名物おやきに詰まっているのは

うの味と、復興へのみんなの思

名物おやきの復活や、 さまざまな支援を受けながら、 震災直後から事業再建を目指し、 地元大学と連携しての水稲作付けなど、 いち早い復興を遂げることができました。 組合員 の思いを結集させた広田

文/中山斉(フリー ト) **写真提供/広田半島営農組合**

組合の女性部(会員11名)

22 年

月に開業しました。看板商品のおやき

甘辛く煮つけた地元産のワ

カメやイ

サダ、

ホタテが入り、

米粉を練ったもち

上々のスタ

-を切っ

岩手県陸前高田市 広田半島営農組合

届きにくい〝孤立状態〟になりました。 ない」「情報が滞る」など、行政の手が し寄せた津波に襲われた広田半島は、一 震災当日、広田湾と太平洋の両側から押 岩手県の南東部に位置する陸前高田市 本島と分断されて「支援物資が届か

舞われ、すべてを津波に流されてしまいま 海」は、開業からわずか4カ月で震災に見 広田半島営農組合の手作り工房「めぐ

広田のおふくろの味工房「めぐ海」が届ける

地の利用集積を推進することを目的とし を通じた効率的な農業経営の実現、 広田半島営農組合は、 水田基盤整備を機に平成21年に設立。 農用

農作業の共同化 めぐ海

1.広田半島営農組合女性部により誕生した工房「めぐ海」。津波により建物やレシビなどが流失したが、メンバーの強い思いとさまざまな支援・サポートを受けて見事に復活した 2.しっとり、もちもちの食感に仕上げた「がんづき」。材料に黒砂糖を配合し、こしあんを詰めた「黒糖がんづき」も人気 3.人気商 品の「めぐ海焼き」。米粉の生地の中に甘辛く煮つけた地元の海産物がたっぷりと入っている 4. "広田 のおふくろの味"はすべて手作りによるもの。地元の海産物を全国へと広げていくのが目標

もう二度と立ち上

私自身も体調を

注文が入るなど、 表の村上豊子さん。 げるのは無理だと思っていました」と代 崩したこともあって、 に加えて、 からみんなの工房へと生まれ変わったん 最初は私自身の夢だった工房は、 た矢先でした。 もちの皮との相性が抜群。工房での販売 いう声があがって、 「家を流されて日々の生活もままならな 「工房が津波で流され、 みんなから『やってみよう!』 ーもいる中、 黒崎仙峡温泉や地元商店から

心が決まりました。

この

とても悩んだので

ح

鮮焼き」 復興への強い思いから工房「めぐ海」 再度立ち上 と称していたおやきは、 がりました。 震災前は「海 復活



で全国からの注文も増加中。 おいしさが評判を呼び、現在は通信販売 ます充実してきています。その手作りの たおやきや、 「米粉まんじゅう」などのメニュー ″広田のおふくろの味″ 郷土のおやつ「がんづき」 がます

水稲作付け

んにお届けできたらうれしいですね」 ラサキの皮で包んだミニ大福を開発しま 地元で試験栽培している古代米のアサム 出している『北限のゆず』を使ったあんに 「新しい商品として、 地元産の素材をもっと全国の皆さ 陸前高田市が売り

早期の作付けに成功 地元大学との連携で

農組合の組合員数は97名。とはいえ、 農業機械も流失した広田町。 水したほか、 津波によって経営面積の3 存続に赤信号がともり ラクター や田植機などの 広田半島営 分の2が浸 高



岩手県大船渡農林振興センターと大船渡皆が不安を抱く中、震災直後の3月末に

がれきが散乱し、

ほ場が破壊され

試験栽培の申し出があり、

組合として復

農業改良普及センターから被災水田での





早く作付けを実施しました。 年度を大きく上回る主食用米(ひとめぼ による作業研修を兼ねた支援により、 これらの機械の活用や農業大学校の学生 格的な作付け再開に向けて田植機やコン 地区で1kmの水田の除塩等を行い、 興を決断。 バイン等の農業機械を導入。 大震災農業生産対策交付金を活用し、本 主食米を試験栽培するとともに、東日本 「まだ残り10ha分 岩手県立農業大学校などの協力により 4・5 haの作付けに成功しました。 2·8hx、飼料用米 比較的被害の少なかった岩倉 (どんぴしゃ 24年度には 前 ち

ければならないの 路から整備をしな 標です。堤防や道 なので、ここを28 が手付かずの状況 年度までに復旧さ せるのが当面の目

地域に根ざした生産体制を整えていきた コストの削減や6次産業化を進め、 組合長の臼井剛さん。復旧と同時に生産 られないもどかしさもあります」 かなか決まらないなど、 業者がな 思うように進め と語る

2015 Off 5月号