



高い志のもと、日々「キラリ」と光る活動をしている人たちがいる。
「黄金の郷“いわて平泉を支える、魅力溢れる”しおじるびと」のメッセージをシリーズで紹介していく。

安全安心な食の提供をいつまでも



決断

一関から北上川に架かる北上大橋を渡り、国道284号線を千厩方面に向かうと、右手に「麵工房いより」の看板が見えてくる。そこが菅原惣子さんのこだわりと夢の詰まった場所だ。

長年勤めた役場を辞めて、ボランティア活動をやろうと思っていた。その思いを家族に打ち明けた時、掛けられた言葉は「それだけ?」。当時惣子さんが打ち込んでいたのは、休耕地を利用したソバ栽培、EM有機農法による家庭菜園、そして趣味のそば打ち…。「私、そば打ちならできる」。やりたかったことが明確にな



り、家族の後押しもあって、退職の5カ月後には麵工房いよりを開店させた。「店をやると決めてから開店まで時間がなかったし、いろいろ大変だった」と当時の決断と行動を懐かしむ。

全てにこだわり抜く

店で使用する材料のほとんどは自家栽培のもの。夫が退職してからは、野

菜づくりは夫の担当となり、EM有機農法で年間約20種類の野菜を栽培する。農薬や化学肥料を使わなくても出来が良く、今まで食べていた野菜よりも味がいいという自信がある。そば屋に欠かせないカモ肉も、EM活用の飼料で育った藤沢のものに限定。惣子さんが腕を振るった料理を盛り付ける器もほとんどが手作り。同じものが二つとない器はどれも味があり、料理をさらに引き立てている。

「このお店も私が設計したのよ」と、笑顔で話す惣子さん。将来住みたい家のイメージを形にしたという。天井が高く開放感あふれる店内には、大きな窓からやわらかい日の光が射し込んでくる。「中途半端が嫌い」という

惣子さんのこだわりが随所に感じられる。

お客様の健康に一役を

一から手作りにこだわっている惣子さん。思い通りにいかず悩んだ時や立ち止まりたくなった時、家族について弱音を漏らしてしまうこともあった。そんな時、息子が掛けてくれたのが「基本に戻ればいい」という一言。その言葉が惣子さんの背中を押し、支え続けている。惣子さんの次の目標は、野菜をふんだんに使ったセットメニューの開発。「外食だと野菜が不足しちゃうでしょ」。食べる人の健康を願い、厨房に向かう。

——信念を曲げず夫婦二人三脚で歩んでいく。

PROFILE

菅原 惣子さん (63)

Souko Sugawara

川崎町薄衣

1953年川崎町門崎生まれ。大東高校を卒業後上京し、紳士服問屋の事務員として働きながら夜間の調理師学校に通う。73年に帰郷、旧川崎村役場に就職。2004年に退職し、同年9月に麵工房いよりを開店。夫、長男と3人暮らし。



私の一品

カブのブランマンジェ

自家製のカブを使用したデザート。会席料理の一品として提供している。(会席料理は要予約。季節により料理が変更となります)