



黄金の郷

こしえるびと

つむぐストーリー vol.64

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“こしえるびと”のメッセージをシリーズで紹介していく。

原点

「平泉町内で栽培されている農産物を使って、特産品を作りたいたい」。三智枝さんが商品開発に取り組むことになった原点であり、今も変わらぬ思いだ。商品づくりは、発売日を2017年の道の駅平泉オープン日と決め、仲間5人で得意料理を持ち寄り、町内の飲食店でお客様アンケートを取ることから始めた。メインとなる特産品は、いろいろな取り組みに挑戦している中でふと口にした「和がらしがいいんじゃない」という一言がきっかけで決定。16年、平泉農産企画女子プロジェクトを発足させ、商品化に向け動き始めた。

からし肉まんの特産品に

和がらし料理を持ち寄った試食会には、いなりやポケットサンドなど約10種類が並んだ。その中からみんなを選んだのが「からし肉まん」だった。16年度の「岩手でかなえよう夢実現事業」を活用し、県から派遣された食のプロフェッ

ショナルチームアドバイザーの指導を受けながら商品開発やサービスのノウハウを学び、試行錯誤を重ねた。こうして平泉町産のナンブコムギで作った皮で、和がらし入りの肉あんを包んだ「平泉からし肉まん」が完成。早速お客様の声を聞こうとイベントでアンケートを実施したところ、反応の多くが「辛い」というものだった。和がらしの特徴を引き出せていないことが分かり、からしの風味を生かすための改良が始まった。

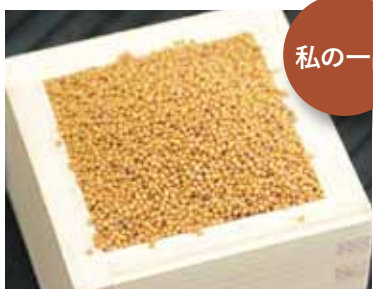
多くの人に愛される味に

肉あんに和がらしを練りこむと味が一定にならない。分量を変えたり、溶き方を工夫したりと試作を重ね、やっと見つけたのがペースト状の和がらしを肉あんと一緒に包む方法。さらに、肉あんの改良をするため肉の練り方や具の混ぜ方などの基本をアドバイザーから学び直し、17年10月に改良した「平泉からし肉まん」の発表にこぎつけた。「食べてくださったお

お客様の表情を見るまで不安でたまらない」と話す三智枝さん。お客様の笑顔と「おいしかったよ」の一言が、三智枝さんの自信と原動力になっている。

新たな和がらしを使った特産品の開発に取り組み始めた今、自分たちの加工場をいつか持ちたいと夢は膨らみ、和がらしを地域の宝として後世へとつないでいきたいと思いを新たにしている。

—— 苦楽を共にしてきた仲間はいつか、かけがえのない大切な存在となった。「新しい風が入ること、可能性がさらに広がるのではないか」と新メンバーの加入にも期待を寄せている。



私の一品

和がらし

平泉町で栽培が盛んだった和がらし。昔に比べれば生産量は減少したものの、私の商品開発には欠かすことができず、後世に伝えたい大切な宝物です。



PROFILE

千葉 三智枝さん (53)

Michie Chiba

平泉町平泉

1966年一関市舞川生まれ。高校卒業後、一関市内の音響機器の製造会社に就職。95年に結婚し退職するまで工場に勤務した。子育てが落ち着いた頃から家業の農業を手伝うようになり、2016年、平泉農産企画女子プロジェクトを発足。道の駅平泉で販売する特産品開発に取り組んだ。水稲9.5畝、トマト13畝、その他野菜10畝を栽培。父、夫、子3人の6人暮らし。

和がらしを地域の特産品に

平泉町平泉 千葉 三智枝さん