

めざせ大竹ブランド。 —ゆめをカタチに—



真夏の日差しを浴びて、マロンの里交流館前に勢ぞろいした“くり魔女”と呼ばれる7人の女性たち。マロンの里で販売中の自分たちで焼いたパイやラム酒のスポンジケーキを手に入れています。
マロンの里のブランド品になるようにと、去年の6月から地元の栗を使った焼き菓子の開発に取り組んできました。失敗を重ねながらもようやく完成した『和栗のテリーヌ』。今年の6月に店頭に並べると、アツという間に売り切れ。この秋、栗のシーズンを待って、再開する予定です。
今月は、大竹の特産品を作ろうと、努力と工夫を重ねてきた人たちを紹介します。
【取材 企画財政課】

後列左から 正木清美さん、松崎雪子さん、稲垣洋子さん、村岡君子さん
前列左から 西尾悦子さん、木林照美さん、浅田瑞恵さん

くり魔女たちの挑戦!

—マロンの里のブランドに—

7人の魔女たち

マロンの里交流館の調理実習室。室内では女性たちが、ケーキ作りのため、ハンドミキサーで卵をかき混ぜ、板チョコを刻んでいます。オーブンの扉を開くと、ふんわりと焼き上がったパイの香りが漂ってきました。こうして焼き上げたブルーベリーやルバーブという野菜を使ったパイ、ラム酒のスポンジケーキを袋詰めしていきます。出来上がったばかりの商品を店頭運び、お客さんの前にして、積極的においしさをアピールする姿も見られました。

彼女たちのグループは、出荷者やレストランなど、マロンの里に関わる人で構成される『マロンの里を元気にする協議会（略称…マ元協）』から生まれた、美魔女ならぬ『くり魔女』と名乗る7人です。ケーキ作りの心得のある人を中心に、知人に声を掛けて結成。栗谷という地域ならではの手作りのお菓子を開発しようと、去年の6月から試行錯誤を重ねてきました。

ゼロからのスタート

マロンの里周辺で採れる栗は、『岸根（がんね栗）』といわれる品種。一般的な栗と比べると大粒で、重さは30gから40gあり、栗の中では最大級です。この栗を使った洋菓子のテリリーヌ作りへの挑戦が始まりました。

グループの代表、正木清美さん（栗谷町大栗林）は、「テリリーヌなど作ったこともなく、それこそゼロからです」と、スタート時を振り返ります。小麦粉もバターも使わずペーストから生地を作るのは大変で、口当たりが悪くパサパサになってしまうありさま。何度もやり直し、工夫しながら、ようやく生地の完成にこぎつきました。

テリリーヌの中に入れる栗を渋皮煮にするのも手間がかかるそうです。渋を抜くため7回くらい煮ますが、割れたり崩れたりして、きれいな形のものが出来上がるのは、まれだったと、皆さん声をそろえます。

年末までには売り出そうという計画もありましたが、さすがに間に合わないと断念。

和栗のテリリーヌ完成

苦労を重ね、年が明けてやっと形になった『和栗のテリリーヌ』。ショッピングセンターやJAの産直市などで、試食してもらおうと、お客さんの反応は上々でした。



お客さんに声を掛けて、熱心に商品の説明をします。



マロンの里の店頭に並んだブルーベリーやルバーブのパイ。



慎重にむき煮た大粒の岸根栗。1個1個ていねいにテリリーヌに入れていきます。

問い合わせ
マロンの里交流館 ☎55-0055

お菓子作りの苦労もさることながら、実は一番大変だったのが、販売するための食品衛生法の許可だったと、正木さんたちはいいいます。

イベントなどで試食してもらおうのと、店頭で販売するのでは、大きな違いがあることも知りました。

「私たちは素人だったからよく知らなかったんです。成分表示のこととか。賞味期限も決めないといけないし。とにかく作れ作れと一生懸命だったから（笑）」と正木さん。おかげで、自分が食品を買うとき、成分表示も気にかけるようになったとか。

反響に魔女もビックリ

食品衛生法の許可も下り、行楽シーズンを迎える春から販売という段取りを考えていたところ思わぬ事態が起こります。新型コロナウイルスの発生です。イベントの自粛、店舗の休業が相次ぎ『和栗のテリリーヌ』もその影響を受けました。マロンの里恒例の『春まつり』や『土曜日』も中止。調理実習室も閉鎖され、お菓子を作ることも売ることもしません。

「店頭で試食販売ができなかったのが、こたえましたね。食べてもらうとおいしさが分かってもらえるんですが」。残念そうな表情の正木さんたちです。

6月になりケーキ作りを再開することができ、『和栗のテリリーヌ』の記事が新聞に載りました。呉や東北



「彼女たちは、愚痴をこぼさず、バイタリティもあります。この取り組みが収益につながってほしい」。中川館長は期待を寄せています。

からも問い合わせが寄せられるなど、その反響の大きさに、さすがの魔女たちも驚きます。しかし、保存していた栗の多くが傷んでしまい、テリリーヌは、多くを作ることができず即完売。今年の10月中旬以降の栗の収穫を待たなければなりません。今は、さまざまな野菜や果物を使ったパイなどの商品化に力を入れています。

マロンの里を元気に

マロンの里交流館館長で、マ元協会長の中川晴雄さんは、マロンの里ならではのブランド品作りに取り組む『くり魔女』たちの活動に期待を寄せています。

しかし、安定して商品が供給できる体制、少しでも収益が出る経営など、まだまだ課題があります。「多くの人にマロンの里を訪れてもらい、地域が活性化することが大事。そして自分たちもお菓子作りで元気になる」。それが何より7人の『くり魔女』たちの願いです。



8月中旬、栗はまだまだ青い。岸根栗の収穫は、10月中旬から11月にかけて。それからのテリリーヌ作りになります。乞うご期待。





(上右)丸々としたニンニク。(上中)黄色く色づいたトウガラシ。(上左)人気の生七味。ほどよい辛さ。(右)キクイモの酢漬け。(左)食べるラー油は、ゆめ倶楽部発足当初からの人気商品。(下)玖波のかきと栗谷のシタケのコラボ。



マロンの里に
ありますよ！



黄色いトウガラシの畑で、ニッコリほほえむ島原みずほさん。後ろで茂っている背丈の高いのはキクイモ。

異業種のチエとチカラで。

—大竹特産ゆめ倶楽部の歩み—

栗谷町後原の集落を通り、谷尻方面に向かって車を走らせます。谷和口を少し過ぎて脇道に入ると、広がる農地が見えてきました。ここでは、トウガラシやニンニク、キクイモなどが植えられ、林の中では原木シイタケの栽培が行われています。これらの作物などから、大竹の特産品作りに取り組んでいるのが、『大竹特産ゆめ倶楽部』です。

山林化した農地を開墾

『大竹特産ゆめ倶楽部』は、平成22年に、国の雇用対策事業として、発足しましたが、それ以前から特産品開発に取り組んでいたグループの存在が、そのベースにあったといえます。メンバーは、農業、水産、食品加工、上下水道設備など、異なる業種をなりたいとする人たち。大竹のブランドになるような商品を作り出そうと、それぞれの得意分野を生かし、知恵と力を出し合いました。

「最初の取り組みは、20年くらい耕作されず荒れて山林化した農地の開墾でした。重機で生い茂った樹木の根を掘り起こし、30アル余りを耕作できる状態にして、まずはトウガラシを作付けすることができました。そう話してくれるのは、メンバーの一員の島原みずほさん(栗谷町

後原)です。

その収穫で生まれた商品が、『広島かきみそラー油』。かきの養殖をしているメンバーが提供するかきや、赤トウガラシ、ニンニク、シイタケなどをブレンドして開発したものの。世の中は、辛いものが好まれる時代。食べるラー油が注目されており好評を博しました。続いて『生七味』、『椎茸かき佃煮』と、世に送り出していきます。自分たちで育てた材料を使い、化学調味料を使わず、防腐剤無添加の安心、安全な大竹の特産品として、認知度を高めていきました。

エキナカでNo.1獲得

「2015年(平成27年)には、東京駅のエキナカで全国のおみやげを扱うニッコリーナという店の人気投票で、生七味が一番になったんです。島原さんは、ニッコリーナほほえみます。『今は生七味が人気です。万能調味料で、みそ汁に少し入れるだけでも味が変わります』と島原さん。

実際、尾道の食品会社や群馬県の商店など、各地から注文が来ているほか、大手のホテルチェーンのバイキングにも添えられていたとか。東京や広島の本通りにある広島県のアナテナショップにも置かれています。

もちろん、地元のマロンの里交流館にも常備されています。『大竹特産ゆめ倶楽部』で、現在力を入れているのが、キクイモを使った商品。近年注目されている農産物で、含まれているイヌリンという成分が、血糖値の上昇を抑えたり、中性脂肪の蓄積を防いだりする効果などがあるといわれています。健康志向の高まる現在、大竹の特産品の主力となる可能性を秘めているキクイモです。

ストーリーを生む商品に

「異業種でやるメリットは大いにあります。力強く語ってくれるのは、メンバーの一人で、食品加工業を営む中川忠さん(玖波2)です。作業場や設備を作ったり、原材料を生産したり、それを製品化したりと、それぞれの強みを生かすことができた、中川さんはいいます。

中川さんの特産品作りの取り組みの歴史は長く、市内の商工業者で組織する大竹地域産業振興センターの特産品研究グループとして活動していました。大竹の地元の産品にこだわり、開発を続けてきた経験が、今の『大竹特産ゆめ倶楽部』へとつながってきたのかも知れません。

平成22年、23年と国の雇用対策事業として活動してきた『大竹特産ゆめ倶楽部』は、翌24年に、法人格を取得し、事業を展開していきます。「地元のものにこだわらないと意

味がない。自分たちの目の届くもので商品化するのが面白い。それがストーリーを生むんです。流行じやない本物を作ることで、生き残ることができる」。自分たちが責任を持って作った食材を使い、特産品を作り上げる。それが自分たちの夢だと中川さんは力を込めます。82歳の中川さん、仲間と夢を追い続ける姿は、青年そのもののようにです。



問い合わせ
大竹特産ゆめ倶楽部 ☎56-0666



「早くからキクイモの将来性に目をつけていました。中川さんは大竹の特産品開発にますます意欲を見せます。」

