

# ふるさと豊間だより

2014年9月号

ふるさと豊間復興協議会

〒970-0224

住所：いわき市平豊間字榎町73-1

TEL・FAX 0246-98-6100

E-mail: toyoma-fukkou@sweet.ocn.ne.jp

http://furusato-toyoma.jp

全棟入居間近・災害公営住宅豊間団地



諏訪川北部防潮堤嵩上げ工事の進捗状況



鳴き砂情報

写真の砂浜部分(◎)は震災で岩盤が現われ、堤防まで波が打ち寄せていましたが、徐々に砂が戻って来ました。3年半ぶりにスニーカーで歩いたところ「キュッキュッ」と砂が鳴いてくれました。懐かしい・嬉しい音でした。(9月24日撮影時)

# 特産品づくりの試作・試食会 の実施報告です。

## 婦人会と福島大学生とのコラボ

## 豊間 ポーポー焼き

- 9月27日、婦人会12名のみなさんの丁寧なご指導のもと、秋刀魚のポーポー焼き3パターンの試作に福島大学生が挑戦しました。魚食文化と家庭のさまざまな味を教えてくださいました。
- 協議会、仮設店舗準備会のみなさんも交え、豊間の地域の味としての可能性を話し合いました。
- 今後の展開に期待が高まる、とてもおいしく楽しい時間でした。どのように次につなげていきましょうか。



### 【1班】 ピリ辛が人気の揚げポーポー！

- 特徴** 青唐辛子を入れて辛味を出し、揚げて串型にしました。  
**良い点** 辛味が好評。歩きながら食べるのによい。酒に合う。秋刀魚の味がする。  
**気になる点** 辛味が苦手。味噌味が強め。焦げがあるのに火の通りがまいち。  
**その他** 団子状等、火を通りやすくする工夫。ポーポー焼きバーガーに使える。

### 【2班】 やさしい味が人気の焼きポーポー！

- 特徴** 薬味をしっかり叩き込み、フライパンで焼きました。  
**良い点** ニラ入りが好評。子どもにも食べやすい。薄型で火が通りやすい。  
**気になる点** ニラの味が強め。練りすぎた。つなぎの量が多め。砂糖なしで十分。  
**その他** タネがやわらかく形が作りにくいので卵の量は少なめにしたい。

### 【3班】 素材が際立つ技あり焼きポーポー！

- 特徴** 小骨部分は丁寧にたたきつつ食感を残し、つなぎなしでホットプレートで焼きました。  
**良い点** つなぎなしで素材の味がひきたっている。魚の食感を残している。なつかしい味。  
**気になる点** 処理に手間がかかるぶん大量生産には向かないかも。焦げが目立つ。  
**その他** 味噌選びも大事。冷めると焦げが固くなるので、フライパンで揚げ焼きにしたい。

### 共通課題 秋刀魚の季節以外への対応

#### 意見交換結果を受けて、学生からの現時点での提案

- ・食べ歩き用に串はおすすめ(串に刺しやすいのは揚げ。焼き色はほどよく。形は試して考えたい。)
- ・冷めてもおいしいお弁当用もあるといい。
- ・味付けは好みに合わせて後付け方式。 ・秋刀魚の栄養素をアピール。
- ・「いいとこどり」はできそうか、私たちも試して報告します！



## 八幡神社例大祭獅子舞奉納(9月13日)



参り来て

神の鳥居をくぐれば


豊間獅子舞岡崎歌詞

諏訪・八幡神社

## 復興さくらの会

この会は・豊間・薄磯・沼ノ内の豊間三区における大震災復興の足跡を桜の木で永く後世に残していくことを目的に設立されました。桜の植栽等の資金は平成二四年八月の地元金融機関（ひまわり信用金庫・いわき信用組合）からの寄金とその後個人・団体からの寄金を充てることとし、本年六月二十八日に「復興さくらの会」を立ち上げました。会では、来年三月七日の豊間災害公営住宅の植栽をスタートに、豊間三区の防災緑地内側、街区公園、防災公園等々に、合計三千本の桜の植栽を予定しています。



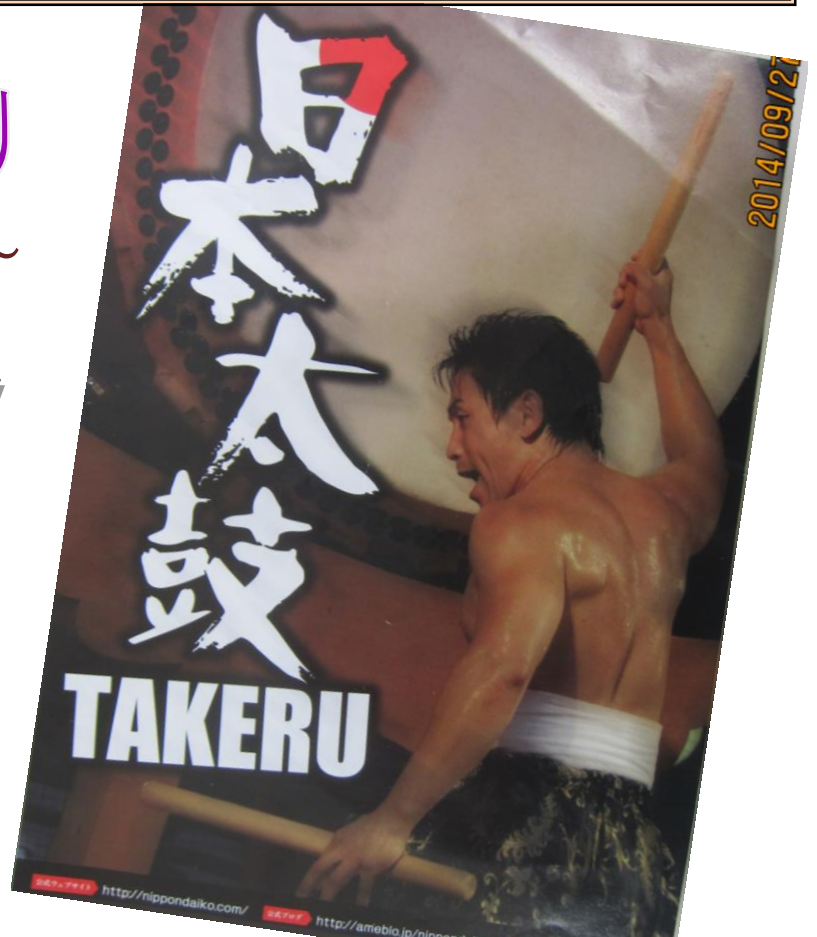
9月22日 いわき市長を訪問・会の事業に指導と協力を要望。  
市長からは快く協力の約束を戴きました。 

## 豊間公民館祭り

11月2日（日）9:30～

# 特別来演！！

12時より



2001年「富士山大太鼓一人打コンテスト」にて最優秀賞を受賞し、現在プロの和太鼓界で活躍している「TAKURU～猛～」が、復興の最中にある豊間の地区民に、更に元気をつけて下さいとの思いで、今年の豊間公民館祭りに来演し、花を添えてくれることになりました。

～猛～は、東日本大震災に伴い「元気玉プロジェクト」を立ち上げ震災復興支援の演奏活動を続け、豊間にも2年前に来て海岸駐車場で迫力満点の勇壮な和太鼓演奏をプレゼントしてくれました。

**太鼓の響きと一体になって、ふるさとの早期復興を祈りましょう！！**

本紙とホームページの制作等の活動は、いわき市の「まち・未来創造支援事業」の補助を受けて行っています。

# 「仮設店舗での特産品づくりに向けて」 婦人会の取り組み

復興庁の先導モデル事業では、協働の特産品づくりと販売の活動を支援してくれています。婦人会のみなさんに取組をお願いしています。

## 特産品加工所(福島県内) 視察報告

視察日:2014.9.10

視察メンバー;豊間婦人会17名、ふるさと豊間復興協議会事務局5名、支援G3名、計25名

### ぴかりん村 (会津若松市北会津町)

#### ◆設立・運営経緯

※農協婦人部の味噌づくり活動から始まる。(平成10年)

- 平成14年 企業組合として設立  
(34名(14名女性)が出資;1口5万円、理事7名全員女性、  
理事長 小林久子)
- 平成15年 北会津村の予算で加工所建設(味噌とジュース)  
(建物149㎡、建設費2,000万円、設備費2,000万円)
- 平成17年 委託加工が増加
- 平成18年~平成19年 漬物床(いもころりん)が大ブームに
- 平成20年以降 ジュースや味噌など委託加工が中心に
- 現在 委託加工が90%以上、年間売上約2,000万円



### 百姓 House (会津坂下町)

#### ◆設立・運営経緯

- 平成16年 3人の女性仲間で共同運営  
(街道沿いの建物の1室を借りて、製造販売を開始)  
“お金儲けより、人儲け”
- ※会津伝統野菜「立川ごぼう」を素材に加工品開発
  - ごぼうクッキー ・混ぜご飯のもと(まぜらんしょ)・漬物
  - ・注文による郷土料理の弁当、仕出しづくり(最大200食)
- ※缶詰、瓶詰は近くの工場に委託
- ※現在 年間売上 1,000万円弱



### まんまーじゃ <あいづ農業協同組合 ファーマーズマーケット> (会津若松市)

#### ◆設立・運営経緯

- 平成19年 農協組合員の直売施設として開設
- ※まんま・・・野菜など、そのまんまの姿で出す
- ※じゃ・・・JA
- ※ぴかりん村の加工商品や委託加工品なども販売
- ※新鮮な野菜が多いと評判

