



### 気持ちを含めて

### 餅への思い

温海 鍋倉 五十嵐 加菜子さん

### いも餅のヨロコブ

私の住んでいる鍋倉集落は、山に囲まれた16軒の小さな集落です。義母は、行事や季節の節目になると、あん入りの『いも餅』を作りました。『いも餅』はじゃがいもを入れることにより、普通の餅より固くならないで、癖もなく食べやすいです。今まで食べていたとち餅の風味とはまた違い、初めて食べるふんわりした美味しい餅でした。



### ひい・ふう・ファーム

会社勤めをしていた私は、休日に農業を手伝う程度でした。しかし平成元年頃から、認定農業者の夫と一緒に農業に向き合うようになり、苦労や大変な思いを知り、反面、収穫の喜びを感じながらやってきました。

そして平成17年、夫の勤めもあり、『ひい・ふう・ファーム』の加工所を立ちあげました。『ひい』は食べて、『ふう』は食べる、地元の方言から名付けました。

### 「んめちや」でボランティア

また、地元農家の生産者で作る『んめちや』という会があります。震災の年、流れる報道に心が痛み「何かできないか?」「餅を食べてもらって、元気を出してもらえれば…」との思い

から、宮城県南三陸町へ行きました。車窓から見えてくる光景に涙が流れ、避難所で会う被災した人の心を思うと声もかけられませんでした。しかし、その場で餅をつき、食べてもらった時の「美味しい!」「ありがとう」の言葉に「来て良かった」と思いました。

南三陸町には餅の文化があり、餅好きな人が多いけれど、震災で器具を失った人が多い事を知りました。そのため、餅つき機と蒸し器など一式を、使ってもらえればと思い渡したところ、大変喜んでくれました。

それから毎年、被災地に行っています。小さな支援ですが、会員の気持ちと餅が繋がり、また行きたいと思っています。

### いの土地で

今加工所では、しそ巻と草餅を、じゃがいもの収穫後には、『いも餅』を作ります。

忙しくなると、親せきや周りの人に助けてもらう事も多く、感謝しています。

自分や家族の健康に気をつけて、これからのこの地で農業と関わり『ひい・ふう・ファーム』

から私の味を届けていきたいと思っています。



南三陸町でのボランティア風景

