



JA北いしかり女性部厚田ブロック農産加工販売グループの皆さん

自信と誇りを持って『しその想い』を作りたい

— JA北いしかり女性部厚田ブロック農産加工販売グループの皆さん

◆白羽の矢

今から17年前、旧厚田村が特産品加工研究施設を望来に設置したのをきっかけに、JA北いしかり女性部に「村の特産品をセンターで開発してほしい」と依頼がありました。

それまで、地元の農産物を使って自家用みそやジュースづくりを展開していた同部の活動に、地元の人から「ぜひ販売してほしい」という声があり、「農産加工販売グループ」が誕生したのです。

◆素材から提供するからこそ

同グループのメンバーは、厚田区在住の主婦の皆さん。現在24人が所属し、ほとんどが農業を営んでいます。原料の農産物はメンバーが生産し、収穫しているだけに、無農薬にこだわり、素材をふんだんに使うというこだわりぶりです。

「やるからには自分たちが自信を持てる味を作らなければだめだと思っんです」と、代表を務める堀岡敬子さん(74)。

◆「しその想い」へのこだわり

平成6年からロングヒットを続けるシソジュース『しその想い』も、そうした強い決意で作られてきた商品です。例えば濃縮タイプの場合、16kgという山のようなシソを使っても、できあがるのは500ccのびんで1000本がやっと。『しその想い』というブランドの味を追求すればこそその分量と云います。

朝8時から時には夜8時まで続く大変な作業。しかも、8月の暑いさなかが生産のピークなだけに、全



『しその想い』は青シソと赤シソ、加糖と無糖、濃縮とストレートの6種類というラインアップ

員が汗だくで仕込みに追われます。それでも13年間続けてこられたのは、家族の協力と、良き同志に恵まれたから。

望来の加工施設から最も離れた厚田地区に住む小笠原孝子さん(58)も「皆と仕事をするのが楽しくて」と、30分掛けて通います。

◆明るく、楽しく、元気に

汗だくの作業を終えての休憩時、メンバー皆で『しその想い』を飲みながら、「健康にだけは気を付けないうと、シソも作らなくちゃならないからね！」と大笑い。その元気さ、明るさ、チームワークの素晴らしさに、ブランドのさらなる躍進を予感させます。



堀岡さんが丹精込めて育てるシソ。もちろん無農薬

父から子へ

「ジャンボどら焼き」という財産

——(有)ふじみや製菓 小田功さん、則貞さん父子

浜益の川下海水浴場向かいに店を構える食事処ふじみやでは、8月のお盆を迎え、フル回転で『ジャンボどら焼き』が作られています。

直径10cmの大きさと、さらりとした味わいの餡、そして手焼きが評判のどら焼きは「お店に行けばアツアツが食べられる」と、夏でもお客が途切れません。

生みの親である小田功さん(63)にとつて、このどら焼きは「飽きのこない味わいとは何か」を追求した商品。それだけに、人気が出たことは、和菓子職人として生きる自信につながるものでもありました。

◆職人としてのこだわり

浜益漁港近くで生まれ育った小田さんが、和菓子職人を目指して当別町の和菓子工場に入ったのは15歳のとき。親方に「絶対のものを作りなさい」と9年間みっちり仕込まれた後、再び故郷に戻り、自分の店を持ったのは30歳を過ぎたころ。

新商品作りにも取り組み始めた

小田さんは「職人として、どうしても独自の味を出したかった」と、いくつもの商品を生み、失敗も重ねます。そんな試行錯誤の中で、和菓子職人として培った高い技術を最もシンプルな形で凝縮したのが『ジャンボどら焼き』でした。

素材で優しい味わいが親しまれ、今では年間30万個を販売する人気商品に成長しています。

◆息子に残す「財産」

一度はお店を焼失するなど、歩んできた道のりは決して平坦ではありません。その中で、今があるのは和菓子職人として「絶えず新しいものを作り続けてきたから」。

今年7月には、厳選したもち米を使って焼き上げた2つのもなかを発売しました。餡に白ごまの入った『どらぐり坊や』と、昆布の入った『たこボッチ』。これら2つのもなかを合わせて『石狩森と海の恵み』と名付けました。小田さんが「一つ一つに浜益の自然からもらった生命を吹き込むよ

うな思いで作った」という新商品は、一方で「どら焼き同様、私が息子へ残してやれる唯一のもの」として開発されました。

◆父子で一生懸命に

現在、店でどら焼きの生地を焼くのは息子の則貞さん(27)です。その姿を小田さんは、「今では息子の焼く生地の方がおいしい」と目を細めます。

則貞さんが、店を継ぐと決めたの



小田功さん(写真右)、
則貞さん親子



国道231号沿いにあるふじみや製菓。外からどら焼きを焼く様子も見えます



手焼きの「ジャンボどら焼き」と餡が自慢の「石狩森と海の恵み」