

## 伝統の「凍み餅」を守り、次世代へ

名称：有限会社ふるさとのおふくろフーズ（代表 まつもと 松本 ひさこ 富子）

所在地：双葉郡葛尾村

### 【避難指示解除状況】

平成 28 年 6 月 12 日 避難指示解除準備区域及び居住制限区域が解除

### 【プロフィール】

平成 29 年 2 月に、村の伝統保存食である「凍み餅」の加工製造を 6 年ぶりに再開。平成 31 年は震災前の約 6 割相当まで復活。

### 【被災前の経営と避難状況】

昭和 50 年代から生活改善グループで活動していた松本富子さんは、平成元年に一村一品運動の一環として、凍み餅の加工に取り組むことになり、葉タバコ作業倉庫を改装して加工場を整備。平成 2 年 1 月、農家の主婦 6 名で「おふくろフーズ」を設立し、凍み餅等の加工品を製造・販売。その後、平成 10 年に女性 5 名で有限会社化し、社名を「ふるさとのおふくろフーズ」に変更。震災前には約 8,800 連（一連 12 枚）の凍み餅を製造し、県内浜通りのスーパーをはじめ、都内の福島県アンテナショップでも販売。その他、消費者からの注文にも個別発送で対応。

凍み餅以外の加工品として、タケノコ缶詰、フキ缶詰、焼き肉のたれ、揚げもち、豆菓子、押豆、乾麺（そば、ひやむぎ）、おこわ、きな粉、だんご粉

等多くの商品を販売していましたが、原発事故による全村避難で、松本富子さんらは県内三春町等に避難し、加工品の製造・販売の中止を余儀なくされました。

### 【加工再開の経緯】

震災後、なじみのお客さんから凍み餅の再開を望むメールやFAX等が村役場に数多く届けられ、これを見た富子さんは「葛尾村の凍み餅は、葛尾村で再開したい。」との想いを強く持ち、凍み餅加工の再開を決意。

避難指示が解除された平成 28 年 6 月、これまでの加工場を解体し、平成 29 年 2 月に新たな加工場が完成。富子さんの娘の智恵子さん・裕子さんなど家族 4 人で「(有) ふるさとのおふくろフーズ」を再開させ、4 月に村内では初めて加工食品の販売を再開しました。



新たな加工場の全景

避難先の三春町から通いで作業していた富子さんと智恵子さんは、平成29年10月に帰村し、凍み餅等の再開に本格的に取り組み始めました。

今回は、松本智恵子さんに再開からこれまでの取組についてお聞きしました。

#### 【取組の内容】

凍み餅は、葛尾村に古くから伝わる保存食で、もち米に山野草（オヤマボクチ）の葉、ヨモギ等を混ぜて蒸し、つきあげてから冷凍庫で凍らせ、40日ほど自然乾燥して出来上がります。材料であるオヤマボクチの葉やヨモギは、主に村内産で、放射性物質検査で安全を確認してから使用しています。

再開後の凍み餅生産量は、平成29年は僅か約1,000連でしたが、平成30年に約4,000連まで復活させ、平成31年は5,000連（震災前の約6割）を予定しています。

震災前の販売先は、8～9割は浜通りのスーパーや小売店であったため、震災により大部分の販路を失いました。

しかし、6年ぶりに販売を再開してみると、再開を知った馴染みのお客さんのほか、県内外に避難した多くの村民・県民から注文が入り、「久しぶりに凍み餅を食べると懐かしい。故郷を思い出す。」と喜んでくれ、作る励みになったそうです。

平成31年は、3月12日に出荷を開始し、村内は葛尾村復興交流館（あぜりあ）をはじめ、宿泊施設、石井食堂で、県内はJA福島さくら管内の直売所（7か所）、いわき市内の量販店、南

相馬市や相馬市内の小売店、福島市内の県物産館で、その他都内の県アンテナショップ等で販売を予定しています。



加工場（2階）で自然乾燥中の凍み餅



凍み餅（12個入り）＜葛尾村提供＞

凍み餅以外の加工品は、震災前より品目が少なくなったものの、豆菓子、押豆、乾麺（そば、ひやむぎ）、おこわ、きな粉、だんご粉等を引き続き販売しており、凍み餅を含め、全ての加工品は添加物を使用しないこだわりの商品です。

#### 【関係機関の支援】

葛尾村役場は、マスコミへのPRや取材対応、県内外での販売イベントの紹介等により、村内でいち早く加工販売を再開したおふくろフーズを支援しています。



そば



豆菓子



きな粉とだんご粉



押豆と抹茶パウダー

郡山女子大短期大学部が平成 30 年に凍み餅の栄養分析を行い、カルシウム、鉄分、食物繊維を豊富に含む健康食品であることが明らかになりました。さらに、幅広い世代で食べられるよう、大学生が新たな凍み餅料理を提案し、レシピ集を作成。松本智恵子さんは、「大学生の豊かな発想のおかげで凍み餅料理のバリエーションが広がった。健康に良い食品であることも再認識でき、これからは若い人にも食べてもらいたい。」と購買層の拡大に期待しています。

また、平成 30 年度末には、県の支援を受けて、福島原子力被災事業者事業再開等支援補助金を活用し、餅つき機、餅切り機、冷蔵庫等を整備する予定です。これにより、凍み餅、生餅の増産に向け、製造効率の向上が期待されます。

【課題】

オヤマボクチの栽培は、地元農家に協力を依頼していますが、平成 30 年は 10 人程に留まり原材料が不足しています。協力農家を増やし、生産量を増やすことが当面の課題です。また、

来年以降も凍み餅製造量を増やす計画ですが、作業人員が不足する懸念があり、今後、必要な労働力の確保も課題となります。

【目標・将来構想】

凍み餅を再開してからは、皆で「震災前に追いつき、追い越せ」を合言葉にしてきました。まずは震災前の水準（8,800 連）に戻すことが第一で、さらに 9,000 連、10,000 連へと生産拡大を目指しています。

凍み餅を求めて、遠方から葛尾村に足を運んでくれる人もいます。松本智恵子さんは、「もっと様々な人に葛尾村に来てほしい。村民との交流が進めば新たな定住も期待できる。凍み餅がそのきっかけになり、復興の一助になれば嬉しい。」と想いを語ってくれました。

(平成 31 年 3 月)