追求

橋渡しも

「岩手にはこんなにいいものがあることを発信したい」と話す工藤昌代社長

盛岡・販売サイト　まがりや・ｎｅｔ

農家の逸品 全国へ発信

雑穀イナキビを使った水あめ、少数飼育の牛肉―。量販店でなかなか目にしない厳選商品がサイト上に並ぶ。

ホームページの企画制作などを行う盛岡市のホップス（工藤昌代社長）が作る商品販売サイト「まがりや・ｎｅｔ」はこだわりの逸品を発信している。二〇〇四年三月に一農家からスタートし、現在、本県を中心に東北の三十三の農家、企業の約百八十商品を扱う。

工藤社長(42)ら三人が現地で取材し、目で見て味わっていいと感じたものだけを契約する。

「自由に歩き回り、自由に自家配合の餌を食べた鶏のレモン色の卵」「無農薬のイナキビを発酵させた後、二十時間もことこと煮詰め優しい甘さに仕上げた水あめ」。栽培の様子や作り手が大事にしていること、商品が生まれるまでのストーリーも紹介する。

工藤社長は「生産者には販売量などで無理をさせず、購入者には安全・安心で確実な物を提供できる」とサイトの特徴を語る。

生産者側にインターネットの経験がなくてもホップスが、サイト制作から、受注、代金受け取りも代行する。

「市町村や組合とか、独自の販売サイトを立ち上げたいところに、ノウハウを生かしパッケージ商品を提供したい」と戦略を描く。

大阪を中心に展開する食品宅配サービスが、まがりや・ｎｅｔを通じて県産品を新たに扱うなど、生産者と企業の橋渡し役も務める。

「岩手にはまじめに作っている人がいっぱいいる。生産者がしっかり利益を得られる仕組みが必要。そのためにも私たちも頑張りたい」と意気込む。

「まがりや・ｎｅｔ」のＵＲＬはhttp://www.magariya.net

二戸・産直　キッチンガーデン

古里の漬物 工夫加味

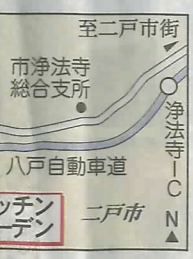
二戸市浄法寺町では、たくあんにするため、縄に結んだすだれ状の大根を軒先に干す光景はいまも健在だ。

赤い長カブと、ふらんけいも（キクイモ）を漬けたものは、昔から漬けられてきたものの一つ。ふらんけいもの、ぱりぱりとした食感が印象的だ。

同地域の産直施設「キッチンガーデン」にはみそ大根やナスの塩漬けなど、二十種近い漬物が冷蔵庫に並ぶ。同利用組合事務局長の三浦静子さん(59)は「同じかぶ漬けでもそれぞれ家の味が違う」と説明する。

しゅうとめから嫁へ昔から伝わってきた作り方、味も変化を重ねる。健康を考えて塩分は控えめになった。

以前キッチンガーデンは首都圏でのイベントを使った色の濃い赤のかぶ漬けが売れなかった。「地域の人たちよりも、都会の人の方が自然な物にこだわりがある」と三浦さん。今は、自然な赤色が出る「色カブ」を入れて漬けるのが主流という。

他県や県内他地域から講師を呼んで組合員の研修会を開催し、技術向上を図っている。

三浦さんは「先輩が築いてきたものを受け継ぎながら、特産品にまで認められる漬物を開