

名物の鮭の中骨缶を復活。
浜の女性たちの楽しみが
村を元気にする力に。

みんなの力で
復興 **スクラム!**



「みんなで集まるのが楽しいです」と話す、浜岩泉浦女性部の皆さん。右から3人目が、部長の早野くみ子さん。

田野畑村漁業協同組合 浜岩泉浦女性部

田野畑村の特産品として30年以上前から親しまれてきた「鮭の中骨水煮缶詰」。田野畑村漁協^{はまいわいづみうら}浜岩泉浦女性部が製造を手掛けてきました。が、東日本大震災で加工場が全壊し、生産中止に追い込まれました。

震災後も村のイベントなどで精力的に活動を続け、絆をつないできた女性たち。「地域の名物を絶やしたくない」という願いが通じ、製造再開の道が開けたのは2015年。三陸鉄道島越駅前に再建されたコミュニティセンターの調理室に、缶詰製造設備が導入され、昨年6月から、本格的な再開に向けて、試験的に製造販売を行なっています。

現在は月に1〜2回程度部員が集まり、中骨の切断から缶詰の密封、加熱殺菌までの作業を行います。1日に製造できる量は50缶ほど。「生産量は少ないですが、部員の住まいがばらばらになり会うことが少なくなっていたので、顔を合わせる機会ができてうれしいです」と笑顔を見せる部長の早野くみ子さん。浜の名物の復活が、地域の女性たちの心をつないでいます。



完全復活に向けて

宮古水産高校の先生が開発し、女性部の先輩たちが製品化した「鮭の中骨水煮缶詰」。村の施設やイベントでの通年販売を目指し、製造に励んでいます。



村の魅力をデザイン

復活に合わせてラベルを再デザイン。以前からの太陽をモチーフにしたものに加え、村の景勝地・北山崎をはじめ、田野畑村の魅力をたっぷり描きました。



交流と活動の拠点

2015年に完成した島越地区コミュニティセンター。地域住民の交流拠点として、集会や語らいの場、さまざまなグループ活動に利用されています。

