

新しい丸森の特産品

「ちび丸君が飛んだ！」

大内 栄泉堂 池田 裕一

「ちび丸」これは茶まんじゅうと白あんの二色の小型まんじゅうである。

大内栄泉堂店主が、1年半前に創出して売り出し、ジワジワと評判を得て広まっていった小型の創作まんじゅうである。一口大のまんじゅうで、ふと手を出したくなる魅力を持っている。



大内の本店はもちろんであるが、丸森店の外、齋理屋敷・国民宿舍あぶくま荘にも置いてあり、28個入り、

20個入り、15個入りの箱入りを用意して、手軽に買っていただけるようである。

あぶくま荘の風呂は、県外、特に相馬方面からの入浴で賑わっているが、帰りがけのお土産によく買って行くという。

丸森の齋理屋敷の地場産品の中にあり、わざわざ買いに来る観光客もあるという。

評判をまとめようと、大内の本店を訪ねた。幸いご主人もおられ、店



に引つ切りなく見える来客に應對する奥さんや、数人いた工場の従業員にもお会いできた。フト立ち寄った福島の店頭で、小型のまんじゅうを見つけ、試作して売り出したら思わぬ評判にびっくりしたという。

「塩釜に山の幸を」第六回「丸森いちin塩釜」盛会に開催
山と海の地域特産品交流を目的に、春と秋に開催している「丸森いちin塩釜」が、十月四日～五日の二日間にわたり、二十五業者が出店し、塩釜マリネットを会場に盛大に開催された。



町内の食料品店で扱っている「ゆずぼん酢」と「しょうゆ」が一体となっており、ぼん酢は東北人には苦手と言われているが、しょうゆの味がそのまま味わえるのである。かなかの好評のようである。

丸森町特産のゆず「多田錦」を使った「ゆずぼん酢しようゆ」好評発売中

丸森町商工会のむらおとし事業で開発した「ゆずぼん酢しようゆ」が好評。多田錦は小粒ながら果汁

は在来のゆずの一・五倍と多くしかし果汁が多いことからあまり日持ちがしなく、粒が揃わない欠点があり商品価値があまりなかったが、これらの特長を生かして開発したのが「ゆずぼん酢しようゆ」である。

現在、丸森町物産振興協会で製造販売をしており、例年丸森の特産品を郵便小包で発送している「ふるさと小包」でも大変好評である。販売は齋理屋敷をはじめ、



町内の食料品店で扱っている「ゆずぼん酢」と「しょうゆ」が一体となっており、ぼん酢は東北人には苦手と言われているが、しょうゆの味がそのまま味わえるのである。かなかの好評のようである。

取扱店募集中
商工会にお問い合わせ下さい。

大張地区に待望の共同店舗「なんでもや」開店！
久しぶりに地元での買物に
高齢者の方々は楽しそう

「買物をしたくても店がない」「大張地区内のごとは大張地区民で何とかしたい」という根強い要望に応え、丸森町商工会大張支部（支部長中村次男氏）の役員を中心に、このたびJA大張支店の一角を借り大張物産センター「なんでもや」を開店した。

店舗の広さは約七十平方メートル。店内は日用雑貨・生鮮食料品・菓子類を取り揃えてあり、他に地元の農家の方々から毎日卵や野菜など地場産品が並べられ、店内



で殆どの生活用品は調達ができる。何ととっても、付近の人たちが気軽にいらして来て、くつろげる場所のあ

ることが大きな魅力である。開設にあたっては設立準備委員会を設け、「地区の活性化」と「地区住民生活の利便性」を目標に、地元



の高齢者らに買物物の便を図る、店舗を中心に地域住民の交流拠点とする、地域の活性化を図るなどを主旨とした計画を作成、役員らが各地区で説明会を開催。大張地区民の賛同と協力を得て、地区内約二十人から

募った出資金と、世帯ごとに依頼した協力金約2千円などを原資に出店にこぎつけた。利益は地域に還元する予定。

十二月六日の開店当日は、あいにくの空模様であったが、朝早くから地区の婦人会の方々による振る舞い餅の準備や、トン汁のサービスの準備、また青年部による焼き鳥の準備と、地域全体の盛り上がりを見せた。



これからは、利用者のアンケートをもとに品揃えを考えるほか、他の地域からの買い物客を集める工夫を考えながら、「なんでもや」の名前のごとく住民の要望に応じていける店にしたいと役員一同ここに決めていた。

加美町を視察研修

角田・丸森商工会女性部合同視察研修
町おこしに女性の力発揮！

- 大豆工房ひらさわ
- 農家レストランふみえはらはん
- やぐらい土産センターさんちゃん会

昨今女性の社会進出がめざましく、未経験業種・分野へのニュービジネス等の提案や挑戦がこれまでにない広がりを見せている。その活躍している状況を視察研修して、角田・丸森商工会女性部員の英知と総力を結集し、それぞれ創意工夫することにより、実現可能な分野を見い出す目的で実施した。

十月八日、快晴。角田丸森の女性部員十七名が研修。はじめに加美町にあるお



から出さない豆腐づくりを見学。大豆を丸ごと豆腐にしている「大豆工房ひらさわ」を視察。昼食は「農家レストランふみえはらはん」、築一九〇年の母屋を改築、古い食器を活かし、伝統食や独自のアレンジ食を提供する農家レストラン。名前はオーナーの名前と地区の名前を組み合わせたとのこと。最後に「やぐらい土産センターさんちゃん会」を視察。法人組織で、園芸振興部門・特産加工部門・販売促進部門・広報宣伝部門のそれぞれが活発に活動、年間売上も一億四千万円に達し、今や地域だけでなく遠方からの固定客も確保しているという。