



大地の恵みを知り尽くしているから、
名作が生まれる。

グループの出発点となった仕事は、ソワブキだった。秋に黄色い花を咲かせ、葉がフキに似て光沢があるところからソヤブキ（艶蔭）が転じてこの名になったという常緑多年草。旧泊村の村花とされていたほど、当地にたくさん自生するこの植物の茎を素材に、どうだろう佃煮を作ったら、と仲間たちから案が出た。

「中国四国をはじめいろいろな地に視察に出かけ、ああでもない、こうでもないを繰り返して、ようやく完成しました」代表者の津村節子さん（写真右から二人目）はそう振り返る。世の中に例のなかった佃煮だが、これが大評判。ヒットを出せば、次を求められる。泊はグラウンドゴルフ発祥の地だ。競技後の人気であるバーベキューのため、「焼き肉のたれ」の開発がリクエストされた。

「この地名産の梨をメインにしました。肉だけでなく日本海の魚もあるから、どちらにも合うように……」と、またしても試行錯誤が繰り返されて、出来上り。これもまた大好評。若いときから農業に勤しんできたメンバーばかりで、大地の恵みの本質を知り尽くしているがゆえに生まれる名作群なのだ。自生するソワブキを採取するには崖を登ることもある。さすがに年を重ねるとむずかしくもなる。が、心意気はいつまでも若い。

「とても気が合ったメンバーです。作業の休憩のひとときには、みんなで、そうね、真剣に政治の話などしているのよ」

はまなす加工研究グループ
津村節子



ゆ
う
ゆ
う、
ゆ
り
は
ま