

伝えるコト

荒川小児童・すつとぎ作り

昔から受け継がれる山田の伝統。その伝統は新たな世代へ、脈々と伝えられています。

2月12日、荒川小学校（佐々木修正校長・児童35人）の3・4年生9人が荒川農産物加工組合（佐藤ミノリ代

表）の皆さんから同組合の加工施設ですつとぎ作りを学びました。これは、同校の総合学習の時間として2年に1回開催しているものです。



①組合員の齊藤みつ子さんから説明を受ける子どもたち／②すつとぎの形を整えます／③最後に切れ目を入れれば出来上がり／④完成したすつとぎ

子どもたちは、同組合員の斎藤みつ子さん（荒川・57）から、原料の青豆と黒豆の下ごしらえの方法や各調味料の分量などの説明を受けました。その後は、機械により練られたすつとぎを一つ一つ長方形に整える作業。初めは慣れない手つぎの児童らでしたが、次第に作業に慣れ、上手に形を整えていました。完成したすつとぎに、子どもたちは満面の笑みを浮かべていました。この体験学習に参加した荒川小4年の坂本迅君は「おうちでもおばあちゃんがすつとぎを作っているのを見たことがあるけど、自分で作るのは初めて。上手にできてうれしかったです」と感想を話しました。児童らの感想を聞いた同組合代表の佐藤ミノリさん（荒川・78）は「後を継ぐ子どもたちに伝統を学んでほしいなど考えていました。一緒に作ることできて本当に良かった」と目を細めていました。このように山田の伝統菓子・すつとぎは、親から子、子から孫へ脈々と伝えられています。これからも伝統が途切れることはありません。子どもたちにとってすつとぎの作り方だけではなく、次の世代へ「伝えるコト」の大切さも学んだ体験学習となりました。

荒川農産物加工組合 すつとぎの包装一新 全国に向けて展開中

荒川農産物加工組合では、山田の伝統菓子・すつとぎの包装を新しいデザインにし、「いわて陸中山田・豆すつとぎ」として全国に向けて展開しています。

これまで日持ちが3日程度で秋から春にかけて発売されていたすつとぎ。1年を通して皆さんにお届けしたいと同組合の思いから、真空パックにし、冷凍保存する方法を開発。約1カ月の長期保存を可能にしたほか、デザインやトレーにもこだわり、何度もアイデアを出し合い完成させました。道の駅やまだのほか、東京都にある銀河プラザなどでも発売されており、復興に向かう町の新たな特産品として注目を集めています。

新しいパッケージのすつとぎ。遠方に住むご家族やご親戚のお土産に。（上写真）／組合員の皆さん。前列右から2人目が代表の佐藤さん

