

## あんぼ柿の可能性

東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故の影響で、姿を消さざるを得なくなってしまうあんぼ柿。長年かけてこの地で培われてきたあんぼ柿製造の「わざ」が一度失われかけました。

「冬になるとあんぼ柿を作ることが当たり前だった」。その当たり前が消えてしまえばもうなくなった時、多くの生産者はここで絶やしてはいけないとの思いから、樹体除染などに積極的に取り組みました。努力の結果、徐々に生産量は回復してきています。

この状況を目にした多くの人が、生産者の「わざ」や思いを次世代へつなぐと、あんぼ柿を使った商品開発や加工技術の継承などさまざまな取り組みを始めました。これらの取り組みが広がり、国見のあんぼ柿ファンは確実に増加しています。あんぼ柿は今、新たなステージに突入しようとしています。

国見町の特産品であるあんぼ柿は、寒さが厳しい季節に昔ながらの製法で丁寧に作られています。その一粒一粒には、たくさん思い、そして無限に広がる可能性が凝縮されています。

おわり



貝田地区フィールドワークであんぼ柿製造を学び、あんぼ柿を味わう桜の聖母短大生のみなさん

## 福島大学博物館実習生が小坂宿をご案内

### 小坂宿まるごと博物館

福島大学行政政策学類博物館実習生（指導教員・阿部浩一教授）は、かつて宿場町であった小坂地区の歴史や文化について1年間調査し、1月29日、こさかふるさと館で調査成果の報告会を開きました。

学生はグループごとに「伊達成宗と小屋館」「宿と街道」「小坂地区に伝わる歴史資料」「寺社と信仰」のそれぞれのテーマについて、これまでフィールド

ワークや文献などで調べた成果を報告しました。

報告会の後には、小坂宿見学ツアーが行われました。ツアーでは、案内役の学生から町並みや寺社の歴史、新たに発見された古文書についての解説を聞きながら、小坂宿の面影が残る様子を見学しました。

参加者は学生からの報告を聞き、小坂の歴史や文化の魅力を再認識する機会となりました。



報告会には約100人が参加しました



学生の解説を聞きながら子守地藏尊を見学

## 貝田地区の歴史と食文化を知る

### 桜の聖母短大生がフィールドワーク

桜の聖母短期大学食物栄養専攻の1年生が1月14日、貝田地区でフィールドワークを行いました。

フィールドワークでは、学生が貝田地区を歩きながら、養蚕住宅やあんぼ柿加工の見学、畑で雪に埋まった野菜の収穫など地元の声を直接聞きながら歴史や食について学びました。また、貝田地区のお母さん指導のもと、国見石のかまどを使った

炊飯も体験しました。

昼食には、かまどで炊いたごはんや貝田のお母さん手作りのいかにんじん、ひきなもち、いもがらのみそ汁、あんぼ柿など郷土料理を食べながら地区のみなさんと交流を深めました。

学生たちはこのフィールドワークでの体験を活かし、今後は町の特産品を使ったメニューの考案や食育教材の開発などに取り組みます。



かまどでの炊飯を初体験



雪に埋もれた畑から大根を収穫