

# TOME LETTER

登米だより



とめ  
登米市を応援してくださる全国の皆さんへお届けします

## 返礼品事業者紹介

### 有機栽培玄米

有機農園ファーマン(株) 及川 正喜さん

### 木工芸品

津山木工芸品事業協同組合 もくもくハウス 佐々木 正志さん

### みそ、しょうゆ、つゆ

ヤマカノ醸造(株) 佐藤 健治さん

## 寄附金活用事業紹介

### 水草刈取装置購入事業

登米市平筒沼 水・いきもの保全隊

### 市有林管理事業

津山町森林組合

### 特別企画展

石ノ森章太郎ふるさと記念館





# 食べる人を健康にしてくれる 生命力のある米をこの地から

有機農園ファームイン(株)  
代表取締役  
及川 正喜さん

## Profile

登米市中田町出身。東京や仙台でプロの写真家として活躍した経歴を持つ。16年前に地元に戻り、夫婦二人三脚で有機栽培による米づくりに取り組む。

### こだわりの農法で多品種に挑戦

ある晴れた秋の日、登米市中田町の田園風景の中に、刈り取った稲を天日干しするのどかな光景が広がっていました。この田んぼを手がけるのは、有機農園ファームイン。農薬や化学肥料を使用しない有機栽培米に二貫して取り組むほか、土着菌を含む有用微生物群の力で農地の有機物を分解し、稲が自然に生長できる環境を整えるEM農法を取り入れている農園です。

代表の及川正喜さんは、「生まれ育ったこの地で、食べた人を健康にしてくれる、健全で生命力のある米を作りたい。そんな想いから辿り着いたこだわりの栽培方法です」と明かします。

今期は11.5haの田んぼで、ササニシキ、つや姫、金のいぶき、たきたて、みやこがねもち、朝紫(黒米)、ササシグレ、プリンセスサリーの8品種を栽培しました。この辺りでは耳慣れない品種も含まれています。他人と同じことはしたくないタイプなので(笑)。それぞれの品種の特性を見極めて育てるのは大変ですが、その分、楽しさややりがいも大きいです」と及川さんは笑います。

### 天日干しで育つ、生きた玄米

有機農園ファームインの米づくりのもう一つの特徴、それが、冒頭にも触れた天日干しです。同社では、約7割の米を天日乾燥で仕上げています。「というのも、天日干しだと熱を加えずに乾燥できるので、玄米の発芽率を下げずに済むから。すべての米を『発芽する玄米』『生きた玄米』として出荷することを信条に掲げる弊社にとつて、天日干しは欠かせない工程です。それに登米は秋の天候が比較的良く、栗駒山から吹き下ろす冷たい風のおかげで稲がよく乾くんです」。

2008(平成20)年には信頼の証である有機JAS認証も取得。新米の販売を心待ちにしているリピーターも年々増えていると言います。

「うちがここまでこだわった米づくりができるのも、環境保全米の先進地であり、有機農法に理解のある登米だからこそだと思っています。今後は作付面積をさらに増やして、健康でおいしい米をより多くの人にお届けしたいですね」。そう及川さんはこれからの抱負を語ってくれました。



(右)返礼品の発芽玄米を炊いたパックごはん。身体によい栄養がたっぷり。  
(左)今ではあまり見かけなくなった天日干しの風景。太陽の光で乾燥させることで甘みや旨みも増すそう。



(右)矢羽材と独自の丸棒加工技術を駆使した「もくもくくん つみき」。「自然な手触りやぬくもりを楽しんでください」と佐々木さん。

(左)佐々木さんの作品も並ぶ「もくもくハウス」。



## 木が好き、山そのものが好き その想いを胸にこれからも

### モノづくりが好きで木工芸の道へ

町の面積の大半を、植林した杉の山が占める登米市津山町。ここでは地域の豊富な森林資源である杉材の有効利用を図ることが重要施策の一つでした。そこで1979(昭和54)年、木工芸の担い手を育成する津山町木工加工研修施設を開所し、津山木工芸品事業協同組合を設立。その3年後に誕生した「クラフトショップもくもくハウス」を拠点に、津山杉を使った木工芸品による町おこしが始まりました。

佐々木正志さんも、木工加工研修施設で学び、独立した木工芸職人の一人です。「この町で木に囲まれて育ったこと、モノづくりが好きだったことから、木工芸の道に進みました」と振り返ります。

### 子どもたちに愛される木工芸品を

津山の木工芸品の大きな特徴と言える、津山杉を丹念に継ぎ合わせて作る「矢羽集材材」を用いること。矢羽材木工芸品は、木目の美しさが評判を呼び、職人たちの手で多くの商品が作られるようになりました。佐々木さんもキッチン用品からビジネス小

物まで、矢羽材を使った多彩な商品を製作しています。

しかし、佐々木さんの真骨頂はむしろ、「つみき」や「わなげ」といった幼児向け玩具にあります。中でも車輪付きの木箱に収められた代表作の「もくもくくんつみき」は、発売直後に大ヒットし、30年以上愛され続けるロングセラー。「自分の孫にもそれぞれに作ってあげたんですよ」と佐々木さんは目を細めます。

木工芸に携わり36年。その原動力を問うと、独立直後に「もくもくハウス」に商品を納品に行った際の出来事について話してくれました。「お孫さんにでもプレゼントするの、年配の女性がちょうど『つみき』を購入しているところでした。自分の商品が売れる瞬間を初めて目にして、『ただで持つて行って』と言いたくなるほどうれしかった。今もあの光景を思い出しては、心を奮い立たせています」。

あらゆることを木から学び、「改めて今、木が好き、山が好きだと感じています」と力強く語る佐々木さん。「頭の中で構想している作品がまだいくつかあるので、一つでも多く完成させたいですね」と、今後に向けて意欲を燃やしていました。

津山木工芸品事業協同組合  
「もくもくハウス」  
木工芸職人  
佐々木正志さん



### Profile

登米市津山町出身。津山町森林組合の作業員を経て、1984(昭和59)年、津山町木工加工研修施設に入所。3年後に独立し、自身の工房を構える。







## 地元産の原料と伝統の製法で 「宮城の名工」が醸すみそ

ヤマカノ醸造(株) 相談役  
「宮城の名工」  
佐藤 健治さん

### Profile

登米市東和町出身。1983(昭和58)年、ヤマカノ醸造に入社。2015(平成27)年に「宮城の名工」に選ばれる。2020(令和2)年、相談役に就任。

### 登米の自然と文化に育まれた逸品

登米伊達藩の城下町だった登米市登米町しよまは、近くを流れる北上川を水運とする交通の要所であり、古くから米や大豆を原料とする醸造業が盛んな土地柄でした。ヤマカノ醸造は、そんな登米町に1909(明治42)年に創業。以来百年以上にわたり、みそとしょうゆ、それらをもとにしたつゆやたれを製造・販売しています。「原料にこだわり、安心、安全かつ高付加価値な商品作りをモットーとしています」と話すのは、同社の佐藤健治さん。特にみそに関しては、地元の生産者が愛情込めて育てた特別栽培大豆と特別栽培米を使用し、昔ながらの仙台味噌の醸造手法を継承しているそう。「長期間の熟成を基本とした弊社のみそは、旨みと深い香りが特徴です。うちの商品でない駄目だと、二代、三代に渡ってご愛顧いただいているお客様も多くて…、造り手冥利に尽きますね」と佐藤さんは笑顔を見せます。

### 微生物を活性化させる環境が大事

佐藤さんは実家が米や大豆を栽培する

農家だったこともあり、元々みそ作りに興味があったと言います。「それで24歳的时候就に入社したわけですが、大きな木桶の中のみそと格闘する毎日。最初は嫌でしたね。でも、自分で原料の配合を組めるようになって、微生物の奥深さにはまり、面白さを感じるようになりました」。

酵母菌や乳酸菌といった微生物の働きにより発酵するみそ。「ですから、汚染菌を徹底的に排除し、微生物が活発に活動できる環境を作ることが、私たちの仕事です」と佐藤さんは語ります。こうして手間と時間をかけ、神経を張り巡らして醸造したみそは、宮城県味噌醤油工業協同組合主催の「本場仙台味噌・醤油鑑評会」で2010(平成22)年から5年連続で第1位を獲得。

佐藤さんはその功績と卓越した技術が認められ、2015(平成27)年には宮城県より「宮城の名工」に選出されました。「高評価や受賞はやはり励みになりますね。全国的な鑑評会で一度は大きな称号を手にしてみたいですね」と目標を掲げる佐藤さん。味わってくれる人たちの笑顔を思い浮かべながら、今日もみそ作りに精を出しています。



(右)「鈴彦商店」を前身とするヤマカノ醸造。東北を代表する醸造所です。

(左)看板商品の「登穀(とこく)味噌」「登米(とよま)味噌」を盛り込んだ返礼品「とよま乃膳」。

