

a la carte.

2023.12

あらかると

443



伊達のあんぽ柿

伊達のあんぽ柿

福島の冬の名産のひとつあんぽ柿は、伊達市梁川町の五十沢地区を発祥としています。大正12年(1923年)に出荷組合が創立され、令和4年(2022年)で誕生から100年を迎えました。福島県のあんぽ柿生産量は全国1位。そのうち約9割の出荷量が伊達地区で、あんぽ柿の主産地となっています。



あんぽ柿とは

あんぽ柿と干し柿の最大の違いはその製造工程です。干し柿は渋柿の皮を剥き、乾燥させて作りますが、あんぽ柿は硫黄で燻蒸してから乾燥させます。この燻蒸させる工程は、干しへブドウを作る際にアメリカで用いられていた「硫黄燻蒸」を応用したことがきっかけだと言われています。

また、一般的な「干し柿」は水分が25~30%前後で、食感はもっちりしており、表面に白い粉がでているのが特徴です。一方、あんぽ柿は水分が50%前後で、食感は柔らかくジューシーな口当たり、色艶の良い鮮やかなオレンジ色の果肉が特徴です。果糖とブドウ糖の割合がよく、中身は半生でトロリとしており、ほんわりと口の中で長く続く上品な甘みを感じられます。栄養価も高く、ビタミンA、βカロテン、カリウム、食物繊維が豊富に含まれています。「伊達のあんぽ柿」は令和5年1月に地域で育まれた特産品のブランドを守る、国のGI(地理的表示)認証商品にも登録されました。

あんぽ工房みらい

100年の歴史を持つ伊達のあんぽ柿。柿を吊るして乾燥させている「柿のかーテン」は初冬の風物詩として親しまれてきました。一方で生産者の高齢化や担い手不足、生産性・生産量の低下といったさまざまな課題も抱えていました。このような課題に対応し、生産者の作業負担の軽減を測り、生産基盤を拡充させるためあんぽ工房みらいが開設されました。あんぽ工房みらいの特徴としては、HACCP認証取得し、グローバルな水準で衛生的な食品を製造できることと近代的な設備を整えた生産をおこなっていることがあげられます。



次の100年へ

あんぽ柿の製法が確立されてから2022年で100年が経ちました。次の100年につないでいくための取り組みも各地ではじまっています。あんぽ工房みらいでは、製造過程の効率化を図りながらも、製法は昔ながらの製法を踏襲し、みなさんにもっと食べていただけるよう、品質のよいあんぽ柿を安定的に供給していくことで伝統的な伊達のあんぽ柿を守り続けます。



▲乾燥中



▲原料加熱中

HACCP認証とは

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去または低減するために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

JAふくしま未来 あんぽ工房みらい

〒960-0777
福島県伊達市梁川町西土橋5-1
TEL.024-572-3233

オンラインショップ





ふくしまの地域、彩発見。

vol.11 「地域おこし協力隊『双葉郡浪江町』」

活動内容 | 伝統的工芸品 大堀相馬焼の技術を地域の次世代へ継承

山口さんは山形県鶴岡市出身。東北芸術工科大学を卒業後、ブライダル業界に就職。10年の歳月が過ぎた頃、世界中がコロナ禍に見舞われ、自身でもものづくりへの気持ちがふくらみはじめたそんなとき、浪江町のインターンシップが目にとまり、2つの窯元で2週間程度体験。この縁が地域おこし協力隊へつながり、昨年1月に着任。3月に開催された福島空港での新作展では、駆け出しながら彼女の作品が高評価を得、技術継承への意欲を搔きたてつつ、児童向け陶芸教室等を積極的にサポート。また学生時代に専攻していた動画撮影編集のスキルを活かし、窯元の製作シーンやイベント風景、自身の修行の様子等々、SNSでもフォロワー数を着実に増やしつづけ、さらなる活躍が期待されています。

山口 明日香
(大堀相馬焼 職人見習い)

「双葉郡浪江町 地域おこし協力隊」

双葉郡浪江町役場 産業振興課商工労働係

双葉郡浪江町大字幾世橋字六反田7-2

TEL.0240-34-0247 FAX.0240-34-4593

詳しくはコチラから
JOIN(登録・交流推進機構)
<https://www.iju-join.jp/chikikoshi/index.html>

「地域おこし協力隊」とは…

人口減少や高齢化等の進行が著しい地方において、地域外の人材を積極的に説教し、その定住・定着を図ることで、意欲ある都市住民のニーズに応えながら、地域力の維持・強化を図っていくことを目的とした総務省が取り組む制度です。



なるほど! 福島なんでもランキング

統計

令和5年東北清酒鑑評会受賞数

単位:点

順位	都道府県	吟醸酒の部	純米酒の部	合計
1	福島県	15	12	27
2	山形県	15	7	22
3	秋田県	7	10	17
4	岩手県	4	7	11
5	青森県	4	2	6
6	宮城県	2	4	6

出典:仙台国税局鑑定官室「令和5年東北清酒鑑評会概況書」

毎年10月に審査が行われる東北清酒鑑評会の結果が発表された。仙台国税局が東北の酒造りの技術向上のために61年前から行っているもので、今年は東北6県の148の蔵元から吟醸酒の部、純米酒の部に合わせて277点が出品された。この中から優等賞を選び、各部の最優秀賞1点、評議員特別賞2点を決めている。

福島県は吟醸酒の部、純米酒の部合わせて27点が入賞し、受賞数は3年連続の第1位。特に純米酒の部では、最優秀賞、評議員特別賞の上位3位を独占した。

毎年5月に行われる全国新酒鑑評会は絞った後比較的早く出荷する吟醸酒がほとんどなのに対し、暑い夏を越えて熟成した酒の味を競う清酒鑑評会では酒蔵の技術力が試されるという。仙台国税局の担当者は「各酒蔵が知恵を絞って『おいしい東北の清酒造り』に尽力した成果が感じられる清酒がそろった」と講評した。

東北は全国新酒鑑評会での受賞数が多く、酒造りのレベルの高い地域。その中の受賞数最多は、ベストオブベストといつても過言ではない。まだまだ知名度が実力に追いついていない感のある福島の酒。もっともっとアピールしたいものだ。

2024

1

January

睦月

昨日1月、福島市の天気・最高気温です。

今日は何の日?

sun	mon	tue	wed	thu	fri	sat
1 元旦 初詣 日本初の点字新聞が創刊(1906)	2 のち 10.0 2024 新聞休刊日 箱根駅伝往路スタート	3 のち 3.2 ひとみの日 駆け落ちの日 箱根駅伝復路スタート	4 のち 5.2 御用始め 世界点字デー 音楽ヒットチャートが誕生(1936)	5 のち 4.1 囲碁の日 いちごの日 ホームセキュリティが誕生(1981)	6 のち 3.9 小寒(二十四節気) 東京消防庁の出初め式 ケーキの日	
7 七草 爪切りの日 世界初の消救車が登場(2005)	8 のち 6.3 成人の日 平成スタートの日(1989) 外国郵便の日	9 のち 7.8 クイズの日 風邪の日 新両国国技館が落成(1985)	10 のち 9.9 110番の日 十日戎 Eテレが放送開始(1959)	11 のち 3.8 鏡開き 蔵開き 塩の日	12 のち 8.9 スキーの日 いいにんじんの日 大相撲のラジオ中継が開始(1928)	13 のち 12.6 ピース記念日 たばこの日 伊達のあんぽ柿の日(2023)
14 松納 マンリーデー 尖閣諸島開拓の日	15 のち 10.5 小正月 半襟の日 警視庁創立記念日	16 のち 9.8 禁酒の日 念佛の口開け ヒーローの日	17 のち 7.3 防災とボランティアの日 おむすびの日 阪神淡路大震災発生(1995)	18 いちじ 6.7 118番の日 都バスの日 振袖火事の日(1657)	19 のち 8.3 空気清浄機の日 家庭消化点検の日 トークの日	20 のち 12.7 大寒(二十四節気) 血栓予防の日 ワインの日
21 ライバルが手を結ぶ日 料理番組の日 スイートピーの日	22 のち 3.3 ジャズの日 飛行船の日 カレーライスの日	23 のち 2.2 アーモンドの日 電子メールの日 八甲田山の日	24 のち 9.8 郵便制度施行記念日 ボイスカウト創立記念日 給食記念日	25 のち -4.2 中華まんの日 主婦休みの日 日本最低気温の日	26 のち 2.0 文化財防火デー 携帯アプリの日 コラーゲンの日	27 のち 1.1 国旗制定記念日(1870) ハワイ移民出発の日 ソナの日
28 日本初の日刊新聞創刊(1871) データ・プライバシーの日 コピーライターの日	29 のち 0.4 人口調査記念日 STAP細胞騒動(2014) タウン情報の日	30 のち 1.0 味噌の日 3分間電話の日 おからのお菓子の日	31 のち 4.6 毎日正月 生命保険の日 愛妻の日			

【2024年1月の天候予想】

北日本太平洋側では、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。東・西日本太平洋側では、平年に比べ晴れの日が少ないでしょう。東北日本海側では、平年と同様に曇りや雪の日が多いでしょう。東北太平洋側では、平年と同様に晴れの日が多いでしょう。(日本気象協会)

たかはしこうじのマーケティングスパイズ Marketing Spice

219

うまくいく応えは店主がお持ち

給湯室会議



高橋幸司 (たかはしこうじ)

・Blicon7代表
・有限会社高橋幸司の事務所
取締役社長
・中小企業診断士 産業カウンセラー
・うまくいく応えは店主がお持ちをモットーに、全国の商売大好き店主を3,465回以上コンサルティング。福島市在住。57歳。

とある製造小売店のこと。入社3年目、30代後半の女性社員が退職することになった。理由は、一身上の都合だが、社長の奥様(専務)は人間関係に問題があったと。以前は井戸端会議ならぬ給湯室会議で、職場のストレスを発散していたが、今こうしたたまり場でしゃべる習慣がない。一緒にいてもスマホに見入り話しさ上空。小さな不満を解消し難くなつた、とも。以下、彼女の言葉を続けよう。

朝の掃除や来客へのお茶出しなどで、女性社員は給湯室に入りしていた。昼食を兼ねた会議や来客の多い日は、当番以外の社員も給仕を手伝つた。休憩時間のそこは、たまり場だった。3人入ればいっぱいなのに、時には扉からはみ出て女子5人全員が集い、嬉々とした声が廊下に響くことも。扉を締めれば愚痴や陰口も口をつくが、シンクの排水と共に流れしていく。そこは他言無用の暗黙のルールで守られていた。今はSNSで自由につぶやく割に不満は解消されず、むしろ蓄積される。陰口にいたっては歯止めなく続く。守りや浄化の場だった給湯室が静かになった今、彼女たちとの距離感が掴みにくくなっている…。

20年以上前、私がコンサルティングを始めた時から、社内の人間関係の

相談はあった。どの会社にも通用する処方箋はないが、社員と社長の直接対話なら実践しやすく、比較的効果も出易いので推奨していた。最近も、とある社長が実践し、中途採用で入つて1年目の社員と対話した。するとその社員は「気難しい上司に悩んでいます」と、打ち明けた。社長が間に入つて諭すことは簡単だが、おすすめできない。気難しい上司の性格を簡単に変えることはできないからだ。ただ、そんな上司を持って悩んでいる社員に対し、この先ここでどのように働き、周りとの関わり方を変えていかを手助けすることはできると社長は考えた。この社員ならその力がある、と信じた社長は、上司ではなく、彼自身に焦点を当てた対話を重ねた。この社員が自ら変わっていくにつれて、気難しい上司のことが、さほど気にならなくなることを期待して。

女性社員が人間関係を苦に退職し、今後の社風改善や一体化に悩む経営者。中途採用の社員の不満を聴き、彼の可能性をはぐくみ、それによって勝負しようとしている経営者。あなたの店や会社でも思い当たることがあるかも知れないが、このエピソードが自社独自の対処法を探るきっかけになれば幸いだ。

(2020年6月4日執筆)

てつこちやん
vol.137

キラ アスカ作



column
59
小耳かな
から
ケンオリ

59

鎮魂と再生願う「光のモニュメント」

主催:光のモニュメント実行委員会

今から100年前、1923年に起きた関東大震災の第一報を世界に伝えた無線塔=原町無線塔=がかつて南相馬市にありました。老朽化により解体されました。が、201mの高さを誇る市民のシンボルでした。その原町無線塔を光で再現し、東日本大震災の犠牲者の鎮魂と地域再生の願いを込めて2017年に始まった「光のモニュメント」。今シーズン最初は11月3日葛尾村で開催され、サーチライトが夜空を貫きました。来年3月12日まで相双地方の8市町村10カ所で行われます。



KenOri

株式会社 ケンオリ
<https://kenori.com>



福島支社
〒960-2101 福島市さくら3-2-7
TEL.(024)594-2155
FAX.(024)594-2156

いわき営業所
〒970-8025 いわき市平南白土2-6-3
TEL.(0246)24-2500
FAX.(0246)24-2504

会津若松営業所
〒965-0059 会津若松市インター西75
TEL.(0242)22-6300
FAX.(0242)22-6302



<https://fukupedi.jp/>

本社

〒963-0724 郡山市田村町上行合字北川田26-3
TEL.(024)944-8400 FAX.(024)944-9980