

ご成人おめでとう



おめでとう新成人

令和2年成人式を1月12日に、市内13会場で開催しました。20歳を迎えた3,491人（※）が、晴れて大人の仲間入りをしました。当日は、2,717人が出席し、色鮮やかな振り袖や真新しいスーツを着た新成人で、会場は華やかな雰囲気にもまれていました。

本年は、小名浜・好間・田人地区の成人式の様子を紹介します。

※市外に住所があり、本市成人式に出席を希望した方などを含めた人数です。



リレートーク 270

いわきの伝統野菜を継承していく



新妻ゆき子さん

大久じゅうねん保存会代表。40品目以上の野菜を栽培し、農業を通じてできた人との縁を大切にしながら保存活動をしている。

Q じゅうねんについて教えてください。
じゅうねんは、いわきの伝統野菜で、エゴマのことを福島県ではじゅうねんと呼びます。品種は一般的に白種と黒種の二種類あり、私は黒じゅうねんを栽培しています。黒じゅうねんの方が油が多く味が豊かで、そうめんやうどんのつけ汁にして食べるのがお勧めです。
Q 保存会を立ち上げたきっかけを教えてください。
これまで祖母、母、私と三代にわたって自家用に栽培を続けてきました。近年エゴマの存在が広く知られるようになる中で、いわきでは生産量が少なくなっているじゅうねんを若い世代に継承していく必要があると考えました。そこで、じゅうねん



収穫後乾燥させた黒じゅうねん

を代々栽培してきた方や、育ててみたいという方に声を掛け、保存会を設立しました。
Q 活動内容を教えてください。
じゅうねんの出荷品質を統一するために、他町村へ研修に行ったり、選別基準等を定める目ざろえ会で見交換などを行ったりしています。また、久之浜二小と協力して行っている伝統野菜教室では、児童がじゅうねんの栽培・収穫・調理実習をするお手伝いをしています。三年目を迎え、児童も作業を効率良くできるようになってきました。初めて行った搾油体験では、じゅうねんから少量の油しか取れないことが分かり、自分たちの手で育てたじゅうねんが貴重な食材だと実感しています。



枝切りバサミでじゅうねんの収穫に挑戦する久之浜二小の児童

た。
さらに、栽培の途中で摘んだ芽や葉と搾油時に出る搾りかすを、蒸し風呂の薬草として再利用する試みをしてくれる施設に提供しています。
Q 今後の目標を教えてください。
じゅうねんの生産から販売までの体制を確立するために、担い手を増やしたいです。そのためにはじゅうねんの魅力を知ってもらうことが重要なので、広報活動に力を入れていきたいです。
伝統野菜教室では、じゅうねん以外のいわきの伝統野菜の栽培に挑戦するなど、講座の幅を広げていきたいと考えていますので、活動に協力してくれる方も増やしていきたいと思っています。

