



株式会社 いわき遠野らぱん

いわき遠野らぱんは、経済産業省の取組みの一環として福島県が実施している『ふくしま産業復興企業立地補助金』の対象企業として選定され、東日本大震災からの復興促進と地域活性化、風評被害対策を目的とし、いわき遠野における新たな雇用創出や地場産業の確立を目指し開業致しました。地域に密着した取組みの一環として、県立遠野高校との商品開発も行っております。

営業時間：8：00～17：00 定休日：日曜日、祝日、第2、第4土曜日

【活動内容】

遠野らぱんは、高齢化する地元地域の活性化や、伝統的な食文化の継承の重要性を感じ、地域に根ざした様々な活動を行ってきました。その中の一つに、県立遠野高校の生徒たちと連携した、食品の開発があります。これまでに開発した食品には、次のものがあります。

- いわき産のトマトを利用した『トマト餃子』は、目にも鮮やかで、手軽に持ち帰って食べてもらいたいという気持ちが込められています。
- 『遠野五（ご）の味（み）だんご』は、餅粉と米粉に絶妙なバランスで菊芋を配合し蒸し上げ、黄身、大納言、ほうれん草、梅、トマトを用いた五色の餡で、やさしい甘さが口いっぱいに広がります。
- 『遠野マドレーヌ』も、生地に菊芋を使用し、素材の味をいかした昔なつかしい美味しさで、じゅうねんをトッピングしております。

これらは、いずれも地元産の食材を活用したものです。また菊芋については、比較的生産が容易な作物であり、これを機に地元の若者たちにも関心を持ってもらい、地域の高齢化に伴う耕作放棄地の減少の糸口になればと考えています。今年も、県立高校の生徒たちと、新たな食品の開発に取り組む予定です。生徒たちがこの食品の開発を通して、地元食材と向き合い、生産と循環を学びながら『生きた食育』を体験できる機会を、これからも提供していきたいと考えております。

また、2015年の新たな取組みとしては、管理栄養士で福島の食文化研究者でもある平出美穂子氏を講師に迎えた、食育教室も開催予定です。

詳細はホームページをご覧ください。