

# いきいきトライ

## 宮城県福祉人材センター 福祉人材無料職業紹介所

福祉の仕事を求めるあなたと  
福祉の職場の懸け橋となります

### 問い合わせ

ご利用時間 月～金・第3土曜 9:00～17:00

休日 土(第3除く)・日曜、祝日、年末年始  
〒980-0014

仙台市青葉区本町3-7-4 宮城県社会福祉会館1階  
TEL022-262-9777 FAX022-261-9555



## 総合相談センターからのお知らせ 高齢者のための専門相談

高齢者やそのご家族の方からの法律(相続・遺言など)・医療(認知症・うつなど)の悩み事などの専門相談をお受けします。

相談は無料、面接相談で予約制です。遠方の場合は電話での相談もできます。

### ■法律相談/弁護士

第1・第2(偶数月のみ)・第3金曜13:30～15:30

### ■医療(認知症・うつなど)相談/精神科医

第4木曜13:30～15:30

### ■介護・健康などの相談/保健師、相談員

月～金曜9:00～17:00

### 申し込み、問い合わせ

宮城県社会福祉協議会 総合相談センター  
TEL022-223-1165

## 義母の介護、震災経て ジャムを作り続け10年



亘理町 鎌戸啓子さん (68)

亘理町出身。2005年、自宅の庭に「夏そら工房」を構え、ジャム作りを始める。商品は亘理町「鳥の海ふれあい市場」、仙台市「ジャヌダルク フィスエペール」、多賀城市「ペーカリーカフェ Kō-an」、松島町「ホテル松島大観荘」「松島温泉 小松館 好風亭」で販売。長女と長男は独立し、夫の喜昭さんと2人暮らし。

会社員時代から夢だったジャム作りを始めたのは、退職後の2005年。家の畑で野菜を少し育てていて、町内にいる2人の兄はイチゴ農家なので、地場の果物や野菜を使うのがこだわりです。看板商品は県産品種



黄色いトマトのジャム。トマトは1個ずつ丁寧に瓶に詰める



イチジクは手作業で皮をむいてジャムにする

「もつっこ」を使った「コンフィチュールKシリーズ『イチゴジャム』」。一般的には煮詰めて素材の原型がないジャムが主流の中、私のジャムはイチゴのシロップにイチゴの果実が原型をとどめてぶかぶかと浮かんでいるのが特徴です。最初は果実が崩れた

出せなかつたりと失敗の連続でした。ジャムを気に入ってくださる方が増え、いろいろな種類を考えました。そんなある日、同居していた義母が転倒して寝たきりに。07年のことです。訪問入浴やデイサービスなどを利用してながら介護をしていました。私の気休めかもしませんが、排便の力がなくなってきた義母には自家製イチジクジャムを混ぜたヨーグルトを食べてもらっていました。

義母は12年に他界。今振り返ると、時間制限がある中でも続けたジャム作りは、介護生活の気分転換になっていたと思います。

11年の東日本大震災の津波で、2人の兄のイチゴ畑は全滅しました。「イチゴはもう作らない」と落ち込む兄たちの姿を見て、私も「ジャム作りは終わり」と気が沈みました。イチゴジャムが看板商品なのにイチゴがないのです。そんなとき、「また食べたい」とお客さんに声を掛けてもらい、津波被害がなかった町内のイチゴ

私の生きがいはジャム作り。農家の方がジャム用に果物や野菜を持ってきてくださることがあり、出合いに感謝しています。ジャムで地元野菜や果物の魅力を広めたい。今はコロナのジャム作りに挑戦中です。

### 亘理のイチゴ使用



素材の味や色を生かした無添加のジャム