

道の駅 名物商品作る

元気シニアにインタビュー

菓子や総菜、工芸品など、道の駅にはさまざまな商品が並んでいる。中には、あっという間に完売してしまう“名物”商品も。今回はそんな名物を作っている、元気なシニアに登場してもらった。

※価格は商品(1点)の総額(本体価格+消費税)



むらた ぎね や つかぎ家 代表 的場陽子さん (55)



モサガンは1個210円



南三陸町 千葉たい子さん (67)

「モサガン」作り生きがいに

道の駅上品の郷の太田実駅長が「1日200個売れる人気商品」と紹介する「モサガン」を作っている。

モサガンの原型は、宮城県や岩手県で伝わる蒸し菓子「がんつき」。千葉さんは以前から蒸しパンタイプのがんつきを作っていたが、ある日、ご主人の提案で自家栽培のジネンジョをすって生地に混ぜたところ、ぶるぶる、もっちり、ふんわりとした独特の食感になった。それを「モサガン」と命名し、「天門屋」の屋号で仙台市などで販売していた。

2005年、上品の郷の開業をきっかけにモサガンが増え、翌年には連日完売する人気商品になった。そんな中、東日本大震災が発生。津波で南三陸町にある加工場は流され、製造を一時中断。加工場を新設して販売を再開した。

道の駅 じょうほん 上品の郷
石巻市小船越二子北下1-1
TEL0225-62-3670
営/農産物直売所「ひたかみ」9:00~19:00
休/無休

客の存在励みに餅商品製造

宮城県産米の6次産業化を目指し、2011年に結成された「むらたつかぎ家」。村田町在住の50・60代の女性6人が、工房を兼ねた店舗(村田町村田字反町)で餅加工品の製造・販売を行っている。



屋外の特設テントで販売

水々日曜には道の駅村田でも商品を販売。この味を求めて仙台市や山形県から足を運ぶ客も少なくない。

店頭に並ぶのは、宮城県産米ひとめぼれを使った団子や、県産の餅米みやこがねを使ったずんだ餅など。米や餅米をガス釜でたいてから杵でついていて、もちもちの食感に仕上がっている。成形やあんを塗る工程も全て手作業で行い、朝に作った分はその日にだけ販売する。「添加物不使用なのもこだわり。硬くなりやすいので早めに食べてほしい」(メンバー)

道の駅 村田
村田町大字村田字北塩内41
TEL0224-83-5505
営/9:00~17:00
休/無休

これからの時期は人気商品「しそっぱもち」がぴったり。あんこ入りの団子をシソの葉で包んだオリジナル商品で、シソの葉の味わいが爽やかだ。葬祭用のおこわ弁当を製造する他、配達もメンバー同士で行っている。「早朝からの作業は体にこたえるけれど客の存在が力になる。この味をなくさないために若い人に引き継いでほしい」とメンバーはほほ笑む。