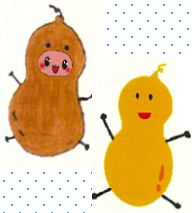


# かわら版



「美味しいりんごが原点。お菓子やパン、マルシェと夢が膨らんでいます」  
〜菊地果樹園〜

東新殿で「あぶくま高原岩代りんご」の直売所を営む菊地果樹園を訪問。前半は最初に手作りアップルパイを始めた美穂さんに、後半は数年前に菊地家に嫁ぎ、新作アップルパイやパンづくりをしている留美子さんに、里山での暮らしや夢、抱負についてお話を伺いました。



▲菊地夫妻と長男嫁の留美子さん。英男さんは不動産仲介業も手がけ里山への移住促進をサポート



▲「新しいパンメニューを考えるのが楽しいです」と留美子さん

**Q アップルパイを始めたのは？**  
最初に始めたのは約二十年前。当時、傷がついたり、売り物にならないようなりんごを何か利用できないかなと思ったことがきっかけです。はねものりんごでも、びっくりするほど美味しいと感動したのが原点ですね。料理はもともと好きだったのでも、りんごの味が引き立つようなお菓子をいろいろ研究し、自分なりに満足のできるアップルパイを完成させました。

**Q 岩代に嫁いだ感想は？**

埼玉で生まれ育った私にとって土地があることは豊かさの象徴です。なので岩代に嫁ぐことにも大家族と暮らすことにも抵抗なく自然に溶け込めました。

美穂さん&留美子さん  
おすすめの品は？

★手作りスイーツメニュー★

「アップルパイ」「あんパン」「メロンパン」「抹茶メロンパン」「チョコクロワッサン」「こっぺぱん」etc.

→こっぺぱんは「あん&ホイップクリーム」「ジャム&ホイップクリーム」など。「自分で好きなものをはさんで食べたい」というお客様の声もあり、プレーンのこっぺぱんも販売

★こだわり加工品メニュー★

「まるごとりんご」（ドライフルーツ）  
→りんご輪切りのボリューム感が人気  
「イチジク甘露煮」「セミドライいちじく」



**Q 今後の活動や夢は？**  
子育てをしながら直売所でお店番とパイやパンづくり、野菜づくりと毎日が充実しています。隣のさつまいも農家との出会いは、マルシェをこの秋に初開催することになりました。これを機会に、今後も活動を広

祖父が耕してくれた畑の一部で色々な野菜をつくって実験して楽しんでいきます。アップルパイもりんごの品種ごとに砂糖や調味料の配合を変え、新たなパンづくりにも挑戦しています。りんごだけでなく、畑で収穫されたブルーベリーの手づくりジャムをはさんだパンや野菜ジャムのパン、メロンパンなどメニューも広がっています。

げていけたら嬉しいですが、パイやパンをお茶やコーヒーと食べていただけのようなテイラームをくりたいです。お客さまや地元の人たちに集まってもらえる場に来たら嬉しいですね。

さつまいも農家とのコラボ企画  
★マルシェ★ 開催します！

\*日時/11月6日(土曜)  
\*開催時間/9時~売り切れまで



焼きいも実演販売、さつまいも、各種パンなど多数取り揃えています。

□菊地果樹園  
☎56-2205 まで



# I Love Iwashiro ⑪ 日山パークゴルフ場

岩代を愛する人がすすめる地元の魅力あるスポットを紹介。十一回目は、日山パークゴルフ場管理人の菅野忠良さんです。

「阿武隈山系の秀峰、日山の山すそにある日山パークゴルフ場は、起伏に富んだ十八ホールのコースと見晴らしのよい景観が特長です。開設は平成十二年、ちょうど日山山頂からの富士山撮影が成功し、新聞を賑わせたのと同じ年です。

当時、植えられた木は二十年以上の歳月をかけて大地にしつかりと根を下ろし、芝生も青々としています。私たち管理人は、受付に座ってお客様に対応する



▲毎年、4月～11月末までオープン



▲芝生の手入れも仕事の一つ。管理人3人が交代で行っている

ことだけが仕事ではなく、実はこの美しい景観を維持することの方に目に見えない多くの時間と労力を費やしています。

特に雨の少ない時期は芝生の手入れが忙しく、枯れ葉の時期は落葉をグリーンの外に吹き飛ばす作業から一日が始まります。

日山コースと羽山コースがあり、ゆったりプレイできる日山コースは初心者向け、羽山コースは起伏があり中級者向けです。

時折パークゴルフをしている光景を見に、立ち寄る人もいます。管理人三人が一体となって、パークゴルフ場の管理に努めて

お待ちしております。お客様の入場をお待ちしております。

## ◇紹介してくれた方◇

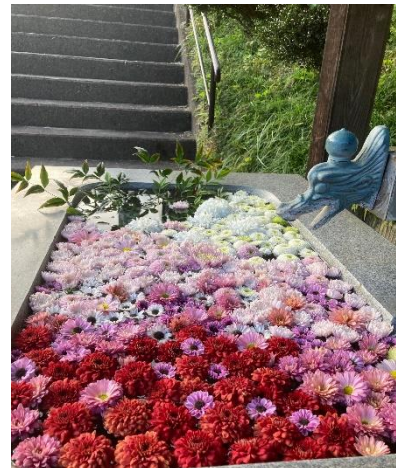
日山パークゴルフ場 管理人  
菅野 忠良さん



## 万人子守地蔵尊で 菊手水が楽しめます！

\*日時/11月14日(日)まで  
\*場所/万人子守地蔵尊 手水舎

昨年に続き、今年も二本松市内で菊手水が彩ります。ここ岩代地域では「さくら」がテーマです。ピンクのグラデーションが綺麗です(可能な方は撮影をしてSNS等で「#にほんまつ菊手水」をつけて発信をお願いいたします)



## 「さくらの郷」の恒例行事 ＜新そば祭りのご案内＞

\*日時/11月13日(土)～14日(日)  
\*場所/道の駅「さくらの郷」  
\*開催時間/10時頃～  
(なくなり次第終了となります)

今年収穫された蕎麦粉を用いた十割蕎麦を味わえます。新そばならではの香りと風味を楽しめます。ご家族や友人など誘い合わせておいでください。詳細は

☎68-4770(代) さくらの郷まで

## 岩代の歴史シリーズ

### 「塩の道」③

「塩の道」の異名の由来ともなった「相馬塩」。取引の運上金(税金)などの利益は隠し財産として、相次ぐ飢饉により疲弊していた相馬藩財政の半ばを潤していた。

相馬藩では、塩の本場、赤穂藩に藩士を留学させるなど熱心に保護育成したという。

相馬塩は赤茶色であったという。技術が低かったため、乾燥度が低く、海道の間屋の塩蔵に留め置いた際には、塩だれが土中にしみこんで今でも草木が育たない不毛の所もある。

また、駄送の際は馬の汗によつて塩が溶け、塩だれが黒々と道に滴り落ちたという。

しかし、塩分の不足する阿武隈山中の集落や三春、二本松、福島藩にとつては「命の塩」であった。

天明の飢饉の際、相馬藩山中の村人を救うための食糧配給の記録がある。村人七十三人に

対する米はわずか八升五合、ところが塩は六斗八升、ミソは一斗一升。

木の葉や茎を食べる際にあく抜きや毒気抜きに欠かせなかつたという。

命の次に大切な塩であった。