



つちはた とみえ  
**土畑 登美江さん**  
(久慈市)



『**地元の味を大切に。お客様に喜んでいただく商品を届けたい!**』

久慈市で、地元食材を活用した総菜などを製造している土畑登美江さんをご紹介します。

土畑さんは、「岩手県食の匠」に認定されていた母の影響もあり、子供の頃からお菓子や料理を作ることがとても好きで、いつか自分も地元の食材を大切にする母の味を受け継いでいきたいという思いを持っていたことから、子育てが終わった後に起業を決意しました。

白菜キムチを作って周囲の人たちに食べてもらったところ「美味しい、産直に出してみてもは」と感想をもらったため、韓国で本場のキムチ作りを学び、県で開催されていたアグリビジネス講座を受講し、助成金を活用して工房を整え、産直での販売を始めました。

現在では、JA 新いわてふれあい産直ショップ花野果で、火曜日と金曜日の週2回、惣菜や菓子類の販売を行っています。自慢のキムチは、夏場は酸化が進みやすいため、冬場を中心に製造販売しています。笑顔の土畑さんが手に持つのは、自慢のキムチとJAの

研修を受けて開発した地元産キウイフルーツを使ったドレッシングです。

土畑さんが経営を行う上で大切にしていることは、「お客様に喜んでいただくこと」です。お客様の好みに合うように味や作り方を工夫するとともに、継続して商品を提供できるよう自身の健康にも気をつけ、自信をもって商品を提供しています。

土畑さん自身も、「食の匠」に認定され、地元の「鮭」を使用したあら汁を中心に、郷土料理の数々を地元の方々を始め他地域にも伝承する活動を行っています。

「自分ができることは伝えていきたい」と話す土畑さんは、人との関わりを大切に、楽しみながら「食」についての活動を熱心に行っています。

今後は、自身で栽培した農産物を活用した菓子やドレッシングの製造販売も行っていきたいと大変意欲的で、今後の活躍に期待が高まります。

(文：久慈農業改良普及センター)