



鍛田 桂一郎さん
Kuwada Keiichiro

〔西原区〕

くわだ・けいいちろう / 宮内特産の「梅ジャム」を作る「パワフル母ちゃん」を支援し、「梅ジャム」を地産地消や地域活性化に活用している。

宮内特産の「梅ジャム」で 地産地消や地域活性化

11月16日（金） 町内の小・中学校の給食に、宮内の特産品である梅を使って作られた「梅ジャム」が提供された。
「昨年、学校給食センターから、梅ジャムをぜひ給食に提供してほしいとお話をいた

だいたのがきっかけです」と話すのは、「梅ジャム」を作る宮内の女性グループ「パワフル母ちゃん」を支援する鍛田桂一郎さん。
「梅ジャム」は、昭和11年ごろ、旧宮内小学校高等科の

農業科実習のために、緑川沿いに植樹された「坂本梅林」から採れた梅を使用。宮内のシンボルである梅を「地域活性化の材料として使いたい」と鍛田さんが思いつき、地元的女性たちに提案したのをきっかけに、平成21年から「梅ジャム」作りが始まった。鍛田さんの提案に集まった女性たちで結成した「パワフル母ちゃん」は、その名のと

おり「地元バリバリの元気な母ちゃんたちです」と笑顔になる鍛田さん。作り始めた当初は失敗も数多く経験したが、試行錯誤の末にこつをつかみ今ではすっかりジャム作りの「名人」に。黄色く完熟した梅を選別し、汚れやへたを取り除いた後、煮てあくを取り裏ごしして、瓶を消毒するなど、大変な手間が掛かる「梅ジャム」作りに一生懸命取り組んでいる。「みんなで集まったのジャム作りは、今や母ちゃんたちの生きがいになっている」と、女性が元気になることでの地域活性化に希望をのぞかせる。

ゼリーのような滑らかな口当たりの「梅ジャム」は、甘過ぎずさわやかな酸味があり、保存料などを一切使っていない安心・安全な製品。宮内の女性たちの自信作で子どもたちに地産地消の大切さを伝える取り組みについて、「今後、給食への安全な食の提供や、特産品開発での地域活性化を継続していきたいですね」と真っ直ぐに意気込みを語った。