



宮城

うみの町のはたけから、潮風に乗せて…  
希望をつなぐ  
「いちじく茶」  
「潮風とうがらし」

コミュニティスペースうみねこ

コミュニティスペースうみねこ(宮城県牡鹿郡女川町高白浜、八木純子代表、0225・25・7486、<http://www.onagawa-umineko.com>)は、6次産業化で地域の雇用を生み出し、被災者の自立支援に取組んでいる。

女川町高白浜は、津波でほぼすべての家屋が流出した。そこに残ったいちじくの木は、一度は津波にのまれながらも、震災から2年で葉が芽吹き、実をつけた。希望をつなぐいちじくから果樹園が始まって、全国より支援を受け、地区に唯一残った納屋をカフェ兼加工場に再生させた。

果樹園で実りたいいちじくは、果実も葉も丸ごとおいしく製品化。甘露煮で旨みを活かした「セミドライいちじく」は、ワインのおつまみにぴったり。そのまま食べても、チーズやクラッカーと合わせても相性抜群だ。葉を乾燥させて茶葉に仕上げた「いちじく茶」は、ノンカフェインでミネラル・カリウムを豊富に含み、カフェインを控えたい妊婦さんにも、お休み前のリラックスタイムにもお勧めだ。ティーバッグタイプなので、一人でも手軽に楽しめる。

いちじくの他に、無農薬で栽培した「潮風とうがらし」を、一



透き通るような「いちじく茶」。体にやさしい成分がたっぷり！



激辛だけどクセになる「潮風とうがらし」。ほんのひとつまみで、いつもの味にアクセントを

味唐辛子に加工・販売している。お肉や野菜にお勧めの「赤」と、魚介料理にぴったりな「青」があり、ひとつまみでいつもの料理がスパイシーで風味豊かな味わいになる逸品だ。(激辛につき、かけすぎには要注意！)

うみの町で育まれたはたけの逸品たちを、ぜひご賞味あれ。