



椿を植えて遊休農地を活用する活動をしている。



元・大船渡市農業委員の大和田東江さん(左)、上田泉さん(右)

椿の魅力を伝える人々！

椿の里づくりは、その美しさや魅力を様々な形で伝え続ける人によって支えられています。

椿の可能性
4



株式会社 バンザイ・ファクトリー
代表取締役 高橋和良さん
2012年に陸前高田市に工房を建設し、地元の人々を雇用して椿茶や椿油を使ったパスタや冷麺を製造。2018年4月から大船渡市内に3種の椿工場を新築し、商品の量産体制を整える。

椿の可能性
3

椿の里が抱える問題

1つ目は管理の問題です。

椿の里を椿で守る

大船渡の農家の皆さんも、荒れ放題になってしまった遊休農地に頭を悩ませています。遊休農地を解消するため椿に目をつけて活動してきたのが大船渡の農業委員の方々です。元・大船渡市農業委員の大和田東江さん、上田泉さんからお話を伺いました。

椿の里の本当の意味

椿が十分に生育するには気候や風土に恵まれないと、大船渡を初めとした気仙地域では「三面椿」を中心に昔から椿が自生しています。同じ岩手県でも雪が積もる他の地域では椿はあまり咲きません。まさに椿は「気仙の宝、自然の恵み」です。そんな遅く根付く椿の姿に私たちは魅了されるのです。

商品開発の苦勞

誰もやっていなかった製法や商品をゼロから生み出すことは失敗も多く、多数の商品を開発し売り出すには先行投資、時間、苦勞が付きものです。

「椿茶」だけでも、構想から研究開発をして、プロダクトライン、デザイン、パッケージを考え、1次卸2次卸3次卸を念頭に原価を調整し3年かかりました。「三陸椿冷麺」は4年半の開発期間をかけた。

ただ商品を作り出すだけではなく、魅力ある商品を作り出し、ゆくゆくは椿といえば「三陸」の名前がでるようにブランド力を持たせたいと考えています。

参考：
バンザイ・ファクトリー
<http://www.sagar.jp/>
絵本「三陸椿物語」より

椿を使った商品

バンザイ・ファクトリーでは「気仙椿」を使った人気の商品を生み出してきました。

1つ目は「椿茶」。岩手県気仙地域に咲く「気仙椿」から一枚一枚丁寧に採取した葉を乾燥させ、県北部の九戸村産の甘茶とブレンド、手もみを繰り返し製茶した商品です。

2つ目は「三陸星椿麵」。こだわりの厳選素材を使用した極太麵と椿油を使った絶品オリジナルソースがよく絡む星形のパスタです。

3つ目は「三陸椿冷麺」。麵に椿油を練りこんだ売れ筋一の人気商品。盛岡冷麺とは違う感触のとても美味な麵とスープです。

他にも「気仙椿」をシンボルにして深く根を張り、強く美しい商品をこの地で生み出したいという思いから「三陸椿物語」というブランドイメージをつくりました。



◀パスタの断面はソースが絡みやすい星型。

椿商品で大船渡を盛り上げよう！

椿油をそのまま使っていた昔とは異なり、今、椿を素材にした新商品が続々と誕生しています。



及川宗夫さん
椿工房 おいかわ

楽しんで制作することをモットーに。数々のヒット作品を「世界の椿館・暮石」で販売。



小松ヒトミさん
糸紡ぎ工房 ハベトロット

落ちて開かない椿の花びらを拾い集め、もう一度その美しい色を蘇らせる椿染め。



野田はるみさん
リッカ ルシッカ

椿の命を、そして大船渡と他の場所を「つながる」をテーマに作られたアクセサリー。

https://www.instagram.com/likkalusikka/
likkalusikka/

椿を形に...

大船渡には椿の素晴らしさに着目し、モノにして伝えていこうとする方々がいます。今回はその中の3名をご紹介します。

まずは、末崎町の及川宗夫さん。椿の実や殻を使い、ブローチやマグネットなど、独自の椿雑貨を自宅の工房で日々制作をしています。

つぎに、大船渡町の小松ヒトミさん。地域性を出す商品を考えていたところ、椿の花びら染めに辿り着き、さまざまな染物商品を手掛け広める活動をしています。

最後は、大船渡町の野田はるみさん。本物の椿の花びらを特殊加工し、ネックレスやイヤリングにして販売しています。イベント等でのワークショップにも積極的に参加されています。

3名とも異なるモノではありますが、それぞれが椿の特色や多様性を十分に活かし、素敵な商品へと変貌させ、私たちに椿の持つさまざまな魅力を伝えています。



三陸
椿冷麺

◀お子様や女性に人気の爽やかな味わい。

椿茶



▲椿の葉と九戸の甘茶をブレンドしたほんのり甘いお茶。