

とうわ椿通信

2022.12.24

No.4

配信元 一般社団法人 東和作戦会議
東和椿商品化プロジェクト事業部

〒028-0114

岩手県花巻市東和町土沢 5 区 372

電話:0198-29-6500

FAX:0198-29-6501

メール:omoshiro@leaf.ocn.ne.jp

ホームページ: <http://touwa-noutabi.com/>

広報担当 多田悦子

電話 090-4317-2559

めざせ東和の椿油商品化プロジェクト

一般社団法人東和作戦会議では、「椿商品化プロジェクト」を、2021年 8 月に開始しました。東和の椿で、椿油を精製し、ゆくゆくは商品化していこうというプロジェクトです。

この通信は、当事業に登録をいただいている皆さんに送付しています。

東和の椿収穫量 2022

敬称略 単位:kg 個 瓶

No.	調査 地区	所有者氏名	2021	2022	配付 個数
1	安俵	小原豊伸	無	1.8	2
2	//	小菅秀一	無	0.4	1
3	//	武田 潔	無	2.6	3
4	//	多田義孝	1	2.1	2
5	成島	藤本 明	無	0.5	1
9	谷内	高橋典人	2	2.2	2
10	谷内	神山勝雄	無	5	6
11	谷内	菊池昭子	無	2.7	3
12		大石文子		0.3	1
合計			3	17.6	20

17,6kgの椿の実(種)収穫

みなさまのご協力により、今年17,6kgの椿の実(種)が集まりました。ご協力いただいた皆様の中には、椿の木の下にシートを敷くなど工夫をして集めていただいた方もあります。忙しい中ありがとうございました。



陸前高田市 石川製油所見学

12月4日(日)収穫した樅の実を持って、製油依頼と見学を兼ね石川製油所に行ってきました。当初8名の予定でしたが、都合がつかない方もいて4名で実施しました。

17.6kgの実はおおよそ4.4kgの油になりました。

製油した「東和の樅油」は18gの小瓶に詰め243本完成しました。

石川製油さんの特別な計らいをいただき下記のと通りの加工賃ですみましたが、今後収穫量等をみながらより良い方法を考えていきたいと思ひます。

○加工賃 樅の実搾油 7,000円 ※17.6kg×400円

○瓶詰め加工 18g入りの小瓶 243個分(瓶代込み)38,880円

合計の加工賃は45,880円でした。



加工賃については、東和作戦会議の商品開発事業費をあてる予定です。完成した製品については、収穫量に応じてご協力いただいた皆さんにお配りしたいと思いますので、各自使い道についてご検討いただき、良いアイデアがあればお知らせくださいますようお願いいたします。

また、残りの製品はラベルなどを作成し、来年度商品化に向け販売を検討して参ります。

上の写真は石川製油所が製造販売している18g入りの小瓶。

食用油として600円で販売しています。

120g入りの小瓶もあり、地元では大きいほうを購入してけんちん汁に入れて食べるのが主流とのことです。気仙地方に伝わるけんちん汁のつくり方を、石川製油さんに伝授いただきましたので、ぜひ作ってみてください。(下に掲載)

石川製油さんは、震災で失った気仙樅の復活や、樅の実を集めるために、小学校PTAや高齢者の皆さんなどに働きかけ様々な活動を行なっています。当作戦会議の活動にもアドバイスをいただきました。

また、当日は東海新聞の取材を受け、東和作戦会議の取組について記事になりましたので同封します。



今年も元気に迎えてくれた石川秀一さん春枝さんご夫妻



陸前高田市立博物館の見学も行いました

けんちん汁のつくり方
(おばあちゃんからの伝授)

一 鍋を火にかけ熱くする
二 樅油を入れる
三 豆腐を水切りし、炒める
四 豆腐がコロコロになったら
鶏肉、ごぼう、人参、大根(湯
上げしておく)ジャガイモ、糸
こんにゃくを入れて炒める
五 水を加えて煮る
六 野菜に火が通ったら、酒、
味噌、醤油、ほんたしで味付
ける

(家庭によって味噌だけ、あ
るいは醤油だけというこ
ろもあります)

※寒い時期はたくさん作って
温めながら食べると、味が沁
みて美味しいです。

石川製油