

## 小さな小さな「ほりだしハウス」の大きな出番

九州地区 熊本県 JA 菊池女性部大津支部

渡 邊 芳 子

「買わんでんよかけんね。食べなっせ。」「今日は早かねえ、ああテストね、頑張ってるね」

これは、家の光 8 月号いきいき仲間たちに紹介された一節です。

私の住む大津町は、人口 30,681 人、熊本市と阿蘇の中間地点に位置します。かつては農業地帯であった大津町も、現在は、本田技研を核とする大小の工場がいくつもできたことで、都市化・混住化が進みました。人口増にともない大型スーパーやショッピングセンターができ、人と人の関係も希薄になり、農村共同社会のぬくもりが失われていきました。

私達が所属する JA 菊池は、平成元年の 4 月に、この大津町を含む八つの市町村の JA が、合併して誕生した、郡市一円、1 万人余の組合員を抱える JA です。

8 JA に存在した女性部も一つに統合され、総部員数 2,724 名の今日の JA 菊池女性部が誕生しました。その一つが部員数 397 名の大津支部なのです。

今年の JA 菊池女性部の総代会では、県女性部協議会の組織決定を受けて、4 つの活動方針を掲げました。第 1 に農と暮らしを支える活動、第 2 に食と地域を守る活動、第 3 に女性部員が活動の主役になろう、そして第 4 に「家の光」の記事活用した JA 女性部組織の生活・文化活動の実践でした。この 4 つの活動方針を受けて、実践している最中です。

今日は、これらの実践課題をとらえ、女性部の仲間が組織した 9 つのグループ、さらに 9 つの教室（これらの参画者は、延べ 281 人）を代表して「ほりだしハウス」の活動の現状と課題を報告したいと思います。

ほりだしハウスの誕生は、味噌加工から始まりました。数年前から起こった、食品の偽装・異物の混入事件、特に「中国餃子事件」は、象徴的な事件で、多くを輸入に依存する消費者を震撼とさせられ食料の安全・安心が問われました。

そんな状況を目の当たりにし「地域の人に安全・安心なものを食べてもらいたい」「自分たちの手で伝統の味を伝えたい」との声が上がりました。そして、平成 13 年味噌加工部会を立ち上げ、地元産の米、大豆を活用し「手作り味噌」を造り始めました。そして、多くの女性部員や地域住民から商品化してほしいとの要望があり「朝一番」と言う商品名で販売することになりました。

そのうち、加工メンバーから「味噌だけでなく他に何かやりたいね」と声が上がった、ちょうどその頃、JA から「地域活性化を図るため、大津の特産であるからいもを使って何か出来ないか」と何度も相談がありました。そこで JA や

地域振興局の方を交えて話し合い、まず簡単な「いも天から始めたら」とアドバイスを受け皆、やる気充分になりました。

そもそも私は、女性部の部員ではありましたが、仕事をしていたこともあり、女性部活動にもあまり協力できず、自分が役員になった時に仕方なく参加するくらいで、正直、女性部活動にあまり関心がありませんでした。そんな時、私に、女性部が立ち上げる店舗を手伝ってくれないかと言うお誘いを頂きました。誘われたメンバーは、農業に頑張っている人、JAのOGの人等など、第2の人生をいもで頑張ろうとする仲間です。

その店は「ほりだしハウス」といい大津中央支所の敷地内に立てられた、小さな小さなプレハブの店で、地元農産物のアンテナショップです。

「まずは簡単な『いも天』から。」と始めたにもかかわらず、簡単に商品化できると思っていたいも天の衣作りがうまくいきません。何回も何回も試作し、挫折しそうになりながらやっと、サクサク感のある、冷めてもおいしい衣が、出来上がりました。いよいよ船出です。

冬場にオープンに、売上げも順調に伸び、作業にも慣れてきた夏。さすがに熱々の「いも天」は、夏の暑さに勝てません。順調だった売上げが落ち、経営収支も材料代等経費が思ったよりかかっています。月々による利益率の格差が大きいのです。開店後もお客様の声を聞きながら試行錯誤。毎日が勉強です。どう、この問題を克服すればいいのか。答えは、「多角経営」への転換です。イモの切れ端は大学イモやカライモサラダに、地元産の人参やゴボウ、タマネギなどは野菜天にし、そしておにぎりも。「いも天」オンリーから、少しずつメニューを増やしました。

今では、弁当も手掛け、皆がそれぞれアイデアを出し女性の感性を生かしての手作り弁当として好評です。メニューを考える時、『家の光』付録「家庭料理基本のき」は、教科書として欠かせないものです。「いも天」の次に自慢メニューである「肉じゃがコロッケ」、「家庭料理基本のき」に掲載されている肉じゃがコロッケの味つけです。知っている様で、それぞれの家庭ごとにやり方が異なる材料の下ごしらえやはかり方は、この「基本のき」で解決です。内緒ですけどね。実にあり難い本です。

店には毎日、老若男女、たくさんのお客様が来られ話題も豊富です。家の事、料理のこと、健康のこと、等々、特に子育て中のお母さんから悩み相談にも自分の経験や知り得た事を話し、安心されたりします。中でもお気に入りは「学生さん」です。高校生が来るとテストや部活、彼女のことまで先輩顔して何でも話し盛り上がります。三年生には、「卒業してもいも天、忘れんでネ。大津の味ば、ちゃんと覚えておいてね」と付け加えます。

去年は、小学校から声が掛かり、小学生と一緒にからいも苗植えをし、10月に収穫しました。子どもたちは、大きい芋、小さいイモと、歓声を上げながら、そして虫やミミズと大喜び。土とふれあい、子どもたちの目はキラキラと

輝いていました。

その後、簡単な料理を一緒に作りたいとの要望があり、私達スタッフと一緒にカライモサラダ、からいもとりんごの重ね煮を作りました。おぼつか無い庖丁さばきにドキドキしながらもおいしく出来上りました。そして先生方のはからいで給食の時間、スタッフも各クラスに入り子どもたちと一緒に給食を頂き、小学生が受けている「食育」の実態を知る、とてもいい機会となりました。11月の大津町のイベント「カライモフェスティバル」で行われる「料理コンテスト」に3年生数名が出品しており、大変うれしく思いました。

また、学習発表会があり、3年生の大川かのさんから「渡辺さんへ『この間は、色々なことを教えて下さって有難うございました。色んなことがわかりました。たくさん練習して頑張っているの、どうぞ学習発表会に来てください』と言う招待状もいただきました。最近では子育て支援センターの依頼を受け、地元食材を使った「命」を育む弁当作りをテーマに次世代を担う高校生に弁当作りを通して「食」や「愛情」について考え食の大切さをつたえることができました。このような活動の積み重ねが、地に足の着いた食農・食育活動であり女性部活動の大切な一つであると確信し、これからも継続します。

ほりだしハウスは、水曜日が定休日です。月1回休みを利用して勉強会や研修を行っています。特に、食用油を使っているので環境に配慮は欠かせません。廃油で石けんを作ったり、また余った油は、大津女性の会で実施しているバイオエタノール作りに協力、廃油で走るバスを見て感動しました。環境問題は、女性部として大きなテーマです。みんなで率先して菊池の自然、地球環境を守って行きたいと思えます。

ところで、私達大津女性部も組織の維持・発展の難しさに直面しています。部員数は年々減少し、合併当初の女性部員数は、6,015人でしたが、平成20年の部員数は、54,7%減の2,724人となりました。しかし、活動内容は、とても充実しています。目的別グループ数も多くなり、楽しい仲間づくりに努めています。その中でも昭和44年より、40年間続いている「まじわり文集」があります。各自思いを書き綴った文集で1人ひとりに支所長の寸評を書いてあり励みとなります。そして歴史の重みを感じます。活字離れの今、この文集は、女性部組織の歴史であり私達の宝として守り続けていきたいと思っています。

一人では出来ない事を同じ目的を持った人たちで始めた「ほりだしハウス」。「やる気」があれば、まだまだ発展、大きな力を発揮すると信じます。私達は、「ほりだしハウス」を女性部の起爆剤、情報収集および発信基地として位置づけています。日々の活動をしていく中で、意見がぶつかり合うことも多々ありますが、それぞれが、自分の特技を生かし役割を考えながら活動を続けていきます。地域の皆さんに喜ばれ、ひいてはそれが日本の農業を支える力になればと思います。私は思います。あの時、声をかけてもらっていなかったら・・・、女性部役員を受けていなかったら・・・、今の私はいなかったと。だから

今度は、私が仲間に声を掛けたいのです。

安全で安心なものを提供し続ける、私達の小さな小さな「ほりだしハウス」。  
今こそ私たちの大きな大きな出番です。頑張るぞー！