

手・まめ・館を活かすには

村農産物加工・直売所「手・まめ・館」がオープンしてから半年が過ぎました。「手・まめ・館」では、これまでさまざまな事業に取り組み、それぞれの分野で一定の成果をあげています。今月号では、よりよい「手・まめ・館」を創るためには何が必要か、村振興公社準備室の本郷まさ子室長が司会となり、「手・まめ・館」の可能性について話し合いました。



買い物客でにぎわう「手・まめ・館」内



● 生産者 ●

我妻 一男さん

(富田字前沼)

Ichio WAGATSUMA



● 生産者 ●

宗田 トミさん

(赤坂東野字内ヶ竜)

Tomi SOUTA



● 生産者 ●

圓谷 玲子さん

(西山字鬼越)

Reiko TSUMURAYA

単なる直売所ではなく
村の人たちが元気になる場所に

司会 今日暑い中ご苦労様です。「手・まめ・館」は、村の「豆で達者な村づくり事業」がきっかけで作られました。昨年の十一月にオープンし、オープン当初は一番野菜のない時期で、売れるものがないと心配されましたが、平均すると一日十万円ぐらいの売り上げがありました。

売所ではなく、村内の人たちが元気になる場、情報交換の場という考えでやっていくことが大切だと思います。新聞やテレビで紹介され、実績をあげてきたので、住民の人たちの考え方も変わってきたのかなと思います。「手・まめ・館」のオープンは、計画当初よりも大幅に遅れてしまい、十一月のオープンになってしまいました。当初の参加者が四十五人（四十一人、三団体、一人）で出発しましたが、現在では七十五人（六十九人、四団体、二人）となり、生産者も増えてそれなりの情報交換の場になっているのではないかと思います。また、ここができたことによつて村外の人たちに情報を発信する場にもなり、飲食店などからの取り引きや新しい事業の話も出たりするなど、村外の人たちも鮫川村を注目するようになりました。このような状況ですが、まずは、みなさんに登録したきっかけ

や生産しているものをお聞きしたいと思います。

圓谷 私の場合は、前に農協さんでやっていた直売所に出荷していたので、村にも直売所ができると聞いて出してみようと思いましたが、主に、ナスやそのほかいろいろな野菜を出荷しています。

宗田 私は、きのこを今まで出荷していたのをやめて、楽しみやふれあいがなくなくなってしまったので、わさびやこんにゃくに切り替えてまたやってみたいと思いましたが、

我妻 「手・まめ・館」は村外に出て行かなくても販売できる場で、楽しみのある働き甲斐のある場所なので参加しようと思いました。

司会 みなさんは、直売所ができると聞いたときはどんな風に感じましたか？

宗田 果たしてみなさんに売れるようなものが作れるのかとても心配しまし



● 司会 ●

村農林課振興公社準備室

室長 本郷まさ子

Masako HONGO



名称…鮫川村食と農の学習施設、農産物加工・直売所「手・まめ・館」／施設位置…鮫川村大字赤坂中野字巡ヶ作116番地／主な施設…豆腐加工室、納豆加工室、直売施設、食堂・体験室、食品加工室／平成17年11月6日オープン



休む場所がある直売所 「手・まめ・館」

司会 「手・まめ・館」は、昨年の秋からスタートして、さまざまな品物を置いていきます。冬場は青物が少なくみなさんにご心配をおかけしましたが、お店に来る人をみてみると加工品に興味があるみたいです。中でも、凍みもちや凍み大根とか他の直売所にはあまりないみたいで、凍み大根はレストランなどから問い合わせがあります。漬け物なんかもかなり出て、それなりの売上げをあげることができたのかなと思います。夏場も加工品があってもいいと思うし、加工の技術もこれから伸ばしていきたいと考えています。また、加工品をどう保管していくかというのも今後の課題ですね。

宗田 私もこの間、売ろうと思って作っていた凍み大根にカビが生えてしまつて、保管場所があれば捨てなくてすんだのかなと思います。

司会 ここでは、大豆加工品を作っていますが、おかげさまで味噌は今年の二月に売り切れてしまつて、今年仕込んだものは何とか一年もたせて売っていきたいと思っています。

宗田 おいしかったからすぐなくなつてしまつたんですよ。

我妻 「手・まめ・館」に

村の味噌を当てにしてくる人もいるから、加工品なんだから一年中あってもいいよね。

司会 十六年産の大豆は不作で仕込むのが容易でない状況でした。

宗田 私もたかだか一

反歩ぐらいですが、きつちり排水もして楽しみで大豆を作っています。

我妻 長雨で今年もなかなか難しいかもしれないね。

司会 これまで、なぜマスコミが「手・まめ・館」に取材に来たりするのか私なりに考えたのは、村をあげてやっているからだと思うんです。ほかの直売所とは違って、町村合併しないところから始まつて、ひとつの目標で取り組んでいるということが話題性があるのかなと思います。また、お客さまの流れを見ると、約半分はいわき市の方ですね。話を聞いてみると、いわきとは違う雰囲気で、ふと昔に戻つたような風景が鮫川村にはあつて心が安らぐそうですね。村の人たちが意外と知らないところで、村外の人たちは写真撮影に来たり、ドライブに来たりしているようです。これらは、こういう情報交換の場ができたからわかることなんですね。



緑のふるさと協力隊
隊員 大草 鮎子さん
Ayuko OKUSA

我妻 この直売所がいいのは、ほかの直売所とは違って休む場所(食堂)があるからなんです。パイパスなどに看板を置くとか工夫すればもつと人が入ると思います。

宗田 食事ができるよつていう目印があつてもいいと思います。

「おいしい」がうれしい

司会 「手・まめ・館」もつと品揃えを充実させたいと思います。長雨で余計にそろわない状況ですが、今の状態ではちよつと寂しいですね。また、給食センターなどからも頼まれますが、ある程度のまとまつた量がないとなかなか難しいんですね。地元のものの子どもたちに食べさせたいという思いも強く、ここの役割でもあるんですが、なかなか量的にまともらないんですね。こどもセンターの会合は、一回あたりの量が

少なくて済むのでなんとかまかなえている状況です。

圓谷 でも、給食センターで欲しい時期と物ができる時期がかみあわないとちよつと難しいですよ。

司会 できるだけ栄養士さんの方も量が足りなくても地元のものを使つてはいるんですが、いいものを作つて提供するというのもこれからの課題の一つですね。次にレジに立つたり、搬入したりしたときにお客さまから言われてうれしかったことなどいろいろあると思います。そのあたりはどうですか。

圓谷 私は、「ナスがやわらかくておいしかったよ」って言われるとやつてよかったなと思います。

宗田 その言葉はうれしいね。私は、「こんなにやく食べてうちのお父さん前立腺がうんとよくなった」って言われたことがあつて、役にたつていると思つてうれしかったですね。同時に責任も感じましたね。



村農林課振興公社準備室
主査 圓井 正男さん
Masao TSUMURA

司会 いろいろ話は出ていますが、大草さんの目から見た「手・まめ・館」はどうですか。

大草 私は、皆さんご存知のとおりここを拠点にして、活動をさせてもらっています。朝晩は「手・まめ・館」に来て、忙しいときに手伝わせてもらつています。「手・まめ・館」以外にも

村づくり関連の事業をいろいろと手伝わせてもらつていて、この村が何をしようとしているのか分かつてきたような気がしているところ。やつぱり、この「手・まめ・館」は村づくりの拠点にしようとしている場所であつて、実際に生産者に会つたり、消費者の声を聞くことで、村が動いているつながりが見えておもしろいかなと思っています。この間「手・まめ・館」の総会があつたとき、以前からみんなで作る「手・まめ・館」にしたいという声を聞いていましたが、生産者の人たちがみんな「手・まめ・館」をよくしよう、と、少しずつ多くの人に支えられる形になつてきたのだと思います。一方で「手・まめ・館」にちよつと批判的な人もいたりして、具体的に私はこうしたほうがいいって言えないんですが、単に利益目的じゃダメなところがあつて、でもやつぱり売れなきやダメで、自分の意見はまだまとまつていないけれど根本的な課題もまたあると思います。

宗田 そうだね。今まではただの幼稚園だったけど、今は第二の我が家みたいに感じて、やつぱりなじみが

出てきますね。

大草 私もちよつぱり同じですね。ちよつと話が飛びますが、私が感じているような村づくりに関することや、生産者と消費者のつながりだとかを他の人にも感じてもらえるような場所になつていくと、いいかなと思います。私は、「手・まめ・館」が好きだし、鮫川村も好きになつてきたけど、一体、みなさんはどの程度まで村づくりや「手・まめ・館」の役割についてわかつてくれているのか、わかつてもらえないのはもつたないかなと思つて、さつき話が出た情





食と農の講演会「健康と元気をつなぐもの」～有機農業から学ぶこと～（7月8日）

報交換の場にしていくのが大事じゃないかなと思います。やっぱり、外とつながったり交流でつながったりすると、動き出しているっていう感じが見えてわくわくするし、面白いと思うし、「手・まめ・館」が動いているって感じる機会が増えれば増えるほど、「手・まめ・館」がいい方向に向かっているのかなって思います。

司会 動きをみんなに知らせるのがなかなか難しいですね。

我妻 村民が案外ここに入るのはまだまだ半分ぐらいで、「手・まめ・館」って何をやってるかわからないって言っている人も多いね。

司会 村内の人でもまだここに一回も来たことがない人が結構いますね。中には毎日買いに来る人もいます。

我妻 でも、中心部の店がなくなる中で、時代の変化でどうなるかわかりませんが、ここで地域に密着した品物を売っていければやっていけると思いますが。そのときには、夏野菜も何日か保存できる設備があればいいですね。

司会 そうですね。だんだん揃えるようにしていければと思います。

土づくりから広がる可能性

司会 次に、これから農業や硝酸態窒

素の問題など安全性が求められる中、村では環境をうまく利用しようという取り組みを始めています。まずは、土づくりから始め、できるだけ農業を使わず化学肥料を減らした有機野菜づくりの取り組みです。レトルト食品が多い中できちんと調理した食べ物を子どもたちに伝えるために、スローフードパーティーやアイディア料理コンテストなども行っています。時代を担う子どもたちに安全なものを食べてもらうことの基本となるのが土づくりで、圓井正男さんに取り組みでもらっています。そのあたりはどうですか。

いかということを取り組んでいます。松本さんがなかなか分けてくれない菌も分けてくれて、今、菌を培養して袋詰め段階にあります。ただ、完熟堆肥を作るのには、毎日のように温度管理をしっかりとしないといけないので、これからやっていくには一農家の人では限界があり、生産組織も必要のかなと考えています。そういった中で私も勉強しながら挑戦していますが、やはり、みなさんと一緒に勉強しながらやっていくと、おそらく一・二年後にはおいしい安全・安心の野菜が並ぶのではないかと思います。そのためには、菌を

いかに利用して微生物の力で完全に熟した堆肥をつくっていくことが大切で、野菜作りを生産者のみなさん、「手・まめ・館」が一致団結して、同じような甘みで同じような品物ができるように取り組みでいくことも大事なのかなと思います。そのために、今作っている菌を欲しい人には分けたいなと思っています。

宗田 圓井さんの話は生産者みんなに聞かせたいね。

司会 土づくりの大切さは、農家の方なら誰もが知っていると思います。どんな方法で取り組むかが課題だと思っています。今、松本農法という一つの方法が見つかりました。本来であれば作物の指導者がいればいいのですが、生産者同士の情報交換と研究、研修を重ねていい土づくりを進めたいと思います。また、村では、畜産農家は堆肥をどう処理するか、農家も家畜を飼っていない農家もあるので、うまく組み合わせなければいいと思いますし、この環境を生かして、とにかく土づくりをやらないと安全なものができないと思います。土づくりができれば、条件がそろってくるし、どこにも負けないものができるのではないかと思います。レストランやホテルなどでも安全なもの（顔の見えるもの）を求めています。

うと言っていました。ここに住んでいる人は当たり前で思っているものでも、他のところに住んでいる人はうらやましい

と思っていて、この間も東京農業大学で六十人も来ていったんです。だから、この良さをもっともっと知ってもらうために「手・まめ・館」はいい拠点になるのかなと思います。

圓井 今、そうやっていろいろな大学の先生などが、このように応援してくれる町村は他にはないし、いろいろな面でなんとか形にできればいい村になっていくと思います。

元気で楽しく暮らせるひとつの拠点に

司会 次に生産者から「手・まめ・館」に期待することはどうでしょうか？

我妻 われわれからすれば期待以上にやってもらいたいのが、われわれも本気になっていろんなものを作って「手・まめ・館」に置けるようにしたいと思うし、「手・まめ・館」もそれに応えるようにがんばってほしいと思います。

宗田 みんなが「手・まめ・館」をふるさとにきたように感じてもらえるような環境になるよう期待します。

圓谷 利益を上げるには加工品がいいと思うので、豆腐などの大豆製品のほかに

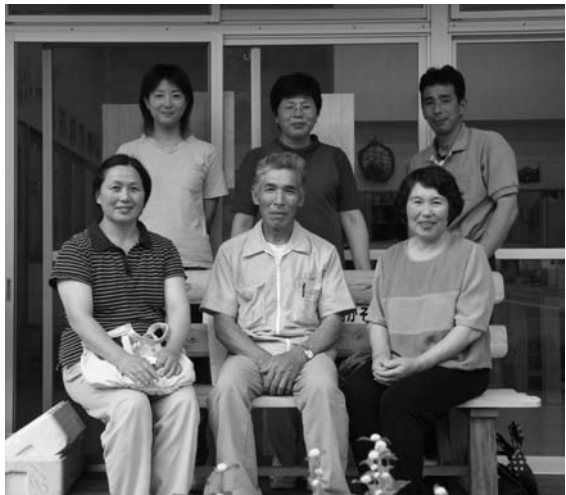
もう少し加工品があればいいのではないかと思います。

司会 味噌漬けはスーパなどで売っていないのでいいかなと思っています。また、今年はこんにやくと凍みもちを商品化できるまでやってみたいと考えています。

圓谷 農業新聞を見てもどこでも年配の女の人がグループで何かしら作っていますよね。

我妻 「手・まめ・館」の中で、七つの行政区で地域の若い奥さんでも年寄りでもいいので、ここにある材料を使って料理講習会をやってみれば、来たことがない人でも「手・まめ・館」を知る良いきっかけになると思います。

司会 村では、いつまでも運営協議会という形でやっていくのではなくて、ひとつの会社という形の方向性も出ています。二回ほど審議会を開いているんですが、どういう形がいいのか今年いっぱいかけて検討していきたいと思います。振興公社というひとつの会社方式で、村民総参加の村の会社ができるいいと思っています。これから雇用の場も考えなければならぬと思いますので、加工品づくりに何人とか、堆肥づくりに何人とか、農地を守っていくのに何人とかいう風にもっていくといいと思います。いままでいろいろな



話がでしたが、「手・まめ・館」が村民みんなのものになるのが理想なのかなと思います。村民がそれぞれ親戚などに「手・まめ・館」をPRしてもらうと村がもっと発展するのではないかなと思います。単なる直売所ではなくて、情報発信の場であったり、交流の場であったり、新しいものの開発の場であったり、最終的には安全・安心な村づくりにつながればいいのかなと思います。いかがでしょうか。また、村に住んでいる人たちがいつまでも元気で楽しく暮らせるひとつの拠点がここ「手・まめ・館」になればいいと思います。これからもみなさんのご協力をよろしくお願いいたします。

本日はありがとうございました。

