

女性たちのパワーがあふれる農家のレストラン ～熊本県人吉市

熊本県人吉市にある「農家レストラン ひまわり亭」は、明治中期の民家を移築してレストランにし、四季折々の料理を出すことから観光客がよく訪れる。また各地からの視察も多い。というのも、働くのはすべて女性たち、しかも50歳代後半から70歳代というメンバーだからだ。



人吉市は人口約3万6,000人。山々に囲まれた盆地。鹿児島空港から、バスでおよそ1時間で着く。市の中央部には日本三大急流のひとつ、球磨川くまがわが流れ、その川沿いに「ひまわり亭」はある。店舗ができたのは1997年。

地元の旬の農産物を使い、毎月替わる彩りも鮮やかな「食ごよみ月替わり御膳」がメインメニュー。食材は、スタッフの自家用野菜や近所のスーパー内の直売コーナーに出される地元農家の野菜を使う。料理にあたっては、化学調味料や化学添加物のある加工品などはいっさい使わない方針だ。

レストランの料理以外に、幼稚園から高齢者向け、催事などの手づくり弁当も引き受けていて、これも人気商品で売り上げに大きく貢献している。

来店客は年間5万人。売り上げは約7,000万円になる。働くのは、50歳代が5人、60歳代が6人、70歳代が2人、研修生が1人の計14人だ。代表は

本田節さん(53)。

「60歳からが新入社員、生涯現役を掲げて運営をしています」と本田さん。彼女は、人吉市のお隣、球磨郡相良村の農家出身。レストラン運営までは市議会議員として2期8年にわたり活動してきた。ご主人は建築士で兼業農家だ。

女性のリーダーたちの思いが「店づくり」に結集

「地域の女性のリーダーたちが、公民館でお弁当を作り、独居老人や二人暮らしの老夫婦に配るボランティア活動をしていました。メンバーが集まり、産業祭やバザーなどにも参加し、うちに集まっては食文化の勉強会もしていました。そのときに、女性たちの拠点がほしいとなったんです」と本田さん。

地域のリーダーとは、食改善グループ、農業改



「ひまわり亭」の外観



店の前には球磨川が流れる



店舗は明治中期の、120年前の古民家を移築した



お昼に出る「月替わり御膳」。値段は1,575円。メニューは毎月替わる。ミーティングを行い、スタッフ全員がかかわる。試作品を作り、よかったものがメニュー化される



近くの幼稚園のお弁当も頼まれて作っている

良普及所、JA女性部、地域婦人部(当時)、加工グループなどに所属して活動をしていた女性たちだ。

「みんな起業したいという気持ちはある。でも、融資の物件も担保もない。農村の女性は、^{しゅうと} 姑につかえ、農業を手伝い、子育てを終えても、年金の振り込みしかないという人がほとんど。JAには父ちゃん名義の通帳しかない。土地も権利は父ちゃん。女性には、貯金も土地も、財産がないのが現実なんです。まだまだ女性の地位は低い。じゃあ、自分たちで店をつくろうとなった。楽しめる生き方をしようという声もありました」

さらに地域で、小さくとも経済的な基盤を生み出したいというのでも願っていた。

「地方は、過疎化、高齢化だといわれている。また、経済が冷え込んでいるともいわれている。じつは、この地域も同じなんです。経済を自分たちで生み出さなきゃならない。

年齢を経ると、さまざまな経験や知恵が蓄積される。それを使わないともったいない。

ボランティアもいいけど、もっとやりがいのある、生涯現役でやれることがしたい。そこから農家レストランが誕生したんです。

それぞれお金を持ち寄り、自立がどこまでやれるか実験してみようという思いで立ち上げました」



毎月四季を織り込んだ異なるメニューが提供される



材料はスタッフの庭先の野菜のほか、近所のスーパー内の直売コーナーに出される地元農家の野菜も使われている

赤字経営を乗り越えて

最初は、反対も多かった。

「どこにも知恵もお金もない。男女共同参画が叫ばれるなかで、自分がどこまでやれるのか、なかば意地みたいなこともありましたが」という。

本田さん自身が農業を手伝い、PTAやボランティア活動をし、ご主人の両親の介護や子育てを経て、ようやく自分の生きがいを求めていた時期でもあったという。

当時集まった18人が、1人5万円を持ち寄った。本田さんは300万円を出資。有限会社ひまわり亭をつくり、銀行から5,000万円を融資してもらい、立ち上げた。しかも、中心メンバーは子育てを終えた年配の女性ばかりである。

ところが3年間は赤字だった。

「農家のレストランというので、取材も多くよく取り上げられた。ところが、素人だったんですね。最初は田舎料理弁当と汁物で740円だった。経費と人件費があわない。段取りも悪かった。ずっと赤字でした。最初は自分のお金で補填^{ほてん}をしていました。それに、日によっては売上げにムラがある。待っている場合じゃない。地域ではお弁当が望まれているのでは、というので、30食限定のお弁当



店内で行われる勉強会では、手づくりの料理も提供される。ずらりと並んだ料理は豪快だ



外部講師を呼んでの勉強会も店で開催される。そのときは関係者も招かれて、大きな賑わいとなる



お弁当も人気商品。中央が本田節さん

を作り、近くの官公庁に売り込みにも行きました」メニューの内容、料金設定、仕事の運びなどをすべて見直し、さらに弁当の営業で開拓をして、現在の形になったのだという。

「おもしろいからやめられない」と生きがいに

創立メンバーの何人かは80歳代を超え、すでにリタイアした人もいる。

だが、創立から働いている人も少なくない。そのひとり、橋本光子さんは64歳。かつては保育園の調理をしていた。参加したのは50歳代だった。

「保育園が定年間近で、病気もあって、続けるかやめるかという時期だった。主人が本田さんと懇意で誘われた。今も仕事をもって生きていけるのは、オーナーの本田さんのおかげです。仕事に生きがいもあるし、仲間もできる。この年で仕事ができるなんて、昔だったら考えられない。とても感謝しています」と言う。

やはり創業時からのメンバーに丸尾キク子さんがいる。67歳。ご主人は農業を営んでいる。

「仲間がいることで、はりあいもやりがいもあります。仕事があることで緊張感があり、シャキッとなります。料理は添加物を使っていない。身を

もって取り組んでいます。周囲からは、もういい歳だからやめろよと言われることもあるけど、おもしろいからやめられない(笑)。得たお金は、洋服を買ったり、主人とドライブに行ったりということにも使ってます」と楽しそうに語る。

仕事は、それぞれのライフスタイルに合わせ、働ける時間帯を調整し、ローテーションを組んで運営をしている。賃金は時給680円。月15万～18万円になる。そのお金で、年1回、町づくりで元気な地域に、全員で研修旅行にも行っている。それがまたみんなの目標になって、生きがいにもなっている。さらに年に数回、地域づくりや料理の講師を招いてセミナーも開催されている。そのことが、全体のモチベーションを高め、レストランに元気をみなぎらせているのだ。



金丸弘美

(かなまる・ひろみ)

食総合プロデューサー。食のワークショップのプランニング、幼稚園から大学まで各学校での食の講座などを手がける。総務省地域力創造アドバイザー。著書に『創造的な食育ワークショップ』(岩波書店)、『給食で育つ賢い子ども』(木楽舎)ほか多数。