



33

お母さんのレストラン「おかみさん市」

金丸弘美

食総合プロデューサー

高知県農業創造人材育成事業総合アドバイザーに任命されて、ここ三年高知県に通っている。この事業は、高知の農家、直売所、農家レストラン、県の普及指導員などの関係者が集まり、料理や加工などで、食の新商品の創作や新しい売り場の開拓などを、先進地に行つて学び、それを地元で活かそうというもの。

研修先のひとつとなっているのが四万十川しまえとのそばにある「四万十ドラマ」。川沿いに建っていて、その裏手には、山々の間をうねるように流れる雄大な四万十川を望むことができる。

四万十ドラマは、地域のデザイナー、農家、漁業関係者、地域の事業者、料理家、地区担当の普及指導員などと連携をして、さまざまな地域素材を使った商品を独自に作りあげ販売をしている会社だ。

いちばん有名になったのが、地元の粟を使った手づくりの渋皮煮や栗きんとん。それに森の間伐材かんぼうを使った「ひのき風呂」。ひのきの板にひのきオイルをしみ込ませてパックされている。これを開けて風呂に置くと、ひのきの香りが漂ってくるというものだ。

ユニークなのが、古新聞から生まれた新聞のバック。エコの発想から誕生したもの。折り方のテキストが入ったバックや、折り方講座も商品化

されている。

四万十ドラマが運営母体となっている道の駅「とうわ」では、お茶や紅茶や羊羹ようかんなどのオリジナル商品が百点以上販売されている。

代表の畦地履正さんは、研修会の講師になっていただいている。そして、地域を元気にする取組や商品が生まれるまでの過程を参加者に話していただいている。近くのホテルに泊まったの合宿スタイルで学習をするのだが、そのときに、地元で起業をした事例発表の講師の一人としてやってきたのは居長原信子さんだった。

彼女は「道の駅とうわ」の食堂で毎週水曜日の「おかみさん市」に出店をしている。

水曜日が食堂の定休日で、そのときに、農家の八つの女性グループで、自分たちが栽培をした野菜を使い、buffet形式で交替で、チームで料理を出している。入場料は千円。



季節の彩りが楽しめるbuffet



写真前列右から二人目が居長原信子さん

この日、九名の女性が料理を作った。

登場した料理は、ちらし寿司、里芋の甘辛煮、鶏肉のから揚げ、そうめん、茄子と椎茸のたたき、カレー、かき揚げ、かぼちゃの煮物、ポテトサラダ、りゅうきゅうときゅうりの酢の物、味噌汁、お漬物、デザート、寒天など。およそ百名分が用意された。

料理には、すべてお母さんたちの農産物が使われていて、どんな素材を使っているかも揭示されている。

とうわの食堂は、床から天井までたっぶり木材が使われ、窓が広く、外には四万十川が流れる山々が観れて、景観も素晴らしい。雰囲気もいいことから、お母さんたちの料理も、ここならではの、特別なもの感じられる。

「最初はね、近所の男性に、おい、昨日、食卓に出たようなもんが出て、これで千円かよ、なんて言われたこともありました」と居長原さんは笑う。でも、お母さんたちの地元の素材を活かした手づくりは、素材ゆえにどこにもない料理となった

評判となり、毎回、多くの人が訪れるものとなった。そしてさまざまな人たちと出会うことによって、お母さんたちの生きがいにもなっている。

グループ

によって、料理は違う、季節によっても違う。

「ルールは化学調味料を使わないこと。十種類以上の料理を出すこと。それだけ。あとはグループにまかせてあります」

実は、昨年、高知県農業創造人材育成事業の二年度目の研修メンバー参加の南国市の農家の女性たちが、「おかみさん市」を視察して、自分たちでもやれるのではと奮起して、女性グループ「まほろば畑」を結成した。

道の駅「南国風良里」のレストランの定休日に、五つの女性グループが交代で、buffet形式の料理を始めたのである。こちらの料理も評判となり、道の駅の売上までが上がるということとなった。

「おかみさん市」は、新しい風を高知に呼びこんだ。地域の女性の力を表に出すきっかけを生んだ。居長原信子さんたちの女性の農家のメンバーが料理を始めたそもその動機は、自分たちの作った農産物を販売することだった。

山間地で、高齢者も多い。このままでは先行きがない。家庭用の野菜がなんとか売れないかということから、野菜の産直を始めたのである。三千人の町では、地元では販売をしようにも、購入者は限られている。そこで高知市内のスーパーに野菜を運んで販売することが始まった。

彼女たちは、できることから、あらゆることに取り組んできた。

地元の学校給食も野菜を入れている。これまで、一日も欠かさず納入をしているという。学校給食の地元の野菜の使用率は、五五%にもおよぶ。

また、町外に呼びか掛けて、栗拾い、柚子の甘露煮、バーベキューなどの、年四回のおもてなしツアー開催など、さまざまな企画を生み出した。そして、道の駅が地元ででき、そこでの料理提供も始めたというわけだ。