



山岡の おばあちゃん市

手火品・野菜他

岐阜県恵那市

おばあちゃんの手作りで
”元気“を届ける





昨年合併で恵那市となった旧山岡町の道の駅「おばあちゃん市・山岡」が大賑わいだ。

道の駅というところ、男性客は奥さんに「行こうよ」と言われて「それじゃ、行ってみるか」と連れられてくるといった感じかもしれない。しかしおばあちゃん市では違う。近隣にゴルフ場もあるため、男性客も多い。お客さんに尋ねられるとちようど出荷に来ていたおばあちゃんが作り方や味などに答えてくれる。

町内いたるところでモンペに手ぬぐいといった姿のおばあちゃんを見かける。こういうのどかな風景に憧れて永住希望の人も訪れるという。

そんな山岡で高齢者の生きがいづくりとして、十一年前に始まったのが朝市だった。提案や夢を町民から募集する一〇〇〇人委員会が設立され、その中で農業面では「女性高齢者の生きがいの場」として提唱されたもの。五年後には常設の店として「おばあちゃんの手づくりの店」を開店した。おばあちゃんたちの手作りのものばかりを販売し、評判になった。参加者の平均年齢は六十五歳。定年なしの仕事で楽しめて、しかもお小遣いを自分の手で稼げる。売り上げの一五%を道の駅の経費として、残り八五%は出荷者の収入となる。

朝市は現在も道の駅で毎週日曜日に開催されている。生産者と消費者のふれあい、かけあいだ。



前日深夜まで作業に追われたという、お母さんの惣菜屋・加藤秋子さんは地場産品を使った惣菜を出す。「レパートリーを考えるのが何よりの楽しみ。喜ばれるとすぐに作っちゃう」と笑う。デパートやコンビニで売っているものではなくて、昔の味、懐かしい味にもう一度脚光を浴びさせたい、という思いもあり、地域でとれたものを食べることの大事さを訴えている。

おばあちゃん市の設立当初十三人だった参加者も、今では約二百五十人にのぼる。九割以上が個人参加で、そのうち七人が自分の加工場まで持っている。

例えば水口工房の西尾美恵さんが手作りするのは「からすみ」。山岡産コシヒカリに砂糖を加えて練り、蒸しあげたお菓子。東濃地域では女の子のお節句にお雛様にお供えしたものだ。西尾さんはこれを二十年近くかけて研究してきた。桜の花や黒砂糖、お茶、レモン、ゴマ、シソ、胡桃、干しぶどう、ピーナッツ、五色豆など具の種類は山ほどある。お客さんからのニーズで、半分に切って車中で容易に食べられるようにしたもの、ねじったものなど形も様々。ほかに「おばあちゃん柏餅が食べたい」という声に応じて、一年中出荷することにもなった。「お菓子屋ではできない手間をかけています。それが手作りのよいところ」と西尾さん。おばあちゃん市に参加しているほかの二つのグループの



指導もしている。作業中に道の駅から電話がかかってきた。「まだできとらん？」催促の電話だった。手づくりの店の二階の工房で、木・土曜日の朝六時からパンを作っているのは勝琴枝さん（八四）。自宅でパンを振る舞っていたが、手づくりの店がスターとしてからは工房でのパン作りが生き甲斐だという。「出来上がってみんなが喜んでくれるのが一番うれしいよ」と言う声も、作業姿も若々しい。

昼食時にぜひ味わいたいのが「おふくろ定食」。道の駅、手づくりの店両方で食べられる。おばあちゃんたちの作った食材や特産品の寒天などを使ったメニューにはぬくもりがある。しかも安い。お客さんがあまりの安さに気の毒に思い「もっと値上げしたら」と言ったほど。

おばあちゃん市と言うが、もちろんおじいちゃんも活躍している。「自分は少量多品種」と笑う藤井昇さんは、定年退職後本格的に農業を始め、野菜などを出荷している。給食センターに野菜を出している勝川哲老さんは今年初めてナスにチャレンジした。

山岡のおばあちゃん起業家たちは、今日もせつせと手作り商品をお客さんに届けている。

■連絡先 道の駅「おばあちゃん市・山岡」

恵那市山岡町田代一五六五・一六九

TEL 〇五七三・五九・〇〇五一