



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

出荷に来ていたおばあちゃんが作り方や味などに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、あちゃん市では違う。近隣にゴルフ場もあるため、と連れらと、男性客は奥さんに「行こうよ」

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

答えてくれる。

りを販売し、評判になった。参加者の平均年齢はいの場」として提唱されたもの。五年後には常設いの場」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」を開いる場合として「おばあちゃんの手づくりの店」を開いた。おばあちゃんたちの手がりのものばからありで、おばあちゃんたちの手がいっくりとして、十一年前に始まったのが朝市だった。提案である。

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

道の駅の経費として、残り八五%は出荷者の収入

となる。

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





る。 思いもあり、地域でとれたものを食べることの大事 やコンビニで売っているものではなくて、昔の味 出す。「レパートリーを考えるのが何よりの楽しみ も、今では約二百五十人にのぼる。九割以上が個人 さを訴えている。 懐かしい味にもう一度脚光を浴びさせたい、という 参加で、そのうち七人が自分の加工場まで持ってい 喜ばれるとすぐに作っちゃう」と笑う。デバート おばあちゃん市の設立当初十三人だった参加者

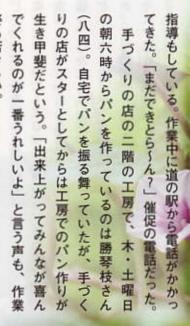
の惣菜屋・加藤秋子さんは地場産品を使った惣菜を

前日深夜まで作業に追われたという、お母さん

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

2005.10.31 (91号)





昼食時にぜひ味わいたいのが「おふくろ定食」。昼食時にぜひ味わいたいのが「おふくろ定食」。お客さんがあまりの安さに気の毒に思い「もっとお客さんがあまりの安さに気の毒に思い「もっとおとがあまりの安さに気の毒に思い「もっとおとがあまりの安さに気の毒に思い「もっとおばあちゃん市と言うが、もちろんおじいちゃんがある。おば

は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」と笑うが、まる路間している。「自分は少量多品種」と笑うが、まばあちゃん市と言うが、もちろんおじいちゃいがある。

TEL ○五七三-五九-○○五一 恵那市山岡町田代一五六五-一六九 恵那市山岡町田代一五六五-一六九 でと手作り商品をお客さんに届けている。