



人間牧場主・年輪塾々長
若松 進一

地域に生業をつくる

私の住んでいる地域は市街地から少し離れた農山漁村地域です。農業と漁業が主産業ながら、戦後間もない昭和30年代頃までは、町内で暮らしの殆どが完結できるほど様々な職業があつて、小学校や中学校を卒業すると子どもは、親の後を継いで生計を立てていました。ところが高度成長期になると中学校を出た若者は、東京オリオンピックなどの効果もあつて、集団就職列車に乗って都会へ吸い寄せられ、田舎は過疎の第一歩を歩み始めたのです。それでも田舎に残った勤労青年たちは青年団活動や農業後継者活動に積極的に参加し、賑やかな交遊が行われていました。しかし生業の中心だった農業や漁業も3K産業と揶揄され、離農離漁が進み、いつの間にか高齢化も手伝って田舎は急速にその活力を失い現在に至っています。そんな男性中心の田舎について最近、元気な女性が現れ、

町内のあちこちにお店ができ始めました。孤軍奮闘する女性たちが生業に取り組んでいる、その幾つかを紹介します。

① 行列のできる「じゃこ天の店」

旧双海町は昭和62年をまちづくり元年と定めてまちづくり行政を進めました。交流のまちづくりを目指し、その拠点として国道沿いに道の駅シーサイドふたみを平成7年に整備しました。公園の一角に瀬戸内海で漁獲された雑魚に付加価値をつけるため、漁協婦人部(現在は女性部)が運営する「じゃこ天の店」を公設民営でオープンさせました。しかし本格的な加工販売は初めてとあつて、経営は瞬く間に暗礁に乗り上げましたが、研究熱心な指導者の熱意で何とか乗り切り、開店以来25年過ぎた現在では、行列のできる店として人気を博しています。とりたてて女性の働く場所の少ない漁村にあつてじゃこ天の店は、周年を通じて歳をとつても働ける数少ない職場となつていいることは、大きな成果であると思うのです。現在このお店には魚の下ごしらえをする別工場の3人を含めると54歳から77歳までの15人の女性が、ローテーションを組んで、正月元旦を除けば年中無

休で元気に働いています。創業当時はじゃこ天だけだった商品も、ラヴじゃこ天、じゃこカツ、UFOじゃこ天、じゃこ玉ライス、などのヒット商品を次々生み出し、土日祭日限定の地ダコを使ったタコ焼きや、鯛めしの入った道の駅弁なども人気で、年間40回ほどはキッチンカーもどき箱バンに小道具を積んで、県内の各種イベントに出張販売するなど、とにかく元気で笑顔の絶えない職場となっています。お店の待合室の壁に近江聖人中江藤樹の「五事を正す」という看板が掲げられていますが、「貌言視聴思」そのままに、地域貢献をしながら営業を続けていて、何年か前に農林水産大臣賞や愛媛新聞賞などの栄誉にも輝きました。

② 海産物の「くじら」というお店

伊予路に春の訪れを告げる双海町閨住の菜の花畑の直ぐ傍に、



海産物店「くじら」

「くじら」という海産物店がオープンしたのは平成9年10月でした。経営者の木下み

ゆきさんは、それまで地元農協の職員として金融窓口の仕事をしていましたが、嫁ぎ先の両親が高齢となり介護が必要となったため農協を退職したのを機に、介護をしながら出来る仕事として、やりたかった海産物のお店を造るべく場所を探しました。運よく狭いながらも閩住菜の花畑の近くに土地が見つかって借り受け、お店を新築オープンさせました。その後、同級生の女性と二人で、海産物のアイテムを増やす傍ら、タコ焼きや大判焼き、ソフトクリーム、夏はかき氷、地元産の水仙の花や柑橘などを店頭で販売し、空き地に藤棚付きの休憩所を設けるなどして、今ではドライバーの憩いの場所となっています。「菜の花に感謝しています」と言う通り、菜の花が咲く頃には大勢の人で賑わっていますが、最初は箱パン車でタコ焼きを販売したり、また3年前に体調を崩したりと苦労の連続だったものの、とりあえず20年が目標だったお店も目標を越え23年目に入っていて、「そろそろ潮時もあるかな」と言いつつ、何はともあれお客さんを大切にしながら笑顔でお店を経営しているようです。たった二人の女性だけのお店で、ある人が「目(女)くじら」だとか、お店が小さいゆえ「瞬きしたら通り過ぎてしまう店」だとか笑いのネ

々にされているそうですが、今では夕やけこやけラインの休息や情報発信の中継地として、小さいながらもなくてはならない存在となっています。

③健康志向の酵素風呂「まる」

愛媛県内の現役木造校舎で最も古い築百年近くの翠小学校も、今ではすっかり双海町の顔となっていますが、その校区内県道双海・広田線沿いに高村電器店があります。店の入り口に下灘駅や夕日をあしらった、「おやつ」と人目を引く自動販売機があり、そこに「酵素風呂まる」という看板や幟が、電器店に併設したお店のもう一つの顔の存在を示すように立てられています。近年田舎の電器屋さんとお酒屋さんは、郊外にできた大型チェーン安売り量販店に客を奪われ、経営は苦戦どころか死活問題にまでなっています。そこで奥さんである高村真理さんは3年前に生き残りをかけ、ご主人の理解を得て一念発起し、「酵素風呂まる」という小さな会社を設立しました。喫茶やリラックスマールを併設した酵素風呂は、奥さんの並々ならぬ努力もあり、次第に口コミでその存在と効果が認識され、今ではリピーターも増えてそれな

りの経営を続けています。酵素風呂は酵素パワーとでもいうべき自然発酵温熱を利用したぬか床に、体をうずめて発汗を促します。そのためには新しいぬかを補充したり、毎日かき混ぜて空気を入れるメンテナンスを怠らないようにしなければならず、その重労働は電器店を営むご主人が役割を担っていて、まさに二人三脚の奮闘ぶりです。現代は百歳まで生きれる長寿社会といいながら、快食・快眠・快便さえもままならず、何かとストレスの多い社会ですが、利用した人は酵素風呂の美容を兼ねた健康効果に納得しています。高村さんは愛大の観光講座でも学んでいて、人と町を繋ぐ次なる目標に向かって積極的に動いています。

「女性たち 最初は小さい 夢だった
今じゃ地域の 看板生業」
「田舎には あれこれないと 言うけれど
その気になれば 生業生まれる」
「あちこちに 出来た生業 人・情報
つなく役割 しっかり果す」
「生業の 第一条件 輝いて 日々を楽しく
生きることです」
(若松進一の実売談)