

お餅に土地の思いを込めて～FOOD831番（上川管内美深町）

米の収穫も終わった10月16日、美深町のもち米生産農家で作る「FOOD831番」の加工場では、早朝から大福餅などの製造作業が始まっていた。この日は町内で開かれる福祉関係のイベントで、メンバー手作りの加工品を販売するのである。

一つのせいろに3キロのもち米『はくちょうもち』を入れ、蒸し上がると手際よく5種類の大福餅と、3種類のおこわに仕上げていく。活動を始めて9年、息の合ったところを見せる。

作業にあたるメンバーは、代表の八巻等さん(62)・幸子さん(58)、伴井隆夫さん(60)・美穂子さん(58)、加川淳一さん(44)・可名子さん(37)の3夫婦。当初から、夫婦そろっての活動を基本にしてき



た。いずれも、9～15ヘクタールのもち米を栽培するかたわら、イチゴやフルーツトマトなども手がける仲間だ。

「時期によって、お米の蒸しぐあいやあら熱の取り方が違ってきます。機械はみんな使えるんですが、わたしが担当することになりました。失敗もしたけれど、体で覚えてきた感じですね」

と、餅つき機を操作する加川可名子さんが話す。

「定期的に、みんなの顔を見ることができて、楽しいです」

と、八巻幸子さん。農業と加工の両方をこなすことに苦勞もあるが、チームワークで乗り越えてきた。

地元消費めざして加工に着手 イベント出店などに奔走

稲作の北限に位置する美深町の米作りは、繰り返される冷害との闘いの歴史でもあった。昭和54年にはJA全農から「もち米生産団地」の指定を受け、従来のうるち米中心の稲作から転換。冷害に強く、経営の安定が期待できる、もち米作りに活路を見いだした。



冷涼な気候を生かし、当時の美深町もち米生産組合の有志が推進委員会をつくり、平成5年から減農薬栽培を始めた。この試みをベースに同12年、もち米部門では初めて、減農薬・減化学肥料栽培を進める道の「YES! clean」認証を取得。町内すべての水田で取り組まれるようになった。

こうして、もち米への転換は進んだが、生産・出荷するにとどまり、なかなか消費者の顔は見えてこない。

「生産したものが、地元で消費されていない実態があるんです。昔から『加工をやってみては…』という声はあったが、だれもやらなかったんだね。そこで、『今あるものでなにができるか?』と考え、もち米を加工することにしました」

と、八巻代表が教えてくれた。「忙しい時期はおたがいの仕事の都合を主張し、夫婦間でぶつかることもしばしば。でも、いっしょにやると仕事の流れが見えて家庭円満にもつながるので、夫婦での活動を前提に、仲間を募りました」

こうして平成14年の暮れ、3組の夫婦と1個人が集まって会を立ち上げた。

「餅は、日本の伝統的なスローフード。この地域の風土を生命の源である食べ物（FOOD）のなかに感じてほしい」

そんな思いと、八巻さんの八、JA北はるか職員だった顧問の三住広二さん(59)の三、加川淳一さんの一、伴井^{ばんい}さんのバンにちなんで「FOOD831番」と命名。初めは自前の加工場がなく、すべて手作業で活動を進めた。

空き店舗の活用を考えたが適当なところがなく、相談のすえ、町の補助事業も活用して、加川さんの倉庫を改造し、7年前に念願の加工場が完成した。

「北竜町でもち米加工をやっている『旬ひまわり農産』を手本にし、レシピ本やインターネットで調べ、年配者の知恵を借りながら、自分たちのやり方をつくっていきました」

と、加川淳一さんが振り返る。

もち米以外の素材もなるべく地元産にこだわって、切り餅や大福餅、おこわ類に加工して販売。利用客の8割は地元の人で、町民の間にすっかり定着した。

今では、6月から8月までの毎週日曜日、道の駅「びふか」に臼と杵を持ち込み、餅つきの実演後、その場で大福餅にして販売する。さらに、直売コーナーのある町内イベントや、JA北はるか管内の祭りや行事などにも駆けつけて出店。暮れのギフト企画には、地元産のハチミツやチーズ、もち米などを詰め合わせるなど工夫を重ねてきた。

取材時に福祉イベントの会場に並んだ加工品は、開場から1時間あまりで完売。

「一番人気は山菜おこわで、思いきってたくさん作っても、すぐなくなります。見た目がきれいなので、5色パックの大福餅もよく売れるんですよ」

と、JA北はるかの女性部長も務める伴井美穂子さんが、笑顔で話す。

夫婦そろって10年の節目へ 農業との両立に課題も抱える

「FOOD831番」の誕生から、もうすぐ10年になる。「夫婦そろっての作業」は、うまくいっているようだ。

伴井美穂子さんは、こうみている。

「うちのお父さんは、餅の作業に張りきっ

ていて、朝起きるのが早くなるの。この仕事が好きなんだね。夫婦いっしょだから、ずっと加工場に出てこられるのかもしれないよ」

始めた頃に考えた事業のスタイルはほぼ実現したが、課題もある。新商品の開発や、昔風大福と和菓子風大福をいかに区別するのか。機械による効率化、作業人数の確保などについて話題にのぼるが、実践するには難しい問題も多いようだ。最年少の加川可名子さんは、次の展開へ向け、こんな思いをめぐらせていた。

「最初は『農閑期にできるものを』と考えたけれど、いちばん忙しいのはイベントなどが多い夏場でした。農業と両立させるには今の作業量が限界なので、『新たな態勢にしなければ……』と、みんなが感じている。採算が合うかどうかかわからないけれど、これからはうちの加工品を置いている常備店があってもいいのかな、と思いますね」

10年の節目を前にして、メンバーたちの模索は続く。



〔「FOOD831番」の連絡先〕

中川郡美深町字富岡 138 八巻等さん方

TEL&FAX : 01656-2-3625