



婦人会活動を通してつなげる 地域のきずなづくり

地域づくり Close-up

原井婦人会

原井婦人会は、地域のきずなづくりにテーマに、これまで行ってきた集落の景観・史跡・文化の保全活動の継続発展や、地元特産品（加工品）の開発に向けて取り組むことを目的に、平成26年5月、地域づくり団体に認定され活動しています。

地域の資源を商品に

平成26年に原井婦人会が地域づくり団体に認定されたのをきっかけに、地域で採れる果樹や農産物などの資源について学び、新たな加工食品を模索してまいりました。原井は臥牛山かきやうのすそ野に広がる美しい自然環境に恵まれ、昔から梅や柚子の栽培が盛んに行われていた所です。地区には何本も梅の木があり、毎年たくさんの実を付けます。「地元の梅を使って何かできるんじゃない？」というメンバーの発案で、さっそく婦人会総出で梅畑へ。梅の木を揺らしたり叩いたり、子どもたちも参加し、にぎやかに収穫したあとは選別作業へ。その量はなんと軽トラック2台分もありました。とりあえず、30キロを加工用に冷凍保存し、余った梅は各自、梅干しや梅サ

ワーに、さらに県道沿いののぼりを立てて無人販売やインターネット販売にもチャレンジしてみました。が、何事も思いつきだけでは売り上げには繋がらないことがわかりました。そこで、保存している梅の活用については講習会を開催。講師の尾崎正利先生から身近な材料で簡単に作れる「梅ドレッシング」の作り方を教えていただきました。完成したドレッシングは、さわやかな梅の香りとさっぱりした風味で何の料理にもよく合います。以前から考えていた地元食材の商品化について、これなら皆さんに喜んでもらえるのではと夢が大きくなりました。幸い、町には「さわやか市大平」と「道の駅しんよしとみ」といっ

新しい繋がり場所

毎月1回、原井集会所に梅のいい香りが漂います。加工作業は午前9時から11時過ぎまで、一度に作る個数は50本あまりですが需要と供給から考えてちょうど良いバランスです。家であったことや世間話をしながらの作業ですが「加工日にここに来れば、みんなと話ができて楽しい」という声を聞き、一人ひとりが協力し合い、作業することで一つの大きな家族みたいな繋がりが生まれてきたのではないかと思います。当初はコスト計算などあまり気にせず一本300円で販売していましたが、平成27年からは年間を通して出荷するため、4000円で販売しています。今ではリピーターも増え、イベントなどでもお声がかかるようになりました。

地域の味を受け継ぐ

原井婦人会が次に目標としている商品は「味噌漬け」です。地元で城和美さんという味噌漬け名人がおり、その見事な色と味を受け継ぎたいと考えています。味噌漬けはまず味噌作りからということ、宇佐の料理工房「とうがらし工房」や調味料マイスターの神谷禎恵先生にお願いし、味噌と麹

地域のきずな

種類の味噌の味見を行いました。が、やはり慣れ親しんだ我が家の味が一番でした。地元で収穫した米で味噌を作っていたとき、数ヶ月寝かせたあと野菜を漬け込み、商品になるまで1年以上かかります。漬け込み方もこだわりがあり、味や色が移るのを防ぐ為に種類ずつ漬けます。なかなか名人のようにはいきませんが、四季折々、収穫した野菜などを漬けるのは楽しいものです。昨年は柚子やハヤトウリなどを販売して見ましたが予想以上に好評でした。少しずつですが「原井のおいしい味噌漬け」として上毛ブランドになるように皆で頑張っていきたいと思っています。

原井婦人会は、地域との連携を図るため、清掃活動や行事に積極的に参加しています。原井には町指定美術工芸品の、菩薩立像が祀られている洞窟を利用した観音堂があります。洞窟内には本堂、脇堂、籠堂の三つの建物があり、礼所にもなっています。観音堂への参道は原井から有田地区へ抜ける山越え道で、戦前までは多くの人が通った道もありました。こうした地域の保全活動も大切な活動のひとつです。また毎年2月に行うどんど焼きは、地区を挙げての大きな行事です。餅をついたり昼食の準備をしたり、大忙しですが、どんど焼きを楽しみに遠方から帰省する方もおり、地域のきずなが繋がっているのを感じます。

これからも声を掛け合い、思いやりあふれる地域づくりに向けて活動の輪を広げていきたいと思っています。

●問い合わせ先 原井婦人会 ☎ 72-26508(小木戸)

