



自然の恵みと真心の詰まった贈り物

村の長所を見つけ 短所を見直すことから

国府町の上地集落^{わじ}に、地元の特産を活かした食材を使い特産品を加工している「扇の里グループ」があります。上地は、扇ノ山の裾野、標高400以上に位置し、山々と棚田に囲まれたのどかな風景の広がる集落です。

このグループのメンバーは、59歳から92歳までの女性ばかり13人。平均年齢は75歳です。女性と子どもたちとで村のいいところを見つけ、悪



左 谷口 八重子さん
Yaeko Taniguchi

右 谷口 寿栄さん
Toshie Taniguchi

いところがあれば見直そうと、話し合ったことがきっかけで平成7年に結成しました。

結成当初は、農業改良普及所の人に料理の講習を受けたり、先進地へ視察に行ったりして試行錯誤の繰り返しでした。そうこうしているうちに作った黒豆ジュース、しそジュースを町内のイベントへ出したところ、子どもから大人まで大好評。また、水ぶきの佃煮も人気を呼びました。さらに、国際交流事業で国府町に13カ国の人が訪れたとき、地元で採れた山菜を調理

扇の里グループ

して出したところ、とても喜ばれたことがメンバーの自信につながってきたと、代表の谷口寿栄さんは話します。そして、イベントに特産品をもって参加することで、少しずつ力がつき、村の元気の源になってきました。

愛情と真心の 詰まった特産品作り

グループの活動は、春先の葉わさびの加工から夏大根の収穫、水ぶきの佃煮作り、トマトケチャップ作り、暮れには正月用のこもち、柚餅子(ゆ

べし)、そしてお正月明けにはかきもち、3月にはおいらと、年中息つく間もないくらいのハードスケジュールですが、みなさんいたって元氣。

取材に伺ったときは、東京の保険会社から注文のあったこもち作りの真つ最中でした。彼女たちの作るこもちはただの餅ではありません。上地集落の自慢は「水」と谷口八重子さんが話すように、山から湧き出る澄んだ水と空気が最高。そしてこのお餅に彼女たちの愛情が注がれ、4種類のおもちがパックになるの