

せいわの里 まめや
代表取締役

北川 静子さん

「心が一番大事」ということ。
それが一番の財産で、資源。

前列左端が北川さん。

……せいわの里まめやの営業内容を教えてください。

旬の食材と大豆製品を使った農村料理のバイキングと、大豆加工品、漬け物などの生産販売です。平成 17 年 4 月 17 日にオープンしました。

……まめや誕生の経緯を教えてください。

勢和地区の 35 人が共同出資をして、農村文化を次世代に繋げるための拠点とするために作りました。自分たちで 1 千万円ほど集めて、県の補助金やJAの近代化資金の借り入れで、最終的には 2,750 万円ほど集めました。

……お店の中の機材や食器などはどうしたのですか？

豆腐を作る機械などは、勢和地区に一軒残ったお豆腐屋さんが手配してくれて、廃業されるお店から譲ってもらいました。それ以外もほとんどが中古。お茶碗やバイキング料理の器が不揃いなのは、皆で蔵に眠っていた食器や重箱を持ちよったからです。

……最初に拠点を作ろうと言いだしたのは？

私です。きっかけは 12、3 年前にJAに米の成分を計る食味計が置かれて、普段自分が食べている米を計ったことでした。旨い米として知られている新潟県の魚沼米の数値が 75 以上。勢和のお米は 82 という数値でした。小さい時から当たり前食べていましたが、実は凄なお米だと知り、見過ごしている物に資源があると思いました。美味しいお米があれば、後はみそ汁と漬け物(笑)。それで、地区内で漬け物や味噌を作るボランティアグループを始めました。イベントで販売したり、知人に分けたりしていたのですが、結構、需要はありました。

……それが拠点づくりへとつながったのは？

味噌と漬け物のグループのメンバーが高齢化してきて、



豆腐づくりは毎朝5時から、店舗の奥にある工房で行われます。ここから、バイキングや販売所に、できたての豆腐、熱々の油揚げやひりょうすが登場します。



まめやで作る味噌、豆腐などのほかに、地元のお米なども販売しています。



料理の保温には、昔ながらのおくどさんが大活躍。

新人も入ってこないし、このままでは自然消滅してしまうので、なんとかしたいという気持ちがありました。また、私は勢和村役場(平成 18 年に合併し、多気町に)の職員でしたので、商工観光の仕事として町の特産品である米や野菜、漬け物、味噌が美味しいと情報発信をしていましたが、「どこで食べられる?買える?」と質問が来ても、案内する場所がありませんでした。それに、勢和はあじさいの里として名高く、時期になると何万人もの人が訪れてくださるのですが、休憩所やお茶を飲んだり、食事をしたりする所もない。そんな数々の悩みがある時、私の頭の中でスコーンと一つの環にまとまりました。「そうだ!食べる所と売る所、作る所を一つに作ってしまえばいいんだ」って(笑)。

……出資者はどうやって募りましたか？

勢和地区で農業の主体となっているのは 60 歳代以上の方々です。昔からの自給自足の生活から、自然に培われた物作りの知恵や技を持っているのもその方たち。その方たちが元気で、体力も気力もある内に次の世代へ繋いでおかないと、いろいろな物が無くなってしまうということを皆さんに訴えました。最初に話を持ちかけたのは漬け物と味噌のボランティアグループのメンバー。それから徐々に広がっていきました。勢和は獅子舞やハーブづくり、あじさいの里づくりなど様々なボランティアグループが以前からありましたから、私がかまめやの構想を考えた時に、話ができる体制がすでにありました。それに、各グループで地域を思う気持ちが熟成されていましたから、私が「このままでは、いろんな物が無くなって、大変なことになる」と話した時も、ちゃんと受け止めてもらったのだと思います。

……世代差は？

確かに私がお話をさせていただいた方たちは 60 歳代以上の方が多いです。その下の世代は外で仕事をしている方が大半ですから、地域に対する想いも薄らいでいるのは感じます。だからこそ、その世代に、60 歳代以上の人たちが感じている気持ちや心を伝えていかないと、

地域を守っていくことはできません。これまで活動をして来て思うのは「心が一番大事」ということ。それが一番の財産で、資源。山も田畑も、そこから採れる野菜や米、ものづくりの知恵や技などの資源はすべて、心があるからこそ活かされているのです。その心を次の世代に伝えることがまめやの役割です。

……手応えは感じますか？

今、地域の中でいろいろな動きが起きています。閉店してしまっ、弘法大師様縁の温泉「大師湯」を40歳代の人たちが復活させようと動き出しています。まめや近くにある産直のお店、ふれあいの館の売上げも上がってきていますし、勢和を訪れる人は確実に増えています。

……訪れた人が地域に入る仕組みなどは？

語り部さんと一緒にテクテクマップを作りました。表には地図、裏には勢和の歴史の話が書いてあります。よそから訪れた人が里の中を回ってくれば、変化や動きが目に見えるでしょう？それがきっかけになって、これまで気付いてなかった勢和の良さに地域の人が気付いてくれるといいですね。また、農村応援部隊では、町の人に隊員になってもらい、あじさいの肥料やりや剪定、草刈りなどを手伝ってもらいます。こちらからは作業の日時や祭、ホテルの観察会などのイベント情報などを発信します。逆に、町の人から知恵や情報をもらった時には1回につきスタンプを1点。5点貯まると1000円の地域通貨として使えるようになっていきます。

……子どもたちとの係わりはありますか？

まめやでは、春になると、子どもたちが採ってきたツクシやフキノトウを買い取っています。ちょうどいいお小遣いになるので、子どもたちは一生懸命採ってきますけど、ハカマを取る根気は続かないので、家の人に手伝ってもらおうようになります。家族でハカマ取りをしていると「じいちゃんの小さい時はな…」と、自然に会話が生まれるでしょう？それを子どもたちに聞かせてあげて欲しいですね。子どもたちが店に山菜を持ってきてくれたら、お客さんたちに「子どもたちが今、ツクシを持ってきてくれましたよ」って呼びかけます。子どもたちは恥ずかしそうにしているけど、お客さんは「ツクシ、美味しいね」とか「ツクシが採れるなんて、ここはいい所だね」なんて話しかけてくれます。勢和の子どもたちはツクシが美味しいとか、この里がいい場所だとも思っているでしょう。でも、よそから来た人に言われれば、「いい所かな？」と、見方が変わるかもしれません。

……オープンして2年半。開店前から人が並ぶ盛況ぶりですが、成功するもくろみはありましたか？

補助金申請の時も「こんな所にまで、人が来るわけがない」(笑)と言われたくらいですから、そんなもくろみがあるわけがない。「とにかく、やらなくちゃ」という気持ちでここまで来ました。地域が良くなるためには私たちだけでなく、後続グループも誕生してもらわないといけませんから、失敗するわけにはいきません。お陰様で、様々なメディアに取り上げてもらって、この店の存在を



開店前から人が並ぶバイキング。旬の野菜をたっぷり使った、美味しく、健康的なメニューがいただけます。



知ってもらえることができましたし、来ていただいたお客さんがクチコミで評判を広げていただいています。

……美味しい料理を作る自信はありましたか？

私たちには農村の料理しか作れませんが、漬け物や味噌、豆腐に米、野菜などがスーパーで買う物よりも美味しいと、ずっと思っていました。うちの売りは地元の材料を使って、作りたてをお出しすること。油揚げでも、ひりょうずでも揚げたての熱々を店に並べます。

……製品をまめや以外でも扱っていますか？

明和町のJA産直施設と伊勢市の産地直送品コーナーに卸しています。まめやは地産地消のお店ですから、普通のスーパーに卸すことは考えられないし、量産もできません。出来たてを届けられるギリギリのラインがその二つのコーナーでした。

……出資者にバックはできていますか？

増築や従業員へのてだてもあって、なかなかできていませんね。最初、従業員の時給は500円でした。すごく大変な思いをしてもらっているので半年過ぎたくらいに、時給アップを提案したら、「上げなくていいから、その分、早く借金を返そうよ」とみんなが言ってくれました。昨年、労災保険に加入するにあたり、県の最低賃金をクリアした680円に上げることができました。それでも従業員さんに甘えてますが(笑)。

……町役場職員から経営者に転身して、思うことは？

私は役場職員でしたけど、地域の人たちと一緒にボランティアをしていたので、感覚的には役場と地域の間を繋ぐような状態でしたから、地域の人と役場の人と意識の差もよく見えました。地域の人たちは、勢和をすごく愛していて、物作りの知恵や技も持っているのだけれど、それをどう形にしていこうか、そのノウハウは、ほとんどありません。地域の人たちは、あなたのお母さんのレベルだと思えばいいです。そういう人たちが集まって、一歩進もう、形にしていこう、起業していこうとしているとしたら、どれくらい難しいかわかるでしょう。まめやを立ち上げる時にも、県産業支援センターや商工会連合会や役場の農林課の方々、村長…いろいろな人に支えてもらいました。職員時代からボランティアに一生懸命になって、自分でも不思議でしたけど、今思うと、ずっと繋がっていたのかなという気がします。今、ここにいるために役場に就職して、地域の良さや問題を知り、地域の人たちとの関係を作れた。それらがすべて通過点だったのかもって(笑)。

※三重県の「みえのふるさと先導人」が「田舎の匠」と名称変更されたことに伴い、インタビューページのタイトルも「田舎の匠」に変更いたしました。