



▲伊吹山テレビは  
こちら  
(4月17日公開)

## 特集 地域の営みを次の世代へ 守り伝える家族のきずな

写真左から、丸本 恭子さん、丸本 愛子さん、四方 敦子さん、由井 智子さん

長年、麴や味噌づくりに取り組み、地域のみそ加工グループの代表を務め、農産物加工センターの立ち上げにも携わるなど、日本の伝統食文化の発展に尽力してきた丸本愛子さん。その功績が称えられ、2023年には内閣府から黄綬褒章を受章されました。

今年で90歳を迎える愛子さんですが、昨年11月には3人の娘たちと新たな工房「まんまる日和」を立ち上げ、麴や味噌のオンライン販売、味噌づくりワークショップを始めるなど、現在もエネルギーに活動されています。

今回は、「日本の食文化の原点である、麴や味噌の魅力をもっと知ってもらいたい」と挑戦を続ける愛子さん、娘の恭子さん、敦子さんにお話を伺いました。

### 受け継がれてきた 地域の「手ごこち」

**愛子さん** 私が結婚して米原へ来た当時は、お味噌は自分たちで食べる分は自分たちでつくるというのが当たり前でした。お味噌というのは毎日のように食べるものですし、日本の食卓には欠かせないものでした。自分で自分たちでつくれるように、地域の「手ごこち」としてずっと受け継がれてきました。

当時はまだ外で働く女性も少なかったのですが、地域の女性たちが集まる機会もたくさんありました。そこで、まちの活性化も兼ねて女性たちが活躍できる場所をつくり、「地域のみんで食べられる分のお味噌をつくらう」ということがきっかけで、みそ加工グループが立ち上がりました。

グループでは冬の間お味噌をつくり、夏の間はパンやケーキをつくらせて地域の皆さんに提供していましたが、その他にもボランティアで高齢の方に季節の野菜を使った手料理を振る舞ったりしていました。

**愛子さん** 10年、20年と長い間このような取り組みを続けてきました。が、そのことを評価していただき、思いもかけず黄綬褒章を拝受し恐縮しました。

### 母が大切にしてきたことを 繋いでいきたい

**恭子さん** 母が受章した際に親戚たちも集まってお祝いをしたのですが、その時に何気なく「お母さんの後を継がないの？」と聞かれたんです。また、地域の方からも、「愛子さんのお味噌、いつか食べられなくなってしまうの？」という声をいただくようになり、私も次第に、「母がずっと頑張ってきたことを引き継いでいかなければ」と考えるようになりました。

母には私を含めて娘が3人いるのですが、一度3人で集まり相談したところ、みんなが同じ気持ちでいたことがわかり、「じゃあ、やるぞー」ということになりました。

**敦子さん** 母がずっと大切にしてきたこと、麴や味噌づくりだけでなく、地域の繋がりがや宮みを、ここで途絶えさせてはいけないという思いは私も持っていました。何かできないかなというところは、ずっと考えていたの

ですが、大変な部分も分かっていたので、なかなか一歩が踏み出せずにいました。でも姉から話を聞いた時に、「私たち3姉妹で力をあわせれば、きっとできる！」と、決意することができました。

### 人との温かい交流が 元気の源！

**恭子さん** まず最初に着手したのは、オンラインショップの立ち上げです。実店舗を持つのはなかなか大変だということで当初はオンラインだけで販売していこうと考えていたのですが、一度、お客さまに直接来ていただいで販売することを試験的にやってみたくて、そうすると、母は生き生きと、とても嬉しそうにお客さまと話をされていて、お客さまもすごく喜んでくれました。その様子を見て、「人と直接会って、直接話をするといいことだ」と気が付きました。

実は、母はこうした機会が増えたおかげか、去年よりもどんどん元気になっていきました(笑)。こうして頑張ってくれている母のためにも、お客さまと交流できる場をこれからも大切にしていきたいです。



**敦子さん** お客さまとの交流を通じて、この工房が、皆が楽しく過ごせる場所になるといいなと思っています。そしてこの工房の良さでもある、「愛子おばあちゃんの手ごこち」という部分を、多くの方に伝えていきたいです。地域にずっと受け継がれてきた伝統や、母が長い間続けてきた経験は、何にも代えられない素晴らしい価値があるものだと思います。

**またここから  
新たなスタート**

**愛子さん** 娘たちにはまだまだこれから伝えていきたいことがたくさんあります。こんな風に3人ともが受け継いでくれるとは思っていません。たのびで本当に嬉しいですし、それぞれの個性や強みを生かして、これからは4人で力を合わせて頑張りたいと思います。



表紙撮影：写真サポーター 早川 雄志