

水源の里だより



写真右▶
リフォームされた店舗にて

地元でとれた
産物



みらいづくり隊員 **田中 訓** さん
(大阪市から甲賀に移住)

写真 上▶ 地域でお借りしている畑にて。
左▶ 収穫した大根。中上▶ ヤマボウシ
中右▶ ラズベリー
下▶ 大根をシロップ漬けし、各種ベリーで風味づけしたもの

みらいづくり隊 なう!

《水源の里振興室から》

地域に愛される場所を

目指して

4月から「みらいづくり隊員」として甲賀で活動している田中さん。自身のみらい活動として、カフェスペース開店に向けた準備が着々と進んでいます。

店内は古民家の味わいを残しながら手作業でリフォームされていて、くつろげる空間が広がっています。

田中さんがイベントに出かけて販売しているものは、柿の葉などを独自ブレンドしたお茶、ブルーベリーやナツハゼのジャムなど。和洋問わず様々な食品調理の経験と技を持っている田中さんならではの商品が多く、地域の食材の風味や特性を活かせるよう、レシピ通りではなく、微調整を加えながら試作を繰り返し返されているこだわりぶり。これらは春のオープンには用意されるそうです。

また、これらジャムの原料となる果実は自ら採取するだけでなく、隊員活動で知り合った地元の方から分けてもらうことも多いようで、完成した商品は自分だけのものではないとの思いから、果実を頂いたお返しに完成品を配っておられるそうです。ここに「地域に愛される場所」を目指す田中さんらしさが感じられました。

平成23年4月から市内に移住しているみらいづくり隊員のひとり、田中訓さんのお店「no-ho-ho-u(のほほん)」が春の本格的オープンに向けて準備が進んでいます。「地域から愛される居場所」を目指す田中隊員と、田中隊員が普段からお世話になっているばーら(おばちゃんたち)についてみなさんにお伝えします。



移住以前と現在

「甲賀に移住してくる前までは、ブルーベリーやナツハゼ(和製のブルーベリーの仲間)の加工品を作りたいと考えていた」と話す田中さん。

ただ、地域で活動されている「つみとり農園」の方や地元の方から食べられる果樹や山菜を教えてもらっていくうち、ヤマボウシやサルナシといった地域に昔からある身近な果樹でも加工品をつくりたいと考えるようになっていったそうです。

いまでも色々な食材を探すことに余念がないようで、「川沿いの木々を眺めながら歩いている私の姿を見かけた人から、何をしているんだらうと不審に思われたこともありましたよ」と笑いながら語ってくれました。

素材になりそうなものを見つけても自分で判断できない場合があるそうですが、「僕には相談相手の師匠がいますから助かっています」と、どうやら田中さんには心強い応援団がいるようです。



地域のばーらを

「師匠」と呼んでいます

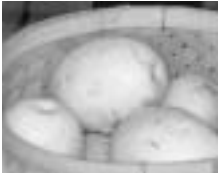
田仲さんが日々農業や地域のことを学んでいるのは、地域のばーら（おばちゃんたち）。「師匠」と尊敬するばーらに、田仲さんは最近ささやかな恩返しをされたそうです。

いぶき認定こども園などから、大量の花梨を分けてもらった田仲さん。花梨の加工にあまり馴染みがなかったものの、「ありきたりのものではなく、個性あるものをつくりたい」とインターネットでいろいろと検索されたそうです。

すると、数ある加工品のなかでもあまり知られていない「花梨飴」を発見。「水飴ならそのまま食べたり、お湯に溶かしたりと簡単に食べられる。ばーらの風邪予防にいいのではないか」と考え、これをプレゼントしようと決めたとのこと。

ちなみに、地域の方から提供される果樹は無農薬のものばかりで、虫食いの跡が多くあり、この処理に最低でも半日以上はかかるそうです。田仲さんは、日頃お世話になっているばーらのために、これにも手間をかけて調理されました。

早速、完成した花梨飴をつみとり農園のばーらにプレゼントされた田仲さん。花梨飴の味についてばーらにたずねてみると「もったいなくてまだ食べていない」と、本当にうれしそうにさ



取材現場に駆けつけてくれた、田仲さんが師匠と仰ぐばーら（左から姉川すゑ子さん、吉田すみ愛さん、今川百合子さん）

ばーらにとっての田仲隊員

甲賀のつみとり農園のお手伝いもされている田仲さんについて、農園のばーらに聞いてみると、こんな答えが返ってきました。

「つみとり農園にテレビの取材が何度もあって大変やったけど、田仲さんに手伝ってもらってほんまにありがたかったんや」

「村の中にあるもんで、今まで食べたことないもんでも、上手に調理してくれてびっくりしとるんや」

もちろん4月の移住直後からそんな関係ではなかったとお話されていますが、今ではばーらが用事で山に入った時も田仲さんが喜びそうな食材を探しまわってしまふほどのよう、お住まいが近所の姉川さんは「息子のような存在」と語ってくれました。

そんなばーらが田仲さんに心配していることは「甲賀の冬をうまく乗り越えられるか」ということにつきるそうです。長年の経験をもつ「師匠」たちの知恵がある限り、田仲さんはうまく冬を越えられるのではと感じました。

春の本格的オープンにむけて

雪の影響がなくなる春にむけて、「キャンドルや石鹸などを、今までの活動で集まった食材・素材を利用して作り込んでいきたい」と語る田仲さん。



県道40号からお店「no-ho-ho-n」を眺めた写真（右から2軒目）
ルート▶道の駅・伊吹の里から姉川を北上し、甲賀集落内の観行寺、または白山神社から最寄の橋で姉川を渡ってすぐ



「甲賀でとれた玄米もその場で好みで精米します」

「冬の間は準備中なので商品がまだまだそろっていませんが、はるばるのお店に来ていただいた方には、特性のブレンド茶をお出ししますよ」とのこと。
また、みなさんの地域で使われていないような素材や食材などを活用してもらいたいという声があれば、できる限り協力したいとも語っておられました。
姉川源流の甲賀から地域、そして市内の魅力を見つけ発信していく、みらいつくり隊員の田仲さんの地道な活躍に今後も期待したいと思います。

みらいつくり隊員の活躍をこちらのサイトからも確認できます。
<http://tsukuritai.com/>

お問い合わせ 水源の里振興室（伊吹庁舎）
☎58-1121 ☎58-1630 ✉suigen@city.maibara.lg.jp