

大学生が田舎暮らし体験!

都市と農村の交流を進めている市と農業公社が、他市町村に先駆けて取り組んだ「おためしの家」。好評につき二軒目ができること…。

大槻の富川酒造さんの古民家で、短期の滞在や、学生など若い人たちとの交流の場として、さらに進化させた形で生かす方針です。

●その第一弾として九月に行われたのが、中央大学と法政大学の学生三人と社会人三人が参加した農業塾でした。

あんどん祭りの会場で矢板たかはら米(新米)や野菜の販売。矢板温泉につかり、古民家での反省会。翌朝は新米での朝食の後、稲刈り体験。手打ちそばでの昼食の後は富川酒



広い座敷で新米の朝ご飯

造の酒蔵見学と、メニューはてんこ盛りでした。

●参加した学生の声

「都心からそんなに離れていないのにこういう自然の中で生活できる。気軽にそのギャップを体験できるのだという事に気がつきました」

「あんどん祭りで新米とネギの販売をしたのですが、そこで人の温かさを感じました。都会のスーパードでアルバイトをしたとき、声をかけてもまるで無視されたり、冷たい反応だった。でも、ここでは『ごめんささい、うちでも米作っているの! 悪いわね』『ごめんね、まじあつてるの』などの反応があり、みなさん優しいんです。それに、今日のお昼のようにみんなで食べるなんて事はあまりないですね。それも今まで会った事もない人と…」



立派な古民家です

●一緒に参加した社会人の方は:

「学生時代に地域に学びの場を求めたとき、地域と学生のつながりがないことに気づき、そのつながりを作る場づくりを始めました。それが発展して、地域以外とのつながりもできるようになり、今回の参加は矢板と多摩を結びつける『やいたまプロジェクト』の一環なんです」

「学生を迎えるに当たっては、目的をブレさせないことが大事ではないでしょうか? 矢板への刺激とともに学生にも刺激になる。それにプラスして、何を生み出すかを考える。そこをきちんと押さえておく必要があると思います。こういうことを続けていくには人によるところが大きいので、プロデュースできる人をいかに増やしていくかが大きな課題ではないかと思っています」

矢板の

高原山のふとこで育つ豊富な農産物。その農産物に付加価値をつけ地域の活性化に一役買っているのが、市内二カ所にある農産物加工所。今回は、その加工所の活動をご紹介します。(O)

農産物加工所

ともなり農産物加工所

●平成十三年度に設立されたこの加工所では、市内三カ所の直売所(城の湯温泉ふるさと市場・石関直売所・下伊佐野直売所)の会費有志によって、地場産の農産物に付加価値をつけるため菓子製造・漬け物の加工をおこなう、地産地消を目的に安心・安全・うまい特産品作りをめざしています。



名人芸...

●カボチャ、春菊、キノコの三色入りまんじゅうを「矢板まんじゅう」として販売していますが、かぼちゃまんじゅうは、矢板産のカボチャを皮と餡に使用。春菊まんじゅうは矢板の特産品です。

ある春菊を皮に。キノコまんじゅうは季節限定(10月〜5月)で、シイタケ、ブナシメジを芋がらと混ぜた具が好評で、各種イベントでもすぐに売り切れるほどの人気商品です。また「ともなり漬け」や「梅干し」などの漬け物や、「しそ巻き」も主力商品になっています。

●この加工所で作られている製品は各種イベントや、前述の三カ所の直売所で販売され好評を得ています。が、週に二回の製造のため、品切れになることもあつてうです。

●「週二日の製造では道の駅ができた時に対応できなくなるおそれがある。今後は、若い人にも参加してもらい会員を増やし、加工所の稼働率を高めていきたい」と代表の添田秀雄さん。

やまゆりの会

●平成十七年にできた「第一農場活性化施設」、その一角の十五坪ほどの工房でもちを主力にした菓子作りを行い、地域の活性化に一役買っているのが「やまゆりの会」。



元気な笑い声

取材に訪れた日は、新製品の試作を行う勉強会が開かれていました。女性ならではの、きれいに清掃が行き届いた工房で和気あいあいと…。

●これまではメンバーそれぞれが自分の仕事を持っていて、その合間での作業でしたが、これからは定年退職した人を中心に、毎日稼働できるようにするとのこと。

「道の駅など販売先も増えるので、団塊の世代以降の人たちが集まって、楽しみながら、地場産のものに付加価値をつ

けることができれば、地域の活性化にもつながっていくと思います。今日使った小豆は地元の方で作ってくれたものですが、この施設ができた事で少しずつ地元産の輪が広がってきています。将来は地域の人にもっと参加してもらい、地域ぐるみで運営できればと思っています」

●現在、冬場の切りもち、それ以外の時期のアンコもち・きなこもち・ゴマもち、それらをセットにした三色もちなどが主力ですが、ほかにきなこあめやカステラ、蒸しパンなども作っており、今後はもちだけでなく、例えば地元産のりんごを使ったパイなど、いろいろなお菓子作りにも挑戦したいと意欲満々です。