



# いきいき! いきいき! 仲間たち

巻頭特集

阿東の自然に恵まれ  
心を込めて作った“おばあちゃんの味”を  
みんな食べにおいで!  
「ゆめ工房華茶屋」 阿東町徳佐

## いつまでも元気で華やかに

阿東町の国道9号沿い、大きな「そば」の看板が目印の、ゆめ工房「華茶屋」は、地元の元気な女性グループが営む手打ち蕎麦のお店です。窓からは十種ヶ峰を一望でき、秋にはお店の周囲一面蕎麦の花が満開!景色も抜群のお店では、コシのある地元産手打ち蕎麦が人気。おいしい空気と水そして山の幸あふれる阿東町で、メンバー全員「老いても華やかに」をモットーに元気に活動中です。



会長の白松富美子さん

活動のはじまりは  
蕎麦との出会い

「国道9号沿いのとってもいい場所で、交通量も多いでしょ、だから走る車をちよつと止めて立ち寄って賣える場所にしたかったんです。」と、ゆめ工房「華茶屋」代表の白松富美子さんは言います。阿東町の魅力を積極的に発信したいという想いから白松さんが中心となり「みんなが集まって何かできんかねえ」と考

えていた農家の主婦11名が立ち上がり、特産加工品作りに取り組み始めました。

最初の活動は平成9年ごろ、地域の減反田を利用して蕎麦を播えてみようと思いたち、30アールの土地を借りて共同栽培を始めました。蕎麦打ちには自分たちでお金を出して島根県や福井県へ研修に行き習得。そして「蕎麦を打って出してみよう!」と、アグリ直売所にテントを張って不定期にバザーを始めました。

「初心者が打った蕎麦だから大きかったり、小さかったり、固かったりだったけど…一生涯命を出して売っていたの。それを1月頃に始めたんだけど、その頃寒かったからかお客さんに大好評で寒いね〜ごめんなさいねって売っていたら、あるお客さんに「100万円出して寒いやなかういうテントを張って蕎麦を食べるところはないよ、これはそれくらい価値ある美味し

さだねえ」って言ってもらって。それで気をよくしてね。そこで一生涯命やっていたの。」と白松さん。

国道沿いの好立地のため、お客さんも沢山立ち寄ります。「おぼさんたちが外で蕎麦売ってるよ」とその存在はどんどん話題になっていったそうです。しかし保健所から定期的活動をするなら加工所が必要との指摘があり、活動を一時休止することに。加工所作りが緊急課題となりました。



この看板が自由



ゆめ工房「華茶屋」

想いをかたじけなく  
加工品づくり

蕎麦のパザールを休んでいる間にも加工品造りのアイデアはどんどん膨らんでいき、柏餅、笹まきおこわ、山菜おこわなどを次々と商品化していききました。なかでも「山菜おこわ」にはこだわりがあるところで「地元で作っているもち



工場のまわりにはそば畑が広がる(写真提供:ゆめ工房/撮影:松尾義典)

米の種類の中から一番美味しいものを食べ比べてみて、いまのもち米に辿り着きました。山菜おこわの具材のワラビやフキなどもみんな自分たちで山に取りに行くの。みんなでお弁当持って、山に行つて。えらかったけど面白かったわ。」と白松さんは言います。そうしているうちに菓子業と惣菜業の製造許可がおりた

ので、メンバーで寄付をつつり20万ずつ出し合つて、白松さんの自宅倉庫を改装して加工所を整備しました。それを機に地元の農産物加工グループ「エルダーウーメン会」を立ち上げ、アグリ側で自分たちが販売するほかに、町内の交流拠点施設や山口県庁・JRの駅などの売店、コープやまぐち等に週に一度商品の出品を始めました。

### 転機となった「山口きらら博」の開催

農産物加工品の販売活動を続けていた頃、転機が訪れます。平成13年に開催された「山口きらら博」で各市町村のバビリオンの阿東町コーナーに出店してみないかとの誘いがあったのです。そして「山口きらら博」へ参加してその活気を感じ、それが今後地域の活性化に役立つのではないかとの期待もあり、その

ために絶対に自分たちのお店を開こうという思いがつのりました。

「きらら博の後テレビのニュースで二井知事が、『ボランティアの皆さん、出店してください』と皆さん、本当にご苦労様でした。これを機会に皆さんが各地区に帰つて活動を根付けてもらつてこそ博覧会をした意味があります」と言つてくださったのを聞いて。本当にそうだ！と思つて。それに、しばらくお菓子や惣菜だけをやっていただけ、やっぱり蕎麦が忘れられなくて。」そういう思いもあり、蕎麦屋を建てるよう決意をしたのだそうです。

それからは開店へ向けて一直線。県や町の補助金を得て応援してくれていた地主さんから蕎麦畑に隣接する農地を借りて、今の場所にお店を建てることになりました。そして平成15年4月に、ついに「ゆめ工房茶屋」をオープン



そばが売っています

お店には手作りの手紙も

香取特産 いきいき仲間たち



あつたが山かけそば

そば打ちはプロ社員

ン。ゆめ工房「華茶屋」という名前には「年老いても元気で華やかでありたい」との気持ちが入められています。現在、開店日は毎週月・金・土・日祭日の月15日程度。その他の日には予約制で手打ち蕎麦の体験教室などを行っています。

阿東の美味しいものをより沢山の人が

知って欲しい！

ゆめ工房「華茶屋」では地産地消を大切に考え、訪れる皆さんに「ふるさとの味」を知ってもらいたいという想いから、地元の農家の人たちと協力して美味しいものを作っています。蕎麦をはじめお米も野菜もお豆腐もお肉もほぼ全て地元産を使用。「蕎麦は私たちが植えるけどそれじゃ足りないから、阿東町の束畑にある組合で、減反田に私たちが使うほどの蕎麦を一年間植えてくださっています。お客様からもこのお蕎麦違うねってよく言われるけど、それは本当に100%地元産の蕎麦を使っているから。絶対徳佐産だからよって胸を張って言えますよ！」と笑顔で話される白松さん。

さまざまな活動を続けてきたゆめ工房「華茶屋」はその

活動成果が認められ、平成17年には「農山漁村いきいきシニア活動表彰事業※」の農山漁村地域部門において優秀賞を受賞しました。

運営メンバーはみんな立ち上げ当時から仲間。今後の課題は後継者づくりだと思います。「介護保険になるべくかからないようにするために、みんなが笑顔で健康でいられることが大事、そうなることやっぱりこのお店が必要だねってみんなで言っているんですよ。」活動を通して様々な人との新しい出会いが刺激になり、楽しみもたくさんあるそうです。



工房の中は手作りの作品がいっぱい

いつまでもみんなが元気でいられるように——白松さんたちの活動は今後も地域に元気を発信していきます。

※農山漁村いきいきシニア活動表彰事業…農林漁業や農山漁村の特質を活かし、高齢者が生涯現役をめざし、安心して住み続けられることを基本理念とした「農山漁村高齢者ビジョン」をもとに、各地域でいきいきとしたシニア活動を展開している高齢者やそれを支援する団体を表彰しています。



