

新春懇談会

明けましておめでとございます。新たな年に向けて、それぞれ異なるお仕事で活躍しておられる女性の方々にお集まりいただきました。住みよい町にするためにどうしたらいいか、女性の視点でお話し合いました。いただきました。



聞き手
総合進行：町長 松岡市郎

「いいもの」「本当の味」 が分からない

神林 今、作物に対しても旅館に対しても「北海道なんだから安くても良いでしょう」というような風潮があるんじゃないでしょうか。でも安くても良いなんてことはないですよ。足元を見られているんじゃないか、と思いますよ。

松岡 本当にそうですよね。生産者と消費者に理解されるような運動を進めなければね。

ホッケがああ状態泳いでいると思っていた」といいます。

子供のころ、実家は魚屋だったから、学校から家に帰ってきて、父も母も忙しくて相手をしてくれなかった。つまり魚から、当時の魚の包装用に使っていた木の薄皮を、水の中のしじみ貝の口に当てて貝殻の口が閉まるのを見て遊んでいたんです。

今、うちの店ではしじみを売る時、パックに入れないでそのまま売っているんだけど、子供が店に来ると「手が臭くなっても構わないんだっつら、触ってもいいよ」と紙を渡すんですよ。そうしたら水の中に紙を入れて遊び始める。子供は「わーっ」とか「キャー」とか言って触る。子供自身に貝を



石本宝子さん
5北、兼業農家。旭川市出身。北海道酪農学園短大(江別)卒。夫、和也さん(48)。農閑期には、和也さんは旭川市内でアルバイトをしています。約23ヘクタール経営の米作農家。減反の田に加工米の作付けもしています。7人家族。

照井 真空パックになって匂いしない魚に慣れてしまつて、「生臭い」という言葉で形容される魚に対する味覚が変わってきている。うちではイカゴロから作ったイカ塩辛も売っているんです。けれど手作りで作った塩辛を生臭く感じてしまつてしまいました。一度買って帰って「やっぱり傷んでいる」と苦情を言ってきた人がいたんですよ。

神林 現在は、食事は無料サービス、と言いたくない安いです。それでもダシは市販の液体濃縮ダシではなく「昆布とかつおで取るうよ」と頑張つてやっています。

ところが、化学調味料の味に慣れている人は、私よりずっと年配の方でも「ちよつと薄いんじゃない?」という方が結構いるんです。今はレンジで「チン」じゃないで

袋に入れさせたりすると、その子にとつて「しじみは『我良笑』さんに買に行こう」と思うみたいで「しじみありますか」つてまた来てくれる。

思いつくほどの町になってほつ

照井 小さいころは、お肉屋さん、お豆腐屋さん、洋服屋さん、駄菓子屋さん、とそれぞれお店が分かれていた。商店街がすごく活気に満ち溢れていて、お祭りには着物を着せてもらつて、髪の毛も結んでもらつて…。それが近所では当たり前で、当時は歩行者天国もあつた。魚屋だった父は、歩行者天国で子供たちを並ばせて、無料で

すか。食事が簡単になつてきているせいでしょうか。「こんなに時間をかけているのに分かつてもらえない…」とすごく思いますねえ。

照井 旭川で商売をしていたときから、さばずしが結構評判で、5年前に東川に来た時から、東川の米を使って作っています。「おすしの米に北海道米は良くないよ」という方が結構いたんですけど、せっかくなので東川で商売を始めたので、東川の材料を使おう、と。

今ではそのお米が逆に評価されるようになって、「これ東川のお米でしょう?」と聞かれるくらいになつてきて…。やつと自信が持てるようになって来ました。昼のランチ定食もなるべく「お米は東川のお米です」「採れるときは、野菜も東川の野菜なんです」と声を掛けるんです。

すると「ああ、東川産なんだあ」とお代わりする人が結構いたりして。お水も、普通に出しているだ

スイカ割りを見せていた記憶があるんです。

東川が、実家があるふるさとこの町、というだけじゃなく「あつ、『我良笑』のおばちゃん、まだ生きてる」「白樺のおばちゃん、まだ元気だ」みたいな。「ああ、東川に帰ってきたんだ」と思い出すくりの町になっていけば…。と思うんです。

小学校で田んぼの田植え、稲刈りをしてしているんです。うちの子はすごく喜んでいて、一度家に戻つて、また出て行つて、なにしに行つたのかと思つたら、稲刈りした稲を抱えて持つてきて…。仕舞いには瓶の中で突いて精米してるんですよ。父さんが「よし、炊いてやる」

けだけれど「いやあ、東川のお水はおいしいですね」と言われるようになってきたので、だんだんうれしくなつてきた。「やつぱり東川っていいなあ」と…。

由川 学生が宿泊に来る時には、4人の子で一升(約1・8リットル)の米を炊くんですよ。その量でも足りない。それで「いつもこんなに食べるの?」と聞くと「食べない」といいます。おいしいんですよ。

今の高校生は、お米を作るとはどういうことなのか、感覚が分からないと思います。田植えをして秋に稲を刈り、刈つたものが機械の中を流れて、玄米が精米になります。ということを体験すれば、良く分かつて感動するんです。けれどスーパーで買って来たものに感動はないと思うんです。

照井 新婚さんの奥さんがうちに買いに来て「信じられない。開き

つて言つて…。ちよつと「イタタツ」と小石なんかも入っているんだけど、すごくうれしいみたい。そうなる、子供を見てこつちも感激する。またお店に飾っているものもある。「ここにぶら下げて飾つておいてくれ」と…。いつになつたら下ろしていいものやら…。農作業は子供にとつてすごくいいみたい。

松岡 今言われたように、〇〇屋さんという言い方が消えたのは最近ですよ。照井さんがおっしゃる通り、〇〇屋さんが復活してくれるのが、町の活性化につながるんじゃないですかね。



神林泰子さん
旅館業。茨城県取手市出身。中国・西北大史学科(西安市)中退。12年前に脱サラ(高島屋百貨店勤務)して東川町に移住。夫、知宏さん(40)とともに、ユースホテル「白樺荘」(旭岳温泉)を引き継ぎ経営。3人家族。旭川調理師専門学校卒。



照井しおりさん
飲食店「我良笑」(わらえ)(南町3)経営。東川町出身。道立東栄高校(普通科)卒。夫、誠司さん(47)。旭川市内の土、日スーパーで鮮魚店経営。その後東川町に移住し、実家が経営する居酒屋手伝いを経て独立。11年目。6人家族。



由川弘美さん
12区、専業農家。東川町出身。北海道拓殖短大(深川)卒。夫、英二さん(60)は町議(2期目)。水田12畝など18畝経営。グリーンツーリズム協議委員会副会長。写真甲子園企画員。剣道5段(東川剣道スポーツ少年団指導)。2男1女はすでにそれぞれ独立。

※掲載は五十音順