

のーじへいこらい

「のーじへいこらい」は尾鷲市野地町の商店街にあった廃屋を利用し、自分たちの暮らす地域を活性化させようと、平成22年に結成された団体です。主な活動は週末にオープンする地物が並ぶ店舗の営業。立ち上げ時から話題となり、行列ができて慌てふためく様子を見かねて、スタッフに加わった人もいます。現在は9人がグループに所属しています。



商店街の一角にある

お問い合わせ

「のーじへいこらい」
尾鷲市野地町2-8
TEL 0597-22-0160
営業日時：土・日曜日
9時～15時

「のーじへいこらい」は尾鷲弁で「野地町に行こう」という意味。野地町に住むみなさんが町を盛り上げたいとボランティアで活動し、店舗を運営しています。畑から採れたての野菜、また黒糖寒天や押し寿司など、ふるさとの味を今に伝えています。代表の内山 幸子（さちこ）さんはじめ、メンバーのみなさんにお話を伺いました。

——尾鷲駅前の商店街をしばらく歩くと、「のーじへいこらい」の店前が「一際賑やかで、すかすか」だとわかりました。

内山：空き店舗を活動拠点の直売所として改装しました。以前は別の場所です。仕入れたものを販売していたので

すが、こちらに移って自分たちでお総菜も作りたいと厨房を整え、保健所の営業許可を取りました。

——午前中はレジ前の列が途絶えないほどの盛況ぶりですね。総菜は種類が多く、少量なのでいろいろ選べますし、野菜も鮮度のよさがわかるものばかり。

野田 まほ子：料理の得意なスタッフが朝7時に出てきて、調理を担当します。魚入りの味ご飯やちらし寿司は定番。天ぷらや魚の煮付けなどは一人暮らしの方に喜ばれています。尾鷲に単身赴任するお客さんも多く、酢の物やサラダなど栄養バランスを考えて買っていくかれますね。価格帯も購入しやすいよう設定していて、高齢者の方には程よい分

量で、食べ盛りの方も種類をたくさん選んでもらえるよう、容器に詰めるだけでも時間がかるんです。

湯浅：販売する野菜を届けてくれる農家さんが10人ほどいます。イタドリなど山菜も持ってきてくれるのでありがたいです。その旬の野菜を使って総菜を作っているの、お客さんからどんな献立がいいのかと聞かれることも多く、自分たちの実体験を紹介しています。漬物は同じ素材でも作る人によって味が違い、それぞれにファンがついていますね。

——交流促進の仕組みである「まちの駅」にも登録していて、休憩スポットとしても開放しているのです。

野田 洋子：店の奥にある小上がりに畳を敷き、休んでもらうスペースを作りました。市内各施設が参加する「尾鷲おひなさままつり」のときには、ここにひな人形を飾って、甘酒やお汁粉の振る舞いもしています。地元の人だけでなく、熊野古道など観光で尾鷲にみえた人同志での交流が生まれることもあります。

仲本：「まちの駅ネットワーク尾鷲」が取り組む「おわせ棒」で、オリジナルの棒メニューを考案しました。食感がカリフライのように独特な「エリンギ棒」、尾鷲の三木里地区で手作りする「こんにゃ



総菜を次々と調理する厨房



名物の「おわせ棒」と手作り総菜



店内の様子。レジに立つのは会長の内山さん



前列左から野田 まほ子さん、野田 洋子さん、後列左から湯浅 忍さん、内山 幸子さん、仲本 知佐子さん

——さまざまな町の活性化に積極的に関わり、10年以上活動が続いているのです。

内山：仲良しメンバーで楽しく集まっていますが、野地町を、そして尾鷲をよくしたいこうと、ときに厳しくなることも。それでもすぐに笑い合える仲で、この活動が日々の刺激にもなっています。若い人も手伝いに来てくれるようになりました。世代を超えて、みんなで知恵を絞っています。

——賑わいを創出することを目標に、気心知れた仲間が得意分野で活動を支えています。言いたいことが言い合えるのも、活動が長く続けられる秘訣かもしれません。

インタビュー：中村 元美