

企業組合 旬菜工房 笑み

伊賀市の比自岐地区は、豊かな水田農業地域ですが、近年は水田維持が困難になりつつありました。そんな状況を打開するため、平成23(2011)年に設立されたのが「農事組合法人 ひじきファーム」です。農地の集積・集約などに取り組み中、女性たちが中心となって「企業組合 旬菜工房 笑み」を設立。同26(2014)年のことでした。以来、お互いに協力し合いながら、地域を盛り立てようと活動中です。

風薫るころ、伊賀市比自岐の「比自岐地区コミュニティセンター」(旧「比自岐保育園」)を訪ねると、「笑みの市」が開催され、地元の人々で賑わっていました。毎月第2土曜日に開催される同市を主催・運営しているのが「企業組合 旬菜工房 笑み」の皆さんです。準備などで忙しい中、代表理事の福嶋二美夫さんと副代表の中西加代子さんに話を伺いました。

——皆さんは、企業組合を設立する前から、新鮮な野菜や加工品作りなどを行っていたと伺いました。

中西：そうです。安心・安全な野菜作りをめざして栽培方法にもこだわって

ましたが、地域をさらに活性化するためにも、法人化して加工品製造の設備や環境を整えた方がいいと考えて、企業組合を設立したのです。

福嶋：設備が充実したことで、現在は加工品の種類も多くなり、専属の2名が、「五目豆」「莼わかめ」といった旬の佃煮」「比自岐こんにゃく」などを随時作っています。販売先も、伊賀市内の「道の駅あやま」や「Aコープ青山店」をはじめとして、名張市内や大阪方面にまで広がっています。いづれも好評をいただいています。また、上野東町にある多目的スペース「うえせん白鳳プラザ」で週に2回開催される朝市にも、新鮮野菜などを出荷しています。

——それは素晴らしいですね。ところで、今日の「笑みの市」で、答志島(鳥羽市)の皆さんが、アジやサワラの干物やちりめんじゃこ、塩蔵わかめなどの海産物を販売していて、驚きました。地元の人たちも、毎回楽しみ、答志島の海産物が一番、などと話してくれました。



中西 加代子さん 福嶋 二美夫さん

福嶋：実は、地域の名前の「ヒジキ」と、答志島が県内有数の海藻「ヒジキ」の産地であることが縁となって、20年前に交流が始まりました。当初は、お互いの子

精進めて作っていますよ。

——それは、お話しそうですね。10月26日(日)には「秋季イベント・収穫祭」も行われるそうですね。

中西：そうです。「比自岐地区コミュニティセンター」(比自岐706番地)で開催予定です。比自岐のお米や野菜販売はもちろんのこと、答志島の人たちも駆け付けてくれる予定です。また、地元の人たちの作品も展示されるので、見どころ満載ですよ。

福嶋：旧比自岐小学校周辺一帯はコスモス畑になっているので、10月中旬ごろになると、色とりどりの花が咲いて、とてもきれいです。よかったら遊びに来てください。

——ありがとうございます。

「笑みの市」では、パンや海産物を買求める皆さんのパワーに圧倒されそうになりました。また、二人のお話からは、比自岐をもっともっと元気にしたいという熱気が伝わりました。

インタビュー……中村真由美



「比自岐こんにゃく」の製造風景※



地元の人々で賑わう「笑みの市」



収穫祭の様子※



「比自岐地区コミュニティセンター」



答志島産の海産物



冷凍車で伊賀牛の販売も行う「笑みの市」

どもたちが遊びに行くなどの付き合いでしたが、次第に経済的な交流も深まり、「笑みの市」などに海産物を持ってきてくれるのです。

——なるほど。それで、加工品に使用されているヒジキや莼わかめも答志島の海産物なのですね。

中西：そうです。答志島の皆さんとのコラボ商品なので、パッケージにも「答志島と比自岐の里のめぐみ」「海と山のおくりもの」と表記してあります。山の比自岐の元気なおばあちゃんたちが丹



答志島とのコラボ商品「五目豆」

お問い合わせ

「企業組合 旬菜工房 笑み」事務局
伊賀市比自岐175番地
TEL 090-5113-3934
(中西 加代子さん)