

# かあちゃんは**魔法**つかい

～元気と笑顔の生産者たち～



# かあちゃん魔法つかい

村上市神林地区。

砂丘地が広がるこの地域で、

美味しい野菜とにぎやかな直売所を

こつこつ丁寧につくるお母さんたちに出会いました。

「これはこうやると上手く皮がとれるの」

「こうやれば美味しくなるのよ」

「この人は煮しめの名人なんだから」

目の前でつきつきに練り広げられる

手際のよい料理と、キャッチボールのような会話。

そして、優しくて明るい表情。

『元気』『笑顔』『充実感』『強い思い』

よそもの4人が1日お手伝いして見つけたものは、

そんなお母さんたちもつ、「魔法のような」魅力の数々でした。

直売所に来るお客さんにも、村上市の皆さんにも、

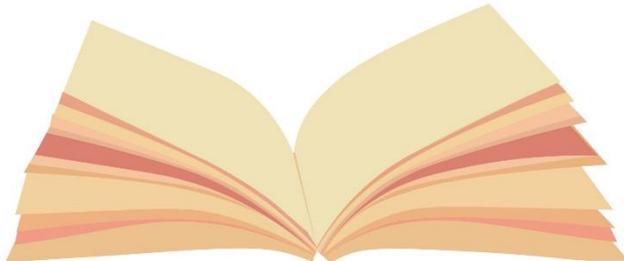
このお母さんたちの魔法を知ってもらいたい。

お世話になったお母さんたちの

言葉や姿を記録してお返ししたい。

そんな思いを込めてつくった

お母さんたちの知恵と人柄が詰まった冊子です。



# 目次

道の駅を支える とれたて野菜市	4
「神林で女性が一番輝く場所」(川崎澄子)	5
「畑からみんなを笑顔に」(竹内イミ)	6
「元気なうちに 家族みんなで旅行がしたい」(小田美千子)	7
「直売所と遊んでいるの」(板垣みよ子)	8
「苦しい時ほど考え込まない」(竹内幸恵)	9
「お客さんの気持ちになってみる」(小田より子)	10
「色んなことをやってみなさい」(川崎順子)	11
お母さんたちの知恵袋	12
神林のお母さんたちと過ごしてみて	14





## 道の駅を支える とれたて野菜市

### ふるわさの味に会える場所

村上市神林地区に、年間33万人が訪れる道の駅がある。ここが平成13年にできた道の駅「穂波の里」だ。そんな道の駅の人気を支えるのが、野菜・特産物直売所「とれたて野菜市」。ところせましと並んだ地元の野菜や手作りの加工品は、にぎやかに訪れるお客さんによって、午後には売り切れる商品もある。

この野菜市がお客さんに提供したいのは「ふるわさの味」。日本人なら誰しも、季節の恵みや田舎の豊かさになんとなく「ほっとする懐かしさ」を感じるのではないだろうか。おしゃれさやかっこよさよりも、忘れてはいけない大切なふるわさの味、つまり地元の生産者や手作りのつくりたてをきちんと届けられる場所を作り続けることを目指しているのだ。

### 出荷農家130人以上

とれたて野菜市に野菜を出荷しているのは、地元の農家のお母さ

んたち。その数はなんと130人以上。そのため、出荷されている野菜の種類は多岐にわたっている。野菜だけではなく、惣菜・苗・雑貨などさまざまなものが並び、季節ごとに行うイベントには大勢のお客さんが集まる。中でも8月の花市は一大イベントだそう。

この直売所が魅力的なのは、何より地元の人が支え・支えられている場所だからなのではないだろうか。つくる人・売る人・買う人が、みんな「ふるわさ」を大切にしているからこそ何度も通いたくなる居心地の良さがあるのかもしれない。





## 神林で女性が一番輝く場所

### かあちゃん魔法つかい

設立時から、今現在もとれたて野菜市をひっぱっているのが代表の川崎澄子さん。いつでも明るく元気で、会った人みんなを惹きつけてしまう澄子さんは、農家のお母さんたちのことを「魔法つかい」だと言う。「お母さんたちの、野菜を様々な工夫であまさず使い切るなどの知恵は、まるで魔法」。そんな「魔法」のような知恵と、お母さんたちの元気や笑顔が、地域にとって必要不可欠だと思いが、澄子さんの行動力を支えている。

実は、とれたて野菜市のスタートは「御用聞き」。今も澄子さんは、直売所に訪れるお客さんや地域の方々の要望を聞き、直売所の運営に生かされている。人望の厚い、頼れるリーダーだ。

### 女性だけの株式会社

とれたて野菜市のはじまりは、農協婦人部の活性化を目的にした小さな販売活動だった。当時は、

男性が稼ぎ、女性はお小遣いをももらうのが一般的。でも、得意な野菜作りで女性が自分で少しでも稼げるようになれば、もっとのびのびと女性が輝くことができるのではないかと。母ちゃんが元気だと家庭も元気に、地域も元気になるのではないかと。

そんな思いで続けた販売活動は、道の駅設立の影響も合わさって平成22年に株式会社となり、それから今まで、ずっと女性だけで運営をしている。「大変なこともたくさんあるけれど、今やここは神林で一番女性が輝く場所になってきている」と澄子さんは語る。

#### ◆とれたて野菜市◆



住所：新潟県村上市九日市809  
 営業時間：8:00-17:00  
 休館日：年末年始  
 電話番号：0254-66-8172

# 畑からみんなを笑顔に

## 自家製野菜が七変化

村上市殿岡出身の竹内イミさん。今年、結婚50年目を迎え、毎日畑仕事をこなす元気なお母さん。直売所にはその日に採れた旬で新鮮な野菜を出している。

以前は夫婦共働きで育児をしながらの農作業は非常に大変で、朝・夕・休日を中心にお米と野菜を作って、忙しい中でも夫婦の力を合わせ頑張ってきたとのこと。ご主人の定年退職を機に作付面積を増やし、現在ではニンニク、白菜、菊芋、ブロッコリーなど様々な野菜を生産している。

そしてイミさんの作る料理がホントに美味しい。何度かご飯をご馳走になったが、毎回5・6品が食卓に並び、しかもほぼ全ての料理が自家製。どれも美味しく、気づいたら箸が進み、自然とペロツと食べてしまう。自分で作った野菜を美味しい料理に変えてしまうみんなを自然と笑顔にしてしまうまさに“食の魔法つかい”という言葉がピッタリなお母さんである。

## 菊芋はイミさんが初出品！

ある時、自身の健康対策の為に菊芋を作り始めた。朝日地区の道の駅で種芋を購入して、自宅の畑で生産を始めた。菊芋は血液をサラサラにしてくれる健康野菜。作り初めてしばらくすると、世間は健康食ブームでとれたて野菜市の人気商品になっていったとのこと。

またイミさんの家では直売所には出荷はしていないが自身で作ったニンニクを炊飯器で熟成させる“黒ニンニク”を作られている。普段は健康の為に1日一粒を食べているとのこと。この黒ニンニクは一度食べたら癖になる忘れられない味だ。  
(和明)

## 竹内イミさんは、こんな人

とても遠慮がちだけどやさしいお母さん。野菜を育てている時が一番楽しく、野菜を我が子のように育て、よく育つと嬉しうように育つことが何より嬉しいこと。そしてニンニクの植え付けスピードはまさに職人技。イミさんのスピードに追い付くためにはもっと修行が必要そう...

# 元気なうちに

## 家族みんなで行きたい



### 1日1緒で感じた

#### 「小田美千子」さん

あなたにとって「お母さん」はどんな存在ですか？

余談であるが私の母は、厳しい父とは対照的に、小学生の私に1日1つお菓子をくれる人だった。神林地区にお住まいの小田美千子さんと1日を過ごした私は、美千子さんは「みんなのお母さん」なのかもしれないと感じた。

### 多くの人を安心させる

#### 「お母さん」

美千子さんは穂波の里で加工販売を行う部署のリーダーとして働いている。加工所で働きながら、生産者として畑ではピーマンや大根、獅子唐やナスなどの野菜を栽培。3世代が一緒に暮らす美千子さんのご家庭では十分すぎる量の野菜が実る。採れた野菜は県外に住む息子さんたちに届ける。とれたて野菜市にも出荷し、得られたお金からお孫さんへのプレゼントを購入するのだから。美千子さん

の活動は道の駅だけに留まらず、現在は集落内で1人暮らしをしているお年寄りを対象としてお弁当の配達も行っている。

息子さんやお孫さんだけでなく、集落内に住むお年寄りの方々に優しさを提供する様子は、多くの人を安心させる存在、みんなにとってのお母さんなのかもしれないと感じた。美千子さんと過ごした1日の終わりに、私はピーマンや大根、獅子唐やナスなど、ビニール袋からはみ出るほどの野菜を当たり前のようにいただいた。

(真都)

#### 小田美千子さんは、こんな人

お父様と共に農業に努めながら、息子さんご夫婦、3人のお孫さんと一緒に暮らす。とれたて野菜市では一生産者であるとともに、加工販売を行う部署のリーダーも務める。

趣味は「旅行」。立ち上げ期から関わってきた穂波の里の加工部門をまとめる後継者を見つけ、元気なうちに家族そろって旅行に行きたいと語ってくださった。

# 直売所と遊んでいるの

## 誰かを想って

もともと夫婦で田んぼをしていたみよ子さん。息子さんに田んぼを引き継いでから義父母がやっていた畑をするように。今では黒にんにく、里芋、ナスなど様々な作物を栽培している。

一方で、とれたて野菜市に出荷しているのは、ポン菓子をはじめとした加工品が多い。「野菜はそんなに自信がないけど…加工品であれば！」と手作りのお菓子などを直売所に出している。取材日はポン菓子以外にも甘酒などのゼリーを店頭に並べていた。レシピがないなか試行錯誤して作り上げたゼリー。甘酒ゼリーは「底に残ってしまう米麴をどうにかしたい」と細やかな気遣いで出来た商品。みよ子さんの優しくてあたたかい気持ちがこもっている。

## 「直売所」で遊ぶ

とれたて野菜市の話をする時のみよ子さんは笑顔でとてもいきいきしている。顔をみなくても、声のトーンが全然違う。聞いている

私まで幸せな気持ちになってくる。

印象的だった言葉は「直売所と遊んでいるの」。子どもにとって公園が楽しい場所であるように、みよ子さんにとっての心踊る場所として直売所があるのだろう。自分が出したものを買ってもらえることの嬉しさ、直売所に行けばお客様や出品仲間と会って話すことが出来る楽しさがあるからだという。旦那さんも「とれたて野菜市に出品するようになってからみよ子さんとの立場が逆転した（笑）」と話していた。きっと、直売所に出す商品を作ることが、直売所に行くことがみよ子さんの魅力を引き出したに違いない。

(桃香)

## 板垣みよ子さんは、こんな人

明るくて優しいのはもちろんのこと、かっこいい一面も持っている。会ってすぐにみよ子さんが運転する車で直売所へ。加速・減速でのながれるようなギアチェンジ。せまい道もなんのその。その姿にぴったりな言葉が「かっこいい」以外に見当たらない…!

# 苦しい時ほど考え込まない



## 土のおいしさを感じた

東京都足立区生まれの竹内幸恵さん。結婚を機に、旦那さんの地元である新潟県村上市に1ターンのしたのは40年前のこと。移住して1年目に迎えた新潟での春は、生まれて初めて土のおいしさを感じたという。移住後は働きながら稲作を行う兼業農家をしていた。

転機は4年程前。息子さんが脱サラして新規就農を希望。最初は反対した。農業の大変さを知るが故であった。しかし一方で、農業の楽しさも知っている幸恵さん。旦那さんとも話し合い、最終的には家族皆で新しい形で農業に携わることを決断。とれたて野菜市に出荷する運びとなった。

## 明るく前向きに

現在、主として栽培しているのはトマト、アスパラガス、ブロッコリーの3品目。収穫の重なる農繁期は、朝3時頃辺りもまだ暗いうちからヘッドライトをつけて作業を始める。採れたての新鮮な野

菜をお客さんに提供するため、朝7時には調整や袋詰めを済ませ、直売所に出荷する。

どう考えてもハードな仕事である。それでも幸恵さんの声はエネルギーで溢れ、いつも笑顔が絶えない。「野菜作りは地道。大変な作業もあり、きついこともある。手間暇かけても、天候に左右されてしまうこともある。でも、そういう時は深く考えない。あまり悩まない性格なんです。(笑)」幸恵さんの目はいつも前だけを見据えている。その明るさと前向きさを浴びながら、畑の野菜は今日も元気に育っていく。

(純希)

### 竹内幸恵さんは、こんな人

太陽のような明るさの持ち主。興味を持つと熱中してしまう性格で、韓流ドラマ「チャングムの誓い」にはまった時は、旦那さんと2人でDVDを借り、カップ麺をすすりながら3日間テレビに嘔り付いていたとか…?

最近の楽しみは、孫と一緒に家族で旅行に出かけたり、直売所のお母さんたちと研修として外に出かけ、おしゃべりすること。

# お客さんの気持ちになってみる



## “お客さん目線”が支えに

村上市牧目出身の小田より子さん。結婚をして早47年目、現在はご主人と一緒に廃油石鹼、黒ニンニク、ごぼう茶など加工品を中心にとれたて野菜市に出荷している。よりさんは直売所設立時から食品加工部門を支えきた一人だ。

研修旅行で県外の道の駅に視察に行つて、その際に商品の見せ方、販売方法などを学ぶ。特に「実際に自身が買う立場になりお客さん目線を大切にする」よりさんの気持ちがあとれたて野菜市を支えていると感じた。その気持ちが特に表れている商品が「黒ニンニク」のパッケージだ。お客さんが商品を手にした時、怪我をしないように、ホチキスの芯を使わずに熱で止めるなどの工夫が随所に散りばめられている。

そして看板商品の1つである廃油石鹼（エーノ石鹼）。道の駅の加工場や近くのお惣菜屋さんで出た廃油を使って作られた石鹼は、どんな用途にも使用でき、特に外仕事で付いた油污れやYシャツの

襟汚れにすぐ効果があるのとこの。愛される商品の裏には、作る人の思いが沢山込められていることを肌で感じる事が出来た。

## 今度は、農業を

今までは道の駅の加工場にいることが多く、農作業をする時間になかなか取れないため、1次加工品をメインに出荷をしていた。今年度で加工部門を退職なされるそう。「来年からは少しずつ畑で農作物を作っていきたい」と話していた。来年、畑で作られた野菜、また1次加工品として、よりさんのひと手間で美味しい商品として野菜市に並ぶのが楽しみだ。

(和明)

## 小田よりさんは、こんな人

笑顔が絶えない素敵なお母さん。家族の中でも頼られる存在に。一時期、食品加工の勉強の為に巻（新潟市西区）まで行っていたそうで「遠くないですか？」と聞いたら「昔、農業大学校に通っていたから巻は近所みたいなのよ笑」とカッコイイ一言。よりさんの頼られる理由が垣間見えた瞬間だった。

# 色んなことをやってみなさい



## ただひたすらに

ザ・農家！の川崎順子さん。旧村上市内から神林に嫁いできて農業をすることになった。神林の女性で初の認定農業者になったお母さんである。畑ではねぎ、じゃがいもなど色々な野菜を作っていて順子さん夫婦、旦那さんのご両親4人でまわしている。

ねぎはJAからの提案で作るようになったとか。夏と秋が出荷のシーズンになるねぎは、夏場の暑い時間帯に建物内で作業が出来るということです。それでも楽なわけではない。時期によつては出荷の時間に合わせて朝早く畑にでなければいけない。そして、長時間やっていると腰が痛くなる作業を黙々とこなす。

ひたすらに目の前のことに取り組み、作業の進度に応じて次の準備を行う。その姿はまさに農業のプロフェッショナルである。

## 深みのある言葉

忙しく作業するなか、質問1

つ1つに答えてくれる順子さん。そして、人生の先輩としてアドバイスも。「20・30代はとにかく色んなことをやってみること。少し気が乗らなくても行ってみれば良かったと思うから。」

今までたくさんさんの経験をしてきた順子さんだから出る言葉。その言葉からは、心の強さが感じられた。そして、優しさも備え持つ順子さんが作るねぎは甘く、美味しい。順子さんだから作ることが出来る野菜が神林にはある。

(桃香)

### 川崎順子さんは、こんな人

冬の間は娘さんと買い物や映画を親に行くことが多いとか。韓国ドラマも好きで、好きな俳優が出ると必見だそうです。

## ヤーコンは上から下まで味わえる！



ヤーコンは、皮を剥き  
少し水にさらした後、  
甘酢やきんぴらで食べ  
るとおいしいよ。葉っ  
ぱも摘んで乾燥させれ  
ばよいお茶が出るよ！

お母さんたちの知恵袋

## 柿の皮で味に変化を！？



剥いた柿の皮をそのま  
ま捨ててしまうのは  
もったいない！  
皮を干して、ぬか床に  
いれると糠漬けが甘く  
なるんだとか。

## しいたけのいしづき活用法



捨ててしまう人も多  
いけど、いしづきも  
使い道が！縦に切っ  
て、煮物や炒め物に  
いれるとコリコリ新  
触感を楽しめるよ！

## 生姜にソックリ？菊芋は万能薬！



高血圧や糖尿病対策に  
効果的な菊芋。漬物や  
天ぷらのほか、じゃが  
いも代わりにカレーに  
入れてもおいしいよ！



坪谷 純希

## 今を楽しむ元気の塊 神林のおかあさん

「経営も出荷もすべて女性。100人以上の元気なお母さんたちが農産物を販売する道の駅」。聞いただけでエネルギーを感じた。どんな人たちなのか興味を沸き、すぐに参加を決めた。初日に出会ったとれたて野菜市の川崎さん。想像以上のパワフルさに面食らった。同時にこの人がいるなら、と納得もした。

「神林で一番輝いているのは、野菜市の女性です」。お母さんたちのところへ行くと、その言葉通りだった。手際よく農作業をこなしながらも、おしゃべりは止まらない。他のお母さんと会おうものなら、畑のやり方、

野菜の食べ方、出荷の状況、話は尽きない。そのエネルギーはどこから来るのか？

おしゃべりが好きな人もいれば、子育てのように野菜の成長を待つ人もいる。栽培や加工、出荷の工夫を楽しむ人もいれば、自分の作ったものが着実に売れることに喜びを見出す人もいる。様々なお母さんたちがいるが、共通していることがひとつ。それは、今を楽しんでいるということ。カタチは違えど、そこには必ず笑顔があった。

今思えば出ただけでも元気が沸くような出会いの数々。有難うございました。



お母さんとのニンニクの植え付け

## お腹も心も

### 満たされた

神林のお母さんとご一緒したお時間の後には、少し眠くなるくらい穏やかな気持ちになる。理由の1つとして、お昼ご飯を通常の2倍以上の量を食べたことが考えられる。人間は満腹になると生理的反応として眠くなることを体感した。

もう1つの理由としてお母さんのお話をお腹いっぱいお聞きできたことが挙げられる。お母さんの学生の頃のお話、就業にまつわるお話、結婚後のお話、農業やとれたて野菜市に関わるまでのお話。今回1日をご一緒させていただいたお母さん方は、私の祖母と年齢層が一致する。私の祖母とは話したことがない、



畑でお手伝いしながら、お話を聞かせていただく

新鮮なお話をたくさんお聞きした。「もしかしたらうちのおばあちゃんも、僕に話したいことがいっぱいあるのでは」。実家に暮らす物忘れが進行する祖母を思い出したことが、私を穏やかな気持ちにさせた大きな要因なのかもしれない。

今回のご縁が生まれたきっかけであるとした野菜市のみなさま、そして温かく迎えてくださった神林のお母さんのみなさまに心から感謝申し上げます。



佐藤 真都

## 第2のふるさと



沖津 和明

一番最初に今回のプロジェクトを目にしたとき、直感で「絶対に行かないと後悔する」と写真から強いメッセージを感じ、すぐに参加を決意した。初めて参加した農家訪問でその直感が確信に変わった。

そこには半日、お母さん達と農作業やお昼を食べて過ごす中で心の底から楽しんでどこか安心している自分がいた。そして翌週には自然と神林に足を運んでいる自分がそこにいて、気付けば毎週のように通っていた。

お母さん達といっただけで元気になり、一緒にいる人を元気にさせる、そして料理、農業、加工など何でも出来てしまう器用さはまさに「魔法つかい」とい

う言葉がピッタリなお母さんたち。

今を本当に楽しんでいるお母さん達がいるからこそ、それがまた地域の魅力に繋がっている。活動を通して自分は地域が好きなんだと気付くことができた。

そして最後にお母さん達が口をそろえて言ってくれた言葉が「また、いつでもうちに来なさいね」。神林は自分にとってまさに「第2のふるさと」であり、大切な場所になりました。

改めて今回の活動に携わられた皆さま、心より感謝申し上げます。



お母さんと一緒にネギを収穫

## 「こんなふうに住きたい

## 生きたい

農業に携わりたい。そういう考えのもと大学卒業後の進路も決めた。しかし、昔からの農業は男性の仕事というイメージ。

「女性はこういうふうに住きたい、何を思って農業をしているのか。」ずっと不思議だった。そんな考えがあったからかいつの間にか申し込んでいた。

参加目的の1つ「女性にとつての農業を知る」というよりも普通に楽しんでいた。それはきっとお母さんたちのおかげだと思う。お母さんたちは、毎日農作業だけでなく家のこともしたり忙しくしているが、その中で何か楽しみを見つけ出している。楽しみは違えど、それを語るお母さんたち全員が魔法を



寺尾 桃香

持っていた。周りの人たちも幸せにするという「魔法」。「ここは何もない所だよ」と言うお母さんもちがいが、それはきっと違う気がする。だってお母さんたちがいるから。今回会ったお母さんたちの存在が神林の魅力なんだと思う。

お母さんたちのあの明るさと元気は、数々の苦勞を乗り越える原動力になったのだろう。社会人になれるか不安だけど、お母さんたちのように生きるという見本が出来たから頑張れる気がする。

今回お世話になった方々に心よりお礼申し上げます。ありがとうございました。



夕食の準備中



制作：坪谷 純希・佐藤 真都・沖津 和明・寺尾 桃香  
発行：にいがたイナカレッジ・村上市神林支所  
協力：とれたて野菜市かみはやし株式会社

令和2年1月11日発行