

地域再生の新たなパワーを求めて

地域発、仕事おこしフォーラム inひた

日本労協新聞編集部

協同の
2023

3月9日、労働者協同組合大分県協議会（大分自交労協、センター事業団、エヌアールユーの3団体7組織で構成）の主催で「地域発、仕事おこしフォーラム inひた」が開かれ、日田市や周辺地域から約100人が参加しました。今回は「食と農業」での仕事おこしに焦点をあて、豊かな自然や伝統的な食文化を生かして活動する女性7人が実践報告。地産地消、安心・安全な食、障害者の仕事づくりと地域おこし、まちおこしを結んだ報告が相次ぎました。



はじめに労協・大分の高野修理事長があいさつ。「昨年は大分市で第一弾のフォーラムを開いたが、食に対する不安が高まるなかで今年『食と農』に焦点をあてようと決め、準備をすすめてきた。日田市と周辺の8市町村から後援をいただき、地域の団体を50ヶ所以上訪問するなかで本物にこだわってがんばっておられる方々がたくさんいることを知った。ぜひこれを契機に地域に『協同』を

広げ、地域再生へとつなげていきたい」

リレートークでは最初にコーディネーターの阿部誠大分大学教授が問題提起。「大分は一村一品運動に代表されるように、農業を中心に住民による地域づくりが盛んであるが、加工品も年々競合相手が増え、売り上げにつながらず苦勞している。しかし昨年、食の問題が浮上するなかで、安全でおいしいものを求める欲求は高まっている。販路を見いだせない中山間地と、食に満足できない都市住民のネットワークをどうつくっていくかが課題ではないか。

さらに、失業率が高まるなかで仕事をどう

確保していくか。大企業がリストラをすすめるなかで、暮らしの場としての地域を基礎に、住民の自発性、自主性を基本に、小さくてもキラリと光る仕事をつくっていくことが求められている」

続いて7人が実践を報告。上津江村生活研究グループ協議会、「かみつえ食房」代表の高畑さんは、故郷の味を宅配するふるさと便「津江んもん」の取り組みを紹介。また昨年、介護予防生活支援事業による配食サービスを社協から引き継いだことに触れ、「食材費300円だったのを200円にし、品数も多くお年寄りには大変喜ばれている。地元の材料を生かして、添加物をいれず、消費者に届けられるようになりたい」と発言。

山国町耶馬の里グルメネットの坂内タキキさんは、加工所をつくりたいとの思いを持ち続け、70歳を前に「坂内工房」を開始。「よもぎもち、漬け物などをつくっているが、材料は全部自分の畑でとれたもの。餅米は年間2500キロ使うまでになり、自分のところだけでは足りなくなっている。あと何年続けられるかわからないが、体力が続く限りがんばりたい」

九重町「華芙蓉」の田中美美さんは、町のお祭りに自家製の味噌をだしたことがきっかけで、主婦3人で活動をはじめたとのべ、「冷蔵庫がない販売所では夏になると味噌にカビが生え困るが、添加物はどうしても入れたくない。安心して食べられるものが欲しいと、東京・大阪・名古屋からも注文がある。売り上げは厳しいが、いろんなどころに出て、安全性を知ってもらうことが大事ではないか」

日田市「ももは工房」森山豊子さんは「地元の米、麦、大豆を使った安心・安全な無添加みその加工場を5人のメンバーではじめた。“みそは笑ってつくれ」と、夫の母から

教わり、楽しみながらつくっている。また自宅で簡単につくれる『手作り豆腐セット』を販売したところ好評で、箱形は地域の方や養護学校の生徒に協力してつくってもらっている」と報告。

「大肥郷農業体験塾を開催し、都市住民との交流も図っている。消費者との交流をはかり、市民参加の農業をすすめていきたい」

日田市の社会福祉法人「びいたあパンの家」の渡辺栄子さんは「長男が養護学校を卒業したあと、将来いく場所があるのかと探してみたら何もなかった。学校の父母どうしてパンの講習会を開き店をはじめた。5年前に市役所の前に店舗を構え、福祉作業所としてスタート。利用する人が年々増え、昨年社会福祉法人を立ち上げた。4月から喫茶店もオープンし、今の倍の売り上げを見込んでいる」

新鮮、安心・安全な野菜を直売している、玖珠町「ふれあい良心市組合」野口敏江さんは「経営が苦しい時期もあったが、販売員をパートにしたり、研修旅行もやめた。組合員全員が半日ボランティアで荷受け手伝い、品物の袋詰めなどを行うことで、より一層メンバーの絆が強くなった。年末のもちつき、みそ、きなこ、だんごなど毎年注文が増えてきた。地域の人になくってはならない良心市にしたい」

天瀬町「かあちゃんの元気茶屋『一番列車』」からは河津静子さんが報告。

「空き店舗対策事業があるから、女性の力で町おこししてみないかと言われ、13年4月、JR天ヶ瀬駅前の空き店舗で、16人が出資して店をもった。一番上は72歳、平均は60歳。

日当は1日1000円からはじめ最近少しあがってきた。日田のスーパーやイベントの出

店などあちこちから声がかかるようになってきた」

その後のディスカッションでは、食文化や安全の意識を若い世代にどう継いでいくか、高齢化問題にどう取り組んでいくかという点について質疑を交わしました。

最後に永戸祐三労協連副理事長が「商品経済、市場経済の徹底は社会を根本から歪めてきたが、狂気の世界から正気の世界を作ろうとする人々の営みが日田の周辺でもたくさん生まれていることに勇気づけられた。地域で本物をつくりだそうという取り組みを全国的に交流し、ネットワークで結んで、人々が支えあいのなかで発達でき、いのちを全うする社会への道を見いだしていければ」とまとめを行いました。

活発な取り組みに大きな共感

ひたフォーラムに100名が参加

会社の倒産や失業に負けず仕事をおこした方々に集まってもらい開催した、昨年3月の「協同での仕事おこしフォーラム in 大分」に続き取り組んだ今年のフォーラムは、「食と農」に焦点をあて、地域で「ホンモノ」にこだわり、自分達で農産物や加工品作りに頑張っている女性達7人に経験を発表してもらいました。

報告の後のディスカッションでは、参加者が「頑張っている努力を後世に伝えるのにどのような事を行っているのか？」という質問も飛び出し、報告者からは、「自分らも困ってはいる」「直接誰かに伝授はできないが、良いものをつくり続けることで、その事を理解していくれる他人はいる」また「自分達は、都市部にわりかし近いということも有るので、小学生などの農業体験学習をおこない、事実を知ってもらう事でつないでいきたいと考えてやって来た」などの回答があって、盛んな討論がおこなわれました。

今後、これらの努力をどうお互いにつないで行けるか、また、（発言者の多くが悩んでいた）都市住民・消費者とのつながりをどう広げるのかなどの課題が出てきました。（大分自交労協機関紙第437号より転載）

