

始良市特産品協会 会員インタビュー

農事組合法人 さくらの会 様



桜の咲く季節に「さくらの会」を訪問する。

ふれあいパーク加治木のあたりでは桜がきれいに咲いていた。

今日、お伺いさせていただくのうってつけの季節かもしれない。「農事組合法人さくらの会」、県道55号線を登り、加治木町小山田の小高い丘にある事務所兼工場で、代表の山口美津江さんに話を伺った。

現場では、会員の方々がきびきびと働いておられた。そのときはたくさんのタケノコを洗浄されていた。

そんな中、代表の山口さんは、にこやかに私を迎え入れてくださった。

「さくらの会」さんの正式名称には「小山田地域活性化グループ」というのも入るのでしょうか。

「前はその名前でした。去年、地域の機械利用組合と一緒にあって、農事組合法人さくらの会になりました。ちょうど一年になります。」

「小山田活性化グループ さくらの会」のはじまり



みなさんの活動には、どのような歴史があったのか教えてください。

「最初は、平成2年頃ですね。小山田の地域活性化グループの夏祭りがあって、そこでお祭りしたり、カラオケしたり、けっこう賑やかな夏祭りをしていました。」

ある時、その活発な活動が認められて、行政から助成金が交付されることとなった。その助成金を基に新たに結成されたのが「小山田活性化グループ さくらの会」である。

「助成金を使って、畜産のグループ、生産のグループ、女性のグループなど、いくつかのグループを作りましょうということになったんですよね。」

「その中で、4つの農家さんで平成6年に「四季菜」という有人販売所を出されたんですよ。お菓子でもつくって出してみませんかということになったので、その販売所で、ふくれ菓子とか、あくまきとか、庭でできるものを出させてもらったんです。

それが、最初の私たち女性の活動のはじまりなんです。」

「それらがだんだん売れるようになってきました。その後、荒れてる農地や休耕田を活用するために大豆を作付けしてみようという話が出てきて、じゃあ大豆を使って何かつくるうか、ということになって豆腐をつくってみよう、味噌をつくってみようということになったんです。」

「そこで会員を募って、新たに「さくらの会」という組織をつくって永原の共同加工センターを週1回お借りして、お豆腐をつくるようになったんです。」

「そうしたら評判が良くて、よく売れるもんですから、そのうち自分たちの加工場が欲しいね。週1回じゃ足りんね。どげんかできないですかということになって、県の事業（むらづくり整備事業）でこの施設をつくってもらったんです。平



成13年でした。」

こうしてできたのが、現在の「小山田農産物加工センター」である。

最初は4人で「四季菜」からはじまったのですね。

「そうですね。女性4人で、何か売るものをつくろうとしたのがはじまりです。庭先でちまきなどを煮たりしましたね。

「最初のほうは、機械も全然ありませんでした。大豆も手で引いて、昔ながらのやり方で栽培していました。ものすごく手間暇かかっていました。」

大豆から惣菜まで幅広く

休耕田に大豆というのは、相性は良いのですか。

「いえ、大豆を植えるのはちょうど田んぼと同じ時期なんです。お隣さんがお米を植えていれば、どんどん水が流れてくる。大豆は水を嫌いますので、水の流れをきちんとしておかないと、育成がすごく難しい。集団転作で大豆に取り組みますよ、というのであればまだ違いますが、そうでなければ休耕田に大豆を、というのは難しいですね。」

大豆の栽培もいろいろと難しいのですね。

「そうですね。それで畑でつくるようになったり、機械が入ったりするようになって（※平成13年に小山田機械利用組合が結成された。）だいぶ楽になってきましたね。」

学校給食センターとの取引もその頃ですね。

「センターから、地産地消の関係で年に1、2回お豆腐をくださいといわれたのがはじまりです。後は野菜の下ごしらえ、これが主ですね。今日もやってるんですけど、タケノコの皮を向いて蒸かしてとか、みかんを洗淨するとか、ブロッコリーを洗うとか、ニガウリの中身を取って洗淨するとか、野菜の下処理をしていました。調理できる状態までもって行ってあげてます。」

「その後、平成23年ですね。センターが使う豆腐は年間を通して納めるようになったんです。豆腐の供給が確実になりましたね。」

この後、平成26年には、霧島市溝辺の学校給食センターのほうにも豆腐を納めることになったんですよ。

「溝辺の学校センターの方が、加治木のセンターに相談なさったそうなんです。それで、うちにも
始良市特産品協会会員インタビュー No.02





「くだされませんかといらっしゃって、納めることになりました。」

もし大豆だけに取り組んでいたら、今の経営状況はなかったとお考えですか。

「はい。もし大豆と味噌だけだったら、今のようにはなっていなかったと思います。お店屋さんが、お惣菜作ってくれませんか、お弁当作ってくれませんかとなってきて、それでお惣菜を作ったりお弁当も作ったりするようになりました。事前に連絡もらえれば、お正月のお餅だって作るんですよ。」

確かにさくらの会の品揃えは豊富だ。地大豆豆腐、地大豆味噌の看板商品以外にも、あく巻、蒸し大豆、混ぜごはんの具、元気みそ、豆乳ドーナツ、惣菜、赤飯・・・

「だんだん品物が増えてきました。季節の食べ物も、このようなあくまきを作ったり、しそジュースを作ったり、正月は年越し蕎麦も作ります。」

蕎麦は、蕎麦粉100%なんですよ、と笑みを浮かべられた。

「つなぎは山芋のみ。小麦粉は使いません。」

全部の工程をここでされるんですか。

「全部します！手でこねて、手で広げて、切って、まったくの手作りです。それを50～60キロ打ちますね。」

「さくらの会」その名称の由来

山口さんはさくらの会の前身の組織のときから関わっていらっしゃいますが、女性が中心となってというのは当初から考えていたのですか。

「生産、加工という流れの中で、加工であればお母さんたちだろう、ということで最初から女性ばかりでしたね。別に男性の方でもかまわないんですよ。今は法人になって機械利用組合の男性の方とも一緒になったから、生産・加工お互いお手伝いするようにしています。」

「さくらの会」の名称の由来はあるのですか。

「最初は名前も何もなくて名前付けなきゃいかんね、という話になったんです。四季菜に出すときに。」

そんな話を庭先であくまきを大きな釜に入れて、煮ながらしていたんです。そのとき、きれいな桜

が咲いていたものですから「さくらの会」にしたんです。

4人のグループのときからずーっと名前だけは引き継いでもらっています。」

今後の課題

お話を伺っていると、さくらの会の結成から今に至るまで、比較的順調に事業が展開してきたように見受けられる。

しかし、心配事はもちろんあるようだ。将来、誰がさくらの会を担っていくのかということだ。他の多くの事業者と同様、さくらの会も後継者問題に直面している。

「結成のときからずーっとされている方々が多いので、みなさん当然歳も取りました。以前は、県外の物産展に出たこともありましたが、今はもう、そのために朝いつもより何時間も早く起きて作って、運んで売って、夕方終わった後に持ち帰ってというのが、だんだん難儀するようになりました。

「みなさんからは、あなたたちが行かんと寂しくなるがね、と言ってもらっていますが、私たちににとっては鹿児島市も遠いと感じるようになるんですね。」

このような状況からも若い方に加わってほしいという思いは強くあるが、「小山田農産物加工センター」の勤務は早朝から始まるため、若い方が参加しにくいことにも頭を悩ませる。

「とにかくここは朝が早い。4時とか遅くとも5時からです。子どもさんがいるとかのご家庭にとっては、どうしても難しい。」

かといって、品物は、8時から9時までには出来上がってなければいけないことも多く、その後は掃除の時間が主なので、時間をずらすということもできかねるそうだ。

お勧めの商品

最後に、たくさんある商品の中において今お勧めしたい商品を探した。



「あく巻きです。今はあく汁も買って使うことが多いのですが、うちは大豆を作っていますので、大豆がらを燃やして灰にして、その灰であくをとってあく巻きを作っているんです。このあく巻きは昔ながらの味がする、と好評ですよ。

こちらは、6月上旬まで販売しています。昔は、こちらのあたりは端午の節句は一カ月遅れで行っていたから、そこまではお出ししたいなあと思っています。」

「あと、お弁当も全部手作りです！「旬菜弁当」と呼んでるのですが、野原で取れた蕨、タケノコ、つわなどを使ったまったくの手作りです。」

インタビューを終え辞去するとき、唐芋とタケノコの山に目が行った。

「地域の方が持ってきてくださるんです。」と山口さん。

地域に根差して運営してきたからこそ、地域に親しまれる。桜の木の下で、4人の農家さんが庭先であく巻きを煮ていたときから、それは変わらないのだろう。今後も農事組合法人さくらの会を応援していきたい。



お問い合わせ

〒899-5201

鹿児島県始良市加治木町小山田5943-31

農事組合法人 さくらの会

電話 0995-62-0045



取材者

〒899-5492

鹿児島県始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145