



南知多町 澤田 幸子さん
露地野菜(苗タマネギ)

【平成25年7月22日掲載】

南知多町でタマネギなどの露地野菜を栽培しながら、農村輝きネット・ちた（旧・知多生活改善実行グループ連絡研究会）の暁グループの中心として活動している澤田さんを紹介합니다。現在では暁グループの活動だけでなく、高齢者に自宅を開放して、交流の場を提供するなど地域の活性化に貢献されています。

農村輝きネットでの活動

澤田さんは農業高校を卒業後にビワを栽培する実家で農業を始めました。伊勢湾台風でビワの木が壊滅的な被害を受けてからは、サニーレタスやタマネギなどの露地野菜を栽培する農家へと転換しました。

農山漁村の生活改善を目的に設立された農村輝きネット・ちたの暁グループには、昭和42年の設立当初から加わり、かつては南知多地域の冠婚葬祭時に欠かすことのできなかった“箱ずし”やサルトリイバラの葉を使った“あみがさまんじゅう”など郷土食の掘り起こしや地元農水産物の利用研究などを行ってきました。特に、平成元年には農村輝きネット・ちたの会長として、知多地域での各種研修会の開催など忙しい毎日だったそうです。当初は、会長職に乗り気ではなかった澤田さんですが、先進地の視察や県内の女性農業者との交流で得た知見などは、その後のグループ活動にも役立っているそうです。



澤田 幸子さん（右から2番目）と活動を支える仲間

地域の活性化を目指して

澤田さんは、長年グループの活動を行う中で、時代の流れとともに希薄化する地域コミュニティや忘れ去られる地域の伝統に対して危機感を感じ始めたそうです。そこで、平成4年には、暁グループの仲間たちとともに地元農協の駐車場を間借りして、朝市（現在ではJAあいち知多の産直組織グリーンプラザみさきに発展）を開始します。朝市は、「ふれあい広場」と名づけられ、生産者と地域の人々との交流の場になっていたそうです。

また、同じ頃、“箱ずし”や“あみがさまんじゅう”などの伝統料理を次世代に伝えるための活動を開始し、半田農業高校の生徒を中心に地域に技を広めました。現在は地元の大井小学校の生徒に、田植えや稲刈り、かかし作りなどを教えています。



あみがさまんじゅう（上）
製作過程（下）

サロンの開設

澤田さんは長年のグループ活動で培った技術を生かして、平成 14 年に農工房を起業し、グリーンプラザみさきを中心に“箱ずし”など地域の食材を使った弁当を販売し、好評を得ていました。平成 24 年に施設が更新の時期を迎えたのを機に、工房に区切りをつけ、次の夢である地域の人が集まる憩いの場の提供を検討することにしました。

ちょうどその頃、南知多町では地域介護予防支援活動事業の一環で各地の公民館などを利用した高齢者向けサロンの開設支援を行っていました。しかし、澤田さんの住む地区にはサロンとして使える施設がなく、役場担当者から「澤田さんのところで開設してみませんか。」と言われたそうです。

そのころ使用していない住居があったこともあり、サロンの開設を決意したそうです。町が主催する「サロンボランティア」養成講座でサロンの運営方法を学んだ後、住居を改築し、平成 23 年 3 月に「しあわせのサロン兵右ヱ門」を開始します。



住居を改装したサロン

サロンの一日

現在のサロンでの主な活動は食事会で、月 1 回第一木曜日に開催され、毎回 30 名前後の利用者が参加します。全員で歓談しながら食事をとった後、知り合いの医師を招いての健康講座や、地元につながる民話の紙芝居などの行事を行います。

楽しみにしている利用者は午前中の早い時間から訪れるため、澤田さんを始めスタッフは前日から食事会の準備を始めます。また、食事会で提供する料理については、なるべく地元産の旬な食材の使用を心がけているそうです。



サロンの玄関は
利用者の作品展示場

多くの協力者の存在

食事会に使用される食材は、スタッフや利用者の皆さんから提供されています。例えば、食事には毎回、魚料理が提供されますが、その多くは地域の漁師さんが事前に運んでくれるそうです。また、食材だけに限らず、長机や食器類などサロンの備品の多くも、澤田さんの活動を知った地域の人達が無償で提供してくれたものです。「何かあったときに、近所の仲が良いのは大事なこと」と地域の繋がりを大切に、地域のために活動してきた澤田さんだからこそ、これだけの協力者が集まっているのかもしれない。



自ら栽培したタマネギも
次回の「サロン」で提供予定

取材に伺った日も仲間とともに 7 月に提供する“あみがさまんじゅう”の試作を行っており、サルトリイバラのどこか懐かしい香りと和やかな雰囲気がサロンを包んでいました。

執筆：農業経営課

取材協力：知多農林水産事務所農業改良普及課