

非農家から農家に嫁入り  
女性の力で直売所を盛り上げる



直売所には、農園で採れた米や野菜のほかに、おにぎりや惣菜など手作りのものが並ぶ。

「じまは女人の人も外で働く時代。昔のように、葬式や法事で料理を手伝うこともなくなった。それで、ウチのような店がお役にたてる。時代の流れやなあ」とは姑の秀子さん。通称、「よもんかあちゃん」。店頭に並ぶ味噌、麹、甘酒、梅干しなどを手作りしている。

「お義母さんの商品は、どれも昔ながらの作りかたでほんまほん。とても評判なんですよ」と、せり気なく商品が差し出される。「うちのお米を食べてほしい」そんな想いが商品には込められている。

「夫の一存で始めた商売ですが、

直売所の片付けを終えて、帰宅するのは毎晩7時半頃。子どもの面倒は、姑や義理の姉がみる。「お客様に美味しいと言つてもむべえることが日々のモチベーションです」と優子さん。静かだが真っ直ぐな瞳は、充実感で溢れている。

久保田優子さんは、4人の子を持つお母さん。非農家の家庭に育ち農業とは無縁だったが、室町時代以前から続く大規模農家「くよもん農園」に嫁いだ。

子育ての傍ら、農業を手伝う毎日だったが、ある日、夫が直売所を始めると宣言。オープn後、しつかり者の優子さんが手伝うと、次第に店を任されるようになつた。

直売所には、農園で採れた米や野菜のほかに、おにぎりや惣菜など手作りのものが並ぶ。

「じまは女人も外で働く時代。昔のように、葬式や法事で料理を手伝うこともなくなつた。それで

良い経験をさせてもらっています」と優子さん。 売上アップの秘訣は、季節ごとに節分の太巻きや土用のうなぎを販売したり、地域のスポーツ少年団や学童のお弁当を仕出ししたりすること。そして、何より美味しいことだ。「一度食べれば、美味しさを理解してもらえるので次にまたがります」。



「くよもんかあちゃん」シリーズ。  
「こだわりは、こだわらないこと」。梅干しは焼酎  
を使わず塩と紫蘇のみ。味噌は、大豆1：糀2の  
割合で作る倍麹味噌。甘酒も好評。

女性は食の分野まで気配りできるので、農業に関わる意味は大きい。積極的に出掛けて作り手の顔を覚えてもらうことが大事。

