

野菜を愛して30年

沼田町産直グループ 愛菜ママ

代表 植木 千鶴さん(うえきちづる)

前代表 堀 直美さん(ほり なおみ)

会計 中村富美子さん(なかむら ふみこ)

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しく-北海道」運動第11回コンクールで奨励賞を受賞した「沼田町産直グループ 愛菜ママ」の皆さまにお話を伺いました。

《雪に愛された沼田町の農業》

空知管内の最北端に位置する沼田町は、雪国北海道を代表する豪雪地帯です。その沼田町の農業は、他とはちょっと違う独自の特徴があります。

最大1,500トンの雪を貯蔵し、雪の冷気を活用した貯蔵施設で農作物の栽培や米の保存をする手法で、キャベツやジャガイモなどはより甘くなり、しいたけも最適な温度で栽培できます。

なかでも米を^{もみ}のままで貯蔵し出荷する際に^す糲摺りする「雪中米」は沼田町のブランド米として流通しています。

《30年を迎えて》

農家に嫁いだ女性たちが、仲間づくりで立ち上げたこの団体は現在7名で活動しています。



低農薬野菜を全国に宅配販売して、メンバーが書いた手書き通信「愛菜ごよみ」を同封し、農家の暮らしや野菜を使ったレシピなど、食の安心・安全と農業の楽しさ・やりがいを発信してきました。



当初は野菜のセット売りなどは珍しく、好評でしたが、インターネットや移動販売などの普及などにより、今年30周年を迎えたタイミングで、野菜と併用して販売していた「みそ」ひとすじに専念することを決めました。「愛菜みそ」は沼田町産の特別栽培米の麴や大豆を使い、雪の冷気を利用した「雪室」で熟成されたいちおしの商品で、ふるさと納税の返礼品にもなっています。

ちなみに「雪室」は沼田町民なら誰でも無料で利用でき、町民のなくてはならない自然の冷蔵庫です。

《「無理をしない」をモットーに》

30周年を迎えた今年、「みそづくり体験」を企画しています。同じ境遇の農家に嫁いだ女性たちが、お姑さん^{おばあちゃん}から受け継いできた「熟練のみそ」をまた次の世代につないでいく。もちろん大好評の手書き通信「愛菜ごよみ」も忘れません。

“無理をせず、楽しみながら、できることを”

「愛菜ママ」が30年、ほとんどメンバーも変わらず活動を続けてきた秘訣がそこにありました。

当協会ホームページ、「わが村は美しく-北海道」運動第1~9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子「生産空間の活性化に資する地域事例集」をご覧ください。

