

活躍する女性を訪ねて【第6回】

さまざまな分野で活躍する佐賀県在住の女性に
前アバンセ館長の村上文(あや)がインタビューしました

農家民宿「具座」(佐賀市三瀬村)
藤瀬 みどりさん

● プロフィール ●

(ふじせ・みどり)

平成18年、佐賀市三瀬村に佐賀県で初めての農家民宿を夫とともに開業する。

隣接する田畑での農作業や、昔の農家の暮らしを再現する独自の体験プログラムを取り入れ、主に都市部からの宿泊客をもてなしている。

平成22年に農林水産省と観光庁が実施する「農林漁家民宿おかあさん100選」の1人に認定。

都市と農村との交流を図る、地域の推進役として活躍する。



(インタビュー: 平成25年12月)

1人で頑張った5年間

高校を卒業してからずっと、私は実家の飲食店を手伝っていました。平成12年に母が亡くなり、私は「これからお店をどうしよう」と迷いながらも、1人で営業を続けました。そもそも実家の店ですから自分のものではなかったのですが、店を引き継ぐ人は他にいなかったのです。ずっと商売を続けていくためには、ある程度のお金をかけて店を維持していかなければなりません。「きっと母は私が毎日楽しく暮らしているほうが喜んでくれる」と思えるようになって、私はようやく店を畳むことを考え始めました。母の死をちゃんと受け止められるようになるまで、丸3年もかかったのです。

当時、夫は三瀬村の役場で働いていました。ものすごく元気な人だったのですが、体調を崩してしまい、しばらくして役場を退職したのです。定年前の早期退職でした。それまでは、私が毎日子育てをして、夫が仕事に行って、お給料を持って帰ってくれるのが当然だと思っていました。でも、夫が病気をしてから、「夫のことを大切にしていたらどうか」、「ちゃんと理解していただろうか」と考えました。そして、これからの人生は夫を支えながら何か一緒に力を合わせてやっていきたいと思ったのです。しかし、店を閉める決心はなかなかできませんでした。



まだ役場に勤めていた頃、夫は“グリーン・ツーリズム”の促進担当の1人でした。人に勧める立場だったのですが、当時から「自分が民宿をやりたい」と言っていました。確かにうちには家も土地も、田んぼも畑もあります。でも、夫は料理ができませんから、1人では民宿は無理です。当時は私もまだ子育てをしていたので断念したようですが、いつかまた夫が「民宿をやりたい」と言い出すのではないかと考えていました。

決断のきっかけになったのは平成17年3月の福岡県西方沖地震です。たった1人の店で強い揺れを経験し、「ここで1人で死にたくない」、「残りの人生は夫と添い遂げたい」と強く思ったのです。役場を退職した夫は家で

毎日農業をしていましたが、ある日、とうとう「一緒に民宿をしよう」と私から言いました。そして、1人で5年続けた店を閉じたのです。一大決心でした。

● おもてなしは田舎体験

佐賀市の中心部から車で40分ほどの山間地。古い納屋を改築したという農家民宿「具座」ではこの日、薪ストーブが焚かれていた。囲炉裏のある1階から急な階段で2階へ上がると、広い客室が2間。窓からはさまざまな野菜が並ぶ畑が見える。

お客様は常連のご家族が多いです。7割くらいは福岡県からですが、中には毎回東京から来てくださるご家族もいます。その方は帰省する“ふるさと”がないのです。それに、子どもたちがここをすごく気に入ってくれていて、「また具座に行こう」と言われるそうです。たくさん遊べるし、走り回れるし、猫だっているし。本当にいろんなことができますからね。夏休みの間だけではなく、1月にも来てくれます。初めてここにきた子どもは、不思議とみんな「くさい」と言います。何が「くさい」のかというと、炭や薪、土、お漬物などの匂いなのです。都会のマンションにはまず存在しない匂いですからね。ガラッと戸を開けて子どもたちが入ってくると、大抵、開口一番に「くさい」。でも、すぐに慣れてしまうですよ。

このあたりは山間の盆地で、これといった特徴はありませんが、ご家族で来られるお客様にとっては畑に野菜が育っている光景が新鮮なようです。「ほら、ニンジンがこんなふうにできているよ」などと言って、一緒に収穫しています。それから、山の中にもなるべく連れていくようにしています。私たちが作っている椎茸を収穫したり、ブルーベリーやクレソンを採ったり。春には筍掘り、今の季節なら、山からいろいろな木の実や葛を取ってきてリースを作ります。山に川にと、あちらこちらに連れていくのは主に夫です。農家が普通にやっていることを一緒に体験しているのです。

うちのおもてなしは、やっぱり“田舎の体験”です。暑かったり寒かったりしていろいろと不便なこともあります。ここで薪を割ったり五右衛門風呂を焚いたりして昔の農家の暮らしを体験してもらうことで、便利な世の中で失われている何かを取り戻してもらいたいのです。宿泊料は2食付きで1人7千円です。私たちはお客様とのふれあいがとても嬉しいし、それが生きがいになっています。お金が目的で民宿を始めたわけではありません。だからお部屋は2部屋だけなのです。少ないように思うかもしれませんが、これ以上になるときついのです。お客様とのふれあいの部分がなければ普通の民宿と変わらないですし、農家民宿の意味がないと思っています。

この民宿を始めるにあたって、他の農家民宿を一軒だけ見に行きました。その時に「私にも絶対できる」と確信しました。もしも夫が「一緒にやらない」と言ったとしても、私1人だけでも民宿ができると思いました。なぜなら私は料理もできるし、掃除もできます。1人で5年間もお店をしていたので、何も怖いものがないと思ったのです。民宿を始めるために納屋を改築したのですが、新たな納屋作りの費用も合わせると、夫の退職金をすべて注ぎ込みました。でも、知らない土地に移り住んで、新たに農業を始めるような人たちに比べれば、もともとここに住んでいて、家も土地も、田んぼも畑も持っている私たちはとても恵まれています。「初めから退職金はなかったのだ」と考えればいいと思いました。

写真: 民宿の外観。左手の離れに五右衛門風呂がある



る

● どぶろく造りへの挑戦

夫には独特の発想力があります。まるで子どものように夢を持っていて、これまでに「東^{あずまや}屋を作りたい」、「石釜を作りたい」などと口にして、どれも本当に実現させています。東屋作りの時は、「外でご飯を食べたり、お茶をしたりするところが欲しい」と言って、山からいろいろな材料を集めてきました。そして、その東屋が完成したと思ったら、今度は「夏に子どもたちとそうめん流しをしたい」と言います。どうするのかと思ったら、裏から東屋のところまでずっと、ホースで水を引いてくるのです。こんなふうに、楽しいことを次から次に考えていきます。

「あれもしたい、これもしたい」と次々に言う夫が、今度は「どぶろくを造りたい」と言い出しました。昔の農家は自分たちのお米で麴^{こうじ}を作り、お味噌もお醤油も、みな手作りをしていました。その延長でお酒も造っていたのです。うちではお米を作っているのので、「ここに来る人たちに、地元のお米で造ったお酒を飲ませてあげられたらいいな」と思ったことはありましたが、酒税法という法律でお酒を勝手に造ることは禁じられています。だから、自家製のお酒を出すことは最初からあきらめていました。

もともと三瀬村の隣の富士町(旧佐賀郡富士町。現在の佐賀市富士町)は、どぶろく製造が可能な“どぶろく特区”として以前から認められていました。でも、実際には誰もどぶろくを造っていませんでした。そこで、夫はこの“どぶろく特区”を佐賀市全域に広げられないか、と市役所に尋ねたのです。酒税法で“どぶろく特区”とは、お米を作っている農家で民宿やレストランを営んでいるところに限って少量のお酒を造ってよいという特別区域です。「農家民宿で造りたいから」ということでようやく佐賀市は国から特区に認定されました。だから、まずは私たちが始めていかなければと思いました。

ところが、ずっとやりたかったどぶろく造りは、そう簡単ではありませんでした。まず酒造免許を取るのが大変でした。保健所など、あちらこちらで行われる研修を受けました。でも、その研修期間に自分たちで実際にお酒を造ると違法になってしまいます。だから、練習は一切できないのです。ようやく免許を取ってすぐにどぶろく造りを始めましたが、全く練習していないので、いったいどんな味になるのか分かりません。一応、習ったとおりの分量でやってみましたが、使うお米や麴、水は研修とは違います。ぶっつけ本番でした。

どんな味であっても、できたお酒は出しかありません。ちゃんとお酒にはなっていたのですが、この時はまだ辛かったです。味を一定にするためには、何回も仕込んで試行錯誤しなくてはいけないと思いましたが、なにしろ全く練習ができませんからね。3年が経って、最近はようやく味が安定してきました。それに、甘口もできるようになりました。最初の頃は夫が仕込んでいましたが、やっぱり料理ができない人にはなかなか難しいようですね。結局は私が担当するようになりました。でも、最後にパソコンで集計して税務署にメールを送るような仕事は夫がやってくれています。

よいお酒造りのためには、まず、よい麴を作らなければなりません。麴作りは温度管理が大切です。お米を蒸して麴菌を振りかけ、温度を管理しながら麴菌を増やしていきます。最近は麴を作ることができない農家の人が増えてきているので寂しいですね。私は麴の文化を残していきたいのです。お米を作るなら麴も作らないともったいないですからね。乳酸菌に麴菌に酵母菌。これらがみんな生きているお酒はどぶろくだけなのです。例えば、市販の味噌はもう菌が死んでしまっています。農家だったらやっぱり自家製の、菌が生きている味噌を作らなくては、と思っています。

畑で採れた季節の野菜を調理している藤瀬さん。食べ物へのこだわりは人一倍強く、食材には市販のものをなるべく使わないように心掛けています。



● 雇用の場をつくりたい

三瀬村でも、もうほとんどが兼業農家です。あと10年もすれば、この集落も65歳以上の人がかなり増えてきます。美しい里山の風景を維持するためには、実は結構人手がかかるのです。“道役”とか“井手役”などと言って、集落中の道路脇の草を刈ったり、田んぼの水路の掃除をしたり、総出でやっています。このまま高齢者が増えていくと、きつい草刈りなどをしてくれる人たちがだんだんいなくなって、荒れた村になってしまいます。自分たちの村は自分たちが守って行かなければどうしようもありません。



「具座」では粉をこねてピザをつくる“石釜体験”を行っています。今の子どもたちはピザが大好きなのです。生地作りはもちろん、トッピングの野菜も畑から採ってきて、洗って刻むところまで、全てを子どもたちにさせています。私たちはこれから子どもたちの体験活動をさらに増やしていきたいと思っています。でも、私たち2人だけでは受け入れられる人数に限界があります。だから、来年あたりに石釜をもう1つ増やして、パートタイムで1人か2人、スタッフに来てもらって、1日に50人くらいの子どもたちを呼べるようにしていきたいと思っています。こうすれば集落に雇用の場が生まれます。

写真:ピザ作り体験はこちらで。右手に見えるのが石

釜

今年の夏休みのことですが、近くの公民館を借り切って開催されたキャンプの食事作りに協力しました。NPOが主催した子どもたちのキャンプに、集落の女性5、6人が1週間くらい、朝・昼・夜と交代で食事を出したのです。初めてのことで大変だったけれど、ちゃんとパート代をもらったので、みんなすごく喜んだのです。誰でも人の役に立つのは嬉しいし、子どもたちとのふれあいは楽しいものです。うちもパートタイムで誰かが来てくれるようになるととても楽になります。この集落に少しずつ人が集まって、みんなが楽しそうにしていると、自然と若い人たちが戻って来てくれるのではないかと期待しています。

● 田舎暮らしを楽しむために

農家民宿を始めてから今年で8年目になりました。今でもお客様とは毎回一緒に食事していますが、今年から夜は少し早めに引き上げることになっています。ゆっくりお話ができるのは食事の時くらいですから、それまではいつも夜10時くらいまでお客様と一緒にゆっくり食べて、飲んで、それから片付けをしていたのです。でも、これから先もずっと民宿を続けることを考えると、体力も落ちてきたし、「長く続けるためには無理をしてはいけない」と考えるようになったのです。以前は深夜まで延々と飲んでいることもありましたが、最近は食事をして1、2時間が経ったら、「あとはゆっくりしてくださいね」と言って、一旦住まいに戻るようになりました。すると、随分と楽になりました。



民宿には「こうすればいい」というモデルはないと思います。土地柄や条件はそれぞれ違いますから、他所の真似をせずに、自分たちのよさを出していけばいいのではないのでしょうか。私たちが民宿を始める時は、私自身に飲食店の経験があったので、どんな食事を出すかで随分悩みました。そして、やっぱり農家なので、自家製の野菜を中心にした家庭料理を出そうと決めたのです。心を込めて作った野菜をお客様においしく食べてもらいたい。そう思うと畑仕事が一層楽しいのです。グリーン・ツーリズムは街と田舎とのふれあいです。決してそれが苦痛になってはいけません。街の人が訪れることを楽しむこと、そして、自分たち自身が田舎の暮らしを楽しむことが、何よりも大切ではないかと思います。

インタビューを終えて

民宿に伺うと、軒先には玉ねぎがたくさんぶら下がり、家の前にはシートに豆が干されていました。周りは畑が広がり、小川も流れています。家の中には囲炉裏があり、ストーブには薪が赤々と燃えています。初めてのなのに懐かしく、くつろいだ気分になります。

実際に私も一泊させていただきましたが、近場でとれたイノシシ肉のソテー、季節の野菜の煮付けやシャキシャキしたサラダを美味しく堪能しました。自家製のどぶろくもいただきながら、暮れから新年の地域の行事など、話もはずみました。地域での様々な活動に、ご夫妻が中心的な役割を果たし、汗を流していることに感銘を受けました。また、街から来た客に、田舎の体験をしてもらい、共に語らうこと自体を楽しんでいることが伝わり、客も心が温まります。リピーターが多いというのよくわかります。

自分の畑で作った野菜に、味噌やお酒も麹からの手作りで、農家民宿ならではの本当に新鮮でヘルシーな料理です。自家製にこだわるのは、「農家の心」だと言われますが、生産者の心意気、自信と誇りを感じます。

夜中に外に出てみると、静かに澄み切った冬空に満天の星が輝き、心まで澄みわたるような気分でした。自然の中で、自分も自然の一部であるという感覚を取り戻すことができました。

よく考え抜いて民宿経営を始められ、みどりさんが5年間実家の飲食店を1人で切り盛りして料理と経営感覚を身につけていたこと、夫の長年の夢でやりたいことがしっかりイメージできていたこと、夫の企画力とみどりさんの着実な実行力がよくいかされていることなどが成功の要因と感じられます。民宿経営へのアドバイスとして、「条件はいろいろ違うのだから、他所の真似をせずに自分たちのよさを出していけばよい」とのことですが、これは他の商売にもあてはまりそうです。また、サービスを提供する自分たち自身が楽しむことが大切だということも、よく実感できました。東京暮らしの私には、本当に貴重な忘れられない体験でした。



アバンセ館長 村上 文

注)グリーン・ツーリズム:農山漁村地域において、自然や文化、人々との交流を楽しむ滞在型の余暇活動のこと。

[<< 戻る](#)

[↑ このページの上へ](#)

アバンセ 佐賀県立男女共同参画センター
佐賀県立生涯学習センター

アクセス・交通機関のご案内

お問い合わせ/ご意見・ご要望

アバンセ
佐賀県立男女共同参画センター・佐賀県立生涯学習センター

〒840-0815
佐賀県佐賀市天神三丁目2-11(どんどんの森内)
TEL:0952-26-0011 FAX:0952-25-5591

【指定管理者】**公益財団法人 佐賀県女性と生涯学習財団**

Copyright (C) 2011 Avance All rights reserved

開館時間

火曜～土曜日:8時30分～22時00分
日曜・祝日:8時30分～17時00分
(ホールは22時00分まで)

休館日

毎週月曜日(祝日も含む)
12月29日から翌年1月3日まで