



地元のお店紹介 「野菜のお家ふくろう（山本商店）」

今回は銭屋の国道490号沿いを萩へ向かって北河内入口手前にある、山本商店を訪ねました。店舗を経営しているのは、山本英俊さん、美智代さん夫妻です。商品を集荷するご主人と、店頭で販売を担当する奥様、ふたりの絶妙のコンビネーションで切り盛りされています。山本商店は道路の改修によってできた自宅前の空き地に平成14年にオープン。店のおきには店名である「野菜のお家ふくろう」の看板

美智代さんによると、将来苦勞がなくなるようにと願ってこの名前にしたそうです。オープン当初は地元産のおいしいお米を皆さんに食べてもらいたいとの思いで「お米の販売」がメインでしたが、いつしか多品目の商品を置くようになったとのこと。9月初旬のお店訪問時には、出荷が始まったばかりの秋芳梨を買い求めるお客さんも多く見受けられました。商品はご主人が、秋芳町や萩市まで足を運んでよりすぐりの良品を集められているようです。店内に置かれた野菜はお客さんが手に取りやすいように並べられていて、山本夫妻の細かい配慮が伺えます。その他、地域の布小物等の作品、萩焼、漬物等も販売しています。ご夫妻の現在の悩みは、生産者が高齢化して野菜のづくりをやめる人が増えてきたことだそうです。お店もいつまで続けられるかわからないと話されますが、このようなお店は赤郷地域の振興活動のモデルになると感じました。



(上) 山本夫妻 (下) 店構え

◆営業時間：8時30分～17時 ◆定休日：月（盆正月ほか）

ふるさとの風景

第6回 徳田さんの田畑を訪ねて

今回は、北河内で自然栽培の野菜や米作りに取り組んでいる徳田勝幸さんを訪ねました。広島県出身の徳田さんは6年前に北河内集落に移住し、現在は妻の加奈代さんと2人で、野菜や米を自給自足するなど自然に寄り添った暮らしをしています。

農学部出身の徳田さんのこだわりは、まず第一に美味しいものをつくること。そして第二に、一般的にはほとんど栽培されていない珍しい品種を実験的に育てること。今年は15アールほどの水田に、在来品種の旭、穂増、冷選り、亀の尾、ジャスミンライス、白洗、緑米、紫稲、鈴稲といった9品種の米を少しづつ植えています。水が冷たい場所でも育ちやすい冷選り（ヒエリ）や、水のない畑でも育つ陸稲のジャスミンライスなどは生育環境の実験に。穂や藁が色づく古代米の緑米や紫稲は正月の輪飾りに利用するなど、それぞれの特性を生かした栽培や活用方法を模索しています。希少な在来品種のタネは、インターネットで取り寄せるほか、同じく希少品種の栽培に取り組んでいる全国の知人から分けてもらうことも。田植え、稲刈り、乾燥、脱穀はすべて手作業です。そこで、お手伝いを兼ねて都市部などから田舎暮らしや自然栽培に興味がある仲間を集めて、みんなで米作りを楽しむ工夫も。

徳田さんの今後の目標は、耕作放棄地の活用。地域でも農家の高齢化などにより農地を手放す人が増えてきていることから、田畑の環境や、世の中の流行、ライフスタイルに合う作物を追求していきたいと意気込んでいます。地域と自然に寄り添った若い徳田さん夫妻も、赤郷にしっかりと根を張ってくれています。



(上) 徳田勝幸さん (下) 古代米の紫稲

赤郷地区振興会 イベントスケジュール

10/1（土）（10時30分～12時）赤郷交流センター
赤郷ええとこ市 赤郷の特産品・手作り品の販売

10/15（土）（10時20分～）赤郷交流センター
あかまるサロン 健康体操・ゲーム・昼食

赤郷地区振興会編集部のりお

なんだから人間にゆとりがないのか季節にゆとりがないのか、周りが突然夏から秋になった。昔からあった良き日本的な曖昧さのようなものがなくなつた気がする。これも温暖化の影響かと思いつつ、皆さんの健康を気遣う毎日です。お元気ですか！

編集後記