



熊本県球磨郡湯前町 / 人吉市矢黒町

下村婦人会と ひまわり亭を訪ねて



山北幸さんを囲む下村婦人会の女性たち。平均年齢六七歳とは思えない若々しい顔が並ぶ。彼女たちの手で化学調味料や保存料無しの漬物が漬けられている。

子供たちを取り巻く環境が危ない。そう思いながらもなかなか行動に移せない人が多い。しかし、ここ熊本では静かに熱い火が燃えている。農村の女性の地位向上に半生を捧げた山北幸さん、今の食の問題に取り組む本田節さん。実践によって磨き抜かれた彼女たちの声に耳を傾けたい。

取材・文 千葉望 写真 栗原克己



前列左から2番目が本田節さん。ひまわり亭で働く女性たちも60歳以上の高齢者が多い。だがご覧のとおり笑顔がイキイキとして年齢を感じさせない。現金収入とやりがいがあるからだ。

一食四〇〇円の 静かな運動

熊本県人吉市の球磨川のほとりにあるレストラン「ひまわり亭」の朝は早い。七時には一、二、一三人もの従業員の女性たちが集まって、厨房で仕込みが始まる。まず一日に二〇〇食以上注文があるというお弁当の準備にとりかかった。役所や企業など職場からの注文表が貼られた配膳台にはたくさんの容器が並べられ、できあがったおかず

が次々に手際よく盛り付けられていく。色とりどりのおかずは食材の数が多く、調理方法も多彩で食欲をそそる。

「これが一食四〇〇円。高齢者向けにごはんを柔らかく炊き、量も少なめにした小さなお弁当が三〇〇円です」

と説明してくれるのはひまわり亭の代表者である本田節さん^{ほんだち}。本田さんは地元でとれたミネラル野菜などの食材を生かし、手間ひまかけたお弁当を地域社会に提供するほか、昼食中心のレストラン・ひまわり亭経営を通じて食の問題

に取り組んできた（予約がある場合は夜も営業）。

「お弁当だけでは全然元はとれないですよ。人件費も出ない（笑）。

これは私の地域貢献みたいなものです。四〇〇円という価格に設定しているのは、今、地方のサラリーマンのお小遣いが一日五〇〇円ぐらいだから」

ひまわり亭では幼稚園向けのお弁当も作っている。特別に購入した小さなお弁当箱にこまごまとおかずが詰められていく。まだ小さくて上手にかめない子供のためには「刻み食」を、アレルギーの子供のためにはアレルギー対応食をと気を配る。最近では朝食を食べさせてもらえない子供たちが増えていると聞く。そのためにも昼食の充実が急務なのだ。

「本当は小さな子供に刻み食を作って与えるのは家庭の役目ですよ。離乳食に始まって成長の

過程でやるべきことを、家庭でできなくなっている。それならこういう場、地域でやっていくしかないですね」

忙しい現代社会では、ときには市販のベビーフードを利用せざるを得ないということもあるかもしれない。だが、そればかりで大丈夫なのか。

「幼稚園の保護者もね、勝手なことを言いますよ。うちの子はスパゲティと鶏の唐揚げとミートボールしか食べないので、それをお弁当に入ると要求してきたり（笑）。だけど子供たちは正直です。ひまわり亭のお弁当なら野菜だってなんだってぱくぱく食べるの。そして、家に帰ってお母さんに『保育園や幼稚園で、朝からごはん食べてこな

いつも明るくパワフルな本田節さん。明るい笑顔からは想像できないがかつては乳がんを患った。食事による免疫力向上にも関心が深い。

下／ひまわり亭は古民家を移築して建設された。天井が高く、太い梁を生かした内装が客をつつろがせる。外にはテラス席もあり、球磨川の流れを眺めながら食事ができる。



右上／ひまわり亭で作られるお弁当。右側は幼稚園児のためのかわいいお弁当で、左側は一般向けのもの。一般向けはこれだけ充実して400円である。中／ひまわり亭の月替わり御膳「七夕御膳」。地元のミネラル野菜を使い、30品目以上の食材を揃えた健康的な昼食だ。これを楽しみに九州一円から人が集まる。





市房漬の古い加工場前に立つ山北幸さん。小さな工場からスタートしたが、利益をためては少しずつ土地を買い増し、工場も拡張してきた。細々と始めた市房漬はいまや全国区。山北さんの自由な発想によるたくさんの漬物は、大都市の百貨店などで開かれる物産市でも人気の的だという。漬物のほか、「柚子胡椒」などにも固定客がついている。



「い子はダメだって言ってるよ」
「って。そう言われれば朝ごはん
を作るという親だってちゃんと
いるわけね。結局子供を通じて
親を育てる。頭ごなしに『お母
さん、やりなさい』って言った
ってできないものはできない。
地域社会が家庭的なおじいちゃん
おばあちゃん、お父さんお母

さんの役割を担っていかないと
今現在、子供たちをよりよく育
てられないんです」
本田さんは秋田で起きた子供の
連続殺人に深く心を痛めてい
る。あの母親の予備軍が、実は
地元にも想像以上にたくさんい
るのではないかと実感している
からである。

地域の女性の力を 結集したサミット

本田さんがひまわり亭を手がけるきっかけとなったのは、実は乳がん発病であった。もともと本田さんは料理が大好き。郷土料理の勉強会を開き、ボランティア集団「ひまわりグループ」をスタートさせ、高齢者向けにお弁当宅配を続けてきた。夫と共に建築設計事務所を運営し、残業続きの従業員には毎晩食事をするなど、食事の問題には強い関心を抱いてきた。そんなとき、思いがけず乳がんにかかる。九二年に手術。今の明るくパワフルな笑顔からは想像しづらいが、術後はしばらく気持ちの落ち込みも経験した。

「そんなとき、市役所勤務の友人にこんなことを言われたんです。『町や村興しの集まりって男ばかり。女性はどこにいるんですしょうね?』って。それなら女性たちが集まって語り合える機会を作ればいいと考えた友人が企画したのが『九州女性サミ

ット』でした」

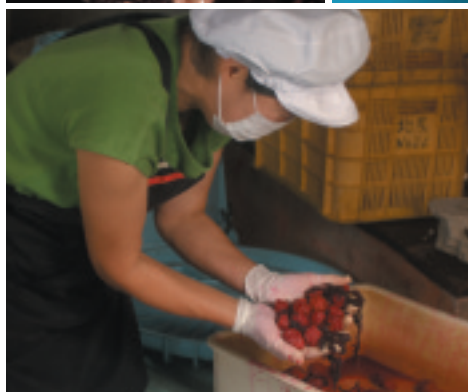
落ち込んでいた本田さんを元気づける意味もあって、友人たちは本田さんをサミットの実行委員長に担ぎ出す。狙いは的中。落ち込んでいたはずの本田さんはすっかり元気を取り戻した。それには大きな理由があった。サミットの分科会「キレイな時間の重ね方」のパネリストとして招かれた下村婦人会代表の山北幸さんと出会ったからである。それから山北さんは山北さんの「追っかけ」になった。山北さんの行くところはどこへでも行き、話を聞いた。

本田さんは山北さんを「おばあちゃん」と親しみと敬愛を込めて呼ぶ。山北さんは人吉からローカル線で一時間ほど行ったところにある湯前町に暮らしている。今年九三歳だが、今も現役。熊本県では伝説の女性である。山北さんに会うため、湯前を目指した。普段、山北さんは特別養護老人ホームに暮らしており、下村婦人会の作業場に「出勤」する。足を痛めていて杖を使うが、それ以外はしゃつき

古い加工場に残る醤油のかめ。漬物の材料となる味噌や醤油も自分たちで作ってきた。保存料を使わない食品加工なので衛生管理にはとりわけ気を使う。いつも整理整頓、清潔な工場が下村婦人会のモットーだ。



小さな容器に柚子胡椒を詰める。あえて小さな容器を使うのは香りが飛んでしまわないため。左の赤い実はシソ漬け梅。山北さんは梅やシソなど素材にもこだわりを持ち、できるだけ無農薬のものしか使わない。保存料や着色料などはもってのほかと厳しい。



りとして元気いっぱい。記憶の確かさにも驚かされる。

農村の女性の地位向上に捧げた歲月

山北さんは湯前の地主の家に生まれた。子供のころから成績が良く、家族に可愛がられて育ったという。信心深い家庭で、祖父は檀家総代を務めていた寺によく山北さんを伴って行った。「今でも忘れませんが、当時はお寺へ行く途中の道に馬や牛の



落とし物が必ずありましたの、ほやほやのが（笑）。そうすると祖父はもったいないと言って、杖やときには桐の下駄でそれを土手に押して落とすんです。フンは乾くと空に舞ってしまいますけど、まだ新しいうちに落としておけば肥料になって、草がよく育ちますでしょう。男衆が馬や牛の餌にする草を山へ刈りに行く必要がなくなる。だけど私は子供だったから、『なんでそぎゃんすつと、汚かどじゃ』と祖父を批判するばかりだったんです。今は祖父のやってたことがよくわかります」

山北さんは大事に育てられたが、贅沢をした記憶はないという。その代わり、湯前からは同学年でひとりだけ人吉の女学校に入学した。その後、軍医を務めたご主人と結婚。結婚してから調理師と看護師の資格も取ったというから、生来賢く、努力家だったのだらう。ご主人は昭和二十一年、激戦地だったフィリピンから帰国し、山北さんの生家の一角で開業する。

「主人が帰ってきたころは本当

に貧乏でね。うちも農地解放で田畑がなくなりましたし、お米は配給。このあたりの農家だって、みんなお金はないから本当に大変でした。治療をした代金も盆暮れにしか払ってもらえないことが多かったですよ。

そのころは昔からの農協、つまり地主と自作農の農協と、新しく自分の農地を持った人の農協とふたつできたんです。それでしょっちゅう対立して、道で行き会っても口もきかないというふうでした。だけど、終戦後のベビーブームで子供は多い、病気をするから医者にはかかるんです。うちの待合室にそれぞれの農協に所属している家のお嫁さんが来るでしょ。そうすると、ふだん対立してたって、『あんたんとこの赤ちゃんのほうがえらいきつかるごたいよ』といつて具合が悪い子供に順番を譲るんだね。こういうお母さんたちなら、話ができるんじゃないだろうか。そう思つて『とにかくどぎゃんかしてお金は作る工夫をするで、集まってみてください』と声をかけて婦人会を作っ

たんです」

農家の嫁は辛い立場にあった。本来なら夜でも女だけの会合などに出られなかったはずである。だが、旧地主の娘で医者妻となつた山北さんの声かけなら、舅姑も夫も反対しにくい。「山北さんが農家の嫁だつたら、こんなに人が集まらなかったでしょうね」と言つと、「確かにそれはありました」とうなずいた。

その集まりで山北さんは「握り米貯金」を始める。お嫁さんたちがお米を研ぐとき、一握りずつ別にとつておいて貯め、それを売って現金化するのである。たまつたお金で最初に買ったのが、下村婦人会の会合場所だった公民会館に敷く莫産^{もさ}だった。それまでは寒さや痛みをこらえて板の間に直接座つていたのである。

「それから棕櫚^{しゅろ}で八工叩きを作つたり、稲のしべで簞を作つたりね。そうやって少しずつ現金化しては、皆の役に立てる方法を考えていきました。そして行き当たつたのが漬物作りです」

半端な大きさだったり、豊作

になれば価格を維持するために捨てられるばかりだった野菜や果物を、化学調味料や保存料は一切使わない味噌味の漬物にする。そうやって生まれたのが

「市房漬」だった。やがて「市房漬」は味と安全性で話題を呼び、大都市のデパートの物産市などに呼ばれるようになった。もちろん山北さんは先頭に立って、売り場で漬物売つた。貧しかった農家のお嫁さんたちが力を合わせて漬物をこしらえ、それが市場で評価される。本来捨てるものだった野菜が新しい命を与えられ、収入と評価につながることで、女性たちが自信を持ち始めた。彼女たちはそのお金で新しい工房や子供たちの遊び場を作り、子弟に高等教育を受けさせた。やがて活動に注目するマスコミや、町興しの運動家たちが湯前を訪問するようになり、周りの見る目も徐々に変わつていった。

奮闘する山北さんに対し、ご主人はどう思つていたのだろう。「主人は昭和五十一年に亡くなりましたけど、元気なときは『大

概にしとけ』と（笑）。私がなんでも夢中になつて、だあつと走つていくもんですから。だけど主人も、人助けが大事と思つてるところは一緒でした」

柚子味噌などもある。これらの製品は安全でおいしく、料理家の辰巳芳子さんをはじめとして、各界から高く評価されている。何種類も味見させてもらったが、どれも絶妙の味付けで、白いごはんが欲しくなつた。

地域の力を結集し 子供を育てたい

今、下村婦人会が作っている漬物は約四〇種類。柚子胡椒や

「うふふ。今度はどんなふうにしようかと思つて、あれこれ考えるのが楽しいですよ」
だが、ここに至るまでの高度成長期、精製された白い砂糖や塩がありがたがられ、化学調味料が幅を利かせていた時期に、

このあたりはタバコ畑が多く、子どもたちが遊びながら突っ込んで葉を傷めるため、いつも叱られていた。安全に思う存分遊べるように婦人会が土地を買つてこの遊び場を作った。また、子供がいつでも本を読めるようにと「仲良し文庫」も作った。





やまきた・さち
大正2年、熊本県湯前町生まれ。昭和5年県立人吉高等女学校卒業。翌年女学校の研究科を修了。昭和8年、軍医の深氏と結婚。昭和22年、深氏が湯前町にて開業。昭和25年下村婦人会が発足し、話し合いと共同作業による支え合いが始まる。地域婦人会のリーダーとして受賞多数。

なぜ山北さんは無添加にこだわ
り続けることができたのだろう。

「それはやはり、新聞やら本や
ら読むもんですから、やっぱり
こんなのはダメだってわかる。
砂糖でもね、私の里では木の桶
に黒砂糖をしまっておいて、そ
れを出すのは父と決まっていた
ぐらい大事にしていたんです。
ですからここでも昔からのもの
を大事にしますね。あとに変
な味が残らないから」

熊本県は水俣病などの公害に
長く苦しんできた辛い歴史を持
っている。成長＝幸福という図
式が成り立たないことを山北さ
んはよく知っていたのである。

今、市房漬の工房で働く女性
たちは平均六七歳。七七歳とい

う人もいたが、とてもそうは見
えないほど若々しい。そういえ
ば、ひまわり亭の従業員も六〇

歳以上の女性たちだった。以前
は現金収入など想像もできない、
年金暮らしだったに違いない
人々である。だが、彼女たちに
パワーがないわけではない。引
き出す場がなかっただけのこと
なのだ。山北さんは場を創造し
た。だが、心配もある。苦労し
た草創期のメンバーに比べ、今
の若い女性たちはパートなどで
現金収入が得やすく、骨がきし
むような貧乏の経験もない。

「だから、昔みたいに気持ちを
一つにして頑張れないの」

母親が外で働き、自分の地位
を確保できるようになったこと

は喜ばしい。子供たちも集団就
職ではなく、進学のために都会
に出て行くようになった。だが、
ひまわり亭の本田さんが心配す
るように、両親が時間に追われ
る今、子供たちを取り巻く食の
環境はむしろ貧しくなっている。
その矛盾を山北さんはどうとら
えるのだろうか。

「ほんとにむずかしい時代にな
ってしまった……」

この言葉を本田さんに伝えた。

「おばあちゃんも、次の世代を
担う子供たちの食の問題で非常
に悩んでいますよ。だから、私た
ちがおばあちゃんの志を受け継
がなくちゃと思ってるの。ここ
にいる六〇歳以上の女性たちだ
って、家に嫁さんがいて支え
てくれるから朝七時から働き
にこられる。家の中で存在感も
あるわけね。今は高齢化、少子
化といわれるけど、それを逆手
にとつて、高齢者のパワーを生
かし、一方で若い親たちの手助
けもできるような仕事をしてい
く。そうすれば年寄りが余計者
なんかじゃなくなるでしょう。
知恵も、技もある人材。地域資

源なんです。今、男女共同参
画社会という言葉が使われてい
るけど、実は生涯現役で女性も
高齢者も働いて、自分で責任を
持った生き方をしなさいとい
うことだと思つた」

熊本には、山北さんという素
晴らしい「手本」がある。すさ
まじいまでの自立心を持ち、今
も日々の勉強を欠かさない。湯
前に乗ったタクシーの運転手さ
んが、「山北 先生」のところに
行つてこられたとですか」と自
然に呼んでいるのが印象的だつ
た。実践を通じて体得した哲学。
それが本田さんに受け継がれる。

「今の若い人には経験も、記憶
もない。だから私は親子一緒に
経験をしてみらおうと、農泊の
ような体験型のツーリズムを企
画しています。農作物をもちだ
り、一緒に料理したりしながら、
都市と農村が交流していく。そ
こからいろいろいることが広が
っていくと思つてますよ」

女たちが伝承していく、静か
だが力強い地域の記憶。それが
やがて子供たちの上に花開くこ
とを願つてやまない。