

食と生産地の新たな関係

食と農をつなぐ女性起業家の動きが活発だ。農林水産省によると、女性農業者が食品加工などで起業した件数は、2007年度が全国で9533件。10年で2倍強に増えた。また、非農家出身で、消費者の視点を生かし食卓と生産地の新たな結び付きを模索する女性起業家の動きも目立ってきた。

(峰松清子)

阿蘇市の「阿蘇デザインファーム」。佐伯明香さん(37)が05年に設立した農業生産法人だ。農業を中心に阿蘇の資源をつなぎ、「デザイン」したいという思いを込めた。

■環境を守る農と食

大学で生物資源や自然環境の保全について学び、医薬品メーカーに勤務後、有機肥料の製造販売を手掛けた佐伯さん。経験のない農業も実地で学ぼうと県立農業大学校で新

規就農講座を受講、環境を守り食を生み出す農業への興味



「家族の食事を作り、健康を守る立場で農業とビジネスを考えている」と話す阿蘇デザインファームの佐伯さん＝阿蘇市

が強まった。

高齢のため耕作を断念する農家の農地を引き継ぎ、コメの無農薬栽培をスタート。現在は約1・8畝で有色米と野菜も作る。レストランなどに直販するほか、収穫予定のコメを予約販売する「オーナー制」が経営の柱だ。農業体験

■食卓との距離

ふぞろいな野菜を生かし



「体に良いおいしい野菜をたっぷり食べて健康になってもらいたい」願いを込めてカレーを作る角田さん＝熊本町

会も定期的に開き、農業と環境を守る大切さを訴える。経営は厳しいが「食と健康を守る視点で農業をやり、環境保全に貢献したい」と、目を輝かせる。

熊本の農家直送ネットショップ「よかもん発見たい」を運営する横浜市「えと菜園」の小島希世子さん(30)は、南国町出身。大学在学中、就農を視野に農家を訪ね歩いたが「努力が報われない仕事だと止められた。流通の問題で報われないのなら、ビジネスの仕組みを作れば良い」と、06年に「よかもん」をスタート。都市部の消費者と熊本



畑にすぎ込み処分されていた小さな野菜も「食べるために育てた大切な野菜。生かさないうちもったいない」。量や品目が一定しない野菜を独自の工夫で組み合わせ、品質を安定させ、15・20種が溶け込むカレーを完成させた。「商品名は『たりと』と」。野菜は足りてるかと身内に言われるより、素直に耳を傾けやすいためと名付けました」と角田さん。農作物を生かし健康につながる商品に挑戦し続けるつもりだ。

(月1回掲載)

地域レター

金丸弘美の

元気な姿が地域を活性化

農産加工品や農家レストラン、民泊、直売所など、さまざまな形で女性起業が地方で盛んになっている。現場の女性たちの元気な姿は見て楽しい。

地域の農産物などを自分たちで加工して販売すれば、現金収入になり、生きがいにもなる。直接、消費者に販売して喜ばれたら、意欲もわくというものだ。小さいけれど地域経済の活性化や雇用にもつながる。

徳島県上勝町の、木の葉を販売するビジネスはその典型

だそう。82歳の菅浦昌子さんの月間の売り上げは、60万円から80万円になることもあるという。「忙しくて病院に行く暇がない」という菅浦さんの言葉が、生きがいの場が地域にある豊かさを物語っている。

茨城県茨城町の「Aいばらき」ポケットファームも「き」の直売所に、みそや弁当などを出す斎藤絹子さんは、娘さんと2人で年間1500万円を売り上げる。専業農家の「主人が栽培したコメや大豆を加工し、直売所でビネ

スに結び付けた。直接消費者の声を聞き、それを弁当の内容に反映させ、ヒット商品も生み出した。豆腐やみそ造りの体験教室を開き本物の味を伝える活動も行っており、これも好評だ。

ユニークなのは、長崎県平戸市の漁村にある「母々の手」という食堂だ。漁師の奥さんと娘さんが立ち上げた店舗だ。目の前の海の定置網で取れた魚を使い、刺し身、鍋、焼き物などでもてなす。新鮮で豪華と評判になり、開店して1年にもならないのに、連

日遠方からの客で満員である。月に600〜800万円を売るようになった。

大分県宇佐市安心院の時枝仁子さんは、自宅を改装して農家の民泊を始めた。町との連携で、最近是中国や韓国の修学旅行生などを迎える。

意欲的な女性陣は、各地の取り組みを見に出かけ、積極的にノウハウを吸収し、ビジネスに磨きをかけている。今後はもっと交流が盛んになり、さらに地域を豊かにする女性起業家が続出することだろう。

(食環境ジャーナリスト)