



足沢大豆生産振興組合 組合長  
小笠原 栄子 さん (48歳)

# 楽しく美しい まちづくり通信...③⑥

## 豆腐づくりを通して 楽しい仲間づくり

市中心部から西へ約十キロ、浄法寺町と境を接する山間の集落・足沢地区。ここの八坪ばかりの小さな大豆加工所から、大きな笑い声が聞こえてきました。中に入ると真っ白な湯気が立ちこめる中、お母さんたちが白いタオルで作った帽子を被り、かつぼう着に長靴姿で忙しく働いていました。

この加工所は、十年前、楽しい地域づくりは仲間づくりからと、十五人のお母さんたちが足沢大豆生産振興組合を設立し、地元で生産される低農薬・有機栽培の大豆を使った豆腐や味噌を作るための施設です。毎週土曜日には、ここで豆腐を作って市内の農産物直売所などで販売しています。その日は、当番のお母さんが朝六時に、かまどに火をおこし、三、四人が協力しながら作業を進めます。そして「ありがとう」という感謝の言葉が自然に出てくる明るい職場です。

その作業は水に浸しておいた大豆を、すり潰し煮立てて、搾った豆乳にニガリを打ってかき混ぜると、やがておぼろ状に固まり始めます。それをいくつもの穴が開いた箱型に流し込み、上から重石をかけて水切りするとぶりとした弾力性のある豆腐ができていきます。組合長の小笠原さんは、「この手作り豆腐は、一つ一つの過程を付ききりで確認しながらおおらかに作ります。この手間とお母さんたちの笑顔がおいしい本当の味をつくるのでは」と煮立つ釜を見つめながら話してくれました。

また、豆腐作りの日には、地域づくりのアイデアや、悩みごとなどいろいろなことが本音で話し合われ、三十代から七十代までの幅広い年齢層の意見が聴けるのもこの組合の特徴だそうです。ですから「夢があり、仲間会える豆腐づくりの日の楽しさ」にしています」と組合員は口をそろえています。



仲間が集まり、足沢のすばらしさをうたった「足沢の詩」を合唱

をそろえています。

一昨年、七人の組合員が二週間ヨーロッパへ研修に行き、パンを買いに遠い所からもたくさんの方がやって来る小さな集落の活動を見て、本物を作り、まごころをもって接すれば、お客さんが来てくれることを学んだそうです。そして、二年後には、新しいものを作って売ろうと、みんなで話し合っているそうです。

- ★4月★
- 11日(木) 母親学級(市保健センター)
  - 12日(金)
  - 13日(土)
  - 14日(日)
  - 15日(月)
  - 16日(火) 四力月児健康診査(市保健センター)
  - 17日(水)
  - 18日(木) 市民生活相談(市役所市民相談室)。二歳児歯科健康診査(市保健センター)
  - 19日(金)
  - 20日(土) 穀雨
  - 21日(日) 市長・市議会議員補欠選挙投票日(市内各投票所)
  - 22日(月)
  - 23日(火) 一歳六カ月児健康診査(市保健センター)
  - 24日(水)
  - 25日(木)
  - 26日(金)
  - 27日(土)

こよみ



4月11日～5月10日