

石窯マイスター協会

(伊佐市)

伊佐市にある石窯マイスター協会。名前をきくとなかなか堅牢なイメージ。しかし出迎えてくださったのはこれ以上にない優しい笑顔にあふれた方々。

鹿児島県北部に位置する伊佐市。夏は森と涼を求める人々で賑わう十曾のキャンプ場の一角にその拠点「わらの家」はある。集うのは普段は農業に携わっていない方も含む実に様々な業種の皆さん。

活動の開始は2013年。石窯を使った本格的なピザづくりなど、石窯体験の技術を取得した受講者を「石窯マイスター」に認定することを通じての人材育成と、各種イベントで食の楽しさを伝える活動を行っている。最初は体験者だった方も、伝える立場になっていくということだ。当初10人ほどでスタートした活動も現在マイスター登録者50人を数える。

会長の田野田親徳さんに思いをうかがった。

「なぜ石窯やピザだったかという、『そこに石窯があったから。』伊佐市の緊急雇用の拠点づくり事業がきっかけ。この拠点に集ったメンバーで何ができるかを最初で一生懸命討議したことが今の活動の根底にあります。」それぞれの職業ではプロであっても、ピザに関してはみな素人の段階から、文字通りの試行錯誤を重ねた。意見を出し合い、プロの技を学びに視察に出かけ、納得できる生地との配分にたどり着くまで半年を要した。この過程こそが現在もメンバー一人ひとりの芯となっている。

ピザ作りを体験させていただくと、マイスターの皆さんの両手の上では華麗にピザの生地が踊り広げられていく。見とれていると、意外にも体験活動でこだわるのは作り方ではないと語る。そしてトッピング材料を地元産のみに絞るなどもしていない。

「僕らの活動の根本にあるのは『伊佐にはこんなにいいところがいっぱいあるよ!』』ということを伝えたい!ということ。石窯を使ったピザ作りはきっかけで、ここでの活動が楽しい!という印象をもっていたら、また二度、三度と足を運んでいただけるから。」

この思いはストレートに人々の心をとらえ、2年目から順調にその数を増やし、出前のイベントや講座も含めて、平成28年度は1,100名の交流を生み出した。そうした体験者のうち三分の二は子供たち。子供たちに、手間をかけて作り上げる、経験や、達成感を持ってもらいたいという思いがある。今や少なくなってしまった、食事にありつくまでに過程を踏む、という経験を子供たちにさせること。「そうして体験してもらって、自分で作ったピザを食べたときの顔が、すごく嬉しそうなんですよ。」とその感動を伝えてくれるこれまた笑顔のマイスターの皆さん。

石窯マイスター協会の活動の活発化に促されるように、隣接するキャンプ場の利用も増えており、「こんなに素晴らしい伊佐に、ぜひ何度も」という思いは確実につながりをみせている。



↑「わらの家」の外観



↑ピザ作り体験



↑キャンプマイスターの皆さんの思いのつまったピザ

ファームランド櫻島 カフェしらはま

(鹿児島市桜島白浜町)



↑父・利清さんが丹精込めて育てた桜島大根を囲みながら、桜島での農業の楽しさを語る長女の智美さん。「桜島大根の花も美味しい食材」と熱弁。



もとは作物保管で使用していた倉庫をリノベーションして出来た「カフェしらはま」。農業体験の際はここが教室にもなる。

かつて、桜島から鹿児島市内へ移り住んだ農家の一家があった。時は1974年、桜島の南岳の噴火活動が活発化し、作物が育てられぬほどの甚大な被害を受け、先代から受け継いだ畑を離れ果物屋を始めた。それでも「またいつか桜島へ」との想いを秘めて、この一家の父・村山利清さんは果物屋を営みながら、桜島へと通い、畑の手入れを行った。一方、人が大好きなこの一家は、果物屋で出会うお客様とのふれあいを通し「求められる作物、売りたい作物とは何？」と考える日々も過ごし、桜島に戻った時に実践したい新しい農業のスタイルを模索し続けた。それから三十数年の月日が流れた今、念願の桜島帰郷を果たし、「有限会社“ファームランド櫻島”」を立ち上げ、二人の娘さんも加わり運営を行っている。そして、求められ、作りたいものは「安心して食べられる物」との答えを導き出し、農薬や化学肥料を用いないオーガニック農法を採用し、桜島大根、桜島小みかんをはじめピワ、南瓜、パプリカなどを栽培。さらに作物の魅力伝えたいと農業体験も展開させる。2013年4月には、一家の母・昭江さんの自慢の料理の腕を活かし作物の美味しさも伝えたいと、作物を保管する倉庫を改装し“カフェしらはま”をオープンさせた。こうした一家の想いは、多くの人の心を掴み、今では年間400人を超える人々が訪れ、国内外を問わず現在でもそのファンの数を増やし、リピーターも多い。さらに、「桜島の横の繋がり」の重要性を感じた利清さんは、農家に限らず桜島のホテル、レストランに声をかけ2016年から「さくらじまの食と農の実行委員会」を立ち上げ、個々の強みを活かしあった桜島の魅力磨きにも力を注いでいる。

—村山さん一家の取り組みは—

父・利清さんは専ら畑を中心に精を出す日々だそうだが「小さいうちから地元の食の魅力を知ってほしい」と、2000年から畑の一部を鹿児島市内の幼稚園に貸し、現在では5園。また地元桜島の小学校の体験授業の受け入れなどにも尽力されている。母・昭江さんは、カフェしらはまを飛び出し、郷土料理の指導も手掛けられることもあり、娘の室屋智美さん、小畑恭子さんと共に桜島大根などの調理法などの伝授にも力を注がれている。また、長女の智美さんは、鹿児島市のグリーン・ツーリズムのインストラクターも務められ、桜島のみならず鹿児島市内のグリーン・ツーリズムはもちろん、農業以外の分野の人々との交流の大切さを強く認識され、「それぞれの人の強みと、好きを活かした仕組みと繋がり構築を」と意欲的に活躍中だ。

“桜島だからこそ”の農業の奥深さを知っている一家が紡ぎ出す、まさに食と農の博物館の磨き上げはこれからもずっと続いていきそうだ。