



みずみずしい白菜。柔らかくて甘い、さすがのお味でした。

手作りのみそはおふくろの味。



農業についての勉強会も実施。そうして丹精された野菜たち。



自然の造形力ってすばらしい！



また=会いたくなる。

かあちゃんたちの
笑顔と手塩にかけた
昔ながらの味

山里ならではの
おいしいものがいろいろ

国道9号線、阿東地区の徳佐下長沢交差点から須佐方面に、国道315号線を約十二キロメートル。嘉年小学校の向かいにある「かあちゃん」の店。JA山口中央阿東支部嘉年女性部が一九八八(昭和六三年)に別の場所で開催、無人市としてやってきましたが、二〇一〇(平成二二年)以前はガソリンスタンドだった現在地に移りました。スタンドの事務所だった建物とその軒先を売り場にして、野菜、米、花、苗、女性部で作るみそやピクルス、ジャムといった加工品が並びます。会員それぞれが自分の出せるもの、得意なものに自分で値をつけて出しています。規格外だったり一人では食べきれない「家庭菜園の産物だったりする野菜は文句なしの新鮮さ。寒暖の差が大きく冷涼な気候はおいしい高原野菜を育み、山間部ゆえに少し匂がずれているのも特徴で、切り花も長持ちすると評判。おめでたい席で喜ばれる桜茶に使う「桜の花の塩漬け」は知る人ぞ知る特産品です。少量ですがパンも置いてるのは、店の近辺で農作業をする人のおやつになるようにという配慮から。こんなアットホームさも魅力の一つです。

おしゃべりに花が咲き、
色とりどりの実を結び

ここに移ってから、コミュニケーション作りに役立てようと火・木・土は当番制で店番に立つようにしたところ、これが大当たり！ 当番同士の交流はもちろんです。立ち寄ったお客さんとも会話が弾み、情報交換の場となっています。

「出荷する側が商品のPRをしたり、地元での食べ方を教えたり。お客さんも質問したり、リクエストをくださったたり。思いがけないおいしい食べ方を教わることもあります」と代表の上田信子さん。トマト農家の、はつらつとしたおかあさんです。あたりまえのように手に入る山菜や、かすらやあけびのつるなどを町の人々がめずらしかって喜ぶ様子が新しい企画のヒントになるとほがらかに語って下さいました。

「種代、肥料代の足しになればという気持ちからじゃったけど、利益があがるようになるとやる気も出るし、よそへ視察にも行ける。よそのを見れば勉強にもなる。当番制にしてからは消費者のニーズをダイレクトにかむことができ、売り方もそれぞれ工夫するようになりました。お年寄りの会員さんはここに出てきておしゃべりすることを楽しみにしちゃってます。これからはもっと会員が増えて、商品の種類が増えるといいですね」

小さなお店は根を張り、彩り豊かな実を結びつつあります。

ちょっと寄ってみんかね



出荷する人、買い物をする人、通りすがりの人...人が集う場所にしたとおっしゃる上田さん。ここは、情報を仕入れながら嘉年ならではのよさを発信していく前線基地といえます。「かあちゃん」の店があるんだから、かすらや竹を使った細工物や木製品を扱う、とうちゃん「の店」もあつたらええよね」と茶目っ気たっぷりの笑顔が印象的でした。

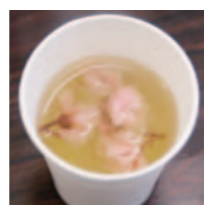
雪の多い地区なので本格的稼働は春から。思いがけない逸品に出会えるかもしれません。ドライブがてらぜひ一度お訪ねください。



品物の新鮮さやお手頃な価格、手作りの味などが魅力の朝市。生産者が売り場に立っている場合もあり、はずむ会話もごちそうのうちです。どうぞあちこちでごひいきの朝市を増やしてお楽しみください。



桜茶。一服いかが？



桜の花の塩漬け



ほしたら、また来るけ〜ね〜。



あら、白菜の大きなのがあら〜ね。これも〜で帰ろう。



今日はなんがあるかね〜？



「サルやイノシシもおいしいものをよう知っちゃうんよ」。グルメな山のけものたちに手を焼くという苦労話も、かあちゃんたちは笑い飛ばします。