

いいたての

でつけー空を仰ぎ見て

あおれどぶろく

空さらに青し

Vol.7

Takaramono News

ふくしまでがんばるひと4

氣まぐれ茶屋ちえこ 店主 佐々木 千榮子さん

村と一緒生きてゆく

県内初の「どぶろく特区」認定を受けた飯館村。その製造免許第一号を交付された女性に会い、福島駅から東へてくてく、くねくね国道を走り、そびえる霊山を左手に見上げながら右へ折れ、佐須峠をよつこらしよと越えたあたりに住む佐々木千榮子さんを訪ねた。



でっけー空の下

好天に恵まれたからなのか、もしくは普段からそうなのか、飯館の空は「でっけー」と両手を仰ぎたくなるほどに広く大きく感じられた。「いらっしやい」。笑顔で迎えてくれた千榮子さんの後にトコトコついてゆくと、そこに「気まぐれ茶屋ちえこ」があらわれた。

なんとも懐かしいたずまいの建物は広い青空と相まってノスタルジックさを醸し出していて、ふと耳を澄ませばどこからともなく、こんな歌が聞こえてきそうだった。

ずいずいづつころばし
ごみぞすい
ちやつぽにおわれて
トツピンシャン

自立しなきや宣言

この場所だけ時間がゆっくりと流れているかのような、そんな安らぎがあたりこちらに漂っている。

そんなのどかな飯館村も、過去に波乱がなかったわけではない。

当時、飯館村は合併問題で大きく揺れていた。「静かだった村がごちゃごちゃだ」。賛否は家族間でも意見が分かれるほどに真つ向から拮抗してい



た。「合併に賛成の人もいっぱいいたが私は初めから反対だった」。当時は振り返り、千榮子さんはそう語る。

二〇〇四年十一月、合併協議会からの正式離脱を表明、村が自立の道を選んだとき千榮子さんは「ホッとした」という。それと同時に「村が合併しない宣言をしたんだから私も自立しなきや」と心に決めた。還暦を間近に迎えての決意だった。「アタシ馬鹿だから何にも調べないでやつちやうのよ」。自虐的に語るが、話を聞くにつれ、自立への第一歩はずっと前から踏み出されていたように思えた。

わたし、浅はかだったのよ

以前に、菓子製造業の許可を取ったことがあった。その理由は、お年寄りが豆や小豆を作っても売る場所がなかったから。自分達でさえ売る場所を探すのにあくせく東奔西走してい



たのだからお年寄りなら言わずもがな。彼らのお小遣いにもなればとそれを買い上げ、当時、価格の安かったもち米を用いて大福をこしらえ直売所へと並べたところ好評を得た。

その後、村の自立をきっかけに農家レストランを始めたものの、お客の入り芳しくなく、「浅はかだったのよ」と反省。しかしこのレストラン、後々、重要な役割を果たすことになる。



飯館村をどぶろく特区に

テレビや新聞でどぶろく特区の話題を見聞きしていた千榮子さんご主人に頼んでどうやったら特区が取れるのかと相馬税務署へ聞きに行つてもらったところ、村から国への申請が必要だと言われた。

その足で役場に向かったものの「難

夫婦って他人だったの？

さて、あとは作り方を習うだけ！…と思いきや、それで話は終わらなかった。聞けば、どぶろく製造に使う米は自分の田んぼに自分自身で作らなくてはならず、かつ、田んぼの名義も千榮子さん本人でなければならぬのだという。「自分の田んぼはありますか？」「あるはずねえ、嫁さんだから」。税務署員と言ひ合いになった。

「一緒に農家の仕事をしているんだからいいでしょ」。食いがたつたものの答えはノー。「えー、夫婦って他人だったんだー」悔しまぎれに皮肉がこぼれた。結局、ご主人から田んぼを借り、どぶろく用の米を栽培することになった。

これで大きなハードルはほぼクリアし、胸を張ってどぶろくを作るこ

とが出来たようになったのだが、いやはやなんとも話を聞いているだけでぐったりしてしまう経緯である。



うまい！
と言ってくれるから…

その後、会津若松にある県の工業試験場に泊まりがけで、どぶろくの造り方を習得した千榮子さん。「やつぱ一番難しいのは温度管理だなあ」。季節によって外気温が違うため、発酵に最適な温度を保つのが骨の折れるところらしく、同じ条件で仕込んでもタンクによつて味が違ってくるほどにシビアなのだという。それでも、「うまい！」と言つて何度も足を運んでくれる人がいるから続けてゆける。

現在、千榮子さんの造るどぶろくのラインナップは「どぶちえ」と「白狼」。どちらも手作りならではの純朴な味わいで、直接販売のほか福島県内や東京八重洲・日本橋などの飲食店でも味わうことができる。

とは言え、黙つていても売れるわけではないので物産展などのイベントがあるたび、ご主人と一緒にあちこち飛び回るのだという。しかし、販売するにはその



土地土地の税務署に販売許可を申請しなければならなかったため、造るのも売られるのも大変なのだと言っている。

私、ガンなのよ

千榮子さんは一昨年、乳ガンを患った。抗ガン剤や放射線治療を受けていたため、ご主人が代わりに仕込んだりも



した。治療中は気分が落ち込んだりもしたが、「店があつたから病気にも勝てたんだかもしれない」と言う。通常なら退院後数年は安静にするものだが、千榮子さんは退院の翌日から仕事を再開した。

「私、ガンなのよ。来てくれるお客さんと、あつげらん且つ、開けつびるげに話を出来たのもよかつたのかもしれない。そんな風にも語ってくれた。守るものがあるからこそ、前を見て進むことが出来たのだろう。」

村が元氣になればいい

「この時代、なにかしら付加価値をつけないとダメ」。どぶろくの他にも、凍み餅やおこわ、大福にみそ漬け、キノコ栽培などを手がける千榮子さん。村で育った作物を自らの手で加工し、特産品として流通させたいと思つている。「よそで買つてきてはダメなんだ」ご主人の



語氣も強い。「村が元氣になればいい」。千榮子さんは思う。

そのためには、村のひとりひとりが自立しなければならぬ。そしてその積み重ねが、村の自立という答えへとつながる。「村が元氣になればいい」。その先陣を切り、千榮子さんはご主人と二人三脚、元氣の種を日々、蒔き続けている。



氣まぐれ茶屋ちえこ

〒960-1815

福島県相馬郡飯舘村佐須字佐須200

TEL0244-42-1303



タカラモノニュースは、お客様の「楽しい、ウレシイ」に役立つ情報提供を目指して、年4回発行しております。ご意見ご要望など、なんでもお気軽にお寄せください。2010年1月発行

発想から発送までお客様のニーズにお応えします。
emadaira タカラ印刷株式会社

〒960-8141 福島県福島市渡利字絵馬平86-9

TEL.024-526-4303 FAX.024-526-4302

E-mail takara@inaka.co.jp http://www.takara.inaka.co.jp/



RB-Q04008



適用範囲:印刷・製本・社会調査