

農業も、加工も、中山も大好き

とちぎ
榎木 勝子さん (中山町出漕)



「昭和61年にJR予讃線が開通したのをきっかけに約80人でふるさと市を始めました。」こう話す中山町出漕の榎木勝子さんは、中山の農産物を加工して商品を作る「中山農産加工組合」の代表をつとめながら、あすなるグループの会員として、毎日休みなく、野菜の直売や農産加工品を中山特産品センターなどで販売しています。

「設立当初から代表をさせてもらってますが、今まで続けてこれたのは、連絡すれば、すぐに駆けつけてくれるメンバーがこの組合にはたくさんいたからです。」

現在、農産加工組合では、おすし・おこわなどのご飯類やひなまめ・ウッキー・せんべいなどのお菓子類、そのほかにもたくさんのお菓子をグループの皆さんが作っています。

「栗まつりや産栗まつりのような大イベントでの販売やお餅の注文などの依頼があったときは、朝の2時に集まり、みんなで作業をしています。」



▲中山農産加工組合で、ひなまめを袋詰めする日南登グループの皆さん

「栗の渋皮煮は、作るのが大変で、栗の収穫や選別作業で忙しい時期に加工しないといけません。農協や直売所に出荷できない小さな栗を使って、渋皮煮を作ると利益にもなりません。他の方々も作ってくれと、中山のPRにもなっていると。」「栗の木の本業は、農業で、キウイを60アール、栗を130アール栽培し、栗ずしなどのお弁当も作って特産品センターや松山のスーパーなどに置いています。」

この忙しい生活について、「毎日忙しいけど、協力してくれるみんながいます。また、私は農業も大好き、生まれ育った中山も大好き。だから、中山を皆さんにもっと知ってもらいたいし、地域を少しでも活性化できればいいと考えています。」と笑顔で語ってくれました。

※伊予中山ふるさとせんべい「ひなまめ」は、中山特産品センターなどで販売しています。