

ふらの農協南富良野支所女性部 森美幸さん（幾寅）  
第50回記念「全国家の光大会」に出場し「家の光会長賞」を受賞

「家の光」という農業雑誌をご存知でしょうか。この「家の光」は、明るい農村社会の形成と農業の社会的地位向上を趣旨として、大正14年5月に創刊され、JAを窓口として普及推進されています。このほど、ふらの農協南富良野支所女性部の森美幸さん（幾寅）が、2月4日から6日までの日程で、愛知県名古屋市で開催された、「第50回記念全国家の光大会」の家の光記事活用体験発表に出場されました。

森さんは、昨年11月に札幌市において開催された全道大会で最優秀賞を受賞し、北海道代表として出場が決まっていました。

この全国大会では、各都道府県の代表者46名が東日本・中日本・西日本ブロックにわかれて、都道府県代表体験発表が5日に行われ、各ブロック2名が6日に行われる本大会に出場でき、森さんは東日本ブロックに出場しました。全道大会後練習を積み重ねて挑んだ本番では、緊張する

ことなく堂々と発表し、会場からどよめき起きるほどのすばらしい発表となりました。審査の結果、本大会へ出場できる2名には選ばれなかったものの、審査委員長の講評では「僅差で選ぶことができなかつた」と発表され、家の光会長賞を受賞されました。

森さんは「他の体験発表などを聞いて非常に勉強になりました。審査委員長からは思いもよらず高い評価もいただきとても嬉しかったです」と笑顔で大会を振り返っていました。大会から帰町した森さんは、農協関係者とともに役場を訪れ、全道大会について報告をされました。

この機会に「家の光会長賞」を受賞された作品を紹介しましょう。



「家の光」と共に15年！  
JAふらの女性部  
森 美幸

私が「家の光」を初めて知ったのは15年前の事。農業を営む主人と結婚してからです。会社員の家で育ち、知的障がい者施設で働いていた私は、農作業は初めての経験。慣れない農作業に頭も体もいっぱいっばいで、「家の光」は何冊か購読している。「農業雑誌の1冊」とページをめくることはありませんでした。

慣れないのは農作業ばかりではなく、家族の食事作りでもでした。結婚当初の私といえば「カレーライス」や「炒め物」と数える程度のレパートリーしかなく、ホツケの開きがカレイのように平らな魚だと思っていたくらいです。何を作るにも料理本を見なければならず、時間があつという間に過ぎていきます。「もつと料理を勉強しておけばよかった・・・」と畑にいても次の献立に頭を悩ませる日々・・・「もつと普通の物でいいんだぞ」「味が薄い」「ポリウムが

ない」と言われ、辛い農作業と共に食事作りはとても苦痛でした。

そんな日々を過ごしていたある時、ふと「家の光」を手取る。簡単に作れる料理の特集記事がありました。他にも手芸など、色々な記事があり、恥ずかしながらそれから「家の光」を読むようになりました。巻末の「料理カード」や1月号の付録「お料理カレンダー365日」など、料理の苦手な私にとって役に立つものが沢山あり、それらを参考に段々と冷蔵庫にある物で食事が作れるようになってきたのです。

私の住む町、南富良野町のJA女性部活動の一つに、今年度で36回目を迎える「漬物・特産物料理コンクール」があります。たくわんやかす漬けなどの「漬物の部」と、農産物を利用して作るお菓子や料理の「特産物料理の部」があり、それぞれに工夫をこらした味自慢の品を部員が持ち寄って開催され、「味」「見た目」「食感」などが審査されます。コンクールの最後には皆で試食タイム。この試食が



楽しい時間で、「おいしいね。レシピ教えて！」「これ何が入っているの？」など、皆の情報交換の場ともなります。

私は漬物を漬けることが出来ないのですが、毎年「特産物料理の部」へ出品することになっています。とは言っても、料理の苦手な私の事、急に良い料理が思いつくわけありません。日頃から「家の光」に載っている料理の特集や「お料理カレンダー365日」を見て使えそうなアイデアをメモしておきます。そしてコンクール前には色々な食材や自分のアイデアを組み合わせ、試行錯誤の上、私の出品作が出来上がるのです。

平成7年、私にとつて考えてもみなかつたうれしい出来事が起こります。漬物コンクールで賞をもらった「キャロット焼プリン」を女性部の事務局に薦め家庭園芸のページが役に立つだろうと切り取ってスクラップしている私です。

農家の嫁となり15年、おやつを喜んで食べていた息子も思春期真っ最中の14歳。かわいけれどいたずら盛りの2歳の娘。義父、義母、主人とともに、これからがんばっていきたいと思います。

平成19年3月号の「みんなのレシピブック大集合！」に刺激され、娘と一緒におやつや料理を楽しみながら私もレシピブックを作ろうと計画しています。やがて娘が親元を離れるときそれを「母の味」を懐かしく思い出してくれることを願っています。



が集まり「すみれの会」を結成。親子でおやつやパン作りを楽しむようになりました。子どもたちも目を輝かせて粘土遊びのようになっている形のパンを作ります。焼きたてのパンをつれしうに食べる子どもたちを見て食事やおやつは人を幸せな気持ちにしてくれるのだな！と思えました。

それからの私は我が家で獲れた野菜や栄養豊富な食材を使ったメニューを色々考へては作るようになりまし。白玉粉に豆腐、にんじん、かぼちゃ、ほうれん草をまぜて作った3色のお団子。子どもと一緒にくるくる楽しく丸めて野菜もいつの間にか食べてしまいます。ニコニコと食べる息子の笑顔がうれしくて料理が苦手で面倒に思っていたお嫁さんは、いつしかおやつも作れるお母さんになりました。

農家の嫁となり10年。少しずつ農作業にも慣れてきた頃、地元のアコープに農家の人達が作った新鮮な野菜を販売するコーナー、その名も「もぎたて市」が出来ました。我が家の自家野菜は主人の母が作っていて早速このことを話すと「少しだけ出してみようか」ということになり、最初は食べきれない野菜

を時々出すつもりでした。ところが、持っていった野菜が売れるとうれしくなり、義母も「おもしろいね」と言ってくれた。さんの野菜を作ってくれようになりました。しかし、いつもたくさん売れるとは限らず、同じ野菜がたくさん並んでいる時は安くしても売れ残りが出たり、なじみの薄い野菜はなかなか売れなかつたりします。「何か工夫をしよう」と思った私は、平成13年4月号付録「明日からできる朝市」を参考に、「こんな食べ方もおいしいよ」と簡単な料理方法を書いたり、持っていった野菜の側に「今朝収穫！新鮮です」と貼り紙をしてみました。すると、ただ野菜を置いたときよりも売れ行きが良くなったのです。ちよつとした工夫を凝らすことによりたくさん野菜が売れるようになり、もぎたて市がすっかり我が家に定着しました。

この「もぎたて野菜たち」の値札シールには、生産者の名前が入っていて、購入するとレシートに名前が印字される仕組みになっています。その為、私の名前の物を選んで買ってくれたり、「アスパラもブロッコリーも甘くておいしかったよ」

などと、お客様に声をかけられる事も多くなってきました。「おばちゃんちのトマト甘くて大好き！いつも買っただよ」と小さな子どもに笑顔で話しかけられたりすると本当にうれしくなり帰って義母に報告です。「次にどんな野菜を作ろうか？」と楽しい会話を弾ませていきます。

今年さらさらうれしい事がありました。「漬物にしたいから、きゅうりを15kg分けてほしい」と電話がかかってくるのです。足が悪くなりなかなか買物にいけないというおばあちゃんからでした。電話番号を調べてかけてきてくれたうれしさや、15kgという多さにビックリしながら何回かに分けてお届けし、喜んでいただきました。もぎたて市を通して地域の方や義母とも会話がぐんぐん、意欲的に取組んでいます。

現在は、義母が育てて収穫した野菜を私が袋詰めし、お店に並べに行くという2人の共同作業になっています。「野菜作りも少しずつ教えてもらわなければいけないな」と思っているところですが、そんな時には「家の光」の「いまさら聞けない農作業の豆知識」や「よくわかる