

CLOSE UP

ひとの＊ちから

ありあけの里 尾山 美知子 さん



おやま みちこ ●1935年生まれ、海下区在住
第一製網に20年間勤務。退職後、平成7年～17年
にJAたまな荒尾市総合支所女性部長を務める

3月20日(火・祝) 農海産物直売所ありあけの里に食事処がオープンします。調理するのは有明地区のばあちゃんたち。食材には有明海の海産物と有明地区採れたての新鮮野菜を使用する、まさに地産地消の料理。メニューの中心はタイラギ、うば貝、白エビ、足長ダコなどその時期の旬の海産物と野菜を使ったかき揚げと、有明海苔のみそ汁の定食です。調理方法は有名レストランのシェフにアドバイスを受けました。平成18年、ありあけの里の立ち上げに携わったのが尾山美知子さんです。

当時尾山さんは、有明地区の皆さんの寄りどころを作りたいと考えていました。同時期に市は荒尾産の野菜などの直売所を作りたいと企画していました。その話を聞いた尾山さんは自ら立ち候補し、古城義郎さん(ありあけの里組合長)をはじめとした有明地区の皆さんと一緒にありあけの里を立ち上げたのです。

「昔は有明地区で生活できないのは『ひおみなし』(なまけもの)と言われていました」と尾山さんは語ります。それは、米は自分で作れば食べること

ができるし、おかずは海と畑に行けば獲れるということ。有明地区が農産物と海産物に恵まれていることを意味しています。地元で生まれ育った尾山さんの有明地区への誇りと愛着を感じました。

「ありあけの里は新鮮さと安さが売り」と自信を見せる尾山さん。市外のお客さんも多いそうです。お客さんが利用しているタクシートの運転手の人に、ありあけの里で購入した米をおすそわけしたところ、その運転手の人も買い物に来るようになったといいます。ありあけの里は口コミでお客さんが増えているのです。

魅力は新鮮さと安さだけではなくありません。温かみのある店としても親しまれています。お客さんとの会話を大事にし、素材の説明からおいしい料理方法まで気軽に教えてくれます。また、お客さん同士が世間話をする場にもなっていて、尾山さんが当初目指していた地域の寄りどころとしての機能を果たしています。

朝一番に新聞を読む尾山さん。野菜の育て方や料理の本を読んで研究を欠かしません。「孫にも、何歳になっても勉強せなよと言っんです」77歳の今も進化し続けているのです。

「少しずつ前に進むことが大事」と言う尾山さん。食事処の次は何が始まるのでしょうか。ありあけの里と尾山さんの進化に、これからも目が離せません。



1_ありあけの里組合員は全部で21人、この日は永田清子さん(左)、尾山さん(中)、菊川エツ子さん(右)が迎えてくれました。

2_開店直後から多くのお客さんでにぎわう店内。月曜と火曜が休みなので、水曜の朝が一番忙しいそうです。

3_続々と運ばれてくる新鮮な野菜。朝の準備に大忙しです。