

# 25 農村女性の能力発揮！ 技術の伝承と後継者・応援団の育成に向けて

## ■ 生活研究グループ、女性起業 ■

(西讃農業改良普及センター ○宮川三千代 馬場優子 )

### ●対象の概要

生活研究グループは、活動の歴史は古く、戦後の衣・食・住の生活改善から始まり、自らの生活や地域の課題解決のためにグループで勉強を積み重ね、知恵と技術と経験を生かし、自主的な活動を続けてきた。習得した農産加工技術等を生かして自己実現を図り、起業グループとして産直市やイベント等で販売し、経済的な効果を産んだだけでなく、地産地消や食育、地域の活性化にも大きく貢献している。

### ●課題を取り上げた理由

県では、平成19年に結成50周年を、また西讃管内では平成15年に結成35周年記念大会を開催し、活動の成果をまとめ、次世代につなぐ節目としてきた。しかしながら、会員の高齢化は進むばかりで会員数の減少、活動が停滞・縮小気味で、目標とする課題が不明確なまま活動を継続している状況であった。

そこで、生活研究グループ員の技術を伝承する機会を設け、活動をPRすることで、会員自らがグループの役割を再認識し、消費者との交流の中で、今後の方向性を見出す一助とすることとした。

### ●普及活動の経過

1 加工技術の伝承「農家のお母さんの技術を学ぼう！」講座（以下、「講座」という。）の開催

平成23年度から、三豊市担い手育成総合支援協議会と連携し、2年を1つのサイクルとして、生活研究グループや起業グループの会員を講師として、農産加工講座を開催することとした。参加者は市の広報誌で広く募集し、農産加工と郷土料理をセットで8回行った。

また25年度からは、2サイクル目として、三豊市の特産である農産物の現状を説明し、農業への理解を深めたり、農業やグループ活動の応援団としての協力を得られるよう働きかけている。

表1 「農家のお母さんの技術を学ぼう！」講座の内容

月 日	内 容		講師 (生活研究グループ)
	農産加工	郷土料理等	
23年 7.27	モモのシロップ漬	なすびご飯	高瀬町
9.28	せんべいとおちらし飴	もっそう	三野町
10.19	「さぬきの夢」を使ったうどん作り		三豊市 農業委員
24年 2.22	味噌	いりこ飯	山本町
6.20	夏みかんマーメイド・豆腐	たからだおこわ	財田町
6.29	モモのシロップ漬	シロップ漬を使った菓子	高瀬町
9.26	夏秋野菜の漬物	さわさわ	仁尾町
10.24	麴の加工 (甘酒・塩麴)	ヒジキ・天草を使った料理	詫間町
25年 3.23	ブロッコリー収穫体験	ブロッコリーを使ったアイデア料理	豊中町

#### 2 味噌づくりサポーターの養成

管内には旧町程度の範囲で加工施設が設置されており、生活研究グループやJA女性部が共同加工を行ってきた。それらのグループが味噌や豆腐、菓子製造、瓶詰加工等の営業許可をとり、地元の産直市等で販売を行っている、しかしながら会員の高齢化は進んでも世代交代は進んでいない状況である。

そこで技術の伝承とサポーターとなりえる人材の掘り起こしのため、4ヶ所で味噌づくり講習会を実施した。



高瀬町産地形成施設で味噌づくり

### 3 加工施設の有効利用と技術の確認

加工施設や器材は整備されてから時間が経過し、一部修理したり、機械の調子を見ながら使用している。それぞれが工夫し、独自の加工技術を確立し、特徴のある加工品（味噌）を製造している。今回、専門家による加工技術と機械のメンテナンスの仕方の指導を受け、よりよい商品作りへの意識を高めた。

### 4 伝承士の活用で郷土料理の伝承

25年度末現在、管内のむらの技能伝承士は27名おり、そのうち食生活の分野を得意とする人が13名、そのうち生活研究グループに関係する人が9名となっている。

郷土料理の中でも、西讃地域特有の「いりこ飯」「さわさわ」「もっそう」「なすびご飯」「さつま」「うばがゆ」等、講座の中で、また学校の栄養教諭対象の郷土料理の研修会で講師を務める場を設けた。毎年開催される県庁のロビー等での郷土料理の展示は好評で、伝承士やグループ員の活動のPRに一躍を担っている。



「うばがゆ」



「さつま」



栄養教諭に「さわさわ」を指導する伝承士

## ●普及活動の成果

### 1 技術の伝承活動と会員の意欲の向上

講座は2年間で48名の参加があり、味噌づくりサポーター講座も含めて、平成25年度は新たな講座生が18名増え、表1の技術や郷土料理を紹介、伝承することができた。

広報誌に掲載することで生活研究グループの

活動状況がPRでき、講師を務めた会員は、いつも行っている作業や工程を見直す機会になった。さらにグループ活動の目的等が明確になり、意欲の向上につながった。

### 2 新規会員の掘り起こし

講座の参加者の中には、全講座に参加した人や「毎月広報誌を楽しみにしていて、届くとすぐに申し込んだ。」という人等、加工や料理に関心の高い人の掘り起こしにつながった。また実施後のアンケートでは、技術を習得したので、共同加工を希望するが61%。目的に応じた加工なら参加するが75%、継続して講座に参加したいが83%となっており、今後の新規会員の勧誘や組織化への足がかりができた。

講座は半日のカリキュラムで開催したが、味噌づくりは麴づくりを含めて概ね3日かかり、全工程を受講できる人を募集したところ、19名が参加した。参加者の中には、グループに入会したり、いつでも協力可能という人も出てきて、グループ活動や起業活動に広がりが見られた。

### 3 消費者との交流と農業への理解促進

参加者のうち、非農家が約7割を占めており、比較的時間に余裕のある人が多い。材料である農産物の生産状況や農家の苦労等、ともに作業をしていると交流が深まり、ひいては農業への理解につながった。

## ●今後の普及活動の課題

農家のお母さんの技術は農産加工だけではないが、食にまつわるものはいつの時代も関心が高い。生活研究グループの世代交代がうまく進まない中、今まで培ってきた技術や郷土料理を資料化するだけでなく、引き継いでくれる人を育成する必要がある。

また既存の施設の有効利用とそこを拠点とした起業活動の存続も望まれるため、農村女性の持つ技術やパワーを次の世代に引継ぎ、地域の活性化に役立つ仕組みづくりをめざした支援が必要である。