



Vol.4

三谷漁港発! メヒカリ、コチ、秘伝の干物



漁協・観光協会・行政とのコラボイベントにも出店



開店日の様子。これからも地域の方とともに歩んでいきます



知県蒲郡市三谷町。
こちらは三河湾に面し

た古くからの温泉街です。三河三谷駅から南に歩いていくと程なく三谷漁港に着きます。昔からの趣が残るその界限で、ひとときわ目立つ濃紺ののぼりが立っているところが酒屋「十兵衛」です。

地元漁業組合を説得

「十兵衛」を運営するのは特定非営利活動法人楽笑。こちらでは、障害福祉サービスの充実と地場産業の発展から地域全体を活性化させることを両輪に据え、事業を展開されています。理事長の小田泰久さんは生まれも育ちもこの三谷町という生粋の地元民。学生時代は理工系でしたが障害をもった姪っ子さんが生まれたのを機に「何かやらなければ」と思い立ったのが楽笑の設立のき

っかけです。「地域ニーズと障害者ニーズの両方は常に意識

をしています。そのバランスをとるのが大変でした」と小田さん。障害福祉に携わるNPOが干物事業を運営することについて、地元漁協からNGが出たことも。

障害の無知に加えて、同業を圧迫させるという懸念から反対運動があったそうですが、障害者の地域での生活の必要性を説いたり、販売提携をしたりと着実にコミュニケーションをとっていく中で、楽笑の理念は理解されていきました。今では漁協の方とはすっかり地域活性化の同志



さばいた地魚を丁寧に干していく利用者の方々

となつていきます。

学ぼうとする謙虚な姿勢

パン工房「八兵衛」も楽笑で運営しています。「八兵衛の時は地域にあまりパン屋さんがなく、十兵衛の時よりも比較的スムーズにいきました」とのことでしたが、従業員に主婦の方を多く採用し、地域の雇用促進も意識されています。その主婦の方が利用者と接することで「自然と親から子へ障害についての教育がされた」という効果もありました。また、主婦の方は福祉的視点だけでなく時としてフラットな視点で利用者と接するので、小田さんご自身も気付かなかった新たな発見もあるそうです。

小田さんはこうも言います。「商品には福祉色をあまり出さないようにしています。同情されて販売につな

がることもあるでしょうけれど、それだけでなく商品として好評をもらえないといけません」と思います。

秘伝の伝承

三谷の干物は、海水を濾過したものから塩干しにし、みりんを使わずに醤油と砂糖で仕上げるという独自の製法をとっています。実際に干物を食べてみると魚の旨みが口の中で広がります。ただ味が濃いわけではなく、魚自体の素材が引き出されているような気がします。

ちなみに、製法のノウハウは漁協から伝えてもらったもので、「漁協でも高齢化が進んでいたので、私たちのような若手に伝えることを喜んで

いただいた(笑)」とのこと。また、小田さんのお父さんも水産加工業を営んでおり、「いろいろと教えてもらっ

ています」と世代を超えて地域に根づいた智慧が伝わっています。

温泉街の再興へ

市内の保育所からは、おやつとして定期的に注文があり、品質の高さから地元の大手スーパーでも販売されています。また、市や漁協とイベントを開催するなど「協働」もする楽笑。今年度は「愛知県 人にやさしい街づくり賞」を受賞しました。

「受賞時は地元全体で喜んでらうれしかったです。それに応えるためにも、もっと地域のための公益を考えないと」と小田さん。

「今の目標としては、利用者の工賃を最低賃金法レベルにもっていくこと、廃業した銭湯を就労支援の場として、また街のシンボルとして復活させることです」

特定非営利活動法人楽笑 酒屋十兵衛・日中支援センター十兵衛

住所 〒443-0021 愛知県蒲郡市三谷町港町通 57-12
TEL 0533-66-0291 FAX 0533-66-0292
URL <http://www.rakusho.info/>