

わたしとこの町

File 4 荒屋町

木材の束 /



自分でやってみるという精神を象徴するように、南さん宅の玄関前には、木材が積まれています。自宅を使う家具や家の中の補修・改修作業、ツバメの巣に添える木板など用途はさまざまです。

私はどんなことでも「思い立ったら、まずはやってみる」を大切にしています。大変だったり難しかったりすることもありますが、挑戦することが好きなんです。いろいろな挑戦してきましたが、長く続けたことの一つに、辰口福祉会館内の浴場から見える庭の掃除ボランティアがあります。始まりは17年前、65歳のときでした。私とはど職や長距離トラックの運転手などの職業に就いてきましたが、一日の終わりはいつもこの温泉で癒されています。そんなとき、65歳以上の入浴料が無料になったのです(当時)。仕事で疲れた体を楽にしてくれた温泉への恩返しに何かできないかと考えたのがきっかけでしたね。

男風呂・女風呂から見える中庭と、脱衣所の坪庭、合計して45平方メートルほどの熊手やほうきを使って掃除します。1か月に1回くらいの頻度だったと思います。落ち葉が多くなる秋は週1回のペーシングで取り組みました。皆さんに浴場からの景色を楽しんでいただけるように、自己流でしたが庭木



頭を待つツバメの雛(右)。約15年ほど前からツバメの見守りをしており、石川県県民運動推進本部の「ツバメのお宿」にも毎年なっています(左)。

の剪定も学び、定期的に行っていました。ボランティアを始めて17年が経った今年の春、年齢的・体力的な事もあるので引退しましたが、ここまで続けることができて良かったです。今は自宅の納屋や車庫で育っているツバメが元気に巣立つためのお手伝いに奮闘中です。15年ほど前から見守っているのですが、最近ではカラスがよく来るので、網を張ったり戸の隙間を調整したりと、あの手この手で子育て環境を守っています。この町にツバメが来年も無事戻ってきてくれるといいなと思います。



清掃ボランティア・ツバメの見守り

みなみ ひろあき
南 裕明さん

File 3 赤井町



畑に水やりする荒田さん(左) 赤井にんじんの栄養となるたい肥には、中学生が根上の松林を掃除して集めてくれた松葉が使われています。

「赤井にんじん」という明治時代からこの地にあるニンジン栽培しています。赤井にんじんは円錐形のすっきりした形が特徴です。香りや甘味が強いのも特徴で、煮て食べると甘味が増しておいしいですよ。私がこのニンジンを作り始めたのは、7、8年前のことです。地元の農家さんから「この種は大事だから必ず次の代に伝えて」と、

種をいただいたのです。かつては加賀地方最大と言われたほどのニンジンの産地でしたが、その生産はごく僅かになっていました。生まれ故郷に伝わってきた伝統の野菜が目の前で消えかけている。この現状を何とかしたいとすぐに動きました。赤井にんじんの栽培は普通のニンジンよりも難しく、元気がニンジン育てるため、何年も試行錯誤を重ねました。そしてついに2年前から本格的に生産・出荷し始めることに成功しました。昔ながらの作り方が赤井にんじんには合っていたようで、無農薬・無化学肥料栽培ですが虫もつかず元気に育ってくれました。栽培はNPO法人能美市作業所



手づくりの看板が目印の畑

葉っぱまでおいしい！
『一歩の赤井にんじん』



連合一歩を利用する障がい者の方々と共に行っています。障がい者の方々は35年ほど前から付き合いがあり、「不自由があっても不可能はない。彼らに安定した収入と自分たちでしか作れないものを」という思いがずっとありました。彼らが一生懸命育ててくれているので、市の伝統野菜認定に加え、今年の2月には東京で開催された「いしかわ百万石マルシェ」に出展することもできました。赤井にんじんが、いいものであることをまずは多くの方に知っていただけて、また次の世代に伝えていきたいですね。



赤井にんじんの栽培・普及に取り組む

あら た まさのぶ
荒田 正信さん