

先の見えないのが楽しい！  
失敗をおそれず、楽しみながらチャレンジ



有限会社田園 代表  
こみ かど ゆう  
古御門 侑さん

三重県松阪市

## プロフィール

中華人民共和国 北京生まれ  
大学卒業後、東京にて日本語を勉強する傍ら、舞踊や着付けを習得する。偶然見つけた求人広告を頼りに松阪へ。その後、夫と知り合い、結婚。現在、有限会社田園代表。4児の母。

## 有限会社 田園

所在地：松阪市八重田町792-2

T E L : 0598-58-0987

F A X : 0598-58-0986

H P : <http://www.rakuten.co.jp/dennenn/>

## 都会育ちが専業農家へ

中国・北京に生まれ、大学卒業後、単身日本へ。10年間、東京で日本語の勉強をしながら働いていましたが、日本舞踊や着付けなど伝統的な日本文化に魅了され、アルバイト料のほとんどをそういった活動に充てる生活を送っていました。

一度は中国に帰りましたが、再度訪日。留学生新聞の求人頼りに、誰も知る人のいない松阪市へ来ました。そこで知り合った夫・正祐さんは、当時、兼業農家のサラリーマン。しかし、結婚後まもなく、転勤辞令をきっかけに退職し、農業専業となりました。それも、自分で農業ができない地主さんの分も生産する請負（うけおい）農業。正祐さんは、それまで田んぼなど見たこともなかった侑さんに、「手伝わなくていいよ」と言ったそうです。しかし、持ち前の旺盛な好奇心で、初めて見る田植え機などにも「乗ってみたい！」と、少しずつ手伝うようになりました。

## 子どもたちに安全な食べ物を

そのうちに、夫が一生懸命育てている米を自らの手で売りたいと思い始めます。物を売るためには、会社組織にしないと信用してもらえないと考え、2004年、「古御門ライス」（代表・古御門正祐）の販売部門として、「有限会社 田園」を設立。「古御門ライス」は、自社農地2.8haに加え、管理地（農家と賃貸契約を結んだ農地）60～70ha、さらに無償で借りた270～280haの農地において、米・大豆・小麦を栽培しています。「（有）田園」は、野菜の作付け・直売及び米、大豆、小麦等の食品の加工・原材料の販売を担当しています。

同社のモットーは、「取り扱う商品はすべて減農薬栽培のもの」であること。都会育ちの侑さんは、結婚当初、無農薬の、虫食い野菜に抵抗があったそうです。しかし、自ら野菜作りに挑戦し、農薬の脅威を目の当たりにして、大きなショックを受けました。



以来、手間はとてかかるけれど、農業を極力減らさなければならないことを実感したのです。安全な食べ物を提供したい、そして子どもたちにも安全な食べ物を食べさせたい、そういった思いがどんどん膨らんでいきました。

翌2005年、「農作物検査員」の資格を取得。農家や米穀店で、この資格を持っている人は少ないようですが、お客様に詳しい説明ができるようになると、夫とスタッフに続き、侑さんも取得。同社では、3人の農作物検査員が厳しい目を光らせ、安心・安全の生産物を育てているわけです。

## 毎日がいっぱいいっぱい

会社では、経理などの事務仕事を一手に引き受ける上に、イチゴやトマトの栽培にも取り組み、家庭では義父母、4人の子どもたちの世話もあります。体がいくつあっても足りないぐらいに忙しい侑さんですが、子どもたちが通う、地元の伊勢寺小学校の国際授業の講師も引き受けています。母国・中国を紹介し、最後は一緒に餃子作りをします。その他、田植えや稲刈り体験も受け入れるなど、地元との交流にも積極的です。

「コーヒーをいれたのに、飲んでいる暇がなくて、いつも冷めてしまう」と苦笑いする侑さんの気分転換は、子どもたちと近所の公園で遊ぶこと。また、にぎやかなところが好きなので、地域のイベントにもよく参加するそうです。

3年前には、市内在住の中国人の交流の場にと、「華友会」を立ち上げました。現在のメンバーは、主婦を中心に18人。情報交換をしたり、愚痴をこぼしあったりして、ストレス発散になると喜ばれています。

時々松阪市でも開催されている「歌謡舞踊ショー」なども見に行きたいと思っていますが、まだ子どもが小さいのでなかなか見に行くことができません。自身も、もう少し子どもたちが大きくなったら、また大好きな着物を着て、日本舞踊も踊りたいと思っています。

## 私しかできないことを

野菜栽培の勉強もしたいし、空いたビニールハウスの利用も考えたいと、やりたいことはたくさんありますが、当面の一番の夢は、「第六次産業」の実現です。これは、これまでの生産だけの農業（第一次産業）に、食品加工（第二次産業）、流通、販売（第三次産業）を加え、農業を活性化させようというもの。本場中国の餃子をオール産直で作って、地元で売りたい！ 正祐さんが育てた小麦で、侑さんが皮をこね、自分の畑で育てた野菜をたっぷり入れた餃子を地元の人に気軽に味わってほしい！ すでに、「加工場」建築の許可申請中で、来年には着工する見込みとのこと。「夫が前しか見ない、失敗を恐れない人で、随分影響を受けました」と侑さん。「今までやってこられたのは、夫のバックアップのお陰」とも。

「旗を掲げて、挑戦しないと、何も始まらない。トラブルも起きるけれど、不思議と解決策が出てきたり、助けてくれる人が現れたりするもの。世の中うまくできていますよ」とニコリ。

両親の高齢化など、家庭での心配事も絶えないが、「安心・安全・美味」を多くの家庭に届けるためには、「やるしかない！」

正祐さんと二人三脚で、これからも走り続けます。

(2009年10月取材)

### チャレンジの歩み

北京師範大学を卒業後、日本へ語学留学。

たまたま見つけた求人広告を頼りに松阪市へ。

夫、正祐さんと結婚、初めて農業に触れる。

有限会社田園設立。生産物の販売を開始。

現在、第六次産業の実現に向け、準備中。



「今」を後悔の無いように生きる！



ナチュラルベジタリアンレストラン  
喜心 店長

かわ また ゆかり

河俣 由佳里さん

三重県伊勢市

プロフィール

1963年 伊勢市生まれ  
大阪の短大卒業後、リターンして事務職に就く。  
実家の一角に「喜心」を開業する。  
正食協会の師範科免状を取得したり、マクロビオティック薬膳研究などとして、地域において、野菜料理教室、「ごはん会」などの場で教えている。

ナチュラルベジタリアンレストラン喜心

所在地:伊勢市吹上2丁目4-21  
TEL:0596-26-2800  
E-mail:y2828@oregano.ocn.ne.jp  
HP:http://www9.ocn.ne.jp/~kishin/

最初は、自分の健康の為に

28歳の時、持病の冷え症、便秘症等の生活習慣病の改善のためヨガを習い始めました。そこでヨガの先生に肉食を止める健康法を提案いただき、それがこれまでの食生活を見直すきっかけとなりました。見よう見まねで精進料理や野菜料理を作り、家族や友人にも食べてもらっていました。私の作った料理を喜んでくれ、家族は体調が良くなったと言い、また友人は「お店を出したら食べに行くよ」と言ってくれ、これが自信に繋がりました。

「これを職業にして、大切な家族や友達または、まだ知らぬ頑張って働いてみえる皆さんの“健康ごはんの係”になれば。体や心が元気になるものをみんなに作り続けられたら」と夢見るようになりました。

それまでは「これこそ」という職業が自分で求めても見つからず、情けないことですが、一つの仕事を長く続けることが苦手でした。しかしこの料理の仕事を始めようと決めた時、自分でも不思議なほど「これを一生続けて行く」と確信しました。初めての感覚でした。

そしてその思いは9年間ずっと変わらず続いています。

「喜心」への想い

店名である「喜心」に自分の想いを込めました。禅宗の典座（食事係の修行僧）が精進料理を作るための三心の中の一つからいただいた名前です。それは、料理をみんなに作って「あげる」のではなく、今日も幸いにも料理を作らせていただける、有り難いと喜びの心で作りなさいという教えです。まさにその想いで料理しており、またずっとその想いで料理し続けたいと思っていたので店名にすることを決めました。何か辛いことがあっても料理をすると心が晴れ楽しくなるので、自分は料理に救われているな、とよく感じます。本当にこのお店を始めて良かったと毎日のように感じます。

しかし、最初からいいことばかりでなく、家族は野菜だけの定食という、当時は特殊といえるやり方に反対しました。考えた末、まとまった出費を背負ったのでの出店は控え、まずはリスクの少ない配達だけのお弁当屋さんから始めました。



幸い口コミで皆さんに広げていただき、お客さまが増え数ヶ月で経営が安定し、現在のお店を持たせていただくことができました。その後もずっと家族は「手伝えることは手伝えるので、頑張れ」と応援してくれています。

しかし、自分のことは自分でやりたいという思いもあり、資金は全部自分で調達しました。お店の家賃も家族に支払っています。私の場合は、自分のできる枠内での実行が第一条件です。

## 大好きなお店を持続させ向上させていく努力

いざ始めてみると、想像していたよりこの料理に詳しい方や、関心を持つ方が多く、ご来店くださるお客さまからもさまざまな情報を頂きました。思えば有機栽培野菜の農家の方を近くの自然食品店の方が紹介してくれたり、無農薬のりんご農家をお客さまが紹介してくれたり、ずっと恵まれてきました。

しかし、事務職からの転職で畑違いということもあり、お店のオープン当初から5年間はなかなか要領を得ず、学びたいことがいっぱいでも本やインターネットで自己流で勉強するのが精一杯でした。時間的にも金銭的にも余裕がありませんでした。そして、2006年とうとう本格的に「正食・マクロビオティック」という料理法を教える大阪のクッキングスクールに通い始めることにしました。

ますます皆さまの体や心に優しい食事を作る形に向上させることができる、その思いで食堂の経営と並行して大阪通いと復習を続けました。2年後に師範の資格をとり、卒業しました。その頃には「喜心の定食を一緒に作って食べるごはん会」というサークル活動のような料理教室も始めていました。お家でもこんな野菜料理を作り家族に食べさせてあげたい、とご来店のお客さまからのご要望を多く頂くようになり、こんな私が皆さまの力になれることが嬉しくて、この活動を続けています。

しかし、無農薬や有機栽培にこだわると大変な事も多いです。最近の調味料の値上がりは大幅で、喜心の料理も本当は値上げしなくてはいけないのかも知れませんが、できる限りこのままで頑張れるよう経費削減などの努力をしています。自営業なので経理や宣伝のほか細々としたことを全て自分でこなしています。朝8時から夜9時くらいまで勤務時間も長く（材料の発注管理の日は深夜12時を過ぎることも）、また新しく「マクロビオティック薬膳研究会」での勉強も始め、さらに忙しくなりましたので自分自身の健康の持続に大変留意しています。

こういった食事法と下半身の重ね着などの健康法、ヨーガの運動などからか、現在は40歳検診でも大変良好な結果を頂きますが、この健康を持続させることが私の大きな課題です。そして元気でさらに体に優しいごはんを追求、研究していきたいと思っています。将来的には、老いても、ご興味のある方々との繋がりを大切に育てていきながら、今の店の経営をずっと続けていきたいと考えています。

## 一日一日を後悔なく

ヨーガの先生はいつも大切なことを教えてくださいますが、その中でも特に「人は本当は明日死ぬ可能性もあるので、今日を後悔なく生きることが大切」の言葉が私の胸には強く刻まれています。

その言葉で自分は大きく変わりました。もちろん、目標を持つことは大事ですが、はっきりした目標が立たなくても今日の日にやることを丁寧にやりとげ、就寝前に後悔しなくてよい日々を重ねることが大事で、またそれはシンプルで簡単な方法なのではないでしょうか。

その毎日の積み重ねが夢に繋がる、私はそんな気がしています。

一つ分かればまた一つ疑問や問題が出てくる毎日の繰り返しですが、少しずつ向上し、ここでこのお店を続けていけるよう毎日を頑張っています。

(2009年9月取材)

### チャレンジの歩み

- 1991年 ヨーガを習い始める
- 2001年 配達専門の弁当屋を  
4月 始める
- 2001年 実家の一角に「喜心」  
8月 開業
- 2007年 野菜料理教室「ごはん会」を開始
- 2008年 正食協会の師範科免状を取得して卒業
- 2009年 マクロビオティック薬膳研究会に入会、  
現在就学中  
月2回の「ごはん会」や助産院で出産した女性の食事を担当するなど、幅広い活動をしている



市民のみなさんに安心して  
もろえろえような消防士をめざして



伊賀市消防本部 中消防署  
消防士・救急救命士

かわ と き こ  
川 登紀子さん

三重県伊賀市

プロフィール

市内の高校卒業後、大阪にある専門学校へ進学

2008年4月 伊賀市消防本部に採用  
伊賀市初の女性消防士として第一線で活躍中

伊賀市消防本部

所在地:伊賀市平野山之下380-5

T E L : 0595-24-9100

F A X : 0595-24-9111

H P : <http://www.city.iga.lg.jp/>

消防士にあこがれて

小学校低学年だった頃、近所で起こった火事の消火活動にあたる消防士（男性）が頑張っている姿を見て、『すごい！カッコいい！！』と憧れを抱いた川登紀子さん。高校卒業後の進路を具体的に考え始めた頃は「消防士になるのは無理かな」と思いましたが、同じくらい興味があった医療分野への進路を考えようと思っていた雑誌で、救急救命士を養成する専門学校があることを知りました。消防署というと「男性ばかりの職場」と思っていたのですが、その学校のオープンキャンパスで初めて、女性消防士がたくさん活躍していることや、卒業生が実際に消防現場で活躍しているということも聞いて、『私も頑張ったらできるんじゃないか』と、消防士をめざす道を選びました。

家族や親戚からは、医療分野にも興味があるのなら看護学校に進むよう言われました。看護学校への推薦入学枠があったので、高校の担任の先生からもそちらを勧められたそうです。周りの言うことを聞いて看護学校に進むか、本当に自分のやりたいことをやるべきか真剣に悩みましたが、『自分がやりたいほうをやる』と決めました。

負けていけない

専門学校に入って初めて、体力試験が厳しいことがわかりました。特に、体力には自信がなかったという川さん。専門学校に入った頃は腕立て伏せや腹筋が1回もできない程だったそうです。また、卒業生が残してくれた就職情報を見たりしていると、近年、ストレートで消防署の採用試験に合格し採用されることが本当に少なく、採用試験を何年も受け続けることも稀ではないということもわかりました。

『この道をめざして良かったんだろうか』と不安を感じ始めた頃、幼馴染の女の子が警察官になりたいという夢を叶えました。『これは負けていけない！』と、腹筋などの筋力トレーニングを毎日がんばりました。川さんにとって、消防士になるというのは自分で決めた道です。また、専門学校の学費は親に出してもらったので、「一発で就職する」と自分に誓いました。中学の頃の教科書も引っ張り出し、苦手な数学など基礎から勉強をやり直しました。「今、思ったら頑張っていたのかな」。



伊賀市消防本部採用試験当日、40人ほどの受験者のうち、女性は川さん1人でした。試験会場では受験者数の多さや体格の良い人が並んでいるのを見て、「みんなすごいなあ」と圧倒されればなしで、合格するかどうかとても不安だったと振り返る川さん。合格の知らせにも『まさか私が！？』と、嬉しさより驚きのほうが大きかったそうです。

## 厳しさを乗り越えて

周りは高校時代にスポーツをしていた人が多くて、身長が低い川さんは体方面についていくのが一番苦労するといいます。訓練内容もかなり厳しく、「こんな所とは思わなかった」と弱音を吐くこともありましたが、休日には、警察官になった幼馴染と一緒に走ったりと周りの支えがあってここまで努力できたと振り返ります。

また、男性ほど力がないことで苦労することも多いといいます。ストレッチャーを上げたりする時に、できるだけ持ち上げますが、自分では無理だと判断した場合は他の隊員に代わってもらうようにしています。

初めての出動は、救急車同乗研修として出動した事故現場でした。現場では「もし自分がこうなったら」とは考えないようにしていましたが、現場の壮絶さに、帰ってきてから寒気がしたそうです。今では「痛いのはわかっているから！暴れたら余計痛いから！」と冷静に対応できるようになりましたが、そうした経験を通して消防のプロになっていくといいます。

今では毎日、腕立て伏せ50回、腹筋50回、救助訓練のための体力向上体操、訓練塔の階段を駆け足で何度も往復するといったレスキュー訓練に積極的に取り組んでいるほか、小柄で身軽な身体を活かして、垂直に掛けられている15mのはしごを一気に駆け上がる「はしご登はん」という競技に挑戦しています。安全ロープを結んでいますが、最初は恐怖心一杯で、「はしごに登ることがこんなに大変とは思わなかった」とも。あざだらけになりましたが、自分から「やりたい」と言ったことであり、体力をつけたいという想いもあって、今年の夏は一夏通して頑張ろうと決めて、最後までやり遂げました。

## 夢を持ち続ければ希望は叶う

現場に出て一年目。「机の上で勉強してきたことや今まで学校で習ってきたことだけではわからないことも多い。救急のことに限らず、もっともっと勉強して知識を増やしていかなければと感じています」と語る川さん。同じ専門学校卒業の救急救命士との結婚が決まっているそうです。「仕事以外にも協力しあって、頑張って仕事と家のことの両立もしていきたい」。一步一步それらをクリアしていくことが川さんの目標です。

伊賀市消防本部では、川さんの採用にあたり、新たに「伊賀市女性消防吏員の勤務に関する要綱」を定め、従事業務や勤務条件などを整備したほか、女性消防士の当直用仮眠室など施設面でも改善をはかりました。「いずれ女性消防士は増えるだろうけれど、伊賀市消防本部初の女性消防士である川さんは大変。男性の職場に一人で飛び込んだことはかなりの勇気がいったと思います。特別扱いすると、彼女にプレッシャーを与えてしまいますが、今は現場での経験を積み、いずれは予防広報の分野も経験して、定年退職まで頑張ってもらいたい」と上司である東消防長も温かく見守っています。

川さんからは、「消防士になるのは無理だろうと思っていたこともあったけれど、諦めなければ、諦めなければ、諦めなければ希望は叶います。最初から『ここはだめ』と思ったら終わってしまいます。私にはできないだろうと思っていたことも、実際やってみたらできたということも意外と多かったです。夏に頑張ったレスキュー訓練もそうですが、頑張ってみたら最後までできるということもわかって、それで自信もついたので、どんどんチャレンジしてほしいです」とエールを送ってくれました。

(2009年10月取材)

## チャレンジの歩み

小学校低学年の頃、消防士の消火活動を見て「カッコいい！」と憧れる

高校卒業後、救急救命士資格の取得をめざして大阪にある専門学校救急救命学科へ進学

専門学校卒業と同時に伊賀市消防本部に初の女性消防士として採用される

三重県消防学校の教育訓練を修了し、火災・救急・救助現場などの第一線に立っている



民宿を営む以上は、  
最高のおもてなしを提供したい



四季活魚の宿 紀伊の松島  
女将

おおにし のりこ  
大西 宣子さん

三重県北牟婁郡紀北町

プロフィール

北牟婁郡紀北町(旧紀伊長島町)生まれ  
高校卒業後、名古屋の銀行に就職し、  
23歳まで勤める。  
帰郷し2人の子どもの育てながら、旅  
館を経営する。  
現在、紀北町の古里地区民宿組合長。

四季活魚の宿 紀伊の松島

所在地:北牟婁郡紀北町紀伊長島区古  
里1057

TEL (FAX) : 0597-49-3048

E-mail: yado@zvtv.ne.jp

H P : http://ki.afz.jp/yado/

銀行業務から旅館経営へ

大西宣子さんは、地元の高校を卒業後、名古屋の銀行に就職しましたが、4年後家庭の事情で帰郷し、家業を営むようになりました。

「銀行業務とはかけ離れている旅館業の辛さは、慣れない身には大変な日々。胃潰瘍にも耐えながら、接客するという共通点をもとに、徐々に自分なりの経営を軌道に乗せ、他とは一味違う民宿の経営というものに努力してきました。

『民宿を営む以上は、最高のおもてなしを提供したい』という思いもあって、例えば観光面というと自ら地域を見て熊野古道も歩き、名所、伝統などの知識も少しずつ身につけ、お料理面では魚介類の美味しさ、味わい方など、お客さまに色々といってお話ができるよう工夫してきました。

例えば、『伊勢えびのしゃぶしゃぶ』も私がこの民宿に従事するようになってから。お正月の大西家では伊勢えび1尾がごちそうで、私のひらめきから、ひときわ味わいよく豪華にしました。この味わいをお客さまに提供してみても思いつき、伊勢海老しゃぶしゃぶをメニュー化して、現在では、伊勢海老のしゃぶしゃぶが食べられる宿としてしばしばメディアにもとりあげられるようになりました」。

家族に恵まれて

大西さんは、民宿を経営しながら、2人の息子さんを育て上げました。

「仕事を持ちながらの母親は、子どもたちにどうあるべきかを先ず念頭におき、困難なことも色々あり大変でしたが、母親の努めの大事なところをおろそかにしなかったから、現在があると感じています。

父親を早く亡くし実の妹たちの親代わりもつとめ、楽しい日々もありました。昨年から長男が民宿経営に従事するようになり、次の後継者として、料理、おもてなし、地域の交流などについて、指導、特訓中です。

私も仕事により一層の張りが出て充実感にひたっています」。



## 地域の発展を願って

大西さんは昨年（2008年）、紀北町古里地区の民宿組合長になってから、一層、地域のことを考えるようになったそうです。

紀勢本線開通50周年記念のイベントの際に、民宿組合のみんなで臨時列車に乗り込み、一両ずつ手分けしてチラシを配ったり、熊野古道をみんなで見に行ったり、その他、地域の活性化についての勉強会をするなどの活動を行ってきました。

「これから先は、例えば古里地区全体の共通料理とか、古里の民宿に行けばどこにでもある、かつ、ここでしかできないものを作りたい。国道42号線の側にある古里温泉は、入ったお客さんは『いいお湯ですね』とよく言われるのに、存在があまり知られていない。そこに温泉があるんだってことを、国道を通る人にもっとPRしないといけない。湯治に来られる方には、身体が不自由な方もみえるので、その条件に合った宿を紹介して例えばベッドにするとか、いろいろ配慮しています。身体の不自由な方たちにも、もっと来てもらえるようにしたい」など、思いは尽きません。

「お客様に古里に来ていただいて、くつろいでいただくためにも、料理のことなど、いろいろと勉強しないとね。古里地区全体を売り込んで盛り上げていかないといけない」と語ってくれました。

### チャレンジの歩み

1973年～1976年

名古屋の銀行で窓口業務などに従事



1976年

帰郷し、2人の子どもを育てながら、旅館を経営する



地元の食材を活かした料理を工夫するなどして、お客様サービスに努める



2008年

古里地区民宿組合長として、いろいろアイデアを出しながら、地域おこし、地区のPRなどに取り組む

## 仕事を好きになって、でも発散も大事

頑張ってこられた秘訣はと尋ねると、「悔しいと思うこと、夜も考えて眠れないこととかもあつたりしますが、前を向いていくことですかね。やっぱり仕事を好きにならないといけないと思いますね。あとは、仕事が忙しいといっても、発散の仕方が大事やね」と話してくれました。

ご自身は、列車の旅が好きで、予約のキャンセルなどで仕事が空いたときには、紀伊長島からワイドビューに乗り、名古屋から新幹線で行く一泊二日の旅に出たりして発散しているそうです。

「熊野灘の魚は最高においしい。紀伊の松島と呼ばれるくらい島がある。そんなすばらしい景色をもっと知ってほしい」と言う大西さんからは、自身の旅館のことにとどまらず、地域全体をもっと知ってほしい、発展させたいという熱い思いが伝わってきました。

(2009年9月取材)





ちやうど思ひごとがあるなら  
 ちやうどみるごとさね



ふるさと茶屋 おかげさんで  
店主

にし がい と こ  
西垣戸 てい子さん  
はし ど りょう こ  
橋戸 良子さん

三重県南牟婁郡御浜町

### プロフィール

【西垣戸てい子さん】（右側）  
尾鷲市生まれ。結婚後、御浜町に移住。  
農業のかたわら、主婦業をし、食品店  
の勤務、地域の様々なグループ活動や  
ボランティア活動等を経て、この店を  
始める。

【橋戸良子さん】（左側）  
御浜町生まれ。主婦業のかたわら、農  
業やパート勤務を経て、地域のグルー  
プ活動に加わる。また、民生委員など  
も務める。

### ふるさと茶屋 おかげさんで

所在地：南牟婁郡御浜町下市木三軒屋  
4646-33

T E L : 05979-2-4771

H P : <http://www.ztv.ne.jp/kyjbj/wbe/okagesannde.html>

## 女性起業家の講演会をきっかけに

店を始めるきっかけは、以前私たちが委員になっていた「この地域を盛り上げていこう」という委員会で女性起業家の講演会を聞かせてもらったことです。私たちも何か出来ないかとお互い思っていました。それから、何年か過ぎてからですが、生活改善グループに参加していた時に、「郷土料理を食べさせる店を始めてみませんか」という話が出ました。最初は何人が手を上げたのですが、資金を集めるのが困難ということで、結局私たち2人が残りました。お互いいろいろやりたいと考えていることはありましたが、御浜町のみかんを作っていますので、みかんを使った料理を研究しようということになりました。

## まず10年を目標に！

この店を始めるため、まず店の場所探しから始まりました。次に資金集め。あの頃は今と違って、女性が何かを始めようとして資金を借りようと思ひ、担保を差し出しても、所得証明や夫の承諾書を求められたりしました。

それでもなんとか資金のめども立ち、今の場所を借りることができました。

最初の1年は大変でした。店は夕方5時に閉店しますが、伝票とお金が10円でも合わないとか最初からやり直す毎日。だから帰りも遅くなるし、夫にすれば帰れば私（西垣戸さん）が家にいるという生活が一変したんですから。いくら夕飯の支度をして出て行っても、いないというのが問題だったんだと思います。だから、最初、夫は決して賛成とは言いませんでした。結局のところ消極的賛成だったんですね。

周りの人にも「女だてらに」とか「この不景気に何を始めるんだ」みたいなことを言われて、意地になってやってきました。地域の人に助けをもらい、御浜町の特産振興会に入れてもらったり、あちこちのイベントに連れて行ってもらって、やっと顔を覚えてもらったりしました。あちこちに売りに行ったり、



同じような店に視察にも連れて行ってもらいました。

ここを軌道にのせるまでにはやはり5年はかかりました。でも、10年は絶対やるんだっていうのがありましたから。たとえ給料がなかったとしても絶対にやるんだという意地がありました。5年間は夢中でした。

それと二人でやってきたというのも大きかったと思います。二人で相談してやれる、話し相手、仲間みたいなもの、それに少し体調が悪くても相手に迷惑をかけるといけないと、お互いがんばりました。時には喧嘩もしましたが、この二人だから10年やってこれたのかもしれないね。

## 10周年を迎えて

店を始めて10年、定休日以外はほとんど休みなしで二人とも頑張ってきましたが、60歳で始めた私（西垣戸さん）は70歳になりました。だからこれからは、1年1年を大事にしていこうと思います。夫もこの10年で変わりました。以前は何もなかった人が、今では買い物にも行ってくれるようになりました。

店も10周年を迎えて、記念に「バイキング」を始めたいです。この地域でも働く主婦が増えてきたので、夕方まで働いて簡単なものを作る、そういった家庭で煮物・お惣菜のお持ち帰り用などに利用して頂いています。

それに夫たちにも、今ではいろいろ協力してもらい助かっています。夫は家の買い物だけではなく、自宅の畑で野菜作りもしているんですが、その野菜をこの店で料理に利用させてもらっています。また、出張販売に行くときなど、商品のパック詰めを50個、100個と入れて作ってくれます。これがまた丁寧で手早くて几帳面なんです。夕方になったらいつも来て手伝ってくれるんです。

## お客さんのクチコミで

静岡・名古屋・東京などいろいろなところでのイベントに参加したりしたおかげで、イベントで知った人が家族と熊野に来たときに、ここに訪ねてきてくれたりするんです。また遠くからバイクで来る若者たちには、昔から作っているみかん酢のさんまの寿司や、惣菜・煮物などが喜ばれます。橋戸さんの心のこもった接待もいいですよ。それにお年寄りのご夫婦がいらっしゃるんです。ご夫婦で他のお客さんがいないときに来てくださって、のんびりとお食事したり、お話されていくんです。

それと、地域の食材を90%以上使うことにこだわりを持ってやってきたことも、よかったと思います。

## 一年一年を頑張っています！

店を始めて10年が過ぎて、これからは無理をせずに一年一年を頑張っていくというお二人。

「やろうと思う気持ち、やりたいと思うようなことがあるなら、ほっておかずにやってみることやね」と話してくれました。お店のテーブルの上には、一輪挿しに野の花がいけられていました。そんなところにも、お二人の心づかいがうかがえます。

夢をあきらめずに、かなえたお二人。これからも頑張ってもらいたいと思います。

(2009年9月取材)

## チャレンジの歩み

1983年～

地域の生活改善グループで2人が出会う。グループ活動の中で、みかん果汁を使ったちらし寿司が地域の郷土料理コンクールで優秀賞を受賞

1995～97年

起業化に向けた各種研修会に参加。第6次産業の実践に関心を持つ

1999年

開業。地元の食材にこだわった料理で、人気となる

2009年

開業10周年を迎える。新たにバイキングなども始める



# 三重県チャレンジサポーターについて

三重県チャレンジサポーターは、地域において女性のチャレンジ支援や男女共同参画について、関係機関と連携しながら普及・啓発を進めるため、三重県が養成・配置しているものです。

平成21年12月1日現在、32名の方が三重県知事から委嘱を受け、各地域で活動をしています。

この事例集は、チャレンジサポーターが、サポーター活動のひとつとして作成したものです。各地域で「起業」「キャリアアップ」「まちづくり・地域づくり」「NPO・ボランティア」などさまざまな分野で活躍している女性たちの事例をさがし、取材し、事例集としてまとめました。

## 三重県チャレンジサポーター（平成21年12月1日現在）

	市町名	名前		市町名	名前		市町名	名前
桑員	桑名市	高橋 淑子	津	津市	小林 小代子	伊賀	伊賀市	岡森 敬美
	桑名市	田原 そのみ		津市	山岡 勝江		伊賀市	片岡 佐代
	いなべ市	門脇 よしゑ	松阪多気	松阪市	菅原 潤子		伊賀市	松尾 紀子
	東員町	山崎 まゆみ		松阪市	森島 鈴美		名張市	植野 あさ子
三泗	四日市市	石田 寿賀子	明和町	明和町	世古 小夜子	紀北	名張市	数本 有喜子
	菰野町	山下 欣子		明和町	山川 孝		紀北町	松生 茂子
	朝日町	水谷 春美		大台町	西村 民幸	紀南	熊野市	田岡 陽子
	朝日町	山本 淑子	伊勢市	大田 真寿美	御浜町		温 千奈美	
	川越町	寺本 詩野	南勢志摩	伊勢市	山本 はるみ		紀宝町	上地 弘美
	川越町	寺本 由美		志摩市	石野 好乃			
	鈴亀	鈴鹿市	寺井 和子					
亀山市		一見 八郎						
亀山市		佐野 孝子						

※県内を9地域にわけて、取材等をおこないました。

総員：32名