“愛すべき小さな田舎”からの小さなたより

第22回 GO! GO! おうちでおふくちゃん

星ふる学校「くまの木」（栃木県塩谷郡塩谷町）
〔特定非営利活動法人　くまの木　里の暮らし〕 加納　麻紀子

こちらが今回の主役、黒豆ごはん。色も香りもよく、炊きたてほかほかも、おにぎりでお弁当などでもおいしいです！

県境を越えての移動はもとより、ちょっとしたおでかけさえしにくい今、都市と農村の交流にはどう取り組んだらよいのだろうか。

実際に人が動かなくても交流できる、つながれるとなると、やっぱりインターネットをうまく活用するしかないのかなぁ、などと考えているときに、栃木県の「おうちで農村ファン創出事業」を紹介いただいた。農村体験受入れ事業者による〝（都市部の）自宅でも農村を感じられる体験（アクティビティ）〟のキット化とその販売を支援する事業だ。新型コロナウイルス感染症収束後の誘客促進も見据えて、それぞれのキットには、各事業者が提供する現地での農村体験などのチケットも添えられることになっている。昨年度すでに一〇の事業者がこの事業に取り組み、例えば、竹や栗などの栽培をされている農場さんの「手作り竹の弓矢のセット」、農村体験事業者さんの「初めての発酵藍染め」、花農場さんの「季節のドライフラワーリースセット」などが販売された。キット購入者側から見ると、――やってみたい体験を選んでキットを注文する、その体験に必要な材料など一式が送られてくる、ウェブサイトにアップされている説明動画を見ながら送られてきた材料などを使って体験を楽しむ、さらにチケットを使って現地での農村体験を楽しむこともできる――という流れになる。

くまの木で通常実施している体験プログラムの中で、うまくアレンジできそうなものがすぐには思いつかなかったのだが、事業全体のコーディネート、体験説明動画の撮影、キットの販売は、地域プロデュースや地域商社事業で全国的に有名な株式会社ファーマーズ・フォレストさんが担当されるということで、大船に乗ったつもりで「やってみたい！」と手を挙げた。

昨年度のキットなどを参考にしながら、何をどういう商品にするかスタッフと意見を交わし考える。「状況が落ち着いたら行ってみたいなぁとか、この地域の農産物を取り寄せてみようかなって思ってもらえるようなものだよね」「こちらも手探りのところがあるから、あまり背伸びせず、作り込みすぎないものを考えようよ」「ステイホームの日々のちょっとした楽しみとして手軽にやれるものがいいのでは？」「セットにする現地での体験はやっぱり尚仁沢湧水源泉のハイキングでしょ」「小学生くらいの子どもと大人が一緒に楽しむっていうイメージだよね。土と苗を送って米作り、わらでお正月飾り、竹筒炊飯セット、おやつの炭酸まんじゅうづくり……」「味噌づくりキットなんかはもう商品として結構出てるよね」「おうちでの体験と尚仁沢ハイキングとすると、どんなストーリーで組み立てる？」「キットが届いてから何日か以内にやらなきゃいけないってなると、購入のハードルがあがらない？　この日に注文して、いや、まてよ、このあたりに届いても忙しいから無理かなとか考えると購入ボタン押せなさそう」「費用や仕入れ、配送のことも現実的に考えないと」「やっぱり水と米を売りたいよ

土と苗をパッキングしたお米栽培キットの配送は、昨年から別の取組みで行っています。

ね」「田んぼの恵み＝米、畑の恵み＝野菜などを届けて、何かひと手間の部分を体験に仕立てて、この恵みを支える水の湧き出るところにハイキング、っていう流れはいいよね」「米は送りやすいけど、野菜は……」「おふくちゃん、どうかな。豆ごはん。田んぼの恵みと畑の恵みを一緒に炊いて。おいしいし！」

おふくちゃんは、町内のいなほ総合農園が直売所などに出している黒豆ごはんのおにぎりで、くまの木スタッフをはじめファンが多い。店頭にならぶ金・土・日のいいタイミングで行かないと買えないので、レア度も高いのだ。素朴で栄養のある黒豆ごはんは、いつも以上に健康管理に気を付けなければならない昨今の状況にもぴったり。「おふくちゃんでいこう！」と満場一致、早速いなほ総合農園の跡継ぎ、農業女子プロジェクトなどでも活躍する古沢昌子ちゃんに相談した。

直売所に本家おふくちゃんを納品する昌子ちゃんをパチリ。栽培、加工、配達、マルシェの出店、中高生の娘さんたちの送迎、PTA…といつも大忙しなのに、どこかのんきなところ（いい意味で！）が魅力です。

さながら家内制手工業だね、と言いながら、お客様の姿のない食堂で、せっせと商品を作ります。徐々に手が慣れ、みんなの調子が合ってきて、製造スピードがあがるとまたやる気もあがっていきます。

昌子ちゃんはくまの木スタッフと同世代で、子どもたちも同級生だったり年が近かったり。娘さんふたりがくまの木自然クラブに参加していたこともあり、ざっくばらんに話ができる。「こんな企画でコラボしたいんだけど、おふくちゃんのレシピは企業秘密？」と聞いたら、「おもしろそうな事業！ぜひ一緒に」とレシピ公開も快諾してくれた。

ここから、昌子ちゃんも含めてうるち米、もち米、黒豆がセットになった黒豆ごはんのもと「おうちでおふくちゃん」の商品化の検討開始。どのくらいの分量が作りやすいか、送りやすいか、似たような商品を取り寄せて試食したり、商品によってはすでに混ざっているもち米とうるち米を一粒ずつより分けて計量してみたり(！)。体験だから手をかけるものなのだけれど、〝手間〟になると急におっくうになるよね、ということで、届いたキットでできるだけスムースにできるように考え、本家おふくちゃんはこちらに来ないと買えないっていうのもまたいいかもと、最終的には本家おふくちゃんとは若干違う分量とレシピに決定した。炊飯用に尚仁沢湧水の天然水も一緒に送る。でもやっぱり「体験」としてはなにか物足りない。おまけに大豆をつけることにした。煮豆、煎り豆などに調理してもよし、普段はなかなかやらない豆乳や納豆にするもよし、プランターがあれば植えて育てるのもよし。ここは自由度高く購入者が工夫して楽しむものにしようと、少しのヒントを添えるだけにした。くまの木オリジナルの巾着袋を制作し、「お楽しみ豆袋」と銘打っていなほ総合農園の大豆を入れる。

よし、これでいけるぞ！となったが、実はここからがまさに三歩進んで二歩下がるの繰り返し。賞味期限、表示、袋詰め、脱気、溶着密封、ラベル、配送用の箱のこと……なにせ普段やっていることと勝手が違うので、いちいちすぐにつまづく。調べる、サンプルを取り寄せる、やってみる、比べる。事業の枠組みでなく自分たちだけでやっていたら、やっぱり難しいねと途中でストップしてしまったかもと思う。でも、やりきってみるとどんな状況でもやっぱりチャレンジはわくわくして、手を動かして何かやればいいエネルギーが満ちてくるなぁということを改めて感じた。

人の行き来ができなくてもつながりの機会を諦めない。さあ、思いをのせて、ゆけ！　おうちでおふくちゃんキット！　本誌読者のみなさまもぜひご注文ください。よろしくお願いします。

じゃじゃん！　こちらがおうちでおふくちゃんキットです。1セット2,000円、限定50セットをファーマーズ・フォレストさんが運営するECサイト「トチギフト」で販売しています。

https://www.tochigift.com/　おうちで農村ファン2021