

女性農業者の視点を大切に、人と人をつないで福島未来を豊かにしたい

1980(昭和55)年、結婚を機に農業の道へ。養蚕農家から果樹農家へ転換を決めた夫と共に、さまざまな困難を乗り越えてきた渡辺美紀子さん。夫婦で手塩にかけた農産物の販路開拓と拡大につなげるべく、農家の女性たちと共に「ふくしま女性起業研究会」で異業種や消費者との交流、農業体験受け入れなど、積極的にチャレンジしてきた渡辺さんに、仲間の大切さ、女性の視点で捉える農と食の魅力などを伺いました。

農業従事者という自覚と誇りに目覚めた海外研修

渡辺美紀子さんが3代目会長を務める「ふくしま女性起業研究会」(会員数21人)は、市内の農家の女性たちが農産物の加工や販売方法などを学びながら起業の可能性を探ろうと立ち上げた会です。「女性農業者が広範囲に集まる会というのは、それまで無かったのでみんな喜びました。集まってくる情報も多種多様。私自身、世界がグンと広がりました」。中でも目からウロコだったのは、海外研修です。行き先はドイツとイタリア。「女性だけでワイン

を醸造している会社を見学しました。研修先で出会った皆さんの農業に対するプライドが全然違い、とても刺激になりました」

平成14年から始めた事業「出前教室請けたまわります」は、活動拠点がないなら出掛けて行こうという発想の転換から生まれ、郷土料理やスイーツなど、材料持参で学校や学習センターに向き、作り方を伝えました。ほかにも温泉旅館との交流や首都圏の子どものための農業体験など、積極的に活動を続けていると、福島県や福島市からイベントなどに声が掛かるようになりました。



視察研修



東京都荒川区の春まつりで福島市をPR

仲間の存在が気持ちを立て直し復興を押し進める原動力に

誇りを持って「農」と「食」をスキルアップさせて行こうと思っていた矢先、東日本大震災が起きました。「放射能の風評で福島産の農作物が全然売れなくなった時は絶望しかなかった。でも、みんなが同じ境遇の中、本音で語り合える仲間の存在は大きかったですね。震災を機に絆がさらに強くなりました」。以来、渡辺さんたちは、年2回開催している研修と、福島の元気を届けるさまざまなイベント協力を会の事業として取り組むようになりました。



▲農業体験で稲刈りやリンゴの葉摘みを体験する学生の皆さん

主催者として福島県と共に名を連ねる「女子農力向上委員会」もその一つです。「稲刈りなどの農業体験をしてから、米粉蒸しパンや米粉クレープなどを食べると『こんなにおいしいもの、初めて食べました』とみんな口をそろえて言います。農業の大変さ、作ってる人の気持ちを実際に体感することで、味わいを深くしているんだと思います」

極める男性農業者。食品加工でさらなる美味を作る女性農業者
食べることに直結する農業従事者として渡辺さんは「これからも女性農業者ならではの視点を大切に、農と食を通して、人と人、地域をつないでいきたい」と話します。「職人氣質で極めるのが男性だとしたら、可能性を広げるのが女性。夫が極めたリンゴを使ってピューレ、アップルパイと消費者目線で広がっていく力を持っているのが私たち。両者が一体となる福島の農産物と加工品の魅力をもっと多くの人に知らせていきたいです」



▲女子農力向上委員会のメンバーと米粉を使ったクレープを作り、おいしさを体感

ふくしま女性起業研究会
3代目会長
わたなべみきこ
渡辺 美紀子さん
Mikiko Watanabe PROFILE
1956(昭和31)年、福島市立子山生まれ。同市松川町在住。夫と義母の3人家族。夫婦で経営する「渡辺農園」の規模は、モモ、リンゴ各80アールと、田んぼが60アール。果樹栽培には、安心・安全・おいしい「ステビアハーブ農法」を取り入れている。農閑期の冬の仕事として渡辺農園加工所「くわんしょ」を立ち上げ、自家米を使ったモチモチ米粉の菓子製造販売なども行っている。

夫・善一さんと協力し夫婦で渡辺農園を経営する渡辺さん

Recipe
● クレープ生地の材料 ●
米粉80g、片栗粉10g、砂糖20g、卵2個、サラダ油40cc、牛乳200cc、バニラエッセンス少々

材料を混ぜて焼くだけなので簡単!

米粉のクレープ