

# くまもと面白漫遊記

～田中祐治広報特派員のおすすめのこの町・この人～

No.11  
人吉地区

## かっぽう着のソムリエたち

～湯前町下村婦人会の半世紀にわたる支える力～



稲のしいなでホウキ、  
シュロの葉でハエ叩きを作って売り歩き  
そのお金で公民館のゴザを買った。  
それから半世紀、下村婦人会は「ふるさとの味」を  
全国に送り続けている。  
「やればできる」という信念とリ・ダ・山北幸さんの情熱が  
「地域おこし」の草分けとなった。  
お母ちゃんたちは、かっぽう着を着た  
「漬物のソムリエたち」である。



農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合のメンバー  
(最前列右が代表の山北幸さん)

球磨郡湯前町・下村婦人会、一度はその名を耳にした方もいだらう。いや、婦人会手づくりの「漬物」を味わった方も沢山、いることだらう。あの「市房漬」を生み出したお母ちゃんたちである。

働き場のない山村の女性たちが現金収入を得るために、活動を始めて半世紀、今や、約40種の漬物で年間約4千万円の売上げを誇る婦人会に成長した。多分「地域おこし」などお母ちゃんたちは意識していなかったに違いない。その証拠に今も一日一日が一生懸命なのである。

## 山深い町母親同士、女同士の和 山北幸さんの願いとアイデアが実を結んだ 婦人会発足から「市房漬」までの道

今回、田中祐治広報特派員、白砂昌一広報委員、下田代博幸広報委員の3人が訪ねたのは、下村婦人会市房漬加工組合の農産物加工施設（工場）。

国の補助で5年前に建てられた施設には、漬物加工室、味噌加工室、販売所などがある。下村婦人会の50年に及ぶ奮闘、「市房漬」誕生にまつわる話を会長にうかがおうと思ったが、山北さんは静養中とのことで、婦人会歴30年のベテラン・理事の山口ナナエさん、同じく理事の桑原栄子さんにお話をうかがった。山口さんと桑原さんは、まずは試食用の「漬物」を並べてくれた。うまい！シャキッとした歯ごたえ、どこか素朴で懐かしい。ますます「ふるさとの味」の話が聞きたくなった。



左：山口さん 右：桑原さん

九州山地の山ふところに抱かれた球磨郡湯前町、今でこそ、熊本市内から車で2時間程の距離、豊かな自然に囲まれた静かな町として知られているが、戦後すぐは困窮する農家が多く、子供が病気しても医者にかかれなかったという。そんな現状を目の当たりにして、母親同士、女同士が手をつなぎあって現状を改善しよう」とみんなに声をかけて回ったのが、湯前町下村の山北医院の山北深先生の奥さん（通称・山北の奥さん）山北幸さん（現在88歳）だった。



昭和25年、下村婦人会が発足。地域の秩序と和を育てようと集いの場が持たれ、話し合いの機会をつくられた。やはり、経済的な問題が先行していることがわかると、山北さんは「助け合えば何とかなる」と〈生活改善講〉と名付けた「頼母子講」を始め、各自が分担金を出し合って生活費に当てた。その時、婦人会のみんなが感じたことは「お金があれば暮らしが良くなる、支え合う心強さ」だった。また、「わらぼうき」「はえ叩き」を作るなど共同作業で基金を作り、下村公民分館に「和敷ゴザ」を寄贈した。お母ちゃんたちは初めて自由になるお金を手にし、初めての地域貢献もできたのだ。

そんな「共同」の意識が芽生えた頃、リヤカーで野菜を売り歩いていたお母ちゃんたちの「野菜はできたらできたで安値がつく」という悩みを解決に導く大きなヒントがもたらされた。県の生活改良普及員の『野菜を漬物にして売れば高く売れる。』という一言に山北さんは「これだ!」と思って飛びついた。付加価値をつけるということである。漬物ならお母ちゃんたちはお手のもの、本格的な漬物作りがスタートした。

田中特派員 Q：漬物づくりも苦労があったと思いますが？

桑原さん A：最初は、茄子の芥子漬をつくったのですが、毎日、食べられる漬物じゃないから減らないと言われてまして、「味噌漬け」にしようということになったんです。

そこで、大根、人参、茄子、胡瓜などを手づくり味噌に漬け込みました。もちろん、無添加、無着色。

昭和32年、8月のことです。

名前も市房山にちなんで「市房漬」。

商品名はすべて、山北さんがつけられます。

その頃、集団就職で町をはなれていく子供が多かったんです。その子供たちに故郷を忘れないで、味噌漬けを食べて故郷を思い出して欲しいという願いから名付けられました。

山口さん 「市房漬」にヒモをかけてあるのは、汽車に乗って下げられるようになります。ヒモは結構、大変なんです。ゆるいとすぐ外れるし…。でも、お土産として買って汽車に乗れるように心くばりがいいでしょう。

桑原さん A：販路を開くのも大変でした。

リヤカーに積んだり、手さげに入れて売って歩きました。はじめは、隣保班ごとの奉仕作業です。しかも作業は夜が多かったようです。



山口さん

A：その時代は、女は自由にできなかつたんです。男性を立てなきゃいけない時代、家もあるし……。

そんな中で、いろいろ知恵を出し合って材料や桶を持ち寄ってみんなでおいしい漬物を研究されたんです。

#### 【下村婦人会の歩み】

- 昭和 25年 下村婦人会発足、月1回の定例会開始
- 32年 下村婦人会野菜共同加工部発足  
山北医院の軒下に4斗樽2本漬け込む
- 33年 湯前町主催第1回産業祭に出品入賞
- 36年 土地購入、共同炊事場が完成。
- 39年 しもむらの味噌漬を「市房漬」と名付け商標登録出願。
- 43年 3年がかりで取り組んだ「子ども遊園地」が完成  
この頃、パート賃金が支払えるようになる。
- 46年 「暮らしの手帖」に紹介される。  
鶴屋デパートにて販売がはじまる。
- 48年 NHK「こんにちは奥さん」で全国ネット放送。
- 58年 「全国郷土特産展」に参加。  
皇太子・美智子妃殿下（当時）にお買上げ頂く。
- 平成 元年 「日本一づくり運動」特別賞受賞。
- 2年 郵便局「ゆうパック」の商品として取り扱い開始。
- 4年 市房漬誕生35周年記念事業。地区公民館へ和敷を寄贈、町有林台風被害跡地に植樹。
- 6年 「大豆そぼろ」が「ふるさと食品フェア中央コンクール」で農林水産大臣賞を受賞。  
農林水産大臣賞は熊本県で初の快挙。
- 8年 「山北幸と下村婦人会」が全国地域づくり国土長官賞を受賞。  
農産物加工施設建設。
- 10年 法人化「農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合」となる。現在会員は14名。

## 手づくりにこだわる！ ごまかしのない商品！ 自分のモノ、仕事として誇りを持っています。

下村婦人会の名が全国に知られるようになったのは、昭和46年「暮らしの手帖」に掲載されたのがきっかけだった。「暮らしの手帖」は広告を載せない雑誌として知られ、確かな目で確かなものだけを紹介している。その巻頭記事として婦人会の活動が紹介され、懸命に生き抜くお母ちゃんたちが生き生きと描かれていた。販路は全国に広がり、注文が相次いだ。その後、NHKの全国ネット番組でも紹介され、小さな町の素朴な「漬物」はその味とお母ちゃんたちの誠実さで全国にファンを持つに至ったのである。



山北幸さんの執念とアイデア、素晴らしいリーダーシップに依るところが大きいですが、婦人会のお母ちゃんたちの誰もが「誇り」を持って仕事に打ち込んでいるところが感動的である。野菜を買い取るので豊作貧乏に泣くこともなくなる一方、子供たちのために「仲よし文庫」や「遊園地」を設けるなど地域への貢献も忘れない。横浜の小学校との交流、様々な人との出会いも生まれ、婦人会が「心の交流」の拠点ともなっている。こんな婦人会は日本中、どこを探してもないはずである。

田中特派員 Q：数十年、漬物をつくってきて思うことは？

桑原さん A：山北さんが言っています。「手づくりにこだわり、ごまかしのない商品をつくる。」その言葉につきますと思います。

山口さん A：自分たちのもの、仕事として誇りを持っていますよ。  
平均年齢が70歳近いですが、皆さん、コツコツと頑張っています。



熊本市内では鶴屋デパート、東京では西武デパート、東武百貨店などに置かれている下村婦人会の「漬物」。都会で湯前町の「ふるさとの味」が堂々と並んでいるのは何とも気持ちがいい。

半世紀にわたる努力、その努力があってこそその年間売上げ約4千万円である。働く場の少ない山村のお母ちゃんたちが現金収入を得る貴重な場である下村婦人会の活動は、お母ちゃんたちの「和」の証しである。

「継続は力なり」というが、まさに下村婦人会は、どんなに時代が変わろうとも「和」と「継続」をもって時代を超えてきた、お母ちゃんたちのプロであり、「ふるさとの味」を我々に送り続ける「漬物のソムリエ」たちなのである。



### 【下村婦人会の漬物】

約40種の製品の中からいくつか紹介しよう。

どの製品も無添加、無着色、安全でごまかしがなく、原料はすべて国産のものを使ってある。

①市房漬 婦人会手づくりの味噌に大根、人参、生姜、茄子など漬け込んだ味噌漬。ヒモがうれしい。



②きりしぐれ 市房漬をみじん切りにし、しその実、山椒の実、ごま、柚子の皮などを加え調味した“野菜のふりかけ”

③大豆そぼろ 大豆のみじん切りに人参を加え、削り節、醤油で味付けた炒煮。ほぐして様々な用途に。



④私もモモ

水蜜桃の摘果（間引いたもの）を赤しそで巻き砂糖漬けにしたもの。不思議な風味、食感。小さくても「モモ」自己主張している。  
二つ目の「モ」は小文字。



- ⑤市房山味のふきよせ 婦人会定番の商品を選び、様々な味を少量使い切りサイズのパックに。季節によって内容が変わる。  
平成12年度優良新商品表彰 金賞

【問い合わせ】 農事組合法人 下村婦人会市房漬加工組合

〒868-0616 熊本県球磨郡湯前町3 1 1 6番地の3

TEL 0966-43-3827

FAX 0966-43-3957

参考文献：山北幸物語 下村婦人会とともに  
「山北幸物語」制作実行委員会