



にほめ

共生する暮らしへの、二歩目

ぼくはもうおめたよ!

ねえ、ことしはどうですか?

春。
生命からの
問いかけ。



「食」の職人に聞く! 「食べること」ができること



訪ねた場所
増田屋本店

今回の職人
増田 恭子さん

90年の歴史を持つ増田屋本店を切り盛りするおかみさん。商工会議所副会頭、商店街振興組合理事長、フードパントリー推進協議会委員長など数多くの役割を持ち、常に地域の元気の中心にいる。



行動するおかしな人

富士宮市にある増田屋さんは、現在3代目となる『曾我漬』で有名な漬物屋さん。増田屋をおこしたおじいさまは元々行商人。大正7年ごろの「大宮の大火」で店舗周辺が焼け、復興のために何かないかと町長からの依頼で考え出したのが『曾我漬』。曾我漬は、新鮮なきゅうりや大根といった野菜と、富士山の湧き水仕込みの酒蔵の酒から作られます。だから富士山の恵みがあつてこそ逸品。当時兄弟で切り盛りしていた増田屋を見て、町長が富士宮を舞台とした日本3大仇討ちのひとつ『曾我兄弟』にちなんで名づけたのだそうです。実はその曾我漬の誕生に、今の増田屋さんのルーツがありました。

「誕生の秘訣は、おじいちゃんの情報力。行商をしていろんな人と関わっていたこと、そしてまた自分の足で歩いて世の中を見ていたからこそ作ることができた。」と増田さんは言います。そして現在、人のために何かをせずにはいられない血筋と行動力をいかして、様々な活動を展開しておられます。**人と食がつながる**

はじまりは商店街のおかみさんを中心にはじめた「十六市」。バブル期に個々の活動に忙しすぎて自分たちが見失いがちだった商店街の価値を、お客

田貴湖ふれあい自然塾通信「にほめ」53号



編集後記

フチリコトアルした「にほめ」は、いかがでしたか? 感想お待ちしてます。ちいち

さんと共に見直そう! というこの活動は現在で10年目。今や商店街は買い物をするという直接的な機能だけでなく、待ち合わせ場所やおしゃべりの場や遊びの場として、来た人同士や商店街の人とのつながりを生み出しています。そこからの増田さんの活動は多岐に渡り、周囲のホテルも巻き込み、商店街同士のつながりも作っていくなど次第に輪を広げています。現在は富士宮フードパントリー推進委員会委員長としても地域活性の中心となっています。大事なことは? という問いに対して増田さんはこう語ってくれました。「一緒にやっていく人を増やしていくことが全体がよくなっていく近道。そのために真剣に話し合い、身近なところからそれぞれの場所で手を取り合っていくことが必要となる。その時に食べ物があれば話も弾むし、意見も出やすい。人と人をつないだり、おいしいものを食べて一緒に感動したり、それが命の源になったり、と『食』ができることってたくさんあるんだよね。」やさしい語り口の中にしっかりとした種を垣間見た瞬間でした。増田さん、ありがとうございました。