



●伊藤清一さん(左から2番目)と一関市千厩町第10区自治会 鉦泉部「たまご湯」の皆さん

鉦泉が地域おこしの起爆剤に。

一関市千厩町第10区自治会
会長・伊藤清一さん他、鉦泉部「たまご湯」部長・海田茂さん、同副部長・遠藤孝志さん、同会計・菅原彰さん



●鉦泉が湧き出る岩窟

伊藤 清一さん プロフィール
伊藤建築設計事務所を営んでおり、「たまご湯」の建物の移築・改装に携わられる。平成22年より、一関市千厩町第10区自治会会長に就任。

○たまご湯のルーツについて

先代達からの言い伝えによると、このたまご湯は海田茂さんの曾祖父海田嘉平さんが、明治33年に草地を水田にしようと開墾したところ、一つの岩窟から水が湧き出るようになった。この水は、以前からたまご水と言われており、飲んだりきかすだけで卵を食べたようなにおいや味がしたという。水は1分間に15ℓ程湧き出ている。たまたま茨城県からタバコ耕作指導に訪れていた鈴木直治郎さんが、この水を沸かして入浴すれば、万病に効果があると伝えた。そのことを畑の沢地区の人々に教え、その教えにより湯屋組合が設置され5年間程湯屋が営まれた。

○きつかけは、「孫の言葉」から

たまご水を沸かして入浴すると、湯冷めはしないし肌はツルツルになることから、昔からこの地区では、お正月やお盆、土用の丑の日、お祝いの事のある日など、1年に1回は入浴していた。孫が小学校に入学する際、たまご水を沸かして入浴したところ、風呂場に温泉のにおいが充満しており、孫が「温泉だ。」とすっか喜び入浴していた。その笑顔を見て、「鉦泉が地域興しの起爆剤になるのでは。」と思ったのがきつかけだ。

○活動の内容について

特に、自分達はお金を掛けて宣伝はしていないが、テレビやら新聞など、多くの広報機関の皆さんの方から私達の取材に来ている。地域のイベントに出張して、「たまご湯」を「足湯」として無償で提供したことも広報になった。また、最初はトラックで地元の各家庭の風呂場まで、たまご水の宅配を無償で行った。そのうち口コミで反響が大きくなり、遠くは気仙沼市など他市町村からも問い合わせが多くなった。だんだんと配達が忙

○住民主体の活動

平成12年頃、自治会で会合を開いて、何とか自治会で「たまご湯」を運営しようとしたが、資金の問題があった。秋田、福島、気仙沼等の沸かし湯の温泉の研修にも行った。とにかく資金が無かったから、地元住民がボランティアで、14年頃に荒れた桑畑を整地し、「たまご湯」の建物は譲り受けた物を移築し、15年から16年にかけて完成させた。皆で一致団結して、集会所に加えて、住民同士が裸の付き合いが出来る場所を作りたいという強い思いが原動力となった。平常働いてもらっている人は1日2人の当番制で、老人クラブや60代位の方々に応援してもらっている。最初は二の足を踏む方もいたが、今では、自宅に居るよりもお客様と触れ合うことで、色々な話題を持ち寄り、沢山の方と話をすることでコミュニティ



●畑の沢鉦泉「たまご湯」

○たまご湯のふれあいについて

開設当初は、利用客は1日に5〜6人しか来なかったが、今では他市町村及び県外からも含め1日30人前後来ている。利用客は主に60代以上となっているが、口コミやマスコミ、インターネットでの

広がりのもあってか、県外から若い方も沢山利用しに来ている。1度来た若い方々など、次回以降はお菓子を持参したり、お茶を飲み遊びに来たり、リピーターとして来ている。



●「たまご湯」祭り

○今までの活動に対する課題とこれからの活動における抱負

現在の課題は、建物の老朽化である。特に風呂場の改装を考えており、何とか資金を集めたいと思っているが、補助金や寄付金等を含めた資金の調達に関してはなかなか難しいのが現状だ。「たまご湯」の運営により、管理に携わっている高齢者の方々は生き生きとしており、地元住民も地域に誇りを持つようになった。これからの維持・管理については、今までみんなで頑張ってきたこの「たまご湯」を、地元の子供達にも積極的に関わってもらいながら、この先もすたれることなく更なる発展を目指し、自治会員みんなで一致団結して頑張っていく。

●畑の沢鉦泉「たまご湯」

〒029-0802
岩手県一関市千厩町小梨字小林334-1
連絡先・電話0191-5312618

情熱人! 第1回 “雑穀の里”を支えたい一心です。

農産物生産加工グループ「ミル・みる会」
会長・中道 ハルエさん

町の特産品で、新鮮さと安全を提供する。ログハウス風の外観と広い駐車場を持つ軽米町の産直施設「ミル・みるハウス」は、観光バスも立ち寄る人気スポット。



中道ハルエさん(左)とレジ係の池端由紀子さん

●ミル・みる会を立ち上げた経緯

平成10年7月頃に、軽米町役場農林課の方から、「生産して余った野菜等売りにしてはどうか。」とお話しを頂き、何人かの農家に声を掛け賛同を得たのがきっかけだった。私は幸い野菜などを売ることが好きだったこともあり、「建物を無料で貸すからここで売ってみては。」と役場から言われたため、やってみることにした。最初は第3セクターの委託で、自分達はレジに立たず品物を提供するだけだったが、平成12年頃からは

●雑穀へのこだわり

軽米は雑穀の里であり、その雑穀を生かして軽米町のアピールをしていきたい。「雑穀と言えは軽米」、「軽米と言えは雑穀」と言われるように、1年中購入できるように常に雑穀を販売していきたい。そのうち、軽米と言えは「ミル・みる会」と言われるようになりたい。私自身も、粟や稗、アマランサスや稲きびなどを栽培しているし、雑穀の売上は大きく、県内はもとより県外からも買物客が多い。お客様から、「いつ来ても欲しい物が置いてある。」と言ってもらえるのが有難い。

●ミル・みる会の名前の由来

「ミル・みる会」の片仮名のミルは、ミル・みるハウスの建物の中に置かれてある、石臼式の大きな製粉機の粉ひきの意味の「ミル」と、平仮名の「みる」は、自分の目で見て確かめて良い物を購入するという意味の「みる」となっている。また、この大きな製粉機はこの財産となっている。

●子供から大人まで好まれるボン菓子

ボン菓子は、みなさん大好きで、ここでも売上が良い。また、ボン菓子は、ふると食品コンクールでも表彰されている。作り方は、米に雑穀類を入れた物をボン菓子製造機に入れてから、蜂蜜や砂糖を入れ、熱いうちに型に詰めて整形。余熱があるうちに切り分けたお菓子で、甘さ控えめで食感も良く、子供から年配の方まで好まれている。砂糖味、醤油味、カレー味、エゴマ味の4種類出している。1番売れているのはエゴマ味で、香りがとても良い。



大人気のボン菓子

●会員のやりがい

会員には高齢者が多くなってきており、ほとんどの会員が年金をもらっている。年金プラス、この売り上げがボーナス代わりになるから、皆さんそれが楽しみで働いている。ほとんどが農家だから、毎月の売上で現金が入ることが励みにもなるし、お姑さんとお嫁さんが一緒に働いている、仲の良い家族もある。また、孫への小遣いにもなるし、毎日の生活の張り合いにもなっている。韓国出身のお嫁さんが作っている、手作りのキムチの漬物も評判が良い。会員のほとんどは女性だが、男性も3人いて、行者にんにくや山菜類などを販売している。

●今までの活動の課題

やっぱり人間関係、コミュニケーションが一番気を使った。若い世代と年配の世代との世代間の問題よりも、品物の値段のつけ方。自分の持つて来た品物が売れば売れるだけ自分の利益につながるから、後から品物を持って来た人が、先に持つて来ている品物の値段を見て、それより安い値段をつける。同じような商品なら後から値段を付けた安い方が売れるし、それでは先に持つて来た人に悪い。これでは駄目だということで、役員会で何回も相談して、どうやって公平に値段を設定するかを決めるのが難しかった。

●これからの活動における抱負

会員の皆さんの高齢化が進んでいくから、若い世代の新たな会員を増やすことと、売上がプラスになるのが一番良いんだけど、何とか現状を維持してやって行きたい。体には十分に気を付けて、雑穀の里として軽米町をずっと盛り上げて行って、後世にも「雑穀の里」として残していくためにみんなで頑張っていく。



農産物生産加工グループ「ミル・みる会」
住所：〒028-6221 岩手県九戸郡軽米町晴山 22-38-1
会長・中道ハルエ
TEL: 0195-47-1806 FAX: 0195-47-1806