未来に向かって輝け！

わが町のがんばる企業！

～和水町企業等懇話会　企業訪問～

今回も和水の魅力たっぷり！和水産の木材が優れた木材であることがわかりました！

和水町企業等懇話会は、町内企業の繁栄と町の振興を目指すことを目的として設立し、現在25社の会員企業が加入、さまざまな交流活動を行っています。今回は、玉名森林組合を訪問しました！

玉名森林組合

和水町西吉地2746－2

市場でも高評価です

玉名森林組合に伺いました。

同組合は、森林の整備（主に、杉・檜の人工林の間伐）や県や町の公共事業の保安林などの整備（下草刈り、間伐、除伐）をしています。森林の保護を目的に事業を実施していて、10月から2月は人工林の整備、7月と8月は人工林の下草刈りを行っています。近年、民家の周辺にある支障木の伐採が増えているそうです。従業員は、事務職が5人、現場作業員が7人。

今回、高山参事に取材しました。

「現場の作業員は、朝8時から午後4時40分まで作業します。作業員の事故や怪我には一番気を付けなければなりません。マニュアルに沿った安全管理、チェンソーを使用する際の装備（防護服、ヘルメット、防塵メガネ、耳を保護する用品の着用）を徹底します」

高山さんに、町民の皆さんへの情報を教えていただきました。

「国や県、町の補助金を使って民有林の整備ができます。地目が山林で10アール以上のまとまった人工林であれば、所有者が複数であっても整備ができます」できるだけ所有者の負担にならないように森林の整備をできるように心掛けているそうです。

高山さんはこうも語ります。「和水町産の木は知る人が知る銘木で、木材市場でも高い評価を得ています。組合が出荷した木の競りを待っているバイヤーもいるほどです。ブランド化された地域の木材には、価格は少し負けますが、品質では負けない自信があります」和水町産の木材は、年輪の間隔が詰まっていていい木材と聞いていたので、実際に市場での評価の話を聞き、納得しました。

玉名森林組合では、森林整備だけでなく、林業用機械や林業用品をはじめ、果樹の苗木（栗・柿・桃・ぶどう・梅・かんきつ類など）や杉などの苗木、しいたけ菌などの（種駒・しいたけの原木・ほだ木など）も販売しています。

私も、家庭菜園でしいたけを栽培していましたが、同組合のしいたけ菌は非常に良いしいたけが採れた記憶があります。

最後に、高山さんは「地域の放置された森林を少しずつなくしていきたい」と抱負を述べていました。

市場で、和水町の木材の評価が高いことは、非常にうれしいことです。荒れた人工林が少しでも整備され、林業の発展につながればいいなと取材をして思いました。

（取材　まちづくり推進課・居石）

❶ユンボを使い管理道を造成
❷チェンソーで木の伐採
❸柱用のサイズで伐採した木
❹綺麗に整備された森林

～きらり★輝くなごみびと～

玉名森林組合
三浦　了さん
（技師　現場と事務を担っています！）

みんなの食堂開催しました！

昨年11月30日に三加和温泉なごみ乃湯内のレストラン花菜ゆらで、地域の人たちが集まって安価でご飯が食べられる地域食堂「みんなの食堂」を住民有志の皆さんと開催しました。

by和水町地域おこし協力隊　なごみ日和　vol.8

まつした　げんき
松下　元気

地域食堂「みんなの食堂」

近年、貧困家庭や一人親家庭の子どもたちのために地域の人たちがご飯を作ってみんなで食べる「子ども食堂」が全国的に増えています。また、少子高齢化の地域や核家族が増えているということもあり、子どもから高齢者までが集まってご飯を食べる「地域食堂」も増えています。今回開催した「みんなの食堂」もその一つです。

開催のきっかけ

ある時、以前この「なごみ日和」でも紹介した丸美屋応援大使の柳原志保さんが、三加和温泉なごみ乃湯で一緒に何かできないかと、支配人の小幡浩之さんと意見交換をする場が設けられました。

その意見交換会に、和水町で子どもサロン「和く和く」主宰で小児食生活アドバイザーの近藤あきえさんも参加していたこともあり、食に関するイベントができないかという話になりました。そこで僕から「子ども食堂」をなごみ乃湯内のレストラン「花菜ゆら」を利用してできないかと提案をしました。

実は松下家では月に一度、なごみ乃湯で家族湯に入って、1階にあるレストラン「花菜ゆら」でご飯を食べて、寝るだけにして帰ることが恒例行事になっていました。

月に1回でもご飯を作らなくてもいい。そんな時間を欲しい人は僕らのほかにもいる。そんな思いから、夜は使われていない「花菜ゆら」のスペースで「子ども食堂」ができないかと考えたのでした。

そして、その日、その場にいたメンバーで実行委員会を立ち上げ、開催することが決まりました。ただ、和水町でも少子高齢化が進んでいるため、子どもから大人まで笑顔になれる「みんなの食堂」にしようと、この地域食堂作りが始まりました。

「できるしこでやってみる」

正直、企画はしたものの、一体どれくらい食材が集まって、どれくらいのボランティアが集まって、どれくらいのお客さんが来てくれるかがわからず、とにかく「できるしこ」で「やってみる」ということを大切にしました。

それぞれ知り合いなどに声をかけ、実行委員会メンバーも10人ほどに増え、調理ボランティアスタッフは直接電話で連絡をくれた人や、数十年も小学校の給食を作っていた人、普段から食事を作るボランティアをしている人が、5人集まりました。

野菜は、緑彩館やスタッフを通して、農家さんや家庭菜園をしている人から少しずつ集まり、卵も90個いただきました。丸美屋さんからは豆腐や納豆、購入する予定だったお肉は肉のさいきさんから、調味料はスーパー菊屋さんから無添加のものを全て提供していただきました。

僕らの思いに共感をし、予想以上に食材を提供してくれる人が増えていくことに、何度も感動しました。

いざ、当日

初めての企画で準備もバタバタしながらもボランティアスタッフの皆さんが手際よく準備を進めてくれて、予定どおり午後5時にオープン。すぐに受付に行列ができました。

食事はビュッフェ形式で、提供された旬の食材を使った20種類のメニューが並べられました。近藤さんが子どもから大人までが安心して食べられるメニューを考え、ボランティアスタッフの皆さんが集まった食材の残りで追加で料理を作ってくれました。さらに、緑彩館でお弁当を販売している金栗娘の皆さんやなごみ乃湯からも料理を提供していただきました。

最終的に来場者は約150人になり、初回は大盛況で幕を閉じました。

当日行ったアンケートに、「普段は家で少人数で食べていますが、今日は子どもたちが遊んでいるところを見ながら食べられて楽しかったです」「子どもにも安心して食べさせられる優しいご飯で、とてもおいしかったです。ぜひまた開催してください」という嬉しい内容が書かれていました。

これからのこと

来場された人に好評いただいたので、今後も定期的に開催していきたいと思っています。ボランティアスタッフの皆さんへの負担が大きすぎたこと、会場への交通手段や人手不足などの課題もありますが、今後も来場者やスタッフが笑顔でいられる場にしていきたいと思います。

最後に、改めて食材提供やお手伝いいただいたスタッフの皆さん、関係者の皆さんにこの場を借りて、感謝申し上げます。今後ともどうぞよろしくお願いします。

次回は3月28日に予定しています。食堂入場料は中学生以下無料、大人300円。食材提供、ボランティアスタッフ、募集中です。

問い合わせ先・松下　携帯電話☎080・5597・5014

▲会場のようす。午後6時には満席になりました。

▲20種類以上の料理から自分で盛り付けます