見守る2人に長年暮らす地域への思い産物加工交流ひろば「えべや」を支えみそなどを製造・販売するあかしな農地元産の材料を使った伝統食や弁当、

聞きました。

出会って50年以上の付き合いとなる

月さん。

様子を見に訪れた宮川さん

があります。「みんなに会えるのが楽 ニャクと豆腐作りの日には2人

0)

「えべや」で週に一度行われるコ

互いの顔が見える心地よさ

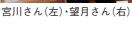
しみ」と手際良く丁寧に作業す

る望

安曇野ならではの味守りたい

宮川 月 智 亮子さん(86・明科七貴) 江古さん(85・明科東川手)







望月さんは自分の手の感覚で

れて話したり。互いの顔を見て言葉合ったり、顔を合わせると時間を忘かずを近所にお裾分けして声を掛けす。畑で収穫した野菜や手作りのお

す。畑で収穫した野菜や手作りのかさが溶け込んでいると感じてい

ま

長年暮らす地域にも人と人との温

特に思い入れがあ

います。

ための張り合いになっている」と笑時間が何より幸せ。いきいき暮らすは「作り終えたみんなとお茶を飲む

望月亮子さん 現在は指導役として、

見守っている。 活動を応援し 引退後も「え

えた」と望月さん。

宮川さんは「近所

わせ笑います。

の人たちとみそを作ることで、

教わったことを書き出して作り方を覚

レシピもないから、地域の人から

風呂のような大きい鍋で大豆を煮てて作っていました。「当時は五右衛門

2人は「時の流れで変わっていくものもあるけれど、地域の温かさは変めらない。身近にある何気ないものが見直されて価値が出てくることもあるから不思議ね」と、安曇野にこれからどんな価値や魅力が生まれてくるのか期待を話しながら顔を見合くるのか期待を話しながら顔を見合くるのか期待を話しながら顔を見合くるのか期待を話しながら顔を見合くるのか期待を話しながら顔を見合います。

たみそ。以前は各家庭や近所が集まっ

せない大豆と米は安曇野産」と望月さ

おい

続いてほしい大切なつながりです。 を交わす心地よい関係はこれから

ŧ

時代の移り変わりを見つめてきた

んはこだわりを語ります

今でこそ買うことが当たり

前になっ

■プロフィル

そ加工部門の部長を務めたみそ作り。望月亮子さん 昨年まで「えべや」 伝え続けている。 伝統の味を み 名

べや」を定期的に訪れ、 た「えべや」を昨年引退。 宮川智江古さん 副組合長を務めてき

るため、 を混ぜて10カ月熟成させたら、 うじと柔らかく煮てつぶした大豆、塩 米の炊き加減を見極めます。その米こ 味の決め手となる良質な米こうじを作 るのは毎年11月から始まるみそ作り。 川さんは話します。 加工することで出せる味がある」と宮 「この地で取れたものを新鮮なうちに の世代へ技術や思いを伝えています。 や地域で受け継ぎ、「えべや」から次 2人。安曇野ならではの食文化を家庭 いと評判のみそが完成。「みそに欠か

エレキギター 一つ一つ作り続けている矢彦沢さ 作品への思いとそれにつな ルを手作業で

がる暮らしを聞きました。

浅川さん。

穏やかと便利がすぐ近くに

だけで田んぼや畑が広がり景色も良 暮らしの魅力を話します。 川さんも「都会と違って圧迫感が少な にはよく散歩をしています。また、 彦沢さん。幹線道路から1本脇に入る 気ないひとときに幸せを感じている矢 食や子どもとお風呂に入るといった何 時間の流れが穏やかに感じる」と 車通りも少なく安全なので、 休日 浅

ていて、 ぶフィ 足りるので「ここ数年市内から出ていな 近くにあります。市外に出なくても用が い」と矢彦沢さんは笑います。 -や家電量販店、 国営公園をはじめ子どもと遊 ルドもたくさんあります。スー 衣料品店など何でも

矢彦沢さん

ハマっている。が乗る機会が減り、

矢彦沢学さん

妻と4歳の娘の3人暮

息子と一緒によく応援に出掛けている。

浅川貴弘さん

松本山雅 FCのファンで

そして、

エレキギターに比べ生産量が

■プロフィル

らし。以前はバイクを趣味としていた

最近は家庭菜園に

普段の生活では、家族そろっての夕

浅川さん

安曇野は市街地と居住地がまとまっ



大切にしている職人魂

浅川さん。 適しているのかもしれませんね」 「安曇野は比較的湿度が低く、 はカラッとしているので楽器作りに のは主にエレキギター 人が安曇野工場で制作 とオ ルゴー してい 特に夏 る

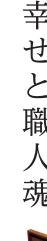
キギター らは職人としての誇りを感じます。 手は抜かないと力を込めて語る姿か 手にするのはその中の一つ。絶対に 手掛ける製品は多くてもお客さんが その時の100軒の仕事をすること。 にしている信念があります。 ているのは工程の一部ですが、 2人はこれまでに何百本ものエ を作ってきました。 それは、 携わ 大切

術を継承していくため、 やりがいを語ります。みになっている」と、手作り 客さんが感動してくれた時の生の声が励 ルゴール作りを続けています。 技術の結晶が込められています。 類の異なる材を接着して木箱を作った 品も含め全てを一から手作りします。 圧倒的に少ないオルゴー ル作りに携わったことのある2人も「お のにも理由があります。 一つのオルゴールには多くの職人の 寸法が狂わないように調整したり フジゲン㈱はオ オルゴールは部 ル制作を続ける オルゴー その技 種

浅 日 々 感じ 貴弘さん(53・三郷温) る 何気な 矢彦沢 学さん (48・穂高)

私たちの 安曇野物語





17 AZUMINO 20th ANNIVERSARY

ても貴重な技術は受け継がれてほ技術が伝わっていった。時代が変わ

い」と希望を話します。