

# 「本別発 豆ではりきる母さんの会」

## ■ 事業者の概要

- 所在地 : 中川郡本別町(北5丁目 本別町農業協同組合企画課女性部)
- 運営主体 : 本別発 豆ではりきる母さんの会
- 取組内容(分類) : 加工品の製造・販売
- 【ホームページ】、【Facebook】、【Instagram】・・・なし

## ■ 活動経緯・内容

- 平成7年にJA女性部の味噌作りサークルが結成され、菓子作り、豆腐作りのサークルが次々に発足。
- 平成12年7月に3つの会が統合し「本別発 豆ではりきる母さんの会」を設立。
- 現在の会員は19人(会員は初期メンバー主体で、高齢化により漸減傾向)。
- 年会員(←豆腐の主な販売対象となるお客)は現在約130名。
- 運営資金は豆腐を主体とする豆製品の売り上げから得ている。



## ■ 活動状況

- 月に7~8回(毎週木曜日に加え給食支給のある日)、工房で豆腐作りを行い、現在は年会員への予約販売や学校給食販売を中心に活動している。
- そのほかに、豆加工品の製造・販売(予約販売、JAをはじめとする店頭での販売等)
- 各種イベントへの参加(本別町産豆加工品のPR販売)。
- 豆腐作り体験の受け入れ。
- 3部門(豆腐・みそ・菓子)で活動してきたが、菓子部門は令和元年12月に活動を停止し、みそ部門も令和3年3月を以て活動を停止する方向で動いている(主力である豆腐部門は継続)。

## ■ 行政等とのかかわり

- 工房は町の「元気づくり事業」で建ててもらったが、その後の維持管理は自前で行っている。
- 最近では、JAとしてもイベント販売に参加するようになり、JAと一緒に参加したりしているが、宿泊費は自分持ちで、場所代もJAと折半だったりする。
- 個人では町の農泊事業に協力し、宿泊者に豆腐作りを体験してもらい食事に豆腐を組み入れたりしている。

## ■ 取り組む際に生じた課題と対応方法

- 当初会員の高齢化による会員数の減少及び低賃金であるため新規会員が入らないこと  
⇒若い世代に技術を継承して10年、20年と継続したい(声掛けはしている)が、現在の賃金では新規会員の加入は難しいので、高望みせず自分たちが出来ることを考えながら継続していく。

## ■ 活動継続の秘訣

- 会員のチームワークが良かったこと。
- 人との繋がりを重視し、無理に活動を広げることなく地道に活動してきたこと。
- 「本別の豆が本当に美味しいことをたくさんの人に知ってもらいたい」という共通の思いを持ち続け、利益を求めず生きがいとして活動してきたこと。

## ■活動の成果

- 直接引き取りに来る形式の予約販売（地産地消・生産者の顔が見える販売）において、町民に本別町の豆のおいしさを再認識させることに貢献してきたこと。
- 積極的に各種イベントに参加し、町の特産物である豆加工品を道内外にPRしてきたこと。
- 農家の妻が外に出て活動する機会を提供してきたこと。
- 豆腐加工品を学校給食として販売することで、食育（地元特産物を知り味わうこと）に貢献してきたこと。
- 活動が一翼を担い、本別町が「日本一の豆の町」として認知されるようになったこと。

## ■今後の展望

- 豆腐部門は再来年から予約販売を終了し、小・中・高の各学校への給食販売やイベント活動に軸をシフトし、事業を継続しつつ縮小していく予定。
- 一方で、他部門の活動停止に伴い工房のスペースが空くので、豆腐作り体験などを増やしていきたい意向。
- 町が支援している「キレイマメの会」にも継続参加しながら地方のイベント等で豆製品を販売していく予定。

## ●まとめ

- 地盤を固め、無理に活動を拡大しなかったことは、結果的に団体が長期継続している要因となっている。
- 会員間の人間関係（チームワーク）を大切にできたことが長期継続している要因といえる。
- 利益を求めず、町の特産物をPRしたいという思いから、生きがいとして活動してきたことが長期継続の要因といえる。
- 今後、豆腐作り体験などを通じて若い世代に町の魅力を伝え、新しい力が加わって技術を継承出来れば、より長期に活動が継続していくと期待できる。



◇お話をいただいた会長の山田富江さん(R2. 2.7取材)

