

# DNA 幸せの

おいしい新米の季節。日本食を代表する漬物は古くから白米のお供として日本人に愛されてきました。漬物を中心に農産物の加工をてがめる下村婦人会市房漬加工組合(池田タメ子代表14人)。戦後の貧しい時期に下村地区で立ち上がった女性たちの夢は、今も途絶えることなく受け継がれています。下村婦人会の生みの親、故山北幸さんの誕生月の11月。今回は、下村婦人会についていきたいと思います。



1 白いかっぱ着がユニホーム、野菜を漬け込む会員 2 市房山に見守られ、地元で採れた野菜をリヤカーで運ぶ 3 子どものために造った下村遊園地(広場)と会員たち

**戦**後の混乱で、貧しい暮らしが続く昭和25年。山北幸さんを中心に地区の女性たちが手を組み、下村婦人会が発足しました。経済的に苦しい中、女性たちは毎月2回、地区の公民分館に集合。100円、200円を持ち寄り、くじに当たった人が受け取る「頼母子講」に始まり、シユロの葉で作ったハエ叩きや米、卵などを売って、生活の足しにしていました。

用水路が整備されてからは、たくさん採れるようになった野菜を加工し始めました。初めは「なすからし漬け」と「紅シヨウガ」。その後、毎日食べてもらえるようにと野菜のみそ漬けを作り始め、昭和32年に下村婦人会野菜共同加工部が発足しました。



農事組合法人 下村婦人会 初代代表

## 故山北幸さん(享年99歳)

**Profile**  
大正2年生まれ。37歳の時に地域の貧しい暮らしを立て直そうと下村婦人会を発足。昭和30年にはすでに「食の安全安心」や「地産地消」を信念として地元の農産物を漬物にして販売。平成20年に94歳で代表理事を引退するまで第一線で地域の食をけん引。平成19年町民栄誉賞を受賞。平成25年2月、99年の生涯に幕を閉じた。

## 生活の確立に汗

少しでも各家庭に現金をもたそうと、漬け込む野菜は各家庭で作ったものを買い上げました。会員たちは新設された婦人学級で本格的なみそ作りなど、農産加工品について勉強。昭和33年、本町第1回産業祭に3品を出品し、1〜3等賞を独占しました。

腰を据えてみそ漬けを作るためには共同炊事場が必要でした。工事費用の3分の2は補助金がありました。残りの24万円(今の400万円ほど)はすべて自己負担。漬物作りや販売、簡易保険の集金代行まで会員が汗を流してお

金を稼ぎました。苦労の末、昭和36年に共同炊事場が完成。3年後にみそ漬けを商標登録し「市房漬」としました。このころには県内外の新聞や雑誌の取材も増え、収入も安定。みんなにパート賃金を支払えるまでになりました。

## 内外に認められた価値

商品テストなど、正直に良し悪しを書くことで知られていた全国誌「暮らしの手帖」。その初代編集長、花森安治さんが昭和46年に「このすばらしき井戸端会議」として下村婦人会を15ページで特集しました。掲載の影響で全国から注

文が殺到。下村婦人会の名は一気に広がりました。

その後、熊本市の鶴屋百貨店でも販売を開始。平成元年に「日本一づくり運動特別賞」、平成8年に国土庁(現国土交通省)の「地域づくり表彰」で「山北幸と下村婦人会」が「国土庁長官賞」を受賞するなど、数々の栄光をつかみました。

山北さんが引退したあと、同23年食品産業センターが認定している地域ブランド表示基準制度「本場の本物」に「きりしぐれ」が認定。同27年には「市房漬」が認定。同27年が熊本うまかモンBOXに選ばれるなど内外にその価値が認められています。