

(名張市つつじが丘北3番町、
「すし勘」駐車場)

毎月第2・4日曜日、
9時半頃～

里山の恵みや
文化を分かちあう市



看板も市のメンバーの手づくり。「朝10時から」と書いてあるが……。

名張市つつじが丘で市を開いている奈垣地区のおばあちゃんたちの平均年齢は78歳。商品はよく売れているし、お客さんたちがテント張りなど準備も手伝ってくれる温かい市だ——と、こう話を聞いて、訪れたいくなった。

「市は朝10時からになってはいるけれど、9時半頃に来てもらった方がいい」と市の事務局を担う中山ツヤ子さん(74)からうかがい、その少し前におじゃましたら、もうテントの周りにチラホラ人がいる。しばらくして野菜が運ばれてくると一気に人が増えてきた。もちや赤飯、漬物など手づくりの加工品が並べられた機の周りにはどっと人が取り囲んで、「この前はこれ買えなかったでな」などとおしゃべりしながら待ち構えている。準備が整い、9時半頃に市が始まった

いなんて』とお叱りを受けると思っているのですが、ああ、もっと早く来たら良かったと思う。」

この市が人気を呼んでいる理由は、おばあちゃんたちにある。

奈垣地区は、つつじが丘が開発された丘陵地の南側に位置する谷あいの地。田畑と山の間に家が点在しているが、過疎化と高齢化のために農地が荒れてしまった。おじいさんやおばあさんたちが開墾して作ったのに荒廃した畑を少しでも良くしようとして、地元のおばあちゃんたちが野菜を作り始めた。1年、2年かけて少しずつ畑をよくしていく頃、近くのつつじが丘から散歩に来る人たちから「そんなにていねいに作っているのだったら野菜を分けてよ」とよく声がかかった。ただ分けていたが、もらった人は心付けを渡してくれる。それなら売りにいこう、と6年前に市を始めた。

働き者のおばあちゃんたちは



野菜のサイズがいろいろあるのも市ならではの。スーパーではまず見かけない大きな大根が200円。

平均年齢78歳の市のメンバーは11人。「11人寄れば大根1本ずつでも11本、2本ずつで22本になる」という思いで始めた。

サトイモ1袋100円。

白菜はサイズによって値段がいろいろ。6キロのものは250円。

「孫に食べさせる野菜づくりに、無農薬・低農薬の野菜をていねいに作る。もちや漬物などの加工品も無添加で手づくりし、山に入って採ってきた三つ葉やセリ、木の芽など旬の山菜も市に出して喜ばれる。」
市の準備なども手伝う客の一人がつぶやいた。「普通はお年寄りになったら静かに縮こまっているのだけど、この人たちは和気あいあいと助け合いながら元気にやっている。それが一番大事だと思う。ぼくもここに来やしてもらって、自分の母親やおじいちゃん、おばあちゃんを思い出します。」
奈垣のおばあちゃんたちは、ニュータウンの人たちのおばあちゃんにもなつて、里山の恵みや文化を分かちあわせてくれている。

人気が高いあんもちは、よもぎ入りと白い丸もちがそれぞれ300円。よもぎは、春に山で摘んだものを冷凍して使っている。



大きな白菜を数人がかりで袋に入れる。



市でのふれあいが生きがいになっているから、80代でも元気に準備や後片付けをする。



赤飯(250g)200円。各地の赤飯を食べ歩き、温かいときと冷めたときの味をそれぞれ確かめて腕を磨いたという。



紅生姜200円。

ら、あつという間に商品が売れていき、10時過ぎには完売してしまつた。
「新鮮で安いのが魅力。野菜はほとんどどこで買っています」、「おもちでも何でも添加物がない」、「赤飯も地元で作った小豆や米を使っている。口当たりがよくておいしい」。市の魅力を客に聞くとみな熱心に語ってくれ、毎回のよう訪れるファンが多い。

市の会場に駐車場を貸している「すし勘」の花本知代子さん(60)もその一人。店のつきだしの野菜は、自然の本来の味がするこの市のもので使っているという。「ここは早く売れてもみんな許してくれるんです。他だったら『何や、10時からと看板に書いてあるのに無