



第29回 田悟農産 「一歩踏み出す力」



「田んぼの仕事が始まって、三時の休憩と五時半から六時位が自分の時間。なかなか時間とれんけど、お見合いしましょ！」

あつお見合いか…と、田悟農産のんでん母ちゃん田悟敏子さんにお話を伺う。

「ずばり、小矢部はどうですか？とお尋ねした。」

「小矢部は周りが認めてくれるまで時間がかかる。本当に気持ち悪いとつにして何かをやるう！という時の団結が弱いのかなあ。」

田悟さんは平成七年から加工食品の製造販売に取り組み、子供が自立した平成十五年から本格的に取り組んでいる。

「最初は『農作業が第一なんやから迷惑かからんように』と家族の中でも一つになれなかった。」

「今は、パートの方達だけでも仕事ができるようになった。」

「主人が、漬物や子供のおやつを楽しそうに作っている私の姿を見て、『加工食品をやれば』と背中を押してもらえたのがきっかけ。」

田悟農産の事務所には小矢部の特産品を紹介した新聞の記事がずらりと貼られている。地元のおいしい食材をみんなに紹介したいという気持ちがよく伝わる。

「道の駅でフレッシュジュースを販売するのはいいんじゃないかな？新鮮な野菜をその場で美味しく味わえる。」

「小矢部にはリンゴもある。蜂蜜もある。にんじんジュースや大根ジュース。二種類の野菜をミックスしたジュースなど。」

「いろんなアイデアが飛び出す。道の駅がオープンして、仕事の量はそれまで穏やかな波だったのが、大波になってきた。」



田悟農産
〒932-0043 小矢部市畠中町10-11
TEL・FAX 0766-67-1521

「前に向かって進むしかない。地域で盛り上げていかないと！」

田悟農産の加工食品の中心は、かき餅等の餅類とニシンの糍漬け。取材の日は笹寿司も作られていた。

ニシンの糍漬けは、自家製糍を使い、平成十九年富山県『伝承の匠』に認定される。

「ニシンに、梅雨・夏・秋と四季の移り変わりを経験させてあげる。すると旨味が引き出される。」

愛情を注いで作られていることがよく分かる言葉だ。

写真の撮影をお願いすると、「奥さん、メガネはずさんなん。」とパートの方から声があがる。いい職場だから糍も元気なんじゃないかな。

小さな農家が一歩新しい道へ踏み出すことはとても大変な事だろう。

仲間と手を繋ぐことで、一歩踏み出すことと同じ効果が得られる方法もある気がする。



メルヘンインフォメーション

～小矢部市観光協会のメルヘンブログをかわら版でご紹介～

4月17日(土)・18日(日)の2日間小矢部川サービスエリアにて「北陸道 春まつり2010」が行われ、富山県西部地区の魅力あるイベントや観光最新情報を紹介・PRしてきました。

大阪・奈良・岐阜・新潟などからのたくさんのお客様に小矢部川サービスエリアをご利用いただきイベント会場にも立ち寄っていただきました。



北鉄レストランの「メルヘンポークカツカレー」



しょうゆソフト 懐かしい味。

また、小矢部川サービスエリア(上り)では、3月から7月までの期間限定でとちおとめ苺を使った「とちおとめソフト」を販売中です。



小矢部市観光協会ホームページはこちら
<http://www.oyabe.info/>

キャンペーン応募用紙

切り取ってお使い下さい。

- ・住所
- ・氏名
- ・電話番号
- ・メールアドレス



PC・携帯からのご応募

<http://www.startaro.com/shop/>



プレゼント



Oyabe Local Shopでは田悟農産様ご提供の「にしんの糍漬け」2本入を抽選で3名様にプレゼントします。



FAXからのご応募

左記の応募用紙をご記入の上、0766-68-1789

キャンペーン初
5月24日(月)

ご応募お待ちしております!

あなたのお店、取材します。



詳しくはこちら
<http://www.startaro.com/>