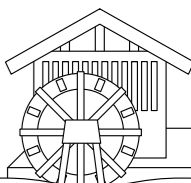




# あたらしい、瀬戸屋敷



昨年9月、「瀬戸屋敷」についてオープンした交流拠点施設、愛称 atelier hacco (「アトリエ・ハッコ」、以下「アトリエ」)。

関わる人々の声を通して、町の新たな玄関口の魅力に迫ります。

問 産業振興課 ☎84-0317

「出荷先が増えたのは、生産者として嬉しいですね」

そう話すのは、父のもとで農業を手伝っている、遠藤標野さん(岡野)です。アトリエに出品している生産者の一人で、日中は別の仕事をされています。

「時代は変わって、今はいろんな販売ルートがありますから。アトリエに出品するのは、自分がめざす農業や、農業を続ける理由と共鳴する部分」

があるからです」

遠藤さんのめざす農業とは、環境や地域を守りながら続けられる農業だと言います。

「地元で売ることができれば、輸送時に発生する環境負荷を減らせます。小さな取組みですが、選択肢があるなら、環境に優しい方法を選びたい。農業や化学肥料の使用もできる限り控えていて、最近足柄茶の茶葉から造った堆肥を使っています。できた野菜」

の旨味が違うんですよ」

「アトリエは、地元の農産物を取り扱っているのももちろん、従業員も北部地域の人たち中心。ここから地元愛が広がってほしいですね」

朝早くから、本業の勤務を挟んで夜遅くまで作業をすることもある遠藤さん。農業を続ける理由とは何なのでしょう。

「地元の人に新鮮な野菜を食べてもらい、そのおいしさを実感してほしいからです。アトリエは地元の農家と消費者をつなぐ場所だと考えています。だから、町民の皆さんに一度は来てほしいですね」

「単なる直売所ではありません。小さなお店ですが、開成町の魅力がたまっています。そういう場所って、他にないですよ」

遠藤さんの長女・愛依さんは、栄養士になるために学校で栄養学を学ぶかたわら、アトリエの販売員としても働いています。

「小学生の頃、友だちと瀬戸

屋敷でよく遊んでいました。

その後はほとんど行くこともなくなりましたが、(指定管理者制度が導入されて)雰囲気が変わったのは、気づいてましたよ」

アトリエで働くことになったきっかけは、父の標野さんだったそう。

「新しい施設ができるから、働いてみたらって言われて。勉強していることにも関係があるし、自分にぴったりだと思えました」

「栄養士になろうと思ったのは、いつか何かしらの形で、お父さんの農業に関われるんじゃないかって思ったからなんです。だから、一足先にそれが叶ったということですね」

アトリエでの仕事が楽しいと話す愛依さん。施設のこれから期待をふくらませます。「もっとたくさんのお客さんに町の農産物を知ってもらい、食べた人が笑顔になってもらえれば最高ですね」