

としてイベントのプランニング、ワークショップなどで山口市や日本の良いものを国内だけでなく世界にも発信していきたいと活動しています。

このような活動をしようと思ったのは、私が母親になったことが大きな理由です。子どもの病気をきっかけに、現在の食、昔ながらの日本の伝統的な食について興味を持ちました。例えば、味噌、醤油など昔は手作りしたものを使っていましたが、今はスーパーに行けば簡単に手に入ります。私たちはどうしても便利な方を選んでしまいますが、手作りの良さを子どもたちに伝えていきたいと思っています。

活動される中での「苦労や喜びについて教えてください。」

大変なことはありませんが、楽しんでやっているので苦労を感じたこととはなく、喜びの方が多いです。

麦わらを使ったフィンランドの伝統的な装飾品ヒンメリ作りのワークショップが、一年前、柳井市のカフェで行われ参加しました。誰でも簡単に作れると分かり、名田島の農家の方かけあい、提供していただくことになりました。

その麦わらで作ったヒンメリを名田島の人たちに一番に知ってほしかったので、昨年の「名田島ふるさとまつり」に初出展することができたのは嬉しかったです。今後、名田島がこれで盛り上がっていったらいいなと思っています。



ヒンメリ

「地域や人とのつながり」という視点で、大切にされていることやエピソードはありますか。

地域のために何か活動したいと考えた時、PRできるものが何もないので、どうしようか悩んでいました。そうした時に知り合った外国人から「何もないということがいかに素晴らしいことか気づいていない。作られたものではなく自然豊かなものが残っているのは人の温かさはある。何もないというのは一番の贅沢だ。」と言われました。それから視点

が変わり、人を呼び込むために特別なことをするのではなく、今あるものがとても素晴らしいということを伝えていきたいと思いました。

一方通行にならないように地域の人の考え方や思いなどを聞き、つながりを持つことを大切にしています。

今後、どのように活動を展開されたいですか。

ヒンメリを麦の主要産地である名田島産を使って作ることで、地域に還元したいと思っています。ただ、名田島産であることを伝えない

と、みなさんには伝わらないし、広がっていきません。愛する地域への思いなどがあるので、それをどうやってアピールしていくかが今後の課題です。

春から、活動拠点を広げるため、阿知須の造り酒屋を人が集まる場所にし、ワークショップなどをやろうと思っています。

ただのイベントではなく、人と人とながらるイベントを通して、地域や国を超え、愛する山口の自然・資源などの魅力をどんどん発信していきます。

(取材：原田)

その土地に暮らし続けることで、地域の魅力を未
来へつなぐ人。新しい視点で、眠っていた魅力を掘り
起し、発信する人。

多様な立場の人が関わり、寄り添い、思いを共有
してこそ、地域は生き生きと輝くのだということ
を感じさせてくださいました。