

働く女性のワーキングスタイル発見マガジン

Actaleia

www.actaleia.com

July 2010
Vol.15
アクタレイア

TAKE FREE

Working × Woman / 吉村 やおら

子供と暮らす
を考える



子供と暮らす を考える



「デリシャスファームカフェ」のある日のメニュー

デリシャストマトとたんち牛のカレー（水を全く入れていないので、カレー1皿でトマトが5、6個入っています）/伊豆沼ハムのスープバゲティ/じっくり煮込んだミートソースバゲティ/特製デリシャストマトサラダ/デリシャストマトガレット/とろけるバナナコッタ/デリシャストマト丸ごとジュレ/デリシャストマトコンポート/デリシャストマト丸しほり&デリシャストマト露しずく



profile

1979年、宮城県大崎市鹿島台出身。高校卒業後、上京。横浜を中心に美容関係の業務に約10年従事。結婚をきっかけに鹿島台に戻り、父の経営するデリシャスファーム株式会社に入社、デリシャストマトを中心とした農業とトマトの加工などを担当。今年3月、自社の直売コーナーの隣にデリシャスファームカフェをオープン。店長として、メニュー開発から接客までこなしているが、仕事を離れば1児の母でもあり、妻としても母としても多忙な毎日。

ブログ⇒旬のトマト 鹿島台発! デリシャスファーム
<http://deritoma77.blog96.fc2.com/>



農家育ちがイヤだった、農業なんてやりたくなかった。都会で夢中で働いて、会社でも責任ある立場になって、

イヤイヤと仕事をしているキャリアウーマンになった…。

しかし、都会のキャリアウーマンが結婚を機に考えたことは、あの嫌いだっただけの農業のことでした。

「結婚」は女性にとって大きな転機、その転機に吉村さんは、どのようなことを考えたのでしょうか。

農家育ちがイヤだった

小さなときから自分が「農家」であることがイヤだったという吉村さん。特に、中学・高校という多感な時期は「農家育ち」という言葉の放つ「田舎臭さ」のようなものがイヤでたまらなかつたのだそう。高校を卒業したらとにかくここを離れたい、そんな思いから、就職は首都圏を中心に美容業務を展開する会社に決めました。会社は業績を伸ばしているときで、残業や出張も多く、多忙でストレスも溜りがちな毎日だったそうです。

「仕事にはノルマもありましたし、遠方への出張もありました。仕事を辞めたいと思ったこともありますが、辛さや大変さが、逆に「やってやる！」という気持ちになったりして、結局10年続けました」。せっかくな就職しても、すぐに辞めてしまう人も増えている世の中、勤続年数としては長期ですね。「辛いこともありましたが、都会には楽しいことやおもしろいものもたくさんありました。



10代から20代半ばくらいまでは、食事だって、食べられれば何でもいいや」というところもあり、仕事は大変だけれどやりがいもあるし、食べていけるし、楽しいと思っていました。」

しかし、20代後半になると、生活の中に「癒し」を求めている自分がいることに気づきました。年に数回実家のある鹿島台に帰ってきていましたが、自分の家の周りの畑で野菜を採って、それをすぐに食べられることはなんて贅沢なことだと感じ始めたのだそうです。そんなとき、吉村さんはご主人と巡り会ったのです。

一生できる仕事は農業だ

結婚したのは28歳のとき。ご主人とは、出張でできた大阪で出会ったのだそうです。旦那様は大阪の方ですか？と伺ったら「はい。ここに連れてきました。」

Message

for Working × Woman

私はトマトや野菜を通じて感じた食や農の大切さを、自分の子供にも、他のお母さんや子供さんにも伝えていきたいという気持ち。「誰かに何かを伝えたい」という気持ちは、自分自身のがんばりのバネになると思います。きっと皆さんにも伝えたい「何か」があり、伝えたい「誰か」がいるはずです！

とニコリ。「結婚して子供を産んで、それでも一生続けていける仕事って何だろう？」と考えたときに、「農業だ」と思いました。」

「都会での仕事はやりがいもあつたけれど、自分の子供をこの箱のような都会の家の中で育てるのかもしれない、いや、あの自然の中で育てたい」と思ったのです。空気も良くて、すぐ近くに新鮮な野菜もありますし、採ってすぐ食べられます。農業は大変なところもありますが、子供のそばで仕事ができますし、何よりもこの「食」に対する大切さを伝えていける仕事ですから。」

吉村さんの実家ではデリシャスファーム株式会社を営んでおり、デリシャストマトを中心に野菜をつくっています。吉村さんは、結婚を機に退職し、「一生続けられる仕事」と「自然の中で子育て」を考えてご主人に相談。二人で考えた末、ご主人共々鹿島台に戻ることになったのです。

直売ハウスにカフェをつくる

吉村さんは、少しずつ農業や農産物加工の仕事覚えながら、プライベートでは出産を経験。もうすぐ2歳になるお子さんの育児と家事と仕事の三つをこなします。そんな中、今年3月、ハウスの直売コーナーの隣にカフェスペースをつくることになり、店長を任せられたのです。「以前から、ハウスに直接トマトなどの野菜を買いにくるお客様が多くなりました。生のトマトと加工品を販売していましたが、もっといろいろなおいしさを知ってほしいということで、その場で食べられる「カフェをつくることになったのです。」

吉村さんはスタッフの皆さんと、メニューのアイデアづくりから始めました。生で食べてもおいしいトマト、カフェで出したメニューがおいしくないと、トマトそのもののおいしくないというイメージにつながってしまいます。プレッシャーでしたか？と伺うと「OL時代からそうでしたが、難問にぶつかること逆に「やってやる！」という気持ちになりました。ありがたいことにその時代に経験した「売上」「や」「ノルマ」という考え方が、今役に立っています」。試作と試食を繰り返して、今では、デリシャストマトを使ったスーパースタや、トマトと地元牛肉をつかったカレーなど様々な料理を提供しています。

「最初は、宮城や地元鹿島台の良さをどうやって伝えたいのかわからなかつたけれど、「食べる体験」自体が伝えてくれるのだとわかってきました」という吉村さん。最近では、かぶ・ミニトマトなどの収穫体験にも取り組む、「食」と「農」の両面から伝える努力をしています。（収穫体験は要予約です、ホームページなどで詳細をご確認ください。）

「仕事が多くてホントに大変」というようなあぐさくせしたようなところがなく、プレッシャーを感じさせない吉村さんの笑顔。これからも、鹿島台のデリシャストマトを通して、「食」と「農」の大切さを情報発信してくれることでしょう。