



ゆんたくで紡ぐ地域の未来

沖縄県南城市 あかゆらぬ花会







那覇から東へおよそ20km、前夜の大雨から朝靄が立ち込める道のりを、沖縄本島南東部にある南城市の知念地域へ向かう。知念地域には、琉球王国の信仰における最高の聖地として知られる斎場御嶽や、知念岬から望む久高島はニライカナイ（海の彼方にある理想郷）からやってきた神アマミキヨが最初に降り立つた地と伝えられるなど、琉球開闢神話の地として今なお伝説が息づいている。

朝7時前、知念図書館を訪れる「子ども朝ごはんサービス！」の幟旗を立てる「あかゆらぬ花会」代表の比嘉幸雄さんの姿があった。比嘉さんとメンバーの長浜さんは児童館の前の通学路に立ち、子どもたちの登校の見守りと声かけを行う。「およー。朝ご飯食べた?」「うん」「勉強がんばってよ!」「明日は朝ごはんの日だよー」

同会は、南城市民大学で学んだ仲間を中心に2012年に結成し、高齢者を中心としたメンバーで「豊かな地域づくり」をテーマに、地域の自然観察や勉強会、高齢者が親子を招いての花植え活動、子どもの安全・安心な見守り環境づくりなどに取り組んできた。登校時の見守り活動を続けるうち、うつむき加減で元気なく歩く子どもの様子が気になつたと比嘉さんは話す。知念地域には、小・中学校あわせて約370人の子どもたちがおり、このうち4分の1近くの児童が就学援助制度を受ける現状がある。また、親世代が忙しく子どもの朝ごはんに手が回らないという現実もある。

そこで2023年9月から「朝ごはんサービス」を立ち上げ、現在は月2回、知念図書館のロビーで登校前の子どもたちに朝ごはんを提供している。「本当は朝ごはんを食べる生活習慣を家庭で作ってほしいけど、まずは気楽に朝ごはんが食べられる環境を私たちが作つていただきたい」と比嘉さんは話す。

なおこの取り組みは、(公財)あしたの日本を創る協会が進める全国運動「食を通じた子どもの居場所づくり」にも参加し



助成を受けている。

朝ごはんサービスの食材には毎回、同会メンバーの嶺井良一さんが育てた新鮮な農産物が無料で提供される。今回使われるのは、旬で栄養たっぷりのオクラ。南城市玉城にある嶺井さんの農園を訪れ収穫の様子を拝見する。嶺井さんは、約2500坪の農園で沖縄の野菜のほとんどの種類を栽培し、農産物は各所に無料で提供している。この農園では子どもたちの農業体験も行っている。収穫を終えると、ゆんたく(お話)の時間。農園にある手作りの小屋の中でコーヒーを飲みながら話を伺う。

現在、嶺井さんの農園には約500本のグアバが植えられている。グアバの栽培はベトナム人青年との出会いがきっかけだという。彼は日本各地で様々な仕事に就き、やがて沖縄に来て食品製造業を営むこととなった。日本全国に住む東南アジアから来た人々からは南国果実へのニーズが大きい。そこで沖縄での農業に可能性を見つけ、栽培に意欲的に取り組んでいる。こうした意欲を嶺井さんは受け止めて彼の農業をサポートしている。

比嘉さんと嶺井さんは話を続ける。グアバの栽培は比較的簡単で、袋掛けなどの軽作業に高齢者が少しずつ関われば地域の介護予防にもつながる。作業の後に、ゆんたくの時間を持てば身心ともに健康になれる。ふとした縁からベトナム人青年が沖縄にある地域資源に改めて気付かせてくれた。こうした外国人の意欲と、地域の高齢者の生きがい、子どもたちの体験の場をつなぐ活動の拠点として、嶺井さんの農園にカフェを作ろうと検討をはじめたところだ。

農園を基盤にした地域の力で、子どもを取り巻く環境の改善にもつなげていく。将来に向かって地域に新しい活力を生み出せると手ごたえを感じている。こうしたメンバーの話に、いつしか熱のこもったゆんたくの時間となっていました。



女性メンバーは「最初は受け入れる私たちもぎごちなかつたけど最近は慣れてきた。子どもたちの行儀も良くなつてきた」と感じて いる。この日は32人の子どもが朝ごはんを食べた。8時近く、そろそろ学校が始まるとお腹を満たした子どもたちは元気いっぱいに学校に歩いていく。

サッカーが得意な男子児童は小さな体でおにぎりを美味しそうに5個食べた。子ども2人の様子を見守るお母さんは「普段は自分の仕事があるのでつと早い時間に朝食を食べるけど、こちらの朝ごはんは7時すぎに食べられるのであります」と話す。男の子は「全部おいしかった」と完食だ。

7時を過ぎると子どもたちが次々とやってきた。受付で名前を書き、お皿を持って盛り付けの列に並ぶ。空手やバスケットボールなどのスポーツに取り組む女子児童は普段は朝食をそれほど食べないそうだが「スープがおいしいです」と笑顔。

こうして迎えた朝ごはんサービス當田。朝6時前からメンバーは準備をはじめ、40人分の朝ごはんを用意する。おにぎりの下には「月桃の葉」を敷いてお皿代わりにする。香ばしい香りのする葉は虫よけにも効果があるそうだ。

サラダには赤色ピーツも入れて彩り鮮やか。スープは鶏肉と赤ねぎを煮込んだオリジナルの味。塩やレモンや調味料など、できるだけ余計なものが入らない食材にも配慮する。

収穫のあと、午後は仕込みの時間。知念図書館から車で5分ほどの南城市観光協会内にある調理室で、女性メンバー4人と比嘉さん・嶺井さんが包丁を握る。

【連絡先】あかゆらぬ花会（代表・比嘉幸雄さん）
団体 URL:<https://akayura.org/>
TEL 090-5729-8354