

拓く

あんどびしやす人

土肥 信子さん

◆NPO札幌村文化センター代表

札幌市。タマネギのブランド名である。いまや指折りの大都市に発展した街の名を冠した野菜は、そんなにない。

非営利組織(NPO)・札幌村文化センターの代表、土肥信子さん(88)がこのタマネギの存在を知ったのは、20年近く前のことだ。

司書補として札幌市伏古地区センターの図書室に勤めるかたわら、郷土史を学ぶ札幌村歴史研究会を結成し、古きや研究者を講師に招いていた。そのひとり、3代続くタマネギ農家の佐藤肇さん(74)の口からだった。



北海道開拓使が1800年代、米国産の種子を使い、札幌市東区でタマネギの栽培を試みた。秋に収穫し、品質のよいものを選んで貯蔵すれば、翌年春までもち。蓋温で解凍すれば元に戻ると、凍ったまま煮ても大丈夫だ。こうした点が軍手がられ、周辺に広がっていった。

タマネギの郷土史発掘



農の大切さ 体験教育に情熱

「タマネギ畑に草は一本もない」。当時、こう表現された畑は、過酷な作業によって支えられていた。緑の針のようなタマネギの芽に比べ、雑草の成長ははるかに速い。日く、煮ると軟らかくなる。こ

「生き方を学ばせていたいた……感銘を受けることが度々ありました」



23歳のとき、福岡県から嫁ぎ、サラリーマンの夫との間に3児をもつけた。「わが子に読書の楽しさを教えた」。本に親しんできた土肥さんは願ったが、当時、市内に図書館は一つだけ。自宅に「家庭文庫」を開設し、図書館から月100冊の本を借りて近所の子に貸し出した。本の編集を担った研究会は、地域の親子の交流の場となったところから誕生した。

北海道開拓使が1800年代、米国産の種子を使い、札幌市東区でタマネギの栽培を試みた。秋に収穫し、品質のよいものを選んで貯蔵すれば、翌年春までもち。蓋温で解凍すれば元に戻ると、凍ったまま煮ても大丈夫だ。こうした点が軍手がられ、周辺に広がっていった。

らぬ情熱が、札幌黄との出会いに導いた。本の出版に満足せず、タマネギの皮を利用した染織にも挑む。住民、子どもを集めて学習会を開き、クッション、マフラーなどを試作した。土肥さんをよく知る市職員は、こう評する。「農業は文化の源。それをタマネギという食材から解き明かし、実践してみせた」

研究会は01年、札幌村文化センターと改称した。子どもたちに土に触れてもらい、農業や郷土史を肌で学ぶ実践教育にも取り組む。

昨年、東区丘珠町のタマネギ農家北島英司さん(88)から畑20坪を無償で借り、「またじま遊タファーム」と命名した。幼稚園児が種をまき、肥料を施し、土寄せをしてトウモロコシ、ジャガイモなどを収穫した。

北島さんの家の庭先を借り、草履教室も開いた。小学生とその親20組が、おぼつかない手つきでわら縄を編み、2〜3時間かけて草履を仕上げた。

「門外漢の私が農業にこだわるのは、タマネギの勉強を通して農業の大切さを知ったからです。若い人たちにも学んでほしい」

農業体験による現代の寺子屋教育に、土肥さんは新たな情熱を注ぐ。