

ともに暮らす。 ともに生きる。

人生の幸せを思うとき そこには、心と身体の健康がある

高野 すみ子 さん 「伊達市霊山町」
生産者と消費者の信頼関係を築くことを目標に、夫の高野金助氏とともに『りょうぜん里山がっこう』を運営



里山がっこうは、自然体験、手作りパン教室や木工体験、つる細工、炭焼き体験等が行われている。「わくわく・ドキドキの連続ですよ」



手作りのツリーハウスは、子供に大人気。「高いところからの眺めは、最高！」



高野金助・すみ子さんご一家



高野すみ子さん。20年前に始まった「天味園」は、当時加工所を持つ農家の先駆的存在だった。安全でおいしいものを提供する姿勢は、当時と何一つ変わっていない。「里山がっこうを任されてから、事業にめざめた」と笑う

ともに暮らす。
ともに生きる。
Smile Life

名峰霊山のふもとにある『りょうぜん里山がっこう』には、年間およそ二万人が訪れる。ここは、生産者と消費者の信頼関係を築くこと、そして都市部と農村の交流を図ることを目的に作られた施設。しかし、最初からそれを目的にして設立したわけではなく、ある思いが膨らんだ結果として誕生したといつてよい。

りょうぜん里山がっこうを切り盛りするのは、高野金助・すみ子さんご夫妻。「お母さんが校長先生だよ」とご主人の金助さんがすみ子さんを見ながら笑う。

農家の跡取り息子の金助さんのもとへ嫁いだすみ子さんは、サラリーマン家庭で育ったお嬢さん。「何にも考えずにお嫁にきた」のは大恋愛に他ならない。「農作業よりも、家事と育児に専念」していたそうだが、加工所『天味園』を作ることになった頃から、すみ子さんの生活は「変する」。

「なぜそう考えたのかは今でもわからないけれど、二十歳くらいの時に、人生における幸せは、健康がひとつの条件であると考えたの」とすみ子さん。当時から「食や健康について強い関心」を寄せ、「3白(白砂糖・白米・化学調味料)を食事から追放」し、「自然食の勉強もして、健康や食に関する新聞を発行していた」そうだ。

有機農業の先駆者の夫が作った野菜や果物を加工し、おいしくて安全な食べ物を作り提供する仕事は、すみ子さんにはまさに天職。加工に必要な塩・しょう油・砂糖など、納得いくまでよい材料にとことんこだわった。流通経路も自分で開拓を重ねた。

天味園が軌道に乗った頃、廃校になった校舎を利用していたニット工場が閉鎖になったその後を、二人の夢の実現の場にしようと借り受けた。それが里山がっこうのスタート。「生産者と消費者は、単に売る側と買う側ではなく、もつと信頼し合える関係になるべき。食べ物を通して、都市と農村が、あるいは世代を超えた者同士が交流できれば素晴らしいですよ。足を運んで下さる皆さんの、喜ぶ笑顔があふれる里山がっこうに育てるのが夢です」。