街の座談会 ②

自治会を影で支える凄腕集団
禮子と愉快な仲間たち

リーダーの禮子（れいこ）さんのひと声でさっと集合、自治会の新年会やお祭りを影で支えるすごい女性たちがいる事をご存知ですか？活動歴もすでに10年越え。今や自治会にはなくてはならない存在です。

ボランティアという言葉は使わない。活動のご褒美は笑顔ね！

――みなさんは自治会のどちらの部に所属しているのですか？

禮子　民生委員や理事などを歴任した人もいますが、今はどこにも所属していない、いわばフリーの活動集団ですね。自治会の若い方たちが、『禮子と愉快な仲間たち』とネーミングしてくださって、いつの間にか皆さんからそんな風に呼ばれるようになりました。

伸江　桜祭りではカフェを開いたり、防犯グループの打ち上げの仕出しや、３Ｒ活動を行うなど、その時々で求められることをしています。でも、基盤になっているのは、リーダーの禮子さんへの絶対的な信頼なんです。

真理子　私はボランティアという言葉はあまり好きじゃないんです。無償の奉仕ではあるけれど、こうして集うことが楽しいの。それが人の役に立っているのならば、なお嬉しいですね。

りん子　お昼は手弁当か、良くても西友の３００円弁当。たまに持ち寄ったお菓子でお茶をするだけですが、それで十分幸せなのよ。

昭衣　私たちにとっては、みんなの笑顔

が何よりのご褒美なんですね。

市長や市議、多くの来賓が集う新年会の手料理も評判

――この活動は、どんなきっかけで始まったのですか？

伸江　２００８年の〝新年を祝う会〟で、野崎会長が禮子さんにお料理を頼んだのが始まりですね。当時、福祉の理事だった禮子さんが民生委員を誘って、そこからメンバーが集まりだしました。

禮子　当時の新年会といえば、出前の寿司桶がテーブルに置いてあるだけ、そんな様子でしたから、なんだかお気の毒で。それで「５万円もかけてたったこれだけ？　それなら私たちが作りましょうか」と思わず言ってしまったの。後で、あら、余計な事を言っちゃったわと後悔してももう遅い。それで、ちょっとしたお料理を作ってさしあげたら案外評判が良くて、以来、ずっと私たちが引き受けているという訳なんです。

――自治会員はもちろん、市長から市会議員まで、２００名近い人が集まる大パーティですね。

フヂ子　はい、お陰さまで盛況です。皆さまに「美味しかったよ」と声かけてもらえることが何より嬉しいですね。

禮子　この新年会は、自治会員ならどなたでも来ていただけるんですよ。遠慮なさらずに、ぜひ大勢の方に召し上がっていただきたいわ。

郁子　仕込みから後片付けまで、大変な思いで作った料理ですものね。住宅街の奥まで軽トラでお誘いのアナウンスをして回りたいくらい（笑）。

――あれだけの人数分のご馳走を超低予算で賄っていると聞きますが

禮子　予算は大体８万円。安くあげるコツはやはり材料の調達ですね。お肉ならここ、お野菜ならここと安くて品のいいお店はどこかがわかっていますから。

真理子　やはり食材集めは禮子さんでないと無理ですね。デパートで値切るなんて聞いたことないもの（笑）。

禮子　もうそこは頑張るのよ。店長をお呼びして、拝み倒して、グラム２３０円のお肉を１４０円にしていただいたこともありました。

お宝が集まる夏祭りのバザー、暑さにバテつつ大奮闘！

――どんな活動が一番大変ですか？

りん子　なんと言っても体力的に一番

きついのは夏祭りのバザーですね。

禮子　一カ月前からひたすら物集めに回るのですが、その時期は夫も借り出してほとんど回収業者（笑）。家を建て直すと聞いては出向いて不用品をお引き取りするのですが、まだ使える物や新品を出してくださる方もいて、この活動に協力したいというお気持ちが伝わります。ありがたいですね。

明子　こうして物集めが終わったら今度は選別に取り掛かるのですが、これがまた大変。いったん開封してカビが生えているものは処分し、汚れた食器やアクセサリーは洗ったり磨いたり、マスクをして窓を開け放ってやります。

真理子　売れ残ってしまうと出した人に申し訳ないので、値段決めは慎重にね。

フヂ子　そして箱に詰め戻して当日まで保存。本番当日は売り子として店に立ち、夜には並べた商品をもう一度しまってと、開けて閉めての繰り返し。それでも売れ残った物は社会福祉協議会のバザーで再度売っていただきます。

りん子　この作業をすべてこのメンバーでやっているのですが、始まったらほとんど休憩もなし。そもそも根が丈夫な世代ですし、歳だからとは言いたくないけれど、年々きつくなっているのは事実よね。

真理子　去年は特に暑かったもの。花村さんが熱中症対策にと持ってきてくださった10年ものの梅干しと水を魔法瓶に入れて、それでなんとか凌いだのよね。

禮子　こうして集まった収益金は福島の復興に2万円、震災時に発足した七七隊にも2万円寄付させていただいています。これは当時会長だった今井さんとした『10年続ける』というお約束なんです。そして残りは夏祭り実行委員会にお渡ししますが、このバザーの収益で、お祭りの赤字が解消されているんですよ。

――3Rの活動も、このグループが主導で行なっているそうですね。

昭衣　はい。3Rというのは、ゴミを減らして環境を良くするための〝リデュース（減らす）、リユース（繰り返し使う）、リサイクル〟からできている言葉なんですが、フヂ子ちゃんが生活文化の理事をしていた時代に、市役所にその推進活動を依頼され、それを禮子さんが引き継いでいるんです。

禮子　定期的にゴミステーションの見回りをするのですが、先日は公園にお布団が捨ててあったり、空き地にソファや冷蔵庫が落ちているなんていうことがありました。でも不思議なことに不法投棄って、誰かがわかるものなんですよ。

昭衣　住民のモラルの低下は心配ですね。

禮子　モラルはあっても高齢になると、どうしてもゴミの分別が曖昧になってきますから、私たち自身も気をつけていきたいですね。

親子ほど違う若い仲間も加わりさらにパワーアップ

――数年前から若い方もメンバーに加わったそうですね。

健恵　最初は緊張していましたが、お会いする回数が増えるにつれてどんどん親しくなって。本当に可愛がっていただいています！　皆さん経験値がすごいから、いつもベストなアドバイスをくださるんですよ。

郁子　最初はもの静かでしたけれど、今ではみんな娘みたいに思っていますね。

禮子　イベント前でお返しするのが遅くなってしまった日などは、ご主人様に怒られやしないかと心配だったのですが、「以前より元気になったね。いろいろと教えてもらっておいで」と言ってくださったと聞いて、すごく安心しました。

りん子　私たちも、家庭にしわ寄せがいかないように、家のことはしっかりやってから出てきますよ。

昭衣　家族も楽しそうに出かけるお母さん（私）を見て、応援してくれているようです。

由子　私は、お手伝いするようになってまだ2年半。それまで自治会とは縁がなく、会館に入ること自体が初めてでした。最初は「何かすることありますか？」なんて聞いていたんですが、今思えば笑っちゃいますよね。自分からやらなくちゃ。

伸江　今やもう中心人物ね。

この歳で「～ちゃん」と呼び合える仲間がいる幸せ

真理子　学生時代にはたくさんの友人がいましたが、離れていると徐々に会う機会も減って関係も薄れてしまいますよね。でもこの仲間は、近くにいるからこそ頻繁に会える。それに、ここにいるとスッと学生時代に戻れるの。年齢の差なんて関係ないんです。

郁子　この年齢になって「～ちゃん」と呼んでくれる人なんていないものね。

りん子　言いたい事は言い合うけれど傷つけることはしない。人生経験を積んでから出会った仲間だからこそ、いい関係が築けるのかもしれません。

昭衣　だから、誰にも彼にも話せない事だってみんなには話せる。人生いろいろ、人には言えない悩みやストレスを抱える事もありますが、同じ女性として共感し合えるのがありがたいですね。

禮子　この歳になってこんな仲間がいるなんて本当に幸せ。何よりの宝物です！

七里名物 禮子さんの焼豚

材料（4～6人分）

・豚肩ロースかたまり	800g	・生姜	1カケ
・にんにく	5カケ	・ブラックペッパー	
・酒	少々	・醤油	カップ 150cc
・砂糖	大さじ5	・長ネギ	2本
・タコ糸	少々		

①豚かたまり肉をタコ糸で巻く。②豚肉にすりおろしたにんにくと黒胡椒をすり込む。③フライパンに油をひき、生姜を薄切り7～8枚と、にんにくのスライス少々入れ、豚肉を焼く。④豚肉全体にしっかりと焼き目をつける。⑤圧力鍋に酒100cc、醤油を5～6杯程入れ、その中にスライスした生姜、にんにく、長ねぎを少々、焼き目のついた豚肉を入れて圧力をかける。⑥圧力のピーという音があがったら、火を弱めて5分程煮る。⑦圧力が下がったら豚肉を取り出し、アルミホイルを二重にして包み、余熱で火を通す。⑧圧力なべに残ったタレに、長ネギの残りと生姜のスライス、砂糖、醤油を入れ、少し甘辛の味でコトコトと蓋を開けて45分程煮詰める。⑨長ネギがトロトロの状態になれば、焼豚のタレが完成。⑩豚肉に火が通り落ち着いたら切り分ける。