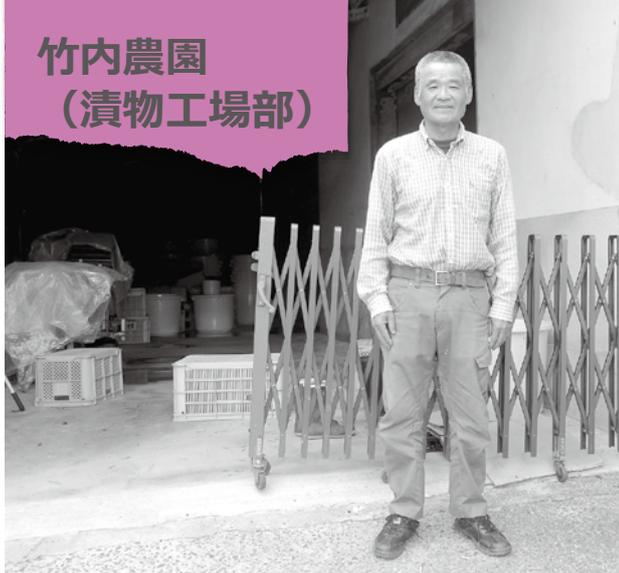


## 竹内農園 (漬物工場部)



府中に道の駅びんご府中ができると聞いた際、「地元で農業をしている者が道の駅に協力しなくては！」という強い思いがあり、そのため

最終回

# プラチナさんぽ⑧

おおむね55歳以上の皆さんを「プラチナ世代」と呼んでいます。生きがいを持って、キラリと光る人たちをご紹介します。

の商品をどうするかと考えていました。

また、地域の高齢化が進む中、65歳を過ぎてもちゃんと1年を通して働けるよう、働く場を作りたいという思いもありました。

そこで、農業の閑散期に地元の諸田産野菜だけを使った漬物を作り、その販売で地域の活性化につながればと、農協の跡地を買い取り、漬物工場を拡大することにしました。

そこに建っている古い米蔵が土塀造りのため、年間の温度が安定しています。漬物作りには最適の環境があり、さらに諸田の白菜は、昼と夜の寒暖さを利用して育ち、「諸田白菜」と呼ばれるほどの産地で、「自分たちの住んでいる地では、こんなすばらしいものがあることをみんなや後世に伝えなければ！」という信念を持って漬物作りに取り組んでいます。

冬からは諸田ごぼうと府中味噌のコラボ商品を企画しており、諸毛町だけでなく府中市が元気になるよう頑張っています。

### 従業員の 上田幸子さんの一言

体を動かすことが好きで、ボランティアなどもやっています。が、漬物工場を始める際に声を掛けて

いただき、楽しく働かせてもらっています。

畑では定植や草取りをして汗を流し、収穫時期には大根や白菜を漬物工場まで運び、採れた野菜を綺麗に洗って漬物の下ごしらえをやっています。

世話をした野菜が大きく育ち、商品になっていくことにやりがいを感じています。働きやすいように勤務時間も工夫していただいていますので、体力が続く限り頑張りたいと思っています。

竹内農園(漬物工場部)・竹内

(☎49-0819)



竹内さんが作る漬物は、道の駅びんご府中で売り上げNo1になったこともあるほどの人気商品！リピーターもたくさんいます。

年齢を重ねても、地域や社会の中で、自分のできる範囲で自分らしく活動し、輝いている方々を紹介してきたプラチナさんぽは最終回を迎えます。ここで紹介した皆さんのように、生きがいを持って地域社会で活躍していただくための支援を続けていきますので、ご相談ください。

(☎43-7148)