

地方と都市を結ぶホットライン・マガジン

DePOLA

でほら

35

2008年
秋冬号

特集 地域資源を活用する



宝くじ

本誌は、宝くじの普及宣伝事業として作成されたものです。

地域資源を活用する ●特集企画に寄せて



日 本は世界でも有数の豊かな自然環境に恵まれた国。どこの地域にも森林と河川・湖、水田、農作物・果実が多様に採れる畑地がある。第一に年間を通してバランスよく雨が降る。冬には雪が降り、夏には太陽が照りつけ、春から秋までは草花が咲き、稲穂が揺れ、果物が実る、美しくて豊穡な国。

しかし、食糧の自給率は40%と先進国の中では最も低く、イギリス70%、山の多いスイスでさえ49%だ(農林水産省「食糧需給表」平成15年)。外国人には「日本は工場ばかりで、森も農地も殆どない土地なのだろう」と思っている人が多く、日本へ来て自然の豊かさに驚くという。技術力・工業力で発展し経済大国になった日本だが、石油から鉱物のすべて、家畜の餌までも海外に依存してきた。豊かな森林がありながら、いまでも建築材の大半を海外から輸入しているのが現状である。さらに自給率を低くしてきたのが都市型の食生活。手間のかからない安い輸入食材を使ったコンビニやレストランが至るところに出来た。高級食品志向が高まる中で、産地や表示の偽装問題も多発している。

世界各地から何でも輸入してきた日本だが、

石油に次いで小麦やトウモロコシ、魚介類等が大幅に値上がりしはじめ、輸入品依存の日本は大きく揺れはじめている。国産品の供給と需要を高めることが必至となり、身近にある資源の見直しと活用が求められている。

国 産の安全で新鮮な食品を希望する消費者が多くなったが、これだけ豊かな自然環境と農地がありながら、過疎化と高齢化が進む山村では農業生産は低迷したまま。海外の安い食材に押されて販売が伸びないという悩みもかかえている。

そんな中で、地域で採れた農産物や水産物、畜産品は地域で消費しようという「地産地消」運動が各地ではじまった。運賃のかららない分、安く購入出来る上に、自分達の暮らす地域でどんな食品がどのように生産・加工されているかを消費者が関心を持ち、共に支えあっているという狙いもある。この活動は地域から県全域へと広がろうとしている。

さらに、JAPANの安全で高品質な米や花卉、果実等が、アジアの富裕層や欧州等で人気を呼び、輸出もはじまりだした。農家が経済的に自立でき、農業に自信と誇りを持つようになるれば、農業後継者や田舎で農業したいという都市からの移住者は確実に増え、農村漁村が活力を取り戻して行くことは間違いない。

今回は、その一例として、りんどう栽培で品質と品種・販売量で世界一を誇る八幡平市安代、全国どこにもあるフキをブランド品にした足寄町の「ラワンぶき」、有機栽培で多種多様な農産物を生産して、加工・販売から

レストラン経営を手かけ、都市住民に人気を呼んでいる日田市大山町を取材した。農民たちの英知と行動力、農協や関係団体との息の合った協力で目を見張る思いがした。

地 域資源とは何だろう。各地には必ずその地域が自慢する資源がある。自然や風土は重要な地域資源であるが、我々はその大切さを忘れ失いつつある。今回の特集では、自然資源を保全し活用している事例として、阿蘇山の草原保全と畜産、現在も唯一海底で石炭を採掘している釧路市、炭鉱は閉山したが海外の研修生の養成や炭鉱体験に取り組む長崎市池島を取材した。牧野農家とボランティアが行う阿蘇草原の野焼きには大変感動、また黒いダイヤモンド・石炭を乗せた列車が海岸を走っている姿に、釧路市民の資源活用への熱い思いを感じた。

当然歴史や人々が築いてきた生活文化も大切な地域資源である。さらに一歩前進して、従来はマイナスイオン資源だったゴミや廃油、木クズ等を新エネルギーに再利用して環境にやさしいまちを創る取り組みもはじまっており、バイオマス政策課を設置している真庭市を取材した。気になる森林や海洋資源の活用については別の機会に特集したいと思う。

ほんの一部ではあるが、地域資源を活用する各地の取り組みを紹介させてもらった。そこには夢に向かって行動する魅力的な人々がいることは言うまでもない。

「くまもり」編集部

(財)過疎地域問題調査会

特集／地域資源を活用する

●特集企画に寄せて—— 2

■地域特産品をBIGビジネスに

- ・農業で自立するために農家と研究者が
頑張った

世界へ羽ばたくりんどうの里

岩手県八幡平市安代地区—— 4

- ・「梅栗植えてハワイへ行こう」を合言葉に40年

安全で美味しい農産物が大集合

大分県日田市大山町—— 8

- ・オンネトーの清流域が育んだ自然食品

足寄特産・ジャンボ「ラワンぶき」

北海道足寄町—— 12



九州一の梅産地(大分県日田市大山町)

■資源活用／環境にやさしいバイオマス・シティ

- ・バイオマスタウンをめざす森林と
温泉の町

岡山県真庭市—— 15

- ・掘り出せ、釧路の海底(そこ)チカラ
わが国唯一の現役炭鉱

釧路コールマイン(株) 釧路市—— 19

- ・「池島炭鉱」の栄華の跡を
観光資源に

長崎市池島—— 22



島のどこからでも見える池島排気立坑
(炭鉱の島・池島の夕暮れ)

■自然や歴史風土を活かして

- ・阿蘇千年の草原を保全して未来へ

熊本県阿蘇市・高森町・南阿蘇村—— 25

- ・自然休養村・売木をもう一つの故郷に

長野県南信州 売木村の交流活動—— 29

- ・地域資源に磨きをかけておもてなし

鳥取県智頭町—— 32

- ・山里の生活文化を語り継ぐ

群馬県六合村—— 35



農家に一泊して農業体験する中
学生(長野県売木村)

INFORMATION—— 38

世界が注目する地域ブランド品を
「JAPANブランド育成支援事業」他
全国過疎問題シンポジウム
「2008 in いしかわ」
編集後記／奥付



野焼きの作業を終えて山から出てきた阿蘇の野焼き
ボランティアたち

「でぼら」とは——

Depopulated Local Authorities (人口が減少した、つまり過疎化した地方自治体)からのネーミング。

過疎市町村の多くは山間地や離島など森林面積の多い農山漁村地区で、全般に人口の減少や高齢化が進んでいます。国土の保全・水源のかん養・地球の温暖化の防止などの多面的機能により、私たちの生活や経済活動に重要な役割を担っています。このような過疎地域は、豊かで貴重な自然環境に恵まれ、伝統文化や人情あふれる風土が数多く残っています。

多くの人たちが過疎地域を理解し、過疎地域と都市地域が交流をすすめる、共生していくためのホットラインとして、また過疎地域相互間の情報誌として「DePOLA」(でぼら)を発行しています。

●表紙写真

左上／春に野焼きした草原(泉牧野)に放牧されている牛たち。後ろの山では10年ぶりの野焼きが行われている(阿蘇市)

右上／2～3mあるラワンぶきの収穫作業をする永井彰さん(北海道足寄町)

左下／りんどう「安代の夏」の切り取り作業をする阿部由美子さん(八幡平市安代)

右下／ホテルへの送迎等に使われる「ロンドンタクシー」はEDF燃料を使っている(真庭市)

中央／新品種のりんどう「クリスタル・アシロ」

一部ハウス栽培して「安代の夏」を出荷している阿部一男・由美子夫妻。
下は栽培状況を見て歩く阿部さんと横山さん



地域特産品を
BIGビジネスに①

農業で自立するために農家と研究者が頑張った 世界へ羽ばたくりんどうづくしの里

岩手県八幡平市安代地区

山野に自生するりんどうは日本の夏から秋を代表する紫の多年草。安代の風土を活かして開発された「安代りんどう」は現在14種。品質の良さと種類の多さで世界一を誇り、6月から11月までの6カ月間、国内はもとよりオランダ等の海外へも輸出する。37年前に水田転作にりんどう栽培をはじめた農業青年たちの英知と実行力、それを受けてオリジナルりんどうの開発を手がけてきた人たちの取り組みが実を結び、現在八幡平市のりんどう農家は207戸、花き販売額は13億3500万円（H19年）となり、1千万円以上を生産する農家もかなりある。

出稼ぎを止めりんどう栽培に賭ける

まずは八幡平市のりんどう育苗と栽培を指導しながらりんどう農家の発展に深く関わってきた「花き研究開発センター」へ。八幡平市役所安代総合支所の前に瀟洒な研究棟があり、ホールや事務室、2階には会議室や培養室等があり、裏手には採種温室がある。4名の職員とJAから一名職員が出向、臨時職員が3名とパートの女性も3〜4名働いている。取材のガイド役を予定してくれていた日影孝志所長がダウン、代って横山温副所長がりんどう農家へ案内してくれることになった。この花き研究開発センターは平成4年に設置され、8年に町立（現在は八幡平市）施設となったが、安代の農業青年たちがりんどう

栽培を組織的はじめた頃から、前所長の吉池貞蔵さんらが地域の人と共に豪雪地帯での栽培法や新品种の開発に取り組んできた。

「何しろ凄い人で——」と横山さんが言うように、吉池貞蔵さんはりんどう栽培の先進地、長野県出身。昭和38年に盛岡農業高校の教員を辞めて岩手県園芸試験所に勤務、岩手の風土にりんどうが適していると研究に打ち込み、安代へ足繁く通って指導してきた。

「今は定年退職し花巻市に住んでいます。今でもお願いし、ご指

導をいただいております。我々は皆吉池さんを目標にここで働いています」と横山さんと主任技師の遠藤満さんは言う。玄関前に植えられたバラの品種は吉池前所長が植栽したものとかが。玄関にはりんどう栽培で交流しているニュージールランド原産のカラーという黄色い花が美しく咲き、玄関先の壁には安代りんどうの写真が新品种の花を含めて15、16点貼ってある。

はじめに訪ねたのが阿部一男さん（57）のりんどう圃場。東北自動車道安代ICに近い水田地帯にあり、約1町歩もある広大な圃場。阿部さんは一部をハウス栽培（半促成栽培）

花き研究開発センターの研究棟





▲最も人気の「安代の夏」



▲白いりんどうの鉢物「クリスタル・アシロ」



▲NZと提携して栽培している「カラー」



▲「メルヘンアシロ」

も行い、さらに時間を作って東京へ出かけて安代りんどうのキャンペーンも行った。そ

がはじまりと言われている。稲作に代る作物としてりんどう栽培を提案した青年部のひとり、当時20代の農業青年たちは素早く果敢に行動を開始し、翌47年には生産部会を設立し、自分達で資金を出し合って育苗センターを設置した。ハウス栽培の導入、圃場への見回り、部会員による規格検査等

し、「安代の夏」を露地栽培より3週間早くすでに出荷している。緑茎に濃紫のふっくらした花が5段ついている安代りんどうの代表種で日持ちが良い。ハウス栽培において阿部さんはトップで、ハウスだと普通2〜3年で株がダメになるが、阿部さんは何年も品質の良い促成りんどうを生産し続けていると横山さんが絶賛する畑。「土作りと水の管理ですかね。近くの畜産農家から牛糞をもらって土作りをしています」と阿部さんは淡々と語る。

ハウス栽培といっても、2月までは株たちはすべて雪の下。3月頃にハウス用地には二重、三重にビニールを張り空気層を作って冷気を防ぐようにする。灯油を使わないエコロジ栽培だが、その手間ひまは膨大だ。

安代町でのりんどう栽培は昭和46年に農業担い手の団体「4日クラブ」が姥子石の水田にりんどうの播種を行ったのがはじまりと言われている。稲作に代る作物としてりんどう栽培を提案した青年部のひとり、当時20代の農業青年たちは素早く果敢に行動を開始し、翌47年には生産部会を設立し、自分達で資金を出し合って育苗センターを設置した。ハウス栽培の導入、圃場への見回り、部会員による規格検査等

稼ぎを止め、りんどうに打ち込みました。おかげで長男も農業大学を出て今年から手伝ってくれています」と嬉しそうに語る。阿部さんは平成10年にフラワーコンテストで農林水産大臣賞を受賞している。

りんどう栽培に挑戦した青年たちの英知

して安代町は昭和60年に切り花りんどう生産で長野県を抜いて日本一に輝き、その翌年から品種の開発がはじまる。

りんどう栽培の手本を示しながら、地区への普及や組織化に取り組んできた畠山さんは今年62歳というが、若々しくてまだ現役リーダー。平成4年から16年までの12期に亘って生産部会長を務めてきた上に、JA、センターとりんどう農家から委託されて育苗を行っている4人のうちの一人でもある。育苗は4軒で20町歩分をやっているというから、その作業だけでも大変な労力である。

「育苗をやっていると鉢物栽培までは手がまわらず、切り花一本でやっています」と言う。田んぼを2町5反、りんどうを1町5反栽培



畠山正徳さんと長男の馨さん(機器を使って包装出荷作業)

するという年代ではトップクラスの大規模農家。家は横間地区にあり、自宅手前には畠山さんの圃場が見渡す限り広がっている。そのりんどう畑で草取りをしている女性がいて、あとで畠山さんの母上とわかった。「農家も高齢化してきましたが、りんどう作りは女性でも老人でも手伝えるのがいいですね。若い後継者もなんとか育ってきています」

畠山家でも長男の馨さん（38）が盛岡での会社勤めを辞めて奥さんと帰郷。馨さんはりんどうを10本ずつ揃えて自動包装し、余分な葉を取り除くバインダーという機器を操作してみせてくれた。「以前は刈り取ってきたりんどうを包装・整理するのに一晩中かかりましたから、随分楽になりました」と言う。

8月のお盆に向けて、9月に入ると秋のお彼岸に向けて出荷の繁忙期を迎える。一日置きに一回に1万本も出荷するという畠山さんだが、その表情は穏やかで、多忙を楽しんでいるように見えた。

その後畠山さんと横山副所長はオランダへ輸出するりんどうの話をしている。年間40万本輸出しているが、JALの低温コンテナで輸送するためコスト高で利益率が低かった。度重なる交渉の結果、航空運賃を下げることでできたことと、オランダでの安代りんどうの評価が上がり、国内市場とバランスがとれてきたと語っていた。

鉢物りんどうが人気上昇中

続いて案内してもらったのが鉢物栽培をする八幡博志さん（52）のハウス。4棟の大きなハウスの中にはりんどうをはじめシクラメ

ンやカラー等の鉢物が大小ぎつしり並んでいる。鉢物生産部会の会長を5期務めてきた博志さんに代って現場を担っているのが長男の有城さん（23）。岩手県立農業大学校を卒業したあと福島県の鉢物栽培農家で1年半研修してきた。「冬はシクラメン、春はラベンダーを基本に

しながら、りんどうの鉢物に意欲的に取り組んでいます。花き研究開発センターが開発してくれたメルヘン・アシロ、シャインブルー！アシロ、クリスタル・アシロなどは鉢物として大変好評で、またニュージーランドから球根を取り寄せているカラーも、来年の母の日へむけて準備中です」と有城さんは言う。

消毒作業をしていた博志さんがやってきた。「鉢物部会には15名おり、市場環境に恵まれて売り上げは年々伸びています。花き研究開発センターがオリジナル品種を育成してくれますので、我々生産者は栽培技術を高め品質の良いものを作らないと。珍しいだけでは長続きしない、安代の鉢物は管理すれば来年も咲くと思われよう努力しています」

数ミリ単位の苗床作り、土作り、鉢への植替え等、手間のかかる作業で人手も必要、冬の暖房費も頭痛だが、一戸平均1千万円以上を売り上げるようになり、安定してきている。

凜として咲く背丈の高いりんどうには気品があるが、マンシヨン等では鉢の中で数個の花をつけるりんどうが手頃だ。今秋はふっく



らと白い花をつけるクリスタル・アシロを買い求めたいと思った。

オリジナル品種のさらなる開発に向けて

花き研究開発センターの2階には、オリジナル品種の開発の核となる培養室がある。無菌室の中で日夜新種りんどうの培養に取り組んでいるのが高橋亮さん（32）。

まず、育成したい親株の芽をプラスチックの中でゆつくり時間をかけて揺らしながら沢山の芽を発芽させる。その芽を実態顕微鏡でみながら切り取り、栄養剤と砂糖、寒天を入れた

鉢物栽培だけを手がける八幡博志さんと有城さん。上は雨の前の消毒作業



培養室で新種の開発をする高橋亮さん(上)とセンターの圃場で開花状況を見回る横山温副所長(下)



試験管に入れて挿し芽する。一定の温度と人工光の中で二、三カ月すると芽は育ち根が出てくる。これを本当の土に移して育成する。クリーンルームの机の上にはメスやピンセットがあり、培養室には沢山の試験管が並ぶ。新しいりんどうたちが命をもらって育とうとしている、安代りんどうの心臓部だ。

ここで孤独な作業に追われている高橋さんは、岩手大学農学部大学院でバイオテクノロジーを学んできて、8年前に花き研究開発センターの研究室に勤務した。研究所の圃場や農家へ出かけることの多い研究員の中では、培養室に閉じこもって作業するため色白で、白衣がよく似合っている。盛岡に実家があり、安代地区の公営住宅で独り暮らし。「3年後を見据えて作業しています。ここでも少しでもさぼると溜まってしまい2、3年後に影響するので、毎日夜遅くまでやっています。もう一人アシスタントが欲しいですね。ストレス解消法? ないですね、料理すること位かな」

さらに、培養した新種の苗は、結果が出るまでに3年かかる。3年後に開花したりんどうを見て、商品化するかが決まるといいます。花き研究開発センターの研究圃場(検定圃場)へ横山さんが案内してくれた。品種別、作付け時期別に畝が出来、1年目、2年目という株が茂り、一方、マルチを施した畑では発芽して間もない苗も育っている。横山さんは研究者に戻り、それらを丁寧に観察して廻っている。一角に美しい紫花をつけている「極早生種」で、明日農家との意見交換会を予定しているという。

「我々は安代のりんどう農家を発展させるために次々とオリジナル品種を開発していかなければなりません。いま14種を品種登録していますが、ひとつの品種開発までに最低でも4〜5年かかります。しかし我々の開発を待っていてくれ栽培してくれる農家があるという事は、私たちに何より励みになります。逆にプレッシャーですけどね(笑)。なぜ安代でりんどうかよく聞かれますが、熱意あふれる農家の方々揃っていたからです」と横山さんは言っていた。

「安代の夏」が本格的出荷

7月8日午前11時、りんどう栽培農家207軒と関係機関、来賓者等が参加して「りんどう出荷式」がJA新しいわて安代りんどう集出荷場で開催された。すでに6月上旬から少しずつ出荷してきたが、お盆に向けて本格的な出荷シーズンを迎える。栽培農家、窓口になるJA新しいわて、流通関係者が一堂に会して、盛夏を乗り切って頑張っていこうと確認しあった。毎年出荷最盛期前に行われる恒例の集いだそうで、県や八幡平市のリーダーたちも来てテープカット、栽培者の女性に花束を贈呈されたドライバーたちは、早速箱詰めされたりんどうをトラックに満載し、東京の太田市場へ向けて出荷していった。



りんどう出荷式に集まったりんどう農家の人々。りんどうを積んだトラックが東京へ向けて出荷する

文/浅井登美子 写真/小林恵

●八幡平市花き研究開発センター/八幡平市安代総合支所 ☎0195-72-2111

「梅栗植えてハワイへ行こう」を合言葉に40年 安全で美味しい農産物が大集合

大分県日田市大山町 おおやま

大山町郊外の「木の花ガルトン」は、各地から昼食や買物にきた人で大にぎわい。80種の農家おもてなし料理が楽しめるオーガニック農園で食事して、特産の梅を保存する梅蔵物産館等を見学、農産物バザール館で新鮮で豊富な農産物や山野草を購入する。大山町を九州一の梅産地にした大分大山農協と農家（組合員637戸）は多彩な農産物を次々と生み、農業の楽しさとビジネス化を見事に実現した。

福岡、別府から昼食にやってくる このはな 木の花ガルトン

午前10時半、木の花ガルトンの右手奥にある「オーガニック農園」というレストランでは大皿に盛った膨大な種類の料理が並んで11時の開店に向けて最後のチェックが行われていた。料理上手な農家の主婦ら30人が交代制で働き、その季節に取れる農産物や山菜等を使った懐かしくヘルシーな家庭料理を常時70〜80種類用意する。野菜料理が中心だが、揚げたての鶏唐揚げや健康（豆腐）ハンバーグ等もあり、食後の和菓子やフルーツも各種ある。ご飯もの（白米、チラシ、五目飯他）や麺類、飲物等を入れると100種以上の献立が用意される。これらをバイキング形式で好きなだけゆつくり戴いて一人1365円。我々が訪ねた日は月曜日だった

▲オーガニック農園で出す料理の一例
左は農家手製の梅干し





◀木の花ガルテンの外観。広い
駐車場も間もなく満杯になった

が、遠くからも食事に訪れるようで、12時前には120席あるテーブルはほぼ一杯になった。女性グループ、熟年夫婦、さらにビジネスマンたちの姿もあり、平日でも500人が訪れるという。

隣にはきのこカレーをはじめハーブを使ったパスタ、自家製のパンや珈琲をゆつくり味わえる軽食喫茶「きのこレストラン」があり、テラスからは大山川の自然と緑が臨める。バイキングの客もこちらに移動して食事できる仕組みになっている。

木の花ガルテンの中央にあるのが「梅蔵物産館」というクラシックな建物。一階は木の香りに満ちた売店で、人気の自家製パンと自家製のジャム類、梅干し各種に加えて、梅の古木で作ったクラフト製品、近在の作家が制作した陶芸品等を展示販売している。

地下は石作りの蔵で、年代物の梅を保存する壺や梅干しコンクールに全国から寄せられた梅が静かに眠っている。この石蔵の石は、

中国蘇州呉県から運んだ石で造られ、音楽家たちにも注



▲梅蔵物産館。上/全国から応募してきた梅干し展示室
下/コンサート会場としても好評



▲多彩な野菜や加工品が並ぶ農産物バザール館

さらに、木の花ガルテンは福岡市に2店、大分市に1店あり、農産物直売所も市街地に3店出店しており、年間を通じて客足も販売額も安定しているようだ。「レストランで働く女性も大半は家で農業を

目され、年数回ミニコンサートが行われている。そして、食事を楽しむ梅蔵物産館を見学した人が必ず立ち寄るのが「農産物バザール館」。

大山で採れた沢山の野菜や山菜、農産物加工品が並び、どの商品にも生産者の名前が付いている。取材に行った6月初旬はちょうど梅の収穫期で、梅酒用の青々と輝く大粒の梅から梅干し用の南高など大中小の梅が並び、早々とシソの葉漬けもある。朝もぎしてきた梅は高品質で香りがよく、価格も都市の半額だ。またキノコ類やハーブも大山の特産品となっており、バザール館には家庭用にコンパクトにセットされたものが多彩に並んでいる。食欲をそそる饅頭や菓子、パン製品、昔懐かしいグミ、アケビなどもあった。

これらの施設の建設から管理・運営を行っているのは大分大山町農業協同組合。木の花ガルテン総括店長の矢幡弾さん(38)に聞いた。「農協の一番の目的は地域の農家が経済的にも豊かになって農業で食べていけることです。梅や野菜作りをして頑張っている農家のために、農産物バザール館に足を運んで欲しい。」

そのため、安全で美味しい大山の農産物をアピールしようとしてレストランを8年前から始めたのですが、おかげさまで人気が出てきて福岡市内や大分市からも食べにきてくれるようになりました。高速を1時間かけて来てくれるのに店で1時間以上も待たせたこともあり、それではいけないと客席を増やす改装工事を4回も行いました。食事のあとは地下100mのところから汲み上げた名水をボトルに詰め(無料)、昔ながらの野菜やパン等を買って帰ってもらおう。遠くから見えるお客さんも2〜3カ月に一度は来てくれるようです」

食事を終えた客は「ああ美味しかった」と口々に言いながらレストランを出て、次のコーナーへ向かう。「ここへ月一度来るのが生きがいだ」という夫婦もいた。冬場は野菜等は少ないが、根菜やきのこ類、保存食品が沢山あり、レストランも年末年始を除いて無休で営業している。(レストランの営業時間は午後8時迄に入館、9時閉店)



木の花ガルテン総括店長
矢幡弾さん



していただきますので、農繁期に合わせて勤務時間を調整しています。

最初は料理の上手な人に声をかけて雇用しメニューも増やしていったのですが、もともと田舎の人は祭事があれば大量に料理することに慣れて

いますので、皆さん楽しく働いてくれています」

「私も福岡、大

分と各店に勤務し、農産物の販売から厨房の手伝いもしました。消費者のニーズも充分勉強することができましたね。木の花ガルトンは農家と消費者の交流の場にもなっています。狭い農地で年間を通して豊富な農産物が生産できる、その基本は土、土壌だと最近実感しています。続いて人づくり。農業に誇りを持ち楽しく働くこと。農閑期には海外旅行したり地域の文化活動に励むなど、この町の人たちはよく働きよく遊び、何ごとにも好奇心が旺盛ですね」と矢幡店長は語る。

**少ない耕地だから
優れた農産物を多品種作る**

周りを山々に囲まれた大山町は平地が少なく冬の寒さも厳しい。かつてはわずかな土地

で田畑を耕し家畜を育てる大分県で最も収入の低い地域の一つだった。そんな大山を変えたのが、昭和36年「梅栗植えてハワイへ行こう」と提案した当時村長で農協組合長だった矢幡治美さんだった。従来の農業を見直し梅と栗を植えようと、農家に大胆な変革を促したもので、肉食化する日本人の食卓にはアレルギー食品の梅干しが必要なことを予測していたのだろう。以来、自家製のシソを使い昔ながらに天日干しした梅干しを全国へ届けている。

農産物の出荷状況を見てみると、5月から小梅、6月から大梅の出荷がはじまり、7月上旬に南高梅の出荷が終了する頃から、大石プラム（大山早生、ソルダム、アイデル、サントローザ等）が出てくる。同時にトマトやいんげん豆、いが栗、ユズ等が秋まで生産出荷される。

さらに年間を通じて栽培され農家収入を安定的にしたのがキノコとハーブである。キノコ栽培は梅生産と同じ頃に始まり、エノキ、なめこ、椎茸栽培が空調設備の整った栽培棟で作られているが、機械化せず一つ一つを手でエクシなながら厳しい規格をクリアする育て方で、日持ちが良く粒が揃っていると人気がある。ハーブは80年代前半から農協の指導で始まったというハーブ栽培の老舗地区。ヨーロッパの風土に近い条件で育てられた大山ハーブは30種にも及び、品質がよいとレストラン等でも高く評価されている。ピリッと辛いクレソンも業務用として料理のプロに年間出荷されているとのことだった。

大山のもう一つの名物がパンとジャム類。

ハーブや人参等の野菜入り手作りパンが人気となり、パンに合わせて梅や柑橘類、ユズ等のジャムが作られ、これも大山名物の一つになっている。一つの農産物がさらに付加価値の高い商品を生んでいるのである。

「優れた農産物を作るには健康で力のある土が必要です。農協では70年代から、オーガニック・マニアル・プラント」という聞きなれない言葉を掲げて堆肥工場を作りました。キノコ栽培から出るおが屑を堆肥にして農家に低価格で提供してきました。そのため害虫が発生しやすいため農薬は殆ど使いません。ハーブも有機肥料と貝化石を使った徹底した土壌で季節に合わせてゆっくり自然栽培しています」と大分大山農協営農指業の菅原さんは語る。

オーガニック農業、高付加価値産品を開発して収益性の高い農業をめざす等の大分大山農協の取り組みの中に「NPC運動」というものがある。第一のNPC（昭和36年）は梅栗植えて農家経済を建て直しを図った運動だが、第二（昭和40年）は「所得だけでなく心も豊かに」と自学自習の習慣と国内外の人との交流活動。そして第三のNPC（昭和44年）は、農村こそ真のパラダイスである、ここに理想的な生活圏を創るといふもの。

この理念と実践力が木の花ガルトン等の施設を生み、週休三日農業を推進しながら農家収入を全国有数ランクにまで安定させ、さらに若い農業後継者もいる元気な村にしたのだろう。財政難で苦悩する自治体に代る農協の農村活性化事業に大いに期待したい。

- 木の花ガルトン大山店 ☎0973-52-3530
- 大分大山町農業協同組合 ☎0973-52-3151

梅酒用の青梅





▲「ひびきの郷」の全景



梅酒のピン詰め作業(中)と入念にチェックする高橋工場長(下)



▲タンクに入れ1年半かけてゆっくり熟成する

◀梅はエレベータで仕込みタンクに運び上げる

「いまは夢工房にリキュール用の梅を出荷しています。出荷ではキズや色ムラがほんの少しあってもダメなんです。その後は梅干し用の加工作業が待っていて、今が一番忙しいです。後は何もしないのによく実ってくれます」と言う。

大山特産の梅酒を世界へ——おおよま夢工房

大山の河岸段丘に広がる大久保台は梅栽培地で、手入れのよい梅園には青々とした梅が鈴生りしている。道路沿いの梅園で川述まさ

子さんが梅を採取していた。「ここには町一番の古木があり、私が嫁いで来た頃、姑が植えたものなんです。土壌作りと冬の剪定が大事で、開花した頃ほんの少し消毒しますが、後は何もしないのによく実ってくれます」と言う。

でも春になると人々が花見に訪れ、梅祭りの頃にはタイや韓国の人も見えます。子供達の梅採り体験教室も行っており、皆さんに親しまれている場所です」
出荷を終えたご主人が戻って来た。長男はおおよま夢工房に勤め、今は大山特産の梅酒の販売PRのためにフランスへ行っている。その(株)おおよま夢工房は梅園の先にある。夢工房が運営するリキュール工場とホテル、レストラン、売店があり、「ひびきの郷」と呼ばれる大山の観光名所の一つでもある。

工場を見学させてもらった。清潔な工場には24ℓの仕込みタンクが4槽並んでいる。洗浄して水分を取った梅は専用エレベータで3mほどの槽口へ運び込まれる。アルコールと糖分を加えたタンクで1年半、さらに梅の実を取り出して半年から1年間隣のタンクで熟成する。ウイスキー醸造に使った木樽で熟成する酒もあり、2、3年間かけて高級梅酒が誕生する。

夢工房の梅酒「ゆめひびき」はフランスで開かれた「ボルドーワイン祭り2006」で絶賛され、バイヤーが買い付けに来日する等、海外からも注目されている。紅茶と梅酒をブレンドした新製品も登場、女性に人気上昇中とか。店頭には各種の梅酒の他に、スモモ、ユズ等の地元の産品を活かしたフルーティーなお酒もお洒落なビンに入って並んでいる。取り出した梅の実、菓子やジャム用に活用しているが、それ自体も貴重品であるため、もっと有効利用はないかと検討中だった。緑の風が心地いい「ひびきの郷」には渓谷美と野天風呂が自慢のホテル、大山の旬の野菜を活かした懐石料理店、マーケット等があり、リゾート地として人気を呼んでいる。 文/浅井登美子 写真/小林恵

●おおよま夢工房 ☎0973-52-3004



人気のリキュール製品



▲梅栽培農家、川述さん夫妻。町一番の古木を大切に保全して高級梅を生産している

▶ラワンぶきを圃場栽培する永井農場、午後のおやつタイム



フキは全国各地にあり、家庭料理の定番になっているが、足寄の「ラワンぶき」は草丈2〜3m、茎の直径10cmにもなる日本一ジャンボなフキ。螺湾川の沢沿いに自生してきたが、長年の研究開発で畑作も可能になり、ミネラル豊富な自然食品として足寄の特産品の一つになっている。収穫と加工のピークを迎えて超多忙な現場を訪ねた。

オンネットーの清流流域が育んだ自然食品 足寄特産・ジャンボ「ラワンぶき」

あしよろちよう
北海道足寄町

北海道遺産に選定された「ラワンぶき」

J A あしよりの資料によると、フキはキク科の多年草で、雄と雌が別々の株を持つ「雄雌異株」の植物。世界には20種ほどあるが、日本には一般のフキ（早生フキ、水フキ等）とアキタブキ（オオブキ）の2種あり、ラワンぶきは後者に属すが、なぜ2〜3m丈になるかについては謎も多いという。かつては4mにもなり、葉の下を馬で通ったという話もある。

ラワンぶきが群生するのは足寄町の東に位置する螺湾地区の螺湾川の河岸で、砂地の土壌。源流周辺には雌阿寒岳から流れ出るマンガンが今も形成されている湯の滝、地下水の鉱物質がドーム状に成長したシオワッカ、四季や時間によって湖面が色を変える幽玄の湖・オンネトー等がある。これらの水資源と豊かな森、フキの根を育てる砂地が、巨大なフキを生み育ててきたのではないかとされている。

肉厚で繊維質が多いが、調理すると柔らかく風味も豊か。普通のフキに比べて繊維は3・5倍、カルシウムは4倍、他のフキにはないマグネシウムも多量に含んでいることから、現代人に不足しがちなミネラルが豊富な自然食品として注目されている。

町ではJ A と協力して自生地を保護して種

や根の持ち出しを禁止すると共に、安定供給するために、足寄町内に限定して畑でもラワンぶきの栽培を行っている。

平成13年10月、ラワンぶきは学術的価値に加えて、栽培農家や産直グループの取り組み、町民の保全活動等が評価されて「北海道遺産」に選定された。

緑豊かな自然を活かして

十勝平野の東北部に位置する足寄町は総面積14万haで、市町村合併が進む数年前までは日本一広く、香川県に匹敵する面積を持っている。畑作では小麦、馬鈴薯、てん菜、各種野菜栽培が行われ、酪農では乳用牛・肉用牛が2万頭飼育されている。一戸当たりの農地面積は約33haというから、その規模もジャンボで、日本の食糧基地として重要な役割を担っている町である。

ラワンぶきの取材を
お願いした経済課商工
観光振興室の岩原栄室
長を役場へ訪ねると、
真新しい新庁舎になっ
ている。2年前に念願
の新社屋が完成した。
外観は二階建ての近代
的なコンクリート庁舎
だが、中へ入って驚い



カラマツの集成材で作られた足寄町役場。玄関を入ると障がいを持つ人が動く喫茶「きらり」がある。右端が岩原室長

た。足寄産のカラマツの集成材で作られたぬくもりのある木造建造物。正面玄関を入ると「きらり」という喫茶コーナーがあり、障がいを持つ人たちが元気に迎えてくれた。

「日本一の面積を持つ足寄ですが、84%は林野で、造林地は70%が戦後に植林したカラマツなんです。カラマツは建材に向かないと言われてきましたが、樹齢40年以上のものは強度にも優れ、集成材に加工すると色や柄が大変素晴らしい高級材になる。いま町で建設している住宅や農業施設等にもカラマツの集成材を活かす努力を続けています」と岩原室長から説明があった。

南側に大きな窓をとった木造建物は冬も温かく、しかも木材加工のとき出た木屑はペレットに成形され、暖房用燃料として活用されている。駐車場から庁舎へは消雪装置付きの段差のないアプローチで、エコと福祉の町としての取り組みが感じられた。

自然条件に左右される自生地

岩原室長と足寄町農業協同組合農産部・阪本環部長の案内で、ラワンぶき生産農家を訪ねた。螺湾川の自生地で自然栽培を手がけている農家は4軒、約一町歩の自生地を有する阿部喜一さん(59)は、長年河川周辺の環境保全とラワンぶきの保護育成に当たってきた。自宅の前の広い牧草地の先に螺湾川が流れており、川の周辺にラワンぶきが自生している。「もう収穫はほぼ終えたんです」と言っただけで案内してくれたが、対岸の雑木林周辺にはまだかなり生えている。

「自然のものは香りがよく柔らかい。茹でて

皮を剥くだけでアクがなく緑のまま料理ができます。ただ収穫時期が遅れると虫がつきやすく、鹿も毎日食べにやってきましたよ」

「昨年は不作でしたが、今年は？」とJAの阪本さんが聞くと、阿部さんは「雪は例年の3分の1で雪解けは早かったけれど、5月は雨が多く低温続きで、成長も良くなかったね。土地は山の腐葉土で肥えているが、川が増水すると土も苗木も皆持つていられる。いまは穏やかな川で水量も少ないが、雨が続くと暴れ川になる。以前は3mを超えるフキがよく採れたが、最近は気象状況が不安定で苦労しています」と顔を曇らせた。

螺湾川対岸の林も阿部さんの地所でニレやカバの巨木が茂っている。木々の葉がつくる日影もラワンぶきの生育に大切な条件だそう。阿部さんの生産する美味なフキは手入れのよい森と河川敷きが育んでいると実感した。家は酪農経営をしており、次男(28)が手伝っているという。

螺湾川の上流には足寄町観光協会が管理するラワンぶき観賞圃場がある。入口には巨大なフキをイメージした看板があり、ここで観光客は写真を撮る。川沿いにフキの自生地があるが、雑草との闘いで、若いラワンぶきは伸び悩んでいる。手入れをきめ細かにしないと野性のフキも育たないのだ。町ではいま腐葉土を入れた土壌改良と草刈りに力を入れており、来年は立派なラワンぶきがお目にかかれそうだ。

若い後継者が頑張る畑作地

螺湾地区にはラワンぶきを畑作生産する農



家が27戸あり、栽培面積は1528a(うちJAが90a)。平成6年にフキ生産部会を作り、畑栽培の研究を行ってきた。毎年苗を育苗し、肥沃な土地作り、水分補給等の管理に気をつけている。

永井農場は5町歩のラワンぶきを畑作する大規模農家で、永井庄一さんが始めたが、現在は孫の彰さん(26)が後継している。ちょうど収穫期で、6、7人の男性が働いていた。

鎌で青々とした茎を根元から切るとサツと水が溢れ出てくる。刈ったフキは虫がついていないかを入念にチェックし、葉を取り除き10本ずつにまとめる。永井農場では観光客の刈り取り体験を実施、加工も一部を自家工場で行っている。この日も女性グループが訪れ、見上げるばかりに大きいフキに感動し、農場が販売するフキ水煮等を買って求めた。



▲ラワンぶき観賞圃場で、観光客に説明するJA阪本部長 ▶螺湾川沿いに自生するラワンぶきを育成する阿部喜一さん



永井農場当主の永井彰さん。2～3mあるフキの刈取りが連日続く

「フキの栽培で大切なことは、草取りと、収穫したあとの土地の管理です。5月6月の雨も必要です。一度刈り取った畑には二番フキが出てきますが、それはそのままにして根株の育成に役立てます。秋には枯れた葉や茎等を混ぜて耕しますが、地下5cm位のところに根株がありますので、熟練が必要です。3年に一度は腐葉土を入れて、古い株を新しいものに入れ替える等の作業をします」と彰さんは説明してくれた。新しい株は1年目は収穫せず、3年目あたりでようやく2～3m丈になってくるそうで、「収穫が終わっても畑の手入れと来年の準備に追われます。そのため当農場ではラワンぶき栽培を専業でやっています」と、ピアスが似合う青年は汗を拭いた。

ラワンぶきの魅力を料理に

そこへ「皆さん、お茶ですよ」といって若い女性が元気に現われ、茶菓子やアイスクリーム、冷えた飲物を皆に配った。あとで彰さんの婚約者だと聞いて納得した。

私は北海道へ行くと必ずといっていいほどラワンぶきの水煮を買ってくる。普通フキは昆布やかつお出汁で甘辛に煮たり、佃煮風の

保存食にするが、ラワンぶきは茎だけでも5cmほどの幅があり、和風でも中華風でも多様に料理できる意外性に富んだ食材である。

加工所に行くとき々とクルマで運び込まれたフキの中で、まず男性たちが丈と太さを選別して一つ一つ品質をチェックしていた。それらを大きなスチール製の容器に入れて熱湯で18分茹でる。続いて塩づけし重石を載せて一昼夜冷水を流す。いわゆるアク抜き作業である。茹でてアク抜きしたフキはテーブルに並べられ、白衣を着た女性たちの手で皮剥きされる。皆慣れた手つきで包丁を使って作業しているが、最近採用された若い女性のパートさんといって「むずかしい」を連発していた。皮を剥いたフキは洗浄して小さく切り、ビニール袋や缶に真空パックされて、商品が完成する。JAが「足寄ラワンぶき」として商標登録し、他地区のフキと差別化している。

昭和50年に建設した専用の加工所は、建物は古くなったが作業しやすく工夫されており、働く女性たちの多さと手際の良さに驚かされた。「一カ月の短期雇用なので、人手の確保

が苦労です」と阪本部長は言っていた。

旬のラワンぶきを料理に活かしている店があると聞いて出かけた。「びすとろ端山亭」で、店主の端山道王さん(42)は「自生するラワンぶきの程よい歯ごたえと香り、色を料理にぜひ生かしたいと思ってきました。パスタやピザに添えたりケーキの生地に入れるなどして、地域の人にも人気です」

パスタ、ピザに加えたラワンぶきは緑色が鮮やかで、香りとしゃきっとした感触がよくマッチしており、ケーキはフキの香りが上品に混じった薄緑色。「いまは残念ながら季節限定の料理なので、今後は水煮したフキを使った料理も考えていきます」と端山さん。

「町でも以前町民からフキ料理を募集したところ、優れた料理が沢山集まりました。全国フキ料理大会でも開催してラワンぶきをもっとPRしたいですね」と岩原室長は夢を語った。

文/浅井登美子 写真/小林恵

▶「びすとろ端山亭」のフキを使ったパスタ、ピザ、肉料理



▲フキ加工所。集められたフキの品質をチェックする



▲太さ、長さを揃えて発送の準備



▲茹でてアク抜きしたフキの皮剥き作業

●足寄町経済課 ☎0156-25-2141
●JA足寄農産部 ☎0156-25-2187

バイオマスタウンをめざす 森林と温泉の町

■資源活用／環境にやさしいバイオマス・シティ①

岡山県真庭市まにわし

木くず利用の電力で
自社の電気をまかなう

岡山県の北部、中国山地のほぼ中央に位置する真庭市は、面積の78・8%が山林という林業の盛んな町。市内には数多くの製材、加工工場があるが、近年、それらの工場から排出された不要木材を新たな資源としてとらえ、有効活用をするバイオマス事業への取り組みが盛んに行われている。

その牽引役を果たしているのが地元製の製材会社、銘建工業だ。日本のバイオマスエネルギー供給会社として、農林水産大臣をはじめ、大学教授、議会、企業などから年間6000人もの人が視察に訪れる注目の会社である。

銘建工業株式会社部長兼、真庭バイオエネルギー株式会社（MBE）専務取締役の長田正之さんによると、銘建工業では、一日に130トン以上の木くずが出るという。

「昔はそれを産業廃棄物として、お金を払って棄っていたのです。それ

は費用面でも環境面においても大きな問題でした。なんとか、それらを再資源化で

きないかと考え、平成9年に10億円という巨費を投じて、廃棄木材を燃料とする自家発電所を建設したのです」

この発電所ができたことで、銘建工業は年間1億5000万円分の電気をつくりだすことに成功した。もちろん自社で使う電力は100%この発電所でまかなっている。また、平成15年4月からは余剰電力を電力会社に売ることができるようになり、1年間でおよそ1200キロワット、5000万円の収益を上げるようになった。つまり、自社でゴミを処理することで年間2億円を生み出すことができたのだ。

銘建工業では平成16年から、おがくずを固めた燃料「ペレット」の製造も開始している。ペレットとは、アメリカで開発された固形

燃料で、木くずや木質系の副産物、廃棄物を粉碎し、高熱で圧縮・成型して作られる。燃やしても、もともと木が吸い込んでいたCO₂しか放出されず、実質的に大気中のCO₂を増加させないのが大きな特徴だ。

「欧米ではクリーンエネルギーとしてストー



※バイオマスとは、「再生可能な生物由来の有機性資源で化石資源を除いたもの」のこと。具体的には、製材所の木くずや山林に捨てられた残材、農作物の残り、生ゴミ、家畜の糞尿、下水の汚泥などを指す。



右は檜の山林、左は湯原温泉。ともに真庭市にとって大切な地域資源だ

バイオマス利用の先進地として全国から注目を集めている岡山県真庭市。国の省庁をはじめ、全国で同様にバイオマスタウンをめざす地域からも視察が相次いでいる。木くずや使用済みてんぷら油など、バイオマスを利用した資源循環型社会づくりをめざして取り組みを続ける真庭市取材した。

▶真庭バイオエネルギー(株)
専務取締役の長田正之さん



ブやボイラーの燃料に使われ、生活に根付いていますが、日本ではペレット用のストーブが普及しておらず、まだまだ定着していませんが現状です。しかし、地球温暖化防止のためにも、ゴミを外へ出さないためにも、広めていかなければならないと考えています。ちなみに、当社のペレットの生産量は現在、国内一。昨年は1万5000トンを生産しました」

▼廃材利用の発電所が注目を集めている



学校のストーブ、農家のボイラー、温水プールのボイラーなどでも試しているそうだ。

全国から注目されるバイオマスタウン

銘建工業では、廃棄木材をエネルギー以外にも再利用するため、木くずを使ったマテリアルも開発・製造した。マテリアルとは、木材を51%以上使って成型した床材のこと。愛知万博の北口ゲートの床材はこのマテリアルが利用されたが、環境や人に優しいと好評だったとか。

また、同じく真庭市にある土木関係の資材を作る会社「ランデス株式会社」では、セメントと木を融合した木片コンクリートを開発・製造している。総務部課長補佐の仁枝格さんは、「木片コンクリートの舗道は保水力があるの、雨が降っても水溜りができません。また、コンクリートの舗道に比べて5〜8度表面温度が低く、都会のヒートアイランド現象を防ぐ効果もあります」

とその利点を語る。舗道のほか、水はけがよく、保水性があるという利点を生かしてガ-



銘建工業は、おがくずを固めた燃料ペレットの生産も国内一



軽くて水はけのよい木片コンクリートのガートディング製品

デニング用品の素材にも使われているそうだ。エネルギー、マテリアル、木片コンクリート…。木材を再利用するこうした取り組みは、実は、今から20年近く前、地元の若手経営者らの地域おこし勉強会をきっかけに始まったという。

「林業や製材所を取り巻く環境が厳しい状況のなか、地域の人々が豊かに暮らすにはどうしたらいいかと議論を重ねたそうです。そして、地域の木材資源に付加価値をつけて新たな産業を生み出すこと、また、木の恵みを使いきるため、廃棄木材のエネルギー化などを考えたという（長田さん談）」

こうした民間の積極的な活動に牽引されるように、真庭市もバイオマスを活用した町づくりをめざすようになる。

平成16年、地球環境保護と地域の産業振興を目標に、真庭市は、バイオマスタウンをめざす地元の事業者

ランデス(株)総務部の仁枝格さん。会社前の舗道にも木片コンクリートが敷かれている



たちとともに、前述の「真庭バイオエネルギー（株）」と「真庭バイオテリアル（有）」を設立した。

バイオマス事業を単独の会社の活動で終わらせず、市が関わっていくことで、活動をさらに大きく広げ、強固なものにするためだ。

真庭市産業観光部バイオマス政策課の江崎仁さんによると、「地域のさまざまな関係者が協力し合い、バイオマスの発生から利用までをシステム化して活用することで、関連産業や雇用を生み出すことができます。また、バイオマスの利用で二酸化炭素の発生を抑え、地球温暖化防止に貢献し、資源循環型社会を形成することができると考えています」

ここ数年、真庭市はバイオマス利用の先進地「バイオスタウン真庭」として全国から注目を集めるようになり、視察に訪れる人が後を絶たないという。

真庭観光連盟では、このような市の取り組みを見学してもらおう「バイオマスツアー真庭」を企画・運営している。豊かな森林を実際に目にし、木質バイオマスの循環に取り組み現場などを見学するツアーは、エネルギー問題や環境問題を考えなおすよいチャンスになるにちがいない。

てんぷら油で地球15周分の燃料を生産

真庭市にはもう一つ、バイオマスを活用して町づくりに取り組んでいる元気な地域がある。温泉地として名高い湯原町だ。ここでのバイオマスは使用済みてんぷら油。これを加工して燃料を作り、温泉旅館の送迎車などに利用しているのだ。

「温泉街には旅館や飲食店が多いので生ゴミや廃油が大量に出るんです。特に、使用済みてんぷら油は下水道に流すのはもちろん、固めてゴミに出しても、環境汚染や環境負荷の一因になります。そこで、地域のみなさんの使用済みてんぷら油を買い上げて、ディーゼルエンジン用の燃料EDF（エコ・ディーゼル・燃料）を作り出す真庭EDF事業を始めたのです」

と話すのは、湯原町旅館協同組合理事長で、プチホテルゆばりリゾート社長の古林伸美さん。真庭EDF事業の仕掛け人の一人でもある古林さんは、いきさつをこう話す。

「湯原で最も重要な地域資源は温泉です。そして、温泉の湯は山や川に注いだ雨からいただいたもの。温泉を生活の糧としている町としては、自然環境への恩返しという意味からも、川や空気をきれいにしなくてはいけないと、以前から旅館協同組合のメンバーたちと話していたんです」

ただ、実際には何から手をつけたらいいのかわからず、平成17年頃まで足踏み状態だった。そこに現れたのがもう一人の仕掛け人、エコライフ商友代表取締役の河野慶治さん。環境リサイクル分野に詳しい河野さんが、てんぷら油を燃料にする加工技術を会得したことで、事は一気に進展する。平成17年11月、湯原町旅館協同組合とエコライフ商友の共同事業「真庭EDF事業」がスタートした。

廃油の回収、燃料化、配送は、エコライフ商友が受け持った。使用済みてんぷら油の回収先はほとんど湯原温泉の旅館や飲食店などで、1リットル10円で買い取る。また、ED

Fに精製された燃料は1リットル75円で販売しているが、これを買う（使う）のも、ほとんど地元の宿泊施設だ。

「作られるEDFの量に限界があるため、地元を走らせる車に限定して使ってもらっているんです。EDFは空気を汚さないため、この地域の環境をよくするのに役立てたいと思っていましたね」

現在、真庭市全体で年間6万リットルのEDFを生産、地球を15周できる燃料が生み出されているという。



▲てんぷら油で作った燃料で走るロンドンタクシーを運転する古林伸美さん



◀ゴミステーションで使用済みてんぷら油を回収する河野慶治さん



EDFのシンボル、
ロンドンタクシー

真庭EDF事業のスタートとほぼ同時に、
古林さんは、イギリス



▼廃油の回収、燃料化、配送などを一手に引き受けている河野さん



製のディーゼルエンジン車「ロンドンタクシー」を購入。彼が営むホテルの宿泊者の送迎や一般観光客を対象としたエコ観光ガイドなどに使用している。

古林さんによると、EDFは燃費がよく、料金も安いので、コスト面でもメリットがあるという。その上、軽油と違って排気がきれいで空気を汚さない。さらに、ロンドンタクシーは真庭EDF事業のシンボルとして観光資源にもなった。クラシッくなボディラインのロンドンタクシーで送迎すると、お客さんは大喜びだとか。

古林さんにロンドンタクシー「天井1号」に乗せてもらい、温泉街を案内してもらった。走り始めるとほのかにてんぷらの匂いがしてきた。郷愁を誘うような温かな匂いで、ガソリンの匂いよりはるかに心地よい。

昭和レトロな雰囲気の漂うこぢんまりとし

た温泉街を抜けると、河原に露天風呂が湧いていた。全国露天風呂番付に「西の横綱」としてランク付けされている「砂湯」だ。湯原温泉は、蒜山高原を源とする旭川沿いに湧き、「河原を掘ればどこでも温泉が出る」といわれるほど湯量が豊富だという。

また、この川はカジカガエルやオオサンショウウオも生息するきれいな流れだ。

「EDF事業を始めて足掛け4年。川の水がきれいになったので蜋の餌であるカワニナを放ちました。来年は蜋がいっぱい飛ぶだろうと期待しています」

と古林さん。環境保全への取り組みといえば、古林さんは、子供たちにも環境への理解を深めてもらおうと、「まにわエコブック事業」を始めている。

これは、EDFの売却金を寄付という形で、NPO「えく子・真庭」にプールして、真庭市の学校に、環境教育に関する本や絵本を寄贈するというもの。

「てんぷら油の回収先はほとんど旅館や事業所。一般の住民の間にも広く浸透させるのが課題なんです。寄贈した本で、子供たちが環境について関心を持つてくれたら、それが将来の環境改善につながると思っています」

数年後、EDFで走る車はこの町にどれだけ増えているだろうか。これからも、真庭EDF事業の活動から目が離せそうにない。



バイオマスツアーに同行し、案内してくれた真庭市バイオマス政策課の江崎仁さんと真庭観光連盟の眞柴幸子さん

文／小田礼子 写真／小林恵

●真庭市産業観光部バイオマス政策課 ☎0867-42-5022



■資源活用／環境にやさしいバイオマス・シティ②

掘り出せ、釧路の海底そこチカラ

わが国唯一の現役炭鉱

釧路コールマイン(株)

釧路市

海岸を黒いダイヤモンド列車が走る

春採湖沿いを走り抜け、瀟洒な住宅街を走り抜け、海岸沿いの線路を、黒いダイヤモンド・石炭を乗せた12両編成の貨車がやってきた。釧路の海辺はその日、深い霧に覆われていたが、列車の音が近づいてくると、あたりは一瞬霧が晴れたように見えた。

石炭の貯炭場手前で汽笛を鳴らし、青信号を通過すると、列車は真ん中で切り離されて手前と後ろの二手の線路に別れて貯炭場へ入っていく。貯炭場の真上にくると貨車の底の部分が開口して列車は積んできた石炭を落下させる。二つの線路で石炭を下ろすと、列車はたちまち真ん中を繋いで、選炭工場へ引き上げていった。

石炭は過去のものでなく、現在も採掘され輸送され、役立たれているということを実感し、感動する瞬間だった。案内してくれたのは釧路コールマイン(株)管理グループ班長の水石豊さん。「採掘した石炭はベ

石炭を積んだ貨車が二手に別れて貯炭場へ入っていく

釧路の石炭産業を担ってきた炭鉱の閉山は「炭鉱の灯を消さない」という釧路市民の熱い思いと地元自治体・経済界の努力で、釧路コールマイン(株)という新会社へ引き継がれた。地下約320mの海下で最新鋭技術を駆使して低公害炭を年間約60万トン採掘、電力発電等に利用されている。他に高度技術を学ぶ中国・ベトナムの研修生の受入れ、廃棄物の中間処理、バイオディーゼル等の新事業にも積極的に取り組んでいる。



貯炭場。貨車の底が開口して石炭は落下する



ルトコンベアで選炭工場に運んで選別され、ユーザーのニーズに合わせた製品を提供しやすいように処理します。運送は当社と契約した別会社が行っており、一日4〜5往復しています」と水石さん。

石炭列車が見えるこの高台の空地は鉄道マニアにとっても最高のスポットに違いなく、「子供は入らないように」という看板の周辺には人の踏んだ跡が沢山ある。

石炭関連企業が建つ工業地帯を出て住宅街を抜け、漁師の働く海辺を経て貯炭場へ至る専用の線路はピカピカに輝き、釧路の街の奥行きの高さと、石炭産業がいまも人々の暮らしと共生していることが伺える。

石炭が届いた貯炭場では何台ものパワーショベルが稼動して、石炭を一カ所に集めたりヤマの上に登って整えたりしている。近くには釧路港があり、石炭を乗せて関西や中京へ向かう大型貨物船が待機していた。

従来の1/3に縮小して 石炭採掘を継続する

釧路市興津地区の広大なスペースの中に釧路コールマイン(株)のオフィスと関連企業があり、前身の大平洋炭鉱の看板がまだ残る建物もある。

大平洋炭鉱は大正9年に木村組釧路炭鉱と三井釧路炭鉱が合併して出来た炭鉱で、昭和10年代には軍需景気を背景に機械化による採掘と石炭を港まで運ぶ輸送の効率化を図り、また戦後は海底下採掘へ乗り出して出炭量は増加、朝鮮戦争の影響で釧路港は石炭の積み出し港として活気を呈した。

昭和44年以降も年間200万トンを超える出炭量を維持してきたが、海外炭との価格差や自然条件の悪化等で平成14年1月30日をもって82年間の歴史に幕を閉じ、閉山することになった。市庁内に対策本部を設置し閉山による諸問題の対応に追われている時、「炭鉱の灯を何としても消さない」という市民の声や、経済界からも地域経済への影響を懸念する声が高まり、地元経済界、自治体等関係諸機関の協力を得て、平成13年12月27日に釧路コールマイン(株)を設立した。そして閉山の翌日14年1月31日には1/3の509人を採用して採掘を開始した。

新会社は、石炭部門に加えて、海外からの研修生を受入れる「産炭国石炭産業高度化事業」、一般廃棄物を中間処理する環境関連事業の3部門の業務を行っている。平成20年3月現在、石炭事業で働く従業員は394人、石炭の生産量は年間61・7万トンになっている。事務所で、水石さんが地図を指して説明してくれた。

「以前は山手線がすっぽり入る広さの鉱区を持ち、海底700〜800m、現場まで約1時間かかったものですが、いまは市街地から7km、海底250〜300mにある炭層を採掘しています。緩やかな傾斜でのびているため機械化しやすく、現場までは専用のケーブルで行き、採掘した石炭はベルトコンベアで地上に運ばれます」

坑内への入坑は出来ないためビデオを見せてもらったが、採炭は長壁式採炭法というもので、最新鋭のドラムカッターとシールド枠を使い、坑道は銅枠とケーブルボルトで保全し、掘進も機械化している。作業員たちは遠隔でこれらの機器を操作する方法で採炭作業を行っている。採掘している石炭は硫黄分が少なく低公害炭として電力を中心に広く



▲釧路コールマイン(株)の入口



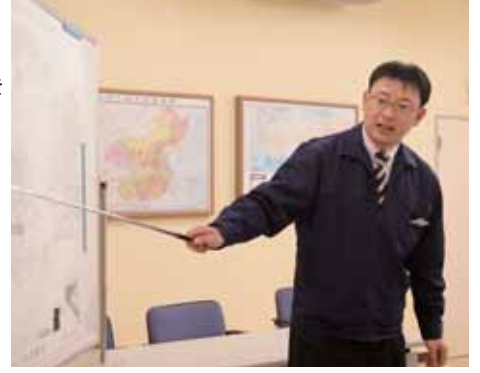
▲坑内で働く人が身につける無線機(充電中)



▲地上に戻るとまず入浴。広い湯舟が3槽ある浴室



坑内で働く人が坑内へ入っていく扉(右)
坑内へ行くケーブルは緩やかな傾斜を下りて海底へと通じる(左)



地図で現在の採鉱地を説明する水石さん

利用されている。市民のなかにも昔から石炭を燃料に使用する家庭があり、配達する石炭販売店も釧路市では健在であった。

釧路コールマインの事務所から少し長い廊下を渡っていくと、炭鉱で働く人たちの無線機、ライト(予備灯)等が並ぶ安全灯室、休憩

室、着替え場、ヤマでの作業を終えて入浴する風呂場等が以前のままの姿で設置されている棟へ出た。坑内へのドアには「自主保安自己捜検 イイカ、ヨシ」と書かれている。作業員たちは入坑前に装備を点検し号令をかけ、班ごとにここから坑内専用のケーブルカーに乗って現場へ向かう。現在24時間・交代制で働いているという。外からも地中へと入っていく坑道の屋根が見えて、ここは海底の採炭現場を繋ぐ出入口であることを実感した。

海外の鉱山技術者を養成する

近くに海外からの炭鉱技術者を養成する炭鉱技術研修センターがある。「産炭国石炭産業高度化事業(炭鉱技術移転事業)」と呼ばれるもので、日本が海外から安定的に石炭の供給を受けるため、世界的に優れた日本の坑内採掘技術を海外産炭国に移転する目的で、平成14年から海外の炭鉱技術者の研修を、受入れと派遣の両方で行っている

研修運営はNEDO(新エネルギー・産業技



▲最新鋭機器を使って採炭作業を行う(写真提供/釧路コールマイン)

術総合開発機構)が行っており、5カ年計画で実施した研修事業は、相手国から高い評価を受け、昨年からは2期目の研修に入っている。研修部長宮野久さんが、資料を用意してくれました。

それによると、毎年中国、ベトナムから炭鉱管理者、保安管理者、炭鉱技術者を各国100名前後受入れており、昨年はベトナムから91名、中国から93名の研修生が来釧路した。研修期間は7週から14週間。専門的知識を学ぶため各教室にはベテラン通訳も配し、その数も20名前後となっている。



▲炭鉱技術研修センター ▼熱心に学ぶ研修生たち



改装した建物の一階左棟には食堂と卓球、ビリヤード等の遊具施設があり、右棟は教官や通訳の人たちの教務室で、皆各々資料やパソコンに向き合っており、研修の準備をしている。2階では各教室ごとに10名前後の少数で授業が行われていた。スクリーンに映像を映しながら通訳を介して行われ、教える方も学ぶ方もかなり真剣な授業風景だ。

「保安管理者を対象にしている教室は短期集中型の研修で、各国の選ばれた指導者たちが来ます。中国では関係官庁の人たちも多く、皆さん大変熱心です。炭鉱技術者の方は若者が多く、教室での教科の他に採炭現場へ行って採掘技術や安全管理技術をしっかりと身につけてもらっています」と宮野部長は言う。

派遣研修ではベトナムが多く、昨年は165名、今年は190名の研修を予定している。また石炭採掘国の一つインドネシアへの派遣研修も15年から始まり、研修生の受入れは長崎県池島で行っている。

「この施設の自慢の一つに食事がありません。



池島炭鉱の栄華の跡を観光資源に

長崎市
池島

■資源活用／環境にやさしいバイオマス・シティ③

島民に支えられて、島通い

東シナ海に浮かぶ周囲4キロの長崎市池島は、対岸の西彼杵半島・神浦からフェリーでわずか30分の距離にある。長崎県には高島、伊王島、端島（軍艦島）という炭鉱の島があり、池島には島の炭鉱としては、我が国で最後まで操業を続けた三井松島池島炭鉱があった。最盛期には、年間150万トンの石炭を掘り出し、2500人が働いた。製鉄所の燃料として重宝された良質の石炭を掘り出し、選炭技術は世界一と言われていた炭鉱である。

「どこまで行っても1000円ですよ。タクシーみたいなもんです」
フェリーの棧橋前に待機していた長崎市コミュニティバスの運転手が、気さくに話しかけてくれる。フェリーの発着時間に合わせて、港と島の中心部を結ぶ島民の足だ。
現在の島民は、348人。
閉山後、炭鉱技術移転を目的とする新会社として、三井松島リソース(株)が設立さ



島の展望台から東シナ海を望む。旧炭鉱施設が右手に見える

BDF製造について説明する松本部長



件費はNEDOが負担している。

今後の課題は環境関連事業

釧路コールマインの新規事業が、中国、ベ

各国の郷土料理を工夫して提供し、美味しいと好評です。日本人や文化を知ってもらう機会ですので、交流活動にも力を入れていきます」と言う。設備の整った宿泊施設と土日を除いて3食の食事付き。研修事業の諸費用や人

トナム等に炭鉱技術を提供すると共に海外炭を輸入する海外開発事業、自動車リサイクル、粗大ごみの処理、廃食用油からバイオディーゼル燃料を造る(BDF)等の環境関連事業。敷地の一角にBDF化に向けて廃油の回収とBDF燃料化、BDFの冬期走行等を実験している建物がある。研究開発を行ってきた松本裕之事業部長は「1日100ℓの優良BDFを作るプラントを開発、冬にも走行可能であることが証明されましたが、いま廃油を回収してBDF燃料を作ることが大はやりになり、廃油の奪い合いという感じです。家庭では油を使って料理する人が減っているので回収量は足りず、自動車の燃料として安定供給

するにはまだ課題があります」と言う。しかし一角には市民や事業所から寄せられた廃油のボトル、使わずにしまったいたサラダ油の贈答品等が沢山並び、釧路コールマインの環境事業への取り組みに市民が期待し声援していることが伺える。
広い敷地、輸送から製造技術までのさまざまなノウハウを持つ釧路コールマインは、自動車の集荷・分解処理と中古部品の販売、ゴミ収集処理等も担っているが、「石炭技術を活かし、釧路でいままでやってこなかった環境関連事業をやりたい」といういろいろな研究開発に取り組んでいるところだ」と松本さんは語っていた。
文／横田塔美 写真／小林恵

●釧路コールマイン(株) ☎0154-46-3112

池島小中学校の校門前にある島唯一の信号。後ろに8階建て炭鉱住宅が並ぶが、現在居住者はいない



旧トロッコ道の奥に見える池島排気立坑

れ、インドネシアから技術研修生の受け入れと、池島炭鉱見学体験などの事業を行っている。現在も、炭鉱と同じように池島の基幹企業であることに変わりはない。家族を含めて9000人とも言われた島の人口が、7年前の閉山以後激減し、島の中心部にある池島総合食料品小売センターで商売をしていた洋服店、宝石店、化粧品店、ふとん店などが次々と島を出て行った。

ガラシとした小売センターの真ん中で食料品店を営む尾下キヨさん(69)は、対岸の神浦から連絡船で毎日通ってきている。



▲鉱山見学を終えフェリーに乗る西海市の小学生



▲島民の足となる長崎市コミュニティバス



▲神浦から毎日通ってくる尾下キヨさん

「彼女たちが池島小中学校の時、昼休みにウサギの餌として野菜くずを分けてやりよったとですよ。その時、ヤクルトも冷やしてくれよったがね、とその子たちが言うの。もう20年も前になつたですよ。それでも覚えてくれよつたとですよ。嬉しかね」

もう一軒、小売センター入口で食堂「かあちゃん」の店を開いている脇山鈴子さん(69)は、炭鉱閉山まで下請け会社の寮で、食事の世話をしていた。「店が全部閉じてしまうと、食べるのがなくなるちゆうことで、そんならしよかね」と、閉山後に始めた店だ。

島外の郵便局員や会社の営業マン、工事関係者などが、自宅で昼食を食べるような表情

で次々とやってくる。島で唯一の宿泊施設である長崎市中央会館の宿泊客の食事も引き受けているので、「かあちゃんの店」がなければ、来訪者はたちまち困るところだ。



「かあちゃんの店」を営む脇山鈴子さん

「閉山の時点でもう止めようと思ったけど、「買い物するところが無くなるけん、続けてくれ」と言われて、ずるずるやつとるけど。品物は揃えておかないかんし、賞味期限が切れたらそつと捨てないかんし」

自分の年金を店につき込んでいる状態なのだ。「島に足を踏み入れると、元気が出てくる。島の人たちに支えられて生きていけると、身に染みて分かる」とも実感している。

最近、30歳くらいの女性が4、5人で訪ねてきて、「おばちゃん、私たちを覚えとるね」と聞いたそう。

池島には、フェリーが発着する池島港近くに、もう一軒の食堂「みなと亭」がある。食堂を切り盛りするのは近藤恵子さん(57)。夫の秀美さん(57)は、池島を元気にする仕掛け人といった役である。

「みなと亭」には炭鉱弁当という名物がある。地元の名産ド・ロ様ソーメンをパスタ風に味付けしたもの、すり身揚げなどをおかずにして、炭坑夫の弁当をイメージできるようにアルミ弁当箱に詰めている。お茶付きで750円。毎週土日曜日に、三井松島リソース(株)が行っている「池島炭

池島を元気にする「ステップUP池島」、炭鉱見学会

「みなと亭」の近藤秀美・恵子夫妻。下は人気の「炭鋳弁当」(お茶付き750円)



田端美智洋さん(左)とインドネシアの研修生

炭鋳施設は魅力的な観光資源

池島を実際に歩くと、かつて近代的な設備を誇った炭鋳の栄華の跡は、魅力的な観光資源であると感じる。島のどこからでも目に入るのは、高さ約30mの池島排気立坑だ。炭鋳坑内の保安と生産の要を担った立坑である。深さは600m、内径は6mの規模だ。港の近くには太いパイプが露わな発電所、巨大な円形建築物の選炭場、貯炭場、積みみ棧橋、8階建の炭鋳住宅など、ひとつ一つが日本の近代化を支えてきた基幹産業炭鋳のエネルギーを彷彿とさせてくれるのだ。

貯炭場すぐ下の坑口は、現在もインドネシアの研修生が坑内に入っている。操業時代そのままの息吹を感じさせてくれる。

炭鋳住宅近くにある食料品小売センターは、島民の交流の場にもなっている。小売センターに入ると目の前にソファがどんと置いてあり、入れ替わり立ち替わりに島民が休んで、世間話に花が咲く。

「いま、港の第2突堤でサバがよう釣れよつと」と「まだ油の乗つとらんで、パサパサたい」「猫にやつとは良かたい」「父ちゃんの弁当にも良かたたい」

ソファアに座っていた田端美智洋さん(55)は、昨年4月から8月まで炭鋳技術移転事業のためにインドネシアの炭鋳に教えに行っていた。

「言葉が大変やつたけど、向こうの青年は素直かけん、やりやすかよ。向こうは貧しか国やけん、炭鋳の道具が無かたたいね。その分

「炭鋳がなくなつて、船がなくなる、病院がなくなる。そんなことになるのが一番恐いんですよ。今も、年間で10人近くは人口が減りよつとです。子どもの所へ行く、入院する、施設へ行く。池島は何もない所じゃなくて、アジサイのきれいかばい、で良かと。何か自分たちでせん」と

が少し歯がゆかたたいね」

そこへインドネシアから来ている研修生が5人、尾下さんの食料品店に買い物にやってきた。技術研修は、9カ月と5日間の日程で、スマトラ島やカリマンタン島から来ている。

田端さんはさっそく、インドネシアで撮影した携帯電話の写真を5人に見せて、片言のインドネシア語で交流を始めた。

島に泊まった最後の夜、炭鋳施設の近くまで夕涼みに出てみた。高さ30mの排気立坑の上空に満天の星空だ。池島の魅力を語る時、炭鋳遺産と島民の魅力の他に、空と海に包まれた素朴な自然も忘れてはならない、と息を呑んだ。

写真・文／芥川仁

- 三井松島リソース(株)
☎0959261211
- 池島公民館☎0959260150



▲インドネシアの研修生が坑内研修を受ける坑口



▲島民の期待を集めて建設が進む池島アーバンマイン(株)。廃車から金属類を取り出す等の環境事業を行うという

◀都会では見ることができない満天の星空。これも島の魅力のひとつである





▲枯れたカヤ等が勢いよく燃える日の尾牧野

3月に野焼きをした泉牧野の牛たち。親牛は子牛や仲間を気づかいカメラへ突進してきた



野焼きから戻ってきたボランティアたち。
左／泉牧野組合の村山さん、中央／リーダーの江口さん

■自然や歴史風土を活かして——1

阿蘇千年の草原を保全して未来へ

熊本県 阿蘇市・高森町・南阿蘇村

「阿蘇グリーンストック」の設立

2万3000haという広大な草原地帯を有する阿蘇外輪山。豊かな地下水をたたえ、人々に癒しと感動を与え、牛馬の放牧地、生き物や植物の生息地として貴重な、地球からの贈物。しかし環境の変化や畜産の衰退等で毎年行われてきた野焼きが進まず、草原の荒廃が目立ってきた。そこで設立されたのが市民ボランティアが協力して野焼きや植林等を行う（財）阿蘇グリーンストック。10年前の当初7牧野、110名だった野焼きボランティアは、昨年度は46牧野、延べ1900名が参加するまでになり、新鮮な牧草を食べてあか牛たちは元気に育っている。

阿蘇グリーンストックは「阿蘇の広大な生命資産の保全」を目的に、平成7年4月に熊本県の認可を得て財団法人として設立され、市町村、企業、団体、市民の支援で運営されている（理事長／佐藤義興阿蘇市長、実務運営／山内康二専務理事）。自然環境を復元し、農村と都市、人と自然が共生する未来をめざし、会員交流とシンポジウム、野焼き・輪地切り支援、森林トラスト、農業・農村振興支援、グリーンツーリズム、調査・研究等の活動を行っている。

なかでも阿蘇草原の野焼き・輪地切りは、畜産農家と市民、市町村関係者を繋ぐ重要事業として定着し、阿蘇草原の保全に大きく貢献している。

野焼きは春を告げる風物詩として長い歴史があり、一般に3月から4月の新芽が生える前、昨年の枯れ草が草原を覆っている頃に行われる。輪地切りとは、野焼きの際に周辺への延焼を防ぐために5〜10cmの幅で草を刈り取り、防火帯を作る作業で、こちらの方が肉体的にも大変だという。

阿蘇草原の野焼き・輪地切り作業は今まで有畜農家を中心に担ってきたが、有畜農家の減少と高齢化で、野焼きを続けることが困難になってきた。野焼きを止めると、草原は森



▲枯れ草やカヤが残っている場所に火をつけていく
牧野組合の人



▲作業を終えて、野焼きの状況を見ながら持参の屋
食を食べる

その中からリーダーも50名以上
育ち、野草地1万6000haの
約1/3をグリーンストックが
協力して野焼きするようになっ
た。安全で良好な牧草地の復活
で、牧野数は平成10年に7組合
だったものが17年には31組合に
伸びている。

日の尾牧野に10年目の 火が入る

6月7日土曜日。日の尾牧野
(阿蘇市一の宮)で野焼きが行われることにな
った。前日や当日悪天候であったり強風の
場合野焼きは延期されるが、その日は曇って
いるものの風も穏やか。翌日は雨天の予報な
ので、今日は絶好のチャンス、午前8時30分
には80人のボランティアが集合、4班に別れ
て山へ入って行った。

日の尾牧野は高岳の麓にある急斜面の多い
場所、10年間野焼きが行われず、牛も放牧
されなかった草原。そのため灌木が各地で伸
びはじめ、ススキや根笹等の枯れ草が伸び放
題になっている。こういう場所を野焼きする
と、可燃物が多すぎて猛火になるため、農家
も火をつけられないという。6月に野焼きを
したのは、青草や葉が茂ってきていたので、
野焼きしても安全だと関係者が判断したから
だろう。

集合地には本部が置かれ消防団や阿蘇市の
関係者が待機し、燃えはじめた山々を見てい
る。枯れたカヤや青草が燃える音が山々から
集まってきて、小雨が降っているような音に

聞こえる。

点火して一時間、山頂あたりは火が通過し
て黒っぽい地肌になっている。一度谷間に下
りた火は次の勾配のある山へと移動し、輪地
切りとなる道路の方に近づいている。

道路の突き当たりには監視員の男性がいる。
道路の右には緑の牧草地が広がっているが、
その泉牧野の村山啓助さん。「泉牧野は今年
の3月末頃グリーンストックの協力を得てす
でに野焼きを行いました。かつて牛が200
頭いた頃はこの道路を超えて今野焼きしてい
るところへも牛が来ていました」

泉牧野の緩やかな斜面は緑の絨毯のよう
美しく、遠くの方であか牛たちがのんびり牧
草を食べている。今は40〜50頭に減り、村山
さんの家では15頭の繁殖牛を放牧している。
「今日野焼きしている地区は急斜面が多く、
下を小さな川が流れています。牛は大変重
な動物ですが、足を滑らせると危険です。放
牧を止め野焼きを止めると山はたちまち荒れ
て植生が変わってきます」

草原の中は幾つかの舗装された道路が縦横
に走っている。「県が治山治水用工事
で山へ入った時にクルマの通る道を開設したんです。
工事が終わって、元の草

地に戻す予定でしたが、
野焼きや放牧の時に便
利だからと我々が頼ん
で残してもらいました」

11時をまわった頃足
元から数人の男女が現
われた。作業着にタオル、
軍手をし、火消し



火消し棒を担いで4班も引き上げてきた

林化し、灌木が生え、ススキは2〜3mにま
で伸びて堆積するので、新芽が生えにくくな
り、畜産的には利用できなくなる。

(財)阿蘇グリーンストックでは、財団設立
の平成7年より牧野組合が行う野焼き・輪地
切りに体験参加してテクニクやノウハウを
学び、12年に市民ボランティアによる「グリ
ーンストック野焼き支援ボランティアの会」
を設置した。現在会員は約600名、熊本県
をはじめ九州各地から手弁当で集まってくる。



野焼き・輪地切りを総指揮する阿蘇グ
リーンストック・山内康二専務理事

野焼き作業の終了。日の尾牧野組合岩永さん、グリーンストック山内さんが挨拶



棒を担いでいる。先頭はリーダーの江口正義さん(68)。佐賀県から毎回参加し、研修会では指導員をしている。前日には阿蘇市に来て、連絡係等の仕事も手伝っているという。「新人は2日間必ず研修会を受けてもらい、その時に火消し棒も作るんです。一番大変なのは、あらかじめ草刈りや輪地切りの準備をする作業です」

グループの中には会員になって2年目の夫婦、今年会員になり火消し参加は2回目という若い女性たちもいた。続いて顔中すすけた男性たちが現われた。「いざと言う時に備えて水を蒔く仕事です。沢で水を汲んできました」と言う。水タンク袋を背負っている。「春の外輪山の野焼きの頃は風の強い日も多く、一度点火するとあつという間に火は猛スピードで燃え移っていく。その時は我々も大人数で対応し、消防署やヘリコプターも出ます。今日の作業はラクでした」と江口さん。汗を流した後の笑顔は素晴らしく、全員揃った江口班は、クルマの荷台に乗り込み山を下りて行った。各自が用意してきた昼食が待っている。

中腹では2班が、道路から下へ向かって火をつけていた。4班が作業する左手の山からは勢いのいい火が続いている。ボランティア

が下山した山は牧野組合の人が点検して歩き、まだ野焼きが出来ていないところをバーナーで点火していた。

日の尾牧野組合岩永照雄組合長が山から下りてきた。「日の尾牧野は180haありますが、今日の場所は急斜面が多く野焼きしにくいところでした。3、4月に250名が参加して輪地切り作業をし、今日12年ぶりに野焼きが出来ました。皆さんに感謝しています」と語った。組合員20名、150頭のあか牛を飼育しており、岩永さんは繁殖牛を15頭放牧しているという。

手間取った4班が作業を終えて戻ったところで全員が集まり、グリーンストック山内専務理事が「今回はじめて6月の野焼きだったので心配しましたが、カヤの枯れ木が残っていたので、火はゆっくり、しかししっかり焼くことができました。事故もなく予定どおり作業が終了し、ありがとうございました」と挨拶した。

参加者は会員証に判を押してもらい、県内の温泉が1000円で入浴できる券をもらう。「だいぶたまっています、やはり嬉しいですね」と熊本市から参加の50代の女性。

(財)阿蘇グリーンストックを立ち上げ、ボランティアによる野焼き活動をここまで進展させた山内康二さんとはどういう人なのだろう。「元生協の仕事をしていたので、食や環境に関心がありました。阿蘇が噴火して広大な草原が誕生してから数千年、この貴重な自然と暮らしをこれからも守り育てていかなければと思います。野焼きのノウハウは牧野組合の人たちから学びながらやってきました」

私の方は、プログラムを作りボランティアを手配すること。足をくじいたりした人はいましたが、10年間事故がないのが何よりです」と言う。

今年だけで89回野焼き・輪地切りを行い、参加した支援ボランティア、牧野組合員は延べ1900人に達する。会員には年4回『草原便り』という季刊誌を発行・配付、夏休みには子供を対象にした行事もめじろ押しで、野焼きが終わっても休む暇はなさそうだ。

南阿蘇の高原牧草地が育む 安全・安心の「あか牛」

阿蘇五岳の南側を南阿蘇と呼び、3町2村で南阿蘇畜産農業協同組合が組織されている。



下碓牧野の草原であふれるばかりの草を食べるあか牛たち

繁殖用あか牛と松岡さん（中央）、
下磯牧野の人たち



も優れ、草原で育て、他に自家製のトウモロコシや干し草・雑穀を与えたあか牛肉は安全で、和牛本来の旨味にあふれている。

南阿蘇畜産農協の職員松岡俊博さんの案内で下磯牧野組合（南阿蘇村）の放牧地を訪ねた。「ここも3月末にグリーンストックの協力です。野焼きしました。無料で大助かりしています。樹木が多いので夏の暑い時も快適な草原です」

松岡幸俊さん（組合長）が育成する繁殖牛9頭と子牛もいて、姿をみると近づいてきた。組合員は現在7名。当番の荒牧秀敏さんらは「草だけでは栄養が足りないのので時々トウモロコシ等の飼料を与えます。この牛は幸せ、

中央火口丘山麓と南外輪山麓は一大高原牧畜地帯で「夏山冬里飼養方式」であか牛が放牧されている。農家の一員として育てられてきたあか牛は、環境に適応する強健な品位のある牛で、繁殖力がある。肉質・肉量と

手をかけているのでよく肥えて健康です」

斜面には牛が作った道があった。草を丁寧

に食べながら横に移動していくので美しい帯

が出来る。「賢いですよ」と言つて案内してく

ここには70頭の成牛と自然分娩した子牛20頭がいる。子牛は3〜4ヵ月ほどで母牛と別れて、個人の牛舎で人に馴らしながら農家手製の飼料で育て、やがて畜産組合が2ヵ月に一回行うセリ市に出して畜産農家に売られていく。親牛も冬は一軒6頭までに制限して共同放牧場で育てる。しかし飼料の大幅値上げを反映して畜産農家が規模を縮小する傾向にあり、牛の価格は大幅に下落。「餌代も出ないのが昨今の状況です」と松岡さんは言う。

畜産農家の拠点となる南阿蘇畜産農協の建物は高森町にあり、広大な敷地の中に120頭を飼育する牛舎、市場、研修所等がある。昭和23年に設立、九州の畜産を担ってきた施設で、現在組合員は正・准を入れて3485名。山辺寛美参事と梅田政之参与が待つてくれた。「組合員の牛はすべてコンピュータで登録管理されていますので、携帯でもどの牛がどのように育っているか把握できるんです」と梅田さんが携帯に登録した牛のデータを見せてくれた。牛の耳には個体識別番号が刻印されているので、牛泥棒もいなくなり、精肉しても安全・安心なあか牛であることが証明されるという。

南阿蘇村には畜産の歴史やあか牛のことを紹介するコーナーと、こだわりのあか牛肉を提供するレストラン「あか牛の館」があり、焼肉をご馳走になった。「日本人はいい牛肉



▲南阿蘇畜産農業協同組合の施設
▼鹿児島県へ売られていく牛たちに「ありがとう、さようなら」



を霜降りでとろけるように柔らかいものだと思っています。それは不健康に育てた牛のこと。あか牛は草を食べ健康に育てた牛だから、牛肉本来の味にあふれています」と山辺さんが力説するように、美しい赤味の中に脂も自然に入っており、さつと焼いていただいたが、さっぱりして旨味が口の中に広がる。柔らかいが、とろけるのではなく菌ごたえがある。あか牛肉の普及にも力を入れて二人だが、自宅では5、6頭の牛を飼っている。「家族のように可愛い牛たちです。私たちはその命をいただいていることを忘れてはいけない、都市の人や子供たちに伝えていきたい」としみじみ思います」と二人は語った。



同組合が運営する「あか牛の館」資料コーナーで、梅田参与と山辺参事(右)

文／浅井登美子 写真／小林恵

●(財)阿蘇グリーンストック
☎0967-35-1110
●南阿蘇畜産農業協同組合
☎0967-62-0715



▲バスから降りた中学生を出迎える村の人たち



▲「ゆりか」へ行ってお茶を飲みながら自己紹介



▲早速着替えて椎茸栽培の体験に向かう



翌日はトウモロコシの種蒔き作業を体験

中学生54名が農家民泊

五月晴れが続く5月23日（金）午後2時、兵庫県西宮市瓦木中学校3年生の乗ったバスが売木村「うるぎふるさと館」にやってきた。西宮市を今朝早く出発した生徒は205名、6台のバスに分乗し、南信州の各地（松川町、

高森町、飯田市等）の農家に一泊して、農業体験や自然散策を楽しみ、農家の手料理を味わいながら交流する。
売木村にやってきた生徒は54名。バスから降りた生徒は、受け入れ先の農家や役場職員等に迎えられて整列、各代表が挨拶したあと、長野県の県歌「信濃の国」を唄った。「信濃の国

■自然や歴史風土を活かして——2

自然休養村・売木をもう一つの故郷に

長野県南信州 うるぎむら 売木村の交流活動

は十州に境連なる国にして——」という県の概要を物語る古くからある歌で、それを学んできて唄う生徒たちの姿に村人から拍手がわいた。
そのあと4〜5名ごとに13軒の農家に分散して、農家の迎いのクルマに乗り込んだ。農家に着くと生徒はお茶とお菓子などいただいたあと、早速野良などに出て、各農家が用意したプランで過ごすことになる。

初めての農業体験、山菜取り

「民宿「ゆりか」には女生徒5名がやってきた。「ゆりか」は売木で民宿を最初に手がけた農家で、21年前に後藤秀美さん(72)・島恵さん夫妻が長女ゆりかさんと始めた。その後ゆりかさんは栄養士の資格をもっと活かしたいと村を出て名古屋市の学校の栄養士になり、代って次女の友美さん、正倫さん(42)夫妻が民宿を手伝っている。

5人の生徒は着替えると、早速近くの椎茸栽培園へ。クリやナラの木に菌を打ち込んで一、二年保温・保水すると椎茸がはえて来るところを学び、原木運びや菌の打ち付けを手伝った。

翌日は家の下にある畑へ出かけてトウモロコシの種蒔きを体験した。

山の麓にあるので実



「ゆりか」の椎茸園で家族と記念撮影



奥田さんに案内されて摘み草を摘む男子生徒たち。左/摘んだワラビやイタドリ等

ールを敷くマルチという方法が取られている。後藤さん一家が機械で畑にマルチを設置していく。機械が空けた穴に合わせてトウモロコ

が付きはじめるとイノシシ等が出てくる。そのため畑には囲いをし、電流が流れるコードを取り付けてある。野菜栽培では雑草が生えにくく生育を良くするため土の上にピニ

シの種を一つずつ地中に埋めていく作業を生徒たちは手伝った。友美さんの小学生の娘も一緒だ。

農業体験は一人を除いて皆初めてだという。「野菜や果物を作るのは大変なんですわね」ととても楽しい、もつとゆっくり沢山体験したい」と言いながら、次第に慣れた手付きで作業がはかどっていく。前日の夕食はバーベキューだったそうで、感想を聞くと「とても美味しかった、特に野菜がすごく美味しかった」と元気な返事がかえってきた。

奥田一子さんが営む「つみくさ料理」。「どうろく」には男子生徒4名がやってきた。丘の上に建つお洒落なレストラン兼宿泊施設で、長男勝彦さんは花奔農園をしている。広々とした庭には草花が咲き、目の前は自然を活かした畑や草原、山林が広がる景勝地。

男子生徒は一子さんと孫の光彦君に案内されてワラビ取りに出かけた。つみくさ料理に使うイタドリや野の花なども摘む。心地よい風の中で遊びながら過ごすうちに、籠には山菜が一杯になっていった。夕食は摘んできたワラビの炊き込みご飯とつみくさ料理。

翌日はつみくさを使得ってクレープを作った。男の子たちには料理する貴重な体験だったようで「ワラビのご飯はとても美味しかった」「野原を歩いたり家の中で寛いだりできた、また家族と来てみたい」と語っていた。

「男の子ってさっぱりしていいわね。とてもいい子たちでした」と奥田さんは言っていて、クレープ作りを再現してくれた。我々もつみくさ料理「おまかせつみくさラ



▲翌日は摘み草でクレープ作りを教えた奥田一子さん



▲「どうろく」のつみくさランチ

ンチ」(1000円)を味わうことにした。春の山菜の他に藤の花等のヘルシーな揚げ物、かつお節にねぎぼうずのみじん切りをからめた新鮮な珍珠料理、食後はタンポポの珈琲に野草入りのケーキを味わった。

奥田さんは5年前に全国組織になっていくつみくさ料理の勉強会に参加したのを機に、勉強を重ね、仲間づくりや指導に当たり、昨年長野県の農村生活マイスターの認定を受けた。売木は奥田さんから地域の女性たちの活動で「つみくさの里うるき」としても知名度を高め、「野草を摘んでリフレッシュし、野草のパワーを食べて元気になる」とつみくさ体験(摘み草体験+調理体験+食事)を3000円で提供している。

レストラン「どうろく」には地元の小中学生が描いた絵を集めてデザインした包装紙や絵はがきもあり、野の花と子供たちがよく似合いそうな場所であった。



地元の小中学生が描いた絵を包装紙や絵はがきにしたもの。1セット500円



田植えを終えたばかりの売木の田んぼ。有機栽培して天日乾燥する

交流事業は農家の人の張り合いにも

売木村は長野県南信州の南端にあり、三州街道、遠州街道からも外れた総面積43.5km²、人口700人の小さな村。天竜奥三河国定公園に属し、ブナの自然林や釣り人に人気の溪流、4つのキャンプ場等がある自然の宝庫で、天然温泉「こまどりの湯」もある。山中から



夏目明人さんの家にきた女子生徒たち。田植えが終った田のあぜ道で草刈りをしたり花植えを楽しむ

流れ出る豊富な水と冷涼な風土の中で有機肥料と低農薬栽培の米づくりが行われ、売木米は、はさがけて天日乾燥する。また、寒暖の差をいかして育てた野菜は美味しいと人気がある。村では田植えや稲刈りを体験してお米をプレゼントする「うるぎ米そだて隊」の隊員も募集している。

その日も田植え体験が行われ、近郷の街から母と娘がやって来た。この日のために田植えをしないで行った水田に農家の主人が田植機を入れて、女の子を運転席に座らせてゆっくり走る。「お母さんもやってみて、楽しいよ」と女の子は大はしゃぎ。そのあと母子は念願だった田植えを体験、次は6月、7月に草取りにやってくるようになった。

「来週も田植え体験で中学生が大勢やってきます」と語る役場産業課の菊川和広さんは、土日も殆ど出勤して各現場を廻っている。

「売木は村民が皆で交流活動に取り組んでいます。小さい村だからできることですね。5、6月はこのような中学生の農家民泊が13校あり、ほぼ毎週来村しています。農家の人にとっても張り合いがあり、ちょっとした収入にもなります」

青少年の農業体験は南信州が広域的に取り組んでいる活動。当初から来村しているのが武蔵野市で、大阪府内、千葉県の学校も毎年来村している。また土日には名古屋方面から農産物の買出しと温泉入浴に訪れる人が多いため、地元産の菓子や木工品等を作るグループも忙しい。

もう一つ売木の特色になっているのが、(財)育てる会が指導に当たる山村留学・売木



学園があること。常に10数人の小中学生が広々とした学園で生活しているが、月のうち一週間は農家に泊まり、その家族として過ごすことから、大きくなっても売木を第二のふるさとにして訪れる若者が多い。その日も民宿「ゆりか」には、元山村留學生で教師をめざす大学生の女性(名古屋市)が長期滞在をして、売木中学で教育実習をしていた。

さて、西宮市瓦木中学校の生徒は、翌24日の午前11時に民泊した農家に送られて「ふるさと館」広場に集合、これから全生徒が合流して南信州の名所・天龍峡へ移動し、舟下り等を楽しむという。挨拶に立った生徒代表は「一泊二日という短い滞在だったがとてもいい体験ができた」と礼を言い、村民の代表・村松さんは「皆さんの貴重な思い出の一ページになって欲しい、昨夜は曇っていたけれど、ここは星が大変美しい里です、また来てください」と挨拶した。文/横田美沙 写真/小林恵

●売木村産業課 ☎0260-28-2311

田植え体験「うるぎ米そだて隊」に参加した母子。田植機によって運転を経験したあと苗運びや植え付け作業を手伝った



鳥取県内で最大の宿場町として栄えた「智頭宿」



国登録有形文化財の石谷家住宅

鳥取県東南部に位置する智頭町は、かつて智頭往来（因幡街道）として栄えた地。また、面積の93%が山林で占められており、町内は広い範囲にわたって杉の美林が広がる。町では、こうした自然や歴史、文化などの地域資源を生かして、都会から多くの人々が訪れる町づくり（＝魅力あふれる観光地）をめざしている。

地域資源に磨きをかけておもてなし

■自然や歴史風土を活かして——3

鳥取県智頭町

山林王の屋敷「石谷家住宅」を一般公開

奈良時代以前から、畿内と因幡とを結ぶ主要道であり、江戸時代には参勤交代の道として重要視されてきた「智頭往来」。その最大の宿場町として栄えたのが智頭宿だ。しかし、交通機関の発達などが原因で「宿場」としての価値を失い、通過点となってしまった。

また、智頭町はかつて、智頭杉の産地として林業で栄えたが、近年は林業従事者が激減。昭和30年代に1万5000人近くあった人口も、現在では8000人台まで減少してしまった。

「このままでは町がつぶれる」との危機感の中、平成9年に就任した寺谷町長（今年6月に再当選）が打ち出したのは、この地域独自のものに磨きをかけ、観光資源として活用することでした」

と当時を語るのには、町を案内してくれた智頭町企画財政課の岡田光弘さん。智頭町には大都市にあるような大きなビルはないが、お金では買えない美しい空気や水、豊かな自然や歴史が息づいている。町長は、智頭町独自の資源に着目したのである。

取り組みの中心は、「智頭宿」の整備だった。鳥取藩最大の宿場町として栄えた智頭宿には、近世から近代への建築技術の粋を伝える歴史的建造物が数多く残っている。



▲智頭町の賑わいを語る道標
▲大正3年築の洋風建築「下町公民館」。かつては役場として使われていた

なかでも、町中心部にある「石谷家住宅」は、江戸時代から続く、日本屈指の山林王の屋敷で、約3000坪の敷地に40の座敷をもつ和風建築と趣のある池泉庭園がある。

寺谷町長はこれに目をつけ、最初は乗り気でなかった当主を説得し、5日間だけという条件で一般公開に踏み切った。ところがオープンしてみると、延1万人もの観光客が来訪。これをきっかけに、当主の理解を得、町民の間にも、都市の人々に町を見に来てもらおうという意識が高まっていったという。

平成12年、屋敷一切が町へ寄贈され、智頭宿観光の核として一般公開されるようになった。現在は、土間でコンサートや落語会を開いたり、庭の見える座敷を喫茶店に、蔵をギ





ヤラリーとして利用したりしている。石谷家住宅の近くには、大正時代に役場だった「下町公民館」や、漫画「夏子の酒」に登場する酒蔵「諏訪酒造」、西河克己映画記念館、杉玉工房などもあり、見どころがいっぱいだ。また、周辺地区の各戸の軒先には杉の葉で作った「杉玉」が飾られ、住民によるガイドボランティア、清掃作業への参加なども軌道に乗ってきている。

日本の山村集落の原風景を残す

智頭町には観光スポットとして再生し、成功した場所がもう一つある。智頭町中心地から北東約4キロの山間部にある板井原集落だ。日本の山村集落の原風景ともいえるのどか

な風景を残すこの集落には、昭和30年代まで炭焼き、養蚕、葛や麻などの栽培を生業とする人々が多く暮らしていた。しかし、交通の不便さや、冬の積雪の多さなどを理由に、昭和40年代以降、住民がどんどん町の中心に移住するようになった。

「二時は一世帯だけとなり、廃村の危機に直面しました。しかし、寺谷町長の、こんな美しい集落をなくしてしまつてはだめだ。整備・保存して観光客を迎え入れよう、とのひと言で、再生プロジェクトが結成されたのです(岡田光弘さん談)」

山に囲まれてひっそりとたたずむ集落にはかやぶき屋根の古い民家があり、清流には水車が回っている。また、畑に目をやれば野菜や果実がたわわに実り、草花が風に揺れている。都会から訪れた者にとって、ここはまさに天国のような場所。でも、住人や町役場の職員たちは当初、「何もないこの集落が本当に観光地になるのか」と懐疑的だったとか。

現在、板井原集落は全国的にも数少ない山村集落として原型保存され、昭和30年代を思い起こさせる空間として生まれ変わった。また、食事のできる場所や喫茶店、ギャラリーなどもオープンした。

そのうちの一軒、「火間土」で昼食をいただいた。築100年を超える古民家の囲炉裏端に並ぶのは、この家の主、原田巖さん(76)が水車で精米したお米をかまどで炊くご飯と、妻の伸子さんの素朴な手料理。かまどでご飯を炊くのは巖さんの仕事だが、平成16年に開業するまでは一度もご飯を炊いたことがなかったという。



「村に食事をする場所がないからと、役場の人が頼まれて始めたんです。でも、たくさん張り合いになっていきます。町に出てしまった子どもたちも喜んでくれて、連休には手伝いに来てくれるんですよ」と笑顔で語る巖さん。近くにはUIターンで関西から移住した人が経営する、民家を改装した喫茶店「野土香」もある。交通の不便なところにもかかわらず、

築100年以上の古民家で食事処「火間土」を営む原田さん夫婦。かまどで炊いたご飯と素朴な手料理が評判



NPOを設立して「新田集落」の活性化に努めている岡田一さん

おいしい珈琲と景色を味わいに都会から多く
の人が訪れ、鳥取県下でも有名な喫茶店とな
っているそうだ。

新田集落でのNPO都市交流事業

智頭町中心部から10キロほど離れた山間部
にある「新田集落」。ここでは、過疎化と高齢
化に歯止めをかけるため、2000年に集落
全世帯を構成員とするNPO法人「新田むら
づくり運営委員会」を立ち上げた。

あえてNPO法人にした理由について、初
代代表を務めた岡田一さんは次のように話す。
「国は合併によって『大きな自治体』を作る
うとしていますが、それは高齢化、過疎化に
悩む地域の切捨てにもつながりかねません。
小回りがきく『小さな自治体』を作り、公共
事業や福祉等、本来行政にお願いすることを
できるだけ自分たちでやってみようと考えた
のです」

活動内容は、田植え・稲刈りなどの農作業
体験の受け入れ、また、地区に伝わる人形浄
瑠璃の復活・上演、各界の著名人を招いて話
を聞く『新田カルチャー講座』の開催等々。
「都市との交流を通して集落に活気を取り戻
すこと、住民が自分た

ちの住んでいる地域に
誇りを持つことなどを
目標に掲げました。『こ
こに住みたい』と思う
ような集落を残すのが
自分たちの務めだと思
うんですね」

新田地区は水田など



石垣に守られただんだん畑が美しい「新田集落」

の耕地が少なく、総面積470ha余りのほと
んどを山林が占める山間地だ。智頭町の他の
山間地と同じように、林業が衰退し、若い層
を中心に集落を出て行く人が増えた。昭和30
年には22戸、107人いたが、現在、この集落
に住んでいる人は、Iターン3世帯を含めて
20世帯。住民の4割が65歳以上の高齢者だ。
岡田さんも、寺谷町長同様、「このままでは生
まれ育った集落がなくなってしまう」という
危機感を抱いたという。

NPO設立当初、岡田さんは「一年間に
1億円の現金収入を得る」という高い目標を
掲げた。それだけあれば、町に働きに出なく
ても、全世帯がこの地域で暮らしていける。
そこで、都会の人にこの集落に遊びに来ても
らうために、宿泊施設や喫茶店、ロッジなど
を建設。さまざまなイベントを行って集客を
図った。前述の『新田カルチャー講座』もそ
の一つ。講演会のテーマは、地域おこしから
ITまで幅広く、月に一度のペースでもう
100回以上続けている。

「しかし、講演会や人形浄瑠璃はあまり収入

につながらず、主な収
入源は宿泊施設の利用
料など。それも年に
300〜400万円ほ
どと理想を大きく下回
っています。高齢化、
過疎化の流れは止まら
ず、活動を引き継いで
くれる若者がいないのも悩みの種ですね」
と岡田一さん。国の仕組みや社会の仕組み
を変えない限り、地域住民の頑張りだけでは
どうにもならないことがある、と感じずには
いらなかった。

さて、最後に「智頭往来」を歩いてみた。
智頭往来は前述のように、奈良時代から畿内
と因幡を結ぶ主要な道だった。また、江戸時
代には参勤交代の道として栄えた。現在、智
頭町内の約21キロが文化庁の「歴史の道」に
選定され、そのうち山郷地区の約2キロが国
史跡に指定されている。

国道373号に沿って続く杉林の古道を歩
けば、江戸時代の古文書にも載っている「魚
の棚」と呼ばれる名勝や、馬も引き返したほ
どの難所「駒帰」など、江戸時代の面影を感
じさせられる場所がそこかしこに残っていて
興味深い。歴史の断片を拾い集めながら歩
くとさぞ楽しいだろう。

自然や歴史は一朝一夕にはつくれないし、
保護するにも手間と時間がかかる。人はえて
して結果を性急に求めがちだが、地味で時間
のかかる活動の中に、いつか美しい花が咲く
日が来ることを願わずにはられない。

文／小田礼子 写真／小林恵



整備された「智頭往来」

山里の生活文化を語り継ぐ



群馬県六合村くくにむら

六合村は群馬県西北部に位置し、西は草津町、北は野反湖を経て長野県、北東部は新潟県に接する広大な高原の村。

なぜ六合村と書いて「くにむら」と読むのか。明治33年（1900）7月1日、草津村（現草津町）と分村して、赤岩、日影、小雨、生須、太子、入山の六つの村が合併したとき名付け



大きな養蚕農家が建つ赤岩地区の中心部。幼稚園児たちが帰宅してきた

られたもので、「くに」とは、古事記の「天地四方を以って六合と成す」からとったものだという。昨今の合併による新市町名に比べると、何と粋で地域性が感じられることか。村のガイド誌には「自然、歴史、伝統、文化、産業、味覚を訪ねながら、6つの神秘、6つの湯をめぐってみませんか」と記されている。

白砂山（標高2139m）に端を発する白砂川が南下して村内中央を流れ、その脇を国道292号が走る。吾妻線長野草津口駅からクルマで約5分、六合村に入ると、白砂川の右岸段丘地に赤岩集落がある。背後に山林、手前は白砂川を臨む傾斜面で、真ん中を道路が走りその左右に家屋敷が高い密度で形成されている。どの家も堅牢な大きめな木造家屋で、土蔵または納屋がある。家の周りの石垣や道路脇もよく手入れされていて、5月下旬に訪ねた時は、しば桜、三色すみれ、おだまき、藤等が華麗に咲き誇っていた。

赤岩は県を代表する養蚕農家の集積地

この赤岩集落は平成18年に国の伝統的建造物群保存地区に選定された。明治初期から養蚕が行われた地区で、大抵の家が二階は養蚕作業場も兼ねて建築され、中には三階建ての堅牢な家も残っている。享和3年（1807）に大火があり多くの家が焼けたというが、幕末や明治時代初期に建てられた家も現存、比較的新しい家も大正、昭和の始めころに増改

築したもので、67戸が保存建築物の指定を受けている。母屋と共に蔵や納屋、石垣、樹木を配した敷地、お堂や通りの景観、取水場等も保存の対象で、懐かしい「ふるさと」の面影を色濃く残した心む集落である。

ボランティアでガイドをしているのが安原義治さん（80）さん。村の助役も務めたことのある郷土史家で、家でも代々養蚕を行ってきた。

「毎年春、夏、秋の3回蚕を飼いましたが、さらに晩秋にも飼う家がありました。蚕が来ると子供達もよく手伝ったもので、学校へ行く前にも畑から桑を運んだりしたものです」

群馬県は、明治政府が明治初期に設立した富岡製糸所、新町紡績所等があるように、近代的な製糸産業の先進地で、養蚕農家も多かった。集落で養蚕農家群の特徴を今に伝えている保存地区としては、六合村赤岩地区の他に、境島村地区（伊勢崎市）が県の「絹産業遺産群」の指定を受けている。

「赤岩の重伝建保存地区は東西約1070m、南北約930mなんです、その中に50戸（住人約180人）の家屋敷があり、お堂も3つあるんですよ」と安原さんは言う。見ると民家の庭先のような場所に小さな社の観音堂や毘沙門堂があり、今もお年寄りが欠かさず詣でて花を捧げている。自然と共生しながら蚕



右／国道沿いからみた赤沢地区
左／自然孵化した蚕。桑の葉を美味しく食べる

幕末に蘭学者高野長英をかくまった湯本家。土壁で出来ている



地区内にはお堂が3つある



ガイドしてくれた安原義治さん



という生き物を手塩にかけて育ててきた村人のやさしさと信心深さが伝わってくるようだ。赤岩の伝統的建造物の中で、建築家や郷土史家が特に注目したのが湯本家だった。一、二階は文化3年（1806）の建物で、三階は養蚕室として明治30年に増築された家で、大火の教訓から母家は土壁と置屋根の土蔵作

地区で一番大きい関家の総三階建て母屋



板張りの広々とした二階



同三階の養蚕室。家族の休憩室があったため障子入りの和室も



りという大変珍しい建物。湯本家は江戸時代から医者勤めており、幕末にはシーボルトから学んだ蘭学者の高野長英をかくまっていた。二階には当時のままを保存する「長英の間」があり、襖の奥に一階外部に通じる階段等が設けられているという。現在は家族3人暮らし、平日は勤めに出ているため、内部を見せてもらうことは出来なかった。

代って安原さんが案内してくれたのが関駒三郎さん（74）の家。間口10間、奥行き4間半の総三階建ての家で、赤岩集落の中でも最も大きい。母屋は幕末から明治初期に建てられ、明治中期に二階建を三階建に増改築、昭和30年頃までは屋根は栗板や杉皮で葺いていたというが、今は瓦葺き。

家の外に二階、三階へ通じる階段がある。関さんの案内で二階へ入ると、板張りの空間が広々と広がり、天井も高く、ミニ体育館のような雰囲気だ。

「柱は雪にも強い栗材、床は楠など使っています。一階土間には厩もあり、蚕は年4回飼った時もありました。当家は稚蚕飼育もして

いたので、稚蚕の時は二間四方の部屋に区切って神経を使いながら飼育していました。春と秋には暖をとる必要があるため、小さい薪を燃やす囲炉裏や火鉢も数カ所に設置し、通風のための工夫も随所にしてあります」

間仕切りのない広い板の間になっているが、床板はどこどころはずせるようになっていて、熱を入れ替えたり用具を運び上げたりするための工夫だ。三階も二階同様に広い空間で養蚕が行われていたが、一部に家族用の部屋もあり、手細工を施した粋な障子をはめられている。

関さんの家は長男夫婦が戻ってきてきて家族6人。いまは蒟蒻芋の生産をしており、一、二、三階は冬期に芋を寝かせる場所に使われている他、関さんが趣味で続けている藁細工、木工等の工房になっている。藁で作った七福神と



蚕が繭玉をつくる「おすがき」を前に関駒三郎さん



草津温泉の旦那家が冬期間暮らした
「冬住みの家」(現在は資料館)

宝船、桑の木の手間ひまかけた作品が並んでいる。養蚕用具の一部も保管しており、畑には数本、桑の原木も残しているという。「蚕が一斉に桑の葉を食べる時はまるで雨が降ってきたような音がする。お蚕さまって呼んでいましたが、その姿を見ると生き物を育てる充実感で疲れも吹っ飛んだものです。また飼ってみたいねえ」と関さんは言う。関家が記録していた養蚕日誌や用具の一部は、近くにある「蚕の家」で保存している。

子供らに養蚕農家の生活文化を伝えたい

安原さん宅の玄関に置かれた小さい段ボールの中に稚蚕が百匹ほど育てていた。昨年飼育した蚕が繭からさなぎになり、自然産卵したのも。それを持ち帰って育てた稚蚕は1cmほどの大きさになっている。まだ桑の葉が育っていないため、桑を粉末にして5cmほどの板状に固めた人工餌を与えていたが、ようやく桑の葉が芽吹いてきた。安原さんが裏畑から摘んできた葉を蚕たちの上にそうっと置き、10数分後に見に行くと、蚕たちはさらさらという音を立てながら美味しそうに葉を食べている。下から葉を破って表側に出てきて食べている蚕もある。

赤岩では昭和30年代後半には農家の大半が養蚕を辞め、残った数軒も40年代で辞めた。しかし子供たちや若者に養蚕で栄えた地区の生活文化を伝えたいと、

「土室」と呼ばれる稚蚕共同飼育所(蚕卵を一定の大きさになるまで育てる)だった場所を整備し、夏蚕を少し飼って子供らの体験学習の場にしていく。各戸の養蚕用具も保存・展示している。

午後1時、幼稚園に通う子供達のお帰りだ。地区には10名ほどの幼児がいて、バス停までお年寄りたちが孫の出迎えに集まる。その中に2、3歳の幼児を連れて出迎えに立つ若いお母さんがいた。

「ここは冬でも暖かく生活しやすいので、婦恋村から移住してきました。人情も厚くとも暮らしやすい村です」と言う。集落の北入口附近の新しい一戸建住宅に暮らしている。役場の前の高台には、草津の温泉経営者らが冬場になると暖かい六合村で暮らしたという「冬住みの里・大黒屋」という豪壮な家がある。現在は資料館として解放している。

暮坂高原で花豆を栽培しませんか！

翌朝は赤岩重伝建群保存活性化委員会会長篠原辰夫さん(65)が「赤岩ふれあいの家」で待っていてくれた。赤岩地区の案内所になっており、その日も訪ねてきた女性2人を蚕の家等へ案内する。隣には村の助成で建築した水車小屋があり、水車で挽いた地元産そば粉や蕎麦、特産の花豆、手作りの民芸品こんな草履、めんば、生糸製の照明具等をふれあいの家で販売している。

「ここでの販売収入が赤岩地区の唯一の活動資金になります。訪れる人はまだ少なく、売り上げはいま一つですが」篠原さんは暮坂高原で大豆や野菜生産をす

る農家。昨日は地域おこしに関する県主催の会議で前橋市へ出かけ、赤岩地区の活性化対策について意見・要望を行ってきた。

「昨年は3000人ほどが赤岩の見学に来ました。最近では村内の温泉に宿泊して赤岩地区を見学するバスツアーも始まっていますので、養蚕農家を活用した民泊制度の取り入れや街道沿いの美化保全、養蚕の体験学習等にさらに力を入れたいと思っています」と語る。

もう一つ篠原さんが熱心に取り組んでいるのが花豆栽培農家担い手の育成。中之条町へ至る暮坂峠には4町歩の畑があり、トウモロコシやそば、夏大根等、高原野菜の産地だが、最近では農家の減少と高齢化で休耕地が増えていく。

「ここをいま人気の花豆の生産地として活用したいんです。農業に関心のある人には農地もトラクター等も無料で貸出し、収穫した花豆も組合で引取りますので、ぜひ挑戦してほしい。宿泊施設もあり、1泊1550円で利用できますので、都市暮らしの人でも週一回とか月一回程度手入れに来村すれば大丈夫」と都



右/「ふれあいの家」の前で篠原辰夫さん 左/暮坂峠で野菜直売所と手打ち蕎麦処を営む篠原正敏さん

市住民に農業体験と交流を呼びかけている。暮坂峠で農産物を生産し、それを直売する販売所も営んできた篠原さん一家だが、5年前からその場所で長男の正敏さん(40)が手打ち蕎麦処を開店した。我々も昼食に訪ねたが、自家栽培のそばを石臼で挽いて細めにしやきつと打ち上げた蕎麦の美味しかったこと！ 棚には篠原さんのお母さんが製造した蜂蜜もある。峠の人気商品の一つだそうで、



▲こんこん草履を編む3人の山本さん
▼できあがったスリッパを手に



世界が注目する地域ブランド品を「JAPANESE BRAND」育成支援事業

地域が一丸になって、地域の特色(資源、技術)をいかした商品等を付加価値のある魅力的なものにし、世界にアピールしていくという「JAPANESE BRAND」育成支援事業」が、平成16年よりはじまった。経済産業

省・中小企業庁が全国の商工会議所等に委託して行うもので、地域の伝統文化から生まれた特産品を、現代の生活や国内外で通用する商品として再生し、売れるものにしよというねらいである。

山里の民芸品「こんこん草履」

野趣に富んだ天然蜜で、これも絶品であった。六合村北部の山間地には、農閑期に女性たちが手作りしてきた「こんこん草履」、男衆の技が光る木の器「めんば」等があり、六合村の民芸品として人気がある。体験実習をしている世立地域活性センターへお伺いした。その日集まってくれたのは、山本ウラさん、山本みのさん、山本やのさん。3人ともこの入山地区で生まれ育った土地っ子だそうで、草履作りはお手のもの。

「でも今は草履を履く人は減ったので、主にスリッパを編んでいます。昔は家にある古生地を利用していましたが、布も新規購入し、芯に使うスゲも農家から購入しているんですよ」スゲは湿らせて叩いて弾力を持たせ、それに細長くカットした布をしつかり巻き付ける。最近では芯に丈夫なビニール紐も使うことも多い。ウラさんは山に自生しているスゲを、温泉水につけて柔らかくにして使うと語り、生地の色柄と共に各々が工夫をしている。スリッパ作りでは足の大きさに合わせて丸みをつけ

る作業は熟練を要し、木型を使いながら丁寧に編み込みをしていく。一日で2足製作するのがやっとだと言う。

「草履組合には10人の会員がいて、数人ずつ当番を決めてここで作業をしています。根気と力も必要ですが、お昼を食べながらお喋りするのが楽しみですね」と3人は言う。

施設の一角では、出来上がったこんこん草履を中心に、山里で育てたアワ、豆類、山菜等が売られている。購入してきた草履は、足の裏を程よく刺激してくれて履き心地も大変よい。長く愛用できそうです。

この日は午後から地区の清掃日だそうで、昼で作業を終えた女性たちは、昼食を済ませると各々が軽自動車に乗って各地の村道・林道へ向かい、道路周辺の草や雑木を刈り取る作業をした。鎌や鉋を使って男勝りに黙々と作業する姿をクルマの中から何度か見た。もうそれほど若くないのに、皆頑張って忙しく働いている。山里で暮らす人々が豊かで恵まれた日々であって欲しいと願わずにはいられなかった。

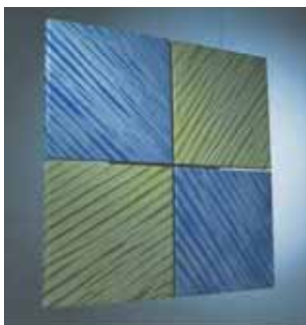
文/浅井登美子 写真/小林恵

JAPANESE BRANDの選定基準としては、伝統や技術、美意識、ものづくりに対する地域の愛着や誇りが感じられるものを「地域の中小企業」が創造していく

ことが求められ、「匠の品質」「用の美」「地域の志」を反映し、現代の生活の中で実用性と美しさ、新鮮さを発揮していく、国内外の市場で魅力を発揮する、商品

やサービス等の事業活動を一貫性・持続性をもって行うことを定めている。

例えば有松・鳴海絞のインテリア商品化(愛知県)の場合、奈良時代に豊後からもたらされた和服等の伝統的絞技術で、100種の技がある。愛知県内には53社・730人が従事しているが和服用生地としては限界



有松絞のウォールパネル (有松商工会議所提供)

- 赤岩ふるさとの家 ☎0279-95-3339
- 六合村教育委員会 ☎0279-95-3013
- 篠原農園・蕎麦処 ☎0279-95-3075

全国過疎問題シンポジウム
2008 in いしかわ

テーマ [次代に引継ぐ愛着と誇りの持てる地域づくり～都市と過疎地域の互恵・共生]

日時 平成20年10月22日(水)～10月24日(金)
場所 珠洲市/輪島市/穴水町/七尾市/能登町

- 前夜祭 10月22日(水)午後から 珠洲市
現地視察、意見交換、能登半島里山里海自然学校の取り組み
 - 全体会 10月23日(木)13:00～17:00
・輪島市文化会館
・基調公演/松本克夫(ジャーナリスト)
パネルディスカッション/谷本互(財・地域振興研究所常務理事) 青木辰司(東洋大学社会学部教授) あん・まぐとなる(国連大学高等研究所いしかわ・かなざわオペレーティングユニット所長) 谷本正憲(石川県知事) 森山奈美(株式会社御誠川代表取締役)
 - ・交流会/18:00～19:30 能登輪島温泉ホテル高州園
 - 分科会 10月24日(金)10:00～12:00
・第1分科会(輪島市)まちづくり～震災からの復興における取り組み
 - ・第2分科会(穴水市)大学等と連携した地域づくり
 - ・第3分科会(七尾市)過疎地域自立活性化優良事例発表
 - ・第4分科会(能登市)過疎地域自立活性化優良事例発表
- お問い合わせ/石川県企画振興部地域振興課
☎076-225-1312(直)

編集後記

今回より、取材にいった宿泊した宿の中で、お勧めの宿を軽く紹介することにする。
○足寄町一雌阿寒湖(オンネトー)より約2kmのところにある雌阿寒湖温泉は、硫黄分がほどよく石鹸を置かない天然温泉。野中国民宿舎と雌阿寒湖荘(民宿)がある。
○八幡平市安代一安比高原の山頂近くにある公共の宿・林業センター。景色もよく広いきれいな部屋でブナの二次林にも近い。
○群馬県六合村一古民家の宿・応徳温泉「花まめ」。現代的な山荘で山里料理を粋に演出、六合村には他に花敷、尻焼、京塚、湯ノ平の温泉郷がある。
○阿蘇高原/大山町一阿蘇を代表する内牧温泉は土曜日で満杯のため、根子岳山麓のペンション「根子岳山想」(高森町)に宿泊。お洒落な宿で料理には名物あか牛もたっぷり。大山町へ行く前日は念願の黒川温泉へ。緑深い渓谷沿いに20軒ほどの宿があるが、どこも大にぎわい。温泉よくサービスも満点。(A)
[訂正]34号で富山県南砺市を南砺市と表記する誤りがありましたので、訂正しお詫び申し上げます。

De POLA No.35

[でばら] 2008年秋冬号

発行日/平成20年9月5日

発行所/財団法人過疎地域問題調査会

〒105-0001 東京都港区虎ノ門一丁目13番5号
第一天徳ビル3階

☎03-3580-3070 FAX03-3580-3602

http://www.kaso-net.or.jp/

編集協力・印刷/株式会社ぎょうせい
編集工房アド・エー

があり、インテリアやカバン、照明機器等に利用されはじめている。これをさらに洋装用、光触媒技術を融合したウォールパネル等に活用していくというもの。選定されたプロジェクトを見てみると、竹が創る21世紀「竹meetsフィンランド」(秋市)、和紙を使った新しい和の生活をイメージしたトータルベッドルーム(広島県府中市)、シナノキに従来のシルクを活か



和紙を使った寝室(結)(広島県)

したニューシルク製品の欧州進出(長野県)、こんにやくヘルシーダイエットパーガーの開発/主に米国へ進出(群馬県昭和村)、アザレア、牡丹等の花卉の品質改良とロシア極東地区との交流(新潟県新津市)、西条酒の海外市場向け商品共同開発(広島県東広島市)、九谷焼と金属を併せたワイングラス、無鉛絵の具使用の絵皿等九谷焼JAPANブランド(石川県九谷)、津軽地方千年の鍛冶技術の伝承と打刃物のブランド化(青森県弘前市)、因幡和紙を使った生活空間の提案(鳥取県)等。地域伝統品の国内需要が低迷するなかで、海外進出を図ること、新しい発想とブランド化が構築出来、それが国内需要にも繋がるのではという期待が込められている。

山の文化と自然を守る
信州 赤沢美林(長野県上松町)
古くから日本各地の築城に使われてきた木曾ヒノキ。江戸時代には「木一本、首一つ」という厳しいおふれが出て御料林として保護され、戦後は国有林として管理してきた。戦後は各地で森林伐採が続いているが、赤沢林は「林木遺伝資源保存林」「植物群生保護林」に指定され、昭和57年には第1回全国森林浴大会が開かれ、森林セラピーの発祥地になっている。62年から森林鉄道が再び走り出し、車椅子も利用できる遊歩道も出てくる。森で働いてきた高齢者がガイドしてくれるトロッコ列車、木曾ヒノキで出来た乗車券が嬉しい。中山道沿いには木工芸品店や手打ち蕎麦処が並んでいる。上松町観光協会 ☎0264-522001



交流居住のポータルサイト
発信中!!
http://kouryu-kyoju.net/

交流居住ポータルサイト「交流居住のススメ」では全国約500の各自治体が、田舎と都市を行き来するライフスタイルの情報を提供しています。生活関連情報、滞在施設、体験プログラム、その地での暮らしのノウハウなど、掲載プログラムは全国で約3000件。3種類の検索方法より、必要な情報をお探しいただけます。また、毎月第1、3水曜日にはメールマガジンを発行

し、最新の田舎暮らし情報、モニターツアーなどの情報を紹介しております。ポータルサイト「交流居住のススメ」は、交流居住をスタートしようとしていらっしゃる方のサポーターです。田舎暮らしに興味があるなら、一度ご覧になってみては。素晴らしい日本の故郷がお待ちしています。



交流居住
優良事例集
「田舎暮らしのススメ」③

都市で生活しながら時々田舎へ行って、自然や土にふれたり地元の人や文化と交流する「交流居住」。

そんな新しいライフスタイルの事例を紹介します。A4判80頁。本誌をご希望の方は(財)過疎地域問題調査会へ。

数字とあそぼう。



自分で選んでも、コンピュータにおまかせでも楽しめる！
数字選択式宝くじは、それぞれの魅力が光る3タイプ。毎日発売中！



左のマークのある銀行のATMでも購入できます。
(その銀行のキャッシュカードが必要です。)

●外国発行の宝くじを、日本国内において購入することは、法律で禁止されています。

宝くじの収益金は、
身近な街づくりに役立っています。



当せんはしっかり調べて、しっかり換金。

<http://www.jla-takarakuji.or.jp>