

地方と都市を結ぶホットライン・マガジン

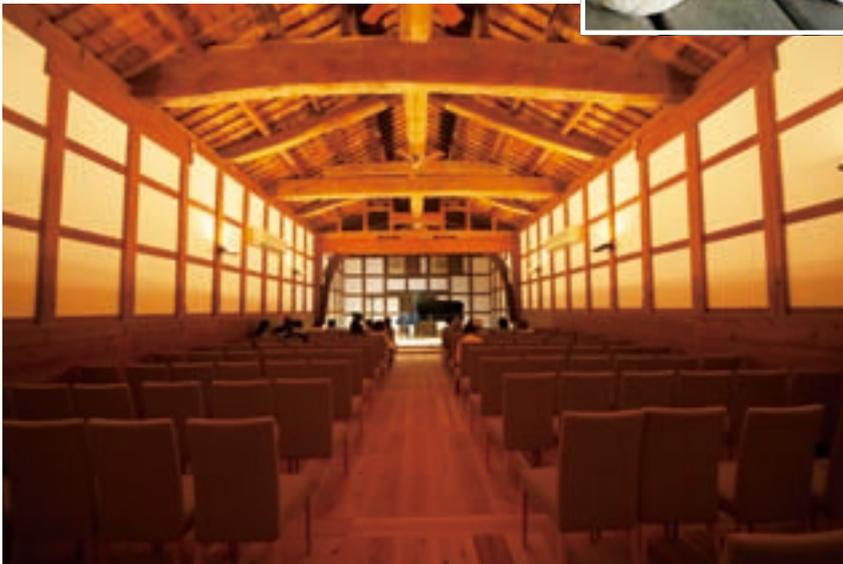
DePOLA

でほら

41

2011年

これが自慢の味・風土・人
特集 地域ブランド作戦



● 特集企画に寄せて

これが自慢の味・風土・人ー地域ブランド作戦



▲西海えだおれなす



▲丹波栗、実を枝に一つだけ残して育成



▲「米育ち豚」用の飼料米を作る田圃(遊佐町)

「メ」 イド・イン・ジャパン」の商品は高レベルで品質がよい、というのが世界的な評価になっており、特に電化製品、自動車、光学機器等の産業技術分野で日本はトップレベルを誇り、工業大国日本の繁栄を築いてきました。こうした

半面、農山漁村では高齢化や後継者不足に悩まされ、更に、国際化や自由貿易の進展に伴い農産物や飼料等が大量に流入し第一次産業は衰退してきました。そこかしこで「農業では食べていけない」という農家の人たちの声を聞くようになり、食料自給率は40%を下回ることになりました。

こうした農山村地域や農産物を取り巻く状況が、いままじらず変わろうとしています。農林漁業の近代経営に努力してきた人々、先祖からの土地を大切に耕してきた農民、そして地域を衰退させてはいけないと熱心に活動してきた住民や団体。そんな人々の長年の努力と、行政や都市住民・消費者団体等の支援により、過疎化や高齢化に悩む農山村地域がようやく活力を取り戻す動きが広がってきたのです。

「日」 本の農産物は安全で美味しいと海外でも注目されており、外国へ輸出する機会も増えてきました。農産品も、工業製品とは違う意味で、メイド・イン・ジャパンは世界のブランド品になりつつあります。新鮮で良質な国産の農産物が、

産物の生産を高め自給率を上げる必要があること、高齢化や後継者難で厳しい状況にある農山村を再生していく必要があることを都市住民も考えるようになってきました。

今、日本の産業界は、世界各国との厳しい競争や経済動向の影響を受けて全体的に低迷しています。そんな状況を反映してか、都市から移住して農村で働く若者や、定年後は自然豊かな田舎で暮らしたいという中高年者が増えています。！
Uターナーの従来にない発想やTを活用した宣伝、販売も農山村に新風を吹き込んでいます。学校でも子供たちが自然環境にふれ、農林業を体験する機会を持つようになり、地域の人々と交流する場が増えました。森や田畑、漁港に子供たちの賑やかな声が溢れる、それを田舎の人たちは心待ちにしているのです。問題は山積していますが、一緒に考えてくれる人たちが出来たことが新しい希望になっていきます。

「B」 RAND(ブランド)とは、評価の高い商標、銘柄等のこと。我が国には各地に、地域がその生産を継承し続けてきた数々の農産物や加工品があります。地域の自然条件、歴史、文化等に培われながら作られてきたもので、地域のブランド品としての評価を確立しているものも数多くあります。今回は、こうした、地域の人達が誇り

いつも身近に豊富にあることに慣れていた私たちは、そのありがたさを世界の人々から教えられたとも言えるでしょう。そして、もっと国内で農

と自信を持って取り組んでいる、地域を元気づけるようなブランド農産品にスポットを当ててみました。これらは、農業や化学肥料を減らして安全でより美味しいものを旬の状況で消費者に届ける努力が続けられています。また、新たな産品も開発されています。ブランド品としての評価を確立するまでには長い年月と努力が必要ですが、取材させていただいた方々は、科学的な専門知識も豊富で、農業を心から楽しんでいました。農業の再生が地域の発展と活性化に繋がると信じているからです。また、地域のパワー源となるお母さん達もますます健在、グループで農産物や自然の恵みを活かした和菓子、郷土料理等を創作して、元気な風を吹かせていくくれました。

今回の「地域ブランド作戦」のもう一つは、自然や歴史、文化を地域ブランドにしているまちの紹介です。特色ある風土や歴史、文化に加えて、様々な斬新で魅力ある取り組みが、新たに人々の出会いや特産品を生み育てています。

これもまた、都市住民等の協力と支援があったからこそ。皆で地域ブランドを広め、活用して田舎を元気にしていきたいものです。

この度の東日本大震災で東北各地は未曾有の災害を受け、更に、原発事故の影響も加わり、北地方の地域ブランド品の中には、生産施設を失い、あるいは、これまで築いてきた評価を失うなど大きな打撃を受けているものがあります。災害に遭われた方々には、心からお悔やみ申し上げ、まちの復興はもとより、地域ブランド品についても、その一日も早い復活をお祈りする次第です。

「でぼら」編集部
(財)過疎地域問題調査会



▲休耕田をビオトープにする子供たちの体験授業。掘り起して泥田にしたあとスクラムを組んで踏む(佐渡市新穂で、新潟市立東青山小6年生)

[これが自慢の味・風土・人——地域ブランド作戦]

●特集企画に寄せて—— 2



▲生いもこんにやく生産の達人・
小山さん

■マイスター自慢の地域特産品

・エコファーム栽培し、昔ながらに加工

生いもこんにやくNO.1

(群馬県東吾妻町 小山農園)—— 4

・450年の歴史を経て、地域ブランドに

西海えだおれなす (長崎県西海市西海町)—— 7

■注目の特産品

・農家と消費者を繋ぐ—農政転換への挑戦

飼料用米生産と「こめ育ち豚」

(山形県遊佐町)—— 10

・森を救う、お洒落な温もりの家具・木工品

ニシアワー (岡山県西粟倉村 西粟倉・森の学校)—— 13

・丹波栗、黒豆、みず菜、京かんざし——

京丹波の伝統作物 (京都府京丹波町)—— 14



▲丹波栗を栽培する山内さん

■風土を活かして、歴史ロマンの里



▲曲り家がある遠野市「遠野ふるさと村」

・山里の文化と暮らしを語り継ぐ

「遠野物語」の里

(岩手県遠野市)—— 18

・地域ブランドとして蘇った

富良野ラベンダーの里

(北海道中富良野町)—— 22

・地域が誇る建造物や伝統文化に風と光を

「米蔵」[しおまち唐琴通り]

「須恵器」(岡山県瀬戸内市牛窓町)—— 26

■自然と共に

・森を愛する主婦たちが旬の“山野菜”で

「森の香 菖蒲ご膳」(佐賀県佐賀市富士町)—— 35

・自然・文化・交流——新たな活力と魅力を

トキと暮らす郷(新潟県佐渡市)—— 38

[特別ルポ] ふるさと再起へ向けて

東日本大震災

災害地からの報告—— 30

[INFORMATION] 42

「DePOLA」取材の地域特産品 他

(財)過疎地域問題調査会からのお知らせ

編集後記/奥付 43



▲かつてトキがいた山の水田を保全する高野さん

「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、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/遠野市「遠野遺産」の一つ、
かっぱ淵(岩手県遠野市)

右上/佐渡の空を飛ぶトキ(新潟県
佐渡市)

左下/米蔵を改装して造られた音楽
ホール。スタインウェイ社のグ
ランドピアノが目をはく(岡山県瀬
戸内市牛窓町)

右下/身近な山野草でおもてなし
「森の香 菖蒲ご膳」(佐賀県佐賀市
富士町)

中/ラベンダーから造られた香水、
石鹸、ポプリ等、ファーム富田で(北
海道中富良野町)

大麦の脇に芽を出して成長
するこんにやく芋畑



マイスター自慢の
地域特産品

エコファーム栽培し、昔ながらに加工 生いもこんにやくNo.1

生いもの味をいかした
新しい健康食品

こんにやくは水はけのよい山間部の斜面を利用して栽培されるケースが多いが、小山農園のある東吾妻町岩井地区は、市街地の比較的平坦な田園地帯で、家屋敷のまわりで水田と畑、こんにやく畑を耕作している。

渋川と草津温泉を結ぶ県道沿いに小山農園の生いもこんにやく販売店があった。

出迎えてくれたのは小林衛社長(57)と奥さんの澄子さん。店内には小玉こんにやく、板こんにやく、白滝等のこんにやく製品が沢山並び、朝取りした大根や人参、地域特産品も置かれている。

売店の隣にはこんにやく製造所があり、2人の女性が作業していたが、訪れた時間が昼近かったため、朝早くから始まった製造作業は終了していて、注文のこんにやく詰合せセットを発送する準備をしていた。

全国の特産品を直販する郵便局の「ゆうパック」に記載されているため、中元シーズンになると毎日かなりの注文が来るようだ。

すべてが無添加、無着色の手作り品で、紫

群馬県は全国のこんにやく(蒟蒻)生産の89.5%を占める一大生産地。その中で、こんにやく栽培60年以上の小山農園を営む小林衛さんは、地域特産物マイスターに認定されている。有機栽培に加えて、県平均単収の44%増を誇る達人で、平成13年に県内で最初のエコファーマーに認定され、20〜22年まで三年連続農林水産大臣賞を受賞している。丹精こめて栽培したこんにやく芋は、昔ながらの「生スリ」製法で加工し、10数種の美味しい生芋こんにやくを製造加工している。

蘇の葉で薄紅色に染めた梅味こんにやく、草色が美しい素麺風こんにやく等、初めて見る製品もある。種類の多さに驚いて見ていると、中年のご夫婦が「こんにやく玉をください」と入ってきた。毎月のように埼玉県から出かけてきて、生芋を三、四個購入、自分たちで手造りこんにやくを楽しむのだと言う。

早速小山さんが裏手の貯蔵庫に行き、土付のまま低温保管しているこんにやく玉を数個



▲小山農園売店の前で、小山さん夫妻
▶加工を待つ三年ものこんにやく芋

▼農林大臣賞を受賞しているこんにゃく芋畑(6月)
 ◀8月になると葉を一杯に広げる



持つてきた。「ここへ来ると有機栽培した良い芋を安く分けてくれます。はじめは何度か失敗しましたが、今は刺身用から煮物用まで上手に造れるようになった。何しろ断然美味しいです」と客人は言う。一個300円の芋数個に添えて、奥さんが「毎度ありがとうございます」と取れたての大根や人参をどっさり手渡す。「このサーベイスも嬉しくてね」と夫妻はご満悦でクルマに乗りこんで行った。

「周辺には草津、万座、四方などの有名な温泉地があり、当社のこんにゃくの大切な納品先ですが、板前さんから色のついたもの、煮ても色が変わらないもの等の注文があるんです。中には正月用に金粉入りをと依頼してくるシェフもいます」と小山さんは言う。

一般に市販しているこんにゃくの場合、95%は粉から製造しているというが、小山農園では生芋をすり下ろして製造する「生ズリ」方法を行ってきた。

こんにゃく玉自体はびりつと辛くかなりエグ味が強いため、昔は灰水で溶いて煮る等加工に手間

がかかったという。いまはコンニャクマンナンという多糖を糊化しアルカリ液で固めるのが一般的だが、小山農園では風味や食感を大切に昔ながらの生ズリ方法にこだわっている。カロリーが低くて食物繊維が豊富、血糖値やコレステロールを下げる健康食品としても人気だ。

大麦とドッキングさせて環境保全型栽培

自宅作業場の裏手にあるこんにゃく畑に案内して頂いた。広い平坦な農地に、土を盛り上げて畝を作り、そこには今年春に播いた大麦が20cmほどに伸びている。緑の軟らかい葉が初夏の風を受けて心地よく、その麦に寄り添うように芽を出し茎を伸ばしているのがこんにゃく芋だった。10cm程伸びた茎は先端部分から葉を出し始めている。

こんにゃく芋は、1、2年目は秋に収穫して春まで室内で保管し、3年目によりよく加工できる芋になる。見学した畑の芋は2年目のもので、5月頃大麦の根元に球植した。8月頃には茎が70、80cmに伸びて葉を縦横に広げ、畑一面が濃い緑に覆われるという。

「大麦は7月頃になると突然黄色になって枯れ始めて、それがこんにゃく芋の肥料になるんです。こんにゃく芋は細菌に弱いデリケートな植物で、特に梅雨時や雨天続きには根腐れしやすく、病気が発生しやすい。それを防ぐので土壌の水分を吸収してくれるのが大麦の根なんです」

大麦の根元に40〜50cm間隔で植えたこんにゃく芋の畝、5、6畝の間に草刈り等の作業道



▲梅味こんにゃくの袋詰作業をする従業員の皆さん



▲人気のこんにゃく芋セットを持って、小山澄子さん



▲田圃で草刈りをする小山専太郎さん

を一つ設けた畑は幾何学模様のように美しい。続いて案内して頂いたのが、山麓際にある畑。3年目を迎えるこんにゃく芋が植えられているが、自宅裏の畑に比べると温暖差があるせいか、茎の成長はやや遅い。しかしたくたくとたくましい芋達で、葉を広げようとする苗木も見られる。

ここがエコファーマーに認定され、3年連続農林水産大臣賞を受賞する等、日本一に輝



▲11月になると畑から芋を掘り出して保存する
 ◀こんにやく芋を保管する倉庫。天井に張り巡らせた竹が、薪の煙で琥珀色になっている
 右下／竹を張った2階の床。ここに芋を並べて越冬する 左下／大正時代建造の家屋敷。左がこんにやく芋の越冬用倉庫



残るため、葉は白っぽくなるが、人体には影響ないと言う。
 「以前は消毒のために体を壊す農民が多かったね。いまは手間暇かけても農薬を減らすようになり、群馬県吾妻郡のこんにやく農家約300戸のうち200戸が有機栽培をするようになりました」

なっている。そのため町では岩井地区住民の協力の元、休耕地の活用対策としてラッパ水仙を植えて岩井親水公園として整備してきた。50aに及ぶ水仙畑は桜の咲く頃白黄色の見事な花畑になり、観光客が訪れる景勝地になっている他、水仙は生花として出荷もしている。小山さんも「岩井水仙保存会」のメンバーで、春一番はその作業で大忙しのようなのだ。
 家の前の水田では小山さんの父上、小山専太郎さん(80)が畔の草刈りをしている。「岩井米は榛名山のいい水と温暖差のある気候で育てるので、美味しいと人気上昇だね。我が家も自家用分だけは作り、私が見張り番です」と、米作り達人は笑顔で応えた。

大正時代に建造した自宅は、昔養蚕もやっていたために大きく重厚な木造住宅で、敷地内の蔵や収納庫にも歴史の古さを感じられる。
 本家の隣にはこんにやく芋を冬季節保管する建物がある。ミニ体育館並みの広さだ。一階の天井には竹が隙間なく敷かれ、竹はいぶし銀のように輝いている。11月に採取したこんにやく芋は竹床の上に並べて、冬季節は気温を5〜8℃に保つために薪ストーブを焚くため、ゆっくり下から薪の暖で温めるこの昔ながらの保存方法が冬眠中のこんにやく芋に適しているのだと言う。一方で、芋を二階に上げたり、竹床に並べるための作業はクレーンや動力等の近代設備を駆使している。芋の保管がいかに大切に手間を要するかが伝わってくる。

太陽がまぶしい広々とした庭園では、蝶が舞い燕が忙しく飛び交っていた。



くこんにやく芋畑。化学肥料や農薬を減らすため、ボカシ堆肥を入れた土壌作りをし、大麦を添えて栽培する等の環境保全型農業を実践してきた場所である。加えて、一般畑の生産の1.5倍近い収穫を上げているのも大きく評価されている。

「はるなくろ」と言う、糊が強く生ズリに適した品種が主ですが、この畑は赤城大玉という玉が大きくなる品種で、3年間しつかり育てているため収穫量が多いのです」と小山さんは謙遜する。しかし雑談の中にも、環境問題や農薬、肥料等に並々ならぬ関心を持ち、長年熱心に研究開発に当たってきた小山さんの科学的視点と地域農業を支えていくという強い意思が伺える。

8月頃には芋の防菌用に、石灰と薄いボルド液を混ぜた消毒薬を散布する。石灰が葉に

そのために小山さんは農家へ指導に行ったり、新規就農者や若者の受け入れにも積極的だ。小山さんの4人の息子さん達は皆大学を出て教師や研究所勤務をしているが、小山さんの家には息子一家や仲間、教授たちが良く出かけて来るようだ。気さくでチャレンジ精神旺盛な夫妻の魅力によるものだろう。

昔ながらの知恵を活かして 自然環境を保全する

山際にある畑で問題になっているのが、イノシシや猿、鹿による被害。特にイノシシは成長した芋はエゴくて食べないが、赤ちゃん芋の「生子」を好む。次期の種イモになる大切な芋だけに畑荒らしは迷惑だ。秋口になるとこんにやく畑には鹿も出てくるようになった。「昔は鹿を見るなんてことはなかったのに最近は何れで来る。そのため電流入りの鉄柵が欠かせません」

畑の四方に張った鉄柵は動物に合わせて高さを調整する等、その対応に苦慮している。休耕地の増加が野生動物の出没の要因にも

マイスター
自慢の
地域特産品

450年の歴史を経て、地域ブランドに 「西海えだおれなす」

(長崎県西海市西海町)



およそ450年の歴史をくぐり抜けて、作り続けられてきた枝折れナスは、枝が折れるほど果実を付けることから、そう呼ばれた自家栽培のナスだった。7年前に、種

固定化が成功し、商標登録をした「西海えだおれなす」は、独自の特性を活かし、生で良く、焼いて良く、煮て良く、漬物にしてなお良しと、四拍子揃ったナスとして、地域ブランド確立の道を歩み続けている。5月に植え付けた苗の収穫が始まったばかりの栽培地、長崎県西海市西海町を訪ねた。

ナスは千年以上前、奈良時代より日本の食卓に登場してきた。「一富士二鷹三茄子」と言われるように縁起物とされ、お盆にはナスで精霊馬を作る習慣がいまもある。「秋ナスは嫁に食わずな」(嫁を快く思わない姑の心境、食べ過ぎると下痢をするので気をつけるようにと言う二説)という言葉もあるように、何時も庶民の身近な食材だった。

その種類は180種もあり、一般に南方産は長実、北方産は短実。寒い地方は栽培期間が短かく、また漬物等の保存食としては小ぶりの方がよいということもあるようだ。ナスの産地は山科ナス、賀茂ナスなどの京都地

方が知られ、焼く、煮る、漬物等何にでも料理できるが、初夏の味として生で食べるのが人気なのが大阪泉州の「水ナス」。水分を多量に含んでいるためナス特有のアクが少なく甘みを感じられる。

ルーツは おばちゃんたち

ビニールハウスの入口に机を置いて村瀬八重子さん(66)が、明朝



▲「よかところ」に並んだえだおれなすと、鉢川事務局長(左)

出荷するための枝折れナスを、黙々と袋詰めしていた。ひと袋に2本か3本、「西海えだおれなす」の説明書も丁寧に入れて封をする。出荷するのは車で5分ほどの所にある西海町特産品直売所「よかところ」だ。

長崎県で最初にできた直売所である。17年前に女性と高齢者を支援する目的で設立された株式会社だ。鉢川光秋事務局長(59)は、「女性の経済的自立が、精神的な自立に繋がります。来客数は年間約20万人、2億円の売り上げ。地域にこだわって、農家、漁家の集合体で始めました。行政の支援や補助は入っていません」と自慢げな表情だ。

鉢川事務局長が「研究熱心で、作物の特徴をつかんで風土に適応させる技術と一歩先を見ている先見性を持っている」と、評価する



◀「西海えだおれなす」ハウスと収穫を迎えたなす

▶植え付けの記録札(右)
出荷梱包したナスを「よかと
ころ」へ運ぶ八重子さん(左)



種を固定化して商標登録 村瀬さんの研究努力

横瀬浦があるのは、佐世保港を真北に望む
西海町の深い入り江である。キシタン大名
として名を残している大村純忠が、1561
年にポルトガルとの貿易港として提供した横
瀬浦は大いに賑わった。ナスはその頃に、ポ
ルトガル船が持ち込んだのではないかと伝わ

ったという訳です」と、村瀬さんは枝折
れナスのルーツが、南蛮貿易であると示唆す
る。

村瀬勝吉さん(66)を訪
ねた。伝統郷土野菜「西
海えだおれなす」の商
標登録者だ。
「枝折れナスを栽培し
ている西海町は、佐世
保軍港湾内の集落です
から、南蛮貿易で横瀬
浦に入った野菜を、お
ばちゃんたちが作りよ

っているのだ。

「むつかしか品種じやなかけんですね。非常
に着花率が良かとですよ。昔から言うでしょ
う。ナスの花と親の意見は、千に一つの無駄
もなし。枝折れというても、枝が折れる訳じ
やなかとですたい。枝が折れるほど果実を付
けるということですよ」

村瀬さん自らが種を採り、他の品種と交配
しないで独自性を保つため、ハウスで栽培し
てきた。

「西海えだおれなすは放任ですから。植えて、
水さやつとけば、良うとまり(花が実になる)
ますよ。品質が悪いとか収穫が減ることはな
いですね」

その上、「枝折れナス」には、嫌地現象が起
こらないので連作が出来る。

「このナスを作つたら、他のナスはもういら
んですもんね」と、村瀬さん。

6月中旬に実り始め、気温が低くても12月
上旬まで実を付け続ける。一本の木で通常の
2倍は収穫できるのだ。

「西海えだおれなす」は、食材としても極
めて優れている。実がしまつて重量感があり、
甘みがあつて種が少ない。あくが出ないので、
生食用として塩もみやサラダに良く、煮崩れ
し難いので煮物にも良い。一番良いのは漬け
物なのだと、村瀬さんは言う。

「漬け物にしても、ナスの紫色が中に染み込
まないで、切ると中は味噌の色ですね。
種が少なく、しなんとならず。生で良い、
焼いても良い、煮ても良い、漬けもんにすれば

なお良しですたい」

へたが緑色のナスは珍しく、枝折れナスが



▲朝7時には収穫した野菜を出荷する。そのため
八重子さん(左)は5時から作業していた
▶「よかとこ」へ枝折れナスを届ける村瀬さん



◀ トマトを収穫する村瀬さん。完熟したものを「よかところ」へ出荷する
▼ ナスのビニールハウスで、村瀬さん夫妻



独自の品種である証しでもある。類似のナスは、海外ではオーストラリア、国内では北海道で確認されているが、「西海えだおれなす」は、横瀬浦の一部の農家が自家栽培をしてきた品種だ。自然交配に頼っていたため、大きさまや色などにバラツキが生じていたため、「他

の品種と交じらんようにして保護せんですか。特許取らんですか」という声があがっていた。そのため20年かけて研究開発してきた結果、村瀬さんは種の固定化に成功し、平成16年に登録商標を取得したのである。平成19年には農水省より地域特産マイスターに認定された。栽培指導や普及に当たる他、地元短大生と料理方法を研究するなど、枝折れナスのPRに努めてきた。

良いこと尽くめの「西海えだおれなす」のようだが、商品を栽培するとなると、その特徴が仇となる面も出てくる。草丈が高くならず花が多いため、果実が密集して擦り傷が付きやすいのだ。そのため、支柱を設けたり、枝をひもで吊したり、又、摘果を行うなどの小まめな世話が避けられない。

栽培と出荷の主役は、妻の八重子さんである。翌朝、八重子さんは5時にハウスに出荷の準備をしていた。前日に袋詰めした「西海えだおれなす」と「ゆで干し大根」を、朝7時に長崎市から集荷に来るダイヤファームのトラックに間に合わせるためだ。ダイヤファームには一日置きの出荷。この他に、佐世保楽園市場と農協のグリーンセンターへも出荷する。毎日出荷しているのが西海町特産品直売所「よかところ」である。この日、持ち込んだのは、西海えだおれなす20袋、タマネギ6袋、赤ジャガイモ5袋、ジャガイモ12袋、トマト16袋だった。

JA「よかところ」名で出荷

JAも平成18年から枝折れナスを地域伝統野菜として普及に取り組み、JA大瀬戸町野



▲JA長崎西彼育苗センターの太田所長

菜部会では「むらさき王子」の商品名で売り出している。JA長崎西彼育苗センターの太田正己所長(55)は、「石油を焚かないでも簡単な二重カーテンで、冬でも実らせることができるのが特徴」と、「むらさき王子」に期待を掛けている。

「旬の時期には、地元の西海井に使ってもらうなど、地元から発信する方法を考えても良いですね。苗はいつでも出来ますから」
販路開拓への意欲は充分である。西海市内の福祉施設や学校給食の食材として、販路を広げる模索も続いている。

しかし、太田所長は、「ナスは脇役ですから、隙間で売っていくしかないですね」と、不安を漏らす。つまり、生産者の関心が低く、営業に努力しても生産が追いつかないのではと心配しているのだ。

経済的には脇役でも、歴史を語る食材として地元の生産者が関心を持つことで、「西海えだおれなす」は真の地域ブランドとして確立するのではないだろうか。

写真・文 芥川仁



農家と消費者を繋ぐ—農政転換への挑戦 飼料用米生産と「こめ育ち豚」 (山形県遊佐町)

普通のお米と全く変わらない飼料用米。看板を立ててあり、見学者がよく訪れる

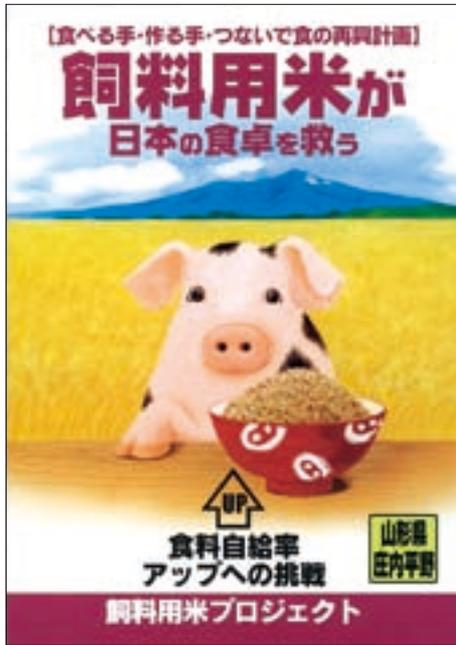
米余りと言われ減反を強いられてきた農家。一方で牛豚鶏の飼料の大半を輸入に依存しその高騰に苦慮している畜産農家。日本の食卓を守るためにも、飼料用米を生産して安全な国産米を豚たちに食べて貰おうという取り組みが生活クラブ連合会、農協と農家、畜産加工会社で始まり、成果をあげている。注目の先進地・山形県遊佐町を訪ねた。

そんななか、改めて注目を浴びようとしているのが山形県庄内地方で取り組みが進められている飼料用米生産のプロジェクトだ。全国の消費者に「食」を提供してきた生活クラブ連合会の提案で平成16年度より庄内のJAと農家が飼料米生産をスタート、平田牧場が「こめ育ち豚」の育成加工を担っている。日本の農業を変革するかもしれない革新的

今、東北の農業が注目を浴びている。理由はもちろん大震災だ。津波に加えて、原発事故も発生。基幹産業であった漁業はもちろんのことだが、農業も大きな打撃を浴びている。東北の農業をいかに立て直していくか。東北の農業の可能性とは？ 突き詰めていくと、問題は、東北の農業に限ったことではない。食糧自給率の低下、担い手不足、農産物の安全・安心といった日本が抱える現在の農業の大きな問題に突き当たる。



お米を食べて育つ三元豚
(生活クラブ連合会広報課提供)



なこのプロジェクト。その理由と現場を確かめるため、遊佐町へ向かった。

伝統の水田文化を守ること プロジェクト苦難の道のり

7月の庄内平野。梅雨の最中だったが、遊佐の空には青い部分もぞいていた。遊佐町の中心部は小さな街区が形成されているが、一歩外に出ると、のびのびと気持ちのよい美田が広がっていた。

田植えしてから2カ月を迎えようとする稲は気持ち良さそうに風を浴びている。稲の根を浸す水も澄み、カエルなどの小動物の姿も多い。素人目ではあるが、ここが地味に優れた土地柄であることが見て取れた。

まず訪ねた先は、JA庄内みどり営農課の佐藤秀彰課長。遊佐の飼料用米生産のプロジェクトを支える一人だ。

佐藤さんによると、現在、飼料用米プロジェクトの中心となっているのが、飼料用米の生産と利用、そして消費を結んだ一本のライン

だという。庄内は伝統的に養豚が盛んな土地。生産した米を地元で育てられる豚に食べさせることで、ブランドとして確立。さらにその良さを消費者に積極的にPRし、理解してもらおうという構図である。そこで現在は、主にJA庄内みどり、養豚を行う平田牧場、消費者側の生活クラブが手を取り合うかたちで進めている。

ちなみに、この地の飼料米を食べて育つ豚の名は「こめ育ち豚」。品種は養豚業界では一般的な三元豚だが、官能評価試験の結果、消費者から「軟らかい」「食感がいい」「風味がある」等、驚くほどの好成績を収めている。柔らかく良くしまった肉質と白身と呼ばれる脂身の旨さは「こめ育ち豚」の大きな特徴で、素材にこだわる生活クラブの消費者の評判も上昇中だという。

とはいえ、その道のりは決して楽ではなかったと佐藤さんは振り返る。

「実は飼料米生産は、ずっと赤字で取り組んできました。人間が食べる米の約7分の1の価格ですから儲かるわけではないですね。それでも最近になってようやくとんとんになってきました。生産そのもので収支が合ってきたということではなく、補助金の増加があったからです。もちろん、補助金頼みの部分は今後の大きな問題になると思っています。ですが、無駄遣いの補助金投入では決しないと考えています」と佐藤さん。

その理由は、やはりこの国の農業の現状だ。現在、日本の穀物自給率は約30%弱。にもかかわらず、水田面積の4割（約100万ha）が減反の対象となり、多くが放置されて

いるという状態だ。「米余り」が減反地増加となつていっていると、家畜用の穀物飼料はほとんどが輸入ものである。そこで佐藤さんによると、もし、仮りに日本の減反地のすべてに飼料用米を作付すれば日本の穀物自給率は、それだけで20%向上する計算となるという。

とくに現在、庄内の減反地では大豆等の作付が中心となっており、その結果として連作障害の連鎖を招いている。たとえ、減反地すべてで飼料米を作らずとも、大豆と水稲を輪作することで連作障害の回避につながるという。そこで、このプロジェクトではJA庄内みどり管内の減反地約3割に飼料用米を作付することを目標として掲げ、近年は目標値に達している。その結果、大豆の連作障害がかなり減ったという。

「また、環境面においても飼料用米生産は重要だと考えています」と佐藤さんは語る。

飼料用米生産は何も特別な品種を作付するものではない。この地で長年受け継がれてきた水稲の技術を生かし、施設や農業機械においても既存のものが使用できるという大きなメリットがあるのだ。

「取り組む農家が増えれば水田が増えるわけです。水田が増えれば温暖化防止に役立ちますし、また、国産の飼料用米という安心安全も手に入れられるというわけです。それが地域のブランドとして成長すれば、新しい担い手の確保も考えられます。何より、日本は瑞穂の国。伝統文化の水田を守ってこそ、農業の将来があると考えています」とも力説する。飼料用米生産に当てられている補助金が決



飼料米を栽培する阿部健悦さんと遊佐町の水田地帯



して無為ではないと胸を張れるのは、自給率向上や食の安全と

いた部分だけではなく、水田という日本の文化にも眼を向

「そうはいっても、やっぱり補助金頼りは不安。どうやって生産コストを下げていくかという部分は常に追い求めています」と佐藤さん。

遊佐地域では、直播や動力散布機の利用、豚尿の液肥活用など、低コスト化への試みが常に行われているそうだ。

何時ものように丁寧に手入れして

飼料用米を生産する阿部さん

さて、次に向かったのは、実際に飼料用米が栽培されている現場。遊佐町下野沢集落では生産者の阿部健悦さんが待っていてくれた。

「ここに植えているんですよ」と阿部さんが教えてくれたのは、集落続きの田んぼ。山あいだったりと条件のあまり良くない場所を

想像していただけに少し意外だった。

阿部さんによると、飼料用米だからといって決して手を抜くのではなく、人が食べる米と同じように丁寧に栽培しているという。たしかに田の畔に立てられた「飼料用米」の豚さんマークの目印をのぞけば、全く区別はつかなかった。ちなみに遊佐では品種は飼料に適した「ふくひびき」を作付しているという。阿部さんが飼料用米プロジェクトに参加するようになったのは5年前から。家業である農業に加え、養豚会社に勤務することもあり、飼料用米の栽培に興味を湧いたという。

「自分が作った米で美味しい豚を育てられるなら、少しぐらい苦労してもいいなと思ったんです」と阿部さん。

他の地域を見てみると、動物が食べるものをつくるなんてと抵抗がある農家もあったと思うのだが、結局は人の口に入るものになると考えて抵抗はなかったそうだ。何より、水田を維持できるというのが大きかった。それまでは減反地には大豆を作付していたが、現在は減反地の約9割を飼料用米に当てており、理想的な状態だそうだ。また、低コスト化についても、地域の仲間6人と協力しあい、作業効率をあげる取り組みを続けており、その部分でも上手くいっているという。

ちよつと話がそれるかもしれないが、農業というものはなかなか繊細で難しい。今を生きる以上、経営に徹するのは不可欠だ。しかし、一方で自分が手にする土地は先祖代々受け継いできた土地でもある。自分の判断だけですべての土地を自由に扱っていいものか。そんな「思い」も常にある。現代の農業にお

いては、こうした「経営」と「思い」は反発する場合も少なくない。

しかし、それでも何とか折り合いをつけながら、また工夫を続けながら土地を守り、かつ消費者に喜ばれる作物を作っていくということ。そのひとつの方法論がもしかしたら、現在の遊佐においては飼料用米の生産というものなのかもしれない。

平成16年度、約8haから始まった飼料用米の作付面積は、今年は300haまで増えた。この数字こそが、その証と言えるだろう。

飼料輸入依存を変えていけるか 飼料用米の未来

飼料用米を軸とした地域ブランドである「こめ育ち豚」も大きく成長し、現在は生活クラブの全会員の約7割が利用するほどのヒット商品となっている。興味深いのは、消費者のほとんどが「こめ育ち豚」の食味の良さを評価する一方で、飼料用米生産の取り組みにも関心を寄せる人が多くなりつつあるということだ。

大震災を経たことにより、社会がどうあるべきか。それぞれの人がそれぞれの立場で深く考え始めている。おそらく飼料用米生産が再注目される要因はここにもあるのだろう。

現在、「こめ育ち豚」には、飼料全体の約10%に飼料用米を配合、輸入トウモロコシを減らしている。この数字が今後どのように変わっていくか。それは、我々消費者が、この国の食糧についてどのように考えていくにかにかかっているのだろう。

森を救う、お洒落な温もりの家具・木工品

nishihour ニシアワーにしあわくらそん（岡山県西栗倉村
西栗倉・森の学校）



ニシアワーの製品の一部分



カーウンテーブル
(注文生産品)



カーウンチェア



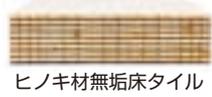
ペン立て三連



筆箱



スギ材無垢床タイル



ヒノキ材無垢床タイル



こども机



こども机と椅子セット



フットスツール

西栗倉村は岡山県北東端、中国山脈の南斜面にある谷合の里で、人口1587人。村の95%が森であるが、山から切り出した太い木が一本一万円にしかならず、ここでも林業は低迷している。村から地域の再生に力を貸してほしいと頼まれたのが、林業や山村の新規事業を各地で手掛けてきた京都出身の牧大介さん(37)。

牧さんは村と共同で一昨年ベンチャー企業「西栗倉・森の学校」を立ち上げた。

しかし村には人材も物を作りだすノウハウも足りないため、東京や大阪で何回も説明会を開催して、チャレンジャー精神のある若者や、ターナー希望者を募集した。予想を超える応募があり、現在、代表取締役の牧さんをはじめ、製造部門やパートナーさんを含めると30人のスタッフが、各人の専門性を活かして働いている。移住してきた若者たちは西栗倉村の営業部員として企画や営業活動に当たり、二級建築士もいれば、メディアの達人もいる。地元の女性たちも勤務、

また、Uターンして森林作業や製造所で働く人も出てきた。

事務所、工房、作品展示場は10年前に廃校となった小学校で、村の森の間伐材を活かして製作されたのが、ニシアワーの木製品の数々。

ニシアワーというのは、森林再生に取り組み西栗倉村の地域ブランド。テーブルと椅子、収納家具、文房具、床材、子供用品等で、木の質感と機能性を活かした、シンプルだがお洒落でモダンな製品である。西栗倉材を活かした家やオフィスの提案も行っており、すでに木の温もりを機能的に配したオフィスを6件手掛けている。

製作を始めて一年で、村の木材による収入は2倍に達している。また、村の特産品である源流米、しいたけ、柚子のジャム等もインターネットでも販売されて好評だという。さらに、森や源流を訪ねるツアーや体験学習会も実施され、村に多くの人が訪れるようになっていく。

●西栗倉・森の学校ニシアワー

☎0120-172-480 <http://nishihour.jp/all/index.html>



手入れの行き届いた田圃と集落(瑞穂地区で)

丹波栗、黒豆、みず菜、京かんざし—— 京丹波の伝統作物

きょうたんばちやう
(京都府京丹波町)

丹波の栗、黒豆、小豆といえは正月料理に欠かせない高級食材。そして九条ネギ、みず菜、辛み大根、京かんざし(金時にんじん)等の京野菜。これらの多くが丹波地区で栽培され、ブランド品として市場で人気者。取材時期が秋だったら、その誇り高い作品をお目にかけることが出来ただろうと残念だ。逸品であるためには、伝統の農法に加えて厳しい規格をクリアする努力が続く。そのための作業や作付けはすでに始まっていた。これらの高級食材を活かした菓子等にも注目したい。

京の食卓を支えてきた田圃地帯

京丹波町は、京都府のほぼ中央部、丹波高原の由良川水系上流部に位置する人口約15600人の町。古くから京と丹後・山陰地方を結ぶ交通の要所として栄えてきて、現在も京都縦貫自動車道、JR山陰本線をはじめ国道が3本交わる等、交通便に恵まれた地区である。幹線沿いには食品関係の大手企業が工場を並べており、ここが京野菜や食品の主要生産地・集積地であることを窺わせる。

しかし、道路から一步入ると、手入れされた稲田、野菜のハウスや畑が広がる美しい田圃地帯に一変する。京丹

波町は平成17年に丹波町、和知町、瑞穂町が合併して誕生。栽培する農産物には地域差があるようだが、豊かな自然の中、家々は瀟洒な日本家屋で、植木が多いせいか、落ち着いた集落を形成していて、京の食卓を担ってきた歴史と伝統が随所に感じられる。

丹波の農家は一般的に大規模経営ではなく、狭い農地を活用して丁寧に、いろいろな作物を作っているのが特徴のようで、それを感じさせてくれるのが道の駅や農産物の朝市でみた野菜の種類の多さだった。家庭菜園を楽しむ住民が朝採れたての野菜を5、6種類少量ずつ持ってやってくる。買い求めに遠方から来る人も多いようで、道の駅は終日賑わっていた。さすが地元産の丹波黒豆は高価だが、煮豆等にして手頃な価格でも販売されている。そんな中、近代的な公民館の横で古い建物で頑張っているのが町役場。産業振興課の栗林英治課長補佐に、丹波栗を栽培する山内善継さんのファームへ案内していただいた。

丹波栗の栽培と普及に取り組む マロンファーム山内

「マロンファーム」を経営する山内善継さんの農園は栗産地として人気の和知地区にある。道中役場の栗林さんが「昭和30年代まで和知は栗栽培農家が多くて毎年200tは出荷していました。いまは15t程度です。人気は

▶店頭には新鮮な野菜が多種並び(道の駅・ささゆりの里)「農業を使わないので虫との戦い」と語る農家の夫妻



★注目の特産品③

あるのに栽培農家が少ないので、加工しなくてもたちまち売れてしまいます。山内さんは丹波栗のなかでも最高級品を作っていますよ」と説明してくれる。

その日は6月中旬なのに京盆地は35度を超える猛暑。「暑いからこんな恰好でごめんや」とTシャツ姿で現れた山内さんは、居間に案内してくれた。

「親父が亡くなった時、マロンではなくロマンを求めてぶどう作りをやりたかったのだけれど、親父の跡を継ぐことと、役場では事あるごとに挑戦しろと言ってきた手前、自分もやらざるを得なかった」と言う。役場で37年間農業関係の仕事をしながら家業の栗栽培を手伝い、地域の活性化や農産業の振興に当たってきた、ユーモアあふれる人気者。

「栗は青森市の三内丸山遺跡からも出ている

ように、日本人の大切な食料だった。大名が別の地に移転するときは必ず種を持っていったようで、その土地ならではの栗がある。丹波は栗産地として大変古く、全国有数の名産地になっています」

収穫した栗はすべてJAに出荷してブランド品登録される。

山内さんは丹波の栗農家としては大規模経営の方で、年間4〜5ト出荷している。1反歩で平均5kg生産する農家が多いが、山内さんは8〜10kg収穫する。そのために土作り、丈夫な栗木の育成、実の剪定に細心の工夫をしている。

家の前の栗林に案内してくれた。樹齢7年の栗林で、肥えた土にゆったりと植えているため濃緑の葉は綱のように茂り、南洋植物園にいるようだ。花をつけているが、殆どがオシベで、その先の金平

糖大の花がメシベ。これが栗の実になり、一つの枝に一個だけ育てる。

「桃栗三年柿八年というけれど、育てた苗木を2年目に接ぎ木して育て、実がなるまでに5〜7年かかります。



▲マロンファーム山内善継さんの栗園
▼山内さん手製の丹波栗甘露煮。その美味しかったこと！



10本のうち2本は枯れてしまう育成が難しい本なんです。しかも経済寿命は10年から15年なので、結構手間がかかりますね。消毒は年2回ですが、天気や気候に左右されやすく、8月に雨不足が続くと実が小さい。秋、実が熟す頃にはイノシシや猿、熊もやって来るので、電流入りのフェンスを張り、完熟して落ちた実を早朝拾い、出荷します」

庭では栗の苗木を育て、脇ではぶどうから野菜までひと通り栽培している。幼稚園児を招いて摘み取り体験させるためのものだという。さらに山内さんは、京都丹波栗研究会の会長として、栗栽培農家の指導や普及にも当たる忙しい日々を送っている。



▲丹波栗の苗木。奥の野菜畑では収穫時に幼稚園児を招いて摘み取り体験させる



▲ひと枝に一つの実だけ残して育てる
▼栗園で産業振興課栗林英治さんと





▲丈や容姿を整えて出荷する「京みず菜」

▼左から野間貞子さん、片山うめのさん、片山茂雄さん



▲採集するみず菜のハウス。朝早く来て摘み取り、厳選したものを出荷(野間さん)



みず菜のルーツは丹波にあり 厳選育成の「京みず菜」

今でこそみず菜は各地で通年販売されるようになったが、はじめて栽培したのがここ京丹波和知地区だという。株が大きい背丈もあるみず菜で、今も店に並ぶみず菜は大半がこのような形態である。しかしいま、丹波のJAがブランド品として販売しているみず菜は少し違っている。

和知の山麓の丘陵地に、安栖里農作業共同組合が経営するみず菜の栽培地があった。25名が出資する「京みず菜」生産地で、平成元年に開設、6名(常時3名)が作業に当たっている。中規模のハウスが12棟並び、収穫時に合わせて整地・種まきをし、夏は約1カ月、冬は2カ月ほどで出荷する。JAが定めた「京みず菜」は、ひと株の大きさ、葉丈、ビニール袋入りの量等厳しい規定がある。特に葉丈はMサイズが27〜35cm、Lサイズが38〜41cmと定められ、有機栽培した香り豊かなみず菜らしいものを茎から葉まで丸ごとサラダ用とし

て食してもらうみず菜なのである。

毎朝7時30分には勤務して収穫、袋詰め作業に当たっているのが野間貞子さん(60)と片山うめのさん(85)、土作りと整地、種まきに当たるのが片山茂雄さん(60)。

奥にあるハウスが出荷を迎えたみず菜畑。収穫に当たる野間さんは「いつ収穫するかで神経を使います。昨年の夏は猛暑が続くハウスの中はカラカラ。本当は水をたっぷりやらないけれど、水をやると伸びすぎてしまうし、放っておくと暑さで枯れてしまう。命あるものだからね。水を入れてやるがすぐに逃がすという方法を取ります」と言う。

収穫してきたみず菜を点検、整えているのが片山うめのさん。創業以来働いているペテランで、椅子に座り、手製の鋏を使って手早く手際よく作業する。「重い仕事は出来なくなり耳も遠くなったけれど、手先の作業なら出るので働かせてもらっています」とうめのさん。「この手作業は誰にも真似できないんですよ、いろいろな学ぶことが多い(先輩です)」と野間さんは言う。うめのさんは、今朝5時

から自分の家の畑で働き、朝食をすませて息子さんに車で送られて出勤してきたという。みず菜は、外側の葉は取り除かれ折れかけた茎も除去され、一つの株は半分ほどになつてしまった。これを10〜12把入れ一袋200〜220gにする。この京みず菜は、京都や関西より関東が人気で、東京のパートで良く売れるようだ。しかし出荷価格は一把100円以下が多いため、年間出荷すること採算が取れているようだ。

女性のアイデアとパワーで 地元特産高級和菓子

町の南部・瑞穂地区、美しい水田が続く鎌谷中集落に「もえぎグループ企業組合」という主婦たちが経営する和菓子製造工房がある。地元特産物である瑞穂大納言小豆とほうれん草を使って何かしたいと考えたお母さんたちが20年前に創設した和菓子作りの会社。

誕生したのが京風ぎんつば「草納言」。瑞穂で採れる大粒の小豆を昔ながらの方法で鍋でことごと形よく甘みを抑えて煮て、新鮮なホウレンソウから抽出した緑色の薄皮で包んでさつと焼いたもので、たちまち人気となり、平成9年全国むらおこし特産品コンクールで全国商工会連合会長賞を受賞した。「ぎんつば」という名前は、京都で300年ほど前に作ら



▲鎌谷中もえぎグループの皆さん。左から細井百合子さん、田中珠美さん、大村千恵子さん、中村喜代美さん

▶上/人気のぎんつば「草納言」、焼き栗
下/小豆を鍋で煮てプレートで焼く



れた菓子と名称で、本来の名にこだわる逸品にした」と創意工夫して生まれた。

当初、子供たちのおやつにと開発したお菓子は、いまも健在。「草納言」の他に、丹波栗を渋皮をつけたままブランド風味のシロップに漬けてこんで焼き上げた「串さし焼栗」、葛の生地に栗を敷き詰めて竹皮で包んで蒸した「竹籠入り蒸し羊羹」、もぎたての柚子の香りを凝縮した「京風柚子ゆべし」等がある。味はもとより、ネーミング、包装等もお洒落だ。道路沿いにある平屋の地味な建物だが、中は広くて機能的に出来ている。右手に菓子を作るいわゆる台所、左手は冷凍庫や保冷器等が10数機並んでいる部屋。仕事の手を休めて、会代表の細井百合子さんがこやかに現れた。「鎌谷中もえぎ会は、12人で始めましたが、



年取ったり家の事情で辞めたりして、現在は5人がフルタイムで働いています。子育てで忙しい時でしたがお互いやりくりして、今は子供たちも結婚し皆孫がいますわ」

創業時には一人10万円ずつ出資、町からの助成金を活用して徐々に冷凍施設等を完備していった。そのため、今では普段から作っておいて瞬間冷凍保存し、お歳暮で注文が多い時等にすぐ対応できる体制になっている。

「こちらからPRしたことは一度もないのだけれど、あちこちの通販会社から注文がくるようになりました。丹波の栗や大納言を使った京菓子であることが人気のようで、東京がよく売れ、広島や北海道からも来ます」

毎年商品開発し、毎年のように各種の賞を受賞している。常に前向きに取り組むお母さんたちの創意と真心こめた商品作りが人気の秘密と思われる。「でも、原材料がもともと高いので、そうは安く出来ないのが辛いところですよ」と細井さんは言う。

歳暮用には丹波栗甘露煮や黒煮豆セットもよく売れるようだが、大村千恵子さんは「栗の皮剥きは大変、ほんま腹が立ちますわ」と笑う。そんな時は辞めた仲間が手伝いにくてくれるとか。

最初は菓子のタイトル文字やパッケージデザインをプロに依頼したが、今は文字も包装も自分たちで考案して描き、経費の節減に努めているようだ。

「今はゆつたりして働けて、めちゃ楽しい。皆で珈琲でも飲みにいこかとお出かけたりもします」皆に会うために来ているような気がします」と言っているうちに昼食の時間になっ

た。皆近くに住んでいるので自宅へ帰る。「帰ってからご飯の支度、大変ですね」と言う、「皆さん、旦那さんがお昼作って待っていてくれます」と言う返事が返ってきた。

次のブランドは「京かんざし」

京都府が開発、京丹波町が栽培を推進しているのが「京かんざし」という根も葉も食べられる金時にんじん。味、香り、色が楽しめるだけでなく、高い抗酸化作用があり、体に優しい野菜だという。Uターンして農業を始めた城崎正継さん(61)が訪ねたのは、親戚筋にあたり新規就農者の指導にも熱心な城崎逸夫さん(80)。

ハウスでは6月早々に種まきした京かんざしが発芽しており、8月には収穫できるという。「最初に水をどんどんやり、根を下へ下へと伸ばすことだね。発芽のための温度管理が難しいよ」と説明する。逸夫さんはU・イターン者の受入れにも熱心に当たっている。親の跡を継いで農業をはじめた正継さんは、つばめが通って来る我が家の良さを再認識したと語りながら、ハウスの手入れに励んでいた。

文/浅井登美子 写真/小林恵



◀葉もすべて食べられる京かんざし
左/ハウスへむかう二人の城崎さんと発芽した京かんざし

●京丹波町産業振興課
☎0771-82-3808
●鎌谷中もえぎグループ
☎0771-87-0148

水田の中にある小さいが良く手入れされた「荒神社」。遠野遺産



山里の文化と暮らしを語り継ぐ

「遠野物語」の里

とおのし
岩手県遠野市

ドラマチックに紹介している。

入口から緩やかな廊下を映像を見ながら行くと2階の第

1展示室。「神隠し」「白い鹿」「河童淵」等の民話が大スクリーンで楽しめる。語り部に出会う旅を目玉にしている遠野観光の入口だ。

1階の最初の部屋は、「遠野物語」から遠野の歴史を読み解く演出で、広い空間の中央に遠野の地形がある。ジオラマとスクリーンを使って湖水伝説、三山伝説などの遠野の創世神話が語られ、壁際には『遠野物語』ゆかりの資料を展示している。第2展示室は、遠野の人、風土、文化を豊富な実物資料やジオラマ、写

真等で体感できる。

一角に、山の暮らしコーナーがある。写真と山仕事の道具や音響等で、自然に寄せる人間の恐れや山岳信仰とは何かを感じさせる演出である。昔の生活体感コーナーでは、

遠野の写真を撮り続けてきた写真家・浦田穂一の写真を大写真で使い、そこに板張りの寛げる空間を設けている。博

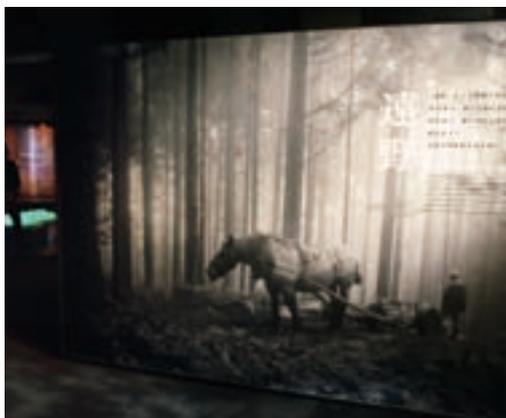
変化に富んだ美しい田園と森、その中に古い民家や町家が点在し、民話や行事、昔の暮らしなどが連綿と伝承されてきた遠野市。平成19年から住民と行政が協働して史跡や伝承行事を保護活用していくための「遠野遺産」制度がスタートし、現在、地域から推薦があり認定された「遠野遺産」は107件にも及ぶ。文化財保護活動の拠点になる市立博物館では柳田国男の『遠野物語』を基調にしてリニューアルオープン。遠野の文化や歴史を斬新な手法で展示して、新たな遠野ファンを増やしている。

『遠野物語』のロマンをいま再び 遠野市立博物館の試み

足を一歩踏み入れると、霧深い杉林の中を馬と馬車を曳く老人の写真が「遠野」へと誘う。野鳥や風、木々のざわめき——柳田国男の『遠野物語』の世界へ迷い込む予感で心が躍る。

遠野市立博物館は平成22年4月24日、『遠野物語』発行100周年を記念して、リニューアルオープンした。『遠野物語』の世界を、豊富な資料と最新の映像や照明等で分りやすく

▶柳田国男『遠野物語』等の出版物。左は柳田が自費出版して最初の一冊を佐々木善喜に送った貴重なもの。市立博物館に入館すると『遠野物語』をイメージした映像が迎える



物館全体が、遠野の暮らしをドラマ的に学べる構成である。

また館では遠野に関わる作家たちの貴重な図書や資料集も独自に発行して販売しており、柳田国男、宮沢賢治ファンには見逃せない。

案内してくれた学芸員の前川さおりさんは「以前からあった資料を展示し直したもので、整理して見せ方を工夫しました」と言う。

前川さんは山形市出身で、大学卒業と同時に『遠野物語』に惹かれて職員採用試験に応募した。多忙だがやりがいがある仕事だと前川さん。

併設する市立図書館の奥に市の文化政策部があり、職員はここに勤務。市が3年前にスタートした「遠野遺産」制度の窓口もあり、市民が博物館を訪ねる機会が増えている。

現在各地の博物館、美術館等は見学者の減少、展示品のマンネリ化、厳しい自治体運営の影響を受けて経営難に陥っている。まして東日本大震災に遭った東北地方は、施設や貴重な文化財そのものが損傷・壊滅し、復旧のめどは殆ど立っていないのが現状である。

遠野は三陸沿岸に近く、職員たちは震災後はいち早く被災地へ出かけ、災害で損傷した文化財をレスキューする活動も行っている。

遠野市立博物館の新しい試みは、博物館再建活動の指針となりそうだ。

柳田国男が伝えたもの 市民が伝承しているもの

柳田国男が遠野の佐々木喜善(鏡石)から話を聞いてまとめた『遠野物語』には119話に及ぶ民話や伝承が記述されている。その序

文で柳田は「遠野郷にはこの類の物語なほ数百件あるならん。遠野よりさらに物深き所にはまた無数の山神山人の伝説あるべし。願はくはこれを語りて平地人を戦慄せしめよ」と記し、『遠野物語』は初版から100年たったいまも世界から注目される日本民俗学の原典になっている。

明治8年兵庫県の医家に生まれた柳田は16歳で上京して第一高等中学校に入学、東京帝国大学卒業後は農商務省農務局勤務となる。国木田独歩、田山花袋等と交流し、学生時代には『抒情詩』を発表しているが、農務局勤務になってからは積極的に全国を旅し農政学に関する論文や講演活動に当たっている。

『遠野物語』は明治43年6月、34歳の時自费出版したもので、柳田は前年の8月に遠野を訪れた。遠野に伝わる話を、夜を徹して話してくれた佐々木喜善(当時25歳)を訪ねて来村したが、喜善は不在だった。後に喜善も柳田の影響を受け、昔話研究の先駆者となり、「日本のグリム」と呼ばれた。

『遠野物語』には、里の神、山の神、家の神等民間信仰の神々に加えて、天狗、山男、雪女、河童等の妖怪、猿や狐、狼等の動物が登場する。山男や山女の話、人が神隠しに遭う話は全国各地にあり、民俗学者も関心を持ってきたが、「語り部」が地元の言葉で語り継ぎ、またオシラサマなどの家の神を大切に祀る信仰が代々継承されている遠野のような地方は少なくなりつつある。

遠野市は北部中央の山岳信仰の山・早池峰山(1917m)、西部に石上山(1028m)、東部に六角牛山(1294m)の遠野三山に



▲養蚕の神、家の神といわれるオシラサマ



▲台風除けの雨風祭り人形



▲遠野市立博物館学芸員の前川さおりさん。同館出版の図書や資料集の前で ▶博物館内にあるひと昔前の暮らし再現コーナー



囲まれた盆地に市街地を形成する総面積825・62kmの市。

まちなかには遠野南部氏の城下町の面影が色濃く残り、寺町と呼ばれる地区には神社や寺、商人町、武家屋敷

の跡がしのばれる。里には手入れされた田畑が広がり、また、南部駒の生産地でもあり、馬と人が一つ屋根の下で暮らす南部曲り家が多数あった。その代表が江戸時代末期頃建造の「千葉家」で、約800坪の敷地には馬20頭、作男15人がいた。曲り家の多くは市が「遠野ふるさと村」伝承園に移築して整備し、昔の暮らしなどを体験することができる観光資源となっている。

さらに市では、地域にある神社や寺、自然や民俗芸能、風習等を、誇るべき遺産、次世代に守り伝える宝物として、「遠野遺産」に認

定する制度を平成19年からスタートさせた。

遠野遺産は市民が地域の宝物であるとの認識を持ち、皆で守っていくことが認定の条件で、地域づくり団体等が推薦、遠野遺産認定調査委員会が推薦物件の調査を行い、それに基ついて市長が認定するもの。認定されると、保護・活用事業の計画を市に申請し、採択されれば、一件につき上限80万円までの補助が受けられる。

遠野遺産に関する市民の関心は高く、3年を経て現在107件が認定され、保護活用の活動も盛んだ。例えば、訪れる人も減多になかった小さい神社を、地区住民が総出で参道や境内、森を整備し、途絶えていた祭りを復活するケースが数地区で行われている。

「遠野遺産」に認定された地区と世話さんの一部を訪ねた。

「おひほの遺産」を訪ねて

遠野駅周辺の商店街では、おかみさん達が主催して2月中頃から3月3日までの1〜2週間、「遠野町家のひな祭り」を開催している。

これは遠野遺産「一日市のお雛見」を活用した事業で、和菓子処松林堂を営む松田和子さんの店を訪ねた。「百年以上の商家が多いので、各戸に雛人形があります。これを特別公開し、語り部が雛の歴史を語ったり、甘酒、菓子や茶でもてなしたり、4日には子供たちが親水公園で流し雛をします。古雛を公開する家は25カ所、新しい雛や子供たちの手作り雛などを展示する『おひな様ギャラリー』は32会場にもなり、3万人が訪れます。町家の語りは農村部と言葉使いが少し違いますので、会を

作って学びあい、今19人のお母さんが雛の語り部になっていきます」と松田さん。

松林堂は遠野の伝統銘菓「明けがらす」を明治以降作り続けてきた老舗で、季節の和菓子が並ぶケースの奥には一年中飾る立ち雛があった。

さらに目についたのは、店頭に置かれた子供用の衣類。「遠野には災害で避難してきたり移住してきたりした方が390人いて、ボランティアの人も遠野を拠点に活動しています。この衣類は埼玉県のスミミンググループが子供用のTシャツなどを集めて置いていたもので、着替えがたくさん欲しい子供に喜ばれています」

商店街のお母さんたちも交代で避難所へ出かけて食事の世話等に当たってきた。

遠野駅のそばには市観光協会の事務所と売店がある物産センターがあり、その一角に語り部から民話を聞くコーナーがある。その日は埼玉県太田市から夜行バスでやってきた渡木亜都子さんが語り部の話を待っていた。語り部ボランティア「いろり火の会」11人が交代で勤務、当番の奥寺恭子さんが渡木さんのリクエストで「オシラサマ」の民話を語った。

「昔、あつたずもな」と、馬と娘の悲恋とオシラサマという神の由来を語る。奥寺さんは盛岡から50年前に嫁いできて、義祖父から民話を学んだ。

いろり火の会会長の工藤さのみさんは、民話を継承しなければと平成12年に同会を立ち上げた。当初は市街地の活性化を図りたいと空き店舗を借りて行っていたが、場所の確保が難しくなり廃会になりかけた時期も。次第に観光客から好評を博し、現在地にコーナー

▼遠野駅のそばにある語り部から民話を聞くコーナー



を設けることが出来た。「2、3人で始めて今11人で休日なだけでやっています。手弁当ですが、やりがいがあります」と語っていた。

観光客の渡木さんは「一度は遠野へきて、まず語り部の話を聞くんです。いつ聞いても豊かな気持ちにさせてくれます」と言って、次の場所へ出かけて行った。

遠野地方の農家の暮らしを再現した「伝承園」には、国指定重要文化財の「旧菊池家住宅」、「遠野物語」の話者「佐々木喜善記念館」、千体のオシラサマを展示する「御蚕神堂」、民芸品作りが体験できる「工芸館」のほか、やきもちやひつつみなどの郷土食を提供する店もある。蚕を飼っている作業室もあり、囲炉裏端で語り部の話を聞くことも出来、昔の農家の暮らしが身近に味わえる。

圧巻なのは千体のオシラサマが並ぶ部屋だろう。何度か立ち寄り、いつも賑わっていたが、震災の影響で観光客は大幅に落ち込んでいた。伝承園に車を止めて脇道に入っていくと常

▼いまもカッパが現われそうなカッパ淵 右／伝承園、養蚕部屋。マユは紡いで絹糸にする



▼1枚200円で売られているカッパ捕獲許可証



▶町家のひな祭り「一日市のお雛見」会代表の松田和子さん。被災地へ渡す衣類を手に。下は遠野銘菓「明けがらす」



▼伝承園の囲炉裏でCDの民話を聞く



▼小友町鮎貝地区の八坂神社と、奉納する「馬子繋ぎ」の絵馬を見せてくれる菊池さん夫妻



堅寺があり、その脇を流れる蓮池川が観光客に人気の「カッパ淵」。

それを象徴するにふさわしい穏やかで美しい小川が流れている。民話の中では悪戯者だったが、今も人形や木像が作られ人々に愛されている河童。遠野駅そばの観光協会などでは「カッパ捕獲許可証」も発行している。

市の東南部、青笹町の水田の中に小さなお社「荒神社」があった。茅葺のお社で、ご神体は権現様。春は田植えした苗の成長を、秋は黄金色の稲穂を見守っているのだろう。田圃の周辺もよく手入れされ、自然を慈しみ豊作を祈る農民たちの心持が感じられる。

翌日は南部の小友町鮎貝地区へ向かった。青田が美しい静かな純農村地帯で、地区の中心部に八坂神社がある。6月15日の例祭に際して「馬子繋ぎ」と言う慣習があり、遠野遺産に認定された。各家が和紙に木版刷りの馬の版画を三枚ずつ持ち寄り、例祭の早朝に米粒や米粉で練ったものを添えて、神社と水田

うで、近くに住む菊池孝一・道子夫妻にお願いして、用意した馬絵(版画)を見せていただいた。

の水口に奉納する。祭りの前に皆で集まって絵を描いたり木版を刷ったりする

「絵馬を奉納して無病息災と豊作を祈願する行事です。昔ほどの家にも版があったんですが、今は集まって手描きすることが多くなつたね。祭りには神楽やしし踊りが出て賑わい、そのあとはヤマバ(やまめ)を焼いて皆にふるまいます。ぜひおいでなさい」とご夫妻。鮎貝地区は22戸で、農家も高齢化してきたが、祭りには子供や孫が皆里帰りして賑わう。国道沿いには産直「ともちゃん」があり、新鮮野菜や小友米、農産加工品を豊富に並べていた。

もう一つの魅力、「遠野ふるさと村」

広大な敷地の中、雑木林に囲まれて7軒の曲り家と納屋、蔵、水車小屋等があり、田圃や畑では季節の作物が作られている。遠野のひと昔前の暮らしがそのまま再現されたような「遠野ふるさと村」。古くから伝わる年中行事も開催し、馬っこ作り、南蛮わら編み等の農村の生活を体験、田植えや稲刈り等の農

業体験もできる。取材に伺った日も、市内の父兄と子供たちが曲り家の一軒を借りて餅つきをしていた。村で最大の江戸時代建造の曲り家「肝煎りの家」では映画を撮影中。ここ数年映画やテレビのロケ地に使われることが多く、有名な役者が何十人も訪れている。

(社)遠野ふるさと公社が運営し、職員はピジターセンターの仕事を含めて23人だが、村内には「まぶりつ」と呼ばれる地域の中高生者グループで構成する守り人がいて、交代で常駐している。その一つ、曲り家「大工どん」の家を訪ねた。

この日は梅田造さん(77)と菊池はやさん(69)が当番日。「掃除して、いろいろに火を焚き、板戸を開け、来た人を案内したりします」

普段は農業をし、月2、3回ふるさと村へ勤務するが「ここへ来るのが楽しみ。うちらがもう忘れてしまった子供時代の暮らしがあつた」と二人は言う。

梅田さんは趣味で河童の木彫をしており、売店でも売られていた。

遠野ふるさと村の支配人鈴木裕子さんは、「一番気になるのが地震や津波で災害に遭われた方たち。避難所になればと、普段は宿泊出来ない曲り家に布団を持ち込み泊ってもらったこともあり、ボランティアの方にも利用していただいています。観光客は大幅に落ち込んでいますが、復興にむけて何が出来るかを皆で模索する毎日です」と語っていた。

- 遠野市文化政策部文化課 ☎0198-62-2340
- 遠野市観光協会 ☎0198-62-1333
- 遠野ふるさと村 ☎0198-64-2300
- 伝承園 ☎0198-62-8655

◀遠野ふるさと村支配人の鈴木裕子さん
左/遠野ふるさと村、大工どんの曲り家。菊池さん、梅田さん





地域ブランドとして甦った

富良野ラベンダーの里

北海道
なごふらのちよう
中富良野町

夏の富良野といえば、十勝岳を背景に、町全体が薄絹の紫のじゅうたんさながらのラベンダー畑で埋め尽くされているイメージが強い。しかし、実際の富良野の町で、一面のラベンダー畑に出合う場面は意外に少ない。にもかかわらず、なぜ私たちの記憶に一面のラベンダーの広がる景観が刻み込まれているのか。そこには、戦後の高度経済成長の一時期、富良野の大地を飾ったラベンダーの歴史と、そのラベンダーを愛してやまない一人の男とその家族が守り切った一枚のラベンダー畑の物語があった。

栽培から加工過程・ 商品が楽しめる「ファーム富田」

車から降りた途端、花の香に包まれた。目の前には、赤、黄色、オレンジ、紫、白の幾条もの彩のテープが緩やかな斜面を走り、隣には薄紫のラベンダーのじゅうたんが広がっている。妖精が魔法のタクトを振ったに違いない。そう思わずにはいられない光景である。人々は、思い思いに花に遊び、シャッターを切り、散策する。誰の顔も笑いに染まって



いる。ポプラ並木にせせらぎの音。ラベンダーの香りが漂うシヨップには、香水や石鹸、ポプリなどの品々が並べられ、人々は、香りを旅の土産にと、あれこれ見て回る。

ラベンダーソフトクリーム、ラベンダーラムネをはじめ、北海道の産品を工夫したメニューも盛り沢山。まさに触覚、味覚、視覚、嗅覚、聴覚の五感を満たし、時間を忘れて過ごすことができる観光スポットといえよう。

「ファーム富田」の四代目で社長の富田均さんに広い園内を案内していただいた。父親を助け、中学生のころから土を耕した。高校卒業と同時に家業に本腰を入れ、今年で30年。

父親から社長を引き継いで9年になる。

まず案内されたのが、「蒸留の舎」^{いえ}。

ラベンダーからエッセンシャルオイルを抽出するための蒸留施設である。「ラベンダーのみで蒸留を行っている



「ファーム富田」のトラディショナルラベンダー畑。どうしてもつぶすことのできなかったこの畑が奇跡を呼んだ。畑のあぜ道が散策路になっている



園内のポプラ並木を背に、富田均社長

るのは、日本では「こだけ」と均さん。60kgのラベンダーから抽出できるオイルはコップ1杯から1杯半ほど。自然がもたらした貴重な贈り物である。

隣接する「香水の舎」では、抽出したオイルで香水を調合したり、石鹸を作る工程が見学できる。畑で原料に触れ、さまざまな作業場でそれが加工される場面が手にとるようにわかり、その上で商品を手にするのだから、商品への信頼感は確かなものとなる。

「ラベンダーを栽培し、加工して商品として売るといってそれぞれの工程から、少しずつ利益を考えていけば、今のところ入場料を取らなくとも、なんとかやっていきます」と均さん。日焼けした顔がほころぶ。

入場無料の「ファーム富田」。入場口がないため、人々の動線が定まることなく、いろいろな場所から自由に入入りできるのが、魅力の一つになっていることがわかる。「開放している農地の広さは7.5haですが、もともとあつた水田や畑に土を入れてラベンダー畑を作りましたから、当時のあぜ道そのままそこに皆さんが必要かなと思われるスペース

を作っていくうちに、今の姿になりました」。「彩りの畑」「花人の畑」は「皆さんに楽しんでもらうための畑」。ふつう、花畑には種苗会社が種を買ってくれる花を植えるが、それでは同時期に咲く花はそろわない。そこで種の採取より、「見せる畑づくり」を優先した。「連作障害を克服するのが大変ですが、土の手入れを工夫し、毎年同じ場所に花畑を作っています」。生産性や効率性より、お客さまが感動する顔が見たかった。それが、集客と商品の販売額向上につながっている。

奇跡を生んだ1枚のカレンダーと1個のサシエ(におい袋)

富良野地方でラベンダーが栽培されるようになったのは昭和28年。そのとき均さんの父で会長の忠雄さんは、ラベンダー畑の景観に魅せられた。6年後、畑の一角の10aの土地にラベンダーを植え始める。この時期から地域でラベンダー栽培が奨励され、蒸留工場もでき、昭和45年には富良野地方全体で栽培面積230ha以上、栽培農家は250戸にまで増えた。中富良野町でも30haの栽培面積に対して、最盛期で300kgのオイルを抽出していたという。しかし2年後、貿易の自由化による輸入香料の台頭と、合成香料の技術進歩の大波に洗われるように、ラベンダー畑は波間に姿を消した。

「父も母もラベンダーが大好きで、トラクターでラベンダーをつぶすことは忍びなかったのだと思います」。

しかし、生活は苦しくなるばかりだった。畑をつぶそうと決断した昭和50年6月のこ



ドライフラワーづくりの一場面



蒸留工場「蒸留の舎」でのオイル抽出、作業時間は約1時間半。ラベンダーを大釜に詰め込み、水蒸気を送って、エキスを揮発。ゆっくりと冷却してオイルを抽出

とだった。奇跡が起きた。国鉄のカレンダーに、ファーム富田のラベンダー畑の写真が掲載されたのだ。潮目は変わった。カメラマンや観光客が訪れるようになったのである。

翌年、均さんの母・幸子さんが旅行者の女性から教わって作った1個のサシエ(におい袋)が売れた。以後、サシエづくりは、ラベンダー畑を継続するためのささやかな収入源となり、農閑期の楽しい仕事となる。ラベンダーに一縷の可能性を見出した忠雄



右/香水を調合して製品にする
左/「花人の舎」には、ファーム富田の歴史がパネル展示されている



▶商品の数々。1個の匂い袋から始まったラベンダーの加工商品は、現在、その数を数えられないほど。最近の売れ筋は無添加石鹸



▼ショップでは、たくさんの観光客が買い物をする姿が



▼花人の畑



さんはオイル抽出を再開し、香水作りを始めました。「普通なら、ラベンダーの苗木と切り花を売る程度でしょうが、このときに香水を作ろうと考えた父親の存在は大きかった。それから、石鹸の製造許可もとりました」。

この忠雄さんの発想を大きく飛躍させたのが均さんである。平成元年、稲作や畑作を打ち切り、ラベンダーと花に特化したのである。ラベンダーの最盛期とコメの消毒時期が重なるため、両方に対応すると共倒れになるおそれがあったからだ。何より、ラベンダーを生かしたいという気持ちが強かった。

しかし、農家は「食べ物を作る」のが本分。ラベンダーに魅せられた忠雄さんも、「短い夏の水商売。花のブームもいつとで終わるかもしれない」と、賛成しかねた。「でも、ラベンダーを生かして採算ラインにもっていく可能性はある」と均さん。父子の議論が繰り返

返され、決断が下された。

花が観光に結び付くなど考えもつかない時代。秋から冬の閑散期には、首都圏で開催される北海道物産展などにも商品を出して、均さん自らが販売した。「お客さまとの話のキヤッチボールが商品開発の大きなヒントになりました。また、デパートやハーブショップなどを回り、次の年の企画に役立てました」。匂い袋や手作りの商品は、地元の人たちの冬の仕事となり、現在に至っている。

花観光の先駆者として

ブームは続いた。観光客は年々増加し、平成11年からは、6月上旬から10月下旬の間、近くを通るJR富良野線に、「ラベンダー畑駅」が設けられるまでになった。

家族経営だった農園も現在、社員30名。夏の最盛期はアルバイトを含め120名の大所帯となる。

ラベンダー栽培50周年を迎えた平成20年、

オイルやドライフラワーのための畑だった場所を日本最大規模のラベンダー畑「ラベンダーイースト」としてオープンさせた。

順調に見える中でも課題は多い。昨年、今年と長雨からくる病気でラベンダーが枯れてしまい、今年は2万株を植え替えた。「大きくなるのに5年ばかりかかります。今後も長雨が続くのかどうか、なにしろ自然相手の仕事ですから、毎日勉強です」。

父子で守り、丹精込めて育てあげた農園は、いつしか、町全体のブランドイメージを作り上げていった。

ラベンダーは中富良野の宝物 高齢者が楽しく畑仕事

「ファーム富田」の程近く、中富良野町のシンボル・北星山の中腹に町営ラベンダー園がある。山肌を薄紫に染めた斜面に「なかふらの」と形どった花文字が晴れやかに映る。ラベンダーで注目され始めた昭和55年、町で



◀中富良野町の町営ラベンダー畑。傾斜面で作業をする事業団の人たち

- ラベンダー開花情報は中富良野町役場 産業建設課 ☎0167-44-2123
- ファーム富田 ☎0167-39-3939 <http://www.farm-tomita.co.jp>



◀夏のラベンダー畑では草取りがメインの作業

も、冬はスキー場となるこの場所にラベンダーの栽培を始めた。以来、冬はスキー場、夏は、ラベンダーやサルビア、ヒマワリなどの花の競演が、人々の目を楽しませている。

畑作業を一手に引き受けているのが、中富良野町高齢者事業団。現在会員は60歳から79歳までの40人。農繁期、町の農家の手伝いとラベンダー園の作業を行っている。

ラベンダー畑の作業は例年4月末から10月中旬まで、日曜日と雨の日以外の毎日行われ、春先の土おこしから、夏は草取りに汗を流し、花が終われば、株を丸く刈り取る。

「傾斜が30度なので、大雨が降ると一気に水が走って表土が流れてしまいます。ですから、強い雨が降ると心配で夜中でも見に来ます」と話すのは、今年からラベンダー園の管理をしている西原淳一さん。「事業団の人たちの力を借り、花をきれいに咲かせるのが使命」と言い切る。花畑の花を絶やさず咲かせる苦労は多い。

「この年齢になると、ほかでは使ってもらえないからね」と笑うのは、事業団の理事長・吉川明男さん。「でも、充実感を味わえる仕事でありがたいですね」。副理事長の五十嵐安雄さんも、畑を見に来てくれる人の喜ぶ顔を見るのが楽しみだとか。

「定年になってから、事業団で仕事を始めたけれど、大勢で作業をやるのは本当に楽しい」。都会から来る人たちは、「ラベンダーの香りに包まれて仕事ができいいね」というけれど、毎日嗅いでいると、においに酔っぱらって、けっこうたいへん」と話してくれたのは、作業に加わっている女性の方々。作業のない冬には、思いつくままにラベンダーで小物を作って遊んでいるという人もいた。

事業団の人たちの多くは、富良野の町がラベンダー一色に染まっていた歴史を記憶している。いったんは姿を消したラベンダーが、「楽しむ畑」としてよみがえり、町に観光という産業をもたらした。

「ラベンダーは中富良野の宝物です」

ラベンダー畑の作業をしていた一人の女性の言葉である。人と風と土の抱擁の中で慈しまれた「宝物」は今、微風を浴びて静かにそよいでいる。

現在、富良野で栽培されているラベンダーは4種。6月下旬から花の咲く「濃紫早咲3号」「ようてい」、7月上旬に標準種の「おかわらさき」、下旬に遅咲きの「はなもいわ」と、順に花を咲かせていく。「ファーム富田」では、冬期のハウスでのラベンダー栽培に成功しており、ラベンダーを通年楽しめるようになりそうだ。

文／村上憲加 写真／小林恵

▼花畑のひまわりの苗の手入れも大切な仕事



▶高齢者事業団、理事長吉川明男さん(左)と副理事長・作業責任者五十嵐安雄さん

▼花や株の状態を見て回る。会員の平均年齢は71歳だが、元気で若い



▶左から役場産業建設課・田邊工修さん、西村幸博さん、社会福祉協議会・傅里栄さん、町営ラベンダー園管理責任者・西原淳一さん





地域が誇る建造物や伝統文化に風と光を 「米蔵」「しおまち唐琴通り」「須恵器」

(岡山県瀬戸内市牛窓町)

岡山県南東部に位置し、瀬戸内海に臨む港町、牛窓。古くから風待ち・潮待ちの良港、造船の町として栄えたが、交通流路からはずれ明治以降に衰退。その後はオリブ栽培や、その美しい眺望から「日本のエーゲ海」と称し観光の町として発展してきた。だが、海水浴、みかん狩り、テニス、ペンション……、それぞれのブームが去り、町は徐々に活気を失っていった。象徴的な建物や伝統文化に新しい風と光をあて、牛窓の魅力を生かしながら昔のように活気あふれる町に、と取り組みを始めた人と場所を取材した。

休日は海辺の町へ、人々を誘う名器の調べ

毎月第3日曜日、静かな牛窓の住宅街を見慣れぬ車が何台も続けて駆け抜けて行くようになった。海水浴シーズンでもない限り、最近では、あまり見かけなくなった光景だ。少しおしゃれをした年配のご婦人たちが、三三五五、道を歩いているのも見

▲最上級の木材でがっしりと組み上げられた高い天井と漆喰の白く厚い壁が独特の静寂感を醸す音楽ホール。米蔵のステージにはニューヨーク・スタインウェイ社製のグランドピアノ（型番D-274）が目をはひく



▲東服部家の北西側外観。この風景を目印にコンサート会場へと向かう



▲牛窓シーサイドホール(米蔵)表外観
▼コンサート終了後、食事処「うしまど茶屋・潮菜」へ向かう人たち



える。おしゃべりをしたり笑いあったりと、何だかとても楽しげだ。皆が目指しているのは、青い空と海を背景に東西に長く重厚に佇む東服部家。そして、そこで行われるクラシックのコンサートだ。昨年（平成22年）10月、東服部家の築約100年の大きな二つの米蔵が音楽ホールとそのロビーとして生まれ変わった。造船用の木材間屋として栄えた若葉屋（東服部家）が威信をかけて建てた蔵は、音楽ホールに改装されるにあたりさらにグレードアップ。床は県内産の杉で張り替えられ、エアコン6台とシーリングファン5台も装備された。そして、幅約7メートル奥行き約20メートルの蔵の最

奥にしつらえられたステージに鎮座するのは、ニューヨーク・スタインウェイ社製のグランドピアノ（型番D-274）だ。

開放された名家の蔵、最高級として知られるピアノメーカーの中でも、さらに希少な名器（国内では5台）、そして、地方では、なかなか身近で聴くことのできないクラシックのコンサート。この3つが揃うとなれば、貴重な休日のひとときをさいても、いそいそと出かけてみたくなるのもうなずける。

「いい音楽と、いいものに囲まれた心地よい空間を提供したかった」と、音楽ホールの産みの親、東服部家七代目当主・服部弘平さん。先祖が築いた米蔵を活用したいとの気持ちも持っていたが、音楽ホールが生まれたのは、さまざまな人の想いと出会いが重なったこと。

具体的な最初のきつかけは、昨年4月に改装前の蔵で行ったバイオリンコンサートだった。そのスタッフの一人から、スタインウェイのピアノを置いてはどうか、との提案があったのだ。というのも、バイオリニストから

は響きがよく、大変気持ちよく弾けたとの高評価を得、もちろんコンサートも大成。これは、ぜひ、よい楽器を置くべきだと話が盛り上がったのだ。

その話をアメリカの友人にしたところ、話が進み、型番D-274のグランドピアノの購入に至った。購入費用は2千万円を超える。それでも求めたのは、服部さんが幼い頃から聞かされていた東服部家とスタインウェイとの関わりだった。戦前の東服部家にあつた同じ型のピアノが空襲で焼け、焼け跡からフレームをみつけた女性たちが愛しさのあまり泣き崩れたというエピソードを何度も耳にし、それが印象的で心に残っていたのだ。そんな話をしていった先祖のことも思い出し、何か縁があるのではないかと決断したわけだ。

最初はピアノを置いておくだけでいいと思っていたのだが、温度や湿度の管理と、音を育てるために一流のピアニストによる弾き込みが必要であると知り、それならば、この貴重な音色を多くの人に聴いてもらおうと、音楽ホールへ改装、今年3月から定期的なマンスリーコンサートの開催とあいなつた。

このコンサートは「うしまど夢コンサート」と題され、来年の3月まで毎月第3日曜日に午前と午後の2回公演で開催。公演準備から当日の受付など、運営は全て、音楽ホールと服部さんの心意気に惚れ込んだボランティアの皆さんによって行われている。そして集客は回を重ねるごとに増している。ボランティアの方々やお客さんの要望・提案により、椅子席、スリッパ、トイレの設置など、ホールは日々、さらに心地よい空間へと進化を遂げ

ていることも功を奏しているようだ。

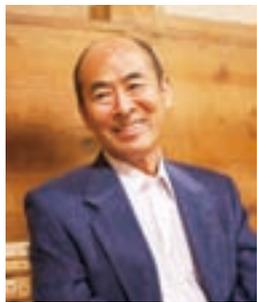
「観光に大切なのは五感（視・聴・嗅・味・触）を刺激するのだと思います。造船業が盛んだった頃の牛窓には一日中船を造るコンコンという音が響いていたが今は全く聞こえない。ホールが「聴」の部分を担当し、それが牛窓の活性化につながると嬉しい。岡山の音楽家の拠点となり、さらには世界中から演奏依頼が来るようなホールになればという夢もあります」と、少しはにかみながら話す服部さん。世界に通じるようにと、音楽ホールは「牛窓シーサイドホール」と命名。ここでコンサートを挙げて感動した演奏家たちがホームペー
ジやブログで、その名と魅力を次々に世界へ発信している。音楽の町牛窓へ人々が競って集う日は案外近いかもしれない。

活性化プロジェクトの誕生

午前のコンサート終了は正午。聴衆の一部は昼食のため同じ敷地内にある食事処「うしまど茶屋・潮菜」へ向かう。ここは東服部家の離れを改装したもので、贅沢な趣で飲食が楽しめる、新名所になりつつある場所だ。

そして別の一群が車や徒歩で、それぞれに向かうのは、しおまち唐琴通りにある「風待ち亭」。ここは牛窓シーサイドホールのコンサートをはじめ、何かイベントが行われる日にはオープンカフェとなり、昼食時に夏は「ぶっかけそうめん」が、冬は郷土料理「水夫のじゃぶじゃぶ」が材料費のみの低価格で提供されるのだ（取材時の夏は、ぶっかけそうめんは200円だった）。

調理や配膳を担当しているのは、「牛窓しお



▲ロビーとして使われているもう一つの米蔵。ロマンチックでありたいとラフチェア式のブランコ（アメリカ製）を設置。牛窓在住の元船大工の手による一畳台と、手前の台の上には若葉屋時代の千両箱がある
▲七代目当主・服部弘平さん

まち唐琴通りの保存と活性化プロジェクト」に会員として参加している地元の方たちだ。同プロジェクトは、平成21年10月に、県外の勤務先を早期定年して地元へ戻った岡國太郎さんが中心となって立ち上げた。「だんだん町がさびれていくのは分かっていたけれど、よそから見ていると牛窓はいい街！のイメージのままだったんです。でもUターンして実際に暮らしてみても愕然としました」と、岡さん。

潮待ち風待ちの良港として栄えた繁栄ぶりを「牛窓千軒」と称された古来より、造船や観光の町として長く栄えた牛窓。岡さんが青年時代を過ごした30年程前までは、まだ商店街もにぎやかで、洋品店、食堂、下駄屋、仕出し屋、文具店、肉屋、てんぷら屋、自転車屋、米屋……、さらには歯科医院、銀行、郵便局までが営業していた。ところが今は、4、5軒ほどの店が開いているのみ。町のシンボルともいえる格子戸を備えた風情ある建物は、住む人もないまま荒れ果て屋根が自然崩落。近道を歩けないほどの危険地帯もできてしまっている。昨今は「空き家百軒」と自嘲しながら高齢となった住人達は、皆意気消沈し、うつむき加減で暮らしていた。

このままではいけない。まずは、住人が町の良さを再認識し、顔をあげ、前を向いて暮らせる自信を取り戻そう。住んでいる人がいる所だと確信すれば、人は徐々に集まってくるに違いない。そんな願いからプロジェクトは生まれた。

まずは、牛窓ならではの文化の掘り起こしからだ。牛窓地区固有の風習を再認識するため、各家の檀那寺から配布される「牛玉

ほういんかた 法印札」作りを行った。旧暦の8月1日にお雛様を飾る「八朔雛」と、その飾り物である「獅子駒」作りも呼び掛けた。こうなると伝統ある町の底力は強い。商店会や保存会が残っていたことも幸いし、プロジェクトの意向はすぐに伝わり、家々で伝統行事が復活した。タウンウォッチング「カラコトウォーク」や、他町の視察旅行も行った。

そんな中、昨年、「風待ち亭」が誕生した。現在はここを拠点に「オリーブの実る町並み」を目指し市木であるオリーブの苗木の鉢植えを街角に配置したり、達人のコツを受け継ぐうと梅干を皆で漬けるなど、多彩な行事を展開中だ。「団結力の強い土地柄なので、よい人間関係が町の一番の財産ですね。それから地方都市を元気にする3つのキーワードは、若者・よそ者・ばか者（アイデアマン）とおっしゃる方がいますけど、私たちの仲間は地元外の人も多くて、地元民が考えつかない提案をしてくれます。また地域おこしは単体では難しい。外部の諸団体ともネットワークを結びお互いに発展したい」と、岡さん。現在、プロジェクトの会員は85人。地元外会員は半数以上。その頼もしい力の輪は、さらに広ま

りつつある。

U・ターナー者の視点と発想で

地方都市活性化のキーワードである、よそ者・ばか者（アイデアマン）は、都会生活を体験したUターナー者がそれに該当し、成果が出ている場合が多いのだそう。

牛窓シーサイドホールの服部さんと、牛窓しおまち活性化プロジェクトの岡さんは、共



▲「風待ち亭」。青い朝顔の苗を町内の人に配った



▲岡 國太郎さん



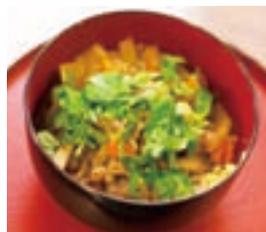
▲軒に飾られた「牛玉法印札」



▲繁栄の風情を残す、しおまち唐琴通り。賑やかな商店街だったことを知る人も今は少ない
▼風待ち亭内部。岡さんたちのプロジェクトに賛同する岡山理科大学の学生たちによって、ぼろぼろの空き家を大改造。壁掛けは障子の棧とご近所のご婦人方の着物で製作



▲「獅子駒」飾り。米粉を蒸してつき細工する。もらいに来る子供たちに配るのを「貸す」と表現し、借りた女の子は成人し女の子が生まれると、獅子駒を作って貸す習わし



▲「じゃぶじゃぶ」。ゲタ(舌平目)のミンチと野菜を醤油味で煮た汁かけ飯。春菊や三つ葉をのせ、わさびを添えると、さらに美味





▲寒風陶芸会館外観(上)と出土品が展示されているロビー



▼玄関横で土日に開催されている、新鮮野菜の販売「寒風市場」。集客の一助になればと、昨年からは地元の方々ボランティアで開いている



◀指導員の大野さん(左男性)と三浦さん(下)に手ほどきを受けながら陶芸する来館者。小さな子供でも楽しめ、素敵な作品が出来上がる



▲来館者に須恵器の説明をする小田礼子さん

ン美術館に作品が3点収蔵されている安倍安人さん始め18人の作家が工房を構えており、陶芸会館では、その作品の一部の展示販売を行っている

に牛窓生まれで外の暮らしを経験したという共通点を持つている。つまり地域の良さを知りつくし新しい風を起こせる地域活性化のキーマンなのだが、牛窓には、今年また新たなキーマンが一人加わった。4月に寒風陶芸会館の館長に就任した小田礼子さんだ。
小田さんは牛窓町の出身ではないが、牛窓がある岡山県の出身。今年3月まで東京で旅行雑誌の編集・執筆を手掛けており、本誌のライターとしても活躍。取材で全国を訪れ、地域おこしの事例にも詳しい。この経験を生かし、ふるさと岡山に役立つことをしたいと考えていたところ、寒風陶芸会館と縁が結ばれUターンを決意した。もちろん自身が陶芸好きだったことも大きな理由のひとつだ。
岡山県といえば備前焼が有名だが、牛窓の寒風一帯では飛鳥時代から奈良・平安時代にかけて、そのルーツとなる須恵器や鷗尾など各種の陶器が焼かれていた。陶芸会館はその資料館として寒風古窯跡群(国指定重要史跡)の南側に26年前に開館した。
現在、館よりほど近い陶芸の里には日本最大級の長さ85メートルの大窯を作られていることでも有名な岡山県重要無形文化財保持者の森陶岳さん、ニューヨークのメトロポリタン美術館に作品が3点収蔵されている安倍安人さん始め18人の作家が工房を構えており、陶芸会館では、その作品の一部の展示販売を行っている

る。また、本格的なガス窯、電気窯を備えた作業室で、専門職員の指導のもと土ひねりや絵付けが体験できる陶芸教室が開催されている。
素晴らしいことづくめの陶芸会館だが、こもやはり来館者の減少という問題を抱えている。平成6年には年2万人いた来館者は7千人にまで落ち込んでいるのだ。この原因の一つは広報不足にあるのではないかと小田さんは考えた。何しろ、岡山県の中でも存在を知らないという人が多いくらい、寒風陶芸会館の知名度は驚く程低いのだ。
まず小田さんは、パンフレットを車に積み、市内の施設を訪問することから始めた。マスキミの取材にも積極的に応じ、自身も作家を紹介する記事を書き始めた。会館では来客があるたび、展示物や作家の説明をし、希望があれば、作家の了解を取って工房へ案内するという試みも始めた。「自分は新米なので、他の職員の邪魔をしないように、できることを探してするだけ」と、小田さんは言うが、指導員の三浦公子さんは「広くいろんなところを見てこられた経験を生かして一番効果的なことを提案してくれそう」と、期待の笑顔で語る。成果が出るのはまだ先だが、ここにもよい風が吹き始めたようだ。今は、陶芸会館最大のイベントであり、広報の目玉ともなる「陶芸まつり」(11月3〜6日)に向けてのアイデアも皆で出し合い、着々とその準備が進められている。
町が誇る文化や歴史を掘り起こし地域活性を目指す3カ所。これからも注目していきたい。

文/平岡右子 写真/鶴屋 孝

- 寒風陶芸会館 ☎0869-34-5680 <http://www.sabukaze.com/>
- 牛窓シーサイドホール ☎0869-34-2008 <https://sites.google.com/site/seasidehall/>
- 牛窓しおまち活性化プロジェクト ☎090-3055-5108



ふるさとと再起へ向けて 東日本大震災／災害地からの報告

写真／小林 恵

▲宮古市田老町の災害地区。過去の津波被害から10mの堤防を張り巡らせていたが、津波はコンクリートを破壊し、民家を次々襲った。「過去の津波は10mを超えることはなかった。だから要塞のような防波堤があるから、ここは大丈夫だと思っていた」と老人がぼつりと言う。要塞が津波の到着を遅らせて避難を助けたという意見がある一方で、要塞が家々を襲って被害を拡大し人命も奪ったと言う人もいる

▼放射能汚染でいち早く避難勧告がでた飯館村。東北のブランド牛として農家が手塩にかけて育てた牛たちが餌をもらえず餓死している



▼避難を余儀なくされた畜産農家。牛たちの冬の大切な保存食になる干し草ロール（春から秋に刈り取った牧草を天日干ししてビニールで円筒形に梱包）が牧草地に置かれたままに（飯館村）



▼津波が何もかも奪い去っていった北上川河口一帯。家々や田を飲み込み奪い、川原のようにしてしまった。その中に無数の葦の束が残る場所があった。熊谷真好さん親子が葦の採取加工をしていた家屋敷の跡だ。古民家の茅葺再生を担う貴重な企業として期待され、再建を支援する輪が広がっている



◀石巻市海岸に打ち上げられた大型タンカー (4.11)



有史以来、未曾有の大災害となった「3・11東日本大震災」。地震・津波・原発事故の三重被害が発生、多くの犠牲者、行方不明者、避難住民を生み出すことになってしまった。街も村も津波で消え、災害時の拠点となる役所や職員も罹災して自治体の機能が果たせない上に、日本の経済を担ってきた漁業や農業、各種の産業も、いまだ再起出来ない状況が続いている。放射能汚染の拡大で、避難、移住を繰り返している人々に加えて、蕁による汚染牛肉が各地に広がる等、先行きの見えない深刻な被害がさらに拡大している。

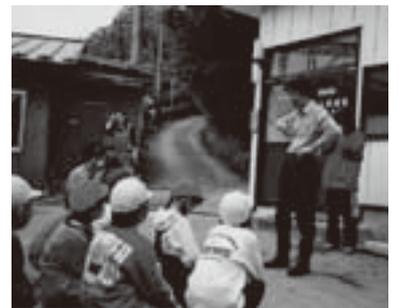
「でぼら」では毎号、過疎地域に指定されている東北地方の各地を取材してきた。あの美しい海岸風景、歴史と風土を刻んできた街並み、豊饒な大地が一瞬で消えて、地域の活性化を願って頑張っていた人々、取材させていただいた方々が罹災し、いまだ立ち直れない状況にある。

私たちは何の手伝いも支援も出来ないことを不甲斐なく思いながら、気になって出かけたたり、連絡をとらせていただいた。その結果、とりあえず生命は助かったが、家も集落も壊滅し、住み慣れた地域で仕事を再生することの難しさに直面しながら、それでも再起に向けて努力し続けている方々の様子をほぼ知ることが出来た。しかし福島県の場合は、原発とは無関係の町村が風評被害に悩まされたり、次々と放射能汚染地区に指定されて、自宅も農地も放置せざるを得なくなる等の状況が続いている。そんな人々の様子と、災害地で見ただく。

「森は海の恋人運動」を支援・継続

(宮城県気仙沼市唐桑町、岩手県一関市室根)

三陸リアスの美しく穏やかな舞根湾は牡蠣やホタテ養殖が盛んな地区だった。それは、周辺の山を手入れして森からの恵みの水が海に注ぐことが何よりも大切だと思つた水山養殖所の畠山重篤さんが、「森は海の恋人」と呼びかけて、22年前から隣接する水源の村・室根村で植樹を続けてきたことによる。年一回の植樹祭には「牡蠣の森を慕う会」の唐桑の牡蠣養殖者や子供たちが全員参加、また室根村からも農家や住民が多数参加して、矢越山ひこばえの森に広



葉樹の苗木を植樹してきた。本誌では、10数年前から舞根湾で牡蠣養殖する畠山さんと従業員の方々、室根村での植樹祭等を取材させていただいた。水山養殖場の牡蠣は、その粒の見事さ、美味しさに定評がある。

牡蠣筏が並ぶ湾や気仙沼漁港は3月11日の地震大津波で未曾有に壊滅した。舞根地区は道路や岸壁が大きく破損・水没し、地区の90%の家屋が津波で跡かたもなく姿を消した。水山養殖場も養殖筏や5艘の船、会社事務所、加工場や作業場、資材、車等のすべてが流出、重篤氏の母上が犠牲になられた。幸い高台にあった自宅だけは難をのがれ、そこが地区住民の避難所になった。当初は舞根地区は孤立して支援は遅れたが、皆で支えあって命をつないだという。現在重篤氏は県や市の復旧対策の仕事で忙しく、長男信さんが会社再起を担っているという。海中から瓦

▼宮古市高浜、崩壊した線路



▶上/室根村の植樹祭には大漁旗がなびく中、700人が参加中/牡蠣の漁場を見学、畠山さんから話を聞く子供たち
下/牡蠣を養殖する美しい海、唐桑湾(いずれも約10年前)



▲道路や橋も消えてしまった北上町の海岸地域だが、熊谷産業の自宅・工場跡には葦材がしっかり残っていた

葦原と共生しながら 伝統産業の復興を

(宮城県石巻市北上町)

北上川の河口約10kmにわたって広がる葦原。そこは魚介類やシジミ漁のメッカで、また日本で唯一茅葺き民家用の素材を提供してきた(有)熊谷産業の工場だった。海へ続く道路の下方に水田や家々が立ち並び、熊谷産業を興した熊谷貞好さんの自宅や作業場、資材庫もその中心街にあった。

その街も道路も、強固な橋等も地震と津波ですべてが壊滅・焼失した。4月15日に本誌小林カメラマンが訪ねた時は、瓦礫だけが散乱する砂漠のような街になり、熊谷さんの自宅



▲上/葦原の遊歩道に立つ熊谷貞好さん(5年前、取材の時)
下/よりすぐった葦のすだれ。社長の貞好さんと腐葉土を手に秋雄さん(右)

があつた場所には葦の束が幾つか残り、あの植物園のような手入れの良いい庭と池、重厚な茅葺の家、近代的な倉庫・仕事場は跡かたもなく消えていた。雄勝硯でも知られる特産の石材スレートを敷いた屋根葺きも手掛けた。

その後、7月中旬にも再び訪ねたが、瓦礫はまだ大半が撤去・整理されず、道路も橋も崩壊したまま。熊谷さんの敷地に残っていた出荷寸前だったと思われる葦の束は、朽ちて大地に埋もれようとしていた。

幸いブログで、熊谷貞好さんや家族、従業員の皆さんは何とか避難でき、三男秋雄さんが中心になって別の場所で熊谷産業を立ち上げたという近況を知ることができた。

文化財施設の屋根葺きには熊谷産業の素材と職人さんの技が不可欠で、復帰を望む声が全国から寄せられた。長年屋根葺きの職人さんを育成してきたこともあり、現在は元の場所に仮設の作業場を設置して仕事を再開したという。

嬉しいことに、津波に襲われた葦原は今年も育ち始めており、秋には多少は収穫出来そうだ。河口の人々は、自然の強さと恵みに感謝し励まされながら未来へと歩きはじめた。

「昭和三陸大津波」の教訓は—— 津波防災都市・宮古市の場合

宮古市田老町は津波の襲来地で、明治29年に約15mの津波が押し寄せて死者・行方不明者1859人、昭和8年の三陸大津波では約10mの津



▲宮古市市街地。津波は堤防を越えて活気にあふれていた街や漁港を襲った

波が来て911人の死者・行方不明者を出した。そのため万里の長城と言われる堅牢な防波堤を築き、さらに外側にもX状に2334mを張り巡らせた。高さ10mの防波堤を驚いて見上げたものだが、市ではさらに、いざという時のために道路を広くして高台の避難所に逃げやすくした。津波が押し寄せても時間稼ぎしながら逃げる対策を講じたのである。

しかし今回の地震では、津波は二重の防波堤を築き越えて家々を飲み込み、結果的に宮古市では死者・行方不明者772人の犠牲者を出し、家屋の被災数は岩手県で最大、3・5世帯に一戸の割合となつてしまった。

「津波防災都市」宣言をし、津波に強いまち作りを図ってきただけに

◀耕作放置された田圃は、水路も畔も田も判明出来ないほどに雑草が生い茂る。帰農出来ても、お米を収穫できるまでに3年はかかると言う(福島県川内村 4.11)

関係者のショックは大きい。3・11の津波の巨大さと共に、過去の津波記録や防波堤への過信等が被害を大きくしたとも言われる。しかし避難所は浸水がなく、学校施設に避難した児童や生徒には死亡者はいなかった等、防災都市としての整備は効果を上げていたと思われる。

かつて、骨入り鮭を缶詰めにするアイデアを生徒が出して実用化した水産高校と鮭の加工場を取材に伺ったことがある。学校は高台にあった

このままでは地域は消滅？ 原発災害に翻弄される福島県の市町村

ため無事であった。

また、市の南部にある姉ヶ崎地区は昭和三陸津波で犠牲者を多数出したことから、海岸をやめて半島の森の中に自宅や作業場を設けた。林の中に家々が立ち、その庭先でワカメを干していた。きれいな海辺には漁を終えた漁船が数艘停泊していたが、施設は何もなく無人の入江だった。今回の災害では人的被害はゼロだったと聞いており、今後の集落作りの参考になると思う。

4月上旬に、以前取材したことのある福島県の市町村へ陣中見舞いに出かけた。

南部に位置する鮫川村では、東京農大生の里山保全活動を10年前から受入れ、年6回村の人たちと農作業、雑木林の間伐、公園等の整備を行ってきた。山沿いにある富田集落に棚田を持つ大平啓子さんは、鮫川のばあばと慕われ、田圃を学生たちの体験学習の場に開放、ログハウスを何時も利用できるようにしており、普段から学生がやってくる。

家のまわりはフキノトウやセリ等が一斉に芽吹き春爛漫。地震の被害もなく、福島第一原発の事故地からも遠い別天地の趣であるが、「いつも

は農大生が春休みを利用して来るのだけれど、今年はまだ。交通機関が悪いせいで遅れているようで」と大平さんは少し心配顔だった。

すでに福島県産の小松菜は各地で販売不可と報じられていたが、鮫川村の道の駅には採れたての春の野菜が沢山並んでいた。道の駅で出会った役場の職員も「ここは絶対大丈夫です。いわき市や川内村の人の避難場として受入れ、野菜を求めに来る人が多くなっています」と言っていた。

いわき市の久の浜地区は津波の被害が凄まじく、海岸の厚いブロック防波堤が破壊し、電柱もすべて倒れて、それらが人家を襲っていた。土台だけ残った家はむき出しになって木材が匂い、敷地には植木が倒れながらも命をつないでいる。いわき市の災害地は国の災害地支援が遅れ、ガスも電気もなく物資も届かない日が長かった。私たちの訪ねた頃はようやく自衛隊も入り、住民が悲惨な様子で瓦礫の中を歩いていた。

いわき市から田村市都路町をめざしたが、いわき市北部と川内村は放射能避難地区に指定されていて、無人の家や街が続く。桜が咲きタンポポが咲き新緑が美しい春の里山なのに、人の姿がない。道を尋ねたくて人の気配のある人家のドアを叩いたが、さっきまでお茶を飲み交わしていた住民があわただしく出て行った

霧囲気でも無人になっている。

亀裂した道路、一部崩壊した家、倒れた樹木等を見ながら走り、予定の倍以上の時間を要して夕方近くに旧都路村へたどり着いた。

そこで目にしたものは、明かりの消えた家々と公共施設が並ぶ市街地。車は通るが歩いている人の姿も音もない。車を止めると、いきなり数匹の犬たちが近寄ってきた。人恋しく空腹の様子で、何とも切ない。

都路町の東部地区は第一原発所から18km圏内にあり、以前取材で訪ねた都路林産や市街地は20~25km、首都圏から移住した人の別荘や田畑の多い地区は30kmとのこと。しかし政府の避難地区指定はどんどん拡大し、翌日には警察署の「警戒地区指定」の看板が30km地点の道路に設置された。18km地区に家があるため、我々が宿泊した田村市常葉町の山の上のホ



▶飯館村の公園に設置された放射能測定器

右／無人の街には人恋しく歩く犬たちがいた
左／空家になった別荘地を見回る都路林産の吉田社長



テルに家族4人で避難していたMさんは、「家には犬がいる。今までは警備しているおまわりさんに名札を示すと、通してくれたが、これからはダメになる、困った」と言う。学校の避難所で暮らしていた時は、自宅へ帰ってきたことを皆隠しあつたという。自宅を出て町の中にある水場で体をよく拭いて、長靴をスニーカー等に履きかえる。放射能が他の人に移ることを恐れるためという。

ホテルには抽選で二組の家族が当たって避難できた。三食温泉付の生活が7月まで出来るが、Mさんは会

社が閉鎖で失業中、子供たちは専門学校生、高校生だが、親の状況から進学を続けていいものか迷っていた。避難していったもう一組の老夫妻は、「古い家で先祖の骨とう品なども多数あるのに、あわただしく出てきた。植物の水やりも必要。もう先が短いから家に帰りたいんです。でも周りの商店も閉鎖で、帰っても暮らせないとと言われて」と涙ぐんでいる。

旧都路村を首都圏の交流の場にしたといと30年前から地域開発や交流イベント等に取り組み、3000人の移住者を迎えて、新しい魅力ある村として発展してきた旧都路村。Iターンの者の世話に親身に当たって信望の厚かった都路林産(株)の吉田吉一社長は、苦境の中で頑張っていた。

「移住して来た人は都路の自然環境の良さに魅力を感じて来ています。放射能と聞いては東京などへ戻らざるを得ない。地元の人と違って帰る場所や身内があるので、殆どが留守宅になり、私が巡回して見張りをしています。中には30km圏外なので残っている家族もいますが、もう今後、都路が首都圏の別荘地、自然健康村として維持していけるかは不明です。従業員には辞めて貰うことで失業保険が早く出るようにしました。市民は立ち入るなど言われれ事務所も閉じていますが、私は仕事上毎日村の中を走り回っています。森も

川も美しく、庭には春の草花が咲き乱れているのに人は近寄れない、悪夢を見ているようです」と語る。

Mさんと吉田さんは、放射能のセシウムとかマイクロシーベルトという話になり、「我々もその辺の専門家に負けないほど勉強しているよな」と苦笑していた。

有機栽培の里の農民は負けない

二本松市東和町

翌日は二本松市東和町の農家を訪ねた。

「ゆうきの里東和」は有機栽培による農業と就農体験者の受入れ等実績があり、なかでも大野達弘さんは10数年前から就農希望者を自宅に泊めて指導し移住等の世話もしてきた。訪ねた日も地震の翌日に歩いて到着したという就農希望の夫妻を受け入れ、ハウスでのトマト栽培。「ここは放射能は大丈夫だと信じていますが、野菜はすべてハウス栽培します。風評被害がありますので、念のため徹底的に放射能を測定しそれを農作物に表示する体制を整えています」と言う。野良仕事大好きな長男の端希君は小学校一年生になったが、学校から帰っても着替えに二階の自分の部屋に行きたくないと駄々を言う。津波はなかったが余震も多く、地震の恐怖は続く。

大野さんの紹介で移住してきた関

元弘、奈央子さんたちもハウスを手入れして農作業の準備中で、古い家のため地震で石垣や納屋が崩れたりする被害があったが、「ここは密度の高い雑木林に囲まれている地区なので放射能はないと思う」と言う。農業、地酒の開発と共に、キャリアを活かして子供たちに英語や農作業を教え、交流の場になっていた。

(福島県撮影／満田美樹)

報告／横田塔美



▲ななくさ農園、ななくさ英語教室を営む関本さん夫妻



▲トマトの苗を植える研修生と大野さん夫妻(後列)

森を愛する主婦たちが旬の「山野菜」で 「森の香 菖蒲ご膳」

（佐賀県佐賀市富士町）
ふじちよう

自然と共に



「菖蒲ご膳」山野菜会席。食前飲料、ササミとシイタケのすまし汁、山野菜の天ぷら8種と竹カツ、長皿、煮物、小鉢、梅ポテトの高鉢、伊万里牛のタタキ、季節のフルーツゼリー等 2500円

「森の大切さを話せるお母さんになろう」と活動を続けてきた富士町婦人林業研究会が、山の食と親しむ山野草摘み草料理愛好会として毎月一回試食会を行ってきたのが話題となり、「森の香 菖蒲ご膳」を生んだ。「草ばたべさせるとな」と言われたこともあったが、大切な宝ものが身近にあったことを知る機会になった。6人の主婦がそれぞれ近くの森や野に走って旬の材料を採り、手際良く料理していく。何もなかった地元で産業を興し、近隣の都会の人たちとの交流の場になっている。

自然と交わる暮らし 婦人林業研究会活動

若葉が輝く小さな雑木の植え込みを抜けて店内に入ると、薪ストーブのある中央ホールがある。近隣の山から伐り出した木材で建てた木の香り漂う明るい空間だ。そこに置かれたテーブルに「本日の天ぷらの材料」と書かれ、数種類の野草が活かしてあった。



▶菖蒲集落の地名を活かして菖蒲マークをシンボルにした建物。菖蒲のご膳は、地元出身の美大生が描いてくれた。地元の木材で建てた店は木の香に溢れている。
▼冬は囲炉裏になる客間(右)、ペランダから見る嘉瀬川タムの展望

佐賀県旧富士町は、143km²の面積のうち85%が山林原野の地区である。以前は、地区の人々に「田舎は何もない」という自嘲的な気分が流れていた。そこに地元婦人林業研究会が夢を実現させて、平成21年4月に開店したのが、山のお食事処「森の香 菖蒲ご膳」である。福岡市天神からは1時間10分、佐賀市内なら50分で来られる距離だ。

お昼の客が引けた午後3時過ぎ、先ほどまで厨房で料理を作っていた森木貞代さん(59)が長ぐつを履いてタケノコ採りに出かける。店からすぐ傍の嘉瀬川ダム湖へ続く遊歩道の階段から、滑り込むように斜面の真竹の林に入った森木さん。すぐにタケノコ5本を手に遊歩道に戻ってきた。帰り道の階段で背丈ほどの幼木を見つけると、すかさず彼女は、「このコシアブラは、あと2年したら採れるでし



よう。店の周りですぐ採れる状態にしておかないと、採って集めて、料理してですから」と、周りの自然観察を怠らない。

「自然と人が交わる丁寧な暮らし方が、この仕事の底流にあると感じております」と、代表の西要子さん(70)が言っていた言葉を思い出した。

「森の香 菖蒲ご膳」は、山野草摘み草料理愛好会として平成7年にスタートし、初めての「菖蒲ご膳」試食会は、町長を始めとする30名のお客さんと賑わった。その翌年には、富士町婦人林業研究会の部会として活動を始め、毎月一回の試食会を現在も続けている。

農学博士で佐賀植物友の会会長の貞松光男氏や医師の山口雅也氏などが、毎回、佐賀市から駆けつけてくれる。12年には、国土庁主催の「食アメニティ賞」を受賞し、活動に弾みが付いた。

婦人林業研究会の活動テーマは、「食」だけではない。平成17年に佐賀市と合併し、佐賀市婦人林業研究会となったからも、「森の大切さ」を話せるお母さんになろう」「林業に勤しむ夫の応援団になろう」「森を眺める友だちを増やそう」と、活動を続けてきた。林業家200戸の意識調査を3年間続け、都市との交流も続けてきた。

自分たちの周りに大切なものがあつた

その頃から、「いつか自分たちの店を持ちたい」と夢を持ち続けていた。「夢は絶対叶うとは言えないが、見ない夢は叶わない」。そんな気持ちだったが、嘉瀬川ダム周辺整備事業の一環で、20年度の「元気な地域づくり事

業」として6000万円の補助金を出してもらえることになったのだ。建物の用途は立ったが運営をする株式会社を設立しなければならぬ。地元の菖蒲地区で説明会を開き、「二万円札に気持ちを乗せて」と株主を募ると37人が株主になってくれた。「手の中で温めたような一万円札を持って来てくれました」と、西さんは嬉しさを表現する。

最初は、地元で「草ば食べさせるとな。誰が喜ばすもんか、腹ん痛うならす」と、陰口を言われたこともあつた。しかし、続けることで「大切なものが自分たちの周りにあつたことに気付き、消費だけではない物の豊かさに気付いたということですね」と西さん。

「森の香 菖蒲ご膳」を営業する中心メンバーは、富士町菖蒲地区の主婦が6人。

本日の天ぶらの材料は、ツユクサ、ヨモギ、ドクダミ、ワラビ、ウドの葉、ハルジオン、菊イモの葉等8種。季節の花を一種入れることで華を添える。それに、森木さんが採ってきたばかりの真竹のタケノコに、衣を付けて揚げた「竹カツ」だ。

電話が掛かってきた。弁当を詰めていた納富みさ子さん(57)が受話器を取る。「おふくろ弁当を2個、12時で。ご飯大盛りです」。皆に大声で伝言する。ガス台に向かっていた赤い頭巾の八田壽志子さん(56)が、すまし汁の味をみて「よし」と頷く。西さんは、ナスの皮のキンピラを作っている。

ひと通りの下ごしらえが終わると、お客さんが来る前にお茶の時間だ。気持ちに余裕を持って、お客様を笑顔で迎えるためだ。

「冷たいお茶にしかよ。暑くて暑くて」一人は、



▲材料になるウツボ草



▲材料になるクズの蔓



▲材料のシオデを調える

▼材料のワラビを採りに、西要子さん

▼材料の野草とタケノコを採りに行く森木貞代さん



今日は休み。梅ちぎり」と。伝言あり、世間話ありだ。

田の水を見に行つた西さんが、シオデの群生地を見つけたそうだ。東北では山菜の女王と言われているシオデだが、こちらでは畑の厄介者だった。

「普段は気にもとまらなかつたのですが、ここで働くようになったら、目に入ってくるようになってよ。始めは、シオデは食べらるつとてよと、驚いていたんですがね」。

「森の香 菖蒲ご膳」のテーマとルール

昼近くなると、予約のお客さんがやって来た。献立は「菖蒲ご膳」。「味良く、見目佳く、滋味深く」を基本にして、旬ごとにテーマを決めて提供している。水無月のご膳は、「さやさやと青田を渡る風を受けて、農家のさなぶり」といった風だ。

もう一つの「森の香 菖蒲ご膳」のルールは、料理内容をお客様へ説明すること。食材



▲各自が自分の持ち場で手際よく料理



▲お弁当を詰める。「おふくる弁当」が人気で、注文が多い



▲調理が終わったあとは笑顔に戻ってコーヒータイム



▲八田さんが地元の言葉で料理を説明する

にまつわる物語、採る時のエピソードなどを味付けにして、八田壽志子さんが地元の方言で担当する。料理の説明をするようになって、「目から何枚ウロコが落ちたことか」と八田さん。料理に使う材料は、山野草ではなく山野菜と説明する。栽培はしないけれど、山野草の周りの草を取って育ちやすくするようにしているという意味だ。

佐賀市から来ていた多久島宏美さん(27)は、「山野草の天ぶらは、それぞれに香りがあって印象的でした。見た目もきれいで、化学調味料を使っていないので、素材の味を感じられて良かった」と、好評だ。

福岡県糸島市から大型のバイクで40分掛けて来ていた森田茂實さん(58)は、「雑草と思っていたのが、天ぷらで出てきて驚きました。道端で見かけていたドクダミ。まさかあれが

食べられるとはね。説明しますと言われてうっとうしいなと思いましたが、体に良いと説明を受けていたから食べる気になりました。聞いて良かったですよ」。

意外性が新鮮さにもなっているようで、八田さんの方言による食材の説明は好評だ。

山野草摘み草料理愛好会として活動を始めて

15年が経過した昨年は、全国林業コンクールで佐賀市婦人林業研究会が農林水産大臣賞に輝いた。間伐実施の働きかけや山主の意識調査、それに地元の食材を活かした「森の香 菖蒲ご膳」が評価されたのである。

取材の翌日は、菖蒲地区の男性たちが、店の周りの草刈りをしてくれることになっていた。女性の目線で、地元に眠っていた自然の宝を掘り起こし、産業をもたらし活動は、地域に支持され、さらに「山野菜」を架け橋として近隣の都会の人々を引きつけている。

写真・文 芥川仁

●株式会社 森の香 菖蒲ご膳 ☎0952-57-2011
定休日/毎週火曜日

▶6人のメンバーの皆さん。左から森田富子さん(54)、西 要子さん(70)、八田壽志子さん(56)、森木貞代さん(59)、納富みさ子さん(57)、佐保三喜子さん(56)





自然・文化・交流―新たな活力と魅力を トキと暮らす郷(新潟県佐渡市)

佐渡島では3年前からトキの野生復帰が始まり、訓練を受けて放鳥されたトキはすでに60羽。大空を飛翔する姿や田圃で餌をついばむ姿が見られるようになり、多くのつがいが出来、産卵にも成功している。残念ながら孵化には至っていないが、田圃にはオタマジャクシやドジョウが棲み、今日も子供たちや学生が来島して、休耕地をビオトープにする体験学習が行われている。トキと共生する島にしたいと切望する農民・市民・関係者たちの熱い思いが、佐渡に新たな活力と魅力を生んでいる。

トキが舞い降りる水辺を 子供たちのビオトープ作り体験

両津港にほど近い新穂潟(にいほかたがみ)上にトキ交流会館がある。トキと共に生きる島作りをめざす拠点として10年前に開設した研修体験施設で、トキの放鳥に合わせて佐渡市の農林水産課トキ政策係もここに向向している。

事務局の黒板を見ると、体験学習や研修をする学校や市民グループの予定が隙間なく連日書かれている。5年程前に来島した時とは大きな違いで、トキ政策係本間淳一（さん）は「トキの野生復帰には生き餌がある池や沼、田圃の復元、山林の整備が欠かせません。島外の

人のボランティア活動が大きな支えになっていきます」と言う。
その日はイオン労働組合の社員約30名が午



▲スコップで土を耕す子供たち



▲交流会館を出発して田圃へ向かう東青山小の児童たち
▼用水路の前で高野さんより説明を受ける



◀泥田にした後はスクラムを組んで土慣らし

自然と共に



休耕田はビオトープ田に生まれ変わった

前中に森林作業とビオトープ作りに参加、午後は新潟市立東青山小学校6年生85名がビオトープ作りを体験学習することになっている。午後1時半に集合して近くの休耕田で作業をする子供たちに同行した。

指導に当たるのは、島でボランティア活動が続いている「潟上水辺の会」の人たち。子供たちは会館が用意した長靴にはき替え、スコップや鍬等を持ち玄関前に整列、講師の高野毅さんが、「これから皆さんの力を借りてトキが餌を取るための田圃を作ります。10年間ほど作っていなかった田圃なので土が硬くなっています。そのために皆で掘って慣らしてもらいますが、楽しく遊びながらやってください。蛇もいます。水を張り草が生える、カエルやトンボ、ドジョウが棲むようになり、トキの餌になります。トキが来てほしいと考えながら作ってください」と挨拶し説明する。

東青山小学校田中校長先生に伺うと、「今年から、修学旅行に自然体験学習を加えました。農家の子は殆どおらず農作業を手伝っている子供はまずいません。学校にはミニ水田があるので、児童は田植え・稲刈り等は体験していますが、このような作業は初めてで、楽しみです」とのこと。

交流会館を出ると、水田に水を供給するための用水路がある。高野さんは「岸辺に実のなる木や草を育てて、昆虫が来る川にするよ

うにしています」と説明する。

20分ほど歩いて、目的の田に到着した。雑木林の手前に小さな川があり、緩やかな斜面を利用して棚田が作られてきたが、今は大半が休耕田。この農地を「潟上水辺の会」や「ときどき応援隊」等ボランティア団体の協力でビオトープ田に再生してきた。

あらかじめ会の男性たちが子供が作業しやすいように数カ所を軽く整備し、川から水を流し入れる準備をしている。児童は4班に分かれて乾いた田に鍬やスコップを入れて土を掘っていく。そこへ水を流し入れると、泥田になっていく。土の塊を軽く慣らした後は、グループ毎にスクラムを組んで長靴で踏んでいく。遊びを兼ねた作業で、泥んこになる子もいて、笑いと奇声が絶えない。

「こんな程度で大丈夫ですか」と近くにいた会の女性指導員・板垣千恵子さんに聞くと、「機械で整備すると深く均一に掘り起こしてしまいます。子供の凸凹のある掘り方と足による泥混ぜがビオトープ作りに丁度いいんです。役に立っていますよ」と、にこやかに答えた。板垣さんたちは月3〜4回、平均週一度出て、体験学習の指導やその準備・フォローに当たっていると語る。昨春秋に再生、水を張った下の田には水生植物が多様に生え、カエルやドジョウ、沢ガニが棲息しているようだ。きつとトキの目にもとまって、舞い降りて来ることだろう。3時に作業を終えた子供たちは自信に満ちた足どりでトキ交流会館へ戻り、長靴やスコップを洗う。着替えながら「トキ来てくれるかなあ」と話していた。



トキを育む農法の水田は極上のお米の産地

交流会館の裏手には、生き物を育む農法で耕作された田圃が広がっている。この水田は新潟県の「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」により認定された、環境に優しい農業を実践する農家のもので、農薬や化学肥料を従来の半分以下に減らして栽培

▶水田には生物が棲める深みや魚道を設ける(下)
▼兵庫さんと、草取りを手伝う東京農大生



するほかに、生き物を育むためにいくつかの技術や農法が取り入れられている。

その一つが江(深み)の設置。秋になると田圃は水を抜くため、深みは生き物が生息するための大切な場所になる。メダカが群れを作って泳ぐ姿も見ることができた。田圃は稲を刈り取る期間は水を抜くが、冬には再び水を張る「ふゆみずたんぼ」にし、四季を通じて生き物が生息する環境を維持している。

水田に水を取り入れる道には魚道も作られていて、生き物が自然の中で自ら繁殖してい



▶「朱鷺と暮らす郷」ブランド米

夕暮れに森へ帰りケヤキの木で休むトキ。カメラを気にしている？



くための知恵が活かされている。これらの技術を農家個人が実施していくのは大変なため、プロの農業法人が地区農家と契約して作業に当たっているケースもある。新穂地区では(有)セブン・システムの看板が立ち、同社から派遣された若者数人が田の見回りをしていた。

大学生のボランティア活動も農家の大きな戦力だ。新潟大学は市の委託を受けて、森の整備にも通年当たり、東京農大からは毎週のように助っ人がやってくるという。来島中の国際食料情報学部田中裕人教授の案内で出かけた田圃には従業員の兵庫さんが指導して、2年生の小杉貴也さんと斉木草さんが田の草取りを行っていた。

「東京農大生を受け入れてもう4年目です。農業を減らすので草取りは面倒だが大切な仕事。学生さんのお手伝いがとても役立っています」と兵庫さんが田圃の中から言った。

こうして生産されたのが「朱鷺と暮らす郷」という極上の佐渡コシヒカリ。JAが管理し、袋には生き物を育む農法で栽培された認定証が張ってある。私はも

ともと佐渡コシヒカリを美味しくて愛用しているが、「朱鷺と暮らす郷」米は味が濃くふくよかで、昔お釜で炊いて食べたような懐かしさがある。現在では660名の農家を取り組んでおり、普通の有

機栽培米より200円アップ(5kg)と価格を抑えている。都内の米販売店でも販売しているの、トキと農家のために朱鷺米をぜひ購入したいものだ。

かつて佐渡トキがいた山里 高野さんの田圃で憩う

夕方近く、トキを見ることができると高野毅さん(66)がこっそり案内してくれた。森と水田が広がる美しい里で、杉やヒノキ、広葉樹の大樹が鬱蒼と茂る森が野鳥たちの寝ぐらになっている。トキは原則数羽で行動し、朝早く寝ぐらの森を飛び立って各地の水田や川辺に行き、夕方黄昏時にはこの森へ帰ってくるという。

訪ねた時、森の空はトンビやカラス等が群れをなして鳴きながら旋回しており、もしこの森でトキが産卵しても孵化するまでは命がけだろうと思った。車を目立たないところに止めて待つこと30分、カラスたちが移動して静かな森になった頃、突然一羽のトキが現れて、田圃に舞い降りた。西日を受けた羽の何と美しいこと。しかし敏捷にすぐ飛び立ち、森の奥へ消えて行った。

道路脇にはゆつくり走りまわる車が2、3台。「あれは環境省のモニタリングチームです。日々あらゆる場所で観察を続けています。でもトキは不器用でとてもデリケートな鳥。いつも見られていて、プライバシーがないと厭がっているんじゃないかなあ」と高野さんはわが子を思うようにつぶやく。

翌日は、高野さんが両親と暮らし、佐渡のトキが最後に営巣地にしていたという生椿はえつばき



▲田にはオタマジャクシがいっぱい、池にはトンボたちも
▶トキが棲める場所にと耕作している高野さんと生椿の水田



▲▲モリアオガエルが採卵するクルミの木。間もなく水田に落ちて孵化する
◀1ターンして山麓の田畑を再生、焼き畑する長谷川さん夫妻



田圃を訪ねた。新穂の市街地から15km、標高350mの台地にあり、気温は平地より2〜3度低い。高野さんの父・高治さんは、戦後の食糧難の頃も田圃でドジョウやタニシを育ててトキに餌場を提供し続けた。昭和10年頃までは20数羽のトキがやってきて、あたり一面牡丹の花が咲いたように美しかったと言う話を高野さんはよく聞いたという。絶滅危機で保護センターに収容されると、飼育員として勤務する傍ら、生椿からドジョウを背負ってセンターに運んだという。

高治さんは病のため街へ降り84歳で死去されたが、父の遺志を継いだ高さんが生椿の田圃や森を以前と同じ環境で守り続けている。

J A勤務を退職した高さんは、トキの野生放鳥に深く関わり、ビオトープ整備や生き物の棲む田圃作りの指導・普及に当たってきた。

また、朽ちかけていた生椿の家を改装、風呂を新設、野外にも椅子テーブルを設置して、訪れる人の休憩・宿泊所に開放している。

生椿の田やビオトープはそのシンボル。田にはカエルやドジョウ等が地面を覆うほどに棲息し、モリアオガエルも各所で白い泡を漂わせて孵化中である。

「農家の人は日陰になるからと田の周りには樹木を一つも植えていないが、一本でもあればモリアオガエルが卵を生み、田圃で棲息できます。トキと共生するためにはそんな工夫も欲しいですね」と高野さんは言う。

水田の上部地区は水草が茂る池に整備されていて、貴重な植物や水生動物の宝庫。早くも糸トンボ等が飛びかっていた。この池や草原、森は地域の子供や都市市民の交流の場と

して開放し、いくつもの都市グループが手入れや休息に出かけてくる。朗報は、高野さんの上の休耕地を都市から帰ってきた長谷川さん夫妻が再生し始めたこと。棚田を作り、荒れていた畑を整備して高原野菜の栽培も始めている。その日も野焼きして作業していた。

問題は餌が減少する冬場。雪が1.8m以上になるが、高野さんは週一度は数時間歩いて訪れ、清水の湧く水辺を見回ったりトキのために田の一部を除雪する。幼い時に身近で見たトキが遊ぶ姿を父親に代わって再び取り戻したいと、黙々と山里へ通っている。

トキの野生復帰で 多様性のある個性豊かな佐渡に

佐渡トキ保護センターで繁殖したトキは野生復帰ステーションに移送されて、野生に順化、繁殖するための訓練をうけて放鳥される。第1回目の放鳥は平成20年9月の10羽、毎年10数羽ずつ放鳥され、60羽が佐渡の里に放された。しかし死亡、行方不明は14羽、生存は37羽(環境省・H23年8月)で、ケージにテナが入り込んで襲われたり、産卵したが孵化に至らない等、野生復帰には苦難もつきまとう。一般には入館出来ない野生復帰ステーションだが入館させていただき、佐渡自然保護官事務所でも忙な長田啓首席自然保護官にお会いすることが出来た。長年地方の自然保護官事務所勤務を希望してきて、昨春秋佐渡へ転勤してきたという。

「佐渡は典型的な里山で、歴史的な息吹を感じます。使える土地は田圃に変えて良好な自然環境を維持、それがトキ棲息の最後の聖地

野生復帰ステーション順化ケージに案内してくれた長田啓保護官。右はケージ建物前で



になった。今は休耕地も増えているのでビオトープの整備等をお願いしているところですが、隠れたブランド米だった佐渡米が真のブランド米になり、市民レベルの交流も盛んになってきました。佐渡は自然環境を基盤にした地域づくりの道標、さらに个性的で魅力的な地域になるよう我々もお手伝いしていきます」

野生復帰するための順化ケージへ案内してくれた。広さ約4000㎡、高さ15mある想



像を超える巨大な空間。ケージ内には田圃や池、止まり木があり、トキは飛翔力を身につけたり、自分で餌を捕ることを学ぶ。テンの侵入で電気柵がくまなく配線され、夜間も監視員を置くようになった。

「別の場所に給餌棟があり、地中の管で人が入らずケージの池にドジョウを給餌すること

もできますが、人に慣れることも必要で、ケージ内になるべく人が入るようにしています」トキが産卵後飼育を放棄したことについて「無精卵も少なくないようです。野生では食べていくこと、敵から身を守ることなどあって大変です。トキは泳ぐ魚を捕るのが苦手な不器用な鳥です。放鳥した半分が元気で棲

息してくれば結果としては悪くない。餌も取れているようなので、これからもしばらくは放鳥していく計画です」と長田さんは語っていた。

6月から19羽の訓練を始めており、9月下旬に放鳥する予定である。

文／浅井登美子 写真／小林恵

●トキ交流会館
☎0259-24-6040

特色ある農産物の開発・育成を

地域特産品 マイスター制度

地域特産物の栽培・加工等の分野で、多年の経験と卓越した技術・能力を有して特産品の育成に当たってきた人材を「地域特産品マイスター」として認定する制度で、(財)日本特産物協会が平成12年より始めている。マイスターに認定された人やグループは、農業技術の伝承と開発、相互交流等を進め、地域の特産品産地を育成することが求められる。

(財)日本特産物協会は、水田再編対策に関連して中山間地の特産物育成をめざして創設された団体で、大豆育成事業、イグサ業者の育成、いも類の生産育成等をおこなってきた。マイスターには毎年10〜15名が認定され、地域特産品の育成や地域活性化に貢献しているが、第一号には本誌が今回取材した中富良野町ファーム富田の富田忠雄氏等が認定されている。また、こんに

やく生産では、小山農園・小山林衛さん等3名が認定されている。

関東周辺のマイスターを見ると、長野県栄村・小林清治さんはワラビ、ゼンマイ、タケノコ等の山菜を人工栽培したり、転作田や間伐した杉林等を活用して栽培、観光客に開放して山菜取りで地域の活性化をはかっている。女性のマイスターも多く、長野県では南木曾町の女性グループが伝統のホウ葉料理をさらに普及するため、ホウ葉の育成や新メニューを開発、道の駅で売られたり民宿等で活用されている。天竜村では山にある柚子を活かして味噌、ジュース、柚子餅などを開発し、町の特産

品の一つになった。

変わったところでは、長野県旧中条村で繭を生産し続けている堀内新也さん。衰退の一途をたどった養蚕だが、養蚕を継承して西山繭ブランドを立ち上げ、京都の呉服メーカーと共同開発して「信州すめらぎの繭」の振興に取り組んでいる。

環境に優しい農産物を生産 エコファーマー認定

農林水産省が平成11年に制定し、12年より「環境保全型農業推進会議」（会長／熊沢東大名誉教授）が応募のあった個人や団体を審査、持続性の高い農業生産方式の導入に取り組む人・団体にエコファーマーの資格を与えている。認定を受けた人・団体は、農業改善資金（環境保全型農業導入資金）の特例処置が受けられる。

エコファーマーには、農薬や化学肥料を使わない米生産農家、有機栽培による手もみ茶の製造農家、安全安心の野菜栽培農家等が認定されている。栽培



生いもこんにやくで作ったこんにやく製品(小山農園)

加工された有機食品にはJASマーク、地区やJA認定のマークが貼られている場合が多い。

農産物ブランド品の元祖？ 孺恋キャベツ

(群馬県孺恋村)



標高700〜1400mの高地に広がる日本の秋夏高原キャベツ畑で知られる群馬県孺恋村。8〜9月の最盛期には一日10〜20万ケースが全国へ出荷される。高温や干ばつを嫌うキャベツには15〜20℃の孺恋の気候がよく、昼夜の温度差も美味しいキャベツを作る。

キャベツは明治に入って玉菜(たまな)と言う名前で普及しはじめた。昭和初期から栽培が開始され、昭和30年頃には「孺恋キャベツ」としてブランド商品になった。浅

間山山麓に広がる緑のキャベツ畑は観光名所にもなり、軟らかくてみずみずしいキャベツをその場で買い求めることも出来る。

ひつまみ(すいとん) 岩手の郷土料理

本誌で紹介している、遠野市「伝承館」で食べられる「ひつまみ」は、旧盛岡藩領だった岩手県北部で作られてきた郷土食の一つで、地域によっては「こつなげ」とか「つめり」とも言われるいわゆる「すいとん」に似た料理。

鶏肉、にんじん、ごぼう等を煮てダシをとり、煮立ったらこねた小麦粉を両手の指で薄く伸ばしながら引きちぎって鍋に投げ入れて、熱いうちにいただくもの。

類似したものには、青森県南部に「せんべい汁」があり、山梨県では「ほうとう」が人気で、メインの野菜はかぼちゃ。麺が煮えるが増えるので、ポリユームある一品になる。

全国過疎問題シンポジウム

2011 in えひめ

開催日
平成23年10月13日(木)～14日(金)

開催場所
・全体会／西予市宇和文化会館
・分科会／宇和島市、八幡浜市、西予市、内子町
・現地視察／各分科会会場近郊

・1日目 13:30～ 開会式、過疎地域自立活性化優良事例表彰式
基調講演、パネルディスカッション

・2日目 10:00～12:00
第1,2分科会／優良事例表彰団体からの発表
第3,4分科会／パネルディスカッション等

主催／総務省・全国過疎問題シンポジウム実行委員会
(愛媛県、全国過疎地域自立促進連盟、愛媛県過疎地域自立促進協議会)



近代化遺産に指定されている旧宇和町小学校。廊下の雑巾掛け競争が有名。

編集後記

▼3月11日、都心で激しい揺れを経験した。道路が、ビルや建物が生き物のように大きくうねる中、足が動かず、ガードレールにしがみついた。いつもは騒がしい駅前に広がった不気味な静寂。あの日から半年が経ったが、災害からの復興は遅れ、風評被害に苦しむ東日本の現実。復興の原動力は、被災地の[今]を、故郷を失った人たちの[今]を忘れない気持ちにあると自戒する (m)

▼本誌の「地域ブランド作戦」の取材先を検討している時、地震と津波と原発事故。コシヒカリ又は青森のリンゴ輸出農家を取材する予定だったが、世界の原発事故への反応は過敏で、新潟の農家が輸出がストップになったと知らせてきた。バイヤーは厳しい検査を経て安全を確認していることを理解しているが、国民には情報が届いていないらしい。薬や園芸用腐葉土を通じて放射能汚染が拡大? 理解できない、理解したくないことだらけだ (a)

[訂正とお詫び]「でぼら」40号39頁「伝統工芸品」の中で、文具・熊野筆の産地は広島県です。訂正してお詫び致します。

[お知らせ] 本誌はこれまで年2回発行してきましたが、事情により、本年度から年1回の発行となります。

De POLA No.41

【でぼら】2011年

発行日／平成23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

「DePOLA」取材の地域の特産品

本誌では、各市町村や集落で栽培、加工している特産品を数多く取材して来ました。その中から主なものを紹介します。http://www.kaso-net.or.jp から「でぼら」をご覧になれます。

特産品名	栽培・加工地	主な内容	でぼら掲載号
椎葉ミツ、そば、タケノコ他	宮崎県椎葉村	那須久喜さんの蜂蜜は山の樹と花で蜂が自然体で作る蜂蜜として珍重される。椎葉秀行さんは山腹で無肥料、無農薬の伝統的焼畑をし、直ぐにそばの種をまく。	13号 1997.9
さんま姿寿司 めばり寿司	和歌山県 那智勝浦町他	秋から冬に南下してきた脂分が抜けたサンマを塩漬けて保存、塩抜き、骨抜きして酢で締める。めばり寿司は高菜漬けをご飯に混ぜて大きい葉で包んだもの。共に南紀の代表的保存食。	13号 1997.9
宝の塩	鹿児島県十島村	宝島へ東京から移住した牧口光彦さんが、島おこしにと開発した塩。海水を自然の風と太陽で濃縮して天日干しする他、一部窯焼き塩も。ピリッとして甘みと香りが豊かな塩。	16号 1999.3
元気な牛と羊が作るチーズ	長野県北御牧村	清水則平さんが夢を実現させた牧場で作る「SVARASA」(あるがままの自然味) チーズ。ヨーグルト、バター等も最高の味。	16号 1999.3
海人の藻	広島県蒲刈町	蘇った、海藻から作る古代製塩法。藻についた塩分を海水で凝縮して煮詰めたものと、焼いた藻の結晶を混ぜて作る。臭いや苦味がなく旨みとコクのある塩。	19号 2000.9
名水で酒、和菓子	山梨県白州町	南アルプスの麓、サントリー・ミネラルウォーターの工場があり名酒「七賢」等の酒蔵がある。日本の道百選の宿場町。	20号 2001.3
千枚田と 皿鉢料理	高知県梶原町	平成4年に四十にちなんで4万10円で棚田のオーナー制度を始めた神在居の千枚田。地区のお母さんがもてなす棚田米と山菜、皿鉢等の郷土料理が人気。移住者も多い。	24号 2003.3
北の大地の 花卉・果物の町	北海道月形町	花卉栽培を町の特産品にしており、新規就農者を多数受け入れ、「岩の白扇」と言う菊栽培、山野草風の花を栽培する若い移住者を訪ねた。メロンやスイカ、北海カンパも有名。	25号 2003.9
スカイファーム びゅあトマト	高知県吾川村	標高1000mの高知山間地で高糖度トマトを新規就農青年らが栽培。トマトはハウスで水分を極力減らして栽培され、甘みと香りが強烈。フルーツトマトとも言う。一個500円!?	25号 2003.9
備長炭の里	和歌山県中津村	良質な備長炭産地で、研修生を受け入れて一年間研修する製炭技術研修所もある。高齢で炭焼きを辞める家をサポート、ウバメガシの森育成にも力を入れている。	26号 2004.3
茂木米、棚田米 竹林製品	栃木県茂木町	棚田百選に認定されている棚田の多い里山。都市との交流も盛んで、棚田米や竹林の整備で生まれる竹炭等を発売。組合を作り茂木米や野菜の産直にも取り組んでいる。	27号 2004.9
日本ミツバチ保護 と高嶺ルビー蜂蜜	長野県中川村	蜂博士として著名な富永朝相さんが中心になり、世界最大のハチの巣を展示する蜂博物館を開設、日本ミツバチの保全に取組む。館で市販する天然蜜も旨いが赤蕎麦の蜜は幻の逸品。	27号 2004.9
湯の里デスク	北海道蘭越町	ニセコの山間にある廃校を借りて二人の木工家がオープンした工房。無垢材を伝統のほぞ組工法で丁寧に造った机、椅子、本箱等が置かれた教室はとても魅力的。注文家具も製作。	30号 2006.3
カジカを養殖 郷土料理に復活	石川県加賀市 山中温泉	ゴリと言われて親しまれてきたカジカだが、清流が消え絶滅の危機に。そのため石川県内水面水産センターが種苗生産施設で産卵・飼育を続けてきた。山中温泉の宿ではゴリ料理が復活。	31号 2006.9
どぶろく特区 一号地	新潟県上越市 十日町市	「新潟田舎暮らし体験ツアー」を首都圏の人を対象に何度か実施。民宿で出されるのが沢山の田舎料理とどぶろく。若井明夫さんが中心になって開発・申請し、10軒ほどの宿が醸造している。	32号 2007.3
有機野菜、味噌他	島根県浜田市 弥栄	35年前に1ターンした4人の若者が放置された田畑を開墾。有機野菜を作り牛を飼い、添加物ゼロの味噌を作る「やさか共同農場」に発展。新規就農者や地元の人たちの雇用の場にも。	33号 2007.9
コウノトリの 郷米	兵庫県豊岡市	日本の空から消えたコウノトリ。ロシア寄贈の雛を育て、2005年に豊岡盆地に放鳥した。農業なしの水田には餌を探る姿が見られ、子育ても成功している。コウノトリの郷米をどうぞ。	33号 2007.9
菜の花油、 びゅあ菜米	広島県北広島町 大朝	保田哲博さんの提案でNPO「FINE OASA」(いいね大朝)を設立。廃油を回収して市内を走るバスの燃料に活用、菜の花を植えて菜種油を作り、田圃の肥しにする等、環境保全に取り組んでいる。	33号 2007.9
平井ゆずの里	和歌山県 古座川町	古座川の源流の集落で、女性グループが、柚子のジャム、ジュース、菓子等を開発、22名が働き年間販売額1億800万円の企業に。	33号 2007.9
ハタハタと しょつつる	秋田県男鹿市	ハタハタ漁が盛んで、ハタハタを熟成させて造る「しょつつる」は伝統ある魚醤。諸井醸造所の昔ながらの醸造とハタハタ料理。	34号 2008.3
温海かぶ	山形県鶴岡市	旧温海町の山の本を伐採した跡に、8月焼き畑してかぶ種をまき、秋に収穫する伝統的焼畑栽培。美しい真紅で辛みと歯ごたえのよいかぶ。甘酢漬けに加工され人気。NO.1で市販される。	34号 2008.3
雑穀の里	岩手県軽米町	稲作の冷害対策用に昔からヒエ、アワ、キビ等が栽培されてきたが、今雑穀の里として本格的に栽培。精穀工場も出来、栄養満点、有機栽培の雑穀5,6種が直ぐ使用出来るパックで市販されている。	34号 2008.3
五箇山豆腐	富山県南砺市	文化遺産に指定される合掌造りの郷五箇山の伝統食品で、軟らかい豆腐に20kgの重石をして固くする。大豆をしっかりと凝縮しているのをご飯代わりにする保存食。揚げたり薫製したものが絶品。	34号 2008.3
ラワンぶき	北海道足寄町	草丈2～3mにもなる肉厚で繊維質、カルシウム等の栄養たっぷりりのぶき。約30戸の農家が栽培し、共同加工場で茹でて皮をむいた物を出荷。北海道遺産に選定される清流が育む自然食品。	35号 2008.9

☆市町村名は取材時点での名称です。



太陽と緑の風と彩り豊かな花々が香る美しい草原。早春から小雪が舞う日まで栽培や手入れが行われている。いま北の大地は粋でお洒落な装いで、人や生き物を優しく迎え、励ましてくれる。(中富良野町・ファーム富田)