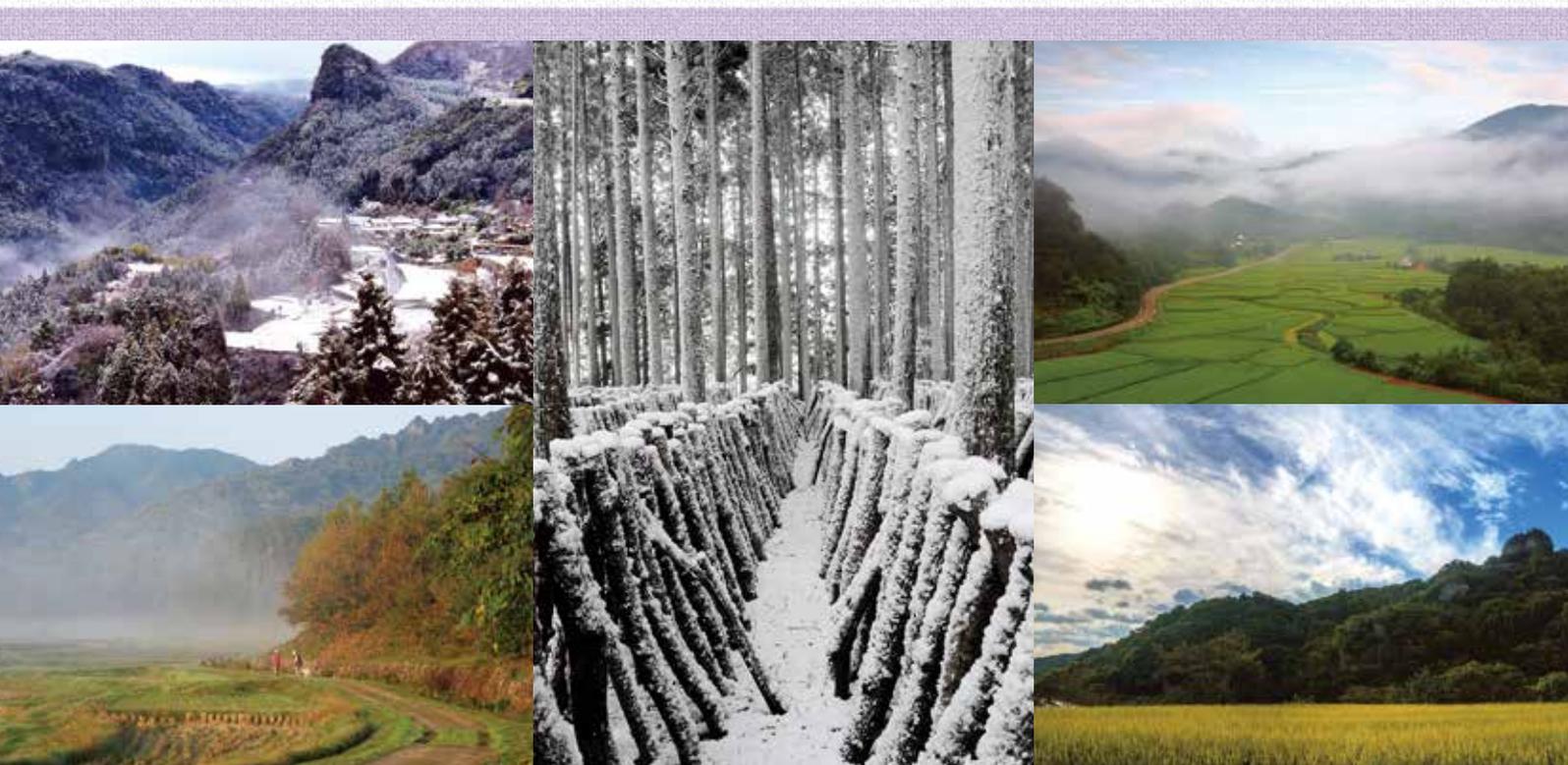




平成
26
年度

国東半島宇佐地域世界農業遺産 高校生「聞き書き」作品集



Column

ふるさとの足元をみつめる「聞き書き」

認定NPO法人 共存の森ネットワーク 事務局長 吉野 奈保子 2



歴史ある田染荘・小崎

話し手 河野 一三(大分県豊後高田市) × 聞き手 後藤 大地・阿形 祐登(大分県立高田高等学校1年・2年)

3



「山と共に」～世界農業遺産の郷で椎茸栽培一筋に生きる～

話し手 清原 米蔵(大分県国東市) × 聞き手 森江 舞・花木 希衣(大分県立国東高等学校2年)

7



「殿様魚」の守護神

話し手 上城 義信(大分県杵築市) × 聞き手 宮内 純太・葦苒 祐太(大分県立杵築高等学校2年)

12



七島イ文化を未来に

話し手 松原 正(大分県国東市) × 聞き手 辛島 彩巴・佐伯 美咲(大分県立日出総合高等学校2年)

16



一代で切り開いた大農園

話し手 千財 康雄(大分県宇佐市) × 聞き手 時田 拓哉・奥村 斗夢(大分県立宇佐産業科学高等学校3年・1年)

21



ビニールハウスでミカンを作るといふこと ～計画的なミカン栽培～

話し手 木村 房雄(大分県杵築市) × 聞き手 宮本 剛・奈良 拓朗(大分県立宇佐高等学校2年)

25

国東半島宇佐地域世界農業遺産

「聞き書き」名人MAP





ふるさとの足元をみつめる「聞き書き」

吉野 奈保子

私たち日本人の暮らしや文化は、その土地の自然や風土と深く対応しています。それは人から人へ、次の世代へと伝わるうちに、その時代の、あるいはその人なりの知恵や工夫を加えながら、受け継がれていきます。

ここ大分県国東半島宇佐地域もまた、自然や風土と対応した暮らしや文化があります。そして、この地の「クヌギ林とため池がつなぐ農林水産循環」のシステムは、次世代に継承すべき価値あるものとして、平成 25 年 5 月、世界農業遺産に認定されました。

両子山系を中心としたこの地域は、放射状に伸びた尾根と谷によって形づくられた地形です。火山灰が堆積しているため雨水が浸透しやすく、人々は、昔から水の確保に苦労しました。そのため、いくつものため池をつくり、狭い平野部に水田を開いていきました。

里山のクヌギ林は、シタケ栽培の原木や薪炭用材に利用してきました。クヌギの落ち葉は堆積し、豊かな土壌を育みます。浸み込んだ雨水は、やがて有機物や栄養塩を含む湧水となり、農林漁業の基盤である豊かな生態系を育んできました。

この地で米をつくり、シチトウイを生産する人たち。シタケやミカン、お茶の栽培をし、あるいは城下カレイの増殖に取り組む人たち。自然と向き合い、農林漁業に従事してきた人たちを、地元の高校生が訪ね、「聞き書き」し、作品にまとめました。

「聞く」ことは、コミュニケーションの原点です。高校生は、「話し手」の言葉に耳を傾け、わからないことは質問します。対話を重ねるうちに、「話し手」と高校生との間には、深い共感や信頼も生まれてきます。

対話のやりとりは、すべて録音します。高校生はそれを一字一句、書き起こし、何度も文章の推敲を重ね、「話し手」の語り口を活かした作品に仕上げていくのです。

私たちは、とかく自分のふるさとのことは、よく知っていると思いがちです。でも、実は身近にいる人ほど、改めて話を聞く機会はありません。今回、高校生は、直接、話を聞くという体験を通して、多くの発見をしたはずで。

ひとつひとつの作品を読んでみてください。「話し手」それぞれの生き方や考え方とともに、この地の歴史や暮らしの特色もまた、それらの作品から感じることができるでしょう。故郷の、何気ない風景も、この地を守り、育み、それを活かしてきた人々の営みがあったからこそ、今、私たちの目の前に広がっているのです。

かつて日本じゅうを旅して歩いた民俗学者・宮本常一は、昭和 40 年代に、こんな言葉を残しています。

「自然はきびしい。でも、人の手が加わると、あたたかくなる。

そのあたたかなものを探して、歩いてみよう」世界農業遺産の、この地は、まさに宮本先生のおっしゃる、あたたかな風景のひとつだと思います。「聞く」ことを通して、日々の暮らしの足元をみつめる。ふるさとの遺産を守り、伝え、それを活かすためには何が必要なのかを考える。

この「聞き書き」が、高校生はもちろん、「話し手」としてご協力いただいた方々、そして地域の皆さんにとっても励ましとなり、未来への一歩につながることを願っています。

吉野 奈保子 氏
(認定NPO法人共存の森ネットワーク事務局長)

NPO 法人「共存の森ネットワーク」理事・事務局長。
東京生まれ。津田塾大学卒。出版社に勤務の後、
1991 年より民族文化映像研究所所員として、農山漁
村の生活文化を調査、映像で記録する。2002 年から
国の事業としてはじまった「聞き書き甲子園」の運営
を、その翌年より担当。2007 年に、この活動に参加
した学生たちと NPO 法人共存の森ネットワークを設
立。本年、第 13 回目の開催を迎えた「聞き書き甲子園」
は、農林水産省、文部科学省、環境省とその関連団
体のほか、同 NPO が事務局を担う。東京農業大学
農山村支援センター学術研究員を兼務。

歴史ある田染荘・小崎

河野 一三（大分県豊後高田市）

聞き手：後藤 大地・阿形 祐登（大分県立高田高等学校 1年・2年）

精神力が鍛えられた高校時代

私は河野^{こうの かずみ}一三です。78歳です。田染の小崎地区に住んでいます。今は、荘園の里推進委員長をしています。今から60年前の昭和27年に高田高校ができて、4年目ぐらいのときに入りました。高田高校に1年間通いました。戦後間もない時期で、道路も舗装されていないし、交通の手段もなく、徒歩で片道3時間、往復6時間かけて学校に通いました。1年で退学して、現在の北九州市門司区にあった、国立門司海員学校司厨科（船員養成学校）に入学し、1年間勉強しました。その間に調理師免許を取得しました。

学校で一番つらかったのは連帯責任。自分たちの班が15名おったら、朝6時までに誰か一人、目が覚めても起きたらいけない。6時にサイレンが鳴ってはじめて起きて、5分の時間で運動場に並ぶと。そして、一人でも遅れたりするとね、連帯責任。冬のね、霜が降って真っ白に凍ったときでもね、「連帯責任で海に飛び込めー。とかね。もう、皆泣いて、辞めていく生徒さんもおったんですよ。やっぱ厳しかったです。

卒業後は、大阪商船（現在の商船三井）に入社。後

に船舶調理師国際免許、栄養士免許を取得し、外国航路の客船一筋に40数年間勤めました。国立門司海員学校で厳しい生活があったからこそ、長年勤められたんと思いますよ。平成6年の6月に退職して、今年で20年経ちました。

シイタケの作り方

私は18年ぐらい前からシイタケ栽培を始めたのですよ。その頃はシイタケも値段が良かったし、面白かつ



河野 一三 さん

たです、作るのが。

それでシイタケも、やっぱ素人と慣れた人とは、ずいぶん違いますよ。やっぱ苦労はありますよ。何をやるのでもね。

シイタケはクヌギの木からできているんですよ。木を切ったからって、すぐ出来るもんじゃないんですよ。シイタケって言うのは、まず気温が大切なんです。山のクヌギの木を見て黄色く見えた木があるでしょ。その木が切り頃なんです。青いときはダメなんです。だから 11 月の今頃から 12 月の初めにかけてシイタケの木を倒すわけですよ。木を切ってから 2 カ月位置くとね、その切った根本にひびが入ります。水分が飛んでいく。そしたら 1 メーター 10 センチで木を切るんです。しかし最近の人は 1 メーターで切る人もいますよ。1 月中頃からその長さに切って、そして駒打ちをするんですよ。ドリルで穴をあけてね。そして、ドリルで開けた穴に駒を入れて、金づちで打ち込む。それを 1 ヶ月くらい寝かしておくんですよ。枯れ葉をかぶせてね。そしたら菌を打ったところが発酵して周りが白くなります。そしたら鳥居に組む^(*)つちいう組み方で木を組んで伏せ込む。そしてそれを 2 回、梅雨越して、まる 2 年目の秋には、ほだ木を立てて 11 月頃よりアキシイタケ(秋椎茸)の収穫が始まるのです。年が明けてから 3 月末頃までがハルタケ(春茸)の収穫です。木を切ってシイタケが出来上がるまで 2 年間かかるんですよ。1 本の木にだいたい 3 年間くらい出るんですよ、シイタケが。そしてまた新しい木を入れていくのですよ。これを循環させていくわけですよ。やっぱシイタケって難しいんですよ。



河野さんが作るシイタケ

(※) ホダ返しやホダ回しの際、傾斜している反対側に順次、組み替えて行くと、ホダ回しがし易い。これを 1㎡~1.5㎡くらいに分けて組んで置く。

大分県=シイタケ県!?

この国東半島というのはやっぱシイタケがものすごく盛ん。やっぱシイタケ栽培の環境に適している。でも、昔はあまり作らなかったものを作るようになったんですからね。明治時代からここ何十年前までは苦労してきました。ここの国東半島というのは人の努力によってできたんであると私はそう思います。

また、品評会でよその人から聞いたんですけど、「また大分県が日本一になるのかな」ってそれだけ皆さん大分県のシイタケの栽培の技術がいいんですよ。素晴らしいシイタケを作っているんですよ。

シイタケ栽培と国東半島の地

国東半島の両子山は何千年か何万年か前に噴火しとったと。山全体が火山灰でね。だから雨が降っても灰が全部吸い込んでしまうわけ。そこで、戦時中に生活してきた人たちは苦労して、何とかしてこれはもう水を食い止めんといかんということで、クヌギを国東半島は植えたんだね。クヌギを植えれば根を張る。落葉樹だから葉っぱが落ちる。それが水を吸う。水分を吸うて土と混じって、それが地下水みたいになる。それを染み出てきた水をためたのが、ため池つちいうんです。そうして、ここでためた水でもって田んぼを潤す。そして米を作るんですよ。

また、平成 22 年度には、田染荘は日本の重要文化的景観になっているんですよ。いわゆる風景の国宝ですよ。また、ここの昔の写真と今この田んぼの風景がね、千年前から変わっていないんですよ。平安時代から変わっていないということなんです。やっぱそういうところが評価されているんですよ。こういうのは他のところではないですよ。素晴らしいところですよ。

田染荘保存までの苦悩

田んぼの圃場整備するとかせんとかで 15 年間もめたんですよ。そして、歴史学者さんが入り、行政が入り、県が入り、文化庁が入って。「貴重なもんだから残してくれんか」と。で、地元は「残さん。原型を整えてくれ」ともめたんですよ。そして結局は圃場整備しようってなったんですよ。それが何で残ったんかという、そこに降って湧いたようにね。平成 11 年 8 月頃から田園空間整備事業という国の事業が始まった

んですよ。今まで牛や馬を使ってたし、人間が歩くのにも1メートルもあれば十分だったんですけど、これからはトラクターが行ったり、軽トラが行ったり、作業の効率を上げんならんと。そのためには道もいる。そうじゃから道をつけてくれと。そういう事業を田園空間整備事業というんですよ。そして、みなさんが圃場整備を諦めて、田園空間整備事業をするって納得したんですよ。納得してこれが残った。これは貴重な財産ですよ。

莊園領主制度とは

莊園領主(田んぼのオーナー制度)を始めようとしたきっかけは、さっきも言ったように、平成11年8月に田染莊を残そうかとなったんですよ。この田染莊は米しか作れないんですよ。そしたら自分ところで作って食べるだけだと何にもならないじゃないかと。そして圃場整備とかしていないから、あまり量は作れないじゃないか。そこで田染莊で収穫したお米に付加価値をつけるために莊園領主制度。この米を高く売らないとね。付加価値をつけないといけないじゃないですか。まず取り組んだのは土壌改良。土に化学肥料を使わないように、そして有機栽培で作ろうじゃないかと。まず安心・安全な米を作りましょうということ。エコファーマー栽培っていうね、有機栽培。それを始めたんですよ。今この田んぼは、菜の花の種をまいているんですよ。田んぼに。菜種。4月くらいになると花が咲きますよね。そのあと固い実になる前に堆肥をみんなまくんですよ。そして田んぼの準備が始まるんですよ。田植えの仕上げのときには有機肥料をまくんですよ。籾のところには害虫がついたらいかんからね。苗のところには熱湯消毒。風呂釜みたいな大きな容器に60℃ぐらいの熱湯で消毒をする。そして冷やして芽をつかせるんですよ。そういうお米を真似されたら困るからね。莊園米という商業登録を莊園の里推進委員会は取得したのです。そしてそれでもってお米を売ろうじゃないかとしたんですよ。そこからオーナー制度というものを始めたんですよ。オーナー制度をして一口3万円で全国に向けてね、50キロのお米をあげるんですよ。好きな月に5回ずつに分けてお米を渡しているんですよ。その一口を応募した人は毎年6月第2日曜日にある御田植祭や、毎年10月第2日曜日にある収穫祭に参加できるんですよ。莊園領主(田んぼのオーナーさん)さんも家族お食事つきで

招待するんですよ。そして毎年11月10日前後には米が入った俵を担いで宇佐神宮に奉納する献殿祭があります。

莊園の里で作られている弁当は、恵み御膳と言ってね、女性部が作っているんですよ。地元の食材を使っています。営農部の方は4人が5人くらいで作っている田んぼの米を買い上げるんですよ。

このような活動はすべて、莊園の里推進委員会を中心にしています。

莊園の里推進委員会は、田染小崎地区の下部組織ですけど、女性部はね、この集落の女性の方々がみんな手伝いに来てくれます。そしてこの委員会の方が5、6人おるんですよ。その人たちが準備や調理で忙しい時は、集落の女性の方が手伝いに来ます。弁当は評判がいいですよ。



恵み御膳

漬物は正直!

漬物を作り始めたのは、私が外国航路に乗ったときです。

漬物はね、正直。人間はね、いろんなことに言い訳やごまかしたりするとおもんですけど、漬物はせん。決められたことをぴっしゅとやらんとね、品物で現れる。そうじゃから漬物はね、「あつ、このところ米麴は高いから10キロ使うところを9キロにしよう」と辛抱するでしょう。そしたら漬物の味が変わる。10グラム違っても、お得意さんが「違うな」というって来るんですよ。漬物好きな人は。うちは瓜の麴漬けとか、粕漬けだったりとか出しとったんやけど、もう年を取ってあまり量的に出していないんですよ。今うちは梅干しと大根を出しています。

漬けるのでね、ただ儲けようとしてはだめ。いい品物を見つけて、お客さんを納得させる、喜ばせるもんを作らんとできん。儲けようと考えてはできない。そ

のかわり漬物は損をしますよ。私ところの梅はね、香ヶ地の人南高梅を使っているんですけど、契約して、畑のまんま買うんですよ。そして私はちぎれんから(収穫できないから)ちぎって持ってきてくれる。そしたら、ちぎれ賃とか日当とか払うんですよ。そうじゃから店とかで買っとくより安くなりますよ。南高梅の1キ口とか、店だったら400円から500円します。じゃけど私のところで買うとね、250円から300円ぐらいで買えますよ。畑で契約するから。しかし売れていない時でも代金を払わんといけないんですよ。栽培契約だから。量がないときは青果市場で競り落とすね、業者で。でもやっぱりそういうのじゃあ、面白みがない。品物を買ってきてやるくらいだったらね、自分で畑を見て、「よし、これ何万で買おう。何十万で買おう」っていつて話す。そうして何ヶ所かお得意さんを持っておく。それだから面白みがあるんですよ。契約してもう十数年かなりますね。家庭用ではない店で買った南高梅では高価で、採算が取れない。自家用に漬けて楽しむのも良いかも。さっき言ったように漬物は正直。例えば今テレビなんかでも100グラムで漬けます。減塩で漬けますとかね。塩控えめですとか。素人がそんなことをしたら梅は腐る。私なんかでも100グラム塩を減らせて言われたらきつい。また、漬物で隣の集落とのつながりがとれるんですよ。そしてみんなでいろいろ協力しながらするし、相談しながらします。

[取材日 2014年11月15日]

Profile

河野 一三 【こうのかずみ】

生年月日: 昭和11年7月15日

年齢: 78歳

職業: 荘園の里推進委員会
委員長



略歴

▶平成6年に定年退職後、シイタケ栽培・漬物業を始める。平成11年に荘園の里推進委員会を設立。平成13年に事務局長に就任。平成25年に委員長に就任。

【取材を終えての感想】

私は河野一三さんの取材を通してシイタケの話が一番面白かったです。私の家もシイタケを作っているのですが、シイタケ栽培に使う原木はクヌギの木だということがわかりました。また、大分県は乾シイタケ生産量が日本一ということもわかりました。

私達の取材に丁寧に対応してくださり、時間を作っていただきありがとうございました。

(後藤 大地: 写真右)

私は、河野一三さんへの取材を通して、河野さんは地域のため、またその地域に住む人のためにさまざまな活動に取り組まれているのがとてもすごいことだと感じました。同じ豊後高田市に住む市民としてまだまだ知らないことが多く、地域に目を向けて美しい田染荘などを残していきたいです。

今回、このような取材にご協力をいただきありがとうございました。河野さんのお話はとても面白く、学ぶことも多くありました。私たちはこのような取材は初めてで不慣れな点も多くご迷惑をかける点も多くありましたが河野さんが丁寧に教えてくださったので何とか作り上げることができました。本当にありがとうございました。

(阿形 祐登: 写真左)





「山と共に」

～世界農業遺産の郷で椎茸栽培一筋に生きる～

清原 米蔵 (大分県国東市)

聞き手：森江 舞・花木 希衣 (大分県立国東高等学校2年)

「吉弘楽」の郷で山に囲まれて

名前は清原^{きよはら}米蔵^{よねぞう}と申します。歳は67になるなあ。米蔵という名前の由来は父から聞いちよるのが、蔵は貯まったものを置くところで、その蔵にたくさんお米とかを詰められるように、たくさんお米ができるように、そういう願いが込められているふうなことじゃなあ。

国東市の武蔵町の山の中で、昭和22年2月28日に生まれたんじゃ。小さい時はじいちゃんと両親、それと兄弟3人暮らしで、山ん中が遊び場じゃったなあ。今は、90歳になる母親と妻と3人で暮らしちよる。子どもは息子と娘2人おちよるんで。息子は、大分市で働いて、娘は東京に行っちしもうたが、孫がそれぞれ3人ずつ6人もおり、盆・正月に帰ってくるのが楽しみじゃなあ。

小さい時から山が好きじゃった。自然薯掘りをしたりアケビを食べたり、木登りや木の上すみか(小屋)を造ったりもしよったな。チャンバラや石垣の上から飛び降りる競争もしたなあ。それから、川で魚釣りもしたなあ。今はもう川の魚はあんまり食べんけど、おかずとして食べよったなあ。正式な名前は知らんけど、

ドンコっちいう魚とか、ホンバエに似たようなヤマトバエっち言うんかな、そういう魚がおちよったな。釣って天ぷらとか、焼いて食べよったな。魚釣るのも料理するのも楽しみやったな。

この地域にはな、毎年7月の第4日曜日に行われる国指定重要無形民俗文化財に指定されちよる「吉弘楽」と言うお祭りがあるんよ。これはな、南北朝の時代に初代領主であった吉弘^{しやうけん}正賢が、戦勝祈願し、地域住民が平和に暮らせるように、五穀豊穰を願って「吉弘楽」を舞ったんやなあ。その後、NHKの大河ドラマ「軍師官兵衛」に出るじゃろうかつち期待しちよるんじゃけども。吉弘家11代目の吉弘^{むねゆき}統幸という人もこの祭りに関わりがあるんよ。それが300年前から受け継がれちよるんじゃなあ。祭りは楽庭^{がくにわ}八幡社でするんじゃけど、格好は兜・烏帽子・陣笠などを被り、旗を背中に挿した戦国時代のいでたちに太鼓を胸からつるし、あまり耳にしないような音に合わせて念仏を唱えながら、勇壮な踊りを舞うんよ。私も踊りよったんでえ。今は、吉弘楽保存会の会長をしちよるけど、それを自分らの時代で終わらせるわけにはいかんあ。近頃は、若いもんが少なくなっちしもうて、「吉

弘楽」を伝えていくのも、山を守っていくのも大変じゃけど、体の動く限り頑張ろうと思うちよるんで。

椎茸に魅せられて

昭和 40 年に国東農業高校卒業と同時に、農業を始めたんかな。まあ、その当時国東半島は国営のパイロット事業で山々は開墾され、温州みかんの栽培農業が奨励されよったんよ。直ぐ下にもオレンジロードもでき、みかんブームじゃったなあ。最初は温州みかんの栽培をやるか父の時代から作っちよった椎茸栽培をするか少し悩んだけど、やっぱり山が好きやから椎茸栽培を選んで、先祖代々の水田を守ることに決め、その後少しずつ面積を拡大しながら現在のようになったんじゃ。

ところで、乾椎茸の作り方はな、まず椎茸を発生させるのにクヌギの木があつてな。10 月とか 11 月頃に山に黄色から茶色に変色する落葉樹なんじゃけども。クヌギの木が一番発生が良いちゆうかな、多く発生するんじゃ。

最初になあ、13 年から 18 年ぐらい成長したクヌギの木を伐採するんじゃ。伐採する時期は、紅葉した頃で 11 月の月末ごろまで伐採し終わらんと悪いんじゃな。成長しないように木を殺すんやな。根元から切つてバサッと倒すんや。なぜこの時期に伐採するかつちいうと、椎茸菌を行き渡らせるのに大事な物質の糖分が、一番クヌギの原木内に蓄えられている時なんじゃなあ。伐り倒した原木は長いもので 10 m くらいあるなあ。それを 1 か月くらいしてから、1 m 20cm くらいに小さく切る「玉切り」という作業するわけじゃな。

それからな、1～2 月頃に「駒打ち」という作業をするんよ。「駒打ち」ちゆうのはな、玉切った原木に電気ドリルで穴を開け、椎茸菌のついた「種駒」つち言うんじゃけど、それを打ち込む作業なんじゃ。

「駒打ち」作業した原木を積み重ねて最後にクヌギの枝を上にかぶせて、風通しがよく、直接日光が当たらないように「伏せ込み」という作業をし、2 年間伐採した山で寝かせるんよな。こん間にな熟成つちゆうかな、菌が原木じゅうに行き渡るんじゃなあ。それから、原木を 10 月頃から、「ホダ場」っていう椎茸を発生させるところに持ってきて、椎茸がたくさん発生して収穫作業し易いように組んで行くんで。この作業が重労働で、年寄りには大変なんじゃ。原木が粉々にな

るまで椎茸は収穫出来るんじゃよ。椎茸を収穫した後は、乾燥器で乾燥させ「乾椎茸」として販売するんやな。

自然との知恵比べ

椎茸の乾燥は、昔と違って、熱風を送り込む機械があつて、だいたい 24 時間で乾燥できる。水分と温度の調整が大切で、収穫した椎茸の水分量によって温度・風・送風、それから排気・吸気そのバランスが一番難しいところなんじゃけども。言葉では言えない難しさがあるなあ。もう今は理想の乾燥技術が研究されて、そういう機械が出来ているんよ。現代は科学が発達した時代なんじゃけれども、まあ、自然が相手の農業は天候の関係でどうしてもどうにもならない年があるなあ。なぜかつち言うと、椎茸を発生させるためには椎茸菌を、クヌギの原木に行き渡らせんといけんのやけども、その年の天候に大きく左右されるからじゃなあ。まあ、椎茸の発生する原木を最高の「ホダ木」にするために、それが一番気を使うところなんやけど、一番難しいところじゃなあ。雨の多いときは、風通しを良くし、高温にも弱いから高温障害にならんようにせんと悪いなあ。地面からの高さによって湿度がものすごく違うんやな。ほやから、下に置いたら水分が多すぎて良くない、あまり高く置いても乾燥して良くない。なかなか難しい、そういうところに細心の注意をして作業しておるんよ。

夏はクヌギの木の手入れ、秋はクヌギの木を伐採し「ホダ場」へ運搬する、冬も色々な一連の作業があり、春は収穫や乾燥で、てんてこ舞いじゃなあ。まあ、椎茸は 5 年で発生するけども、それまでに 15 年という長い期間、クヌギの原木の手入れがあり、大変な作業がたくさんあるなあ。



綺麗に整備された「ホダ場」

椎茸料理はたまらんな

椎茸の料理はいろいろあるけど、みんな美味しくくてたまらんなあ。最近「椎茸ステーキ」ちゅうのが、なかなか美味しいなあ。「乾椎茸」を水で戻して、それをフライパンでバターと塩コショウで焼いて食べるんやなあ。料理も簡単なんで是非食べてみたら良いなあ。椎茸は生より乾した方が、栄養価が高くなるそうやなあ。「乾椎茸」にするのは保存以外にも目的があるんじゃないやなあ。それから、「キノコカレー」。大食い芸人のギャル曾根が二番目に美味しいって言っちゃくれたんやなあ。それと、「椎茸どんぶり」に椎茸が入っちゃよん。「パスタ料理」とか。何にでも合うなあ。色々美味しい料理を考えて椎茸をいっぱい食べてもらいたいなあ。



作業の合間に記念撮影

「大分しいたけ源兵衛塾」の師として

「源兵衛塾」というのはな、今の津久見市に大分県のしいたけ栽培の開祖と言われている人がおったんやなあ。その人の名前が、「源兵衛」という人でその名前をもらって、「大分しいたけ源兵衛塾」と名付けて椎茸の勉強する会を設けたんよ。

国東半島のような大分県の農山村は、今まで椎茸栽培をすることで経済を支えてきたんよ。じゃけどな、近頃は中国などから外国産の乾椎茸が大量に入ってくるようになっち市場価格が低迷し、生産者も高齢化し、おまけに後継者はおらん。椎茸生産を取り巻く状況は極めて厳しくなっちしもうたんや。こんな状況を克服し、日本一の乾椎茸の生産量を誇る大分の伝統ある椎茸産業がさらに振興するように、生産者の経営意識や生産技術の向上や伝承・地域リーダーの養成を目的に平成14年に始まった研修会なんじゃ。

1期は2年間で年間約5回の研修会をしよるんよ。今年は5期目で述べ300人近い人が勉強したんかな。私もその技術アドバイザーとして活動しよるんよ。大分県の椎茸を指導する部署の先生方が色々教えてくれたり、現場に研修に行ったり、県外まで研修に行ったりもするなあ。まあ、そういう勉強の会なんじゃな。技術アドバイザーといっても、自分の今までやってきたことを話すくらいかな。こっちも勉強になるなあ。自分の経験を取り入れる生産者が一人でも多くいると良いなあつちいうような思いでやつちよります。

クヌギ林とため池がつなく「世界農業遺産」

世界農業遺産に認定されたのは、平成25年の夏になる前の頃じゃったかなあ。自分がやっていることが世界農業遺産に繋がって、一言で言えば良かったなあ、そういう思いがあるわな。まあそれと、なかなか今の時代では、椎茸栽培などの農業は、一般の人にあんまり評価されていない分野やと思ってきたんじゃけども、自分のやってきたことがなんかこう認められたつちゆうか、自分のやってきたことも無駄じゃなかつたんじゃなつちいうような気持ちになったなあ。まあ、今の便利で綺麗になった世の中で、農業は一番皆が嫌がり、関心のない分野じゃからなあ。少しでも注目されるようになったら嬉しいなあ。

世界農業遺産のパフレットにも、この地域のクヌギ林やため池の写真が使われちよるんでえ。池の名前は、^{まつがさこいけ}松ヶ追池と^{こうちいけ}高地池つちいう2つの名前がある池なんじゃ。池の周りは、クヌギ林の豊かな自然に囲まれており、降った雨は、広葉が堆積し栄養分を豊富に含んだ森の恵みをたつぱり含んだ土壌にしみ込み、それからため池に流れ込むんや。じゃから、こら辺の水田は、ため池の水を利用するのでお米はおいしんやなあ。評判が良いんやなあ。



クヌギ林 と ため池 (松ヶ追池)

しかしなあ、この世界農業遺産に認定された「しいたけの故郷」を未来に継承せんとならんわけじゃが、

ちょっと心配じゃなあ。椎茸栽培は重労働で大変じゃ、後継者がおらん。クヌギ林やため池を、地域で管理しているけど、人が減ってしまって地域だけでは管理できなくなる日が直ぐに来るように思うんじゃな。もっと地域を広げて、市とか県そして国が管理するようにならんと現状の維持は厳しいなあ。しかし、世界農業遺産の場合、現状は変わって良いそうじゃな。まあ、椎茸生産は止めても何かの形でそのクヌギやため池を管理しよけば、それで良いそうじゃなあ。ほやから、人が減るから、このままっちは厳しい時期が来ると思うなあ。そこで、その今の現状っちはいかな、そのクヌギ山とため池をどう管理するかっちはいかな。なんか良いことを見つけ出せばいいんじゃけども、今のままでは、ちょっと先細りっちは避けられんじゃろうなあ。まあ、それはやっぱり心配しちよんなあ。ほやから、この山間部でしっかりした生活できれば、今のままの生活や椎茸が生産できると思うけど問題はそこのところじゃなあ。ほやから、皆さんが椎茸をたくさん食べてくれんなあ。

後継者への思い

うちの後継者のことも皆さんから聞かれるんじゃなあ。大分市の会社で働いている息子がおるんじゃが、子供も非常に心配はしておってなあ、いつ帰ろうかっち言ってくれるんじゃがなあ。今は状況が厳しいからなあ、なかなか親としては帰れっちということ言えんのじゃなあ。本当は子供が継いでくれるのが一番いいんじゃけども、今ほかの仕事で頑張りよるからなあ。いつ帰ってきてても良いようにしとこうとは思っちよるなあ。仮に子供が帰れなくなったら、自分もせっかく頑張って椎茸栽培を広げてきたからな、出来なくなったら止めてしまうのも考えもんじゃしなあ。本当に椎茸栽培で頑張りって地域を守ってくれる人がおれば、譲っても良いなと思うこともあるんじゃなあ。そんな後継者の作り方も一つの考えかなあと、最近そう思うことがあるなあ。私は今67歳やけども、まあちよこつと5年くらい出来るかなあ。頑張りながら、今のうちに若い者に自分の知恵や技術、そして経験を伝えていきたいなあ。

故郷への想い

最近、日本文化や日本食は、外国人の方がものす

ごく評価しちよるようじゃなあ。それを日本人も早く気付いてくれると良いけどなあ。田舎のこんなところで生活するっちは本当が良いと思うなあ。効率・無駄事を全て無くす、効率を良くするっちは、そうじゃなあ経営では必要じゃけど、人間生活はその効率の良くない非効率な無駄の中に、なんか人間性、人間的なところがあるっちゆうことを言う人もおちよんなあ。それが、残っちよんのは農業だけやなあ、効率の悪いことをしよんのはなあ。その中に人間性、人間的に良いところがあるという人もおちよんごとあるなあ。まあ、それが若い人は嫌いなんじゃろうなあ。結局、そういう思いは、私の人間性と合うちよつたんかなあ。すべてが面白い、楽しいちいうんかなあ。いいなあ、この仕事が向いちよんのかなあ。クヌギの伐採、原木の伐採も好きじゃなあ。重くて1人じゃできんなあ。地域の人に手伝ってもらいながらしよるんで。毎年、原木を運ぶ時期になれば、持つのは大変じゃけど、歳を重ねるごとに今年も持てたっちいうことで、あー良かったっちゆうのもあるなあ。ほやから、自分の体力の確認もできるんじゃなあ。

この地域の人でも毎年歳をとっていけばっちかりで、子供も少なくなっちよるんで、本当にこれからどうなるか心配じゃなあ。「世界農業遺産」に認定されたことで、国東の知名度も上がり「故郷の素晴らしさ」を特に若い人たちが分かって、生活してくれるようになると良いなあ。

[取材日:2014年11月12日・12月26日]



思いを語る米蔵さん

Profile

清原 米蔵【きよはら よねぞう】

生年月日：昭和22年2月28日

年齢：67歳

職業：農林業

略歴

▶昭和40年3月に大分県立国東農業高校を卒業と同時に家業である農林業に従事する。その後、49年間にわたり椎茸栽培の研究を積み重ね、生産規模の拡大を図るとともに、散水施設等を積極的に導入し高品質な乾椎茸を年間約5トン安定的に生産している。また、「大分しいたけ源兵衛」の技術アドバイザーとして、栽培技術を若手生産者へ伝授するなど県内の乾椎茸生産者技術の向上に多大な貢献を果たしている。

さらに、国指定重要無形民俗文化財に指定されている「吉弘楽」の保存会会長として、伝承文化の継承に尽力している。

平成26年度第46回大分県農業賞特別賞を妻久子さんと共に受賞する。



【取材を終えての感想】

世界農業遺産についての聞き書きに参加して、私は2回、椎茸農家の清原さんへ取材に行きました。取材に行く前までは、椎茸が木からできる程度のことしかわかっていませんでした。しかし、清原さんに取材し一緒に作業をさせてもらえたことで、少しだけ深く椎茸についてわかるようになりました。最初の取材では緊張でなかなかうまく取材をすることができませんでした。2回目の取材では少しの慣れもあって1回目のときよりもできたかなと思います。2回目の取材では作業場へお邪魔し、椎茸を収穫し世界農業遺産のパンフレットなどに出ている池を実際に見ることもできました。急斜面の作業場だったので慎重に安全に作業をしているのが、よくわかりました。清原さんから頂いた椎茸は本当に美味しく、これからもたくさん食べようと思いました。清原さんの想いにもあるように、多くの人が椎茸の美味しさや田舎の暮らしの良さに気づいて、もっと椎茸を食べてくれると良いなと思います。本当に良い経験ができました。

(森江 舞：写真右)

私は今回初めて聞き書きというものに参加して、なにもかもが初めてでとても貴重な体験ができたと思います。最初に、取材する質問を考え、機材の使い方などを学び、実際に取材し、まとめました。1回目に取材に行った時は、ご自宅で自分たちが考えた質問に答えて頂きました。2回目の取材では、実際に山に連れて行ってもらい、1回目に聞き逃したことや、追加の質問に答えて頂き、名人の奥さんと椎茸の収穫とホダ木の選別の作業をお手伝いさせて頂きました。椎茸の収穫は、普段見るよりも大きい椎茸がたくさんありました。ホダ木の選別は、菌が木についているか、木の太

さなどを確認しながら選びました。それでも太かったり、細すぎたりと、間違えることが多く、見分けるのも大変だなと思いました。実際に山に行ってみて、椎茸以外のところでも木が普段見る木よりも大きく、椎茸を栽培しているところは斜面が急でびっくりしました。今回の体験を通していろいろなことを学びました。良い体験になったと思いました。

(花木 希衣：写真左)



ホダ場の前で記念撮影



「殿様魚」の守護神

上城 義信（大分県杵築市）

聞き手：宮内 純太・葦苨 祐太（大分県立杵築高等学校2年）

城下かれいの稚魚

自己紹介

私は、かみじょうよしのみ上城義信といます。昭和15年生まれで、74歳になります。大分県豊後高田市田染村の生まれなんです。子どもは、息子は2人、娘が1人で、それぞれ独立してやっています。田染村は、山の中なんです。今は莊園の里といって脚光を浴びてますよ。

小さい頃からお魚が好きだったんだよ。桂川の上流で、家のすぐ横に川が流れててね。朝からずっと遊んでたんだ。もう川遊びの専門で大きくなったんですよ。ウナギがよく取れたりしてたな。学校から帰ると大抵、川で遊んでたね。護岸工事でね、ウナギが川に遡上しなくなっちゃってね。今ではほとんどいなくなってますけど、昔は川にいっぱいいたのよ。

僕が在籍してたのは高田高校で、そこに中学高校時代に同じ村でね、仲の良かった先輩がいたんですよ。この先輩は、非常に素敵な先輩でしたよ。頭も良くて勉強では一番だったしね。しかも運動もできて、中学の時には県大会のバレー選手として県下でベスト4になったんだよ。彼が長崎大学の水産学部に行ったので僕はその先輩に憧れていたから長崎大学に行ったんだ

よ。子どもの時からね、もう川遊びばかりしていたこともあり、大きくなったらね、魚の方の研究をしようってということで、水産大学にしたんですよ。水産学部だから海のこととか勉強するんだけどね、生物学を専攻する傍ら、柔道もしてたんだよ。学部対抗の柔道大会とかあってもね、水産学部が強かったから大抵勝ってたんだよ。

僕はちゃんと真面目に4年で卒業したんだよ。大学でとった資格はですね、中学、高校の教職免許と、水産関連の免許。就職してからは、たとえばね、船舶免許とか、あるいは、魚類防疫士といって、魚類防疫士国家試験があるんですけどもね。この資格は、人間のお医者さんと同じようにお魚のお医者さんの資格。病気がでたときに抗生物質などいろんな薬を処方して養殖の魚に与える資格なんです。

そして、大学を卒業してからもね、「お前は体力もあるし、大阪の魚市場に行け」と知り合いの教授にいわれてね。大阪の魚市場に行って、ずっと魚の仕事をして3年間やったんだよ。大阪の魚市場となると賑やかで面白そうでしょ。でも、実際働いてみると大変だったね。世界中から輸入される魚の流れを覚えたりしてね。

朝の競りが始まるのが5時15分からだったんだけど、それまでに全部魚をチェックしないといけないよ。どういう魚がどこから来たのかとかね。外国からきた魚とかも全部チェックして、朝3時頃から起きてずっと、大変だったよ。魚市場では本当にいい経験になった。たとえば、エビはエビでも世界中から違う種類のエビが来るんだよ。どこからどういうエビが入ってくるのかとかね、いい勉強になったよ。そこで3年間勉強してね、大分県庁の水産課の試験受けてね、なんとか受かったんだよ。大分に帰ってきてね、水産試験場に県の職員として入るんだけど、そのあとはずっと、水産の魚の研究をやってますね。

城下かれいの一生

大分県日出港の横にカレイの育成施設があって、ここには50トン水槽が8つあるけどね。そのうちの6つに城下かれいの稚魚が入ってるんですよ。稚魚を大きくして、今、1万匹以上います。ここにいるカレイの大きさは平均15cm、50gあるんですよ。最近まではね、カレイの稚魚を5cmで放流してたけど、あまり増えないので、今は10cm以上に成長させて放流しています。

水槽の中にいる300匹にナンバーと黄色いリボンみたいな標識を付けてね、放流して観察するんですよ。どこでどういう風に動くのか、試験場の調査船や漁師さんの船に乗って調査する。日本全国どこで漁師さんに捕まってもいいようにしています。来週(2014年12月15日~17日)、別府湾に放流して1人前にするんですよ。

大分県の別府湾で、海底湧水が湧き出てる場所で捕れた日出のマコガレイに限り、「城下かれい」と言います。おいしくない季節でも1kgが8千円から1万円近くする。中津で獲れる同じ種類のマコガレイというのは値段が安いんですよ。たとえば東京築地には、全国からカレイ類が集まってくるはね。そうすると、マコガレイってのは中の下の値段なんですよ。1kgが1000円もしないんだよ。

自慢するわけじゃないんだけどね、普通はこのように上手にカレイは飼えないんですよ。ここは環境条件もいいのかもしれないね。沖に大きなパイプを出してね、そこは海底湧水のあるすぐ近くで、そこから水を持ってくるわけだから非常に育ちがいいのよ。他の県の人は真似できない。大体カレイは、昼間は水槽のへ

リ(縁)にいるんだけど、餌をあげると上にあがってきます。この餌はね、アジとかサバとかを乾燥させて粉末状にして固めてある。うどんみたいに練ってね、団子みたいにするんですよ。餌にも工夫があってね、栄養価高いんですよ。



城下かれいの稚魚にあげるえさ

水槽がある部屋の近くには、僕が作業する実験室があり、ここで魚の研究をしています。魚は、お腹が減ったりするとお互いに噛み合ったりして怪我するんですよ。そこで、魚が病気になったりしたときは消毒する。他には、魚に麻酔をかけて、さっきも話した通り、標識を付けるとかね。すでに通し番号が振ってある。針を魚にあてて押すと、一個ずつ綺麗に標識を付けることができる。標識を付ける道具は、衣料品店の方が靴下とかにタグを付けるでしょ。実はそのときの道具と同じなんですよ。私とその道具を見たとき「あつ、これは使える」って思ったんだよ。カレイが痛くないような背中のところね、自分の指が刺さらないようにして付けるんです。刺すときは、カレイには麻酔をかけてるんですよ。でも、あんまりかけすぎるとそのまま死んじゃったりするから、麻酔のかけ具合が難しくてね。300匹分、一人で打ったんだけどね。打ち損なって指に打ったりすると、だんだん指が痺れてくるんです。



城下かれいの稚魚を放流する際に目印となる(標識)をつける道具

カレイはね、同じところにじっとしてないんですよ。どれぐらいのサイズがどの辺にいてるかというカレイの生活史がある。季節によって移動するんですよ。冬は産卵期です。カレイに限らず魚は、卵をもっていてね。その卵が、ぱっと孵化するには、それぞれの魚によって適水温があります。鯛は5月から産卵しますが、そのときの水温は15度ぐらい。カレイの場合は10度以下じゃないとダメなんです。10度以下じゃないと、お腹に卵を持って、完全に孵化しません。なぜかというと、カレイというのはもともと、寒いところの北方系の魚なんです。北の方の三陸とか北海道でたくさん捕れるんです。別府湾が南の限界なんです。

昔、カレイがよく獲れてた時代には、別府湾の産卵期の海水温は、5度から8度ぐらいだったんです。けれども、昭和40年ぐらいから別府湾が温暖化して水温が上がっている。ずっと温度調べてみるとね。今は海底の水温が12度を下回ることはないんです。このままほっとくと自然にカレイが発生することはないですね。温暖化による水温上昇だけでなく、海岸線が埋め立てられてしまって育つ場所がない。だから、人工的に卵を孵化させて、稚魚を放流してやる。それしか別府湾の、大分県の宝物の城下かれいを守る方法がないんですよ。

人工的に放流した何割かが生き残って、水揚げされて、それが城下かれい名物料理になっている。料理屋さんとか、一部のお金持ちさんにおいしいと喜んでもらえるんだけど、せめて私たちは、マコガレイを別府湾から消滅しないようにしないとね。このままでは絶滅危惧種になる恐れがあるんですよ。

カレイは、藻場（アマモなどの海草が生えている場所）っていう餌がたくさんあるところで育ちます。干潟や海岸には、いろんな餌、生き物が多いんですよ。そして海の中でも、天然の湧き水が出ているところは、生き物がいっぱいおるんです。城下かれいにとって、水温もちょうど気持ちいいし、餌もいっぱいおるんだよ。

魚が育つ上で最も大事な海草はアマモだね。住吉浜は、海草が繁茂してるから豊かなんです。今は、護岸工事やテトラポットでカレイが育つ場所がない。危機的な状況にあるから海草の研究もしています。アマモは、昆布とちがって食用にならないんですよ。ですから、アマモが海岸線一帯にあったときには、アマモは嫌われ者だったんですよ。枯れたアマモがスクリュウに巻き付いて操業を邪魔するんです。海岸に打ち上げて、ゴミになるんです。それで、嫌われてるんですけどね。

でもアマモは、光合成によって酸素を海中に放出す

るし、さらに大事なものは、干潟にアマモが根を張っていることです。汚れた砂とか泥、窒素とかリンとかが富栄養化してくるところに、その地下茎が根を張って栄養を吸収していくんです。

だからアマモはね、海底の浄化っていうか、綺麗にする、そういう役目もある。そして、藻場は、カレイだけではなく他の魚の赤ちゃんの餌場であり、隠れ場でもあります。

カレイの天敵はいっぱいいるんですよ。カレイはお互いに共食いしたりするんですよ。夜行性だから昼間は砂に潜っててね、夜はお互いに共食いもやる。それから、タコだとかね、夜の天敵がいっぱいいるんですよ。タコだとかハモだとかエソだとかね。とにかく大きいやつは小さいやつをみんな食べる。ヒラメなんかは、カレイに比べると口の大きさが10倍ある。だから、ヒラメのことは別名で大口っていうんですよ。ああいう口が大きいやつはなんでも食べる。貝でも食べるんですよ。

藻場は、大きい魚がきても食べられない、稚魚の隠れ場になるんですよ。



魚の生育を守るアマモ

語り継ぐ経験

別府湾には、幸い、城下かれいの生育に適した場所として海底湧水がある。そういう場所を、守り通すようにしたいね。元気な稚魚を放流して、みなさんの口に何とか城下かれいがね、入るようになるといいね。

それから若い人たちに城下かれいを守る研究をやってほしい。城下かれいは大分県の宝でもあるんだから。守ってくれば、酒の肴になるし、おじいちゃんも喜んでくれると思うんだけどなあ。もう年だからそろそろ後継者を作ってね、バトンタッチをしていかんとね。

最近は、「さかなクン」とかにみんな興味を持って、水族館で働いてくれる人が増えたね。海の研究分野に

は海があつて、海草があつてね。魚の病気とか、魚の生態、魚はどういう風な動きをするんだらうか、マグロはどうしてあんなに速いんだらうかとか。海は陸地より広いからね。いろいろ夢があるんですよ。けれども海の魚に限らず、いろんな面であつて、海の研究は遅れてるんですよ。宇宙の方が、むしろ進んでるような感じがあるからね。宇宙もいいけど、海にも目を向けていろんな研究をやってほしいなつて思うね。食料もそうだけど多分エネルギーも、海には眠つてると思うから。

もちろん宇宙も広かろうけど、海も広いんだよつて言いたいね。残された課題が海にもまだあるんだよつて、しかも目の前にあるつていうことを言いたいね。海の研究を是非、若い人たちに任せたいなと思います。日本は海洋国だからね、世界で6番目の海の面積を持っている。外国からも魚がたくさんやってくる。海と川と森は繋がつてますからね。若い皆さんに頑張つてほしいなあとと思いますね。

これが僕の願いです。

[取材日：2014年10月18日・12月13日]

【出典情報】

『天下の美味 城下かれい』 著者：上城 義信 (平成24年刊)

Profile

上城 義信 【かみじょう よしのぶ】

生年月日：昭和15年5月18日

年齢：74歳

職業：日出町役場農林水産課 水産担当参与



略歴

- ▶1940年 大分県豊後高田市生まれ。
- ▶1963年 長崎大学水産学部製造学科(生物学専攻)卒業。(株)太洋農水(現ノースイ)に勤務。輸入エビ・マグロ業務を担当
- ▶1965年 大分県職員に採用される。
- ▶1965年～1971年 大分県水産業改良普及員として国東地区を担当し、ノリ、ワカメ養殖を普及する。
- ▶1972年～1986年 大分県浅海漁業試験場に勤務。ハマグリとマコガレイの種苗生産研究を担当。
- ▶1987年～1991年 大分県海洋水産研究センターに勤務し、マダイ、音響馴致による海洋牧場の造成に取り組む。
- ▶1992年～1995年 大分県水産振興課・漁政課の課長補佐を歴任。
- ▶1996年～2000年 養殖環境部長兼大分県海洋水産研究センター次長に就任。
- ▶2001年～2006年 ライトコスモ(株)(本社：兵庫県宝塚市)漁礁設置による魚類などの集魚効果調査を担当。
- ▶2007年～ 大分県日出町役場農林水産課に勤務(非常勤嘱託)。水産専門員として特産ナマコや城下かれいの増産を手掛ける。特にアマモ場の造成に力を注ぐ。

【取材を終えての感想】

今回、聞き書きの取材をしてみて、今までにこのようなことをしたことがなかったから、どんな風に来上がるかとても不安だった。

ご自宅にうかがわせてもらつて取材を開始した。名人の方も自分たちと同じように緊張していたが、話をしているうちに慣れてきて、いろいろなお話をうかがうことができた。城下かれいは、今はもう人の手を加えないと生きていけないことなど、普段の生活の中ではなかなか聞けない話を聞けたり、その他にも2回目の取材で行ったカレイ育成場では、城下かれいの稚魚を実際にみたり、放流する際に標識をつくる道具なども見ることができて、非常に貴重な体験をさせてもらった。

録音したものを書き起こす作業は、1時間の聞き取りに対して10分間しか書き起こせなかったりしたけど、なんとかまとめることができた。この貴重な体験や上城さんの伝えたいことが自分たちの作品を通して伝わり、少しでも城下かれいに興味をもってくれたらいいなと思う。

(葦刈 祐太：写真右)

私たちににとっては今回が初めての聞き書きということもあり、たくさんのスキルを吸収することのできる良い機会だと思う反面、取材することは必ず相手がいるということなので、相手方に迷惑をかけてしまうのではないかという不安も少なからずあつた。

しかし、今回の聞き書きの取材を引き受けてくださった上城義信さんがとてもユーモアかつ優しい方で、当初の不安もかき消された。聞き書きの企画を進めていくうちに、学校の部活動だったり学校行事も忙しくなつて、多忙な日々の中で、時間を見つけては聞き書き作業をこなしていくのは容易ではなかったが、この作業を通して聞き書きのスキルを習得することができた。

このような普段体験することのないような機会を与えてくださり、また、取材を引き受けてくださった上城義信さん、ありがとうございました。

最後にたくさんの人に御協力いただいて私たちが作成したこの作品を通して、城下かれいやアマモに興味関心を抱いてくだされば私たちににとってこの上なく幸せである。

(宮内 純太：写真左)





七島イ文化を未来に

松原 正 (大分県国東市)

聞き手：辛島 彩巴・佐伯 美咲 (大分県立日出総合高等学校 2年)

名人の生い立ち

名前^{まつばらただし}は松原正。生まれたのは昭和 30 年 9 月 25 日、今年 59 歳です。名前の由来は、うちの親に聞かんと。でも、悪いことせんように「正」。親の期待にそえているかどうかちゆうのは、わからんけど。生まれたのは安岐町塩屋。生まれて中学校まではここで生活しよって、高校は下宿で中津工業高校に通いました。今はまったく別の分野の仕事になってしまいましたけど。工業系の学校だったんで造船会社のほうに就職して、36 歳ごろに会社を辞めて、国東に帰って農業を始めたんです。農業を始めた理由はね、体を動かすのが自分に一番合ってるように感じられたから。元々農家だったから田んぼの維持管理はやらなきゃいけないと思ってたので、農業をやってみようという気になりました。

管理している田んぼの広さは全体で 2.3 ヘクタール。そのうちしっとうを栽培している田んぼが 40 アール、残りの 1.9 ヘクタールには水稻を植えて栽培しています。

家族はね、今は私ら 2 人と両親 2 人、あと猫を 4

匹飼っています。子どもの頃の夢は技術屋さんでした。趣味は、中学の時から野球です。

そして今の趣味は、仕事ですね。

しっとう (七島イ) とは？

しっとうは、カヤツリグサ科の植物で、カヤツリグサ科ちゆうたら茎が三角形なんです。花茎の断面は鋭い三角形ですが、根元近くだと角が鈍くなって、やや円形になります。しっとうは大きくて 1 ~ 1.5 メートルにもなります。しっとうの別名は三角イや七島イ。畳表や工芸品としてミサンガや円座にも使われています。しっとうの栽培は温暖なところで行われ、日本では大分県国東市でしか栽培されていません。



しっとうで作ったミサンガ(写真左)と円座(写真右)

丈夫で長持ちなしつとう!

しつとうの良さ?とにかく丈夫で長持ち、それが一番のいいところかな。丈夫つちゆうことで柔道の畳に使われてたんやけども、最近は全部工業製品のマットになってしまっぺ。

しつとうは、使ってるうちに、つやがでてきてね、表面がピカーって光って、使い込んだら良さがでてくるんです。点数にすると、人によっては100点からもっと超えるような、いい風合いがでる感じかな。見た目とかでぱつと違う商品をお客さんが選んでも、やっぱ使ってるうちに、なんか本物じゃないっ感じになって、天然素材のものに帰ってきてくれると思ひます。だから今が頑張りどころかなって思ひています。

しつとうは和風にも使えるし洋風にも使える。リンとしたきめ細かさはないが、暖かみがあるつちゆうか。見るからに素朴な感じがいいです。



しつとうの畳表

苗・田んぼの準備

2月の下旬から苗の準備に入ります。苗の準備つちいっても、しつとうは前の年に刈り取ったあとの残株を苗にします。今年の夏収穫して、地面より上のしつとうがなくなってしまうんやけど、雨が降らない時は水をあげたりして、そこに肥料をあげたらまた新しい芽が地中から出てくるんよ。その新しい芽をしっかりと伸ばしてあげて、冬の11月ぐらいまでに70~80センチの高さに伸びるからね。その伸びてるやつは冬寒くなって霜が降りだしたら枯れてしまうけど、地下茎は生きてるから、そこから芽を出させて次の年の苗にするんよ。太いしっかりとした地下茎を作るために栄養を送ってあげてね。

それから2月の下旬ぐらいになったら田んぼの表面に雑草とか生えたり、枯れたのが重なりあつたりして、ぐちゃぐちゃになつてるから、地表面を草刈り機で刈り払って、地面をしっかりと乾かしてあげて、刈り取った草を田んぼの上にとずっと敷き詰める。ほんで火を付けて焼く。それを床焼きつちゆうんやけどね。それをやる意味は虫の卵とか、雑草の種とか、そういったのを焼いて雑草がいっぱい生えないようにする。

床焼きしたあとは、肥料をあげたり、除草剤をかけたりして、田んぼの表面にビニールを敷いて、地面の温度を上げたら3月の中旬ぐらいに新芽がどんどん出てくるんやわ。それをしっかりと育ててあげます。

新芽が出て40日から45日ぐらいの4月20日頃には50~60センチの高さに伸びるからね。それを掘り起こして、根っこについた土を機械で振り落として、家に持ち帰って今度は「株分け」っていう作業。地下茎が入り組んでて、そこから芽がいっぱい出てるから、それをほぐしてあげて、小さい株に分けてあげます。その作業は「株分け」とか、「苗揃え」って呼んでます。田んぼの広さに合わせて株分けした苗をいっぱい作って、その年に植える田んぼの準備やなんかをします。

田んぼの代かきは、初めに荒かきをやつて、泥をねるのは全部で2回です。代かきは稲より若干深めに。そこに稲と同じように株分けした苗を差し込んであげる。しつとうの場合、植えてすぐは^{たんすい}湛水状態にして、その時に除草剤をまくんで、だいたい1週間ぐらいは水を溜める。

植え付け

株の植え付けはだいたい前後左右が13センチ間隔で植えていきますんでね。その植え付けつちゆうのが4月の下旬から5月ぐらいが適期です。

5月下旬に最後の田んぼが終わるように調整します。2月の終わりから3月中旬ぐらいまでに苗の準備をして4月20日から5月いっぱいまで田んぼにしつとうを植え付ける。

しつとうを植えてから1か月半、それぐらいしたら70~80センチぐらいに伸びるんで「先刈り」つちゆうって、だいたい40センチぐらいの高さに切り揃えるんよ。6月中旬ぐらいですね。先刈りしてから、伸びる茎っていうのは、全部畳表に織る原料に使うんでね。それは虫とか病気とか、そういう害が出ないよ

うに防除をやります。しっとうはどんどん伸びるし、莖の数も増えていくんで、追肥も防除も1週間から10日に1回ぐらいはするようになります。最後のほうはどんどん肥料をあげるようになります。収穫する10日ぐらい前が最後の追肥になります。

網掛け・^{うら}梢刈り

独特な作業といったら「網掛け」。しっとうを植えた周りに等間隔で棒を立てます。その棒に黒い網をかけてしっとうが倒れんようにします。しっとうが短いときは、仮掛けで低くかけて、伸びていくのに合わせて上に上げていきます。最終的に網の高さが1メートル30センチ。しっとうの背丈が1メートル60～70センチになったら、風が吹いて折れないよう1メートル50センチぐらいの高さに切ってあげます。それは「梢刈り」って言って、1週間から10日に1回ぐらいやります。中に入って作業するんで、できるだけ作業しやすいように田んぼの中に畦^{あぜ}を作って、その上を人が通れるようにしています。防除も1週間から10日に1回ずつ。天候にもよりますが、梅雨みたいに雨が近いときは防除も1週間に1回とか、逆に梅雨が上がって晴天が続けば2週間に1回とか。状況に応じて、殺菌剤・殺虫剤の両方はやらんで殺虫剤だけにすると調整しています。

収穫・乾燥作業

だいたい植え付けてから80日過ぎたころから収穫に入ります。4月24～25日に最初に植えるんですけども、その収穫が7月25日前後から始まります。10アールを10日ずつずらして収穫するつちいうのは、ちょうど1日1アールぐらいの収穫で乾燥設備としては量が限界なんで、植えるのも10日ずつずらして、収穫も同じように10日ずつ次の田んぼに行くようになります。でも収穫の間でもその他の管理や稲の作業が入りますんでね。1週間に1回は収穫をせずに、その間に梢切りしたり、防除したりつちいう作業があります。年間で一番ハードなスケジュールの時期です。

乾燥作業は収穫作業の流れでします。夕方20時半ぐらいまで刈り取り作業をして帰ってくるけど、乾燥機いっぱいになるほどの量がないんでね。次の朝、田んぼに行って乾燥に必要な量になるぐらいまで刈り取

りをして、7時半か8時前ぐらいに終わります。それから私たちは家に帰って1時間程度、朝ご飯を食べたりとかします。その後、半分に割く作業を臨時のお



昔の分割機（わき台の使い方）

手伝いさん達がやります。

割く作業は、16時ぐらいまではかかりますけどね。夕方16時～17時ぐらいの間で、今度は分割したしっとうを乾燥機に積み込んで乾かし始めます。最初の日はないですけど、次の日からは夜の間ずっと乾燥させて、翌朝には仕上がりますんでね。だから私たちは田んぼに行って帰ってご飯を食べた後に、今度、乾燥機からできあがったしっとうを出す作業をします。「もと打ち」って言って、下につける袴^{はかま}を落として、束ねるんですけども、それがお昼ぐらいまでかかります。もとの部分が乾きが悪いんで、そこだけもう一回乾燥機に入れて、もただけ乾かす仕上げの乾燥を1時間ぐらいします。その間にお昼ご飯を食べて、ちょっと休んだりしよったら仕上がってます。



乾燥の終わったしっとう

そしたら、完全に仕上がったのを15束ぐらいで1つの大きい束にしてビニールの袋の中に入れて、それを保管庫に収納する。うまいことできちよって、それがちょうど16時ぐらいになるんですよ。だからしっ

とうは足かけ3日間。最初に刈り取りして、次の日分割して、乾燥して、その次の日が仕上がって収納ucciというローテーション。だから1日休みを入れても実際休みにはなりません。

作業の終わりはだいたい9月20日前後。かかる年は27～28日頃までやる時もあるし、収穫の少ない年はちょっと早めに終わったり、だけん平均したら50日間ぐらいかかりますね。

畳表の製作

そのあとは畳表を織る作業。10月10日前後から始まるような感じです。冬の間はずっと織る作業をしています。ちょうど10月から12月の前半ぐらいまでつちいうのが一番畳表の動く時期なんでね。12月10日ぐらいまでが作業のピークで、14～15日を過ぎれば一段落っていいですか、仕事がゆっくりできるかなつちいうような感じになります。急ぎの注文は無くても年明けに何枚出荷と連絡も入ってますんでね。毎年ぎりぎりまで畳表を織るような感じになります。それから苗がある程度育つ3月いっぱいまでは織るほうに力を入れられます。



畳表を織る機械

あとはしつとうの田んぼを起こしてあげたり、有機系の油かすを混ぜ込んだりする作業を2月、3月にやります。しつとうは人手と時間がかかり、そして手間もかかる作物でしてね。田んぼで収穫するまでが10アールあたり1500時間ぐらい。織るのが1300時間ぐらい。だから10アールで3000時間近く、40アールやったときは、単純に計算して4倍以上の時間がかかり、他の労働力を頼らんとどうしてもやっていけません。

生産者からみたしつとう

作る人からみた良さは、農業をしてるとやっぱりいいしつとうが量もとれた一つちゆう喜びが一つと、しつとうは畳表を織るってゆう作業があるやろ？その織るのも自分で織ったりするんで、それも楽しみなんや。工夫したり、いろんな調整つちゆうかな。そうゆうのをしていいものを作ろうち思う。そうやって作ったものを今度、お客さんが実際使って「良かったですよー」つちゆうって、知らせてくれる場合があるんです。それがまた楽しみつちゆうか喜びつちゆうか。何回も喜びを味わえるのが、生産者としての喜びです。

しつとう文化を次世代へ

まず次の世代に残すつちゆうか繋げることが基本中の基本やと思います。しつとうそのものに根強い需要があるんで。それは主に畳表と若干その他の使い道で使うつちゆうか、欲しいって言うてくれるお客さんがいるんでね。お客さんたちの期待に答えるつちゆうかな。昔からのやり方を続けていったらやっぱり現状では難しい部分がでてきます。昔は1戸の農家が単独で植え付けして収穫して織るという作業をやってたんですけど、1戸の農家がやるとかなりの人手不足の部分があったり、効率がよくなかったりするので、どんどん環境に対応して変化していかんと悪いち思う。

役割分担してやっていけるようなやり方も考えないかんし、仮に従来通り1戸の農家でやるのにしても個人的にじゃなくて生産組合とか法人ですかね。そういつたので規模を拡大して、一定量を必ず流通市場に安定供給できれば、七島イ文化は、これからもう1回盛り返すことができるということは感じています。

[取材日2014年10月29日・11月12日・12月10日]



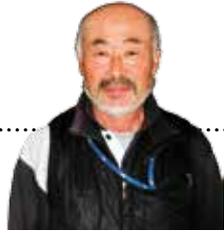
Profile

松原 正【まつばら ただし】

生年月日：昭和30年9月25日

年 齢：59歳

職 業：農業（七島イの生産、畳表の製作、水稻）



略歴

▶高校卒業後、千葉の造船会社に就職。転勤で大分に帰ってきたが、船は造らず、情報処理関係に。36歳頃退職し、実家で七島イの栽培を始めた。栽培から収穫、畳表の製作を行っている。

【取材を終えての感想】

今回、世界農業遺産聞き書き取材に参加できてとても貴重な体験ができました。初めは何をするのかまったくわからない状態で不安ばかりでした。しかし、松原さんや奥さんの恵美さんは、慣れない私たちに優しく接してくれました。質問にも丁寧にわかりやすく答えてくれました。実際に畳表を作る機械も体験させていただきました。資料館「七島蘭学舎」では、ミサンガの作り方も教えてくれました。松原さんや恵美さんのしっとり栽培や畳表の製作への情熱がとてもよく伝わりました。農業に従事する人が少なくなっている中で、今後は大分県のしっとり栽培や畳表の製作をより多くの人に伝えていけるような取り組みができればなと思っています。

今回、学校ではできない貴重な体験ができました。これからもこの聞き書き取材で経験したことを活かし、学校生活を有意義に送っていきたいと思っています。

（佐伯 美咲：写真中央左）

最初にこの聞き書き取材が七島イに決まった時に、七島イとはどんな物なのか、何に使われているのかなど何もわからない状態でした。でも、取材に行ったときに、松原さんや奥さんがとても丁寧にお話をしてくれて、具体的に理解できたのと同時に、とても気持ちが和らぎました。七島イを半分に割く機械や畳表

を作る機械などの体験もさせてもらいました。めったに体験できない事をやらせてくれてすごくいい経験ができました。七島イの年間作業のお話を聞いた時に、七島イの栽培や畳表の製作はすごく時間もかかるし、とても大変な作物だという事がわかりました。

七島イの文化が国東から全国、そして未来に広がって、たくさんの方が七島イの良さを知ってくれたらいいなと思います。

（辛島 彩巴：写真中央右）





一代で切り開いた大農園

千財 康雄（大分県宇佐市）

聞き手：時田 拓哉・奥村 斗夢（大分県立宇佐産業科学高等学校3年・1年）

茶園と千財社長

千財さんと農業のかかわり

名前は千財^{せんざい}康雄^{やすお}です。生年月日は、昭和19年3月2日です。出身地は徳島県勝浦郡上勝町です。家族構成は、妻と息子、嫁、孫が2人です。娘は、東京に住んでいます。息子は、近くに家を建て、今現在一緒に農業をやっています。家族の年齢は私が70歳、妻が71歳、息子が43歳、孫が9歳と3歳です。私は、男3人女3人の6人兄弟です。出身校は勝浦園芸高校（現徳島県立小松島西高等学校勝浦校）です。私が農業をやり始めたのは高校を卒業して家の手伝いをしたのが最初です。現在の農園を始めたのが昭和41年1月です。父から4haの土地を買ってもらい、長年かけて規模を拡大してきました。そして去年、株式会社を起こしました。この農園では私が1代目ですが、徳島の先祖の代からいうと私で14～15代目の農家になります。

新たな土地へ

九州に入植した理由は、四国の土地より傾斜が緩

いってこと。徳島の農地では、将来のことを考えたら面積を増やそうにも増やせないし、急傾斜のため何するにも重労働なんです。現在地に行き着いたのは父と兄が杵築に入植していたからです。兄は最初に昭和36年くらいに入植しました。私はとりあえず四国の実家に残りました。結局全員九州にきたら家や農地を守る者がおらず困るというので、私が残る予定にしてたんです。だけど、徳島でやっていくのが大変で、まあそのときには、兄のところの手伝いに行つて九州の土地の良さがわかってましたから、父にどうしても徳島の農園じゃやっていけないから私も行きたいと話したんです。そしたら、父は、私が親戚を説得できればいいよと言ってくれたので、なんとか説得して九州に来ました。

兄が九州に来たのは、村の議員等していた人が「九州に行こうと思って、土地に手付金を打ってきたが行くのを止めたいから、千財さん買ってくれないか」と父に相談に来られたことがきっかけでした。そのとき父は、「あんな良いところに住んでいる人が一時でも買う気になった所だから、きっと良い所だ」とすぐ杵築に見に来たら、ほんとに、ゆるやかで広いところでし

たから、すぐ購入することになり、兄が入植しました。

現在のこの農園の始まりは、父が4haの土地を買ったことで、その土地はもともと山だったので専門に開墾する人に、開墾してもらいました。あの当時一反開墾してもらうのに11～12万だったと思います。

私より10年ぐらい前の人は手で開墾したりね、そんなことしていましたが、私は全部ブルドーザで開墾しました。



小倉の池を見おろす茶園

だから、41年の1年目に入植してここに入って2ヶ月かかったかな、ここはずっと雑木がいっぱいありました。

低木がたくさん、でも結構大きいのもありましたよ。あったけど、その当時みなさんプロパンとか無かったから焚き物用に持って帰りましたね。だから、私が2ヶ月の間にいっぱい切った木を、持って行かないならば、伏せて埋めてしまうぞと言ったら、いろいろな人がきて、1日で40～50人ぐらいが来て持って帰りました。おかげで全部無料で片付けてくれたからよかったです。まあ残ったのは下に全部詰め込んで土をかぶせました。

木を切ったあとはずーっとブルドーザで押しします。1回こう少しずつ削るんですね、ものすごく地面硬いんですけど少しずつ削ることによってサラサラになるんですね。それであともう植えられる状態になったから、少しずつ1mぐらいの厚さに表土をならしてもらいました。

基幹作物は、みかん

その年にみかんの苗を3月から植えてあの当時みかんの苗を5500本植えたと思います。



たわわに実ったみかん

10～3月まではだいたいみかんの出荷時期なんです。3月から剪定、肥料は1ヶ月に1年分(年1回)。収穫が10～12月まで。あとは倉庫に保存しておいて出荷は毎日100箱ぐらい出しています。3月10日ぐらいまでで出荷が終わりです。たくさん作ったところは4月10日ぐらいまで出荷してやっていた。4haの畑を消毒するのにスプリンクラーで4時間半ぐらいかかります。

みかんは、気温がマイナスになるとだめなんです。マイナス4℃だったら3～4時間ぐらいでだいたい枯れますね。1時間ぐらいだと大丈夫ですね。

経営の安定を目指して

いろいろ苦労もありましたが、なんとか軌道に乗って少しの余裕も出来てきました。土地を買ってもらった時に、父からこの面積を倍以上にするように言われていたので、隣接地を4ha購入しました。ところがパイロット事業でどんどんみかん園を開墾していたのが、収穫の時期が来て大暴落になり、当時「貧乏するならニワトリ飼うか、みかんを作るか」と言われていたんです。

基幹作物1つでは将来やっていくのはたいへんなあというので、いろいろ考えたんです。それで結局お茶をつくるように落ち着いたんですよ。

昭和40年ぐらいからみかんの開墾ブームでね、何かほかのことをせんとみかん1本では食っていけないということでいろいろ牛を飼おうとかかね、柿を植えようとかかね、しようとしたんですけどね。いろいろと仕事してくると作業工程がみかんの忙しい時期が重なるんですね。お茶が一番重ならないですね。収穫時期も違うし仕事も間、間に入ってくるからまあお茶が

いいんかなつちいうことでお茶を植えたんです。昭和49年に開墾したから、50年の春にお茶の苗を植えて、それから3年ぐらいたって収穫。お茶の苗が一反(10a)に2200本あるんかな。最初の茶園が2haだったから44000本の苗を植えました。あとの残りの2haはハツサクを植えました。

第二の基幹作物

お茶の年間作業は、3月上旬に第1回の肥料まき。10aに7俵ぐらい。今、4haあるんでね、280俵の肥料が必要です。そのとき、1回まいて、4月の頭にもう1回まきます。お茶は肥料が多いんですよ。結局、葉っぱを取るでしょ。実をつけるものはだいたい肥料いらんのですが、お茶の場合は味をよくせんといかんのと、やっぱどんどん大きくせんといけないんでね。3月の下旬、4月の下旬、5月中旬のあとは、9月と10月にそれぞれ1回。年間計5回、5回とも10aあたり7俵やから35俵の肥料が要ります。



茶園にて話し手と共に

一番茶を取ったときに二番茶をとるためにお茶も高さをそろえるんですよ。お茶摘みしてから40日ぐらいたったときが二番茶のシーズン。それが6月の5日6日ぐらいいかな。2週間ぐらい製造します。そのあとに今まで伸ばしていたお茶を去年の台くらいまでさげます。その台を切つてしまえば新しい芽が出てきます。5~6cm上げたところで11月になったらまた切ります。1回切つてもう1回逆に切ります。そうしたら、綺麗にそろうんですね。綺麗にそろえないと一番茶をとったときに茎が増えます。茎が増えたら金になりません。その繰り返しです。

二番茶は、一番茶より味が良くないです。一番茶は一年中栄養分を蓄えているから味がいいんです。二番

茶は、一番茶をとったあとの芽だからどうしても味がよくないです。うちの場合は二番茶までの製造です。

お茶の種類は、あさつゆ、やぶきだ、さやまみどり、さえみどりの4種類です。

千財農園は、すぐ下に大きな小倉ノ池が隣接しています。恐らく、この池の水の保温効果のためでしょう。この40年間で遅霜の被害は1度しかありません。ほかの人の茶園では、何度も被害が出ています。

千財農園では、小倉ノ池の水は一切使用できないんですね。この池は、私がこの農園を開墾する前からここにありました。この池の水利権は、この池の下の水田が持っています。水利権というのは既得権で、この水を使う権利のことです。とても厳しいもんがあります。私の農園に降る雨をためて使うなら良いかと思つて、小倉ノ池のそばの農地内に小さな池を掘つて水をためたら、水の利用料を請求されました。土地の所有に関係なく、小倉ノ池に流れこむ水すべてについて水利権が発生するということでした。

それで、地下水なら良いということで150mの井戸を3本農園内に掘りました。現在農業用水は、この3本の井戸でまかっています。

農園経営に貢献する藤棚

きっかけは、藤の盆栽です。お茶を買いに来たお客さんが盆栽をととても綺麗ですねとほめてくれました。来るお客さん、来るお客さん皆が藤の盆栽を褒めてくれるので、農園の一部に藤を植えて藤棚を作つたらお客さんが喜んでくれるんじゃないかと思つて藤を植えました。どんどん増やして、今藤棚だけで80aあります。そうすると、今度は藤棚が有名になって、藤棚を見るためにお客さんが集まりだしました。自家用車がどんどん増えて、貸切バスも来るようになりました。お客さんのために、トイレや駐車場も整備しました。藤棚を見に来たお客さんがお茶を買つてくださるので、千財農園のお茶は生産したものすべてが直接小売できるようになりました。これが経営に大きく貢献しています。藤がだいたい、本当に美しいのは4月25日ぐらいいかな。だからお客さんは20日ぐらいいから来ますね。早い人は11日ぐらいいに来ます。お茶はまだできてないので、そのときに私はデコポンを売るわけですよ。デコポンの面積は50aぐらいいですかあ。



満開の藤の花

藤の花がだんだん咲いてくると、お茶もできてきます。そうすると今度はお茶を買ってもらえます。一度買ってもらうと、電話や手紙で注文してくれるお客さんもいます。中には、遠方から1年分、10kg注文してくれるお客さんもいます。

テコポンは、温度管理をきちんとして追熟すると糖度が上がっておいしくなります。お茶は、肥料や栽培管理を怠らないようにして収穫、加工も抜かりなく行います。お客様に良い商品を提供すれば一度の縁でリピーターになってもらえる可能性が高くなります。商品が悪ければいくら藤棚で見学者が増えても2回目は買っていただけません。常にお客様のことを考えて良い商品を作ることが大切だと思います。

[取材日 2014年10月9日・12月4日]

Profile

千財 康雄 【せんざい やすお】

生年月日：昭和19年3月2日

年齢：70歳

職業：(株)千財農園社長

略歴

- ▶昭和41年 宇佐市へ移住、みかん園4ha開墾。
- ▶昭和48年 茶園2ha、みかん園2ha開墾。
- ▶昭和60年 みかん園2haを茶園に造成。
- ▶平成2年 藤棚80a整備。
- ▶平成26年 (株)千財農園を設立、現在に至る。



【取材を終えての感想】

私は、初めて聞き書きという経験をしました。最初は、自分にこんな作業ができるだろうか、ちゃんとインタビュー出来るだろうかと心配でした。研修を受けてみて自分が思っていたインタビューとは、全然違う事がわかりました。編集作業もとても大変そうで本当に自分に出来るのだろうかとますます不安になりました。取材先が決まり千財農園を訪問すると千財社長は優しい笑顔で迎えて下さいました。社長の笑顔と優しい語り口調のおかげで私は、不安が無くなり研修で学んだことを生かして最後まで取材をやり遂げることができました。農業系の学科ですが、まだ1年生の私には、社長の話の中でわからない言葉や専門用語が時々出てきて先輩や社長に詳しく説明していただくこともたびたびあり、もっと農業のことを勉強しておかなければならないと思いました。今回の経験を今後の学校での学習に生かしていきたいと思います。

(グリーン環境科1年 奥村 斗夢：写真右)

私は、今回この世界農業遺産の聞き書き活動に取り組むにあたって2回の研修を受けました。そして初めて取材を体験しました。初めての取材は、学校の近くにある千財農園で、とても広い農園に驚きました。千財社長が優しい笑顔で迎えてくれたので、不安が消えて、いい取材ができました。わずか22歳で生まれ育った徳島の農場の将来性が低いことをきちんと判断したことに私は驚きました。今18歳の私が4年後にそんなことを考え判断できる人間になれるだろうかと思いました。千財農園の成功には、千財社長の常に前向きな努力ととてもつもない運があるのかなあと感じました。前向きに考え、計画し、目標をたて努力する。今回の取材で千財社長から私なりに学んだことです。今後の社会人としての自分の人生に少しでも生かせればと思います。今回、研修の機会を与えて下さった関係者のみなさん、忙しい中、取材に協力して下さいました千財社長、本当にありがとうございました。

(グリーン環境科3年 時田 拓哉：写真左)



千財社長とともに



ビニールハウスでミカンを作るといふこと ～計画的なミカン栽培～

木村 房雄 (大分県杵築市)

聞き手：宮本 剛・奈良 拓朗 (大分県立宇佐高等学校 2年)

木村さんとハウスミカン

おいさん(自分)は木村^{きむら}房雄^{ふさお}といふ昭和 25 年生
まれたから今年(平成26年)で 64 歳になる。兄弟は
妹 3 人だから 4 人兄弟の長男ということになる。

子供の頃は好んで農業をしたいと思わなかった。
自分の子供の頃は農業で裕福な生活が送れるとは考え
られなかった時代で、関西や関東のような都会にみんな
が就職する時代だった。おいさんも一度は集団就職
で大阪に行って働いていた。しかし父親との約束もあり、
農業をするという条件付きで、25 歳の時に杵築
に帰ってきた。でも、帰ってきてすぐに農業を始めた
訳じゃない。どんな作物を育てて農業をするのが一番
良いかということをして 1 年かけて勉強した。いろいろ
なところの見学をして回ったよ。その時に「露地栽培
(ビニールハウスを使わずに温度や散布する水などを
主に自然の天候を任せて育てる栽培方法)の野菜などは
少しずつ売っても採算に合わない」と言っているの
を聞いたりとか、ハウス栽培(ビニールハウスを使い、
温度や散布する水の量などを調整して作物を育てる栽
培方法)をやっている農家に見学に行った時には「ハ

ウス栽培だと経営が計画的に安定してできる」と言っ
ていたのを聞いたりした。

当時はキュウリやトマトなどのハウス栽培を経験し
ている妹がハウスミカンに取り組んでいる農家に嫁い
だこと、そして杵築市全体でハウスミカンの栽培を振
興しており、ハウスミカンの産地形成がなされたとい
う背景もあって、野菜を主な作物にしていたそれまで
の経営形態を、平成 3 年からハウスミカン为主要作
物に切り替え始めたんだ。



農場で国東半島におけるミカン栽培の歴史などを熱く語る木村さん。

ハウスミカンの歴史

昭和 35 年くらいから農業経営として何を栽培すればよいかということを考えたときに、国東半島全体でミカンを植えようということになった。特に杵築市は、その頃の三大果物の中でリンゴやバナナではなく、温暖な気候がミカンの栽培に適しているであろうと考え、柑橘興市というスローガンを掲げ、ミカンで市を興すという体制を作り、できるだけ多くの面積で栽培するように推奨していた時代だった。杵築市では“パイロット事業”という国の政策もあって、国有林を開拓し、ミカンが栽培できるように農地を増やし、他地域から入植者を募り栽培農家を増やすことに取り組んでいた。

そんな経緯もあって、露地ミカンを作る人を増やして、杵築ではミカンを大規模に作るという産地形成がなされてきた。国東半島で 4 万トンの産地形成ができればある一定量の商品作物が生産できるので市場に安定した供給ができる。こうした背景もあって、おいらさんのところは野菜栽培からミカン栽培に替えるべきだと思った。

しかし、露地ミカンは栽培面積が増え過ぎたため供給過剰となった。需要と供給のバランスが崩れてミカンの価格が低迷した時があった。昭和 40 年代の話だ。そこで杵築市はミカンの産地として生き残るために何かないかと探っていたところ、ハウスミカンに注目するようになった。昭和 49 年くらいから何名かのミカン農家の方が季節の先取りをして、普通はミカンが流通しない夏の時期にミカンが出荷できるようにとハウスミカンの栽培が始まった。それが露地ミカンからハウスミカンに移行した経緯かなあ。ただ、ハウスミカン栽培になると、年間を通して十分な農業用水の確保が必要となる。

国東半島の場合、もともと雨の少ない地域で、また大分県南部の山とは違い、そんなに険しい山があるわけではない。だから雨が降ったとしても深い山ではないのですぐに海に流れ出てしまう。そんな場所で農業をすると水が不足がちになる。だから国東半島では昔からため池を作り、そのための水を使い作物を作る。だいたい 1200 個のため池がこの国東半島にはある。この近くにも昔からの農業用のため池がいくつかある。しかし、そんなため池はおのおので管理すると経費がかかったり手間が余分に必要になる。そこで現在は鍋倉ダムから水を引くようになった。鍋倉ダ

ムというのは、農業専用の灌漑施設として国が造ったダムの 1 つ。杵築市にはそうしたダムが 2 つ造られている。そのうちの 1 つから水を引いて、作物の栽培に必要な水が確保できるようになった。

ハウスミカンができるまで

我が家には 7 つのハウス施設があるから、11 月上旬から順番にビニールを掛け、そのあとは生育作業になる。これを 4 月までする。それから 5 月から 7 月までが収穫作業。収穫した後、7 月上旬から 8 月にかけて剪定作業をして、次の収穫ができるようにミカンの木の状態を整えてやる。これが大まかな 1 年間の作業の流れ。

ハウスミカンの栽培で一番難しいのはビニールを掛けるタイミングだな。その年の気温などの条件でミカンの木の状態がいつも同じとは限らない。早いタイミングでビニールを掛けると、新しい芽が出なかったり、花が咲く芽(花芽という)ができなかったり、数が少なかったりする。また遅いタイミングになると、6 月から 7 月に予定していた収穫時期が大きく遅れてしまう。

ビニールを掛ける時には、いろいろ調べてタイミングを決める。しかし、実際にうまくできたかどうかは、ビニールを掛けた時にはわからない。加温してから 10 日くらいでタイミングが良かったかどうか分かる。最初の 10 日間で花芽が一斉にできれば、どの時期にどれくらいの収穫ができるかが予想できる。ところが、最初の 10 日間で芽の動きが悪かったら「ああ、今年は失敗したな」ってなる。だから加温をするタイミングが命綱。あとはもう花が咲いた後、温度や水、病害虫対策などの管理をしっかりすれば安定した収量が望める。

ハウス栽培では、露地ミカンではない、またはできない作業をやる。たとえば、加温をして 10 日間くらいは高い湿度にする。ミカンの木の周りを鉄骨で組んで、ビニールで覆い、囲っているから、梅雨みたいな季節を人工的に作ることができる。この方法はシャワーリングといって、鉄骨の間に渡している散水用のパイプからスプリンクラーのように、水をミカンの木の上から撒いてやる。そうすることによって萌芽しやすい、芽が出やすい状態にしてやる。10 日間くらいそうした散水作業をしてやる。同じ作業を加温後の 90 日から 100 日目くらいを目安に行う。その時は

萌芽を促すのではなく、ミカンの実の中身ができる時期なので、果実の部分を大きくするために、水分を十分に吸わせる。その時期に2回くらい、シャワーリングをしている。



収穫時のハウスミカン。このように生育するまでに多くの手間が必要となる。

◆ハウスミカン栽培の年間作業

- 9～10月…次年度母枝生育調査
- 11月…加温準備（ビニール張り）
- 12月…加温開始、花が咲く（ハウスによって異なる）
- 1月…花が満開（ハウスによって異なる）、
枝つり作業
- 2月…ミカンの生育時期、摘果作業
- 3～4月…ミカンの生育時期、枝つり作業
- 5月…収穫開始
- 6月…収穫
- 7月…収穫終了、剪定作業、次年度母枝作り、
土作り
- 8月…剪定作業
- 9月…ハウスの修理と環境整備



剪定作業の様子。必要な枝のみを残してミカンの木の形を整える。

ミカン害虫とうまくつきあう

栽培の難しさを考えると病害虫対策はいつも悩まされる。消費者のニーズ(安全と安心)を考えるとなるべく農薬は使いたくない。しかしまったく使わなかったら、病気や害虫が蔓延する。農薬を少し使っているので無農薬とは言えないが、消費者の皆さんのことを考えれば、減農薬という考えは基本にしている。有機質の投入などで、減農薬ということが可能になるので、農薬の使用は必要最小限にしている。

農薬の種類はいろいろある。たとえば、ミカンハダニという虫の駆除は、それを狙う天敵を“生物農薬”として使っている。昔は殺虫剤としてダニ剤という農薬を使っていたが、今は散布する回数を減らし、ミカンの収穫前の使用をしなくなった。このように殺虫剤は予防的に散布する薬に移行している。



予防的な“生物農薬”の一種で害虫（ガの仲間）の産卵を攪乱する物質が含まれている。ビニールハウスの中につるしておくで攪乱物質が拡散する。

ハウスミカン作りを支える道具と環境に優しいミカン栽培

ハウスミカンは季節の先取りをする。その先取りをするために、A重油という油を使っている。A重油を焚いて、加温した空気をビニールハウス全体に送風し、温度を管理している。冬の寒い時期でも最低温度が18℃台に設定できるという利点がある。おいさんがハウスミカンの栽培を始めたころは1リットルあたりの価格が40円くらいだった。今は1リットルあたり100円。非常に燃料代が上がっている。それに関連してビニールや段ボールなどの生産資材がやはり上がってきた。コストが上がってきたということで、必要経費の占める割合が高くなり、今では利益率が下

がった。それが一番大変なこと。でも、おいさんだけが大変なんじゃなくて施設園芸をしている農家はみな同じ条件なので、ここを乗り切ることができればチャンスだと捉えて、油だけに頼らない方法を模索している。

たとえば、ヒートポンプを使うことによってコストを下げる努力をしながら今は経営をしている。ヒートポンプというのは家庭用のエアコンを業務用にサイズを大きくしたものと考えればいい。A重油だけを使用すると10アールあたり年間に200万円くらいの油代が必要になる。しかしヒートポンプを併用することによって6割近くの油の使用量をカットすることができ、100万から110万円くらいの油代が節約できる。その節約した100万から110万円の範囲の中でヒートポンプの電気代や減価償却費も含めて、賄うことができれば経費の削減にもなる。試算してみると、それが十分に可能であるのでヒートポンプを併用して入れている。そしてヒートポンプはA重油を燃料にするボイラーとは違い、電気の使用のみで働くので二酸化炭素の排出はない。だから環境に優しいという部分も利点といってよいのではないかな。



上部はヒートポンプからの排気口、下部はA重油を焚いて加温するボイラー。ボイラーの上には送風機があり、ビニールハウス内に温風が送られるような仕組みになっている。

その他にも、ボイラーとヒートポンプを併用して、適切に動いているかどうか、その温度を管理するために端末で温度を測り、記録できるようになっている。そして、緊急時、たとえばビニールハウス内の温度が40℃以上になった場合、メールが携帯電話に届くようになっている。そんな温度になるということは、何かの原因で機械がトラブルを起こしているか、どこかで電源が切れていることになる。そんな情報は、選果

場(大分県農業協同組合の杵築柑橘選果場)でみんな集中管理をしてある。そこからすぐに端末に「木村さんのところの何番目のビニールハウスがどういう状況だよ」などの情報が全部、自宅にいてもわかるようになっている。また、合計で(A重油の燃焼量や電気代が)いくら使ったかとかいうこともわかるし、温度の管理も実際の記録と見比べながら細かい調整というのも出来る。

農業といたらトラクターを乗り回して、畑にいる時だけが仕事をしているようなイメージがあるかもしれないけど、実際はそれだけじゃない。最新の技術を使い、データをとって分析し、採算が合うようにミカンを育てているよ。



ハウスの状況を選果場に送るアンテナ。

効率的に収穫量上げるための技術確立に向けて

今まではミカンの木の育て方は、主枝を3本作り、3方向へ枝を伸ばしていくという樹形でミカンの実をつけさせていた。それが「開芯自然系」という方法。今まで開芯自然系では10アールあたりで、ハウスミカンは5トン(ミカンを出荷するコンテナの約250個分)から5.5トン(約275個)ぐらいしかとれなかった。

これからは10アールあたり10トンの収量を目指にしようということで「垣根仕立て」というやり方のミカンの木の育て方に取り組んでいる。「垣根仕立て」というのは限られた面積の中で、いくら収量を多くとることができるかという技術の確立を図っていくことと思ってもらえればいい。具体的には、今まで1本の

木から3方向に枝が伸びるように枝を広げていたが、「垣根仕立て」の場合は、芯を1本にして上に枝を伸ばす。さらに南北方向のミカンの木の間に隙間ができないよう枝の形を整え、垣根のようにまっすくな列を作る。ハウス内でその垣根を何列も並べた形を作るんだ。



「垣根仕立て」を施したミカン畑の様子。ミカンの木が垣根のように1列に並んでいる。

なぜ、こういうことにも取り組んでいるのかというと、これは我が家にも後継者がいるからだ。また同じ後継者が集まって、柑橘研究会の青年部というものをつくり、大分県の果樹試験場のアドバイスなどを参考にしながら、現地で実際取り組んで、安定した農業経営が続けられるように、研究も同時にしている。

ミカンとの会話

今は(12月下旬の取材時)ミカンの花が満開で咲いちよるけどな、この中で残るのは1割ぐらい。残りの9割は落花する。

全部の花がこのままミカンになっても、ミカンの実は大きくなりきれない。だからミカンの花の段階で、温度のストレスをかける(ミカンの木に負担がかかるように温度設定をする)ことでミカンの花に落ちてもらう。これから2週間後くらいには自然と花だけ落ち、花の数は半分になる。ミカンの木がミカンとしてできるのはこれくらいと判断するような感じだな。

あとは、ハウスミカンは水分ストレス(一定期間、ミカンに水を与えない技術)と温度ストレスというのかけられる。水分ストレスという作り方はミカンを甘くして消費者ニーズにあったものを作るためにす



ミカンの花が満開の様子

る。同じハウス施設の中なので温度ストレスというのかけられる。昼も夜も同じ温度にしてやって呼吸ができない状態にする。そのほかにもミカンが大きくなったら枝が下にさがる。枝が下にさがると栄養分の流れが悪くなるんやな。それでストレスがかかる。ミカンにストレスをかけることで良いミカンになる。それで、ある程度ストレスがかかったら今度またミカンに太ってもらいたいから、ミカンの枝をひもでつるし上げる。

おいさんはこの芽には1個実をならせよう、でもこれとこれにはならせたくはないなという感じでミカンの木と話ができる。

仲間とのつながり

これまでいろいろなことをやってきたけれど、自分一人で全部できたわけではない。ミカンを作る仲間を支えられている。自分一人ではミカン栽培はできない。研究会(大分県柑橘研究会)の皆さんは、お互いを支え合っておる。作る仲間が1番大事やな。それで2番目にはそれを支えてくれる市町村だとか県だとか国だとか一次産業を理解していただける人。これはミカンだけじゃないかもしれないが、他の野菜や花などを作っている部門もそうじゃないかなと思う。

大分県柑橘研究会というのは任意の研究組織。大分県下で約1200名の会員がいる。会員はミカンの生産者ということになる。今はそうした会員の皆さんのお世話をしている。大分県柑橘研究会は消費者の皆さんがどういったものを望んでいるのか、消費者ニーズ

というのはどのようなものなのかということ进行研究していきながら切磋琢磨して生産者として、同じものを作っていこうというのが1つの目的。もう1つはロケット(ミカンがどのくらい採れるかの収量)を大きくするため。

このようにミカン栽培をしてよかったなあと思うことがある。いろんな人と支え合いながら我が家を安定経営に導いていけたこと。これが一番よかった。悪かったことは農産物を作る環境が非常に厳しくなったということ。それで高齢化は進んでくるし、なかなか後継者がいない。これがデメリットというか非常に辛いこと。

おいさんはミカンが好きというよりはミカンを作ることが好き。育てることを楽しめるのが農業。たとえば、家庭栽培している人がミニトマトなんかを作ったりして喜ぶ人が多いと思う。それと同じで育てる楽しみ、やはりこれが一番、自分の楽しみである。

[取材日 2014年10月11日・11月27日・12月21日]

Profile

木村 房雄【きむら ふさお】

生年月日: 昭和25年4月19日

年齢: 64歳

職業: 農業

略歴

- ▶ 昭和43年 大分県立杵築高等学校卒業。
- ▶ 昭和50年 実家で就農し、施設野菜(トマト、キュウリ)の生産を始める。
- ▶ 昭和59年 ハウスミカン・マーコットの生産を始める。
- ▶ 平成22年 杵築市柑橘研究会長に就任。
- ▶ 平成24年 大分県柑橘研究会長に就任。

現在はハウスミカン70アール、露地ミカン30アールを栽培する専業農家。長男の知雄さんがすでに就農しており、次世代の柑橘産地のリーダーとして活躍している。



【取材を終えての感想】

今回の聞き書き調査で自分の持っていた農業に対するイメージが大きく変わりました。取材でハウスミカン農家の木村さんのお宅に伺い、そこではパソコンで作業管理をし、携帯電話を使いリアルタイムでビニールハウスの情報を得るなどハイテク器具を利用して農業をする姿がありました。自分の想像していたような肉体労働の姿だけでなく、機械をうまく使った近代的な農業を展開していました。今回の取材で環境にも配慮しつつ消費者ニーズに応えようと努力していた姿勢はとても印象的だったので、自分も消費者として今後の生活を意識して農作物と関わっていきたいと思います。

(宮本 剛: 写真左)

僕はミカンに対する知識がなく、地域の名人としてこの企画に参加して下さった木村さんに対して失礼ではないかと不安に思うところもありました。しかし、木村さんは僕が尋ねた質問に対して嫌な顔一つせずに懇切丁寧に優しく答えてくれました。12月21日に取材に行ったときにも木村さんと一緒にビニールハウスの中に入りました。たくさん真つ白いミカンの花とその香りに感嘆したことが強く印象に残っています。今回の企画に参加することで他校の生徒や地域の人と交流するという貴重な体験もできました。今回の企画に携わったすべての人に感謝します。

(奈良 拓朗: 写真右)





平成 26 年度
国東半島宇佐地域世界農業遺産
高校生「聞き書き」作品集

平成 27 年 3 月 制作

発行：国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会

【事務局】大分県農林水産部農林水産企画課世界農業遺産推進班
〒870-8501 大分県大分市大手町 3-1-1
TEL 097-506-3525



国東半島宇佐地域世界農業遺産
Kunisaki Peninsula Usa GIAHS

