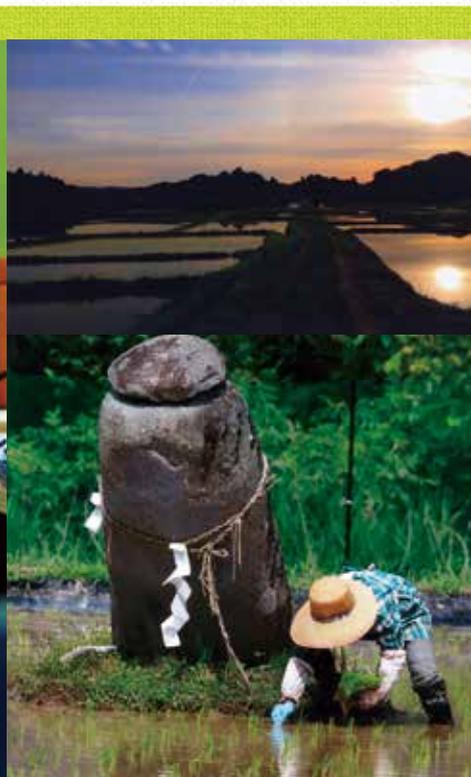




平成
27
年度

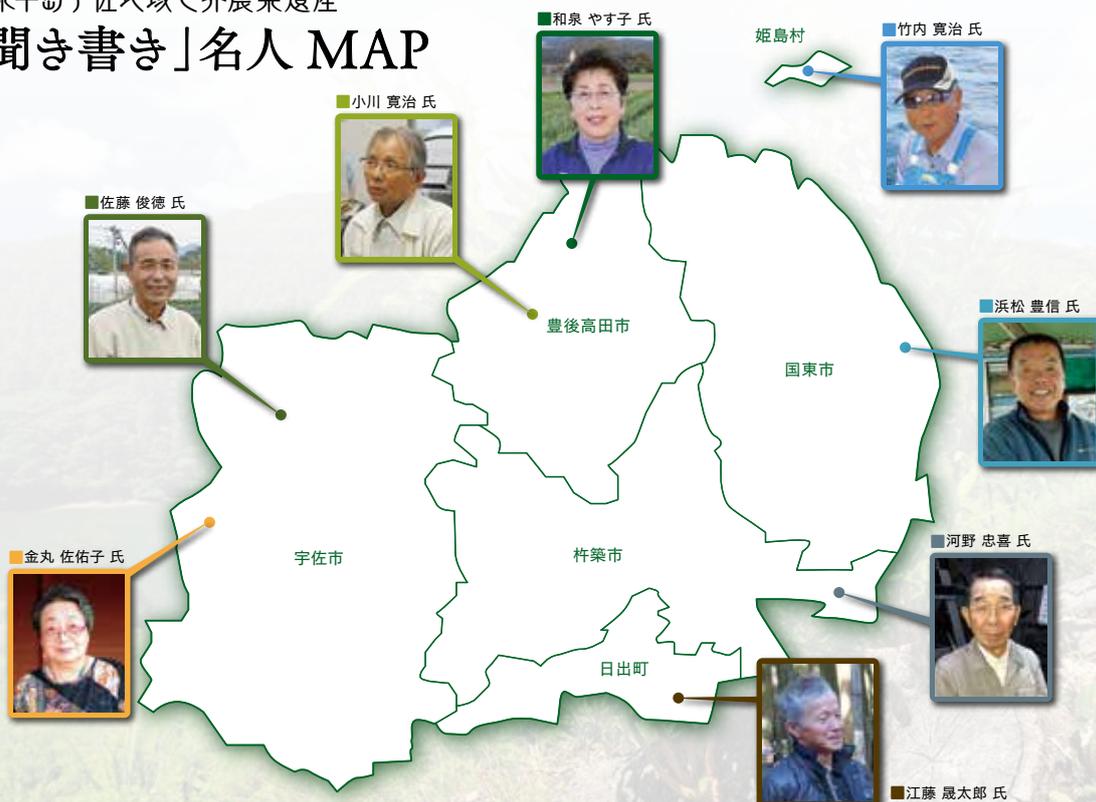
国東半島宇佐地域世界農業遺産 高校生「聞き書き」作品集



Column 未来への一步を踏み出すために / NPO法人 共存の森ネットワーク 事務局長 吉野 奈保子 2

	「落のソバで」～仲間と共に築いた文化～	3
	話し手 小川 寛治(大分県豊後高田市) × 聞き手 都甲 真以・能丸 祐一(大分県立高田高等学校1年・2年)	
	グリーンツーリズムと食文化の伝承 ～干拓地に見渡す限り広がる白ねぎの風景～	8
	話し手 和泉 やす子(大分県豊後高田市) × 聞き手 前原 明日香・渡邊 美羽(大分県立国東高等学校2年)	
	こちあみ 姫島の吾智網漁	13
	話し手 竹内 寛治(大分県東国東郡姫島村) × 聞き手 大海 睦月・山下 由衣(大分県立国東高等学校双国校1年)	
	鍛冶屋を続けて半世紀	19
	話し手 河野 忠喜(大分県杵築市) × 聞き手 帯刀 健人・富永 圭佑・佐藤 はるな(大分県立杵築高等学校2年)	
	はなから 花柄シイタケに情熱を燃やして	23
	話し手 江藤 晟太郎(大分県速見郡日出町) × 聞き手 岡田 さくら・森山 遥香(大分県立日出総合高等学校2年)	
	海好きじゃから海行く ～山と海の縁結び漁師～	27
	話し手 浜松 豊信(大分県国東市) × 聞き手 高松 倫太郎・後藤 礼央・奥 直樹(大分県立宇佐高等学校2年)	
	自然に逆らわない農業	33
	話し手 佐藤 俊徳(大分県宇佐市) × 聞き手 奥村 斗夢・川中 遥斗(大分県立宇佐産業科学高等学校2年・1年)	
	地域の味の伝承者 ～知恵とともに生きる～	40
	話し手 金丸 佐佑子(大分県宇佐市) × 聞き手 佐藤 なつみ・尾立 和香(安心院高等学校1年)	

国東半島宇佐地域世界農業遺産
「聞き書き」名人MAP





未来への一步を踏み出すために

吉野 奈保子

現代は、電話やメール、LINE などを使って、離れた人同士が、瞬時にコミュニケーションをとり、つながることができます。知らないことを調べるときには、多くの方は、まずインターネットを検索するでしょう。恐らく国東半島宇佐地域の世界農業遺産について調べるときも、まずは、そのサイトを探しませんか。そこには世界農業遺産の意味も、「農林水産循環とは何か」ということについても、きちんと説明が書いてあり、図や写真も添えられています。でも、それを見ることは、国東半島宇佐地域の世界農業遺産について理解する、ほんの入り口でしかありません。

大分県の高校生が取り組む世界農業遺産の「聞き書き」は、それと比べると、とても面倒な作業です。まず、高校生は、話を聞くために相手のご自宅や職場を訪ねなければなりません。仕事のこと、具体的な技術や知恵、考え方など、丁寧に質問を重ねていきます。相手の話にじっと耳を傾け、ときには自分の感動を率直に伝えながら、対話を重ねていくのです。そして、ふと相手の方と目が合って、微笑んだ。そんな些細なことをきっかけに、共感や信頼の気持ちが生まれます。

インタビューが終わると、高校生は録音したデータを書き起こします。一言一句、会話を文字にするには、大変時間がかかります。録音を書き起こしすると、そのときの情景やその場の空気まで、鮮明に浮かんできます。「あのときは気づかなかったけど、こんな話をしていたんだ」「なぜ、このタイミングで、こんなことを質問したのだろう」「本当はもっと違うことを、私に話したかったのかもしれない…。」対話のやりとりを振り返り、相手の気持ちを慮りながら、自分自身と相手を重ね合わせていくのです。

やっと書き起こしが終わると、今度は、それを読みやすく整理し、体裁を整えていかなければなりません。高校生は、ここではじめて読者の存在に気づき、聞いた話を皆さんに知ってもらいたい

一心で、作品をまとめていきます。

人から学ぶということは、かくも大変なことなのです。話し手は、高校生から見れば、祖父母ほど年が離れた方たちです。自然の豊かさや、ときには厳しさとも向き合いながら、真摯に生きてきた人生の先達たち。そんな皆さんが語る言葉は重みがあり、かつ、生き生きとしています。

高校生たちは、こんな感想を書いています。

「自分の目で見て、話を聞いて、とても興奮しました」「私の父も漁師をしています。漁にルールがあることも、どの時期に何をとりのかも、これまで全く知りませんでした」「多くの人にシイタケの美味しさを知ってほしい。たくさん食べてほしい」「将来、進学や就職で地元を離れたとしても、ふるさとの魅力を話せる人になりたい」

「聞き書き」は「人と人」「人と自然」「世代と世代」をつないでいきます。そしてその先には、私たちの未来が開かれています。

今回の「聞き書き作品」には、地域の伝統や歴史、独自の知恵や技術だけではなく、それらを未来につなぐための新しい試みや工夫も語られています。ひとつひとつの作品を読みながら、私たちは何を大切にしたいのか、もう一度、考えてみましょう。「聞いて書く」ことだけでは、きっと終わりません。高校生の皆さんのさらなる成長と、未来への一步を期待しています。

吉野 奈保子 氏
(NPO法人共存の森ネットワーク事務局長)

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なり農山漁村の生活文化を調査、映像で記録する。2002年にはじまった「聞き書き甲子園」の運営に、その翌年から携わり、2007年にこの活動に参加した学生たちとNPOを設立。本年、第14回目を迎えた「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。

「蕎麦の露で」

～仲間と共に築いた文化～

小川 寛治（大分県豊後高田市）

聞き手：都甲 真以・能丸 祐一（大分県立高田高等学校1年・2年）

生い立ち

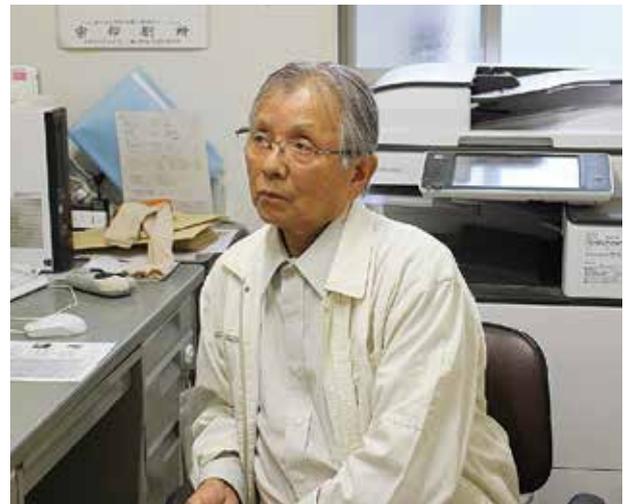
名前は小川寛治です。生年月日は昭和10年6月3日、満80歳になりました。

田染中学校卒業で、高校には行ってません。中学では、部活なんか全然なくて、野球をちょっとやっていただけです。中学卒業してから祖父の畑を継ぎました。

リーダーシップは得意じゃなかったけども、やはり何か挑戦せないかんという気持ちは、そりゃ昔からありましたね。22、3歳頃から西洋の農業ってなことで酪農を子供3人と家内とで始めたんですよ。最初は手搾りでな。そうやな、最初は2頭から3頭ぐらいで、辞めるときは15頭ぐらいじゃったな。

田舎だから道が悪いときも自転車で市内の牛乳を処理するところまでもって行きよったんですよ。もうそりゃあ、365日もう休みが全く無い。朝と晩に搾って、晩のは、井戸水をくみ上げて、そこで冷やして。田染からずっと自転車で運んだな。そうじゃなあ、今のようなアスファルトじゃなくて土の道やったから、1時間ぐらいかけて。行きは荷物積んで下り道だったから

楽やったけど、帰りは缶を積んでいて大変やったな。



小川 寛治 さん

ソバづくりプロジェクトの始まり

ほ場整備で小さい田んぼを大きくした。それと河川が蛇行しておったので取組むまでに専門家の先生のお話を聞いたり、そうした取り組みをしている先進地の視察をして、また地区で話し合いをして。地区3集落

あるんで、集落ごとでやって、全体会議をして、そしてまた集落でおろして、そういう積み重ねを2年しました。

その事業のなかで市内全体で露村をどういう村にしたらいいかなというような話し合いを2年して。その結果「農業と観光が調和した地域づくり」というのを露全体で大きな目標にしました。そんなためには交流事業とか営農の確立とか色々やってきたね。これが高い評価を受けて、ほ場整備の工事を始めた平成17年と同じくらいに6次産業化に向けて付加価値をどう付けていくかというようなことも考え始めましたね。それで自分とところで農産加工所を作って、ここでできた物を加工販売するという事などをしてきました。

平成14年頃、ちょうど「昭和の町」ができて高田にお客さんが多くなってきたんで、普通の食事だけでなくなんか変わったものを提供したいというようなことで。ソバがいいんじゃないかなと思う、専門家の先生と露村の皆さんとソバ作りを始めました。

国東半島は「六郷満山文化」(*)が非常に盛んなときがあって。それは六郷満山文化の食文化とソバと関連があるというようなことで。昔を振り返っていけば古い生活文化があるんで、それを結びつけると高田の観光の売りになるんじゃないかなと思う。そういうような経緯で平成15年から組合の皆さんとソバ作りを始めました。で、始めたら皆おいしいって言うんで止められんようになる。

ソバ作りをするにあたって、組合のなかで最低1年はソバを作ると決めていただくということを決めましたね。立ち上げん時からそれだけは十分考えてきました。個人でやっていけば悪くなったらもう止めた、でいいけど。すぐに止めることのないように、これを最初の理念に置いたのがよかったと思います。

(*) 大分県国東半島の有名な6つのお寺の文化が絡み合った独特な山岳仏教文化

会社の発端

会社が出来るまでは、「豊後高田ソバ」というブランドはなかったです。組合を作ったのは平成15年で、「豊後高田ソバ会社」を経営し始めたのは平成20年です。経営は生産組合全員でしています。私がとりあえず社長さんです。周りから支えられてこの会社ができましたね。やっぱり非常に地域のことを考えて色々挑戦していくという高田の人の考え方に私は助けられたん

だと思います。昭和の町やソバの振興も、高田は小さいながらも皆がまとまっていくという姿勢があるから成功しました。権力とか、何も自己主張とかせんようにして皆さんの考えに沿っていきたいです。

ソバの品種

高田のソバが美味しいのは、昼と夜の温度差があるから、非常に凝縮されたソバができるんだな。春は「春のいぶき」を中心に、秋は「さちいずみ」を育てています。春栽培は九州一帯で「春のいぶき」を作っていますね。夏と冬に中耕機を使って畑を耕して、ソバを植えて春と秋に収穫します。種類が違って、育て方は播種の時期が若干ずれる程度で栽培管理は変わりません。

私たちは作物を作るだけで専門の技術はないんで、何か起こったら専門の先生に聞きます。でも改良できる点はできるだけ皆で改良するには取組んでいます。やっぱりそれぞれ品種の特徴があったりするんで、十分その品種の知識を持って作付けせんといかん。好きな品種を育てたくても、その品種が土地に合っているかどうかはわからん。分析するとその土地には合わないということがあるんで、その点については専門の先生のお話を十分聞いてやっています。こうした中山間では、排水がよくないというようなことで、ソバの生育がなかなか計画通りに進みませんでした。



小川さんが育てているソバ

ソバ畑での雑草との戦い

完全な無農薬でやってるんで除草剤を使わんのですよ。会社を立ち上げる前から無農薬でいくと決めてい

て、安易に考えておったんじゃが、やっぱ実際やってみるとなかなかそうではない。同じ連作をやると、こっちが考えていないような雑草が生えてきます。除草剤をやったら回避できるんやけど、それはできないので非常に生産阻害されて困っていますね。

収穫からソバ粉ができるまで

ソバ粉ができるまで…まず刈り取りじゃ。白の花が咲いて、ソバの実が自然にこう茶褐色になって、全体の6割が黒を帯びてきた時に刈り取りを始める。黒化率が6割になるまで待つのは、あまり黒くなってしまったら味が悪くなったり、逆に早過ぎると全体に色が付かんとか、色々条件があるわけですよ。収穫は一気に出来ない。やはりちょっと早めに刈り取りをしながらじゃないとな。今日10ヘクタールやったら明日も10ヘクタール刈るのが一番いい条件やから、やっぱ早刈りをして悪い状態にならんようにするためには1週間くらいかかってそれを計画的に作業をするという。農業は自然との闘いで、なかなか難しいです。

ソバ粉作りには段階分けっていうのをします。選別機にかけて大きさの調整をする。網の目で5ミリとか8ミリとかの大きさに分けないといけない。そして石とかのゴミをとばし、乾燥機にいれて2日かけて乾燥させます。剥き身も2段階ぐらいに分けるんです。それができたときに初めて臼にかけて挽く。臼があんまり熱を持たんようにソバ粉は時間をかけて少しずつ挽きます。挽きたてが一番美味しいですよ。

ソバ粉を挽くのも、いつべんに挽くんではなく少量ずつ入れてやります。同じ品質のものを、使用していただく人に提供するのが一番難しい。良いときは良い、悪いときはもうしょうがねんじゃな。同じ品質のもの



ソバの実の大きさを揃える選別機

をいつも出せる状態。それはもうかなり技術が要ります。

ソバの乾燥法

一番美味しいソバの乾燥時間は30時間です。これはソバ打ちをやっている人の意見を聞いてみるとわかるんじゃが、時間をかけて水分を排除することが大切とのことだから、この時間帯が一番いいんじゃないかなろうかと。ソバの水分を抜くのに15～16%ぐらいの間がいいということも専門家の方が言ってましたね。やっぱ短期間であげるとだめになる。でもあまり長くても蒸れたような状態になると。だからなかなか難しく、結果的には、一番いい時期を見つけられるまでには時間がかかりました。

美味しいソバとは

食材として生きたような状態が、いいソバ粉と思います。例えば湿度がちょっと高めで乾燥した時、水を合わせるの打つ人の手加減というか。作っている時に今日は水を欲しがっちゃうなあととか、今日はあんまりやったら悪いなあとかね、それだけ微妙なところで。水をこう容器に入れて最後まで若干残しておってまあ、色々見ると個人個人でやり方が違いますからねえ。

高田ソバ認定店

高田ソバ認定店に認定される条件はソバの「挽きたて打ちたて茹でたて」これが基本です。それと高田のソバ会社からソバ粉をとっていただくこと。それが専



豊後高田産のソバ粉でソバをつくる様子

門店の条件です。専門店の方々には一般的に粉だけは提供していますが、あとはそれぞれ自分のところでアレンジして特徴を生かしてると思います。

ソバの戦略的な取り組み

ソバの戦略的な取り組みの中で考えてできたのがソバ道場です。ソバ道場では高田流の段位試験をやります。このくらい打ったら初段、2段だったらお客さんに提供できる。3段だったら…というような仕分けをしています。

高田のソバがここまでなったのも行政の力。それとやっば学校が非常に理解を示して、ソバ打ち養成講座に各学校でご希望があれば講習に行くというように、非常に身近なところで底辺の活動が出来るんで。子供さんがソバを食べて、じゃあ親も食べに行こうかなあって。ほな、やってみようかなと。まあ色々形は変わったけども高田のソバが広まったのは地元の底辺の活動という面でもあるというようなことです。

ソバ祭り

何も無い所から始めてやろうということで、ソバ祭りが始まりました。実際に六次産業を意識し始めたのは平成16年ぐらいでね。当初から市のほうがイベントの多くの費用を出して支えをしていただいて振興策の助けになりました。

ソバ祭りをやって初めて対面で物を売ったりすると「美味しかったで、来年また来るな」って言われてな。この感激は農家じゃなきやわからんと思います。そこで「きついけども、やっば来年また来るっちいったもんな、もつといいのつくろうや」というのが親睦になって、一つの強い支えになってきたんだと思っています。

農家は見通しがいいときは皆集中してくれるけどやっば悪い時、どう耐えていくか。悪い時でも色々試練を受けてがんばらないかん。高田はそれが出来るからいいんじやなかろうかなと思います。やから近隣の関係者の人に「高田はようできますなあ」つち言われます。自分たちが立場を主張しても何もまとまらん。調和されて初めて物ができるんじや。特に落村の人は、富貴寺があるから落をずっと次世代に続けようということで、ほ場整備やっつし。やっばそこら辺が大事やと思います。

天皇杯までの道のり

今までやってきた、ほ場整備や六次産業への取り組みが高く評価されまして、農林水産部門で天皇賞をいただきました。1月30日に天皇皇后に直接会ってな。農業しよって良かったなとすごい感謝の気持ちで。やっば夢にも思わんよな出来事やっつな。一気に苦労はここでもう舞い上がってしもうて、これから奉仕やなあって思って。何を言われても「はい」つち言っつてやっつていこうと思いましたね。

次の世代へ

やっば後継者がいない現状では農業については非常に悲観的な感じがするんですけども。でも後継者育成とか、それなりのことは考えてやっているつもりです。そしてそれをバネに、なんかもうちつと新しいことにチャレンジしたいのが今の現状です。ソバは本当に万人が食べるかって言われたら、そうでもないような気がするんですよ。好きな人は大分からでも1カ月に1回でも通って食べてくれて。まあ通常であれば年越しソバはどこの家も食べるけども、やっば好んで食べないところもあるからね。やはり皆さんが日常食べるうどん程度になってくれると自分達も嬉しいです。

やっば、お互い食べるものについては誰かがやっば産業として残していかならんと思うんで、若い人たちも是非とも農業の良さに早く馴染んで頂いて。今田舎は非常に寂しい状態ですから1人じゃあできん。けども組織の中でいけば何とかなるんじやなかろうかなと思っつてます。

[取材日：2015年8月29日・9月30日]

【出典情報】

『六郷満山文化』国東市観光協会ホームページ

Profile

小川 寛治【おがわ かんじ】

生年月日：昭和10年6月3日

年齢：80歳

職業：豊後高田ソバ生産組合
組長



略歴

▶ 中学校卒業後、祖父の畑を引き継ぎ、麦や大豆などの栽培を始める。平成17年から露村のほ場整備やソバの六次産業化をめざした取り組みを始め、農林水産祭むらづくり部門から高い評価を受け平成18年に天皇賞を受賞。平成15年に「ソバ生産組合」を立ち上げ、平成20年に「豊後高田ソバ会社」を経営し始める。現在もソバ会社を経営し田染小・中学校のPTA会長、農村組合法人ふき村代表などを務め露村の為に尽力している。

【取材を終えての感想】

私は小川寛治さんの取材を通して小川さんの露村への思い、ソバの六次産業化などの活動の大変さが強く感じ取れました。小川さんは中学校を卒業してから農業を始めたと知り、苦勞のほどが伝わってきました。インタビューの最後では「人間関係において大切なこと」を話してくださり、自分も高校生活で心から信頼できる良い友達を作っていきたいなど改めて考えることができました。取材を終え、書き起こしの作業では多忙な学校生活に追われ、とても大変でしたが、高田高校生代表という自覚を持ち作品を完成させることができました。世界農業遺産推進協議会の皆様、そして取材をさせていただいた小川寛治さん本当にありがとうございました。

(能丸 祐一：写真左)

私は聞き書きをするのは初めてなのでできるか不安でした。しかし、取材相手の小川さんは慣れていない私達の取材に優しく答えてくださいました。最初のインタビューで小川さんに会ったとき「優しそうなおじいさんだな」というのが第一印象でした。取材でもただ事務的に取材をしているというより近所のおじいさんとお話をしているような感覚でした。そして、ソバのことだけでなく為にもなる話もしてくださいました。取材を通じて高田ソバがとても有名になったのも小川さんの優しい人柄が大きいと感じました。小川さん

の優しい人柄に惹かれ、私たちは小川さんのためにも良い作品を作ろうと心に決めました。難しいところは沢山ありましたが、多くの方に助けられてこの作品はできました。今回のような取材活動は普段の高校生活では経験できない貴重なことです。学んだことをこれからの生活に生かし大切にしていきたいです。

(都甲 真以：写真右)



グリーンツーリズムと食文化の伝承 ～干拓地に見渡す限り広がる白ねぎの風景～

和泉 やす子（大分県豊後高田市）

聞き手：前原 明日香・渡邊 美羽（大分県立国東高等学校2年）

農業に魅せられて

私の名前は和泉やす子です。昭和24年生まれで、現在66歳です。安心院町出身で、農業実践大学校を卒業して、今は家族で農園を営んでいます。21歳で、結婚した当時はまだ、義父の経営だったので、そのころは桑の木、蚕さんが食べる葉っぱの木を接ぎ木して苗木を作る仕事や、麦とか芋、お米も作っていました。ブドウは、まだ後継者だった主人が、10aだけブドウのハウスを作っていました。そんなときに私が嫁に来たんです。

畑の土地や野菜について

ここは江戸時代は海で、日田の西国筋郡代塩谷大四郎公がここを通ったときは、遠浅のキレイな海でした。その海を見て、経験豊かな広瀬久兵衛が干拓してくれました。最初は塩分が多くて、血のにじむような苦勞をしました。干拓は土を入れてなくて、海の底の砂をそのまま利用して作っているから、今でも畑には貝殻がいっぱいあるんですよ。だから、肥料までにはな

らないけど、ミネラル分が多くておいしいものができるから、皆さんは誇りに思っています。

作業は割と楽にできるから、大型機械も入りやすくして、畑の形も、まっすぐだからねぎ堀機もねぎ植機も入っています。ほかにも多くの機械が使われています。1ha以上のねぎ農家が多く、多い人は10ha以上作っています。畑が広いので、今は多くの外国人研修生が働いています。



ねぎ畑でみつけた江戸時代の貝殻

農業の出会い

中学卒業の時の寄せ書きに「金を失うことは、小さく失うことである。名誉を失うことは大きく失うことである。そして、勇気を失うことはすべてを失うことである」と書きました。私自身引っ込み思案で人前で話したりするのが苦手だったので、勇気が欲しいと思っただけで生きてきました。

高校の時に読んだ「大地」という本の中に、「土が、自分の命を土から得たのだ。一滴また一滴、額に汗をして、彼は土から作物を、作物から銀貨を絞り出したのだ」というのがあったんです。それに影響を受けて土に関わる生活を一生したら、食べられるし、お金も得られるんじゃないかと思いました。先生からは反対されたけど、進学することに決めました。今の農業大学校の2期生として卒業しました。

農業をしたいという強い気持ちがあったので、周りの人たちを心配させながらもここに嫁いできたんですよ。ここに来たらわりと外に出て勉強させてくれる家庭だったので、はじめは地区の婦人会に入って、奉仕活動や研修をしていました。

昭和51年に大分県に「若妻会」ができたんですよ。その中で生活設計表とかを作って勉強したんですよ。子どもが生まれて、子どもが何歳になったとき自分は何歳でとか、そのころは大学にいくらお金がかかるだろうとか。そういう勉強を若妻会でできたんですよ。それで、そういうことを常に頭に入れながら、収入がこれだけで、教育費はこれだけかかるから農業の規模拡大をしたりなど生活設計を立てました。子どもが卒業したときには「もう自分たちは生活を楽しむことをしたいなあ」とか、そんなことを考えながら今、グリーンツーリズムを楽しんでいます。

我が家の農業経営

農業簿記を学んだ時に我が家の経営方針を3つ立てました。一つ目は「現状維持は衰退につながる。常に緩やかな経営規模拡大をしていく」二つ目は「常にプロ意識を持って働く」三つ目は「集計・把握・分析して検討する」という方針を作りました。

そして、労働時間の分析や経営分析をしながら、規模拡大をしてきました。農作業はねぎの年間作業、こっちがブドウの作業で、組み合わせたらここに空きができるから、ここで花を植えてと栽培計画をたて

ました。平成5年～8年で労働時間を増やして行って、年間労働が5,000時間～8,000時間まで増やして、10,000時間くらいになれば、私たちもやめて、息子に譲ろうかと、そんなことを考えながらやってきました。今はだいたい10,000時間ちょっと超すぐらいね。そんな感じで勉強しながら自分が楽しいことを追い求めてやってきました。だから結果はそこに出てくるのかなあと思うんですよ。



ねぎの収穫機

家族経営

家族で役割分担しながら、農業体験の受け入れを続けています。今年でちょうど10年目です。年間だいたい100人くらい受け入れています。屋号を先祖からの「明朗屋」としました。

うちの場合は、家族4人。息子夫婦と夫と私、4人体制なので、結構楽しく役割分担をしてグリーンツーリズムの受入をしているんですよ。料理の時は、私が主担当をして、農作業は夫が皆さんを指導してやっています。息子は魚釣り、ソバ打ちを担当しています。ソバ打ちには仲間が集まってくれます。嫁はいつも野菜ケーキを作ってくれます。孫達は一緒に遊んで参加してくれます。だからみんな、お客さんが来るのが楽しみで、家族が大変と感じたことはないですね。ただ、怪我をされたり、病気が一番心配なのと、台風が来るときにちょうど受け入れとかなったら困るなあと思ったりするくらいです。

私たちみたいに家族一体となって農業を営むことを家族経営といいます。普段は、4人でやっているけど、ねぎの時は3人雇用しているし、ブドウの時は10人くらい。出荷の時だけは雇って、だから収穫や

出荷の時は賑やかです。ずっと継続してできるように階段型に作付けしています。だから10月の終わりから4月まではねぎ出荷がずっとあります。ねぎ出荷を常時しながら男の人たちはブドウの剪定をしたり、他の、ビニール張りとか、重なった仕事をしています。

今はもう経営は息子がしているんです。だから息子から私たちは給料をもらっています。家族経営協定をして、家族でルール作るんですよ。平成12年に息子と締結して、結婚したら、またルールを作って、それを紙に書いてみんなの印鑑を押して家族経営協定をしました。それを基本にしたら家族の中でも、もめ事が起きないし、とても良いことだなあとと思っています。家族の話し合いが生まれて、それが規模拡大につながったり、経営の安定につながったり、そういうことを考えながら息子達も楽しくやっています。

農園のブドウ

初めはキャンベルアーリーがあつて、巨峰という品種が新しくできて、そのころに植えたんですよ。ずっと巨峰だけだったんですが、息子が平成11年にここに帰ってきてから、種なしブドウを作り始めました。

息子が20種類ぐらいのブドウを作っている農園があるんですよ。試験栽培をしながら、ここに適したブドウを研究しています。ゴールドフィンガー、ブラックビート、安芸クイーン、シャインマスカット、瀬戸ジャイアンツとか。あとは巨峰とニュー巨峰と、ピオーネが多いですね。特にピオーネは粒が大きくなるからすごい人気ですね。でも、今年はシャインマスカットが一番人気で、すごく売れました。だから今、息子がシャインマスカットの栽培を広げています。



最初に植えた巨峰の木

グリーンツーリズムのきっかけ

平成8年にオーストラリアの農場に3日間滞在して、普段の忙しい生活と違いのんびりとした生活の中で、血液の流れがゆったりしたような感覚を今でも忘れません。この経験をしたことで、グリーンツーリズムに大変興味を持ちました。

そして、平成12年に農林省が主催する、農業労働管理とか、グリーンツーリズムのスクーリング研修を受けて、準備を進めました。

平成18年に豊後高田市に、グリーンツーリズム協議会ができたんです。そのときからグリーンツーリズムを始めました。2000年に4月にAPU(立命館アジア太平洋大学)ができたけれども、APUできる前から、文理大とか別府大学の台湾の人とか中国の人が、良くブドウ園に遊びに来たり、落花生を掘ってゆでて食べたりして、交流をしていました。そこで、グリーンツーリズムができたらいいなあとずっと思っていたんです。

私自身は、昭和60年に初めてカリフォルニアに農業の視察に行つて、その後オーストラリアとかヨーロッパとかの農業を見て、向こうの農場に泊まったりして。逆に日本に来てもらい、私たちの農業の生産現場を直接見てもらって、交流したいというのが私の夢でした。

最初にカリフォルニアに行つたときは広さに驚いた。向こうが見えないし、消毒は飛行機でやっているし、もうあの広さを見たら、日本は太刀打ちできないと思いました。日本で規模拡大とかやってもしれないからね。だから、日本の農業はああいう風なのに比べられたらかなわないですね。だけど、日本の果物とかは、芸術品のように手がかかって、美しいし、価値があると思うんですよ。向こうでもブドウを見たけど、全然手入れしないみたいな感じです。「日本の方がずっと大変な思いをしてブドウ作っているなあ」と思いました。

地元の食材を利用した食文化の継承

長い間、仲間と一緒に切磋琢磨しながら、色々な事に挑戦し、共に活動する楽しさを味わうことができました。今では国東半島の食材を利用しておせち料理を3年前からグループで作っています。細菌検査をして、高圧殺菌処理をして袋詰めして、それを20品目分集

めておせち料理として全国に発送するんですよ。だから今年もおせち料理の発送をしています。これはふるさと納税のお礼にも利用されています。常温だから冷蔵庫に入れなくても好きな物からあけて食べられます。

また、「夢むすび」というグループがやっている直売所があるんですよ。地元のスーパーに去年の9月から出店するようになったんです。そこで皆さんと野菜・加工品・お米を持ってきて、毎日朝市みたいなことをして売っています。夢むすびのグループではお弁当もたくさん販売しているんですよ。グループは8人で地元の食材で作っています。代表的なものが白ねぎや椎茸・落花生ですね。

先ほどのおせちもそうですけど、地元のものをで



出荷調整した白ねぎ

きるだけ使うのが一番の農業遺産の継承かなと思うんです。原木で栽培された椎茸はたくさん使います。私たちの仲間も椎茸作りをしている人は、たくさんいますよ。それを売ってもらいます。だから椎茸の料理もいろいろ夢むすびの人が考えてお弁当に入れていきます。お弁当は毎日作っています。多いときは何百個って作ります。私は時々応援に行っています。また、夢むすびにねぎを出荷したり、ブドウ出荷したりして直売所での販売や食材に利用されています。

地元の小学校で「白ねぎ料理教室」を始めて10年以上になります。今では学校の菜園で子どもたちがねぎを育てているので、それを使います。紙芝居を作って、料理の方法や白ねぎのことを勉強してから料理を始めます。これからもずっと恒例の行事として継続して、白ねぎの産地を守ってほしいと願っています。



美味しいねぎ焼き

世界農業遺産と六郷満山文化について

世界農業遺産に認定されたことは大変誇りに思っています。私が関わっていることは、この地域の特性を生かした複合経営をしながら、農村民泊をしてもらい、自然、産業、歴史、文化そして食文化を外国人や次世代に感じてもらいたい、学んでもらいたいと思い、グリーンツーリズムに取り組んでいます。

私は、外国の人が泊まりに来たりする、そういう交流でつながりたいと思うんです。以前、国東半島を泊まってまわるような番組で、国東半島が出たりしたんですけど、そういう時には地元の食材を使った料理を提供して、自然の恵みを感じてもらおうようにしています。

国東半島は神仏習合の独特な文化と山や川・海岸の地形が複雑で自然が多く、すごく秘境みたいで、外国の人はすごい喜んでくれます。国東半島来たときに私たちはお泊めして、地元のもの食べてもらって、世界農業遺産や文化について案内ができるような形で、活かしていけたらいいと思うんですよ。

グリーンツーリズムは外国の人だけではなく中学生も多く受け入れています。うちは農業体験をたくさんしてもらいます。豊後高田市だけで40件くらい受け入れしている農家があります。国宝富貴寺のすぐそばの人達は、富貴寺に連れて行って紹介しています。来訪した人に農業を経験し、生活する中で農業に対する理解や国東の文化を伝えていけるようになるのが、グリーンツーリズムの役割かなと思うんですよ。国東半島はいいところですし、地元を誇りを持ってこれからもグリーンツーリズムに取り組んでいきたいと思っています。

[取材日：2015年10月27日・2016年1月9日]

Profile

和泉 やす子【いずみ やすこ】

生年月日：昭和24年1月27日

年齢：66歳

職業：農業・農家民泊「明朗屋」

略歴

▶ハウスブドウ1.8ha、白ねぎ3.5haのほか、農業体験用畑10aと農家民泊「明朗屋」を経営。グリーンツーリズムの受入れを行っている。平成20年より豊後高田市農漁村女性集団連絡協議会会長を務める。



【取材を終えての感想】

今回、初めて聞き書きという貴重な体験をしてみ、世界農業遺産の地で農業を営む人たちについて分かったことがたくさんありました。私たちは和泉さんという名人の民宿に2回取材に行きました。1回目の取材は自分たちが考えた質問に対して、優しくお答えしてくれました。なぜ農業をしようと思ったのか、グリーンツーリズムを始めるまでの道のり、ねぎ畑やブドウ農園のこと、世界農業遺産についての思いを聞くことが出来ました。2回目は、聞き逃したところや間違っているところなどを直していききましたが、その中で、1回目に聞けなかった農業をしようと思ったきっかけや、なぜグリーンツーリズムをしようと思ったのか、大変な思いをして今があることを教えてくださいました。今まで体験してきた出来事や経験、それら全てが農業として今につながっていること、そしてその一つ一つの努力と思いが世界農業遺産というかたちになっていったのだと私は思っています。

(渡邊 美羽：写真左)

私は今回初めて聞き書きという体験をさせていただきました。実際にお会いして話すことは1回しか出来ませんでした。その1回の経験でたくさん学ぶことが出来ました。私たちが取材させていただいた名人の和泉さんは家族で民宿と農業をされており、とても明るく優しい方でした。いろんなことを質問していく中で、和泉さんの農業などに対する考えなどいろんな気持ちを聞くことが出来ました。私自身も和泉さんに聞くまでは、全然知らなかった事などがたくさんあり、本当に驚くばかりでした。和泉さんの生い立ちを聞いていく中で、

家族で農業と民宿を経営するまでにはたくさんの苦労があったけど、家族だからこそ、みんなで協力して今があることなど聞いていて和泉さんは本当に農業を愛しているんだなと思いました。今回の聞き書きという貴重な体験でとてもたくさん学ぶことが出来ました。この体験で学んだことを活かして、これからの学校生活を過ごしたいと思います。

(前原 明日香：写真右)





ご ち あ み 姫島の吾智網漁

竹内 寛治（大分県東国東郡姫島村）

聞き手：大海 睦月・山下 由衣（大分県立国東高等学校双国校1年）

爺ちゃんからもらった船

おり(私)は竹内寛治。昭和19年12月9日生まれやから、今年で70歳になるな。生まれたのは姫島で、小学校も中学校も姫島の学校に通いよった。物心ついた頃からとにかく漁が好きでな、勉強そっちのけでじいちゃんと一緒に漁に行きよったがな。

中学校3年生のころ、じいちゃんが小さい船をこしらえてくれて一人で漁に行きよった。中学校を卒業してすぐに漁を始めて、姫島の船子として3年くらい働いた。家庭の事情で働き手がいなかったから、高校に行くつちいう考えはなかったな。船子に行きながら色々なことを教えてもらいよった。その時は「タコ壺つぼ漁」と「フグ延縄漁はえなわ」つちいう2つの漁をしようたな。20歳の時に自分の船をこしらえて、独立して漁を始めた。最初は「タコ壺」や「一本釣り」をしようた。

山を見て漁場に行く

始めた頃は夜も寝られんくらい不安やった。自分たちの経験から獲れる場所を覚えよった。20歳くらい

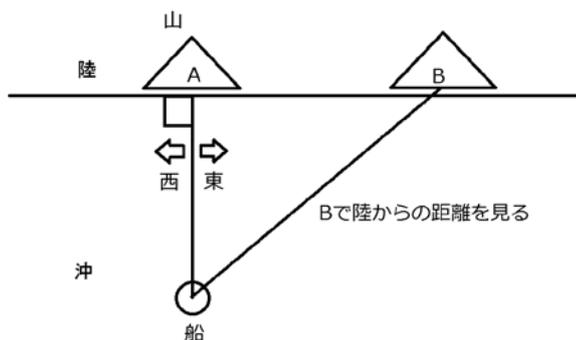


竹内さんの寛宝丸

に自分の船で漁をしだしてから、夜寝ちよっても、ずっと頭の中でおさらいをしようた。やっぱ苦労したよ、その時はな。今は楽なもんで。昔は、魚群探知機とかGPSとかの機械は何にもなかった。今ではプロッターで全部位置を特定できるけど、そのときは、そんなもんがないからポイントを見るのに山を全部頭の中に入れよった。そうせんと、タコ壺や網を仕掛けた場所を忘れてから漁具が無くなってしまふからな。

1つタコ壺を仕掛けるのに最初と終わりの2つ山を見らんと悪いからな。10やりや20見ないといけな
 いっちいうことやから。だいたい山っちいうのは三角に見るからな。「西」と「東」、「沖」と「陸」を見るのに、目印があるような山とか、一番速く動く山とかを見よった。そげせんとポイントがとれんからな。海は山しか見る物がないからな。

船が少し動くと山が動くわ。速く動く山を見る。遠くの山やったら船が少しくらい動いても山が動かないので、やっぱ、前の近い山を見ないといけん。そういうふうに山を見よったんやわ。



絶対に山っちいうのは、西・東と沖・陸おかを見らんと交わる接点がないからな。そやけど、見つけてからそんなに狂うもんやないよ。ずっと山を見て行って、着いたち思つてGPS見るとピッタリ来ちよん。今でもGPSばかり見ちよったんじゃ、しゃーしい(忙しい)からな。

昔の者はそうやってやりよったんやけどの。今の若い人は見きらんよ。だからGPSが故障してから沖に行ききらん。ほとんどの船にGPSを積んじよん。ついてない船はないやろ。

姫島の山を見たり、地方(国東半島)に行ったら、その山を見たりしよった。だけど、機械の方が正確や。GPSが一番いい。ピシヤツと行くからな。昔は祝島のこっち側とか、東灘とかに行きよった。姫島周辺やったら姫島の山が近いやろ。だけど向こうに行ったら今度は姫島の山が小さく見えるから、瀬戸の山を見らんといけんのや。

若いときは、いろんな漁をしたな。全部一通りしてみたな。

始めたころは、人の話を聞いたり、見たりして覚えた。自分が漁をし始めてからは、自分でいろいろ研究して漁法を学んだな。それをずっと積み重ねたら今度経験がものをいうようになる。よつほど仲のいい人や



ないと教えてくれんかった。今の人はみんなざつくばらんに教えるけどな。

1980年頃のバブル時代は、今の3倍以上、値段がよかつたな。個人販売になった時は、京都に送りよった。京都から、岡山、広島、神戸、大阪。こっちは中津に行ったり北九州に行ったり。今は別府と契約して別府ばかりに行きよる。神戸の時は、おり達(おれ達)の鯛を、神戸の5軒の料亭が全部持って行きよった。「明石の鯛より、お宅の鯛の方が話にならんくらい良い」ち言いわれよった。

30代、40代は苦労したことんじょうや。生活がかかつちよったからな。今20歳になって船をこしらえても商売しきらんよ。でもその当時は20歳からしよったからな。「吾智網」を始めたのは昭和40年くらいやないかな。

「吾智網」や「一本釣り」をずっとしよった。昔は6月頃から夜、スズキを釣りに行って、3ヵ月釣ってから、秋網をやっていた。それから「吾智網」をしたり「一本釣り」をしたりした。自分が漁を好きやつたから、こーえー(疲れた)、だれたのーち思ふことはなかつたな。若かつたから、面白えの一本やつたな。

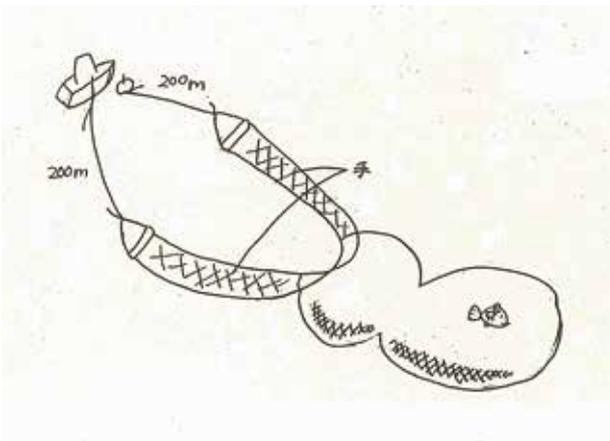
吾智網漁

吾智網は鯛を獲る漁やけど、どんな魚でも獲れるなあ。吾智網は、瓢箪ひょうたんを半分ひょうたんに割って置いたような形になつちよる。そして、一番奥に、魚が集まる所がある。両端には200mのロープがついちよる。片方に200m、もう片方に200mあるのを手で繰る。潮の速さが違うから、落とそうと思う場所に落とすには工夫せんといけん。自分の経験と勘で魚が居る所を計算して、



竹内さんの家族と共に

網を打つ。人によって網の打ち方が違う。一番魚が入るやり方を考えてやりよる。ロープ自体は鉛が入っちゃんから総重量が50キロくらいあるんやわ。重労働やから、昔は3人で行きよったけどな。片方のロープは本当に重たいけど、ロープ一本で魚を網に追い込まなならんのやからな。表と後ろに分かれてくるのやけど、後ろでくるのは逃げないように押さえちょんだけ。魚が網から逃げんように、重たくして流れんようにするんやな。200mのロープがあつて、その先に網がある。ロープを殺したら魚が網にいかんで。このロープを生かさんと。このロープでもって網に追い込むからな。袋を大きしてみたり、網の高さをちびっと高くしてみたり。今度は、すそを小潮やってからちよつと軽い網にしてみたり、潮が速かったら鉛が付いた重たいのにしてみたり。最後、網が張つちょんのをこぎ締めて、揚げる。姫島しかこの漁法はないけどな。



姫島ならではの吾智網漁

吾智網つちいうのは、全部自分で網の図面を引いて作る。もとの網自体は網屋に行つて頼むんやけど、

個人個人、網の形が違うんや。図面があるんやけど、ちよつと見たち分からんやろ。一均一均仕立てが違うからな。

最初に図面を引いてから、間違わないようにびしつと計算をして書いておく。間違っていたら、最初からやりかえんなならん。慣れれば簡単や。みんな慣れたら一緒やあよ、勉強するかせんかの違いやあ。他の所だと、吾智網を引き上げる時に機械を使うんやわ。姫島は、ローラー吾智つち言つて機械を使う吾智は禁止やから。手で繰るから慣れるまでは大変やの。手で網を繰るのは姫島しかない。ほかの所はローラー吾智や。

四季折々の漁

季節によって漁法は変わり、獲る魚も変わってくる。おり達(おれ達)は鯛だけやけど、獲る魚によって獲る場所が違ってくる。春と秋とでは獲る魚の通る場所が違うからなあ。

鯛は、寒くなってからは、ずっと佐賀関の海の深い所にいく。春は真子まこをもつて姫島の方に移動してきて産卵する。豊前に行くのか姫島の周りで産卵するのは分からん。一文字いちもんじの波止の沖では、真子を持った鯛がなんぼでも獲れる。

鯛は春が一番獲れるなあ。そして11月、12月頃また獲れる。姫島は鯛の通り道やからなあ。姫島は漁礁がたくさんあつて、寒くなつたら漁礁を離れて移動するからまた獲れだす。

新鮮な魚を出荷

今年の春はたくさん獲れたがなあ。2日間夜に漁に行つてからほっこり入るからそのまま帰る。1回に100キロくらい入りよつたな。車に積めれるだけ積んで、積めない分は残しちよつて、次の日に売りに行きよつた。

この時期(9月)は「すれ」がでるから2日くらいたつたらまとめて売りに行く。「すれ」つちいうのは鯛が、真白になるんや。そしたら、見た目が悪いから、市場に持って行つても安くなるからな。綺麗なうちに持っていかと。鯛は家にある生簀いけすにストックして、ある程度たまつたら持っていく(出荷する)。

釣りの鯛より、「手吾智網」の鯛の方が値段的に全然高いなあ。「手吾智網」の方が、釣りより魚のストレスがないから傷みがない。吾智の鯛つちいうのは、

餌についた鯛をとるからな。それを狙って獲るから鯛そのものも、釣りのように瘦せてなくて太っちゃうのやわ。やからやっぱ値段的に違うな。

すごいで、カレイは値段がいいで。やけどこの漁法（吾智網漁）が一番面白えよ。重労働やけどな。1回やるのに15、16分しかかからんからな。勝負が速いから面白え。1日に20回やるときもある。

後継者に悩む姫島の漁業

今、姫島の中で漁業をしよんのは100軒くらいかな。昔に比べたら半分以下くらいになったのう。あと10年もしたらおらんようになるよ。平均年齢60歳以上になるからな。今は、親がさせんから後継者が減ってきてよる。昔は漁獲量が多かったけど、バブル時代が過ぎたら、かくつと下がったなあ。今はあんまり獲れんごとなったな。乱獲してしもうたんやな。おり達（おれ達）が漁師の時はおよう獲れよったがな。昔と比べてから今はタコも、獲れる量が少なくなったな。

吾智網をしているのは、姫島で2軒しかないんやわ。そやから量的には今でも昔と同じくらい獲れるけど、値段的には安くなった。昔のような値段やったら今みたいにはりこまんてんいいんやけどな。

昔は船数が多いかったから、魚が怯えて、およう獲れんかった。今日獲ったところでは、明日は獲らんで休ませよったな。



網を引き揚げる竹内さん

今のハイテクな時代に手で繰るような商売するもんはおらんよ。手で取った方が機械を使うより漁場が傷まんのやけどなあ。

吾智網漁で使う船

今の船の形やったら商売にならん。今の船はブランケット船ち言って、スクリューがむき出しやから、ロープを巻きつけてしまうなあ。昔の船の「キール」（竜骨船）ちいう形やなけら。「キール」の船がいいちいうのは、「かわら」（船底）の後ろに鉄板が付ちよんからな。大工さんに頼まんと売りよらん。船の大工もみんな年をとちよるからかな。漁師は景気が悪いから、船を作りたくないわな。

姫島周辺独特の潮の流れ

漁に行く時は天気よりも、潮を見て行くな。潮が悪かったら、あんまり獲れんからな。場所によって潮が決まっちよるからな。

引き潮と、満ち潮だけやない。満ち潮になって、1時間経ったら前潮ちいう地方（ぢかた）から潮が来る。それで2時間いったら今度は速い潮がまっすぐ来る。その潮をうけたら、ジワリジワリやわくなっていく。

「舵子」する時に、潮を見て舵子せんと、ロープが上がってしもうから、魚が下通って逃げてしもうから、巻き込むようにして追って行く。

潮の流れが、変わるから、網を仕掛ける所を変えんとならんからな。潮の流れを計算して網を落とさなならん。自分の経験と勘で網の落とす所を考えるんや。今の若い人は出来んやろうな。

口で言えるところはいいけど、経験しないとわからない所がほとんどやな。漁っちいうのは経験と勘でいかな目で見えん所におる魚を獲らんとわりんやから、長年の勘やな。

姫島の誇る魚礁

今は姫島の周りはどっことも魚礁入れちよるな。姫島みみたいな所もなからうな。360度どこでも商売（漁）が出来んやからな。姫島は凄いいよ。

今8000m（姫島から8km沖）ライン辺りは山口・愛媛の船が来よる。ずっと8000mラインに魚礁入れちよんのやわ。これがまた凄いい魚礁や。漁礁を入れる



と、小さい魚が住みついて、それを餌にしちよる大きい魚がよってくるんやわ。

この魚礁を作ったのは昭和に入ってからやな。うちたちが漁しだした頃は小さな1トンプロックくらいがあるだけであまり無かったな。

8km先は、水深35mくらいからずっと海が深くなって、深い所は50m以上ある。

熊毛の沖なんかは、一番深い所で43mくらいあるよ。熊毛口は瀬戸内のなかで一番深い所やな。そこに、だいたい9月の中頃なってからじわーっと魚が移動して深口に入るようになる。今年はまだ海が遅れちよるからそこまで来てないけどな。まだ魚礁の縁とか海の浅い所とかな。時期によって獲れる所が違って来るから。

守り継がれる漁業権行使規約

吾智^{わく}粹^{すい}ちいうのがあって、姫島から何千メートルまではローラー吾智はしたらダメちいうルールがあるんや。それが良いよな、資源管理型漁業ちいうのをして決めちよんからな。資源を傷まかしてしもうてから何にもならんわ。姫島はやる商売全部にルールがあるからな。

この姫島の漁業権行使規約ちいうんは、明治時代に作ったもんかな。それに各魚種が全部載ってある。1年分の漁休日とか、獲って良い時期とか、獲って良い範囲とか全部決めるんやわ。

漁業権行使規約はみんなで集まって話し合っって少しずつ変えていきよる。意見がぶつかってなかなか決まらんこともあるな。昔の人はよく作れたなち思うな。前は山の位置を見て、位置を示しよったから、漁業権行使規約にも全部山で書きちよるからな。決めるときは、その商売をしよる代表者が集まって決めたんやろな。今の若い人はあんまり関心がないからな。

漁業権行使規約は、今の若い人が見ても山の名前を知らんからわからんやろな。今の人はGPSに全部緯度・経度を書き込んである。全部数字で覚えちよる。おり達(おれ達)は反対で、数字言われてもわからんし、忘れるな。山やってから忘れん。そこが今の若い人と違う所やな。今の後継者に山を言っても覚えんな。

昔、漁を始めた頃は色々な種類の漁をしよったけど、漁師が減ったから、漁の種類もだいぶ減ったな。この商売(漁業)は、昔からしてないと出来ないからな。

漁業権行使規約は、他の地域の人からしたら考えられんよなあ。よく漁ができるち思うよ。こんなに詳しくしているのは姫島だけや。昔の人はこれを決める時は苦労したと思うよ。よく山を切って決めたとするけどなあ。

姫島は360度海やから漁に向いているわ。漁的には恵まれているな。360度漁ができるような所は少なからう。やっぱ姫島は海が美しい。

もうこん漁業権行使規約の中に載っている漁法でせんのはねーように、あらゆる漁をしたな。やっぱ最後は吾智網一本になったな。でもこれから10年もたちや漁師はおらんようになるよ。



竹内さんが獲った鯛

姫島の料理

おり(私)は生臭いのが嫌いだから魚は全く食べんのや。生臭いのが嫌いだから触るのもゴム手袋して触るわ。子ども達が魚料理を好いから奥さんが調理してくれる。おりがたの奥さんはいつも魚料理をしよう。姫島独自の魚料理っちいつてからな、「鯛めん」やあな。「鯛めん」はみんな喜んで食べるよ。

姫島のうどんを打って、だし昆布を1つ敷いて丸ごと鯛を入れて、炊くんやわ。食べる時に中に麺を打ちこんで、ねぎを少し入れて食べる。姫島は「こつむし」も鯛でするからな。「こつむし」っちいうのは魚を大きく切らないで卵とだしを入れて蒸す。今姫島は「鯛めん」とか「こつむし」とかがメインやないかな。

「鯛めん」に使う麺は、歯ごたえの無い柔らかい麺やないと合わん。結婚式とか、お祝い事とかの席で出るな。

受け継ぎたい姫島の漁業

獲れないなら獲れるように考える、獲れたら、まだ獲ろうと思って考える。今でも網とか漁法を研究しよう。漁師は死ぬまで勉強や。ずっと同じ漁をするんやなくて色々考えて色々な漁をする。

やっぱ好きな人やないとダメや。なんの仕事でも一緒やろう。自分が好きな仕事やねかったら打ち込めれんわな。

獲れるか獲れないかやってみるのが面白いな。やっぱ好きなもんやねかったら続かんよ。

あれだけ魚礁作っちゃるのに漁師がいなくなつて。今の後継者はいい思いするで。

[取材日: 2015年9月12日・10月4日]

Profile

竹内 寛治 【たけうち かんじ】

生年月日: 昭和19年12月9日

年齢: 70歳

職業: 漁業(吾智網漁)

略歴

▶ 姫島村立姫島中学校卒業後、姫島で漁師を始める。20歳の時に独り立ちをする。現在は家族3人で漁を行っている。



【取材を終えての感想】

私は、今回この世界農業遺産の聞き書きの活動を行って、たくさんのことを体験し、学びました。最初のころは、何をすれば良いのかあまりわからず、不安がありました。しかし、1回目の取材に行った時に、竹内さんが漁のことなどを詳しく説明してくださったので、はやく理解することができました。2回目の取材は、船に乗って実際に竹内さんの行っている漁の体験をさせてもらい、操縦室の中や、魚が入っている水槽の中を見せていただきました。なかなか体験できないことを、させていただいてとてもいい経験になりました。

私はこの活動をして、自分の地域に対して今まで以上に興味・関心を持つことができました。この冊子を読んだ人にも、姫島のことに興味を持ってもらえたらと思います。

(大海 睦月: 写真右)

聞き書きの取り組みをすると決まった時、分からないことばかりで不安でした。1回目のインタビューでは、緊張からなかなか質問できませんでした。ですが、インタビューに行った竹内さんのご家族が優しく接してくれたので、次第にインタビューすることが楽しいと感じるようになりました。

学校生活を送りながら、インタビューしたことを形にしていくというのは大変な作業でした。しかし、今回の取り組みに参加していなかったら、一生知らなかったらと思うことがたくさんありました。

私の父も姫島で漁師をしています。漁にルールがあることも、どの時期に何を獲っているかも全く知りませんでした。今回の聞き書きの取り組みを通して姫島の良いところが見えてきて参加して良かったと思います。

インタビューを快く受けてくださった竹内さん、そして完成まで支えてくれた方々、ありがとうございました。これを読んで姫島に興味を持ってくれる人がいたらいいと思います。

(山下 由衣: 写真左)





鍛冶屋を続けて半世紀

河野 忠喜 (大分県杵築市)

聞き手：帯刀 健人・富永 圭佑・佐藤 はるな (大分県立杵築高等学校2年)

職人の人柄

名前は河野忠喜といいます。生まれは玖珠の九重です。中学校を出て修行し、博多、日田、大分、別府を経て、杵築に来た。それで杵築に住み着いて50年以上になる。

普通は鍛冶屋って言うのは、刀を造る人と農鍛冶屋っていうのがあるんよ。わしが中学校に行きよった時は戦時中だな。博多に海軍の刀を造るところがあつたな。刀を造ろうと思って行ったら、もう終戦後だから造れなかったんよ。それで、しょうがねえから農鍛冶をやりよんわけよ。

農鍛冶は普通の鍬と鎌を造る。造った7～8割は各農協に、別府や高田、西国東、東国東農協に卸して回る。それで、残りの2割ぐらいをここの小売で売っている。

刀鍛冶屋になるには島根県の横田町っていうところに試験するところがあるんじゃ。試験は刀を造らんといけんわけや。

毎日朝から夕方まで顔が真っ黒になるまでやってな、手に豆ができて破れたりしてな、重労働じゃあけど、試験に通った人はいいんじゃ。けど、通らん人が

多いけん困るんよ。この審査をするのが、人間国宝の人なんよ。

今は5年以上鍛冶の弟子についた人が試験を受ける資格がもらえる。それを合格すると刀を造っていいですよって、文部省がくれるんよ。第何号大分県河野忠喜って書いたやつをな。それ以外で造ったら違反になるけんな。



河野 忠喜 さん

休業時代

休業は、無料で働かないけんのじゃけん。15、6の時、もの凄い厳しいところもあって、朝4時に起きて晩の8時まで休み無く、給料無し。それがもう何年も続いてな。普通の人々がぱっと来ても、給料もくれない、休みもないから、早くて1週間ぐらいで辞めるけん、そこが一番ひどかったな。わし達は昔、朝4時から晩の8時まで給料も無しに休みも無しじゃったけど、今になるとああ良かったなっち。それに今の若い人は耐えらんじゃろ。それを耐えて初めて職人が上手になるわけやな。

何でわしが博多、日田、大分、別府と動いたんかちゆうと、鍛冶屋によって全部作り方が違うんや。そしてわしはなして杵築に来たんかちゆうと、杵築はみかん植えちよったわな。そんな時はまだ国の補助がなくて、手で畑をおこしよったわけなんや。それ用の三叉(備中鍬)を習いにここに来て、この先代が死んで杵築に住み着いたわけなんや。まあ、わしは杵築生まれじゃないけど、杵築でまだ上手じゃないちゆうても、たかが知れちよるわけよ。職人は、大分とか東京とかああいう大きなところ行って、仕事を覚えた方が遙かに腕が上がるわけなんよ。やけん職人はどこでん、こう大分県でもいい、県外でも走り回った人が上手になるんじゃ。それを今の人は、せんわな。

仕事の今と昔

仕事を始めるのは、だいたい今はゆつくりじゃから、朝5時から昼4時半ぐらいまでかな。昔の忙しい時は、晩の2時ぐらいまでしよったよ。1年で忙しい時期は、昔なら田植え前とか、稲刈り前とか(注文が)あつたけど今はもう平均的に忙しい。それで、昔やったら鎌とか鍬とか使いよったけど、今は稲刈り機で刈っていくからな。

鍬と鎌は工場で作ったら簡単なんやけど、刀は大変難しい。お金にならんから。お金になったら150万円くらいになるんやけどな。鍬とか包丁とかは、5、6千円ぐらいじゃあから、売れんでもたかが知れてるけどな。今は不景気じゃから売れんごとある。わし達は刀で生活しないからいいけど、刀で生活する人は大変なんよ。それで農鍛冶をして儲けて、刀で赤字を繰り返して人間国宝になった人もいるけど、やっぱり大変です。人間国宝も2人しかいません。材料は玉鋼を使

います。それで、この玉鋼は、普通の鍛冶屋が打つても、普通の鉄にすることができんわけよ。



刃物のもととなる玉鋼

職人の一日

一日なにしてるかという物によって違うけどな。だいたい物を造る時には一番先に包丁なら包丁造る材料を下ごしらえして火をおこして、ほんで叩いて伸ばすんじゃあけど、そういうのを繰り返して繰り返して仕上げ、ほんで、びしゃっと物にして、製品にしてお客さんに売るわけじゃ。

造る時いっぺんに300、800とか1000とか材料の玉鋼を買わんと大阪から買って、福岡で小さく鉄を切断して、大分ではロボットで鋼溶接してもらうんよ。包丁にする鉄と鋼を合わせたものを造るのも、今はロボットで作るんじゃあ。ロボットで造ったら高いけど、凄い造れるんじゃ。ほいでわしのとこ持ってきて穴を開ける。

研磨機は刃を磨くのに使う。研磨機とか、あんま他所は使いよらん。昔は研磨機とか無かつたばつてん、今はもう機械使わんともう大変なんじゃわ。慣れたら簡単じゃあけどなあ。わしが50年くらい鍛冶屋しよんけど未だ下手くそじゃあ。

夏は暑さに慣れてるから、そうも感じんよ。だいたいわしは暑いのはいいけど、寒いのは嫌じゃから、だから365日ネルのスポンを履きよんのや。ネルやつたら汗かいても引つ付いて破れたりせんから。

仕事の効率

火床には石炭からガスをとって出たコークスを使うんじゃ。燃料買うには、大きい会社ならいいばつてん、

個人が一番困っちゃう。窯に火をつける時はな、本当は木炭がいいんじゃないけど、木炭は燃料費が高くなってしまいうんで、コークスか、プロパンガスを使うんじゃない。うちはコークスを使っちゃう。薪をちいそう切つてな。ほいで火をつけておこすんやわ。ほんで、おこしたらそのままから風を入れちよつたら、半日くらい消えん。ほいで風を止めたら、ものの5分も10分もたつたら消える。ほいで、炭ならすぐおこるけど、コークスはなかなか硬いからおこらんのや。物を造る時は、なおしてる(普段は片付けている)機械を出したりお湯を沸かさるといけんから時間がかかる。

仕上げする時は何十丁一緒にせんと、1丁ずつしよつたら時間だけかかってお金にならん。仕上げをする時はそればかり、ずーと半日とかする。包丁は8千円くらいじゃから、時間かかったら大事になる。これ1丁じゃつたらいいけど、仕上げ時間、食うんじゃわい。作る時は作るだけして、仕上げは仕上げだけせんと時間が無駄。作ってから仕上げんじょうせんと色々しよつて、時間を食うたら金にならんからな。

どれくらい叩くかという、鍛冶屋の腕で叩くのはいつべんにできんから、5へんも6つべんも焼いて、包丁なら包丁の型にするわけなんや。ほんで、それがなものになるまで叩くんじゃあから、そりゃ3時間叩く時もある、5時間も叩くんやけど、作ったけんち上手のうちにいらんねん。時間をかけんで早く作って、良いのを作った人が上手なんじゃ。そういうことを師匠からほとんど毎日言われて、そしてやっとな一人前にはならんけど上手になるんや。



河野刃物店で取り扱っている包丁

荒仕上げとは

仕上げで「荒仕上げ」^{※1} ち言う工程があつて、ほん



包丁を研磨機で研ぐ工程

で焼入れする。「焼入れ」^{※2} っちゅうのは包丁に鋼が入っちゃうばつてん、これが焼入れをしないと普通の鉄じゃけん駄目なんじゃ。ほんで今度焼入れをしたら初めて包丁としてもものが切れるようになる。これが一番大事なんや。

仕上げをする時に、「焼き戻し」^{※3} っちのも大事なんに。これあんまりやつたら、なまくらになるから、ある程度、唾をぱつと吐いて、消えたらちよどいい。それで、焼入れしたら物が歪むんじゃ。焼き戻しをして、真っ直ぐにして、仕上げまでする。これが本当の仕上げになるわけなんよ。そして研いだら切れるようになる。

焼入れの時に砥の粉ち言うて土をな、塗る。わしは師匠から習ったけども、他所はせんので。刀を作る時もやっぱり塗るわけやけど。

ほいで、刃先より上に金が上がらんごと(包丁の刃が曲がらないように)こう絵を書いたごと、刃先に砥の粉を塗る。刀はもう全部、鋼でできちよる。あんまり厚く塗つたら今度は金が上がらんのよ、これは火が直接、鋼に当たらんためにこう土を塗るんよ。普通に砥の粉につけた時にブツと冷えるような感じ。鍛冶屋で違うけど、わし達はそうゆうやり方をしなさいつて、師匠から習ったからそうやりよん。恐らく大分県の鍛冶屋でこれをつけよん人はないんじゃないかな。

焼いてジュワーと鉄になつてく。これを塗ることで鋼にとって、もの凄くいい状態になるわけや。刀でも高級な品物は、打つて、赤いよう焼いて、水で冷ますわけよ。鉄がこう盛り上がるわけよ。平均にせんと、いい刃物にならんわけよ。まあ包丁ぐらいやつたら知れちよるけど。

わしかてあんま上手じゃないけど、良いなあと思うのは、そんなとこで違ってくるわけなんや。それを博

多行って、大分んとこ行って回ったちゆうのは、それを見るために。繰り返して繰り返して仕上げて、ほんで、ぴしゃつと物にして製品にしてお客さんに売るわけじゃ。

思い入れというと、鍛冶屋ちゆうより職人としてがやっぱり大きいかな。それでも、仮に良い物を造ったと思っても、お客さんが買わなかったらダメやけん。難しいのが、いくらこつちが造っても、若い人はすぐ物を捨てて、ホームセンターでいいわってなるんよな。

【取材日：2015年11月9日・2016年1月17日】

- ※1 荒仕上げとは、鋼がついたところで、まだ真っ赤に熱くなっている鋼付けした金属を、綺麗な包丁の形になるようにカットする。この時点でかなりその包丁の全体像が見えてくる。
- ※2 焼き入れとは、包丁全面に水で溶いた砥の粉や焼き土を塗る。砥の粉や焼き土を十分に乾燥させてから、炉で780℃くらいに加熱し、鋼の部分が焼けて適切な温度になったら、取り出して水に入れ、急激に冷やす。
- ※3 焼き戻しとは、焼き入れをすませた鋼部分は、硬くなっているが、非常にもろい。そこで、これを再び150～200℃くらいの低温の炉、または油に入れて空気中でゆっくりと冷ます。これで、刃物に粘りを出す。

Profile

河野 忠喜 【このただけ】

生年月日：昭和6年6月12日
年齢：84歳
職業：刀鍛冶・農鍛冶



略歴

▶学生時代までを九重で過ごし、修業のため博多、日田、別府、大分を経た後、みかん園開墾のため作られていた、バチ鎌・三又鎌の作り方を習いに杵築へ転居する。農具のほか、包丁はじめ、神事・祭礼などの道具を製造。先代が52歳の若さで亡くなったのを機に養子となり、現在に至る。



【取材を終えての感想】

私は、今回の聞き書きの取材で初めて鍛冶と言うものに触れましたが、実際に見させていただくと、取材前に思っていたよりも、ずっとひとつひとつに思いを込めて作られているのだなと言うことがわかりました。しかもすべての工程を河野さんが1人でしていると言うことを聞いて驚きました。作業工程を観させていただくと、いろんな機械や道具を用いられていることがよくわかりました。工程の中には他では見られないけど河野さんはしているといったようなこともあり、とても勉強になりました。作業しているときの河野さんを見てみると、作品への思い入れについて聞いたときの河野さんの「鍛冶屋ちゆうより職人としての方が大きい」という言葉の意味をより深く理解することができました。そして、お客さんに高くなってもいい物売りたいという河野さんの考えで、素晴らしい品々を作られているのだなと改めて実感することができました。

(佐藤 はるな：写真左)

私は、初めて聞き書きという体験をさせてもらいました。最初は何をすることもわからず、不安でいっぱいでした。しかし、取材させていただいた河野さんは、物腰が柔らかく、ユーモアのあるお方だったので、緊張せずに取材をすることが出来ました。

取材では、実際に包丁を打つところから仕上げまでを見学させてもらいました。特に仕上げ作業の刃を磨くところは、火花が激しく出ていて、とても驚きました。また、私は鍛冶屋についてほとんど知らなかったのですが、河野さんが専門用語や道具の名前を説明してくれたのでとてもわかりやすかったです。

この聞き書きという作業は、普段聞くことの出来ない話や体験が出来ました。この経験を今後の学校生活等に生かして行きたいです。

(帯刀 健人：写真左から2番目)

今回初めて聞き書きをして、私はとてもいい経験になったと思います。今回の聞き書きで河野さんと出会い、今まで知る機会の無かった刀鍛冶の仕事や大変さを知ることができました。初めてやることだったので色々不安なこともありましたが、河野さんの気さくに自分も気を楽にして取材をすることができました。

私はあまりこういったことを進んでは、していませんでした。でも今回の聞き書きをやってみて、とても楽しかったです。普段では、聞くことのない話も聞け、自分の目の前で作業も見せていただきとても興奮しました。今回の聞き書きでの経験は今後の学校生活や社会に出た時にもしっかりと生かして行きたいと思っています。初めての聞き書きでしたが、私は楽しくできとてもいい経験になったと思います。

(富永 圭佑：写真右)



はながら
花柄シイタケに情熱を燃やして

江藤 晟太郎（大分県速見郡日出町）

聞き手：岡田 さくら・森山 遥香（大分県立日出総合高等学校2年）

名人の幼少期

私は江藤晟太郎です。昭和16年10月5日生まれで今は73歳です。私の家では親父がシイタケ栽培をしていたから私で2代目です。名前の由来は日本で成功すれば良いなって意味で「日の下に成り」って父親がつけた。生まれは日田市の天瀬町、林業と温泉の町です。小さい頃は、隣保班の「湯の鶴」って温泉に入りに行ってた。

高校は日田高校で天ヶ瀬駅から汽車に乗って行くからね。鞆を持ってトットトットと走って家から駅まで40分かかるとのを20分で行きよった。ひとつ列車に遅れると遅刻だからね。部活動は陸上部に誘われたけど、帰りが遅くなるからしなかった。中学の時、長距離が得意でマラソン大会で3位になったことがあるから誘われたのかな。

趣味は詩吟とカラオケかな。あと民謡もやったことがある。民謡は祭りの時トリで歌ったこともあるんよ。

家族は私、嫁、息子が1人いて、家族みんなで協力してる。だから沢山の作業が出来てるんよ。シイタケの駒打ちの作業は嫁が主体でやっている。私が穴を開

け、嫁が駒を入れて私が打つ。若い時は約1万ぐらい打ってたかな。年を取ったからかな、今はそんなに打てないよ。5千くらいかな。昔の半分でしょうね、1日頑張ってもね。若い時は朝から晩までしていた。シイタケ栽培のピークは過ぎたのかな。



奥さんがシイタケを調整しているところ

シイタケ栽培との出会い

もともと親父は日田でシイタケ栽培をしていて私も親父について回って、シイタケの乾燥ばかりやってい

た。父親から色々シイタケの事を学んだ。親父も勉強熱心だから天皇賞をもらった人なんか話を聞いたりしてね。しかし私は正直将来シイタケ栽培をするとは考えてなかった。大学受験に失敗して公務員になろうかなって思いよったころ、ちょうど別府の木下幸松さんって人から、高崎山でシイタケ栽培をしてみないかと話が来て、それから始めたんです。その後、自分で栽培をして行く中で別府の方は傾斜が激しく大変で、他に良い土地を探していたところ、日出に傾斜が緩いし広いところがあったので全部買ったんよ。

シイタケは農薬を使わなくても出来る。これがもう魅力だった。これなら人体に影響が無いからね。そして、日出町の人に花柄シイタケを伝授しようと思ったんよ。みんなシイタケを作っていたしね。やっぱりみんな勉強する。みんな切磋琢磨するよね。

花柄シイタケとは

花柄シイタケと言うのはね、カサの部分に割れ目が入って、きれいに見えるんよね。だから花柄って名付けてある。

普通の椎茸との違いは、雨が降って成長したままのものが普通のシイタケ、花柄シイタケは寒波が来たあと、湿度が低い日が何日か続き、気温が上がってシイタケ菌が入ると花柄になる。その違いやね。

花柄はどうして出来るかって言うと、最初にシイタケが太りかける時に雨が降ると膨らむのが早くなるんよ。そして寒くなるにつれて表面が固まるんよ。温度が急が上がると頭が割れていき、シイタケの中に菌がずっと入り続けるとカサが柄(模様)になっていく。どの菌も花柄になる。品種ではなく成長の条件によって変わるんよ。発生時期が冬だと花柄になりやすいんよね。



榎場でのシイタケ

花柄シイタケができるまで

私の^{ほだば}榎場の面積は大体2haあり標高は300mあるんよ。保水性が良く、夏は涼しく自然の空気が吸えるんよ。榎木にするクヌギ、コナラの木は、葉っぱの色が黄色から茶色になる位(七分黄葉)に木倒すわけ。だけど、今はまだ葉が青いうちに切り始める(三分黄葉)。青いときは一番栄養が多いからね。葉が落ちるくらいになると養分を根に戻してるからシイタケが出来にくくなる。

伐採するときは、原木をきれいに切ってしまうと^{ふくしゃなつ}輻射熱で木の中にある菌がやられるから木を残して切っておかないといけません。特に今年のように高温の時はね。



榎場での江藤さんの解説

切り倒した原木は2ヶ月から3ヶ月置いてから玉切りした原木に穴を約14個開けて種駒を打つんよ。種駒を打つというのはシイタケ菌を植えることね。駒を打った榎木は、原木を伐採した山で最初に突っ張りを入れ、斜めに組んでいきます。私のところは「松下式」という組み方で長く組む。組み方はいろいろあるけどね。私は日田にいたから日田の「松下徳一」といってね。天皇賞をもらった人の組み方をしてるわけよ。それから、カサギっていう枝木を上にかぶせて直射日光が当たらないようにして2年間置いておく。梅雨を越して2年目の秋に榎木を起こす。その起こすのもね、あんまり早く起こしすぎるとシイタケの芽が死滅するんよ。せっかく、良い榎木が出来たのに車に積んだりするときに木の皮をはがしてしまったり、直射日光に当たってしまったたりね。シイタケ菌は直射日光に当たると駄目になるんよ。だから、避けるために大事なことは自然でシイタケが1、2個発生したのを見てから

起こすことやね。1、2個発生する前に起こすと芽があんまり出来ない。発生してからすると、良い刺激になって芽が出来るんよ。その後、トラックで私の樽場まで運んで最後に「立て込み」といって樽木を立てるように並べる。そのことを「木起し」というし、「樽起し」ともいうね。

長年の経験をしないと上手く出来ない。シイタケが出来たら収穫することになるわけだけれども気候が毎年違うので、花柄が多く採れる時と少ない時がある。雨が近い間隔で降れば、花柄にならないうちに成長してしまうから、花柄シイタケが採れない。収穫した後、私のところは乾燥して選別して出荷するので毎日出荷する訳やない。乾燥は乾燥機で約36～55度にして時間をかけて乾燥します。

シイタケを一番多く作った年が3200kgで、少ない年は1000kgすれすれの時もあったね。年によって、凄く違うんですよ。



原木を組んでいるところ

花柄シイタケの価値

花柄シイタケは、だいたい寒い時期にしかできないんですよ。かなり抑制をして無理をしなきゃ花柄にならない。乾燥が続いた時はきれいなものが出るけど、雨の多い時はきれいにならない。樽木は傷むが無理をさせて良い花柄が出る。長い経験からして全体からみたら2割しか出来ないんよ。あとの8割は花柄でなく普通のシイタケです。頭が少し黒くてきれいな。そういうのが比較的多いんですよ。2年間しっかりシイタケが出たらあとはあんまり出ないようになる。それが原木1本が持つてるシイタケを作る能力なんです。だから花柄シイタケの味はもちろんいいし、格好もいいです。しかし、普通シイタケより少し高いけどそれが最高値にいくとは限らないんですよ。

花柄シイタケの旬と食べ頃

シイタケの旬は、駒の品種によって違うけども、シイタケの発生が最盛期を迎える少し前の3月が一番旬ですね。今は人工樽場とかハウス栽培があるから昔のようにきちんと旬と言いくいけどね。食べ頃はね、好みによるけど、シイタケのカサが開ききらないうちの方がいい。カサが開いてないように丸い形の方が良い。あと石突きが伸びてしまわない、巻いてる方が菌も多いし、味も良いですよ。

シイタケの知識を補ってくれる『菌茸』

私にもわからないときがあるんよ。そのときは『菌茸』^{きんき}と言う本を見ます。この本にはシイタケの栄養など、いろいろ詳しいことが書いてある。シイタケのこと、キノコのことので私の分からないことは『菌茸』を必ず見ている。この年になっても勉強だね。私も1回これに投稿して、載せてもらった事があります。

林業と共に

林業活性化協議会って県全体にあるのね、その中に林研グループというのが各地区にあって、私が別府速見^{べつみはやみ}林研グループの会長をしています。県との繋がりがあるので、会員の融和を目的にやっています。今は林業がどちらかというと活発でないで、会員の保持をしていかないかね。あと花柄に挑戦する会というのはね、会に入っている人たちでグループを作り、県から出た助成金で良いシイタケを栽培している農家に見学に行ったりするんよ。私が今、会長をしているから毎年どこに行こうかと予定を立てるんよ。会員は7～8名いるかな。主に別府と日出の農家だね。シイタケ栽培している人達はどれかの会に入っているね。

結局、シイタケも元は木であるし、伐採し植菌して朽ちてもまた、土にかえる。シイタケの木はクヌギやコナラだから切っても株元からまた芽がでる。自然のままに循環しているわけね。石炭や鉄鉱石は採ってしまえば無くなる。ところが、シイタケは次から次に循環で続けられるわけね。

シイタケは木に駒を打って、木から食べ物を発生させる。これに外国人はビックリしたんじゃ、普通は土から作るのに、木から直接食べ物を作るからね。そういう点が農業遺産のキーポイントになってくるんじゃないかな。

次世代のシイタケ後継者

色々話をしましたが、我々も年齢も上がってきたので、これから先は本当に効率のいい栽培というかね。年を取ると量を多く採る事が出来なくなるし、これからは将来的にもつながる栽培を自分なりに見つけていかないといけないと思っている。はっきりとはわからないけど息子に継いでほしいと思っている。でも魅力がないと退いてしまうしね。シイタケ栽培に携わりながら新しい花柄シイタケ栽培の方法など新しい魅力を発見してもらいたい。そうすれば息子も伸びていくのではないかな。これから先は食品開発に兼ね合いながらシイタケが食材に多く使われるようになればシイタケ産業が伸びるのではないかと思います。今までは品評会で1番になる為に良いものを作ってきましたが、これからは食材に使われるシイタケを多く生産でき食材として消費に合うような形が一番理想だと考えています。

[取材日：2015年8月29日・12月2日]

Profile



江藤 晟太郎【えとう せいたろう】

生年月日：昭和16年10月5日

年齢：73歳

職業：農林業（原木シイタケ栽培）

略歴

- ▶ 幼い頃から父親のシイタケ栽培の手伝いをし、高校卒業と同時に知人の紹介で高崎山で花柄シイタケ栽培に従事する。その後、日出町に移住し近隣の人達にシイタケ栽培を伝授し、シイタケ乾燥機などの研究にも取り組む。美しい農山村環境の維持、水資源の管理、椎茸栽培技術の確立と研究と継承で世界農業遺産との関わりを持っている。趣味は詩吟とカラオケ。
- ▶ 平成17年林研会長に就任（数年後退任）
- ▶ 平成20年花柄シイタケに挑戦する会会長に就任
- ▶ 平成26年林研会長に再就任

【取材を終えての感想】

私は、今回初めて世界農業遺産聞き書き取材に参加しました。何もかもが初めてで上手く出来上がるのかとても不安でした。でも、江藤さんは何もわからない私たちに対して、とても細かく詳しく、シイタケの事について教えて下さりました。江藤さんに2回の取材をする事が出来ました。2回の取材では自分たちが考えた質問に答えて頂いたり、実際にシイタケの枡場連れて行ってもらいました。シイタケの枡場を見るのは初めてで広さと原木の数に驚きました。聞き書きをするときあまりスムーズにいかずご迷惑をかけてしまった点もありましたが、私たちの取材に丁寧に対応してくれた江藤さんに感謝したいです。江藤さんから頂いたシイタケは本当に美味しかったです。これからシイタケを食べてくれる人が沢山増えると良いと思いました。今回の体験を今後の学校生活にも活かしたら良いと思いました。大変良い経験が出来、良い思い出になりました。

(岡田 さくら：写真左)

私は今回初めて聞き書きという体験をしました。私は2回江藤さんに取材に行きました。1回目の取材に行く前はしっかり質問が出来るか不安でしたが、江藤さんは初めて会った私たちに優しく接してくれました。シイタケの説明をしているときは資料を交えながら丁寧に教えて下さりました。1回目の取材では緊張して上手く取材することが出来ませんでした。2回目の取材では少し慣れてきたのか初めよりは上手く取材する事が出来たと思います。江藤さんの枡場に行ったときはとても広くて、沢山の原木があつて驚きました。この枡場を江藤さん一家の3人で作業していると聞いてすごいと思いました。江藤さんから頂いた乾燥シイタケは本当に美味しかったです。この作品を通して、多くの人が花柄シイタケの事やシイタケの美味しさに気づいて、沢山シイタケを食べて欲しいと思います。忙しい中、取材に協力して下さいました。江藤さん、本当にありがとうございました。

(森山 遥香：写真右)





海好きじゃから海行く

～山と海の縁結び漁師～

浜松 豊信（大分県国東市）

聞き手：高松 倫太郎・後藤 礼央・奥 直樹（大分県立宇佐高等学校 2年）

名人「浜ちゃん」

名前は、浜松豊信です。仕事は漁業。生年月日は昭和36年3月15日。今、54歳です。二人兄弟で、姉さんが東京におる。生まれも育ちも国東の堅来。

家は、親父も、じいさんも、何代も漁師やった。学生の頃から船に乗って手伝っていたなあ。親父の船を引き継いだ。高校の時、先生は就職活動に一言も声かけてくれんで、「お前んとこ家継ぐんじゃろ」つつゆう感じで、おっちゃんもどこかに行こうちいう気はねえし、海が好きじゃから海行く、そんな感じで漁師になった。

娘3人は独立して、今は、ばあさんと奥さんと3人暮らし。趣味はバイクで、2台ある。娘が大きくなって、少し生活にゆとりが出来たから買った。友達と走りに行くのが楽しみやな。ツーリングに行く。

おっちゃんはみんなに「浜ちゃん」って呼ばれているんじゃ。

日々の暮らし ～国東で漁をするということ～

家から車で5分ぐらいの、富来港に大小2隻の船

を置いている。船の名は「豊生丸」、2隻とも同じ名前。『豊かに、豊信が生きる船』って書く。大きい船は5t、レーダー、GPS、魚群探知機が付いている。小さいのはワカメ漁用。

この辺では「代をやる」とか「代をわたす」、代替わりのことを「ようやる」って言うて、おっちゃんは30代前半で親父から独立した。船は21年前に買った。

昔は、車エビ獲りとかいろいろしよったけど、一つの魚に一つの道具が要るし、船は金がかかるから、今はタチウオとタコとワカメだけ。

漁に出るときは「日より」を見るといって、雲や風向きをみる、風向きは、陸と海とは違う。羅針盤もみる。一番怖いのは夜の時化やな。

国東は独特で、夫婦舟。夫婦で船に乗って仕事をす。ここは昔からずっと夫婦で一緒に仕事をしていた。おっちゃんも、はじめは親父とふたりで船に乗っていたけど、23歳で結婚してからは夫婦舟。家族での漁は、気兼ねなく話が出来から良いな。漁師は不漁の時もあるし、収入が一定ではない。どう乗り切るかをいつも考えている。漁師の良いところは、頑張ったら頑張った分だけ魚が獲れる。生活パターンを自分で決められ

るのが良いところかな。

国東は神仏習合の土地。漁師は、家には仏壇と、恵比寿様や金比羅様や住吉様をおまつりする。船には必ず《船神様》をおまつりして、遭難したときに食べられるようにという言い伝えで、お米と5円玉をお供えている。お正月にはお供え物をする。



船の中にある船神様 箱の中にお米と5円玉を入れている

タチウオ漁

タチウオは年中獲れる。最盛期は夏から秋にかけて。夕方6時、7時に天気を見て出航して、漁場の場所取りをして、朝の3時4時くらいから仕事を始めて、延縄はえなわ入れていく。それを回収して、魚を水揚げして昼ごろ帰るんやけど、それをずっと毎日。延縄は、「ひとひろ」ちゅうて、昔はものさしやメジャーが無かったから、手で測ってエサをつける位置を決めよった。「ひとひろ」は約1メートル50センチみきいと。幹糸みきいとつちいう太い糸に枝糸をつける。2ひろごとに枝糸をつけていく。枝糸にエサをつける。浮き輪から浮き輪に6本で、丸いたらいに2000m、針を600本くらいかなあ。たらいを3つか4つだから6000mとか8000m。目印の浮き輪を船から落とす。船をエンジンの一番スロー回転で進めながら、おっちゃんは舵をとりながら、船の感覚を見ながら、うちの奥さんが針にエサをつけて入れていく。入れてしまってから、最初の目印の浮き輪に戻って回収するとタチウオがついてくる。

タチウオはな、春はイカナゴっていう生きたエサを使うんじゃけど、それを四国の業者から買って船の生簀に飼ってエサにする。秋は、冷凍のゼンゴを使う。

ここ最近、漁が少なくなってから、大分県と一緒にになってタチウオの生態を研究しよる。今までは「獲れ獲れ」ちゅう感じでやってきた。乱獲ちゅうか、今、

漁獲が無くなって、皆、目が覚めた。

大分県の調査船《豊洋》での調査は、大潮の時にタチウオは卵を産むので、何月何日とかポイントポイントで小さい網をいれて、どこで卵を産みよるか調査しながら、おっちゃんの船に県の職員乗せてって、釣れたタチウオにタグをつけて、このタチウオがどこにいるか調査した。豊後水道海域で一番多く卵が採取された。タチウオの寿命は6年程度。成長は個体差があるものの、1歳で200g程度、2歳で400g程度、3歳で700g程度かな。食性は、魚類、エビ、アミ、イカ類。成長とともに魚食性が強まる。

養殖には、成長が早く単価の高い魚種が向いてるから、タチウオは養殖に向かん。それに、国東半島は風が強くて、湾みたいについでないんで、養殖したとしてもいかにばらばらになってしまうからなあ。タチウオは養殖技術が確立されてないから養殖は行われてないんや。

大分県の方針で、今は延縄だけじゃなく、船のトローリング、仕掛けを引っ張りながらする漁をするようになった。タチウオ漁は夜行性だから夜に漁獲する。漁獲高は平成12、13年がピークやったな。減ったのは乱獲が一つの原因と思われる。

タチウオを国東のブランドにくにさき

タチウオは、ただ、「国東のタチウオです」つち言うより、独特の名前を考えようつちゅうことで、タチウオをブランド化したいと考えて、県や町とも連携しながら平成4年に協議会を立ち上げてブランド化の検討を始めた。ブランド化して名前を知ってもらった方がいいいなあ。タチウオの銀色から名前は《銀たち》。どうやったら高く売れるか、流通も考えた。仲買人を通さず、直接市場と取り引きする共同出荷をブランド化前の平成元年から始めていて、今は、北九州と福岡の市場に出荷しよる。はじめは15人くらいで人数が少なかったけど、漁協や漁業者で話し合っ取り組んで、今は定着した。

タコ漁

タコ漁は、毎朝5時頃から昼過ぎまで、事前に沈めておいたタコツボを引き上げてタコを取り出し、またエサをつけて沈める作業を行う。

タコが住んでいるところは、水深2～3mのところ

から80mのところくらい。季節によってずれる。最初は陸のほうから、夏は沖の方におる。タコは甲殻類が大好きだから、貝類も好んで食べる。昔は、道路に出たカニを捕まえてタコのエサにしよったけど、今はムール貝を県南に獲りに行って使う。タコの寿命は約1年、産卵期は8月から9月頃。最盛期は7月から9月ごろまで。

タコツボは、昔は素焼きのツボやったけど、今は落としても割れないナイロン製。タコツボは丸じゃなくて四角い形。船の上で作業がしやすい。中にエサを入れて、ねずみ獲りみたいにふたがついていて、中のエサをタコが食べるとふたが閉まる。タコツボにも改良を重ねてきた。



改良を重ねたタコツボ 船の上で作業がしやすいように四角い形

タコ漁が一番きついなあ。タコツボは船についているローラーで揚げる。タコツボがローラーの手元まで上がってくる。タコツボは、1個が空で8kgくらいある。それにタコが入って、水や砂が入るから、10～12、13kgくらいになる。タコ漁のロープは11ミリ、9ひろに1個タコツボをつける。1回に180個入れる。引き上げは機械やけど、船にタコツボを並べて置くのはおっちゃんやから力が要る。それで、こんなに腕が太くなつたのかな。

タコはツボを並べて開けた端からひとりで出てくる。出てきたタコは生簀の中に入れる、今はぬくい(気温が高い)からすぐに死ぬんで、塩氷でしめて持って帰る。

ワカメを作る

ワカメは、タチウオの漁獲が減ったので、何か他に仕事がねえかちゆうことで考えたんやけど、漁協青



ワカメの種菌

年部で漁礁の掃除をしよった時、ワカメが多くついちよったのを見て養殖を思いついたんじゃ。漁礁は、魚を集めることを目的に設置していて、放置していると機能が低下するので、定期的に掃除をしてた。ワカメを育てることで、魚の隠れ場を作ることもできる。

ワカメ養殖は、他の船が入れないように区画漁業権を国から買う。30m～40m四方くらいかな。ロープの中に種糸を12本張る。種糸に菌がついていて、11月に沈めて、2月から4月に収穫する。硬さは養殖より天然のほうがしつかりしちよる。食べ方は、茎はキンピラに、葉は味噌汁に入れたり。今、ワカメかりんとうを開発中。ワカメを加工するところは、庭の倉庫。最初にワカメを湯通ししてな、そして塩を抜いて冷凍庫に入れる。乾燥させる方法もある。夫婦で加工をしよる。もっとこれから規模を大きくしたいな。

漁師飯

タコはな、今から(9月から)産卵するんじゃけど、タコツボに卵を産みつけるんじゃ。海藤花(かいとう)



タコの刺身

か)と言って、藤の花みたいに、房状になって、ぱーつと卵がついちよる。生でもおいしいし、お吸い物に入れてもおいしい、珍味。煮タコはさくら煮っち言う、きれいなピンク色で、さくらの花みたいだからかな。刺身もうまい。さっと湯通しして冷水で冷やして薄く切る。おっちゃんとは、タコの刺身を、わさびと醤油じゃなくて、自分で作ったワカメ塩とごま油で食べる、これがうまい。

漁の現状

海は昔と今と変わらない。確かに漁獲は減ってきたけど、海というより周りの環境が変わってきたように思う。海には『きまり』がある。例えば、漁に出て、遠くに行っても、漁村が無いところだと昔は魚を獲っても良かった。以前は漁師同士の『きまり』だったのが、今では行政が入って、県同士の『きまり』ができて、漁師は県との狭間にいて仕事しがづらい。

タチウオの漁獲量は減った、逆に鯛が大量発生したり、去年はタコが爆発的に獲れた。おっちゃんは、漁を始めた18歳の頃からは割りと順調だった。平成12、13年ごろが一番ピークだったかな。タチウオがたくさん獲れたから。漁獲は今が一番少ないなあ。タチウオは乱獲したから、乱獲はやめようということで資源を維持する取り組みをするようになった。

資源を守るために

15年くらい前、おっちゃんが、県漁協のくにさき支店の青年部長の時に、資源保護と漁師の定休日を作ることを目的に、この日は漁は休みっちゅう一斉休業日を始めた。漁協くにさき支店青年部っていうのは40歳未満の漁業者で構成されていて、水産祭での魚介類販売や視察研修など、みんなで様々な取り組みをしている。それまでは決まりがなかったし、休みっちゅうのがあって無いようなもんやったけど、きちんとこの日が休みと決めたから、若い人たちがどっか遊びに行こうとか予定が立つようになって、生活にメリハリもついた。定休日は、毎月第2土曜日。

タチウオの漁獲高が減った。タチウオは大潮の時に卵を産むんじやが、大潮んときは漁を自粛して資源を守っちよる。

～人とのつながり～「豊の浜塾」での交流

大分県主催で、広い視野と優れた経営感覚を持ち各地域で指導的立場となる人材を育成することが目的の「大分県豊の浜塾」という勉強会があるんじやわ。

おっちゃん、人前に出て話さきらんかったから、そんなことじゃだめだっちゅうことで応募して第1期生に入った。大分に行って大学の先生の話聞いた。講義終わったら感想を書くんやけど、はじめは書き方もわからんかった。

鹿児島大学理事で副学長の島秀典先生（ご専門は地域漁業の理論・実証的研究・漁村社会の組織理論的研究・漁村の総合的な振興に関する研究・漁業組合に関する研究・魚類養殖業に関する研究）に2年間教わった。先生の話は楽しかったし、おもしろかった。知らんことも先生に教えてもらった。塾生で国内研修で東京に行った。海外研修ではオーストラリアにも行った。出会いじゃな。魅力があったのは、県内のいろいろな人と出会えたことかな。今でもずっと交流があって、困った時に助けてもらえる。人を知れたのが一番の収穫やった。1期は20人。今でも「浜ちゃん」っちゅうてくれる。同じ1期生の加工をしているおばちゃんが弁当屋をしていて、弁当のおかず「浜ちゃん、ワカメの茎ねえか？」っち聞かれて、「あるある」っち。そんな感じでつきあいが続いちよるな。

山が元気だと海も元気

クヌギ林の落ち葉が保水マットを作り、雨水を保全、ため池の水がいつも一定に保たれる、もともと国東は雨の少ない地域で、昔から工夫をしてきた。それが田畑を潤して農作物を育てる、栄養分を蓄えた土壌



国東の海

を通過して川から海に流れ込む水でプランクトンが育つと、そのプランクトンをエサにして海の生き物が育つ。タチウオやワカメ、国東は海産物が豊富、豊かな海はこうして作られているんやな。

面白い話がある。カメムシが多い年はタコが多く獲れるんじゃ。今年はカメムシが少ないからタコが不漁やろうけどな。自然はすごいと思ったなあ、山と海はつながっちゃう。山が元気でないと海は元気にならん。

昔な、この辺りも、ノリを作っちゃったけど、雨が降って水が出ると良いノリができた。同じように、ワカメ養殖をしようと山の恩恵を感じるなあ、山とのつながりを感じる。雨が降るとワカメの色が良くなる、海に山から養分が流れ込んで来るからじゃろうな。川から流れ込んだ養分で海草が育つと、海草は、魚の稚魚を守ってくれる。ワカメに魚が集まってくる、メバルや小さな魚4~5種類くらい。ワカメを育てることで、多様な生態系を育てているんやな。

次世代につなげる

国東では、漁師の数が減ってきているといっても、まだ若い人がある。今、富来の漁港、県漁協のくにさき漁協に属する正組合員は100人程度、その内、青年部の40歳未満が10人くらい。少なくはなったな。前は、港に船がびっしり泊まっていたけど、今は泊め場に余裕がある。

漁業資源の減少や燃料の高騰、魚の値段も下がっているし、魚食文化の衰退もあって、たしかに漁業は厳しさをましていると思う。おっちゃんのところは子どもが女の子3人やき、跡取りがおらんけど、男の子がおっても、継いでつち言いにくいなあ。でも、若い人は残っているし、後継者の育成もせなと思って漁業技術を教えている。

おっちゃんは、5年前からワカメ漁をしているけど、ワカメ漁を拡大したいと思っている。ワカメ作りは、漁のためにも良い、あんまり食べられたら商売にはならないけど、新芽を小魚がエサにする。ワカメはどの深さでも育つ。ワカメは光合成をして水中で酸素をだすから、魚のためには良い。

おっちゃんは、国東の漁をみんなに知ってもらいたいという思いがあるし、この地域で漁をしている、これから残る人たちのために伝えたいことというか、おっちゃんの考えやけど、魚を獲るだけではだめだと思う。魚を獲りさえすればいい、漁は厳しいという考

え方を変えて、《国東の豊かな海に感謝して、自分で考えれば、漁師は厳しいが楽しさがある》ということ伝えたいな。

[取材日:2015年9月7日・11月27日]

Profile



浜松 豊信【はままつとよのぶ】

生年月日:昭和36年3月15日

年齢:54歳

職業:漁師

略歴

▶ 高校卒業後漁師になる。タチウオ漁やタコ漁をしていたが、4年前からワカメの養殖を開始した。漁協国東支店青年部長の時、資源管理、漁師の定休日を目的に一斉休業を開始し、県下に広まった。平成11年から2年間、「大分県豊の浜塾1期生」として鹿児島大学の島秀典先生から流通を学ぶ。常に用具に改良を加え、後進の指導にあたっている。

【取材を終えての感想】

私は、今回の聞き書き調査に参加して、初めて知ることがたくさんありました。最初は、漁をする方法や農業と漁業の関係など、全くわからないことがたくさんありました。しかし、聞き書きをして、たくさん知識を得ることができました。聞き書きは、1回目はとても緊張したけれど、浜松さんが優しくしてくださったので取材することができました。2回目はしっかり準備していったので、1回目ほどの緊張はありませんでした。そのうえ、とてもおいしいタコの刺身をごちそうしていただき、船にも乗せていただいて、普段できないような体験をたくさんさせていただきました。仕事の現場を取材させていただくことによって、実際に見て体験することの大切さを知ることができました。浜松豊信さんや今回の聞き書きの方法を指導してくださった吉野先生、関わってくださった全ての方々に感謝しています。ありがとうございました。

(高松 倫太郎：写真左)

今回、世界農業遺産聞き書き調査というとても貴重な体験をさせて頂きました。初めてのことであったので、何をやるのだろうか、とても不安でした。ですが、浜松さんや奥さんの優しく、柔和な対応に心が安らいだことを覚えています。漁や水産業が全くわからない私たちにも丁寧に説明してくださいました。細かな質問にもひとつひとつわかりやすく答えていただきました。浜松さんからいろいろな話を聞き、漁のことが好きだという気持ちや情熱がとてもよく伝わってきました。中でもワカメの養殖やタコツボでの独自のひもの結び方など、自分自身で妥協を許さず発展させようという意志を持っていることがすごいところだと感じました。最後に、この聞き書きを終えて、この経験を糧に、学校や社会の中で生かすことができるように全力で頑張りたいです。

(後藤 礼央：写真中央)

僕は、漁師という仕事が、ほんやりとしかわからなかったのも、何を聞けばいいのか最初は不安で緊張していました。でも、ひとつ質問すると、そのことについて丁寧にそして熱心に教えてくださった浜松さんの優しくも温かい人柄のおかげで、緊張も解けて、話が楽しく進みました。タチウオやタコ、ワカメのことをわかりやすく、また、実際にタコの刺身をいただき、楽しく、おいしく学ぶことが出来ました。今回の聞き書き調査では、何より、国東ならではの、森林から海という自然のつながりを教えていただき、自然はすごいなと感じ、国東の自然のすばらしさを感じ取ることができました。参加して本当に良かったと思います。浜松さん、本当にありがとうございました。そしてこのような機会を与えてくださり感謝しています。ありがとうございました。

(奥 直樹：写真右)





自然に逆らわない農業

佐藤 俊徳 (大分県宇佐市)

聞き手：奥村 斗夢・川中 遥斗 (大分県立宇佐産業科学高等学校 2年・1年)

自然の力を信じる男

名前は、佐藤俊徳です。昭和25年3月2日生まれの65歳です。家族構成は、母、妻、僕の3名です。小学校は糸口小学校。中学校は、今は西部中学校になっていますが、当時の四日市中学校。高校は、今は廃校になってしまった四日市高校を卒業しました。

趣味は、昔は音楽とか好きだったけど、最近は、年も年なので、特にないですね。でも音楽とか聴くのは好きです。

この農業という仕事を選んだきっかけは、父が1995年、地下鉄サリン事件と阪神淡路大震災があった年の5月に亡くなって、僕は東京にいたんですけど、誰も家を継ぐ人がいないもんで僕が帰らんといかんやろうと思って帰りました。

東京では流通関係の仕事、主に野菜とか、いろんなものを消費者に届けることをしていました。それが今の仕事に生きてますね。野菜の生産者から消費者までのつながりを知っていたんで、消費者がこういうことを求めているんだなって直に感じて、その良さとか、その人の目の輝きとか、そういうのを知ってたことは自

分でも大きいかなって思います。

1日の活動は、今は、朝5時前に起きてます。5時20分ぐらいから研修生とバイト生と仕事の打ち合わせをして、5時半から8時まで朝作業です。8時から8時半まで食事をして、僕は朝ごはんは食べないのでその間休憩をします。8時半から10時まで仕事をして、30分休憩をして、10時半から12時まで仕事をします。今は端境期で仕事が少ないので14時まで昼寝をしたりします。その後14時から15時半まで仕事をして、30分休憩、16時から18時まで仕事をしています。

雨の日の仕事は、出荷があれば、雨が降らないときに野菜を採って、それを集めて出荷します。注文もらったものは、すべて出さないといけないので、雨の中でカッパ着て、収穫したりもします。あとは、ハウスの中で何かあれば、ハウスの中で仕事しますが、まあ雨の日でも基本的に、仕事はやります。

この仕事の楽しいことはやっぱり僕にとっては、自然のあり方が仕事を通して見えること。自然界で人間も自然の一部ということ。普通の仕事をしていると、人間中心の考えになるじゃないですか。でも農業とか、第一次産業に関わると、雨が降ったら仕事できな

いし、台風が来れば畑は荒らされるし、ものすごい気温が高くなれば、植物はもうまいってしまうし、それが当たり前ということを経験の中から学ばしてもらったり、そういう瞬間があるんですよ。この仕事、一番いいなあーって思いますね。

野菜の種類

野菜を生産する畑の面積は2.5haくらいです。年2回は回転させるので5ha分は作っているかな？今は何も無いでしょ。何も無いって言うことは夏にカボチャを作ったりとか、あつこにナスがまだ少しありますけど、夏の野菜を全部きりかえて秋、冬にそなえているということです。

野菜は年間約40種類作っています。夏はトマト、キュウリ、ナス、ピーマン、ズッキーニ、カボチャ、ミニトマトが主で冬はハウレンソウ、春菊、小松菜、レタス類、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、白菜、ニンジン、大根、ネギ、まあいろいろです。

うちは、農協とかには出荷しないんですよ。小さい自然食品販売店さんとかに出荷する関係上、送料も相手から頂いているんですよ。小さいお店だったらたくさん注文できません。20kgの箱1個にブロッコリーを10個とか、カリフラワー5個とか、キャベツ5個とかニンジン20個とか、送料に見合うだけの注文を発送してくれます。

野菜の種類は常に15種類はありますね。まあ細かくてちょっとめんどくさいですね。手がかかるし。



収穫前のキャベツ、左奥は虫に食われている

長期間収穫する工夫

植え方は、ニンジンやったら3回から4回に分けて蒔くとか、ブロッコリーも2日おきに蒔いていきます。

蒔いていって品種も変えていきます。出荷時期を長くとりたから早生から晩生までずーっと蒔きます。それも品種で分ける場合と、あと、蒔く時期で分ける場合と、定植時期で分ける場合とか、いろいろ組み合わせながら、その畑で長くとれるように、出荷時期が長くなるようにとの工夫ですね。その時期によっては寒くなったりするんで、いろいろ思うようにいかなくて、それがおもしろいんですけどね。ただ、マニュアル通りっていうことでは決してできません。

冷蔵庫はあまり使いません。基本的には注文をもらって、畑に採りにいって、その分だけ出荷するっていう方法です。だから、10個注文がきたら、10個だけ用意します。畑が保管庫です。

だいたいその場その場で考えるんですけど、今年は、ちょっと気温が低いじゃないですか、早めから種を蒔いて良かなーとか、気温が高い場合はちょっと遅らせようかとかの工夫はしています。そうしないと虫にやられます。無農薬なので、こちらが自然に合わせていくっていうことが大事です。マニュアルがあつて無いようなものですね。そのあたりは、難しいかなあと思っています。

注文制の販売

この日本中に有機無農薬の野菜を欲しい人はたくさんいるじゃないですか。欲しい人はいて、食べたいって言う人がいるわけでしょ。食べたい人にどういう風に物を流していくかちいうことを、考えた結果が注文制です。

欲しくない人に一生懸命売ろうとしたって疲れるじゃないですか。でも欲しい人に売るとってすごく簡単なんです。普通の農家は、市場に出すじゃないですか、市場から小売店とか量販店とかに流通して、その人が売るとっていう形じゃないですか、生産過剰になったり足りなかつたりする可能性がかなり高いんですよ。過剰になると、タダみたいな値段になる。僕はそういうのではなくて値段が全部一定額なんです。ハウレンソウが100円だったらずっと100円なんです。だから市場価格によって変えない、市場が50円であっても、150円であっても100円でやるって

いう値段設定をして、それでも欲しい人に、情報を流して買ってもらう。

業者とも一応取引はするんですけど、その業者さんにはここに1回来てもらって、いろいろ話してそちらの考え方とこっちの考え方をすり合わせる。やっぱり、違うと問題がおこるといことで、こちらのことを納得してくれた人から取引が始まる。そこに、野菜情報って言って、うちが冬だったら、ホウレンソウ、春菊、水菜、大根、ニンジン、ブロッコリー、カリフラワー、白菜、ネギとか、それに値段を書いているんですよ。例えばホウレンソウだったら、200g、120円ですとか、小松菜は、200g、110円ですとか。で、それに申込覧があって、そこに10個くださいとか、その人が書けるように、なっているんです。それをFAXで送ってもらう。そのまま注文された分しか出さないんですよ。100g、200g、を有機JASマークの袋に詰めていくつちいうことで、値段もその通りにして、送料も頂出し、出しやすい形で出します。出しやすいつちいうか一般的にやっぱり、流通に乗りやすい、食べやすい規格にしています。量がたくさんある場合は、ちょっと増やしたり、また、すごく少なくて、みんなに分けてあげたいっていうときは200gだったのを150gに変えたりします。それを、毎週月曜に流しています。ファックスで注文を受けて、僕が翌朝5時くらいに起きて、それを収穫するんですよ。そしてその日のうちに発送します。だから、お客さんにとっては、3日前に注文したものが届くつちいうことですね。

注文が来すぎて野菜が足りない場合は、お断りするしか無い。あのう農産物っていうのは、天候に左右されるし、出来、不出来、成長期、衰退期つちいうのがありますよね。市場とか、周りの影響をすごく受けるんですよ。周りが高いと思ったら、うちへの注文が殺到するんですよ。でその場合はこちらが勝手に、30個と言われても10個しか送らなかつたり、発送数を調整させてもらうようにしています。文句を言う所は、1軒も無いです。こちらに全部おまかせされてるつちいうことですね。ただ余分には、入れないです。



発送の様子

全国に送るのは、宅配便で送っています。うち全部庭先で出て行くんですよ。よそには、全然持って行かない。

自然食品販売店向けは、卸値なので、一回そこで値段つけて、売れるような値段にしています。直売所とかも検討中です。時期は考えてますけど、手間をとるので今はやってないですね。

宅配便とかで、お客さんが自由に選べるわけやから、それはもう欲しいものを欲しいだけ届ける。今の市場だったら、できたものを市場に出して、山ほど余って廃棄とかになるじゃないですか。そういう流通ではなくて、必要なものだけ、必要な所に出していくつちいうことは、無駄にならなくて、ここで生産調整していくつちいうことですね。だから今年は、ホウレンソウだったら、1万パックくらい出るんじゃないだろうかって思ったら、1万パック分用意しておく、あくまで予想ですけどね。

余ったことは、ありますよ。トマトは最盛期では、毎日300kg、400kg取れますからそれほどの注文も毎日来るわけじゃないんで、そういう場合は、冷蔵庫に入れて、管理しながら、ずらしながら出していったりはしますね。でも、お客さんも、すごくいい人が多くて、よそに頼んだ分を断って、佐藤さんのトマト送つてつちいうてくるんですよ。

営業無しで拡がる販路

自然食品の販売店という所は、うちの価値を認めてくれるし、一緒にこれをやろうつちいうのが一致しているんで、農家のことを思ってくれる。こちらは、消費者のことを考えていく、そういう関係ですね。そういう関係つちいうのは、すごいと思うんです。

実は、もう僕が家に帰った時は父親は亡くなっていたので、農業つちいうのは全く経験がありませんでした。もちろん農家に生まれたから、昔、花等も作ったことがあります。でも都会に20年ばかり行つたら、頭が都会の頭になっているんで、帰つても何もわからないんですよ。うちの父親が下郷農協に出してたんです。それで生活がなんとかできるかできないかくらいのもを出さしてもらつたんで、なんとかなつたんですけど、下郷農協でちょっと、販売が落ちてきて、僕の生産量と販売力が一致しなくなつて、で、福岡にある1つの食品店さん、そこを自分の友達、仲間から紹介されて、そこから販売が拡がった。面白いんです

けど、その食品店さんが何件か拡めてくれたんですよ。で、そこに同じ仲間の人と見に来るじゃないですか、私の所に紹介してくださいって言って、そうするうちにだんだん拡がっていったんです。

僕は営業っていうのを全くやったことないんです。やらないでその販売店の方の口コミとか、あとは、研修生とかが、ブログで書いてくれるじゃないですか。それを見てとか、まあいろいろな所から、連絡が来てですね。で、拡がっていったって感じですかね。今はもう、取引先だけで50件以上あるのかな。

自然から見たらあたりまえ

私は、農薬はいらないと思っています。自然界では農薬とか存在してないのに、自然界が保たれて繁栄してやっているっというか循環していつてることを考えたとき、農薬は、人間の作りだした道具にすぎないなって考えています。

有機農業っていうのは、人間から見たものと、自然から見たものがあります。人間から見た有機農業っていうのは、有機JAS法っていうのがあるんですけど、日本農林規格という、規格の中で、農業っていうのは、営まれてるっていうことは、わかります？農業は、農水省が管理している。有機も農水省がやっと規格を作ったわけです。それが、有機JAS法ですね。それは、畑とか圃場を3年以上、化学肥料や化学合成農薬を一切使わないで、その圃場で栽培した農産物を、国が指定した機関に調べさせて、間違いのないっていう認可をしたときに、有機という名前を使えるっていうことですね。

自然から見ると、僕は有機っていうのは、あたりまえのことではないかと思うんです。自然は化学肥料や農薬がない中でも循環していつてるし、ちゃんと森は、



有機無農薬野菜

成立していつてるし、ある程度虫が出ててもそれを止める天敵が出たりするんです。自然から見たらあたりまえのことなんです。人間はそこに化学肥料とか農薬とかいうのを使って自然に逆らう。それを使うようになってから有機無農薬が、特別な農業に替わっちゃったんだね。人間の原点にまた戻らんといかんというのが、有機JAS法じゃないかなって思ってます。自然界から見たらおかしいな一つ僕は思っています。

虫にやられたり、病気にやられたりとかそういう問題はありますけど、やっぱり僕は土の力とか自然の力とかは相当すごいと思っています。最初、農薬はいらないって言ったんですけど植えた野菜が全部100%採れることってないじゃないですか。だから何%採るかっていうことなんですよ。キャベツでも、70~80%とれば僕はもう上出来じゃないかなって思ってるんですよ。100本植えて70玉、ある程度出せるもの、そのくらいならできるんですよ。うちは葉をいっさい使わないんで、もちろんキャベツをそのまま植えたらやられます。種を蒔いたら、一回ポットにあげて大きくしてから植えるんです。100%とは言わないですけど、95%はやられないですね。そういうことが、目からうろこっていうか、やってみないとわからない。

例えば今そこにナスを作っているんですけど、そのナスは全く農薬を使ってないんです。ほとんど葉っぱはやられてないです。春に植え付けていくんで5月の15日くらいにアブラムシがべっちょりつきます。でも、1週間~10日間くらいしたら全部無くなってるんですよ。1本の木に、10~20匹テントウ虫がついてる。たぶんね、これは僕がなんぼ話しても理解できないと思うんです。やった人じゃないとわからない。そんなうまくいくかやって言う。それがそうなるんです。だからやられてないんです。それは何から学んだかということ、自然の仕組みですね。自然界でそうなっていることを、人間が邪魔していることっていうのは、かなり多くなって思うんですよ。無農薬に取り組んで、最初の頃はアブラムシが付いたら悪いっということで、必死になって、水でアブラ虫を落しよったんです。500株くらい作ったんです。500株を水で洗い落とすとしたら一日じゃ終わらないんですね。やっと全部洗ったと思ったら、次のがついてるっていう。こんなことやってられんかって思っただけおつたらテントウ虫がいっぱい来て害虫を全て食べてくれる。なんやこれって、不思議だなあって思ったのが初めて

すね。芯食虫からもやられるんですけど芯食虫は防虫ネットでちょっと囲って、なるべく入らないようにします。手で取ったりもするんですけど、うち2万株とか作りますから、そんなのはやっとならないで、どうしても芯食虫にやられる。やられたら、隣から芽を出させてまた作ります。キャベツでも青虫とかにやられてしまうんです。でも、虫の習性って面白くて、中の芯を食わないんですよ。人間が食べるような、おいしいところを食べない。外しか食わないんです。もちろん夜盗虫は中に入ったりしますがね。一部は、やられたりしますが土に力があつたら、70%、80%採れますね。そのとき初めて気がついたんですけど、虫って食料の奪い合いってやらないんだな一つ、というのは、人間が食べるところをちゃんと残してくれて虫は外しか食べない。自然界ってそんな風になつてくる気がするんですよ。人間だけで全部横取りするんじゃないで、分けあつたりしながら、必要な分だけが、循環していつてるんじゃないかな一つそう思いますね。

堆肥は、今は作る時間がなくてやってないですよ。ボカシっていうのを購入してます。それは、植物性です。大豆かすだとか、なたねかすだとか、を発酵させたものがボカシ肥料です。それがメインの肥料ですね。

研修期間は2年間

研修生は全国から来ています。今は、福岡から来ていますね。去年までは、千葉から3人、東京が1人とかいました。研修期間は、2年です。きちんとわかるには、2年でもちょっと厳しいかなって思うんです。

人数は、今は一人しかいないけど、多いときは、4人、5人います。今まで10人以上研修に来ました。

研修生の1日の流れは、僕たちと同じです。火曜日そして金曜日の午後が休みです。年齢は、20～30代ですね。40以上の人は、受け入れないようにしています。今まで、いろいろ経験してるから、経験が邪魔をする。

うちは、ご飯とか出して、5万円出してます。給料じゃないですよ。うちで作業してもらうから、その人が必要なものとかは、こちらでまかさないです。

研修で伝えたいこと

僕が、本当に伝えたいのは、なんで、農薬っていら

ないんだろうっていう部分ですね。土の力とか自然の力とかを信じてないと、できないことです。180度考え方を変えないと、無理かなあつて感じがするんですけどやってみると以外と簡単にできるんですよ。できないなら、できない理由があるはずなんです。僕は、基本的には、できる時にできるものを、できる場所で作るっていうことだと思っんです。自然に逆らわない。こちらが自然に合わせるっていうことです。当たり前のことなんだけど、できない所で植えてもできないんですよ。大きくなるように環境を整えるのは、人間がやるわけで、植えたり、種を蒔いたり、肥料をやったり、それをまずは、できる場所に植えないときには話にならないのです。だからできない時は、場所が悪かつたのかなあとか、あと1週間遅らせたならできるんじゃないのかなあとか、考える。その繰り返しなんです。だんだん見えてくるんですよ。何も使わないで、できた時、できるってわかつた時に今まで、なんでこんな無駄なことしよつたんだろうって、お金をかけて、土のために良くないことを、手間ひまかけてやってたわけです。やってみては課題をみつけ、次に多少修正してやってみて、そつからまた修正してやってみて、その繰り返し。そんなに難しいことではないんですけどね。それは、ある程度、基礎知識は必要ですね。種蒔いて、全く芽を出しきらんっていうのはだめですね。あとは自然を見ると、ここの土地はあわんなとかが見えてくるんですよ。これは、全て独学ですね。

自然の理^{ことわり}

僕が一番大きく変わったのは、今から、10年くらい前に、メキシコから研修生を下郷農協に依頼されて、受け容れた時です。研修生が3カ月おつたのかな。研修期間の中で、どつか他の研修先も見に行きたいっていうことで、ほな見に行こうかって言つて、臼杵の、野津っていう所に赤峰勝人さんっていう人がいるんですけど、その人のことがちよつと以前から気になつていたのでそこへ行きました。僕はそこで、赤峰さんと初めて会つて、質問したんです。病気は土が悪いと病気になるつてすごくわかるし土がよければ病気にならないつてわかるんですけど、虫からやられるのは仕方無いじゃないですか。特に、根切り虫とか、あーいうものつて全部やられるじゃないですか言つたんですよ。あんなもの防ぎようがないつて自分は思つていたんですよ。赤峰さんは一言、病気と同じ、土が悪いと、

出るって言われたんです。あっそうだなって思った。土が悪いところには、やたら虫が多いなーとか、ここは、虫にぜんぜんやられんって思ったりとか、いろいろそんなことを考えてる時期で、その時に環境の悪い時にでるんだなあってすごくわかった。だから、いい環境で作れば良いんだなあって思った。そこから僕は変わりましたね。やってみようって思った。やり始めたら、どんどん量が増えていって、100株作るのと1万株作るのはやっぱり違って、1万株作るとどうしても、人間の力では、どうしようもできなくて、自然の力に頼ろうとするんですよ。その時に、初めて、自然とはこんなに、大きい中で、動いているんだってことが観えて来たんですよ。あとは自然にまかせておいて、できないときは、また、人間のやり方をちょっと修正して、自然がもっと最大限に、活かせるようにするとか、そういう、考え方に変わりましたね。僕は全て理(ことわり) っていうので、動いていると思ってるんです。自分勝手の愛情で、この理と違ったことをやっていくとうまくいきません。最初僕もよく人から愛情が足りんからそうなるんじゃないかと言われてたけど、そんなことないよ。自然のものは、愛情なくても、草はどんどん元気になるし、山も元気になるし、自然界は、そうなるわけで、それよりも、自然の理、そういうもので、世界は動いてて、成るべくして成ってる。成るべくするためには、どうすればいいんだろうって考える。理、以外のもので動いているものは何も無いんじゃないかと僕は思っていて、売れる売れないも、全部そうになっているって思ってるんです。これは、基本的な考え方です。技術的なことは、いっぱいありますから、1つずつのことを確実にやっていくことですね。



鍋に欠かせない春菊

野菜を育てる技術

作業は、必要な時期に確実にを行うことです。草取りもきちっと草をとってしまうような、確実性って大事です。とったつもりでも、半分くらい残ってたらまた生えてくるんですよ。そういうことを、研修生に、教えていく。でもいくら教えてもやってみなければわからない。そういうことをやっていく中で、いつかは開眼するときがくるんじゃないかなって思います。

ここで研修した方達は今も各地でやっています。京都でやっている人もいて、たまにテレビで見かけます。ここで2年間研修してもまだ理解できないですね。僕でもわからないことはたくさんあります。ただ考え方は、20年以上やってわかってきました。

僕は、植物を育てることが、技術だと思います。何もせずに育つんだったら、それは、最高の技術ですよ。育てることが目的であって、技術を勉強することが目的じゃない。そういう考え方は、あまりできないですよ。

この地域で、同じような農業をしている人は、少ないですね。大分でも少ないです。農産物を出していくっていう生産者が少ないみたいですね。

佐藤さんの夢

夢は若い人たちが育って、農業で成功するっていうこと。その人が生き方として農業を選んで、すごく人間的に良かったなあって、一生なんか、仕事しながらでも、これは良かったなあって思える人が、増えていって、そういう社会が僕は、一番だと思います。夢はそういう人たちが世の中に増えていって、今の社会って競争の社会じゃないですか。そうじゃなくて、共生の社会に、みんなが助け合うっていうか、お互いが良くなるっていう。みんながそれぞれの持ち味を生かしながら、それは、有機農業っていう世界の中にヒントがあるような気がしてます。そう変わっていくことが、大きな夢ですけど、そういう人がこの研修生から増えていって、社会が変わっていく、みんなが手を取りあうような仲良い社会というか、自然の中ではそういう風になっているので、それが人間の社会になってきたら、良いかなあって思ってます。

[取材日:2015年11月16日・12月3日]

Profile

佐藤 俊徳【さとう としのり】

生年月日：昭和25年3月2日

年齢：65歳

職業：さと有機農園株式会社
代表取締役



略歴

- ▶平成7年 首都圏の流通関係の仕事を退職し実家の農業を継ぐ
- ▶平成13年 大分県内初の有機JAS認証を取得
- ▶平成20年「第14回九州沖縄ブロック環境保全型農業推進コンクール」優秀賞受賞

【取材を終えての感想】

僕にとっては今回で2回目の研修でした。研修会に参加してみて、研修の内容は去年と同じでしたが2回目とはいえかなり難しいことなので大変でした。去年は先輩がいたので僕がわからないことやできないことを助けてもらっていましたが今回は僕が先輩の立場になったので後輩に教えられるか心配でした。でもここまでの聞き書きができたので良かったです。今回の聞き書きでの地域の名人は、有機無農薬で野菜生産に取り組んでいる佐藤さんでした。佐藤さんはとてもいい話をしてくれました。グリーン環境科で学習している僕にとって、とても勉強になりました。この聞き書きを通して僕はいろんなところが成長できたと思います。

この研修をこれからの学校生活や社会に出たときにも生かしていけるようにがんばっていきたいと思います。そしていろいろな人が世界農業遺産についてのことを知ってくれたらいいなと思います。

(奥村 斗夢：写真左)

僕は、今回の聞き書きを通していろいろな事を学びました。聞き書きは、今回が初めてなのでわからないことがたくさんありましたが自分なりにがんばりました。今回、インタビューさせてもらった方は、佐藤さんです。無農薬で野菜を作る、有機農業をしている方です。インタビューをする時の質問を考える時に、まず有機農業とは何なのか？等わからないことは、積極的に質問しようと決めました。佐藤さんは、僕たちの質問に丁寧に答えてく

れて、その話の中で有機農業や佐藤さんについていろいろ知ることができました。

この聞き書きという体験ができて、勉強になったし、本当に良かったと思います。またこのような活動があれば、積極的に参加し、自分の将来の道につなげていきたいと思っています。僕は、あと2年間、学校での勉強があるので、それに生かせるようにがんばりたいと思います。

(川中 遥斗：写真右)



地域の味の伝承者

～知恵とともに生きる～

金丸 佐佑子（大分県宇佐市）

聞き手：佐藤 なつみ・尾立 和香（安心院高等学校 1年）

生まれ変わっても家庭科の先生に…

名前は金丸佐佑子です。昭和16年8月13日兵庫県西宮市生まれの74歳です。母が長州出身で、戦争で引き上げてきて、居心地がいいところだから居ついてしまいました。料理が好き。ままごとが大好きだったけど、料理関係に行こうとは思わなかった。そして、長州小学校・中学校、宇佐高校、今の熊本県立大の家政科を卒業。昭和39年4月から、高校の家庭科の先生になって、日田三隈、九重分校、安心院高校、長州高校、宇佐養護学校高等部、中津北高校で家庭科の先生として38年間勤めました。どこも楽しかった。生まれ変わっても高校の家庭科の先生になりたい。そして、退職と同時に東九州短大の非常勤講師になって、今は客員教授です。

迷った道…決め手はウエハース

家庭科の先生になろうと思ったきっかけは、ウエハースなの。昔はアイスクリームを食べるとウエハースが必ずついてきたんだけど、なんでついてるのか、

わからなかった。友達と二人で「これなんするんやろうねえ」って言った。「これで食べるわけがないよ。スプーンがついてるから」っていうねえ。そして何日か後に偶然、「調理科学」という講座のときに、先生が「料理には適温があるの。アイスクリームをずっと食べ続けたら麻痺して口の中が冷えておいしくない。時々休憩せんといけん」って。「休憩して口を開けてるんじゃおいしくないから、ウエハースを噛



金丸さんと伝統料理づくり（煮ぐいの下ごしらえ中）

んで休憩するのよ」って言うのを聞いて、「わあ、たかがウエハース、されどウエハース」って思った。こういう、食べることとか、家庭科は楽しいんだよっていうのを教える仕事に就きたいと思ったの。それで、雑誌か新聞の家庭欄を担当する人か、高校の家庭科の先生になろうと思ったの。初めて勉強しようと思った。そして、新聞社と高校の家庭科と両方に一発で通ったのよ。どっちにしようと思ったけど、新聞は家庭欄の担当にすぐになれるかわからないって言ったから、家庭科の先生になろうと思った。

伝承料理の原点は教師生活

私の授業は難しくないよ、しっちゃかめっちゃかよ。途中でもう、「あつ、ウエハースはね」とか、「なんとかはね」とか話をしだして、今でも65歳になる教え子が1年に2回くらいここにきて、みんなでご飯を持ち寄って食べるんだけど。「あれが楽しかったよね」って。私の雑談が良かったちゆうんじゃないの。だから、家庭科の先生になって本当に勉強になったし、楽しかった。ずっとやりがい感じてた。

ひとつ、大きいことやったの。中津北高校の頃に、『甘酒まんじゅう1000個に挑戦』っちゆうてね、1000個作ったことがある。甘酒ってのはね、大分の文化なんだけど、県北はないのよね。これが豊後大野とかだったら、いいプロジェクトになって面白かったんだけど、県北だったから。でね、私がいつも授業をするときに頭の中に考えてたのは、もし、この子が将来夫を亡くしてシングルマザーになった時に「生きていける方法」は何かかって。どっかで、「あ、これだったら私にもできる」っていうのをつくれたらいいなって。それがやっぱり伝承料理の始めのような気がする。やっぱり生徒たちって若いから覚えが早いし、研究心がある。そして、甘酒を作ると「先生！このキチキチっ音がするようになったらいいのよ」とかね。「へえ、音がする!？」って言ったら、「音がするよ」とかね。「先生、ようここは甘酒と向き合ってごらん」って。なんか、生徒から教えられることもある…。だから、未だに訪ねてくる子は「これ、自分で作って道の駅に出してるんよ」とか言って、「もう順番待ちぐらいよ」とか言うの。あられを作ったりとか、おはぎを作ってるとか。やっぱり、すごいなあって思う子がいっぱいいる。「世界に」とか「全国ネットで」っていうんじゃないんだけど。してること自体がやっぱり、よく研究

してるなあって思うね…。いつも生徒たちの役に立つようにという思いはあった。どこかでこの子たちの役に、10年20年経ってもっていうのはね。ほら、教えている人が楽しくなかったら生徒だって楽しくないよねえ。もう、私が楽しんだから、生徒もそりゃ楽しいと思うような子が来るから。どこの学校行っても思い出に残るよねえ。



(左上から) 柚子豆、お茶、柚子こしょう、煮ぐい、みとりおこわ



金丸 佐佑子 さん

学問の「種」

学問の種っていうのは、生活の中にあるのよ。私に言わせると、急に科学の法則とか、数学の方程式が沸いて出てきたわけじゃないのよ。だから例えば、制服なんかでも着てたらスカートと上着の丈の割合は1： $\sqrt{2}$ がいいとかね。そんなのはちゃんと数学にあるのよ。でも、数学の先生はすぐ難しく教えるから悪いのよ。「お前たちが着てる制服は、これは $\sqrt{2}$ で、こつ

ちが1なんだ」っていうと、「へー」って思うんだけど。そういうことは絶対言わないでしょ。そんなの教えてくれたら「へー」と思うのに…。

栗ひとつ茹でるにも研究心が大事

伝承料理でね、「かち（勝ち）栗」っていうのがあってね。勝ちにつながるから、すごく縁起がいいの。山の中の人たちが作る保存食で、昔は^{かます}吠いっぱい作ってた。熊本とか行くと素晴らしいのがあってね、また買いに行こうかしらって。たった数百円のものだけど、往復5時間かけていく価値あるなあって。でも、行ってもあるかどうかわからないから、じゃあもう、自分で作らんといけんと思っただけ。これ、茹でるときに、栗に1、2、3、4、5…って数字を書いて、1分間、2分間、3分間、4分間、5分間って、30分ぐらいまで、ずっと書いて茹でてみた。きれいにむけるのは何分ぐらいかなあって。それで、すごくきれいに割れる時間に行き着いた。そして、うまくいかなかったのは「お守りになるからあげるよ」って生徒にあげて、受験に持っていきよった。失敗した作品だけだね。



かち（勝ち）栗

座右の銘は『小事徹底』・『天知る・地知る・己知る』

孫が校長先生のお話の中で『凡事徹底』っていう言葉を聞いて、いたく感動して帰ったわけよ。私に、「おばあちゃん、知ってる？」って言うから、「知ってるよー。おばあちゃんの座右の銘はそれだもん」っていう話をしたの。私は『凡事』じゃなく『小事』にしてるんだけど。「小さいことがね、徹底できない人がどうして大きいことができるか」って。「『大事徹底』は

できない」って。そういうと娘が『『小事徹底』ばかりしてると、いつまでたっても『大事』には行きつかん』っていうわけよ。でも、私は、小さいことが大切だと思っている。それと、もうひとつはね、『天知る・地知る・己知る』っていうのがあるのよ。それはね、神様とか仏様とか、上の人が知ってるんじゃないで、自分が努力したかどうかとか、自分が一番知ってる、という意味。楽しいとか、嘘ついてるとか、そんなことは自分が一番知ってるなって。その二つが大好きです。

人とのつながりで受け継ぐ伝承料理

さっき話した甘酒まんじゅうだけど、普通、おまんじゅうを膨らませるっていうと、イースト入れたりベーキングパウダー入れたりするでしょ。その時に、昔の人はそんなものなかったから甘酒を発酵させて酒まんじゅうにする。そうすると、夏の間は日が高いからプウッと膨らんでくる。中にあんこが入ってて。ただね、だんだん商売にならないって。お天気で発酵が左右されるのよ。よく似たようなものを作ろうと思えば、イーストを入れる。ベーキングパウダーや炭酸で作ったものと違っておいしい。甘酒って普通、冬に飲むものって思うでしょ。甘酒って大体、夏の季語なのよね。私はね、パンに甘酒を入れるの。普通の売ってるパンと少し違って、膨らんで柔らかくなるの。なぜ、甘酒を使うようになったかということ、大分県の甘酒まんじゅうの影響を受けて。私が教師になった年になって2年…3年に、九重分校に行ったときにいた家の家主のおばあさんが、甘酒まんじゅう作ってくれたの。「すごいねえ」って言ったら、「うちは甘酒まんじゅう



「とうがらし」外観

の種を置いてるから」って。これをね、今は冷蔵庫があるからするけど、普通は甘酒まんじゅうの皮を少し残しておいて封筒に入れてね、棚とかにおいて皮をおいとくの。そしたら、大きすぎてカラカラになったそれを、甘酒まんじゅうを作るときに溶かすわけよ。で、「おもしろいな」と思ってそれをパンに応用し始めたの。毎週パンを焼くんだけど、秘伝がありすぎて教えられんっていう……。でも、3回習いに来ると上手に焼けるの。ここ（とうがらし）で勉強した人がおばさんになってパン屋さんを開いた人もいるし、順番待ってる人がいるくらいに「食べさせて食べさせて」って言われる。

足元を愛する心

毎朝、私、魚を買いに行くんよ。で、息子が「お母さんが行くの止めたらだめ。生きがいやから」って。今日は何がいいとか、どれがいいって選んでね。周りに迷惑かけたけど、こんな楽しい人生でね。足元を愛する心だけは、譲れない。だから、まずは宇佐。次は大分県。次は日本。それをまず宇佐から全国に発信して。日本から外国に発信して、ほちほち世界発信ができそうな気がするから。料理もね、一番大切にしてほしいのは「みとりおこわ」とかシイタケの料理かな。特に、「みとり豆」は次世代に残したい食材の一つでね。そして、「煮ぐい」っていうのはたくさん作っても汁物でも煮物でもあつて合理性があるし、大分はシイタケが有名だから、大分県人がシイタケ料理を広めなきゃいけないでしょ。伝承料理には、きちっとした文献が無くて年寄りが口伝えにしているわけだから、伝承料理を後の世代に残すためにも文章で発信したり、講習会を開いたりしていきたい。講習会は私で



みとり豆

なくても私がプロデュースして誰かにしてもらいたい。発信することを絶やさないでもらいたい。ひとりでもふたりでもいいから、どこかで途切れなければ、いつかまた芽が出るから。皆さんが良くしてくださったからね。私の人生って、生徒も良くて、同僚も良かったと思つたらね、ほんとと皆さん呼んで料理をふるまてあげたいわ。誰でもおいでって。このごはん食べさしたくなるんよ。

[取材日:2015年9月26日・11月14日]



金丸さんと作ったみとりおこわ



Profile

金丸 佐佑子 【かなまる さゆこ】

生年月日: 昭和16年8月31日

年齢: 74歳

職業: 株式会社 生活工房とうがらし顧問
(伝承料理研究家・東九州短期大学客員教授)

略歴

▶ 大分県宇佐高等学校卒業後、熊本女子大学(熊本県立大学)に進学。大学卒業後、高校の家庭科の教員として38年間勤める。1997年に「日常の食を非日常で味わい、自分たちの足元を見直し、食を研究したい」という思いから工房を建設。祖母たちの言い伝えで、「とうがらしの育つ家は栄える」ということにちなんで屋号を「とうがらし」と名づける。教員退職と同時に東九州短期大学の非常勤講師になり、現在は客員教授として勤めている。最近では、オフィシャルサイトや講演などを通じて、地元の食を啓発し、草の根的に大分の食文化や食に対する思いを伝えるために活動中。

【取材を終えての感想】

私は初めて「聞き書き」に参加しました。伝承料理家の金丸佐佑子さんにお話を伺わせていただきました。その中で、金丸さんの幼少期から現在にいたるまでの人生をお話しいただきました。1人の人生をまるごとお聞きする機会はなかなかないので、大変貴重な体験になりました。今回の体験を通して国東半島・宇佐地域が世界農業遺産に登録されたことによって今まで知らなかったことや地元の魅力を再発見できたような気がします。今回、一緒に「みとりおこわ」や「煮ぐい」を作らせていただいて、宇佐に住んでいる者として作れるようになりたいと思いました。将来、進学や就職で地元を離れたとしても、今回の体験や自分の地元の魅力を話せる人になりたいと思いました。また、金丸さんは幼少期から料理に興味があつて、今までずっと続けてきたことに驚いたとともに、学生時代の経験が将来の自分に影響していくんだなと思いました。今回、このような素晴らしい体験ができたのも、「聞き書き」の関係者の皆さん、そして、お話をうかがわせていただいた金丸さんのおかげだと思います。この体験を糧にしていきたいと思います。お忙しい中、協力していただき、本当にありがとうございました。

(佐藤 なつみ：写真右)

私は今回「聞き書き」というものを初めて経験させていただいたのですが、これほど大変な作業だとは思っておらず、とても苦勞しました。しかし、実際に金丸さんのところへお話をうかがいに行ったり、一緒に料理をしたりと、貴重な体験をたくさんさせていただくなかで、国東半島・宇佐地域の世界農業遺産がこんなにも身近なところにあるのかと改めて感じました。なので、この

体験を、この取り組みに参加していない方にも体感することができるように、金丸さんもおっしゃった「文章で発信」できるよう、精一杯取り組ませていただきました。この取り組みを通して、自分の住む地域の知らなかったことや魅力を発見することができ、やりがいを感じることができました。このような貴重な体験をさせていただき、本当にありがとうございました。

(尾立 和香：写真左)





「聞き書き」 SNAP



大変だけど
楽しかった～



世界農業遺産(GIAHS)とは？

Globally《世界的に》 Important《重要な》 Agricultural《農業の》 Heritage《遺産》 Systems《システム》

食料の安定確保を目指す国際組織である、国際連合食糧農業機関(FAO)が2002年に開始したプロジェクトで、次世代に受け継がれるべき伝統的な農業・農法とそれに関わって育まれた文化、景観、生物多様性などが一体となった世界的に重要な農業システム(林業及び水産業を含む。)を認定し、その保全と持続的な活用を図るものです。

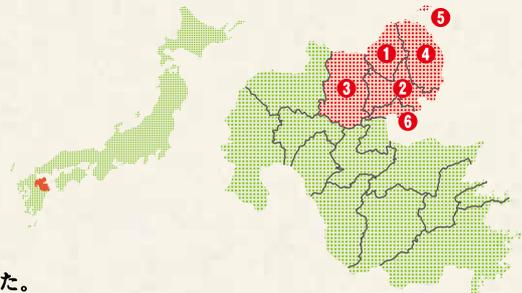


世界農業遺産認定サイト/全36サイト (2016年1月現在)

- 日本 (新潟県)トキと共生する佐渡の里山 (石川県)能登の里山里海 (静岡県)静岡の茶草場農法
- (熊本県)阿蘇の草原の維持と持続的農業 (大分県)国東半島・宇佐の農林水産循環 (岐阜県)清流長良川の鮎
- (和歌山県)みなべ・田辺の梅システム (宮崎県)高千穂郷・椎葉山地域の山間地農林業複合システム
- アルジェリア[マグリブのオアシス]
- 中国[アオハンの乾燥地農業]
- チリ[チロエ農業]など

クヌギ林とため池によって持続的に維持されている、日本一の原木しいたけ生産をはじめとする農林水産業システム

降水量が少なく耕作に必要な水が不足する地域に
1200以上のため池を造り、連携させた用水供給システムを確立し、
水稲や国内唯一のシトウイ栽培に計画的に配分している。
また豊富にあるクヌギ林を利用した日本一の原木しいたけ栽培は
水田農業を補い、森の保水性を維持し、
ため池とともに貴重な給水源となり多様な生態系を育てている。
先人たちが営々と作り上げてきたこのクヌギ林とため池による
「循環型の農林水産業」の営みが世界的に価値のあるものとして認められた。



- 1 豊後高田市
 - 2 杵築市
 - 3 宇佐市
 - 4 国東市
 - 5 姫島村
 - 6 日出町
- ◎面積: 1,323.75km²
◎人口: 180,572人、うち農林漁業者数 14,842人 (H22,3)
◎気候: 温帯湿潤気候 (瀬戸内海式気候)
◎主な産業: 農林水産業、精密機器の製造業

豊かな自然・産業を育むクヌギ林

明るいほだ場を活用し、高品質な乾しいたけを生産

現代に生きる中世の荘園(田染荘)



平成 27 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 28 年 3 月 発行

発行者：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

印刷：株式会社 プリメディア

禁無断転載 複写

※表紙及び裏表紙の下段写真については、平成 27 年度国東半島宇佐地域世界農業遺産写真コンテストの入賞作品です。



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

