



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

これからも「共感する力」を大切に / NPO法人共存の森ネットワーク 事務局長 吉野 奈保子

2



こだわりのドジョウ ～無泥で育てる独自の技術～

3

話し手 日高 曉彦(大分県宇佐市院内町) × 聞き手 宗 美尋・近藤 流菜・高松 晟大(大分県立高田高等学校 普通科)



森とともにつくる至高の原木しいたけ ～森の名人の姿から見る循環型社会の可能性～

10

話し手 園田 豊稔(大分県国東市国見町) × 聞き手 永田 結愛・能武 まひる・野上 伸二郎(大分県立国東高等学校 普通科)



しいたけ栽培 奥さんとともに46年

16

話し手 吉武 和久(大分県国東市) × 聞き手 大塚 ひとみ・木村 流那・松本 彩(大分県立国東高等学校双国校 総合ビジネス科)



「僕は名人ではなく、迷人です」～これからもため池と田畑を守るために～

22

話し手 佐藤 省象(大分県速見郡日出町大神) × 聞き手 白井 萌・辻本 彩姫・吉田 結香(大分県立杵築高等学校 普通科)



日本一甘いかぼちゃ作りを目指して ～カッコいいこたあねえなあ。とにかく地べたを這い続けることしかねえ。～

28

話し手 岡崎 信秀(大分県速見郡日出町大神) × 聞き手 青柳 遥・甲斐 愛美・原田 優奈・山形 華暖・山本 和香(大分県立日出総合高等学校 総合学科)



天空の庵を囲んで ～農泊発祥の地より～

35

話し手 河野 和子(大分県宇佐市安心院町) × 聞き手 岡本 花奈・小中 陽菜(大分県立宇佐高等学校 普通科)



みんなに愛されるみかん ～一生を懸けた有機栽培とは～

40

話し手 小形 雅彦(大分県杵築市) × 聞き手 安部 瞳・金丸 彩花・吉田 悠人(大分県立安心院高等学校 普通科)



マコモダケの栽培について

46

話し手 蔵本 学(大分県豊後高田市田染小崎) × 聞き手 廣瀬 雄太郎・宮垣 康次郎(柳ヶ浦高等学校 普通科)

国東半島宇佐地域世界農業遺産

「聞き書き」名人 MAP





これからも「共感する力」を大切に

吉野 奈保子

国東半島宇佐地域で世界農業遺産の「聞き書き」活動が始まり、今年で7年目となります。

今年は新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、例年通りに実施するかどうか。県をはじめ市町村の皆様や各校の先生方も、その判断に迷いました。結果、高校生の研修や取材の一部はオンラインで行うなど工夫し、無事、この作品集を完成させることができました。最後までやり遂げた高校生の皆さん、名人をはじめ活動をサポートいただいた皆様に心より感謝申し上げます。

さて、コロナは、いまだ収束せず、さまざまな行動が制限される日々が続いています。だからこそ、直接人と会い、話を聞く、この活動の大切さを改めて思う、今日この頃です。

「オンラインは便利なツールだが、決して万能ではない」。昨秋、京都大学前総長の山極寿一先生と直接お会いした際に、そんなお話を伺いました。先生は、皆様ご承知のとおり、ゴリラ研究の第一人者で、類人猿の行動や生態をもとに人間社会の由来を探る数多くの論考をまとめておられます。先生は「オンラインだけでは、人は信頼しあうことはできない」と言います。なぜならば、人は視覚や聴覚だけではなく、嗅覚や味覚、触覚といった五感すべてを駆使し、信頼を獲得するからです。

私たちは「言葉」を使うことによって、たとえ身体は離れていても、脳でつながることができるようになりました。けれども、たとえば SNS だけでやりとりし、お互いに信頼しあうことはできませんでしょうか。「つながった」と思うことはあっても、どこか不安が残ります。たとえば合宿をし、運動し、食事をし、一緒にお風呂に入って身体感覚を共有する。そのほうがお互いの信頼を深め、

深い絆を育むことができるのです。

一方で、「聞き書き」は、高校生と名人との関係に多少なりとも役立ったでしょうか。

「聞き書き」の基本は、名人と会い、一緒に歩き、現場を見て、聞くことです。さらには、山の空気や匂いを感じ、畑の土の感触を確かめ、収穫したものを共に味わう…。そんな体験もしながら、高校生は取材します。さらにインタビューの録音を書き起こし、そのときの様子を何度も思い浮かべながら、名人に心を寄せていきます。大切なのは「共感する」ということです。たとえオンラインで取材をしたとしても、繰り返し、録音を聞き直し、名人の心をしっかり受け止めようとする。それは、ただ相手の言葉を聞き流してしまう「おしゃべり」や SNS とは大きく違うのです。

山極先生は、「共感する力こそ、人類の進化と繁栄のもとだ」と言います。だからこそ私たちは、これからも共感を育む活動を大切にしなければなりません。ちなみに類人猿の中で、他人に食べ物を分け与え、他人同士が協力しながら子育てをするのも人間だけだそうです。

この地域の生活文化を、次世代へとつなぐこと。その基礎には「共感する力」が何よりも大切だと私は思います。この「聞き書き」の活動が地域の未来と繁栄に少しでも役立てば幸いです。

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。出版社勤務の後、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。その後、農林水産省等が主催する「聞き書き甲子園」の運営に携わり、この活動に参加した学生たちと NPO を設立。地域をつなぎ、次世代を育成する活動に取り組んでいる。



こだわりのドジョウ ～無泥で育てる独自の技術～

日高 暁彦（大分県宇佐市院内町）

聞き手：宗 美尋・近藤 流菜・高松 晟大（大分県立高田高等学校 普通科）

はじめに

僕の名前は日高暁彦です。昭和 52 年 1 月 5 日生まれで、今年で 44 歳になります。僕は県大分市出身です。小学校は城南小学校で、近くに大分川が流れていたのだから川で遊んで、今思えばすごい危ないことをしていました。生き物は好きな方だったかな。中学校も城南中学校で、高校は大分南高校です。大学が下関の水産大学の養殖学科という養殖を勉強するところでした。研究室は環境学。プランクトン、水質、そっちのほうですね。そのあと高知大学の大学院で赤潮のプランクトンがどういった環境で増えるのかという研究をしました。

はじめの苦しい時期

大学院を出た後は関西の方の水産会社に就職しました。その後会社を 1 年くらいで辞めて、ドジョウの養殖を始めたのは良いものの、やっぱり初めは、うまくいかないことばかりで激ヤバでした。今の泥なしで飼う技術はドジョウにとってはすごい画期的で産業技術革命みたいなことだったので素晴らしい技術だと

思ってたのが最初なんですけど。けっこうドジョウって病気もあるし、一晩で全滅ってということもあるんですね。だからまだ技術の出来てないところを水産試験場と共同したり、独自にしらみつぶしにやっていたかといけないうのがあったんですね。だから最初の 10 年くらいは、収入源はアルバイトです。平成 25 年に軌道に乗ったなって思って、やっと会社にできたんですよ。無収入の 10 年間は辞めたくてたまらなかったんですけど、就職先もないし辞めるに辞められなくてですね。で、あるときちょっとしたことで一番ネックだった技術的な突破口が出来て、急に生産



養殖場の内部の様子

量がドンと上がって、なんとか今に至るってとこですね。その会社は営業で養殖とか全くノータッチでやってきたんで、逆に個人でやるにあたって売るときノウハウみたいなのは、そこである程度学べたかなって。

役に立った大学の研究

大学は水産学部だったけど実際ドジョウの研究ってのはまったくしてなくて、専門が環境学の方なんですよ。それが逆に良かったんですよ。普通養殖をする人は魚類の分類とか遺伝子に興味持ってやる場合が多いんでしょうけど、僕はまったく違うところで。逆にドジョウにとって最適な環境を整えるっていう部分が、すごく環境学が役に立っているんですよ。自分の思った環境でなくても将来役に立つこともあるから勉強しとくもんだなと思いますね。だから大学で学んだことも、社会人になって学んだことも間接的に役に立ってるんですね。環境学、水質とかそういうことを学べたんで、そういうのはすごい役立ったかと思います。ドジョウって、元々泥の中で安心する魚なので、透明な水の中では飼えないんですよ。そして、上からの外敵を常に気にしながら住んでいる魚なので、濁った状態の水を作らないといけいないのですが、その時にバクテリアとか必要になってきて、硝化細菌[※]などのバランスを考えながら水質を作ってやらないといけいかなあ。そんな面では専門の技術が役立ったと思うけど。

※アンモニアを硝酸に変える細菌

国産の養殖ドジョウについて

昔、日本では日本産の天然物のドジョウを使っていたんですけど、圃場整備が進んで農薬の問題とかあって、天然物がほとんど取れなくなったんですよ。で、そこに中国産のドジョウが入ってきたんで、一時期は中国産に頼ってたんですけど、やっぱり国産物でないと品質も良くないんで、国産のドジョウが良いということで出荷を始めました。だから昔、まだ農薬とか普及する前は、ドジョウは稲作にはなくてはならないものだったんじゃないかなとは思っけね。

技術 無泥

ドジョウって「泥がないと生きていけない」って、

ずっと思われてたんやけど、大分県の水産試験場で泥がなくても健康でいいドジョウができるという技術を開発して、泥なしの養殖技術は始まったんですね。泥があるとドジョウが全部泥にもぐって取るのも大変だし、生産量の把握も非常に難しくなって安定的・継続的な養殖っていうのは難しかった。やけど、水槽で飼う養殖技術が出来てドジョウがどんだけいるかっていうのもわかるし、ドジョウの健康状態も一目でわかるんですね。品質的にも泥があると泥の臭みだったり病気も入ったりするんやけど、水槽で飼うことによって病気もなくなったし、ドジョウ特有の泥臭さとかもなくて品質のいいドジョウが出来て、非常に養殖がやりやすく、安定的・継続的な生産が出来ることが本来の環境とは違った環境で育てることのメリットですね。泥がないことで隠れるところがないから、ストレスを取り除いてドジョウにとって最適な環境に保つてやることで、泥がなくなっただけなんです。まあストレスをなくすことがうちの養殖技術で一番大切なところやと思います。

技術・えさ

ドジョウは養殖環境下では、生まれてすぐのときはワムシっていう栄養のあるプランクトンをあげたり、アルテミアっていう小さいエビをあげてます。そのあとは成魚に配合飼料を使って育ててますね。ドジョウは雑食性だから、有機物とか何でも食べるんだけど、主に好まれてるのはアカムシやユスリカの幼虫だったり、そういう微生物を食べてるんだよね。養殖のドジョウは食用で出してるから、ちゃんとした工場で作ったクリーンな餌を与えてます。配合飼料は改良されていて水を汚さないし、食べた分がほとんど栄養になるように作られています。フンとかが少なく



ドジョウに与える配合飼料

なるから、外の環境に出す汚水も少なくなるし、すごいいいことづくめな餌なんです。ドジョウって、口がすごい小さいから細かい餌しか食べられないの。ドジョウが孵化してから配合飼料を食べだすまでの最初の2ヶ月くらいは、稚魚の餌になるプランクトンを培養してやらないといけないので、一番お金がかかりますね。

顕微鏡

顕微鏡を使って、ワムシというプランクトンの密度や健康状態を、毎日チェックしないとイケないし、たまに、ワムシ自体にも小さい寄生虫が付く場合があるんですよ。あと、稚魚の様子を見たりもしますね。稚魚も最初、生まれた時は1mmぐらいですごく小さいので、肉眼では中々見る事ができません。稚魚も生まれてすぐはお腹に卵黄を持っていて餌を食べずにある程度大きくなっているので、卵黄を食べたタイミングでプランクトン与えないといけないですね。だから、卵黄があるかも確認しないと食べないのに動物プランクトンを与えてしまうと、水質悪化の原因になったりするの。

生態

魚としてはすごく進化した魚で、口から空気を吸って腸で酸素を吸収しておならで出す、ということで呼吸が出来る。それは、自然界で田んぼの水が干上がったとき、水のあるところまで泥や陸上を這っていかないとイケないから、そういう環境に合わせて進化してきたんやろうね。ドジョウのひげはね、アンテナみたいな役割をしてて味蕾っていう味を感じる神経が通ってるから、ひげで触ってエサかどうか判断したり、水の流れる感じることも出来るし、危険を察知する役割も果たしてる。だから暗いところとか泥の中でも生きていけるんですよね。よくウナギとかナマズの仲間と間違えられるんですけど、生態はまったく違うんですよ。ドジョウって池とか、山奥の人里離れた田んぼとか、すごい閉鎖的な水域でずーっと生き長らえてきた魚だから、非常に地域差が激しい魚なんよ。

技術・ぬめり

お店によってはぬめりを付けてほしいとか色の注文

もあるから、ぬめりを調整できるっていうのもうちが専業でやっていける強みの一つかなと思いますね。それで、ぬめりを付けるためにオリーブオイルをドジョウに与えたり。すると、ぬめりがしっかり付いた健康で、綺麗なドジョウができるんですよ。オリーブオイルは抗酸化作用があつて、ドジョウにもすごく良い影響があると思います。ぬめりは、抗菌作用があつて病気とかから、身を守るような役割をしていたり、敵からも逃げやすくなる。

ドジョウの食文化

ドジョウを食べる文化のあるところ、専門店のあるところしか、現状出荷できてないんですよ。北陸近辺はドジョウを食べる文化が凄く多く残っていて、消費地の第2位が石川県金沢市なんですよ。東京と金沢の専門店でだいたい9割行っちゃうよね。食文化ってすごい難しくて、昔は日本全国どこでも食べられたものなんですけど、食文化が途切れてるんですね。最初は祭りとかで店でPRしてたんですけど、みんなよけて歩くんですよ。魚として認識されてない部分があるかもしれないですね。だから給食で子供に食べさせたりして、地道に食文化を育むしかないと思いますね。



ドジョウについて説明する日高さん

模様

ドジョウは模様一つとっても、地域によって違う。土の色も田んぼによって違ったりして、たぶん目立つドジョウは鳥とかに獲られちゃうから淘汰されている。だから模様の違いは地域によって進化している証の一つで、色が目立たないから生きてこれたっていうのはあると思う。

色を変えることは掛け合わせをすれば可能です。一

度釣り餌用に赤いドジョウが欲しいって言われて、赤いやつ掛け合わせていったら、半分くらい赤いやつができた。劣性遺伝だと思うけど、赤いドジョウが進化の過程で出てきたんやと思うんよ。錦鯉とかもいろんな色のやつ掛け合わせて作られてきたものなので、ドジョウでもできないことはないと思う。ペットショップでも赤いドジョウは売られていたりしますからね。今は赤いドジョウを意図的には作ってないですけど、実は一時期、意図的に赤いドジョウの遺伝子を親ドジョウに掛け合わせていたことがあったんよ。なんでかっていうと、赤ってすごく目立つ色で、今まで、ずーっとその遺伝子を紡いできたってことは、逃げ足が速くて、鳥に取られずに遺伝子を残してきたってことだからひょっとしたら、成長が早くて、太りのいい遺伝情報を赤いドジョウは持っているんじゃないかってことで、作っていた。うちでは結構出る方ですね。

ドジョウ掛け合わせ

掛け合わせる時は、メスドジョウに排卵誘発剤を注射して、鮭とかと同じように、24時間ぐらいでお腹を絞って排卵するんです。ただ、オスは絞っても精子が出ないので、お腹をおさえて精巢を摘出して、リング液で精子をといて、人工受精っていうかたちをやってますね。

親のメスドジョウだったら最大で30cmぐらいで、オスは大体20cmぐらいで止まっていますね。このサイズになると、中々商品化っていうのは難しいし、コスト的にもかかるんですよ。人間ですけど、どんな生き物でも最初は成長が速い。でも、15cmを超えた辺りからだんだん成長が鈍って、ここまでしようと思ったら2～3年懸って、餌もたくさんいる。でも、うちのドジョウは結構20cmくらいまでは一気に大きくなるから、逆に成長が速すぎて困っているという面もある。やっぱり、10cm前後までのサイズが一番いいかな。だけど、このサイズはもう一気に乗り越していくから、このサイズで出そうと思ったら、卵からやってきて4か月目から2週間以内ぐらいの需要を見込んでやらないといけないのが難しいんですよ。餌を止めればいいじゃないかって思うかもしれないけど、餌を止めちゃうと今度骨が固くなって、やっぱり痩せてくるんですよ。若干は餌で調節したりするけど、納得できる最高のドジョウだって思ってるものを出せるというのは、正直稀ですね。

遺伝情報がまったく違うドジョウが外の環境に出るとどんな影響があるか全くわからないから、うちの養殖場からは絶対にドジョウが出ないようにしてますね。

ドジョウの栄養価

魚の栄養って言うのは内蔵にたくさん含まれているから、内臓を食べることが体に良いことにつながるんじゃないかな。一物全体食、頭の先からしっぽの先まで全部食べる。そうすると、生きていくための栄養は必ず含まれているから体に良いんだ、という説。内蔵も一緒に食べる魚って言うのはなかなかいないからですね、その当たりもドジョウが体に良いって言われる所以の一つかなと思いますね。漢方薬にもなってるんですよ。漢方の世界では「水中人参」といって高麗人参と同じくらいの効能がある水中の生き物って言うことで、主に腎臓の薬などに使われますね。江戸時代より前から「ドジョウ一匹うなぎ一匹」って言われるくらいその栄養価が高いつて言われてきたものなんやけど、実際カルシウムに関して魚類の中で人間が摂取できるカルシウムっていう意味ではダントツ一位みたいです。で、カルシウムの吸収に役立つビタミンDもドジョウは結構高く含まれてるんで、宇宙食の候補にもなったことがあるみたいです。



排水を浄化するための空心菜

温泉水

養殖に使うのは全部温泉水ですね。源泉が3本あって、25℃と38℃を夏冬で使い分けたり。夏は水がな

かなか冷えないんで、シャワーで上の方から、空冷式
というか。ドジョウは結構高い温度には強いんですよ。
もともと田んぼにいる魚なんですから。田んぼって日
差しが強いとすぐ 40℃くらいになっちゃうんですけど、
そういう中で生きてきてる魚だから。逆に、水温
が 10℃を下回るような環境だと、自然界では泥にも
ぐって活動停止してしまうんですよ。だから一年中採
卵、孵化してっていうサイクルで出荷も一年中やって
ますね。使っている温泉水を 25 度くらいに保ってい
るから、一年中飼えるっていうのもうちの強みですね。
pH9.7 の温泉水を使ってるんだけど、なかなかそん
な養魚場ないですからね。だから水産管理とか結構肝
な部分の技術なんですけど。ドジョウを育てるのに水
質とかいろんな要因があるんですね。本当は都市圏
に近い方が送料も抑えられるんですけど、これだ
けのドジョウを飼うにあたって、必要な環境が揃っ
ているのはここしかなかったかなと思いますね。技術
をうち独自で開発してきたんです。だから、うちで
しか通用しない技術っていうのがあるんですよ。



養殖に使用する温泉水

仕事

とりあえず水槽の見回りですよ。うちが面倒見
ないといけない水槽は全部で 50 水槽ぐらいいかな。餌や
りは自動でやるんですけど、毎日食べる量も変わる
し、水温が 1℃違ってても食べる量が全然違って来る
から、水温と給餌器のチェック、それだけで 2 時間
はかかりますね。それを朝夕絶対見回らないといけ
ない。稚魚のときの管理はつきっきりでやらないとい
けないし、1 日でも欠かすとダメになっちゃって次につ

なげられなくなるから、休めないっていうのはちょ
っと大変ですね。稚魚の餌になるプランクトンの培養
管理って言うのもすごい大変。ほんとに細かい作業の
積み重ねというか、けれど、そこまですないと本当
にやわらかいドジョウって言うのは出来ないかなあ
と思いますね。このドジョウは、卵から 4～5 ヶ月
くらいで出荷してしまう、いろんなサイズがあるし、
それに応じて出荷の時期は変わってくるんだけど、
専門店さん、小さいお店がたくさんお客さんにいる
から、一年じゅう同じサイズを出していかないとい
けない。だから採卵も出荷も毎週です。出荷時期を
逃すと大きくなっちゃうから使い道が蒲焼ぐらい
しかなくなっちゃうんですよ。だから 4 ヶ月くら
い後の需要を見込んで、稚魚の生産調整をしてい
かないといけない。それが難しいところかなと思
います。



ドジョウの水槽

出荷・輸送

輸送は全部航空便です。送料が凄くかかります
よね。だからドジョウはうなぎと同じような値
段がするって言われるんです。1 年で 15t から
30t の間くらい出荷してますね。でも今年
はコロナの影響でだいぶ減りそうだけどね。
ドジョウって、生きてないと美味しくない。
調理の直前まで生きていないといけないとい
うことは、厨房にちゃんとドジョウを生かす
設備が無いといけないということだよ。そう
なるとやっぱり専門店でしか扱いにくい
ですよ。ドジョウ料理って、生きてい
るものを扱って小さい魚を包丁でさばか
ないといけないし、ドジョウを知って
る人も少子高齢化で減りつつあるので、
お店もだんだん需要が減るのが予想さ
れるけんね。冷凍とかレトルトの商材
を今、試験研究しています。



出荷前の選別の様子

ドジョウの魅力

そしてドジョウの魅力は第一おいしいってとこやね。日本人は多分ずっと稲作で古代からやってきて、米や野菜じゃ栄養的には絶対足りないよね。だから日本人の身近なたんぱく源って言うのがドジョウだったの。すごい栄養もあるし力もつくからね。日本人はずっとドジョウを食べて稲刈りとか田植えの時期とか田んぼに入るからドジョウもたくさん取れたんです。そういうときにドジョウを食べて元気を出して田植えとか稲刈りとか乗り切れたと思う。そうやって代々やってきたから日本人はドジョウを美味しいって思うDNAがあるんじゃないかと、勝手に思いよんやけどね。

日高さんの思い

一番嬉しいのはやっぱり、お客さんに褒めてもらえる時。「ああ、良かったよ。美味しい」って。直接食べている人の声を聞くっていうのはあんまり無いんですけど、お店の人が、「お客さんに喜んでもらえて、いつもありがとう」みたいな感じで言ってもらえるとやっぱり嬉しいですね。やったかいがあったなあと。で、がっかりするっちゃうのは、お客さんをがっかりさせてしまうことです。あと、最近は無いんですけど、昔やり始めた時に病気で一晩で水槽ひとつをダメにしちゃったり、大体1水槽に5万尾ぐらい入っているんですよ。そんな日はもうがっかりどころじゃないですね。その原因も突き詰めないといけないのもあれば、直ぐに原因がわかるのも、停電とか色々あります。その辺を一個一個乗り越えながら活かしてきたんで、今では稚魚から出荷されるまでに残るドジョウは、ほぼ97%で、養殖されている魚の中では、かな

り良い方なんですよ。でも、どうしても色んな意味で死んでいくドジョウがいるんですよ。例えば、餌を食べすぎて腸を詰まらせたまぬけなドジョウもいれば、骨が曲がったりする先天的なドジョウもたくさんいるから、それも含めて97%くらいいっていると。でも、失敗を繰り返してきたから、そのくらいまで高めることができたと思います。最初は、出荷できるサイズができて、その中で形態異常とか色々あって、死んだのも含めて3割、4割しか出荷できない状態だったんですね。正直、1水槽全部だめになったら、餌買ってお金も無ければ、来月の電気代どうやって払おうかなというレベルの話になっちゃうから、経営的には大打撃ですよ。そんな時に助けてくれたのが、「駒形どぜう」*さん。試験場にもだいぶ助けてもらいました。手前みそになるけど、「駒形どぜう」さんもどうしても日本産のドジョウが欲しくて、必死にやってたのをちゃんと見ててくれたっていうのは今でも感謝ですよ。ドジョウ養殖を始めたのは、会社を辞めても就職先がなかったというちょっと後ろ向きな理由なんですけど、人生で色々失敗あるかもしれんけど。諦めずにやったら何とかなることもあるから。

※1801年創業 東京・浅草に200年続くドジョウ料理店。日高さんの会社の主な出荷先。

[取材日：2020年9月29日]

Profile



日高 暁彦 【ひだか あきひこ】

生年月日：昭和52年1月5日

年齢：44歳

職業：ドジョウ養殖

略歴

▶大分県大分市で生まれ育つ。大学院を出た後、食品加工会社に就職。その後、1年で退社し、宇佐市院内町でドジョウ養殖を始める。「無泥養殖」の技術で、泥臭くなく骨が柔らかいふっくらとしたドジョウを養殖している。

【取材を終えての感想】

私は今回、初めて「聞き書き」に参加しました。普段の生活の中で、ドジョウと関わる機会はほとんどなかったので、今回の取材でたくさんのことを学ぶことが出来ました。

ドジョウと聞くと、ヌメヌメして生臭そうなイメージがありました。しかし、実際に取材中にドジョウのから揚げを食べさせていただき、そのイメージが払拭されました。臭みもなく、とてもおいしかったです。

「聞き書き」に参加することで、地元の魅力を新たに知ることができ、自分にとってとても貴重な経験になりました。私たちの「聞き書き」の活動に協力してくださった日高さんには、感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございました。

(2年 高松 晟大:写真右)

私は今回の聞き書きに参加して、文化の保全と継承の大切さについて知りました。江戸時代からこれまで、ドジョウを食べるという食文化が薄れていき、私自身もこれまでドジョウを食べたことがありませんでした。しかし、初めてドジョウを食べてみて、魚嫌いな私でも食べやすくあっさりと、魚の臭みがなくてとても美味しく感じました。名人の話を聞くにつれて、文化の継承の意義について、ドジョウに関わらず改めて見つめ直す必要性があることに気づきました。また、近年水質汚染や環境破壊の影響により、天然のドジョウが減少している事を知りました。名人の養殖場では、周囲の環境にも配慮された水の廃棄方法や、独自の「無泥養殖」という画期的な技術で養殖されていて魅力を感じました。

(2年 宗 美尋:写真左)

私は今回「聞き書き」を通じて、これまで全く知らなかったドジョウの無泥養殖について、たくさんの知識を得ることができました。そこで私がいつも敬遠してきた川魚を美味しいものもあるということに気づかせてくれました。訪問先で食べたドジョウのから揚げは、臭みが全くなくさっぱりした味わいで、とても食べやすく、箸が止まらないほどのおいしさでした。なので、ここのドジョウを知らない人にもっと食べてほしいと思いました。

日高さんがドジョウの無泥養殖を大成功させるまでの多くの苦労を聞いて、ドジョウがとても素晴らしいものだ気づかされたと同時に、ドジョウ愛がとても伝わりました。

貴重な体験をありがとうございました。

(2年 近藤 流菜:写真中央)





森とともにつくる至高の原木しいたけ ～森の名人の姿から見る循環型社会の可能性～

園田 豊稔（大分県国東市国見町）

聞き手：永田 結愛・能武 まひる・野上 伸二郎（大分県立国東高等学校 普通科）

長男として

私の名前は園田豊稔です。昭和 27 年 12 月 22 日生まれで、現在 67 才です。結婚は昭和 56 年でした。生まれも育ちも国見で、小さい頃は地元の赤根分校という小学校に 4 年生まで通って、それから 5、6 年は野田の小学校に自転車で通っていました。中学生になって、まわりの友達や先輩はみんな柔道部に入っていたんで、そのまま私も柔道を始めて 3 年間続けましたよ。高校は、今あなたたちが通っている国東高校です。昔は国東農業高等学校だったけど、長男である以上、農業の勉強をしてほしいということで、国東の方へ下宿して、農業科に 3 年間通っていました。同級生は 40 人ぐらいでした。農業科では、実技みたいなのをいろいろやってましたね。私は 4 人兄弟の、長男なので大事に育てられたと思いますよ。

親から受け継いだ「しいたけ栽培の道」

私たちは家族 3 人で原木しいたけ栽培を行っています。国東半島のほぼ真ん中に管理する山があり、広さは 16 町歩です。

原木しいたけの栽培は、私のおじいちゃんが始めました。元々、少しだけ生産をしていたんですよ。大々的に原木しいたけを生産して生業をたてるようになったのは父からです。昔は原木しいたけは副業みたいな感じで、豚や牛を飼ったりしながら原木しいたけの栽培もやっていたけど、昭和 27 年頃からしいたけ栽培を専業にしました。親が一生懸命しいたけ育てているところを小さい頃から見てて、私が兄弟、男 3 人、女 1 人の中で長男だったのもあって、自然とこの道を受け渡されたかなって感じですね。でも農業高校の農業科でも後継者として残ったのは 2、3 人ぐらいでした。しいたけ農家はたくさん稼ぐのは稼ぐんですけど、経費とかで多くを持って行かれるから、収入は高校卒業したばかりの会社の新入りのお給料と変わらなくなってしまうですね。それでも機械を揃えたりとか一生懸命、今も頑張っております。

しいたけの種類

しいたけの主な作り方には、原木しいたけと菌床しいたけの 2 種類があります。今、生しいたけなんか、7～8 割は菌床しいたけですね。みなさんがお店に



しいたけを上手く収穫できるでしょうか？



3人ともきれいに収穫できました

行ってしいたけをみる場合、足（軸）の石突き（原木と接していた黒く硬い部分）を切ったのはほとんどが菌床です。そして、石突きがついているものは原木しいたけです。あと、収穫したものをそのまま出荷したのが生しいたけで、乾燥機に入れて乾かしたものが乾しいたけです。乾しいたけは、エビラという枠に並べてそれをしいたけ用の乾燥機に入れます。

原木しいたけと菌床しいたけではっきり違うのは、香りですかね。菌床の場合は香りがなく、歯ごたえもないです。栄養価も違うのかな。原木の場合はほとんど木の養分を吸収して成長します。菌床は1キログラムのブロックをこしらえて、それにおがこ（きのこの原料、培地原料となるもの）や栄養分を混ぜてこしらえたものを使います。しいたけは育てる時に肥料もいらない、農薬もいらないので一番自然な農産物だと思っています。だから、安心して食べて下さい。

しいたけは、種類も様々で作っている業者もたくさんあります。しいたけは傘のひらきかたによって大きく「冬菇」「香菇」「香信」の3つに呼び分けられます。低温菌や中温菌という種類もあり、低温菌は冬から春出し、中温菌は秋から春出しの菌です。この中で環境

にあっているもの、また発生がいいものを選んで打つ場所を考えています。最近では、地球温暖化の影響で平均気温が上がって、昔はよく生えていた品種がだんだん生えなくなってしまいました。前は低温菌が8割を占めていたものが、今は4割が低温菌で、6割が中温菌になってしまった。全く反対になってしまったんですね。「品種ごとに味とか違いますか」って聞かれるけどやっぱり違います。低温菌と中温菌は肉質が全然違うし、品種もメーカーさんによって違ってきます。食べ比べてみたら、それぞれのしいたけとの違いが少しわかるかも知れませんが、パツと見たときにあんまり違いはわからないと思います。

あと、しいたけを作るうえで、しいたけの菌を食べる害菌が色々入ると、せっかくしいたけの菌が入っているホダ木になっても、害菌が入ってしまったら菌を食べちゃう。そうすると、その木はしいたけが出ない駄目なものになってしまう。湿度が多かったり、気温が高かったりすると出だしてしまう。



名人によるしいたけの種類のレクチャー

しいたけを育てる原木作り

原木栽培の場合は、まず山を見つけるのが一番です。昔から原木になるクヌギ林を探すのが一番といわれていて、今では自家原木です。自分で木を植えて、育てて、サイクル的（循環的）に作れるよう原木だけは確保しています。11月ごろ、クヌギの木を伐採して、しいたけを栽培するホダ木を作るところから原木しいたけの栽培が始まります。木は、夏の間に養分をどんどん吸い上げて成長するのだけど、寒い冬の間は養分を一番含むんですね。その伐採の時に、竹竿の先端にフック状の返しをつけたオリジナルの道具を使い、それをクヌギに引っ掛けて倒すんです。そして、30～40日間「葉枯らし」と言って木を置いて中の水分を抜き

ます。1月になると、今度は「玉切り」と言って伐採したクヌギを1～1.2メートルほどに切り分ける作業をします。そして、切り終わった後の2月からはしいたけ栽培本番になり、電動ドリルで穴をあけて、植菌、つまりしいたけ菌入りの種駒を金づちで打ち込んで植え付ける「駒打ち」を行います。その打ち込まれたクヌギのホダ木は、菌が早く活動するように「仮伏せ」します。「仮伏せ」は、日当たりが良く風が強く当たらない場所に原木を横積みし、1ヶ月ほど枝をかけて乾燥を防ぎます。だいたい1ヶ月ぐらいたったら、4月からは「本伏せ」をします。日光が当たらないように、風通しの良いところにホダ木を鳥居型に組んで約2年寝かせます。その後は、伏せこみをしたところの風通しを良くするために草刈りをします。そして、2年後に初めて原木しいたけのホダ木になります。原木しいたけを作るためには少なくとも2年という時間がかかります。

ホダ木は、基本的には4年で消費してしまうんですよ。だから、毎年仕込んでおかねばならない。今年、いつべんにボーンとやって来年せんやったら、2年後には新しいホダ木はなくなってしまうからね。



クヌギの原木を伐採した山



名人に重機の操作を習って動かししました



原木の本伏せがおこなわれている山

原木しいたけができるまで

その次は11月ごろから、「本伏せ」をしていた原木を起こして、家から車で5分ほどの山の中にあるホダ場という原木を立てる場所に持っていきます。そして、立てられた原木に厳しい冬の寒さを経験させた後、春の暖かい空気が当たると、ようやく原木しいたけが発生します。家族3人で主にやっているのだけど、収穫の時などにどうしても雨が降ったり、暖かくていつべんにしいたけの笠が開くような時は、何人かに加勢してもらったりしてますね。とても助かっています。できたしいたけは、収穫して家に持って帰って、乾燥機に並べて乾燥させます。雨子（雨に濡れた水分の多いしいたけ）と日和子（雨にぬれずに生育した水分の少ないしいたけ）で、乾燥の温度や時間も違ってきます。日和子の場合はだいたい15時間で乾燥が仕上がるんだけど、雨子の場合は18時間から20時間、ものによっては24時間くらいかかります。できたら箱に入れて保管しておいて、いろいろな仕事が終わった5月ごろから選別を始めます。収穫期は、うちはあまり朝早いほうではないんですが、7時ぐらいに起きて平均13時間ぐらいは活動しています。しいたけの最盛期は、1か月以上自分で作ったベッドを倉庫に置き、間違いなど起こらないよう見えています。昔は乾燥を薪でしていたので2時間おきに見ていました。当時はしいたけの管理をしっかりしなくちゃならなかったんですね。

うちでは、地元の気象にあったもの、市場価格のいいもの、発生がいいものを選んで3品種くらい栽培しています。そして、大分県椎茸農協っていう専門の農協の国東支部に出荷して、そこから市場に出荷して入札にかけてもらって、それでお金をもらいます。



原木の移動はクレーン付きトラックで



名人のご家族三人の素早い木組み

こだわりの先にできた喜び

ほかの人が栽培するしいたけとの違いを聞かれても、私自身はみんなと違うという感覚はないんです。だけど、お客さんたちから「園田さんのところのは味があって、香りが違う！」って言うてもらえるのよね。あまり違いを意識して作ったことは今までないのだけど、こだわって作ったものをお客さんのほうからそんな風に言ってくると、とてもうれしいです。それと企業的農業に県の方から指定されたこともとてもうれしいですね。企業的農業で表彰されるっていうのは、たくさん工夫しながら、そこそこ生活が成り立って、みんなに刺激を与えるような偉業になるようなことなので、これも本当にありがたいです。

大量輸入による後継ぎ問題

私には、長男、長女、次女と子供が3人いるんですけどちょうど子どもが高校2、3年の時にしいたけが中国から大量輸入されたんですよ。そして、その時平均単価が4000～5000円だったのが、2000円

台まで下がってしまって、回復するめどがなくて。多いときには1万トンぐらい輸入されていたんですよ。これはもう先は見えないわ、周りに若い後継者はいないわで、そんなふうに入って価格が下落したもんで、息子は今自衛隊のほうに行っております。だから、後継者はいないですね。

林も人の手が入ることで蘇るようなものだけど、今は杉の山でも昭和50年代の4分の1の単価になってしまって、結果、魅力がないから、みんな山へ行かない。そうして山が荒れてしまっているんです。

しいたけ栽培だけでない様々な事業

しいたけ栽培というものには、いくつか時間が空くときがあります。そこで私たちはしいたけ栽培の合間に小豆や落花生、にんにくの栽培にも取り組んでいます。しいたけの作業期間は長いんですけど、夏場はゆっくりしてるので、その時期には夏野菜の漬物まで手を伸ばしています。あと、平成17・18年ごろから大分県産食材のコンクールがあって、妻は子供からお年寄りまで食べられるものはないかなと思って、しいたけケーキを作ったんですよ。しいたけの粉末・甘露煮を



名人の奥様からしいたけケーキをいただきました



これはとても美味しかったです

入れたしいたけケーキ、ココアケーキ、カボスケーキの3種類のものがあって、地元の国見の道の駅に出しています。意外性のあるところでしいたけに目を向けてもらえたらと思っています。今年はコロナが流行している年なのでマスクを作って道の駅に販売させてもらったりもしています。50 枚ほど売れています。

グリーンツーリズム

神戸や広島、大阪、九州の中学生が、修学旅行で農泊体験学習にくるんですよ。5 月とか6 月の春にきてもらった子達には、夏野菜の植え付けやしいたけの選別をさせて、9 月、10 月に来た子達の作業はやはり収穫が多いです。中学2 年生あたりの子達、すごくかわいいですよ。1 日目はすごくしっかりしているのに、2 日目には家庭的になって自由時間にお昼寝しちゃったり、たまには海にも行ったりして、そうした子供たちは誰もいないからと言って服を脱いでT シャツと下着で泳いだりするんですが、びちょびちょのまま帰ってくるから先生に怒られているところも「まだまだ子供らしいところがあるんだな」と思い、かわいく見えるんですね。それに「しいたけ嫌い」って言ってた子が自分で取って帰って、一緒に料理をして食べさせたら、よく食べてくれたりとか。うちの息子も昔は気の毒そうに「僕あんまり、しいたけ好きじゃない」って言ってたんだけど、今はよく食べてくれて、子供も孫もみんなしいたけが好きで食べてくれますね。そのグリーンツーリズムが、今年は新型コロナウイルスのせいで年中キャンセルになってしまって悲しいです。

園田さんのしいたけのファン

道の駅でうちのしいたけを買ってくれた方が「しいたけ送ってもらうことはできますか」って結構東京や横浜から電話かかってきて、そうやってリピーターが増えて、農泊体験に来てくれた子も含めてファンが増えていくのはすごく嬉しいです。

世界農業遺産認定

大分のしいたけ栽培が世界農業遺産に認定されたことは、大変よかったと思います。認定されたっていうのは、しいたけ農家として一番誇りに思っています。原



名人こだわりの原木しいたけ

木から食料ができるということは、外国人からみたら画期的なものらしいですね。しいたけ栽培の場合は木を切って、切り株から新しい芽が出てまた15 年くらいしたら切ってという、循環ですからね。

しいたけ作りは自然の破壊に繋がっているというイメージを持たれているらしいですが、データによると、若い木ほど二酸化炭素を多く吸収していて、古くなっていくほど吸収しなくなる。しいたけ作りは古いクヌギを伐採するので、このことを他の人たちに知ってもらえれば、しいたけ作りは環境によくて、本当にいい循環サイクルということを理解してもらえそうです。

【取材日：2020 年10 月24 日・11 月29 日】

Profile



園田 豊稔【そのだ みのる】

生年月日：昭和27年12月22日

年齢：67 歳

職業：しいたけ栽培国見しいたけ町連会長

略歴

▶ 大分県国東市国見町赤根で生まれ育つ。国東農業高校（現在の国東高校）卒業後、親のしいたけ農家を3代目として継ぎ、原木しいたけ栽培の第一人者となる。その後、企業的農家に指定され、しいたけ栽培に関する多くの賞も受賞。その他にグリーンツーリズムという農泊体験学習の受け入れも行う。

【取材を終えての感想】

私は、今回この聞き書きという活動に参加し、園田さんの貴重なお話を聞くことでとても良い体験ができたと思います。始めは緊張で頭がいっぱいでしたが、園田さんと奥様が優しく楽しくお話をしてくれたので、自分が聞きたかったことや、普段の生活では学べないことも学べました。

園田さんがとてもうれしそうに原木しいたけ栽培のお話をしてくださったので、原木しいたけ栽培に対する愛着や情熱をたくさん感じることかでき、この地元の素晴らしいものをたくさんの人に伝えていきたいなと感じました。園田さんがくださったしいたけは今まで食べたしいたけの中で一番おいしかったし忘れられない味です。活動を通じて、地元の農家の方々の偉大さなど様々なことを知ることができたので、学んだことを無駄にせず今後の生活に活かしていきたいです。先生方や園田さん、この活動に携わっていただいたすべての人に感謝しています。本当にありがとうございました。

(1年 永田 結愛：しいたけ収穫時の写真左)

僕は、今回の聞き書き事業の類は初めてのことで、緊張や不安がありました。しかし園田さんの温かい受け答えのおかげで、リラックスした気持ちで臨むことができたと思いました。僕は、今回の聞き書き事業で多くの事を学びました。僕はしいたけというものは乾しいたけと生しいたけの二つがあるということを知っていました。しかし今回の取材で、中温菌や低温菌の種類などを知り、それらが近年の地球温暖化によって二種の菌の生産割合が変わっていることも知りました。また、後継者問題のことについても考えることができました。今回の聞き書き事業は、ただしいたけについて調べる事だけではなく、いろいろな問題についても知ることができました。学んだことを忘れずに今後に生かしていきたいです。

(1年 野上 伸二郎：写真右端)

自分は、今回聞き書きという活動を通して、全く知らなかったしいたけ農業のことを知ることができてとてもいい経験になりました。しいたけの種類や作り方など新しいことを学ぶのはすごく楽しかったです。

ホダ場で機械を乗りこなす園田さんはすごかったよかったです。そして、話を聞く限り、しいたけ農家さんはすごく大変そうな仕事にも関わらず、今まで辞めずに努力し続けている園田さんと奥さんのことを尊敬します。地元で県に認められるレベルのしいたけ農家さんがいることに驚いたと同時に、もっとたくさんの人に知ってもらいたい、と思いました。この活動から学んだことはたくさんあります。それらをこれから少しでもいかせるよう努力し続けていきたいです。今回、聞き書きという貴重な体験をさせてくれた園田さんや先生方、本当にありがとうございました。

(1年 能武 まひる：写真右から二番目)



名人と奥様と取材班



しいたけ栽培 奥さんとともに46年

吉武 和久（大分県国東市）

聞き手：大塚 ひとみ・木村 流那・松本 彩（大分県立国東高等学校双国校 総合ビジネス科）

家業を継ぐ

国東半島にはクヌギ林が多く、あちこちにあります。昔、先祖が植林したもので、元々はしいたけ栽培を目的としたものではなく、炭焼き用として利用したもので、自分も炭焼きの経験があります。昔はナタ目を入れたクヌギの木に自然にしいたけの菌がついてできていたのを、80年ぐらい前に群馬県桐生市の森産業株式会社がコマを生産したことで、コマ打ちによるしいたけ栽培が始まり、クヌギを利用するようになりました。

自分の家は親の代からしいたけ栽培と米づくりをやっており、当時はみかんも作っていました。自分は昭和26年に国見町岐部の今の家に生まれ、幼いときから家の仕事を手伝っており、高校は国東農工高校に行き、卒業して三重町の実践大学校に進学しました。元々はみかんを作ろうと思い、実践大学校では柑橘の勉強を主にしました。実践大学校を卒業し、21歳のときから、本格的に家業をするようになり、昭和49年、23歳で結婚してからはずっと夫婦でしいたけ栽培と農業をやっています。最初はそれ以外に、みかんの栽培に取り組み、炭焼きもして売っていました。クヌギ以外の雑木で炭を作り、宇佐神宮とか別府の城島

とか佐賀県とか、あちこちに売りに持って行った。宇佐神宮は、以前は石油ストーブが使えなかったので、七輪で炭を燃やして暖を取っていました。毎年正月前には宇佐神宮に炭を持って行ったなあ。別府の城島にも持って行った。城島では行楽客が焼肉やバーベキュー用に炭を買っていた。それから佐賀県の刀鍛冶のところにもたくさん持って行った。松炭は火力が強いので、刀鍛冶は松炭を使います。

だんだん炭やみかんがダメになってきたのでやめ、しいたけ栽培と米だけをするようになり、しいたけは、親の代に比べ2倍以上のコマを打つようになりました。

クヌギの根倒しからしいたけの収穫まで

私のところは11月中旬～下旬までに根倒し作業を行います。根倒し作業は、クヌギ林の原木を切り倒すこと。直径30～40cmぐらいのクヌギの木を伐り、伐ったあとは、そのままその場所に置いておきます。

1月10日ごろから玉切り作業。玉切りは、根倒し作業で伐り倒していた原木を短く切る作業で、だいたい1m10cm～1m20cmに切りそろえる。



根倒しされた原木の前で

それが済んでからコマ打ち作業に入るけど、だいたい3月下旬ぐらいまで。ドリルで穴を開け、コマを金づちでたたいて打ち込みます。菌が木の中で20cmくらい伸びるので間隔を開け、互い違いにコマを打ちます。

梅雨の時期までに伏せ込み作業。4～5月ごろ木を組んで鳥居のような形にしてそのまましておきます。翌年の11月まではそのまま。原木を伐ってから梅雨時期を2周りはするから、2年ぐらい山に置いておく。

2年山に寝かせたあと、伏せ込み作業で組んだ伏せ木を、しいたけを採取するほだ場へ移動させます。移動させなければしいたけは生えない。動かすことで菌糸が切れ、切れたところから生えてくるので。振動を与えることが必要です。クヌギ林か杉林の木の下のはだ場に運び、鉄線を張って、間隔をあけ、人が通れるくらいの道を作るようにして組んで並べる。

収穫は11月から5月までずっとだけど、2、3、4月が中心。5月以降もしいたけは出るが、中に虫が入るので、5月以降のものは採らない。人によっては自宅用に採る人もいるかも知れないけど、だいたいみんな収穫はしない。自分のところも採ることはないです。

収穫したあとは乾燥機に入れて乾燥して乾しいたけにします。乾燥は収穫当日にし、変色するので翌日に持ち越すことはない。乾燥時間は、天気が続いているときに採った「^{ひよりこ}白和子」は12～15時間、雨が降ったあとに採った「^{あまこ}雨子」は20～24時間。

乾燥したあとは各品種に分け、それをまた等級別(25種類)に分けて箱に入れて出荷します。

ほだ場にて

ほだ場は道に面しているほうが作業、収穫の利便性が良い。今作っているところは、自分の持ち山と人のを借りています。どちらも道に面している杉や檜林の下。ほだ場に持って行った木は、収穫するとき、人が通れて、収穫のかごを置けるスペースを開けて組んでいきます。幅が狭すぎると収穫しにくい。ほだ場に組んで並べた木からしいたけの「赤ちゃん」が出てきます。なぜ出るか。1本の木に10～25のしいたけの菌が入ったコマを打つが、木の中でその菌糸が伸びてはびこっている。これに刺激を与えると切れてその切れたところから出てくるんです。木を移動させて刺激を与えているが、雪、雨、寒さでも刺激されて出てきます。

しいたけは環境が違うとできません。この木を都会に持って行ってもできません。自然の環境の中でないとダメ。標高や気温や湿度が影響する。国東半島は海に近く標高が低いので本格的にしいたけができるのは2月中旬～3月中旬ごろ。大分県でも竹田はここよりも標高が高く寒いので3月中旬ごろになります。たくさん作っている人は、ほだ場の標高を変えて収穫時期のピークがずれるように何ヶ所かに分けて作っている。また、香々地は北西の風が強いから良いものができます。しいたけはほだ場によっても違うし、品種によっても違うし、気候によっても違う。しいたけは寒い方がよい。雪が年に2～3回降ったほうが良いです。

たくさん作るために人工ほだ場など散水施設があるところがあります。とにかく散水するのが一番良い。しかし、散水施設はあるがあまり使用しない。タイミングが難しい。自然のものは強い。1か月以上雨が降らなくても枯れないでもつ。しいたけは自分でわかって芽を出している。水が無ければ無い中で育つようになる。だから自然のものは環境の変化に強い。人間と一緒にだ。



ほだ場での収穫作業

品種と収穫量



しいたけのコマ

うちは最近「ゆう次郎」という低中温菌の品種を作っています。うちの近所では「ゆう次郎」以外に「春光」「春太」「金太郎」などの品種が作られているが、自分の家はほとんど「ゆう次郎」。品種により味が違う。しいたけの品種は、春出、夏出、秋出と各メーカーがあり、かなりの品種がある。うちはコマを群馬県桐生市の森産業で全部買います。

どれくらい作っているか。しいたけ栽培の規模についてはコマの何万打ちかで表現します。うちは15万個のコマを打っているの、15万打ち。以前最高で27万個のコマを打ったことがあったが、大変だった。収穫量はだいたい乾燥しいたけにして1500～2000kg。不作の年と豊作の年があるので、年によって違うが、だいたい300kgから500kg違うかな。今年の夏は高温障害が起きてよくなかった。温暖化のため最近をよく起きます。以前に比べると温度が2～3度高くなってきている。しいたけの菌も低温菌は生えなくなってきたので、今は低中温菌に変えています。冬は低温の刺激があった方がいい。雪が降ってくれたほうが良いのだけれど、最近は雪が降るのも少なくなった。

米づくりをしながら

米も作っています。品種は「ヒノヒカリ」。面積は2haほどです。5月のしいたけの収穫が終わってからは田んぼで米作りをしています。5月10日過ぎには種まきを始め、10月終わりには稲刈りが終わります。5月にしいたけの収穫が終わってから、稲の種まきや田植えができ、そして10月の終わりに稲刈りが済ん

だあと、11月にしいたけ作業開始になるので、作業期間が重ならず、ちょうど良い具合になっています。米を作っている期間は、しいたけの採取をすることはできません。ただ、ほだ場の掃除をします。台風のと、木が倒れていたり、木の枝がたくさん散ったりする。その倒れた木を片付けたり、落ちている枝を拾い集めて焼いたりしないとイケない。今年の台風は、雨はあまり大したことはなかったけれど、風が吹いたので杉の木が倒れ、枝もたくさん落ちて片付けが大変だった。でも国東の方はよかったほう。大野や竹田は水害で谷沿いのほだ場は木が流れて大変だったようです。

しいたけ栽培の現状

統計を見ると、全国的にコマを打つ数が毎年減少している。しいたけ栽培が盛んな大分県でも同様です。高齢者がやめていったり、生産はやめなくてもコマ数を減らしたりするという状況が起こっており、当然生産量も減っています。生産量が減ると価格が高くなるように思われるが、価格は上がっていません。しいたけの消費量は昔に比べ大幅に減少しています。乾燥しいたけを水に入れて戻してから料理をするというのは、時間と手間がかかり、レトルト食品や総菜を買ってきて食べるという今の消費者からは敬遠されているのではないかな。現在いかに消費量を増やすかが大きな問題です。また、安い外国産の輸入が増えています。ただし、値段は安い、安全性の問題があります。外国産のものは、以前は水に戻すと1か月持ちました。日本のものは3日持ちません。現在は菌床栽培の乾しいたけが増えてます。外食産業は、どうしても品質より値段の安いほうを買います。そういうこともしいたけ栽培の大きな壁になっています。

後継者について

岐部ではかつて20数軒の家がしいたけ栽培を行っていたが、今では5～6人になってしまいました。新しくしいたけ栽培を始めた人は2人います。新しく始める人もいますが、やめる人のほうが多いので、だんだん少なくなっています。経験の無い人が始めるのはなかなか難しいものがあります。しいたけ栽培は体力のいる仕事なので、以前農家の人が始めましたが、何年かでやめてしまったということもある。

新規参入は可能です。今は県の補助事業もあり、取

り組みやすくなっている。クヌギ山を持っていなくても、しいたけ栽培をやめた人から、1区画いくらで木を買ってやっている人もいます。そんなに高い額ではないなあ。10万打ちでは、20万～25万円で原木を買えます。クヌギの木は定期的に伐らずに放置されると大きくなりすぎて、しいたけ栽培には向かなくなる。だから後継者がいるということは大切です。

自分は米作りもやっているが、しいたけ栽培に比べると米づくりのほうがコストがかかる。米作りは何十万円、何百万円もする農業機械をいくつも買わなければならない。しかも5～10年ももたない。しいたけ栽培の主な機械は乾燥機だが、1台50～60万円（現在は乾燥機のエバラの枚数によっては100～150万円）。うちは6台あるが、20年もっています。米作りはいろいろな必要経費を差し引いて5割ぐらいしか残らないが、しいたけ栽培は雇用しなければ7割程度は残る。

林野庁長官賞受賞

しいたけ栽培者の組合は、農協とは別に大分県椎茸農業協同組合という組合が作られています。国東の鶴川に国東支部があり、そこに乾燥しいたけを出荷し、そこから運送会社が大分市の本部に運び低温倉庫に入れて1年間保管している。そこで月3回、年間30回ぐらい入札があり、落札した全国各地の商社が小売りに出します。店頭で買ったしいたけを誰が作ったのか、トレーサビリティでわかるようになっています。

しいたけは品質により25程度の等級に選別されます。品質の低いものから、良いものまでありますが、良いもの、低いもの、それぞれを買う商社もあります。良いものを作ろうとすれば、雨前にしいたけにビニールをかけるということもあります。雨が降るとなれば夜中でもする。1個1個に袋をかける人もいる。自分はそこまでできないが、たまたま賞をもらったことがある。平成30年全国乾椎茸品評会ちやばなどんこの茶花冬菇の部で林野庁長官賞を受賞しました。

やれるまでは頑張る

今は人手がなく、特に若い人がいません。大きな企業経営をしているところでベトナムなどの外国人が来ているところもあるが、基本的には夫婦中心の家族経営。自分の家だけでやらないといけない。同業者は忙

しい時期が同じなのでお互いに手伝うということはありません。

年々後継者不足が進んできています。木を運ぶのが重労働できついので、だんだんやめていく。現在、栽培者の平均年齢は75歳か76歳くらいだろうかなあ。自分もだんだんきつくなってきている。目標は75歳まで。伏せ木をほだ場に持っていくときが一番力が入る。持って行って木を組んでから4～5年はしいたけが採れる。太い木だと7年。75歳で運んで80歳まではやっているかもしれない。年金だけではきびしいので、頑張りたいと思うけど。

夫婦2人で

しいたけづくりはすべて夫婦2人でします。人を雇うと人件費がかかるので。

運ぶときが一番力が入る。みんな重くて持てなくなるとやめていきます。若い人は力仕事をしません。若いと言っても40代ぐらいだけど。ユニックを使っている。自分は機械を使わずにやっています。すべて夫婦2人で。



奥さんと2人で伐ったクヌギ林

自分がチェーンソーで原木を伐るとき、うちのは（奥さんは）斜めに立っている木をワイヤーで引っ張って他の木に倒れ掛からないようにします。斜めに倒れ掛かっていると、次の玉切り作業のときに危ないので。

コマ打ちは自分がドリルで穴を開け、うちのがコマをその穴に金づちで打ち込む。

あとは、木を運ぶのも、木を組むのも、収穫するのも一緒の作業。作業の分担はしない。うちのも重い木を運びます。2年寝かせると水分が抜けるので、少し軽くなるが、うちのは自分より力が強い。一緒にやらないのは、採ってきたしいたけを料理するときぐらい。

(奥さんの話)

必ず一緒に行きます。一緒に行かないと危ない。チェーンソーやワイヤーを使うので危険。木に挟まれた人もいます。事故と背中合わせだから。



少し離れたところから奥さんが見ている

しいたけ栽培をしていて楽しいこと

しいたけ栽培はきつい作業もあります。木を伐ったり、運んだり。雨のあとは、しいたけがたくさん生えるので収穫がきついんです。疲れる。しかし、大変だと思ったことは一度もない。大変だと思えば何もできない。

良いものができ値段が高く付いたときは大変うれしい。消費者がおいしいといってくれることも喜びです。

毎年仕事の切りがいたら旅行に行きます。稲刈りのあととしいたけの収穫が終わったあと、年に2回。夫婦で。また、仲の良い同業者の家族と。今まで宮古島には2回行きました。北海道には7回、ハワイ2回、阿蘇にも…。旅行に行って、おいしいものを食べて…。それを楽しみに頑張っています。

[取材日：2020年9月23日・11月19日]

[注]

森産業株式会社：

群馬県桐生市にある食品会社。キノコの種菌、菌床やキノコ加工食品の製造販売を行っている。椎茸の人工栽培を確立した森喜作によって昭和18年に設立。

低中温菌：

しいたけは、生育する温度の違いで、低温菌、低中温菌、中低温菌、中温菌、高温菌などの分類がある。低中温菌は、発生温度8℃以下、成長温度8～16℃。

エバラ：

収穫したしいたけを並べて乾燥機の中に入れるトレイ。

トレーサビリティ：

生産者や流通業者が製品に付けたバーコードやICタグに集積した情報から履歴を検索することができるシステム。

茶花冬菇：

冬菇は、直径が3cm～4cmでかさが開いていない身の締まった肉厚の椎茸。茶花冬菇は、冬菇の中でも傘の表面の花模様が薄茶色に割れているもの。

Profile



吉武 和久 【よしとけ かずひさ】

生年月日：昭和26年10月22日

年齢：69歳

職業：乾燥椎茸原木栽培・米栽培

略歴

▶ 現大分県国東市国見町岐部で生まれ育つ。昭和44年に大分県立国東農工高等学校(現国東高等学校)、昭和46年に現大分県立農業大学校を卒業して農業に従事する。以来主に乾燥椎茸栽培、米栽培に取り組む。平成30年全国乾椎茸品評会で林野庁長官賞(茶花冬菇の部)受賞。大分県椎茸農業協同理事。

【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。どう
いうことをするのかわからず、また、今年は
コロナの影響があり、今までとは違ってリモ
ートで学び、少し不安もありました。しかし、
名人の方がとても気さくな方で、話しやすく
笑顔で話してくれたり、質問に優しく答えて
くれたりしたので、落ち着いて取り組むこと
ができました。私は人の話を聞くのが苦手で、
意識していないと話を聞きもらすことが多く
ありますが、今回は話をしっかり聞き、しい
たけの育て方などを学ぶことができました。

今回の聞き書きで、多くのことを学びまし
た。この経験を今後の人生に生かしていきた
いと思います。

(2年 木村 流那：写真左)

私は、今回の聞き書きに参加して、たくさん
のことを学ばせてもらいました。しいたけが成長
する過程を実際に見るのは初めてでした。特にコ
マ打ちの段階から、製品として出荷されるよう
になるまで、大変な手間や世話が必要だとい
うことがわかりました。また、毎年の気候が
変わるにつれて、良いしいたけができる確
率も変わります。吉武名人はその調節をさ
れていてとてもすごい人だと思いました。

とても貴重な体験をさせていただいて、本
当に感謝しています。ありがとうございました。

(2年 松本 彩：写真左から2番目)



私は初めて聞き書きに参加しました。

聞き書きでは、名人の方が丁寧に、わか
りやすく話して下さったので、しいたけに
ついて詳しく知ることができました。そし
て、しいたけ作りを夫婦2人で機械を使わ
ず手作業でしていると聞きとても驚きまし
た。また、収穫も体験させていただき、と
ても良い経験となりました。

今回の聞き書きで学んだことを、今後の
学校生活に生かしていきたいと思います。

(2年 大塚 ひとみ：写真右)

「僕は名人ではなく、迷人です」

～これからため池と田畑を守るために～

佐藤 省象（大分県速見郡日出町大神）

聞き手：白井 萌・辻本 彩姫・吉田 結香（大分県立杵築高等学校 普通科）

生い立ち

昭和 23 年 10 月 6 日に生まれました。大神小学校、大神中学校、昭和 39 年に杵築高校に入学して、そのころ同級生は 495 人の 9 クラスでした。

高校の卒業式には出席しなかったんですね。なぜなら、2 月の終わりに大学を受験するために東京に行かなければならなかったから。家が貧しかったので、東京に行ったきり、帰ってくるができなかったんです。そして、無事に明治学院大学経済学部に入學できました。

田舎に帰って、結婚して、子供は 3 人兄弟。うち 2 人は結婚していて、今は別府に 5 歳から小学校 5 年生くらいの孫も 4 人ほどいます。

仕事は、初めは市役所に勤めていて、50 歳で早期退職してから、本格的に農業を始めました。それまで農業は、家業として手伝ったり、ほんやり眺めるだけで、知識は何も頭になかったです。

私が稲作を始めたころは、すでに周りの農家の人たちも年を取り、農業を続けることが厳しくなっていました。土地を貸して「なんとか守ってくれればいい」という人たちがどんどん増えてきて、それを引き受け

る組織が必要になりました。「皆さん、チームを作って広い面積をこなさないと、これから先やっていけない」ということで、「軒の井生産組合」というグループを作ったんですね。生産組合は全部で 20 数名いるんだけど、実質働けるのは数人くらい。後は高齢者だったり、女性だったりね。だからいつもここで働いているのは 3、4 人ですね。

私たちが作ってるのは、人間が食べるお米と、家畜に食べてもらうお米がある。牛やら、豚や鶏、いろいろ使うけど、うちの場合は鶏です。

見てわかるように荒れた土地がないので、ここに来



軒の井生産組合の畑

た人は「良く管理されてますね」って言うってくれるんですよ。この地区に耕作放棄っていうのはないんですよ。夏は田んぼで稲を作る。冬になるとそこに麦を植える。そして冬から春にかけて麦の育成をする。これからもうちょっとすると、緑の絨毯になってきれいです。

ため池で水を賄う

ため池っていうのはね。水田に水を補給するための池です。ため池の水は、ほとんど天水ですね。雨が降って溜まる水と、両側の小高い山に降った雨が流れ落ちてくるんですよ。あるいは地下に浸透した水が流れてくる。それで、ため池の水が確保されます。だから汚い水が流れ込むことはありません。ただ、この池の水は、こういう雨の少ない時期とかはあんまりきれいじゃないんですよ。雨がたくさん降って、いっぱい溜まるときは、結構きれいな池の状態になります。

面積は2万平方やね。お椀状になっていて、底に足は全然つきません。真ん中辺に行ったら、おそらく10メートルくらい深さがあります。周りは斜面に沿うような形で、傾斜になっています。



ため池

このため池で12、3ヘクタールの水田の水を賄っています。海の近くの「糸が浜」まで、この池が水を賄うんですよ。ため池にはハンドルがあって、そのハンドルを回すと、口が開いて、水が落ちていくんです。水は水路を通して流れていきます。水引さんが朝と夕方、毎日この階段を上って夏の間、水を出してまわります。大雨が降った時など、水が溜まって土手の高さを超えたら、勝手に流れるようにしています。稲の収

穫が終わった11月下旬は、もう田んぼには水を流さないようにしています。



水が出るハンドル

この辺はほとんど「軒の井生産組合」の田んぼですが、一部個人で頑張って作っている人もいます。池を維持していくのに、面積に応じて少し維持費を出してもらっています。ちょっとした経理の管理は、ここの耕作者が中心となってやります。大きな工事になると、国や県の事業で補助金をもらっています。

このため池は、おそらく明治以前に作られたと思います。池は時代の変化とともに少しずつやり替えてるんですよ。この池のことを僕は「五反田の池」と言いますが、軒の井地区の水田に水を下ろしている池はもう1個、この上にあるんですよ。それは明治以降にできた池なんです。この水が、実は命の源になっているわけです。



水が通る水路

この時期は水の量が少なくもなく、多くもないです。8月の終わりから9月にかけて雨の降らない年は、ため池の水位が下がるんですよ。そのころが一番、田んぼの水がいるときで、大変苦労します。



ため池近くの階段

麦について

今ちょうど、できているのが麦です。春から夏には稲、冬から春にかけては麦を作る。こういう二期作をするところは九州の一部とか沖縄とかしかないです。

ここにある麦は、味噌やら醤油の原材料になります。麦はそのほか、麺に使うとか、いろいろ種類があるんですが、うちが作っている麦は主に醤油、味噌の醸造用に使われています。

麦の生育は冬なので11月後半から植えて、刈り取るのが5月か6月の頭くらい。5月初めになると生育をして、実ると黄色くなる。稲とは違う美しさがありますね。収穫する前の状態を「麦の秋」といいます。

稲は苗、麦は種です。稲は種をまいて箱の中で苗を



12月上旬の畑

育てて、機械で植えていくわけ。麦は種を機械でまきます。人間の手でこれだけの量はできません。

麦をまいたら、昔は「麦踏」と言って人間が踏みました。50年ぐらい前のことです。でも今はそんなことする時間もないし、そんなことをしてくれる人もいないから。今は、麦の上をローラーかけるんですよ。転圧してあげると麦のためになる。

とにかく麦は踏んだら強くなるんです。例えば、寒い時に霜が降りてくると土の根が浮くから、その防止のためにしっかり踏みます。つぶれても小さい時は復元力があるけど、ある程度大きくなったらできなくなりますね。

踏まれることによって、麦はその反発で強くなって、刈り取る時期にも倒れなくて済む。踏むことによって麦自身の茎が強くなるんです。そしてしっかりした茎ができると、5月に麦に実がたくさんついたときに倒れない。倒れないような茎を作って、なおかつ沢山収穫できるように育てるのが一番難しいんですよ。

麦は、稲ほど水はいりません。逆に嫌う。だから、ため池の水は切っています。この麦は天水だけで行っている。雨が全くなくてもいいっていうわけではないけど、稲に比べたら5分の1でいい。同じ麦でも裸麦と小麦でまた違うんですよ。



麦について語る名人

麦はとにかく乾いたところがいい。本来麦というのはアメリカとかヨーロッパとかの畑作地帯に作る。日本だけが米を作った後に麦を作るというのは、やっぱり日本は畑地帯がたくさんないからです。

もしも雨が降りすぎた時には僕らは、この中をきれいにして、少しでも水がたまらないように排水路に抜けるようにしています。溜まった水は、田んぼの周囲のほうにずっと引いて、少しでも湿気を減らすわけ。穴掘っていて、そこから水を落とすところに出す。

稲も 10 月になって刈り取りするときに水貯めたままだったら機械がはまって、うまく刈り取れない。だから刈る 12 日ぐらい前になったら水田の水を排水路から落とすんですよ。ある程度乾かないとコンバインが思うように走らない。コントロールをしながらやっています。

やはり天候には勝てない

天気が続く年と、雨が続く年では全く違うんです。雨って言っても、から梅雨と言って雨が少ない時もあるし、やたらと雨が多く降る梅雨もある。それによっての対応の仕方も変わってきます。雨が降ると思う時は、そんなに水を準備しなくてもいいけど、雨が降らない年は田んぼに水を引くというのは大変なんですよ。川があるところは、水の調節ができるけど、ここでは池から水を引いているので、池の水がなくなったときは雨を待つしかないんです。だから、経験をもとにした積み重ねの知識がものを言います。僕らみたいな何十年しかやってない者は、まだ経験が少ないので迷うことばかりなんですよ。

「トビイロウンカ」といって、稲に取り付いて稲の養分と水分を吸う虫がいるんですよ。それが今年は、台風とくるときに合わせて日本にやってきました。東南アジアや中国のほうからずっと台風の風に乗ってきて、日本の水面に降りてきて、稲の株を吸います。そしたら、田んぼが真っ白になり、稲が枯れて、株が白くなります。要するに株が死んでいるということです。そうすると、稲が大事な養分や水分の吸い上げができないので、籾の実入りが悪くなりお米がとれないので悪循環です。

また台風では稲がずっと雨を受けるので、立っているのがやっとなで、よろよろになります。それに加えて



組合事務所でのインタビュー

風が来ると倒れてしまうので、田んぼにたくさん水をためて株元が揺れないようにしたりします。でもやっぱり、自然には勝てません。3 年か 4 年に 1 回、大きな台風でどうしようもない被害を受けることがあるんですよ。その年によって雨の降る時期が違うから、もし雨が少ないと思っていても、8 月の終わりぐらいに台風がきて一気に雨が降ることがある。そしたらその池の水が溜まって、しばらくはもういいなってるけど、台風が 9 月の後半や 10 月の頭にくると、せっかく実った稲が刈り取る前に全部倒れてしまうんですよ。特に雨と風の両方を持っているときは悲惨ですね。だから 2 か月間ぐらいは台風情報を四六時中ネットで見ていますね。台風は雨をもたらせてくれるっていう意味ではありがたいけど、時期によってはせっかくの実りを駄目にしてしまうという怖さもあります。

名人ではなく迷人



農業の難しさを語る名人

僕は名人とか言われるとそうじゃなくって、「迷人」と思っているんですよ。なぜなら、やっぱり 50 年 60 年の人ならば名人といわれてそうかと思うけど、僕自身が始めたのは 50 代半ばからなので 15、6 年ですかね。15、6 年作っても、50 年 60 年と作ってきた人たちにしてみれば、ひよっこみたいなもんです。

マニュアルといって、この時期にこうして種をまいて、この時期に虫が出たりするから防御して、収穫っていうのはあるんですけど、全く自然というのは想定通りにならないですよ。年によって全部違うから、マニュアルがあつたからと言って、それにただ忠実に

やったからと言って、うまくいくわけではないんですよ。だからその時の自然に合わせて、いろいろ変えていかないといけないんです。例えば、秋に雨が多そうやなと思ったら早めに水を落とすみたいに、いろいろな技術があって、やっぱりそういうのは経験を積んだ人じゃないと応用はできない。なんでマニュアルがすべてではない。いかに応用ができるかということなんですよね。

イノシシ対策

昔はイノシシが出なかったんですが、今はこの辺はイノシシが大変です。稲を植え付けて、ある程度生育して実がつく頃になったらイノシシが出始めるので、電気柵で対策をしています。周囲3キロくらい、張り巡らせています。

私たちの所の電気柵は夜間だけにしています。でも、昼も夜もとかいろいろできるんですよ。人間が触って命を落とすことはないです。でも、びっくりはします。今は収穫が終わったので電気柵を外してあります。

結局イノシシが田んぼに入ろうと思うと、鼻はむき出しになっている。なので、感電の効果のある鼻の位置にしています。そして電気柵に当たるとびっくりしてもう来なくなります。



名人へのインタビュー

様々な支援

トラックの値段は600万円、大きいのは1000万円。主に自腹なんです。だけど一生懸命水田を管理しているのに対して、少しは国からお金が出るんですよ。

それは、国民の皆さんの税金からの補助金ですね。



実際に使われているトラック

後継者

毎週日曜日に50代くらいの人たちが集まり、交流を深めて、そこで後継者を選ぶんですよ。自分の子供は後継者にはなりませんね。後継者を選ぶ基準は地元を愛しているか、協調性があるか、まじめに取り組んでいるのかです。普段の作業の様子を見ていると、そういったものがわかるんです。後継者になってほしい人に声をかけて、本人にその気持ちがあったら、後継者になってもらうんですよ。

[取材日:2020年10月31日・11月9日・11月27日]



佐藤 省象【さとう しょうぞう】

生年月日：昭和23年10月6日

年 齢：72歳

職 業：農家(水稻、麦、大豆等)

略 歴

▶ 杵築高校卒業後、東京へ進学。明治学院大学経済学部に入學。その後、帰省し地元の市役所に就職。50歳で早期退職して本格的に農業を始めた。平成14年に軒の井生産組合の立ち上げから組合員として活動。平成29年に日出町農業委員会 会長に就任し、平成30年に軒の井生産組合 組合長に就任。令和2年からは日出町農業委員会の委員となり、稲や大豆等の栽培に取り組みながら、地域の農地・農業に貢献している。



【取材を終えての感想】

私の身近にはたくさんため池があります。なので今回、聞き書きで、ため池の名人の話を聞いてきました。聞き書きに参加してため池の必要性などを知ることができました。自分が当たり前に食べているお米にはため池が必ず必要で、池の水は天候によって変わるそうです。私は今まで台風が来ても、ずっと晴れていても気にしたことはありませんでした。ですが農家の人たちは毎年変わる天候の中でも自分たちのできる限りのことを一生懸命対策してできるだけ被害を最小化にとどめています。私たちの食べているお米は当たり前なものではないという意識をもって感謝の心を忘れずにこれからもおいしく食べていきたいです。

(2年 辻本 彩姫：写真右)

私は最初名人の何を知りたいかと思ったけど、実際にその場に行き、佐藤省象さんの話を聞いて、大神ではお米がどう作られ、そこからどうなるのか、対策はどうしているのかなど詳しく聞くことができました。自分たちが疑問に思ったことを直接知ることができたので、貴重な体験になりました。取材の中で実際に行ったため池は、思っていたよりもすごく大きく、工夫して田畑に水が運ばれていたの、すごいなと思いました。まだまだ地域のことが知らないと今回のことでわかったので、もっと地域の人たちが支えてくれていることを知りたいと思いました。本当にありがとうございました。

(2年 吉田 結香：写真左)

私はこの聞き書きという取り組みを通して、臨機応変に対応することの難しさや利点について学ぶことができました。その土地に適した農業を模索し、またその年の気候に合わせた様々な工夫が施されていることがわかりました。その工夫には名人の経験から生まれた知識がたくさん生かされており、お話を聞いてとても興味深かったです。私がお米を食べるまでの過程には様々な工程があり、また名人たちの工夫がたくさん詰まっていることを知りました。普段当たり前にお米を食べていましたが、これからは感謝の気持ちをもっておいしくいただきたいです。この経験で学べたことを無駄にしないように将来につなげていきたいです。

(2年 白井 萌：写真中)

日本一甘いかぼちゃ作りを目指して

～かっこのいいことあねえなあ。
とにかく地べたを這い続けることしかねえ。～

岡崎 信秀（大分県速見郡日出町大神）

聞き手：青柳 遥・甲斐 愛美・原田 優奈・山形 華暖・山本 和香（大分県立日出総合高等学校 総合学科）

サラリーマンからかぼちゃ農家へ

私の名前は岡崎信秀と言います。昭和29年2月15日生まれの66歳です。生まれも育ちも大神です。家族は奥さんと息子と娘がいて、孫は3人います。今は奥さんと2人で暮らしています。

私は地元の大神中学校を卒業して、高校は鶴崎工業高校に行きました。卒業後は、県外で7年ほど働きました。そして、帰省後、地元の会社に就職しました。

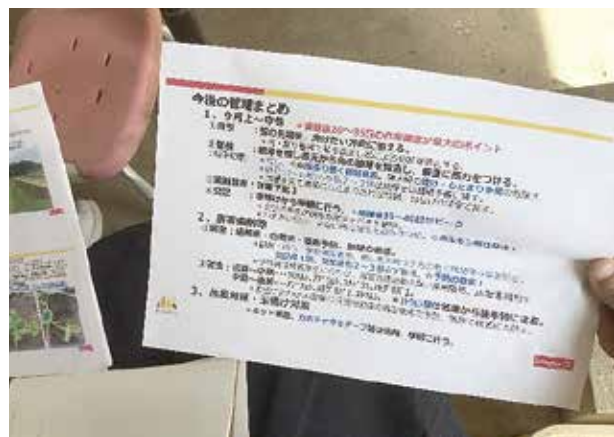
最初から農業をしていたわけではありません。百姓する気は全くなかったの。工業高校を卒業して農業に役に立っていることがあってね。機械のメンテナンスとか、ちょこっとしたものやったら自分で出来たりすることやね。電気工事士の資格を持っているから、例えば倉庫の電気配線は専門の人に頼まんでいいからお金が安く済むわな。

農業を始めたきっかけは、もともと祖父が広島県尾道市の百島から日出町に移住したの。その時は半農半漁だったんよ。親父も半農半漁を継いで、野菜を育てていたの。そして、私が会社勤めをしながら、平成元年に柿を5反ぐらい植えたんよ。柿の木がだんだん大きくなって柿の手入れやなんやで私も仕事を休まな

いといけなくなって、いつそのこと農業をしようと思い、11年前に勤めていた会社を希望退職して本格的に農業を始めました。

最初のかぼちゃ農家の後を継いだ友達にいろいろと作り方を教えてもらっていました。その友達を通じてJAさん（農業協同組合の担当者）とも話す機会があって、JAさんから「かぼちゃを作ってみないか」、と声をかけられたのが、かぼちゃを作るようになったきっかけです。かぼちゃの栽培知識はなかったけどJAさんにほとんど教えてもらいました。「かぼちゃ部会」に入ったら『栽培の方法』っていう手引きをくれます。

種苗メーカーから講師が来てね、「こうしたらよく





育つよ」とか、「病害虫はこれに気を付けた方がいいよ」とか教えてくれます。かぼちゃだけでは生計は成り立たないから、かぼちゃ以外にも、柿・文旦・白菜・キャベツ・なすび・ピーマン・ゴーヤなんかも植えています。



キャベツ畑



かぼちゃと柿

年じゅう何かを育てているから、他に何か育てるにはもう、体がもたん。趣味は、最近はないなあ。昔は野球やゴルフをしょったんやけど、最近はどうやって

ねえなあ。これだけ毎日百姓しよったらする暇ないけん。生きがいは、3人の孫の成長です。

2017年から「かぼちゃ部会」の部会長になった。今年は部会ができて20周年やから、大々的にお祝いするはずだったけど、コロナのせいで来年に延期になったんよ。

かぼちゃの出来はミツバチと天気次第か？

今年の夏のかぼちゃは本数で600本植えたんですよ。収穫量は4.5t。10キロの箱で考えて500箱くらい。部会としては毎年の目標が100tだけど今年は天候が悪くて、ちっと少のうなつた。

今年のかぼちゃは、数量でいうと7～8割くらい。7月中に雨がずっと続いてたことが原因。雨が降り続いたことによって受粉するのに必要なミツバチが飛んで受粉が出来なかったの。雨が降ると、ミツバチは羽が濡れて飛べないわな。ミツバチが飛んでも、花が雨に濡れとつたら、後で乾いても受粉できないの。今年みたいに1ヶ月間雨が降つたら、その間全く受粉できないから、その分、収量が悪いわけ。

かぼちゃの苗を植えるのは夏作(3～4月)と冬至(8月)の2回で植えます。かぼちゃの旬は7月から8月の前半で短い。その時期に採ったものが一番おいしい。

かぼちゃの栽培面積は広いよ。夏作は4反くらい。かぼちゃを植えているところは100m×40mが4反位だと考えて、だいたい4反5畝くらいです。今借りているのも入れて1町5反ほどあります。かぼちゃの他にも冬はキャベツや白菜等も育てています。

かぼちゃ栽培はほとんどが手作業

まず、苗を植える前に、畑を作ります。畑をおこしたり肥料を撒いたりするのが2月、3月です。3月の終わり頃から苗を買って、1つ1つ定植をします。

5月の中旬までは寒さ対策のトンネル^{※1}をしています。5月、6月はトンネルの中で蔓が太るのでトンネルを外し、かぼちゃの軸を同じ方向に揃える^{※2}んよ。伸びた蔓を今度は何本か減らして、余計な芽を摘んでいくという作業をします。つまり間引きですね。それが7月末くらいまで続くんよ。

そして、7月頭から本格的に収穫。普段は2人で作業だけど、忙しいときは手伝ってもらいます。かぼちゃを作ってて苦しいのはね、力仕事。重さ2キロ

くらいのかぼちゃを 1000 個ぐらい採るようになるからサロンパス（湿布）が外せない。



かぼちゃの重さ



かぼちゃの大きさ

収穫した後は 1 週間ほど置いて、かぼちゃの軸を乾燥させて 7 月、8 月から出荷します。

冬至用のかぼちゃは 8 月のお盆前後から種を撒きます。冬至用のかぼちゃは種から育てたりしますが、私の場合は苗からです。

冬至用のかぼちゃは霜が降りる前に収穫します。霜に葉っぱがやられてしまうと、ふにやっとしてしまつて大きくならないですからね。そうならないようにいつ頃霜が降りるか天気予報を見ながら調べます。だから 8 月いっぱいには植えておかないと霜にやられて収穫が間に合わなくなるかもしれん。今年は 12 月 21 日が冬至の日でしょ。だからその日に合わせるために、収穫して 1 ヶ月間ずっと置いていたんや。

その他にも、かぼちゃの病気対策は、バイラス^{*3}を媒介する害虫のアブラムシが一番の天敵やからアブラムシの駆除、消毒をするんよ。また、うどんこ病^{*4}と

いう病気も必ず出てくる。連作障害は幸いなことになり。ずっとかぼちゃを作り続けても大丈夫なようです。

かぼちゃの出来を左右するのは 日常の管理だった

大事なのは日常の管理やな。管理をおろそかに、つまり手抜きをしたら、うまくいかないよね。前にも言ったけど、伸びた蔓の整理をすると横にも脇芽が出るでしょう。その脇芽を 1 個 1 個とるの。そうしないと伸びた脇芽がかぼちゃにあたつて傷になる。傷があつたら、かぼちゃのランクが 1 つ下がるからね。この作業を毎日する。かぼちゃを育てるのはほとんど手作業。機械を使うのはトラクターとマルチを敷くときくらいかな。かつこいいこたはねえなあ。とにかく地べたを這い続けることしかねえなあ。這いずり回るしかないわな。

日出町産かぼちゃの秘密。 その 1「完熟」



軸の白さ

我々が作ってるかぼちゃと一般的に作ってるものの違いはね、普通のところは摘軸といって、軸がね、まだ青いまま採る。で、1 週間くらい保管しといて出荷するんだけど、我々のかぼちゃはこの軸が全て真っ白になるまで残す。完熟にする。そうすることによって糖度が 12 ～ 18 度に上がるんよ。メロンが 12、3 度やから、フルーツ以上に甘いんよ。甘味を強くするために完熟という方法でかぼちゃを採ってる。そして、ザブトン（写真参照）を敷く。ザブトンを敷かないで土についたままで育てると、そこだけが色がつかない。黄色になってしまうからね。



枯れた蔓とザブトン



ザブトンとかぼちゃ

ザブトンを1つ1つ敷いて、かぼちゃ全体に太陽の光をサンサンと与える。最後まで水分をなくすまで待つ。そうしたら、かぼちゃのデンプン質が、糖質に変わってきて甘くなるの。時間がかかるの。

水やりは1つ1つホースでやってる。井戸ね、私のところの隣の家が友達じゃから。そこが井戸持つとるから、井戸貸してくれ一って言って。そんでそこから引っ張ってあとはホースで手作業。畑自体に水道とか引かないでしょ。だから、近くにある井戸を借りて井戸水をやってるの。大きな規模のところはね、自分で井戸を掘って、そっからタンクに吸い上げるようにしてるよ。

日出町産かぼちゃの秘密。 その2「時間と手間」

基本的にかぼちゃの甘さつつゅうのは、品質、種類によるんや。甘いのもあるし、ちょっと甘味を抑えたやつもあるんよ。ただし、作り方によって差が出てく

るの。前にも言ったと思うけど、我々のかぼちゃは完熟。完熟栽培をするということは、太陽の光をサンサンと与えて、最後まで水分を無くすまでやるでしょ。そしたら、デンプン質が糖質に変わって、どんどん、どんどん甘くなってくるの。それと、人工授粉。雄花を採って、めしべにつける。ミツバチが少ないところではそれをやる。ミツバチやと簡単やけど、かぼちゃの雌花には8つのめしべがあるの。1つでも受粉しないと、ちょっと奇形、変形果になる。



変形果・色づきの悪いかぼちゃ

まん丸じゃない。変形した部分は加工に回すしかない。我々のかぼちゃが人気なのは全部が売り物になる。時間と手間をかけて作るからね。

日出町産かぼちゃの秘密。 その3「赤土とオリジナル肥料」

私のかぼちゃ畑は赤土。赤土はね、根が一度張って、定着したら強くなるらしいんや。黒土やとさらさらで、固まらないから根が張りにくいらしい。だから、養分をとりにくいんじゃないかな。そしてね、我々のは肥料が違うんよ。かぼちゃ専用の肥料つつゅうのがあって片倉チッカリンと共同製作して、かぼちゃにいちばん適した成分のリンとかカリウム。それを配合してもらって、それを肥料として使う。大分県内で売ってる。

日出町産かぼちゃの秘密。 その4「無駄なくリサイクル」

収穫したかぼちゃは基本的には全部売る。傷物なんかは少し値段を安くしてね、直売所やなんかで売るんですよ。

あとは自分ところで食べるか、人にあげたり色々やね。イノシシに食われたやつとか、売りものにならない



傷のあるかぼちゃ

かったかぼちゃは、最終的に粉々に碎いて畑の栄養にする。完熟していないちっさいやつもね、そのまま畑に敷き込むよ。もちろん、かぼちゃの蔓なんかも一緒に敷きこんで肥料にしてるよ。

ここで、ちょっと、かぼちゃの豆知識



名人

美味しいのを見分ける方法は種類にもよるけど、とにかくこれは大丈夫っていう判断は「軸」。白のままと青の筋が残ってるものとあるけど、この軸が白くなってるのが完熟。青いのは摘軸。

カットしたかぼちゃは色。色が濃いもの。色が濃いやつは甘みが強い。中のオレンジが濃けりゃ濃いほど多分糖度が高い。

今の時期、常温で保存するなら1ヶ月以上もつからね。暗所に保存しておけばいい。夏は少し短いかもしれないけど。カットした場合はもう冷蔵庫で保存するしかない。ラップしてカットした面だけをね。1週間以上は持ちますよ。

かぼちゃのおすすめの調理方法は、早だしのものは

煮物がいいと思います。最初からかぼちゃを入れて煮ると実から皮が剥がれるので、煮汁が温まってからかぼちゃを入れて煮るといいよ。甘いものは焼肉等で焼いたり、ポタージュにしてみたりするといいと思います。

「日出の恵」は日出町が誇るブランドかぼちゃ

今年の冬至かぼちゃは最高に良かったよ。たまたま他の県が天候不順で良くなかったからね。熊本とかも大きな水害があったやろ。そういった天候による影響が日出地区はなかったね。日出町は農業にはいいかもしれない。

私が始めた頃は「かぼちゃ部会」の人数が22～3人だったんよ。それがブランド化して徐々に値段が安定してきたもんだから今は30人に増えたね。かぼちゃの生産をして地域に与えた影響は、ブランドのひとつになったことだね。

私が「かぼちゃ部会」に入って1年目なんかは10キロ1箱が1000円しなかったんよ。夏のかぼちゃでね。だから指導員に「ばかたれ、お前たちは」って怒ったことがある。勧めておいて1年目でいきなり安値だったからね。でも指導員に勧められるまま地道に努力したら、だんだん知名度がアップして市場の人にも常にトップの値段で取ってくれた。日出町役場も日出町の逸品としてブランド化の手助けをしてくれている。まあブランド名をつけたからね。『日出の恵』ちゅうてね。だからトキハ（デパート）や、トキハインダストリー（スーパー）なんかに行ったら『日出の恵』のシールを貼ってるのを常に置いてくれてる。先週も、東京の調理人が日出町役場に来て、かぼちゃの畑を見せてほしいと言ってきたんよ、今は、コロナじゃからな、来るなっち言いてえんじゃけど、でも来たんよ。



作業する名人

売り上げが出たときは良かったなと思う。そりゃあ当然じゃわな。そのためにするんじゃから。ボランティアじゃないから。地道に努力して、かぼちゃも私も知名度が上がったのはうれしいね。



収穫した冬至かぼちゃ

これからの農業は狙い目かも

後継者については、残念ながらいませんね。「かぼちゃ部会」で後継者がいる人は1割かな。

昔の農業は、じいさん、ばあさん、お父さん、お母さん、そして子供と代々受け継いでやってた。でも、今は後継ぎのいる人はかぼちゃ部会でも3、4人くらい。私の所にも後継ぎがいないでしょ。だから今後いつやめようかって思ってる人も多いんだよね。

土地がたくさん余ってくるし、皆それを荒らしたくないから誰かに貸したいなあって思ってる人は結構いるよ。たぶん、10年後20年後になったら、後継者問題は深刻な問題になるだろうから、今のあんならなんかの年齢の人が狙っていけばいいかもしれないね。

生産については、かぼちゃの生産だけで生計は成り立たない。私の場合は、私と嫁の二人だけなので年金等を使って生計を立てているけれど、農業だけで生計を立てるのは無理に近いと思う。これから農業をやるとしたら大規模経営をするしかないんよ。

今は、3反、4反の田んぼが作れないからちゅうて、「あんた作ってくれ」って言ってどんどん作れる人にお願いが来てるわけよ。そしたら、一町、二町とかを自分で作ることになるから、生産が増えるちゅうこと。収量が安定するちゅうことや。畑の方は場所によるから、ちょっと難しいところもあるけど、土地はいくらでもある。何か作りたいって言ったら、県からも町からもどんどん補助金が出ているからね。そつちを上手く使ったらいけるんじゃないかなと思うよ。あん

たら高校生は今からがチャンスだよ。大分県のあるアンケートによると日出町は住みたい町1位らしいよ。大分県の中でちょうどいい場所にあるらしい。日出地区は天候の影響も少ない。だから「日出町は農業に向いてる」って、日出を上手くアピールして欲しいな。

[取材日：2020年9月3日・12月10日]

※1 トンネル

畝をU字の支柱で囲い、その上からビニールなどの被覆資材を被せることで野菜を寒さや虫から守りながら育てる栽培方法。

※2 軸をそろえるとは

作業効率を上げるため蔓の向きをそろえ蔓とかぼちゃの向きをそろえること。下図参照。



※3 バイラス

アブラムシを媒体にして広がる病害。

※4 うどんこ病

子囊菌のウドンコカビ科の純活物寄生菌による植物病害の総称。ブドウ、麦類(コムギ、オオムギ)、野菜などの重要な病害である。

Profile



名人ご夫妻と愛犬シルキー

岡崎 信秀【おかざき のぶひで】

生年月日：昭和29年2月15日

年齢：66歳

職業：農家(かぼちゃ・柿・白菜・キャベツ・文旦)

略歴

▶ 鶴崎工業高校卒業後、県外に就職。7年後に帰省し地元の会社に就職。父親の死(平成元年)を機に7反ほどの畑を引き継ぎ柿などの栽培を始めた。55歳で希望退職し、JAの勧めで、かぼちゃ栽培を始める。日出町かぼちゃ部会の会長として、日本一甘いかぼちゃ「日出の恵」の栽培に取り組み、市場でも高い評価を受ける。

【取材を終えての感想】

私は聞き書きに参加してみて農家の素晴らしさを実感しました。私の家はお米を作っていますが、私は一切関わったことがありませんでした。でも、今回名人のお話を聞いて作物を育てることの大変さや素晴らしさを学びました。名人の言葉から学んだ事を家でも活かし、少しずつでも出来ることを見つけて手伝っていこうと思います。

また、名人にはすごい力があると思いました。実際にかぼちゃを育てている姿を見ると本気で取り組んでいるのだと感じました。私はお店で買って食べているだけだけれど、その裏にはこんな努力があるのだと再確認しました。普段何となく生活しているだけでこんな大事なことが抜けているのだと思い、食べ物だけでなく、作ってくれている方々にも感謝して食べようと思いました。これは当たり前のことだけれど、そんなことが大事なのだと改めて思います。

私は聞き書きに参加し、新たな発見や大事なことの再確認ができてとても良かったです。この発見を常日頃から意識して行動したいと思います。

(2年 甲斐 愛美：写真右から2番目)

今回初めて「聞き書き」という活動に参加しました。この活動でたくさんの事を学びました。日出町でかぼちゃを育てている岡崎さん取材に行きました。そこでかぼちゃの栽培方法や種類、岡崎さんのかぼちゃに対する思いを聞くことが出来ました。

私は写真を撮る担当しました。1回目の取材では初めてのことで、何をしたいかわからず、自分の仕事をしっかり務めることが出来ず、すごく悔しく情けない気持ちになりました。しかし、2回目の取材に向けて講習会で学んだことや、自分は名人のどんな姿を撮りたいかなど考えて取材に行きました。取材が終わって写真の確認をしていて、もう少しこうしたら良かったかな、などと反省点はあったけれど前の自分よりも成長は出来ていたのが良かったです。

この「聞き書き」の活動で感じたことや経験したことを、これからも色々なことに活かしていきたいです。取材に協力してくださった岡崎さん、ご家族の方、本当にありがとうございました。

(2年 原田 優奈：写真左から2番目)



かぼちゃ畑全員で記念写真

今回、岡崎信秀さんにかぼちゃの取材をさせていただいて、農業は自分たちが思っているよりも大変だし、凄いことなんだということを理解することが出来ました。

農作業はJAさんが教えてくれると仰っていましたが、それを覚えて実際にすることは本当に難しいことだし、大変なことだと思いました。そして私たちが何気なく口に出している野菜などは岡崎さん達が一生懸命汗水垂らし、育ててくれたものなのだと思うと、感謝してもしきれないほどだと思います。農業をする方々がいなくなれば今まで食べられていたものが食べられなくなってしまうのだから。

岡崎さんは後継者が少なくなっていると言っていました。私の学校は農業科があります。今現在、農業科で農業を学んでいる生徒たち、農業を学んできた人達が、未来の私たちの生活を支えてくれる、そう私は信じています。もしかしたら私が農業をすることになるかもしれない。そうなれば、今生きているみんなのために。農業でなくても、人の役に立てるように生きていきたいと思います。

(2年 山形 華暖：写真右)

私は今回の活動を通して様々なことを学びました。

まず体験的なことですが、カボチャについて知ることができました。かぼちゃは普段何気なく食べていますが育て方や糖度、日出のかぼちゃが有名だということなど知らないことがたくさんあったので驚くことがとても多かったです。

次に名人のお話を聞いて思ったことです。まず全然違うことを学び、全然違う職業に就くということはかなり不安だったのではないかと思います。私なら行動できないと思いました。それを実際に行動に移し、このような功績まで残している名人の努力や思いというのはとても素晴らしいし、私も見習いたいと思いました。

そして名人の仰った「かつこいいこ」とは何もねえ。ただ地べた這い回り回るだけだ」という言葉が深く心に残っています。特別な言葉や言い方をしたわけではないこの言葉が名人の努力や心からの本音を表しているようだったからです。私もこのようなことが言えるようになりたいなと思いました。

(2年 青柳 遥：写真左)

聞き書きを通して私は多くのことを学びました。私はかぼちゃについてあまり知らなかったのですが今回聞き書きをしたことにより名人の工夫や育て方、かぼちゃの種類や甘さ等のかぼちゃの良さをたくさん知ることが出来ました。今ではすっかりかぼちゃが大好きになりました。

また、名人はサラリーマンを辞め、かぼちゃ名人になったと仰っていました。私であれば、今までと真逆のことに挑戦することはとても怖く諦めたり、逃げ出したりすると思いますが、名人は新しいことに挑戦し努力し続けて来ました。その結果が名人の作ったかぼちゃなのだと思います。私はそんな姿を見てとても感動しました。私もいつか農業をする日が来るかもしれない。農業ではなくても今後新しいことに挑戦することがたくさんあると思います。その日が来るまで名人のように何事にも挑戦し努力し、物事を成し遂げられるような人になります。

(2年 山本 和香：写真左から3番目)



天空の庵を囲んで

～農泊発祥の地より～

河野 和子（大分県宇佐市安心院町）

聞き手：岡本 花奈・小中 陽菜（大分県立宇佐高等学校 普通科）

自己紹介

河野和子と言います。民泊を始めて5年ぐらいになります。この福貴野という集落に主人の退職後、高齢の両親の世話をするために引っ越してきました。両親の世話をしながら、それまで一切経験のなかった農業を一から教わりながら勉強して、携わってきました。ある時、農泊の取り組みに参加してみないかという誘いを受け、早く地域に慣れたいという思いから参加を決めました。



河野 和子 氏

農泊の良さ

農業体験をしながら宿泊をすることを“農泊”と言います。中高生の社会学習として来るケースが中心ですが、一般の方に加えて台湾などの海外の方も「日本の文化や農業に触れたい、学びたい」という思いからお見えになるんですよ。ボーイスカウトの一環で見られる方もいます。だいたい年間を通して100人以上のお客さんを受け入れています。外国語は話せませんが、現在はスマートフォンで便利な翻訳アプリがあるのでそちらを利用して、時々片言ですけど英語も交えながらハート（心）で話させてもらっています。外国から来たお客さんが我が家のことをブログに載せてくれて、それを見た外国人の方からお電話があったり、安心院のグリーンツーリズムの協会のほうにお問い合わせがあったりします。

ここ福貴野は山あいの地域であるため民家が少ないのですが、農泊をしている家もありますから自分のところはこうしているよ。といった意見交換も行っています。みんなそれぞれ「売り」にしているものが違うため、いろいろな意見が得られとても参考になりますし刺激にもなりますね。また、育てた農産物を食べてもらえ

るという喜びや、農業は楽しいものであるとわかってもらえた時にやりがいを感じます。空気がきれいとか小さなことに感動してくれるのもとても嬉しいです。農泊にはこのように「仲間ができる」「地域の人と民泊についておしゃべりができる」「県外の人、年齢の違う人との出会いに刺激を受けながら生活を送れる」という良さがあると思います。



オランダからのお客様

大切にしていること

集団の子供たちを受け入れることが多いのですが、一人ひとりの顔色や、今こんな気持ちでいるのかなとか、感情を読み取ること、声掛けをすることに気を使っています。我が家で作った野菜と一緒に収穫し、お料理をするそんな体験をさせながら、農泊を楽しんでもらうことを目標に頑張っています。

都会の子供たちは朝ご飯を食べるという習慣があまりついていません。時には食を軽く考えている子どもも少なくありません。そんな子供たちには「朝ご飯は自分たちの体を作るもの、とても大切なものだからしっかり食べなさい」と教えてあげます。宿泊中に子供たちが「私って本当はこんなに食べられたんだ!」と気



料理体験

づいてくれることに喜びを感じますね。また、中には人見知りでなかなか話せないという子もいます。そんな子供には料理をしながら何気ない声掛けをします。少しずつ打ち解けることが大切です。一人ひとり個性があるため、その個性を大切に交流しています。

1つのつながり

季節によっては、我が家で作った椎茸を収穫して乾燥させて、乾し椎茸を袋詰めする体験ができます。駒打ちから採取、商品化のすべての工程を体験できるようになっているんですよ。なかなかそんなこと出来ませんよね。思い出深いのが、計量器なしで 100g 袋詰競争をしましたが、寸分違わず 100g の子がいて、その子の「100 グラムぴったり詰められたよ」と嬉しそうに笑った小学生の笑顔。今でも忘れられない。県外のその子との交流は今でも続いていて、「大分に農泊のお母さんがいるから大分の大学を受験した」と、そんな風に言ってくれて、とてもやりがいを感じています。1つのつながりですね。1人ひとりのお顔を見ながら喜べるってとってもいいなと思います。



作業体験

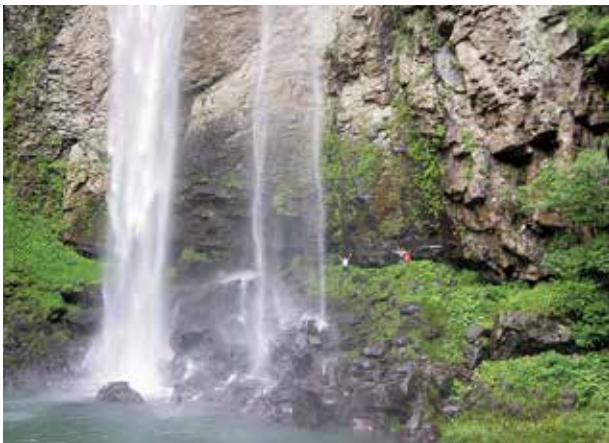
豊かな自然

福貴野は自然が豊かな地域ですから本当にたくさんの経験ができます。お茶摘みの体験の時には、自分たちで摘んで煎つたものを飲めるっていう喜びがね、とっても子供たちは嬉しいらしくって、とても感動していたみたいです。そういう体験をさせてあげられる。嬉しいなと思います。外国人のお客様が来た時には



豊かな自然に囲まれた福貴野

まき割りをしてもらったのですが、みなさん全然やったことがないものですから、とても思い出深いものになったと思います。日本ミツバチのはちみつ採取に関わったお客さんはとても感動していましたね。都会から来た子供たちは空気がきれいだと滞在中何度も家の近くにある滝に行っていました。その時、福貴野はやはり自然豊かなところだなと思いましたね。



福貴野の滝の滝つぼ

四季折々のお料理

我が家では四季折々の食材を使ったお料理を作っ



四季の食材を使った料理

います。春にいらっしゃったお客さんとはワラビをとってきたものを炊いたり、タケノコ料理や椎茸料理を作ったり、落花生の収穫も一緒にしました。落花生が土の中から出てくことに驚いていました。あとは果物もたくさん作っていますね。イチゴやブルーベリー、柿なんかも。自分で収穫してお料理することで、作る幸せ、食べる幸せ、そして農業の楽しさを感じてもらえればいいなと思っています。

農泊を始めるための準備

農泊を始めるためにはお客さんを受け入れるための資格が必要です。宿泊許可を出せるかどうか。トイレや炊事場の施設、井戸の水質などについて保健所の検査をパスする必要があります。我が家の場合新築だったので、同様に掘った地下100mの深井戸の水質についてはパス済みでしたから申請から2、3か月で許可が下りました。準備が整うと安心院のグリーンツーリズム協会のほうにお客さんを受け入れることが出来る日程を送ります。そうして協会のほうから「何日に何名受け入れ可能か」という連絡が来ますので、それで大丈夫なら受け入れが決まります。予め日程が決まっているので、こちらもその日までに他の作業を終わらせようと思って頑張ります。

農業

水田を除いて、畑の広さは0.5ヘクタールほどだと思います。小さいんですよ。そこで玉ねぎやニンニクなど、いろんな種類のお野菜を作っています。椎茸はハウス、人工ほだ場、林内ほだ場で栽培して、できた椎茸は主に大分県椎茸農業協同組合のほうに出荷しています。原木椎茸って聞いたことあるかしら。大分の乾椎茸は全国一の生産量なんですよ。人工栽培の菌床椎茸と言って、おがくずを固めたブロックに植菌するとすぐに発生する椎茸が多いですけど、大分にはクヌギの木がたくさんありますからね。自然栽培なのです。最近では椎茸にグルタミン酸っていう、うまみ成分がとても多く含まれていることも発表されたんです。すごいでしょう。我が家も原木椎茸を生産していて子供たちがその椎茸を食べた時には「椎茸ってこんな味なの！」と驚いていました。「今度、スーパーで原木椎茸を探してみてね」と言ったんですが、なかなか無いそうです。他にお米も生産していますが、お米

はJA（農協）への出荷とは別に個人の方も買ってくれています。

おすすめの椎茸料理

私がおすすめる椎茸の食べ方は椎茸ハンバーグです。どんなものかという最初に冬菇^{どんこ}の足（軸）をとるんですね。冬菇^{どんこ}って言うのはまだ傘が開ききっていない椎茸のことです。実は椎茸^{こやしん}って成長段階によって呼び名が違います。冬菇^{どんこ}から成長したものを香茹^{こうじょ}、もっと大きくなって傘が平たく開いたものは香信^{こうしん}って言います。足をとったら次はそこにお肉を詰めますピーマンの肉詰めみたいな感じね。これを作ると椎茸が嫌いな子供たちも「椎茸入ってたの！食べちゃった！」って驚いてくれるんですよ。お酒のおつまみにしたいのなら塩辛の中に椎茸を入れるのもおすすめです。ぜひ私の愛する椎茸を使ったお料理を作ってみてくださいね。



採れたての椎茸

農泊について考えること

農泊は私にとって一つの息抜きでもあります。ずっと



人工ほだ場

と椎茸の相手をしていますからたまには椎茸ではなくて人間とお話したくなりますから。お客さんと一緒に何かを体験するというのは本当に楽しいんです。

[オンライン取材日：

2020年12月4日・12月17日・2021年1月29日]

Profile



河野 和子【かわの かずこ】

生年月日：昭和28年1月12日

年 齢：68歳

職 業：「天空の庵 ふきの屋」代表

略歴

▶ 佐伯豊南高等学校卒業後、銀行で2年間働いた後に結婚。専業主婦になり夫の仕事の関係で、長らく関東で過ごす。夫の退職後、大分に帰り、椎茸栽培に取り組む。「大分県のしいたけ料理の本：西日本新聞社発行」に椎茸料理のレシピを提供している。

【取材を終えての感想】

すべてが初めての経験で不安な気持ちがあったものの河野さんの温かい笑顔にホッとしました。民泊について詳しく知りませんでした。河野さんのお話から農業のこと、食事の重要性など本当にたくさんを学ばせていただきました。外国人観光客の方もいらっしゃると聞いてとても驚きましたし、福貴野の豊かな自然にとっても魅力を感じました。河野さんのお話の中で1つのつながりという言葉が出てきましたが、今でも以前訪れたお客さんとの交流が続いているということに感動しました。‘1つのつながり’、とても素敵な言葉だと思います。すべてのお客さんに寄り添い、一緒に楽しい時を作りたい。そんな河野さんの思いに胸を打たれました。

(1年 小中 陽菜:写真左)

.....

福貴野にこそ存在する文化、食、くらしを磨き、都会や外国からの観光客に感動を与えることができる農泊について詳しく知ることができました。自分の仕事に誇りをもっている姿が印象的でした。「空気がきれいだ」という言葉が将来も聞かれるように、この地域資源を守っていかねばならないと感じました。質問にとっても丁寧に答えていただき、その中で得るものがたくさんありました。とても良い経験になりました。

(1年 岡本 花奈:写真右)



みんなに愛されるみかん

～一生を懸けた有機栽培とは～

小形 雅彦（大分県杵築市）

聞き手：安部 瞳・金丸 彩花・吉田 悠人（大分県立安心院高等学校 普通科）

生い立ち

僕は杵築市大字日野で生まれました。僕は野や川で遊んだりするのが好きで、小さい時からじいちゃん、父ちゃんのみかん畑で走り回っているような、猿みたいな子どもだったの。小形家がみかんの栽培を始めたきっかけは、昭和の初めに世界恐慌とかあって、生糸会社がダメになって、生糸生産を続けられなくなったの。そのころからじいちゃんは山を畑に変えて、みかん栽培を始めたんです。僕は3代目です。

僕の子どもは娘2人と息子1人の3人です。農家って、大規模な農家以外はファミリー経営だから、パートナーのアシストがすごく大事なの。うちは子どもたちが小さ



小形さんご夫妻。「奥さんに助けられてばかり」と話す。

い頃からよく手伝ってくれてね。ファミリー経営で、大変だったけど楽しくやってたんだよ。今は3人とも自立して県外で働いていますが、農業にこだわらず、好きなことをやらせました。でも帰ってきたら、今でもよく手伝ってくれますよ。

出会い

僕は高校までは地元の杵築高校に通いました。当時から農業関係をずっと勉強したくて東京農業大学に行ったんです。大学のゼミで素晴らしい先生にお会いできて勉強するのが面白くなりました。東京大学の神谷慶治※先生が講義してくれた「農業本論」に引きつけられて。それまでは勉強が好きじゃなかったんですが、その先生と出会って、経済学のマルクスとか色々な人の話してくれる。だから本を読まざるを得なくなって。それで、勉強をするのがどんどん好きになってね。そういう素晴らしい人とも出会えたし、人ってどこかで出会いやチャンスがうまれるものなんだよね。今でもそうだよ。

※神谷慶治…1905年～1998年。静岡県掛川市生まれ。農業経済学者。東京大学、東京農業大学教授を歴任。日本農業経済学会会長、日本農村更生協会会長を務めた。（出典：フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』）

有機栽培を始めるきっかけ

千葉大学の大学院で学んでいた時に、東京で「農薬を使えば人体に害を与える、質が落ちる」という無農薬運動が広まってね、僕も参加していました。以前、父が倒れたことがあるんですが、バンバン農薬をまいていたことが原因だと、高校生だった僕はその時から感じていたんです。だから僕は杵築に帰って25歳頃に有機栽培を始めたんです。

とはいっても、実は僕の有機栽培は、「無農薬栽培」ではないです。海外から入って来た虫などを防ぐために最低限の農薬を使っています。8月に一斉にみんなで農薬散布するんですよ。有機栽培の基準は、有機JAS※というのがあってすごい項目が多いんですが、僕は僕なりに自分の基準で実行しています。僕のみかんの方が本物の有機栽培に近いんじゃないかなと思います。有機農業って本格的にするとすごい時間がかかるんですよ。普通だったら葉に付いた害虫を殺虫剤で殺せるけど、無農薬にこだわる人はどう思うと思う？僕たちはねテデートル（手で取る）と言っているけど。小さな虫一つにしても手で取るから、作業にすごく時間がかかる。



みかん畑からは別府湾が一望できる。
「この景色が好きで帰ってきたようなものですよ。」
この山はかつて多くの農家がみかん栽培をしていたが、今では小形さんの畑だけとなってしまった。

気候に合わせて作業を変えたり工夫をして、だから有機栽培って江戸時代に戻っているようなもんだもんね。

※有機JAS…農林水産大臣が定めた品質基準や表示基準。農薬や化学肥料などの化学物質に頼らず、自然界の力で生産された食品を表しており、農産物、加工食品、飼料及び畜産物に付けられている。（参照：農林水産省ホームページ）

みかんの木を植えてから実がなるまで

みかんの実は、木を植えてから次の年にはもうできるんですよ。こんな小っちゃな木があるけど、実を作ろうと思ったらできるんですよ。花がつけば、その花を大事にすれば、もう木を植えた次の年にはなるんですよ。実がなるってことは、木の栄養が実にいつちゅうから木が大きくなれないんです。だから、わざと実を作らせない。春、花が咲いても、もぎ取って、栄養が木に行くようにする。そして、木を大きくして枝を増やす。もし夏、実ができたとしてももぎ取って、そこからまた芽を出させて木を大きくする。それで、まあ早かったら4年目、もうちょっと木を大きくしようと思ったら5年目ぐらいから、僕は実をならしていく。

あまり木を大きくしすぎてもね、美味しいみかんは作れないのよ。ちっちゃい時に、ある程度ストレスをかけないと、実がつくものってそういうのがあって結構大変なんですよ。

ストレスって悪いように言われるじゃない。でもストレスっていうものは必要なの。スポーツ選手ってもの凄くストレスかけてる。筋肉をつけるってことはストレスをかけていること。それで、身体能力を上げるんですよ。ストレスかけて筋肉を鍛えていくの。ストレスって外部的刺激だから、みかんなんかでもそうなんだけど、実をどんどん落としていくと、おいちゃんのお腹みたいになっちゃうんだよ（笑）。木が太るだけなんだよ。そういう木になった実は、あまり美味くないんだよなあ。そういうのはみかんを作り出してからわかったんですよ。



一回木を大きくしてたくさん実を取っちゃうと、木の方が大きくなってしまって、美味しいみかんができない。実がなる状態はストレスで、だから実がなると木が太らなくてこの形になっちゃうんですよ。

みかんの木の寿命

みかんの木の寿命はね、伸ばそうと思ったらいくらでも伸ばせるの。大分県の津久見市には江戸時代中期ぐらいからのみかんの木があるんだけどね。だから、植物は生命力が強いから長く寿命を生かそうとしたら、50年くらいは大丈夫なの。ちょうど我が家の前にあるのは、40年目。

だけど、その家の前の木は樹脂病になったんですよ。日が燦燦と当たってたから。日光を当てたらもつとうまいみかんができるって思って、周りにあった木々を切ったんです。そうしたらとんでもなくてね。皮がひび割れ始めた。普段日焼けしていない人が日焼けして、火傷みたいになった状態と同じですよ。つまり、長く生かすには、みかんの気持ちになる管理が大事っていうことですね。



白い筋が「アルベシ」。「うちのは畑の味がするの。」

食べてみて。これはね、「宮川」って品種でね。僕が小さい時からあるやつ。うちのはね、香りが濃くてね、美味くてね。だから、電柵してないとイノシシが凄く食べるのね。今年山にエサがないから降りてくるのよ。

これ、まだ皮がパリパリでしょ。普通だいたい3日くらい置くんですよ、そしたら、皮がしな～つとなるの。

これ「アルベシ」って言うてみかんの白い筋のことなんだけど、畑の味がするの。1週間くらい間あけると、酸味が抜けて甘くなるんですよ。

ハウスみかんが作られる理由

ハウスみかんって、みかんのない時期に出荷して、早かったら5月から7月に出荷してます。ハウスみかんは、ハウス施設の中でビニールを掛けて、加温機で暖かくして花を早く咲かせて作ってます。ハウスにすることによって早く出荷することができます。要するに、みかんの出回っていないときにスーパーに並べて皆さんのお口に届くように。そしたら、相場がガーンともう、露地みかんの100倍くらいの値段になるんですよ。だから露地みかんが1キロあたり100円だとすると、ハウスみかんは1000円くらい。スーパーに並べたら、6個でね500円くらいだから1個100円くらい。10個で1,000円くらい。



「手抜きなのよ」と言いながらも、毎日の観察で、その日のみかんの状態に適した手立てを考える。

自然災害による影響

この前の台風で、ビニールハウスが破れたのよ。雨風強くてね、まあ大丈夫だと思っていて、「あー、あまりたいしたことなかったな」って思ってハウスに来てみたら、たいしたことあって。ちょうど今出荷している品種は今日、明日くらいで終わるんだけど、それから1週間くらいオフになるから、僕は台風の被害の片付け。台風は大変ですよ。

昔、「マーコットオレンジ」っていう品種をハウスで作っていて、台風でビニールが破れて。お盆前だったのかな、大きい実になって、きれいな実だったのが、夜中の12時くらいにビニールがずれてきて。ビニールハウスってバンドで留めてるんだよね。だけど、台風は風が強いじゃない。そしたらビニールがパァーって上がっちゃうんだよね。そうさせないためにね、奥さんもどんどん作業してたんだよ。そしたら一番端の所がね、やつぱ

りズレてきて、そのままにしてたらハウスがだめになっちゃうのよ。でも奥さんのおかげで助かったんだよ。それでもあの時 300 万くらい売り上げが飛んだんだけどね。

みかん栽培においての台風の被害は、ハウスの被害が主だけど、みかん自体は、実が風で擦れて傷ついて、この時期に台風が来られて実が擦れるとみんな腐っちゃう。8、9 月ってあまり着色してなくて青くて固いでしょ。大きくなって色が着きだすと柔くなるでしょ。だから枝とかで擦れちゃうと傷ついちゃう。だから、風がバンバン当たっちゃうと腐っちゃうんです。



ハウス内のデコボンも、様々な工夫が施されながら栽培されている。

GAP ～ 3 つの「うまい」みかん～

農業の中に、GAP(Good Agriculture Practice) っていう、良い農業の生産過程を作ろうという基準があるんですよ。

その中に、大きな三つの木々(柱)があって、一つは農業に携わる人たちの【労務管理】、働き方の基準を定めています。例えば、服装からきちっと安全作業靴を履く等、決められていてね。こういう労務管理は要するに、働く人を守るんですよ。年に 1 回は審査があるんですが、チェックされて悪いところがあったら、改善しています。毎年 1 回は何かしらあるんですよ。

二つ目は【品質管理】っていうのがあり、みかんだったら、みかんの品質管理。それに対する品質管理の項目 100 何項目もある。

僕の場合だったら【美味くて・安くて・安全】のこの三つを栽培目標としてあげているんですよ。「三つのうまい」があるみかんを作る。

そして、三つ目はどのものに対しても当てはまるんだけど【倫理管理】、人として最低限守らなきゃいけない。要するに、校則みたいなものよ。みかんづくり一つにし

てもやっていい葉等、全部決められているの。そういう規則を守るっていうのを倫理っていう言葉に置き換えているんだけど、人間の道徳と一緒に。

それら三つの柱が生産工程を良くしようということにつながりますよ。オリンピックの選手村とかで出される食べ物は、GAP で認証された農産物じゃないと使えないってなっちゃったんですよ。僕はね、GAP で認証される農産物を 10 年以上前からしていたんだけど、他の農家はね、みなさん慌てて勉強し始めてね。

僕が GAP に対して一番良かったと思っているのは、自分の労働の仕方をね、考えさせられたことかな。真夏に肌を真っ黒で焼けてると、GAP の審査員の人 came した時に、「小形さん、日中の暑い時から仕事してませんか？」って言われて、褒めてくれるかと思ったら、「あなたバカじゃないの？こんな暑い時から畑出て！」って怒られました(笑)。

だから、労働の仕方っていうのは、人を尊重して、仕事するという。このことが僕の農業の在り方を作ってくれたんだ。



苦勞を乗り越えて

父が亡くなった年は過剰にストレスがかかってしまって、心身共に抜けてました。この年になるまでいろんな人の死に関わってきたけど、まだまだ生きてくれると思っていた父が、ある日突然、救急車で運ばれて。まさかと思うじゃないですか。覚悟はしていたけど。奥さんがいなかったらどうなってたんだろう。みかんやるってより、生きるってことに張りがなくなってしまう。だから、作業もどんどん出来なくなっちゃって、夏は 2 週間ほど経ったら草がボーボーになってしまう。草をどうにかしなきゃと思って、とにかく刈って、夏は暑いから朝早くから除草作業をしたんです。

もうあと 30 分くらいでこの一列終わるからと思って、

9 時前くらいまでガンガンやってたら、全身痙攣みたいになって。どうにか這いつくばって車に乗って、クーラー入れて水飲んで。このまま続いたらおかしいなと思って、病院に行ったら「熱中症です」って言われて。いろいろ調べたら血糖値も高くなっていて「即入院してください。」って。父の死から極度のストレスがかかっていたのに、急に仕事に戻ろうとして、熱中症になってしまいました。

愛されるみかん

やっぱり喜んでくれる人がいるってことが頑張れる理由ですね。僕が 50 代の時から皆さんに美味いって言ってもらっていて。その頃から奥さんが販売所で直接売って、そこで買ってくれた方のお孫さんが、このみかんの味を知ったら、他のみかんを食べなくなったんですよ。そんなこと言われたら頑張るしかないじゃないですか。そしてそれなりにやったことが認めただけだと嬉しいじゃないですか。「来年もおいちゃん頑張って作ってよ〜」って言われると、暑いけどなあって思いながらも出来ちゃうんです。



販売所である「SUNNY FARM」。「ここでしかみかんは買わない」というファンは多い。

過去の農業・現在・これからの地域農業

ここはね、昔、辺り一面みかん畑だったんですよ。僕が小学校 4 年のとき日本の農業を近代化していこうってということで、農業構造改善事業が始まって、みかんを植えたんです。全国からみかんの生産者がここに集まって全国大会をしたの。バスも 30 台くらい来てね。でも、今はみかん畑がたくさんあった面影がもうないです。うちの畑だけになってしまった。

でも、例えばね、村で営農組合を創って、地域のみんなで休耕田をなくそうって言って水田を復活させているんですよ

僕は、そんなふうに、これからの農業はみんなで協力し合って農地を守って、水田風景を守っていけたらいいなと思います。



[取材日：2020 年 8 月 29 日・10 月 24 日]



小形 雅彦 【おがた まさひこ】

生年月日：昭和29年8月16日

年齢：66歳

職業：農業（柑橘栽培）

略歴

▶ 杵築市出身。大分県立杵築高等学校卒業後、東京農業大学へ進学。

昭和55年千葉大学大学院園芸学研究科卒業

平成17年～20年 杵築市農協柑橘研究会会長

平成17年～20年 大分県柑橘研究会副会長

平成22年～令和元年 大分県指導農業士

平成21年 果樹産地活性化プラス10運動推進コンクール

農林水産大臣賞受賞

令和2年 大分県功労者表彰（農林水産）



【取材を終えての感想】

聞き書きを通していろいろな経験を積むことができ、いい刺激となりました。今回名人として取材をした小形さんはとてもフレンドリーな方で、みかんの説明の中でときどき冗談を入れてくれ、私たちを和ませてくれたおかげで、緊張の糸を解くことができました。

私自身、みかんが大好きでいつも消費者としてお世話になっており、今回生産者側のほうについて様々なルール等、知ることができよかったです。また、最後にみかんを小形さんから頂いたのですが、甘酸っぱく、みかんの皮がパリパリして食べ易く、普段ならば避けて通るみかんの筋も美味しかったです。

農業についてのお話以外にも、小形さんが勉強をすることが好きになったきっかけの話等を聞いて、勉強に対してもっと前向きになろうと思えるようになりました。そして、より一層人生を楽しく生きていきたいと思いました。

今回の聞き書きで、小形さんや講師の方をはじめとした皆様ご協力ありがとうございました。

（1年 安部 瞳：写真右）

私は今回初めて「聞き書き」に参加しました。最初は何を聞いたらよいのか、どんなことを話せばよいのか分からずとても不安でした。しかし、名人の方が気さくに話してくださり、安心して取材することが出来ました。

名人の話してくださった話、一つ一つが深く胸に残っていたので、この話を読んでくれる方に伝えることが出来るように文字起こしを取り組みました。みかん農業について知らなかった苦労や、やりがいを詳しく知ることができ、また決して農業をすることは楽なことではないと知り、貴重な体験をすることが出来たので良かったです。頂いたみかんもすごく甘くてまた買える機会があったら買いたいと思いました。

今回の体験で学んだことをこれからの生活に生かしていきたいです。

（1年 金丸 彩花：写真右から2番目）

こういう体験は、必ず自分の将来に役立つと思って、今回参加しました。最初、希望者が僕一人で心配だったけれど、結果的に3人で取材でき、最高の体験になりました。将来、地域に関われる職に就きたいので、この活動は自分の将来のためになったと思います。

この聞き書きでは、コミュニケーション能力や、臨機応変な対応、大事な要点をしつかり録音、メモを取ることが必要とされました。特に、コミュニケーションと録音は大事でした。大事なことを聞いたり、疑問に思ったところを質問したり、聞いたこと、答えてくれたところを録音しておかないと、文字におこすときに、何を言われていたのかわからず、名人の意見と違うことを書いてしまうかもしれません。この活動を通してそう感じました。

聞き書きは、自分の視野が広がるいい体験です。地元や、農業に興味のある人は、ぜひ参加してほしいと思います。今度は、3人でボランティアとして何かお手伝いできたかなと思います。

（1年 吉田 悠人：写真左）

マコモダケの栽培について

蔵本 学（大分県豊後高田市田染小崎）

聞き手：廣瀬 雄太郎・宮垣 康次郎（柳ヶ浦高等学校 普通科）

プロフィール

名前は、蔵本^{くらもと}学です。生年月日は、1979 年 11 月 11 日です。住所は、大分県豊後高田市田染小崎で、出身は、広島県福山市です。

私は、農業のある暮らしがしたいということで、こちらに移住してきました。きっかけは、こちらに旅行で来て、農家民宿に泊まったときに野菜の収穫体験を生まれて初めてしたのですが野菜が新鮮で、喜びを感じることができました。日常的に農業を自分もぜひやりたいと思い 2011 年の 6 月に移住してきました。現在は、豊後高田市の中心部で中高生対象の学習塾を経営し、生徒の学習指導や進路指導をしながら、田染荘の保存活動に取り組む「荘園の里推進委員会」の事務局長をし、さらにマコモダケも栽培しています。

マコモダケとは、どんな野菜??

マコモダケという野菜（作物）について、まず発祥の地ですが、詳しくはわかりませんが、中国・台湾・東南アジアで栽培されているようです。ここ田染小崎地区では、平成 14 年から地域おこしの一環で、栽培

を行ってきました。なぜマコモダケかというと宇佐神宮のご神体が「薦枕」（マコモを束ねて作った枕）だったからです。ここ田染荘が、宇佐神宮の荘園だったことからストーリー性のある作物をつくろうということで始まったと聞いています。豊後高田市の地域振興作物に指定されています。



採れたてのマコモダケ

栽培をはじめたきっかけと水の管理について

たくさんある野菜の中で、マコモダケの栽培することにした理由は、一言でいうとご縁です。2012 年

から栽培をしているのですが、はじめから個人でやろうとしたではありません。この地域に住んでいた若い女性の方がグループで行おうとしていたものを手伝う形で始めました。栽培は水の管理等することが多くて、その女性の方は他にも仕事があり忙しく、作業が難しくなって、私にやってくれということになりました。

こちらに移住してきたのも、農業のある暮らしをしたかったので、田を借りることができたのは、「渡りに船」というふうに思いました。なぜなら移住者が、移住してすぐに田を借りることは、なかなか難しいことと思うからです。



マコモダケの苗耕

最初は 4a(アール) すなわち 400㎡でしたが、草刈りや水路掃除などの活動を地域の皆さんと一緒にすることで、地域の方から、他の耕作放棄地でも作らないかと声をかけていただき、今は 10a (1000㎡) にまで拡大しています。豊後高田市の統計によるとマコモダケの栽培面積は 17a とのことですので、面積で見れば半分以上を私が作っているということになります。

マコモダケの収穫について

そもそもなぜマコモダケは日本であまり普及していないかという理由ですが、ひとつは旬がたいへん短く、収穫できる期間も短いからです。収穫時期は、9月下旬から 10 月にかけて行うのが一般的です。

収穫の時期が年に 1 回だけで、水田で栽培するマコモダケをビニールハウスの中でつくるのは厳しいと思います。そして年に 2 回収穫しているところは多分日本全国ないと思います。

1 か月ぐらいの間に、収穫そして販売をするわけです。もう一つの理由は、基本的に、農作業は機械で



マコモダケの収穫の様子

きないので、手作業が中心となります。

特に大変なのは、植え替えですね。普通、稲は、苗を機械で植えることができますが、マコモダケはできません。収穫もコンバインでできませんので、自分で順番に切るんですね。田んぼを見渡して収穫できるものを見つけ出して、順番に刈っていくということを手作業ですということになります。一度にまとめてできないということです。その意味で手間暇は、結構かかります。これらの理由であまり普及していないと考えています。

最近は、テレビでも取り上げられたりして、知名度は上がってきているように思います。

出荷場所について

日本全国でマコモダケを有名にするために、「マコモサミット」というマコモダケ生産者たちの集まりが 2 年に 1 回あります。今年はコロナの影響で残念ながら中止になりました。2012 年に三重県で開催された会に参加したんですけど、集まった皆さんはどういう工夫をして栽培・加工・保存・販売しているかなど



マコモダケを確認

話を聞いたりすることにより、勉強をしているところ
です。

収穫の時期や食べられる旬の時期は、先ほど言いま
したように、9月下旬から10月にかけてです。マコ
モダケの種類は何種類かありますが、ここで栽培して
いるのは、「紅一点」という種類です。結構いろんな
所に出荷していきまして、田染地区内はもちろんです
が、豊後高田市内の昭和の町や真玉海岸などの飲食店
ですとか、宇佐市や中津市などです。あと別府市のイ
タリアンレストランやフレンチレストラン、大分市の
BARにも出荷しています。2020年は、JRクルーズ
トレイン「ななつ星」でもうちのマコモダケを使った
料理が提供されました。

鮮度が命と思っているので、朝収穫したマコモダケ
を、昼までに選別して、午後私が直接、各お店に配達
に行きます。忙しい日は、妻に手伝ってもらうことも
あります。収穫したその日のうちにお届けすることに
こだわっています。



新鮮なマコモダケ

マコモダケの食べ方

マコモダケは結構保存がむずかしく、冷蔵庫に入れ
ないと見た目が悪くなるので、基本的には飲食店に出
荷しています。皆さんたちが行くスーパーなどでは、
冷蔵して販売してもらえることが少ないので、スー
パーには基本的に出荷しません。冷凍をして保存して
販売することは可能だとは思いますが、大々的にする
となるとお金がかかるので、うちのような規模ではで
きないのが実情です。確かにマコモダケは旬が短い
ですが、現在は旬を知らなかったり、大切にしない人が

多い傾向があります。マコタモダケを通じて、食べ物
の旬を大切にすることをもっと意識してもらえたらと
思っています。

マコモダケは、基本的にくせがないので、生でもお
いしいです。収穫直後は、サラダにもできます。火を
通すと甘みが増していきます。なので和食であれば、
てんぷらがおすすめてです。和食で長持ちさせるのであ
れば、きんぴらにして、真空パックに入れて、一年以
内で食べるようにします。「田染小崎の荘園の里」の
女性部ではそうしています。またバーベキューなどで
アルミホイルに包んで炭火焼にして食べてもおいしい
です。あとイタリアン料理のパスタに入れるとか、お
肉との相性も良くて炒め物にも使われます。もともと
中華の高級食材としても使われていますので、中華料
理にももちろん合います。



マコモダケを使った料理

栽培などをするための準備の 取り組みについて

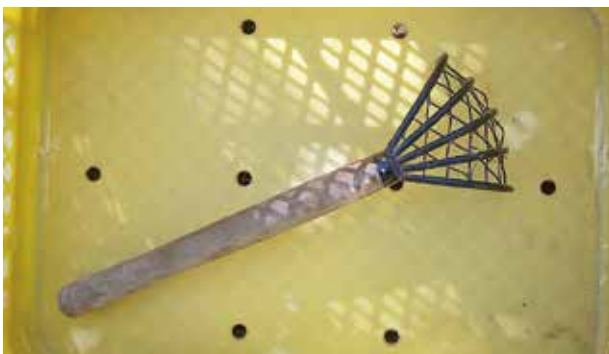
栽培についてですけれども、基本的に水が大変重要
な作物ですので、できるだけ水を田んぼに入れるよう
にしています。お米よりもはるかに水が必要です。お
米は田んぼを乾かししたりしますが、とにかくマコモダ
ケの田んぼは、水を切らさないようにすることが大切
です。雨の多い時はいいのですが、耕作放棄地だっ
たところは水持ちがよくないので、雨の少ない時は3
日に1回は水を入れています。しかし周りの人も水
を使うのでよく「水引さん」（田んぼの水路を管理す
る人）に相談をして水を入れます。

また台風が強敵です。葉の高さが2メートルぐら
いあって折れやすく、葉が折れるとそこから傷んでしま
い虫が発生するので、台風の後には折れたところを極力
取り除いていきます。あとは、だいたい1.5メートル
間隔で植えますが、除草剤や農薬を一切使用しません
ので、草がけっこう伸びます。その草を取り除くこと、



特殊な草刈りの歯

これが一番大変です。田んぼが乾いていれば草刈りをするのは楽ですが、先ほど言いましたように田んぼに水が張ったままの状態で行うので、草刈りの歯は特殊なもの（写真上）を使用して、草刈りを行っています。草刈り機も普通の草刈り機で行うものとは別に、マコモダケの田用にもう一台持っています。足を田にとられやすいので、転倒しないように、またマコモダケを傷つけないように注意して行います。根のまわりは、忍者クマデ（写真下）を使用しています。マコモダケしか栽培していませんので、時間をかけて、夏場はほぼ毎日午前中は草刈りをしています。



忍者クマデ

高校生のみなさんへ一言

将来高校を卒業して、農業で生活するのであれば、実家が大規模農家でなければ難しいのではないかと思います。新規ではじめるのは、補助金がしっかり出る作物をやるとしても、なかなか大変だとは思いますが。マコモダケは機械とかには、お金があまりかかりませんが、お米だとコンバインなど 100 万円単位のお金が掛かります。ですから農業一筋というより仕事をしながら、兼業農家の形であるのが現実的ではないかと思います。

最後に高校生みなさんに向けてですが、先ほども言いましたように農業で生活をするというのは、農家の

方でないかぎり現実的ではないですけど、皆さんは食事を取られるわけですから、買い物をするときに、米やマコモダケなどの野菜が、地元で作られているものかどうかを意識して選んでもらいたいと思っております。また高校を卒業されたら進学や就職をすると思いますが、大分の野菜は新鮮でおいしいので、大分を離れたとしても取り寄せとかそういったことも考えていただければありがたいと思います。

[取材日：2020 年 10 月 5 日・12 月 16 日]

Profile



蔵本 学【くもと まなぶ】

生年月日：昭和54年11月11日

年 齢：41 歳

職 業：農業（マコモダケの栽培）

略歴

▶ 広島県福山市出身で、農業のある暮らしを希望し、2011年6月に豊後高田市田染小崎に移住する。

現在、豊後高田市の中心部で中高生対象の学習塾を経営し、田染荘の保存活動に取り組む「荘園の里推進委員会」の事務局長をする傍ら、マコモダケを栽培し出荷している。

【取材を終えての感想】

今回はじめて、このような機会でもコモダケという野菜の存在を知ることができました。はじめは、どのように質問をすればよいかわからなかった不安なことがありましたが、名人の方がたいへん親しみやすく質問もしやすくいろんなことがわかりました。

ありがとうございました。

(2年 廣瀬 雄太郎：写真中央)

今回マコモダケについて、全くわからず何をどう質問をしてよいかわかりませんでしたが、名人の方の栽培の方法や始めたきっかけなど、農業の一部だとは思いますが、たくさんを知りました。次回も機会があれば、また取り組んでいきたいです。

ありがとうございました。

(2年 宮垣 康次郎：写真右)







世界農業遺産

Globally Important Agricultural Heritage Systems

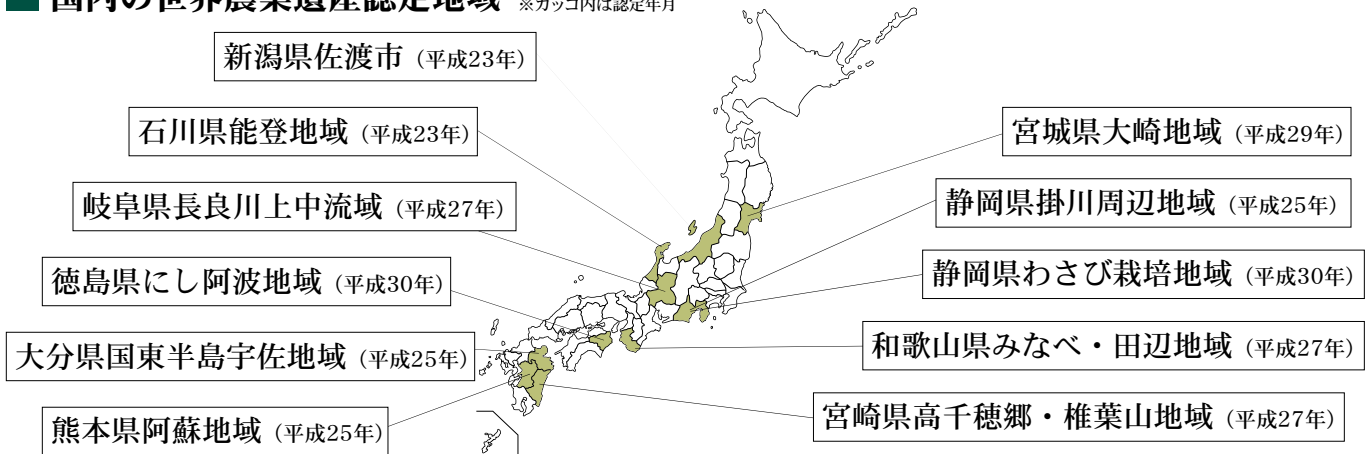


世界農業遺産とは



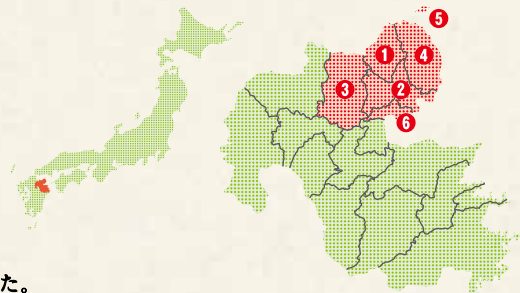
世界農業遺産は、世界的に重要かつ伝統的な農林水産業を営む地域を国連食糧農業機関（FAO）が認定する制度です。

国内の世界農業遺産認定地域 ※カッコ内は認定年月



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、
水稻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んでいる。
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 ④ 国東市
 - ② 杵築市 ⑤ 姫島村
 - ③ 宇佐市 ⑥ 日出町
- ◎面積: 1,323.75km²
◎人口: 167,992人、うち農林漁業者数10,208人（平成27年）
◎気候: 温帯湿润気候（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（田楽荘）





表紙

- ① 原木しいたけ
- ② ほだ場
- ③ クヌギとため池
- ④ 田染荘かけぼし
- ⑤ 大分農業文化公園コキア
- ⑥ 両子寺仁王像(冬)



裏表紙

- ⑦ 三嶋社
- ⑧ カボスと七島蘭工芸品
- ⑨ 奈多八幡宮
- ⑩ 田染荘(イルミネーション)
- ⑪ 長安寺 紅葉
- ⑫ 七島蘭刈取り

令和2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

令和3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

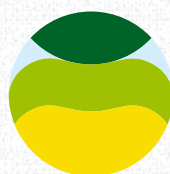
〒870-8501 大分県大分市大手町 3-1-1

TEL 097-506-3525

印刷：株式会社 プリメディア

禁無断転載 複写

※表紙及び裏表紙の写真については、国東半島宇佐地域世界農業遺産写真コンテスト及び
大分の農業・農村写真コンテスト、国東半島宇佐地域世界農業遺産フォトコンテスト 2020 の作品です。



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

