



国東半島宇佐地域世界農業遺産

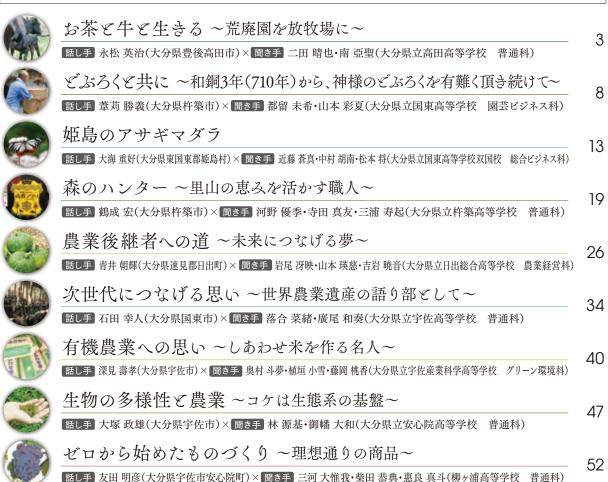
高校生「聞き書き」作品集





Contents

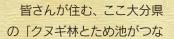
Column 「他人ごと」が「自分ごと」に変わるとき / NPO法人 共存の森ネットワーク 事務局長 吉野 奈保子 2





「他人ごと」が「自分ごと」に変わるとき

吉野 奈保子



ぐ国東半島・宇佐の農林水産循環」は、平成25年、 世界農業遺産に認定されました。

降水量が少なく、水の確保が困難な国東半島・ 宇佐地域では、農業用水を得るために、ため池を つくり、効率的な土地・水利用を行ってきました。 この用水の管理は、地域の人々が共同で行ってい ます。また、ここでは原木しいたけ栽培が盛んに 行われていますが、ほだ木となるクヌギを伐採し、 萌芽更新させることで、生物多様性や里山の景観 も保全されています。「農林水産循環」は、この ような人々の生業や営みが背景にあってこそ成り 立つものであり、それを欠かすことはできません。

この世界農業遺産の「聞き書き」は、農林水産 循環の担い手である地域の皆さんの知恵や技術、 想いを、高校生が取材し、記録する活動です。

今年度は、有機農業を実践する方、果樹栽培を行っている方、茶の栽培や酪農に取り組んでいる方、狩猟やどぶろく作りの名人のほか、生態系の研究や保全、世界農業遺産の普及啓発に取り組む方々を、高校生が取材しました。

高校生は、それぞれの方のご自宅や作業場を 訪ね、お仕事や地域の活動を中心に話を聞きます。

いつ、どこで、誰が、何を、なぜ……と、ひとつひとつ丁寧に質問を重ねていくと、その方の人生や想いが、具体的に浮かびあがってきます。

取材内容は、すべて録音します。その録音データ を書き起こし、さらに読みやすく整理して、作品 に仕上げていくのです。

高校生は言います。

「録音を文字に書き起こしたことで、名人の思いがじわじわと伝わってきた」

「文章を構成する難しさ、言葉を選ぶ苦労が身に しみてわかった」

「言葉ひとつひとつが心に響いた」

人の話は、ついつい聞き流し、わかったつもり になりがちですが、「聞き書き」という手法では「書 き起こし」を丁寧に行いますので、その過程で、 高校生は何度も内容を反芻し、理解していきます。 何日もかけて、ようやく作品が仕上がったときに は、大きな達成感を得るとともに、さまざまな想 いを抱きます。

「名人が語ってくださったときの表情は、とても幸せそうでした。私も将来、やっていてよかったと思える職業につきたいと思います」

「参考になる話、勇気づけられる話をありがとう ございました。自分の将来の不安を話すと、大丈 夫と、強く背中を押されました」

「この作品を読んだ人には、今まで以上に地域の ことに関心をもってもらいたいと思います」

恐らく高校生にとって初めての取材は不安だったことでしょう。でも、話を聞くうちに次第に打ち解けて、その方の仕事や地域に対する興味が沸いてきます。そして何より話し手の方に共感し、信頼し、尊敬するようになり、いつの間にか、「他人ごと」だと思って聞いていたことが、「自分ごと」のように思えてくるのです。世界農業遺産の価値は、このようにして人から人、世代から世代へと受け継がれていくものかもしれません。

名人の皆さんと出会えたことは、高校生にとって大きな喜びでした。この出会いを糧に、彼らは、自分なりの志をもって、社会への一歩を踏み出していくでしょう。

次世代のこれからの活躍に期待したいと思います。そして取材にご協力いただき、高校生と真摯 に向き合っていたただいた皆様に、心から感謝申 し上げます。ありがとうございました。

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。農山漁村をつなぎ、 次世代を育成する活動に取り組んでいる。



生い立ち

名前は永松英治です。生年月日は昭和24年7月25日です。生まれた時からずっと田染地区の蕗に住んでいます。田染小学校、田染中学校出身で、高校は四日市農業高等学校(現在の宇佐産業科学高等学校)に通いました。部活は小学校から高校までずっと剣道をしていました。それから大分県立実践大学校でお米の栽培とお茶の栽培の勉強をしました。もう昔は小さい頃から親に「跡取り、跡取り」と言われていましたね。

うちの父が昭和21年に戦争から帰ってきてから農業を始めました。最初のころはお茶だけじゃなくて、イネやシイタケも作っていました。私は20歳の時に大学校を卒業してからすぐ農場を継いで、だんだんお茶を増やしていき、お茶の専業農家になったわけです。

昔と今の田染ではそれはもうずいぶん変わりました。 昔はものすごくいっぱい田んぼや畑があって、車とか 行かれないようなとこばっかでね…。妻が妊娠した時 に「流産したら悪いからここから出らんがいいよ」っ ていうぐらい、離合もできないような狭い道路で砂利 の道だったんですよ。道路が良くなるとなんというか 活動範囲が広がって、農業はやりやすくなりますね。

六次産業化への取り組み

今は飲み物が多様化してたくさんあるからね。あとは食文化が変化して、朝、パンを食べるようになったり、田舎でも人が来たら必ずお茶を淹れるっていうのもなくなってきていますしね。間食も増えてお米も食べなくなってお茶の消費は落ちていますよね。昔は静岡の市場に荒茶のまま出していて値段もよかったんですよ。でも今はどんどん値段も下がっていって直接消費者に売らないとお金が入ってきません。それに大分にはお茶を扱う市場もないので、農協とかの葬式のお返しとか自分で販路を広げていきました。



永松さん夫妻

最初始めた時はなかなか売れなかったですね。豊後 高田とか宇佐とか山香、それくらいの範囲で売ってき ました。昔は近所で消費して飲む人が多かったので、 そこまでしなくても良かったんですけどね。今は大分 県全体に販路が広がつていつて、作った分は全部売れ てますね。1年前から、夏場の暑い時でも飲みやすい ティーパックの水出し煎茶やスティック茶を作って売 っています。それだと子供でもあまり苦くないしけっ こう売れてますよ。それから色を良くするためにかぶ せ茶をしたりとか、工夫をしています。やつぱり小売 りのおかげで決まったお客さんがついてくれて、1年 に数回お茶を買いに来てくれて、そこでお茶を飲みな がらいろいろ話して、1年分買って帰ってくれたりす る人もいるんですよ。お客さんからおいしいと言って くれるのが一番お茶を作っていてよかったなというと ころですね。

茶葉の栽培から袋詰めまで

お茶の栽培の年間作業は春、夏、秋、冬に4回肥料をやります。冬の間はず一つと枝が伸びたのを整枝をするぐらいですね。また春になると芽出し肥えをやって、4月25日ぐらいになると新芽が出ます。新芽が、4月に入って20日間ぐらいかけて10cmぐらいまで伸びる。それから、今は乗用で1人で摘める機械があるので、それで茶葉を摘みます。

摘み取ったものは生なんです。それを蒸すのに製茶工場まで持って帰って蒸し器にかけて蒸す。蒸したのをだんだん乾燥していって、荒茶というお茶ができる。ここまで茶葉を摘んでから4時間ぐらいでできます。できあがったものを大きい真空の袋に入れて、摂氏5℃の倉庫があるので、そこで蓄えておきます。でもそのままだとまだ不揃いで長かったり短かったり大きかったりするのが入っているので、必要なだけ出してきて、それをふるいにかけて選別をします。そしてちっちゃいのばっかりをそろえて、それを自動の機械で袋に詰めます。仕上げに1日ぐらいかかって次の日に袋詰めをするので、まあ摘み取ってから3日ぐらいで消費者に届きますね。

お茶栽培の繁忙期

収穫の時期は忙しいですね。新芽を摘む時に、雨が 降ったりして茶の収穫時期を逃してしまいそうなとき は焦りますね。国東にも茶園を作ってるんですよ。ここはもう中山間というか山のほうで内陸の気候だけど、国東は海に近いとこで暖かくて霜がないから1週間早く摘めるんですよね。おんなじ品種でも摘む時期が違う。あつちが摘むのがすんでから今度こっちっていう具合で。4月20日から7月2日ぐらいまでは、お茶の収穫の時期で忙しいんですけど、あとはそんなに忙しくないです。まあほとんど管理、年間を通じてお茶の管理はしています。収穫がすんだら肥料をやったり防除をしたり整枝をしたりします。

私以外でお茶にかかっている社員が3人います。あとはパートの人とか、研修生がいたりとか。お茶の袋詰めなんかはうちの奥さんと娘とパートの人とかでして販売している。家族全員で協力して働いています。

お茶をおいしくする工夫

お茶のうまみはアミノ酸なんですけどそのアミノ酸 のもとになるのが窒素なんです。肥料の3要素といっ て窒素とリン酸とカリウムの3つがある。その茶葉 のなかで窒素含量が高いほどお茶のうまみが出るん で、試験場でこの窒素含量を計つています。6%以上 あるとすごくおいしくなるんだけど、うちのスティッ ク茶は6%以上のものだけを使って、業者に送ってス ティック茶を作ってもらっている。スティック茶は最 高級のお茶を粉末に加工し、個包装しています。そ の6%以上にするために7割ぐらいの日光を遮断する 真つ黒い寒冷紗をかぶせる「かぶせ」という作業を、 一番茶の摘採前に10日間ぐらいする。摘む時期も関 係するので、できるだけ早めに摘むと 7%以上の茶葉 ができる。二番茶になると温度も高くなるし日光も いつぱい降るので、窒素含量がどんどん減つてくる。 なので、もう「かぶせ」はしません。二番茶はうちで は7割ぐらいを伊藤園さんにドリンク原料用に送って います。一番茶で、八十八夜ごろまでにとれるお茶が 一番おいしいですね。二番茶は6月2日から6月末日 まで摘みます。

育てている品種は早く芽が出る品種から遅く芽が出る品種まで12品種あります。早生から中盤にできるやつから晩生まで。そうすることで摘採する時期がずれるので作業が集中しなくて楽になるわけですよね。お茶は品種によって味が全然違うのでいろんな品種が入っていると、できあがってからブレンドして売る時に味が良くなるので、まあ都合がいいです。単品で飲

むよりもいろんなお茶をブレンドして飲むほうが味に 深みがあって、おいしいのができるんです。



永松さんの育てる茶葉

放牧を始めるきっかけ

最初から牛に興味があったわけではないけど、荒廃した茶園があって竹林になっていたんですよね。5ha くらいのその土地を開墾して、大分県のレンタカウ制度*があったので、その制度を活用し、電柵を張って最初は2頭から牛を入れたのが始まり。牛は非常に自然に強いので、全くほっといてもジャングルの中でも生きていけるぐらいですよ。

※レンタカウ制度…農林水産研究指導センター畜産研究部から 放牧試験牛を貸し出す制度。

富貴茶園独自の放牧方法

うちの牛の飼い方は全国的に珍しくて誰もやったことのないやり方をしていて、ちょっと注目されています。夏の間だけの期間放牧とか、母牛と子牛は別に放牧するっていうのはあるんだけど、うちでは今は「周年親子放牧」を取り入れています。周年というのは「1年ずっと」という意味です。今は広い20haぐらいの牧場で放牧しています。牛舎がないんで、牛は1回も小屋の中に入れないでずっと牧場で暮らす。給餌所があって1日に2回餌をやります。小屋の中に閉じ込めておくと病気になりやすいんだけど、自然の中に出ていると非常に病気になりにくいんですよね。夏の熱いときなんかはところどころに木を残してその中に牛がおれるようにします。

牛を飼う経費も大体普通の3分の1ぐらいですむんですよ。まず牛舎がないから小屋を建てるお金がいらないでしょ。牛を飼うと餌を作るのにお金がかかるん

ですよ。トラクターだとかいろんな機械を使って餌を作ります。でも牛ってイネ科の植物を食べる動物なんですよ。うちはバヒアグラスっていう牧草があるので餌を作らなくてよくて、機械がいらないです。それに動物は排泄するでしょ。糞を処理するのに堆肥センターを作ったりして、堆肥ができたら撒かないといけない。でもうちの牛は全部牧場の中で、あちこちでするから全然堆肥の処理もしなくていい。そういうことを何もしなくていいので機械代が全然いらない。経費も手間もかからないし、病気も少ない。太りもいい。でもこの方法をするような土地がまずなかなかないので他のところはしないんだと思います。

気をつけていることは牛とよくスキンシップをとることですね、特に子牛と。人間もそうかもしれないけど、牛は上下関係がきちっとあるんですよ。強いやつと弱いやつが決まっていて、人間はその上にいないといけない。人間が牛の下にいたら危ない。今50頭いるけど私が一番上にいるんですよ。なんで子牛の頃からちっちゃい竹の棒で結構しばいたりとかもしますよ。しつけは全部私が考えてやって、しないとだめだなと。大きい500kgとかの牛とスキンシップを取るのは大変だけど、ちっちゃいのはできるだけ人間が触ってやったほうが慣れてくるしいいんですよ。最初にほっておくと野生になっちゃって、もう大変です。



親子放牧の様子

子牛の出産とその後

放牧では牛の出産は自然分娩なんですよ。牧場の中のどこかで産まれている。たまに子育て放棄するのもいるんだけど、そのときは私がミルクをやって育てる。初乳っていうのを直接道具を使って胃の中に入れてやるんですよ。人間は産まれたら免疫を胎盤で引き継ぐんだけど、牛の場合は引き継がないんですよ。代わり

に何で免疫を引き継ぐかというと、初乳って言う母牛の最初の乳を飲んで引き継ぐ。母牛の最初の乳は24時間しか効かない。その間に飲まないと牛は死んじゃうんですよ。それを飲めない牛は私が飲ましてやります。これ飲まないと死んじゃう。

やつば難産とか死産とかいうこともありましたよ。 もうどうしても出てこないなっていうときは獣医さん を呼んでロープでくくって滑車で出したりして。子ど もが大きすぎてなかなか出ないなとかあるいは異常 産っていって普通に出てくればいいんだけど引っか かって出てこなくて、獣医さんに出してもらったりし たことも、10年間で2回ぐらいありました。

牛の出荷について

産まれてから子牛を市場にかけるまで大体8~10ヶ月なんですよ。その8~10ヶ月以内にほとんど売ります。オス牛は基本的に売ってしまって、メス牛は保有して母牛として取っときます。それでだんだん増やしていく。オス牛になると去勢して売られてしまいます。実は牧場に種牛っていうのはいません。オス牛をおいといて種をつけると、あんまりよくない。近親交配が増えてくるので、どんどん牛が弱くなってくる。だからいろんな所の種を入れて人工授精させる。ちゃんと血統書で、この牛は肉質がいいとか、体重がものすごく大きくなるとか登録されてて評価のランクがいろいろあるんですよ。血統書のついた牛の種じゃないとお金にならない。

出荷したらすべてその牛に合わせて値段が決まります。系統を見て、品種が良くて、将来ものすごいいい肉が取れるとか、肉牛業者が市場に来てボタンを押して競りで値段をつける。そして買った肉牛業者が20カ月ぐらい飼って、肉にして売り出します。

よく太っていたり、霜降りの肉みたいにサシがよく 入る、動態率*がいいとか歩留まり*がいいとかロー ス芯*がいいとかがいい肉牛の条件ですね。

大分県には市場が2ヶ所あります。玖珠に1つ市場があるので、そこまで持っていきます。玖珠では350~420頭ぐらい集まるんです。オス牛は出荷するまでに300kgぐらいになります。産まれる時がもう30kgぐらいですので10倍になります。

※動態率…牛の成長の早さを表した割合
※歩留まり…加工において枝肉からとれる肉の割合
※ロース芯…肩ロースとサーロインに挟まれたリブロースという部位の断面の中心にある長円形の部分



牛の放牧の様子

牛への思い

やっぱね、最初は牛のことはわからないので不安でしたね。牛を飼ってる専門の人に私の飼い方は「それは誰もやったことがないので絶対失敗するだろう」という風に言われていたんですよ。けどだんだん慣れてきて、失敗せずに成功したんですよ。でも実際こっちがいろいろするというよりも牛に教えられながらやっていますね。日本で初めての飼い方だということで農林水産大臣賞ももらったんですよ。成功した時はそりゃもう驚かれました。

牛は生き物なのでお茶とは全然違いますね。牛はスキンシップをしてやると意外と懐くので愛らしいですよ。植物のほうはあんまり表情がないけど動物は表情があるし、育てるのは面白いですよ。いまうちはちょうど出産ラッシュで、7月に5頭産まれて、8月には4頭で、9月にもまた4頭産まれました。その前もずっと産まれてるので20頭ぐらい、ちっちゃいのがいるんですよ。全部見分けがつきますね。顔でね、特徴をみて。

周年親子放牧のこれから

これから牛は200頭を目標にどんどん増やしていきます。もう今、増やすペースがどんどん上がっていて人も増やしていかないといけないですよね。この方法は土地がないと、頭数を増やせない。うちは幸いなことに土地はあるので、どんどん増やしている。増えた折に困る事とかもあるかもしれないので自分で飼いながら模索していきます。

ちょうど研修生の人が来ていて、その人がかなり仕事をしてくれてますね。東京生まれ東京育ちの人です。 この辺の人はあんまり興味がないのか、都会の人の方 が興味があるみたいでうれしいですね。

視察も月2組ぐらいで年間20件ぐらいはあります ね。以前は今までの常識と違うので不思議に思う人も 多かったのですが、今年で11年経って今では、周年 親子放牧を認めてくれて、これを進めたいと言ってく れるまでになりました。中山間の耕作放棄地が緑豊か な牧場に生まれ変わり、田舎に人が集い、ゆったりと 暮らしていける、そういう放牧の畜産基地にしていき たいです。

「取材日 2016 年 8 月 24 日 · 10 月 6 日]

Profile



永松 英治 【ながまつ えいじ】

生年月日:昭和24年7月25日

年 齢:67歳

職 業:有限会社富貴茶園 代表取締役

略歷

▶大分県立実践大学校卒業後、父の農場を受け継ぎ、茶やシイタケなどの栽培を始める。その後お茶の専業農家となり、六次産業化に努める。平成17年に大分県のレンタカウ制度を活用し、牛の放牧を試験的に開始する。平成26年には放牧の取り組みが高く評価され、自給飼料生産コンクールにおいて、最高賞である農林水産大臣賞を受賞する。現在は、茶栽培と牛の放牧を同時に経営する。



名人と高校生

【取材を終えての感想】

私は、永松英治さんの取材を通して永松さんのお茶栽培や牛の放牧への思いが強く感じ取られました。永松さんは40年以上農業を続けられているということを知り、私もそことができました。また地域の農家の農業についなりました。インタビューの最後では「今日会にあたり、水松さんの農業にまっすぐ向き合っている思いも感じ取られました。今回作品を完成させるにあたり、ご協力いただいた時、そして、やさしく取材に応じてくださったがとうございました。

.....

(2年 二田 晴也: 写真右)

私は聞き書きをするのが初めてだったので 1回目の取材に行くまでとても不安でした。し かし、取材相手の永松さんは私たちの取材に やさしくていねいに答えてくださいました。 取材を続けているうちにだんだん緊張も解け てきて永松さんの話を聞くのがとても楽しく なりました。永松さんには富貴茶園のことと 放牧のことについて取材させていただいてそ の中でも永松さんのする放牧の方法の繁殖和 牛周年親子放牧が日本で永松さんのところだ けというところがいちばん驚きました。その ほかにもお茶の種類や牛の性質など色々なこ とを知ることができました。インタビューし た後にお茶畑と牛の放牧しているところにい きました。お茶畑のある段々畑はとても壮大 で外国のようでした。そして山の上にあって 夏でもとても涼しかったです。放牧地にはた

くさん牛がいてこれもまた壮大でとてもいい景色でした。このような話を聞けたのも、景色をみれたのも普通ならできない経験だと思うのでこの経験を大切にしていきたいです。

(1年 南亞聖:写真左)



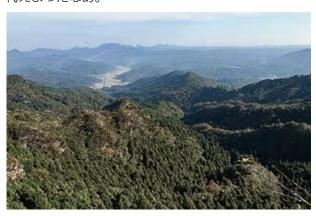
大田で育って

名前は、葦苅勝義と申します。生年月日は、昭和6年1月29日。今年で85歳になるなあ。兄妹は、女が2人に男が2人です。一番上が女で次が男、そん次が私で一番下が妹の4人兄妹です。それから、私はここの生まれじゃないんで。生まれ育った所はもっと田舎の方で、大田の波多方(はだかた)っちゅう所です。そこら辺の家はあまり大きくなかったけど、どっこも農業をしよったんよ。じゃけど私は次男坊だったから、家継げんかったし、継がんで良かったんよ。それで、今の中学校とか高校とかなかったから、小学校を卒業して高等科2年っちいうのを卒業して、一度そこを離れたんよ。

戦争・終戦、そして職人

卒業した時は戦時中で、最初満州に行くはずじゃった。けど背が小さいから行かれんで、先生から「中津に軍需工場ができたからそこに行け」っち言われて何も言わんで直ぐにそこに行ったんです。軍需工場は、飛行機に鉄板を貼ったり、機関銃の弾をこしらえたり

しよったんです。昭和20年8月に終戦になって軍需 工場がなくなってしもうたから、そこにはわずか 4 ヶ 月しか行っちょらんかったんよ。今考えると満州に行 けんで良かったなあ。そん後、する仕事もなく食べる 物もなかったんで地元に帰って少しだけ農業をしなが ら、やっと生活をしよったんじゃ。大工さんやら、左 官さんもしながら、ここら辺の農家は皆しよったよう にシイタケを沢山作った。あとは、山の木を切って 炭焼きをしたり、今と違って川に魚がいっぱいおっ ちょったんで、その魚を捕って、旅館とか飲食店に持っ て行ったりしよったです。いろんな事をして、お金に 代えよったなあ。



原山より大田を望む

出会い

嫁さんの名前はセツ子と言います。嫁との出会い は、私の今の家のすぐ近所に親戚があって、そこの娘 さんが私の兄に嫁いで来たんじゃなあ。ほいなあ、こ のお姉さんに「ここ(田原)にいい人がおるから婿養子 に行かんかえ」つち言われて、連れてこられたんが出 会いじゃなあ。嫁さんは、おじいさんに育てられたか ら、そりゃごく大人しい良い娘やったんよ。ほいでな、 葦苅家は面白い家で婿養子つちいうが、私で三代続い ちょるんよ。こんなことは、あんまりねえでなあ。そ れから私が24歳、嫁さんは22歳の時に最初の子ども が生まれたんよ。そん時は嬉しかったなあ。今子ども は娘が1人と息子が1人。やつぱ小さい時はかわいい からなぁ。今は、この辺は小学校も無くなってしもう ち、子どももおらんごとなったけど、昔は子どもが多 かったからな、友達と一緒に田んぼや畑・山でいつも 遊びよったんよ。

そん頃は、シイタケで生活を成り立たせよった。今はここで妻と2人で暮しちょる。娘は結婚して大分で生活し、息子は東京の建設会社に勤めよるんよ。孫を連れて帰ってくるのが楽しみじゃなあ。



初回インタビューでの記念撮影 (自宅にて)

どぶろく造りのきっかけ

どぶろく造りのきっかけっちいうのは特別に無かったけど、私の家の下の方にできた宮川酒造っちいう造り酒屋さんが「勝義さん加勢しちくれんか」ち言うから、造り酒屋で働くことになり、そこで桶職人になったんです。桶の種類も沢山あって、大きいのは直径が2メートル以上あるやつもあるんよ。そりゃ大きなカンナを使って造るんよ。昔は酒蔵の桶や樽はみな自分でこしらえていたんよ。今は木の桶は減ってしもうた

けどな。今でも毎日、白鬚田原神社に地区の人が交代 でお参りに行くんじゃけど、そん時に持って行く小さ な樽も自分が造っちょたんで。その時の一番小さい物 を私の宝物として記念にとってあるんよ。

その頃、地域の医療を一手に担っていた矢野医院の 先生に大変可愛がってもらっていたんよ。その矢野先 生から、桶作りをしながら造り酒屋に出ているという ことで「勝義さん、お前がどぶろくをしよ。悪かった 時には俺が断りを入れちょくから」と勧められてなあ、 最初は断っていたんじゃが、37歳の頃からどぶろく を造ることになってしもうたんよ。その頃はどぶろく 造りなんか全然知らんかったし、興味もなかったなあ。 それが、どぶろくとの出会いじゃなあ。

どぶろく祭

どぶろく造りの目的は、「五穀豊穣と無病息災」それが一番の元だったんじゃ。そして、どぶろくは飲めば飲むほど体に良いと言われているんよ。しかし、どぶろくを造れるのはお祭りの時だけで、その準備は1ヶ月前から初めるんよ。お祭りが10月じゃから、造り込むのは9月からじゃな。どぶろくっちいうのは生き物やからな、造るのが大変なんじゃ。温度の加減によって出来が全く変わってくるしな。

また、自分がどぶろくを造り始めた最初の頃は、地域だけの祭でお米を30キログラムくらい使い、出来上がったどぶろくが7リッターくらいで十分やった。ほやけど、どぶろく祭が口コミで人気になり、テレビなんかでも知られるようになると、人出がどんどん多くなるし、景気もよくなったんかなあ、観光客も大勢観光バスで来るようになってしもうた。どぶろくを造る量も年々多くしていったんよ。今が一番多くて米が1,200 キロ入る、袋にし 40袋。最初は1袋じゃった



イメージキャラクターと記念撮影(大祭当日)

けど、今は40倍になって、出来上がりのどぶろくの量がだいたい 2,300リッターくらいかな。ドラム缶に12本くらい入るんよ。



拝殿で地域の方々と蒸した米を冷ます(白鬚田原神社にて)

どぶろくの造り方秘

どぶろくに入れる前に米洗いちゅうのがあって、田原山(鋸山)から湧き出した清らかな水で洗い清めるんよ。翌日に洗った米を蒸して、それを白鬚田原神社の拝殿にゴザを敷いて広げて熱を冷まして、その冷やした米と米麹と仕込み水を大きい桶に入れて長い棒で混ぜるんよ。どぶろくを発酵させる時は、温度が高いと悪いし、低いと発酵しないから、温度が上がらない時は、部屋の温度を上げて発酵させる。一定の温度に保って発酵させるのが一番いいんやけどな。どぶろくを造るのと普通のお酒を造るのはやっぱり似ちょる。ほやけど、やっぱり違う所もあって、酒屋は仕込みを3回か4回はするけど、どぶろくは仕込みを2回しかせんからなあ。

どぶろくを造りよって一番苦労することは、温度が低い時に温度を上げて発酵させることかな。普通は仕込んで3日くらいたってから今度は発酵させるんよ。それで、そん時に下から泡が上がってくるんやけど、そん泡が上がらん時には心配する。それが、一番の苦労じゃなあ。あと、仕込んでから2~3日は家に帰れん。泊まり込みで一晩中起きちょかなならんしなあ。泡が吹き出す時は絶対に寝られん。2日目が一番吹き出す。普通の年は、ゆつくり上がってきて吹き出るようなことはないけどなあ。吹き出るときはもう、とにかくこばれんようにするんじゃ。米粒とかカスは下に残るから。どぶろくっちいうのは菌が生きちょるから、それが大変なんじゃ。

どぶろくを蒸す加減とか仕込み方法は絶対に公表で

きん。書いたりしたら、真似して自家用でどぶろくを 造る人が出てくる。ほやけん、止められちょんのよ。「絶 対に仕込みの方法は一般に公開せんで下さい」っち役 所ん人から言われちょんのよ。



名人に教わりながら作業を手伝う(白鬚田原神社にて)

どぶろく造りの想い出

お祭りとかの時に役員が各施設とか役場に挨拶回りに行くんよ。ほいたら、警察署の署長さんに、「お祭りん時、あんたはどんな時が一番嬉しいかえ」つち聞かれて「患者さんには大変申し訳ねえけど、救急車がよけ来た時ほど私は嬉しい」つち言ったんじゃ。ほいたら、「何バカなこと言うか」つち言って怒られたことがある。ほやけど、救急車がよけ来た時ほど、どぶろくがよくできちょんのやなあ。美味しいから何杯も飲み過ぎるまで飲んで目が回って倒るるんよ。ほいて、救急車が来るんじゃな。どぶろくのできがが悪い時には、救急車はいつこも来んな。そげえ言うたら、「あぁそんな事もあるかなあ」つち署長さんも言いよったな。

それと、あれは『小さな肖像』という NHK 大分の番組の取材に来た二宮圭一さんと言う人から怒られた事があった。ちょうど、あの人が来た時がな、どぶろくを造って10何回目の頃やったと思うけど、「どんな時が一番嬉しいかえ」っち言うけん、「平成10年10月に、雨台風がお祭の時にきたんじゃな。そん時が一番嬉しかった」っち言ったら、「何バカなこというか。お祭りに雨が降って喜ぶのは世界じゅう回ってもお前一人じゃ」っち言われたんじゃ。お祭りの10月17日に台風がきて、2日目の18日もまだ雨が降りよったんよ。そん時、神社関係の役員さんと「どぶろくは2,300リッターも造っちょるからな、どげするかなあ、後始末に困るなあ」ち心配しよったんじゃ。前日から始まってお祭りもお客も少ないまま終わってしまう。最後に

関係者でお参りしよったら、なんやら後ろの方でガヤ ガヤ声が聞こえだしたんよ。お参りが済んで後ろ向い たら、広い境内にお客さんがいつぱいになっちょった んよ。ほいで、杜氏として「あそこの人たちにどぶろ くあげて良いかえ」っち会長さんに相談したら、「そ りゃどうぞ」っち言うから接待した。会長さんと話よ る時に言葉がちょっと詰まってきて、ふと見たら会長 さんの目から嬉し涙がボロボロ。「雨が降るのにお客 さんがうんと参ってくれち」っち言ってなあ。あん時 は本当に嬉しかった。そいから、お客さんの所に行っ て話しをすれば、「ここの神社の神様が『雨を降らせて、 農作業ができんごてしたから、御神酒を白鬚田原神社 にもらいに行け』っち言うたから来たんじゃ」っち皆 そげ言いよったよ。そげんことがあって、「そん時が やつぱ一番嬉しかった」っち言ったら、「はぁそんな 事もあるかなぁ」ち二宮圭一さんが言いよったが。そ ん台風の時に限って、どぶろくがたくさん減った。農 作業ができんからお客さんが、普通一杯しか飲まんの を腹いつぱい飲んじょったからなぁ。もう嬉しかった なあ。



蒸した米を桶から出して広げている名人

どぶろくの魅力

どぶろく造りを許可されてるのは日本全国で2箇所しかないんで。ここの白鬚田原神社と岐阜県の世界遺産で有名な白川郷の神社でしか造られんのよ。その上どぶろくはお祭りでしか造られんから年にたったの一度だけじゃな。そこが、どぶろくの魅力かも知れんなあ。けど、今は前に比べて参拝者が少なくなっちきよんなあ。前に比べて人口が減ったからなあ。若い人がなかなか来なくなったなあ。そん上に、飲酒運転が厳しくなっちしもうて、車で来た人は飲まれんごとなったからなあ。運転手は持ち帰りのパックを用意するよ

うに最近はしちょるんよ。運転手以外は、どぶろくは いくらでも飲んでもいいんよ。よけ飲めば飲んだだけ、 体に良いよ、健康のためのもんやから。誰が飲んで良 いんよ。

今年のどぶろくは、ちょっと甘いようにあった。どぶろくのな、「甘い」「辛い」っちいうのは気温によって違ってくる。気温が高い時はちょっと辛くなるし、気温が低い時は甘くなる。気温の高い時はちょっと酸味もでてくる。近頃は気温が高くなったらクーラーを入れるようになったけん、酸っぱくなるっちことは無くなってきたなあ。

どぶろくの「良い」「悪い」は気候の関係とその年にできたお米のできで違う、そこもどぶろく造りの魅力じゃなあ。



参拝者へどぶろくをふるまう(大祭当日)

次の世代へ繋ぐ

私がどぶろくを造るようになった時、「私でできる んかなあ」っちいう心配があったんです。造り酒屋に 行きよったけど、酒屋は人も量も多いから良かった。 けど、どぶろくは、自分が一人で造り、量も少ないか らなぁ。毎年よいどぶろくができるかだけが心配やっ た。ほやけど、私の前にどぶろくを造りよった人が「こ んな時はこうしよ」っち教えてくれたり、地域の人た ちがみんな良い人たちで、みんながよく教えてくれて たりし、協力してくれたから長くどぶろく造りを続け てこれたんじゃなあ。私はどぶろく造りを次の杜氏(田 原隆秀) さんに受け継いでもう5年経つなあ。田原隆 秀さんは、私がどぶろくを造りよる時に私の助手をし よったから今年で18年目になる。平成10年の時に私 の所が、この白鬚田原神社の氏子会長をすることにな り人手が足らんから助手を一人入れた。そん人が今造 りよんのです。もう大丈夫、気がきくし一生懸命よく

するからなあ。そりゃもう心配することはない。まあ、今も毎年私も顔を出して、その指導をするっち言うかな、一緒にどぶろく造りを手伝っています。昔は、寝られんごとあったけど、そういうのを今は楽しんじょるよ。1,300年間続いてきたどぶろく造りのうちの43年間も大役を果たすことができ、田原隆秀さんに繋ぐことができち、今はほっとしちょるなあ。自分の人生の半分以上どぶろく造りに係わってきたけど、命ある限りこの祭りを見守っていきたいなあ。これが元気の秘訣かな。

[取材日 2016年9月12日·9月25日·10月12日· 11月7日·12月26日]



神事の後、蒸した米を運んでいる

Profile

葦苅 勝義 【あしかり かつよし】

生年月日:昭和6年1月19日

年 齢:85歳

職業:白鬚田原神社「どぶろく祭り」 どぶろく仕込みの前杜氏

略歷

▶第二次大戦中は、中津の軍需工場に従事し、終戦後農業をしながら、大工や左官の仕事をする。その後宮川酒造に就職し、酒樽造りを主として酒造りを手伝うようになる。その時の腕を買われて、37歳から1,300年以上続く大分県杵築市大田の白髭田原神社の「どぶろ〈祭り」の杜氏を任されてきた。80歳で杜氏職の第一線から身を引き、後進の指導にあたっている。市内大田で妻と二人で商店を営みながら、「どぶろ〈祭り」を85歳になった今でも支え続けている。

天下御免のどぶろく祭

9月25日:醸造始の儀

10月 1日:掛添えの儀

10月 8日:口開式、酒精検査

10月12日:潔斎式

10月16日:潮汲み

10月17~18日:大祭

10月18日:出座の儀

10月20日:終祭



記念碑の前で思いを語る

【取材を終えての感想】

私は、今回初めて世界農業遺産の聞き書き をしました。最初はどんなことをするのかも わかりませんでした。世界農業遺産のことは 中学の時に少しだけ勉強する機会がありまし たが、一つのことについて深く勉強するのは 初めてでした。スムーズにいかないことばか りで葦苅さんにはとても迷惑をかけてしまい ました。でも、とても優しくて、私たちが行 くたびに笑顔で出迎えてくれました。一番印 象に残っていることは、「どぶろく造りをして いて嬉しかったことはなんですか?」と聞いた ときに、本当に嬉しそうな笑顔でその質問に 答えてくれたことです。私が疑問に思っても 聞くことができなかったり、うまく質問をま とめられなかったりと反省点はたくさんあり ますが貴重な経験ができてよかったです。将 来自分の地元を自信を持って紹介できるよう に地元のことをもっとたくさん学んでいきた いです。

(1年 都留 未希:写真左)

私は、初めて聞き書きに参加しました。聞き書きをすると聞いた時、私にできるかわからずとても不安でした。1回目の取材の時は、緊張していてなかなか質問できませんでした。2回目の取材では、少しずつ質問できるようになってきました。葦苅さんは私たちの質問にとても丁寧に答えてくださいました。聞き書きに参加する前は、どぶろくの造り方やど、葦苅さんのお話を聞いてどぶろくのことを知ることができたので、聞き書きに参加して良かったなと思いました。葦苅さんにお話を聞くことができて本当に良かったです。

どぶろくのことを知らない人もこの冊子を 読んで少しでも知ってほしいです。そして、 たくさんの人がどぶろくに興味を持ってほし いと思います。

(1年 山本 彩夏:写真右)





姫島で生まれ姫島で生きる

私の名前は、大海重好です。昭和23年11月10日 生まれです。職業は、建築関係で昔は大工をやってい ました。今は辞めて子どもに継がせています。昔から 器用と言われていて、中学校3年生の時に、焚き物を 入れる納屋を作りました。大工を始めたのは、中学校 を卒業してからすぐですね。16才かな。卒業して3 年間見習として姫島の建設会社の親方に弟子入りしま した。4年目の給料は、あの頃は、3,000円でした。

当時は、高校に行く人は、少なかったね。一回くらいは都会に出たかったちゅう気はあったんじゃけどな。家も貧乏やったしな。姫島で生まれて姫島でずっと生活しています。

親戚が家を建ててくれんかということで、20歳の時に建てました。姫島の大海(おおみ)地区には大工さんがいなかったんですよね。私の住む部落には、その当時60戸位ありました。ちょこちょこ改造の仕事があって、独立して34、35年くらいになります。弟子も4人ほど育てました。あの当時、姫島中学校には部活はあったけど、家が山間部やったから、部活はしてませんでした。まぁ、卒業してから一般の方と野球は

やってました。趣味は、カラオケやな。カラオケも老人クラブで教えてます。それとか、庭木をいじったりするのが好きやし、何でも挑戦します。

名人とアサギマダラの出会い

私は「アサギマダラを守る会」の発足当時から関わっていましたが、アサギマダラにはあまり興味はありませんでした。私が建築の仕事をしていて、重機とか車を持ってたんで、「みつけ海岸」の整備をするために会に誘われました。「みつけ海岸」は、春にアサギマダラが吸蜜に集まる「スナビキソウ」(砂引き草)が自生し



大海重好さんと「みつけ海岸」

ている場所です。そこに波が上がつて土が流れていくんで、それを良くするのに、私は土を運んで砂入れをしてました。これが平成16年頃から始まったんですね。

この時の「アサギマダラを守る会」の初代会長さんが、中城信三郎さんつて方です。この人が本当の名人なんですけど、この人が会長を辞めて、私が平成21年に後を継ぎ2代目の会長になりました。アサギマダラを最初に見つけたのは、中城信三郎さんとその兄になります。

アサギマダラと里の人々

お百姓さんが畑に行く途中にある「みつけ海岸」の道沿いにはスナビキソウが、昔から、自生してたんですね。で、花が咲く季節になると蝶が群がって来て、いっぱい乱舞していて盛り上がっていたそうです。で、そこを通ると、「気味が悪い、気味が悪い」っち、お百姓さんが言よったそうです。蝶が群れてね、「今日は、ようけ来てるぞ。気味が悪いな」っちいうような事で、何ちいう蝶やろかなっち言いながら通りよったらしいです。だからやっぱその頃、相当おったんでしょうね。

「アサギマダラを守る会」の発足

平成16年頃に何ちいう蝶やろかつちいうことで、大分県山香町にある大分農業文化公園の花昆虫館の館長に三宅武さんという方がいて、その方が蝶の専門家でしたが、この館長さんを呼んで調べてもらったら、長距離移動をする「アサギマダラ」だちゅうことが解かりました。その時に、教育委員会や文化保存会のみなさんと一緒に呼びかけて、まず、小学生にマーキングをさせて、ルートを調べたりした方がいいんじゃないかつちなりました。その時の小学校4、5年生がマーキングした様子が、新聞やテレビ等で公開されて、有名になって知られたつちいうことかな。で、姫島の自然とか環境とかを守って行こうちいうようなことから、調査とか研究をして、観光客を呼びながら地域を活性化させようっちいうようなことで、平成17年11月10日に「アサギマダラを守る会」が発足しました。

このときの会長が中城信三郎さんですね。発足時の会員は8人でやってました。今は24名です。信三郎さんにお兄さんがいて、この兄弟が一番やっていました。その2、3年後に、栗田昌裕先生*1がたまたま来

られたんですね。で、知り合って、調査を始めました。だからこの先生がしっかり広めてくれて、テレビとか新聞、雑誌とかに調査の様子やマーキングの様子とかが出ました。特別会員が、森川達也先生っていう眼科の先生で、東京におるんですけどね、姫島に来られたのが3年前です。ものすごく感動されて、森川先生の支援で、Tシャツを作ったり、色々なことに取り組んでいます。



アサギマダラの雄

アサギマダラを守る会の活動

この会では、アサギマダラの休息地に説明書きや案内板、写真を展示する看板を設置したり、イベントの際には会員がアサギマダラの生態について説明したり、マーキングの調査やマーキングの指導をしています。マーキングは、今は小学生にだけ、年に1回、春にさせてます。その他に、アサギマダラの移動の情報とか、蝶のPR活動をしたり、それに関係のある保護団体と連携を取ったりしてます。まあ、飛来数を増やすことが第一条件なんで、それをしながら観光客に楽しんでもらいたい。そういう取り組みをやっています。

スナビキソウが自生する「みつけ海岸」は、台風や 高波で、砂がえぐり取られるので、土や砂を入れ替え たり、肥やしをやったり、草刈りをやっていくという



。 金地区にあるフジバカマ園

のが会の活動内容ですね。秋に咲くフジバカマの手入 れもしています。

アサギマダラのマーキング

この蝶は、羽根に粉が着かない。だから、油性のボールペンで、捕獲した日付、自分の名前、それと、どこから飛ばしたかの場所、姫島なら「ヒメ」って書いて、で、今日捕まえた何番目の蝶かを書いて、飛ばす。これがマーキングの仕方です。

最初は、マーキングをしている方は、中城さんが1人でした。で、やっぱマーキングをせんとルートが分からんので、これは必要やなと思って、私も今年の春から始めました。捕獲したら、連絡をしてくれます。去年小学生が飛ばした蝶が、福島県で捕獲されました。なかなか捕獲されないんですよ。この季節になって1ヶ月の間に1,000頭から2,000頭くらいマーキングするんですけど、それでも、報告があるのは4、5頭くらいですね。

他の場所でマーキングされたアサギマダラが飛んできたことは結構ありますね。南の方でもマーキングしている方がいます。富士山の近所で捕獲されたり、福島で捕獲されたりね。まあ、ルートがあつて日本海側を通ってくるのと、山脈を通ってくるのと。やっぱ四国を渡った蝶は、あまりこっちには来ないな。太平洋側を通った蝶は四国を通って宮崎の方面に行くちゅうような感じですね。

数えるのは我々の仲間が数えてるんですけど、だいたい毎日数えてると、これは何頭、ここは何頭くらいだなというのがわかるんですよね。だいたいあってます。そして、春の方がだんぜん多いですね。

全国には、マーキングした蝶をどこで捕獲したとかいう情報交換するネットワークがあります。ネットワークには入ってないけど、会の人がブログをして、



富士山から飛んできたアサギマダラ

会の活動情報とか蝶が何頭来ましたよとかいった情報を流しています。役場も、5月や10月には、毎日、朝何頭、昼何頭来たといったぐあいに飛来頭数をインターネットで情報を流しています。

アサギマダラの特徴

「あさぎ色」っていうのは、私たちは、水色って言っていたんですけど、栗田先生の本には、「明るい空色」**2って書かれてますね。見方によって、白っぽく見えたり、透明に見えたり、いろいろな色に見えますね。上の羽は薄い空色で、裏は茶色で雄と雌の見分け方は、雄の羽には黒い点があるんですよね。

雌の数は少ないです。不思議です。1,000頭来たら10頭おるかおらんかくらいですよね。

この蝶は羽を広げたら10cm から12cm ぐらいの 大きさになりますね。生命は4ヶ月から6ヶ月。たま には8ヶ月も9ヶ月も生き延びるのもあるんやけどね。



アサギマダラとフジバカマ

アサギマダラの神秘

アサギマダラは、20℃前後の気温を好んで、春と秋の2回、姫島には飛来してきます。寒い冬は暖かい南の方へ、暖かい夏は涼しい北の方へ移動します。風に乗って飛んだり、海の上で休みながら移動します。羽は水を吸わずにはじきます。捕まえて海の水に浸けて離すと、ぱあっと飛んでいきます。それぐらい水をはじきます。海の上で浮いてるのを漁師さんも見たそうです。高く上がって偏西風にのっていったりするんでしょうね。だからやっぱ結構高く飛ぶんですよね。高度 2,000m とか 3,000m とかね。空から見たら、姫島のスナビキソウやフジバカマが咲いてる場所は、ほんの狭い場所なのに、そこに来るんですからね。分かるんですね。やっぱたいしたもんだなあとつくづく

思います。それがどうしてかっていえば、それは分からんのですけどね。

アサギマダラがどのくらい姫島に滞在するかというと、長く居るのもあるし、すぐ旅立つのもあるし、10日ぐらい居るのもあるしね。それが何故わかるのかというと、マーキングしたのが居るんですよね。捕まえたら、島で何日にマーキングしたから、これは何日たってるなというのが分かります。

アサギマダラの移動

アサギマダラは北上する時には埼玉県、福島県とか、山形県、北海道まで飛んでいます。今までは北海道までは行かないだろうって言われてたんですけど、たまたま姫島の中城さんがマーキングした蝶が北海道の上グ国町というところで捕獲されました。北海道までの1,200kmを、13日間で移動しています。与那国島から姫島まで1,330kmありますけど、与那国島でも姫島からのが捕獲されていますね。石垣島、沖縄、近いとこでは熊本県とか山口県とか、まあ、あらゆる所から渡って来ます。コースもいろいろあるからどこを通って来るというのはあんまり分からんのですけど。この蝶は2,000kmを超えて移動する蝶もあるそうです。

姫島だけに咲くスナビキソウ

姫島は、ちょうど、南下と北上の中間点つちいう感 じなんですよね。だから、台湾あたりからずーと沖縄 を上がつて来て、その中間地点にあるのが姫島で、ちょ うど気温のいい時期に花が咲くんで、たまたま、飛来 し休息するのに適しているのかな。

飛来地は姫島以外にも花が咲けばたぶん、どこにで もあります。花があれば、そこに来ますね。でもこう して姫島のように群れてくる所はまずないと思いま す。全国でもやっぱ珍しいと思いますね。

春の、このスナビキソウという花は、この近所には無いです。秋のフジバカマは、秋の七草の一つで、これはどこにでもあります。スナビキソウっていうのは、この辺じゃあ、佐伯市ぐらいでしょうね。北海道あたりにはあるそうです。気温の低いところに咲く花なんですね。姫島では、5月上旬から6月の上旬まで、花があるんで助かってます。

このスナビキソウっちいうのは、昔から姫島にある

花で、どこから来たかは分からんのやけど、この姫島でも咲く場所は決まってます。そこしか無いです。

スナビキソウとフジバカマの手入れ

スナビキソウというのは砂地の海岸の所に生えていて潮に強いんですよね。潮がバアと上がつても全然枯れません。でも、手入れをせんと草に負けてしまうんですよね。

スナビキソウを植えるのは、この木を3~4cmぐらいに切って、根っこを全部切ってポンと入れるだけです。で、後、土をかぶせるだけ。これはもう簡単です。植えるのはね。鉄器の棒とか竹棒でぽっと穴を作ってその中に投げ込めば、それで良いかな。穴の深さは8~10cmぐらいです。その後は自然に芽がずうっと出てきます。

フジバカマはそういうわけにもいきません。根っこを取ってちゃんとした肥やしを敷いて土をかぶせてちゃんとしてやらんと育たん。4月、芽が吹きだしたら1回施肥します。その後、1、2回施肥します。消毒は夏7月から9月にかけて毎月1回します。スナビキソウよりフジバカマの方が植えるのは難しく、手間がかかりますね。

フジバカマを植えたら、アサギマダラは絶対来ます。 何頭かは寄ると思います。だからみんな今、観光客を 呼ぶために、あちこち植えていますね。こっちも負け ちゃあいかんなちゅうような感じで植えています。

せっかく植えても、「白絹病」が入るとフジバカマは枯れていきます。根の周りが真っ白になって枯れていくんです。「白絹病」が入ったその土地にはもう5~6年は植えられません。根が密集していて太陽も当たらんし、通気性が悪いから病気になるんじゃなかろうかということで、私たちは2~3年に1回植え替えています。植え替えるのは守る会の人達です。何日もかけてぼちばち植え替えます。



大海重好さんとフジバカマ園

アサギマダラの産卵

アサギマダラは姫島で産卵もしますね。春にも秋にも産卵します。秋に産卵すると、ひと冬越すんですよね。で、翌年の春に飛び立ちます。夏はちょっと早く羽化します。キジョランの葉っぱに産むっていわれているんやけど、キジョランは沢山はないですね。私達は、苗を取って来て植えてるような状態です。これが昔からあったのは金地区ですよね。中城さんのいる部落なんですけど。



キジョランに生み付けられたアサギマダラの卵

アサギマダラの幼虫の食べ物

産卵して孵化して幼虫になってからは、ガガイモ科のキジョランが主な主食です。しかし、このキジョランには毒があります。葉っぱを食べる時に円を描いて食べるんです。穴がぽこっと空くような感じで。なぜかというと、丸く食べると、周囲が枯れていきますよね。この縁が枯れると毒素が薄くなる。そして、毒を薄くして中をぼちぼち食べていきます。幼虫はその毒を食べることによって、他の虫がこいつを食べたら体の中に毒があるちゅうことで食べられない。外敵を防いでいます。

アサギマダラの飛来数と気候変化

春と秋だったら、統計をとってみると春の方が多いわな。春はここしか「スナビキソウ」がないから、ばあっとまとまってくるから多いようにあるけど、秋もけっこう渡ってくるんじゃないかと思います。分散してしまうんで少なく感じるのかなと思います。

調査を始めたころと今では、個体数は昔の方が多いんじゃなかろうかという話も聞いていますね。気温に 左右されるから。調査を始めた頃よりは、今やや少な めじゃないかなちゅう感じですね。温暖化でね。今年も南の方はものすごく少なくて、富士山の近くや、八ヶ岳周辺はものすごく多かったそうです。北海道もものすごく多かったらしいです。だから地球温暖化で変化がでてきてるんじゃないかちゅうような感じがします。今年のように100頭とか200頭とかいうのは、ほんと稀ですね。それがたまたまここに寄らんで真っ直ぐ飛んで行ったんか、まあそんなことはないでしょうけどね。

アサギマダラと観光

アサギマダラのお土産が無いので、アサギマダラの飾りをお土産にしようかということで、今、手作りで、絵を自分で描いて、色を付けて作っています。お土産で蝶の柄のついたハンカチやTシャツも作っています。

アサギマダラが飛来してくるのは、春は5月上旬から6月の上旬まで、秋は10月上旬から11月の上旬ですね。それに合わせて、5月には「姫島かれい祭り」を、10月の中旬頃には「姫島車海老祭り」をやって観光客に来てもらってます。

シーズンになったらほんと毎日、観光客がアサギマダラの観賞に来ていますね。好きな人は、朝からカメラを構えている人が多いですね。そのためにもね、しっかり花作りをして、喜ばれるようにしたいですね。それが大変ですよ。花が咲かんと来んからね。



大海さん手作りのアサギマダラのお土産品

何にでも挑戦してみよう

若い人たちに伝えたいことは、何でも物事は真剣に 取り組んでいくことでしょうね。何をやっても、自分 の好きなことにしても、人の好きなことにしても、真 剣に取り組んでいって真面目にすることでしょうけど。姫島でも、年寄りが多いし、若いものが島に残ってくれない。仕事がないからね。だからやっぱ今からがほんと大変やないかなと思います。私はいろいろ世話するのが好きでね、若い時から、青年の活動にしても一人で先に立ってちゅう感じがありました。自分にとっては、それが良かったんかな。私は、学校時代は、ほんとに人前でも全然ものを言えないような状態だったんで。私にとってはいい経験をしたかなという感じがあります。何でもいいから経験することも良いかなと思います。ただひとつのことじゃなくって色々なことをやってみて下さい。

[取材日:2016年9月17日:11月26日]

[参考文献]

※ 1 群馬パース大学学長 医学博士 薬学博士

※ 2 栗田昌裕著

「謎の蝶アサギマダラはなぜ海を渡るのか?」 PHP 研究所 p.27

Profile

大海 重好【だいかい しげょし】

生年月日:昭和23年11月10日

略歷

▶姫島村立姫島中学校卒業後、姫島で建築業を始める。20歳の時に独立。平成17年「アサギマダラを守る会」発足時より関わる。平成21年会長に就任。平成26年「がんばる道守」表彰 銅賞(道守九州会議)。平成28年「地域環境保全功労者等環境大臣表彰」受賞。



名人と高校生

【取材を終えての感想】

私は、今回世界農業遺産の聞き書きを頼まれたとき、初めてのことなので最初何をすればいいか分からず、自分にできるかどうかとても不安でした。ですが、研修を受けてやり方がわかった後からは不安がなくなりやりがいが出てきました。一回目の取材に行ったとき初めは緊張していたものの大海さんが親切にして下さったお陰でとても取材しやすかったです。大海さんは、こちらが詳しく聞かなくても、詳しく説明して下さりとてもわかりやすく、早く理解することができました。

自分ははじめこの活動をいやいや受けましたが、実際やってみると、やってよかったと思いました。この活動をやらなかったらアサギマダラのことなど知りもしなかったし、自分の住んでいる地域に対して興味や関心を持たなかったと思います。ですが、この活動を行って自分が住んでいる地域がどんなところなのか、どんな素晴らしいところがあるかなどを知れてよかったと思います。

(1年 近藤 蒼真:写真右)

自分は、今回初めて世界農業遺産聞き書き をしました。最初は、わからないことも多く 苦労したけど、徐々にコツを掴んでいけたと 思います。今回、僕たちが訪れたのは、アサ ギマダラの会の現会長さんである大海重好さ んです。大海さんは、非常に優しく、インタ ビューの時に緊張していた僕に「順番どおり でいいよ」と、笑顔で言ってくれました。その ため、質問を聞きやすかったです。聞いたこ とを聞いたまま打つので、方言や聞き取りに くいところは、何度も聞き返しやっとの けいところは、何度も聞き返しやっとの で打てたとしても、次は確認作業をして文字 数を減らし読みやすくする作業もしました。

途中で、辞めたいなとか、部活したいとかあったけども、なんとかやりとげました。やりとげた感想は、文章を構成する難しさや言葉の選び方の苦労が身にしみて分かった気がします。これは、いつか活かせるスキルでもある気がします。この達成感を忘れず今度もしっかりしていきたいです。

(1年 中村胡南:写真左/1年 松本 将:写真中)



猟を続けて52年

私の名前は、鶴成宏といいます。73歳です。生まれは山香で、今は百姓をしながら、イノシシとシカを獲ってそれを商売にしよる。今は、私とうちの家内と娘の3人暮らし。高校は山香農業高校に行った。

私はな、親父を知らんのよ。親父は私が1歳の時に出ち行って、2歳の時に戦死したんよ。それから、近所におじき(叔父)がおったし、おじき達は鉄砲撃ちしよったけん一緒について回りよった。私は、20歳の時に鉄砲撃ちの免許を取って21歳くらいから鉄砲撃ち始めたんよ。やけん今年で52年になるかの。

そん時はまだ、国東半島にイノシシなんかおらん やったんよ。やけん10年くらいは鳥撃ちばっかりし よった。

猟は命懸け

今は仲間達と猟をしよって、大体1日にシカが1頭、イノシシが1頭、平均2頭弱、獲れよって、それを捌きよん。多い時はな、7頭も8頭も捌く。一番多い時はな13頭も獲れた。猟がない日は肉を調理したり罠

をかけに行ったりしよん。

私ら猟師は、罠は一人30個しかかけられんのよ。でも鉄砲撃ちもするけん、今、罠は30個もかけちょらん。罠にかかった獲物を捌くのは手作業じゃきなあそげえ出来んのよ。罠で仕留めて、その場で頭を叩くか鉄砲で撃って殺す。箱罠にかかっちょんやつはな、ワイヤーで鼻をくくって引っ張り上げて、首にある頸動脈を刺して放血するんやな。ナイフで動脈を刺すから血がどっと出る。心臓を刺したら心臓が止まってしまって血を送らなくなるから、毛細血管なんかに血が残ってしまうんよ。それが臭いの原因なんよ。



名人の鶴成宏さん(右)と妻の鶴成京子さん(左)



有害鳥獣駆除員の服を着て、鉄砲を構える鶴成さん。このチョッキ と帽子を身に着けていないと猟は出来ない

鉄砲撃ちには特別な許可がいる。狩猟免許と鉄砲の 所持許可がいる。鉄砲の許可を取る時は、借金はない かえ。暴力団関係はないかえ。給料はどのくらいかえつ ち色々聞かれるけんの。狩猟免許には種類があって、 罠には罠の許可がいる。今は忙しいから罠を10個く らいかけてるかな一つちゆう感じやな。山香アグリを 始めた頃は、ものすごくイノシシもシカもおったん よ。でも、今年で8年目にかかってやっと少し減った。 最初は鉄砲が主流やったんやけど、今は罠が主流。鉄 砲は日の出から日没までしか使えんじゃろ。公道とか 人家の近くでは鉄砲を使ったら悪いっちなっちょんき な。でも罠は違うんよ。24時間入っちょる。だから もう罠には勝たん。罠は目が小さいメッシュで獲ると 子イノシシまでも獲れるしな。鉄砲なんか5人も10 人も行っても1匹も獲れん時がある。 今、うちんグルー プに鉄砲撃つのが9人おるんよ。全員罠もかける。

猟の方法は獲る動物によって全部違うんよ。トリには鳥犬がおって、ウサギには兎犬がおる。イノシシ用のイヌはいつぱい種類おるけど、そん中で私は2種類飼うちょる。猟で使い分けるとかゆうことはない。グループん人たちに、お前はここにおれとかゆって鉄砲持たせて獣道に待機させちょくんよ。そうして犬がそこに追い込んで撃つ。これが巻き狩り。

そして、猟期ってゆうのがあるんやけど、今までは 猟期の間しか鉄砲撃たれんかったんよ。猟期は一般に 11月1日から2月15日まで。でも今は私は有害鳥獣 駆除員になっちょんけん、イノシシとシカに限っては 1年中獲っていいっちことになっちょん。そして罠は 24時間入ってるから罠にかかってるかどうか見に行 く。特に、冬場はお休みとか夏場は仕事はない、とか ゆうことはない。

山に入って猟をする時は、所有者の許可とかほとん

ど要らん。けど、個人の山とかに柵張っちょったり、 神社とか墓地があったり、国有林なんかは許可がない と入れん。

そして獲ったイノシシには、左から「猟師の番号」「捕獲した月」「その月に獲った頭数で何番目か」を書く。 そしてその写真とイノシシのしっぽを切って市役所に 持ち込めば、駆除費をくるる。



プロットハウンド

増え続ける獣の被害

イノシシにやられた人はだいぶおるよ。うちん猟友会の友達もイノシシの牙に刺されて3か月くらい入院しちょった。母イノシシは、子イノシシを連れておる時は、子を守るために人間に向かって来るんよ。普段は人間見ちから逃ぐるんに。それとか、ケガしちょったり、罠にかかっちょったりしちょんイノシシは興奮して危ない。犬がイノシシを追いかけて逃げよん間はいいんやけど、イノシシがくたびれて止まったら、犬に向かってきて、犬がやられる。それに、イヌには保険が効かんけん、医者代が相当かかるんよ。

イノシシは米やら栗やらドングリやら、やっぱデンプン質を食うみたいや。それに、イノシシはシイタケは食べんけど、シカが食う。開いてない小せえのを食って開いたシイタケは食わん。そしてシカは、カボスの新芽やクヌギの葉っぱが好きやね。シカのおるところは、ヒノキやらスギやら植えた木はほとんど、盆栽んごとなっちょん。カボスなんか、シカん出る所は葉っぱを全部食っちしまって枯れてしまいよんで。

イノシシは子連れやっちから、一晩で500㎡の田んぼがダメになるくらい。親だけやったらタタミ1畳か2畳分食ったら、もう引き上げるんよ。でも、子が一緒の時は背が低いけん、親が稲を全部かやしちゃるんよ。電柵張ったり網張ったりを補助受けてしよった



実際の現場で「箱罠」という罠の説明をする鶴成さん

けどもう柵を張ってもつまらん。なんぼやってもイタチごっこじゃけんだめやね。やけん、田んぼ荒らされたりした人からは「うちに来ておくれ」っち電話があるじゃろ。それでよそばかり見に行きよったら、今度は自分とこん田んぽが疎かになってて、去年は自分とこがいっぱいやられたんよ。補助金もらって柵をしようかっち思ったけど、やっぱ最後は獲らんといかんね。

実は臭くない猪肉

私は肉の中で一番臭いのはマトンと思っちょる。次に臭いのは牛肉じゃ。でもみんなあの二オイがいいニオイつち感じちょん。猪肉は堅い、臭いつちゅう人がおるけど、一番臭くねえと思っちょる。それと猪肉は豚肉と一緒で、生で食べんほうがいい。ちなみに猪肉の脂は普通の脂と違って熱加えてもあんまり溶けんけんのどごしもいい。牛とか豚はサシが中に入っちょんけど、イノシシは山ん中を走り回るけん、脂が周りにつくんよ。それと、餌を食わしてないけん、同じ肉質は作れんなあ。

鹿肉は牛肉に近いけんちょっと独特なニオイがする。鹿肉は冬より夏のほうが脂がのつちょって、うまい。そしてシカは、稲の苗、牧草、草木の新芽も食う。夏ならすき焼き、しゃぶしゃぶ、焼肉にしてもいい。本当は鹿肉は刺身が一番美味しいけん俺たちは食うちょる。冬は餌がなくて脂が無いけん、うちはウインナーとかミンチにする。

うちは以前は、二オイが出たりしてダメな肉は産業 廃棄物に出しよったけど、それにはお金がものすごく かかりよったけん、今は少し安く引き取ってくれる所 に出しよる。



部位ごとに分けられた猪肉

商品ができるまで

獲っち血抜きしたイノシシは、全体を水洗いして 汚れを落とし、次にお湯で全体を殺菌消毒するんや。 保健所は80℃のお湯で1分間っちゆうけど、うちは 75℃のお湯で3~4分間ぐらいしよん。そうするとダ ことか菌とかが死ぬんよ。

お湯をかけながら毛を抜いて次に内臓を取り出す。腹から切って内臓を取り出したら、頭と4本の足の関節から下も切り落とすんよ。そしたら、処理場ん中にもって入っちワイヤーで吊るしち水切りをするんや。水を切ったら皮をはいで、骨抜きをして、部位ごとに分け、真空パックにする。そして−25℃の急速冷凍を4~5時間して普通の冷凍庫に入れて保管しとく。あとは、出荷する時に金属探知機で弾やら金属片がないか調べるんよ。弾道がなくなって弾だけ残る時があるけど、これを使えば2mmくらいまでの弾まで分かる。肉を冷凍した後に金属探知機かけんと、生だったら血が動くけん探知機にはかけられない。そして出荷する側として安心して品出ししちょるんよ。



血抜きしたイノシシを 75℃くらいのお湯で殺菌消毒している





金属探知機

山香アグリ

完成した肉は、「山香アグリ」としていろんなレストランに持って行ったり、学校給食にも使われたりしよん。

山香アグリっちゆうのは、猪肉とか鹿肉を処理しち販売する所や。県の補助を受けて8年前に始めたんよ。名前の由来は「アグリビジネス」やわ。8年前までは誰もこの仕事をする人はいなかったんよ。俺が山香アグリをしだしたらみんなしだして、今大分県に獣肉を扱う加工業者が20社くらいある。この商売始めてから全く暇がなくなったな。

今は従業員がうちん家内の1人だけ。前はもう1人 おったけど、そん人も忙しくなったけん、今は私が忙 しい時だけ雇うちょん。 山香のふるさと祭りでも猪鍋(ししなべ)を出すよ。 あとは、ハムとかウインナーは里の駅や道の駅とかに 出しよんな。大分空港の売店とかにも置いちょる。



店舗に並ぶ商品

ブロック肉は、関東や関西の方にも出荷しよん。関東は若者が多いけん、脂の少ないのを。たまにアナグマも引き合いに出しよるよ。関西人は口が肥えちょんけん、硬くてもなるべく脂の多い肉をあげよんわ。

他にも、子イノシシのウリボウを丸焼きにしたいとかの注文も入ってる。別府温泉の蒸気を利用して地獄蒸しにすることもあるんよ。大人のイノシシよりも肉が柔らかくて、皮も香ばしいから美味しいよ。

抜き打ち検査

今、県の保健所に年1回の検査に出しよる。イノシシとシカの血液とフンをそれぞれ1頭ずつ。採血は殺した時の血を容器に入れる。そうして、何年か前に宮崎県でうんと流行った口蹄疫とか鳥インフルエンザとか、そうゆうのが家畜とかに入ったら困るけん、こん地域に野生生物から感染が広まるかどうか調べるためにするんじゃろう。

猟のかたわら

鉄砲撃ちをしながら農業をずっとしよん。農業は米作りをしよってな、杵築の酒造場に酒米として出しよん。山田錦ってゆう、酒造りに一番適しちょん米で、平成元年くらいから作り始めた。その頃は奈良県の酒造場に出しよった。でも、作るのがすごい難しいけん、

米がなかなか足りん。

林業もしよったよ。電線にかかったり、家の屋根に かかったりしちょる難しい木を切りよった。今でも雇 われて木を切りに行くよ。

26歳の時に宇佐の土木建設業に行って土建をしよった。ちなみにうちん家内はここの社長の娘。免許持ってないと仕事も出来んから色んな免許取ったなあ。議員出る前まで山香支店の支店長もしよった。

57歳ん時に、「好きです。山香町」をキャッチフレーズに町議会の議員になった。山香町は好きなんよ。議員をしながら農業もしよった。ちょうど山香町が速見郡から杵築市に合併する時に議員になったんよ。合併する前に6年間、合併してからは2年間しよった。議会で、「イノシシが出るけんどうにかしちょくれ」っち話が出た。「イノシシが田を荒らす、スイカを食う、イモを掘る。なんとかならんかなあ」っち。そん時に町長が補助金を出しち獲らせようえ、っちことになった。当時の1頭は今より補助金が出よった。杵築市に合併してからは、イノシシ1頭当たりの金額が少なくなった。

昔は鳥を剥製にして出しよった。バブルが調子いい頃は剝製が高かった。キジなんか剥製にしちから何万もしよった。シカの剥製も作りよって、皮剥いでミョウバンで消毒して中の身を全部取っちしもうち、また皮を被せるんよ。



山田錦を使って醸造したお酒

犬の訓練用としてイノシシを飼っちょったんよ。多い時には13頭もおった。今はもうイノシシは野生やし大変やけん飼ってないね。

あとは、七面鳥も何百羽つち飼いよったんで。グループでは1000羽ぐらいおったかね。 そんときに食鳥処理の免許を取った。 それ持っちょんけんトリとかも料理できるんよ。

68歳ん時、天皇陛下から春の叙勲をもらった。長いこと消防団員しよったけん。



春の叙動

動物と共生するために

イノシシやらシカは35年か40年前はほとんどおらんかった。温暖化で増えた。イノシシが増えたんは25、6年前からで、シカは5、6年前から増えた。大体50年か60年の周期で減ったり増えたりする。もうなんぼか減る傾向にあるんやけどな。今は西側ん方が減っちきち、だんだん北に増えるごとある。今は福島の津波でやられた原発んとこにイノシシが増えて困っちょん。原発事故があって住まれんけん人が住んじょらんのよ。やけん今、イノシシやらブタやらが増えてどうにもならんのよ。動物愛護団体が「殺すな!」っちゆって野放しにしたんよ。これが一番悪い。シカも10年ぐらい前はほとんどおらんかったけんど、メスジカは撃つなっちことになって、それからどんどん増えた。でも動物愛護団体は何も言わん。何でもかんでも人が手を加えたら悪いと思うなあ。

猟師が抱える問題

猟っちゆうのは肉体労働じゃけん、年取ったらもう 出来ん。やけんあと5年くらいかのう。山に行ったら 相当歩かなならんけん、歩けんごとなったらもうダメ。 もともと猟は若い人がする仕事じゃけんのお。なかなか若い猟師がおらんで困りよる。猟師も高齢化してきちょんけん、今や猟師は絶滅危惧種やと思っちょる。俺が若い頃には山香に猟師が130人おったんよ。しかも罠師やなくて、鉄砲撃ちんじょうが。今じゃ鉄砲撃ちをしよん人が山香で30人おらんくらいで、罠師と合わせて60人くらいかな。なんでそこまで人が減ったかちゆったら、やっぱ生活に余裕がなくなったけんかなあ。猟自体、昔は遊びでしよったもんじゃけん、今はもう猟をするにもお金がかかる。

猟に対する想い

初めて獲物が獲れた時は一番嬉しかった。あん時は 足が震えるほど喜んだ。あれから52年やけど、やっぱ今が一番いい。それをせんともう、みんな廃れるん よな。猟師が辞めちから米が穫れんのやないかの。ヒ ノキなんかシカが全部皮むいちょるよ。むいたのはす ぐに切らんと中が腐ってしまう。

若い猟師達は本当に増えてほしい。 それだけや。



これからについて語る

【取材日: 2016年9月3日:11月5日:12月10日】

Profile

鶴成宏【つるなりひろし】

生年月日:昭和18年6月6日

年 齢:73歳

職 業:山香アグリ代表・農業

略歷

▶幼い頃、叔父の影響で猟に興味を持ち、20歳の時に猟銃所持許可を所得。その後、農業・林業、土木建設業などをしながら、57歳の時、山香町議会議員(現:杵築市議会議員)となり8年間議員を務めた。この任期中に有害鳥獣被害の話が上がり、県の補助を受け平成21年に「山香アグリ」をオープンした。また、長年消防団長を務めた功績が称えられ、平成23年には春の叙勲を授与された。現在は妻・京子さんと娘の3人暮らし。

【取材を終えての感想】

今回の聞き書きでは、学べたことがたくさんありました。イノシシやシカの猟の仕方や、被害のこと、肉加工についてなど、実際にお話を聞かせていただいて、自分のイメージとは違う所などがあって驚きました。

私が一番衝撃を受けたことは、実際にイノシシを解体している現場を見たことです。最初から最後まで淡々と解体していく鶴成さんを見て、さすが猟師だなと思いました。

猟師の仕事は本当に大変そうで鶴成さんは 米作りを両立しているので、忙しいのだろう なと思います。でも、鶴成さんがお話をされ ている時、猟師の仕事や米作りのことを輝々 とした表情で話されているのを見て、この仕 事が本当に楽しくて、好きなんだなと感じま した。

この経験を通して、命の尊さや、自然界の厳しさが改めて分かりました。取材を受けてくださった鶴成さんと奥さんには、本当に感謝でいっぱいです。

(2年 河野優季:写真右)

私は今回、聞き書きという活動を通して本 当に良かったと思います。自分の知らなかっ たことを知ることが出来ました。何より鶴成 さんの優しさに触れることが出来て本当に良 かったです。私たちの取材を快く受けてくれ、 丁寧に説明をしてくれました。また、実際に 被害を受けた現場に連れて行ってくれたり、 罠を見せてくれたりと、親身になって協力を してくれました。

今回の体験を通して、猟師という仕事がどのようなことをするのか、農作物が害獣によってどのような被害が出ているのかなど、普通では知ることの出来ないほど詳しいところまで知ることが出来ました。

この記事を通して鶴成さんの職業、そして 活動をより多くの人に知ってもらいたいと思 います。

そして、快く取材を受け入れてくれた鶴成 さん、本当にありがとうございました。

(2年 寺田 真友: 写真中央)

私が取材を通して強く感じたことは、命の大切さです。私たち人間は、食べないと生きていけません。それには野菜や米、肉といったありとあらゆるモノの命を頂かなければならないのです。今回のイノシシやシカもそう

で、牛肉や豚肉ほど食べられてはいませんが、 最近では「ジビエ」と呼ばれ健康食としても注 目を集めています。本当なら駆除されてしま うだけの猪肉・鹿肉も食用として扱うことで、 命を無駄にせず繋ぐことが出来る、これは本 当に素晴らしいことだと思います。

また、「聞き書き」という日ごろなかなか経験出来ないことを通して、自分は一人で生きてないということを確認出来たように思います。というのも、鶴成さんが取材を受けて下さらなかったら、この記事もかけていません。この冊子が完成するまでにも多くの方が関わっており、自分一人ではもちろん、誰か一人でも、欠けてしまえば完成しなかったはずです。当たり前のことに、当たり前の存在に感謝することを忘れずにいようと思います。

お話を聞かせて下さった鶴成さんご夫婦をはじめ、完成にあたって様々なアドバイスをくださった吉野奈保子先生など「聞き書き」に携わった全ての方々、ありがとうございました。

(2年 三浦 寿起:写真左)



名人と高校生



私のプロフィール

名前は青井朝輝と申します。昭和57年7月19日生まれで現在34歳になります。住んでいるところは速見郡日出町大字川崎になります。家族構成は両親と兄と、俺と嫁です。

川崎小学校を卒業した後、日出中学校、杵築高校と進みました。さらに、独立行政法人農業者大学校という、百姓をする人しか集めない少し変わった学校に進学しました。3年間農業を学ぶ、要は農業の専門学校みたいなところです。普通の大学とは違って学歴には



カボチャの立体栽培(青井さんと)※1

なりません。だから俺の最終学歴は高卒です。卒業後 は、親父の跡を継いで、農業をしています。

私の経営

栽培面積は165 アールです。露地が140アールで ハウスが25アールになります。

栽培している作物は、夏場はサラダカボチャといって生食用のカボチャ。それとキュウリを作っています。あと冬場はダイコン・ニンジン・ホウレンソウ・キャベツ・ハクサイ・ブロッコリーなどを栽培していて、年間10種類前後の野菜を作っています。特にダイコンは切り干し大根の材料として、冬場の作付けの中心となっています。夏はカボチャ、冬はダイコンが中心の作付けになります。

何年か前に「カンブリア宮殿」というテレビ番組の取材が来たことがあります。撮影時期が8月の終わりで、カボチャが収穫ギリギリのときだったので、結構草もすごいことになっていました。畑は、最初は草を刈るんですけど、ツルが生える頃には草も生えます。有機でやっているので、草も生えて当たり前ですけれど。



一斉に芽吹くダイコン

親父の背中を見ながら

子どもの頃から農業がしたいと思っていて、漠然と そう思いながら大きくなりました。高校生になって進 路を考えるようになって、せっかく土台があるのだか ら、家の跡を継ごうと考えました。農業者大学校に入 る頃は、ちょうど家が有機栽培といって、オーガニッ クや無農薬に切り替えた時期だったので、そちらにも 興味を持つようになり、自分も一緒に有機などのやり 方で野菜を作ってみたいと思うようになりました。

子どもの頃は、うちは両親があまり農業の手伝いを させなかったんです。別に農業は継がなくていい、お 前の好きなことをやれ、みたいなことを言っていまし た。畑の中の草取りくらいは小学生の頃からしていま したけれども、大きくなると、家のことをするよりも 勉強をしなさいといわれて。

ただ、子どもの頃から親父の仕事を見ていて、楽し そうっていうわけじゃないけれども、やりがいをもっ てやっているかどうかは、子どもなりに心に感じたん だと思います。それがあったから、俺も農業をしよう と思ったし。たぶん、自分の家が農家じゃなかったら、



収穫したカボチャ※1

農業つちゅう道を選んでないと思います。

小さい頃からなんとなく親父の跡を継いで仕事をしたいというか、同じことをやって見たいという興味から入ったという感じですね。まあ、強制されるわけでもなくっていう感じですかね。

サラダカボチャの栽培

「サラダカボチャ」というのは生食できる若採りのカボチャのことなんです。品種については流通さんとの約束で話せませんが、京都のアグリジャパンさん経由で出荷する場合は「鈴カボチャ」、オイシックスさん経由で出荷する場合は「かぼッコリー」という名前になります。要するにブランドなんですね。「サラダカボチャ」は自分の家から直接販売するときに使っている名前になります。全て同じものなんですよ。

サラダカボチャと普通のカボチャでは、うね間や株間などが違いますが、基本的な栽培方法は同じです。ただ、収穫時期が普通のカボチャより早くなる、つまり若採りして固くなる前に採ってしまうので、生で食べられるんです。うちではカボチャを子ヅル2本仕立てで栽培していますが、実を若取りするからツルがどんどん伸びていきます。大体1本のツルが10メートルぐらいになるので、ツルを伸ばす方向はそれくらい空けて栽培しています。1つのツルから最終的に15個程度のカボチャが収穫できます。うねの端に植え付けて子ヅルを伸ばしていく、いわゆるオールバックっていうやり方ですね。

露地が本格的な収穫時期になる7月まではハウスで 促成栽培をやっていて、そこでは立体栽培をやってい ます。ハウスと露地を組み合わせて、5月~8月のお 盆前まで切れ目無くカボチャ栽培を行っています。

収穫は毎日で、収穫数量としては面積にもよりますが、今年は5月~8月の半ば、お盆くらいまでの4ヶ月で3万個~4万個ぐらい出荷しました。だから毎日キュウリを収穫する感じです。キュウリも収穫が遅れると一気にどんと太くなつてしまいますが、カボチャも同じ感じです。キュウリみたいにぶら下がつているのではなくて、地面にあるので葉っぱの陰に隠れていて、探しながら収穫していかないといけない。1日休むと規格から外れるサイズに一気に太るんです。

うちで一番大きい収入がカボチャなんだけど、サラダカボチャだけでいうなら1個130円ぐらいで出していると思うから、単価に収穫数量をかけると収入が

わかりますね。プラス冬場にも少し野菜を作っています。冬場はうちも売り先を見つけながらなので、それにプラスアルファぐらいに思ってくれれば。だからそんなに儲かっていませんよ。ただ、他と違って資材費などはあまりかからないので、結構そのまま自分たちの収益になっています。たとえば、農薬代とか肥料代は有機なのでかかりませんし。



テレビ取材に応じる青井さん※2

新しい野菜流通との取引

オイシックスさんとの取引を行うようになった経緯は、アグリジャパンさんからから「このカボチャ(鈴力ボチャ)を作ってみない?」という話がまずあったんですね。で、その後からうちでも取り扱いたいとオイシックスさんからもお話があり、取引するようになったんです。うちらは前に話した経緯で「サラダカボチャ」と呼んでいるけれど、それを全国の契約農家に栽培させて独自に「かぼッコリー」という名称でブランド化しているのがオイシックスさんなんです。同様に「鈴力ボチャ」という名称でブランド化しているのがアグリジャパンさんなんです。

アグリジャパンさんは契約農家から買い取った有機野菜を小売業者に卸す卸売業者みたいな感じかな。オイシックスさんは、インターネットを通じて直販している小売業者って感じかな。実際の流通経路としては、アグリジャパンさんからオイシックスさんに流れているので、実はうちが直接オイシックスさんと取引してるんじゃないんですよ。

オイシックスさんは一回畑を見ないと取引をしないというルールがあるので、アグリジャパンさんと一緒にうちに来られて、それから取引が始まりました。特に、オイシックスさんはヒットする商品を探しながら販促も会社でかけたりする。オイシックスさんと組んだから、うちもテレビ取材を何件か受けました。

農協とか市場に出す場合は、豊作や不作かなどに よって値段が上下しますが、オイシックスさんやアグ リジャパンさんの場合は、そういうことに左右されな いというのが一番大きいですかね。農家にしてみれば、 畑で作った物が売れることが何よりで、作っても売れ るかわからないよりも、値段が決まっていて通して売 れるのは、だいぶ強いと思います。全量買い取ってく れるのが一番の強みです。



カボチャのツルは雑草ごとすき込まれる

有機 JAS 認定を取得して

有機JAS認定を受けるときに、家族の中で反対意見はなかったです。家族へのしわ寄せはないというか、俺だったり親父だったりが基本的に経営全般の管理や栽培をしているし、書類作りは俺と、あと兄がいるのですが、自分たちでやっているし。試験官の対応とかも全部自分でしますし。最初の書類だけは親父が書いたんですが、それ以外は全部自分でやるから、反対意見もなかった。販路も見つかっていきましたから。

うちはたまたま環境が良くて、使っている畑が、他の農薬を使っているような畑と隣接しているところがなくて、認定のハードルは低かったかなと。ドリフト(散布された農薬が目的外の作物に付着してしまうこと)の心配はあんまりないんですね。認定機関とは常に連絡をとりあったりはしていますね。法律や規制が結構ころころ変わるので。認定を取ったら、自分でそれを活かさないとメリットにはなりません。ルールは年々厳しくなるし。ある日突然この資料を出してくださいっていうこともあります。認定を取っている俺がいうのもなんだけど、取るか取らないかは本当に考えた方がいい。

お客さんと農家が親しくなれば、有機JASの認定は、あまり関係なかったりします。スーパーに行けば

有機JASがあるかないかは、たぶん、あった方が有利に働くけれど、直接やりとりしようと思うと、顔で覚えて買ってもらったりするところがある。直接農家から買うお客さんは、どこの農園だとか、誰の野菜が欲しいというような人がたくさんいます。だから月に1回、オーガニックマーケットでマルシェをしているけど、有機JAS認定を取らずに出店している人も結構います。うちはたまたま切り干し大根をつくったことが有機JAS認定を取るきっかけとなりましたけど、マルシェでは認定を受けてない切り干し大根もいっぱいあると。



オーガニックマーケットでの販売※1

有機JAS認定を取得するきっかけ

うちで有機JAS認定を取ろうと考えたのは、俺がちょうど、農業者大学校を卒業し、帰ってきた年でした。平成16年です。当時、中国の輸入品でも切り干し大根がでてきて、中国野菜の農薬が問題になっていました。国産で普通の切り干し大根はいつぱいあるけど、有機の切り干し大根が欲しいとなると、農産物と加工で有機JASの認定を2種類取らないといけない。なので、有機の切り干し大根は、なかなか無いから作ってみないかと、当時取引をしていたある流通さんにい



軽トラに満載のダイコン※1

われたのがきっかけです。

当時は施設栽培を30アール程度やっていたのですが、俺も帰ってきたし、じゃあダイコンの栽培を露地で大きくやろうかって。そしたら、ダイコンも採るし切り干し大根も作るみたいな感じで、加工まで有機JAS認定を取って、うちで全部やってみた。できた切り干し大根は全部、話を持ちかけてくれた流通業者さんが買い上げるというかたちからスタートして、それから売り先はどんどん変わっていったりしたんですが。というのも、全量買い取っていた流通さんと買い取り価格の問題で、今は自分のところでパッケージにして売った方が収入が良いので、全部をうちで売り先を見つけて売っているわけです。

親父の農業

オーガニック栽培に切り替える前は、25アールくらいのハウスを使って、施設園芸をメインでやっていました。当時はトルコギキョウをやっていたらしいです。でも一つのことをずっとやるっていうタイプの農家じゃなかったので、トルコギキョウ以外の花卉や大葉などをしたり、その前はキュウリ部会に入ってキュウリ出したりしていました。

キュウリ部会っていうのは、農協の出荷組合です。 卸す人は規格をそろえないといけないから、キュウリ 農家みんなで仲間になる。ひとりひとりが出すよりも、 みんなで規格をそろえたほうが取引しやすいし、競る 人も競りやすいから。それもあって、昔から農協には 部会があるんです。キュウリ部会の他にもトマト部会 など、作目ごとに色々な部会があります。要は集まり ですね。

俺が子どもの頃は農協にも出していましたが、有機 JAS認定をとる何年か前からは、農協より地元の直売所に出荷したり、地元のスーパーの中にサザンカクロスっていう農家の野菜を直接扱う店があって、そこにも出したり。両親も少しずつ歳をとっていくので、そんなに大きいことはできないというか。夫婦2人で25アールもあれば結構な面積になってくるし手間もかかりますし。作る物によって出荷先は変わりますけど、基本的には地元で販売していました。

農協は、現時点では取引はゼロですね。アグリジャパンさんみたいに有機JAS認定を高く評価してくれるところに出さないと意味がないので、不特定多数ではなくて出荷先を絞って出しています。あとは、自然食

品というか、近隣にも何軒かあるので、そこに出して ます。



寒風にさらされる切り干し大根※1

自然と向き合う

1日の仕事の流れは、カボチャをやっている農繁期だと、朝5時に起きて仕事に行って、一度朝ご飯食べに帰ってきて食べ終わったら、またすぐに仕事にでます。昼にまた一度戻って昼食を食べますが、すぐに仕事に出るって感じかな。そして、日が落ちる午後7時ぐらいまでは畑で仕事をしています。これで1日が終わります。うちは畑と家が近いから、午前10時のお茶とか休憩のときにも家に帰ってくるけど、それ以外は畑に出ずっぱりっていう感じです。逆に農閑期はのんびりしていますが、農作物の生育に人間の方が合わせないといけないので、時間に関してはちゃんと決まってませんね。

雑草だらけの畑を見て驚いているみたいやけど、うちらから言うと、邪魔にならない草を生やしておいても問題ないよねって。夏場やったら地面に葉物や根菜を植えたら喰われるから、カボチャみたいな果菜類を植えるんやけど。基本、足下に雑草がある程度あっても大丈夫やし。まぁ、栽培に悪影響を許すまで雑草と共生することは無いし邪魔なやつは取るけど、邪魔じゃ無いやつまで目の敵にして取るのは、なんか違うんじゃないかと。

虫に関しても同じで、実はサラダカボチャの受粉は 訪花昆虫による自然任せやし。普通は人工授粉だよね。 うちがサラダカボチャを始めて5年目ぐらいになるの かな。だけど、ハチとか結構飛び回っているし、全国 で騒がれているようなハチが減ったという意識は無い し。こんだけ周囲に住宅があるんやけど、あっちこっ ち飛んでくるし。ハチ以外の訪花昆虫もいっぱいいて、 飛んでくるし。そういうところを見ていたりすると、 まぁ、無農薬状態のお陰でうちの畑の環境が守られて いたりするのかなと。そんなことを感じたりする。うちらも昆虫のこと詳しくわからんけど、害虫なのか益虫なのかわからんけど、いろんなもんがおるという環境を常に護っていくことが大切なんじゃないかな。



雑草に埋もれるカボチャのツルの最先端

若手農業者グループに参加して

日出地域農業青年連絡協議会という若手農業グループで活動しています。主に消費者とのイベントなどを行っています。どんなイベントをするかというと、消費者を呼んで農業体験など一緒にしたりします。以前行ったイベントでは、ソーセージなどを作ったあとにバーベキューをしたりして、お客さんを接待するというイベントをしました。

大きな行事としては、プロジェクト発表などをしています。自分の畑の問題点を発表したり、AパターンとBパターンを比較して、どんな成果があったのか。プレゼンテーションを使って10分間で発表したりするっていうのがあります。発表できるレベルになるかならないかは別にして、みんな問題意識を持って取り組んでいます。

グループに入っている人が何を目的で入っているかは人それぞれだから分かりません。ただ、会としての目標っていうのは、後継者は少ないけど、できるだけ会員を確保して続けていこうということですかね。

俺が入っているメリットは、同じ農業青年同士、いろいろな人と交流できるのが一番大きい。うちの場合は野菜作りだから、ミカン作っている人とか牛飼っている人とは全然違うんだよね。同じ農業でも。そういう話を聞くのを面白いと思うのか、関係ないと思って「もういいや」って思うかの違いかな。たとえば、ミカン農家だったら全部農協に出せるじゃないですか。牛飼いだったら全部みどり牛乳、県酪に出せる。うちは野菜作りだけどお客さんがいないと駄目。

消費者交流会もお客さんを呼んで一緒にワイワイやって食べて、そこで楽しかった、で終わる人もいるし、リピーターになる人もいるだろうけど、うちらとしてはお客さんを呼んで接待をするとなるといろいろと頭を使いますね。何がいる、何の準備がいる、そういった段取りは覚えれば全部自分に返ってくるし、人とのコミュニケーションをとる力も、一見するとただ飲み会をしているだけなんだけど、知らない人の横にいて話しかけることは意外とできない人はできないし。言葉遣いもそうですし、人間関係もそう。そういうことも会に出ていれば学ぶことができる。農家って、従業員とかいれば別だけど、なかなか外に出て社会を学ぶ機会が少ないけん、そういうことを学ぶ上ではいいんじゃないかな、と思っています。



カボチャの花

農業を目指す人へ

農協と取引するごく一般的なやり方と、うちらのやり方は違っていて、うちらのやり方でいうと売り先をしっかり見つけられなければ、有機でやっていてもあまり評価されません。仲買の業者や地元の直売所は有機のことをあまり評価してくれない。評価してくれる人もいるけれど、まだまだ少ないです。だから、いかに自分で売り先を見つけることができるかが大切ですね。

たとえば、宅配をしてみるとか、お客さんに個配で野菜をセットにして売ってみるとか。有機を評価してくれる業者と流通関係を作って何とかするしかありません。だから、なかなか安定した収入となると結構難しいです。自分たちがしていることを理解してくれて、当然ある程度の値段をつけてもらわないといけないし、そういう所を確保しないと農家として生活ができないと思います。

今、農業を学んでいる高校生に訴えたいことは、俺

は親父から色々教わりながらやって、有機農法をやっているんだけど、農業には色々な農法があるわけです。 最終的には野菜を作って売るのが仕事で、そこに至るまでのプロセスはいっぱいあると思います。いっぱいあるから正解はないと思うんだ。だから、「自分はこれがいい」と思ってすることと、違うやり方を否定するのは違うと思います。うちらはあくまで、今やっているやり方も農法のひとつ、やり方のひとつだと思ってやっています。

有機でやる人は誰かの話を聞いたり、本を読んだり して影響されてから始める人が多いんだけど、よく失 敗します。失敗したときに本を読んでも、なかなか自 分でこうと決めたら、他のやり方が受け入れられなく なったりすることもよくあります。確かに自分の価値 観や農法、こんなふうにやりたいという気持ちを持つ ことは大切で、一度はそれを目指してやってみること も大事でしょう。でも、それだけでは駄目だと思いま す。

地元に帰った若い人が近所の人となかなか折り合いがつかなくて、たぶんあれは失敗するだろうなと思って見ていたら、やっぱり失敗してしまったということがありました。どうして今まで作っていた人、先輩達の意見を聞けないのかなと思いました。

学校などで教えてもらったり、勉強したりすることも大切だけど、近所のおじいちゃんたちや先輩たちに相談してみるのもいいと思うんです。自分のやり方には合わないかもしれないけど、一回でも先輩のいう通りにやってみるというのも、ひとつの手段じゃないかな。自分なりにやって、うまくいけばいいけど、なかなかうまくいかないからね。

うちらは薬を使いませんが、薬を使う人たちに言わせてみれば、なんでその時期に薬を使うかという、ちゃんとした理由があります。それは俺も聞いて、「あぁ、なるほどなぁ」と思いました。たぶん、この近所の若



青井さんへのインタビュー

手で有機をしているのは俺ぐらいだし、あとは普通の 慣行農業をしているし。でも、全然違うからといって コミュニケーションをとらないかといったら、そんな ことはないっていう感じです。

やる気と人間関係が大切

県立農業大学校へ進学し、卒業後、農業を自営したいと考えている人が今からでも頑張っていけるかっていったら、それは全然できると思います。例えば農業じゃなくても仮に「学校の先生になる」って思っても、「俺は学校の先生になれるだろうか」って不安になると思います。それと同じことだと思うよ。実際に不安は出てくると思うけど、とりあえずどの職業を目指しても、同じ不安があると思っていいと思います。俺も別に、高校時代は家の農業のことは何もしていなかったので。農業についての本格的な知識があったわけでもありません。だから、できると思うんだ。

農業と関わりがない人でも、新規に農業に参入する人は多いだろうし、むしろやりたいという思いだけが、というと語弊があるかもしれないけど、そこで芯があれば俺はできると思います。結局、みんなそう思ってやっているよ。

相談できる人や仲間を作る環境があれば、そういうところで相談するのも1つの手段かな。飲み会をしたり、なにかやったりすれば気分転換にもなるし、同業者がいることが実は結構励みにもなります。俺もさっき話した日出地域農業青年連絡協議会という若手農業者グループに入っているんだけど、入ってみると意外と年上の人が多かったけど、そういう所に臆せずに入っていくことが大切だと思います。少し農業からはずれるけど、人間関係を作ることも大切かなと思うんだ。

これからの展望

事業拡大はうちのやり方だと難しいんですよ。新しい土地をつくるとなると有機の場合10年はかかるといわれているんです。今の面積でも、いつぱいいつぱいなので、事業拡大は厳しいかもしれない。けど、余力があれば加工にも手を出してみたいなと思っています。

たとえば、湯がいたものや蒸したものを真空パック にして、お客さんが買って帰ってから簡単に調理がで きる一次加工品も、六次産業の加工品に含むそうなの で。そういうものをやってみたいと思っているんです けど、どうなんだろうな。

今は野菜を作って売る方が楽しいし、なかなかそこまではいかないかなと思います。それに、うちはやっと出荷先がある程度確保できてきたところなので。

今、一番やりたいことは、地場、地元のものを使ってくれるところとのパイプを強くすることですね。今の日出町は、野菜を卸せるところがないし、使ってくれるところは少ないです。だから地元の中で使ってくれる人を増やしていきたいと思っています。

就農してすぐは直売所を作ってみたいという気持ちがあったけれど、やっぱりお客さんの相手をしている暇がない。だから、人の力を借りるわけじゃないんですけど、喫茶店やレストランみたいなところに食材として野菜を卸して使ってもらいたいです。そういうところが日出町の中に増えればいいと思うんです。

[取材日:2016年8月22日·9月17日·12月17日]

【出典情報】

- ※1 青井農園さんからの提供
- ※2 『カンブリア宮殿 "インターネットに野菜をのせろ! "若手社長が目指す"食のインフラ革命"』テレビ東京 平成24年9月6日放送 録画よりキャプチャ

Profile



青井 朝輝【あおい ともあき】

生年月日:昭和57年7月19日

略歴

▶日出中学校・杵築高校卒。高校卒業間近に自分の進路について強く農業後継者を意識するようになり、父やその知り合いから、独立行政法人農業者大学校のことを教えてもらい進学し、実践的な農業について学ぶ。平成16年に農業者大学校を卒業。その後、父と共に有機野菜の栽培を本格的に行い有機JASの認定を受ける。平成22年にはその取り組みが認められ「全国環境保全型農業推進コンクール」で優秀賞を受賞した。

【取材を終えての感想】

私は今回の「聞き書き」の活動を受けたときに、名人に対してちゃんと話ができるのか、質問ができるのかとても不安でしたが、他の2人と事前にきちんと取材内容を検討し整理できたので、思っていた以上にスムーズに質問や会話ができました。

今回取材した名人の青井さんは、難しい有機農業や有機JAS認定、サラダカボチャの栽培方法などについて、私たちの質問にとても丁寧に答えて下さいました。話す中で、青井さんの有機農業に対する熱い思いを感じました。

この貴重な体験は私の農業に対する知識や 理解を一層深め、農業の面白さを再認識させ てくれました。今後の農業学習だけでなく、 さまざまな場面で今回の経験を活かしていき たいです。

(2年 岩尾 冴映:写真左)

僕は卒業後に県立農業大学校に進学し農業 自営を目指しています。

今回、「聞き書き」の活動を受けたのは、実際の農家さんの話をいろいろ聞いてみて、自 分の進路に役立つことを得たかったからです。

僕の家は農家ではありませんし、多くの不 安があったのですが、そのことを率直に青井 さんに話すと「大丈夫!」と強く背中を押され ました。

いろいろと参考になる話と勇気づけられる 話をありがとうございました。これからの進 路に向けて頑張ります。

(2年 山本 瑛慈: 写真右)

私は今回の「聞き書き」の話を受けて、名人の プロフィールを見る中で青井さんの「朝輝」と

.....

いう名前が大変気になりました。そこで、 ついに朝に輝くという名前の由来を聞いて みたのですが、そのお話も大変素敵で、「親 父から聞いた話では、朝日が植物にとって 一番いい光だから」「朝日をあてるのが一 番給水するし、一番育つし、一番大切だか ら。」という大変気持ちの良いものでした。

こんな変わった質問にも気さくに答えていただいた青井さん、本当にありがとうございました。

本当は人にいろいろと質問するのが苦手 なのですが、この「聞き書き」に参加できた おかげで少しだけ成長できた気がします。

(2年 吉岩 暁音:写真中央)



名人と高校生



名人の人となり

私の名前は石田幸人です。昭和14年7月24日生まれで今年喜寿(77歳)になりました。戦中に生まれたので、幸せな人になって欲しいという願いから幸人と名づけられたのではないかと自分では思っています。

生まれは国東町堅来です。結婚して、今住んでいる のは国東町富来です。小さい頃はガキ大将でしたね。 6人きょうだいの5番目で、父親が3歳のときに亡く なったので父親の顔を知りません。母親と祖母に育て られました。家は農家でした。小さい頃から農業の手 伝いをしたり家族の食事を作ったりしていましたね。 母親は七島い(畳の材料になる大分県国東地方だけで 生産されているカヤツリグサ科植物)を作って売って、 私を大学に行かせてくれました。大分大学を卒業して ゕ゙゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙ヹの小学校に赴任して、それから小学校教員として 37年間勤めました。2校で5年間、校長を務め、最後 は富来小学校を退職しました。教員という職に合うと か合わないとかより、この職で一生を生きる、これで やるしかないという覚悟を決めて勤めましたね。今は、 無職といったところでしょうか、退職してから、教員 時代は忙しくて人に頼んで作ってもらっていた田んぼ を自分で作るようになりました。大豆や菜の花なども作っています。好きな言葉は、「常に己に勝つ」という意味で「克己」です。性格的に自分は「有言実行」のタイプかなと思っています。いろんなことを言う、しかし、言ったことには責任を持つし、言ったことは自分でやるという主義です。

村の現状

私の住む国東町富来は、少子高齢化が急激に進んでいます。65歳以上が50%以上ですね。小学校は統合されて近くに小学校がありません。朝、スクールバスで子どもたちが通学すると、夕方帰ってくるまで子どもの声が聞こえません。高齢者の独り住まい家庭が増えて、買い物や通院に困っています。主要産業は農業ですが、専業農家はごくわずかでね。それなのに、この地域はわりと荒廃地がない、荒れていない。それはね、世界農業遺産の主旨である次世代につないでいくために、富来生産組合という農業法人を作って村全体の農地を守ろうとがんばっているからです。移住者も少しずつ増えています。

富来は73戸で180人くらいの小さな集落です。だ



富来の景色

からこそできている地域のつながりがあって、小祭を 今も大切にしていますね。たとえば、屋敷の中に祀っ た荒神様のお祭をして班の人が集まって酒を酌み交わ す機会があります。地域によって言い方は違うけど、 富来は「屋敷神ん祭」と言っています。そのほか、阿 弥陀堂のお祭もあります。昔はもっと多かったのです けどね、だんだんなくなってきているのが淋しいです ね。

文渓里の会の事務局長として

私は、「文渓里の会」の事務局長として活動しながら、世界農業遺産の語り部をしています。私たちの里を登りつめると「文珠山」があります。その文珠山の谷(溪)ということで「文渓」やな。そこに3つの行政区があってね。下から富来地区、大恩寺地区、一番上が藁蓑地区。今は廃校になっていますが、大恩小学校があったときに、学校をバックアップする後援会組織がありました。廃校になったときにみんなが心配したのが、その後援会のことで、いい組織だから何か代わるものを作ろうと立ち上げたのが「文渓里の会」です。今は、「文渓里の会」が中心となって、この地域の活性化というか、地域おこしに取り組んでいます。生まれた赤ちゃんから年寄りまですべての人が会員で、3つの区を合わせて400人くらいですね。

具体的な活動の1つは、世界農業遺産の啓発を兼ねて「世界農業遺産と名跡を巡るウオーキングコース」を設置したことです。春と秋の2回実施しています。 先人の知恵と努力をウオーキングしながら参加者に話しています。国東半島にはため池が多いので、必ずため池を案内します。県内外からたくさんの人がウオーキングに参加してくれます。みんなで心を込めておもてなしをします。それから「農村博物館」を開館しまし た。各家で使っていた農機具や生活用品、民具などを 集めて、旧大恩小学校に展示しています。新しい知識 や技術を取り入れながら発展し、受け継がれてきた農 業の歴史を少しでもわかってくれればと思っていま す。もう1つ、「かかし祭り」の開催です。もともとは とみくじマラソン(大分県唯一の日本陸連公認市民マ ラソン大会・富来港から文殊仙寺までの約10kmを「開 運ロードとみくじ」といってゆっくりめぐってお祈り すれば幸運がやってくるという幸運スポットを走るマ ラソン大会)の応援のために始めたのですが、世界農 業遺産認定後は、国東地方に残る農耕文化をかかしで 表現し、若い人たちに受け継ごうとがんばっています。



世界農業遺産ウオーキング

原木しいたけをつくる ~クヌギ林の循環システム~

しいたけを育てる木をクヌギと言います。クヌギは 伐採しても萌芽し、15年後には再び原木として利用 できる大きさに再生されます。木材資源が循環して いるわけです。その中にしいたけ作りという知恵を、 昔の人は考えついたわけですよ。伐採された原木は、 2ヶ月ぐらいおいて1~1.2メートルくらいの長さに 「玉切り」します。次に原木にドリルで穴をあけて、し いたけ菌をしみこませた駒を打つ「駒打ち」です。駒を 打った原木はしいたけ菌がいきわたるように伏せま す。「伏せ込み」と言い、そのままふた梅雨を越させて 秋にほだ場に移します。しいたけの発生に適した場所 が「ほだ場」で、移した原木は「ほだ木」と言われるよ うになります。ほだ木にして3~4年、そのほだ場で しいたけ採取が行われます。しいたけが採れなくなる と古いほだ木は捨てられ、新しいほだ木を入れていき ます。毎年毎年それをやっていくから、ほだ場のほだ 木は減りません。捨てられたほだ木はミネラルたつぷ りの栄養分を含んだ土に返り、雨水といつしょにため 池を潤します。しいたけを作りながらクヌギ林は循環 しているんです。



原木しいたけを採るほだ場

ため池の築造と管理

世界農業遺産に認定されて、国東半島にため池が多 いことが広く知られるようになりました。1200個を 超えると言われます。なぜかというと、国東半島にた め池が多く作られたのは、1つに気候的な条件が考え られます。国東地方は瀬戸内式気候で1年を通じて降 水量が少ない、そのため水田農業にとつては厳しい自 然環境だったんだね。「水」の確保への先人たちの強い 思いが、ため池の築池ということにつながりました。 2つ目は、両子山を中心にした放射状の地形です。火 山灰の地質で雨がしみこみ易い、川は短く急流で、降っ た雨はさつと流れてよどまないので、水の確保がむず かしい。そこで、両子山系の小さな谷ごとに小さなた め池をつくり、それをつなげて水を確保しようと考え ました。だからため池が多いんやな。3つ目は歴史的 背景です。江戸時代になって人口がだんだん増えてき ます。水不足を解消するため、畑地の水田化や新田開



唐戸



斜樋での音の確認

発が行われました。また、江戸時代は藩が殖産興業に 力を入れ、池の築造を奨励しました。それを機にたく さんの池が作られるようになったと考えられますね。

ここ富来のため池の特徴は、後で補助池が作られ2つの池がつながり、一体的に使われていることです。 富来地区の池は、山の南の谷に2つが重なっています。 池の水は池ごとに掘られた地下水路で北側に出し、2つの水路が合流し川に落とすしくみになっています。

他地区の池で、羽田の丘陵地に作られた2つの池は、途中に唐戸(板扉)が設置され、水門のハンドルによって水を下の池に送ったり、田んぼに送ったりしています。唐戸と唐戸の間は地下水路です。斜樋(しゃひ:池から水を取水する施設)の栓が閉まったかどうかは音で確認するしくみもあります。

各地区には「池守り」がいます。字のとおり池を守る 人、管理する人のことです。今は区の役員扱いで、区 集会で選出され、任期は2年です。昔は、毎日山を上 り下りして、斜樋の栓の開け閉めをしてきたそうです。



国東のため池

長い間、地区の人たちが交代で池の管理をし、協力してため池を守ってきたんですよ。「水を大切にする」

という強い思いで結束していたんだね。今、地区の役員が年3回池の土手の草刈をしています。池の集水路や用水路は、区民全員で掃除をします。各井堰(いせき:水をよそに引いたり、水量を調節するために、川水をせき止めた所)組合では、田んぼの用水路の水の管理や掃除をします。今はまだため池など管理が出来ていますが、人口が減って後継者が少なくなっているので、いつまで管理ができるのか心配です。

クヌギ林とため池の農林水産循環システム

循環型の農林水産業のシステムが世界農業遺産に認 定されたわけですが、1つはしいたけ栽培を行うため のクヌギ林の循環で、もう1つは、ため池がもたらす 水の循環です。クヌギ林とため池は、大きく関わりあっ ています。廃ほだ木やクヌギの落ち葉が積もり積もつ た腐葉土は、保水力が強く栄養分たつぷりです。雨水 といっしょにため池に流れ込んでいます。この2つの 循環の輪が連携して大きな輪(循環システム)ができて いるんです。それが世界農業遺産認定の決め手になり ました。水の循環については、ため池という入れ物に 1年中の雨水を溜めておいて、必要な時に池の水を川 に落とし、数個の井堰(いせき:水をよそに引いたり、 水量を調節するために、川水をせき止めた所)から用 水路に送り、田んぼに水を分配するしくみが基本です。 田んぼに入った栄養分たっぷりの水は余って漏れま す。余った水は川下へ川下へと流れていき、海近くの 国道付近の田んぼまで潤します。そして、最後に余っ た水は海に出るわけ。その水が入ったところにプラン クトンが発生して藻場が形成されます。藻場とは、藻 草が生え、魚のすみかになる場所です。実際に、とこ ろてんの材料となるテングサとか、冬になるとヒジキ がたくさん採れます。この水の循環が一目でわかるよ



廃ほだ木

うにウオーキングコースを設置しています。

ただ、20年くらい前に、人間の都合で海岸を埋め立てました。潮の流れが変わって近年は海の様子がおかしくなってきました。砂が運ばれ藻場は狭められ、国東市最大のアサリの漁場が死滅してしまいました。残念でなりません。

「世界農業遺産」の里として ~地域の変化~

自分の住んでいる地域が世界農業遺産に認定されたと聞いてから3年経ちましたが、まだ、びつくり感からさめませんね。認定される認定されないに関わらず、ため池や用水路の維持管理などはみんなでしてきていたから。「世界農業遺産に認定されたからやりましょう」じゃあないんだよね。ずっといろんなことをやってきた中で「クヌギ林とため池の循環システム」に視点が当てられ認定されたということなんです。

認定されてからまず取り組んだのは、「世界農業遺 産」について知ってもらうための啓発活動です。単に 「クヌギ林」や「ため池」という場所じゃないんだ、「循 環システム」なんだということをわかってもらう活動 です。世界農業遺産にふれながらウオーキング大会を しようと提案したとき、地区民の反応は「なぜウオー キング?」と疑問に思ったようでした。でもね、男性 がウオーキングコースの草刈りや整備をしたり、女性 (虹の会)が昼食に炊き込みごはんでおもてなしをした りと、実際に多くの人が関わってくれるようになりま した。変化しながら発展してきた農業の歴史を啓発・ 伝承しようと、旧大恩小学校に農村博物館を開館する と、世界農業遺産への関心がいつそう高まったように 感じます。かかし祭にも国東で受け継がれている農耕 文化を取り入れ、若い人たちに世界農業遺産を少しで も理解してもらえればと願っています。こうした啓発 活動を通じて、高齢者の存在の大きさを再認識させら れたね。「高齢者は知恵袋」ですよ。昔のことを教えて くれたり、かかし作りの技術を見せてくれたりと、あ りがたい。今まであまり体を動かさなかった人も、行 事に参加することで体を動かすようになった。かかし を作るのは大変だけど、出来上がった作品を喜び合う 達成感がいいね。高齢者の活躍の場が提供できたのは メリットだと思うよ。また、世界農業遺産の啓発活動 や行事を通じて、地域の人たちの結束力は強まったと 思っています。もう1つ、日常の会話にも変化が見ら れました。世間話的な会話が多いけど、今ではため池 やクヌギ林の話、世界農業遺産のことも話題にのぼる ようになったと感じています。地域に変化が出てきて、 啓発活動により循環システムの理解がさらに深まって いけばと思います。



村人の作ったかかし

後世に残すには ~3つのつなげる~

教員時代には地域の諸活動になかなか出席できなかったので、今取り組んでいる「文渓里の会」の地域おこしの活動は、教員生活37年にご恩返しのつもりです。

世界農業遺産は「つなげていく遺産」であると言われ ています。私はまず「次世代につなぐ」、人から人へ つなぐことをやらなきゃならんと思っています。その ため、学校などから要請があればいつでも飛んでいき ます。10月には国東市内の武蔵中学校で世界農業遺 産について授業をしました。私が知っていることを伝 えています。世界農業遺産ウオーキングには100人 くらい集まります。春はタケノコごはん、秋は栗ごは んと猪汁でおもてなしをします。地域で生産される農 林水産物を「食につなげる」ことも大切、食文化の継承 を通して地域の活性化が図れると思います。もう1つ は、「地域につなげる」ことやな。認定地だけで世界農 業遺産だと言っても始まらない。農村と都市、認定地 と他地域、生産地と消費地などつなぎ方があるはず。 たとえば、グリーンツーリズムは、農水山村と都市の 交流に大きな役割を果たしています。乾ししいたけや 七島いなどのブランド化も進められています。世界農 業遺産を後世に残すために「人・食・地域」3つのつなげ るが大切だと思っています。

教員だった私にこれからできる活動は、小・中・高 校生に私の知っている「世界農業遺産」を伝えていくこ とです。世界農業遺産の語り部としてそういうことを 元気な間はやっていきたいね。子どもたちが、「世界 農業遺産」に認定されたふるさとを誇りに羽ばたいて くれることを願って。

「取材日 2016年10月11日·11月13日·11月29日]

Profile



石田 幸人 【いしだゆきと】

生年月日:昭和14年7月24日

年 齡:77歳

職 業:文渓里の会事務局長

略歷

▶小学校教員を定年退職。地域の親睦交流を図るために「文渓里の会」を設立し、かかし祭を行い、世界農業遺産啓発ウオーキングコースを設立するなど少子高齢化の地域おこしに尽力している。また、農村博物館を小学校跡に開館し、地域の農耕用道具や民具を展示。農耕文化の保存・伝承にも力を入れている。世界農業遺産を次世代につなげるために世界農業遺産の語り部としても活躍している。

【取材を終えての感想】

私は、今回世界農業遺産聞き書きの活動を 初めてしました。最初の頃、上手くインタ ビューできるのかとても不安でした。私にこ んな大きな役割ができるのだろうか、大丈夫 だろうかと不安に感じました。

1回目にインタビューしたことを書き起こし てみると、多くの疑問が浮かび上がると同時 に、石田さんの思いを理解することができま した。2回目はウオーキングに参加しました。 石田さんの活動を目の当たりにして正直、石 田さんが活動している「文渓里の会」はすごい と感動しました。村おこしをするために様々 なとりくみをしていたのです。石田さんが忙 しい中でも何度も私のことを気にかけてくだ さり、不安だった気持ちが自然と無くなりま した。3回目は、より的確に質問できました。 石田さんの「世界農業遺産を次世代につなげた い」という強い思いを肌で感じることができて とてもうれしかったです。言葉のひとつひと つが心に響きました。国東の地名を知らなく て、地図を見ながら書き起こし、作品を仕上 げたときの達成感は忘れません。この作品を 富来の人たちにも読んでもらって、今までよ りもさらに自分たちの村に関心を持ち、誇り を持ってもらえるとうれしいです。もちろん 富来以外の多くの人にも読んでもらって、世 界農業遺産の村に興味を持って訪ねてくれる ことを願っています。インタビューのとき、 やさしく接してくださってわかりやすく教え てくださった石田さん、本当にありがとうご ざいました。このような機会を与えてくださっ たことに感謝します。

(1年 落合菜緒:写真左)

今回、初めて世界農業遺産聞き書きの活動に 参加させていただきました。最初、私は世界農 業遺産のこともよく知らなくて、「聞き書き」の 活動がどんなことかもわからず、初めて会う石 田さんにうまく聞けるか不安でした。しかし、 石田さんはとても優しくて、私たちが質問した ことについて詳しく教えてくださり、緊張が和 らぎました。取材をしているときは聞くことに 精一杯でしたが、テープを文書に書き起こした ことで石田さんの思いがじわじわ伝わってきま した。石田さんはたくさんの活動をしていて本 当にすごい人だと思いました。取材のときにウ オーキングコースに連れて行っていただいたの ですが、普段行かない所で、世界農業遺産を目 の当たりにして興奮したし、とても楽しかったです。私が感じた、石田さんの地域を思う気持ち、世界農業遺産を次世代に伝えたいという熱い思いを、この作品を読んだ方にも感じていただきたいし、世界農業遺産の村『富来』に興味を持ってもらえたらと思います。

この聞き書きと言う活動では、普段の高校生活では経験できないことを経験できました。今まで知らなかったことを教えていただき、幅広い知識を得ることができました。本当に楽しかったし、貴重な体験が出来ました。聞き書きに関わっている方々、そして、石田さん、本当にありがとうございました。

(1年 廣尾 和奏:写真右)



名人と高校生



無農薬にこだわる男

有限会社宇佐本百姓の取締役をしています、深見壽孝といいます。昭和47年10月22日生れです。

家族4人で、私と妻と娘が2人。娘は10才と1才です。 一緒に仕事をしているのが弟と私たち夫婦と両親で、 仕事場のすぐそばにある母屋に住んでいます。

私は、その母屋で生まれました。高校まで宇佐で育って、大学は熊本工業大学に進学しました。大学院を卒業して、大阪のクボタコンプスに就職しました。

趣味は仕事がコンピュータのシステム開発をしていた関係でパソコンの組み立てが好きです。会社にあるパソコンは全部自分で組み立てました。高校の時にちょっとだけバンドをやっていたので音楽を聞くのが好きです。

小学校ではサッカーをしていて、中学校にはサッカー部がなかったので、卓球をちょっとやって帰宅部でした。高校に入って、弓道部に入部したんですけど、行ったり行かなかったりでしたね。

熊本工業大学の大学院のときにクボタの方と共同研究をしていまして、その流れでクボタの電子機器とかコンピューターのシステムを扱ってるクボタコンプス

に入社したんですね。1年くらい研究を続けて、その研究の続きをするか、クボタコンプスのコンピュータのシステムの開発をするか、どっちにするか選ぶ時期があって、結局はクボタコンプスでシステムの開発をしたんです。

ある日、社内で外部の先生を呼んだ講演会がありました。巨人の桑田真澄投手のイメージトレーニングをしている先生で、10年後の私をイメージしたら、そのとおりになるという内容の講演だったんですね。私はちょうど30歳で、仕事はすごく面白かったんですけど、帰りはいつも夜中の12時をまわったりしてたんですよ。

これから先の10年をイメージしたときに、将来の姿がずっと残業ばかりしている上司の姿で、誰よりも遅くまで働いている姿でした。将来のことを考えたときに上司を目指すのか、違うことをやるのかって考えてたときに、両親がここ大分で、無農薬で米を作っていたので、私は大分に帰って親の農業をしようって思ったんですよ。

兼業農家から専業農家へ

私はここで生れ育ち、ずっと米作りを見てきたけれ

ど、ほんとは農家は嫌だったんです。父は、8反程を 耕作する兼業農家で無農薬に取り組むまでは従来型の 農薬を使う稲作をしていました。

兼業農家だった父は、中津でずっとサラリーマンを やってたんですけど、あるときやめて農業しようって 思ったらしくて。この近所にはライスセンターがあま りなかったんですよね。それで、いろいろ調べてここ でライスセンターをすれば、みんなも収穫したお米を 持って来てくれるっていうふうに、話がまとまった みたいです。ライスセンターというのは、収穫した 後、籾を乾燥して籾すりをして玄米に加工する機械が あるところです。機械が大がかりなので各農家には無 くて地域毎にある共同のライスセンターで加工を行い ます。そのライスセンターがこの地域は少なかった。 そこで会社をやめてライスセンターをしようって決め たらしんですね。そのときに自分で米も作ろうと考え ていたら、大分市で無農薬で栽培していると聞き、そ こを見に行って農薬を使わずに米が出来ることにすご く感動したらしくて、出来ることからやってみようと いうことで始まったみたいです。始めて何年目かのと きにすごい台風が来たらしくて、どこの農家の稲も全 部倒れてしまったそうです。無農薬の稲も全部倒れて しまったんですが、すぐに立ち上がって全く被害が無 かったそうです。それを見たときにやっぱり無農薬で 作った稲は強いんだなって思ったらしいんです。

きっかけ

学生時代や就職後、ときどき実家に帰って来たら農作業を手伝わされたし、昔は田んぼの端と端に立って散布ホースで農薬もやってたんですよね。農薬を撒くのを手伝うのがほんと嫌で、今考えたら恐ろしんですけどマスク1つで農薬を撒くんですよ。撒いた農薬を吸い込むし、気持悪くて、そういう農家だけは絶対に嫌って思ったんで、そしたら親が無農薬で米をつくるようになった。でも実際これを私の仕事にしようかって思ったときに少し戸惑いがあって、確定申告の書類とかいろいろ取り寄せて本当に農業の収入で生活できるか検討したときに「深見さんの米やったら食べられる」という消費者の感想とかを聞いて、普通の米農家だったら嫌だけど無農薬で作る農家だったらやってみたいなと思ったのが一番のきっかけです。

私の親が無農薬栽培を始めたのが平成10年で私が 始めたのが平成15年、(有)宇佐本百姓として法人化 したのが平成18年です。

このあたりは年配の農家ばっかりなんですけど昔は 米農家に田んぼが2町あれば生活も出来て家も建てられたんですよね。でも、今は米農家で家どころか生活 することもままならない状況なので、やっぱり昔からある本来の百性の姿を実現できたらいいなと思って、 宇佐本百姓という名前にしたんですよ。米だけ作ってまず私達が生活出来て家も建てられて、子供も養っていける。これが目標ですね。

しあわせ米

今一番作っている米は、ヒノヒカリです。それから ひとめばれを少し作っています。

最初は作っている米に名前が無かったんですよ。それでお客さんに販売していたんですけど、あるお客さんが宇佐本百姓の米が来たときに「しあわせ米が来た」って喜んでくれた話を聞いてそれなら袋に「しあわせ米」って書いて送ってやろうと思って袋を作ったんですね。それで送ったのが始まりで、それからずっと「しあわせ米」というふうにして今は商標登録しています。

しあわせ米は自然栽培で肥料も使わないし、農薬は もちろん使わないし、田んぼに混ぜるのは稲わらだけ なんですよね。種もずっと自家採集で16年くらい採 り続けてやっています。なるべく今は田んぼに何も入 れないようにしています。

しあわせ米の場合は、耕し方もいろいろ工夫して やっていて肥料も入れてないんですね。今は一般的な 農家は、ロータリーって呼ぶ機械で耕しているんです けど、農薬や肥料を使って耕せば、どの田んぼでも、 誰がやっても米が出来るんですよ。でも、自然栽培で 栽培すると良い田んぼは良いし、悪い田んぼは悪い。 田んぼに左右されるっていうことが出てきて、結局田 んぼの土を良くしていかないといけないなと考えてい るんですよね。だけどなかなかこれがうまくいくもの じゃない。今、私が工夫しているのは、稲刈のときは なるべく田んぼを練らないようにして、稲わらは草刈 機で細かく刻んで、そのあとプラウという機械で土ご と反転させるんですね。なるべく土は細かく砕かない ように荒く深く耕すように心がけています。春、代掻 き前にスタブルカルチという爪を使って今度は浅く荒 く耕します。それからレーザーレベラーと言う機械で 均平にします。代掻きはハローで行います。ロータリー



ライスセンターで袋詰めされたしあわせ米

はほとんど使いません。このあたりの土は粘土質なので細かく砕くとすぐ固まってしまうんですよ。それと冬の間、荒く深く耕しておくことによって土を寒にさらす効果もあります。ジャンボタニシは冬の間、土の中深くに潜って越冬しますが寒にさらすと死んでしまいます。農薬を使わずにジャンボタニシを駆除することができるんですよ。

肥料も入れないと言うことは、人間で言ったら栄養剤とか何も食べさせないで、ご飯とみそ汁だけを食べさせて粗末な食事を食べながら育っていくような感じなので、私が思うには稲が本来の姿で健康に育っているので普通の米に比べて味が違うのかなと思います。 一番わかるのは、たんぱく質の量なんです。たんぱく質が少ない方がお米がおいしいんです。

肥料を入れないので窒素分が少なくてたんぱく質が 少ないというのは当たり前の理由なんですけど、それ 以外にも稲が自分で栄養素を取ってくるっていうよう な野生に近い状態で育っているのかなと思っていま す。

しあわせ米が高いのか、普通の米が安すぎるのかってことにはなると思うんですけど、しあわせ米は米農家が生活出来るんですよ。これがしあわせ米の最低価格かなと思って値段を付けています。今は1俵で4万円くらいです。無農薬に切り替えて何年目かで価格にランクを付けているんですけど、一番安いので1俵で2万7千円。化学的根拠で調べたわけではないんですけど。でも、お客さんの中で「アトピーだけど宇佐本百姓の米は食べることができた」って言う感想をほんとに良く聞く。化学物質過敏症の人がお客さんの中にいて、車とかあらゆる科学物質がだめで山奥に閉じこもって生活しているんですが、宅配便で宇佐本百姓の米を運ぶと、それはかろうじていけるって。しあわせ

米を使って甘酒もつくっているんですが、どういう理由かわからないんだけど、その人は、宇佐本百姓の甘酒は飲めるっていうことで飲んでます。なんでかなと思ったときに、やっぱり作る過程で肥料だったり農薬だったり、いろんな化学物質を使うので、そういうことがアトピーとか過敏な人には出るのかなと思います。だから何もやらずに育てれば、米だけじゃなくて小麦とかも反応せず食べてもらえるのかと考えています。

しあわせ米を作っているのが私の家族と近所の12 軒の農家と一緒にやっているんですよ。その人達とと きどき宇佐本百姓の事務所に集まって、スッポン鍋と かしたりするんですよ。

この会の名前がないので、これを「宇佐本百姓の郷」にしようって決めてやってます。今は、この地域12軒で30haくらいになっているんですね。だいたい地域の3分の1くらいの田んぼでしあわせ米を作っていることになります。

メンバーは、ほとんど高齢者の方です。同じ集落の人ですね。最初は私の父親が無農薬で米を作り始めたんですけど、それを見たり、台風とかで被害が少なかった所をみたりして父親の一番仲のいい人から俺にもさせてくれんかと言われて、作った分だけちゃんと売れるって分かったときに人が増えてきた。毎年1人2人が来て田んぼも何町か単位で増えていったんですよ。どうしても草取りが大変でやめる人もいて、2人くらいは高齢で亡くなったりしたんですね。最初は規模が小さくてお客さんを見つけて売ってたんですよね。お客さんの方が多いし、作っている人もあんまりいないし、でもすごく余る年もあって。少しずつお客さんも増えていって余ったときはいろんなところに販売したりしていました。小分けや精米など、お客さんの要望に答えたりもしていました。

価値

しあわせ米の価値は、自然栽培で農薬も肥料も使って無いところにあります。どの田んぼも昔は従来型の 農薬を使った栽培を行っていたので自然栽培の経過年 数が長い田んぼほど価値があると言えます。種も購入 した種は種子消毒等を薬品でしている可能性があるの で自家採取した無農薬のものを使った方が安心です し、自家採取して長年使っていたらその土地に合って くるんじゃないかと思います。そこで全ての田んぼに 種の種類、種の使用年数と田んぼの自然栽培経過年数の低い方を表示するようにしています。自然栽培3年目の田んぽでも新しく買ってきた種を使えば、まだ1年目ということです。ですから、種は自然栽培経過年数の長い田んぽから採ります。



田んぼの表示

環境が大切

宇佐本百姓は、除草剤を使わず田んぼの環境をすごく大切にしています。宇佐本百姓の田んぼを整地してるときは気づかなかったんですけど、よその田んぼを依頼されて整地したときに稲わらが多すぎることに気づきました。やっぱり稲わらの分解に差があるのかなと思います。

「田んぼに稲わらだけしか入れないで、米がそれを 栄養として吸収し、持ち出してるんだから、田んぼの 中の肥料分がなくなってどんどん出来なくなるんやな いかな」って言われるんですよね。現実はそうじゃな いっていうことなんですね。田んぼの中には肥料だけ でなくてすごくいつぱい虫や生き物がいるんですね。 肥料設計するときにそういう虫とかは考えてないんで すよね。虫の窒素分とかは計算してないので、そうい うのをトータル的に見たらそんなに変わらないか、む しろ多いんじゃないかなっていう実感があるんです ね。もう1つは、何か入れたときにその結果がどう出 るかはあまり分からないと思うんですよね。何も入れ ないで耕し方とか何か1つ条件を変えたときに、入れ ないことでその結果もよく分かるし、いろいろしすぎ たら何が起こったのか分からなくなるんですよ。そこ はもうシンプルに何も入れないでいいと思うし、やっ たことの結果がよく見えるように何もしない。良い条 件が整えば結果が出るんやないかなと思いました。

健康でおいしい米の秘密

最初は草取りが本当に大変で、妻と一緒にお盆まで田んぽの中に入って草を取ってたんですよね。草も訳あって生えてるんやなと思います。肥料とかを入れることは何かしら自然を壊すということに繋がると考えています。もちろん耕すこともそうですよね。そう考えたときに、何も入れなくてもちゃんと米が出来るだけの必要な条件は揃ってるんやないかなと思うんですよ。実際、生き物調査もやったんですよ。小学生を呼んで田んぽに入って虫をすくって、虫とかメダカとかもたくさんいたんですね。そういうのをトータルで見たら肥料を入れなくても田んぽの自然な状態だけでも育つ肥料は十分あるんやないかなと思います。むしろもっと生き物が豊かになってくれれば、肥料をやるよりもずっと効率的なんじゃないかなと思います。

人間が自然に育った方が健康に育つように、米も同じように肥料や農薬を使わない方が健康でおいしいと思うんですね。やっぱりちゃんと元気に育った方が強いのかなと思いますね。

草取りは今のところ克服できて、いろんな機械を 使っています。最初は手でやってたんですよ。端から 端まで行くのに1日かけてやってたんで、今は除草機 を使って、2時間かからないくらいで終わります。

雑草は主に対している。細かく言ったらヒデリコとか、カヤツリグサとかもあるし、スズメノヒエって言うんですかね。

畦草は刈ったらそのまま畦に放っておきます。わざわざ田んぼに入れることはしません。畦に放置することで手間もかからず次の畦草の伸びを抑制することができます。

農薬を使わない種子消毒

今やってるのは、種もみを60度で10分間消毒しています。最初はお風呂でやってたんですけど、種を入れると温度が下がるので、実際60度で10分間消毒出来たかっていうとあいまいだったので、消毒する機械を購入してそれに入れてやっています。60度は、病原菌が死ぬ温度みたいで、上げすぎると、もみ種にもダメージがくるので温度は60度って決められた温度があるみたいです。時間を何分にするかっていうのは、機械の説明書を参考に10分だったり8分だったりいろいろあるんですけど、10分にしています。実際60

度で10分間もみ種を消毒することでほとんど病気を 心配することも無くなったし、結果も出ているのでそ れが正解かなと思います。

機械の値段は大きさによります。水槽にヒーターがついているだけなんですけどね。宇佐本百姓のは16 kg入るタイプで、45万円くらいです。8kg入るタイプだと25万円くらいじゃないですかね。

収穫は今のとこ平均で、反5俵くらいです。それでいるいろやっているうちに、稲わらを細かく砕いてやってたときは反7俵くらいまでいったんですけど、それも大変なんでやめたんですね。天候もあって、やめたせいで、ここのところ反5俵くらいになってます。今年また稲わらを細かくしてやったので、それがどう結果が出るかっていうとこですね。

田んぽの中には昆虫とか微生物がいるんですけど、スプーン1杯に1兆個の微生物がいるんですね。虫がいつぱいいるつてことは、微生物はもつといるつてことです。農薬や肥料をやるってことは、それだけ土の中の昆虫とか微生物がいなくなるってことです。正常化するっていうのは、本来土の中にいる虫がいて稲と昆虫がちゃんと循環が出来るような、土になるっていうことなんです。

販売用の加工品は専門の工場で

加工品を作るのは、甘酒の場合は佐伯のぶんご銘 醸っていう店にお願いしているんですね。お酒も長洲 の小松酒造にお願いしています。今は六次産業で農家 がいろんな加工品を作って販売しているんですけど、 この甘酒も宇佐市の六次産業の宇佐ブランドに認定し てもらっているんですね。自分も今までいろんな物を 製造しようとしたんですけど、やっぱりちゃんとした



しあわせ米で作った甘酒

品質で自信をもって販売しようとした時に片手間じゃ 出来なくて、甘酒なんかは雑菌に弱いので、ちゃんと したクリーンルームがあるところは、ぶんご銘醸しか なかったんですね。今は宇佐本百姓で加工品を作ると きは、開発と試作品を宇佐本百姓で取り組みます。販 売するときは他のところにお願いしてるんです。

被災地への支援

震災の支援をしているんですけどそのきっかけが少 し面白いんですよ。TOKIOに「この指とまれ」、「フラ れて元気」などの曲を提供している東京の和気優さん というミュージシャンの人がいて、今はバンドのグ ループを解散して東京の下北沢で農民カフェっていう カフェのオーナーをしているんですね。和気優さんの ライフワークが、バイクでギターをかついで全国を 回って、少年院とかを訪問してコンサートをしている んですね。全国を回ったときに農家の知り合いが出来 て、東日本大震災が起こったときにきっと東北で農業 をしたくても出来ない人がこれからたくさん出てく るって思ったらしくて、「じゃあ、農業をやりたい人 の受け皿を探そう」ということになったそうです。和 気優さんがたまたまうちのブログを見て連絡して、こ こに来てくれたんですね。「これから東北の方でコン サートをするんですが、観客の中に農業をしたくても 出来ない人がいたら受け入れてくれますか?」という 話があって、「そういうことなら宇佐本百姓に出来る ことがあれば協力します」と言って、そのときはすぐ 帰ったんです。それから陸前高田で被災したりんご農 家の人を和気優さんが繋いでくれて、「大分県に移住 して農業します」って即答だったんですよ。「一緒にこ の辺で農業をしましょう」って言って話をしたんです けど、なかなか田んぼもないし家もないんでどうしよ うかってなったときに、国東に行ったら田んぼが2町 か3町あって空き家も2、3軒あってすぐにでも来て くださいという感じだったんですよ。それで国東に移 住して米農家をやっているんですね。

もともとりんご農家だったので、米は初めてで宇佐本百姓とか福岡のもう1軒の知り合いとで、代かきのときや田植えのときはなんとか支援しながら米が出来たんですよね。それからだんだん自分で研究しながら、今年は全く支援をしてなくて独立して喜び米という名前で国東で頑張っています。彼はほんとにすごくて、今じゃ自分で加工場まで作って米のマカロニとか米の

パスタとか米の麺とかを作っています。最近販売を始めました。会社名も国東農未来という名前でやってます。

夢

農薬を使う農業はほんと嫌でした。十何年やってみて田んぼも変わってきているし、自然栽培の米作りでちゃんと食べていけるってわかってきた。そうなったら、あなたもやりたいと思いませんか? 今、農業をする人が少ないんですね。宇佐本百姓ではレストランの許可をとってるんですよ。でも、今は人が足りなくてやっていないんですけど。以前イタリアンのシェフを呼んで、宇佐本百姓でしあわせ米を使ってイタリアン料理のカフェをやっていたことがあるんです。私は本業の農業が忙しくて出来ないので誰かやってくれればいいと思うし、面白いと思うんですよね。

この集落は田んぼの水源がため池しかないんです よ。そのため池の水しか無くてそれを活用しながら やっているので、すごく水を大事にしないといけない んですよね。一応ダムからは来るんです。でもどうし ても上の方の集落の田んぼから取っていくので、私た ちの集落まで流れてこなくていつも水不足なんです よ。だから集落に水引の係がいて、その人しか、その 水は触れないんですよね。水が必要なときは、水引の 係の人にお願いしないといけないんですよね。雨が少 ないときは1回入れたら1週間は順番が回って来ない ので、本当に大事にしないといけないんですよね。1 回入った水は漏らさないようにしています。このよう な環境が世界農業遺産に認定され、ため池や田んぼを 次の世代につないでいかないといけないこともあり、 若い人達が農業をやりたいなって思ってくれるという ことを願っています。仕事を含めた生活自体が面白く ないと続かないんですよね。なんとか地域を活性化さ せたいし、若い子を呼びたいなと思っています。その ためには、まず米を作って生活していかないといけな い。その道が何とか開けてきたら、できたらもつと若 い人とやりたいなと思っています。

「取材日: 2016 年 9 月 5 日·12 月 9 日]

Profile



深見壽孝「ふかみ ひさたか】

生年月日:昭和47年10月22日

年 齡:44歳

職 業:(有)宇佐本百姓 取締役

略歴

▶平成3年 大分県立四日市高校卒業

▶平成7年 熊本工業大学電子工学科卒業

▶平成9年 熊本工業大学大学院電気電子工学専攻卒業

クボタコンプス株式会社入社

▶平成15年 会社を退職し就農

【取材を終えての感想】

私は、1年次から毎年この聞き書きに参加しました。3回目の取り組みなので相手が答えやすい質問の仕方や疑問に思ったことを忘れず質問できるようにすぐにメモする等、様々な工夫をすることができました。来年は、後輩に託すことになりますが私たちの資料を見て、より良いものを書けるように取り組んで欲しいと思います。

(3年 奥村 斗夢: 写真右)

自然栽培で稲作に取り組んでいる深見さんは、田んぼの環境に強い思いがあると感じました。私たちが初めて深見さんのインタビューに行ったとき田んぼに白鷺が何羽かいて餌をついばんでいるようでした。

.....

インタビューの後、田んぽを案内してもらったら白鷺がいたのは深見さんの田んぽでした。よく見るとしあわせ米の表示がある田んぽにしか白鷺は来ていません。田んぽの環境を大切にする深見さんの取り組みが虫やどじょうの生息につながってめぐりめぐって野生の白鷺が飛来することにつながっていると思います。深見さんの取り組みがもっと他の農家の方にも拡がっていったら良いなと思いました。

(1年 植垣 小雪:写真中央)

深見さんはとても優しい方で話し方もとっても穏やかな方でした。収穫時期でとても忙しい中のインタビューでしたが気持ちよく対応していただきました。しあわせ米について質問をしたとき、真剣に語ってくださり、その表情がと

.....

ても幸せそうに見えました。私も将来は、 自分がやってて良かったと思えるような仕 事につきたいと思いました。

(1年 藤岡 桃香:写真左)



名人と高校生



コケとの出会い ~リュックーつで、知りたい一心で~

私の名前は大塚政雄と言います。

祖父母が農業をしていたのでね、日本の農業が大変 だ、農業を何とかしたいという気持ちがあって、進路 を東京農業大学に選んだんですよ。

でもね、大学4年生の時に私の人生の方向付けをしてくださった大分県出身の後藤文夫先生から「農業のことも大切だよ。でもより多く幅広く君は仕事をすることを選びなさい。」「大分県を知るには日本を知れ、日本を知るにはアジア・世界を知れ。」「視野を広くもちなさい。そして自分でこれはと思うものがあるのであれば、大切にしなさい。あちこちしてはいけないよ。」というお言葉を頂いたんです。まだ日本が終戦後立ち上がろうとしていた時でした。私の根底は宇佐市の祖父母の農業なのですが、それから他を見て見たくてね。私はリュック一つで、鹿児島から北海道まで「農業はどんなことをしているのかな?」と見て回ったんですよ。同じ日本でもずいぶん違うんだなあとすごく実感したんですよ。それが私の一番の心の糧になったんですよ。

日本各地を見て歩きながら、より多く、幅広い方々 に貢献できるような職業としたら教員になることがい いんじゃないかなと思ってね。中学校にまず勤めるこ とにしました。

中学で理科を教えていた時に、「草や木は図鑑があるのに、なぜコケの図鑑はないんだろう。そこら辺にコケはいつぱいあるんだけれど、どんなことを知ればいいのかな?」とそう思ってね。大分大学教育学部に内地留学したんです。「学生の時にコケを勉強したけれども、あれは大変だよ。図鑑がないのはまだまだそこまで研究が行ってないからだよ」と言われた先生がいらっしゃって、「では、コケ



を教えて頂ける先生はいないかな?」といろんな先生 方にお尋ねしました。

熊本大学の教授でコケの研究をしていた野口彰先生 をご紹介して頂いて、私は熊本大学に尋ねて行ったん ですよ。大分大学にいながら熊本大学や広島大学や宮 崎県日南市の植物研究所へ行きました。

「自分がどんな志を持たなくてはいけないのかな?」 という教育の原点も学ばせて頂きました。

自然科学の進歩のために! ~コケは生態系の基盤~

さて、いざ山の中に入っても、家の周りを歩いても 困ったことがありました。「コケの名前がわからない」 ということです。だから調べたい。調べるためには大 学に標本を持っていくわけです。教員をしながら、私 はコケについて一つでも知りたいという気持ちでいっ ぱいでした。家の中で顕微鏡で調べたり文献を調べる のは内業。山のてつぺんで調査をすることを外業と いって野宿したこともありました。傾山や祖母山に 行って頂上のコケを調べる調査をするのに、1日で終 わらないから2泊3日くらいになるんですよ。北海道 に行ったときに野宿したときには叱られたなあ。九州 の人間は熊がでるなんて知らないじゃない(笑)。地域 の人に自然の怖さも教えてもらいました。内業で調べ た知識と外業で目の当たりにして知ることも大切でし た。

九州で初めて生育しているコケを何種類か発見した時のことです。私は顕微鏡で見て何かが違うと思ったら熊本の野口教授に持つて行くんです。そして報告することによって日本のコケの分布情報が変わってくるんです。自然科学を進歩させるためには報告は大切で、つい3~4年前にも「九州で初めてじゃないかな?」と思って報告したら九州で2番目に50年ぶりに発見されたコケでした。そのようなことに出くわしたときは、飛び上がるくらい嬉しいことです。去年までに22種類発表したんですよ。

希少なコケばかりでなく、家の周りや道路の端に「ギンコケ」というコケがあります。世界中どこに行ってもあるコケです。地球上コケがないところは、海水の中、海の波打ち際、氷河の氷の上、火山の火口と言われています。地球上でコケがない場所はそこだけ。コケが無くなるとどうなりますか?と言われましたが、すべての生態系が崩壊します。それだけコケというの

は生態系の基盤なんです。

コケの胞子は地球上を回っているから、私達のこの部屋の中にも胞子が漂っているわけなんです。目に見えないだけでね(笑)。例えばイギリスにあるコケの胞子が日本の木の上に来て、生育環境が合えば発芽するし、環境に合ってなければそのまんまな状態なんですよ。それが200年、300年経って、ここの環境が変われば発芽する可能性があるんですよ。

生態系の基盤であるコケは、たくさんの人の調査も あって、現在ではたくさん発見されてきたんですね。



農業と生物多様性について 〜人だけの力ではない〜

44~45年。山や野を歩いて大切にしている観点があります。①常に新しい気持ちで自然を見る。既成概念で見ると発見できないものがあるんです。②森を形作る植物を知る。③地方の地形を見て、地殻変動などの歴史を推測する。④自然の変化を注視する⑤猛禽類を見て生物の多様性を予測する。このようなことを大切にして観察をしながら生物多様性を見ます。

生物多様性とは、多くの種類の生き物が相互に関係 して生存していることを言います。お互いがみんな関 係しながら生活をしているんです。この生き物たちを 見ていると大きく3つに分けられます。

①コケ植物は光合成で栄養をつくり、空中の水分などを自分の体内に貯蔵して他からの栄養を供給しない独立栄養生物なんです。生理機能は変水性で乾燥と湿潤を繰り返す性質にあるんです。乾燥しても仮死状態になって枯死しない。繁殖機能は受精によって胞子を形成するし葉や茎で繁殖します。生態的機能は多年性なんです。コケ植物は小動物の棲み家や植物の発芽のベッド、例えばキノコが生えてきたりして生物多様性の基盤に位置付けられているんですよ。②植物は光合

成をします。また、根から栄養分を吸収します。木の あんな高いところまで水が上がって行くように浄化し ているんですよね。植物は根から栄養を吸収するから、 従属栄養生物といいます。コケにはそれがない。③動 物は、自分自身で生きるための栄養を作ったりするこ とはできません。すべて他のものに依存しているので 従属栄養生物なんです。猛禽類は食物連鎖の頂点に位 置し、豊かに動物や植物がいるということは、豊かな 環境、すなわち地形、地質、気象、水の循環など今ま での話が全て関わっているということになるんだよ ね。水も人の手が加わり、水田を開発したり、水を引 くには水路を使ったり、恵良川・広瀬・深見川沿いに 水路の出発点がある。崖をくりぬいた人もいるんだよ。 努力してきたんだよね。日田の広瀬久兵衛と金谷の南 一郎平は宇佐の水田の水路を開設した方でね。水がな いから駅館川から水路を繋げてね、水不足の解消につ なげたんだよ。三和酒類の山の向こう側に水を引いた り、先人の大変な努力が重なって農業が繁栄した。稲 作やシイタケなど農業が進歩してきた。

生物多様性と農業の関係は、①山の木は勝手に育つのではなく、落ち葉や微生物の分解で腐葉土があったり、植物がミネラルを吸収して大きくなる。②畑はミミズがいる土を作ればよい野菜が育つ。土を握ってみたらわかる。有機質がいっぱいです。③作物は有機質肥料を多く使うと品質が良く、収穫が多いんですよ。たい肥を畑や水田に入れるとそこにいる微生物に分解されていく、土の中の微生物が増えていく。遅効性で緩やかに肥料が効くようになる。土の団粒構造化を促進する。なすやキュウリを栽培するのにいかにいい状況で栽培できるか?その地域でのよい環境を考えるようになる。その土地の気候や環境、様々な植物や小動物が影響しあって農業によい影響となっているんですよ。人だけの力ではないんです。

宇佐地域の素晴らしさ 〜水の循環による地域の潤いの風景〜

世界農業遺産の根本的な考えは、みなさんにわかり やすく言うと、クヌギとため池の関係性が主ですが水 の循環が大切なんです。

シイタケが取り上げられ、栽培や生産についていろいるありますが、基盤としてこの地域は水の循環の環境が整っているということが言えるんです。シイタケだけで言えば、先進地は豊後大野市、臼杵市、佐伯市

など大野川から南なんです。しかし宇佐や国東半島も シイタケの環境として非常に恵まれているのは、海に 面しているということです。この水循環は海にもつな がつていて、海に行くと水蒸気から蒸散作用で雲に なつてくる。しかも山がある。海で蒸散された水蒸気 が風に送られて山に行き、山に行くと上昇気流になっ て雨が降りやすい。だから安心院、院内や国東半島は 雨が多い。しかしこの宇佐平野部は瀬戸内海型気候な のね。安心院、院内で上昇気流で降った雨がこの平野 を潤すんですね。このように水の循環から素晴らしい 環境が作り出され、この地域は大分県のシイタケの先 進地に負けるとも劣らない生産地になっているのです ね。

「私達が生きていること」を感じる 〜宇佐神宮の森を歩きながら〜

宇佐神宮の森や敷地は国の天然記念物になっています。今日はその森を歩きながら森林階層や野鳥、昆虫、コケなどの生物多様性を観察して行きます。



石、土、木の枝からずうっと上までコケがついている。これは独立栄養生物だからね、自分で過ごせる場所であればどこでも暮らせる。これが他の植物とコケの大きな違いです。これらは人が植えたものじゃない。コケは胞子が自分で発芽して広がっていったものです。植物は動物と違って移動できないからね。だから自分が生育できる環境で発芽し、そこで環境がよければ増えていくんです。これが森を形作っていく大きなベースになります。

宇佐神宮の森は、森林階層がとてもきれいにわかり やすくなっていて高木層(イチイガシなど)、少し背の 低い亜高木層、さらに低い低木層(ヤブコウジなど) があって、その横にシダがあります。シダ植物いわゆ



る草ですから草本層があって、その下にコケがずっと 生えている。いわゆるコケ植物層です。このトヤマシ ノブゴケは、大分県で発見された新種の一つです。た くさんの種類のコケがあります。昔、宇佐神宮のコケ の種類を調べてリストを作ったのですが、やはり何回 来ても「あれ? こんなんあった?」と思うんですよ。 こんなにして歩いているとすぐに1時間経ってしまい ます。このコケの中に昆虫、両生類、爬虫類、動物な どがいるんですよ。見えるかな? 小さな蜘蛛とかダ ニやミミズなどいろんなのに出会うんで。ちょっと手 に取って虫メガネで見てごらん。また、中には草の芽 やキノコが出ている。コケはどこにでもあるんだけれ ども、生き物たちがこのコケの塊の中で暮らしたり、 分解したりしている。だからコケは、生物多様性の大 本(おおもと)、基盤となるものだなと思うんです。



この大きな木。これがイチイガシです。この常緑広 葉樹の側に、ホウオウゴケというコケがあります。神 様のおみこしの上の鳥の型をしています。宇佐神宮の 壁画の絵も鳳凰の絵を描いています。それにちなんだ 名前のコケです。



こちらの右側の方がホウオウコケ。こちらの先の方が膨れているのがクジャクゴケ。やったあ。よかった。あったね(笑)。お見せできて良かった。

この森を30年近く調査しているんだけど、この森の中でクジャクゴケがあるのがここだけ。「他のところに何故ないの?」と本当に不思議な気がします。これが宇佐にあるということは、本当に宝物だなあと思うんです。私達人間も、この森の中で言うと大切な生物多様性の中の一つなんだよなあ。



受け継ぎたい自然 ~世界農業遺産と宇佐市の自然~

私達は生き物の一つであり、生物多様性に助けられて暮らしている。だから自然を大切にしましょうとか、川を大切にしましょうとか、海を綺麗にしましょうとかは、人が昔から自然と共存するために大切にしてき

たことなんでしょうね。コケはそこらじゅうにいっぱいあるけど、コケが地球からなくなったら、生態系は崩壊してしまうんです。コケの潤いがあるから、小さな生物が棲み処にして栄養を他から補給したり、繁殖したりできる。コケは生態系の基盤なんです。小さなコケから生まれる小さな生態系が木や山を育て、豊かな水をはぐくんで、地球を潤す。生態系を守る糧になるんだよ。だから今の豊かな自然があることに感謝して、自然を大切にして共存していかないといけないね。[取材日:2016 年 9 月 4 日 (名人宅)・10 日 (宇佐神宮)]

Profile

大塚 政雄 [おおつか まさお]

生年月日:昭和15年6月2日

年 齢:76歳

職 業:宇佐自然と親しむ会 会長

略歷

▶昭和31年宇佐市の中学校卒業後、大分県上野丘高等学校進学。 昭和38年東京農業大学卒業後、大分県内の中学校・聾学校・支 援学校を経て、最終目標であった農業高校へ勤務。また、大分大 学への内地留学にて、コケの研究に取り組む。平成13年定年退 職後、別府市役所みどりの相談員、大分県民アカデミア大学及 びおおいた学びの輪講師。コケ植物の調査研究を通して、植物 多様性についてさらに認識を深め、日本内外より講義を受けた いという専門家が来県。コケ植物の調査研究と自然保全へ提唱 の普及に努めている。



名人と高校生

【取材を終えての感想】

最初に名人にあった時は頂いた資料の状況からとても厳しい人だと勝手な考えですが、思い込んでいました。ですが、実際にお会いしてみるととても優しく、心の広いお方で、会話などをするときも「足をお崩しになってください」など私たちのことまで気遣って頂くなど、とても感動いたしました。

大塚先生は私たちの質問にも優しく、的確に、 教えてくださり、次回会うときの予定までもきっ ちりと立てることができました。

大塚先生の話を聞くうちに私は、人生の分岐 点の多さやそのときの考え方や思いなどで未来 は大きく変わるのだということを感じました。 また、名人の国東半島の気候の話で山が元気な ら海も元気という言葉を聞き、とても印象に残 りました。

私は聞き書き作業で、聴きとり内容を文章に おこす作業がとても大変で、止めたいなどと思 うこともありましたが、今ではとても大きな自 分の経験となりました。地道な先生やコケとの 出会いに感謝します。

.....

(1年 林源基:写真左)

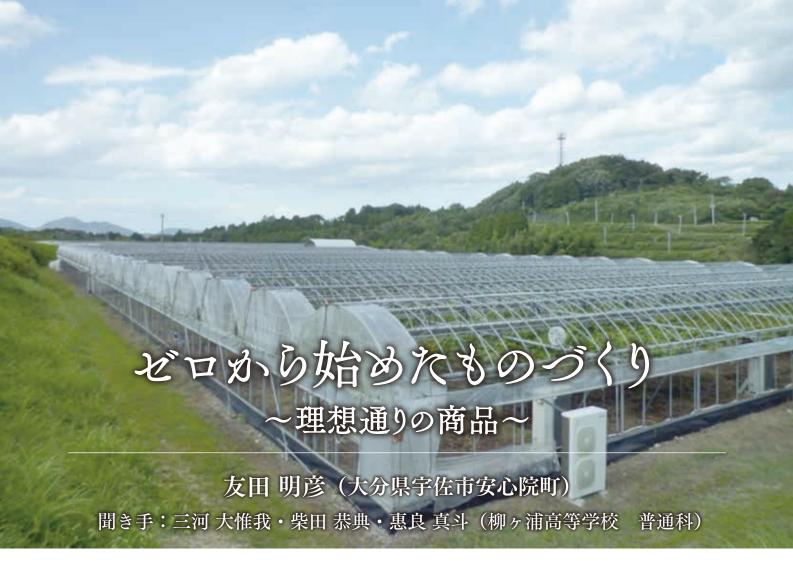
私は、大塚政雄さんに初めて会ったとき第一 印象からとても優しそうな人だと感じました。 最初の取材で聞いたことの中に、幼少期のころ の自分や、コケの図鑑がまだ世になく自分で作 ろうと考えたことなど、自分の将来のためにな ることを教えてくださいました。

2度目の取材では、自ら足を運んで宇佐神宮 にコケを観察しに行きました。いつもと違う目 的で行くのはまた新鮮でした。そして宇佐神宮 にはたくさんの種類のコケがあり、コケはとて

> も興味深いし面白いものだと改めて思 いました。

これらの取材を通して、コケは生物の多様性を維持する重要な役割を担っているし、まだまだ発見されていないコケもたくさんありうるということを知りました。そしてこの聞き書きを通して私は、あまり関心のないことこそ新たな発見が生まれると思いました。聞き書きをして本当によかったです。

(1年 御幡 大和:写真右)



ブドウ作りに至るまでの物語

名前は友田明彦です。生年月日は昭和33年11月 27日です。生まれは佐賀県の小城市で出身高校は佐 賀県立佐賀西高校、大学は長崎大学の経済学部です。

高校は割と進学校でした。自由度が高くて、髪型の制限もないし、宿題もない。その代わり、「何月何日にどこからどこまでテストします。以上」で、勉強するかしないかは本人の勝手でした。

大学では、体育会のヨット部に入りました。1年に 100日ぐらい合宿があって、しんどくて、あまり遊 ぶことはありませんでした。

卒業後は、普通にサラリーマンになりました。シャープという会社です。でも、サラリーマンはだいたい先が見える。小さい家を一軒建てて一生終わり、というのが、だいたい都会のサラリーマンですよね。それならば、田舎に帰っても家一軒ぐらい建つかな、と。それで実家に戻り、昭和63年に佐賀県諸富町(現・佐賀市)の家具屋に就職しました。日本の家具は、ほとんど外国で作られている。あるいは、外国から部品を輸入して国内で組み立てています。僕は製品の仕入れをしていたので、東南アジアの、インドネシアとか、マ

レーシアとか、タイに行きました。でも、何個つくってくださいと頼んでもなかなかそうならない。相手が嘘をつくこともあるので、こちらも、その嘘を読んでお願いしたりしましたが、それも疲れる。ならば人に頼まずに全部自分でやれる、農業がいいかと思いました。たまたま大分県が平成13年に新しく農業をやりたい人を募集しているのを見て、その説明会に行って、安心院でブドウ栽培を始めることになりました。



友田明彦さん

ブドウ栽培 -ゼロからの上達法-

僕は、若い時から農業を始めたわけじゃなくて、結

構歳とってから、42歳から農業を始めたんで、経験を積み重ねて腕を上げるっていうのは、とても間に合わない。とりあえず、外から入れられる情報すべてをどういう形ででも入れないと腕が上がらないので、アマゾン(通信販売業者)でブドウの作り方に関係ある本は全て買って全部読みました。それはブドウ栽培をやったことがないうちからやらないとね。本を読んで実際に見て、「ここに書いてあったことはこういうことなんだな」っていう風なことで覚えていく。専門用語だけは、意味が分からなくても頭の中に入れておくと、後でその専門用語を聞いても、「こんなことなんだな」っていうと覚えが早いから。18歳から始める人は関係ないけど、40歳くらいから始めたら、そういう風にしないととても追いつけない。

ブドウを思った通りに作れるようになるには技術が必要で、初めてすぐは技術がないので見よう見まねでやる。でも、自分の思った通りにならない。今もその辺は「100パーセントなるか」って言われたら生き物だからわかんないけど、昔よりもそれに近づけることはできる。だんだん技術が上がれば、思った通りになる確率が上がるということ。少なくとも、4年5年くらいは先生と全く同じことをせんとね。

僕は安心院で一番ブドウ作りがうまい人に習うことができたんだけど、やり方はだんだん違ってくるね。 先生と全く同じやり方をしているかっていうと、全く同じことはしないで、あとは自分の考え方だったり、やり方でしている。基本は一緒でも微妙に違うね。

新規就農できた人で、とても遠方の人から習ってる人が何人かいる。たとえばブドウ作りにとっても気候が向いている山梨とか長野の名人が「こうした方がいいよ」って言ったって、ここには当てはまらないわけよ。だからものを習う時に、いくら名人でも、よその名人に習うよりこっちの普通の人に習ったほうがまだいいわけよ。九州って雨が多いからブドウ作るのにあんまり向いてないの。それでもうまく作る方法を地元の人はしている。そういうことで、よその先生に習うとあまり歓迎されない、馬鹿じゃなかろうかって言われる。なので俺はこっちで一番上手な人に習いに行ったの。

名人が語る聞き上手

ブドウをつくるには技術がいるわけですよ。技術を 身に着けるためには、問題があった時に人に聞くこと がもちろんなんだけど、聞き方でだいぶ答えが違って くるんですよ。質問する力がとても大事なの。いつも 自分で問題意識を持っていないと質問できません。一 番いい質問の仕方は、自分で原因とか解決方法とかの 仮の答えを用意しておいて、とりあえず聞いて向こう から答えをもらって、自分の中の仮説と比べてどうか なってことを自分の中で検証するの。それで、自分の 考えた通りやったら自分もなかなか腕が上がったなと 思えるわけよ。全く違うことを言われたら、「なんで かな」という風に考えて、もつと違う角度で質問して みるとか。質問する力が今のその人の力なわけよ。だ から技術が低レベルな人は、とても低レベルな質問し かしないので、答えも低レベルなことしか教えてくれ ない。技術が高い人に質問しても、「こいつの質問が こん程度やったらこんぐらい教えとけ」って。逆に的 を射る質問であれば、「よくわかってるね。ここまで 質問できるとは」というふうにその人が感じる。そう すると、とても深いところまで教えてくれるわけよ。 だから、質問するということは、ただ聞けばいいって もんじゃないの。「何とかはなんなんですか」って聞く よりも、「自分はこれこれこうして、原因はこれだか らこうしようと思ってますけど、どうですかね1って 聞くと「あいつはこういう考えをしているんだな」と いうことで、とても役に立つ答えを受け取れる。ただ、 「これどうなっちょんの」って聞いたって、「あんたの 聞きたいことはよくわからんね」っていうぐらいなも んよ。

だからちっとも役に立つ答えは返ってこない。それは自分の聞き方次第っていうこと。僕は勉強でもなんでも同じことだと思ってるね。よくわかってなくて何も考えてないやつに、何も教えたくないもんね。だから自分も教えるときは、質問のクオリティによって答えのクオリティが違います。



ブドウの袋がけ作業

理想的なブドウ作りへ

僕はブドウ以外作ったことがないので、ブドウの作り方しか知らない。まず12月くらいから剪定という作業をするんですけど、剪定というのは、木についている枝のいらない部分を切っていきます。植物の枝には必ず来年出る芽がついているんですよね。枝の数が多いと当然芽の数も多いわけで。芽の数が多いと、ちょっとずつしか養分が全体に分配されないので、芽の数を減らして1つ1つの芽に養分がいく量を増やす作業が剪定という作業です。

剪定をして芽が出てしばらくしたら花がいつぱいついているので、その花の長さを短く切る。ブドウに必要な花の長さは3センチメートルなので、10センチメートル以上の花を鋏で切る。花の数を減らすのも、同じように養分を限られるところに集中させて大きいやつを作ると。それはブドウだけじゃなくて梨でも桃でも、ミカンでも果樹関係はなんでも同じ。たくさんついているのが全部実になったら、小さいのしかできんから本当に10分の1とか100分の1とかに減らしてそこに栄養を集中させる作業をずっとやるんですよね。で、その間に病気になったり、虫に食われないように防除して、最終的に粒が大きくなったらブドウの房の形を決めるのは人間なんですよ。

ブドウの房って粒をまんべんなく一定の数つけて、その粒が思い通りに育ってくれれば、ブドウの形になるわけよ。だけん、粒がまんべんなくついてなかったり、思い通りの形にならないので、なかなか人間の技術だけでどうこうできるところじゃないから。天気のこととかもあるしね。いろんな要素があるから後は天に任せる。そこは一番難しい。だから梨でも柿でもリンゴでもそうだけど、形を作るっていうことはないじゃないですか。梨は梨の形に勝手に丸くなる。丸かったのが四角



になったりはしない。ブドウはそれこそ作る人のやり 方で細長くしようと思えば細くなるし、真ん丸にしよ うと思えばできるんですよ。だけどお客様が好む形っ ていうものがあるから、そういう形になるように粒を 調整するわけよ。で、出来上がったものに袋をかけて 出荷します。

出荷してから木は何をしているのかというとね、来年のために養分を貯金しているのよ。ブドウの木の葉っぱには養分がたくさん残っているんですよね。葉っぱが木に全部栄養を移してから、赤くなったり黄色くなったりして落ちるわけよ。なので冬の間には光合成できないから養分は作れない。冬も葉が緑の木やったら光合成するけど。翌年葉っぱが落ちる植物が花を咲かせたり芽を出させたりする養分っていうのは、秋までに全部木の中に貯めているわけよ。だから今、貯金してるところなので、葉っぱがなくなると貯金ができないわけよ。だからこの葉っぱを8月から11月までつけておくということは、とても大事なことなのよ。

自ら導く解決法

農業は全部そうだけど、このタイミングでこれを やらなくちゃいけないっていうことは全て決まって てね。段階を見て、「次のことをしなくちゃいけない な」っていうのをするんだけど、それは、天気とか温 度とかによって違うわけよ。だから、去年何月何日に こうしたから、今年の何月何日にこうするっていうよ うなことは農業では通用しないので、ちゃんと自分で 観察して、この時にこれをするのがベストっていうこ とを頭の中で計画立てておいて、剪定から、収穫から、 その後まで作っておくわけよね。そして、その頭の中 の状況と今の現実の状況とをあてはめて、どこが正常 か、どこがおかしいかっていうことをいつもチェック しておかなければならない。問題が発生したら、その 問題を解決するにはどうすればいいかつちゅうのを考 えて、解決できるような手段があれば、それをするし、 どうもならんかったら[お手上げです]っていうふうに なるわけだけど。だから予測し、いつもこういう状態っ ていうのも持っておかないと判断ができないわけ。で、 判断したら、どうするか決断して、次は行動しなきゃ いけない。ただ、それが毎日毎日とは言わないけども、 やっぱり 1 週間に1回ずつはそういうことをし続けな いと、いいブドウはできない。

より良いブドウを作るために

たとえば、この薬じゃ効かないから、予定してなかったこの薬をやらなくっちゃって変えたりね。だから、思ったのと違うときは対処しようとか、何とかしのぐというようなことをいつもしないと。あらあらっていいよったら、すべてパーになってしまうからスピードが大事。たとえば病気とかは、もうその日に防除できたらその日しないとね。1日ほっとくと、何万円か何十万円か損になる。

他に修正できることとしては、たとえば肥料をやったりするときに、葉っぱの色が微妙に変わったりするわけよね。いつも葉っぱはこの色であったほうがいいんだっていうのは、自分の頭の中ではあるので、肥料をやった後に葉っぱの色がこの色になるか、ならんかなあっていうのを見てるわけ。見て、まだならんかったら、もうちょっと肥料をやるかとか、そういうのが修正。それとか、その病気がこういう時期に出るから、その病気の薬をやる。たとえば、いつもより気温が高くて湿度が高かったら病気が早くでたりするんですね。自分の予定より病気が早く出たりしたら、当然そのアクションは起こす。やる薬の予定を変えたりしないといけないわけ。

畑の土を今まで以上にいいものにするためには、収穫時期は忙しいから、時間的に余裕がある冬の間しかないの。だってこういっぱい草刈ってるでしょ。法面の草を全部刈って、その草を集めて高く積んだら発酵して60度ぐらいになるんだよ。そうすると1年ぐらいで土になる。菌が植物を分解して、また肥料に戻してくれるから。

植物が育つ土っていうのは植物からできた土が一番 適しているので、植物を何かと混ぜ込んだり、杉の皮 が入っていたり、草を発酵させて土にしたようなもの



肥料にするために刈った草

が入っていたり、何種類もある。それは、そうしない といいものができないから。別に土づくりをしなくて もブドウはできるんだけど、したほうがいいものがで きればしたほうがいいやろ。

ビニールハウスの災害対策

ビニールハウスの屋根、秋は張ってないんですよ。ビニールを片付けておくと骨だけになるから、いつ台風が来ても、たいしてハウスに影響はないわけですよ。このハウスのブドウの木は、実をとってしまったところで枝以外何もないでしょ。だからビニールをとった状態にして、いつ台風が来てもいいようにね。ビニールがかぶっていると、風にとても弱いので、でかい台風だとハウスがつぶれたりひん曲がったりするからね。木は生き物だから少し痛んでも復活することはあるけど、ハウスは勝手に治ったりせんからね。壊れたらハウスの修理大変なんじゃ。やからなるべくそういう目に合わんように早めに早めに手を打って、台風が来ても家であんまり心配せんでいいようにね。

今は8月末だから、葉っぱがあるでしょ。この葉っぱが11月までついているのがベストなんだけど。ただ雨にあたるとすぐ病気にかかってしまうからね。今から病気にならないように防除して、それでも台風が来たら一発でなくなるけど。「台風が来るまで一生懸命、頑張っててね」という気持ちです。

暖房を始めてるときは、雪が降りすぎるとハウスが 潰れたりすることはある。4年か5年位前に、農園で ひざ下くらいまで積もったの。見に来ようと思ったけ ど、軽トラで来れなかったもんね。その雪でハウスが 何個も潰れたんだけど。そんくらいの雪やったら潰れ ることはあるけど、普通の雪の降り方では何ともない ですね。潰れてしまったときは、いろいろ修理するの に100万ぐらいかかるのよね。

現在の友田さんの取り組み

マロングラッセって知ってる?食ったことないか? マロングラッセっちゅうのは、栗を煮て、甘い蜜に洋 酒を入れたやつに漬けて、最後に砂糖をまぶしてつけ た超甘いお菓子。栗の形はそのままの高級なお菓子が あって、それをマロングラッセっていうのよ。やけん、 僕は、ブドウを蜜で煮て、ちょっと乾かして、砂糖を まぶしてグラッセのような感じにして"ぶどうグラッ セ"という商品名をつけて売ってる。

六次産業ってわかるかな。農業の農産物を農家が手を加えて違うものにしてるっちゅうのが六次産業っていうんだけど、宇佐市が力を入れてやってる。だけど、ブドウは生で売るのが一番高いんですよ。作るのにコストがかかるから、手を加えてもそんなに高くはならないよね。たとえばお米とかだっだら、お米から味噌作ったり、せんべい作ったり、もち作ったり、酒作ったりしたら米がどんどん付加価値が上がっていくような形になるんだけどね。加工すれば加工するほどブドウはそうならないので。生で食べられるブドウをいかにうまく作るかがブドウ農家としての腕なので。だから、人はわからんけど、ブドウであれを作りました、これを作りましたっていうのは、逆に言えば、「生で売れるブドウを作りきらん腕ですよ」って言ってるのと同じだと自分で思う。

ちょうど宇佐市でブドウでなんかできないかつてい うプロジェクトがあって、そのメンバーに入り、捨て るブドウを何とかお金にできるようにしようというこ とを提案して、「ぶどうグラッセ」を作ることになった。 グラッセにする材料は、栽培の途中で捨てていたブド ウを使います。本当に捨てるしかないブドウでも使え るからグラッセを作るんであって、できたけど悪くて 売れないからこれを六次産業で売りましょうっていう 感覚ではないんですよ。

友田さんとブドウ栽培

好きでやってることだから、楽しいばっかりで苦労はないんよ。体がきついことはあるけど、別にそれは農業だから仕方ない。それを苦労とは思わないね。僕は直接お客さんに販売していて、お客さんの反応がダイレクトに伝わってくるので、おいしいっていうのはよく言われるんだけど。人によっては今まで食べたブドウの中で一番おいしいと言ってくれる人がいるので、その時はうれしいです。

[取材日2016年8月30日・11月4日]

Profile



友田 明彦 [ともだ あきひこ]

生年月日:昭和33年11月27日

年 齡:59歳

職 業:農業・友田農園代表(ブドウ栽培)

略歷

- ▶佐賀県小城市で生まれる。大学卒業後企業に就職したが、平成 13年に大分県新規就農説明会に参加しその後、宇佐市安心院 町でブドウ栽培を始める。現在は20種類ほどの品種を栽培し、 新規就農者へのアドバイスなども行っている。
- ▶平成21年 ブドウ部会研究部 部長に就任
- ▶平成22年 指導農業士就任
- ▶平成26年 ブドウ部会 副部会長に就任

【取材を終えての感想】

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。実際にお会いしてお話ができたのは2回だけでしたが、たくさんのことを学ぶことができました。質問をしていく中で、友田さんの農業に対する考え方など、いろいろな気持ちを聞くことができました。

この体験を通じて、地元のことを知ることができ、たくさんの方に知ってもらえるいい機会だったと思います。これが文章として残るのではなく、読んでくれた方の心に残るものになったらいいなと思います。取材を快く受けてくださった友田さん、完成まで支えてくれた方々、ありがとうございました。

(3年 三河 大惟我: 写真中央)

今回初めての聞き書きでたくさんのことを学ぶことができました。最初は不安も多かったのですが、友田さんは私たちの取材に丁寧に答えてくださいました。1回目の取材のときは大変な時期だったのですが、私たちの質問1つ1つに答えてくださったので、とてもスムーズにレポートを進めることができました。2回目の取材では収穫時期が終わって、また1回目とは違ったブドウ農園の姿を見ることができ、とても見たブドウ農園の姿を見ることができ、とても貴重な体験ができました。この作品を通して友田さんのブドウをもっともっと多くの人に知っていただき、食べてもらいたいと心から思いました。忙しい中、取材に協力していただいた友田さん本当にありがとうございました。

(2年 柴田 恭典:写真左)

今回、聞き書きを初めて経験しました。はじ めのほうは緊張もしていて不安も多かったです

が、友田さんはひとつひとつの質問にしっかり答えてくださいました。質問をしていく中で友田さんの農業に対する思いを知ることができました。取材は2回しか行くことしかできませんでしたがとても良いものだったと思います。この聞き書きでは、とてもいい経験になりました。友田さん、忙しい中取材を受けてくださりありがとうございました。たのしかったです。学んだことをこれからの学校生活でいかしていきたいと思います。

(1年 惠良 真斗: 写真右)



名人と高校生





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37サイト (2017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

●アルジェリア[マグリブのオアシス]

(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

●中国[アオハンの乾燥地農業]

(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

●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チ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シイタケ栽培は 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。

原木

●豊後高田市 ●国東市 ◎気候:温帯湿潤気候

潅漑用水として利用

2 杵築市 6 姫島村 6日出町 8字佐市 ◎面積:1,323.75㎞ ◎人口:180.572人。 うち農林漁業者数 14 842人 (H22.3)

(瀬戸内海式気候) ◎主な産業:農林水産業、

精密機器の製造業

現代に生きる中世の荘園〔田染荘〕



明るいほだ場を活用し、高品質な乾しいたけを生産

複数のため池を連携させた用水供給システム 約1200のため池群



国内唯一のシチトウイ産地



^{平成 28 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29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、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

