



国家半島宇位地域世界農業遺産

高校生「聞き書き」作品集



52

Contents

*この作品集は高校生により作られたものです。 Column 生命(いのち)をつなぐシステムを未来へ / NPO法人共存の森ネットワーク 事務局長 吉野 奈保子 2 繋げたい未来、伝えたい今~シイタケ原木栽培と米作りの現場から考える持続可能な農業とは~ 3 話し手 河野 幸信(大分県杵築市)× 聞き手 田浦 彩奈・財前 拓実(大分県立高田高等学校 普通科) 星降る山里に、笑い声が響き渡る「どうくっちみせようか」 8 話し手 清末 芳晴(大分県国東市安岐町)× 聞き手 森 愛花・一丸 綾夏(大分県立国東高等学校 園芸ビジネス科) オリーブを植えた男 ~絶対にあきらめない~ 14 話し手 西川 健一郎(大分県国東市国見町)× 聞き手 内田 香乃・小野 可津之・國廣 蒼生(大分県立国東高等学校双国校 総合ビジネス科) 農業と人との繋がりをどう自分のものにするか ~沢山の努力と少しの好奇心~ 20 話し手 佐藤 徳(大分県杵築市山香町)× 聞き手 石児 美由布・加藤 千明・篠田 真央(大分県立杵築高等学校 普通科) 貴重な水は、一滴も海に落とせない~旭日ため池のめぐみ~ 25 話し手 清原 正義(大分県国東市国東町)× 聞き手 友枝 彪我・樋渡 剛瑠・渡辺 拓己(大分県立日出総合高等学校 総合学科) 常に素人(しろうと)で、常に謙虚に ~ 「潮トマト」で地域を守る~ 31 話し手 佐藤 降信(大分県凍見郡日出町)× 聞き手 椛田 紫帆・田中 里桜・永松 紗和・松本 望(大分県立字佐高等学校 普通科) 農業人の思いを食に関わる人へ伝えたい~字佐伝承料理への想い~ 37 話し手 神谷 禎恵(大分県宇佐市)× 聞き手 早瀬 亮汰・宮脇 海・富家 彩乃・安坂 美乃(大分県立宇佐産業科学高等学校 グリーン環境科) 「やりたい」と思ったその先に ~親しんできた鏝絵を守るために~ 46 話し手 江藤 智子(大分県宇佐市安心院町)× 聞き手 小畑 幸穂・重見 茜(大分県立安心院高等学校 普通科) 培ってきた技術を生かしたみかん作り~みかんにそそぐ愛情~



生命(いのち)をつなぐシステムを未来へ

吉野 奈保子

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(農林水産業システム)を、国際連合食糧農業機関 (FAO) が認定する制度です。世界で21ヶ国57地域、日本では11地域が認定されています。大分県では「クヌギ林とため池がつなぐ国東半島・宇佐の農林水産循環」と題した地域固有のシステムが平成25年に認定されました。そしてその翌年から、高校生による「名人」の聞き書きがスタートしたのです。

「名人」は、同地域で農林水産業を中心とした 生業に長年従事してきた方、あるいは伝統技術や 祭礼の維持・継承、地域の景観や生物多様性保 全などの活動に携わる方々。一方、高校生は同地 域の高校に通う生徒たちです。この5年間に聞き 書きした高校生は9校101名。各市町村に推薦 いただいた名人は41名になりました。

世界農業遺産は、伝統的な農林漁業と、それによって育まれ、維持されてきた土地利用・技術・文化風習などの「システム」を認定するだけでなく、次世代への継承を図ることを目的に創設されたため、国東半島宇佐地域の場合も、そのシステムを、未来へ引き継いでいかなければなりません。そのための活動のひとつが「聞き書き」です。

「聞き書き」では、実際に名人が働く現場を訪ねて、「歩いて、見て、聞く」ことを大切にしています。より深く「聞く」ためには、名人が住む地域や仕事内容を事前に調べることも大切です。安易に「わかったつもり」にならずに、丁寧に質問を繰り返します。対話はすべて録音して一字一句、書き起こし、さらに、その文章を読みやすく整理しなければなりません。その過程を通して、高校生は、机上の勉強だけでは得ることができない、さまざまな気づきや学びを得るのです。

ある高校生は、「名人の人柄に触れて、その生き方に勇気づけられた」と語っています。「農業について何も知らなかった自分に気づいた」「身近な風や自然が、以前とは違うもののように感じ

られた」という高校生もいました。「聞き書き」は、 名人の生き方や価値観を、高校生が丸ごと受け 止める作業でもあるのです。

では、なぜ、名人から学ぶのでしょうか。それは「農林水産循環システム」が、人と自然との関係によって成り立っているからです。システムと言うと、硬くて冷たいイメージがあるかもしれませんが、たとえばそれは、すべての生命(いのち)が共存するために、何世代にもわたって継承されてきた知恵が集積する仕組みだともいえるでしょう。

たとえば、この地域で、人間の利益だけを追求する開発や、生産性だけを偏重した産業振興が強引に進められるとしたら、どうなるでしょうか。森林破壊や資源の枯渇などが生じ、地域固有の文化や景観、生物多様性が失われ、持続可能なシステムが壊れてしまう危険性があるのです。

このシステムを、将来にわたって引き継ぐためには、たとえば、自然の理にかなった名人の生き方や働き方を学ぶことが大切です。伝統的な技術や知恵を、ただ時代遅れの古いものだと決め付けるのではなく、その価値を理解して現代に蘇らせることも必要でしょう。だから私たちは、聞き書きを続けているのです。

聞き書きを終えた高校生の皆さん。名人の生き 方、働き方には、未来を生きるためのヒントがた くさん含まれています。名人の姿をひとつの鏡と しながら、世界農業遺産に認定された故郷を、さ らに次代へと引き継いでいただければ幸いです。

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、この活動に参加さまり生たちと 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。



望んだ農業の道へ

私の名前は河野幸信です。今年で69歳です。

家族は、私と家内と子どもが4人います。子どもは女2人男2人でね。私たちの世代は、子どもは3人ぐらいが平均。多い人は5人ぐらいおっちょったけどね。

農業は、高校を卒業して 4 年ぐらいですから、22 歳からですね。もう 47 年になります。

親が「最初から田舎で生活するんやないで、何年か



河野幸信さん

は外の生活もしてみたら良いんやないか」つち言うてくれましたので、4年ぐらい北九州の方に出ちょって、北九州の会社に勤めちょったんやけどね。「都会も良いな」と思いましたけど、やっぱ家庭持ったら田舎の方が生活しやすいし、子どもを育てるのも育てやすいしねえ。何よりも、自分には農業が一番適してるっちゅうような感じがしてね。今は一つも後悔してないです。

私が何で農業の後(あと)を継いだかと申しますと、 親父が元気で現役なときに入って農業すれば、親父の 仕事を見ながら覚えられるんじゃないかと思ったから です。明治生まれの親父やけん、機械は使ってなかっ たし体だけでする仕事やけん「少しでも稼がないけん」っちゅうような気持ちがありましたね。

世界農業遺産のブランド認証を目指して

私のところでは、お米は 2.5 ヘクタールくらい耕作して、つや姫とヒノヒカリを育ててるんですよ。つや姫は県が推奨してるんですけど、勝手に作れない品種なんですよ。5 反以上でなければこの品種は作付けできないって決まりがあって、できたお米は農協に出すことになっています。1 袋あたりの価格がヒノヒカ

リで 6200 ~ 6300 円くらいで、つや姫は 6500 円 くらいになるね。それを農協に提出して検査を受けて 一等米だったら世界農業遺産のブランド米に認定して くれるんやけど、二等とかに下がった場合はブランド 米にならない。ブランド米になったら 500 円くらい プラスになるかな。

つや姫は勝手に販売できない規制があるから、つや 姫やめてヒノヒカリに戻る人が多いんですよ。

ヒノヒカリを個人で販売する人は1袋7000円くらいで売ってますね。お米自体はヒノヒカリよりもつや姫の方が美味しいと思いますね。美味しいんですけど、自分で自由に売れないという規制があるが故に、もう少しヒノヒカリよりも最低1袋1000円くらい上げないといけんのよね。「自分で勝手に販売できない」っちゅうのが、つや姫の一つの弱点というか、課題みたいなものですね。

27年度につや姫の県のコンクールがあったんだよね。27年には優秀賞、29年には最優秀賞をもらったんですよ。表彰式があって、OBS ラジオの取材が来てね。「ラジオ出てください」「どういう作り方をするんですか」って。それは特別だね。その時はたまたま良かったと思ってたら2年後には、それは農協の人が提出してくれたんだけど、「今度は最優秀賞で、別府で表彰式があるから行ってくれんかな」って。2回続けてなったということは、技術面はどうかわからんけど、山間部のこの土地にあってるんやないかなと思うんやけどね。もともとつや姫は山形でできた品種なんでね、高冷地には適した性質なんでしょうね。

土は赤土のところが良いというけどね。ふつうは砂地だとか。ここは黒ボク土っちゅうんかね。田んぼに水を入れてかいてもここは赤っぽく見えるけど、黒く見えるところもあるからね。



収穫作業の様子

こだわる米作り

田んぽの作業は、田植えの準備から入れたらどれくらいになるかね。5月の初めから田植えまでが30日。その後、水の管理から草刈りとかもしないといけないしね。だから、そんなの入れたら60日。稲刈りも20日かかるから2ヶ月半ぐらいかかるんやないかね。正味、3ヶ月かかるかもしらん。

個人的に特別な作り方はないと思うんやけどね。なんぼ機械でするといっても、とにかく丁寧に田んぼを耕す。最初に、春は「田起こし」といって、稲刈りが終わってからまだ稲株が残っている状態のまま耕して、稲を植える準備で水を入れて水田にするんだよね。今トラクターが大きくて良いから、きれいに土が砕けて田んぼになるんですよ。でも、田んぼが広いから肥料を撒いても均一に肥料がいってないしね。正直なところ、肥料が効いたところは背も高いし、色も青々としてるというか、丁寧にしないとムラができる。肥料は均一に撒かんとそれは現れてくるね。それと、水の管理ですね。面積の割に田んぼの枚数が多いから水の管理で見て回るのが結構掛かるんですよ。いい運動になるわね。

後は、稲を植えてから穂が出て収穫するまで、稲の



細心の注意を払いながら収穫する河野さん

成長に応じて周囲の草を刈るのと田んぼに水を入れる くらいだね。病気がくればヘリコプターを頼んで薬を 撒く人もいるけど、ここ何年かは使ってません。収穫 したお米は農協に提出しますけれど、希望者にはうち のお米の保冷庫に入れて必要に応じて配達してあげた り、取りに来てもらったりしています。

この土地の原木で

シイタケが何年ぐらいから盛んになったかよくわからないですけどね。大田に原木が豊富にあるということで、佐伯の方がこっちに来てね。昔は栽培技術はそんなんなかったけども、徐々にシイタケが儲かるっちゅうのが広まって。それで大田全体でシイタケの生産者は全盛期に80~100名いたんですけど、今は10名くらいしかいない。

昭和50年頃は、ここ辺り軒別にシイタケ作っちょったね。今はシイタケ作る人もお米作る人も少ないしね。今、この辺ほとんど作れんけんお願いしますということで、私が見える範囲はしています。

妻に苦労をかけないために

ホダ木はだいたい直径 10 センチぐらいかね。それに1本あたり 20 ぐらい駒を入れるんですよ。やけん場所にもよりけりやけどね。多い人は1日に1万駒入れるんじゃないですかね。ドリルで穴を開けて、植菌する人と2人。一人で7千~1万打つ人もあるっち言うから、1日に1万打てば10日で10万やけどね。やけど夫婦でするっつったら1日5千~6千ぐらいしか打てない。普通、種駒が1000入っとるんやけどね。その1袋っつうだけでもね、そら大変。自分もしてみて「女性やったら大変じゃ」っち思うよ。やけん伐採から玉切りから…そういう作業は一人でやってます。



急な斜面を登った先にあるホダ木の保管場

一人で極めるシイタケ栽培

原木と菌床は全然風味が違うしね。菌床はちっと柔らかいっちゅうかね。原木シイタケはコシがあるっちゅうか、日持ちもするしね。やっぱ菌床っちゅうのはシイタケの形しちょうだけで、私なんかから見たら全然違うとは思うんやけどね。風味が違うんやないかね。原木の方がなんか肉付きがしっかりしちょん。コシがある感じで。

シイタケはやっぱ重労働やね。採取するごとなったらいいけど、それまでの段階がね。大体、11月に伐採してね。木の養分が一番多い時にある程度水分を抜かして、1m~1m20cmぐらいに切っていくんですよ。

伐採したら大体 40 ~ 50 日くらい置くから、玉切りはだいたい1月、お正月過ぎてからそういう作業になります。玉を切ってから今度駒打ち*するのに、植菌しやすいように何か所かに寄せて。それが終わったら植菌作業になるんですけどね。植菌作業が終わったら、原木の状況に応じて「水分が少ないな」と思ったら仮伏せ*つちゅうて地面に直接こぞんで*ね。湿を与えるつちゅうかねえ。それが終わってからだいたい本伏せ*つちゅうて、原木を囲炉裏に組んでいってね。風通しがいいように組んでいくんですよ。

だいたい品種によるけど、稲刈りが終わってからホ ダ起こし*をするんですけどね。やき、それを毎年繰 り返してます。

だいたいホダ木の理想はね、12年~15年ぐらいが一番理想なんやけどね。でも30年経つときもあるしね。生産者によっては逆にそういうのを好む人もある。ホダ木の寿命は長いし、良いシイタケが採れるということ。でも年数の経った木はやっぱ量が少ないわね。ホダ木はクヌギが一番適しちょんやけどね。ここはあまりナラの木とかないけどね。ナラとか、やっぱクヌギに比べたら少ないですね。

仕事の分散化を図ってせんと、夫婦 2 人で作業するのはなかなか大変やきね。以前やったら結構、加勢してくれる人があったけどねえ。今は加勢してくれる人が近くになかなかいないから。シイタケ採るのも朝から夕方まで頑張らないけんし、ちょっと気温が上がればシイタケの型が変わってしまうけん、結構大変やねえ。

収穫は、だいたい春が主体やきね。春になったら実際にホダ場に行ってシイタケの状況を見てするんですけど、ちょっと気温が上がってきたら関係なく毎日採

らんとね。収穫のタイミングは、ある程度シイタケが 巻かっとるんやけどね。内側に膜があって、膜が張っ ちょったらまだ早いんやけどね。すぐ膜が無くなるき ね、あまり若すぎると商品に価値が無くなるし、最終 的に気温が上がったら収穫できんから、ちょっと悪い のが出来たりするんやけどね。



ホダ場に運ばれたホダ木

- * 駒打ち…春先に原木にドリルなどで駒の入るくらいの大きさの穴を開け、種駒を埋め込むこと。
- * 仮伏せ…棒積みなど本伏せよりも湿度が高くなるように木を寄せて、椎茸菌の成長を促す方法。
- * 本伏せ…椎茸菌を原木全体に蔓延させやすいように木を組んでホ ダ化させる作業のこと。
- *こづむ…積み上げること。
- * ホダ起こし…菌を回した木を起こし並べていくこと。

シイタケの新たな道

「カンカンしいたけ」っちゅうのはね、もともと行政の方が企画っちゅうんか、東京農大の方にお願いをしてね。たぶん世界農業遺産の一環として、「シイタケに付加価値を付けたらいいんじゃないか」っちゅうような話で始まったと思うんやけどね。

「カンカンしいたけ」の作り方はね、春の最盛期に 集中して発生してから、ちょっと開いたシイタケを天 日で干して、ビタミンDを増やす。摂取した柔らか いやつをエビラに広げて外の天日に当てるんですね。 天日に干せば日が当たらなくても結構紫外線でビタミ ンDが含まれるらしいんですよ。やけん、普通のシ イタケと天日に干したやつを比較したら、かなり数値 が変わってくるんですよ。それを今度、機械でパウ ダーにするわけですね。それを去年から東京農大の人 と行政の方が試験的に作って、何点かお店に出したそ うです。私が始めだしたのは今年からなんですけどね。 でもね、この近くの店はあんまりそういうのは人気が ないっちゅうかねぇ。山香にある「風の郷」にも置い ちょったんやけど、温泉に入りによそから来た人は何 人かが買って行って、地元の人っちゅうのはシイタケ にそんなに関心がないんやろうなと思いますね。じゃけん、今は東京で東京農大の方がお世話をしてくれています。遠くの方は結構売れ行きがいいっちゅうかね、 人気があるんやけどね。

「カンカンしいたけ」で使われるシイタケとは別に、 干しシイタケを山のホダ場から持って帰って、塀裏に 並べて乾燥機に入れないけないんですよ。

これらの作業をする時期がちょうど重なってしまうから、なかなか大変なんですよ。

パウダーにしたらもちろん日持ちはするわね。それと、普通の干しシイタケは水に戻してせんとすぐ使われないけど、パウダーは味噌汁とかに入れても風味が良いしね、ちょっと料理をするときにもその粉を入れて使えるんです。

他にも、うちじゃなくて杵築の営農組合のほうが「ミックスパウダー」 つちゅうてね、私もよくわからないんですけど、小麦の粉に「カンカンしいたけ」を1割ほど混ぜて作られたもので、パンケーキとかが作れるようになってるらしいです。ほかにも、サラダやウインナーと一緒に料理しても美味しいらしいんですよ。



カンカンしいたけ

農業の未来のために

今、県が新規就農希望者を募集してて、若い人が農業にあこがれて田舎の方に来るんですよ。この前も沖縄からね、45歳の人が空き家バンクを利用して移住してきたんです。空き家バンクを利用すれば、住むところもあるし、今までシイタケとかに携わってきた人がいれば、その人に色々指導してもらいながら、倉庫や施設が残っているのを利用してシイタケ始めてみた

いと言うような人もいたし、農業に全く関係ない人が 1年ぐらいは県からの助成金を使って研修を受けて、 独り立ちするっちゅうんかね。農業は厳しいですけど 「農業を始めてみたい」っち言うてくれる方もおるか ら、そういう人たちがどんどん増えてくれるといいな と思いますね。

〔取材日: 2018年8月17日 · 11月30日〕

Profile



河野 幸信 [こうの ゆきのぶ] 生年月日:昭和24年生まれ

年 齢:70歳

職業:農家(シイタケ、米)

略歷

▶大田中学校、高田高校田原分校を卒業後、お米とシイタケを栽培して47年。

平成27年 「うまい!つや姫コンテスト」にて優秀賞を受賞。

平成29年 同コンテストにて最優秀賞を受賞。

しいたけ原木栽培の全ての工程を夫婦だけで行い、 東京農業大学と 共同で乾燥シイタケを粉末にした、「カンカンしいたけ」を開発。



【取材を終えての感想】

私は「聞き書き」の活動に初めて参加させて 頂いたことで学んだことがたくさんあります。 参加させていただく前は「どんな活動なんだろ う」と思うと同時に、「私が名人の魅力を伝え られるのかな」と思い、とても不安でした。しか し、実際に参加させていただくと、研修でも取 材でも「参加したからこそできること」を体験 することができました。今思うと、とても貴重 で有意義な時間だったと思います。

取材させていただいた中で一番驚いたのが、 お米もシイタケの栽培も河野さんが一人でな さっていることです。1回目の取材では河野さ んが管理されている田んぼの面積に、2回目の 取材ではホダ木の数に驚かされました。

この取材を通して、私は改めて「自分にしか体験できないもの」と思うことが出来ました。 実際に農業に携われている方に直接お会いし、 生の声を聞くことができる機会は滅多にない からです。その点におけるこの活動は、今しか 体験することの出来ない、貴重で有意義なもの だと思います。

(1年 田浦 彩奈:写真中央)

僕は今回の聞き書き研修でたくさんのことを学びました。突然参加することになって、最初は何をしたらいいかわかりませんでしたが、活動していくうちに多くの貴重な体験をすることが出来ました。

僕が一番驚いたのはシイタケやお米の栽培を河野さんが一人でされていることです。実際にシイタケを栽培している場所を見せてもらった時、僕は一人でこんなにできるものなのかと人間の力を知った気がしました。そこ

にあった凄まじい数のホダ木を見て言葉 が出なくなったほどです。

僕はこの聞き書きを通して、インタビューでシイタケとお米について学ぶだけではなく、その人とその人に関係する人についても知ることができることも学びました。人に触れ、人を知り、人を学ぶ。この聞き書きはその地域についてだけはなく、インタビューした人の人生を学ぶことができる素晴らしい活動だと思います。

(1年 財前 拓実:写真左)



山里に生まれ育って

名前は清末芳晴ち言うんよ。昭和 25 年生まれ、今年で 68 歳になるんよ。国東半島のちょうど真ん中辺の山ん中の何もねえ所で生まれ育ったんよ。じゃけど夜になると星がきれいじなあ。これだけは、昔も今も変わらんなあ。小せえ頃は遊ぶ所なんかねえから、遊び場はいつも諸田の山や川じゃったなあ。そん中でも一番の遊び場は御田植祭をしよる諸田山神社じゃった。「三角ベース」で野球、「かくれんぼ」ようしよったなあ。それから、小中学校は朝来小学校・朝来中学校、そして高校は、安岐高校に通ったんよ。今は自分が出た学校は、全部廃校になっちしもうた。ほんとに寂しいなあ。

高校を卒業した昭和 44 年に運よく安岐町役場に入れち、39 年間勤めたんよ。そん間、安岐町・武蔵町・国東町・国見町の 4 町が合併したんで、平成 18 年からは、国東市の職員として最後のお勤めをさしちもろうた。役場に勤めよった時も、仕事の傍ら少しじゃけどシイタケと米作りをしよったんよ。また、息子が帰っちきち農業することになったこともあっち、退職してからは高齢で作れんごとなった人の田んぼを借り

ち、少しづつ面積を増やしちいっち今は1町6反ぐらい作りよんのよ。平成30年からは、諸田地区の区長をしちょくれちいうことにもなっちしもうち、地区の世話をしながら諸田山神社御田植祭保存会の会長もしよるんよ。

家族に囲まれて

諸田地区は、自分が小さい頃は 45 世帯ぐらいあったけど、今は 35 世帯しかのうなってしもうた。そん内 11 世帯は女性だけの独居世帯で、30 代の人が居る世帯は 2 世帯だけになってしもうたんよ。これからが本当に心配じゃなあ。そんな中でも我が家は賑やかじゃなあ。31 歳になる 3 男は他所で働いているんじゃけど、妻と 38 歳になる長男・35 歳になる次男夫婦と孫 3 人の 8 人で生活しよる。孫は、みんな女ん子で小学校 5 年生と 2 年生、一番下はまだ 2 歳なんよ。家族が多くおっちょっち、小さい子供がおるのは賑やかでいいなあ。諸田ん人みんなから可愛がれ、みんなで育ててくれちょるような気がするなあ。

諸田の由来

諸田の地名の諸ち言う字はな、田んぼが多いから じゃろうち思うちょる人が多いじゃろうけど違うん で、本当はな、神様が天から降りてくるちいう意味が あるんよ。そしち、その神様が降りられる田んぼがこ こじゃちいう由来があっち、諸田ちいう地名になった ち言われちょるんよ。

またなあ、諸田ち言うところは山間地だけど、お米がうんと取れよったらしいんよ。昔は、諸田地区は杵築藩の領地じゃったけど、諸田は一番奥で戸数が少ないとこじゃった。ところが年貢を納めるランクは二番じゃった。ここは一番戸数も少なく面積も広くないのに、やっぱりコメがよくできる土地柄ちいうか地域だったらしい。その因縁があって、「諸田山神社御田植祭」の行事が杵築の奈多八幡社から入ってきたと思うんじゃなあ。

宇佐神宮と奈多八幡社は上下の関係で宇佐神宮の神様が6年に1回ご神体を入れ替える。その入れ替えた古い方を奈多八幡社におさめる。そういう行事を行幸会ち言うんじゃけどな。宇佐市の宇佐神宮を出発し、諸田山神社を経由して杵築の奈多八幡社に行きよった。諸田山神社は由緒ある御宮なんよ。



諸田山神社の様子

諸田のお米

自分は子供ん頃から毎日諸田の米しか食べたことが ねえから、諸田の米がどんだけ美味しいかわからんけ ど、よその人からするとやはり諸田の米は美味しいち言うなあ。大きな声じゃ言われんけど、同じ朝来地区でも諸田の米は違うと言われちょるんよ。朝来の谷の一番山奥で標高が高く一日の寒暖差が大きいことや山の恵みをしつかり貰い土が黒く肥えちょるからかな。やっぱり両子の山々からの湧水が水源じゃからじゃろうなあ。下ん方の米とは粘り気がちがうなあ。これからも息子たちと頑張って諸田の米作りに精を出さんとなあ。お陰様で平成25年度には地区内の方が、天皇陛下にお米を献上することもできたんよ。御田植祭のお陰かもしれんなあ。



諸田山神社内に掲げられた御田植祭案内板

諸田山神社御田植祭の由来

祭は、1821年(文政4年)諸田村七兵衛と末弘 七郎右衛門ちゅう人が今の杵築市の奈多八幡社の御田 植祭をならったことに始まったち言われちょるんよ。 毎年旧正月十五日に五穀豊穣と氏子の繁栄を祈っちす るようになったんよ。平成9年から反対する人も多 かったけど、春分の日にするごとなったんよ。理由は 旧歴の正月十五日はまだ寒いのと、たくさんの人に見 ちもらいてえちことかなあ。

地区の諸田山神社の境内の四隅に笹竹を立てち、しめ縄を張っちにわか作りの水田に見立て、西方の一隅には上にシデ・カミシバを挿し、裏には「鬼」の玉文字が書かれた的と矢をお供えしち、そん中で田植の神事をするんよ。おおかた 200 年間一回も欠かさんで続けよるんよ。戦時中は男が兵隊にとられて大変じゃったち聞いちょる。まあ、今ん方が大変かもしれんけどなあ。祭は、昔の農業形態そのまんまを伝承しちょるから、諸役の言葉や服装など昔のまんま伝えられちょるんで、訳分からん言葉も多いんでえ。



牛の登場 (御田植祭)

国東半島の御田植祭

国東半島には、昔は8社で御田植祭が行われちょったんよ。諸田と杵築の2社、香々地の1社、国見の4社で行われよったんよ。諸田山神社と杵築のものは、狂言「御田」の取り入れられた田遊びのもん、香々地の祭は、斎田の田植を儀礼化したもの、国見のものは、香々地の系統に少し田遊びが取り入れられたもので三つの系統に分けられるんよ。なし、諸田の御田植祭が有名になったかちゅうと、やっぱ面白れえからじゃろうなあ。国東ん方言で言うと「どうくっちょる」からじゃろうな。格好も「どうくっちょる」し役者もアドリブでそん時になっちみらんと何すっかわからんのよ。そこがいいんじゃなあ。

※「どうくつちょる」:大分弁で「ふざける」「非常識な振る舞いをする」などの意味で使われる。



御田植祭諸役のペインティング

諸田山神社御田植祭の諸役

*田神主 (たかんぬし): 1 名《80 代》 御田植祭を神に奉告し、五穀豊穣を祈願する役目

* 作庄屋 (さくじょうや): 1名 《50 代》 御田植祭を取り仕切る役目

* **鍬取り(くわとり**): 2 名《70代2人》 神田の畔塗り・整地をする役目

*<mark>馬鍬駄(もうがた)</mark>:1名《80代》 馬鍬を牛にひかせて代掻きをする役目

*牛:2名《30·40代》 暴れ牛の役目

* 柄振り押し (えぶりおし): 2名《40·50代》 柄振りを使い田を均す役目

*種蒔き(たねまき): 1名《80代》 種籾を苗代田に蒔く役目

*投苗(とうなえ): 1名《60代》 苗代田から神田に苗の入った籠を担ぎ運ぶ役目

*立人(たちうど): 1名《60代》 田植の時に植子と太鼓で拍子をとりながら、歌を掛け合う役目

* <mark>植子(うえこ)</mark>:5名《小学生》 苗を植える役目・男の子が早乙女に扮します。

* <mark>ウナリ</mark>: 1 名《30 代》 弁当を持ってくる妊婦の役目

*神楽(かぐら): 1名《60代》 御田植祭の前に社殿で神楽を舞う役目

*里楽(りがく):

太鼓 1 名《60代》・笛 2 名《60・80代》 神楽や行列でお囃子をする役目

《 》は、平成30年の諸役の年齢

平成30年は、80代が4名・70代が2名・60代が5名・50代が2名・40代が2名・30代が2名・小学生が5名、全員で22名で祭は行ったんよ。女性の人はこの祭に参加できんからなあ。小学生は、諸田地区には自分の孫しかおらん、じゃけどもみんな女ん子じゃから出られんのよ。残念じゃけどしかたねえなあ。それで、朝来地区と諸田に関係のある小学生に頼んで、近頃は祭に出てもらっちょるんよ。毎年みんな年をとっていき大変じゃけど、これが一番の楽しみじゃなあ。



諸田山神社へ向けの行列の様子

諸田山神社御田植祭

神田に鍬、柄振り、天秤籠などを持つた若者や早乙 女に変装した子供(植子)が勢ぞろいしち、黒牛が登 場すると、笛・太鼓に合わせち神事が始まるんよ。神 官が祝詞を奉上しち、的に矢を射る。次に区長がサカ キを献上しちから矢を射る。次に狩衣に烏帽子で手に 御幣を持った田神主が神田の田植を氏神に奉上しち、 諸々の神への祈念・厄払い・五穀豊穣を祈願しち弓を 射る。次に作庄屋、鍬取り、馬鍬駄、柄振り押し、種 蒔き、投苗、立人の順におもしろおかしく「どうくつ ち」矢を射つちいくんよ。弓射儀式が終わると田作り が始まり、長袖の白衣に白袴・赤タスキ掛けち、頭に 冠白の向こう鉢巻・ワラジを履いち、白粉・墨で化粧 した鍬取りが神前へ進み出ち、滑稽な所作を交えち畔 塗り、ハリコの黒牛で代掻きじゃな。次に柄振り押し が出てきち地均し、終わると早乙女(植子)等に呼び かけ、種蒔きが籾俵を重そうに担いで出てくるんよ。

重くて思うように担げんで転倒し、鍬取り・柄振り押しなどの手助けがあっち、やっとんことで祭壇にたどり着くことができ、祭壇に備えてあった籾種を神田に蒔いていくんよ。ふざけて、見物の人に向けて蒔いたりするんよなあ。次に投苗が出てきち、天秤で担いでいる稲苗籠が重てえのか、足元がふらついち見物人の中に倒れこんだりしち、仲間も助けに来ち代わりに担ぐんじゃけど、また転倒したり「どうくりまくる」んよ。その後全員が神田に勢ぞろいしちから田植が始まりじゃな。立人の太鼓に合わせち田植歌が歌われ、五人の早乙女(植子)が歌に掛け合わせながら田植をしていくんよ。田植が終わった頃、最後にウナリがコビリ(弁当)を運んじ登場するんよ。背中に担いでい

たシャモジを取り出そうとしち急に産気づくんよ。ウナリが着物ん下から布を出すと出産なんじゃなあ。布には白と赤があっち、白い布なら男の子が、赤い布なら女の子がその年に多く生まれるとされちょるんよ。 出産の後、神田にワラをまき、水をかけち、御田植祭の神事がなんもかんも終わりじゃなあ。



ウナリ:白い布が出てきたので、今年は男の子が多く生まれる。

祭と共に

自分の人生は祭と共にあるようなもんじゃなあ。小 学校に上がるまでも祭が楽しみじゃったの覚えてるな あ。それから、小学校の6年間に3回植子役をさし ちもろうた。そん頃は子供が多かったんでなかなかや らせちもらえんかったけどなあ。それから、牛の足の 役をしたなあ。そん後、高校生でした者はほとんどお らんと思うけど、18歳の時に御田植祭の主役のウナ リ役を初めてさせてもらったんでえ。そん時、本当に 緊張したことは、今でもよう覚えちょるなあ。そん後、 諸田の祭が面白えちゅうことになって、他のところで の出演依頼が増えてなあ、昭和45年、宮田輝の司会 で「ふるさとの歌祭」、昭和49年には押坂忍の「私 は誰でしょう」ち言う番組に山口県の萩市まで行った なあ。昭和52年には、諸田に武田鉄也が来て、OBS の「ワイドサタデー」ちゅう番組で西日本全域に中継 されなあ。昭和54年には「大分県ふるさと祭」、昭 和59年には「第6回全国ふるさと民俗芸能祭」、昭 和63年には「第30回文化庁移動芸術祭」、平成6 年には「NHK ふるさと一番」、平成 10 年には「第 13回全国国民文化祭」などウナリと神楽の役で出演 したんよ。今はウナリの役は卒業して神楽の役ばつか りしよるんよ。諸田地区には、年にお祭が3回(御 田植祭・夏祭・霜月祭)あり、神楽をずつとやりよん から、お祭ごとに出らんことは一回もないんよ。諸田の祭と共に年をとってきたなあ。じゃけど、お陰様で諸田山神社の御田植祭は平成13年4月3日に大分県の「無形民俗文化財」に指定されたんよ。嬉しかったなあ。



神楽を舞う名人

故郷への願い

道もようなっち生活も便利になったけど、山や川は 荒れてきたなあ。昔は地区内で生えた草は、家畜の餌 にしよったから、畔や川もきれいじ、刈りとった草は なんもかんも有効に利用されよったなあ。そして、最 後にはまた堆肥として田畑に返されよったんじゃな あ。山は山で要らん物は何もなかった。家々の燃料に なったり、炭を焼いたり、また諸田は松の木が多かっ たんで、山ん中じゃけど製鉄が盛んじゃったんよ。松 の木は火力の強い燃料になったからじゃなあ。毎年宇 佐神宮にも年貢として、鍬など農具を納めよったんよ。 近頃は山を手入れする者はおらんごとなっち、山が里 に迫っちきよるなあ。人も少なくなっちしもうた。山



伝承館に飾られた表彰状

から追い出されよるごとあるなあ。諸田山神社御田植祭がいつまでできるか分らんけど、皆でできる限り続けていきてえなあ。そしち、諸田に縁のある人が祭の日だけでもここに帰ってきてくれち、諸田の里を賑やかな笑いで幸せにしちくれたらいいなあ。ずっと「どうくっちみる」でえ。

〔取材日:2018年10月2日·12月4日·12月21日〕

Profile



牛の面と名え

清末 芳晴 [きょすえょしはる]

生年月日:昭和25年8月23日

年 齢:68歳 職 業:農業

略歴

▶昭和45年に安岐高校を卒業し、安岐役場に就職する。家業の農業をしながら39年間勤務する。現在は息子と耕作面積を増やしながら農業に従事している。平成30年からは、区長として地域へ貢献している。また、1821年より始まった諸田地区に伝わる伝統行事「諸田山神社御田植祭」の継承活動を行っている。昭和43年に始まった「諸田山神社御田植祭保存会」会長も務めている。

【取材を終えての感想】

御田植祭について調べたり、名人の話を聞い て普通の祭かと思っていましたが、実際は豊作 のための祭だということが分かりました。しか し、昔からのやり方で女性を使わないところや 今も変わらず伝統を守ってきているところが凄 いなと感じました。話しを聞く中で諸田地区の 良さや、昔の様子と今の様子の違い、どんな想 いで祭をしてきたか、これからどうあってほし いかなど聞くことができ、心に響くものがあり ました。

村の様子や現代の様子を語って頂いた時、昔 に比べたら生活しやすくなっているけど落ち着 きがなかったり、余裕のない過ごし方をしてい ると聞きました。便利さは今の方がいいけど、 暮らし方は昔のほうが良いなと感じました。長 く続いてきた祭も、高齢化や役者不足によって あと何年続くかわからないと言っており、この 文章を見て地元に戻ってきてくれたり、協力し てくれる方が増えればいいなと思いました。こ れからも長く続いてほしいです。

(2年 一丸 綾夏:写真左)

名人にインタビューをして、御田植祭につい ていろいろなことを教えてもらいました。祭に は女の人を使わないということに驚きました。 そのため、祭に後継者がいないと名人はおっ しゃっていました。全国でも少子高齢化が進ん

.....

でいますが、諸田地区は国東の中でトップ だそうです。それでもまだ、祭を続けてて、 その中には80歳を超えた人が5人くらい いることにもとても驚きました。

諸田区はお米を作るのに良いところだそ うです。田んぼの面積と戸数は少ないけど、 江戸時代の年貢は、朝来6地区で2番目 に多く納めていたそうです。御田植祭も豊 作を願う祭だと聞きました。今まで毎年、 一回もお休みせずに続けてきた祭だから、 少子高齢化で厳しい中ですがこれからも諸 田御田植祭をずっと末永く続けていってほ しいです。

(2年 森 愛花:写真右)



御田植祭伝承館にて名人・牛と記念撮影



西川名人

私が現在取り組んでいるのは、オリーブの生産。そして朝顔の種子、種取りね。それを主でやっています。 朝顔の種は全部農協を通じて出荷してます。やけど去年は台風の吹き返しで全部倒れてしまって病気が蔓延して、もうほとんど全滅してしまったんですよ。ものを育てるのは難しいね。

私は、今は奥さんと二人暮らしです。子供も二人いるけど、長男は川崎の方に住んでいて、娘は嫁いでいるから、もう農業は私たち夫婦でやります。女房に手伝ってもらってやってるね。

名人の歴史

私はね、国見町竹田津で生まれてね。戦後、昭和22年のベビーブームの時に生まれたんですね。小学校の時は、一番多い所で50人が1クラス。今じゃ考えられないくらいの大人数やわな。

小さい頃はチャンバラごつことか、怒られてもやってたね。桜の細い枝を木刀として使ってチャンバラごつこ。あとはパッチンとかビー玉とか。そんなもん



子供のころを話してくれる名人

しか遊ぶものはなかったけど、おもしろかったなあ。

でね、中学校も高校もテニス部に入ってたんですよ。 うちは母子家庭だったから家のことしながら。よく炊 事とか頼まれていたねぇ。洗濯も自分のものは自分で してたんよ。あの頃はまだ洗濯板の時代だった。大変 やったけど、つらいとは思わんやったよ。

高校はね、私は進学クラスやった。部活動も続けていたし、充実していたなあ。特別楽しかったことっち言われても、思いつかんけど、テニスに夢中で、充実して楽しかったよ。私は双国高校の1期生にあたるん

ですよ。みんなの先輩やな。

実は私はね、先生になりたくて、大学受験をしたけ ど、ちょつと失敗してしまって。それでも夜学に通っ て教職員免許は持っているんですよ。まあ、その資格 を持っていても、結局、教員にはなれんかったけどな あ。

大学 4 年の 11 月に大病をして、1 年間の入院生活を余儀なくされたりとかね、苦労して大学を出て、京都の呉服屋さんで働いたんですよ。1 年ぐらいかなあ。その後も 2 回手術したりとか、まあ大変なことがいろいろあって、こっちに戻ってきて農協に勤めました。昭和 49 年からは八朔の生産もして兼業農家としてやってきました。

オリーブとの出会い

昔はミカンや八朔を作ったりしてたんやけど、農協の仕事もあるし、もう手が回らんごとなって廃園になってしまった。そこの農地はもう竹が生い茂ったまんまにしとったんよ。

でね、国の事業の中山間地事業として、荒れた農地の活性化を図ろうということで、その事業の一環として開墾を始めた。私が農協を退職して、60歳の還暦を迎えた頃じゃったかな。年寄りが手作業じゃきついからということで、最初はブルーベリーをするはずやったんやわ。そしたらブルーベリーじゃったら販路がないって。それで国東市がオリーブを植えてみらんかえ、というかたちになって急遽オリーブを植えることになりました。ここ国東が地中海気候に似てるからということでね。だから自分で希望してオリーブを植えようということで始めたわけではないんよ。オリーブ栽培には興味は持ってなかったしね。

オリーブを植えたはいいけれど

私が昭和50年代かな、八朔をしてた頃、ここら辺一帯は八朔の産地やったんよ。八朔ではいい成績出していたこともあったし、オリーブも作る以上はトップを目指さんといかんからと思って、頑張って始めたけど、最初から課題が多すぎてねえ。

オリーブはな、難しい。これは非常に難しい作物。 まず教えてくれる師匠、先生がいない。国東市にも農協にも専門家がいない。当初は県の振興局の人が一緒 に取り組んでくれたけどな。結局は自分で課題を見つ けて解決を探して勉強するわけ。農協に勤めていた時、 農薬やら肥料やらに携わっていたから、これらのこと を参考にしたり、今までの八朔やらミカンやら過去の 経験を参考にしたりしながら、もう手探りやわな。試 行錯誤を繰り返して自分なりの栽培方法を見つけてと いう感じ。

この書類の束は、全部資料をまとめたやつ。オリーブで有名なスペインとか小豆島とかの気候とか降水量とか比較したやつね。これはオリーブの種類と収穫量をまとめたやつ。そして病気が、これが難しい。

炭疽病。この写真を見ると、オリーブの実が黒くなってるのがわかるやろ?こうなるともうオリーブは商品として出せない。ここは小豆島より降水量が多いから炭疽病が出やすい。これはカメムシにやられたやつ。傷が入って形が悪いな。これも出荷できない。こんなのを商品として出荷できないからどんどん摘果すると、出荷量ががくんと減るわけ。もうこれが一番くやしい。

それからアナアキゾウムシの被害もある。ゾウムシが木に付くと、オリーブの木がだめになる。このゾウムシはオリーブ栽培で本当に困る。除草剤やら草刈もしてるし、農薬やら肥料やらを工夫してはいるけど、毎年毎年必ず課題が出てくるわけ。その年その年でいるいろ管理の方法を変えていってはいるけど、やっぱり難しい。

剪定も大事とわかったから、風通しよく日がよく当たるようにと剪定してやったら、それがカメムシ被害の増加になったりね。

一番大変なのは、収穫量が安定しないこと。毎年違う。国東全体で最高4トン採れた年もあれば、今年は1トンに満たないくらい。採れた年はいいけど、収穫が少ないともう赤字もいいとこ。何より収穫が少ないとね、ガックリくる。



たくさんある資料で説明

勉強の日々・苦労の連続

土づくりと剪定が大事とわかってからは、それを自 分なりに研究してます。試行錯誤と苦労の連続。

1月に堆肥をやって土づくりをして、2月に苦土石灰をやって、酸からアルカリになるように土壌改良をする。それから化成肥料を上手にやって、炭疽病の予防に農薬を2~3回ほどやるな。乾燥が続いたときは、水やりを10回くらいこまめにして、とか。オリーブは少量多潅水が大事。気候や降水量を見ながらうまくやらんと、炭疽病が出てしまう。

そうしてようやく9月下旬に新漬け用のオリーブが収穫できる。そのあと10月中旬くらいにオイル用のオリーブを収穫してしまう。収穫したオリーブは新漬けとオイルの2通りの製品になる。



名人のオリーブでできた製品(新漬けとオイル)

そのあとも気が抜けんの。うまく実がついたかな、 と思えば冬場にゾウムシにやられたり。それでゾウム シにやられた木を今再生させてやるようにしていると ころ。まあ、やることはたくさんあるな。



オリーブ畑で説明を聞く

いろいろ苦労して研究して、まあ、10年かかって やっとこ見えてきたかなっち感じやな。

オリーブ畑にて

ここがね、私のオリーブ畑。11 アールくらい、1 反少しの広さがあって、オリーブの木は52 本くらい、今は5 品種栽培してるかな。ネバディロブランコ、これは炭疽病に弱い。マンザニロはカメムシに弱いんよ。後はルッカにミッション、今年の2月に移植したアルベキナ。種類によって成る実が違ったり、病気や手入れも違ったりで、まだまだ勉強と研究中です。

作地面積はこの通り広くないけど、まあまあの収穫 ができてるから、割と遠くからも見に来る人がおる、 研修とかでね。そんなたいそうなことはないんやけど。



名人のオリーブ畑

オリーブの実は手で摘みます。実をひとつひとつ確認してね、だめなのは捨てる。

ああ、これは炭疽病にやられてるな。ほら、ここが 黒くなってるやろ。実がだめでもう売り物にならない から、摘んでも捨てる。



炭疽病で商品にならないオリーブ

ほら、こつちはカメムシにやられてるな。傷が入ってやっぱり商品にならないから、捨ててしまう。新漬け用の実は傷があったらだめ。これがつらいねえ。せっかく実がなっても捨てないとならない。



カメムシにやられたオリーブ

この木は良く実がなってるな。こうたくさん実がなるとうれしい。大きくてきれいやな。1本の木から多い時で10キロ採れる時もあるけど、毎年違うからね。



実ったオリーブ

こっちに来てみて。この木はアナアキゾウムシにやられた木。もう木がね、だめになる。ゾウムシはオリーブ作るのに本当に困る。昨年は400キロ収穫があったけど、今年はルッカの木がゾウムシにやられて少なくて、200キロいかないくらいかな。

でもね、絶対この木を再生させるよ。ほら、ここに 新芽が出てきてるやろ。絶対に再生させるから、また 来年見に来てな。

除草も大事なんで。この草がなかなかしつこい。さ て、どうやってこいつと闘うかね。



アナアキゾウムシ被害



被害を受けた木から伸びる新芽



オリーブの手摘みを教わる

オリーブへの思い

オリーブを作り始めて、もう 10 年たつけど、正直 おもしろいと感じたことはない。やりがいもまだわからん。そこまでの境地にはまだまだ到達していないね。 でもやめようと思ったこともない。毎年毎年、今年こそ、来年こそ、と思って。前も言ったけど、チャレン

ジ精神が旺盛なんですよ。

まあ、生産の喜びは、実がなってお金が入ればうれ しい。それもあるけど、いろいろ出てくる問題を、自 分で自己流やけど、課題を見つけてそれを解決して、 また新しい課題を見つけての繰り返し。それはものす ごく大変だけど、自分にとっては達成感を得ることが できてうれしいんですよ。

だけど、収穫直前で炭疽病が、となるとやっぱりガクッとくるけどね。



収穫したオリーブ

国東のオリーブ栽培の未来

オリーブを栽培はすることは、簡単じゃない。本当 に人には勧めない。簡単に勧められない。そのぐらい 大変だし難しい。

私が国東市でオリーブに取り組んだ最初になるんだろうけど、やっぱり指導者、専門家がいないとだめ。 JA 国東オリーブ部会に33人くらいおるけど、半数以上は収穫が少なくて出荷してない。廃園も多い。平成20年に発足したJA 国東オリーブ部会も3分の2



手入れの行き届いたオリーブ畑

くらいがもうリタイヤしている。作地面積に応じた収 穫量がないと話にならない。

市が苗木の助成を一般家庭にもはかっているけど、 ここで一回立ち止まって見直しをすることが必要。 しっかり現状を把握することが大切。真剣に取り組む 人たちに、特に指導体制を作るのがまず大事。

オリーブは育てるのが難しくて、収穫が安定せんで やめるのが大半だという事実もちゃんと伝えてね。

若い世代にメッセージ

あきらめないチャレンジ精神を持つこと、これが本 当に大事だね。何事も簡単ではない。やった分だけ対 価も大きくなっていく。いつも疑問を持ち、そしてわ からないときは、聞いた方がいい。自分で咀嚼してい くのも大事。何より自分の信念を持つ!!

私は500 キロを収穫するという目標を持っているから、あきらめないし、やめません。オリーブを栽培する理由はこの目標があるからです。

でもまあ、この通り気持ちは若いけど体がついていかん。名人と呼ばれるには、まだまだおこがましいんや。



[取材日: 2018年9月5日 · 9月26日 · 11月6日]

Profile



西川健一郎 [にしかわ けんいちろう]

生年月日:昭和22年12月13日

年 齢:71歳

職 業:農業(オリーブ栽培)

略歷

▶昭和49年に地元のJAに入所し、JAに勤める傍ら八朔やミカンを生産し、兼業農家として活躍。平成19年にJAを退職してから荒廃地を開墾し、平成20年よりオリーブを植樹し、オリーブの栽培を開始。試行錯誤を繰り返し、安定したオリーブ生産に取り組んでいる。



私は、今回世界農業遺産の聞き書きを頼まれたとき、初めての体験でもあったし、不安がたくさんありました。でも名人の方がとてもやさしく教えてくれて安心して取り組むことができました。

1回目の取材のときは、緊張していました が、名人の方が笑顔で接してくれて、取材が うまくできました。

西川名人は質問するとたくさんの情報を教えてくれて、オリーブのことについて詳しく知れたように思います。また西川名人は「何でも挑戦」という大切なことを改めて教えてくれました。振り返ってみると、今回この活動に「挑戦」してよかったと思います。

西川名人、今回私たちの取材を受けてくだ さりありがとうございました。

(1年 内田 香乃:写真左)

今回の聞き書きで、自分の知らないことがたくさんわかりました。最初は西川名人がどんな人か不安でしたが、話してみると、とても優しい方で僕の不安は吹き飛んでいきました。

名人はオリーブの話だけではなく、僕たちの将来のことまで話してくれて、これからのためになりました。

オリーブ収穫体験では、オリーブの選別が難 しかったけど、とても楽しかったです。

この聞き書きを通してたくさん学ぶことがありました。この経験を生かして、将来につなげていきたいと思います。自分の学んだことを後輩にも伝えていきたいです。

(1年 小野 可津之:写真中央)

私は今回たくさんのことを学びました。まず聞き書きという活動を初めてしました。不

.....

安と緊張でいっぱいでしたが、名人の方が優しくわかりやすく教えてくださり、 不安も緊張もなくなりました。

オリーブの収穫体験を通して、当たり前のことがとても難しくて大変だということがわかりました。少しの時間の中で達成感も得ることができ、やりがいのある仕事なんだなあ、と思いました。

たくさんの貴重な話を聞かせていただき、体験もさせていただき、本当に良い経験になりました。これからその知識を生かしていこうと思います。今回、聞き書きの活動をさせていただき、ありがとうございました。

(1年 國廣 蒼生:写真右)





生い立ち

名前は佐藤徳です。昭和 19 年 11 月 22 日生まれの 73 歳で、出身はここ山香の小武。大分県立中津工業高等学校(材料技術科)、今の大分県立中津東高等学校出身になる。お母さん(妻)の名前はカヨ子。 71 歳になった。お母さんの実家は山香の羽門の滝の近くの小野尾で、ここから 3 キロくらい離れたところやなあ。結婚して 48 年。もうすぐ金婚式。もともと幼馴染だったんよ。家が近かったからお互いが大変な時は手伝いあったりしていた。子供は女、男、男。 3 人おるよ。そのうちの2人はみなさんと同じ杵築高校出身。

私は、今は家業である農業を継ぎ、お米、シイタケ、にんにくの3つの農業を行っているけど、以前は旧山香町役場の建設課に勤めていた。その時に地域間の交流事業を担当してたから、地域おこしの延長線上で、退職後、平成17年からグリーンツーリズムを行っている。にわか作りの百姓っちゅって、なんかちょこっと作りながら、役所に働きに行きよった。退職してから始めたような兼業農家だから、段取りも良くないし。それでも、もう10何年にもなるね。



佐藤徳さん

農業を始める前

私は役所に勤める前は、3年間日立に入っちょった んよ。別府にあるガスタンクの設計をしたりね。そう いうのもあって役場の建設課に入った。役場勤めに なってからは建設の仕事をしたり、グリーンツーリズ ムを呼びかけたりしよったわ。

役所に勤めちょった時には大きな災害があってね。 台風やったんやけど、木がいっぱい流れたり、橋も 流されたり人が死んだりして大変やったんよ。その時は4カ月に2日ぐらいしか休みがないぐらい忙しかったなあ。あとは全部残業。復旧作業は工事の査定から設計、施工、完成検査まで全部したんよ。だいたい、その年にあったことは12月31日までに全部にかかった費用を査定してもらわないけん。大変やったけど、一生懸命仕事したわ。

こうやって大変なこともあったけど、心に残る仕事 もたくさんあった。山香にある「風の郷」は私が一か ら建設に関わったから思い出深いなあ。建てる位置か ら、階段の数まで気にしながら作ったんよ。作りよん 間も風の郷の関係者の人が家に泊まっちょったわあ。

退職後は3年間、地域活性センターで働いていた。 本当は退職後、すぐに農業を始めたかったんやけど、 ちょっと他の人に「加勢して」って言われてね。任期 はまだあったんやけど、途中で辞めさせてもらったん よ。これじゃあ私の時間がなくなると思ってね。

お米作りは勧められてね

お米は最初はあんまりたくさん作るつもりなかったけど周りの人の高齢化が進んで、「代わりにやってくれ」って頼まれたけん、始めたんよ。今は大分の平均以上、2へクタールの棚田で作ってるんやわ。自分のところも含めて他から借りてやってる。棚田は一段ずつ作らないと水の管理が大変になるけん、無理してでもまとめてしているんよ。最近、機械化が進んじょんけん、ほとんど機械で作業するんやけど、忙しい時は人を雇ったり、お手伝いをお願いしたりしてる。あとは、宇佐にいる長男に時々加勢してもらってる。

でも、ほんとに農業だけで生計を立てていくには、よっぽど基盤がしっかりしていないといけないし、考えて農業しないと儲からんのよ。一応うちでもお米を2ヘクタール以上作っているけど、やっぱり10町ぐらい作らんと生活は難しいなあ。それに、田舎の田んぼは狭いし、イノシシが出たりして管理が大変やけん、10町はとてもじゃないけど作れん。それと、百姓は天候に左右されるんよな。せっかく作っても、収穫する前に干害などにあうことがある。昔のノウハウの通りにやってもできんけん、頭を使って農業せんといけんなあ。農薬も使っていいものや悪いものがあるし。そういうのをよく研究せんといけんけん、農家は大変なんやと思う。



稲

労働力の再分配

退職後、15年前からシイタケ作りを始めたんよ。 労働力の再分配をする(1年を通して仕事をすること) ために夏はお米、農閑期である冬にシイタケを栽培し てる。うちでは「ゆう次郎」っていうシイタケを栽培 してる。春に一番たくさん出るから。昔は 290号を 作っていたんよ。大分県の主流やったからねえ。でも 290 号はちょっと気温が低い時に発生するんや。最 近は地球温暖化が進んでるから、290号じゃなくて、 暖かいところで栽培できる「ゆう次郎」を作りよん の。あと、うちのシイタケはクヌギの木じゃないと量 が取れんけん、クヌギの木を使ってる。クヌギの木が 7分紅葉になったら木を伐採してるけど、この頃は温 暖化で木を切る時期が難しくなっちょんのよなあ。前 は10月に伐採しよったけど、今の時期ではまだ青々 としているからクヌギの木が落葉する前の12月に伐 採している。木の水分を抜くために2年間倒し、梅 の花から桜の花が咲くころに、木を 1m20cm くらい に揃えて切る。その後、木に種駒を打ち込む。これで シイタケが出来る。シイタケの杭はまっすぐ打つのが 難しいんよ。力はどっちにかかってるかなあとか、ど うやったらバランスがとれるかなあとか、そんなのを 考えながら作業してる。肥料は特別なのものは使って ないけど丹精込めて作っているから、美味しいのがで きるんよ。収穫したシイタケは重いけんお母さんは運 ばんで、私が運ぶ(笑)。乾燥機3台で乾燥するけど、 やつぱり水分が多いのは乾燥に時間がかかるし。あと、 毎日シイタケを収穫せんといけんけん、雨が降っても カッパ着て取るわあ。取っただけ乾燥せんといけんけ ん、大変なんよ。曲がったのは商品に出来ないし。出 来た商品はシイタケ農協に出荷してる。



シイタケの栽培場所

男のロマン

炭作りに使うのは雑木かなあ。シイタケには使えない小さい木を使って炭を作ってるよ。小さい木は、1年したらぼそぼそになってカブトムシの幼虫が沸くようになるんよ。やけんそんくらいの大きさの木を炭作りに使う。

炭は本当に作るのが面白くてなあ。「窯の中にどうやって木を並べようかな」とか、「この大きさのものはどこに立てようかな」とか、一個一個頭の中であっちに置いたりこっちに置いたり、いろいろ考えて作るんよ。カヨ子さんが窯の外におって私の希望の長さのものを渡してくれるんよ。やけん暑い時も頑張って作業してる。あんまり暑い時は窯の外に出るけどな(笑)。 囲炉裏とか、自分ところで作った炭でしてみたいんよ。ロマンが詰まっちょんなあ(笑)。



炭窯

グリーンツーリズムで成長

グリーンツーリズムに関わったのは、最初は行政に おる時からやけん、20 年前くらいかな。行政に勤めて、皆に「グリーンツーリズムを始めませんか」って、 呼びかけよん方やったんよ。行政に勤めちょった時は 呼びかけしかできんかったけん、そん時は違う人に会長なんかをしてもらいよったんよ。でも、やめてからは、「あなたフリーになったんやけん、役をして頂戴」って言われたけん、それからずっと会長をしよるんよ。でも、若い人がなかなか育たんから、引き継ぎができんところやけど。

うちで受け入れる人数は、年間に 10 組程度。毎年、大阪や京都、遠いところでは東京、そして広島。作業体験は北九州から受け入れている。1年の中に前期と後期があって、修学旅行は前期の 4、5、6月に多く、後期は 9、10、11月ぐらい。時期は学校によって違う。うちはお百姓があるから、6月と 10月は田植えと稲刈りがあるから受け入れん。そん時はパスする。

最近は外国の人が結構多いんよ。この夏は観光協会のお世話で中国の小学生や中学生が、日本人はどんなものを食べて、どんなところに住んでいるのかを見たいって夏場に6回来たけど、わからん日本語もスマホで調べながら会話した。それに、外国の方は温泉に入れんけん、だいたいは家のシャワーで済ませてもらったなあ。日本の学生は喜んで温泉に入るけど、外国の方は「服を着て入ってもいいですか?」っち、聞くぐらいやけん、外国ではそういう文化が無いんかもしれんね。

グリーンツーリズムは、自宅によその人を呼んで泊めるのが建前になってるんやわ。やけん親戚の人が来たっちゅう感覚。それでおもてなしをする。一緒にご飯を作ったり、お茶碗を一緒に洗ったり。ほじゃからお料理を一緒に作ったりとか皆でするんやで。

いつも子供たちが来たら、絶対に焼きそばをするんよ。田舎の子は家でする子が多いけど、都会の子はそういう体験あんまり出来んけんなあ。やけんそういう体験をすることで喜んでくれるわけよ。ほいで私たちは自分たちの畑でいろいろ作りよるから、それを使って御馳走を振る舞う。畑とか都会では無いでしょ?だからナスがどうなっているとか、都会の人は知らないんやわ。シイタケとかも地面になっていると思ってたからね。だからそんなんを教えてあげたり、食べさせたりして、お店のと比べさせたりしてみると、野菜が

甘く感じたり、食べれなかったものが食べれるように なったりしたわあ。

昨日も広島の子が来たけど、来た時と帰る時の顔が 全然違ったんよ。みんな楽しんでくれる。それに、こ こに来ている間はうちの子として思って接するから 「お父さん、お母さんって呼んでね」って言っている けど、この前「じいちゃん!」とか言われたけん。「それは違う(笑)お父さんや」って。



グリーンツーリズムの様子

人との関わり、やめない理由

地域の活性化に繋がるんよね、グリーンツーリズムは。いろんな人が大分県、山香や杵築に来て、そこの土地の様々な文化や自然、人と関わることって、その地域にとって大きなものになると思うんやわ。それに夫婦が元気をもらえるけん。これらが大きな理由かなあ。疲れたりして「はあ」って思うことがあるけど、参加者とのふれあいで頑張ろうって思う。それで元気もらったり、気持ちが和らぐことがあるんよ。他にも、皆と同じ世代の人たちが、どういう考え持っているのかなとか、話をしていてわかること。孫はその場におらんけど、孫と同じ世代の子たちがどういう考えしているかとか、沢山得られることあるしなあ。皆始めてくれればいいんやけど、一歩踏み出してやろかっち人がなかなか少ないんよな。

つなげる農業 届けこの思い

今までのことを振り返ると、いろいろあったし、後悔とか無いとは言えんけど、この歳になると過去のことは思い出さんで、前を向いてポジティブに考えるようにしてるんよ。前を向くよりほか無いし、過去のこ

とを言ってもつまらんけんなあ。まあ本当は退職後に うどん屋さんしてみたかったんやけどね。うどんが好 きやから。一日○組限定って言ってね(笑)。

私の親は本当は私を先生にならせたかったらしいけ ど、言うこと聞かんかったんよね (笑)。私のお父さ んは先生の資格を持つちょったけど、百姓を継がんと いけんくて、先生になれんかったんやって。だけん私 を先生にならせたかったんやろうね。

親もずつと農業してきたんよ。代々お米を作ってきて、私の代からシイタケ作りも始めてね。やけん、農業の大変さは十分わかってるんやけどね。でも私が、人に使われるのが好かんかったけん、農業始めたんよ。農業は自分の思い通りになるし。ただし、全部自分でせないかん。今日はしたくないって休んでもいいけど、その代わり、ものが出来ん。やから農家つち、やっぱ手を入れたほどやろな。それに、なんぼ可愛がっちょっても天候ひとつで駄目になることもあるし。まあでも、台風とかより温暖化とか猪のほうが困るけど。地球温暖化は異常気象を引き起こすから、農家にとっては本当に大変。でも、どうにもならんしなあ。日照りになってお米は出来が悪くなる。シイタケもクヌギの木を切る季節が変わったしなあ。

グリーンツーリズムで一番大切なことは、絶対に他の農家さんとかグリーンツーリズムをしている人の、わりいことを言わんことやな。仲間のわりいこと言った時点でそのグループが崩れてしまうけんなあ。したらわりいことは言わんといけんけどな。

今がベストって言うか、現状維持をしたいねえ。出来れば、子供が継ぐ、継がんは、ちょっと置いといて、このまま2人で出来るところまではしていこうと思う。まあ、寂しいことなんやけどな。皆にも、やっぱり何事も一歩踏み出して挑戦してほしいなあ。特に退職した人なんかな、再チャレンジとして挑戦してほしい。いっぺん退職した人は、地域と関わりたくない感じなんやわ。やけん、やめても地域とどんどん関わって、人との交流をして欲しいなあ。

〔取材日:2018年9月15日:11月3日〕

Profile



佐藤 徳 [さとうめぐみ]

生年月日:昭和19年11月22日

年 齢:73歳

職 業: 山香グリーンツーリズム研究会 会長

略歷

▶昭和37年に大分県中津工業高等学校卒業。山香町役場に勤めた後、地域活性化センターに3年間勤め、平成17年からグリーンツーリズムを始める。現在は山香グリーンツーリズム研究会会長を務めている。

shr 8

佐藤さんご夫婦と杵築高校生

【取材を終えての感想】

私はこの聞き書きに参加して、佐藤さんに取材させてもらい、いろいろなことを知ることができました。その中でもグリーンツーリズムは聞き書きに参加して知ったので印象的でした。佐藤さんの話で、グリーンツーリズムとはどんなものかを知り、そして後継者に困っているということを知りました。実際に取材させてもらい、グリーンツーリズムの大変さ、喜びを聞いてこれからも続けてほしいと感じました。私たちがこの聞き書きで聞き書いたことが、やろうかどうか迷っている人に一歩踏み出すきっかけになってほしいです。

(1年 篠田 真央:写真右から2番目)

私はこの聞き書きでたくさんのことを学びました。その中でも農業のことが一番心に残っています。なぜなら、佐藤さんは、最初は農業ではない仕事をしていて、そのあとに農業に切り替えたと聞いて、驚いたからです。なぜ驚いたかというと、きっと私の人生では、こんな大きな選択はできないだろうと思ったからです。そのあとに農業は大変だけどやりがいがあることや、この選択をして間違ってはなかったことなどを聞き、私もこんな大きな選択があったら、私がしたいほうを迷わず選択しようと思えるようになりました。こんなに私を前向きにしてくれた佐藤さんにはお礼を改めて言いたいです。そして、この聞き書きに参加したことは、私にとって大きな選択だと思います。

(1年 加藤 千明:写真右)

「何事も挑戦してみること」これは今回、佐藤さんを取材させていただいて、一番感じたことです。佐藤さんはこれまで大きな挑戦を何度もされてきました。勤めていたところを辞め、大々

的に農業を始めたこと。山香グリーン ツーリズム研究会の会長になったこ と。新たな農業を始めたこと。挑戦し てみることは簡単なことではありませ ん。しかし、どんな内容であれ、年齢 的に難しくても、挑戦してみる。再チャ レンジしてみる。これらは本当に、誰 に対しても言えることだと思います。 今まで色々と理由を付けて出来なかっ たことも、これからは一回挑戦してみ ようと思えるようになりました。身近 に感じていた農業でしたが、今回の聞 き書きで、さらに深く関わることがで き、本当に良かったと思います。また、 このような機会があれば、積極的に参 加したいと思います。

(1年 石児 美由布:写真左)



畑違いの分野から

清原正義です。昭和 25 年 8 月生まれ、68 歳です。 「世界農業遺産旭日プロジェクト」の事務局長をやっ ております。

私もともと、国東町の上治郎丸で生まれ育って、中学まではここにいたんですけども、高校は大分県立大分工業高校で、家を離れて下宿で学校に通いました。それで、ずっと家を離れて、ちょうど 10 年前、58歳のときに父親が亡くなって、こっちに帰ってきました。ですから 10 年間、こっちに住んでいます。家内と二人暮らしです。

仕事は、医療機器関係の会社に40年間、勤めていました。サラリーマンです。X線装置とかCTとかMRIとか、そういったものを病院に製造販売する会社ですね。ですから、農業とは全く関係のない畑違いの仕事から、ここの土地に帰ってきました。

「世界農業遺産旭日プロジェクト」に関わるようになったのは、プロジェクトへの参加というより、地元愛ですね。私、幼稚園から小学校6年生までずっと歩いて学校に通っていたんです。家から学校までの距離が5キロくらいありますかね。そのときに見てい

た田んぼの様子とね、10年前に帰ってきたときに見た田んぼの様子が全然違っていたということ。それから国東半島が世界農業遺産に認定されて、1年間その様子を見ていたんですけども、何の動きもないと…。そういうことがありましてね。農業遺産そのものの理念というか、何のために農業遺産に認定するのかということを調べてみると、結局、今まで培われてきた農業のシステムであるとか、特徴あるその農業の仕方ですとかね。そういったものを次世代に引き継ぐために農業遺産に認定すると。ところが認定されて1年間見ていましたけど、行政として何の動きも見られないので、だったら我々が何かアクションを起こさないといけないだろうと思いました。

農業遺産をきっかけとして始まった 「旭日プロジェクト」

旭日地区は、旭日小学校区という学校区があるんですけども、これが4つの行政区から成り立っていて、約350戸の家があります。その4つの行政区をまとめて「世界農業遺産旭日プロジェクト」というのを立ち上げようかと、私、考えまして。

ちょうどその時に、私は、その4行政区の区長会の会長をやっていたんですよ。で、各区長さんに話を持ちかけました。350戸すべてをプロジェクトの会員にして、活動のためのお金を100円だけいただく。そうすると35000円集まるので、それを我々の事務費として使わせてもらって、いろんなことに行動を起こそうと…。各区の区集会にかけていただいて、皆さんの賛同を得られましたので、このプロジェクトを立ち上げたんです。で、何をするかということを考えました。

もともと私、こつちに帰ってきましてから、国東半島峰道トレイルクラブの活動に携わっていたんです。ロングトレイルのコースが国東半島の両子山を中心としたコースです。今年は天台宗開山 1300 年ということで、ちょうど節目の年なんですけれども、お坊さん方の修行に「峰入り修行」というのがあるんです。その道に添ったコースをみんなに歩いてもらおうということで、豊後高田市の熊野磨崖仏からスタートして国東半島の中心にある両子山をゴールに、10個のコースを作ったんです。総延長約 140 キロ。まあ、そういうのに携わっていましたのでね。その経験を生かそうと考えました。

結局、国東半島が農業遺産に認定されたのは、ため 池のシステムなんです。つまり、池と池とがずっと繋 がっていく。大きい池が一番上にあって、その池が他 の池に給水していく。たとえば綱井地区では、高雄池 から古池、美迫池というふうに、これ全部水路で繋 がっているんです。で、それぞれが下のほうの平尾池 とか迫池、この辺の池の水がなくなると今度、上の池 から入れてやると。で、昔からこういうシステムで農 業が営まれてきたというのが、世界農業遺産に認めら れたということなんですね。旭日地区全体では、21 のため池があるんですが、であれば、このため池を巡 るウォーキングコースを作ろうと活動をはじめたんで す。

結局ね、この国東半島宇佐地域が世界農業遺産に認定されても、「農業遺産って何ですか」って聞いたら、みなさん知らないんです。ですから、「このため池が、農業遺産に認定されたことを子供さんやお孫さん、ひ孫さんに伝えていくのが我々の役目ですよ」ということで、啓発活動を行っているんですよ。

ため池が守る、ため池を守る

旭日地区は、ため池がなかったら生活は成り立ちま せん。

ここ綱井地区は、雨や雪などが降ることが少なくて、雨水があってもすぐ土壌に吸収されてしまう所でした。流れる川の水も少なくて、特に高い土地にある綱井は、あまりに生活が苦しくて「嫁にいくとも綱井に行くな」というふうに言われていたんです。昔からの盆踊りの歌詞にも、その言葉がありました。ここには広い土地はあったんですけども、水がなかったんです。ですから、年貢も払えないというような時代があって貧しかったんです。



ため池をつなぐ水路

その生活を変えたのが、萱嶋信任(かやしま のぶとう)さんです。江戸時代の後期に、高雄池を完成させた庄屋さんです。今でもね、ここ旭日地区の全小学校の生徒はみんな、萱嶋信任のことは知ってますよ。

天明3年生まれの高雄池は235歳になります。元々はね、先代によって古池というため池が作られてましたが、それじゃあ足りないということで、5年の歳月をかけて古池を何倍も上回る巨大な水がめとして、高尾



水守が管理している美迫池の取水口

池を作りました。今、一番大きなため池は美迫池です。

国東半島は、両子山を中心にして谷がいつぱいあるんですけども、海までの距離が非常に短いから、大きい川がない。雨が降っても全部、海に流れて行ってしまうので、農業するために、ため池を引っ張ったと。そして池を作ったら、ここが栄えてきたと。もともと土地はあったけれども、それを農地にするまでの努力は大変でした。まあ、山を切り開いてという形ですね。

いつもなら、8月末の秋の需要期に備えて、水を湛えておくのが高雄池なんですが、今年はものすごく暑くて6月に水路を開けて、ため池に給水しました。川がないから、本当に水は貴重なんです。そこで、池自体の管理をする「池守」(いけもり)とすべての田に公平に水を導く配水の役目を負う「水守」(みずもり)がいて、それぞれ管理しているわけです。貧しく乾いた土地とともに暮らす者として、同じ思いで水の恵みを分かち合うということですね。綱井のため池システムは、我々の生活を守ってくれている。だから、私たちがため池を守っていかなければならないんですね。

ため池を巡るコースを作る

コース作りはもともとロングトレイルで培ったノウハウがあったんですけれど、作るにしてもお金も何にもないですから。それで国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会の方に補助金を申請して、国東市のまちづくりのコンテストにも応募して。それで補助金をいただいて、池に看板を立てていってですね。あと国東市と一緒に、看板にQRコードを付けました。スマートフォンで読み取ると、それぞれの場所の池であるとか、そのコース上にある文化財石造物であるとか、そ



7770のダウンロードはこちら の(4年日 日 1年日 日本 1年日

立て看板

案内看板のQRコード

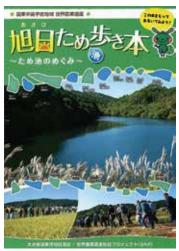


QRコードを読み取る清原さん

ういったものの説明が出てくる。前明神とか子育て地蔵とか、そういったものの説明が全部出てくるという仕掛けを作りました。たとえば「ほのぼのコース」であるとか、「ため池王道コース」とか、「海岸コース」とかね。ウォーキングコースも8個ほど作ってある。山から海まで全部、回れるような形ですね。

ウォーキングコースにあわせて「旭日ため池歩き本 ~ため池のめぐみ~」というガイドブックを作成しました。このガイドブックの説明は、全部、私が調べて、文章に落としたんです。私もここに帰ってきてから、自分の生まれたところの歴史を何とか勉強したいなあと思って。

そこで、みんなにため池のことを知ってもらうためにウォーキング大会を企画しました。そのウォーキング大会も要所要所で全部ガイドをつけて説明しながらやりますんで、ガイドの育成もやってます。池のいわれであるとか。あと、山の中を歩いていくと、石造物とか、いろんなものが見つかる。「これは何かなあ」ということで近所の人に聞いたら、「これは誰々さんに聞かんとわからんなあ」と、そういう風に言ってね。



ため池歩き本

で、まあ、訪ねていって教えてもらうとか。

最大のコースは「王道コース」ですが、今、まだこの上に池を作る工事をしているところがありますから、今度は新しく入れます。

それを入れると 12 キロ、もうちょっとなるかな。 で、この池をね、ずっと車でも回れるようなコースを また作る予定です。

旭日ため池ウォークに欠かせない「さ吉くん」

国東市のマスコットキャラクターは「さ吉くん」です。「年齢 1000 歳 (推定)、性別たぶん男、大きな風呂敷を広げて空を飛ぶことも海の中をすいすい泳ぐこともできる。国東半島に太古より住む妖精。いたずら好きだが礼儀正しく挨拶などきちんとします。お世話になって感謝すると風呂敷に国東の特産品などを詰めて、ご挨拶に来ます。行く先々で木の葉型のお札名刺を配り、それをもらうといいことがあるといわれています。丸い尻尾に触ると、たいそう縁起が良いとされています。自然の中にごみを捨てたり汚したりすると、「さ吉くん」の姿が薄くなってしまい、最後には消えてしまうので、「海山里を美しく保つべし」とあります。

「さ吉くん」の由来は、国東の「さき」と縁起のよい「吉」を合わせて、大吉より上の最大吉を意味します。その「さ吉くん」お勧めのコースが「ほのぼのコース」です。約4キロのコースで、初心者向けです。

山あり海あり! 「ため池ウォーク」の絶景ポイント

ため池を知ってもらうために作ったウォーキングコースですが、コースには絶景ポイントがあります。たとえば、王道コースには祇園山があります。この祇園山は低い山なんですけどね。ここが非常に美しいんです。山頂に祇園様という神社があったんですけども、今は壊れてしまって関石だけしか残っていません。ここに上がりますとね、大分空港の滑走路から、天気がいい日は愛媛県の佐田岬半島。佐田岬半島の風力発電の風車ですね。それがきれいに見えます。で、正面がね、ちょうど伊方原発になるんですよ。で、それより右を見ていくと、大分、鶴崎がずっと見えて、佐賀関が見えて。で、高島が見えて、豊後水道ですね。正面から左の方を見ていくと瀬戸内海の入り口。左に行け

ば、今度は山口県が見えます。この絶景ポイントを案 内するといいですね。

祇園山は、県道から一直線に山道があるんです。非常に急勾配。ですから、僕ら小学校の時はね、ゴザをもって行って、上からゴザでザアーって滑って降りる。そんな遊びをしてた。一番下に鳥居があるんですけど、今度は、鳥居から頂上までね、駆け上り競争を企画しようかなあと思っているんです。まあ、私自身は駆け上り競争はできませんけどね…。あとね、竹林の中を、ずーっと歩いて登れるんですよ。非常にきれいなコースがありますので、そうすれば、まあ、ゆっくりと登れますから。

で、ウォーキングコースは山だけでなくてね、海岸 も歩くんですよ。この海岸は、アカウミガメが産卵に 来るんです。今年は来なかったですけど、去年は綱井 の海岸にきて、約140個の卵を産んで、それが孵化 して帰ってきますから。他のグループでね。まあ、私 もそのメンバーの一人なんですけども、ウミガメを 保護するグループがあります。ですから6月、7月、 8月の3か月間は私、いつも朝5時に海岸に行って、 ウミガメが産卵に上がってないかどうかを確認して、 それを毎日の日課にしています。

今、私、文化財の調査委員もやっているんですよ。 文化財の調査委員と、くにさき史談会といってね、国 東の歴史を談ずる会、史談会の事務局も私、やってい まして。あと、大分県の地球温暖化防止活動の推進委 員もやっているんですよ。

私こっちに帰ってきてから、オール電化にして、ガスはやめました。ガスはやめて、暖房も全部電気。エアコンだけにして。で、屋根にソーラー発電の装置。少しでも、地球温暖化防止に貢献できればね。

旭日地区はみんなで守り、みんなで育てる

国東市では、毎年1回、ふるさと祭りをやるんですけれども、それに合わせてウォーキング大会を実施しています。1回でだいたい100名くらいは参加してくれます。大人1000円、子供500円という形でね。お弁当を出してですね。お昼は地域の女性グループの方がお昼ご飯を作ってくれて。たとえば、カレーバイキングであるとか、お弁当であるとか、そういったものを作ったり。あるいは、おうどんとか鳥めしでおにぎりを作ったりとか。で、あと、地域の人が、地域でお接待をしてくれます。お茶であるとか、お菓子を出

してくれたりとか。そういった内容ですね、ウォーキング大会は、地域の人がみんなで一緒にやってくれるという形で、これをもっとね、伸ばしていきたい。

地元の企業にもバックアップしていただいています。旭日地区で企業と言ったら酒屋さん、「西の関」の酒屋さんがあります。ですから必ず、ウォーキングの時にはその酒屋さんに行って、酒蔵を見学させてもらって「お酒はこうやって造るんですよ」と。大人の人の場合は、試飲までさせてもらっています。

ここはもともとお米と七島藺(しつとうい)といって、この畳表を作る藺草(いぐさ)みたいなのをつくっていました。お米は、ほとんどが酒米で、西の関さん(萱島酒造)に行っていました。でも、今はご高齢の方が多いですから、田んぼは持っているけれども、自分ではできないということで、他の人が一緒に作るという形ですね。

私が住んでいる、上治郎丸地区でも、最盛期の頃からすれば、田んぼの面積も3分の2以下になっていますね。お米作る人は7人くらいしかいない。その人たちが他の田んぼも一気に、一緒に面倒見てくれています。若い人に入ってほしいですね。

この田んばを残そうということで、市も、旭日地区 全体をもう、世界農業遺産の景観地区として残そうと いわゆる景観保全を新たに検討しています。

私たちは、世界農業遺産になる前から、ひまわり作りをやっていたんです。食用ひまわりですね。油を絞って、ひまわりオイルを取ってという形ですね。でも、ひまわりは水を嫌うので、田んぼにひまわり植えてもね、水が入ったら太らない。有害獣といわれるイノシシやシカもたくさん出て、花を全部食べられてしまうんですよ。なので最近、私たちのグループがやっているのは、ニンニク。ニンニクはイノシシが食べないんです。匂いかなあっていうんですけどね。今年からニンニクに加えて、玉ネギもということで、今、苗を育てています。

高齢化率は60パーセント近いですが、お年寄りはウォーキングで、いろんな人が来られると非常に喜んでくれるんですよ。で、道路を上がって来ている間に気づかれたと思うんですけど、道路にもいっぱい花を植えてきれいにしてくれます。おじいちゃん、おばあちゃんたちが喜んでくれて、野菜も作ったりして。そういったものをウォーキングの時に「いくらでもいいから買って帰ってください」という形で販売する。そういうことをもっと大々的にやりたいなと、今はそう

いう風に考えています。

ため池をめぐる新たな挑戦

最近、私たちの活動もだいぶ認められて、県外からも視察に来られます。特に今は中国が、世界農業遺産に認定されている場所が非常に多いんです。中国からは2回来られましたね。それと外国の大学で、香港の恒生(はんせん)大学が来られましたね。あと大学では、APU(立命館アジア太平洋大学)が非常に熱心に来られています。今年からは、早稲田大学が世界農業遺産のことについて3年計画で研究されるみたいです。

次の予算が取れましたので、英語版の本にまとめる計画もあります。これは、国東高校の生徒さんとAPUの学生さんとが一緒になってお手伝いしてくれる。

それから、ここは大分空港から非常に近くて便利なので、京阪神方面に対して、日帰りのウォーキングができますよ、と。朝一番で来て、山を歩いて、夕方飛行機に乗って帰れますというような形で、こっちが企画して旅行会社に売り込んでいこうという計画もあります。農業を守っていくと同時に、今度は流入人口を増やして、地元にお金を落としてもらおうというような計画ですね。

そういう形で、できるだけ昔の田園風景を残していきたいと。田んぼを荒らさずに昔のままの姿を残していきたい、次に伝えたいということで、今、活動しています。

ウォーキングコースには、このガイドブックの中に 載ってないコースもあります。まだ、これからのコースです。樋迫池の上に二つ、池があるんです。細い道があって、これをずっと回って、降りて来れるんです。



建設中の新しいため池

この池のコースも、かなり試行錯誤して考えています。

最近、地元の中学生でね。「勉強したいから一緒に歩かせてください」という子がいますよ。世界農業遺産の勉強のために。ですから、歩いている途中にいろんな質問が出てきたりします。

新しいコースは、新しいため池とともに発展していきます。夢は無限です。このプロジェクトが始まって、わずか4年目ですが、まだまだ夢は広がっていくような形ですね。

〔取材日: 2018年10月5日:11月22日〕

Profile



清原 正義 [きょはら まさよし]

生年月日:昭和25年8月16日

年 齢:67歳

職 業:世界農業遺産旭日プロジェクト事務局長

略歴

▶長年、医療機器関係の仕事に従事し、平成20年退職後、帰郷。2年後(平成22年)上治郎丸ひまわりプロジェクトを立ち上げ、耕作放棄地にて採油用ひまわり栽培を開始。平成25年、上治郎丸区区長、及び旭日区区長会長に就任。平成27年世界農業遺産旭日プロジェクトを立ち上げ事務局長に就任。翌年(平成28年)1月、国東半島宇佐地域世界農業遺産語り部に認定。現在、国東市の歴史研究団体くにさき史談会事務局長、国東半島峯道ロングトレイル事務局長も兼任。地元、上治郎丸にて、ため池を巡るウォーキング大会を開催。妻と二人暮らし。愛犬がいる。



【取材を終えての感想】

私は今回、この活動に参加させていただいて、清原名人の情熱に何度も驚きました。世界農業遺産の認定を受けても動き出さない地元の好界にして、まずは地元の方に世界の当たりにして、まずは地元の方ところの整理を関連をいうものを知っていただくところの整備等では、資金集めやウォーキングコースの整備等では、名人と一緒にウォーキングコースののやでは、名人と一緒にウォーキングコースがでは、名人と一緒にかったができました。今回表記の大きさに驚ったがでも、さいに整備されたのいまさいであるした。今回、貴重なお話を聞くことができないます。

(2年 渡辺 拓己:写真左)

私は清原名人の取材をさせていただきまし た。農業に関してあまりよく知らないと言った 私に、清原名人は「そういう若者に農業のこと を知ってもらいたい」とおっしゃっていました。 実際に、地域の方や小学生にウォーキング大会 のお手伝いやコースの草刈りをお願いすること で、みんなで作り上げるという思いがあったの だろうと思いました。さらに、地区内にある石 像や建物の横に案内標柱を設置してそこに QR コードを張るといった頭の切り替えの早さに驚 きました。マップやチラシ、説明板に加えて音 声で説明を聞けることは文字の読めない子ども やお年寄りにも優しいと思いました。さらに開 拓中のため池やコースの拡大も楽しみです。今 回の取材が清原名人の思いを伝えられる加勢に なっていたらうれしいです。

(2年 友枝 彪我: 写真右から2番目)

私は、清原名人へ取材することで、改めて自 然を守っていくことの大切さを考えさせられまし た。清原名人の住む綱井地区は、土地はあるけ

れども水がない、というとても住みづらいと ころだったようです。私にとって「嫁にいくと も綱井に行くな」という言葉はショックでし た。ところが高雄池ができたことにより農繁 期から秋の収穫期まで安定した水の供給が行 われ、米がとれるようになり、「嫁にいくなら 綱井においで」とまで歌われるようになった とお聞きし、良かったなぁと思いました。そう いった歴史の中でため池を守る活動が現在ま で続いていることに私も感激しましたし、私 も名人のように自然を守る人になりたいと思 いました。

(2年 樋渡 剛瑠:写真左から2番目)



郵便配達員からトマト農家へ

私は佐藤隆信です。昭和17年5月9日生まれの76歳。トマトを生産していて、今は奥さんと2人で暮らしています。私は、日出町真那井(まない)の生まれで、大神(おおが)小学校、大神中学校を卒業して、高校はNHK学園に行ったんよ。家の農業の手伝いをしないといけなかったから、通信制の高校を選んだ。郵便局に勤務の中で入学し、卒業した。

郵便局の仕事は配達業務だったんだけど、退職する 4 年前にバイクの振動病にかかって手がしびれだして、もう歩けんごとなってな。自転車で回りよったんよ。そしたら、この日出町で一番多くトマトを生産している人が「もう、あんたやめよ。俺がトマト教えちゃる」って言ってくれて、それで1年間郵便局に行きながら勉強しに行ったら「あぁ、トマトもおもしろいなぁ」と思うて。ちょうど 50 歳で郵便局を退職したんよ。で、この下のハウス約 10a を建てた。その年(1992年)にトマトの値がいいでな、「こりゃ、トマトはいい」って思って、翌年(1993年)にトマトのハウスをもう 15a 建てた。

「潮トマト」の誕生とブランド化

「潮トマト」は糖度が高く、普通のトマトの倍以上ある、甘いトマトっていうこと。普通のトマトは、大体3~4度ぐらいで、高くて6度ぐらい。うちのトマトは8度。いいのは13度くらいある。

なんでそんなに甘くなったかというと、始めてすぐ 台風の被害に遭ったんよ。海が相当荒れて、ここ(八 代)のハウスの中に海水が入ったんよ。海水が入った 所のトマトを食べてみたら、甘かったんよ。「塩水を



八代にある名人のハウス



水路からポンプで海水をくみ上げる

入れたらトマトが甘くなるんかな」って思うて、思い切って海水をポンプで揚げて入れたんよ。そしたらそこのトマトが相当甘くなったんよ。ただ、海水を入れ過ぎると枯れるけんな。濃度調整を何回も繰り返して今のようなトマトになった。じゃけん、潮トマトは自然災害で出来たトマトやね。

「塩トマト」というブランドは、最初に熊本が作ったんで、名前に「塩」という漢字は使えない。真那井トマト農園では、海水の「潮」という字を使って「潮トマト」。八代でトマトを作ってる私はもう少し変えて、「海水トマト」ってつけた。

「海水トマト」は糖度8度以上だけど、5月中旬頃から糖度が落ちてくる。糖度8度未満のトマトは「トマ王」っていう名前。「トマ王」はな、小学生がつけたんよ。一緒に働いていた従業員の女性の子どもが。「名前なんてつけるかな?」って、みんなに相談したら、その子どもが「トマ王」ってつけたんよ。「トマトの王様」じゃったら、全国にあるからダメやったんよ。それで「トマ王」にした。



真那井にあるトマ王の直売所

潮トマトができるまで

潮トマトの収穫は、冬から夏にかけての1回だけ。7月中ごろまで収穫をして、それから12月までは収穫がない。それまでは植える用意と植えつけ。だから6か月か7か月間の収益で生活する。

夏秋(かしゅう)トマトは、夜も昼も温度が30度 以上になると、トマトの花の花粉が出らんごとなる。 花粉が出らんと、もう絶対に実がならんけんな。だから気温が異常に高くなると、夏トマトを作るつちゅう のは大変難しい。そのときは、高冷地の標高の高い所 に行って作らんとだめ。



トマトの苗 (9月)

潮トマトつていうのは冬から春にかけて作るから、 夏秋トマトじゃないんよ。だから、一番美味しいのは 夏ではなくて、3月、4月。潮トマトを市場とか直売 所に出すのは12月の中ごろから。1月から7月まで 出すんじゃけど、5月の中旬ごろになったら、トマト の木が太つて根も下がる。そしたら、潮水じゃなくて 下の地下水を吸うてくるけん、糖度が落ちてくる。そ して5月、6月過ぎたらいつもの潮トマトじゃなく なる。普通のトマト(トマ王)になる。じゃから、値 段も安くして売るようにしてる。一番美味しい潮トマ トは3月、4月のトマト。この辺のトマトを食べたら、 ほんとに美味しい。

美味しいトマトの見分け方は、見たらわかる。トマトの先端が星状になっちょんトマトを買ったら絶対美味しい、それを見たら糖度が大体わかる。もう長くしよるけんな。

今、潮トマトは、真那井と八代で栽培しよる。八代は、 土地が 15a だから 10t 位で、真那井は全部で 1.2ha あるから 80t 位の量を栽培しよる。最初は八代だけ



トマトを収穫する

で栽培しよったんじゃけど、真那井に拡大したんよ。 今、真那井は若い人達に全部譲って、私は、八代で「海 水トマト」を作ってる。

今年(2018年)の夏はものすごく暑かったけん、トマトも苗作りから真剣にやらんといけんかった。徒長(とちょう)っていってな、どんどん苗だけが大きくなるから、まともに実がならなくなる。じゃから、トマトに適した温度をどう保てるかっていうのを今度は注意せなわるかった。じゃけど、冷房装置なんかつけたら莫大な金がかかるから、寒冷紗(かんれいしゃ:注1)を張ってみたり、ハウスの窓を開けて風を入れたりしながら調整してる。



ハウスに付けられた寒冷紗

それと、トマト栽培で大事なことはな、毎日、木を見に行くことなんよ。いつ病気になるかわからんし。トマトをたくさんならせようすると、先端が線香のように細くなってしまうんよ。そん時に早く手をうって先端を切ってな、わき芽でとる。トマトは、わき芽が相当強いんよ。1、2段なるのが遅れるけど、先端を

摘めば、わき芽で良いのがとれるから、トマトがまた とれるようになる。

70%が直売所で売れるように

初めて潮トマトを販売したときはな、全く売れんかったんよ。潮トマトを普通のトマトの通りに4キロ箱で売ったら、普通のトマトと同じ値段じゃったんよ。そんなときに農協の職員の人が潮トマトを食べて、「こんな甘いトマトをこんな売り方じゃったら、佐藤さん、つまらんよ」って言ったんよ。それで農協の「きゅうりの2キロ箱」にトマトを入れて出したら、今まで4キロ箱が1500円ぐらいじゃったのが、2キロ箱2000円もしたんよ。

「売り方によってこんなにも違うんじゃな」って、 私は思ったね。なんぼいいもの作っても、売り方が下 手やったらお金にならない。

売り上げが上がったのは 2008年から。直売所で売るようにしたことと、ホテルやスーパーなどに直接売るようにしたことが大きかったと思う。それに、宅配便の代金引換を利用して全国の消費者に販売するようにしたんよ。価格は、真那井トマト組合が提示して、話し合いで決める。今、潮トマトは、糖度 10 度以上でキロ単価 1300 円くらい。糖度はな、真那井の直売所に糖度を測るセンサーがあるんよ。だから確実に糖度がわかるんよ。うち(八代)はその機械がないけん、一応目でみておかしいなって思ったら、小さな糖度計で測る。



八代で使われている糖度計

うちの良い所は、直売所で売れるつちゅうことなんよ。生産現場で売り上げ高の70%売れるつちゅうことは、10tとれたら7tは、直売所で売れるつてこと

なんよ。運送賃などの経費がかからないから、利益率 が一番いいっていうことで、県が大分県農業賞をくれ た。

大分県で、現地でトマトが販売できる所は他にないんよ。普通は、とれたら農協に出して市場に出荷する。 真那井では、そんなことせんでも、沢山の人がよそから買いに来てくれる。近所だけじゃなくて、大分県全域から来る。 玖珠や中津からバスで来る時もある。始めは家の入口で売りよったんやけど、だんだん人が来始めたから、大きくしていった。



八代にある直売所 (中央が佐藤名人)

やっぱり土の力なんじゃ

今、全国のいろんなところで企業が水耕栽培で塩トマトをどんどん作りよる。やけん今から先は、企業と争いをせんといけん。ただな、私がもうこれは自分の自負かもしれんけどな、土の力っていうのは絶対に水には勝つんよ。どんなに科学が発達してもな、やっぱり土の力なんじゃ。でも、水で作るトマトは塩化ナトリウムを入れるから、糖度の高いのは企業の方がなんばでんできる。でも、土で作った方が絶対に美味しい。あらゆる野菜がそうなんよ。

今は、野菜を電気で作る(ハウスの中で一日中、電気をつけて水耕で栽培を行う。温度管理などはコンピューターで行う)方法があって、例えば、食堂で出しちょるレタスは40日でできるんよ。早く回転すれば儲かるからね。

今から先の農業っていうのは、農家が作るというよりも企業が作るものがどんどん増えてくる。国も企業に農業をさせる方針じゃけな。企業がどんどん参入してきて、農業して自分の所で売ることになると、市場がまず潰れる。市場がなくなれば、個人農業がいらん

ごとなるんよ。だから元々の農家が廃れていき、地域 はますます過疎化していく。食料は最終的に全部、企 業がにぎってしまう。

企業は、儲からんとせん。人も雇ってるし、生産に 相当お金をかけてるから、儲かる間はするけど、赤字 になったらすぐやめる。でも、農家は赤字になっても する。儲からんでも農家は土地を守っていかないとい けないけど、企業はそんなことはしない、絶対に。だ から私は、これから先は農家が一緒になって会社を 作った方がいいと思うんよ。民間企業じゃなくて、農 家の人が協力して会社を作る。

この地域で水田を一番たくさん作ってる人が78歳。後継者が一番問題。これからは、農業後継者の若い人をいかに増やしていくかが大事やな。生活できるような農業を、今しよる私たちがどう編み出していくか、私はいつもそう考えよる。

地域の農地を守るために

日出町は温暖で、特に真那井は朝から晩まで一日中日が当たる。それに土が砂地なんよ。トマトはもともと砂漠地帯でできるやつやけん、砂地のような水はけのいいところはいいんよ。日出町の大神(おおが)地区ちゅうのは、もともと野菜の生産団地じゃったんよ。だから特に、南側の方は潮トマトの栽培に向いちょるんよ。でも、そこのみんなは高齢化して、野菜を作っていた人が辞めて土地を売るようになった。農家の人が高齢化して後継者がおらんから、土地を売るわけよ。だから、その生産団地が全部なくなってしまった。ものすごく気候が良くて、別府湾がよう見えるとこやけんな、よそから来た人がどんどん土地を買って家を建てだしたんよ。どんどん住宅が建って、農地として条件のいいところがダメになってな。平坦なとこは太陽



真那井のハウス

光発電。農地が太陽光発電だらけになってしまった。

そんな状況やから、休耕田を利用した農地の保全活動を去年から始めたんよ。今、水田をみんな作らんのよ。なぜかというと、後継者がいないのと、水田を作っても割に合わないからなんよ。今、水田の持ち主が23人ぐらいおる。でも作る人は、5人ぐらい。一番たくさん作ってる人は78歳。その人達に水田を貸して、米を作ってもらって、米の30キロの袋を1つか2つくらいもらう。米を作らないと、水田が荒れてしまうから。でも、その人達だけじゃあ、池や水路の管理ができんけん、管理だけはみんなでしようと考えたんよ。

ここ(八代地区)は、水路の長さが2キロあるけんな。 周囲の草とか河口の草を切って管理せんと、池が荒れてしまう。でも、それを持ち主ができんから、一昨年、私が「みんなでしようえ」って言うたんよ。国からくる事業なんやけど、お金がでる。草刈機や草刈機の刃を買ってもいい。子どもたちと一緒に田植えとか芋植えとかして、子ども会に今年は500円の図書券を買ってあげたりしたな。これからは、農業後継者の若い人をいかに増やしていくかが大事やな。

日出町のトマト改革をして、 潮トマトを増やしたい

真那井トマト生産組合は、私がみんなを集めて作ったんよ。トマトを作るときには、今年のトマトはどう作るかとか、どういう形にするかとか、どんな肥料をやるかとかを話し合う。作りよる途中は「今年の水やりはこれで良かったか」とかな。各園を見回って互いに意見を出し合ったり、大分県の農業普及員に来てもらって学習会を行ったり、他の生産地に視察研修に行ったりしている。海水濃度の割合や堆肥の調整、水



直売所で売っている海水トマト

の入れ具合など、お互いに意見を出し合って研究して るんよ。

私の希望は、冬春トマトを日出町でもっと増やすこと。もっともっと増やしたい。潮トマトを私自身が拡大しようとしても、年齢的に無理やけな、若い人が入って、するって言うんじゃったら、手助けはできる。トマトの作り方を一から全部教えることもできる。私は大分県農業大学校に出かけることもあって、真那井トマト生産組合は、そこから毎年研修生を受け入れてる。毎年25日間、泊まり込みで来てるんよ。

ただ、トマトの場合、設備が必要。露地じゃないけん、ハウスを建てんとダメなんよ。一番いいのは、トマト学校を作って、若い人を入れて、そこで研修を1~2年して、町や農協が一緒になってリース農園をする。そうすれば自己資金がいらん。今、潮トマトの売り上げは上がっちょるけど、出荷量はあんまり上がってない。でも、リース農園をやったら、もっとトマトの生産量が増やせると思う。八代と真那井を一大基地にして、潮トマトを全国でもっと有名にするというのが、私の夢。

農業は、毎年素人(しろうと)なんや

トマト作りをしてきた中で、人間つちゅう生き物は本当にダメやと思うな。大体慣れたころは、危ないんよ。「俺、トマト作り覚えた」つて言い出すとちょつと危ない。私に教えてくれた大先生はな、「過信したらあんたはダメになるよ」つて言ってたんよ。「トマト作りはそんなに簡単なもんじゃねぇけん」と。次の年また違う状況になるけんな。「『自分は覚えた』なんか思い始めたら、トマト作りは終わりよ」つて言われた。「常に素人でな、常に謙虚にせんと、良いトマトはできんよ」つて、もうずつと言われてきた。「農業は毎年素人なんやから、毎年勉強せんと絶対ダメ、いいもんができん」つて。私は真那井の人にもずつと言ってきたんよ。

〔取材日: 2018 年 9 月2日 · 10 月 3 日〕

注1 寒冷紗 (かんれいしゃ):植物を覆って保護する「被覆資材」。 夏の高温や強い日差しを防ぐ役割のほか、防寒や防風、防虫 の目的で使われる。ポリエチレンや綿・麻などの材料が用いられ、網目状に荒く織り込まれている。

参考:ウェブメディア HORTI (https://horti.jp / 25721)

注2 大神地区(おおがちく):日出町大神は日出町の南部の別府 湾に面している地域。真那井と八代は大神地区の中にある。

Profile



佐藤隆信【さとう たかのぶ】

生年月日:昭和17年5月9日

年 齢:76歳 職 業:トマト農家

略歷

▶日出町真那井に在住。大神小学校、大神中学校、NHK学園卒業。 日出町町議会議員を5期20年間務める。(1998年4月~2018年4月) 郵便局勤務を経てトマト農家になった。台風の被害に遭ったことをきっかけに、一般のトマトよりも糖度が高い「潮トマト」の生産を始めた。現在は、後継者の育成にも努めている。

【取材を終えての感想】

私は今回、「聞き書き」というとても貴重な体験をさせていただきました。私はこれまで、「潮トマト」というものを見たこともなく、食べたこともありませんでした。最初はとても緊張していましたが、佐藤さんは、私たちの質問にわかりやすく笑顔で答えてくれました。

佐藤さんのお話の中で印象に残っているのは、潮トマトをもっと増やすために、リース農園をしたいとおっしゃっていたことです。現在、農業後継者が減っているという問題がありますが、そうすれば、後継者が増え農業が発達すると聞きました。佐藤さんの思いが伝わり、日出町にもリース農園ができるようになればいいなと思います。この経験は、私にとってとても充実したものになりました。活動に携わってくれた方々、本当にありがとうございました。

(1年 椛田 紫帆:写真右)



名人のお宅の前で名人と奥様を囲んで

私は、今回初めて「聞き書き」に参加して、 とてもたくさんのことを学びました。潮トマト を栽培している佐藤さんの話を聞いて心に残っ たことは、佐藤さんの、後継者を残したいとい う強い思いです。潮トマトを作り、日出町でもっ と増やし、トマト学校を作って若い人を入れ、 2年間そこで研修して、町や農協が一緒になっ てリース農園をするということです。

この貴重な経験ができてとてもよかったです。大変なことはたくさんありましたが、4人で協力して取材ができてよかったです。「聞き書き」を通して佐藤さんに出会い、トマトの話をたくさん聞けてよかったです。

(1年 田中 里桜:写真右から2番目)

私がこの「聞き書き」に参加したのは、普段 あまり縁のない、農業をされている方の声を直 接聞きたいと思ったからです。取材させていた だいたのは、25年以上トマトを生産している佐 藤さんでした。佐藤さんのお話の中で一番印象 に残っているのは、「多くの方々から愛されるト マトを作り続けていること」です。

私は、佐藤さんのお話を聞くまで、「潮トマト」の存在を知りませんでした。ですが、「潮トマト」にかける佐藤さんの思いや、歴史を聞いて、「潮トマトに、こんなにも人の関わりがあるのか」と思い、とても面白いと思いました。また、佐藤さんは大分県農業大学校などから、若手農家を積極的に受け入れています。今後も農業が続いていくようにと取り組む姿勢はすごいと思いました。

私はこれから先も、この歴史ある農業が続いてほしいと思います。そして、この「聞き書き」が皆さんに農業について考えてもらうきっかけになれたらうれしいです。最後に、取材を受けて下さった皆様、本当にありがとうございました。

(1年 永松 紗和:写真左から2番目)

私たちが今回取材させていただいた佐藤さんは、真那井の未来を第一に考えている方でした。特に印象に残っているのは、「常に素人で、常に謙虚に」という言葉です。名人はもう何年もトマトを栽培していますが、心に常にこの言葉があるからこそ、こんなに美味しいトマトがで

きるのだなと思いました。取材に行ったときは、名人だけでなく、真那井の他の農家さんからもお話を聞くことができました。真那井のトマトは、農家さん同士で協力していることが本当によくわかりました。また、トマトについてお話される時は笑顔で、皆さんが本当にトマトを大切に育てているのだなということが伝わってきました。

今回、この「聞き書き」を通して、農家さんは本当に心を込めて大切に育てているということがわかりました。トマトの魅力にたくさんの人が気づいてもらえたらうれしいです。

(1年 松本 望:写真左)



はじめに

私は神谷禎恵といいます。普段「フードプロデューサー」っていう肩書で活動しています。「生産者と消費者」、「生産者と料理人」をつなぐような役割が、私の仕事です。

私の母、金丸佐佑子は、もともと高校の家庭科教員でした。家庭科の教員をしながら「伝承料理を研究したい」という想いがあったといいます。また母は、宇佐産業科学高校の評議員もしていたので、皆さんの高校にはよくお邪魔していたんですよ。



名人:神谷禎恵氏



工房で味噌汁を作った

「郷土料理」というジャンルは昔からありましたが、 母は「伝承料理というジャンルを確立しよう」、「次世 代につないでいきたい地元の料理を研究しよう」と思 い、この工房を建てたんです。

たとえば皆さんが、おうちで味噌汁を飲んでも「味噌汁だなぁ」なんて、しみじみ思わないと思うんだけど、この工房で味噌汁を飲むと「今日の味噌は米味噌を使っているなぁ」とか、「今日の白菜は虫食いのある葉っぱを使っていたけど無農薬なのかな?」とか、「これはどうやって育てたんだろう?」と感じたりす

る。この工房は、そんなふうに食に向き合うためにつくった場所なんです。

「伝承」ってことは、誰かに伝えていかなければなりませんよね。だから私が受け継ぎました。でも正直言うと、私は料理が得意じゃない。少しは料理をしますけれども、仕事的にはね得意じゃない。でも伝承していくことは、すごく大事だなと思っていて、だから今の仕事は「食を伝える」ことなんです。

「料理」だけじゃなくて、「食材」だったり、「食文化」だったり、「世界農業遺産」も含めた食のことなどを伝えるのが、今の私の仕事です。それを料理人さんやお客様、あとは生産者さんたちに伝えて、「食で幸せになってもらう」ことが私のテーマなんです。

たとえば、先日、東京でおにぎりを握ったんですよ。 都会の人たちって、あったかいご飯を食べる機会が少 ない。だから、土鍋でご飯を炊いただけでも感動する んです。ましてや、新米のお米を持っていって炊いて、 炊き立てのご飯、お焦げができたご飯で、おにぎりを 握ったら、感激して泣き出したりします。昔は、みん なやっていたことなんだけど、都会に行けば、そうい うことの日常も薄れています。都会だけじゃなくて、 皆さんだって同じです。以前はお母さんが絶対にお弁 当を作って持たせないといけなかったわけで、高校生 は特にね。でも、今では、お母さんも時間がないから 「今日、コンビニで買って行きなさい」とか言わない? 言うでしょう。昔はコンビニが無かったから、おにぎ りが冷えていようがおかずがなかろうが、お弁当を持 たせなきゃいけなかったのよ。じゃないと自分の子ど もが飢えてしまうから。

たとえば、お正月のおせち料理。特に三が日は、お店が閉まっているから絶対、おせち料理をつくらないと食べるものがないわけ。でも今は、元旦からお店が開いているし、そうなると段々「作らなければいけない」という気持ちは薄れていく。また、最近は「1日と15日にお赤飯を炊く」なんていう文化を知らない人たちが増えてきて、「お赤飯なんか炊かないんですよ」って言う人が増えたんだけど、昔の人たち、特に商売をしている家では、生活の中で1日と15日は「必ずお赤飯を炊かないと」って、文化を持っていたわけよ。もち米とあずきは高価だったから、一般家庭は炊いてないよ。商売をしていて、今月も商売できて良かったなと思っているお家にとって1日は大切な日だったのよ。だから1日っていったら必ずお赤飯が出てくるぐらい、1日と15日のお赤飯っていうのはとても

貴重だったの。そういうことを伝えていくのが、この 工房なの。

工房に畑があったり、果樹園があったりというのも、「自然のものはこうです」って知ってもらうため。都会の人たちって、魚は切り身、野菜は切って売られていて、洗浄されたのが当たり前に思っているんだけど、「そういうことじゃないんですよ」っていうのも伝えていかなければならないと思っている。この工房はそういう役割を果たしている。



生活工房とうがらし周辺

生活工房とうがらし

工房の名前は、「生活工房とうがらし」と言います。 なぜ「生活工房とうがらし」という名前になったかと いうと、私の祖母や曾祖母に「唐辛子の育つ家は栄え る」という言い伝えがあったので、それで唐辛子とい う屋号にしました。

台所だけの建物と、畑と果樹園、ため池とクヌギ林 があります。稲作はしていませんが、田んぼもありま す。この建物の、入口のこんもりした山は、掩体壕(え んたいごう)をモチーフにしていて、半地下になって います。室温の上下が無いように、建物に土を乗せて



生活工房とうがらし全貌

いたのですが、今はその土が落ちています。うちの子 どもたちが子どもの頃、滑り台にしていたからなんだ けどね。

小さな花壇はもともとキッチンガーデンでした。 ハーブを植えていましたが、いつの間にかハーブより もニラの勢力の方が強くなっています。

そして、その脇の3つある三角の屋根の建物は物置。 一番右側が薪など、真ん中は水道のポンプ、左側は鍬 とか鎌とかの農具をしまっています。



生活工房とうがらしの三角の屋根の物置

台所ができたのは21年前。ここは「アウトドアキッチン」とあるように、雨水を貯めて利用するというエコキッチン的な考えで、調理ができたりするように造ったものなんです。



アウトドアキッチン

この「今台所」は、普通の家にあるような現代的な 台所。流しとコンロとオーブンがある。パンの発酵器 や現代的な調理機も備えています。

この台所の奥にあるのが「昔台所」です。いつも使 うわけじゃないんですけど、ここでは昔の調理などを 学ぶためにかまどなどを備えました。今は、お米は炊 飯器でスイッチを入れるだけですが、釜で炊く場合、 どうやって火を調節したらいいかなどは、慣れていないと簡単そうで意外と難しい。風が入らないと火が燃えないとか、火が強すぎたりすると釜がまつ黒焦げになったりとか、そんなことを勉強するためにつくったのが「昔台所」です。ここは「火」と「醸」場所。今は物置にしていますが、温度管理ができるようにしていまして、発酵させるための温度を一定にできます。また、調理器具を洗えるように、ステンレスの流しを簡易的に置いています。



告台所

そして、後ろ側を見てもらうと、「具」とあります。 笊(ざる)などの調理や農産物を干したりなど日常的 に使う道具を置く所です。その隣の「粉」って書いて いますが、宇佐は粉文化が発達したところなので、う どんを打ったり、団子汁を作ったり、パンを作ったり する時に粉をこねるところとしてできました。コネ台 がちょうどいい高さになるようにしています。



コネ台がある粉をこねるところ

半地下に行きたいと思います。ここがさつきの、ドーム型になった掩体壕のちょうど下で、断熱材を入れて 気温が低く保てるようにして、味噌とかお漬物とか、 加工品を貯蔵するための冷暗所になるようにしていま す。ただ、あの隅に蜂の巣があるんですよね。ミツバチが多分、あの換気扇の隙間から入って巣を作るんですよね。いつも取るんですけど、取っても取っても作る。そういう意味ではミツバチもここは安全な場所だって思っているんだと思います。

裏の果樹園でできた果実をここで加工してジャムに したり、梅干しを漬けたりして、その保存場所として 活用しています。



加工品を貯蔵するための冷暗所

この丸いテーブルがある所ですが、天板を開けたら 囲炉裏になります。「食卓を囲む」っていう意味で、 囲炉裏を中に備えています。



「食卓を囲む」丸いテーブル

ここは「器」って書いてあるように食器庫。鍋とか釜とかの道具類もここに入れています。ここはつくった時に可動式というか、板の位置を変えれば、いくらでも棚の数を増やせるような簡易的な棚にして、自由自在に物を置けるようにしています。

もともと、ここを建てた母と父が高校の教員だったので、工房を造った時に「勉強できる場所」みたいなのをイメージしていたので、今は勉強する人はいませんけど、勉強するようなイメージで造ってある感じです。



「器」と書いてある食器庫



キッチンの横にある「勉強できる場所」

母の想い・名人の想い

母がなぜ、この工房を台所だけの建物にしたのかっていうと、「伝承料理」っていうのは何かっていうのを伝えたかったから。その地域にある、その地域の食べ方だったり、料理だったりを「伝えたい」というのが根底にあったから。

一方、私が農業に関わろうと思ったきっかけは、「食べたい」から。山に行って採ったり、海に行って獲るものだけじゃ足りないから、いつでも安定して食べられるように畑を耕す、それが農業。だとすれば、農業の出口も「食べる」ところに行かないとおかしい。農業者は作ることに専念しても、「食べさせる人」と「食べる人」がいなかったら意味がないわけだから。「世界農業遺産、すごいですね」って言っても、食べる行為がなかったら意味がない。農業している人たちの思いが、食に関わる人に伝わってないと、農作物が粗雑に扱われてしまうから、私は「フードプロデューサー」っていう肩書で活動するようになりました。

私は「大分乾しいたけ大使」を拝命しています。椎 茸っていうのは、すごく貴重な農作物で、特に大分県



食卓から望むキッチン

にとってなおさらです。生でも乾しても食べられる。 椎茸には全国椎茸品評会があって、70年以上、椎茸 の品評会が全国規模で行われ、その中でも大分県は通 算52回、連続20回、団体優勝している。というこ とは、それくらい良質の椎茸をずつと栽培し続けてい るということ。だから「椎茸といえば大分」といって も過言じゃないし、「SIITAKE」ってローマ字で書い たものは、アメリカでもヨーロッパでも通じる。「世 界に誇れる椎茸だということを知ってもらいたい」っ てことが、私の椎茸大使としての活動の一つ。私たち が住んでいるこの地域、大分県っていうのは「豊の国」。 「豊後」とか「豊前」っていわれるみたいに「豊かな国」 だった。その理由に農業が欠かすことができない産業 だったということがあると思います。



名人が出版した本やパンフレット

椎茸の名人 小野 九州男さん

これは椎茸品評会の入札の様子です。賞をとった椎 茸がここに並んでいるんだけど、1kg当たり 23,000 円くらいで取引されるような椎茸ができるわけ。とこ ろが、この椎茸品評会に出す人たちって、寝ないで椎 茸をとるの。なぜかっていうと、椎茸って傘が厚く巻いている方がどんことしての価値がつく。でも、あっという間に傘が開いちゃうの。だからこの中に載っているこの人。



小野 九州男 氏(豊後大野市市報 平成 28 年 8 月 5 日付)

小野九州男さんっていう人だけど、「椎茸の神様」って言われる人で、内閣総理大臣賞や県知事賞とか、連続 20 数年、賞をとり続けている人なんです。

小野さんは、80歳を超えているけど、ご夫婦で椎茸のほだ木を4万本管理している。息子さんたちも継いでいるし、お孫さんも椎茸に関わっている。冬になると豊後大野だから、霜柱が15cmくらいになったりしても、そんな中、毎日椎茸の手入れにほだ場に通い続けている。

小野さんくらいになると、椎茸は親指の爪くらいになった段階で、品評会に出せる椎茸かどうかわかるんですって。そして、「このほだ木は山に置いといたら管理できないから、これはドラフト入りするなあ」と思う椎茸のほだ木は、家の横のハウスに持って行って、寝ないで管理する。ハウスの中のほだ木には、雨が降っても雨が掛からない。でも、雨が降ったり、曇りの翌日は、割れている部分がピンクなんだって。そんなデリケートなこと毎日見ながら世話をするってすごいでしょう。「ピンクになる」っていっても、うっすらで、



傘が割れた椎茸

私たちが見てもわからない。だけどプロの人たちが見ると分かる。

また、別の椎茸名人に聞いた話では山に入る日、ぼた餅を持って行く。山の神様たちに「一緒に食べましょう」と言って、お供えしてから一緒にいただくそうです。それくらい椎茸一つにでも情熱をかけ育てている。山の椎茸で生活している人たちにとって、山はやはりすごい大事なところ。「椎茸ができる・できない」とか、「いい椎茸ができる・できない」は、湿度と気温の関係と、その人の勘だけだから。「神様がいる」ことを大事にしてきたことも「世界農業遺産の地域」として認められるようになった一因だと思う。

世界農業遺産に認定された理由

国東半島宇佐地域では、クヌギ林は15年に1回くらいの周期で、大きくなった木を伐採して、椎茸のほだ木にします。伐採したほだ木は、乾燥しやすい気候を活かして、3年くらいかけて乾燥させて、そこに椎茸の菌を打つ。今は菌屋さんで買ってきた菌をドリルで穴を開けて打つんだけど、そしたら椎茸ができてきます。山の中の鬱蒼としたところに、椎茸のほだ木を組んで、椎茸を栽培し、収穫する。乾燥しやすい気候を活かして、乾し椎茸にする。その乾し椎茸のシェアは4割強。全国の半分を大分県が占めていて、乾し椎茸の大産地になっています。

昔は、生椎茸を流通させるというのは難しかったけれども、乾燥させればどこにでも送れる。「和食」がユネスコの無形文化遺産になっているように、「旨み」っていうのは今、世界中で注目されている。

椎茸を乾燥させることで旨みが出るつてことがわかったことがすごい。「クヌギ林を中心に、農林水産の循環があることが素晴らしい」っていうことで、国東半島宇佐地域が世界農業遺産に認定された。

また、なぜ宇佐地域が入ったかというと、その要素にお祭りも入っている。国東半島には変わったお祭りがたくさんあるんだけど、その中に神仏習合のお祭りもあって、宇佐神宮のある宇佐地域もその中に含まれる。だから国東半島宇佐地域あわせて世界農業遺産になり、国東半島宇佐地域には、1,200 程度のため池があって、このため池の周りや、川の上流にもクヌギを植えたのが先人の知恵。クヌギがあれば水が干上がらないってことをなんとなく、この地域の人は知っていたのかもしれないですね。



宇佐神宮

世界農業遺産ご飯として 名人がオススメするのは 「かちえびちらし」

農林水産循環の大きなものとして、お米があります。 そして椎茸があります。そして畑でできる野菜や豆。 さらに、国東半島の周りの海で獲れるエビからできた 「かちえび」があります。

「かちえびちらし」には、国東半島宇佐地域の産物がみんな入っているので、「世界農業遺産ご飯」だと私は思っています。かちえびは長洲、中津でできます。椎茸は大分の産物。昔の人たちはお客様が来たときにおもてなしの料理として作ったものが「かちえびちらし」で、かちえびや椎茸・豆などの乾物を中心に、すぐ買いに行かなくても、家の中にある物で「おもてなし」をしていたのだと思います。豆や椎茸を煮て、かちえびと共にご飯に混ぜて、卵と青葉をのせてお客様をもてなした。「世界農業遺産の恵み」というのは、このご飯の中に凝縮されていると思います。

このあたりで食べられる「にぐい」も、家庭科では「筑前煮」って習うと思うんだけど、実際には田舎の人たちが家で食べる料理の名前なので、もともと料理の名前なんていうのはそんなにちゃんとあったわけじゃない。家で、ご飯をだすときに「今日は何とかの何とかソテー」なんて言って、お母さんが料理をだすことはないでしょう?ただ、「皆さんで食べましょう」って言ったときに、ご飯の名前が必要になったものだから「かちえびちらし」という名前をつけた。元々は長洲の方では「ちらし寿司」。でも、それだと、かちえびが入っていることもわからないから、うちの母たちが郷土料理を研究するときに「かちえびちらし」という名前にした経緯がある。今ではインターネットで調べ

ても、「かちえびちらし」っていうのが普通になって いる。つまりしっかり伝承されたわけです。

「かちえびちらし」作りにチャレンジ

私は「椎茸について」とか「世界農業遺産の地域について」聞き取りをしましたということで、終わりにしてほしくない。だから、料理を作って「これが世界農業遺産ご飯」っていうのを実感してほしい。

そう思ってみんなで作ってみることにしました。



私たちが栽培・飼育したお米と卵を使用する



私たちが栽培した白菜を味噌汁の具として利用する

材料はお米。ご飯を炊くときに、かちえびを戻した ものを入れて、かちえびのだしも使います。そして、 そのすし酢を入れた酢飯に、椎茸の煮たもの。お家に よってはごぼうの煮たものを入れたりとか、他にもい ろんなものを入れたりするんですが、今回はシンプル に椎茸だけにします。

上には甘く煮た煮豆。甘く煮た煮豆をのせるごはん は珍しいですよね。これは、四国の方にはあるようで す。四国や国東半島あたりの独特の文化だと思ってい



酢飯に椎茸の煮たものを混ぜる

て、甘い煮豆をのせたり青葉をのせたりするのですが、 今回はブロッコリーを使います。これも季節に応じて 変わるので、夏だったら大葉だったり、春だったら山 椒だったり、3月なら菜の花だったりとか、その時々 の青味をのせたりします。卵はゆで卵を、ミモザ卵に しています。



ゆで卵をミモザ卵にする

こういうご飯というのは、家で手軽に食べられていた伝承料理・郷土料理でもあり、これから先、伝承していきたい料理としても代表的なものだと思っているんですけど。農家や漁師のお母さんたちが家にあるもので「おもてなしをする」という意味では、乾し椎茸とか、乾物のかちえびとか、豆を使ったりするのは、とても理にかなっている。家のどこかにある材料。しかもその上に、飾り付け的に旬のものの野菜をのせます。皆さんの知っている錦糸卵ってすごい手間がかかるので、ゆで卵であればすぐできるミモザ卵を使った。錦糸卵よりも失敗が少ないので、ゆで卵をミモザ卵にして、ちらして色味に使うという、とても理にかなったご飯だと思っています。



完成した「かちえびちらし」



「かちえびちらし」や世界農業遺産についての説明

名人の「聞き書き」に対する想い

皆さん、たとえば今日朝ご飯を食べても「お母さん、 このお米どこの?」なんて聞いたりしないでしょ。「も う早く食べなさい」とか「残したらだめよ」とかは言 われても。でも、そのお米は皆さんが食べる。



試食前の「かちえびちらし」と味噌汁

お弁当に入るお米は、作ってくれた人がいるからご 飯になっている。その作ってくれる人は、作ってくれ る人なりにいろいろ考えているわけ。無農薬とか有機 とか、どう栽培したらうまくいくかとか。でも、それ を伝えてくれる人って案外少ない。

世界農業遺産になっても、別に農業をしている人たちが「世界農業遺産になったんです」っていったところで何の利益にもならないし、何の得にもならない。だけど、こういうふうに高校生が聞き書きをして、世界農業遺産のことを知って農業をするのと、それを知らないで農業をするっていうのは、大きな差があると思う。

「世界から認められた農地で農業が行われている」っていうのを知っているのと、普通に農業をやっている

のとでは、誇りの持ち方や感じ方も違う。農作物一つ でも東京のシェフたちに出すのに、「これ世界農業遺 産地域で作られたものです」ってシールが貼ってある ものと、普通の「宇佐産」のシールを貼ったものでは、 受け取った方も意味合いが違う。そこには長い歴史が あるから。だから私は皆さんに、世界農業遺産である ことを知って、農業に取り組んでほしい。あるいは 「自分たちが農業を将来どういう形でつないでいくの か」っていうことは大きな課題かもしれないけど、そ れを今、知るっていうのはすごく大事なことだと思う。 だって、知っていれば、自分の子どもとか家族、職場 で伝えていくこともできるし、何かを買う時も「ここ は世界農業遺産の土地なんだ」って思った時に何か違 いが出てくるかもしれない。そう思って私は、世界農 業遺産の料理を紹介したり、食材をシェフたちに紹介 したりつていう仕事をしています。だから皆さんも、 これからの農業や世界農業遺産について、もっと学ん でほしいと思っています。必ずいつか、そのことを誇 りに思う日が来ると思うから。

〔取材日: 2018年10月12日 · 12月11日〕

Profile

神谷 禎恵[かみやよしえ]

生年月日:昭和41年8月31日

年 齢:52歳

職 業:株式会社とうがらし代表取締役 食の伝承、食育、食品商品開発

略歷

▶大分県宇佐市出身、大分県立宇佐高等学校卒

平成元年3月 大分大学教育学部幼稚園教員養成課程卒業 平成3年3月 日本女子大学文学部教育学科学士入学2年在籍 平成17年4月 中村学園大学大学院人間発達研究学科入学 平成19年3月 中村学園大学院人間発達研究学科卒業 平成22年 『坐来大分』宇佐フェア調味料講座講師 平成23年 食と農をつなぐ円卓会議コーディネーター 平成23年~26年

> 宇佐市6次戦略会議メンバー・ ゆず商品開発チーム長

平成24年~27年

大分県食育推進会議メンバー

平成27年6月 株式会社とうがらし代表取締役に就任

九州初の調味料ソムリエプロ(日本野菜ソムリエ協会)として調味料講座・調味料開発などを行っている。「調味料ソムリエプロ」とは『日本野菜ソムリエ協会』の資格。受けた当時は、『調味料ジュニアマイスター』は約200人程、『調味料ソムリエプロ』は20人程しかいなかったが、九州で初の資格者となった。「生活工房とうがらし」を基点に「食を伝えたい」をテーマにフードプロデューサーとしての観点から、地域や女性を支援したり、食のブランディングを行ったり、地域の食文化を伝える活動を行っている。



【取材を終えての感想】

今回、生活工房とうがらしさんで聞き書きを 行わせていただいて、とても良い経験が出来た と思いました。昔のこととか、世界農業遺産の こととか、椎茸のことについてもたくさん教え ていただき、とてもためになりました。「かちえ びちらし」と味噌汁がとても美味しかったです。 ご協力いただき本当に感謝しています。ありが とうございました。

(2年 宮脇海:写真左)

今回、生活工房とうがらしさんで聞き書きを行かせていただいて、とても良い経験になりました。大分県が椎茸品評会で73回中、通算52回、連続20回も団体優勝したと聞いて、とてもすごいと思いました。また、椎茸に少し興味を持ちました。「かちえびちらし」はとても美味しかったです。今回の聞き書きに参加して本当によかったです。ご協力いただき、ありがとうございます。

(2年 早瀬 亮汰:写真左から2人目)

世界農業遺産についてよく知らなかったので、勉強できて良かったです。取材で、世界農業遺産について聞いて思ったことは、世界を基準とした大規模なスケールで、とてもすごいなぁと感じました。調理実習では、椎茸を使った「かちえびちらし」を作ってとても美味しかったです。私はお味噌汁を作るのを担当しましたが、とても美味しく作れたので良かったです。ご協力いただき、ありがとうございました。

.....

(1年 富家 彩乃:写真右から2人目)

「生活工房とうがらし」の神谷さんのお話を聞いて、郷土料理は農業と同じように年々減少しつつあると私は思いました。私たちの世代も郷土料理をあまり知らなくて興味がないと思うので、少しでも関心が高まるような機会があるといいなと感じました。調理実習では、昔のトラウマで苦手意識があった椎茸を美味しく食べられてよかったです。お味噌汁には私たちグリーン環境科が育てた白菜を使用し、美味しかったです。ご協力いただき、ありがとうございました。

(1年 安坂 美乃:写真右)



幼いころから見続けてきたもの

私の名前は、江藤智子です。昭和51年4月9日生まれの42歳です。家族は、お父さんとお母さんとお兄ちゃんが2人。一番上のお兄ちゃんは高校出てから大阪へ。二番目は他の仕事してたんやけど、帰ってきて今は農業をしています。両親は民泊を始めて18年目。民泊をする前はお米を作ってたけど、今は、二番目のお兄ちゃんにバトンタッチして、お父さんは家の下に少しある田んぼで作ってるくらいです。

私は、高校は安心院高校で小、中学校は深見やった。 高校出てから別府に出てたけど、後はもうずっと安心 院に住んでいます。中学校と高校ではバレーをしてま した。途中、膝を故障して、男子バレーのマネージャー をしてたんだけど、隠れ美術部員でもあったのね。体 動かすのが好きだったんで、バレーの方を主にしてて、 「文化祭があるよ」って言われたらバタバタ作品描い て出すみたいな感じでした。絵は専門に習ってなくて、 趣味で描いてたんです。高校の時も油絵をしてたんで すけど、地元で油絵をされている方がいらっしゃっ て、材料とか聞いて。基本のことだけ聞いたら、あと は独学で。その方が楽しかったんですよ。



江藤さん宅の蔵に小さい頃からあった兎の鏝絵

鏝絵に最初に興味を持ったのは高校1年生の時なんよね。家の前に蔵があって、鶴と松の鏝絵があってね。で、裏っかわに波兎と家紋の鏝絵があって。蔵の裏が畑で、小っちゃい時からおばあちゃんと畑に行ってて、なんかかわいい絵がついてるなっていう印象がずっとあってな~。おばあちゃんに「なんであんな所に兎がついてるの」って言ったら、「壁を塗る人が描いたんよ」っていうのは聞いてたんよ。でも、その時はそれで終わってたんよね。

高校生の時に、蔵が老朽化して取り崩すのに町の方がね、「鏝絵を保存したいから」って言ってくれて。その時、鏝絵を取り外しに来られた方が、写真家の藤田洋三さん。その方が何日間か取り外し中にずーっと来てくれて、私はちょうど夏休みでたまたま家にいて、「鏝絵って何?」っていう話から、いろいろ教えてくれてね。「実は安心院の鏝絵はね、面白いんや~」「鏝絵には職人の願いや想いが込もってる」っていうのを聞いて、その時にすごい興味を持ったのよね。

*鏝絵(こてえ)とは:

鏝絵とは、日本で発展した漆喰を用いて作られるレリーフ (浮き彫り) のことで、左官職人が鏝で仕上げていくことから名がついた。題材は福を招く物語、花鳥風月が中心であり、着色された漆喰を用いて極彩色で表現される。【ウィキペディア「鏝絵」より】

思いから行動へ

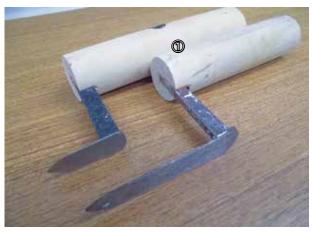
小さい頃から自分でしたいことは、とにかくしてい こうって感じだったんよね。子供の時は、盆栽とか好 きだったんですよ。油絵も趣味でずっとしてた。動物 も好きだから、アフリカンサファリにも勤めてたし、 サファリに勤めてる間、休みの日は、馬の写真ばっか り撮りに行ってた。私、馬が好きなんよね。馬ってい うのは、道も覚えるし、頭がいいんよ。障害者の大会 とかでもよく使われてて、陸のイルカって言われるく らい、凄い癒しの効果があって、私は好きなんよね。 やけん、仕事が休みの日は乗馬にいったり、遠くまで いろんな馬の写真を撮りに行ってた。

鏝絵には高校の時から興味をもったんだけど、材料 とか道具がわからなくて、いつか「願いや想いが込 もった絵」を描きたいなっていうのはありながら、月 日がたって。私がアフリカンサファリで勤めていた時 に、サファリのジャングルバスとか入口の像とか作っ てるおじちゃんがいて、安心院の方だったんですけど。 「実は鏝絵っていうのをしたいんだけど、道具や材料 が分からないんですよ」って言ったら、その方が鏝絵 を描いたことがあった方で、「じゃあおいで、教えて あげるけん」って言ってくれて、描かせてもらったの が 23、24歳。 ちょうどそのとき国民文化祭があって、 それに出品したのが最初です。最初はとにかく自分の 家の蔵の、小つちゃい時から見てた波兎の絵を真似し て描いた。はじめて鏝絵をつくった時は一晩寝ずにコ ツコツとした記憶がある。でも鏝絵を一つ描いて自分 の中でちょっと満足してたんよね。それから3、4年 した時に、安心院の小の岩の庄の方たちから、大きい 鏝絵を描いてみないかつていう依頼があって。描き出したら、面白いっていうのにまた目覚めてしまって、 それをきっかけに、ちょっと本格的にしてみたいなと 思いはじめたんです。

鏝の大切さ

個人で鏝絵をはじめた頃は道具が揃ってなかったの で、自分で描くのが精一杯だったんです。教室を始め たのは13年前。その時も道具がなかったから、子ど もたちに「鏝の代わりになるものを家から持つとい で」って感じでさせていました。たとえばバターナイ フとか。漆喰は買えるけど、鏝がなかなかないんです よ。特に小さい鏝は!ここ最近は、兵庫県三木市の方 が特注で作ってくれるようになったんですよ。何年か 前、私は児童クラブのほうでお手伝いしてたんやけ ど、そこにテレビの取材の方が来てくれて、鏝を見 せたんですよ。そしたらたまたまそのテレビの放送 を見た職人のおじちゃんが、「お一、あれは俺が作っ た鏝や一一つてなったらしくて。「もう何本でもいい、 作ってあげるけん、言って一」って言ってくれて。「こ れの半分の大きさはできませんかねー」って言った ら「あー、できる。できる」って言って。作っても らえてラッキーだったんですよ。これ(写真①)が 出来ただけでも今、子供たちに教えるのも、だいぶ 違って。だから今はおかげさまで、どうにか子供た ちにもそれなりのことは教えられる感じかな。

こっち(写真②)は、私がNHKの番組に出させてもらったことがあって、そのときまだ小さいサイズの鏝を持ってなくて、大きめのサイズの鏝でしてたんかな。そしたらそれを見た別府のタイル職人のおじいちゃんが「こんなのもいるやろ」って言って手作りで作ってくれた。だからこれが今は私の中では一番大事



江藤さんが普段使っている鏝(写真①)



江藤さんが普段使っている鏝(写真②③)

な鏝で、馬の表情とか目とか色々するのはこれ 1 本でしてる感じ。手に一番馴染んでるんよ。

これ(写真③)は、北九州の職人さんが鏝絵を教えてって来て。その職人さんが私の持ってる鏝を見て、作ってくれて。家にも何回も来てくれて、自分で昔の鏝絵を真似て写しちゃ、「先生どげかえ、みてくれ」と言って来てたおじちゃんなんやけどね。残念ながらこの方は亡くなってしまったので、今では大事な鏝であり、形見なんです。

こだわり

私は漆喰を2種類使ってるんやけど、仕上げ漆喰と 屋根漆喰があるんよね。仕上げ漆喰は、麻や藁から出 来てるスサっていう植物の繊維が入ってるけど、キメ が細かい。屋根漆喰は、基本屋根に使う漆喰。スサも 荒いし、中砂も一緒に入ってるから、粒々感があるん よね。私はいつも、形づくりには屋根漆喰を使って、 仕上げ漆喰でバック塗りをしてる。屋根漆喰だと、一 気に盛ってもあんまりひび割れしないから、これで形 作りをして、仕上げに漆喰に色を混ぜた色漆喰を薄く かぶせる感じ。作る方によっては使う漆喰は違うかも しれん。私は地元の職人さんに聞いて、「これが使い 勝手がいいよー」って聞いて、屋根漆喰を使っている んやけど。中には、薄く塗らないとひび割れやすい漆 喰、厚く塗ってもひび割れにくい漆喰とかもあるんで すよ。小学校の体験教室の時も2種類持つて行って、 仕上げ漆喰でバック塗りをしてもらった上に、竹串と かで絵の下書きをしてもらっています。

顔料は、だいぶん色も増えてきたけど、水彩みたい に色の種類はないんよ。でも、この漆喰専用の顔料じゃ ないと、結局色落ちしやすくなるんですよ。安心院の



仕上げ漆喰(左)と屋根漆喰(右)

鏝絵は外に飾ってあるから。

鏝絵体験で子どもたちに教えるときは、あえて色を 決めるんよ。なぜなら昔は鏝絵の顔料の色があまりな かったので色の濃淡で表現していたから!たとえば 「今回は緑と赤しか使えません。緑と赤で色の濃さは 変えてもいい。それで思いつく野菜とかフルーツを描 きましょう」って言ったら、結構みんなね、いろいろ 考えてくれるんよ。あんまり色を使わずに表現するっ ていうのでね、鏝絵の勉強になるから。「嫌いな野菜 を好きになれますように」「好きだけど、フルーツが もっと好きになれますように」っていう想いを込めて 描きましょうとか。そういうふうに安心院の鏝絵には 想いや、願いが込もってるっていうのも体験とかでは 教えて、とにかく楽しくやってます。



鏝絵の色付けに使われている顔料

タイミング

全国漆喰鏝絵コンクールには、日本全国から鏝絵が出品されていて、安心院の他に南は沖縄から、北は青森まで出品される。テーマは自由なんだけど、大きさが最大で70×90センチ、重さが20kg以内という指定がある。私は、コンクールに出す鏝絵は、毎回馬を描いててね。友達の結婚式のウェルカムボードには犬や

花を描いたりとかしたこともあるんですよ。でも基本 はやっぱどうしても馬が好きなんで、馬を描くんです。

鏝絵は、伊豆の松崎町が発祥の地なんよ。昔、入江



江藤さんの作品

長八さんという有名な職人さんがいて、その方の美術館もあるくらい凄腕の職人さんがいたんですよ。入江長八さんはもともとは、絵描きさんになりたかったらしくて。江戸初期くらいだったかな。絵描きだけじゃ食べていけないから、左官の道に入って、踏み出したのが鏝絵。そこから、結構広がっていったらしい。お弟子さんが安心院にもいらっしゃってたと話を聞いたことがあります。

鏝絵を描くときは集中して、コツコツとしてます。 結果はどうであれコンクールに出すのが自分の中で一 つの目標にしてるんです。自分の作品はね、あまり下 書きとかないんですよ。頭の中でずっとどういう風に しようっていうのがグルグル回ってて、ピッて決まっ た瞬間に描きだすから。最優秀賞の時も、取材に来ら れた時に「制作時間はどのくらいかかったんですか。 下書きは?」って聞かれて、「下書きはしないし、2 晩で終わらせました」って。そんなもんなんよ。集中 してしまうから。特にコンクールの作品は自分の作品 なんで、時間はあんまりかけずに、一気に仕上げます。 大体 2 晩で、基本、夜に作業します。夜中の方が電 話だったり、邪魔が入んないのでやっぱり集中でき るんよ。一番肝心なとこをするときは夜中にしてま すね。色付けは、タイミングみてどんどんしないと いけないから、時間をあけてしたらいいものができ ない。常に漆喰の固まり方、乾き具合を見てしない といけないので、それが大変かな。また、ぼかすよう な感じは、漆喰が乾かないうちにしないと、きれいな ボケ方をせんけんね。タイミングを逃したらできない から本当集中して、乾かんうちにバババーッてしてい かんとできない。一回乾いてしまったら色がきれい に乗らないので、逆に何日もかけてできないんです。 時間との闘いの時もあるんですよ。ましてや夏はね、 乾きやすいから。

好きなことをしていく日々と目標

私ね、他のこともいろいろしてるんよ。大分に行って犬のカットもしてる。私、こう見えてトリマーなんですよ。犬も好きなんで。形づくりといったら鏝絵とも似てるから、私の中ではつながりがあるんよね。

平日はね、お母さんが民泊してるので民泊があれば民泊の手伝いもするし、気が向けば鏝絵を描いたりとか。鏝絵もね、しょっちゅう描くかっていうとそうでもなくて、スイッチがはいらないと描けないので。でもコンクールだけはね、変わらずに毎年出しています。

コンクール以外はその年その年で違って、頼まれたらするし。私は鏝絵自体、仕事にしてないんです。趣味の一つっていうか。だから、描いたものを売るっていうのはしてないし、自分で楽しく描くのが一番なので。仕事にしてしまったら、昔の職人さんの想いとは、ちょっと違ってくるのかなっていうのが自分の中にあって。昔は蔵一つ建てるっていったらかなり大きな仕事で、その仕事してる間は、その家に泊まり込んでね。家の人がおもてなしするので、そのお礼、つまり仕事をさせてもらったお礼で、昔の人は鏝絵を描いてるから。もし私が頼まれれば、その家の方の想いも入れたいから、どういう風な想いで依頼したのか、たとえば図柄はどんなものが好みなのかっていうのを、いろいろ聞いて、家族がずっと健康でいたいとか、その家の方の想いとか願いも込めながらします。

自分の作品はね、その時の気持ちが出るかな。コンクールに応募する時にはテーマがいるんですけど、私はだいたいがテーマを考えるのに時間かけないんですよ。最優秀賞をとった時も、馬の群れを描こうと思ったので、「群れ」っていうタイトルにした気がする。「馬が九頭でうまく(馬九)いくように」っていう想いで描いたんよね。そしたら、たまたま本当にうまくいってしまったという感じよ。絵の見方は、その人その人で全然違うから、それはそれで私はいいと思ってる。あくまでも私の中では私が勝手につけているテーマであって、見る人がどういう風に思うか。その人その人に何かを感じてもらえるならなっていう気持ちで描いてる。



最優秀賞をとった時の作品。タイトルは「群れ」

トリマーと言い、鏝絵と言い、たまたまいろんなものがつながってるんですよね。だから自分の中では「良かったなー」って思っていて、夢は今ないんよね。もう満足してるから。でもとにかく、見た人が癒されるような鏝絵を描いていきたいなっていうのはずっとあるんですよ。癒すっていうか、私の鏝絵を見てほんわかしてもらえたらなって思います。

この先も…

安心院で鏝絵が有名になったのは、藤田洋三さんっていう写真家が「鏝絵ってすごい面白い」って言うので、町でも保存活動が始まったんだと思います。

藤田洋三さんは別府の方で、『鏝絵放浪記』ってい う鏝絵の本も出してるんですよ。その人が鏝絵に詳し かったから、それで徐々に町の人も一生懸命保存した りとか、昔の家についてた鏝絵を新築してもつけたり とか大事にして、徐々に広まっていった。子どもたち に教えながら、鏝絵制作をする方が増えてほしいとい う気持ちもあるんだけど、今一番の関心は、昔の鏝絵 の保存。やったらわかるんだけど、昔の職人さんが描 いた鏝絵と同じものを描けるかって言われたら、そう 簡単にはいかないから大変なんだよね、だから、まず は保存の方を何とかしたいと思っていて。地元の子供 たちには鏝絵ってものがどんなものであるか、興味を もってもらって、たとえば、「僕ん家に鏝絵があるか ら大事にしないといけない」って思ってくれたら一 番ラッキーであって。だから小学生に教えるときは、 鏝絵って面白いし凄い物なんだよって、教えていま す。昔の鏝絵はやっぱり、見れば見るほどすごいで すよね。真似もできないし、ましてや材料も今のと はちょつと違うと思うんですよ。そう思ったらね、

同じものは絶対できないしね。

実はね、安心院高校の門にある鷹の鏝絵(タイトル バックの写真)はちょっと修復させてもらったんです よ。でも手を入れすぎると、昔の職人さんの絵じゃな くなるから、私、それはしたくないんで、最低限で修 復させてもらいました。だって、自分の作品に後か ら手を入れられるのって嫌でしょ。だから子供たち が作っても、基本あんまり私は手を入れないんです よ。鏝絵は決まりがないから。たとえばトラだって昔 の鏝絵だと縞模様はないんよ。でもトラなんよ。それ でいいんよね。トラの顔もにんまり笑ってるし。だか ら、昔の職人さんのそういうところを残したいから、 基本あんまり手を入れたくないんよ。昔のそのままを なるべく保存してもらえるのが一番ありがたいんやけ どね。人それぞれ想いっていうのは違うけん。子供達 には自由に描かせて、楽しいものっていうのを一番に 伝えられたらなって。子供はね、発想が自由なんです よ。自由に、自分の中で描くものを描くから、その点 はね、昔の鏝絵とちょっと似てて、私もいい勉強にな る。子供たちに教えるときはそういうのを大事にして

安心院の鏝絵の面白いのは、外にあるから! 1年 通してみても太陽の角度って違うから、影のでき方も 違うし、その場所によって朝日が当たり、夕日が当た りとか、雨が当たったら色が濃くなる、でも乾いたら



教室で鏝絵の作り方を指導する江藤さん

また元に戻るとか、1日通しても表情を変えること。 ある意味、本当に安心院の鏝絵は、表情がその時によっ ていろいろです。

安心院の鏝絵も昔はまだいつぱいあったと思うんだけど、道の拡張とか、そんなので減ってきてる。だから、まず保存したい。この先も教室とかで、いろんな人に鏝絵の作り方を伝えていったり、コンクールには毎年鏝絵を出品していきたい。自分の体力とかが無理だったらやめるかもしれんけど、まだ今のところはできるから、「鏝絵体験したいです」って言ってくれれば、自分でできる範囲はどんどん子供たちに教えてあげようと思います。最初はとにかく楽しく、鏝絵のこと知ってもらえたらなと思います。

〔取材日: 2018 年 8 月 31 日 · 10 月 11 日〕

Profile



江藤 智子 [えとう さとこ]

生年月日:昭和51年4月9日

略歷

▶平成14年に小の岩の庄の鏝絵制作をきっかけに本格的に鏝絵を始める。平成16年には安心院町の本町通りの鏝絵を制作。個人での鏝絵制作だけでなく、鏝絵教室なども行っている。毎年全国漆喰鏝絵コンクールに出品しており、平成16、17、19、22年に入賞、平成21年に優秀賞、平成18年には最優秀賞を果たしている。



【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。 自分が経験したことのないことなのでしてみた かったし、たくさんのことを学べるいい機会だ と思いました。私は安心院高校には通っていま すが出身は院内なこともあり、安心院で有名な 鏝絵についての知識がなく、不安もありました。 取材するのも初めてで、うまく質問できていな かったと思いますが、名人はとてもやさしく丁 寧に教えてくださいました。

1回目の取材に行き、私は鏝絵についても、 名人の方についても多くのことを知りました。 話を聞くうちに鏝絵がとても興味深いものに変 わっていき、鏝絵を作ってみたいと思うように なりました。鏝絵の魅力を教えていただき、今、 安心院にある鏝絵を大切にしていきたいと考え ました。だから、この「聞き書き」作品集を読 んだ方にも鏝絵の良さを知っていただけたら嬉 しいです。私は、鏝絵について調べられてよかっ たと思っています。ここで学んだことをこれか らに活かしていけるようにしたいです。

(1年 小畑 幸穂:写真左)

今回、初の「聞き書き」をする上で、地元に歴史や芸術に富んだ鏝絵という文化が残っていること、それを守っていくために、取材させていただいた名人がどんなことをなさっているかを学ぶことができました。「鏝絵」という身近故にあまり詳しく知る機会がなかったものについて細かく知ることができるというのは私にとって新鮮な体験であり、こんなに鏝絵について知らない状態で、うまく話を聞き出せるだろうか

という不安もありました。

しかし、大変だった取材では、たくさんの興味深いお話を聞くことができ、得たものもとても大きかったと思います。地元の古き良き文化を守りつつ、好きなことをして生きていく名人の言葉ひとつひとつを聞くことができて嬉しかったです。このような素晴らしい体験をして、私は「聞き書き」に参加してよかったなと心から思いました。

(1年 重見 茜:写真右)



みかん農家の長男坊

梅田浩司といいます。昭和 45 年 5 月 30 日生まれ、48 歳です。生まれも育ちも杵築市相原。杵築市立八坂小学校、杵築市立宗近中学校を出て、県立の杵築高等学校に通いました。その後、杵築を離れて近畿大学農学部に進学しました。受験時は、東大阪の本校に農学部があったんですけど、自分の入学時から奈良に農学部だけ移転ということで、ピッカピカの校舎に4年間通いました。農場とか、圃場は石ころだらけで、自分たちが耕して、畑を整備したような形で、設備がだんだん良くなっていく過程の中で勉強をしてまいりました。山の中にぽつんとある、一昔前の大分大学のような形でした。ちょっと下ったら、住宅街がある環境でした。

中学校までは、へたくそでしたが野球をやっていました。高校に入ってからは、部活には入っていませんでした。いわゆる、帰宅部っていうんですかね。だからと言って勉強を頑張っていたわけではないんですけどね。結構、楽しんでいました。入学した年が創立90周年だったんで、浮かれていて、「過去最悪の学年じゃ」と言われていました。まあそんなこともあっ

て、遊んでばかりの高校生活だったと思います。

大学時代は、1年の時には、「やりたいサークルもないなー」と思っていたんですけど、2年の時に、ゴルフに興味があったので、ゴルフ部を立ち上げました。同好会から始めて、4年生になった時には、正式に部になっていました。ちなみに、ゴルフ部は本学のほうにあったんですけど、とても体育会系でついていけないなと思って、仲の良かった同級生たちと、サークル活動として、やっていました。

農家の長男ということもあって、農業をしなくちゃいけない、脅迫観念じゃないですけど、そうしなきゃ



梅田さんの自宅での取材の様子

いけない感覚がありました。普段の生活の中で、両親と祖父母がいたので生活の中で何気ないプレッシャーが伝わって。ちなみに自分の父は農業系の高校に行って欲しいと考えていました。山香農業高校に行った後、大分県農業実践大学校、今の大分県立農業大学校に行って、農業を継いで欲しいのが父の願いだったんです。でも、そこでコースを決めてしまうのは自分としてはいやだったので、「普通科の高校に行かせてほしい。そのかわり、その先の進学の段階でちゃんと農業系の学校に行きます」といって普通科の高校に行かせてもらった経緯です。



ハウスみかんの花 (宮川早生)

悩みぬいた先に

大学卒業しても、すぐ就農はしませんでした。すぐ 就農しても家の規模が小さいので…。

私の家は、私の祖父の時代、昭和22年の7月に ここにやってきました。父が小学校1年生の夏だっ たと聞いています。実は、この辺、畑でもなんでもな くて、山というか笹ばっかりだったので、祖父のお姉 さん家族が先に来て、小屋立てて、土地買って準備し ていたらしんですよ。そこに祖父が来まして、ちょつ とずつ、鍬とかバチで山を起こしていきながら、開墾 できたところに、まず自分たちが食べないといけない から、自家用の芋植えたり、ちょつと面積が広がれば 麦植えたり、田んぼではなく畑で育てる稲(陸稲)を 植えたり。最初の2、3年は自家用の作物作るのが いつぱいいつぱいで、徐々に畑を起こしていきながら やってきました。そういった形で苦労をしてこの地に 来たので、父も中学校卒業してからすぐ農業を手伝い ました。父が長男で、妹と弟を高校に進学させてあげ るためもあり、高校に行かずにやってきました。非常 に貧乏で、面積も少なかったんですよね。この相原に は、1.5ha(ヘクタール)しか畑がなくて、私が小っちゃい頃に、少し離れたところに、1.3ha ぐらい買い足して、それでも3haいかないくらいで。ちなみに、露地みかんばっかり当時作っていたんですけど、「やっと生活できるかな」というくらいの規模でした。

昭和35年、杵築市は、八坂善一郎初代市長の時に「カンキツ興市」を宣言し、杵築市はみかんを大体的に植えて、主力産業にすることになりました。うちがみかんを作り始めたのが昭和31年くらい。甘夏を植え始めて、その翌年に温州みかんを植えて、それでもまだ畑が全然開墾できていない状態だったので、畑が広がるたびに、ちょっとずつ苗を植えて、全部みかんを植えたのが昭和38年です。家の横に倉庫があるんです。貯蔵庫なんですけど。当時は露地みかんばっかりだったので収穫して全部売るというわけではなかったので、貯蔵庫に一時保管して、それを年明けまでずっと出しながら、やっていました。

私が育った頃には主力はハウスみかん栽培でした。ハウスみかんというのは愛媛のほうで始まってきまして、杵築でハウスみかんが始まったのが、昭和50年5戸の農家が始めたと聞いています。その後、うちがハウスみかんを始めたのが、昭和54年。杵築で始まってから4、5年経ってからくらいですかね。「これはいいぞ」ということになって、まあ遅れながら始めた。その後徐々に面積を増やしていって、ちょうど自分が大学行っている間には、施設面積5棟、50a(アール)ほどのハウスでやっていました。ただ、そこは両親がやっていまして、そこに自分が入ってきて、その分の所得を得られるかと言ったら、所得をあげられないことはないけど、仕事が足りないというか、もったいないなと。若干、勤めに出ようかなと思いながら、農学部で勉強してきました。



色づく前のデコポン

就農をする前は

バブル後で厳しくなっていく時代に就職活動しなきゃいけなかったので、選択肢として農業系を活かせるんだったら大分県の農業改良普及員という仕事。あとは市役所に行って何課になるかわからないけど、専門分野に関わる仕事ができればいいなと。もう一つが農協。杵築市農協では、ハウスみかんで「東の蒲郡(注:愛知県蒲郡市)」、「西の杵築」といわれるくらい、全国でもトップブランドになっていた時期で、技術者たちもトップレベルということもありまして、農協に入るかという、3つの選択肢がありました。

大学の農学部では、農業改良普及員の資格を取りな さいとは言われていました。それを取らないと、県の 普及員には採用されないと。今は制度が違いまして、 県に採用されてから実績積んで資格という風に変わっ ていますけど、当時は、在学中に資格取って県の普及 員という形だったんですね。資格までは取ったんです けど、はつきり言って勉強好きなほうではなかったの で、「採用試験受かるかな」と考えて、いろいろ情報 集めました。自分の身内に県職員がいたので相談した ら、「どうなんかな。県に来てもいいけど、家の手伝 いしながらはできんぞ。日田に行くこともあるし、佐 伯のほうに行くこともあるし」と言われました。ちな みに当時は高速道路が、湯布院と別府間だけだったの で、通うというのは無理だったし「家の仕事をしたい なら、やめとけ」と。市では専門職の採用が無かった ので、机の上で仕事をするのは性に合わないし。それ で農協の普及のほうに入れてもらおうと、これもたま たま同級生のおじいちゃんが組合長をされていて、同 じ八坂の地区でみかん作りをしている農協の理事を通 してお願いに行き、採用試験は受けるんだけれど、配 属先は指導員になれるように配慮してもらえないか と。それで、農協のほうを受験しまして、平成5年 から採用という形で、さつそく4月から指導担当と いう形で、先輩のみかんの先生について、農家をまわ りながら仕事をしました。家から通いながら…。まあ 当時は若かったので朝晩とか、休みの日とかは家の仕 事を手伝いながら勤めにでた形です。

勤めは、1 年目は何も知らない状態ですから、勉強しながら、技術を覚えていきながらでした。でも 2 年目からは、担当地区を持って、農家の皆さんに指導することをやっていました。

農協を退職するまでの11年間は、ちょこちょこ手

出し口出しばつかりの感じで家の仕事を手伝いながら、 農協でいろんな果樹の指導をしていました。私はみかんの指導がメインだったんですけど、落葉果樹も点々とありまして、最初はキウイの担当の方がいて、後任という形で勉強しました。キウイを作っている方が梨を作り始めたりしたこともありまして、あわせて梨の担当もしなさいとなり、梨も日田やら庄内やら中津やら、県内いろんなとこに勉強に行きながら、技術を覚えて指導をしました。そうこうしていましたら、梅を作るという人も現れまして、生産者と一緒に和歌山県田辺市、南部のほうまで行きまして、勉強させてもらって、十分な指導はできないまでも、梅部会を担当するようにまでになりました。落葉果樹を勉強したことは柑橘類の指導にも役立ちました。そして平成16年から農協を退職し、正式な就農ということになります。

みかんの栽培方法

今現在が、ハウスミカンが3棟で、32a くらいあ るのかな。11月から12月に収穫出荷する年内の贈 答用のハウスデコポンが2棟で21a。ハウスカボス は、3~6月が収穫ですが、うちが出すのが、4、5、 6月くらいの3ヶ月で8aです。暖房機を使わない デコポンが2~3月出しになるんですけど、これを 10a。施設が全部で 71a あります。あと、露地みか んが、「おおいた早生」。平仮名が正式名称なんですけ ど、これは大分でできた品種なんです。ごく早生といっ て9月出しの品種、青いみかんです。それを12aで、 その次に出る露地みかんが「尾崎温州」というんです けど、これは 5a くらいしかないんです。これが 12 月の年末用です。「青島温州」は系統がいろいろあり ながら、全部で33aくらいですかね。系統違いをい ろいろ植えています。で、露地が全部で50a。です から、柑橘栽培は約 1.2ha です。さっき、うちの畑 は 1.5ha あるといったんですけど、自分が、勤めて いる時代から今現在までで施設やハウスの周りや園内 に道を作りました。舗装しているところがあったり、 作業スペースを広くとったりした形で、作業のしやす い園地に改良をしましたんで、植わっているのが 1.2 h a で、その周りに作業道とかがありますので、全体 では 1.5ha という、今の規模になっています。飛び 地のところは、父がハウスみかん栽培を始めた段階で、 露地みかんをやめてしまって、山って言いますか、山 林にまた戻ったていうか…。



デコポンの収穫作業の様子

こだわりぬいた出荷時期

品目ごとに出荷時期があります。木の上が真っ赤になるまで待つのが一番いいんですが、実際のところは、 そのちょっと前に収穫をします。

ここで、とって食べておいしい時期に収穫したならば、それが農協の大きい選果機を通って、市場に行き、そのあと小売り店に並ぶ段階では逆に過熟っていうか、劣化が起こってくるので、収穫時期としてはちょっと早い時期、「色がきれいについたよ」、くらいで採ります。それがお店に並ぶまでに、早くて 4、5 日かかるので、その間に、追熟と言って、木から切り離しても熟度がちょっとずつ進んでいく。なので、それを見越して採ります。

ハウスみかんについては夏場、温度が高いと色がつかないんですよ。なんでそこは、ハウスみかんの場合であれば、加温をはじめてから何日になれば「熟期がきてますよ」っていう基準がある。農協が取り扱ってくれるのは、色がついているのが8割以上っていう基準があるんで、それを下回ることはできないんですけど、ハウスの加温をスタートしたら何日くらいと基準で、だいたいそのへんになったら収穫しないといけない。「外に色がきれいについていなくても、中身はできあがっていますよ」っていう時期があるんでそれはある程度、気をつけてやっています。

基本の出荷場所は農協です。農協には「今年このくらい出しますよ」っていうのを事前に知らせるんですね。付き合いの中で頼まれれば、農協の出荷量に影響しない程度で、提供しています。

今の時期(第1回目の取材:10月上旬)は9月中に「おおいた早生」を出荷が終わっているので、収穫するものはありません。やっている仕事といったら、今度11月からハウスみかんのハウスのビニール

を張って密閉状態にして加温していく形になるんだけ ど、それに向けてハウスの修理をしたりします。

また、加温にむけて肥料をやったり、虫を退治したりしています。時期時期によって、やる仕事が違ってきます。



きれいに色づいたデコポン

試行錯誤の末たどり着いた肥料

肥料は農協で設計しています。自分がちょうど勤めているときに、先輩が肥料担当をしていて、肥料メーカーさんに「こういう配合で、こういう成分割合で肥料をつくってくれませんか?」っていう形の提案をして肥料を改良してもらいました。杵築のハウスみかん専用、露地みかん専用の肥料もつくっています。肥料はそういったものを中心に使っています。ただ、農協の肥料は高いので、自分で安い肥料で組み合わせて使ったりもします。長年の知識で窒素、リン酸、カリウム)をバランスを取って使っています。さらに土壌診断っていうのをやってもらっています。土を検査場にもっていって検査してもらって、「お宅の土壌はこの成分とこの成分が不足してますね、過剰ですね」、っていうのを診断してもらって、それ応じて使う肥料の種類や量を決めています。



贈答用に箱詰めされたデコポン

私のこだわり

私のこだわりは、特に施設中心の話にはなるんです けど、結構、観察に時間かけています。朝、8時から 全部のハウスをみてまわって、病害虫が出てないなと か、その時の状態見て、次の作業はこれがくるなと、 観察に力をいれています。自分が指導しているときも、 農家の皆さんに、言っていたことなんですけど。「ま ず、みかんと会話ができんとみかん作れんよ」と。「子 育てと一緒よ」というのを、よく生産者に言っていた んですけど、それを実践しているだけです。とにかく、 観察してそのときの状態を自分で理解して、今これし なきゃいけないというのをほぼ毎日見て回るようにし ています。最近ちょっと、そういったところが慣れに 入ったっていいますか、ちょっと疎かになってるん じゃないかなということもありますけど、基本見て回 る、状態を気づく、観察する、それが一番だと思いま す。それを無しに、ただ漠然とこの時期だからこれし なきゃってやってたら、いいものは作れないと、思っ てます。これが一番心がけていることです。

〔取材日: 2018年10月2日:12月11日:12月19日〕

Profile



梅田 浩司 [うめだ こうじ]

生年月日:昭和45年5月30日

年 齢:48歳

職 業:農業 柑橘類栽培

(ハウスみかん、ハウスデコポン、ハウスカボス、露地みかん)

略歷

▶大分県杵築市で生まれる。地元で小中高と過ごし、大学は農業を学ぶために近畿大学農学部に進学。卒業後、杵築市農協の指導員として、果樹全般の普及指導員を務める。平成16年からは両親と共に就農している。柑橘研究会の青年部長やハウスみかん副部会長、ハウスデコポン部会長、農協の青色申告会の会長などを務めた。

【取材を終えての感想】

私は、今回2度目の聞き書きをさせてもらい、とてもいい体験をさせていただきました。おそらく、このような体験は、これから先なかなか出来るものではありません。この経験を生かしていけるように頑張りたいと思います。梅田さん、そして、聞き書きの関係者の皆様、本当にありがとうございました。

(3年 四丸 博海:写真右から2番目)

2回目の聞き書きで、慣れている部分はありましたが、聞きたいことがうまく聞けずに苦労することばかりでした。聞き書きをして地域の方とのコミュニケーションもとることができ、楽しい聞き書きをすることができました。

みかんに注ぐ愛情の強さが伝わってきました。みかん農家に取材に行き、次世代につな げるみかん作りを詳しく知ることができました。

この、聞き書きに関係してくださったみな さんに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 矢野 幸四郎:写真右)

私は今回、世界農業遺産の聞き書き活動にはじめて参加しました。今回の聞き書きの活動に参加するまで世界農業遺産というものを全く知りませんでした。しかし今回の活動を通して少しですが世界農業遺産のことを知ることができました。そして、今回みかん農家の梅田浩司さんをたずねて、みかんにも色々な品種や種類がある事を知りました。

昔の学校生活の話やさまざまなみかんの種類についてのお話を聞くことができ、ハウスみかんの収穫作業を見ることもできました。

私は今回の聞き書き活動を通して、もっと みかん農業の素晴らしさを多くの人に気付い てもらえたらうれしいです。

(1年 吉田 晃大:写真左)







世界農業遺



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

新潟県佐渡市 (平成23年)

石川県能登地域 (平成23年)

岐阜県長良川上中流域 (平成27年)

徳島県にし阿波地域 (平成30年)

大分県国東半島宇佐地域 (平成25年)

熊本県阿蘇地域 (平成25年)

宮城県大崎地域 (平成29年)

静岡県掛川周辺地域 (平成25年)

静岡県わさび栽培地域 (平成30年)

和歌山県みなべ・田辺地域 (平成27年)

宮崎県高千穂郷・椎葉山地域 (平成27年)

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。



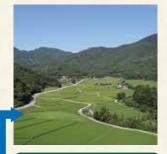
- ●豊後高田市 4国東市
- 2 杵築市 3字佐市
- 6 姫島村 6日出町
- ◎面積:1,323.75km
- ◎人口:167.992人 うち農林漁業者数10,208人
- (平成27年) ◎気候:温帯湿潤気候
- (瀬戸内海式気候)
- ◎主な産業:農林水産業、 精密機器の製造業

豊かな自然・産業を育むクヌギ林

明るいほだ場を活用し、高品質な乾しいたけを生産

現代に生きる中世の荘園〔田染荘〕





国内唯一のシチトウイ産地





表 紙

- ① 原木しいたけ
- ② ほだ場
- ③ クヌギとため池
- ④ 美迫池
- ⑤ 信頼の距離
- ⑥ 田染荘



裏表紙

- ⑦ 七島藺収穫の様子
- 8 稲穂
- ⑨ 沖合の小島
- ⑩ 宇佐神宮
- ⑪ 富貴寺
- ⑫ アサギマダラ
- ⑬ 暘谷城跡からの眺望

平成30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31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 2018 の作品です。





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

