



国東半島宇佐地域世界農業遺産

高校生「聞き書き」作品集



Column 世界農業遺産を次世代に継承する / NPO法人共存の森ネットワーク 事務局長 吉野 奈保子

2



都甲の森と共に生きる ～シイタケ原木栽培の現状と課題～

3

話し手 河野 健二(大分県豊後高田市) × 聞き手 近藤 夏美・竹内 真慈・中西 那菜(大分県立高田高等学校 普通科)



「三代続くこだわりのみかん農家」～四国を見渡す丘の上から～

8

話し手 小玉智英(大分県国東市安岐町) × 聞き手 大野 みさと・小野 晴香・山本 幸苗(大分県立国東高等学校 園芸ビジネス科)



花づくりにささげた一生 ～美しい農村景観の維持と農耕文化の継承～

14

話し手 阿部 洋二(大分県杵築市山香町) × 聞き手 大海 知奈・堀田 すみれ・山下 望幸(大分県立国東高等学校双国校 総合ビジネス科)



智恵美人とちえびじん ～伝統を守り、世界へ挑戦～

20

話し手 中野 淳之(大分県杵築市) × 聞き手 山田 天翔・南村 祐毅・工藤 柚月・塚本 そよ(大分県立杵築高等学校 普通科)



日出ギンナン(銀杏)のブランド化を目指して ～自分たちの手で作り上げた銀杏栽培～

26

話し手 阿南 作一(大分県速見郡日出町) × 聞き手 岡野 颯・竹下 晃平・佐野 桃香・副田 愛・野中 李百花(大分県立日出総合高等学校 総合学科)



「唯一無二のブランド」～くにさき七島蘭表は360年の歴史がある～

32

話し手 細田 利彦(大分県国東市安岐町) × 聞き手 樋口 美咲・安部 真菜実・五所 来実(大分県立宇佐高等学校 普通科)



田舎の中の田舎を守る ～棚田再生を軸足においた地域再生への取り組み～

37

話し手 石井 一男(大分県宇佐市院内町) × 聞き手 弦本 晃輝・上田 通空(大分県立宇佐産業科学高等学校 グリーン環境科)



世界に広がる循環型農業 ～国東半島を中心とした飼料米の確保や鶏糞の肥料利用などの循環活動～

43

話し手 鈴木 明久(大分県速見郡日出町) × 聞き手 江口 玲也・片岡 英治・吉田 侑叶(大分県立安心院高等学校 普通科)



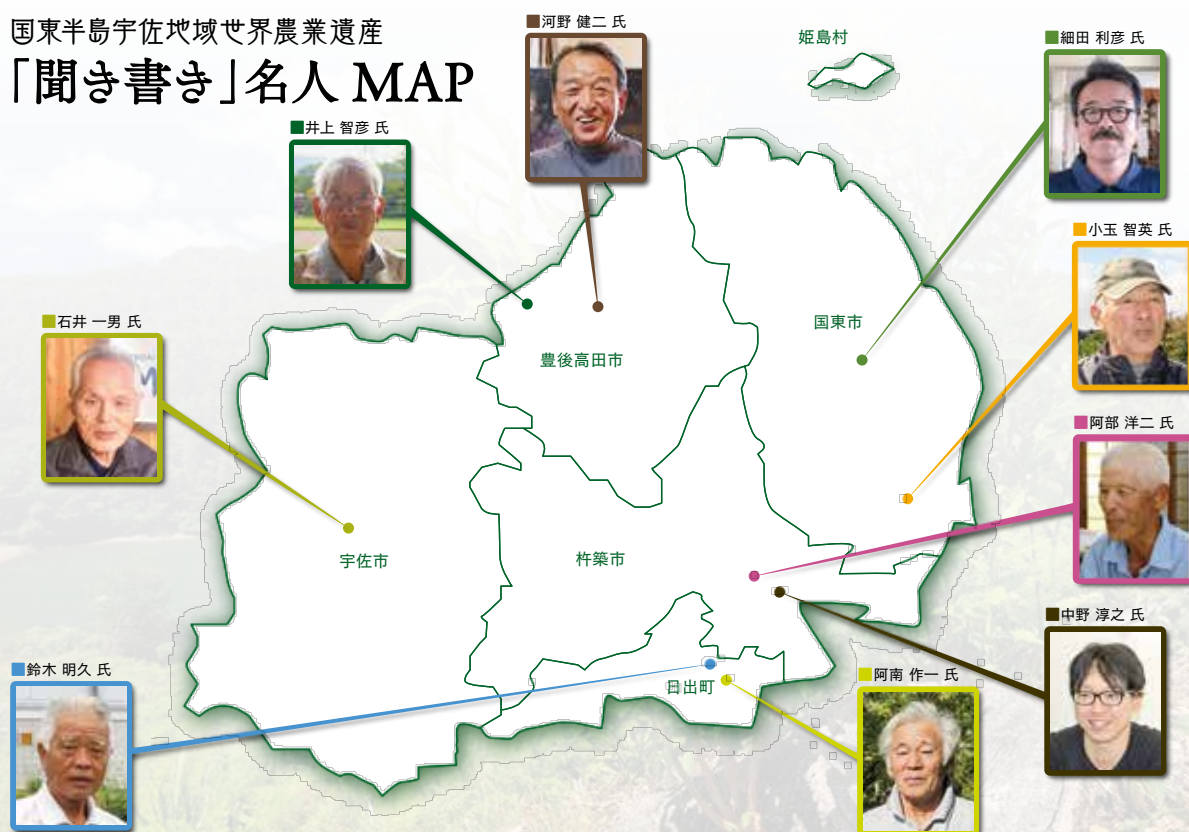
落花生・白ネギ栽培と歴史について ～若い世代に期待すること～

48

話し手 井上 智彦(大分県豊後高田市) × 聞き手 久保 秀一・吉田 晃大・野中 誠二・小野 直人(柳ヶ浦高等学校 普通科)

国東半島宇佐地域世界農業遺産

「聞き書き」名人 MAP





世界農業遺産を次世代に継承する

吉野 奈保子

平成 25 年、大分県の国東半島宇佐地域が世界農業遺産に認定されました。クヌギ林とため池がたが、独自の農林水産業システムは、伝統的かつ持続可能なシステムであり、次世代に継承すべきものとして認定されたのです。そして、その翌年から、地元の高校生による名人（地域の農林漁業者等）への「聞き書き」がスタートしました。

「聞き書き」は、名人と対話し、その知恵や技（わざ）、生きざま（人生）を記録し、発信する活動です。高校生は名人との対話を録音し、一言一句を書き起こして作品をまとめます。名人が自ら半生を語る、そんな体裁に作品をまとめるのです。

多くの高校生は、取材にかけた何十倍もの時間を、書き起こしと編集作業に費やします。対話を振り返り、名人の想いに自分を重ねながら、作品をまとめていくのです。名人への敬愛の念、そして共感があるからこそ、高校生は、膨大な時間を投じて、作品を仕上げる事ができるのです。

高校生の共感は、もちろん仕事そのものに対しての場合もあるでしょうが、その多くは、名人の生きざまである気がします。英語でいえば Do よりも Be。つまり、名人が仕事で、どれだけ稼いだのかということよりも、名人が何を大切に生きてきたのか、高校生の心に残るのです。

私たちが生きている社会は、とかく労働（Do）をお金で換算し、生産性や効率性といった尺度で評価します。しかし、人と自然、人と人との関わりは、それだけでは評価できない。名人の日々の営み（Be）は、愛や慈しみ、喜び、感謝、あるいは身近な自然やコミュニティ（地域社会）といった、お金に換えられないものによって支えられているということに高校生が気づく、ということかもしれません。

一般には「儲かる農林水産業にしなければ、後継者は生まれない」といわれます。でも、生産性や効率性だけを追求したとしても、世界農業遺産を継承することはできないでしょう。さらに、これからの時代は、AI や IoT に、今までの労働（Do）が置き換わる時代です。これまでの Be にこそ、持続可能な社会のヒントがあり、そのうえに新たな Do をどう作りだすのか、ということが改めて問われている気がします。

今年度の「聞き書き」には、名人のこんな言葉が残されていました。

「今あるまんまの棚田を守り維持していくことが重要。ただ後継者がなかなかおらんのが困らんやわなあ」

その言葉に高校生は感想文の中で、こう応えています。

「来年以降も持続的、継続的に訪れて手伝いたい。なんとなく手伝いたい気持ちになるんです」

名人の Be に共感した高校生の、新たな Do が始まろうとしています。彼らの一歩が社会から無意味なものとして潰されないように、私たち大人は見守り、サポートしましょう。未来につなぐ彼らの心を大切にしていきたいものです。

吉野 奈保子 氏
(NPO法人共存の森ネットワーク事務局長)

東京生まれ。出版社勤務の後、民族文化映像研究所所員となり農山漁村の生活文化を調査、映像で記録する。その後、農林水産省等が主催する「聞き書き甲子園」の運営に携わり、この活動に参加した学生たちと NPO を設立。地域をつなぎ、次世代を育成する活動に取り組んでいる。



都甲の森と共に生きる ～シイタケ原木栽培の現状と課題～

河野 健二（大分県豊後高田市）

聞き手：近藤 夏美・竹内 真慈・中西 那菜（大分県立高田高等学校 普通科）

都甲に生まれて

名前は河野健二です。昭和 30 年 4 月 2 日生まれです。ただ今 64 歳です。私の実家はここから 2 軒ほど離れたところにあって、今は私の父が一人で生活しています。毎日の食事等は全部、自分の家でとるんですけど、農作業の合間の休憩は実家の方でとるという形です。私が通った小学校は、ここ西都甲小学校でした。私は西都甲小学校の最後の卒業生で、私より後輩は学校統合したので都甲小学校になりますね。

西都甲小学校を卒業して、都甲中学校に行って、そこから中津工業高校土木科に入りました。今は中津東高になったんですけどね。以前も工業と商業は、東高やったんですよ。人数が増えたので工業と商業に分かれていて、今また少子化になってきて、東に戻ったという経緯ですね。

昭和 49 年に卒業して大分に、当時「佐藤組」って言っていた「さとうベネック」に 53 歳まで勤めました。改めて別にどこかに勤めるといっても、もう親も 80 歳になり、両親とも高齢になってきたので、もう家にいた方がいいだろうなということで、私も農業やろうということを決めたんです。

ふるさとに戻って

息子と家内は、私よりも早く 22 年前に、ここに戻ってきたんですね。私だけはずっと単身赴任でした。

いろんなことがありまして、会社が世の中の流れで淘汰される、それから生き残る。いろいろある中で私らも辞めざるを得ない状況が来まして、それならということで何しよかなって悩んで、まあしばらく一年ぐらいいは、ゆっくりお米を作っていたんです。ただ、お米ばかり作っても、1 年のサイクルが出来上がらない。でも、しいたけをやると 1 年の仕事のサイクルがきれいに埋まってくるんです。

逆にもう今は忙しすぎて、ほんと暇なしです。もう日曜日もないんです。「お休みはどうされてるんですか」って聞かれるんですけど、雨降りだけなんです。外仕事ができないから雨降りが休みなんです。「なかなか休んでないでしょ」って言われるんですけど、雨降りは雨降り用の作業に取ってるもんですから。

そういうことでしいたけを始めましたが、しいたけをやるにしてもお米を作るにしても、私は農業が初めてなんです。だから全くのド素人がよくここまでやったなと自分でも今でも感心しています。

シイタケ原木栽培への挑戦

しいたけ作りに関しては、原木しいたけ新規参入者研修っていう大分県が主催してる研修を1年間受講することでしいたけ作りの基礎を教えてもらえるんです。そこで繰り返し受講しながら、ベテランの大先輩の所に研修に行き、それからフォローアップ研修っていうのを3、4年続けて行って、それからちょっと上を目指そうということで、大分しいたけ源兵衛塾というのに入りました。

県の人が言うには源兵衛さんという方がしいたけを見つけて、作り始めたんだという、それで源兵衛塾っていう名前なんだそうです。その第6期と第8期の卒業生ですね。そういうことをやって初めてしいたけの基礎がわかったんで、それを受講しながら自分でしいたけの栽培を始めたわけです。



整然と並べられたほだ木

原木栽培を始めて

しいたけの栽培を始めて最初に問題になったのは私のところにしいたけを栽培する木がなかったんです、原木が。私の父は左官で職人でしたので、農業といえは自分のところで食べるくらいの量のしいたけで、それで商売するとかいうしいたけ作りじゃない。だからまあはっきり言って「やってません」って言った方が正しいかなと思う。

私は最初に木を探すところから。近所の人に「木をわけてもらえませんか」って行くとその木がもう誰も手つけてないんで、こんなでかい樹齢が30年ぐらい経ってる木で。当時は私もまだ50代ですから、力任せにやってきましたけど、さすがに10年経つと体に堪えてきますね。

今でもそうなんですけど、元が原木がないわけです

から、毎年木を求めて行くんですよ。どうやって木を探すかっていうと、Googleの地図で見ながらこれクヌギの木じゃないかな。そして多分そうだよなっていったら、もうそれを頼りに車を飛ばして山を見に行くわけですね。やっぱりクヌギの木だったとなったら、市役所に行ってどなたの持ち物が調べて、次はその近所さんに相談に行くわけですね。地元には知らない方もいるわけですから、地域の人にまったくもう飛び込みですよ。全く知らない人に、向こうから見たらこの馬の骨じゃあちゅうもんですが、それがいまだに続いています。私も5年後6年先までの木はもう見つけています。常にもう5、6年先ぐらいの木を見つけて行っておかないと難しいんですね。

たとえば昔の人ってすごい狭い道をですね、僅かな量だったらあの狭い道を何日もかけて運搬してもいいと思うんですよ。だけど、事故が多かったですね。道がないってというのは十中八九ですわ。道作りから。残ってる山で便利なところは皆さんがもう先に食い尽くしてるから、変なところしか残ってない。苦労するよなところしか。もう玉切ったらゴロゴロって何十メートルも下まで転がり落ちてしまうこともある。もう取りに行けないよ。そういうのはウィンチで引き上げる。大変な苦労するね。新規参入の人っていうのは



一人で作業するための工夫

簡単に言うけど、本当にしいたけって大変。だから私は必ず「道を作ってもいいですか」、「安全に作業をしたいんで購入条件に道をつけさせてください」っていうのを条件に入れるんですね。だから私が行った山は「道が綺麗になった」ってみんなからも喜ばれます。元の山はもう荒れ果てて、とてもじゃないけど道じゃないんですよ。だから今はもう広い道に整備しなおして、その道を私が行き来できるようにしてやっています。実際もう私らの年齢でもそうですけど、山に足を運ぶ人がいないですよ。でも私は山を全部掃除するんです。一年かけて掃除したりするんです。それぐらいね、もう大変です。

原木栽培の苦勞

1年に大体7000本ぐらいのほだ木が必要で、単純に3年ぐらい置いておくので、その3倍ぐらいのほだ木が必要なんです。だから手がこんな大きい手になったんです。この親指の大きさと小指ぐらいしかなかったんですよ、でも今はこんなに肉厚ですごいでしょ。手羽先で言ったら上ですよ。

だいたい直径8センチぐらいの木ですと20コマぐらい。毎年大体10万コマ以上駒打ちしてます。だから単純に直径8センチぐらいの木で換算すると、10万本として毎年20万植菌しています、そういう感じです。まさに今、伐採から二夏経過して、今がちょうど木を山から降ろす温度帯ですね。今、降ろし作業やってるんですよ、午前中もやってたんですよ。今度もう紅葉が始まってきてるんで、早速木も倒しにいけないといけな。木をじゃあ年間何本ぐらい倒すかっていったら600本ぐらい。親の代から代々やられてる方っていうのは15年から20年ぐらいで木を回していくサイクルが出来上がってるんですよ。でも私なんかは初めてですから、未だに木を求めて行ってるんで、もう30年生ぐらいの大きい木が多いんですね。だから大変なんです。だからこれがもうある程度その二代目とかね三代目の方になるとサイクルが出来上がってるんで、そんな苦勞はないですよ。木を探す苦勞もないし、そういう大径木にぶち当たるっていうこともないでしょうし、本当にちょうど適したサイクルで回っていくっていう感じですよ。

玉切りから笠木へ

今はもう実際、玉切りした木を山から降ろしてるんですけど、玉切りって言って伐倒した場所で1メートル10センチに短く切る。それをそこで集めて駒打ちをして、そのあと仮伏せをして。仮伏せというのはほだ木を正式に組んでいくのではなくて、棒積みすることで、雨に当てると発菌して、コマの頭が白くなってくるんです。これを目安にして、「じゃあ、動かしていいよ」「本組みに入っていいよ」と、それを私の場合はサインとしてやっていますね。

まあだいたいですね、植菌は桜の花が咲くまでかな。だから3月いっぱいぐらいまでに植菌を終えるとベストですね。そうすると5月には大体発菌してくるので、そこから本伏せに移行します。今、移動中の軽トラに積んだままあるんですけど、二夏経過しているのもうしいたけがもう芽がいついついてます。二夏の間に風がよく通るように周囲の草刈りをしたり、笠木という上にかぶせる枝葉がもう2年も経つと傷んできて、原木に直射日光が当たると雑菌が入るから、笠木の補修が必要になる。だから前に笠木をした木は大丈夫かなってそれも見に行かないといけな。次に玉切りをするところの木も見に行かないといけな。だからダブルで見に行かないといけな。ほだ場に入ってるところの木、ほだ木の管理もしないといけな。あまり目にすると思わぬんですけど、品種ごとにビニール被覆したり、袋を一個一個かけたりする。それからこのハウスにはほだ木を入れる。だから時間差で採取していかないと、同時期に来たら絶対やり終えられないんです。

収穫が追い付かない

あのね、収穫時期はもう毎日しいたけを採っても追いつかないくらいなんです。毎日採っても追いつかない。しいたけはどんどん成長するから待ってくれないですよ。私の所にはほだ場が何ヵ所あるんだけど、今日はこのほだ場しか行けなかった、明日は次のところに行かないといけなという風に順番に行くと手遅れになったりしたこともあるんです。だから、うちの場合はそれをコントロールするために、ビニールハウスと、北向きほだ場と南向きほだ場という風に差をつけて収穫に対応しているんです。



湿度管理について説明する河野さん

役目を終えたホダ木が生まれ変わる

ホダ木は3年で処理します。私の場合は長崎の佐世保に送ります。そこでチップにするんです。これが舞茸や菌床しいたけの原料に生まれ変わるんです。菌床栽培の原料としてはしいたけの廃ボタが一番いいらしいですよ。生の木をチップしてもなかなか腐葉土に近い状態にならないらしいけど、廃ボタはもう全然違うらしいです。3年で廃棄するんでまだワイヤーかけても壊れないような原型が保てるような木だから、チップ工場に運んでもチップする機械も痛まないし、リサイクルできる品物になるというわけなんです。しいたけを綺麗に育てたほだ木がまた新たな商品になるというのはすごいですよね。

新たな乾しいたけへの取り組み

今までの乾しいたけは前日から水で戻す必要があったんだけど、今うちで作っている乾しいたけは15分で戻るんです。どうやって作るかというと、乾燥時間がものすごく長い。ほぼ50時間乾燥させてるんです。通常だと半分の25時間ぐらいだけど、50時間ぐらいかかるんです。長い時間をかけて乾燥させたのに戻りの時間が早い理由はですね。乾しいたけは絶乾状態でしょ。もう湿がない絶乾状態に、急激に温度をかけて短時間で絶乾に持っていきから短時間で水を吸うようになるんです。今大分県で130名だけがこの製法の認定をもらっています。この製法で乾しいたけを作ると何よりも味が違うんです。戻すのは15分で戻る、味は通常のよりもずっといい。これが手軽に使えるしいたけになってくると、どんどん使われるようになる

と思う。今しいたけは、売れませんって、需給バランスが全然とれていないのが、供給側が間に合わないような状態になれば価格に反映されてくるので、そうなるといいですね。

同じ道を志す仲間たちと

今私は「喜ぶ椎茸の会」と書いて喜^{よろしいかい}椎会っていう会の会長をしてるんです。みんな源兵衛塾なんかの同期でしいたけ作りのキャリアも一緒くらいなんです。辛いことも何もかも話題が同じになる会なんです。「どうしようか、しいたけ作りもうやめようか」とか苦しい時って同じレベルで話をしないとダメなんですよ。年齢は親子ほど違うんだけど、用意ドンでしいたけ作りを始めた仲間たちと、集まってわいわい飲んだり情報交換したりする。楽しいよ。若い人の中には努力家で大臣表彰をもらった人もいる。ちなみに私はそこまでは届かなかったけど、県知事賞は頂いたんよ。それ



原木栽培について説明する河野さん

が誉ですね。

原木栽培にこだわる理由

今、菌床栽培と原木栽培で作ったしいたけの見た目の差がわからない人がおそらく8割9割じゃないかな。でも菌床栽培のしいたけと原木栽培のしいたけを食べ比べてみたらすぐ違いが分かる。原木栽培が2年かかる。菌床栽培は90日ぐらいの短時間でできる。原木栽培っていうのは、あの硬い皮を破って、そこから子実体が初めて出てくるわけね。そこに至るまでの時間を考えると、香りも味も違うけんね。我々からするとやっぱ原木だねって思いがあるよね。大分県なら原木栽培でしようって。

Profile



河野 健二【かわの けんじ】

生年月日：昭和30年4月2日

年齢：64歳

職業：農家(しいたけ、米)

略歴

▶高校卒業後、建設会社に就職し、35年間にわたり東名高速道路建設等に携わる。54歳で早期退職し、帰郷して就農する。所有する山林も経験もないまま、しいたけ栽培を始める。豊後高田市椎茸生産組合長として生産振興や消費拡大に取り組む。新規参入者(10年未満)で構成された研究グループ「喜椎会」の会長として、定期的に勉強会を開催し、会員同士の技術向上に取り組む。

〔取材日：2019年11月6日〕

【取材を終えての感想】

私は聞き書きに参加してみて、改めて豊後高田市の自然の豊かさを知ることができました。そして、世界農業遺産に対する考えも深めることができました。また、私が河野さんにお話を伺ってとても印象に残ったのは「喜椎会」についてです。「喜椎会」の活動は第一次産業に携わる人の高齢化が進み、農家が減少している日本にとって、地域の農業に活力を与える素晴らしい活動だと感じました。

(高田高校2年 竹内 真慈:写真左)

私は今回初めて聞き書きに参加しました。取材に伺った時、しいたけやご自身についてのことをたくさんお話してくれました。河野さんのほだ場は広大で見渡す限りほだ木が並べられていて、一人で作業されていると聞いて驚きました。また、若い人たちにしいたけを食べてもらう工夫を夫婦で考えているところもすごいいと感じました。この聞き書きの活動が私にとってもとても良い経験になりました。

(高田高校2年 近藤 夏美:写真中)

しいたけに関してあまり知識がない私たちに対して、河野名人は資料を交えながら丁寧に説明してくださいました。また、名人の奥様が振舞ってくださったしいたけをタコの代わりに利用したしいたけ焼きは、しいたけ嫌いの子どもにも食べてもらえるようにという工夫がなされていました。今回の活動が少しでも河野名人の想いを伝える機会になっていたら嬉しいです。

(高田高校2年 中西 那菜:写真右)





「三代続くこだわりのみかん農家」

～四国を見渡す丘の上から～

小玉 智英（大分県国東市安岐町）

聞き手:大野 みさと・小野 晴香・山本 幸苗（大分県立国東高等学校 園芸ビジネス科）

生業は…

こだまともひで
僕の名前は、小玉智英と言います。1952年（昭和27年）1月2日生まれで、今年で67歳です。今は、家内と息子、それと孫の4人で生活をしています。仕事は農業で、主にみかんを栽培しています。みかん園の栽培面積はおよそ4ha（ヘクタール）くらいかな。その他にも四季折々の野菜やお米も1ヘクタールほど作っています。さらに、グリーンツーリズムと言うんじゃけど「のうか民泊」を家族総出でしています。また、「四季彩 KODAMA」という農家レストランを営んで、我が家で栽培した食材を中心に、国東市でとれた食材だけを使ってしています。農業は365日、農家民泊は春と秋に受け入れをし、農家レストランはお嫁さんに余裕ができた時だけに予約を入れています。一年中たいへんじゃけどやりがいがあるなあ。

生い立ち

僕は、4人姉弟の3番目に生まれました。上の2人が女性なので、農家の長男ですね。下は、大阪で暮らしている弟がいます。生まれも育ちも大分県国東市

安岐町成久で、小さいころから遊び場は家の裏の川や田んぼ・みかん山でした。今のように遊び場所やオモチャもなかったの、遊び道具はなんもかんも自分で作っていたから、今も他人より器用じゃと思いますねえ。西安岐小学校・西安岐中学校を卒業して、父親も「みかん農家を継げ」とは言わなかったこともあり、普通科の杵築高校に進みました。その後、東京の大学に進学し、卒業後は株式会社シャープに就職しました。就業場所は福岡県の博多でした。テレビやパソコンなどの家電の製造の仕事じゃなくて、金融関係のオンラインの端末機の関係の仕事をしていました。結婚もして子どもも3人授かりました。全員が男です。

いざ、農業へ

34歳で会社を退社し、田舎へ戻ってきました。当時は結婚をして、子どもが2人いました。その時、僕の背中を押してくれたのは、「家族への思い」です。仕事で出張が多かったもんですから、子どもにも会えない日が多かったんですよ。日頃でも、子どもが寝ている時間に「行ってきます」と言って出て行って、「ただいま」って帰って来た時はもう子どもは寝ていて、

ほとんど毎日、顔を合わすこともなくてねえ。寂しいというのもありました。自分の働いているところを子どもに見せたいということも大きな理由で、これじゃいかんかなと思って、会社を思い切って辞めました。それから、実家に戻って夫婦で農業を一から勉強し、大変な毎日でした。しかし、朝夕家族全員で食卓を囲み、皆で仕事をして、頑張っている姿を子どもに見せながら子育てできたことが、一番の幸せですね。お陰で、今の小玉家の姿があるのかなと思っています。



家の前の風景（安岐町成久地区）

三代続くこだわりのみかん農家

元々私の家はみかん農家です。親父が昭和40年頃から、今のように重機なんかなかったんで、バチヤツルハシなどを使ってほとんど人力で少しずつ開墾をしていったんよ。本当に大変じゃった。その後、国営のパイロット事業っていうのがあって、今では想像もつかないと思いますが、国東半島の中山間地は何処に行ってもみかん山になってしまったんよ。伊美から杵築に繋がっているオレンジロードは、30～40kmあるかなあ。ずっと一面のみかん畑が続いていたんですよ。今は、面影もないけどなあ…。

僕が帰ってきた時は、この辺だけで16軒のみかん農家があったんですよ。しかしねえ、その年にみかんが大暴落してね。それからみかんをやめる農家が多くなったんですよ。昭和61年頃かなあ、みかんの木を切れば補助金が出るって言われて、ほとんどの人がみかんの木を切ってしまったんですよ。しかし、ブランドとまでは言わんけど、「成久みかんは美味しい」と評判があったから安岐町成久地区のみかん農家は、あんまり辞めなかったんよね。しかし、だんだんのみかん農家が少なくなってきて、今ではたったの2軒だけです。その1軒も辞めようとしているんで、そ

のうち、うちの家しか残らんかもしれん。跡取りがおっても、子どもが帰ってこんからもう無理やろうな。幸いなことに、小玉農園は私が二代目で、私の長男で40歳になる篤史と一緒に農業をしているので、息子が三代目ですねえ。「三代続くみかん農家」、貴重になってきたなあ。父親から受け継いだみかん園で子どもと一緒に仕事ができることは、幸せなことじゃなあ。

なし、三代つづけることができたかと言うと、美味しさにこだわりを持って栽培してきたからじゃろね。さらに、売り方を変えたこともあるじゃろね。僕が戻ってくるまでの親父の代は、全て農協にみかんを出荷していました。私の代になってからは、少しずつ出荷を少なくして、今は一つも出していません。売り方を変えたんですよ。上手に作るだけでなく、売ってどのくらい儲かるかっち言う話じゃないかな。販売ルートをきちんとしていかんとダメですね。今では全部自分たちで売ってしまっています。大分のトキハデパートでお歳暮ギフトとして出したり、声がかかれば県内外を問わずイベントにはできる限り出店して、小玉農園のみかんを売り込んできました。お陰様で、県内各地からみかんを買いに来てくれるようになってきています。そのうえ便利な時代になり、インターネットの注文もあり県内外の常連様もたくさん増えてきました。最近では、ふるさと納税の返礼品としても扱ってもらえるようになって、毎年60トン近く直販ですよ。今では毎年大方の買い手が決まっている状態ですね。



門司港レトロくにさきマルシェにて

みかんへの思いと技

僕は名人でもなんでもないんじゃけど。しかし、褒めてくれることが二つあります。小玉さん家のみかんは甘いと言ってくれることと、みかんがちぎりやすいと言ってくれることかな。今では、県内をはじめとし

て県外からもいろんな人が、視察に来てもらえるようになったんですが、僕が心掛けていることをお話するようにしています。「みかんの木に褒めてもらえるよう、優しく一本一本の木に接することです」と。ズバリ言いますと秘訣はやっぱり剪定です。僕のこだわりは、剪定です。

みかんは、たくさん実をならした翌年には実をつけない。これを一年おきに繰り返す隔年結果の代表的な果物です。豊作の年には暴落、不作の年には収入も激減します。この隔年結果を改善して、生産量と収入を安定できないかと考えたわけです。それで、いろいろ本を読みあさって行き着いたところが枝単位での剪定です。一本のみかんの木に枝が200本あったとしたら100本の枝に実をならせて、残りの100本の枝には鋏を入れて、よこわせ（やすませ）ように思ったんですよ。次の年は、実をつけた枝に鋏を入れ、昨年剪定した枝に実をならせる。そうすると、毎年同じ量のみかんが採れるようになるってわけですよ。プラスアルファ丁度いいくらいのおおきさのみかんが採れるようになったんです。ある程度同じ量がないと、いろんなニーズのお客さんに対応ができんのよね、今年はいっぱい採れたけど、次の年全くできんかったら困るわけやなあ。



名人のみかんの収穫の様子

それと、収穫しやすくするために背丈が低くなるように、日の光が満遍なく幹まで入ってくるように剪定を心がけているんよ。そのお陰と思うけど、甘くて美味しいと広まった「小玉さんちのみかん」が採れるようになったんよ。日が差し込んでくるからすごく甘味があり、美味しいんよなあ。僕の代になって収穫に来てくれる人も、口をそろえて、「味が変わったなあ」、「とりやすい」と言ってくれるようになったんですよ。

剪定は毎年1月5日に始めます。おおよそ5000

本を、一本ずつその木の樹勢をみながら毎日丁寧にするので、全部の木が終わってしまうまで、だいたい3か月かかるんですよ。年間250日は、みかん園に行っているかなあ。会社を辞めて戻った頃は、365日毎日みかん園に足を運んで勉強の連続でしたねえ。あの木のあの辺りにどんな傷のみかんがなっているか、わかっていました。

しかし、みかんの木に向かい合って30年以上経つけど、思い通りになる木とならない木があつて、鋏の入れる位置で、みかんがなったり、ならなかったり、自分の思うようにならないこともあるなあ。これは品種にもよるし、樹勢の強さによっても違うんですよ。この辺が難しいところなんですけども、うまくいったら「これはすげえ」ち自分でも思う時があるんですよ。まだまだ勉強の途中やね。ここが面白いんですよ。



みかんの収穫の手伝いで様子

小玉さん家のこだわりみかん

瀬戸内海を見渡せる南東に面した日当たりのいい斜面が、僕の働き場です。四国の佐田岬や佐賀関まで見渡せます。天気の良い日には、佐田岬の風力発電まで見えるんですよ。みかんの木も「超気持ちいい!」と思っているんじゃないかな。

まず、9月中旬以降から食べられる極^わ早生の「大分早生」の317本分の収穫に始まります。「大分早生」は大分のオリジナルブランドで、酸味が抜けるのが早いのが特徴です。爽やかな香りも楽しめますよ。

次は、早生の「原口早生」が1000本ぐらいあります。内袋がオブラートで包まれているような感じで口に含むと溶けるようで口あたりが滑らかで、甘みと酸味のバランスがよく、外皮も薄くてとっても食べやすいですよ。秋のイベントには、大体この品種のみかんを出店しています。次に収穫するのが、中生品種の

くのうんしゅう なんかん
「久能温州」と「南甘 20 号」です。「久能温州」は、早生品種に比べ収量が多く、綺麗で扁平した大きめのみかんが採れます。この木は 400 本ぐらい植えています。「南甘 20 号」は、コクちゅうか味の濃さが早生品種に比べて濃くなっているんですよ。この木が 100 本ぐらいあります。

最後に晩生おくての「青島」が 500 本ぐらいあり、一回り大きく平べったいみかんがなります。糖度も 12 度以上あり皮も厚く貯蔵に向いているんですよ。同じ温州みかんでも、それぞれ特徴があり、時期を追って食感を楽しむことができますよ。



日の光を一杯にあびた小玉さん家のみかん

田舎と農家の良さを伝えて

国東の良さ・魅力、そして農家の魅力を伝えたいとの思いからグリーンツーリズム、日本語で言えば農家民泊もしています。なんと言っても、農家や田舎を知らない子どもに、国東の素晴らしさを体験してもらうことで、何かを学んでくれたらいいなあ。11 年前に始めて、毎年春と秋に北九州の中学 2 年生を、以前は広島からも 2 泊 3 日で 4 人ずつ受け入れていて、延べ 18 回も実施しています。今年の春は、奈良県からも来たんですよ。

この前の子どもにはゴボウを掘ってもらったんですよ。最初は楽しそうにしていたんですが、集中できるのは 20 分くらいで、すぐに大変さがわかったみたいで「おいちゃん、毎日大変やね」と。また、種の「筋まき」をしてもすぐに音を上げる。田舎での農家の暮らしのイメージが悪くなるかもしれんけど、僕の基本的な考えとして、農家の仕事の大変さを体験させたいんですよ。どんな仕事も一緒だと思うんです。ここに来た子どものお父さんお母さんの仕事もきついんだということを伝えるために、わざと大変な仕事もさせるん



グリーンツーリズムの様子

です。楽しいだけで過ごし、仕事とはこんなもんだと思われたら悪いからね。一カ月後に礼状が来るんですよ。その中でね、ほとんどの子どもが「今までご飯を残してたけど、あれから残さずに食べるようになった」「食べ物大切さがわかった」「食べるまでの大変さがわかった」など書いてくるんですね。わずかな時間でこんなにも成長できたのかと思うんですよ。また、個人の自己紹介カードに野菜嫌いって書いてる子どもでも、一緒に収穫して食べるとおいしいと言って、バリバリ食べる。それが不思議ですよ。みんなで頑張って汗をかいて収穫し、ワイワイ言いながら料理をして採れたての野菜料理を食べると、すごく美味しく感じるみたいですね。うれしいですね。大人になって、家族を連れて泊まりに来てくれた子どももいます。この前のことです。福岡県の門司港レトロで国東物産展に出店していると、みんなでみかんを買いに来てくれたんですよ。農家民泊って、そんな関係ができ本当にいいですね。

最近は、ちらほら外国からのお客さんも受け入れてあります。フランス・ドイツ・イギリス・イタリア・オーストラリア・アメリカ・インドネシア・韓国・中国・香港などから来たんですよ。今年来られた香港とカナダの人は「田植えをしたい」と言って、田んぼに入ったら後は足を川で洗って、楽しそうでした。ほとんど高学歴の人で、大学病院のお医者さんや歯医者さん、小学校の先生もいました。カメラマンの方を受け入れた時はプロが撮った写真を見せてもらおうと国東がまるでイギリスみたいな景色に撮られており、見る目を変えると全然違う場所に写っちゃって、国東の素晴らしい風景を再発見できたこともあったんですよ。片言の英語やスマホの翻訳アプリを使って会話をするんですが、気持ちは通じていると思いますよ。僕自身も勉強

になりますねえ。



イタリアのお客さん方を囲んで

[取材日 2019 年 10 月 1 日・11 月 3 日・12 月 3 日]

名人の奥様の話

素敵な国東の魅力



小玉農園・のうか民宿・農家レストランの看板

私の名前は、^{こたまけいこ}小玉圭子と言います。昭和 27 年 3 月 17 日生まれですので、お父さんと同じ年です。私は、大阪で生まれ育ちました。私が友達と二人で青森に旅行に行った時のことです。お父さんは東京で大学生活をされており、一人旅をしていました。その時列車の中での出会いが始まりでした。34 歳の時に主人の郷に帰ってきて、何もかもびっくりでした。まず大阪では、季節なんて感じたことなかったですねえ。ショーウィンドーや皆のファッションで季節を感じるくらいだったかなあ。国東に来て月の明るさ・星の輝き・空気のおいしさや爽やかな風を肌で感じたり、鶯の鳴き声やツバメの飛来などでも全身で季節を感じるようになったかな。だから五感っていうのかな、自分に眠っていたものが国東に来てパツと開いたんですよ。大阪じゃ感じられなかったことも、

国東では感じられて、気持ちが穏やかになったかな。農家に嫁いで忙しいことは忙しいけど、家族で人間らしい生活ができ、国東はいい所ですよ。

夫婦揃って一緒に仕事できるって、なかなかないですからね。好きなこともさせてもらっているんですよ。農家民泊や農家レストラン、さらに六次産業化ということで作業場を作って、漬物やお弁当もつくり、イベントにもけっこう参加しているんですよ。農業公園では「母ちゃんマルシェ」、門司港では「門司港レトロくにさきマルシェ」他にも…。やり甲斐も沢山できて、いろんな人と繋がることができ、お父さんと知り合えたことに感謝しています。

最後にお父さんの良いところは、働き者ですね。来る日も来る日もみかん園に行つて、いけない日を探す方がたいへんですね。それと、誰に対してもほんとうに優しいところですね。



農家民泊・農家レストランの景色



小玉 智英【こだま ともひで】

生年月日: 昭和27年1月2日

年齢: 67歳

職業: 農業

略歴

▶ 大分県国東市安岐町成久で生まれ育つ。西安岐小学校・西安岐中学校・杵築高校を卒業する。その後、東京の大学に進学し、卒業後は株式会社シャープに就職する。

34歳で会社を退社し、国東市へ戻りみかん農家の2代目となる。温州ミカンの栽培面積はおよそ4haで、他にも野菜やお米も1ヘクタールほど作っている。さらに、「のうか民泊」と栽培した食材を中心に、国東市でとれた食材を使い「四季彩KODAMA」という農家レストランを運営している。

【取材を終えての感想】

私は、今回の「聞き書き」という活動に参加させていただき、小玉名人のお話を聞くことができました。お話を聞く中でたくさんのことを学ぶことができました。

授業で習った「隔年結果」これは、絶対に避けられない壁だと思っていましたが、小玉名人のお話を聞くと、隔年結果をなくすることができるということがわかり、絶対に避けられない壁などないんだなと思うようになりました。地元の名人に接することができ、貴重な体験をすることで地元を見直すいい機会になりました。この体験は今後の自分の人生に役立つときが必ず来ると思います。だから、その時までしっかりと今回の体験を忘れずにしていきたいです。

(2年 大野 みさと:写真左)

今回私は、「聞き書き」に参加し、とても貴重なお話を聞かせていただきました。その中で素敵な奥様との出会いや、みかんの剪定の仕方など色々なお話を聞かせていただきました。また、みかんの収穫のお手伝いもさせていただきました。みかんの木を低くするように剪定をして、とても収穫しやすくしていたので、さすが剪定の名人だと思いました。また、四季彩レストランをご家族で経営しており、とても大変とおっしゃっていましたが、自分達で収穫した野菜で料理を作り、野菜嫌いの子でも美味しいと言いながら食べていると嬉しそうにお話ししていただきました。やりがいを持ってレストランを運営しているのだと思いました。さらに、「門司港レトロくにさきマルシェ」で名人のみかん販売のお手伝いもさせていただきました。お客様がみかんの試食をしている時に、「すごい甘いね。美味しいわ」と言ってくださり、私も嬉しい気持ちになりました。今回の経験を、今後の学校生活や実習などで活かしていきたいです。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 小野 晴香:写真中央)



やさしい名人とすてきな奥様

私はこの聞き書きに参加して、小玉名人に取材してもらい、いろいろなことを知ることができました。その中で、名人にインタビューをして、みかん作りの大変さやその生い立ちなどいろいろなことを教えてもらいました。みかんの収穫体験を通して思ったことは、小玉さんのみかんの木は採りやすいように木を低く仕立てていて、すべてのみかんに日が当たるようにしてすごいなと思いました。私が実際にみかんを収穫するとき、学校のみかんと比べてとても収穫しやすかったです。また、小玉名人のみかんを食べるととても甘く美味しかったです。そのおいしさの秘訣は、せん定だと言っていました。せん定をすることによって味が変わるということがわかりました。今回の活動に携わってくれた方々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 山本 幸苗:写真右)

花づくりにささげた一生

～美しい農村景観の維持と農耕文化の継承～

阿部 洋二（大分県杵築市山香町）

聞き手：大海 知奈・堀田 すみれ・山下 望幸（大分県立国東高等学校双国校 総合ビジネス科）

はじめに



阿部 洋二さん

私の名前は阿部洋二です。年齢は77歳になります。昭和17年10月25日生まれです。喜寿かな？家族構成は家内と長男が一人おりますが、郵便局に出ています。だから百姓はまだしておりません。定年退職をしたらしてくれるかなと思いますが、あまり期待はしていません。僕は生まれも育ちもここ山香です。外に出たことはありません。僕が高校を卒業するときに親父は大病をして入院してたんです。ですからしよ

うがなしに農家を継ぐことになったんです。「お前は家をどげんするのか？」と言われたので「じやあ家を継ぎます。」と言いましたが、あの頃は若かったので腹いせで言うたんやろと思うけど…。もともと僕は日出高校の商業科を出たんです。それで3年の時に初めて今の東洋陶器かな？あれから採用の案内があって通ったんです。そのあとに親父が病気をしたので、しょうがないから家を継ぐわということになったんです。あの頃に東洋陶器に入社したら今頃は課長になってたかと思うところですが、まあしかし百姓を継いだことに後悔はしておりません。

わんぱくな少年時代

僕は小学校は山香の東山香小学校に通っていましたが、とにかく悪かったです。テストも、ほとんどのを書いて先生に提出することはありませんでした。先生は毎日家に来て親父に「手がつかんがな！」といっでは毎日怒られていました。僕はお母さんが二人いるんです。産みの親と育ての親です。産みの親は僕が二歳の時にそこに大きな池があるんですがそこに落ちて亡くなりました。僕が2歳の時なので産みの親の顔

は覚えていません。それから親父が再婚してその母親に育てられました。その母親は厳しくて毎日拭き掃除をしてからでないと学校に行かせてくれませんでした。しかしそれがあから今の僕があるのかなと思います。

中学校では陸上部に入りました。長距離をやって速見郡の中学駅伝に出場したし、高校の時は別杵地区の高校駅伝に出場し、高校を卒業してからは一度だけですが県内一周駅伝にも出ました。県民体育大会には3000m走にも出場しましたが元鶴崎工業高校監督の福山先生とも一緒に走りましたけど一周差をつけられました。中学校1年の時に校内駅伝大会で2位になってから自信がついてそれから長距離走を始めました。ですから中学校から陸上競技一筋で頑張ってきました。僕たちの年頃の時は先輩後輩の上下関係が厳しかったんですが、僕たちが3年になった時に「自分たちがされて嫌だったことは下の学年にはやめよう」ということで理不尽な上下関係はやめさせました。その点はよかったと思います。

今はメールとかで嫌がらせをすることをよく耳にしますが、自分たちの頃は直接呼び出されたりしてましたね。それで終わってました。

減反から始まった花づくり



生徒たちに出荷調整の指導

学校を卒業してからは農業一筋です。ですから若い時から農業をしようって農業に対する友達は多いです。僕は阿部家の次男です。もともと百姓はせんでいいはずだったんですけど、長男が先に家を出たもんで、農家を継ぐことになりました。僕の親父が畜産農家で牛を飼っていたのですが、僕は畜産が嫌いで親には「僕は畜産はしないよ。」ということで了解をとりました。

しかし昭和52年頃ですかね…減反政策といいまして…減反って分かるかな？減反というのは田んぼでお米を作ってはいけないという国の政策です。それが始まりだったので昔は1町、1ヘクタールの田んぼを持っていたらご飯が食べれたんですが、減反政策が始まったらお米を植えられないので厳しいときは4割ぐらい減反したんかな？1ヘクタールあったら6反、60アールぐらいしか植えられないので40アール分の収入がなくなるでしょ。ですから何を植えて生活するかなとずいぶん悩みました。

そうした中で僕はもともと花が好きなので、水田でできる花づくりはないかなということで、大阪の日本で二番目に大きい浪速花市場の社長さんから「水田があればユリを植えなさい」と言われたのをきっかけに、ユリを作りました。日本人にとってユリという花は頭の中から離れない花らしいです。花市場に研修に行きながら勉強しました。普通のユリは球根から植えるんですが、シンテツポウユリといって種をまいて育てて花を売るということで、種からつくるユリです。

これまで作った作物を順番に挙げると一番先にユリを作りました。ユリを40年間、30アール作りました。10万本になりますかね。ですけどユリとか一つの品目やったら冬にヒマなんです。ユリは夏の作物で冬の作物ではないんで、これでは生活ができないので年間を通して花を出荷して生活していきたいと思って、春はひまわり、10月から3月まではヤマジノ菊と年間出荷するようにしました。サラリーマンが毎月給料をもらうのと一緒で、毎月5万でも10万でもいいからお金が入れば農家は生活しやすいから年間を通じて出荷するようにしました。

ユリづくりをつうじて

ユリを作って一番苦労することは出荷するときに人手がいるんです。それが大変です。ユリの場合、葉っぱをむしっただけで、そのまま農協に持って行って、向こうで人手を雇って選別をするようになってからはずいぶん楽になりました。それを今からヒマワリとか他の作物も選別してもらえるように生産組合長としてやっていきたいなと思います。それをしないと作物の面積を増やすことができない。たくさん作物を作ろうと思ったら家内労働だけでは限界がありますので、僕が生産組合長をやっている間にしたいなと思っています。



出荷前のヤマジノ菊

作物へのこだわり



出荷調整中の阿部さん

現在作っている作物に対するこだわりは、とにかく病気をださないこと！皆さんはわかると思いますが野菜、たとえばキュウリの場合は食べるところだけ病気が出なければ葉っぱとかは関係なくキュウリが美しければいいんですが、花の場合は茎から葉っぱから何もかもが商品、品物なんです。葉っぱに一つ病気が出たらもうダメです。売り物にならない。その一本、葉っぱから茎から花まで何もかも商品なのが花！！その違いが花には厳しい。病気にもいろいろあります。星が降ったように点々が出たり…。花に病気が出でなくても葉っぱに病気が出ちゃったらダメやな。だから梅雨の間は雨が降ったら消毒、雨が降ったら消毒の繰り返し。とにかく花というのは茎全体が品物、作物。それだけ厳しい。

現在、1年間でどういう流れで作ってるかという、とにかくユリの種まきが最初やな。11月、12月、1月にタネをまく。3回に分けて東京のお盆用と8月の盆用、お彼岸用の3回やな。そして3月、4月、5

月の3回に分けて植え付けをします。6月の中旬頃から東京の新盆、東京はお盆が7月なので一月早い。ここは8月でしょ。東京のお盆は7月なんです。その7月と8月と9月のお彼岸用。ですから今、出荷はありません。

ハウスのヒマワリは2月の終わりにまきます。2、3月でヒマワリの種をまいて、ヒマワリは50日から60日が出るので出荷はヒマワリが一番早い。ヒマワリは6月が暇になる。そして7月、8月、9月がユリの出荷、10月から3月までがヤマジノ菊の出荷と、これが年間の計画です。

ヤマジノ菊はこれから出ます。ヤマジノ菊は半年ありますので、半年間、紫色の花をみると飽きます。

大分ブランドのヤマジノ菊



豊かに実るヤマジノ菊

ヤマジノ菊は大分県しかない花なんです。国見も作りよと思うよ。国見のどっかは覚えていないけどおじいちゃんがつくりよってな。僕たちも見にいったんや。でももうやめたかもしれんな。別府の鉄輪に花きセンターがありますが、知らんかな？海地獄のところに花きセンターあるんやけど、そこで育種、育てた大分県しか植えられるのや。品種登録をしちよるからな。ものすごい評判がいいんや。冬の間は一月くらいある。あまり日持ちするけん生産者にとっちゃよろしくねえんや。水切りをして水を替えたりしよってから一月もつ。今は昨年、大阪の浪速花市場からマーガレットの白を植えてみると勧められて、わざわざくれたんで、今育種して今年2年目です。それはもう真っ白で、それも小さい花がなんぼでも……。今は小さい花で、花がいっぱいつく種類を好むんやな。昔の草花やな。それを好みだしたんで、少しずつ作ろうと思っ

たんよ。それと今、都会の人は仏様がいないところが多いんよ。都会に出て家を建てたら先祖がおらんところが多いやろ？ですから仏様がいないんよ。そやから今、仏様の花というのが売れなくなったな。先祖があれば仏様もおるけど、先祖がおらんかったら仏様もおらんわな。今は都会では仏様がいないところは多い。

今年は若干、花が遅れるんやないかな。これだけ高温やと。これだけ暑いと花の色がよくないんや。紫色の色の濃い花にならんのやないかな。花は冬は寒いほうがいいんや。色が濃くなる。

農業に携わって



ヤマジノ菊のハウスにて

作ってる作物で使う道具はトラクターや管理機やら消毒薬やら一揃いいるわな。でも一番はハウスやな。冬の作物を作るのにハウスは大事やな。結構、農家も冬の手がかかるんです。

田んぼはあっても田んぼだけじゃ飯は食えれん。お米は組合があって僕は代表理事を務めてるんやけど、お米を作る田んぼを組合が借りて、みんなで作る。だからここは個人でトラクターやらコンバインを持っている人はおらん。共同で一緒に全部刈っていく。そうすれば国から補助金が出る。僕が作ってる畑の面積は40アールぐらいしかない。あと残った田んぼは全部組合でつくる。だからお米は買います。農家でお米を買うかえというけど買ったほうが安い。トラクターを買って減価償却をみたら買ったほうが安い。農業を始めてやめたいと思ったことはないけど、いよいよ出荷だというときに台風が来てユリは風に弱いので花の先が折れてダメだと思ったのが1、2回あるかな。しかし自然を恐れてたら百姓はできない。今年も台風がたくさん来るけど、来なければいいなと思うけど台風

が来るから作物を植えんやったら何にもならんからな。自然を恐れてたら百姓はできん。農業をしてて大変やなと思うことは「今日は何をしようかな」と思って今日やらなければならないことを次の日に延ばせんことやな。今日中にやらなければならないことはその日のうちにやらなければいけない。今日花の消毒をせなならんけど、「よだきいけんせめえ」と思ってせんかったら次の日に病気が出るんやな。雨が降ったら次の日はどんなに忙しくても消毒だけは必ずするようにしてる。農業をやってて楽しいと思うことは、人というか友達が多くなったわな。年一回、部会で旅行に行くんやけど、今年は長野県にいったんや。去年は宮崎かな。毎年どっかこっか行くんやけどそれが楽しみや。今の作物以外で作ろうというのはもうないな。今決めてるのは、うちの母ちゃんと一緒に話すんやけど80まで花作りをやろうやと。80になったら花作りをピタッとやめようと思う。というのはハウスをたててるので、長いのは30年くらいになるからもう長くはもたないと思うのでハウスを片付けて終活処理だけはおこうと思う。自分の長男でなくてもいいので、誰か作る人がおればただで貸してもいいと思う。80を過ぎたら50年近く農業をしてきたのでもう何もしません。もうできないと思います。75まではなんちゅうことはないけど、年寄りを見たらヒマがいんのおと思ひよったけど75を超えたらガタつと弱るな！仕事にヒマがいりだした。とにかく80までは花作りをします。それからはいつお迎えがきてもいいように終活処理をします。あと3年頑張ります。生産組合長も来年切り替えなので来年やめようかなと思います。昨年僕、左手のここから下がパーキンソン病になったので早く終活処理をしておかんと大ごとや！

40年間、花作りをしてよかったな。友達が増えておかげで2期、議員をさせていただきました。「お前出れ！花のために頑張れ！」と励まされ、山香町会議員、合併して市議会議員に出させてもらって2期8年間出たんやけど、花作りをした方がいいな。昭和58年には山香町にはユリ農家が55戸あったんやけど、出荷量が95万本で4000万、この時は西日本一の産地やった。やがて5000万いくぞと思ったらこの年が最高で、どんどんどんどん減って今は11戸で面積も5分の1か…1500万くらいかな。ですけど一昨年から若干また増えてきた。なんとかユリを回復させたいなと思つとる。年間所得が今は500万かな。500万あれば飯が食える。

次世代への継承

去年から始めたんやけどファーマーズスクールという学校を始めた。僕がやろうやといって始めたんやけど、今年、神奈川県から一人入った。38歳やったかな？…どうしても若手を入れんとな。定年退職をした人に花を植えようやといっても植えるのは植えるけど5アールくらいしか植えんわな。若い人は10アールから30アールくらいは植えるわな。そうやねえと生活できんもん。ファーマーズスクールに期待しちよる。



出荷調整を手伝う

農業とは・・・



ハウスにひろがるヤマジノ菊

農家をするといっても今は投資がいるもんな。ハウスにしても一反建てれば500万かかるもんな。金がかかるよ。僕が2反ハウスを持ちよるけど僕が建てた頃は300万やったかな。これで暖房機やなにもかもがついて、それやからな。今はハウスだけで500万じゃからな。暖房機もなんもねえんで。1反のハウスを持ちよっても飯は食えんで。大体2反

のハウスやな。2反のハウスを建てて暖房機を買ったら百姓は金がかかるわ。それは自分が社長やからな。でも働かんと自分に返っちこんけん。百姓ちゅうのは自分が働いたほどじゃ！

(取材日: 2018年9月18日・11月13日・12月18日)

Profile



阿部 洋二 【あべ ようじ】

生年月日: 昭和17年10月25日

年 齢: 77歳

職 業: 農業

略歴

▶ 日出高校卒業後、農業を始める。昭和52年減反政策と同時に花の生産を始める。平成2年から11年まで5期10年やり部会長、平成11年から19年まで山香町議会議員・杵築市議会議員を務める。平成16年からは大久営農組合設立し、現在、(農)大久代表理事、山香花き生産組合長を務める。

【取材を終えての感想】

今回、初めて聞き書きに参加しました。最初はどんな感じで実施するんだろうと不安とワクワクでいっぱいでした。私たちが尋ねた名人は阿部さんという方で写真を見た時と実際に会った時は雰囲気が全然違いました。阿部さんはとても優しい方で1回目の取材の時、幼少期から今までの生い立ちを詳しく教えてくれました。2回目の取材でも花の事に関してたくさん教えてくださり、実際に出荷前のお手伝いをさせてもらいました。とても楽しかったです。その作業が終わった後は色々な話をしてくださり、とても楽しかったし良い経験ができた一日でした。今回の聞き書きでたくさん知識が増えたと良い経験ができました。最初は不安ばかりでしたが取材が終わった今は聞き書きをしてよかったという気持ちでいっぱいです。

(1年 大海 知奈:写真右)

私は「高校生聞き書き」に参加して学んだことがたくさんあります。最初は名人に何を聞けばよかったのかが分からず、不安がいっぱいでした。でも名人の方がとても優しく、そして分かりやすく教えてくださったので、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、すごく緊張し、私たちの方からあまり質問等ができなかったけど、名人の方が話を盛り上げてくれたり、私たちに質問してくださったりしたので取材がうまくできました。私たちが質問をすると詳しく教えてくださったので、疑問に思ったことも解決でき、ユリなど、花について詳しく知ることができました。自分の知らなかったことなどがこの活動で知ることができたので、今回参加して良かったと思います。自分の学んだことを次にいかしたいと思います。

(1年 堀田 すみれ:写真左から2番目)

私達は今回、阿部さんについて取材させていただきました。主に阿部さんが作られているヤマジノ菊のお話を聞きました。私は、阿部さんのお話の中で初めて知ること、自分自身について考えさせられることがありました。ヤマジノ菊は大分にしかない花だという事、東京の新盆用、お彼岸用で作ること、紫色の菊だという事、他にもたくさんの事を教えて下さいました。花というものは、茎から葉っぱまでが商品です。ですので葉っぱ一つにも病気が出ないように気を付けられているそうです。それと、花の色が濃くなるように気温にも気を付けられているという事などで大変さというものを感じました。

阿部さんは「花作りをしていて良かった」と言っていました。たくさん苦労されていたと思いますが、今の仕事に誇りに思われているその言葉を聞いた時、私もいつかそう思える職業につきたいと思いました。今回この「聞き書き」に参加してとても良い経験になりました。ありがとうございました。

(1年 山下 望幸:写真左)



智恵美人とちえびじん

～伝統を守り、世界へ挑戦～

中野 淳之（大分県杵築市）

聞き手：山田 天翔・南村 祐毅・工藤 柚月・塚本 そよ（大分県立杵築高等学校 普通科）

6 代目社長

私は、中野淳之です。生まれは奈良県橿原市だけど、杵築で育ちました。今年 40 歳になります。中野酒造の創業は明治 7 年（1874 年）で、私がこの蔵を継いで 5 年目になり、6 代目社長になります。杵築幼稚園、杵築小学校、宗近中学校、杵築高校を卒業。東京農業大学醸造学科を卒業して、5 年間大阪に行きました。そこで、お酒の問屋などで商売の経験をしました。先祖がこの蔵を始めようとした理由は、諸説あるんですけど、昔はお酒が重宝されていた時代だったというこ



中野名人

とと、お酒を飲む人が多かったのと、この蔵の水がおいしかったからという話があります。今年で 147 年の歴史があり、いいお酒をつくりたいという思いと杵築の人たちと、お店の人たちと、あと世界の人たちにも喜んでもらいたいという思いで続けさせてもらっています。

お酒づくり

日本酒の原料はお米と、麴と、水です。麴っていうのは、お米に麴菌っていう菌をはやして微生物を繁殖させたものです。お米は、地元の農家さんのものを主に使わせていただいて、水は地下 200 メートルから引っ張っています。麴に蒸したお米と、水を混ぜ合わせて発酵させ、そこに我々が蔵で培養している清酒酵母を入れて約 1 か月発酵を見守るとお酒ができます。

蔵の中ではクラシック音楽を 24 時間 365 日流しています。理由は酒の発酵のにおいにより、酵母が活発に動くという説があるからです。

お酒づくりにもいろいろありまして、出来上がった後に焼酎を入れて味を良くするとか糖類を入れて甘くするということが可能で、そっちのほうが単価も下が



使っているお米（純米吟醸）

りお店としてはいいんですけど、農家さんから大切なお米をもらっているんで、焼酎や糖類は入れずに基本的には米と麴と水でつくっています。あと、うちではリキュールもつくっています。リキュールというのは、お米と麴でつくった日本酒に例えばカボスや梅などのベースを混ぜ合わせたものです。

うちでは、紅茶リキュールとレモンリキュールをつくっています。こっちのほうも、今は好評です。



地下 200 メートルの水

お酒づくりをするうえで大事な 3 つの要素

お酒づくりで大事なことは 3 つあってね、お水、お米、そして後はチームワークね。

まずお水は、中野酒造で代々引き継がれている柔らかいものを使っています。次にお米は、地元の農家さんのものを使っています。地元のものを使うことで、商品により愛着が湧くし、何より地域の方とのつながりも強くなるので、おいしいお酒をつくるためには重要なポイントです。

チームワークが一番大事なことだと思いますね。だから本当にチームワークを大事にして、地元のみんな

でお酒をつくっていきたいです。

出荷量

日本酒とリキュールと焼酎を合わせて一升瓶は 9 万本つくっています。ですが、最近は海外への輸出でハーフサイズの瓶も増えているので、数量ではその倍ぐらいいは出荷しています。今は、出荷額の 4 パーセントぐらいいは海外ですが、将来は 1 割ぐらいいは輸出したいと思っています。しかし、全体の 50 パーセントはこの大分県で、愛されるお酒にしていきたいと考えています。

「智恵美人」と「ちえびじん」の由来

明治 7 年の初代女将の名前が、「智恵」ということで、お酒に「智恵美人」という名前が付きまして。○ ○美人という商品名は、江戸や明治時代から多く、昔は男性が飲むもので「美人」ってつくると喜んでいたら、多かつたんだと思います。私が杵築高校を出て、東京農業大学に行き、お酒について勉強をして、そのあと大阪に行って帰ってきたんですけど、その時に漢字の「智恵美人」を売るのにとっても苦労しました。でも明治 7 年から続く「智恵美人」をやめるという決断はできなかったし、「智恵美人」という名前に愛着があつて残したかったので、別ブランドとして 10 年前にひらがなの「ちえびじん」を立ち上げました。

「智恵美人」と「ちえびじん」は味も違います。根本的なつくり方は同じなんですけど、ひらがなの「ちえびじん」の方がお酒を飲めない方でも飲めるようにちょっとフルーティーで口当たりが柔らかい。一方昔からの「智恵美人」は落ち着いた味わいでゆっくり飲むことができます。



「ちえびじん」と「智恵美人」

漢字の「智恵美人」は昔から守られて代々続いているので伝統を受け継いでいき、ひらがなの「ちえびじん」はいち早く認知していただけるように頑張っています。

世界進出

私は日本酒をつくって日本の人に飲んでもらいたいと思って、6年前までは国内でしか販売をしていませんでした。でも、6年前から台湾の人が飲んでおいしいってなって、今度は中国の人が飲んでおいしいってなって、そして、オーストラリアの人が、アメリカの人が、フランスの人までも、飲んでおいしいってなって、今は、7 か国ぐらい日本酒が出荷されています。このお酒が、県外にいくと地元の杵築のことを知ってもらえるし、地元の農家さんと一緒にやっているという思いがあるので社員のモチベーションも上がり、誇りをもって世界の方々に説明したり、お酒のおいしさを伝えることができます。また、これからはもっとおいしいお酒をつくっていききたいですし、最近、国が日本酒の輸出を支援するという取り組みも始めたので、利用させてもらって、2020 年には 10 か国を目指したいです。



世界に輸出している「ちえびじん」

表彰

2018 年に、「ちえびじん」は、フランスの日本酒コンクール (Kura Master le grand concours de sake japonais de Paris 2018) というコンクールで、プレジデント賞を受賞しました。この大会の審査員の中には、最高級クラス 5 星ホテルのソムリエや、3 星、2 星レストランのフランス美食家たちが 58 名いらっしゃいました。ワイングラスでテイastingし、出

品数 650 のアイテムの中から選ばれました。こうして、海外で表彰していただいたりってというのは、日本酒を輸出する中野酒造ならではのやり方が認められたことが要因なんじゃないかなってというのは感じましたね。



食文化の変化に合わせたお酒づくり

食文化も昔は大分県で言ったら別府湾で捕れた海鮮ものとかが多かったんですよ。でも今どっちかという、僕もだけど若い子は、肉料理とかチーズ料理を食べるようになってきているので、そういうお料理にも合うお酒をつくりたいなあと思っています。日本酒って本来、お料理と楽しむものなんです。僕はお料理にあんまり詳しくなくて、これからはどういう食べ物に自分たちがつくるお酒が合うのかというのを、日本のお酒だけでなく海外のお酒にも触れながら研究していきたいです。またこれからの料理の変化に合わせてお食事を提供する場所にも寄り添えるようなお酒をつくっていききたいです。



中野酒造ならではの取り組み

原料のお米は、安心院のほうの農家さんの協力で学生さんに田植えから稲刈りまで行ってもらい、収穫したらお酒をつくるというイベントを 17 年間やらせてもらっています。イベントでは安心院の方のお米を



レモンリキュールと紅茶リキュール

使って、安心院で田植えから稲刈りをしています、基本は杵築市山香町のお米が多く、今後も山香米を増やしていきたいです。日本の学生さんとか、APU（立命館アジア太平洋大学）の学生さんとかに農業の大変さを体験してもらいつつ、モノづくりの大切さを学んでもらって、またそういうのに魅力を感じてもらいたいという風に思っています。お酒造りではお米の農家さんを初め、梅農家さんや紅茶の農家さんなどの取り組みが非常に多いです。地元の農家さんと一緒にものづくりをすると、商品をつくるときの思い入れが強くなります。そして、我々が良い物をつくらないといけないという思いが、社員のモチベーションにもつながってきます。また、この田園風景を守るだけでなく、もっと増やしていきたいと考えてます。そして、最近ですね、大学のサークルに日本酒についてのサークルがあり、APUの中に興味を持っている人も多いので、今後はそういうサークルを立ち上げてもらおうと考えています。また、大学とのインターシップがあって、それは必ず受け入れるようにしています。毎年、別府大学の子が来てくれるんですが、来てくれた子の成長が見られてとても嬉しいです。ほかの大学にももっと広げていきたいですし、そういう人たちと現代の情報技術を使って、もっと日本酒を広めていきたいです。今、若い子に流行っている Instagram などでも味の評価や、我々が気づかないいろいろなところまでコメントを書いてくれているので参考にさせてもらっています。

うちはお客さんの口コミを第一にしているのでテレビコマーシャルは一切やらないようにしています。おいしいものをただ追究してつくっても、それだけじゃ売れない時代になってきているんですよ。口に入れるためのものづくりっていうのは、どういう人に飲んで

ほしいとか、どういうところに置いてほしいというビジョンが先にあるべきだと思うので、外の（お客さんの）意見を感じながらやっていきたいと思っています。また、うちの会社はドラッグストアや、コンビニには置かず、こだわったところでしか販売を行っていません。そうすると販売店は減るんですけど、依頼の数は増えて海外への出荷も増えてきました。そしてもっといろんな人が来られる会社になりたいです。

ボトルのラベルをオシャレにして、若い人や外国人も飲みたくなるお酒をつくっています。また今後はホームページや蔵の中もオシャレにきれいにしていきたいと思っています。昔は「日本酒イコールオヤジ臭い」とかそういうイメージがあったと思うんですけど、「日本酒ってカッコいい」とか「おいしい」としてもらえる飲み物にしていきたいと思っています。飲んで酔っ払うお酒じゃなくて、ワイングラスでオシャレに乾杯できるようなお酒をつくってきたいです。何より経営者として難しいのは、何を残して、どんな新しいことを取り入れるかということですね。今まで受け継いできた伝統ある蔵は大切に残しつつ、新しい機械や技術も取り入れながらやっていきたいです。



女性客の増加と女性の働きやすい職場づくり

去年からは女性の社員さんも働いてくれたりもしているんですけど、お酒飲む人って意外に最近男性よりも女性のほうが増えていまして、中野酒造でも20代の女性のお客さんがすごく増えています。

それは日本酒をパックにしたりとか化粧水にしたりなどの新しい日本酒の利用方法が生まれたからなのかと感じました。

女性の方だけでなく、日本酒をもっと皆さんの身近な存在にしたいというのと、日本酒のボトルのデザインもそうなんですけど「日本酒を飲んでみたいな」「日



女性も飲みやすいピンクのお酒

本酒をつくるところで働きたいな」というような蔵にしていきたいというのがあるので、今後 10 年かけて女性の方でも働けるような職場環境にしていきたいです。

お酒づくりの機械化

米麴をつくる前のお米を取り出す作業を一昨年までは自分たちでスコップを使って掘り出していたんですけど、今ではクレーンで吊り上げてくれるようになったのでより働きやすくなりました。

他にも昔はできなかった蒸気の調節ができるようになったりして、お米を蒸すこと自体も 2 年前と今では全然変わってきたんですよ。お米の蒸し方もやっぱり良いお酒をつくる条件になります。なので機械をつくる人たちの技術がどんどん進んでいくと良いお酒をつくるということにも繋がります。



新しく導入された機械

これからの会社の方針

うちとしては建物と受け継がれてきたお水は守って、地元の地域貢献をさせてもらって、もつともっとおいしいお酒をつくって、杵築で荒れているところの

土地が田園風景に変わって…。そして逆に県外で働いている人たちが「田舎がいいなあ」とかね、「田舎で働きたいな」というふうになるような会社にしていきたいなあと思っています。それからね、昔から手を加えない自然のものを生かしてね、残していきたいなあという思いでお酒をつくってます。

また蔵の中で使っている机や椅子に「智恵美人」のロゴを入れることにも挑戦したいですね。ただ単に「おいしいお酒をつくりました」じゃなくて、ラベルであったり、思いであったり、雰囲気であったり、そこまで大切にしていきたいなあ。ここで働きたいなあと思ってくれると嬉しいですね。

〔取材日：2019 年 10 月 4 日・11 月 9 日〕

Profile



中野 淳之【なかの あつゆき】

生年月日：昭和 54 年 9 月 9 日

年 齢：40 歳

職 業：中野酒造社長

略歴

▶大分県杵築市出身 杵築高等学校卒業

平成 14 年 東京農業大学卒業後、酒類卸会社入社

平成 19 年 有限会社中野酒造入社

平成 28 年 有限会社中野酒造社長就任

創業時明治 7 年より、当時の女将「智恵」（ちえ）の名にあやかり「智恵美人」と名付け 147 年に亘り日本酒を製造している。日本酒は日本文化そのものなので、自然の恵みに感謝しながら地下 200 メートルより湧き出る水と地元の農家さんのお米を使用している。最近では、日本酒以外にも、紅茶リキュールやレモンリキュールといった時代のニーズに合わせたお酒造りに取り組んでいる。また、海外への出品も行い賞を取り、世界へと羽ばたき世界と地元で愛されるお酒を目標に日々お酒づくりに励んでいる。

【取材を終えての感想】

私はこの聞き書きを通じて、普段触れることのないお酒という飲み物について、その仕事場を知ることができました。普段触れることのないと言えば、家族が持って帰って来たり、テレビでの番組企画で見たことはあるのですが、少し過言にはなりますが、その味を知らない私たち子どもにもわかるようにお話いただき、その仕事愛や地元の農家さんとの協力などお酒の舞台裏をどっぷりと知ることができました。たとえば、地元のものを使ってものづくりをする点やお客さんの意見を感じながらつくっているという点などがあり、きっとこの蔵と中野さん達がつくるお酒はおいしいのだろうと強く思いました。

(1年 南村 祐毅:写真左)



今回の取材を通して何度も感じたのは、お酒づくりにおいて中野さん自身の中でのビジョンが明確に定まっているということです。先祖代々続いてきたお酒を自分なりに改良したこと。「ワイングラスで乾杯できる日本のお酒をつくる」という今までにない発想をしたこと。そして何よりそのビジョンを実際に行動に移して成功を収めたことに感銘を受けました。また、中野さんがおっしゃった「伝統を引き継ぎつつ新しいものを取り入れていく」という言葉がとても印象に残っています。明治から続く酒蔵の良さを残し、令和という新時代に相応しいお酒をつくっていくという考えが革新的で素敵だなと感じました。今回感じた中野酒造の素敵さをこの文章を通してより多くの人に伝えることができれば嬉しいです。

(1年 工藤 柚月:写真左から2番目)

私は今回の取材を通して、中野さんの考え方に強く心を打たれました。

「杵築のお酒」を世界に広めたい」これは取材中に中野さんがおっしゃった言葉です。現にちえびじんは世界の舞台で表彰されています。世界に進出しても尚、中野さんは地域のことを第一に考えてくださっていることを肌で感じました。

私は中野酒造がある地区に住んでいます。私も学校に登校するとき、中野酒造の煙突から出る蒸気を意識して見るようになりました。それは取材を通して、中野さんの考え方に触れ、感動し、中野酒造とちえびじんに愛着が湧いたからです。

今回の取材で一つ残念だったのが、未成年のためちえびじんを試飲できなかったことです。早く大人になってちえびじんをぜひ味わいたいです。

(1年 塚本 そよ:写真右から2番目)

私は、今回この聞き書きという活動に参加させていただきたくさんことを学びました。中野さんとのたった2回の取材でしたが、地元愛や地元の農家さんとのつながりを大切にすることや、一緒に取り組みをなさっていて、もっと地元を盛り上げようと頑張っているところがとても素晴らしいと思いました。また、伝統を大切に自分自身のやりたいことに挑戦していこうという姿が、いつの時代も大切だということがわかりました。そしてこうやって、代が変わっても何かしらの伝統を残していつまでも続いていくんだと考えると、とても心にしみてきました。これからは私も、中野さんのように常に何かに挑戦しつつ新しいことに取り組んでいきたいです。

(1年 山田 天翔:写真右)

日出ギンナン(銀杏)のブランド化を目指して ～自分たちの手で作り上げた銀杏栽培～

阿南 作一（大分県速見郡日出町）

聞き手:岡野 颯・竹下 晃平・佐野 桃香・副田 愛・野中 李百花（大分県立日出総合高等学校 総合学科）

ミカンづくりがきっかけで大分へ

私の名前は阿南作一です。生年月日は昭和 24 年 1 月 4 日。年は 70 歳です。生まれは愛媛県の八幡浜市です。高校は川之石高校のミカン栽培を専門とした園芸科でした。陸上部の中長距離選手で 50 メートル 6 秒台で走りよったです。当時親戚がミカン栽培を大分県の中津でしていて、私の父母も先に大分に来て一緒にミカン栽培をしようとしたです。それで私も高校卒業後に中津へ来ました。その後大分県の日出町でミカン栽培をしていた家内と結婚してこの日出町に来ました。

ミカンづくりから銀杏栽培へ

銀杏栽培を始めたきっかけは、家でやっていたミカン栽培が昭和 54 年ごろに寒波にやられてね。それでミカンの後に何を栽培するかとなって、うちの親父（阿南一彦さん）と同じ藤原地区でミカン農家をしていた藤本隆司さんと伊藤文典さんが一緒になって銀杏栽培をしようと考えたんです。そしたら、ちょうど私たちが導入しようとした銀杏を日出町大神地区に住む佐藤源治さんという方が栽培してたんですよ。見学に行かせて

もらってそれで栽培種の久寿の苗木を分けてもらいました。運がよかったんですね。苗木の供給先が地元にあったから。ですから銀杏栽培は日出町の藤原地区と大神地区に多いのよ。最初は農協の協力もなくて同好会みたいに始まったんです。何もわからないから手探りからの出発で、技術面は私が本で調べたりして、わかったことをみんなに伝えながら取り組んできました。

農場の規模

うちの農場の広さは約 2 ヘクタール〔1 ヘクタール = 100 m × 100 m = 10000 平方 m〕です。苗



見渡す先まで銀杏の樹が植わっています

木を除いて収穫できる 350 本ほどの樹があります。

銀杏の収穫

銀杏の収穫は全部手作業で、樹の下に大きなブルーシートを敷いて、もう落ちだした時分にはだいたいゆすり落としたりするんですよ。



収穫のお手伝い

収穫は農場の端から順番にやっていきます。収穫の始めの頃は私も収穫しますが、本格的な時期になると私はただ皮をむくことに専念します。取り入れは私の家内と息子夫婦が主にやって、時々パートの人を雇います。ふつう 9 月の時期やったらコンテナ 20 杯以上を一日に処理します。でも今年是不作でなってる実が少ないから収穫するのも大変で、コンテナ 10 杯くらいしか一日に処理してないです。当たり年や不作の年もある程度あるんやけど、今年は樹には葉っぱがいっぱいついているのに、早生の品種は実がほとんどならなかった。昨年の花芽分化の時期に花芽分化が進まずに、花芽が葉っぱになってしまったんよ。本当にこんなことははじめてです。今年は本当に特別です。はっきりした理由はよくわからないけど、原因の一つとして昨年の雨が少なかったことが今年の花芽の付き方に影響しているのかもしれないね。なので今年は雨



名人は木に登り、一気にゆすり落としました

が多かったから来年はいっぱいなるかもと期待しています。

銀杏の木を育てる工夫

銀杏の樹は苗木を接ぎ木しながら育てていきます。虫に食われて幹がだめになると、その樹のひこばえ(切り株や根元から生えてくる若芽)を取ってバイパス手術みたいに接ぎ木することもあります。昔からの品種である久寿などには特許はありませんが、新しい品種には苗木業者の特許があるので、元の苗から育てることは無断でできないんです。銀杏は苗木を植えてから収穫までにおおかた 10 年かかるんです。今年の春に出た芽には葉っぱが 1 枚付きます。年を追って葉っぱの枚数は何枚かずつ増えていきます。だいたいこの葉っぱが 5 枚あれば花芽分化して花芽がつきます。視察に行った愛知県の祖父江という銀杏の産地は、収穫しやすいよう樹が高くなならないように栽培してあります。そして全部早期に収穫してしまうんです。私は目標としてそういう収穫しやすい樹に仕立て直してしまいたいなあって思って今、取り組んでいます。



左右の細めの幹がバイパスです

栽培のこだわり

銀杏の栽培で気を付けていることは、うちの場合は農薬と化学肥料を使わないことや。無農薬でやってるけど一番困るのは害虫やね。カミキリムシは木の幹の中を食べてしまうし、コウモリ蛾の幼虫は木に巻き付いて木をぐるりと食べてしまうんよ。銀杏の木にバイオリサスリムという生物製剤の含まれた紐を巻いて害虫から守っています。この薬剤は農薬であるけれども、自然界にある菌を付着させて薬剤にしているから農薬にカウントされないんですよ。それからうちは化学肥料を使わずに、肥料の循環型利用を行っている



カミキリムシ対策 バイオリサスリム

んです。むいた銀杏の実の皮は窒素の成分が多くてそれ自体が肥料になるので、むいた皮は全部畑に還元しているよ。さらに豚糞とか鶏糞の堆肥とかを追加してるね。それに枝の選定くずをチップしたものや、米ぬかやもみ殻なども一緒に利用しています。こうやって土づくりから考えているので、さきほど皆さんで実際に収穫した農場の銀杏の樹の下の土はけっこう柔らかかったです。



畑へ還元した銀杏の皮

銀杏は臭わない

銀杏は臭いというイメージがあるけど、やり方次第で臭くないんだ。収穫する頃って匂いとかがまったくないんだ。収穫するころになると実はだいたい草に落ちるんですよ。それでそのままむいても臭くない。実が腐ると匂うわけです。銀杏の実はね、殻に小さな穴がいっぱい開いてるんですよ。だから一度実が腐ってそこにその腐った匂いが染み込むといつまでもいくら洗っても匂いが取れない。やから最初から匂いをつけなかったらいい。今日収穫してみて実際にそうだったでしょ。

早生種について

うちで作っているのは昔からの栽培種の久寿という品種と早生種の喜平という品種です。早生種の喜平の方が一回り違うくらい大きいんです。一回り大きいと値段がだいぶ高いんですよ。喜平は平均 4g くらい、久寿という品種は平均 3g くらいなんや。出荷するのもお盆明けの早い時期がいい。久寿は 10 月の中旬が最盛期なんだけど、早い時期に出荷できれば市場では単価がキロ 2000 円ぐらいいになり、高いものではキロ 3000 円を超えるんですよ。最盛期になって出荷量が増えてしまうと、単価はキロ 700 円ぐらいいになってしまいます。今日皆さんが収穫したコンテナ一杯採った銀杏は、盛りが良かったのでむいた実の量で測って 5 キロは入ってるでしょうね。1 本の樹からコンテナ 10 杯くらいは採れるし多いのになると 20 杯くらい採れるんです。銀杏を収穫する手間や経費は同じなんやから実の大きい喜平がいいね。これからは久寿から早生種の喜平に順次替えていく予定です。



名人の掌。左が久寿、右が喜平

工夫して作り上げた皮むき器

皮むき器の用具は私が作りました。実用新案を取っていればよかったのですが取っていません。生産者の方は誰でも使っていいと言っているんで千葉や富山、熊本とかいろんなところに広まっています。この皮むきの用具に収穫した実を入れて、高圧洗浄機の水圧で皮をむきます。水圧がすごく高いので人に向けてしたら危険ですよ。水圧を利用して皮をむくのは前からあったんですが、実を入れて受ける籠の容器がないとうまくいかなんですよ。それで使い勝手がいいように作ったのがこの籠です。軽いしどこにでも運べるので水と高圧洗浄機があれば畑でもむけるんですよ。高圧洗浄機でむいた銀杏の外側の砕けた実の部分はパイ



名人の作った、皮むき器の用具

プで流して一所に集めておきます。そして溜まってきたらコンテナにに入れて水をきって畑に運ぶんです。堆肥に混ぜて肥料にしますので、そのまま土になって自然に還ります。普通に銀杏というと外側の実のことでなく、中にある白い種の内側の部分やね。でも外側の実の部分はすごく糖度が高いんです。牛なんか喜んで食べるけど、人には適さない成分が含まれているので人間は食べません。この日出町で銀杏の果肉を使って黒酢を作っているところがあるんよ。その黒酢を作るときに酵母を使って発酵させていて、それで特許を取ってるそうです。糖度が高いから醗酵するのによい。うちでは先ほど言ったように畑に肥料として還元しているんだけどね。



生徒も皮むきを実際に体験

塩水を利用した銀杏の選別

皮をむいたら塩水を使った実の選別です。皮をむいた銀杏は塩水に入れると、質の良いのは重いから沈んで、質の悪いのは軽いから浮きます。浮いた実を取り分けます。大事なのは市場の選果場に持って行って浮かないということなんです。選果場で浮かしたらもう返品で帰ってきてやり直しです。とにかく選果場の

荷受けに一発合格するようにね。塩水の選別が終わると銀杏をもう一度水洗いをします。塩水につけたので十分に塩分を落とさないと乾燥しても塩分があるから湿度があるとすぐ湿ってカビが出やすいんですよ。だから繰り返し水につけて繰り返し水洗いして、最後に乾燥機で乾燥します。そして形のよくないのをはいいで出荷できる良い実だけを残します。

銀杏の食べ方

銀杏の中の実の食べ方は茶わん蒸しが有名だけど、一番簡単なのは炒って食べるのかな。この日出町の産業文化まつりでは私が銀杏を炒って無料配布しているんよ。みんなが食べやすいようにわざと先に割っておく。家で食べる時も電子レンジでチンする前に割っておくんや。特に牛乳パックに入れてレンジにかけると簡単でいいよ。



ヒスイのような銀杏の実

日出銀杏の市場でのシェア

ここに取材にきたのはあなたたちが2組目やで。昔「いいな大分」という県の企画でここの循環型の銀杏栽培を見に来たのが最初です。いまの県知事も来られてますよ。日出の銀杏のことを県民の皆さんはあまり知らないでしょ。銀杏の生産量は県が大分県が日本一

で、その中で日出町は50%以上の生産量を占めてます。関西の市場では評価が高いですよ。以前日出がデコポンを生産しだして売り込みにいったら「あの銀杏の日出ですか。」とすごく歓迎されたんよ。やからね、やっぱ知名度は大切なんよ。大阪の中央青果ではこの日出町からの出荷量が約20%のシェアがあって、北九州でも約25%のシェアがあるんよ。ちなみに市町村では一番多いのは愛知県稲沢市にある祖父江というところなんです。ここは江戸時代からの産地で町内には1万本を超えるイチョウの樹があって秋には町中が黄色くなるほどだそうです。昔は娘さんがお嫁にいくときは銀杏の木を持参させて、実がなったらお嫁さんが小遣いにしよったそうです。

これからについて

銀杏栽培は主体的に私がだいたい管理して収穫の時だけ家族に手伝ってもらってるんだけど、まあ早く息子に栽培経営を渡したいという気持ちがあるね。私は趣味の門松作りを楽しみたいな。門松の普通の大きさは2m前後ですが、3mくらいの大きいのも作るんよ。別府の農協の本店や支店、近隣の病院とか個人の事業所から要望があってね。12月は門松作りが忙しいから、11月いっぱい銀杏の仕事を切り上げたいんよ。今はとにかくもう、1年間仕事に追われっぱなし。銀杏が終わったら門松作り。門松作りが終わったら竹林の整備のための伐採。伐採した竹はチップにしています。その後3月から6月までタケノコの収穫で、そうこうしよったら茗荷やオクラが出てきてね。私は直売所のほうにもいろいろ野菜を出荷しているんですよ。そんなように順番で仕事に追われ続けてるんよ。暇を見ながら銀杏の樹の下で草刈りをして、とにかく盆までに草刈りを一応終わるようにしないと、お盆からは銀杏の収穫が始まるから。

後継者の人たちへ

銀杏農家は最初の頃は10軒ほどでした。それから増えて今はこの地域で45軒くらいあるけど、当時50代の人が始めてからもう40年経ってるでしょ。だから後継者の問題もありますよ。もうやめたって人も結構います。新規にやろうとすると収穫まで10年かかるけど、後継者不足の農場を借りて収穫できる銀杏を出荷しながら、同時に新たに苗を植えて10年先

の収穫を目指すこともできます。若い人たちの中で取り組んでくれる人たちが増えるといいですね。やるからには儲かる銀杏づくりをやってもらいたいなあと思う。そりゃあ、それが一番よ。儲からなかったらする人が増えん。だから儲かる銀杏づくりをするにはやっぱり早生の栽培やね。

そして人生は何でもいいから打ち込めるものがあるのが一番だね。自分の好きなものをね、何でも。きつなくても何でも。したくないことをやっても面白くないからね。自分がなあ、やると決めたらそれ続けるっていうことやね。作る以上やっぱね私も日本一を目指して頑張ったし。いつの間にか個人の農家としては県下1位になってたんです。

阿南さんから生徒のみなさんへ

大分県は日本一の銀杏の産地なんですよ。その半分以上を日出町が占めてるんです。皆さんもこの日出町にこういう日本で誇れる品物があることを覚えて下され。そして自分の目標に向けて頑張ってください。

[取材日：2019年9月6日・11月18日]

Profile



阿南 作一 【あなみ さくいち】

生年月日：昭和24年1月4日

年 齢：70歳

職 業：個人農家

略歴

▶ 大分県速見郡日出町藤原で昭和54年頃から父と銀杏栽培を始めた。町内で唯一銀杏栽培をしていた大神地区の佐藤源治さんに苗木を提供していただいたことがスタートのきっかけとなった。その後は生産者主導で栽培の研究と工夫を重ね生産量を増やし現在県内生産1位までに至った。栽培時の害虫対策や肥料にもこだわりを持ち、窒素の成分が多く含まれる銀杏の外側の実の部分の肥料として畑に戻して再活用するなど、循環型農業を実践している。

【取材を終えての感想】

今回、初めて「聞き書き」に参加させていただき銀杏のことをたくさん学びました。実は銀杏のくさい臭いが苦手で、銀杏はあまり良い印象がなかったのですが、名人の話を聞いて、銀杏を栽培しているところに行き、実際に自分たちで収穫してみると、今まで思っていた印象とは違い、まったく臭いがなくて驚きました。私は銀杏の栽培方法など何もわからないままこの「聞き書き」に参加しましたが、名人の銀杏に対する熱い情熱を感じ、銀杏のことをより深く知れました。名人と出会えたことで自分が住んでいる地域で栽培されているものに興味を持つようになりました。阿南名人、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。

(2年 野中 李百花:写真左から1番目)

私は今回「聞き書き」に参加して、「自分がやると決めたことは何があってもやり続ける」という阿南さんの考え方に感動しました。阿南さんは銀杏栽培を始めてから、無農薬で安全な銀杏を栽培したり、古くからの栽培種より一回りも大きく値段も高い早生種を栽培してみたり、水圧を利用した銀杏の皮むき器を作ったりなど、努力と工夫を重ねた結果、県内生産1位までに至りました。阿南さんのようにここまで一つのことをやり通すことは簡単なことではないですが、私もそれができる人間になりたいと思いました。「聞き書き」の取材に協力して下さった阿南さんには感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございました。

(2年 佐野 桃香:写真左から2番目)

今回の「聞き書き」に参加して銀杏農家の取材に決まったとき銀杏はどのような栽培や収穫の方法をしているのだろうと思いました。始めに農場では樹にいっぱい実った銀杏の実を自分たちの手でハサミを使って採らせてもらい、そのあとで高圧洗浄機を使った銀杏の皮むきをさせて頂きました。実際にやらせてもらいましたが水圧を利用して皮をむくのでとても大変でした。始めは緊張していましたが、いろいろなことをいねいに教えていただき、楽しく質問できました。この日にとれた実を頂き実際食べてみると、とてもおいしかったです。今回は「聞き書き」に参加して銀杏栽培の阿南名人にあえてよかったです。本当にありがとうございました。

(2年 竹下 晃平:写真左から3番目)

私は今回の「聞き書き」に参加させていただいて、自分の知らなかった地元の農業のことを多く知ることができました。取材でいろいろなことを質問させていただいた時もわかりやすくいねいに答えていただき取材の時間がとても楽しかったです。私が知らなかった銀杏の話や農家の方々の苦労ややりがいを聞き、地元をさらに深く知ることができました。私の家は農業には特に関わっていないので、農家の方々が何をどのように栽培しているのかもまったく知らずにいました。しかしこの取材の中で土づくりから手入れや収穫、その後の作業など農業のやりがいと大変さを知ることができました。名人へのインタビューという貴重な体験をさせていただき、誠にありがとうございました。

(2年 副田 愛:写真左から4番目)



名人と高校生

私は今回の「聞き書き」に参加するまでは、銀杏が日出町の特産品だということは知りませんでした。取材の中で阿南名人は銀杏への思いや栽培の方法などたくさんのお話をしてくださり、多くのことを知ることができました。私は話を聞いて、日本一の特産品がある日出町のことを誇りに思うと同時に、大分県で一番の銀杏農家である阿南名人を尊敬するようになりました。今回の「聞き書き」の取材を通して銀杏の収穫や皮むきなどをさせてもらい、名人の貴重な話を聞かせていただき、とても良い経験になりました。これから、銀杏を食べるときは阿南名人の話を思い出しながら食べようと思いました。本当にありがとうございました。

(2年 岡野 颯:写真左から5番目)



細田 利彦（大分県国東市安岐町）

聞き手：樋口 美咲・安部 真菜実・五所 来実（大分県立宇佐高等学校 普通科）

プロフィール「豊屋の三代目として」

私は、細田利彦です。昭和 30 年 7 月 21 日生まれで、今年で 64 歳です。出身は中津でね、細田豊店の 3 代目として生まれました。今は安岐町に古民家を借りて単身赴任で住んでいます。家族は、私と奥さんと長男、長女、次男。私は二豊製畳有限公司の中津店、大分店の 2 つで仕事をし、次男は大分店で仕事をしています。二豊製畳有限公司は親から継いだ細田豊店を法人化した会社で、社員が 20 名います。畳替えのほか、襖とか障子とか網戸とか、ちょっとしたリフォー

ムとかしている会社です。

私は大学を卒業したあとは、住宅メーカーで働いてね。家の畳店を継ぎ、会社の代表者をしながらね、平成 22 年から「くにさき七島蘭振興会」事務局長をしています。

しちとうい 七島蘭の特徴

七島蘭とイ草の違いは、イ草は表皮が柔らかく断面は丸いスポンジ状になっているのに対して、七島蘭は表皮が強靱で断面が三角形になっているところです。



七島蘭學舎 2019年11月新しい場所へ移転中



七島蘭の畳表 いい香りがします

また、七島藺の良いところは香りが良いこと、肌触りが良いこと、そして長持ちなところですよ。七島藺はとも強度があり、イ草の5～6倍の強度があります。また、イ草より火に強いので、昔は北関東以北の囲炉裏のある農家の畳として使われていたんですよ。

振興会をつくった理由

私が「くにさき七島藺振興会」をつくった理由は2つあって、1つ目は大分が唯一の七島藺の産地で、その七島藺を守りたかったからです。

日本の農業は、戦後、勤め人になる人が出て、専業農家がどんどん減りました。お米は兼業でできますが、七島藺は専業でないとできない産業なので、農家さんが減少しました。イ草の産地は当時、広島、岡山、福岡、高知、熊本と他にもたくさんあるのに対して、七島藺の産地はここにしかありません。イ草の産地が一つなくなってもなくなることはありませんが、七島藺の産地はここがなくなると、七島藺自体が日本からなくなってしまうんです。

当時から、9割以上は中国からの七島藺なんです。つまり、ニーズはあるんです。でも、ニーズはあっても生産者が減って、国産の七島藺がなくなっています。だから、「無くしてはいけない」という思いがありました。私は畳屋としても七島藺の畳文化を無くしたくなかったんです。



干した七島藺 乾燥して、織機にかけられます

2つ目は、生産システムをつくれれば、七島藺がちゃんとした産業になると思ったからです。七島藺自体は評価されて、売っていたんですが、生産量が少なくて手に入らなかったんです。

このような2つの思いがあって、私は、「くにさき七島藺振興会」をつくりました。



七島藺學舎の中 七島藺の魅力があふれています

目標を達成するためにこの指とまれ方式で

私が振興会を始めたときは、七島藺農家さんは70～80代の生産者が12、3軒あったんですよ。今は5軒でも新規就農者の若手が頑張ってます。

振興会は立ち上げる前年（平成21年）から始まっていてね、「ふるさと雇用再生事業」に二豊畳店が手を挙げて、補助金の申請をしたのが始まりかな。

農家さんが高齢者だったから、続けてもらうために人（作業員）を雇うから、『ああせー、こうせー』だけ言ってくれればいからやめないでくれ』といった。農家さんの家族は迷惑だったと思うよ。生産者がいなくなったら、七島藺がなくなるから。若い人が出るまでのつなぎ、「延命療法」をやっ払いこうとしたんですよ。

1年たって、協力者が出てきた。その人たちは新聞の記事を見て振興会の存在を知って入ってくれた。どうやって人を増やしていくかが最大の課題なんよ。



諸富商店 店主 諸富康弘さん 若手の担い手

振興会が挑戦すること

振興会が挑戦していることは、東京オリンピックに

向けて、七島蘭を見てもらいたい。そのために農水省とか国会議員さんとか柔道関係の方たちに声掛けをしています。農水省の声掛けは、最初にGIをとる。これを最初に申請した。GIは「地理的表示保護制度」というもので、国がその地域の特産品とかの名称（地理的表示）を知的財産として登録し、守ってくれるというものです。大分の特産品といえばカボスなんだけど、カボスよりも七島蘭がGIを1年早くとったんよ。



GI ブランド



計画中 オリンピック表彰台

東京オリンピックの、表彰台も七島蘭で作りたいんよ。みんなに見てもらいたいんよ。

この次にしたのが、織機の改良。七島蘭を一本ずつ入れてモーターでパタンパタン動かしながら畳表をつくっていたら1日1枚、2枚しかできないので、やっぱり、4、5枚作るためには改良しなければならない。

今年は選別機の改良をしているんです。七島蘭はイ草よりも何倍も太い。1本を割いて使うんだけど、でも、1本1本の太さがばらばらだから選別しないといけない。それで、障がい者施設に持って行って、選別をしてもらおうと考えたんよ。でも、一人は「少し太い」と思ってもほかの一人は「ちょうどいい」って思うかもしれない。だからもう一度選別するとなると



七島蘭を割く道具 1本1本手作業で割っていく

二度手間でしょ。だから、今年は選別するための機械をつくろうとしているんよ。だから、そのために補助金をくださいってお願いしている。



準備中 手前の七島蘭を奥の織機で織る

唯一無二のブランド

私たちは、ブランドをつくるということを頑張っています。ブランドは5つある。

1つ目は360年という歴史のブランド

1660年代ぐらいから始まった七島蘭の畳表は360年もたったということは、それだけ必要とされてきたからなんだよね。必要とされてきたのに、七島蘭の畳表を知らないという人がほとんどだよね。だから360年も、もったものって何だろうという好奇心も出てくる。それが360年っていう一つのブランドです。

2つ目は仏の里ブランド

宇佐・国東半島は「仏の里」といって、世界でもまれな地域なんです。古くから神仏習合の独自の文化があって、家の床の間に仏壇と神棚が並んであるのは

当たり前なんです。でも、よそから見たら異常なこと
なんですね。仏もあるけど神もいるってことです。そ
れを共存しているんです。これが仏の里ブランド。

宗教は対立の火種であるんだけど日本の仏教ってい
うのは、神様と融合するような宗教なんだよね。そう
いう和の文化っていうのが、「仏の里」っていう一つ
の言葉で、平和を感じさせられるわけじゃない。だか
ら、仏の里でもあるんだけどキリスト教の聖地でもあ
る。国東半島っていうのは魅力あるおもしろいところ。
そういうこの地域は特殊なんですっていうブランド
なんです。だから、「仏の里ってなに」って言われた
ときに背景から教える。例えば、全然知らない人に伝
えると「そうなんだ～」ってなる。

3つ目は希少性のブランド

年間 2000 枚ぐらいしか七島蘭の畳表をつくるこ
とができないという希少性のブランド。

4つ目はGIブランド

今、流行りでもある「和モダン」で七島蘭の畳表と
いうブランド。

5つ目が唯一無二のブランド

私の七島蘭畳表は非常に高価です。お客様が「高い」
と言ったら「じゃあよそで買ってください」と言っ
てもよそにはないんですよ。それが唯一無二のブランド
なんです。

[取材日：2019年8月19日・11月17日]

Profile



細田 利彦 【ほそだ としひこ】

生年月日：昭和30年7月21日

年 齢：64歳

職 業：くにさき七島蘭振興会 事務局長
二豊製畳有限公司 代表取締役

略歴

▶ 大学卒業後、住宅メーカー勤務を経て、家業の二豊製畳有限公司を
継ぐ。中津店、大分店で畳、ふすま、内装全般の事業をおこなう。従業員
20名。

代表者の傍ら、「くにさき七島蘭振興会」の事務局長を兼務。平成21
年厚生労働省の「ふるさと雇用再生事業」に七島蘭の再生事業が採
択され本格的な再生に取り組む。生産者のみならず、県、市、多くの協
力者を得て平成22年10月「くにさき七島蘭振興会」を設立。平成26年
「大分合同新聞社賞」平成27年共同通信社主催「地域再生大賞・優
秀賞」受賞。平成28年大分県初の、農林水産省がすすめる「地理的
表示保護制度」に登録される。



これらも七島蘭

【取材を終えての感想】

私は今回、「聞き書き」に参加して、たくさんの方のことを学ぶことができました。今回取材させていただいた細田さんは、七島蘭を世界中に広めるためにいろいろなことに挑戦していました。私は七島蘭のことを知らず曇りといえばイ草のイメージがありました。しかし、七島蘭について知ることによって七島蘭のすごさに気づくことができました。

細田さんの話をお聞きして、一番心に残ったのは、「唯一無二のブランドをつくる」ということです。七島蘭の曇り表はすべて手作業のため1日で作ることのできる数が少ないです。しかし機械化を進めたり、後継者を探したりして世界中に広めていっています。

細田さんの話を聞くことで、昔からある伝統的な七島蘭の曇り表を残していきたいと思いました。七島蘭の曇り表を残すためにも今回の「聞き書き」で多くの人に七島蘭の良さを知ってもらえると嬉しいです。

(1年 樋口 美咲:写真左端)

私がこの「聞き書き」で、田舎でもできることはたくさんあると感じました。私たちが取材した「くにさき七島蘭」は、とてもすごいものの知名度が低く、漢字を見ても読むことが困難だったりします。七島蘭の蘭は、平仮名、片仮名でも良いのに「いまの子たちは、分からなかったらネットで調べるでしょ」と細田さんは話され、「そしたら興味を持ってくれるかもしれないじゃない」と言い切っていました。確かに漢字じゃなければ、すぐ読めるし、楽なのに、そこまで考えていることに驚き、改めて細田さんの七島蘭に対する思いを目の当たりにした気がしました。

他にも、ここだからできることを考えて、とりあえず声を上げる「この指とまれ方式」など、私たちにあって当たり前でも、外から見ると武器になるものを使ってより多くの人に七島蘭を知ってもらおうとする姿勢が印象に残りました。

私はこれからも七島蘭が私たちの自慢できるものとして残ってほしいと思いました。

(1年 安部 真菜実:写真右端)



私は今回の「聞き書き」で初めて七島蘭の存在を知りました。今では国東市の安岐町地域でしか作られていないもので、とても希少な農作物であるため、「できるだけ多くの人に七島蘭の魅力を伝えたい」という思いが強くなりました。

私がお話を伺った中で、一番心に残ったことは七島蘭がもう大分県からは消滅するといわれている中で、「くにさき七島蘭振興会」を立ち上げ、産業の再生を行ったことです。振興会では、今いる5軒の農家を残す延命治療法をしながら、若手の後継者を探すという振興会の活動はすばらしいと思いました。

他にもたくさんの方の賞を受賞したり、新聞やSNS、イベントなどで、七島蘭の魅力を発信しているので、より多くの人に伝われば良いなと思いました。

(1年 五所 来実:写真右から2番目)

田舎の中の田舎を守る

～棚田再生を軸足にいた地域再生への取り組み～

石井 一男（大分県宇佐市院内町）

聞き手：弦本 晃輝・上田 遥空（大分県立宇佐産業科学高等学校 グリーン環境科）

略歴

石井一男です。今年で 79 歳になります。宇佐市院内町の両合で生まれ育って今まで農業をやってきました。妻の康美は 8 つ下の 71 歳です。昭和 44 年に結婚したんじゃわ。子供は、一番上が長女、そん下が長男、一番下が次女で、その下に孫が 7 人います。ここには嫁と二人暮らしやけど、みんな気遣ってか知らんけど、休みたんに誰か彼か来てるわ。

わしは安心院高校の南院内分校の出身なんじゃが、当時は今でいう安心院高校に分校があったんじゃわ。だんだん人が少なくなってきて今では分校は無くなってもうたけどなあ。高校卒業してからは、3 年くらい米つくりと炭焼きをしょったなあ。ちょうどそんな頃、役場からうちで働かんかっちいう誘いがあったんじゃ。昔は役場で働くんに試験なんか無かった時代なんやわ。当時の役場の給料は 6000 円、営林署の 1 日の日当が、男 320 円、女 230 円やったわ。いろいろ考えたけど、米をつくりながら炭焼きしたほうが儲かったし、しいたけ栽培にも着手しようとする頃やったから断ったわ。昭和 37 年から米つくり、炭焼きに加えて、しいたけ栽培を始めたんじゃ。周りに

する人が少なかったから儲かったわ。牛も一番多いときは 20 頭飼よかったなあ。勢いが良かったわ。当時のシイタケの値段がどんくらいかち言うと、しいたけ 5 箱売ると役場ん人の 1 か月の給料と一緒にくらいやったからなあ。今は物価の上がり具合に比べてしいたけの値段が上がらんからやおねえわなあ。そうこうしよるうちに森林組合の理事になったり両合棚田再生協議会の会長を任されたりするごとなったんよ。



庭先で石井夫妻と。鹿の角を貰いました

両合地区の現状

地区の人口は10世帯で22人やわ。みんな70歳を超えた年寄りやわ。若いもんがみんな便利なところに行くから農業の後継者が地区におらんのが一番の問題点なんよ。働き場所が無えきしょうがねえけどなあ。

日本の棚田百選に選ばれたんはいいけど、来てくれた人んための駐車場はないし、携帯は通じないし、当然、病院もコンビニも無いんよなあ。実は棚田百選に選ばれる数年前から、イノシシ、シカの獣害被害が多くなったんよ。棚田の写真を撮りに来る人が多いんやけど「昔は良かった」っち言う人が多いんよなあ。棚田再生の取り組みが始まる前は全体の4/5が未耕作地になって石垣が雑草に覆われて昔の景観が消えかけちゃったんじゃわあ。

棚田再生のきっかけと方向性

1999年に日本の棚田百選に選ばれたんよなあ。今思えばこん頃が景観的に一番いいとき少し下り気味のときやったかもしれんなあ。そうこうしているうちに2013年に世界農業遺産の認定地域になったなあ。それを受けて2015年に両合地区だけで両合棚田を守る会を結成したんよ。それが棚田を再生する直接のきっかけじゃったかもしれんなあ。2016年には両合棚田再生協議会ちいう大きめの組織が結成されたんよなあ。立場上、わしが会長になるはめになったんよなあ。従来の両合棚田を守る会に加えて余谷21世紀委員会（余谷の9集落）、大分県北部振興局、宇佐市の4つでタッグを組んで棚田再生に向けて活動を開始することになったんよ。方向性として、棚田の再生（稲作のための条件整備、棚田米の生産販売）、ドジョウ田



両合地区にたくさんある石垣

プロジェクト（棚田の活用の一環としての生物多様性）、空き家再生プロジェクト（空き家の改修による活動拠点づくり）、定住者プロジェクト（移住希望者による滞在体験）、観光プロジェクト（散策コースの設定、農泊・体験活動の実施）、リレーションプロジェクト（田植え、稲刈りイベントによる両合ファンの獲得）、余グッズプロジェクト（余谷オリジナルの商品開発）、余の仕事プロジェクト（農業、林業、観光などの中から新たな雇用を生み出す）に挑戦することになったんじゃあ。

具体的な取り組み

①棚田再生

主にしたのは、水路の改修、除レキ、石積み、獣害対策として柵の設置をしたなあ。長い間、耕作放棄地になっちゃたから、やおねかったわ。特に徐レキがきつかったわ。棚田の目標耕作面積は5ヘクタールやからもうひと踏ん張りやわなあ。現状で2/3くらい達成できたかなあ。獣害対策の柵は景観を壊さないように田んぼの周りじゃなく地区全体を覆うように設置したんじゃ。そのほうが写真撮りに来る人が喜んでくれるきなあ。



柵は地区の周辺を囲むように設置した

②棚田の活用

水が綺麗なことをアピールするために田んぼにドジョウをはなしてみたんじゃ。ドジョウを初めて見る子供らやAPU（立命館アジア太平洋大学）の学生さん達には驚きやったみたいじゃあ。これから、野菜や花も植え付けていく予定なんじゃ。もちろん果樹も植えようと思うちよるよ。なんか特産品をつくらんとなあ。牛の放牧はもうしよるよ。



放牧風景



補修待ちの棚田

③空き家再生

活動拠点ををつくったんじゃ。「むっからや」ちゅう名前にしたんよ。まあ、公民館みたいなもんやわ。主に地域おこし協力隊員の活動拠点、体験活動やワークショップの場、地域のコミュニティースペースとして活用しよるんよ。立派な看板も業者に頼んでつくったから評判いいごたるで。棚田弁当の開発や特産品づくりの話し合い、APUの学生たちの集合場所も全部ここでするんよ。今はAPUの学生さんが体験活動で一人だけ住んじよるわ。風呂はわしんとこに入りにくるわ。むっからやを中心にして地域おこしみたいなもんをしよるんよなあ。



むっからや

④定住者促進

市の計画では、5年間で3世帯が目標らしいけどまだ一人も来んなあ。村に仕事かねえ、生活しづらいが原因やと思うがなあ。仕方ねえことじゃけどなあ。誰か後継者になって田をつくりながら棚田を守っていつてくれたら嬉しいけどなあ。

⑤観光開発、菅家人口増加

・田植え

6月中旬に、南院内小学校の生徒が毎年10数名、APUの学生さんが15名くらい参加してくれるわ。なかにはネパールや台湾からの留学生もおったわ。一般の方の参加者もおるわ。蛇を見てびっくりする学生さんもおったけどみんな楽しんでくれたわ。田植えの後の昼食はとれたての野菜を使った天ぷらやサンドイッチ、おにぎりやったわ。棚田を眺めながらみんなで食べたわ。みんな美味しそうに食べてくれたわ。



田植えの様子

・稲刈り

10月中旬にするんやけど、参加者は田植えの時と同じやけど、APUの学生さんが今年は80人くらい来たわ。稲を手刈りで刈った後、かけ干しにするんやけど、家々で仕方が違うので学生さん達は熱心に仕方を聞きながら手伝いよったわ。午前中に1時間使って刈って、午後に1時間使ってかけ干しする感じやったなあ。今年は雨で時期がずれて大変やったなあ。



稲刈りの様子

・インバウンド対応

参加者に外国人さんが増えたから、地図や看板を一部外国語表記にしてわかりやすくすると工夫したんですよ。片言の日本語で読んだりしよるなあ。また来てくれると嬉しいけどなあ。



むっからやの看板

・両合棚田フォトコンテスト

スマホ部門とカメラ部門の2つがあるんじゃ。どちらも10月いっぱいまで応募締め切りにして審査するんじゃ。審査は大分市のスタジオコア代表の宮地さんに例年お願いしちよるんじゃ。なんでも撮影するときの太陽を背にした角度が重要らしいわ。うまくいくと写真に立体感がでるらしいわ。グランプリ1名、準グランプリ1名、佳作数名が表彰されるんよ。カメラ部門グランプリの人に、棚田米30kgと乾しいたけ、スマホ部門グランプリの人には棚田米10kgと乾しいたけを贈呈するんよ。もちろんその他の入賞者にも商品をあげるよ。スマホ部門とカメラ部門の二つを用意したのは、誰でも撮れるスマホと少し上級者向けのカメ

ラに分けたかったからなんよ。カメラを持って写真撮りに来る人多いからなあ。だいたいみんな石積みの橋を必ず撮影していくなあ。今年は全部で50人くらいの参加者がおったよ。年々増えていきよるわあ。



入賞商品



人気ポイント

・御田植祭、収穫祭、感謝祭

お祭りは年に3回するんよ。むっからやでバーベキューをしたり、畑でさつまいもの収穫をしたりするんよなあ。バーベキューは鹿肉と猪肉を用意したんじゃけど「初めて食べた」ちいう人が多かったなあ。張り切って用意しすぎてだいぶん余ったごたるわあ。さつまいもはどこを掘っていいかわからん人が多いき地元の人が「そこを掘りよ」ち教えてまわるき、いい交流にもなるわなあ。地元の人とも若い人と交流ができて元気になるんよ。そんな感じで出来上がった農産物に感謝しながらみんなでお祭りを楽しむんよ。地区のフォークバンド演奏や地元の子供たちの太鼓の披露もあるわ。みんなが喜んでくれてまた来ようと思ってくたらしいけどなあ。今年の参加者は100人以上おったわなあ。年々増えてきよるなあ。大盛況やったわ。



さつまいもの収穫



地元の子供たちによる太鼓演奏

夢

実は両合の棚田は、室町時代から耕作が始まって、江戸時代の終わりに今の石組みが築かれたと言われちよるんよ。今ある棚田はそんなときの姿のまんまなんよなあ。わしはそのまんまの棚田を守っていきたいんよ。コンクリートをうったりして人の手になるべく入れたくないんよ。

収穫祭やいろんなイベントでみんなが集まって両合棚田を好きになってくれたらありがたいなあ。好きから始まっていつかそんな気持ちを守るに変わってくれたら尚更ありがたいなあ。

棚田オーナー制度も検討しちよりますが、なかなか難しいみたいやなあ。うまくいつて定期的に両合に来る人が集まるといいけどなあ。

理想を言うと、この両合地区で定住して棚田で農業してくる人がおればいいなあ。とにかくここでのちきできるごと段取りくまんと誰も思いきれんわなあ。いろいろ難しい問題はあるけど、将来的には土地

をあげるくらいの気持ちがこっちにねえとダメやろなあ。

「わしはこの田舎の中の田舎を守っていくんよ。先生、また生徒連れていつでん遊びに来よ！」

〔取材日：2019年9月14日・12月7日〕

Profile



石井 一男 【いしい かずお】

生年月日：昭和15年7月5日

年齢：79歳

職業：農林業

略歴

▶ 安心院高校南院内分校卒業後、稲作・炭焼き・シイタケ栽培に取り組む。宇佐市森林組合理事を経て、2016年に両合棚田再生協議会会長となり両合地区の活性化に尽力する。

【取材を終えての感想】

僕は初めて「聞き書き」の取り組みに参加しました。先生に頼まれたとき、知らない人のところに取材に行って、話を聞いてまとめることができるかととても不安でした。実際、石井さんに会ってみるととても気さくな方でわかりやすく話をしていただきました。奥さんもフレンドリーな方で訪問した度にお菓子や果物をたくさん食べさせていただきました。とにかく「食え、食え。」と言われ続けたのを覚えています。話の中で特に覚えていることは、「今あるまんまの棚田を守り維持していくことが重要、ただ後継者がなかなかおらんのが困るんやわなあ。」という言葉でした。

今、僕にできることを考えたら、「聞き書き」の取り組みを今年限りのことにせず、来年以降も持続的継続的に両合を訪れて手伝いができればと考えています。なんとなく手伝いたい気持ちになるんです。

(1年 弦本 晃輝:写真左)

僕は取り組みの途中から参加したので本当に初めは何もわかりませんでした。言われるままについて行って話を聞いて体験活動に参加していました。収穫祭のとき地域のおじいさんがサツマイモの掘り方を優しく教えてくれたおかげで積極的に参加できました。話もたくさんできました。また、地元の小学生の太鼓演奏の披露は迫力があって良かったです。かなり練習したんだろうなあと思いました。見学に来ていたAPUの学生が珍しそうに写真を撮りっぱなし撮っていました。石井さんも奥さんもいい人なのでまた両合に行きたいです。

(1年 上田 遙空:写真右)





世界に広がる循環型農業

～国東半島を中心とした飼料米の確保や 鶏糞の肥料利用などの循環活動～

鈴木 明久（大分県速見郡日出町）

聞き手：江口 玲也・片岡 英治・吉田 侑叶（大分県立安心院高等学校 普通科）

生い立ち、養鶏業の始まり

私の生まれは日本ではなく台湾なんだよ。昔は台湾は日本の領土やったんよ。日本は日清戦争で清国（中国）と戦争をしました。そして日本が勝ったから、その賠償として台湾を日本がとった。それで台湾は日本の領土やったんよ。そこで私は昭和 19 年（1944 年）2 月 22 日に生まれたんよ。そして今度は日本が太平洋戦争に負けました。で、そこにいた日本人は全員追い返されたんよ、日本に。父がここ日出町に開拓しにきて、それでずっと開拓農家してたんね。

僕は昭和 41 年（1966 年）に大分大学の経済学部を出たんね。それから 1 年間ゼネコンに務めました。ゼネコンというのは大きい建設会社。僕はそこでサラリーマンしてたんだけど、すぐに辞めて、父が農業をやったここにやってきたよね。で、何をしようか考えてたんだよね。それまで父はタバコの葉を作ってたんよね。けど、葉だけだったら 1 年に 1 回しかとれないから将来性がないと思って、昭和 44 年から養鶏業を始めたんだよね。

なんで養鶏業かと言ったらね、土地があまりいりません。そして技術革新、イノベーションがしやすいって

言うんかな。たとえばミカンで言えば、1 年に 1 回しか実がならないので、技術革新を取り入れても、50 年やっても 50 回しか技術革新ができんのね。鶏の場合は、回転が早いもんだから革新がしやすい。それから企業化しやすい。という、それは毎日お金が入るってこと。たとえば、従業員を雇うって言っても仕事が毎日ある。労働が均一的にあるやろ。それとその時代だからあまり技術がなくても鶏が卵を産む。今のようにハイテクのコンピュータ技術の社会になると、それこそ専門学校等を出ないと悪い。だけどその当時はまだ技術がいない。だから鶏にしたんよ。別に牛でも良かったんだけど、牛だと広い土地がいるし、ここでは向かんなと思ったんよ。アメリカとかと比べると、全然生産性が違うんだよな。タバコなんかだと世界中どこでもやっている。それで鶏にしたんよ。それからずっとやってきて今年で 50 年。大事なことは「色々せんこと」なんよな。これが良いと思ったらそれだけをする。

養鶏業の仕事

養鶏場はね、最初にヒヨコを育てます。孵化したヒヨコをうちが買います。ちなみにこの前は 3 万 4000

羽買った。それを120日間かけて育てる。それくらいたってから卵を産み出すんよね。今度は卵を産ませる専門の鶏舎に移すんよね。そんで、だいたい1年経ってから、また新しいヒヨコを買うっちいうのをずっとやりよんよね。1ロットが2〜3万羽で、今、6ロットあるから全体として15万羽いるんよね。卵を産んでる鶏が15万羽。それで1年たったら交代させんといかんから、補給せんといかんのよね。今全部でだから20万羽くらいいるんよね。そのうち卵産み用が15万羽くらい。

養鶏場の広さは全部で5ヘクタールくらいかな。最近いろいろ建物を増やしたんだけど、国の補助金が出たんよな。総額費が2億5000万、1億くらいは国がくれて、1億5000万はうちが出した。ちなみに養鶏場はほとんどが機械で動いているんだよ。

飼料用米を使うメリット

飼料用の米については、12年くらい前に始めた。日本では米の消費量がどんどん減っている。外国からパンを買ったり牛肉を買ったりするから。昔の自給率が1200万トン、それが今は700万トン。で、500万トン田んぼが空いたわけよ。空いた田んぼをそのままにしておくと山になってしまう。日本は、食料の40%しか日本で作ってない。60%は外国から輸入してるんよね。それは外国で余ってるから売ってくれるわけであって、たとえばアメリカが自国の人にあげる食料がなくなったら、お金出しても売ってくれんようになる。だから田んぼだけは残しておいて、飼料用米を作ったりするんよな。

田んぼを守るためには毎年作らんと藪になって、だんだん田んぼとして機能せんようになるんよね。池も修理せんといけんでしょ。そのためにはお米を作ったら



飼料用米の貯蔵タンク

いい。それを鶏が食べます。今まで鶏はトウモロコシをやって卵を産ませていた。日本でも90%がそうなんよね。トウモロコシを外国から1000万トン輸入してるんよね。それを日本の田んぼで作ったら外国からトウモロコシを買わなくていいやん。田んぼも機能できるだろ。今とりあえず飼料用米を農家の人に作ってもらってる。それで田んぼを維持するんよ。で、鶏からは糞がでるでしょ、それを肥料にするんよね。それを循環させる、これがメリットだな。これを循環型農業と言うんよ。

私が考える社会

社会というのは自分一人では成り立たんよね。だから地域社会と一緒に循環させる。それが大事なんだよね。昔の農家というのは、田んぼを作って、牛を2、3頭飼って、自給自足するんよね。だからお金はほとんどいらんわけよ。自分ところのお米を食べて、お金がいるときは牛を売って現金にすれば、そういうふうには継続性がある経営をしてたんよね。1軒の農家が継続性のある経営をすると、長く続くんやけど効率が悪いらんよな。今日は大根を作りましょう、明日は稲刈りしましょう、次は牛を世話しようって、連続性があるんだけど儲からんわけよ。それで皆さん副業を始めたんよ。それをつなげていくと、それぞれで生産性があつて良くなるんよな。お米、牛、野菜とかやってたら、みんな中途半端になるんよな。鶏だけ飼いよつたら技術が少しずつだけど上がってくる。始めてから今年で50年やけど、鶏を飼うことについては誰よりも詳しい。日本で一番詳しいよ。だから先生なんかいらんわけよ。鶏が病気とかだったら別だけどね。皆はそれで田んぼ作るなんかよりサラリーマンなったほうが良いって言うんだよね。そしたら農村から人がいなくなるんよな。長く見ると社会の永続性がなくなるんよ。今ちょうどその時期なんだけどな。東京とか大都会にみんな行きます。そしたら田舎は土地が空くんよね。都会の方は学校が足らんから育児するところも今、間に合っていないだろ。20〜30年すると社会そのものが成り立たなくなるんよな。今までは農村に子どもたちがいて、一部は都会にいて、一部は村に残るって感じて循環してたんだだけどね。これからは行き詰まる時代が来ると思うよ。

停電したときの対処

停電しても自家発電機があるから大丈夫。ただこれ

は油が燃料だから。うちの場合だったら1台の発電機、6時間で燃料が切れるんよね。だから補給せんといかんのよ。たとえば、晩の8時に止まったら朝の3時に燃料が切れるんよね。だから補給せんといかんよ。そこまで考えんと駄目だから、燃料をたくさん持ってないといけんのよな。ところが消防法があって、燃料たくさん持っていて火災になったら危ないから、ちゃんとしたタンクを作って許可をもらって貯めんと悪いんよ。そうするとそれだけで時間と金がかかるからそこまでできんのよな。まあ近代社会はとても良くなったんだけど非常に不安定なんだよね。だからよく考えてやらんとな。

自然災害やトラブル

自然災害やトラブルは、たくさんあったよ。たとえば台風が来て、次の朝、鶏舎を見たら屋根が飛んでなくなって空が見えたよ。他にも隣の家の柱が突き刺さってたとか、ガラスが刺さってたこともあったよ。だからそうならないように鶏舎を造り直していったんよな。この鶏舎だったら風速50～60メートルくらいの風だったらビクともせんと思うけどな。今年、千葉で台風が来たとき、そこでは、新しい鶏舎は何ともなかったんだけどな、古い鶏舎はみんな飛んだよ。建てたときはそうでもないけど、腐ったりナットとか緩んだりするだろ。昔の鶏舎は大工さんが簡単に造ってたからな。今の鶏舎は断熱材が50mmとかだからな。今までにかかったお金は、全部で10何億くらい、それを銀行に借りてきちっと返して、また借りると。それが大変難しい。

目標はよく売れる卵

うちは直接お客さんに届けるのを最初から目標にしているんよ。自分とこで卵を作ってJAさんとかに行って流通が長くなると、運賃とか経費がいつぱいかかるんよ。そんなことしたらお金がなくなるんよ。だからうちは途中の経費を削って、トキハとかマルシヨクとか別府のホテルに提供してるんよな。普通の農家がトキハに直で持って行っても受け取ってくれんよ。うちは受け取ってくれるまでに10年かかったよ。毎日、朝6時に出てトキハに行ってたよ。帰りは8時になるし、そこから鶏の世話を12時までやって、寝て、朝6時、この繰り返し。昼食食べる時間もない。昼飯はトキハのおにぎりをパツとくわえるだけ。そのくらい努力せんといえんよ。だから皆さんは下積みを大切にし

てほしいんよな。どんな苦労でも自分がやったら必ず出来るって思ってやってたよ。そこが私のみんなと違うところ。

父は何もないところからタバコの葉を育てて家族を養っていったんよ。だから自分で山を耕して種を蒔いて、陸稲も作ってたよ。陸稲っていうのは水がいらない。水分少なくて良いんよね。陸稲の面倒くさいところは草との戦いよ。草抜かんと陸稲はすぐに草に負けてしまうからな。田んぼは水がはってるから草はえんけどな。苦労して、とりあえず食べるものを稼ごうとしてた。だから初めに何も持ってなくても生きて行ける、根性があれば。

前の日の卵と今日の卵を差別化するために、うちは前の日の卵を奥にやるんだよな。それをうちの職員はな、卵焼きとかお菓子にするんよ。お客さんはわざわざ遠くから買いに来てくれる。東京から来てくれる人もいるよ。

何で直売店を作ったかと言うと、20年前にここに卵を買いに来る人がいたんや。お客さんから見るとその日に採れた卵が欲しくなるんよな。こっちは仕事で鶏舎にいるので仕事ができんのよ。その人が鶏舎に出入りすると病原菌を持ってくるかもしれないから卵の直売



直売所のようす



直売所で販売されている商品

所を作ったんよな。最初は1日に5、6人しかこんかったけど、20年たった今は1日にレジを通る人が200～300人おるんよ。家族で来たりするよ。その人たちはスイーツを買いに来るかな。コンビニ、トキハ、マルシヨクにないやつを売るんよ。差別化したお店はうちだけだな。他所に無いものを作る。他所は世界から材料を集めているけれども、うちは大分県を材料をベースにして作っている。売れるかわからないけれど、消費者が欲しくなるかなって思いながら、消費者の先の先を行って待つとくんよ。将来売れるであろう商品を先に作ってお客さんを待つ。言われたものを作るんじゃない。そうやるとお客さんがあとからついてくるんよな。余ったら配ってたよ。今は大分県中から来てると思うよ。自分で作ったやつを一番最後まで自分で売るんよ。そういうのを6次産業化って言うんよ。そのためには販売のマーケティングを覚えんと悪いし、デザインを考えんといけんのよね。全部できないと6次産業化はできんのよね。

目標はよく売れる卵、人と鶏と環境に優しい開発を目指した卵です。

これからのこと

これからは今の延長線上をやっていくよ。やつぱり、いつぺんにたくさんの目標があってもできんのよ。一步一步いかんとな。車で道路を走るとき、普段は近道を通っても、何かあったときは、国道10号線を行くんよ。たまに得することがあるんよ。勉強もそうなんよ。点だけとろうと思って前の晩に徹夜するんじゃないくて、いつも先生の授業をちゃんと聞く。その時のテストの点はもう取れんでも良いから、わからんところをキチンと克服して積み上げていく。わからんときに飛ばして次に行くんじゃないくて勉強する。だから100点以外は0点やと思ってする。テストのときはわかるやつをしっかり解く。わからんのは時間が余ったときやれば良い。一步一步ね。私の人生訓も、スローリーバーステップ。ゆっくりと確実にってことね。

[取材日：2019年9月21日・12月7日]



中国からの視察団と

Profile



鈴木 明久【すずき あきひさ】

生年月日：昭和19年2月22日

年齢：75歳

職業：養鶏業
(有)鈴木養鶏場会長

略歴

▶ 大分大学卒。昭和44年に養鶏業を起業し、昭和51年(有)鈴木養鶏場を設立。イノベーション、生産、販売まですべてを行い、卵のブランド化を図っている。
大分県産の飼料用米生産と利用を促進し、地産地消に取り組む。また、飼料用米を購入し「鶏糞」を農家に届けることで循環型農業を推進している。

H16.3 大分県農業賞最優秀賞受賞

H26.3 農林水産大臣賞最優秀賞受賞

H28.3 農林水産省政策総括官賞受賞

【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きに参加して良かったと思います。名人の取り組まれている環境に優しい「循環型農業」は、世界的に注目している企業や地域があると聞き驚きました。この「循環型農業」をもっと多くの人に知ってもらいたいと思います。この「聞き書き」で私もこの魅力について発信できればと思いました。今回の体験を通して学んだことを、今後の自分の人生に活かしていきたいと思います。

(1年 吉田 侑叶:写真右)

私は今回はじめて「聞き書き」という体験をさせていただきました。名人の話を聞いて一番心に残っているのは「一步一步しっかり進んでいくことが重要だ」という言葉です。毎日朝早くから何時間も車で移動して、食事の時間も削って仕事をしてきたという様々な経験を聞くことで、「一步一步」という言葉の重み感じました。「聞き書き」を通して、まとめ方を学び、今後の学校生活に生かしていきたいと思います。

(1年 江口 玲也:写真中)

今回初めて「聞き書き」に参加してたくさんのお話を学ぶことができました。取材を通して一番驚いたのは、中国の大企業が視察に来ていて、とてもグローバルな人だと知ったことです。今回取材させていただいた名人は、私たちの質問にも優しく答えてくれました。そこから名人の今までの苦労がとても伝わってきました。今回学んだことを今後活かしていきたいと思います。こんな貴重な経験ができたことに感謝します。

(1年 片岡 英治:写真左)



名人と鶏舎の前で

落花生・白ネギ栽培と歴史について

～若い世代に期待すること～

井上 智彦（大分県豊後高田市）

聞き手：久保 秀一・吉田 晃大・野中 誠二・小野 直人（柳ヶ浦高等学校 普通科）

はじめに

名前は、いのうえともひこ井上智彦です。生年月日は昭和 21 年 1 月 9 日で、住所は、豊後高田市呉崎です。

家族構成は、私と家内と長男と長女と次女です。長男は、豊後高田市役所に勤めています。長女はもう結婚して、豊後高田市で生活しています。次女は、会社員で現在東京の方で仕事をしています。

生まれは中津市で、昭和 40 年に大分県庁に入って、平成 18 年に退職しました。主に農業改良普及員として農業指導をしていました。

田畑があるので、退職後白ネギと落花生を栽培したわけです。現在、豊後高田市落花生生産者協議会と白ネギ協議会の会長をしております。あと農地利用最適化推進委員もしております。地域に少しでも貢献し、地域に溶け込んでいろいろな仕事をしております。

呉崎の干拓について

今日皆さんがここに居るこの土地（呉崎）は昔は海でした。今から 200 年前、すなわち 1814 年に塩谷大四郎正義公さんという日田代官が、管内巡視のた

め当地を訪れ、遠浅の干潟を見て、何かできないかということで、干拓事業を興こしたわけです。

その頃はトラックもなければ何もない、ただ人力（要した人数 33 万人）で、12 年かけて干拓したんです。この旧干拓 400ha が基礎となり、現代に至っています。

干拓地には豊後高田市の地元の人だけではなく、江戸時代、広島の人が多く移住してきました。

なぜ、呉崎の地に広島の人移住して来たかという理由ですが、呉崎開拓史によると、今から 200 年前、徳川幕府は、実は人口を増やさない政策をとっていた



豊後高田市呉崎の地図

わけです。幕府が300年ずっと続くなかで、人口は3000万人に線引きをしていたわけです。

その中で、広島県の安芸藩は、幕府のことを聞かないで、次男・三男と子供を産んできた経緯があります。幕府にわからないように子供を増やしました。ところが次男・三男は、長男がいるため、どこか仕事に行かなければならない。



広島県広島市と尾道市と呉市の位置関係の地図

広島県に尾道というところがありますが、そこで高橋弥八という人が海運業をしていたわけですね。豊後高田の玉津の港に来ていました。海産物、海苔とかいろいろなものを船で運んで来た時に、呉崎の干拓を見て、「ここは農業するのにいいなあ」と言って、それで広島県の呉の人たちに「豊後高田の呉崎にひとつ入植して農業をしないか」といったことでここに広島の人が入って農業をしたという経緯があります。

当時の記録として、広島から204戸が豊後高田に来ています。山口県が5戸、島根県が1戸、岡山県が1戸、そして大分県の62戸などと合わせて274家族が豊後高田市に入植をしています。その後、データがないので詳しいことはわかりませんが、四国とかから入植しているそうです。西郷隆盛が、1828年に鹿児島で誕生したのと同時期に干拓が完成しました。

戦後国の事業として、第1工区が昭和32年148ha、昭和44年に第2工区195haと第3工区249haが完成しました。旧干拓を合わせて約1000haの土地が生まれました。

また後ほど、落花生の話をしますが、非常に歴史が古く、134年前の明治18年に土屋純平さんという人が、長崎から豊後高田市の呉崎に持ち帰って植えたことが始まりだと言われています。

私は地域の名人ということで紹介されていますが、名人でもなんでもなく一人の生産者ということで、この落花生を次世代に引き継いでいこうということで、今から10年前に落花生を本腰に、地域の人達と一緒に

になって落花生栽培を進めているところです。



豊後高田市の呉崎の干拓事業を起こした人の記念碑



塩谷大四郎正義公さんの像

落花生について

落花生の栽培面積は、豊後高田市全体で 15ha、栽培農家の戸数は約 100 戸あります。自分のところの栽培面積は 20a です。

落花生のうち、^{わせ}早生はちょっと早めに収穫するので 4 月 20 日から 5 月 5 日に植付け、^{おくて}晩生は 5 月 15 日から 5 月 30 日に植付けと言うことで、主に 9・10 月が収穫の時期になっております。そのほか^{ゆでらかせい}茹落花生があつて、それがだいたい 8 月の中下旬頃から収穫ということになっています。



落花生を掘り起こしている様子

栽培にあたって注意すべきこととして、落花生は非常に味が良くて美味しいもんだから、まず害虫対策です。コガネムシという害虫がいるわけですね、それが非常に落花生が好きなので、その予防のために、農薬を植える前に散布しています。

もう一つは、種を蒔くと野鳥のカラスからすぐ取りに来ます。だから防鳥のために畑の上に糸を張っておきます。カラスは、その糸に羽がついたらもう二度と来ないということでカラス対策です。

栽培に当たっての注意すべきことは、圃場を選ぶときに、排水の良い圃場を選ぶことです。雨が降ったら水が溜まってしまう、水はけが悪いような圃場では落花生はできないということで、排水対策をしっかりやることです。

栽培などで苦労していることは、気象の問題です。ここ近年も異常気象といいますが、これが当たり前になってきたということで、今年も 5 月に 40 度近いような高温が北海道でありましたよね。地球温暖化の関係で落花生にしろ、白ネギにしろ、栽培が非常に難しくなっております。それをいかに対応していくのが我々の仕事だと思っています。



落花生の畑の様子

今年は温度が高い中でも降雨量があるわけですが、昨年は 7 月 7 日に梅雨が明けて 8 月の末ごろまではほとんど雨が降らなかったということで、生育途中の落花生が枯れてしまったという農家の方もありました。幸い私の苗は枯れなかったわけですが、それでも収穫量は非常に落ちました。その点が非常に苦労しているところです。「泣く子と地頭ならぬお天道様にはかなわない」という言葉があるように、非常に気象変動に、今苦労しているところです。

落花生の加工は、桂区（呉崎の地名）の入り口に高田みづほ園という施設がございます。みずほ園のミキサー 10 キロ単位で焼き上げる方法をとっています。加工時間は、10 キロで約 1 時間ぐらいだと思います。それと家で加工するときは、鍋でします。中に塩を入れる。量は少なく、1 キロぐらいでかき混ぜて、20 分から 30 分したらだいたい焼きあがる。

出荷は、殻ごととそれと剥いた実の両方です。グリーンセンター、朝つゆ、県の農業祭、落花生祭り等で販売をしております。

また豊後高田に「いさご」というお菓子がありますが、豊後高田産の落花生を「いさご」の材料として、



落花生を煎るミキサー



茹でた落花生

一部の落花生を生産者が、みづほ園に卸しております。

落花生の食べ方は「^い煎る」のと「^ゆ茹でる」のと2通りあるわけですが、実は落花生を茹でるというのはほとんどなかったんです。

それでほとんど煎って食べていたわけですが、この呉崎の人は9月の終わり頃収穫をする。その前に9月の初め頃からちょっと未熟な実を茹でて、食べたら非常に美味しかったということで、その風習が残って、8月の終わり頃から9月の終わりころまでは茹でて食べる。そして10月になったら煎って食べるということです。県の農業祭で茹でた落花生を販売するわけですが、別府市民に定着してしまって、もう9月頃になったら今年は「茹で豆の落花生をいつ頃販売してくれるんか」とか時々電話がかかってくる。

別府市民には名前が売れております。それと落花生祭りの時に大きな鍋で茹でて紙コップ一杯100円(昨年)で販売したわけですが、それが豊後高田落花生祭には、遠くは北九州とか福岡とかいろいろな所から来て、落花生を食べながら落花生掘り体験して、1日、豊後高田の秋を楽しむということでやっております。

落花生祭りは、10月の第3日曜日ですが、大分県



商品化したもの

農業祭が10月の第3週にあったら、10月の第4週が落花生祭りとなります。もしも農業祭が第4週にあったら、第3週に落花生祭りをするという予定になっています。

場所は昭和の町の口マン蔵というところで行います。昭和の町で今年もしますので是非来場してください。

落花生の栽培の講習会もしております。対象者は一般の人と言いますか、アグリチャレンジスクールということで、農業をしたいというような人たちを市が募集しています。約9年間私はその指導の仕事をしてきました。そういう人達に地域特産品である落花生の栽培を推進するため、干拓の方で畑を確保し、そこに受講生の一部の人が栽培をしております。

それと呉崎小学校の1年生と2年生が確か20人ぐらいおります。「学校の校庭の中で落花生の栽培を指導してくれないか」とのことだったんですが、なかなか草が生えたりなどいろんなことで出来なかったということで、今年は私の圃場の一部を小学生に開放して、種播と除草と今度の9月の中頃に収穫祭ということで、小学校の児童にやらせる。これもね、なぜ呉崎小学校かというと、伝統のある落花生を次世代に引き継ぐということで、将来何人かの児童が後継者(担い



落花生の製造している様子

手)として残ってくれることを期待し、小さい時から勉強しておくということで、記憶に残るじゃないかと
思って、小学校の児童にも指導しております。

ねぎについて

ねぎは、歴史にもあるように明治8年(1895年)、
今から124年前に野村さんという人が作り始めたと言
われております。それが現在です。昭和44年に、米の減
反政策といってもう米が余って米に代わるものはないか
ということで、その時、転作作物として白ネギ栽培に取
り組み、大幅に面積が拡大しました。

現在380ヘクタールで西日本一、全国では埼玉県・
千葉県・茨城県・群馬県その次に大分県かな、まあそ
ういうことでね。単独の市としては、おそらく全国で3
番じゃないかなと思っております。

ねぎの栽培に砂地が適している理由ですが、砂地には
ミネラルがあり栄養価が高いということで美味しい落
花生やねぎができることです。それと砂地は、作業効
率が非常に楽ということです。ねぎを栽培するとき
には、土寄せが重要な作業ですが、それが砂地だった
ら楽なので、砂地が適しています。

この土寄せについて、説明をしますと、白ネギとい
えば、白いところがありますね。茎が伸びた時に根の
ほうに土をかけます。これが土寄せです。すると土を
かけた部分が軟白といって白くなりますが、土寄せを
しないと青いまです。冬場が、規格で27センチ軟
白があれば秀品、出荷していいですよということに
なっています。27センチ以上が秀品、それ以下が優
品ということで、出荷をされています。また後ほど土
寄せをしているところを見せたら、よくわかると思
います。

ねぎの栽培などで苦労したことですが、先ほどの落



ねぎの畑の様子

花生と同じレベル以上に高温、すなわち危険な温度
で、ここが砂地なんでね。だいたい7月20日からお
盆頃までは、畑に入ったら50度ぐらいの高温になっ
ている。裸足だと足に火ぶくれができる。それぐらい
温度が高い。そういう高温で、白ネギについてはいろ
いろな病気があります。白絹病・軟腐病・べと病など
いろんな病気がありますが、特に豊後高田の呉岐地区
の場合は砂地のため温度が非常に高いわけですね。そ
の中で白絹病や軟腐病が多いんです。白絹病や軟腐病
とはカビなんです。カビの一種で温度が25℃から
35℃になると白絹病や軟腐病が発生するわけです。

そういう病気が入って収穫が落ちることもありま
す。これについても、防除体系は確立しているので、
対策を講じていこうということで、現在各関係機関と
協議をしております。



植えられてないところは病気などで枯れて除去されている

台風や洪水などの対策についてですが、まず台風
シーズンで一番台風が日本本土に襲来するのはいつだ
と思いますか? 7・8・9月のうちのいつだと思いま
すか? 正解は8月が一番台風が多いです。9月が多
いと思う人が多いけれど、9月は比較的少ない。しか
し9月にきた台風が大型台風で、過去に何回か大き
な被害が出ています。皆さんは、10人いれば大体7
人ぐらい9月といいますが、一番多いのは8月です。
それで白ネギについては生産者が、台風が来る前に棒
などを使ってテープで縛って倒れないようにして、台
風が通り過ぎたらはずしてやる。そういう台風対策を
しております。洪水対策については、ここは干拓です
ので、水を海に汲み出す機械が、設置されています。
それで水を海に流して洪水対策をしております。

出荷先は、大分県以外は、福岡県の博多、久留米に
市場があります。それと山口県の宇部市、広島県、大阪、
京都、名古屋、関東の市場、地元の大分・別府、そし

て熊本で、だいたい第 17 社から 20 社ぐらい出荷をしております。

最後に

落花生やネギ以外で、砂地で栽培可能な作物は、すいかや大根やキャベツや葉タバコ（タバコの原料をつくるもの）、果樹では葡萄を栽培しています。ネーミングとして、砂丘葡萄として出荷しています。

皆さんが高校を卒業して、ネギで生計を立てることについて、実は豊後高田市で新規就農者（白ネギの新規就農者）を募集しています。面積が、約 2 ヘクタールあれば十分白ネギで生活していくことが可能です。

夫婦二人でする場合は、二人ですることになります。独身でする場合は雇用が一人は必要となります。

落花生では、専業で経営はしていません。白ネギを栽培する中で、9・10 月が白ネギ端境期なので、その相中をとって落花生を栽培するという形態をとっています。

今農村には非常に担い手が少なく大きな問題になっています。70 歳以上、特に大分県で米作農家の担い手が少なくなっています。昔はですね、例えば 50a の米作農家で子供を高校までやる時代がありました。今は 50a を作っても、とてもじゃないが水稲では生活ができません。

白ネギについては、生産性が非常に高い作物ということで、今 170 戸の白ネギ農家の中で 50 歳未満が約 50 人ぐらい白ネギを栽培しています。非常に活気があって、若い人はしっかり頑張っています。

高校生に期待することなんですが、皆さん宇佐とか近隣の長洲とかですけど、家の方々は農業をしているのかな？みな勤め人ということですね。やはり農業に興味を持ちながら、やるということこれが大事なことだなと思います。

私は実は普及員をした時に国東の農業改良普及所というところに勤めて、国東の農業高校の先生と年に 1・2 回連携会をしていました。その時に私がよく話したのは定住、すなわち農業高校は地元で定住する卒業生が非常に多いと。ところが普通科や工業科とかあるところに来たら、家庭の状況もあろうけど就職ということで定住する人は少ないということを私は農業高校の先生に言ったことがあるんですが…。農業高校の卒業生は、地元の定着率は高いし、自信を持って後継者として頑張ってもらいたいということで、生徒に話を

したことがございます。

まあ皆さん方に期待するのは、やはり将来どこかに就職しても、地元を忘れずにいてほしい。ふるさとの地域が発展すれば、皆さんも嬉しいと思います。

今、豊後高田市は空き家バンクとか、新規就農者の受け入れとか、そういう施策をやりながら、人口増と言いますか、大分県全体では、毎年毎年、減少する中で、豊後高田は外から入ってくる人が多いからあまり人口も減ってないということもあり住みたい田舎のベストランキングで、7 年連続ベスト 3 に入っています。

お隣の宇佐では安心院ですね。安心院もいろいろやって、住みたくなる町ということで、豊後高田とか宇佐とか竹田とか、そういうところに外から人が入っています。そういうことで、皆さんしっかり頑張ってやっていただきたいなと思います。

【取材日：2019 年 8 月 21 日・10 月 9 日】

Profile



井上 智彦 【いのうえ ともひこ】

生年月日：昭和 21 年 1 月 9 日

年齢：74 歳

職業：豊後高田市落花生生産者協議会・白ネギ協議会の会長
農地利用最適化推進委員

略歴

▶ 大分県中津市出身。大分県庁に入庁後、農業普及員として農業指導を行う。

退職後は、豊後高田市で落花生や白ネギ栽培を始め、平成 22 年には豊後高田市落花生生産者協議会を設立。落花生の産地再生や栽培講習会、落花生祭りなどを開催し、栽培技術の向上や次世代への継承を行っている。

【取材を終えての感想】

私は、初めて聞き書きに参加しました。始めは不安しかありませんでした。そんななか井上さんは、たくさんのことを優しく丁寧に教えてくださいました。

1回目の取材では、たくさんの質問をして、わかりやすく教えてくださいました。落花生やネギの栽培方法、呉崎の干拓の歴史などを教えていただきました。実際に栽培しているところを見学させてもらい、勉強になりました。

2回目の取材では、1回目の取材で聞けなかったことや分からないところを聞くことができました。落花生の出荷する工程を見学することができ、少ない時間の中で、とても貴重な体験ができました。

この聞き書きに協力していただいた井上さん、みずほ園の職員の皆さんありがとうございました。

(1年 小野 直人:写真左から2人目)



初めて聞き書きを経験させてもらいました。始めは緊張や不安でいっぱいでした。そんななか、井上さんが優しく丁寧に教えてくださいました。

1回目の取材で、私たちのたくさんのわかりにくい質問を丁寧に教えてくださいました。作業している落花生やネギの畑なども見学させてもらいました。

2回目の取材では、落花生を試食させてもらいました。また落花生が、高価なものだとわかりました。私の母が、この呉崎の地の出身であり、とても親しみを感じました。

このたびは、貴重な体験をさせていただきありがとうございました。

(1年 野中 誠司:写真左端)

.....

今回始めて聞き書きをしました。今回の聞き書きの活動を通して、世界農業遺産のことを知ることができました。

落花生やネギの栽培の方法と問題点を質問して、丁寧に教えてくださいました。また豊後高田市の呉崎の干拓の歴史を知りました。そして落花生を加工しているみずほ園に行き、落花生を加工する工程を見学しました。煎る時間などを職員の人から詳しく教えてください、たいへん勉強になりました。

また、井上さんの家で、落花生を試食しました。たいへんおいしかったです。この聞き書きで学んだことをこれからに生かしたいです。

(2年 久保 秀一:写真右から2人目)

.....

私は、今回2回目の聞き書きで慣れているところもありましたが、なかなか細かいところまで聞けず苦勞しました。聞き書きを通して、地域の方の貴重な話を聞いてとても良い体験をしました。

井上さんが、落花生に注ぐ愛情の深さが伝わってきました。私は、落花生があまり好きではありませんでした。しかし、落花生にもいろいろな食べ方があるのを知り実際に食べてみて、美味しかったので、落花生についてより多くの事を知りたいと思いました。

この聞き書きを通して、多くの事を学べたので、井上さんをはじめみずほ園の職員に人に感謝しています。ありがとうございました。

(2年 吉田 晃大:写真右端)





世界農業遺産

Globally Important Agricultural Heritage Systems



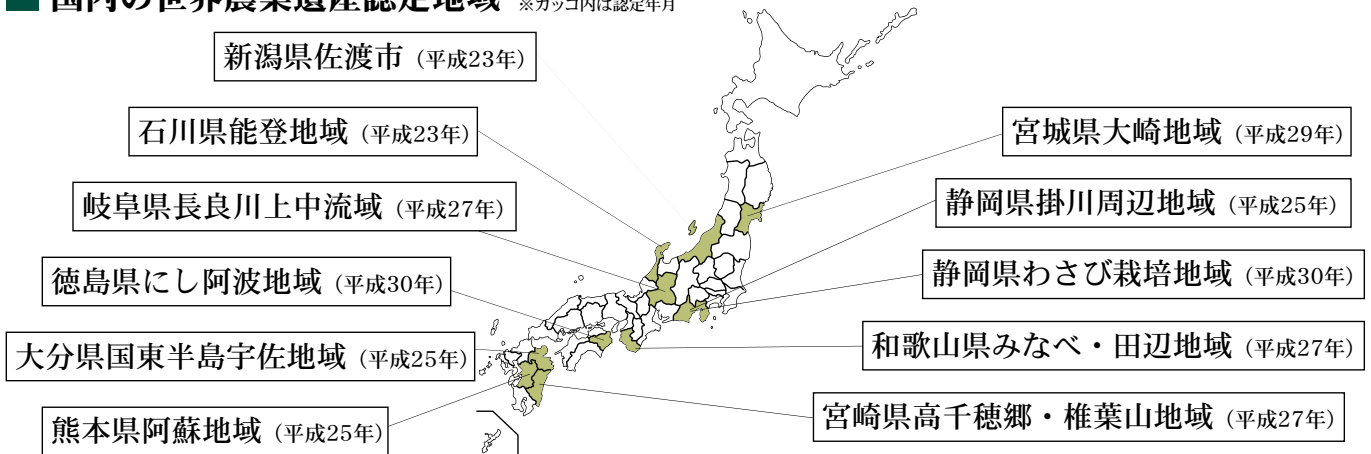
世界農業遺産とは



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

国内の世界農業遺産認定地域

※カッコ内は認定年月



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

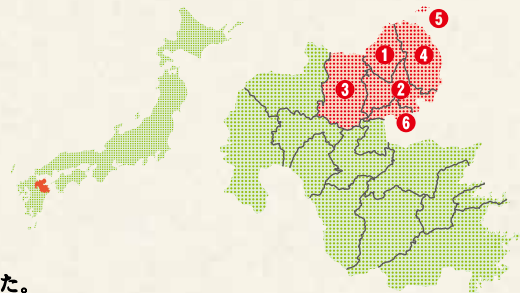
降水量が少なく耕作に必要な水が不足する地域に

1200以上のため池を造り、連携させた用水供給システムを確立し、
 水稻や国内唯一のシトウイ栽培に計画的に配分している。

また豊富にあるクヌギ林を利用した日本一の原木しいたけ栽培は
 水田農業を補い、森の保水性を維持し、
 ため池とともに貴重な給水源となり多様な生態系を育んでいる。

先人たちが営々と作り上げてきたこのクヌギ林とため池による

「循環型の農林水産業」の営みが世界的に価値のあるものとして認められた。



- ① 豊後高田市 ④ 国東市
- ② 杵築市 ⑤ 姫島村
- ③ 宇佐市 ⑥ 日出町

- ◎面積：1,323.75km²
- ◎人口：167,992人、うち農林漁業者数10,208人（平成27年）
- ◎気候：温帯湿潤気候（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（田楽荘）





表紙

- ① 原木しいたけ
- ② ほだ場
- ③ クヌギとため池
- ④ 田染荘
- ⑤ 経塚山のミヤマキリシマ
- ⑥ アサギマダラ



裏表紙

- ⑦ 奈多神社
- ⑧ 長崎鼻
- ⑨ 石河内ため池
- ⑩ クヌギ林
- ⑪ 修正鬼会
- ⑫ 両合棚田

令和元年度 国東半島宇佐地域世界農業遺産 高校生「聞き書き」作品集

令和2年3月 発行

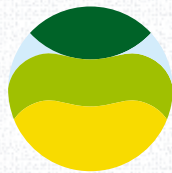
発行者：国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会

【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 2019 の作品です。



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

