



令和  
4  
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



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



# Contents

\*この作品集は高校生により作られたものです。

Column	名人の「知」を集積する／NPO法人共存の森ネットワーク 事務局長 吉野 奈保子	2
	幸せと いちごそして 阿南さん ～明るく楽しい農業のために～	3
	【話し手】阿南 暢晃(大分県杵築市) × 【聞き手】緒形 清乃・木幡 玲子・土谷 百合花・宮本 恵音(大分県立高田等学校 普通科)	
	昔ながらの七島蘭の良さを身近に未来につなぐ ～七島蘭の伝統と栽培方法～	8
	【話し手】諸富 康弘(大分県国東市安岐町) × 【聞き手】合原 鳩人・小玉 結実(大分県立国東高等学校 園芸ビジネス科)	
	柏もいいちこ！	13
	【話し手】丸岡 生行(大分県宇佐市) × 【聞き手】田原 陽希・得丸 くるみ・山田 朋幸(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	里の味を召し上がり ～地域の味を次世代に～	18
	【話し手】河野 久美子(大分県豊後高田市) × 【聞き手】河野 邙香・野原 まみ・宮田 美咲(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	夫婦で作る「楽」いちご ～私たちの名人は手抜きの名人！？～	23
	【話し手】宮園 稔(大分県国東市) × 【聞き手】笠置 ゆかり・土居 佑奈・山本 愛乃・吉武 凉央(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	美しい農村景観の中で営む農業 ～自然環境を利用した安全・安心な農業を目指して～	28
	【話し手】小屋 健一(大分県杵築市山香町) × 【聞き手】古庄 愛実・山田 小春(大分県立日出総合高等学校 農業経営科)	
	次世代に継ぐ農業への挑戦	34
	【話し手】林 浩昭(大分県国東市) × 【聞き手】今永 文香・梶原 実桜・水江 香乃・山田 瑞華(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	持続可能な産業をこれからも ～地元の文化、七島蘭の未来～	40
	【話し手】姫野 かおり(大分県杵築市) × 【聞き手】小流 凛・松浦 瑞夏・安田 早希・吉松 姫那(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	地域のリーダーとして	45
	【話し手】久保田 昭廣(大分県宇佐市) × 【聞き手】佐々木 優羽・寺下 幸太朗(大分県立宇佐産業科学高等学校 グリーン環境科)	
	石橋を守り続けるために ～若者に語り継ぎたいこと～	51
	【話し手】岩尾 弘(大分県宇佐市院内町) × 【聞き手】川野 康希・丹生恵杜・神出 優菜・衛藤 大奈・佐藤 詩織・五十嵐 吏温(大分県立安心院高等学校 普通科)	
	ホオズキとグラジオラスの栽培	57
	【話し手】大塚 敏幸(大分県豊後高田市) × 【聞き手】浦本 優心・畠中 大和(学校法人吉用学園 柳ヶ浦高等学校 普通科)	
	まほろばの地で生きる ～探求し続ける農業の夢～	61
	【話し手】布袋 良信(大分県国東市) × 【聞き手】工藤 陸・吉本 陽人・吉澤 幸希(大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)	
	愛される椎茸作り ～試行錯誤を重ねて～	66
	【話し手】中野 富司(大分県国東市安岐町) × 【聞き手】木村 舞香・二宮 優・阪本 ひまり(大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)	
	「あそこのはよかったです」と言われる刀を	71
	【話し手】河野 忠喜(大分県杵築市) × 【聞き手】木本 早紀・坂本 彩乃・長野 花歩・藤岡 奏・松尾 心(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	自然との助け合い ～森の中で仲間とつくる絶品しいたけ～	76
	【話し手】清原 米蔵(大分県国東市) × 【聞き手】池見 晴佳・越智 杏奈・豊田 佑香(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	姫島のためにできること ～アサギマダラを守る～	82
	【話し手】大海 重好(大分県東都郡姫島村) × 【聞き手】岩本 小春・江藤 菓泉・松木 結愛(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	未来の農業をトマトに込めて	88
	【話し手】佐藤 隆信(大分県速見郡日出町) × 【聞き手】倉迫 謙・種子田 空里・中村 裕次郎(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	俺が始める ～先駆ける農業～	93
	【話し手】宇留嶋 雄蔵(大分県杵築市) × 【聞き手】今井 優・大鱗 成龍・佐々木 瑞空(大分県立別府翔青高等学校 普通科)	
	大分の山々を支える苗木生産	98
	【話し手】石田 順一(大分県杵築市) × 【聞き手】大堂 裕司・井上 大輔・須賀 脩集(大分県立別府翔青高等学校 普通科)	
	農業にかける思い ～さまざまな苦労を乗り越えて～	102
	【話し手】岩尾 喜一郎(大分県杵築市山香町) × 【聞き手】足立 悠・岡留 明華(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	
	シチトウイの魅力を全国に ～香りある畳をご家庭に～	107
	【話し手】山崎 修二(大分県国東市) × 【聞き手】堀井 優隼・甲斐 樟吾・定由 晃汰・牛島 隆之介(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	
	誰にもまねできない椎茸のうまさ ～父から受け継ぐ椎茸栽培～	112
	【話し手】宮本 浩吉(大分県国東市) × 【聞き手】安部 永輝・大濱 崇人・奥園 弘人(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	



# Column

## 名人の「知」を集積する

吉野 奈保子

国東半島宇佐地域世界農業遺産の「聞き書き」は、平成26年にスタートし、今年で9年目。次年度は、10周年を迎えます。これまで参加した高校生は延べ251人。「聞き書き」をした名人は84名を超みました。「聞き書き」にご協力をいただいた名人の皆様はもとより、参加いただいた高校生、そして活動を支えていただいた教員の皆様に、この場をお借りして、御礼申し上げます。

国東半島宇佐地域世界農業遺産は「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」がテーマです。なので、高校生が「聞き書き」する名人の職種は、原木椎茸栽培を筆頭に、七島イなどの伝統産業はもちろん、ソバや野菜、果樹の栽培、ため池や棚田、石橋などの保全、グリーンツーリズムや生物多様性保全の取り組み、あるいは林業や酪農、水産業等に至るまで様々です。

「名人」というと、ひとつの技術だけに特化し、研鑽を積んだ方のように思われがちですが、たとえば、七島イの名人のように、七島イだけを栽培するだけではなく、稻作や原木椎茸栽培も行い、七島イの工芸品もつくる。そんな複数のナリワイを組み合わせながら生きてきた方もいらっしゃいます。また、作物を栽培するだけではなく加工まで自ら行う方。機械が壊れれば、自分で直すという方。後継者の育成にも力を入れている方。あるいは地域の祭礼文化も率先して継承する、そんな名人もたくさんいらっしゃいます。

そうした方たちを、昔は「百姓」と呼んでいました。読んで字のごとく、百姓は「百の仕事ができる」人。私たち消費者のように何でも「お金で買う」のではなく、「自らつくる」生き方を実践している人だともいえるかもしれません。

そんな百姓をテーマとした『百姓の百の声』というドキュメンタリー映画が、昨年秋から全国各

地で上映されています。

柴田昌平氏（映画監督）が『現代農業』という月刊誌を発行している農山漁村文化協会の協力を得て、各地の農家を訪ね、その知恵や工夫、人生を丁寧にインタビューし、まとめた作品です。

たとえば、今年86歳になる福島県の薄井勝利さんは、高校生の頃からバケツを使ったイネの栽培実験を行い、イネが健全に育つための独自の栽培法を究めています。秋田県の斎藤忠弘さんは、米の直販に取り組む中で大量に生じた米ぬかを活用し、「土ごと発酵」という新たな農法を開発しました。岡山県の清友健二さんは、トマトのハウス内の害虫被害を克服するため、高知県の農家が発見した天敵の虫の活用を学び、実践しています。

そんな映画に登場する百姓たちに共通するのは、自然を徹底して観察すること。様々な矛盾を克服すべく、自ら工夫を重ねていること。そして、その知恵や工夫は「共有の知」としてお互いに分かち合い、高め合っていることです。

この『百姓の百の声』と同じように、国東半島宇佐地域にも、たくさんの百姓（つまりは名人）がいます。毎年、高校生が記録し、集積してきた名人の「知」。それを皆で分かち合うことにより、その生きざまに共感し、実践する人を増やしていくこと。その一助として、この「聞き書き」活動が、これからも続していくことを願っています。

吉野 奈保子 氏  
(NPO法人共存の森ネットワーク事務局長)

東京生まれ。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。



# 幸せと いちごとそして 阿南さん

## ～明るく楽しい農業のために～

阿南 暢晃（大分県杵築市）

聞き手：緒形 清乃・木幡 玲子・土谷 百合花・宮本 恵音（大分県立高田高等学校 普通科）

### はじめまして阿南さん

杵築市で阿南農園を営んでおります。阿南伸晃と申します。誕生日は1990年11月30日で現在31歳。父、母、私、兄弟が2人おりまして、合計5名で暮らしています。趣味はアニメ見たり、ゲームしたり、ピアノ弾いたり、吹奏楽ずっとやってるのでアンサンブルに行ったりとかですね。

出身は日出町です。大学を卒業してからは福岡で就職しました。でも父の退職後に祖父の認知症が進んじやつて介護が必要になったときに、「介護をしながら何か仕事出来ないかな？」ということで「いちご学校」にたどり着きました。それで、そのまま仕事を辞めて、大分に戻ってきました。

8年前に杵築に「いちご学校」という、いちごを勉強する施設が出来たんですよ。杵築市が大分県下で一番いちごの生産量が多い地です。それが県下で初めて農協さんが主体になつたいちごの学習施設です。「いちご学校」自体がビニールハウスを持っていて、実際にハウスの中でいちごを栽培しながら現地で教えて貰つたりとか。あとは、座学ですね。先生から教わることもあつたり、東部振興局っていう農業を推進して

る県の施設があるんですけども、その方の指導も受けました。基礎的な所やパック詰めの仕方を教わつたり、それに加えて経営ですね。そういうことを「いちご学校」では勉強しました。杵築の皆さんには優しく教えてくださるので、すごい聞きやすいんですよね。元々いちごを作られている方々にどうやって作れば上手く作れるかっていうことを積極的に聞きに行ける。やっぱそこが杵築でいちごを始めて、一番よかつたところかなと思います。

### いちごを育てる阿南さん

土は、周りの農家さんが使っているものを参考にしてますね。みんなと同じように、蟹や卵の殻とか良さそうな菌を繁殖させたものなどを混ぜたりとかはしています。あとは肥料ですね。窒素・リン酸・カリっていう肥料の三原素みたいなものをベースに、中量要素・微量元素っていう人体にも必要なものを混せて入れています。そしてシーズンが終わつたら、ベンチ（※1）の上にビニールをかけてハウスを閉め込みます。そうすると中の温度が大体70度ぐらいになるので、その熱でベンチの中の土を消毒して延々と使っていくっていう感

じです。まず、ツイントレー(※2)の中に苗を植えます。その時にですね、紐みたいなランナー(※3)っていう、いわゆる遺伝子をコピーしたようなちっちゃい苗が出てくるんですね。これを11月頃にピチッと切って、ポットみたいなのに1つずつさしとく。そしたら根がニヨキニヨキって出てきて、ポットに根を巻いていちごの苗ができます。これを直接植えるんじゃなくて、11月にとった苗とくっつけて大きくして、4月くらいにさらに大きいポットに入れます。それがお母さん株みたいな。そしてまた子どもの株ができる、っていう感じです。

水やりと肥料は、点滴チューブっていうチューブからできるようになります。電子制御で肥料と水を丁度良い配分で混ぜて送り出してくれる機械を使って流しています。ビニールハウスは風を凌ぐっていうのと、雨に当たらないとか。雨がざーって降ったりするじゃないですか。それで土が跳ねたりして、そこから病気が入ったりするとかが起こるんですね。あと温度をとるとか。いちごの苗って日の光の長さとか温度とかで冬眠するんですよ。冬眠すると全然動かなくなっちゃういちごの実を作ってくれなくなっちゃうので、ぶら下げている電照で騙す感じです。基本的にいちごのシーズンって5月なんですけど、5月って12月と比べると日が長いですよね。なので電気をつけることによって、今は5月くらいの日照だよ、みたいな感じで騙して、無理矢理12月から作らせています。電照もさがほのかとベリーツで違います。日の長さがどのくらいがベストかっていうのを作りながら学んでいくて、「さがほのか」は夜3時間、でも「ベリーツ」は大きくなりやすいから夜の電照を1時間にしています。品種によってそういう環境づくりとか、肥料の倍率とかは変えていきます。

いちごを育ててると、ランナーがしつちやかめっちゃかになります。そうすると影に隠れていちごが綺麗に熟れず、赤くならなかつたりします。でも苗の下に銀色のシートを付けることによって太陽の反射を利用して、いちごに色をつけてあげられるんです。本当に効果あるのかなと思って貼ってる所と貼っていない所で比較したんですけど、いちごの色は顕著に違って、やっぱり効果あるんだろうな。で、実のうえに葉っぱがあると邪魔なので、その葉っぱをエスター線(※4)で止めてあげて、綺麗にいちごの花を表にして光を当て、色がつくようにしてあげる。そんな仕組みです。

1年間で合計大体15tから20tぐらいのいちごを

出荷しています。すごい数のいちごですけど、全部手作業で詰めていますね。最盛期だと1日に800パックくらいになるんで16,000粒くらいをコツコツ取ってパック詰めしてっていう形で。「作る以外にも、出荷するための工程っていうのにとても時間がかかる。なのでいちごを作る上で1番時間がかかるのがいちごのパック詰めである」というのが学校でも言われたことですね。



ハウスの中のいちご

## 2種類育てる阿南さん

たくさんある品種の中で「さがほのか」と「ベリーツ」の2種類を選んだのは、一番は環境ですね。大分県内って「さがほのか」が一番多いんです。杵築でも「さがほのか」を作ってる人が一番多いのと、作り方がある程度確立されていることで、今の品種を選びました。他の作物にも言えるんですけど、その土地にあった作物っていうのが一番作りやすいんですね。なのでそれに倣って我々も作っていますので、その2種類の育て方って違うんですよ。だからハウスが2つあって育て方とか、温度とかを変えています。苗の大きさは育ってくると「ベリーツ」のほうが上の



赤くなっているいちご

方にシットと立ち上がる感じ。「さがほのか」は葉っぱが横にぬべーっと広がっていく感じです。根っこも違つて、「ベリーツ」は一本太いのがズドンって入つて、そこから根がよんにくによんつて出てくるんですけど、「さがほのか」は、ふわふわつた根がふにや一つ伸びてくる。なので根の出方とか育った木の姿とかは品種によって違うかな。

## 病気から守る阿南さん

たんそびょう  
炭疽病っていう病気があるんですけど、見分けるところが2つあります。1つは、根に赤黒い点みたいなものが付いているもの。もう1つは、黒い葉の中でも表にだけ赤い印がついてるもの。1個1個ザーッと見て、悪いなと思ったら捨てるみたいな感じ。葉っぱは表も裏も見て、点の形とか大きさを見極めながら苗を育てています。病気になっちゃうと苗ごと枯れるのでいちごができるまでたどり着かないものが多いかな。

いちごの実がなってから病気が分かるものもあつて、「灰色かび病」ってのがあるんですけど、いちごが赤くなつたなあと思ったら先から灰色にモニヨモニヨつてなつたりとか。他にも「うどんこ病」っていうのがあって、うどんの粉みたいな白いのがいちごに付くんです。そういうのつていちごが赤くなつた後についたりするので、ようやくいろんなことをして実がなつた後で「よし！じゃあ採ろう！」っていう時に病気で出荷できなかつたりするんです。

空気を循環させてあげる、扇風機みたいな循環扇つていう機械があります。暖房がボーっと出てくる加温機があるんですけど、風の巡りがないと、ハウス内で温度のムラができるんですね。そのムラをある程度軽減して空気が全体を巡るようになります。あと風で



炭疽病にかかった苗

葉っぱが少し揺れたりすることによって、カビの繁殖と灰色かび病っていう病気の対策になるんですね。そのためにはずっとつけっぱなしだつたりします。

## 災害と戦う阿南さん

台風の時とかは濡れないようにするのが一番良いんですけど、まだハウス内に植えてない苗はそこまではちょっと厳しい。一応風対策に青いネットをかけて、いちごの苗を飛ばないようにするというような対策をしていますね。大きい台風の時は、ビニールを外して青いネットをかけて風対策をするとか。じゃないとニュースで見るよう風でメコってへこんで骨もメキヨつて折れてしまう。だからビニールを外して骨だけにして、いくら風が吹いても潰れないように対策しています。自然相手なのでね、思い通りにいかないことがあるなど。

今年困ったのは停電です。水を出すためのポンプが動かなくなつて、水をやれないんですね。いちごってやっぱ水が一番重要なんです。こういう時どうしたらいいのかなってゆうので、近くの農家さんに聞きに行つて、電気を使わないポンプを貸してくれたりとか、あとは発電機を自分で持つてるとかもいて。毎年毎年勉強になってますね。

葉っぱをパクパク食べて朝方土にグワッと潜り込む、夜の中で動くから夜を盗む虫で「夜盗虫」っていう虫がいます。その他にもアザミウマ、ダニ、あとコナジラミ、アブラムシ。大体そういうのがいちごに付く虫としては有名ですね。

消毒とかももうめちゃめちゃするんですけど、できる限り農薬の使用量を減らしたいなっていうのがあります。アザミウマっていう虫に吸われると、いちごの実が茶色くなつたりするんです。それを倒すための薬っていうのもあるけど、ネバネバするシートみたいなのを下げて、虫を補殺したりして、できる限り農薬の使用量は減らせるようになつていうような努力はしています。あとはダニ。悪いダニが付くんんですけど、悪いダニを食べる良いダニっていうのがいるんです。その良いダニを仕入れてペツペツペツペツとふりかけみたいに振りかけておく。そうするとダニを殺すための薬を撒かなくても済むようになる。っていう感じで減農薬である程度作れる工夫はしています。

## これまでとこれからの阿南さん

農業って自営業なんですよ。ゆうたら社長みたいなもんですよね。自分で業者さんの付き合いだつたりとか、色々しないといけないんです。自分で色々出来るので、自分が実際仕事したことっていうのがストレートに返ってきます。なので、農業をするんだつたら、楽しんでやれたらいいかなーぐらいの感覚で、「明るく楽しい農業」をモットーにしています。

あとは労働時間と相談ですね。もちろん手をかければかけるほどいい苗ができるんですけど、そのためには自分の労働力をコストとして使わないといけない。全部100点で行くと厳しいので、70点ぐらいの苗を作つて、70点ぐらいの管理をして、いちご関係以外の生活で好きなこととかをしながら農業できるようにしたいなっていうのを自分の中で目標としています。農業ってずっと忙しいイメージがあるんだけど、そればっかりだとどうしても疲れちゃうので、自分でやりたいことと相談しながらやってますね。そういうところもある種、明るく楽しい農業につながつてると言いたいところではありますね。

[取材日：2022年9月22日・11月9日]

### ※1 ベンチ：

草丈の低いいちごを腰をかがめずに栽培するために高い位置へ持ち上げた「高設栽培」の栽培槽のこと。農業では、いちごに限らず地面よりも高い位置で栽培するための設備を一般的に「栽培ベンチ」などと呼称する。

### ※2 ツイントレーラー：

いちごは、果実を収穫するハウスとは別に育苗するためのハウスがあり、育苗ハウスでもベンチ式で栽培している。「ツイントレーラー」とは、土を入れる鉢と鉢を置くパネルが一体となった育苗システム資材の名称。従来のポリ鉢よりも使用する土の量が少ないため経済的・省力的である。

### ※3 ランナー：

ほふく茎、ほふく枝もしくは走出枝。いちごは、葉腋から伸びたランナーの先から子株を発生させ、栄養繁殖により増殖する。

### ※4 エスター線：

ポリエステル樹脂を素材とする針金状の線材。強く、軽く、伸びが少ないため農業でよく利用される。いちご栽培では、果実の日当たりを良くするために「葉よけ（玉出し、花出し）」という作業を行うが、その際に葉を支えるために株の並びに沿って紐等を張る。この生産者はその紐にエスター線を使っている。

## Profile



阿南 暁晃【あなみ のぶあき】

年齢：31歳(平成2年生まれ)  
職業：農業、阿南農園

### 略歴

▶大分県日出町に生まれ、一度県外に就職したが脱サラし、その後杵築いちご学校に入校。2年間の研修の後就農した。「明るく楽しい農業」をモットーとし産地で最初にJGAPを取得した。

## 【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きの活動を通して、様々なことを感じることができました。いちごと言われるるみんなが大好きな食べ物のイメージだったので取材がとても楽しみでした。そして実際、話を聞くと育てる上での苦労や喜びなどを阿南さんの現場で聞くことができたのでさらに阿南さんの日頃の様子などを感じやすいくいい時間を過ごすことができました。さらにインタビューの仕方など対話の方法も学べて、これから進路にも役立ちそうです。この聞き書きで学んだこと感じたことを今の生活やこれから将来にも役立てていきたいです。

(2年 緒形 清乃:写真左から2番目)

今回の「聞き書き」に参加させていただき、農業の大変さを改めて感じました。農業と聞いてぱっと思いつくのは、植える、水やり、育てる、収穫くらいでしたが育てる過程で、日照時間の調整。しかも同じいちごでも品種によって変わっていること。水やりの重要性が思っていたよりも大きかったこと。そしていちごが病気にならないようにする取り組みに驚きました。その大変な中で100点の管理をするのは難しいので、70点くらいで農業以外の趣味などを充実させている。という話を聞き、その両立ができるからこそ続けていけるんだと思いました。農業を考える良い体験となりました。

(2年 木幡 玲子:写真左端)

私は、今回の聞き書きでいちご農園の取材をさせていただき、いちごの育て方、育てる上での大変なことや、対策など様々なことを知ることができました。農業の専門的なことを教えていただける機会は初めてで、とても楽しい取材でした。私は杵築に対して、いちごの印象がなかったので、杵築が大分で一番生産量が多いことに驚きました。話を聞くと杵築はいちご学校があるなど農業を始めやすい環境だということがわかり、このような取り組みがさらに広がっていけばいいなと思いました。

(2年 土谷 百合花:写真右端)

この「聞き書き」の活動は、普段、直接関わることのない農家の方のお話を聞けるとても良い経験になりました。忙しい時期にも関わらず細かいことまで分かりやすくお話ししてください、私たちも楽しく取材をすることができました。阿南さんは農業ばかりに時間を費やす間に趣味と仕事を両立していて、私も将来大切にしたいと感じました。食べさせてもらった新いちごは収穫時期が早かったにも関わらず、甘くてとても美味しかったです。

(2年 宮本 恵音:写真右から2番目)





# 昔ながらの七島蘭の良さを身近に未来につなぐ ～七島蘭の伝統と栽培方法～

諸富 康弘（大分県国東市安岐町）

聞き手：合原 鳩人・小玉 結実（大分県立国東高等学校 園芸ビジネス科）

## 名人の紹介

もろともやすひろ

私の名前は諸富康弘です。安岐町で生まれ育ち、小学校は朝来小学校で、中学校は安岐中学校で過ごしました。当時の安岐中学校は統合4年目で、私はバスで通学をしていました。部活動では剣道部に所属していました。高校は杵築高校でバレーボー部に入っていました。高校生の時に国家公務員の試験に受けて、大分大学の事務官に合格しました。大分大学の事務官は昔は国家公務員の文部科学省の機関で33年間そこで仕事をしてきました。大分大学では主に財務会計や産学官連携に関わる仕事していました。52歳の時に国東半島の七島蘭の実態を知り、安岐町に戻り、七島蘭の栽培を行うようになりました。

## 七島蘭の歴史

大分県の七島蘭畳表は360年の歴史があるんです。七島蘭の名前の由来なんんですけど、昔の豊後の府内藩の商人が七島蘭のゴザを見て、商品にできるのではないかと考え、これは使えるなと思って、この苗を取りに行こうと琉球に行ったんですね。トカラ列島の1

つの島に、漂着してそこで七島蘭の苗を持って帰って、栽培の研究をしたらしい。

## 七島蘭の性質・七島蘭とイ草の違い

畳表の材料となるのが七島蘭ですね。今は七島蘭の工芸作家である岩切さんが工芸品としても売れるようになりますね。この七島蘭はカヤツリグサ科の草なんですね。中にぎっしり繊維が入っていて、皮も厚いんで、丈夫なんですね。イ草よりも5、6倍の耐久性があります。イ草は上品で綺麗ですけど、七島蘭は太く



七島蘭の畳表

て、ざっくりとした畳表です。昔は安かつたですね。僕らがちっちゃい頃は、家に七島蘭の畠の部屋がいっぱいあつたんですけど、大概は七島蘭で安かつたからですね。

## 七島蘭の栽培面積

私の田んぼの広さは、総面積でいうと2反ですかね。<sup>たん</sup> 実質、植えてるのは1反2、3畝ぐらいかな。七島蘭って、倒れないように網を張るんですけど、その幅がだいたい横幅が2m、縦幅が18m、それを1つの基本パターンでそこに植え付けをしてるんですよ。だから、田んぼの端から端まで植えてないんはどうしても実質面積よりは狭い感じですね。



七島蘭の刈り取りの様子

ざっくりと掘りあげて苗をとり、機械で土をふるいます。この作業も結構きついんです。苗をあげたら苗分けといって、3本を1束にするような作業もします。これも結構手間がかかる大変な作業なんですね。



七島蘭の苗分けの様子



植え付け前の苗

## 七島蘭の苗について

七島蘭の仕事なんですけども、4月から5月に植え付けをします。田んぼに手で植えますね。8月から9月に刈り取り収穫をします。10月から3月ぐらいまで畠表を織ります。農家は田んぼで作業するだけではなくて、畠表を織るっていう職人みたいな仕事だから、農家であり職人であるっていうおもしろい農業なんですね。苗については、去年刈り取ったところをそのまま残して苗床にします。地下茎といつて横に生えていてそこから芽が出る植物んですよ。七島蘭は昔から種を取るんじゃないくて、古い地下茎から、新しい地下茎がはびこって、次の春先に新しい芽が出るんですね。まあ冬は寒いから、わらとかをかけてその上にビニールを覆って、暖かくなつたら一度そこを焼いて、虫を殺したり、肥料にしたりします。焼くとそのうち芽が出てきます。芽が出てきて40～50cmに大きくなつたら鉢で地面の5～6cmのところを

## 七島蘭の植え付けと栽培管理

それから田植えをします。七島蘭は、田んぼに手で植えていくので、田んぼに足跡がつきます。足跡をそのままにしておくと水がたまって、そこから病気の菌が繁殖しやすいんで、足跡をならしながら植えていき



七島イ植え付けの様子の写真

ます。時間がかかり、腰が痛くなる作業です。約90日で収穫できます。5月に植え付けして8月から9月ぐらいに収穫。その間に先刈り、うら刈りを行います。先刈りは下から芽が出やすくなるために1回行います。うら刈りは4～5回行います。高くなりすぎないように一定の高さで刈りそろえます。

## 刈り取り・分割・乾燥

刈り取りは機械化が出来ないので鎌1本で行います。夕方から日が暮れるまでに作業を行い、持つて帰った七島蘭は、次の日に半分に割く作業を行います。今、分割機ってあるんですけどね。織機もそうですが、この分割機ももう作られていないんで、手入れをしながら大事に使っています。分割作業が終わったら、乾燥機で乾燥します。昔は海側の人は浜に干して、山側の人は山の斜面に干してたりして乾燥させていました。乾燥させたら七島蘭をビニールに入れて保管します。その作業を刈り取りが終わるまで繰り返します。



七島イの分割の様子

## 七島蘭の織機について（半自動と全自動）



七島イの織機について説明する名人

刈り取りが全部終わったら、10月ごろから、畠表を織り始めます。半自動と全自動の2種類の織機があります。全自動はエラーが多く手間がかかるので、ほとんどの農家では半自動の織機が使われています。

## 七島蘭の病気について

七島蘭は田んぼに水を貯めすぎると「べっこう病」という病気になります。そのため、雨の降る前に必ず抗菌剤を散布して発生を抑えます。

## 七島蘭栽培で気をつける点

まずはうら刈りです。うら刈りは刈り取りまでに4、5回ぐらい行います。160cmぐらいのところを電動バリカンで刈ります。刈り取りしている間も伸びるのでうら刈りを行う。きついんですけど、ほたつておく（放置しておく）と2mぐらいになって、折れたり、倒れたりするので、大切な作業です。飯を食う30分以外は動いているので、その時間が取られると他の仕事はどんどん後になっていく。やれるときに仕事をやっていく。それがきついです。日中の暑いときやらないといけなくなるので、時間がない。

次に肥料ですね。植え付けから1ヶ月ぐらいは元肥で貯えるのですが、その後は1週間に1回ぐらい肥料をやる。肥料の種類は窒素系の肥料を与えます。量については正確に測って散布します。

また、「べっこう病」にならないために、雨の前に必ず、殺菌剤を噴霧器で散布します。ですから、天気予報は毎日確認をしますね。



うら刈りの様子の写真

## 七島蘭を栽培する上で大変なところ

いい苗を育ててそれを植え付ける。病気にならないように大切に育てて、肥料をちゃんと与えないといおんなど太さに育てるのが難しいですね。やっぱり経験が必要ですね。僕は3年かけてやっとまともな七島蘭を育てられるようになりました。

あとは機械化できていないので手仕事が多いことです。田植えも手で植えますし、刈り取りもね、鎌1つで刈りますので、腰が痛くなるんですね。

## 七島蘭のいいところ・これからどう広めるか

七島蘭は若草のような優しい香りがするので癒し効果が高いと言われています。肌触りもいいし耐久性もあるから後世に残していきたいなと思ってるんですね。若い人が就農してきてくれるよう、機械化を進め、収入が高くなるようにいろんなことを考えないといけないんですね。畳表だけじゃなくて工芸品とかいろんなものに使われるよういろいろ考えてるんですけどね。



七島蘭草工芸品の写真

## 七島蘭 1枚あたりの価格と収入

1枚の売値は1畳分でだいたい15,000円～20,000円ですね。重労働なので、これでも安いと思います。

## 名人の仕事に対する思い

畳文化っていうのは、日本固有の文化なんですね。近年、イ草農家も七島蘭農家もどんどん減っている。畳の文化がなくなろうとしているんです。もったいな

いですよね。

戦後、日本人は欧米の生活様式がかっこいいと思って何でも真似できました。部屋に畳の間がなくなってきたのもその影響はあると思います。もうそろそろ、日本固有の文化や伝統的な芸術、技術、産業を大切に将来に繋げる、そして胸を張って海外に自慢するような考え方を持つてもいいと思うんです。日本全体がそんな考え方をしっかりと持つべきだと思うんですね。

海外の方とお話しすることがありますが、海外の方のほうが日本の畳文化の価値を高く評価しています。「なぜ、都会に建てる家やマンションには伝統文化である畳が少ないので？ 自分たちの誇れる文化なのに。」と言います。その通りだと思うんですね。

僕は、畳表の素材のひとつである七島蘭を無くしてはいけないと思って、サラリーマンを辞めて七島蘭栽培を始めました。日本の大好きな伝統産業だから、誇りを持ってこの仕事を続けています。若者にこの産業を継いでもらいたいです。

[取材日：2022年10月2日・11月26日]

## Profile



**諸富 康弘** 【 もろとも やすひろ】

年 齢：年齢60歳(昭和37年生まれ)  
職 業：七島蘭の栽培・畳表の製造

### 略歴

▶七島蘭の栽培農家として安岐町に移り住んで今年で8年目。畳表の原料となる七島蘭を植え付けから刈り取りまでの栽培を行い、加工して販売までを行っている。その中で、全国の畳屋さんとの交流や、田植え、刈り取りの体験会の開催等にも積極的に取り組んでいる。

## 【取材を終えての感想】

僕は、諸富さんとのお話の中で、七島蘭栽培での大変なところの話が印象に残っています。七島蘭栽培は、全て大変だけどその中でも、植え付けから刈り取りが一番大変だと分かる所が沢山ありました。植え付けから乾燥するところまでは、僕も経験したので植え付けの土を平らにしながら植えていく所や刈り取りは、七島蘭が折れないようにしないといけないのでそれを1人でやっているのが大変だし忍耐力がいるなと思いました。それから、七島蘭の織りをしないといけないとなると、とても大変だなと思いました。僕は織機を初めて見ましたが、とても大きくて、動いているところを見ると、経験が沢山いると感じました。これから七島蘭をどのように広めたら良いか、世界に広めるためにはどうしたら良いかなどを考えながら七島蘭に触れていきたいなと思いました。大切な七島蘭の伝統を守っていけたらいいなと思います。

(2年 合原 鳩人：写真左)

私は今回の聞き書きという活動に参加して、諸富さんに出会い、七島蘭について貴重な話を聞くことができました。初めての経験でとても緊張しましたが、諸富さんが優しかったので、スムーズに取材することができました。私は七島蘭の事を何も知りませんでした。諸富さんの話を聞いて、七島蘭を育てていくことは、ひと手間ひと手間大切に

し、天候や病気の管理など苦労することが沢山ある仕事だと感じました。しかし、苦労したその先には質の良い物ができ、それが畳となつて色々な人の生活に役立っているんだと知ることができました。諸富さんの七島蘭に対する思いも知ることができました。この活動を通して、農家さんの凄さというのを改めて感じることができました。これから、七島蘭がもっと普及していくべきいいなと思いました。諸富さん、本当にありがとうございました。

(2年 小玉 結実：写真中央)





粕もいいいちこ！

丸岡 生行（大分県宇佐市）

聞き手：田原 陽希・得丸 くるみ・山田 朋幸（大分県立杵築高等学校 普通科）

### 丸岡さんの歩み

私は丸岡生行です。家族は妻と、小学3年生と小学1年生の子どもが2人の4人家族です。1977年生まれで今年45歳ですね。北九州の折尾おりおで生まれました。父親が北九州の会社で勤めていたので3年くらい折尾にいたんじゃないですかね。幼稚園の頃、父親の実家がある福岡の豊前市に引っ越ししてきました。高校卒業するまでずっと豊前市にいました。で、小さい頃はまあ…普通の子だったと思います。昔だったら団地みたいなところがあって、そこでファミコンをやったり、公園でサッカーとか砂遊びとかしていましたね。あと魚釣り行ったり、流行りに乗ってプラモデル作ったりとか。本当に当時の一般的な子供がやっていたようなことをやっていたと思います。

小学校は豊前市立八屋小学校に5年間通って、残りの1年は転校して市立合河小学校に通いました。中学校は福岡県豊前市立合岩中学校に通って、野球をやっていました。エネルギーが有り余っていたのでプロレスを、テレビの放送とかすごく見ていましたね。高校は京都高校に。私、帰宅部だったんですけど、高校生の頃から環境問題に興味があつて、微生物で何か

できないかなって考えていたんですよ。

大学は、九州大学の農学部。農学部の農芸化学科つてところにいたんですけど、当時は土壤微生物研究室でマングローブ林にいる微生物を調べていましたね。フォークソング部っていうサークルに入りました。音楽が好きで今も趣味で会社のメンバーとバンド活動やっています。大学院は京都大学の農学研究科で2年間修行をして、2003年に三和酒類に入社しました。

私、微生物が好きで、微生物を使ったものづくりがしたいと思って職を探したんですね。研究員ということもあって、ノーベル賞とか興味がありますね。日本人の研究者だと山中伸弥先生はすごいなと思います。微生物の先生で言うとノーベル賞を取られた大村智先生、尊敬しているというか憧れの人で…。私、「微生物界のスーパースター」と呼んでいますけれども…。私の名刺には「博士」って書いてあるんですけど、博士課程に会社から行かせてもらいました、去年2021年に焼酎粕の研究で学位をもらいました、今に至るという経緯です。

## 企業研究員について

企業研究員の仕事はいわゆる商品開発的なものです。焼酎って香りが結構大事でして、当社では香りの研究とかをやっています。あとは新しい商品を作ったり、お酒メインの研究開発というのもあります。食品部門は焼酎粕の付加価値を付けた食品の開発というものをやっています。私がずっと携わってきた「ギャバ」っていうアミノ酸の一種があるんですけども。焼酎粕の新たな用途を開拓しようと思っていて、食品とか肥料だけじゃなくいろんな使い方に広げていこうと模索している途中ですね。

企業研究というか、研究全般で言うとコツコツ長続きできる人が向いているんじゃないかなと思っています。あと、諦めない人とか色々なことに興味を持てる人、好奇心がある人とか、そういう人が企業研究員に多い気がしますね。私はずっと研究に携わらせてもらつて、いろんなところで学会発表とかさせてもらつたり、研究員の仕事させてもらつています。結婚して子供ができるから休日は子供と過ごすのが楽しいんで、公私共に充実していますね。

## 三和酒類と商品

まず三和酒類について話していきたいと思います。設立は昭和 33 (1958) 年で、もともと宇佐にあつた 3 つの酒蔵が合わさって、「三和」って呼ばれるようになったのが名前の由来ですね。そして翌年もう一つの酒蔵が合わさって、現在 4 人のオーナーがいます。宇佐の山本に本社があつて、同じく宇佐に挾田グリーンバイオ事業所、安心院に安心院葡萄酒工房、日田に日田蒸留所があります。

挾田グリーンバイオ事業所は焼酎粕の処理・有効利用をしているところです。そして、当社は他社とは違う特殊な営業形態をとっています。営業所は全国にあるわけではなくて、毎週営業マンが京都とか北海道とかの担当の地区に月曜に飛行機で行って 1 週間ホテルに泊まりながら営業活動をして週末に帰つてくると言うやり方をしています。大体従業員が 360 名くらいで売り上げが 400 億規模ですね。

ここから商品の話になるんですけど、三和酒類は最初、安心院ワインや日本酒を作っていたらしく、これらは今も作っているんですけど、他にもいろんな事業をしていたそうなんです。そして 1979 年に焼酎の

「いいちこ」が作られたんです。その後には、「西の星」っていう焼酎も作られたんですけど、これは「ニシノホシ」っていう焼酎に適した大麦を宇佐の農家さんに育ててもらって、我々が研究・開発して焼酎にしました。地域と一緒に取組みの結果、できたんですね。この「西の星」は大分県内では結構見られるかもしれないですね。

みなさん「いいちこ」の名前の由来って分かりますかね？実は豊前の地域で私の祖父母の代の人はこういう方言を使っていたんですよね。「～ちこ」って言うのは接尾語みたいな感じで、特定の言葉の後ろにつけて、「～ですよ」って意味を表すんですね。大阪弁の「～やねん」みたいな感じで「いい」はそのまま「good」の意味で、合わせて「いいですよ」って意味になるんですよ。この「いいちこ」って名前は、公募により決まり、大分市の方の案が採用されたんです。また、「いいちこ」っていう様々なタイプの商品があつて、高級なやつだと「いいちこフラスコ」とか「いいちこスーパー」っていうものがあります。これは特別な香りの強い酵母とかを使つたり、数年熟成したりした手間のかかった商品です。



多種多様な「いいちこ」

あと、先ほど営業所は全国にあるわけではないって言ったのですが、実はアメリカには拠点があります。焼酎文化を世界に広めようということで「iichiko USA」って名前でアメリカのロサンゼルスにあるんです。他にもアメリカのバー用の「彩天」や、カクテルを作るための「TUMUGI」っていうスピリッツもあります。これらは国際的な競技会で金メダルをもらつており、世界的にも認められています。

## 焼酎ができるまで

焼酎ができる過程について説明しますね。「いいちこ」の場合は麦焼酎なので、原料に大麦を使います。まず、玄麦っていう、もみ殻のついたものを削って蒸します。ほぼ米と似た感じですね。そして蒸した後に白麹菌を生やすんです。これは大麦麹って呼ばれています。その後、水を混ぜて5日間アルコール発酵させます。



醸造タンク(微生物を使って発酵させる)

その後に蒸した麦と水をさらに加え10日間発酵させます。なのでトータルで15日ぐらいかかります。焼酎の場合は、その発酵したものを加熱して蒸留をします。発酵したもろみ中のアルコール成分は先に沸騰するので、それを飛ばして冷やすとアルコール濃度40度くらいの原酒ができます。そして、この原酒をブレンドしたり、水を加えたりして度数を調整してきたのが「いいちこ」になります。

日本酒の場合は、米を発酵させたものを絞って、それで出たものを加工するんです。

## 酵母と微生物

酵母とか麹がどんな働きをしているのか説明しますね。先ほどの焼酎の作る過程でも出てきたと思うんですけど、麹は大麦のデンプンを分解してブドウ糖にするんですね。

そして、できたブドウ糖をアルコール(エタノール)にするのが酵母の役割なんです。この2つの工程を同時に起こしながら製造していくんです(並行複発酵)。この時の酵母の種類によって味が変わったり、香りが変わってきたりするんです。そしていろいろな味とか香りをもった原酒を混ぜて商品をつくっていき

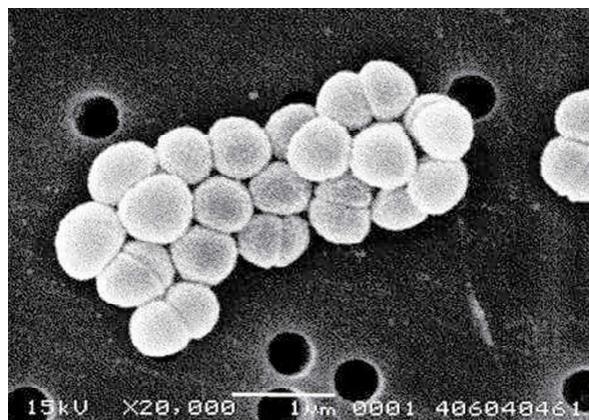


研究員の丸岡さん

ます。酵母も麹菌もいろんな種類があって、育ちやすい条件に合わせて培養するんです。

それから“ギャバ”はアミノ酸の一種で、これはチョコレートをはじめとする様々な商品に使われているのでよく見かけるかもしれません。今は法改正が行われて食品にも使えるようになりましたが、元々は薬として使われていました。効果としては、血圧を下げたり、精神を安定させるということが報告されています。この研究内容もしっかりとデータに基づいて行われています。そしてギャバの元になっているのは旨味成分のグルタミン酸で、これに「グルタミン酸脱炭酸酵素」という酵素を反応させることで、グルタミン酸から炭酸が取り除かれギャバが作られます。このギャバは機能性表示食品とかトクホ(特定保健用食品)とか公的な機関に認められた商品でも使われています。

三和酒類では、発酵大麦エキス(焼酎粕)を使って乳酸菌を増殖させることで「大麦乳酸菌発酵液ギャバ」と言うものを作っています。この技術の開発は私が携わり、2009年の日本生物工学会で賞をいただきました。こういう方法で三和酒類では高純度のギャバを経済的メリットを生み出しながら作っています。当社の



三和酒類が保有している乳酸菌

乳酸菌は優秀で、ギヤバの生産性がすば抜けているのが強みですね。

## 焼酎粕

焼酎粕は非常に水分が多く栄養も豊富なので腐敗しやすいんですね。かつては海洋投棄されていたんですけど、日本では2007年から全面的に禁止されました。そこで、三和酒類でも陸上で処理していくこうということで1995年から牛の飼料として焼酎粕を活用していくことになりました。その時、牛の飼料を焼酎粕にしている酪農家の方から「牛の乳量が多くなり、乳房炎（乳房に細菌が侵入して起こる病気）が減った」というお話を聞きました。これがきっかけで、焼酎粕の研究を始めましたね。

焼酎粕って言うと、どうしても良いイメージを持たれないんですけど、それを払拭するために我々は「発酵大麦エキス」と言う名前をつけて機能性研究を進めました。

ネズミを使った実験では、発酵大麦エキスを含む餌を食べさせると、肝臓の脂肪の蓄積を抑える効果があることがわかりました。



焼酎粕

それで、焼酎粕には何か面白い特徴があることがわかりました。

人の場合でも、発酵大麦エキスを摂取した人となかった人を比べる100人規模の実験を行いました。すると血液中の尿酸値を下げる効果があると言う結果が出ました。尿酸値が高いと痛風などになってしまないので、それを予防することができます。これは運命的な結果ですよね。普通お酒を飲むと尿酸値は“上がる”んですけど、焼酎粕（発酵大麦エキス）を飲むと尿酸値が“下がる”んです。

## これからとSDGs

焼酎粕という資源を有効利用することでSDGsにも貢献することができます。例えばSDGs17の目標のうち14・15の「海の豊かさを守ろう」「陸の豊かさを守ろう」に貢献できると思います。特に三和酒類は、大分の宇佐の企業なので地元への貢献に焼酎粕を利用したいと考えています。自然を豊かにする这样一个にアプローチしたいですね。

最近脱炭素にも関心があるんですよ。企業活動をしているとどうしてもCO<sub>2</sub>が出てきます。当社の使用しているボイラーもLPガス(LPG:液化石油ガス)を使っているのでCO<sub>2</sub>が出てきます。それを回収する技術が今発達してきてるので、全部回収するような方法とか資源としての有効利用などを模索しています。

醸造業界のこれからについては、微生物を使って物を作るという分野で発展していくと思います。日本は昔から発酵技術の研究に取り組んでいて世界中で見てもアドバンテージがあります。その日本の強みを活かして、他の研究員とか大学の先生などから知恵を借りながら焼酎粕に付加価値をつけていきたいですね。化学、工学だったら難しい反応でも微生物だったら一発でできたりするので、そういう感じで醸造業界は発展していくと考えますね。

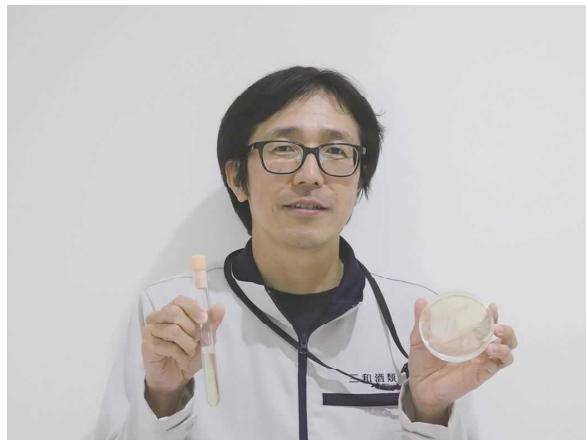
## 酔いの研究

人にはそれぞれ体質があるんですよ。お酒を飲むとすぐに赤くなる弱い人とか全然酔わない強い人とかいるんですね。でも、お酒は飲みすぎるとある程度の害があるから強い人でも飲みすぎない方がいいですし、弱い人はあまり飲まない方がいいんです。だから、まずは自分がどのようなアルコール代謝をするのかを知つてもらおうと、そういう啓蒙活動を行う予定です。それぞれの代謝型によってどのような飲み方が適しているのか情報の発信をしていこうと思っています。

昔は「倒れるまで飲め」というような感じだったんですけど、酒造メーカーとしては好ましくない状況なので適度にメリットを感じるくらいで飲んでいただくということを目指したいと思います。まあ、長期的な「いいいちこ」のファンになつていただきたいですね(笑)。

[取材日: 2022年10月10日・11月11日]

## Profile



丸岡 生行【まるおか なるゆき】

年 齢：45歳（昭和52年生まれ）

職 業：企業研究員、三和酒類株式会社

三和研究所クロスオーバーセンターチームリーダー

### 略歴

▶福岡県北九州市折尾で生まれ、幼稚園の頃父親の故郷福岡県豊前市に引っ越し幼少期を過ごす。福岡県立京都高校へ進学、九州大学農学部農芸化学科を卒業後、京都大学大学院農学研究科を修了し、三和酒類（株）に入社。好きな焼酎のつまみは焼き鳥（特にねぎま）。

2003年 三和酒類（株）入社 研究所配属

2009年 日本生物工学会技術賞・論文賞受賞

2021年 博士号取得（農学、京都大学大学院農学研究科）

## 【取材を終えての感想】

普段関わることのない「企業研究員」の仕事や「焼酎粕」について知ることができたこの活動は、とても貴重で有意義なものだった。焼酎粕などの捨てていたものを有効活用できるように模索することは社会を発展させていくうえで重要なことなので丸岡さんたち研究員には感謝しかない。この活動を通して、私も社会に貢献できるよう、まず英数から頑張りたいと思った。大変な活動ではあったが作品ができた時の“達成感”は半端なかった。楽しめたのでよかったです。

（2年 田原 陽希：写真中央）

今回初めて聞き書きの存在を知り、面白そうと思い参加しました。聞き書きと読み書き似てるなあ等と考えながら、カメラで写真を撮っていたら機械の横にある貼り紙を見つけました。「とても重いです！力持ちを呼びましょう！！」これを見て、会社の雰囲気が良いなあとと思いました。また、焼酎を作っておしまいではなく、焼酎粕を使って何かできないかを考えるのは、さすが研究員だなあと感じました。父がよくいい「ちこを飲みすぎて、母に叱られているのですが、丸岡さんが仰るように適度にメリットを感じるくらいで飲んで欲しいものです。

（2年 得丸 くるみ：写真左）

焼酎やワインなどお酒にも細かい区分があるのは知っていましたが、材料や製造方法、によって

味や香りの違いを出す工夫に感銘を受けました。そして商品が売れるように研究するだけでなく、できるだけ多くの人が楽しく飲酒できるようにするための研究も行われていると知って、顧客の幸せを願う姿勢も素敵だなと感じました。日頃あまり関わりのないお酒について企業の人に聞きにいく、貴重な機会だったと改めて感じました。お酒が飲めるようになつたら、「いいちこ」を飲んでみます。

（2年 山田 朋幸：写真右）





# 里の味を召し上がれ ～地域の味を次世代に～

河野 久美子（大分県豊後高田市）

聞き手：河野 遥香・野原 まみ・宮田 美咲（大分県立杵築高等学校 普通科）

## 中子の泣き虫

私の名前は河野久美子です。昭和17年の7月生まれで、今年で80歳。5人姉妹の真ん中です。島根県安来市で生まれました。小さい頃は何かあつたらすぐ大きな声で泣くような泣き虫でした。家では泣かれんけん、外で泣いていました(笑)。中学を卒業してから国立の療養所の准看護学院で2年間学び、それから大阪の赤十字病院で5年間働きながら大阪府立高津高校定時制に4年間。その後と神戸の高等看護学院で2年間学び、それから神戸市立病院で5年働いていました。主人の転勤で千葉で5年暮らし、その後主人の里の田染荘に越してきてから1年間農業をしてみたけど、農業は本当に大変。ヒ工を一本一本抜いて歩かないけんし、暑い。腰を落とさないけんからね、それで背中が曲がったんだと思うわ(笑)。その後は、宇佐にある和田病院に40年くらい勤めていました。

看護の道を選んだ理由は祖父や祖母と一緒にいたこともあって、弱い人にいいところを見せたい思いがあつたからだと思います。

今は「ほたるの里」で「莊園の里推進委員会」に所属し、

女性部のみんなと加工品やお弁当を作っています。

## 田染荘との出会い

私は島根県で生まれて大阪、神戸、東京、あつちこつち行って主人の里に帰ってきたんよ。

それで、看護の仕事ばっかりしていたところ、味処「莊園ほたる」ができて、先に働いていた人達から「この仕事せんかえ」って言われたのが「ほたるの里」との出会いです。

2年前、「莊園の里推進委員会」の女性部を途絶えさせたくないと思い、女性部長に就任しました。

## コロナ禍での苦労

私が部長になった時はすでにコロナ禍でね。コロナ前はたくさんイベントがあったんだけど、コロナ禍だとイベントができないくてね。おにぎりをたくさん作るとかがないんですよ。前は商品ができたらシールを貼ったりすることがあったけど、最近はほとんど無いです。また、マコモダケのきんぴらやフキの佃煮などの加工品を作っても、ほとんど売れないで「莊園ほたる」の

経営が難しくなっています。このままいけば数年後には「莊園ほたる」を上手くやっていけるか不安なんよ。それに仕事が多くなつたときに力仕事ができなくなるんじやないかと思うとさらに不安になるんよ。

## 味処「莊園ほたる」

「莊園ほたる」では加工品を作るんですよ。10月の終わり頃からおせち用の原木しいたけ、黒豆の含め煮やマコモダケのきんぴらとかを作ります。作ることも楽しいけど、マコモダケが美味しかったとか、黒豆がしつかり炊けているとか、食感がいいとか、商品の感想を聞いたり、反応を読むのが楽しみです。他にも注文を受けたお弁当を作ったり、だんご汁を作ったりしています。地元産のものを優先して使うようにしています。

「田染荘小崎の農村景観」が国の重要文化的景観に選定されたときに「恵み御膳」というのも作りました。それと「莊園ほたる」があるこの田染荘も魅力的なんよ。“人を惹きつける力”があると思うんよ。私にとっては、ただの山や田んぼに見えるものでも「ずっとここにいたいくらい気持ちがいい！」と言って何度も訪れてくれる人がいます。そんな時に田染荘の魅力を感じます。そんな田染荘から見る景色は綺麗なんよ。特に秋の夕陽、杏色の月、そして田んぼに水を張った青田は、写真家が写真を撮りに来るほど綺麗なので、是非たくさんの人見てもらいたいです。

## 村人と交流

今年の4月ごろから毎週火曜日だけね。小崎生活改善センターというところにみんなで集まって朝8時から10分間くらいラジオ体操をするんですよ。雨だ



「千年のきらめき」のボランティアの方たち

けは止めるけど、祭日であろうといつでもしています。

それと田染荘でね「千年のきらめき」というのがあるんです。その準備をしたり、あとは「田染かかしコンクール」があつたりするので、それが村人との交流になっています。

## 試行錯誤

今では、豊後高田市のおせちの一部を作らせてもらっています。マコモダケと黒豆を使ったものや、マコモダケのきんぴらとかね。加工品を真空パックにして高圧釜に入れた後、商品として出します。検品の時に黒豆の豆の皮がむけていたりすると不十分ということでバンバン返されることもある。そうそう、旬の野菜やマコモダケを使ったピザやバーガーを生地から作る手作り体験なんかも始めてね。椎茸や切り干し大根…。結構ボリュームがあってパンも美味しい、喜ばれています。



手作りマコモバーガー



手作りピザ

注文が入れば、それに応じてお弁当なんかも作つたりします。梅ジャムとか作つてみたけど、売るようなものはできんしなあ。今はこんな感じでみんなから受

け継いだものの現状維持でヘトヘトつち感じやけん、新商品開発というよりかは今まで作ったのをどうしていこうかって考えるだけで精一杯かな。



女性部の皆さんでお弁当を作る様子



ボランティアの方へのお弁当配り



手作りしたものを見る様子

## 自慢の食材

莊園の里ではマコモダケという食材を作っています。マコモ “ダケ”といいますが、山に生えているタケではありません。田んぼで育つイネ科のマコモ属の多年草という植物を育てている途中に黒穂（くろほ）菌という菌をつけるとマコモダケができます。黒穂菌

とは本来、植物に寄生する病原菌なんだけど、黒穂菌のおかげでマコモダケの茎が大きくなるの。みんなが食べているのはその太い茎の部分ね。泥の田んぼに入つて手作業で収穫するので、力が必要ですごく大変です。マコモダケは食物繊維が豊富で、新鮮なものであれば生で食べることができます。くせがなく、あくが少ないのでとても食べやすいです。そして幅広い料理に使うことができます。マコモダケの繊維を壊さないように細長く切ると食物繊維をしっかりと摂ることができるので体にいいです。おすすめの食べ方は天ぷら、サラダ、味付けご飯かな。



マコモダケ



自慢の食材でお弁当を作る様子

## 未来の「莊園ほたる」

本当はね、この「莊園ほたる」は村の女性部が活動して女性部の収入になって活き活き働いてほしい、過ごしてほしいっていうのが目的だったからね。そんなふうになるといいんだけど。まあ細々でも続けていて少しでも村に、そして女性部の活性化に繋がればいいなと思っているんよ。全く何もないよりも何かをする、そして少しでも報酬があるって言うのは楽しいから少しずつ続けていきたいです。「ああ今日も少

し稼げたね」って、パン焼きながら笑って。儲けにはならなくても、ここにこうして来るだけでもいいよね。

## 大きな壁

だけどね。やっぱり「莊園ほたる」の経営つていつたって、人件費、光熱費…その他にも加えたらほとんど儲かってないけどね。ただそういう経営、マネジメントをしてこうしようとか、採算取れるようにせな、つち言われるけど、私はそんなんしたくないわ。お弁当とかもこれはなんぼで、材料はこれだけ買って、きちんとこれだけ分けて…とかいうの人数分をちゃんと分けてつちゅうのがいいんやろうけどな。きちんと細かく計算して利益が上がるようにするのもねえ。それよりか、その時の場当たり的な感じで経営するつていたらおかしいけど、そんな儲けを考えてケチケチものを出すんじゃなくてね。あるものをたくさん出して、お芋が旬だったらお芋をたくさん使って料理して、美味しい里の味を食べてもらいたいんよね。まあ歴代の女性部の部長がなんとかしてお金をいっぱい残してくれたけど、無くなったら無くなつたでいいと思わな。まあこういうやり方をしていけばいずれかは消滅する。経済的にも経営的にも。加工品を作つて出すといいんだけど買ってくれるところがなければな。コロナの影響で今年は順調にといかななかつたなあ。まさか私がここで女性部として働いているなんて思つてもいなかつたなあ。ただ女性部に入ってからは少しでも村人に今日はどんな活動があるのかを知つてもらうことが必要じゃないかなって。女性部に入ってからはそう考えるようになったかな。村人に少しでも村でどんなことが行われているのかを知らしめることも今は意識しているものの一つかな。

## 後継者

そもそも「莊園の里推進委員会」の女性部は村の女性みんなが入つていてね。そこから女性部の部長とも本当は選ぶんよな。村人がいても子育てで忙しくて参加できなかつたり、どんどん村の年齢層も高まって、他の周りの人たちも腰が痛い、膝の手術になったとか、充分に動けない人たちばかり…。昔の人たちは今の人たちに比べたら素直で協力的やつたんよ。時代の流れなんかなあって。今は自分の体を動かすのがやつとで、今までやってきた作業以外は困難です。力仕事

なんてもう大変よ。人に迷惑かけるようになつたらダメだから、それはしないけどね。だけどまあ、まだ私の体が動く間、喋れる間はなんとか続けていかんとな。お田植え祭や収穫祭は大事な収入源で、本当はした方がいいんやろうけど、だけどもうそれをする体力はないけど、できないなあって。この有名なマコモダケも農作物も、作り手不足で前みたいに十分に作れているわけではないからね。もつたいないわな。いっぱいいい野菜ができるのになあ。今は自分の家の庭先で作る野菜でいっぱいいます。だからやっぱり後継者に困っていますかね。とにかく人手不足…。後継者をどうにか養成していくとなとも思つていて。この作業場でこういうレシピとか、実際にこの加工所で一緒に作業することによって身につくものだと思うんよ。それの方が早い！文字にするよりも何回も何回も作業をしている間に私も自分でできるようになったからね。もう、そういう体験じゃないと難しいから後継者を育てるつちゅうのは、一緒に作業することじゃね。若者が少しでもこういうことに興味を持つてくれたら嬉しだけどね。

[取材日：2022年10月16日・11月12日]

## Profile



河野 久美子【こうのくみこ】

年 齢：80歳(昭和17年生まれ)  
職 業：莊園の里推進委員会 女性部部長

### 略歴

►中学卒業後、国立の準看護学院で2年間学び、大阪の赤十字病院に就職。5年間働きながら大阪府立高津高校定時制に4年間通い、神戸の高等看護学校で2年間学び、神戸市立病院で5年間働いたのち、夫の転勤で千葉で5年間主婦業に専念。夫の帰省を機に田染荘で暮らし始める。1年間農業を経験し、宇佐市の和田病院に40年間勤める。平成11年に莊園の里推進委員会女性部ができ平成29年に加入。平成30年に会計就任。令和2年に部長に就任。

## 【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きに参加して、伝統の保全と継承の大変さについて知りました。これまで地域の活動に参加することはあったものの、その地域の伝統を「保全しよう」「継承しよう」と思うことはなく、誰かが意識しなくても伝統は当たり前のように続いているものだと思っていました。しかし、今回の取材から伝統を繋いでくれる人がいたから次世代まで残っていくということに気づくことができました。聞き書きの活動に協力してくださったり、こんな大切なことに気付かせてくださった久美子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。そして久美子さんと一緒に私たちの取材に協力してくださった洋子さんをはじめとする女性部の方々、村の方々、本当にありがとうございました。

(2年 野原まみ：写真右)

私は聞き書きをするまで田染荘小崎というところが重要文化財的景観に選定されていることを知りませんでした。実際に田染に行ってみて、景色に感動したのを覚えています。インタビューするうちに、この景色を見ることができる場所は田染に住む河野さんたちが昔から伝えられてきたものを継承して田染のために努力している姿があるからだということがわかりました。インタビューの中で後継者の話が印象に残っていて、田染の特産品であるマコモダケを作る人の減少や「ほたるの里」の後継者など観光農業が抱える問題について考える機会にもなったし、私たちがこの聞き書きを通して田染のことを多くの人に発信しないといけないなと思いました。最後に河野さんをはじめとする女性部のみなさん、村の方々、私たちの活動にご協力いただき本当にありがとうございました。河野さん、頂いた料理全て美味しかったです！

(2年 河野遙香：写真左)

最近、「後継者不足」「地方の衰退」という言葉をメディアで聞くことも少なからずありました。身近にそう感じることもなくどこか人事(ひとごと)でそこまで大きな問題とも捉えず正直それらについて調べようと思ったこともありませんでした。きっとそういう方も多いはずです。しかし今回の聞き書きでそういう問題を抱える方のお話を聞いて、考えが変わりました。身ぶり手振りを交え、時に楽しくそして真剣に、これから見通しがはつきりしない「莊園ほたる」の不安、そして河野さん自身の訴えなど、実際の声は間接的に伝わるメディアよりもずっと私の印象に残りました。河野さんだけではなく、村の方も温かく話しかけてくださったり、私自身が現地で目に焼き付けた風景や景色など都市部では感じられない空間でした。それと同時に自分にできることはなのかと考え、地域創生という分野に興味を持ち、今回の聞き書きは自分の進路にも大きな影響を与えてくださった貴重な経験でした。村の方、河野さん、聞き書きのメンバーを含め今回関わってくれた方々、本当にありがとうございました。

(2年 宮田美咲：写真中央)





# 夫婦で作る「楽」いちご ～私たちの名人は手抜きの名人！？～

宮園 稔 (大分県国東市)

聞き手:笠置 ゆかり・土居 佑奈・山本 愛乃・吉武 凉央 (大分県立杵築高等学校 普通科)

## 名人とは

私の名前は宮園稔です。出身は大分県ですが、18歳で滋賀県の製薬会社に就職して56歳で大分に帰つてきたので、話す言葉なんか少し違いますね。だから私はほぼ滋賀県産です。今は国東市に住んでいます。小学校は富来小学校、夏休みなんて家を忘れて海川で遊び、飯の時間には家に帰った記憶がありました。中学校は富来中学校、化学に興味があり高校は国東農工高等学校農芸化学を選択しました。興味本位で選んだ勉強が社会人になった今でも大変役立っています。農業高校の実習は楽しく、共学でしたが男女別々の教室が残念でした。生徒会とFFJ (Future Farmers of Japan) の会長をしていました。当時の家族構成は母と姉が4人の女系家族、トリセツ絶対必要。今は息子と娘がいて孫も8人います。

いちご農家を始める前は、製薬会社で1年中途切れることなく、人工飼料で蚕をはじめとする昆虫が飼育できる材料をずっと研究していたので、強いて名人って言われるなら蚕の方かな？飼育環境が上手く行き始めたら昆虫の病気を用いた農薬の開発が取り上げ

られ、バシレック水和剤が誕生しました。私は定年を迎ましたが、バシレック水和剤は現役です。その研究過程を九州大学と東京農工大学の教授から論文にまとめるように勧められて、論文審査で博士課程の学位記を修了しました。それが人生で最も良い話かな。

## いちごの栽培について

1年間のスケジュールとして、4月にまず親株を植えます。6月にランナー（子苗）を取ります。7月にランナーを親株から切り離します。そしてそこから肥料をたっぷりあげて一人前のいちごにします。9月まで時間が空くので、前の年に使った土をきれいに掃除して太陽光で消毒し、クロロピクリンという燻蒸剤で土を殺菌します。9月に定植します。10月にビニールハウスの屋根を張ります。11月に出荷開始予定なので果実に対する残留分析をすませ、安心で安全ないちごの評価を全農大分県本部から頂きます。ここから戦場が始まります。高い評価を市場から得るために、入念な手入れと厳しい選別を経て、やつといちごがお金に変化します。どの農家もいちごベンチに50円が

ぶら下がっているので、寝るのを忘れて取つて取りまくるのです。

並行して4月に定植する親株の育成を病害虫から守りながら行い、次世代のランナーを育てます。その間にもいちごの収穫は休むことなく続きます。6月末までに約6トンから7トン取れます。1株から1キロの果実をつける製品率は70から80%ぐらい?

いちごの苗の増やし方は、タネで育てる種（よつぼし）とランナーで育てるクローン種があります。「株変わり」を期待する2年生、増産もあるが増産しない品種あります。促成栽培には、ランナーを取つて増やす方法が一般的で、病気のリスク、病害虫の耐性および抵抗性の出現を回避できることや収穫時期の選択などのメリットから普及しています。

ランナーをポットに置くとランナーの節目から芽が出来ます。最初に出た芽や2番目は元気が良すぎて次の芽がエネルギーを取るから、芽があまり出ません。3番目から苗を取つて、それを親株として何回も植えていくとどんどん同じ系統が増えています。何かした拍子に枝変わりが起き、いつの間にか美味しく玉太りの良い系統ができることがあります。それを挿苗でどんどん増やしています。他にも人為的に変える方法もあります。いちご種を一粒ずつ撒いて花が咲く頃を見計らって交雑しないようおしべを全部取ります。花柱だけ残して人為的に受粉させて実をならして種を撒くといろいろな系統ができるのです。一株ずつ育てて食味、大きい実、玉の形などで系統の選別をします。食べられないくらい臭いいちごや実の形の悪い貧弱ないちごなど選別すると、ほとんど成功しない厳しい世界ですね。30年ぐらい掛かるかな?

いちごの種類で有名な品種といえば福岡のあまおう、栃木のとちおとめ、スカイベリー、佐賀のいちご



いちごのランナーが伸びている様子

さん、静岡の紅ほっぺがありますね。私のところはベーリツと紅ほっぺを育てています。



受粉を手伝うミツバチ

## 農家泣かせのいちご

いちごの大変なところは1回取つたら終わりじゃなくて、次々実がなることです。例えば、家族が急に新型コロナやインフルエンザなどにかかると、休んでいる間に、いちごがどんどん着色し過熟果になります。出荷は出来ず、管理が悪くなり病害虫の温床になることは言うまでもありません。捨てることがもったいないでも、出荷基準を合格できない。緊急入院を告知されたいちご農家さん、長靴を履いて病院を抜け出しハウスに行ってしまい、あとで院長先生に大目玉を食らった話もあります。延暦寺の1000日祈願と同様にいちご農家は休みなしつて農家泣かせですね。

他にも悩ましい問題が山積しています。農薬の使用に気をつけることです。使い過ぎは蜂の寿命を短くし、幼虫の死亡によって巣の密度が下がると女王蜂を守るために巣に引きこもりが始まります。こうなると受粉をしなくなる。また、農薬の種類と量を考えなければなりません。ピレスロイドやネオニコチノイドなどの農薬を使いすぎると虫が強くなつて防除効果がなくなってしまう。その反面ミツバチにも大きなダメージを与えることもあります。農薬の散布の回数や濃度などに制限があるので、防除日誌をよく見ながら防除計画を立てなければいけません。日誌の記帳の目的は、病害虫の耐性および抵抗性の発達によって農薬の寿命を延ばすことと、使用可能な対象薬剤の確保です。特に農薬の開発には時間が掛かる。自動的に何回、何時、どの日に散布したのかを日誌に書いて農協に提出します。

## 規格外のいちご

ちなみに規格外のいちごは冷凍してミルクを入れてムースを作ったり、いちごジャムを作ったりします。孫がしてくれるんだけどすんごくおいしい。これは家庭の実話。別に着々と実用化に向けて進展させなければならない課題がありますが、今回は企業秘密。

## 病気と農薬

いちごの病気には三大病と言われるうどんこ病、灰色かび病、萎黄病があります。うどんこ病は葉や果実など様々な場所に発生し白い粉をふいたようになる病気で、灰色かび病はカビが原因で灰色の粉をまとつたようになり、他の作物もかかりやすい病気です。萎黄病にかかると、新葉が黄緑色になり小さく萎縮してしまいます。これらの病気の原因になると言われている代表的なものは三大害虫であるアザミウマ、葉ダニ、線虫です。病気を予防する方法の1つとして農薬があります。こういった農薬は1つ誕生するのに約30年もかかるんですよね。だから使える農薬の種類が限られてきます。しかし、農薬を使う上で気をつけないといけないことがいくつかあります。

まず、農薬を使い過ぎるといちごの病害虫に抵抗性または耐性がついてしまい効果がなくなります。育苗期の半年、さらに本圃に定植し収穫終了まで半年、つまり1年間いちごは農薬にさらされます。いちごを農薬で痛めないように、病害虫を強めないようにしながら栽培することが重要なポイントとなります。多く使いすぎてしまうと出荷する時の残留検査に引っかかって商品として出せなくなります。農薬を使う量にも気を使わないといけません。また、いちごを育てるには害虫の天敵となる虫が必要になります。私のところは天敵としてダニを放っています。農薬は害虫を防ぐのが目的ですが、この天敵まで殺してしまうんです。これが起こらないように、農薬の使用回数を制限するようにしています。

## コストについて

いちごの栽培には肥料にかかる費用、施設の管理費といった膨大なコストがかかります。その中でも重油の値段がどんどん上がっていて以前に比べ2倍にもなあがつてしまって、私たち農家にとってはものす

ごくダメージが大きいんです。

また、私は高設栽培と言う栽培方法で栽培しています。これは腰の高さの位置で作ることで、栽培・収穫をしやすくした栽培方法です。腰の高さに植えることによって私みたいな年齢が上の人でも楽に作業することができます。しかし、ハウス栽培なので相当なコストがかかってしまいます。ハウスの中で使う用具もうですが、ハウス一反の値段がものすごく高いんです。いちごに使えるハウスは小さいパイプを組み立てて作るけど、それが5,000万円くらいします。しかも台風が来たりしたら、また初めから作り直さないといけなくなつて、さらにお金がかかるんです。いちごを育てるのはそういうリスクも考えながらなので結構大変なんです。それらを踏まえていちごの価格を決めなければならぬんです。赤字になってしまっては意味がないからね。



ハウスの中の様子

## 名人の思ういちご

いちごの好きなところはたくさん実がなるところですね。

一番きついところはハウスのビニール張り。3日連続1つずつ奥さんと張っていくんです。風が吹くの。するとビニールがワーッとはためいて、風速50メートルくらいあると空飛ぶ。それがきつい。あとスクワット。立つたり座つたり。ビニールハウスの長さとハウスの数を合わせると、この作業を大体1キロメートルくらいせんといけん。あと肩が上がらない。それから高いどこが一番きつい。

杵築の方はものすごくいいハウスで、みんなきれいな強化型のハウスを使っているからビニールを張らなくていい。硬くて楽ですごい設備がいい。一方、安物はみんなパイプが曲がるし、1回1回張らなきゃなら

ないからきついよ。

楽しい作業はほとんどなくて、みんな辛いんだけど、強いて言うなら収穫して玉詰めする所ですかね。それも手作業だけど奥さんと音楽聴きながらやるのが一番いいですよね。

いちごを作る上でやりがいを感じる瞬間はいちごがたわわに実っているところかな。元気もらうよね。私は毎年、年賀状を書きます、あんまり文章を入れないので、必ずいちごをプリントして送るの。余計なことは載せないで「今年のいちごはこれだよー」っていう写真撮るの。それが毎年生きがいですね。そこで知っている人があなたのいちご美味しいよって言ってくれるのが一番嬉しい。美味しいいちごだよって、いろんな人に紹介してくれるのが嬉しいですね。

## いちごを育てること

私がいちごを育てようと思ったきっかけは、息子がギブアップしたからなんです。息子が新規就農者に申請していちご農家で修行しに行つたんです。ファーマーズスクールと言つて、ベテランの方に習いに行くという制度です。ところがその修行が終わった段階で、じゃあ今から農業を始めましょうと補助金を申請しようとしたところ、「息子名義の土地がないでしょ」という返事が返ってきました。そりやあありませんよ。まだ親だつているのに。次に「返済能力がないでしょ」と言われ、大分県の農業公社からダメと言われました。これまでの仕事を辞めて帰つてきて今から頑張ろうつてやつてやっているところなのに、ダメっていうものだから仕方なく農協の職員になりました。しかし「この事業はもう国東市の議会の中で決定していることだから却下できない」って言われました。こんな話ありませんよね。なので自分が移設事業しようと古いハウスを持ってきました。古いハウスなので700万円くらいですかね。息子にやれって言つても大変だから。私も定年退職の退職金があったのでどうにかなりましたね。

それからは毎日暇がないから非常にいいの。一日が充実している。朝起きてテレビの前でじっと座っているんじゃないなくて、9時になつたら何かしようつてごちゃごちゃすると一日忙しくなるんだよね。すると結構一日が楽しくなる。そして奥さんも元々お花の師匠をやってたんだけど、今は趣味でお花をしていて、いちご栽培と一緒に手伝つもらつてあるんだよね。それに私はすごく真面目じゃないの。だから親株なんか

もきちつと作らない。その場でランダムに持つてきて調整してみたりするの。だれもこんなことはしない。振興局の人が来て、あーって。だからあんまり真面目じゃないよね。そして土なんかを捨てないの。消毒して、それが焼いてまたリサイクルするの。みなさん気前よくどんどん捨てるんだけどね。そういうことを考えながらいちごを育てていると楽しんだよね。



熟れたいちご

[取材日 2022年10月15日・11月13日]

### Profile



#### 宮園 稔【みやぞの みのる】

年齢: 70歳(昭和27年生まれ)  
職業: いちご農家

#### 略歴

▶ 18歳で滋賀県にて就社。そこで蚕などの研究を行い大学の博士号を取得。56歳で国東に帰郷。そこでいちご農家を始める。



名人と奥さん

### 【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きという活動を通して、人の数だけある人生はどれもその人の想いが詰まつていて心温まるものだと思いました。私はお話を聞くにあたって宮園さんの表情に注目してみました。もちろんコロナ禍でマスクは着用していますが、宮園さんの表情はとてもわかりやすかったです。自分の幼少期のことを話せば遠くを見て思い出すように。昔の仕事を話をすときは得意げに。お孫さんの話をすときは表情が綻んでいました。そのくらい宮園さんにとって昔の話は大切で、宝物のように思っているのだろうと想像しました。宮園さんの表情を見て、私も歳をとっても宮園さんのように昔を懐かしみ、幸せに話せるようになればいいなと思いました。これを目標にすればきっと将来が充実して楽しくなると思ったからです。そのためには今を大切に生き、将来についてよく考え、目標を立て行動することが必要だと思います。今回の聞き書きの活動で宮園さんは私に夢をくれました。ありがとうございました。

(1年 山本 愛乃：写真右端)

私はこの聞き書きを通して、いちごや農家さん本人について詳しく話を聞く機会などほとんどないと思うので、とても良い経験になったと思います。いちごをつくる大変さや良いところ、工夫しているところなど、たくさんのことを探ることができました。宮園さんの話を聞いて、いちごの栽培をしていて大変でつらいこともあるかもしれません、その中に楽しさややりがいを見つけていくということが強く印象に残っています。また宮園さんのように色々なことに挑戦していく気持ちを大切にして、これから的人生にいかしていきたいと思います。今回の聞き書きで得た貴重な経験を忘れず、作ってくれた人に感謝をもって食べていきたいです。色々なことを話してください、丁寧に対応してくださりありがとうございました。とても楽しい時間を過ごすことができました。

(1年 吉武 凉央：写真右から2番目)

私は、今回「聞き書き」という活動に参加し、いちごについて貴重なお話を聞くことができ、普段聞けない裏話なども聞く事ができとても勉強になりました。

名人に取材に行くと聞き、上手にインタビューできるか不安でいっぱいだったけど、名人がとても優しく接してくださったおかげでスムーズにインタビューすることができたのでよかったです。今まで農業にあまり興味がなく農業について全然知らなかつたけど、この活動を通していちごの栽培方法やいちごを育てる楽しさや大変さなどを知ることができました。これからは名人から学んだことを自分自身の生活に活かして、農業についてもっと知ることができます。今回はありがとうございました。

(1年 土居 佑奈：写真左から2番目)

私は聞き書きには初挑戦で名人とうまく話していくについて聞き出せるか不安でしたが名人が積極的に教えてくださったり、実際にビニールハウスに行って畑を見せてくださったりしたおかげで良い作品に仕上げることができました。今回、聞き書きを通して農業の楽しいところや大変なところ、農業の課題などについて知ることができました。

いちごの育て方はもちろん、費用やいちごが育つ環境が崩れないように農薬の使用量に注意しながら育てたり、いちごの品種改良の大変さなど、私が考えていた以上に大切なことを教わることができて、とても良い経験になりました。また、農業に携わる方の高齢化など農業が抱える課題についてもご教授していただき、農業の現状について農家の視点から知ることができて、新たに考えを深めることができました。自分の知識を広げる良い機会を得られてよかったです。最後に私たちにご教授してくれた宮園さん、ありがとうございました。

(1年 笠置 ゆかり：写真左端)





# 美しい農村景観の中で営む農業 ～自然環境を利用した安全・安心な農業を目指して～

小屋 健一（大分県杵築市山香町）

聞き手：吉庄 愛実・山田 小春（大分県立日出総合高等学校 農業経営科）

## 名人の紹介

私は杵築市山香町の小野尾地区で、水稻を中心に肉用牛、ホオズキ、椎茸などの複合経営を行っています。水稻4ha、肉用牛繁殖母牛2頭、ホオズキ10a、椎茸3万駒の経営規模となっています。水稻栽培においては、「山香ゆうきの会」の会長として、有機質肥料の施肥や減農薬栽培など、環境保全型農業の取り組みを行い、安全・安心なお米作りを実践しています。このお米は、杵築市の独自ブランドである「杵築ブランド」にも認定をいただいています。また、大分県産が全国シェアの4割以上占めているホオズキを栽培しており、地域の生産部会ではホオズキ部会の会長も兼任しています。

## 農業を始めたきっかけは

私は農業を始めて54年になりますが、もともと若いときは農業を継ぐ気持ちはありませんでした。工業に興味を持ち将来はエンジニアになりたいという気持ちでいっぱいでした。

私が中学生の時でしたが、父が農作業で事故に遭い

農業ができなくなったことが農業を継ぐきっかけとなりました。しかし農業の知識が浅い私でしたので、本格的に勉強するために、高校は近くにあった大分県立山香農業高等学校に進学をしました。

農業高校を卒業していよいよ就農することになり稻作だけでは農業経営は無理だと思い、干し椎茸の原木栽培を始めました。今では椎茸は3万の駒打ちで家族だけでできる規模ですが、その当時は、20万の駒打ちをしていました。数が多くたので当時は、木を切ってくれる人、駒打ちをしてくれる人など、仕事を分業し人を雇っていました。椎茸栽培を始め、1kgが5,000円で取引きされていましたが、昭和から平成に変わり、中国産の椎茸が輸入されるようになると1kgが約2,000円と価格が下がることにより、新しくホオズキ栽培を始めることになりました。

## 農業経営を始めて

水稻4ha、肉用牛繁殖母牛2頭、ホオズキ10a、椎茸10万駒の経営規模と紹介させていただきましたが、この経営は自然を利用した循環型農業をしております。繁殖用肉用牛がいますので、堆肥を作りその堆

肥を作物の元肥として利用し、その他の肥料としては発酵した鶏糞を使用しています。また牛の餌には販売している飼料に頼らずに、自然がたくさんありますので畠の草などを切りそれを与えることで循環したリサイクル農業を行っています。しかしホオズキに関しては美しく咲いてもらわないと困りますので、農薬を最低限の量のみ使用することもあります。

実際に農業を始めて収穫できる量ですが、水稻では30kgの袋が400～500袋でこれは機械を使うことにより大変な作業も補うことが可能です。私の地区ではお米の生産に関して共同でセンターを運営しています。今は5名程度の組合員ですが、農業機械は高価なものでそれを共同で使用しお米の生産をしています。しかし、実際に農業機械を共同購入しようと考へると補助金等を頼りにしたりすることが多いのですが、金額にも限りがあります。そこで考えたのは今まで組合員が各家庭で使用していた機械をセンターに集め、使用できるものはセンターで共同で使用する方法です。センターの建物については新しく建てる必要がありましたので、知り合いのハウス農家が使用しなくなった鉄骨の資材を解体し、それをセンターの建物の骨組みとして使用することでかなりの金額を抑えることができました。



温室の骨組みを使用して建てたセンター



粉すり機と玄米を選別する機械



稻刈り後の粉の水分を調整するための乾燥機



色彩選別機  
玄米を袋詰めする際に石やガラス等の異物や着色粒等の混入を未然に防止する設備



このような珍しい「とうみ」という玄米を選別する機械がありました。



糀すり機から出てきた玄米



水田を耕すトラクタ

(注) その他に様々な機械がありますが、この日は組合員の方々の水田で稲刈りがあり、作業に使うコンバインや運搬機などは倉庫にはありませんでした。



糀すり機から排出された糀殼  
この糀殼を捨てずに牛の寝床に敷くわらの代わりに利用します



乾燥、糀すり、選別などを経て完成したお米の山

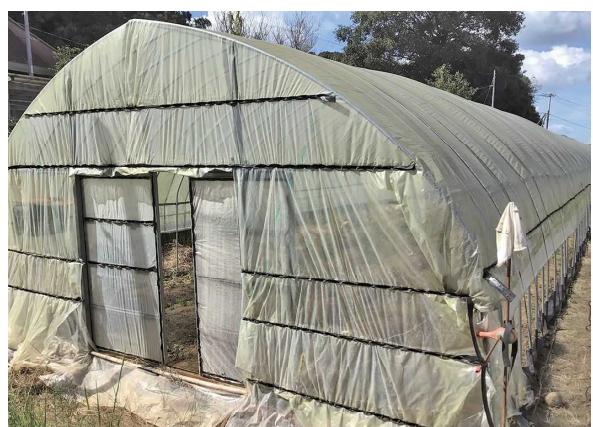
#### その他に活躍する機械



お米の苗を植える田植え機

#### ホオズキ栽培について

ホオズキについては、普通の剪定ばさみで早朝5時からの涼しい間に収穫します。この時間以外に収穫するとホオズキの品質が下がり、しおれたようになります。収穫は3人で行い、20分収穫作業としては休憩をし、これを20回ほど繰り返し行います。ホオズキは、高さ1m20cmほどで収穫の対象になります。商品の価値を上げるための調整作業では、主に葉を取り除く作業が中心です。ホオズキの収穫のピーク時期になると全体で1万本弱の収穫をします。



ホオズキ栽培を行うビニールハウス  
このハウスも必要がなくなったハウスの資材を集めてきて建てたハウスです

九州の宮崎県都城市は、ご先祖様を大切にする地域です。なので、昔の地方出荷先はホオズキの消費量が多い都城市でした。今では、東京方面にまで出荷をするようになり、東京の市場に並ぶホオズキの量の8割を大分県産が占めています。大分県のホオズキは東京市場の中でも優秀品位で毎年一番だそうです。毎年、収穫前になると東京の市場の人が栽培状況を確認するくらい、大分県のホオズキは期待されています。



ホオズキの苗



子牛が産まれていました

ここ 20 年くらいですが、東京都の浅草寺のホオズキ市にも出荷をしています。

一般に出荷の方法ですが、注文を受けてから出荷をするといった出荷方法となっています。農産物は、よく一番売れる時期の方が金額も高いといったことが多いのですが、価格変動についてはあまりありません。

## 作物を育てる工夫について

基本的にお米は化学肥料を使用していません。元肥に家畜から出る堆肥を利用し、その他の肥料は鹿児島県出水市にある養鶏場の発酵した鶏糞を使っています。この肥料を使用することにより、ここ 10 ~ 15 年は従来の化学肥料に頼らずお米を生産販売しています。お米の品種は「ひのひかり」「なつほのか」「にじのきらめき」を栽培しております。販売自体は個人から注文がくると販売する形をとっており、農協などには出荷をしていません。

ホオズキについては、土壌消毒や農薬散布を行います。一昔の農薬は体に害が多いものが多かつたのですが、最近の農薬はそれほど強くなくても病気に効くも



繁殖用肉用牛2頭、この牛の堆肥を利用します

のが多くなっています。ホオズキの実のつけ方の工夫ですが、基本的に 1 節に実が着かないと高品質として評価されないので、受粉を人の手でやるのではなく自然に受粉をさせるために蜂を使った作業を行っています。

## 自然災害について

今までホオズキが収穫される時期の台風の心配について様々な工夫をしてきました。台風により出荷前のホオズキが被害にあうことは避けたいと思っていましたので、他の作業を取りやめ、ホオズキの収穫のみに集中して避難させたこともありましたが、数が数ですので大変な思いをしたこともありました。また、昔からの風習ですが、5 月の雨が欲しい時期に 1 度だけ水不足の時期があり、ここで「おまじない」みたいなことですが、日出町の海に出向き海水をポリタンクに汲んで水が必要な水田の周りの用水路やため池などに入れる「雨ごい」をすることもありました。この地域はあまり水不足になることはないのですがその当時は水が無く困り果て、近くの人たちと話し合い「雨ごい」をした結果、不思議なことに 2 日後に待望の雨が降



新しく探してきた水源地から流れる水

り今でもそのことを思い出すことがあります。

このことにより、水を確保するためにどうしたらいかを考え、新しい水源地を探すことになりました。山の中を歩き探すことは大変でしたが、水源地を探し、その水をどのようにして自分たちの水路に引いてくるか、考えました。全体の工事区間は2kmと長く、半分は業者に頼みましたが、あの半分は、地域の人たちと水を引くためのパイプを引いてきました。水を通すためには水路の掃除や管理は欠かせません。

## 農業の大変さについて

牛のえさですが、この地域は中山間地域ということで畔の草を刈り取り与えます。しかし、どこの畔の角度も大きく畝の高さが高いことから草刈りが大変です。農家が衰退していくと、この畔や水田はどのようになるのだろうと考えることもあります。また椎茸栽培についても、1つ1つの原木は重く、栽培する定位置に置くまでの移動作業は力仕事となり新しい担い手がいなくなると椎茸栽培もできなくなると思います。また椎茸は原木から1つ1つ収穫しますので、椎茸が出荷できる大きさになるものは全て収穫してしまいます。傘が開くと商品価値がなくなりますので何万駒の椎茸の観察が日々必要です。

また、農業は自然相手ですので、ホオズキを栽培するビニールハウスを冬の雪の重みで潰れないようにハウスの中心に柱を立てて支えたり、台風が来る前はビニールを外すといった作業に手間がかかります。

母牛の妊娠についてですが、牛の種は高価であり種付けをしたとしてもうまくいかないこともあります。私の牛の種は鹿児島の黒毛和牛の種を友人の人工授精師の人に頼んでいますが、1回に数万円も費用がかかることが多いです。

また今、ウクライナ戦争が起こっていますが、その影響で物価が高騰し、農業にも様々な影響がでてきています。

## 後継者について

私の家では、子供が3人いますが3人ともにそれぞれ違った職業に就いています。週末に帰ってきて手伝いをしてくれますが、後継者については3男が継ぎたいという気持ちを受けています。しかし先のことなのでまだ分かりませんし、私が農業が終わってしま

うのではないかと不安に思うこともあります。

農家に就農するために私から伝えたいことは、できるだけ早くから就農した方がいいということです。若いうちに様々な経験をし、その中で世の中の情勢にも立ち向かうことのできる工夫を見つけたり、自然の天候変動についての知識を早くから養うことが大切だからです。実際に、私が栽培しているホオズキ栽培についても、根元に病気がついたりして商品価値がなくなったりすると大変なことになります。



[取材日：2022年9月14日]

## Profile



小屋 健一【こや けんいち】

年齢：73歳（昭和25年1月24日）  
職業：農業

### 略歴

▶山香ゆうきの会 会長 生産部会 ほおづき部会長  
杵築市山香町の小野尾地区で、水稻を中心に、肉用牛、ホオズキ、シイタケなどの複合経営を行っており、水稻 4ha、肉用牛母牛 2頭、ホオズキ 10a、椎茸 3 万駒の経営規模となっている。  
水稻栽培においては、「山香ゆうきの会」の会長として、有機質肥料の施用や減農薬栽培など、環境保全型農業の取組を行い、安全・安心なお米作りを実践している。このお米は、杵築市の独自ブランドである「杵築ブランド」にも認定されている。  
また、大分県産が全国シェアの 4 割以上を占めているホオズキを栽培しており、地域の生産部会ではホオズキ部会長を務めるなど、地域を牽引する人物である。



## 【取材を終えての感想】

今回私は、学校の山香農場の近くの農家さんに訪問して、学校で学べないことを聞くことや実際に見ることにより貴重な体験をさせていただきました。初めは、小屋さんの自宅に訪問をさせていただいた時の子牛がかわいくて、取材の訪問を楽しみにしていました。しかし、牛が自宅にいる意味や自然をこんなに大切にしている意味を学んだよう思いました。安心安全な食料の供給はこれから有機栽培や様々な食品の認定を取得するうえでもよい考え方だと思いました。ただお花はきれいと思うのではなくこの花は誰が手塩にかけて栽培をし、きれいに咲いているのか、その苦労ははかりえないと思います。今回、私たちの聞き書きに様々な指導をしてくれたおかげで、貴重な学習や体験ができました。本当にありがとうございました。

（2年 古庄 愛：写真右）

私は今回の聞き書きという活動に参加し、学校の実習や授業では学べないようなことを聞くことができました。お盆の時期になるとお店でよく見かけるホオズキは、とてもきれいだと思っていたけど、栽培方法は全く知りませんでした。思っていたよりもとても繊細なお花だと知り、もし家でホオズキを飾る季節になつたら、大切にしたいと思いました。

他にも、私は普段の実習で菌床と原木のシイタケを栽培しています。今回、小屋さんも原木シイタケを栽培されていて、3 万駒程打っているそうです。

私たちの学校では、菌床栽培が主としているので規模が全く違い驚きました。そして、原木栽培は菌床栽培に比べて、労力も時間もかかるのに家族内で 3 万駒を打っているのが驚きました。

今回、聞き書きという貴重な体験をさせてもらった小屋さん、いろんな聞き書きの基礎を教えてもらった先生方、私たちと一緒に文章作成をしてくれた先生に感謝しています。本当にありがとうございました。

（2年 山田 小春：写真左）

# 次世代に継ぐ農業への挑戦

林 浩昭（大分県国東市）

聞き手：今永 文香・梶原 実桜・水江 香乃・山田 瑠華（大分県立宇佐高等学校 普通科）

## 生い立ち

私は林浩昭です。國東市の安岐町に生まれて今年で62歳になります。小学校、中学校、高校と國東市の学校に通い、大学、大学院で農業のこと勉強し、学びました。卒業後、色々な役員に就きましたけど、國東に戻つて現在、農林業を営んでいて、七島蘭・お米・大豆・乾シイタケ・乾ゼンマイを栽培しています。



名人 林浩昭さん

## 七島蘭との関わり

七島蘭ってカヤツリグサ科の植物なんです。イネ目っていう大きい分類があって、稻はイネ科。普通の畳についてはイグサ科なんんですけど、七島蘭はカヤツリグサ科っていう分類に入ってる植物なんです。これ元々熱帯の植物です。350年前に奄美大島と屋久島の間にあるトカラ列島から持ってきて、大分県には江戸時代に導入されました。

七島蘭は苗から作ります。苗を5月に田んぼに手で植えています。あまり水はいらないんですけども、どんどん大きくなつてですね。7月から8月ぐらいになると1m50cmまでスープと茎が伸びていきます。上方を切り揃えていって大体1m30cmから1m50cmになったぐらいで刈り取っていきます。伸びるのはめちゃくちゃ早いです。全体的に上を切つて、1m30cmぐらいになった所で収穫します。七島蘭は太いので、半分に割きます。今は分割機がありますが、私は小面積ですので、手作業で分割しています。昔は全部手作業で、手で針金を中に入れて割いて、干していました。乾燥させる時は天日干し。國東の海岸線は七島蘭を干すために使われてたんです。山沿いで暮らす

人は山とか出来るだけ太陽に向いた面に干して、海岸の人は海岸にずっと置いていく。とにかく干し場つていうのはとても大事なんで、干す場所はそれぞれの場所に見つけていく。自分の近くで見つけていく。干し終わってからは、半自動織機という七島蘭を横糸にして織っていく機械で畳表をしていきます。一本一本手作業で七島蘭を入れるので、そういう意味では完全自動ではないです。

刈り取った田んぼに根っこが残ってるんですけど、寒いと枯れるんで冬の間は枯れないように対策をしています。冬の間は根っこが地面の中にあって、春になつたら根っこから芽が出て掘り上げ、苗にする。七島蘭は宿根性しゅくこんせいという、種で増えるんではなくて根っこで株が増えていく植物です。



林さんの家で育てている七島蘭

七島蘭はすごく病気と風に弱いんです。風が吹いたら倒れちゃうんです。台風が来たときに倒れないように工夫をしなきゃいけないのが大変です。

七島蘭を乾燥させて、機械でパタパタ編んで、畳表シートを作るまでが農家の人がやる仕事、役割です。あとは畠屋さんが上に貼り付けていく感じです。で、みなさんが買っていくことになります。綺麗な畳表を作るのがとても難しいですね。工芸師みたいなのにならないと作れないで、農家のからすると良い畳を作らないといけないので、すごく難しいと思ってます。

畳表を1枚織り上げるのに4、5時間かかります。1日に1、2枚しか織れないです。今、日本中で七島蘭はここしか作ってないです。日本中で1haしかない状況です。七島蘭を作っているのは、うちを入れて7軒だけということになるんです。なくなりそうになっているってことです。だからなんとかこの産業を残し

ていかなければならぬって、今頑張ってるんです。

## 日々の暮らしと七島蘭の振興について

私の家の田んぼは1.2ha、山は10haぐらい持っていますね。この辺にしては広いかもしれません。だから森がいっぱいあるんですよ。クヌギ、シイタケを作る森がありまして、親父たちがずっと持つて、それを今私が管理しています。山に行って草刈りをしたりとか大変んですけど、あと木を切る仕事をしたりシイタケの原木を自分で切り出してやります。だから冬の間ずっと山に行つてる。1人でしてるんでたくさん出でないですけど、種コマを打ちつけたりしています。

私は自分でお米を作りますけど、すぐお金入ってこないんですよね。だからどうして生きていくかっていうのはすごく大変でした。それと私の本業のシイタケとお米ですけど、そういうのを作りながら七島蘭の栽培などもやってます。結構大変でしたね。

七島蘭っていうのはね、宇佐の方は違うんだけど、1970年ぐらいまで国東とか杵築のほとんどの農家で作つてたんです。ほとんどの農家でお米をメインに作るんだけど、その一部に七島蘭を作っていました。一戸一戸の農家で七島蘭を作つて畳表に織るわけですね。私たち子供の頃やつてたんです。だから知つてるんですよね。今60歳ぐらいの農家出身の人は、ほとんど子供の頃七島蘭の手伝いをしていたんです。大きくなつてからは大学に行つたりして、こっちに帰つてくるまではもうほとんど忘れてました。帰つてきて2005年からJAくにさきの常務になつたんですけども、その時に一緒に理事をやつてた地元の農家の人に、七島蘭の専業農家の宇都宮さんつて方がいて、彼が「もう七島蘭が無くなりそうだ、無くなつてしまふ前になんとかせんといかん。」って言って七島蘭の振興をしました。当時まだ農家は20軒くらいあつたんですけど、今は7軒しかないので農家の保護を随分頼まれました。だからこのままだとなくなると。ここにしかないものをどうやって守つたらいいかってことを考えて、2010年に私たちのような地元の人たちとか農家の人たち、それから流通業界、問屋の人や農協、行政の人たちが入つた七島蘭振興会っていうのを作り、七島蘭を宣伝して多くの人にさらに買って貰おうっていう活動をしてるんです。

## 七島蘭の価格・流れ

イグサの畳表の3倍か4倍ぐらいの価格です。でも強くて長持ちするんです。七島蘭の畳表は普通の3倍ぐらい持ちますから、実は同じなんです。1回買つてしまえば15年ぐらい大丈夫なんです。七島蘭の畳表は高いんですけど耐久性があるんです。ちょっとゴツゴツした感じになっているんですけど、非常にそれが良いと評価されているんですよね。色々な地域で作っていたんだけど、最後やつぱり良い物が取れるところが残ると思うんです。まだ確証はないんですけどこここの地理的な条件とかが合ってるんじゃないかなと、だからそこが残ったんじゃないかなと。それはなぜかまだ分からないので、それを解明していきたいんです。あるいは、みんなが辞めてる中でこここの農家のたちは辞めなかつたわけですよね。きっとこれを良い物だと思ったんでしょう。だからその思いを繋げていかないといけないですよね。

## 七島蘭が辿り着くまで

大分の昔の殿様たちは七島蘭はとても良い畳表になるということでトカラ列島から持ってきたんです。それで大分県から全国へ広がつたわけです。東北の方まで広まり、1番広まった時は、仙台まで栽培されてました。だけど1990年ぐらいから大分県だけで、さらに最近では国東半島だけしか作つてない。みんなの家にも元々入つてたんです。ムシロみたいな形で安い畳表だったんです。昭和40年ぐらいまではみなさんがご飯を食べる部屋とかに使われていました。客間にはイグサの畳表が入つてます。作業する部屋は、すごく丈夫だから七島蘭が入つてたんです。だけど畳の部屋が無くなってきたこととか、イグサの方が綺麗だからとかいうこともあって減つてきてます。畳表は外国からも入つてくるようになってるんですが、それ以上に七島蘭のような畳表を売つているところはどんどん減つていつてしまつたということ。元々は日本の半分くらいは七島蘭製だったんです。500万枚作つてたんです。ですが、今はもう数千枚しか作つていません。今、七島蘭の畳表を作つているのがほとんどゼロだということ。例えば古民家だとそういうとこに残つて、その畳表を新しい七島蘭の表に変えるためにはここにしかないです。今そういうことを文化庁

と一緒にやつています。

## 七島蘭を宣伝し続けて

七島蘭をこれだけ宣伝すると新聞記事になつたり、「蜩ノ記」っていう映画にもなつたりしました。7、8年前の直木賞作品なんんですけども。これ実はね、この地域の物語で、私たちもその映画作りに参加したんですけど、その中に七島蘭が出てくるんです。そういうのを観たりとか、それから新聞記事とか見て結構若い人から問い合わせがあつて、「七島蘭を作りたい」っていう問い合わせが結構あります。その人たちが来たら農家の人に弟子入りして2年間、実際に畳表を作つて訓練を受けます。今、国の補助金があつて月々10万円ぐらい給付を貰いながら訓練を2年間受けることが出来ます。それから独立して自分で作つていきます。今やつてる人たちは、みんな60代、50代の人でもう上の人は辞めてしまいました。若い人にやれって言つてもね、七島蘭だけで生きていくのはなかなか大変です。他の仕事や他の作物と組み合わせながら色々やらなくてはいけない。ですが、七島蘭を使った工芸師として生きている人もいます。材料費はほとんどゼロなんですけど作るのに時間がかかりますから1個2万円ぐらいしますよ。七島蘭の畳表にならないようなちょっと傷物で作るんですけど、それを使って工芸品を作つている人もいますよ。だから私はどちらかというと七島蘭の農家よりも、七島蘭を振興する立場ですね。

## 日本の農業

農業をする人が高齢化しちゃつてます。そういう状況なので、これから日本の農業は厳しくなっていくと思います。だからすぐに変革が起こると思います。

## 続けられる理由は面白いから

なんで続けられるのか分からぬなあ。でも面白いんですよね。それからあんまりストレスがない。山の中で仕事するのは面白いですよ。今色々な人が興味持つて大学の先生、それから外国からも人が来てます。今色々な人が田舎とか一次産業に興味持つてるんですよね。それをうまく使いたい。だから東京だけじゃダメだと言つてるんですよね。今一番言つてるのは



自然薯のつるを示す林さん

カーボンニュートラル。結局は森に木が増えないとダメなんですよね。あるいは海の中に海藻が増えなきやいけないんです。それがうまくいかないとカーボンニュートラルできません。だから森に木を増やすことが大事なんで、森の管理とか森をどうやって持続的に使っていくとか今すごく注目が集まっていますね。私はそういうことを研究していたので、それを考えながら自分でやっていることが結構強みだと思っているんですよ。自分で森の中で新しいことを見つけていったり、という風に。



萌芽更新されて15年のクヌギの木

大学で学んだことが結構生かされています。例えばお米作りっていうのがあるんですけど、今色んな人が研究してどうやつたら効率的にできるかってよく考えてきたんですね。そうするとやっぱり色々な矛盾が出てきて。農薬やんなきやいけなくなったりとか、肥料たくさん使わなきやいけなくなってくるんですよ。それを前提にして今の機械とか全部できてるんですね。それだけではやっぱり色々な研究の成果、昔やつ

たことも含めて色々考えながらしないといけない。そういうことにも自分なりにどうしたら出来るかなって。研究もやってますし、その中には最先端な研究も入ってきます。

## 新しい挑戦

クヌギの木は二酸化炭素をいっぱい取り込んでいるんですけど、どれくらい取り込んでいるのか細かく見ていきたい。本当はどれだけ吸収しているのか、もっと吸収しているんじゃないのか、何か抜けていることがあるんじゃないのか、っていうことを考えていきたいと思っています。森や山の中の緑は社会への貢献度が大きいと見てるんですけど、それをどうやつたら調べられるかっていうことに挑戦していきたいと思ってます。



クヌギの森

解決法がわからないような世の中のことを、どうやつたらみんなが満足する解決に近いようなことを出せるかっていう学問を、農業の分野で研究したいと思っています。例えば、お米を作ることはとても環境



段階を経て大きく成長していくクヌギ

に良いと皆さん思うかもしれないんですけど、農薬使ったりとか、あるいは地球温暖化の原因になってしまふ色々なガスが出てくるんですよね。だからお米作りひとつにしてもいい面と悪い面があつて、みんなが満足できるようなお米作りをやっていけるかつていうような事を考えていきたい。山を作ることでも良い面と悪い面があるんですよね。それをどうやつたら最適にやっていけるかつていうようなことを考えていきたいと思っています。

## これからの課題と目標

私ね、62歳になったんですよね。大学辞めてから農業始めて20年ぐらいになります。お米の方はだいぶ作れるようになってきたんですね。今度はシイタケをどうやって効率的に作っていくかつていう目標を追求しようと思ってるんですよ。気温が高くなったりとか、雨が少ないと色々なことがあって原木のシイタケが取れないんですよね。そういう中でどうやつたらうまく取れるか。自分で出来るだけ効率的にシイタケを作れるようなことをやっていきたいと思ってます。



シイタケのホダ木



シイタケの菌を打ち込んだ原木を寝かせている



シイタケを乾燥させる機械

私は国東ですと生きていくんです。それで今、家族バラバラなんんですけど、これから家族がだんだん近くになるようにしていきたいと思ってますし、母親が長生きできるように仲良く暮らしていきたいです。

今、世界農業遺産推進協議会の会長という立場なんですけど、10年間やってきました。だんだん歳をとつて会長とかをずっとやることができないので、若い人が興味を持つてくれるようにならうと思います。若い人たちに世界農業遺産の魅力を広めたいって思ってくれるような人を作りたいかなといけない、後継者を作りたいと思ってるんですよね。

地球温暖化で農業や林業をやるってことが世界の最先端だってことをもう少し科学的に突き詰めて色々な人にわかつもらいたいと思っています。森づくりをしたり、植物をいっぱい増やしていくのはとても大事なことなので、そういうことをこれから進めていきたいと思います。若い人が農業に触れる機会がなくなっていく中で、農業を職業としてくれるかつてことがあります。

## 今の高校生に伝えたいこと

農業とか林業とかに限らず、自分が生きてきたところのことをよく知つてほしい。そしてその特徴が何かつていうのを言葉にしてほしい。それから、英語で言えるようにしてほしい。いろんな人から「あなたどんなところで暮らしてたの」って言われた時に、そこが誇れるように、地元のいろんなもの、特に良いもの、あなただけがとても良いと感じられるものを見つけてほしい。それが高校生に一番やってほしいこと。地元の古くから伝わつてることをどう表現していくかつていうことに挑戦してほしい。そういうことをぜひ勉強

してほしいなっていう風に思います。

[取材日：2022年9月5日、10月25日]

## Profile



林 浩昭【はやし ひろあき】

年 齢：62歳（昭和35年生まれ）  
職 業：農林業自営、  
国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会会長

### 略歴

▶国東高校卒業後、東京大学入学。平成7年東京大学大学院農学生命科学研究科助教授に就任。平成15年大学辞職。平成25年にくにさき七島蘭振興会会长に就任し、「七島蘭を守らなければ」と振興にあたる。国東に戻り農林業を自営で始める。現在までにJAくにさき代表理事、大分県農林水産研究指導センター顧問などをを行い、今なお、農林業自営と並列しながら国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会会长として七島蘭等の保全に尽力している。



## 【取材を終えての感想】

自分はこの聞き書きを通して初めて七島蘭というものを知りました。七島蘭やシイタケなどの話を通じて現在の農業のことや自分が知らない国東や宇佐のいいところをたくさん知りました。様々な話を聞いて、七島蘭を広めるためにも自分たちのような若い世代が地元にもっと興味を持ち、積極的に探究して多くの人に伝えていくことが大切なんだなと感じました。また、よりいっそう地元のことが好きになれたので参加して良かったです。

（1年 今永 文香：写真左）

元々あまり農業に興味がなく、何も知らない状態だったけれど最近の農業の技術や課題、七島蘭が次の世代へ継がれていくためにはどうするべきなのかということを今回の聞き書き活動を通して知ることができました。私は取材の時に山に入ったのがとても楽しかったです。普段過ごしている中で、山に入ることがないのでどうやって森を増やしているのか、今の山はどういう状況でどうすればいいのかということを直接目で見ることができ、とても貴重な経験ができました。

（1年 梶原 実桜：写真右から2人目）

私は聞き書き活動を通して、名人林さんの強い思いを感じることが出来ました。国東の七島蘭の農家がどんどん減っていく中で、林さんは「この七島蘭はここにしかない、何とかせんといかん」と国東に戻り、七島蘭の保護・保全の活動を始めたと聞き、林さんの地元や七島蘭をこの先も守って行きたいという強い思いに心を打たれました。国東でしか作られないこの貴重な七島蘭の魅力を沢山の人に知つてもらうために、私たちがまず七島蘭についてもっと詳しく調べ、この産業を残していく力になりたいと思いました。そして、林さんの様に私も自身の地元の産業や物についてよく知り、誇りを持っていけたらなと思います。また、「聞き書き」の活動により名人の話をより深く考え、受け止めることができました。この活動に協力してくれた林さん、先生方、この様な貴重な体験を本当にありがとうございました。

（1年 水江 香乃：写真左から2人目）

私は聞き書きを通して、七島蘭のことを初めて知ったし、農家の現状や1年間の仕事について分かりました。七島蘭は美しい伝統工芸品なのに知らない人が多いと思うので、その魅力を私たちが伝えていきたいと思います。私は実際に山に入ってシイタケを見たり、山に生えてあるクヌギの木を見たりするのが楽しかったし、良い経験になったと思います。クヌギの木を使ってシイタケを作ることが詳しく聞けて良かったです。

（1年 山田 瑞華：写真右）



# 持続可能な産業をこれからも ～地元の文化、七島蘆の未来～

姫野 かおり（大分県杵築市）

聞き手:小流 凜・松浦 瑠夏・安田 早希・吉松 姫那（大分県立宇佐高等学校 普通科）

## 自己紹介

私の名前は、姫野かおりです。今年で49歳になりました。出身は鹿児島県鹿児島市で、高校は鹿児島県立甲南高校に通いました。そして、兵庫教育大学に進学しました。2009年に主人の仕事の都合で杵築市に住むことになりました。

現在は杵築七島蘆マイスタークラブの会長をしており、七島蘆の製品を作ったり、その商品を売ったり、ワークショップの開催などを行っています。また、杵築市観光協会の臨時職員もしているので杵築城下町の武

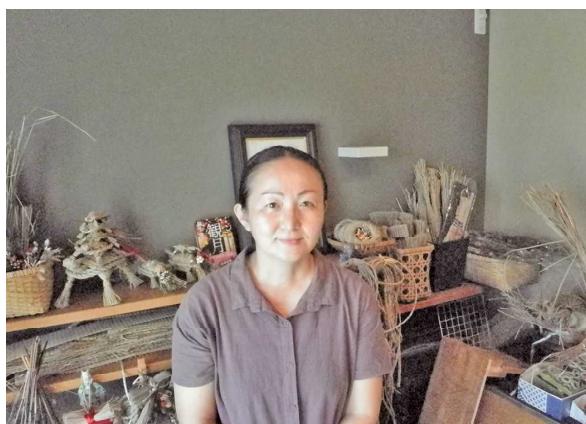
家屋敷で観光案内をしながら、お客様に七島蘆のお話をさせてもらっています。

## 七島蘆との出会い

七島蘆と出会ったのは2011年です。当時観光施設で仕事をしていて、武家屋敷に勤務するようになつたのですが、その武家屋敷に敷かれていた畳が七島蘆だったんですね。初めて見て、触ってみたら気持ちが良くて、とても興味を持ったので、七島蘆についていろいろと調べてみたら、その歴史の深さにとても驚きました。

2011年に七島蘆に出会ってからとても素晴らしい工芸品があるのも知りました。すぐに円座が欲しいなと思ったのですが想像していたよりもずっと高価で手に入れるのは大変だと感じたのを覚えています。それでもやっぱり良いなあ欲しいなあと思っていたので、その時に考えたのが自分で七島蘆の工芸品が作れたら良いな、ということでした。

元々ものづくりは好きだったので七島蘆で何かを作る機会はないかな、といつも気にかけていたら偶然友人から「七島蘆のワークショップを開催するみたい



名人 姫野かおりさん



実際に販売されている様子

だから一緒に行かないか？」と誘われたのが初めての作品作りになりました。

## 七島蘭について

七島蘭というのは東南アジアや暖かい地域に生息する植物で、七島蘭が大分に伝来したのは大体 1660 年くらい、約 350 年前の江戸時代です。諸説ありますが、鹿児島の南部にあるトカラ列島から大分へ苗を持ち帰ってきて、苦労して栽培を成功させたそうです。当時の杵築藩は七島蘭のむしろを売ることによって貴重な現金収入を得ていたそうです。

七島蘭はカヤツリグサという植物の仲間で、い草とは違います。栽培するのは夏です。い草は真冬に苗を植えたりするらしいですが七島蘭はゴールデンウィークぐらいに田植えをして、お盆くらいに刈り取ります。

刈り取った七島蘭はそれぞれに使い道があつて、畳表として使わないので工芸品を作っています。

七島蘭は昔、色々なところで栽培されていたのですが住居様式の変化によって、今は普通の家には畳の部屋が一部屋もなかつたり、学校の武道館や柔剣道場でもナイロンの畳が多くなった事もあり、全国で七島蘭を作っている農家さんが国東市安岐町の数軒だけになってしまいました。その上稲作と違つて苗が全て同じ大きさではないので田植えには機械を使えなくて、刈るのも手で刈っていくので、栽培がとても大変なんです。そんな理由もあって農家がだんだん減つていきました。

ナイロンやい草の畠と違うところは色々ありますが、代表的な特徴としては七島蘭の方がかなり丈夫で長持ちで火にも強いと言われている点です。あと、い草と断面の形が違つていて、三角形でとがっています。

工芸品を制作する上で虫とカビは大敵です。だから、細心の注意を払っています。たまに木の実や植物の中に虫がいることがあるので、見つけたら大騒ぎです。年末のしめ縄作りとかクリスマスリース作りのワークショップで使うので、犬の散歩中によく木の実の採取をするんですけど、自然のものなので虫がついている時が結構あります。採取をしたものを家に持ち帰った時、もし虫がいた場合は煮沸消毒するか玄関先で袋に入れて防虫剤をかけて一日置いて完全にいなくなつたというのを確認してからじゃないと作業部屋に持つて入らないようにしています。



完成した七島蘭のリース

また、七島蘭には湿気を吸い込むという特性があるので、梅雨の時期は特にカビを生やさないように注意を払っています。その逆で乾燥すると吸い込んだ湿度を放湿するので、自然に呼吸して湿度を調整してくれるエコな調湿材と言っていいかもしれません。カビが生えるともう売りものにならなくなつて一から作り直しです。

七島蘭はこすれてもささくれが出来たり毛羽だつことはないので、表面はなめらかでトゲが刺さったりして肌に傷がつくことはありません。ですが、工芸品を制作している時、斜めに切った断面が完全に乾いていたら時々指に刺さるので痛いなあと思うことはあります。

七島蘭に触れて体調が悪くなつた、という話は聞いたことがありません。七島蘭農家さんが大変な思いをして育てて下さった七島蘭はしなやかで香りもよく、癒し効果があるのかなと思います。ワークショップに参加してくださった方々や実際に工芸品を手に取ってくださった方々に手触りやさわやかな香りがとても喜ばれています。

七島蘭の魅力は色々ありますが、その一つは長く楽しめるということだと思います。作品を作るのもそれ

なりに時間がかかりますが作るのは楽しいですし、完成したらやっぱり達成感があります。出来上がったものも、とても丈夫で長持ちなんです。30年経ってもまだずっと丈夫で十分に使えます。完成した作品は最初、緑色なんんですけど、だんだん年月を経ると飴色になりツヤも増してくるんですよ。なので緑色から飴色に変化していく様子を見る楽しみもあります。

七島蘭の工芸品は作るのに時間がかかる分結構高価なので自分で買うとなると少し迷ってしまう時もあるのですが、とても丈夫で長持ちなので、一つ買っておけば何十年も楽しめるという特性があるということですね。

工芸品を作るのに使う七島蘭は安岐町の農家さんのところへ直接行って買わせてもらっています。割いたものと割いていないものがあってそれぞれ使い道が違います。割いたものは円座、鍋敷き、カゴなど主に編んで作る作品用に、割いていないものは主に草履作りに使います。

畳表用に使用しなかった七島蘭を工芸品を作るのに使うので捨てる部分がほとんどありません。貴重な七島蘭を大切に使わせていただいている。

## 新しくできたつながり



2020年発行の『観月』という小説本は、杵築で七島蘭のマイスターをしながら武家屋敷に勤務する主人公が事件に巻き込まれていく、というミステリー小説です。ちなみに私が主人公のモデルをつとめさせていただきました。一昨年、時間をかけて取材していただいたのはとても貴重な体験で、著者の麻生幾先生とはコロナ禍でもあったので、電話やメール、インターネットを使って何度も連絡を取り合いました。モデルに

なったきっかけになったのは観光協会の上司から「取材を受けてくれるような七島蘭の工芸士を探しているんだけど、姫野さんを紹介していい?」と言われたことです。全く予想もしなかったご縁がつながったことは驚きで、とてもうれしいことでした。来月、観月祭が杵築で行われるので、もし麻生先生が来られたら杵築の城下町をご案内させていただきたいなと思っています。

## マイスタークラブについて

杵築七島蘭マイスタークラブは発足してから今年で約7年になります。2022年現在、会員は20名です。活動は主に七島蘭工芸品の制作、イベント参加やワークショップの開催、七島蘭教室などを行っています。マイスタークラブでは時々武家屋敷でもワークショップを開催しているのですが、これが今、注目されています。杵築に観光で来られたお客様にとって観光地に行くだけでなく、行ってそこで物を見て、触れて、実際に体験するのはきっと良い思い出になると思います。

七島蘭教室は第2、第4水曜日の午後1時から4時までの間、きつき生涯学習館で開催しています。教室のメンバーは大体30人くらいです。都合の良い時間に自由参加というやり方をしているので、だいたい12、3人くらいがいる状態で、杵築市以外の人も何名かおられます。皆年齢も出身地もバラバラですが、七島蘭とのづくりが好きな人たちばかりなので教室では仲良く、楽しく、和気あいあいと活動しています。七島蘭に興味のある方はいつでも大歓迎なのでぜひ教室を見に来てください。



編み途中の円座

七島蘭マイスタークラブがあつて本当に良かったなと思う事は何度もあります。例えば、直径40cmの円

座を一度に 14 枚、注文をいただいた時があつたのですが、納期が 45 日と短く、私一人で全部を完成させるのは到底無理だったので、マイスター仲間にお願いして総勢 8 人の分担で納品したことがありました。個人でできることにも限りはあるので頼りになる仲間がいる、というのはとても心強いことです。

杵築七島蘭マイスタークラブに入るには、マイスターになる必要があります。課題をいくつもこなして、1 年以上修行しなければならないので結構大変です。今後も興味を持っていただけの方があれば新たなマイスターの養成も考えていますが、この数年間は修行よりも七島蘭工芸塾で皆で楽しく作品を作りたいという方のほうが多いですね。

マイスターもいろんな人がいて面白いんですよ。外国で長く仕事をしていた人や畳屋さん、都会から移住してきた人など様々です。それぞれに得意分野があるみなさんと協力して知恵を出し合って色々な経験が出来るのはとても楽しいことです。

## SDGs と未来について

大分空港がうれしいことに近い時期、宇宙港になるとの事で七島蘭と関連づけることは出来ないかなといつも考えています。一緒に活動しているマイスター仲間が七島蘭と宇宙をコラボさせたキーホルダーを作ったりもしているので私も近いうちにワークショップで星や月をイメージした小物作りをしてみようかなと考えています。

七島蘭と今話題になっている SDGs との関連も考えたのですが、例えば「捨てない」とか、そういう所が SDGs だとしたら、七島蘭はまさにほとんど捨てるところはないといえるので SDGs だと思います。例えば工芸品を作る時も、ちょっと失敗したなって思ったら編んだものを解いてバラバラにします。七島蘭は再び使えるので、湿らせてから編みなおしたり、別の作品の材料にも出来ます。皆さんに差し上げた、畳表のコースターは畳屋さんが畳を作ったときの端つこの部分なんです。これは畳として使わないからコースターを作ったり、畳表をほぐしたものを使って箒を作ったりもしています。畳の端の部分も捨てずに再利用出来るし、とにかく長持ちで丈夫です。例えばこのコースターだってしばらくは買い替えなくて良いほど頑丈です。そういうことを考えれば SDGs の 12 番目の目標に一番近いのかな。12 番目の「つくる責任

つかう責任」に準ずるのかなと思います。

大分県でも七島蘭を知らない人が思っていたよりも多いので、少しでも多くの方に七島蘭の存在と魅力を知つてもらうのが、この先七島蘭の作品作りを長く続けて行くための第一歩だと思っています。県外の方はますます知らないので私は武家屋敷で観光案内の仕事をしている時、機会があつたら七島蘭の歴史や畳表の話などをしています。七島蘭の事を知らない人に少しでも魅力を知つてもらいたいと思うからです。

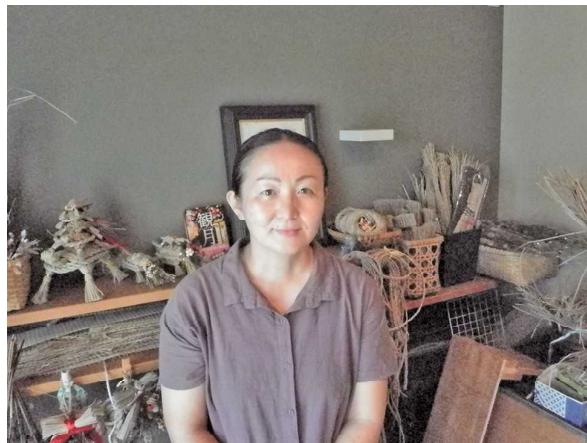
七島蘭は昔に比べると生産も減っているので作品を作り続けていくのはとても大変なことですが、次世代に繋いでいかなければならないと思っています。仮に途絶えてしまつたら復活させるのは大変だと思うので私もなるべく長い間、ずっと続けていこうと思っています。



姫野さんの工房

[取材日：2022 年 9 月 12 日、10 月 12 日]

## Profile



姫野 かおり【ひめのかおり】

年 齢：49歳（昭和48年生まれ）  
職 業：杵築七島蘭マイスタークラブ会長

### 略歴

▶鹿児島県立甲南高校卒業後、兵庫教育大学へ進学。2009年から夫の仕事の都合で、大分県杵築市に移住。2011年から杵築市の観光施設に勤務。その後、七島蘭工芸士になり、現在は杵築七島蘭マイスタークラブ会長を務める。

## 【取材を終えての感想】

私はあまり地元の観光業や工芸品などを詳しく学んだことがなかったので、聞き書きを通してきちんと学んでみたいと思い、聞き書きに参加しました。七島蘭の歴史や編み方など、初めて知ることがたくさんありました。ただ学ぶだけじゃなく、これから社会の中核となっていく私たちがどう七島蘭を伝えていくのかをきちんとと考え続けていきたいです。

（1年 小流 凜：写真後列右）

私は今回の聞き書き活動に参加し、七島蘭について取材することになると決まってから、自分なりに調べてみて、七島蘭というものを初めて知りました。インターネット上の情報では、伝わらなかつた実際に携わる方の熱量が、名人からお話を聞いていくうちに伝わってきて、改めて実際に会って話を聞くことの重要性を実感しました。名人もおっしゃっていたように、「知ってもらう」ということが大切だと思うので、七島蘭という文化がこの活動を通して、たくさん的人に伝わってほしいと思います。

（1年 松浦 瑞夏：写真前列右）

私は今回、この聞き書きを通して七島蘭についてとても多くのことを知りました。聞き書きでお話を聞くまで私は七島蘭についてまったく知りませんでした。こんなにも身近に自分の知らない伝統的な産業があるということを知り、地元などについてもっと知りていきたいと思いました。姫野さんのお話を聞いて、工芸品を作っていく中での大変さややりがい、さまざまな出会いなど、七島蘭をしていたからこそそのつながりなど、いろいろな貴重なお話を聞けてとても楽しかったです。貴重な時間のなかでお話をありがとうございました。

（1年 安田 早希：写真前列左）



私は、もともと物作りに興味があったので、今回この聞き書きに参加することができて良かったと思います。実際にやってみて、七島蘭というのがどのようなものなのかよくわからないままに、最初は姫野さんに話を伺ってしまいましたが、一つ一つを丁寧に教えていただき、ますます七島蘭について伺いたいなど、取材を通して感じました。また、実際に作品を作ったりして、貴重な経験をすることができ、どの活動もとても楽しかったです。

（1年 吉松 姫那：写真後列左）



久保田 昭廣（大分県宇佐市）

聞き手：佐々木 優羽・寺下 幸太朗（大分県立宇佐産業科学高等学校 グリーン環境科）

## はじめに

私は久保田昭廣です。年は65歳です。寮生活に憧れて山香農業高校に行きました。そこで3年間学んで、大分実践大学校（現在の大分県農業大学校）に2年間行きました。

その後は両親もまだ若かったんですね。農業は継がずには就職しました。近くの会社で働きながら土日に農作業をする感じかな。私たちの時代は農家の長男に生まれたら、親と同居して家を継ぐ。そして、近くの会社に出ちよったら家は安泰といわれた時代です。勤めながら農業をしていたんやけど、両親と意見が合わんで、農業は興味なかったわけです。

そう言いながらも私も結婚して子供ができ、両親は病気になってしまって、農業ができなくなってしまいました。それで私が本格的に就農しました。今年で9年目です。

それ以前は兼業でやってました。工場勤めだったから夜勤があって、昼間に農作業して、夜、会社に行く。その繰り返しだったんですよ。勤めながらも10ヘクタールくらいの田んぼをやってたと思います。私が56歳の時に会社を辞めて、この久保田ファームを立

ち上げて14～15ヘクタール、今、21ヘクタールくらいです。病気でできなくなつた方や昔からの付き合いで「やってくれないかな」と頼まれることがあって、ここまで規模拡大することができました。



機械の説明をする久保田さん

## 専業農家になって

兼業の時とは全然違います。良い作物を作るためには適期播種、適期収穫と、時期を逃したらダメなんです。兼業は土曜、日曜だけの農家なので天候に左右されよったんです。播種時期がずれたり、収穫が遅れた

りしょったんやけど、専業になつたら時期がずれることはないんです。時間に余裕ができるんで夜遅くまでしなくなりました。体が持たないので前日に計画した1日の作業が全部済んだら、もうやめるというふうにしています。兼業のときは40代、50代だったんでそうなかつたんやけど、60過ぎたら体がしんどくなるんです。兼業と専業の差はそこあります。あと、専業農家は昼寝ができます。(一同笑う)

## 環境保全を考えた農業へ

農水省が出してる「緑の政策」の中で、2030年までに有機栽培にしなさいよという話が出ています。また、肥料のコーティングが海に流れて環境汚染が問題になっていることから、私ども認定協議会では今年から液肥を圃場の中に注入する方法を導入しようとしています。田植え機で液肥を打ち込んでいくんですよ。そうしたら、肥料のカプセルの問題も解決しますしね。今年、試してみて米の収量が上がつたら、その田植え機に変えようと思ってるんです。化成肥料の原材料は窒素やリン鉱石、カリウム鉱石など、自然の資源なので、エンドレスやないんですね。それも考えるべき問題やないかなと私は思いますね。

それから農水省が出している大分県の作付暦では、2回消毒することになっています。でも、正直な話、農薬の値段が高いんですよ。だからドローンで、1回で集約してやってます。それが減農薬にもつながると私は思います。

## 農家としての新たな取組み

今、私は業務米を作っています。大手外食チェーン企業と契約して、昨年は4ヘクタール、今年は8.5ヘクタール多収米の米を作っています。収入に関しては、普通の米より高めです。

また、大豆にも力を入れています。夏の大豆は草との戦いなんですよ。だから作るのは難しいです。うちは田植えの前に播種して、成長したら摘芯機で芯を止めてます。それで収量が一昨年から増えています。

私はクロダマルっていう大豆を2ヘクタールほど植えているんですけども、収穫した大豆を黒豆きな粉、フクユタカの水煮、クロダマルの煮豆・水煮に加工してます。これらについては、宇佐ブランドの承認をいただいている。フクユタカの水煮、クロダマルの煮

豆・水煮については、認定協議会の奥様方が加工を行い、大分県の一村一品に選ばれました。フクユタカの水煮は、宇佐市の給食センターと病院にも納めてます。クロダマルの煮豆・水煮、フクユタカの水煮は奥様方の頑張りもあり、おもてなし商品の最優秀賞をいただきました。やはり、販売するつちらると、安心・安全なものを自信を持って売りたいと思ってます。やっぱね、一農家が何かしなきゃ、宇佐ブランドも宇佐の特産物もないんでね。農家がそういったものを作るのは大変なんですよ。だから一村一品に選ばれたときは、本当にありがたかったです。農家の奥様方が頑張ってくれたおかげでね、素人でもやればできるってことですよ。



久保田ファームの大豆製品



こだわりの黒豆きな粉

## 巨大機械の導入による効率的な作業

コンバインに乗って収穫した米は、この乾燥機に入れるんです。乾燥機1つで6反分入るんですよ。米の場合は、水分率14.5%で機械は止まります。乾燥できたら冷却タンクに移します。2時間から3時間、

風を当てれば温度が下がるので、もみすり機で皮をむきます。皮をむいたら色彩選別機ちゅう蛍光灯で悪い米を飛ばします。小さい米と大きい米に分けるんです。

私が色彩選別機を買って10年になるんやけど、はじめのころは米が減るつちゅうんで誰も持っていないかったんですよ。色彩選別機の価格は200万ぐらい。私は米の販売もしているんでね、やっぱ安心安全な米を販売したくて。だから、うちでは選別機を通したい米だけを製品として計り機で計量してます。この作業は1人でできるんです。だから、私が4時、5時に起きて1人でやってます。



とても大きく見上げるほどの乾燥機

加価値をつけて値段を決めて販売するつちゅうことは、安心・安全ないもんを作ろうつちゅう気になるし、自信にもなるからね。自分で値段を決めて自分で販売しないとね。人に決めてもらうつちゅうたら、入るお金は決まつてくる。やっぱあ、自分が作る米は自分で販売して少しでも利益を上げるようにしていかなきや、農家は生き残れんと私は思います。

うちで精米した米は、大分市内5店舗と院内にある妙見温泉に出荷してます。宇佐は皆さん、米を作るんでね。だから、米を宇佐で販売しようつちゅう気はないわけです。大分の人口の多いところに行つた方がいいと思ってね。品種は「にこまる」つちゅうやつから「なつほのか」つちゅう新しい品種に変えたんで、今年どうなるかなっつ思ってます。



袋詰めされたお米。ここに写っているだけで600キロ以上!

## 生き残り戦略、販売は自分の力で

完成した米を流通に乗せるには、検査しなきゃダメなんです。検査員がお米の検査をして、検査済の印をもらうんです。だけど検査料がかかる。だから米の流通ちゅうのは、ものすごく流れが悪い。人が入ることでお金がかかる。我々農家の手元に残るお金はほとんどないんです。農協さんで一連の作業をしてもうたら、60キロで3,000円ぐらい取られます。米が60キロ1万円なんで、3,000円取られて7,000円残つても、肥料やら農薬代を差し引いたら自分の労働賃とか出ませんよ。

私が思うには、土地利用型で穀物を作るには、乾燥場を持つとかんとダメです。農協さんとか業者さんとかに頼んだら、手元にお金は残らんです。土地利用型はお金がいる。入ってくるお金も大きいけど、出していくお金の方が大きい。私が専業になってから米の販売しようつちゅうことで始めて、もう7年目かな。まだそんなには儲かってはないんやけど、米に自分で付



久保田ファームの刻印。正真正銘、久保田さんの作ったお米

## これからを見据えて ～宇佐市の農業の課題～

今、米は沖縄でも北海道でもできるんで、余つてるんです。楽天さんとかアマゾンさんとかでもいろいろ米を販売しています。見たら、キロ300円とか400円なんですよ。よく考えたら、米は60キロで2万

なんぼですよ。流通つちゅうのがね、いかにお金がかかっているかってことですよ。誰が米の値段決めてるかつち、私ら農家は言いたいですよ。農家はその半分ももらっていないんだからね。農家が1万円も取らん米が、流通では2万も3万にもなるんで不思議でたまらんのやけどね。

農水省あたりが、肥料価格が上がる前は、1俵に対して15,000円から16,000円のお金もらつたら採算ベースが少しでもかなつちゅう計算してました。だけど今、肥料が倍になっちゃつたんで、15,000円から16,000円じゃ合わないんです。去年の肥やしが1,480円やけど今、3,200円です。ウクライナ戦争や中国の問題とか、いろんな問題が落ち着いてくれたら戻るでしょと思ってるんやけど、このままじゃ農家は生きていかれんごとなります。

ここは宇佐市でも裏作の麦作ができるから、二毛作資金とかの国の補助金が出てるんです。それで、農家は肥料代が高騰しながらもどうにかやっていくてるんやけど、安心院・院内の方なんかは排水の面が悪くて、麦は播かれんのですよ。米がこんなに下がつたら、もう米はやめよう、やめたいつちゅう人が多くでできます。

そんで、私は一番大事なことは担い手の育成だと思います。やっぱ担い手がいなきゃ農業はできないんで、あなたたちみたいな農業高校の生徒さんに農業に興味を持って頑張つてもらいたいなと。やっぱり、する人がいなければ物は動かないから。担い手育成に一番力を入れてもらいたいね。じゃないと今後農業できないと思いますよ。

農業って、やっぱあ、いろいろ勉強したり、視察したり、作る人の話を聞いたりすることが大事よ。でも、その通りにしたらダメなんですよ。そこにはそのやり方がある。その土地に合ったやり方があるんで。それを応用してするつちゅう考えに持つていかなきゃダメ。視察に行ってもね、それをそのままコピーすればいいつちゅう考えはダメ。環境も全然違うんで、そのところは自分なりに解釈して理解した上でやつていかなきゃ。去年よりも今年、今年よりも来年つちゅう考え方で持つていかなきゃね。

## 久保田さんにとって農業とは？

ここに書いとるのは、うちの社訓の収穫の喜びです。まあねえ、「農業とは？」って言わされたら、「自然の恵みに感謝すること」だと私は思います。「技をともに

極めてこそ業にする」つちことで、昔は「林業、漁業、百姓」つち言いよったんです。技術を磨くことによって今、「農業」つち言葉がだいぶ定着してます。「百姓」つち呼ぶ人がおらんごとなってきたんです。私は、それをを目指したいんで、社訓に「技を極めること」を入れています。



社訓。久保田さんの思いが伝わる



おいしかった枝豆。久保田さんの畠でとれたもの

## 久保田さんの思う名人とは？

名人つち言われたことないし、凡人なんですけど。まあ名人と言わされたら、やっぱり先を見据えてね、農業の10年後、20年後、農業に対する自分の価値観をどうしていくかつちことです。先を見据えた農業を考えて行くのが名人だと私は思います。

## 久保田ファームの今後

今年の10月からね、白ネギの方に参入します。来年から白ネギも久保田ファームで1.5ヘクタール、将来的に5ヘクタールしますんで。まあ、私もいつまでも若いわけじゃないし、継承していくかなきゃいけない。うちの長男は農業する気もないと思いますんで、第三者の方にお任せをするのか、それとも身内にさせるのか。まあ、私的に考えているのは今、孫が9歳

なんで、10年頑張れば先が見えるのかなあつち。10年したら孫と出来るのかなあち。それを今楽しみにしてやってます(笑)。

[取材日：2022年9月13日]

#### 【追記】

### 高台の水　灌溉遺産について

昨日ね、宇佐の灌漑用水のことを君たちも知つちよかないけんなーち思うて、私も宇佐の灌漑用水の資料をちょっと集めたんやけど、久保田ファームがあるところは駅館川から20メートル以上高いらしいよ。だから百何十年前なんかは水なんかないで、米なんかできてなかつたんです。

南一郎平っち知つちよう？　私財を売つて水路を掘つた人。今でも1,600～1,700ヘクタールの水田に水を供給しよんのです。

祖先があつたから今があるあるんじやけんね、先人に感謝して、やっぱ世界遺産に選ばれた灌漑用水で農業をするつちゅう以上は、広瀬井路の勉強もしてほしいですね。継いでいくのはあなたたちなんですね。

### 広瀬井路について調べたこと

久保田ファームの位置する駅館川東台地は、久保田さんの言うように川から数十メートル高く、昔は稻作どころではなかつたそうです。宇佐神宮が水路築造に取り組むも断念。そこで庄屋の南一郎平の尽力により、計画から120年、5回の挑戦を経て広瀬井路は完成しました。水路の全長は院内の広瀬から約37km。固い安山岩の岩山、崩れやすい赤土などの難所を経て、今では約1,600haに水を供給しています。その水路を作つた南一郎平は、父の遺言を受け、多くの借金を抱えながらも努力の末、水路を完成させました。今では宇佐神宮に銅像が祭られています。

#### Profile



久保田 昭廣【くぼた あきひろ】

年齢：65歳（昭和32年生まれ）  
職業：専業農家

#### 略歴

▶山香農業高等学校卒業。昭和53年、大分県農業実践大学校（現在：大分県立農業大校）卒業。昭和56年、自動車関連企業に就職し、兼業農家となる。平成27年、（株）久保田ファーム設立、専業農家となる。平成29年、宇佐市認定農業者組織うさファーマーズ会長就任。令和2年、おおいた認定農業者組織ネットワーク会長就任。現在にいたる。

## 【取材を終えての感想】

私は、久保田ファームを取材して、その規模の大きさと久保田さんの考え方へ感銘を受けました。祖母の家の周辺でも農業をしているところがあり、機械を見させてもらったり、耕地面積の話を聞いたりすることができました。しかし、それと比較してかなり大きな規模で、大型トラクターや大型乾燥機といった農家に必要な機械がすべて揃えられていることに驚きました。さすが宇佐の大規模農家さんだなあと思いました。

また、久保田さんの農業に対する考え方へ感するものがありました。「収穫の喜び」という社訓、環境に配慮した農業機械導入の検討、摘芯栽培といった先進的な技術の積極的導入など、宇佐の農家の先駆となる取り組みに心を打たれました。

私もいつか久保田さんのような先を見据て仕事ができる、技術を追求していく、そんな大人になりたいと強く思いました。取材に協力してくださった久保田ファームの皆様、本当にありがとうございました。

(1年 寺下 幸太郎：写真左)

私は「聞き書き」という奥深い活動をしたことで、農業という奇妙極まりない分野にさらに関心を抱きました。名人の久保田昭廣氏にお話を伺うと、「宇佐市の特産品を作り、宇佐市を活性化したい」という趣旨のお話をされていました。そして、その事業は半ば完成に差し掛かっているということに、

私は感銘を受けました。「一農家が何かしなくて誰がするんだ」と久保田昭廣氏は語っていました。すなわち、日々目標を掲げて目標を達成できるように努力する、そのような考え方の下、生活していくなければならないということなのだろうと感じました。

先述したように聞き書きとは非常に奥深いものです。名人にお話を伺うと今の職種に就いた経緯や作業体系などを知ることができます。しかし、それらは単純なものではなく、仕事に就いた経緯に当時の時代の風潮や自身を取り巻く状況が複雑に絡み合い、今日に至っていることを実感しました。

私は農業についての技能をさらに深め、百姓、いや、次代を担う農業者ないし次代を担う農業者に近い職種の人間になれるようさらに努力していく所存です。

(1年 佐々木 優羽：写真右)





# 石橋を守り続けるために ～若者に語り継ぎたいこと～

岩尾 弘 (大分県宇佐市院内町)

聞き手:川野 康希・丹生 恵杜・神出 優菜・衛藤 大奈・佐藤 詩織・五十嵐 吏温(大分県立安心院高等学校 普通科)

## 名人の紹介

いわおひろし

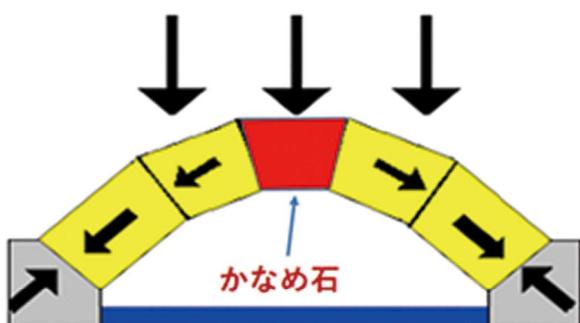
私は岩尾弘と申します。昭和 16 年 10 月 11 日、真珠湾攻撃の直前に生まれました。今年誕生日が来たら 81 歳になります。仕事をリタイヤしてから故郷院内に戻り、ちょうど 20 年前に、院内の石橋保全活動を中心的に担われていた向野茂先生と出会い、すっかり院内の石橋の魅力に引き込まれてしまいました。

石橋とは、橋桁を石材でつくった橋で、圧縮に強いという石の特長を活かし、多くはアーチ橋の構造をしています。アーチ橋は、維持管理に手間がかからず、荷重に耐え、洪水にも強いという特徴があります。

院内の石橋の多くは、明治から大正・昭和初期に造られ、計 77 基の石橋が残されています。院内の石橋群は、質・量ともに日本一を誇り、「石橋の貴婦人」といわれる鳥居橋をはじめ、多くの石橋が院内の自然・歴史的景観に溶け込んでいます。石橋と関わるようになって、一つひとつの石橋が生まれた歴史的背景を知り、地域の人々との関わりを学ぶにつれ、これらの石橋を守らなければならないと強く思うようになりました。

今は、院内石橋群専門指導員として、子供たちに出前講座で石橋についての話をしたり、得意の木工で石橋を再現したりしています。また、バス見学の人たちにガイドをして院内の石橋の魅力を伝えています。

院内の石橋に関わって、はや 20 年。院内の石橋は、院内の人々の手による保存活動によって守られてきました。しかし私はもう 81 歳、私たち石橋の専門指導員も高齢化が進み、後継者が少ないので「このままでは院内の石橋を守ることが出来なくなるのでは」と心配で引退できずにいます。今回、私の今までの活動や石橋との関わりをお話しし、これから何が必要なのかを若者へのメッセージとして伝えたいと思います。



アーチ橋の構造

## 木工との出会い

たかなみ

今は院内町の高並に住んでいます。木工のおもちゃを作っています。注文があれば作るし、昔はネットでも売りました。木工に興味を持った理由としては、20年以上も前でしたかね。孫が遊びに来て、あちこちに連れて行くのも飽きましたし、「何か作ってあげようか」と思い木工を始めてみました。試しにまず木のトラックを作りました。そしたら孫が大喜びしてくれました。それから、本格的に木工をやり始めると、腕が上がったというか、売り物にできると思い販売しました。中津や別府でも結構売れました。でも今の家庭はなかなか大きな部屋が家になく、大きな木工おもちゃの置き場所に困ります。木工おもちゃは見た目がいいけど、長い目で見るとカビが生えて見栄えも衛生的にも悪くなります。そうなるとやっぱり管理がたいへんで、それで売れなくなりました。



岩尾さんが制作した石橋模型

## 向野茂先生との出会い

20年前の院内のイベントでしたかね、その日は木工のオモチャを展示していました。そこで向野茂先生に声をかけられました。「木工で石橋の模型を作れんかな」と頼まれました。そこから自分で石橋の構造を研究して、何個か模型を作り上げました。そうしたら次は「この持ち運びができる、可愛いやつが出来んかな」とか、「分寺橋はできんか」、「荒瀬橋はできんか」とたくさん頼まれて、合計10個くらい作りました。基本的には30分の1から35分の1の大きさです。これらも院内の祭りで展示しました。向野先生が行く所ならどこにでも一緒に行きました。福岡に行った時もあれば、テレビ局に行った時もありました。それからしばらくして、石橋保存会に入会して、石橋の研究

を本格的に始めました。それまでは石橋に全く興味がなくてね、橋を通っても見向きもしませんでした。でも、今では通るたびに石橋を気にかけて見ています。

私が石橋と関わるようになって20年、向野先生と出会い、石橋の模型を作るようになり、これが楽しくて、すっかり石橋の魅力にとりつかれてしまいました。石橋の要石を入れたり、石橋の模型に子どもたちを乗せていたら、どんどん楽しくなり、色々と勉強していました。



岩尾さんが制作した石橋模型（人が乗ることができる）

## 数えきれない石橋の魅力

院内には現在77基の石橋が残されていますが、そのうち64基がアーチ橋で、これは日本一の数で、いずれも深い渓谷に架けられています。

なぜ院内に石橋が多く造られたかというと、まず院内の川はV字型の深い谷川が多く、木製の橋は大水にすぐ流されたため、頑丈な石橋が必要だったこと、院内には阿蘇山の噴火火山灰でできた溶結凝灰岩が豊富にあり材料を現地で調達できたことや、院内には墓石などを造っていた優秀な石工さんたちが多くいたことがあげられます。さらにこれは院内だけの特徴ですが、戦争のため日出生台演習場に重火器を運ぶためには、頑丈な橋が必要だったこともあげられます。

石橋は造られた100年以上も前から、時代が流れても綺麗なままでそこにあってタイムマシンみたいな魅力があります。他にも、たくさんの人たちが力を合わせて協力して造ったこと、設計図通りに綺麗に造られているところ、ちゃんと管理をすればコンクリートの橋よりも強くて壊れにくいところなど、数えきれないくらいたくさん石橋には人を惹きつける魅力があります。石橋を見にきた人にどんなところが好きなのか尋ねてみても、みんなバラバラで、それもお

もしろいところです。時代が変わったからといって、先祖たちが汗と知恵を出して造った石橋を、そう簡単には崩してはいけないという、院内の人々の思いが、石橋を残してきたと思います。



「石橋の貴婦人」と称される鳥居橋



棚田と棚田をつなぐ両合川(りょうあいがわ)橋

石橋そのものも素晴らしいけれど、石橋保全活動を通して、向野先生をはじめ石橋保存会の仲間や、出前講座で話をしてきた子供たち、バスツアーに参加した人などたくさんの人たちと出会い、関わったことも今となればとてもいい思い出です。やはり、石橋を通じていろいろな人と出会い、その人の考え方などを知ることは楽しかったし、たいへん勉強になりました。今となれば、たいへんいい記憶になっていますし、やつてきてよかったですと思っています。



石橋への思いを語る岩尾さん

## 石橋を後世に ~現在の活動~

石橋保護活動についてお話しします。まずは月に1回の石橋の掃除・点検をやっています。草が生えたら草刈りをする、木の根が石と石の間にいると、そこから石橋は破壊されますし、そこが一番気をつけたいところです。そしてゴミ拾いをする。ひび割れとかあつたらマーキングするとかね、石橋の点検はまめにおこなっています。でもこのまま放置すれば、劣化が進んでいる石橋も多くあり、この活動が途絶えるとたいへん厳しい現実があります。

あとフジバカマという植物を約500株作って、石橋の近くに植える活動もしています。秋になるとフジバカマにアサギマダラという蝶が飛んでくるので、それを楽しみにもしています。

あとは観光ガイドです。観光バスで院内の石橋見学に来られた方に、ガイドをおこなっています。そして小学校に石橋の出前講座に行ったり、公民館活動や老人クラブとかで「岩尾さんちょっと石橋の話してくれんかえー！」と声をかけられると出向いて話をします。子どもたちの発明クラブもしているので、リタイヤしても色々忙しい毎日です。



フジバカマの蜜を吸うアサギマダラ(宇佐市観光協会HP)

## 後継者たち、出てきて！

この活動は、全然苦に思つたことはありません。今は小学校とか子供教室とかに行ってますが、子供を相手にするのは大好きだし、その子達の親が私の孫と一緒にぐらいで楽しいばかりです。全然苦にはならないですね。自分のひ孫に教えているのと一緒にのようなものだしね。

石橋に関わって、色々な人を知ることができ、多くの人と関わることが最大の幸せです。今考えると、向野先生と出会えて石橋を学び、出前授業をすること

で子供達と出会い、ガイドを通じて地域の人、地域外の人と繋がれたことが私にとって一番の財産ですかね。大変なのは、用事があるのに、急な呼び出しがあつた時ぐらいでしょうか。

実は、今困っていることがあります。それは若い後継者がいないことです。以前中津に石橋が大好きな少年がいましたが、今は大学生になって、大学が忙しく院内に来ていません。石橋保護活動をおこなっている人々も高齢化が進み、このままでは若い世代にバトンを渡すことができません。私個人ももう年ですから、本当は引退したいけど、やってくれる人がいないので、頑張らなければいけません。若い人は皆忙しく、活動に関わる時間がないようです。それとこの活動はまったくのボランティアでね、何かこのような活動に対してもう少し配慮があつてもいいと思います。



熱心に石橋を講義する岩尾さん

## 関心を持ってほしい

できたら月に1回でも、「ちょっと寄ってみようかな」とか、「この前この橋行つたから、次の休みにはここ行ってみようかな」とかね。「院内の石橋は美しい」とか、いろいろな人とお話しをできるようになつたら素晴らしいと思います。「この橋の脚が細いな」とか、「要石はなぜ必要なのか」とか疑問が出てくると思います。私は、石橋を見にきた観光客の皆さんと積極的に話をするようにしています。「どこから来たのですか?」「石橋すごいでしょ?」などとかね、語りかけることが大切です。興味を持つと、さらに知りたくなり、自然と勉強するようになります。

若い高校生の皆さんには、とにかく石橋を知り、関心を持ってほしい。通る時に少し気にかけて見てほしいと思います。ちょっとした関心を持つだけでいい。関心を持つ、そうすれば必ず人と関わることができる

ようになるし、もっと知りたいという気持ちになります。通る時に車でさーっと通つたら何秒かで終わりますが、ちょっと気持ちを寄せていただけないとありがたいと思います。すべてはそこから始まります。

## 聞き書きを終えて

「石橋の町」院内には約80基もの石橋が現存しています。その橋々は明治から昭和にかけて大量に架けられました。当時の院内の深い渓谷を繋ぐと同時に、地域と地域をも繋げる院内の人々の生命線であった石橋は、向野さんや名人である岩尾さんを中心とした石橋専門指導員さんの手によって現代まで守られ続けていました。しかし現在は専門指導員さんの高齢化が著しく、後継者不足にあります。そこで私たちは今回の聞き書きを通して、院内の石橋のこれからについて考えました。

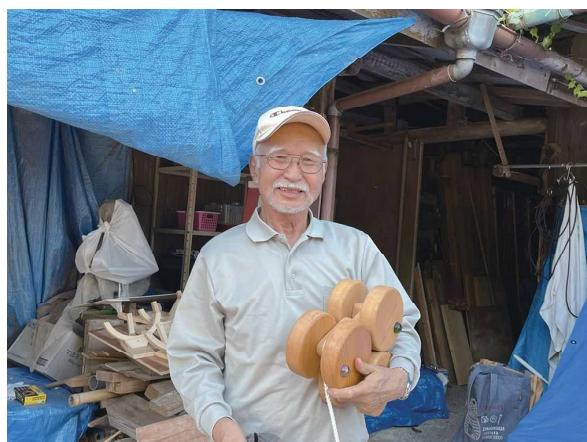
文化財としての価値がある院内の石橋に対し、構造や景観、歴史を魅力的に感じてもらえることもありますが、多くの院内町民はあまり関心がない状態にあります。そのような状態が続いてしまえば本来の石橋の価値を見失い、次第に取り壊され減少していく恐れがあります。これは決して見逃せる問題ではなく、当時の石工さんや地域の人々、そして石橋専門指導員さんらの手によって過去から現代まで繋がれた石橋を、私たちの世代で終わらせるわけにはいきません。院内の方々に石橋の価値を再認識してもらうには、まず正しい知識を身につけ、石橋への理解を深めると私たちは考えます。この聞き書きの活動だけで終わらず、院内に暮らす高校生として問題解決に努め、過去と現代、そして現代と未来を繋ぎ、石橋の価値を継承していきたいと思います。

[取材日：2022年8月29日・9月28日]



岩尾さんがつくった石橋模型に乗ってみました

## Profile



岩尾 弘【いわお ひろし】

年 齢: 81歳(昭和16年生まれ)

職 業: 木工工芸家

### 略歴

▶定年退職後、実家の院内に戻り、石橋保護活動に従事。得意の木工で、10基の石橋模型を制作し、平成29年には、「日本石橋を守る会」第38回総会で、石橋の強度デモンストレーションを担当。現在までに、院内石橋群景観保全協議会委員、院内石橋群専門指導員を歴任。石橋研究の傍ら、宇佐市小中学校石橋出前授業、石橋観光ガイドなどを行い、院内石橋保護活動に尽力されている。

## 【取材を終えての感想】

僕は院内に生まれ、院内で育ちました。院内に16年もいるとは、石橋を学ぶ機会というのには自然と出でてきます。過去に何度もそのような機会がありました。実際に石橋を見て回ったり、出前講座を受けてみたりと石橋への関心を深めるタイミングは何度も訪れました。しかしそのころは、まだ地域のことへの関心度が低かったので、授業が終わってしまえばすっかり忘れていました。ですが今回のようないい名人との活動は、今までとは違いました。「どうすれば石橋を守っていけるのか」と考えるようになったのです。院内は石橋の町。しかし院内町民の石橋への関心度はとても高いとは言えません。石橋へ関心を持つ、すなわち石橋を魅力的に感じる。そして石橋の魅力の感じ方は人それぞれ。まずは正しい知識を持つてもらう、これこそが関心度上昇に効果的だと考えました。「正しい知識を広める」、これは決して簡単ではありませんが方法は必ずあると僕は思うのです。これからはその方法についてチームで研究し、院内の石橋への関心度上昇を実現しようと思います。

(1年 川野 康希：写真左から3人目)

私は他のメンバーとは違い、今まで石橋を身近に感じることはなく、今回の聞き書きで新しくたくさんることを知ることができました。岩尾さんに話を伺い、さらに石橋の保全活動が活発な熊本県の東陽町にある石匠館を訪れ、石橋は地域間やその人々、過去・現在・未来を繋げる架け橋のような存在意義があることに私は魅力を感じました。利便性のあるものを量産し、どんなに価値があつても必要とされなければ壊され消えていく今の時代の中で、たくさんの人の思いや人生が詰まっている院内の石橋を残すべきだと強く思いました。

また院内の石橋をもっと深く知り、社会に広げるとともに、まだ存在が住民に認知されていない安心院の石橋も調べてみたいと思いました。

(1年 丹生 恵杜：写真左から2人目)



小さい頃から身近に感じていた石橋を、この聞き書きという活動を通して、石橋をどう受け継いで行くか、深く考えさせられました。小学校の頃から学んできた院内の象徴ともいえる石橋は、昔の形のまま残され、その地域の歴史を語るとしても大切な存在です。それをどう伝えていくか、後継者が見つからない中、今後どうやって守っていくか。そんな課題が見つかりました。これから先もずっと守っていくことはとても難しいことであり、大きな課題であると私は考えました。だからこそ、こうして聞き書きを通し、全国に伝えて行けたらいいなと思いました。

(1年 神出 優菜：写真右から3人目)

私が聞き書きに参加し、自分たちの地域の魅力として「石橋」について調べて見て、院内に住んでいても初めて知ることが沢山ありました。岩尾さんや熊本県にある石匠館に行き話を聞くなかで、昔は道具を使いながら石の形をつくり、すべて手作業でおこない石橋をつくっていたと聞き、昔の人の考え方や技術は凄いなと感じました。院内にある石橋は他県の石橋と比べても頑丈で、技術も見た目も優れていると思います。ですが、石橋を知らない人が多いため、石橋の大切さを伝えられずに取り壊されてしまう石橋もありました。石橋を大切に保存するためには保存活動が必要だと感じます。私自身も院内にどのくらいの石橋があるかは知っているけれど、どんな石橋がどこにあるかなど、詳しく知らないので院内の石橋をもっと知るべきだと思いました。これからは私たち自身も石橋に関心を持ち、石橋を知らない人たちに石橋の魅力を伝えていきたいです。

(1年 衛藤 大奈：写真右から2人目)

私は今回聞き書きに参加し、これまで院内町に住み、石橋を身近に感じながらも、初めて知ることや学ぶことがたくさんありました。今回、岩尾さんや熊本県にある石匠館へ行き、いろいろな話を聞くなかで、石橋について正しい知識を知っている人が少ないと感じました。他県の石橋と比べると院内の石橋は技術力が高く、現在でも通用する石橋が多くそれも一つの魅力です。石橋を知らない人が多いと石橋の必要性がなくなり、壊されていくことも学びました。これからも石橋を大切に保存するために、私たちにできることは、「関心を持つ」ことだと思います。そのことを岩尾さんに学びました。沢山の人に石橋の魅力や必要性を知ってもらうために、私たちがまず石橋についてもっと詳しく知り、多くの人に伝えられるようになりたいと思いました。

(1年 佐藤 詩織：写真右端)

自分は小学校から石橋を研究していました。小学校の研究では観光に来た人に石橋についてのインタビューをすることや、実際に石橋を訪れるだけで、具体的な目的を持って研究をすることはしてきました。しかし、今回聞き書きを行い、改めて石橋の重要さや石橋を残していく必要性などを学ぶことができました。今回岩尾さんに話を聞いて心に残ったことは、石橋を壊す前に改めて石橋の大切さ重要さに気づいてもらい、壊した後に後悔をしてもらいたくないということです。もっと多くの人に石橋を知ってもらいたいです。

(1年 五十嵐 吏温：写真左端)

# ホオズキとグラジオラスの栽培

大塚 敏幸（大分県豊後高田市）

聞き手：浦本 優心・畠中 大和（学校法人吉用学園 柳ヶ浦高等学校 普通科）

## プロフィール

おおつかとしゆき  
氏名は、大塚敏幸です。生年月日は、昭和35年12月17日で、年齢は61歳です。家族構成は、母と2人です。子供が3人いて、1人は学生ですが、あとは社会人で独立しています。ホオズキとグラジオラスを主に栽培しているほか、豊後高田市の伝統行事「修正鬼会」の世話役もやっています。

## 「修正鬼会」の世話役

ここ豊後高田市にある天念寺というお寺では、修正鬼会という1,200年ぐらい続いている伝統行事が行われています。国の重要無形民俗文化財に指定されていて、無病息災や五穀豊穫を祈願する、地域にとって大事なものです。お坊さんが扮した2体の鬼が登場して、参拝者の肩や背中を、手に持った松明でたたくことで加持祈祷をします。昔は、「介錯」っていう鬼を守る役をしていたけど、もう歳だから辞めて世話役をしています。「そらくち会」っていう若手の担い手のネットワークを作る団体を作つて、市内外の若い人達が修正鬼会の時に帰つてくるよう声かけをしていま

す。修正鬼会では500kgから600kgの大松明を担ぐ場面があるから、若い子たちの力が必要になります。そんな世話もこちら（豊後高田市）に帰つてからずっとやっています。

## 農業をするようになったきっかけ

両親がブドウやキュウリ、イチゴなどいろんな農業をしていたことから、中学生の時には将来は農業をやりたいと思っていました。なので、地元の高田高校を卒業した後、近畿大学の農学部へ行き、農業を勉強しました。大学を卒業後、農業を始めるときは、デンドロビウムっていう洋蘭を栽培したいと思っていたのですが、デンドロビウムは植えて出荷まで3年掛かるため、最初の3年間を無収入でやっていくのは難しいと思い、3ヶ月で出荷できる輪菊を栽培し始めて、30年ほど続けました。その後は、原油の高騰や切花の単価の下落の影響で、続けることが難しくなり、ホオズキとグラジオラスの栽培に変ることにして、今まで10年続けています。輪菊を周年栽培するには、寒い時期に重油の暖房でハウスを暖める必要がありましたが、ホオズキとグラジオラスは、氷点下にならな

い限り、その必要が無いため、重油代がほとんど掛からなくなりました。

## 2種類のホオズキ

ホオズキは、お盆にご先祖様の魂が帰ってくるときの目印になるように飾られます。地域によって旧盆と新盆ってありますが、8月15日を旧盆、7月15日を新盆といいます。東京では新盆のときに必要になるので、お盆前の7月10日に合せて出荷できるよう、ホオズキを育てる必要があります。

ここで、新盆用の分と旧盆用の分で育て方が違うことについて、説明します。

新盆分はホオズキの中でも良質なものしか出荷できないから、特に気を遣っています。良質なホオズキっていうのは、120cm以上の背丈があって、玉が11個以上のもののことです。新盆用はまず、30cmから50cmまで育ったタイミングで支柱を立てて倒れないようにしてあげます。そうすることによって倒れることなく成長し、収穫するときには170cmから180cmになります。必要な背丈よりも50cmから60cm大きく育てるのは、下のほうにできる玉が熟れすぎて腐り始めてしまうからです。だから、上から120cmの間に状態の良い玉が11個以上あるものを収穫して出荷します。新盆をするのは東京を中心としたごくわずかな地域だけですので、新盆に出荷する分っていうのは、旧盆に出荷する分と比べて、数が限られています。そのため、できた分を普通に出荷する旧盆とは異なり、大分県に割当てられた全体出荷量を良質なものを作れる生産者に再度割当てして、必要な分だけを用意することになります。うちの場合は、毎年だいたい15,000本くらいで県内では多いほうです。

旧盆分のホオズキは、フラワーネットを使って支えて育てる栽培もします。フラワーネットは穴あきのネットで、ホオズキの茎を穴に通した状態にします。この状態で育つごとにネットを上げていくことで、ネットが支えになるからホオズキが倒れにくくなる仕組みです。一般的な花の栽培でも同じようにします。ホオズキの場合は、できた玉とフラワーネットの位置がかぶってしまうと玉を傷つけてしまうので気をつけなければなりません。

まとめますと、ホオズキは、7月に出荷できるように育てる分と8月に出荷できるように育てる分に分けて、1ヶ月ずらして生産しています。



収穫作業中のホオズキ

## ホオズキの栽培について

ホオズキの生産は収穫する年の前年の8月から始まります。8月に種を蒔きますが、この種で育てるホオズキは出荷用ではなく、親株用として栽培して、収穫用のホオズキのもととなる地下茎を取ります。ホオズキは種と地下茎の2種類の方法で増えます。地下茎ってわかりますか？ホオズキの根っこのことです。この根っこから新芽が出て、育って増えることができます。だから、野生のホオズキは群生することが多いのです。種で育てたホオズキもちゃんと育ちますけど、7月や8月にピークを合わせることができず、地下茎から育てるホオズキより成長するのに時間が掛かります。種は前に育てたホオズキの中で質が良かったものから取っているため、良いものができやすくなるわけです。

8月下旬に種を巻いて育てると、12月から1月には掘り起こして地下茎を取れるようになる。



堀上げ作業の様子

地下茎は、5cmから7cmずつに切り分けて、2ヶ月ほど冷蔵庫で保管して、2月中旬から4月中旬に土に植える。それからは水の管理や消毒をします。カビや害虫、細菌、ウイルスとホオズキの天敵はたくさん

んだから消毒は大事です。それからはぐんぐん成長して6月末から7月上旬には、収穫できる大きさまで育ちます。

## グラジオラスの栽培について



大分県花き展に展示されている大塚名人のグラジオラス

ホオズキの後にハウスで栽培しているものは、グラジオラスです。ハウスは、その2品目です。なぜグラジオラスを育てているのかというと、ホオズキの栽培とタイミングが被らないからです。旧盆用のホオズキの出荷が終わった8月に植えて、11月から収穫でき、この間は、露地で親株用のホオズキを育てているだけなので、ハウスの中を活用できる。あと、豊後高田市が昔、グラジオラスの生産地の1つだったこともあります。茨城県と鹿児島県が主な生産地ですが、両県の気候の違いから茨城県が10月まで出荷していて、鹿児島県が12月から出荷していました。だから11月に出荷できる豊後高田市が適していたというわけです。今は温暖化の影響で時期が遅れてきています。

あとは田んぼを1haぐらい、ハト麦を2haやっています。去年まで蕎麦もしていましたが、ホオズキやグラジオラスの植える時期と重なるため、手が回らなくなつてやめました。ハト麦に変更しました。

## 将来について考えていること

子供は3人いますが、子どもたちが跡を継ぎたいつていいうなら継がせるつもりです。そうでなければ、やりたいっていう人を弟子にして継いでもらうことになりますね。このまま花を作るのも良いけど、最近の新型コロナウイルスや物価高騰、食糧難などの世界情勢

のことを考えると食べられるものを作った方が良いのかなとも思っています。

## 高校生に向けて

高校生の皆さんか、卒業して、農業で生計をたてることは、やる気があれば可能です。問題は土地です。しかし今は、いろんな事業があつて、新規就農に対しては、年間150万円の補助が5年間出ます。大分県の場合、どこか土地を探して、その5年間の間にどうにかやろうとすれば、できる可能性はあります。土地は結構空いているので、行政に依頼すれば探してもらえるかもしれません。

皆さんが学生のうちは、勉強と運動をしつかり頑張ってください。特に農業は体力が大事になります。たくさん運動してください。最近は農業の機械が進化していますが、体力はやっぱり必要となります。

[取材日：令和4年10月6日・12月1日]

## Profile



大塚 敏幸【おおかとしゅき】

年 齢：61歳（昭和35年生まれ）  
職 業：農業

### 略歴

▶農業をしていた両親の影響で、中学生の頃に農業を志し、高校卒業後は、近畿大学の農学部で農業を学ぶ。大学卒業後から輪菊の電照栽培を30年ほど続けたが、重油の高騰や切り花の単価の下落からホオズキとグラジオラスの栽培に切替えて10年ほどになる。地域の伝統行事である修正鬼会に精力的に世話役を務めるほか、任意団体「そらくち会」の会長を務め、次代を担う若手のネットワークづくりに取組んでいる。

## 【取材を終えての感想】

ホウズキなどのいろいろな植物の栽培の方法が、大変よくわかりました。実は、私の両親も同じ業種に携わっており、親の勤めている会社に手伝いに行つたとき、この名人の方の姿をたまたま見たことがあり、大変親しみを感じました。話が大変わかりやすくて、とてもためになりました。ありがとうございました。

（2年 浦本 優心：写真右）

私は、植物の栽培などあまり興味はなかったのですが、今回のこの書き書きの取り組みを通して、植物にたいへん興味を持ちました。ホオズキやグラジオラスについて、名人の方の説明がわかりやすく、自分もやってみたいという気持ちになりました。貴重な体験ができてよかったです。ありがとうございました。

（2年 畑中 大和：写真左）



# まほろばの地で生きる ～探求し続ける農業の夢～

布袋 良信（大分県国東市）

聞き手：工藤 陸・吉本 陽人・吉澤 幸希（大分県立大分舞鶴高等学校 普通科）

## はじめに・少年期のころ

私は布袋良信です。鹿児島県出身の昭和30年生まれです。実家はね、県下でも有数の農家で、当時は米とハウスできゅうりを育ててた。父は農業園芸組合会長とかで、いわゆる専業農家ですね。私が小学生のときは農耕馬が2頭いたんですよ、東京オリンピックの頃までかな。その後、農業は近代化、機械化されて昭和30年代に耕運機が出だして、昭和40年代前半からトラクターが流行ったよね。で、うちが最初のトラクターを買ったんかな、そうゆう元々専業農家の出身です。こういう時代があったのは知ってる？（笑）

それから中学まで親の手伝いをしようとしたね。農業の手伝いが好きでね、学校から帰って、家にメモ用紙が置いてあるんよ。今日はハウスに来なさいとか、すぐ田んぼに行きなさいとか。

私はね、農業高校に行ったんです。ほとんど最初からそのつもりだったね。というのは地域の尊敬する消防団長とか、青年団長とかの地域のリーダー、村議会の議員たちはみんなその当時、農業高校出身なんよ。当時、高度経済成長の時代で、商業とか工業出た人はみんな他所に出てたからね。地元に残るのは農業高校

を出て農業をしながら地域のリーダーとして活躍しようとした。そうゆう先輩、おじさんとお兄さんを尊敬しよう。だから自分も当然そなりたい。そして、地域のリーダーになりたいって、そういう夢があったね。

16歳でトラクターの免許をとった。で、トラクターを運転して、朝の4時ごろに起きて市場に野菜を積んで持つて行って並べて帰ってきていたね。



ネギを収穫する名人

## ネギのどこに魅力を感じたか・きっかけ

ネギに魅力を感じたのは、普通のピーマンとかトマトとか、ハウスで1年に1作、それで出荷期間は長いよね。つまり年に1作しかできない。ネギはいわゆる周年栽培ってやつ、1つのハウスで年に大体3回転、つまり3回タネ撒いて3回収穫できる、だから3回のステージがある。だから勝負が早いね、これ面白いなと思ってね。年に1作だったらダメだね、しくじったらまた来年になる。30棟のハウスにずっとタネ撒いてるんですね、順番に1週間おきぐらいかな。で1、2、3号が病気なったりしてしくじっても4号以降のハウスで取り返せる。失敗を反省して、もう追加で常に回転していて、それ面白いよね。「自分の性格にあってるんかな」と思ってね。

自分は新規就農者ではなく、いわゆる帰農者、農村回帰を果たした人間。だから、図書館に行ったら農業新聞ってあんのよね、以前からよく読みよったね。あと井戸の水を飲んで育ったから、なんかこう、都市水道ではなく井戸の水を飲んで人生を全うしたい、そういう思いもあったね。どうしようもないのね、18まで農業をずっとやって、農業高校をでて、田舎に帰りたい、農業したいってゆうのは。こっちに来る機会つて、あちこち探したね。福岡県から、宮崎県とか佐賀県とか熊本県とか、でもどの県も年齢とかではねちゃうのね。「あなたはもう歳だからちょっと難しいよ」とか。新規就農者で欲しいのは20代、30代ですよ。もういい歳して、ひょっと見た感じで農業出来そうなおっさんじゃないと思ったんじゃない。大分県は当時一生懸命募集しちょったもんね。で、よその県やつたら2年間の研修があるんだよね。自分は2年間も研修するのはちょっと億劫でね。でもよく聞いてみたら大分県の研修は半年間でいいって。「半年後にはもうハウス立てられて、自分で自立できますから」って。こりゃいいやと思ってすぐ飛びついちゃいました。まあ、自分達は「元々、実家が園芸の方やつたからきゅうり作つてたけど、ハウスで園芸関係の農業をしたいんです」っていうたら、「イチゴとかトマト、ニラは大分県のブランドがありますよ」と。聞いてみたら2年間の研修があって、キツイなーって思つて。そしたら、「ネギの新規就農者を募集してるんですけど、そこのつて半年ぐらいでいいですよ」って、すぐ飛びついだね。で、「国見行きませんか」ってすぐ相談がでてきて、すぐにその足で行って、その日に決めちゃつた。

その時点ですぐに行動を開始したね。まあ、即応性ということ。



ネギ農園

## ネギのこだわり・農薬

うちは、農薬にもこだわってます。世界農業遺産の「地球環境と共生する」っていう考え方方に則つて「有機農業であること」と「無農薬であること」。これが基本的に大事だよね。でも生産性を高めるには無農薬っていうのはどうしても難しいよね。例えば、無農薬だったら虫が来る。やっぱり虫がついとしたら誰も買ってくれない。商品にならない。まあ、それでいいいちいう人もおるけどね。スーパーに虫食いだらけの商品なんてねえ、誰も買わないでしょう。だからやっぱり、無農薬じゃお金にならないし、「商品化」「製品化」できないのね。市場に出す以上、完璧でなきやいかんでしょう。そしたらどうしても、売れる商品を作ることにおいて、生産性を高めるには無農薬っちゃ難しい面があるね。だから私は他所に比べたら断然、減農薬を心がけてる。

農薬にはね、殺虫剤と殺菌剤って2つあるんよ。夏場は殺虫剤。で冬場は低温になってもうほとんど虫がないから、そこで廃力ビ病とか、いわゆる葉っぱが白くなったりする病気を防ぐために殺菌剤を撒くのね。でもうちは殺菌剤を撒いてないです。だから何割かそういう菌類の病気つちゅうのに、やっぱりかかります。そういうのは初めから覚悟で、なるべく減農薬、殺菌剤は全く撒かないっていうことをします。殺虫剤はどうしても撒かないと駄目。ハウスの中でも必ず虫がいますから。防虫ネットっていう虫が来ないようにするやつをハウスの外側に貼つてるんだけど、それでもやっぱり来るのね。先ほども言ったけど、虫に食べられちゃつたら商品にならんでしょう。今の時代、

どこの野菜でも殺虫剤撒かない野菜ってないね。もう、ほとんど撒いてる。それでもうちは減農薬を心がけて、殺菌剤は撒かない。数本のネギが高い理由もわかつたでしょう。ただハウスから引いてきただけのネギじゃなくて、一本一本手間をかけて、サイズ分けして、重量測って出す。値段分だけ、ちゃんと手間がかかってます。これがうちのこだわり。



「ねぎ焼き」の手伝い



とても美味しいかったです！

## 自家経営を行う理由



ネギの調整室

この部屋はね、ネギの調整室っていうます。パートの方たちがネギの皮を剥いたりとか、サイズを揃えたりとか。引いてきたネギを商品化する作業をするところ。自分達で調整するのを自家調整って言うんよ。ほとんどの農家は農協に委託して調整してもらう。農協だったらベルトコンベアにネギが流れてて、それを立ったまますっとパートの人が見て機械的に作業をしている。うちのこだわりは自分でタネ撒いて、自分で育てて、自分で商品化しているということ。最初から最後まで責任持ってやりたいっていうのが私の考え方。まあ、今の時代はどこも人手不足やから農協に調整委託するのも仕方ないよね。つまり、オートメンション化は新しい時代の流れってことかな。それでも最後まで自分で一貫して生産活動をしたい、それが本当の農業じゃないかなと思って。

## Ever Green の名前の由来

台湾にね、「エバーグリーン」っていう会社があるんよ。長栄海運っていう世界最大の海運会社が。コンテナ会社ね。そこの今の社長が私の学生時代の友達なんよ。当時台湾の方から留学して、同じゼミでたまたま知り合った。その当時、日中外交で中国が1つになったやん、昭和48年かな。それで台湾を国として認めなかった。だから日本政府は、台湾人の日本航空への乗り入れも禁止にして、それ以来帰航での運行になった。その頃は、国立大学は台湾の学生をほとんど受け入れてくれなかつたね。ほとんどの大学、私立大学でも学生運動が盛んでね、色々バッティングがあった。私の大学は民族系の大学やつたから、そういう学生を受け入れていて、そこでたまたま知り合いになれた。その人は私にとって、中国語で「朋友」を意味するポンユーです。ふんけい刎頸の友です。昔、貿易関係の仕事をしていた時にコンテナの仕事で、だいぶお世話になつたね。そうゆう経緯があつて「EVER GREEN」にしました。

それと、もう読んで字の通り「ネギが緑青々と成長してほしい」、「永遠になる」、それもかけてます。

最初ね、農園 EVER GREEN で、株式会社で法人化する予定やつたけど。もういい歳して今更、会社経営もないでしょ、静かに個人経営でやつた方がいいですよって。

## 目指す農業の在り方・これからの夢

私はね、夜中の2時に起きて、ネギの作業を行つてゐるんよ。やっぱり大変なんや、夜中の2時に起きるのね。3月から11月は、2時に起きて夜の7時、8時まで16時間以上働かないかんから。でも、それが農業ですね。私の目指す農業っていうのはね、一口にゆうと素敵な農業、魅力的な農業を実現したいってことです。ただ力ネカネ、お金の亡者じやなくて、理想に近い魅力的な農業を実現したい。一番わかりやすいことで言うならね、女性がお嫁に行きたくなるような農家ね。新規就農者の大半は独身者やね。誰も結婚していない、誰もお嫁さんに来てもらえない。昔の農村社会は末裔的（長子承継）だったし、農家さんって仕事が大変やから、夜中に叩き起こされる。文化的で健康的な生活にはちょっと遠い面がある。だからこれからは、女性の親御さんが娘さんを嫁させたくなるような農家を実現したい。農家に嫁ぐって言つたら、「いいよ。いいよ」と言ってくれる農家を作りたい。

将来の夢はやっぱり、「地上の樂園」をもつともつと充実させたい。それはつまり楽しみのある農業、夢のある農業じゃないかなと思う。わきあいあい だいたい楽しみのある農業つちゅうのは充実した、和氣藹々つていう雰囲気じゃないといかんよな。そういうたてでは、うちは、みんなと共同して仕事してます。日頃の楽しみに誰かがねぎ焼きとか、いろいろなものを作ってくれたり、お互いこうして和氣藹々と仕事して、地域の人たちと楽しく仕事をしましようつて。

「豊穣の地」を実現したい。例えば、聖書の言葉を借りてゆうなら、ミルクが流れ、蜜は滴り、ブドウとかイチジクとかオレンジとかがたわわになって、牛とか羊とかが一緒に永く共存する地上の樂園、共存共栄の世界、まほろば<sup>\*</sup>の地、夢見たいな話やけど、そうゆうのを実現したい。私の地上の樂園を構築したい、それが私に与えられた使命つてこと。

[取材日:2022年9月23日・10月23日]

\*まほろばとは

まほろばとは「素晴らしい場所」「住みやすい場所」を意味する、日本国土とそこに住む人々の心をたたえた古語です。



布袋さん夫妻（中央）とパートの方々

### Profile



#### 布袋 良信 【ほうたい よしのぶ】

年齢: 67歳(昭和30年生まれ)  
職業: EVER GREENこねぎ(大分“味一ネギ”農業者)

#### 略歴

►鹿児島県出身、少年時代から実家で農業を手伝っていた。その後は、都市で会社を経営していたが、50歳を間近に地方でのライフワークとしての晴耕雨読のような農業を行う生活を思い描いていた。就農のため各地を打診する中で、就農への対応が懇切であった大分県で国東市の主要農作物である「こねぎ」の専門栽培農家として出発をした。初めは戸惑いや苦労があったが、就農数年内に経営が安定化した。現在は生産性の向上と生活の中の豊かを求める努力している。

## 【取材を終えての感想】

初めて聞き書きというものに参加して、“農家”という仕事の凄さを実感しました。布袋さんのお話を伺う中で、今まで知れなかつた農家のキツさを知ることができ、農家のやりがいや、楽しさなどの様々な面を、実際に見たり、聞いたりすることができました。午前2時から午後7時まで働いているとおつしやっていたのに、布袋さんは、僕たちにネギの調整室で、ねぎ焼きを食べさせてくれる優しい方で、奥さんやパートの方々も、明るい方々だったので、僕たちも緊張せずにお話をすることができます。お話はネギのことだけではなく、人生についてのアドバイスも熱く語ってくださり、「何ごともやってみないとわからない。最初から諦めるな」という言葉は、強く心に響きました。布袋さんのように挑戦の心を忘れずに、生きれるよう頑張ります！どうもありがとうございました。

(2年 工藤 陸：写真①)

今回、聞き書きの活動に参加をして、実際にわれている農業を間近に触ることができ、自分にとってとても貴重な経験になりました。名人の布袋さんの話を聞く中で、実際の農業の苦労や農業をしている中での目標など、この活動に参加しなければ知ることができなかつたであろうものが多くあり、自分にとって忘れられない経験になりました。自分は将来、農業関係の仕事に就きたいと考えており、この経験を通して、もちろん農業の大変さもわかりましたが、それだけではなく自分の農業に対しての興味がさらに湧きました。この活動で経験したことを自分の将来に役立てられるようにこれからしていきたいです。また、布袋さんは農業の話だけではなく、挑戦することについての話もしていらつしゃいました。特にその中ででてきた「できない理由を探すな」、「志向するところに道は開ける」という2つの言葉が特に印象に残りました。自分はこれから何か挑戦をするときまずこの2つの言葉を忘れることなく挑戦をしていきたいと思います。どうもありがとうございました。

(2年 吉本 陽人：写真②)

私は祖父母が農家なのですが、これまであまり深く農業に携わることがなかつたので、この機会に農業についていろいろ知ることができ嬉しかつたです。布袋さんの話からは、布袋さんが情熱を持って取り組んでいるからこそ、すらすらとこだわりを語れるんだろうなあと感じました。また、未だ自身の農業を発展させようとしていたり、理想の「楽園」を目指して夢を追いかける姿に素敵だなと思わされました。これから進路を決めていく私たちに、夢を見ることに対する勇気を下さった気がして嬉しかつたです。布袋さんの農園では、働くことはもちろんですが、仕事ばかりではなく、料理を作ってくれる方がいたり、みんなで社員旅行にいったりなど本当に楽しそうで、いつか自分も楽しみのある職場に就きたいと思いました。自分も布袋さんに負けないくらいの理想と情熱を持って、自分なりの楽園を見つけていきたいなと思います。今回は本当にありがとうございました！

(2年 吉澤 幸希：写真③)



写真①



写真②



写真③



# 愛される椎茸作り ～試行錯誤を重ねて～

中野 富司（大分県国東市安岐町）

聞き手：木村 舞香・二宮 優・阪本 ひまり（大分県立大分舞鶴高等学校 普通科）

## 初めに

なかのとみじ

私の名前は中野富司です。昭和28年10月3日生まれで、今年で69歳になります。家族構成は私と家内と娘が2人、孫が1人、長女が養子さんをもらつて家を見てくれています。

## 小さい頃の夢

私が子供の時は鉄腕アトムや鉄人28号のような漫画がブームでした。鉄腕アトムのお茶の水博士という登場人物に憧れて博士になりたいと思いました。そういうふうに昔から機械が好きだったので機械の専攻をしたいと思ってたのですが、親と相談した結果、大分工業高校の工業化学科に行きました。

卒業してからは繊維関係の会社に5年ほど勤めてから23歳の時に大分に帰ってきました。機械が好きだったので漁船の会社に就職したんやけど漁船の修理専門ではなく、必要な時は修理すると言った形で、営業中心で9年間働きました。

## 農業を始めてから

最初は他の作物を栽培しながら菌床椎茸を栽培していました。まず、日田の方にあつた特殊林産物の研究施設に1週間ほど行って椎茸栽培を始めました。最初は無我夢中でいろんなことを学びましたが、今まで農業なんてやつたことなかったですから、失敗続きでした。

でも菌床栽培では生椎茸しかできないことがわからました。平成10年くらいから外国産の椎茸が安く入ってきて、流通の関係などの諸条件がプラスな方向性ではなかつたから原木椎茸の栽培に変わりました。その時に人から「椎茸の栽培には従来のやり方とは違う新しいやり方が必要だ」と言われて、私自身は椎茸をそのまま売るのではなく付加価値をつけて売ろうと思いました。その当時はまだ40代で若かったから、従来のまま乾燥させた椎茸をそのまま売るというのがあまり好きじゃありませんでした。それで機械の方が好きだったから乾燥機にちょっと手を加えました。まあいつぶんに乾燥機が思ったように成功するわけじゃないから何回もチャレンジしました。一応、他所にはない乾燥機を作り上げることが出来ました。



世界に1台の名人の乾燥機

## 仕事内容

椎茸は10月くらいからシーズンに入ります。それまでは椎茸を持って帰るところを掃除したり、山の中を掃除したりします。それからが一番きついんやけね。

椎茸栽培はまず11月中旬ごろ、クヌギの原木が立っているのを倒す、根倒しという作業を行います。ロープを使って工夫して、作業しやすいように同じ方향に木を倒します。1回見てもらうとね、うわあっちは思ふんやけどクヌギの木が倒れる時は爽快な感じがします。やけども危ない。だいたい7割紅葉したらそれが伐採の時期なんです。だから、皆さん紅葉が綺麗だなって山に行くでしょ。その時期においちゃんなんかは一番忙しい時期です。見る人には申し訳ないけどその時切らんとあととの作業ができるんよ(笑)。

根倒ししてから40日間過ぎたら玉切りといって原木に駒打ちしやすいように1m20cmくらいに短く切る。この40日間、ある程度の木の水分を抜くんです。玉切りの長さは農家さん一人ひとりの考えがあって、それぞれ変わるんやけどね。

玉切りが済んだと同時に駒打ちに入る。駒打ちが済んだ原木は仮伏せいう、木を地面にベッタリ付けたよ

うな感じにします。そうすると水分が上がるし、温度も取れて菌のまわりがよくなります。

椎茸は梅雨を2回越した後の秋に取ります。2年間管理するために本伏せといって、本来トリ伏せ言うんですけど、鳥居の形に原木を組んでいくんですよ。それに葉っぱの付いた枝を覆いかぶせます。そういう風にして上に直射日光が当たらないように木の枝を組んで、日陰を作つて風通しのいいような条件を作り、しいたけ菌がまわりやすいようにします。夏場は伐採して木を本伏せしている所に草が伸びるんですよ。やからそれを年に2回くらいかね、周りの草を切つて風通しがいいような感じにします。だから夏場いうのはお米を作つていの限りは意外と時間があります。

そして2梅雨過ぎた年の秋にホダ起こしと言つてホダ木をホダ場と言うところに持つて帰つて、有刺鉄線やトゲトゲのある針金を張つて、管理します。ホダ場っていうのはホダ木を置くところということです。



栽培中の椎茸

10月くらいからこれらの作業とずっと平行して椎茸の採取が入ります。椎茸をちぎったらその日に乾燥機の中に入れて約20時間から24時間かけて乾燥させます。ここで生椎茸から干し椎茸になる。その椎茸を取る時期は藤の花が咲く頃、つまり5月中旬くらいまで続きます。それが終わつたら今度は選別して、椎茸農協のほうに出荷します。



実際の栽培現場

## 加工品のアイデア

最初は乾燥した椎茸を水に戻した時の戻し汁が血圧の高い人に有効だと知りました。その話を聞いて少しは自分の椎茸がどんな椎茸かを知りたいと思いました。だから、少しずつ投資をして椎茸の食品分析をしてもらいました。その時に私の椎茸にはビタミンDとビタミンB6が普通の椎茸の2倍入っているのがわかりました。栄養もあって味もおいしいうちの椎茸をみんなに食べてもらおうと思いました。そこから加工品の方に移りました。料理が苦手だったので一生懸命しました。乾燥椎茸の粉末を入れたキャラメルは、「山」と「生キャラメル」をかけて「山キャラメル」という商品名で売っています。一応他に作っている人は少ないと思って。

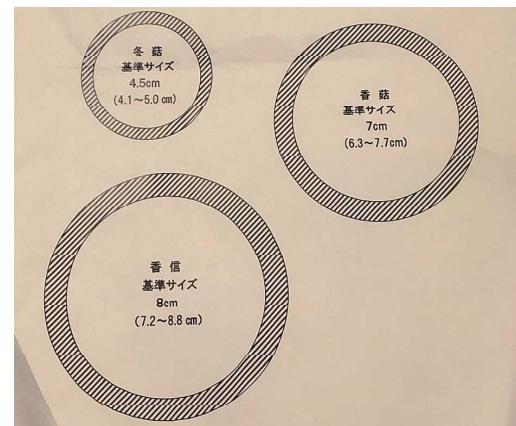
色々な加工品を試作したけど、なかなか皆さんが好むようなものはできませんでした。だから、消費者の皆さんのが干し椎茸自分で買って自分の好きな料理を作つてもらうのが一番いいんじゃないかと思っています。

## 椎茸の大きさ

椎茸は大きさによって大、中、小にふるい分けした物をその椎茸の状態によって分けていきます。巻きの良いもの、少し開いた物、開き過ぎた物、巻きの強い状態の物など、見た目で呼び名が変わります。

つばというか、はじっこが巻き込んだような感じのものが「冬菇」。がつちり巻かれていって、ある程度小さい。冬菇の中にも3種類あって、「上冬菇」いうのはね甲羅がツルツルになってる。ほんと「天白冬菇」いうのはね、聞いたことあるかわからんけど、甲羅にね、亀の甲羅みたいに亀裂が入ってる。白い筋が入っ

てるのを「天白冬菇」っていう。ほんでもう一種類を「茶花冬菇」っていう。「天白冬菇」とおんなじなんやけど、ちょっと亀裂が茶色っぽい。それからちょっと開いて先つちよがちょっとと巻いてるやうなのを「香信」、ひだがもう伸びきったやうな形の物を「バレ」という。味とか食感は若干変わる。でも、極端に違うということは無い。でも、「バレ」は巻き寿司とか用途に合わせて使うとそれなりに良さがある。



椎茸の大きさの基準

## 椎茸の種類について

椎茸には、原木椎茸と菌床椎茸があるんですよ。普通買う人は「原木椎茸も菌床椎茸もおんなじ椎茸やろ」って言うんですよ。だけど椎茸生産をやっている人にとってみれば、材料が違うんですよ。だから当然できたものはおんなじやないというプライドみたいなのがあるんです(笑)。

原木椎茸の栄養成分はそのまま。だけど菌床椎茸はね、なんでも混ぜ込もう思つたらね、なんでも混ぜれる。自分が栽培しようと思ったら菌床培地用のおが粉に混ぜ込めばいい。そういう風な特性があります。

## 椎茸の美味しい食べ方

おいしい食べ方、それはね、おいちやんにはちょっと厳しい問題だ(笑)。

私が以前、ここが世界農業遺産になったときに、パネルディスカッションでパネラーとして国東市の会場に行きました。その当時椎茸のバター炒めというのがあつたんですよ。そのバター炒めで味を付けてたのを、タコ焼きのタコの代わりに中に入れてみました。タコとおんなじ大きさに切って、小麦粉とか卵を混ぜて、

その時、それを「しいたこ」という名前で紹介させてもらいました。これもまた美味しいです。

それと、もう1つは今もふるさと納税で注文いただいている「しいチキンハンバーグ」いうのがあります。椎茸の「しい」と、にわとりの「チキン」。椎茸をハンバーグに入れて油で揚げて丸い感じにして、それを冷凍で送っています。販売まで全て1人するのは難しく、今はふるさと納税で送る分だけ作っています。

それと一番美味しいのは、生椎茸の時に網焼きにして、ポン酢かけて食べること。みなさんが食べることの多い食べ方だと思います。後は、煮付けや佃煮など色々あります。料理好きな人は「どんな風にしてこれを食べようかな」と試行錯誤しながら食べてくと思うんですよ。

それと、今年の8月に佐伯で全国干ししいたけ振興大会がありました。その時に、椎茸酒の試飲会をしました。椎茸酒というのは、乾燥した椎茸を焼酎の中に入れて砂糖と一緒に漬け込んだものです。きのこには免疫力を高める効果があるので、コロナ禍の今では評価は良かったです。

このように数々の食べ方があります。こっちがいうのではなく、別府大学短期大学部の先生が色々レシピを出してるんで、欲しいなって思ったら大分県椎茸振興協議会の方で色々料理が紹介されています。



商品のパッケージ

## 機械化について

原木栽培の機械化を100%するのは無理だと思います。私のしている原木栽培よりも菌床栽培の方が機械化が進んでいます。木を細かく粉にして、チップ状のものに米糠とかいろんな栄養剤を入れる。うちも最初はそういうふうな菌床栽培をしてたんですけど。やはり作業的には楽なんです。でもチップ自体の単価が

高い。あの当時1m<sup>3</sup>が10,000円から12,000円くらいしてたんですよ。

それをかくはん機に他の栄養剤と水分を入れて、袋の中に詰めるんやけど。うちの場合はタッパーに入れてそれを2m50cm角の四角い殺菌釜という蒸し釜に入れて、殺菌した後にそれに種菌を入れるんですよ。種が広がって、熟成して、生えてくる。種を植えてから3ヶ月くらいでキノコが出てくるんですよ。でも原木栽培はね、2年かかるんですよ。それだけの違があるんやけどね。この原木椎茸いうのは防腐剤を一切使ってない。収穫して乾燥した後でもそういう風な薬を使ってないから、安心安全なキノコっていうことです。そやから原木栽培を機械化するっていうのはある程度はできるけど100%は無理じゃないかなあ。

## これから目標

はっきり言って椎茸産業はもう、あと継ぐ人がないんですよ。だけんね、椎茸の付加価値を高めて少しでも椎茸を愛する人を増やしていきたいなと。

意外とね、椎茸の値段いうのは高いんですよ。なんで高いかと言うとね、いろいろ、人の手を通っていく間に値段が上がってくるんですよ。だから、生産者の人がそれだけ利益を得ているかというとそうでも無い。やから、椎茸の効果効能をみんなにわかってもらつて、もっとみんなに買ってもらえるようにしたい。

あとは、原木椎茸と菌床椎茸、特に外国産の椎茸と差別化して、土俵を分けて、売りたいなと。そうすることによって、この先が危ないなっちいうようなところから脱却して、椎茸の生産者がある程度の生活設計ができるようなところまで持つていきたい。他の人が続けていきたいなっち思うようなものにしたいなと。この3つが今の目標です。



[取材日：2022年9月23日・10月23日]

## Profile



中野 富司【なかの とみじ】

年 齢：69歳（昭和28年生まれ）  
職 業：農家

### 略歴

▶大分工業高校を卒業後、安岐町しいたけ生産小組合会長  
地元である油畠木の木を使用した原木栽培で高付加価値の椎茸を栽培し販売

## 【取材を終えての感想】

今回、聞き書きの取材に行って初めて椎茸についての詳しいお話を聞きました。名人から椎茸の魅力や取り組みについてたくさん教えていただき、椎茸には栄養が多く含まれていることや美味しい食べ方がたくさんあるということを学べました。聞き書きで自分達で質問を考えたり、名人の話を書き起こしたりしたことはとてもやりがいがありましたし、貴重な体験になりました。私自身が大分の世界農業遺産の農業や林業などについてもっと知りたいと思えたし、私たちが取材した名人の取り組みがもっと多くの人に知ってもらえるきっかけになればいいなと思いました。今回は貴重なお話を聞かせていただきありがとうございました。

（2年 木村 舞香：写真右）

名人の椎茸は名人の工夫や愛がつまった栄養満点の美味しい椎茸です。私は今回の聞き書きに参加するまでは、普段食べている椎茸にどのくらい栄養があるのか、どんな風に作られているのかなどを考えたことはありませんでした。普段の消費生活では関わることのできない生産者の声を聞くことができ、貴重な体験になりました。名人の椎茸に真っ直ぐ向き合う姿やもっと椎茸の魅力が伝わってほしいという思いが印象的で、私も商品を購入する際は生産地や製造方法を理解した上でもっとこだわりを持って商品を選びたいと思いました。私たちの聞き書きを通してより多くの人に名人の椎茸の魅力を知ってもらえたなら嬉しいです。私たちに寄り添いながら丁寧にお話を聞かせていただきありがとうございました。

（2年 阪本 ひまり：写真中央）



今回の聞き書きに参加してみて、初めて椎茸栽培について知りました。知らないことばかりで驚くことが多かったです。特に複雑な栽培工程や、実際の栽培現場にはとても驚かされました。また、名人の試行錯誤の末の工夫や椎茸に対する熱意がとても印象に残りました。名人のお話を聞くことで、自分の農業に対する興味が増し、椎茸農家さんや椎茸栽培の現状を知ることができ、将来はそれサポートするような仕事をにつきたいと強く思いました。最初は緊張して、うまく質問できないこともありますでしたが名人に優しく対応していただきました。貴重な体験をありがとうございました。

（2年 二宮 優：写真左）



# 「あそこのはよかったです」と言われる刀を

河野 忠喜（大分県杵築市）

聞き手：木本 早紀・坂本 彩乃・長野 花歩・藤岡 奏・松尾 心（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

## 自己紹介

こうのただき  
名前は河野忠喜。生年月日は昭和6年6月12日で、数えて91歳になりました。子供はみんな外へ出て、69歳の時に奥さんがあの世に行つたから、今はここ杵築に一人で住んでます。生まれは、玖珠郡の九重町っていう所で、男の兄弟が6人いた。今はもう3人死んで3人残ってる。わたしたちの頃はなあ、中学に行つても行かんでもいいっていう時代だった。だから行つた人もおれば、行かん人もおつちよつた。わたしたちは、行つたか行かんかもう覚えんけど、でもあんまり出来がようなかつたから。

思い出はな、終戦後、わしが日田から大分におつた時は、今の竹町に5階建てのビルと、赤レンガ館と、トキハの近所にビルが3件だけで何にもなかつたことかな。

## 刀鍛冶へ

刀を作りたかつたから博多に行つたけど、終戦後だから刀を作つていいですよっていうのがなかつたんよ。そんで日田も刀を作りよつたから行つたけど、廃

刀令つていうのがあって「刀を作つたらいけません」って。それでもうしようがないから日田でも鎌とか鍬とか山の道具を作つて、その後行つた大分は田んぼが多くて鍬とか鎌をしようつた。それでつまらんから杵築に来たのが60年くらい前。そうしたら、日田の親父がきて「後継者がおらんからお前刀せんか」って言われて刀鍛冶になつた。

## 刀鍛冶の仕事

たまはがね  
玉鋼から普通の鉄にするのに、相当時間がかかるわけ。刀以外の刃物やつたら接着剤って言って薬がある



迫力満点な研磨の工程

わけ。刀はそれを一切使われんのじゃ。刀は昔のやり方で、木炭で焼く、稻を燃やしてばつと消して黒くするんよ。それと赤土を鋼につけて、焼いて、叩いて、それを繰り返す。不純物を全部出して少し残つたものを刀に使うんじゃ。大きい玉鋼も、全然ものにならんことがある。叩くのは5回とか10回とかじゃない。折って叩いたり、焼き方も流派があつて何種類もある。刀は波紋っていう模様が出てくるんよ。どういう波紋にするかいいかも刀鍛冶は研究しよん。

刀以外やと鍤とか鎌とか農機具。昔、鍤は炭素焼きっていうので作りよったんよ。青酸カリとか劇薬と炭を混ぜて、そしたら全部が鋼になる。けど折れやすい。それから、リキザイっていう鋼をうちの工場で作りよったけど、良いのができんで、次にカネサギっていう専門で作るとこから材料を買った。高いけどそれだったら間違いないから買って使っていた。22、3年くらい前からステンレスっていう鋼を使つた鍤を作り始めた。鉄やつたら錆びて色がいっぱいつくけどステンレスは土がつかん。一時期ステンレスはダメじゃって言よったけど、近頃は高いけどステンが良いくて言いよん。

祭具はほとんどせんけど品物を持ってくればする。神樂を舞う鈴を作るところがないから2組か3組作つたこともある。この前、一時経つて鈴がすり減つて修繕がきたわえ。



作成中の鍤

鋼は何十種類もあって、いいものが高くなる。自分で作つたらいい鋼と悪い鋼がわかるけど、刃物店とかスーパーに流れて来るのは何が入っているかわからん。仮にわかつたとしても、売る人がわからんからしようがない。だから、今は法的に刃物に何が入つてますっち表示せな悪いごとなつちよん。

包丁の鋼はリキザイって言って大阪から買う。金はかかるけど早い。昔日田にいた時は5人も6人も弟

子がおつたからリキザイ包丁作つたらいろいろ言われよつたけど、今はもうほとんど1人やけん包丁でも鎌でも作る。

材料によって全部品物が変わる。リキザイは真ん中に鋼が入ってる。それを大分で溶接したのを使っている。この鋼が青、白、キナって言って種類があるわけや。青の一番、二番、三番、白の一番、二番、三番つてあって、青が一番良いんやけど何でもかんでも青を使つたらダメなんじや。ものによって変えんと。わしのところは、包丁やつたら青の一番を使つたら薄くても耐久力がある。出刃包丁とかはあんまり硬いのを使うと切れん。

今は雑誌とかでステンレス鋼の包丁とかあるけど、鋼で作るより切れん。今の若い人はサビなければいいってゆう感じじやけど。



青い火花の散る溶接作業

## 天田先生

写真に写つてるのが天田先生。刀の人間国宝の人で5、6年前に死んでしまった。刀は十代、十二代まで続くけど二代か三代からはみんな養子。親父が上手じやからつち言つて、子供が上手つて決まつちよらんのじゃ。天田先生はわしの義理の兄弟子になる人じやけど、跡取りがなかつたんじや。その時に養子をもらつておけばあとが続いたんじやけどなあ。やっぱり天田先生は上手やつたね。この人が作った太刀は1,000万円もする。わしが作ったのも100万円くらい行くけど、材料は同じやから1,000万円と100万円つて言つたら大きな差やろ。

それから、刀業界は人間国宝を2人しか作らん決まりがある。今は人間国宝はいない。天田先生みたいに上手な人は無鑑査つち言つて審査せんでいい刀を作る。その人たちが1年に1つずつくらい位があがつて、最高に上り詰めて文科省長官あたりがオッケーを出し

て人間国宝になれる。今、日本に刀鍛冶は20人くらいある。でも、人間国宝は2人しか取らんから、ほとんどなりきらんわな。



名人(写真左)と天田昭次先生(写真右)

## 仕事へのこだわり

わしたちみたいな人は、いいのを作らんとなお続かん。じゃないと一年良くてもあと悪くなるから。職人はなんでも長続きせんわな。それに、わしたちはいいことは広がらんで、悪いことはぱあっと広がっていくから、いいのを売つちよかんと売れんごとなる。

人が100円つち言つたらわし方は90円、こういう売り方やつたらだめ。そういう人がおつたんじや。そんときはいいけど何年かすると安くて悪い品物になる。だから、売れんでもいいのを売つちよかんと売れんごとなる。

それから、なんでも持つてきたら「作れません」つち言つたらだめ。大分のあつちこつちから作つてくださいって言われるけど、絶対「はい、作りますよ」つち言う。でも、何でもかんでもする仕事になると大



名人が作成した包丁

変。この間、大分の人が本を持ってきて「これ作ってくれ」って頼んだんじやけど、絶対オッケーつち言わんと。

誇りを持っているっていうのは、職人は誰でも一緒やけど、「あの品物はよかつた」って言われることになるわな。やけんまだ上をみてかんと、「ああ、よかつた」って安心するとだめなんじや。今まで通りにいつちよかんと長い年月続かん。死ぬまで努力。努力せんと、努力してもなお下がるのだから、努力せんとなおさら下がる。

## 刀鍛冶の現状

玉鋼は国の方で、前まで3釜分作りよつたんじや。やけど今年は1釜分しか作らんかった。刀が売れんから作らん、作らんから売れん。材料が高い、燃料が高いから、お金が余計にある人はいいけど。時代的にもやっぱり刀のブームは終わつたんじゃないかな。けど、日本の伝統的な文化だから、捨てるわけにはいかんからなあ。悲しみながら、受け入れるしかない。需要がどんどんのうなっていくんじやないかなあ。刀じや飯が食べれん。飯が食べれんぐらいやけん、刀鍛冶になりたい人がおつても、給料が払えんで雇うことが出来ん。

わしがここに来た時には大分県に刀鍛冶が10軒ぐらいあつたんよ。それが1軒減り、2軒減り、今は大分県に3軒ぐらいしかない。

それから、今は本場の鍛冶屋（中国）製が多い。本場の鍛冶屋製は職人が包丁を作る人は作る人、研ぐ人は研ぐ人なんかおるから安くできる。でも日本の田舎は一から十まで全部せんといけん。職人ができんから。



名人の作業場

## 長年この仕事を続けてきて

やっぱり大変だったのは島根県に刀の試験を受け  
行ったときかな。毎回、煤で顔が真っ黒になって、  
手も足も豆だらけになって。毎日ずっとグループで練習して終わるまで帰れなくて。それを10日間させられるんじゃ。あれは大変だった。でも30分くらいかかる宿の帰り道に地域の方から「ご苦労様です」って言われて、嬉しかったねえ。

それから、刀鍛冶は売り始めてから3年くらいは客がつかないでね。ずーと赤字。3年くらい経つてようやくお客様がついたら大丈夫になる。刃物はやっぱり2、3年使わんと良さがわからんからね。20年、30年やってると県外の人からもなんかあつたら「ここに送つてください」って言ってくれるようになるんよ。

昔からいる人はいいけど新しく入ってくるのはダメ。わしは杵築出身じゃないから地元の人に「よそから来た」「県外から来た」っちゅうて、いじめられる。仕事の関係じやと、イベントに行つたら地元の人より前に行かれん。「河野、お前はそっちじゃ」っち言われたら行かんといかん。そうじゃないとイベントで雇ってくれんから。業界でもわしたちはずーと下、それが何年も続く。

## 鍛冶屋のやりがい

死んでも「あの時あそこのはよかつた」って言わることかな。もう死んでるけんわからんけど。日田の親父が92歳まで仕事しとつて、この親父がまた変わり者だった。けど今になつたらやっぱり上手やつたなって。刀は長く続くと色々入つてくる。死んでから花が咲く、生きとつて花は咲かん。だから花を作つておかないといけない。

## 私たちへ

あんたたちはまだ若いんだから、今から頑張らな。頑張ったほどいいんやで。そんときはダメだったとしても刀と同じで、3年、5年と経つと芽が出てくるから。社会に出てから競争だから、人が引っ張りあいこだから。男でも女でも要領が良いのが上がつてくる。

【取材日：2022年9月17日・11月19日】

## Profile



河野 忠喜【こうの ただき】

年齢：91歳（昭和6年生まれ）  
職業：刀鍛冶

### 略歴

▶九重出身、杵築在住の刀鍛冶。刀鍛冶ではあるものの、頼まれれば鍬や牡蠣を開ける道具まで作ってしまうほど、地域のニーズにあった製作を行っている。

## 【取材を終えての感想】

今回の聞き書きで、現代化による刀鍛冶という仕事の衰退についてよく知ることができました。私が一番驚いたのは、刀鍛冶になりたい人がいたとしても、給料が払えないために弟子をとることができないという現状です。刀鍛冶は千年以上前から続く日本の伝統的な職業です。その古さに若者が魅力を感じなくなっていくのは時代の流れとして仕方のないことなのかもしれません、「武士の国」としてその伝統や文化を簡単に捨てるわけにはいきません。グローバル化が進む現代だからこそ、もう一度、この日本の長い歴史やたくさんある伝統を見直し、日本人としてよく理解する必要があると感じました。

(1年 藤岡 奏:写真左から三番目)

河野さんのお話を聞いて後継者不足は深刻な問題であるということを改めて実感しました。お話を聞くまでは、後継者不足になっているのは刀鍛冶の職業への興味の低下や職人の増加によるものだと思っていましたが、実際に聞いてみると今の若者と昔の若者の価値観の変化などもあると知り驚きました。他にも刀のブームが過ぎたことで刀という日本の文化が廃れつつあることを知り、これからを生きていく私たちが日本の文化を守っていくためには何が出来るのだろうかと考えさせられました。長く生きてきた河野さんのお話を聞いて、今と昔では技術の発展だけではなく、それに伴って人々の価値観も変化してきているんだなと思いました。私たちの生活が便利で豊かになっていくほど、昔ながらの道具や生活が失われていく、そんな状況をこれから変えていけるようにしたいと思いました。

(1年 木本 早紀:写真左から二番目)



今回の活動で私が一番印象に残ったことは、伝統産業の衰退と継承していくことの難しさです。今は、どの場面においても効率を重視しがちです。これは、鍛冶屋の仕事でも言えることだなと感じました。河野さんのお話の中に中国の鍛冶屋の仕事が出てきました。中国では職人が分業して製作するため、安く大量に生産できるらしいです。日本でも同じことはできると思います。でも、これまで鍛冶屋が続いてきたのは、どの時代にも質の良さを求める人がいたからだと思います。しかし、現状では鍛冶屋の数や職人の数は減っています。河野さんも伝統的な刀でなく包丁や農機具で生計を立てていると知り、この仕事の厳しさを感じました。刀に限らず、他の伝統産業も衰退していると思います。だから、日本の文化でもある伝統産業の魅力を発信して、興味を持ってくれる人を増やしていく取り組みをしていきたいと思いました。

(1年 坂本 彩乃:写真左から一番目)

今回の聞き書きを通して、刀鍛冶という職業の大変さを感じました。多くの工程を1人で手作業で進めていくのは誰にでもできることではなく、70年もこの道を極めてきた河野さんだからこそだなと思います。今の時代、技術の発展により、工場で大量で低コストの製品が生まれています。しかし、河野さんなどの刀鍛冶の方々が長年刀を作つらつらするのは、伝統を守ってきた職人によって作られた包丁を多くの人が求めてるからだと思います。だからこそ、刀鍛冶という伝統を守り続けていくために学生である私ができることを考える、そして行動していくことが大切だと思いました。聞き書きによってずっと興味があった刀鍛冶の現場を実際に見ることができました。楽しかった思い出ではなく、これから的人生の糧となる良い経験にしたいです。

(1年 長野 花歩:写真右から二番目)

今回の聞き書きの活動で、初めて鍛冶師にお会いして、実際の仕事の大変さや、一つ一つ手作りだからこそ生み出せる刃物の魅力をしっかりと学ぶことができました。また、少子化の影響で起きている問題や今後の課題も深く考えることができ、古くから続いている刀鍛冶の製法や凄さなど、私たちが実際に話を聞いて感じたことがみなさんに伝わるとても嬉しいです。

(1年 松尾 心:写真右から一番目)

# 自然との助け合い ～森の中で仲間とつくる絶品しいたけ～

清原 米蔵（大分県国東市）

聞き手：池見 晴佳・越智 杏奈・豊田 佑香（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

## 自己紹介

きよはら よねぞう  
私の名前は清原米蔵です。ここ国東に生まれ、昭和40年に国東農業高校を卒業したのち、父の後を継いで原木しいたけ栽培を始めました。今年で75歳になります。

子どもの頃は祖父と両親、兄妹3人で暮らしていました。父も祖父も、うちの家はずつと原木しいたけ栽培をして、私の代で50年くらいになります。現在は家内と2人暮らしです。



ホダ木

## 米蔵さんの原木しいたけ栽培

原木しいたけ栽培とは、クヌギの木を使つたしいたけの栽培方法です。クヌギの木を伐採したホダ木にしいたけ菌糸の入った種駒を打ち込み、しいたけの菌糸が伸びやすい場所に伏せ込みます。伏せ込んで2年目の秋になると、しいたけの発生に適したホダ場に原木を移し、発生したしいたけを収穫します。

栽培するときは、農業機械を使います。最初に伐採する時にチェーンソー。私が卒業して2年ぐらいはオノとノコで切っていました。原木は大体1m20cmく



しいたけの乾燥機と運搬車

らいに短く切って、それに植菌するんですが、私はノミで穴をひいて打ち込みます。最近はドリルにキリをつけて穴をひいてそれに打ち込みます。それと、ホダ木の運搬に運搬車を使っております。発生したしいたけは、灯油、化学燃料の乾燥機で乾燥させます。私がしいたけ栽培を始めた頃は薪で乾燥させていました。機械化によって、作業はだいぶ便利になりましたね。

今のような原木しいたけ栽培が始まったのは昭和18年だから、私が生まれる4年前かな。あまり長くないな。大分県南部の宇目町というところで、炭焼きの爺さんが、炭焼きの燃料に使っちょんクヌギからしいたけが発生することを見出し、「いいことだな」と思い、どうやったら発生するかを考えたそうです。クヌギの木にナタでところどころ傷つけて、それに空気中を飛散するしいたけ菌がその傷口から侵入してしいたけ菌が蔓延し、しいたけが発生するのを収穫していました。この栽培方法であるといたけ菌が付けば大儲け、付かねば倒産、夜逃げする。そういう状況であったのでまあなんとか安定してできないかと、森喜作さんもりきさくという方が純正培養で種駒を作る手法を考えました。その後いろいろな地域でその栽培方法が使われ、広がったそうです。

最近、植菌をしたその年から発生させる方法や、平



原木しいたけ



現場の様子

らなところに原木を運んで作業する方法もある程度確立されておるんですけど、うちの場合はできるだけ自然に近い形で栽培しています。早い話が、昔流の栽培を効率よくしながら続けている。

## 米蔵さんのしいたけ愛

しいたけはよく食べますね。生しいたけの発生時期になると、お店に置いてあるしいたけをそのまま天ぷらにするとか煮つけるとかして食べています。しいたけ料理はみんな好きじゃけどなあ、吸い物が一番しいたけの上品な味がするなあ。日本風じゃな。

近くのスーパーでしいたけのフライを作つちよるけども、それもよく食べます。買って帰るとそれを作っている人が売れて、また作ろうかという気持ちになるのかな、という想いで…。

## 国東半島の豊かな恵み



美しいため池

ここ国東はしいたけの原木であるクヌギ林が特に多い地域であります。また、バブルの影響で燃料が木炭から石油に変わったときに、木炭に適しているヒノキ

が少なくなったことも、この地域でしいたけ栽培が盛んになった理由の一つだと思います。国東半島の原木しいたけ栽培のように、木材から食料を作るのは珍しいそうです。国東半島宇佐地域を世界農業遺産として取り上げてくれたのは嬉しかったな。一層しいたけ栽培に励むかな、と思いました。

しいたけが発生するためには振動、寒さ、水の3つの刺激が必要です。しいたけが発生するホダ場に小さな池を作つて水を溜め、その水にしいたけのホダ木を浸します。国東は雨が少ないので水稻を作るため池が非常に多く、これが役立っています。水に浸したクヌギの木は、寒い時期にカナヅチで叩いて振動の衝撃を与える。最近の研究では、叩く回数によって発生量が違うということや、あまり多く叩きすぎるとしいたけがたくさん発生して1つ1つが小さくなるという話もあります。

## 大切にされてきた吉弘樂



踊りの様子<sup>\*1</sup>

しいたけ栽培と同様に私が大好きで、精を注いでいるのが吉弘樂です。吉弘樂とは国東地方に伝わる伝統的な楽庭踊りで、300年余り前から続いています。当時は稻を作るときに虫が出ていたので、虫封じと言つて、虫が出らんようにね、祈祷しなさいといつて始まったそうです。

この吉弘樂を始めた吉弘氏は、大友氏に仕えた一族です。吉弘氏が有名になったのが、中津の軍師官兵衛との間で起こつた石垣原の合戦。その合戦の跡地に吉弘神社<sup>よしhiroむねゆき</sup>という、吉弘統幸を祀つている神社があつて、私はそこで開かれるお祭りに行ってお参りをします。

吉弘樂では、ちょっと独特な音楽も、念佛申しの念佛も、他にないような変わつたものです。今年、ユネスコの世界文化遺産に「風流踊り」の一つとして登録されました。子供の頃は家の蔵に道具があつたり、私

の父らが吉弘樂の再建に携わつたりしていた関係で、樂の真似をしたりしていたね。今はもう現役ではないんじゃけども、演技指導者として後進を育ててあります。教える相手は、若い世代がほとんどですね。

吉弘樂は五穀豊穣を祈るためのお祭りじゃから、農業を守るためのお祭りだと思っております。地域に染み付いた吉弘樂は地域の農業と切つても切れない関係にあります。

## 里山の保全



山の上部に広がる景色

原木しいたけ栽培は、里山の自然を守るのに大いに役立っています。しいたけ栽培に使うためにクヌギを伐採し、種駒を打ち込むんですが、クヌギは切り倒したところから芽が出ます。それがまた成長して15年くらいでしいたけ栽培に使用できます。また、CO<sub>2</sub>の吸収力は若い木ほど強いそうです。15年から16、17年で伐採・更新し続けられるクヌギの木はCO<sub>2</sub>の問題にも大きく関与していると思います。

広葉樹は根がかなり深いところまで行くそうじゃな。それで今問題になつてゐる水害、災害にかなり強い。植物多様性とかは、暗くなつた森よりは明るい森の方

が多いということで、それは原木しいたけ栽培することによって維持ができていると思っております。しいたけ栽培をすることで環境に負担をかけてることは、本当に小さいことではあるけども、緻密に言えば乾燥のときに燃料を使うとかで、他に悪影響というのではないと思うわ。

## 山の動物たちとの共生



シカに食べられた芽



イノシシに荒らされた道

近年は害獣被害というシカとかイノシシとかタヌキとかからの被害が深刻です。動物の生活であるから、まあ仕方ないんだろうけど。しいたけの場合はシカが、木を伐採した後の萌芽を食べます。小さいうちが美味しいんでしょうかな。2年続けて食べられるともうクヌギの株が枯れます。また、この地域ではしいたけも食べられます。ヒノキは雄シカが角を磨くから木の皮が剥げる。その被害はものすごく多いです。イノシシは、山の作業道に穴を掘って崩す。また、カブトムシとかカミキリムシ、クワガタの幼虫を食べにきて散らかす。それは私のところの現場でも実際にありました。また、ホダ場に立てたホダ木を返したりする。そうなってし

まうと収穫はしにくくなるので片付けが必要になる。

シカとイノシシの対策として、ステンレスが入った10cm角ぐらいの網を張っておるけども、イノシシはなかなかしぶとい動物で、アンカーを打つていて引き上げて下から入ります。そこからまたシカも入ります。毎年何回か補修をしていて、動物たちから受ける被害は結構深刻です。

ここ2、3年は市や国から鳥獣の駆除に助成金が出るようになつたので、被害は少し少なくなった。業者さんが罠でシカやイノシシを捕まえてくれて、生きとる場合は食用にします。私は以前、猟師さんに頼んでイノシシの肉を食べさせてもらったなあ。ものすごいおいしかった。

最初に被害が出た頃は、自然保護団体が駆除にものすごく反対したわけじゃが、最近はもう何も言わなくなつた。頭数が多くなりすぎたんかな。そやからシカやイノシシを獲つても生態系は変わらないと思うわ。動物は適当な頭数であればおらんとダメやけど、多くなりすぎると被害が出ます。被害も我慢できる線があるわな。共存っちゅうのは、人間もお互いを理解しながらやっていくように、農業でも、自分たち農家ばかりが思うようにっちゅうてもそれは無理と思ひます。人間も食料を求めるために環境に悪影響を与えるから、お互いに我慢しながらやっていかんといけんのかな。



手前が野生動物対策用のネット

## 現在の課題

しいたけ栽培が好き、山仕事が好きで、50数年この仕事を続けられたことは良かったですが、大変なことも多かったです。歳をとると重労働というのは体力との関係もありますし、自然に近い栽培なので天候に左右されやすいのも厳しいところです。



現場で説明をしてくださる米蔵さん

そして今まで一番「わー、大変」つちゅうことを感じたのはしいたけの中国からの輸入が始まったときです。今では国内消費の7割近くが中国産だと思います。中国のしいたけはほとんどが菌床栽培だそうです。菌床栽培のしいたけは原木栽培のしいたけより香りが少なく歯応えがちょっと柔らかいですが、値段が安いので原木しいたけの値段が低迷しています。また、しいたけの消費が落ちているから、値段は下がっておるけれども、経費は上がっておる。なかなか経営が厳しくて利益も上がらず、後継者もだんだん少なくなっています。しいたけを食べてくれる人がもう少し増えれば、しいたけの値段ももう少し良くなつて、経営が楽になって、生産者も多くなると思う。

さらに、地球温暖化によって天候が変わって、昔のような周期的な寒さや雪が少なくなったので、しいたけ菌の発生に必要な寒さの刺激がなくなりました。夏は高温になり、しいたけが高温障害にやられたりしておるなあ。環境が悪化したんかなあ、しいたけ栽培にとってみれば。だから地球温暖化に対応できる栽培方法が何かないんかなあって、それを一番に考えております。まあゆくゆくは現代的な栽培方法にある程度変えんといかんのかなあ。

## 描く未来

原木しいたけ栽培の更なる発展に向けて、効率よく作業ができる、手をかけない栽培体系、労働時間あたりの発生量、生産量が多くなる形を見出すための研究をしています。具体的には機械化や、ホダ木にしいたけが蔓延する割合を高くする努力とか。一番の問題は、クヌギの木に活着して収穫することと、それをするための効率をよくすることです。

また、しいたけ栽培の発信のために、こうした取材も積極的に受けるようにしています。

[取材日：2022年11月20日]

[出典]\*1  
国指定重要無形民俗文化財 吉弘樂（国東市のパンフレット）

### Profile



清原 米蔵【きよはら よねぞう】

年齢：75歳(昭和22年生まれ)  
職業：原木しいたけ栽培農家

#### 略歴

►大分県東国東郡武蔵町吉弘（現国東市）出身。昭和44年に大分県立国東農業高等学校を卒業し、以来国東の地で原木しいたけを栽培し、乾ししいたけを生産してきた。伝統的な「ため池」を利用した栽培で、里山保全に貢献している。その功績から、平成27年に森喜作賞、大日本農会農事功績表彰（緑白綬有賞）を受賞。今なお、原木しいたけ栽培の更なる発展を目指し、技術向上による生産方法の改革や後世への伝承に取り組んでいる。国東半島宇佐地域世界農業遺産地域ブランド乾しいたけ生産者。また、国東地方に広まる太鼓踊りの「吉弘樂」の伝承にも努めており、演技指導者として活躍している。

## 【取材を終えての感想】

私は大分の豊かな自然としいたけを食べることがとても好きなので、今回、大分で自然に近い形で原木しいたけ栽培をされている清原米蔵さんにお話を聞かせていただきました。私はインタビューをしたり、そもそも友達だけで大分市から国東市までという長距離を移動したりしたことがなく、初めはとても不安でした。しかし米蔵さんも久子さんもとても優しく、素敵な方で、お話をしていくうちにすぐにとても楽しくなりました。ご自身のことやしいたけのことなど様々なことを、初心者である私たちに分かりやすく教えてくださったり、美味しいしいたけ料理を振る舞ってくださったりした米蔵さん、久子さんには感謝しきれません。また、普段は見たくともなかなか見ることができない、しいたけの生産現場を見せていただいたり、現場で実際にしいたけの収穫をさせていただいたりと、たくさんの思い出ができました。中でも、綺麗に整えられた盆栽が飾られている庭で5人でお話をした、あのあたたかな時間は一生の宝物です。この「聞き書き」で、私は野生動物が農業に与える影響や、現在の対策の課題点に興味を持ったので、それらはどのようにすれば状況が改善され、人間と動物が互いに生活しやすい環境が作れるのかを自分なりに考えていきたいと思います。末筆ではございますが、貴重な経験をさせていただいた米蔵さん、久子さん、本当にありがとうございました。

(1年 池見 晴佳：写真中央)



地元大分の農業について全然知らないな、もつと知りたいなと思い参加を決意した聞き書き。本当に参加してよかったですと心から思えるようなとても良い思い出になりました。取材に行く前に事前にある程度椎茸について調べてはいましたが、インターネットに載っている情報だけでは実際に椎茸栽培をしている人から見た椎茸栽培の問題点やこだわりなどがわからないなど改めて発見する機会になりました。また、今日日本の農業に全体的に降り掛かっている問題である国産農作物の消費量減少は諸外国との関係だけが原因ではなく私たちの消費生活も大きく関与しているのだと聞いた時、今まで外国の農作物を大量に輸入するから、それだけが原因で国産農作物の消費量が減少しているんだと思っていた私にとっては全く新しい視点で驚きに満ちたものでした。今回の聞き書き活動の中で現在の農業の問題点やそれを改善するための方法を学んだという経験を活かし日本の農業を絶やさないために、そして興していくために一消費者の私に何ができるかを考えた行動をしていきたいと思います。最後になりますが、私達3人に取材の間ずっと優しくしてくださつて、そして椎茸栽培について丁寧に教えて下さった米蔵さん、久子さん本当にありがとうございました。

(1年 越智 杏奈：写真右端)

私は小学生の頃より農業に興味を持っていたので、この『聞き書き』は非常に良い経験になりました。これまで、小学校での農業体験や、農業に関する新聞記事を読むことを通して自分は農業に造詣が深いのだと思い込んでいましたが、実際に名人にお話を伺っていく中で、ただ見ているだけではわからなかった、農業の内側の部分にも気づくことができ、私の中の農業への見識や考えが深まったように思います。特に、中国産の菌床しいたけによって日本のしいたけ生産者の立場が脅かされているという問題は、私たち消費者の意識一つで変えられることであり、『買う』という行為の責任の重さを感じました。消費の低迷や里山の喪失、野生動物からの被害。農業を取り巻く問題は数多くありますが、地域の住民一人一人がそれらを自分ごととして捉え、日本の農業が末長く続いていく手立てとするために、この『聞き書き』の様な活動を通して農家さんの声を発信していこうと思います。これから活動への基盤となる経験を与えてくださった米蔵さん、久子さん、本当にありがとうございました。

(1年 豊田 佑香：写真右から2番目)



# 姫島のためにできること ～アサギマダラを守る～

大海 重好（大分県国東郡姫島村）

聞き手：岩本 小春・江藤 葵泉・松木 結愛（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

## はじめに

私は大海重好です。昭和23年生まれで、今年で74歳になります。生まれは姫島で、ずっと姫島で暮らしています。学生時代は悪ガキで。そうあまり悪くなかったけど、リーダー的な感じで過ごしていました。若い頃は都会に憧れてたこともあるけど、あんまり島から出たいって思ったことはありませんね。中学校を出てすぐ、大工に弟子入りをして、4年間で棟梁になりました。今は姫島村の議員として働いています。また「アサギマダラを守る会」の2代目会長を務めて10年になります。

## 多趣味な名人

仕事以外には、果物を作ったりしています。ピワとかブドウとか、いろいろなものにちょっとずつ挑戦してね。自分のところで食べたり、知り合いにあげたりしています。ネットメロンも作っているんですよ。250個ほど皆に配つてあげるんです。

絵を描くのも好きです。私、カラオケの指導をしていて年に1回、発表会があるんですけど。姫島のセ

ンターに200人くらいが集まるんですよ。その舞台のバックを描いたり飾つたり、そんなのが好きです。

アサギマダラの飛来地への案内看板も私が描きました。おかげで観光の1つになつたし、お客様が喜んで帰つて行くっていうのが一番嬉しいですね。

これ私が描いた看板です。



季節によって見ることができる場所が異なるアサギマダラ。名人が作った看板によって観光客が迷わないようになっている。

## アサギマダラとの出会い

昔の人の話なんですけど、春の5月頃に畠に行くと蝶が群がつてた。最初は何かわからんかったけん、

なんか起きるんじゃないかつて引き返してたらしいです。そこはスナビキソウが自生してたんですよ。5、6mの畑に。それから、なんていう蝶やろうかっていうことで、調べてもらいました。「アサギマダラを守る会」ができた平成17年に大分農業文化公園（現るるパーク）の蝶専門の先生が来てくれて、「これは渡りをするアサギマダラっていう蝶ですよ」って教えてくれたんです。早速その年からあらゆる新聞、テレビが報道に来てね。記事や放送してくれて、それから姫島のアサギマダラが有名になりました。

私はあまり興味がなかった。けれど、自分がマークしたアサギマダラが飛来先で再捕獲されると、やっぱり嬉しいですよ。大切に花を育ててきて良かったなあっていうのはあります。貴重というのか、姫島の宝かなって思います。



アサギマダラ

## 仕事内容

アサギマダラは春と秋に姫島に飛来します。春はスナビキソウ、秋はフジバカマに集まります。植えている花が違うから、季節によってアサギマダラの休息地が違うんです。

それらの花の草取りが主な仕事です。1年を通して3、4回は行っています。これがね、難しいんですよ。特にスナビキソウが大変で、根が小さくなってしまうと株が小さくなってしまうから、根は残して上の草だけ取らないといけません。取った後は、水も肥料もやらず、そのままにしておきます。花が咲いたら、あまり手入れはいりません。ただ草だけしっかり取ってやればいいんです。

スナビキソウは潮に強く、「みつけ海岸」に植えられています。背が低くて、地面に張っているような感じです。これは春になつたら芽が出ます。アサギマダ

ラが舞うときに、観光客の皆さん是一斉にカメラを向けます。綺麗ですよ。



みつけ海岸。撮影当時は秋だったためスナビキソウは見られなかった。

フジバカマは色が白、桃の2色を植えています。小さいのもあるし、大きいのもあります。フジバカマの方は肥料をやらないといけないんです。植える前には土に石灰を入れます。これが土に良くて、良い肥料になります。病気の予防をするために土の殺菌も必要です。虫がつきやすいので、消毒もします。苗を植えて、花が咲くまでは大体1年だから、その間に5、6回くらいはしますよ。フジバカマは病気が入らなかつたら手間はかかりません。「白絹病」といって、この病気



フジバカマの写真

が土に広がってしまうと5年間は何も植えられなくなってしまいます。強い病気なんですよ。カビみたいなものでね。風通しが悪い、日当たりの悪い、密集したところでできます。菌がどこからくるとかじやなくて、カビのような感じで根っこに白くつくんです。そうしたら、花が咲く頃にはぱっと一斉に枯れてしまう。悪い病気なんですよ。

やっぱり、どちらの花も手入れが大変です。いい花を咲かせようって思うてから、栄養もやらなければならないし、放っておいても花は咲かないですね。

アサギマダラは春も秋も両方、飛来してきてキジョランの葉に産卵します。キジョランは冬に葉が落ちて春に芽が出るので整備は特にないです。もともと姫島に自生していたのではなく「アサギマダラを守る会」の会員さんが植えたんですよ。



キジョランに産み付けられた卵



卵を探す名人

## アサギマダラの魅力

魅力って言うのは…そうですね。

上を舞うときに、何となく見てるとああ優雅な感じ

だなと思います。ブルーのところが透明になつたり、森に入ってブルーになつたり。



アサギマダラ

## マーキング

マーキングは、一般の観光客にはさせません。捕まえるときに網とかを振ると、アサギマダラが近くに来ないからね。捕まえるときは、はね翅を閉じたときに捕まえます。

マーキングをするときは、下に紙を敷くといいです。姫島から飛ばすということやから「ヒメ」と書く。そして、今日の日付、今日何頭目のマーキングか。姫島のアサギマダラを守る会は蝶の数を「頭」と数えるんです。そして自分のイニシャル。そして飛ばします。

別のところで捕獲されたら、連絡が入るようになっています。でも、99%ないですね。200頭、300頭しても1、2頭再捕獲されるくらいですよ。まず調査する人が少ないんですね。たまたま見たものにマーキングされてあって発見された、というのがほとんどですから。

私がマーキングしたのは、鹿児島の種子島で再捕獲されたことがありますよ。



マーキングの様子



私たち3人は今回特別にさせていただいた。

## アサギマダラの会

今、会員は20名ほどいます。旅館の女将さんたちとか食堂の人たちとか、観光業に携わっている人が会員になってくれています。アサギマダラを見に、姫島にお客さんがやってくれれば、その人たちにとってもいくらか利益になりますからね。ということで、主に草取りをやってくれています。

私は「会長をやらないか」って言われて、断ることができなくて就任しました。私は自営業で、自由にできていたからということもあったと思いますが。



アサギマダラを守る会がつくったアサギマダラについての看板

## 姫島について

「くるまえび祭り」っていうのが春に1回、5月にあるんです。アサギマダラの飛来時期に合わせたよう

なたちです。今年は10月に予定がありましたが、コロナで中止になりました。もう3年間やつてません。祭りでお弁当を売るんです。1日に2,000食作ることもありました。県外からのお客さんも多かったです。中には京都とか、ほんとうに好きなんでしょうね。春の方が秋に比べてアサギマダラの飛来数が多いから、見応えがあります。集まり出したら、一気にわーっと集まるんです。

姫島の盆踊りに「きつね踊り」と「たぬき踊り」っていうのがあるんです。「たぬき踊り」のために、私が創作踊りを作ったんです。毎年、踊りの衣装を着た人たちに、顔にたぬきの絵を描いてやるんです。こういったお盆の行事もコロナで中止になりました。コロナが流行り始めてから何もできません。

## これからも

姫島には信号と横断歩道が1箇所にしかないんです。これは私が若い頃、交通安全の指導員をやっていた時に作られたものなんです。姫島で育った子どもたちがよそに出て、信号が分からず困るやろうからつけたらどうか、と案を出しました。私が20代の頃の話ですから、この信号ができる、もう何十年にもなります。

姫島は田舎でしょう。田舎で本当に何もない、事件も事故もない。平和です。

今、観光も、若い人が来てないんですよね。若い人を招く取り組みをしている人もいません。だから、少しでも多くのアサギマダラに集まってもらって観光を盛り上げたい。ということは、やはり環境ですよね。草刈りとかして、常日頃から環境が良くないとアサギマダラは集まらないのかなと思います。ここ4、5年はアサギマダラというと姫島というイメージが強かつたんですけど、最近他のところでもアサギマダラを呼ぼうと、アサギマダラが好む花を植えているんです。そうすると、他の場所に分散してしまって、姫島の観光資源としての価値が下がってしまいます。姫島も負けないように。

[取材日：2022年10月16日]

## Profile



**大海 重好**【だいかい しげよし】

年 齢：74歳（昭和23年生まれ）

職 業：姫島村議員

### 略歴

▶姫島村に生まれる。中学卒業後、大工のもとに弟子入りをする。  
その後、棟梁となつた。姫島村議員。平成17年より「アサギマダラを守る会」の会員となる。  
現在、会の2代目会長を務めており、姫島村の観光資源としてのアサギマダラを保護するため、環境の整備・管理やマーキングなどの活動を日々精力的に行つてゐる。



人が仕事をしている様子

## 【取材を終えての感想】

今回、初めて聞き書きという活動に参加しました。私は、コロナウイルスの影響でこのような活動が行えたのが数年ぶりでした。嬉しいと思う反面、不安もありました。インターイビューという活動が私は苦手だったからです。しかし、大海さんが質問にわかりやすく答えてくださったり、知りたいと思ったことを深く教えてくださったりしたおかげで、楽しんでこの活動をすることができました。これから的人生に活ける、良い経験となりました。

実は、この活動の前まではアサギマダラも、姫島のこと全く知りませんでした。名人に連れて行ってもらったフジバカマ園で初めて見たアサギマダラは言葉ではとても言い表すことのできない、本当に、本当に美しい青色でした。写真の数百倍美しかったです。こんなに美しくて、渡りをするという珍しい蝶なのに、あまり知られていない。とてももったいないと思いました。日本では少子高齢化が進んでいます。姫島のようなところでは少子高齢化はもっと深刻な問題です。「アサギマダラを守る会」の活動がなくなってしまえばフジバカマ、スナビキソウは枯れ、アサギマダラは姫島に来なくなってしまいます。そして他の飛来地でも同じようなことになれば、アサギマダラはもう日本では見られなくなってしまうかもしれません。そして、このような問題に直面している生物はたくさんいます。今の私にはその問題を解決することはできません。また、悔しいですが解決策を思いつくこともできません。しかし、聞き書きという活動を通してこの問題を知つてもらうことはできます。そして私はこの活動が終わってもこの問題について考え続けます。私一人でできることはそれくらいしかありませんが、少しでも力になれることを願っています。

(1年 岩本 小春：写真右から2番目)



「アサギマダラ」という言葉に惹かれて、名人に取材することにしました。姫島村への道のりは長く、電車、バス、フェリーを乗り継いでようやく辿り着きました。姫島村に着くなり、名人は私たちをフジバカマ園に連れて行ってくれました。私は、そこで初めてアサギマダラに出会いました。その優雅に飛ぶ姿は昆虫というよりは妖精のようで、多くの観光客がアサギマダラに魅了されたことに納得できました。島の雰囲気はとてもあたたかく、自然豊かでアサギマダラが飛来地として、ここ姫島を選び続ける理由がわかったような気にさせなりました。

名人・大海さんのお仕事はまさに自然を相手にしており、それゆえの厳しさ、大変さがあると思います。地元愛なしには到底できない難しいものだと思いますが、ご本人は、社会貢献・他人のためといったことを特に意識することなく、気負わず取り組まれているという印象を受けました。アサギマダラというたった1種類の昆虫ではありますが、この不思議な生物について語れるのは自分が実際に深く関わってきたからこそであり、ひとつものについてよく知っているのは純粋にかっこいいと思いました。自分の「好き」を仕事にできるのは本当に幸せなことだと感じます。

(1年 江藤 瑞泉：写真左)

私は幼い頃、一度アサギマダラを見に姫島を訪れたことがあります。優雅で美しい飛び方が印象に残っていました。今回の聞き書きでは、詳しくアサギマダラについて知りたいと思い、名人にお話を伺いました。

姫島は訪れる人を安心させてくれるような雰囲気を持ったのどかな島でした。たくさんの方が気さくに話しかけてくださり、リラックスして聞き書きに臨むことができました。

実際にお話を伺っていく中で、大海さんの、地元を愛し、地元のため尽力される姿に感銘を受けました。私が最も印象深かったのは「アサギマダラは姫島の宝」とおっしゃっていたことです。姫島の観光を盛り上げるアサギマダラをこれからも守っていきたいという強い意志を感じられ、姫島を愛しているという気持ちが強く伝わってきました。

姫島は人口減少が進んでおり、課題を抱えているということを伺いました。私は今回、アサギマダラを通して少しだけではありますが姫島について知ることができました。今回の聞き書きを通して、少しでも多くの方にアサギマダラや姫島の魅力が伝わればいいなと思います。

(1年 松木 結愛：写真左から2番目)



# 未来の農業をトマトに込めて

佐藤 隆信（大分県速見郡日出町）

聞き手：倉迫 謙・種子田 空里・中村 裕次郎（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

## 生い立ち

さとうたかのぶ  
名前は佐藤隆信つち言います。昭和17年5月9日生まれの80歳で、出身は日出町真那井です。

中学卒業した頃は、戦時中で親がおらんかつたけん、農業しようつたんや。そんときはトマトやなくてな、米とみかんを育てとつた。どこもこの近所はみんな、みかんを植えちよつた。昔は金の卵って言われたようにな、相当値段が良くっての。その次は七島蘭を植えよつた。今は国東にしか七島蘭はないけどな。当時これが一番金になりよつたけんな。いっぱい植えちよつた。郵便局の人から採用募集してるから受けんかいといつち言われて、それで受けたら受かつた。ほいで、郵便局に行き出した当時は、高校行つちょん人が少なくてな、看護婦とか公務員とか自衛隊とかは行ってない人が多かつた。当時そんな人になりたくなかつたんじや。今はみんな公務員つちいうけど、何になりたいかわからん。当時はお米が60kgで2万円やつたんや。家で勉強しようつたんやけど、通信つちゅうのを知つて、行き始めたんや。わしは通信で、君たちと同じ大分上野丘高校で勉強したんで。学校はNHK学園やけど、学校指定が大分上野丘高校で、4年間バイクで通つた。

そんとき郵便局で働いとつてな。卒業したのは26歳のときや。郵便局に50歳まで31年勤めたんやけど、そこでバイクの振動病になつてな。バイクに乗ると1日中歩けんくなつたんよ。で、バイク禁止されたんよ。ほんで、自転車に乗つて3年通つたんよ。相当きつかつたわ。街の中はいいけど、山はきついんよ。その時に私のトマトの師匠が、郵便局行かずにトマトしろって言われたんよ。そこで、郵便局通いながら勉強したら、トマトが面白くなつて、脱サラしたんよ。10a立てて、当時相当トマトが良かった。教わつた人が相当上手くて、素晴らしい人やつた。

## トマトの定植

昔はな、苗の接木をここでしようつたんよ。苗全部、接木やけんな。接木やないと病気が入つて全部ダメなんや。当時は代木の種を蒔いてそれから一週間くらい後、穂木の種を蒔いて5,000本くらい接木をしようつた。

でも今はもう苗を全部買うんよ。最近温度が高えけんな、ハウスの中が40度くらいなる。接木してもよくつかんのんじや。だから高冷地で接木した苗を買うんよ。苗も、今ほとんどF1つちゅうて、もうみん

な知つちよんかも知らんけど第一種の交配もんなんじや。だけん、遺伝子組み換えとは違うんで。遺伝子組み換えは、使わんごとしるけんな。交配もんじやけん、要するに、種と種を掛け合わせていろいろ作るんじやけどな。全部、外国産。日本の野菜は今、ほとんど国産の種がないんよ。ほとんどは東南アジア産。

業者から入荷した苗を自分の家でポットに移植して少し大きくして、一番花が咲きかけたころ定植する。自分のとこに9センチポットで届いたやつを12センチポットに植え替えるんじや。で、もうちょっと大きくして、花が咲くか咲かんかくらいになつたら定植するんじや。そんときは穴を掘る道具があつて、その中にポットを外して入れるんじや。言うなら、垂直に植えるつちゅうことやな。誘引し出したら斜めにするんけどな。植えるときは垂直。で、花を手前に出さんとトマトつちゅうのは葉が1、2、3枚なつたら花実が来るんじや。これはもう規則正しい。時々正しくないもんがあつて、4枚の時に来たら収穫がしづらい。やから花実を手前に向けて収穫する。

## 潮トマトの生育

トマトは面白いところも苦しいところもある。トマトはだんだん赤くなつて来るやろ。小さいところから育つところが面白い。悪くなつたら元に戻すのが難しい。きゅうりとかはすぐに戻せるんけどな、どう戻すかってところがトマトの面白いところや。

ある時、台風がきて、ハウスの中に塩水が入ってきたんや。その塩水が入つたところが相当甘かつたんや。役所の人とかは土を見て「こんな土はダメや」つち言うんけど、そのトマトが美味しいくて、これを上手く使えばいいんじやないかって思った。つまり、台風が私にトマトを教えてくれたんや。

潮トマトの品種は「ファイト」っていうのを使っている。トマトの品種は色々、百種類くらいあるんよ。「ファースト」っていうのは先が尖つて、肌がみんなやわかいんよ。でも最近は身が固いのが多くて、それは市場に合わせとん。今はもう「ファースト」は少ない。うちも3回変えて、最初は「ファースト」を使って、次は「ハウス桃太郎」っていうので、今は同じ「ハウス桃太郎」やけど、「ファイト」っていうのを使ってる。それが一番、塩トマトにあつてる。

塩分が多すぎると塩害になって、実が太らん。その見極めが大切なんよ。水耕と違つて土耕は難しい。そ

れは木をみて判断する。ここに水がいる、とか。



農園の近くの海。この辺りで海水を取る。

うちは塩化ナトリウムは使わずに、本当の海水でやつて。ミネラルも多いしな。真那井も私が教えた人たちも海水を使ってる。海水と水で濃度を調整する。EC濃度が大体1.5～2.0が一番ちょうどいい。塩分を吸いすぎると水をいっぱいかける。科学者は機械をすすめるけどな、農業は機械じゃわからん。経験と勘が大切や。土壤を調べるのは機械なんけどな。土を入れて、かき混ぜて、濃さを測る。でも、その濃さとかタイミングとかに慣れるには5～6年かかった。

海水を使うとほたつとつたら木が太くならんのや。塩分濃度が高いところは木が細くなつてしまう。だから、一定の太さまで成長するのが大変で、一番の境目を見極めるのが植え付けて1週間ちゅう所がどうするかつちことや。1日中見て回つて、葉っぱん色を見て潮が効いちようとか、効いてねーとかを見る。ほいで、根がどんどん下に行き出したら、少々塩分が濃ゆくてもいい。根が水を吸いあげようになるまでが大変じや。

真名井には、1、2ヘクタールの大きいトマト農園があるんじやけど、若い人たちに任せちよん。毎日わ



潮トマトの生育の難しさを語る佐藤さん

しも車で見て回ったりしとんし、時々トマトの様子を見ることがある。

でも大体若い人たちがしきるけん、もう任せちょん。

## トマト事業

15年前に真那井トマト生産組合を作った。真那井で生産するために国の事業で1億1千万円支援してもらつたが、自己負担も必要で4千万円支払つた。当時はな、金利が高かつたんよ。金利が3%もするんじや。7年間で返すつち計画したんや。だけん、7年間で返したんや。

返した後もう1回事業をするつちしたんよ。当時72アールやけど、あと40アール広くして、今は約120アール、約1.2ヘクタールなつちょん。

私は若い人に勧めて、若い人を増やした。今は、地域で生産する若い人が3人いる。百姓は百姓で一生懸命しよん。

私、今な、日出の直売所で野菜とかを直接販売しているんよ。日本の農業がどうなるかは若い人がどう農業するかにかかっている。

## トマトのブランド化

ブランド化っていうのはな、こっちから「ブランドにしてください」ってお願いするわけじゃねえんよ。潮トマトっていうのが段々みんなに評価されて、初めてブランドになる。

でも、もともと潮トマトを高く売るなんて考えはなかつたけどな。

初めは潮トマトを4kg分、1箱に詰めてそれで売つたら1,000円くらいしかせんかったんよ。そしたら農協の人がな、「売り方はわしに任せんかい」って言つてな、2kg箱に詰めて売り出したんよ。そしたらなんと2,000円で卖れたんよ。「この売り方じゃ」って思つてな、大きなデパートで店頭販売を始めたんや。

初めは誰も見向きもせんかったけどな、一個試食させたら、「こりや美味しい」ってことになってどんどん買い手がついた。それで潮トマトが美味しいってことになって、消費者の口伝えで、全国各地でもう売れるようになつたな。それからブランド化することになって、従業員の子どもが考えた「トマ王」と名付けた。「結局、売り方が大事なんやな」ってことに気付かされたわ。ただ作つて、ただ売るつてだけではダメなんよ。

## 目標

このあたりはな、日当たりが悪いんよ。特に冬は山のせいで、午後3時になると、この一帯が影になる。やけんこの辺りは農業にあんまり向かんのよ。

でも真那井は違うんよ。真那井は光を遮る山もないから、朝から晩まで日が当たる。

やけん、あの辺りにトマト的一大基地を作りたいんよ。10ヘクタールくらいとつてな。

今、豊後大野がさつまいものブランドの「カンタくん」の大基地になってるやろ。九州で一番くらいの大きさや。初めはあの地域ではタバコを作つちよつたんやけど、行政がやめるよう促して、芋を作つてそれで成功したわけじや。

潮トマトも1ヘクタールも作つたら5億円くらいの年商になるはずなんよな。

熊本に実例がある。八代の塩田地帯で作つている塩トマトがあつてな。次が高知。高知のトマトとかな、京都で買おうとしたら一玉600円もするんで。やけん大都市で売ると高く売れるけど、そのためには絶対量が必要なんじや。「最低でも、これだけは取れますよ」っていう保証がねえとな。そのためにはやっぱり大きな土地がいるんじやけど、もう私も歳じやけんな、行政が投資してくれんのよな。

## 出荷

ブランドって言ってもな、そんなに出荷時期は他と変わらんのよ。この辺りだと12月から出荷を始めるようになってる。今年は12月の上旬辺りには出荷を始められそうじやと思つちょん。

出荷時期って言ってもな、夏と冬では大きな違いがあるんよ。夏は温度が高いから外側から熟れていく。



佐藤さんの農園。まだトマトは熟れていない

やけん30日くらいでもう熟成するんよ。でも冬はな、ゆつくり6～70日かけて熟成するから、冬のトマトは甘いのが多い。

## 後継者に向けた取り組み

後継者っていうのは、百姓になって生活が安定するんじゃつたら、増えると思うんよ。逆も然りで、生活が安定せんのやつたら後継者はできん。

わしは潮トマトを一生懸命開発してな、このトマトなら値段も高くてな、消費者も絶対買うし、美味しい美味しいって思ってくれるって確信しちょん。その証拠に、潮トマトと一緒に作った人は全員後継者になつちよん。じゃからやっぱり生活が安定せんといけんのよな。

米とかはもうダメになってきよん。土地とか、トラクターの代金の割に米は安いじやろ。

もう全然利益が上がらんけんな、みんな農業を辞めてしまう。この辺りにも水田を持つてる人は25人おるけど、そのうち米つくっちよんのは5人くらいじや。83歳にもなる人がな、一生懸命やつちよんのよ。でもな、それだけじやとどうしても水路の管理とか人手が足りんのよな。これが後継者のいないということの問題じや。

どうしても一人じや回らん。今は地域で、田んぼを持つてる人は水路の掃除や管理をしようつちことになつちよん。そうせんと回らんけんな。

潮トマトも後継者がおらんと回らんくなるけんな、後継者を育てんといけんのよ。そのために潮トマトの価格保証と評価を通して今は後継者を増やしとんのじや。幸いこの潮トマトの名前は売れとんしな、なんとかなりそうや。



11月下旬の潮トマト。

【取材日：2022年11月23日】

## Profile



佐藤 隆信【さとう たかのぶ】

年齢：80歳(昭和17年生まれ)  
職業：トマト生産者

### 略歴

▶日出町の温暖な気候に加えて、日射条件がよく砂質土壤でトマト栽培に適した真那井地区に平成19年にトマト栽培用ハウス(8000m<sup>2</sup>)を建設。海に近いという立地条件を活かし、海水を利用した高糖度の潮トマト栽培を県内で初めて行い、「トマ王」ブランドを確立した。

## 【取材を終えての感想】

僕は名人の「台風がトマトを教えてくれた」という言葉に感銘を受けました。自分が見つけたという事実を誇ってもいいはずなのに、あくまでも台風が「教えてくれた」という謙虚な姿勢には、長くトマト栽培を続け、このように大きな農業へと育てることができた秘訣が隠れているという風に感じました。塩水でトマトを育てる。それはお話で伺った通りに、一般から見ると反対されるようなことであり、周囲からの反対の中で自分の信念を曲げずに貫き通すことは、簡単なことではなかったはずです。しかし、いつまでも謙虚に、胆力を持って歩み続けてきた名人の生き様には感服の至る所です。これからの中学校生活でも、忙しくて時間がないときや、辛くて周りが暗く見えるときでも、自分の信念を曲げずに生きるという姿勢を持ってみたいと思いました。

(1年 倉迫 謙：写真右)

私は、名人がトマトをブランド化したことについて、とても興味を抱きました。すなわち、名人の、農業という第一次産業を、「作る」という点だけでは捉えているのではなく、「売り出す」という観点でも捉え、自分が住んでいる地域の活性化を考えていらっしゃり、脱帽の限りです。自国の食糧生産率、並びに後継者の育成不足について大変憂いでおり、その慧眼を我々を含む今の若者が持つていればなと思うと同時に、持たないといけないという使命感さえ覚えました。その使命を果たすために、我々の住む大分にブランド化という観点から応用できるよう考察する必要があると感じました。日本の農業は、外国には勝てない。だからこそ、その品質やブランド力を以てその力を高めていくべきだと感じました。名人の思いを受け継ぐために、何ができるかを考えていきたいです。

(1年 種子田 空里：写真中央)

私は、名人の後継者育成について、考えさせられるところがあるなと感じました。そもそも、名人のトマトとの出会いは、郵便局で回っていた人の

一人から話を聞くという半ば運命的な出会いであり、もし会っていなかつたらトマト農業はしていなかつたことでしょう。また、お子さんたちも農業には興味がなく、今の後継者はサラリーマンをやめた40代の方達であるということは、現代社会の問題を大きく孕んだものであると感じます。つまり、農業に対する広告や情報があまりにも少なすぎる所為で、その興味や危機感が失われつつあるということです。その点に関して、名人の、農業を官製にし、公務員として国の事業とするという壮大な考え方賛成です。農業が安定した職業になると、それが後継者問題を解決する糸口になるのではないかと考えることができました。

(1年 中村 裕次郎：写真左)



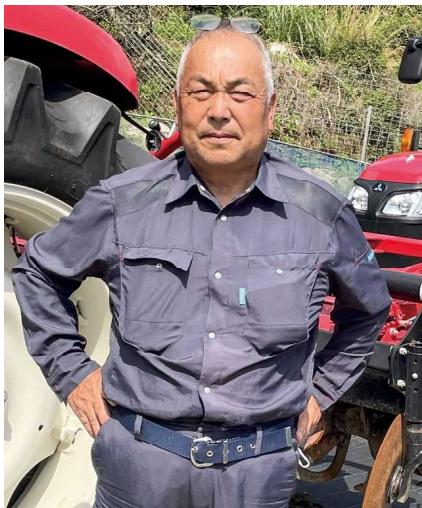


# 俺が始める ～先駆ける農業～

宇留嶋 雄蔵（大分県杵築市）

聞き手：今井 優・大鱗 成龍・佐々木 璃空（大分県立別府翔青高等学校 普通科）

## 自己紹介



うるしま ゆうぞう  
自分は宇留嶋雄蔵です。昭和33年生まれで64歳です。息子と一緒に杵築市の田で株式会社URUSHIMA企画を経営しとる。主に農業・林業にドローンなどを使って、スマート農業を展開しとる。農業経営の主力は水稻で売れ筋品を考えながら5品種栽培しとる。就農のきっかけは親がしていたから。でも、今の農業、作つたら売れるわけじゃないけん、作

る作物を決めたら、まず販路をきちんと考えることが大事。

会社のブランド袋を作る等して売り先との信頼関係を築くことに重点を置いてる。自分は幸い、旅館の社長やシェフ、流通業界に携わる人など以前から多くの友人がいて、それが今の販路拡大に多く役立ってるんですよ。もちろん、地域とのつながりも大切やけん、ひまわりを植えたり御神輿等の地域行事にも参加しながら農業をしとる。

## ドローンを使った農業

一般的な農家ではトラクターとか田植機といった重機だけを使うんよ。それを使って米とか色々なものを育てたりしとる。そんな農家が多い中、うちではドローンを採用してるんよ。ドローンと言ってもボート型のドローンで、スマホを使って操作できるんやけどな。そのドローンはネットとかに掲載する写真の撮影や地図の作成、作物の消毒をしたり、種まきに使ってる。

昔は自由に使ってよかつたんだけど、使われる機会が増えて来たら規制とかも厳しくなるもんで…。今は許可書と機体番号登録が必須になってなあ。壊れたら



作物に農薬を撒くドローン

修理代で何万円もかかるし、そのうえ農業に使ったりするのに免許が必要になるんよ。免許を貰うには国家試験を受けてそこで合格しないとならん。要は車の免許とかと同じで年間で9万くらいの車検や保険料がいるで結構な費用がかかるんよ。管理するだけでも一苦労や。でも、写真を撮つたり地図を作るためには必要なんよなあ。それに消毒をしつかんと害虫も雑草も湧いてくる。

## 雑草・害虫・害獣

流通にはな、出荷段階の品質基準があるんよ。

雑草はな、作物の栄養や水、太陽の光を奪つちまう。雑草に光や栄養などを奪われると成長が妨げられ品質低下に繋がる。それに穀物はな、収穫物に雑草の種が混じれば、等級が下がって値段も下がるんだ。作物が病害虫に侵されると、収量が減少するし、その被害の痕跡なんかが残つて見栄えが悪くなつて、不揃いな形になつたり、食味が落ちたりして品質が低下するんだ。って言つても農薬とかまいてるから作物には特別被害はないんよ。メインはイノシシやシカみたいな害獣の方。農地はイノシシ！イノシシは繁殖力が高いんよ。妊娠率はほぼ100%で、交尾すればほぼ間違なく数が増えてくる。2年で性成熟して年に4～5頭子供を産むんよ。しかも畠を荒らす幼獣の生存率は他と比べて高くなる。天敵もほとんどないからな、数のコントロールが難しいんだ。

植林地はシカってな。農地一面をフェンスで囲つてるんやけどそれじやあ十分やないんよ。実はイノシシはフェンスを破つて中の作物を荒らすんとちゃうんよな。あいつらかなりジャンプ力があつて、1m以上の柵でも飛び越えちまう。やわな柵だと柱ごとなぎ倒す

し、あいつらは案外賢くてな、フェンスの弱いな一つ所の地面を自分らが入れるくらいにわあつて掘つていつてくんよ。そして中に侵入して作物を駄目にするんだ。農地にだけ気を配るんじやなくて植林地の方もネットを張るなんかの対策をしつかないとシカが苗木ばかりではなく、長い年月をかけて育てた植栽木の枝葉や樹木までも食べたり剥がしたりして正常に育たなくしちまう。



徘徊するイノシシ

## 害獣対策

電気柵はイノシシやシカが触れただけで電気的な刺激を与えて追い払えるから、かなり有効なんだが費用が高額でな。それに、下草が伸びて電気柵に触れたままだと電気が地面に逃げちまう！

定期的に下草を刈るとかの手間がかかるんよ。イノシシだけなら、イノシシが嫌う光の点滅や超音波で追い払つたりできるんよ。例えばな、夜行動物にアピールする青色LEDライトを夜間に点滅させてイノシシを驚かせたりする。街頭のない農地なら、ライトが目立つから遠くからでもイノシシが認識して、勝手に逃げちまう。あとは人間には聞こえない超音波を出す機械を設置して、夜間に起動させるのも効果的やな。動物には嫌いな音があつて、人間で言えば、すりガラスを引っかく音だな。イノシシは聴覚が良くて、遠くにいても嫌がつて去つていくんだ。人間の可聴域外の超音波を扱うから、近所迷惑にはならん。ただな、近所に動物、犬とか猫を飼つている家がある場合は影響が出る可能性もある。

今は太陽光パネルの設置とかで山の開発が進んでるから、山の生態系のバランスが崩れて、食べるものや住地をなくしたシカが下りてくる。まあ結局は人間が悪いんやろうな。大分県では毎年のように大体2、3

億円くらいの被害が出ちよる。柵や音による防御策だけじゃイノシシを追い払うだけで、イノシシ自体の数を減らすことができん。だから駆除せなならん。基本的に害獣は銃で駆除をしてるんやけど、毎年ケガ人が出てる。だから安全にイノシシそのものの数を減らすためには、罠で捕まえて駆除するのが1番。でもな、罠を仕掛けるには様々な法的規制があつて、自治体によってルールが違う。うちではワイヤー状の罠をいくつも設置してな、そこにイノシシとかの足を引っ掛けで移動を奪うつちゅうのもあるんやけど、向こうも逃げるのに必死やけん、ワイヤーや自分の足を引きちぎる奴もたまにおるんよ。それで不意にそんなことが起るわけだから避けられずに足にばかあつて突かれた人が何人もおる。そんなケガ人は去年でも5人くらいおったな。駆除しなかつたら作物が荒らされるし、駆除しようとしてもそんときにケガ人が出るしでホント困るんよなあ。



電気柵

## 現代農業と経営理念

作物を売る場合、昔は農業協同組合っていう農業協同組合法に基づいて運営されてる組合に頼りきりでよかつた。作れば農業協同組合が販売路をつくって販売してくれたんやけど、今の農家はそうやってやっていけん。自分で取引先を見つけないといけない。昔は自分の足で一件一件個別訪問でまわって売ってたんだ。でもな、目先の事ばかり考えて自分の商品を売ろうと焦つたら駄目やと思うな。普通の人はすぐに、こう見返りがねえ悪いって考えるやろうけど、自分はそんなことを考えてないんだ。十年、二十年先でもなんか帰つくりやいいって長い目で見ればええんじゃねえかなって思ってる。やけん今があるんじゃねえかなって思うんよ。多分、即帰つくる関係っていうのは長

続きしないと思う。断る事も当然あるけど、米10kgでも頼まれたら出す。仮に赤字でも長い目でみるとその人の紹介とかで人脈が広がるからな。だからこそ社長さんとかの紹介で旅館とかに卸せてる。今の時代はインターネットで客を集めたり配送販売したりできるけど、やっぱり知り合いの農家さんなんかとお互いの取引先に紹介しあつたりするのも大事。農家って機械を保管したり、採れた作物を保存したりする施設や倉庫の建設費や維持費で結構な金がかかって潰れるところもあるんよ。だから自分の作ってない分野のものを紹介しあうことでお互いに取引先が増えて助け合いになる。でもな、販売先も大事やけど商品の質や品種も大切。同じ米ならより安全で美味しい方がいいだろ。

今度新しい事業として、九州地方では生産されていない作物を育てるんだ。

やっぱり今まで誰もしたことがないようなことを先にせないかん。他の皆がいいって言ったときにはもう遅い。だってありふれたものになった後だと生産過多で売れなくなるからな。先にどんどんいくためにも農業は考えないといけない。農家も社会と一緒に変わつていいって。言われたことをしてだけじゃ儲からない。新しいこともどんどん挑戦して、行動して自分だけのものを作っていくんや。

## 農家の土地問題と後継者

今は地域全体で後継者育成として農業大学とか農業高校の研修の受け入れ先になつたり、跡継ぎのない所の跡継ぎにならないかを策励しているんよ。

実は不要な農地だけを相続放棄をすることはできんのよ。民法ではな、土地をはじめとした不動産の所有権の放棄を認めてなくて、相続放棄ではすべての相続財産に関する権利を放棄しなければならない。しかも相続放棄しても管理義務は残つちまう。「管理義務」っていうのはな、自分の財産で注意をもつて相続財産の管理をしなければならない義務で、相続放棄をしても、新たな相続人が相続財産の管理を始めるができるようになるまでは、継続して管理義務を負うことになるんだ。

不要な農地を手放す方法の一つとして、自治体に寄付する方法があるけど、ほとんどの場合、土地の資産価値が低くて買い手もつかないから、自治体もな、そんな農地の寄付を受けたいとは思わないし、土地の寄付を受けると、管理費等が増えるだけでなく、税収の

多くの割合を占める固定資産税も減る。だから、農地の寄付をしようと思っても、寄付を断られてしまう場合が多い。

だから後継者が必要なんだ。そうは言って親が農家でも直ぐに継いだら駄目なんよ。一回世の中に出でお金の回り方を勉強しないとならない。親元収入だと親が給料を出すからお金の価値っていうのがお小遣つていう意識で濁つてわからなくなる。お金の仕組や自分で考えてお金を稼ぐことの大変さを肌で知ることが大切。そして友達の畜産農家に出向いたりしたら向こうのやり方が勉強できる。いい部分は将来の自分の農地に取りいれるように学んでいく。企業とかでもおんじだと思う。そうやって出向くことで新しい取引先もできることがあるし信頼関係を築ける。

## 後継者対策

跡継ぎが出てきたくなるように地域行事にも参加しちよる。地域行事として今は「どぶろく祭り」用のひまわり畑を作っちゃう。11月3日のお祭りに合わせて咲くように作ってる。「どぶろく祭り」っていうのは秋の収穫感謝祭で、祭りの名前にある「どぶろく」っていうのは米に米麹などを混ぜて作る、白く濁つた日本酒のこと。毎年1月になると村の鎮守「白鬚田原神社」の酒蔵でどぶろくを造り、祭りの日に境内で振る舞うんだ。この時に、神社では獅子舞や民謡などの郷土芸能が奉納され、山の神様に豊作と生活の安全を祈願するんだ。

ひまわり畑は、道路沿いに階段状で並べてるから太陽にもよく当たって良く育つし、眺めも綺麗やけん祭りの時期はひまわりを見に来る人も多いんよ。メディア取材もよく来て朝の情報番組の天気コーナーの背景に使われることもよくあるんよ。

そのままついでら親のしょんやり方ですつとするだけやけん。新しいことだつたり他の農家から吸収することが大事なんよ。農家をするためにもいろんなことをやつた方がいい、手段が増えて困ることはないけんね。何度も言うけど農家にも勉強が必要なんよ。面倒くさいとか思うかもしれないけど、やっぱり美味しいって言ってくれた時にやりがいを感じるし儲かつた時には努力が報われて嬉しいな。

## これから農家になる方へ

農業は困難が多くて考えていかないとならない楽な仕事じゃないから、やっぱり好きじゃないと続かない。農家になりたいならやっぱり一番いいのは親元を継ぐこと。施設や機材はあるし、ノウハウもある。まあでも儲からないから子供が出ていくんだろうけど勿体ない。農家はただやるだけでは大変だけど、知恵を出してそれが成功して儲かつたときが面白い。サラリーマンなんかはどんなに働いても固定給だけど農家は売れば売るほど儲かる。儲かる農家は新しいことを考えて真っ先に取り入れたりしてるんよ。例えばうちではドローンを真っ先に農業に取り入れたんよ。大分県一号なんよ。何に関しても先駆けてやるのが大事やね。何ごとも目標をもって迅速に行動することが一番大事。

【取材日：2022年9月30日・11月4日】

### Profile



宇留嶋 雄蔵 【うるしま ゆうぞう】

年齢：64歳（昭和33年生まれ）  
職業：（株）URUSHIMA企画 代表取締役（農業、林業）

### 略歴

▶水稻单収は地域平均より高く、優れた技術を有するとともに、いち早くドローンを導入するなど、スマート農業にも積極的に取り組む。近年法人化して後継者も帰ってきており、さらなる経営発展を目指す。また、地域の畜産農家とともに、耕畜連携による農地の活用と保全にも力を入れており、さらに移住者などに雇用の場を提供するためのワークシェアにも取り組んでおり、地域振興にも大きくかかわっている。

## 【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きに参加して読み物でしか知らないかった話を、名人から自分の考えや思いと共に聞くことが出来ました。開始当時、私は名人との予定連絡を取っていたのですが、通話越しの会話でさえ緊張で強張ってしまい、はたして実際に対面して私は話すことが出来るのか?と先が思いやられました。勿論最初は緊張していましたが、案外緊張がほぐれてすぐに話すことが出来ました。

名人の話はとても分かり易く、私たちに配慮して説明してくださいました。

私は農業についてあまり詳しくはありませんでした。流通はどんな流れで行われているか、どういう発注形態をとっているのか、そもそも害虫や害獣の被害はどれ程なのか。先の疑問に加え、事前にドローンを使うと聞いていた私の脳は、キヤバを超え、堂々巡りの思考を繰り返すだけでした。しかし、名人の会話は一つ一つがとても丁寧で、混乱していた私の脳でも難なく理解をすることが出来ました。

私は農業と云えば、若者が少なく、害虫や害獣に農地を荒らされて苦しんでいると勝手に思い浮かべてました。しかし、蓋を開けてみればそんなことはなく、もっと別の問題が浮き彫りでいる事を知りました。今回の取材を終えて、私は知識や憶測では真に事を測ることが出来ないと学びました。実際に話を、思いを、考えを聞いて自分なりに解釈することが理解すると云う事なんだと思いました。今後、この学びを生かしながら様々な人や文化と関わっていきたいです。今回はこのような貴重な機会を頂いた先生方、並びに協力してくださった市の方々や様々な気付きをくれた名人、誠にありがとうございました!

(2年 今井 優:写真中央)

私は今回の聞き書きを通して農業をするということについて知ることができました。私は今まで農業についてあまり知らず作物を育てて売るといったイメージしかありませんでした。しかし、農業とはそれだけでなくさまざまなことを考え、行動する必要があります。

どの作物を育てるか、どの肥料を使うか、どうやって育てるかなど農業をするには頭も使います。そんな中でも宇留嶋さんは将来、自分に返ってくるからとこれは人のつながりを大切にしていました。私はその話を聞き、これは農業だけでなくこれから生きていこうえでも大事なことだと感じました。私は今回で学んだことを大切にしこれから過ごしていくと思います。

(2年 大鱗 成龍:写真右)

実際に農家の方の話を聞くことで、農業について深く知ることが出来、すごく参考になりました。

(2年 佐々木 璃空:写真左)



# 大分の山々を支える苗木生産

石田 順一（大分県杵築市）

聞き手：大堂 裕司・井上 大輔・須賀 優集（大分県立別府翔青高等学校 普通科）

## 名人の紹介

いしだじゅんいち  
私の名前は、石田順一です。昭和34年3月18日生まれで、今年で64歳になります。

父の代から始めた石田種木農場で、22歳から働き始めて42年になります。今は父から農場を受継いで経営をしているほか、「大分県樹苗生産農業協同組合速見支部」の支部長を務め、後継者の育成も行っています。

## 穂木の収穫

私の農場では杉の苗木を育てている。山に生えている杉の成木の枝から穂の部分を採って、苗木になるまで育てるのが仕事。

穂は採穂園で採ってきてる。私の畑は1.7ヘクタールぐらいあって、そのうち1.3ヘクタールを採穂園として利用し、1本の杉の成木から50本の穂を採ることができるから、1年間に必要な量は畑で十分採ることができる。

杉は苗を植えて10年経つと10メートルから15メートルの高さまで育つ。でも、そこまで育ってしま



木から穂を探る作業中の石田さん

うと穂が採りづらくなるし、採れる量も少なくなるから2メートルくらいで切って成長を抑えている。そうすると1本の枝からたくさんの穂を採ることができるようになる。穂は先端からだいたい40センチメートルくらいのところで切っている。それを折れたりしないように、コンテナにまっすぐになるように揃えて立てて持ち帰る。

穂を採った後の杉の木は、1年経つとまた採取できるようになるから、毎年、同じ木を使って採取している。

## 品質へのこだわり

良いものを間違いなく供給できるようにしている。昔は、杉の苗木ならなんでもよかつたが、今は成長が早い品種や強度のある木材になる品種が求められる。だから、そういうものを作つていかないと買ってもらえない。製材して木材として建物に使われるときに、自信を持って説明できるようなものになつていいと二度と使ってもらえなくなる。そういうことを防ぐためにも自分できちんと管理して育てている。



苗木の畠の風景

国では、温室効果ガスの原因となっているセメントや鋼材を使った建物を減らすため、2030年までに生長の早い特定母樹を30%、2050年までに90%生産する目標を持っている。そういうことに合わせていくためにも良いものを作つていかなくてはいけない。

## 苗木栽培をするうえで一番気をつけること

一番気をつけていることは水やり。

穂を採ってきてすぐの頃は、根っこが無いからなかなか水を吸うことができない。だから、いつもつけておけるように水たまりを作つてそこにつけている。杉の穂はほかの樹木の穂に比べて強いけど、それでも2日間水がないだけで枯れてしまう。

根っこが出ると水を吸い上げることができるようになるけど、今度は多すぎても少なすぎてもいけなくなる。水が足りないと苗木は成長できなくて枯れてしまうし、多くあげ過ぎて水たまりができると根っこが腐

ることがある。根っこが腐ると晴れの日に水を吸い上げることができなくなってしまう。だから栽培するうえで、水やりに一番気を遣っている。

うちの場合は、1日に1時間ほど水を出しているが、



穂に水を与える様子

他の人は30分を2回やつたり、ミストという噴霧散水する機械を使つたりする。水やりの仕方は、生産者ごとのこだわりがあるけど、みんな手を抜かずに気をつけている。苗木の成長は肥料や栄養を与えればどうにかなるけど、やっぱり水の管理が肝だね。杉の苗木に限つた話じゃなくて、鉢植えの花を作つている農家は土に水分計を刺して、計算しながら生産していたりする。

根っこは最初、切り口のところから出てくる。でもこれだけでは出荷できなくて、切り口よりも上の枝の部分から根っこが出ているものが求められる。どうすれば上に根っこが出てくるのかはつきりはわからないけど、水分とか栄養分とかが関係しているのかなと思う。切り口のほうを乾燥させて、上のほうに水分が多い状態にすると苗木が水分を求めて、自然と上のほうに根っこを生やすようになるんだと思う。自分なりに研究していて、いろんな研究書なんかを読んだりしている。でも苗木の水やりのことを専門に調べている研究者なんていらないから答えはわからない。でも、ただマニュアルに従つて水やりをしているだけに比べると製品になったときに差が出ると思う。

## 生産した苗木の需要と生産量

育てた苗木が売れ残ることはない。大分県は苗木が足りていなくて、自給率がだいたい60%くらい。残りの40%くらいは他県にお願いしてもらつてきている。種苗法によって大分県で使う苗木は大分県で生産

しなさいってなっている。だから、大分県にある苗木は大分県内で需要がある。で、足りない分は九州内の他県からもらって補う。それでも足りないときは、中国・四国地方からもらってくる。順番を飛ばして関西地方からもらうことはできない。関西から大分県に持ってくると気候風土が違うからうまく成長しないんじゃないかな。昔いろいろ試したんでしょうね。

今のところは他県の生産量が多いんで大分県がもらえるぐらいの量があるんだけど、他県の供給がひつ迫してくるともらえなくなる。そうすると植林ができなくなる。そうならないためにも県内の苗木の受給率を100%にできるよう県をあげてがんばっているね。だから売れ残ることはない。

大分県の杉の生産量は少ないわけじやなくて、九州で3位くらいになっている。それに比べて苗木の生産はちょっと少ない。九州で一番苗木を作っているのは、宮崎県で年間400万本から450万本くらい作っている。その次に熊本県、鹿児島県と続いて、大分県。佐賀県と長崎県と福岡県はすごい少ない。大分県までの4県と比べて桁が1つ少ないとくらい。

宮崎県は大分県と比べて5倍くらいの生産者がいる。当然生産本数も多い。熊本県も生産者が多いけど、その中でも1人で熊本県の生産量全体の半分を補うほどたくさん作る人がいる。年間100万本とかね。宮崎県はそんな規模の生産者が3人もいるから、県内で必要な量以上に作ることができるよね。

今、大分県内の苗木の需要は年間240万本。だから、宮崎県や熊本県みたいに、1人で年間100万本作るような生産者がいなくてもいい。1人が年間10万本生産するようになって、そんな人が20人もいれば年間200万本だからね。そうなると県内の需要をある程度まかなえるようになると思う。作ったものが、みんな質が良くて売れ残らなければだけだね。

## 出荷について

うちの苗木の出荷は私と妻の2人でやっているけど、計画的に準備しているから納期に十分間に合っている。

森林組合なんかから「何月何日にどこどこに何本」つて注文が入る。それに合わせて、3日前くらいから準備をするようにしている。注文数が多いときは5日前くらいかな。組合からは納期までの期間に余裕を持って注文がくるから用意しやすい。植えるほうも作業を

するときに人を用意しないといけないからね。早めから計画を立てないといけない。だから突然「明日、持ってきてくれ」なんてことはない。

いろんなところからの注文がかぶってしまうときは、「悪いけどもうちょっと待ってくれんか」とかね、お互いに話し合いをして解決している。どうしても調整が難しいこともあるけどね。あとね、納品先が近いところであれば、納期を融通してもらいやすい。私も相手もお互い、林業で飯を食ってるからね。山香町や国東市、豊後高田市、大分市くらいまでは近いかな。

苗木を持って行くときはうちのトラックを使うんだけど、満載に積んでだいたい8,000本～10,000本くらい積める。1回のオーダーはトラックに積める範囲くらいの量になることが多い。というのも、1人で1日にだいたい200本くらい植えることができる。多い人でも250本。4人で作業していれば1日にだいたい1,000本くらい植えることができるかな。だから「5日分持つて来てくれ」って依頼があれば5,000本持つて行くことになる。「この山に15,000本植えるから持つて来てくれ」って依頼を受けることもあるけど、植えるのにかかる日数を考えて、「3回に分けて納品しましょうか?」とか、「5,000本ずつの納品にしましょうか?」とか提案している。15,000本を1回でまとめて持つて行つても、最後の1本を植え終わるまでに20日かかることがあるからね。苗木が傷んでしまう。

それでも10,000本以上持つて来てほしいと言われれば、運送業者に頼んで持つて行ってもらうこともあるけど、基本は自分で持つて行くようにしている。山にポンと下ろして帰るという訳にもいかなくてね。

納品先で検査もしなくちゃいけなくてね。種苗法で苗木の高さが決まっていたり、抜き取り検査つていって、例えば10,000本持つて行つたら、そのうちの数百本を調査しなくちゃいけなかつたり。国有林の植樹の時はとくに厳しい。検査を受けるからにはその時にやっぱり自分がいないとね。ちゃんと説明もできないし。だから自分で行くようにしている。

[取材日：2022年10月27日]

## Profile



石田 順一【いしだ じゅんいち】

年齢：63歳（昭和34年生まれ）  
職業：林業用苗木生産者、石田種苗農場経営

### 略歴

▶父の代から始めた苗木生産を受け継いだ。経験年数は、42年になり、年間約10万本の苗木を生産している。また、大分県樹苗生産農業協同組合速見支部の支部長を務め、種苗生産技術講習会などで講演することにより、後進の育成に注力している。

## 【取材を終えての感想】

普段生活している時は関わることが少ない林業の名人のもとに取材に行って、自分達の生活にどのように関わっているのか、どういった仕事内容なのかを直接聞いて、全く触れたことのない世界を知ることができて、自分の為になったと思います。また、今回の活動を通して、生活の身近なことにもたくさんの人の関わりや努力、工夫があってできていることを実感できて、身の回りのものを見る目が変わりました。そしてそういった変化は今後の進路を決める上でも役に立ちそうだと思い、今回の活動が改めて有意義なものになりました。

（2年 大堂 裕司：写真右）

私はこの聞き書きがあるまで林業についての知識が全くありませんでした。なので初めはワクワクしていました。私のイメージは木を切ってそれを販売するだけだと思っていましたが、林業という括りの中にもいろんな種類の仕事があって奥が深いことを知ることができました。石田さんの場合はコンテナ苗という聞き慣れない分野で貴重な体験になりました。私が一番興味を持った話は木材の需要が高まっていくというお話を。一見コンクリートの方が頑丈で便利なのかと思いや加工技術などの発展から木材もコンクリートに負けない時代になつていると聞き、すごいと思いました。機械化や加工技術の向上により、木材の質が上がり、木材の質が上がることで木材の建築業への需要が上がるというような循環が見て、社会に存在する仕事一つ一つの存在価値を確認することができました。最後にこの作品を見て林業に携わりたいという人が出てきたら嬉しいです。

（2年 井上 大輔：写真中央）

私は今回この聞き書きに参加できてとてもよかったですと思っています。理由は林業というもののイメージが変わり、自分の中での新しい知識などが増えたからです。この聞き書きで名人にお話を聞く前

は林業というものが、どういうことをするお仕事なのか具体的に想像することができず、木を植えて育てるお仕事というようなぼんやりとしたイメージしかできませんでした。なので林業というものを詳しく知ることができるチャンスだと思い、お話を聞きに行く日を楽しみにしていました。お話を聞いてみると自分の思っていた木を植えて育てるお仕事とは少し違い、苗を育てて出荷するというお仕事だったので正直驚きました。そして色々話を聞いていくうちに林業というものを深く知ることができました。私はこの聞き書きで林業の素晴らしいところや偉大さに気付きました。

（2年 須賀 優集：写真左）



# 農業にかける思い ～さまざまな苦労を乗り越えて～

岩尾 喜一郎（大分県杵築市山香町）

聞き手：足立 悠・岡留 明華（大分県立別府翔青高等学校 商業科）

## 名人について

いわおきいちろう

名前は岩尾喜一郎です。生年月日は昭和28年2月21日。満69歳で、年が明けたら70になります。家族構成は、今はうちの母親と嫁と3人暮らしです。子供はもうみんな独立して、それぞれ杵築市内に移住しています。

農家の長男で生まれましたから、自分も農家をするしかないかなと思って。近くに山香農業高校があつたんですね。今はもうなくなつたけど、その高校に通つて、学校出てから兼業農家で勤めながら農業をして、それから50年以上農業しています。名人とか言われてもおこがましい。年相応に農業に40年、50年ぐらい関わってきちよんけん、それはやっぱり経験があるわな。そういうのが名人つことはねえんやけど、まあ一生懸命農業に取り組んでると。それで今は、「こめ・こめ・くらぶ」という組合法人の代表をして、みんなを仕切ってる感じです。

## 「こめ・こめ・くらぶ」の名前について

みんなでフツとしたところから「こめ・こめ・くら

ぶ」つち思いついて。「こめ・こめ・くらぶ」つち言つたら、みんな「音楽の？」って言つてくる(笑)。インパクトが強いからこそ、一回聞いたらみんな覚えてくれる。

## 会社設立のきっかけ

集落営農っていう形で、「地区で、みんなでまとまって組織を作りましょう」つち、その当時流行りよつたんですよ。県が法人を作りましょうつち。地区全体で本当はやりたかったんやけど、みなさんその頃は若かつたんで、そういう気にはならなかつたんです。だから有志5人でやろうかなつちことで始めたんです。ほんでもう15年以上になるんかな。一応実績は残してきたんじゃけど、今後の継続が心配つち、どこも後継者不足でね。

## 一年間の流れ

まず、一番先が水稻ね。これが5月くらいに始まつて収穫が11月ぐらいに全部終わつて、その後11月から12月の間に麦をまく。米、麦をつくらない水田

には、大豆を7月から蒔いて、収穫が大体11月の下旬から12月に。正月から2月、3月ぐらいまでがちょっと暇になるんで、その辺の仕事がなんかないかなと思って取り組んだのが甘ネギと椎茸です。

## 一番大変なこと

大変なことはやっぱり夏場の草刈りね。8月の一番暑いときが草刈り。一番暑い時の草刈りはもう、みんなグダッとなる。秋ぐらいになると気候がいいけど。そして、草刈ってもお金にならんのよ。一番お金にならんことが一番大変なんよ。だけん稻刈りとかしたら楽しいばっかりで、すぐお米になるなとかお金になるなとか思える。でも草刈っても全然。まあ、気持ちはいいのはいいわな。水田がきれいになるけん。それだけでもうあとは大変やわ。草刈りがなかったらどんなに楽かなつち思う。草刈りをせんと水田の見回りもできんし、虫がついたりね。いろいろなことがあるけん、やっぱ草刈りはもう絶えずします。一年に一緒に3回以上は刈るんかな。まあそれが一番水田の大変なところやな。

## 工夫していること

お米を育てている期間は台風の時期とかありますから、ダメになるんですよ。台風で何割かの減収にはなると思うんやけど、いつぶんに全品種がそうなつたら収入が減るけん、台風をいかに避けるかで、水稻を植える時期を何種類かに分けるんですよ。たとえば、5月の頭に植えたのは9月には完全に収穫も終わって、出荷までしそよるんよ。やけん2段階か3段階に作付けを考えながら、そういうやり方をせんと、10ha全部一緒に品種やつたら、刈り取るのも一気にいかな



粉摺りまでの加工が終わった米を袋に詰める名人

悪いやろ。それとその今いう災害、台風なんかの被害を分散するつちいうか。そのためには台風までに刈り取りするお米の品種を植える。ほんとその中にも植える。そしたら、もし3分割すれば3分の1の被害で済むやろ。そういう被害の分散とか、作業効率とかを考えながらやりよん。

## お米の品種について

大体一番早いのは「つや姫」。「つや姫」つちいうのは山形県の品種で、大分県で取り入れた時に一番先に植えたんです。それから、かれこれ10何年。去年ですかね、山形県の知事が大分県に視察に来たんです。ちょうどどこちに用事があったときに寄ってくれて。

その後に、また去年から別の品種の作付けを依頼されて一番先に植えたのが私で、それが鹿児島生まれの米で「なつほのか」つちいう品種。今年で2年目。だんだん増えて今から主流になるようなお米になるとと思うんやけど。

今まで「ひのひかり」つちのが一番メインやったんよ。でも、こういう温暖化で品質が良くなく、だんだん米の質が悪くなり、それに代わる品種をつてことで県の方で、「なつほのか」を勧めるようになったんですよ。

大分県もお米の品種を考えて大分県独自のブランド米を作ればいいけど、それがなかなかできんのよ。やっぱりお米の一品種を作るために10年かかる。10年かかって、それが果たしていいのか悪いのか。それも植えてみらんとわからん。お米だって砂地とかいろいろな土があるやろ？そしたらそれで味が違うわけ。やっぱ粘土質みたいなところがな。やっぱお米的にも美味しいし、そういう土を選ぶ品種か、土地をあんまり言わんで、どこでも満遍なく味がいいよつちいうような品種を考えんと、将来それを植えてくれんごとなるけん。やけんそこの土地にあったような品種を、やっぱ自分で考えんと悪いけんね。何を植えるか、山香やつたら何が一番品種的に合うんか、とか。

## 味の違い

品種によってお米の味はやっぱり違うな。それぞれ好みがあるんでね。あれがいいつちいう人もおれば、これがいいつちいう人もおる。もうその人に合わせるしかない。何食ってもあんまり変わらんなつちいう人

もあるし。炊き立てつちいうのはもうほとんど変わらんと思う。冷えた時やら、たとえば、弁当とか持つていつたら一番わかるな。いいお米は冷えた時が一番美味しい。そういう時に食べるお米が一番お米の良さがわかる。やけん冷えた時にパサパサせんとか、結構粘りがあるなとか、それで判断する。



穀摺りの機械

## お酒づくりについて

酒米も毎年作っちょん。酒屋さんと十何年も一緒に。品種的には「ひのひかり」を使いよんのやけど、加工用米つちことで、こつちは出してる。それと10月に酒米を作る人っち決まつちよるから。私ともう1人の2人で約30トン出荷せんと悪いんよ。30キロ袋が約1000袋。そんなんも契約栽培でね。なんかかんか割り振りして、収入は絶対に外さんようにしちょかんとね。あと飼料米の方もしてる。それは確実にお金になるやつやけん、台風でバツち倒れたりしても、ちゃんとしちょくんです。作付けをする前に大体今年の計画を練り、見越した形で作付けをする。



お米以外に甘ネギも栽培している名人

## 温暖化の影響

温暖化の影響は水稻に限ってやけど。他の作物にも影響はあるやろうけどなあ。生き物なんかも温暖化で違ってくるけん。一番悪いのは、今までおらんかつた虫が出てきたりとか。そんなんがあるけん、温暖化つち全てみんなに関わってくる。作物もそうやし、虫なんかも異常発生したりとか。今年なんかカメムシが異常に発生して。それがお米につくんよな。そしたらそこがもう黒くなつて、それを今度選別せんと等級が悪なる。虫の害が多いけん米なんかが全滅してしまうと大変じゃ。

## 動物の被害

最近今まで出らんかつたイノシシがすごいんよ。これがまた困るんよ。環境が変わったけんかなあ。隣にソーラーができるんよ。あっこに開発したら、イノシシが今までおったところを追い出されるやん。そんなんがこっちに来よるんかなつち。荒らされるのも要らん仕事になる。作物なんか今年全滅やつた。もう、餌作つたようなもんよ。(笑) でもここは、シカはあんまり出らんのよ。イノシシとアナグマとか小動物つちいうかな。そういうのが悪さをする。まあそれはもうカボチャなんかに来るし。だけど水稻で一番悪いのはやっぱイノシシ。イノシシを退治しないと。もう今、イノシシを捕る人も少なくなったね。この前も市の議会で聞いたよったら、イノシシも昔みたいにお金を出せないけど捕つちよくれつち。やけん捕る人もだんだん高齢化でおらんくなる。それも困ります。

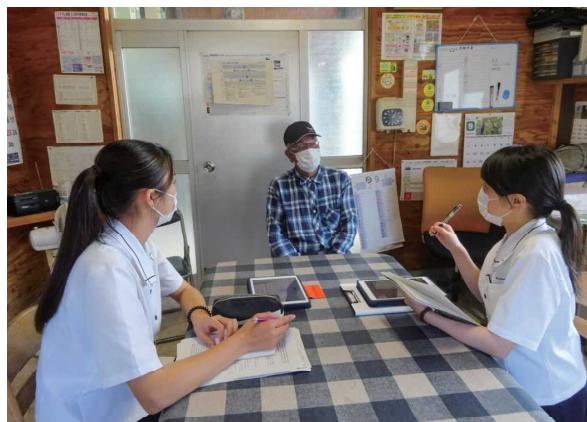
## 菌床椎茸ではなく原木椎茸にした理由

菌床椎茸とかは最初から施設がいるんでね。原木やつたら木に駒を打つて、それを一年間寝かせて、それで次の年ぐらいに今度は並べて、そこから初めて椎茸ができる。まあ、原木の方がいいつちいうか、そういう施設がないから。まあ、普通は原木がほとんどやね。ほんとに椎茸を専門でしる人はどつちともしよるんかもしれんけどね。菌床の方が年間を通じて収入にはなると思うんやけど。原木椎茸つち言つたら、春と秋の1か月ずつぐらいがピークなんで、まあ1年に2回ぐらいしか取れんわな。今は高齢化とかで原木椎茸を扱うのが大変やって言って辞める人もおる

し、新たに若い人が、そういう時期だから自分たちがやろうつちいう人もおるし。人それぞれ。ほんでやっぱり椎茸は食べる人がだんだん少なくなるんよね。料理に使う乾燥椎茸とか使い方もわからんやろ？一晩水に戻してとかな。そんなめんどくさいこと今の料理にはなかなか。年配者ならわざわざそういうこともするけど。やっぱり椎茸の、その使い道つちいうのがだんだん若い人にはむかん。で、好き嫌いがあるよな、椎茸に。匂いがなんとなく嫌だとか。

## 無農薬にこだわっているか

ウチは無農薬にこだわったら、ちょっと経営が…。やけん無農薬に憧れる人つちいうのは、収入とか考えんで、とにかく無農薬でできたものを食べたいとかいう自分の思いだけでしょるんで、それを果たして商売になるかつち言つたら商売にはならん。無農薬つちいうのはなかなかないんじや。実際はな。どつかて農薬つちゅうのは入ってくるんや。やら呼び方的には減農薬。減農薬つち言葉を使いよつたらまず間違いはないんだけど。我々なんかが作る特別栽培米は節減対象農薬、化学肥料の窒素成分量が5割以下で栽培されたお米で、農薬成分が11成分までつち決められていることで、それ以上使つたら減農薬米にはならんつちこと。



米の魅力について説明する名人

## 伝えたいこと

農業の良さは、毎日が一緒に作業じゃないこと。普通の会社のように毎日毎日一緒にすることの仕事よりは、楽しみがあるな。変化があるからな。その日その日で作業が違つたり、それはやっぱり面白みもある。

若手がね、次世代の後継者になって、またそういうのを受け継いで、どんどん繋がりができるのが一番や

けど、どこかでやっぱり途切れるわな。そういうのをなるべくないように次の代まで続けていつもらえればいいかなつち。いつ何があるかわからんし。一番悪いのは戦争やわな。コロナでも大変な時期に戦争も始まつたけんなあ。それで今世界中の食糧が相当変わってきたし。日本なんかは食べ物やらが豊富じゃけん、小麦が入らんとかなんとか言うても、今のところ高くなつたかなつち思うけど、品物が途切れることはないけん、それが不思議やなと思う。食べるものがなくなる時代にはならんとは思うんやけど、そのために頑張ってる。

[取材日：2022年9月20日・10月20日]

### Profile



岩尾 喜一郎【いわお きいちろう】

年齢：69歳（昭和28年生まれ）  
職業：農業（水稻・麦・大豆・椎茸・甘ねぎ栽培）

#### 略歴

▶山香農業高校を卒業後、兼業農家として水稻を中心に、肉用牛、いちご、新鉄砲ユリ、ホオヅキなどさまざまな品目に取り組んできた。

平成18年2月に地域の有志5名で農業法人「こめ・こめ・くらぶ」を設立し、同法人の理事を務め、平成28年から代表理事を務める。

令和3年度は、水稻9.2ha、飼料用米7.8ha、大豆1.6ha、大麦6.1ha、椎茸2万駒、甘ねぎ15aを生産している。

組合のスローガンは「自然を大切に！ 大地に夢を！ 農地に息吹！」。

## 【取材を終えての感想】

私は聞き書きという活動を通して、農業という仕事について、また農業をしている岩尾さんの思いについて、たくさんことを知ることができました。農業はやっぱり大変な仕事だと思いました。しかしその反面、自分の作ったものが誰かの口に入り笑顔になってくれるなど、頑張った分やりがいもついてくる素晴らしい仕事だと思いました。毎日私たちが何気なく食べているお米や野菜。農家の方たちがどれだけの時間かけて作っているかを知ることができたので感謝の気持ちを忘れないよう大事に食べようと思いました。

取材に協力してくださった名人、貴重な体験をさせてくださいありがとうございました。本当に良い経験となりました。

(2年 足立 悠：写真左)

小学生、中学生時にも、農業のお話を聞くような機会はあったのですが、今回は、自分の聞きたいたいこと、名人の伝えたいことを両立しながらお話を聞くという、今までのどれとも違った経験になりました。このような自分にとって初めての経験は、自分の世界が少し広がったような気持ちになれて嬉しいです。

2日にわたって名人の人生や当時の政治、農業のことなどたくさんのお話を聞くと、名人の言うことは、どれもこの職業だけのことじゃないなと思いました。名人がおっしゃった、「毎日一緒に作業じゃないから良い。」という言葉は、私の中ですごく腑に落ちる言葉でした。

農業は少し遠まわりなだけで、数えきれないほどの人を喜ばせている。それってすごく素敵なことだし、私もいつか、今後の長い人生の中で、数えきれないほどの人を喜ばせられる素敵な活動がしたくなりました。

名人はもちろん、聞き書き関係者の方々や先生にも、こんなにも素敵な経験をさせていただけて、感謝しかありません。ありがとうございました。

(2年 岡留 明華：写真右)





# シチトウイの魅力を全国に ～香りある畳をご家庭に～

山崎 修二（大分県国東市）

聞き手：堀井 優隼・甲斐 樟吾・定由 晃汰・牛島 隆之介（大分県立別府翔青高等学校 商業科）

## 名人の紹介

やまざきしゅうじ

私は山崎修二で昭和41年生まれの56歳です。大阪の堺市に20代半ばまで住んでいて、それから大阪市に25年ほど住んでいました。デザインが好きでデザインの仕事をデザイン事務所、新聞社の広告部や廣告代理店などで長年経験してきました。デザインをやめて繋ぎで色々していましたが、次に本腰を入れたのは子供のサッカー教室で、約10年してきました。

サッカーは大好きで、学生時代はやっていなかつたですが、社会人になって10年ほど参加していたチームの南米出身の人がサッカー教室を開くということで声をかけてもらい参加しました。

若い頃から田舎暮らしに憧れがありました。でも若かったので田舎に行ってやっていけるか不安がありました。それから時間が経つてようやく田舎に移住する機会ができました。全国の市町村をインターネットで調べて、移住者受け入れの場所がある豊後高田と国東を見つけました。福祉的なものは豊後高田の方がよかつたけど、田舎とはいえ仕事をしないといけないので探していたら、全国でも国東でしかやっていないシチトウイ栽培を見つけて、やってみようと思いました。

また、農泊の受入もやっています。奥さんがメインでやっていて、たまにお手伝いをしています。観光協会を通じて中高生が農泊体験に来るのを受け入れるのが中心です。

## シチトウイとは



シチトウイ

シチトウイは、いぐさと同じく畳表の材料となる植物です。シチトウイは苗作りから始めます。苗床に夏に丸太に打ちつけ、取り除き、保存していた袴を焼

くことで、雑草や害虫を駆除します。その後新芽が生えてきます。これをビニールハウスで覆い、生育を促します。

苗を掘り上げて、4月頃から植え付けが始まります。植え付けは、掘り上げた苗を株分けなどの調整をして、昔ながらの手植えで行われます。

7月から8月頃、伸びてきたシチトウイの先端を刈り払う作業が行われます。高さを揃えることで色や太さにムラが出るのを防ぎ、若芽を伸ばし茎数を増やします。

刈り取りは7月の終わり頃から。刈り取ったシチトウイは選別と分割を行った後、乾燥させます。分割とは三角形のシチトウイの茎を二つに割く作業です。乾燥後に丸太に叩きつけて根元のはかまを落とし、仕上げ乾燥し、光の入らない袋に入れて保管します。ここまでを農家として行います。

## シチトウイ栽培の魅力と大変なこと



シチトウイを使って作業をする様子

人それぞれあると思うけど、お米を作ってる人は春から秋の刈り取りが終われば一冬あまり仕事がないです。シチトウイの場合は春から夏にかけて栽培と収穫をして畳を作ります。半分農家で半分職人みたいな感じで年間続いて仕事があることが魅力です。

大変なことは、機械化が進んでおらず植え付けも刈り取りも全て手作業でやるところです。植え付けは春、刈り取りは真夏だからきついです。植え付け 자체は誰でもできるくらい難しくないのですが、苗を作るまでが手間がかかります。

## 分割・乾燥・織りの工程



実際に作業を体験している様子

使うシチトウイはもともと三角形のものを半分に割いて乾燥させて丸くしたものです。刈り取ってきたものを機械で半分に割って、乾燥させる機械に入れます。機械の中のものを乾かすのは11～12時間かかります。取り出したものから根元についている袴と呼ばれる葉っぱ（いい匂いがします）を取り、保管します。長さは打ち易い長さにほぼ統一しています。使うときはそれを水につけ、戻してから使います。戻し加減は天候やシチトウイの硬さによって違うため難しいです。

手に取る際に太かったり折れていったり裂けていたりする物がないか最終チェックをしてから織り始めます。

打つ際に選別した太すぎるもので制作した草履用の表は、草履を作っている会社に持って行くと、いくらばかりかの値段で買い取ってくれます。

草履の面として買いとつもらうものは畳の織り方と違います。畳は一本一本縦と横を交互に打っていきますが草履の場合は2本ずつ打っていきます。

4、50年前は今のようにぎっしりと打っていくのではなくて、今に比べ荒く打っていました。機械はありましたが、モーターで動くのではなく足で踏んで手動で動かして打っていました。昔は10枚持つて行って数千円で、安くてやっていられなかつたのです。最終的には一万円ほどになったと聞いています。

いぐさの畳の織機をシチトウイでも使えるように改造した機械があります。元々シチトウイ専用の機械は太さが少し違つても打てますが、この機械は本当に同じ太さ、硬さでないと機械が上手いこと持つていかないのです。一枚できるのはかなり早いですが、素材の選別にとても時間がかかるので結局、一枚当たりの製

作時間はあまり変わらないです。

## 春夏秋冬に作業すること

年の半分は田んぼの仕事で、半分は畳を打つ仕事です。春先は田んぼの土に肥料を与えることと、土を作ったりする作業があります。6月、7月、8月はちょっとずつ育つて、虫が付いたり、病気にならないように薬をあげたり、水の管理をしたりします。

8月から9月頃ぐらいまで刈り取り作業と半分に裂いたりする加工と乾燥作業があり、9月から冬場は職人として畳表を織ります。

## シチトウイを作るときに工夫していること

結構強い植物なので、枯れるということはほぼないことが多いけど、きちんと決められた肥料を与えることと、土に水をあげすぎると病気の元になるので、田んぼの様子を見て、今だなというときに与えるように見極めながら管理しています。

## 一度乾燥させてから もう一度水につける理由

シチトウイは決まった時期にまとめて収穫しますが、織る作業は半年ぐらい、毎日やります。そのまま置いておくと色が悪くなります。変色を防ぐために乾燥させて、袋に入れて保存します。

また、シチトウイは断面が三角形の植物で、このままでは畳表を織ることができないので、半分に分割するのですが、緑色の外側と違って中身は白い纖維が入っています。畳表にしたときに白い纖維が見えたらいけないので乾燥させて、外側が縮んで内側にクルッと巻くことで中身を隠します。

せっかく乾燥させたシチトウイですが、このまま畳表を織ると作業中にポキポキ折れちゃうので、水に浸して柔軟な状態に戻します。今日はこのくらいを畳一枚くらいに使おう思ったらその分だけを取り出して水で戻して作業します。

## 農泊体験の内容

今は主に北九州の中学生2年生の子らが来ています。班になって、それぞれの農家の所に泊まるんだけど、そのうちのひとつを受け入れて、畑で獲れた野菜で料理をしたり、シチトウイの選別をちょっと手伝つてもらつたりしています。

## シチトウイと蘭草の違いとは

シチトウイはとても丈夫で火にも強いのですが、一般的の家で使っているのは少ないです。お寺とか、図書館の絵本コーナー、オーバムの美術館のベンチにも使用されています。

## シチトウイの現在と今後について

現在、6人しか農家がおらず貴重な物となっています。その分単価は高くなりますが、手に入りづらくなり、いつまでたっても手に入らない方が、「もういる」となると思うのでそれもそれでよくないと思っています。逆に、農家が増えすぎると今度は単価が低くなっていくので、あと40店ほど増えればちょうどよくなるのではと思っています。

## 仕事への思いと地域の方々への感謝

シチトウイの仕事は栽培、製造の段階で大変なこともありますですが、苦労よりも楽しいことの方が多い、とてもやりがいがあり、達成感を味わうことができる仕事です。

私がシチトウイの仕事を始め、そして続けられるのは、仕事のすべてを一から長期間、根気よく丁寧に教えてくださった先生や、助言や手助け等、力を貸してくださいました。同業の先輩の方々、そして、私を温かく迎えてくださった地域住民の方々のおかげです。大変感謝しています。

【取材日：2022年9月20日・2022年10月17日】

## Profile



**山崎 修二**【やまざき しゅうじ】

年 齢: 56歳(昭和41年生まれ)  
職 業: 農家

### 略歴

►大阪府堺市生まれ

18歳～高校卒業後デザイン専門学校へ進学  
20歳～デザイン事務所に就職  
25歳～新聞社のデザイン部門へ就職  
30歳～広告代理店のデザイン部門へ就職  
40歳～子供向けサッカーチームのコーチを務める  
52歳～国東市へ移住し、シトトイ栽培と畳表製作を始める。

## 【取材を終えての感想】

自分は、今回初めて聞き書きに参加しました。初めは聞き書きというのはどのようなものなのかなと思っていたが、学校での講座や杵築での発表会に参加して、徐々に活動内容が分かってきました。現地に行って取材をするという普段体験しないようなことができると思いわくわくしていました。

取材に行くのはシチトウイの畳ということを知られました。実は、自分の家にも畳があります。学校から帰るとまずリビングの畳が目に入ります。犬と一緒に畳で戯れた子どものころはとても思い入れの深いことなので、畳の取材というのはたいへん興味が湧きました。時にはそこでお母さんに叱られることも、みぞ汁をこぼしてしまって汚すことも、自分と畳はともに青春を過ごしてきました。

一回目の取材に参加し、名人の方の話を色々聞きました。シチトウイの栽培及び畳表制作を見てとても感動し、特に畳を作るときの藁と藁をくっつける作業のときの早業がたいへん魅力的でした。

この聞き書きに参加して自分が思ったことは、一言でいうと名人はかついいなということです。新たな場所で新たなことに挑戦している名人の姿を見て、自分もこれから的人生で新たなことをするのに恐れずに進んで挑戦できたらいいなと思いました。今回の聞き書きは自分にとって、学べる姿や考え方が多くてたいへん勉強になった体験でした。本当にありがとうございました。

(2年 堀井 優隼：右から二番目)

はじめ聞き書きがあるといわれて参加することになった時は、わざわざコロナ禍の中、聞きに行ってその内容をまとめるのは大変そうだなと思いました。取材するところがシチトウイの畳とわかつた時は畳でどんなことを学ぶのだろう?と不思議に思いました。

そして取材当日になりました。一回目だったこともあり、双方緊張してよそよそしい感じでした。そんな中でも、たくさんのお話を聞くことができました。栽培方法から畳の折り方、試用している機械など、そして実際に織っているところを体験させていただくこともできました。見ている時と



は違って実際にやってみると手が動かなかつたりしてとても難しかったです。

二回目の取材では一回目とは違い積極的に話すことができました。より具体的にシチトウイについて聞くことができたり、名人の人生譚を聞くことができました。

取材に行って学んだことは、シチトウイは普通の畳の材料と比べると見た目がよく、畳本来の香りが長続きするという利点があることを学びました。シチトウイのことだけでなく、人生は好きなことをして後悔のないように生きていくことが重要だということを教わりました。

今回の経験を活かして、今後の進路や将来の糧にしていきたいと思います。

貴重な体験をありがとうございました。

(2年 牛島 隆之介：左から二番目)

この聞き書きを通して、シチトウイや畳のことについてたくさんのことを知ることができました。身近な畳がどのような工程を通して私たちのもとへ来ているのか。シチトウイの特徴や栽培、製造するうえでの大変さについても知ることができました。始め、シチトウイの畳が国東市でしか作られていないと聞いてとても驚きました。そのシチトウイをこれからも残していくために地域の方々や名人の取り組んでいる姿勢は、とてもかつこいいなと思いました。シチトウイのこと以外にもたくさんの話を聞くことができ、名人の新しいことに挑戦していく姿を見て私も新しいことに恐れずに挑戦していきたいと思いました。今回の取材を通してとても貴重な経験をさせて頂きました。ありがとうございました。

(2年 甲斐 権吾：右端)

今回、シチトウイのことについていろんなことを学びました。

シチトウイがなんなのか、どういう感じに育てて収穫するのか、畳をどのようにして作っているのかを知ることができました。

僕は今回の取材に行くまで、シチトウイのこと自体、知りませんでしたが、名人の話を聞くことでどのようなものなのか。その収穫方法を知ることができました。

畳の種類など普段、学ぶことができないようなことを教えていただきとても勉強になりました。そして、実際に畳を作るのを見させていただきましたが、スピードを変えずにスムーズにシチトウイを入れるのを見て、すごいなと思いました。僕もやってみましたが、とても難しく、名人の方はどれだけ努力したのかを感じることができました。

しかし、名人の方は後継者がいないと言っていて、なかなか見つからないとも言っていたので、僕は今回の経験をいろんな人に伝えられるように努めていこうと思いました。

このたびは貴重な体験を学ばせていただきありがとうございました。

(2年 定由 晃汰：左端)

# 誰にもまねできない椎茸のうまさ ～父から受け継ぐ椎茸栽培～

宮本 浩吉（大分県国東市）

聞き手：安部 永輝・大濱 崇人・奥園 弘人（大分県立別府翔青高等学校 商業科）

## 名人について

みやもとひろよし

私の名前は宮本浩吉です。昭和33年2月19日生まれで、65歳になりました。現在は、国東市安岐町に住んでいます。家族は弟が1人とお袋さんの3人です。弟は勤めに行ってますから、お昼はお袋さんと2人です。

最近は、YouTubeにハマっています。昔からバイクが好きで昔は中型（400cc）に、今は乗れないから小型（125cc）に乗りたいなって思っています。

ここ1年くらいできていないけど、バドミントンをしていました。草を切っていたら落ちて、右手をついて腱鞘炎になってしまい今は練習をしていません。暇を見つけてバドミントンの練習に行こうかなって思っています。

## 椎茸栽培を始めたきっかけ

私が50歳くらいになる頃に、勤めていた会社が倒産しました。あと10年で定年だし、勤めるより、もともと父親がしていた椎茸栽培を継ごうと始めました。父親がやっていた時より規模を増やして、椎茸と

お米を作っています。



宮本さんが作るお米

## 椎茸栽培の方法

原木栽培をするには順序があるんやけど、うちは基本最初から最後まで1人でします。

まずは、木を切るところから始めます。11月の初旬くらいから、クヌギの木をチェンソーで元から切れます。それを約50日～60日ほど置いときます。これはクヌギの木についている葉を枯らすのと、木の中にある水分を抜くためです。

そして、今度はそれを短く切ります。大体1m10cm～1m20cmくらいの大きさに細かく切つていきます。そしたら、切った木に椎茸菌の入った種駒を打つていきます。直径10cmくらいの木やつたら、20個くらい打ちます。

駒を打ち終わったら、それを1年半くらい山に置きます。これを「伏せ込み」っていうんやけど、木を組み上げていき、直射日光が当たらないように笠木を置いて影にして、1年半置きます。適度な湿度と温度が保たれ、その間に菌が木の中で広がります。その木は1年半後に山から持つて帰つて椎茸が発生しやすい場所に並べます。



伏せ込みをした後に笠木を置いた様子

椎茸栽培っていうのは長丁場なんよ。2年間はそのまま寝かせている状態で、何も生産にならない。今やつていることが、来年に、今年やつているのが去年の5月ごろなので、毎年になります。普通の野菜と違つてるのは、そういう工程が長くて、大変つてとこやな。その間に、笠木とかがどつかに飛んでいくこともあるから、台風が来た後とかは確認しないといけんのや。

## 干し椎茸ができるまで

収穫した椎茸は、大体24時間乾燥させる。それを炙りあげるっていうんよ。「えびら」っていうのに34枚入るから、それで乾燥させていきます。

## 椎茸栽培で使う道具

椎茸栽培で使う道具を2つ紹介します。

1つ目がクローラーと呼ばれる機械です。800kg積むことができて、木の移動などに必ず必要になります。山からの移動も人工ほだ場内でも使います。



宮本さん一押しの乾燥機



人工ほだ場にあるクローラー

2つ目がチェンソーです。今自分が持っている中で、一番大きいやつで40ccのエンジンです。クヌギの木を切るのに必ず必要です。一番小さいチェンソーは2.5kgしかなくて、とてもコンパクトなので、女性でも切れます。これは伐採したクヌギの木の枝を切り落とすのに使います。チェンソーを使うための燃料も、自分で混合して作ります。



右が大きいチェンソー、左がコンパクトなもの

椎茸栽培は林内なので、移動手段が必要です。それ

に荷物も多く積みこむ必要があります。私の愛車は350kg 荷物が詰める軽トラックです。

## 生産している椎茸の種類

今うちで、生産している種類は『かん太』と『ゆう次郎』という2種類。『ゆう次郎』は11月に木を起こして12月に椎茸が生える。『かん太』はその後の、1月から2月にできてくる。木が若いのだと、大きい椎茸ができたりもする。今年起こしたのは、いい感じよ。また他の生産者さんは違う種類の椎茸を生産したり、メーカーもいろいろあるから、生産者の好みで自分の好きな種類の種駒を打っています。

## 低温菌と中温菌の違い

低温菌と中温菌の違いは椎茸が生える温度の違いです。低温菌は、最低温度が8度じゃないと出なくて、8度以下が条件になる。中温菌はもうちょっと温度が高くて10度とか12度で出る品種のことです。

また、ヒダの違いもあつたり、低温菌の方が柔らかいなど、同じ椎茸でも低温菌・中温菌で変わってくることもあります。

## 人工ほだ場

人工ほだ場は、スプリンクラーがついていて、水が欲しい時にスイッチ1つ押すだけで水やりができる、椎茸が生えやすくなる。近くにボーリングしているところがあつて、それから水をくみ上げています。日光を遮る、黒いすだれ状のネットがあり、施設内が林内に近い環境にあります。

私の父親が、人工ほだ場を作ったんよ。今は黒いす



父から受け継いだ人工ほだ場

だれ状のネットの張替えなどをしていく、少しづつ自分のペースでやっている感じやな。なんでも人に頼むのは楽やけど、また気を使わないといけないからね。

## 害菌などについて

冬場で菌は入らんの。害菌を入れないために11月に切って水を抜きます。そして、害菌が入るよりも先に種駒を打って椎茸の菌を入れます。条件もあるけど、大体そういうふうにして害菌を抑えています。

## 次世代への継承 安岐小学校での体験学習

次世代っていうか、子供たちに楽しんでもらいたい。安岐小学校の体験学習では子供たちに外で駒打ちとか、台車に木を積んだり、その木をほだ場で立てさせたり。そんなことを体験してもらいました。

去年した駒打ちの体験学習は1人あたり2本くらいの穴の空いた木に、子供たちがハンマーで駒を打っていました。自然の中でする体験に子供たちは面白がってくれます。そうした作業をすると今度は、興味が湧いて質問が結構きます。例えば、「クヌギの木じゃなくて他の木にも椎茸は生えますか?」など。その質問に対して「桜の木でも椎茸は生えてきますよ」と話すと、子供たちは「えええ」と驚いていました。山から山へ、子供たちも移動して作業しました。教室の中ばつかやつたら面白くないと思うから、外での体験学習は子供たちが目を輝かせてやってくれました。

## これから目指すこと

目標としては生産量をUPさせることです。その次に品評会に出して農林水産大臣賞を取りたいけど、一番はいいものをいっぱい取ることを目指していきたいです。

## 新品のバッグ

作業用で使う新しいバッグを買いました。全部別府の職人さんが作ってくれたもので、テントの材料を使って水を弾くようになっています。道具を入れたり、飲み物を入れたり、ポケットが左右についているので物を入れやすくなっています。今まででは、荷物を手で

多く持っていたけど、このバッグを使えば、これまで持っていた荷物をポケットに入れ、手を自由に使えるようになりました。手が使えることは安全にもつながります。また、山でも目立つような色ですぐ見つけることがポイントです。作ったばつかの新品で使いやすいと思います。



新品のバッグで心ウキウキな宮本さん

## 国東は椎茸の生産が多い

昔から、国東半島は温暖やし、急斜面な山がないんですよ。緩やかな山が多くて、栽培に適しているっていうか、労力が楽なんよ。そして、クヌギ林が多くあって原木椎茸ができる環境が持続的に循環し、維持されています。

## 椎茸の魅力

一番は美味しいことです。うちは生椎茸を出していくんですけど、干し椎茸を水につけて元に戻して焼いて食べる。香ばしくなる。焼肉とか鍋物とか美味しいよな。「きのこ新聞」とかがあってな、毎月2回ぐらい発行されているんやけどな、調理の方法とか掲載されてる



自然林から生える椎茸

んよな。

## 椎茸栽培を通して

木を切るのも、駒を打つのも、山から木を下ろすのも、ほとんどの作業を1人でするから、自分がやらなかつた分だけ、自分に返ってくる。でも、明日は何しようかなと考えたり天候によって作業を変えていたり、自分のペースで仕事できるってこともあるかな。



宮本さん愛用のクローラーで作業

[取材日：9月21日・10月24日]

### Profile



宮本 浩吉【みやもと ひろよし】

年齢：64歳（昭和33年生まれ）

職業：椎茸生産

### 略歴

▶出身国東市安岐町。50歳まで会社で勤め、その後父親の後を継ぎ平成14年椎茸栽培を始める。令和3年大分県椎茸農業協同組合青壯年部長に就任。平成30年～令和2年安岐町椎茸生産小組合連合会会長就任

## 【取材を終えての感想】

私は、この聞き書きに参加するのは初めてだつたけど、名人の宮本浩吉さんの話や作業の様子などを見て、いろんな発見や新しい経験ができました。

椎茸は木から栽培されている原本栽培があることは知っていたけど、詳しい椎茸の生産方法など知らないことも多くありました。ですが、宮本さんは、一から詳しく丁寧に教えてくれて、理解が深まり、この聞き書きに参加してよかったですと心から思いました。

また、国東半島宇佐地域の世界農業遺産に直接触れ、世界農業遺産になるほどの、自然と人の温かさを感じました。この経験は聞き書きに参加して得られた一番の宝物だと感じます。

訪問の中で、椎茸を採取する経験も宮本さんにさせてもらいました。最初は、なかなかうまく木から取れませんでしたが、椎茸を横に寝かせて採ると採りやすいなどを教えてもらい、とても楽しく椎茸採取をさせてもらいました。その椎茸を、食べたときこれまで食べてきました椎茸よりおいしくて自分の中で衝撃が走りました。また食べたいと思いました。収穫の体験ありがとうございました。

この聞き書きで得た経験をこれから的生活に生かしていきたいです。

(2年 大瀬 崇人:写真右)

私はこの聞き書きに初めて参加して最初は不安でした。どんな人に会うのか、どんな場所なのかなど不安を抱いていました。椎茸にもあまり興味はありませんでした。しかし、3人で宮本さんのところでインタビューや作業風景、椎茸の詳しい説明などを聞いて私は椎茸に興味を持ちました。正直、椎茸はあまり好きではありませんでした、少し嫌いでした。でも、宮本さんのところに行つてから椎茸を食べました。苦手意識があり



嫌いだった椎茸が食べれるようになってたことにびっくりしました。それから、椎茸を使った料理をいっぱい食べれるようになりました。これも、宮本さんのおかげだと思いました。そして、宮本さんは気さくな方で、私たちといっぱいいろんなことを話しました。今のことや昔のことなどいろいろなことを聞けたり、教えてもらったりと、とても親切に教えてもらい宮本さんの聞き手になれよかったです。

他の2人も楽しそうにしててとてもいい雰囲気で2回とも取材をすることができたのでいい思い出になりました。宮本さんのように椎茸栽培をしている人が少ないので機会を作り椎茸に限らずもっと農業が楽にできる環境を改めて整えてほしいと思いました。

宮本さんは自分のペースで仕事をするのが好きだといっていました。わたしも自分のペースでできる仕事に就きたいなと思いました。こんな名人に聞ける機会がなかなかないので、聞き書きに参加できてよかったです。これからも頑張ってください。

宮本さん本当にありがとうございました。

(2年 奥園 弘人:写真中央左)

今回初めてこの「聞き書き」という活動に参加してみて、とても貴重な体験を受けることができました。取材をする前は、とても緊張して本当にうまくできるのだろうかという不安でいっぱいでしたが、実際に会つてみると宮本さんはとても優しくて接しやすくとても取材しやすかったです。

宮本さんの取材を通して椎茸についていろいろなお話を聞くことができ、それを聞いて椎茸栽培をする人の全体の高齢化、椎茸を通しての地域での活動の内容、椎茸を栽培することの大変さ、椎茸栽培の規模等、とても大変な仕事をしているんだなと思いました。更にその大変な仕事を宮本さんは60代になつてもなお、やり続けている姿に感銘を受けました。

取材の際には、仕事道具を見せてもらつたり、作業の様子、そして、貴重な椎茸を栽培することを実際にみたりと、とても貴重な体験を受けることができました。

この「聞き書き」という活動を通して、今の椎茸だけではない農業の全体の高齢化という課題、椎茸を栽培することの大変さ、そして、今も農業をし続けている人の偉大さ等を学べることができました。これからは、農業についてもっと知ろうと思うし、今回で学んだことを今後の学校生活で生かしていきたいし、そして、この活動で今の農業の現状をもっと多くの人に知つてもらって今の状況が少しでも改善されればいいなと思いました。宮本さん今回は私たちの活動を受けてもらい、本当にありがとうございました。

(2年 安部 永輝:写真左)



### 表紙

- ① 研磨作業(大分上野丘高校)
- ② 原木しいたけほだ場(大分上野丘高校)
- ③ クヌギとため池
- ④ 里山の風景(宇佐高校)
- ⑤ いいちこ(杵築高校)
- ⑥ 田園風景(日出総合高校)
- ⑦ 七島蘭表(国東高校)
- ⑧ 田染荘のお弁当(杵築高校)
- ⑨ 七島蘭工芸品(宇佐高校)
- ⑩ トラクタ(別府翔青高校)



### 裏表紙

- ⑪ 原木しいたけ(別府翔青高校)
- ⑫ アサギマダラ(大分上野丘高校)
- ⑬ トマト(大分上野丘高校)
- ⑭ いちご(高田高校)
- ⑮ 粋摺りの機械(別府翔青高校)
- ⑯ ネギ農園(大分舞鶴高校)
- ⑰ 杉の苗木(別府翔青高校)
- ⑱ 原木しいたけ(大分舞鶴高校)
- ⑲ ホオズキ(柳ヶ浦高校)
- ⑳ 大豆製品(宇佐産業高校)
- ㉑ 七島蘭表製作(別府翔青高校)
- ㉒ 両合川橋(安心院高校)
- ㉓ いちご(杵築高校)

## 令和4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5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の作品と高校生「聞き書き」事業の参加生徒や関係者が撮影したものです。



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

