



国東半島宇佐地域世界農業遺産 高校生「聞き書き」作品集



	大神の海とともに	3
	話し手 北野 和貴(大分県速見郡日出町) × 聞き手 大石 理子・土井 航・渡邊 徠華・平岡 拓望(大分県立高田高等学校 普通科)	
	継続は力なり ～まっすぐな思いをオリーブに託して～	8
	話し手 河野 嘉徳(大分県国東市安岐町) × 聞き手 藤原 歌穂・山本 桜(大分県立国東高等学校 普通科)	
	自疆不息 ～恵みの水を次の世代に～	13
	話し手 南 文明(大分県宇佐市) × 聞き手 麻生 真由・清末 華花・工藤 文乃・松川 奈々美(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	みかん作りしたい人集まれ～！	18
	話し手 太城 雄次(大分県杵築市) × 聞き手 上杉 優菜・土居 祐奈・矢野 琴音・山本 愛乃・吉武 涼央(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	持続可能な農業を目指して ～現場で学んだ知識を地域の農業経営のために～	25
	話し手 上田 周治(大分県速見郡日出町) × 聞き手 安部 渚・吉良 悠佳・杉本 明日香(大分県立日出総合高等学校 農業経営科)	
	スッポン ～今何ができるか～	32
	話し手 佐藤 久美子(大分県宇佐市) × 聞き手 吉村 怜菜・松成 悠・本多 遥(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	姫島の食文化と伝統 ～名人の挑戦と次世代への想い～	36
	話し手 島崎 勝廣(大分県姫島村) × 聞き手 梶谷 梨乃・重松 美咲・花水 優月(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	未来に紡ぐ畜産業 ～人との繋がりを大切に～	41
	話し手 西牟田 ちぐさ(大分県杵築市) × 聞き手 安藤 昂樹・大西 智哉・岩下 嶺(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	七島蘭は紡ぐ ～人と伝統を～	46
	話し手 岩切 千佳(大分県国東市) × 聞き手 岩尾 美沙季・藤川 由衣・鈴木 香音(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	名人の漁業 ～若者に伝えたいこと～	51
	話し手 中山 公夫(大分県速見郡日出町) × 聞き手 工藤 陽人・塚崎 悠翔・古寺 由征・後藤 恭佑(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	一人六次産業 ～ボタンボウフウで香々地地区に元気を!!～	56
	話し手 瀧 秀幸(大分県豊後高田市) × 聞き手 寺下 幸太郎・佐々木 優羽(大分県立宇佐産業科学高等学校 グリーン環境科)	
	地域と未来を繋ぐ架け橋 ～両合棚田～	62
	話し手 伊藤 高広(大分県宇佐市) × 聞き手 安東 謙信・永田 歩見(大分県立安心院高等学校 普通科)	
	豊後高田市「田染荘」の観光案内について	67
	話し手 後藤 裕之(大分県豊後高田市) × 聞き手 園 ひなの・高松 芹羽(学校法人吉用学園 柳ヶ浦高等学校 普通科)	
	365日牛に愛情を注ぐ ～農家にしか感じられない魅力～	71
	話し手 河合 隆雄(大分県杵築市) × 聞き手 首藤 柑奈・高橋 咲絵・上野 莉央(大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)	
	工夫は消費者の笑顔のため ～農業の魅力を次世代へ～	77
	話し手 室屋 久喜(大分県速見郡日出町) × 聞き手 菊池 美輝・倉本 咲花(大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)	
	サワラのプロフェッショナル	84
	話し手 豊永 武(大分県宇佐市) × 聞き手 川口 新・萩原 冨祐・木村 宗一郎・芳原 聡一郎・大嶋 康稀(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	みかんから大分の農業を考える	90
	話し手 岡本 和也(大分県杵築市) × 聞き手 勝木 愛結・金ヶ江 奈未・佐藤 温美・園田 千尋・杉本 志穂(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	大分県猟友会への熱意	95
	話し手 長井 健三(大分県豊後高田市) × 聞き手 河野 由依・吉武 萌花・甲斐 早織・中村 凜(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	豚と生きる ～ゼロエミッションをめざして～	100
	話し手 増田 徳義(大分県速見郡日出町) × 聞き手 安東 愛織・仲 ひなの・北野 美空(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	
	「未来に繋ごうカブトガニ」～生きた化石の今～	106
	話し手 西原 繁朝(大分県杵築市) × 聞き手 酒井 彩香・瀧石 静流・筒井 心優・松岡 眞羽音・河村 茉紘(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	
	修正鬼会と私たち ～未来に繋ぐ伝統行事～	112
	話し手 清末 恒昌(大分県豊後高田市) × 聞き手 上杉 倫・佐々木 杏萌・美濃 瑞希・森島 羽奏・森田 このみ(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	



令和5年度高校生「聞き書き」作品集 発刊に寄せて

国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会 会長 林 浩昭

令和5年(2023年)11月21、22日の両日、国東市のアストくにさきで、国東半島宇佐地域世界農業遺産認定10周年記念シンポジウムが開催されました。のべ500人を超える人々が集い、世界農業遺産の持続可能な保全と活用について議論しました。「聞き書き」活動に参加している認定地域内の高校生はもちろん、広く県内各地より「聞き書き」参加していただいている高校生もユースセッションに登壇いただき、議論に加わっていただきました。

国際連合食糧農業機関(FAO)が認定する世界農業遺産は、“生きた遺産”と言われるように、これまで綿々と培われてきた農林水産業システムに新たなイノベーションを取り入れ、もっと持続可能で強靱なシステムに変貌させていくことが期待されています。そのためには、一次産業に深く携わってこられた「名人」と称される人々の言葉を聞き、後世に伝えていく活動が重要なことは言うまでもありません。その意味において、高校生が、「名人」の語った生き方、一次産業の技術革新への挑戦過程、そして、家族や地域への想い、などを詳細にあぶり出していることに深く感謝したいと思います。

令和3年10月4日付け、農林水産省「令和3年度第5回世界農業遺産等専門家会議 大分県国東半島宇佐地域における更なる保全・活用に向けた助言」* には、「本地域の積極的な情報発信や高校生による聞き書き等による教育活動は、大変評価できる。特に、聞き書きは、

伝統的知識で市民と科学を結び付ける重要な手段になり得ると世界的にも注目されている。今後も次世代教育と併せ、世界農業遺産を社会に浸透させる取組が行われることを期待している。」とあるように、国東半島宇佐地域の「聞き書き」活動は、広く世界から評価されています。令和5年度も地域の多くの「名人」に参加いただきました。高校生との真剣な対話が今読み終えた作品集原稿に詰まっており、関係者や大分県民はもとより世界中の多くの人々に読んでいただきたいと思います。

終わりに、「聞き書き」活動に参加していただいた高校生や「名人」の皆様、多くの「名人」を推薦いただきました認定市町村役所や大分県の農林水産業関係者の皆様、参加校でご指導いただきました担当の先生方に深く感謝申し上げます。また、特定非営利活動法人 共存の森ネットワーク副理事長の吉野奈保子氏には、無垢の高校生に「聞き書き」を通じた地域のとらえ方、インタビューや文章表現に関する具体的指導、そして何より高校生の心の中に「語る言葉の力」そして「地域から学ぶ意義」を教えていただいていることに、心よりお礼申し上げたい。

* https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/attach/pdf/giahs_5-30.pdf



大神の海とともに

北野 和貴（大分県日出町）

聞き手:大石 理子・土井 航・渡邊 徠華・平岡 拓望（大分県立高田高等学校 普通科）

プロフィール

私の名前は北野和貴です。昭和 48 年生まれで、今年 50 歳になりました。家族は、自分と嫁さんと長男、長女、次女の 5 人です。奥さんは、今、家の手伝いを専従者って感じでしてくれています。趣味は家族とドライブに行くことで、日帰りで広島県まで行ったこともあります。

出身は日出町大神で、ずっとここで育ってきました。大神の小中学校から今では海洋科学高校になっている臼杵の水産高校に通っていました。

部活はラグビー部に入っていました。今では、もうみる影もないですけど…。（笑）

子供の頃からなんとなくですけど漁師をするというふうに考えていました。学生時代は社会が好きで歴史系が主に好きでした。その中でもやっぱり戦国時代が好きでした。友人や後輩からも麻雀牌の「北」からとってペーさんと呼ばれていました。子供の頃の思い出はいろんなところに行っているような景色とか体験をしたことで特に阿蘇に行ったことが心に残っています。

北野さんのお仕事

私の仕事は漁師です。卒業してからずっと親父と漁に出ていましたが、親父が亡くなった今は弟と一緒に出ています。今年で 31 年目になりますね。漁師って漁だけしているイメージがあると思うんですけど、漁をする前が大変だね。船の点検や氷の用意など準備がいろいろかかるんですよ。特に機械の調子が悪いと業者さんを呼ばないといけないから手間がかかって。意外だと思うんですけど漁師は準備が 8 割、漁が 2 割って感じです。皆さんも部活で一生懸命何日もかけて練習して本番は出し切るだけでしょ。漁もそれと似ていて段取りが良くなるように準備は怠らずに、ベストな漁をできるようにするのが大事ですね。

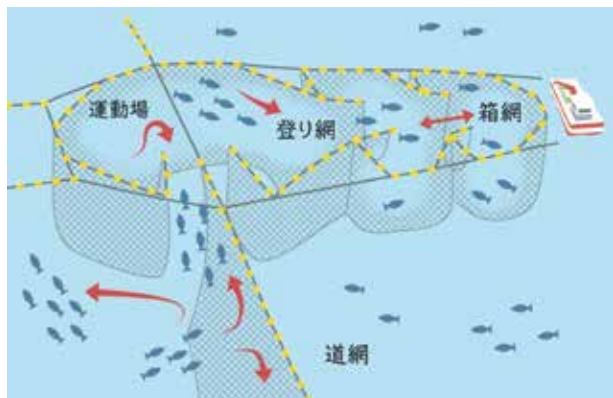
漁以外の仕事で言うと、植樹や地域活動、海岸清掃などを行っていますね。いずれも全て漁につながってくる仕事になっています。他には定置網組合長や日出地区漁業運営委員大神地区長などもやらせてもらっています。こう見えていろいろやってます。（笑）

漁業について

漁にもいろんな種類があると思うんですけどうちは主に流し網漁と定置網漁を行っていますね。簡単に言うと流し網漁は網を流して取る、定置網漁は網を固定した状態でとる感じです。目当ての魚によって網の目合いを変えています。特に鱸^{さわら}は瀬戸内海全域で規則があって、10.5センチメートル以下の目合いは禁止されています。これは幼魚を取らないことが目的ですね。幼魚は付加価値がなく単価が安いんですよ。だから幼魚はあえて逃して大きくなってから取った方が利益にもつながるし、魚の数の減少を止めることができる。そういった理由で網の目合いに規制がかかっている地域は多いです。この規制の範囲内で網の目合いを季節や環境によって変えていますね。これがまた難しいんですけど今は前と違って温暖化が進んだ影響でこの時期にはこれが取れるみたいなのが無くなってきているんですよ。要するに昔の感覚のままでは魚がとれなくなってきているんです。だから前もって、弟と話し合いながらどんな漁法で今年はいくか作戦を決めています。リスクを少しでも減らせるように。これがダメな時はこの方法でいくなど何個も案を考えておいて赤字にならないように頑張っています。

漁をする上で大変なことは急な天候の変化ですね。秋のシーズンは特に熱帯低気圧の影響で急な豪雨はよく起こります。若い時は経験がないので予測ができずに命の危険を感じることは度々ありました。ただ経験を積むと、オカルト的な話になってくるんですけど、虫の知らせがあるんですよ。例えば、船のロープを外し忘れて船が止まった時とか忘れ物をしたりした時とかは今日はやめとこうとなって出港しません。自分

引用画像①



定置網漁
魚を探したり追いかけてりせず網の入り口を開いて魚が泳いでくるのを待つ漁法。

の勝手な思い込みですがね(笑)。でも意外と当たっていると思っています。



実際に使われる定置網漁用の網

アマモの植樹

アマモ(海藻の一種)の植樹は日出町で特に力を入れていて、アマモ場を増やすことによって、小魚とかそういった魚の棲家を作って提供しています。日出町は特に城下カレイが有名なんですけど、稚魚の時に隠れる藻場が減っているのを未然に防ごうという活動をしています。種をとってそれを苗にしてそれを植えていったりしています。アマモがあることで稚魚の隠れる場所にもなるし、ナマコの餌にもなるって感じです。水中カメラを年間通して入れてあるんですが、役場の



アマモの種取り作業

方とも協力して毎月一回、どこが良いとかどういった環境で育っているとか、こういった状況にありますとかを一緒になって調べています。

クラゲ

今、一番困っていることはクラゲですね。原因は温暖化でクラゲにとっての環境が良くなってきている。海中には、1トン2トンとかじゃなくてクラゲの上を歩けるんじゃないかってくらいのクラゲがいます。びっくりするくらい。でも処理ができないんですよ。クラゲカッターっていうのをどこもやっているの、やってみたんですけど、中途半端にすると今度は分裂して増えるんですよ。対処方法もなかなかないんですよ。だから迂闊に変なこともできないので元を消そうと。といってもコンクリートに卵を産むので、県の方も色々調べてはくれているんだけどなかなかいい方法がなくて。過去には別のクラゲの大量発生もあったんですけど、その時のクラゲは、魚が食べるクラゲだったのでよかったんですけど、今みたいなのはちょっと異常で経験がないですね。



大量発生しているクラゲ

地域活動

地域活動としては、中学1年生に向けての料理教室をやっていました。今までずっとコロナでやれてないんですけど。そこに参加した子供達がものすごくおいしって言って、今でも市場に来てくれる子もいます。市場って聞くとお店の人とかが来るイメージっていう人もいると思うんですけど、ここの市場は一般の人も買えるんです。他には、市場祭りとかを港でやっていて、その時に鰯のフライとか鍋とかを出しています。地域の方に魚を食べてもらうためのいろんな取り組みをしています。あとは、農林水産祭が別府公園であったり、日出の産業文化まつりがあつたりして、春で言

えば城下カレイ祭りがありますね。ものすごくお客さんが多いです。海岸清掃っていうのもあって、漁師さんみんなで海岸のゴミ拾いをしたりしています。



海岸清掃をする漁師の皆さん



市場祭りの様子

今の高校生に伝えたいこと

「焦らずゆっくり自分の目標に向かって頑張る」ということ。焦ると急ぐはまた別物であって、焦りは失敗に繋がります。失敗は何度してもいいですがそれを次に活かさなければ意味がありません。失敗に焦ればまた失敗を繰り返してしまいます。人生はみんなが想像しているものよりずっと長い。だから張り切りすぎずもっと気楽に頑張ってください。またその長い人生の中で「待つ楽しみ」というのも見つけていってもらいたいと思っています。皆さんも体験したことあると思いますが、遠足や修学旅行等、それを待っている期間はすごく楽しいものだと思います。そんな風に待つ楽しみを見つける。これが人生を楽しくしていくための秘訣なんだと思います。焦らずゆっくりと目標に向かう、そして待つ楽しみを見つけること。この2点が今を生きる高校生、及びこれからの未来世代に私が伝えたいことです。

仕事への熱意

第一にはもっと多くの方が魚に対してちょっとでもいいから興味を持って食べて欲しいという思いでこの仕事に励んでいます。やはり皆さん「今日焼肉か刺身やったらどっち食う？」って聞かれたらやっぱり多くの人は焼肉って答えるでしょ。私だって答えますもん。でも本当の魚の味というものにもっと多くの方に触れてもらい、魚は美味しいんだなと感じてもらいたい。だからこそできることはなんでもする。YouTube や TikTok で市場の情報を毎日欠かさず調べたり、海の環境をよくするための海岸清掃や植樹をしたりします。また魚に多くの人が触れてもらうための地元の中学生を対象とした料理教室を開いたり、地域活性化の一環としてのお祭りへの参加、積極的にメディアへの出演も行っています。こうした活動の中で「美味しい」という声をいただいたときは本当に嬉しく思いますし、やってよかったなと思えます。やはりこういう活動をする中で消費者さんのこういった声は大きなモチベーションとなりますね。

またこの仕事は祖父、親父、そして私という風に受け継がれてきました。祖父から受け継がれてきた言葉として「人もよかれ我もよかれ、我人より少しよかれ」というのがあります。これは言葉通りなのですが、自分だけが良くなるだけではダメで、他の人も利益がなければ組織や世界は回らない。つまり自分だけが良ければいいと思うなってことです。これはこの漁師という仕事に対する考え方でもあるし、自分の生き方の一つにもなっています。

[取材日 2023年 9月 13 日・10月 18日]

【出典情報】

引用画像①ホクモウ株式会社

<https://www.hokumo.net/fishery/net/about.html>

Profile



北野 和貴【きたの かずたか】

年 齢：50歳(昭和48年生まれ)
職 業：漁師

略歴

▶ 大分県立海洋科学高校卒業後、漁師という職を祖父、父と受け継ぐ。大分県漁業協同組合日出支店組合長、定置網組合組合長に就任し、サワラ瀬戸内海系郡の資源管理手法検討部会参考人に選ばれる。植樹活動や海岸清掃、地域の中学生に向けた料理教室などの積極的な地域活動を行う。

またジョブチューンやごちそうマエストロなど数々の有名番組にも出演経験があり、「魚の本当の味」をより多くの人に知ってもらうべく日々奮闘している。

【取材を終えての感想】

この度は高校生「聞き書き」という貴重な体験をさせていただきありがとうございます。私が、今回名人北野さんの取材をさせていただき、改めて気づいたことは何か一つのことを極めている人のカッコよさです。北野さんは高校を卒業してから、漁師一本で31年間仕事に励んできました。北野さんは本当に楽しそうに漁業に動んでおり、近所の漁師仲間とお互いに協力してとても良い交友関係を築いてました。また、漁業に対する長年の経験からくる自信も会話の節々で感じられ、漁業への愛情を感じました。そして、植樹活動や稚魚放流など海や魚たちを守る活動も多数していて、きちんと今だけの利益でなく、今後の漁業のことも考えていました。

私は今回の課外学習を通し、名人の自分の仕事に対する真剣な姿勢を直接感じて自分もこんな熱中できるものを探したいなと改めて思いました。

(2年 大石 理子:写真左から2番目)



今回の「聞き書き」を通して、まだ見ぬ国東半島の産業について知ることができました。

2回の取材を通して、漁業について多くのことを知ることができました。また、北野さんがおっしゃっていたように山と海が密接な関係であるので、漁業でも林業でもお互いの環境のためにできるような地域になっていった欲しいなと思いました。

また、この活動を通して地元の漁師さんのすごさを知ることができました。このような貴重な機会を持ち様々な体験ができたことに感謝したいです。

(2年 土井 航:写真右から1番目)

今回、名人北野和貴さんから、北野さん自身の話や経験、仕事についてたくさん聞かせていただきました。私自身この聞き書きのような体験が初めてだったので、緊張していたのですが、北野さんの穏やかでユニークな人柄がとても楽しく、質問もしやすかったです。北野さんに高校生へのメッセージをいただいたときに、「焦らずゆっくり自分の目標に向かって頑張ってもらいたい。」とおっしゃっていたのが、心に残っています。私は、自分の将来を考えると、焦ってしまったり、急いで考えなきゃと思ってしまうことがあるので、北野さんのこの言葉は来年受験を控えている私たちにはすごく励みになりました。この体験を通して、人の話を聞いて、その大事な部分を切り取り、まとめることの難しさを学びました。この経験は、これから小論文を書くときなどに活かすことができそうです。今回はこのような体験をさせていただき本当にありがとうございました。

(2年 渡邊 徠華:写真左から1番目)

この聞き書きという活動を通して自分の中であまり知識がなかった第一次産業に携わっている方のお話を聞く機会を得ることができたことは非常に良い経験となりました。

漁業は数多の外的要因や漁師さんの準備や経験、努力が絡み合って成り立つものであることを知った時は驚きを隠せませんでした。また漁業以外にも北野さんの考え方や生き方は学びになるものでした。この貴重な経験を糧にしてこれからの学生生活、ひいては人生を過ごしていきたいです。

(2年 平岡 拓望:写真右から2番目)



継続は力なり

~まっすぐな思いをオリーブに託して~

河野 嘉徳 (大分県国東市安岐町)

聞き手：藤原 歌穂・山本 桜 (大分県立国東高等学校 普通科)

生い立ち

私の名前は河野嘉徳です。生まれてからずっと、ここ国東市安岐町にいます。杵築高校を卒業後、大分県三重町にある農業大学校に2年間通いました。そこではみかん、柑橘の研究をしていたんですけど様々なプロジェクトを行う中で果樹の栽培知識を身につけることができたのかなと思います。安岐町の家では私の父が58歳の時にオリーブを植えていましたが、このまま育ててもオリーブがうまく育たないんじゃないかという心配がありました。そこで私が農業大学校を卒業する時に、JA おおいたくにさきオリーブ部会にオリーブの栽培指導に来てくださっていた香川県の土居秀浩さんという方に頼み込みました。そして、1年間香川県の小豆島で研修をさせてもらい、オリーブ栽培のノウハウを学び国東市に戻ってきました。まず国東高校近くにあるキュウセツ AQUA さんという、5000本くらいオリーブを植えている会社に就職しました。国東でオリーブってどんな風に育つかまだ結局よく分からないところもあったので学んできたことを活かせる場として2年間働いてました。23歳の時に実家の木も大きく育ってきたところで実家に戻って

今農業をやっているという感じです。

私は四姉弟で末っ子長男なんです。高校の時も大学の時もちょっとだけ農作業の手伝いをしてたんです。小さい時から祖父に夏野菜の栽培とかいろいろ教えてもらう中で農作業をしていて「やっぱ楽しいな」というところもあったんです。いずれにしろ長い人生を考えた時、結局実家に戻って農作業はしないといけないんじゃないかという宿命は感じて頭の隅っこにおいてたんです。でもキュウセツ AQUA で働いていた7月頃に急に祖父がブルーベリーの収穫中に転んで亡くなってしまったんです。そのときはショックだったんですけど、ずっとおじいちゃん子だったからせっかくここまで祖父や父がいろいろ整備してこの橋上という集落で守ってきた農地をここで途絶えさせていいのかと。責任というか後悔するんだろうなと。せっかく守ってきたものならば私の代で潰すのはもったいないんじゃないかと考えて戻ってやることにしたんです。結局のところ滅びゆく集落なので誰か1人は守ってこの可能性を繋げて行かないといけないんじゃないかと思います。

オリーブ農園は家業です

オリーブが2ヘクタールで700本、植わってます。他にカボスやブルーベリーも植えてます。父が58歳の時に県職員を退職したことを機に第二の人生としてオリーブを始めることにしたんですね。みかんを植えた跡地や荒地が広がっているので高齢の方やみかんを辞めた方でも栽培しやすいものは何かないか、と探していたところ、オリーブを国東市が推進してオリーブで町おこしというものを始めたいと。それでうちの父も、やってみようと言ったことがきっかけでオリーブが増えていったんですね。オリーブは好きか嫌いかで言ったら好きです。なぜかという素直だからかな。やっぱり手を加えただけ、実もなってくれるししっかりそれに答えてくれる。人はコミュニケーションをとらないと難しい…。自然が好きだったのでオリーブは自ずとやってるうちに好きになってきました。オリーブの木はただ放っておくと、8メートルくらい大きくなります。なので、1、2月に剪定をして収穫しやすいように調整をしています。そしてオリーブの木は永遠に育てることができます。オリーブの名産地は外国で言うイタリア、ギリシャとかヨーロッパの方ですね。そちらでは5000年経つ木があって、かなり生命力のある木といえますね。だから、オリーブの木は永遠に育てる事が可能だといったところです。オリーブ栽培の魅力は、一つは先ほど言ったように手をかけただけちゃんと答えてくれるものなのでそれをずっと繰り返して行けば自ずと良い実がなる、良い油が取れる。それが魅力でもあると思います。



広大な敷地に植えられたオリーブ

オリーブ収穫の流れ

3年間育てた人差し指くらいの苗木を、植えなおし

て3年してようやくオリーブの実がなります。6年間くらいかかります。ぐんぐん育っても実がならないクセのある品種もある。オリーブは他の品種の花粉がつかないと実がならないという自家不和合性なんです。オリーブは世界に3～4000種あります。なんでもいいわけではなく、花粉がたくさん出るアルペキナは受粉樹として重宝されます。

手摘みが主流、量が多いときはネットを広げて振動機で収穫することもある。収穫した実は広げて、炭疽病を除きながらい実だけを選っていきます。炭疽病になると実が真っ黒になります。他の実にも広がる病気なので、収穫する前でも見かけたら除くこともしますが、収穫した時にやはり真っ黒な実が入っているときもありますので、選別します。悪い実が入っていると、オリーブに嫌な臭い、異臭がします。収穫は平均10～13回に分けて行います。選別は収穫ごとにおこない、次の日に搾油にします。できるだけ早くしないと酸化してしまうので。

遠心分離機を使って1分間で3000回転させ、油の層と水の層、搾りかすに分けます。次にろ過することでごみを取り除き、瓶に詰めてやっと製品になります。カボスやレモンなどと混ぜることで香りをつける



肩からかごを下げて一つひとつ手摘みで丁寧に収穫する



ろ過する前は不純物が多くなり濁っている

方法もありますが、うちはろ過したものをそのまま純正の油として商品にしています。私はオリーブオイルそのものの香りにこだわって作ろうと思っています。



ろ過されて透き通るようになったオリーブ油

オリーブ栽培は私にとって

ここ7～8年オリーブ栽培をしているが、簡単にはできないと感じています。土づくりと防除をしつかりしないと実にならないとようやくわかってきました。昨年1.5トン、今年は400キロしか収穫できなかった。今年は失敗です。失敗が続いてもオリーブ栽培をやめられなかった理由はうちのオリーブを楽しみにしてくださっている方、おいしいと言ってくくださる方の存在です。来年も頑張ろうという気持ちになります。また、オリーブがよく育っているときがとても嬉しいですね。食べている方の笑顔が連想できるからかもしれません。ぐんぐん育って、こうしたら実がなるとか来年も期待できるといった成長の喜びを感じられるので、それがやっぱりやめたくてもやめられない支えというか自分の原動力になっているんじゃないかと思います。

オリーブは30センチくらいの浅いところに根が張ります。だから、台風でなぎ倒されやすく、倒されると木全体に元気がなくなってしまいます。昨年の台風のあおりで、今年は実がつかなかったんじゃないかと考察しているところです。こういう経験をまた来年に活かしていこうと思います。今からできることは堆肥をまいて、土の中の微生物を増やしてやって、根が張りやすいようにすることです。物理性を変えるっていうんですが、微生物が活発になることで土が柔らかくなり、細かい根、毛根がどんどん入っていくようになります。

オリーブを余すことなく使う(堆肥化の試み)

2023年4月から溝部学園短期大学の方と企業の方、国東市役所の方と産学官連携のプロジェクトを行ってまして、オリーブの塩漬けとオリーブの堆肥化の実験をしています。塩漬けは傷が入ったものや色の悪いものなど製品として出せない2級品・3級品を二次加工しています。たとえばカップケーキやパンに練り込んだり、食べるオリーブオイルにしたりしました。オリーブをあますことなく何かに使おうじゃないかというのが今回の課題になります。

またオリーブの搾油を行った後の搾りかすを使った堆肥化を、11月下旬から試作しています。やってみて感じたことは、オリーブは90%が水なので練る時にいい発酵、いい堆肥にならないということです。もみ殻をいれると水分が50～60%になったので、試行錯誤しながらやってます。堆肥化することは可能だな、という手ごたえはありました。堆肥化するのに、鶏糞や牛糞、もみ殻燐炭、発酵を促進させる液体・みみつこというのを加えています。みみつことはミミズの力を借りた液体で、微生物を元気にさせるもので促進を図り3か月で堆肥を作れないかなと。オリー



発酵が進みじんわりと温かくなる



オリーブの搾りかすと様々なものを組み合わせ発酵させる

ブの搾りかすは栄養が高いんですよ。ポリフェノールだったり結局土に戻せばいずれまた新しく出来る実に栄養として吸収できるんじゃないかと思います。これから化成肥料を使わないようにしていきたいし、動物の糞だけで育てられたら、かなりコストを抑えることはできるんじゃないかと思います。さらにどれだけその土地に窒素とかカリウム、リンがあるのか数値で見ていかないとはいけません。

オリーブを使ったおすすめの料理

オリーブの塩漬けのご飯です。一緒に炊くんですけどただオリーブっていうものは生で食べるとかなり渋いので、まず 1.8 ～ 2%の苛性ソーダに 12 時間漬けてオリーブの渋を抜きます。次に塩分濃度 1% から 2 日おきに 1% ずつ上げ、塩分濃度 4% になるまで水替えを行います。出来上がった塩漬けは、実の種を抜いて一緒にご飯に炊きます。炊いてその中にオリーブオイルをちょっと垂らしてそれがオリーブご飯っていうんです。収穫を手伝ってくれるみなさんに昼食として出すんですが、好評で食べてくれます。オリーブの油のコクを感じられて塩味が効いてるのでコリコリとした食感が残るご飯になっています。

宇宙でオリーブ栽培はできるのか

環境さえ整えば果樹の中ではわりと強い生命力があるので可能なんじゃないでしょうか。パームとアボカドとオリーブは実から油を取ります。他の植物は種からなので、つぶす機械が必要で大変かもしれませんが、オリーブはそのまま実をしぼって油がとれるので、宇宙でもしぼれそうです。

[取材日: 2023 年 9 月 15 日・10 月 27 日]

Profile



河野 嘉徳【こうの よしのり】

年 齢: 26歳(平成9年生まれ)
職 業: 農家

略歴

▶ 農業大学校を卒業後、小豆島での研修を経て実家でオリーブ栽培に携わる。また産学官連携の循環型農業にも取り組み、オリーブの搾りかすを堆肥化する試みに尽力している。

【取材を終えての感想】

河野名人の話を聞いて最も印象に残っていることは、オリーブ栽培の魅力についての話です。河野名人は、オリーブは手をかけただけちゃんと答えてくれるものだから繰り返していけばおのずといい実がなりよい油ができるとおっしゃっていました。オリーブはとても素直だなと感じ、オリーブに詳しくなれたことが一番良かったです。また河野名人のお宅でオリーブの塩漬けを食べさせていただいたこと、少し渋かったけど初めてだったので、良い経験になりました。今回は貴重な取材をありがとうございました。私もオリーブのように素直さを大切にして人生を送りたいです。

(1年 藤原 歌穂:写真右)

私が河野農園に伺って感じたことはオリーブの木がたくさんあって土地が広いということです。オリーブのほかにもブルーベリーが植えられていました。農場は山の中にあり、上から見る景色はとてもきれいで、海を一望できる最高の環境でオリーブ栽培をしておられました。オリーブの実を実際に食べさせていただき、渋みやしょっぱさな

どオリーブ本来の味を感じることが出来ました。他にもオリーブの実を収穫する機械や薬をまく機械があり、私は見たことがなかったので、いい経験になりました。今回の聞き書きを通してたくさんのことを学ぶことが出来て良かったです。これからも聞き書きで身に付けたインタビュー力や聞く力、書く力、質問する力を学校生活で活かしていきたいです。

(1年 山本 桜:写真左)





自疆不息

～恵みの水を次の世代に～

南 文明（大分県宇佐市）

聞き手：麻生 真由・清末 華花・工藤 文乃・松川 奈々美（大分県立杵築高等学校 普通科）

名人の紹介

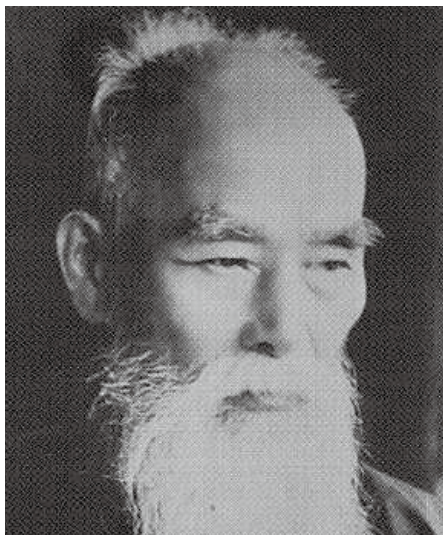
私の名前は、南文明です。昭和 29 年の 1 月生まれて、今年で 69 歳になります。出身は宇佐市金屋です。小学校、中学校、高校と宇佐市の学校に通いました。当時は本を読むのがとても好きで、友人と本の貸し借りをよくしていましたね。大学は、長崎大学経済学部に行きました。その後、学校事務職員になり、当時一緒に仕事をしていた先生から「教員になったらどうだ？」と言われ採用試験を受け、29 歳で小学校の教員になりました。教員を定年退職したあと、公民館の手伝いに行き始めました。その後 2 年くらい経ったときに金屋のなかで南一郎平さんについてもっとたくさんの人に知ってもらおうという動きがありました。そこで「南一郎平さんについての会を作ってくれ」ということで南一郎平顕彰会を立ち上げ、会長を務めることになりました。南一郎平さんは、小さい頃から知っていましたが、改めて調べてみると本当にすごい人だということが分かりました。妻は、私がこの活動を始めたことを「好きなことを仕事にしているな」と思ってくれているはず。一郎平さんのすごさを伝えるためにもこの活動をもっと広められると良いなと思っています。

南一郎平さんの生い立ち

南一郎平さんは 1836 年（天保 7 年）に島原藩領金屋村（現宇佐市大字金屋）の庄屋、南宗保の長男として生まれました。一郎平さんの住んでいたところは川より 20 メートル以上高台にあったため、痩せた台地でした。父の「米を作り地域を豊かにするように」との遺言を受けて、「米を作るためには痩せた土地に水を通し、豊かな地域にする必要がある」と父のすすめていた水利事業を進めました。広瀬井路の総事業費は 3 万 6000 両とされていて、これは現在のお金に換算すると 9 億円以上になります。この事業費の多くを日田の豪商・広瀬久兵衛から借用しました。その後も借用を進め、全部で 2 万両になったとされています。一郎平さんは公金の返済ができずに 2 度も入牢されています。このことから、一郎平さんが背負った借金の大きさが伺えますよね。その後、広瀬久兵衛からのお金を使い果たした一郎平さんたちは、明治維新政府の長崎総監府に広瀬井路工事の助けを求めました。総監府は、松方正義日田県知事に調査をさせ、国の事業としました。国の事業となった後も工事を進めていき、誰もが不可能だった宇佐市院内町広瀬の取水口から金

屋方面に流れる約 17 キロの水路をトンネルや石橋などの難工事を経て、最初の着工から 120 年もの歳月をかけて完成させました。その後も、一郎平さんは安積^{あさか}(福島県)、那須(栃木県)、琵琶湖(滋賀県～京都府)明治の三大疎水といわれる工事に関わっており、人々を豊かにすることに生涯を捧げた人なんです。また、お庄屋さんで生まれた一郎平さんは実は土木工事は素人だったんですよ。ですが、南一郎平さんの座右の銘「一日学」…今日一日だけはと努力し続けると、一生続けて学ぶことができることと「自彊不息(じきょうふそく)」…休みなく努力し、自己を強化することという 2 つの言葉と共に熱心に取り組んでいたんです。

このようなことから、一郎平さんがすごい人だったことが分かりますよね。



南一郎平

南一郎平顕彰会について

顕彰会では一郎平さんが亡くなって 100 年が近づいてきたことと通水 150 年を記念して何かできたらいいなということで、金屋地区の仲間と記念碑を作ったり、記念式典を開いたりしました。

また、その 1 年後には一郎平さんの功績を朝ドラにして全国に発信していきたいという思いから朝ドラ誘致推進協議会を立ち上げ、朝ドラ誘致活動の機運醸成を目的に金屋のお米を使った清酒「金屋」をつくったり、市民劇「南一郎平」を行ったりなどいろいろなイベントを行っています。

そのようなイベントの開催を通して「すごい」と言ってもらえたときや、楽しんでもらったときなどにはやはりやりがいを感じます。ですが、イベントを通してどうやって一郎平さんのことを知ってもらおうかだった

り、一郎平さんは「隠れた実業家の偉人」と言われていたことから分かるように裏方に徹する性格であったため、一般的な知名度があまり高くなく、朝ドラにするためにはどのような取り組みをすればいいかなどを考えるのは本当に難しく大変です。

水がないのはなぜ？

宇佐平野は基本的に広い扇状地になっていて、西半分は平らですが東半分は台地になっています。金屋は東半分の台地の方です。宇佐平野を西と東に分けている川が 2 級河川の駅館川^{やっかんがわ}なんです。金屋は平らに見えるけど、阿蘇山の火砕流が流れ込んで少し凹凸のある台地になっています。その影響で川から 20 メートルほど高いところにあります。だから土地が水源よりも高く地理的に川が金屋まで来ないのです。

一郎平さんのお父さんも金屋に水を引っ張ってこようとしていたのですが成功しませんでした。お父さんも含めて過去 4 回も色々な理由で工事が中断されています。宇佐市院内町広瀬の取水口から宇佐市長洲まで総延長 17 キロにもなるのです。これを成功させた人が一郎平さんです。今の金屋は川もないのに田んぼがあって不思議な感じですが昔は水がないから田んぼもありませんでした。田んぼがないということはお米がつかれないということなのでこのへんの人は苦労していました。だから水が必要だったのです。



宇佐市北宇佐の水路の様子

一郎平さんはどうやって？

一郎平さんがどうやって水をひっぱったかということ、和尚山^{かしょうざん}の向こうの院内町広瀬^{つぶさ}という土地にある津房川を取水口にしました。金屋地区から 17 キロくらい上流なのです。川を堰き止めて取水口を作った水路の

はじまりが広瀬だから広瀬井路という名前なのです。そこから水路橋やトンネルなど様々な地形にそって東側台地の一番高い地点の地獄谷まで少しずつ傾斜をつけた形で水を通しています。トンネル作りには大変苦勞し硬い岩盤でできた百重岩は岩盤を熱してヒビを入れながら少しずつ削るのでそんなに大きくないトンネルを作るのに8年もかかったみたいです。

地獄谷からはいくつかに分かれる感じでいろいろなところに水が分水しています。水路は逆サイフォン式になっている所が多いです。逆サイフォン式とは道路などの下を通さなければならない箇所、水を地面の下に通して反対側の上に吹き上がらせるという方式です。

水路の通り道を測量したり、水が通るトンネルを作ったり、借金をたくさん作ったりという苦勞を経て、1873年に一郎平さんは広瀬井路を完工させました。今では水路は基本的に農業用に使われているので水路に水が流れる期間が決まっています。6月19日～10月10日。この期間は水路ができてからずっと変わっていません。

世界かんがい施設遺産と地域振興協議会

駅館川東部の広瀬井路、西部の平田井路が令和3年11月に大分県で初めて世界かんがい施設遺産に登録されました。これを機会に水路について学習する機会がない一般市民の人たちにも水路学習をしてもらおうと思いました。

また、広瀬井路、平田井路のことをたくさんの人に知ってもらうために地域振興協議会も立ち上げました。

世界かんがい施設遺産というのは、かんがいの歴史・発展を明らかにし、理解醸成を図るとともにかんがい施設の適切な保全に資するため、歴史的なかんがい施設を国際かんがい排水委員会が認定・登録する制度なのです。世界かんがい施設遺産に登録されるためには、施設がどんなものかという施設概要がはっきりしていないといけないのです。だから土地改良区の人たちは受益面積がどれだけあるのか、工事の特殊性を考えたり、歴史の経緯を調べたりしました。だけど一郎平さんの行った瀬の工事というのが民間の工事だったので。民間の工事だから記録をしっかりと残したりするのがほぼ不可能なのです。だから京都大学の濱武英先生にその時代の測量の難しさや土地の傾斜の様子、工事の概要などを調べてもらいました。一方、平

田井路の方は平安時代末に宇佐神宮が行った工事なので資料がたくさんあるんです。そのたくさんある資料を、宇佐の古文書の歴史に詳しい専門家が読んで当時の記録や歴史的な部分を調べました。

世界かんがい施設遺産に登録されても国や県からお金の支給がされるわけではないけれど、皆さんに「水路ってというのは大切なものだ」という意識を持ってもらうためにはとてもいいと思います。それと今までは農業者だけの水路だったのが市民の人だったりとか県外の人たち、農業をしてない人にとってこんな遠いところから水が来ているんだということを感じたりするものになっていてやっぱり市民啓発のためにはとても有意義なことだと思います。

振興協議会には、土地改良区、観光協会、各地域代表の方に参加してもらっています。

土地改良区の方は、農地に水を引くために水路の維持管理を行っている組織です。

地元の活動では、子どもたちと取水口にバス遠足に行ったり、平田井戸の見学に行ったりしています。他にも一郎平さんの紙芝居を作ったりもしましたね。一郎平さんが福島県や栃木県でも水路づくりをしているので、そちらの方にこんな活動をしていますという宣伝に行ったりもしています。あとは、パンフレットを作ったりとかパソコンにwebでちょっと地図を載せたりとか、QRコードでナビができるとか、そういうことが少しずつできるようになったと思います。

最近の取り組みだと習字大会がありますね。宇佐市の小・中学生を対象として水路に関係のある言葉をお手本として配って書いてもらう取り組みですね。参加賞として南一郎平さんについてのファイルを配ります。今年は600作品集まりました。習字大会を通して子どもたちにも水路についてや南一郎平さんについて興



宇佐市内 広瀬取水口の見学の様子
ふるコネ朝ドラ「南一郎平」誘致推進プロジェクト
(<https://furu-con.jp/projects/617/detail>) より引用)

味を持ってもらえればなと思います。子どもたちももちろんですけど次の世代に「水がとても大切だ」ということを伝えていきたいです。水が国を支えているということがこれからの世代に伝わっていけばいいなと思っています。

[取材日: 令和 5 年 10 月 16 日・11 月 6 日]

Profile



南 文明【みなみ ふみあき】

年 齢: 69歳(昭和29年生まれ)
職 業: 南一郎平顕彰会設立 会長
NHK朝ドラ「南一郎平」誘致推進協議会設立 事務局長
世界かんがい施設遺産「宇佐のかんがい用水群」地域復興協議会設立 会長
宇佐市老人クラブ連合会 事務局長

略 歴

▶大分県宇佐市金屋で生まれ、高校生まで宇佐市で過ごす。
大学は、長崎大学に通う。
29歳で教員になり、定年退職した後、平成25年南一郎平顕彰会設立 会長就任
令和3年 NHK朝ドラ「南一郎平」誘致推進協議会設立 事務局長
令和4年 世界かんがい施設遺産「宇佐のかんがい用水群」地域復興協議会設立 会長就任
令和4年 宇佐市老人クラブ連合会 事務局長就任

【取材を終えての感想】

今回、初めてこの聞き書きという活動に参加させていただき、私自身かんがい施設についてあまり知識がなかったため、最初はとても不安でした。しかし、名人にお話を聞きに伺うたびに、お米を作るための田んぼへ水を引くことは決して簡単なことではないということ、私達の住んでいる大分県に南一郎平さんというすごい偉人がいるということ、普段何気なく使っている水の大切さなど、たくさんのことについて学ぶことができたことと同時に水の大切さを次世代まで伝えていかなくてはいけないと思いました。また、聞き書きの活動はとても大変でしたが、名人と奥さんのあたたかい人柄によりとても楽しく活動をすることができました。朝ドラが実現した際には是非見てみたいです。改めてお忙しい中、貴重な体験をさせていただき本当にありがとうございました。

(2年 麻生 真由:写真左から2番目)

聞き書きに参加していろいろなことを経験し、学ぶことができました。

話を聞いてそこからより必要な情報を要約してまとめる力が活動を通して身についたと思います。はじめは水路や取水口、かんがい施設について知っていることがほとんどありませんでした。しかし南さんのお話を聞いて技術が発達していない時代に一から水路を作ることはいろいろな苦労があったということがわかりました。それでも水路を完工させた一郎平さんの凄さが印象に残っています。日本は水に恵まれている国だけですがそばにある生活は当たり前ではないということ、お話を聞く中で感じる事ができたし、水の大切さについてこれからの世代に伝えていく必



要性についても学ぶことができました。とても貴重な経験ができました。ありがとうございました。

(2年 清末 華花:写真左端)

今回の聞き書きの活動を通して、今の生活では当たり前にある水や田んぼは多くの人が考え、協力したことで出来上がったものであるということに改めて考え直すきっかけになりました。水がない土地に水を届けることは、思っていたよりも難しいことが取材を通して分かり、諦めずに土地を豊かにすることで人も豊かにしようと水路の完成に尽力し、毎日、今日一日だけでもとそれをたゆまずに努力した一郎平さんはとてもすごいと思いました。

取材の中で南さんの一郎平さんへの想いがとても伝わってきて、今回一郎平さんについて南さんに聞くことができてとてもよかったです。南さん、一郎平さんの想いに応えられるように水を大切にしたり、一郎平さんのすごさを少しでも伝えることができたらいいなと思います。ありがとうございました。

(2年 工藤 文乃:写真右から2番目)

私は今回の聞き書き活動を通して水の大切さを学びました。私が住んでいる所は水が豊富なので水の大切さを考えることがありませんでした。ですが初めて水に困っていた地域の話を聞くことができて、水があるのが当たり前ではないと実感しました。だからこそ自給自足や一日学をもとに水路を作った南一郎平さんの凄さも知ることが出来ました。

フィールドワークでは実際に水路や取水口を見に行くことができて水路作りの難しさを目の当たりにしました。水の大切さや一郎平さんの功績を、聞き書きを通して私たちに伝えてくださった名人にも本当に感謝しています。名人も一郎平さんのように一日学や自給自足に励んでいる方だと取材を通して感じました。私たちもこの文章を通して読んでくださった方に水の大切さや一郎平さんの凄さを伝えることができたらいいなと思います。取材を通して私たちに大切なことを教えてくださってありがとうございました。

(2年 松川 奈々美:写真右端)



みかん作りたい人集まれ～！

太城 雄次（大分県杵築市）

聞き手：上杉 優菜・土居 祐奈・矢野 琴音・山本 愛乃・吉武 涼央（大分県立杵築高等学校 普通科）

今までの太城さん

私は 1980 年生まれで現在 43 歳になります。杵築生まれ杵築育ちで八坂小学校、宗近中学校、杵築高校、大分大学を卒業して、その後みかん農家になりました。幼少期は、控えめだったけど「目立ちたい」という思いとのギャップでモジモジしていました。小学校の頃は、心と体の成長がみんなに追いついてきて応援団長とか生徒会長をしていました。思い通りに好き勝手にやっていたね。小学校と中学校は野球をしていたんだけど高校では違うことに挑戦したくてバレー部に入りました。バレー部では、部員に隠れてゲームをして部活をサボったりしていました。それが楽しかった思い出です。勉強面では理数系が得意だったから、医学部を目指していたけれど、部活もしていたり勉強も追いつかなかったりで断念しました。理系でできることを中心に職業とか専門学校とかを調べながらやってきたけど、知っている職業の幅が狭すぎました。だから偏差値が全てだと思っていて、偏差値に踊らされた 3 年間になりました。それから大学生では電気関係でプログラムをしていたんだけど、アルバイトしたり、社会経験を踏まえた上で本当に音楽をし

たいなっていう気持ちになって、大学 3 年生くらいの時にバンドを組んで路上でライブをするようなことを 10 年間くらいしていました。そして結婚する時に妻のご両親を納得させるために定職に就く必要があると思ったから農業を始めました。

太城さんの栽培

私は「露地栽培」と「ハウス栽培」の 2 種類の方法で栽培しています。春から冬にかけて自然に任せた状態で太陽の恵を受けて育てるのが露地栽培。通常なら春に芽を出すところを、冬にハウス内を暖かくしてみかんの感覚をずらし、収穫時期をずらすことで栽培するのがハウス栽培の特徴で、その間に「屋根かけ栽培」というハウスの屋根だけをかけて外よりは少し暖かい環境を作った上で育てる栽培方法もしています。「屋根かけ栽培」は、ハウス栽培とは違い、燃料を使わずに、さらに露地よりかは暖かい環境で栽培をしようということから始めました。1 日に約 8 時間働いて栽培だけではなく会議に参加したり農協に行ったり様々な仕事をしています。

みかんの栽培スケジュールは、ハウスだと 10 月か

ら 12 月にかけて暖房機のスイッチを入れてハウスを暖め始め、5 月から 8 月の夏の間に収穫します。その間は果実を太らせたり、枝を整理したりする時期として使っています。露地はハウスのものよりも先に芽吹くので 4 月頃に花が咲いて 9 月、10 月ぐらいから 12 月にかけて収穫をします。

みかんの苗を植えてから約 3 年で果実が取れるようになりますが、売上として見込めるようになるには約 5 年かかり、10 年目ぐらいに満作になっていく感じです。そこからは沢山収穫できるようになりますが、途中で木を枯らす原因となるゴマダラカミキリムシや、果実を傷つけ腐らせてしまうダニのような病害虫が発生することもあります。ゴマダラカミキリムシという害虫は株元に穴を掘って根本に卵を産みつけます。幼虫がそこで育ち根元をガジガジして穴をあけ成虫になってから出てきます。害虫からの被害が繰り返されると木が枯れるんですね。耐えられる場所もあるけど耐えられない場所もあって、人間に例えると傷の場所によって生死を彷徨うような感じです。ダニの対策としてうちは天敵資材というのを使っていて、果実を傷つけるダニを食べるダニをお茶のティーパックのようなものに入れて木に引っ掛けて定着させていま



ハマキムシの被害にあったみかんの葉



暖房設備

す。それで今まで農薬で殺していたダニを天敵資材のダニが食べて減らしてくれるんです。また、農薬は色々規制があって種類によって用途も、使える品種も様々です。例えば収穫何日前まで農薬を使えるとか、何回使えるとか、何倍に薄めるなどの規制があります。最近だったらみかんの果実ではなくて皮をマーマレードにする人が増えてきたので収穫前の農薬散布しない時期を長くしようなど変わって来ていることもたくさんありますね。道具として工夫しているものは特にありませんが、農薬散布をするためのノズルなどは散布範囲が広いものなど種類が色々あります。収穫や剪定用のハサミも先が曲がっていたり品種によって違いがあるものもあります。



植物成長調整剤



使用している農薬

太城さんのみかん

うちでは、9 種類の柑橘類を育てています。4 月から 8 月に“宮川”と“高林”というハウスみかん。4 月 5 月に河内晩柑^{かわちばんかん}という品種を育てています。露地栽培の残りの品種の収穫は全部 12 月なんですが、食

べ頃になるまで寝かせておきます。皆さんの元に届くのは12月頃にポンカン、1月に“青島”と“金峰”という露地のみかん、2月に屋根掛けのデコボン、3月に露地のデコボンという感じです。柚子の品種は全きとうて木頭ゆずという種類で、基本的に9月に収穫した



11月1日のデコボン



市場に出すデコボン



ハウスみかん

ものを青柚子、11月に収穫したものを黄柚子と言います。

経営について

農業の手順や育て方などの経営については両親に教わりました。税金や補助金などが関わってくる経営については県や市が開催するセミナーで学びました。農業者が経営について学び、儲けの一部を納税という形で県や市に納め、そのお金は福利厚生や、農業の事業を拡大したいというハウスの建設費の一部の助成などになったりします。さらにはその地域のものを守りましょうという意義でも使用されています。そんなことで僕は経営について学びましたね。

面積について

敷地面積としてはハウスの敷地が60a (aは1アールの単位。一平方メートル)、露地が2haあります。ハウスみかんを育てるハウスが50aあって、屋根掛け栽培のデコボンが10aあります。今度20a分のハウスを新設する予定です。ハウスの方がメインになるから、露地の方はなるべく手のかからない品種を選んでいる感じです。露地は2haで作っているけど、それは加工用の柚子なんですよ。だから綺麗でも汚くても全部商品になるんです。

販売方法について

生産者への保証などもあるので、うちでは基本的にJAという共同組織に出荷しています。みんなでものを集めて、販売を委託するので、直接販売はあまりしていません。

JA出荷は一気に大量にマーケットに出していくことによってスケールメリットがあったりとか、自分が失敗した時の保障にもなるんです。もし失敗した時に自分が一人でやっていたら辛いので、全てが売上になるわけではないけど、ある程度の共同体に居ることによって、失敗した人をくみ上げたりすることが出来ます。間にいっぱい人がいて売上が減っているからって文句を言う人もいますけどね。私は無駄じゃないと思います。

独自のこだわり

こだわりと言うか分かりませんが、最近人と違うなって思うことは、今まで通りのルールに従わなくても良いんだなってことです。具体的には果樹は一年一作のものだから、経験回数がすごく少なくなり指標になるものが少なくて、生産者はその習慣を崩すことが難しいです。

今あるものを大切にというのも大事なんだけど、今ある技術を最大限に活用してエネルギーなどを無駄にしないようにするにはどうしたら良いのか。せっかくこんなに良い方法があるのに、せっかくこんな技術があるのに使わないのはもったいないなって話を同じみかん農家さんたちと話しますね。

今度会社を立ち上げる時には従業員を雇うんです。けれど今までは従業員を雇うことってすごくハードルが高かったんですよね。1人の従業員を雇うのに最低300万円から400万円の賃金を作らなければなりません。けれど実際には150万円分の仕事しかありません。じゃあ、あと150万円はどうしますかってなったときには他の農家さんで人手が足りないところにバイトに行く。そうしたらその農家さんたちの仕事が増えて、ちょっと他の事業を増やしてみましようということができたりします。こんな仕組みを取り入れていきましょうってことを若い人たちが話しています。けれど元となる考えは両親がやっていた経営なのでそれが癖付けられているから、いざ実際に体現していくってなるとドキドキしますよね。ざっくり言えば年間のお給料を300万とか400万とか用意しなきゃいけない。いきなり1人雇うよといったら、400万自分が今まで遊んでいたお金を削らなければいけません。でも木は5年くらい経たないと実がなりません。計画的に入れられるように5年後とかにするんですかって、それはなかなかできない。だからみんなで雇えばいいじゃんっていうこと。

個人経営と株式会社の違い

今年株式会社を立ち上げて、今は立ち上げただけみたいな感じですけどね。実働は1月ぐらいから株式会社として売り上げが上がっていく形にします。個人企業は自分で経営しているから自分がピンチの時に我慢すれば大丈夫だけど、これからは雇う人を作りたいと思っています。そのためのルール作りとして

会社を作ることになりました。今まではお父さんとお母さんがいたから人手は足りていたけど、おじいちゃんおばあちゃんになられているんで、いよいよってうときは僕が一人でやらないといけないから。その時には従業員が必要だし従業員の人が安心してお仕事として農業を選ぶように、環境を整備していきたいと考えています。



換気扇



クーラー装置



クーラー装置のボタン

太城さんのみかんのその後

みかんを収穫した後は農協に出荷します。そして売り先の人がそれを加工業者に売るという感じです。基本的に一回でちゃんとした売り場に行かずに、いろんな人を介して売り場に行きます。柚子の場合は加工品として出荷しています。青柚子は柚子胡椒、黄柚子は柚子ばん酢、七味唐辛子、植物油、化粧品などに加工されています。ゆずはなんでも使えて便利です。みかんも缶詰に加工されたりしています。

太城さんの聞き書き

聞き書きは世界農業遺産登録時期ぐらいから少し知っていて、農業青年連絡議会で少し学ぶ機会があったのでこの産地自体に貢献したいと思ってこの話を受けました。1回、杵築中学校で講演をしたんですけど、その時は地域貢献とかピンと来なくて自己満足のためと思っていたけど、やっぱり誰かの為になりたいって思いました。農業に携わる人が繋がってこういう場所があるから大事にしたいなって、世界農業遺産を大事にするっていうわけじゃないけど、これをきっかけにちゃんと農業を考えていくべきだなって思ったんです。

太城さんのきっかけ

杵築で農業を始めたのは実家がここだったからっていう感じです。でも杵築は本当に柑橘系生産地としてはあまり強くない土地で、今柑橘の需要が減ってきて、商品も人口も生産している人も減っている中で、残っていくのはネームバリューやブランドがあるものなんです。結局、いくら大分県が美味しいみかんを売り出しても、みんなが“みかんのおいしい場所”っていう認識、いわゆるブランドがないとたくさん売れないんです。いいものを作ったから高く買ってくださいというのではなく、ブランド化することが大事になってきます。

杵築じゃいけないって理由は何もなくて、何もないから面白いんです。でも、何もないから新しい人も来づらくて、もしも新しい人たちが来た時に受け入れられるように、これからのぼくたちの世代が行動しないとイケないなと思います。そういうことにやりがいがあるなと感じる事です。いろんな事業の担当の人、生産者、JAだったり県や市の担当の人など、そうい

うコミュニティも「やってみよう」という意識は持ってくれています。

太城さんのみかん仕事

一番大変な時期はハウスみかんの収穫時期でもある夏です。作り方がちょっと特殊で、表作、裏作と呼ばれる、よくなる年とならない年が交互にあります。けれど毎年経費がたくさんかかる作物だから裏表があつたら困るんです。だから裏作を作らないようにしようということで収穫し終わった後にみかんの木を剪定して、水をやり、一作分余分に芽を出すんです。夏はすごく暑くて、収穫、選別、出荷、剪定など、仕事が多く大変ですが、収入になるとあって頑張っています。

大概の作業は全部楽しいです。一番は収穫ですが、作業に対して結果が出た時が一番楽しく感じます。例えば、剪定した後に芽が出たときや、木の成長を見て違いを見つけることが楽しいですね。

目標にしようと思っている人は僕の入っているグループのリーダーですね。考え方を共有しているグループがあるんですよ。その人は何といても人柄がいいんです。だからその人が中心になって組織が回るような仕組みを作っています。その人が目標ですね。



作業をする太城さん

太城さんのこれからのみかん

仕事をする上での目標と言うかはわからないんですけど、みかん農家になりたいという人がいたらさせてあげたいと思っていて、新しく農業をしたい人たちを募集しています。

でも杵築市って人口が減っているから、そんな時に雇う人を選んでいられないって思うんです。愛媛でも福岡でも長崎でもない杵築を選んでくれたから、少な

からず、みかんが好きで農業がしたいって言ってくれている人だから、その人の仕事が成り立つシステムは必要だなと考えています。仕事を分割して、分割した仕事に対して資産とか費用を計算してあげればどんな人でも農業ができて民間農家もできるはずだから、やりたいって思う人ができるようにしていくことが重要じゃないかなと思っています。

[取材日：2023 年 10 月 21 日・11 月 1 日]

Profile



太城 雄二【たき ゆうじ】

年 齢：43歳(昭和55年生まれ)

職 業：みかん農家

略 歴

▶ 杵築生まれ杵築育ち。大分大学工学部を卒業後、バンドマンを始める。結婚を機に親が経営していたみかん農家を始める。現在は株式会社を設立し新しい農家の形を作るために日々奮闘している。

【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きが初めての参加だったのですが、名人のお話を聞いて初めて得る知識だったり情報だったりで自分にとって良い経験となりました。皆さんはキメラみかんという栽培方法をご存知ですか。これは一つの本に色々な種類のみかんを育てるという方法です。この栽培方法については今まで聞いたことも見たこともなかったのでとても勉強になりました。普段の日常生活ではこのような名人に話を伺う機会がないので、この貴重な機会を大切にしていきたいです。ありがとうございました。

(2年 上杉 優菜:写真左から3番目)



私は昨年度も参加し今回はみかん農家の名人のもとに取材に行きました。ハウス栽培と露地栽培の違いやそれぞれのメリット、品種や経営方法など、実際に名人とみかんの木や設備を見て詳しく知ることができました。株式会社といった新しい農業の形を作っていく太城さんの姿を見て、ますます農業に興味を持ち将来農業に携わってみたいと思いました。また、杵築市に住んでいるにもかかわらず、こんな農園があることを今まで知らなかったので地域を知るという観点でとても貴重な経験になりました。ありがとうございました。

(2年 土居 佑奈:写真右から1番目)

私は今回初めて聞き書きに参加しました。名人にお話を伺って、それを文字に起こして、項目に分け、まとめる。インターネットや書籍で調べるだけでは分からない、その方特有の育て方やこだわりを知ることが出来ることに感動しました。大変貴重でありがたい体験が出来ました。

(2年 矢野 琴音:写真左から2番目)

今回の聞き書きは私にとって2度目の参加でした。1度目とは違い2度目ともなると経験もあるので、より取材に集中して取り組むことができました。今回の活動で太城さんの自分だけでなく農業を始める人に労力を費やしているのを見て、他人のために働くことの素晴らしさを知ることができました。本当にありがとうございました。

(2年 山本 愛乃:写真右から2番目)

何気なく食べているみかんに色々な工夫や困難なことが詰まっているということを聞くことができました。実際にハウスを見たり、体験談を本人から直に聞けるということは、やはり貴重な経験だと改めて感じることができました。太城さんのみかんを楽しんで作る姿や、現状をどうにか変えようと試行錯誤している姿が強く印象に残っています。貴重なお時間の中、話をしてくださりありがとうございました。

(2年 吉武 凉央:写真左から1番目)



持続可能な農業を目指して

～現場で学んだ知識を地域の農業経営のために～

上田 周治（大分県速見郡日出町）

聞き手：安部 渚・吉良 悠佳・杉本 明日香（大分県立日出総合高等学校 農業経営科）

名人の紹介

私は日出町川崎で、キュウリを中心に栽培をしています。その他にハウス栽培ではトマトとピーマン、露地栽培ではカボチャ・キャベツ・ハクサイ・レタスの野菜栽培を行っています。また、地域で農業をしていた人が、年々、高齢化が進み農業を辞め農業用地の活用がなくなってきました。そうした土地の管理を任せられ、その土地で露地野菜を中心とした野菜作りに励んでいます。その他に、日出町産の野菜作りのために、地域に根ざした品種の研究や産地の栽培マニュアルを提案したり、地域の担い手育成のために、県立農業大学校、農業高校生、新規就農者などの研修生を受け入れ後継者の育成に勤めてまいりました。今は、現在の耕作地を維持しつつ、令和3年に家族経営協定を締結し、令和7年から息子（裕之氏）に経営継承をする予定にしています。

農業を始めたきっかけは

私は20歳に就農して55年になりますが、私が就農した時は80aの大規模ミカン農家でした。就農を

するきっかけは、私が小学6年生の時に父親が36歳と若く他界し、祖父と母がその後、農業を始めたときに手伝いをする中で農業に強く興味を持つようになりました。また、その当時は、畳表に使う材料でイグサと同じ仲間の「七島蘭^{しちとうい}」を栽培していました。今でも忘れませんが、材料を収穫し機械に入れて、畳表に使えるような形に編み、10枚単位で作ると業者に運び、販売に行った思い出があります。

農業経営を始めて

農業経営を始めていくと、国からミカンの木を伐採すると補助金が出るという話がありました。その当時はミカンがたくさん日本で収穫された時期がありました。国は有り余るほどに収穫されたミカンの出荷を止めるために、そのような政策を出してきました。

私はミカン経営から転換するために、一人で小さなユンボを使い、根から一本一本と伐採しました。

その当時、ミカン畑は80aあり、1aあたりに木が80～90本植えられていました。業者に頼らず一人で根から掘り起こして伐採し、大変な思いをした記憶があります。しかし、ミカンが売れなくなることを



木を伐採するために使用した小型ユンボ



大きさに分けられたキュウリ

考えると、栽培品目の変更は仕方ないことでした。

そこで様々な野菜を調べていくうちに、キュウリ栽培にたどり着きました。キュウリは他の野菜とは違い、早く収入が入るという利点があることが分かりスタートさせました。例えばトマトは4か月しないと収穫できませんが、キュウリはつるが伸びていくと同時に、1か月後には収穫ができます。そして、私がキュウリ部会長に就任していたころ、平成10年にキュウリの大きさを選別する機械を国からの補助金を頼りに導入し、収穫と選果作業の分担をする体制をとりました。そのことによって、圃場現場では収穫作業や管理作業に集中ができ、午前中にキュウリの収穫を終えたら選果場に持ち込みました。昼からは時期によってはトマトを収穫することで収穫作業に集中して取り組むことができ、生産を上げることができました。また選果場では別にパートタイマーを雇用し箱詰めまでの作業を一気に引き受け、販売は農協を通じて全国の消



袋詰め終え出荷待ちのキュウリ

費者に届ける体制を整えました。この時の生産量は1日で16トン。年間で600トンと、大分県で一番の生産量をあげていました。今では専業農家は3軒ほどになりましたが、当時は何十軒とキュウリ栽培に取り組む人が多くいたのです。また、生産向上のために、平成20年から平成28年までに新しく鉄骨のビニールハウスを増築し、今では17棟のハウスになりました。その他に、地域の直売所に出荷するために自宅でもパートタイマーの方を雇用し、選果と袋詰めの出荷作業をお願いしています。

キュウリ栽培について

キュウリを栽培するときはまず苗作りから始めます。苗は、一般にホームセンターで売られている苗ではなく、カボチャを土台とした接ぎ木を利用しています。接ぎ木とは、下部はカボチャを使い地上部はキュウリ



収穫されたキュウリ

を接ぎ木するといったものです。特殊な技術で、植物同士を接ぐことで、新しい苗となります。

ハウスの中に何度も同じ野菜を植えると連作障害が出たり、根を媒介するセンチュウという難防除害虫が農作物の収量低下や品質不良を起こす原因となりますが、植物の下部にカボチャの台木を使うことにより、それを防ぐことができます。カボチャは根が強くそのような害に対しても抵抗力があるからです。そのため、専業で農家を営んでいるキュウリ農家は、みんな接ぎ木の苗を利用しています。接ぎ木の苗に関しては埼玉県の種類メーカーから購入しており、キュウリ部会の研修として、その業者に出向き学習会に参加することもあります。キュウリの種類ですが、今は寒さに強い「ニーナZ」という品種を使っています。

キュウリ栽培を始めたころは、すべての苗を自宅で栽培していました。そのころは、2月から電熱線をハウスの床に敷き生育環境を整え、苗作りをしていました。味については品種によって多少異なりますが、接ぎ木苗で栽培したキュウリは皮が厚く表面にてかりが出て商品価値が高く見られるような特徴があります。



しかし、私が本当においしいと感じるキュウリは、昔からの接ぎ木をしていないキュウリです。こちらの方が皮が薄く白い粉が吹いていて、柔らかい性質があり、美味しく感じます。

肥料についてですが、ハウスの中で使用する最初の土作りのための肥料が物価の高騰で1袋2千円のもものが4千円と高くなり購入することができなくなりました。なので、今は牛糞を多く入れるようにしています。このような肥料(左写真参照)は、最初の土作りに利用しますが、高くてあまり使えません。

水の管理については、井戸の水を使い、専用のポンプですべてのハウスの方に送るようにしています。



水を送るポンプ



水を貯めている井戸

園場の使い方ですが、キュウリは年2回定植しますが、春から夏は20a、秋から春は40aと園場の使い方を変えています。夏の収穫は多く、収穫が追いつかないくらいの勢いでキュウリが実りますので、夏は冬の半分にしています。

また、ハウスの中での温度管理ですが、夏は暑いので風を通して室温を下げるようにしますが、冬は寒い

ので本来ならば、ボイラーを使い加温しますが、私のハウスではほぼ使用していません。ボイラーの燃料は一晩で 200ℓ 使用します。最近は燃料代が高くなりましたのでほぼ使用していません。

ハウスの温度は通常は 14 度程度ありますが、その温度を維持するために、夕方の 5 時前にハウスの扉を早めに閉めるようにしています。このような作業形態でもキュウリは実り、収穫できますのでその形にし



植え付けられたキュウリの苗



キュウリ苗が大きくなり花が咲き実をつけ始めた様子



収穫前のキュウリ

ています。しかし、冬の収穫を上げるためにボイラーで加温し収穫を伸ばす人もいると聞きます。

収穫について

朝は早くキュウリの成長に合わせて収穫しますが、収穫の時に注意する点があります。それは、ハサミで一つ一つ収穫をすることです。手でもぎ取ると切り口の白い部分が目立ち、商品価値が下がります。私はハサミ、妻と息子は、指に取り付ける道具を使い収穫しています。収穫するときの大きさの見方は収穫の経験ある人でないと分かりません。



キュウリを摘み取る道具

最近の野菜について

最近、外国からの輸入野菜が多く、その中に紛れ込んできた外来の害虫がふえています。有名な害虫でスリップスという小さな害虫がいます。この害虫が野菜の表面に潜り込み、食べた後がモザイク状になることで、野菜の商品価値を下げてしまいます。私は連作により、ここ 20 年ほど同じ圃場で同じ品目を栽培していますが、根の働きを壊してしまうセンチュウという虫もいます。これに対しては薬を使わないといけませんので、定期的に散布をしています。最終的には発生します。収穫量を上げるために野菜を健全に育て、いい実をつけてもらうためには、その時その時に対策を考えないといけません。

私が栽培している露地の野菜

私は、ハウスの周りに露地栽培をする畑を預かっています。そこで苗を作り、定植し、栽培管理をしながら、荒れ地が無いように空地の土地を活用して露地野菜を栽培しています。主に行う作業は草が生えないよ

うに除草作業と病害虫の防除が主な仕事で、肥料については初めに植えるための元肥の肥料を入れるだけであとは追肥等はしていません。



レタスの苗



たくさん植えられているキャベツ



大きくなったハクサイ



除草作業で活躍する耕運機



土作りにかかせないトラクター

後継者育成のために

私は、大分県指導農業士をしていますので、後継者育成のために、県立農業大学校や農業高校生、一般からも私の圃場を使って研修をしてもらい、将来の新規就農者の育成を行っています。最近では、国の補助金を利用し研修に参加する方で「農業をやりたい」という方を招き入れ、研修に参加してもらいました。私としては、キュウリ農家として将来頑張ってもらいたいという考えのもと、指導をしていましたが、ハウスの中は夏場は40度を超える環境ですので、それでリタイアをする方がいました。

これからの農業は専業として就農するのにいい時期ではないかと思っています。それは、農家も高齢化がすすみ辞めていく人が増え、人が減っているからです。

また、最近は異業種の会社が多く農業に参入するくらいですので、昔と違いこれからの農業は良くなっていくのではないかと思います。

私が就農し、やってよかったと思うことは、30 歳くらいの時にいい野菜ができるようになり、自分で試行錯誤をしながら新しい栽培方法を考えたりしたこと。ですので、農業をやってよかったと思えるような農業のやりかたを感じてほしいと思います。

[撮影日: 2023 年 9 月 25 日]



名人の家で唯一残っているミカンの木から収穫されたミカン



取材の様子

Profile



上田 周治【うえだ しゅうじ】

年 齢: 75歳(昭和22年生まれ)
職 業: 農業

略 歴

- ▶平成 12 年～ 18 年 大分県指導農業士 (3 期 6 年間)
- 平成 12 年 キュウリ部会長就任
- 平成 14 年～23 年 日出町農業委員 (3 期 9 年間)

【取材を終えての感想】

私は、お話を聞いて、農業の日頃の栽培の大変さ、そして楽しさや面白さを改めて実感しました。キュウリだけを作っているのではなく、他にトマト、ピーマン、キャベツ、カボチャなどいろんな野菜を作っていることがわかりました。小さいころから苦勞して農家をしていて、自分が思っているより農産物を作ることには挫折や困難があることを知りました。日出町のキュウリは、昔は今より生産量が多く、作っている人も比較的が多かったことを聞いて驚きました。キュウリやほかの野菜を作るときに気を付けることとして、病気に気を付けることと、農業を最低限しか使わないことを意識していました。今、農業や肥料が高くて簡単に買えない状態になっていて、あまり使わないために堆肥を代わりに使い栽培をしていて、長年、農家をやっているからこそその知恵や工夫を知って、改めて上田さんに感動しました。農業の現状についてまだ少ししか触れられていませんが、この活動を通して私たちが広めていきたいなと思い、とても貴重な経験ができてよかったです。ありがとうございました。

(2年 安部 渚:写真右)



今回私は、日出町のキュウリ栽培を中心として行っている農家さんを訪問しました。普段、学校の授業の実習でキュウリなどの作物を栽培していますが、実際に農家さんのところで聞く機会はほとんどないので新鮮でとても良い経験になりました。キュウリ栽培での大変さやこれからの農業がどうなってほしいかなど深く聞けて多くのことを学ぶことができました。

上田さんから、キュウリ栽培は最初の頃はうまくいかないときもあったけど初めてうまくいったときに楽しさややりがいを感じたということを知り、大変なときも苦しい時もあきらめずに試行錯誤することが大切だとわかりました。私たちもこれから社会に出てつながる部分もあると思うので聞いたことを活かしていきたいと思いました。これから、少子高齢化などの問題があり、農業も後継者問題で考えないといけないので、自分たちも他人事だと思わず目の前のことに真剣に取り組んでいきたいです。今回は、このような貴重な経験ができてよかったです。ありがとうございました。

(2年 吉良 悠佳:写真左)

今回私は、日出町のキュウリ農家さんを訪問しました。普段の実習で野菜類型を選択している私ですが、キュウリのことを詳しく勉強するのは初めてでした。キュウリのお話を聞いたり実際に試みることでよい体験ができてよかったと思っています。お話を聞くまでキュウリの種類やその数、また土の大切さなど知らないことが沢山ありました。また周りには住宅が増える一方で高齢化のこともあり農家が減っているとおっしゃっていました。その中でキュウリのほかにもトマトやカボチャ、ピーマンなどを育てていると聞いて、ハウスの数も多いのにとっても忙しい大変だと感じました。上田さんのキュウリは長く、大きく、真つすぐ成長していて立派でした。もらったキュウリを食べてみるととてもみずみずしく美味しかったです。あれは、キュウリに水が良くいきわたっているからだそうです。とても丁寧に手入れされている所や、工夫されていることに感激しました。私は今回の聞き書きに参加して良かったと改めて感じる事ができました。キュウリのことだけではなく、今後の農業についても考えるきっかけも学ぶことができました。お話をしてくださった上田さん、貴重な体験をありがとうございました。

(2年 杉本 明日香:写真中央)



スッポン

～今何ができるか～

佐藤 久美子（大分県宇佐市）

聞き手：吉村 怜菜・松成 悠・本多 遥（大分県宇佐市高等学校 普通科）

名人紹介

宇佐市安心院でスッポンの養殖をしています佐藤久美子です。創業者のひとりが父親だった関係もあり、引き継いで2人の従業員の方と一緒に働いています。過去にドジョウ、ウナギ、テラピア、ジャンボタニシなど養殖もしてきましたが、一番安定するスッポン一筋にし、これまでいろいろと試行錯誤しながら効率よく養殖ができるようにしています。

消費者との繋がり

スッポン料理を食べたいと思った時、地元にもたくさんお店があるんです。コース料理として楽しむことができるお店や、簡易的にちょっと食べたいと思った時に楽しめるお店もありますよ。生きているのを持って帰って捌いて料理されるお店もあれば、私たちが捌いたものを買われて料理して提供されるお店もありますし、買い取りもお店によります。

地域との繋がり

地元のすっぽん振興会の一員として、給食などを通してスッポンを水炊風スープとして提供しています。子どもに食べてもらって、大人になっても抵抗なく食べてくれたら嬉しいなと思います。小中学生の他にも地元の高校生との交流も行っています。調理実習という形でスッポンの料理を一緒に作ったりします。以前は捌くところから一緒にやっていましたが、今は捌いたものから鍋料理や唐揚げを作っています。

水槽

スッポンって割と温暖な地域にいるんですよね。そこでスッポンを養殖する水槽に温泉を利用しています。30℃くらいの水温がいいんですが、うちは源泉の温度が29℃くらいしかないんです。だから冬の間は温度が下がるので、加温をしています。温泉の成分がスッポンに適・不適があり、うちでは適しているので使っています。温泉の量が少ないので稚亀の間だけ使っています。また、温泉を利用するのは燃料費に影響します。味とかはちょっと比べたことがないので

わかりません。あと、どうしても水が汚れてしまうので、温泉は少量だけどかけ流しにしています。養殖のやり方を大きく変えてはいませんが、試行錯誤をしながら段々と変えてきたものはあります。昔は水温も26℃くらいで大丈夫だって教わっていたんですけど、餌の食いがあまりよくないので、30℃くらいがいいかなって思って、徐々に上げてきた等ですかね。私はやったことがないんですけど、ずっと同じ温度を保っている中に親亀を入れていると、卵を生まなかったという話を聞いたことがあります。親亀には四季を与えるようにはしていますね。

水槽は、砂を入れているものと土を入れているものがあります。砂になっているものは冬眠に適さないんですが、作業しやすいように砂にしておいて、冬眠前に出荷する分を養殖しています。砂は土よりもまとわりつかないので、取り上げるときにあまり力を使わずに済みます。土の方は冬眠ができる水槽です。稚亀水槽には、稚亀が生まれ始める6月ぐらいから生まれた順番に入れています。秋に一度、11月半ばから12月にやる「選別」でサイズの調整をします。



スッポンを飼育する水槽

選別

スッポンの年齢と大きさが必ず全員同じように比例するわけではないので、11月半ばから12月の頭くらいに、一度「選別」っていうのをします。サイズを調節してみんな平均的になるべく大きくさせるために行います。11月までは他の水槽に移動させたりはしないです。

餌やり

うちは練り餌なので、大体魚粉ですね。朝・夕の2

回、飼料会社が作ったスッポン専用の配合餌を使っています。夕方の餌やりは大体15時半から16時過ぎくらいですかね。早いのは30分から1時間くらいで食べ終わります。スッポンは夜行性で昼間より夜の方が餌を落ち着いて食べるので、朝はちょっとの餌で夜は多めにやります。自分で何となくそういう風感じて、変えていきましたね。朝来た時にはもうほとんどなくなっていますが、朝に残っている餌の量でその都度餌の量を判断していきます。やっぱり水槽によって食べる量が違います。

病気

スッポンにも人間と同じように病気があります。人間の風邪と等しいような病気は早めに見つけて対処しないと、一つの水槽に病気がバツと広がったりします。うちでは病気になった時の対処は基本的には餌をやらないことです。1週間でも半月でも、その水槽が落ち着くまでは餌をやらない。要するに飢餓状態にさせて自然治癒力に任せます。

温度の変化が病気を一番引き起こすので、水温管理はとても大切なんです。フンによる砂・土の汚れには石灰をまいています。酸性が強まりすぎるとあまり良くないので調整しています。昔は試験場から水質を測る薬品などいろいろ借りていたんですけど、今は自分の長年の勘で行っている感じですね。スッポンと一緒にドジョウを入れています。水質の浄化作用があります。水をきれいにしてくれるドジョウを殺さないために、消毒薬も使いません。あと、使っていない時の水槽は干して殺菌していますね。

加工・出荷

親亀の販売はしません。うちは加工の方もやっているのので、出荷サイズより大きいもの、小さいもの、あと傷があるものは全て加工に回します。生きたスッポンだけじゃなくて、加工することで採算性を上げています。

捌くのは簡単ではないですね。まずスッポンの首を捕まえないといけな。一番の関門は首を捕まえることと甲羅から首をはずすところですね。テコの原理じゃないけど、亀ってひっくり返すと首を伸ばして起き上がろうとするから、その首をニュツて出したときに捕まえます。裏返すときに噛まれないよう後ろ足を

持つとほぼ噛まれない。エンペラっていう甲羅の端の部分を持つと、結構そこまで首が来たりするけど、後ろ足を持てたら噛まれる心配はないですね。

生きたまま出荷するときは、雌の方が脂が多いので需要が高いです。不思議と雄の方が成長が早いから早い段階で出荷できます。だから、大きくなるのが早い水槽は雄が多いです。そして、最後の方であんまり成長が思わしくないところは雌が多い。大きいのは2キ口以上あります。親になるともう何年も生きているので、結構でかいです。普通うちでは1キ口位からお客様の要望にあわせて出荷していますね。



スッポンの出荷作業をしている様子

親亀飼育

親亀の選別は2年に1回です。本当は毎年した方がいいでしょうけど、手間が大変なので、毎年は行っていません。親亀として選ぶ基準ですが、雌はもう大体健康体であれば、とりあえず水槽に戻します。何年飼っていてあとのくらい卵を産んでくれるのか、個体を見てもわからないから。1匹の雌が夏の間に4～5回卵を生みます。これまでの経験で、たぶん卵を生んでくれるんじゃないかなって思うやつを選びます。雄の場合は、あんまり大きくなりすぎると交尾の時に雌を食い殺してしまうので、雄はある程度大きくなったら水槽から取り除きます。

繁殖の課題・今後の展望

今は従業員数は足りているんですが、若い人が入ってきたのはここ1、2年です。それまでは人手が足り

ませんでした。後継者については、娘が二人いるんですけど、ここを継ぐっていう気はなかったらしくて、それぞれ就職して、結婚して、家も出ています。現状の課題としては稚亀の量が足りないことですね。稚亀の量が将来の出荷量になります。稚亀が多かったときは採れる卵が多かった。有精卵が多かった、つまり無精卵が少なかったですね。今は卵の数も少ないし、無精卵も多いという感じですね。それに対していろいろと取り組みますが、なかなかうまくいきませんね。いろいろ努力はしているんですけど、思うようには増えてくれないというのが現状です。

[取材日：2023年9月17日・11月19日]

Profile



佐藤 久美子【さとう くみこ】

年 齢：64歳(昭和34年生まれ)
職 業：安心院すっぽんセンター代表取締役

略歴

▶福岡で働いていたが、父親のすすめで大分に帰り結婚・出産後、今の事業を継ぐ。全国的に生産量が減少傾向にあるスッポンの養殖に従事。スッポンにも従業員にも愛情を注ぐ。10年前から地元の学校で給食の提供、調理実習の講師などを行い、地元貢献。スッポンのスープ、切り身パックなどの加工品製作に取り組む。

【取材を終えての感想】

地元の誇る名物であるスッポンを大切に育てていらっしゃる佐藤さんのお話は、どれも貴重で深いお話でした。聞けば聞くほどに「生きものは愛情を持って育てることが大切」だと心に響きました。1回目の取材では、大きな水槽、そして見たこともない数のスッポンの群に圧倒されました。また2回目には、佐藤さんが大切に育ててこられた立派なスッポンを間近に見せていただきました。どのスッポンの甲羅も綺麗でしたが、中でも初めて目にした「稚亀」(赤ちゃんのスッポン)には目を奪われました。その成長が楽しみであり、とても愛おしく思えました。特産としてスッポンを守り続けることだけではなく、多くの人の目に触れる機会を作る工夫を凝らしているところにも愛情を感じました。出荷の作業を見せていただいた時は、丁寧に丁寧に扱っていらっしゃったので、命あるものへの責任感も感じました。だからこそ、養殖のビニールハウスでの過酷な作業(真夏の高温)にも生きがいを感じていらっしゃるのだろうと思いました。佐藤さんのスッポンに対する熱のある思いに触れることができたことは、話を聞いた私たちにとって大切な財産になりました。

(1年 吉村 怜菜:写真右)



私は今回の聞き書きという活動を通して、自分の知っている場所、何度も訪れている場所、身近な場所であっても、実はまだ見ぬ人々が何かを作り出していたり、守り継いでいたりするのだ、ということに気づき、改めて学ぶことの大切さを感じることができました。この活動がなければ佐藤さんの名前や仕事を知ることはなく、安心院のもつ魅力や地元の資源にも気づくチャンスはなかったらと思います。聞き書き活動は、そのような方々の人生を作品集として「形」に残そうとするものです。それはとても大きな責任感を伴うものですし、背筋を正して取り組まねばならない作業です。1回、2回と取材を重ねるうちに、佐藤さんの「人生」にひどく惹かれている自分自身がいることに気づきました。私たち高校生の普段の生活では聞くことのできないたくさんの貴重なお話に耳を傾けるうちに、私たちはもっと地元の方々から多くのことを学ぶべきだと感じました。この出会いを通して、他の農業遺産にも興味を持つことができるようになりました。

(1年 松成 悠:写真中央)

今回の聞き書き活動では、とても貴重な体験をさせていただいたと思っています。地元の名物であり、あまり目にすることができないスッポンを、この活動を通して詳しく知ることができてよかったと思います。この体験がなければ、スッポンが地元の特産であることも知らなかったし、名人である佐藤さんとも出会うことができなかったらと思います。また、名人の方の人生をこのようにして作品集の形に残すことは、とても大きな責任感が伴うことなので、初めはプレッシャーを感じていました。しかし、始めてみると「名人」のお仕事だけではなく、佐藤さんの「人生」からも多くのことを学ぶことができ、私にとって人間の幅を広げる大変よい経験になりました。この聞き書きを通して色々な学びを収穫することができたことを心からうれしく思います。また、この良い経験を私自身の後の成長に繋げていきたいです。

(1年 本多 遥:写真左)



姫島の食文化と伝統

～名人の挑戦と次世代への想い～

島崎 勝廣（大分県姫島村）

聞き手：梶谷 梨乃・重松 美咲・花水 優月（大分県立宇佐高等学校 普通科）

生い立ち

島崎勝廣といいます。姫島の老人クラブの会長です。85歳です。

中学校を卒業して、上野丘高校の通信教育を2年受けたんよ。そのあと、塩田に4年くらいいたけど、塩田廃止法で塩田がなくなったんよ。すると、荒れ放題になった塩田にエビが自然に住み出したんで、今はエビ会社ができているよ。20歳で長距離のトラックの運転手になって、大阪に6年いた。北海道の小樽や釧路にも行ったけど、やっぱり姫島のことは忘れんやったな。風邪で寝込んだとき、姫島のあたたかさを実感して姫島に戻ってきた。姫島やったら、「おばあちゃんなんかねえか。腹減った」っち言ったらなんか持ってきてくれよったな。そして、38歳で姫島に戻って議員を8期した。自分が言ったことが実現するときやりがいや達成感があつた。大変やったけどね。前の村長の秘書兼運転手も23年したんよ。議員を辞めてから老人クラブの手伝いを始めて老人クラブの会長になった。今年で7年目や。好きなことちゅうのは、私は何もないんやけどな、毎週のように大広場でカラオケをしたり、おばさんたちと話したりするのがおも

しろい。あとはただ老人クラブに来てみんなでいろいろなことしたりするのが趣味かな。個人的にゴルフや将棋はしきません。打ち込むような遊びの趣味はないかな。



名人の島崎さん

老人クラブについて

老人クラブは、1週間に1、2回は必ず集まって、おしゃべりとかでわいわいするよ。行事があるたびにいろいろ話し合ったりする。姫島には老人クラブが6つあって、全部で270人いるのが老人クラブ連合会。

月に1回の村営墓地の掃除とかは、老人クラブ連合会姫島でする。

姫島の郷土料理とできたわけ

姫島は大きな川がないから田んぼができなくてお米がない。昔はお米を食べるのは、稲刈りの時期に宇佐などの米所に出稼ぎにってもらったお土産、お正月と年に数回のお祭りくらいやったよ。でも周りが海だから、魚はたくさんいてタンパク質はある。姫島の土地はさつまいもを育てるのに適していて、さつまいもはいっぱいある。炭水化物はさつまいもと麦しかなくて、ほとんどこの二つで育ってきた。さつまいもは炊き込んで芋飯にしたり、薄く切って焼いたりした。家庭の味があっておいしい。麦はご飯にするのが多かったな。お米を少し入れたらさらに美味しかった。さつまいもは11月に収穫しても3月までしかもたんやったんよ。一年中持たせるために保存食にしたのが、かんころや、いもきり、かんころもち。かんころは、さつまいもを薄く切って天日干しにしたもの。その天日干しにしたさつまいもを粉にしてうどんみたいにしたのが、いもきり。天日干しにしたさつまいもを餅にしたのが、かんころもち。おいしいよ。醤油やいりこだして味つける。子どもの頃は「わあ、またいもか。またかんころもちか」って思っていたけど、今はそれが懐かしいんや。また、姫島には、自家用の畑で採れた大豆を、奈良漬にした瓜とにんじん、タコ、落花生などを混ぜたなっとうみそもある。



伝統料理いもきり

なぜ老人クラブがこのような活動を？

かんころを作るには専用の機械が必要で、家庭で作っている人はほとんどいなくなった。他に大規模に

いもを作る人がいなくなったのも理由かな。「私たち老人クラブが動かなかったら姫島の伝統料理はなくなってしまうから、老人クラブでかんころもちやいもきりを作って姫島の伝統を守ろう」そんな自負心があるんや。だから、3ヘクタールの広さのいもを作って、かんころもちやいもきりは引き続き作っている。

イベントについて

文化祭とかでかんころもちの売店を出すと、珍しかったり懐かしかったりで飛ぶように売れる。現代でも受け入れられる味があるんやなと思うよ。かんころもちは姫島独特なもの。かんころもちにはつぶあんよりも、そら豆でできるほくほくのあんこのほうが合うよ。そら豆のあんこはねり過ぎないように砂糖を抑えるから、ヘルシーで受け入れられたりする。それと、3月になったらいもきりのおせつたいの「かんころせつたい」をするんやけども、だいたい1000食ぐらい作る。

また、この前「車エビ祭り」つつゆう祭りがあったんよ。その時にかんころもちを500パック作ったんよ。島の人が3分の1買ってくれて、あとは観光客が買ってくれて2時間で完売した。



いもきり調理の様子(写真提供 姫島村役場 水産・観光商工課)

他には、2、3ヶ月に1回は若い人を呼んで、作り方を教える郷土料理教室も大事にしている。婦人会の人も来て40～50人くらいになるかな。婦人会には食物食品推進協議会つちゅうのがあって、そこも活動している。外国の方が来てくれることもあって、「スイートポテト、スライス、それをカンカンに入れて、カラカラになる」という感じでなんとか言葉が通じたよ。

豊の国千年口マン観光圏つちゅう観光開発の法人がある。向こうからいもきりの手作り体験したいからって申し込みがあったら、うちが何でも用意するんや。かんころの粉も道具もね。これはね、月に1回くらいあるかな。

地域とのつながり

小学校では「名人さんに学ぼう」というのがあって、4年生や5年生に、凧とか私たちの頃の遊び道具の作り方を教える行事がある。先生にも教える。昔は凧を貼るのにお米を使っていたけど、今はセロハンテープでピュッと貼れる。凧ができたらみんな喜んでくれて走り回って遊んでくれるんや。他には竹馬とか竹とんぼとか作りよったよ。そういう遊びもあったことは知っておいたほうがいいと思うよ。それで、年末とかは一緒にもちつきをしたりするんや。

そして今はな、中学校で釣り体験をしよるんよ。それと学校で畑とかも持っている。小学校の持っている畑で作ったものは、量もないから別に売ったりはしないけど、家庭菜園みたいなものとして、各自で持って帰るよ。クラスが持って帰る分はあると思うよ。

正月の飾りを今作りよんやけど、10月の終わりから12月の始めまで、おばさんたちはおそらくぶつ通しで毎日来てくれる。各家庭の玄関に飾るんよ。正月に置く玄関飾りを作りよる。姫島のは独特の飾りで、話だけは残っちゃうのやけど、それを作る後継者がおらんよ。実際は、町で買ったほうが安くてきれいなんよ。しかしな、姫島のおばさんたちが作ったから買ってくれるんよ。大抵は姫島の人たちばっかなんやけどな。

姫島には、保育園、幼稚園、小学校、中学校で一緒にする姫島の人々の体育大会がある。運命競争をしたりするよ。部落対抗の競技なんだけど「うちの部落は負けんぞ」となかなか真剣になって盛り上がるよ。そんな風に広い世代での島の人との交流は大事にしているよ。今姫島に1800人いるけど私は1500人知って

いるよ。

姫島は今でも隣の人が野菜持ってきてくれたりすることもあるよ。昔は、この野菜で何を作るかまで聞いたりしよったんよ。切り方とか調味料の量まで。

姫島の観光

姫島は高校がない。だから国東高校とか宇佐高校とかに行っているよ。そんな不便なところだけど、今それを逆手にとって、田舎の民泊もいいですよって宣伝している。観光客は1年で2万人くらい。3年前からやや増えてきているけど、これはまだ少ないよ。そのうち半分は盆踊りに来るよ。キツネ踊りとかね。船が臨時航海をするよ。私はとにかくお盆が好きやな。盆踊りには、それぞれの部落にいる名人さんが伝えるキツネ踊りとかアヤ踊りなんかがあるよ。自分たちで仮装して踊る踊りもある。盆の時の姫島のエネルギーはすごいよ。

姫島の文化を次の世代へ

姫島はだんだん変わっていつている。今、私たちは伝統料理の作り方を教えることで、次の世代に伝えていくんや。ただ、次の世代の人たちが、キツネ踊りやアヤ踊りみたいな姫島特有の盆踊りや伝統的な姫島の料理は珍しいと思って残すか、それとも残さないかはその人たち次第になる。親の世代はこういうこともあったんやということを大事にしてくれれば私たちはそれだけでいい。私たちの頃の「決まり」や「風習」を押し付けて強要するのは時代に合っていないんやな。

姫島の課題

これからの課題はね、人口が減らないこと。もう大分県全体ですでに減りようからね。今姫島は、人口が1800人しかおらん。本当に少なくなった。人口が減って何が一番悪いかって言ったら、補助金が入らんことよ。姫島は国から、人口一人当たり13万円くらいの地方交付税交付金をもらう。でも、人口が減るとそれが減るんよ。そうすると何が悪いかっていったら、まず、港が荒れてくる。道路が整備されなくなる。だからね、まずは人口が減っちゃだめだ。若い人たちが姫島から出て行って戻ってこないこともある。人口が少なくなっている原因のほとんどがそれ。でもな、一回

出て行って、違うところに行った時に「やっぱり姫島の方が楽や」とか「姫島の方が住みやすい」とか思っ
て、戻ってきてくれる人もおる。一番の課題は、姫島
の人口を減らさないことやな。

老人クラブの新たな挑戦

少しでも人が来てくれんかなって私たちは花をしよ
る。前の村長から、姫島で畑をする人が少ない、これ
をまた放つといたら悪いから、老人クラブでなんとか
してくれませんかっち言われて、それならやろうっ
ちゅって始めた。老人クラブでは、15ヘクタールぐ
らいの畑に、夏はひまわり、春は菜の花を植えたりし
ている。ところが宣伝の仕方がわからんのよな。どん
な宣伝をしたらいいかわからんのよ。だから、観光業っ
てというのは非常に難しい。それでも、少しでも人が来
てくれんかなっちゅって私たちは花をしよる。お客
さんが来てくれて、姫島でいろいろな買い物もしてく
れたら、それでいい。

[取材日: 2023年9月28日・10月27日]

Profile



島崎 勝廣【しまざき かつひろ】

年 齢: 85歳(昭和13年生まれ)
職 業: 姫島村老人クラブ連合会 会長

略 歴

▶ 姫島村の老人クラブの会長を務める。郷土料理の継承を目的と
した教室、郷土料理「いもきり」などを振る舞う「かんころせつ
たい」の開催。豊の国千年ロマン観光圏に「いもきり」作り体験
プログラムの提供など郷土料理を継承するための活動に取り組
んでいる。また近年は花畑（ひまわり、コスモス、菜の花）をつ
くり、島に新たな観光名所をつくる他、村内のさつまいも生産を
支えるため、育苗事業を行い、いもの安定供給に一役買っている。

【取材を終えての感想】

私は名人に会いに行くまで姫島に行ったことがなく、島についての知識やイメージも全くありませんでした。しかし初めて姫島に行き、姫島がすっかり好きになりました。姫島は景色がきれいで、海の風が気持ちよかったです。そして会いに行った名人の方は、玄関の前で出迎えてくださり、皆あたたかい気持ちになりました。姫島には「七不思議」をはじめとする観光名所や、伝統芸能である「キツネ踊り」が継承されていることも知りました。名人のお話から感じたことは、名人は「姫島が好きで大事にしている」ということです。失われつつある食文化を守っていくことは非常に大変で簡単なことではないけれど、後世の人に「昔はこんなこともあったんだということを知っていて欲しい」という思いでさつまいもづくりをしていることを知りました。様々な郷土料理を伝える料理教室も興味深かったです。どのような質問にも答えを返してくださるので、私も姫島のことをもっと知り、身近な地域を大事にできる人になりたいと思いました。

(1年 梶谷 梨乃:写真右)



私は、友達に誘われて今回の「聞き書き」に参加しました。私が名人と出会って印象に残ったことは、姫島の歴史やそれに関係する地域の変化や課題についてです。塩田廃止法により荒れた畑を老人会の方々が整備されたことや、「えび会社」の作業・設備の話など、姫島の産業が今に至るまでのお話をたくさん聞けてよかったです。そうしたなかで私が一番心に残っていることは、「観光客への宣伝の仕方がわからない」という言葉です。「宣伝」によって、郷土料理など伝統文化を後世に伝えていくことができますが、PRする力が弱ければ、その魅力は理解されず、次第に伝統や文化も衰退してしまいます。しかも「宣伝」は一方的では効果がなく、聞き手に届く、時代にも沿った形で発信しなければならないので、難しい面があります。私たちの聞き書き活動が、何かのお役に立てたら嬉しいと思いました。今回、学んだことをこれからの生活に活かしていきたいです。島崎さん、ありがとうございました。

(1年 重松 美咲:写真中央)

私がこの聞き書きという活動に参加しようと思ったのは、昨年度この活動に取り組んだ上級生からの勧めが発端です。実際の取材について、事前の準備段階ではとても緊張していましたが、名人の島崎さんが優しく、また熱心に教えてくださったので不安も和らぎ、深いお話を聞くことができましたし、いい作品に仕上げることができました。私はこの活動に加わるまで姫島に一度も行ったことがありませんでしたが、重ねて島崎さんのお話を聞くことで、姫島の郷土料理や特産にも詳しくなりました。一方で今後解決せねばならない課題についても幅広く知ることができました。何より、老人クラブや婦人会の方々が郷土料理を次世代に継承するためにさまざまなことに取り組んでいることや、その中での苦労を直に聞き、勉強になりました。これは普段の学校では学ぶことのできない貴重な体験であり、とてもやりがいを感じました。この活動に参加して良かったです。取材させていただいた島崎さん、ありがとうございました。

(1年 花水 優月:写真左)



未来に紡ぐ畜産業

～人との繋がりを大切に～

西牟田 ちぐさ（大分県杵築市）

聞き手：安藤 昂樹・大西 智哉・岩下 嶺（大分県立宇佐高等学校 普通科）

名人の紹介

私の名前は西牟田ちぐさです。出身は大分市で、滝尾小学校と滝尾中学校に行っていました。趣味は、この仕事するまでは旅行に行っていたんですけど、今はあんまり遠出とかはできないです。近場で済ませることが多いです。

元々はずっとトリマーをしていたんですけど、知り合いの畜産会社の社長さんに、この近くで肉用牛を肥育する牛舎の規模拡大をするのに人が足りないって言われたんです。それで、もし良かったら、動物が好きな女性に従業員として働いてもらいたいと言われて、そこに就職したのが畜産業を始めたきっかけです。そこで2年間、肉用牛の仕事をし、やっぱり自分でやってみたいな、と思って。杵築を選んだのは、周りの農家さんとか、獣医さんとか、市役所の人とか、畜産に関わるような人たちが杵築で増えたからです。なので、一から始めるんだったら、やっぱり周りに知り合いが多いとこでやった方がいいかなと思って、杵築にしました。

現在の状況

毎日大変なんです。365日、休みがなくて。コロナになろうが、骨が折れようが、風邪をひこうが、餌やりとかがあるんで大変ですね。でも牛が可愛いんで耐えられます。もし体調が悪くなったら、餌やりだけはしてそれから休みますね。でも、休んだことがないんですよ。この前も指が折れたんですけど、折れても仕事。アレルギーで咳をし過ぎてアバラも折れたんですけど、それでも仕事して。本当に困った時は、よろしくと言えやってくる仲の良い牛飼いの仲間に頼



西牟田さんが育てている牛

みます。やっぱり周りの助けが必要になるので、人との繋がりを軽視する農家さんは多分続けられない。

^{たいひ}堆肥を作るために肥料にするものを堆肥センターに運ばないといけないんですけど、1人じゃ行く時間がないんで、今、アルバイトで男の子に1人来てもらっているんです。将来的に規模をもっと拡大できた時に、餌やりにも2人ぐらい従業員が欲しいかな。

1人で畜産をやろうとしたきっかけ

最初は、自分の牛を飼いたいっていうのが1つ目で、大分県の畜産業界を盛り上げるために、いい子牛を作りたいなと思ったのが2つ目。それに、周りの人がみんなやさしくしてくれるので、きつくても頑張れるって思ったのが3つ目です。畜産を始める前に、畜産会社で働いていたんですけど、やっぱりどうしても人手不足の業種なんで、休みが取りづらかったり。機械化が進んだ農場では、トラクターで餌をやったりと、基本、手で餌をやるっていうことはなかったんですけど、やっている内容は変わらない。それなら自分でやった方が早いよねって気持ちと、これだけ働くんなら自分のために働きたいなと思って畜産を始めました。

新規就農の難しさ

私が新規就農した時は、国とか県が補助金を出してくれる制度があったので、その時はタイミングが良くて参入しやすかったんですけど、最近その制度が使いにくくなってしまっているんで、新規就農が難しくなっているんですよね。畜産って、人の繋がりが特に大事だと思う。なかったら、絶対できないと思いますね。例えば、大分県の知事に直接意見を出したり、提案したりする農家が集まる団体があったり、自分たちの農場をお互いに回って、こうした方がいいよと教え合う勉強会もあります。最近だとSNSの繋がりもあります。やっぱり畜産を続けていくには人との繋がりは必須ですね。

新規就農っていうのは、スタートを切るのは結構簡単なんだけど、それを維持させようと思うと、経営能力が必要になってくるんですよね。事業計画というのがあるって、牛は出入りが激しいんで、予測値でお金つけて、毎月の固定費を計算したりして、どうやったら安定するかとか、相当頭を使わないといけないので、

新規就農者にとっては、やっぱりそこが難しいですね。計画書を自分で作り、人任せにせずに、自分でやるってことが維持するためには大切ですね。

牛との生活

牛は、今115頭います。今はお母さん、赤ちゃんを産む牛が50頭と、そのお母さんから出てきた赤ちゃんが大体40頭ですね。残りの20頭くらいがお肉になる牛です。大分県内を見ても、これからの時代は機械化が進んで個人農家ではなく企業体が畜産業界にどんどん進出してくると思うんで、規模を拡大しようとして、ちょっと女1人できついですけど、100頭くらい飼っています。

畜産を始めて、1ヶ月、2ヶ月の頃は3頭、3年で40倍くらいですね。牛はもうちょっと増やしていこうと思います。増えるにあたって、やっぱりだんだん雇用も考えないといけないなと。

牛舎の増築もしていかないといけないので、ほちほち徐々にやっていこうと思います。どうしても寒さ暑さに弱い牛が多くて、冬だとヒーターとかゴムマットを敷いたり、夏だったら熱中症になるんで、扇風機つけたり、体温を下げるA飼料っていう添加剤みたいなものを使ったりします。あと、塩を舐めさせると、水をたくさん飲むんで、それで体温を下げたりしています。

牛を育てる牛舎については、細かく区切られていて、中に入っている牛を入れ替えたりします。市場で出して空いた分は、そこに大きい牛をどんどん押し込んでいて、また新しく入れてという感じになっていますね。使い勝手が悪いんです。元々乳を搾る方の牛を飼っていた牛舎だから、ちょっと施設の構造が違って作業効率が悪いですね。これを使い勝手がいいようにしようと思うとお金がたくさんかかるので、このままで頑張っています。

牛の出産に関しては、基本、難産の時以外は1人、難産でも1人が多いですね。柵は比較的若い獣医さんもいらっしゃるし、県内では獣医さんは多い方なんですけど、獣医さんにすぐに来てもらえるとは限らないので、どうしても1人でどうにかこうにか産ませるしかないような状況がありますね。なので、余計に死亡率が上がります。今は機械が発達しているので、牛の体温をずっと測る機械を出産予定日の2週間前から入れ込むと、24時間以内に産まれますよという

知らせが携帯に入ってきます。それに備えて、日中の作業を前倒しでやっています。



細かく区切られた牛舎

ですね。日によっては市場に行ったり、子牛検査して耳標をつけたり、牛の床を交換したりしています。



牛の餌をやる餌箱

注がれる愛情

牛を育てる時に大切にしていることは、牛が寝るところを綺麗に掃除したり、ちゃんと水が飲めるか、ちゃんとご飯を食べているか確認したりすることですね。あとは、人間の子どもにするのと同じように、毎日声をかけたりしています。環境がいいと牛が良くなるんです。愛情と手間暇が一番大切ですね。愛情持て育てると、牛がのんびりと、大きくなるんです。



優しく牛と触れ合う西牟田さん

1日の仕事の流れ

朝の5時に牧場に来て、最初は赤ちゃんにミルクをあげます。ミルクが終わったら、今度は、人間で言うと小学生、中学生、高校生くらいの大きさの子たちに餌をあげます。その後にお母さんたちに餌をあげて、最後にお肉になる牛たちに餌をあげます。あとは片付けですね。そこでお昼迎えます。14時半くらいからまた同じことをします。終わるのが大体夜の7時くらい

1年の仕事の流れ

自分のところで草を作る農家さんと、全部購入型の畜産農家さんに分かれるんですけど、草を作っている農家さんは、1年間で見ると、秋は牧草や藁をまとめたりするのに忙しいんですね。私の場合は、全部購入型なんです。1年間購入なんで、そんなに変動はないです。季節によって、例えば、寒いと水道管が凍結するとか、春先になるとどんどん出てくるハエを殺さんといけんとかいうのがあるくらいで、1年間仕事の流れ自体は変わらないですね。

牛の価格について

「歩留まり基準値」では、枝肉を既定的方法で計測、計算をして、基準値から等級が決まるんです。数値が高い牛は1頭から多くの牛肉が取れることを意味していて、A等級が基準値より良く、基準値でいうと72以上、B等級が標準で、基準値69以上72未満、C等級が標準より劣るもの、基準値でいうと69未満、っていう基準で決まるんですね。牛の販売価格が一番高い時期が就農時期なんですけど、自分が売りに出そうとした瞬間に牛の価格がバンと暴落したので、「あれ、神様っていないのかしら」みたいな。5頭出せば今まで高い時は400万か500万行きよったのが、200万くらいまで下がってしまうこともあるんですね。

農村景観の維持や農耕文化の継承について

集落、特に杵築とか豊後高田、竹田の方もそうです

けど、もう一次産業を活かした六次産業しか残っていく産業がない、そういう社会になってくると思うんです。こういう社会になってくると、どこでも人手不足になってきて、田舎にはものや人がいなくなりますね。雇用も少なくなって、市や町にお金が無くなってしまおうと思うんですよね。耕畜連携といって、畜産業や米作り、デントコーンなどの飼料作物の栽培でこの山間部を守っているんですが、根本は、大分市から杵築市に移住してきて、山の中で好きなことをやらしてもらっているっていうほうが強いですかね。

畜産業の未来

やっぱり女なんで、女性の進出が増えてほしいですね。全国規模で見ても、女性が入ってこられるような産業になってほしいなっていうのがありますね。日本の人口が減ってくると、国内の牛肉に対する需要もだんだん減ってくると思うんですよね。それで海外に輸出しないといけないうてなった時に、黒毛和牛をどんどん出していけるような感じになるといいなと思います。女性雇用や障害者雇用も考えていて、突然「今日休みます」とか言っても OK な自由な畜産業を目指していきたいです。

[取材日: 2023 年 9 月 17 日・11 月 19 日]

Profile



西牟田 ちぐさ【にしむたちぐさ】

年 齢: 39歳(昭和59年生まれ)

職 業: 畜産業 西牟田牧場

略 歴

▶平成30年に肥育の畜産会社へ就職。令和2年に繁殖を学ぶため、県内外の農家で研修。令和3年、杵築市では初となる女性1人での畜産への新規就農。現在、115頭の牛を飼育。美しい農村景観の維持や農耕文化の継承に努めている。

【取材を終えての感想】

僕はこの「聞き書き」を通して、様々な事を学びました。まず初めに、働くことの大変さ、そして人と人の繋がり大切さなど、業種を超えて多くの人の心に響くお話を聞くことができました。僕は、畜産業の聞き書き活動に参加したきっかけは、ペットとの関わりの中で感じてきた動物への関心が核にあったのですが、実際にお話をうかがうと、畜産業のお仕事は奥が深いと思いました。中でも、「1人で」新規就農をした西牟田さんは一体どのような方で、どんなことをしているのかということに心惹かれていきました。一つ一つのお話から、自分の中の畜産業のイメージが抽象的なものから具体的なものになりました。そして、自分たちが何気なく口にしているもの、触れているものは、数えきれない人の手によって生み出されていることを改めて実感しました。この話をこれからの自分に活かして、未来に繋げていけたらと思います。

(1年 安藤 昂樹:写真左)

僕は今回聞き書きに初めて参加して、当初は「畜産業について上手くお話を聞き出すことができるだろうか」と不安でした。しかし、名人が親しみやすく、優しく丁寧にお話してくださったので、インタビューも和やかなうちに進んでいきました。この聞き書き活動により、多くのお話に耳を傾けるなかで、畜産業のやりがいや大変さを知ることができました。好きなことを職業にして、そして生きがいとして貫き通す西牟田さんの姿は、とてもかっこよく映りました。名人から学んだことを自分の生活に活かして、さらに畜産業をはじめとする、地域の一次産業について調べ、もっと深く学んでいくことができたらいいなと思いました。貴重な体験をさせていただき本当にありがとうございました。

(1年 岩下 嶺:写真中央)

僕は、この聞き書き活動に始めて参加して、たくさんを知ることができました。1回目のインタビューでは、事前に用意した質問もすぐに尽きてしまい、準備不足を痛感する場面もありましたが、名人の方から話題を広げてくださったり、丁寧に説明してくださったりと、私たちをリードしてくださり大変ありがとうございました。僕は以前まで畜産業にあまり関心が強くはありませんでしたが、この聞き書き活動を通して、自分が考えていた以上の畜産業の大変さ、やりがいを知ることができました。牛を育てるには、一頭一頭に愛情を持って丁寧に育てていくのが何より大事だという点や、新規就農のご苦労、周囲の支えや繋がりなど、一つ一つ心に響くお話でした。この活動に参加して本当に良かったと思います。僕たちに畜産業のことを教えてくれた西牟田さん、ありがとうございました。

(1年 大西 智哉:写真右)





七島蘭は紡ぐ

～人と伝統を～

岩切 千佳（大分県国東市）

聞き手：岩尾 美沙季・藤川 由衣・鈴木 香音（大分県立宇佐高等学校 普通科）

自己紹介

七島蘭工房ななつむぎの岩切千佳と申します。1977年3月13日生まれ、46歳です。家族は、17歳の息子が一人います。七島蘭工芸作家として基本的な工芸品のラグとか円座とかを作ったり、季節のもののオブジェやアクセサリー、年末だったらお正月飾りとか鶴亀などを作ったりしています。さらに、そういうものを作るだけでなく、いろんな企業さんとコラボして、新しい形と一緒に話し合いながら作っていくことをしたり、各地に出向いてワークショップをしたりしています。

七島蘭との出会い

私は宮崎県出身なので全然「七島蘭」というものを知らなくて。縁があり国東に来て、違う仕事して子育てをしていた時に、手をけがして一年半療養していたんです。そんな中、子どもが小さかったので、子どもの横でできる仕事もいなくなって思いました。たまたま国東市の市報を見て七島蘭を使った工芸品の講座があることを知り、元々美術を学んでいて絵を描いたり何か作ったりしていたので行ってみたいと思ったのがきっかけでした。

けでした。当時はまだ治療中(2012年10月)だったので、「手術をするので、お休みして春からやります」ってお伝えしていたら、2013年の春になって七島蘭振興会から、「^{ヒグラシ}蛸ノ記」という映画に出てくれないかって嘘みたいな電話がありました。「蛸ノ記」は、七島蘭が登場する、豊後の国、大分県の物語なんです。村の娘さんたちが円座と一緒に作るシーンに、村の娘の一員として出ないかって声をかけていただいて。元々そういうもの作りたかったし、自分の作ったものが映像として残ると思ってお受けしました。七島蘭振興会自体からも、緊急雇用で4月から一年間雇うって話があって、じゃあ、工芸を学びつつ、七島蘭振興会で1年間働きながら映画にも出ようと。私はけがをして初めて自分のやりたかった道に戻れました。

工房の名前

宮崎出身で子どもと2人で、当時は知り合いも親戚もこっちにいるわけじゃないので、本当にゼロからのスタートでした。手もけがしているし、何も無い状態からしがみついたのがこの七島蘭だったんですよ。七島蘭を編んでいく時って、継ぎ足して、継ぎ足して、

一つの縄になっていくんです。紡いでいって一つの紐になっていく。「ああ、七島藺を紡いでいくのが人を紡ぎ、いろいろなものを紡ぐな」と思って、紡ぐにかけて『ななつむぎ』っていう名前にしました。私は好きな名前です。



工房に飾られた工芸品

七島藺とイグサ

七島藺ってもう国東半島でしか作れなくて。今は農家さん自体は6軒、畳表作るのは5軒なんですけど、私も少しやっているので、7軒っていうふうに言っています。畳といえば、イグサがよく言われるんですけど、イグサも同じ九州の熊本県八代が産地で、そこでも年々農家の方が減ってきて、今、国産のものとして一緒に協力しようという形でやっています。畳の素材としてはイグサと七島藺って全く別種なんです。イグサはイグサ科の植物で七島藺はカヤツリグサ科の植物です。断面はイグサが丸なのに対して、七島藺は三角形の形をしています。七島藺の畳ってすごく強いんですよ。強いから1964年の東京オリンピックの柔道の畳として使われたんです。イグサは折り曲げたら割れるので、使っていくとどうしても表面の方がぼろぼろになって、どこか破れてしまったら、中のスポンジ状のものが全て出てしまっって表替えをしないといけなくなります。でも七島藺の場合、断面が三角形で、太さは1センチくらいあるんですよ。その三角形を一回だけ半分に裂いて乾燥させると外の皮が中にくるくる入り込む形になって、畳にするために織り込むので強くなります。「琉球畳」っていう四角くて縁がなくて、畳の向きを変えると光の影が市松模様に見えるっていう畳がありますが、今加工が進んで、紙やイグサやビニールでも縁なし畳ができるから、市松模様のものは琉球畳って結構言われるんですけど、本当は七島藺で

できたものが琉球畳になるんです。縁があっても一畳タイプであっても七島藺でできたものが本物の琉球畳です。

七島藺の歴史

よく言われるのが、府内の商人の橋本五郎右衛門さんが、江戸時代に薩摩、今の鹿児島で、七島藺を見かけました。香りが良くて、色も青くて美しい。使えば使うほど飴色^{むしろ}に変わってゆく七島藺の筵を見かけて、それを豊後の町に持って帰りたいと考え、琉球に渡りました。渡った時に漂着した島が今のトカラ列島。鹿児島と沖縄の間にある島で、当時は7つの島だったという説があって、そこにこの苗があったので七島藺っていう名前がついたそうです。琉球から持ち帰って来たものを大分で畳として仕上げたので「琉球畳」っていう名前がつけました。大分産まれになるんですよ。琉球産まれじゃないんです。全ての琉球畳のルーツはこの国東にあるってことです。

栽培を始めて

ななつむぎの工房の横に、七島藺を栽培する農家さんが去年までいたんですけど、辞められることになったんです。農家さんは今どんどん減っていつてます。私は振興会に勤め始めた初年度に、工芸を学びながら農家さんの姿を見て、その次の年に、実際に栽培を経験しました。その後は自分の仕事もあり、農家さんのお手伝いをしていたんですけど、今年は自分で栽培しました。農家さんとか職人さんは、昔ながらの手植えとか、手刈りとか、手織りとかの作業を守りますが、



七島藺を刈り取る様子

私はこれまで10年間見てきて、昔ながらのやり方を守りながらも、少しはしよれるところも考えながら作りました。10年前はよくわかっていなかったのですが、田んぼ一杯に、パンパンに植えたんですが、今回は畳表を作るのが目的ではなく、工芸品を作るのが目的なので、約10分の1を植えました。農家さんは畳表を作る際に、約半分は畳表に使える規格外の七島蘭が出るんですが、実際そんなに量は必要じゃないので、私の場合は栽培規模を少なくして、必要な分だけ引き継いで作りました。



七島蘭を割く直前の様子

岩切さんの一年間

ルーティーン的に春、年明けくらいは、作品を作る方に専念できます。夏場は栽培をしたりとか、イベントがあったりとかです。6月から12月っていうのが結構忙しさが加速するような感じで、イベントとか栽培とか作品を作ることとかが全部同時に入ってきます。秋になると結構学生さんたちの教育旅行が増えて、冬になるとそれこそお正月オブジェまみれになります。

楽しさと苦しさ

大変なことって楽しみと同時なんです。企業さんと色々やりとりして「こういうの作れる？」とか、難しいけど面白そうなお話が来たら、それを作るためにどうしようと考えて、形ができるまでに色々試すので大変です。でも一緒に作り上げていくからすごい楽しみでもあるし。一昨年「部屋の螢籠照明を作りたいけどできますか？」ってご依頼があったんです。本来、螢籠は麦わらで作るので素材が違うんですよ。麦わらってストロー状になってるから、継ぎ足しもどんど

んできて、形がきっちりなるんです。それと比べて七島蘭は草なので、ひょろひょろしています。麦わらの素材で作れば形が決めやすく、四角形でもカチツとなるんですが、七島蘭は草で積み上げていった時の隙間や感覚が違ってくるので、最初は断ったんです。しかもデザイン設計が、東京オリンピックの競技場を作った隈研吾さんで、結構なプレッシャーも感じて。そうしたら隈さんの方が七島蘭をすごく気に入られて、やっぱり七島蘭でやってほしいってことになったんです。それからは、どうしたら七島蘭でできるかっていうことを考えました。七島蘭の場合は継ぎ足しするストロー状の穴がないからどうするか、最初は糊を使おうかなって思ったんですけど、何も使わずに七島蘭だけで継ぎ足す方法を生み出して、形にしていきました。そういうのが苦しかったですね。でも依頼されたカタチにどれだけ寄り添えるか楽しみでもあるんですよ。イメージをいただいて頭の中で組み立てて、それを形にできるっていうのはすごく面白いです。

新しさの追求

私は工芸品だけでなく、オブジェとか身につけるアクセサリとか、七島蘭を活用した新しい作品づくりをしています。例えばお正月飾りだったら、普通は五穀豊穡とか意味ある物なので、藁で作るじゃないですか。だから七島蘭で作ったら意味がないって最初言われたんですよ。「なんで七島蘭で作るんだ。これは藁じゃないといけない」っていう固定観念があって。でも「私はこの地でとれた七島蘭、この地にある七島蘭を使って飾りが作りたいんです。そこに意味を込めています」っていう想いで続けてきたら意外と根付い



七島蘭の美山河(ミサンガ)を作ってくださった岩切さん

て、いろんなところで使ってもらったりしました。他には小学校、中学校、高校や大学に行って、七島蘭を知らない世代に知ってもらう活動もしています。引きこもって作っていたら誰にも七島蘭を知ってもらえないので、SNSを使った魅力の発信は結構こまめにやっています。

高校生に伝えたいこと

一回外に出て良いから、最終的には帰っておいで。外から見た自分たちの地域に何があるか知った方が良いので、一回はちゃんと外に出た方が良いと思います。私は、逆に宮崎に今帰ったら何が分かるんだろう。高校出てすぐ大分に来て、そのまま帰っていないので、宮崎の良さに気づくかなとか思ったりします。外に出て戻ったら違う目線で見ることができる、改めて気づくことがあると思います。



七島蘭についてお話しされる岩切さん

七島蘭への想い

七島蘭は今の私の全て、存在そのものなんですよね。なかったら前に進めなかったです。七島蘭のおかげで今があるので、私から七島蘭を取ったら何にもなくなります。10年前に最初に七島蘭に触れた時は、正直そんなに魅力を感じなくて。でも事務局にいる1年間で工芸を作る身として農家さんの思いや姿を見て、これをちゃんと良いものにしようと思って。今となっては七島蘭のおかげで生きて国東にいられるので。この10年、本当にたくさんの人と繋がってこれたので、できるだけその恩返しができるように、これからの活動に活かしていきたいなっていう思いで動いています。

[取材日: 2023年9月9日・10月25日]

Profile



岩切 千佳【いわきり ちか】

年 齢: 46歳(昭和52年生まれ)
職 業: 七島蘭工芸士、七島蘭作家、七島蘭生産者

略 歴

▶宮崎県出身。大学では美術を専攻していた。2013年に七島蘭工芸士として認定され、2014年には「七島蘭工房なつむぎ」として独立。七島蘭の栽培をする傍ら工芸士としても活動し、ワークショップの開催なども行っている。

【取材を終えての感想】

私が今回「聞き書き」という活動を通じて特に印象に残ったのは、名人である岩切さんの「七島藺にかける想いの強さ」です。「七島藺は自分の全てだ」と私たちに語ってくださった岩切さんの姿はとても輝いて映り、同時にそのように言い切ることが出来る「情熱」を羨ましくも思いました。そして岩切さんは工芸品を作る際、農家さんの思いも大切にしながら一つ一つの七島藺作品に編み込んでいるとおっしゃっていました。これは栽培から工芸品作りまで全ての行程を手掛け、日ごろから農家さんのご苦勞を目の当たりにしてこられたからこそだと感じました。そのような岩切さんだからこそ周りの方々も協力してくださるし、七島藺の良さ、素晴らしさを沢山の人達に伝えることが出来ているんだと実感しました。岩切さん、とても貴重で素敵なお話をしていただき本当にありがとうございました。

(1年 岩尾 美沙季:写真左)



私は当初「世界農業遺産」について知識がなく、どのようなものづくりがあるか知りませんでした。しかし、今回聞き書き活動に参加することで、「世界農業遺産」の一つである「七島藺」の存在を知ることができました。七島藺工芸士の岩切さんにお話を直に聞かせていただき、七島藺を生産から加工までほぼ一人でされていることや、その中で多くの人と関わりを広げ、メディアや県内外の専門家とも出会っていく奇跡的なドラマを知ることができて本当に良かったです。実際に「七島藺工房ななつむぎ」の取材の際には、広い田んぼや数多くの農機具を見せていただきましたが、一つ一つ手作業で育て、加工し、作品に仕上げるのに多大な時間がかかることを改めて実感しました。私は話を聞いて七島藺への思いや知識が増えました。七島藺は価値の高い商品です。手に取ってみたい郷土の誇る特産だと確信することができました。

(1年 藤川 由衣:写真右)

私は今回の「聞き書き」を通じて、七島藺という存在を詳しく知ることができました。これまで名前を聞いたことはありましたが、実際に見たことがなく、今一つ魅力を理解していませんでした。しかし、七島藺を直接見て、触って、イグサとの違いや七島藺の特徴を知り、存分にその魅力を感じられるようになりました。また、岩切さんが七島藺をととても大事にしていることが伝わってきました。岩切さんは、ご自分よりも長く七島藺に関わっている職人さんの方々の思いを尊重し、大切にしていることがわかりました。そして、今までの七島藺の伝統を大切にしつつ、同時に新たな七島藺の魅力を創り出し、発信しているところが素晴らしいと思いました。いろいろな企業の方と協力し、これまでになかった七島藺の使い方をすることで、多くの人の目に留まるような挑戦をしていることは、強い思いがなければできないことです。七島藺の魅力に触れ、岩切さんのお話をお聞きすることができて良かったです。ありがとうございました。

(1年 鈴木 香音:写真中央)



名人の漁業

～若者に伝えたいこと～

中山 公夫（大分県速見郡日出町）

聞き手：工藤 陽人・塚崎 悠翔・古寺 由征・後藤 恭佑（大分県立宇佐高等学校 普通科）

名人の生い立ち

私の名前は中山公夫です。今、大分県漁業協同組合日出支店で運営委員長をしています。昭和 38 年 3 月 16 日生まれで、今年 60 歳になります。

漁師になるのは子どもからの夢で、子どもの頃は夏休みに、毎日お父さんと伯父さんの漁について行っていました。その時に船でご飯を炊くんですよ。塩水でご飯を炊くから美味しいんですよ。とにかく、漁について行くのは楽しくてしょうがなかった。だから子どもながら密かに漁師になりたいと思っていましたね。



中山さんの船（最栄丸）

漁師になる前は銀行のサラリーマンでした。脱サラしたのは 25 歳の時でした。お父さんとおじいちゃんが漁師だったので、いずれは自分も漁師をしたいというのはいつも思っていました。なので、辞めるきっかけっていうよりは、そのタイミングを探していましたね。銀行を辞めてからは、親父といとこに 4 年半弟子入りして、親父と 5 年半一緒に漁に出て、35 歳の時に自分の船を作って、そこから 1 人でやりましたね。そして現在までずっと漁師で頑張っています。

漁について

私たち漁業者は、沖に魚を捕りに行って、その魚を市場に出荷して収入をもらっています。別府湾では色んな漁をしていて、ちりめんとかシラスを捕るシラス漁は、2 隻で 1 つの網を引っ張る漁です。他にはタコカゴという漁があります。30 センチぐらいの網で作った四方の入れ物に餌を入れて、タコが逃げられないような仕掛けだからタコカゴっていうんですよ。冬場はナマコ漁も盛んで、釣り竿の先にある針で引っかけて捕るんです。年間で漁に行く日はだいたい 150 日くらいですかね。

漁以外の仕事 ～クルージング～

空いた時間に船を使って副収入を得られるよう、クルージングで船に人を乗せる許可をとったんですよ。5月の日出町城下カレイ祭りと、地元の神社の秋の大祭で、海上パレードでお御輿さんを乗せる行事があって、年間2日間だけのために、人を乗せる許可を取ってるけど、有効利用した方がいいなって、クルージングをするようにしました。最初はお客さんのリクエストに応じた時間で、別府湾の景色を楽しんでもらうだけだったんですよ。でもここには、日曜日と祝日以外は、朝7時30分から一般のお客さんも魚が買える大神市場があるんで、少しでもお客さんに来てもらえればなと思ったんです。別府とか(日出町)豊岡にある宿泊施設のお客さんの中に希望者がいれば、別府、豊岡の港まで迎えに行って、競りの時間に間に合うよう、市場に来てもらいます。実際、市場を見学してもらって、魚を買ってもらえるようになりました。ちょうど3年前のGo Toキャンペーンの時には、東京からのツアーのお客さんが、1週間で、多い時は50人ぐらい来て魚も買ってきて、魚は宅配で発送したんですけど、それが好評でした。

漁以外の仕事 ～体験型漁業～

自分は小型底引き漁をやっているんだけど、体験型漁業でお客さんを漁に連れていこうかなと思って、実際に必要な資格とか免許を取りに行き準備をしています。あとはお客さんが来るのを待つだけです。体験型漁業はまだ流行ってなくて、大分県では初めてなので、少しくらい来てくれるんじゃないかって期待しているけど、漁協だけで情報発信はできないんで、日出町の観光協会さんと連携して、お客さんに来てもらえるようPRしていけたらいいかなっていうことですね。

漁以外の仕事 ～清掃活動～

漁師の仕事は漁に出る以外にもあって、海底や海岸の清掃とかもしています。海岸清掃に至っては年間5、6日はしていますね。川から空き缶とかスーパーのレジ袋とかが流れてきます。それを掃除するのは大変だけど、漁師さんたちは弱音を一切吐きません。

船について

船を今作ると3,000万円くらいかかるね。エンジンは500万円くらいします。エンジンは10～15年くらい経ったら交換します。船を購入してからもたくさんお金がかかるんですよ。例えば燃料代ですね。私の船は1時間10リットル重油を使うんですけど、そのくらい使うと1回の漁で1万2～3000円はかかります。他にもお金がかかりますね。部品によって値段も違って高いところだと8万円くらいかかります。いつも使うところはオイルを注して手入れをするんで壊れにくいです。今はエンジンの購入に国の補助制度があって、定価の半分の値段でできます。最近の船は技術も進化して、肉体的な疲労は少なくなりました。魚群探知機で魚の場所も探しやすいし、海上事故をなくすため、AISやGPSなどの機械もあるので安全面も進化しました。



中山さんの船(中の設備)

海の環境について

漁師も世界的に言われているSDGsの取り組みをやっているんですよ。植樹活動をもう30年前からやっています。海と山って繋がりがあって、山から栄養分が地下水を辿って海に流れ込むようになっているんですよ。その栄養分でプランクトンがわいて、そのプランクトンを小さい魚が食べて、その小さい魚を大きな魚が食べて、それが自然の流れなんですよ。だから山から栄養分が流れてこない魚は育たない。土砂が海に流れてくると環境的に悪いんですよ。今、海藻類が、磯焼けの原因もあるけど土砂とかあって育たないんですよ。だから漁師はアマモとかを植えているん

ですよ。そうしないと魚の産卵場や隠れ家がなくて魚が育たないからね。

最近では海水温が高くなって水クラゲが異常発生して、普段の年だったら7月上旬にはほとんど死滅するけど、今年は生命力が強くて、9月になっても新しく赤ちゃんができて、いつもの10倍ぐらい発生してる。漁をする上で支障をきたすぐらい異常発生してますね。それと、小さい牡蠣が船底につくようになりました。船底塗料を塗っているんでつかないはずなんですけど、びっしり牡蠣がついて、落とすのに一苦労でした。そして今、太陽光発電をしている関係で、雨が降った時、山から清流じゃなくて土砂が流れてきます。その土砂が海に流れ出るんで、結構、山の土が海に積もって、魚の環境が悪くなっている。だから漁師が海を綺麗にすることをやっているんです。そうしないと、魚の住みかがなくなってきたんじゃないかなってというのは、相当前から感じてますね。



別府湾の大神港

大切なこと

漁業で一番大切なことは人間関係、シーマンシップという言葉知ってるかな。シーマンシップは、海を大切に、ルールやマナーを尊重する健全な精神のことです。そんなふうには海の人たちは、無償で助け合ってますよ。困った時は助けるっていうのが当たり前になっているんですよ。やっぱり漁師は仲間がいないと、仕事をするのが大変かな。だから休みの日は、近所の漁師仲間とコミュニケーションを深めてます。

他にも、当たり前だけど丁寧に魚を扱っています。魚を丁寧に扱わないと値段が下がるんですよ。市場の競りの時は「誰々さんの魚」という名札がついているんですよ。競る時に「この人は相当丁寧に扱ってるよ」とか、常連さんは名前見たらわかるんで、魚を丁

寧に扱うようにしてますね。捕った真鯛を生かしておくのは、競りが始まる直前に神経締めするためですよ。神経を刺す神経締めは、死後硬直を遅らせる効果があるんですよ。死後硬直を遅らせることによって魚の鮮度と美味しさが保たれるんですよ。捕った魚がなるべく死なないようにすることも大切ですね。



鯛の入った生け簀

中山さんの思い

後継者が、年々減っています。昔に比べて儲からないからです。儲からないから何かしないといけない、だから海業を推進しています。昔ながらの仕事のシフトで、ずっと働いていたら収入も上がらないんですよ。資材関係も全部石油製品なんでコストも高くなっているんです。その反面、漁獲量も少ないし、単価が安くなっているんで、思うように収益は上がっていません。35年前は、漁師の生活水準が結構高かったんですよ。よく儲かっていたから魅力があったんです。自分は、サラリーマンをやめたけど決して後悔はしてない。やめたことに満足したいから、今はそれに向かって頑張っています。あとは、後輩の若い人たちが続けていけるような仕組みを作るだけだね。ここの市場を底上げするためには大きい仕組みを作っていくといけない。だから、流通は壊したらいけない。もしもう競りをやめやすくなった時は、自分で考えて、大きい市場に出荷するかインターネット販売をするとか、そういう手段があると思うけど、今、流通がある以上は、続けていきたいです。

高校生に伝えたいこと

頑張れば、漁師は楽しい仕事なんで、ぜひ漁に興味のある人は漁港に行って、色々質問してみたらどうか

なと思います。実際に今、研修制度とかもありますから、少しでも興味があれば、勉強してみたらどうかなと思います。ぜひ、漁師になってもらいたいなと思いますね。

[取材：2023 年 9 月 16 日・10 月 19 日]

Profile



中山 公夫【なかやま きみお】

年 齢：60歳(昭和38年生まれ)

職 業：漁業、大分漁業協同組合日出支店漁業運営委員長

略 歴

▶銀行勤めのサラリーマンを退職し 25 歳から父親と漁へ。35 歳から自分の船を作り 1 人で漁師として活動。漁だけでなく、観光クルーズツアーや海の環境保護活動も実施。

【取材を終えての感想】

僕は今回の聞き書き活動を通して、漁師さんの大変さと魚のありがたみを知ることができました。僕は当初、漁師さんの仕事内容は船で沖に出て、魚を捕るだけだと思っていました。しかし今回の聞き書き活動によって、漁業を盛り立てる様々な活動、例えばクルージングなど体験型漁業に力を入れていることや、一方で地道なメンテナンス作業の大切さについても幅広くお話を聞くことができました。そして、「SDGs」にも取り組み、海の豊かさを守るための活動に繋がっていることを知り、驚きました。僕は普段スーパーの魚コーナーで「魚は肉に比べて高い」と思っていたのですが、漁師さんの苦労や利益率などを考え合わせると、「決して高いとは言えない」と思うようになりました。生産者の方のご苦労を知ると、「やはり食べ物を残すのは良くない」と改めて思います。後継者不足やコスト上昇など様々な問題があり、持続可能な漁業の在り方を探っていかなければならないとも感じます。また、今回は船の設備や漁のやり方なども間近に体験することもできました。ありがとうございました。

(1年 工藤 陽人:写真右から2人目)

僕は今回の聞き書き活動を通して、漁師の仕事とは漁をするだけでなく、他にも色々な活動をしているのだと学ぶことができました。特に印象深かったのは、市場に出荷するために魚の鮮度を保つ目的で手早く「神経締め」を施し、死後硬直を遅らせる技術や工夫です。そのほかに、市場を盛り上げるために、クルージングや誰でも参加可能な体験型漁業を企画し、地域から人を呼び込むイベントを行っています。旅行客に低価格で新鮮な魚を提供し、クルージングでダイレクトに



海の魅力を伝えられるこの企画は、広く観光客を呼び込み、インバウンド需要にも応えるものです。今回は漁業について色々教えてくださいありがとうございました。

(1年 塚崎 悠翔:写真左)

僕は今回の聞き書き活動をして漁師さんの様々なことを知りました。漁以外にも海の環境保護や船の補修・整備など、仕事内容は幅広く、大変なことばかりで、それを直に聞くことで尊敬の気持ちでいっぱいになりました。印象深かったのは、船の部品は非常に高額だということや、エンジンの破損の修理や船底のメンテナンスの大変さです。しかし、名人は、ご自分の船についてご説明くださるときにすごく楽しそうに話されていて、こちら思わず笑顔になりました。何より、名人の口から語られる言葉は、私たちにその時の風景を容易に想像させるもので、いきいきとしていました。漁の専門の話でも僕たちにわかるよう、詳しく話してくださり、わからない単語の意味も丁寧に教えてくださいました。今回の聞き書き活動を通して僕の知らない大分を知ることが出来ました。ありがとうございました。

(1年 古寺 由征:写真左から2人目)

私は「世界農業遺産」の漁業に携わる方々へのインタビューを通じて、非常に興味深い情報をたくさん得ることができました。漁業の方々の生活や仕事の厳しさ、そして直面する課題を知り、それについての鋭い洞察や広い視点を得ることができました。インタビューの中で特に印象に残ったのは、「自然環境の変化」や「資源の減少」という点です。解決は容易ではありませんが、名人の方々は「持続可能な漁業」を目指して様々な事に取り組んでおり、資源の保護や漁業の管理に努めています。また、その努力によって、地域の経済や文化にも貢献していることもわかりました。インタビューを通じて、漁業に携わる方々の情熱と責任感に感銘を受けました。自分たちの仕事を通じて、地域社会や環境の持続可能性に貢献されています。その知識や経験は非常に貴重であり、次世代に伝えていく必要があると感じました。この聞き書きの体験を行ったことで、漁業の重要性や持続可能な漁業の実践についての理解が深まりました。私は今後も漁業に関する情報を追求し、その重要性を広めるために努力していきたいと思います。

(1年 後藤 恭佑:写真右)



一人六次産業

～ボタンボウフウで香々地地区に元気を!!～

淵 秀幸 (大分県豊後高田市)

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

淵さんの生い立ち

名前は淵秀幸と言います。小学校は香々地小学校で、中学校は香々地中学校です。高校はもうなくなってしまった双国高校です。子どもの頃は、夏は海に泳ぎに行ったり、カブトムシやクワガタを捕り行ったり、そんなことをしていました。

家族構成は、おふくろと嫁さんと子ども3人です。一番下の子があなたたちと同級生です。高校2年生ですね。

私は4人兄弟の長男です。弟が3人います。男ばかりの4人兄弟です。私が長男なので、家業を継いでお菓子屋をしています。奈良に修行に行って、修行から帰ってきて家を継ぎました。修行先では上生菓子とか、そんなのを作っていました。上生菓子が出来れば、何でも応用効くんで。上生菓子も注文があれば、今でも作ります。コロナ禍の影響もあつたんで、お菓子の需要が減り、パンの製造も一昨年くらいから始めました。1年半かけて自分のレシピを作って今、国見の道の駅で販売中です。すべての工程を手作りで作っています。

淵さんとボタンボウフウとの出会い

うまく特産品か、何かにならんかなあということでボタンボウフウの栽培を始めました。昔、ちょっと商工会のほうで「特産品になるものはないかな？」と、いろいろ探してみたところ、別府大学の先生から「ハマボウフウがあるんじゃないか」ということを言われました。それで、ここらへんで食べられていたものがハマボウフウじゃないかと思って持ってたたら、「違う」って言われて。諦めてたんですけど、よく調べたらそれがボタンボウフウっていう薬草で「沖縄のほうで特産品になってる」っち聞いて。それから自然のボタンボウフウを畑に植えて、そこからの始まりです。

ボタンボウフウの栽培を始めたのは、「旧香々地町」が豊後高田市と合併して「香々地」ってなり、香々地で一つの産業として成り立つものを作りたい。そっからですね。そしたら雇用の場もできるし、人が帰ってきて住んでくれることもあるし。昔は、自分自身でこういうことをするとは考えてなかったですね。親がお菓子屋をやってたんでそのまま後を継ぐっちゃう感じで、ボタンボウフウの栽培をするとは思ってなかったですね。農業をすること自体、思ってたなかったですね。

農業するとは思ってもみなかったけど、充実はしてます。やっぱり和菓子屋もせなんやけど、ボタンボウフウも心配になるんで。仕事も毎日忙しいわけやないんで、空いた時に畑に行ったりしています。

ボタンボウフウとは？

昔から、ここら辺でもボタンボウフウの新芽を天ぷらにして食べてたんですね。それが「ハマボウフウかな？」って思ってたんですね。そしたら、それがボタンボウフウやったんです。で、いろいろ県の担当者とかにも聞いてたら、沖縄の方で特産品で出してるっついうことがわかったんです。沖縄の方では、「長命草」って呼ばれてるようです。もうそれが分かったら、すぐに海辺に生息してるボタンボウフウを畑にそのまま植えました。セリ科の植物です。

沖縄に行って見たこともあるんですけど、そっちは、茎がほぼ緑なんですよね。うちのは茎が紫なんですよね。これを調べてみたら、アントシアニンが微量なんですけど出てきて。どうやら地域差があるみたいですね。理由はまだ分からなくて、冬の方が夏より茎が紫になるんです。濃いんですよね。まだ、いろいろ分からないことが多くて。ハマボウフウとボタンボウフウの成分的な違いも、まだ全然わからない。全然、使う用途が違うみたいです。ハマボウフウは、根っこの方が需要があるのかな。

ボタンボウフウは、畑に植えてもよく育ちます。結構強い植物で、水をやらなくても大丈夫です。崖とかそういう所に生えているんで。畑は、海沿いにあります。採れる量と売れる量を調整しながらやっているので、なかなか難しいところもあります。今は、畑は2町8反ぐらい。でも、全部植えてるんじゃないんで休ませるところもあります。



ボタンボウフウの鉢植え

これがボタンボウフウです。茎が冬になると、すごい紫になっていきます。育て方は簡単に言えば、秋に植えて、春に収穫。秋にも収穫できるんやけど、あんまりおつきくならない。春、ぐんとおつきくなるんで。夏には1メートルくらいまでは、おつきくなる。去年、一昨年くらいまでは秋に収穫してたんやけど、秋に植えて春に採る方が効率がいいんです。根自体は残ります。新しい芽が下から出てきて…。でも、こういうかたちの方が収穫しやすいので植え替えます。毎年、植えて芽だけ残してこれを下の葉から収穫していく。茎が段々おつきくなっていき、1本から1年で3回くらい収穫できる。春に収穫して持って帰って、乾燥するかたち。最後の収穫は7月くらい。

ボタンボウフウの病気は、あんまりないね。害虫も、のだれ(注・ハダニ、アブラムシの類)とキアゲハの幼虫が付くくらい。付いてもそんなにたくさん食べないんで、影響はそれほどないですかね。ただ、イノシシとシカ、イノシシには全部やられたことがあって、その時はもう、やめようかなと思いました。根と茎の間を食べて、全部掘り起こされて駄目になった畑もあります。だから、前は漁師さんが漁で使うような網を動物除けで畑の周りに垂らしてたんやけど、それでも動物の被害は止められず、それを全部、金網に変えました。畑の管理は草取りが大変なだけです。あともう、水はそんなにやらなくてもいいし、今は2年で作ってる。植えっぱなしでもおつきくなって下からまた芽が出たりするんやけども、2年で植え替えた方が収穫しやすいんで、効率的に見て2年に1回畑を植え直しています。

作業所の隣に苗場があります。種を今の時期(9月下旬)に取って、プランターにばらまきで蒔いて、大きくなったらポットに移し替える。ここにある分では、



実際の苗圃場と苗の様子(まだとても小さい)



ボタンボウフウの花（白に若干のピンク色、かなり大きい）

まだ足りない。圃場にもまだ小さいのがあって、それを植えるときに掘って植えます。この小さい苗は、まだ植え替えてないやつで、ポットに移して苗にするんですね。苗は枯れるんが多いんですよ。苗は、4分の1は枯れるかな。夏は毎日水をやらんと枯れるしな。今年の夏は毎日、水をあげてたんやけどね…。畑に植えてからはやらんでいいんやけどね。だけど、ボタンボウフウは頑丈です。そんなに心配するほど、肥料とかもいらないしね。

ボタンボウフウの花は、セリ科の花みたいやろ。セリ科なんよ。色は真っ白になります。もう、種になりかけとるけどね。そして、この種を取ってまた植えます。ボタンボウフウは小さい株を抜いて、これをまた植えるんですよ。農薬も何も使っていないから、すぐ草が生い茂るんですよ。害虫は、キアゲハが卵を産んで幼虫が葉を食べるんですよ。それと、アブラムシ。もうちょっと畑が綺麗な時に見せたかったね。1か月前は、まだ綺麗やったんですよ。今はもう原野。ここは晴れたら景色が良くてね、海がきれいに見えるんですよ。今、ここに芝生植えて、展望台みたいな感じで整備して、水平線が見えるような公園を市が計画をしています。それから、



圃場での淵さん（手に持っているのがボタンボウフウ。草が多いのは、無農薬の証拠）



数少ない害虫の一つキアゲハの幼虫

ボタンボウフウの『有機 JAS』をとろうかなと思っています。

ちょっとずつ、畑も増やすようにしてます。豊後高田市も協力してくれて畑を増やしてくれたりしています。昔は、1町5反くらいしかなかったんやけど、去年が7反。今年が6反くらい。畑も雑草や木が生えて無茶苦茶になってるんで、それも全部、整備してもらって、今後も増やしていくように、豊後高田市に協力いただこうと思います。

ボタンボウフウの商品、食べ方

今のところは、うちで収穫した葉を乾燥させてチップにして、これを青汁の材料として出荷しています。お菓子や和菓子にも使って、饅頭やどら焼きを作っています。この前もイベントでボタンボウフウパウダーを入れた草餅を作って売ったりしました。まあちょっとずつ宣伝になるかなあと。それと、ネットでパウダーとお茶を販売しています。パウダーとお茶は、外注に出しています。両方外注なんやけど、真空にするのは、うちでしています。これ（ボタンボウフウの青汁）は、ネット



ボタンボウフウのチップ（乾燥葉）



ボタンボウフウの調整作業の様子

トの品物で道の駅などで売っています。あと、ふるさと納税の返礼品にもなっています。

生で食べるときは、天ぷらが一番なんやけどね。おひたしにもできるけど、ちょっと苦味があつて硬いからやっぱ天ぷらがおいしい。生で売ってたこともあつてね。春は新芽が柔らかいんやけど、一番いい時期の柔らかい葉っぱしか売れないんで。今年は人が足らんで、売ってはないんやけどね。

ボウフウの効能自体はみんなそれぞれ違って、調子が良くなったっていう人もいるし、あとは、ちょっと痩せたとか…そういう人もいる。ただ、これに効くと



ボタンボウフウの青汁



淵さん特製のボタンボウフウ饅頭と草餅



根っこの焼酎漬け

は、まだ詳しく分かってないんで、健康にいいって感じですね。

淵さんのこだわり

農薬を使わないということです。『有機 JAS』を取ろうとしていて、難しいんですけどね。農薬を使っていないということが分かるんで、活用したいですね。

ボタンボウフウ、今後の展望

特産品として出してもらってるんで、ほかにいろいろ使われ方が広がって、いいのができてきてくればいいと思います。そうすれば雇用の場もできるし。そして、豊後高田のネギみたいになって、売り出せばいいかなあと思います。

自分一人でしてるわけじゃないんで、みんなで楽しくやりながら、いろいろな商品を出せたらいいなと思っています。仕事も冗談言いながら楽しくやってるんで、それが一番かなあ。

淵さんのやりがいとは？

物がよくて、ほかの人が飲んで健康になってくれればそれでいいかなあ。何に効くとかは、まだ詳しく分からないので、飲み続けてもらって健康になってくれればいいかなあ。もう一つここに雇用の場ができれば、なおいいんですけどね。

今の高校生中学生にアドバイス

いろいろ考えて、考えるだけでなくて手を出した

り、いろいろ試してみることが大切かなあ。若いんやから何度でもやり直しが利くんで、そういうのをやっばしてもらいたいですね。考えるだけじゃなくてね。私も確かに今までいろいろ失敗もしてるんで。してみらんと分かんちゅうのも多いんでね。

名人の思う名人像

一生懸命やり続けることかな。自然とそういう形になるのかな。お菓子もやっばり、ずっと続けてれば、うまくなっていくみたいなのところもあるんで。こういうのも、やっば自分で何度も何度もしながらやから失敗したこともあるし。そしたら、最終的にこんな感じになりました。

[取材日：令和5年9月25日・10月16日]

Profile



淵 秀幸【ふち ひでゆき】

年齢：57歳(昭和40年生まれ)

職業：菓子職人、ボタンボウフウ研究者

略歴

▶旧香々地町に生まれる。香々地小学校、香々地中学校、双国高校を卒業後、奈良県へ和菓子の修行へ。1992年(26歳)、淵松月堂(和菓子屋)を受け継ぐ。2011年(45歳)、ボタンボウフウ研究会を発足。たゆまぬ努力を重ね、現在に至る。

【取材を終えての感想】

私は、昨年につき2回目の聞き書きでした。ボタンボウフウという植物を知らなかったので、どういった話が聞けるかと瀏さんへの取材を楽しみにしていました。取材をした中で、ボタンボウフウは頑強な植物であり圃場に定植すればすくすく育つことが分かり、「私も育てよう」という思いになりました。近々、植える予定です。

瀏さんはボタンボウフウの六次産業化による地域活性、雇用の場の創出が念頭にあり、その地域を想う考えにとっても感銘を受けました。また、瀏さんはお菓子作りのプロフェッショナルでもあり、頂いたボタンボウフウ饅頭と草餅はとてもおいしかったです。さらに、コロナ禍で時間にゆとりがある時は、ゼロから食パンのレシピを考案され、新たな商品の開発もされたとのことで、その探求心を私も見習いたいです。最後に、私どもの聞き書き取材を快諾してくださり、ありがとうございました。私にとって良い経験となりました。

(2年 佐々木 優羽:写真右端)

今回の取材を通して、名人の考えや思い、目標など多くのお話を聞くことができました。特に、名人の行動力はすごいと思いました。やはり新しいことをする人は、行動力が違うなと思いました。また、失敗しても何度も挑戦するということが大切であり、チャレンジ精神は成功や発展のカギになると強く感じました。

瀏さんが育てているボタンボウフウという薬草は、過去にテレビで紹介されていたのを見たことがあったので、何となく知っていました。その何となくのイメージが今回の取材を通して大きく変化したように感じます。野草由来の力強さ、丈夫さ、香り、植物自体の大きさなど、今まで知らなかったボタンボウフウについて知ることができました。また、出荷し加工された商品や、瀏さんご自身が腕をふるって作られている和菓子、今回はお饅頭と草餅をいただきましたが、とても美味しくボタンボウフウのみならず、瀏さんの和菓子の技術とこだわりはとてもすごいなと思いました。そして、ともにボタンボウフウを育てている土谷さんがおっしゃった「一人六次産業」、この言葉がまさしく瀏さんに当てはまっていると思いました。今後も瀏さんを参考にさまざまなことに取り組みたいです。

(2年 寺下 幸太朗:写真左端)



写真左上に映るのは、釣りの師匠であり仕事仲間の土谷さん



地域と未来を繋ぐ架け橋

～両合棚田～

伊藤 高広（大分県宇佐市）

聞き手：安東 謙信・永田 歩見（大分県立安心院高等学校 普通科）

名人の紹介

私は伊藤高広です。東京の練馬区で生まれ育ちました。僕は大学生の頃から写真部に所属していて、写真部部長として活動していました。大学卒業後は、東京目黒区にあるコマーシャルフォトスタジオのスタジオマンとして勤務していました。



話をしてくださる名人

訪れた転機

スタジオ勤務時はちょうど東日本大震災後で、東北

が甚大な被害を受けてね。東京にも大きな影響が出ました。東北からの物流がストップして、関東も食糧危機に陥ったんですよ。

僕はその時思ったんです。生まれ育った東京の生活は消費中心の生活で、抜け出さないとずっとこのままだって。そして自分もその歯車の一部にいて、止めたくても自分で止めることができないって。その時ちょうど、第一子の誕生のタイミングだったこともあって、この機会に移住を決定したんです。

フォトグラファーとしての活動

それから妻の実家がある福岡県に移住したんです。婚礼写真をメインにフリーランスのフォトグラファーとして活動を始めました。婚礼写真を撮り始めたのは福岡に来てからでした。東京では企業の宣伝などのための写真を撮っていたんですけど、僕は、写真がモノではなくデータで消費されていくことにコンプレックスを感じていたんです。

確かに自分が撮った写真が媒体に載ると嬉しいんですが、それよりも家族が始まる瞬間である婚礼写真なんかは、その人にとってはかけがえのない瞬間であつ

て、額縁に入れて家に飾ったりしてくれるんですよね。僕はそれにとても大きな感動を覚えたんです。

写真をデータではなくモノとして扱ってくれるその行為がとても嬉しかったんです。

宇佐市との出会い

2020 年、コロナ蔓延で写真業にも大きな影響がありました。そこで考えたんです。フォトグラファーはどこに暮らしていてもできるので、元々興味があったこともあり、心機一転、農業にトライすることを決意したんです。

福岡の近くで移住先を探す中、宇佐市の有機農家さんと知り合いました。すると農家さんから「宇佐市の地域おこし協力隊」を募集していると言われたんです。市役所に話を聞きにいくといいと言われたので、市役所に行きました。聞きにいくと、話を聞くだけだと思っていたんですが、担当職員さんにすぐに両合棚田に連れて行かれました。



実際に両合棚田に行ってきました！

両合棚田

僕は両合棚田を初めて見た時、東京で生まれ育った自分が広大で美しい景色に巡り会えたことに感動を覚えたんです。それをきっかけに再生事業に取り組むことを決意しました。僕は両合棚田再生事業と国東半島宇佐地域世界農業遺産を担当して、宇佐市地域おこし協力隊をしています。地域おこし協力隊とは、国の過疎化を防ぐために都市部から人口減少や高齢化が著しい地域に移住してもらい、自分達が持っている技術を活かし、新しい風を吹かせる非常勤公務員です。僕は両合棚田再生協議会に所属しています。両合棚田再生協議会の概要としては、院内町の両合棚田を過疎化な

どから救い、再び活性化させる活動をしているんです。院内町の両合棚田は「日本の棚田百選」に選ばれたんですが、その 20 年後に「つなぐ棚田遺産」としてもう一度選ばれているんです。

初めの「日本の棚田百選」から 20 年経ち、廃れてしまった棚田も多くなっているのに、この景観や取組みが評価され再認定されたんです。またこの両合棚田は宇佐市世界農業遺産のシンボルスポットにもなっているんですよ。なので、宇佐市で農業遺産について教えてよって言われたら、この両合棚田について紹介してあげるのも僕の仕事です。

僕が着任した時はコロナ禍まったなかで人との交流ができなかったのも、フォトグラファーとしての経験を活かして SNS で広報活動を行おうと決意したんです。僕の活動のスローガンは「両合棚田を一人でも多くの人に知ってもらう」です。そして、SNS での広報活動として、初めに地域の魅力を発信する為に地元の人たちに話を聞いて回りました。そこで、言い伝えを聞くようになったんですね。どういうものかというところ、両合棚田は滝貞地区と小平地区という二つの地区が合わさっている場所なのですが、実はこの二つの地域は、両合棚田にある両合川橋が大正時代に作られるまで、隣接しているにもかかわらず交流がなかったんです。しかし、両合川橋ができたことにより、単に行き来できるようになっただけでなく、お互いの文化も交流し合う、人と地域、そして文化を「つなぐ」橋になったんです。だから、僕はこの橋が本当に架け橋だと思います。



地域をつなぐ両合橋

他にも、活動の例として、この棚田で出来たお米に付加価値をつけてふるさと納税の返礼品にするなどして販売しています。両合棚田での耕作は昔ながらの掛け干し米を作るんですが、掛け干し米の作り方として

は、初めに竹竿に稲を掛けることによって太陽が当たりミネラルが凝縮されます。身がギュッと引き締まるのが特徴です。そして、このように手間暇かけて掛け干し米を作ります。こうすることで地域の方が生産したお米に付加価値を付けて収入が増えるような工夫をしています。さらに、恒例行事の田植えや稲刈りなどを開催しながら、親子を対象にしたパン教室や、ヨガ体験会を新しく企画しました。

また、フォトグラファーとしての知識を活かして、もともとあった両合棚田フォトコンテストをブラッシュアップして3年連続で応募者を増やすことにも成功しました。さらに、フォトコンテストに応募された写真を使った写真展を両合棚田の周知拡大のために企画しました。写真展の会場は両合棚田交流施設「むっからや」やJR 柳ヶ浦駅、図書館などで市内を巡回しながら開催しました。

フォトグラファーとしての経験を活かして SNS による広報活動や写真展の開催などを行い関係人口増加につなげ、地域の再生をはかっています。

これからも両合棚田が宇佐市の世界農業遺産のシンボルスポットであるということを広めていきたいと思っています。SNS を始めたのもそのためです。アカウント自体は僕が協力隊になる以前からあったのですが、宣伝活動などはあまりしておらず、フォロワーはわずか 60 人程度でした。しかし、地道な活動で一人一人身近な人にアプローチすることで、現在は 1000 人を突破しました。でもやっぱりフォロワーを増やすのは難しいですね。

両合棚田の課題と展望

両合棚田の課題は、過疎化が進んでいることです。両合棚田の再生事業に取り組む人や、地域の方が少なくなってきました。ですが、僕は今、両合棚田はいろいろな観光的な素材として地域資源に溢れていると思います。

今、世界中では戦争や紛争が起きていますが、世界でも珍しい両合棚田に架かる両合川橋という名前のメッセージ性に着目して欲しいと思いました。この地域で作った掛け干し米やしいたけにメッセージを込めて販売すれば、高付加価値の品となると思うので、とてもメリットがあると思います。しかし、住む人達が減ってきてしまっているし、地域を盛り上げようとする人も減ってしまうと、僕一人でできることは限られ

てきてしまいます。両合棚田に来てもらうツアーの一環で、地域の人にご飯を作ってもらったり、田植えをしてもらったりしていただいています。これ以上過疎化が進むとその企画の実施も危うくなり、両合棚田の魅力が落ちてしまうかもしれないことが、今の課題です。



地域を支える地元の方

この先、地域に移住する人が増えていく見込みは残念ながらあまりないんですが、宇佐産業科学高校やAPU(立命館アジア太平洋大学)の学生さん達が来てくれて両合棚田を使った実験をしてくれたり、両合棚田の新しい可能性を探してくれる人はいますし、そこに希望や未来があると思います。でも、最後は地域の人達が判断してどうするかが大切なんです。だから、僕は支援をしていきたいんですよ。僕には任期があつて、いつかは任期が終わってしまいますが、僕は両合棚田と関わり続けたいと思っています。そのツールとしてグリーンウッドワークの取組みをはじめました。グリーンウッドワークとは、伐ったばかりの木を斧やナイフなどの手道具を使って、箸やスプーン、皿や椅子など身の回りの生活の道具を作るクラフトです。この取組みを行うことで、僕は両合棚田と関わり続けることができるので、棚田周辺の荒れてしまったクヌギ林をどんどん綺麗にしていきたいんです。クヌギ林のクヌギで作った物を皆に広めれば、両合棚田について知ってもらえるし、いろんな人たちが幸せになると思います。両合棚田の魅力を見つけ出し、このようにしていくことが展望です。

グリーンウッドワークによる自然体験

私が新たに行った活動として、親子世代をターゲットに、ヨガ体験教室、地元の食材を使用する親子で作

るパン教室なども企画開催しました。自然体験をしてもらって、いい思い出を作ってもらい、子供たちが大きくなった時に覚えてもらえていればいいなって思ってますね。他にもグリーンウッドワークで夏休みにクヌギ林に生えていた間伐材を使った色鉛筆作り体験会を行いました。お昼には両合棚田の女性たちが作った地元の食材を使用した郷土料理などを提供しました。



名人作成の色鉛筆！

僕がグリーンウッドワークを始めたきっかけは、SNSでの魅力発信のための取材中に両合棚田の里山にある荒れたクヌギ林の存在に気づいたことでした。過疎化や獣害被害でしいたけ生産者が減少したことで、両合棚田の里山にあるクヌギ林が荒れてしまい、太ってほだ木にできないクヌギや、クヌギ以外の雑木が多く生えてしまっていました。

そこで僕はこれを資源として利用し、「自然体験をしながら木工品を持って帰ってもらうというイベントを開催すると、世界農業遺産について知ってもらうきっかけになるのではないか」と考えました。出来るだけ機械を使わず、間伐材、雑木の利活用をすることで持続可能な取組、SDGsに繋がり、みずみずしい生木を使用することで里山、地域資源の豊かさを身近に感じてもらえると思うました。

先ほど例で挙げた色鉛筆作りでは、県の農業遺産担当班に紙芝居で世界農業遺産について話してもらったあと、僕が講師となりクヌギやアカメガシワ、山桜などの地域の雑木を使用して色鉛筆を作ってもらい、実際に触って、見て、体験してもらうことをしました。

僕は任期後も余谷、両合、GIAHS(世界農業遺産)地域に貢献するためにグリーンウッドワークを通した体験会や木工品制作を続けていこうと思います。

これから

私は今まで地域おこし協力隊として、移住者目線で、そしてフォトグラファーの経験を活かして、この地域の魅力を見つけ出し、発信してきました。そのなかで見つけたのが、荒れたクヌギ林の存在です。これを解決しようと始めたグリーンウッドワークですが、両合棚田や世界農業遺産を知ってもらうイベントとして行うことになり、さらに今は発展し、太りすぎてほだ木にできないクヌギの大木を使った椅子の制作なども行っています。後々はこういった木工品を商品として販売し、両合棚田や国東半島宇佐地域の魅力をさらに伝えていきたいです。



[取材日：2023年9月25日]

Profile



伊藤 高広【いとう たかひろ】

年 齢：37歳(昭和61年生まれ)
職 業：地域おこし協力隊、フォトグラファー

略歴

▶東京都練馬区で生まれ、その後青山学院大学文学部二部英米文学科を卒業。平成23年に、都内商業フォトスタジオにスタジオマンとして勤務。翌年に福岡県に移住し、約9年間、フリーランスフォトグラファーとして活動。その後宇佐市に移住し、令和2年6月、宇佐市地域おこし協力隊に着任。国東半島宇佐地域世界農業遺産GIAHSガイドに認定を受けたり、宇佐市で家族写真スタジオ「赤いリボン」を開業したりするなど、幅広い活躍が続いている。

【取材を終えての感想】

私は今回の活動を行うまでは院内の両合棚田について何も知りませんでした。そのため、伊藤さんとの出会いを通して、いろいろ学びを得たうちの、一番印象に残っているものを紹介しようと思います。それが、「グリーンウッドワーク」でした。私は木材を加工したりするのが好きなので、とても楽しいと感じました。今回、私がさせていただいたグリーンウッドワークの内容は、「廃棄されてしまう地元の木材を活用した色鉛筆作り」です。わざわざ廃棄される木材を使っている理由としては、伊藤さん曰く、「雑木たちは昔から私たち、人間との密接な関わりを持ってきたものだから、私たちの生活から無くなっていってしまうのが悲しい」とのこと、私も初めて「雑木たちにも私たちと昔から関わってきた歴史があるんだな」と意識させられました。いつか、これらの内容を実際に観光として訪れた際に体験してみたいです。今回はとても貴重な良い体験となりました。

(1年 安東 謙信:写真左)

私は今回、この聞き書きに参加して、両合棚田の新たな魅力をたくさん知りました。私は小学生の頃から両合棚田について学校の授業で学習していて、実際に何回も両合棚田に行き、イベントにも参加していました。なので、両合棚田のことは、ある程度知り尽くしていると思っていました。しかし、名人の話を聞き、私はまだ両合棚田の、その魅力のすべてを捉えきれていないことに気づ

かされました。両合棚田はたくさんの人に支えられてきた院内町の大切な資源だということ。両合棚田を守っている地域の方たちの思い。地域おこし協力隊として奮闘する名人の思い。携わっている人たちの熱い思いこそが、両合棚田の魅力だということを知りました。そして、両合棚田を守っていく理由と意味を深く理解することができ、関心を持つことができました。私はこの聞き書きを通して、「両合棚田」という、院内町の誇るべき環境資源を守っていきたいと思いました。

(1年 永田 歩見:写真右)



豊後高田市「田染荘」の観光案内について

後藤 裕之（大分県豊後高田市）

聞き手：園 ひなの・高松 芹羽（学校法人吉用学園 柳ヶ浦高等学校 普通科）

自己紹介

ごとうひろゆき
名前は、後藤裕之です。生年月日は、昭和 40 年 9 月 21 日で 58 歳です。家族は、母と現在 2 人で暮らしています。

まきおおどう
仕事の内容は、観光や世界農業遺産の案内や真木大堂の広報をしています。また、国東半島のトレッキングコースのガイド、いわゆる歩いて山の中を案内するガイドをしていますし、バスに乗ったりもします。ガイド系と言われるいろいろな仕事をしています。

観光案内の仕事について

観光案内というのは、他の場所からこの場所（大分県豊後高田市田染地区や国東半島）を目指して来られる方を、単純に言えば案内するということですが、最近では、ななつ星（JR九州が運行するクルーズトレイン）の乗車客を世界農業遺産関係で 9 月から 12 月までガイド案内したりしました。JR の日豊本線の宇佐駅から杵築駅まで世界農業遺産探訪ができるプログラムが組み込まれているコースがあり、希望者は田染荘トレッキングコースを体験できるといったもの

です。それ以外でも普通に観光客が来られた時は案内しますし、団体観光客の会社のツアーの人が、いらっしやれば、その要望に合うように案内しています。



「ななつ星」専用バス

観光案内の仕事で、常に心掛けていること

まず観光客の皆さんの思っていることとか考えていることに沿うように、こちらから言ってあげるような

コミュニケーションが一番大事だと思っています。学校などですごく勉強している人が、ガイドができるのかといたらそうではなくて、ある程度噛み砕いてしゃべってあげることが良かったりします。なので、難しいことを言わずに相手の人の腑に落ちるように伝えることを心がけています。



トレッキングの様子(1)

たしぶのしょう 豊後高田市の田染荘地区や観光について

ここ田染荘は、宇佐神宮が作った荘園のひとつです。日本では、「大化の改新」(645年)以降、土地や農民は、すべて国家(朝廷)のものになりました。そして、743年に、「墾田永年私財の法」という法律が定められました。この法律により、開墾したところは、皆永久に自分の土地にしていという時代になったのです。豪族など権力のある人が、土地を開墾しました。そうした土地を「荘園」と言います。

宇佐神宮も、あちらこちらに荘園を作りました。中でも一番大事にした場所が、この田染の荘園で、ここは「田染荘」と言われるようになりました。そして田染は何が良いかというと、周辺の景色です。ここには、世界農業遺産に指定された棚田の景観や歴史、文化(国宝・文化財)など、1000年以上も前のものが残っています。

観光客を呼び込む対策として、ずっと以前から視察なども全部断らずになんでも受け入れるようにしています。ツアーなども私が受け入れるようにして、とにかく観光客に目を向けてもらえるよう動くことで、この地区に来てもらうようにしています。

豊後高田市の「昭和の町」は、昭和の時代ですけれど、こっちは平安の村みたいになっているので、昔からあるものをそのまま売するような感じで地道にやっています。そうすると好きな人は、何回でも来ます。ま

たこの場所は、来た人がみんなには教えたくない場所らしいのです。でも、教えてもらわないと広がらないので、じわりじわりと教えてもらうように呼び掛けています。

ただこの地区のお土産といったものは、なかなかありません。最近は昔のお酒を復刻したものや荘園でとれたお米などをお土産にしています。あと、中津市には薦神社がありますね。そこの真菰^{まこも}は、宇佐神宮のご神体の一つということですが、ここでも真菰も作ったりしています。それがお土産ということになりますかね。とは言っても際立ったお土産というものはないです。この景色を見てもらうとか、感じてもらうとか、それがお土産みたいなものです。

観光シーズンですが、春夏秋冬と、この辺は田舎なので、季節ごとに変わります。どの季節もそれなりに魅力があるのですが、実は秋が、国東半島の観光に一番いいと言われていて、11月がハイシーズンですね。紅葉の時には、岩のそばに生えている木の根が縮んできていて岩が露出してくる形になり、それにプラスして紅葉がちょうど見頃になってきます。春は霞がかっていて景色が見えにくくなってしまいますが、秋になると霞がとれてすっきりした景色に見えます。そういう意味でベストシーズンは秋かなと思います。実際ツアーとかで、いっぱい依頼が入るのは圧倒的に10月下旬から11月の終わり、12月の始めぐらいに、まとまって予約が入ります。ちょうど体も心身ともに疲れる時期なので、皆さんが来るのであれば今の季節が良いと思います。



トレッキングの様子(2)

外国人旅行者が、日本各地に訪れている 現状と対策

ここも外国人観光客が多いですね。ここを歩くため

に来る人たちもいますし、週に1回ぐらいは、ここからスタートするツアーもあつたりします。次の金曜日に案内する予定になっている人たちも海外の方々です。コロナの前は、海外の方もまあまあ来ていたのですが、コロナが明けて、またぐつと観光客が戻ってきています。特に欧米の人たちの受け入れをガンガンやっていますので、この場所もだいぶ動いている感じはありますね。勝手に地図を持ってソロで歩かれる人やレンタカーで見に来られる人もいますので、そのようにいろいろな人たちに、できる限りの対応することができたらいいなと思っています。

海外の方に対応するために、英語ができたらいいにこしたことはありませんが、別にできなかったとしても、気にすることはありません。たとえば、今はスマホも発達し、翻訳機として使える場合もありますし、通訳を入れながら間を取って話していくと、向こうがよく聞いてくれてスラーと話せる場合もあるので、聞くことができるのならば、しゃべれなくてもまあまあ伝えられると思います。なので英語は必須かといわれれば、必須ではないと思います。上手にコミュニケーションを取れたらいいので。たとえば、私が作った英語のパンフレットを前もって渡しておけば、それを使ってコミュニケーションが取れます。コミュニケーションはいろいろな形で取れますので、英語はできるに越したことはないですが、できないからと言って、完全にダメということではないです。何か一つでも伝えることができればいいと思います。

高校生に向けて

もしも、高校を卒業して、観光の仕事がしたいのであれば、特に難しい勉強をする必要はなくて、最低限の知識は覚えた上で、あまり頭でっかちにならないように、人と上手に仲良くし、話せる勉強というか、スキルを身に付けるようにすることが一番大事だと思います。

英語でもしゃべれれば、それを武器にできるし、ダンスが得意であれば、実際に踊って見せれば喜んでくれると思うし、歌が得意だったら歌ってあげればみんな喜んでくれると思う。思わぬところでみんな喜ぶことが違うと思うので、観光に来る人たちの心の中にずっと潜り込めることができれば、何の勉強をしても大丈夫だと思います。だから自分の趣味を伸ばしていく感じで、観光の仕事に関しては、相手が受け入

れてくれれば、できるのではないかと思います。ただ最低限の勉強はして、知識として覚えた方がいいと思います。

あとアドバイスと言えるほど、偉そうなことは言えませんが、学校は楽しいところだと思って行ってください。先生のいうことがすべて正しいとは限らないですけれども、学校にいる間は、先生の言うことを聞いて、在学中はこうだったけれども、卒業した後はこうしたいという感じで、将来を思い描きながら過ごしてください。学校生活を送り、卒業したら、そういえば、あの時、先生は間違ったことを言っていると思った気がするけれども、大人になったときに、あれは正しかったと思うときが必ず来ると思います。全部を聞き逃さないということではなくて、一日一個でも、家であったこととか、外であったことを覚えておくように学校生活を送れば、きっと将来の糧になってくると思います。

[取材日：1回目 10月25日・2回目 11月29日]

Profile



後藤 裕之【ごとう ひろゆき】

年 齢：57歳(昭和40年生まれ)
職 業：広域地域観光ガイド

略歴

▶ 2007年 豊後高田市に帰郷
2008年 観光ガイド開始

【取材を終えての感想】

今回の訪問で、観光案内の仕事について、詳しく知ることができました。接客の態度や観光客の人たちへのいろいろな気遣いの大切さなど、大変参考になりました。ありがとうございました

(2年 園 ひなの:写真右)

豊後高田市の観光名所といえば、学校の総合探究の授業で見学したことがある「昭和の町」しかイメージできませんでしたが、今回「田染荘」という観光地を詳しく教えてもらい、大変勉強になりました。

(2年 高松 芹羽:写真左)





365日牛に愛情を注ぐ ～農家にしか感じられない魅力～

河合 隆雄（大分県杵築市）

聞き手：首藤 柑奈・高橋 咲絵・上野 莉央（大分県立大分舞鶴高等学校 普通科）

名人の紹介

私の名前は河合隆雄です。昭和 28 年の 4 月生まれで、今年で 70 歳になります。家族構成は妻と、義母、息子家族の総勢 10 人です。孫は 5 人で、小学 6 年生、3 年生、1 年生、それから幼稚園生と 2 歳です。10 人家族だからできることはたくさんあって、毎朝子供たちが学校に行くのを見送ることができるのも幸せを感じられる瞬間です。元々は大阪出身ですが仕事で大分に来ました。大分は素晴らしい所で、空気は綺麗だし、食べ物は美味しいし、土地は安いし、水は美味しくて最高です。32 歳の時に 11 年間していたサラリーマンを辞めて、妻の実家に就農しました。それから紆余曲折あり今年で就農 39 年目、今では息子 2 人も就農中です。牛を飼育したり、10 ヘクタールの牧草地で牧草を、15 ヘクタールの水田で稲わらと飼料イネを集めるなど、いろいろなことをしながら専業農家として頑張っています。

名人が目指す農業

私の基本は循環型農業です。牛からでる糞尿を堆肥

にしてそれを畑に入れる。その畑でできた牧草を収穫し牛に食べさせる。今で言うサステナブルでなければいけません。農地の広さに応じた頭数を飼い、決して環境に悪影響がないように気をつけています。昨年からは、水田農園と連携をして飼料イネ(WCS)を作ってもらい、堆肥を還元するという耕畜連携の取組も始めました。収穫シーズンはとても忙しいですが、その分餌代も抑えられるため手応えを感じています。何より国産飼料を使うことによって安全で、価格を抑えることができるので魅力的です。



ドイツ製のタイヤは人間の身長ほどのトラクター

今現在、畑と水田を合わせて 25 ヘクタールを耕作していますが、それでもうちの牛が食べる 2 割ほどしか自給できていません。この割合をもっと上げていきたいと考えています。輸入飼料の割合が高いと為替や戦争などの世界情勢にすぐく左右されることをここ何年かでイヤと言うほど感じさせられました。労力との兼ね合いもありますが、経営を安定させるためにも自給飼料割合を高めることが重要だと思います。

1日のスケジュール

まず 4 時に起きて体を起こす。そして 5 時に牛舎に行ってそこで作業開始。牛の餌やりと搾乳、牛床の清掃や健康観察などをして 11 時過ぎまで仕事。そして休憩して、14 時半ぐらいからまた牛の世話をしてだいたい 18 時半ぐらいまで。それを 365 日、1 日も休まずにしなければいけない。ただそれだと体が持ちませんので、月に 1 ～ 2 回酪農ヘルパーをお願いして休んでいます。



牛舎の様子

搾乳は 1 日 2 回。牛から 1 日に 30kg の牛乳を搾る。本当は 30kg も出るような牛ではないから牛にとってはとても負担。その負担を和らげるためにも 1 回目の搾乳から 12 時間空ける。朝 5 時に搾ったら、夕方 5 時に搾る。そうすることで、乳房への負担をできるだけ小さくすることができます。1 日に 30kg 採るんだから、乾いたものを 22 ～ 23kg 食べて、50kg ぐらい水を飲む。大量生産するためには消化が良くて栄養があるものを食べないといけません。だから食べるものの大体は穀物。食べてないのに栄養だけ出したら、牛は死んでしまうから牛は自分の体を守ろうとしているんです。



牛の餌

名人が育てる牛、牛の種類

今現在、乳牛(ホルスタイン種)と和牛(黒毛和種)を合わせて 190 頭ほどの牛がいます。乳牛は毎日一頭平均 30 リットルくらい乳を出します。我が家では年間 68 万キロほど搾っています。九州乳業に出荷されているので、お馴染みの「みどり牛乳」になっています。ぜひ飲んでみてください。

和牛は繁殖母牛がおり、子牛を産ませ、それを 9 ヶ月ぐらいまで飼って市場に出荷し、肥育農家に買ってもらいます。どちらも共通するのは、いかにはやく次の妊娠をさせるかということです。栄養管理や飼育環境など農家によって差が出やすいポイントです。

両方飼うメリットとしてはまず、うちで採れた牧草を使い分けれるという点です。和牛は生命維持と妊娠維持分の栄養だけでいいので、藁など比較的低栄養の餌でも飼えます。もちろん出産が近くなると、お腹の子牛の分も餌を足さなければなりません。乳牛は毎日



和牛の様子

平均 30 キロもの牛乳を出すので、餌も高栄養でなければなりません。尚且つ量も和牛の倍以上食べます。なので、我が家の低栄養や低品質の種を和牛に、高栄養で高品質の草を乳牛に与えることで全ての草を無駄にすることはありません。

次に、乳牛から付加価値の高い子牛を生産できる点です。普通の人工授精ではホルスタインか和牛の種をつけてホルスタインかF1(交雑種)が産まれます。子牛の価格は和牛>F1>ホルスタインなので、和牛受精の方が経費もかかるし、受胎率も下がりますが、子牛をより高値で売ることができるので、なるべく和牛を多く産ませられるように試行錯誤しています。

乳牛舎の設備

ここにある牛舎では乳牛を飼育しています。本来乳牛は九州のような暖かいところにおける動物じゃなくて、北海道などの寒いところにおける動物なんです。つまり、寒さには強いけど暑さには弱い。だから、大型の扇風機を何台も回したり、ミストをつけたり、直射日光を避けるために黒いシートで覆ったりしています。あらゆる工夫によって、乳牛の体温を気加熱によって下げます。牛舎内の温度が25度を超えると1度温度が上がるたびに乳牛たちの採食量はどんどん落ちていき、乳牛たちが食べなくなると乳が出なくなってしまうんです。それでも九州という日本でも南の土地で無理をして乳牛を飼うのは、九州の人々の需要があるからです。つまり、九州の人も牛乳を飲みたいのです。北海道から生鮮食品を取り寄せようと思ったら莫大な経費がかかってしまいます。北海道で搾った牛乳を1日以内に九州に届けようと思ったら空輸しないといけません。でも、この牧場で搾ればその日のうちに工場へ



ミストをかけられている牛の様子

届けることができる。だから、ここで搾る意義があるんです。

農業の機械化

牛舎の中にはいろんな機械があります。まず、乳牛から搾乳する機械があります。そしてその機械を搾乳する牛のところまで運ぶ機械(キャリロボ)もあり、これは大分県で2番目に導入しました。同じ時に自動給餌機も導入しました。あらかじめミキサーの中に餌を作っておけば、設定した時間に自動給餌機と連動して餌を移し替え、いっぱいになったら牛舎を回りながら一頭ずつ設定した量を与えていきます。この機械は九州で1番最初に導入しました。このほかにも自動で子牛にミルクをあげてくれる哺乳ロボットや、分娩する牛を温度センサーで監視し、分娩をメールで知らせしてくれる牛恩恵などがあります。これらの機械を導入して、とても省力化につながり、本当に良かったなと感じています。今ではどれもすごく普及しています。

それ以外にも我が家は牧草も作っていますので85、120、140の馬力のトラクター3台と播種作業、堆肥散布、収穫作業などの機械一式を持っています。昔はもっと小さいトラクターでしたが、より良い牧草を収穫するには適期作業が欠かせず、そして晴れた時にしか畑作業ができませんので、少しでも効率よくするために段々と大きなトラクターになっていきました。

農業はこれからますます機械化して、省力化、大規模化していかなくてはならないと思います。機械化は購入費用、修理費用などすごくお金がかかりますが、費用対効果をしっかり意識して、現状に満足することなく常に次の投資を考えています。



牛に餌をあげる機械

乳牛舎で過ごす牛

実は乳牛には上の前歯がなく、奥歯と下の前歯しかないのです。だから、乳牛の口に手を入れても噛み切られることはありません。それは、基本的に乳牛は草しか食べないからです。

乳牛も肉牛と同じように牛舎を出て運動場のようなところで運動をします。しかし、乳牛は肉牛と違って肉食ではないのでゆた一つとしていておとなしい動物なんです。

乳牛舎の奥には自由に動き回れる牛舎があります。そこには次の出産の準備段階に入っている乳牛がいます。そのため、この乳牛は搾乳をしていないんです。

牛舎にいる乳牛は基本ツノを切って焼きます。成長線を焼くと二度と生えてきませんが、失敗することもあります。それはすぐにはわかりません。また、爪も伸びたら形が崩れるため、機械を使って一年に3回爪切りをします。



牛専用の爪切り

牛の出産

牛は勝手に出産する。うちの牛の場合は自然に産んだり手助けをしたりする。和牛の場合は1頭の牛が10頭ぐらい産む。でもまだ産める牛でも淘汰することもあります。それは血統とかを入れ替えていかんといけんからで、そのために新しい血統の牛を必要としている。大分県の畜産試験場に種牛候補の牛が何頭もいて、薄めた精液を液体窒素のマイナス100何十度のタンクにストローに入れて配布される。種付はだいたい重さで行っていて、40～50kgの子牛が出て

くるからそれに耐えることができる体格がなければ事故になる。その辺は大きさと体重でこっち側が判断して、これくらいなら妊娠しても大丈夫やなというようになってから妊娠させる。こうして牛は出産できています。



出産直後の母牛と子牛

1日の中で一番大変なこと

それはやっぱり搾乳です。搾乳しながら餌はしっかりと食べているか、体調不良の牛はいないか、乳房炎になっていないかなどチェックしています。それに乳を絞るということは食品を生産しているって言うことなんです。乳房から出た瞬間にもう食品になる。だから牛乳が痛まないようにいかに清潔に、そして早く貯蔵タンクに移せるかが大切です。

僕らは朝晩1時間ずつぐらい乳搾りに時間がかかるけどその間はいつも真剣勝負です。ものすごく神経を使います。



牛から搾乳する機械

仕事へのこだわり

我が家では自分たちでできることはなるべく自分たちでするようにしています。私は前職が鉄工所だったため、溶接は得意です。牛舎の修理や柵を作ったりできます。次男は人工授精や受精卵移植の資格を持っているため全ての牛の繁殖を管理しています。三男は就農前に酪農機械メーカーに勤めていたので機械修理や電気関係の仕事ができます。それ以外にも削蹄をやったり、おがくずを製材所まで取りに行ったり、簡単な大工仕事もします。これらをする事は仕事量も増えてとても大変ですが、資材や人件費が高騰している中、やってきて良かったなと実感しています。

名人の信念

ここまで来るのにいろんな作業を機械化し、莫大な投資をしてきました。一つ一つの大事な事務作業を機械化することで50頭、70頭と多くの乳牛を飼育できるようになりました。機械化することは決して贅沢ではないんです。少ない人手で多くの乳牛を飼育するためには必要な決断でした。そして、私が生産しているのは食品です。いかに清潔で安心安全な牛乳を消費者に届けるかが大切になってきます。そのため、私はありとあらゆる工夫をせないけません。

【取材日：2023年9月18日・11月12日】

Profile



河合 隆雄【かわい たかお】

年 齢：70歳(昭和28年4月27日)
職 業：畜産業

【取材を終えての感想】

今回聞き書き事業に参加して初めて農業を行う方からお話を聞くことができました。聞き書きに参加する前は農業は天候や物価に収入が左右されやすく、安定した職業ではないと思っていたため、あまり興味がありませんでした。しかし、実際に農家の名人からお話を聞くと、農業には素晴らしい魅力がたくさんあることを知ることができました。一般的なサラリーマンにはなく、農家だからこそできることがこんなにもあるとは知りませんでした。また、農業の機械化を間近で見ることができたのはとても貴重な経験になりました。名人の農業への愛がとても強かったことが特に印象に残っています。農業の魅力を知らずに農業を誤解している人はまだまだたくさんいると思うので多くの人に農業の魅力を知ってもらえたら嬉しいです。私たちの拙い質問にも優しく対応して、貴重なお話をしていただきありがとうございました。

(2年 首藤 柑奈:写真右)



河合さんと生徒3人(貴重な経験をありがとうございました)

この、聞き書き事業という取り組みを通して、河合さんから直接お話を聞くことができ、自分にはまだまだ知らないことがたくさんあるんだということを改めて感じました。実際に牛を見せていただいたり、私たちの質問にどんなことでも答えてくださったり、自分にとって初めてのことばかりで、とてもワクワクしながらお話を聞いていたのを覚えています。動物相手というのはとてもハードな仕事だと思うけど、そこに楽しさを感じていたり、自営業だからこそ楽しめることを満喫してたり、河合さんの畜産に対しての想いをとても感じることができました。農業の大変さだけでなく、農業の魅力について知ることができ、とても貴重な経験になりました。このような貴重な経験をありがとうございました。

(2年 上野 莉央:写真中央)

今回聞き書き事業に参加させていただきありがとうございます。今までも農業を行う方からお話を伺う機会はあったのですが、ここまで広く深く聞くことができたのは初めてでとても新鮮な気持ちでした。名人が、農業を行ううえで、大分の自然を褒めて下さったことがすごく誇らしかったです。正直最初は、そこまで農業に興味を示したことがなかったのですが、名人がいきいきと農業の話をしてくださる姿はとても印象的で、ともに、農業に対する意識も変わりました。私たちが当たり前に日曜日や祝日を楽しむ裏で、名人たちは365日休むことなく、仕事をしていると考ええると、毎日ご飯を食べられているのは名人のような、農業に一生懸命な方々のお陰だと改めて気づき、尊敬と感謝の気持ちでいっぱいになりました。現代社会を生きる私たち世代の中には、最初の私のように農業に関心のない人も少なくないと思います。そんな人たちが1人でも多く、関心を持ってくれたら、いいなと思いました。

貴重な経験ありがとうございました。

(2年 高橋 咲絵:写真左)



工夫は消費者の笑顔のため ～農業の魅力を次世代へ～

室屋 久喜（大分県速見郡日出町）

聞き手：菊池 美輝・倉本 咲花（大分県立大分舞鶴高等学校 普通科）

室屋さんについて

名前は室屋久喜と言います。出身は大分県速見郡日出町です。1958年の6月14日生まれで、ちょうど65になりました。趣味なのですが、昔から車いじりや機械いじりやバイクに乗ることが好きでして、車の修理工2級を持っています。車の整備や修理をするのも好きで、自分でやったりしてますね。

親父の家系はずっと農家で、私は長男やっただんです。物心ついたときからずっと農業を手伝うようになっていったんですね、うちは作る量が多かったもんで親父1人じゃとてもじゃないけど間に合わないんで、よく小さい頃から否応なしに手伝わされていました。それが今までずっと続いて、いまだに農業を続けてるってことですね。

私は、よそで働いていて農業と一緒にやる兼業農家ですね。農業だけやったらどうしても生産性が悪いもんで生活が成り立たないんです。特に農機具とか高いんでね。

私は田植えや稲刈りの時は幸いにも嫁さんと子供が色々手伝ってくれるんで、ずっと助けられています。田植えと稲刈りの一番大変な時は家族総出で昔から

ずーっとやってきたんでね、その流れでいまだにうちの娘もずっと手伝ってくれて、非常に助かってます。

田植えをするときには

田植えする時はですね、うちの場合は田植え機が側条施肥で、田植え機の苗を植える横に溝を掘ってそこに肥料を流し込むタイプです。側条施肥の田植え機を使って一番後ろに除草剤も一緒にまけるような器具を取り付けているので、なるべく省力型にしています。粉を蒔く段階で育苗箱施用材を使用することで病気になりにくかったり、ウンカ(イネの害虫となる体長5mmほどの昆虫)への抗体性がついたりということで、防除の回数が減ることで、その方が薬剤も少なくなるので、その方向に変えて今やっているんです。

田植えをする際には6月10日じゃないと池の水は抜かないっていうふうに昔から決まりがあります。6月10日より前に雨が大量に降ると田んぼに水が溜まるんで早めに起こしたりするんですけど、それ以降は6月10日の一番最初に水をもらえるように段取りをしてそれから逆算して、その週の土日で田植えをするような段取りで、なかなかシビアです。



トラクターなど様々な機械があります

育てているお米の品種

お米の品種、主食米は以前の『ひのひかり』から変えて『夏ほのか』っていう、熱に強く、高温障害でも乳白米が出来にくいものを今年から試験的にやっています。まあ粒が『ひのひかり』よりも大きいんで、取れる量も去年よりはちょっとよかったから、まあ今年はとりあえずは OK かなって。

飼料用米は『オオナリ』っていうのを今植えてあるんですよ。これ大分県で植えているのはうちだけやったんですよ。いま植え始めてからもう 5、6 年かな。一番最初は、『くさほなみ』とか『ゆめろまん』とか色々飼料用米の銘柄があって、県の方では何がいいかわからなくて「とりあえず飼料用米を植えなさい」と県の方から指示があったんです。最初、植えたのは『くさほなみ』とか、『ゆめろまん』ですかね。それらを最初植えて、「刈る時期を遅らせてよく乾燥させたやつを刈ると、乾燥機に入れる時間も短くて、灯油も少なくなるから」って県からの指導を仰いで一応色々やったんですけど、どうも良くない。籾がいっぱいあってもつたないし、スズメの被害にもあって、取れる量が少ないんで、なんかないかなって色々考えていました。たまたま農林課の人が色々世話を焼いてくれる方で、これじゃやっぱ先がみえちょんけん、なんかないかって。違う品種を扱ってるところがないかなって問い合わせたら、山口の『秋川牧園』っていうところが初めて『オオナリ』っていう品種を作ったらしいんですけど、そこで試験的につくって、まだどこにも出してないから、育て方もどんな感じかもわからないっていう種子を、その段階でもらったんです。最初は、普通のやり方と同じようにやってみたり色々しましたが、最終的にはやっぱり問題は刈る時期ですね。時期が遅れたら同じ

様に脱粒するからですね。ただ粒が大きいから取れる量も多いし、比較的奥手でもない。順番が逆だったら、主食用米が先で飼料用米が後じゃないと、一回一回機械を掃除せんといかんから順番的に丁度いいのが『オオナリ』ですね。主食用米を刈ったすぐ後に植えられるので最適でして、これはいいなっと思って、力を入れて栽培方法も色々自分なりに研究しながらやってみました。そのうち『オオナリ』を育てる室屋さんすごいな」つちなつて、「どげえしょんのかい」って色々聞かれて、県内でもだいぶ『オオナリ』を植える人が多くなったんです。私が手の内を全部言ったら、皆さんの取れる量も上がってきて、私の取れ高一位を確保するのが難しくなってきましたね。今んとこ私だけじゃなくて皆さんと一緒に潤ってくれればいいかなと思い全てを明かして、皆さん同じ様な取れ方をしています。

土づくりについて

私はですね、円盤が 3 つずつ 6 個ついた 6 連のディスクハローっていう普通のトラクターよりも 10cm ほど深く掘れるものを使い、最低でも 20 cm くらい起こすように、深く起こして天と地を入れ替える『天地返し』っていうのを毎年続けてやっているんです。昔からよく言われていたんですが、作物ができたお礼に、その土地がやせとるから起こす前に、堆肥をいれるっていう…。籾を刈ったあとの切り株を腐らせるっていうのも一理あるんですけど、それで鶏糞堆肥や、ミネラル系の美味しいものができる肥料とかと一緒にまいて、それから、天地返して起こすんですよ。天地返しで深く起こすと、寒い時期に、空気が土の中にたくさん入って、虫も死ぬし、微生物がいい状態で保てるってことで、肥えた土地になるんです。そういうことを繰り返してるんですけどね。深く起こすと台



収穫し終わった田の様子

風が来ても、根が下まで強く張るから、倒れにくい稲が出来上がるんですね。

田植えについて

田植えをするちょうど3週間前に粃まきをするんですよ。粃まきをするのに宇佐の方の『(株)アクト化成』ってところに土を買いに行くんです。粃まき機で粃をまく時期も田植えの時期から全部計算して3週間前にもっていきんです。その3週間前に、粃まきをするんじやったら、粃まきをする工程を組んで段取りをつけて、それから全部順番に、田んぼのあぜ草刈ったりとか、あぜ塗りを5月の連休の時にするんです。全部田植えを中心にして、粃まきとか田ごしらえとか順番にやっていく感じです。通常であれば、荒水取りをして1〜2日後に代かきをして、その後は3〜4日あけてから田植えをするんですが、今年は例外で、6月の10日過ぎると悪いからですね、10日に荒水とりをして、11日に代かきして、12日に田植えをしました。それから2週間ずつ、ずっとあぜ草を刈っていくんですよ。今年は高温で、雨がいっぱい降ったんで、10日に一回だったからきつかったですね。2週間経つともう膝丈くらいになって、刈った草があぜよりも長いと、田んぼの方に入るからですね。だけんちよつともう良くないなって、10日おきくらいですね。草の種類にもよるんですけど、やばいやつはもう苦労しました。その時の気候によっても苗の育ち方、稲の出来方が違うんです。畦元って機械が何回か通るんで、肥料が濃くなっちゃうんで、いつまでも熟れないんですよ。そこを一応頭の中に入れて、肥料が1回しか行ってないところの、もみをみて、そこが8〜9割くらい熟れちゃったら刈りとります。肥料が2回いったところが青かったら、1週間稲刈りを遅らせて、黄金色がもう全部にいきついたな一つとときに、こっち側はまだ七割くらいやけどっち思ったときに刈っちゃうかと、もう全体が刈り遅れると、今度はお米の味が落ちてしまうんです。まあ、お米の味はそれだけではないんですけどね。

あと肥料をやる計算とか、色々奥が深いんですよ。私もまだ勉強中なんですけど。一応そんな感じで稲刈りとかをしているんですね。今年『なつほのか』を9月の30日に刈ったんですよ。『ひのひかり』やったら10月の8、9、10日の連休に刈るんですけど、この『なつほのか』の場合は1週間以上早いんですね。早稲傾

向にあるんです。稲を刈ったあとの11月の半ば(19日か20日)に、堆肥をまくんです。その前後に『ミネラルG』とか、株を早く腐らせるやつを少しまいて、土を起こすんです。ここからが来年の準備です。また、乾燥機は、45石の二つを持っています。一つの乾燥機で大体5反弱、2つで10反、収穫する分の約半分が終わりますね。また、粃殻から玄米にする粃摺り機と米選機や計量機などもあるんです。



乾燥機や冷媒器など大型の機械が揃っています

虫害について

夏場、温度が高くなると気候によってウンカが飛んでくるんですね。ウンカは、イネの株が密集しとったら、風通しが悪いところが温度が高いところとかに、まとめてウンカが入ってきて茎を吸うんです。するともう大量にくるから、一晩のうちにばさっと枯れてしまうんです。一番怖いですね。ウンカの被害を防ぐためにみんな防除するんです。最近なんかはラジコンヘリやドローンなんかで防除しますね。うちはスクラムを使用しているので、防除しません。

今年は、カメムシが多くてね、うちももう主食用米のほうはどうしようかなーと悩んで、なるべく農薬は使いたくないなあって、スクラム(4種混合の病害虫予防薬)の予防効果向上(カメムシ対策)に期待し、使っています。やっぱりカメムシの影響で、見た目が落ちて価格も下がるんで勿体無いですね。

かぼちゃの育て方の工程と天災の影響

カボチャの場合はですね、2月の終わり頃になるとカボチャ専用の肥料をまいて、苗が来る時期にもよるんですけど、3月の春先にはもう苗を植えるんですね。例えば、苗が届く二週間前にマルチ(稲や麦のわらで

土壌表面を被覆すること。現在ではフィルムマルチが主流)を張ったり、石灰成分の多く入った肥料を入れて耕したりしています。また、分解マルチというものを被せています。分解マルチというのは、自然の作物で作ったビニールで、3ヶ月から半年で自然と解けてしまうんですよ。普通のマルチなら手で剥がないといけないんですけど、分解マルチを使つてやると、カボチャを収穫する9月ごろには自然と分解されていきます。

また、4月にかぼちゃの苗を畑に移植して成長させます。ここで気をつけるのが、子づるを三本仕立てにするんですが、それをするためにカボチャのわき芽を刈って枝整理をしていきます。その後に10節から13節くらいまで着果させます。また、1節から9節にかぼちゃがついていたら、どんなに良いかぼちゃでも刈り取る必要があります。これは、それらのかぼちゃが養分をとり過ぎてしまい、10節より後のカボチャがともに育つことが出来なくなるからです。

うちは、ミツバチに自然交配してもらっているんですが、雨とか気候にもよるんですけど、ミツバチが受粉してくれなかったら自分で交配させないといけないこともあります。

また、5月に入ってから、田んぼの準備が始まります。合間を見ながら嫁さんとちょこちょこ手入れしていくという感じです。この月になると芽もかなり伸びて実もできとるからね。

5月の終わりから6月のはじめくらいにかぼちゃの下に発泡スチロールを座布団のように敷くんですね。これは、座布団を敷かずにそのまま成長すると、下が黄色になる。これは、かぼちゃの中の色が表面に出てくるんです。やっぱり見た目が良くないと買ってくれないので、いつも座布団を敷いています。座布団を敷くことで、かぼちゃの中の色が出てきて、虫がかぼちゃに入ってくるのを防いでいるわけです。

また、かぼちゃの芽の穂先に追肥して行って、かぼちゃのみを小さいのから大きいものにしていきます。かぼちゃは追肥をしすぎてしまうと、今度は消費者が大家族でない限り消費しきれない位大きくなるので、バラバラと肥料をかけて、大きすぎないように調整しています。なかなか手を取るなあと思ってます。

7月の終わりぐらいにはカボチャをちぎり終えて収穫し、8月のお盆ごろにはもう冬至かぼちゃの準備が始まるので、この辺の切り替えが大変になっています。夏の暑い時に草刈りをしたり、苗を植えないといけ

ので、すごく忙しいですね。

夏のかぼちゃと冬至かぼちゃは育てる工程は一緒ですが、冬至かぼちゃの場合は、銀色のシルバーマルチというのを張るんですよ。シルバーマルチは、太陽の光を反射して地面温度の上昇を防いで、乾燥しすぎて根が枯れてしまうのを防いでくれます。これは分解マルチじゃないんで、収穫が終わってから綺麗に剥がさないといけないんです。また、乾燥を防いだり防寒の対策したりする藁を敷くんですが、これがまた大変でね。春は気温がそこまで上がらないので平気ですが、シルバーマルチを張る時もそうなんですが、夏の炎天下の中で夕方になっても気温が下がらない時に藁を敷くのはきついですね。なるべく藁を敷かんで良いようにマルチを大きく張っていくように努力しています。試行錯誤ですね。全てが勉強ですね。色々試して見てみないと結果がわからないからです。奥が深いですね。やったらやった分成果が出るので楽しいしやりがいがありますね。中には、台風がきたり雨が激しく風も強くなったりして、かぼちゃが傷ついて全部ダメになった農家の方もいます。やっぱり天災には敵わないですね。お米の場合も同じで、株元がしっかりしとるやつでも台風とかで穂が倒れてしまったりするんですね。一度穂先が水に浸かってしまうと全部芽が出てしまつてダメになりますからね。

かぼちゃを収穫するのは、お米の稲刈りが終わってからの11月になってからになります。

そうしたサイクルになっています。



収穫を終えて、籾殻で土壌作りをしている様子

どのような種類の肥料を使用しているのか

肥料は、「粒状ミネラルG」という、食味を向上させるためにケイ酸が多く含まれる肥料や硫酸アンモニウムや穂肥など籾の収量をあげる肥料をまきます。

それから、「おてがるくん」とかいう流し込みの肥料も使っています。毎年肥料(堆肥や粒状ミネラルG)を規定量撒くんですけど、その年の、例えば台風や雨など水が田に流れすぎたりとか溜まりすぎたりします。そうすると肥料成分が外に流れ出て、秋口の時に穂や葉っぱが黄色くなる肥料切れを起こすんですね。その時に昔は肥料を手でまいていました。しかし人の手だとどうしてもむらができるので、流し込みの液肥である「おてがるくん」を黄色くなった場所などに応じてまいてあげるんですよ。「おてがるくん」はかなり効果があり、いきなり黄色い穂が緑に復活するんです。

また、人糞を回収しその後浄化センターで浄化した後に残ってしまう汚泥があるんですよ。その残った汚泥を最終的に焼却処分するんです。それが灰になるんですけど、灰の中にも肥料成分があるからってことで今無料で配られているんです。これも野菜を作る時とか、田の肥料が足らんかな、もうちょっと入れたいなうち時にまくと、高い肥料ほどは効果は出ないですけど、少しでも経費削減になるので使っています。

他にも鶏糞堆肥を使っていて、それは鈴木養鶏場からもらっていて、鶏糞は他の動物の糞よりも肥料成分が多くなり効くんです。牛糞や豚糞は石灰成分が多いんですよ。その分酸性土壌にまくと少しずつアルカリ性に戻っていくんです。また、畑の場合では雨が降って土が固くなってしまい、まして赤土が含まれているところでは土がしまってしまう、スコップが入らないほど硬くなってしまいます。そうなったときに、籾殻を使いながら少しずつ掘り起こしていくことで、籾殻が腐敗し、微生物の力で土が柔らかくなるんです。そうすると、野菜作りに適した土壌を作ることができます。



粒状ミネラルGなど様々な肥料があります

収穫するときには

収穫するときは、真っ直ぐ旋回しながら全部収穫していますが、田んぼの形がカーブになっているところで育った株は、昔は手で刈っていたんですが、コンバインでは刈り取る時に内側に寄せながら刈り取っていくんです。そうすると、まっすぐ刈り取ったところでは穂が均等な高さにありますけど、内側に寄せられた分刈り取る高さが均等にならず、刈り取った穂がコンバインの脱穀機に全部かからずに籾となって田の中に落ちていってしまうんです。そうすると収穫率が悪くなってしまうので、なるべくカーブしているところでも真っ直ぐ刈り取るように工夫しています。時間はかかってしまうんですがカーブになっているところは何回もコンバインで繰り返し刈り取るようにしています。

また、収穫した後は、乾燥機を自分で持っているもので、乾燥や籾摺りなども自分でおこなっています。乾燥はグルメ乾燥といって低い温度で長時間かけてゆっくり乾燥させる方法で、お米本来の旨みを保つようにおこなっています。

出荷はどうしているのか

かぼちゃとお米はJAに出荷していて、飼料用米は藤原にある鈴木養鶏場に出荷しています。

農業に従事する上での今後の課題

今後は農業だけで生活していくのはちょっと厳しいんですよ。機械が何百万単位で、田植え機やコンバインも年に一回しか使わないので、機械の劣化も激しいんですね。よそで働きながらでないと機械代を賄うには厳しいんです。私は、機械は全て揃っておりますけども、よその農家の方ですと、機械をシェアしているところもあります。そうすると収穫の時期や田植え、種まきの時期が重なってしまい、なかなか作業に移れない、自分の思い通りにできないということもあるんです。なので、機械をなるべく安く手に入れられるようにならないかなあと思っております。

どういう思いで農業に取り組んでいるのか

自分が色々な工夫をしながら農業をしているのは、ただ皆様に美味しいお米を食べてほしいから。次世代においしさを継承していきたいと思っております。農業の先輩に教えていただきつつ、勉強しながらやって

いるのでまだわからないことだらけですが、「良質なものを作っていききたいな」と思っております。

農業の魅力

先ほども言いましたけど、手をかけるだけ成果が出るんですね。作物は正直ですから、手をかけた分作物が育ってくれたら、これほど嬉しいことはないですね。今年は良く取れたんですけど、ほんとやった甲斐があったなあ、と思いますね。中にはやっぱり、やり方が悪くて、これは失敗やったなあ、とか言う時もあるので、何事にも言えるんですけど、やっぱり手抜きしても良いものはできないですね。

室屋さんの願いと今後の抱負

自動化が進む中で、さまざまな農業上の問題になるべく労力をかけずに対応していけるような機械ができたらなあ、ucci思っております。

私は、ドローンの資格も取得したけど、農業用ドローンなどの優れた機械は、かなりの金額がするので、私自身かなり検討したんですけど、収入以上にお金を出さないといけないので買うには至らなかったです。希望としては、たくさん研究、開発されてそういう機械が少しでも多くの農家やいろんな産業の方に安く手に渡って欲しいなあ、というふうに思っております。

私は、より美味しいお米を作るのが使命なんですけど、元気なうちは農業に携わって、より良いお米を供給できるようにし、奉仕していききたいなあと思っております。今後とも勉強を続けて、効率化を図っていきたいです。

次世代に伝えたいこと

勉強など机の上だけでは考えられないことがたくさんあるため、外に出て現場の声を聞くことが大切です。農業の場面でもそうですが、実際に現場に出て作業をする人にしかわからない感覚などもあるから、現場の声も大事にしてほしいなと思います。

[取材日：10月8日・11月5日]

Profile



室屋 久喜【むろや ひさよし】

年 齢：65歳(昭和33年生まれ)
職 業：お米とかぼちゃの生産、日出町役場の職員

略歴

▶ 出身は速見郡日出町。平成6年の2月から運転手として正規雇用され、令和2年3月まで勤務していた。令和4年3月25日に室屋さんの父が亡くなるまで、農業は父の手伝いでしたが、3月26日からは室屋さんが農業を引き継いだ。

【取材を終えての感想】

今回の聞き書き事業を通して、聞き書きのスキルを身につけることはもちろんですが、より一層農業への理解を深めるということもできたと思います。私が特に印象に残っているのは、室屋さんが笑顔で工夫するのは楽しいとおっしゃっていたことと、ゆっくりとした口調で農業の現状は厳しいとおっしゃっていたことです。農業というと、毎日自然を相手に、食物を育てているだけだと少し簡単に考えてしまっているところがありました。でもそうではなくて、すごく奥が深く、大変な職業であることが分かりました。私は将来自然に関わる仕事をしていきたいと考え、この事業に申し込みました。今まで知らなかった農業の一面を知ること、自然と関わることは簡単なことではないんだと分かりました。でも、室屋さんの笑顔を見ていると、簡単では無くても自然に関わりたいという思いがより強くなりました。このような活動を通して、自分の将来を見つめ直すことができ良い体験になりました。

(2年 倉本 咲花:写真左)

今回の聞き書き事業を通して感じたことは、農業の大変さもそうですが、何百日もの労力や手間がかけられている作物が毎日食べられるということへのありがたさに気づかされたことです。農業はとても奥が深いものだと室屋さんがおっしゃっていた様に、一つの匙加減で味や見た目が変わってしまうすごく大変で奥が深い作業なんだというのは、

聞き書きをしている中で凄く感じました。

それと同時に、今の日本の作物が、安定して供給することが出来ている事の凄さがよくわかりました。

農業とは、とても素晴らしいものなんだと改めて気づくことが出来ました。

僕は将来、農業関連の仕事に就きたいと考えており、今回の聞き書き事業が、農業について実際の現場の声を聞くことが出来るとても良い体験になり、より一層農業への興味関心が湧きました。

(2年 菊池 美輝:写真右)





サワラのプロフェッショナル

豊永 武（大分県宇佐市）

聞き手：川口 新・萩原 冴祐・木村 宗一郎・芳原 聡一郎・大嶋 康稀（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

プロフィール

とよながたけし
豊永武と言います。

年齢は 50 歳です。出身はこの宇佐市長州です。家族は妻と二人の娘がいます。

工業高校を出て、もう大学には行かんかったな。漁師になりたいってたまらなかつたんやけど、学校の先生や両親の勧めで、勉強期間のつもりで、建設会社でサラリーマンをしとった。

親も漁師やったから、子供に辛い職業を継がせたくなかつたんやろうな。3 年間サラリーマンをしとったけれど、やっぱりどうしても漁師になりたかったから、両親や身内とも相談して、21 歳の時に漁師になった。

道具や工夫について

漁に使う道具は、漁師によって色々あるんだけど、まず一番は漁船やな。ほんで、魚網。俺の場合は網を使った漁やけん。あとは、出荷するサワラを保存するために使う氷を作る製氷機だったり、網とかを運ぶためのリフトやな。リフトに関しては、漁師によって個人差があるけど、俺は一人やけんすぐに入れ替えられ

るように 2 ヶ月の休みの間に網を結合させて、箱に入れておいて、すぐに持っていける状態にしちよる。これ運ぶためには当然リフトがいるわな。5 ～ 6 人おちよつても一箱持ちきらんくらいの重さがあるけん。

サワラにもいろんな大きさがあるから、当然網目の大きさが違ったりする。網を何種類も持たな悪いわな。やけん網ごとに箱を分けちよる。

サワラの大きさだけじゃなくて、水深によっても網の高さを変えな悪いしな。

網自体は魚網屋さんってところが作ってくれるんやけども、やっぱり魚に応じて網目の広げ方を変えたりして、工夫せんと悪いよな。でも、網目を広げすぎると、網の長さが縮んでくるやろ。だから、バランスを考えるうえでも数学的な計算や知識も必要になってくるよな。

網には上と下があつて、真ん中辺が一番サワラがかりやすいところなんやけど、網を上を持ちすぎたら下の方が広げすぎて悪いよな。

海っちゅうのは水の中やけん当然潮の抵抗があるわな。なかなか網もピンっと張りきらんわけや。だから上手に計算して、網を作つちよる。イメージ的にはカーテンなんかと一緒にやな。

難しいこと・大変なこと

難しいことっていうのは、目に見えんものを取るってことやな。

魚群探知機を使っても、サワラそのものは映らんのだよ。サワラが食べるカタクチイワシは結構固まって泳ぐから、カタクチイワシが出たところに網を入れてみるとかしてな。網にしたって、当然破れかぶれの網じゃ駄目やしな。それで、魚をいかに網目の間に差し込むか、研究せな悪いんよな。「あんたサワラの顔になったな。」と言われる。そのくらいサワラを愛さな悪いんよ。サワラっちゅうのは頭が小さくて、細いから高速で泳ぐ。だから、そのサワラの動きを読んで網を仕掛ける、先人の方からの意見も聞きながらな。

大変なことって言ったら、小型漁船は家みたいにエアコンが入っているわけじゃないから、冬の海で漁するとなると、寒くて行きたくなることもある。夏は逆に炎天下の中行かないといけなから、暑いよな。漁業環境はまだまだ辛いところがあるな。

だから、冬やったら日中に漁に行ったり、逆に夏やったら夕方行ったりな。上手に時間を決めて行きよるよ。漁業っていうのは自然との戦いやきな。俺らは口ボットやねえけん暑さも疲れも感じるしな。漁師っていったらハチマキをしているイメージがあるかもしれんけど、あれは「よーし、頑張るぞー」って気合いを入れているんよな。

漁業は個人経営のところが多いから、船に1人や2人で乗ったりしちよる。2人やったら1人が海に落ちたとき船を止められるけど、1人の時は船を止められんから気をつけんとな。

船の衝突事故なんかも当然ある。沖の方に行くと、大きい貨物船とかが通りよるから、その中で漁業をするとなると他船との距離も見らな悪いしな。特に夜間なんかは危ないよな。なんぼ法律があっても、急には避けきれんから、結局事故があつたりする。漁をしよるってことは、網を引いていたりして、すぐには動けんということやけんな。

俺はまだつけちよらんけど事故を防ぐために、船の情報と位置を発信してくれる装置があつたりする。

あとは単純やけど、船が目立つように蛍光色の旗をつけたり、法律で決まってるマスト灯等の他にも光るものをつけたりして、いろんなものがあるよ。

アピールポイント

すぐ近くの駅館川から流れてきた良質な植物性プランクトンを、カタクチイワシ、いりこが食べにくるやろ。そしたらやつぱ良質ないりこになるわけな。長洲沖で取れる八幡サワラは、その良質ないりこを食べてるき、脂のりが20キロ先の沖のサワラと全然違う。八幡サワラは、大相撲の力士のように太く締まっている。

だから八幡サワラは、形がよくて、他の地域で獲れるサワラと比べてもうまい。やつぱりいい栄養度があればいいサワラが捕れるんや。



豊永名人自慢のサワラ

魚の乱獲

大分県には漁業調整規則というのがあって、各漁師が獲りすぎないように定められている。あと、他の漁業とも兼ね合いの意味もあるわ。昔は漁業関連の規則がなかったから、昭和に資源が少し減ったんよ。そこで、資源を回復させるために、魚の産卵期に長洲から大阪湾までの全県で約20年間、資源回復に取り組んだんや。サワラの産卵期に1ヶ月休業したり、サワラの子供を捕まえないように網目の大きさを決めたり、資源回復計画というのでも作った。こういった活動をする自然に資源が戻ってくるんよな。おかげで年間の漁獲量が安定してきた。やつぱり持続可能な漁業にするためにも長洲周辺だけじゃなくて瀬戸内海に面している県と取り組まないといけん。

植樹活動について

植樹というのはな、そんな難しいことやなくて、準備してくれとんクヌギの苗を指定された地区に鋤を使って植えるんやな。でな、大体30人ぐらい参加し

ていてな、限られた予算の中で1人4～5本ぐらい植えるんや。

指定された地区は元々、後継者不足で過疎になっていて、山もため池も十分に活用できてない状況やったし、山に行つて自分たちが植えるっていう機会がねえけん。今、院内の山の方が農業遺産になっていてな、植樹の活動をしましょうということで自分たちに声がかかって、自分たちをもういっぺん見直して自然のありがたさを知る機会かなと思って、ほんなら行こうかなという感じでこの活動に参加したんや。

こういう活動は、同じ業種の方々とやってもあんまり盛り上がりらんからな、一般の人と一緒にやって行くのが大事なんやと思う。今はもう地球環境問題等が話題になっているからな、荒れたまま放っておくんじゃなくて、みんなで自然を守りながらより発展させていかんといけん。

木を植える時は、間隔をとっていかんとただの雑木林になって土砂が起きやすくなる。そうならないためにまだ手をつけてない所とかを重点的にやる。今の時代は少子化になっているから、農村に山の手入れをする人がおらん。だから山での災害が多くなつとるんや。災害で家や古民家が流されるっていうニュースをよく聞くけど、そういう家とかは結局は海に流れてくる。それが漁船にぶつかったり、海底に沈んだものが漁港を汚したりしてしまうんや。



成り手の不足

後継者はいません。娘が2人いるんだけど、割合として男子の方が多いからな。なれないことはないだろうけど。だから、俺の代で漁師は終わりかな。息子とかがいれば、息子が漁師になることもあったらうけど。俺のところだけの話じゃないわ。俺の周りの漁師の家でも、後継者不足がある。男の子はいるけど、強制するのは今の時代に合っていないから。本人が漁師に

なりたいて言っているんだつたらまた別やけどな。

漁師を志す人たちへ

自分と同じ道を目指す人へアドバイスするとしたら、やっぱり一生懸命勉強して、努力するしかないわな。俺がやっている個人事業みたいな仕事は、1から10まで自分でして、自分で考えて仕事しないといけないから、やりがいはあると思う。漁業は漁業調整規則っていうものがあるってな、いろいろなルールはあるんやけど、その中で自分がきっちり努力すればそれなりの結果が出る仕事やと思う。

当然サワラを捕るだけじゃないんよ。俺は今料理屋さんとタッグを組んでサワラのりゅうきゅう料理とかの加工品を出しとるんよ。11月とか12月に獲れる寒サワラを売りのポイントにして、りゅうきゅう漬け(大分の特産品)にして、ふるさと納税の返礼品に取り込んでみたのよ。こういう加工品を消費者に知ってもらうにはやっぱり自分自身で努力していかんといけん。ただ黙って魚屋に出すんやなくてな、自分でまずやってみることが大事や。

俺のやつはまだ規模が小さくてな、売り込みやら加工やらをいっぺんにやろうとすると手が回らんくなるけん、料理屋さんと共同作業でやりよる。

自分は漁師の家に住んどったけん後継者としてすぐに漁師になれた。今から志すっていう人は、新規就労制度みたいなものが今どこも始まってきとるけん、行政に問い合わせて貰ったら、地区が受け入れてくれるよ。

今は、漁師になった最初の1年は勉強制度っていうのがあってな、1年間師匠をつけてもらって、給料をいただきながら勉強して、県や市から補助金も入れ



製品化されたサワラ

ていただいて、2年後には独立するっていう制度ができとん。今は自分みたいな漁師が減ってきているからな、国がこういう手当をつけて漁師を増やそうとしている。今から漁師になりたいって言うんやったらこういうのを活用していかんとな。

あと、住まいや移住なんかも考えている人はその地域の漁師さんに聞いてみたらいい。漁師やっている身としては瀬戸内海まで移住しに来てくれるのは大歓迎やな。

コロナと処理水放出の影響

コロナが流行った当初は、当然だけど誰も外を出回らないからサワラの値段が下がった。サワラがもう1キロ千円ぐらいたったのが急に五百円になって驚いてな。もう生活にならんわ。みんながテレビで見たように漁業者支援とか、国の支援をいただきながらどうか乗り越えてきたけどな。コロナは誰にも降りかかった病気やけど、本当に影響は大きかった。大きく世の中の流れを変えた。やっぱり漁とかでも早々に休んだりしたわ。あまりに休みが長い時は、ちょっと無理してでも行かんと悪かったけどな。無理していても値段が付かないからな。コロナ前の半額もしくは3分の1だったりに、どうしてもなっちゃうよな。最近ではコロナもおさまったからよかったけどな。

コロナが未だに続いたら、本当にお手上げだったな。学校行事も減って学生さんも大変やったろうけどな。

コロナは、たくさんの方面で流れを変えた。しかも、製造業とか、今もコロナで苦しんどる人も当然おる。だからまだ物価も高いままや。結局漁で使っとる漁網の値段も魚の入るパック包装資材の値段も上がつとる。油の値段も高いやろ。

コロナの影響は今もまだあるよな。やけどコロナが5類に下がってから、少しずつ魚の値段も前の水準に戻ってきた。みんなが学校で、行事に行くとるように、お父さんお母さんもいつも通りに、会社の飲み会などに行くとるやろ。人が動き出した。人が動くと当然魚とかを人が食べるから、どうにか普通通りに戻ってきた。

けれど、もう一つ気になったのが、福島原発の処理水の影響やな。処理水が海に流されると言われたときは、もうとにかく驚いたな。中国が、ちょっと過剰に言うから、異様に問題になったのもあるしな。当然関

係ない、大分にいる俺にも被害は及んだ。日本が、いつから処理水を放流しますよ、って言った途端に、中国市場が不安定になったもんだから、おろした魚にも影響があった。

今までの卸先に、結構中国が関わっていたらしいんだよ。でも処理水問題が起こってから、コロナの時のように魚価が半額になったりした。最近はまだ少し挽回してきたけれど、中国市場もまだ不安定なままや。冬に取れるナマコなんかも、中国によく輸出されるけど、今の状況が続いたら半額になんのかな。中国政府が不安定な状態だから、全国的に影響が出とる。当然大分県下の、個人的に中国と取引しよった養殖業の方なんかもかなり打撃を受けるんじゃないのかな。

処理水については、俺達が国にも訴えかけないところもあるのかもしれないけどな。大きな問題やな。すぐに海に流したりする。海に流す理由もわかるし、そのために安全な濃度にまで薄めたりして出しよんやろうことはわかるんやけどな。それでも海はゴミ捨て場やねえぞって書いてえわな。結局は、海は大きい、ゴミもいつか浄化できるやろうという判断やろうけどな。海の近くの鳥なんかも、俺たちの住んでる世界も海の影響を受けている。

どの仕事にもあてはまるんやろうけど、漁師は四季折々の中で寒い日でも暑い日でも魚をとってきた。それに底引き網の漁でも海底ゴミやヒトデなんかと一緒にサワラを引き上げるから、選別して選別してようやく綺麗になったものがみんなに届いとるんや。そういう苦労があるっていうことをわかって、大事に、美味しくいただいてもらえたらなって思う。何の職業にも当てはまるけど、思いやりの心を持って欲しいなって感じる。

思いやりが本当にあるんやったら、海を汚さんようにするにはどうしたらいいとか、世界でやっている取り組みとかにも目を向けていかんとな。俺たちの時代は日本っていう小さい範囲でしか見きらんかったけど、今からの時代の人たちは世界っていう大きい枠組みの中で物事を考えていかんとあかん。地球環境も考えながら仕事していくには広い視野を持っていないと、海も山も汚れてしまって美味しい魚もとれなくなってしまうんや。

名人とは何か

名人、プロフェッショナル、とか色々あるけれど、

みんなが知っている将棋の藤井聡太君とかが名人っていうんかも知れんけれど、それで言えば私なんかプロでも何でもない。

俺が思うに、ただ毎日同じことを繰り返す、普通どおりにすれば誰でも名人になれる。自分はそれを心に秘めて生活しよんかな。負けてたまるかって、でも大しけの時は出らんとか我慢するのもプロなんよな。やっぱり、危険な状態になっているのに無理して出てケガして帰っても、我慢する心もあるな。俺の言うプロはな、ただ漁に行くだけやないんやで。今日はしけやなくて休みきる気持ちもプロなんや。それがなかなかできんのよ。失敗ばかり、30年してもな。風が強く吹いているのに行ってしまうて、諦めて帰ったり。

単純なことやけど、その単純なことができるかできないか。やから誰もプロやら名人にはなれる、皆なれる。

これからの展望

宇佐市から八幡サワラのブランド認定を受けたから、これから全国規模というわけじゃないけど、少しずつPRして行きながら宇佐の目玉にしていきたいと思っている。ただ商売としてだけでなく、町おこしと一緒に。商売しても俺の能力じゃあまり上手いこといえないからな。利益よりもイベントとかに出して、町おこしも兼ねて。地域の植樹とかにも力を入れたりな。自分のできる範囲はそんな感じやな。この活動で色々なこととの関係も持てるけん。これからもPRしていつて、あと町の活性化もやっていけるといいな。

[取材日: 2023年9月24日・10月22日]

Profile



豊永 武【とよなが たけし】

年 齢: 50歳(昭和48年生まれ)
職 業: サワラ漁師

略歴

▶大分県宇佐市長洲出身。隣町の工業高校を卒業後、3年間サラリーマンを経験。その後、漁師になった。平成30年に漁協運営員、令和元年にサワラクラブを発足。水産物の生産・加工・販売だけでなく、両合棚田「植樹祭」に参加してクヌギ植樹による農林水産の循環に携わるなど、環境保全の活動も精力的に行っている。

【取材を終えての感想】

漁師という仕事の大変さと裏の努力を知れました。インタビューをする前はよく知りませんでした。が、コロナや処理水放出の影響・成り手の不足・費用といった様々な課題があるということ、それによって「漁業」という仕事の規模が小さくなってきていることを知ることができました。しかし、そんな逆風の中、少しでも私たち消費者に美味しい魚を届けようとする努力、将来の私たちのために「捕る」のではなく「育てる」漁業をしている漁業関係者皆さんの思いがインタビューの中で伝わってきました。こういった取り組みが十分周辺だけでなく、日本や世界に広がっていけば、本当の持続可能な社会になっていけると思います。今回のインタビューでは漁業以外に、これから生活を送る上で大切なものを学ぶことができました。生かしていきたいと思っています。

(1年 川口 新:写真左から2番目)

今回、豊永さんのお話を聞いてみて、サワラ漁師という仕事の大変さや現状などについてよく考えることができました。

網についてのあれこれや進行し続けている人手不足、海の環境と山の環境の繋がりなど、興味深い話をたくさん聞かせてもらい、自分がまだ知らなかったことを学ばせてもらいました。

また、豊永さんが日々努力をし続けていることを知り、自分も将来のために広い視野を持って努力を絶やさないように精進していかなければならないと痛感しました。今後は豊永さんを見習い、日々を過ごしていこうと思います。

(1年 萩原 冴祐:写真左から3番目)

第1回目の研修の際、初対面ということもあって少し緊張していましたが、到着するなり豊永さ



んが暖かく迎えてくださり、すっかり緊張が解けてしまったことを覚えています。

豊永さんの話を聞いていくなかで、漁業は、魚をとるよりも前に入念な準備が必要であり、その中には、漁業環境の整備、つまり魚が来やすい海にすることも含まれているということを伺いました。「山の環境が海の環境に直結する」と。私は漁業の一部しか見ていなかったのだと、その時実感しました。「認識にとらわれないこと。」これが今回の研修を通して得た教訓です。私は高校生で、まだまだ見たことのないものや経験したことのないことなどがたくさんあります。これからの人生、全てを知ることは叶わないと思いますが、できる限り「知る」努力をしていきたいです。豊永さん並びに活動を支援していただいた方々、大切な気づきをいただきありがとうございました。

(1年 木村 宗一郎:写真右から2番目)

普段は聞くことができない貴重な漁師の方の話を聞くことができてよかったです。海で起こるアクシデントに始まり、想像以上に数学的要素の強い漁や、コロナや処理水の生産者視点から見た感想、果ては町のPRや地域の植樹活動など、地域に根付いた話も聞くことができ、とても楽しく感じました。インタビュー当初は、まさか植樹活動までしていらっしゃるとは思いもよらなかったのも、漁師の人と植樹にどのような関係があるのだろうと、虚をつかれた思いでした。今回の経験を糧に、より自身の視野を広げていけたらと思います。

(1年 芳原 聡一郎:写真1番左)

私はこの活動を通して豊永さんの話を聞いていく中で豊永さんのお大変さ、工夫がとてもよく伝わってきました。特に豊永さんのお大変さは、夏や冬の過酷さがリアルに伝わってきました。また工夫についても豊永さんだけではなく多くの漁師の方が必死に工夫に工夫を重ねて今の漁業が成り立っていると感じました。私が今回の活動で一番参加していい経験になったと感じたことは、聞き書きでのインタビューや記事の作成といった活動をしていく中で、もともとテレビなどで取り上げられていて、何となく知っていた数十年間での大きな変化、成り手不足、環境問題、コロナなどによる需要の低下などの現代の漁業を取り巻く環境について身近で話を聞いて問題の深刻さに身をもって体感したこと。今回の経験はとても記憶に残りました、人生でも数少ない貴重な経験になりました。

(1年 大嶋 康稀:写真左から3番目)



みかんから大分の農業を考える

岡本 和也（大分県杵築市）

聞き手：勝木 愛結・金ヶ江 奈未・佐藤 温美・園田 千尋・杉本 志穂（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

生い立ち

私の名前は岡本和也です。今年で33歳になります。生まれ育ったのは杵築です。小さい頃から親父と外でキャッチボールとかしとったのがきっかけで、ずっと野球していた。小学校から高校まで、ずっと野球やりよったけど、中学は、佐伯のクラブチームに通っていた。高校は、熊本で野球。3年間寮に入って甲子園を目指していました。

もちろん、小さい頃の将来の夢はプロ野球選手。農業始める前は介護や、電気会社の下請け、製造業の会社に勤めていた。今年で、農業はじめて4年目。弟が3年目かな。で、研修も受けちょんけん、研修入れたら6年になる。

新しい人生を歩む

小さい頃から農業しようと思ってなかったんやけど、急やったな。自分で主導となって何かをしたいっていうのは、ずっとあった。平凡に会社員をやりよったけど、夜勤があったし評価してもらえないのが嫌になって農業を始めた。でも社会経験は役に立ったなと

思う。

初めは会社に行きながらも、土日の休みに農業しよったんやけど、本気でやりたいな一っち思っって本格的に始めた。杵築でやりよんのはファーマーズスクールがあったのと、もともと祖父母がいちご農家していて農地があったってところかな。農業を始める時は両親に反対されたけど、最終的には、今ならまだ借金しても返せるってことで始めたかな。

みかんを育てようと思ったのは自分の性格上やな。祖父母はいちご農家しよったんやけど、いちごは朝早くから1日で収穫、パック詰め、出荷をせんといけんのよ。けど、みかんは木につけたまま数日間おいちょっても大丈夫やし、収穫時期も自分たちで決められるからみかんを始めた。でも1回みかんの収穫を失敗したらその1年間は利益が取れんけん、ギャンブルみたいなのはあるかな。いちごとか野菜は、植え替えればまた収穫できるけん。やから上手く作れるか、そういう部分が楽しみやな。

兄弟でするみかん農業

うちは、いま4つのハウスと、エネカケデコポン

が2つ、あと露地みかんが5本くらいかな。それに
加えて今育成中の苗木が5本くらいあってそれが今
のうちの経営面積かな。

みかんっち、4月から9月半ばくらいまでが農協
で取り扱われるんだけど、うちは4〜6月半ばから
8月の終わりまでが繁忙期。その期間はだいたい朝6
時とかから収穫始めて、体力が残っている限り夕方までやるかな。で、そのまま帰って選別して次の日出荷。
これをまるまる2ヶ月、休みなしでやってる。1年
の収穫量は露路みかんも含めたら、大体30トンくらいかな。全国で杵築はみかんの出荷量3位。自分の
周りで農業やってる人は、だいたいみんな会社に行き
よったけど、結局帰ってきて親の下で一緒に農業しよ
ん人が多いかな。1から農業を始めたのは、ファーマ
ズスクール生。杵築にあるファーマズスクールで育て
られんのはハウスみかん、いちご、ほうずきとかがあ
る。2年間は国からお金をもらって勉強して、そこか
ら就農するっていう流れ。俺らはみかんを収穫し始め
て今年3年目。ファーマズスクール生は、県南にも
いるんやけど、その人たちはハウスを自分たちで建て
て、木を育成して今年初めて収穫。やけんその2年
分収穫できたから俺らはよかったって思った。

この場所借りてる人(地主)に聞いたら、ここは木を植
えて30年くらいかな。みかんの木は寿命が半永久的
やけん。ほかの園地と比べたら、大きい。小さい苗
木から自分で植えていたら、一生大きい木でみかんを
作れることないけん、今いい経験させてもらってるな。

みかんは肥料をあげるな。今まではベレットって
いう粒状の肥料をあげよったんやけど、今年から新しく
して「ほかし肥料」って言って穀物とかを発酵させて
つくったものにしてみた。ほかし肥料は今年佐賀に視
察に行った時の農家さんが使っていて、みかんの糖
度も収穫量も上がるって聞いたけん取り替えてみた。
やっぱ肥料も高騰してるし、肥料も毎年新しいやり方
とか勉強していかんといけんと思う。儲かっている
人はどんなふうに努力しているのかとか肥料で味や色
づきも変わるから自分たちで努力しないといけんな
と思う。とりあえず人より働こうとは思う。人が寝ちよ
ん間にやるのが儲かる秘訣なんかなと思うし。

露地みかんの作り方はみかんの基本で、春に芽が出
て花が咲いて実がなったら収穫して選定するのを繰り返すかな。

みかんに水をあげるのは毎朝じゃない。野菜とかの
イメージでいくと水やって肥料やってって感じやけ

ど。みかんだと水を切ってしまう、全くあげない時期
もあるし、上もビニールかかっているけん雨も入んない。
で、乾燥させて糖度を上げる。それで、仕上げに
糖度と酸度っていうのがあって、酸度があるとちょっと酸っぱく感じる、酸度を下げるために水をあげていく。
それが最後の仕上げになって、そこから合格が出
れば、出荷。農協の合格基準がある。それは糖度が
11.5度以上酸度が1.1以下かな。基準をクリアして
ないと出荷できなくて、基準よりも逆にいいやつは、
糖度が13度あって0.なんぼの酸とかだったら特秀
品って言って、どんどんお金が良くなっていく、やけん
みんな特秀品を狙ってつくっていく。その中でも評
価されるから結局自分がやっただけお金になる。

ハウスが今6つかな。農業用語で言うと60アール。
土の上に落ちて^{てきか}いるのは摘果^{てきか}って言って間引き作業。
で、他のやつを大きくする。これに虫が来たりもする
けん。パイプは灌水用、水あげるために。やけんもう
バルブ開いたら、ばーって出る。けどうちはホースで
一本一本、木を見ながらあげる。そこはこだわっている。
昔の人の水のやり方やみかんの育て方は、やっぱ
り一番いいから、最新の技術があっても、昔からのや
り方は変えずにやっている。

今だったら作業時間は6時間とか。繁忙期は収穫物
にもよるけど、全然寝られない日もあるし、二人でし
始めて作業時間が短くなくても12時間くらいはする。

収穫するのが比重的には多いかな。採って帰って選
別作業せんと。一個一個とって一個一個見て。それで
出荷って感じになるけん。

露地みかんを始めたのは、お金が欲しいから。少し
余裕もあつたし、露地みかんは基本だから勉強になる
けん、ハウスにも有効活用しようと思って。ハウスみ
かんだけやったら夏にしか収穫できんけん。

ハウスみかんはそのまま食べるのが甘くて一番美味
しい。

露地みかんやデコボンとかは、タルトとかも美味し
いな。

兄弟でやろうと思ったきっかけは、元々ファーマーズ
スクール入る時は2人でやろうって言っていて。弟も
人に使われんの嫌。で、やっぱ自分でしたいっつゆう
のがどっかにあつたんやな。そこでちょっと子供がで
きて、急にはできんって形で俺が研修始めて、就農し
てから1年目。1年経った後に、やっぱやりたいっつ
って飛び込んできて、まあ奥さんも良いっつゆうこと
で…。今、3年目。

兄弟でやる利点はめっちゃある。まず若い手が2つある。体力あるし全然2人やけど3人分くらいはできるんかなって、やっぱ1人やと限界があるけん。ちょっと重たいものを持つっちなっても1人じゃ厳しいけん、やけんもつともつと広げて稼がんとなってる。大体みんな親と子供やけん。珍しいよな。



みかんと向き合う

1年目は、病害虫っていう虫が寄ってきてそれで収入が落ちた。ビニールハウスが空いているからなんでも入ってくるよ。もうちょっと寒くなったらビニールハウスを閉めるんやけど、その中に蝶々とかが入って卵を産んだりする。閉めると中の温度がだいたい春くらいになるけんね。

梅雨時期にも雨が多いと、露地みかんは皮が浮いたようになって少し品質が下がっちゃう。ちょっと柔らかいみかんになる。

台風の場合はハウスが飛ばされないように、かけているビニールを剥いでしまっただから空気が抜けるようにしたり、換気扇が熱くなるけん空気を抜く機械を回して外の壁と合わせて換気扇が飛ばないようにしたり、ヒモで抑えたりする対策があるかな。

コロナとかで兄弟のどっちかができなくなった時もある。全て弟は俺の指示でしか動かんけん。じゃあ俺コロナになったらどうするんって。決定できるように一つ一つ教えていく。研修受けて入ったわけやないけん会社やめて速攻で俺の下についたけん。一から、ほんとに一から教えている。まだまだや。俺もまだまだやけん弟もまだまだなんよ。

ハウスには猪くるよ。瓜坊もおる。野うさぎもおる。蚊はハウスみかんしよるときとか暑すぎてたぶん…。

帰って選別するときは夜8時とかに始めるけん、涼しくなったときはたくさん蚊がくる。夏場の収穫するときのハウスの温度は40度くらい。やけん全部の農家に空調機1台を去年から支給した。暑さはそもそも野球しよったけんさ、夏に走り回りよったけん汗かくことを嫌と思わんけど、収穫は手作業でやっているから、親とかに手伝ってもらいよんけん、倒れられたら困る。

気をつけていることつち言ったら、水やりかな。自分が2年間研修した師匠は「みかんの花と会話できるようにになりなさい」つち言いよったんよ。みかんの表情をみてわかるようになれっち。完全には今わからんけど、さっきも話したとおり、うちは一本一本、木をみながらホースでやるけん、そこはこだわっちゃんかな。

市場に出せないみかんも一定数出てくる。やっぱ年によって上手くできん時もあるし、そうなった時にじゃあその分のお金はどうするのってなると、うちはデコボンがある。冬の収穫やから冬にお金が入ってくる。ハウスみかん一本でいくと夏しかお金が取れんけん。今は俺だけの生活やなくて弟の家庭の生活もあるけん。今雇ってるって形やけん、失敗するわけにはいかない。



前向きになれる人との関わり

俺は、農業やっている中で若い方なんかな。45歳以下で青年部をやっているけん、40歳近くの人が多いかな。20代の農家さんはあまりおらん。全体では20人くらいおるんよ。みんな、みかんを作っている人たちなんだけどね。

青年部の活動は、毎月1回会議を開いて、役員会の話、来年のハウスみかんはこうしようっていう方の

話をしたり、青年部の上に親部会っていうのがあるんだけど、そこで青年部の部長とかが親部会で聞いてきた内容のことを話したりする。そのほか、東京のエキスポって、いろんな最新の農業の機械とかが展示されているやつを、みんなで幕張メッセに見に行って、勉強したりとかかな。

農業をしていて嬉しかったことは、農協とか両親の友達がうちのみかん買って「美味しいけんまた買いくる」とか「岡本さんとこのみかんしか食べれん」つち言ってくれることかな。

杵築の現状

杵築の人口は減ってきているよね。俺らが言ってもどうにもならないかもしれんけど。若い人は増えて欲しいよね。今、ファーマーズスクールも4期生までいるんだけど、農業始める人がいることで、ライバルになって、切磋琢磨できるけん、楽しいなって思う。だから、ファーマーズスクールが終わらずに続いていったらいいな。

農業する人は増えて欲しいな。今、杵築でハウスみかんは、収穫量が600トンぐらい取れよんのやけど、何十年前は何千トンつちくらい取れよって、どんどん減っている。今600トンやけど、それよりも減ってきているけん、杵築をもう少し盛り上げていきたいねって話している。俺らが農業は儲かったって言ったらみんなもやってくれるやろうけん、発信せんとなとは思。

昔の人の水のやり方やみかんの育て方は、やっぱり一番いいから、最新の技術があっても、昔からのやり方は変えずにやっている。

今年からヒートポンプ事業っていうものをやっていて、今までは暖房機に油だけを使っていたけど油の燃料費を抑えるために、これまでの暖房機に加えて電気で動く暖房機を導入してみた。お金はかかるけどこれからのことを考えたら油代よりは安いから。

今育てているハウスに猪が出るから転作とか考えんとなって思う。ハウスの中にもビニールを破って入ってきて、みかんが美味しくなったら食べに来るから対策せんとな。

鹿や猪だけじゃなくてカメムシとか蝶々の幼虫とかカミキリムシとかにも果実がやられるな。やけん、月に1回以上農業をうったりとかするな。

これからの目標

まだまだ収入をあげたいし、反別(田畑を一反ごとに分けること)とかハウスも増やしたいし、今はハウス借りているから自分のハウスも欲しい。もちろん誰よりも美味しいみかんも作りたいし。だからまずは会社に見てみかんを作りたい。ちゃんと人を雇用して、耕地面積を広げて、それからいろんな品種も育ててみたい。最終的には杵築をもっと盛り上げたいな。これから会社にするに当たって年間収入が入るようにするために色んな品種を増やしていきたいな。そうすると雇用が必要になるから、会社や、農業法人にすることも視野に入れている。

【取材日：2023年10月24日】

Profile



岡本和也【おかもと かずや】

年齢：33歳(平成3年生まれ)
職業：柑橘栽培
従事年数：三年(令和二年新規就農)

略歴

- ▶平成22年 高等学校卒業、就職
- 平成30年 杵築市ファーマーズスクールでハウスみかん栽培の研修開始
- 令和2年 就農

【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きで初めて農家さんにお話を聞かせていただきました。名人のハウスに行くのも初めてですごく期待に胸を膨らませて杵築まで行ったのを覚えています。私が一番心に残っていることは、名人がみかんの木に水をやる時の工夫です。名人は名人の師匠から、「みかんの花の声を聞けるようになりなさい。」と言われて水やりをするときはいつもみかんの花の状態を見て一本一本丁寧にあげているとお話してくださり、私はその言葉に衝撃を受けました。名人は新規で始められたのにも関わらず、多くの人から美味しいみかんと信頼を受けているのは、そう言った丁寧で心のこもった作業をしているからだと感じました。これからの時代は機械がもっと発展していき、農業に手を伸ばす人が少なくなってしまうと言われていています。ですが私は人間が生きていく上では農業や水産業などの第一次産業がとても大切になってくると思っています。私たちが取り組んだ聞き書きをもっと多くの人に知ってもらい、誰かの心を動かせる存在になればいいなと思いました。貴重な機会をくださり、本当にありがとうございました。

(1年 杉本 志穂:写真右から1番目)

今回の聞き書きでは、大分県杵築市でみかん農家を営む岡本和也さんへのインタビューを通じて、農家も含む第一次産業に関わる人口の減少や農業に関する技術の進歩などについての考えを深められたので良かったです。また、現役で農業に携わる方と話すのは初めてでしたが農家のやりがいや苦勞について直接話を聞いたことで自分自身の将来の在り方について改めて意識することが出来ました。今後はこの実りある経験をもとに、さらに自分が成長出来るように努力したいです。貴重な経験をありがとうございました。

(1年 園田 千尋:写真左から3番目)

私は聞き書きを始めるまで大分に世界農業遺産というものがあることも知りませんでした。聞



き書きを始めて日本の、また世界の自然に少し詳しくなった気がします。聞き書きに参加させて頂いてすごくよかったと感じています。産業に関わっている人に直接お話を聞けることは滅多にないと思います。私自身、大分の街を行き来する生活だったのでとても新鮮に感じました。最初は岡本さんと会うことが少し怖かったです。偏見で申し訳ないのですが、農家の方は職人気質なのかなと思っていましたからです。ですが、会ってみるととても柔和な方だなと思いました。みかんのことやこれからのことについて語る岡本さんの顔がすごく清々しくて、農業を楽しんでやっているんだとすごく感じました。私もそういう仕事につきたいと思いました。人ではなく植物を相手にして仕事をすることは時に残酷だと思います。それでも岡本さんは真摯にみかんと向き合っていて、その姿に心を打たれました。夏になったら岡本さんのハウスみかんを食べてみたいです。今回は本当に貴重な機会をありがとうございました。

(1年 佐藤 温美:写真右から2番目)

私は、今回の聞き書きを通して農家の問題について知ることができました。若い人がいないという現状について改めて考えさせられるきっかけになりました。実際に農家の方にお話を聞いて、農業は不安定でやりづらい、というイメージがありましたがそんなことはなく逆に自分のペースに合わせて行動できたり、目標数ろう!と頑張ってみたりと、思っていたよりもプラスに前向きにすることができる職業ということを知りました。また今回取材した岡本さんは、農家という仕事に大変ながらも楽しんでやっていることがわかりました。私と同じように農家に対してマイナスイメージを持っている人も多いと思うのでそんな人に私たちの聞き書きを読んで、農業に興味を持って欲しいです。とてもいい経験ができました、ありがとうございました。

(1年 勝木 愛結:写真左から2番目)

今回は、名人の元まで行って取材をするという貴重な経験が出来ました。

私自身、聞き書きの活動に参加したのは好奇心だったのですが、すごく充実したものを作れたと思います。

今回取材した岡本さんにお話を聞いてみると、意外にも大分県では若者が農業を始めるためのファーマーズスクールや制度が充実していること、それにも関わらず、農業をする若者が少ないことなどを学びました。

農業の現状に肌でふれる岡本さんから詳しく聞くことができ、さまざまなことを知れました。

今回の経験をを通して若い世代として、農業の現状を広め、同じく若い世代へと広めていきたいと思っています。

(1年 金ヶ江 奈未:写真左から1番目)



大分県猟友会への熱意

長井 健三（大分県豊後高田市）

聞き手:河野 由依・吉武 萌花・甲斐 早織・中村 凜（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

プロフィール

ながいけんぞう

長井健三です。現在、76 歳です。

狩猟を始めたのは、昭和 51 年。29 歳のときです。

現在は 2 期目の大分県猟友会会長をしています。

長井さんの若い頃の思い出

昔はね、元気に山を走っていました。私は勢子^{せこ}をしていまして、勢子というのは、猟犬と一緒に、獲物を追い出し待っている仲間のところへ、追いやる役目です。犬を使って走っていき、待っている人が鉄砲で打つという猟です。ある日、山の中を犬にどんどんついていって、いつの間にかひと山越えていたというようなことがありました。それぐらい元気が良かったんです。自分の犬がよく働くから楽しい猟ができていました。でも、今はいくら自分の犬が元気がいいといっても昔ほどの元気は出ませんね。

狩猟（有害鳥獣捕獲）のやりがい

自己満足です。獲物を獲った時の満足感。それと、

若い頃は自分の犬がいい仕事をすれば、それに満足感を感じていました。今でも、イノシシやシカを獲ると農家の人が喜んでくれるというのはやりがいです。ある時、イノシシを鉄砲で撃ったら、近所の農家の人が来て、「このイノシシを蹴飛ばさせてくれ。このイノシシにどれくらいもうやられたかわからん。蹴らしてくれんか。」って言われたんですよ。やはり農家の人はイノシシに対してそういう気持ちやったやろうし、その時によくやってくれたって言うてくれました。「あーやって良かったな。」という感じかな。私は今の仕事を仕事じゃないと思っています。

昔は狩猟は趣味の世界でした。私たちにしてみれば、「鴨を撃って一杯飲むか。」「鳩撃って一杯飲むか。」そんな気持ちです。それと、犬を飼って、その犬が、いい仕事しだすと嬉しく思うぐらいの趣味の世界でした。

有害鳥獣対策とは

有害鳥獣対策というのは農林業に被害を及ぼす野生鳥獣対策です。鳥獣対策と言っても動物は最初から有害鳥獣というわけではありません。現在の有害鳥獣といえば、イノシシやシカ。糞害を及ぼすカラスやハト。本

州と北海道に行けばクマ。それらの動物によって人間と農林業に被害が出て初めて有害鳥獣という指定がかかります。それらの有害鳥獣はもちろん捕獲をしないとはいけません。人間が住んでいる場所に出てきた有害鳥獣に対策をしないと人間が困ってしまいますからね。

鳥獣対策には、「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」という法律があります。これは、環境大臣が制定した法律です。管理というのは、増えすぎた鳥獣を捕獲して数のある一定の数に抑制し、適正化を図るということです。また、狩猟とその他の有害鳥獣の捕獲は分けられていて、狩猟には登録狩猟というものがあります。県知事に狩猟者登録を申請し、登録を得て、捕獲鳥獣の報告する狩猟です。そして、今回大分県では11月1日から3月15日まで狩猟期間となっています。狩猟期間では鳥類26種類、獣類20種類を狩猟で獲っていいことになっています。日本には種でいうと全部で550種類、獣類は80種類いますが、その中でとれるのは鳥類26種類、獣類20種類に限られています。そして、第二種特定鳥獣と言うのがあって、これは各県知事さんが自分の県でこの鳥獣は人間に悪い被害を及ぼすからしっかりと獲ってくださいという指定をします。大分県で言うといのししとシカです。有害鳥獣の捕獲というのは、まず自分たちの農作物などをネットを張ったりして防衛をして、それでも被害防止ができないとなった時に、初めてこの有害鳥獣の捕獲をしようとして許可が出ます。しかし、いのしし、シカに関しては、害が出る前に捕ることの許可が出ます。有害鳥獣の許可は大分県の各市町村の村長さん、市長さんからあります。

狩猟で使う道具・狩猟のやり方について

狩猟では罠を使うこともありますが、主に犬と鉄砲を使います。鉄砲の利点は、獲物にストレスを感じさせることが少ないという点です。私達は鉄砲を使ってグループ猟をします。それぞれの持ち場を持ってする猟です。持ち場に来たら、大体獲物が来そうなところを自分で決めて、鉄砲で打つ範囲を決めます。その範囲を外れたら、絶対に打ってはいけません。そして、もし範囲の中で獲物に当たらず、外れても、銃弾が飛んでいってすぐ向こうの山に弾がぶつかる場所で打つように指導しており、皆心得ています。

鉄砲の事故・偏見

狩猟で使う鉄砲と罠について、罠の事故は新聞にも載りませんが、鉄砲の事故はテレビ報道含め大々的に報道するため、周りから批判されます。しかし、ちゃんとルールを守って狩猟をすれば、絶対とは言えませんが、危険性はほぼ除去されます。過去に、ガサガサと音がして「あ、来た来た」と確認せずに打ってしまった事故がありました。絶対に打った先に山か壁がない所で打ってはいけません。そして、狩猟する上では危険要素を徹底的に排除をして猟をしなければいけません。長野県で大きな事件があったのを知っていますか？

近所の人2人とお巡りさん2人を鉄砲で撃って殺したという事件なんです。世間の人には色々考えもあるでしょうけど、私たちの考えの中では、銃が悪いんじゃない、頭が狂っている人間が悪いと思っています。なので、事件の直後に大分県猟友会の安全資料射撃大会というのをしました。私も絶対に事故は起こさないという強い気持ちを持っています。



狩猟で使う犬についての問題

猟友会では、9月に県下一斉駆除をします。しかし、今年はいまだに真夏の状態なので山に入れません。鉄砲の猟は、夜明けでなく、日の出から日の入りまで行います。なので、今年のように真夏の状態であれば、もう朝から暑いんです。日の出が6時半だとして、いよいよ日の出になって、日が上がってきたら、もう暑さに苦しめられます。人間は、木陰などで暑さを逃れることができますが、犬はそういうことが出来ません。獲物を見つけて、途中でばててしまうか、ばてなければとことん獲物を追いかけて行ってしまいます。

暑い時には、有害鳥獣に指定されているイノシシが少し水気のある場所にぐるーっと寝転がります。そうすると、次第に小さな池のようになります。これをヌタ場と言います。山に住んでいるのはイノシシだけではありませんから、ヌタ場に溜まった水をほかの小動物も飲みに来ます。水を飲みに来て、そこで尿をします。尿には大変悪い病気にかかる菌があります。その菌によって、腎症候出血熱(HFRS)という病気にかかります。主にノネズミ、ドブネズミ、ヤチネズミなどの糞尿からです。狩猟の犬は喉が渇いてこういった場所の水を飲んでしまいます。案の定、病気を発病します。私の犬もこの病気にかかりました。獣医に連れて行ったら、「もう一ヶ月で死にます。最後は、血を吐いて死にます」と。この病気は腎臓と肝臓を一斉にやられてしまうんです。真夏に犬を使うと、このような恐ろしい病気にかかる恐れがあります。猟に行けば、ヌタ場などで、獲物の臭いを察知し、追跡をします。たまたま、暑さでばてた時に体を冷やすためヌタ場につかりそのたまり水を飲みます。その時に病気にかかってしまいます。なので、「夏に犬を使いよったら、犬が死ぬ」そんな考え方の猟師もいます。とにかく夏場は狩猟が難しいんです。

狩猟の今と昔の違い

昔は 100% 趣味の世界でした。今は 99% が農林業被害軽減のための社会貢献活動となってきたので狩猟者が自覚をしなければいけません。やはり時代と共に変わってきたんですね。大日本猟友会というのは、昔は偉い人の趣味の世界でした。太平洋戦争の終戦後の食糧難の時期に野生鳥獣の乱獲があり、シカが減少したためオス鹿の捕獲が 1 日に 1 グループ 1 頭、メス鹿は捕獲禁止の規制が長くありました。これがやっぱり、長かったというのが 1 番大きな原因だと思います。そして、これは私の個人的な考えだけど、田舎の人も番犬を飼わんようになりました。結局面倒くさいんですかね。なので田舎の方に行ったら犬もいないし、イノシシやシカが玄関先まで来るような状況になってきたわけです。今では、犬を繋いでなかったら、もう極端なこと言ったら罰金がとられるような時代ですからね。夜は、昔の人は番犬には夕飯の残り物でもやっつけばいいと思ってたから、夜は繋いでいませんでした。だけど、今ではそれすらも出来なくなりました。

高齢化問題について

人間はずっとネット、フェンスを張り巡らせてある囲いの中で生活している状況です。狩猟や有害鳥獣捕獲だけで、農林業被害を軽減できても、無くすことはできません。なのでやむを得ず、フェンスを張ったりして集落や農家の人たちは自己防衛しています。今後狩猟者の高齢化や減少が続けば有害鳥獣対策が困難になってきます。行政や農家から早期米の実る時期の対策を依頼され、応じているが真夏の狩猟は、狩猟者や猟犬に大きな負担になっています。現在、銃の免許所持者が高齢化してきて、豊後高田の銃の所持者が 45 人ぐらいで 50 人を切っています。私が今 76 歳で私より年上が 5 人ぐらいいるという状況です。今私が心配しているのは 5 年先、10 年先にはもう今の高齢者は山に入れないという状況が来るということです。

若い人の育成・免許について

猟友会は後継者の育成事業に力を入れていて、今夏の免許を取る人は全然減っていません。大分県猟友会の上部団体東京の大日本猟友会が初期費用を助成をする制度を昨年度からやっとな腰を上げてしています。私のとこの豊後高田は、もう何年も前から「45 歳～50 歳で新しく銃を撃つ人には、5 万円をあげます。高田でその条件にはまった人が鉄砲を持てば、10 万近くのお金を補助します」というようなシステムをとって、後継者育成事業にも、力を入れていきます。

【取材日：2023 年 9 月 17 日】

Profile



長井 健三【ながい けんぞう】

年 齢：76歳(昭和22年生まれ)

略歴

▶過去に花屋を経営。昭和51年に猟友会での仕事を始め、現在では大分県猟友会の会長を務めている。2023年には第48回猟友鳥獣供養祭を志高湖で挙行了。

【取材を終えての感想】

私は今回、聞き書きという活動に参加して初めて鳥獣害対策について知りました。元々は「鳥獣害対策」と聞いてもはっきりしたイメージは無く、鳥獣害対策について取材すると決まったときには、どんなものなのだろうという好奇心が強かったです。取材を通して学んだことは理解してもらうことの大切さでした。鳥獣害対策というのは時に銃を扱うので、周りからの理解がないと銃を所持していることに対して非難の声が上がってしまいます。鳥獣害対策においては銃が最も安全な手段である場面が多くあります。それゆえに銃の所持・使用について周りから理解してもらうのはとても大切なことだと思いました。聞き書きに参加していなかったら聞くことができなかったであろう話をたくさん聞けてとても良い経験になりました。ありがとうございました。

(1年 河野 由依:右端)

今回鳥獣対策の名人にインタビューをしたことによって狩猟についての見方がとても変わりました。鉄砲自体が恐ろしいものではなく、それをどう使うのかということが一番大切であるということ強く感じました。私たちは時に私たちの命をも奪うことができる鉄砲にただ恐怖を感じるのではなく、いかに鉄砲と向き合い、鉄砲と共に鳥獣対策を通して活動して頂いている方々に敬意を払うことが大切なのではないかと思います。最初、鳥獣対策と聞いてもあまり身近に感じられなかったのですが、少し周りの自然に目を向けてみれば鳥獣対策についての檻や金網などが多く存在しており、私たちにとって身近なことであり今考えなければいけない問題なのだと思います。私たちは鉄砲を持つ人が持ちやすい環境を作れるように偏見や誤解を無くして感謝の心を持つべきだと思います。



す。今回の鳥獣対策というインタビューは鳥獣の生死に関わるお話でもあり深く自然と人間の関係性について考えられる場面も多々ありました。鳥獣の生死に関わる勇気をもっている鳥獣対策の皆様深く尊敬の意を感じる経験となりました。

(1年 吉武 萌花:左端)

今回鳥獣対策の名人にインタビューするという貴重な経験を通して、新たなことをたくさん学べました。鉄砲の話が出てきた際、個人的にそこまで鉄砲に対して偏見を持っていなかったのも、世間からは批判的な意見もあると聞き、少し驚きました。批判を受けながらも、周りの人のことを考え、銃を極力隠すために布で覆ったり、捕獲した獲物や仕留めた獲物をブルーシートで隠したりなど本当に思いやりのある人こそができる仕事だと思いました。また、豊後高田の銃を扱う人が50人を切っており、高齢化も進んでいるにも関わらず、たくさんの鳥獣を今現在も保護・捕獲していると知り、仕事への熱意をとて感じました。この機会を通じて、日頃自分に直接的に関わらない仕事をしてくださっている方々のことをもっと知りたいと思いました。そのために、積極的に世の中の仕事について調べていきたいと思います。

(1年 甲斐 早織:右から2番目)

今回の聞き書きの活動を通して、今まで存在は知っていたけどあまり深く考えることのなかった鳥獣対策について、知識を得るだけでなく、自分なりに長野さんのお話を噛み砕いて考えることができました。初めは緊張もありましたが、長野さんの気さくな人柄のおかげでインタビューの時間もあっという間だったように感じます。中でも印象深かったのは、鳥獣対策・狩猟における課題についてです。私は今まで狩猟の詳しい仕事内容も知らなかったのも、今回の聞き書きで新たに知ることがほとんどでした。しかし、かつての私のように狩猟というものの意味や正しい知識を知らない人の中には、狩猟に関する事故のニュースなどのイメージだけで危ないものだと思ってしまう人がいるようです。そのお話を聞いて、このような問題を抱えているからこそ、私たち高校生が若い人を中心に狩猟について広め、社会全体が持っている狩猟に対する誤解を解く鍵になることができると感じます。今回の経験をこの場に留めておくのではなく、さらに広めていけるように私たちも頑張ろうと思うことができました。長井さん、ありがとうございました。

(1年 中村 凜:左から2番目)



豚と生きる

～ゼロエミッションをめざして～

増田 徳義（大分県速見郡日出町）

聞き手：安東 愛織・仲 ひなの・北野 美空（大分県立別府翔青高等学校 商業科）

名人の生い立ち

生まれは1957年10月22日66歳になります。杵築高校卒業して、そのまま就農。最初2年くらいは酪農しよったけど、20歳位の時から養豚の方をやり始めて今に至っております。ほとんど畜産一筋ですね。平成15年(2003年)くらいに今の規模に拡大して、はじめからしたら約3倍かな。そして今に至っております。就農したのは、うちが畜産農業をやっていて、子供の時から他のところに務める気もなかったからです。

有限会社「日出ポーク」って会社にしたのが、平成7年。その頃は、うちの両親もリタイアしていて従業員2人くらいとやってた。今は常時8～10人くらいの従業員と一緒にやってる。

豚舎の管理

豚は季節を生身で感じるよね。冬は大変よ、寒いから。日出の中でもこの場所(日出町南畑)は本当に寒いよ。マイナス7度とかマイナス8度とかになるから。冬場の寒いのは困えば何とかなる。困うと言っても必

要最小限だから、マイナス7度～マイナス8度とかになると豚舎の中も凍り始めるから寒い。それでも豚さんが凍って死ぬとかは無い。

豚舎は年齢別になっていて、分娩舎っていう子供が生まれるところなんかは冬の寒い時期になると、暖房をつけるので中は20度とか20度後半とかありますよ。人間が付いてない時に赤ちゃんがコロッと生まれても凍えんように分娩舎だけは温度の管理がいるね。

豚の管理

母豚300頭くらいおって、その隣がお産室で子を産む所。母豚つちゅうのは10時30分に1日1回しか餌を貰わんの。9時45分になると体内時計が動いて、お腹が減って騒ぎ出す。1回食べるともう一日中静かなんやけど。

そして今、大分県では、豚熱のワクチンを打たないと悪くなったんで、今頑張ってる打ちよんのやけど全頭接種やからなかなか追いつくんで大変です。加えて、問題豚というのがおる。普通、子を産んで3週間後には乳をあげて、その3週間後には親と子は放す。子と離れて5日くらいしたら発情が来て種付けをし

て次のステージに入る。でも、その5日で発情が来ないやつが時々ある。これが問題豚。豚は6産から7産ぐらいしてから入れ替えるから、そのサイクルに入ってくれんと悪いわけ。年に2回産むから、大体3年ぐらいかな。ある程度治療はするけども、1ヶ月も2ヶ月もダメだともう出す。廃豚。生き物だから可愛いけど、美味しく食べて貰うことが経済を回すわけ。

体の大きい豚は本当に大きいから人間に向かってきたら怖いとか思う人がいるかもしれないけど、ここの豚は人に慣れているので滅多にない。でも、オスは年取るとイノシシみたいに牙が出てくるから、あれでやられたとか聞くことがあるかな。ちょっと気が荒くなると危ないけど、メスはまずないし、豚はそんなに凶暴じゃない。こっちがある程度、豚の動きに気をつけてオスも落ち着いて接すれば、大丈夫。人間が管理すれば、危険な仕事ではないし肉豚なんかは凶暴じゃない。豚によっては言うこと聞かんで反発するやつはおるけど、豚もそれぞれ。

ゼロエミッションとは

廃棄物を出さない取り組みとして「ゼロエミッション」というのをやっています。畜産は普通、糞尿が出るんだけど、その糞尿を廃棄するんじゃなくて有効利用しようというのが「ゼロエミッション」。



「ゼロエミッション」

糞尿の廃棄方法は、人間と一緒に浄化槽で処理したり薄めて放流するとかの方法が一般的なんだけど、うちの場合は糞尿もある程度処理をしている。石灰で処理して、それを畑に還元する。堆肥でも処理をするんだけど、うちの場合はちょっと変わっちゃって土着菌（その地域に住んでいるさまざまな微生物）を使う。普通、使用済みのオガ粉（家畜用敷料）は発酵させて

堆肥化処理するんだけど、うちの豚舎は、豚がおるところにオガ粉を60センチくらい敷いとして、オガ粉に土着菌を入れとる。その上に豚が糞と尿をすると、そのオガ粉の中における土着菌がその糞と尿をある程度分解する。だから3カ月くらい使ったら一回全部出して、半分は堆肥化し、もう半分は再利用している。自然に近い形で飼えるし、豚も詰め込みすぎると土着菌が処理しきれんから。うちは、結構、広い面積があるし豚にもストレスがかからんで運動できて、いい豚肉ができるっていうような豚舎なんです。

豚の習慣

豚は好奇心が強いけど、臆病だから団体行動をとるし、結構頭はいい。人間のことも覚えとるし、弱い生き物ではない。この辺は、野生動物が多いけどフェンスから中に入ってくることがないようにしてる。野生動物が来て荒らしたり豚熱を予防したりするために、フェンスで囲ってあるから、野生動物が豚舎に近づくことはない。あと、豚はしっぽを噛むので切る。狭いところに入れて飼うとストレスが溜まる。ストレスが溜まった時に、目の前で他の豚のしっぽが動いてイライラしてきて噛み出すの。そのうち、血が出るとまた面白くなってどんどん噛むようになる。すると、そこから菌が入って病気になったりするから、今は生まれてすぐ10センチほど残して切る。昔は切らんでやりよったけど、やっぱり病気にならんようにするためには切った方がいい。



清潔に管理された大人豚の豚舎

豚はオスとメスとで飼育に違いがある？

牛は1頭ずつ生まれるから1回種付けすればいいけど、豚の場合、子が一度にいっぱい生まれるし発情期

間が長いから種付けは何回かする。発情期になったら最初に種付けをして、また1日経ってもう1回つくと1回づけよりも産指数が増える。だから1回目はオスでやって2回目は人工授精でやる。オスは品種が違うやつがおるから。メスは白い豚のLWちゅってランドレースと大ヨークシャーのかけ合わせたやつで、オスは赤系のデュロックって言って、肉質が良くなるのと発育が良くなるやつの血統を持つてる。そのオスをかけて、三元豚LWDって子豚を産ませてその子を肉豚とする。だからその子は母豚にも父豚にもならない。品種がLWDのやつは、肉豚として出して行くだけ。母豚や父豚の候補豚は、その品種のやつを作る所があるからそこから買ってくる。昔はお金がかかるから自分の所で生まれた豚を母豚の候補豚にしてたけど、それを続けると血が混ざって品種がどんどん悪くなって行って、生まれた子豚の体型や肉質も悪くなる。豚が少なかった昔は、オスとメス分けて飼って餌を変えたりしたんやけど、今はもうそんなことはしてないね。

オスとメスの肉質にも違いがあって、オスは生まれて2日目か3日目くらいに去勢してなるべく痛くないようにする。そうすると、オスはメスよりも発育速度がちょっと早くなって脂ものりやすい。メスの方は普通通りの脂で普通通りの発育速度で行くから、うちの肉屋で使う肉はメスの方でって決めてる。



少し警戒中に出産した母豚と子

若者たちへ～自分たちの未来を考えて～

今の若い子たちは意識していないかも知らんけど、農家がどんどん減っていくと、国産の食糧をもっと大事にしとちゃんと食べ物が無くなった時が怖いよ。この先、問題になってくると思う。我々が生きとるうちはそんなことないかしらんけど、今、高校生くらいの人が

丁度一番活躍しよん頃に日本の食糧の問題を考えんといけんね。輸入しよんものがあるから良いじゃなくて、輸入するときも中国なんかと競走して負けたら日本に来なくなるよ。ある程度、日本の国産の農業を考えんといけんやろうね。今はまだ、真剣に考えたことないやろうけど、ある程度頭の中に入れておいてこれから考えていく必要があるかなという思いがある。日本人の若者は、今まで食べるものがなくて困ってことはなかったかもしれんけど、これからあるかもしれん。農業をしなさいとは言わないけども、農業をしている人たちの気持ちを考えて食糧のことを考えて欲しい。今、豚肉で言うと、輸入と国産が五分五分。カロリーベースで言うと、39%くらいになつちよん。その中でも食べる餌を輸入しとるものは、国産にカウントされないんですよ。純粋な餌のカロリーを出して計算する。国産の餌で飼育しとくといいんやけど、これから先、増やすのはかなり無理だから、なんとか現状維持するようにせんといけん。農家をもうちょっと大切にせないけん。でも、やっぱり食糧は強い。コロナ禍の時はあんだだけ観光だとかサービス業だとかがダメージ受けたけども、食糧を作る組はそこまでダメージをうけてない。

若手に期待

今までに賞を受賞したことは仕事を続けていく励みになる。賞をもらおうと思って仕事しよんわけやないんだけど。でも仕事をずっと続けてきていると、特に大分県農業賞とかの賞をもらおうと、認めてもらえたんかなって気持ちになる。大分県指導農業士という資格があるけど、指導農業士になると、農業後継者の若い人たちのプロジェクト発表を見に行ったり総会とかに行行ってアドバイスしたりする。指導農業士は指導農業士で集まって研修をしたりもする。大分県農業法人協会というのがあって、その会長を8年くらいやったけど、その時は忙しかった。

でも私は、若手を育てるって感覚はないね。農業経営は自分の責任やから、アドバイスなんかされても、どうしようもないし、自分で売り先を見つけて交渉して、事業を軌道に乗せるのも社長の醍醐味やから、それを奪っちゃいかん。そこまでやるから成功した時、面白い。人の言う通りにやって例え成功してもそんなに面白くはないわな。

サザンカクロスも面白いよ

「サザンカクロス」は、約 28 年くらい前に日出町の農業者が集まって作った会社なんですよ。農家が自分たちで金額つけて販売する。今で言う、直売所がそうなんやけど、当時はそういう売り方は一個もなかった。大概、農協に出すか市場に出すしかなかった。そういうところでは規格外の農産物は取ってくれない。十分食べられるのに廃棄しないといけない。じゃあ、自分で売りたいって話になって、日出町の農家 12 人が集まってとりあえず直売で出すという発想。日田の大山町農協ってところが、トラックで農産物を持って大分の明野のインダストリーに持ってき出したのが話題になって。日出町ではインダストリーの日出店に出してみようとなった。

その会社でもう 27 年くらいやってる。12 人から始まって、今は役員が 6 人で毎月 1 回は役員会開いている。売上の分析とクレームの対応だとかやって、会社らしい会社になった。集荷場の土地と建物に 1000 万かけたから、みんなで出資金を集めて、始めたのよ。今は出資者も 45 人くらいおる。生産者が出資してるから自分たちの会社という意識を持てしよる感じ。

このシステム的にはもう 20 数年も続けてきてる。生産者のみんなは朝 7 時 40 分までに集荷場にコンテナ持ってきてで、カゴに入れておく。それを運送屋が持って行って、また空箱を運送屋が持って帰ってくるからそれをみんなが持って帰るっていう感じで、システム化しとる。コンテナが自分の会社ってことで、コンテナごと出す。別府とサンストアと南石垣と大分店だけは違うカゴに品物入れておくと、持っていつてくれる。だから、人件費に関してはそんなにかけられないでやれる。



インダストリーの日出店「サザンカクロス」

福祉施設のみどり園とか溪泉寮とかも入ってる。今のところ 120 ～ 125 人くらい生産者の会員がおる。うちの日出ポークの肉は、日出と別府のサザンカクロスでも出しよる。サザンカの会長はあと 4 年くらいしたら次の代に譲ろうかなと思ひよる。役員は、とりあえず年寄りが 3 人と若手が 3 人おって、もう年寄りはいつでもすぐ辞めるって言よん。ボランティアやし、データ入力に 3 時間くらいかかるから大変ではあるし。

私が社長になったのは 10 年くらい前。10 年前くらいに先代の社長にやれっちいわれて。そのころになると、もう農協がふれあいをやりだす、道の駅が出来る。でも、うちはずっと前からやっとなんだけ手数料がちょっと高かったんかな、後から出てきたところよりも。それで生産者が手数料が安いところ流れていって売上がぐっと落ちたのよ、わしが社長になった時。それで困った末、みんなに会社を相続したいなら出す品物をあと 1 割出してくれとお願いした。取り扱い金が上がれば収入が上がるからそれで何とか乗りきろうという発想。その時、ちょうど日出町のインダストリーさんが街中に出てきた時だったから、インダストリーさんと会社が話し合っ、今までは広場にコンテナを並べて売るようなやつやったんやけど、入口の一番いい所にサザンカクロスのコーナーを常設してもらった。インダストリーさんも「ちゃんと売れるようにします」って話をして。その時に「冷ケースにちゃんと入れて豚肉を置いてもいいですよ」って言われたので、うちの「日出ポーク」の豚肉も置いてる。インダストリー日出店は、お客さんはとりあえず店に入ったら、みんなあそこ見て奥に行く。



インダストリー日出店にて冷ケースに陳列中の「日出ポーク」

農家にとって一番嬉しいのは、出したものが全部きれいに売れること。売れ残って帰ってくるのが一番辛

い。うちの会社の生産者も結構みんなもうベテランになってきたから客が多い日だとか、どんな日にどれぐらい出すとか、緻密な戦略をそれぞれ作戦を練って出しとる。面白いよ。当時を試みれば直売所は相当画期的なことだったけど、農協からは文句言われるわ、みんなから文句言われるわ、相当大変やった。だけど今は農協も直売所を持っているし道の駅にもできた。

でも、農家の高齢化が進んでいて、どんどん出荷できなくなっている人が年々増えてきてる。新規が入ってきてくれるといいんだけど。

サザンカクロスは名前の由来は、日出町の花がサザンカなのよ。それでサザンカで、その後のクロスは響きの良さからだとか。先代の会長に言わせると、当時、トキハインダストリーが作った明野アクロスの「クロス」がいいってことで、クロスを持ってきてくっつけたらしい。

[取材日:2023年9月26日・12月19日]

Profile



増田 徳義【ますだ とくよし】

年 齢:66歳(昭和32年生まれ)
職 業:有限会社 日出ボーク 代表取締役社長

略 歴

- ▶ H7年 有限会社 日出ボーク設立 代表取締役社長就任
- H16年 大分県養豚協会副会長就任(～H29)
- H23年 大分県農業賞最優秀賞受賞
- H25年 大分県農業法人会会長就任(～R4)
- R4年 大分県功労者表彰受賞(農林水産功労)

【取材を終えての感想】

私の祖母は作物を育てるのが好きで、私自身も昔から収穫を手伝ったり耕起を体験したりしてきました。今回、聞き書きの名人が日出ポークさんと決まった時は、生きた生物の育て方について知ることができると、とても嬉しかったです。初めて養豚場にお邪魔させていただき、実際に、豚や施設、環境を見学し、名人からお話を聞いた時、自裁や環境に対応しながらも質の良い豚を育てる大変さや国産食糧の大切さに自信を持っておられることに感動しました。名人がおっしゃっていたとおり、これから農家の方がどんどん減っていき日本の食糧問題について考えないといけない時代はすぐそこまで来ています。そんな時、農家の方だけが食糧廃棄や環境について考えるのではなく、私たち一人一人が意識をし、日本の農業を守っていくことが大切だと感じました。

(2年 北野 美空:写真左端)



私は「豚を見ることができる」と最初は楽観的に思って参加しました。実際に養豚場を見学させていただいたことで、従業員の方達はもちろん豚への配慮が必要だと実感しました。豚は本来、人懐っこくて好奇心旺盛と聞き、ますますかわいいと考えましたが、ストレスで他の豚のしつぽをかじるという話を聞くと、私が考えていたような軽い気持ちでは生き物と関わることはできないのだと痛感しました。そして、豚の飼育で出る廃棄物を、できるだけゼロにするゼロエミッションを知り、畜産農業の場面でも世界の環境を意識し取り組んでいることに小さなところからでも改善していくことの大切さも知ることが出来ました。

名人がおっしゃっていたように農家の方が減っていき、食糧問題が出てくると思います。農家でも食糧問題について学び、環境を考え行動に移すことはできないことではありません。私達も少しでも環境を考えて行動に移す強さを持ちたいと思いました。

(2年 仲 ひなの:写真右端)

私はもともとブタが好きで、家にあるぬいぐるみがほぼブタだったりするくらいです。インスタで、普通の豚を飼っている人の動画見ることもあります。今回、初めて実際に養豚場に行つて豚を見ることができてすごく楽しかったです。生き物なので、季節ごとの環境に対する配慮もされていて、夏や冬は特に豚に気を遣ってあげないといけないのが大変そうでしたが、愛を感じました。お世話には、機械を使って工夫していきながらも環境に配慮しているところが本当にすごいと思いました。ブタ農家は生き物を管理していてすごく大変なのに、名人の所の「日出ポーク」はブタの数に対する従業員の方が少ないと感じました。ブタ農家に限らず、少しでも農業をする人が増えたらあまり輸入に頼らず国産のものも安くなっていくのかなとも思います。農家はやろうと思えば誰でもできると思ってましたが生半可な覚悟じゃ質のいいものはいらないと改めて考えさせられました。

(2年 安東 愛織:写真左側から2番目)

「未来に繋ごうカブトガニ」

～生きた化石の今～

西原 繁朝（大分県杵築市）

聞き手：酒井 彩香・瀧石 静流・筒井 心優・松岡 眞羽音・河村 茉紘（大分県立別府翔青高等学校 商業科）

名人の紹介

名前は西原繁朝です。昭和 19 年(1944 年)10 月 23 日生まれです。終戦間際に長崎県佐世保市相浦で生まれました。父が海軍の軍人で、終戦後、杵築に戻って漁師をしていました。高校卒業後は東京の企業に就職しました。杵築に戻ってからは市役所務めをし、定年退職後、市議会議員や副市長を経験しました。

カブトガニとの出会い

終戦後、父は漁師を始めるのに、廃船同様の船を譲り受けて、起業しその後、自前で船を作ったんです。小学校 5 年生ころから、夏休みは父と一緒に「打瀬網」に行ってた。当時は底曳き網漁船を「底曳き」と言わんで「打瀬網」って言ってた。いつも、他の漁船ははるか沖の所で操業してるけど、うちは船がちっちゃいから、守江灯台のちょっと沖くらいの所で漁をやっていました。底曳きやっていると毎回カブトガニがかかる。網の中途にかかったカブトガニは袋まで移動して取り出さないといけないが、子どもの力では難しくて。子どもの時はカブトガニを厄介な生き物だと思ってま

した。



カブトガニの 1 齢～11 齢までの脱皮殻

カブトガニとはどんな生き物？

カブトガニは、世界に 4 種いる。日本に生息してる「カブトガニ」と、南の方の「マルオカブトガニ」「ミナミカブトガニ」、それから北アメリカの東海岸に生息している「アメリカカブトガニ」。ヨーロッパの方にはカブトガニはいないんだよ。

カブトガニは、7 月から 8 月上旬にかけて産卵の時期がきます。親のオスとメスは、日頃は沖合にいて

産卵時期になると岸の方に番^{つがい}になって来て、自分たちの産卵に適した場所を見つけて卵を産む。メスが産み落とした卵は、直径 2 ミリ～3 ミリくらいちっちゃいんです。30 日を過ぎたぐらいの卵を見てみると、ほぼカプトガニの形をした幼生が中にくるくる回ってる。これを「回転卵」っていう名前と呼んでいます。

カプトガニが他の生き物と違うのは、その卵の中で 4 回脱皮をすることです。卵の中で殻を脱ぎ捨てて大きくなっていく。それを「杯脱皮」というんです。

カプトガニが卵の中で大きくなって回転できなくなると殻が破れて生まれてくる。最初に生まれた時は、尾剣がほとんど外に出ていません。だから 1 齢幼生といいますが、「三葉虫型幼生」とも言われています。1 齢幼生の時は、親のカプトガニから栄養をもらっていて次の脱皮まで餌を取らない。1 回脱皮をして 2 齢になって、8 ミリか 9 ミリくらいになったら、今度は自分で餌を摂りはじめます。

カプトガニは脱皮をするごとに甲羅の幅が大体 1.3 倍になる。ちっちゃい時ほどその倍率は高くなる。1 齢幼生は色が薄くて透明。自分で餌を取り出したらだんだんと色がついてくる。そして、食べた餌によってうんちの色が変わる。例えば、エビを食べさせたら赤っぽい、イカを食べさせたら白っぽいみたいなの。

カプトガニの寿命

干潟では、1 齢で泳ぎ出して次の年の初夏くらいに 2 齢になって、5 齢まで到達する。その 5 齢で冬を越して、次の年には 6 齢か 7 齢、早いのは 8 齢くらいまで行く。もう 1 年したら 9 齢。10 齢は、3 年もしくは 4 年くらい経ってる。個体によって、成長のスピードが違うし、メスとオスでは大きさも異なり、脱皮回数も違う。オスが 13 回脱皮をして 14 齢で親になる、メスは一回り大きいので 14 回脱皮して、15 齢で親



1 齢幼生の脱皮殻

になるんじゃないかと言われている。もう少し脱皮回数が多いという方もいます。

山口県の実田直宏先生が、卵からずっと飼育をして親になっているのは 10 年はかかっている。10 年経って親になって、さらに 10 年生きている。だからカプトガニの寿命は 20 年はあるんじゃないかと言える。みんな一斉に脱皮するわけじゃないし親になるまでの脱皮の回数も個体ごとに違うということが最近わかってきた。

絶滅危惧種？カプトガニ

あなたたちのネット検索で、カプトガニは 4000 尾いると出ているらしいけど、実際はもっといる。4000 という数が親だけの数か子供を含めた数かはわからないけれども、守江湾だって、決して多くはない所だけど、ちっちゃいのだったら、何千、何万以上のレベルでいる。日本で、カプトガニ生息地として大きいところは、福岡の曾根干潟、佐賀の伊万里湾、山口ね。そういったところは、多いですよ。カプトガニそのものの生息域は、瀬戸内海から九州の北部にかけてです。

4000 っていうレベルだったらあつという間に絶滅してしまうね。

海外と日本のカプトガニ事情

カプトガニが今の形になったのは大体 2 億年前だろうと言われてます。その時代から変わらない姿で生きているから「生きた化石」って言われてるんです。

形は、海外と日本とでは少し違う。アメリカカプトガニの場合は日本のに比べて甲羅が長い。マルオカプトガニというのは尾剣が丸いんですよ。尾が丸いから「マルオカプトガニ」といいます。ミナミカプトガニは日本のカプトガニに似ているが、雌雄ともやや小さい。

日本のカプトガニはお腹の側に第一歩脚～第五歩脚まで持っているが、最終脱皮で、オスは第一歩脚と第二歩脚はハサミではなくて鋏爪状(把持器)になる。メスを抱く時に必要だから。

～産卵～

カプトガニは、7 月から 8 月上旬にかけて産卵の時期が来ます。親のオスとメスは、日頃は沖合にいて

産卵時期になると岸の方に番^{つがい}になって来て、自分たちの産卵に適した場所を見つけて卵を産む。

産卵時、「産卵泡」って泡が丸い輪となって出る。丸い輪の泡が出る理由は、産卵時にメスは砂の中に頭を突っ込んで、場所を移動しながら産卵する。体を持ち上げて20cmぐらい前に進んで産む、また進んで産む。砂を掘った時、砂の中にある空気が甲羅の内側に溜まって、産卵の前に両脇から小さな泡が漏れ出る。体を持ち上げた時にぱあっと浮いてきて、それが綺麗に丸くなる。それが産卵に来てる合図となります。

カブトガニの生息環境と生態

カブトガニは適応能力があって、条件が合えばある程度どこでも生息できる。生息条件は、泥干潟と河川があるということと汽水域であるということです。さらっとした粒の大きい砂地だと、カブトガニはなかなか住まない。守江湾に注ぐ主な河川は、八坂川と高山川ですが、準用河川まで含めると9河川あるんです。これらの9つの河川が流れ込んでいることでプランクトンも発生しやすいし泥も運んでくれるし、カブトガニにとって住みやすいんじゃないですかね。

カブトガニは節足動物でえら呼吸なんです。潮が満ちている時は、砂の中にもぐってる。潮が引いたら餌をとりに出てくる。砂の上を這い回って、我々の目でわからんような、いろんな餌を食べるわけです。再び、潮が満ちてくると砂の中に潜っていく。餌をとる時だけ砂の表面に出てくる。水の中っていうか、カブトガニは結構、泥っぽい所にいるんですよ。

天然記念物は申告制？

元々、日本でカブトガニの研究っていうか、保護活動が始まったのは岡山県の笠岡湾。笠岡湾の生江浜がカブトガニ繁殖地として、国の天然記念物指定（1971年）を受けた。何年か前、伊万里湾も指定を受けたから、守江湾も申請をしないかという話があった。でも守江湾は指定の申請をしないことにした。杵築市では、守江湾内にも漁業を営む人が多くいて、漁師の皆さんに協力してもらおうと。棘もいっぱいあるし、漁師にとって厄介な生き物なんです。網にからまると外すのが大変なんです。特に、「刺し網」と言ってエビやカレイ等を取る網の糸っていうのは、エビやカレイに見つからないように髪の毛ぐらいの細い糸を使って絡

まして獲るんだけど、それにカブトガニがかかるとなかなか外すのは大変。最後はその周辺ぐるっと網を破かないと取れないという状況で、漁師にとっては厄介な生き物なんです。

私も漁師の子で、変なことから保護の立場に回ったんで。それなら漁師に何か還元してあげないとね。「あなたたちに頑張っていただいた代わりに、杵築市も行政としてできることとしてクルマエビのちっちゃいの放流をしますよ」という取り組み。

市長がカブトガニ保護に向けて「なんとかしないと」っていうから、私も「運動として長く続かないかも」って話を。話し合いの中で「ぜひ放流事業を」と。実は、その時漁協と行政が2分の1ずつ出資して、放流するのをやってたんですが、それとは別に、行政だけで600万円くらい。それだけの予算を別枠で組んで、「漁師の皆さんの負担はありませんよ」としました。これは、漁師の皆さんがカブトガニが網にかかった時に外して海に返していただくという取り組みにお礼も込めていてね。「資源の拡大も兼ねて放流させてもらいます」ということで。現在もこれは続いています。これは全国でも杵築市くらいだと思います。

カブトガニは天然記念物に指定しているわけではないけども、希少生物だし。保護活動しながら、これからも守江湾で生き続けて欲しい思いがあります。保護活動をしていてよかったと思うことは、いろんな方と知り合えたことです。

守江湾の魅力

守江湾にはアマモという藻がいっぱいある。餌になるちっちゃい魚の隠れ場になるし海の浄化にも役立つ。アマモは特に瀬戸内海側に多くて、今、全国的に磯焼け現象が進んでいるのでアマモを増やしていこう



守江湾にてカブトガニが移動した跡

という取り組みが各地で行われています。しかし、船舶の航行に邪魔になるって漁師からクレームが出るけど、大切な魚を育てる場所だって、私からは漁師に話をしています。

地球温暖化による干潟への影響

地球温暖化による干潟への影響はかなりあるね。私が子供の時にいた生き物が干潟に出てもあまり見かけなくなった。ハゼなんかは簡単に釣れた。初夏では、カレイ。早春3月ごろには、テナガダコっていうタコが砂の中にいて、上手な人は鍬を持ってタコを掘る。貝も少なくなった。長年、汐干狩りをしたけど、汐干狩りも解禁になってない。最後に汐干狩りやったのが、平成25年。九州北部豪雨があつてからは、ぱったり貝がいなくなった。若干はいても、湾全体に広がらない。早く回復して汐干狩りができたら良いなと思います。生き物全てが減ってきている。当然干潟で育て、大きくなって沖に出ていくわけだから。沖の漁も大変厳しいものになっていると思うね。

カブトガニ保護に向けて

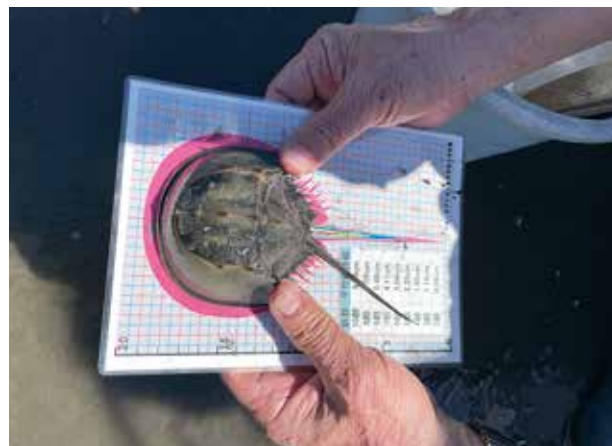
石田市長が『カブトガニの不思議』(関口晃一著)という本を読んでいて市を挙げて保護しようということになった。観光・文化財・水産・財政といろんな課から20人ぐらい集められたんですが、カブトガニを見たことがないという人が4分の3はおった。見たこともない人に任せられんから、子どもの頃からずっと付き合っている私が中心にならざるを得なかった。

保護するのに最初にやったのが、平成3年の12月ごろ「どこでカブトガニは卵を生みよんのか」という調査やった。伊万里や笠岡にも調査に行った。それから、私どもが取り組む前から、学生時代に守江湾のカブトガニの研究をしておった惣路紀通さんとマリンパレス(現・うみたまご)に川原大(館長)さんがいました。惣路さんはその後、笠岡の方の博物館に勤務された。

平日は仕事して、休みの日は家のこともせずにカブトガニ。生態がわからないことにハマってしまった。夏場は大潮だったら朝・夜と満潮が1日2回あるわけ。だから、朝、防波堤を中心に何箇所かの産卵場所を見て回るんですよ。番がどのくらい来ているかを記録する。また、昼には干潟で、カブトガニの幼生がどのく

らい出現しているか、個体識別のためにマーキングしてまわる。

干潟では、同じぐらいのサイズのがいっぱい結構難しいんですよ。毎日出てくるわけじゃないしね。調査して、昨日あれだけ出たのに今日はどうしてこんなに少ないんだろうとか、一時期は続けて出たのに、最近ばたつと出ないとかいうのが気になってね。明日こそ出るだろうとかね。その生態を知りたいからついつい見に行きますね。ハマってしまったんです。



取材当日に守江湾にて生態調査

厄介者？ 人類に貢献

カブトガニは漁師の邪魔ばかりして人間の役に立たないのかというと、そうではなくて、血液が貴重。エンドトキシン(内毒素)に反応するから医療分野で使うのね。カブトガニの血液は、青白いついていうけど、空気に触れて酸化したら青くなって、体の中では乳白色。日本のカブトガニは個体数が少ないんで、アメリカの東海岸とかにめちゃめちゃいるものを使う。大体、一つの個体の3分の1ぐらい採血をして、また海に返す。それでも、死ぬカブトガニもあるとは聞いてますけどね。我々人類に大きな貢献をしてるってことですね。

天敵は人間？

カブトガニの一番の敵は人間だと思う。漁師が邪魔と言って殺したりイタズラしたりね。でも一番は網にかかって身動き取れなくなったりして死ぬカブトガニが多いと思います。あと、特に脱皮をする時は、敵に攻撃されやすい。鳥なんかから体を突かれて穴が空いたまま、生きてるのもいる。中には食べられてしまうものもあるんでしょうね。そういう自然環境をなるべく変えないように守っていくことが大事だよ。カブ

トガニが生きていくためには。そういう意味で言えば、この「国東半島宇佐地域世界農業遺産」で知ってもらうことは大変意味がある。国東半島は、雨が少ないので、山にため池を作って山に水を保って、雨がざっと流れないようにする。そうして農業も潤い海も潤っていくと、カブトガニにとってもありがたい環境になっていると思いますよ。

未来世代への期待

干潟は埋め立てがしやすい。ちょっと堤防して少し埋め立てたら家が建てられるから、私の家の場所も子供の頃、貝掘りができてた。守江のような遠浅の干潟は、開発する側にとってはね、最もお金がかからないで新しい土地ができるわけね。守る会の活動の出発となった岡山県の笠岡湾でも大規模な干拓をしてるんですよ。そこで大量にカブトガニが死んでるわけね。大分も新産都で、1号地～7号地と埋め立てしましたね。その流れでここ守江湾も大規模な埋め立てが計画されてたみたいですが、最終的には埋め立てしなかったから助かったんです。守江湾は埋め立てしようとしたらものすごくしやすい場所ですよ。私たちカブトガニを守る会の活動で干潟を守れてるってということなんです。

一番は、みなさんに知ってもらいたいってことです。若い人が、いろんなことに興味を持って、調べていくと新たな疑問が次々に湧いてくるんで。カブトガニに限らず、興味を持ってもらって知らないことは調べてもらう。次の世代に期待しますよ。

[取材日：9月29日]

Profile



西原 繁朝【にしはら しげとも】

年 齢：79歳（昭和19年生まれ）
職 業：日本カブトガニを守る会 顧問

略歴

▶ 漁家出身。一般企業に勤めたのち杵築市に採用される。水産振興の業務に従事するとともに、守江湾のカブトガニの調査、保護活動にも尽力。

【取材を終えての感想】

私は、このような活動に参加することが初めてだったので、うまく話することができるか心配でした。しかし、名人はどんな質問にも丁寧に優しく答えてくださり、徐々に緊張や不安もなくなって充実した時間を過ごすことができました。今回、聞き書きに参加するまで、私はカブトガニを画像でしか見たことがなかったので、実際に見た時は感動しました。名人のお宅のすぐ側の海でカブトガニを見た時は、こんな近くに生きたカブトガニが普通にいることにもワクワクしたし、動き方や生態などとても奥が深い生き物なんだなと思いました。そんなカブトガニが絶滅の危機に立たされているのはとても悲しいことだと思います。私たちの聞き書きで、多くの人にカブトガニのことを知ってもらい、守っていく人が増えるといいなと強く思いました。

(2年 筒井 心優:写真左端)

私は聞き書きに行くまでカブトガニがこんなにも身近にいると思っていませんでした。実際に見に行くと干潟にたくさんのカブトガニが生息していて、絶滅危惧種とは思えませんでした。しかし名人の話聞き、今のカブトガニは干潟の減少で生きられなくなっていたり漁師の網に引っかかって処分されたりすることがあると聞き、名人たちの様々な活動で今のカブトガニが守られていると知りました。

名人のカブトガニへの思いや過去の出来事、経験を聞くとき、大変嬉しそうに話していただきました。元々あまり知らないことでも突き詰めることで好きになっていく姿を知り、今の私たちにもとても大切な事だと感じました。

今は人間が行う活動で自然が破壊されていたり動物が生きづらくなっていたりしています。多くの生き物と人間が共生するためにも、たくさんの事を知り、実際に行動することで自然を守っていかねばならないと思いました。

(2年 松岡 眞羽音:写真右から2番目)

カブトガニを長年守ってきた名人の話を通して、保護活動をするようになったきっかけやカブトガニが絶滅危惧種に至るまでの過去の出来事だけでなく、名人の人生や経験などの大切なことも聞かせていただきました。厄介者であると言われていたカブトガニが、現在はその血液を採取して人間が医療のために利用していることや干潟の埋め立てによって生態系が壊れかけていること



も教えていただきました。そういった環境問題には人間が関わっていることを考えると、私たちが将来、様々な活動をする中でその行動がどう影響するのか考えていき、責任を持った行動をしていく必要があるということ学びました。

実際にカブトガニに触れる体験をさせていただいた時は興奮しました。カブトガニを見つけるのは想像以上に工夫が必要で、自分の力で見つけることができたときにはみんなで喜んだり写真を撮ったり、楽しい経験もできました。今回カブトガニを通じて知った、環境問題の厳しい現実や楽しかった体験を様々なことを考えるきっかけとして、これからの生活で生かしていきたいです。

(2年 瀧石 静流:写真右端)

調査先がカブトガニに決まった時、私はとても不安でした。なぜなら、私は虫がとても苦手だからです。しかし、実際に干潟で見た生きているカブトガニは、通った跡がうねうねしてて想像よりも遥かに可愛かったです。泥の中に同化していて初めは見つけるのに手間取りましたが、この日一番大きい個体を発見した時はとても嬉しかったです。さらにカブトガニが可愛く思えました。

名人に伺った中で一番印象に残っているお話は、記録の仕方です。「個体を識別するためにマークをつけるが、カブトガニは脱皮をする生物のため追跡が困難。だから脱皮に立ち会えると幸運」というお話から、見せていただいた何冊もの記録ノートの中に、カブトガニへの深い愛を感じました。また、カブトガニによって広がった交友関係に驚きました。

絶滅危惧種を守ることを大変さやカブトガニの守り手を増やすことの難しさ、仮説だらけの調査をすることの苦労を伺うことができました。それと同時に、苦労があるからこそ、新たな発見への喜びや名人のカブトガニへの愛も感じることができ、とても良い経験になりました。苦手と思っていることでも実際に挑戦し、触れてみれば意外と楽しいということを実感できたことは私にとって大きな一歩です。この経験をこれからの学校生活にも活かしていきたいと思いました。

(2年 河村 菜紘:写真左から3番目)

私は今回の聞き書きを通して生き物を守っていく大変さと大切さを学ぶことが出来ました。私はもともと杵築に住んでおり、カブトガニが昔から存在していて現代まで守られてきたことは知っていましたが、カブトガニの保護活動がこんなにも大変でいろんな工夫が凝らされていることは知らなかったもので、名人の方からいろんな話を聞くことができてとても良い経験になりました。カブトガニは「生きた化石」と言われていますが、私は最初、何百年も生き続けるからこう呼ばれていると思っていました。しかし、何億年も昔から変わらない姿で生き続けてきて、人の手によって守られ続けてきたからこそ「生きた化石」と呼ばれるようになった事を知り、感動しました。名人のように様々な研究や保護活動をしてくれる人がいるからこそ、こうして太古の昔からカブトガニが現代に存在しているということを改めて実感し、守ることの大切さを感じました。この聞き書きを通して、地元杵築で私も何か一つの事を守ることができる活動をしたと思います。

(2年 酒井 彩香:写真左から2番目)



修正鬼会と私たち

～未来に繋ぐ伝統行事～

清末 恒昌（大分県豊後高田市）

聞き手：上杉 倫・佐々木 杏萌・美濃 瑞希・森島 羽奏・森田 このみ（大分県立別府翔青高等学校 商業科）

名人の経歴

しゅじょうおにえ

長岩屋修正鬼会保存会会長をしております清末恒昌です。私は、元々豊後高田市出身で、2015年7月に故郷に戻り、3年後に自治会長になったんですが、その時、自治会長をやるということは必然的に鬼会保存会の会長をするようになる。でも私、鬼会の詳しい中身は知らなかったんです。自治会長は、毎年変わるんです。市の観光課とか文化財、県、国の関係の人たちとコンタクトを取り合っても次の年に変わったらまた一からですよ。そんなん引き継ぎしても上手くいかない。そこで、保存会は別にしようということで、正式に今年から私が専属するようになりました。

修正鬼会の流れ

『修正鬼会のプログラム』

（国指定重要無形民俗文化財／大分県豊後高田市『天念寺修正鬼会の世界』 長岩屋修正鬼会保存会 令和3年3月発行より転載）



修正鬼会が行われる講堂

事前準備－松明づくりなど

事前の作業で最も大変なのが、高さ4メートル径50センチにもなる大松明（オオダイ）づくりです。杉や竹を束ねて、藤蔓で結わえていきます。結び目は12ヶ所（閏年は13ヶ所）です。現在は3本の大松明を作ります。他にも、講堂を飾るための餅や野菜や、祈祷札や道具類の準備を行うなど、地区の方々は忙しです。

当日－昼の勤行～垢離取り

修正鬼会の日、当日は昼（15:00頃）から天念寺

本堂にて勤行が行われ、僧侶による読経が続きます。夕刻(19:00頃)になると、川中不動前で院主と衆僧が読経するなかで、コーリトリ(垢離取り)という、鬼に扮する僧侶とテイレシ(介錯)が川に入って身を清めます。テイレシ(タイレシとも)は地元住民の役であり。大松明を奉納するほか、鬼の介添えを務めるなど、修正鬼会には欠かせない役割です。

その後、院主とテイレシが盃を交わして結縁する「盃の儀」が行われます。

タイアゲ(20:00 頃)

大満坊跡前の広場で点火した大松明 3 本を講堂と身濯神社に献灯して、講堂前・身濯神社前・本堂寄りに立てます。大松明の尻を固定して、火口を講堂に向けて左に 3 回、右に 3 回まわし、上下に 3 回振ります(三々九度の法と言って、3 回を 3 セット繰り返すことが縁起が良いとされています)。火の粉が夜空に舞い飛んで、祭りの雰囲気は盛り上がります。

タイアゲが終わると、華やかな法衣に身を包んだ院主以下の衆僧が講堂に移動して、いよいよ夜の勤行のはじまりです。

夜の勤行(座行～立役)について

タイアゲが終わると、僧侶は講堂に集まります。いよいよ修正鬼会の夜の法会がはじまります。西側小壁に貼られる差定(プログラム)はおおよそ 2 つの場面に分かれ、前半の綺麗な法衣で行われる座行は修正会、後半の黒の道服で様々な舞をする立役は鬼会の部分とされています。

読経(20:30頃)

修正鬼会における読経は『鬼会式』と呼ばれる書物に沿って、鬼会節と呼ばれる独特の節や調子をつけて行われます。

まいけ 米華(21:20 頃)

差定の米華から僧侶たちが黒い道服に着替え、立役の所作に移ります。

右手に香水棒という道具を、左手には膳に載せた白米・藁・牛玉杖を持って、節に合わせてリズムカルに舞い、舞の最後に膳を振り上げ、後方に白米などを撒きます。

撒かれた白米を食べると健康に、藁は身体の痛むところに巻けば治り、牛玉杖は田んぼの角に立てておくと虫よけになるといいます。

こうずい 香水(21:30頃)

差定に書かれた順番に、香水棒を持って様々な所

作で舞います。鬼会が無事に済むように神仏に願ったり、仁聞ら伝説の僧侶たちの修行を再現したり、一つひとつに意味があります。

最も激しい香水では、足を踏みながら調子を取りつつ、香水棒を上下や横に振りながら踊ります。経文の結句“オンソワカ”で一回転して床を香水棒で突きます。

四方固(21:50頃)

堂内の四方に四天王を奉請し、東西南北を結界して、鬼が堂外に飛び出すことや、法会を邪魔する魔物の侵入を防ぎます。僧 2 名が刀を持ち、向き合って刀を 3 度打合わせます。次に松明を持ったカイシャクを従えて講堂の外陣(廊下)に出ると、“地結”“金剛結”“四方結”“金剛結”と呪文を唱え合い、講堂に結界を張ります。

鈴鬼(22:00頃)

男女の面をかぶり、右手に鈴、左手にガラガラ(ウチワとも)を持って 10 種の舞を演じます。ガラガラには米粒が入れられており、振るとガラガラと音が鳴ります。

荒鬼・災払鬼を招くための法舞とされていて、軽快な所作の中に二鬼を招く動作が含まれています。とくに、最後の法舞は“オニマネキ”と呼ばれています。

鬼は言い難い面貌の「鈴鬼」ですが、鈴鬼も立派な鬼です。鬼は祖霊とも考えられ、荒鬼たちはアラミタマニギミタマ荒御魂、鈴鬼たちは和御霊にあてはめられるともされています。

災払鬼・荒鬼の登場(22:30頃)

鈴鬼が退場すると、カイシャクに背負われて、2 名の僧侶が扮した災払鬼と荒鬼が登場します。「鬼招き」の所作の後、鬼は松明に法力を込める動作をし、カイシャクたちを引き連れて堂内を暴れまわります(鬼走り)。松明を打ち振りながら“ホーレンショーヨ、ソラオンニワヘ(≡法蓮称揚、そら鬼庭へ)”と連呼して飛び回るので、火の粉は飛び散り、堂内は騒然となります。また、2 体の鬼は講堂の中心で松明の火を合わせる「火合わせ」を行います。

その後、院主が「鬼の目」という餅を撒きます。拾った人は鬼に餅を見せびらかしながら逃げ回ります。鬼がこれを追いかけて、持っている松明で叩きます。鬼に叩かれると一年健康で過ごせるとされるため人々は競って餅を拾い、逃げ回りながら、餅を小さくちぎって分け合います。「鬼の目撒き」が終

わると、参拝者を講堂の内陣に入れて、災払鬼・荒鬼が松明で背中や肩をたたいて無病息災などを加持します。その後、「鬼鎮め」を行って鬼会は終了します。ちょうど日が変わる頃に全ての行事が終わります。



事前準備

行事には松明を使う。その松明も全部自分たちで作ります。その時は、地元におる人と地元出身で外に出ている人とで「今度やるよ」って言うともみんな協力してやってくれる。最初、知らないこともみんなが協力してくれるんでね。1300年の伝統をなんとか後輩に繋ぎたいと思ってやっています。

結構難しいこともあるけど、終わった時は楽しいです。来年の開催は2月の16日。でも準備はもう11月から始めます。

香水棒は大体直径が5cm前後で長さが90cmくらいあるんです。真っすぐなハゼの木を山の中を丸2日ほどかけて探して作りました。いつもはその辺に生えているんですけど、自然のものやと曲がつたり節が出たりしてるんで。秋口になったら葉っぱが真っ赤に



実際に使用された「香水棒」

なるんで、その時に見といて年末に伐りに行くんです。1ヶ月くらい置いてから作ります。ここ9年間くらいは私が作ってます。

現存する鬼会

国東半島の中に28のお寺があってそこに同じように鬼会ってこんなんですよって巻物を渡したらしいんです。だからそれぞれに繋がって伝わってたんですけど、実際に残っているのは現在3つだけです。ここ天念寺と国東の成仏寺と岩戸寺。



講堂内の仏像の前で行われる鬼会

いろいろ違いはあって、天念寺は毎年やるけど、国東は、毎年はやらないで交互にやります。それと、向こうは寺が主導で、お寺さんの行事でやりますが、ここは地区の行事でやります。だからここは、お坊さんをお願いして来てもらってやってるって感じですね。だから、準備は全部私たちがやります。あともう1つ大きく違うのは、鬼のお面。ここのは角がないですが国東の方は角があるんです。同じように伝わったのに、違うんです。

大松明は杉の木や竹を藤の葛で作ります。撒いている数に意味があって、旧暦でお祝いするんで、旧暦の月の数を表しています。普通は12本ですが旧暦にも閏年があって、閏年の時は13本なんです。普通の閏年は2月29日、4年に1回ありますよね。でも旧暦の閏年だから3年に1回やったり2年に1回やったりします。旧暦は日数が29日くらいだからだんだん足りなくなる。だから旧暦はどっかで同じ月を2回やるんです。

鬼の正体は

ここの鬼っていうのは、仏さんの化身なんです。祖先の霊っていう話もある。自分の祖先が来て、鬼になりかけてるっていう言い伝えもあるみたいでね。鬼は赤鬼と黒鬼と、あと 1 体いたということです。足を地面に着けたため、鬼の面が取れなくなり、本当に鬼になり逃げて死んだとも殺されたとの伝説があります。実際に鬼死岩とかもあるんですよ。

鬼の伝承

鬼を括る紐の数と松明に巻く縄の数は月の数になります。普通は 12 本なんやけど閏年は 13 本になります。鬼をくくるのは鬼ってやっぱ力が強いんで、外に出ないようにってことで、くくります。鬼の力を押さえつけるためにね。でも、結べる人の数が少ないんですよ。それも伝承していかんとあかんと思ってます。カイシャクの人もできないこともある。ベテランの人が今 2 人ほどやってるんやけどね。

鬼面の付け方

鬼はお面をおでこにつけるんです。実際に被ってしまったら前がわからないんですよ。前が見にくい。最初はもともと踊りの中で、かがんだときに見えるようにやってたみたいです。これも結構つけるの大変なんです。あのままつけてたら頭痛くなるんで、実際にやる時は中にちっこい座布団入れるんです。座布団入れてその紐でしっかりくくって。激しい踊りするんで途中でズれる時があるんです。落としたら途中でちょっと待ってて、口でくわえるんです。紐を口でしっかり噛んでそれで固定しますから結構激しい踊りにも耐えられる。普通に顔にしたら難しんですよ。

大松明は誰が持つ？

大松明は大体 8 人ぐらいで持つ。多くても 10 人まで。人数が多なったら多なただけ動きにくいんです。意思疎通ができにくいから。特に、直角に曲がったり、また戻ったりして、今度立てるときには、特に動きにくい。上に行ったら、回すのも 3 回ずつとかあるからね。

実際には今、地元の人が携わるのは 1 つの松明に

2 人ずつくらいしかいないんですよ。あとは、ここ何年かは市の消防局の消防団員に来てもらってます。1 人であの松明を持ち上げる人もおるからね。500 キロはあるあの松明を持って浮かすぐらいの力持ちな人もいます。だから、今年も消防署と市役所と全部で 15 ～ 16 人来てもらった。それがなかったら地元ではとてもじゃないけど無理です。それで今年は、ちょっと松明を小さくしようかっていう話があったんやけど、結局終わってみたら同じぐらいになった。

やりがい

ここで私、鬼会をやってるけど、実際に鬼会をやってるところを、中で見ることはほとんどないです。たまたま、去年一昨年と無観客でやったんで、実際に見れましたけど、それ以外は、食べ物準備とか、市長や警察署長とかお客さんの接待したりしてます。本堂の中にはほとんど行ってません。だから、私が鬼会の中でしきってるのは準備をする時だけなんです。

それと、笛とか太鼓で、雅楽ってやってる人があるんですけど、それは子供がやってるんですよ。この伝統行事は男の子がやりますね。昔からの伝統ですね。元々は、地元の人がやっていたんですよ。私ら子供の頃は、うちの親父とかやってましたからね。それは出てたんで、その間に子供も何年ぐらいになるかな、今の 40 代ぐらいの人が子供の時からやってますからね、だから結構その人らが何人かおるから、できないことは無いですけど、歳いった人にやらせてもなかなか難しいです。子供はすぐ覚えるけど、大人は練習いっても無理です。だからか、基本的には、小学校中学校の男の子にやってもらうんです。でもここの地区には、今対象者は 2 人しかいないんですよ。それでたいせいがくえん戴星学園の子供たちをお願いして、今年も 7 名ぐらい手伝いに来てくれたんですよ。特に小学生凄いなと思うのが、全くの素人で何も知らない、笛とか太鼓も楽譜もない。そこに指導員がきて、こんなんするんやでって教えて、それを練習 4 回、今年は 5 回したかね、それでちゃんとできるようになるからね。小学 2 年生とかの子がするのを見てるのも楽しいし、そんなのが好きですね。

他の地区で以前行われていた「こども鬼会」もまた復活するかもしれません。

見どころ

鬼会の見どころの一つは、松明やね。松明と松明をぶつけたりするのも物凄い迫力がある。鬼が出てきて、鬼が火合わせするやつ。松明を合わせて、その時に餅をまく。それを「鬼の目」といって、鬼の目玉を投げたという。鬼は「目玉をとられた」と思って取り戻しに来るんですよ。それで松明で叩くんでね。やっぱあそこが一番迫力がありますね。今年はお客さんを人数制限していて一度に40人ぐらいしか入れてないんです。密になったら悪いんで、3回ぐらいに分けて撒いたんです。従来は、中びつしりになりますからね。身動き取れなくなるくらい人が入ってるけど「鬼の目」は奪い合いする。だからそこがやっぱ迫力としては、一番迫力あるよね。



実際に使用した大松明

めざまし餅

鬼会の終盤になって、鬼を静めるために餅を使います。これは国東の方と一緒に、さいばらいおに。この餅も全部自分たちで作るんですよ、鬼会の前の日にね。僧侶の眠気を防ぐためにめざまし餅というのがあるんです。鬼を鎮めるための餅を「めざまし餅」というんです。これには青胡椒を塗ってあるんです。柚子胡椒に使う青唐辛子です。餅に塗ってある辛い味噌ですが、普通のお味噌と違って、米麴とお砂糖と青唐辛子と、そんなんで練ってるんです。今、生七味ってやつ作ってるんですよ。それは山椒がけっこう効いていて青胡椒とまた

ピリツと感が違う。山椒の風味がけっこう残ります。

鬼会の伝統行事で時間がかかるんです。その時の鬼役のお坊さんが眠くならないように目を覚ますための「目覚まし餅」でもある。それで、祭事の時に何個かお坊さんにあげるけど、一般のお客さんが食べたいと言って食べたらこれ美味しいって言い出したんですね。それでここ鬼会の里でも販売するようになったんです。ただ前のやつは味噌に胡椒入れてるだけやったから、ちょっととんがった味だった。だからほんとに辛いだけやったと思うけど、これは大丈夫。辛さが違うからね。それと、餅もここで採れるもち米で作ってるからおいしいはず。ちゃんと杵でついてるしね。この「鬼会の里」で食べることができます。



鬼会の里で食べることができる「めざまし餅」

コロナ禍での鬼会事情

お餅は持って帰ります。鬼の目餅を取りに行けない人もいるから、最後にお餅をまきます。今年はコロナの関係で密になったらいけないということで、特別に今年は抽選でしたんですよ。抽選だから、誰がきてるかわかるので帰る時に、お餅を入れて渡したんですよ。国東の方からも応募がありました。一応50人くらい入れる予定で応募したら150人くらいきましたからね。でも、今年は前日に雪が積もったからやっぱり来れない人も何人かあったけどね。不思議に鬼会の時は寒いんですよ。ここは、旧暦の1月7日と決まっています。国東の方は平日にしたらあまり人が集まらないんでそれに近い土曜日にやるんです。でもここは決まってるからだいたいその日に休んできてくれる。

ここ何年かいつも雪積もってます。身を清めて祭事に入るのね。川に氷が張っている時は氷割って入るの。今年はたまたま氷がなかったからよかったけど、氷が張ってたら氷水でも中に入るからね。本当は鬼役をする人も入ってたんやけど、あそこに入るのは嫌やって

言って、鬼する人もなくなるから、ここに7～8年はお坊さんは水に入らん。そん代わりにね、ちゃんと自分で事前に身を清めているんです。



摩崖仏『川中不動』

修正鬼会の今後

今は、結構私たちの年代でやっているんだけども、いつまでもその状態だったらダメなんで、後輩に教えていかんとね。「長岩鬼会交流センター」っていつて、元々は公民館だったところがあつて、そこを有効的に活用してね、色んな伝統を継承したいなと思うんです。当時、公民館という形で70年ぐらい経ってたんで、ボロボロでした。それを更新するのに、それまでの区長が何回も陳情に行ったけど、公民館としての更新が出来なかったんですよ。それで、私が自治会長の時に、たまたま鬼会交流センターって格好やったらできるよって言うので、ぜひそれで建て替えてもらったんですよ。これまでも何回か教えるのに使ってる。短期間でやるから興味がある人に来てもらってね、これからは何回か教室なんかを開いたらいいなと思ってんですけどね。あと稲刈りとかのような、私が出来ないことも、それをできる人が沢山居ますからね。そんな人たちの力を借りて、なるべく早いうちに次の世代に継承せんといかんと思うんよね。

【取材日：9月11日】

Profile



清末 恒昌【きよすえつねまさ】

年 齢：69歳(昭和29年生まれ)
職 業：長岩屋修正鬼会保存会 会長

略歴

▶平成27年に定年退職後、豊後高田市に戻り令和1年より長岩屋修正鬼会保存会副会長に就任。国東半島宇佐地域の伝統行事であり、国指定重要無形民俗文化財にも指定されている「修正鬼会」の保存・継承の活動を行っている。

【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きを通して伝統行事を守っていく大切さとそれをこれからの若い世代に継承していく大変さを実感しました。最初「修正鬼会」というものを全く知らずにいました。現地取材で名人の所を訪れた際、名人が修正鬼会のことを詳しく教えてくださり、現地の資料館で貴重な資料を見せていただいた時に、この伝統行事はなくてはならないと思いました。修正鬼会を私たちのような若い世代に伝えていくために、今回の聞き書きが多くの人に読んでもらえて、修正鬼会の魅力を少しでも伝えられていたらいいなと思いました。

(2年 森島 羽奏:写真左から2番目)

私は聞き書きに参加するまで、修正鬼会のことを知りませんでした。お話を聞いた後に、歴史資料館で使用した鬼のお面を見せていただいた時は、その迫力に圧倒されました。また、講堂では、実際に使用した大松明を見せていただいたり扉の中におさめられた仏様を拝見させていただいたりしたことで、鬼会の迫力を感じることができました。松明は想像以上に大きくとても重いだろうと思うのに8人で持つことに驚きました。鬼のお面の展示を見たり「めざまし餅」をご馳走になったりしたことも貴重な体験でした。少子高齢化により地域に若い人が減っていて、文化を繋いでいくことが難しい中でも、工夫して若い人達に受け継いでもらおうと努力していることにも名人の思いが伝わってきました。この伝統行事をなくさないように継承していくことの重要さがわかり、修正鬼会をもっとたくさんの人に広がっていくといいなと思いました。

(2年 美濃 瑞希:写真右から2番目)

今回、直接取材に伺って修正鬼会がいつからあるのか、なんのためにするのかを初めて知ることができました。実際に祭事で使用した鬼のお面や大松明などを見せていただいたことで、実際に体験したわけではないのに修正鬼会の迫力が伝わってきてすごかったです。大分には「鬼」が登場するお話が数多く存在すると思いますが、その伝統行事の中の一つである「修正鬼会」を知ることができて、たくさんの魅力を感じました。この聞き書きを通して、大分にいても知らないことがたくさんあるなと感じたので、これからこのような伝統行事をもっと知りたいとも思います。このような伝統は継承していかなければなりません。伝えることとはとても大変です。私たちのこの聞き書きを一人でも多くの人に見てもらえたら、伝えることの手助けになるかもしれないと思いました。将来、私も地元の魅力を少しでも伝えていけるように学んでいこうと思いました。

(2年 佐々木 杏萌:写真右から3番目)

私は「修正鬼会」という、伝統行事の取材をさせていただきました。実際の鬼会を収録した動画を見せていただいてから、清末名人からお話を聞いたので、鬼会をより実感することができました。資料館の展示をみせていただいたり目覚まし餅を頂いたりしながら、名人から地元文化のことについて聞けるという大変貴重な体験ができて嬉しかったです。鬼会は豊後高田と国東にあると伺い、内容も違うということに興味を湧いたので、鬼会のことをもっと知りたくなりました。これから受け継いでいく方々にこの文化をそのまま受け継いでほしいと思いました。

(2年 森田 このみ:写真右端)



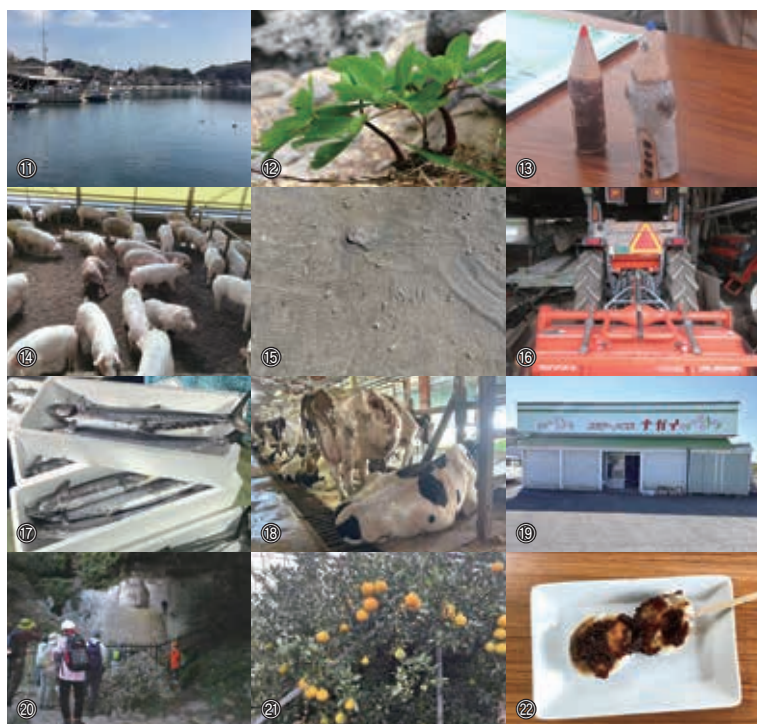
私は今回、この聞き書きを体験するまで「修正鬼会」というものを知りませんでした。でもこの聞き書きを通して鬼会を知り、そして、鬼会は地域と人をより交流を深める大切な伝統文化だと思いました。そしてその文化を継承していくためには、若い世代の人達にもっと鬼会の素晴らしさを伝えていくことが大切だと思いました。私たちの聞き書きで少しでも鬼会の魅力が伝わったらいいなと思いました。

(2年 上杉 倫:写真左端)



表紙

- ① いもきり (宇佐高校)
- ② みかん (杵築高校)
- ③ クヌギとため池
- ④ きゅうりの花 (日出総合高校)
- ⑤ オリーブ (国東高校)
- ⑥ 漁船 (高田高校)
- ⑦ 七島蘭工房 (宇佐高校)
- ⑧ 牛舎 (宇佐高校)
- ⑨ 広瀬井路の取水口 (杵築高校)
- ⑩ スッポンの水槽 (宇佐高校)



裏表紙

- ⑪ 大神港 (宇佐高校)
- ⑫ ボタンボウフウ (宇佐産業科学高校)
- ⑬ 間伐材を使った色鉛筆 (安心院高校)
- ⑭ 豚舎 (別府翔青高校)
- ⑮ 守江湾 (別府翔青高校)
- ⑯ トラクター (大分舞鶴高校)
- ⑰ サワラ (大分上野丘高校)
- ⑱ 牛舎 (大分舞鶴高校)
- ⑲ 花屋 (大分上野丘高校)
- ㉑ トレッキング (柳ヶ浦高校)
- ㉒ みかん (大分上野丘高校)
- ㉓ 目覚まし餅 (別府翔青高校)

令和5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6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

※表紙及び作品の写真については、国東半島宇佐地域世界農業遺産写真コンテストの作品及び高校生「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

