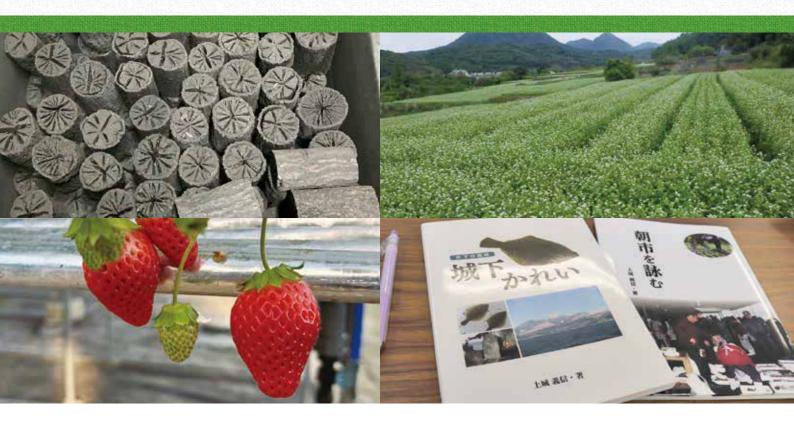




# 国東半島宇佐地域世界農業遺産

# 高校生「聞き書き」作品集





		66
		19 5-

## **C**ontents

\*この作品集は高校生により作られたものです。

2

12

Column 働くことは、生きること

NPO法人共存の森ネットワーク 事務局長 吉野 奈保子

自然の一部になる仕事 ~炭焼きの極意~

話し手 春山 林生(大分県国東市)× 聞き手 清原 由衣・安岡 和奏(大分県立高田高等学校 普通科)

自信を持って提供します ~そば作りにかける思い~

| 話し手 | 神田 三重子(大分県豊後高田市)× 聞き手 | 馬場 あゆむ・近藤 奈円(大分県立高田高等学校 普通科)

恵まれた自然と共に生きる椎茸栽培 ~椎茸へ愛情を注ぐ若き生産者~ 

堀口さんの幸せいちご~新しい農業の考えで道を切り開く!~

話し手 堀口 昌勝(大分県杵築市)× 聞き手 小場川 星輝・松原 萌・松本 あゆ・稙田 美加(大分県立杵築高等学校 普通科)

湧水がはぐくむ城下かれい ~別府湾の海洋生物の生息を守り続けて~

話し手 松澤 京子(大分県日出町)× 聞き手 阿部 ことみ・塩澤 智恵・市来 彩香(大分県立日出総合高等学校 総合学科)

自然と生きる ~美味しい葡萄をご家庭に~

話し手 和泉 陣(大分県豊後高田市呉崎)× 聞き手 岩武 ゆいか・垣添 天海・若狭 由奈(大分県立宇佐高等学校 普通科)

高価な栄養たっぷりのバナナの魅力を求めて ~地域の特産物として~ 話し手 辛島 光司(大分県宇佐市)× 聞き手 聞き手:立石 萌絵・松村 未来・宮本 美桜(大分県立宇佐産業科学高校 グリーン環境科)

田舎に帰っておいで ~安心院に生きる私の想い~

話し手 時枝 仁子(大分県宇佐市安心院町)× 聞き手 河野 有莉・佐藤 真優・大屋舗 隼太(大分県立安心院高等学校 普通科)

海の生物多様性と持続可能な水産業の未来 ~ムール貝の可能性について~ 話し手 岩本 義彦(大分県豊後高田市)× 聞き手 田﨑 斗翔・徳丸 白空(学校法人吉用学園 柳ヶ浦高等学校 普通科)



## 働くことは、生きること 吉野 奈保子

平成26年から始まった世界農業遺産の「聞き書き」は

今年8年目を迎えました。一方、この活動をはじめるヒントとなった全国の高校生による「聞き書き甲子園」は今年で20年。これまで1,800人近い、高校生が活動に参加しました。

「聞き書き」に参加する高校生の多くは、将来 の進路に悩みや迷いを抱えています。子どもの頃 から、「好きなことをやればいい」と言われてきた けれども、「好きなこと」と「お金を稼ぐ」ことは 両立しないと悩む生徒もいます。両親は、いい大 学に進学して一流企業に勤めることを望んでいる けれども、それで一生安泰だとは思えないと語る 高校生もいます。

AI (人口知能) や lot (インターネットオブシングス) による技術革新によって、10 年後には、今ある職業の多くがなくなるとも言われています。これまでの社会のあり方、価値観が、ここ数十年で大きく変わる可能性もあり、何が正解なのかは誰にもわからないのです。

「聞き書き」では、主に一次産業に従事されている方々に、日々の仕事の話を中心に聞いていきます。「聞く」ことを通して、自分はどうありたいのか。自分にとっての生きること、働くことの意味を問い直す、そんな活動です。

「聞き書き甲子園」に参加した女子高生の一人、中山きくのさんは、宮崎県椎葉村の焼畑の名人、椎葉クニ子さんを「聞き書き」しました。山の斜面を切り拓き、毎年火入れをして、ソバやアワなどの雑穀を育てる。戦中戦後ならば、いざ知らず、今もなぜ焼畑を続けるのか。中山さんは理解できません。そこで椎葉さんに聞きます。

「焼畑のどこが好きなんですか」

その質問に対して、椎葉さんは、少し厳しい口調

で答えました。

「好きでやっとっとじゃないですよ。婆ちゃんの

一生の仕事だからすっと」

「じゃあ、嫌いなんですか」

「そりゃあ、芽が出て、花が咲いて、ソバが収穫できれば嬉しい。嫌いなことはないよ。でも好きでしとつとじゃないからね」

椎葉さんは、昭和22年から半世紀以上、一度 も止めずに焼畑を続けてきました。その理由は「在 来種のソバの種を切らさないためだ」と言います。 山があって、種があって、だから人は食べ、生き ていくことができる。

「みんなそうだからね。植物、動物は全部、生きていて、子孫残すために、ちゃんと世渡りする。 何十年でも、何百年でも、何千年でも……」

働くことは楽しいことばかりではない。それでも、どんな時代であっても「世渡り」をして、生きていく。だから恐れることは何もないと、80歳を超えたお婆さんが、17歳の少女を励まします。

この作品集に掲載されたお一人、お一人の半生 もまた単純ではない、一言では済まされない道の りです。だからこそ、その言葉は、高校生の心に 届いたはずだと私は思います。「聞き書き」にご協 力いただいた皆様、ありがとうございました。ど うか、彼ら、彼女らの成長を見守ってください。

そして高校生の皆さん、この出会いを大切に、 また一歩先へと、歩んでいきましょう。

吉野 奈保子 氏 (NPO法人共存の森ネットワーク事務局長)

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



## 名人の紹介

私は国東製炭の春山林生です。神奈川県の茅ヶ崎市 出身で、今は国東市に住んでいます。現在の役職は株 式会社陸栄の取締事業部長です。本社が東京にある会 社です。一応、総合商社みたいな形で会社自体はやっ ていまして、その中の炭の部門の事業部を私に任せて もらってやっているという感じです。茶の湯の製炭へ の需要は元々あったので1年目からシェアトップで はありました。

元々ここに来る前は、福島の方で事業をやっていました。その時は、中国から加工する前の長い状態のクヌギ炭を仕入れて、福島の工場で加工し、商品パッケージして全国に販売していました。その時点で、お客さんはたくさんいたんですが、中国のクヌギというのは、なかなか仕入れることが難しくなり、国内産地でいいところはないかということで、国東で製炭業を開始したんです。

国東に来たのは一言でいえば、良いクヌギがたくさんあったからです。茶の湯炭というのもクヌギを原料にしているので、クヌギがないところでは、逆に仕事になりません。そこで、全国でいいクヌギはどこにあ

るのかと探し回って、最終的に国東に決めたということです。大分県全体でクヌギはたくさんありますが、その中でも国東はあまり雨が降らないところで、茶の湯炭に適していたんです。お茶室の畳の部屋で着物を着たところで使う炭(茶の湯炭)は爆ぜやすいものは向いていません。しかし、国東のクヌギには雨が少ないことで爆ぜの原因となる苔が生えにくいんです。クヌギ山の中でも、他の地域だとクヌギ以外の木が、結構ポツポツ混じっている割合が多いのですが、国東は純粋なクヌギ林がすごく多い。いろんな面で、国東のクヌギ山は条件が良かったんです。

#### 製炭業と山の手入れについて

炭業という仕事は結局、炭の仕事なので、真っ黒になるんですよ。そう意味では一般的には汚いというか、そういうイメージになってしまいますね。木を運んだり、炭を運んだりするのは重労働です。やはり炭焼きは半分とは言いませんが、林業の要素が結構強い。山に入って、木を切って、運んでというふうに。山の手入れをしないとクヌギ山は、どんどんダメになってしまうんです。

クヌギを一度切ると、こうやって芽が出てくるんですよ。まだ大きく育ってないですが、周りからたくさん芽が出てきて、これが萌芽更新です。茶炭の場合は、1回切って7~8年くらいすると、また炭に使う大きさまで育つ、循環して使えるということです。厳密に言うと、萌芽更新するたびに、樹勢がなくなって、枯れていく木もあるんですが、6回~7回くらいは萌芽更新ができると言われています。これが杉、檜だと芽があまり出ないので1回切ると、また苗を植えるようにしないといけない。杉、檜の根は浅いって言いますよね。



植えて1年半のクヌギの幼木

クヌギは一回切ったら萌芽更新して、黙っていたらあんな立派な木になるかというとそうではなく、やはり3~4年とか、場合によっては5年くらい一緒に生えてくる草を刈ってあげないといけない。そうしないと、新しく出てきたクヌギの芽が、他の草に負けてしまいます。あとは、ツルが絡んだりしてもいい木にはなりません。そういった面でも山の手入れは、すごく重要になります。シイタケの生産者の方々と同じように、林業的な要素がすごく強いですね。

## きっかけ

製炭業に就こうと思ったのは一言でいうと、やる人がいなかったからです。一番いいのは、炭焼きとして仕事をされてる方が何処かにいて、うちのために炭を焼いてくれるのがいいと思っていたんですが、なかなか原木がある国東に来て焼いてくれるという方がいなかったんですね。元々茶炭の仕事を福島でやる時から、ある程度覚悟はしていました。やる人がいなければ自分で焼くしかないなと。大変なのは百も承知で飛び込んだ。

幸い私は昔、茶炭専門の炭屋で働いていたのです。横浜にあった茶炭専門の炭屋で、そこの炭の仕入れの主力が、福島とか、岩手とか東北方面でした。岩手は炭焼き大国でして、何百人と個人の炭焼きさんがいて、大きな炭焼きの会社もあり、木炭協会などの結構しっかりとした組合もある。そこの木炭協会の現場の指導員をされていた千田淳さんという方がいて、その方に窯の作り方などを指導していただいた。実際ここにも来ていただいて、窯作りの指導もして頂きました。窯作りには地域の方々も協力してくれたりと前からある付き合いも含めて、お陰様で何とか炭焼きをやっていけるベースができました。

### 名人への道のり

1年目はキツさの質が違うといえば違って、キツ かったです。何も知らずに飛び込んできて、来た瞬間 に中国からの炭がストップしていたので、最初の窯か ら失敗できなかったんですよ。もう、緊張です。もち ろん上手くいかないこともあり、そういう時は、泣き たくなるような叫びたくなるようなことも多々あった りして、1年目は、そういう未知のことに対する挑戦 への大変さでした。1年の内に炭窯が5窯に増えた ので、2年目からは体力的な大変さですね。やはり、 これだけの窯をこなしていくのは、なかなか重労働で す。お客様からは、炭がないなんて言って、売れるの はいいんですが、納品が遅くなれば叱られますし。炭 焼きとしてはお客様が欲しいときに出荷する責任があ るので、そういう大変さはありますね。うちはだいた い一窯で 750kg焼き上がって、年間 5 窯フル回転で 生産すると、木炭の焼き上がりの量は35トンぐらい になるんです。原木はもっとたくさんになりますし、 かなりの重量ですよね。

#### 小さな積み重ね

自社が持っている他社が追随できない技術は、どれか一つあるということではないと思います。いろんな所の積み重ねが、おそらく他社では真似できないです。例えば、原木の管理も、うちは直径の太さ毎に大、中、小、更にその規格に収まらないものを木枠に入れて1本ずつ管理しています。それだけだったら他社でも多分真似できると思うんですが、炭が焼き上がってから出す過程でも全部規格をきれいに分けたりとか、きれ

いに切り分けたりとか、箱の梱包をきれいに詰めていくとか、そういうところも丁寧にするようにしています。炭焼きの技術ももちろん重要なんですが、そういういろんな所の積み重ねだと思います。丁寧に妥協せずに仕事をしていく。その一つが抜けてもいい仕事にはならないですし。最終的にお客さんが商品のパッケージを開けた時に、まず違いが出てくるんじゃないかなと思う。もちろん実際に使ってみて、炭焼き自体も限りなく妥協せずに焼いてはいます。ただ、そこだけやるんであれば、誰かしらやる人はいるでしょう。

あとは、うちは5窯あるんですが、やはりここ1 年はコロナの影響で、茶道業界も落ち込んでいまして、 実際5窯フルには使ってないですよ。1窯だいたい 休ませるような形で、4窯ぐらいを回している感じな んです。それでも去年は、年間で40窯分を焼いてい る。それだけの窯の数を安定して焼くということは、 普通はできないです。クヌギ原木の伐採運搬、窯仕事、 焼きがった炭の加工、箱詰め、全てを一人では出来ま せん。それを手伝ってくれている皆さんがいてこそ成 り立つ仕事です。ちなみにうちは夜通し炭焼きすると いうのは、あまりないのですが、それでも早朝3時 4 時ぐらいから出てきて、日をまたぐ位まで仕事をす るというのは結構ある。毎週1回それをやり続ける ということは、なかなか大変だと思います。窯の中に 入っての作業も、やっぱり立って仕事はできないし、 しゃがんでずっとやらないといけないです。どの仕事 も根気が要りますが、その積み重ねが仕事になってい るのだと思います。

#### 使用する木材について

ウチではクヌギを原料にして炭焼きをしていますが、製炭業、炭焼き自体はクヌギだけを使わないといけないわけではないんですよ。岩手県の炭焼きですと、基本的にはナラです。なぜナラかというと、クヌギはあまり寒いところに生えないんです。岩手県南部の宮城県との県境くらいに一関市があって、その辺までがクヌギが自生する北限と言われている。ただ最近はやはり温暖化が進んでいるので、さらに北の北上市や盛岡市でクヌギを植えると意外と定着したりするようにはなってきている。岩手は元々クヌギが少ないので、ナラ炭の一大生産地なんです。和歌山の紀州備長炭ですと、ウバメガシという木が炭焼きの原料になる。あとは、九州ですとカシ炭が多いですね。ウバメガシと

カシは、厳密に言うと違っていて、ウバメガシはカシ の木よりも、もっと硬い木なんですよ。硬い木は炭に するとものすごく硬くなって、火持ちがよく、火力が 強い。これもまたすごく貴重な炭なんですね。

炭で焼いた料理は美味しいです。理由の一つは炭から出る遠赤外線がガスの火よりも多く、中まで熱が通っていくからです。もう一つは直火なので、焦げ目とか香りも、ふわっと付いて、それがうま味をそそる。おそらくその二つが理由ですね。

#### 炭の種類

炭は黒炭と白炭の2種類あります。炭は基本的に 黒いと思うんですが、白炭も厳密に言うと黒なんです が、表面が白く見えるので白炭と言うんですよ。白炭 の代表は、紀州備長炭。九州で言うと日向備長炭とか、 最近生産量が多い高知の土佐備長炭とかあるんです。 うちは黒炭なんですが、黒炭の代表格は茶の湯炭。別 名菊炭、クヌギが原料です。黒炭は炭窯に火を入れて、 最後消火する時に、窯の前の焚口に土を塗って密閉し て、空気を遮断することで、中の炭を消火する。これ を窯内消火法と言います。それに対して白炭、紀州備 長炭などは、窯の中で焼いていた木を、まずは外に引っ 張り出して、そこに灰をかぶせて、空気を遮断して消 火する。その灰が炭に付着して白っぽく見え、それが 白炭になるんです。窯外消火法と言います。白炭は硬 い木を更にじつくりと炭化させ急激に冷ますので、す ごく硬い炭になります。

これとは別に茶道で使われる枝炭というものも別名 白炭とも言われます。枝炭はウチではクヌギの枝を主 に使います。通常の茶炭を焼く際に一緒に窯の中で焼 き、焼きあがった枝炭に胡粉(貝殻を磨り潰したもの を液体状にした塗料)を塗り、白くします。枝炭は黒



伎炭

い炭の中に、3本とか5本とか使うんですが、火移りを良くする触媒効果と、中に入ることによって、見た目のアクセントにもなります。

#### 茶炭について

茶炭の寸法は、流派によっていろいろあります。基本的には、表千家、裏千家という流派で、茶道人口の大半を占めている形で、この2流派の寸法は統一されている。ちなみ茶道には、表千家、裏千家の他に、むしゃのこうじせんけ こぼりえんしゅうりゅう まつうらちんしんりゅう やまだそうへんりゅう 武者小路千家、小堀遠州流、松浦鎮信流、山田宋徧流などのさまざまな流派があります。

うちは、表千家、裏千家向けの商品を基本作って、他の流派から注文があった時は受注生産、オーダーという形で、注文あってから切り分けて商品をパッケージしていくという感じでやっている。直径がだいたい1.5cm、こんなに細い炭から、太いので7cmぐらいまで、基本14種類の炭があります。



太さで分けられた茶炭

#### 良い茶の湯炭の条件

よい茶の湯炭は、しまりがあって焼きしまっています。これは樹皮が密着しているってことにもつながるんですけれども、皮と身が密着してないとちゃんとした規格の商品にならないんです。原木の乾燥状態であったりとか、焼き方であったりとかで、皮が付かなかったり付いたりしますね。

菊割れが細かく均一であると菊の花のように見えるので、別名菊炭とも言います。断面ができるだけ真円に近い、皮があまり分厚くない、適度に炭化している(炭になっている)ということですね。皮が薄いというのは木の性質なのでやはり、いい山があるかどうかが重要ということです。古い木ほど皮は分厚くなりま

す。うちで木を切る場合は、古くても 15 年生の木くらいまでですね。国東は特に鹿が多いのでネットをしないと木の芽が食べられてしまう。なかなか手間がかかりますね。木炭の全国的な生産量は、重労働で、需要も減っていることもあって減少傾向にあります。お年のいった方が辞めたら、若い人がなかなか始めないということですね。



菊炭

#### 窯作りの流れ

原っぱだった所を盛り土して、窯のベースを作り、 そこに大まかに窯の形をくりぬいていく。窯床を仕上 げていって、正確に窯の形を出して、杭を打って板を 張り付けます。窯の形の出来上がった中に、木をめいっ ぱい隙間なく詰めこむ。隙間があったら、細かい所を 打ち込んでいきます。立て込んだ木とベースの盛土と の隙間に、袖壁というんですが、そこに土を入れてい くんですね。しゃかりきになって、一日半くらいやっ て、それが出来上がつてきたら、今度ここの上に、窯 の鉢の形になるように木を、びつしり綺麗に形を作る ように敷き詰めていくんです。そこの鉢形の上に天井 を作るんですね。これも一日以上、ぺったんぺったん、 ひたすら土をついていきます。土の成分が壊れて、びっ しり密着するようにして完成です。この形ができた後 も一か月ぐらい、毎朝、1、2時間ぺったんぺったん 打ちます、乾燥するまで。その間に、小屋を屋根がけ したりします。窯に入れる木は山から伐採して、窯の 高さに合わせて 90cmに切り揃えます。この時、竹の 棒を持ちながら90cmに切り揃えていくんですけど、 この辺が杉、檜などの林業だと機械で切り揃えたりす るんですが、うちの場合は全部手作業で細かく仕事を しないといけません。

#### 原木の伐採の流れ

シイタケの生産者さんに比べると、うちはかなり細い枝先まで取るので、そう意味ではちょっと大変な細かい作業です。チェーンソーを使って仕事をするのにも、特別教育を受けて免許を持たないといけないのでチェーンソー講習会にも行きました。林業研修センターに3日間行くんです。ちなみに、小屋を作るために針葉樹の伐採も行っています。切ったクヌギは軽トラで窯場まで運びます。山にも入ったりするので四駆の軽トラでないと仕事にならないですね。それから運んできたクヌギを太さ毎に入れる木枠に振り分けていくんです。

シイタケ生産者さんもそうなんですが、クヌギの伐採時期、伐採適期というのがありまして、木が水を吸い上げている時期は、あまりクヌギを切る時期として適してないんですよ。本当は杉、檜もそうなんですけど、今は年中切ってますが、本当は水を吸い上げてる時期は良くなくてですね。うちの場合だと、例えば梅雨時とか、水の多い時期に木を切ったものを炭にしても、皮がしっかり付いてくれなかったり、軽い炭なったりして、良くないんです。うちはシイタケ生産者さんより、少し早い10月くらいから切るんですが、水の吸い上げが止まった時期の2月か3月まで伐採しています。炭焼きって冬の仕事みたいに思われますが、木の伐採時期に合わせた仕事なのでそういうイメージにもなるんですよね。

伐採した原木を、まずは1か月くらい、小屋ので きるだけ直射日光が当たらないような所に入れて、自 然乾燥させるんです。含水率が30%弱くらいになっ たら、一番いいと科学的には言われていますが、見た 目で判断します。適度に水分が抜けた状態で、窯の中 に入れて焼いてます。逆に乾燥しすぎてもいい炭にな らないし、乾燥してなくても良くない。原木の管理も 炭焼きで重要な作業です。ひと窯には 1200 本くら い木が入るんですよ。原木のクヌギで、7トン近くく らいです。しゃがんでずっと窯の中でびっちり立て混 んでいきます。だいたい午前中に焼き上がった炭を出 炭作業して、午後からこういう原木の立て込み、これ を半日で終わらせます。半日出炭作業、半日原木の立 て込み作業、丸一日で一窯終わらせるという、一日に 10トンくらいやります。それを年間、分担してはや るんですが40窯、想像すると中々厳しいでしょう?



木枠に分けられたクヌギ。重量は 1トンを超える



炭焼き窯



窯の中

#### 炭焼きの流れ

窯の中では下に敷き木という木を敷いて、その上に クヌギを立てるんです。なぜかというと、窯の天井、 上の方は結構温度が高くなるんですよ。下は温度が低 いんです。最高で上が900度くらいなるんですが、 その時点で下は、まだ600度、700度なんですよ。 すごく差が出るんです。その差を限りなく少なくさせ てやりたいんですが、どうしても温度差が出ます。そ こからできる焼きむらを避けるために雑木を使うこと

で一段上げ底にするんです。そうすると例え未炭化炭が出たとしても敷き木だけということになります。原木の立て込みが終わったら、レンガを積んだりして、焚口を作ります。ここに鉄の蓋がありますが、ここから薪をくべていくわけですね。この下に通風口という穴があって、空気は窯の中をぐるっと回って、煙道からまた抜けていくという感じです。薪をくべて温度を上げていくんです。



焚口近くにある鉄の蓋

中に立て込んだ木の炭化が始まって炭になっていく のが始まるタイミングを「着火」と言います。着火が 始まると、中の木が炭になります。いわゆる化学反応 ですよね。その時に炭材自体が熱を発生するんです よ。自発熱とかいうんですが、その熱が発生すること によって、薪をくべなくてもこの着火のタイミングか ら勝手に温度が上がっていくんです。うちの場合だと 窯に木をいれて5日、6日くらいは薪をくべて中の 木を乾燥させて温度を上げていっているんですが、そ の着火したタイミングから4日くらいは、今度は薪 をくべずに温度の上りが急にならないよう前の通風口 と煙道口の開いている量を調整して、空気の量、入っ ていく量、出ていく量を調整して温度を管理していく という作業をします。着火の工程というのが、タイミ ングだったり、やり方だったり、そこが炭焼きで一番 難しいところ、技術的なところだと思います。

着火した後、最後は精練とか、「ねらし」とかいうのがあるんです。窯の煙突口から煙が出ていますが、その煙の色や量で判断して炭を仕上げていくんです。要らない雑成分が煙の色の要因になっているのですが、これが透明になって煙の色が見えなくなり、臭いなども良くなったら煙が出たり爆ぜたりしない炭に焼きあがっている証拠です。そして、中の具合を判断するんです。これを精練というんですが、空気の入る量

や出てく量を増やしていつて温度を上げていく。そして、しつかりした炭を仕上げていくという最終工程ですね。この最後の精練工程をよく炭焼きさんは、「ねらし」というんです。純粋な炭にしていく工程だと思ってください。精練というのをしないで炭にすると、まともなものになりません。精練の際の通風口から窯戸の中をのぞいた時、ぼうつぼうつと、鳴るのがわかります。窯が息しているんです。必要な分の空気だけ吸い込んで、窯の中に充満しているガスと反応し小爆発を起こし、不要な空気などを吐き出してます。窯のつくりもあるんですが、窯が息してくれるような流れに持っていくんです。一般的にはこのねらしを炭焼きの腕の見せ所とかいうことが多いですが、ここに至る過程がしつかりしていなければこのねらしも意味のないものになります。

最後に、焚口に土を塗っていきます。夜遅くの作業 になっていますが、タイミングによっては昼間やった りする時もあります。穴が開いていた所を閉めて、密 閉して、空気を遮断する。泥を塗っているわけですね。 この窯内消火法は地味なんですよ。備長炭など焼いて いる所を見ると、中から炭を引っ張り出して、すごく 派手な作業に見え、炭焼きをしている雰囲気が凄く出 ますが、ウチの炭焼きは結構地味です。

#### 窯から炭を取り出す

窯の中は普通に 40 度とかはあります。上の方が暑いんですが、暑い時は上の方が 90 度くらいで入ることもあります。この温度になると一度入ると 20 分くらいが限度で、また出てという感じです。 40 度くらいだと、普通に入って作業しますが、汗びっしょりになりますね。

#### 焼きあがった炭

だいぶ在庫が少なくなりましたが、多い時は箱いつぱいに焼き上がった炭があります。この一箱に入れると、だいたい 15kg入るんですが、これが年間で2500 ケースくらい焼き上がる感じです。加工室で加工します。バンドソーです。こういう細いのを二つに分けるような炭を、「割管」というんですけど、このようにいろんな寸法の炭があります。一番大きな炭は胴炭と言います。茶道では、この胴炭だけは大きいので炭手前のときに手で炉に入れて、他は火箸で入れます。



さまざまなサイズの炭



「割管」を作る過程



バンドソー

## 茶道と炭について

茶道には時間内にお手前を終わらせて、お客さんが お茶を飲むなどの決まりごとがあります。そのために は、炭が決まった時間内で燃え尽きる、つまり決まっ た時間は炭の火が着いていてもらわないといけない。 そういうことがあるので、炭の品質はすごく大切なん です。炭の大きさも、大きすぎても小さすぎてもいけ

ない。お茶の世界ではお客さんが炭を炉に入れている ところを近くに来て見るんです。だから炭が綺麗じゃ ないと亭主にとつても恥ずかしいものになってしま う。見た目も大切だということなんですね。また、炭 の寸法の決まりごとなどもあります。千利休さんの頃 や江戸時代の頃は、時計がないので時間を計るという 意味では、炭が大きな要素でした。炭がどれくらい燃 えているかでどれくらい進行しているかとか、そうい う時間を計る要素だったんです。炭の燃え具合でお客 さんもこれくらい時間が経ったなとか、亭主(迎える 側の人)もこれくらいだな、ちょっと早いな、ちょっ と遅いなとか、すごく炭が重要な要素だったんですね。 お客さんが到着した時点での炭火のおこり具合や炉の 中につぐ炭の大きさなどを見てお客さんは亭主が今日 のお茶会をどれくらいの時間をかけてやろうとしてい るか判断したり……。今は時計があるのでそんな感じ ようというのがないですけど、本来の茶道は、炭があっ てこそ成り立つものだと思うので、茶炭の文化もなく なることはないと思います。

#### 潤滑な経営から自然の循環へ

炭焼きは全国的に見ると、高齢化ですし、やはり難 しい所がありますよね。炭が入手しにくくなると、お 客様も使いづらくなります。

山はたくさんあるとはいえ、みんな運搬がしやすい 所からどんどん切っていくので、奥の方にある山は荒 廃していっている。手つかずの山もどんどん増えて いって、そういう所が課題ですね。山は木を切らない とどんどん木が太っていって、それが倒木につながっ たり、人の手が入りにくくなったりしてしまう。

環境、山の保全というのは、最終的な行き着く先として、自分たちの活動の目標の一つではあります。ですが、環境問題の前に自分たちの企業活動、生産活動、そしてシイタケの生産者さんやクヌギ山の山主さんたちが潤滑に回っていくということがすごく重要なんですよね。お金儲けというと、すごく嫌らしい感じに聞こえますが、人間の生活が回っていって初めて活動が成り立つ。その活動の先に、環境保全が繋がっていればベストと自分は思っています。シイタケ生産者さんが、木の太いところをシイタケに使われ、いらない細い部分をうちに持ってきていただいている。そのことが、高齢化が進みつつあるシイタケ生産者さんの生産活動における課題解決の一助になれば、嬉しいな

と思っている。それが、私たちにとっても原木を伐採 する労働力を省き、効率を上げることにつながるので、 お互いにギブ&テイクでやっていければと思います。

あとうちの場合だと、クヌギの木を焼くために炭窯 の中にクヌギの木を入れるんですが火力が強い窯の上 部、前方はクヌギ以外の木を使っているんですよ。ど うしても灰になりやすいこの部分には雑木を使いま す。そのためクヌギ以外の雑木林も伐採して、手を入 れていかないといけません。

生産活動や企業活動を維持していくことで、山の手入れに繋がっている。少なからず、そんなにたくさんの人員ではないですが、雇用も生まれれば、地域の活性化にも繋がります。山の手入れが進めば、山で蓄えられた水が川に流れ、川の水が海に流れ、海の保全にもつながる。山の栄養素が海に流れていくので、自然全体の環境問題の解決にもなる。うちだけの仕事でそんな大きなことにはならないと思いますが、一助になればという思いはあります。

#### 昨今の日本の林業

日本は太平洋戦争によって大量の森林が伐採され、 戦後は、生産性がいい杉とか、そういうのばかり植え ていきました。しかしその後、林業は人手不足なため 全国的に山が荒れていっている傾向にあるのは間違い ないと思います。クヌギ林や雑木が生えているのが、 昔ながらの日本の里山の原風景なんですよね。里山の 中では、昔は電気とかそんなに普及していないので、 薪などが重要な燃料資源であった。まさに循環型の生 活を人間が送っていたわけです。そこが今はもう、燃 料など薪を基本的に使わないですから、崩れていって いる。それは、生活様式の違いということで、致し方 のないところもあるのかなぁと思います。

国東もやはり、杉、檜が昔よりも増えていると思う。 しかし、ただ一つ言えるのは、他の全国いろんな所を 見てみますと、国東の山は広葉樹林が多い方であると いうことです。これだけクヌギ山が多い地域というの は、なかなかないので、すごくそこは貴重なのかなぁ と思います。何でもそうなんですが、時代の変化とい うのは、ある程度は発展しているところもあるので、 やむを得ないところもありますが、残せる所をしっか りこれから残していくということが重要で、そのため にも世界農業遺産のこういうシステムもあると思うん です。うちの生産活動だけで、山の保全に繋がるかと いうと、そこまで大きな仕事ではないですが、意識づけの一つにでもなれればと思います。菊炭は国東半島 宇佐地域世界農業遺産の認証品にもさせてもらってますが、それをやったから販売がぐんと上がるかというとそう言う訳でもない。やはり、世界農業遺産の考え方や世界農業遺産を推進される市議会議員の方、行政の方々、また協議会の林会長さんも頑張っておられるので、うちなんかもそういう活動の一端を担えればという想いですね。

#### 現場の林へ

山の上で仕事をする時は、山を登るだけでも一仕事です。実際、こういう所で作業をする時は足元が滑ると良くないので、我々は林業用地下足袋といってスパイクが付いているのを履いています。雑木は時期的に手の空いている夏場に切っています。暑いですが。また、(草の)下刈りの時に苗も間違ってたまに切ったりするんです。気を付けてやるようにしてます。結構ないい手間です。山の管理っていうのは。シイタケの生産者さんが、繰り返し手間を惜しまずやってきているからこそ、国東のクヌギ林が今あると思います。そのお陰でうちも仕事をさせてもらっています。国東のクヌギの木のおかげで、仕事ができている。木と人のおかげです。

「取材日: 2021 年 9 月 12 日·11 月 5 日]

#### **P**rofile



春山 林生 [はるやま しげき]

手 齢:43歳(昭和53年生まれ) 職 業:茶の湯炭の製炭·販売

#### 略歷

▶茶の湯業界4年目。業界シェアトップの(株)陸栄取締事業部長として製炭・販売に従事している。日本を代表する伝統文化のひとつ、茶道で使われる茶の湯炭の生産は、燃料革命以降衰退した国東半島の木炭生産文化の復活に繋がっている。また、椎茸生産にとっては不要な細かいクヌギ材を椎茸生産者から購入することによって、不要材料を活用し、地域の山林資源の保全にも繋がっている。茶の湯炭を作る際に付随してできた雑木炭をバーベキュー炭として販売。直売所のほか、ふるさと納税品としても販売している。

#### 【取材を終えての感想】

私は今回初めて聞き書きに参加させていただきました。製炭業と聞いて考えつくのは「炭」だけで、何も知らない状態からのスタートで、誰かに取材をするということも初めてだったので不安でしたが、春山さんの人柄もあってかスムーズに取材することができました。お話を聞いて製炭業は自然の流れ、循環の中にある営みなんだということがよくわかりました。他にはない質の高い国東の森。この森そして今ある綺麗な環境がずっと変わることのないよう、日々の生活から見直していきたいと思いました。

(2年 清原 由衣:写真中央)

私は環境問題と森林の関係に元々興味があり、今回この聞き書きに参加させていただきました。春山さんのお話を聞いて、クヌギを育てることは環境問題の解決にも繋がるということを知り、さらに森林に興味を持つことができました。特に印象に残ったことは、炭一つひとつを機械ではなく手作業で切っているということです。春山さんの仕事場を実際に見て、仕事への情熱やこだわりなどがすごく伝わってきて、私も何かに打ち込めるような大人になりたいと思いました。

(2年 安岡 和奏:写真左)





#### はじめに

私の名前は神田三重子です。昭和 29 年生まれの 67 歳、生まれも育ちも、豊後高田市上真玉です。3 姉妹の末つ子で、将来は、保母さんか幼稚園の先生に なりたいと思っていました。幼稚園教諭として真玉町 に採用され、29 年間、最後の入園児が 1 人となり閉園統合で、行政へ一大転機、農林水産課勤務となり、農業との初関わりで、そばとの初出会いでした。噂を聞き付けた上真玉の人々が、「高齢になり農業が出来んので、そばを植えておくれ。」と頼まれ、大変な面積になり、私も一緒に手伝うことになりました。平成 24 年 4 月に頑張って大型特殊免許を取得し、57 馬カのトラクターをマイカー代わりとし、以来、主人と一緒に豊後高田市でそば栽培に勤しんでいます。

#### 春そばと秋そば

私たちは年に2回、春と秋に栽培しています。種類は2種類で、普通そば(春のいぶき・さちいずみ)とだったんそば(満天きらり)。栽培期間はどちらも70日前後となっています。作業内容は耕起耕運、溝掘、

播種、中耕除草、収穫持込、整地耕運等で、作業期間 は約3ヶ月半で年間約7ヶ月です。

#### 耕起耕運・溝掘・播種作業

そばの種を播くことを播種作業と言いますが、それまでには大変な作業が待ってます。そばは水にとても弱く、播く前には必ず排水対策として田んぼの周りを掘って水はけを良くする作業、これを額縁排水作業といいます。またさらに排水の悪い圃場には、弾丸機で田んぼの中の深い所を掘る作業、これを弾丸暗渠排水作業といいます。





額縁排水の様子

次に、耕起耕運です。圃場の状態を見て雑草が多ければ、トラクターにフレルモアを装着して雑草を刈取

ります。きれいになったらトラクターの前にグランド ソワーを後ろにツーウェイロータリーを装着し、土壌 改良剤を落としながら丁寧に耕運します。時には堆肥 をばら撒き耕運することもあります。

こうしてやっと播種作業となります。そばの種はすごく小さく、普通そばの形は三角形で、だったんそばの種はまだ小さくて尖がった形をしてます。播種量は普通そばが5kg/10a、だったんそばが3kg/10aです。トラクターの後ろにアッパーカットロータリーをその後ろに播種機を装着し、種と肥料を入れます。時には前にグランドソワーを装着しミネラル肥料等を同時に播きます。この時は新芽が出来る事を願いながら作業をしています。





播種作業の様子

#### 発芽の喜び

そばは、種をまいてから芽が出るまで1週間から 10日位かかります。

その間、遅霜は降りてないか、水は溜まってないか、 猪鹿は入ってないか、気が気でなりません。特に鹿の 食害は大変です。春のいぶきの新芽は、柔らかくて美 味しいのだと思います。全部食べ尽くしてしまいます。 反対に、満天きらりのだったんそばは、ちょっと苦味 があるからか大丈夫ですが、食べる物が無い時は、全 滅の時もあります。

このように遅霜や大雨や食害等で、せっかく大事に



猪鹿の防護柵

13

育てた新芽が全滅の時は、心が折れてしまいますが、 原因を突き止め整備し、心新たに播き直しをする事も あります。

#### 中耕除草作業の大切さ

新芽が 10 ~ 15 cm位に生育した頃に、大切な中耕除草作業を行います。

豊後高田市では、平成14年にそばの栽培開始時から無農薬で行っています。それが豊後高田の一番のいいところです。生そば手打ちそばにしても全部口にするものだから、農薬は一切施しません。「豊後高田産そばは無農薬で安心安全!」を基本に一生懸命守ってます。

中耕トラクターと乗用管理機に除草機を装着し、2 台で、主人と丁寧に行います。

中耕除草の中耕とは作物の生育の途中で、根ぎわの 表土を浅く耕すことです。除草を兼ねるので「中耕除草」と呼ばれています。中耕除草をすることによって 肥料の吸収を促進させたり、土中の有害ガスを(硫化 水素、メタンガス)などを抜くことができます。除草 剤を使用せずに除草することができるため、無農薬栽 培をすることができるのです。

#### 収穫·乾燥·販売

発芽してから65日~70日後、あの真っ白だった 花から約1ヶ月後、茶色や黒い小さな実ができます。 いよいよ収穫の時期です。

収穫のタイミングは、黒化率 70% ~ 80% ほどで 収穫出来ます。



収穫したそば

収穫作業の機は、汎用コンバインと言います。汎用

コンバインは、水稲、麦、大豆など多くの作物に利用 される機械です。倒れたそばを前にあるドラムで起こ しながら刃で刈り取り、同時に、脱穀をしていき機械 の中のタンクに溜めていきます。

刈り終わったら、中の実をトン袋 (フレコンバッグ) に排出して、軽トラックでそばの乾燥施設に持って行きます。良く採れた時は、ハンドルが重いですが、四輪駆動にして、慎重に持込みます。持込キロ数や水分量等を計測し、サンプルを取って一覧表に記入してから終了です。

乾燥調製は、豊後高田そば生産組合が委託した乾燥 施設で行います。製品化したら、等級検査をしてもら い、豊後高田そば株式会社が全量購入し、販売します。

豊後高田そば株式会社は、平成 20 年に豊後高田そば生産組合 17 組織で出資した会社です。そばの加工・販売を全て行っています。



そば株式会社

#### 連作障害防止と耕作放棄地解消

同じ圃場にそばを年2回植えると、その土地は、 どんなに一生懸命栄養をあげても吸肥力が強く土地を 痩せさせてしまい、「ベト病」という連作障害が必ず 出てしまいます。だから、そばを植えた後に大豆を植 えたり、ナタネ、ハト麦を植えたり、堆肥を投入した りしながら、輸作体形を整えより良いそばを作るよう にしています。ナタネは搾油原料、観光資源として活 用し、ハト麦はハト麦茶の原料として出荷しています。

他にも、圃場を替えていつでも作付け出来るように約200人の地主さんから圃場を借受け、耕作放棄地とならぬように一生懸命維持管理し、努力をしています。例えば、中真玉西畑地区は、どこまでが田んぼか畑か分からないほどセイタカアワダチソウに覆われていました。主人が乗用草刈機で何日もかかつて刈取っ

たところ、きれいに積み上げられた段々畑の石垣の美しさ、その上からの眺めの見事さ、真っ赤な夕日や遠くの八面山、長洲の浜の海が見えたり、本当に素晴らしい良い所で、「勾配もちゃんといい具合に考えて作った昔の人たちは、とてもすごいなあ、偉いなあ」とつくづく感心させられました。同時に、「これを大切に維持管理して行かねば」と痛感しました。

#### 地域の人々との信頼関係

約 40ha もの農用地を維持していくのは、私たち夫婦二人では出来ません。地域の方々に協力してもらって成り立っています。

草刈除草作業一つをとっても判るように、地域の 方々から雇用し、全ての圃場の周辺管理を任せていま す。今どこのどの圃場を草刈作業をしないと悪いのか 全て任せ、作業日誌を出してもらい、賃金を支払って います。このことは、「信頼と信用」で成り立ってい て地域に還元されていると思います。これからも大切 に維持していきたいものです。



草刈り作業の様子

## 豊後高田そば生産組合

豊後高田そば生産組合は平成15年に設立しました。経営理念として、価値を高めるため農業の6次産業化。昭和の町や地元の愛用店と連携することによって「地産地消」を推進したり、そばの持つ多面的機能「食べる」「観る(そばの花)」「体験する(そば打ち)」を活用した都市住民との交流を積極的に推進し、農業と観光が調和した産地づくりを図っています。



満開のそばの花

#### 農業委員として

豊後高田市を離れて、東京や大阪などに出て耕作放 棄地になってしまった土地をそのままにしたらダメな ので、「自分で作れないなら誰かに貸しましょう。」と いうことで、農業委員は、地主さんとその土地を借り る人が、貸し借りの契約をちゃんと結ぶということを 推進しています。そして、その土地で作らせてもらっ ているので、借りた人が年越しのそばを東京に住んで いる地主の方へ送ったり、その土地の様子の写真を 送ったりしています。送るととても喜ばれて、それが 唯一のやりがいでもあります。新規に就農したいとい う人がいたらその人たちに渡して受け継いでもらえる ようお膳立てができればいいなって思います。

#### 豊後高田そば認定店

豊後高田そば認定店制度は、そば打ち職人養成講座を卒業した人たちが、ただそばを打てるようになっただけじゃ面白くない、そば屋が少ない豊後高田市でそば屋を開いてもらいたいということで、豊後高田市観光まちづくりと一緒になってやってきました。そば打ち職人養成講座は、今までに2回行い、昭和の町もしくは豊後高田市内で手打ちそば屋を開業しようと思っている人を対象としました。現在、認定店は計11店あります。豊後高田市観光まちづくり株式会社、豊後高田そば株式会社が認定しています。

1号店が「響」。2号店が「十割蕎麦ゑつ」です。 その他に「鬼会の里」「スパランド真玉」「こっとん村」 「はんどめいど」「旅庵蕗薹」「高田そば翔」「ふしぎ庵」 「sobacafe ゆうひ」「そば処庵」があります。

認定店の良さはそば会社から新鮮なそばをむき実に

し、石臼で挽いたそば粉が届くことや、まちづくりが 応援してくれるところかな。認定店は、「挽きたて」「打 ちたて」「茹でたて」の「3 たて」を約束しています。 また、平成 25 年に豊後高田そば道場がオープンして 最大 40 人がそば打ち体験をできるようになりまし た。体験者は「豊後高田流そば打ち段位」の試験を受 けることができます。現在、初段から 4 段まで 200 人の有段者がおり、4 人の指導者より毎日楽しく指導 を受けています。この中には、嬉しいことに高田高校 生の有段者もたくさんいます。

#### だったんそば茶の加工

長野県の製粉会社にだったんそばを5t 位を送ります。そしたら向こうで焙煎してお茶にしてくれるんです。これはここら辺ではできないんです。焙煎が出来上がったら送り返してくれて、こっちでだったんそば茶として販売します。このだったんそば茶を作ってるのは、うちしかないんで、自信を持ってお配りしています。だったんそばには、たくさんのルチンが含まれており、破れやすくなった血管を修復して血液の流れをスムーズにする作用などがあります。近年、都会の方でも人気商品で注文が増えてます。嬉しい事です。

## 名人から教わる そばの美味しい食べ方

そばは、ざるそばや温かいそば等の食べ方しかないと思われがちですが、なんと挽きたてのそば粉を練って「そばがき」にしたり、むき実をご飯に混ぜて炊いても美味しいです。他にも、お好み焼き風にして焼いて、カボスをかけて食べたり、ご飯の代わりにそばで作るヘルシーなそば寿司。これは一般的な巻き寿司と似たようなもので、海鮮やお肉などを入れたり様々な具でアレンジすることができます。市内でそば関係商品は、「そばせんべ」「そば饅頭」等のお菓子の他、「そばパスタ」の4種類の違った味の食べ方ができる商品も販売しています。また、豊後高田市のふるさと納税を活用し、豊後高田産のそばの実と厳選した小豆で炊き上げた甘さ控えめのそばの実ぜんざいも返礼品となっています。





そばの実ぜんざい

そば寿言





そばがき

そばせんべ

## 神田さんの思い

そばを植えたら儲かるから「儲かる農業をしよう」 と言うけれど、儲かる農業っていうのは私腹を肥やそ うと思えばいくらでもできます。でも堆肥、肥料を土 の中にいつぱい投入するためには費用がかかり、どん どん利益もマイナスになっていきます。基本的なこと だと思うけど、こんな風にそばを植えるとかしてな かったら、どんどん農用地が荒れてしまって耕地が無 くなってしまいます。狭くて段々畑で、手間はかかる けど、一生懸命に施したら作物もそれに応えてくれま す。それがとっても嬉しいんです。やりがいが有るん です。そして、何よりここの土地に愛情を持つて、先 祖より受け継いだ大切な農地を守って、次の世代に引 き渡す役割を全うしたいのです。それから何と言って も、出来たそばを皆さんが美味しいと言って食べてく れ、食べに来てくれること、「豊後高田には美味しい そばがある!]って、足を運んでくれることを切に願っ ています。

「取材日: 2021年8月30日 · 11月29日]

#### Profile



神田 三重子 【かんだみえこ】

齢:67歳(昭和29年生まれ)

職 業: そば農家

#### 略歴

▶旧真玉町立小学校付属幼稚園主任教諭として勤務した後、旧真玉町役場農林水産課に勤務。その後、豊後高田市役所農林復興課を定年退職したのち、農業ブランド推進課嘱託職員となった。現在は、専業認定農業者として、そばを栽培。豊後高田市農業委員も務める。

## 【取材を終えての感想】

私は、今回名人のそばづくりの取材をさせていただいて、そばについてよく知ることができました。はじめは、ただ種をまいて作っているだけだと思っていたけれど、品質の良い商品をつくるためにたくさんの工程あるということが分かりました。私は、努力をしつつ地域の人と協力しながら仲間でそば作りをしている名人を見て、私も努力をし続けたいと思いました。これから諦めたり、逃げ出したいと思うことに出会うかもしれないけれど、名人のように色々なことに挑戦して高みを目指していきたいと思いました。この活動を通して学んだことを無駄にしないようにこれからの活動に活かしていきたいです。

取材に協力してくださった名人、とても貴重な体 験をさせてくださりありがとうございました。

.....

(2年 馬場 あゆむ: 写真左)

今回「聞き書き」に初めて参加し、地元豊後高田の特産品であるそばについて多くのことを学びました。もともと私はそばを、年末に年越しそばとして食べるくらいだったのですが、神田さんからお話を聞いていくうちに今まで知らなかったそば完成にあたるまでの苦労を知りました。実際、トラクターで作業をするところを見させていただいた時は運転技術はもちろん、機械の発展にも驚きました。「豊後高田といえばそば」と、私たち市民が自信を持つ

て言える裏には、生産者をはじめとするそば 生産組合の方々の努力、苦労、助け合いが隠 れていることを実感しました。だからこそ、豊 後高田市以外の方にも、もっと豊後高田の美 味しいそばを食べていただきたいです。作物 にも人にも愛情をたっぷり注ぐ神田さんから多 くのことを教わり、本当に良い経験となりまし た。ありがとうございました。

(2年 近藤 奈円: 写真右)





## 家族構成

私は橋上智和です。昭和 42 年生まれで、今年 54 歳になりました。家族構成は、私と家内と私の母親と、今は 3 人です。子供は、長女、長男、次男の 3 人です。 父親はね、3、4 年前に亡くなりました。

現在、農林業を営んでおり、乾燥椎茸・水稲・大豆 の栽培をしています。



作業場でのインタビュー

#### 子供の頃のエピソード

現在、国東市立安岐中央小学校がありますが、新設 統合する前は、西安岐小学校でした。西安岐小学校の 下には、さらに山浦分校っていうのがあって、小学校 1、2年生までは、その山浦分校に通いました。山道 を一山こえて行くんです。行きは40分くらいかなぁ。 帰りは1時間ぐらいかけて行くんですよね。3年生からは分校の前にバス停があって、そこからバスに乗っ て20分ぐらいかけて西安岐小学校に通いました。小 学校3年生ぐらいかなぁ。当時、牛を飼ってたんで



放牧されていた牛

すけど、行く途中に牧場があってね。学校に行く途中まで牛を繋いで行って、その牧場で牛を放牧し、帰る時は連れて帰ったりとかしてたんです。また帰ったら帰ったで、椎茸のコマ打ちしたり、トラックからほだ木を下ろしたり、収穫をしたりして、戦後直後に近いような生活をしてましたね。やっぱ将来は農業だけはせんな、したくないなっちいう、そう思っておりました。

#### 名人の高校から今に至るまで

高校は杵築高校に通って、卒業後、大分平松学園に進学して、果樹について学びました。20歳から農協に2年勤めて、その後、農協をやめて椎茸作りをやってみたんです。人工ほだ場っていうのを家の前に作ったこともあったんですけど、作ったら作ったで台風にやられて、さらに、当時は中国から大量に椎茸が入ってきて値崩れしてですね、こりゃあもうやっていけんわ、ということで、役場の臨時職員になりまして、臨時職員から嘱託職員になりました。その後、私が30歳の時、農業公社っていうのが立ち上がったんですよ。農家をサポートする公益財団法人なんですけど、そこに勤めるようになりまして、事務局長をしたり、17年、勤めましたかね。47歳までやっておりました。そして、7年前から農業に従事しています。

#### 農業を始めたきっかけ

やっぱサラリーマンは、時間の制限があったりとか、 いろんな制約がありますよね。窮屈さというか、誰で もあると思うんですけどね。みなさんも学生してて 色々窮屈な面もあると思うんですけど、それよりも、 やつぱり自由さというか、時間とかにとらわれず自分 でやりたいことをやる。子供が学校を卒業し、独立し たんで、あとはもう、残った時間は自分のやりたいこ とをやろうっていう、そこで踏ん切りつけたっていう 感じですね。ほんとは子供の頃からですね、農業を手 伝わされてきて、農業のキツさっていうのをわかって るんでね、子供の頃は絶対農業だけはせんと思ってい たんですけどねぇ(笑)。山があり、田んぼがあり、やっ ぱり代々繋がつてきたものを継続していかないかんな ちゅうのもありましたね。自由にのびのびとやってみ たいていう、それがもうずっと脳裏にあったので、そ んな感じです。農業は親父がずっとやってましたし、

子供の頃から手伝ってきましたので、ノウハウってい うのがわかってるんですよね。なのでこの時期にこれ をせないかん、こうせないかん、っていうのがわかっ ていました。まあ、知識があったんで、サラリーマン をしとった時も土日を利用してやってました。

#### 現在の栽培状況

お米を1へクタール、大豆を1.5へクタールやってます。山ん中ですんで、鹿とか猪とかが出るんですよ。ですので、一昨年わなの免許を取って、去年は狩猟、銃の免許を取ってですね、対応してます。

#### 椎茸栽培の作業工程について



ほだ場での作業内容を説明する名人

椎茸栽培はクヌギを伐採することから始まります。 木そのものを根本から倒してしまう、それがひと月前 くらい、10月に行ってます。伐採して水分を抜くわ けです。今年は乾燥状態が続いて乾きは割と早いので、 年末から 1m10cm ぐらいの長さに切っていくんです よ。その作業が2月の終わりぐらいまでかかります。 3月に入ったらコマ打ちをしていきます。1人でやっ ていくので、4月から5月頭くらいまでしてます。 そのあとは伏せ込みを行います。木を組んでいくんよ ね。組んでいって、それに笠木と言ってクヌギの枝と か葉つぱを被せてあげます。その工程を私は6月上 旬くらいまでやっております。とりあえず一旦それで 作業は一区切りつきます。それをまた年をこえて翌年 の11月、中温菌ですと11月の上旬ぐらいから伏せ 込んだホダ木を山から持って帰ります。山から持って 帰って運搬車に積み込んで、その運搬車から軽トラに 積み替えて、ほだ場に持って帰って組んでいくわけ。

大体そうやなあ、起こしてから、山から持って帰ってからですね、敏感なやつは雨やらの刺激にあって、刺激を受けたものから徐々に少しずつ芽切り(椎茸の発生)が始まっていきます。そして、ある程度大きくなったら収穫します。3月から4月にかけて収穫のピークを迎えるので、それまで作業を行います。持って帰った椎茸は乾燥機に入れて乾燥させます。



椎茸を乾燥させる乾燥機

日和子っちゅうて、雨に濡れてないものですと 16 時間ぐらい、雨に濡れてるものですと、大体 20 時間 ぐらいかけて乾燥させます。乾燥が終わったものは随 時、箱の中にとりあえず入れておいて、椎茸のピーク が終わった 4 月の終わり、5 月の上旬ぐらいから今度は選別をするんです。冬菇、香菇、香信……。大きくこの3つですね。各サイズによって分けて、選別して、椎茸農協に出荷するという、そこまでですね。根倒しから始めて出荷するまでは2年半かかります。ですので、なかなか新規就農者が入りにくいのが現状です。



椎茸の選別に使用する篩

#### 椎茸について

椎茸はですね、低温菌と中温菌があるんですけど、 昔は低温菌の方が多かったんです。以前は冬場の平均 気温が低く、寒さの刺激を与えるとよく発生したんで すけど、最近は温暖化で、なかなか発生率が低いです ね。その影響で、中温菌の方に徐々に移行するように なりました。県下は全体的にそれに変わってしまって ます。私も4年ぐらい前までは、低温菌を多めに打つ てたんですけど、今は7対3の割合で中温菌の方を 増やしてます。品種、種菌は、主に森産業(森産業株 式会社)と菌興(菌興椎茸協働組合)、それともう一つ、 セッコー(株式会社セッコー)という、この3社が 作ってるんですが、県下では森産業さんが6割から 7割ぐらい占めますかね。最近はこの菌興さんのコマ が徐々に摂取率を伸ばしてまして、色々あるんですね。 私は、この地域にはどの品種が合うのかなっていうの もあって6品種打ってるんですけど、今年から2品 種に絞っています。中温菌の森産業の「ゆう次郎」っ ていう低中温菌なんですが、低中温菌を7割、約7 万個打とうかなと思ってます。そしてもう今年は低温 菌はやめました。温暖化もあるんで、やめるようにし ました。もう一種類は、菌興さんの240(に一よん まる)という、これまた中温菌なんですけどもそれを 打とうかなと。全部低中温菌に移行しようかなと考え ております。



栽培した椎茸を説明する名人

ほだ木の種類はね、クヌギっていう木を使っています。ほとんどクヌギとナラの木です。そのほかにはね、ヤマザクラとかハゼの木。ヤマザクラの方は小さくても出るんですけど、ハゼの木は出ないですね。おっきいハゼの木じゃないと、発生率は低いです。

山の中ですんで、その利を生かしたものを取り組ん

でいこうとなると、ほかにもあるんです。オリーブだったり、お茶だったりもあるんですけど、基本、椎茸ですね。椎茸でいいものを作っていこうと思っています。標高がここ300mあるんでなかなか平地とは違って施設園芸とか野菜関係とかは厳しいものがありますね。その地に合った取り組みをしていこうと思っております。



クヌギを伐採する山からの景色

#### 後継者

お米は刈り取り、乾燥、籾摺りまで、機械が倉庫に 入ってますんで、自分でやってます。後継者は、今と ころはいません。長男も次男もいますけど、なかなか 経済的にも厳しい面もありますし、椎茸は危険を伴う んですね。山の中で木を切ったり、運搬したり、坂を 登ったり降りたりと危険が伴うので、私は椎茸に関し てはいかがなものかなとは思ってます。後継者は、やっ ぱやる気のある人がいいですね。

#### これからどうしたいか、目標

椎茸をやっている以上は生産量も収穫量も増やしたいし、あと品評会っていうのがあるんです。賞を取れるようないい成績を残せたらいいなぁと思っております。そのための、いいものを作るための過程が楽しみです。

#### 名人本人について

実をいうと椎茸を育てていて椎茸があまり好きじゃないんですよね (笑)。つい最近なんじゃけど、串カツにして食べたりとか、アヒージョにしたら、あら、これは美味しいなと思ってねぇ。最近アヒージョにハ

マってます。やっぱアヒージョがいいかな。山桜には、なめこが相性が良くて、椎茸のコマもなめこのコマもー緒なんだけど、なめこも趣味程度にちょこっとやってますね。それも汁に入れたら美味しいですよ。



アイスに椎茸の粉をかけると美味しい!



椎茸のパンケーキ(写真左)もとても美味しかった!

#### 農業の魅力

魅力ねえ。やつぱその、自分でやったものが反映される、返ってくる、それじゃなかろうかなあ。まぁ環境、その年の気象条件にもよりますけどねえ。その気象条件に合わせた取り組み方、なかなかお金には返ってくるのは難しい。いい年もあれば悪い年もありますね。そうやなあ。何回も言うけどやりがいがあるとこかなあ。取り組んだことが素直に返ってくるっていう、やればやった分だけ進んでいけるとこかなあ。

#### 農業に対するこだわり

こだわりっていうか、米にしても大豆にしても椎茸にしても、その時その時、これって思った時に行動するっていう。それぞれ米、大豆、椎茸にしても、その時その時の顔というか表情を掴んでこうしてやろう、

ああしてやろうという。それかな、こだわりは。

#### 座右の銘

私の中では「継続は力なり」っていうとこですかね。 サラリーマンは継続はせんかったけどな(笑)。

#### 農業をしていて嬉しい時

やっぱいいものができた時。それが一番嬉しいです ね。椎茸なんかもね、私は生えてきた椎茸に一個一個 袋をかけるんですよね。それでいいものが取れたりす るんで。そういったことをやっております。一個一個に。



名人が一個一個に袋がけした椎茸

#### コロナの影響

コロナの影響ねえ。椎茸に関して言えば、経済活動が鈍りましたんで、例えば干し椎茸なんかに関しては、贈答用、お中元だったり、お歳暮だったり、贈答用の椎茸が動かなくて、いいものほど価格が下がりました。その代わり、巣篭もりかな。家にずっと、自宅にずっといるので「下物」といった、あまり良くない椎茸の方が値が上がったという、こういう傾向が今年はあります。

#### 心掛けている事

心がけてることはね、その時その時の作業をするっていう、あと、なるべく段取りをよくしてね。そんな感じですかね。

#### 大変なこと

大変なことねぇ。ほだ木を山から下ろしたりとかも そうやし、田んぼや山に行けばマムシもおったりする し、いろんなことがありますけど、それを逆に、逆の 発想にとらえて、もう楽しく、楽しもうっていうふう に、そういう感じに逆に発想しようとしてます。夏は 暑いし、冬は寒いけど、これも四季折々に合うた作物 なんかの、そういう変化がなければいいものっていう のはできないんで。

原木を山から下ろしたり、ほだ場に行ってから立て たりするのが大変ですね。重労働で。ここ周辺ではね、 4軒ぐらい椎茸栽培をされてる方がいるんですけど、 そういった方ももう年齢が上がってきてますので、い つリタイアされるかわからんような感じですね。



原木を山から下ろす急な坂道

## 地域との関わり

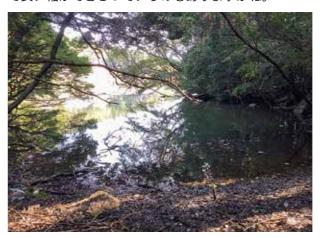
この地区にはクヌギが割と多くて、地区の山なんで すね。そういう山を売ってもらったりとか、そういう 関わりがありますね。やっぱりお祭りとか、集まりご とがあったりしても農業のことが話題になります。

## 世界農業遺産に登録されたことについて

最初登録された時、そんな大したこと、当たり前に しよることがなんで世界農業遺産に登録されたんじゃ ろうやろうかって、最初はピンと来なかったですねぇ。 つい最近になって、そういえば循環型で、なかなか例 のないことだなぁと、つくづく思いました。言われて みればそうやなあっち最近感じるようになりました。 SDGs っちゆうかなあ。そう言われてみればそうや なあというふうに最近納得したところです。

#### ため池について

ため池はねぇ、最近、10年ほど前に改修しましたんで、管理というのは、今は特にないです。それよりも、ため池からこっちまで水を引くための水路、そっちの管理の方が大変かなぁという感じです。稲を作る、水稲を作るためのため池であったりするんですけど、近年では都会の人が来てため池を見学する、見る人もいるし。その環境に馴染むというか、一体となった、そういうところも世界農業遺産に含まれるんかなぁって思ったりもしますね。あと機能的に言ったら、例えば、ため池に広葉樹の葉っぱが落ちて、腐食して、それがミネラルとなって、それが田んぼの方に注いで、それで良い稲ができるっていうのもありますかね。



ほだ場に隣接しているため池

#### 名人の理想

そりゃあ一番いいのは、いい単価でものが売れてっていう、それが一番魅力的ではありますけどねぇ(笑)。まぁ、やっぱ椎茸なんかそうですけど、無駄になるものがない。無農薬でもあるし、安全で安心な作物が食べられるっていう、水で洗わんでも口に入れられるような、そんなのが理想的じゃないでしょうかなぁ。

#### 高校生や他の人に求めるもの

ああやって欲しい、こうやって欲しい、っていうの はないです。まあ知識かな。夕ネをまいて、育てて、 それを食することができるという知識があるといい な。そうすれば、もっと食べ物を無駄にしない、大事にするかなあと思いますね。私もやっぱ、お茶碗についた 1 粒 2 粒のお米を、サラリーマンの頃はそげえ食べようと思わんかったけど、やっぱこの 1 粒が稲に育つんだなと、最後まで食べるようになりました。

## 国東高校環境土木科についてどう思うのか、 土木科の生徒に求めるもの

第一次産業が国東半島のベースですんで、地元でこういうものが育ったりする、できたりするつていう知識を知るのは良いなと思いますね。地元の山間地から平野部、また海に至るまで、こういう産物があるんだとか、その地形であったりとか、そういうのを知ってもらうのが良いんかなあって思います。

#### 大切にしていること

その時その時の表情を見逃さないっていうことですね。ちょっと、この椎茸収穫せんとっち、気温が一度でも上がったりすると、ばっと急に開いたりするんで、他の用事があっても、「すいません、今日は行けませんけども」っち言って、その時その時の判断をするっていう。それだけは心がけてます。動きの流れ。私はどっちかというと春夏秋冬よりも、天気と気温、そっちの方に常にこだわってます。今、夏でも寒かったり冬でも暖かかったりしますから、その四季っていうのはあまりこだわってない、意識してないですね。

【取材日:2021年11月3日:12月21日】

#### **P**rofile



橋上 智和 [はしがみ ともかず]

年 齢:54歳(昭和42年生まれ)

職 業:農林業(原木椎茸栽培、水稲・大豆栽培)

#### 略歴

▶杵築高校~大分平松学園を卒業後、農協~役場嘱託職員を経て、農業公社へ配属。事務局長を務め、17年間勤務。7年前に退職し、実家の農林業に取り組む。椎茸農協国東支部青壮年部員や原木しいたけ国東半島会(構成員:国東市の若手生産者10名、東部振興局)に加入し、勉強会等に参加している。

## 【取材を終えての感想】

私は、今回の聞き書きに参加して日ごろ聞けない名人の思いや考えを聞くことができました。最初は緊張しましたが名人と話を重ねるごとに緊張も無くなり、自分が聞きたかったことや、普段の生活では学べなかったことも学べていい経験になりました。

名人がとてもわかりやすく説明してくださり、 種類や作り方などが深く知れました。

私は元々椎茸についてあまり知りませんでした が周りの人から聞かれたときに説明できるような 知識が身につきました。日頃食べていた椎茸でし



たが、名人の話を聞くことで、食べていた椎茸が 不思議と美味しく感じて自分から進んで食べるよ うになりました。

私が勝手に思い込んでいた椎茸についての知識が名人の話を聞くことで変わって椎茸を作ることはたくさんの苦労や知識が必要と言うことがりました。その上で農協などの協同組合の方々と話し合い、たくさんの人とコミュニケーションを取ることも名人の苦労の一つだなと思いました。地元の特産品である椎茸についての知識や考え方が変わる機会だったなと思いました。今回学んだことを今後に活かしていきたいと思いました。この活動に携わってくれた方に感謝したいと思います。本当にありがとうございました。

(1年 平塚 咲駈仁:写真左)

私は、今回の聞き書きという活動に参加させていただき、たくさんのことを学ぶことができました。世界農業遺産や椎茸の育て方などの話を聞くのはとても楽しかったです。

橋上さんの話を聞いて、椎茸栽培は気温や天 気の少しの変化に左右されるのでとても大変な 仕事だと思いました。椎茸のことを話している時 の橋上さんはとても生き生きとしていて、椎茸に 対する愛情や情熱を感じることができました。椎 茸のひとつひとつに袋をかけたり、ひとつひとつ の作業を丁寧にしている姿はとてもかっこよかっ たです。洗わなくても口に入れられるような安心 安全なものを育てたいという言葉がすごく心に 残っていて、そのくらい高いプライドを持って椎 茸を育てているというのがすごいなぁと思いまし た。橋上さんが私たち国東高校環境土木科の生 徒に地元の地形や産物などの知識をつけてほし いと言ってくれてとても嬉しかったです。その期 待に応えられるようにこれからいろんなことに頑 張っていきたいと思います。

この活動を通じて普段何気なく食べていた椎 茸についてたくさん知ることができてとてもいい 経験になりました。この経験と学んだことをこれ からの高校生活に活かしていきたいと思います。 今回聞き書きという貴重な体験をさせてくださっ た橋上さん、ご指導くださった先生、この活動 に携わってくださった全ての方々に感謝していま す。本当にありがとうございました。

(1年 古森 星名: 写真中央)

僕は、今回の聞き書きという活動に参加し、橋上さんの椎茸について貴重なお話を聞くことでとても良い体験ができたと思います。初めは、緊張で頭がいっぱいでしたが、橋上さんは優しくてとても取材しやすかったです。そのおかげで、普段の生活では学べないことも学べました。

橋上さんがとても丁寧に椎茸栽培のことについてお話くださったおかげで、椎茸栽培に対する思いや情熱をたくさん感じることが出来ました。この地元の素晴らしいものをたくさんの人に知ってもらいたいと思いました。橋上さんの奥さんからいただいた、椎茸のカップケーキの味はとても美味しくて忘れられません。この活動を通じて、地元の農家の方々の偉大さなど様々なことを知ることができたので、学んだことを無駄にせずに今後の生活などに生かしていきたいです。先生方や橋上さん、貴重な体験をさせていただいて、本当にありがとうございました。

(1年 河野 匠哉:写真右)



## 名人について

私の名前は堀口昌勝です。埼玉県桶川市で生まれました。小学校は桶川市立川田谷小学校で、中学校は桶川市立桶川西中学校です。高校は農業とは全く関係ない工業高校、埼玉県立大宮工業高等学校の機械科に通いました。工業高校に入ったのは、両親が経営していたガソリンスタンドを将来継ぐかもしれないということもあり、機械科で少しでも車に触れられるようにという思いもありました。大学は日本工業大学でシステム工学を専攻していました。大学を卒業後は、イベント関連の仕事や実家のガソリンスタンド、水道メンテナンスの勤務等を経て、現在いちご農家をしています。今、42歳で妻と2人でいちごを栽培していて、子供が2人います。

いちご農家をはじめる前には、杵築いちご学校に通いました。いちご学校とは、JAおおいた(以下、農協)主催のいちご栽培を2年間学べる所で、近所の農家さんが面倒を見てくれたりしました。そういった形でいちごの栽培技術を学んでいきながら、実際自分の就農の準備も進めていくというのがいちご学校です。いちご学校では、いちご栽培に必要な知識や実際の経営

について学ぶ講義を受けることができます。また、園 周りというものがあって、他のいちご農家さんのハウ スを見に行くこともできて、いろいろな栽培の方法を 学ぶことができます。大分県内では豊後高田市や大分 市などに見に行かせてもらい、県内での栽培技術の違 いなどを学ばせてもらいましたね。

いちご学校が杵築市にあったことや、市を挙げていちご農家をアピールしていたので、杵築市でいちご栽培をすることに決めました。また、他の作物と比べるといちご栽培は家族を養うだけのお金をきちんと稼げることや、みんなが好きな作物を作りたいという思いもあったのでいちご農家になることにしました。



堀口名人

#### いちごの栽培について

栽培については、県が出してくれている「ベリーツ」の栽培マニュアルがあります。「ベリーツ」とは、大分県が8年の歳月をかけて開発した県産オリジナルいちごです。夏は、ハウスの外の苗床とハウスの中の本圃で二つの作業を並行して行います。この時期、本圃の中は次のシーズンで栽培する準備をしています。片付け終われば、土を太陽の光で殺菌する陽熱処理をします。苗が大きくなっているので苗の葉っぱを適正な枚数にしたり、肥料の管理をします。8月の苗はもう仕上げの段階に来ています。9月は苗床から本圃の中にいちごの苗を移動させて、植え付けをする定植と呼ばれる作業がメインになります。本圃の中は定植ができるように土を柔らかくするため、高設ベンチ用の耕運機があって、土を混ぜる作業があります。



耕運機下部 (土を柔らかくするもの)

秋になるともう苗床の作業がなくなり、わりといち ご農家としては少し落ち着いている期間になります。 本圃ではだんだん苗が伸びて大きくなるので、しっか り花に光が当たるように苗の手入れをしていきます。 11月くらいからいちごの収穫が始まるようになりま



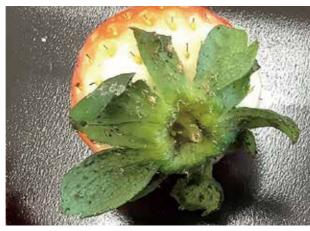
ランナー(新しい株)

す。冬になるともういちごの実もできてきて、収穫してパック詰めをする作業に追われていきます。この時期には次の年の苗を育てる作業が始まっていて、いちごの苗からランナーという茎がのびてそれをはさみで切り、苗床に植えていくとそこから根が生えていちごの苗になります。

また、年間を通して病気に気をつけなければなりま せん。うどんこ病は、いちごの実に白い粉がかかった ようになります。定植時から気をつけているのですが、 ヨトウと呼ばれる小さい蛾のようなものが生まれてき たりします。谷と呼ばれるハウスのつなぎのところか ら虫が入ってきます。葉に主にダニが寄生するのです が、農薬を使ったりとか天敵のダニを食べるダニがい るので、それを上手く使ったりとかして害虫と病気に 気を付けていきます。1月になると、温度管理に気を 付けていないといけなくて、うどんこ病に加えて灰色 カビっていうのが出てきます。いちごは本当にいろん な病気にかかりやすいです。灰色カビというのは、い ちごの実にカビがはえて腐る病気です。他にも、アザ ミウマという花にくつつく小さい虫がいます。被害に 遭うと、実がなった時にガサガサな実ができます。そ のため、灰色カビやアザミウマは1月以降気を付け



アザミウマの被害にあったいちご (実が固くなる)



アブラムシの被害にあったいちご (アブラムシがヘタに付着する)

ていきます。



うどんこ病(白くなり粉のようなものが付着)

2月になると、実がなっていたら収穫してパック詰めを毎日ひたすらやりますね。

いちごの値段が高い 12 月にたくさん取りたいけれ ど、旬は 4 月、5 月、6 月なのでそんなに実がなってくれない。いちごの温度管理は寒くても6 度以上を保ち、昼は 18 度から 26 度くらいに保つようにしています。この温度管理がうまく行けば、たくさんいちごができるのでとても重要です。毎年生産の状況が全く違うので、常に何が正解かということを考えながら、自分なりの作り方を当てはめていっています。

いちごには2種類作り方があって、ハウスの中に 土を盛り上げて、そこにいちごを植えていく土耕栽培 と言うのと、今うちがやっている、ベンチと呼ばれる、 腰高ぐらいまである発泡スチロールなどでできたもの に土を入れていちごを栽培する、比較的栽培しやすい 高設栽培というものがあります。杵築はほぼ高設栽培 ですね。土耕栽培はそのハウスの中といえど外にも繋 がつているから、土の量が多いことが重要なので、土 耕栽培の方が美味しいいちごができるといわれていま す。肥料の浸透具合や根の張り方に違いがあり、高設 栽培だと箱の中なので根の張りに限りがあるわけです よ。土耕栽培というのは、土が盛られている状態なの でどこまでも根が張れる。どんどん栄養があるところ まで行けるので、根が広がれば広がるだけ栄養の吸収 が良くなるので、土耕栽培の方が美味しいといわれて います。でも、土耕栽培に負けないくらい美味しいい ちごを作りたいという思いはあります。



10月に実っていたいちご



12月のハウス 実が赤くなっているものが多い



ハウスの中の様子

#### ハウスの中の様子

27

育てていて難しいのは、いちごが病気や虫にすごく 弱いところですね。なるべく減農薬で作っていくため に、どうすればいいかというのを大事にしています。 天敵と呼ばれる虫で、いちごがかかりやすい病気を農 薬以外で倒す方法がないか考えています。例えば、う どんこ病などに対しては納豆菌や乳酸菌で対応しま す。でも、なかなか一筋縄では行かないので大変です。 いちごの出荷量は農家それぞれのスタイルがありま

す。うちは、1年目は4.3tぐらいで、2年目は5t、3年目は5.8tです。今年4年目は去年と同じくらいを目指しています。でも、品質も高めたいっていうのが一つの目標にあります。

また、農協さんの基準で決まっている形の綺麗さや、 十分な大きさに当てはまらないもの、つまり基準から 外れてしまったものを加工したりできないか試行錯誤 している段階です。ジャムにしたり、ドライいちごに したり、いろいろ試してみて、将来的に6次産業と いわれる加工品製造にも広げて行きたいです。

他にも SDGs につながることとして、減農薬をし たり食品口スに気をつけたりしてできるだけ自然に配 慮して栽培を行っています。例えば、病気にならない ために納豆菌や乳酸菌で予防するようにしているの で、農薬が少なめだと思います。「つくる責任 つか う責任」にも関係する食品口スについては、廃棄する いちごをできるだけ少なくしています。毎日廃棄量を 測り数値化し、できるだけ廃棄するものを少なくでき るように努力しています。捨てるいちごはほとんどな く、加工して自家消費しています。また、「働きがい」 にも重点を置いています。休憩所を作ったり、朝早く から夕方まで農場が開いているので好きな時間に来て 働いてもらうようにして、いろいろな生活サイクルに 合わせて働きやすいようにしています。働きにくる パートさんには、楽しんで作業をしてもらえるように と思ってやっています。

#### いちごを通して

いちご栽培だけでなく、販売方法の仕方も奥さんと話し合ってやっているのでとても楽しいです。私たちは、インターネットで個人販売もしているので、その時に使うパッケージのデザインや箱なども工夫してい



農家を紹介する農カード

28

ます。例えば、個人で販売する際の農家を紹介する農 カードや、杵築市で共同で作ったパンフレットとかも 工夫のひとつかなと思います。

他にも、輸送事故を起こさないように梱包の工夫とかがありますね。私たちは、インターネットでいちご専用の資材を買っていて、長距離輸送用の箱を選んで使っています。「ゆりかーご」と呼ばれる福岡県で作られている商品で、いちごが痛まないようにする専用の容器で、クッションなどが付いていていちご同士が当たらないようになっています。「ゆりかーご」は価格が高いので、お客さんからお客さんへの贈答用として売り出しています。



インターネット販売用の箱

他にも、運ぶ時に潰れてしまうこともあるので運送 業の方とも相談し、重ねてバンドで止めてラップのようなもので巻いて固定し、荷物同士が動かない状態にしています。実際、失敗してしまったことがあったので、箱の形もどんどん変えていかないといけないかなと思います。農協さんに出す時は専用の箱で出荷して終わりなのですが、個人で販売する時は最初から最後まで自分たちで包装しています。販売するイチゴの大きさについては、時期によって変わるため対応するのが大変になってしまうので、細かい注文は受けていません。ですが、希望はなるべく受け付けたいので、ホームページで大きさの選択ができるようにしています。それで大体いちごの数も決められますね。

また、杵築市は県内で一番いちごを栽培していることを、杵築の人はそれを知らないので知名度をあげたいと思っています。そこで、市役所と協力していちごをブランド化したり、自分の作ったいちごを発送する時に杵築市の紹介カードを入れることで、知名度をUPさせたいと思っています。さらに、大分県は県発

祥のいちごベリーツにも力を入れているので、私たち も協力して恩返しできたらと思っています。

他にもいちごを作る上での対策として、景観を良く するために草刈りや防草ネット、除草剤を撒いたりし ています。



防草ネット (景観を守るため)

#### いちごから得られる幸せ

いちごを栽培していて良かったところは、やはり自分が作ったいちごを食べてもらい、おいしいと言ってもらえることが一番だと思います。ここで働く人たち、ここで作ったいちごを食べてくれる人たち、みなさんに楽しさや美味しさを届けられるようになればと思い栽培しています。作っている我々が楽しければ、周りの人も楽しいかなという思いで作っています。

なぜ農業を始めたのかということに繋がるのです が、家族との時間が取れるということがあります。う ちは夫婦でやっていて、夫婦2人とも農業が楽しく てしょうがないので、辛さみたいなものはわからない です。大変だということはありますけど、でも楽しい という方に持っていけるということが大切だと思って います。2人でああしようこうしようっていうのを話 もしますし、こうしたいって言うことも話しますし、 これどうしようかってなった時も、必ず2人で話し て決めるので夫婦の関係の中で会話も多いです。いち ごが病気にかかると結構落ち込んだりすることもある のですが、何回転もするしなぁと思ってポジティブに 考えるようにしています。奥さんがすごく助けてくれ ているところがあるので、すごく助かっていますね。 僕が少し落ち込んでいると、「大丈夫じゃない?」と 言ってくれるので、まぁ来年もずっと続くからね。

今、子ども2人とも保育園に通っている状態なので、 家族との時間を大事にできるのはとても大切ですね。 冬には、採れたいちごの一部を子供の友達と喜んで食べてもらえる点でも、いちご栽培をしてよかったなと思います。

子どもに継いでもらいたいということは、全く考えていません。子どもには好きなことをして欲しいです。 私が、親のガソリンスタンドを継がずに好きなことをさせてもらって今の仕事をしているというのがあるので、子供に継がせようとかいうのは考えていないです。どちらかというと、家族だから血縁者だからというよりは、私たちの働き方を見て、農業やりたいといってくれるような人が増えて欲しいと考えています。いちごの栽培だけでなく、販売方法や包装の仕方なども奥さんと話し合い、家族と共にあり、いちご栽培が大変な時もありますがその中で楽しいことを見つけて、いつも自然に幸せで楽しんでいられるのがいいところですね。



仲睦まじい堀口さん夫婦

「取材日: 2021年10月9日 · 12月28日]

#### Profile



堀口 昌勝【ほりぐち まさかつ】

齢:42歳(昭和54年生まれ)

業:農業、ほりぐち農園(株)代表取締役

#### 略歷

▶埼玉県桶川市で生まれ育ち大宮工業高校へ進学、日本工業大学シ ステム工学科を卒業後イベント関連の仕事や実家のガソリンスタ ンド、そして水道メンテナンスなどの多様な職業を経験したのちに 杵築いちご学校へ入学、現在大分県南杵築でいちご農家として生 活を営む。

H28.9月~H30.8月 杵築いちご学校で研修 H30.9月 就農

R2.8月 法人化

#### 【取材を終えての感想】

私は今回、聞き書きという活動を通して、農 家の方々の凄さを改めて実感することができま した。杵築にいちご学校があることや、杵築が いちごの栽培に向いていることなど、初めて知 ることがたくさんありとても勉強になりました。 農業をすることは決して簡単なことではありま せんが、名人の話を聞いて農業の楽しさを学ぶ ことができました。名人の農業を楽しんでする という考えに胸を打たれ、私も名人のように将 来仕事を楽しんでしたいと思いました。

(2年 小場川 星輝: 写真左)

聞き書きを通して新たな経験をすることがで き、良かったです。私は、堀口さんの農園にお 邪魔させていただき、お話を伺い農業をする楽 しさ、その反面の大変さを伺うなかで、堀口さ んと奥さんの後継者についての考え方や農家と してのあり方に興味を引かれました。農業は大 変な仕事というイメージがとても強かったので すが、堀口さんの話を伺うと大変だがやりがい のある素晴らしい仕事だということが伝わって きました。今回は貴重なお話を聞かせてくださ りありがとうございました。

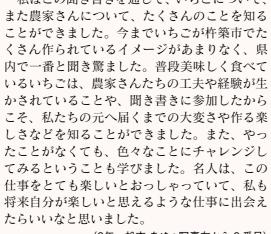
(2年 松原 萌: 写真右)

私はこの聞き書きを通して、いちごについて、

(2年 松本 あゆ: 写真左から2番目)

私も堀口さんがおっしゃっていたように、 大変な時でもその中で楽しいことを見つけ られるようになりたいと思います。つくる ときだけでなく、輸送するときの工夫など、 普通の生活では知ることがなかったことも たくさん学べました。杵築市が県内で一番 の出荷量であることや、細かい温度調節を していることにとても驚きました。今回の 聞き書きで得た楽しく貴重な経験を、大切 にしていきたいと思います。今回は、私た ちの聞き書きに快く応じてくださり、本当 にありがとうございました。

(2年 稙田 美加:写真右から2番目)





30

# 湧水がはぐくむ城下かれい ~別府湾の海洋生物の生息を守り続けて~

松澤 京子 (大分県日出町)

聞き手:阿部 ことみ・塩澤 智恵・市来 彩香 (大分県立日出総合高等学校 総合学科)

#### 生い立ち

昭和58年に京都の山科という所で生まれました。 家族は両親と妹が二人の三姉妹です。高校までは京都 の学校に通いました。山梨県の大学に進学し、元々生 き物とか動物が好きだったのでアニマルサイエンス学 科を専攻し、ペットから野生動物まで動物全般のこと を学びました。

大分県日出町が母の故郷で、祖父母の家があり、住 んだことはなかったのですが、夏休みとかお正月に帰 省したときにはよく海で遊んだりしていました。

日出町の求人を探していた時に、地域おこし協力隊 を募集していて、自分に何ができるか不安な面もあり ましたが、地域のために何かしたい。という思いと考 えがあり、現在に至っています。

#### カレイに携わった理由

日出町に来て、名産物の城下かれい(マコガレイ) のことを知ったのがきっかけです。元々動物とか自然 系の勉強をしていたのですが水産の道を辿ってきたわ けではなく、こっちに来て前任者の上城義信先生に出



上城先生が書かれた本

会い、城下かれいに関する様々なことを教えてもらっ ているうちに段々夢中になっていきました。



松澤さんに取材をしている様子

#### 上城先生から学んだこと

上城先生は、発想やいろいろなアイデアを思いつくのが得意というか、波長が合うというか、チャレンジして、みんなに伝えていこうという気持ちが強い方です。メディアの方とか学校の先生に直接、カレイのことは上城先生に対応してもらいたいといわれたりしていました。その上城先生も退職し、また、コロナウイルス感染対策の影響もあり、最近、取材などが減っているので残念に感じていますが、上城先生から学んだことを生かしながら、いろいろな方法を模索しながら、形にしたりして情報発信していきたいと思う毎日です。

たとえば、少しでも海洋生物の生育環境を良くしようと、アマモの種まきをする方法を、今回は竹筒でやってみようと工夫したことがありました。家の裏山の竹を二人でたくさん切って、軽トラに積んで、この施設に持ち込み、竹のポットを作って植えるといった改善をしながら、何気ない日常を全部楽しんでいたところがすごく楽しく充実感がありました。上城先生からは前向きな言葉しか出てこない感じだったので尊敬しています。

今後も別府湾の海洋生物の継続的生存を考え活動していきたいと感じました。

## 城下かれい(マコガレイ)について



城下かれいの模型

32

カレイの仲間は世界中で100種ほど存在しており、日本近海だけでも数十種類存在しています。

マコガレイはマガレイ属に属します。「マガレイ」「クロガレイ」「クロガシラガレイ」の仲間です。マコガレイの寿命はメスのほうが長く、オスは8年程度、メスは11年程度と言われています。

カレイは主に肉食性で、小魚や海底の無脊椎動物を

食べています。よく似た外見で同じくフィッシュイーターのヒラメとは異なり、捕食行動はやや大雑把で不器用です。

カレイは浅い海から水深 1000m の深海、汽水域 までの砂や泥の海底に生息しています。

国内では北海道から九州の近海に広く分布し、世界では北極海、太平洋、インド洋、大西洋などの北半球に分布しています。

#### 城下かれいの育成



城下かれいの中間育成施設



城下かれいの中間育成施設(内部)

ここでは中間育成という栽培漁業をしていて、最終的には放流します。小さいうちは他の魚の餌食になったりするので、育つのがすごく難しい時期をある一定の大きさまで育成し、少しでも自然界でのサイクル率、生存率を上げるために放流回数を増やし、自然界での繁殖を含め、安定した漁獲量につながるようにして放流します。

国東に漁業公社があります。種苗生産では、親から 卵をとって人工授精させて孵化させています。カレイ だけじゃなく、他の魚も卵から孵化させ育てています。 ここでは、孵化された3センチの稚魚約10万匹 を広域育成という形で、8つの水槽をうまく回しなが



施設について説明をする松澤さん

ら、大分、杵築、別府、日出町を含む地域の分のカレイを育成しています。それが5センチぐらいの大きさに成長したら順番に各市に連絡して、放流ということになっています。

特に、別府湾に面する川がない日出町で、汽水域で育つ城下かれい(マコガレイ)が漁獲される理由は、日出町の山に降った雨が地下水となり、海底から湧き出していることと、ミネラルたっぷりの真水によって、海藻やプランクトンが豊富であることが大きく関係していると考えられます。



水槽の中の様子

33

放流時期は一般的には夏になる前の5月、6月に 放流しているのですが、日出町はもう少し大きくして から放流しようとしています。カレイはもともと冷た い海が好きな魚で12月から3月の間ぐらいにやっ と10~15センチぐらいになってくるので、年によっ て異なりますが、8千匹から1万匹位を12月から3 月までに放流していく形をとっています。

#### 育成するにあたっての工夫

生息域と同じような環境を作ってあげるように、海 底湧水が湧き出ているあたりから、取水ポンプをひい て利用し、育成環境を作っています。また、ここのカレイを育てている水槽はすべて薄緑色で、病気や異変を見つけやすくすると同時に、海の中に光が差し込んだ状態と同じようにする役割があります。カレイにとって薄緑色は落ち着くみたいです。将来的には、育成スピードを上げるために養殖用 LED が入ってくるのかもしれないです。

また、餌についても専用の餌がないので、白身で育成用の魚粉、食物繊維、ミネラルの栄養バランス満点の配合飼料をブレンドしています。日出町オリジナルのレシピで、口の大きさに合うように、海水を使って練り合わせたものを利用しています。また、元気がないときには、ビタミンCや野菜ジュースを加えたりして、カレイの食欲の状況をみて、使い分けをしています。カレイにとって良い餌は何かを現在も研究中です。



城下かれいの餌



餌をあげている松澤さん



右下の方で餌に集まってきています

## カレイの大きさの選別と 放流する上での工夫

カレイの大きさは網の目の大きさで選別しています。



網目の大きさが異なる選別網



かなり大きい選別網です

また、放流に関しては、放流かごを県が製作してくれました。縁に重りがついていてゆっくり海底に沈んでいくようになっています。かごに入れないで放流すると、結構ぷかぷか流暢に浮かんでいて、鳥に食べられたりします。籠を使うことで、ゆっくり海底に下ろして放流することができます。



県が製作した放流籠

#### 別府湾の生態環境を維持する上での工夫

カレイの育成で利用した各水槽から出る水は、一か 所に集め、配管から屋外へ沈殿槽、排水槽を通して、 きれいな状態に戻して海に返しています。



各水槽から一か所に集める



沈殿槽 排水槽を利用しアマモも育成

また、アマモを増やす取り組みも行っています。アマモは、海草なのですが、もともと陸上に生えていた植物で、だんだん海に滑り込んで海の中で育つようになったので光合成ができます。「海の命のゆりかご」とも言われて、全国的にもアマモを守っていこうという取り組みがあります。魚の卵を産み付ける産卵場所になったり、稚魚が隠れる場所、子育ての場にもなったりします。アマモは秋口になったら海に種まきをします。生育条件が難しくて、光が届く場所で、あまり波が強くなく土壌もさらさらしていない、田んぼみたいな場所が理想の生育環境で、そういう場所ならば勝手に増えていきます。海洋環境保全を日出町近郊海域で維持していけるようにカレイの育成と並行して行っています。

#### カレイの中間育成をしていて感じること



じつくりとお話を聞くことができました

カレイの育成に合わせた生活スタイルになっている ので、元気で生育状態が良かったら、ほとんど心配す ることも無く、他の仕事や事務仕事とか、役場のほう でデスクワークをする余裕があるのですが、カレイの 様子に異常を感じたときや、病気にかかっていること に気づいた場合は、早急な対応をとらないと感染の進 行が倍々と早くなり、あっという間に全滅してしまう ので、常に自分の目で定期的、全体的にカレイの観察 をするようにしています。

生き物を相手にしているので、どうしても気を休めることができず、長い休暇を取ることができませんが、 まるで、子育てと同じような感じで可愛くて仕方がないです。



水槽の中を見ている松澤さん

また、中間育成したカレイが別府湾のどの水域で捕獲されたか識別追跡したところ、城下海岸や大分市内を流れる河口沿岸の汽水域の赤丸で印をつけた海域(右上画像: Gogle マップより参照)で漁獲された報告を受けました。ここで自分たちの手で中間育成したマコカレイを、それぞれの沿岸で放流してもらい、大きく成長した形で漁獲されたことに、自分の役割に対

する充実感を感じると同時に、厳しい環境下でも生き 続けていたことにうれしく感じています。また、藻場 がないと、産卵ができず、また、稚魚の成育に大きく 影響するので今後も継続してアマモの育成と生息環境 の構築を並行して行う必要があると感じます。

また、地球温暖化に伴い海水温度の上昇が問題になっています。自然繁殖するには、海水温度 10 度以下が望ましく、近年は 12 度程度まで上昇しているということで産卵機会が減少し漁獲量の減少にも繋がっているのではないかと考えられますので、地球温暖化防止を全世界で行っていく必要があると感じています。



Google マップより

#### 地域への還流の取り組み

城下かれい祭りは、昨年はコロナウイルス感染対策で中止されましたが、例年5月中旬に2日間、日出 町商工観光課主催で開催されます。日出城址、二の丸 館、日出小学校、日出漁港を主な会場としています。

日出町の名産で、江戸時代には将軍の献上品の一つともされ、美味をもって知られている「城下かれい」。お祭りでは「城下かれい」の賞味会をはじめ、さまざまなイベントで賑わい、夜には花火大会も行われます。また、このような行事を通して、地域名産物の城下かれいを継承していく必要があると感じています。





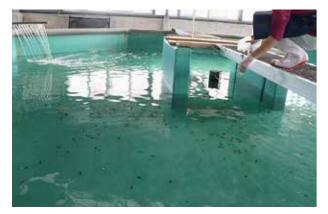
城下かれいグッズ

グッズも作成して、少しでも地域が盛り上がればと 考えています。

「取材日:2021年9月4日·10月2日]

34

#### (参考) 城下かれいの成育変化



2021年10月撮影時

約4カ月後の、2022年1月7日撮影時は前回と 比較すると見た目でも明らかに、大きくなっていることがわかります。(5~10センチ程度)



2022 年1月7日撮影時

もう一年すると 15 センチ程度の大きさになります。



別府湾で正月に捕獲したカレイ

中央の特別大きい城下かれいは、別府湾で正月に捕獲されたもので、昨年放流したもので、25 センチ程度まで自然界で育っていたので感激です。

#### Profile



松澤 京子 [まつざわ きょうこ]

年 齢:37歳(昭和58年生まれ)

職 業:日出町役場 農林水産課 水産振興係 会計年度任用職員

#### 略歷

▶京都府京都市山科区出身で、平成27年に地域おこし協力隊として日出町に着任。日出町のお魚ハカセとして活躍していた前任者の上城義信先生と出会い、城下かれいの魅力、大切さを学びながら後継者として従事していくようになる。平成29年に水産振興係非常勤職員となり、城下かれいの育成後継者となる。海への放流を重ねながら、その魅力を伝えている。

## 【取材を終えての感想】

今回、私は初めて聞き書きという貴重な体験を 通じて松澤さんのお話を聞き、城下かれいについ て私のわからないことをたくさん知ることが出来ま した。私は城下かれいのことを知っていましたが、 どうやって育てているのかわかりませんでした。し かし、松澤さんのお話を聞き、私達が食べたり 見たりする立派な城下かれいは裏でとても苦労し て、愛情深く育てている方がいるということを実感 しました。松澤さんは日出町出身ではないし、水 産の仕事を経験したことがない中、1人で日出町 に移住し、城下かれいの育成後継者になっていま す。その中で城下かれいの病気で悩んだりして苦 労することもあったと思いますが、城下かれいがと ても大好きで、愛情深く育てているのだなと思いま した。私は家業が酪農をしているのですが、仕事 が大変だし、継がずに自分の好きな仕事をする予 定でした。でも松澤さんのように人手が年々少なく なった産業に携わり、まだまだ未知数で言葉を話 さない動物を相手に真剣になっている姿を実際に 見て、私の中で変わるものがありました。まずは自 分の住んでいる地域の産業をもっと知り、それに 誇りを持ち大切にしていこうと思いました。

(2年 塩澤 智恵:写真左)

私は今回聞き書きに参加してみて、日出町の城下かれいを守り、継承していくことが大切だと思いました。

松澤さんの城下かれいに対する思いや、どのよ うに育てれば生存率があがって漁獲量に繋がるの か、またどのような環境で育てているのかなどを 実際に拝見させてもらい、詳しくお聞きすること ができました。松澤さんは元々、水産の道を辿っ てきたわけではないのに、日出町に移住してきて、 城下かれいいの後継者になって不安なことや大変 なこともたくさんあるのではないかと思いました。 でも、チャレンジしてみようという思いと、それを 行動に移すということはとても素晴らしいことだと 思いました。松澤さんの城下かれいに対する愛情 や、大事にしている思いが伝わってきて、実際に 面と向かってお話を聞くことの大切さを私自身改め て感じることができました。日出町の城下かれい の魅力を、まずは身近にいる人たちに伝えて、大 切にしていこうという思いがもっと広がれば嬉しい です。

(2年 阿部 ことみ: 写真右から2番目)

今回何もかも初めての聞き書きで、質問がしっかりできるのか、話をしっかり聞けるのかなど不安がありました。ですが名人の方はとても優しい方で城下かれいの魅力や環境のこと、地域のことなどいろいろと話していただきスムーズに進めることができました。話を聞いていると名人の思いや城下かれいへの愛情が伝わってきて、そのことをどう表現すれば伝わるのかなど、とても悩みました。

私はモチベーションとして人から聞いた話を 第三者の立場からでもわかりやすく読み取って もらえることを意識して挑みました。今回の聞き 書きでは日出の魅力を伝えるだけでなく、聞い て話す力や、発表する力など私たち自身が成長 できたのではないかと思います。学んだことを 今後の行事や生活に生かしていきたいです。





松澤さんとの集合写真



#### 初めに

僕の名前は和泉陣です。昭和50年生まれで、今年で47歳になります。大学卒業後は地元に戻ってきました。当時はバンドでギターを担当していて本当に楽しかったんですけど、これでは食えないとわかって。兄弟は僕含めて3人いるんですけど、兄が親父の農業を継ぐ気がなく、それぞれ違う目標に向かって頑張っていることを知っていたということも重なって、具体的な夢もなかったので継ぐことを決意したって感じですね。また、大学では農業部に行ったし…という、最初は後ろ向きの気持ちでしたね。



シャインマスカットの生育状況を確認する名人

## マスカットとの出会い

広島県にある農林水産省果樹試験場に、視察に行ったんですが、そこで、シャインマスカットを食べる機会があり、どんな味がするんだろうということで食べてみたんですよ。そしたら、もう今まで食べたことないくらい美味しくて感動し、絶対これを作りこなしたいと思って、それからマスカットの栽培を始めました。



収穫前のシャインマスカット



箱詰めされたシャインマスカット

### シャインマスカットと巨峰

シャインマスカットの特徴として一つは「皮のまま食べれる」、二つ目に「種がない」ということが挙げられます。その特徴に対し、巨峰には種があり皮が食べられないという真逆の特徴があります。シャインマスカットに種がないのはジベレリンというホルモン剤をかけているためなんです。また、巨峰にジベレリンをかけない理由としては、かけると味が落ち、水っぽくなるからですね。



Fi

### 収入とバランスのとり方

機械化をしたり新しいものを買ったりすると多額なお金がかかるんですけど経営していくなかで、未来の自分の経営の先のために投資していくという考え方で予算や経費を考え、貯めていくことが大事になりま

す。貯めて少しずつやっていくので普通の人が聞いたらびっくりする金額なんですけれど、それに合わせた収入を得ることで払っていけると思います。それを踏まえた上で、「ぶどうは1房いくら以上で売らなければ自分のところは経営できないんですよ」ということを買ってくれる人にも伝えていくことが大事だと思うので実践しています。



堆肥を軽トラの荷台に乗せる様子 ※軽トラの荷台をカットすることで、ビニールハウス内でも移動が可能



福岡県での売り場の様子

#### 消費者の意見によりそう

消費者の期待に応えるために、アンケートはとっていないのですが、「和泉農園でとれたぶどうですよ」という顔が見える販売をしています。そうしていると消費者の方から「美味しかったよ」や「こういう商品はないかな」など、いろいろな相談をもらいそれに応えながらやっています。これらも時代が変化していくなかで消費者に「こういう方が買いやすい」など言われたら、できるだけアンテナを立てて意見を受け止めながら自分のところの物づくりをやっていきたいと思っています。

#### ぶどうと白ネギの育て方

ぶどうと白ネギは育て方が全然違います。ぶどうは ハウス、白ネギは露地栽培で作っています。豊後高田 市の呉崎いう地区は砂地の干拓地(海の潮が満ちてこ ないようにせき止め、海水を堤防で遮断した土地)。 砂地はネギの生産に適しているし、ぶどうも砂の方が 水はけ良いので向いています。果物が熟れる時は、根 から吸収される水分を少なくしていくと実から水分が 抜けて甘くなるということがある。ぶどうと白ネギの 栽培方法は全然違いますが、栽培に向いている土地が 同じという共通点があります。



白ネギ収穫の様子

## 白ネギをつくる理由

砂地の土地は、白ネギを栽培するときに、土を加工 しやすいんですね。白ネギは土の中で育てるんですが、 土を盛り上げて、ネギの30cmくらいは白い部分を つくる必要があるんですね。この時に盛土しやすい砂 の方が、白ネギがよく固定されて育ちやすくなるんで すよ。これに呉崎の砂地は適しています。 呉崎の砂地 には他には無い作業効率の良さがあると思います。



盛土された白ネギ

#### 農業を目指す人に伝えたいこと

農業従事者が減る原因としては上手くバトンタッチが出来ていないことがあると思います。自分で農業を始める時はもう既に基盤が出来上がっているところを探すこと、一番簡単な始め方は人材を求めているところを探すことが農業の仕事を始める上で第一歩なのでね。やっぱり生産からの販売までとなると、最初は設備投資が必要になると思うので。

これからの時代 AI などの普及で様々な仕事が人から奪われて行くなか、食べ物を育て消費者に提供することは、食べないと生きていけない私たちの誰にとっても必要で普遍的で大事なものなので、これから農業を目指す人は目の付けどころがいいと思います。「自信持てよ」と言いたいですね。

[オンライン取材日: 2021年12月8日・

2022年1月18日]

#### Profile



和泉 陣 [いずみじん]

年 齢:46歳(昭和50年生まれ)

業:和泉農園 代表

#### 略歴

▶平成11年、東京農業大学を卒業し、帰郷して就農。平成20年、前経営者の父から経営移譲。

香りが良く皮のまま食べれる「シャインマスカット」の将来性に魅力を感じ、栽培の中心を「巨峰」から転換。

家族間で明確な経営の役割分担や家事分担を取り決める。また、ぶどうハウスのビニールの巻き上げ設備や白ネギの全自動収穫機を導入する等して従業員の負担軽減を図り、令和3年、全国優良経営体表彰の働き方改革部門で農林水産大臣賞を受賞。さらに、大分県指導農業士に任命され、農業青年や新規就農者の育成にも尽力し、大分県立農業大学校の研修先として受け入れも行う。

#### 【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きを通して、農業をしていくなかでの細かい工夫の多さに驚きました。また現在、農業従事者が減っているという状況に対して、「食べ物は時代が変わっても誰からも必要とされる物なのでこれから農業を目指す人には目の付けどころがいいと言いたい」と話してくださったことがとても印象に残り、この言葉に勇気づけられる人はとても多いのではないかなと思いました。もっと農業の魅力を発信して農業の素晴らしさを伝えたいという思いがインタビューをしていくなかで切に伝わり、農業の新しい魅力を発見することが出来ました。これから農業と触れ合う機会があったら今回のインタビューのことを思い出し、農産物の届く相手のことを考えながら行いたいと思いました。

(1年 岩武 ゆいか:写真左)

私は前までは畑の仕事は簡単だと勝手に思っていましたが、この取材を通して畑の仕事は深いなと感じました。未来の自分の経営のため投資していくために、予算や経費を考えて貯めたり、消費者に寄り添うために消費者からきた相談に応えて、より買いやすくより質の良いものを作っていて畑仕事の大変さを知りました。自分の考えは甘くて、ただ植えればいいだろうとか簡単な考えをしていた自分が情けないと思いました。私たちが美味しいものを食べれているのはこうやって、いろいろなことを考えてくれているからこそあるんだなと思いました。これからはもっともっと作ってくれた人に感謝をもって好き嫌いせず食べていきたいと思います。

(1年 若狭 由奈:写真中)

私は今回の取材を通して、あらためて食のありがたさを感じました。私たちが当たり前に美味しくいただいていている食べ物には、作ってくださっている方々が、より美味しくなるように悩んでくださった結果だと知りました。特にシャインマスカットを

作る過程は何千回もの挑戦の末、出来たものだと聞いた時は、今まで普通にシャインマスカットを食べて何も考えたことがなかったため、今のシャインマスカットの味が出来上がったのはある意味奇跡だなと感じました。農業という職業は力仕事でもあり、きつい職業であるため機械などを利用し働き方改革をしているのは素晴らしいことだし、私たちもこれから見習わなければならないことだと思いました。今の日本は農業に携わる方々が減っていますが、農業という仕事は私たちが生きる上でなければならないものだと感じました。

(1年 垣添 天海:写真右)





#### はじめに

私は、辛島光司です。今年で50歳になります。宇 佐市に高校まで住んでいて、高田高校ではラグビーの 部活動に汗を流していました。卒業後、進学の目的で 渡米しました。渡米のきっかけは高校1年のときア メリカに行って音楽などに興味を持ったからです。ロ サンジェルスで3年半ほど大学に通った後、帰郷し て長野県に5年、東京都に1年住みました。「いつかは、 故郷に帰ろう。」と心に決めていたので、宇佐を離れ て10年が経ち、28歳の時に帰ってきました。宇佐 市では、農業とか園芸とか「未知なもの」に挑戦しよ うと思い、農業に魅力を感じて最初に「黒大豆コーヒー づくり」に取り組み、試行錯誤を重ねてきました。

宇佐市の気候条件や環境条件では、多少難しさを感じますが、今でもチャレンジを続けています。次に、チャレンジしたのが、「国産のバナナ栽培」です。宇佐市の特産物である米、麦、クロダマル(大豆)以外の南国の果樹に興味を引かれ2018年より栽培に本格的に取り組みました。

国内では栽培されている農家は限られていて、ましてや、県内では未開拓の分野であります。経営は3

人でビニール温室 6 連棟のおよそ 500 本を育てています。

#### バナナ栽培へのきっかけ

ロサンジェルスでの生活の体験をもとに宇佐に帰郷して宇佐市ではもとより県内では栽培していない「国産バナナ」に注目し、「宇佐市の特産物として、ブランド化」を進めるために2018年8月に栽培をスタートしました。アピールポイントとしては、ここで栽培しているバナナは農薬を使っていないので皮まで食べ



バナナの房



バナナの茎の切口



バナナの茎と花

られます。(決して、皮が美味しいわけではありません。 (笑)) 黄色くなる直前、収穫をギリギリまで待つので 皮は薄くなります。当農園が乙女地区にあるので「乙 女ばなな」と名づけました。

はじめて栽培に取り組み苦労したことは、バナナに 与える水の量や肥料をやるタイミングです。

#### バナナ栽培の実際

栽培を開始して、最初に苦労したことはバナナに与える水の量や肥料のタイミングです。温度・湿度・土の乾き具合・土壌の状態など、もとは南国の果樹です

ので、ここの土地での栽培はマニュアルなどなく、 全てが未知の状態でした。

バナナは、木と思われていますが、実は大きな草(多年草)です。バナナは木に成るのではなく茎に成るのです。収穫した後の茎は根元から切除します。根元には新芽(幼苗・子株)が数本出てきます。バナナの新芽には、葉っぱが丸い芽と葉っぱが笹みたいに細い芽の2種類あり、細い方の芽で茎が太いものを選んで次世代の苗として1~2本だけ残します。約1年するとうちわ位の小さい「止葉」が出ます。そこからペリカンのくちばしの様な赤い花がつきます。その赤い花びらの1枚ずつにバナナの房(始めは足の指ほどの)が現れます。100日前後で1つの花から7~12段のバナナ房が実ります。

栽培する上では、温度・湿度・土壌・水・肥料が重要で、あとは虫との戦いです。今はアザミウマ対策に 苦慮しているところです。



笹みたいに細い芽



葉っぱが丸い芽



温室での管理



バナナの苗の成長



バナナの花 (ペリカンのくちばし状)



バナナの温室内



重量感のあるバナナ

#### バナナの魅力(活用)、健康によい

バナナのほとんどは、輸入されているものだということは知っていますね。海外で収穫されたバナナは青いバナナのままで約2週間かけて日本に到着します。港から各市場や専門業者のコンピューターで管理された大きな室(ムロ)で黄色になるよう5日間ほどかけて追熟されます。当農園では、丸みを帯びるくらいまで待って収穫するので、水分も栄養素も十分に吸収し、ねっとり甘いバナナになります。

青いバナナも食べられます。青バナナは難消化性デンプンが豊富でとても健康に良いのです。どんな味がすると思いますか?実は、ほぼジャガイモです。家では味噌汁やカレーに入れたりして食べています。

内緒で味噌汁に入れても、まさかバナナが入っていることに気づかれることはないと思います。今後は青バナナの魅力と活用を広げていければと考えていきたいです。また、小さいバナナや生育不良・虫の影響で見た目の悪いバナナやバナナの葉や茎を使って、様々な商品開発を行っていきたいと考えています。

商品開発に興味があり、協力していただける方はご 連絡をお待ちしております!



青いバナナ



バナナの幹



高い位置のバナナ

## 名人に聞いたこと

バナナの値段は、うちでの販売はなく、青果市場から小売店に売るので、大きな立派なバナナは、500円、600円で売っているところもあります。また、バナナを半分くらい使ってジュースにしているところもあります。青いバナナは、虫とかの関係上、輸入物では出回らないんです。食用として日本で栽培している沖縄の青いバナナは、少しずつ出荷しているので増えてくるかも知れませんね。当ファームで栽培しているバナナの収穫量は豊作の年は7~8tになります。

バナナを作り始めてからの大きな変化は、「宇佐の地でバナナが作れるんだなあ」と皆が思ってくれたことです。チャレンジした意味でもあります。宇佐でバナナができるとなると他の果実も栽培する人が出てくるかも知れない。いろんな農産物に挑戦して栽培できるとわかってもらえるだけでも効果が大きいかな。温度などの環境条件を満たせばできると思ってもらえることが大切だと思います。



たわわに実った、バナナ



両手いつぱいに育ったバナナ

## 高校生へのアドバイス

人生は未知なことだらけですね。高校を卒業したら、 農業とか園芸とか未知なことに挑戦してください。未 知なことに恐れずに楽しんで、わからないことを挑戦 することが楽しいと思って、生きていけるようになっ てほしい。

お母さんになって、子どもができることも、すべて 未知なこと。未知なことをこうしたらこうなるなどと考 えないで、たとえよくない方向にいっても、それを楽 しんで次のわからないことにチャレンジして、その楽 しさを味わって自分を持って行ってもらいたいな。ま あそうすることで、農業も多岐にわたってやってきた。

一つ何かに挑戦することで道は開けると思います。



バナナの魅力について説明する名人

[取材日: 2021年9月24日·12月10日· 2022年2月15日]

#### Profile



辛島光司【からしまこうじ】

年 齢:50歳(昭和46年生まれ) 職 業:株式会社「OTOME」 社長

#### 180 展

▶高田高校卒業後、進学で渡米し故郷宇佐市に帰郷。 宇佐市議会議員、2018年に大分県で初のバナナ栽培を開始し、 株式会社「OTOME」を設立、社長となる



## 【取材を終えての感想】

私は、今回、自分が「聞き書き」をすることにな るまで、このような取り組みがあるとは知らなかっ たし、農業について学び始めたばかりだったので、 素人の自分がこんな大役を任されてもよいのだろ うかと思っていました。また、名人のお話を聞いて、 発表することがちゃんとできるのだろうかと不安で した。1回目の取材では、タイミングをつかめなかっ たり、内容がまとめきれていなかったりして質問の 要旨がうまく伝わらなかったり、順序がバラバラに なったりしてしまったにも関わらず、一つ一つの質 問に真剣に答えてくれました。2回目の訪問では、 前回取材した内容の追加訂正を一緒に考えてくれ ました。無農薬のバナナ栽培などにも、このよう に真摯に取り組んでいるのだろうと思いました。新 しいことに楽しみながら、チャレンジをしている名 人の姿を見て、緊張したけれどこの「聞き書き」に 参加して良かったと思いました。

(1年 立石 萌絵:写真中央)

大分でバナナを作っていることにとてもびっくりしました。私は、バナナがどうやって育っているか全然知りませんでした。ですので、見学して葉っぱの形やバナナのでき方を知ることができました。葉っぱの形は、オウムのくちばしに似ています。バナナはお店で売っている数のままできているんじゃなくて、多くて40~50個できます。収穫もさせてくれてとてもいい経験ができました。基本、バナナは黄色のものを食べますが、なんと緑色のバナナも調理をしたら食べられるそうです。緑色のバナナはジャガイモに食感が似ていて、作っている人はお味噌汁や肉ジャガにして食べたりするそうです。黄色のバナナは皮まで食べられると聞いて食べてみたら本当に甘くとてもおいしかったです。

(1年 宮本 美桜: 写真右)

私は、今回「聞き書き」という活動に参加し、バナナについて貴重なお話を聞くことができ、 普段聞けないことも聞けて良かったです。私が驚いたことは、2つあります。

一つ目は、青いバナナはこのままでも食べられるって聞いて最初は「大丈夫?」「お腹壊したりしない?」って思いました。でも、イモやジャガイモと一緒だし、何よりもうれしかったのは、お通じもよいと聞いて安心しました。2つ目は、農薬を使わないでバナナを作っているからすごい人だなあと思いました。バナナの収穫もできて感謝しています。ありがとうございました。

(1年 松村 未来:写真左)



## 時が流れても変わらないもの

安心院(あんしんいん)って書く、「アジム」という言葉は、素晴らしい昔の人からのメッセージだなと思うんです。今も昔も変わらないその魅力に早く気づかないとね。自分がここにいる、安心院にいるっていうことの意義を――「安心院とはなんぞや?」っていうことを――自分が探してみる。「なんで私はここに生まれたんだろう?」「なんで私はここに暮らしているんだろう?」って。一人ひとりが、自分で気がついて、自分で納得する。人から言われたことはなかなか納得できないけれど、自分で探してみて「そうなんだ!」って思えたものは自分に力が湧く。そして「糧」になる。60年間生きてきてそう思います。嘘みたいだけど、あっという間にもう68歳……振り返ってみましょうか。



客間の「おかあさんの席」に座って

#### 自問自答

47

私は生まれてからずっと安心院に住んでいて、これまでどこにも出たことがありません。農家で核家族だったから、両親は仕事で忙しい。だから私が小学校に上がる頃から台所に立って、家事の一部を担っていました。私が町から出ると両親の仕事ができないから、ここを出るわけにはいかないなって、そんな風に覚悟して……。まあ、進学するお金もないし、能力もないし、だからここにいないと。もうひとつは「両親のためにも」って。実は、うえ3人の兄弟がみんな生ま

れてすぐ死んでしまって、私だけが残ったんです。兄 たちが生きていたら、私はこの世に生まれて来なかっ たかもしれないなっていつも自問自答していて、兄貴 たちを含めて4人分の親孝行をしなくちゃいけないっ ていう思いがずっとありました。親の仕事に少しでも 加勢したい、そして親に孝行したいっていう、そうい うふたつの覚悟があってこの町に残ったんです。

#### 自分磨き

安心院を出たい、都会に行きたいと思ったことはも う大いにあります。でも、私には志がなかった。高校 を卒業するとき、友だちが「商売の真髄を勉強した い」って言って町を出て行きました。そういう「志」 がその頃の私にはなかったんです。地元に残る覚悟は していたものの、田舎にいるとね、ため息が出るくら い寂しい思いでした。出て行った人たちが羨ましくて 仕方なかった。18歳から20歳の間かな、日々心が 揺れていました。安心院にはなんでこんなに人がいな いんだろうって……。だから自分がこの安心院ででき る何かを、自分磨きをしようって思って、生涯身につ けられるお花やお茶を習ったり、美術館とか展覧会巡 りをしたり……。新聞とかを見て、陶芸の展覧会とか、 何々さんの展覧会とかね、そういうのを見に行こうと 思って。自分の好きなもの、見たいものを探して、寂 しい心を慰めていました。そうしているうちに自分が 悶々とするだけではなくて、この土地で何か身につけ られるものがあれば勉強したいなって思うようになっ ていったんです。

## グリーンツーリズムとの出会い

農村での暮らしに悶々としていた 40 代のある日、「グリーンツーリズム研究会をスタートします」「会員を募集しています」っていうチラシを見たんです。このチラシとの出会いが大きな人生のターニングポイントになりました。「このグリーンツーリズムこそ、自分の全てを生かせる!」と思ったんです。なぜなら、自分はだれよりもこの町の中で生きているから、一生懸命生きてきたんだから、これを大いに活かして、私の人生をグリーンツーリズムと共に生きようと思いました。夫の両親には頭を下げてお願いして許してもらいました。グリーンツーリズムは、私が生涯かけて今までずっとやってきたことを総決算としてやれる、自

分にふさわしいやりがいのある仕事だと思ったんで す。これに一生を賭けたいと思いました。



飾られた記念写真や記事は「ときえだ」の歴史の証でもある

## 「可能性」を学んだ勉強会

少し前後するけれど、安心院町がグリーンツーリズムに至るまでの経緯をお話しします。安心院町の基幹産業である農業を前に進めようとしたとき、いわゆる「農業」だけでは苦しい時代がいずれやって来る。だったら、農村を楽しみ、農業を元気づける方法はないだろうか。それがグリーンツーリズム、女性たちの活躍できる新しい産業としての「農泊」なんです。ヨーロッパの国々では、以前から「農村に泊まって、農村文化を楽しんでもらおう」というグリーンツーリズムを進めています。それで平成5年くらいからのことだったと思うけれど、農林水産省が日本でもそういうのをやっていこうって導入したんです。安心院町も勉強会をやろうということで、宮田静一さんが会長になって、グリーンツーリズム研究会の会員を募集してスタートしました。

そこに参加してわかったことは、グリーンツーリズムっていうのは、農業だけではなくて、いろんな「可能性」があるということです。農村に入ることによって、人の心も穏やかになるし、食べ物だって田舎の本物を食べれば、気持ちを落ち着かせることができる。たとえばお医者さんたちから見れば、たまにはこういう広々とした空間で、人は自分を解き放してゆったり暮らすことも大事なことではないか、とかね。グリーンツーリズムにはあらゆる面で大きな可能性があるっていうことで、農泊の「応援団」として、銀行の頭取をはじめ、町長さん、行政マン、病院の先生、学校の先生、商店の方々やマスコミの方々など、ここでは挙げ尽くせないくらい本当にたくさんの人たちが入って

くださって、各々の立場で可能性を探すべく、勉強会をしました。そして、「グリーンツーリズムって素晴らしい、ぜひこれを推し進めていこう」という流れになっていきました。ただ農家に宿泊するだけではなく、みんなの見えないところにも可能性がいっぱい詰まっている。その「グリーンツーリズムのもつ可能性」を勉強していったんです。最終的に、いろんな人がグリーンツーリズムの素晴らしさを理解して、「農村民泊を進めていきましょう」「応援しますよ」って集まって、町をどうやって活性化していこうかという風になっていきました。

#### 女性同士の手をつなぐために

「農泊」を進めるにあたっては、特に女性の存在が 欠かせません。主に家事を担っているわけですから。 その女性たちの手をつなごうということで「女性の力 を生かす活動」に取り組んで、いろんな活動をやりま した。そのひとつに、年に一回、「ふるさと探訪女性 の旅しとかね。そういう企画をしてみたりしました。 ただ「手をつなぐ」だけではなく、「女性たちが安心 院のことをよく知る一つてことも大切だったからです。 町の外からお嫁さんに来たばかりの人たちは自分の家 の周りしかわからないでしょ?だから、たとえば、今 年は「佐田地区」を回ろう……。「弘法の井戸」とか、 「賀来飛霞の大砲」とか、「佐田京石」とかね、地元の 人にガイドをお願いして、一緒にお弁当を作って食べ て、ワインを飲んで、みんなで1日楽しく同じとこ ろを見て、時間を共有して、情報交換して、共感を一 緒にする。春にはお箏の会をしたり、お料理の勉強会 をしたり、女性が集まって和むという会を作ったりし ていましたね。そうやって人と人とをつないで、だん だん距離を縮めて女性の輪を広げて行くっていうこと もひとつの目的でした。みんな素晴らしい人たちばか りですよ。また、農村女性はそれぞれがアイデアとか コツとか、暮らしの知恵や技をいろいろ持っています から、自分自身も、「これどうやって作るの?」って 習いたくなって、先輩たちのいろいろな知的財産をみ んな夕ダで伝授してもらって(笑)……。こんな風に 女性たちの輪を広げていきました。

#### 百年乃家ときえだの「おかあさん」

ホテルマンでもなければ、旅館の女将さんでもない



歴史を感じる「百年乃家」のたたずまい

私たちだけれど、お客さんからお金をいただくってい うことにはそれなりの自覚が必要だと思っています。 「今日は忙しかったから何も準備ができませんでした」 では絶対にいけないと思います。きちんと予約がある 以上、お客さんを迎える準備というのは大切なことだ し、お客さんに満足していただいてもらえるお金って いうのは、お客さんの想いとか期待に対する対価だか ら、それに応えられる準備をしなくてはいけないと思 います。

仕事は、まずトイレとか玄関とか、お客さんが目に するところ全部の掃除、寝具の準備、お花の生け替え。 それから食材の調達をして、お料理の準備をしておき ます。料理はお客さんと一緒にするんですけど、ある 程度はこちらで準備して、手伝っていただく。そして 片付け。



2階に上がると高い天井と梁に心を奪われる

「ときえだ」ならではの体験っていうのは、「この家全体をお客さんに開放していますから、空間をゆっくりのんびり好きなようにご利用いただけます」っていうところかな。家の中の様子とか、我が家の生活、一農家の雰囲気を感じて楽しんでもらおうっていうこと

ですね。野外活動は季節に合ったものをしますけど、 子どもさんたちは川遊びとかおやつ作り体験が好きで すね。民泊農家の大人たちと一緒に楽しめるっていう のがいいんじゃないかな。そしてお客さんとともにお 食事を囲んでの「心の交流」が一番のメインです。

料理はその日、その畑の「郷土の伝承料理」というか、「田舎の食」を語れるようなことを考えていますね。子どもさんたちに「これが安心院のご馳走だよ」ってだんご汁を一緒に作って食べるととっても喜びますよ。椎茸嫌いだっていう子どもさんも、自分たちで収穫した椎茸だからか、塩焼きにしてあげたらもう「美味しい!」ってたいへん喜びますよ。

#### 田舎に帰っておいで

やりがいを感じるのは、お客さんの笑顔を見られたり、感謝やねぎらいの言葉をいただいたりしたときですね。子どもさんたちが、田舎に来て「吹っ切れた」とか、「気持ちがパッと弾けた」とかいうことを聞くとね、ああよかったなって思うし、喜んでくださったり、和んでくださるっていうのが私たちの一番の喜びですね。だから「安心院でゆっくりしていいよ」って、「たまには田舎においで」ってね。誰でもいい、「田舎に帰っておいで」って感じです。特に、小さな子どもさんたちには自然に触れて、感性を磨いて欲しいんです。緊張から解き放されるんですよね。人にはそういうところもある程度必要なんじゃないかなと思います。

#### 暮らしを整える

大切にしていることは、当たり前だけど「普段の暮らしをきちんと整えて、生活をしておく」っていうことですね。病気をしたり、怪我をしたりしないことも大事だけれど、家の中がめちゃくちゃではお客さんを迎えられないから、お客さんがあろうがなかろうがきちんと家を整え、畑を整えておいて、いつでもお客さんに「待っていましたよ」っていうメッセージが伝わるようにする。それから、自分の人生を楽しむこと。誰をお手本にしているわけでもないけど、いい人生だったなあと、自分が思えたらいいかなと思って。そういうことを常に考えて、いろんな好奇心を持って、いろんな情報を受ける、そういうことも大事かなと思っています。本を読んでも、絵を見ても、テレビの画面を見ても、「ああなるほどなあ」とか、「あの風景

はいいなあ」とか、常に好奇心を持とうとしています。

#### 一日一日を楽しむ



時枝さん夫妻

これからの「ときえだ」は、私たち夫婦も日々、成 長していくか……老化していくかはわからないけれ ど(笑)、その年齢を目がけて頑張るのではなく、一 日一日の時間というものをおろそかにしないで、その 日の暮らしを着実にきちんと積み重ねた上に、たとえ ば80歳というステージが見えてくるのかなあってい う感じです。夫婦でそこまで行ければありがたいです ね。「一日一日を積み重ねていくこと」、それ自体は難 しくはないと思うんだけれど、日々の暮らしを楽し むっていうか……。「今日はお布団を干したからあっ たかいな」とか、そういうささやかな楽しみね。自分 にとっての、小さな心の喜びっていうものが大切かな あと思っています。お互いにね、「これが良かったね、 あれが良かったな」ってなんでも喜び合えるといいな あとは言いながら、ついつい主人に小言を言っており ます (笑)。

#### 誇りを持てる場所

子どもの頃、「安心院」なんて言っても、「安心院ってどこ?」って言われて、別府とか湯布院の隣って言わないと誰にもわかってもらえませんでした。田舎で恥ずかしいなって、当時は思っていました。そんな私自身が気づいていなかった安心院の魅力は、この穏やかな盆地。まあるくて、和やかで、温かいイメージ、風景。これはどこにもないですよ。安心院は本当に家庭的な、ちっちゃい盆地で、荒々しくなくて、優しくて、おだやかで……。家族旅行村のホテルの所から見

ると、ホッとするような風景だと思います。考えてみれば、これは安心院の人の人間性そのものです。気がつくまでずいぶん時間がかかったけれど、安心院って本当に素晴らしい、いい名前だなと思います。胸を張るべきだと思うんです。ここはね、世界共通の素晴らしい桃源郷と一緒なんだって。

[取材日: 2021年9月19日·11月29日]

#### Profile



#### 時枝 仁子 [ときえだまさこ]

年 齢:68歳(昭和28年生まれ) 職 業:百年乃家ときえだの「おかあさん」

#### 略歴

▶安心院高等学校を卒業後、団体職員として地元安心院町に残る。平成8年3月、NPO法人安心院町グリーンツーリズム研究会の発足時より同研究会に参加。「女性の手をつなぐ活動」に取り組み、安心院町で農村民泊「百年乃家ときえだ」の「おかあさん」として活躍している。平成19年度認定:農林漁家民宿おかあさん100選

#### 【取材を終えての感想】

今回、初めてこの「聞き書き」に参加し、たくさんの大切なことを学ぶことができました。インタビューは、最初とても緊張しましたが、お話を伺っていくうちにだんだん打ち解けてきて、表からは見えていないグリーンツーリズム

では元だけない。 の側面や、時枝さん自身の人生のこと、ため、 できない。 のできない、数々の貴重なお話を聞くことができない、数々の貴重なお話を聞くこり、 時枝さんが昔そうだったように、「自のいったできない皆できないところだと思いるといきないところだと思いてはつまらないところだと思いてはいました。でも、時枝さんのお話をしいました。でも、時枝さんのお話をしているました。でも、以前とは違うには直を見れている気がします。「暮らしたできさんの言葉をはじめ、今回の「聞き書」というきとんの言葉をはじめ、今回の「聞き書」というだと思いてできるんと整えて、人生を楽しむ」というきとんの言葉をはじめ、今回の「聞き書」というだがしたいです。ありがとうございました。

(1年 佐藤 真優: 左写真右)

時枝さんにお話を聞く前には、「グリーンツー リズム」に軸を置いた文章を作ろうと、発起人 の宮田静一さんの著書を読み、漠然と考えてい ました。しかし、実際にお会いしてお話を聞い てみると、時枝さんの農泊にかける思いに胸を 打たれ、時枝さんと安心院に注目した文章にす ることを決めました。たくさんのお話を伺い、 時枝さんの優しい人柄を感じました。また、紙 面に収まりきれないほどの素敵なエピソードを 話していただきました。大変だと思う作業もあ りましたが、それよりも楽しさが勝るような貴 重な経験となりました。時枝さんの丁寧で芯の ある姿と暮らしが憧れです。安心院に生きる意 味を見つけた時枝さんのようになれるように、 私も安心院のいいところをもっと探したいと思 いました。不便なことも多いけれど、好きな部 分もたくさんあるので、ここで暮らしていくう ちに誇らしく感じられる「安心院の良さ」を見 つけたいです。

(1年 河野 有莉:下写真中央右)

今回の「聞き書き」の経験は、これからの自分にとって大変価値のある財産になったと思っています。名人のお話の中には、安心院に残った理由や大人になって気づいた安心院の魅力な

ど、「安心院町にまつわる想い」がたくさん まっていました。ひとことひとことを生れるとことでとなるとのとことでとなるとのとことで生れるといる。 る人が長年このはいる人にもの想いに触に合ったのは、たきなれてでした。 名人もないらこそがらこそがらこそがあらこそがあるとので生きである。 はたら」な想な打たれたのかもも知しれいらったとはないのはいるといるといる人の作べるといている。 ないらこそ、強くで生きである人の作くもはいるよう、なさんがよいのはもちろん、同世代が、自分にではある。 で人も、いろんな世代の人にちが、自分に対していただけると嬉しいです。

(1年 大屋舗 隼太: 左写真中央左)



## プロフィール

いわもとよしひこ

私の名前は、岩本義彦です。年齢は68歳で、現在、 豊後高田市に住んでいます。

家族構成は、今は家内と2人。父がいますが病院 に入っています。子供は3人いて、娘2人は嫁に行っ ており、息子は就職して国東にいます。高校を卒業し て近畿大学の水産学科を出ました。生まれは岡山県備 前市です。

## 豊後高田市に移住し、 漁業をするようになったわけ

「海の道」というものがありますが、わかりますか? 例えば漁師は同業者の漁師としかつながらないのです。 そうするといさかいが起こります。 「おまえが、 俺のところの魚を取ったじゃないか」 「おまえこそ、 俺のところに入ったじゃないか」 というようないさかいが起こるというのが、昔のよくあるパターンです。 そのうちに今度は、お互い認め合うようになります。 うちの娘をあんたのところの嫁にもらってほしいなどです。 「海の道」とは、つまるところ人間関係でつながっ

てきているのですよ。

私の祖父の兄も、新天地を求めて、福岡県行橋市に来ていました。そこで所帯をもちました。私の父は岡山の瀬戸内海の真ん中で魚を取っていましたが、魚が取れなくなり、九州の方へ行こうということになって、祖父の兄を頼って行橋市に行きました。ところが地元の漁師との折り合いがつかず、そこで私の母のつてで、ここ大分県豊後高田市にやってきたのです。

冬の間は、仕事がないので網を繕ったり、いろいろしていました。昭和35年ぐらいだったと思いますが、海苔養殖をしないかと言われ、地元の人で生産者を募って、うちも始めました。そうすると海苔の産業が伸びていきました。私が大学を卒業したぐらいの頃は、豊前海で1,800経営体です。それで家の跡継ぎを誰かがしないといけないということで、魚を取ることと、海苔養殖をするということで跡継ぎをしようと思って帰ってきました。

しかし海の環境変化もあり、魚取りは平成元年にやめました。海苔養殖も平成20年ぐらいでやめて、平成元年より赤貝の養殖をしたのですが、これが良かったのですよ。しかしいろいろあって、それもダメになって……。理由は後で詳しく話しますが、海が疲弊した



52



海苔養殖の様子

のです。これが一番の原因ですね。もしも海が豊かだったら、同じことを続けていたと思いますが、結果としては良かったのかどうかはわかりません。

## 豊後高田市呉崎の干拓における 産業について

豊後高田市の呉崎では、ネギ栽培が盛んでそれが当 たり前になっていますが、呉崎の歴史を見ると、実は 干拓の歴史だったのです。干拓をするということは、 米を作ることがベストです。米を作りたい。しかし塩 がある畑なので、塩を抜かなければなりません。最初 の3年は、綿を植えて、塩を抜きます。でも最終的には、 米を作りたいわけです。これは当時の考えです。でも 呉崎の人は、ベンチャーな意識もあって、サツマイモ やサトウキビ、落花生を作った歴史もありました。い ろんなものを作っています。今でもごく少数ですが、 葡萄のピオーネを作ったりしています。そんなふうに いろんなことをやっています。その中のスタンダード としてネギの産地になっています。流通がしっかりし ていれば、ネギを作れば安泰です。しかし生産者は、 販売の苦労は知らないのです。販売のルートがしつか りしているので、産地になっているのです。これから 果たして何十年先は、どうかというとそれはわかりま せん。

#### 漁業から、貝の養殖へ

私が、大学から帰った時に、ここは海の資源が豊富で、魚・貝などがいたため、ここで一旗あげてやるぞという意識はありましたね。なぜ大学に行ったかというと跡継ぎをしなければならないというよりも、学校

で学ぶ理科の生物がすごく好きでした。植物も動物も 好きだったし、好きな仕事なのでやっていけるという 自負がありましたね。

しかし私は、機械のことはすごく音痴です。好きではありません。だから高校を卒業して、無理して機械の関係の仕事に就職していたら、嫌いな仕事を一生懸命しなければならないので、伸びなかったでしょう。私が、あなたたちに言いたいのは、自分が何を生かしてやっていくのか、自分で決断しないといけません。ただちょっとでも給料がいいなど、お金儲けのためだけにするのを目指さない方がいいのではないかと思います。

私が貝の養殖をするようになったのは、海苔の養殖がダメになって、魚も取れなくなったからです。魚が取れなくなった直接の原因は、1978年(昭和53年)に瀬戸内海特別措置法というものができました。海を浄化するといったことです。浄化すれば赤潮が無くなります。国の政策としては良かったのか、海の多様性が無くなって、ほんと瀬戸内海や有明海に魚がいなくなりました。端的な例が、1981年(昭和56年)はアサリが豊前海で2万トン、そのとき有明海は8万トン取れていたのです。有明海は水をせき止める筑後大堰ができてしまった。ここ大分県でも山国川に1993年(平成5年)平成大堰ができました。行政の一人の意見ですが、大堰ができたために、すぐに貝がいなくなったと言っていました。

3年くらい前に有明海で二枚貝研究会にちょつと参加したのですけど、今、有明海で2千トン。それは輸入したものをそこで蓄養したものが全てで2千トン、実質ゼロです。原因は工業用水と、水をダムに貯めたことが主な原因です。それと瀬戸内海の浄化槽により窒素を綺麗にとってしまったからです。その3つの原因で海はトリプルパンチをくらったのが、現状ですね。

しかし東北の海はいいです。震災で 2、3 年休んでいたのですが、東北の表日本(太平洋側)も裏日本(日本海側)もすごくいい。現状はそういうことですね。

## 牡蠣の養殖からムール貝の 養殖をするようになったことについて

赤貝は県の人に勧められて養殖しました。平成元年 に種苗をもらって籠 10 個作り、30 万円の売り上げ になりました。それを元手にして、次の年は 180 万 円にしました。そしてこれはいけると思って数を増やして、平成3年には1,500万円になったのです。行政の方もそれでは真玉や香々地に普及しようとして、長洲や国見でもした。あっちこっちでしたのですよ。でも、だんだんダメになって、平成20年ごろには赤貝が太らなくなったのです。理由は陸からの栄養塩が無くなり、その結果、えさも無くなったわけです。そうなる前にうちは赤貝をつくっていたから、まあ10年は良かったのです。そのあとは、どんなに企業努力というか、人間が努力しても無理だと思ったから、平成20年に赤貝はやめたのです。

そこで何か柱はないかと思い、牡蠣の養殖をして始めたのですけど、ここは海の向きが良くないのです。 波があるところは、牡蠣はあまり太らないのです。牡 蠣は一日中、口をあけていて餌を求めています。しけの時は、口にふたをしています。だから瀬戸内海のような静穏がいいですね。しかし何かしないと思い、牡 蠣養殖を始めました。

平成 15 年ぐらいだったか、当時の市長が家に来て、「岩本さん牡蠣で町おこしをしよう」と言いましたが、 私は「ここは牡蠣の適した地ではないから町おこしは 難しい」と言いました。しかしすることになったので



養殖中の牡蠣



身の詰まった牡蠣

す。市長もやるぞと力を入れました。ところがその年、初めて、貝毒が発生しました。貝毒というのは、要するに悪いプランクトンが3種類ぐらいいるのですよ。市長もJR九州と提携して博多からきた客に、高田の牡蠣を食べさせる牡蠣列車ツアーを企画していましたがダメになりました。

その後、市長がしたのは、蕎麦です。もしあの時、 牡蠣がうまくいっていれば、牡蠣を作っていたかもし れません。でも牡蠣は、伸びなかったのです。50歳 になってするものがなくなり、だからといってやめる わけにもいかないし、するものもないわけですよ。

それで、何かできるものはないかというとことで ムール貝を思いついたわけです。しかしムール貝を 作っても売れないのですよ。理由は、皆さん知らない し認識がないのです。

しかし作ることはできますので、販売努力をすればいいのではないかということで始めました。なぜムール貝かというと 1995 年(平成7年)ごろ、アメリカを2週間、視察して、2003 年(平成15年)には1週間オーストラリアに行きました。そして向こうの食文化を見て、いずれ日本にも普及するだろうと思ったのです。作るのは、すぐにもできる。でも、す



ムール貝について説明する名人



ムール貝を水揚げする名人

ぐにはせずに時期を待って、2010年(平成22年) に養殖をスタートしました。

## 海苔の養殖をやめて、 ムール貝を養殖するようになったわけ

現在、海苔の養殖はしていないです。昭和 48 年 (1973 年) 当時、大分県では、1,800 軒あったのが今では 10 軒になっており、10 軒中の 8 軒で、現在もやめてない理由は、爺ちゃんのころから養殖していてやめたくてもやめられないし、機械があるし、ということで、僕も 25 軒に減るぐらいまで、頑張りました。製品を加工して、お客さんを持っていたから、やめるわけにはいかなかった。そういうことですね。

ムール貝は外来種です。いつから日本に来たのかというと、昭和初期に神戸の港に入ってきました。バラスト水と一緒です。バラスト水というのは一例ですが、石油を積んだタンカーが空になると船が不安定になり、転覆する。それを防ぐための水です。ヨーロッパの海水にいたムール貝の幼生が日本の港でおろされて、ムール貝が大発生したのです。

この貝は、地中海に住んでいる貝です。そんな貝だっ



名人が養殖しているムール貝



ムール貝のブルギニョン

たので、誰も食べなかった。それでも食べだしたのは、2000年(平成12年)ごろだったと思います。日本人がヨーロッパに海外旅行に行ったとき、食べたことが大きなきっかけだと思います。この貝はどこでもあるスタンダードな食材ですから、他の国で食べておいしかったから、日本でも食べるわけですよ。

## ムール貝の養殖にあたって 困っていること・問題点

2010年(平成22年)ぐらいから、ようやく需要が出てきて、そこで私も期が熟したと思って始めたわけですけれども、最初は県の人たちと動いても、販路が1軒しかありませんでした。1ケ月に5キロ、収入4,000円です。それから県の人も動いたり、僕も東京へ行ったりして、あれこれ売り込みをして10年になります。

当時は、どこでも育つ貝でした。ところがここ4~5年で水温上昇があって、沖はいいのですが、この豊前海の港の水温は32度になりました。この貝の生息限界は29度です。夏場に29度以下であれば、貝が残って再生産ができるのですけど、32度になると親がきれいに全滅します。4~5年前までは、港の中で天然にいろいろ種付けして育てていたのです。

しかし種が取れなくなった。いろいろ工夫して、鶴見に筏に付いたものをもらいに行ったり、真珠を養殖している友達にちょっと種をつけてくれと言ったり、いかだを貸してくれといったりして、今年は試験場で人口採苗をしてもらいました。そんなことをしながら、生活をつないでいるのですけれども、水温の上昇は深刻です。

豊前海の水温は夏が30度で、冬8度です。例えばブリは、14度以下だと生きられない。ということは、ここではブリの養殖はできません。ムール貝は30度までならいいのですが、31度又は32度になるともうだめです。それで10年、20年先のビジョンを見たときに、ここでずっと続けられるかというと疑問です。

九州大学の教授が遊びにくるのですが、その教授は ウニを海藻ではなくて草のクローバーをえさに養殖し ている人です。その先生とムール貝のことでいろいろ と話をしています。たまたま、一昨年にその先生か ら水温計を借りて水温を測ったら、夏に沖で31度に なっているときがありました。31度が3日続いたら ムール貝は死にます。10トンや15トンがすべて死 んでしまったものを片づけるにしても1か月かかるのです。台風などの災害で、設備などが崩れたというものとは、わけが違うわけです。どうしようもないわけです。

海からムール貝を持って帰っても、港の中ではストックできないので、どのような工夫をしているかというと、そのまま一週間、陸上の水槽にあげて、19度ぐらいの水で保存しておきます。最初のころは、そのような機械がなかったし、量も少なかったので、発砲スチロールの中に氷をいれて、その中に貝を入れていました。

夏以外は、そんなに気を使わなくていいのですが、 夏場は貝が死滅してしまうのを防ぐために、そういった 機械を使わなければならないのです。陸上で水を巡回 させて水をいつもきれいにしておくのは、不可欠ですね。



水温管理された水槽

また台風にそなえて、船をとめておくというのは、 当たり前なのですが、沖の養殖筏は、100メートル のロープに錨を左右2、3本にして、動かないように 固定するわけです。そうして、セットしたものがつぶ れないようにしています。養殖施設が、壊れないこと が最も重要です。



ムール貝の養殖現場

# これまでに養殖した貝の種類と今後の可能性

フランスのブロンという牡蠣の近以種は 15 年ほど つくりました。ぜんぜんメジャーではありませんでしたが、牡蠣の王様といわれている近似種なので、これは周防灘しかない。たまたまできたので、試験場と協力して種付けしてもらって、大分出身のシェフの人からいろいろ紹介してもらって、サンプルをあちこちに送って、いろんなイベントをやりましたけれど、結果的にはやめました。テレビでよく出る「道場大三郎さん」というシェフにも配ったりして、いろいろと評価してもらいましたが……。今からこれを作るとなると、資金力が必要ですし、人材不足というか私一人では難しいのです。すぐにお金にならないから、誰もしないですし、販売力もないからです。10 年かかっても、お金になりません。無駄というか、見切りをつけるということも必要だと思いますね。

赤貝は、四国に初めて視察に行きしました。10トンぐらい作っていたと思います。ミルク貝も試験養殖をしました。とり貝は、京都に2、3回視察にいきました。カキや赤貝は、個人で区画が取れたので、養殖をしました。2枚貝というのは、他のプランクトンの死骸やえさの残り(いわゆる海のゴミ)を食べるわけです。巻貝というのは、たとえばサザエです。それは、植物や他の動物を食べたりします。巻貝は、動物に例えると肉食動物、それに対して2枚貝は草食動物です。この2枚貝は、たくさんできるので、これから21世紀に向けての食料増産のキーワードかもしれません。

これがもし肉を1キロ作るとしたら、風呂桶に水が80杯必要です。そんなことをしていたら、これから人口爆発してしまったら、まかないきれません。仮に人口が100億になったらまかないきれないでしょう。肉は、あなたたち高校生が50歳や60歳になったとき、簡単に食べられなくなるでしょう。それに比べ2枚貝は、環境負荷のかからない今後有望なタンパク源だと思います。

#### 牡蠣の旬とムール貝の旬について

牡蠣は、4月頃が産卵期です。そしてタンパク質を どんどん蓄えるから、そして身が入っていくわけです。 そして掃きだしてしまって、10分の1の大きさに縮

んでしまいます。だから牡蠣は冬が旬というわけですが、他の貝(ムール貝も含めて)はそんなに多少縮んだりはありますが、そんなに痩せたりはしないですね。それよりもいつでも品物があることが重要です。いつでもお客さんに提供できることです。お店にとって必要なことは、明日3キロ頂戴といったときに、きちんとあるかどうかが必要条件です。だから貝は、あまり旬とは言わないですね。ムール貝は、チリやヨーロッパやバンクーバやニュージーランドなどからあちらこちらから来ます。でも、海外から来る「生」というのは、ほぼないです。ボイルして冷凍したものの単価が安くなるのです。逆に私のところでは、地元で養殖した「生のムール貝ですよ」というのと「いつでもありますよ」というのが、売りです。ですから売ることを気にしていて、旬は気にしていません。

#### ムール貝の出荷場所について

出荷場所ですが、実は豊後高田市には全く出荷していません。現在出荷していた東京のホテルが、コロナで閉鎖しているため、出荷が止まっていますが、首都圏を中心に出荷しています。ほぼ都会のお店ですね。その他、単発では数多くのお店から、注文が入ります。

ふるさと納税もやっていましたが、3年ほど前は東京が9割でしたが、今は全国的に散らばっています。 鹿児島や北海道や福島や大分の人がいたりして、ムール貝に対する認識度というのが、全国に知れてきたかなということですね。私は、68才なので長くできないかもしませんが、これからはメジャーになるのではないかと思います。

## 若い人たちに向けて思うこと

それであなたたちが、高校を卒業して、この職種につくことはどうかということですが、あまりお勧めできないです。差し当って、私の息子はしないと言っていましたが、もし息子がすると言えば大きくしますが、その時は県南の水温の安定したところを借ります。ここ豊前海は、温暖化の影響で水温が不安定だからです。人間の力ではどうにもできないことがありますね。

この職種でも若者の担い手は、必要です。おそらく 30年すれば日本の漁業はなくなると言われています。 GDP(国内総生産)の中でしている全部のお金の中で、 農林水産業というのは、あまり言われません。自給率 ばかり言われるのです。自給率 40%切ったと言われます。

つまり日本の総生産が600兆だったとすると、自動車関連の人が700万人ですかね。家族を含めると2,800万人いるわけですよ。ということは、日本の人口の4人に1人は自動車にかかわって、自動車で生活をしているわけです。今はわかりませんが、スズキという会社がありますね。10年前にインドで車が売れています。スズキは2兆あるといっていました。そのころに私が、地元の農林水産省の人にGDP比率を尋ねたら、0.8%ですねと言われました。ということは、4兆8千億しかないということです。1000人のうちに8人しか農林水産に従事していないのです。ですから、ある意味チャンスでもあるし、下手をすればつぶれる産業ということになります。

これからは、個人の生産者は生き残れません。うちでもどうにかやっていますが、売れ口のネットワークが少しあります。作るだけでなく、営業したり、売ったりもする。シェフの人とのつながりもあります。仕事の半分以上、商業かもしれません。これから先は、作るだけではだめです。県の東京事務所などに年に1回売り込みに行ったりします。東京のいろいろなイベントがある会場で1年に1回行くわけですよ。自分で作ったものを自分で売らなければなりません。何の商売でもそうですが、自分で作ったものを他人に任せていたら、伸びないと思います。

#### 高校生の皆さんに向けて

現在の高校生に期待することは、たくさんありますが、単純に言えば「好きなことを勉強しなさい」ということになりますが、みなさんは勉強をするというプロセスがわからないわけなのです。私の場合は、独学で図鑑を見ていて、近畿大学の水産に行こうと、そうしたらどうにかなるだろうと考えていました。大学を卒業したあとに県の職員とか研究者とかにいろいろと助けてもらったのです。情報も入れてもらいました。しかしもし、もっと早く高校の時に自分を引っ張ってくれる人がいれば、別の道に進んでいたと思います。早くから自分の目的は、なかなかわからないですね。本人のチャンスもありますしね。

また、ムール貝を今後宣伝するに当たって、あなた たち高校生にできることは、おおいにあると思います。 私たちの世代の漁業者というのは、売ることがたいへ

58

ん苦手です。パソコンもできない。50代以上の漁業 者は、そうしたことができない人や苦手な人が多いの で、その辺の力は、あなたたちの方がありますね。何 か宣伝する方法とかアイディアとかをちょっと考えれ ば、浮かぶのですね。でもそれがたいへん難しいです。 たとえば、AMAZON の創業者は、若いのにすごく儲 かっていますよね。あの発想は、なかなかできないで すよね。しかし若い人は、いろいろな可能性を秘めて います。私たちの世代では、アイディアは浮かばない ですね。例えば私が、東京のシーフードショーへ行っ たことがありますが、名刺交換して30から50社ぐ らいありました。しかし、シーフードショーに一人も 生産者が来ていなかったのです。いくら、ムール貝と いういいものを作るだけでなく、ムール貝ことを詳し く調べて、情報を習得して、ムール貝のいいところだ けを取って売る方法などは、若い人たちに是非しても らいたいですね。ムール貝だけでなくて、すべてに言 えると思います。我々の方が、経験豊富だからといっ ていても、通用しません。

あなたたちが何か興味があるといったならば、高校 生の人に言っても無理かもしれませんが、積極的にい ろんな人のところに聞いたりすることですかね。例え ば私は、大学出て26才のときに、県の水産試験場に 行ったときに、その当時は、人前に出るとあがってし まい、全く話すことができませんでした。それがいろ んな人と知り合って仲間になって、ネットワークもで きあがって、話せるようになって、道が開けてきまし た。今から思うともっと早く自分で開ける道はなかっ たかなあと思います。当時は、父の跡を継げばいいと、 父とは違うことをしてやるぞという自負もあり、自分 で開発したりしましたが、別の人の意見を聞いていれ ば、研究者になっていたかもしれないし、それならば、 もっと勉強をしていたと思います。それと海外に行っ て、他の国のことを知らないとダメですね。振り返る と僕は、海外や日本全国に行っていました。お金はあ りませんでしたが、チャンスを生かして、行っていま した。目先のお金にとらわれないで、勉強に行きまし た。ただ勉強の仕方について言えば、遠回りをしてい たかもしれません。

以上のことから、まとめとして、現在の高校生に期待することは、まず自分が将来やりたいことを考えて それに向けて勉強をしていくこと、パソコンを上手に 使いこなして活用すること、海外などに出向いていろ いろな情報を得ること、いろいろな人脈を作り人の意 見を聞いたりすることだと思います。

【取材日:2021年11月3日·12月21日】

#### Profile



岩本義彦【いわもと よしひこ】

年 齢:68歳(昭和28年生まれ)

職 業:漁業

#### 略歷

59

▶近畿大学の水産学科を卒業後、定置網、のり養殖に着手。低迷する地元水産業を盛り上げるため、養殖牡蠣の研究、開発に尽力。その後、赤貝、牡蠣養殖を開始し、現在はルーム貝を中心に養殖業を営んでいる。

豊後高田市漁協青年部長を歴任後、昭和62年に大分県青年漁業士に認定、平成4年に大分県漁協青壮年部連絡協議会会長、平成6年には大分県指導漁業士に認定され、中核的漁業者として活躍しており、平成15年からは大分県漁業士連絡協議会会長を歴任し、相互の情報交換や漁村青少年の育成指導に取り組むなど各団体の発展に寄与。

平成15年から大分県行財政改革推進委員会に7年間就任し、大分県の行財政改革の推進に貢献。

## 【取材を終えての感想】

2回にわたって取り組んできました。はじめは、 どんなことを聞いていいかよくわかりませんでし たが、担当の先生に相談したりして、名人の方と スムーズに質疑応答をすることができました。こ こ豊前海の海水の温度や水産業のことなどいろ いろなことがわかり貴重な体験ができました。環 境問題についても、改めて考えることができてよ かったです。

(2年 田﨑 斗翔:写真左)

聞き書きという取り組みについて、始めは戸惑うことも多く、名人の人とどんなことを話せばよいか、困ってしまいましたが、いざ質問などをすると、わかりやすく話してくれて、理解しやすかったです。ムール貝のことは、よくわかりませんでしたが、この話を聞いて、牡蠣との違いなどがよく理解できました。今度機会があれば、ムール貝を食べてみたいです。

(2年 徳丸 白空:写真右)







## 世界農業遺産 Gonally Important Agricultural Heritage Systems



### 世界農業遺産とは



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

■ 国内の世界農業遺産認定地域 ※カッコ内は認定年月

新潟県佐渡市 (平成23年)

石川県能登地域 (平成23年)

岐阜県長良川上中流域 (平成27年)

徳島県にし阿波地域 (平成30年)

大分県国東半島宇佐地域 (平成25年)

熊本県阿蘇地域 (平成25年)

宮城県大崎地域 (平成29年)

静岡県掛川周辺地域 (平成25年)

静岡県わさび栽培地域 (平成30年)

和歌山県みなべ・田辺地域 (平成27年)

宮崎県高千穂郷・椎葉山地域 (平成27年)

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

降水量が少なく耕作に必要な水が不足する地域に

1200以上のため池を造り、連携させた用水供給システムを確立し、

水稲や国内唯一のシチトウイ栽培に計画的に配分している。

また豊富にあるクヌギ林を利用した日本一の原木シイタケ栽培は

水田農業を補い、森の保水性を維持し、

ため池とともに貴重な給水源となり多様な生態系を育んでいる。

先人たちが営々と作り上げてきたこのクヌギ林とため池による

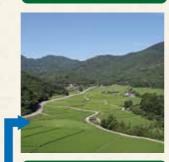
「循環型の農林水産業」の営みが世界的に価値のあるものとして認められた。



#### 豊かな自然・産業を育むクヌギ林明るいほだ場を活用し、高品質な乾しいたけを生産



#### 選 現代に生きる中世の荘園〔田染荘〕



● 登後高田市 ● 国東市

うち農林漁業者数10,208人

❸宇佐市

◎面積:1,323.75km ◎人口:167,992人、

○気候:温帯湿潤気候 (瀬戸内海式気候)

○主な産業:農林水産業、

精密機器の製造業

6 姫島村

6日出町

国内唯一のシチトウイ産地





#### 表 紙

- ① 原木しいたけ
- ② 七島藺
- ③ クヌギとため池
- ④ 茶の湯炭(高田高校)
- ⑤ そば畑(高田高校)
- ⑥ いちご (杵築高校)
- ⑦ 城下カレイ (日出総合高校)



#### 裏表紙

- ⑧ ほだ場(国東高校)
- ⑨ 葡萄(宇佐高校)
- ⑩ バナナ(宇佐産業科学高校)
- ① 農村民泊「百年乃家ときえだ」(安心院高校)
- ⑫ ムール貝(柳ヶ浦高校)

#### 令和3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4年3月 発行

発行者:国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会

【事務局】大分県農林水産部農林水産企画課世界農業遺産推進班 〒870-8501 大分県大分市大手町 3-1-1

TEL 097-506-3525

印 刷:株式会社 プリメディア

#### 禁無断転載 複写

※表紙及び裏表紙の写真については、国東半島宇佐地域世界農業遺産写真コンテスト及び 大分の農業・農村写真コンテストの作品と高校生「聞き書き」事業の参加生徒や関係者が撮影したものです。





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

