



令和
7
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



Column 令和7年度高校生「聞き書き」作品集 発刊に寄せて / 高校生「聞き書き」研修 講師/NPO法人共存の森ネットワーク副理事長 吉野 奈保子 2

	未来に繋がるみかん栽培～感謝と笑顔のかくし味～	3
	話し手 長友 礼子(大分県杵築市) × 聞き手 安藤 紗由莉・小野 まなみ・西井 清香(大分県立高田高等学校 普通科)	
	サラリーマンからの転身 夢の百姓生活～無農薬ボタンボウフウ栽培～	9
	話し手 土谷 光重(大分県豊後高田市) × 聞き手 森川 大智・滝口 雄大(大分県立高田高等学校 普通科)	
	守江湾のわるガキ～牡蠣漁師、故郷の海に生きる～	14
	話し手 高橋 秀基(大分県杵築市) × 聞き手 芹川 璃空・曾根崎 一喜・笹原 悠慎・山口 禮(大分県立国東高等学校 環境土木科)	
	「農業と食」を通して多くの人に笑顔や喜びを届けたい～スマート農業を通じて新たな未来の農業を創造～	19
	話し手 松原 雅之(大分県国東市) × 聞き手 安藤 花音・西村 清花(大分県立国東高等学校 園芸ビジネス科)	
	挑戦のハウスから～食味をとことん追求したトマト作り～	24
	話し手 廣島 善典(大分県宇佐市) × 聞き手 栗林 美月・高倉 愛唯・高倉 想那・黒木 めぐみ(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	農業は将来性がある!?	30
	話し手 石丸 豊(大分県国東市) × 聞き手 岩尾 琥稀・田原 優希・松丸 瑠華・宗安 亜実・薬師寺 葵(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	ストロベリーとスイーツ	35
	話し手 河野 秀徳(大分県杵築市) × 聞き手 河野 帆乃華・廣石 早紀・石井 日和・金澤 明日香・蔵本 愛葉(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	魚が海に出るまで	41
	話し手 元兼 豊明(大分県国東市) × 聞き手 小波 優花・佐方 鈴果・田北 芽依・吉武 涼未(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	お客様が徳丸さんのシイタケを選ぶワケとは!?	46
	話し手 徳丸 寿文(大分県国東市) × 聞き手 今富 りこ・瀧口 美寛・吉田 由愛・渡邊 結花(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	学校を真ん中に地域が一つに～田染の空家活用ものがたり～	51
	話し手 渡邊 功司(大分県豊後高田市) × 聞き手 岡本 浩壽・佐藤 青空・徳丸 凛香・宮原 真優(大分県立日出総合高等学校 総合学科)	
	学校で作る干し椎茸～美味しい干し椎茸ができるまで～	57
	話し手 大弓 厚(大分県宇佐市) × 聞き手 安藤 春文・足立 悠樹(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	毎日のごはんに、笑顔の一粒を	62
	話し手 田端 香寿恵(大分県宇佐市) × 聞き手 池田 遼太・小畑 翔太・釘宮 咲馬・常盤 昂生(大分県立宇佐産業科学高等学校 電子機械科)	
	みかん農家の今を聞く	66
	話し手 佐々木 照理(大分県速見郡日出町) × 聞き手 児玉 滯音・佐藤 凛・高橋 和皐(大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)	
	駅館川の緑の絨毯、青のり漁師に聞く～あなたはどうか食べる? 食べにゃわからんこの香り～	71
	話し手 加嶋 洋喜(大分県宇佐市) × 聞き手 栗林 和花・田中 陽菜・渡邊 瑛士(大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)	
	諦めない心で紡ぐひょうたんの未来	77
	話し手 繁 富貴(大分県宇佐市) × 聞き手 中村 悠人・山村 美月・森脇 愛心・久原 海咲貴(大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)	
	城下かれいに込めた想い～育成と教育で守る水産資源～	82
	話し手 小川 浩(大分県速見郡日出町) × 聞き手 神元 知優・佐々木 美波(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	時間と知恵の賜物～夏のホオズキ・春の七草～	86
	話し手 堀 博泰(大分県杵築市) × 聞き手 碓水 幸希奈・小野 優樹葉・川野 穂乃花(大分県立別府翔青高等学校 普通科)	
	イモがつなぐ命と伝統～姫島の食文化～	92
	話し手 島崎 勝廣(大分県東国東郡姫島村) × 聞き手 河野 佑南・利光 穂乃花・古澤 萌々香(大分県立別府翔青高等学校 普通科)	
	光と場所～未来へ紡ぐ～	100
	話し手 池田 雅彦(大分県宇佐市) × 聞き手 藤本 祥吾・首藤 慶大・倉永 歩叶(私立大分高等学校 普通科)	
	酪農家の道	105
	話し手 梅津 慎介(大分県速見郡日出町) × 聞き手 渡邊 加乃・安倍 心優・佐藤 明歩・仲 実咲(大分県立中津南高等学校 普通科)	



令和7年度高校生「聞き書き」作品集 発刊に寄せて

高校生聞き書き研修 講師/NPO法人共存の森ネットワーク副理事長 吉野 奈保子

私が住む岡山では昨年秋から海の異変が相次いでいます。備前市日生地区や瀬戸内市など、全国有数の生産量を誇る養殖カキの産地で、カキの大量死が問題になっているのです。

山陽新聞によると、笠岡諸島の白石島や瀬戸内市の黒島、玉野市沖などでアマモの群生地が突然消えました。かつてあった「海の森」は消滅し、砂地が荒涼と広がっています。その後の調査で、一部に細々と株が生存していると判明したものの、今後どの程度、再生するのか心配されています。

海の異変に共通する原因とみられるのが、海水温上昇です。昨年8月の玉野沖の海水温は29.8度を記録。海水温が上がると海は酸素不足になり、生き物が息しにくくなります。一方、海水中に溶け込む二酸化炭素は増え、酸性化が進みます。「温暖化」「貧酸素化」「酸性化」の現象は、世界の海洋学者の間で、海を取り巻く深刻な危機と捉えられています。

大分県国東半島・宇佐地域はどうでしょうか。昨年の夏、日田市では最高気温39度を観測する過酷な暑さとなりました。椎茸農家では「低温シイタケ」から、より高温に強い「中温シイタケ」へと生產品種の転換が進んでいます。また、柑橘類では日焼け果(高温による実の変色)が発生。米も高温障害(白未熟粒など)による品質維持が課題になっています。国東半島は雨が少ない地域です。温暖化が進むと渇水リスクも高まり、農業への影響も懸念されるでしょう。

農林漁業の基盤は、その土地の自然であり、地球環境そのものです。ところが、私たち消費者の多くは、生産の現場を知りません。気候変

動や地球温暖化に対しても、どこか他人ごとのように捉えてはいないでしょうか。

地球温暖化と気候変動の主な要因は、産業革命以降の人間活動による温室効果ガスの増加です。私たちは、より便利で、より快適な暮らしを求めて化石燃料を大量に消費してきました。一見、豊かに思える現代社会ですが、「もっともっと」という人間の欲求は、地球温暖化や気候変動リスクをさらに高めています。

もしも農作物の不作が世界規模で起こり、輸入がストップしたら日本はどうなるでしょうか。食料自給率38%の日本は、深刻な食料不足に陥ります。国際紛争によりエネルギー輸入がストップしたら、エネルギー自給率10数パーセントの日本は、全土で電力不足になり、物流や交通も麻痺するなど深刻な影響が生じます。

農林漁業の現場は、今、さまざまな課題に直面しています。担い手の高齢化も深刻ですが、後継者はなかなかみつかりません。農業資材が高騰し、これでは続けられないと悩んでいる人もいます。一方で、新たな工夫や改善を加えながら、未来を模索する人もいます。

国東半島宇佐地域世界農業遺産は、何世代にもわたって継承されてきた「農林水産業システム」を保全し、現代の技術や社会情勢の変化にも適応しながら、次世代に継承することを目的に認定されました。10年先、100年先の国東半島宇佐地域を考えるためにも、私たちは生産者の声に耳を傾けることが大切です。高校生の聞き書き作品には、令和7年度現在の、さまざまな現場の声が記されています。より多くの方に、この作品集を手にとっていただき、農林漁業の未来を共に考えていただければ幸いです。



未来に繋がるみかん栽培

～感謝と笑顔のかくし味～

長友 礼子（大分県杵築市）

聞き手：安藤 紗由莉・小野 まなみ・西井 清香（大分県立高田高等学校 普通科）

名人紹介

私の名前は長友礼子です。夫、息子、父、母、私の5名で家族経営を行っています。技術者の主人と、経理・経営管理を担う私の二人三脚の体制です。ミカンの花が来なくて収入がゼロになったという厳しい経験もりましたが、私たちは「いつもポジティブでプラス思考」をモットーに乗り越えてきました。目標の糖度12.0度以上のミカン作りと、スナップエンドウやナスも手掛ける複合経営で安定性を確保しています。目標の品質や収量が達成され、それに純利益が伴った時の達成が最高の喜びです。この喜びを原動力に、私たちは今日も笑顔の絶えない農業を営むミカン作りの名人でいられるのだと思っています。

きっかけ

私と夫が本格的にミカン栽培を始めたのは、主人が結婚前から農業をしていたので、ある意味自然な流れでした。結婚当初、主人は漁業も兼ねた「半農半漁」というスタイルで、私は農業とは別に会社勤めをしており、それぞれ別の仕事を持っていたんです。しかし、

私たち夫婦にとって、第三子の子どもが生まれたことが、長友家の大きな転機となりました。この時、私は会社を退職し、これまでの半農半漁の形態から、夫婦二人三脚で農業一本に絞ることを決断しました。これが、長友家が専門の農業、特にミカン栽培に本格的に取り組むスタートとなったんです。この地域は古くからミカン栽培が盛んな土地ですが、私たちは「より良いものを作り、収入を安定させる」という経営的な目標を掲げ、栽培方法をハウスミカンへと転換しました。夫婦でこの目標を共有し、協力し合う体制を築いたことで、今の長友家のポジティブな農業経営の基礎が作られたと実感しています。

種類

長友家が栽培するミカンは、昔ながらの露地ミカンではなく、ハウスミカンが中心です。この地域は美味しいミカンができる土地柄ですが、私たち夫婦には「もっと美味しいミカンを作り、収入を上げたい」という明確な経営目標がありました。そこで、天候の影響を受けにくく、水分の管理などを徹底することで、より高品質なミカンを安定して生産できるハウス栽培を

選択しました。目標は糖度12.0度以上。技術者である主人が木の生理を深く理解し、水分をあえて与えない水分ストレスをかけるなどの工夫を凝らし、高い糖度を実現しています。

そして、長友家の農業経営の大きな特徴は、ミカンだけに頼らない複合経営である点です。ミカンの他にも、スナップエンドウやナスなどの作物を栽培しています。これは、ミカンの花が来ないなど、天候や病害によって収入が激減してしまうリスクを分散させ、一年中安定した収入を確保するための危機管理策です。この複合経営と収入保険への加入によって、私たちは経営の安定を図っています。



スナップエンドウ



ナス

一年の流れ

長友家の農業の核となる一年の流れは、「前年の振り返りに基づく目標設定」と「それらを具現化する緻密な品質管理」に重点が置かれています。栽培の大部分

は技術者である主人が担当し、ミカンの木に対して計画的に水分ストレスを与えるなど、目標の糖度12.0度以上を達成するためのきめ細やかな管理を行います。これには、木の生理を深く理解した上での判断が欠かせません。

一方で、私は主に経理や事務作業を担当し、経営計画の策定や進捗管理から農業をサポートしています。作業の過程で、私たち夫婦が一番楽しいと感じる瞬間は、明確な目標を立て、それに向かって作業をし、思い描いた通りの良いものができた時です。特に、目標とする収量と品質を達成し、さらに純利益を最大化できた時が、経営者として最高の喜びと達成感を感じる瞬間です。

もちろん、過去にはミカンの花が来ず加温停止する(暖房機による加温を停止する時期を迎える)という苦しい経験もありました。しかし、私たちは「常にプラス思考で向き合えば、どんな困難も成長の糧にできる」という前向きな姿勢で、日々ミカン作りに励んでいます。

設備

ハウスの加湿のために、他の人はヒートポンプといって電気を使うエアコンのような環境にやさしい方法の人もあるけど、うちは油を焚いたボイラーでハウスの温度を上げます。最近油が高いので、将来的には油をあまり使わずに育てることができるおいしい品種を栽培できたらいいね。

台風シーズンになると、収穫は終わっていますが、ハウスのビニールを巻き上げます。



油を焚くボイラー

問題とその工夫 ～害虫対策、鳥獣対策～

収穫量を増やすと、一つ一つの果実に糖分が集まり

にくくなり、一つの果実に対しての糖分を上げづらくなるという問題が起こります。糖分を上げるには木に水をあげないというストレスをかけることが大切なんです。そうすると「子孫を残さない」と木が思い、気が弱くなっていくので収穫量が上がります。最終的には糖度が12度以上になるのを目指しているの、水を切る時期に8.5度くらいを目指して糖度を上げていきます。

ミカンの皮は糖が上がっているところは薄くなるんです。厚すぎると皮がくすみ、傷ができ、傷みやすくなってしまいますのでちょうど良くするためには、今までの経験や水やりが大きなポイントになります。水やりはどれだけやるか、いつやるかは決まっておらず、ハウスによって水のやり方は違うので、日頃のかすかな観察やその観察の経験で水をやるのかやらないのかの判断がつきます。

みやがわわせ
宮川早生を育てる中でも大変だったのは、その年、その年によって環境が違ったり、天気が違うので特に梅雨時期など気をつけないといけないことですかね。



ミカンの水やりで使われる水を通る管



ミカンの花

宮川早生が作りやすくて水のやり方を間違えると皮がぶくぶくになってしまいますね。第一に花が来ないと何にもならないので第一の目標は、十分な花をつけることで安定しやすくなりますがこれが大変なんです。

収穫したミカンはすぐに出荷するので新鮮なうちに消費者さんの元に届きます。なので鮮度が良い状態で届きますね。

楽しさと喜び

昔は、大きい会社にしようと思っていたんですが、最近になって一回食べたならまた食べたい、だから買いに行こうと思ってくれるお客さんがいて、ネット販売やSNSの活用などもしていないけど、そんなお客さんがいてくれることが喜びになっています。そしてまた食べたいと思ってくれるお客さんがもっと増えてくれたら良いと思います。

自分が目標とした収量と品質が収穫できた時が一番の達成だと思います。経営する側としてはそこに純利益が伴っていった時の喜びっていうのはあります。主人と一緒に、目標を持って良いものを作る。その過程の中にしんどいこともあるけれど、それでも良いものが作れた時の喜びはもうなんとも言えないね。そこに自分も一緒に携わってやってる、子どももお互いそうだけど、家族で従事しているっていうのがすごく楽しいです。

苦労

ミカン畑を管理する上でハウスのビニールはどんどん老朽化していくので故障しているところを放置せず修理をしたり、買い替えることがあります。薄いビニールで3年、厚いビニールで7年おきに一回変えるのが目安です。台風が襲撃した際は、海が近いので、塩分、塩水を飛ばしてくることがあって、塩害地になる。塩害地では木が悪くなりやすくなります。

農業経営で特に大変な事務作業は12月、1月に申告する青色申告といわれる確定申告を行うことです。経営上の流れがわかりやすいことから税理士さんに頼まず私がしてるんです。パソコンで入力するだけなので便利が良いです。そのほかにも農業簿記を教してもらいながらついたりしています。なので作業がとても大変です。

ほかにもパートさんのお給料関係などそれぞれで時



ハウスミカンのハウス

間が違うので10人ほどパートさんがいた時はとくに大変でした。

やはり農業に関しては花が来ないことが一番悲しいです。花が来ないということは実がならない、その一年間収入がないということです。ミカンに花がつくように木に栄養を与えたりしたのに花が来ないと自分の判断ミス、自分たちの責任だと思い自分たちを責めてしまうこともありました。なのでうちは、ミカンだけでなくスナップエンドウや、ナスを育てることで一年中収入が取れるようにしています。このようにしてどこか一つがうまくいかなくても補えるし、災害などが起きた時のために収入保険に入ったりしています。

後継者問題と将来の展望

将来的には、油をどんどん使うような品種じゃなくて油も高いし、環境や将来性とかいろいろあるから、油を使わなくても美味しい新品種にチャレンジしようかとなっていて、徐々にそういうような環境にも配慮した栽培方向にもっていこうとしています。

長友農園のハウスミカンとか、スナップエンドウとか、長友んとこのだったらもう間違いないねっていうようななれたらいいですね。うちのミカンを食べたおもしろいって喜んでくれるお客さんをもっと増やしていきたいっていうのはあります。

そして、後継者は、うちにもうすでに1人いるんですよ。4人子供がいて、今、次男が農業を継ぎたいと言って、一緒に主人と農業し始めて8年になります。今は後継者がなかなかいないし、難しくて大きな問題ですよ。2年間どこかの農家に行って一緒に作業するというファーマーズスクールっていう新規就農者向けの研修制度もありますけど、いろんな行政やサポートが

もつともつと必要になるかなと思います。高齢になって農業を辞めた人のハウスを大事に使ってもらって、すぐ収入が取れるように借り受ける。ミカンやイチゴだったりのハウスを大事に使って次の若者にそのまま渡せるようにね。でも、なかなか育成が難しいなと思います。もう自分だけがやるってなったら、やっぱり続いていてないなあとと思うので、人とのつながりってすごく大事だと思います。後継者とか、いろんな人も地域の人との関わり合いを大事にしながらの人の方が巣立っている、伸びていってるといふのがあります。パートさんもどう育成して、その人がどれだけ効率よく仕事をしていっていかるところも考えて指導していかなくちゃ採算も取れなくなるのが難しい。

目標として、なかなか実現が難しいんですけど私はもう法人化してもっと大きくしたいっていうのが夢で。でも後継者ができたので、できたら、兄弟で助け合いながら、農協を通しながらの販売だけど、いずれ違うところの販売を拡大して、小売りも視野に入れてやっていきたいなと思います。いろんな販売を広げるためには、ネットワークもどんどん広げ、家族兄弟も含めて一緒にやっていきたいですね。長友農園株式会社はいかなくても、子どもたちで企業農家として、やっていってくると嬉しいし、そのための土台づくりを今やってやりたいなあっていうのはありますね。拡大していくためには、育成する人をいつも自分たちが目を光らせるんじゃないで、この人にもこの分だけをお任せする人を作れば、もっと採算が上がると思うから人材育成は大事ですね。将来的に、私と主人もいつまでもいれるわけじゃないし、拡大していくためにも継いだ後は次男が人材育成をしていく。次男が人脈をつくって、一緒に右腕になってくれる人を探して育成をしていてもらいたいなとは思っています。難しいところはもちろんあると思うんですけど、そうしないと農業を法人化して広くするっていうのは難しいと思うので、主人の技術、私がどういうふうにして人を集めてるのかなっていうところも常に学んでほしいなとは思っています。

伝えたいこと

農業ってやっぱり楽しい。主人と一緒に、目標を持っていいものを作る過程っていうのは、まあまあ、しんどい時もあるけれど、いいものができた時の喜びっていうのはね、もうなんとも言えない。そこに自分も一

緒に携わってやってるっていうのが、子どもお互いもそうだけど、家族で従事してるっていうのがすごく楽しいです。それに、人が好きだから。やっぱり人とのつながりが一番です。この農業って、いろんな人や会社の関わりっていうのがもうたくさんあるからそういう人たちと地域と交わりながら、やっていくっていうのがすごくいいですね。一人じゃ何もできないので、本当、人に対する感謝っていうのを第一にしながらやってほしいですね。夫婦で、家族でじゃないともづくりはできないと思うんです。こうやっていいものができたときに、その喜びがあるもんね。農業というか作業は、やればやるだけ返ってくるっていうのはあるんじゃないですかね。サラリーマンだったら、もう常に給料とか決まってる。やっぱ、やったらやっただけリスクも伴うけれど、今年の倍、去年の倍の収入になるということも農業の魅力じゃないですかね。農業の魅力はそればかりじゃないですけどね。

【取材日:9月18日・11月4日】

Profile



長友 礼子【ながとも れいこ】

年齢: 59歳(昭和41年生まれ)

職業: 農家

略歴

- ▶ ハウスミカン栽培と漁師をしていた夫(信孝さん)との結婚を機に、会社で働きながら農業に従事する(H3~)
 - ・大分県指導農業士(H6~)
 - ・杵築市農業委員(R7~)
- スナップエンドウ・ナスの栽培もしながら、地域農業の維持・発展に貢献している。

【取材を終えての感想】

私は、今回の聞き書き事業を通して、長友さんとご主人の仲の良さが伝わり、一人では難しくても身近にいる人や周りにいる人との協力、助け合い、支え合いなどが大切で、それがあつることのできるものが広がるということがわかりました。実際にハウスや畑を見たりして使われている機械や作業の仕方を知ることができました。ハウスミカンではハウス内の温度管理や、水の撒き方を知ることができました。お二人がミカンを育てる上で、難しかったこと、嬉しかったことなどのお話を聞いて、ミカンの糖度を上げる方法を知ることができました。ミカンは育つ上で花が咲かないとできないけど、花が来ないこともあるということが驚きでした。温度管理など名人の技術がとてもすごいということがわかりました。私たちが食べているミカンはいろんな工夫がされ、いろんなことを乗り越えて食べることができているんだなと感じることができました。ありがとうございました。

(2年 安藤 紗由莉:写真左から2番目)

今回、初めて「聞き書き」という取り組みを体験し、農業についての知識が以前よりも大きく広がりました。ミカンづくりの名人である長友さんはとても明るく温かい人柄で、どんな質問にも丁寧に答えてくださり、農業への深い思いが強く伝わってきました。お話の中で特に印象に残ったのは、家族や地域と支え合いながら、目標を持って良いものを作り続けることの楽しさです。農業をする上で「やった分だけ返って



くる喜び」や、「人とのつながりを一番大切にしている」という言葉は、今まで私が考えた事なかったものであり、長友さんの理念であると思いました。一方で、後継者不足という大きな課題も伺い、農業の未来を考える必要性も強く実感しました。今回の聞き書きを通して、農業は大変さの中に多くのやりがいと喜びがあり、それが次の目標へ向かう力になっていることを学び、自分も何かに一生懸命取り組みたいと思いました。このような貴重な体験ありがとうございました。

(2年 小野 まなみ:写真右から2番目)

長友さんご夫妻への聞き書きを通して、農家の仕事への愛情と誇り、そして家族の絆の深さを感じました。特に印象的だったのは、ご主人が漁師から農業へと転身された経緯や、自然相手の農業における「悲しい出来事(ミカンに花が来なかったこと)」を乗り越えるための複合経営や保険などの備えについて、明るく前向きに話してくださいました。

奥様が語る「いつもポジティブでプラス思考」という言葉は、お二人の生き方そのものを表していると感じました。困難に直面しても、それを乗り越えるための努力を怠らず、「目標を持っていいものを作る」過程を楽しんでいらつやる姿は、私たちに大きな勇気をくれました。畑での作業の様子や笑顔から、農業が単なる仕事ではなく、生きがいであり喜びなのだ強く伝わってきました。

「農業ってやっぱ楽しい」というメッセージは、これから進路を考える私たちにとって、とても大切な気づきとなりました。この貴重な経験を今後の学びに活かしていきたいです。

(2年 西井 清香:写真右から1番目)



サラリーマンからの転身 夢の百姓生活

～無農薬ボタンボウフウ栽培～

土谷 光重（大分県豊後高田市）

聞き手：森川 大智・滝口 雄大（大分県立高田高等学校 普通科）

名人の生い立ち

私の名前は土谷光重です。別府市出身で、高校生まです別府市に住んでいました。子供の時は農業と一切関係がなくて、親も全く農業をしていない家庭で育ちました。中学の時は剣道をしていたけど、防具は臭いし、痛い思いをしたから嫌やったなあ。高校は別府羽室台高校でした。広いところで伸び伸び走り回りたかったから、サッカーを始めました。大学は宮崎大学農学部の水産増殖学科に進み、水産環境学を専攻しました。大学生時代は、バイクでツーリングをしたり、友達と大学近くの川に潜って魚を突いたりしていました。大学の周りは自然豊かで、すぐそばにきれいな川が流れていました。

大学を卒業してからは、環境関係の仕事をしたくて、福岡の環境系の財団法人に入社しました。そこでは廃棄物の担当として勤めており、廃棄物処理施設の廃棄物処理施設技術管理者資格の講習会の講師もしていました。香々地に来る前の10年間は東日本大震災の災害廃棄物の処理のため、福島の方にも出向していました。香々地に移住してくるまでの30年間はこの会社に勤めていました。ずっとデスクワークだったので、

健康診断によく引っかかりました。仕事柄ストレスがたまるから、夜は飲みに行ってしまうと太る一方で、仕事を辞めたのは体重が100キロ近くあって、このままだったら死ぬなと思ったからです。今は70kg台まで痩せたんですけど、当時は多くの成人病項目がレッドカードでしたね。

名人のボタンボウフウとの出会い

田舎で百姓のスローライフを楽しみたかったのも、いろいろ探していたら豊後高田市が地域おこし協力隊を募集しているのを見つけました。仕事を辞めて、令和4年の3月に地域おこし協力隊になりました。大野城の家に下道で行き来できる距離だったこともあり豊後高田市を選びました。息子3人みんな巣立っているので、臨床検査技師の嫁さんと2人で移住してきました。田染でそば職人になるか、香々地でボタンボウフウを作るかで迷いました。最初はそば職人になりたかったんやけど、途中で気持ちが変わってボタンボウフウを選びました。ボタンボウフウは地域おこし協力隊になるまで知りませんでした。そば職人も面白そうだなと思いましたが、結局は釣りができる海に近い

香々地にしました。若い頃から漠然と農業をしたいと思っていて、興味はありました。始めの頃は熱中症になってきつかったけど、最近は体が慣れて熱中症にもならなくなったね。地域おこし協力隊の任期が終了し、令和7年の3月からベジファームの社員になりました。畑に出て、汗水垂らして農業に携わっていることに幸せを感じています。サラリーマン時代から比べれば、農業は自分の思い通りにできるから自由で、もう本当に天国です。しかも、福岡に住んでいたら海に釣りに行くまで1時間か2時間かかるのに、ここではすぐ釣り場だからね。釣りは自然の中でポーっとできるので、心が洗われてストレスがなくなるよ。魚がかかった瞬間は一番嬉しいね。会社とは別に私個人でサツマイモと落花生を育てる農園を5アール持っています。さつまいもは自分が好きで、落花生は嫁が好きだから栽培しています。家の畑で収穫したさつまいもは干し芋にして、昨年から道の駅で販売しています。でも、ほとんど会社の仕事で精いっぱいなので、あまり手をかけることができません。

香々地でのボタンボウフウ栽培の始まり

昔から香々地で食べられていたボタンボウフウの種を社長(淵秀幸氏)達、有志7人が海から拾ってきて、耕作放棄地を開墾して栽培を始めたそうです。海辺の畑で育て始めて15年ぐらい経ちますね。市の補助事業も利用しています。社長は地域おこしを目的として、ボタンボウフウ栽培を産業にしたいということで育て始め、今では畑は4ヘクタールぐらいまで広がっています。以前は任意団体のボタンボウフウ研究会でしたが、1年前に香々地ベジファーム合同会社になりました。社長と相談役(後藤龍太郎氏)、社員の俺、地域おこし協力隊の仮屋君、パートさん2人の計6人でやっ



てます。地域おこし協力隊は市役所が募集してくれて、市役所の職員だけ毎日来ています。今は鹿や猪の被害に困っています。畑に入って、ボタンボウフウを食い荒らされることがあります。なので、防護柵を畑の周りに設置しています。防護柵は結構高くて硬いのに、飛び越えたりぶつかったりして曲がります。

ボタンボウフウとは

ボタンボウフウはセリ科の植物です。国東半島の西半分、西日が当たるところの海岸ベタに昔から自生しています。海辺の畑じゃないと育ちにくいので、ちょうど香々地の気候が合っています。もともと海辺に生えているので、塩にはむちゃくちゃ強く、塩水をかけても枯れません。雑草を殺すために塩水をかけるとボタンボウフウだけ生き残るんですよ。病気にも強いし、無農薬、無化学肥料で育てやすいです。害虫のキアゲハの幼虫は、葉っぱに卵を産んで、葉っぱを全部食べます。触るとバニラのおいが出ます。ボタンボウフウは結構栄養素が豊富でして、よく青汁の原料とかに使われているケールと比べても、栄養素が多いです。糖の吸収を抑えるクロロゲン酸や利尿効果のあるイソサミジンが含まれています。他にも小豆島と香々地、南薩摩、喜界島、屋久島、与那国島で栽培されています。香々地の紫ボタンボウフウという名前は社長がつけました。沖縄のものに比べるとアントシアニンの含有量が多いので、茎が紫色になるんです。茎が一番中心から成長し、夏場は緑、冬になると赤くなります。



ボタンボウフウの種

ボタンボウフウ栽培の年間スケジュール

4月から7月は収穫期です。収穫・洗浄・乾燥・梱包が1サイクルです。月曜日に収穫、火曜日に洗浄・乾燥、水曜日はまた収穫、午後から梱包というサイクルを週2回行っています。茎から新しい芽が生えてくるので、成長点だけ残して収穫します。洗浄する葉っぱはきれいなものだけ選ぶので、少なくなります。普通は1株あたり年に2回収穫なんやけど、調子がいい時は3回収穫できます。収穫の時期は他の時期にくらべて忙しいです。収穫時期は相談役と社長は朝6時ぐらいから、他の人は8時から収穫を始め、午後2時までです。草刈りは月曜日の午後などの空いた時間に行っています。8月は草刈りばかりです。10月と11月は種まきを行ったり、苗場で1年間育てた苗を畑に植えたりします。花が茶色いところはもう種ができていて、その種を収穫して次の年用の苗を1万5000株ほど作ります。種まきのセルに種をまいておいて、芽が出たらそれをポットに移します。ポタンボウフウはセリ科であまり発芽率が高くないので、いっぱい密集して種をまいて、間引かないといけません。翌年の春から1



乾燥させた葉

年に2~3回収穫し、次の年までは収穫できません。収穫が終わったポタンボウフウは畑にすき込みます。

使い終わったビニールマルチを片付けて、畑を耕し直して、畑を1年休ませます。次の年に畝を作り、マルチを張って、また植えます。自然栽培なので、畑を休めないと地力がなくなります。地力を回復させるために、2年栽培したら1年休ませています。冬はあまり草が生えないので、苗の世話をしたり、草刈りもします。外来種で茎が硬いセイタカアワダチソウは特に厄介ですね。冬が一番比較的忙しくなくて、収穫の時期が一番忙しいです。使っている機械は、畑を耕すトラクター、畝間などの狭いところの土を起す管理機、草刈りは平坦なところは手押し式のハンマーナイフモ

ア(草刈り機)と、斜面は刈り払い機の両方です。



収穫の様子



洗浄の様子

ポタンボウフウの商品、食べ方

香々地ベジファームが独自に販売しているのが、パウダーとお茶です。ポタンボウフウのパウダーは外注して、お茶はここで全て加工しています。お茶は、葉っぱの水分量を5%以下まで乾燥させて作っています。加工をする時は洗浄の方法や乾燥の温度を試行錯誤しました。乾燥したポタンボウフウは、青汁などの健康商品を作っている薬品会社などにも出荷され



お茶(左)とパウダー(右)



生のポタンボウフウの葉

ます。ボタンボウフウから抽出した、糖の吸収を緩やかにするクロロゲン酸を利用した飲料は(株)ジェイエイフーズおおいが作っています。最近では生のボタンボウフウの葉っぱを、市内のスーパーや玉津まちの駅、夢むすび、道の駅にみ等に出荷しています。他のボタンボウフウの製品は市内のスーパーや県北から豊前までの道の駅などにも出荷しています。ボタンボウフウの一番美味しい食べ方は天ぷらです。春先の新芽の時が一番美味しいです。油と相性がいいので、チャーハンやレバニラ、ホルモンなど油で炒めると美味しいです。葉っぱを刻んでラーメンにも入れたりします。毎朝ボタンボウフウパウダーをヨーグルトに混ぜて食べています。昨年11月にはボタンボウフウパンが学校給食に出ました。

ボタンボウフウ栽培のこだわり

ボタンボウフウへのこだわりは、無農薬、無化学肥料で健康なものを皆様の食卓にお届けするということです。豊後高田市が独自に認証する夢叶野菜の認証を取りました。これは有機 JASと同じ基準でやっています。豊後高田市の有機農業推進協議会に入っていて、そこは結構移住者の人が多いです。無料で市が独自で認定してくれるのでとてもありがたいです。また、農業系のプラスチックは紫外線で劣化して、環境中に飛散します。ビニールマルチをやめて、草マルチをやりたいなと思っています。マルチを張ると地面も暖かくなるので、ボタンボウフウの成長もいいし、雑草も生えませんが、破れたビニールマルチは飛んでいって海を汚すし、剥ぐのは大変で、産業廃棄物として中津の焼却場まで持って行って処理してもらわなきゃいけないので、お金がかかります。ビニールマルチをはぐとときに、小さな破片が飛び散ってしまっていて、拾い集めないといけないので、すごく時間がかかります。前職はゴミの専門家だったから、ゴミが飛び散るのが許せなくて、時間がかかってしまうんです。

やりがいと名人のこれから

私は社長に申し訳ないので、ボタンボウフウの準名人です。廃棄物処理と釣りだったら名人なんです。ボタンボウフウが売れてお金が入ってきた時が一番嬉しいけど、綺麗なボタンボウフウが収穫できてたくさん出荷する時は嬉しいですね。物を売るのがこんなに

大変だと思わなかったです。収入の面では農業っていうのは厳しいなと思うな。ボタンボウフウ栽培が地域産業になれるよう認知度を上げ、商品開発をして、売り先を広げて、従業員を雇用できるように継続的に頑張っていきたいと思っています。取材は断りたいんだけど、ボタンボウフウの認知度アップのために断らず、社長が取材を受けるようにもしていきたいです。若い世代が農業に携わってお金を儲けられるぐらいになったら一番いいけど。

名人が高校生に伝えたいこと

1つ目は、やりたいことが見つかったら、早めにやっただほうがいいということです。そう思っているのは、もっと早く農業を始めとけばよかったと後悔しているからです。大学生の時に少しずつ農業をしたいなと思ってたんですけど、あんまり始めるきっかけがなかったです。2つ目は、子孫を残してほしいということです。子供がいてやっぱり楽しかったし、持続的な地域社会を作っていくためにも必要なことだと思います。

【取材日:9月25日・11月6日】

Profile



土谷 光重【つちや みつしげ】

年 齢:57歳(昭和43年生まれ)
職 業:香々地ベジファーム合同会社 社員

略歴

▶別府市に生まれる。別府羽室台高校を卒業後、宮崎大学農学部水産増殖学科(現:海洋生物環境学科)に進学。大学を卒業後、福岡の環境系財団法人で30年間、廃棄物の専門家(技術士[衛生工学部門])として第一線で活躍。多忙なデスクワークによるストレスから退職し、「田舎での百姓暮らし」という長年の夢を実現した。令和4年3月、豊後高田市地域おこし協力隊として着任し、香々地ベジファーム合同会社でボタンボウフウ栽培に従事。任期を終えた令和7年3月より同社の社員となり、持続可能な農業や地域産業づくりに取り組んでいる。

【取材を終えての感想】

今回の取材を通して、名人の人柄に触れることができ、揺るぎない行動力に心から感銘を受けました。「田舎で百姓をしたい」という長年の夢を諦めずに追いつけ、地域おこし協力隊へと踏み出したその決断力は、想像を超えるものだと感じました。名人の「もっと早く農業を始めればよかった」という言葉は、私の胸に強く響きました。やりたいことへのチャレンジ精神こそが成功と発展のカギだと強く感じ、私も後悔のないよう、夢を早いうちに行動に移そうと強く決意しました。また、今まで漠然としか知らなかったボタンボウフウについて、深い知識を得ることができました。特に、塩水をかけても枯れないという強靱な生命力は、環境の厳しさに立ち向かう力強さの象徴のようで、非常に印象的でした。私自身、豊後高田市に住む一員として、名人が汗水垂らすボタンボウフウ産業が地域産業の柱として発展してほしいと強く願っています。今回の学びを機に、その魅力を少しでも多くの人に伝えられるよう、自分から積極的に発信していきたいと考えています。

(2年 森川 大智:写真左端)

正直最初は、「行きたいところないから近くのここにしよう」くらいの軽い気持ちでした。僕はそれまで農業に関わったこともなく、特別な興味を持っていたわけでもありません。そのため、農家さんたちの苦労や思いをあまり理解しないまま、作っていただいた作物を食べていました。しかし、実際に香々地ベジファームさん

を訪れてみて、とても驚きました。農家は想像以上に大変で、きつい仕事であり、それを農家さんたちが自分たちのために続けてくれているのだと実感したからです。僕は今後、農業に関わることはないと思いますが、農家さんたちが多くの苦労を重ねて作ってくれているということを意識しながら、これからは食材を大切にして生活していきたいと思いました。

(1年 滝口 雄大:写真右端)





守江湾のわるガキ

～牡蠣漁師、故郷の海に生きる～

高橋 秀基 (大分県杵築市)

聞き手：芹川 璃空・曾根崎 一喜・笹原 悠慎・山口 禮 (大分県立国東高等学校 環境土木科)

名人の紹介

俺の名前は、高橋秀基と言うんじゃよ。字は違うけど、桃太郎侍で有名なあの高橋英樹と同姓同名じゃからすぐに覚えてもらえるんじゃ。生年月日は、昭和51年。ちょこっとカッコ悪いけど2月14日(バレンタインデー)生まれで、来年はもう50歳になってしもう。

杵築市大字守江で姉と暮らして、牡蠣の養殖を生業にしている。さらに、守江湾を昔のように豊かにするためにアサリの放流活動などもしている。牡蠣養殖の暇な時期は、地元の水産卸会社でハモの仕分けなどしながら毎日海と向かい合って生きとるんじゃよ。

ちっちゃな頃から悪ガキで

ちっちゃな頃から、海が俺たちの遊び場だった。暇な時は、いつも釣りをしたり海に飛び込んで泳いだりして、よく遊びよったなあ。そんな頃は、よくハゼが釣れよった。悪い事んじょう(悪いことばかり)しよったなあ。釣った魚はそのまま海に捨てたり、50cmぐらいの大きなボラが釣れた時なんか口に爆竹を突っ込んで、爆発させたりほんとうに悪ガキじゃったなあ。

小学校は、護江小学校に行き野球部に入ったけど面白くなかったのですぐ辞めた。中学校は杵築中学校でバスケット部に入ったけど友達と遊ぶ方が面白かったなあ。高校は、水産高校に行きたかったけど、家から通学できる国東農業高校に通った。7時前のバスに乗って、1時間かけて通ったが、あまり身が入らなかったなあ。

それから、自分で仕事を決めて就職したが、飽きっぽい性格で、学校の世話にはならんで建設業など色々な職場を転々としたなあ。それでも、建設業に就いてユンボを乗りこなしていたことが今では役に立っている。



水揚げ

るなあ。それから、漁師になる前に水産卸会社で働いて、魚の集荷や選別をしていた。まあ、このことは今でも役に立っているなあ。15年ぐらい前に父親が漁師を続けられなくなり、俺が35歳の頃に、後を継いでカキの養殖に取り組むようになった。それからずっと続けているから、俺の性に合っちゃったんじゃないかなあ。

3代目

俺は、3代目の漁師でな。祖父が漁師を始め底引網漁で儲けていたけど、親父ん代に底引網漁を止めてしもうて、牡蠣と海苔をするようになったんよ。その後、父が漁に出れなくなって、俺が後を継ぎ、今の有り様じゃ。魚船は縁起の良い名前で「金福丸」と言うんで。ここ辺の牡蠣の養殖の漁師は、たいがい2人以上で漁に出ているけど、俺は一人でやっている。たまに甥っ子が手伝いに来てくれることがあるけどなあ。揉める相手もないのでかえって良いんかもしれんなあ。この辺も昔は25軒くらい牡蠣漁師がいたんじゃないけど、今は15軒ほどになってしもうた。俺ん所は後を継ぐもんもおらんので、俺ん代で廃業やなあ。



所有の2艘の漁船

牡蠣養殖の工程

牡蠣にはなあ、主に真牡蠣と岩牡蠣という品種があつてなあ、ここら辺(守江湾)では真牡蠣を養殖しちよる。そして、1年物と2年物があるけど、1年物を出荷しよるんよ。牡蠣の養殖をざあつと説明すると、牡蠣が種を出し浮遊してホタテの貝殻にくっつくんじゃ。それを紐で吊るして大きくなるまで、ほたつちよつて(放置して)収穫する、といった具合じゃなあ。

守江湾の牡蠣の養殖は、小指の爪のような小ちやいのが着いちよる種苗(牡蠣の種が着いているホタテの

貝殻)を購入するんよ。



購入した「種苗」

それをなあ「抑制」ち言うてな、購入した種苗をちよろつと大きくなるまで針金に通して、海の中でぶら下げるんよ。



「抑制」の様子

3月から4月には「本養殖」ち言うて、ある程度大きくなった物を一枚一枚割ってロープに挟んで、それを養殖場のロープに10月末までは吊るしておくんじゃ。その間は放つたらかしじゃ。



「本養殖」で養殖場に吊るす準備

それから、2月から3月くらいまで、「収穫と出荷」を繰り返す流れじゃなあ。漁師は、必ず二艘の船を持つ

ちよる。一艘は港に固定して、収穫した牡蠣を洗ったり選別したりする作業場として使つちよるんじゃよ。選別した牡蠣は、いつでも出荷できるように船に吊り下げて、牡蠣小屋から注文があったときにそのまま運ぶようにしちよる。新鮮そのものじゃなあ。

俺流のやり方(わる牡蠣)

牡蠣の種苗を購入した後、俺の場合はみんなと違うやり方をしよんのよ。他人人は本養殖の前のぶら下げる時に、ホタテの貝殻を割るわけよ。俺は種苗が来た時点で、牡蠣の種の付き方を見てから、二つに割ったり三つに割ったりしてから抑制をするようにしているんよ。そして、そのまま本養殖をするようにしている。それが、俺流のやり方じゃなあ。こっちの方が能率が良いように思うし。俺流のやり方で、周りに負けたくないなあ。収穫量は、一番じゃないけど、一人分の収穫量にしたら負けてないなあ。

守江の牡蠣養殖場

ほとんどの牡蠣養殖は、牡蠣イカダを陸で組み立て、それを養殖場まで船で引っ張って行つち、それに、牡蠣を吊るして本養殖するようにしちよるけど、守江湾では、イカダは作ってないんよ。水深が浅く砂地で柔らかく、穏やかな湾じゃからなあ。斜めに切り落として芯を抜いた7mぐらいの孟宗竹を船に乗せて養殖場まで運んで、だいたい5m~6mの間隔で、1本1本人力で海中に突き刺していき、竹にロープを張って養殖所の完成じゃなあ。一つのロープに7本吊り下げち本養殖をしているんじゃ。だいたい竹の柱は、3年から4年ぐらいは大丈夫なんよ。悪くなったものだけを、収穫が終わった春先に変えながら、それを繰り返しているんじゃ。



養殖場の風景

美味しい牡蠣の見分け方と食べ方

うまい牡蠣は、そりゃあ食つちみらんと分らんけど、それでもうまい牡蠣は、たいがい下の方が膨れているのが良いなあ。身がぎつしり詰まって、濃くてうまいなあ。絶対にヒョロ長いもんは買わん方が良いよ。俺たちは「鼻垂れ牡蠣」と言っているが、鼻水のように身がゆるくてあんまり美味しくないんじゃ。食べ方は、焼いて食べるのが一番じゃなあ。あとは、蒸すのもカキフライも良いなあ。ビールと一緒に食べたなら本当に美味しいなあ。ワインとか日本酒にも、よう合うなあ。

守江の牡蠣

牡蠣は、海水だけじゃ育たんのよ。俺ん所の牡蠣は、「味が濃い」ち皆が言iyorんよ。俺もそう思うなあ。そんな理由は、守江湾には国東半島の山々から自然の恵みの栄養を蓄えた水が八坂川から大量に注ぎ込んでいるから豊かな栄養分がいっぱいある豊かな湾となつちよるんじやろうと思う。そんな上、天村川からは、直接流れ込んじよる。守江湾は、栄養たっぷりの恵まれた海じゃなあ。おかげで、牡蠣やアサリなどの餌となる植物プランクトンが豊富に発生するんじやなあ。「豊かな森林は豊かな海を育む」、本当にそんな通りじゃなあ。牡蠣は何リットルもの豊かな海水をろ過してプランクトンなどの栄養分を吸って成長するんじやなあ。しかし、天村川に鍋倉ダムができてからは、少しずつ収穫量も減ってきたなあ。今年は、全国のいろんな所で、牡蠣が死滅したとのニュースが流れているけど、俺ん所はどうか出荷にこぎつけることができたんじゃ。



収穫へいざ出発

しかし、以前は手のひらぐらい大きい牡蠣がいっぱい

い取れよったけど、今年は量も少なく小さいのが多いなあ。漁獲量は杵築市全域で30トン行くか行かないかぐらいで、俺んところは2.5トンぐらいかなあ。今年は牡蠣の値段は上がっちゃって1kg800円ほどで、全部牡蠣小屋の「KITSUKI TERRACE(キツキテラス)」に出しちよるんよ。残った牡蠣殻も無駄にはしていないよ。黒いパイプに詰め込んで魚がよってくる漁礁にしたり細かく砕いたものをミカン農家などの肥料にしたり、鶏の餌にしたりもしちよる。また、コンクリートの材料に混ぜたりもしちよると聞いたこともあるなあ。牡蠣殻は、カルシウムじゃからなあ。有効活用して、ちっとでも国東の自然に役立てられたらいいなあ。



「収穫・出荷準備」

守江の海を守って

守江湾はなあ、干潮になると杵築城の下からおおきた東西1.5km・南北2kmぐらいの広大な干潟が出てくるんよ。そこには、生きた化石といわれるカプトガニ・アオギスやアマモなどの希少な動植物が生殖しよって、「日本の重要湿地500」ちゅうのに指定されているんじゃよ。

昔は、アサリなどの潮干狩りで有名じゃったんじゃ



守江湾の干潟

けど、だんだん取れなくなり、人も来なくなっけしもうた。そこで、守江の海を守る取り組みを始めたんじゃ。もう5・6年前からかなあ。守江の漁師で、アサリの稚貝を養殖して放流するよにしたんよ。それで、少しずつじゃけどアサリが増えてきちよると市役所の人も言いよった。いつか、昔んように潮干狩りに来る車の留場もなくなっけしもうたごと守江湾に人が戻ってきたら本当にうれしいなあ。この先ずっと、守江の海が豊かであることを願っているなあ。



アサリ稚貝放流

【取材日:2025年9月16日・12月1日】

Profile



高橋 秀基【たかはし ひでき】

年齢:49歳(昭和51年生まれ)
職業:牡蠣養殖

略歴

▶水産卸会社や建設業などいろんな職業を経験し、15年前(35歳)から父親の後を継ぎ牡蠣養殖に取り組むようになる。守江の伝統的な牡蠣の養殖方法を引き継ぎ、杵築市の特産品である牡蠣の養殖に取り組んでいる。特に種苗の「抑制方法」などを工夫し、生産量の拡大を図る。さらに、難手地区のアサリ母貝団地の造成・管理に携わるなど、守江湾を守る取り組みに積極的に取り組んでいる。

【取材を終えての感想】

最初は緊張していましたが、高橋秀基名人が私たちに優しく話してくれたり、説明してくれたりとな人の牡蠣に対する熱意や養殖をやるにあたっての苦労などのお話を聞けてとても良かったです。今回の「聞き書き」で高橋秀基名人の仕事やワザ、そして舟に乗せてもらって牡蠣養殖を間近で見れてとても良い経験になった。高橋秀基名人の仕事は淡々としていて他の牡蠣養殖をしている人たちよりも素早くこなす姿はとてまかつよかったです。今回の経験を学校生活や部活などに活かしていきたいです。ありがとうございました。

(2年 山口 禮:写真右から1番目)

僕は今回の聞き書き研修でたくさんのことを学びました。突然参加することになって、最初は何をしたらいいかわかりませんでした。活動していくうちに多くの貴重な体験をすることができました。最初は牡蠣がどうやってできるかなど一つもわかりませんでした。しかし、名人が僕達にわかりやすく一から丁寧に教えてくださり、理解することができました。名人なりのこだわりや育て方のコツなど色々学ぶことができました。牡蠣のシーズン時は取ってきて選別する作業を1人で行っており、僕にはとてもできそうになかったです。さらに、名人の好きな牡蠣の食べ方やおすすめの調理方法、身の大きな牡蠣の見分け方など僕達のためになるようなこともたくさん学びました。この「聞き書き」を通して僕達にしかできない貴重な体験ができてとても楽しかったです。普段の生活ではなかなか知ることのないものを体験ができてとても有意義な時間でした。名人には、いつまでも健康で、素晴らしい牡蠣養殖技術を後世に残して欲しいです。

(2年 曾根崎 一喜:写真右から2番目)




世界農業遺産を通して自分が感じたことは、まず世界農業遺産自体を全然知らなくて最初はどういったものなのか、どういった条件で認定されるのかなど世界農業遺産を知るところから始まりました。実際に取材をしてみて、初めて会った方と話をして自分はコミュニケーション能力が低く緊張して、なかなか質問や会話を続けることができませんでした。しかし、名人の方の明るく気さくな感じがとても優しくて少しずつ話せるようになりました。今回の取材で自分でもコミュニケーション能力が少しでも上がったのかなと思います。相手のことを知ろうとする感覚がわかりました。人間は自然と共存し生活していくことが大切だと感じました。今回は牡蠣についていろんなことを知りました。牡蠣の育てる工程、収穫しその後の残ったものの処理の仕方など今まで知らなかったことがたくさん出てきて、とてもためになりました。それから、実際に名人に漁船に乗せていただき作業を見学までさせていただきました。普通に生活しては、見ることは滅多にできないと思うので、とてもありがたく貴重な体験となりました。

(2年 芹川 璃空:写真左から2番目)

僕がこの聞き書きを通じて感じたことは2つあります。一つ目は、牡蠣についてです。僕は今まで牡蠣を食べることもなかったし、興味もあまりありませんでした。しかし、今回取材をすることで、牡蠣のことについてたくさん調べることがあり、牡蠣の良さや魅力に気づくことができました。そして、現地の人に牡蠣の美味しい食べ方や美味しい牡蠣の見分け方などを聞くことができて、今度食べる機会があったらやってみようと思えました。

二つ目は、名人のこだわりです。最初は牡蠣の養殖では大体どこの漁師さんも同じやり方をするのだと思っていました。しかし、名人の話聞いていたら細かいところまで工夫されていることが分かり、これが美味しい牡蠣を作る秘訣なんだな、と感じました。他にもアサリの養殖活動もしていることに驚きました。どうしたらいいアサリが育つかなど実際にアサリの貝を見せてもらって、良い経験ができました。1回目の取材ではあまり凄さがわかりませんでした。2回目に舟で実際に養殖場所に連れて行ってくれたときにはとてもいい経験になったし、舟に乗れてとても楽しかったです。あんなにたくさん量を一人でこなしている高橋名人は流石だなと思いました。僕はこの聞き書きの体験で経験したことを、これからの学校生活でいかして行きたいです。

(2年 笹原 悠慎:写真左から1番目)



「農業と食」を通して多くの人に笑顔や喜びを届けたい ～スマート農業を通じて新たな未来の農業を創造～

松原 雅之（大分県国東市）

聞き手：安藤 花音・西村 清花（大分県立国東高等学校 園芸ビジネス科）

名人の紹介

私は、大分県国東市で株式会社松原ファーム代表をしている松原雅之と言います。食用・飼料米・WCSの水稲、小麦・はだか麦、加工用の大豆、サツマイモなどの農作物を生産しています。栽培面積は75haです。

私は、地元の高校を卒業後、県外の大学に進学し、東京でのサービス業や製造業の仕事を経て、27歳の時に帰郷し、大分県立農業大学で水稲栽培を学び、さらに2年間アメリカの農業研修に行った後に33歳で就農しました。ミニトマト中心だった親の代から、水稲と転作作物の麦や大豆を組み合わせた年間作業量を平準化する為、大規模経営に移行しました。JAグループへの契約販売・直売所・ネット通販・個別販売（ホテル・パン屋・個人等）など販売ルートも広げていき、精力的な農業に取り組んでいます。

農業は身体に負荷がかかるハードな部分もありますが、GPSによる直進アシスト機能付きのトラクターの導入、ネットサービスを活用した農地の管理や作物の生育管理、ドローン活用など、先進的なスマート農業の技術を取り入れて、農作業の負担を軽減しつつより作業がしやすいように、より働きやすい職場環境の

整備に努めています。

これからも、『農業と食』の新たな未来を創造すべく、従業員一丸となって革新と挑戦を続けています。

スマート農業

スマート農業とは、ICT技術やAI、ロボット、ドローン、GPSなどの先端技術を使って、農作業の効率化を図り、作物の品質を高めたりする新しい農業の技術です。日本の農業は農業生産者の高齢化や担い手不足が進んでいるため、こうした先端技術を活用することで、少ない労力で安定した農業を続けていくことが期待されています。松原ファームでは、GPS機能を利用したトラクターや田植え機、ドローンを利用した薬剤散布などのスマート農業を実践しています。

GPS機能を活用したトラクターや田植え機とは、衛星からの位置情報を利用して、自動で正確に走行できる機能です。人がハンドルを細かく操作しなくても、誤差が数センチ以内という高い精度で作業をすることができ、播種や施肥に田植えなどの作業を実施することができます。

GPS機能を利用することで、作業のムラが減り品

質が高まります。長時間作業しても疲れにくく、黄昏時や視界の悪い日でも安全に作業ができるといったメリットがあります。また、操作が簡単なため、経験の少ない人でも扱いやすく、操作や作業に対応できます。

ドローンの活用は、農業で急速に広まっている技術のひとつで、主に農薬散布に使われています。農薬散布では、ドローンが上空から均一に薬剤をまくことができ、人が歩いて散布するよりも短時間で、安全に作業できます。生産者の負担を大幅に減らすことができ、効率も大きく向上しています。

衛星情報を活用した営農・サービス支援システムは、パソコンやスマートホンを利用して電子地図を用いた圃場管理、作業の記録、進捗状況の把握など農業経営が「見える化」できるシステムです。衛星画像と人工知能を活用した栽培管理を最適化するプラットフォームで、衛星画像をはじめ多様なデータを AI が分析し、圃場毎のリアルタイム情報の提供とリコメンデーション(推奨作業)をしてくれます。例えば、圃場の状態を色分けして、作物の成長具合や地力などを教えてくれます。データを見ることで、水やりのタイミングをチェックすることができます。また、肥料を散布する場所を把握することができ、肥料のやり過ぎや足りな



ドローンによる薬剤散布



営農支援システムを活用し圃場管理を実施



直進アシスト機能トラクターによる播種



直進アシスト機能田植え機による田植え

い場所を防ぎ、効率良く作業ができるようになります。このシステムを導入する前は、圃場の状態を確認するために、現場に行く、ドローンを飛ばす、ドローンからのデータを収集するといった作業がありましたが、導入後は作業の効率化が大幅に進みます。他には、人工衛星による天気予報や、気温の変化も教えてくれるので、作物を育てる際にとても役に立ちます。また、過去にさかのぼって様々なデータが活用できる場所も助かります。現在、麦の生育管理に活用していますが、これからは米の生育管理にも活用する予定です。

松原ファームでは、スマート農家の認定を受けました。これからも積極的に最新の技術や設備を導入して、スマート農業を推進し、より働きやすい環境づくり、より生産効率を高めることの実現に向け取り組んでいます。

農業が人を幸せにする

農業は全ての人を幸せにするとは思っていませんが、人の心や生活に良い影響を与える力を持っていると思います。都会で生活していた人が定年を機に退職

して田舎で農業をすとか、土いじりをするという話を聞いたことがないですか？農業をしながらのんびりと土いじりをする。農業をすることにより土に触れ、作物を育てる作業はDNAレベルでの癒しや農業セラピー(アグリヒーリング)など精神的な安定にもつながります。実際に障害のある人や引きこもりの人が、農業や園芸活動を通して心身の状態が改善された事例が報告されています。自然と向き合い、作物の成長を見守る経験は、安心感や達成感を生み出します。自分で作ったものを自分で食べる幸せや楽しみ、手をかけることで愛情が湧いてきます。他の人に自分が作ったものを食べてもらい、「美味しい」って言ってもらいたい。農業や園芸活動は、自分のための一つの楽しみになり、自己表現やコミュニケーションの一つになると思います。更に自分が作ったものを他者に食べてもらい、「美味しい」と評価されることは、生産者にとっても大きな喜びややりがいになります。農業が人を幸せにする。農業を行うことで多くの人を幸せにすることができればと思っています。

おいしいお米

生産者にとっての「おいしいお米」と、消費者にとっての「おいしいお米」には違いがあります。消費者は、できるだけ安く美味しい、需要の高いお米を求める傾向がありますが、価格を下げすぎると生産者は満足いく生産ができなくなります。生産者が心から「おいしい」と思えるお米を作り続けるためには、品質と価格のバランスを取り、消費者と生産者の双方が納得できる関係を築くことが重要です。そのためには、多くのお米の中から「選んでもらえるお米」を生産することが求められます。生産者として、品質にこだわり、消費者に価値を感じてもらえるお米を提供することで、双方が満足できる「おいしいお米」を生産することと消費者や企業の方々から「松原ファームのお米がほしい」と言ってもらえるような生産者になりたいと考えています。

未来の農業

松原ファームでは、「農業の持つ力で社会へ貢献する」の企業理念のもと、様々な農産物の生産から自社加工品の製造や開発、各種販売等のサービスを基に社会へ貢献し、価値あるモノづくりを行いながら「農業

と食」を通して多くの人に笑顔や喜びを届ける。農業を様々なものと結び付けていくことで、農業に対する価値観を共有していただける人や企業と共に連携を行い、新しい物やサービスを生み出していくビジョンの実現を目指しています。

価値観を共有するためには、挑戦し、変化を恐れず、時代に対応していく力。改善をあきらめることなく繰り返し好循環する力。効率・コスト・責任感を持ち仕事に従事すること。仕事に対してプロフェッショナルであること。互いに協調し、切磋琢磨し、助け合うことが大切だと思います。

これからの農業や会社運営を行っていくうえで、最も重要だと感じる点として、周囲に人がいないことが気になります。本来、農業は多くの人に受け入れられるもので、農業ほど人が培ったものを活かせる職はないと思っています。これからは多くの人に農業が選ばれるように、特にこれからの若い人たちから選ばれる農業を実現することを目指し、農業経営を行っていきたいと考えています。

「農業と食」を通して未来の農業の創造を実現することで、国東市や大分県の農業並びに地域産業が発展し、多くの人々が笑顔で生活することを願っています。



松原ファームの加工品「バックライス」

高校生に向けてのメッセージ

色々な社会経験を積み、全力を出して立派な社会人になってください。社会では、生活する力、生きていく力を身に付けていることが重要です。そのためには、一度、親がいないところで就職して、色々な力を身に付け、自立できるようになってください。親の苦勞を実感して、感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。人として、強くなるためには、人生経験を積むことが大切だと思います。今回の聞き書きを通して、二人の将来の役に立てばいいなと思っています。10代から

20代のうちは、いっぱい失敗してください。失敗を経験することであなた方のこれからの人としての成長につながると思います。自分の思い描いた夢を実現できる大人になってください。

【取材日:2025年10月1日】

【出典情報】

- ※1 株式会社松原ファームホームページ
- ※2 農林水産省ホームページ
- ※3 農業とITの未来メディアホームページ

Profile



松原 雅之【まつばら まさゆき】

年 齢: 43歳(昭和57年生まれ)

職 業: 株式会社松原ファーム 代表取締役

略 歴

- ▶19~23歳 県立国東高校を卒業後関東に上京し、様々なアルバイト経験
- 23~25歳 関東にて、宅配ピザの店長を経験(スタッフ育成、店舗経営など)
- 25~27歳 紙箱製造会社にて営業職(化粧品のパッケージ)を経験
- 27~29歳 帰郷後、大分県立農業大学で農業の基礎を学ぶ
- 29~31歳 『大規模農業のノウハウを学ぶ』ため、アメリカでの海外農業研修に参加。
主に日本食マーケットに向けた大葉・大根の大規模栽培に携わる
- 32歳~ 帰国後、親元就農。のちに、事業継承を行い規模拡大に向けた経営方針へ転換
- 39歳 農業生産法人起業、現在に至る

【取材を終えての感想】

私が高校生「聞き書き」研修に参加すると決まったとき、人と話すことが苦手な私はとても不安でした。自分の携帯で自分から名人に電話をかけて、聞き書き取材の許可をいただくのは初めての経験で、話すときに声が震えるほど緊張していました。その結果、自分の名前を名乗ることと、連絡先の方が「松原さんですか」と聞くのも忘れてしまい、散々な結果になりました。聞き書き取材の当日、すべての質問が終わった後、電話での対応の仕方を教えていただきました。質問で聞いた内容も含めて、たくなるようなことばかりでした。聞き書き取材をしていなければ、連絡の仕方も、相手に質問する時の態度もあやふやなままだったと思います。聞き書き研修や取材で学べることは、思ったよりたくさんありました。きっとこれからの成長に役立つと思います。最初は嫌々やっていましたが、最終的には参加して良かったと思いました。聞き書き取材に協力してくださった松原さんにとっても感謝しています。ありがとうございました。

(2年 安藤 花音:写真右)

私は今回初めて聞き書きに参加しました。初めての取材は緊張してうまく声が出せなかったけど、私たちのする質問に丁寧にわかりやすく答えてくださり、色々なことを知ることができました。伺った回数は少なかったですが、普段知ることのできない農業経営者のリアルな声を聞くことができとても貴重な体験をすることができました。スマート農業を取り入れること

のメリットやデメリットも知ることができ、学校では学ぶことができない新たな農業を学ぶことができました。私たちが普段当たり前のように食べているお米は、いろんな方々のたくさんの工夫や努力、苦労があっこそ美味しいお米がしてくれることを知り、これからも感謝して味わって食べていきたいと思いました。また、これからの問題として、新しく農業を始める人をどうやって増やしていくかも考えていくことが大切だと思いました。今回の経験をこれからの生活に生かしていこうと思います。ありがとうございました。

(2年 西村 清花:写真左)



挑戦のハウスから ～食味をとことん追求したトマト作り～

廣島 善典（大分県宇佐市）

聞き手：栗林 美月・高倉 愛唯・高倉 想那・黒木 めぐみ（大分県立杵築高等学校 普通科）

名人紹介

僕は、1970年に生まれ、今年で55歳になります。高校からサッカーを本格的に始めて、大学でもやっていたんですけどサッカーをやりたい気持ちが強すぎて、大学を中退して社会人のクラブチームに入りました。そこで中国代表のコーチと知り合って、中国のサッカークラブチームを紹介してもらい中国へ渡りました。

トマト作りを始めたきっかけになったのは僕が所属していたサッカーチームの契約が終わって中国から帰ってきて何もしていない期間があったんですけど、



説明している廣島さん

その時に僕の叔父さん(師匠)から「名古屋でおいしいトマトがあるから食べてみる」って言われて送ってきってもらったトマトを食べた時にめちゃめちゃ感動して、僕も自分の仕事としてやれるかなと思って始めました。とにかく僕自身がこうと決めたらどうしてもとことんやり尽くさんと気がすまん性格で、将来どうなるかというよりはとにかく今やりたいことをやり尽くすっていう、時代を過ごしたんですけど、やっぱり一旦やり始めるととことん追求し始めるっていった僕の性格がトマト作りにも影響してますね。

こだわり

僕は土作りにこだわってますね。美味しいトマトを作るために逆算して土作りをしています。土づくりも団粒構造と言って、物理性、微生物性、化合物性の細かい粒子が絡み合って団粒構造化した土がやっぱり一番いい土作りとしてあるんですけど、そこを目指して毎年改良を重ねていってますね。うちの特徴としては牛糞堆肥とか畜産の堆肥を一切使ってないことです。それを使ってた時ってやっぱ病気がよく出てたんですよ。だから加工された腐植酸のものを僕は買ってきて

使ってるんです。うちの師匠も参加する勉強会があるんですけど、僕もそういうところにたまには参加して情報を得て、土作りには何が良かったちゅうのを日々勉強しながらやってますね。

苦労とやりがい

一番大変なのは売ること、やっぱり売ることが成立せんと結局自分が今までやってきたことは評価されないことと一緒にね。やっぱり売り先がちゃんと完結っていうかね、ちゃんとあつての今までの自分のやったことが評価されるってことなんで、売り先がなければそれはもう成立しないんで、そこがやっぱり難しいところかな。

やりがいを感じるのはやっぱり僕のトマトを食べたお客さんがメールとかで本当に美味しかったとか、そういった意見をいただくと本当にやってて良かったと思うし、やっぱりそういう感想を言ってもらえると本当にちょっとした苦労もやっててよかったなと思うので、そこが一番思うところですかね。

それから水にもこだわってますね。うちがいま使ってる水ってボーリングの地下水の水なんです。150メートルくらい掘って全然飲める水なんです。だからこの辺のエリアは本当に水質に恵まれていると思うんですよ。

持続可能な農業

土に悪影響を及ぼさないために薬剤を使わないようにしています。6月に一旦このトマト作りが終わって、その後に1回たっぷり散水してあげるんですよ。そうしたら今度ビニールシートをかぶせて、このハウスの



11月のトマト

中を締め切るんですよ。7月8月の高温の時期を狙って、太陽熱消毒で土の雑菌を死滅させるんです。そうすることで病気のリスクを減らして継続できるようにしています。

自分が選ぶやり方

トマト作りや農業に関する知識は師匠とのつながりもあって、トマトを作っていない人なんですけど、植物の仕組みを本当に良く理解している方との交流でも得ています。その人は露地栽培を五町歩ぐらいのすごい大面積でいろんな野菜をローテーションで回してやってるんですけど、そういう人と直接コンタクト取ったりもします。それから最近はフェイスブックで岐阜の産地の人とも知り合ったし、投稿を見てるとこの人ちゃんと理解してるなって言うのはすぐわかるんですよ。ただ、いまは映えるようないい写真をアップしていたり、僕もそうなんですけど、やっぱり写真がいいとすごくよく見えますよね。すごい、これ本当に俺のトマトなんかなっていうぐらい。(笑)だけんそういうのに惑わされるんやなくて、中身を見て、ちゃんこの人理解してるなっていうのは文言とか作り方とか見ると本当分かる。だけど、いま簡単に見栄えだけよくしようと思えばそういうシステムに入ればできるし、品種もそれなりにやっぱ改良されてるし。だから僕はなんて言うかみんながこっち行くのが大半やったら、やっぱ逆へ行きたくなるタイプで、なんかそういう方向にすごい惹かれるんですよ。いまトマトのマーケットも作りやすさと、たくさん収量が取れるっていう、そういうマーケットに変わってきて、食味を求めるのは本当に少数派になってるんですよ。僕が始めた27年前には結構食味重視でやってたマーケットがいまは全然違う方向にあって、やっぱり数として経営の営業利益率を上げるということが一つの目的に



なってるんですよね。だから僕はその真逆で手間暇を惜しんでとにかく美味しいトマトを作りたい。この気持ちは多分もうこれからもずっとそっちで行くと思うんです。

チャームポイント

品種は「りんか409」っていう品種ですね。種苗メーカーはサカタのタネですね。

わりと今いろんな品種が出回ってるんですけど、「りんか409」が一番作りやすくて食味が乗るっていうか真っ赤っかにはならないんですけど、濃いピンクっていうかそういう特徴があるかな。でも一番自分が「りんか409」を選ぶのはどの品種よりもやっぱり食味のところです。

トマト作りの一年間

うちの作型で言うと冬から春にかけての作型になるんですけど、9月から植えて収穫が11月から始まるんですよ。そこから冬を越して6月まで引っ張ります。トマトってどっちかっていうと夏場のイメージがみなさん強いと思うんですけど、宇佐市のこういう平野で夏場に作るのはとてもじゃないけど無理ですね。家庭菜園ぐらいだったらできるかもしれないですけど、経営ベースに乗せて利益を目的に作るっていうことはまず無理で、例えば大分県で言うと竹田市とか豊後大野市とかの涼しいところが産地になってるんですけど、そういったところぐらいです。いまは夏場暑すぎて秋の野菜が高くなるじゃないですか。やっぱりそれはそういう影響が出ているんですよ。だから多分これから先もずっと続くだろうし、自分がトマトを作る上での肌感でそういうふうなものはもうできないっていうのが分かるので、これはもう栽培方法がどうのこのじゃなくて物理的に厳しいですね。例えばハウスの中でちゃんと隔離してエアコンとかそういうのをつければ別なんですけど、そこまでのコストはなかなか難しいのでそういう状況になってますね。

トライアンドエラー

始めた頃とかは全く売ることにする知識はなくて、ただ市場流通で乗ってしまうとどうしても相場に左右されてしまうだけなんで、これじゃだめだなと

思ったんですね。だったらもうダメ元で自分の顔入り写真でも入れて、最初からうまくいくわけではないと思ってそれを前提に、かつこよく言ったらトライアンドエラーですよ。要はトライしてだめだったらまた次トライしてっていう、その中で課題を見つけて売り方をどうしたらいいか、ただこれは僕がこういうふうに売りたいって言っても相手方がいるんで、その相手に対するコミュニケーションっていうか、当時からノウハウはあるわけじゃないんですけど、ただただ直接売り場に行ってちょっと試食販売してみるとか。それはもう美味しいとか美味しくないとか自分が自信があるからとかじゃなくて、とりあえずやってみようっていうことで始めたのがいまのひろしま農園のトマトかな。

ナノバブル水っていうのも僕の師匠がいろんなものを試すのが好きな人で僕もそれに乗っかってやっただけですけど、使うのと使わないのでそんなに大差はないかな。だけど、使わないよりは使ったほうがいいかなっていうぐらい。それから、最近始めたのが納豆菌です。納豆菌を粉末にしたやつなんですけど、それを2000倍くらいに溶かすと何にでも混ぜられるんですよ。そうしたら葉面散布で直接かけてあげます。そしてこれは静電風向っていうマイナスイオンが出てくるんですよ。空気中ってほとんどプラスイオンじゃないですか。だからプラスとマイナスが引っついてより吸着しやすいようにするんです。こういうのはねやっぱり自分が理屈がわかっちゃうとどうしても欲しくなってくるんですよ。



納豆菌と葉面散布をする機械

体に優しいトマト作り

うちのトマトはシーズンとして11月から大体2月ぐらいまでは通常のトマトとして販売させてもらって、5月ぐらいまではフルーツっていうかちょっと甘

みが強くなるトマトに仕上がってくるんですね。いま世間に出回ってるのはフルーツトマトであったり、濃縮トマトであったり塩トマトっていうネーミングで出てるんですけど、大概そういうのは塩水を畑に流したりとかどっちかっていうとストレスを与えるんです。そういったやり方でやったら甘くなるっていうのをみんなが知って、いまそういう栽培をしているところも多いかと思うんですけど、僕はそういうことじゃなくて、自然に任せるまではいかないけど植物の仕組み、エビデンスをちゃんと理解した上で美味しく作るっていうやり方にしています。だからわざとストレスを与えとかじゃなくて、特に春先になってくると乾燥するじゃないですか。トマト自体が元々南米のアンデス産地っていうところが原産地で、そこは乾燥地帯でそういった自然環境を好む作物なんです。ハウスの中も春先になってくるとそういう環境に近くなってくるんで、そういうことを利用してます。あとは自分が必要な美味しくなるための必要な成分を与えてやりながら、甘味と旨味のバランスのとれた食味になるように作ってますね。

経済の面から見るトマト

いまの僕みたいにもうバカ正直な人たちはやっぱり価格転嫁できないんで、そこにどうしても苦しんでしまいますね。国内でいい堆肥を作ってる施設ももちろんあるんですけど、やっぱりその中にはまた余計なものが入るんですよ。木くずとかおがくずとかそういったものが弊害になるんですよ。もっと言うと、例えばそういう有機物が土に入るじゃないですか、そうしたら土の中の微生物が有機物を分解するために働くんですけど、その時に窒素ガスみたいな湯気が出るイメージといったのが目には見えないんですけど、じわじわ出てくるんですよ。でもそれが根に障害を及ぼすんですよ。それがやっぱりダメだっていうことで、どうせ有機物を入れるんだったら、トマトが終わった後の残渣だったりとか、残渣っていうのはトマトの葉っぱとか茎とかの部分で、そういうのだとそんなに年月をかけずに分解できるんですよ。どうせやるならそういうものを使っていきたいし、いま堆肥を中国から輸入してるんですけど、それもちよっと矛盾してるところが確かにあって、でもそれもいつまで続くか分からん所もあるんですけど、まあそれがもしなくなればまたなくなったで違うものを使うこともできるし、国

内だけでそういう堆肥となる代替りの物は作ってる会社があります。例えばサトウキビを搾り取った後の残りカスとか、そういったものを肥料にする会社もあるんで、僕も少しは使ってるんですけど。そういった技術っていうのは日本は結構進んでるんで、どうしてもこの円安の時代は海外から物を入れるっていうのは、本当にコスト高になるので、だから逆にその出来上がったシステムでやられているハウスが結構多いんですよ。でもそういったところってもうほとんど輸入したものばかりで整うじゃないですか。だから僕もなるべく土でやってるっていうのはリスクの排除と思うんですけど、それはもうコロナの時分かってると思うんですけど、ああいう状況にまたなってしまうと、やっぱりなかなか国内に入ってくるのも限られてくるんで、それはやっぱり意識としてはありますね。



美味しいトマト 廣島さんのInstagramより

【取材日:2025年10月11日・11月8日】

Profile



廣島 善典【ひろしまよしのり】

年 齢：55歳(昭和45年生まれ)

職 業：トマト農家

略歴

▶高校からサッカーを始め、中国広州のプロチームに入る。帰国後愛知県に住む師匠(渥美半島石井農園経営)のトマトを食べ衝撃を受け、トマト作りを始めた。

【取材を終えての感想】

廣島さんのお話を聞き、仕事への誇りや挑戦し続ける姿勢が強く心に残りました。特に「今やりたいことをやり尽くす」という言葉が印象的でした。また、トマトづくりの裏には想像以上の手間と工夫があり、日々の積み重ねが味に直結していることを知りました。生産者の思いや環境への配慮を聞く中で、普段何気なく食べているものの背景には多くの努力があることに気づき、食べ物への見方が変わる貴重な機会になりました。

(2年 高倉 愛唯:写真左から2番目)

今回、トマト農家の廣島さんを訪問し、生産現場の声を直接伺える貴重な機会となりました。初めはとても緊張していましたが、廣島さんが温かく丁寧な対応をしてくださり、とても恵まれた2日間となりました。トマト栽培に込められた専門的な工夫や日々の努力を知り、農業への理解が大きく深まりました。日常的に消費している食材が多くの技術と努力に支えられていることを実感し、とても有意義な時間となりました。貴重な体験がありありがとうございました。

(2年 栗林 美月:写真右から2番目)

今回トマト農家さんとのお話を聞くことができました。トマトは好きなものの、農業に関する知識がほとんどないままで少し不安でしたが、廣島さんの暖かい人柄のおかげで多くのことを学ばせていただきました。廣島さ

んに限らず農家さんは様々な試行錯誤を繰り返して美味しく健康に配慮した野菜を私たちに提供してくれているということを改めて実感しました。そういう努力があることを忘れずにこれからも美味しく野菜を食べたいと思いました。今回は貴重なお話を聞かせていただきありがとうございました。

(2年 黒木 めぐみ:写真右端)

初めてトマト農家さんのお話を聞くことができました。トマトはあまり食べたことがありませんでしたが、トマトが病気にならない工夫や土作りのこだわりなど農家さんがどのような作業をしてトマトを作っているのか知って、久しぶりにトマトを食べてみたいと思いました。普段何気なく食べている食べ物はいろんな人の努力のおかげで安全でおいしくなっているんだと感じました。今回学んだ農家さんの努力と工夫に感謝して野菜などおいしくいただきます。貴重なお話ありがとうございました。

(2年 高倉 想那:写真左端)





農業は将来性がある!?

石丸 豊 (大分県国東市)

聞き手:岩尾 琥稀・田原 優希・松丸 瑠華・宗安 亜実・薬師寺 葵 (大分県立杵築高等学校 普通科)

自己紹介

私は、1978年6月生まれで今年で47歳になります。2020年10月から親元で農業を始めました。もうすぐ5年がたちますね。今年4月に行政から認定農業者の資格をとり、代替わりをしました。今は私が事業主として農業をやっています。

前の会社

1997年4月に今の日本製鉄九州製鉄所大分地区に入社して23年働きました。主な仕事は製鉄設備の温度・流量・ガス・トラブル等の調査・改善案の提示を行っていたね。時には、防護服で1300℃もある鉄の温度を測ったり、200mもある煙突の38m以上のぼってガス成分等を測ったりもしたよ。このような仕事でデータを多く扱っていたから、農業のデータ化・管理に大変活かされていますね。

品種

食用のメインは、「ヒノヒカリ」・「ひとめぼれ」・「な

つほのか」の3種類です。「ヒノヒカリ」はバランスが良く香りがあっさりとしながらも食べ応えのある食感。「ひとめぼれ」はバランスが良くふっくらとして柔らかい口当たり。「なつほのか」は大粒で優しい甘味とほのかな香り・程よい粘り。その中でも私は、香りがある「ヒノヒカリ」が好きかな。

お米を美味しくするために大切なことは、土作り・適正肥料・水管理だと思うね。特に土作りでは稲刈りが終わってから来年に向けた土作りをしていかないといけない。ここ数年、猛暑のせいで、お米が白くなる乳白現象が起きている。乳白現象が起きると品質が落



ヒノヒカリ

ちるのと食べた食感が悪くなるので、それを少しでもなくすために暑さに強くなる資材を土に入れていきますね。私が育てたお米は卸業者と個人販売で行っているね。約7割は卸業者ですが、400袋ぐらいを個人で売っています。

機械化と数値化

持っている大きい機械は、トラクター・コンバイン・乾燥機・糞摺りそれと農薬散布ドローンかな。農薬散布ドローンは始め、クボタやヤンマーとかも検討していたけど、やっぱり何かあったときにすぐに対応ができる近くがいいと思って、中津市で資格を取ったね。農薬散布ドローンと講習を合わせて160万円ぐらいしたな。しかし、農薬散布ドローンで殺虫剤散布を行ってから労力を約6割は削減できた。



トラクター

トラクターはエアコンもあるし、やろうと思えばBluetoothで音楽プレイヤーつないだりできるけん居心地はいいね。前職が色々な測定・解析をやっていたクセで、今でもある程度なんらかの数字に表したいと思っている。例えば、水温をその場だけでなく長期間記録、土壌のPH(酸性・アルカリ性)、植物の葉緑素(生育具合)、土壌分析依頼(土にどれぐらいの成分があるか)などを行なっています。このようにしてわかった数字は100%ではないけど、ある程度の指標になるので活用していますね。その中でも前は植物の葉緑素(葉色)を図るために、カラースケールを使っていたけど、葉色と評価色を比べるので感覚になるんだよね。だから今は、葉をセンサーに挟み込むと機械が数値を出してくれる葉緑素計を使っています。やっぱり感覚ではなく数値でわかるのはいいね。こんな感じで数値化することで蒔く肥料の量などを決めることができま

す。テストとかと一緒にどこが悪いかって数値を見れば反省できたり、変化がわかりやすいです。あとはインスタとフェイスブックで農業の情報発信や収集をしていますね。



農薬散布ドローン



温度を測り記録できる機械

環境への配慮

今、マイクロプラスチックが海洋に漂っている環境問題が良くニュースで出たりしている。お米の肥料を蒔く労力を削減する一発肥料(最初にまけばずっと肥料が長く効く)ってものがある。これは肥料の表面がプラスチックコーティングされていて、温度で中の成分が徐々に溶け出してくる。しかし、プラスチックは分解されないまま、排水のときに海に流れてくる。そこで私は、プラスチックコーティング剤の削減や自然に還る肥料を使って環境に配慮しています。また肥料が過剰になりすぎると、土が痛み作物に影響が出たり、余分な成分が排水され河川等に影響が出たりする。だから過剰にならないように鶏糞や化学肥料等の数種類で施肥設計をして、撒いています。具体的には、広い田んぼはなるべく自然に還る一発肥料、狭い田んぼは

肥料を2回に分けて必要なときにまいているかな。

食味コンクール

今年で出場が3回目になる「第9回九州のお米食味コンクール」っていう大会に出品するお米の準備をしているよ。この中で自治体部門があつて、大分県やったら佐伯市と臼杵市しか自治体がないので、国東市を入れて地域の活性化の一つとしていきたいと思っている。そのためには国東市から10人は出品しないといけなくて、知り合いやインスタ等で声をかけているんやけど、中々難しいね。何人かしてくれる人もおるんやけどね。私はPRになるし、分析結果もくれて、それから今年の米がどうやったかが評価できるけんいいんやけどね。

また、個人での入選も目指してるので、毎年出品する米を決めるのは、なかなか苦労してるね。田んぼによって出来が違うから糶摺りのたびに3kg取って、それを自分でできる範囲の分析をして、これが一番いいと思うお米を出しているね。

*食味コンクールとは九州産米の良食味と安心・安全な品質の米生産のために開催し、生産者の食味向上への意識高揚、市場関係者及び消費者へのPRによる九州産米の消費拡大を目指すための取り組み。

研修会

新しい栽培方法や機械を学ぶために勉強会に参加している。2年前は前職の伝手で山形県の農学博士にお米の栽培方法、去年は兵庫県で田んぼに直接お米の種をまく方法、他にもメーカーの展示会や研修会に学びに行ってるよ。今年も、宇佐市の大分県農林水産研究指導センターで、葉緑素計による測り方やその値と稲の高さから撒く肥料の量を学ぶことができた。この肥料の量は県によって違っているから、今年は大分県の



コンバイン

基準を元にする事ができてよかったです。また、山形県で田んぼに暑さ対策としてケイ酸資材を入れることを学んで実際に取り組んでいる。

今後は12月に東京で行われる新しい農業・米作りのイベントに参加しようと考えている。また、ネットやインスタで気になった農家や研修会があれば、オフシーズンのときに行きたいと考えている。

栽培・広さ

面積は13haで杵築高校の敷地の3倍いかないくらいですね。今後もっと増えていこうね。1年の日程は、4月から6月が田植えで、8月の下旬から10月が稲刈りです。3種類やっているので、ずらしながらしていますね。一番忙しい時期は5月・6月の田植えのときかな。

今年は猛暑等の異常気象による影響はあつたが、台風が来なかったのもあつて、受粉不足や稲の倒れもなく、今までで一番多く収穫することができた。また、お米の高騰があつたので、過去一の売り上げになった。この売り上げは、機械のメンテナンス・修繕や設備投資に使い、来年の栽培に備えていきたいと思ひます。

農業の利点

会社は色々な部門があるので、最後の製品まで携われることは難しい。しかし、農業は良い悪いも含めて、自分でした結果が分かるところが良いですね。今後の課題は、①米を安定生産すること(異常気象でも)、②今後の面積拡大に向けた生産性向上と従業員増加の検討、③地域の活性化(PR)ですね。目標は、「地域と環境を守り、持続可能な農業を行う」です。具体的には、健康と安全を守る、安全安心な作物を作る、安定した品質と収量の確保、地域環境を守る、地域の活性化を行なっていきます。

高校生のみなさんへ

今後、みなさんがどの分野で仕事をするにしても、数値(売上、目標、評価等)が使用されると思ひます。数値が全てを示すわけではありませんが、数値を使用することで問題や課題の糸口を発見することができたり、やる気・達成感の醸成につながります。ただし、数値に固執しすぎると良くない結果につながりかねない

ので数値の意味(本質)をよく考えて行動してください。

農業は知識、技術、天災等を含め難しいことが多々ありますが、自分が頑張った分だけ応えてくれるので、とてもやりがいを感じる仕事でもあります。しかし、今までの農業の実態やイメージが良くないため、生産者が減少していますが、地球人口の増加や環境変動により、農業の重要性は益々求められており大規模化や最新技術の機械や栽培方法を導入している人が増えてきています。今、農業は頑張り次第で将来性がある仕事だと思っています。今回のことをきっかけに、まずは農業に興味を持っていただきたいです。そして、多くの方に参入してもらい食糧生産改善や地域環境の活性化を図っていただきたいです。



【取材日:9月27日・11月15日】

Profile



石丸 豊 【いしまる ゆたか】

年 齢: 47歳(昭和52年生まれ)

職 業: 農業(米)

略 歴

▶1977年4月 日本製鐵九州製鐵所入社

2020年9月 退職

10月 農業を始める

2025年4月 認定農業者資格

【取材を終えての感想】

僕は将来の夢が決まっておらず、やりたい仕事なども何も決まっておらず迷っていました。しかし、今回の聞き書きを通じて、農業のやりがいや大変さを知ることができました。そして農業は頑張り次第で将来性があるお仕事だとおっしゃっていたので自分の将来の夢の候補になりました。石丸さんは農家になってからも勉強会に参加したり食味コンクールに向けて準備をするほど熱心で真面目な人だと思いました。なので、僕も今後の学校生活の中で勉強や部活動に頑張っていきたいと思いました。今後に役立つことをたくさんお話していただきありがとうございました。

(2年 岩尾 琉稀:写真左から6番目)

僕は、聞き書きという活動を通して、自分が頑張った分だけいい結果につながり、達成感が生まれ働くことの原動力になるということを知ることができました。石丸さんはただ結果を残すだけでなくプラスチックコーティングされていない肥料を使うことで環境への配慮にも気を配られていてすばらしいと思いました。今後の生活に生かしていきたいです。ありがとうございました。

(2年 田原 優希:写真左から5番目)

私は今回の聞き書きが初めての参加でした。普段は聞くことができない農家の方の現状や農業をするうえで困難なところ、やりがいなどを聞くことができました。また、石丸さん



が実際に使っている農薬散布ドローンなどの機械も見せていただき、自分にとってとてもいい経験になりました。農業は大変だというイメージを持っている人もいます。そのような人たちに農業の魅力や重要性について一人でも多くの人に知ってほしいと思いました。改めて貴重な経験をさせていただきありがとうございました。

(2年 松丸 瑠華:写真左から1番目)

今回、初めての聞き書き活動に参加させていただき、多くのことを学ばせてもらいました。環境に配慮した農薬を使って、デジタル技術を活用して作業効率を上げるなどの工夫をされていてすごいと思いました。お米を育てるための苦労ややりがいを知ることができ良かったです。この活動を通して農業の重要性や魅力を知り、今まで以上に大切に食べ物をいただかないといけないと感じ、そして農業の良さを広めていくことが大事だと思いました。本当に有意義な体験ありがとうございました。

(2年 宗安 亜実:写真左から2番目)

今回色々なお話を聞かせてくださりありがとうございました。農業は環境に左右されやすくとても過酷だというイメージがありましたが、最近は機械化が進み労働時間が減っていると知りました。管理もザルピオという機械を使いデジタル化をして、農家が働きやすくなっているとわかりました。そして、肥料をプラスチックを使用しているものではなく、自然に還る資材にしたりと環境に配慮しているとわかりました。このことから、もっと農業について知りたいと思いました。

(2年 薬師寺 葵:写真左から3番目)



ストロベリーとスイーツ

河野 秀徳 (大分県杵築市)

聞き手: 河野 帆乃華・廣石 早紀・石井 日和・金澤 明日香・蔵本 愛葉 (大分県立杵築高等学校 普通科)

プロフィール

私は山香農業高校、大分短期大学卒業後地元の農協に入組し、営農指導員を中心に35年間営農業務に携わりながら両親、妻とイチゴ40a、水稲280a、茶50aを栽培していましたが、55歳で農協を早期退職して現在は妻と両親、息子と息子の妻とパート2名で栽培しています。ベリーツは大分県のオリジナル品種と言う事で5年前から本格的に始めました。

ベンチ栽培のメリット

イチゴの「ベンチ栽培」には、従来の土耕栽培にはない多くのメリットがたくさんありますね。まず大きな利点は、作業の負担が大幅に軽減されることです。地面に近い位置で作業する土耕では、中腰で収穫や手入れを行う必要があって、体への負担が非常に大きくなるんですけど、ベンチ栽培ではイチゴを高い位置に設置して育てるので、座り込む必要がないので立ったまま作業できて重労働がかなり解消されるので、身体の疲労が3~4割ほど減ると言われています。なんでベンチ栽培は作業の省力化、品質向上、病気予防、管理

の自動化など、多くの利点を持つ現代的な栽培方式であって、イチゴ農家にとって非常に効率的な方法となっています。他には、水や肥料の管理が自動化されている点も大きな特徴ですね。以前は蛇口をひねって水や液肥を撒いて、手で調整する必要があったんですけど、現在のベンチ栽培では「養液土耕システム」により水や肥料が自動で供給されるんですよ。これで、管理にかかる手間が大幅に省かれ、効率よく安定した栽培ができるようになりました。さらに、ベンチ栽培では銀色のシートを貼ってその上にイチゴを空中に吊るすような形で育てるので、実が土に触れないんです



ベンチ栽培が広がっています

よ。その結果、湿度環境が良くなり、病気が発生しにくくなるんですね。また日持ちが良くなり、鮮度や品質が向上するという重要なメリットもありますね。見た目の色付きもよくなって全体として土耕よりも商品価値の高いイチゴができるようになります。設備面では、イチゴの生育に欠かせない光を補うためのLED照明「電照」が使われています。イチゴは日照時間が生育に大きく関わるため、補光は品質維持に重要です。ハウス内の温度差をなくすために循環扇と呼ばれる扇風機を用いて、温度を均一に保つ仕組みも導入しています。



機械で温度や換気の調節を行なっています

小石が多いのはイチゴにとっていいことなのか

いちごに適した専用の培土を使っているため、栽培当初から約30年間同じ土で栽培しています。環境に優しい取り組みの一番は、生物農薬や天敵を活用して減農薬栽培に取り組んでいます。

ビニールテントの重要性

育苗では、夏場の暑さを防ぐために天井に寒冷紗という遮光資材を使って苗の温度を下げています。定植後は白黒マルチを張って土の蒸散防止、除草や地温を下げる効果があります。またベンチのサイドには銀色のマルチシートを張り反射によってイチゴの着色が良くなり艶や見た目も美しくなります。

葉の調整

イチゴは花が出る方向が決まっているので定植時には向きがわかる用にピンをつけています。管理としては摘葉、摘果作業が主な管理になります。摘葉は1～2

週間に1枚葉が展開するので葉が多すぎると光合成能力も低下するし病害虫の発生も多くなります。摘果は咲いた花すべて摘むと最後小さい実になるので8果～10果程度に花を摘みます。

水のあげかた

灌水は養液土耕システムを使って自動で灌水や追肥を行っています。チューブは点滴チューブを使うことで均等に灌水することができます。

冬場の葉っぱ

イチゴの適温にするため、加温機と言って空気中を温める暖房気を使いますね。他にも地温を上げる温湯気を使います。温湯気とは、土中にパイプを這わせてお湯を循環して土を温めるものです。土耕栽培との違いは、地温をコントロール出来ることで開花から収穫までの生育日数を大幅に短縮できるので回転率が上がります。

イチゴのおいしさ

種がいっぱいある一番下でヘタの少し下が赤くなったら収穫ですね。この種をこすと、熟れすぎなんですよ。イチゴもですけど大きさと言うよりは形とか色とかツヤとかで美味しさとかやっぱ違いますよね。人間と一緒にいい健康状態だと美味しい植物、全体が健康なイチゴになれば美味しいイチゴになるので人間がサプリメントを飲んだり色々するようにビタミン剤みたいなやつとか酵素の入ったものとかカルシウムだとか鉄だとかそういったのを定期的にあげて光沢のいいイチゴになって糖度が増したいちごになるんですよ。あと温度とかもありますね。当然肥料とかもありますし、そういったのを植物に一番いい環境に持っていくことですね。他にもイチゴの下の銀のシートはですね、色を綺麗にするために敷いてあります。黒いシートだと反対側に色が付きにくいんですけど、銀紙にすることで乱反射してまんべんなく色が付きます。「ベリーツ」は比較的光がなくても色がつきやすいんですけど、「さがほのか」は光がないと色が薄くなったりだとか白くなったりするんで、それを防止するために敷いたりして対策をしています。ベリーツの特徴は光沢がよく酸味と甘みのバランスが良いことです。

2月以降気温が下がってくると甘みがまし美味しくなります。ベリーツは花がたくさん咲くため、そのまま放置すると結果として小粒のイチゴが多くなってしまいうので定期的に花摘みや芽摘みを行って、実を大きく育てるための手間をかけてますね。

環境に優しい取り組み

以前は化学農薬中心の防除体系でしたが、現在は天敵製剤(生物農薬)を活用することで、ダニ、アブラムシ、スリップス等の害虫を防除するので化学農薬をほとんど使わなくて済むようになりました。ダニの防除にはミヤコバンカーという天敵資材を使い、専用シートの中に天敵ミヤコカブリダニが住んでいてダニを退治します。アブラムシの防除には、圃場に麦を植えてイチゴにつかないアブラムシを飼って天敵アブラバチを繁殖させて防止しています。



外敵を食べてくれるダニのご飯の麦が植えられています。



外敵を食べてくれるダニがパックの中に入っています。

農協職員時代に指導員として どのような指導をしていたか

当時の杵築市農協では花の指導員を担当しており、

イチゴはベテランの指導員が3名いたので担当しませんでした。現在杵築市にあるカスミソウやHBスターチス、トルコギキョウ等は私が進めた花になります。

農協時代に1番大変だったことは何か

初めて指導したり、初めて販売として市場に売り込んだりするなかで、当然実績の無い産地なので評価してくれないんです。なのでそこにいろんな売り込みをかけて販路を作って売るという作業が確立するまでが大変だったのと、確立しても全国の産地が相手なので、常にいろんな工夫をかけたり新しい品種を作ってもらったりしましたね。でも大変というよりおもしろかったです。県の先生や指導員の方にいろいろ教えてもらいながら勉強して、全国のだいたいの産地は見て回りました。

世界農業遺産との関わりで美しい農村景観の 維持とは具体的に何をしているか

特に景観ですね。除草したり水路の軽備をしたりと綺麗な状態を保っています。そのために年間5回か6回くらい草刈りしないといけなかったり、草が生えると虫とかも来やすいので欠かせないですね。

農業をしようと思ったきっかけ

農業高校と農業の短大に行って農協で指導係、生産者、教える仕事についてから面白さに気づいたんだよ。それまでは嫌いな方だったな。朝から晩まで働いてそんなに収入もサラリーマンみたいにないから昔の農家は厳しかったよ。自分が農協で指導員をして初めていろんな世界でみんなが儲かる姿を見たら面白くなったな。どんな感じに育てるか自分次第だから、自分がどれだけ想像してその通りに動いていくとか、自分の思う通りになるとか考えているよ。

毎日温度調査による統計を取っています。去年や前日に比べてどうなのかっていうのを見てます。ハウス内の環境を読み取る機械があって、今は温度とか炭酸ガス濃度とか地温の温度とかそういったのが全部携帯で見れるから自宅にいながらハウスの環境が見えてくる。そういったのも若い人たちが非常に詳しいから農業に入り込みやすい時代になっているよね。技術もできてくるからそういった面でも見えないうところが見え

てくるんだよ。土の温度とかは温度計さしてれば見えるけど作業効率が悪いからね。温暖化の関係じゃないけど燃料削減する効果にもつながるね。朝日が地面を照らすとだんだん地温が上がってきて昼までに上がった地温は夜中の2時ぐらいまでその温度を保つんですよ。夜中3時ぐらいから朝方8時にかけて地温が徐々に下がっている状態なので温度がある時に地温の温度をとる必要がないんですよ。例えば昼の12時ぐらいから夜中の2時ぐらいまでは地温の計測器を切ってそれからタイマーをセットして回らないようにするんですよ。そうすることでその間の燃費が削減できていますね。

叔父が猟師でそういう人たちと連携した仕事

ここ4、5年猪とかよく出るようになったね。猟師の方が減っていることに関係しているかもしれないし、ぜひそういう人を育成しどんどん増やして行って欲しいですね。理由の一つは山の水田とか農地が荒れてきてる、今までは上の方の部落まで米とか作っていたけど今はうちの上方は米を作っていない。そうすると人間が動かないから雑草も生い茂るので鳥獣がだんだん降りてくるから皆でなんとか考えて対策をする。ほんとに猟師の方は重要です。真冬はそんなに猪の害はないですけど。春ぐらいから今頃多いですね。穴熊は冬でもいるから春先が多い。

農業哲学と消費者へのメッセージ

僕たちはただ単に美味しいイチゴを作るだけでなく、杵築で育てられたイチゴがどれだけ「安全で、安心して食べられる美味しい果物」であるかという事を考えながら生産過程においても消費者に対する責任を強く感じてます。その土地に根ざした栽培方法を通じて、農薬や化学肥料の使用を最小限に抑え、徹底的に品質管理された環境で育てています。消費者に対して「ぜひ杵築のイチゴを食べてほしい」と、本当にこだわり努力して育てているので何度でも自信を持ってすすめることができます。僕たちは異なる品種を使い分けることで、消費者に最適な味を届けられるようにしています。全国的にもイチゴ栽培をする人が少なくなってきていてこのままでは、地元のイチゴ農業が衰退してしまうのではないかという危機感を感じます。若い世

代の農業への関心を高めていきたいですね。やっぱり土地を守るために次世代を育成することが最も大切だと思うんで、地域の未来に希望を持って、若者を農業に引き込むための取り組みを実行していけたらと思います。



種類が違うイチゴを食べ比べしました

イチゴの価格変動

イチゴの価格については、近年、栽培にかかるコストが大きく増加しており、価格が上昇しているのが現状です。特に燃料、肥料や農薬、労働力などのコストが増えており、それに伴い、イチゴの価格が数年前と比べて高くなっています。例えば、10年前は1キロあたり1000円ほどだったものが、現在では1500円程度になっている。こういう価格の上昇は、消費者にとっては少し厳しい状況ですが、安定した品質のイチゴを提供するために必要なコストだと僕は思います。

春先の2月から5月にかけては、イチゴの収穫量が増え、価格も少し落ち着くため、この時期に購入するのが最もお買い得だと思いますね。また、杵築のイチゴは、地域ブランドとしての価値が高まりつつあり、消費者にとってはその品質の高さを認識してもらえる良い機会でもありますね。

【取材日：2025年10月11日・11月9日】

Profile



河野 秀徳【こうの ひでのり】

年 齢：58歳(昭和41年生まれ)

職 業：イチゴ農家

略歴

▶大分短期大学卒業後、農協に入組。営農指導員を経て早期退職し、5年前からイチゴ栽培に携わる。農薬や化学肥料の使用を最小限に抑えた安心・安全なイチゴ栽培に取り組んでいる。

【取材を終えての感想】

聞き書きに参加して皆とまとめたり話あったりすることがとても新鮮だなと思ったし、現在農家が減っている中で現状を直接確認したり、聞くことができるとても貴重な機会を頂けたなと思いました。実際にお邪魔させて頂いてやはり農家の方はテレワークなどの方々より働いている時間が長く、皆様も日々時間に追われていますが、農家の方々はもっと時間に追われる日々を過ごしているのだなと感じました。そしていかに早く作業時間を短くしてイチゴを傷つけないかと試行錯誤し、考えて実行されており改めて農家の方々のありがたみを感じました。この度は本当に貴重な経験と体験をありがとうございました。

(2年 石井 日和:写真右から1番目)

今回聞き書きに初めて参加してみて、普段だとわからないような農業のことについて知れたし、名人の話を聞いてイチゴについてたくさん知ることができて興味を持つことができました。農家さんたちの大変なことや今の心境なども聞けて新鮮な体験ができました。農家さんも本当にたくさん考えて、たくさん努力をしているんだろうなとすごく感じました。今回は貴重な体験と貴重な情報ありがとうございました。用事が重なり話を聞きに行けずに申し訳なかったです。

(2年 金澤 明日香:写真なし)

聞き書きに今回初めて参加してみて、新鮮な話をたくさん聞いて面白く感じました。イチゴについて詳しく知る機会などあまり無



かったので、イチゴを育てる上で大切なことや、努力していることなどたくさん知れました。農家さんたちの話も興味を持てるものが多く、農業についても深く知れたし、有意義な時間でした。頂いたイチゴは本当に美味しくて、農家さんたちのありがたみを感じました。今回お忙しい中貴重な時間を割いて話をしてくださりありがとうございました。

(2年 蔵本 愛葉:写真左から2番目)

今回聞き書きの活動に初めて参加してみて、うまく質問できるか心配でした。でも名人に話を聞いていくうちにイチゴについて深く知ることができました。初めて聞く農業の単語とか育てるうちの工夫などがあって本当に面白く感じました。名人からでしか得られない話などもあってすごく新鮮な体験でした。農業の苦勞なども聞いていろいろ工夫して試行錯誤していったら要るんだろうなと改めて感じました。名人から頂いたイチゴはすごく新鮮で美味しかったです。今回の聞き書きを通して農業について深く知れました。お忙しい中私たちのために時間を割いてくださりありがとうございました。

(2年 河野 帆乃華:写真左から1番目)

私は農家の方たちが消費者のためにたくさん考え工夫し栽培していることがわかりました。地球温暖化で気候変動が続く中でいちごの栽培を毎年しており機械を使っていちごを守っていました。私が全然知らない農家のことをたくさん教えてもらいました。農協で何をしているのか全く知りませんでした。今回の聞き書きを通して農家の指導を行っていたりファーマーズスクールがあることがわかりました。少人数で広範囲のハウスを見ていたりとてもすごいなと思いました。動物や気候、金銭面などの農家の方たちが抱えているリアルな悩みも知ることができました。貴重なお時間を割いていただきありがとうございました。

(2年 廣石 早紀:写真右から2番目)

魚が海に出るまで

元兼 豊明（大分県国東市）

聞き手：小波 優花・佐方 鈴果・田北 芽依・吉武 涼未（大分県立杵築高等学校 普通科）

名人紹介

私は国東市国東町の富来浦出身、国東高等学校、日本大学農獣医学部水産学科を卒業し、大分県漁業公社に入社しております。両親が漁業をされており小さい頃から漁を手伝ったり、魚を釣ったりしていたので魚のことが好きで水産の方に進みました。現在は生産課長を務めています。



国東事業場

種苗生産とは

種苗生産というのは親を集めて飼育して、お腹を成熟させ卵をとり受精させ孵化させ、その子供を飼育することです。大分県漁業公社国東事業場では昭和47年から種苗生産を開始しています。

施設のはじまり

国東と上浦に2つの事業所がありまして、県内に放流される種苗の大部分を作っています。県内の放流、養殖用種苗に貢献している施設です。昭和46年10月、国東にまず設立しておりまして、最初は海苔ですね。大分県北部では海苔の養殖が一時期流行って、九州では有明海とか大きな川があるところの海苔が美味しいですね。塩分濃度が高いと、巻き寿司などの噛んでも切れにくい海苔になります。だけど濃度が低い川の近くの海苔は柔らかくて噛んでもすぐ切れます。昔は海苔はおかきとかお菓子についていたんですよ。おかきとかに海苔をつけることが流行っていましたね。海苔は凄く売れたし、みんなも買っていました。海苔の種っていうのはね遊走子と呼ばれる、目に見えない小さな

胞子です。県内の生産者がいなくなって海苔が中断したという感じになりますね。そんな感じで海苔から始めて 2~3年くらいたった後から上浦ではマダイ、国東では車海老の種苗生産を開始しました。卵はどうやったら取れるのだろうか、そこから始まりました。

マコガレイの卵

マコガレイの親魚の産卵時期は1月から2月にかけてです。その後、採卵といってメス1尾ずつから、卵を絞っていきます。このときのメス、オスの見分け方としては、卵が尻尾の方まで張るのは大体メスで、半分ぐらい張るのはオスです。メスよりもオスの方がちょっと小型ですかね。お腹が張ったら卵をボールに絞ります。タイミングはとても難しく、時期が少しでも早いと卵が分離してなくて、筋子状になって使えません。その後、精子を卵にかけます。卵は非常に繊細で柔らかく、傷が付きやすいので鳥の羽で、卵を傷つけずにゆっくりかき混ぜます。ここではまだ受精はしてないです。卵の周りに精子を付けといてあげて海水につけたと同時に精子が泳ぎ出して、受精が行われますね。受精卵はネットに付着させ、15kL水槽に吊して管理をしていきます。マコガレイは1尾からだいたい50万~100万粒、卵が取れます。卵を管理していくと、発生が進み5日目ぐらいで目ができて卵の色が黒っぽくなります。全部が発眼(黒っぽく)なる訳ではなく、途中で発生が止まって死卵になる卵もあります。だから良い卵だけを選んで飼育を開始します。水道10℃、10日間で卵は孵化します。



鳥の羽でマコガレイの精子を混ぜている

ワムシ培養

ワムシは魚類の種苗生産における初期の餌として欠かせないため、年間を通して培養が行われており、非常に大切に保管されています。国東事業場の環境は植物プランクトンの培養に適していて、ワムシの餌となるナンノクロロプシスが安定して培養できるため、当場でのワムシ培養はナンノクロロプシスを主として与える培養を行っています。魚類・甲殻類は赤ちゃんの時はプランクトンしか食べないんですね。ツボワムシは壺のような形をしていて、体の大きさは大体200 μm (0.2mm) くらいですかね。ワムシの卵が孵化してワムシが増えていき、その増えたワムシを魚の赤ちゃんに与えるというような流れです。バッチ方式と言って3日培養して3日目に移し替えを繰り返します。大分県はこのバッチ方式を行っています。ワムシを取る時は200 μm 以下のネットを使います。ワムシの飼料としてナンノクロロプシス、淡水濃縮クロレラ、パン酵母を組み合わせ使用し、それぞれを組み合わせで給餌しています。餌によって増え方が違うから、その時の状態によって餌を調節しています。



ワムシ

マコガレイの放流

マコガレイは元々大分県の主要な漁種の一つなんです。大分県では城下カレイが有名なんです。城下カレイはマコガレイなんですけど、施設内で卵から3cmまで育てて、それから日出の中間育成施設の水槽に移して大きくして放流していくんです。この施設の分は別府湾に放流しています。

マコガレイの旬

マコガレイの旬は4月から7月ぐらいで、この時期が一番美味しいんですよ。冬に卵を産むんですが、1月ぐらいにはもう卵に栄養が行ってしまって美味しくありません。冬に卵を採るんですがその旬の時期は1kgが5000円から8000円ぐらいで非常に美味しく、値段も高くなります。

色素異常

目がズレてくると、着底行動をし始めます。着底完了後、正常な状態であれば、黒っぽいぶつぶつが出てきて色がつきますね。ぶつぶつが出てきていないこともあります。これは色がつかないから白化みたいな、色素が出てこなくて動物でいうアルビノみたい状態です。だから何十万、何百万作っていくと何匹かです。奇形の種類になりますかね。奇形には背骨が曲がってるものなど、背骨の異常とかエラの異常とかいろいろあります。

費用

マコガレイ一匹につき餌代は、だいたい3cmで70円。この数字は事務の方が色々な経費を計算して、一匹作るのに原価どんくらいってことで出したものなんです。3cmで1匹70円、大きくなれば5cmだったら140円。最近、油代や餌代が上がったりして物価が上がっていきんですよ。だから単価を上げる検討を今してるかな。単価は魚によって違います。例えば、卵を100万粒入れたら、50万尾くらい残る魚と30万尾近くしか残らない魚でまた単価も変わりますね。魚種によっても違いますが、カレイは成長が遅いから、長く飼うんですよ。カレイは3cmから5cmにするのに5ヶ月から6ヶ月かかって、他の魚より成長が遅

いんですよ。その間ずっと温度を入れとかないといけないからね。それで油を使うので、単価が上がるんですよ。つまり考え方としては、3cmのカレイを作るのに70円かかりますよという感じで考えてくればいいかなと思います。

餌やり

餌やりの頻度は決まってないです。その人の飼育のやり方次第ですね。基本は1日にやる量っていうのは決まっています。どのくらいかという、一匹の重さの2%から3%くらいを、朝だけに3回分ばつとあげても残って、餌が腐って水を汚すんですよ。だから、基本的には3回くらいに分けて餌をやるのがいいですね。それで朝のほうがお腹すいているからよく食べられます。だからだいたい朝ちょっと多めにあげて、2回あげたり、3回あげたりっていう感じですかね。ワムシの餌であるパン酵母などに書いてある数字は違う水槽に間違えてあげないように水槽番号を書いています。私たちはその酵母をどのくらいの量与えるのかを計算して、作業員に指示を出します。例えば、作業員に300gの指示書いているのに1kgをやったとなると、食べ切らないから、水が腐る。酵母は、25度から30度の中に溶かしてるから食べなかったらすぐ腐る。水が腐ったら、ワムシがみんな死んでしまうから、それを間違わないようにパン酵母に番号を書いています。



与える餌の量を計算する計算表たち

【取材日：2025年9月28日・11月3日】

Profile



元兼 豊明【もとかね とよあき】

年 齢：61歳(昭和39年生まれ)

職 業：(公社)大分県漁業公社 生産課長

略 歴

▶大分県国東市国東町富来浦出身。国東高等学校、日本大学農獣医学部水産科学科卒業後、大分県漁業公社に入社。現在では生産課長を務めている。両親が漁業をされており小さい頃から漁業のお手伝いをしていて、魚のことが好き。漁業の中でも水産のほうの道に進んだ。

【取材を終えての感想】

私はこの聞き書き活動を通して、普段は知ることのできない種苗生産について深く学ぶことができました。魚が海に出る前には、細かい作業や長い時間をかけて卵から育てられていて、それぞれの魚の成長段階に合わせた生産方法や水温管理、餌の種類や量の調整など、細かな部分まで管理されていて種苗生産の大変さを知りました。実際に施設を見学する中で、小さな変化にも気を配りながら管理されていて、種苗生産がいかに繊細で責任の大きい仕事であることを実感しました。また、卵の数や一匹一匹の卵の大きさに衝撃を受け、生き物を育てることの難しさやそれを支える多くの人の努力によって、魚が海へ送り出されていることに改めて気づくことができました。この経験を通して、普段何気なく食べている魚にもたくさんの人の技術と時間が込められているのだと感じました。

(2年 小波 優花:写真中央)

今回の聞き書きを通して、生き物を育てていく仕事には、思っていた以上に細かくて根気のいる作業が積み重なっていることを知った。稚魚や卵を人工的に生産するためには、餌の量やタイミング、水質や酸素量などを常に安定させる必要があり、少しのズレが成長に大きく影響することもあるという話が特に印象に残った。普段は当たり前のようにスーパーで並んでいる魚も、一匹一匹の裏側にはこんなにもたくさんの工夫や努力が詰まっているのだと思うと、命を食べることの重さを改めて実感した。



また、日々思い通りにならない難しさや、生き物の状態を見極めながら判断する責任の大きさについても聞くことができ、種苗生産の仕事はただ技術があれば良いのではなく、根気強さと観察力が欠かせないのだと感じた。今回の学びを通して、自分が食べるものに対して以前よりも感謝の気持ちを持てるようになったと思う。

(2年 佐方 鈴果:写真左)

今回の聞き書きを通して、種苗生産の仕事についてお話を聞くことができました。私たちが普段見ているようなものとは違って、目で見えなくらいの大きさの時から育てていて、病気にかからないように工夫したり、種苗の量を調整したりしているのを知って初めてどのように育てられているのかをしりました。印象に残ったのは、生き物は水温や水質の変化にとっても敏感なので、わずかな変化でも弱ってしまうため、日々丁寧に管理しなければいけないということです。種苗生産について普段触れないので聞き書きを通して見えないところで多くの人が丁寧に命と向き合っていることを知り、もっと感謝の気持ちを持ちながら生活していきたいです。

(2年 吉武 涼未:写真右)

漁業は知れば知るほど深くて文章をまとめる上で漁業に対して謎に思うことや疑問に思うことがあり、私自身もっともっと知りたいと漁業に興味が出てきました。現在はAI化していますが、生き物に関わる職業というのは人間だけがこなすことのできる職業だと思います。少子高齢化が進み、働き世代が少なくなっているからこそ漁業という素敵な職業の魅力を知り、漁業や魚に関係するお仕事に興味を持つ人がこれから先も居続けてほしいなと思います。聞き書きの活動を通して私たちが普段食べている魚も食べることでできる状態になるまで大変な思いをして作業をしている人たちがいると実感し、普段から魚だけでなく野菜、果物、お肉を食べられていることに改めて感謝しようと思いました。聞き書きの活動で今まで知らなかった漁業の魅力を知ることができ貴重な経験となりました。

(2年 田北 芽依:写真左上)

お客様が徳丸さんのシイタケを選ぶワケとは!?

徳丸 寿文（大分県国東市）

聞き手:今富 りこ・瀧口 美寛・吉田 由愛・渡邊 結花（大分県立杵築高等学校 普通科）

名人紹介

私の名前は、徳丸寿文です。福岡の大学に行ってそこで就職してたんですけど、サラリーマンで行くのか大分に帰ってきて継ぐのかの選択の時期がきて帰ってきました。シイタケの卸売を始めたのは私の父親です。私は卸売を生産からしようと思って始めました。

名人のお勧め料理

お勧め料理は、シイタケのツユがあつてそうめんを浸けてるやつです。シイタケの出汁でとったぶっかけそうめんって感じでそれがすごく美味しいですね。

干しシイタケを水に戻すと、生シイタケのようになるんで野菜炒めに入ると美味しいですね。三大旨み



徳丸さんの家で振舞ってもらったシイタケ料理

成分っていうのがあるんですよ。で、シイタケもその中のグアニル酸の代表格になってるんです。グアニル酸は食物にある旨み成分を相乗的に引き出すことができるんです。干しシイタケじゃないとグアニル酸ってほとんどないんですよ。だから揺るがない地位があるんですよ。

徳丸さんのシイタケ自慢

シイタケのこだわりや自慢はですね、菌の種類によって味が違うんです。国東半島って美味しい品種の菌に対して補助金を強めに出して生産を維持してるんですよ。でもその美味しい品種っていうのはできにくいんです。だから生産者さんは違うものに行きがちなんですけど、国東市はおいしいものにこだわる生産者が多い地域なんですよ。そういった他とは差別化できるものがここにはありますね。ですから昔から美味しさにこだわる生産者さんが多い地域で商売させてもらってるっていうのが自慢ですね。

生産、卸売を始めて嬉しかったこと

国東半島って大分県の中でシイタケの買い付け価格が常にトップクラスだったんですよ。それが世界農業遺産になってより注目されて「この地域は盛んで、良質なのが取れますよ」ってのが対外的に言えるじゃないですか。商売をお客様に伝えやすくなったのが嬉しかったですね。

そして、お客さんに喜んで手に取ってもらっていることにやりがいを感じますね。

法人化

シイタケの販路を広げるためには、法人化が欠かせませんでした。世の中には法人でないで取引できない得意先さんも多く、法人化することで、より多くの企業とビジネスができるようになります。

大手のスーパーさんなどと取引する場合、総合商社に商品を集約させることでコストを抑えることができます。商社の倉庫を有効活用し、大量の在庫を安定して管理してもらえるのは法人化ならではの強みです。

また、事務作業の面でも変化がありました。手書きの伝票はミスが起こりやすく、信頼性に欠けるという「壁」を感じていたのですが、パソコンを導入したことで正確な事務処理が可能になりました。法人としての信頼を築く上でも、デジタル化して本当に便利になったと実感しています。

業務支援

業務支援はですね、シイタケを生産する上でシイタケが全部取れるようになるまで6年かかってちゃんとした生産量になるんですよ。それで初めてその生業になるような仕事です。大分県は年収のいくらかを補助してあげるんですよ。生産を始めやすいように最初の4年ぐらいで年間75万ぐらい。あとは機械買うためにも出してくれます。補助金がないと、無収入が2年も続くので、何かしながらじゃないとなかなか難しいんですよ。空いた時間は弊社で働きながらいっしょに生産を覚えながら、自分の独立をめざすっていうのが結構スムーズにいけるじゃないですか。そうやって新しい生産者さんを育成するっていうのを県の方とも話しながら協力しながらしている感じです。そういった道筋を一回作れば次やりたいっていう人が、その道

にそってやればいけるのかな。

原木

クヌギの木の二酸化炭素吸収量が樹齢10歳とかだと多いんですけど。木って育ちすぎると21歳とか31歳とかになるとCO₂の吸収量が減るんですよ。ほっとくとあんまり吸収しないんですよ。森を切ってもう一回再生することでCO₂の吸収が促進されるっていうことですね。原木栽培はこういったことが起きてるんで環境に良いついていうことですね。このクヌギの木を倒して玉切りといって1メートルくらいのサイズに切っていくんですけど、その木にシイタケの菌が入った種コマを1本に30コマほど打って菌を蔓延させるんですよ。種コマを打った原木を並べるには3ヶ月くらいかかります。量によりますけどね。全ての原木に合計で10万コマほど打つんですけど、それは集中しても5ヶ月はかかりますね。

クヌギの木は11月に木を切り倒すので、1月ぐらいから玉切りします。シイタケは枯れた木じゃないと生えないんですよ。生きた木だと水分がまだ多いので新しく芽が出たりするんですよ。だから枯れさせる作業が必要なんです。1月ぐらいに玉切りができるように乾燥させます。そうすると、子孫を残すために菌の周りがよくなるんですよ。シイタケは、子孫を残すために菌がどんどん広がって伸びていくのに2年くらいかかります。そうしたら、ちっちゃい芽からですね。どんどんどんどん大きくなってきます。4年間生えるんですよ。いかに菌が綺麗に蔓延したかどうか、その環境を整えるのが重要です。

作業の中で、伐採が一番危険だと思います。特に木を倒す時が最も危険ですね。

以前、ベテランの方と2人で伐採をしていた際、切っ



徳丸さんが行う原木栽培のホダ場

た木がまだ倒れていない別の木に引っかかってしまう「かかり木」の状態になったことがありました。その時はそのまま放置して別の作業に移ってしまったのですが、しばらくしてその木がずれて落ちてきて、近くに倒れてきたんです。一歩間違えれば大事故になるところでした。

こうした事故を防ぐためには、安全に作業するための機械をしっかりと揃える必要があります。一式揃えるには結構な費用がかかりますが、これには県の補助金が出るようになっています。

シイタケの過程と被害

動物の被害はかなりありますね。やっぱり自然任せなんでコントロールが難しいです。たとえば、鹿は、ちっちゃい芽ばかり食うんですよ、ピツて出たやつを。芽の美味しいのばかり食うんで大変ですよ。ホダ場を全部網で囲って鹿が入れないようにしてます。あと、ナメクジが食べるんですね。ナメクジも好きなんです。雨が降った後とか、ナメクジの被害が多いですね。まあ、大きくなったシイタケをまめに取れば被害はないですが、そのぶん置いといたやつとか取り忘れとかへの被害があります。原木がポッコポッコになってますわ。

地球温暖化は特に大きく影響がありますね。低温でシイタケが発生する品種があるんですけど、地球温暖化で寒くなるのが遅くて、シイタケの発生がしにくく、春と秋の収穫期間が短いので生産量が減ってしまいます。だから地球温暖化に対応した品種の開発をメーカーさんが行ったりしてますね。

ため池

ため池が近くにあるとすごくいいですね。ウチのホダ場はため池から水を汲んで散水ができるようにしてます。そうすると雨が降らなくて芽が出なくても、散水することでシイタケが発生しやすい環境をつくることできるんですよ。ただ、ため池がなくて散水できないともう自然任せです。国東市はすごい雨が少ないんですよ。シイタケがちょうどできるときに雨が降ってくれないと芽が出ないんですよ。それでかなり作柄に影響がありますね。



ホダ場の近くにあるため池

シイタケ

シイタケと言ったら、大分県の「冬菇」と真っ先に名前が挙がるほど有名ですよ。私たちはその本場・大分県で生産しているという強みを持っています。

実は「冬菇」というのは品種名ではなく、収穫した時の形のことなんです。その絶妙なタイミングで収穫すると、肉厚で旨みをたっぷり蓄えたものが取れて、やっぱりお客さんに喜んでもらえますね。

最近では、「大分産の品質の良いものを」と、遠方のお客様からもお問い合わせをいただいて、新しいお取引が始まりました。そこではかなりの量を必要とされていて、伝統的な場所や観光の場で提供されるお料理に使われているようです。こうした遠方からの引き合いがあるのも、産地ブランドとしての言頼があつてこそだと感じています。

また、意外にも大きいものにも需要があるんですよ。大きいと食べられる部分が多いですし、例えば一度にたくさんのお料理を作る現場などでは、「大きい方が使いやすく助かる」と言っただけです。

売場所が変わると需要が変わるといのは、本当に面白い発見でした。届ける場所によっては、まだまだ多くの供給を必要としている方がいらっしゃる感じています。皆さんが欲しがってくださるからこそ、ここで作り続けることに大きな価値がありますし、需要がいつばいで商品が足りないというのは、生産者として本当にありがたいことですよ。

販売で大切なこと

インターネットを活用して自社のホームページで商品売ってるんですけど評判がすごく良いんですよ。

私はシイタケの品種や乾燥状態、包装資材とかにこだわっています。包装をできたての状態に維持できる高性能のものにして、良い状態を保って送るというのがやりたかったですね。

今後の活動

今後の事業の拡大については考えていなくて、今は椎茸の生産者さんが一人でもできれば良いなと思っていて、生産していただける人を育てるような仕事をしたいですね。

シイタケと食物繊維

シイタケには、食物繊維がたっぷりと含まれています。なぜ私がこれほど食物繊維を大切に考えているかというと、食物繊維をしっかり摂ることで、アレルギー症状を緩和したり、体全体の健康を整えたりすることができるからです。

あるお寺では、修行僧の方が食物繊維の豊富な伝統的精進料理を日々食べることで、修行を終える頃には長年悩まされていたアレルギーが改善していた、というエピソードがあります。こうした話からも、日々の食事が体づくりに与える影響の大きさがよく分かります。一方で、かつては非常に健康で長寿として知られていた地域でも、時代の流れとともに食文化が変わり、お肉中心の食生活が増えたことで、健康寿命に変化が出てしまったという例もあります。つまり、シイタケのように食物繊維が豊富な食材を意識して取り入れることは、健やかに長く生きるために、とても価値があることなんです。

聞き書きを引き受けた経緯

聞き書きがどういうものかわからなかったけど、知ってもらってことは重要で、興味を持ってもらえること自体ありがたいと思い、協力していきたいと思いました。みなさんが、これから社会に出るので少しでもそういったものに触れていると、いろんな選択肢ができるので、聞き書きはすごく良い取り組みだと思います。

高校生にひとこと

高校生には勉強を頑張ってもらいたいですね。勉強って要は、わかんないことをわかるようになるのが重要だと思うんですよ。商売やってても答えのない問題が毎日毎日出てくるんですよ。そのとき諦めずに答えに辿り着こうとする努力が必要なんだと思いますよ。それが勉強の中に詰まってると思うんです。

【取材日：2025年9月27日・11月3日】

【出典情報】

厚生労働省(令和4年12月23日)

*令和2年都道府県別生命表の概況-厚生労働省

<https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/life/tdfk20/dl/tdfk20-10.pdf>

閲覧日2025年11月16日

Profile



徳丸 寿文【とくまる としふみ】

年 齢：49歳

職 業：株式会社徳丸商店 専務取締役

略歴

- ▶平成15年 福岡県の会社を退職し、家業(小売業・卸売業)を継ぐ
- 平成24年 株式会社徳丸商店へ法人化し、専務取締役に就任
- 令和元年 原木栽培の干しシイタケの生産を開始

【取材を終えての感想】

今回、原木シイタケの栽培をしている徳丸さんのお話を聞くという貴重な体験をさせていただき、シイタケのことについて、深く知ることができました。クヌギのことから、シイタケの菌のことまで教えていただき、今まで苦手意識があったシイタケが可愛く思えるようになりました。原木からシイタケが出始めたころの、かさが丸くなっているシイタケを冬菇と呼び、見た目が小さくて丸くて可愛かったです。徳丸さんのお話から、国東の地で一緒に栽培をしている生産者さんと、お客様との繋がりをとても大事にしていることが伝わり、技術や味だけでなく人との関わりが商売では重要なことだと学ぶことができました。この度はインタビューや作業風景を見せていただくことに応えてくださり、ありがとうございます。

(1年 今富 りこ:写真左端)

私は小学校の頃からシイタケについて実習に行ったことがあったけれど、新たな知識も身につけることができました。そして、質問していくことで新たな疑問が浮かび上がってきて質問や話すことが楽しくなりました。徳丸さんのスライドの資料などを見ると、とても分かりやすかったです。徳丸さんは昔から取り入れられている方法を用いることで、自然の力を借りて生産しているということや、原木栽培へのこだわりなどもよく分かりました。なにより、シイタケを選んでもらうための栽培に対してのこだわりや自慢、大切に思っていることなどを詳しく話される名人だな、と思いました。実際に生産している場所にも行き、自然や昔の人の



努力があったから国東半島宇佐地域は世界農業遺産に登録されたんだろうなと実感することができました。振る舞ってもらった料理もシイタケがいい味を出していて、より料理が美味しく感じました。今回、インタビューをしたことによって、様々な知識や新たな体験を得ることができました。ありがとうございました。

(1年 瀧口 美寛:写真右から2番目)

小・中でシイタケについて学ぶ機会がありシイタケ栽培は循環しており環境にやさしいということは知っていましたが今回、シイタケについてお話を聞くことができ、よりシイタケについて知ることができました。シイタケの栽培だけでなく栽培に使う機械の話、海外でのシイタケの話などの自分の知らないことについても知ることができました。私はあまりシイタケは得意ではないのですが徳丸さんが作ってくれたシイタケ料理はシイタケが入っているとは思えないほどおいしく、また食べたいと思えるほどでした。普段関わることのないシイタケ生産と接することができとても良い機会になりました。ありがとうございました。

(1年 吉田 由愛:写真右端)

私の地元は竹田市でシイタケ栽培も身近だったんですが、シイタケができるまで2年もかかること、食物繊維が豊富なこと、初の発見でした。そして国東市でため池を初めて見ました。降水量が少ないならではの工夫が見られて、昔の名人たちの努力を知ることができました。徳丸さんは特にお客様を大切にされていて、インタビュー中もずっとお客様のご要望に応えようと、シイタケ栽培でさまざまな取り組みをしていると仕切りに話していました。私は地元でもシイタケをよく食べていましたが、徳丸さんのシイタケは地元のは何か違った特別な味がして、ずっと、美味しい美味しいと言いながら食べてました。私の祖父はみかん農家で、害獣や、水の管理などのお話を聞く時、いくつか共感できる場所がありました。お客様のニーズに応えようと、一生懸命働く徳丸さんの笑顔はすごく輝いていました。すごく貴重な体験ができました。ありがとうございました。

(1年 渡邊 結花:写真左から2番目)



学校を真ん中に地域が一つに ～田染の空家活用ものがたり～

渡邊 功司 (大分県豊後高田市)

聞き手:岡本 浩壽・佐藤 青空・徳丸 凜杏・宮原 真優 (大分県立日出総合高等学校 総合学科)

田染で育った私

私の名前は渡邊功司です。昭和27年7月3日生まれで73歳です。私は田染の農村で育ちました。小中学校の頃はほとんどの家が牛を飼っておりました。子どもは、学校から帰ったらまず牛の世話。畑もたくさんあったし、麦や大豆、煙草や蚕の世話なんかも手伝ってました。今のスマートフォンみたいに便利なものはなくて、テレビもチラチラしてまともに映らないから、外で遊ぶしかなかった。川で遊んだり、友だちと畦道を走り回ったり、自然が遊び場みたいな感じやね。学校もにぎやかで、教室は、後の黒板のところまで生徒がぎっしりだった。田染小学校は生徒が400人くらいおったな。今は28人かな。中学校も300人くらいいて、運動場が一緒だったから、休み時間とかも人でいっぱい。時間で区切って使うくらいに生徒が多かった。スポーツも盛んで、野球は大分県一を連続で取ったり、バレーボールは全国大会まで行ったりしよった。子どもたちはみんな元気で不登校とかいじめなんてなかった。昔はケンカしても、すぐ仲直りができてた。「もういいやろう。」って、誰かが間に入って止めてくれよった。ケンカの後には、お互いが、「ああ悪かった

のう、ごめんな。」って言って、すぐに終わってた。今は、ケンカを止める人がおらん。「私は関わりたくない。」ってなあ。昔は、みんな仲がよくて、先生も厳しいけど温かい人が多かった。宿題とかもなかったから、帰ったら遊ぶか、家を手伝うかのどっちかで、まあ忙しくもあったけど、今振り返ると良い時代やったなって思うよ。当時は、長男が家を継ぐということが多かったけど、うちは長男の兄が遠くへ就職した。じゃあ誰が家を守るのかって話になって、結局私がしっかりしないといけなと思って公務員になろうと決めたんよ。農業をしながら、就職しようと考えただけど、市役



田染交流館「蔵人」で渡邊さんの話をうかがう

所に入ったら、それはもう大変で、税務課に入ったんだけど、書類仕事も全部手書きだし、コピー機もないから鉄筆で削って印刷原稿を作ったり、若い頃は掃除やお茶くみとかで毎日が必死やった。でも先輩や仲間にも恵まれて、助けられながらなんとか続けてきて、そのうち、地域のために働くのが自分の役目なんやなあと思うようになった。昔の田染の暮らしは厳しかったけど、人とのつながりが強くて温かかった。その中で育ったから、今の自分の考え方や生き方の土台にもなっているなあ。

「学校の存続」を一丁目一番地に

豊後高田市の田染地区は平成30年に、1300年祭を迎えた地域で、優れた文化財が集中している地域です。国宝に指定されている九州最古の木造建築物の富貴寺があり、次に国の重要文化財に指定されている仏像群がある真木大堂、熊野磨崖仏もあります。それから他にも世界農業遺産に認定された国東半島宇佐地域の象徴とも言われる国の重要文化的景観に選定されている田染荘という農村景観もある地域です。このように歴史ある田染地域ですが、人口減少、少子高齢化はかなり進んでおります。平成27年頃には、豊後高田市立田染小学校の入学児童者数がゼロという状況がありました。それが2年続けば学校が廃校になる。そして地域が衰退していくことになるという話を聞き、非常に高い危機感を抱いた地域の方がたが「あんた、役所に何十年も勤めてたんやから、どうにかしてくれんかえ。」と、当時、市役所を退職後に12自治会の連合自治会の長だった私のもとにやってきました。私自身も他の小学校が廃校になった後片付けに行った経験があつて、それはもう本当に見るも哀れでした。また、地域の高齢化が進む中で空家が急増し、地域全体の活力が低下していました。また、高田市内のある地域で火災があつて、誰でも簡単に入れるような空家を放置していたら大変なことになるということもありました。しかし、それまでは「誰が何をすべきか」が明確にならず、問題は先送りにされていました。

豊後高田市は平成23年度より人口増政策を展開しておりました。私は、移住希望者の中には、都会ではなく、自然あふれる田舎で暮らしたい。しっかり子育てがしたいという方もいるのではないかと、田染地域のような歴史と文化にあふれ、自然環境が良い場所で子育てをしたいという若い世代も多いのではないかと考

えました。そこで市の地域活力推進課と連携しながら、田染地区の地域づくりを行うための一丁目一番地を「学校の存続」と考え、平成27年の6月に「田染地区空家等対策連絡協議会」を設立しました。まず、協議会のメンバーで田染地区の全戸調査をした結果、全体で600戸ぐらいあるうちの250戸(210世帯)が空家ということがわかりました。そのうち小学生が通学できる時間は20~30分間ぐらいで、距離は1km以内と私が決めました。この範囲の中から空家の優良住宅を探すことにしました。調査したところ60戸ぐらいがそれに該当しましたね。そのうちからもっと絞り込んで30戸ぐらい。その中から当たろうとなつて、1年間に3件、また次の年に3件という風に、市と連携して空家を整備し、空家バンクへの登録を進めていきました。移住者が田染に来たら、負担なく、ぱつと入居できるように、協議会としていろいろと取り組んでいきました。

田染地区空家等対策連絡協議会の取り組み

空家整備、空家バンクの登録推進とともに、子どもを地域に呼び込むための「田舎体験プログラム」というものを考えました。移住希望家族向けに2泊3日の地域体験プログラムを市と連携して実施しています。当時、地域に農泊家庭が7、8軒ありまして、移住希望者に農泊を通して地域との交流を深めてもらおうということでスタートしました。田染の子どもたちと一緒に、学校で授業を見て、子供たちが学校を案内したり、紹介したり、川で水鉄砲をして遊んだり、夜になれば、自治会を中心に地元の人と一緒にバーベキューをしたり、焼きそばとかを食べながら交流します。農泊家庭に戻れば、そこでまたお話をして、地域の魅力を伝えるというものです。その中で、子どもたちが「僕とは合うかな、どうかなあ。」っていうことで直に地域を知ってもらって、「ああ、この学校はいいわ。」ということで、「田染に行こう。」って思ってもらう。また、移住する条件としては、家族で子どもがおることを基本としています。それと、必ず自治会に入ることです。移住者が入ってくる時、この協議会の会長である私と、副会長、それに小中学校の校長、公民館長、それから地元の駐在署の署長、それから地元の自治会長と面談をするんですよ。入ってくる人は家族全員で来てもらって、その方の性格とかを色々聞いていきます。警察からは交通関係の安全教育みたいなことを、公民

館長は公民館の使い方、小中学校の校長は一年間のプログラムとかを話す。私は移住定住のサポートについて話します。

その結果、平成30年までに田染地域に10世帯、38名の方が移住されました。これは、国土交通省が地域の存続に必要とみなす、地域外からの移住者の割合＝1%の獲得にあたります。

「田染交流館『蔵人』」 ～地域住民の交流の場へ～

「年に2、3世帯くらい移住者が来てくれたらいいなあ。」という思いで、この協議会を立ち上げました。移住者が決まった時は嬉しいんだけど、その後の移住者家族と地域住民との関わりもやっぱり大切ということで、移住した後の定住のためのフォローについても取り組みました。この建物は、「渡邊酒造場」という昔の酒蔵でありまして、明治27年から清酒「窓の月」を醸造しておりましたが、昭和40年頃に廃業されたということでした。空家になってから20年ぐらいい経過した頃に、この建物を地域活性化に使用することを目的に貸していただきたいと、市から所有者の方に相談すると、所有者の方から、ぜひ活用していただきたいと了承をもらいました。そして、この協議会が市から無償で借り受けて、活用させていただいております。平成27年度から国の地方創生補助金というのがあり、改修を行いました。ここをみんなの地域交流拠点にしようということで平成28年に「田染交流館『蔵人』」をオープンしました。移住者の増加に伴い、子育て世代の母親たちの発案によって館内に「蔵人文庫」が立ち上がりました。地域に図書館がないため、子どもたちが気軽に立ち寄り、集まれる場所になっています。地域のご家庭で不要になった本を集めたら、半年で約4000冊が集まりました。移住家族の保護者と地元PTAが協力し、膨大な数の本の仕分けやパソコンへのデータ入力などを行いました。また、蔵(ホール)では、コンサートや落語、マジックショーなどのイベントを行い、飲食をしながら、田染地域の住民が集い、自由に交流しています。金曜日、土曜日は、別館で、地元のおばちゃんが野菜を持ち寄りして農家レストランをしています。新鮮な食材と素朴な地元料理が人気で、大分県内外からお客さんが来ています。また、日曜日はスペイン料理のシェフがレストランをやっています。評判がよくていつも満杯です。その方は4か国

語がペラペラ。今はインバウンドで外国の方がたくさん来ますが、こんな田舎に流暢な英語をしゃべる方がいるから外国の方はびっくりしますよ。木曜日は、パンの販売をしています。今は、子ども食堂をやっていますが、いつも、15～16人くらいの方が来ているそうです。平成31年からは、地域外の方向けに観光案内機能も付加しました。観光マップを作り、貸し電動自転車も4台置いて、観光巡りができるようにしています。年間通じて、蔵人文庫や農家レストランのおばちゃんたち、観光案内受付のおいちゃんたちが活動されているけど、私も含めてみんなボランティアです。



渡邊酒造場が、小売業もしていた頃の渡辺酒店の看板



農家レストラン 蔵人



地域の子どもが集まる場 蔵人文庫

退職後に地元に戻って、無報酬で、地域の魅力を伝える役割を担ってくれています。蔵人という場所は「空家再生」「移住促進」「文化交流」「観光案内」という複数の役割を兼ね備え、地域の活性化を象徴する施設となっています。歴史的建造物を再生し、地域住民と移住者、観光客をつなぐ場所として機能していることが、田染地域の活性化の大きな力となっております。

活動の成果と課題

活動の初年度には4世帯16名の方が移住しました。その後もコロナ渦となる令和2年度までの5年間で10世帯45名の移住がありました。初めのほうは東京や神奈川といった関東地方や愛知県から移住しており、近年では鹿児島や宮崎といった九州管内から来られる方が多い傾向にありますね。田染小学校の児童数も平成27年には18人しかおりませんでした。現在では28人まで回復したところであります。そのうちの7割から8割は移住した子どもたちです。移住者の方がたは日本全国から来ます。都会の子どもはほとんどがマンションとかアパートに住んでいて、田染にあるような一軒家での生活っていうのは子どもにとっては初めてだったんですね。田舎の家は、まあ古いんですけど、家が広いし、畑も庭も広いということで、それは自由に遊んで楽しくやっておられます。また、都会と違って娯楽は非常に限られたものしかありません。そういう面は、心配をしておったんですが、移住してくる方というのは、都会でもう十分娯楽を堪能しておられて、「静かなところで自然との体験ができれば良いな。」という人が来られているので、「まあ、良かったな。」という感じではあります。それから、子育て世代である30代、40代のお父さんとかお母さんが増えました。ですから地域でも若返りができたということで、今までにはない地域の活性化にも多少なりとも貢献しているかなと考えております。移住者の子どもも、「田染に来て良かったなあ。」って言うんです。運動会とかを見に行くと子どもたちを見ると、「やっぱり元気だなあ、頑張っているなあ、田舎でもやりがいがあるなあ。」って思う。子供たちはえーらしい(かわいい)よ。「おいちゃーん！」って言ってくると、「取り組んでよかったなあ。」って思う。

令和5年に、田染小学校は開校150周年を迎えることができ、私はこの150周年記念行事の実行委員会の副会長をしました。記念誌とか記念品をつくったり、

アドバルーンを上げたり歌謡ショーをしたりして盛り上げました。地域振興で大切なことは全て学校を大事にすることです。

移住した家族の移住後の生活も自治会の方や私たちは気にかけるようにしています。自分たちが作った野菜をもって、時々家を訪ねて「お父さん、お母さんは元気にしてるかえ。」と子どもたちに一声かけたりする。その時に、さりげなく家の周りの状況とか見て、「ああ、大丈夫やなあ。」とか安心したりしながら、相談役として見守りを続けています。自治会の協力は大きいです。豊後高田市でも、このような自治体主導の取り組みは初めてのことでした。

田染地域では2060年、総人口が68%の減少、高齢化率が49%になると予想されています。豊後高田市の中でも一番の高齢化率、人口減少が起こる地域だといわれているのが、ここ田染です。空家等対策連絡協議会の事業のおかげで地域が活性化し始め、学校の存続につながって地域から感謝され、県知事から教育奨励賞もいただいたのだけど、高齢者の多い田染では、この協議会の引継ぎや若い後継者を探すのに苦労しています。また、空家には元家主の方の私物を、親族の方が片づけができないまま残されていることが多くあります。その場合は、その処理を私たちがします。神棚や仏壇の撤去作業をすることもあります。このような自治体主導の地域住民の自主的な活動である連絡協議会が、市の補助とか連携も含めいつまで取り組みができるかわからない。そういう問題も抱えておりますが、「まあ行けるところまで行こうか。」ということをやっています。若い人の力を、少しでもこの協議会に貸していただけると、良いなと思っております。ただ、若い方がたも、今の生活を送るのでいっぱいということで、この活動をどのように分担し、持続していくかが課題でもあります。

今後も「学校の存続」を中心に考えた子育て支援の充実を田染地域の魅力として伝えたい。最近では、田染地域の高校生が、地元の高田高校への通学手段を確保するために乗り合いタクシーを利用する計画を試験的に導入しています。その後も、高校生が地域から転出しないで、実家から進学や就職できるようになれば良いと思っています。若い世代の高校生には、自分を信じて、我慢強く、諦めずに頑張ってもらいたいなあ。

【取材日：2025年9月25日・10月20日】

Profile



渡邊 功司【わたなべ こうじ】

年 齢：73歳(昭和27年生まれ)

職 業：田染地区 空家等対策連絡協議会 会長

略 歴

▶長年にわたり豊後高田市役所に勤務し、地域行政の現場で経験を積む。退職後は田染地区を中心に自治会長や保護司、社会教育委員などを歴任し、地域福祉・青少年育成・住民自治の推進に尽力してきた。また、田染地区の伝統文化保存や地域振興に関わる各種協議会の会長を務めるなど、地域課題に主体的に向き合っている。

【取材を終えての感想】

今回の聞き書き取材をさせて頂いた事で自分の成長に繋げることができる良い経験になりました。人口減少地域において空家を利用した移住促進をすることの重要性、それだけでなく交流館を通じた地域活性化の方法など自分の地域でも活用できそうな内容を学びました。渡邊さんの前職は市役所職員だったので、自分は公務員志望なので公務員関係の話も聞かせていただき、将来自分が公務員、市役所職員になったら、今回体験させて頂いた経験を元に公務員の職務についたら良いなと思います。さらに渡邊さんは自分たちに説明をしてくださっている時に、わかりやすい様に資料にグラフなどを作ってくださいりとでも理解がしやすかったです。お忙しい中、今回の取材を快く受け入れていただきありがとうございました。

(2年 岡本 浩壽:写真左から3番目)

私は今回が初めての聞き書き体験でした。たまに空家を見かけたけれど、具体的にどうしているのか、どこかの市が管理しているのかということなどを全く知らなかったのですが、今回、空家対策に携わっている渡邊功司さんの話を直接聞いたことで空家がどのように扱われていて、どのように処理されているのかを、詳しく知ることができ、とても良い経験になりました。また渡邊功司さんが、私たちが質問した事に対して、事細かに説明してくださったり、私たちの知らない単語をわかりやすく説明してくださったり、資料を準備して説明していただい

たので、私たちの理解が深まりました。この経験を今後、直近では学習発表会などの、資料作成などで今回得た文章要約力や資料作成能力を活かしていきたいです。最後に今回私たちの取材を受け入れ、貴重な時間を私たちに割ってくださった渡邊さん、本当にありがとうございました。

(2年 佐藤 青空:写真左から1番目)

私は、今回の聞き書き体験に初めて参加して、多くのことを知ることができました。最初は、空家対策と聞いて、誰も住んでいない家を片づけたりするのだろうというイメージを持っていました。しかし、インタビューを通して、空家を使って人を呼び、地域を元気にしようとしていることがわかりました。特に、学校の存続を一番大切にしているところが心に残りました。地域から学校がなくなると、子どもが減り、地域全体がさびしくなってしまうから、地域の人たちが協力し、子どもや移住してきた家族を温かく迎えている姿は素敵だなと思いました。最後に、渡邊さん、私たちの取材を快諾していただきありがとうございました。

(2年 徳丸 凜杏:写真右から1番目)

聞き書きの取材を終えて、特に印象に残っているのは、渡邊さんの子供を思う心です。空家等対策協議会の活動や、子供の生活に重きを置いた移住体験プログラムなど、田染にやってくる子供たちのために活動している渡邊さんのお話を聞いて、地域振興において子供たちの賑わいが大切であることがわかりました。また、渡邊さんの保護司としての視点から、現代の子供たちの問題も教わり、子供たちが生活する環境の大切さを知りました。今回の聞き書きの調査を通じて、普段の高校生活では学ぶことができないような、様々なことを学ぶことができました。この経験を活かして、将来、地元や子供たちに貢献できるよう活躍していきたいです。

(2年 宮原 真優:写真左から2番目)





学校で作る干し椎茸

～美味しい干し椎茸ができるまで～

大弓 厚（大分県宇佐市）

聞き手：安藤 春文・足立 悠樹（大分県立宇佐高等学校 普通科）

はじめに

「原木栽培は自然に合わせた栽培方法だから、椎茸の大きさが不揃いだったり、形がきれいでなかったり、そして何より手間がかかって力仕事も多く大変なんや！でもやっぱり、椎茸本来の味の濃さだったり豊かな香りだったり、自然の中で育むからこそできる美味しさが原木栽培の良さなんや！」

木を使って栽培する「原木椎茸」の生産量が国内で急減しています。原木栽培は、その名の通り、山から切り出した原木に植菌しキノコを生やしていく栽培方法です。国内生産量は2024年に4,569トンと10年で56%減となり、高齢化で生産農家が減っているうえ、原木の調達の高難しさなどから農家1戸あたりの生産量も増えにくくなっています。残る産地は消費者への直接販売や輸出に活路を見いだそうとしながら、後継者不足も深刻な課題となっています。

この地で長年にわたり、椎茸栽培を続ける名人、大弓さんを初めて訪ねる日、私達2人は期待と緊張で胸がいっぱいになっていました。「まだまだ暑いな～遠かったやろ？」名人は、やさしく声をかけてくれました。印象に残っているのは、名人の言葉よりもその表

情だったと思います。私たちの質問に、懇切丁寧に答えてくださる名人の人柄や、にこやかな表情に名人の優しさを感じました。

名人は地域の世話役なども務めておられ、地域振興にも尽力されています。愛着のある地元とそこに暮らす人々を思う名人の心。それに気がついたとき、私達は名人の取材ができたことに感謝したいと思いました。

以下、名人の「聞き書き」を掲載します。

名人の紹介

私は大弓厚。昭和25年生まれの74歳。宇佐市院内町出身で、ずっとここで育ってる。宇佐高校を卒業後、21歳で家業の大弓建設に入社して、建設業と椎茸栽培を並行して行いながら、7年前に建設会社の会長に就いた。8年前からは、兄が中心になって運営していた椎茸栽培施設を引き継いで、現在まで20年以上椎茸栽培を続けている。年間で15万駒を接種し、約1,000キ口以上の干し椎茸を廃校跡地で生産しているんや。その椎茸は、廃校にある設備でサイズ分け、乾燥、出荷準備まで行っておる。

主な出荷先は椎茸農業協同組合で、販売先などを決

定するのはこの組合の人たちなんよ。さらに、山林で伐採したクヌギをその場で伏せ込むんじゃなく、伐採した木をトラックで平地に運び、ほだ木作りを行っておる。ほだ木っていうのは、クヌギなどの原木を切ったやつで、椎茸を作るには重要なやつなんじゃ。また、椎茸農家では珍しく、廃校となった学校跡地を利用して干し椎茸の栽培を行っている。それ以外では、人工ほだ場やハウスを利用した栽培も行っているんや。



取材の様子

干し椎茸栽培を始めたきっかけ

干し椎茸栽培を始めたきっかけは、オイルショックの前後に家業である建設業の仕事が減少し、何とかしなければならぬと考えた結果、始めたのが、以前から兄が行っていた椎茸栽培だったんや。

初めて椎茸栽培を始めた頃、椎茸についてあまり詳しくなくてな、椎茸作りは非常に大変やったんや。現在使用してる廃校は、宇佐郡と宇佐市が合併した際にすでに使われていなかったもので、兄が購入したものなんや。この廃校は、グラウンドや校舎がそのまま使える状態で残っていて、乾燥室なども設置可能で、非常に良い条件やったんや。

椎茸の育て方

育てている椎茸は、出荷できるまでに1年以上かかるんよ。原木を近くの山から11~12月の間に伐採した後、水分を乾燥させるために約2ヶ月間放置するんや。2ヶ月ほど経過した2~3月ごろ、作業をしやすいように原木を1.2メートルほどに切る。4月ごろには「コマ打ち」を行う。コマ打ちっていうのは、小指の先ほどの大きさのコマを1本の木に20~25個ほど打ち込むことや。

最近は温暖化で暑くなってきとうから、5~6人を人材派遣で雇って、10日ほどでコマ打ちを行うんや。このコマの中には「シイタケ菌」が入っていて、打った部分から菌が木全体に広がっていく。この原木に菌が活着したものを「ほだ木」という。その後、ほだ木は一定期間山で寝かせ、1年半後に椎茸が生えてきて収穫の時期を迎える。椎茸が出てくると、毎日収穫に行かなければならぬから、すぐ近くの裏山や平地に移動させ収穫するんや。

菌などの対策

椎茸栽培に必要なのは、光と温度と湿度、この3つの適切な管理が欠かせんのや。直射日光を避け、暖かい多湿の環境を好む栽培環境や管理方法が合わんと、椎茸が発生せん、成長が遅い、カビが発生するなどのトラブルが起こる可能性がある。また、直射日光は避け、適度な湿度と風通しを保つことが重要なんや。菌などの対策では、ほだ木を密集させず、風通しの良いように配置することが大切なんよ。しかし、コマ打ちをした年の天候や、その後の管理状態によっちゃあ条件が異なるから、対策は非常に難しいんや。じゃから、菌が増えやすい条件を避けるために、風通しを良くしたり、適度に日光を当てたりしながら管理する。直射日光に当たれば菌は死んでしまうので、林の中の『木漏れ日程度の光』がちょうど良い。あんまり暗くてもいけないし、あんまり明るくてもいけない。栽培場所には、天井に紙のような素材を使っていて、木漏れ日が差し込むことで菌対策になるんや。これにより、同時に収穫量の安定化にもつながるんよ。



遮光カーテン

収穫のコツ

椎茸の収穫は、1年半後の秋に菌が木全体に広がって、椎茸が生えてきてから始まるんや。質の良い椎茸を収穫するためには、いくつかのコツや条件があるんや。まず一つ目のコツは、新しい木ではなく、1~2年ほど経った古い木を使うことや。なぜなら、椎茸は傘の部分よりも、足の部分をいかに折らずに収穫するかが商品価値を決めるからなんよ。だから、古い木のほうが収穫しやすく、品質も安定しやすいんや。



収穫体験の様子

二つ目のコツは、収穫時のサイズの選別や。椎茸は大きすぎても小さすぎても商品価値が下がるんや。この2つのポイント「足を折らないこと」と「サイズ選別」に特に気をつけて収穫してる。

また、朝7時から収穫作業を開始して、3~4人で軽トラック 2台分の椎茸を収穫する。収穫した椎茸を乾燥させるには、なんと20時間もかかるんや。乾燥中、椎茸の傘の内側が黄色がかるまで時間をかけて乾燥させると干し椎茸が完成するんよ。



収穫した生椎茸を乾燥させる乾燥機

椎茸の価格

生椎茸は味が乾燥椎茸よりも劣ってしまうんや。また、保存期間も約1週間と短く、価格は1キロ1,200円程度で取引される。乾燥椎茸は、収穫から乾燥まで多くの手間と燃料費がかかるんやが高値で取引されてるんや。生椎茸よりも味と香りが優れ、約1年間も長期保存可能や。椎茸の価格は、過去に中国産干し椎茸が輸入され、単価が大きく下がった時期があった。さらに、東日本大震災後の福島原発事故による風評被害で値段が下がったり、価格の変動が続いたんや。以前は1キロあたり8,000円近くあった価格が、5,000円、4,000円を切り、時には2,000円台にまで下がることもあったんや。その影響で、生産者が減少し、限界だと言われる時期もあった。

また、中国産椎茸を日本産と偽って販売する業者が摘発されたりして、偽装表示問題もあった。こんな問題を経て、現在では表示に対する規制が厳しくなるとな、価格も少し回復し、今では5,000円程度にまで戻ってきた。しかし、後継者不足や生産者の減少が続いているのが現状で、自分も後継者が見当たらず心配しているんや。



左：生椎茸 右：乾燥椎茸

椎茸の等級

椎茸には等級があり、良いものは大きく綺麗に開くとる。形が悪かったり、膜が裂けていたり、傷があったりすると等級は下がる。市場では、良いものは特A、中くらいのはA、悪いものはBなどのランクに分けて入札が行われ、悪いものは最も安い値段で取引されるんよ。

大分県の椎茸農家にはAI選別機が導入されててな、この選別機は椎茸を4種類のサイズに自動で分けてく

れるんよ。この選別機を利用するには手作業で判別するより1キ口あたり80～100円ほど高い選別料がかかるんやけど、全量買取保証があるけん安定した取引が可能なんよ。

大分の椎茸は生産量、品質ともに日本で、干し椎茸の生産量は全国一を誇っててな、毎年それぞれの生産者が質の良い800グラムの椎茸を集めて、審査員がその品質を評価する品評会も開催されてて、全国一の椎茸が選ばれるんよ。特に佐伯や豊後大野の農家は、毎年この品評会に気合を入れて参加しててな、品評会で一位に選ばれた椎茸は、通常の椎茸とは比べ物にならない1kg2～3万円で取引されるんよ。

今の高校生に伝えたいこと

私は、農業でもどんな仕事でも、長く続けた者が勝つと信じてる。椎茸栽培も苦しいときがあったけど、

今は価格も安定して大きな収入になつとる。君たち2人にはぜひ農業に取り組んでほしいけども、一度始めたことは粘り強くやりぬいてほしい。

今は若い世代が就農するのにいい時期やと思う。どの農家も後継者不足に悩んでいる今だからこそ、ぜひたくさん的高校生に農業の現場を見てほしい、農業の楽しさ・やりがいを知ってほしいと思つとる。

【取材日：2025年9月25日・11月17日】

Profile



大弓 厚 【おおゆみ あつし】

年齢：74歳(昭和25年生まれ)
職業：林業(乾椎茸生産)、建設業(会長職)

略歴

▶宇佐市院内町出身

高校を卒業後、家業である建設業に就き、椎茸栽培をしながら7年前に建設業の会長に就任。8年前に兄より椎茸栽培施設を引き継ぎ現在に至る。

【取材を終えての感想】

大弓名人は、初めて会う私達2人のことを優しい眼差しで快く受け入れてくださいました。1回目の取材では大きく太いほだ木が並んでいる光景を見た時に圧倒され、2回目の時には大弓さんに大切に育てられた肉厚で美しい椎茸ができているのを見て、愛おしく思えましたし、収穫体験は貴重な体験となりました。

僕が大弓さんを取材させていただいて意外だったことは、椎茸は動物や虫の被害をあまり受けないということです。また、実際に椎茸を収穫させていただいて感じたことは、大弓さんが簡単に収穫するのを見て、きっと簡単に木から取れるのだろうなと思ったけれど、ちゃんと椎茸収穫のコツを理解していないと取るのが難しいということでした。それなのに少人数でたくさん量を収穫する大弓さんは本当にすごいなと思いました。また、僕は将来農業関係の職に就くことが夢なのですが、大弓さんの生い立ちをインタビューする中で、途中まで建設の仕事をしていてそこから椎茸栽培の仕事をはじめたと聞いて、そういう生き方もできるのかと、人生の勉強もさせていただきました。僕は今回の「聞き書き」で、椎茸の栽培方法や収穫のこと、そして、椎茸栽培での経済など色々なことを学ぶことができました。今回学んだ様々なことを活かすためにも、今後はいろいろなことに積極的にチャレンジし、充実した高校生活を送っていきたいと思います。

(1年 安藤 春文:写真左)

今回の取材を通して、椎茸を作るのはとても難しく、長年の努力と感性によって成している事がよくわかりました。また、「コマ打ち」という作業も初めて知りました。

コマ打ちは10日もかけて多くのほだ木に打っていくことや、椎茸の収穫時期が始まると、毎日物凄い量の収穫をしなければならず、大弓さんから教えてもらった収穫のコツを体験の時に挑戦してみましたが、椎茸を取ることにはかなり難しく、思った以上に力が必要で難易度がかかなり高かったです。僕たちが30分かけて収穫しても、大弓さんの収穫量の1%もいかに少ないかだったのですごく大変だと思うし、それを毎年続けている大弓さんたち生産者はすごいなと思いました。

また菌の対策では、日光が直接あたらないように工夫して木漏れ日のようになっていて、木を置いている場所が涼しかったことが印象的でした。

今回の取材後にいただいた袋いっぱい椎茸で作った焼椎茸、椎茸のお味噌汁の味は最高で、歯ごたえ・うま味を思い出すだけで笑顔になります。この体験で椎茸についてよく知れたのでこれからは今まで以上にありがたく食べようと思います。また、いつか椎茸を収穫したいです。

(1年 足立 悠樹:写真右)



毎日のごはんに、笑顔の一粒を

田端 香寿恵（大分県宇佐市）

聞き手：池田 遼太・小畑 翔太・釘宮 咲馬・常盤 昂生（大分県立宇佐産業科学高等学校 電子機械科）

お米のおいしさに感動し、つくり手を志す

私は田端香寿恵と申します。出身は大阪府で、農業に携わる前は家族全員で大阪府に暮らしていました。

ある日、実家から届いたお米を炊いたとき、立ち上る香りに心を動かされ、ひと口食べた瞬間に思わず笑顔がこぼれるほどのおいしさを感じました。

その体験をきっかけに、「自分の子どもたちに食べさせたいと思えるお米を、皆さまにも届けたい」と強く思うようになりました。そして、両親が営んでいる農業を継ぐ決意を固め、家族で大分県へ移住するという大きな決断に至りました。



説明をうける様子

「安心」と「信頼」をカタチに ～ JGAP認証取得～

当農場では、東京ドーム約8個分に相当する400ヘクタールすべての圃場で「ヒノヒカリ」を栽培しています。より安心・安全なお米をお届けするため、今年度よりJGAP認証を取得しました。

JGAP認証は、食の安全、環境保全、労働安全などの厳しい基準を満たした農場に与えられる制度で、取得により農産物の信頼性が大きく高まります。当農場では審査基準をクリアするために、

- ・ 米の管理
- ・ 農薬の適正管理
- ・ 危険物に分類される薬品の管理
- ・ 倉庫の整備・清掃
- ・ 作業時のマスク着用徹底

など、生産体制のあらゆる部分で改善と管理の徹底に取り組んできました。JGAP認証を取得している米農家は全国で214農場、そのうち大分県ではわずか2農場。その中の1農場として、私たちはこれからも品質にこだわり、安心して食べられるお米づくりを続けてまいります。



農薬の管理の説明を受ける様子



お米の乾燥・精米をする倉庫内

り約2ヘクタールを、朝9時から16時まで作業しています。稲刈り際には、稲が倒れていたり、田んぼがぬかるんでコンバインが入りづらかったりと、作業が思うように進まないこともあります。収穫した稲はコンバインの中で脱穀され、籾はホッパーへと移されます。ホッパーでは、夕方から早朝にかけて籾をじっくりと乾燥させます。乾燥を終えた籾は精米・選別を行い、発送用に梱包します。精米時に出る籾殻は業者へ引き渡し、保温材や肥料として再利用されます。

私たちは、栽培から精米までを一貫して行う農家です。安心して召し上がっていただけるお米づくりのため、最後まで責任を持って取り組んでいます。



収穫に使用したコンバイン

農薬を減らすのは、知恵と技術 ～環境保全型農業への取り組み～

「自分の子ども達に食べさせたいお米を皆さまに」という想いを大切に、私たちは安心して召し上がっていただけるお米づくりを目指し、環境保全型農業に取り組んでいます。農薬の使用は最小限にとどめ、稲に農薬がかからないよう細心の注意を払って栽培しています。収穫した玄米は、異物や着色粒をしっかりと取り除くためにフルカラー色彩選別機を導入し、品質管理にも徹底しています。環境保全型農業を行ううえでは、年々増えるタニシの食害やウンカの被害など、稲を守るための苦勞が尽きません。また、近年の異常な暑さや水不足といった気象条件の変化も大きな負担となっています。令和7年には気温が高すぎた影響で保管していた種が発芽せず、急きょ種を買い替えるというトラブルも発生しました。



籾摺り後の2等級玄米



お米の等級確認



トンバックに入った玄米

「ありがとう」が「いただきます」になる瞬間

稲刈りは9月末から10月末にかけて行い、1日あた

炊き立ての香りで家族みんなが笑顔になる ～お米を発送～

台風の影響がなかったため、今年の収穫量は昨年度の1.2倍に増えました。収穫したお米は、北は北海道から南は沖縄まで全国各地へ発送しています。特に関東周辺地域への出荷が大きく伸びています。お客様からは、「新米が届きました。久保さん家のお米に出逢えて本当によかった」「おいしいお米をありがとうございました」と、うれしいお声をたくさん頂いています。また、お米のご注文のお電話も、まるで嵐のようにひっきりなしにかかってきています。



名人が使用しているお米の袋

【取材日:2025年9月17日・11月5日】

Profile



田端 香寿恵 【たばた かずえ】

年齢: 43歳(昭和57年生まれ)
職業: 農業

略歴

▶大阪府出身。大阪府で家族で生活していたが、名人の実家である宇佐市に一家で移住。両親とともに農業を営んでいる。

【取材を終えての感想】

今回の取材を通して、1年間を通じた稲作作業の流れを知ることができました。安心・安全なお米づくりのために、JGAP認証の取得や環境保全型農業に取り組まれていること、そしてその中での工夫やご苦労についても学ぶことができ、大変貴重な時間となりました。

名人からいただいた新米は、家族と一緒に自宅でいただきました。炊きあがった瞬間の香りは食欲をそそり、真っ白なお米を口にすると、お米本来の旨味がしっかりと感じられて、とてもおいしくいただきました。家族との会話も弾み、楽しい夕食となりました。

このたびは、お忙しい中、取材の機会をいただき、誠にありがとうございました。

(1年 小畑 翔太:写真右から2番目)

安心・安全なお米づくりのために、JGAP認証の取得や環境保全型農業に取り組まれていることを知りました。名人からいただいた新米は、家族みんなで頂きました。大変おいしく、自然と笑顔が出ました。

このたびは、お忙しい中、取材の機会をいただき、誠にありがとうございました。

(1年 池田 遼太:写真右から6番目)

大型のコンバインなどを見て、規模の大きさにびっくりしました。取材を通して今まで携わることのなかった農業について学ぶことができ、大変貴重な時間となりました。このたびは、お忙しい中、取材の機会をいただき、誠にありがとうございました。

(1年 常盤 昂生:写真右から1番目)

大変貴重な時間を頂きありがとうございました。取材中は名人がひとつひとつ丁寧に説明をいただき初めて学ぶ農業や初めて聞く言葉について少し理解できました。このたびは、お忙しい中、取材の機会をいただき、誠にありがとうございました。

(1年 釘宮 咲馬:写真右から5番目)



みかん農家の今を聞く

佐々木 照理 (大分県速見郡日出町)

聞き手：見玉 滯音・佐藤 凜・高橋 和臯 (大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)

名人の紹介と生い立ち

私の名前は佐々木^{てるみち}照理です。昭和34年生まれで今66歳です。父が93で、母が90。二人ともまだ現役で、ゆっくりですけれど畑に出て手伝ってくれています。で、娘が今別府で働いています。下に男の子がいたんですけども、平成6年、小学校2年の秋に突然の脳梗塞で、あっという間に亡くなって。だから家族は5人ですね。うちは、もともと両親が愛媛県の八幡浜市出身です。うちの父は将来みかん作りをしたいって言って、静岡県に昔の農林省の試験場があるんですけど、そこを出て、色んな土地を見て回ったらいいんだけど、杵築とか日出とか、それとか大分と大在の方とかに郷土の先輩方が先に入植されてる人がいて、たまたま日出に入植したってことで、父が昭和31年、23歳の時に来ました。もちろん開拓だったんで、あんまりお金もないし。日出に親戚がいたりとか、縁故があったわけでもないんで、当時借入れをしては土地を増やして畑を広げて行って軌道に乗り出した感じです。僕は高校を出て、それから国の試験場に行って、静岡の三ヶ日町ってのが結構なみかんの生産地だったんですね。で、その農家さんと寝食を共にさせてもらって、一緒に生活を

して、みかん作りを手伝うって感じて、一年間いたんです。それで、僕が日出に帰ってきてから、ハウスみかんを始めました。

育てているみかん

入植してきた最初は普通の早生みかんとか温州みかん、伊予柑やネーブルを植えてました。みかんっていうのは、どうしても苗木を植えてから生計が成り立つまでに7、8年かかるんで、その間、当時はすいかや野菜を作って、それを生活費に当ててたみたいです。僕が帰ってきてから昭和56年にハウスを建ててハウスみかんを始めて、どんどん増やして行って、10年くらい前に、ハウスみかんはやめました。ピークの時からそんなに面積は減ってないんですけども、収穫の順番でいくと今あるのはかぼすと、今年の11月20日くらいから収穫するデコポンかな。デコポンは12月と1月と3月にそれぞれ収穫・出荷する3タイプがあります。それが終わって2月に入ると、ブラッドオレンジ。うちが作ってるのはタロッコニューセラーっていうやつと、モロっていう品種。その2種類がハウスの中に入ってます。あとはね、「せとか」、「あすみ」、「は

るか」、「はるひ」という品種。今そういう風な感じで、いろんな品種を作ってます。

道具

みかんはハサミで切ってカゴに入れて、コンテナに持って帰るわけ。肥料をやる時はリュックサックに入れて振って回る。



防除用タンク、カン水ポンプ



リュックサック

ハウスの中でのロスを減らす工夫

僕が行っている工夫にハウス施設の利用術を高め、ハウスの中でのロスを減らすというのがあります。平たく言うと、ハウス栽培とかがっているのはすごいお金がかかっている。建物もそうやし、中の灌水施設かんすいもあるし。そしたら、やっぱりお金がかかっている分はその施設を休ませるのは勿体無い。だから、たとえば中で品種を更新するにしても、そこで1年や2年間ブラン

クがあったらその間お金が取れないってということやる。だから、ハウスの中をできるだけうまく回転させて、休みなくお金をあげるようにするためには、たとえば木を植え替えるにしても、苗木じゃなくて何年か経った木を植えてやると、そこでお休みする期間が少しでも短くなる。それとか、ハウスの空間の利用。もう年取ったからそんなことしないけど、天井にあるアーチパイプっていうのがあるんですけど、それから紐を吊るして高いところまでずっしり実をならすとかが、そういうことはしてた。もうここまで来ると全部のハウスを自分の労力だけで回すのはもう少々しんどくなったから、まあちょっとぐらいおやすみしてるハウスがあっても良いかなって最近は思いましたけどね。

スケジュールについて

1日のスケジュールは、もうその時の忙しさによって全然違う。今だと5時くらいに起きて、雨が降ってなかったら、朝食食べたらずく畑に行って、かぼすを収穫します。で、もう暑くなって仕方がないんで、10時くらいには家に帰って、昼はお休みします。んで3時くらいからまた畑に行って、6時か6時半までか。例えば冬、テコポンの収穫の時なんかだと、朝7時くらいに起きて、収穫して。その頃は人を雇ってるんで、10時と、11時半から1時半までと、3時にお休みして。だから時期で1日の作業内容とか時間も変わってくる。

それと、田舎に住んでると地区の役員とかも受けなくちゃいけないし、あとは会合とかに産地を代表して行くことで時間がとられることもある。自分が休んだらその分自分で取り返さない限りは仕事が遅れる一方で。みかんの木はこっちが何もなくても育ってるんで、その時々に必要な作業をしてやらないと、致命的になってしまう。そういう点では家族経営っていうのは、時間のコントロールが難しいところがあるよね。

物価高の影響

物価高の影響はもう大変です。今原油が上がったから、2020年に比べて価格が140、150%くらいになっている。ハウスに掛かっているビニールとかポリも原油でしょう。肥料農薬も、今ちょっと落ち着いたけど、やっぱり価格は130、140%になっている。

例えば、ある人がほくのみかんを直接買ってくれ

るんだったら、じゃあこの1箱を3000円で売りますよ、ってことができるんだけど、農協に出荷すると、市場に運ばれて、そこで競りをするんだよね。それで、いろんな手数料を引かれて、最終的に農協から生産者にお支払いできるのはこれくらいですってなって、それが確約されてはいないんです。インターネット販売とか直販すれば、農家は自分の言い値で売ることができる。だから、一頃に比べるとそういう風に販売して、自分の経営をより計算できる確実なものにするような売り方をする人が増えたんですね。

地球温暖化の影響

日出や杵築でハウスみかんを作っていると、みかんってというのは25度以上になると色つきが止まるんや。完全には止まらんけど、ものすごく鈍るの。今年は梅雨があつという間に終わってな。梅雨があれば野外の温度は25度以下になるんだけどそれもなく、梅雨明けと同時に35度以上の野外の温度になって、6月の段階で計画出荷量の半分以下しか出なくなった。色がつかんから。もう28、29度ってなったら、ほんと色がつかなくて、みかんの色じゃなくて白っぽい色になってしまうよね。みかんってというのはずっとならしておけば色はいつかつくんだけでも、ならしておけばならしておくほど、みかんはやっぱりくたびれてしまうわけ。ずっとみかん1本の本で何10キロってぶら下げてるから。それに栄養を取られるから。まず第一、5、6年前から比べると7月8月の自分自身の労働時間ってというのは2時間くらいは短くなってると思うわ。昔だったら、10時半とか11時ぐらいまで仕事して、昼は2時くらいまでお休みしてっていうのが、今はもう10時が精一杯。ハウスみかんをしょった時は、年に1回くらいは熱中症にかかって点滴受け



日焼けしたみかん

に行ったりしよったけど。熱中症っていうのがやっぱり一番の問題で、この暑さとか、雨が降ると言ったらどかーと降って、降らないと言ったらずっと降らないとか、極端やわ。最近の気象っていうのは。

後継者・次世代の育成について

これからみかん農家をする人は無理矢理にでも見つけ出して、勧誘しないと絶対増えないと思う。自然増は、現状ないと思う。行政とか農協とか、我々生産者の団体とか僕らの柑橘研究会はまとまった資金持っているわけではないから、お金の援助はできないけれども、知恵とか労力は援助できるから、行政や農協が全面に出て、ある程度お膳立てをしてあげて、こういう条件で作りませんかというところまで持って行って就農する人とかUターンする人がいればそれが一番良いんやけど、そういう人がいれば大歓迎で、大切に大切に育てていかなきゃいけないと思っていますね。大分県でもイチゴとかピーマンとか、ああいうのは割と新規就農がスムーズに来たんや。今で言うところ「甘太くん」*ってのがあや。そういうのは割と1年でお金になるから、手を挙げてくれる人や興味を持ってくれる人が多いんだけど、柑橘産業ってのは時間がかかるから、お金になるまでの生活をどう維持していくかってのが一番の問題なんで、そこをやっぱり入ってくれる人に自分でどうにかせな、なんて言ったら絶対増えることないと思うんや。だからそこは行政なり補助できるものはしてあげたり、労力的とか技術的なものは、我々生産者仲間がバックアップしてあげるってのが必要になるだろうとは思っています。

*大分県産のブランドさつまいも

若い人へ

自分がこの歳になるまで農業やってきて、農業っていうのは大変なことやから、農業の魅力とかそういうものを今、農業にしがみついてやっている僕たちが提示してあげないと、なかなか振り向いてもらうのは難しいと思うんや。そういう時間の余裕ってないと思うからやっぱり今残っている人たちが「農業ってこんなにいいところあるよ」って示したいし、そういう努力をもう少しの間は頑張りたいたいと思います。で、せっかくこうやって今回3人の高校生の皆さんと知り合ったんやけど、自分ができなかったことも含めて、若い

時に色々なものを見るのは大切やと思うんや。だから10代の後半、20代の前半っていうのはその時の一年一年は凄く大切で、無駄にしたくないなって思うかもしれんけども、振り返ってみると、若い時の一年って取り戻すことができない一年じゃないと思うので、色んなことに自分からチャレンジしてほしいなと思いますね。自分ができなかったことはやっぱり、農業してても、母国語以外、一ヶ国語くらいは喋れるようにならんといかん。幸いにして昔、20代の前半にカリフォルニアの方に農業見て回ることがあったんや。ロサンゼルス空港に降りたって一番に思ったことは、やっぱり人種の多さやわな。カリフォルニアで働いてる人ってほとんどメキシコの人やわな。中国も行ったけども、中国ってすげえ人が多くて、それこそ高級車が走ってる横に、自転車っていつでも昔の頑丈なやつに豚くりつけて、市場に行っている人がいたりとか、世界ってすげえなってやっぱり思うから。二十歳の時に北海道行ったり、沖縄行ったりもしたけども、日本国内でも全く違う感覚やし、作ってるものも違うし、家の建て付けから全然違うから、やっぱり若いうちは色んなものみて、色んな人と知り合っつて、視野を広げていってほしいなと思いますね。それが願いです。

【取材日:2025年9月13日・10月13日】

Profile



佐々木 照理【ささきてるみち】

年齢: 66歳(昭和34年生まれ)

職業: みかん農家(べつぶ日出柑橘研究会会長)

略歴

▶ 日出町生まれ。実家のみかん農園にて就農し、日出町のみかん生産者の中核として、柑橘研究会の会長等の役職を歴任してきた。

【取材を終えての感想】

今回の聞き書きで、みかん農業に第一線で関わる佐々木さんのお話を聞くことができ、自然と向き合い育てる苦労や作業におけるさまざまな工夫を知ることができました。また、地球温暖化や物価高の影響に直面していることが印象的で、私たちが知らないところでも大きな打撃を受けていると感じました。私たちが普段当たり前のように食べているものにもたくさんの人の努力や思いが関わっていることが改めてわかり、感謝を忘れないようにしたいと意識するきっかけになりました。これからも、自分の見えない何気ないところでも誰かの仕事に支えられていることを忘れないようにしたいです。貴重なお話を聞かせていただきありがとうございました。

(2年 児玉 滯音:写真右)

普段の生活では農業についてこんなに学ぶ機会は得られないので、今回の佐々木さんへの取材で、大分の農業についての話を聞くというとても貴重な経験ができて良かったです。話を聞くと、大分のことについても自分はまだ全然知らないことがあることに気がついたので、もっと地元のことについて学んで行きたいなと思いました。今まで農作物の物価高は私たち消費者への影響が一番大きくて、生産者が消費者にかける負担だと思っていたけど、今回の聞き書きを通してその考え方が変わりました。生産者の方々も、作物を育てるのにかかる費用や人件費の高騰に日々悩んでいて、雇用の問題も大きいということを知ることができたので、こ

れからは物価の変動があった時に値段だけではなく、その背景まで想像できるようにここで学んだことを活かしていきたいと思います。

(2年 佐藤 凜:写真左)

今回、実際に農業に関わっている佐々木さんのお話を聞く中で、普段何も考えずに口にしてているものが、どれだけの苦労の賜物なのか、ということを感じました。佐々木さんが、どれだけの情熱を持って取り組んでいるのか、佐々木さんの言葉を聞く中で、自分が「大変そうだなー」としか想像していた農業とは全く違うものだと感じ、少し恥ずかしくなりました。しかし、そんな農業が衰退しているという現実から目を背けてはいけなく強く感じました。皆さんが作り上げてきたものを私たちの世代も繋いでいかなければなりません。佐々木さんは「私たちが、農業の魅力を伝えて、人を呼び込まなきゃいけない」とおっしゃっていました。私たちも、今回実際に農業の魅力に触れることのできた経験を積極的に伝えていかないといけない、と感じました。さらに、「色んなことを経験しておくべき」という言葉も強く心に残っています。今を大切に色んなことにチャレンジしていこうと思いました。この体験を通して、普段の生活で触れる機会の無かった農業に触れ、貴重な体験をさせていただきました。佐々木さんの言葉を胸に、これからの学校生活を過ごしていきたいと思います。今回はこのようなお話を聞かせて頂きありがとうございました。

(2年 高橋 和阜:写真左から2番目)



駅館川の緑の絨毯、青のり漁師に聞く ～あなたはどう食べる？食べにゃわからんこの香り～

加嶋 洋喜（大分県宇佐市）

聞き手：栗林 和花・田中 陽菜・渡邊 瑛土（大分県立大分舞鶴高等学校 普通科）

青のり漁を始め、今日まで

加嶋洋喜です。長洲で昭和38年に生まれました。62歳です。両親は漁師で、海の方に魚を獲りに行くような感じです。夫婦で、漁の方がメインで。親父さんは昭和38年ぐらいから青のりを採ったんじゃないですかね。3年ぐらい前に体が悪くなったので辞めたんですよ。

子供の頃はね、私はおんぶされてたですね。手伝いとかしてないです。中学生の頃一緒に採ったことがあるけど、青のりは何回かしか手伝ってないですね。地元の宇佐高校に行って、その時まではここにおったんですけど、大学生のころは福岡にいました。その後地元に戻ってきました。それで建築会社の現場監督をしながら、その合間をみて10年ぐらい前に青のりを採り始めた感じですね。親父さんを継ぐつちゅう形で始めました。仕事はずっと今もしてます。両兼ねですね。大変です。ま、楽しいですけどね。

家族構成は奥さんと子供が3人、娘が2人と息子が1人です。公務員になっとるけん、後継ぎは多分ないと思いますね、わからんですけど。

2年ぐらい前に立候補して、たまたま河川組合の代

表になりました。青のりを採る時期を決めたり、話し合いしたりしてます。組合員が60か70人ぐらいで、青のりを採るのはそのうち25人ぐらいです。

だんだん高齢化なって若い人がおらんですよ。組合員は募集してるんですけど、なかなか入る人が少ないですね。



お父様と加嶋さん



駅館川：川幅はおよそ 100 メートル 流れは浅く穏やか



宇佐市長洲町は県北の港町

青のりが私たちの元に届くまで

やつかん
駅館川があって、その川で採るんですよ。すじ青のりが一番メインですね。青のりは3種類くらいあるんですけど、今おもに作られて市場に出てるのは、すじ青のりだと思います。青のりは汽水域^{かぎ}って川の水と海水が混ざるところにできるんですよ。鉤^{かぎ}になってる道具で、船の上から採るんですよ。船は幅が1メートル、長さが5メートルくらいです。船は親父さんの船を貰ってというような感じなので。



船には青のりと一緒に船に上がった海水を抜く穴がある

青のりは、石に胞子がついて、くっついて自然に伸びる感じですかね。胞子がついて1ヶ月くらいしたらだんだん伸びてきて、1月くらいにどっと伸び始めから採るような感じですよ。1月から3月の間、一番寒い時くらいに取ります。干潮の時に水深が80センチくらいの青のりの層が厚い所をめがけて採って行きます。採る時間は20分くらいです。あとで干しやすいように綺麗に採るんです。

2.5~3メートルくらいの長い竹竿に鉄の鉤をつけて、これに引っ掛けて青のりを採るような感じですよ。足をつけて採るのはダメで、船から降りたら営業停止とか、組合で決めてるんですよ。80年くらい前から一定のルールが決まっています。石を踏み荒らさないように川を守ってきたんじゃないかと思います。もう80年来、ルールが変わってないんですよ。ここの採り方は、船に乗ってカギを使って採るっていうのは一つのルールです。駅館川独特のルールだと思います。



青のりを採る「鉤」^{カギ} 年代物だが、まだまだ現役

採ったら上流の、真水の川で水洗いします。採ったときに石が付いてるんですよ。川で洗うと、石は採れるんですよ。次の日に広げて、太陽の下で干すような感じですね。1日天日干しで。凍らんように朝7時くらいから干して昼2時くらいに取り入れるような感じですよ。この時ちょっとゴミついてるのがあって干したときに取って売りに出すんですよ。乾燥機よりも天日干しの方が香りがいいと思ってます。天日干しはもうここだけです。綺麗に広がってたら風が通って乾くんですよ。干したときに夜露とか打たれたら色が白くなったりしますので、注意します。

各家庭や業者がグラム等を決めて手作業で行っています。なかなか時間がかかるんですよ。よそで養殖してる人は網を張って胞子つけたり、陸上のタンク内で作って乾燥機に入れたりと年中採れるようになってま

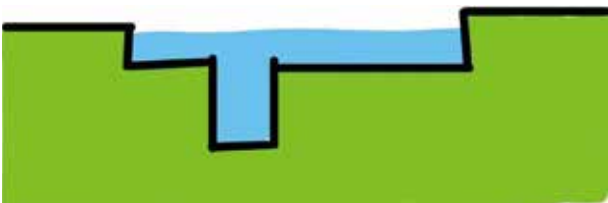


干した青のりと名人のお母様 均等に干すのは熟練の技

すけどね、駅館川は天然ですね。天然で採れるところは全国で少なくなってるんですよ。

川を耕す!? 河川耕田事業とは

10年ぐらい前から、^{こうした}香下ダムができてから水の量が少なくなって、青のりが一時期採れなくなりました。全部農業用のダムなんですよ。今年は特に雨が降らないので貯水量が少なくて、川の流れが少なくなったら田んぼの方に水を取ります。昔は海岸の近くでも採れよったんですよ。でも水の量が少なくなって採れる位置がだんだん上流のほうに上がって。あとは川底に砂が堆積して浅くなったりして、採れなくなってきた感じですね。それで前組合長の方が川の中に水路みたいな川を作って、そこに青のりが生えるような状態にしているんですよ。川の幅が100メートルぐらいあったら、水路の幅を20メートルぐらいにして、ここに青のりが生えるんですよ。川全体的に生えるんですけど、水を流して意識的に青海苔が生えるような状態にしています。



駅館川の断面図

水深80センチぐらいにしといたら光の関係とかで青のりが育ちやすいとかで、あんまり深かったら光が入らなくて、浅すぎたら光が当たって色が悪くなって切れてしまうんですよ。



工事などで使うショベルカーを川に入れる

10月か11月の初めぐらいに、川の中の石に砂とか泥がついてるのを、潮が引いたときに一週間ぐらいかけて重機が入ってからゴロゴロ洗います。重機って掘るやつですね。普通のショベルカーが入ります。昔はこういうことをしていなかったんですよ。

青のりの胞子がつきやすいようにして、伸びやすいようにしています。苔みたいに覆ってしまうと空気が入らないから伸びないんですよ。

自然が作る青のり

川とか海に流される下水処理水の成分が何パーセントとかあって、窒素などを出してくれてたから海とか川の栄養が増えてるんですね。土の中の成分が山から川に流れてきて、その中にも栄養分があるんですよ。でもやっぱダムで流れるのは少なく、水量も少ないし窒素とかが少ないのはありますね。全国的に海があまりにも綺麗すぎて、魚が少なくなったのは栄養がないからですね。砂とかもいっぱい流れてきた方が海自体も良くなるし、窒素とかあるんですよ。それが処理されて綺麗な水が流れてるもんで。海は綺麗になるけど。

昔ここは海苔とかを養殖しよったんですよ。するとどうしても肥料とかを撒くんですよ。でも今は海苔をしてないし、それで栄養が少なくなるんですね。

海は、台風がきてくれた方が海水をかき混ぜて砂を巻き上げてくれるので、酸素とかぐるぐる混ざるし水温も若干下がるから本当は良いんですけどね。

香り高い青のりを全国へ!

青のりはですね、あんまり一般の人はアオサのことだと思っている人が多くて、ほとんどの人が知らない

ですよ。アオサとは匂いが結構違うわけですね。去年は、市内で地産物を食べてもらいたいと組合から宇佐市の給食センターに寄付したんですよ。私が個人的に長洲小学校の方にも全校生徒と先生全員に小袋で渡したんですよ。結構知ってもらえることができると思ってですね。冷蔵していると結構保存がきくんですよ。

駅館川の青のりは香りが良いって言うて結構評判になってます。でもやっぱり知名度で四万十川には負けるんですよ。駅館川は浸透されてないんですよ。でも、Amazonとかで出したりもしてるんですよ、全国的に広まれば結構良いかなと思ってですね。福岡にも出したことはありますね。大分のテレビ局の方が、季節の風物つてよう取材にくるんですよ。

冬に県内の小中学生と青のり漁体験もやってます。やってみようと市役所を通して「体験をしませんか？」って応募をしてみたら結構来てですね。親御さんが一緒っていうことを条件に、船と一緒に乗って採る体験をしたり、あと干す体験とか説明とかしたら、「良い思い出になります。また来年もしてください」とか言うてたけど。

親父さんの時たまたま長洲の方と友達で高田の洋菓子店のモンブランさんが「コラボしませんか？」って声かけてきて、青のりスイーツを商品開発したっていうのを聞いてます。



頂いた富貴寺 白餡と青のりが奇跡の邂逅

おすすめの食べ方は？

青のりは世界的に見直されて、結構栄養価が高いみたいで、スパゲッティとか使ったりですね、チョコレートとか入れたりですね、アイスクリームかけたらどんな味がするとか、試すこともできるけんですね。長女はこの前チキンカツのパン粉の中に青のり入れて揚げたとかですね。インスタでやってみて。そういうので

広げていったらですね。去年は芸能人が来て、青のりとイカを混ぜた料理で放送があつて。あとは、ふりかけみたいに食べたら美味いってなつて。そのまま味噌汁に入れたりとか。採ったそのままのは自分の家に持ち帰って、生でキムチ漬けにして食べる人とかもいるし、洗ってそのまま生で味噌汁に入れたりしてます。この地域では、かきもちを作るのに青のりは欠かせないものなんですよ。



奥様が、味噌汁に青のりを入れてご馳走してくださいました

生の青のりってそんないんですよ。前は生でも買い取ってくれてたんです。今は天日で干して買い取ってもらうとか、自分たちで製造して道の駅とかに卸して販売してもらったり、四国の業者の人に買い取ってもらったりですね。あとは近くの同級の人が買ったり、娘が勤めているお店に置いてもらったりしています。道の駅しんよしとみと、道の駅なかつ、まほろば^{うさ} 菟狭物産館、内尾商店さんとか、JAとかスーパーの新鮮市場とかで販売されています。近くだと乾物屋さんの山田屋さんとか、(有)豊永長六商店さんとかに買い取ってもらってます。



青のりなど海鮮系の商品が多数販売される

御殿灯籠 最後の製作者

5月ぐらいから8月の盆ぐらいまでは、初盆の灯籠(全国ではこの長洲地区だけ)の御殿灯籠を共同代表の中野真也さんと伝統を残すためにやっています。この長洲地区の盆自体が無形民俗文化財になっているみたいですね。紙と木材で3ヶ月ぐらいかけて本業の仕事しながら皆と協力して製作しています。

源氏と平家の戦いで、敗れた平家が駅館川に流れ着いて小松橋のたもとにとどり着いた。小松橋のたもとには石碑が残っているんですけど、平家の名を捨てこの長洲地区や金丸地区の山奥に住み着いた。金丸地区の山中にはお墓もあります。京に帰ることは出来ないので、亡くなったときに灯籠を作って墓前で燃やしたそうです。昔はこんなに豪華なものではなくて、1軒の家と松や庭があるものだったそうです。それが、何軒か製作している灯籠屋同士で切磋琢磨してオリジナリティを出し豪華になっていったみたいです。しかし後継者不足や何やで1軒になってしまいました。



御殿灯籠 ひとつひとつ細部まで手作り

灯籠は燃やします。小学校ぐらいの時はお墓まで流し、各自のお墓で焼いてたんですけど、現在は長洲火葬場跡の広場に灯籠流しをして、灯籠を燃やしてご先祖様に煙と共にあの世に帰っていただくんです。

【取材日:2025年9月7日・9月28日】

Profile



加嶋 洋喜【かしまひろき】

年 齢:62歳(昭和38年生まれ)
職 業:建築会社の現場監督、青のり漁師

略 歴

▶宇佐市長洲に生まれる。小中高校生時代を宇佐で過ごし、福岡の大学に進学。地元に戻って建築会社に就職後、10年ほど前に両親の稼業であった漁を手伝い、後を継ぐ形で青のり漁を始める。2年前、長洲河川漁業協同組合の代表理事組合長に就任。

【取材を終えての感想】

のりの栽培と聞いて、水産関係の仕事に少し興味があったので、加嶋さんのところに取材に行けると決まったときはすごく楽しみでした。話を聞いて一番驚いたのは、青のりを採っていい時間が1日たった15分しかないことでした。しかも船の上からしか採ってはいけななど、細かいルールがたくさんあって、本当に知らないことばかりでした。採れたての青のりを乾かすために天日干ししている写真を見せてもらった時は、ツヤツヤしていてすごくきれいなエメラルド色でとても印象的でした。加嶋さんに青のりをいただいて、家でいろいろ試してみたけど、ふりかけにするのが一番おいしかったです。今回の聞き書きで、青のりを採る大変さや加嶋さんの仕事への思いが伝わってきて、もっとたくさんの人に知ってもらえたらいいなと思いました。加嶋さん、ありがとうございました。

(2年 栗林 和花:写真左端)

将来起業したくて、その時に役立つ知見がひとつ増えると思って聞き書きに参加しました。活動の中で、私の考え方を大きく変えたのは名人の人柄でした。お話を伺った加嶋さんはとても温厚な方で、私たち高校生にも丁寧な言葉遣いをなさっていたのが印象的でした。青のりについてお話する時はもちろん、ご家族や御殿灯籠について教えてくださいるときもそれは楽しそうに語ってくださり、日々大好きなものに囲まれて充実している加嶋さ



んの生活を聞き書きの作品という形で切り取ることができて、私まで幸せな気持ちになりました。「名人」という言葉に、真面目で厳しくて比べようのない人物を想像していた私でしたが、(聞き書きでお邪魔した際にお孫さんを預かっていたようで、奥さんと2人で面倒を見ていました)孫娘さんを愛おしそうに見つめる姿はどこにでもいるおじいちゃんの姿そのものでした。この活動での一番の収穫は、名人の人柄に触れることができたことだと思います。貴重な経験をありがとうございました。

(2年 田中 陽菜:写真左から2番目)

私は今回の聞き書きを通して、青のりへの価値観が大きく変わりました。

まず、駅館川での青のりの採取について、多くの工夫がされていたことが興味深かったです。最初は天然と聞いて、青のりを採るまで何もしなくてもいいのではないかという予想をしていました。実際にはダム建設による水量の減少や胞子の付きやすさなどを考えて、青のり採取の80年間という長い期間の中で、時代の流れに合わせて管理の仕方を柔軟に変えていて、すごいなと思いました。

加嶋さんの家で取材をしたとき、青のりが入った炊き立てご飯とお味噌汁をいただきました。香りと食感がとても良くて食べやすく、自分が想像していた青のりと大きく異なっていたことに驚きました。いただいた青のりを家で味噌汁に入れて美味しくいただきました。

青のりは管理がとても大変で多くの工夫が必要であるということと、食感と香りがよく、いろいろな料理に追加できることを知り、貴重な体験をすることができました。加嶋さん、ありがとうございました。

皆さんもぜひ青のりを宇佐で購入して、食べてみてください。

(2年 渡邊 瑛士:写真右端)



諦めない心で紡ぐひょうたんの未来

繁 富貴 (大分県宇佐市)

聞き手: 中村 悠人・山村 美月・森脇 愛心・久原 海咲貴 (大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)

名人の紹介

私の名前は繁^{しげ}富^ふ貴^きです。年齢は56歳です。大分県宇佐市出身です。父は昨年他界し、私が後継いたしました。

宇佐高校を卒業したのち、大分大学経済学部、のちに看護学校で学び、看護師として働いたあと、ひょうたん屋に就きました。私は、中学校の時に拒食症になりました。だから、中学校を1年間留年しました。1個下の子と高校受験して、宇佐高校にやっと通って順風満帆かなと思ったんですが、登校拒否になってしまいました。1個下の子と行くのはストレスで、心が弱かったので、登校拒否になったんだと思います。それで、もう1年留年しました。2つ下がって、高校1年生をやり直し、2つ下の子と3年間高校に行きました。

大学受験の時は、センター試験のストレスや拒食症もあって、もう1年間、浪人しました。そして、実家のひょうたん屋を継ぐために、大分大学の経済学部に行きました。でも、大学で2年間経ったら、自分が何してるかわからなくなって。そこで、その時に双子の妹が看護師をしている姿を見て、私、看護師になろうと思って大分大学を退学しました。そして、久留米大

学医学部附属看護学校に頑張って受験して通りました。看護師になって、5つ下の子と、看護学校に3年間行きました。その後、看護師になって働きましたが、大分の病院で働いたり、宇佐の病院で働くと、やっぱり看護師は合わなくて、しかも子育てしながらはとも無理だったんです。その頃父が病気になりました。それで、看護師を辞め、実家に戻って、やっぱり後を継ごうと思って、それから20年弱経ちます。

ひょうたんの栽培

ひょうたんの種は春に植えます。この種は、前年の9月ごろに収穫した実から取り出します。4月に、苗のポットに植えて、子葉が出て、苗ができます。弊社だけでは、たくさんの苗を植えることはできません。なので、近くの農家さんに委託して、苗を植えて栽培していただいています。

ひょうたんはどんどん伸びるので、さまざまな育て方があります。棚を作る場合もあり、大きなサイズのひょうたんは棚が必要です。ひょうたんは、6月ぐらいから実がついてきます。花の下に実がついていて、この頃はまだ青い色をしています。他の野菜や植物と



ひょうたんの苗



ひょうたんの棚が並ぶ畑

違って、ひょうたんは夏に強いんです。暑くてもツルが枯れなければ大丈夫です。実が熟れるのが、8月中旬ぐらいなので、8月下旬から9月ごろ収穫します。収穫したら、ひょうたんの口に穴を開けます。口に穴を開けて、水が入ったタンクに1か月半つけます。このときのひょうたんを割ってみると、ひょうたんの中にはわたがあり、そこに種が絡まっています。水につけると、ひょうたんは発酵して、腐っていきます。この時はすごい匂いがします。匂いがあるけれど、ここが一番大事な工程です。実がなっけても熟れていないひょうたんは、この水の中で溶けてなくなるんです。

このように、商品にならないひょうたんは、水の中でなくなってしまうんです。収穫できるひょうたんは5~6万個ほどですが、商品に出せるひょうたんの数は、およそ3万個くらいです。10月頃になったら、溶けていない、商品に出せるひょうたんだけを出して、1個1個洗います。口から水が入ってるんで、中の水を出し、ひょうたんを綺麗に洗って、天日干しをします。1週間、天日干しをすると、ひょうたんが加工できる状態になります。10月頃、乾燥作業と並行して加工に取り組みます。各神社への納品は12月中頃が締め切りで、数千個のひょうたんを商品に加工していきます。10月から12月が1年間で一番忙しい時期ですね。一つ一つ手作業で加工していきます。まず色を塗る作業になりますが、期限に間に合うように午後11時頃まで作業することもあります。塗るだけで終わりだけではなくて、神社や問屋の注文に合うように、印刷や装飾、紐の取り付けなどをする必要があります。



収穫したひょうたんの実の中



乾燥したひょうたん

ひょうたんへのこだわり

ひょうたんは、病気が多い年に収穫したひょうたんの種をそのまま次の年も使うと、悪い影響が出ます。なので、新しい品種を使用しています。もともとひょうたんの原種はかんびょうみたいな丸い感じなんです

が、人が使うことによってくびれが出たと言われてい
ます。なるべく毎年形がいいひょうたんを作るように
努力はしてます。品種改良でいろんな形を作ることも
考えますが、従来のひょうたんの種を大事にして、
それを少しずつ組み合わせたりしてしてます。私だけ
じゃなくて、従業員さんの知恵も活かして改良して
いっています。

ひょうたんの商品化



販売されるひょうたん

ひょうたんは、主に神社さんの縁起物として使われ
ます。近いところでは主に、宇佐神宮や太宰府天満宮
に納品しています。太宰府天満宮には、節分の時など
に、厄年の厄除けなどに使われるひょうたんを納品
しています。太宰府天満宮との関係は先代から30年、
40年ぐらい続いています。宇佐神宮では、絵馬のよ
うに、紙に願いを書いて、中に入れて神社に掛けるた
めのひょうたんなどを納品しています。他の神社では、
下関の乃木神社や、石川県の白山比咩神社しらやまひめなどにも納
品しています。また、大阪の間屋にも納品しています。
これは、豊臣秀吉とひょうたんにまつわる歴史がある
からです。「千成瓢箪」というひょうたんは、大阪でよ
くある金色に塗られたひょうたんで、秀吉が愛したも



着色されたひょうたん

のです。うちでも金色に塗ったひょうたんを納品して
います。

ひょうたん屋の業界

ひょうたん屋は、以前はまだたくさんあったんです。
岐阜県の養老市には何軒かひょうたん屋があります。
養老市の養老の滝にはひょうたん伝説があり、ひょう
たんに水を入れて飲むことで御利益を得られると言わ
れています。全国的に後継者不足もあり、今では九州
はうちだけになっています。だから、Instagramなど
のSNSを活用してひょうたんを発信しています。また、
『全国愛瓢会』という非営利活動団体があり、その
方たちが各地でひょうたんの発信に取り組んでいま
す。けれど、ひょうたんの製造には手間が掛かって、
匂いもあつたりするので、どうしても後継者は少なく、
ひょうたん屋の数は減っています。そのため、全国各
地からの問い合わせがかなり多いです。だんだんひよ
うたん屋さんがなくなるたびに、うちにひょうたんを
作ってもらえませんか、という話が増えていきます。ひよ
うたんが、神社だけではなくて、お祝いで使っていた
だとか、縁起物として、多くの人に知れ渡つたらいい
なと思います。でも、私はこだわりが強いので、人
がしてることはしたくないんです。ひょうたんのラン
プも考えました。でも、私より先にやっている人がい
て、その人たちがの方が上手いんですよ。だから、「新
しい商品を作りたい」、そういう考え方で仕事をして
います。

後継者について

私は、男の子産んでないんですね。女の子2人産ん
で、今、公務員と看護師になったんですよ。私は父の
跡を取りましたけど、じゃあ娘たちが跡を、と思うと、
そうしてもらいたいけど、やっぱり、結構大変な仕事
なので。でも、今までの取引もありますので。私も実
は看護師でした。だから、人生色々ありました。スト
レートに進む人生もいいんですけど、私、ほんと回り
道していて、でも、回り道した結果、いろんな人と関
わってきたので、やっぱり、精神力が結構強くなっ
てるんですよ。だって、仕事で営業とか行っても、ちょ
とやそつとじゃめげないようになってきてるんです。
私は心が弱く育ったので、以前は心療内科にも入院し
ていました。そこでいろんな人を見ました。心に病を

抱えてる人をいっぱい見てきたので、そういう人とも、いろいろな話をしてきたんです。今の私があるのは、やっぱりそういういろんな経験をしたから。だから、頑張っ
てしようっていうのもあるんですけど、やっぱり後継者はなかなかですね。でも、私も20代の頃は、跡を継ぐことは考えてなかったんですが、30代後半からここを継ぎました。ひょうたん屋は特殊なんです。食べ物屋さんと違って、作って売って、作って売ってみたい、仕事がすぐ結果に出ないんです。作って売れるまでに時間がかかって、苦労が掛かる仕事だからこそ、なかなか後継者が少ないんだと思います。

繁さんの信念

後継者が足りない、厳しいひょうたんの業界で続けていくためには、努力するのみだと思います。苦しむのみだと思います。苦しむというか。楽しんで商売継ごうと思うと絶対ダメです。ひょうたん作りで言えば、手間をかけるのも惜しまない。そういう意思と諦めないこと。私も、ひょうたんを塗って、ほんとにもう諦めなくなる時もあります、仕事してて、何回もうまくいかないこともありました。でも、諦めないことです。諦めないっていうのは、自分が経営してるから、諦めるとお客さんに迷惑かかる。神社さんに迷惑かかるってのがあるから、諦めきれないです。だから、自営業っていうのは、できるまで追求しないといけないの。何回もうまくいなくて失敗しましたが、やっぱり諦めないことですよね。これが一番だと思います。

【取材日：2025年9月7日・9月28日】

Profile



繁 富貴【しげふき】

年 齢：56歳(昭和44年生まれ)
職 業：ひょうたんの栽培、加工、販売

略歴

▶ 宇佐市生まれ。創業 105年となるひょうたん製造会社の4代目として父から店を継ぎ、約20年間ひょうたんを栽培、加工し、全国の神社、寺社に奉納している。

【取材を終えての感想】

今回の聞き書きの活動で今まで知らなかったひょうたんの製造過程や制作する上での苦労やこだわりなどいろいろなことを知ることができました。私自身も小さい頃から何かを作ることが好きであったためひょうたんの製造の過程などを聞きながらとてもワクワクしました。ものづくりの大変さや醍醐味などたくさんを学びました。ひょうたんの製造過程だけでなく、ひょうたんを販売する大変さや経営面での苦労などさまざまな苦労があることを知りました。生産に手間がかかっていることを知ったからこそより一層ひょうたんの魅力を感じられるようになったと思います。今回知ったひょうたんの魅力をもっとたくさんの人に知ってほしいと思いました。

(2年 森脇 愛心:写真左から2番目)

今回、聞き書きに参加し、伝統産業を「伝統」にすることの大変さを実感しました。今までのことを今まで通り、つまり現状維持していても環境条件にやられてしまうし、人手の面でも「この伝統産業を自分が引き継いでいきたい!」と思う人が少なくなっていくということを知りました。ただ、その現状を打破しようとしている作り手側の熱い思いを知り、私たちが力になれることはなんだろうと考えさせられました。そんな伝統産業を「伝える」という面で貢献できたことを素直に嬉しく思います。いままでは、ひょうたんを素通りしてきたけれど、完全に見る目が変わって世界が広がったと感じています。ひょうたん以外の伝統産業にも思いを馳せ、どのような過程でつ

くられているのかなと思えるようになり、聞き書きをしていてよかったなとつくづく感じました。こういう活動も、次の世代に引き継いでいきたいと考えました。

(2年 山村 美月:写真左)

聞き書きに参加し、繁さんの話を聞いて、繁さんが、人生で非常に苦労しながらも、様々なことを経験しながら厳しいことも乗り越えてきたということに感動しました。現在繁さんが仕事とされている伝統産業は、後継者不足の問題などで苦境に立っているといえます。しかし、繁さんはそのことを悲観したり、絶望したりすることなく、常に挑戦の精神を持って仕事に取り組んでおられます。それは、私は、繁さんがこれまで人生で沢山の人に出会い、自分の人生観や信念を決定してきたからだと思います。繁さんが取り組む伝統産業だけでなく、繁さん自身の間人としての歴史もしっかりと「聞き書きする」ことを心がけました。

(2年 中村 悠人:写真右から2番目)

聞き書きに行くまでは、ひょうたんのことをほとんど知らなくて、見たことがある程度の知識しかなかったけど、お話を伺うことでひょうたんを一つ完成させるのにもものすごく長い時間がかかること、一つとして同じ形がないことがわかり、ひょうたんの貴重さを知ることができました。ひとえにひょうたんといっても種類や大きさが様々で、狙った形のひょうたんを作るために虫や病気の対策をするための品種改良を行ったりと、多くの努力があることがわかりました。また、昔のひょうたんはそのままの色で売り出されていたけど、より広い世代の目に留まるように、色付けを行ったり、箸置きを製作したりといった様々な工夫をして、多くの人の手に取ってもらえるようにしているという話を聞いて、一から新しいことを始める大変さと努力を学ぶことができました。現在全国的に見てもひょうたんを製造している企業はとて少ないと聞いたので、自分でもひょうたんの良さを広めていければと思いました。繁さんありがとうございました。

(2年 久原 海咲貴:写真右)



城下かれいに込めた想い ～育成と教育で守る水産資源～

小川 浩（大分県速見郡日出町）

聞き手：神元 知優・佐々木 美波（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

はじめに

名前は、小川浩といいます。昭和29年生まれの70歳です。今、日出町役場の農林水産課の水産専門員として務めているんですけど、もっぱらマコガレイ中間育成施設の、技術職員として働いてる。前は大分県職員の水産の技術職で過ごしたんで、水産に関する知識と技術があるんで、今はここで雇ってもらってます。

元々は三重県伊勢市の出身なんです。高校生の時に『螢雪時代』という本で水産系の職業が将来伸びるっていうのを見て、大学の水産学部に行って試験場とかに勤めようかなと思ったんだけど、三重県とか愛知県は採用がないんです。それで、たまたま大分県で水産の技術職員の採用試験があったんで、試験を受けてそのまま居着いてしまった。子供の頃から生き物が好きだったんで、良い仕事に就けたと思います。

実は植物も好きで、趣味で花の写真を撮ったりします。昔国東の東部振興局に勤めていたときに、車で出勤してたんですよ。そこの駐車場が舗装されてなくて、花がいっぱい咲いてたんです。車から降りたときにふと気がついて、そのときから花の写真を撮るようになったと思います。撮った写真を自分で編集したり

して菜もつくります。いわゆる雑草と呼ばれるような花ばかりだけど、みんな名前があるからね。



小川名人自作の菜

城下かれいの背景

日出町は別府湾が主な漁場ということで、ここで取れるカレイを『城下かれい』といいます。全国的に有名なブランド名になっています。魚種はマコガレイです。別府湾の日出城跡下の海底に、湧水が出る場所があって、よくカレイが獲れてたつていうことで、「城下かれい」って呼ばれてたのかな。なんせ語呂もいいからね。

海水と湧水がまざる汽水域は、養分が結構含まれてる。川も養分が流れてるけど、濁りも一緒にくるでしょ。それに比べて、湧水っていうのは濁りが無い。きれいで、透明度が良いっていうのが、やっぱプランクトンとかいろんな生物が豊かになってる理由と思うんだよね。プランクトンはカレイの餌になるから、そこにカレイが寄ってきて獲れている。別府湾の中に何箇所か湧水の出るところがあって、それが生き物を引きつけるだけの場所になってるんじゃないかな。水温も低いから、マコガレイも陸の近くに来て、江戸時代からよく獲れていたということじゃないかなと思います。

マコガレイは全国にいる魚なんですけど、日出町にとっては特別な魚なんですよね。今から200年前の江戸時代に、脇 蘭室さんという人がいて、『歎海魚談』という、今でいうエッセイみたいなものを書いてる。そこには、別府湾の特産魚だっていう風にしてあるんで、江戸時代から他の地域の人にも知られてたんですね。5月の節句の日になると「城下かれい」の料理がお城の中で出されてたんです。だから、4月頃から一般の人たちはマコガレイを獲っちゃいけないということで「殿様魚」という風にも呼ばれたらしいです。お殿様だけが5月の節句に食べられるからね。

昭和12年には、木下謙次郎さんという、今でいうグルメ本を書く人がいてね。この人が、著書『美味求真』で、「城下かれいは天下の美味である」と紹介してから、新聞とかテレビで度々報道されて、全国に知れ渡るようになったそうです。

今から38年前の昭和61年に、町が主体となって、マコガレイの稚魚を海に放流する「城下かれい祭り」を始めました。「城下かれい祭り」の 때가ちょうど旬なので、全国からお客さんが食べに来るようになって有名になりました。



城下かれいの実寸大模型

かれいの中間育成

最近漁業で獲れる魚がぐんぐん減ってるんですよ。だから、漁師さんがいつまでも魚が獲れるように、大分県漁業公社で卵から稚魚(3センチ)まで育てて、中間育成施設で5センチくらいまで育てて海に放流します。放流後も人間が管理するというのを栽培漁業と呼びます。大分県では真鯛とかクルマエビとか15種類を人が育てて放流しているんですけど、日出町では特にマコガレイの中間育成と放流に力を入れています。それが、このマコガレイ中間育成施設を作った経緯でもありますね。

一番大変なことは育てることかな。やっぱ生き物を飼ってるんで、毎回毎回条件が同じじゃないの。生き物の場合は一度死んだらもうそれで終わりなんで、餌を食べてる状況とかをよく観察しながら育てていきます。死なないように飼うのはちょっと気を遣いますね。マコガレイを飼育している水槽はね、水深10メートルの海水をポンプで汲み上げ、ろ過して流し続ける。だから飼育水は水深10メートルの海水温になる。最近は気候変動で海水温が高くなっているんで、飼育水を冷やすことにものすごくエネルギーがいる。カレイが死なないように対策するのがなかなか難しくなっていると感じます。

印象に残っているのは、やっぱりカレイが大きく育てて放流できた時ですね。放流した後も、例えば海にカメラを入れてどうなってるか調べると、画面に放流したカレイらしきものが映ってるとかね。そういうのを観察するのがやっぱり楽しいですね。

育成上の工夫

『光が彩るヒラメ・カレイ類養殖：生命科学から応用まで』という大分県の水産試験場の人も掲載されてる本があるんだけど、緑の光が魚のストレスを和らげるっていう研究があって、この人はヒラメの養殖の水槽に緑色の発光ダイオード(LED)ランプを設置してみる。光の波長とか考えた時に、緑の光っていうのが実際の海の環境に似てるのかな。ストレスが減ると餌もよく食べるし病気にもなりにくいということで、そんな効果が期待されてますね。最近の研究では、ランプの数は何がいいとか、どれくらいの高さがいいとか、そういうのがちゃんとわかるようになってきてる。

うちも、試験的ではあるけど、水槽2つ分だけ、ラ

ランプを町の予算で取り付けてもらってる。ランプを点けるのも24時間じゃなくて、今はコンピューター制御で、日出町の日の出時間と日の入り時間に合わせて、自動的に冬は短く、夏は長く照らして、なるべく自然の環境と合うようにしてる。一応何年か飼育して、明らかに効果があるのであれば、また予算を導入して増やしていくことになると思います。



緑のランプで照らされた水槽

研究の意義

研究では一個一個データに落とし込んで、例えば、カレイが見つかる時間帯が朝の時間が多いとか、カレイの生態や行動範囲が後でわかったりするんでそれをデータとしてまとめたり、海との関係についてのデータをためていくと、また将来、違う人が調査やった時に、過去のデータと比較ができるので、やっぱりちゃんとしたデータを残していきたいなと思います。ここでは日出町のデータをまとめているけども、県の水産試験場は豊後高田市にあります。そういう他の施設と関係も強いので、一緒にデータを取って情報を共有したり、これからの研究に役立ててほしいと思います。

教育活動を通して

この中間育成施設に来てから、日出町内の2校の小学校を対象に、子供達に話をする機会が増えましたね。5年生で栽培漁業を習う授業がありますよね。川崎小学校は中間育成施設の近くにあるから、ゲストティーチャーとして話してくれて言われて、カレイの話をしたのが最初だったかな。クイズとか入れながら興味を持ってもらえたらなと思って授業をしています。

今は水産業自体が絶滅危惧職業みたいになってて、水産の手取りが減ってるし、それと資源も減ってるん

ですよ。でもやっぱり、食料を供給するっていう大事な役割があるんで、ただ一人の努力なんですけど、海の豊かさを取り戻すことに少しでも役立てばいいかなと思ってますね。陸上のことは目に見えやすいしわかりやすいんだけど、海の中のことってなかなかわからないじゃないですか。だから私が撮った海の中の写真とか映像とかを見せて、海の中こんなになってるよっていうのをわかってもらえる、理解をしてもらえるっていうのが嬉しいかな。それと、生き物とか環境とかに興味を持ってくれる人がもっと増えてくれたら、そういうきっかけを自分がつくれたらと思うんですけど、なかなか難しい。男の子も女の子も小学生の頃は平気でなんでも触れるんだけど、年齢が大きくなると虫も嫌いみたいな人が増えてくるので、それはもうしょうがないことかなと思うんですけどね。生き物とか環境とかにもっと関心を持って欲しいと思いますね。

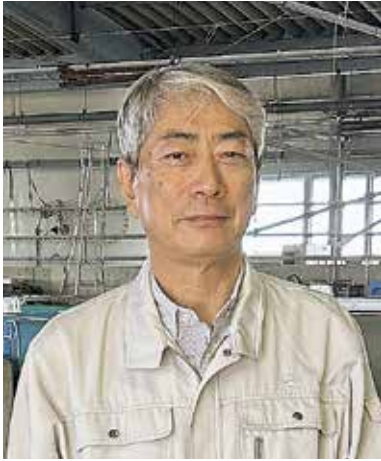


子供達に講演を行う小川名人

高校生に伝えたいこと

やっぱりね、何て言うんだろうね、もう、後はないと。若い頃って、すごくかけがえないこと。自分の仕事にしてもね、その時には思ってたけど、例えば、若い頃の職場での体験は二度とできないのよ。だから、その時に経験できたことって、ものすごく貴重だなんて思うんだよね。好き嫌いでやってもいいけど、知ること自体が楽しいなと思ってやると、意外と何でも好きにやれるなって。知る楽しみは、お金もいらなし、自分の気持ち次第でいろいろ仕事にもできるから、そういう前向きな気持ちですと、「結構、世の中楽しいよ」と伝えたいかな。

【取材日：2025年10月26日・11月15日】



小川 浩【おがわ ひろし】

年 齢：70歳(昭和29年生まれ)
職 業：日出町会計年度任用職員(水産専門員)

略 歴

▶三重県伊勢市出身。鹿児島大学水産学部に進学後、大分県水産技術職員として採用され、県内の水産行政・漁業者支援・水産試験研究に従事してきた。退職後、民間企業を経て、日出町の水産専門員として、ブランド魚である「城下かれい」の育成支援に尽力している。また、次世代継承のために、教育活動を通じて子供達に水産資源の大切さを伝えている。



【取材を終えての感想】

今回、2回目の聞き書きへの参加でしたが、前回とはまた異なる視点から身の回りの環境について考えることができました。城下かれいという存在自体は知っていたし、食べたこともあったけれど、その歴史や現状を知って、将軍に献上されてきたという「物語」を含めて、カレイを食べることがある種の文化として残っている日出は貴重な場所であると感じました。カレイや海そのものの保全だけでなく、文化としての「城下かれい」を受け継ぎ、守っていくことが大切だと思いました。

聞き書きという活動の形式上、レポートの中に書くことはできませんでしたが、取材の中で体験させて頂いた、アマモ団子づくりやカレイへの餌やりなど、どれも本当に貴重な経験になりました。私たちの取材に携わってくださった全ての方々、本当にありがとうございました。

(2年 神元 知優:写真左)

「城下かれい」は大分の特産品として有名だと聞いたことはありましたが、実際にその詳細についてはあまり知識がありませんでした。今回の聞き書きを通じて、「城下かれい」の養殖がどのように行われているのか、またその背景についても学ぶことができ、とても興味深かったです。特に、漁獲量が減少しているという現状を知り、魚を育てるためにどれだけの工夫と努力が必要かを改めて実感しました。養殖が地域経済にも大きな影響を与えていることを知り、この分野の重要性を強く感じました。

これからは、裏にある時代背景や生産者さんの努力を感じながら城下かれいと関わっていきたいと思います。今回は、貴重な機会をいただき、ありがとうございました。

(2年 佐々木 美波:写真右)

時間と知恵の賜物

～夏のホオズキ・春の七草～

堀 博泰 (大分県杵築市)

聞き手: 碓氷 幸希奈・小野 優樹菜・川野 穂乃花(大分県立別府翔青高等学校 普通科)

畑違いの農業へ

私の名前は、堀 博泰です。私は杵築で生まれて杵築で育ちました。幼少期はね、しょっちゅう川に行ってドンコとか釣ってましたね。したい職業とかもなかったし、親が言うまま杵築高校に行って鹿児島大学で全く畑違いの法文学部に行きました。私、数学が苦手やったから文系に行っちゃって。そっからジャスコに就職して24年間バイヤーをしてましたね。通勤族やから大阪、四日市、名古屋、そっから福岡、宮崎をどっちも2回ずつ行って退職して。その途中で女房と



笑顔で優しく話してくださる堀さん

出会いました。

それで一時はタイへ行くっち話もあって、大賛成大喜びやったんやけど、女房が入院しちゃって。そしたらもう「行かーん」つちいうからやめました。それから、両親に都会の方へ出てくる気があるかつち聞いたら、ないつち言うから「なら私が杵築に帰りましょ」つちいうふうに杵築に戻って農業を始めました。

私はもともとトルコキキョウの花を生産するってことで戻ってきたんですけど、トルコキキョウのマーケットはすごい波があるもんですから。それで途中から色々やりました。カスミソウ、スターチス、そういうのを経由して七草に辿り着きました。でも七草をやったら今度は夏に作業が止まり、それでマーケットからホオズキが足りない足りないで。「足りないなら増やしてやろう」と「もうちつと儲けてやろう」という欲のつっぱりで始めました。

一年中ホオズキと共に

ホオズキはね一年中忙しい。まず8月に育苗箱に種を蒔くんですけど、それが100箱近くあります。9月に定植するんですけど、8月は水の量が天気によって

変わるし、お盆の真っ最中ですからその手間は省こう
と思って今年は土に直接まく直播きに変えようかって
ゆうことにしたんじゃけど、うまいこといってないね。
そこから成長を待つためにほったらかしにします。



ホオズキの種

そして1月に地下茎を取って、2月に新盆の分、3
月に旧盆の分を定植します。ここで植えるのは関東の
ホオズキ用で少し長く作ります。そこから4月に残り
を定植します。この定植から収穫までずっと10日に
一回は防除していきます。大敵が来るのでね。そして
5月にオホズキが真っ直ぐ伸びるようにイボ杭って
いう支柱とホオズキをテープで留めるんですよ。その後
色付けをしていきます。ホオズキを赤くする液はエチ
レンガスをホルモン剤に注入して1000倍くらいに薄
めて噴射します。

そしたら8月のお盆の関東地方だけの新盆の出荷に
間に合わせるために6月末から収穫していきます。8
月の旧盆向けの出荷は7月末からです。この時期の収
穫は暑いので朝5時から9時半の間でします。暑い時
と涼しい時に収穫するのでは全然違うので、朝切っ
てすぐ持って帰ってエチレンガスを消すための延命剤
が入ったプールにつけときます。24時間吸収された



出荷直前のホオズキ

後に等階級に分けて、念のためにまた、今度は水のプー
ルに浸け直します。それを昼の2時から箱詰めして冷
蔵庫に入れといて次の日の朝市場に持っていきます。
そしてまた7月に関東の方へ出荷して九州には8月10
日までに出荷を完了させます。そして出荷と同時に来
年の分の種を撒いていきます。こんなふうだからホオ
ズキは一年中忙しいですね。

ホオズキは一年間での生産量は11万本くらいやっ
たかな。ただそこから出荷するまでの間にやっぱり実
が落ちますんで、出荷は8万から9万の間くらいの量
になります。

手抜きはダメ!

イボ杭一本に30~40センチくらいの間隔で、3箇
所テープで止めるんですけど、これがもう大変で。そ
れを7、8万本でしょ、とにかく忙しい。だから、去
年は2回にできんやろうかと思ってやってみたけど、
ダメでした。50cm間隔のギリギリまで止めてみたん
よ。もうそしたら、もうゆらゆら揺れて弓形のように
なってしまう。そういう不恰好な形になると品質が落
ちるので、やっぱり手抜きはダメ! 農業は正直です。



ホオズキを立てる支柱と光で分解するテープ



支柱とホオズキを繋げる道具

ホオズキを支柱に留めるには光分解するテープを使ってまして、1ヶ月もすればいつの間にか無くなっています。10月ごろにはほとんど見えない。この作業をうちのおばさんたちで、留める道具は約10台ぐらいでやっております。

答あわせは 10 日後に

ホオズキを赤くするのはエチレングスを噴射するんですが、その時の注意点は満遍なく全体にかかるようにすることです。1本にホオズキの実が10個はついているので、110万個分色付け作業をします。作業量としては膨大な数です。

そして一番上だけ緑色のホオズキを残すので2番目から下を全部噴射して赤くしていきます。そうすると出荷の時、下は赤で実が1個だけ緑色が残って上に葉っぱが6枚から8枚ほど付きます。その緑色と赤色のコントラストが綺麗なもんです。色付け直後はどこについてるかの判断ができません。4日目で実が黄色くなり始めて7日目くらいで赤くなっていきます。だから10日くらいはかかります。

奥深いホオズキのランク

ホオズキの等級は、「特秀」と「秀」と「優」がある。一番いいのは特秀。ホオズキの一番上にある緑を頂果ちようかつていう、一頂果から一番下の成り口までの長さでも2L、L、M、がある。90cmであれば2L。75cmであればL。60cmであればM。特秀は優れた品か普通かっていう違いなんです。さらに特秀には条件があって90cmっちいうのと緑色含めて玉が11個ついているこ



堀さんの努力の結晶 美しいホオズキ

とが条件。だから赤玉が10個ついていないといけな

一番難しいこと

やっぱりベースの土がいかに良くできているか、それから肥料設計。うちは30年ずっと同じところで栽培していますから、土が古いんです。老化しとるとご理解いただけたらいいかな。新しい土地だと肥料の偏りがなくていいんですけど、ずっと同じ場所ですくっていると、その作物に必要とする同じ肥料が吸われていくから大変なんです。それに偏りが目に見えないだけに難しいんです。土壌分析は毎年行って、その結果に基づいて肥料設計していきます。部分的には働でいきますから、1から10まで科学的根拠に基づいた分析ではないです。その点も今苦労しているところです。

3種類の肥料を使っています。そして、足りないな、ちょっと元気がないなっていう時に液肥を足しています。今の悩みは、ずっと同じ場所でやっている関係でリン酸が吸われずに土に残っていること。だから、リン酸を葉っぱにかけてそこから吸収させてます。葉面散布というものです。そうすることで土が吸収しないんです。



ホオズキを支える肥料

3万本のロス

ホオズキの一番の大敵はダニです。ダニは2種類あって、顕微鏡で見ないと分らんぐらいのホコリダニと、普通のハダニ。5月ぐらいから1週間に1回ずつは消毒してかんと、すぐに繁殖する。夏は卵を産んで4日目には成虫になるんですよ。それでまた卵を産む。繁殖度がものすごいんですよ。だから1週間単位でやっていかないといけないから、6月以降は辛い時

やね。ダニが繁殖したら、葉っぱが黄色くなって落ちて、最後は木も枯れていきます。

それに、原因はダニだけじゃないんです。コナジラミやアブラムシが3月から5月ぐらいまでたくさん出ます。アブラムシはホオズキの中に入って、糞をしたやつが壁にくっついて実が真っ黒になるんですよ。だから、見た目が非常に悪くなる。そして最近多いのは、葉っぱに穴を開けるノミハムシ。

あと、夏は高温になってくるから、病気が怖い。7月ぐらいになると、木の元気がなくなって弱ってくるもので、西日が当たるところはやっぱ疲れるんでしょうね。そうなると病気が蔓延しやすくなる。11万本作って実際収穫は8万本ぐらいかな。だからホオズキは楽ではないですね。



緑と橙のコントラストが美しいホオズキ

次は七草のターン

種はナズナとホトケノザとゴギョウ、セリ、ハコベ、ここだけは自分とこで5月に採取します。セリは夏の



ホトケノザ(仏の座)



ゴギョウ

間、種ゼリ用の土壌で管理します。カブとダイコンだけは買います。

ホオズキの出荷が8月10日ぐらいに終わって、残りの期間にホオズキの片付け、8月中下旬、七草の準備で堆肥を入れます。そこから9月は草の管理が大変ですね。肥料を入れるのは10月から。そして7種類の種を蒔いていきます。10月の6日、7日ぐらいにホトケノザとナズナの種を蒔いて、8日、9日ぐらいにハコベを蒔いて、13日ぐらいにカブ(スズナ)を露路に蒔いて、そして20日ぐらいにダイコン(スズシロ)を蒔きます。そしてゴギョウ、セリは9月に蒔いて、10月にペーパーポットに植え替えて、11月に定植します。10月は6月のホオズキの次に忙しい。

11月になると草がいっぱい出ますので草むしりと、それから種で蒔いてますから、蒔きすぎたり、蒔き足りなかったりするやつの調整作業ですね。そういう作業が11月いっぱい続きます。そして12月15日から10日間ぐらいで収穫して、26日からパック詰め。

このパック詰めはアルバイトを募集して流れ作業で行います。多くて100人超えてた時もあります。



ハコベが生い茂るハウスにて
通常ハウスは21棟もある
その他雨除けハウス6棟・簡易ハウス2棟も

合間のカワラヨモギ

カワラヨモギはね、5月に定植して9月の終わりに収穫して、1ヶ月間、日陰に吊るして乾燥させます。そして10月終わりに脱穀(不要な茎・ゴミを取り除くこと)してそれを業者のところに送る。カワラヨモギはねオホズキと比べてもうほとんど何もせんでよくて、水も雨だけで育てていきます。

カワラヨモギはね、上品ないい香りがして、化粧水

の消毒に使ったり、みかんのカビ予防に使います。ヨモギでも、ヨモギ餅とかに使うやつでは無いんですよ。

高校生に伝えたいこと

農業は自分でやればやるだけの分は返ってくるから面白いですよって言うことをお伝えしたいですね。

例えば、会社の中では他人の評価やけど農業は結局やった分だけの収入になるからね。そして今後の目標は1億を目指すことです。ただ、年齢が年齢だからうちの子どもに託すしかないかな。

【取材日：2025年9月3日・10月31日】

【出典情報】

引用文献（ホオズキの写真提供）

大分県農林水産部 おおいたブランド推進課
(2012).『しゅんくる Vol.18 ホオズキ』

Profile



堀 博泰【ほり ひろやす】

年齢：78歳(昭和21年生まれ)

職業：ホオズキ・七草・カワラヨモギ生産者

略歴

▶大分県杵築市生まれ。

農業法人「堀農園(株)」代表

杵築市ファーマーズスクール就農コーチ

【取材を終えての感想】

今回初めて、「聞き書き」という活動に参加させていただき、初めてのことで緊張や不安もありました。しかし、名人がとても優しく、笑顔でお話して下さったので、楽しくインタビューすることができました。

「聞き書き」を通して、改めて農業の大変さ、農家の方々の大切さを知ることができました。名人のお話の中であった、「日々試行錯誤の繰り返し。"日進月歩"です。」という言葉が特に印象に残っています。その言葉から、ホオズキや七草作りに対する名人の熱い気持ちを感じました。そして、名人は常に謙虚な姿勢の方で、名人とはこういう方なんだろうなと実感しました。

2回のインタビューを通して、ホオズキとはどのようなものなのか、ホオズキの詳しい生育過程を知ることができました。堀さんの素敵な人柄がたくさんの人を惹きつけているのだろうと感じることができたインタビューでした。また、今の自分に満足せず、努力を重ねていこうと思いました。堀さん、大変貴重な経験をありがとうございました。

(2年 碓氷 幸希奈:写真左)

私は今回の「聞き書き」を通して初めて農業に触れる機会に出会えました。ホオズキについてお話を聞かせていただきましたが、私はホオズキの栽培方法、出荷の仕方、栽培計画を初めて知り「聞き書き」に参加しなければ知ることにはなかったと思います。

不安が大きい中、初めての取材の日を迎え



ましたが堀さんは暖かく迎えてくださり、全ての質問に丁寧に答えてくださりました。本当に良い方だなと思いました。「聞き書き」は名人の人生を通して努力してきたことを知ることができる同時に、人との繋がりを作ることができるとても良い活動だと思いました。堀さんは30年もホオズキや七草を栽培しているのに「自分はまだ名人という領域に達していない。まだまだ勉強中。」とおっしゃっていました。すごく謙虚な堀さんに憧れを持ちました。

私もこれを機に身の回りの農業などをもっと深くまで知ろうと思うことができました。最後に貴重な経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 小野 優樹菜:写真中央)

私は今回初めて「聞き書き」に参加して農業について多くのことを知ることができました。私は今まで本物のオホズキを見たり触ったりする機会があまりなく、仏壇に飾る柿のようなものという印象しかありませんでした。しかし今回取材を通して、施肥設計や育てる上でのこだわりや工夫を聞き、オホズキについて深く知ることができ、ホオズキに限らず、農作物は生産者の方々の時間と知恵の賜物だという印象に変わりました。

初めてのインタビューでは、堀さんが私たちの一つの質問からその質問以上の話をしていただき、多くの情報を得ることができました。また、農業の基礎知識が少ない私たちが分かりやすいように、身近な例を出して下さり、噛み砕いた説明をして下さったおかげで、楽しくインタビューをすることができました。

今回の「聞き書き」のおかげで私が今まで関わる事が少なかった農業について多くのことを知ることができ、とても良い経験になりました。これからはいつまでも試行錯誤を忘れない堀さんのように一つ一つの行動にこだわって過ごしていきたいです。最後にお忙しい中、私たちに貴重なお話をしてくださり、本当にありがとうございました。

(2年 川野 穂乃花:写真右)



イモがつなぐ命と伝統

～姫島の食文化～

島崎 勝廣（大分県東国東郡姫島村）

聞き手：河野 佑南・利光 穂乃花・古澤 萌々香（大分県立別府翔青高等学校 普通科）

私について

島崎勝廣です。昭和13年(1938年)生まれで今年87歳。昭和50年頃に役場を退職した後は村会議員を7期努めて、今は家業の運送業と葬儀店の代表、それと村の老人クラブの会長をしている。姫島中学校を卒業した後は、大分市の通信制高校に通っていた(大分県立大分上野丘高等学校通信制課程、現在の大分県立爽風館高等学校通信制の前身)。ところが、高校の通信制課程は1ヶ月に1回は学校に登校して授業を受ける必要があった。今で言えばスクーリングっていうのかな。でもそれができなくて2年で高校は辞めることにした。その頃、私は村内にあった塩田で働いていた。今の車エビの養殖場がある場所だね。

島外で知るふるさとの良さ

それから20歳ごろに車の免許を取って西宮(兵庫県)に移住して長距離トラックの運転手を4～5年やっていた。東京やら函館(北海道)にも行ったよ。当時は高速道路もなく一般道も狭くて舗装されていないところもあつたりして、函館に行くのにも片道5日かかっ

てた。一番大変なのは箱根(神奈川県)を超える時だね。
じゅっこくとうげ
十国峠(神奈川県と静岡県境にある峠)では、よく交通事故が起きていて、事故に出くわすと富士山の向こうの御殿場(静岡県)まで1日かけて遠回りすることもあった。そんな忙しい毎日だったけど、ある時風邪をひいて寝込んだ。そしたら家に食うものがなくて、田舎じゃ何か食うものがあるし、誰かに頼めば食べ物を持ってきてくれるけど、これじゃ生活できないと思って運転手をやめて島に帰ってきた。島に帰ってからは役場に入って村長の運転手兼秘書をしていた。地元出身の国会議員の西村先生(故 西村 英一氏)が九州に帰ってくれば、先生の運転手をやっていた。先生が亡くなった時に天皇陛下からお悔やみの言葉を預かった勅使が宮内庁からやってきたんだけど、お迎えができたのは先々代の村長(故 藤本 熊雄氏)と私だけだね。

姫島の食文化

姫島の食文化の特徴っていったら、まず米がほとんどとれないこと。麦はできよった。だから私たちの主食は麦飯ばかりやった。中身はお米が少しだけでほとんど麦かな。私たちが子どもの頃は盆か正月かお

祭りのときしか米の飯は食べたことはなかった。そのときは「米っちゃこんなに美味いんか！」と思いつたな。それとイモや。こんな島でも終戦後は人口が4,200人いた時期もある。でも誰1人ひもじい思いをしたことはなかった。それはイモと麦飯、海には魚介類、動物性タンパク質があったからや。だから今の日本で食料が入ってこなくなっても私たちは飢えないな。山に行っても何が食える、食えないがわかるから。だから、イモが続いて嫌な思いはあったよ。でもひもじい思いをしたことはなかった。ひもじかったらイモを食べばよい。美味しくなくてもとりあえず腹は満たせた。それが姫島の食文化かな。魚はアブラメ(アイナメ)やヒコゼ(キュウセンベラ)、メバルが獲れる。タイやカレイやらは高級魚やから売り物やな。いずれにしても姫島に田んぼがほとんどなかったから、主食は麦飯と、イモを「カンコロ」にしたもので作った料理、「イモキリ」や「カンコロ餅」を食べるのが夕飯やった。



サツマイモを乾燥させて粉末状にした「カンコロ」



姫島のカンコロ餅は皮も使うので色が黒いのが特徴
(写真提供元:姫島村)

今は食生活もだいぶ改善されたけど、私たちの子供の頃はそんな日常やった。だから私はイモが嫌いなんよ。イモキリとか。でもね、今の人は昔の姫島のイモ料理が珍しくてカンコロ餅やらイモキリを紹介してくれていうんよ。

村内に住んでる人で、戦後に一家で満州(現 中国東北部)から引揚げてきた人がいるんだけど、島に帰ってきて食料はなくて子供の頃に嫌というくらいにイモを食わされて、それで今でもイモは苦手だって話してたね。

イモと麦

姫島にサツマイモが入ってきたのは江戸時代の中頃で、当時の庄屋さんが防州(現 山口県東部)に立ち寄った時にサツマイモを見つけて、苗を島に持ち込んだのが始まりらしい。土地が痩せてて農業をする場所がない姫島には絶好の作物やな。それからは島の代表的な農産物になった。たくさんイモを作るから、昔はどこの家にも床下を掘り込んだところに「イモウド」というサツマイモの保管庫があった。姫島のサツマイモは終戦時に島外にも出荷していた。別府の港が楠港(今のゆめタウン別府の場所)にあった頃に関西汽船(現 商船三井さんふらわあ)が発着していて、そこから大阪とかに積み出していた。終戦直後は全国どこも食料がなかったんで島のイモにも需要があった。別府には食料用のイモ、それから宇部(山口県)にも持っていったな。これは今でも「ダイヤ焼酎」(現 アサヒビールの焼酎ブランド)ってあるけど、その焼酎の材料に使ってた。その出荷した分の残りが島でカンコロとしてイモキリやカンコロ餅の材料として使っていた。麦はいつ頃から入ってきたかはわからないけど、昔はイモを作った後の晩秋から初夏にかけて作っていた。いわゆる二毛作だよ。今は麦を作る人もほとんどいなくなった。麦の粉を煎ったものに「はつてい」(はつたい)っていうのがあって、それを作るために植える人がいるけど、ごくわずかやな。だから今はイモを作ったら畑はそのまま。11月にイモを掘った後は3月ごろまで休閑や。5月になったらイモを植えるんで春になったらその用意を始める。

イモキリとは?

イモキリとはカンコロという、サツマイモを粉状にしたものを麺にした、うどんみたいな料理を想像するといいいかな。国東半島や宇佐地域のうどんは根菜類がたくさん入った「けんちゃん(けんちん)汁」をかけて食べるけど、姫島のイモキリもけんちゃん汁をかけて食べる。



カンコロを麺状に加工したイモキリ
(姫島ではけんちゃん汁でいただく)

イモを保存する方法としてイモをカンコロに加工する必要がある。イモを薄くスライスしてそれを乾燥して粉にしたものをカンコロと言うんだけど、イモをスライスするのは11月の中頃から12月の中頃。11月の初めにイモを掘って、薄くスライスして3日から4日は干す。それを2ヶ月ぐらい置いたら粉にしていく。粉にするのは農協の精米所の機械を使って粉にしてもらおう。このカンコロがイモキリやカンコロ餅の材料になるんや。

姫島のイモキリは作り方も工夫を重ねている。以前はイモキリを水でパン生地のように練ったものをまな板に薄く伸ばして、それを菜切り包丁のような専用の包丁で麺状に切っていた。

でも手間と時間がかかるから、もう少し楽にできないかと思って、10年くらい前にところてんを作る器具みたいなものを作って生地を押し出すようにして作れるようにしたらどうかって話が出てきた。材料も最初から買うと高いんで、病院や保健室にあるカーテン見たいな間仕切りの骨組みが余ってたんで、そのフレームを材料に鉄工所に加工してもらって作った。イモキ



イモキリを麺状に切る道具 (料理体験でも使用される)



イモキリを麺状に切る様子 (体験させていただきました)

リを通す穴の大きさも試行錯誤して決めた。でもな、包丁で切った方が美味しいとか、器具で押し出した方が喉越しがいいとか色々意見は出るね。でもおせっかいとかお祭りとかで400~500人分とか作ると包丁で切るのは大変や。今はこの器具があるから簡単にたくさんできるようになったんよ。



イモキリを大量生産するための押し出し器具

イモキリは嫌い?

イモキリが嫌いというけど、食べ過ぎて嫌になっただけやないんや。美味くないんで食べ過ぎるほどに食べられなかったんや。今と違って、調味料もなかった。醤油も自家製の塩辛い醤油やった。豆腐も食べたことがなかった。今の人はイモキリを美味いって言うているけど、昔と違って調味料はあるし醤油もいいのがあるから。私たちの子供の頃は、イモも「護国芋」とか「白芋」とかの品種を薄くスライスして干して粉にしたのがカンコロやった。でも戦前に作出されたイモだから味は二の次。そんなイモを粉にしても美味しくなかった。ところがね、今カンコロに使っているイモは「紅はるか」ちゅうイモなんよ。あれは40日以上熟成

させて糖度 12度以上になったら「甘太くん」になる。「甘太くん」はJA全農おおいのブランドで商標登録してるから、私たちのところでは「甘太くん」とは言われんけどね。このイモはデンプン質が多いのが特徴で、粉にすると当然デンプン質の多い粉になる。これでイモキリを作ると、茹でる前は粘り気がないんだけど、茹でるとデンプンが変質してグルテンになるからうどんよりもヒキの強い(コシの強い)イモキリができる。だから喉越しが良くなって美味くなった。それと、かけるつゆも、出汁や醤油も良くなってきた。豆腐だってあるし美味くないわけないよ。

What is a IMOKIRI ?

イモキリを作る方法は押し出し器具だけじゃなく、昔ながらの生地を包丁で切る方法も続けている。うちでは「豊の国千年口マン観光圏」という国東半島の観光に取り組んでいる別府の一般社団法人と提携して、イモキリの調理体験をやっている。この前(令和7年9月中旬)もAPU(立命館アジア太平洋大学)の学生が30人ほど来たね。押し出し器具を使っても面白くないから、手で切る方法で体験してもらった。学生さんが作ったイモキリは幅が大きかったり不揃いだったけど、それが美味しいっていうんだ。オーストラリアからも今度たくさん来るよ。外国からのお客さんは最近結構来るね。私ら英語がわからないんだけど、彼らが「これは何だ?」ってイモキリについて聞いてくるから、「スイートポテト」、「スライス」って英単語で答えたの。そしたら案外通じてたみたいだね。面白いもんだよ。それにね、よかったというジェスチャーを私たちは腕で輪を作ってオッケーっていうけど、彼らにはそれじゃ通じないの。どうしたものかと思ってたら、引率してた人が手をグーにして親指を立てろって



不揃いにも「味」がある

いうんだ。それで両手をグーにして親指立ててグー(Good)って言ったら彼らも笑顔で喜んでくれた。「サムズアップサイン」っていうんだね。私たちも違う文化が体験できて楽しかったよ。

イモ以外の食文化

姫島には「干しかぶ」という大根を干した保存食がある。よくいう切り干し大根のことなんやけど、あれは結構作り方がめんどくさいよ。でも姫島の干しかぶは特に評判がいい。1月頃大根をスライスして、それを干すんだけど、道路脇とかにあるフェンス(金網)にかけて天日干しにするの。6割程度の生乾きの時に一旦茹でてまた干す。そうやって仕上げるのが姫島の方法。よその切り干し大根は生の大根を干しただけだから硬い。ところが姫島の干しかぶは柔らかくて本当に美味しいよ。巻き寿司の干瓢かんぴょうの代わりになる。個人によって固さや味も好みがあるから干し方や作り方にも違いが出てくる。味噌と一緒に「手前味噌」になる。味噌と言ったら納豆味噌というのものもあるな。大豆を蒸して、手で潰れるくらいに柔らかくして小麦粉を入れて練る。餅みたいになったら小さくちぎって、板の上に広げて麴菌こうじまんをかける。40時間位経ったら麴菌が真っ白に増殖してくる。そしたら納豆の匂いがする。その後、10度くらいの環境、今だったら冷蔵庫の中かな、そこに1ヶ月寝かせて作る。そしたら奈良漬やきゅうり、干しだこ(タコをスルメ状に干した姫島でみられる保存食)をスライスしたのを混ぜて食べる。

野菜も作るけど、自分ところで食べる分しか作らない。自家栽培する人は農薬のやり方や分量が適当なことが多い。虫の食い残しが多少ある野菜や市場に出回っている野菜は、まあ安全かなとは思いうよ。

海の幸でつくる食文化

海に囲まれてるから動物性タンパク質はなんぼでもある。魚は獲れるし、磯に行けばサザエやら貝が獲れる。だから魚の料理で姫島独特なのはない。ごく普通の料理だな。煮る、焼く、刺身という具合かな。村内でも以前はアニサキス(アジやサバの寄生虫)の被害に会った人が何人かいた。でも近頃はみんなアニサキスの存在を知ることになって対策するようになったな。「鯛麺たいめん」という料理が姫島の郷土料理としてよく取り上げられているけど、一般に知られる鯛麺は略式なん

や。本当はお金と手間が掛かるものなんや。本当の鯛
 麺はうどんを自分で打って(製麺)、そのうどんに鯛1
 匹を丸ごと使って煮出した汁を元につゆを作る。煮出
 した鯛は味が抜けてしまってもう使えないからもう
 一匹の鯛を用意するんだけど、その鯛は一匹丸ごと香
 ばしい香りが出るくらい焼いて、それを麺に乗せて先
 に煮出したつゆをかけて作る。本式の鯛麺は鯛が2匹
 いるので金も手間もかかる。だから鯛麺は結婚式や偉
 い人が島に来た時、お祝いの場くらいしか出せなかつ
 た。でもいまの人は1匹で済ませる。鯛を茹でた汁を
 うどんにかけて鯛を上に乗せるだけや。



「ノウクリ」(小型のサメ)の湯引き

あとはサメを食べる習慣があるかなあ。ウバザメ
 とかホシザメっていう体長1mくらいの種類なんだけ
 ど、姫島の人は「ノウクリ」っち言いよる。これを薄く
 引いて湯引き(さっと湯に通す)にしたものや。それを
 酢味噌で食べる。なかにはノウクリを味噌汁にして食
 べる人もおる。そりゃ美味だろう。



鯛麺 出典:農林水産省「うちの郷土料理」
 写真提供元:大分県

私の考える「農業遺産」

国東半島にはため池を中心とした独自の農業文化が
 今も残っているけど、私が考える「農業遺産」は少し
 違ってる。実はこの村には「二股池^{ふたまた}」っていう農業用の
 ため池があつて、その下流ではかつて小規模ながら稲
 作が行われていた。しかし戦後になって島の人口が増
 え、水が足りなくなったときに二股池を水道の水源地
 に利用するために、稲作農家の人に農業をやめても
 らった。当然相当の反対があつたよ。でも農業はどう
 しても農薬を使う。飲料水に農薬が入り込む可能性も
 あるし、何より稲作は水を大量に使う。姫島にはため
 池が少しあるだけで川がない。井戸水も塩分が多い。
 だからため池の周辺しか米が作れなかった。島から田
 んぼがなくなって以降、米は島外の米を仕入れて農協
 (現在のJA)から配給してもらいよった。村の近代化の
 ために島の人は稲作をやめる決断をした。そんな歴史
 が姫島にはある。

ほかにも昔は牛を飼っている家もあつた。姫島の肉
 牛は質がいいことで有名で、戦前は「姫島牛」のブラン
 ドで全国的にも知られていた時期もある。でも畜産は
 昭和50年代には完全に廃れてしまったな。



現在は水道用として利用される二股池^{おおみ}(大海溜池)

島の農業の再生

今、島には農業で生計を立てているところはないけ
 ど、老人クラブで農業をやっている。姫島の中心地か
 ら南西の「浜中^{はまなか}」というところに以前、田んぼがあつた。
 そこは昔から湿地で田んぼしか使えなかった。それも
 時代と共に担い手がいなくなって、長らく藪^{やぶ}になつて
 いった。それを前の知事(広瀬 勝貞氏)が前の村長(藤
 本 昭夫氏)に浜中が田んぼだった頃の航空写真を見せて、
 村での開発が予算的に厳しいのなら過疎債^{かそさい}(過疎

対策事業債」という制度を活用して再生したらどうかと持ちかけたんだ。これは予算の98%に国の補助が出るというもので、これを活用して圃場^{ほじょう}整備をした。6町歩^ぶ(約6ha、別大興産スタジアムの約1.7個分)ほどの島にとっては広い農地だよ。畑の全部で野菜などの栽培はさすがに手が回らないから、一部は老人クラブで景観作物として花を植えるようにした。



老人クラブが農業を行っている「浜中」の圃場
(収穫後の休閑期の様子 令和7年12月21日撮影)

3月の終わり頃に菜の花と9月の終わり頃にヒマワリが咲くように全体の2ha分。残り4haで老人クラブがサツマイモの栽培に使っている。個人じゃないけど言ってみれば大きな百姓、集団農業やな。自分たちで2台のトラクターを動かしてな。作る作物は「紅はるか」つちゅうイモや。それでカンコロの材料にしてイモキリとか作る。3月の菜の花の時期になったら茹で団子を作って「おせたい」をしようかと思ってる。私らの伝統料理を残す活動は、全国の老人クラブの団体からも表彰されたよ。今の知事(佐藤 樹一郎氏)にも表彰されたし、そのときの賞金で老人クラブのテレビも購入した。

文化の伝承

次の世代に伝えることとしては、老人クラブでも若い世代の人が入ってきている。老人クラブのメンバーは知識も技術も豊富だよ。でもいずれ引退していく。だから、イモキリを作るときでも、ベテランのメンバーの中に1~2人は新しいメンバーを入れるようにしている。もっとも、新しいメンバーっていても老人クラブなんで70歳くらいの人たちなんだけど。島の郷土料理にはレシピなんてないよ。材料や分量とかは記録できても火加減とか火を入れたり切ったりするタイ

ミングは記録できない。経験から覚えていくことが大事なんだ。姫島には「そらきた餅」というのがある。これもイモから作るんだけど、急な来客が来てはすぐ出せるように「そら来た!」っていうことで名付けられたらしい。これは芋を茹でて半分に切って半分は砂糖を混ぜてあんこにする、もう半分は小麦粉を入れて練って餅状にしていく。昔は島の麦で作った精製していない小麦粉を使っていたけど、昔の粉の方が味はよかったな。



そらきた餅 出典:農林水産省「うちの郷土料理」

これだって、レシピが作れないんだ。芋に粉を入れてどれくらい混ぜるとどのくらいの固さになったら餅になるなんて紙にかけない。だからそらきた餅は手間がかかっていた。でも手間がかかった分、美味しいよ。今、このそらきた餅を島の名産として商品化しようと、村の若い人たちが試行錯誤しているけど相当苦労しているみたい。私たちでも作る度に毎回出来が違って同じものができない。その手加減は難しいよね。

名人の趣味

趣味はなあ…。大体私、趣味がないんよ。昔、田中角栄(元首相)の一派で二階堂進^{すすむ}という政治家がおったんや。すごい切れ者の政治家やったけど、ある日、新聞記者が「趣味は何ですか?」って尋ねたんや。そしたら、「私の趣味は田中角栄と自民党や」と言ったんやと。私も同じや。イモ畑の仕事と老人クラブの仕事が私の趣味や。他に行くところもないし何もできないし。歳だって、もう87だぞ(笑)。

若い世代に伝えたいこと

若い人に伝えたいのは、姫島のことをもっと知ってもらいたいということかな。例えば、姫島にはジオパー

ク(日本ジオパーク)というのがあるくらいに独特な地質や化石がたくさんある。私が子どもの頃は、先生に地質や化石が詳しい人があって、その先生の元で化石やら鉱物やらを調べたり収集したりしていた。今で言うならオタクやな。当時、私たちが集めた化石や鉱物は今でも小学校に保管されているよ。今は小学校や中学校でも地質や化石はほとんど授業で扱わないんだってね。大学で専門教育を受けないと触れる機会が無いような状況や。私が教わった理科の先生は、「火山の話なんか学者の想像じゃ、何ならお前が調べてみる」というような先生じゃった。そう言われたらこっちだって真剣になって調べるやろ、そして調べたものを先生に報告したら「おまえ、よう調べたのう」っち褒められよった。そうやって知識やらを身につけよった。今にして思えば、先生の教え方がうまかったんやお。

島の食文化や暮らし、自然や歴史は、誰かが語り続けなければ消えてしまう。島の記憶をひとつでも多く次の世代に手渡していくことが、今の私や老人クラブのメンバーの務めだと思っている。



【取材日：令和7年9月29日・11月5日】

Profile



島崎 勝廣【しまざき かつひろ】

年 齢：87歳(昭和13年生まれ)
職 業：姫島村老人クラブ連合会 会長
家業として運送業、葬儀店を経営

略歴

▶ 東国東郡姫島村生まれ。長距離トラック運転手、姫島村役場職員を経て、昭和62年～平成27年まで姫島村議会議員を務める。平成28年に姫島村老人クラブ連合会会長に就任。郷土料理の継承を目的とした料理教室の開催や、一般社団法人豊の国千年ロマン観光圏に郷土料理「イモキリ」作り体験プログラムを提供。国内外の観光客から好評を博す。また、郷土料理「イモキリ」や「カンコロ餅」などを振る舞う「カンコロせたい」の開催や郷土料理「納豆味噌」の製造・販売を手掛けるなど、郷土料理のよさを広めべく老人クラブのメンバーらと精力的に活動中。近年は村内の遊休地を活用し、景観植物(菜の花、ヒマワリなど)を栽培し、島に新たな観光名所を作るほか、村内のサツマイモ生産を支えるため育苗事業を行い、イモ苗の安定供給にも一役買っている。

【取材を終えての感想】

私は「聞き書き」を通して前からとても興味があつた姫島村について詳しく知ることができました。私は今回「聞き書き」に参加するのが初めてだったため不安もありました。ですが名人の優しさ、明るさ、そして思いにとても心を掴まれました。名人の伝統料理に対する姿勢にもとても惹かれました。2回目の取材を行った際、私達は実際に作ってみるという体験をさせていただきました。実際に作ってみると見た目以上に細かい作業や工夫が多くあり大変でした。地域の方々が優しく笑顔で丁寧に教えてくださったおかげでたくさんのお話を学ぶことができて大変良い経験となりました。作り終わって、伝統料理は多くの人の思いが長い年月積み重なってきたその地域の文化だと改めて感じることができました。島崎さん、今回はとても貴重なお時間を本当にありがとうございました。名人、そしてその地域の多くの人々が大切に伝えてきた伝統を、私も多くの場所で伝えていきたいと思つています。

(2年 利光 穂乃花:写真左から1番目)

私は今回の聞き書きに参加して、初めて姫島に住む方のお話を聞かせていただきました。第一回目の取材のとき、わからないことだらけでしっかり質問ができるか不安でした。しかし、島崎さんがとても優しく楽しそうに話してくださったので緊張がなくなり、とても楽しく取材を行うことができました。姫島



の方々に、イモキリを作るときのコツなどを教わりながら作ったイモキリはとても美味しかったです。茹でるときに、まな板をトントンしながらイモキリを入れることで茹でている最中にくっつかないということを教えてもらいました。伝統として受け継がれてきたイモキリを食べることができたし、人生で初めてサメを食べることもできました。姫島の方々は私たちにとても優しく親切に接してくれたので、とても楽しかったです。またいつか姫島のイモキリを食べに行きたいです。

今回はお忙しい中、このようなとても貴重な体験をさせていただいて、ありがとうございました。

(2年 古澤 萌々香:写真左から3番目)

今回、初めて聞き書きに参加させていただきました。テストや文化祭などの行事の合間の取材で大変なことも多かったです。名人をはじめ老人クラブの方々があたたかく迎えてくださり学校では学べない貴重な体験ができました。私は、姫島に行くのは初めてでした。そのため船も土地も初めてで緊張していましたが、白寿園に着いた際に名人が外で待っていており手を振ってくださったため緊張も和らぎました。お話を聞くと、たくさん姫島の事がわかりました。姫島の水事情や食べ物事情、島民の人柄まで教えてくださいました。特に印象に残ったのは姫島には鍵がないという事です。それだけ住んでいる方々が素晴らしいのだなあと思いました。帰りの船まで時間があつたので姫島を少し回りましたが、猫がたくさんいて幸せだなあとも思いました。姫島の方々は自転車で移動している人が多いという印象でした。2回目の取材では実際にイモキリを切って作って食べさせていただきましたがとても美味しく、みなさん優しく教えてくださりとてもいい体験となりました。本当に姫島に住みたいと思う時間でした。

(2年 河野 佑南:写真左から4人目)



光と場所

～未来へ紡ぐ～

池田 雅彦 (大分県宇佐市)

聞き手：藤本 祥吾・首藤 慶大・倉永 歩叶 (私立大分高等学校 普通科)

名人の紹介

俺は池田雅彦といいます。昭和34年生まれの66歳です。まず農業には兼業農家と専業農家があります。今までは兼業で、高校を出てから近くの会社に勤めながらずっと親と一緒に農業してきて、43歳ぐらいから専業でやってきてます。そして、農業に専業になってのめり込んできて今は日本全国のいろんな会議に行っていて勉強しています。農業についてはもう誰にも負けないような知識を持っています。いろんな勉強ができるからということで、役員も率先してなります。普通はもう皆さん嫌がりますが、自分でどんどん農業に関して勉強するというやり方で今まで来てます。

農業への決意

高校を出てから近くの会社に勤めながらずっと親といっしょに農業してきて、子育てが終わるときにどうしようか悩んだ時の一番の決め手は奥さんの一言でした。子供も育つたし農業をやりたいと言ったときに、奥さんが「好きならすりゃいい。やるならやりなさい。どっちでもいいですよ」っていう一言。今度は親もな

くなってどうしようか、会社にこのまま残ろうかどうしようか悩んでたけど、「あんたがこの規模の農業を今辞めたらみんなが困るんだ。多分どちらを辞めても困るけど誰もこの規模の農業は受けてくれない」ですよ。そういうことならもう会社をやめてこっちをした方が、考えが楽だったわけです。

農作業

まずうちは今、コシヒカリ。その次にひとめぼれ、つや姫、それからつやきりり、ヒノヒカリ、もち米、それと飼料用の米(WCS)、そしてつや姫の種子も作ってます。種子っていうのは原種を買って、それを蒔いてやって一般の種子にして販売することです。

うちの場合は農作業の分散化と言って、「田植えの準備に入ります。種まきに入ります」っていうのが3月の初めから始まりまして、1回に植えようとしたらやっぱり人手がいります。だからそれはもう家族内でやるってことで何回も分けて家族でできるようにします。1週間に1回種まきを品種別に2ヶ月ぐらいかけて次々で行います。そして4月の10日ぐらいから順番に田植えをします。そのまた次の週に種まきをする

という循環の作業をして、田植えも1回で植える面積をあらかじめ決めて、あとは4月10日ぐらいから7月10日ぐらいまで繰り返します。ただし、季節を跨ぐと虫やいろんな病気がたくさん出てくるようになりまして、10月に入ると稲の茎を食べるイネカメムシなんかはかなり出てくるようになりました。

病気っていうのはその年にならないと分からないもので、急に発生するときもあります。予防的なことはできるんですけど、予防だからもう予測で使うしかないんで病気は出る出ないは分からないですが、うちの場合にはドローンを使って農薬をたくさん散布することになります。ただ、病気と害虫と菌にと、殺菌効果のあるのを次から次へと予測して薬をたくさん使うものすごいコストがかかってしまうので農薬は使用が難しくなります。病気の種類によっては病気が発生してから急いで使えば間に合う薬もありますが病原菌については、苗が育ってきたときから存在するので分からないですね。



体験風景

水不足との格闘

この地域は元々水不足になりやすかったみたいで、地区に大きいため池があります。晴れが続くとため池から出す水の量を少なくしてます。少しずつみんなに流してまだ水がある人が居るなら言ってくださいっていう方法でやってます。今年はこの仕事は多いですね。どこの集落も今までは、水がいらなかったけど今年は水不足が多いため池の水を出したっていう話を聞いたりします。

私が小学校に入るぐらいのときからこの地区は大分県で一番水が足りてないです。飛行機でドライアイスをまいたりして雨を降らせようとかも昔はしたらしいですよ。見たわけではないから効果は分かりませんが。あとこの地区にはダムが3つあるんですよ。1箇所はもう空になっていて、1箇所はもう10%か

15%じゃないかな。全くそこだけ雨が降らないです。他のところはすぐ満タンになりますが、ここは降ってないんです。だから院内町上納持のダムだけが給水制限が出ました。その役員も私はやってます。ここでそのダムの水が完全に止まったらもう全く川の水はなくなります。山も保水力がないから、1時間ぐらい雨が降っても表面をパッと流れるだけで水がしみ込みません。さらにこの地域の水道水は、ダムの水を農業用水で引っ張ってるところに上水場を作って、その水を1/3くらいもらう形になっているので一時は足りない状態で、この状況を改善するために、ここから2.3km上でボーリングしたんですよ。

それで、ボーリングして水を確保しようって掘り出したら温泉が出てしまって、結局そこは温泉センターになりましたね。うちのともボーリングしてるんだけど、それもギリギリでした。ボーリングした水が24度を超えると温泉という判定になっていまして、そしたら今度は県知事の許可とかいろんな許可をもらわないといけないので、普通にボーリングするんだったらもう24度以下でやめになりました。90mぐらい掘ったんですけど、温度が上がったからもうやめなきゃいけなくなりました。

WCS(飼料米)と水稲

WCSと水稲では特に収入が変わります。飼料用米は収入がどんと低くなるけど飼料用米のほうはコストがかからない。もう田植えをして終わり。収穫は畜産業者がしてくれるので、水管理と、周りの草の管理ぐらいです。水稲の方は消毒とか収穫とかいうのはコストがかかりすぎる。WCSはそれを全くしなくていい。だから規模を大きくしてWCSだけは田植えまでしてあとは畜産業者にお任せしてます。



収穫風景

委員会業務

私のメインは農地の後継ぎを探してまわること。この人は今年でリタイアしましたってなったら、農業委員会の方に「誰か後継ぎを探してくれませんか？」って連絡がきます。そうしたら現地を見て、「あ、ここだったらこの人が多分近くでやってるからいけそうだ」とか、そういう担い手の大きなグループがあります。だからそこで振り分けて、「ここは〇〇さんかな」とか。そういう話を農業委員会としてお願いにも回ります。大体そういうことを言うところは見つけにくいんです。簡単なところだと隣近所が「来年作ってあげるわ」という風でしょう。でも作る人がいないところもありますね。

地域おこし

25年ぐらい前ですかね。ここの地域で、大分県から2箇所指定を受けて、そこで地域おこしをしようということで祭り行事をしようとか調査をするとかを一生懸命がんばりました。そこで21世紀委員会という会が発足したんです。そしてそこで大分大学の教育学部の生徒を農業体験の受け入れ等をして、またそれからあと、都市との交流事業で西大分の高崎台という地域があり、その中で、一番楽しく集まれたのは11月の祭日かなんかの時にここが今あの米と柚子の産地ってことでみなさん収穫し終わって収穫感謝祭ちゅうのを行ったときですね。

お祭りの時は、地元の農産物を販売したり、皆が色々なものを作ったりしているからそれをずらっと並べて、地域側は、シンガーソングライターの方を呼んだり、ボランティアで慰問をして回る人たちを呼んだりといった色々な催しを一緒にやって一日を楽しんでたね。あとは田舎だから猪の汁の販売とか、おにぎりの販売をして一日楽しくやりました。

イベントは大分大学との交流事業で始めたことなので、大分大学と年間4回ぐらい行っていたかな。年間だと3月が椎茸の駒打ち体験、6月は田植え体験。9月に田んぼであって田んぼでないようなところがあるので草がポーポーになってるところの草刈りに、それも1泊2日に来ていた大学生がまた40人、50人にやってもらって、その次は稲刈り体験。稲刈り体験の時は、今度はここの小学校が20人か30人いないくらいだったから大学生も40人ぐらい来て、一緒に交流で運動

会をして、やっぱり地域を盛り上げたりしましたね。

でも会の運営が今は大変になっていて、会は皆が50代から60代ぐらいの時にできて、それから20何年経っても動けなくなっちゃうんだ。もう半分は死んでしまってる。その21世紀委員会も残ってるのは2人だけ。私と1人会長さんがいる。その会長は前の会長が死んだからその後に会長になったね。だから会にずっといるのは私1人。作る前から今までを全部経験しております。まだ今のところ、どうにか高崎台との交流はどうかこうにかやっていってます。コロナ前まではずっと祭りも続いて地域全体がみんな顔見知りだったんです。年寄りから子供までみんなもどこの家庭も。僕は当時100軒ぐらいあった地域の家族をみんな知ってた。

それがコロナが流行って、自粛とかで交流がなくなってしまい、もう今は車で離合しても挨拶もないし、どこの人もわからん。前までは何でもすぐ連絡があって楽しい祭りができてました。でもコロナが響いたね。何もかもが止まった。昔は地域運動会をしようたけど、今は小学校に行っても子供がおらん。生徒3人に先生1人。コロナがなくなっても復活は無理。それまではみんなが集まって盆踊りとかしよったんやけど、全部無理になってしまった。

やりがい

やりがいは、収穫したときでしょう。収穫したときの方が疲れが出ません。苗が植え終わったときの疲れは物凄いのよ。やっと動けますよって感じて終わるくらいで何にも収穫はないからね。収入もないし、今からの時期だったらもう毎日お金をみるだろうけど、請求書もくるからね。それもほんと今結果が出るのが一番嬉しい。お金より結果かな。それならこのくらいよかったとかやっぱ自分の努力の結果がな。



収穫直後

今後やりたい事

次の代に渡す前にもうちょっと設備を綺麗にしてあげたいかな。今でも機械を置いてるところを歩くのが大変なんです。1個ずつ買って行ったもんだから機械がぐちゃぐちゃになってしまって、いっぺんに入れてピシャーってしたんだったら綺麗に整うけど、時代に応じて便利な機械を次から次に買ったからもう置く場所もなくなってしまう。たくさん買った機械を綺麗にしてしまって、楽に色々難しい操作をしなくてもいいように計画しています。まだまだ子供達の代で辞めるわけに行かんしな。

高校生へ伝えたいこと

高校生へ伝えたいことは組織を大事にしてもらいたいということです。組織のトップが変わったりしたら会が止まってしまう。もう次の人になったら前のようにいきません。全体で取り組むことで組織は大事にやっていってもらいたい。 そうしないと勉強する場もなくなってしまうからね。

あと、人生これから先はやっぱ何の仕事についてもやっぱ根性がなけりやだめだと思います。今の子供達は全く根性がないように思えます。農業大学の生徒と交流もありますが、奨学金をもらった場合、農業大学を卒業して農業法人かどこか大分県内の企業に就職しなくてはならないっていう、一応の条件があります。その条件が3年働かなくてはいけないだったかな。地元で3年続く人がいません。もう2年目ぐらいにはもう辞めたくて、でも奨学金は返さなくてはいけない、だからお金は返すから仕事を辞めますって言うぐらいにほとんどの人がなります。となるとその大学からはもう採用しないと言われる。だけど高校生はまだ自分の進路なんか、はっきりないわけでしょう。「これじゃ！」って一生するようなことは考えようもないよ。だから、これを一生するって気持ちを持って行って欲しい。脱落する人も多い。 だけど、俺はそれでいいと思いません。2、3年で脱落するのはだめでしょう。20歳から22歳で働き出したら、35歳から40歳ぐらいまで、それを頑張って、これじゃ俺の人生終わりじゃああって思ったら、違うことに頭を向けてもいいと思えますよ。

【取材日：2025年9月24日・10月10日】

Profile



池田 雅彦【いけだまさひこ】

年 齢：66歳(昭和34年生まれ)
職 業：水稲農家、大分県指導農業士、
農事組合法人あまり谷代表理事

略歴

▶ 高校を卒業後、近隣の会社に勤務しながら兼業で親とともに農業に従事。43歳頃親の逝去をきっかけとして農業に専念。その後、平成20年に農業法人あまり谷設立に携わり、現在はあまり谷の代表理事や大分県指導農業士といった農業に関わる立場として尽力している。

【取材を終えての感想】

池田さんの話を聞いて私が印象に残ったことは2つあります。

1つ目は、地域の伝統文化が直面している深刻な衰退という現実です。私はこれまで、日本全体で問題視されている人口減少に伴う過疎化についてはニュースや統計データを通じて知識としては頭にありました。しかし、それが具体的に地域の生活や文化にどのような影響を及ぼしているのか、その「実際の現場の状況」については知りませんでした。池田さんの話を聞き、単に地域の活力が失われるというだけでなく、古くから続いてきた大切な行事や祭りが、担い手や参加者の不足によって実際に消滅してしまったという事実を知りました。伝統文化は、その地域で暮らす人々の生活の重要な要素です。それが失われることは、単なる行事の喪失ではなく、地域の繋がりが断ち切れ、歴史が途絶えてしまうことに等しいと感じ、この問題の深刻さを改めて認識しました。

2つ目は、農業という分野に対して池田さんが積極的に向き合い、自ら学び続けている姿勢そのものです。特に感銘を受けたのは、池田さんが40代から本格的に農業の勉強を始められたという点です。専門的な知識や技術の習得は若い頃から始めるものだという固定観念があったのですが、信念をもって取り組み続け、今では地域でトップレベルの農業に関する知識や技術を身につけているという話を聞き、「人はいつからでも、どのような状況からでも、新しい分野に挑戦し、専門性を身につけることができる」ということに気づかせてもらえました。池田さんの揺るぎない探求心と努力の姿勢は、私の今後の人生において、新しい一歩を踏み出す勇気をもたらしました。



以上の学びを活かして、今後の生活を歩んでいきたいです。

(2年 藤本 祥吾:写真右から2番目)

私は今回の聞き書きを通してコミュニケーションを工夫することの重要性と勉強し続けることの大切さの2つを学びました。取材の日になるまでは名人の人柄もわからず、うまくできるか、緊張でいっぱいでしたが、実際に語り手の名人と向き合ってみると話を伺うなかで、質問を考えることに必死になってしまいました。質問を進めていくと聞き書きは単なるインタビューをすることではなく、名人の経験や思いを預かり、しかる場で繋げる行為だと感じ、名人が語っていることを受け止めて文章を書き起こして自分の意志を出さずに伝えることの難しさを実感しました。その上、話を引き出すには相槌や質問の形式まで意識する必要があります、コミュニケーションを工夫することの大切さを学びました。

また、社会に出てからも絶えず学び続けて、折れない意志をもつことで誰にも負けないと言える知識と時代の変化にも柔軟な対応をすることで先祖から受け継いだものをこの先の子や孫の世代へと残し、繋げていこうとするさまから今の自分に必要と思うことを貪欲に学び続ける姿勢を大切にしていきたいと感じました。

(2年 倉永 歩叶:写真左から1番目)

私は今回の聞き書きの活動を通して、実際に現地に足を運ぶことの大切さを学びました。近年はインターネットが発達していて、リモートで他者とコミュニケーションをとることができるようになってきました。しかし、リモートではどうしても間違った意味で相手に言葉が伝わってしまうなど、不便な点がいくつかあります。

だからこそ、この聞き書きという活動は名人のところに outgoing、その名人から生の声を聞けるというところに意義があるのだと思いました。また、文化や伝統を守るために、次の世代へと伝承していくことが大切だと改めて思いました。現地では少子高齢化が進み、農業の人手不足が危惧されています。そのような中で、名人の池田さんは大学生などと積極的に農業体験などの交流を行っていて、そこからは地域の農業文化を絶対に絶やさないぞという強い意志を感じました。私も地域の状況に目を向け、そして地域のために行動を起こせるような人になりたいです。

(2年 首藤 慶大:写真右から1番目)



酪農家の道

梅津 慎介（大分県速見郡日出町）

聞き手：渡邊 加乃・安倍 心優・佐藤 明歩・仲 実咲（大分県立中津南高等学校 普通科）

酪農家への道

私の名前は梅津慎介です。生まれは昭和53年です。元々家が酪農家をやっている、いつかは継ぐだろうなあとはんやり思っていたのかな。それがはっきりとしたのは豊後大野にある農業学校に通い始めた時で、そこで出会った仲間が農業で飯を食ってこうという人ばかりだったからこんなに仲間がいるなら、自分も頑張ってみようかなという気持ちになったかな。

農業学校を卒業してからは豊後大野市で酪農ヘルパーという酪農家が休む際や、人手が足りない時に代わって搾乳や餌やり、牛舎の清掃とかの業務を行う仕



取材の様子

事に4年間ついて、今に至るって感じやね。

酪農家の仕事

酪農家の1日の流れは、大体5時半ごろ起きて朝飯食べて牛たちに餌をあげて、それから搾乳して朝の作業は終わりかな。餌はミキサーにとうもろこしや外国から輸入した牧草をミックスしてあげていて、時間が来たら機械が餌を自動であげてくれる。昼間は牛舎の掃除や色々な仕事をして、夕方に朝と同じように餌やって2回搾乳する。それを欠かさず 365日お盆も土日も正月も祝日も関係なくずっとせんといけん。



作業風景

よっぽど牛やこの仕事が好きな人じゃないとなかなかできない。

メインは乳牛なんやけど、黒毛和牛の繁殖といって黒毛和牛のお母さん牛に人工授精して子牛を産ませて、その子牛を市場に連れて行って販売するってことと両方やってる。受精卵の採卵の仕方は、まずお母さん牛にホルモン注射をして、普通は一個しかできない受精卵を5個とか10個とかに増やすんです。それを牛の中から取り出して受精卵をホルスタインのお腹の中に入れるとホルスタインから純粋な黒毛和牛が生まれる。その作業は、自分でするわけではなくてそういう技術を持った獣医さんがする。うちは牛に食べさせる餌も飼料用のとうもろこしを自分たちで作ってるから、10ヘクタールくらいの土地に4月に種まきして8月に収穫してもう一度種まいて。そして12月に収穫してミキサーで飼料用の餌を作るって感じやね。それと、うちの牛の頭数で牛って1日4~5tのうんちをするんよ。それをそのまま放っておくと溜まるばっかりやけん、その処理を考えて経営せんといけん。だから、牛のうんちの処理能力がそのまま、どのくらい牛を飼育できるのかに影響してくるかな。うちは、搾乳牛が85頭で普通に搾乳してるのが72頭、それと乳牛の子牛が35頭の黒毛和牛と成牛と子牛など全部で150頭くらいやね。それを自分と妻と両親と、正社員一人とアルバイトの二人、計5人くらいで世話してるかなあ。僕が仕事の中で一番好きな時間は、牛が生まれることや死んでしまうことがありいろんな感情で仕事してるから、やっぱり無事に子牛が生まれると嬉しいし、自分の失敗で殺してしまうことがあった時は親牛にもっと目を向けていればそういうことにはならなかったかなと後悔することもある。けど、お産で体力を使ってるいろんな病気にかかりやすい期間を乗り越えて順調にお母さん牛が元気になるとやっぱり嬉しい。

牛は当たり前だけ言葉が通じないから、なるべく



顔を出す子牛

悪くなる前に呼吸が荒いなとか、例えば子牛の場合はちよつとうんちが緩いなと思つたら、ミルクをあげる量を控えるとか、なんでも早目に酷くなる前に予防することを意識してるかな。それと半年に一回えさの専門家に飼料計算してもらおう。

牛乳の説明

季節によって牛乳のでる量が変わるんよ。夏場は人間と一緒に食欲が落ちやすいから搾乳量は減って、逆に冬は寒さに割と強い動物なので結構搾乳量が多い。夏はみんな冷たい牛乳をお風呂上りとか、朝とか飲むやろ？やけん消費量が多いんやけど、反対にこっちが絞る量は少ないんよ。冬は大体31キ口、夏は大体28キ口くらいになる。だからその価格も違うんですよ、夏と冬では。夏は需要が高いからメーカーが高く買ってくれる。冬は余るからその分安く買われる、だからたくさん出る時に安く買われて、あまり出ない時に高く買われるって感じになってしまう。やから夏場いかに牛を健康にして餌食わせて牛乳を搾る量を増やすかが、課題の一つではある。ここ最近の夏尋常じゃない暑さやけん、牛が死なないように、熱中症にならないように換気扇はずっと回しっぱなしやね。

冬場に余った牛乳はメーカーが脱脂粉乳にして水分を取り除いたものを作って倉庫に直しておく。チーズにしたりバターにしたりすると、加工する分絞った牛乳を殺菌してパックに入れるよりもコストがかかる。やけん同じ1リットルの牛乳でも飲用向けと加工向けで値段が違うっていう。飲用向けが夏場で132.3円。加工向けになると72円くらい。それを足して割った金額が生産者に支払われるお金になる。やけん牛乳が余れば余るほど加工に回るからこっちの手取りの費用が少なくなるっちゃう事やね。今年の8月からメーカーの買い取り価格が4円上がったんやけど、もっと上げてくれんとうちは経営が成り立たんの。でもあんまり上げたらみんなが買う牛乳の値段が上がって、店頭の価格が上がったら消費が落ちてしまう。そしたら、また牛乳が余ってしまう。だからその協力はするけど牛乳の普及活動みたいなのを。搾乳体験に来た人が将来牧場に携わる仕事がしたいといった人がいて今は専門学校に行っている。だから搾乳体験とかを通して、牛乳の普及活動には積極的に協力してる。それを体験した人で、将来牧場に携わる仕事がしたいと専門学校に行った人もいたかな。

牧場のはじまり

日出町は昔は酪農家が多かったんやけどね。20年ちょっと前14~15軒くらいはあったと思う。それが今やうちとすぐ隣さんの2軒しかない。

元々ここは開拓区で、祖父母が戦前、台湾に移住してそこで結婚して、戦争が終わって引き揚げ船っていう船に乗って日本に帰ってきて、開拓地だったここに来たらしい。それでじいちゃんとはあちゃんとおばさんの3人でここで住み出して、その2年目に僕の父が生まれた。最初は山だったところを切り開いて、この辺は川がないから水を使わない米を作ってた。それからしばらくして酪農一本に絞ったのが昭和50年くらい。やけんこの牧場が開いたのは60年前くらいになるかな。

牛乳の提供

牛乳は個人が店に売っているとじゃなくて、大分県酪農業協同組合という酪農専門の農協があるんよね。そこに出荷してまたその上に九州生乳販連っていうのがあって、そことメーカーが交渉して1キロあたりいくらくらいで売ります買いますて感じで。うちが直接メーカーに行くことはない。農協に売れば手数料は取られるけど牛乳は痛みやすいものやから、例えばスーパーに直接売ってて仮に食中毒になりましたとかなると保健所から1週間営業停止ってなったら毎日出てる牛乳をどうするかという問題が出る。やけど農協を通せば個人の牧場が営業停止とか出荷停止とかいうことにはならないから安心して売れる。直接売るのはすごいハードルが高い。保健所の許可とかが必要やけんね。

奥さんと酪農業を営む

実家が野菜農家で。野菜は収穫時期を少し伸ばしても大丈夫だけど、牛はその日じゃないといけないから。もうやるしかないって思ったかな。それまでは牛がうんこしてもギャーギャー言ってる。でも最近は大丈夫。慣れですね。やるって覚悟を決めたかな。

この牧場ならではの工夫

飼料用のとうもろこしを作っていることかな。とう



名人と奥様

もろこしは栄養価が高い。うちの特徴かな。他の牧場が作っている飼料用のエサは牧草が多い。とうもろこしはイノシシの被害に遭いやすい。うちは昔からとうもろこし作ってるから、イノシシもだんだん知恵がついてあの手この手で狙ってくる。やけど牧草を収穫する機械ととうもろこしの収穫の機械はちがうけん。昔はどこでもとうもろこし作ってたけど、山の方にイノシシの害獣が増えてきて、とうもろこしを作れないっていう。それで飼料用の牧草を収穫する機械に変わっていった。うちは田舎ではあるけどイノシシの被害が割と少ないし収穫するとうもろこし用の機械を更新してきたから今でも作り続けている。栄養価でいったらとうもろこしの方がいいけん、牛のためになる。それに堆肥を処理する事にも一役かってくれる。牧草は堆肥を入れると窒素が高くなりすぎてよくないんよ。その草を牛が食べると病気になるから入れられない。やけどとうもろこしは入れたほうが上手くできる。牛のうんちは産業廃棄物になるけん、とうもろこしとかを作っていない牧場はお金をかけて処分してる。やからそういうところでもメリットがある。循環っていうか。



とうもろこしが入った牛のエサ

牛の生死

産まれるのは年間90頭くらい。死ぬのは一頭か二頭か、子牛は一頭か二頭やけど、親牛は死んでしまうのは10頭もいかんくらい。牛乳が出なくなって、肉用牛に回るのは年間15~20頭くらいいるけど、病気で死んでしまうっていうのは、あまりない。あ、けど90頭のうち年間20頭くらいホルスタインのメスの子牛を。それ以外は交雑牛と黒毛和牛を。毎月山香で出荷している。

消費者に知って欲しいこと・ 変えていきたいこと

水みたいに水道ひねって出てくるものじゃないんよね。すごい手間暇がかかっている飲み物だ、っていうのがわかって欲しいことやな。牛乳は余るんなら安く売ればいいじゃん、っていう人もおるけど、酪農家の経営が成り立たん。餌が高くなってるとか、牛の寝床にしくおが粉が高くなってるとか、電気代が高くなって、従業員の人件費もかかる。なぜ物価が高騰しているのかっていうのは知ってもらいたい。

農業に対してイメージ的にはきつい、汚い、危険、臭いそういうイメージがあると思う。会社にスーツ着てネクタイ締めて仕事している会社員に比べるとかっこいい仕事ではないけど、物価高とかでお米とかみんな高いっていうけどそれが普通っていうか。食べることが当たり前じゃなくて。価値っていうのかな、もうちょっと食べ物を大切にしたい。大事な価値があるってことを。当たり前じゃない事に気づいて欲しい。食べ物がなくなるかもしれない、戦争が起こるかもしれない。あるのが当たり前じゃなくてもうちょっと食べ物を大切にしたい。米が高いっていうけどあれだけ作るのに時給10円だった頃もあるって。だから農家がどんどん減ってる。そういうことがないよう、もうちょっと社会みんなに知ってもらいたいし私たちも努力して伝えていきたい。世間は農家の方より消費者を見て。仕事に見合うお金がもらえれば農家は増えるし、ここまで酪農家も減らんやっただと思う。努力じゃどうにもならんこともあるってことをもっと知ってほしい。牛は声をかければかけるほど人間に対して見返りがある。例えばその子牛をしっかりと管理してやれば大きくなって市場では高く売れるし、逆にサボれば安くなる。手はかけたらかけただけ返ってくる

仕事っていうのを伝えたい。定年退職はないから。死ぬまで現役が多いですね。こんなに魅力のある仕事はないわって続けてる人はみんなそう言う。

将来の酪農

他の同業の牧場に買い取られていくか、去勢牛は肉になったり、熊本で月に一回、九州各地の余った牛が搾乳牛専門の市場で売る人がいる。売られる牛が多すぎて待たないといけないこともある。そうならないように頑張っではいるんですけどね。酪農に関しては施設がすごいお金がかかる。この牛舎を作るのに1億円ちょっとかかっているんだけど、まず新規ではじめるとすごくお金がかかる。

臭かったり、ハエが増えたり、たまに牛が逃げて畑を荒らしたりとかするから、近隣の人が反対するんよね。うちも畑をあちこち借りてるけど、年々畑を借りてる場所に新しいお家が増えちゃって洗濯物をまず入れて、洗濯を干せんみたいな電話もあれば、遠くから臭いアピールをしに来る人もいる。

自分たちの今後としては、できたらアイスクリームを売ったりしたいなあ。六次産業みたいなそういうのをやってみたい。ハードルは高いけど、そういうのをしていかなといけんのかなみたいな。自分で作ったものを自分で値段つけて。移動販売車でソフトクリームとかいいんじゃないかな。

【取材日:2025年9月17日・10月15日】

Profile



梅津 慎介【うめつ しんすけ】

年 齢：47歳(昭和53年生まれ)

職 業：畜産業・別府日出和牛協議会副会長

略 歴

- ▶平成 15年 実家の畜産業に就農
- 平成 29年 経営を継承
- 令和 5年～6年 日出町酪農組合組合長
- 令和 6年～ 現職

【取材を終えての感想】

私も最初は酪農のイメージは、名人が言ったようにきつい臭い汚いなどでした。酪農家といえば、朝早く起きて牧場に行き乳搾りをする、とっていたけど実際はそんな簡単なものではありませんでした。年中無休で牛のことを考え、牛のために働く。異常気象ならば落ち着ける環境を整えてあげたり、牛に良い影響を与えるとうもろこしを栽培したり、名人の周りには牛への愛が溢れていました。牛は言葉を発さないから自分が気づいてあげるしかないという酪農家らしい心構えがかっこいいと思いました。また牛だけではなく、奥さんやお子さんのことも大事に思っているのが話を聞いていてひしひしと伝わってきて、本当に素敵な家族だなと思いました。ぜひまたお会いしたいです。聞き書きを通して酪農業を知り、考えることができよかったです。

(2年 安倍 心優:写真右から2番目)

今回の聞き書きで色々なお話を伺って、スーパーで普段何気なく買って飲んでいた牛乳の裏に本当にたくさんの苦労や努力があるのだという事を改めて学びました。実際に牛舎の見学をさせていただいた時は初めて見る物に溢れていてとても楽しかったし、面白かったです。私が特に印象深かったのは、「食べ物があることを当たり前と思わないでほしい。」という名人の言葉で、私たちは食料品の値段が高くなった事ばかりに注視しているけれど、生産者の方達には色々な理由があって生活のために高くせざるをえないんだという状況をもっとたくさんの人に知って欲しいし、今回それを知った私たちが知らせていくべきだとも思いました。野菜やお米、牛乳が当たり前



に買える状況は「当たり前」ではない。それが名人のお話を聞いたことでよりはっきりと感じるようになったし、今後もずっと忘れないでおきたいと思います。

(2年 佐藤 明歩:写真左端)

今回、酪農の方からお話を伺い、今まで何気なく飲んでいた牛乳は、たくさんの手間と努力によって作られているんだと知ることができました。酪農は朝早くから搾乳作業などをして、牛の健康管理や、餌の準備など、一年中休みがない仕事で、この仕事をやりきるという覚悟がないとできない仕事だなと思いました。また、天候、市場価格の変動による影響などもあり、自分ではどうにもできない要因にも影響を受けるため、身体的にも、精神的にも負担が多いのかなと感じました。ですが、酪農家の方は牛のことを大切に思っていて、話しているときには牛に対する愛情などを感じました。今回の話を聞き、いつも飲んでる牛乳は酪農家の方の苦労や、努力があることを忘れず、牛乳だけでなく、他の食べ物も同様であること理解して、感謝の気持ちを持って、こうした気づきをこれからの生活にも活かしていきたいと思います。

(2年 渡邊 加乃:写真右端)

酪農に少し前から興味があったけど、なかなか経験することができないのでこの時間を通していろいろ学ぶことができました。最初は、牛が何百頭もいて、大きくて怖かったのであまり近寄ることができませんでした。しかし、最後は牛が可愛いと思うようになりました。私が一番印象に残っているのは、牛の体調管理についてです。牛は人間のように話すことができないのでその日の牛のフンなどを見て、ミルクの量を控えるなど毎日注意深く観察する必要があるのだと驚かされました。また、病気や怪我、祝日の日も休むことなくひとつの牧場だけでも何百頭もいる牛の世話をしないといけないのでこの仕事の大変さを感じました。この活動を通して、おいしい牛乳やチーズ、牛肉などが食べられるのは酪農家の日々の大変さ、苦労があってこそ食べることができるのだと改めて感じました。今後、この活動をきっかけに酪農家の現状や厳しさを現代の若者たちに伝えていき、さまざまな人に知ってもらいたいと思いました。

(2年 仲 実咲:写真左から2番目)



表紙

- ① みかん (高田高校)
- ② 守江湾 (国東高校)
- ③ クヌギ林とため池
- ④ 稲穂 (杵築高校)
- ⑤ 田染交流館 蔵人 (日出総合高校)
- ⑥ 原木しいたけ ほだ場 (宇佐高校)
- ⑦ 青のり (大分舞鶴高校)
- ⑧ 種苗施設 (大分上野丘高校)
- ⑨ 収穫風景 (大分高校)



裏表紙

- ⑩ ボタンボウフウ (高田高校)
- ⑪ 播種風景 (国東高校)
- ⑫ トマト (杵築高校)
- ⑬ イチゴの花 (杵築高校)
- ⑭ みかん (大分舞鶴高校)
- ⑮ 子牛 (中津南高校)
- ⑯ 稲穂 (宇佐産業科学高校)
- ⑰ 水槽内の魚 (杵築高校)
- ⑱ ひょうたん (大分舞鶴高校)
- ⑲ いもきり (別府翔青高校)
- ⑳ ホオズキ (別府翔青高校)
- ㉑ 原木しいたけ (杵築高校)

令和7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8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】大分県農林水産部地域農業振興課地域連携・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

制作：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

