

水の源

2013.6

21

M I Z U N O M I N A M O T O

巻頭インタビュー 水源の里へ思いを馳せる

文化や伝統を デザイン力で表現する

江戸川大学社会学部教授
鈴木 輝隆さん



フォトストーリー

飯尾醸造

京都府宮津市

ウォークルポ

専門茶農家を目指しUターン

高知県仁淀川町

水源の里発 おすすめご当地グルメ

熊本県阿蘇市 「あか牛ハンバーグ」

鹿児島県日置市 「カップアイスクリーム『うちのおちち』」

「上流は下流を思い、下流は上流に感謝する」。
「水源の里」の理念は、双方の地域に住む人たちがお互いの暮らしや環境への理解や感謝が通い合ってこそ実現します。このコーナーでは、文化人・著名人に、そうした「水源の里」にまつわるお話をうかがいます。

聞き手：『水の源』編集長 町井 且昌
かみおかベ古民家再生現場（滋賀県彦根市）にて

文化や伝統を デザインの手で 表現する

江戸川大学社会学部教授
鈴木 輝隆さん



津金の古民家改修には、地元の住民、大工、大学生など多くの人がかかわった



インタビュー会場となった、彦根市のかみおかベ古民家再生現場

空き家は宝

—— 今日ここを見て、先生のされていることがよく分かりました。古民家を活用して居心地のいい空間を作る。シェアハウスとして学生が集落に住み継ぎ、誰もが集える地域の茶の間を開こうとしています。古民家の家主さんだけでなく、学生にも地元の人にも喜ばれていますね。

若い人がいるだけで、地域の人が希望を持ってたり、新しく変わったりすることができますよね。こと同じようなことを、山梨県北杜市須玉町津金でも手伝っています。家の中まで竹が密生していた築120年の古民家を改修して、地域の人が集う場所を作ろうと。津金地区には120軒ある民家のうち、空き家が41軒、独居老人宅が39軒ありました。また、廃校を活用してNPOが運営しているカフェがあります。そういう話を聞いて、山梨大学、静岡大学、法政大学、江戸川大学の学生と通うようになりました。

最初は地元のお祭りを手伝いに行ったり、合宿をしたときに学生がお好み焼きを作って一緒に食



2005年から4年の歳月をかけて改修された津金の古民家「なかや」

べたり。地元の人たちは学生との付き合い方が分からないですから。学生同士が何代かに渡り続けてきて、だんだん地元の方も慣れていきました。そのうち、蕎麦打ちや地域のことを教えてくれるようになりましたね。

—— 心を開いてくれる。

そう。学生も「ああ、そういうことか」と自然と地域を理解するようになります。高校時代は気に留めることもなかっただろうけれど、今は地域がどんなものかを自分で考えています。空き家は、地域のことを考えるときには避けられない課題です。日本の場合、子どもができるのと家を建てますが、子どもはいずれ進学や就職で出て行きます。家には両親だけが残り、家主が亡くなると空き家になってしまう。海外では空き家を修復して住むことが当たり前なので、例えばイギリスの住宅の平均使用年数は77年。日本は30年と短く、山梨では5軒に1軒が空き家になっています。このような状況で、一方では新築の家もどんどん建っている。新築は経済効率がいいと言う人もいますが、日本各地で「空き家は宝だ。空き家を活かしていこう」という思いで、古いものを活かしていく活動に取り

組まれています。

以前学生が、津金で空き家の家主にアンケートを取りました。その中で「家を貸してもいい、売ってもいい」と答えた人は44%。仏壇もあるし思い出もあるから、貸せないし売れないと言います。でも「信用あるところが仲介するのなら貸してもいい」という答えは50%を超えました。

私が委員長を務めるハウジングアンドコミュニティ財団の助成事業の中には、空き家を活用するNPOも多いです。空き家を地域のコミュニティに活かし、カフェやレストランを作る、都会の人が農村に行って新しいビジネスを始める。そう思う人がいても、いきなり地域に入ったところでなかなか受け入れられませんよね。誰の紹介なのかは、けっこう重要です。

空き家だけでなく、廃校も活用しています。津金には明治・大正・昭和、それぞれの時代に建てられた小学校の校舎が同じ敷地に並んで建っている、日本で唯一の場所があります。昭和60年に廃校になりましたが、どの校舎も建て直され活用されています。明治校舎はNPOが指定管理者となり、カフェができて活気を取り戻しています。若い世代と卒業生が中心となり、ボランティアの協力を得て地元の小学生のために「津金一日学校」が開かれています。大正校舎は農業体験施設になって、



明治6年に開校した擬洋風建築の明治校舎。現在は歴史資料館となり、イベント会場やカフェとして活用されている（津金）

PROFILE

江戸川大学社会学部現代社会学科教授。1949年愛知県生まれ。神戸市役所、山梨県庁、総合研究開発機構などを経て現職。30年以上前より、全国各地の地域活性に尽力する人や面白い活動をしている地域を訪ね歩いている。住まい・まちづくり分野のNPOや市民活

動団体を支援する一般財団法人ハウジングアンドコミュニティ財団の活動助成・選考委員長、国土審議会半島振興対策部会の委員を務める。著書に『ろーかるでざいんのおと 田舎意匠帳 あひとが面白い、あひまが面白い（全国林業改良普及協会）』がある。



蕎麦やほうとう打ち体験ができます。昭和校舎は「ぼのぼ〜ノ」というおいしいパスタ屋さんや直売所、宿泊施設もあり、年間 13 万人も来んです。地域の人だけでなく、外からも多くの人を訪れていますよ。

古本の町・ヘイ・オン・ワイ (Hay on Wye) ローカルを輝かせる文化の魅力

—— 空き家や廃校の活用は、まさに文化再生ですね。

風景を景観論的に言うと、自然景・生活景・文化景があります。私は文化景が特に重要だと思っています。例えば長野県の小布施町。葛飾北斎や歴史的なものをテーマに町並み整備をしていて、大変人気のある観光地です。文化は元々その地にあるものですが、どのように表現するかが難しいんです。そこで私は、若いデザイナーやコピーライター、カメラマンの力を借ります。彼らと地域を引き合わせて、隠れた文化景を引き出そうとしています。

「自然景が魅力的ですよ」と山の中に住んでいる人は言います。農村には自然景が豊かにあります。でも生活景は壊れかかっているし、文化景に至っては無いに等しい。ヨーロッパの町はどこも歴史の集積があって、文化を感じますね。その文化をどうやって作っていくかが重要なのに、農村ではそこを抜いてしまう。「自然一本槍の観光へまっしぐら」というのが問題ですね。

—— 先生のレポートにあるイギリスのヘイ・オン・ワイは魅力的な町ですね。

そうですね。ロンドンから北へ鉄道とバスで 4 時間半もかかるウェールズの小さな町ですが、世界中から観光客が集まってきます。日本人にも人気がありますよ。地元の人でも古本屋を訪ねる人との交流を楽しんでいるようです。

—— 古本屋の町として有名になっていますね？
はい。古本屋が 30 軒以上並んでいます。最初

「ヘイ・オン・ワイ」…古城の古書店。城内の棚すべてが古書で埋まり、場外にも古書の棚が並ぶ



は、1960 年代にリチャード・ブースという人が古本屋を作りました。これをきっかけに住民が力を合せてまちづくりを始めて、元消防署やお城も古本屋になっている。今や地域おこしの先駆的事例といわれています。本屋だけではなく、素敵なカフェや洒落たホテル、レストラン、アンティークショップも揃っています。町を一步出ると美しい田園地帯が広がっていて、フットパス*をそぞろ歩くこともできます。1 週間ほど滞在しても飽きることはない。ヘイ・オン・ワイという空間に、古書という時間軸を組み合わせたのがポイントですね。そこで一時、人生のいい時間を過ごすことができる。そんな町です。

多数決ではない合意形成が町の未来を作る

—— ヘイ・オン・ワイの例は、どんなところにも隠れた宝物があるはずだと教えてください。

価値のあるものを引き出し、光を当てる。目に見えない文化を見えるようにする。それがデザインの役割です。ヘイ・オン・ワイは古本の町をデザインしたことで、長い歴史や時間が表現されていると思います。

先ごろ中国浙江省烏鎮へ行きました。上海と杭州の間にある古い歴史のある町です。そこへ行くには 50m くらい、船に乗って移動します。町に

*イギリス発祥の森や田園地帯の中で、風景を楽しみながら散策できる小径



古い街並みが残る、水郷の街・烏鎮へは、上海から車で 2 時間程

入れば、車は 1 台も走っていません。道路は自然石で出来ていて、電線もなければコンクリートも見えないようにしています。古い建物はレストランやホテルとして 24 時間利用されていました。外観やインテリアは昔のデザインですが、中は近代的なエステが入っていたり、エアコンも完備されていたり。快適に過ごせる設備は整っているながら、古い文化も残っています。

—— 観光地ではないんですか。

目指しているのは、古い文化を残そうということ。放っておくと、近代化とともに古い文化や町が消えてしまいます。烏鎮も例外ではなく、独居老人の住まいや空き家が多くなってきました。そこで、43 歳のある社長が地域一帯の使用権利を得て、素敵な地域を作り上げた。元の住民は快適な生活ができる家へ移ってもらい、ただ職人だけを残し、伝統的な工芸品や食品を作って生活しています。学校は図書館に、家並もそっくり残っていて、デザイン的に優れていて、観光地のイメージではないんです。観光地にありがちなおみやげ店はありません。土産物も日本の写真家の写真集とかデザインの本とか、文化を売っている。いい雰囲気の中でおいしいコーヒーを飲ませてくれるカフェもありました。照明もデザインされていて、夜景が美しい。昔のものを残しながら、新しい文化と融合させることに成功していると感じましたね。

CLOSE-UP
鈴木輝隆さんの書籍
『ろーかるでざいんのおと 田舎意匠帳
あのひとが面白い あのまちが面白い』
全国林業改良普及協会 (2,625円)



自ら訪ね歩いて出会った、ローカル(田舎)でいきいきと頑張っている人や面白くて楽しい地域の取り組みを紹介。今回お話を伺った津金や小布施町の事例も掲載されている。北海道から鹿児島まで、全国の 40 を超える事例がまとめられた、地域づくりの指南書。

—— ため息がでそうです(笑)。そこはひとつの島ですか？

島ではありませんが、一定の広さのある区画です。日本だと商店街でもなんでも、何かしようとすると合意形成に時間がかかりますよね。しかも、みんなの意見を聞いて合意形成をしたところで、結局どこにでもあるものしか出来ない。レベルの高いものを作りたければ、デザイナーやクリエイターなど若い人たちの新しい提案が必要です。真剣に未来を見据え、どこかの真似ではない若々しい発想やデザインを入れてやっていかないと。そうしてこなかったから、どこの町も同じになっちゃったんですね。合意形成にこだわればこだわるほど、没个性的な妥協案に陥り、均質化しちゃったというのが日本の町の悲劇だと思います。

—— 地方の人たちが自信を持つにはどうしたらいいでしょうか。

自分たちが持っている文化や伝統を新しい形で表現することじゃないかな。まずは、地域にあるものをほめてあげることが大切です。ただ、博物館のように古いものを漫然と並べるだけではなく、現代の感性でフィルターにかけないと、現代の人を感動させることはできません。今ある価値を再評価して、新しいデザインで結晶化するように表現する。伝統や文化を未来につなげるのがデザイン力です。自然景や生活景だけでなく、文化景のように未来に向けた価値を生み出す要素が大切だと思います。

インタビューを終えて

大きな古民家でした。家主さんは元小学校の校長先生だったそうです。立派なひげをたくわえた肖像写真が座敷の床の間にドンと掛ったままになっていました。インタビューは台所につづく土間で。鈴木先生のお話は、国内各地からイギリス、中国まで飛躍し、人生を豊かに過ごす空間づくりへの情熱を語っていただきました。

水源の里には、様々な文化や伝統行事が残されています。このコーナーは、多くの先人によって継承されてきた匠の技を全国の皆さんに紹介します。

今回は、120年の歴史をもつ京都府宮津市のお酢屋「飯尾醸造」を訪ね、四代目社長の飯尾毅さんにお話をうかがいました。

昔ながらの技にこだわり、 日本のお酢文化を守る 飯尾醸造

京都府宮津市



飯尾醸造の四代目社長・飯尾毅さん

海と山に囲まれた 自然豊かな地に建つ 「飯尾醸造」

うらかな春の陽気の下、京都市内から丹後半島を目指して車を走らせること約2時間。今回の目的地は京都府宮津市にある創業明治26年のお酢屋、飯尾醸造の本店。宮津市街地を抜け、海と山に挟まれるように続くのどかな道を進んでいくと、富士山の絵に赤く「富士酢」と書かれた看板が見えてくる。駐車場に車をとめて玄関に回ると、「富士酢」の「酢」の字が力強く大きく書かれた暖簾が目を引き。辺りにはお酢の芳しい香りが漂う。すぐにでも蔵を見学したい気持ちに駆られたが、まず案内されたのは、道路を隔てて立つ「離れ」だった。

なかに入ると、十畳二間続きの和室が広がっていて、大きな掃き出し窓の向こうには若狭湾が広がっている。さながら純和風の高級旅館のような空間に驚いていると、「団体さんが蔵見学に来られたとき、最初にここでお酢について説明させていただくほか、田植えや稲刈りを手伝ってくれるボランティ

アの皆さんの寝泊りにもご利用いただいています」と、四代目社長の飯尾毅さん（平成24年6月20日より会長。五代目社長には飯尾彰浩さんが就任）がにこやかな表情で入ってこられた。

「田植えや稲刈り?」「ボランティア?」といろいろな疑問を覚えたが、まずは、120年の歴史がある飯尾醸造の酢づくりについてお話をうかがうことになった。

いっさい手を抜かない 酢づくり

酢の製造工程は大きく2つに分けられる。酢の元になる「酢もともろみ」という酒をつくる第一段階と、「酢もともろみ」から酢をつくる第二段階である。飯尾醸造ではそれぞれの作業を自社の酒蔵と酢蔵で行っている。現在では、自社に製造設備を持たず「酢もともろみ」を他社から仕入れる食酢メーカーが大半であり、一から自社で行っているところはほとんど残っていない。

原料となる米は、すべて地元の棚田で収穫された無農薬米。精米時に他の米と混じってはいけけないので精米機も自社で保有している。精米された米は一晩水に漬けたあと大きな蒸し釜で蒸され、酒づくりの要といわれる「米麴づくり」に入る。冷ました蒸し米に麴菌をまぶして繁殖させる作業だが、温度・湿度管理のため、2日間ほとんど寝

ずの番をするという。「麴」ができあがると約2週間かけて「酵母」を増殖させて「酒母」をつくり、その後さらに約40日かけて「酢もともろみ」を作る。これでやっと第一段階が終了。

「酢もともろみ」を酢蔵に運び、第二段階の米酢の仕込みが始まる。大半の食酢メーカーでは機械で人工的に空気を送り込み数日で発酵させるが、飯尾醸造では「静置発酵」という昔ながらの製法を採用し、100日以上かけてゆっくり発酵させる。発酵が終わった酢は熟成させないと商品にならないが、ここでもまた時間をかける。大手メーカーでは10日間だが、飯尾醸造ではなんと最低240日間はかけるというから驚きだ。

酢づくりの全体像について教えていただいた後は、いよいよ蔵見学。この日はとても幸運なことに、蔵人の作業現場に立会うことができた。果実酢をつくる過程の、酒と酒粕に分離させて液体を絞り出す作業だ。男性4人がかりで重しに圧力をかけ、大きな木の取手を回す。極端な話、機械なら、酒粕にほとんど液体が残らないまでに絞れるだろうが、人の力ではどんなに目一杯絞り込んでも酒粕はまだ液体を含んでいる。「完全に液体を絞り出してしまうと、苦味やえぐみまで抽出してしまいます。人の手だからこそ、美味しいお酢ができるのです」との説明に、120年の伝統を感じずにはられない。



蒸した米を冷ますため、放冷機へと移す。蒸し米は重く、手作業で移すのはかなりの重労働



蒸し暑い麴室での、米麴づくり



約40日かけて「酢もともろみ」をつくる



男性4人が、てこの原理をつかって、果実酢などの液体成分と固体成分を分離させる

宮津市紹介

京都府の北部に位置し、北は若狭湾に面する。面積170km²、人口は約20,000人。与謝野町(旧岩滝町)を挟んで南北に飛び地になっている。南北をつないでいるのは日本三景の一つ「天橋立」で、年間270万人もの観光客が訪れる。



丁寧な手入れがいきとどいた飯尾醸造の本店

手作りをやめて機械化した
り、自社設備で製造せず他社から仕入れたりと合理化すれば、コストカットと利益増大は可能
なはず。それをあえてしてこ
なかつたのはなぜか。「食は人が生きていく上で、一番大切なこと。だからこそ《おいしくて、しかも安全な最高のお酢》を作りたい。そのための時間と手間は惜しまない。これが飯尾醸造の基本方針です」。安全へのこだわりも半端ではなかった。

地元・宮津の棚田でとれる無農薬米へのこだわり

飯尾醸造の看板商品である「富士酢」は米と水だけが原料の純米酢。酢1リットルにつき200gのお米を使う。これはJAS規格の5倍もの量に当たる。たっぷりの米で仕込むと、ただ酸っぱいだけでなく、コクと旨みのあるお酢ができるのだという。

最高の酢を作るため、原料の米に特別なこだわりがある。飯尾社長の父である輝之助さんが三代目当主を務められていたころのこと。「生き物も住めないような田んぼで作られた米で酢を作っているはいけない」と、無農薬米の栽培依頼に農家を説得してまわった。苦

労の末、その2年後の昭和39年、念願の無農薬米を作ってもらえることになった。それから50年経った今、当時6戸だった契約農家は15戸になった。

上流で農薬を使う田んぼがあつては困るため、無農薬の米づくりは人里離れた山奥の棚田で行われている。除草剤を使わずに雑草の生育を抑えるのは大変なこと。「機械の入らない棚田で、手作業で雑草をとっては農家の負担が大きい」と、新しい農法を求めて先進地へ出かけ、今も試行錯誤を重ねる飯尾さん。

その行動力を支えているのは、「おいしい酢はおいしい米からできる。丹後の棚田で穫れる最高の米は、飯尾醸造のお酢には欠かせない」「しっかりと

目の届くところで、信頼できる人が作った米がいちばん安心」「日本の農業を守りたい。地元の農業とのつながりを大切にしたい」という強い信念にほかならない。

みんながハッピーになる「全方位よし」の経営

こうした「こだわりの米づくり」も、10年ほど前から深刻な課題が出てきた。契約農家の高齢化・後継者不足である。そこで、原料米の一部を、社員たちが作るようになった。とは言うものの、田植えと稲刈りばかりは社員の手だけでは、とてもまかないきれものではない。

「うれしいことに、メールマガジンを見たお客様や知り合

いが、ボランティアで手伝ってくれるのです。田植えだったら、毎年、5月下旬と6月上旬の週末に、全国から100人ほどが駆けつけてくれます」。

この説明でようやく、「離れが、ボランティアの学生たちが寝泊りの場にも利用される」の意味が分かった。きっと、昔ながらの製法で「食の安心安全」を守り続ける飯尾醸造の姿勢を知った人は、応援をせずにはいられなくなるのだろう。東京からであろうと九州からであろうと、交通費も滞在費もすべて自分持ちで、文字通りボランティアで参加するのだという。

「一本のお酢ができあがるまでにはたくさんの方が関わっている。その全ての人に《飯尾醸造と関わってよかった》と思ってもらいたい」と、「全方位よし」の経営理念を掲げる飯尾醸造。社員一人ひとりが誇りをもって働ける舞台をつくるのが、ひいては会社の利益となる。契約農家から高い値段で米を買い取ることが、地元の人たちの生活を守ることにつながる。米を実らせてくれる大地で農薬を使わないことが、美しい里山の自然保護となる。安全で美味しいお酢を提供することが、消費者の食生活の楽しみとなる。「全方位よし」の経営理念は、確実に実践されている。

「会社を大きくすることは考えていない」と、飯尾社長は言い切る。有料広告を一切打たないのは、その分を製造コストにかけ、安全で質の高いお酢を

取材のコーディネートをしてくださった宮津市企画総務室の細井夏美さんも、試飲が終わる頃には、すっかり飯尾醸造ファンに



少しでも消費者の求めやすい価格で提供するため。営業社員もいない。その代わり、パートでの物産展や蔵見学に来てくれた人とはコミュニケーションをしっかりと取る。顧客と丁寧に向き合う姿勢が口コミで伝わり、ファン増大につながっていったことは、想像に難くない。

蔵見学を終えると、お酢の試飲が待っていた。初めていただいた「富士酢」は、しっかり酸っぱいのに鼻にツンとくる刺激臭は無く、まるやかな味わい。「富士酢」の他にも、紅芋やりんごなど多数の果実酢があり、おすすめの良い味わい方を教えてもらいながら試飲する。終わる頃には、すっかり飯尾醸造ファンになっていた。

効率や利益を追い求めず、手間と時間をかけた飯尾醸造のお酢づくり。これからも技・精神ともに次世代へ引き継ぎ、日本全国へ広く感動を伝えていってもらいたい。そんな想いを胸に、知人や年老いた両親への土産にと買い込んだ酢を車に積み込んで、帰途に就いた。

【取材・文：竹市直彦】



無農薬米を栽培する宮津市・喜多地区の棚田

棚田の向こうには若狭湾が広がる



雑草の生育を押さえるため、再生紙でできた黒マルチを敷きながら行う田植え



顧客や知人などが多く集まって行われる稲刈り

豊かな自然の中で営まれる「水源の里」の暮らし。そこには、都会には無い魅力があふれています。その一方で、都市部では想像もできない厳しい現実や苦勞があります。このコーナーでは、そうした「水源の里」ならではの課題や活性化への取り組みにスポットを当ててレポートします。

専門茶農家を目指しUターン

高知県 仁淀川町

母の実家が俺のふるさと

約束した午前9時にはまだ30分もある。仁淀川の清流を眼下におさめつつ、時間つぶしの一服。たばこの煙も息も白い尾を引きながら澄んだ朝の空気に溶け消えていく。

4月初旬の早朝は、まだまだ冷気に満ちている。いつまでも時間つぶしをしていると風邪をひきそうだ。腰を上げ取材をお願いした岸本憲明さん(30歳)宅を訪問した。

「昨日から風邪をひいてしまって…」とポツリ。がっしりとした体格に似合わないか細い声に思わず苦笑。こたつが残る居間に通され取材のペンを執る。

憲明さんは、高知市生まれの高知市育ち。高知市は仁淀川町から車で約1時間の距離がある。同じ県内とはいえ移住のきっかけに興味があった。

「母親の実家が仁淀川町の沢渡なんです」。役場の片岡さんから、Uターン者と紹介を受けていたことを思い出した。

憲明さんのお母さんは沢渡地区で一人娘として生まれ育った。その後、高知市内に出て結婚。憲明さんを頭に2男2女をもうけた。そんな経緯で幼いころから沢渡に足を運ぶ機会は多かったという。

沢渡地区への想いを尋ねると「祖父母がお茶農家だったので、繁忙期には、家族総出で手伝いに

来ました。それから毎年2月に行われる秋葉祭りにも、小学校2年生から参加しています。お茶畑の広がりや澄んだ仁淀川の流れ。いつしか沢渡の景色が、俺の原風景となっていました」と返してくれた。

お茶農家への転身を決意

憲明さんは高校を卒業後、高知市内の建築会社に就職。父親が左官をしていたことに影響を受け、大工を志す。徒弟制度よろしく5年間は辛抱して親方につき、その後独り立ち。宮大工とまではいかないものの純和風の日本建築を手掛けることを夢見ていた。

しかし、現実には彼の理想とはかけ離れていた。建築会社は効率優先の分業主義。その上、扱う建物はハウスメーカー中心で、大工としての技を磨いたり、匠の技術を発揮したりする場面に出会う機会は、ほとんどなかった。「これが、俺が一生を賭す覚悟をした大工の仕事なのか？この仕事に生涯向き合っていけるのか？」彼の心に迷いが広がっていった。この時24歳。既に結婚し、子どもも2人いた。

大工の仕事をする間も休日や農繁期には、お茶栽培の手伝いにせつせと沢渡に通っていた。年老いた祖父母のことも気になる。お茶の仕事の魅力も理解しているつもりだ。憲明さんの気持ちは、次第にお茶農家へと向かい始めていた。

転身を実現するための最大の難関となったのが、奥さんの説得。「俺、仕事辞めようと思う。それで、お茶農家としてやっていきたい…」と憲明さんは切り出した。「生活はどうなるの？お茶で家族4人が食べていけるの？」まあ、想像どおりのリアクションだった。



日本一の清流仁淀川とお茶畑



お茶の生産販売に意欲を見せる岸本さん

幸いにも仁淀川町には、日本屈指の石灰鉱山「鳥形山」があった。そこでの勤務で生活費を稼ぎながら、祖父母が蓄えたお茶づくりのノウハウを受け継ぐ。奥さん説得のための苦肉の策だった。こうして、憲明さんのお茶づくりは兼業農家でスタートした。

秋葉祭りは晴れ舞台

もう一つ憲明さんを沢渡に向かわせた理由がある。それは、秋葉祭り。幼い時から毎年祭りが行われる2月11日に憲明さんは、必ず沢渡にいた。村人が華やかな衣装に身を包み練り歩く姿。若者たちが華麗に舞いながら繰り広げる鳥毛ひねり。投げられた鳥毛を相方が受け止める瞬間に起こる万雷の拍手。体中の血液が沸騰するような興奮が全身を駆け抜けた。純粋に「かっこいい」と思った。俺も大きくなったら鳥毛ひねりを演じたい——それが理由だ。

小学生になると弟とともに祭りの練りに参加するように。最初は小立ち、成長とともに中立ち、サイ

ハラ、槍へと役割も重くなる。そして現在は、憧れの鳥毛ひねりを射止めるまでになった。

華やかな秋葉祭りだが、憲明さんの目には、中山間集落ならではの課題が写り始めている。人手不足だ。この伝統ある祭りは、集落とそこに住む人々の誇り。その灯を消してはいけない。憲明さんの使命感が奮い立った。

祖父母の病気を機に専門に舵を切る

兼業茶農家としての憲明さんの生活に転期が訪れたのは2年前。師匠であり、パートナーでもある祖父母が、時を同じくして大病に見舞われたのだ。憲明さんは悩んだ。そのとき彼が管理していた茶畑は15アール。祖父母が管理している面積の2割程度に過ぎなかった。「果たして俺にできるだろうか？」考え抜いた末に出した答えは専門茶農家の道だった。

昭和60年ごろ、沢渡茶協同組合の売り上げは1億円にも達していた。それが現在では、年間2,000万円程度まで減少。加えて、組合員の数も20数人まで減り、専門は憲明さんを含めて、わずか2人。厳しいが、これが沢渡茶生産現場の実情である。

憲明さんは「専門茶農家への転身は本当に悩みました。誰かに先陣を切ってほしいという甘えもありました。しかし、待っていても誰も腰を上げない。そんな時に祖父母の病気。不安は多かったが、もうやるしかない」と当時を振り返る。

専門に舵を切った憲明さんに対する集落の反応は「よくやった」と称賛の声が半分。「この時代に無謀なことを」と陰口が半分。「いつか見返してやる」。憲明さんは、闘志を燃やす。

いつかは沢渡茶を全国区に

仁淀川から立ち上る朝霧、昼夜の寒暖差、石灰岩を含む秩父古成地質、水捌けのよい急峻な地形。沢渡地区は、お茶の栽培に適したいくつもの条件を満たしている。

沢渡茶の特徴を一言で表すと「強さ」。香り高く、甘さと苦さが程よく調和した強いコク。商品としての質の高さは、高知県の品評会で上位を独占した実績からも伺える。しかし憲明さんは「沢渡茶は



清流日本一の仁淀川

ブランド力が弱い。多くは静岡茶にブレンドされて市場に出回っている」と課題を吐露してくれた。憲明さんはいま、様々な挑戦を試みている。商品名を「沢渡茶」と命名したのは、お茶を売ると同時に、沢渡の名前を売り込みたいとの意気込みからだ。また従来、一番茶のみを摘んでいた沢渡茶の二番茶を収穫。紅茶に加工し販売することで若い世代への販路を探る。さらに、お茶には大福がつきものとセット商品も販売。これらが好評を得ている。

「じいちゃんの時代は良いお茶を生産することが仕事だった。いまは良いお茶を作りながら、販路を開拓することも重要な仕事となっている」と憲明さん。

将来は、茶生産の法人組織を立ち上げ、雇用拡大にも繋げたいと抱負を語る憲明さんの目は、茶葉に揺れる朝露のようにキラキラと輝いていた。

【取材・文：永井晃】



あか牛ハンバーグ (120g) 400円

熊本県阿蘇市

熊本県の北東に位置する阿蘇市は、阿蘇五岳を中心とする世界最大級のカルデラや広大な草原を有し、比較的平坦地の多い阿蘇谷と、起伏に富み傾斜地の多い阿蘇外輪地域で形成されています。四季を通じて冷涼多雨な地域で、平地では稲作を中心とした農業、山間地では高冷地野菜の生産が盛んです。

そんな阿蘇の大自然が育むのが『あか牛』。一般的に日本の市場に多く出回っている和牛は、いわゆる『サシ』がしっかり入るよう濃厚飼料と呼ばれるトウモロコシや麦、大豆などの穀類主体のエサを多く与えます。一方、あか牛は、放牧により草食である牛が本来好む牧草をたっぷり^{はみ}と食み、きな粉や稲わらなどをブレンドした天然飼料を中心に与えて育てられています。

それにより、脂肪分が少なく低カロリー、イノシン酸などの旨味成分や体脂肪燃焼作用のあるカルニチン、抗酸化作用のあるビタミンA群が豊富という、嬉しい成分データも報告されています。

そんな熊本県産の『あか牛』を主原料に、昔ながらの製法を守り、無添加・無着色で手作り生産される阿蘇おふくろ工場の『あか牛ハンバーグ』。作りたてを冷凍、真空パックし全国へ発送されています。食べ方は簡単。凍ったパックを湯煎で10～15分ほど温めたら、焼き立てホヤホヤのハンバーグの出来上がり。

パックからお皿に移すと、肉汁がジュワ〜と溢れ、もうすでにウマいです(笑)。たまらずパクツ。フワツと柔らかいお肉は、噛めば噛むほど肉の旨みが広がり、時折シャリツと顔を出す玉ねぎの食感がほどよいアクセント。塩味とペッパーがきいていて、なにもソースを掛けなくても十分おいしい!! ジューシーなのに、油っぽくなく、何個でも食べられそうなほど箸が進んでしまいます。価格以上の満足度をお約束します。

【取材・文：白波瀬聡美】

阿蘇特産の高菜を使った昔ながらの手作り「たかな漬け」も、おふくろ工房自慢の逸品。阿蘇の気候で育った高菜は、茎が細く独特のピリツとした味と風味がクセになるおいしさです。



↑ 阿蘇おふくろ工場では、「安心して食べられる食品を提供していきたい」という思いのもと、天然素材・お袋の味・手作りを原点にした商品づくりを行っています。

仁淀川町は 日本一の清流・仁淀川

仁淀川町は、平成17年8月に池川町と吾川村、仁淀村の1町2村が合併して誕生した。面積は332km²、人口6,400人の町である。市域の約9割が森林。主な産業は、農業と林業、鉱業だ。四国の清流といえば、四万十川の名を挙げる人が多い。だが、町内を貫流する仁淀川こそ、全国ランキングで堂々の第1位^{*}に輝いた清流中の清流なのである。名の由来は、高岳親王が土佐に行幸された際、淀川に似ていることから「仁淀川」と名付けられたという説。真物のアユを献上した^{たかおか}贄殿が転じて「仁淀川」になったという説など諸説ある。



※国土交通省・平成22年全国一級河川平均水質

「財界のナポレオン」金子直吉の生誕地

先日、^{ひやくたなおき}百田尚樹著の『海賊とよばれた男』(講談社)を読んだ。明治から昭和にかけて石油の輸入に生涯をかけた出光佐三の物語である。その著書中、同時代に神戸市を拠点に巨大商社として君臨した「鈴木商店」の記述がある。金子直吉は、その鈴木商店を巨大商社に押し上げた実業家だ。直吉は1866年に現在の仁淀川町で生まれた。高知市内での丁稚奉公を経て21歳で神戸市の砂糖問屋「鈴木商店」に入る。



社長に認められ番頭に抜擢。商才を開花させた。大正時代には造船業にも進出。三井・三菱の両財閥を凌ぎ年商日本一の原動力となった彼は、「財界のナポレオン」とまで称されるに至った。生活は質素、無類の勤勉。直吉の性格は、土佐気質そのものであった。大正時代「財界のナポレオン」と呼ばれた金子直吉翁(1866-1944)

秋葉祭り

土佐の三大祭りの一つに数えられる仁淀川町の「秋葉祭り」。毎年2月11日には、美しい装束の行列や華麗な鳥毛ひねりを一目見ようと県内外から1万人もの観光客が押し寄せる。行列は、本村、霧之窪、沢渡地区の住民ら約200人で編成。地区ごとに趣向を凝らした華やかな衣装に身を包んだ氏子たちが、狭く曲がりくねった山道を秋葉神社まで練り歩く。祭りのハイライトは、鳥毛ひねり。長さ7メートル、重さ8キロの檜製の鳥毛棒を10メートルも離れた相方に投げ渡す。鳥毛ひねりをすることは、集落の若者の憧れ。華麗に舞いながら鳥毛棒を投げ渡す瞬間には、詰めかけた観客から大きな拍手が沸き起こる。秋葉神社は防火や災難除けの信仰に基づいていることから、

秋葉祭りのハイライト鳥毛



行列を火消しの装束ともいう。

この祭りは、高知県の保護無形文化財に指定されている。

県内外から1万人もの観光客が訪れる秋葉祭りの練り

編集後記

春の暖かな朝日を浴び、急峻な斜面に整然と畝を並べる茶畑が美しかった。仁淀川の上流に位置する沢渡地区には、平坦な場所がない。坂また坂。そんな山間の地に集落がひっそりと肩を寄せ合うように佇んでいる。

生活をするにも、農業をするにも、正直に言えば厳しい環境だ。そんな逆境を苦にすることなく、青年はお茶づくりと向き合い、将来の夢を熱く語った。

仁淀川町沢渡地区で年老いた祖父母とともにお茶の生産に挑む。彼の一挙手一投足は、衰退化の傾向にある集落や農業の命運を握っているといっても過言ではない。祖父母の病気をきっかけに専業茶農家へ人生の舵を切った岸本憲明さん。その勇気を称えるときも心から応援したい。「念ずれば叶う」「成せば成る」彼への臆の言葉とする。

水源の里 発

おすすめ ぶ当地 グルメ

【お問い合わせ】

阿蘇おふくろ工場
〒869-2307
熊本県阿蘇市
小里781
TEL・FAX
0967-23-6265
http://www.aso.ne.jp/~asokakou/





カップアイスクリーム『うちのおちち』

(Sサイズ130ml) 310円～

ひおき 鹿児島県日置市

鹿児島県の西部、薩摩半島のほぼ中央に位置する日置市。市街地を含む海岸平野は鹿児島特有の火山灰台地で、古くから風光明媚な温泉地として栄えてきました。また「日本の渚百選」にも選ばれる雄大な白砂青松の吹上浜は、日本三大砂丘の一つとしても知られています。

日置市自慢のご当地グルメは、ジェラート工房『パーチェ』のカップアイスクリーム『うちのおちち』。このアイスは、牧場を営む『内ファーム』さんが、地産地消をモットーに自社の牧場で搾られた新鮮な生乳と地元でとれる素材をぜいたくに使った、牧場しぼりの極上アイスクリームです。

素材そのものの味わいを大切にするため、着色料や保存料を使用していないのももちろん、さらに驚きの特徴が、アイスクリームなのに卵を一切使用していないということ。だから、卵アレルギーが心配な方、小さいお子さんやお年寄りでも安心して食べることができます。そのこだわりの美味しさは、人気テレビ番組「はなまるマーケット」でゲストの「おめざ(手土産)」として紹介されたほど。

「う～ん、そうは言っても卵が入ってないじゃ、ちょっと物足りないじゃ？」正直少々疑いながら、まずは定番のミルク味をひと口。雪のように真っ白なアイスは、口に入れた途端にサラリと溶ける、なめらかな口当たり。優しい甘さの中に、ミルクの香りと風味がふんわり広がります。トルコアイスのようなネットリした食感というより、シャーベットに近いサッパリした食感なのですが、あっさりだけでない、なんとも後を引くコクと余韻が心地よく口に漂います。工房で味わう手作りジェラートの味をそのままに、カップに詰めたこだわりのテイクアウト商品。しつこい甘味が苦手な男性にもオススメの爽やかスイーツです。

【取材・文：白波瀬聡美】



↑
カップアイスは地方発送可能。定番のミルクの他にも、バニラ・まっちゃん・クリームチーズ・チョコレート・ラムレーズンなど、味のバラエティも豊富。どのアイスを食べても、新鮮な生乳の濃厚な味わいがさっぱりと楽しめます。

『パーチェ』のジェラートは、隣接する『内ファーム』で生まれ育った4姉妹が、愛情こめて毎日手作りしています。



【お問い合わせ】

ジェラート工房
パーチェ
pace

〒899-2523
鹿児島県日置市伊集院町古城687
TEL 099-272-4277
(ご注文・ご注文に関する
お問い合わせ先 10:00～15:00)

TEL 099-201-7077
FAX 099-201-8855
営業時間
10:00～17:00
(季節変動あり)
定休日 水曜
http://www.pace-uchifarm.jp

協議会だより

トピックス

参画自治体が179市町村に

新たに、高知県町村会として下記町村に参画いただきました。東洋町、奈半利町、田野町、安田町、北川村、芸西村、いの町、中土佐町、佐川町、越知町、梶原町、日高村、津野町、四万十町、大月町、三原村、黒潮町(全17町村)。協議会では、組織の拡大に向け多くの市町村の参画をお待ちしております。

インフォメーション

第5回全国水源の里 フォトコンテスト作品募集

■テーマ

「水源の里」の四季折々の自然風景、人々の生活や祭事、その地域を象徴する風物など、水源の里の魅力が表現された作品を募集します。

■応募資格

プロ・アマ、年齢、性別、国籍を問いません。

■撮影場所等

平成22年8月以降に、全国水源の里連絡協議会参画市町村(裏面参照)において撮影したものを。

■受付及び締切

平成25年6月1日から7月31日まで。
最終日消印有効。

■応募料

1点につき1,000円

■賞

グランプリ(1人) 賞金20万円
国土交通大臣賞(1人) 賞金5万円
総務大臣賞(1人) 賞金5万円
農林水産大臣賞(1人) 賞金5万円
特選(10人) 賞金1万円

■審査員

ゲスト審査員 永田和宏
(京都産業大学総合生命科学部学部長・歌人)
特別審査員 田沼武能(日本写真家協会会長)
審査委員長 井上隆雄(日本写真家協会会員)

■応募・お問い合わせ先

下記、全国水源の里連絡協議会事務局まで。

募集要項詳細・過去の入賞作品は
全国水源の里連絡協議会HPにてご覧いただけます。
<http://www.suigenosato.com/index.htm>

編集部より

表紙にふさわしい四季を感じる風景をお待ちしています。

『水の源』表紙写真募集

□募集要項

- 全国水源の里参画市町村(裏面参照)で撮影されたもの。
- 3月号(春)6月号(夏)9月号(秋)12月号(冬)に掲載する、季節感あふれる風景。
- デジタルデータで提供いただけるもの。
- 縦撮り、カラー写真のみ。
- 画像サイズ:630万画素(タテ3000pix/ヨコ2100pix)以上。

※人物が明らかに特定できる場合や撮影した対象物が個人の所有である場合には、あらかじめ本人または所有者の承諾を得てください。
※必要に応じてトリミング等加工を行うことをご了承ください。

□応募・お問い合わせ先

氏名、ご連絡先、撮影場所を明記の上、全国水源の里連絡協議会事務局までメール(suigen@city.ayabe.lg.jp)にてご送付ください。

『水の源』定期購読者募集

本誌を定期購読していただける方を募集しています。
年間購読料:1,000円(年4回発行)
お申し込み:下記連絡先、『水の源』定期購読係まで

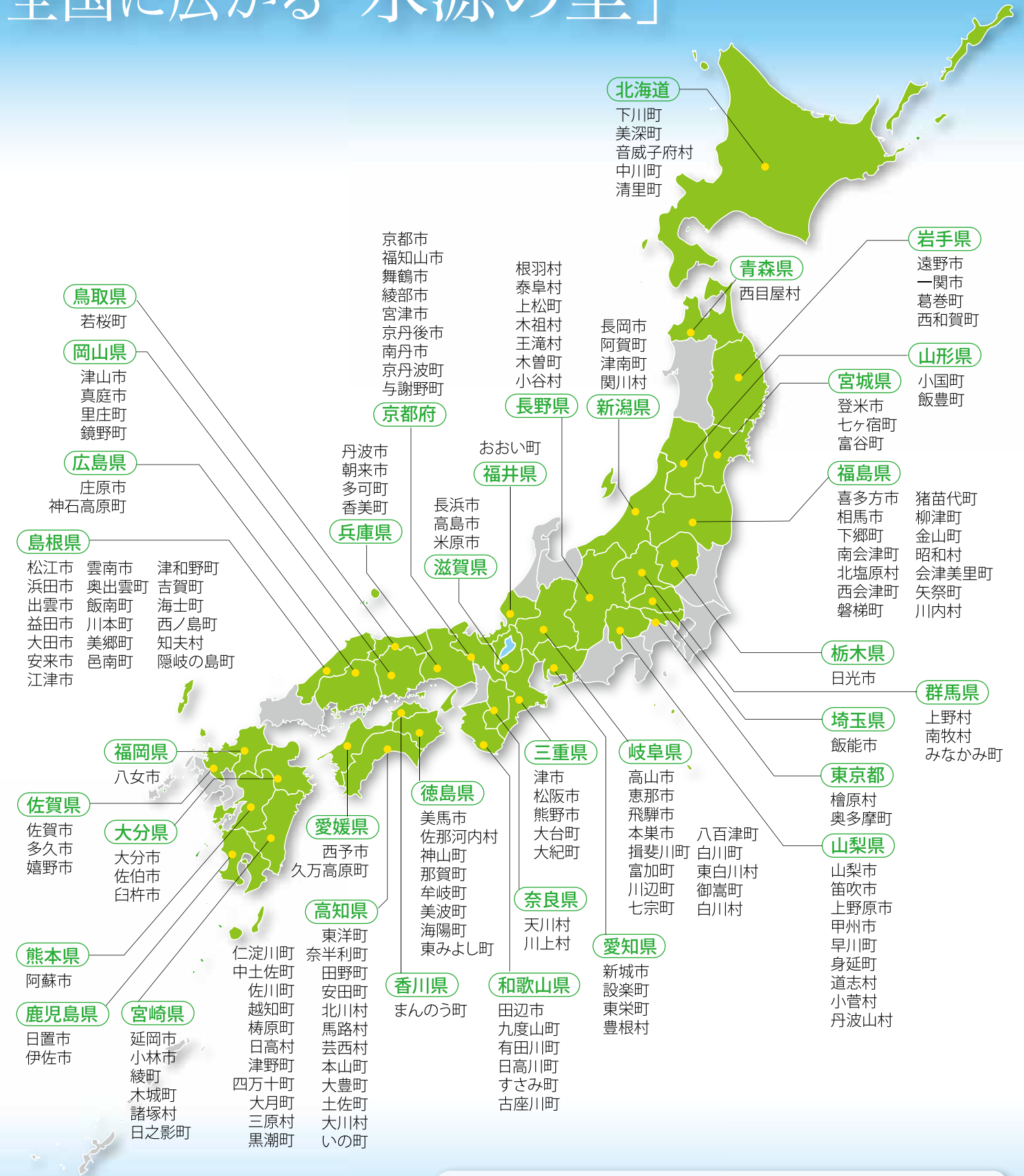
▲全国水源の里連絡協議会 事務局

綾部市役所 定住交流部 水源の里・地域振興課(上林いきいきセンター)
住所:〒623-1122 京都府綾部市八津合町上荒木5番地
TEL:0773-54-0095 FAX:0773-54-0096
E-mail:suigen@city.ayabe.lg.jp <http://www.suigenosato.com/index.htm>

お問い合わせ、
ご連絡先は

上流は下流を思い、下流は上流に感謝する

全国に広がる「水源の里」



水の源 第21号

企画・発行：▲全国水源の里連絡協議会

発行日：平成25年6月

編集：「水の源」編集委員会

私たちは水源の里を応援します！！

全国環境整備事業協同組合連合会
 全国農業協同組合連合会
 全国森林組合連合会
 電気事業連合会

独立行政法人 水資源機構
 社団法人 全国浄化槽団体連合会
 一般社団法人 全国清涼飲料工業会
 公益社団法人 大分県薬剤師会