

水の源

MIZU NO MINAMOTO

45
2019
Summer



巻頭インタビュー

水源の里に思いを馳せる



土と水に——
現代人が忘れた根源を問う

オカリナ奏者 宗次郎さん

ウォークルポ

20代女性がクラウドファン্ডで温泉再建
少子高齢のまちにあかりを灯す 栃木県日光市

ウォークルポ

鳥獣食肉処理加工の切り札になるか!?
超アスリート食材活用への挑戦 和歌山県古座川町

首長リレー連載

香川県琴平町 片岡英樹 町長

水源の里のうまいもん

さっぱりシャーベットセット 高知県の町

土と水に—— 現代人が忘れた 根源を問う

オカリナ奏者

宗次郎 さん

——まずオカリナという楽器の紹介、そして宗次郎さんとの出会いをお伺いします。

オカリナは土の焼き物の笛で、発祥は19世紀中ごろ、北イタリアの小さな村です。現地語ではオカリーナと発音し、オカはガチョウ、リーナは小さいとか子どもといった意味があり、楽器の形態を言い表しているのではないかと思います。

日本に伝わったのは昭和の初めのころと言われていいます。根付かせた先駆者の一人が私の師匠、^{かやまひし}火山久氏で、主にクラシックの演奏・作曲をされていた方です。私が先生に出会ったのは20歳のころ。当時、歌の弾き語りなどをしながら今で言うフリーターのような生活をしていて私を見て、兄がタウン誌を発行するなどして地域のさまざまな方と交流があった関係で、その先生を訪ねてみないかと引き合わせてくれたのです。

——そこでオカリナに魅せられたというわけですね。

初めてオカリナを聴いた時は、自分の体の中を突き抜けていくような感動がありました。世の中にこんな音色の笛があるんだと衝撃でした。

それから、群馬・館林の自宅から1時間ほどで行ける隣の先生のところへ週1回通うようになりました。1か月ほどしたころでしょうか、「ちょっと吹いてみる」と先生に言われておそるおそる演奏すると、毎日オカリナを肌身離さず練習していた賜か、「宗ちゃん、上手いじゃないか!」と驚かれて、一緒に演奏しないかと

お誘いをいただいたのです。その後先生とのユニットが解散しても自分でオカリナを製作しつつ演奏に明け暮れる日々になりました。そうして10年ほど経ったときレコード会社のプロデューサーから「レコードを出してみないか?」というお話をいただいて、デビューアルバムをリリースさせていただくことになりました。その翌年、NHKドキュメンタリー「大黄河」の音楽を担当させていただけることになりました。この番組の楽曲はシンセサイザー中心のサウンドで、機械仕掛けの音源にどうやって暖かみや人間らしさを出すかに苦心していましたが、相反するオカリナの素朴な響きとの出会いが素晴らしい調和を生んだと思います。今は茨城の山村に住み、そこに小さな施設を作って「オカリーナの森」と名付け拠点にしています。

——オカリナやその楽曲に対する宗次郎さんの思い入れは相当なものですね。

オカリナはまず土をこねて半分ずつ形を整え、おおよその穴を開けてから二つを貼り合わせます。焼く前に音を出してみ、そこで細かく音程を調節し、そうして作った100本ほどを窯に入れて焼き上げますが、そのうち使えるのはわずか数本。これまで1万本ほど作ってきましたが、その中から厳選して今は10数本ほどに落ち着いています。オカリナ1つの音域は1オクターブ半ほどなので、演奏は大小複数のものを使って行います。



私がオカリナの音色を人に伝えるとき、「現代人が忘れてしまったものを思い起こさせてくれる音」と表現しています。もしかしたら母親の胎内で聴いていた音ではないか、とも思えるんです。土で出来ているからなのかもしれませんね。

私は土に根差した暮らし方が人間の基本だと思っています。私自身、拠点はさまざま変わってきましたが、とにかく土とともに生きる暮らしがしたくて、ずっと田舎暮らしをしてきました。そんな生き方や現代人が忘れてしまった誇りのようなものを、オカリナの音色に触れることで呼び覚ましてもらえればと願っています。水も大事で、山奥の源から流れている水のお陰で都市の生活が成り立っているわけです。都会の人には山の中に暮らしている人のことをわかってほしいと、いつも思っています。

——そんな水源の里に生きる人たちにメッセージをいただけますか。

オカリナ奏者の私は日々、土のことを考えて活動しています。そのなかで各地の水源地を訪ね歩いて作曲

をすることもあります。やはり水は、人間にとって根源的で一番大切なのだと思います。「水の源」に生き、守ってくださる皆さんの活動に敬意を表し、今後の展開に期待しています。

【聞き手・鹿野哲人】

Profile 宗次郎さん

1954年、群馬県館林市に生まれる。75年に初めてオカリナの響きに魅せられ、その後10年間に1万個以上のオカリナを製作する。85年にレコードデビューし、翌年NHK特集「大黄河」で一躍脚光を浴びる。

オリジナルアルバム制作の傍ら、映画音楽やテレビCM楽曲の制作、コンサートなど、さまざまに活動。2019年春には6年ぶりのニューアルバム「昔むかしの物語を聴かせてよ」を発表した。(CDのご購入は風音工房まで:03-5828-6042)





20代女性がクラウドファン্ডで温泉再建 少子高齢のまちにあかりを灯す

日光市 栃木県

日光・中三依温泉「男鹿の湯」が地元新聞やテレビ、ウェブメディアなどで話題になったことがある。経営が立ち行かなくなり閉館していた温泉施設に、26歳の女性が再建のために乗り出して、故障したボイラーや老朽化した施設の改修費用をクラウドファンディングで募り、2016年春に再オープンさせたというもの。それから3年、果たして今は…

毎日浸かりたいほど温泉好き

この温泉を再開させたのは千葉県佐倉市出身の水品沙紀さん(29)。遠くに旅行しないときは近くのスーパー銭湯に出かけるという温

泉好きの両親に影響され、温泉を究めようと大学での卒論のテーマも『温泉』を選んだ。国内にも数限りなくある温泉のなか、まずは1,000か所踏破を目標に掲げ月に15～6軒をまわるペースで、大学での

4年、社会人になってからの3年の計7年をかけて1,000か所の湯めぐりを達成した。「毎日でも温泉に浸かれる環境に身をおきたい、いずれは自分で温泉運営にも携わりたい」という思いで就職先も温浴施設の



「中三依温泉」駅は標高600メートルにある無人駅。乗降したのは取材に訪れた筆者ひとりだけだった



男鹿の湯外観。広すぎず、アットホームなつくりだ



温泉を再開した水品さんとパートナーの豊島さん。「多くの方に支えてもらっていることに感謝」

リノベーションやコンサルティングを手がけるベンチャーを選んだ。そちらの社長がもともと起業家を応援したいという人だったので、働きながら準備をしていたところインターネットで「男鹿の湯」が運営に携われる人を探していることを知り、チャレンジしてみようと手を挙げたという。

そもそもこの温泉「男鹿の湯」は1989年、竹下内閣のふるさと創生事業で、いわゆる町おこしのために掘られたもの。温泉は日光市、

温泉施設は中三依の自治会が管理母体となるためもあったか、25年間、地元も含め複数の業者が代わる代わる指定を受けて運営してきたが結局続かなくなり、2013年から閉館となっていた。

そこに26歳までには独立したいと年齢の語呂合わせ(26=ふろ)にまでこだわって願っていた水品さんが運営を任せられることになり、クラウドファンディングで100人以上の支援者から計200万円を集め、両親の援助も加えた元手でも

ニューアルオープンさせることになる。

契約更新で新ステージへ

それで経営は実際上手くまわっているのだろうか？ 結論からいえば順調で、しっかり税金を納めているとのこと。また中三依自治会との契約は3年ごとで、今春、再契約をすませ、いわば新しいステージがはじまっている。「三依地区全体で350人くらい、中三依だけに限定すれば60人前後の小さなま



男鹿の湯はまわり付くようなトロンとしたお湯。湯船からの緑も美しい



温泉のあとはサロンでごろ寝ができる



宿泊棟ケビンは4人用×7棟、8人用×1棟

ち。もちろん、温泉が好きで毎日のように通ってくださる方も何人かいますが、それだけをメインに考えては、とても成り立っていきません」と水品さん。確かに、湯舟から見える風景がいくら美しいからといっても、男女用にそれぞれひとつあるだけで、打たせ湯、寝湯、足湯、ジェット風呂、サウナというようにあれこれ楽しめるものはない。温泉だけを売り物にするには、近くに川治温泉、鬼怒川温泉、湯西川温泉など手ごわい競合が数多くある。そもそも「中三依温泉」という駅名もかつては「温泉」はつかず「中三依」で、「男鹿の湯」ができたことで駅名変更となったそう。また歴史も浅く、温泉町というにはやや無理があるようだ。

しかし「男鹿の湯」にはキャンプ場が併設されており、テントを張れるスペースや計8棟のケビンもあり、バーベキューが楽しめるよ



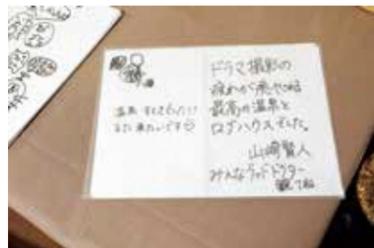
「こちらです」。颯爽と男鹿川へ案内してくれる水品さん

うになっている。そういったアウトドア派をメインにアプローチして、キャンプ場検索サイトなどに登録しているそう。

大人の足なら1分ほどで男鹿川の川辺まで下りていけ、「子どもに安心して川遊びをさせられることがいちばんの魅力」と年に数回訪れるリピーターも多いとのこと。またクラウドファンディングに協力してくれた人が実際に「男鹿の湯」を訪れ、当地のファンになって再訪し、より応援してくれるということもあるようだ。



ケビンから数分の男鹿川。三依地区では流れが緩やかで半端なく透明で美しい。男鹿川の鮎は「第19回清流めぐり利き鮎会」準グランプリを獲得している



俳優の山崎賢人さんが宿泊し気に入ってくれたが、水品さんはテレビをあまり見ないので気づかず、あとから他のお客さんにびっくりされたそう

あかりが灯ればそれで十分！

もともと、ふるさと創生を目的につくられた施設。地域コミュニティの場としての役割について水品さんに質問してみると、「宴会をしたいという人もおられたのですが、本格的な料理を提供できるプロの料理人でなく、自分たちがやれるとなるとかぎりがあります。煙草、カラオケもNGとしているので、昔はこうだった、こうしてほしいという声になかなか応えられてはいない」とのこと。これは一般論だが、良かれと思つてのアドバイスが自分たちの思いやスタイルと必ずしも一致しないことがあるものだ。経営を潤滑にしていく

ためには周囲の声に耳を傾けながらも、集中と選択が肝心ということなのだろう。

しかし地域に貢献できていないというのはじつは謙遜で、水品さんやパートナーの豊島多央さんにそば打ちを伝授した近隣のそば屋「古代村」の塩生さんに話を聞くと「地域の人間がうまくできなかった施設を、いってみれば素人同然の若い人がほんとうによくやってくれていると思います。あそこにあかりが灯っているだけで十分ありがたいです。地域の集まりに使ったり、打ち上げパーベキューをしたりして大いに活用していますよ」とのこと。水品さんと豊島さんのほぼふたりで切り盛りしていることや、しかも赤ちゃんの汰祐くん(5か月)もでき大変な時期に、地域の集まりに参加するのが難しいにもかかわらずしっかりと貢献してくれていると評価していた。

中三依の良さを伝えていく

東京から日光へは今も昔も浅草が玄関口だが、2006年からはJRと東武鉄道が相互乗り入れをし、新宿から鬼怒川温泉まで直通、特急で2時間弱で行けるようになっている。世田谷や杉並、あるいは多摩、神奈川方面からの足が便利になったこともあり、観光客も増えているようだ。

しかしその鬼怒川温泉から野岩鉄道でさらに奥の奥、福島県との県境近くにある「中三依温泉」はまだまだ“未開地”で観光地とは

ほど遠い…かと思いきや、溪流釣りやカヌー愛好家にとっては知る人ぞ知るところであり、そもそも三依という名前は日光天領、会津藩領、宇都宮藩領が隣接していたために「三依」になったとか、三依姫がこの地で息を引き取った地だったからといったいわれがある由緒ある土地でもある。

にもかかわらず、日光市のホームページに「観光地」として紹介されることもなく、また中三依の役所の出張所に足を運び、なにか地図がないかと尋ねたところ、奥の方から日光市と合併前の旧藤原町時代の地図を引っ張り出してくれた…そんな長閑なところだ。「なにもないのが魅力」と謳われることもあるようだが、風景が美しいだけでなく、そばがおいしい、わさびもおいしい。上三依水生植物園には「ヒマラヤの青いケシ」が



西会津街道沿いに5件のそば屋が並ぶ。そば好きにはたまらないスポットだ



蕎麦街道とも呼ばれる西会津街道にある名店の一つ、「古代村」を営む塩生和敏さん。こういった良き理解者がいることが移住者にとっては安心感になる

咲く、花好きには有名なスポットでもある。

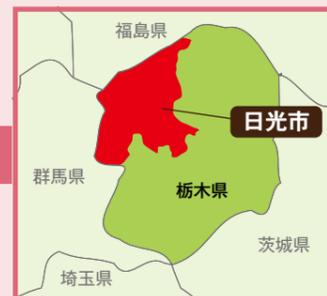
「ここに泊まりに来た人にこの地域・中三依のことを知ってもらいたいので、おそば屋さんを紹介したり、ここの辛子味噌がお土産にちょうどいい、というような情報をまとめた手づくりマップをお渡ししたりしています」と、本来は市や観光協会がやってもいいことを個人で行うなど、「男鹿の湯」は温泉施設だけでなく地元の魅力発信の場にもなっている。

【文・蒲田正樹】



「古代村」では通常のもりそばのほかに江戸時代の食べ方「蒸しそば」も楽しめる。「男鹿の湯」の豊島さんはここでそば打ちを習得し、温泉でのそば打ち体験も可能だ

日光市はこんなまち



栃木県の北西部に位置し、総面積は1,449.83km²で県土の約4分の1を占めている。徳川家康の霊廟である日光東照宮をはじめとする歴史・文化的遺産、随所に湧出する豊富な温泉、雄大な自然環境など観光資源が豊かなまち。日光国立公園を中心とした森林地帯に男鹿川、湯西川、鬼怒川、大谷川、渡良瀬川の5つの源流域が形成されていて、いかだなどを使わずに溪流を下る「キャニオニング」やサーフボードに立ってパドルを漕ぎ進む「スタンドアップパドルボード (SUP)」といったニュースポーツも体験できる。また日光連山などからの伏流水で育った特産のそばと美味しい水で造られた「日光手打ちそば」は絶品。



香川県・琴平町
かたおかひでき
片岡英樹 町長

観光と信仰のまち ことひら

琴平町は、香川県の中央部からやや西寄りの内陸に位置し、面積8.47km²と県内の市町では2番目に小さい町です。人口は9,000人弱。地形は南北に細長く、町のほぼ中央を二級河川の金倉川が流れ、西側は瀬戸内海国立公園、名勝、天然記念物に指定されている象頭山の山裾に沿っています。気候は年間を通して温暖で暮らしやすく、四季ごとに桜、つつじ、もみじなどの花や緑の古木に彩られた美しい町として親しまれています。

信仰のまち

「讃岐のこんびらさん」の愛称で親しまれる金刀比羅宮の門前町として栄えてきた当町は歴史と文化で培われた信仰の町です。江戸時代には「一生に一度はこんびら詣り」と参詣ブームが興り、現在でも、四国を代表とする観光地として、インバウンド効果もあって国内外から年間400万人を超える多くの参拝客が来町します。

町内では四季を通して様々な神事やイベントが開催されており、特に現存する日本最古の芝居小屋で国の重要文化財である旧金毘羅大芝居（金丸座）にて毎年4月に行う「四国こんびら歌舞伎大芝居」は讃岐路の春の風物詩として定着しています。今年は35回目の記念公演となり、大盛況のうちに幕を閉じました。これからも歌舞伎を通じて、先人の思いを大切に、自分たちの住む町の歴史資源の豊かさを再認識し、琴平町の新たな魅力を発見・発信してまいります。

観光地を流れる金倉川

金倉川は、阿讃山脈の北峰に源を発し、日本有数の灌漑用ため池である満濃池（まんのう町）を経

て琴平町、善通寺市、丸亀市を流下し瀬戸内海に注ぐ長さ20.5kmの二級河川です。町内には歴史的建造物である鞆橋をはじめ大宮橋など多くの橋が架かり、この川の生み出す水辺空間は、治水や利水といった機能面はもとより、観光地である琴平の町並み景観を形成する重要な要素としても、訪れる観光客の耳目を引くとともに町民の生活との深い関わりを持ってきました。

また毎年8月15日の夜には、一之橋のたもとから「平和祈願 灯籠流し」が行われます。鎮魂の願いや先祖の供養など様々な思いが込められた灯籠が、夏の夜の金倉川の川面を淡く照らす様は幻想的で平和への想いをより強くさせ、多くの人々の心の癒しとなっております。

特産ニンニクのブランド化

琴平町の面積の約4割をしめる町北部の地域は、田園地区として農家が多く、米、麦をはじめ、にんにくや大豆、レタス、なばな等の露地野菜が栽培されています。中でもにんにくは、香川県が青森県、北海道に次いで全国第3位の生産地であり、県内では本町の生産高が



第1位です。それを活かし、「農商工福祉連携」で琴平産にんにくを「こんびらにんにく」としてブランド化し、このにんにく成分をオリーブオイルに浸みこませた食用油の「ガリック娘」が誕生しました。この商品の販売をきっかけに地元での認知度も高まり、生産農家の栽培意欲も向上いたしました。さらに、町商工会では「こんびらにんにく」を使った醤油、味噌、ふりかけを「ガリック侍」シリーズとして商品化し、昨年は「こんびらにんにくカレー」が開発されました。地元農産物を町民だけでなく、多くの観光客にも提供でき、町おこしの成功例となっております。

小さくても みんなが笑顔で 幸せを感じる琴平町

今後は観光地としてのブランド力に加え、地域住民がさらに生き生きと楽しく暮らせるよう、新たな魅力を提案し、官民一体となって町づくりを盛り上げていきたいと考えています。

本年11月の「第13回全国水源の里シンポジウム」を隣接するまんのう町と共同開催させていただきます。四国らしい「おせったいのおもてなし」で皆様を大歓迎いたしますので、ぜひ、多くのご参加をいただきますようお願い申し上げます。



金丸座



灯籠流し



象頭山



鳥獣食肉処理加工の 切り札になるか!? 超アスリート食材活用への挑戦

こさがわちょう 古座川町 和歌山県東牟婁郡

2018年12月31日、さいたまスーパーアリーナ。大晦日恒例の格闘技イベント「RIZIN」の熱戦が繰り広げられるメインアリーナ横のコミュニティアリーナでは「格闘技EXPO」が開催され、来場者たちの楽しみの一つでもある飲食ブースは客足が途絶えることはない。沖縄料理、富士宮やきそば、静岡おでんなど、ご当地グルメの出店が並ぶなか、ひととき目を引いたのが「古座川ジビエ大作戦」の看板。一口大に切った鹿肉ステーキを串に刺した「ジビエステーキ串 1本500円」のみの販売だが、来場者はもちろん格闘技イベント出場選手にも好評を博していた。

「古座川ジビエ大作戦」とは何か、詳細を知るべく和歌山県古座川町に赴いた。



「RIZIN」の「格闘技EXPO」に出店した「古座川ジビエ山の光工房」スタッフ。写真左から、細井さん、忠さん、鈴木さん、向井さん



鳥獣食肉処理加工施設「古座川ジビエ山の光工房」



「古座川ジビエ山の光工房」立ち上げ時からの担当者、細井さん

ヘルシー食材としてジビエ

訪れたのは、古座川町の鳥獣食肉処理加工施設「古座川ジビエ山の光工房」(同町月野瀬)。出迎えてくれたのは、町の担当職員(地域振興課)・細井孝哲さん、山の光工房職員・忠志緒莉さん、和歌山県猟友会東牟婁支部古座川分会会長・瀧本守さん、そして17年3月に古座川町に移住した鈴木貴裕さんの4人。

「古座川町では有害捕獲された鹿肉・猪肉を有効活用する『古座川ジビエプロジェクト』を展開、古座川ジビエブランドとして、東京・大阪を中心とするフレンチ・イタリアン等の高級飲食店に販路を広げています」と細井さん。古座川町では、年間一千頭以上の鹿・猪が捕獲されており、その大半が山に捨てられていた。そこで、15年に鳥獣食肉加工処理施設「古座川ジビエ山の光工房」を設立、国内最高水準の設備・技術で上質なジビエ肉に加工し、安全・安心でおいしい「古座川ジビエ」ブランドとして販売しているとのこと。

「販路開拓として、レストランや飲食店はつながりやすいけれど、健康食材としてのプロモーションにはなかなか結びつかないのが悩みでした。鹿肉は、高タンパク、

低カロリーで、鉄分が豊富であるなど栄養価が高く、美容にも健康にも良いヘルシーな食材なんです」。(細井さん)

そうした町側の悩みに、突如現れた救世主的な存在が鈴木さんだった。

「鹿肉の魅力は格闘家の間でも話題になっていましたが、入手が困難なことが課題でした」と語る鈴木さんは、「ジャイアン貴裕」としても活動している現役の総合格闘家でもある。

「牛肉と比べると、カロリーは3分の1、たんぱく質は1.26倍、脂質20分の1、鉄分は1.9倍……といったデータも魅力ですが、僕が目しているのはL-カルニチンが1.7倍という点です」

L-カルニチンとは、筋肉内の脂肪酸代謝(脂肪の燃焼)によるエネルギー産生に必要な物質で、ダイエットに役立ったり運動時の持久能力増大など運動能力を向上したりする作用があることでも知られる。

「格闘家は試合前になると減量と戦わなくてはなりません、減量中でもジビエなら口にしても罪悪感がないんです。特にL-カルニチンが豊富な鹿肉は、超アスリート食材です」と語る鈴木さん。減量期の主食材としては高タンパク

低カロリーとの観点から鶏肉が最もポピュラーだが、その鶏肉の15倍ものL-カルニチンが鹿肉には含まれている。「グルメとして口にするんじゃない、身体づくりのため減量のために摂取するんだ」との意識にはうなずけた。

ECサイトの始動

ヘルシー食材としてのPR戦略を打ち出しあぐねていた細井さん、そして、超アスリート食材の入手ルートを探していた鈴木さん。二人の縁は、鈴木さんの移住後、徐々に深まっていく。

「最初の2年間は、僕自身がお世話になった県ふるさと定住センターで移住の支援員として勤務しました。地域や住民を知ることができ、移住に至る自分の経験が生かせるので、とても楽しく仕事させてもらいました」

業務の一環で地域を回る鈴木さんだが、移住地を古座川に決めた理由のひとつが鳥獣食肉処理加工施設の存在であったことから、業務以外でも「山の光工房」への出入りの回数は増えていく。

「彼が出入りし始めた頃は、『ころうたれるシリーズ』の商品開発の最中でした。牛肉・豚肉にくらべて敷居が高いと思われがちなジビエ肉を、気軽に食べていただ



格闘技ファンで、ジャイアンのことを知るや、すぐに格闘技教室にも通い始めるなど、とても良い協力関係が出来上がっていきました」

鈴木さんは週1回、地区の集会所で格闘技教室を開いていて、小学生から67歳のおじいちゃんまで幅広い世代の人たちが通っている。とにもかくにも、小さな人間ドラマがいくつも重なって『こころうたれるシリーズ』が誕生。

「企業秘密なので（笑）詳しくは言えませんが、特製タレに漬けることで脂の少ない肉がおいしく食べられる方法を見つけたのです。脂が少なければ少ないほど美味しく仕上がります」

一般には商品価値のない夏場の猪を利活用することで、「古座川ジビエ」ブランドをリーズナブルな価格で提供できる商品となった。

「フレンチやイタリアン等の高級飲食店を主体とした販路とは別に、一般家庭向けのジビエ商品やギフトセット、アスリート向け商品、ペットフードをサイト通販する……いわゆるECサイトを軌道に乗せることが念願だったので、『こころうたれるシリーズ』やRIZINでのジビエプロモーションは大きな大きな援護射撃になりました」と満足げな表情で語る細井さんは、さらに続けた。「ジビエ肉に強い思い入れのあるジャイアンに、実はこの4月から町の臨時職員として山の光工房で働いてもらうことになりました。正式には鳥獣害対策実



格闘技教室で指導する鈴木さん。地元では「ジャイアン」の愛称で呼ばれている

きたいとの思いから、一般家庭向けのジビエ商品の開発に取り組んでいたのです」。

当時、細井さんが抱えていた課題が夏場の猪の扱い。一般的には、猪の旬は脂の乗り始める初秋から冬にかけての3か月間とされており、それ以外の時期に捕獲されたイノシシは商品価値がほとんどなく、廃棄処分するしかなかった。

「何か、夏場の猪を利活用する方法は無いかとずっと思案していましたが、ある時、調味料などでお世話になっている食品会社の展示会に参加、そこで見かけた魚や豚肉の加工法がジビエにも使えない

かと、忠さんが思いついたのです」

忠さんから相談を受けた細井さんも、すぐに賛同し商品開発に着手。とは言うものの、ノウハウなど持っていないので、食品会社の担当者に協力依頼したところ快諾が得られ、彼の協力を得ながら何度かの試作を経て商品化にこぎ着けた。

「食品会社の担当者の協力なくしては、商品化はあり得ませんでしたね。実はその担当者は大の



「狩猟は男の究極の道楽」と、狩猟の魅力を語る瀧本さん

施隊員という肩書きになりますが、本格的に取り組んでもらえるようになったので、ECサイトもさらに充実していくものと期待しています」

猟友会との連携

鳥獣食肉加工処理施設の整備、販路の確保と並んで、もう一つ、重要なのが野生鳥獣の供給。自身が鳥獣食肉処理加工施設「古座川ジビエ山の光工房」の設立に関わった経験から、細井さんが語る。

「加工処理施設の整備には経費がかかるから大変だと思われがちですが、建設費は国や県の補助もあるので、大して難しくはありません。難しいのは稼働率……いかにして処理頭数を維持するか、です。古座川ジビエブランドの『安全・安心でおいしい』を守るため、捕獲されてから2時間以内の鹿・猪のみを選別して加工するので、処理頭数を維持するためにはそれ以上の捕獲頭数を確保せねばなりません」

そこで細井さんが取り組んだのが、地元猟友会とのタイアップだ。加工処理施設の工事が順調に進む中、施設の概要、食肉処理の作業工程、加工・販売時の衛生管理を説明すると同時に、捕獲後の処理の仕方、捕獲・運搬時の注意事項を学んでもらう講習会を開催。持ち込まれる鹿・猪の質と量の確保に努めた。とは言うものの、猟友会の人たちが積極的に講習会に参加してくれるものだろうか。「参加して講習を受けた結果、捕獲・運搬時の注意事項とかが面倒くさいと思われて“笛吹けども踊らず”にはならなかったのですか？」と筆者が問うと、答えてくれたのは古座川猟友会会長・瀧本さんだった。

「私たちにしてみたら、嬉しい限りです。それまでは埋設処理するか、せいぜい自分たちで解体して食べるかくらいしかなく、いくら“駆除”とはいえ、埋設処理とかで“無”に帰してしまうのは辛い。それが、ジビエとして利活用される



超アスリート食材普及へ……挑戦は続く

ことで、“単なる殺生じゃない。命をいただくんだ”という誇りが持てるんですから」

講習会は古座川猟友会を皮切りに、順次、近隣市町村の猟友会でも開催、「山の光工房」の持ち込みを登録している猟師は現在160人に上るといふ。

「実は、ジャイアンも昨年秋に狩猟免許を取得、今年3月には猟銃の所持許可も下りた。狩猟デビューは11月まで待たなければならないけれど、きっと初日に大物を仕留めてくれるだろうと、期待しています」と、瀧本さんは嬉しそうに語った。

【文・竹市直彦】

古座川町はこんなまち



紀伊半島南端内部に位置する、人口2,696人、面積294.23km²の町。緑豊かな森林が町の約96%を占める。熊野灘に流れ込む全長約60kmの清流古座川沿いには、日本桜百選の七川ダム湖畔のサクラや約100年ぶりに新種として発表されたクマノザクラ、国指定天然記念物でもあり日本ジオパークに認定されている一枚岩や虫喰岩など見所が数多くある。また川沿いではキャンプやバーベキューなどができるほか温泉施設もあり、毎年多くの観光客が訪れている。平成27年には鳥獣食肉処理加工施設が完成し、鹿肉や猪肉をジビエとして提供するなど産業を行っている。

コラム

食肉処理加工施設「古座川ジビエ 山の光工房」

2015年4月に古座川町内にオープンした食肉処理加工施設。国内最高水準の高い管理基準を達成するために、最新設備を整え、安全検査機器のメンテナンスと保存環境の管理を、日々徹底して行っています。さらに、捕獲されてから2時間以内の鹿・猪のみを選別し加工。同施設内で熟成し、瞬間冷凍することで鮮度が非常に高く安全な肉を提供できます。

搬入口（検査・洗浄）

捕獲個体を施設内へ搬入する前に、電動ウィンチで懸吊し、被毛など表面の外部寄生虫をバーナーなどで焼却、高圧洗浄機で洗浄します。



一次処理室（検査・内臓摘出・剥皮・洗浄）

捕獲個体の皮を有効活用、解体作業時間の短縮、解体時に個体になるべく手を触れない衛生面を考慮し、電動皮剥機を導入しています。



冷蔵室（熟成室）

枝肉の状態ですべて期間、低温で熟成。熟成により肉の旨み成分を引き出しています。またタグをつけて年齢・性別管理をしています。



二次処理室

ミートスライサー、ミートミンサー、瞬間液体凍結機、真空包装機、計量ラベルプリンター、金属検出機など各種機器完備。



冷凍室

-30℃で冷凍することで鹿肉・猪肉などの品質を維持します。



出荷

加工した鹿肉は東京や大阪のレストランや店舗などに出荷されます。



本誌に関する
お問い合わせ、
ご連絡先は

▲全国水源の里連絡協議会 『水の源』編集委員会
綾部市役所 定住交流部 定住・地域政策課 〒623-8501 京都府綾部市若竹町8番地の1
TEL：0773-42-4271 FAX：0773-54-0096 E-mail：teijyutiiki@city.ayabe.lg.jp
http://www.suigenosato.com/index.htm

定期購読のお知らせ

『水の源』を年4回お手元にお届けします。年間購読料 1,000円（送料込）
お申し込みは、上記の電話、ファクス、メール、ホームページから



高知の夏の風物詩。爽やか果実の冷菓

さっぱりシャーベットセット 2,400円(税込)

(6個/文旦、ゆず、ぼんかん各2)



高知県の町

高知県中央部に位置する町。470.71km²と広大な面積のうち約90%を森林が占める。海拔15メートルの中心市街地から最高地まで標高差が1,800メートルと大きいため、その自然環境の変化が石槌国立公園などの森林地を豊かに彩っている。また日本一の清流として評判の高い仁淀川や吉野川水系の源流を有し、風光明媚な癒しの水辺空間を生み出している。文化や伝統に培われた伝統産業なども数多く、地域資源に富んだ町である。



(有) 高知アイス

所 〒781-2332
高知県吾川郡いの町下八川乙683
Tel 088-850-5288 Fax 088-850-5481

「高知を愛す」に由来する高知アイスは、「Made in 土佐」をコンセプトに商品を手掛けています。主原料には県産の素材のみを使用し、生産も地元工場です。そこには土佐で育まれた産品への誇りと、商品づくりを通じて地域を活性化したいという熱い思いが込められています。

なかでもイチオシの柑橘シャーベットのアソートは、日経新聞の「夏に爽やか果実のシャーベットランキング」で全国1位に輝いた人気商品。原料となる果汁は直接、生産者を訪ねおいしさ・安全を確認した素材のみを採用してまろごと搾汁し、濃縮還元ではなくストレート果汁を使用。もうひとつ原料となる水には清流仁淀川の伏流水を使い、みずみずしい果実の酸味や香りをそのまま氷結しています。混

じりっ気のない100%果汁と清水「仁淀ブルー」のマリアージュにより誕生した、透明感あふれるフレッシュなシャーベット。キャッチーなパッケージも手伝って、全国的にも売れ行きを伸ばしています。

日本一のゆず王国・土佐の果実を使ったシャーベットは、白南風を思わせる爽やかな香りとしらべりとした甘みが特徴。お日様のような鮮やかなオレンジ色のぼんかんシャーベットは、フルーティな甘みが口いっぱいに広がります。アソートの中で個人的に一番ハマったのが文旦シャーベット。上品な酸味の中に感じるほろ苦さが文旦そのもので、実にクオリティ高し！夏の縁側でも、冬のこたつでも、ぜひ味わってみたい逸品です。

【文・白波瀬聡美】

●アンケート

- 面白かった・関心を持った記事はなんですか？
- 今後取り上げてほしい内容はありますか？
- お住まいは水源の里（限界集落）ですか？またそれに関わらず、地域で解決したい問題があれば教えてください。
- 水源の里への思いや本誌に関するご意見・ご感想

●プレゼント応募方法

はがきにアンケートの回答と住所、氏名、電話番号を明記の上、「水の源」編集委員会「水の源45号」読者プレゼント係までご応募ください。

【令和元年8月10日（土）消印有効】

※当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。
※ご応募いただいた方の個人情報は、商品発送以外の目的では使用しません。

読者プレゼント



さっぱりシャーベットセット
(6個)
2名様

表紙写真



第10回全国水源の里フォトコンテスト
特選「燦火」
撮影地：京都府舞鶴市／撮影者：吉野耕司

上流は下流を思い、 下流は上流に感謝する

全国水源の里連絡協議会は、過疎・高齢化の進行により消滅の危機に直面している集落を「水源の里」と呼んでいます。全国の市町村が連携し、集落再生に向けて活動しています。



- 北海道**
新十津川町
美深町
中川町
清里町
豊浦町

- 青森県**
西目屋村

- 岩手県**
遠野市
一関市
葛巻町
西和賀町

- 宮城県**
七ヶ宿町

- 秋田県**
東成瀬村

- 山形県**
小国町
飯豊町

- 福島県**
喜多方市
相馬市
下郷町
南会津町
北塩原村
西会津町
磐梯町
猪苗代町
柳津町
金山町
昭和村
矢祭町
川内村

- 栃木県**
日光市

- 群馬県**
上野村
南牧村
みなかみ町

- 東京都**
檜原村
奥多摩町

- 新潟県**
長岡市
津南町

- 福井県**
おおい町

- 山梨県**
山梨市
笛吹市
上野原市
甲州市
早川町
身延町
道志村
小菅村
丹波山村

- 三重県**
津市
熊野市
大台町
大紀町

- 滋賀県**
米原市

- 京都府**
京都市
福知山市
舞鶴市
綾部市
宮津市
京丹後市
南丹市
京丹波町
与謝野町

- 兵庫県**
丹波市
神戸町

- 奈良県**
天川村
川上村

- 和歌山県**
田辺市
有田川町
日高川町
すさみ町
古座川町

- 鳥取県**
若桜町
日野町

- 島根県**
松江市
浜田市
出雲市
益田市
大田市
安来市
江津市
雲南市
奥出雲町
飯南町
川本町
美郷町
邑南町
津和野町
吉賀町
海士町
西ノ島町
知夫村
隠岐の島町

- 岡山県**
真庭市
鏡野町

- 広島県**
庄原市
神石高原町

- 徳島県**
美馬市
佐那河内村
那賀町
牟岐町
美波町
海陽町
東みよし町

- 香川県**
琴平町
まんのう町

- 愛媛県**
西予市
久万高原町

- 高知県**
東洋町
奈半利町

- 田野町
安田町
北川村
馬路村
芸西村
本山町
大豊町
土佐町
大川村
いの町
仁淀川町
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

- 九州**
佐賀県
佐賀市
多久市
嬉野市
大分県
大分市
佐伯市
臼杵市

- 宮崎県**
延岡市
綾町
木城町
諸塚村
日之影町
鹿児島県
日置市

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
- 一般社団法人 全国浄化槽団体連合会
- 全国森林組合連合会
- 全国農業協同組合連合会

- 電気事業連合会
- 独立行政法人 水資源機構
- 公益社団法人 大分県薬剤師会