



# 故郷を作っていく

## —交流から活性化へ—

源内 伸秀

聞き手・梅野 乃愛 田村 響稀 (石川県立七尾高等学校1年)

### 名人の経験

名前は源内伸秀で、昭和36年12月28日生まれの55歳。現在の仕事は個人では仏壇関係と木彫りの仕事を37年やらせてもらってるとんやけど、今年ちょっと厳しくなってきた、最近では1か月に10日ほどアルバイトに行つとる。仏壇・木彫の会社に15年勤めて、33歳の時に独立させてもらって現在に至つとる。現在では能登島自然の里ながさきの団体代表として活動してるとんやわ。

### 今も変わらない自分

農業高校の専攻は果樹で、リンゴとかモモとかを採ることやね。学校の勉強は嫌いやったけれども自然は好きやね。その当時は能登島の学生を寿司屋に採用する人がおって、東

京行かんかいやって言われとってんけど、母親に家におつてくれやて言われてんわ。やから人生間違つとつたら東京行って寿司握とつたかもしれん。

### 能登島自然の里ながさき

平成21年にあった生物多様性条約会議で、石川県が先駆的里山保全地区を7か所選定するのに手を挙げて選ばれたんやけど、それを維持していくために、自然を使った産業とかで町全体の活性化ができればいいかなと思って。今はまだ大丈夫やけど、だんだん人が減ってきて一人暮らしとか年寄世代が増えてしまうかもしれんげんわ。それが少しでも良くなるように活動してるんですけどね。

他にも、石川県版・七尾市版の絶滅危惧種を調べるっちゅうことや、保全っちゅうことをしたり、展望台、ツリーハウス、塩を作ったり、林道整備。ウラジロっていう植物の

繁茂もしとるんやわ。絶滅危惧種の調査は、まず疑問に思った植物を自分で問題提起をしてかって、それに関心を示してくれた大学の教授と環境省の人を交えて調べていくわけねんね。調べるうちに、能登島の固有種となるような植物が2種類、見つかって、それが(仮称)ノトジマレンリソウ・(仮称)オオエゾノレンリソウっていうげん。これらの活動の目標としては、自然と人が共生する地域づくりを目指すことねんわ。

### 一般的な塩づくり

普通の塩は海水を煮詰めたものねん。材料になる海水の塩分濃度は3パーセントやわいね。ほんで、珠洲の塩づくりでは砂の上に海水をまいて、上砂を集めて、ろ過していくっていう揚げ浜式製塩法やね。わかりやすく言うとコーヒーのろ過と一緒にねんわ。そして砂を垂舟(木枠)に入れて、海水をかけてやると、塩分濃度が大体10パーセントから20パーセントになるんかな。そうすると塩分濃度が普通の海水より高いから、少ない薪で煮詰められねん。最後に煮詰めて塩にするのはみんな一緒ねん。他にも、夏場に全部ガラス張りの部屋を作るとするでしょ、そしたら暑いわいね。60度になるかもわからん。その中の入れ物に海水を広げておいて蒸発させるっていう天日製塩っていう製塩のやり方もあれん。

### 名人の塩づくり

ほんで、うちがやっとなるのは天日製塩じゃなくて薪を燃やして、ろ過する方法やね。集落に今年100歳の方がいらして、その方が今から70年前、戦争でマイクロネシアに行かれて、同じ部隊の方から海水を煮詰めた塩づくりを習い、できた塩で魚を塩漬けにし、部隊の食料として運んだそうねん。

その人が帰ってきてから、自分の家の味噌を作るのに塩を炊こうと思ったら、その当時、塩が流通しとらんもんで、飛ぶように売れてんと。ほんで、その人が元祖で集落全体で20軒くらい塩を炊いたんかな。だから、昭和の塩づくりの再生みたいな感じやってん。

今でもそれを受け継いで、展望台のある森で枯れてきた松を伐採して、塩づくりの燃料にしとるんやわ。例えば、夜中の12時まで薪を入れ続けて、あとは太いやつを5、6本入れておけば火種が翌朝までもとっさかいに。500リットル入る釜に海水が半分くらいに減ったら、満杯にして、2、3日かけて海水を継ぎ足し、炊いてって、最後塩が大体、釜の底から20cmになるげんね。それを砂とか竹の炭とか入れてろ過して、仕上げに入るげんね。そうすると大体30キログラムくらいかな。自分の塩は粒が荒くてサラサラなんけど、火力をあんま強くすると、こんな荒いもんにはならんげんね。仕上げはゆっくり低温でしんと、味がやっぱりうま味の塩にならんね。あと、海水を汲む場所と季節によって味が変わってくれん。実際に塩炊きによっても味変わってくるんやけど、製塩法の違いとかでたくさんの塩の種類が作れんわ。

### 作ったものをさらに良いものに

今年度の3月までに塩の商品化を目指しとって、とりあえずは1種類、3年後ぐらいには10種類くらいになればいいなと思っとるね。塩を使った商品で、珠洲市と同じようなことをしとって負けてしまうさかい、独自性と高付加価値を出した商品ができればいいなと思っとるげん。そこで味噌を作ろうかなって考えてん。そのために「寄り道パーキングながさき」隣接の自然資料棟、味噌加工所、直売所とかの予定地で、これまでに住民の手づくり、出資、助成金で施設設備



塩づくりの様子  
(出展：北國新聞朝刊 2017年8月4日掲載)

を進めてきてんね。

味噌づくりはこの冬で8年目になる。今までは会員だけの味噌づくりをやってきたんやけど、保健所の許可を得る施設設備の資金にめどが立って、平成30年に味噌の商品化が目指せる状況になってんわ。やさけ、保健所の許可を取るために補助金の申請とかもしとるげんけど。また、大豆は休耕田を耕作して栽培したんやけど、あんまりうまくできんげんね。100パーセント地元産で作りたいんやけど、塩はできても大豆ができんやね。来年は山の下の畑で耕作してうまくいけば数年後にはたくさん作れると思っとるね。会員以外の味噌販売は1年に1回、能登島でのふれあい祭りで売とるげん。この商品化の目的は町民の副収入にしていこうとねん。また最近、能登の他地域では、農家民宿も増えたり、常に観光地っていうものは変わってくるから、いろいろ勉強と吸収していかなとね。

### サイドビジネスに繋がるウラジロ

この土地で一番里山の維持管理がなされとったんが昭和40年代まで、生活様式も薪とか炭が使われとって、毎年稲刈りが終わったら里山で薪木を作ったり、シイタケのほだ木を作ったり、マツタケ山の整備をするといった里山の維持管理と一緒に、生物多様性も豊かやってんね。そのあと、生活様式が石油燃料へと変化していくにつれて里山での作業が減少していったんわ。

平成6年の台風の影響で赤松が数十万本の風害とか、マツクイムシっていう松を食べる虫のせいで、マツタケが採れなくなつてんね。その後、里山の維持管理が無くなったことで、里山が荒廃してしまって、ウラジロっていうそのまま置いておくと1年目は地面から葉っぱが出てきて、2、3年たつと山中を覆い隠すほどはびこってしまつてんわ。そうしたら、ウラジロに隠されてしまった他の植物が生えない状態になってしまって、生物多様性の欠如の原因になってんわ。やから今、ウラジロをとることによって、山の環境をコントロールしとれんね。

厄介者のウラジロを活用しようと思って、平成22年頃からはある連携業者の依頼でこら辺のウラジロを年末のしめ飾りに利用して、年間4~5万枚出荷

味噌づくりで使う大豆  
(出展: <http://nagasaki770.blog83.fc2.com/blog-category-3.html>)



しとるげんね。そして毎年、ウラジロを収穫しとると他の植物の自生が徐々に確認できるようになってきて、生物多様性の改善がみられるようになってんわ。



ウラジロ

### 山を、より使いやすく

展望台を4つ作る計画をしとれんけども、まず、そこへ車が行くだけの道を整備することが必要でね。薪を運ぶにしても、担いでいく気力はないし、大体6キロメートルくらいの道を今作つとる途中でね。大規模な活動やけど、4、5人くらいでやとるんやわ。道を作る場所は最初から決まっていたわけではなくて、地形がこらの山は全部急傾斜やもんで、山へ行って地図を見ながら検討して、結局、登り口は1か所しかなかった。山のとっぺんに道をつけようと思つても、下から急な傾斜地に道をつけるのも大変やし、傾き何十度くらいで大丈夫かなって検討しながらって感じやね。去年重機で木を伐採して、その重機を入れて整地までしてん。今年、コンクリートの碎石を約2キロメートルくらい敷くがにしとれんね。

道を作るメリットは、薪が運び出しやすいつてことと、今問題になつとるイノシシの檻を仕掛ける場所が増えることやね。あとは、山の状況が変わるんやね。植物学的にいうと、

手入れされとらん山っちゅうのは、鬱蒼ととしてかって暗いげんね。やから山で間伐と枝打ちをすれんね。そうすると、光が当たるもんで、下草とかみたいな植物が生えるげんね。山主さんが高齢化で自分の里山を整備できない現状、森林組合とか我々でやったりしとるげんね。

それと植物の種子分布というのは基本的に水・海流・風・動物に頼るが、その内、長距離分布するのは孢子・微細種子と綿毛種子・水草などが鳥によって種子を運ぶものなど一例を除いた以外の植物は案外、遠くまで種子が運ばれんげんね。その地域しか残らんから長い年月を経て地域固有の遺伝子へと進化中でまとまった地域個体群となっていく。やから山を整備することによって、動植物の生育や繁殖しやすい環境を作とれんね。

## 自然を知る

石川県版・七尾市版の絶滅危惧種を調査しとるんやけど、道端にあった植物が環境が悪くなるにつれて、絶滅する危険度のⅠ類、Ⅱ類、それから準絶滅危惧種っていう3段階に記載され、元々ランク外やったものが、いっぺんに上がってきたりとか、そんな状況やもんで、調べたり、保全ちゅうことが大事やね。

能登島の植物総数は推定で1200から1300種って言われとって、過去調査の追跡調査と状況調査を常に行とれんわ。このうち300から400種の植物を人間が意識して保全活動を展開していかないと、近い将来減少、消失していくげんね。

今、石川県絶滅危惧種に該当する植物が能登島に120から130種自生しとれんわ。そのうち能登島の固有種になりうる(仮称)ノトジマレンリソウ、(仮称)オオエゾノレンリソウを重点的に調査しとれんわ。でも、里地・里山では、



(仮称)ノトジマレンリソウ  
(出展: <http://nagasaki770.blog83.fc2.com/blog-entry-38.html>)

セイタカアワダチソウやウラジロがはびこって、生育環境が変化して数が減ってしまとるんやわ。やから人間が、守っていかんといけんのやね。そこで、セイタカアワダチソウを抜いたり土を耕したりして、環境を整えてあげるげん。そのほかの希少種は1メートルから5メートル四方の中にどうい植物が生育しとるか、どの植物が強くなっているかを調査しとる。木が生えることによって影ができて、希少種が弱ったりするげんね。他にも水や土壌のPH(酸性、アルカリ性)によっても生えてくる植物が違うから注意して見守ってあげんとだめねんね。

## 交流の場を作る

今、地域資源として、2か所の展望台とツリーハウス1棟を整備して、今後2か所の展望台を増やす計画を立てとるんやわ。きっかけとして県の森林環境保存事業ってゆうのがあって、子供中心になる事業の一つとして、子供が森林に親しんだり、山の再生を目指して始めたんやわ。これができれば地域の人とも交流がしやすくなって地域の活性化につながるね。具体的には、みんなで集まって椅子を作ったり、みんなと環境について情報交換できるように施設内に絶滅危惧種とかの写真を飾ったりするんやわ。

展望台を作る場所の決め手になったのは景観の良さやね。四季の移り変わりとか位置が変わることで景観っていうのは一変していくから、4か所別々のとこを計画してんわ。見える景観は、海越しの立山連峰、まれに佐渡島が見えるところもあるし、朝焼けと日の出の海とか里海景観、集落景観、田園景観が見られるね。それらのいくつかが、平成29年の第5回ななお景観賞地域景観部門で表彰されてんわ。

あと、展望台の使い方として、津波とかの緊急時避難場所として使えるげんね。もし東日本大震災のような災害が地元で起きた場合、展望台は海拔23メートルから45メートルやし、その近くのツリーハウスは一時の生活避難場所になるね。それに、近くの名所としてハートグルミ(ヒメグルミ)っていうハート型のクルミを育てとって一応パワースポットになとるんやわ。丸いのはオニグルミって言って普段よく見るクルミなんやけど、珍しいハート型のハートグルミなら良い観光資源になると思てんわ。今ある能登島の希少種を守り抜くには保全活動を加速していかないといけないんやけど、そういう活動をするには安住できる土地利用と環境づくり、広大なエリアのフィールドが必要やから、その拠点づくりとして活動を進めていくつもりやね。

## より自然に親しんでもらうために

観光客を呼ぶために、本格的な体験プログラムを進めてい



(上) 展望台からの風景  
 (下左) ツリーハウス  
 (下右) ツリーハウスでの体験 (出展 : <http://nagasaki770.blog83.fc2.com/blog-category-3.html>)

く必要があっせんね。やから、いしかわ自然学校の支援による、2名のインストラクターの指導の下、体験プログラムを平成26年11月9日の日程で「海塩づくり体験in能登島ながさき」を実施することになったんね。開催に向けての目的とか募集チラシとかプログラムの内容なんかを、インストラクターから何回か指導していただくことができてんね。心配しとった募集も27名あって安心したわ。

体験プログラム当日は大釜と2つの鍋に普通の海水と海底湧水からの塩づくりの準備をしたり、50年前に使われていたタコ壺づくり、そして事前に仕掛けておいたタコ壺を引き上げたり、生きた3杯のマダコをゲットするなどの子供た

ちにとって新鮮な活動をしてんね。長崎の岩礁海岸は浅瀬で、いろいろな海の生物観察ができて楽しんでくれたわ。こうやって体験プログラムを行っとるんやね。塩づくり体験以外にもやっとなるのは、味噌づくり体験、薪づくり体験、植物観察会などを内陸の県からの中学生、県内の親子、夏休み中の子供キャンプを受け入れたり、県内の大学生の合宿などの交流もやっとなるげんわ。やけど、岩礁海岸での体験は危険っていう理由で行えない場合もあるから、代わりに他の体験プログラムを考えたりしとるげんね。

## これからの展開

地域の人たちと交流を深めるってゆうことは大切なことなんけど、でもそれが最終的ゴールじゃないげんね。やっぱり、集落が元気で、若い人とかが都会に行っても、定年退職した時に故郷をどう思ってくれるか、帰って来たいと思えるかが大切やと思うげんね。だからサイドビジネスに繋がるような、活動として商品化とか体験プログラムをやっとなるわけなんね。日本の地方における過疎化とか集落の消失は大きな問題になっとるけど、人と人との出会いとか自然への畏敬の念を大事にして、楽しく、こつこつと自然と人が共生する地域づくりを目指して、この集落が活性化するように活動していきたいね。 [取材日：平成 29 年 8 月 2 日、20 日]

### PROFILE

#### 源内 伸秀 げんない のぶひで

昭和 36 年 12 月 28 日・56 歳

自営業 (仏壇神輿製造販売・木製木彫漆工芸)

能登島長崎の地で農家の二男として生まれ、少年時代から自然が大好きであった。七尾農業高校を卒業後、仏壇・神輿製造業の会社に就職し、33歳の時に独立。現在は自営業を行うかたわら、「能登島自然の里ながさき」の里山里海活動に団体代表として取り組み、人と自然が共生する地域を目指している。



## ● 取材を終えての感想 ●

源内さんの話を聞いて、今まで知らなかった自然のことや、地域を活性化するためにどのような活動をしたり、工夫をするのかといった普段は聞けないことも聞けてとてもいい経験になりました。源内さんの自然に対する愛情は誰よりも強いものだったので、私自身自然に興味を持つことができ、もっと知りたいという気持ちになりました。これから能登は若い人が減っていく中で地域をどのようにして盛り上げていくかを試行錯誤しながら見つけていくことで、ただ盛り上げていくのではなく、人との繋がりを深めたり、新しい発見ができると学ぶことができました。今回の聞き書きは初めての体験で、インタビューをして相手のことを深く知って、その人物像を文章として表現することの難しさを知り、その人が大切にしているものが自分にとっても大切なものになりました。自分の住んでいる地域にあるものが当たり前ではなく、源内さんのような方々が努力してくださったおかげで守られていると分かり、聞き書きでそれを伝えることができたことに喜びを感じました。

梅野 乃愛 (写真：左)

今回の聞き書き調査は、地元への興味を高める貴重な機会となりました。七尾市を少しでも多くの人に知ってもらおうと工夫を凝らす人たちの姿勢を見て、私もそのような熱意をもって地元のことを知り、貢献したいと思えました。よく考えてみたら、私は地元のことを何も知らずとしました。この機会を経て、自分の地元愛の無さ、貢献力の無さを痛感しました。私の地元は何が有名でどんなところが魅力なのか。それを知ってもらうことが活気にあふれた地元を作る力だと思います。おいしいご飯にお泊り、という言葉に誘われて参加した聞き書き調査ですが、ご飯とお泊りは勿論、様々な人との関わりをも楽しむことが出来ました。快く取材に応じて下さった源内さんや、一緒に講

義を受けた他の調査メンバー、そして取材先で見た美しい能登の海、珍しい植物。生まれてこのかた 16 年住む能登が、初めて見る場所みたいに輝いて見えました。本当に良い経験となりました。

田村 響稀 (写真：右)

