



NPO 法人 能登里山里海マイスターネットワーク

国立大学法人金沢大学と、珠洲市を始めとする基礎自治体とが、連携して実施する社会人向けの人材育成事業「能登里山里海 SDGs マイスタープログラム」(旧能登里山里海マイスター育成プログラム、通称マイスター)。

私たち「NPO 法人 能登里山里海マイスターネットワーク」は、この人材育成プログラムの修了生の会です。受講を通じて得た知識、経験、人材を生かして持続可能な里山里海の構築を目指しています。

プログラムの受講を通じて能登の豊かな自然、文化について幅広く学び、能登の持続性を高めるための方策について一人ひとりが課題に取り組み、修了後も継続して地域課題解決アクションを行っています。環境に配慮した農林水産業者、一次産品に、二次加工や三次サービスの価値を付け加える経営者、地域ぐるみで新事業を想像するリーダー等、多種多様な人材のネットワークが構築されています。

NPO 法人 能登里山里海マイスターネットワーク

✉ info@noto-meister.org

📘 notosatoyamasatoumeisternetwork



能登里山里海マイスターネットワーク

令和3年度 のと里山里海 × 高校生 未来の仕事プロジェクト

令和4年3月制作

発行：「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会

企画：NPO 法人 能登里山里海マイスターネットワーク

制作：ツキノオト、畔地未海

印刷：株式会社ハクイ印刷

内容に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会
(事務局：石川県農林水産部里山振興室内)

〒920-8580 石川県金沢市鞍月 1-1

電話：076-225-1648 FAX：076-225-1618

E-mail：satoyama@pref.ishikawa.lg.jp

能登の里山里海ポータル

検索



夢につながる、能登の魅力再発見

のと里山里海 × 高校生

未来の仕事 プロジェクト

Future work
project

2021

PROLOGUE

「再発見」が 夢につながっていく

能登って、どんなところでしょう？

里山里海とともに人々の暮らしがあり、
2011年6月には日本で初めて世界農業遺産に認定されました。

ここで長年営まれてきた生業や「自然の恵みを受け取り、感謝し、恩返しをする」という日本人のアイデンティティが受け継がれています。
農林水産業や観光業、ものづくりといった産業が根つこの部分でつながることで、「能登らしさ」をつくりだしてもいます。

高齢化や人口減少、担い手不足、耕作放棄地の増加。
そんなネガティブな問題もありますが、それらを解決しようとする発想や
チャレンジにこそ、これからの面白い仕事のタネがあるのかもしれない。

「未来の仕事プロジェクト」では、能登の高校生が
能登の生業を新しい発想で未来へつなげようとしているカッコいい大人たちを訪ねました。

「プラゴミからマーケティングする？」
「SNSを使って情報をどう発信する？」
「モノの背景にどんなストーリーがある？」

考えるだけでワクワクするし、可能性が広がっていくはず。
ここでの「再発見」を発想のタネにし、新しいチャンスをつくってみてください。

INDEX

EPISODE 01 能登風土 × 七尾高校
美しい砂浜を守り、新しいツーリズムを！ 04
任田 和真氏 竹下 あづさ氏

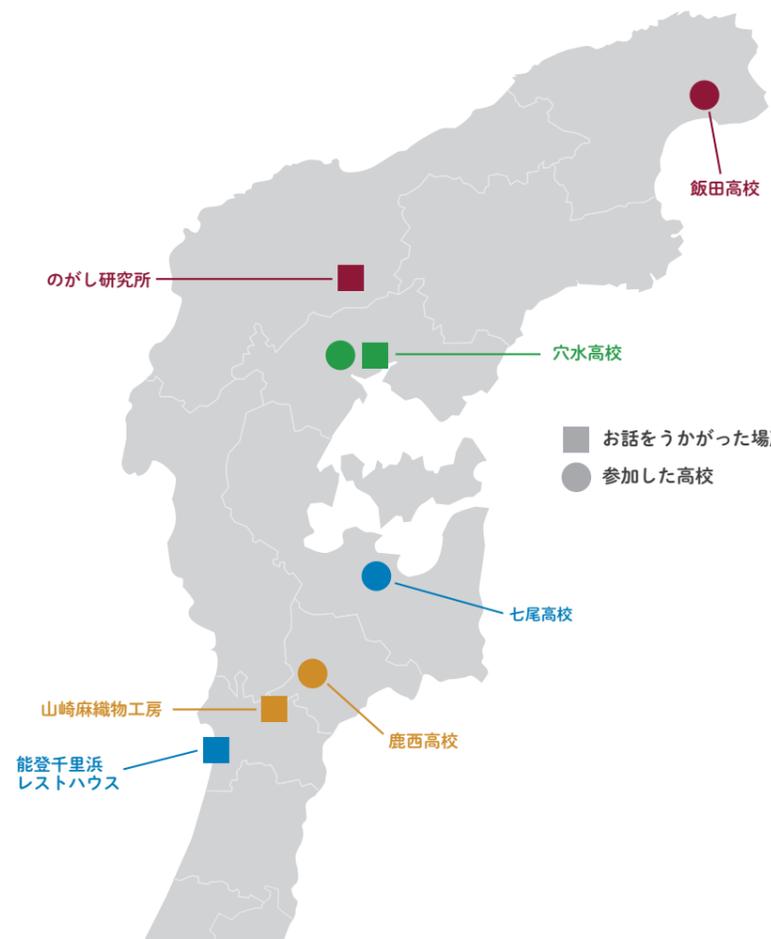
EPISODE 02 のがし研究所 × 飯田高校
里山の豊かな暮らしを未来へつなげる 08
萩の ゆき氏

EPISODE 03 山崎麻織物工房 × 鹿西高校
伝統 × モダン！能登上布を次世代へ 12
山崎 隆氏

EPISODE 04 奥能登原木しいたけ活性化協議会 × 穴水高校
原木しいたけ栽培で里山を生き返らせる 15
高森 正治氏 山方 正治氏 脊戸 大樹氏

まとめ、エピローグ 18

NPO 法人 能登里山里海
マイスターネットワークについて 20



本冊子について

本冊子は、世界農業遺産活用実行委員会（事務局：石川県農林水産部里山振興室内）が、NPO 法人能登里山里海マイスターネットワーク（P20 参照）に委託し、能登で活躍する地域の担い手のもとに高校生が訪ね、未来の仕事について考えるプログラム「のと里山里海 × 高校生 未来の仕事プロジェクト」の活動報告です。

SDGs について





@羽咋市千里浜海岸

能登風土 × 七尾高校

EPISODE 01

美しい砂浜を守り、新しいツーリズムを！

美しい自然と地域の人々が共存する能登の代表的な観光地「千里浜なぎさドライブウェイ」。それを守り、新たな視点で生かす「能登風土」のストーリーから見えてくるものがありました。

・ PRESENTER ・



任田 和真

Kazuma Tohda

(株)能登風土 企画・PR マネージャー

石川県小松市出身。国際 NGO ピースポートで勤務し、世界 53 カ国で国際交流を実施。結婚を機に七尾市の『地域おこし協力隊』として 2018 年に東京から移住し、2021 年には能登で農業と漁業に参入する「能登風土」に入社。「能登風土」は能登野菜の生産や能登牡蠣の養殖を手掛け、自社生産の食材を提供する飲食店も経営。一次産業の活性化に貢献している。



竹下 あづさ

Azusa Takeshita

環境活動家

関西出身。中学生の頃からギターを始め、アーティスト活動を行う。高校卒業後、公務員を経て、書家やフォトグラファーとして活動するなど多彩な顔を持つ。京都在住時は原付バイクでの日本一周やシェアハウスでのアート活動も。コロナ禍を機に能登へ移住し、珠洲の海岸で清掃活動をする「珠洲ビーチクリーン」に取り組む。

・ 任田和真氏の活動について ・

「ここでしかできない」を体験できる貴重な千里浜

★ 能登観光の拠点を守りたい

千里浜なぎさドライブウェイは日本で唯一、世界でも 3 カ所しかない車やバイクで走行できる砂浜です。能登の新鮮な食材や特産品を楽しめるスポットとして、能登千里浜レストハウスは約 50 年前、その終点に誕生しました。団体旅行が主流だった当時は大勢の人で賑わったのですが、個人旅行が好まれる時代になると集客が激減。経営があやぶまれるようになりました。千里浜は能登観光の入り口であり、ここがすたれてしまうと能登全体の観光業が打撃を受けます。能登千里浜レストハウスを守るため、七尾市の加賀屋が事業を受け継ぎ、実際の運営を任されたのが私たち「能登風土」です。



宝探しの気分が味わえるショップ



ランチには地元でとれた食材を浜焼きで



クラウドファンディングで実現した SSTR カフェ

★ 新しいニーズにスポットを当てる

能登千里浜レストハウスは主に団体客仕様だった「浜焼きコーナー」を個人客でも楽しめるように改装し、メニューも地元でとれた食材を中心に一新しました。物販では土産だけでなく中島菜や冬瓜など地物野菜を販売し、地元の皆さんにも利用してもらっています。

千里浜は日本最大のツーリングイベント SSTR（サンライズ・サンセット・ツーリング・ラリー）の舞台でもあり、バイカーが集える SSTR カフェも併設しました。海に面したウッドデッキが目玉で、バイカー含め、訪れた多くの方にも好評です。2 階にはオーシャンビューのワーキングスペースがあり、勉強や仕事もできます。これまでどおり旅行者にとって大事な場所でありつつ、地元、ビジネスなどさまざまなニーズを見越した機能を追加することで、新しい拠点にリニューアルしたいというのが私たちの思いでした。

☀ 任田さんのメッセージ

能登千里浜レストハウスは千里浜の自然があってこそその場所です。千里浜のゴミ問題や浸食問題は私たちだけでは解決できず、周りの協力が必要です。ここで地元の美味しいものを食べて、海ゴミを使ったアートを体験することで千里浜を始め、社会が抱える課題に目を向けるきっかけになればと思います。



・竹下あづさ氏の活動について・

ゴミをアップサイクル! 身近な海で SDGs を考える



危ないものをよけながらゴミ拾い

★ 魚よりプラゴミが多くなる?!

私が始めた「珠洲ビーチクリーン」は珠洲市内の海岸でゴミ拾いをする活動です。2021年5月30日（ゴミゼロの日）にオンラインで各地のクリーンビーチ活動家と交流したのですが、不名誉なことに珠洲のゴミが一番多かったんです。世界の海洋プラゴミのほとんどが廃プラゴミを輸入しているアジア、特に中国から出たもの。日本はプラゴミ排出量が世界第2位で、輸出もしているので責任が大きい。2050年には魚よりプラゴミのほうが多くなると言われる深刻な事態で、海の生き物やそれをいただく人間にも影響があります。

★ 付加価値があればゴミが売れる

やっかいな海洋プラゴミですが、驚いたことに“売れる”時代になっています。皆さんは「アップサイクル」というワードを聞いたことがありますか。破棄されるはずだったものに付加価値を与えて製品にアップグレードすることで、今、各地で注目されています。

石川県内だと加賀市に海ゴミアーティストのあやおさん等のメンバーが活動していて、彼女が手掛けたアート作品は数万円単位で販売されるほど人気。珠洲ビーチクリーンのゴミは彼女に買い取ってもらい、アート作品に生まれ変わっています。ゴミ拾いは地道で、ゴールがないと感じることもありますが、「微力でも無力ではない」を合言葉に進めています。



アート作品になるプラゴミの山

☀ 竹下さんのメッセージ

SDGs をわかりやすく表現すれば、「地球と生き物に優しくしましょう、より良い世界にしていましょう」だと思います。海ゴミアートの体験を通して、世界が抱える海の現状や、ゴミも新しい価値を与えれば売れることを知ってほしいです。



海岸で拾ったプラゴミで アートにチャレンジ!

千里浜でゴミ拾いのレクチャーを受けた後、七尾高生たちが海洋プラスチックゴミを使ってアートに挑戦しました。作品のテーマはSDGsの17の目標から班ごとに選び、20cm四方のボードの上で自由にサステナブルなテーマについて表現しました。

SDGsのテーマ 10

人や国の不平等をなくそう

1班/メンバー 水内さん・岡山さん・樋詰さん・仲谷さん
タイトル ダイバーシティ・イン・ザ・ワールド

▶ 作品説明

世界中の誰もが平等であることをシーソーで表現しました。世界地図や世界の国旗をあしらっています。

▶ 竹下さんのコメント

立体的な造形が面白いし、発想がすばらしい!

SDGsのテーマ 12

つくる責任、つかう責任

2班/メンバー 室井さん・上坂さん・滝井さん
タイトル ゴミと生活

▶ 作品説明

ゴミは人間の生活を表すもの。生活から出るゴミが環境を破壊していることを思い起こしてもらえそうな作品にしました。

▶ 竹下さんのコメント

ゴミ問題の上に生活が成り立っているという気づきが良かった!

SDGsのテーマ 15

陸の豊かさを守ろう

3班/メンバー 市塚さん・小石さん・藤井さん
タイトル 巨大カブトムシ vs 人間

▶ 作品説明

世界には2つとして同じものはありません。巨大カブトムシや蝶をあしらって生物の多様性を表現しました。

▶ 竹下さんのコメント

デザインが素敵。何かを伝える時、デザインの力は大きいです。

☀ 高校生の声 変わらない価値と、変わることで生まれる価値

最初は「海のプラゴミでアートを作るって、楽しいの?」と不思議に思いました。やってみたら、どんどん面白くなって、あっという間の1時間でした。発想や視点を変えれば、海ゴミプラスチックがアート作品になり、“売れる”ことにも驚きました。今までゴミでしかなかったものが宝物に見え、価値観が変わった気がします。千里浜の知らなかったゴミ問題にふれて、「変わらない美しさ」を守っていききたい気持ちが強まりました。



@輪島市三井町

のがし研究所 × 飯田高校

EPISODE 02

里山の豊かな暮らしを未来へつなげる

自然の恵みをいただき、循環させる
能登の暮らしに垣間見えるのは日本人のアイデンティティ。
能登の生業には、受け継がれるべき「豊かさ」がありました。

・ PRESENTER ・



萩の ゆき

Yuki Hagino

のがし研究所・萩野アトリエ・まるやま組 主宰

2004年に家族でアメリカから輪島市三井町へ移住。里山の暮らしを考え、挑戦する場でもある「まるやま組」を10年に渡り主宰。2020年から始めた小さな和菓子店「のがし研究所」では自ら栽培した小豆の餡で、能登の風土を映した和菓子を創作する。パッケージやブックデザインなど行うデザイナー、新聞や雑誌などのコラムニストも副業としている。

・ 萩のゆき氏の活動について ・

里山には「知恵」と「優しさ」が息づいている

★ 能登の土地に根差した暮らしにカルチャーショック

私は東京生まれ東京育ち。建築家である夫の留学で、3年ほどアメリカに住んでいました。海外暮らしがきっかけで日本の文化に興味をわき、奥能登を訪ねた時、その豊かな暮らしにすっかり魅了されました。

裏山からの水が田んぼに流れ込み、米を育て、あぜでは小豆を育てる。人生の祝い事では自分たちで育てた小豆と米で赤飯を蒸し、餡と餅をこしらえる。

どこにいても同じものが手に入る都会暮らしに慣れていていた私たちにとって、能登の暮らしに出会い海外より大きなカルチャーショックを受けました。



稲穂のデザイン的な美しさにも注目



「まるやま」周辺を散策する「のがしトレイル」



あぜで栽培する小豆の周りを草むしり

★ 日々の営みが里山をつくっている

15年ほど前、輪島の三井町に家を見て、家族でアメリカから移住しました。高台にあるこの家から外を眺めていると、通りに行くおばあさんの持ち物が季節によって違うことに気づきます。おばあさんに「この時期に持っているその枝は何ですか」と聞くと、「エンドウ豆の支柱にする枝を刈っている」と。その枝はリョウブの木でエンドウ豆の支柱にちょうどよく、4月に刈れば山もきれいになる。

淡々とした日々の営みが自然と結びつき、里山をつくっていることに気づかされました。



里山の一軒家で開店した「のがし研究所」



土地に根差した知恵が息づく「まるやま」



小豆を寄り分けるのは能登の冬仕事

・萩のゆき氏の活動について・

手間暇かけるストーリーに 価値がある



藤箕（ふじみ）という道具で小豆を選別

★ 里山の「まるやま」をモニタリング

大きな循環の輪をつくっている里山の暮らし。私たち移住者もその輪に入りたいと思い、始めたのが「まるやま組」です。名称の由来は三井町市ノ坂にある「まるやま」と呼ばれる小さな丘。

周辺の農家さんや建築家、生き物の調査をしている人などさまざまなバックグラウンドを持った人が月に1度私の家に集まり、自然のモニタリングや伝統の暮らしを伝える活動を10年ほどしました。まるやまの周りに、いつ、どんな植物が生え、生き物があらわれるか。モニタリングして、山菜など地元の食材を調理していただく。そんな活動を通して能登の暮らしの豊かさを伝えていく方法を模索しました。



小豆の柔らかさを見ながらじっくり炊く

★ 能登でしかできない“オンリー館”の和菓子

2020年から、自宅で小さな和菓子店「のがし研究所」を始めました。のがしの「の」は「能」登の風土に根差した菓子、「農」の風景につながる菓子、「野」山の季節の恵みを生かした菓子という3つの意味。ここで育った無農薬の小豆や植物を使い、ここでしか味わえないオンリー館（アン）のお菓子を作っています。

のがし研究所に併設したカフェでは菓子を味わうだけでなく道具や工房で実演をしたり、里山を歩きながら季節の菓子を楽しむ「のがしトレイル」なども開催しています。

☀ 萩のさんのメッセージ

都会育ちの私から見ると、能登で育った皆さんはちょっと嫉妬してしまうくらい恵まれています。私にも3人の子どもがいますが、能登で豊かな恵みを受け取りながら育ちました。そんなアイデンティティを持った子どもたちはどこへ行ってもたくましく生き抜いていけると思っています。皆さんもここでの暮らしに誇りを持ってください。



小豆をよって、炊いて、 和菓子にする

3回のプログラムで、あぜ豆が美味しい餡になるまでを体験しました。「まるやま」周辺にある畑の手入れや小豆の選別など手間暇かける作業があり、その一つひとつが機械的ではない、長年培った自然の感覚によるもの。餡を炊くひととおりの体験から、その背景にある能登らしい豊かさにふれました。



01

3つのグレードに豆を選別

まずは小豆の選別を体験しました。今は機械による選別が一般的ですが、ここでは豆の状態を見ながら一粒ずつ手で選別。美しくきれいな豆、割れ欠けがあるが自家用に食べるもの、虫食いや腐ったものの3グレードに分けていきます。小豆の状態が揃っていると、炊いた時に煮えむらがなく美味しい餡ができるそう。



02

あぜ豆の手入れをする

里山の「まるやま」へ行き、あぜ豆の周りの草刈りをしました。あぜ豆とは、田んぼのあぜで栽培する豆のこと。藩政時代、あぜ豆には税金がかからなかったため、秋に収穫したものを売って臨時収入にしていたそうです。



03

白小豆を収穫し、ハザ干しする

白餡になる白小豆を収穫しました。鞘の乾き具合や天気の様子を見て、鞘だけを摘む「鞘ぼり」にするか、数株を藁でくくり木や竹でつくった棚（ハザ）に掛け乾燥するか判断するそうです。



04

小豆を炭火でじっくり炊く

小豆と地元の湧水を入れた銅鍋を珪藻土の切り出しコンロにかけ、炭火で炊いていきます。一気に強火の火加減にし、その後、火加減を落としてコトコト煮ます。途中、一度お湯を捨てて渋きりをし、また火にかけます。じっくり炊いて皮まで柔らかくなったら出来上がり。新豆の時は風味を活かして渋きりをせずに仕上げます。

☀ 高校生の声

見方を変えると周りの豊かさに気づかされる

身の周りにある自然から学ぶことが多くて、面白いなと思いました。ここに住んでいるだけでは気づけない豊かさを再発見できました。和菓子づくりでは既製品の材料を買えば簡単にできるけど、周りにあるものを工夫して使う面白さを学びました。「こんなお菓子を作りたいからこの材料を買う」じゃなくて、「これがあるからこんなお菓子を作る」という発想で、私たちもお菓子づくりをしてみようと思います。



©株式会社山崎麻織物工房内

山崎麻織物工房 × 鹿西高校

EPISODE 03

伝統 × モダン！能登上布を次世代へ

全国に誇れる伝統工芸品、能登上布。手織りの魅力を守りつつ、今の暮らしに合ったブランディングをすることが伝統を次世代へつなぐ鍵になっています。

・ PRESENTER ・



山崎 隆

Yutaka Yamazaki

(株)山崎麻織物工房 代表取締役・織元 4代目

明治24年(1891年)に紺屋(染め屋)として創業し、能登上布の伝統技を継承する唯一の織元。4代目である山崎隆氏は20年間の会社員生活を経て44歳の時、家業を継承。プログラマーから伝統工芸の世界へ入った。先代の「こんなによいものを残さないのは罪だ」という言葉を胸に刻んでいる。

・ 山崎 隆氏の活動について ・

手織りが生み出す 唯一無二の美しさを伝える

★ 古代から伝わる伝統工芸品・能登上布

上布(じょうふ)とは上等な細い糸で織られた麻織物のこと。能登上布は古代に崇神(すじん)天皇の皇女が中能登に機織りを伝えたことが起源と言われています。

昭和初期の最盛期には麻織物の生産量で能登上布が日本一になったこともありました。しかし、戦後に幅広の自動織機が普及し、レーヨン(人絹)がつくられるようになると衰退。時代の着物離れもあって、最盛期にこの地域に120軒以上あった織元が減っていき、昭和50年代には当工房一軒だけになりました。

現在、当工房には織子を含め職人が17名おり、年間で200~250反を生産。染めの作業では後継者育成に励んでいるところです。



織機にタテ糸をセッティング



職人さんのリズムカルな機織り

★ ファッションの新ブランドへ挑戦

能登上布の原料は麻で、一般的な亜麻(リネン)ではなく苧麻(ラミー)です。吸湿性に優れ、さらっとした肌触り、蝉の羽のような透け感が特徴で、夏の着物として愛用されてきました。越後上布、宮古上布と並ぶ日本三大上布のひとつと言われるほど、全国に誇れる伝統工芸品が地元にあることを覚えておいてください。「櫛押し捺染」や「ロール捺染」は江戸時代に近江(滋賀県)の職人から技術指導を受け、能登で独自に発展させた、織細な緋(かすり)の柄を生み出す技法です。

2009年からは洋服に合うストールやアクセサリーなど小物を扱う新ブランド「RAMIE EPOCH(ラミーエポック)」を立ち上げ、2021年よりこれをリブランドした「能登上布 YAMAZAKI NOTOJOFU」を展開中。着物幅に左右されない広幅の能登上布を織れる織機を導入し、これまで以上にファッションの領域へ挑戦したいと考えています。



原糸購入後、全工程が手作業で進む

☀ 山崎さんのメッセージ

全国の着物ファンには知名度が高い能登上布ですが、地元の若い人にはあまり知られていません。皆さんのような地元の高校生に能登上布をもっと知ってもらいたいです。将来、皆さんの中から能登上布に関わってくれる人が出てくれればうれしいです。



代々守られてきた 緻密な手仕事に挑戦

他産地から影響を受けながら、独自の技術で発展してきた能登上布。多くの作業工程を経て作られ、完成までに2〜3カ月以上かかるものも。捺染と手織りの体験をすることで、その大変さと、だからこそ醸し出せる美しさを感じました。



01 伝統技法「櫛押し捺染」で 縞模様をつくる

櫛押し捺染は100本以上の木型が必要！

能登上布独特の伝統技法である櫛押し捺染を体験しました。櫛押し捺染はつけ櫛型の染付道具と定規を使い、木型で付けた目印に沿って、板巻きした糸に染料を直接刷り込んでいく技法です。一般的な手括りの技法とは違う、染めにじみの少ないくっきりとした縞柄をつくることができます。

櫛押し捺染風景
はこちらから▶



02 バッタン高機で リズムカルに手織り

一定のリズムで織っていきましょう！

バッタン高機と呼ばれる織機で、手織り体験をしました。手前に下がっている引き紐を引くと、ヨコ糸を通した杼（ひ：シャトル）がタテ糸の中に入っていき仕組みで、手投げで杼を通すより効率的に織ることができます。麻糸は少し湿り気を与えておくと均一に美しく織れ、織りムラが出ないように一定の速度と力加減で、リズムカルに織っていきます。

🌟 高校生の声

能登上布の魅力を自分たちも発信したい

山崎さんのお話から能登上布の貴重さがわかり、伝統を受け継ぐ大切さを感じました。伝統を守りながら、若い人の好みを探り採り入れることは大変だと思います。機織りや捺染は実際やってみると想像以上に難しくて驚きました。技術を極めて、美しく仕上げる職人さんはすごいと思います。体験を通して、身近にすばらしい工芸品があることを再発見できました。周りの人たちにも知ってほしいし、自分たちも伝えていきたいです。



© 穴水高校

奥能登原木しいたけ活性化協議会 × 穴水高校

EPISODE 04

原木しいたけ栽培で里山を生き返らせる

奥能登の原木しいたけ「のと115」の最高位「のとてまり」は2011年に誕生し、今では高値が付くブランドに。美味しさの背景には里山と、それを守り、つなぐ能登人の知恵がありました。

・ PRESENTER ・



高森 正治

Masaji Takamori
生産農家

前職を退職後、10年ほど前から原木しいたけ栽培に携わる。その腕前は確かで、「のとてまりづくり名人」と言われるほど。若手生産者の育成にも一役買っている。



山方 正治

Masaharu Yamagata
生産農家

公務員を退職後、故郷である穴水へ戻り、4年ほど前から原木しいたけ栽培に携わる。AIを使ったスマート農業にも注目し、奥能登の生産農家と情報交換している。



脊戸 大樹

Hiroki Seto
奥能登原木しいたけ活性化協議会 事務局

穴水の生産農家と一緒に「のと115」と「のとてまり」の栽培、発展に尽力。奥能登管内のJAでは収穫された「のと115」を検査し、基準を満たしたものを「のとてまり」と認定している。

原木しいたけ栽培は 里山の資源を有効活用する知恵

★ ブランド名を「のとてまり」に。知名度アップへ！

能登は昔から原木しいたけの栽培が盛んな土地です。里山の広葉樹を生かした産業として、かつては炭焼き業が盛んでしたが、エネルギー源の移行を受けて衰退。その代わりに発展したのが原木しいたけ栽培で、昭和の時代には地域全体の売上が約10億円もありました。中国産に押され、収穫量が減少したこともありましたが、その品質の高さが見直され、2010年に「奥能登原木しいたけ活性化協議会」が発足しました。

2011年には能登の原木しいたけ「のと115」の中でも厳格な基準を満たした最高位を「のとてまり」と名付け、JAと生産農家が一丸となってPRをしています。「のとてまり」の評価が上がることで、「のと115」も知名度を上げています。



自然に近い環境で育つから美味しい！



12月下旬、ほだ木をビニールハウスへ移動

★ 里山と人とのいい関係を未来へ伝える

今は私たちを含め、生産農家は100軒ほどです。「のと115」の115は菌種の品番で、昭和期からこの菌で作ったしいたけは肉厚だと地元で評判でした。能登に自生するコナラなどを原木とし、主にハウスで育ちますが、夏は山へ戻され1年のうち長い期間を森で栽培します。能登で育った原木に菌を入れて、能登の森で、能登の人が手を入れながら育てる。もちろん、植林や伐採も能登の人が行きます。すべてが能登で完結し、栽培そのものがサステナブルな仕組みとなっています。

一時期、能登での原木しいたけ栽培が下火になった時、里山は管理が行き届かず、荒れてしまったことがありました。「里山に手を入れると、原木や生き物が育つ」というサイクルがあります。木の伐採は決して悪ではなく、いい原木を育てるためには不可欠な生業。原木しいたけ栽培を続けることは里山を生き返らせることにつながっていると誇りに思っています。



☀ 生産農家さんのメッセージ

原木しいたけ栽培で大事なものは、「急がず、あせらず」の気持ち。自分の息子にもそう言っています。山に木を植えたら、育つのに30年、40年かかる。子どもを育てるのと同じです。能登のしいたけ栽培は気長に取り組み、次世代へ受け継いでいってほしいと思います。

★ 体験して考えよう



1年かけて収穫、 「のとてまり」を目指す

穴水高校では毎年、在校生たちが原木しいたけ栽培を体験しており、2021年で10年目になります。地元の産業であるしいたけ栽培のサイクルを体験することで、山と人との関わる生業の大事さを実感しています。

丹精込めて育てよう



植菌から仮伏せ、本伏せをする

5月頃に原木に菌を植え（植菌）、ほだ場と呼ばれる日の当たらない場所でほだ木（植菌した原木）を積み仮伏せをします。12月中旬になるとほだ木をビニールハウスへ移動させ、組み替えて本伏せをします。ハウス内ではしいたけの芽に袋をかぶせ、温度や湿度を管理しながら水やりをします。1月下旬頃には初収穫をし、せりにかけます。穴水高校産のとてまりは、2022年1月のせりでは1箱5万円で落札されました。

根っこの力が強くて
びっくり！

原木になるコナラを植えよう

2021年12月9日、穴水高校のすぐ近くにある山林で、しいたけ栽培の原木となるコナラやヤマザクラ220本を植樹しました。およそ30cm四方に土を掘り起こし、根がはりやすいように土をならしたら木を植えていきます。土の中にある草木の根っこを丁寧に取り除き、安定した土台に植樹すれば、時間が経っても木は倒れず、いい原木へと育ちます。



☀ 高校生の声 地元の産業から身近な自然の大事さを学んだ

これから1年かけて、「のと115」「のとてまり」の栽培に関わるのは楽しみです。能登で育ったので、山は好き。でも、すぐ近くに当たり前のように自然があったので、これまでその大事さについてはあまり考えませんでした。植樹を通して、山と人、そこに生息する生き物の関わりを学ぶことができて良かったです。植樹では、土の掘り起こしに苦戦しました！木の根っこが深くはっていて、手ごわい。自然の力強さを体験できました。

体験から「再発見」した能登についての 「想い」と「気づき」って？

体験プログラムを通して、4校の生徒が再発見した能登への「想い」と「気づき」をまとめました。知っているようで知らなかった能登の生業や風習、それをつなごうとしている人との出会いが能登を盛り上げる発想のヒントになりました。

☀ 能登の生業や風習、活性化の取り組みについてどう思った？

- ▶ **事業者の課題を一緒に考える**ことは、将来仕事をする上で大事だと思う。
- ▶ 植林のように、**じっくり時間をかけるメリット**もある。
- ▶ **コワーキングスペース**は「使ってみたい」という気持ちになる。
- ▶ **能登の海の幸**は、とても美味しいし、引きがある。
- ▶ 地元以外の方が**能登について考える視点**が勉強になった。
- ▶ **ブラゴミアート**で仕事の多様性を知り、仕事のイメージが広がった。
- ▶ 「山の神様」がいるって、初めて知った。**能登の風習**って面白い。
- ▶ 地元の里山里海に、**課題がたくさんある**と知って驚いた。

☀ どうすれば、能登をもっと盛り上げられる？

- ▶ 能登を知ってもらうために、**新しい観光**を提案したい。
- ▶ コロナ禍でもあきらめず、**できることにチャレンジ**すべき。
- ▶ **ブラゴミアートを組み込んだ観光プラン**があったらいい！
- ▶ **アップサイクル**をもっと学んで、能登から発信したい。
- ▶ **能登上布の模様のバリエーション**を増やしてみたい。オーダーメイドにも可能性がありそう。
- ▶ SNSを活用するなど**自分たちができる情報発信**がある。
- ▶ 能登の自然や生業を**デザイン**に活かしたい。

EPILOGUE

未来につながる タネをまこう

～高校生たちの感想～

「未来の仕事プロジェクト」では、はじめて体験することがたくさんあった。今まで当たり前だと思っていた能登の風景が変わって見えたり、能登にはまだ出会っていない面白い人やコトがたくさんあると気づいた。

能登には自然や歴史、文化などの豊かな資源＝宝があるけれど、解決しなきゃいけない問題もある。能登にしかない宝を守り、受け継いでいくことは、大変だけど価値がある。受け継いでいくことに真剣に取り組んでいる大人たちがいるし、私たちの世代にもできることがきっとある。

能登の里山里海をはじめとした宝を守るために、何ができるだろう？ 能登で育ったからこそ、世界にアピールできることって何だろう？ 違う国や違う考え方の人と出会った時、どんな発想が生まれるだろう？

すぐに答えは出ないかもしれない。これから何かをはじめようとする時、能登の宝とつながって、できることがあると思う。

能登で続く生業には、モノや人への思いやりが自然と組み込まれていて誇らしい気持ちになった。身近なところに、今、世界の潮流になっている持続可能な世界を目指す「SDGs」への取り組みがあって興味があった。

世界の中で、能登の魅力を発信したり、問題を解決したりする仕事について考えることは、きっと私たちのワクワクする未来につながっている。

