能登の若者たちへ

阿川佐和子

私は東京生まれの東京育ちです。野山や海や川や緑やおいしい空気に囲まれたふるさとを持っていません。能登の自然は厳しいだろうけれど、どれほど四季折々の喜びに満ちているだろうかとうらやましく思います。まあ、無い物ねだりをしてもいけませんね。

日本人は長い年月、無い物ねだりをし過ぎたきらいがあります。今、あるもの。すぐそばで静かに存在するもの。淡々と受け継がれてきたもの。それらをないがしろにして、時代に合わないと排除して、斬新さばかりを追い求めてきました。でも、そこにあるものに耳を貸さずして、新しいものを目で追って、はたして幸せになれるでしょうか。

私たちの世代の見落とし聞き落としていたものを、今こそ若い人々に見つけ出してもらいたい。「駄目じゃーん」と呆れて笑って、大人たちに示してほしい。ほら、こんなに優れた技が、愛おしい自然が、黙々と働き続けている先達が生きているじゃないかって。誠意を持って聞き、面白がって見入って、「お、すげっ」と驚けば、それだけできっと、生きていくために欠かせぬ何かをつかむことができるはずです。

阿川佐和子（あがわ・さわこ　作家）

東京出身。慶應大学文学部卒業。TBS「情報デスク Today」「筑紫哲也 NEWS23」「報道特集」でキャスターを務める。以後、執筆を中心にインタビュー、テレビ、ラジオ等幅広く活動。1999 年『ああ言えばこう食う』（檀ふみとの共著）で第十五回講談社エッセイ賞、2000 年『ウメ子』で第十五回坪田譲治文学賞、2008 年『婚約のあとで』で第十五回島清恋愛文学賞を受賞。テレビ朝日「ビートたけしの TV タックル」、TBS「サワコの朝」にレギュラー出演中。近著に『正義のセ』１～３巻（角川書店）。

目次

巻頭言　世界農業遺産「能登の里山里海」を未来へ　武内和彦（国際連合大学上級副学長）　2

平成24年度 能登の里山里海人「聞き書き」マップ　3

1 農と祭礼

農（水稲）　上空からの美 —古代の手法で作る田んぼアート名人—　5
山田 重隆 × 青柳 大輔・松森 亮希（石川県立七尾高等学校１年）

農（大浜大豆）　在来種への期待 —奥能登に眠っていた大いなる豆—　10
二三味 義春 × 増田 明莉・竹原 真美（石川県立飯田高等学校１年）

農（ころ柿）　ころ柿 —趣味であり、仕事であり、やっぱり生きがい—　16
細川 宗宏 × 牧田 愛寿花・長田 遥（石川県立志賀高等学校３年）

祭礼（あえのこと）　田の神様に感謝する理由　21
中 正道 × 木地 睦・酒市 拓弥（石川県立能登高等学校２年）

コラム　聞き書きとは　塩野米松（作家）　26

2 自然の恵みと暮らし

恵み（山菜）　山を食う —山菜と歩む道—　28
谷口 藤子 × 川端 愛実・松尾 梨紗子（石川県立穴水高等学校２年）

恵み（粗朶漁）　富来川 —伝統ある粗朶（そだ）漁発祥の地—　31
清水 徳克 × 前田 貴子・梶原 千聖（石川県立羽咋高等学校１年）

恵み（定置網）　生まれ変わっても漁師や　34
木下 惇 × 清水 嵩士・堀 寿和（石川県立七尾東雲高等学校２年）

暮らし（間垣）　間垣（まがき）と共に暮らす　38
志礼 義光 × 永井 雄大・竹中 航（石川県立輪島高等学校１年）

暮らし（のとキリシマツツジ）　のとキリシマの花さかじいさん　42
水木 由一 × 出村 魁斗・藪下 亮太（石川県立能登高等学校１年）

コラム　原体験の海は能登の海　木村 尚（NPO 法人海辺つくり研究会事務局長）　47

3 伝統の技をつたえる

漆掻き　漆とともに66年。「まだまだや。技を伝えるのが、これからの仕事や」　49
古地 喜太郎 × 大石 舞衣・杉原 歩実・松井 茜（石川県立七尾高等学校２年）

田鶴浜建具　建具の町　田鶴浜　52
岡野 繁 × 嶋田 有莉・中瀬 莉奈・藤原 光里（石川県立七尾高等学校１年）

珠洲焼　好きなことから始まった陶芸の道　56
坂本 好二 × 坂口 朋香・宮前 貴子（石川県立飯田高等学校１年）

箕づくり　箕（み）づくりの伝統を今も —変わらない思いとともに—　60
北原 國男 × 北 佳苗・紙谷 麻未（石川県立羽咋高等学校１年）

提灯づくり　決して一人ではできない提灯づくり —職人たちの思いを繋ぐ—　65
亀井 斉 × 松元 竣・水口 未瑞希・山口 竣輔（石川県立鹿西高等学校２年）

解説　農山村の社会的価値と里山の未来　嘉田良平（大学共同利用機関法人人間文化研究機構 総合地球環境学研究所 教授）　69

解説　世界農業遺産「能登の里山里海」　永田 明（国際連合大学サステイナビリティと平和研究所 シニア・プログラム・コーディネーター）　70

巻　頭　言

世界農業遺産「能登の里山里海」を未来へ

武内和彦　国際連合大学上級副学長

2011 年 6 月に中国の北京で、「能登の里山里海」が「トキと共生する佐渡の里山」とともに、日本で初めて、また先進国としても初めて世界農業遺産に認定されました。世界農業遺産は、途上国での認定が先行していたために、2、3 年前までは日本ではまだほとんど知られていませんでした。その当時から、私ども国連大学は、「農業の多様性」（agrodiversity）の研究の中で協力関係にあった FAO（国連食糧農業機関）の世界農業遺産の事務局に対して、先進国においても伝統的な農業を世界農業遺産に認定すべきではないかと働きかけ、また同時に、日本の関係の皆さんにも、「里山」の世界農業遺産への認定を提案してきました。このような中で、日本を代表する里山とそれと一体となった里海のある能登が世界農業遺産の候補に上ってきました。私ども国連大学も、申請書づくりを技術的にお手伝いしたりして、短期間のうちに FAO への申請までもっていくことができました。折りしも 2011 年 10 月には名古屋で生物多様性条約 COP10 が開催され、私どもが提唱してきた SATOYAMA イニシアティブの推奨が決定されたことも、認定の追い風になったものと思われます。「能登の里山里海」の認定は、このような私どもの努力が実を結んだものであり、たいへんうれしい思いで受け止めました。

その後も「能登の里山里海」は、谷本石川県知事のリーダーシップの下で、着実に発展を遂げています。昨年は、公衆無線 LAN 創設によるスマートフォンの活用と充電スポット創設によるエコ観光を組み合わせた「能登スマート・ドライブ・プロジェクト」や、能登全域を対象に環境にやさしい安全・安心な米づくりに取り組む「能登米」のブランド化などが始まりました。また、今年の 5 月末には、石川県の能登で 2 年に 1 度の「世界農業遺産国際会議」が開催されることになっており、FAO のシルバ事務局長をはじめ世界中から世界農業遺産に関係する要人が集まります。これを機会に「能登の里山里海」がさらに世界中の多くの方々に知られるようになり、今後の発展につながっていくことを願っています。

一方、国連大学では、昨年から農林水産省の委託を受けて「日本における農文化システムの総合的な評価手法の開発」の研究に取り組んでいます。この中で私どもは、「レジリエンス」という概念に着目しています。「レジリエンス」というのは、変化に対応して発展し続ける能力のことであり、自然災害や経済変動など動的に変化する状況の中で、地域の多様な生態系サービスを活かしつつ、里山・里地・里海等の社会生態学的ランドスケープの機能を維持することです。この「レジリエンス」を強化する鍵は、地域の伝統的な知恵や技術の中に隠されており、そのような意味で、次代を担う能登の高校生の皆さんが今回、里山里海に関わる達人の方々から伝統的な知恵や技術について「聞き書き」をされたことはたいへん意義深いと考えています。

これを機会に、地元のより多くの高校生の皆さんや、地域に暮らしておられる皆さんが、「能登の里山里海」の持つ価値や、持続可能な暮らしについてさらに深く考えるようになり、このすばらしい里山里海を未来の世代に引き継いでいただくことを心から期待しています。

武内和彦（たけうち・かずひこ）

1951 年和歌山県生まれ。東京大学大学院農学系研究科修士課程修了。東京大学大学院農学生命科学研究科教授、同サステイナビリティ学連携研究機構（IR3S）副機構長、国際連合大学副学長などを歴任。現在は、国際連合大学上級副学長、同サスティナビリティと平和研究所（UNU-ISP）所長、東京大学サステイナビリティ学連携研究機構機構長・教授。中央環境審議会会長（環境省）、食料・農業・農村政策審議会会長（農林水産省）代理などを兼任。日本の里地里山の再生を目指すとともに、伝統的な土地利用の再構築に向けた世界の多様な取り組みとの連携を目指す SATOYAMA イニシアティブにも深く関与している。

二三味義春氏
珠洲市
古地喜太郎氏
輪島市
坂本好二氏
珠洲市
志礼義光氏
輪島市
中　正道氏
能登町
谷口藤子氏
穴水町
水木由一氏
能登町
清水徳克氏
志賀町
岡野　繁氏
七尾市
木下　惇氏
七尾市
山田重隆氏
七尾市
細川宗宏氏
志賀町
北原國男氏
羽咋市
亀井　斉氏
中能登町
富山市
金沢市
平成24年度
能登の里山里海人
「聞き書き」マップ
「世界農業遺産活用実行委員会」では、
「能登の里山里海」を未来へ引き継ぐための取組を行っています。
世界農業遺産「能登の里山里海」ポータルサイト
http://www.pref.ishikawa.jp/satoyama/noto-giahs/
能登の里山里海ポータル
検　索

1 農と祭礼

あえのこと

上空からの美

古代の手法で作る田んぼアート名人

山田　重隆

聞き手・青柳大輔　松森亮希（石川県立七尾高等学校１年）

古代米に惹かれて

昭和 19 年 5 月 20 日生まれです。家内と長男が今自宅に居ります。それから次男が東京、娘が京都に居ります。農業は今家内と、それから姉が来て手伝ってくれます。

無農薬、無肥料でやってるのは、古代米だけなんですよ。通常のコシヒカリとかね。出荷をする米については、農協が指導するやり方でやっています。まず、ひとつはね、有機、色のついた米なんですよ。籾殻の籾を剥いたらね、赤、黒、それから黒紫。そういうような米が古代米なんですよ。

普通、たとえば、黒米はね、白米２合に大さじ１杯ぐらい。それから、赤米だと１～１杯半くらい。精米はしません。白米にない栄養があったりね、いわば健康食ブームでずっと伸びてきました。そういう米なんですよ。アントシアニンとかね、そういう成分があって、活性化酵素を促進するとか。色素に含まれてますので、量はそんなに取れないんですけど、まぁ健康食ブームで、ここ最近、20 年間、伸びてきたということなんですよ。

農業と祭り

これ農業と祭りってのはね、昔から密接な関係がありましてね。田舎ですと春祭りとかね、秋祭り。それから、本宮さんっていうお宮ご存知かな？　あそこにね 11 月 13 日と 12 月 13 日ですねえ、昔からのお祭りがあって、根の着いた稲がお供え物のひとつになってるんですよ。

11 月 13 日、12 月 13 日、お供えしたものを１年通して掛けとるという神事があるんですよ。それから、おいで祭り。その時にも種もみがお供え物のひとつになってます。五穀豊穣祈願と五穀豊穣感謝をする祭りがここまできとると。その中で、たまたま私の家は代々ずっと続いてるもち米を古代米に切り替えたと。古代米ってこんな色しているんですよ。

さきほど言ったように、これはもち米に決まっていますので、かぐらもちを作って、ご馳走を作っとったと。お祭りがあって、農家の人が五穀豊穣とかね、感謝をずっと表してきたと。七尾の文化の中では、そんな流れがありますのでね。

古代米とアート

古代米っていうのは自然のもんだから。こっち入ったのは、縄文時代か弥生時代の中国の雲南（うんなん）省から入ってきたって言われてます。だから、もともと原種に近いです。それで、私が今やっているアートの話を言うと、違う品種の稲を組み合わせて絵描いたり、字書いたりします。その稲の品種の特徴がわからないとアートになりません。たとえば、いつごろ穂が出るのか、その出る色は何色か、そういうその稲の特徴がわかってないと、ちょっとアートはできません。

きっかけは今から 14 年前の話になるけど、田んぼ１枚で黒い穂の稲と赤い穂の稲、田んぼ半分に割って植えたんですよ。そしたら、その頃、こんな稲っちゅうのは、この辺の人

タイガーマスク

は見たことありません。おそらく、花に見えたのでしょうね。「あの人は田んぼになんちゅう花植えたんでしょうね？」と言われるようになり、これ面白いなぁと。それで、あのアートやってみようかと思ったんよ。

美の追求のための壁

アートするときに肥やしがありすぎて倒れちゃったら、アートになりません。この品種はどのくらいいるのか。波板のいらなくなったやつにね、肥料を種類の違う３つの古代米を入れてね、試験やったりね。それから、アートを仕掛ける。たとえば去年のですけどね。これはね、青森で作られている品種でね。正確に言うと、青けいかん 175 号っていう品種です。たまたま震災がきたから、地震がきたから、これでやってみようと。復興支援でね。ただ、古代米だけでアートやるとね、期間が長くなります。例えば、黄色い色の稲がなかったら、タイガーマスクになりません。猫になります。だから、そのテーマにあった稲穂の色はあるのかないのか。今ある程度、７～８品種もっていますので、足りない分に対しては足していくと。だから、テーマによるけどね、そのテーマにあった稲穂があるのかないのか。それによって、正直言って、その絵が生きるか死ぬかが決まります。

アート作成

まずね、植えやすくするために代掻き（しろかき）してね、ならしちゃうのね。そうして、２、３日沈めないと、どろどろだから。１週間前くらいから代掻きをして、土が落ち着いたときに枠を転がします。そしたら、この枠を転がすと線が付きますよね。そこに、何列の何行目にどの品種を植えていくと。パソコンでやってね。ただね、テーマはあんまりありません。まず、テーマで悩みます（笑）。来年は、なんかいいテーマありますか？　たださっきも言ったけど、言われたテーマにあった品種があるかどうかということやね。地図なら地図だけ、ぱっと書くんじゃなくて、この中に、これみたいに（右頁右上の写真）文字を入れてるんですよ。これは、東北地方の地図なんですよ。日が経ってくると、こういう仕掛けをしながら植えております。時間も考えながら。あの品

種ならいつ頃生えかかるかな、そうするといつ頃植えないといけないのかなぁ。種まきするのも逆算でね。私の場合は、体験も含めていますので、保育園の子供に種まきさせたり、植えさしたり。草取り一緒にやったりね、３回はしないと草に負けちゃいます。古代米の種まきはそのテーマによって始めます。復興支援のアートは、４ヶ月目と６ヶ月目にお披露目を予定していたんですよ。その頃に照準を合わせて、種蒔きの時期は遅くてもダメ、早くてもダメ。どういうアートを完成させたいかによって、日を調整して行う必要があるんです。

上空からの美の完成

植えるときは、最初全部同じ色なんや。全部青い。そうすると、まず、差し替えは効きません。間違ったら間違った通りに出てきます。だから植えるお母さんたちが神経つかうのはそこです。大きな失敗はないんやけどね。この間やったやつで、思った色が出ない。その絵にあった稲の色があるか、多分これ色出るだろうかなっていうので、植えてもはっきりわからない。天候や草の生え方で大きく変わってくる。まず、テーマ決めてそれに合った稲を植えるのが大事。能登と佐渡が世界農業遺産に決まったときは、これ（写真下）やりたいって思って。トキの住めるその環境に戻そうやっていうのがひとつのスローガンや。田んぼアートは２つ作る、小さいのと大きいの。

そして、こんな困難とかを乗り越えて、古代米アートが完成するんや。

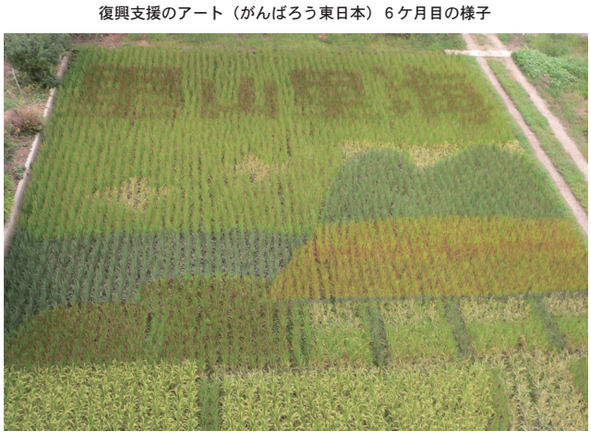
昔からの農機具と藁打ち

藁打ち機は、いっぱいあります。昔は、木槌でたたいとった。んで、大変やから、機械ができでんな。穂はむしろとかにするとき、そのままの硬いままの穂では編めません。だからここに、穂を入れて、回すんや。そして何回か回すと、柔らかくなってるやろ。触ってみ、最初と全然違うやろ。縄縫うときは、繊維がある。だから、縫うんや。やるときは、向き替えながらやっていくんや。このままやったら何にも使えません。この辺では、稲の下の方（次頁右上の写真）を「すび」っていうんや。音を聞いてくれよ。こんな低い音やろ？

この機械で、やった後は、こんな高い音がしてくるんや。このくらいの音じゃないとすぐ剥けてきません。この音を私は、経験で感覚をつかんだんや。ほかにも、千歯こき、唐箕（とうみ）、足ふみ脱穀機とか今は使わないことが多くなったけど、私の作業場に残してある。それは、子供たちに体験で見せたりする時に使わせてあげたりするためやな。

復興支援のアート（がんばろう東日本）４ケ月目の様子

復興支援のアート（がんばろう東日本）６ケ月目の様子



能登の里山里海

（左）藁打ちの様子
（下）昔の農機具たち

震災復興支援

復興支援として、南相馬にお米送ったりしとるんや。ちょうど東北の方に米を送るときにね、資料として作ったんですけどね。雪の中ですよ。強いでしょ。んで、こんどは文章書いてね、東北の人に届けましょうと。これはたまたま、去年送るときに、資料がほしいっていうもんだから、作ったと。

山田さんと農業

農業とは、まず一つは恵みに感謝、農に親しむを継続すること。それが今まで続いたものだし、やっぱ感謝忘れちゃ何にもなんねーなーって。やっぱ自然相手やからその気持ちは忘れちゃならないなぁって。これが私の座右の銘であり、心情でもあります。だから続けられるのかなって。やっぱ豊作やったら感謝していただくと。とれてもとれんでも、関係ないや！っていう気持ちでは続けられないなって。不作なら不作でなんでやろうって。良かったら良かったで、やっぱそういうのを生かしていくと。それが農業の根本なのかなって思います。人と人とのかかわりが農業にあらわれてくると、そのかかわりが農業をやっていくことについての助けになっている。昔はそのかかわりのことを「結」（ゆい）っていう。昔は全部手作業やから助け合いが必要やったと。現代は機械化が進んで、「結」が失われている。しかし、わた

したち早乙女会は「結」の復活ができとると。助け合いは大事ということです。早乙女会はお母さん方が７人､男は３人、合わせて 10 人でやっとる。10 年目のときに１回やめようと思ったんや。そしたらお母さん方が、干支の数だけやろうってことで、今の 15 周年に至るわけや。

PROFILE

山田　重隆　やまだ　しげたか

昭和19年5月20日生・68歳・農業

昭和 40 年日本専売公社入社。平成 10 年同社退職。現在、無農薬農業を行いながら、田んぼアートを実施。地域の保育園にて農業体験など、次世代に昔ながらの農法を伝承していく活動も行う。田んぼアートによって浮かびあがる図柄は、毎年地元住民を楽しませている。

● 取材を終えての感想 ●

今回、聞き書きに初めて行ってみて、とても楽しかったし、いい経験になった。最初、研修を受けた時は、インタビューがうまくできるのか、本当に不安だった。しかし、今回インタビューした山田さんはとても優しく、丁寧に僕らの質問に答えてくれて、図や資料を見せてくれたり、インタビューしている僕たちにクイズを出してくれて、逆に僕たちがインタビューされている気分になった。２回目のインタビューでは、山田さんのお宅にお邪魔して、作業場や作業の様子を見学したり、体験までさせてもらった。本物の古代米も見せていただき、昔の農具を使って、藁打ちをしたり、石包丁を使って、脱穀作業もして、さらには私たちを古代人にさせてもらった（笑）

私は、この聞き書き体験を通して、古代米アートについて詳しくなったし、本物をこの目で見たいと思った。この体験がなかったら、私は古代米アートについて知ることはなかったと思う。だから、この体験は学校では普段体験できない貴重なものであると思うし、来年は私がこの聞き書きの楽しさを広めていければいいなと思う。（青柳大輔）

体験の様子

「能登の里山里海人」聞き書き研修、と聞いてどんなものなのかもはっきりしないまま参加しました。説明会で、名人へのインタビューとわかったときは新鮮な感覚を覚え、同時に不安も抱きましたが、山田さんの話はとてもおもしろかったし、普段まったく自分がふれることのない農業の世界もかなり詳しく知ることができました。色の違う米が生み出す田んぼアートの作成の裏には様々な努力と苦労があり、感動しました。また、教科書や資料集でしか見たことのない千歯こきなどの農具を体験できたことは、ある種の自慢になることだと思います。

僕たちは農業などといった第一次産業にあまり触れずに生活していますが、それらに力を注ぐ方たちはまさに自然と打ち解けあって生きているように思います。

また人生で素晴らしい経験ができたと思います。楽しい研修でした。

（松森亮希）

在来種への期待

奥能登に眠っていた大いなる豆

二三味　義春

聞き手・増田明莉　竹原真美（石川県立飯田高等学校１年）

自己紹介

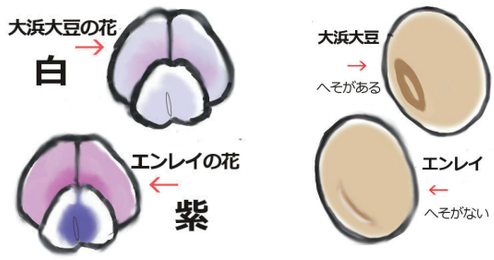
名前は二三味義春。昭和 22 年１月 15 日、珠洲市狼煙町の農家に生まれた。今は母と妻と自分の３人暮らしで、子供は３人とも外へ出てった。娘２人は飯田で珈琲店開いとる。たまに飲みに行くけど、旨い言われとるらしいな。俺が子供の時は、家族皆で農業しとった。親父は養豚もしとってんけど､あんまり良いなとは思わなんだ。家内が農家やったから、自然と農業を継いでん。昔は漁師もしとって。面白かったけど、色々あってやめた。今も趣味で釣りに行くけど、やっぱり本業は農業やな。在来種の大豆とかそばとか作っとるわ。

出会えたキセキ

平成 11 年からエンレイを作って納豆作ったりしとってんけど、平成 15 年に低温と長雨で湿度が高くなって湿害がおきて、大豆が一つも取れなんでん。集落で作っとると、皆会社に勤めとって作業は大概日曜日しかできんから、雨降っとったら作業できん。そうすると、だんだん作業が遅れてくるんわ。その時も、うねをあげて水はけを良くしようという作業を日曜日に決めとってんけど、雨で作業ができなんで、次の週もダメやった。梅雨に雨が降って、水はけよくしてないから、根が水にやられて取れんくなってしまって、１年にいっぺん、皆で集まって豆腐とか納豆とか作ったりしとったんが、できんがになってん。大変やって言っとったら、ある婆ちゃんが「お家にまだちょっとあるさかいに、それをつこうて、イベントに出したれ、皆で豆腐作って食べんか」っていうことで大豆持ってきてん。この大豆何ていうげんって聞いたら、『大浜大豆』って言われてん。ほで平成 16 年からその大豆を皆で作るんなってんわ。

運命の二重螺旋の誤差

大浜大豆の花は、色が違う。エンレイが紫で、大浜大豆が白や。大浜大豆は茶色のへそがあるけど、エンレイにはへそ



大浜大豆とエンレイの違い

がない。豆腐作った後にできるおからって、豆腐のカスにプツプツとへそがあったらゴミが入っとるように見えるらしいから、今の大豆は品種改良でへそを無くしてある。種を蒔く時期は５月の終わり頃から６月の初め頃で大体一緒ねんけど、エンレイは収穫が 10 月の中頃で、大浜大豆は１ヶ月遅い 11 月の中頃。

大豆ができるまで

大浜大豆ができるまでの１年の流れ

作業時間は天候によるけど大体午前の８：00 から始めて、午後の６：00 か６：30 頃までやって終わる。暑い夏は 12：00 から休憩入れて、３：00 頃まで休んで。暗くなる時期は５：30 ぐらいまでやな。

農薬の理想と現実

俺のところは農薬使っとる。この頃無農薬とか有機栽培とか言うけど、それはなかなかできんげん。病害虫防除のために必要ねん。病害虫で一番アレながカメムシって臭い虫や。カメムシみたいな部類が幾種類もあって、そいつらが鞘（さや）の中に小さい大豆が出来た時分に針を刺して吸うげん。そうすると、大豆は養分吸われて一つも太らん。皆やられてしまったら、ほんで取れん。病害虫防除は必ずやらなダメや。カメムシに吸われて、実が成らんくて、葉っぱがずっと青く葉っぱが付いとってことを青立ちって言うげん。一つも取れん場合は農家も大変やし、注文した人も大変や。最小限少しはやらなんだらダメねん。減農薬（※２）はせなダメや。言われた通りに農薬使っとったら金かかって大変や。工夫しながら少なくやりんわ。今年の大豆なら減農薬、無農薬でもある程度取れたと思いん。自分で食べるだけなら無農薬でも良いげんて。ただし、お客さんが注文したがに出せんってげんになったら大変なこと起きるってだけ。今は無農薬で育てとるっていう事実はないな。

恵まれた実り

珪藻土（けいそうど）が普通の土といい具合に混ざると、水はけが良くて根っこが張りやすくなる。珠洲は珪藻土が取れるから、良い品質のもんが取れるって言われとる。珠洲は気候風土も良いげんわ。三方海に囲まれとって、海から丘へ風が吹くとか、対流って空気の流れがある。ほんで潮風が上がってきたりするもんで、糖分が増すって言われとる。やから、ちょうど大豆にあう天候なら１回種を蒔くと、順調に育っていくげんけど、今年の場合は非常に雨が降らんで梅雨も無かった。そうすると作物もちょっとちぐはぐになってくる。植え付けして種を蒔いて、まず芽が出な話にならん。それが 20 日ほど遅れて、６月の８日の雨でやっと芽が出にかかってん。大豆の場合は、遅れるが大したことない。今度は焼けて、木がしおれて、大変弱っとってんけど、これが大豆に適した天候やってん。育つときの水分は無かったけど、水分が無いと水分欲しいさかい、根っこをぐっと深く張りん。８月のちょうど花が咲く時分にまた雨が降って、花の咲いた後に豆の鞘が出てきて、鞘が太る時にもまた雨降って、ちょうど良い時々に雨が降ってん。大豆は大体 10 ヘクタール分の収穫があるげん。大豆とか農作物の出荷は、年によるから一概には言えんけど、去年で大体 250 万ほどやろな。今年は大体 500 万ほどで余計採れてん。大豆も蕎麦も今年は案外良かった。ちょうど乾燥機と選別機と入れたからそれも良かってん。能登大納言とか今年はよくなかったのもあったわ。

ベストなんてない

大豆の育て方にベストってが、やっぱり無いな。農業ってが天候に左右されるから難しい。種を植えるにしても５月の終わり頃か、６月入ってからか、その年によって全然違うから難しいげん。今年でも５月 20 日頃種を蒔いてんけど、ずっと干ばつやって、乾ききって芽や出なんだ。６月の８日頃に降った雨で芽出てきたから、今年は６月の 10 日ぐらいに種を蒔けば良かったさかい、来年もちょっと遅う蒔いたら良い

げんなって思とるけど、来年大豆に適した天候になるか分からんし、ちょっと早めで作業していくげん。

品定め

大浜大豆の品質は３等やってん。珠洲市には３等が１番良いらしくて２等ってがまずない。他のもんもそうねんろうけど、あくまでも基準やさかいに、１等のもん使ったら必ず旨いもんができるってわけではないし、３等って悪い感じするけど、そういう意味じゃなくて、あくまでも検査する人の検査項目で、丸がいっぱいあれば１等で、丸がちょっと少なかったら２等みたいな話や。農協の検査は俺もハッキリ分からんけど、30 キロでひと袋のやつから、小さな器に 200 グラムほど袋から取って並べて、全部１つずつ選りん。検査厳しいがでなあ、虫食いとか変形とかシワいったがとか紫斑病とか選り分けて、良いやつと悪いやつと分けりん。悪いががどれくらい入っとったか量測って、光沢ってツヤがある良い方が５割ありゃあ良い等級とか、良いが３割なら等級下がるとかそういうがにしてやっとるわ。水分は一番最初にやって、水分が 15%以上やったら見た目の変化とかはひどくないけど、検査前にダメになってまうげん。紫斑病は何かに思いっきりぶつけたような紫色になるけど、煮たりすりゃあ消えてしまうげん。これは見た目が悪くなっとるから悪い粒にされとるげん。

今の農業に不可欠なもの

使っとる道具はトラクター、常用動力噴射機（※３）。あと大豆に必要なのは、うね立て機、播種機（※４）、コンバイン（※５）と乾燥機と選別機、これだけあれば大豆はできるわ。それぞれの作物に合わせた機械とか、用途用途に合わせた機械がありん。コンバインなんてサラで買ったら 700 ～ 800 万、トラクターも 300 万程やし、動力噴射機は 100 万程した。大豆以外の作物を作るのもあわせたらもっとすご

コンバイン

選別機

いわ。純粋に全部捌くものをもう一揃い揃えるんじゃないけど、農家とか物作る人は凄い投資する。投資せなできん。お金の支払いは終わってしまって、今年入れた乾燥機と選別機はまだや。いっぺんに買えっていうたら大変やけど、年々積み重ねてこんななっとるさかい、大したことないわ。選別は選別機でいっぺんに大中小に分ける。豆が丸じゃない変形した豆とか、虫が食べたりした豆は、機械が判断して出してしまう。機械は色も識別するげん。選別機がいいなって思った奴は全部中に残っとる。ダメなのも結構出りん。料理に使う大豆とか納豆とか原型が分かる大豆やと機械選別の後に手でまた選別して出す。そのまま見えるから、悪い豆があっちゃダメねん。きな粉とか豆腐とかは少しぐらい混ざっとっても、磨り潰してしまうから分からんなるげん。それは機械選別でそのままできる。やっぱ、手選別でやらんとダメねん。その代わり手選別でやった豆は多少高くなるねん。人件費かかっとるし、綺麗になるし。大豆コンバインは水稲のコンバインとか普通は違うけど、上手く出来とって、コンバインは前の方だけアタッチメントでカチャッと変えると蕎麦を刈り取れたり、兼用できりん。

そんなに遠くない昔

はざ

今は色んな機械あって使っとるけど、機械なくて皆で作っとった時は、刈り取りは皆で手で根っこから外して刈っとってん。刈り取って根っこから抜いた大豆を干すやつを「はざ」っていうねん。はざは、機械もってない人が使っとる。パンパンと叩いて落としたり、上から棒で叩いて落として脱穀するげん。そんで脱穀して作業場で陰干ししてん。天気干しやったら天気に合わせて豆にしわができてしまうげん。日陰に乾かした豆の粒を揃える『とし』って、料理で使うようなやつよりも

目が粗いふるいがあって、大中小の大きさの目の３種類の『とし』で、豆の粒の大きさを揃える。ほんで低レベルなのを出荷しとってん。機械導入してからは、そんな時間かからんもんで、もっとたくさんの面積ができるげん。機械入る前は皆で何日もかけてやっとった。

遺伝子のいたずら

大浜の黒豆ってが作っとりん。黒大豆が初めて出来た時、大豆って言うと白いイメージやさかいに、皆ちょっとビックリするわ。天気が良かったから、鞘（さや）をずっと回って見て歩いてん。その中に、普通のと違う狐色のひっどい綺麗な鞘があってん。割ってみたらへそが真っ黒の大豆やって、俺来年植えて見たかったので、もっとったお婆ちゃんに「これ残しといてくれ」て頼んでん。250 ｇあったその豆を育てて、いよいよ収穫に行ったら、天気良かって、パチッとはじけてん。そしたら黒い豆が飛び出てん。「白い大豆蒔いたんに黒いのおかしいな」とか「こんなんどっかカラスが他の人の畑から持ってきて落として行ったんやろ」と思っとってん。いよいよ収穫すんで、たたきに落としにかかったら１割ほど黒い豆があって、「これおっかしいな、１本や２本でないな」って思っておった。黒と白と分けて、その１割ほどの豆を次の年蒔いてん。黒い豆を植えて出てきたのは全部黒い豆で、元々あった白い豆を植えた中ではまた１割ほど黒い豆が混ざって出てん。ほんで、混ざるんやったら選別せな物にならんげん。黒にもならにゃ、白にもならんし、これ大変やってことで捨ててんけど、黒い豆だけ残してん。今作っとりんけど、黒大豆はここしかない大豆ねん。これ美味しいって言う人な居るげて。大浜の緑豆って緑色の大豆もある。緑色の大豆（※６）とかも商品化しとる。作物何でも作ったら、やっぱり常に関心を持って見て歩かな駄目やってこと。原因は研究機関に聞けば先祖がえりやないかやて。

左が白い大浜大豆、右が黒い大浜大豆

味覚

普通の大浜大豆と黒い大浜大豆と緑の大浜大豆とあるけど、微妙に味は違うわ。普通の大浜大豆の豆腐作った時に、黒いがも豆腐にしてんて。黒いやつは豆腐にしたら真っ黒になるがじゃなくて、紫っぽくなるげん。食べた感じは、十分甘い普通の大浜大豆より、ちょっと甘味が強いような気がしたわ。この豆腐って豆乳を固めて作るげんけど、豆乳の段階で飲んでみると分かる。大浜大豆ってエンレイで作る豆腐よりもコクがあるような気がして甘いげん。緑も甘いわ。味はやっぱりちょっとコクがあるわ。最初はこんな味の濃い豆腐あるげんろかってビックリしとったよ。

横山振興会の復活

平成９年の時に全国的に街づくりとか一村一品運動とかがたまたまあったもんで、「地域おこしみたいながすりゃどうや」ってそれを真似て、皆で作ってん。名前は、この地域の名前の横山と、「街づくり協議会とかみたいな一緒な名前にせんと、振興会ってがにせんか」ってなって、横山振興会らしいわ。うちらの子供の時にもうあったがを復活させたみたいな感じねん。20 年程活動無かったもんで立ち消えみたいになっとって、復活してからも２年間は何もしなかってん。２年後の平成 11 年に「お前らち１回何かやらなダメながでないか」ってことで、昔の家庭で作っとった「昔の味」ってもんを年配のお年寄りの居る間に教えて残しときゃどうやってなって、大豆とそばにとりかかってん。大豆を海水で固めた豆腐を作って、集落の人全員集まって、１年に１回の収穫祭みたいながで、作って食べてん。何年かしとる間に「昔のように藁（わら）のつとうに入れた納豆を作りゃどうや」ってことで藁納豆を作って、『あいのかぜ（※７）』ってイベントに出てん。そんで平成 16 年から大浜大豆の豆腐を作り始めてん。

こだわりを持つ豆腐屋さん

俺に豆腐を教えてくれた、こだわりを持った豆腐屋さんが居りんけど、こだわりを持っとる所は、豆にもにがりにもこだわって、良い大豆や良いにがりを仕入れようと日本中を探し回って歩いとりん。そんな豆腐屋さんとか、機械を入れてくれたメーカーの人とかには必ず日本一でなけりゃダメねんて。日本一の豆腐を作りたいから機械も全部入れ替えても

らってんけど、「ホントに日本一でなけりゃ駄目か」て皆心配しとってんけど、もう日本一は１つあるから心配せんでいいげん。全部地元産の豆腐ってがほとんど無いから、日本一の条件がまず１つ整うとりん。珠洲はたまたま塩が取れるから、天然の塩が出来るときに必ずにがりが出来りん。大谷のにがりで固めるげん。その珠洲のにがりで良い豆腐が出来るげん。珠洲でも塩が幾種類もあるし、大豆とにがりとマッチングせなんだら良い豆腐が出来んから、にがりをどのにがりにするかってが迷ってん。だから何カ月もかけてそれに凄い悩んでんよ。

商品開発

マスコミらちに「将来の目標は何ですか」ってよく言われるげんけど、そういう話がだんだん高くなってソフトクリームを作ろうと思いついてん。ソフトクリームつくるために機械を買って、色々と試行錯誤して、「糖分とか豆乳の量とか、自分で研究してやりましょう」って言うたら、「皆でやらんか」ってことになって、狼煙の道の駅限定でやっとるげん。普通のとこはソフトクリームのマシンのメーカーに「原料はこんながにしてくれ」て言うて、そのメーカーに合わせたがにブレンドしてもらうげんけど、ここは自分らちでその配分を考えて、作っとるソフトクリームやねん。実際に作るのは施設の職員で味付けとかは俺がやっとる。このソフトクリームは狼煙限定や。全国に発信するんは関係上難しいげん。こっちでミックスの元を作っとるもんで、メーカーに大量生産するのと違って、外へ出してある程度大きいとこと提携でもしたら、その元を作るのに大変ねん。設備もせなならんし、ここにしかないソフトクリームで良いがでないかってなってん。他には、メーカーの人からおから使ってドーナツもできるよってことを聞いとって、道の駅出来た１年後に機械を整備して、おからドーナツ作ってん。おからって皆、捨ててしまわにゃならんから、少しでも捨てんと利用すりゃあ良いがでないかっていうことになってん。

栄光の大浜大豆

道の駅も総務省の総務大臣賞も貰ってん。全国の過疎地域で地元の食材を使って色々な活動をして販売したり、過疎地域でも元気にやっとるってとこが貰う賞ねん。ほんで、横山振興会は何年も前に国土交通省の街づくりとか地域づくりの団体を表彰する賞も受け取ってん。地域にあるもん使って地域おこしをやっとるってことで表彰されてん。取材も来るときありんけど、最近はケーブルＴＶとか民間のテレビ会社とかがくるんわ。少ないげんけどたまに中学校の学校給食にもよう持ってくわ。珠洲の『あいのかぜ』ってイベントに出

した藁のつとうに入れた大浜大豆で作った納豆がひどい人気があって売れてな。集落でやっとる丸かじりの納豆は 50 ～ 60 万の収入がありん。豆腐は１ヶ月に１回くらい、大丸さんとかシーサイドさんにも行って販売しとる。道の駅では他の製品も売っとっしな。ソフトクリームも評判良い。道の駅のソフトクリームは甘みも薄いし良い味ねん。能登の里山里海が世界農業遺産に選ばれてから、道の駅とかは客足は増えとるがでないかな。行政と一緒に活動することもあるし、イベントも変わってきたわ。在来種が見直されとるのも理由やろな。自分で宣伝したり、そんなんは特別せんげんけど、普通のが世の中に何もかも有り余っとっさかい、やっぱり昔のが無いかって言うことで昔から作られとる在来種は、全国的に関心が出てきとるげん。在来種だから有名になってん。やっぱり消費者がこだわったモノを食べに来るらしくて、こだわりをもつ豆腐屋さんも日本中歩いて昔からの在来種を求めとりんわ。

農業の未来

息子はおるけど、今こっち来とらんもんで、後継ぐかどうか分からんし、家庭に使うようなのは個人個人でも作っとるげんけど、他の所に出すってなると居らんげん。でも豆を欲

総務大臣賞をいただいたときに受け取った賞状

しいって言ってくれるお客さんがおるさかい、やめるわけにはいかんげん。それに今までは大豆が主やったけど、これからはそばも使って地域の活性化になるようなことをするげん。寒晒しってて川の流れに流して寒晒しそばを作ることを皆でやっとる。有名なが増えるんは地域の活力にもなるからな。

※1（図中） 種を蒔くこと
※2 濃度を薄くする、やる量少なくする、回数少なくするなど
※3 消毒するための機械
※4 種を蒔く機械
※5 刈り取るための機械
※6 枝豆ではありません
※7 今は『まるかじり』って名前に変わっています

PROFILE

二三味 義春 にざみ よしはる
昭和22年1月15日生・65歳・農業

自然と父親の後を継ぎ農業をはじめる。2007年に大浜大豆を商品登録し、以降本格的に栽培を開始する。現在は大浜大豆の栽培だけでなく、豆腐やソフトクリームなどの商品も開発している。奥能登が世界農業遺産に登録されてからは客足も増え、他の在来種にも力を入れている。

● 取材を終えての感想 ●

私たちはこの聞き書きで今まで知ることのなかった地元の文化を聞くことになりました。能登の里山里海が世界農業遺産に選ばれた時も、自分の地元の何が評価されたのか、どのような素晴らしい文化があるのか、そんな物を何一つ理解せずに単純に喜んでいました。ですが、その影には多くの人の人生がありました。農業をする人が居るから畑は荒れない、林業をする人が居るから林などは荒れないのだと思えました。私たちが調べた大浜大豆の名人は息子が後を継ぐかどうか、また誰かが継いでくれるか分からないとおっしゃっていました。後継者がいなければ畑は放置されてしまいます。他の文化も後継者なくしては廃れていくよりありません。そこで私はこの聞き書きを通して地元を守りたいという想いを強く持ちました。そのために出来ることを考えても今は何も思いつきません。それでこのレポートを読んで興味を持ってくれる人がいることを願っています。

（増田明莉 写真：右）

最初は大浜大豆のことをこれっぽちも分からなかったけど、取材を通して、大浜大豆の魅力を知れたり、他の大豆との違いも分かりました。最初は大浜大豆は普通の大豆と変わらないものだろうなーと思っていましたが、大浜大豆は本当に甘くて、冷ややっこにしてみると、冷ややっこが苦手な私がおいしく食べられる大豆です。あと、お話を聞いているうちに珠洲市そのものの新しい魅力も気付かされました。私たちや他の生き物たちにとっても、暮らしやすく、いいところです。そんな『珠洲市』のブランドとして、大浜大豆をもっといろんな人に幅広く知ってもらいたいと思いました。（竹原真美 写真：左）

ころ柿

趣味であり、仕事であり、やっぱり生きがい

細川　宗宏

聞き手・牧田愛寿花　長田遥（石川県立志賀高等学校３年）

自己紹介

名前は、細川宗宏です。昭和 28 年 10 月 20 日、志賀町倉垣のこの家で生まれたんです。家族は両親と奥さんと長女と長男。長女は今、外国におります。

幼少期

小さい頃は大人びた子供やった。周りに年寄りばっかで、相手をしてくれるのも年寄りしか居らんかったし。主に裏山で柿の木に登ったり、祖父が大好きでいつも一緒に居った。祖父がいつも柿の世話しとったから柿のとこに居ったわ。自然と遊んどったちゅう感じやな。昔なりたかった職業は、特になかったけど、夢見る子やったな。ここ（倉垣）は親戚ばっかなんや。50 何軒あるんやけれど、繋がりゆうと３分の２くらいあるかもしれん。だから監視されとるように感じたわけよ。自分が生まれ育った環境が嫌いやった。

今の仕事就くまでに、中学卒業して、三重の方の高校行ってたんです。ほしてアメリカに行こうとしとったんやけど、親に「ちょっと考えてみんか？」ってゆわれて、今の県立大学の前身の農業短大入ったんや。ほんで、まあまあこっちも悪くないかなと思って帰って来たんだわ。今は楽しいけどね。

わたしところ柿の出会い

物心ついた頃から、親と一緒に柿の仕事しとったわ。小学校から帰ってきたら何個とかって皮むくノルマもあった。昔ってゆうたら、テレビも無かったから、小学生の頃になると一人前の仕事をしとった。おじいさんがころ柿作りの名人で、高校生の頃になると県外などへお土産に持ってく機会もできて「おいしいね！」って評価されたのを覚えてます。成人になる頃には「あ、本物かな」って思うようになって、農業したような格好やね。おじいさん継いだってことになる。うちは俺で 10 代目になる。干し柿作って３代目。ほかの仕事に就いたことはなかったな。

祖父の教え

仕事は、祖父の姿から学んだ。祖父はものすごい人やったからね。研究熱心で大学の先生らも訪ねて来るような人やっ

たから。どんだけ隅っこにおっても、そこで１つのことを、もうとてつもなく突き詰めとると、そこが頂点になるちゅことかな。大きいとこの中におるから頂点に上がれるんじゃなくて。どんな片隅でも、田舎でもいいんや。そこで一生懸命、自分の身に合ったことをやっとると、ちゃんと光って見えるちゅことじゃないかな。そう思う。

１年間の活動

農業ですが、まず年明けたら２月ぐらいに柿の木の剪定作業、それから春から秋まで草を刈ったり、防除したり、いろんなことあるよ。１年間にいろいろな野菜苗作ったり、田んぼ作ったり、ころ柿作ったり。それで干し柿は販売までやってるもんだから、デパートとかいろんなとこ行きます。 野菜の苗は 80 種類作ってるよ。メロンとかきゅうりとか、スイカはいろんな品種。きゅうりでも細長いがから、房になるんから、ごっついんから、ひだひだのやつとかいっぱいあるよ。

ころ柿が出来るまで

ころ柿作りの作業は、家族３～４人とお手伝い、６～７人で働いています。11 月になったら熟した柿をもいできて、皮をむく、へたを取る、干す、手もみをするっちゅう感じ。収穫して、枝を揃えて、へたをとって、皮をむいて、紐で結わいて、干して、手もみして、また干して、製品になる。10 工程くらいあるな。もむってゆうのは、柿の中に種の袋とか繊維があるんやけど。それをぐちゃぐちゃにしちゃうんだ。ほうすっと羊羹状になるんよ。干すときの温度や湿度が高かったりすると、カビ生えちゃうから寒ければ寒いほどいいんよ。やっぱり天候がものすごく大切ですね。

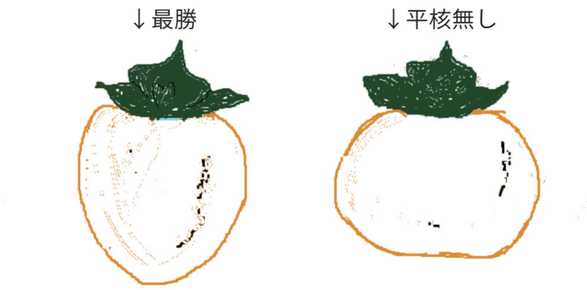
ころ柿作りに必要な道具は、へたをくる機械、皮をむく機械、柿を干す場所。干す場所、これは割とお金がかかるんよ。１カ月位しか使わないのに大きい建物いるんよ。

ころ柿が出来るまで、だいたい３週間くらいかかるかな。１年間に最低５万個、出来れば８万個は作りたいなと思っています。息子とかと一緒に作って 10 万個とか狙っていきたい。やっぱり１ステップずつ、問題を解決して登っていかないと。

できたころ柿は日本中、海外でもどこでも出荷しとるんよ。極めたもの作ってるといろんな出会いがある。だから楽しい。うちのころ柿はお客さんが送った所から注文が来るので。お客さんにいくやつからね。ファンの方いっぱいおるよ。

柿の種類

ころ柿に使う柿には最勝（さいしょう）と平核無し（ひらたねなし）の２種類がある。



最勝は珍しくて、志賀町と羽咋市の千路の方、中能登町の眉丈山を中心にした周りに多い。ほやけど似た柿が穴水にもあったわ。まあ、柿の品種は、日本に 1200 ちょっとくらいあるといわれている。

ころ柿作りの目的

ころ柿を作る目的は、やっぱり作りたいから。いいもんできると楽しいから。でも油断したり無理をすると大変なことになっちゃうわけ。ちゃんと安全にコツコツと自分の能力とペースでやらなければならない。

ころ柿作りでの思い

この仕事を続けていて、大変だったことはいっぱいあるよ。雹（ひょう）が降って生柿が全滅になったこともあるしね。その時、県に勤める友達を頼って新潟まで買いに行った。でもそんな簡単に売ってくれたり、電話１本で買えるもんじゃないよ。石川県の職員の友達から新潟の県の関係の人に電話かけてもらい、そこから農協に連絡してもらって、そこの生産組合から分けてもらった事があります。

逆に嬉しかった事は、人とのいい出会いがあることやな。本物の柿を作ってる大学の先生でも誰でもから、いろんな人が訪ねて来る。だから、こだわって本物にするっちゅことな

んや。本物にならなきゃダメなんや。

仕事へのこだわり

一番心がけていることは、楽しく。自分の感覚を大切にしてこだわって作る。ものづくりとしては、自分なりに姿勢として見習う人はたくさんいるけど、ころ柿づくりで真似する人はいなくなってきてる。そこまでつっこんだっちゅうことやな。仕事っちゅうのは体ごと、心ごと入り込まないと身に付かないから、柿にならないと柿は作れない。ちょっと足踏み込んだのと、もう一歩踏み込んだのじゃ見えてくる世界違ってくる。若いときは恥かいても全然いい。分からないことあったら習う。でも同じこと何回も習うのはだめやよ。怒ってくれる人に感謝すること。ほんでやっぱり人との出会いは大切にすることやな。大切にしたら大切にしてくれる。

仕事をする中で集中しなきゃいけない時は、柿を乾燥させる時期。午前中にお客さんいっぱい来るから、日中は仕事にならないんよ。集中してできないから昼まで寝て、夜中に仕事してる。そういう風にしていいもん作るためには、何でもあり。

ころ柿をおいしく作るコツは、とにかく手を抜かず丁寧に丁寧に丁寧に！これ以外なんにもない。

志賀町グリーンツーリズム協議会会長としての仕事

グリーンツーリズムとは、ただ観光地を巡るんじゃなくっていろんな体験をしていただく、その体験のプログラムをサポートするちゅうこと。今までは旅行に行くってゆうのは、海を見に行ったり、山を見に行ったり、お寺さんやお宮さんの観光地巡りだったけれど、それはちょっと昔の話になっちゃったんよ。今はそうじゃなくって、どこへ行って自分が何して遊んできたかなんよね。たとえば、どこそこに行ってお菓子作り、和菓子作りがおもしろっかったなぁとかってゆうことなんよね。今までは旅行とかは見せられたもんばっかやったけど、自分でやるってことが大切だって、そうゆうことを体験していただくってこと。もうひとつ大切なのは、体

験しないと人ちゅうのは、智慧も技も身につかないんよね。自分がやってなんぼのもんなんよ。そうゆう楽しみ方です。

奥さんの柿渋染め

うちの奥さんは趣味で柿渋染めをしているけれど、あーゆうもん（前頁写真）作るわけよ。渋で染めるの、あれは和紙なんよ、もとは。柿の渋なんよね。

柿渋ってスーパー塗料なんよ。水性なんだけど塗っちゃうと水をはじくんよ。昔、業務用とか、建物にも使ってたよ。和紙がレザーみたいでしょ。これ重ねてみるとほんとの皮みたいなる。強くなるんよ。防水なるし。これが柿渋染めです。

嬉しいねぇ

後を継ぐことに対して、息子がわたしを本物やって評価してくれとるな。息子は器用やし、料理作りももものすごく大好き。それにめんどくさいこと嫌いじゃないから、嬉しい。

教えてほしいってゆう人に教えてるよ。いろんなところに柿をつるしてほしいもん。ほし柿作りは文化だもん、ほし柿作りは食文化なんよ。もう何百年も昔からあるもんなんよ。やっぱり自分でも作れるっちゅことを覚えてほしい。

こんだけ評価されると、もっともっと腕試ししたくなるね。どのレベルかっちゅう。それはお客様が評価してくれるし、嬉しいし。食べた方が幸せに感じてもらえるようなもの作りたい。喜んでもらえるっちゅうもん。ころ柿が頭の中にインプットされて、ころ柿のシーズンになると欲しいわってゆう人を増やしたい。

心得

仕事を通して得たことはいっぱいあるよ。本物を作ろうとすることはものすごく勉強しんならんよ。自分で。ただ教えられたとおりやってもだめなんよ。たとえば世の中で正しいとされとるやり方が自分にとって正しいかはわからない。そこを自分なりに解釈しないと。

干し柿なんて隣りと１軒違うと全然違うんだもん。ものすごく微妙なもんなんよ。そんで自分でいいものを作ろうとするとき何がいい物であるかっちゅうことがわからなきゃできない。ただ一生懸命しとるだけじゃだめなんや。一生懸命みんなやってるよ。どういうことを一生懸命するかっちゅうことが大切なんであって、それはやっぱり自分で勉強していかないと。人に教えてもらえる部分と教えてもらっても自分の心に届くっちゅうのは別やから、自分が習得するっちゅうのも別だから。自分の努力でしかできないことなんや。不器用やったら努力してもできない分もあるから、人にはタイプがある。この干し柿は特に、自分がこうしたから、おいしくなっとかじゃないんよ。まず生柿の性能があるわけよ。この性能をいかに引き出すかっちゅうこと。そのために観察がいるんよね。柿が今何をしてほしいか、それをよく見なきゃいけない。もう湿度とかそういうの、肌でわかるよ。自分の感覚で。ただ、人からいい方法だよって言われても、自分の家にとっていい方法なのか分らないから自分でもう一回、理解してこなさないと。形を真似するだけじゃなくて、その形を自分なりに分解してみて、もう一回組み立ててみなきゃいけないんよ。そうしないと、いろんな課題が出ても解決できないんです。

この干し柿が、なんでこんなに評価されとるかっちゅうのは、やっぱ味がいいとされとるんよね。実際にこれよりおいしい柿に出会ったことないもん。好きなお菓子やごはんを食べると「あーおいしいな」って幸せな気分になるでしょ？本当においしいもん食べると、ものすごく幸せになるでしょ。ニコっとするでしょ。そういうもん作りたいんよ。今はおいしいとか安全とか、そういうの当たり前。食べて感動するもの、本当に嬉しいって思えるもの、それはもう中途半端なやり方じゃできないと思う。柿、能登の人、品種、すべての条件がそろわないと。こういういい材料がそろって、この能登という天候に恵まれてできるおいしさがあるんよ。

なぜ能登が世界農業遺産に選ばれたかっちゅうのは、自然との共存なんよ。その中でこうして築きあげてきたもんなんよ。やっぱり能登の人の気質なんやろうね。自然に逆らうんじゃなくて自然と共存しとるわけよ。今は分からんかもしれんけど、外へ出たらわかるよ。そうするとちゃんと感謝の気持ち、湧くから。お米も水も違うしね。本当に能登は恵まれてる。

伝えたい思い

一生懸命にやってると、いろんなもんが見えてきたっちゅうこと。いろんな人とのふれあいちゅうんけ、一生懸命やってるからすばらしい人と出会えるんだと思う。どうなんかな、やっぱり自分が正しいと思うこと、好きやなと思うことを、突き詰めてやったちゅうことなんやろうな。一生懸命やるから好きになってくるのが見えるんやと思う。ある時はバカになったり、ある時は賢くなったり、とにかくいろんなことをうんとやってみること。石の上にも３年てゆうけど、30 年続ければ本物になると思う。30 年続けるに値するかちゅうのは、選ぶ時から真剣にやらんと。人から与えられるもんじゃないんやからね。心配しんでも、その見極め方は自然にわかる。やっぱりやらされとることは拒否反応起きるし、やらされとっても好きなことはやれる。ちゃんと人間の体って拒否反応出るから。人の好き嫌いでもそうでしょ。人

の付き合いなんかでも、嫌いな人から学ぶほうが多いもん。嫌いっちゅうことは、自分と価値観が違ってるちゅうことなんよ。好きな人とばっかおって、甘やかしてくれる人ばっかも時にはいいんだけどね。嫌いな人と付き合うことも大切やから。学ぶにしても、教えてもらったら自分でやっぱりやらないかんことが来た！と思えばいいんよ。人生誰もが人としての約束事だけ守れば、制限は一つもないんやぞ。チャレンジすべきよ。ほやけど自分のことを大切にやぞ。絶対。自分を好きになって自分を大切にやぞ。悩みすぎないこと。悩んで行き詰まったら、いつでも帰って来い。

「自分が頑張ってる」じゃなくて、「頑張ってること」が当然なんだけれど、自分自身が納得できるまで行けるかっちゅうことや。人間には完成はないんや。仕事にも人生にも人ってゆうのは完成はないんよ。自分なりにどんな方向を向いてるかが大切なんだろうと思う。それに尽きるかもしれない。

これからもころ柿作りで世界一を目指したいと思っております。

PROFILE

細川　宗宏 ほそかわ　むねひろ

昭和28年10月2日生・59歳・農業

石川県羽咋郡志賀町生まれ。幼少の頃より、ころ柿づくりの名人である祖父の姿を見ながら手伝いを始める。高校は三重県の愛農高校へ進学。県内外での祖父の作るころ柿の評価に触れ、改めて素晴らしさを実感し、石川県立農業短大卒業後、ころ柿づくりを継ぐ。全国各地に熱烈なお得意様を持ち、その送り先も海外へと多忙な毎日を過ごす傍ら、干し柿作りという食文化を大事に伝えたいと、各地の村や町の家々に柿が吊るされる景色が広がることを夢見て、ころ柿づくりを教えることにも努めている。

● 取材を終えての感想 ●

私は今回の聞き書きを通して、今までにない大変貴重な経験をすることができました。取材した内容をパソコンに打ち込んでまとめあげる作業はとても大変でしたが、無事に仕上げることができました。名人の細川さんのころ柿にかけている熱意、愛情を伝えるために、精一杯努力しました。細川さんとのインタビューはとても楽しく、身になる話ばかりでした。おいしいころ柿もたくさんいただきありがとうございました。高校生活最後にこういった体験ができて本当に良かったです。

（長田遥　写真：右）

私は、今回初めて聞き書きをしました。とても時間がかかったし、大変でした。でも、時間がかかった分、細川さんの経験や深い思いを聞くことができました。この先こうゆう機会はないと思います。なので、今回の聞き書きで学んだこと、細川さんの言葉を大切にしたいと思っています。忙しい中、私たちのインタビューに応じてくれた細川さん、本当にありがとうございました。

（牧田愛寿花　写真：左）

田の神様に感謝する理由

中　正道

聞き手・木地睦　酒市拓弥（石川県立能登高等学校２年）

自己紹介

名前は、中正道。昭和 26 年 11 月３日生まれ、61 歳です。次男坊は結婚して羽咋に住んでいます。今、家に住んでいるのは４人で、私達夫婦と長男と三男です。私の家は、植物公園に来るまでにある小さな集落、段々田んぼのある狭いところやね。今年の３月まで県の職員でして、３月で退職。４月から珠洲農林事務所ってあるんだけど、農業法人などで、農業の研修を希望する人のお手伝いしたりとか、もとの仕事を合わせてやっています。

あえのこととは…

〝あえのこと〞ってのはね、〝あえ〞は田の神様をおもてなしするっていう方言みたいなものですね。〝こと〞は、神事とか物事っていう意味で、〝あえのこと〞っていう名前になってますね。

田の神様というのは、作物を無事に収穫でき、田を守る神様に見立てて、収穫が済んだら大変お世話になってるという事で、家に来てもらってご馳走したりします。暮れのあえのことでは、田の神様と無事に採れたことに感謝する。それから、春の送りの時には、「また今年も家族が食べられる米が採れますように」という祈りとかね。そういう感謝と祈りの神事が〝あえのこと〞かな。

あえのことをしている様子

お米が採れることに感謝

お米って、昔から日本人の食べ物やね。今はいろんな食べ物があって、パンとかラーメンとかたくさんあるけど、100年ほど前の人は、ほとんどお米で栄養を摂ったんやろうね。たくさん食べて。他に肉もそんなに無いし。もちろん、うどんやそば、パンもそんなに無いから、米が無かったら生きてはいけない時代なもんで、米が採れるってことが有り難いし、自然災害が無く採れたってことで、感謝するっていうような意味合いがあったと思っています。

お米を食べた昔、食べない今

今なら、簡単に米とか食べたり他の物も食べられるけど、昔は必ず米を食べたでしょう。米の入ってる袋が１つ30kgなんだけども、今１人あたりのお米の食べる量は、１年間で２つしか食べないんです。60kgいかない。ちょっと切るぐらい。インターネットとかで見ると60kgとか出てくるけど､60kg切ってる位なんです。60kgって米袋２つぐらいで、昔の１俵なんです。昔はそれを２つ、120kg食べた。江戸時代ぐらいには、もっと多くて2.5俵で米袋５つ分、150kgぐらいを１人平均食べていたんですね。今は、2.5分の１ぐらいに減っている。生きるためにというか、仕事をするためにその米から栄養を摂っていたっていう事なんです。

私の家もね、あえのことはもう私だけで30数年やっているし､その親もやってたし､そのまた爺ちゃんもやっている。分かるだけでも、100年近くはあえのことを続けてるんですけど。自分の憶えているだけで、50年は確実に経ってる。

食料難

今、食べる物たくさんあるけど、いつか食料が外国から入ってこなくなったら、日本人、大パニックになるよ。だから、自分たちで食料を生産する。自分の国や地域とかね、国で生産するってことも大変大事なことなんで。今から15～16年前、日本でも干ばつで米がちょっとは減ったんかな。それでも十分あるんやけど、２年続けてちょっと少なかったから、パニックになってタイとか東南アジアからどんどん米輸入したんや。

あえのことを昔は、自分たちの家族の食べる分だけでも採れるようにお祈りしたりしたんやけどね。広く言えば、自分の国の食料は自分たちでできるだけ作るべきやな、という意味も含めて、そんなことにも繋がるかなぁと。昔の人が苦労したことを思ってあげて、大事にまた繋いでいけばいいかな。そういう気持ちであえのことを思っています。

もっそう飯

昔、自分が農家で不作でも米を年貢として持っていかれたでしょう。お米作ってるのに、十分に食べられないことがたくさんあったんやね。輪島市では役人に見つからないような奥山に田んぼをみんなで作って、そこでとれた米を真夜中にこっそり食べるという、もっそう飯という行事もあるんです。山盛りにして、お椀に盛って食べるというものがあるんですけど、あえのこともね、ちょっとそういうところがありまして。自分でお米作ってるのに十分に食べられないという事で、あえのことのご馳走をてんこ盛りにして、これをお供えして、下げた時、家族で必ず食べたんです。白いご飯が平生（へいぜい）食べれないから、このあえのことを利用して、家族にご飯をたくさん食べさせる一つの理由を付けたんじゃないかなぁって思っているんですけど。そういう意味合いを持って、昔の人がよく考えた一つの知恵かなぁって気がしてるんです。

千枚田は昔の人の苦労の形

「幾何学模様で綺麗だ！」って言って、ライトアップやってるけど、それはそれでいいんやけど、千枚田はそんなんじゃなくて、なんとかして米をつくるために、生きるために自分達の土木技術を駆使して作った田んぼなんやろね。平地で作れば楽な仕事を大変な思いして、それが前は千何百枚とか2,000枚とかあって。今は1,000枚程しかないけど。千枚田を「綺麗だろ？」って感じでなく、先人とか先祖が生きるために「こうやってでも田んぼ作ったんだよ」というようなことも一言添えて説明して欲しいですね。

お供え物　×お酒　○甘酒

お供え物は家によって、例えば野菜で採れなかったものがあればちょっと違うこともあるけど、ほとんど一緒ですね。甘酒だけど、最近復活させた人もいて普通のお酒を出す人もいるんですよ。酒は普通なら辛いって言い方するよね。田の神様は辛い物は苦手だから、甘い物でそろえるようにやってたんだけど。復活させた人が最近いろんな事をして、お祭り料理に合わせたりとかしてるなと思って。どれが正しいかって、家々によって違うって話だけど、理屈が合わないなぁというものは植物公園の実演では除いてもらいました。

縁起の悪い物

お供え物には、焼き物がないんです。食べるならお魚焼い

（左上）あえのことで出されるご飯
（上）あえのことで出される甘酒
（右）焼いていない魚をお供えしている
（左下）春のあえのことでお供えされる鱈の子付け

た方が美味しいのに、昔の人は、「干ばつになる」とか、「水不足で田が焼けるに繋がる」とか縁起の悪い物は避けて焼き物は一切使わない。また、酢のもの、「なます」ってあるんだけど、魚を入れる場合があるんだけどそれも焼かない。それから蒸しものを作る料理、例えば「赤飯」「茶碗蒸し」。蒸すっていうのはね、稲の病気に繋がるんです。稲熱病（いもちびょう）と言ってジメジメするような時は、病気や害虫で作物の生長が悪くなる。だから「茶椀蒸し」とかはまずあり得ない。能登ブームとかで復元した家で茶碗蒸しが並んでたり、お酒が並んでたりしている。それは農家にしたらおかしいと思うんだよね。

中さんの好きな供え物

暮れのあえのことの時よりも、春のあえのことの料理の方が楽しみやった。春のあえのこと、2月9日ってちょうど鱈の時期やがいね。鱈汁いっぱい食べられたし、刺身が鱈の子付けやったしね。値段が高い時は、雄か雌のどっちか1匹安い方とか、切り身を買ってきて鱈子だけ別に買うこともあったけどね。

田の神様

田の神様はもともと目が不自由で、あの掛軸と同じとは限らないんやけど、私の家では田んぼを守って一緒に仕事してくれる夫婦神。一生懸命働いたり、実際に仕事してみればわかるんだけど、田んぼの草取りの時、昔は田植え済んで1か月後とか、それから何日後とかに田の草とりしたんやね。栄養とられるから、そん時の稲の高さがね、ちょうど目に刺さるんよ。それから、稲穂で目を突くって人もいるんだけど、籾の先にある「のげ」という刺みたいのがある。それで目を痛めたとか。とにかく、田の仕事を一生懸命やって目を少し悪くしたと言われています。

家によって片目が不自由とか、両目が見えないとか、両目が全体に見えにくいとかなってるけど、うちは片目、それが右目か左目か全然わからないんですよ。片目が見にくくて歩きにくいという神様になっています。だから、田んぼにお迎えに行って家に連れてくる時には「ここには石段がありますよ」とか「気を付けてください」というように案内します。どっかの家ではね、田んぼに迎いに行っておんぶしてくるって家もあったような話を聞いたことがあったな。

田の神様の掛け軸です。こんなイメージです。

あえのことの現状

基本的には、一軒一軒各家ごとでやる。昭和50年代ぐら

いの調査で旧柳田村が一番あえのことをしているという調査があって、だんだんやる人も減ってきたもんで、「じゃあこれは大事な文化だから残そう」ということで、旧柳田村では早くから植物公園で実際にやって見せました。それが、２～３年前にユネスコに申請して登録されました。平成 23 年に、植物公園で実演をやってた方が亡くなられたもんで、急遽私になったんです。

私は、家では立派なものじゃないけど、似たような感じでやってきてます。うちの近所でもね、してる人はやはりいるんよ。お隣さんもちゃんとしてるし。逆に植物公園で実演するようになったら、「同じ地内だから辞めた」とか「植物公園でやってくれるからいいや」って人もいてね。私よりちょっと年上の人は、お父さんが死んだらやめてる。しっかり本に書いたりメモとかないんで、ポックリ死なれたら「何していいかわからん…」みたいな感じでやめていったんじゃないかな。そういうの多いんです。だから、見よう見まねでお祭り御膳みたいにして、また、晩酌の肴ような感じだけやっている人が近所でも多くて、本来のでやっているのは少なくなったね。ただ、やっぱり大事だから残そうということで、集落や公民館でやるとこも出てきたということかな。

中さんのあえのこと

田んぼから家まで案内する時に、うちは羽織袴もしてない、普通の格好でやってるんですけど。夜の９時や 10 時頃植物公園の入口の歩道歩いとったら、きっと不審者で通報されるんで、車で田んぼまで行って「田の神様。車に乗ってね」って言って車に乗せて来たりとかね。やり方をきちんと知っていれば、逆に手を抜いてもいいわけやね。「今年はちょっと遅くなったから甘酒は間に合わなかったな」とか、付けるのは知ってるけど「今年は勘弁してね」とか。最近は意味をちゃんと理解してる人はやっぱり少なくなってきてる。

中さんのプライド

小さい時は皆さんも同じで意味わからないと思うけどね。「なんか食べられるな～」ってぐらいやけど、成人になって大きくなってわかることもあり、自分も農業関係の仕事もしてるし、田んぼ作ってるし、「自分だけの力じゃできない。だからこういう行事があったんやろな」とわかってきた。皆どんどんやめてくし、「これはやめたらいかん」とか「親父が死んだからやめたってのはみっともないな」とかね、そんな感じのとこからも始まったり、動機と言えばそういうはっきりしたものはない。

中さんがあえのことをやる意味

ユネスコ無形文化財に登録されて、世界って言ったら大袈裟になるし日本でもいいんだけど「広くちゃんと認識され

植物公園の実演で羽織袴を着てあえのことをする中さん

たな」という感じですね。今まであんまり表に出てなくて。学者さんによれば、奇祭っていうか奇妙な奇抜なお祭りみたいな言い方する学者さんもいたりしたんだけども、そうじゃなくて、きちんとした儀礼をわきまえた感謝の行事だということが認められたってことで、嬉しいですね。正式に日本とか世界とかに認められたって事で意義があるなと思っているね。

【参考文献】私の家の「あえのこと」　中正道著　平成 25 年 2 月 1 日

PROFILE

中　正道　なか　まさみち

昭和26年11月3日生・61歳
公益財団法人いしかわ農業人材機構
コーディネーター

県の職員を務めていたが、昨年の３月で退職。４月から珠洲農林事務所にて、農業の研修を希望する人のお手伝いなどを行っている。あえのことを通して、現在、多くの農家が抱えている、農作業の機械化・稲作経営の大規模化、米価の低迷で農業者や農家の数が減少していくことを心配し、文化の大切さや田を守ることや、自然の恵みに感謝する農家の心をいつまでも忘れないように、多くの方々に伝えている。

● 取材を終えての感想 ●

私は、初めて聞き書きに参加しました。今回、あえのことの取材に行って中さんから話を聞くまで一つもあえのことを知りませんでした。しかし、中さんの話を聞いてあえのことがどんな行事かを知ることができました。そして、内容をまとめていくうちに、あえのことや田の神様への感謝の気持ちの大切さが分かったり、中さんが引き継いだ思いが伝わってきました。そのことを、この冊子にたくさん載せることができたので良かったです。

中さんはたくさん話してくれる人だったので、取材を終えてからの書き起こしの作業はとても大変でした。その後の作業も大変でしたが、遣り甲斐があって少し楽しかったです。

これからは、お米の大切さや食べられることへの感謝の気持ちを忘れずにしたいと思います。

（木地睦　写真：左）

僕は聞き書きをやってみて、全然参加することができませんでした。どうしたら良いのか良く分らず、聞き書きというのは、こんなに大変なこととは思いませんでした。パートナーの木地君は早く終わって、僕の方は、ボイスレコーダーの聞き取りが全然できず、足手まといになってしまいました。そのあと、パソコンで入力したのですが、それもまた、大変な作業でした。入力することが苦手だったので、とても疲れました。それでも、研修では自己紹介や交流会があり、他校の生徒達と仲良くなれたことが楽しかったです。今終わってみて、気持ちは半分半分です。（酒市拓弥　写真：右）

聞き書きとは

塩野米松

聞き書きという表現にはいくつもの方法があります。「聞いて」「書く」というのは共通ですが、聞き手の質問を残す方法や、私たちのように聞き手の質問や感想は消去して、出来上がった作品は、「わたし」「僕」「おれ」などの一人称で始まり、そのまま最後まで語り手の言葉で進められていく方法もあります。

聞き書きのおもしろさや、なぜ聞き書きを選ぶのかを知ってもらうために、私たちの方法を具体的に紹介します。

まず、話し手を決めます。自分の興味のある方の場合もあるし、全く知らない仕事の方もいます。その人に手紙を書くなり電話をして、訪問の目的と日にちを決めます。持参するのは、録音装置と筆記用具、それと聞き手という自分。場所はお宅の時もありますし、仕事場、時には被災地の仮設住宅ということもあります。

挨拶の後に、録音機を回して、話を聞く作業が始まります。準備していった質問をきっかけに、話しが始まり、答えられた話にまた疑問が生まれ、質問を繰り返していきます。答えてくださる方は、質問される方がどんな人なのかわからなくては答えられませんから、話し手からの質問も交じります。そうやって聞き、答えているうちに、互いがなじみ、「そういうことを知りたいのか」「こう答えたら、わからないみたいだな」と互いの表情を見ながら、わかるようにしようという気持ちが生まれます。こうして話は進んでいきます。聞き手は家に帰り、テープを起こします。一字一句互いの会話を文字に替えます。話し言葉を文字にするというのはなかなか難しいものです。その作業が終わると、私たちの場合は、主語や述語を補うことはありますが、基本的に聞き手の質問を消します。話し手の会話だけが残ります。質問がなくなって意味がわかるのかと思われますが、会話が成立していれば、答えに中に質問の意味は含まれているものです。

話し手は、自分の話をわかってもらうようにするために、喩えやエピソード、道具や素材の話、思い出話を挟んで行きますので、話はあちこちにとんでいます。

そうした話を整理し、小見出しごとにまとめて、原稿は完成します。その原稿を話し手に確認していただいて発表されます。

最初の段階で、聞き手と話し手は向かい合い、互いを知り合う努力をします。聞き手は話し手の人物像を描き出すために理解に努めます。テープ起こし、原稿整理の段階で、聞き手は話し手を再度理解し、原稿をまとめていきますが、その原稿は話し手の言葉です。書き手は、話し手になりきって原稿を完成させます。このとき、書き手は、話し手の立場で整理を行っています。聞き手は話し手と重なり合い、読者に向かい合うのです。話し手のことを皆さんに知らせたい。聞いた言葉を皆さんにも聞いてもらいたい。その一心で作品が完成するのです。

見ず知らずの方に会い、知らぬ職業や暮らしを聞き、世代のギャップを互いの話で埋め、感動や感心がそのまま文章に織り込まれていきます。これが私たちの聞き書きのやり方です。大事な道具は、その時点まで生きてきた聞き手という自分です。話し手はその方の人生を語る語り手でありながら、聞き手の人生を写してくれる鏡でもあるのです。

この方法はとても手間のかかる作業ですが、人から人が学ぶ優れた手段だと思っています。人は皆優れた人生を持っています。真摯に生きてきて今があるのです。それをどう聞き出したか、学生たちの聞き書きを楽しんでください。新しい発見があることを願っています。

塩野米松（しおの・よねまつ／作家）

1947年秋田に生まれる。東京理科大学理学部応用化学科卒業。芥川賞候補4回。職人の聞き書きを中心に執筆活動を行っている。法隆寺・薬師寺の棟梁であった西岡常一氏やその弟子の小川三夫氏、さらにその弟子の若者たちの聞き書き『木のいのち木のこころ』シリーズなど。主な著書は、『手業に学べ』（心・技）、『聞き書き・にっぽんの漁師』（ちくま文庫）、『木に学べ』（小学館）、『ネジと人工衛星』（文春新書）など。

2 自然の恵みと暮らし

山を食う

山菜と歩む道

谷口藤子
聞き手・川端愛実　松尾梨紗子（石川県立穴水高等学校２年）

ヒイラギの葉を使ったブローチ。ヒイラギの葉を苛性ソーダで色を抜く。そして、きれいに洗って汚れを落としブリーチで漂白。それを今度は、干して自分の好きな色に染める。春先の葉は、柔らかいので、秋過ぎのヒイラギの葉を使う。

自己紹介

谷口藤子です。生年月日は昭和６年８月 24 日です。職業は山菜アドバイザーです。家族は旦那と娘１人の３人暮らし。出身は穴水なんだけど、父親の仕事の関係で横浜に住んでいたんです。また、穴水にもどってきて、その後名古屋に行って刈谷の女学校へ入学し、刈谷から今度は戦争になったもので、戦争中はほらみんな疎開したでしょ。父親が一人っ子やもんで、穴水へ私だけ帰ってきた。そして輪島の高等女学校へ通っていました。

刈谷女学校＆輪島の女学校

刈谷女学校と輪島女学校は半分半分で２年ほど。昔の女学校やから５年生まで。昔は男女共同じゃないから汽車も別々。歩く道も絶対同級生の男の人と会わん道を通らされたりして、しゃべったこともありません。私ぐらいの年代の人はみんなそうやよ。女学校は厳しいから、男の人としゃべったら不良って言われて。私の家も厳しかったから、21 時以降外出したことないし、映画も見に行ったことがないわ。親となら行ったことがある。最後、私らが卒業するときに高校が初めてできて、入学しても上級生もいなくて。女学校で辞めた子、それから併設中学校っていうのがあって、その併設中学校で辞めた子と３つに分かれて同窓会をしたり、高校の同窓会、女学校の同窓会、中学校の同窓会に行ったりしたね。

女学校から私は七尾高校に行くのになっとったんに、学区制だから輪島高校に行きなさいって言われたの。弟も全部七尾高校から輪島に変わった。そんなこともあって、強制的に私と私の同級生は輪島でした。女学校に行っていた人、友達５～６人いるかな？　男の人はあまりいなかったな。

輪島へ行く手段

輪島へ行く交通手段は、今でいう「貨物列車」に手すりだけある汽車だったね。輪島に行く途中に転がり落ちた人がいて、それでも追っかけてきて乗ったんだよ。汽車はゆっくり走っていたから落っこちてもすぐに追いついた。今は輪島行きの汽車はないけどね。普通の汽車にも乗ったことありますよ。でもやっぱり動物を乗せる「貨物列車」に乗せられ

たね。穴水に下宿した人もたくさんいたしね。先生とか同級生とか比良（びら）の人は、交通手段がないから。でも私が刈谷女学校から帰ってきてここから輪島に来たときには、戦争の影響で穴水の中学校、七尾の中学校、男の人もみんな動員されて、働いていたの。私も銃剣作りをしていたし、勉強もしんといかんし。銃剣ってのは、戦争に行くときの刀、鉄砲の先につけるもののことやね。

アドバイザーになったとき

この仕事に就いた時、いろんな植物があって、血圧を下げる植物とか、中には毒があるものもあるから、ちゃんと勉強しないといかんなぁという気持ちが強かったね。

ふきのとうを食べると、血圧が下がるの。夏は山菜を採ってきてジャムにしたりする。ワラビとかは、あくが強すぎるから塩漬けしたらだめ。ゆでて、おからでつけて。全部一緒につけるなら大丈夫。おからはあくをとるげん。

春は、つくしも食べられる。夏に採れる山菜は、例えばミョウガがあるし、いろんなものがある。りょうぶの葉は昔の人はご飯に混ぜたりしていた。夏の間は天ぷらにしたらおいしいよ。山菜は植物の勉強しないとだめやね。

植物観察会

植物観察会は、能登の山を歩く会。時間と場所を決めて集合して、ゆっくりゆっくり歩くの。たまには田んぼの中に入って、全部草を調べとりん。歩きながら。調べたら記録するげん。写真を写したり、記録して本と比べとりん。これ葉っぱが対生かな？　あれかな？　とか言ってみんなで寄っては同定するわけや。同定っていうのは、名前を決めるっていうことやけど、集まって分からんがを調べるげん。

山菜について

山菜とは食べられる植物のことやね。私は山菜を勉強し出して、50 年たつね。七尾にいる科学者の小牧旌先生について勉強したんや。そのうち、記憶・勉強するときは必ず筆記にして書き残すことを 50 年やってきてん。そうしたら、自然に覚えるからそれは必ずした。

植物についての記述の仕方は順番があって難しいね。それを先生のところへ送って赤で直してもらって、ということを繰り返しとったけど、先生が亡くなってからは、今度は「山菜アドバイザーにならんか？」と農大の教授に言われて、私は受けることにした。私は筑波へ行って勉強して 10 日間閉じこもって、パソコンで記録したりした。山菜アドバイザーになったのは５年ぐらい前かな？　その頃に、山菜アドバイザーは日本で初めて出来てん。勉強して、一生懸命覚えた。

ちょうどその頃に杉浦孝蔵先生に出会ってん。先生は日本中歩いて何でも食べて歩く人で、「食べる方がいい」といつも言うとったね。そのことを教えてもらったから、毎年開かれる勉強会に行っては（今年は岩手やけど）勉強してたくさん食べることをした。

山菜料理を勉強して、山菜アドバイザーになって５年が経った。加賀の端から、能登の端っこまで全部歩いているから、石川県くまなく歩いていることになるね。能登の山を歩く会にはいい先生がおって、下見して加賀の白山から、能登の端のことまでずっと教えてくれた。そのおかげで、食べることも覚えた。自分で料理を工夫して教えるようにもなっとった。能登と加賀の植物は違うし、一山一山全部違う。猿山でも６つほど山があるけど、全部植物が違う。

植物は面白いところがたくさんあるから、50 年以上続けてこられた。15 ～ 16㎞を１日で歩いたこともあった。その会は集合時間に集まった人だけが参加できるやつで、全部を（300 回以上）記録してある。記録を見ると、昔あった植物が今はなくなっていることが分かるから、私は絶滅危惧種を守りたいと思っとれん。

帰化（きか）植物が多い

帰化植物とは、わけがわからなくて、世界中を調べないとわからん。帰化植物を調べるのには２年かかる。だから、帰化植物の本は、ずーっと遅れてきとるけど、面白い。雨が降っていても、帰化植物を探すのは楽しい。

山の中は危険

ウドを採りに足を滑らしたりとかで死んだ人がおったがいね。特に崖のとこに多いげんて、ウドとかは。足を滑らしたりするから気をつけんとだめや。雨降った後ではなくても崖のところにウドはあるから、ズルズルと落ちていく。猿山には珍しいもんがいっぱいあるけど、崖やから危ない。花採ろうと思って手のばしたら、落っこちたりするよ。猿山は知っとる人でなきゃだめやね。勝手に何でも採ったら絶対にだめ！　転がり落ちた人いくらでもいるよ。それから、いろんな虫とか、蜂もおるし、蛇もおるし。

山菜の絶滅危惧種＆料理

例えばエビネランがある。エビネランって書いてあったらみんな採っていく。他にもたくさんあるから、みんなに守ってほしいって思う。あそこにあれがあるぞ、これがあるぞって私たちが時々偵察に行けば、周りが切られて全部だめに

苔玉（こけだま）。苔玉は、山に生えている小さい木や花を集めてケトヅチなどをくるんで、糸で縛って苔をはりつけたもの。

なっていたところもあったしね。

それから、ピンクのヤマシャクヤクのいっぱい群生しとるところ、誰かが一人「あるよー」って騒いどることもあって。私らも写真撮りに行ったけど、全滅。理由は、花屋が来たこと。一つもないがにして。あんなもんを 5,000 円か 3,000 円にして売ろうって、モラルがないというか何というか……。

ダイモンジ草もそうやね。そんなないけど、食べたらおいしいげん。ダイモンジ草は冬でも食べられる。天ぷらや酢の物にしてもおいしい。あの葉っぱをさっとゆでて、ベーコンに巻いて食べたらおいしかった。ダイモンジ草っていうのは、花が大みたいな字の形になっとりん。雪の下や春先に咲くハルユキノシタっちゅうのやら。そうゆう系統のがいっぱいありんて。ユキノシタもおいしい。葉っぱは炒めても良いし、茎は酢の物にしたりとか。山菜は料理の仕方がたくさんあるね。

今の若い人へ

私の将来の夢は、医者になることやった。けど、勉強してないから行けなかった。体が弱かったのもあるけどね。勉強する気持ちはいっぱいあった。今の人らは遊んだり、なんで勉強しんがんかなって思うもん。もったいない。すごくいい環境なんに。今の子たちが戦争の頃に生まれていたら、辛抱とかできんやろうなあ。つらいことに立ち向かえる人にみんななってほしいなあ。

PROFILE

谷口　藤子　たにぐち　ふじこ

昭和 6 年 8 月 24 日生・山菜アドバイザー

穴水町出身。能登の山を歩く会のメンバーとして山歩きを続け、2007 年に日本特用林産振興会の研修を受けて「山菜アドバイザー」の認定を受ける。今は、同じくアドバイザーとなった娘の角章子さんとともに本を書いている。

● 取材を終えての感想 ●

聞き書きを体験して、自分の町の再発見をしました。名人は、自分の知らない山のことなどを知っていて、そんなところにあるのかと、話を聞いているときは凄く有意義な時間を過ごせたと思います。また、自分の聞きたい話を聞き出すのはとても難しかったです。質問の仕方があいまいで違うふうにとられてしまったり、同じような質問をしてしまったせいで、同じことを何回も答えていただいたりしました。それてしまった話を戻すのも、タイミングがつかめなかったりと、なかなか大変でした。

しかし名人は笑顔で質問に答えてくださり、だんだん緊張も解けてきて、最後は笑顔でインタビューを終えることができました。

聞き出すスキルも聞き書きでかなり鍛えられたと思います。自分の町を再発見でき、とても楽しかったです。この体験をいろんな場面で生かしていきたいです。（松尾梨紗子　写真：右）

私は今回、聞き書き研修に参加して、今までに無い貴重な体験をすることができました。最初は、山菜についてお話を聞くこと自体が自分にできるのか心配でした。けれど、谷口さんは、山菜について詳しく教えて下さったので良かったです。私は、谷口さんのお話を聞いて、山菜はとても健康に良い食べ物だと知りました。例えば、血圧を下げる効果のある山菜もあるのです。そのお話を聞き、私はこれからいろんな山菜を使ってたくさんの料理をしていきたいと思いました。けれど、山菜は食べられるものばかりではないので、食べられる山菜を調べてから、いろんな料理をしたいです。

谷口さんは、昔は勉強がしたくてもできず、働くしかなかったけれど、今は、環境が整っているので、若い人にはたくさん勉強してほしいとおっしゃっていました。今回の聞き書き研修に参加してとてもよかったです。スタッフの皆さん、谷口藤子さん、いろいろとありがとうございました。

（川端愛実　写真：左）

富来川
伝統ある粗朶（そだ）漁発祥の地

清水　徳克
聞き手・前田貴子　梶原千聖（石川県立羽咋高等学校１年）

自己紹介

名前は清水徳克といいます。昭和22年3月19日生まれで、現在65歳です。出身地は志賀町であり、旧富来町の稗造地区の戸数20戸程の小さな集落に住んでいます。

この稗造地区というのは、富来川の源流が集落間を流れ、農林業で生計をたてていた山間地区で、粗朶漁発祥の元となる富来川に沿って、細長く14集落が点在する地区です。昔は人もたくさんいましたから、学校も稗造第一小中学校、稗造第二小中学校と２校ありました。しかし、現在は２校とも廃校され、富来地区へ一本化されています。私は、稗造第一校下の小中学校、そして、中学校２年２学期から統合された富来中学校、そして富来高校へと進み、その後は農家の長男であったので、地元に就職し、現在に至っています。

里山の名人ということで取材に来られたわけですが、「名人」と称される程の者ではありません。ただ「粗朶漁」をするうえで、他の人より多くの鮎を捕まえるから、誰かがはやしたものだと思います。これは､経験がうまくさせたのでしょう。私は、小学校の時から親父に連れられて、父の職場同僚と一緒に参加し、捕まえるコツを覚えたわけです。

鮎

鮎という魚は「一年魚」といって、約１年で生涯を終えます。10月～11月に小石まじりの流域で卵が孵化し、河口近くで育ちます。そして、４月ごろから５月にかけて上流の方へ上がっていきます。そして、10月の中頃まで、石についた苔を食べて大きく成長します。ですから､良質の苔が無かったら、鮎は大きくなりません。渇水状態になったり、大雨等で土砂流が発生すると、苔が付かなくなり、鮎の成長に害が及びます。その年その年によって、気象状態が変わりますので困っています。地鮎（富来川で生まれた魚）も年度によって違いますので、毎年、鮎の稚魚を琵琶湖の方から購入して放流しています。富来川には全体で地鮎と放流鮎と合わせて約５万匹以上いると思います。

鮎は高級魚に属し、金沢の方からも釣り人が毎年来ています。鮎の食べごろは、９月～10月頃になって、子持ちになったものが一番うまいと思いますよ。私は、鮎はほとんど食べないので知りませんが、通の人は、骨や内臓と一緒に食べるそうですよ。

粗朶漁

笹竹を左右から合わせ、直径約30ｃｍ程の束にし、カキ縄で縛ります。そして、縄を隠すように葉のたくさんある小さな笹を差し込みます。そうすることによって、鮎が隠れようと粗朶の中へ入ってくる仕組みです。その粗朶を４組（４人分）送ります。１番粗朶、２番粗朶、３番粗朶、４番粗朶を割り当てし、川下から入ります。鮎は人間が近づくと上の方へ逃げようとします。それを１番粗朶の人が走っていって逃げるのを止めます。１番粗朶に遅れないように、２、３、４番粗朶が順次囲みます。鮎は隠れようとして粗朶の中に入るわけ、それを手づかみで鮎を捕る漁法が粗朶漁といいます。

この粗朶漁の欠点はいっぱいありますね。水量が多いとだめ。水が濁ると魚が見えないからだめ。寒いとだめ等、難しい漁法です。又、２時間が限度で、体力を消耗することや、粗朶の葉が擦れて落ちてしまい、鮎が入ってこなくなること

ですね。

粗朶漁をとりまく環境

今から６～７年前までは、川の水が生活用水で汚染されつつあったが、合併浄化槽の普及で清流に戻りつつあるね。

私が子供の頃の富来川は、きれいな水が流れ、洗濯物や野菜を洗っていたりしたものや。川にはいろんな魚がいたよ。

最近、清流が蘇ったのか、サケやマスがよく遡上してくるよ。又、清流しかいないゴリやヤマメが増えてきとるね。

今、一番行政に伝えたいのは、富来川の流域に川の水を農業用水にする為、せき止め箇所が３ヶ所あることだね。いずれも魚道が無く、上流へ上ってこれない魚類がいっぱいいることだね。陳情もしているが、予算の関係で難しいものがあるね。里山の文化遺産として「粗朶漁」をアピールする時には、魚道の改修が最課題だと思うね。

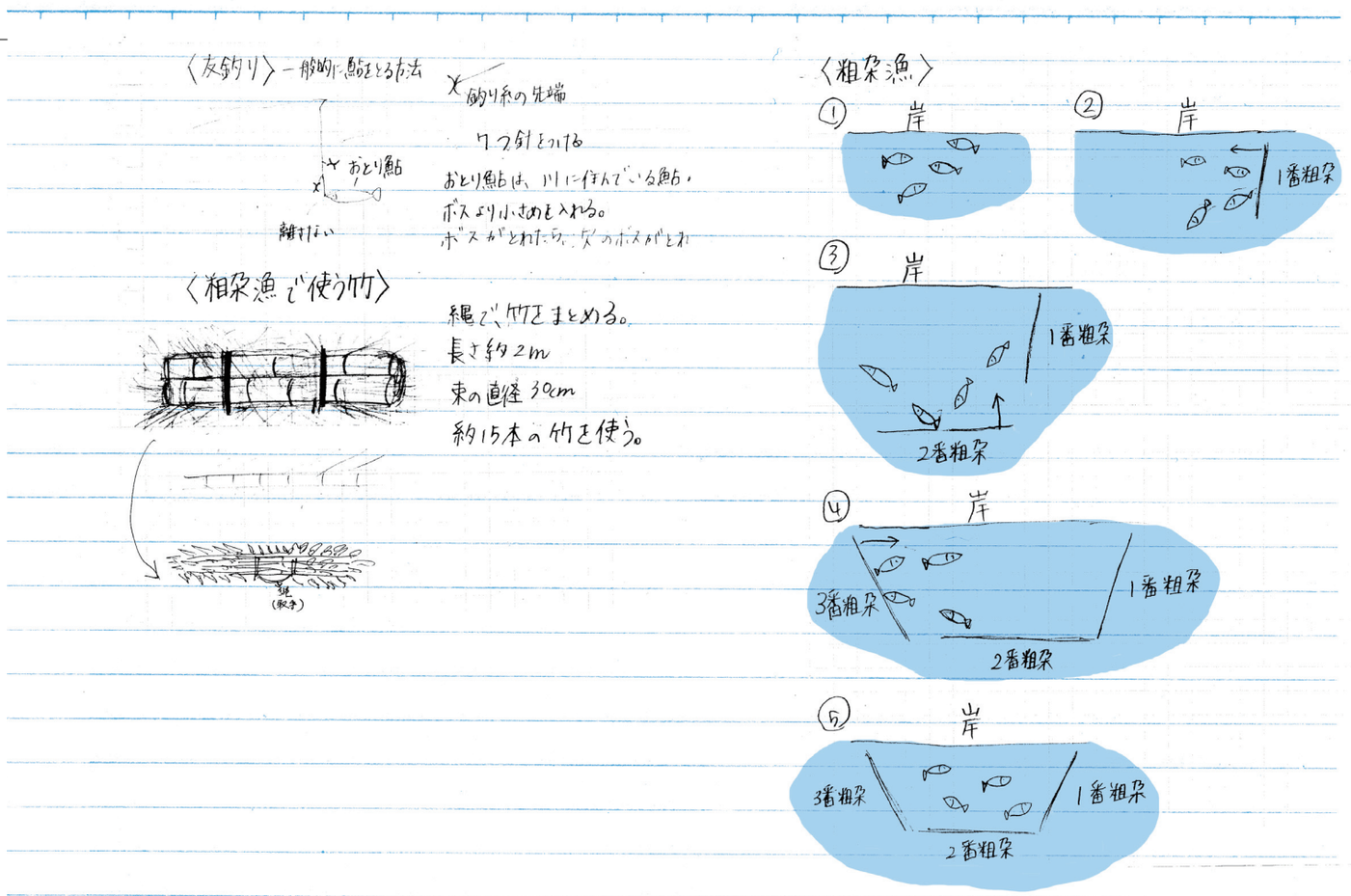
我々は、「富来川粗朶漁保存会」という組織を立ち上げ、年に２回程粗朶漁を実施していますよ。メンバー（10 人）は 60 歳以上の方ばかりなので、川の中を「粗朶」を持って駆け走るのは限度がありそうだね。

若い者に伝承しようと呼びかけているが、天候と時間帯が合わないので、なかなかうまくいきませんね。でも、「村おこし」的に観光客の体験イベントを結び付けたいので、頑張って伝承していきたいと思うね。２年前に外国人（８人）と星稜大学生が民宿して「粗朶漁」を体験した時は、皆の喜ぶ顔を見て、してよかったと思ったし、バーベキュー等でコミュニケーションを取り楽しんだ時は、一生忘れないでしょうね。

粗朶漁以外の鮎の捕り方

一般的には鮎を取る方法としては、友釣り、毛針釣り、巻き網、ヤナ漁があるよ。でも、この粗朶漁の捕り方は、世界中探してもないと思うね。だから、世界遺産に登録されるかもしれないよ。もし登録されたら、こんなうれしいことはないね。「地域おこし」の起爆剤のもなるし、観光資源として位置づけし、関連産業が生まれるんじゃないかな。

友釣りについて説明すると、鮎は縄張り意識が強い魚であり、その習性を利用した漁法だといえる。まず、群れで縄張りを守っている流域へおとり鮎の尻に針を付け、縄張りの流域に入れると、リーダー格の鮎が追い出そうとして追い回してくる。その鮎が針に引っ掛かり、釣り上げる方法が友釣り。だから、友釣りは大きな鮎ばっかり釣ることができる漁法な



んです。

イベント

子供会等が親子で体験学習の一環として、「粗朶漁」をして遊んだことが何回かあったね。子供たちは「粗朶」の中に手を入れ、「おった、おった」と騒ぎ立てるが、誰も捕まえることが出来なかったね。でも、真剣に捕まえようとしたのか、満足そうな顔をしていたね。終えた後、その鮎を川の中瀬で串焼きし食べさせたら喜んでいたね。毎年、申込みがあるが、天候のせいでお流れになっている現状だね。

グリーンツーリズム

私もグリーンツーリズムのＮＰＯ法人に加入している。昨年、隣の集落で「のとキリシマツツジ」を観光をメインとして、農家民宿を開業した「粗朶漁」のメンバーがいる。この農家民宿も「粗朶漁」の体験をアピールして、お客の勧誘を企てているよ。こんな山間の地域だからこそ出来ることがいっぱいあると思うよ。自然の環境を生かして、森林浴の依頼、山菜採り、薬草採り、きのこ採り等の体験、又、川遊び、村祭りの参加等、都会の人が喜ぶ題材がたくさんあると思うよ。

このようなことを生かした体験型観光を、この稗造地域に根付かせようと思っています。又、高齢化が進み、空家が増えだしました。これらの相続人と農地付きで賃借契約し、都会の人を呼び込もうと考えていますよ。

PROFILE

清水　徳克 しみず　のりかつ

昭和22年3月19日生・農業

消防吏員として35年間勤務し、平成19年3月に羽咋郡市消防本部警防課長を最後に退職する。その後、平成19年から平成22年まで、志賀原子力発電所化学消防隊長を務める。兼業農家として農林業に従事する（昭和47年～現在）。30歳頃から地域に伝わる粗朶漁のリーダーとして、むらおこし活動に取り組む。

● 取材を終えての感想 ●

このインタビューをする時、私は不安でした。いままで在籍している新聞部関連で、インタビューをしたことはあったけれど、その時は顧問の先生がいました。しかしこのインタビューは、顧問の先生はいないし、２回目のインタビューは、なんとアポまで自分達で名人に電話してとらなければならないという、とても難しい内容。相手は全く話した事のない大人。しかし、清水名人は、とても温かく迎えてくれました。しかも奥さんがコーヒーなどを出してくれて、それも美味しくいただいて、インタビューはとても和やかなものになりました。また、１回目のインタビューも２回目のインタビューも、かなり何回もいろいろなミスをしてしまい、そのたびに頭が真っ白になった私達に清水名人はとても優しくしてくれました。インタビューの内容はとても興味深いものでしたが、最初はどういったことかよくわからないこともありました。他にも、１回目のインタビューの時にわかったつもりになったことを後になってICレコーダーで聞いてみると、わからないところもあり、２回目のインタビューの存在を痛感したりもしました。インタビューをして、私は改めて能登の伝統が失われていっていることを知りました。でも、こうやって里山里海の行事があって、これからは失われるのではなく、取り戻していけたらいいなあと思いました。（前田貴子　写真:右）

取材の時期が冬で、粗朶漁を目の当たりに出来る時期と違っていたので、残念でした。名人からは、詳しく、笹の編み方や粗朶漁のやり方などを口頭で教えてくれていただきましたが、頭の中だけで想像するのは、正直、至難の業でした。しかし、名人が図で丁寧に教えてくれたので、とても助かりました。

普段、耳にしている方言も、ICレコーダーを通して、いざ聞き直してみると、上手く聞き取れなかったり、取材した内容をまとめるのはとても大変でした。まとめるのに、とても時間がかかってしまい、名人には、随分とご迷惑をかけてしまいました。

どれも初めての経験だったので、戸惑う場面が何度かありましたが、無事にレポートを完成させることが出来てよかったです。（梶原千聖　写真:左）

生まれ変わっても漁師や

木下　惇
聞き手・清水嵩士　堀寿和
（石川県立七尾東雲高等学校2年）

自己紹介

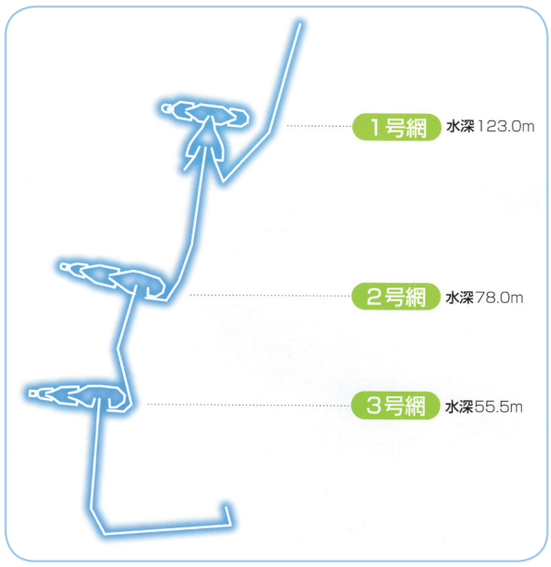
名前は木下惇。生年月日は昭和17年1月21日。出身地は、石川県七尾市の庵町というところや。兄弟は姉が２人いて、俺が漁家の長男として生まれたんや。現在の家族は俺と女房の２人。子ども２人はもう自立して、今は家に居らん。漁師をやめた後、岸端定置網組合相談役をしとったけど、今は老後を楽しんでる。

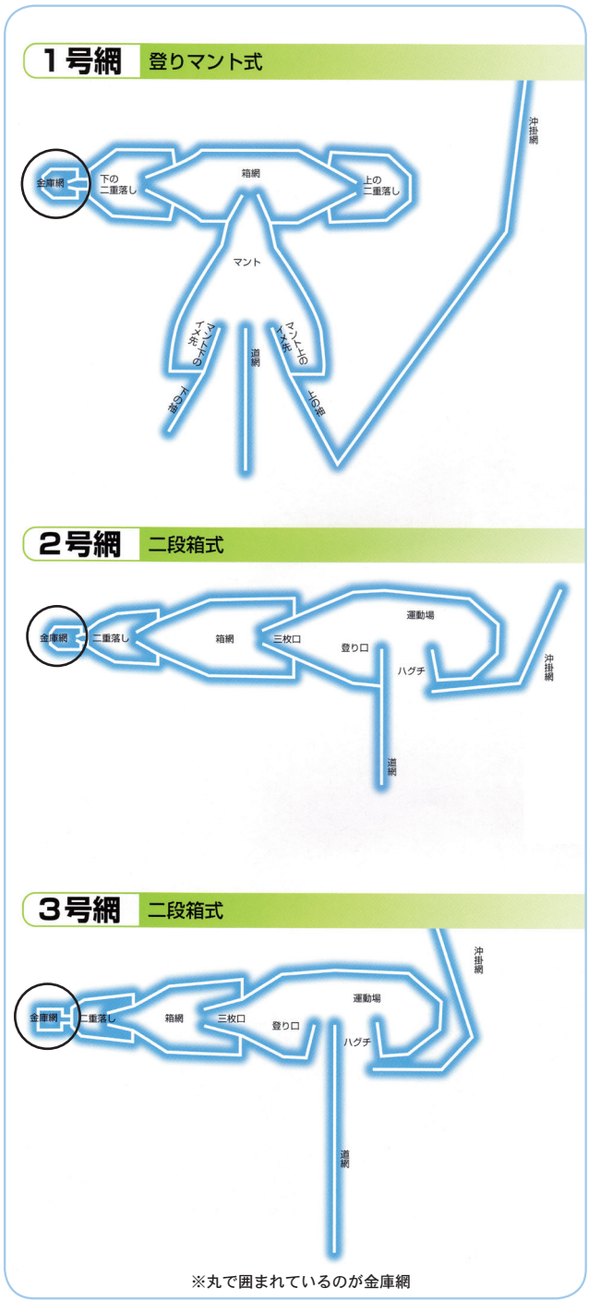
漁師になるまで

子どものころから魚が好きで、親父の漁をしとる後ろ姿は、かっこよくて、勉強も好きでなかって、当時は、勉強せん奴は漁師をさせろとか、やっぱり嫌な仕事やってんろな。そやけどまあ家も漁家でお爺さんも親父も漁師やったから別にどうっちゅうこともなかったんや。でも親父はせめて高校くらいとは言っていたけれど、魚を獲るのが好きやったし、俺は中学を卒業して15歳から漁師になったんや。

漁師の仕事

漁師は出漁から出荷まで仕事なんだが、今は、朝４時に出漁の準備をするんや。この時には、船に冷海水を積み込んだり、貯氷庫から氷を船に積んだりするんや。ほんで４時30分くらいに出漁で港を出るんや。出港して15分くらいで漁場に着くんやけど、場所は、七尾市白鳥区沖合約１～３㎞で水深が約55m～150mの所で県から許可を貰って、定置網漁をしてるんや。まず、漁場に着いたら網を揚げて魚を獲るんやけど、網にも仕掛けがあって、魚というのは大体深くて暗い所におって夕方になると魚が磯に入ってくるんや。この辺の魚はほとんどが回遊魚やから、沖から磯に入ってきた魚がまた沖に出ていく時に獲るというのがここの定置網の仕掛けなんや。俺らの組合は、網を３つ持っとるんやけど、１つ大体５億円するんや。ほんで各網は年に３～４回掛け替えするんや。季節によって魚の種類はもちろん変わるんやけど、春になると、サバ、アジ、イワシ、タイ、ヤリイカ、トラフグ、サヨリが獲れ、夏には、マグロ、中メジ、アジ、ガンド、トビ、コゾクラが獲れる。秋になると、アジ、カマス、フクラギ、アオリイカが獲れ、冬には、ブリ、アンコウ、スルメ、タラ、スズキ、イワシ、大メジが獲れる。その中でも、俺は、ブリとアンコウが好きやな。こういう魚を食べている時間も、漁師をやっていてよかったと思える時間のひとつかもしれんな。そんで、魚を獲り終わったら、港に戻るんやけどそれが





※丸で囲まれているのが金庫網

5時30分くらいで、そこから、魚の選別作業をして、市場に出荷するんや。6時20分には七尾市場、6時40分には氷見市場に、それぞれ届けられるんや。こういうのが、1日の流れやな。

漁師になりたての頃は、船酔いがつらかったな。それともう一つ、つらかったんは、仲間に入っていくこと。周りは年配者ばかりで、俺はまだ15歳やったから気をつかって溶け込むのに時間がかかったな。若いころは、3時30分くらいに港に行って、船の掃除をやるんだが、それが苦しくてな。まああの時は当たり前やと思っとったし、やっぱりその山を越さんと一人前になれないからな。15歳からわずかであるけれどお金貰えたし、まあよかったわいや。

今と昔の仕事は、大きく変わったな。今は機械化で肉体労働が減ったし、今は網を1日に1回しか揚げないけど、昔は、朝と晩2回揚げとったんや。今、考えるとよくやれたなと思うな。今それに比べたら天国や。まあ昔の網なんて、わら繊維やからな。わらとわらで編んで作った網やから、海に入れたら3か月で腐る。3か月経ったら次の網を作って入れ替えをして、全然時間がなかったな。でも雨降った時とか、海が荒れている時は漁、休みやから。まあそんときは結構喜んだな。

大船頭になってから

昭和63年6月に組合の大船頭になったんや。その時に、金庫網というのを作ってん。金庫網というのは、魚を泳がせておく袋みたいなものなんや。市場にたくさん魚がある時、獲れた魚をすべて市場に持っていけば、市場は魚で溢れ、一つ一つの魚の値段が下がってしまうんや。でも網に魚がたくさんかかった時にこの金庫網に泳がせておけば、市場に魚が

少ないといった時、すぐ金庫網に泳がせておいた魚を市場に持っていけば、うまく出荷調整ができ、高く売れるんや。このおかげで平成元年から平成17年まで、1年で平均9億円くらいの水揚げをして、いい時は1年で12億円という年もあったな。この水揚高は俺が大船頭になる前より3～4倍も上がってな。ブリは1日に45,000本、マグロは1日に1,200本獲れた時もあったんや。この時は、やっと俺も一人前の漁師になったんかなと思ったわいや。大船頭になってみんなに認めてもらったような感じがして嬉しかったなぁ（笑）

昔からの伝え

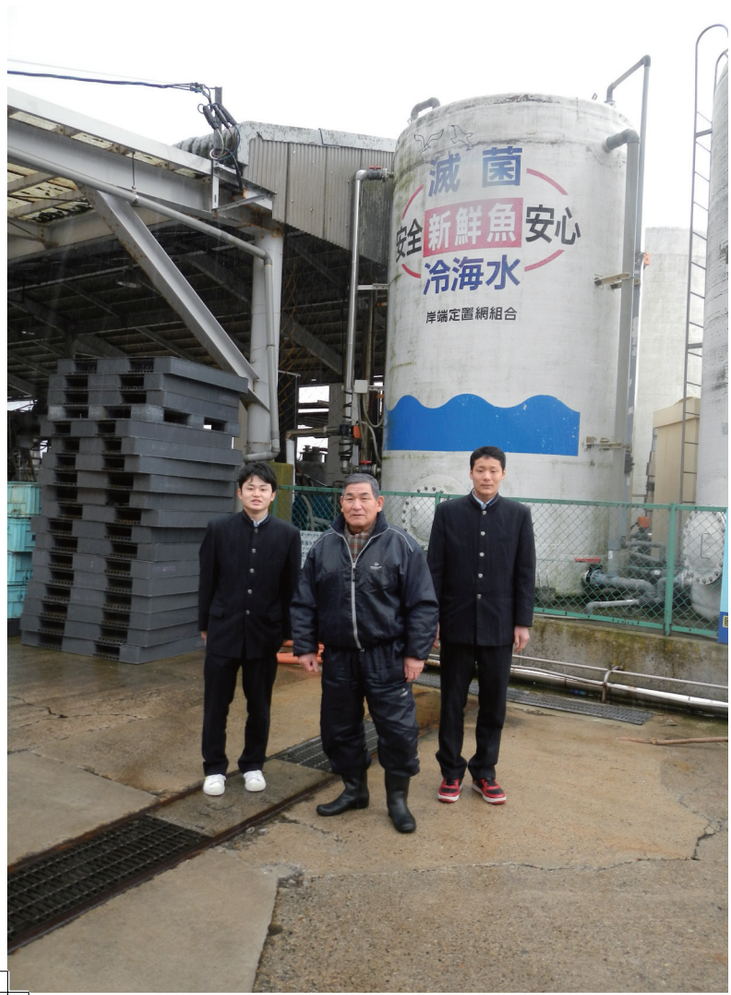
先輩から漁師は『運、根、勘』の漁師の三原則を大切にしろと言われてきたんや。『運、根、勘』とは、運と根気と勘という意味で、運って言ったら、みんなと助け合って水揚げしてたくさん魚が揚がれば、運がいいなって、根気は努力で、努力をすれば魚がたくさん獲れるし、勘は、この三原則の中で一番大切で、例えば朝、沖に出た時にみんなの顔を見て、昨日けんかしただとか、酒飲んだとかわかって、そこで仕事の割り振りを替えたりしていくのも勘やし、今日はこの網がいいんじゃないだとかも勘なんや。網に入った魚をどうするかというのも、勘を働かせて作業するのがいいと思っとるんや。良いことも、悪いこともあるけど、若い時から『運、根、勘』というものを大切にしとるんや。

昔から漁師の中で、『魚は暦』という言葉があって、俺らは回遊魚を獲って生活しとるんや。四季折々獲れる魚も変わって、次何の魚が獲れるだとか体で覚え込むんや。そしたらその時分になったら網の入れ替えの準備をしなければいけないって勝手に思うようになるんや。魚がカレンダーになるってことかな。そこまで行ってやっと本物の漁師なんや。

俺が住んどる庵町には、伊掛山という山があって、そこには大イチョウがあるんや。そこのイチョウが黄色に染まるとブリのシーズンが来たということ。また麦が色付くと、マグロのシーズンが来たと昔から言われていて、海と里山は昔から関係があるということなんや。

最大の失敗

平成3年に台風19号がきて、本来ならば網を揚げななんのやけど、金庫網に魚が入っとったし、台風を甘く見とったんかな。そしたら、急に強い潮が来てかって、網を全部駄目にしてしまったんや。でも2か月かかってやっと網を修復して、そこから4か月あまりで7億円くらい水揚げしたんや。



漁師という仕事から学んだこと

漁師になって先輩や後輩なんかの上下関係を学ぶことができるんや。しっかりせんならん時はしっかりしないと、なんもせんかったら、始まらんのや。俺なんか大船頭になって、やっぱりみんなの生活がかかっとるんやから妥協とかあんま許されんけど、妥協するところは妥協してかってやっていかんと、いつまでも喧嘩ばっかりしとったら前進出来んのや。まずは、海を信じ、魚を信じ、人を信頼しないといけないんだと学んだんや。

俺は魚が好きで漁師をしていたけど、やっぱり好きな事をしていたから仕事を早く覚えれたし。この仕事が得意だとか一生懸命にやるという気持ちがどの仕事に対しても大切だと思ってるんや。漁師はいい仕事。生まれ変わっても俺は漁師や。

これから

消費者は、『安全、安心、新鮮』というのを重要に考えている人が多い。それで、平成12年に組合創業70年を記念して、滅菌・冷海水製造装置と3段式選別機を導入したんや。

滅菌・冷海水製造装置は、紫外線とオゾンの力で水を滅菌させ、その綺麗な水を選別機など様々なところに使って、３段式選別機は、魚の選別作業のスピードを大幅にアップしたんや。これで『安全、安心、新鮮』なものを提供できるようになったんや。

昔は環境など考えず、ゴミなどを海に捨てたりもしていたけど、俺が大船頭になって、タバコを船の上で吸うのをやめさせたり、船１隻ずつにトイレをつけたりして、海を汚さないようにしてきたからこそ、今のような豊かな漁場があるんやと思っとる。俺が漁師をしていて得たものをすべてみんなにさらけ出して、若い衆は、この豊かな漁場を一生守っていってほしいな。

PROFILE

木下　惇　きのした　あつし

昭和 17 年 1 月 21 日生・71 歳
岸端定置網組合大船頭

石川県七尾市庵町生まれ。子どもの時から魚が好きで、父の後を追い 15 歳の時に漁師になった。昭和 63 年に組合の大船頭に抜擢され、定置網の規模や水揚げ量を全国トップレベルに押し上げた。平成 10 年に日本定置漁業功労表彰、平成 22 年には「石川ふるさとの匠（漁業、定置網漁）」に認定される。

● 取材を終えての感想 ●

私は、今回の聞き書きに参加して、最初は自信がなく、しっかりと質問をいうことができるのか不安でした。しかし、名人はとても優しかったので、多くの質問に答えて下さいました。名人が考えた、金庫網というもので、今まで難しかった、魚の出荷調整を可能にするなど、私は、とてもすごいと思いました。また名人の話を聞いていると漁師の大変さがとてもわかりました。（清水嵩士　写真：左）

名人は、昔から魚が好きで、魚を獲るのも好きで、好きな事を仕事にできるってほんとに幸せだなぁと思いました。名人が大船頭になって金庫網を作ったりだとか沢山の機械を使い、安全、安心、新鮮なものを提供しているということにすごく感動しました。また様々な対策をとり海を守っているのですごいなと思いました。

（堀寿和　写真：右）

間垣（まがき）と共に暮らす

志礼　義光

聞き手・永井雄大　竹中航（石川県立輪島高等学校１年）

自己紹介

名前は志礼義光、昭和 23 年３月 18 日生まれ、生まれてからずーっと上大沢に住んどる。仕事は土建業をしとる。この地区の会長でもあるな。

酒飲んで、タバコ吸うんや健康の源や（笑）。

息子が一人おるけど今は金沢の方に出とっておらん。間垣の時期になったら手伝いには来るけどな。今は女房が家におる。あと、犬のケンタ。家の主や（笑）。ケンタは２匹目で１匹目や死んだときに女房や寂しそうやったし「こりゃいかんな」と思って買（こ）うた。年寄りの２人暮らしやから動物おったほうがいいかと思ってな。前は猫もおってんけどな。

間垣とは

この上大沢っちゅう所は山と山との間で谷間になっとってな、風の通り道みたいになっとる。冬の季節になりゃぁ風は通常風速 20 メートルは吹くよ、人間が立って歩かれんほどやぞ。そんな風や２月ほどまで吹く。

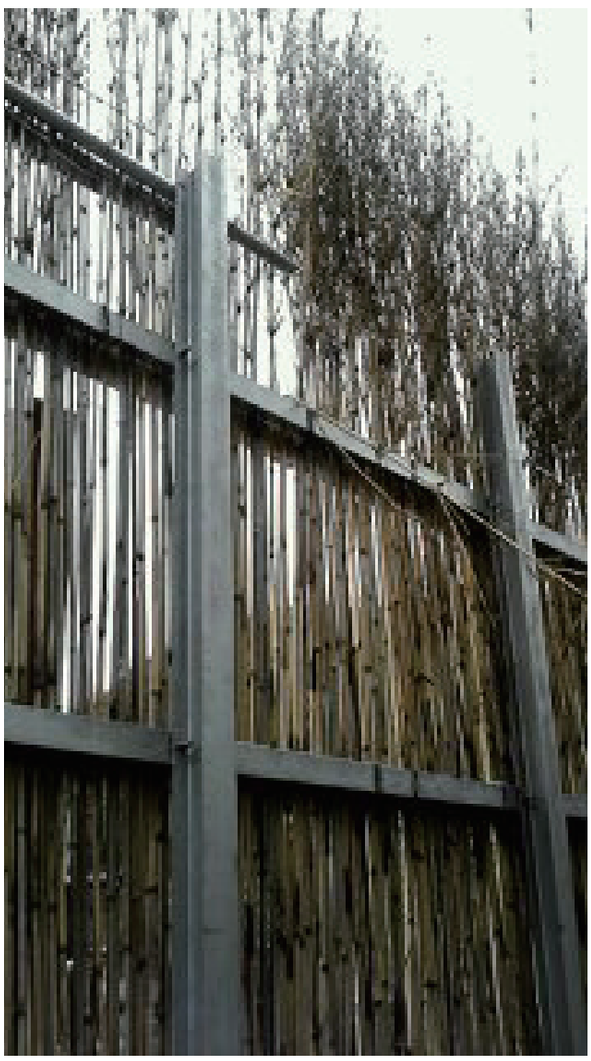
間垣は風避け、それ以外には特にないな。ニガ竹っちゅう竹を壁みたいにして地面に刺すもの。間垣は１年中刺してあるな。みんなそれぞれ山を持っとってそこに生える９月頃から 11 月頃の強い竹を切っておいて、それをひと月ほど山にそのままおいとくげん。そしたら葉っぱが枯れて刺しやすくなるんや。別にそのままでもいいんやけど、竹の葉のゴミが酷いんや。３メートル 80 センチ位の竹をハシゴに登って地面に刺すんや。上から下まで１本や。この作業を 10 月一杯までには終わらせとく。そうでなけりゃ、風や強くて刺せんくなる。ちなみに、今年は何十年に１回の竹や枯れる年で、竹がなさ過ぎて大変やったわ。竹は前の年とかに、生えとる場所見つけといてそれを当てにして次の年取りに行くんやけど、今年は当てにしとった竹も全部ダメになってしまっとった。そやから、来年と再来年は竹探しに行くとこ変えんとな

らん。

竹は、３年ほどしたら虫に食われたり枯れて弱くなったりで変えんならんげ。そしたら、その部分を直さんダメやろ？そのために、毎年毎年、補修用の竹をとっておいて折れた竹を抜いて差し替えるんや。先週も風速 40 メートルの風や吹いて大変やった。間垣の下は支えてあるからなんともないんやけど、上は風で折れてしまったやつも何本もある。風で間垣から出るとこのドア開かんかったもん。他にも、間垣自体や倒れてしまったとこもあるな。あと、今年の４月かな。ひでぇ風で間垣の内側に魚やおったこともあったわ（笑）。

なんで竹を使うかって言われたら木の板とかやったら、完全に風を止めてしまうやろ？　でも、間垣やったら竹と竹のあいだに隙間やできるんや。その隙間が大切で、完全に風を止めるんじゃなくて多少なりの風の通り道を作ってあげて、風通しがいいってことや。完全に止めるんではなく、柔らかくとめるかとが大切ねん。間垣は冬だけじゃなくて夏もあるから夏には風通しやよくないとな。やっぱ、先祖の知恵はすごいわ。それでも、冬は間垣の中と外じゃ全然違う。もし、間垣やなかったら酷（ひで）ぇことになっとるわ。

間垣は、個人個人でやっとって、自分の敷地だけをやっとる。でも、お互い手伝い合ったりはする。基本的には自分の敷地だけっちゅうことやな。



間垣はな、前まで木の杭で支えとってん、「つかさ」っちゅうもんねんけど。でも今鉄骨の支えになっとる。なんでかって言ったら、木の杭より鉄骨の方が竹刺す時に楽なんや。でも、竹は潮風に強いけど、鉄骨は弱いさけ、どんだけ持つかわからんのや。

受け継がれる間垣と現在の間垣

上大沢は山と山の間にあって風やひどいんや。そやから、俺や子どものときから間垣はあったし、ずっと昔からもあった。いつからかはわからんけどな。そして間垣は代々受け継いできた。俺の親父の親父のそのまた親父とか、ずっとやってきとる。やから、小さいときから親やしとるの見てきた。「手伝いしろ」とは言われんかったけど、「しんなダメなもん」と思ってしとったなぁ。そんで、見よう見真似でしとった。特に教えてもらったりはしんかったな。そうやって何べんもしとるうちにわかるんや。小さい女の子もできることは手伝いしとるわ。俺の息子も間垣の時期になったら手伝いに来たりはする。順番になってくんやそういうんは。

そやから、間垣は小さいときから見て育っとるさけ、間垣の作業は「しなならんもん」やと思ってしとるし、大変やとは思わんな。でも、知らん人からしたら大変かも知らんな。そやけど、竹自体はそんな重くないし片手で持てるほどや。そんで、刺す竹も 150 本ほどやしな。どんだけかかっても３日で終わるわ。間垣の仕事や済んだら「あっさりしたぁ」っていうんにはなるな。正直、好んでやる仕事ではねぇ。けど、したくないとは思わんな。そんで、あっさりしたし「ちょっと一杯やるか」ってなるときもある（笑）。ここのみんなは仲良いな。間垣の時期ってみんな一緒やろ？「ほな手伝いに行くわ」とかはないけど見とって「手いりそうやな」って思ったら手伝って刺したり竹を前に出したりはする。お互いな。他にも山で竹切ってくるときも、１人で運んだりするの大変やさけ、２人で行ったりはする。他にも、おすそ分けとかはある。そういう付き合いはできるし、みんな年いっとるし、こうでもせなやっとられんのや。77 歳でも間垣やっとる人おるしな。

それでもケガする人はおらんな。みんな慣れとるしな。やからボランティアなんかの人の方がよっぽど心配や。ハシゴの上登ったり慣れんやろ？　やから、簡単にボランティアって言う訳にいかん仕事ねん。去年やったかな。金沢の高校生の女の子や何人かボランティアで来てくれて、ハシゴ登って「なーともないか？」って聞いたら「高いとこ好きなんで大丈夫です」って言っとったわ。

でも、今はほんとに若いもんやおらんなった。昔はここらの３地域にそれぞれ小学校あってんけどな。何年か前に廃校

になってしまった。そんで３校統合した学校も来年４月で廃校になってしまう。全校生徒 12 人おったんや。６年生卒業したら、全校で６人になってしまう。俺の子どもの時はこの部落だけで７人おってんけどなぁ。ここで若いっちゅうても 40 過ぎやしな、みんな 50 代やわ。信じられんやろ？　ここはそういうとこなんです。

今年から門前町の総持寺経由で定期観光バスや通るようになって、あんまりおらんけど４、５人乗って来ることもある。自家用車で来る人もおるな。その人らも間垣に興味もって竹の種類とかどこに生えとるか聞いてくるわ。珍しい品物なんやろぉな。でも､佐渡にもこれほどの規模じゃねぇけどあるって聞いたわ。昔、間垣を調べたいっちゅうて大学生や来とったわ。卒業論文を書きたいって１週間ほどおったな。他にも大学の先生も来たことあったな。あの人達は自分でなんでも調べて行くな。竹や生えとる場所教えたらそこまで見に行っとったわ。

輪島市やこの間垣を文化的景観にしようっちゅうて俺らに話しに来とる。俺は、できることなら、しておいた方がいいんかなと思う。そうしたら間垣を見に来る人も増えるし。でも、文化的景観やっちゅうてこっちの地域のもんや押さえつけられて、県や市から「こんな風にしなさい」とかって言われるんやったら嫌やな。やっぱ、これが一番の問題ねん。今までの生活壊してまでそういうことして欲しくないっちゅう人も中にはおるしな。見に来る人が増えるんは嫌っちゅうわけじゃないんやろうけど、みんな年とっとるし今更気遣うのもなぁ。ほら、間垣見るっちゅうことは家屋とか家の裏まで行くかもしれんやろ。そしたら、干し物とかや見えてしまうかもしれんやろ。そういうことに気を遣うのも嫌やろ。

暮らしと楽しみ

基本、間垣は秋だけの仕事やさかい、さっきも言ったとおりふだんは土建業をしとる。間垣しとっても飯食っていけんからな。俺は中学校卒業してからこの道に入った。頭のいいやつらは学校進学したけどな。そのころは、大工っちゅえば職人やってん。今は公務員とかやけど、そん時は会社なんてなかったしそれしか仕事なかってん。そうやって､この道入ってずっとこの仕事やな。30 年ほどやっとるけど仕事に一人前はないしな。そういう気持ちでやっとる。そやけど年には勝たれんわ。酒の量も減ったしな（笑）。

今じゃあ、盆とか正月に休みあるやろ？　そん時に休んだら体のやり場やなくて、体やいとうなってくる。仕事しとる

方が楽やな。その後の酒もうまいし。真面目な話、健康の源っちゅうたら酒と仕事やな。特に仕事やないとダメや。ほやさけ、酒やあたるまで仕事するわ。あたらんくなったらやめるかな。

最近は、犬のケンタの方が偉くなってしまって、主人や、安い酒飲んどるんに、何百円の物食べとるしな。タバコは吸わんなったなぁ。タバコは高いんや。あんなたけぇ物吸うんやったら元気でなけななららんな（笑）。

他には、田んぼもしとる。畑もちょっこしだけしとる。田んぼは自分たちや食う分だけしかしとらん。自分たちの分と、ちょっこし子供らに取らせようかなぁってぐらいやし、そんなデケェ、デケェ農地は持っとらん。そんな田んぼを女房と２人でやっとる。昔は「はざ」にかけてしとったけど、今は全部コンバインでしとる。でも、田んぼしとっても食うていかれんやろ？　田んぼはものすごい経費かかるんや。年いったら体やたいそうなって仕事にならんし機械買わんならんやろ。そんでも、機械買うお金はどっから出てくる？　どっか行って稼いでこな。大変ねんぞ。まぁ、専業農家じゃないしな。銭のかかる趣味やな。そうでも思わなやっとられん。畑にはたまーにジャガイモ作るだけやな。

今は女房と２人で田んぼやら、色々やっとるけど、女房も上大沢の人で、幼馴染なんや。「好き」とか「嫌い」じゃねぇげんぞ？（笑）「これどうや？」って聞かれたさかい、「ほんならそうするか」って。ただ一緒になった。流れや流れ。向こうはどう思っとるかわからんぞ？　まぁ、今まで一緒におるんやさけなんともなかったんやろ（笑）。好きも嫌いもなくなったら喧嘩しかないからな。女には逆らうな。これ、大事やぞ。

最後に

間垣をしとって誇りとかは思わん。「しなならんもん」やと思ってしとるけど、この体や動く限り間垣はしていきたいと思うね。

PROFILE

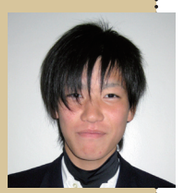
志礼　義光　しれい　よしみつ

昭和 23 年 3 月 18 日生・64 歳・土木建設業

昭和 23 年に上大沢に生まれてから現在まで住んでいる。中学卒業後すぐに土建業につき現在まで続けている。幼馴染であった奥さんと結婚し現在２人で生活している。

● 取材を終えての感想 ●

最初は緊張していて、志礼さんは一体どんな人なのか、気難しくて、話し難い人じゃないだろうか、おおらかで話しやすい人だったらいいな、など不安と期待がありましたが、いざ話してみると、思っていたよりもずっと気さくで喋りやすい人でした。志礼さんの話は、途中途中に冗談を混じえての話で、間垣についてもあまり予備知識がなかった為、飽きずにずっと聞いている事が出来ました。話の中でも一番興味が沸いたのが、志礼さんの住む上大沢という地はとても風が強いため間垣が必要になると聞いたのですが、１回目と２回目の取材は運悪く？風が強くない日でした。ただ話を聞くと、２回目の取材に行く前の週に、風速 40 mもの風が吹き、間垣も数本折れたという話を聞いて驚愕しました。この取材を通して、間垣という地域独特の文化と何故それを必要とするのか、過疎化によりその伝統を受け継ぐことが難しくなっていることなどを知り、話を聞いて書き起こす聞き書きという作業や新しい友達と出会ったことなど、僕が普段見てる世界とは違う世界を見ることができて非常に興味深く、そして楽しかったです。（永井雄大）



僕は、このような聞き書き体験や、まとめる作業をしたことがなく、パソコンも使ったことがあまりないのでとても苦労しました。しかし、志礼さんの良い人柄やおもしろさが読んでくださる方々にも伝わるようにと一生懸命がんばりました。

志礼さんは、とても優しく話しやすい方で、最初は不安に思っていた聞き書き体験も楽しく、あっという間に終わってしまいました。そして、過疎地域での少子高齢化により伝統的な行事や間垣を伝承していくことが難しくなっていると寂しそうにお話してくださった志礼さんを見て、若い自分たちに何ができるのかということを考えさせられました。答えはまだ見つけることができていませんが、これからの高校生活で見つけていきたいです。

そして、研修に参加させていただき、志礼さんはもちろん、志礼さんの奥さんや、研修をしてくださった方々にも心から感謝しています。このような貴重な体験をさせていただきありがとうございました。（竹中航）

のとキリシマの花さかじいさん

水木　由一

聞き手・出村魁斗　藪下亮太（石川県立能登高等学校１年）

自己紹介

わたしは、水木由一です。昭和 15 年 1 月 28 日生まれ、今現在 72 歳です。

職場の上司の方に頂いたさつきを大切に育てていくうちに趣味になり、そこからのとキリシマツツジの魅力に惹かれました。職場の上司に頂いた時は、まだ、花にはそんなに興味がないときだったんですけども。「こりゃ水やりをして大事に育てんではならない」と水やりの管理をしていたんですけど、そのうちに愛着がついて、結局、花の咲いている所とか、売っている所へ、顔を出すようになって、だんだん鉢が増えてくようになったんです。趣味で好きだってことから始まったんではなく、そういう関係からはじまって、そして、自然にそれにとりつかれたっていうかね。ですから、一時期さつきは、120 品種、鉢は 300 くらいになったときもあったんです。

幼少期の様子

子供のころは今と違ってゲーム機のようなものはありませんし。当時は終戦後ですから、食べ物もあまりありませんし。外で遊ぶってことで、近所の子供さんと一緒に、川へ行ったり、山へ行ったりして遊び、山でなっているものを取りに行ったり、近所のものを取って怒られたりって、特別な遊びはしておりませんね。

子供の頃なりたかった職業は、タクシーの運転手さんになりたかったんです。あの時分は、車があまり在りませんので

ね、自家用車っていうかね、そういうものが無い時代でしたので、タクシーの運転手さんになりたかったですね。

のとキリシマツツジとは

さつきとの違いは、葉が伸びてから花が咲くってものが、まず、さつきになるかと思います。のとキリシマツツジはさつきと似たようなものなんですけども、葉が伸びない間に、咲き始めるってことで、１ヶ月早く咲くのが、のとキリシマツツジなんです。

のとキリシマツツジを育てるきっかけ

今から 43 年くらい前の、30 歳くらいの話になるかと思いますけど、その時分はね、ちょうど全国的にさつきが大ブームで、さつきの展示会とか、さつきの鉢が全国で大変なブームだったんです。

そして、のとキリシマツツジを見たときに、これだけ真っ赤なものをみなさんが何故鉢植えにしないのかということで、興味を持ち始め、鉢づくりを始めたんです。

これまでの出展先

一番早いのは昭和 62 年に第１回のとキリシマツツジの展示会。ここ３年ですと、３年前が新宿御苑、２年前が神奈川の大船植物園、それから、京都府の府立植物園にて展示会をやったんですね。県内では、金沢でもやっています。去年は、石川県庁 19 階の展望ロビーでやりました。それから、旧県庁のしいのき迎賓館って所でもやりました。また、能登空港や柳田植物公園でも展示しています。

のとキリシマツツジとはどのようなお花？

とにかく、赤いという事ですね。まあ、赤だけではないんですけども、とにかく赤だというふうに思って頂ければいいかと思います。それで、さつきと基本的には同じようなものなんですけども、さつきよりも少し、デリケートというか、気難しいというか、少し作りにくいというのもあるかと思いますね。

キリシマツツジには種類がありますね。一番主流なものは、「本キリシマ」という花びらが一重のもので、色も真紅っていうかね、真っ赤なんです。それから、二重のものですね。二重のものは、普通一般的には「八重キリシマ」といいます。それから、「二順キリシマ（にじゅんきりしま）」。そして、「みのキリシマ」があるんですね。丁度花びらの下に、こしみのっていう、フラダンスするときに、ふらふらっとついたのがあるでしょ。あのような感じのものがついたのが、「みのキリシマ」って普通一般に言われるわけですね。それから「紫キリシマ」ですね。そして、けらっていう、けら性の一重、二重ってことで、だいたい今のところ７種類ありますね。

中日新聞にのとキリシマツツジが掲載された写真です。

キリシマツツジの天敵

キリシマツツジの害虫は少ないんですけども、毛虫のようなものですね。毛が黒っぽく出たような毛虫が葉を食べる訳ですね。もう一つ大きいものでは、グンパイ虫というのがおるんですね。小さい羽根のついた虫なんですけども、背中の模様が丁度お相撲さんの行司さんが持っている、軍配に似たような模様があるわけなんですね。葉っぱが葉緑素で青くなっているでしょ。緑色をしているこれを、葉に針を刺して、吸うわけです。そうすると、葉っぱがね黄色くてか、白っぽくなってね。木が弱るていうかね、枯れる原因になりますし、グンパイ虫が一番のキリシマツツジの害虫としては大きいものだと思いますね。

管理を続けることの大変さ

40 年以上も続けているんですが、毎日の管理というのが大変ですね。特に今年が酷かったんですけども、まず、水やりの管理です。これは、今日疲れたから明日にしようといって、手抜きをするっていうようなことはできないわけですね。夏場なんかはきちっと、必ず水やりをするってゆうことになります。ですから、夫婦そろって旅行に出るってことは、夏場は殆んどできないです。それから、台風の対策、冬場の雪対策をしなければなりません。鉢ものはハウスの中へすべて持ち込みますね。

ひとつだけ大事にしていた鉢が、植え替えを１年遅らせたというか、植え替えをしなかったために、枯れたってものはあります。植え替えは、３年毎にやっているんです。鉢の植

鉢替えや日常の管理に使う道具です。赤い蓋のついた物は切った面に病気が入らないようにする薬です。

え替え時期にきていたものを、植えかえし忘れたということで枯らした鉢が１鉢。大事な鉢で大変苦労したんですけども、その時は大変残念でした。これで懲りて、管理をきちっとやっていますので枯らすことはないんです。

家族の支えは大変な支えでしたね。うちの今の家内と、亡くなったお婆ちゃんに支えられて、ここまできたということです。10 年以上も単身赴任で家を離れていましたので、その間の水やり、管理、それから、台風の対策というのは、家族に殆んど世話になったとゆうことで、それでなければ、これだけのもができなかったって思いますね。

名人たる所以①“キリシマツツジの挿し芽の増殖”

挿し芽（さしめ）ですか。結局、挿し木（さしき）ってことになるわけなんですけども。一年生の新芽あるいは二年生のものを挿すっていうようなことが、普通挿し芽になるわけです。一年生のものについては、青芽挿し。二年生のものについては、赤芽挿しっていう名に一般的な言い方をしているんですが、活着率を良くする場合には、ホルモン剤をつけて挿すっていうようなことも行われております。

鹿沼土に新芽を挿し、一度にたくさんの苗を作っています。
殆どの苗の花が咲きとても綺麗です。

挿し芽はさつきと比べては、ちょっと難しいと思います。けど、基本は肥料と土なんですね。土は無肥料のもの、私らは鹿沼土の細粒・微粒というものを使って挿し芽をしております。そして、置き場所は湿度の高い日蔭なんですけど、そういう所で管理をすると 80~90%の確率で活着できますね。私のところでは、ハウスの中で育てていますので、100%に近い確率で挿し芽ができる訳なんですね。普通ハウス以外で挿し芽ってことになると 50%程度で、非常に活着率が落ちます。

それから、何十年って経った腕のような大きいものは、挿し木（さしぼく）って言いますかね。挿し木の挿し芽じゃ無いんですけども、こういうものも、私らの所で、まあやっておりますね。

名人たる所以②“開花期のコントーロール”

のとキリシマツツジは普通、１週間から 10 日くらいが花の時期かというぐらいに思います。

非常に生命の短い花になるわけですけども、その 10 日間の花を皆さんに見ていただくために、あとの１年間 355 日を一生懸命に育てるていうようなことになるわけなんですね。ですから、その 10 日間だけは綺麗な花にしよっということで、やっておる訳なんです。

花の生命が短い長いというのは、温度の高いところですとまあ短くなります。という事は、普通暖房の部屋では短くな

新芽ではなく、太い枝から根を出させ短期間で大きな鉢ものが出来上がっています。

将来どのような、形にしたいかイメージしながら、成長させています。

りますし、温度の低いところが、花がもっと長く咲かせることができる、という風に思いますね。

咲く時期は、私のところのはね、自然に置くと５月の上旬なんですが。展示会は３月の展示会、それから４月の展示会、５月の展示会というものがあり、その展示会にあわせて花を咲かせるっていうのは大変な作業なんです。３月の展示会は施設がありませんので、私のとこではできないんですが、４月の展示会は金沢の県庁とか市の玄関は私のところで咲かせる準備をしますし、能登空港、柳田の植物園の展示会は当然私のところで花を咲かせますね。

５月は意外と咲かせやすいんですけども、早く咲かせすぎても駄目ですし、それから、遅れると蕾のままで展示をするってことで、お客さんに大変申し訳ないというような気持ちになりますね。

鉢上げに成功した当時の気持ち

鉢替えにも、色々な鉢上げがあるんですね。

地面に植えてあるものを根のついた状態で一部切り取って、鉢に上げるというようなやり方もありますし、途中から切って根を出させて鉢に上げるっていうようなやり方もあります。管理はたえず日陰に置き、霧吹きをして湿度を高くするっていうことでやっております。失敗というようなことは殆んどしておりませんし、上手く育てば喜びもそれなりなんです。

キリシマツツジの渡来

キリシマツツジは、元々九州の鹿児島の霧島地方から出たもので、ずっと以前に江戸へでて、江戸から能登の方へ来たという風に言われているんです。能登には 100 年、200 年、300 年って言われるような古木が非常に多いんです。ツツジ関係では全国でも名の売れた先生方で、新潟県立植物園の副園長の倉重先生と、島根大学の小林教授が、６年前から能登一円の調査に入っておられたのです。現在も調査中なんですが、今のところ 100 年以上と思われるものが、500 以上はあるだろうということです。「これだけの群生地は日本ではこの能登半島だけでないか」っていう風にいっておられます。能登が一番、多いのでないかというようなことですね。

本キリシマは九州の鹿児島から出たっていう事で、九州の鹿児島の方々が能登の方へ来ておいでますね。それから、新宿での展示会の時でも、展示会を見に九州の鹿児島から出て来られております。

キリシマツツジを育てていて、良かったと思うことは、とにかく育てるのは大変なんですけども、この花の時期に皆さんに見て頂いて、綺麗だってことで感動していただくことで、１年間の苦労もいっぺんに吹き飛ぶっというかね。キリシマツツジをやっていて良かったていう風に思いますね。全国で能登だけがそうですけども、のとキリシマのオープンガーデンをやっています。私の家もオープンガーデンに入っているんで、１日に 100 人近くのお客さんが見に来られる時もあります。

のとキリシマツツジの郷　副理事長として

特別な何というか役はないんですけども、私とすれば、今現在持っている鉢の管理と、一般の方で庭植えの霧島を持っている方で、色々と困りごとの相談という事で、連絡があっ

た場合は、そこへ出向いて状況を見て対策を立てるっというようなことですね。

志賀町の方々がマイクロバスに来て、教えてくれってことで、勉強会を植物公園でやった事もあるんです。また、能登高校の一部の生徒さんにも教えています。

PROFILE

水木　由一 みずき　よしいち

昭和 15 年 1 月 28 日生・72 歳・のとキリシマツツジの郷　副理事長

農林水産省職員・食糧事務所の上司からサツキを頂き大切に管理することから趣味が高じ、又、のとキリシマの赤い花の魅力に引き付けられ、現在、のとキリシマツツジの郷の副理事長を務める。現在も自宅で 70 ～ 80 鉢のキリシマツツジを管理し県内外への出展も行っている。

インタビューするのは初めてだったので少し緊張しました。自分は声が小さいので不安でした。実際にインタビューするとやっぱり自分の声が小さくて、水木さんに何回か聞き直されたので、気を付けようと思いました。のとキリシマツツジはどのような花なのかわからなかったので、いろいろ聞けてよかったです。他にも作業に必要な道具を見たりできてよかったです。

この体験を通して、インタビューではどのように質問すれば良いかを学ぶことができたし、色々な人と会うことができたので良かったです。

（藪下亮太　写真：左）

● 取材を終えての感想 ●

僕は「能登の里山里海」の聞き書き体験をしました。２人の先輩とパートナーの藪下と先生で研修会場の春蘭の里「こぶし」へ行きました。こぶしには知らない大人の人は勿論、他校の生徒もたくさんいました。４人で一緒に行ったのですが、僕たちはちょっと遅れてついたので、とても恥ずかしかったです。そのあとはみんなで自己紹介をしました。みんなが仲良くなるための交流会もしました。交流会では、能登の里山里海にちなんだ、食材や生物の絵を書いたり、フルーツバスケットというゲームで里山里海の食材や生物を使って遊びました。

次の日、午前中にレポートの進め方や質問の仕方、ボイスレコーダーの使い方など色々と学びました。僕と藪下の２人は、水木さんののとキリシマツツジの鉢植えに成功した名人のもとへ行くことになりました。準備を終えた僕たち２人は、水木さんの家へ行きました。

水木さんの家には、地面から生えたキリシマツツジの木がありました。家についた僕たちを、水木さんが出迎えてくれました。水木さんに質問しようとしても、初めての体験だったので緊張して上手くしゃべることができませんでした。しかも、途中から、カメラの撮影があったので、もっと緊張してガチガチになってしまいました。

上手くできたとは言えませんが、のとキリシマツツジの話も水木さんの話も無事に聞くことができました。最終日、レポートのまとめ方を幾つかのチームに分かれて、例文をまとめてみました。上手くまとめることは難しく、頭を悩ませました。その後、みんなで記念写真を撮り解散しました。

この聞き書きに参加して良かったと思います。自分に何ができるか、自分の限界を知ることができたし、たくさんの友人を作ることができたので楽しかったです。（出村魁斗　写真：右）

原体験の海は能登の海

木村　尚

皆さんはご覧いただいているでしょうか？「ザ！鉄腕！ DASH ！！（DASH 海岸）」のコーナーに出演している木村と申します。今でこそ、海洋環境の専門家としてテレビにも出演している私ですが、海の原体験は実は能登半島、「能登の里山里海」なのです。

私が生まれたのは横浜です。ですが、父親の仕事は長期で地方へ行くことが多く、単身で一度仕事に出ると、１年も２年も帰ってきません。母の実家は富来町三明でしたので、物心つく頃には、上野駅から一人で夜行列車に乗せられ、夏休みを能登半島で過ごしました。母親の実家は山間部の農家でしたが、叔父の家が、輪島市の剱地にあったため、むしろそちらで過ごすことの方が多かったような気がします。山や川で遊ぶのも好きでしたが、やはり海の魅力には勝てません。

近所の子どもたちと一緒に毎日海で遊びます。お兄さんたちが、川の河口は沖出しの流れがあるから危ないと言って教えてくれます。今ではいけないことと分かっているのですが、その当時は子どもたちが海の物を採る分には許されるという時代でしたので、そうした獲物の採り方も近所のお兄さんたちが教えてくれます。小さいうちはシタザエミ（正式名はバテイラ）を取り、少し潜れるようになると、サザエやイワガキを取り、魚（メバルでしたが地方名はハチメでしたね）も突きます。イガイを採るには深く潜らないと採れません。イガイが採れるようになると一人前と認めてもらえるようになります。

もちろん、お兄さんたちも教えてはくれましたが、一番、親切にいろいろと教えてくれたのは、地元の漁師のお爺さんでした。船の櫓の漕ぎ方、魚の採り方、潜り方など様々でした。当時は若いうちは遠洋漁業で船に乗り、引退して帰って来てから、地元で沿岸漁業をやるという人も多く、そういう漁師が温かい目で子どもたちを見守っていてくれたのですね。「能登の里山里海」は、単に自然が豊かなのではなく、そこで子どもたちを育てていく、そんな豊かさがあったのです。

こうして大人になっていった訳ですから、海から離れられる訳がありません。就職は、オイルショックの時代で厳しい時代でしたので、自ら海洋環境の調査をする会社を設立しました。３人でスタートした会社も40 歳を迎える頃には 100 人を越す大きさにもなりました。でも、やれども、やれども、社会の生産活動で疲弊してしまった海は良くなっていきません。一度しかない人生です。残りの人生は海が良くなっていくことに使おうと会社を辞め、海の環境を良くするためのＮＰＯを設立しました。海の環境を再生していくこと、それは海と人間の関係を繋ぎ直すこと、海を通じて人間どうしの関係を繋ぎ直すことだと考えています。それは「能登の里山里海」で育って、自然と身についた考え方かもしれません。

様々な活動を全国でやっていますが、何かにつけ思い浮かぶのは能登の海です。ぜひ、故郷の里山里海がいつまでも健全でありますように、その豊かな暮らしが将来にわたって継承されますように、「聞き書き」の活動をきっかけに、若い皆さんの力を発揮していただきたいと願っています。

木村　尚（きむら・たかし／NPO 法人海辺つくり研究会 事務局長）

1956 年神奈川に生まれる。東海大学海洋学部海洋資源学科卒業。NPO 法人海辺つくり研究会理事（事務局長）他、東京湾を子どもたちが泳げる豊かで美しい海にしたいと考え、東京湾の環境やまちづくりに関連する多数の市民活動にも協力している。主な著書は『海辺の達人になりたい』（共著）、『森里川海をつなぐ自然再生』（共著）など。現在、日本テレビ系列「THE・鉄腕 DASH ― DASH 海岸―」にレギュラー出演中。

3 伝統の技を伝える

田鶴浜建具

漆とともに66年。
「まだまだや。技を伝えるのが、これからの仕事や」

古地　喜太郎
聞き手・大石舞衣　杉原歩実　松井茜（石川県立七尾高等学校２年）

自己紹介

名前は古地喜太郎。生年月日は大正 13 年 10 月 29 日、歳は 88 や。今はばあと若いもん 2 人、子ども 1 人と住んどる。孫は小さいんや、今は 3 歳にならんかな。趣味ってあんまないけど、TV とか見るね。小学校は二俣尋常高等小学校。昔はね、子供はようおった。小学校に 100、200 人とおった。おらのクラスには 40 人 50 人とおったげんよ。こんな奥の上やけど、すごいだろ。

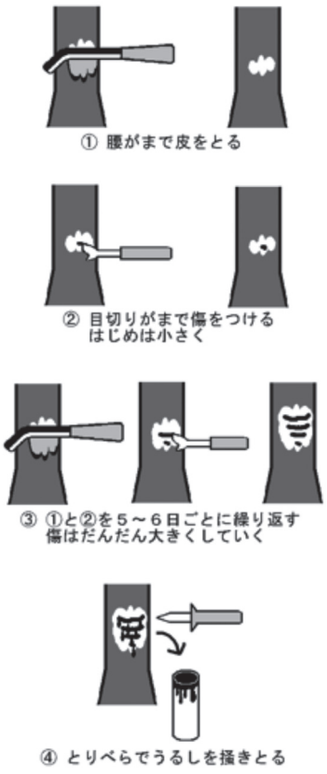
親の跡をついで…

おらが子供ん時は戦争やったんや。小さいときは、学校に行く前に家の手伝いで百姓して、草鞋（わらじ）作ったりした。学校出たら、出稼ぎや。東京の菓子屋で働いたり、土方やな。川の補修したりな。昔の人は、みんなそんな生活やったぞ。塩さえなかった戦争中は。みんな配給でな。兵隊行った者はほとんど帰ってこんかったわ。おらも行ったけど、ひどかったぞ。おらは親が漆掻きやっとたから漆掻きになったんやけど、戦争が終わってからは皆食料増産せんならんがになったから、漆が生えとった山を切ってしもて、それを畑にしたんや。漆無いと仕事にならんからな。漆掻きが減ったんや。昔はこの部落にもたくさんの漆掻きがおってんけどな。今はこの部落におら 1 人だけでだれもおらん。

漆掻きの仕事

漆の木に傷をつけて漆を採るんや。腰がまを横にして皮をむいたら、目切りがま、最初は小さいがに傷つけて、だんだん大きくしていって、筒で出てきた漆を採るんや。筒 1 本で大体 500ml 採れる。筒をいっぱいにするがに、何回も木を回る。 1 日に大体 40 ～ 50 本、木を回るな。1 回行っただけでは出ん。 4 ～ 5 回ぐらい行かんと出ん。漆は、1 日おいたら乾いてしもうさけ採ってきたときに桶に入れて蓋して保存しとくんや。漆の木に 1 回傷つけても、小さい傷しかつけんから、漆が木に流れてしも。何回か削って、傷が深くなったら出る。傷つけたら 5 日目に木に登る。漆は出るんがはやいぞい。水みたいがんにしてさーっと出てくる。でもちょっこりしか出ん。ほんで朴の木の皮当てて、とりべらで採る。車で現地まで行って、 5 時間か 6 時間くらいかかる。大きい木を回るときはもっとかかる。木によって採れる量は全然違う。出る木と出ん木がある。出る木と出ん木は出る漆の量が 3 分の 1 ほどちごうげん。漆の量の一番の違いは木の大きさやな。細い木はすぐに掻けるけど、あんま出ん。大きい木は出るけど、はしご持っていって上の方まで掻くさけ手間かかる。見た目で分かるかとよく聞かれるが、見た目では大体分かるとしか言えん。はっきりこうやとは言えん。目止めすりゃ大体分かる。出る木は皮が柔らかいわ。ガサガサの太い皮の木はでかくてもあんまりでんげちゃ。皮が薄すぎる木は出んしな。

大体、5 日に 1 回掻くんや。木によって 5 段か 6 段ずつ傷



つける。1回に1つだけ傷つけて、次に回ったときに違うところに傷つけて。1本の木に10回以上回って、傷をどんどん深くしていくんや。いつでもいいわけじゃないぞ。晴れりゃ掻かれっけど、雨ふりゃ行かれん。ちょっと行って仕事しとっても、雨降りゃだめや。それに、10月になると漆は葉が黄色くなってだめにるから、漆が出んなるんや。

掻き方には「片掻き」と「両掻き」があって、木の下の方は「両掻き」、上の方は「片掻き」にする。片方だけ掻いていくんが片掻きで、両方掻いていくんが両掻きや。全部「両掻き」にすると、木が弱るげんわ。

支えは孫の顔

漆掻きの仕事はこっちの都合で休むわけにいかんから、病気になっとる暇がない。若いもんと住んどって、今もうすぐ３歳になる孫がおるし、食べ物でも好き嫌いなしになんでも食べるさけ、長生きしとるんかな。漆を掻かんときは山仕事ばっかりや。木切ったり、下草刈ったり。今は使わんけど、昔はここらの木で大きな家を建てたさかいな。自分の山だけじゃなくて、業者が頼んできた木も切るんや。本当は木の植栽やら、新しい品種やらの試験がなければ儲からんし、漆掻きなんかやっとらんよ。市の植栽から始まって、県の取り組みやらやったさけやらんなんと思うたから長く続いたんやな。ただやっとったら続かんわい。

昔に比べたら、漆の木は減ったままやけど、今まで放っておいた訳じゃないぞ。昭和40年頃から、輪島市が木植えてんわい。植林し始めて、おれらのとこにも植えてんぞ。そして世話したんやちゃ。木は10年ほどせな大きくならん。大きくなったら、今度は世話せんがんになって。市の管理がなくなったら、木が枯れてしもうた。残った漆の木は掻いたけど、ほとんど枯れた。そいから県が漆のよく出る品種を植えるっちゅうもんで、その仕事もやったわい。世話せんがんなったらだめや。

本当は、昔は、掻いた木を切ってしもうたら芽がすぐ上がって案外、はよ大きなってん。竹と一緒で根がずっといっとるさけ、芽が出るげん。昔は根っこから植えとった。

去年は苗作りやっとるけど、分根したり、手かけるとかえって上手くいかんわね。種を蒔くときは、種を塩酸で焼いて、上の皮をとって蒔かなだめねんわ。去年は薬品使わんと芽でなんだわ。湯につけて、灰を混合してやってみてもだめやったわ。

跡取り問題

息子にはちょっこし教えとるけど漆掻きやるかやらんか分からんわ。みんな漆掻きの仕事見に来とるけどなっかなか漆掻きやりたいちゅうもんなおらんわな。たまに、漆掻きの作業を教えてほしいちゅう人もおるんけど仕事にはせんわな。ちょっこしだけやって終わる仕事ねんたらいいけど、漆掻きはちょっこしだけやっても仕事にならんしな。こっちの都合で休んどれんし儲からんから根性無いと勤まらん仕事やからな。

漆掻きは技さえ覚えれば誰にでもできると思うけど、漆は7月から9月の1年の一番暑いときしか採れんのや。まあ厳しい仕事やわい。そいて漆はかぶれるんやちゃ。直についたらかぶれる。やから、ゴムの手袋して掻くんやけど、何回も使えばしびれてくらぁ。2～3回しか使えんな。おらでも直につきゃあかぶれるわ。山の仕事は命が脅かされるような危険は少ないけど、ひどいんやちゃ。それに漆の仕事は儲からんげちゃ。昔は輪島で漆をよう使うたから、漆はどんだけでも売れたげんや。今、漆もすごく安なってんわな。100mlとれても1万ぐらいや。

漆掻きの技が途絶えるんはさびしいな。なんとかしたいんやけどな。生きとるかぎり伝え続けるわい。まだまだやることいっぱいあるわい。

これから

輪島塗が前みたいに繁盛して売れてくれればいいがんにな。輪島塗は、何遍も研いでは塗ってはするげん。ほやさかい、漆ははげんよ。長持ちするわい。

昔は、輪島塗には輪島の漆を使うとった。安いのは中国産の漆を使うとる。昭和の終わりころからやな。中国産の漆は乾くがんも速うて、扱うんが楽で、いろいろ混ぜてあって素人でも塗りやすいげんと。輪島のはいい漆やけど、塗りにくくて、塗るがに技が必要やと。

国産の漆は、手際悪いと縮むし、乾きが遅いやらで難しいげんと。いい漆でも、塗れる人が少ななっとる。昔の輪

漆掻きの道具

長持ちする輪島塗

島塗は何年使うてもはげなんだ。輪島の漆ばっかり使うとったさけな。中国産のはすぐ乾いて簡単やけど、はげるのもはやいぞ。中国産の漆が出てきたから国産の漆が売れんなってんわな。また､輪島の漆が見直されればいいなと思っとる。いいもんはいいぞ。末代までの宝や。

PROFILE

古地喜太郎 こうち　きたろう

大正 13 年 10 月 29 日生・88 歳・漆掻き

経験年数は 66 年。戦後に復員してから、郷里の中島飛行機株式会社に勤務しながら、農林業に従事してきた。漆掻き職人であった父より技術を学び、最盛期には年間 400 本の漆を掻いていた。これまで、輪島市や石川県の漆掻き試験に積極的に協力してきた。現在は地元の育林事業を行う山主の管理人をしており、また、希望者の指導を行い、漆掻きの後進の育成に励んでいる。

● 取材を終えての感想 ●

今回は冬に取材しに伺ったので実際に仕事現場へ行き、作業を見ることができなかったのは残念でしたが、古地さんのお宅の居間でくつろぎながら和やかに取材ができたのでとてもよかったです。最初、漆掻きという職業は耳にしたことはなかったので全く想像がつきませんでした。取材を通して漆掻きの仕事内容や大変さについて知ることができた上に、伝統工芸品である輪島塗の現状なども知ることができました。特に中国産の漆の話がとても印象的でした。漆の世界も大変なんだなと感じました。能登のすばらしい里山里海が世界農業遺産になった今、もっと輪島の漆や輪島塗を世界中の人に伝えられたらいいなと思いました。（大石舞衣　写真：中央）

今回の取材を通して、輪島の自然とともに生きてきた古地さんの暖かさに触れました。「孫がおる」とうれしそうに話してくださった古地さんは、優しい普通のおじいちゃんでした。取材中に「みかん食べまっし」と勧めてくれて、まるでおじいちゃんの家に来たように感じられました。でも、取材の内容には漆がとれない、あとを継いでくれる人がいないなどご苦労なさっている様子が感じられました。真夏の暑い時期でないと採れないし、雨の日には掻くこともできない中での漆掻きの仕事はとても根気がいる仕事であり、それを１人でこなす古地さんはすごいと感じました。孫の笑顔でこれからもがんばってほしいと思います。（杉原歩実　写真：右）

わたしは一応輪島市民で、輪島塗については小学校のころから習ってきましたが、輪島塗の原料になるうるしを採取する、うるし掻きについては何も知りませんでした。

うるしを採る名人を取材すると聞いて､「斧みたいなものでカンカンって傷つけて、出てきたやつ採るだけやろうな～」というくらいに軽く考えていました。しかし、実際には意外に繊細な作業で、採るのに時間がかかり、一度に少しの量しか採れないことや、身近にうるし掻きをしている人や後継者がいないことがわかりました。また、名人にはいろいろなお話をしていただき、名人が子供のころの今よりずっとにぎやかだった田舎のようすや、戦争のお話も興味深かったです。

名人と交流する機会はめったにないことなのでよい機会だったと思います。名人にはこれからも元気で長生きしてほしいです。（松井茜　写真：左）

建具の町　田鶴浜

岡野　繁

聞き手・中瀬莉菜　藤原光里（石川県立七尾高等学校１年）

自己紹介

名前は岡野繁といいます。昭和 30 年 3 月 21 日生まれの 57 歳です。建具師をやっています。七尾市、田鶴浜町の生まれであり、育ちです。家族は、今は家内と２人暮らしですね。私は男ばかりの４人兄弟の長男です。そして私の子供は３人姉妹で女の子ばかりです。建具は見習から入りまして、今があります。高校は建具を習いながら、仕事は 5 時に終わり、授業と部活動をおこなって、帰りは最終電車という生活を４年間過ごしたなあ。

両親

私の父は公務員でした。ほんで、父は「勉強して公務員になればどうや」ということをよく言うた。父に公務員をすすめられとったけど、父を超えたいという気持ちもあり、隣の和尚さんに勧められたこともあって、「よし、技術で父を越そう」と思った。母は４人兄弟でもあり、１人でも就職してくれればよいということで反対はしませんでした。

弟子入りと修行

多村建具製作所に弟子入りして、３年間修行しました。今は土日、祭日でお休みはたくさんあるけれど、弟子のときは 1 日と 15 日にしか、お休みはなかったな。弟子の仕事は、仕事を習いながら、工場内の清掃や木材を外に出して、桟積みして乾かしとった。約半年乾かし、工場の倉庫に運ぶのも仕事やったな。

田鶴浜建具の特徴

田鶴浜建具の特徴ちゅうがんはね、やはり組子に一番特徴がある。今障子の中でも、色々な細工に仕方があるわけや。細工の中で１つの組子を組み、色々な形が生まれてくる。それが田鶴浜建具の優れているところだと思います。

デザイン

デザインはお客さんに「こんな風で、こんな格好で」と注文を受け、それにあわせてデザインを決めます。つまり、お客様のニーズにあわせて製作ということです。最近は建築設計士さんが希望される建具も製作してます。

建具に使用する木

建具に使用する木は建具材といって、日本にも建具材はあるけれど、主に外国から輸入してくる木が多いわ。カナダ産のスプルス、アメリカ産の米ヒバ、インドネシア産のアガチス、中国産の雲杉などがあるわけやね。例えばアガチスはドアなどに使われ、雲杉は障子関係とかドア・ガラス戸に使われるね。米ヒバは塗戸に使用されるわ。もちろん日本の木で、青森ヒバは塗りに適していますけど数が少ないです。日本の木は外国の木に比べ、数も少なくコストも割高なんやわ。青森ヒバは品物も良いので、高級建具の製作に使用しとる。

（左上）丁寧に木を組む岡野氏
（左下）次々とモチーフができあがっていく
（上）女性の好みを意識してデザインされた建具

作業行程

建具は１日の作業工程でというのは難しいですね。まず注文を受け材料を選び、木取りという作業を始めて、木を削っていく。次に墨を寸法通りにつけて、穴を彫って、ほぞや溝を作る。ほぞは木と木を組み、形を作るもののことやね。溝はガラスを入れたり、雪見障子など上がり下がりのための溝です。溝がなかったら戸は閉まりません。他に組子が入ったりしたときは何本入るかを計算したりします。

建具の入れ替え

建具の入れ替えはそんなに大変ではないですね。入れ替えする間口寸法を測って、希望の枚数を制作していくんやね。またふすまの張り替えを希望されても、できないことがあり、入れ替えに変わることもありますね。

水に強い木たち

ヒノキは一番長くもつし、水に強い。だから桶によく使われるんやね。桶にはサワラもよく使われるわけやけども、サワラもやはり水に強い。他に青森ヒバ、能登ヒバも水に強いんやわ。

絵をつくる

絵をつくるということはマスの中に組手（くで）と呼ばれ

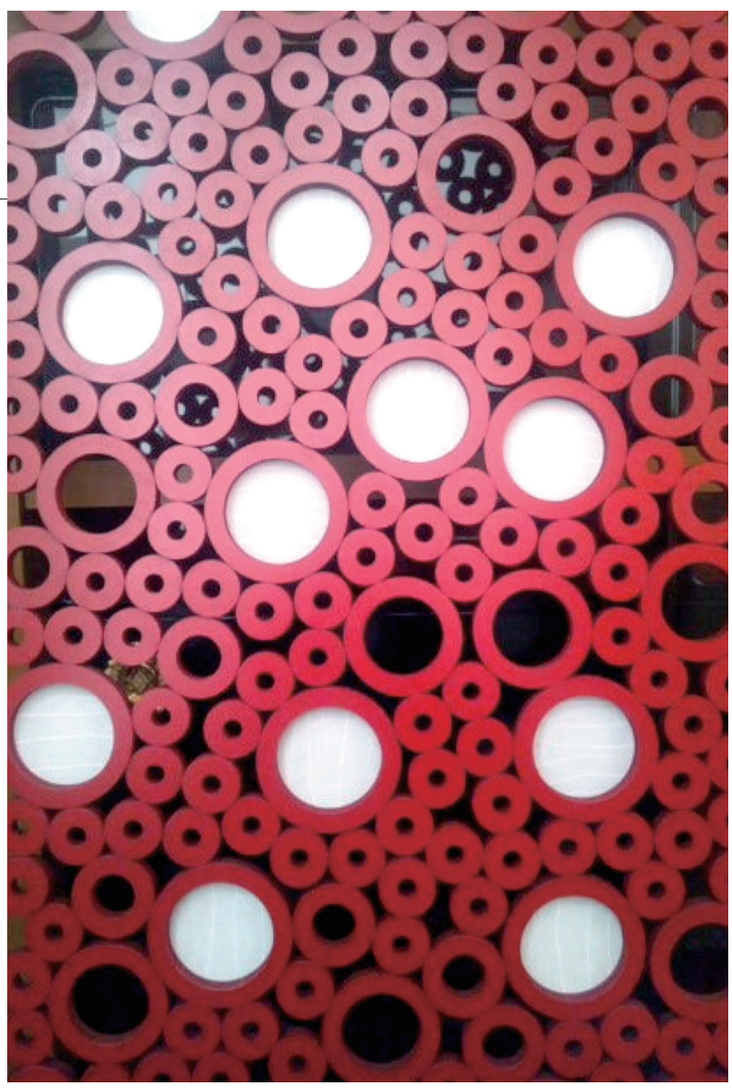
るものを組み込んでいき、木のもつ特徴を生かし、色々な種類の木材を使い、描いていく。使われる材料は神代杉、他にヒノキや秋田杉、青森ヒバ、能登ヒバ、ホウの木、外材なんかやね。

測るための機械・手法

昔は尺の差しで幅、高さの寸法を測り、コンパスで角度を割り出し、組子の間隔を決めていたんだけれども、今は条件を打ち込めば角度が決まって、割り出しもきっちりとしてくれるコンピューターの機械があるんですわ。

伝統的技術とお客様の求めるものの折り合い

これからは建具だけでなく、人の希望する品物を作ってかないとならんわけやね。そのためにはいろんなところに見学に行ったり、高級デパートや安い店などに行き、お客さんが何を求めているのかを学習することも大切やな。今、屏風や行燈、衝立、コースターなどもその試みの一つやわ。田鶴浜建具は 360 年の伝統の技術であるからには田鶴浜建具の PR なんかをいていかんといけんわね。



新しいデザインの建具

建具の修理

建具は 30 年あまりもつんですけども、建具が動かなくなったとか、動きにくい直してくれというようなことを言われます。家というのは瓦がのったり、雪が積もったりと、屋根から重みがかかり戸が動かなくなりますんで、少し削ってあげると動きがよくなるんですわ。また戸車がへり動かない場合は戸車を替えるんやね。

これからは女性ターゲット

今までは純和風の家で、ふすまや障子が多かってんわ。家内にも光が少ないんが当たり前であって、男性向けの風格があったわけやね。これからは男性より女性向きの建具を作ろうと思っとる。女性向けにするには明るく色を使ってガラス製品も使うんやね。隣町の能登島ガラス工房さんとのコラボもしていこうとも考えとるんやわ。

伝統の継承

全国大会に向けて作った建具を後継者や人に見てもらうことが一番大事やね。後継者ばかりでなく、お客さんにも見ていただいて、組子の建具やケヤキの一枚板の帯戸なんかの自慢のできる建具を入れてもらって、口コミなどで田鶴浜の高級建具が広められていければいいと考えるわけやね。

これからの建具産業

このままでは、建具業界はダメや。やはり住宅嗜好が変わってきとる。ほとんどの住宅は壁で仕切られ、引き戸は無く、ドアがほとんどなんやわ。これからは建具の入れ替えが主であると思うし、それ以外に建具以外のものも考えることも大切やね。

まとめ

苦労を惜しまず取り組んでいけば芽が出てくるわいね。日本の国はものづくりや木から始まった国ですから、ものをつくらないと日本の国は生きてゆけんのや。我々建具屋も得意分野があり、得意分野を生かし、ものづくりをしていこうと思います。

※田鶴浜建具…田鶴浜建具は、1650 年に長連龍の菩提寺を建設するために尾張から２人の建具師が呼ばれ、田鶴浜に住みついた事から始まる。繊細な構図、精巧な細工が特徴で、書院障子など、美的鑑賞に堪える建具を生産している。
※ほぞ…木材を接合するための突起。
※クデ…材相互に欠込みやほぞ取りをして組み合わせて接合する仕口。

PROFILE

岡野　繁　おかの　しげる

昭和 30 年 3 月 21 日生・57 歳
建具製造業（田鶴浜建具）

石川県田鶴浜町に生まれ、育つ。昭和 45 年、多村建具製作所に就職する。昭和 60 年、岡野建具工芸を設立し、現在に至る。平成 6 年には TV 時代劇「水戸黄門」にて組子の実演を行い、平成 7 年には紀宮様が建具センター御来館時に、組子の製作実演を行った。平成 14 年には全国技能士会連合会長賞（猫間障子）を受賞。平成 19 年より田鶴浜建具組合理事長、石川県建具協同組合副理事長を務める。地域の子供たちへの伝統工芸教育の実施など地域活動も積極的に行っている。

● 取材を終えての感想 ●

この研修に参加して能登についての知識を深めることができました。

はじめは私が岡野さんにインタビューすることなどできるかなと、とても緊張していました。しかし研修でしっかりとインタビューの仕方について学ぶことができたことにより自信を持てました。岡野さんはとても優しく、安心してインタビューすることができました。

私が一番驚いたのは、岡野さんがコマーシャルを研究し、新しい建具のあり方について探っているということです。「良さを残すために変わる」これは、とても素敵なことだなと思いました。そしてこの研修を終えた後、私の中に、能登の秘められた魅力を世界に発信したいと言う気持ちが芽生えました。能登の魅力に気づかせてくれた岡野さんと、この研修に感謝の気持ちでいっぱいです。

「能登の里山里海人」聞き書き研修を通して、たくさんのことを学ぶことができました。

岡野さんはとても優しい方で、緊張しながらも落ち着いてインタビューすることができました。本当にありがとうございました。岡野さんのおかげで建具のことだけでなく、いろいろなことを学ぶことができました。嫌なことがあっても前向きに、目標に向かって頑張ることや人と人とのつながりの大切さを学ぶことができました。

この体験を通して、自分の知らなかった能登の良いところを知ることができたのでよかったです。能登の良いところをこれからも大切にしていき、いろいろな人に伝えていきたいと思いました。これからも、もっとまわりの人たちとの関係を大切にしていきたいと思います。本当にありがとうございました。

（中瀬莉奈　写真：右）

私はこの体験をして、大切なことを２つ学びました。

１つ目は、田鶴浜建具の美しさ・素晴しさです。私は初め建具についてあまり詳しくありませんでした。しかし、岡野さんのお話を聞きじっくり友人と話し合ううちに、進化し続ける建具の良さと、和の空間に溶け込むその調和に惹かれていきました。近代に合わせ、多彩な色ガラスと組み合わせた戸や、さまざまな正方形を駆使した引き戸。私はそのどれもに驚き、とても興味を持ちました。

２つ目は、人との繋がりです。体験を通して多くの人と話し、友人を作ったり親睦を深めることができました。さまざまな人と意見を交換し、討論し、まとめ、発表をすることで私には無いものの見方や視点を学ぶことができました。

さらに多くの事に興味を持ち、自分の町の素晴しさを知り、多くの人に伝えていきたいです。

（藤原光里　写真：左）

好きなことから始まった陶芸の道

坂本　好二

聞き手・坂口朋香　宮前貴子（石川県立飯田高等学校１年）

自己紹介

坂本好二、昭和５年 10 月 31 日生まれの 82 歳です。生まれは、石川県珠洲市三崎町です。職業は陶芸家。家族構成は妻、息子夫婦、孫３人。子供の頃から絵や音楽や美術的なことが好きだったから、夢は美術学校へ行きたかったかもしれんなぁ。しかし、もともとね、父親が屋根瓦を作る工場を経営してて。父が年になって、私がそこを受け継いだ。

陶芸家になったきっかけ

昭和 57 年に瓦工場が解散してしまったんだわ。時代の流れで瓦工場がなくなって、たまたま陶芸教室が出来てから、これいいなぁと思って入ったんですわぁ。工芸の珠洲焼は珠洲市で平安時代からあったが、室町時代でなくなってしまった。だから現在に至るまで、焼き物がなかった。それを復興するため市がお金を出して建物を建てた。陶芸家を育て始めたのが、ちょうど私が入る４、５年前。珠洲焼の設備があったもんで、瓦も土を触る仕事でしょ、土を触りなれとるから始めた。こっちから望んで入ったっていうよりも自然になった。

珠洲のこと

珠洲の好きなところはね、私わりと釣り好きやさかいに、海が良いわな。綺麗やし、魚もたくさんおるし。山もいいねぇ。加賀と能登やと、加賀は都会に近いから、能登は自然そのまんま残っとるとこ多いさけいいね。珠洲は、若いうちはちょっと物足りんかもしれんけど、年配になると自然が豊富でいい所だわ。

珠洲焼について

珠洲焼を作っていて楽しい時は、最初は無我夢中だったけど、慣れてきて自分の好きなものが作れるようになって。そ

れを作っただけじゃ、まだ焼き物の前やから、焼いて出てくる時が、一番楽しみ。それから物を作る楽しみ。それが楽しかったですねぇ。辞めたいと思ったことは、あんまりないね。自分の好きな道やからね。お客さんに好まれるのを作りたいと思って作ってるかな。自分の創作意欲を引き立てるような気持ち。

昔からずっとあったから、伝統的な形とか焼き方を受け継いで行かなくてはいけない。やっぱりね、自分のオリジナルや好きなものを加えて新しい方向にやっていきたいなぁと思いながらやってますわ。だけど珠洲焼は珠洲焼として、伝統を残しながら、時代に合ったような品物を作りたいと思いながらやってますわ。伝統的な珠洲焼はあんまり絵が入ってないわね。だからちょっと変化を加えた方が良いと思ってる。だからちょっと絵を描いたり紋様入れたり近代的なやり方もしていきたいなぁ。

良かったことはお客さんが買って喜ぶこと。完成した作品を見て嬉しい時と悲しい時では自分のオリジナルだから嬉しい場合が多いかもしれないね。うまく焼きあがれば嬉しい。

大変なこと

失敗したことはたくさんあるよ。いいなと思って作っても、焼き物は焼いて出て来ないとわからないんだわ。ろくろを回して作り上げた状態ではまだ半分くらいやから、焼いて出て来て割れてたり、水入れると漏れるとかがしょっちゅうありますよ。だから自分の思ったようになると楽しい。焼き上げの最終段階（約 1200 ～ 1230 度）で窯の戸口や他から吹き出す炎を泥で塗りつぶして密閉する作業が大変で、その時に苦労する。よう火傷する。作っていてイライラすることはうまく出来ない場合だね。その時の気分によって同じろくろを回していても、うまくならない時があるんやわ。スムーズにいくときは気持ち良い。陶芸家をやめたいと思ったことは、そりゃあ、あるやろね。失敗が続いたりすると何か他の仕事しようかなって思うね。

特徴・作り方

１つの作品は大きさによるけど、大きい壺はそうやなぁ。１週間くらいかかるかな。小さいぐい飲みとか湯飲みは瞬時でできるわ。１窯焼くのに 100 あまり大小作るから、多い時は窯で８回焼くから年間 2000 個くらいかな。私の窯は小さいからね。

今は個人では自分と息子だけで作業してる。珠洲焼の特徴は一般に言われるのは焼き方。普通は釉薬やけど珠洲焼は使わん。色が全然つかない焼き方は、酸素を入れて温度を上げて焼き上げてから炭を焼くように密閉する。いぶし焼の状態にする。そうすると黒っぽい色になる。大量に作ることは少ない。伝統産業のような感じで作ってる。他の焼き物に負けないところは独特の焼き方と渋い色合い。やっぱ真似ができないような焼き方。作るときに気をつけていることは伝統をあまり壊さず守ることやね。

（左上）坂本さんの珠洲焼
（左下）オリジナル性を加えた作品
（右上）焼き上げに使う窯

作業の様子

今までで一番良かった作品は、そうやなぁ。最初のころは一生懸命やったけど、あの頃の作品がよかったなぁ。あの頃の色はなかなか今になっても出てこないね。焼き物はそういうところが面白いげんわ。絶対に同じ物作ろうと思っても作れないところが面白い。そこが難しいところであり楽しいところやね。

金沢の方へ出て毎年個展してね、連続で 20 何年金沢でやりましたよ。私が金沢に出たの一番先かな。それで長いこと金沢でしとったらお客さんが珠洲より金沢の方が多くなった。石川県にも最初はほとんどの人が、珠洲焼のこと知らんかったけどだんだんわかる人が増えていった。今では結構珠洲焼は石川県で定着しつつある。今はね、珠洲焼は県の指定受けてるけど、国の指定はまだまだ。

珠洲焼を作る作業工程はまず土を採掘する。この土を胎土っていう。胎土を採掘してきて、ろくろで回せるような土に作る段階。これが第 1 段階。次はろくろで回して成型。次に乾燥。急に乾燥するとひび割れる可能性があるからなるべく陰干し。小さいものは一気に出しても割れんけど、ある程度大きくなると急に温度が変わると、ひびが入る場合がある。いよいよ乾いた時点で日に当てても良いけど、しばらく当てんようにして乾かす。これが乾かす段階。次に窯に入れる工程。工程は少なくて簡単は簡単。それを焼いたらしばらく時間を置いて冷ます。珠洲焼の場合は火を逃がさないように密閉するやろ。なかなか冷えんげんわ。早くて 1 週間そのままにしとかんと。大きいものを入れると熱いものを急に出すと割れる場合があるから大きいのは 10 日ほどかかる。最後の段階は冷えてから窯出し。工程とすれば、初めから最後まで 1 カ月かかる。

毎日する作業は夏場は土づくりからして、土が出来れば、ろくろ回して製品をたくさん貯めて。貯まれば窯で焼く作業を繰り返す。工程の中で一番好きなところは、そりゃぁやっぱりろくろ回しやろ。好きなもの作れるし。珠洲焼を作るときに使う道具はお店に何でもあるけど私は何でも自分で使いやすいものを作る。竹や木を削ったり針金を曲げて作ったり私はほとんど自分で作った。今現在で窯を 120 回ぐらい焼くことをやった。1 窯に大体 200 個入るから 24000 個作った。年数は 20 年くらい。

高校生に言いたいこと

高校生に言いたいことは頑張れやね。好きな道まっしぐらに進んだらいいわ。昔は自分の行きたいところも行かれんような時代やったけど、今は自分の行きたいところへ、とことんどこでも行きたいやろ。自分の好きなことやとやっぱり一生懸命勉強するし、嫌々ながらやっとっても駄目ねんね。そしたら将来ノーベル賞でもとるかもしれん。そういう才能あれば伸ばしていった方がいいわな。そういう時代やし。今の私らにしてみたら羨ましいわ。昔は自分が行きたいと本当に思っても家庭の事情とか、それから親の言うこと聞かんならんし。今はお父さんお母さんも理解あるやろうし、子供がしっかりしとれば、その点ではいいよな。

願望・思い

これからもこの仕事を続けたい。この年やから他の仕事つけんし生涯現役やね。

珠洲焼は一応ブランド性がある。焼き方を生かして進めてほしいと思う。これも復興してから日が浅いから、全国的に知らん人もおるから知名度を高めていきたい。今では珠洲焼は日本伝統工芸展へ出したりね、そういう人がだんだん増えて来てますから、それは良いことだと思います。大事な伝統的な仕事をもう少し理解してほしい。珠洲の独特な産業やから、もう少しそれを理解して宣伝してもらいたい。珠洲焼は将来少しずつ変わっていくかもしれませんが、その中で変わってほしくないものはやっぱり焼き方でしょうね。焼き方がほら、珠洲焼はオリジナルだから、おそらく変わらないと思う。一番基礎だからねぇ。後は形とか紋様は時代に応じて変わっていくことはしょうがない。落ち込んだ時は次に向けて失敗の原因を確かめてまた再挑戦する。それが治れば楽しいわね。

世界農業遺産に能登がなってから変わったことは、やっぱり伝統的な産業は続けていかなくてはいけないと思った。昔からの良さをずっといつまでも残していきたいという気持ちが強くなった。みなさんいろいろな特徴を持ってるからそれを見て参考にしたりしてる。有名な人の陶芸展や本見たりして、勉強しとるわなぁ。珠洲焼はまだ全国的に浸透して

いない。全国的にはちょっと無理やけど、石川県内には結構、浸透してきた。全国にはまだ時間がかかる。陶芸関係の人や知る人は知ってる。一般の人は知らんかもしれんなぁ。知っている人が増えて焼き物をする人が増えて行けば良い。平安時代から伝統はあるんだからそういう歴史の古い焼き物やからその点では、他の焼き物には負けていないんだけどね。だからこれから、お客さんをどんどん増やしたい。人間国宝のような人が出てくれば一気に広がる。中央の方にたくさん送って賞をもらったり、PR出来るようになったらいいなぁ。珠洲焼をする人はだんだん増えてきてる。アマチュアのような人から本職でしてる人は全部で50人くらいいるかな。だけど本格的に窯を持ってしてる人は10人くらいやから、もっと増えてほしい。

PROFILE

坂本　好二　さかもと　こうじ

昭和5年10月31日生・82歳・
陶芸家（珠洲焼作家）

富山大学経済学部卒業後、家業の瓦製造業を継ぐが昭和57年に廃業。瓦製造での技術と知識を活かし、珠洲焼の復興に携わる。昭和63年に地元の珠洲市で「珠洲市伏見窯」を独立開窯。一度途絶えた珠洲焼の伝統を守りながらデザインにオリジナル性を出して全国に珠洲焼を広める事に力を入れている。

● 取材を終えての感想 ●

私は聞き書き研修により、出会った名人の方から伝統を守ることの大切さを学びました。名人は初めて会った私達に笑顔で語っていて、表情から仕事の楽しさを感じました２回目の取材の時、実際にろくろで珠洲焼を作っている所を拝見させて頂き、真っ直ぐな目で見つめながら作っている姿は、伝統を守りつつデザインのオリジナル性を出す事の難しさが伝わって来ました。

名人は趣味で写真を撮っていらっしゃり、その写真を見て私は「能登っていいなぁ」と感じました。名人には能登の魅力を見せつける力があると思いました。

聞き書き研修では、文章構成や文章を要約する事を学びました。人を引きつけるような文を作る事はとても難しく感じました。タイトルは人を引きつけ、内容が分かるようにするため内容の濃いところをまとめる事に注意しました。

聞き書きの体験によって出会った方に感謝したいです。今後、この体験で学んだことを生かしていきたいです。（宮前貴子　写真：右）

私は、聞き書き研修で今までにない、これからはそう簡単に体験することの出来ない体験をさせていただきました。

まず私は、地域の特産物や産業についての知識がまったくありませんでしたが、そんな私でも、今回の企画で能登についてのことが以前よりも分かるようになりました。私が取材した珠洲焼きについても、知らないことがあるのはもちろん、見たことすらなかったので取材出来るかが不安でした。けれど名人である坂本さんは優しい方で、とても話しやすい雰囲気で私たちを迎えてくださったので、インタビューするときも作業体験をさせていただいたときも、お話ししやすかったです。何の面識もなかった私たちに明るく接してくれる坂本さんは、小さい頃から知っているおじいちゃんのようでした。仕事に対しても、坂本さんは楽しそうで、本当に珠洲焼きを楽しんでいて、それが好きだという気持ちが伝わってきました。

今回の体験で、あやふやだった自分の将来が見えてきたことも大きな出来事です。たくさんの人とふれあって得たものもたくさんあります。今後も人との関係を大切にしながら未来に向かっていこうと思います。関係者の皆さん、ありがとうございました。（坂口朋香　写真：左）

箕づくりの伝統を今も

変わらない思いとともに

北原　國男

聞き手・北佳苗　紙谷麻未（石川県立羽咋高等学校１年）

自己紹介

僕の名前は北原國男です。生年月日は昭和 12 年 1 月 19 日や。家族は、今は二人です。生まれは、その時分は、北邑知（おおち）村の菅池やったんかね。今は合併して、羽咋市菅池町やね。この家には、生まれた時からやから、はや 77 年住んどる。

子どもの頃

子どもの頃は、雪合戦とか、スキーで滑ったり、雪だるま作ったり、まぁ、それぐらいの遊びをしとった。そして、スキーも竹で作った。スキーやってん。そりとかみんな竹で作ってん。そして、竹で靴をはくような形をしたスキーを作るんです。今は、木のスキーやけど、その時分は、竹で細工して、火であぶって焼いて、今度は竹をまげて細工したということです。

子どもの時分は道も今とちごうて、大変高低があったということです。今は、こういう時代やから、車が来ればどんならんでしょ。それに、そんときは、道がひどい、勾配がはやかったということです。

そして、竹のスキーはここに住んどるその時代の子どもたちが伝統的に誰んかもしたということです。それからゴムや、木のスキーができたから、作る人が少ななったんかもしれん。そして、今では、市販に売っとるのがあるし、わざわざ山行って竹とって作る人はいないです。

子どものころの思い

子どもの頃、箕（み）作りの手伝いなんて、全然そんなこと、子どもの頃は遊ぶがんが仕事やった。

僕らの時にこの地区は、神子原地区っちゅうて。千石、神子原、菅池の３部落で学校があったのです。ほしたら、そこの同級生が 30 人ほどおったんです。その頃は、中学校までは親の仕事の手伝いはしないげん。まったく。ただ親のしと

るのを見ることはあったけど、しないもんで、中学校を卒業してから親の後を継いでやったんです。

けれど、子どもの頃は先の夢はでかいもん持っとって、それにぶちまけて農業をしたのです。はじめから、農業したいとは思わんわいね。やっぱり、菅池に住んでなれば都会と違って、そんな大きい企業おらんし。僕らの時代やと、自動車もないでしょうが。

でも、ものづくりは、子どもの頃から好きやったし、それに、遊びをするときに自分で作らなきゃ、人は作ってくれんでしょ。

箕とは？

箕とはだいたい百姓用の農具です。持つところがあって、物をもって運んだり、物を入れて乾燥させたり。そういう品物ですよ、箕というものは。

箕作りの伝統を受け継ぐ

箕作りはだいたいこの部落の特産物として作ってるんですよ。その時分は、この部落が、50 軒ほどあって、箕をつ作る人が 6、70 人おりました。

仕事は 16 歳から始めた。16 歳から習って、で、学校は、春さ卒業式でしょ。４月から、田んぼして。田んぼもその時分は、馬で田んぼした。そして、冬場には箕作りをしました。昔、仕事は、父さんと僕でしとった。それからみんな寄ってしたのが２、３人。近所の人が２、３人寄ってしたんや。今、作業は夫婦２人でやっとる。

びっくりするでしょうけど、仕事は 10 年前までは、約 11 時間やっとったわ。朝、大概８時頃から昼 12 時頃までした。そして、昼ご飯食べて６時半までした。それから、６時半から、夕ご飯食べて１時間程度休んで、また 10 時まで納屋に行って、仕事です。今はそんなにしないです。だから、11 時間労働になります。でも、いまは知らんぞ。体がついていかんからな。

箕１個作るのに大小８種類あるから、大体１時間かかる。そして、８種類あるなかで、やっぱり大きいものが一番手がかかる。

１日にできる箕の数は、若い時ならもっと作れて、今で１時間に１枚ずつなら、８時間すれば８枚やし。３時間すれば３枚やし。体の調子があるもんで、それと年がいけば８時間労働も今では勤められん。

箕の仕事は納屋の中でしとった。広さは畳 10 枚分の 10 畳や。箕の仕事は汚くて、家でやったらほこりがたって掃除するがんたいへんで、納屋では秋にそこで稲作業した後で仕事しとる。

そして、箕はだいたい 10 月あたりに売れる。

箕の危機
プラスチック誕生と機械化のダブルアタック

そしたら、昭和 30 年、40 年前やろうね。プラスチックというのがはやってきたの。そしたら、安くて使いやすい、そのプラスチックの箕に消費者が急増するでしょ。そういうときに、みんな手作りの箕への注文をやめたの。プラスチックの箕ちゅうのは高岡に機械で作っとるもんで、機械にポコポコとおこして、３万を超えとる。

そしたら、そういう品物と僕らの作る品物とじゃ、品物と生産あわされんです。結局、そうして、この部落の人も生産あわされんで、ほとんどやめてしまったの。昭和 40 年ぐらいやったかね。だから、手作りの箕が結局、機械化に負けたということです。

民芸の箕、誕生 !!

そのうちに今度はね、農業も機械化で、箕ちゅうもんを作らんでも機械であげてくれるようになったのです。つまり、使わなくなったのです。そうして、いま、箕を作る人が１人になっても、売るところに困るし、売れなくなったんです。

そしたら、関西で大阪の問屋さんのほうから、こういう品物を作ってくれないかといって来られたのです。見習って、民芸のみを作るようになったんです。神社に初参りにいったら、売っとる中に面が入ったりしとるようなもんを作るようになったの。民芸品です。

そして、この民芸の箕を扱っとる商人は日本中に２軒です

この民芸の箕ちゅうもんは、関西では御札の代わりに飾っとるんです。そして、兵庫県の西宮神社が本場なんです。

農業用の箕は、一番最盛期になると８万枚程送っとったんや。昭和の初期時代やから。それが、だんだんプラスチックが出てくるときに、プラスチックと相撲とって、プラス

チックが勝ったのです。民芸箕は５千枚。これが、なぜ動くかっていえば、縁起物やから１年に焼いてしまうもの。だから、新規新規に神棚の御札も、１年１年入ってくるでしょうが。あれと一緒。だから、大体枚数が一緒ほどいるっちゅうこと。ただし、景気によって今みたいにデフレな時代は、消費者が景気が悪いから小さいものへ、去年でかいもん作っても、今年は景気が悪けりゃ、小さいものへ転ぶちゅうこと。

箕作り、第二の危機

こういう箕を作る生産者というものはこの部落では１人や。この隣の部落いけば、富山県やけど、そこへいったら何人も箕を作る仕事を家族でしておられる。家族って言っても若いもんはしていません。それは、材料が問屋から入ってくる材料なら、まだする人はおるかもしれん。けども、材料は自分で採ってこんと出きん仕事やもんで、山行くのは、体がつらいっていうか。

後継者はおればいいけど、どこいってもおらん。材料を自分で寄せてこんならんでしょ。そうすると、山を歩いたりする後継者はいないちゅうこと。山を歩いてでも、人の後を歩けばなんもないでしょ。その日むだになる。そうすると、むだな仕事をするより１日いくらっていう賃金制にしとけば生計を立てやすいから。箕仕事をする人がおられんのです。

材料を採るのもなかなか難しいのよ。やっぱり、箕を作るのに対して、ただ採っても作れんの。その材料採りから習わんと。そうじゃないと、品物作るのにひまがかかるの。悪い材料もってくると、採算とれん。例えば、簡単にいえば、木でも大工でいえば、まっすぐな木をもってきたとすれば仕事しやすいでしょう。曲がった木をひいた場合はまた元の木の癖が出て柱が曲がっちゅうこと。

また、いいもん採ろうかと思えば、なかなかないし、作ってある品物ではないから。その自分の思う通りの材料を寄せるのに日が、日数がかかる。

それから、箕を作るのも難しいよ、その１年に品物作られっかっていうと、作られんよ。ちょっこ修行してかからにゃ。大体は藤がくっついて太刀を叩かれん。その箕を作ったとき、藤をオサへひっつけて、箕は、また組んで叩いて締めんなんげん。だから、１年ぐらい修行しんと作られん。金になる物にはなりません。

山での苦労

それはやっぱ、経験を積んで一人前になるので、なぜかっていえばあんたらも一緒やと思う。藤を切りに行くがんにしてみれば、楽なところで採りたいっていうのは人間の本能やぞ。酷いところへ入らんは谷の奥まで入れば、藤はもって出てこんなんから。そうして、楽なところは誰んかも採っとって、そういうがんに、楽なところで採ればこんたぁ、材料は悪くなるちゅうことや。先に人がいいもん採ったあとやからな。

箕の素材の採集時期

素人考えではいつとっても箕を作れるっちゅう考えがあるでしょう。

それがその色といい、商品やから、色がいいものを作らにゃあかんということです。

それはなぜかといえば、水の下がったとき、材料をとらにゃ、虫がつくの。又、八専っていう時期があるの、１年に４ぺん。その時期に、物を収集したものはぜんぶ虫がつくの。なんによらずやぞ。百姓が作っとる大根によらず、ごぼうでも野菜類やて、みんないっさいその八専ちゅうのをはずして採集しんと虫がついていかんの。すぐ消費してしまうものは使えんですよ。生魚なんていうのは、今とって近い間に処分する。それをこんたぁ、塩分で加工するから虫がこんていうことや。

八専っていうのは暦に書いてあるの、八専に入ったとか。八専の場合は材料がとれないです。その１日だけ除くっていうものではなくて、12 日間あるの。今切った材料になんによらず、たとえば、木でもいいちゃ、細い木でも切って、それを来年の４月ぐらいまでおいておけば虫がついてぽろぽろになるのです。

箕作りの素材

箕作りの素材は、竹と木と藤。藤は藤の蔓を切って、竹は矢竹っていうんや。木はアカシヤっていう。それは太らせんのよ。肥しをやれば太るけど、肥しのいらんもんやと思えば

細いもんができる。逆に肥しをやれば、大きくて使い物にならんです。

矢竹は奥能登の山で採る。田んぼと違って、指定場所ってのはないです。

１回採ればそれで 10 年ほど採れんわけやて、竹でも藤でも。一緒な。山へ何べんも入られないです。藤が太くならんから、竹なら次の竹が出てこないもんで。

矢竹の量はだいたい、100 貫、400 キログラムくらい。時期は大体 10 月から 11 月入ってから。同じく藤もそうです。木もアカシヤもそうです。材料は大体 10 月から 11 月で出荷するっちゅうわけや。箕の出来上がりはとってくる材料によって良い品物をとってくれば、いい品物ができます。悪い品物やと手数がかかる。時間がかかる。

採集時期があってその色が違うのです。商品の色です。新しい箕っちゅうたら、きれいな色しとるもんですけど、材料が悪いと中の藤が赤みがかっとったりするから色が悪いもんができる。だからなるべく使わんようにしとるんです。その本当のいい時期に採った物は黄色く仕上がるんです。それから悪い時期に採ったもんな、色が黒味をさすのです。

材料のいいもんはやっぱりきれいな品物ができる。竹でも材料のいいもんは強いものが出来ます。

箕を作る時に難しいのは、材料採りが一番難しい。材料の品質の良いもんを採ってくれないと出来んから。

それから竹でも大きさが皆一緒でも、塩でもまれて雨風に耐えて育った竹が作業しやすいです。山の林に出とる竹は仕事しにくいってことです。

箕の道具

箕を作るときに使う道具は第一はオサダケ、ヨシダケ３本、ミタチ（箕太刀）。刀のかっこうしとるから、仕上げるときに紐を通さんならんもんで。こんた持ち手を編む、箕とじ針っていうもんもある。竹を選別する機械がある。また、竹をうすく引く機械があります。

ベルトハンマーっての昔、鍛冶屋にも使っていた。藤打ちは、ハンマーに電気を利用して動かすんです。昔は手槌で叩いとった。今は機械化になったから。あと鉈、鎌っちゅうもんは、木を切るときにいる。木を切ったり藤を切ったり竹を切ったりするときに使う。

鎌はここら辺のものは切れ味が悪うてだめです。普通の物は 10 分切れれば、刃を研がんと切れんが、高知県の土佐の高い品物を買うと半日使っとっても切れるということです。それで、土佐の鎌つこうたり、大阪の堺のものを使うんです。

道具は１代に２本ほど使っている。今現在使っとるのは２本目や。16 歳から今まで買い換えずに 30 年はつかっとるわいね。

消費者からの苦情

消費者からの苦情は大体どういうていいか、いっぺん勝負の品物やから。今、農耕用の品物なら作業で使って、ここが悪いとかの苦情があって、いつもかも苦労の連続や。

それから、売る者と買う者は１銭でも安く買わな儲けられんやろ。それから、作る人は１円でも高くほしいから。それは、互いに駆け引きがあるということです。だから、高いゆうて苦情があった。そして、あんたの品物は悪いから単価をまけてくれとか、例えを言えば、こっちは 100 円欲しければ 95 円でなければいりませんとか、向こうの買う者はそうでる。だから、品物のいい物を作らなければなりません。

それでも、良かったことと言えば今まで箕をしとって、怪我もなくこんだけの年まで出来た。それだけが良かった。

それから 30 ～ 40 年前は、この部落は一村として作っとったから、品物の良いのと悪いのがあったわけや。まとめてだすと、そういう、品物が悪いって苦情がくる。そしたら、だんだん、その悪いがん作る人は遠慮してもらわななならんから、段々悪い物作るひとは箕を作らなくなるのです。

箕作りの現状

今では、年がいって、大量生産が出きんから、どんどん作ってくれっていわれても限度があって作られません。後継者もなかなかできないので。こんな材料採ったりいろいろする昔みたいな仕事、誰も好まんもんで。何もかも材料集める、織るのももちろん自分の手でするから。

いくら無形文化財になっとっても市が世話して売ってくれるわけじゃないさかい、作る、売るは自分の腕次第。

気多大社で、正月、箕が売っとるけど、その箕は網代組みになっとる。網代組みは、竹ばっかりで作っとる。そればっかが神社で出とる。うちらの箕は作る人が限られとるもん

で、そんなにないからこっちの方には回ってこない。関西の方にいって、兵庫の神社の方へいったら一番あるわ。それで自分が作った箕がどうやって売られとるかを見てきました。

そしたら、店の人が、「この箕は生産者が減ってしまって、ないから、貴重なものなので年を取っても作ってください」といわれました。

PROFILE

北原　國男　きたはら　くにお

昭和 12 年 1 月 19 日生・77 歳・箕作り

北邑知村菅池（現在の羽咋市菅池町）に生まれ。邑知中学校を卒業後、16歳のとき、家で田んぼの手伝いをしながら、冬に箕作りの仕事を手伝い始めた。その後、プラスチックの箕などの出現や山での材料採集でさまざまな苦労を経験する。そして、現在は関西へ、関西の方では縁起物として有名である民芸の箕を作り出荷しておられる。日本で数少ない箕の製造者ということでとても尊い存在である。

● 取材を終えての感想 ●

今回、北原國夫名人に取材をさせていただくなかで、箕作りという尊い伝統文化技術を受け継ぎ、日々精進されている名人の姿に感動したのと同時に、箕作りの伝統文化技術の危機の現状を知り、とても悲しく思いました。

けれども、そんな状況でも、名人はしっかりと前を向き、箕作りと今も真剣に向き合い、大事な伝統文化技術を受け継がれていました。そのような、名人の熱い眼差しやお話をされる姿から、決して諦めない心と、真っ直ぐに箕作りにかける思いというものを学ばせていただきました。

名人をはじめ、聞き書きに関わっていただいた方々に心より感謝申しあげます本当にありがとうございました。（北佳苗　写真：左）

箕作り名人、北原國夫氏の取材をさせていただき、その記録を通して、私は北原さん夫婦あってこその箕の伝統だなと思いました。私たちを優しく迎え入れてくれ、親しみのある笑顔が印象的でした。

そんな北原さん夫婦も、箕を作る人が少ないことがとても寂しそうに感じられました。でも、そのことに負けずに夫婦で箕を支え続けている力強さがあり、また、箕を作る事に生きがいを感じているんだなと思いました。

自分たちの作った箕を誇らしげに見せてくれたお二人の笑顔がいつまでも続いてほしい！！と強く思いました。

最後に、このような北原さん夫婦と、箕の伝統に出会わせてくれた方々に感謝します。

ありがとうございました。（紙谷麻未　写真:右）

決して一人ではできない提灯づくり

職人たちの思いを繋ぐ

亀井　斉

聞き手・松元竣　水口未瑞希　山口竣輔（石川県立鹿西高等学校２年）

提灯職人

亀井斉です。出身は石川県中能登町の高畠です。生年月日は昭和20年３月13日。家族は６人。息子は後継ぎになってくれると思うよ。今は勤めとるけど、仕事はできるもんで自分の元気な間にやってくれると思う。

自分がこの提灯作りの仕事を始めたきっかけは、特別にないね。自分らの子供の時代っていうのは、今と違って家の手伝い最優先でさせられてねぇ、小学校の頃から提灯作ってきたから、もう自然と身についてて。

昔のホントの懐中電灯のない時、外灯のない時ってゆうのは、懐中電灯の代わりに、手に持つ提灯…あれが今の懐中電灯の代わりやね。それから、家の前に吊るのも外灯の代わり。だから、昔は各町に１軒ずつ提灯屋があってん。自分らの若いときはね、能登部にもあったし、滝尾地区にもあったし、七尾にも２軒あった。結局懐中電灯と外灯が出てきたら、やっぱり仕事が減った。そんで、みんな廃業していった。たまたま自分のところは、先代も長くやってくれたもんで、自然と受け継ぐ形は出来た。

今の提灯の用途はほとんど祭礼やね。神社の中に飾るとか、お寺さんの中に飾るとか。後は、個人の家の前に吊るのね。提灯は神様の前を照らして神様が歩きやすいようにするためのものだからね。

商売的には…続けて提灯を吊ってくれる所があるから、やっておられるとゆう感じかな。

こんなもん作っとる

提灯の作り方は形によっていろいろやけども、型枠（かたわく）というもんがあって、いろんな型枠作ればいろんな形が作れる。筒状のものはこういう形、丸いのはこういう形ってゆう型枠があるんやね。

形の種類はそんなに無いね。普通は５種類くらい。それの大小はあるけども。長いもの、卵型のもの、丸いもの、それの小っちゃいもんと、消防の火の用心なんかで使う細長いや

インタビューの様子

実物で説明をする亀井さん

つ。それの大小が。細長いのは長くしたり短くしたり太くしたり自在に出来る。

提灯の絵とか文字とかは貼ってから描く。丸いしデコボコしとるし、慣れないと難しい。できるだけきれいな線描かんと駄目やし。これは一生修行やね。習字の先生みたいに一筆で書く訳じゃないから、字体を決めたら輪郭をとにかくきれいに書いて、内側を塗っていく。書くというより塗る感じ。かすれたりガサガサやと見た目やっぱり悪いやろ？

あんまり自分で新しい型枠を作ろうとは思わんね。頼まれれば作るけど、やっぱり各地区の祭礼で昔から同じのを使ってる。やから、突然作ったもんを必要としてくれるかわからないし。

魚の形した提灯みたいな変わったのを作ったこともあるけど、あれは特別。ある程度まとまった数頼まれたから型も作ってしたけど。こんな変わったの１個だけ作ってとか言われたら、ちょっと無理かなっていう感じ。型作るだけで何万ってかかるから。お客さんがそれで納得すれば、いくらでも型作ってやるけど。それが商売になるのならそういうのも作ってもいいと思うけど実際は無理だろうね。

作っているときは無心やね。いらんこと考えとると、いいのが作れないし。

一応ね、自分では他よりは絶対きれいやと思って自信もってやってる。

お客さんが持ってこられるのを、パッと見て、これはうちで作ったもん、これはよそで作ったもんってわかる。全然作りが違うね。字とか紋の書き方でわかるね。

提灯の材料

材料をそろえるときは全部仕入れ先が違う。１カ所からくるわけじゃない。

骨組みの材料は前は竹ひごでやっとったんやけど、提灯に使うような削り方にしてくれる人がいなくなって。機械的に作るやつは、皮を全部削ってしまう。こういうのは皮が残ってないとダメなんやね。皮がついてると、多少無理がかかっても、折れることがない。だからきれいに皮を削って、節もうまい具合に削ってもらっとったんやね。そういう竹ひごを作る人もいなくなって、今はピアノ線やね。その細い線に糊がつきやすい感じの和紙巻いて使う。

竹は今は問屋さん通ってくるからどこの産地の竹かわからん。前は佐渡の竹を加工したものをもらっていたんやけど、佐渡ではもうやってなくて。この辺の竹ではダメやね。竹の質と、節の間隔とか違う。破竹みたいな、細いやつを使ってる。

ロウソクについては、七尾に高澤ロウソクっていう店があるよ。そこの職人は若くてね、まだ続いていくと思うよ。

ロウソクには洋ロウソクと和ロウソクがあってね、和ロウソクは、提灯との相性もいいし、長持ちするんだよ。

洋ロウソクは、あまり長くは持たないね。あと、揺らぎが違うんよ、炎の揺らぎ。それが提灯に入るといいんだよ。やっぱり提灯とロウソクは切っても切れん。今は LED ライトなんかを使うことが多いから寂しいけどね。

提灯作りの仕事

提灯は１年で 100 個から、多い時で 150 個くらいしか作れん。そのくらいしか出来んから普通の会社務めとった方がよっぽどお金になる。だからみんなやらなくなる。まぁ年寄りの隠居仕事みたいもんや。ただこうやって家ん中で出来る仕事やから、今みたいに風吹いたり雨降ったり雪降ったりしても関係なく出来る仕事やから。「あぁ～今日は仕事出来ん」とかそういうことはないからいいね。

提灯自体は、注文が来たら、何個も先に作っておいて、紙を貼っておく。描くときは、それをまとめて描く。そういう感じにするのがほとんどかな。そうしないと手間ばっかり食うし。

１個作るのにかかる時間は、お客さんが来たときに、注文から１ヶ月くらいみてほしいってゆうとる。大きいものになると２ヶ月くらいかかるかな。なかには、明日欲しいってゆうて来る人もおるんやけど、それはそれで一応できるだけしてあげるようにしとる。１日で作るのは大変やね。型作って、紙貼って、絵描いて乾かす時間があるから、最終的に上に油塗るんやけど、それは短時間で乾く訳がないから。後は家に持って帰ってもらって、吊って乾かしてもらう。そんな感じにしとるね。

提灯１個の寿命は使い方にもよるんやけど、大体最低でも10年。10年っていっても年に１回しか下げんから、春と秋に吊ったとしても年に２回やね。やから実際に使うのは数少ない。年中下げる物じゃないもん。上手に使う人は20年くらいたってから「直して」って持ってくる人もおるし。どんな形でも大体10年は一応使えるかな？　だから修理の仕事もそんなに無い（笑）。

冬場は仕事無いし、ホントに忙しいのは祭りのシーズンの前くらい。

祭りのシーズンは１年に作る提灯の７割くらい作る。３ヶ月くらいの間で家族が誰か彼か起きてて仕事してるってゆう感じになるかな。

心配事

この仕事特別大変ってことはないげんけど、材料で今まで頼んでいたところの人が亡くなったら、それで仕事出来んて言われて、次それと同じ物作ってくれるとこ探さないかんし。そういう材料を作ってくれる人を確保するのが一番大変かな。

今一番この先どうなるか心配なのは、台を曲げて輪っかを作る、曲げもの師ってゆうんやけど、この近辺で数人しかいなくなって、その人らもみんな70代。しかもその人たちの家に後継ぎがいない。この近辺で居なくなったらどっか県外でも行って探さないかんね。

それと曲げた台を塗らないかんね。今まで漆の手塗りでやっとったんやけど、この近辺でも塗り師さんいっぱいおったんやけど、今はいないから機械に変わって、スプレーでバーって塗るのになった。そうすっと重みがない。手で塗ったもののほうが落ち着くってゆう感じかな。

和紙にしてもだんだん作る人が年とって、少なくなってきてる。これからね、職人の仕事に就く若い人が出てこんと、日本の文化ちゅうもんがだんだん無くなってくと思うよ。

提灯は集まった材料をうちらが最後に組み立てて仕上げるっちゅうものやけど、その先に作ってくれる人がいてはじめて作られるんやから。その人らがいてくれんと、自分らがしたいと思ってもできんようになるしね。そうすっとやっぱり代用品を作らんとならんことになる。でも機械で作ったものは味気ないね。

失敗と思い出

この仕事をやっていて失敗してしまったことはたくさんあります。自分の勘違いで、家の紋を書き間違えるとかね。自分ではそう思い込んでやってるから、お客さん取りに来られて、「あら違う！」って言われて（笑）。そういうことはまれにありますね。

仮にツタの紋ならツタってメモして描くんやけども、白い紙貼って、同じ形のものを５個ぐらい用意して、一応この人の家はこの紋やったちゅうことを考えながら描くんやけども、それがひとつずれてたりすると、もう間違ってるということに自分から気付くっていうことはまずない。もしそんな失敗したときはやり直すね、一から。やっぱり注文通りに納得のいくものを作りたいからね。

一番思い出に残っている仕事は、昭和天皇陛下が加賀屋に泊まりに来られたときに、玄関に「奉迎」と書いたものを作らせてもらいました。他にも輪島で使う提灯なんだけど、上下が輪島塗で出来ていている提灯とか変わった物があるね。この提灯は輪島塗で絵を描いた物で、そういった変わったものを作ったのは、印象に残っているね。

これから…

提灯は昔からあるもんやから、自分としては、無くしたくないなと思う。やっぱり電気の明かりだけじゃ寂しいやろから。

仕事は手の動く限り続けたい。先代も、93まではやってた。力仕事じゃないから、手先と目が使えればいいから。

やっぱり、これからもみんなが喜んでくれる提灯を作られればいいなと思う。…それくらいしか思わんやろね。

PROFILE

亀井　斉　かめい　ひとし

昭和20年3月13日生・67歳・提灯製造・修繕販売

石川県中能登町出身。先代から提灯製造業を受け継ぐ。高校を卒業後、東京に出て３年ほど会社員として勤め、22歳のときに家の都合により地元に戻り、七尾市のミヤコ音楽堂に就職。先代の手伝いを勤めの合間にしながら製造技術を覚えた。52歳のときに家業を継ぎ、現在も提灯を作り続けている。

● 取材を終えての感想 ●

「名人が一人で語りかけているように名人の言葉をまとめる」という聞き書きの手法を体験できたことは非常にいい経験になると思います。私は新聞局員なので、普段は情報を詰め込み、事実・思想を伝えるという文章構成をするので、聞き書きの手法は新鮮でした。

作業については、まず取材した内容を書き起こすのが大変でした。トータル２時間ほどのインタビュー音声との格闘。今回は３人グループでの作業でしたが、それでも作業量はかなりのものでした。しかし、提灯作りに対する名人の思いを余すところ無く伝えるため、名人の言葉ひとつひとつに真剣に向き合いました。書き起こした言葉がまとまっていくにつれて、亀井さんという人間の像が見えていきました。聞き書きの文章をつくることは、「一人の人間を知り、向き合い、理解して、発信する」作業だと思いました。

機会があれば、これからも何らかの形で聞き書きに関わっていきたいと思います。（松元竣　写真：右）

初めて「聞き書き」というものをしました。名人は提灯作りの亀井さん。自分の座布団が無くても、他の人たちにはきちんと座布団に座らせてくれる心優しい方でした。おかげで、あまり緊張せずにインタビューをすることができました。

亀井さん曰く、提灯作りには、その材料を作ってくれる人々がいるからこそ、続けていける仕事だとおっしゃっていました。また、提灯には LED の光ではなく、淡い光のろうそくがいいともおっしゃっていました。

思えば、何を作るにしても、確かに一人では作ることができません。他人の手があってこそ物は完成するのだなと実感しました。普通に暮らしていては気がつかない事に気づけた事を感謝しています。

（水口末端希　写真：左）

「名人にインタビューをして、その内容を１つの作品にまとめ上げる」

やることは大体理解していたつもりでしたが、いざやってみると、初めての経験ばかりでとても大変でした。

最初は不安なことばかりでした。名人へのインタビューでは取材する前から、「どういう質問をすればいいだろう」、「どうすれば名人との会話をスムーズに進められるだろう」など、グループの皆でたくさん悩みました。しかし、名人の方はそんな私たちの不安とは裏腹に、とても優しく丁寧に質問に答えてくださいました。また、名人はよく笑う方だったので、落ち着いて質問をすることができました。そんな名人のおかげで、取材をとてもうまく進めることができました。

取材内容をまとめ上げるときに一番大変だったことは、インタビューのときに名人から伝わってきた、名人の仕事に対する熱い思いを表現することでした。先輩方からのアドバイスを参考にして、名人の話を内容ごとに分けて、名人の話し言葉や方言をそのまま使うことでうまく表現することができました。

この聞き書きを通じてとても貴重な経験をすることができたのと同時に、聞き書きは１人ではなく多くの人のアドバイスや協力があって１つの作品が出来上がると感じました。また、名人から聞いたお話、そのとき名人から伝わった熱い思いを忘れずに、私もいつか名人のように何かに熱い思いを向け、一生懸命に頑張れる人になりたいです。

（山口竣輔　写真：中央）

解説

農山村の社会的価値と里山の未来

嘉田良平
大学共同利用機関法人人間文化研究機構
総合地球環境学研究所　教授

1960年代頃から始まった燃料革命、そして高度経済成長期以降の過疎化・高齢化の波によって、全国各地の多くの中山間地域は衰退の一途をたどり、農業の営みを通じて持続的に利用されてきた里山も各地で放棄されてきた。長い歴史と伝統を有する能登の里山も決して例外ではない。そして里山の崩壊は、地域社会全体にさまざまな歪みや困難をもたらしてきた。

実は、里山は多くの動植物を育む生物多様性の宝庫であるとともに、物質循環やレクリエーション面での価値など、人々に多面的な恩恵を提供している。ただし、それらの市場は存在しないため、価値が当事者に支払われることはない。だが近年、里山の喪失とともに里山の価値が徐々に見直されるようになってきた。里山を守ろうというさまざまな自主的な取り組みが全国各地で開始されている。その動機や対象はさまざまであるが、それは単に中高年世代のノスタルジーにとどまるものではない。人口と経済活動の都市集中が進む中で、農山漁村や地域社会をどう位置づけるべきか、あるいは再生すべきなのか。里山の惨状は、21世紀日本の国土利用のありかた、あるいは食と農の国家戦略上の重要課題として、日本社会全体に問いかけている。

気がかりなのは、長期にわたって築かれてきた里山・里海をめぐる産業の営み、制度や慣習、そして里山・里海文化そのものが失われつつあり、それは集落の社会的衰退とともに日本社会が精神的な拠り所としてきた“ふるさと”の喪失にもつながりかねないことである。このままでは、国民が求めてやまない安全・安心な暮らしも遠のいてしまうのではないか。貴重な里山の資源をこのまま放置すれば、耕作放棄地はさらに拡大し、やがて地域経済に対して大きなお荷物となるのではないか。すでに多くの自治体では、財政負担の拡大とともに、こうした事態に悲鳴をあげている。

では、どうすればよいのか。どうすれば地域の資源や環境を活かした形で里山の修復と再生が可能であろうか。どうすれば農林水産業の新たな担い手を確保できるのであろうか。私たちは今、現代社会における農業・農村の果たす役割、都市住民のニーズや価値観の変化に注目して、里山を再生させるために何をなすべきか、具体的に問いかけ、行動すべき時を迎えている。

まず取り組むべきことは、能登の里山が有する価値は何であり、どのような特徴を持っているのかについて関係者間で情報共有することではなかろうか。能登は、今でも農林水産業が基幹産業であり、大都市圏から地理的にも離れているため独自の文化や伝統を色濃く残している。そこには地域固有の文化が残されており、独自の里山景観が形成されている。このことは、能登におけるツーリズムやレクリエーションの直接利用価値が高いことを意味している。また、能登には全国的にも希少な水生生物が生息するため池群が存在するが、これは能登の里山が遺贈価値を有する可能性を示している。すなわち、能登の里山はツーリズムやレクリエーションでの利用、さらには希少生物の保護において、相対的に高い価値を有する里山なのである。

今回、能登の里山里海を対象として、高校生たちによる「聞き書き調査」が行われた。言うまでもなく、この調査によって興味深い記録が残されることになるが、その意義は単なる記録にとどまらない。この調査を通じて、里山里海と共生する暮らし、その営みの中に刻み込まれた知恵や技が記録されるが、同時に、能登地域での里山再生の取り組みが検証され、新しい世代にさまざまな価値が継承される可能性が生まれるからである。それはまた、持続可能な里山保全・再生への手がかりと新たな方向性を示唆するであろう。

嘉田良平（かだ・りょうへい）
1949年大阪府生まれ。京都大学農学部を卒業後、米国ウインスコンシン大学院に留学し、博士号を取得。京都大学教授、農林水産省農林水産政策研究所政策研究調整官、アミタ（株）持続可能経済研究所代表などを歴任。現在、総合地球環境学研究所教授、横浜国立大学環境情報研究院客員教授。専門分野は、農政学、環境経済学、食品安全論。環境と調和する農業のあり方、里山の環境修復などに取り組む。「自然産業の世紀」「食品の安全性を考える」「農政の転換」などの著書がある。

解説

世界農業遺産「能登の里山里海」

永田　明
国際連合大学サステイナビリティと平和研究所
シニア・プログラム・コーディネーター

世界農業遺産は、正式名称をGlobally Important Agricultural Heritage Systemsといい、頭の文字をとって一般にGIAHS（ジアス）と略称されています。FAO（国連食糧農業機関）が、2002年から主として途上国向けの支援策として始めた、次世代に継承すべき重要な伝統的農業（林業、水産業を含む）や生物多様性、農業景観を有する地域（サイト）をシステムとして認定するイニシアティブで、農業に関連した伝統的な文化（Agri-Culture）を重視しているところに特徴があります。

ユネスコの世界遺産が、遺跡や歴史的建造物、自然など「不動産」を登録、保護するものであるのに対し、FAOの世界農業遺産は、次世代に継承すべき伝統的な農業の「システム」を認定し、その保全と持続的な利用を図るものである点に違いがあります。また、世界農業遺産は、「遺産」という名前はついていますが、過去の遺物ではなく、未来に向けて進化を続けている「生きている遺産」と言われています。

世界農業遺産の認定基準は、FAOによって、①食料と生計の確保、②生物多様性と生態系機能、③知識システムと適応技術、④文化、価値観、社会組織（農 - 文化）、⑤優れた景観と土地・水資源の管理の特徴の5つとされており、このほかにも、申請書には、農業システムの管理に関連する他の社会的・文化的特徴、歴史的な重要性、現代的な重要性、脅威と課題、サイトへのアクセスのしやすさ等を記述することとされています。また、申請書のほかに、「アクションプラン」（行動計画）として、世界農業遺産のダイナミックな保全と持続的な利用のために認定後に実施する具体的な活動計画を策定することとされています。

現在、世界農業遺産の認定サイトは世界に19サイトあり、地域別には、アジアが全体の6割を占め、残りはアフリカ3割、南米1割となっています。日本以外のサイトはすべて途上国にあり、先進国での認定は遅れています。日本では、新潟県の「トキと共生する佐渡の里山」と石川県の「能登の里山里海」が2011年6月に認定され、現在、熊本県の「阿蘇の草原の維持と持続的農業」と静岡県の「静岡の茶草場」が今年5月の認定を目指してFAOに申請しているところです。

「能登の里山里海」は、2100年前まで遡れる里山里海を中心とした生物多様性の豊かな持続的な農林水産業と、それと一体となった「あえのこと」などの伝統的な農村文化が保全されていることが評価され、世界農業遺産に認定されました。能登では、農林漁業が地域の生業として重要な役割を果たしてきており、里山には希少種を含め豊かな生物多様性が保全されているとともに、水稲を中心に野菜、果樹、畜産など多様な農業が営まれ、能登野菜など地域固有の作物も保全されています。また、はざ干し（天日干し）、炭焼き、揚げ浜式製塩、海女漁、輪島塗、ため池管理など伝統的な技術が受け継がれ、キリコ祭りやユネスコの無形文化遺産に登録された「奥能登のあえのこと」などの農にまつわる伝統文化も継承されています。さらに、千枚田に代表される棚田やため池、茅葺きや黒瓦・白壁の家並み、間垣（まがき）など美しい景観にも恵まれています。

世界農業遺産は、未来に向けての遺産です。能登の未来を担う高校生の皆さんがある意味では主人公です。その高校生の皆さんが、「聞き書き」によって、農と祭礼、自然の恵みと暮らし、伝統の技など、今では日本の多くの地域で失われてしまった昔ながらのいいものがまだたくさん残されている地元能登のすばらしさにあらためて気づき、それを地域に生きる自信と誇りにつなげ、大切なものを次の世代に受け継いでいっていただくことを、おおいに期待しています。

永田　明（ながた・あきら）
1956年京都府生まれ。北海道大学農学部卒業。1979年農林水産省に入省。インドネシア農業省アドバイザー、岡山市農林部長、農林水産省農林水産技術会議事務局技術情報室長、農村振興局資源課長、同農村環境課長などを歴任。現在は、国連大学サステイナビリティと平和研究所のシニア・プログラム・コーディネーターとして、同研究所が農林水産省との協力の下に行うさまざまな事業の企画立案とその実施を担当。

平成 24 年度
能登の里山里海人「聞き書き」作品集

平成 25 年 3 月　制作

発　行：世界農業遺産活用実行委員会

編　集：特定非営利活動法人共存の森ネットワーク

※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。

世界農業遺産活用実行委員会（事務局：石川県環境部里山創成室内）
〒 920-8580　石川県金沢市鞍月 1-1
電話：076-225-1478　FAX：076-225-1479
E-mail：satoyama@pref.ishikawa.lg.jp

―禁無断転載・複写―