

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ました。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ろに居ったわ。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ようとしたんやけど、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つ

たから。どんだけ隔っこにおっても、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るんじゃないやなくて。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ろ行きます。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。ほうすつ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。

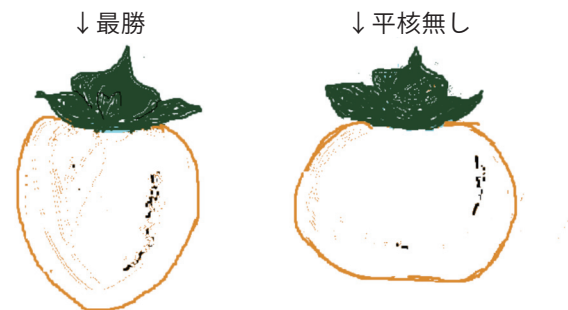


ころ柿が出来るまで、だいたい3週間くらいかかるかな。1年間に最低5万個、出来れば8万個は作りたいなと思っています。息子とかと一緒に作って10万個とか狙っていきたい。やっぱり1ステップずつ、問題を解決して登っていかないと。

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うんな出会いがある。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。ファンの方がいいおるよ。

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ちよつ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本で買えるものじゃないよ。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ください。自分で作る。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ちゅうことやな。仕事ちゅうのは体ごと、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、もう一步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！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。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かったなあとかってゆうことなんよ。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、あーゆーもん（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。

嬉しいねえ

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う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。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。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、やっぱり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

一生懸命にやっていると、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年でうけけど、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。嫌いつちゅうことは、自分と価値観が違ってらちゅうことなんよ。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。

これからは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)

