



食べることに こだわったほうがいい

村田 正明

聞き手・堀下明香 山田香央里 (石川県立七尾東雲高等学校2年)

名人が住む鉦打地区

自己紹介

名前は村田正明といいます。生年月日は昭和23年4月23日です。66歳。妻と2人暮らし。妻は65歳。子供は女の子が2人います。長女は金沢に住んでいて、次女は奈良に住んでいます。生まれ育った場所はこの中島です。

なとうち 鉦打地区とは

鉦打地区には、かわち河内・べっしょ別所・にしやち西谷内・ふるえ古江・おおだいら大平・とりごえ鳥越・まちや町屋・ふじのせ藤瀬・うわぼたけ上畠・きためんてん北免田の10個の集落があります。僕が住んでいるのは、上畠という集落です。上畠は家の数が19軒。10数年前は24軒やったんやけど、ここ10年ではたばたと減ってしまった。今の人口は82人かな。多い時で130人。

中島の特産物

中島町の特産物は、中島菜もそうやし、小菊カボチャもそうやし、昔は葉タバコも作ってた。その葉タバコが生産調整で作れんがなって、空いた畑にスイカ作ったし、白菜も作っていた。最近は、ナスを作って白ネギも作っている。今残っているのは、ネギと中島菜と小菊カボチャ。中島菜はもともと自家用のナツパとしてあったもので、大々的に作り出したのは平成に入ってから。昭和58年に中島菜を周年栽培できないかということで、いろいろ実験的なことをやった。今は、3年ほど前から、ピーマンも作っている。サラサピーマンっていう生で食べられるピーマンがある。これは結構売られている。今後も増やしていきたいな。これはこら辺しか作っていないな。今は4人のグループで七尾と中島で作っている。そして全部東京に出荷している。

子供の頃の思い出

子供の頃でいうと、ここの集落は昔から農業が熱心なところで各家に黒牛という肉用牛がおった。小学校の頃は、学校から帰ってくるとその黒牛を連れていくのが仕事。そして、山のほうの草を黒牛に食べさせた。連れてった子供達はそこで陣取りやちゃんばらごっこをしたりして遊んで、夕方暗くなると黒牛を連れて家へ戻る。それが子供の頃の家のお手伝いやね。それから、田んぼについては、子供の頃、稲株を、先に刃の付いた竹の棒か木の棒かをクワみたいな要領で真っ二つにポンポンと全部切っていくという手伝いをさせられた。なぜかという、昔は耕耘機とか今でいうトラクターがないし、クワで全部田んぼを起こす時に株を切っけば、土が柔らかくほぐれるから株切りという仕事があった。親の真似して田んぼの作業を2月から3月頃にさせられた。子供の頃は、いやでいやでどうして逃げようか、そんなことばかり考えながらやっていた。

この頃家は24軒あって、ほとんどの人は昭和30年代まで牛を飼った。昭和40年代に入って半分くらいになって、最後まで牛を飼った人は平成になっても、肉用牛を7頭飼った。その他にその人は酪農を始めて、搾乳牛7頭おって、子牛が4頭から5頭おった。やめて15年ぐらい経つと言っていたから、平成10年くらいまでやっつた。そのほかに、戦前戦後にかけてこの地域では葉タバコを作っていた。葉タバコというのはタバコの原料。2月頃から種をまいて、そして芽をたてて、その苗をもみがらを詰めた温床で育てて5月に畑に定植する。全部畑に畝をたてたところはずっと植えていく作業。定植した後、7月頃からは高さが1m20cmぐらいの大きさになる。その葉を下のほうから順番にかいで、ちょうど葉をかく時期があるわけ。この時期を見ながら葉をかいて、その木をほとんど裸にしてしまうぐらい葉っぱを採る。その葉っぱを乾燥所って行って蔵みたいな二間四方の土蔵の蔵に吊って置いて、下から昔は薪だったけど、最後は灯油バーナーで温風を送って葉っぱを乾燥させる。それを決まった行李の中に詰め込んで、そして専売公社に売ってくる。専売公社はそれを工場のほうで葉を出して、カッターみたいに細かくバーッと千切りしたみたいな形にして、タバコに巻くという仕事。

農業を始めたきっかけ

そうやねえ、農業を始めたのは35歳ぐらい。父親が50歳代でまだ元気やったから、この人たちがやっつたから横から眺めとった。歳いったらだんだんと「あれせい」、「これせい」と仕事があたって、そのうちに作っつた親たちが



(上) 中島の特産物の小菊カボチャ(立体栽培)
(下) 中島の特産物の中島菜

1人欠け、2人欠けしてって、上畠に昭和52年に宮農組合ができて、手伝わんとどんならんって、まあこれは避けられんなあってなって、農業の手伝いしようということで、関わっつたんで、それがきっかけかな。

農業の後継者

私の家としての跡継ぎはいないけど地域としての後継ぎはいる。その青年は高校の時から農業やるって、県立の短大出て、それじゃ物足りないから国立大の農学部出て大学院出て、ほかの所に5年間実習行って今年3月に戻ってきた。それでその人に夢を託している。今のところ1人。組合として戻ってきている人が何人かいるんで、その人たちが将来、鉦打が一つの会社になれば結束してくれるかな。地域として米作りは30年くらいもつやろう。



鉞打地区の祭り 祭りのクライマックス島田くずし

名人にとっての農業と祭りのかかわり

自分でも最近思うことがあるんだけど、農村っていうのは集落のかたまりを大きくなったものとして位置付けてほしい。農業があるから集落がある、集落の人たちは協力するから農業ができるんで、それともう一つ深い関係があるのは祭りだ。伝統的な祭りは農業が一つの土台っていうか、豊穰っていうことを願って祭りを起こしているんで、農業がダメになれば祭りもダメになる。これはね、本当に難しい問題で、農業が維持できないと祭りも集落も維持できないということかな。集落があるから農業もできて、祭りもできて、祭りがあるから集落があるわけじゃないかな。だから、それがだんだん崩壊されてきているから、これはこれからの農業・集落のあり方っていうのは難しくなるかな。これから日本はどういうふうに変わっていくのか。

祭りというのは、もともと農業の収穫とかいうて五穀豊穰、5つのその穀物の豊穰を願って感謝するのが祭りなんで、日本的な祭りはそこに端を発しとるわけや。だから、農業がなかったらなんも祭りをする必要ないげんて。それこそ、どっかのニュータウンの団地の中のお遊びになるんで。

だから、農業がだめになれば祭りもだめになるし、祭りができなくなるということはその集落としての機能や維持ができないから祭りができないという意味で、農業と祭りは切っても切れない要件がある。農業も祭りも両方とも大事だよという話をしとった。だんだんとそういう風な形になって、集落のなかでも祭りができない集落もいくつかでてくるんや。人が高齢化するとか人口が減ってとかというのももちろんやけど、おっても「なんでそんなめんどくさいことせんとだめなん」というような風潮になってくる。そうなるんや。そういうのは、1年の間、農業に携わっているとどこかしら五穀豊穰願って昔から祭りやとるさかい、それも必要やなって納得ができるけれど、全く人に任せてしまって毎日通勤しとれば「ほんなもん必要かいや」って「金さえあれば米買って来れる」ってなってくると、「祭りでもそんなたいそい（つらい）思いせにやだめかいや」という理屈ができて、こんな傾向に徐々になってきとる。というかこれは、日本的な問題。

鉞打米について

ここは中山間地で、土質的に赤土が多いので、灌漑用の水

は山からの漂流水を活用して、水田に流しているということもあって、反収は少ないけど米はおいしいということは以前からいわれとったんで、中島町に農協があって米の倉庫が全部で18あって、18の倉庫のうち一番先からっぽになるのが鉈打の米だった。米は一般的なコシヒカリをいうんだけど、おいしいから先に売れてしまう。鉈打地区で作られているから鉈打米。ブランド化はそういうものや。そのなかでも、今作っているのは、有機堆肥っていうか、鶏糞堆肥を使って栽培している。化学肥料、有機肥料、農協からいろんな肥料あるんだけど、そんなの使わないで、暮れに鶏糞を使ってやっている。鶏の糞を乾燥させて年末にまいて、暮れ打ちをベースにして田植えをしている。6月から7月ごろに少し葉っぱの色がさめてくると追肥をする。追肥だけは有機肥料を少し使っているところもあるけど。できるだけふらないように、人手もないし高いから、鶏糞でまかなえるようにしている。もう早や4、5年しているんで、地力もついているんで、だいたい1年を鶏糞でまかなえるようになった。いろんな考え方、見方があると思うけど、一つは需要にあっただけの供給ができるかやね。そうせんと、産地やったと謳いだして注文したけどなかったっていうのは困る。だから統一した安定した品質管理をしながら、量的にも需要に間に合

う、それがブランドやと思う。

普通の米との違いは、数値的なことを言うとタンパク質の問題やねえ。米のおいしさの基準はタンパク質の含まれている量がどうかっていうのがあるんだけど、例えば7%以下っていうのがあるんだけど、僕らもなるべくそれに近づけている。いかんせん、米作り、農業そのものはその年の天候に相当左右される。自分の肥培管理、肥培計画通りにいく時もあるし、いかない時もある。今年は、今までは、順調やけどこれからどんな天候になるのかちょっと心配。だから、今まで、梅雨もあんまりなかったし、今年穂肥やったし、これから雨が続いたときにこндаけ雨が降って夏の晴天が続くと稲の丈が伸びると倒伏するし、倒伏するとやっぱり品質が落ちるし、本当に天候次第。今のままで黄色くなってくればいうことなし。そんなわけにいかんやろう。

農協は鉈打米っていうブランド化ということはしていない。農協の能登わかばのコシヒカリとして売っている。だから、それが全国的な問題になっている。僕らとしては鉈打米をいくつかの個人的なところとか、米を消費するようなところに出している。東京の料理屋さんとかラーメン屋さんもいとるな。ここの地区で作っている米の6割は自前で売って、残った4割は農協に出荷している。



営農組合の仲間による稲刈り

高校生へのメッセージ

自分も高校のときクラブ活動が忙しくて何にも家の手伝いができなくて、あとでそうやったなあって。今の子供たちのいろんなことを見ていると、小学生も全然そんなのタッチしてないから、やっぱり、僕は小学校、中学校、高校のときにそういう時間を惜しまずに、農業なり植物を自分で作るんやとか料理するとかやっといたほうがいいと思う。そうせんと万が一の時、目の前に柿がぶら下がっていてもあの柿食べてみようとか思わんやろう。僕ら子供のときは、あそこの柿木は甘かった、渋かったと一生懸命に覚えた。それがおやつだったから、それを食べないと腹がすいてしゃーないから。今の人たちそうじゃないから。そういうふうになんでも口にしないと生きていけないということになりかねないから、やっぱり、食べるということは自分でやるんだということで、やっとかべきだと思ふよ。高校生ぐらいのときに理論立てて。皆さん方が生きていく時には、まず味がわからんとだめやね。あの米がおいしいとかおいしくないは序の口なんで、やっぱり店はいったとたんにコーヒーの匂いがしたら、このコーヒーは入れたてコーヒーじゃなくてたてすぎたコーヒーだなんて、カレーでも食べて、何とかのカレーだなんてわかるぐらいにならないと駄目だね。それを一生懸命やって!! 今からでも遅くないよ。食べないと生きていけないから、生きていくために、食べることにこだわった方がいいと思う。[取材日：2014年8月8日・9月6日]

PROFILE

村田 正明 むらた まさあき

昭和23年4月23日・66歳
農業組合法人上島農業利用組合ファーム上島 理事(事務長)

七尾市中島町上島生まれ。昭和53年2月に任意組合上島農業利用組合を発足し、地域の中山間地域等直接支払交付金事業の共同活動及び、多面的機能支払い活動の中心となっている。

子どもの頃から農業に携わり、上島集落の将来を案じていた仲間とともに、昭和61年度農事組合法人上島農業機械利用組合の法人化設立に貢献し、以後事務局として地域農業の中心的担い手組織のメンバーとして活動。



● 取材を終えての感想 ●

私は、この「能登の里山里海人」聞き書き研修に初めて参加しました。私が名人の村田さんに取材に行って初めて鉈打米というお米があることを知りました。名人に取材に行ってICレコーダーに録音してそれを書き起こしてレポートにまとめるのが大変でした。でも最後までレポートをまとめることができ良かったです。

私は学校で農業について学んでいますが、村田さんのお話を聞き、昔の農業と今の農業では機械や野菜などの作り方も変わってきていることがわかりました。これからの学校での実習がとても楽しみになりました。

この「能登の里山里海人」聞き書き研修を通して、あらためて能登の魅力を感じることができました。最後に、取材をさせていただいた名人の村田さん、私たちを支えてくださった先生方に感謝しています。「聞き書き」という貴重な経験をさせていただきありがとうございました。

(堀下明香 写真:右)

私は、聞き書きに初めて参加しました。1回目の取材のときは、すごく緊張していて、上手く取材できるのか不安でした。でも、村田さんがすごく優しい方だったのでとても話しやすかったです。2回目の取材のときは、あまり緊張せずに話すことができました。取材を終えて、ICレコーダーで録音したものを聴いて書き起こすのは、周りの音や方言もあって聞き取るのがとても大変でした。

村田さんのお話を聞いて、子供の時から、農業や植物を自分で育てたり、料理を自分で作ったりしたほうがいいということがわかりました。これからはもっと料理に興味をもってチャレンジしたいと思います。

この聞き書き研修に参加して、貴重な経験ができてとてもよかったです。聞き書きに携わってお世話してくださった方々、村田さん、本当にありがとうございました。(山田香央里 写真:左)

