

# 納得できるものを 作りたい

— 職を愛する64歳のチャレンジャー —



聞き手・濱田耕希 山川達也 (石川県立鹿西高等学校2年)

## チャレンジ精神の農家

俺は、生まれも育ちも二宮で、地元の小学校、中学校、高校を出て、昭和44年に高等学校卒業と同時に地元の農協へ勤めました。その後、平成19年3月まで38年間農協に勤めまして、56歳で役職定年で早期退職して専業農家になりました。主に米作り、それと、金沢の漬物店のかぶら寿しの材料の青かぶら、これは一応契約栽培で作っています。あいあいにはいろんな野菜等を作って、道の駅の「織姫の里」、それと七尾の「わかばの里」、農協の直売所。そこへ出荷します。今は専業の農家で妻と二人でやっています。いろんなことにチャレンジちゅうかね、昔どこのうちでも作っとった味噌とかね、それも手作りの味噌作ります。それと後山の方の最勝という柿ありますね。それでころ柿を作っています。まあ当然、かきもちとかもやりますし、昔やっていたようなことをできるだけ自分でやってみようということで、味噌作

りも減塩の健康にいいようなね、味噌作り。自分で食べる物やから、自分で納得できる物作りしたいと。昨年はハウスの片側にブドウを植えたり、トマト、プリンスメロン、小玉スイカ植えたりしました。冬場はほうれん草、小松菜をハウスにまいて、1月2月、わかばの里や直売所「織姫の里」に出荷し、有効活用しています。

俺が農家を始めたきっかけは、代々ずっと農家だったから。機械も全部揃っていたしね。農協に勤務して農業機械の整備とかそういうことやってたんで。ほとんど整備の資格とってたし、営農指導士（農家を指導する人）の資格もとったり、いろんな経験させてもらったんで。そういう面では勤めとった時の経験が専業農家をするときに即生させたね。

俺が最初にチャレンジした果物や野菜は、人参、キャベツ、小菊かぼちゃ、青かぶらやね。あと、家庭菜園になるとね、ほうれん草とか小松菜などが。野菜についてはたくさんの種類があります。全部言うとなら20～30種類ぐらいかな。そして、果物はリンゴ、桃、ルビーロマン、柿もあるし、プリン



最勝のころ柿

スメロンもたくさんあります。出荷したもの、直売所に出しとる品数やったら20種類はあるな。果物だけで5~6種類。ルビーロマンも2年目でね。けっこう、房つけて、普通3~4年かかるけども、ルビーロマンという出荷規格に合うような粒の大きさとか色合いとか。それがちょっと合わんもんで。自家消費にね。本当のルビーロマンとして出す時は、房の付き具合、色合い、糖度、いろいろな規定があって。規定におうた物がルビーロマンとしてけっこうな値段がつく。

ほて、いまは集落でだんだん高齢で農業をやめる人が増えてきたんやね、それで「作ってもらえんかあ？」ちゅう話がきて規模が拡大していったと。後何年できるか、今のところは継ぐ人はいませんから。自分の気力体力でできる70まではなんとかやれるかな。第一目標70歳まではなんとか続けたいと。それ以降は第三の人生やと思っとるから、普通第一の人生、第二の人生あれんけど、俺の場合、第一の人生、第二の人生。ほて、70歳からまた第三の人生。農業をやめての人生があるかなと思っとるんで。

## 石動山と農業のつながり

石動山と農業が一番つながると言えば、水が豊富に一年中ずっときれいで、常にきれいな水が出てることです。だから、家の前の水路なんか今は蓋しているけど、みんな昔は鍋などをここで洗ってたんや、きれいな山水で。だから、この地域は下水道の加入率がものすごくいいから生活雑排水が入らない山のきれいな水がそのまま田んぼの用水として入る。だから、田んぼへいっても水路でも手洗っても大丈夫。きれいな水がずっと供給されとるから。

## 米の違いによる変化

米は3種類つくつとる。酒米は、ちょっと粒が大きく。

中がちょっと白っぽい、心白があつてね。食べてもおいしくない酒造り専用の米。餅になる米、酒になる米、主食の米。ぜんぜん性質が違うんやね。餅米は蒸してつくと粘りがでるし、酒米は食べても全くおいしくないし、コシヒカリは甘みがある。

## 農家の抱える問題

昔は人力でやらなきゃならなかったことが結構大変やったけども、今はほとんど作業を機械でやれるようになったね。でも、ほかの地区は、大型圃場整備（ほじょうせいび）で機械もフル活用できて効率よく使えるけども、二宮地区はまだそういう圃場整備をしてないんで。ちょっとまだ機械をフル活用できません。ほとんどの作業は機械でやれますんで、昔から見ればその点はいへん楽かなと。その代わり経費は大変です。米の値段が下がって経費がかかって、経営的には合うとるんかなと。まっなんとか機械の償却を長くしています。だから、もうトラクターも20年以上使つとるし、出来るだけ機械を長く使って経費を抑えるようなやり方でやってます。

今まで動物による被害は人ごとのように思ってたけど、昨年ぐらいから被害出てきました。近隣やとサツマイモ掘られたとか、もう被害でます。私の田んぼにイノシシがはいつて田んぼ一枚全滅ちゅうか、そこは収穫できませんでした。今年2か所に電気柵取り付けまして、今年は全く被害出てませんでした。

## 無農薬への挑戦

無農薬の苦労はね、除草剤を使わないから草が大変やということやね。俺がやつとるのは、植えたなりにね、チェーン除草といってね。田んぼの表面にチェーンをぶら下げたも



(左上) 畦畔草刈り  
(左下) チェーン除草  
(上) 孫と一緒に

のを引っ張って行くげんちゃ。すると、表面がトロトロとしてきて、草が生えにくくなる。それと中耕機で、昔は手押しやったけど、今はエンジン付きのね除草機、そういうもんをかけてできるだけ草を生やさないようにする。結局除草が一番大変やね。

## 64 歳田中さんのご褒美

農家が直接自分で作った農産物を売る場所を作ってほしいということで、農協が町の方をお願いして、町に大変なお金かけて道の駅「織姫の里」という野菜直売施設を作ってもらいました。まだ出荷する農家の数も少ないし、品目も少ないから。少量多品種で多くの品目の野菜を作ってます。キュウリ、トマト、ナスビ、ピーマン、トウモロコシなど。たくさんの種類、品物、少量やけども値段もできるだけ安く。100円で売れるような、形態にして、孫の子と一緒にうちの奥さん作った野菜をもって行くげんちゃね。孫の子もシール貼る手伝いしてくれます。野菜の売り上げで今年の春先、ディズニーランドへ孫を連れて行ってきました。野菜の売り上げをそういうことに使おうと決めてやっています。子供らと、遊びに行くこと、そういう楽しみの資金にするがに、一応がんばってます。

## 農家レストランを始めたきっかけ

どぶろくをつくるためには、農家レストランか農家民宿

をやってる人じゃないと許可がおりないということで、昨年申請して、今年の2月に保健所の方から飲食業の許可とりまして。設備を直したりね、厨房もつくったり。1日1組8名までの予約制で自分の所でとれた野菜なりを主にして、昨年から、猪が中能登で獲れまして、シシ鍋やってくれってという要望がありましたんで、囲炉裏で鍋にして。青かぶらつくってますんでかぶら寿しとかね、あと能登娘という赤大根を食材に使って、自分の所にある野菜を使ってね。米も自然米を土鍋に炊いて、みなさんに食べていただくと、そういう簡単な普段食つとるような感じの内容で、囲炉裏でみんなで気の合うたもの同士でワイワイやりながらやろうと、そういう思いで。許可とってから何組も来てもってワイワイやりました。結構みんな喜んでね。昔はこういう囲炉裏でね、飲んだり食ったり語ったりちゅうことあったんやけど、だんだんこういうことがなくなってきたから、農家レストランを始めました。メニューはね、囲炉裏でやる鍋がメインで、炭火をおこしてね。鍋はね、寄せ鍋、冬だと、たら鍋、猪鍋、とり鍋とか、鍋がねメインです。いろいろとその時期にあった食材。かぶら寿しとかね、あられとか、ころ柿もあるな。赤大根で能登娘って地元産のもの、あとホウレンソウとかね、小松菜とかねいろいろ。柚子味噌使ったり、春先はふきのとう味噌したり、その時にある食材。ほんな特別なものじゃないけど、皆さんがたまに作るような内容で、だいたい時期的に同じもんやね。色合いが良いもんで能登娘(赤大根)の酢の物、かぶら寿しは必ず出します。食材は極力地元で、昨年はね、猪肉が回ってきたんで猪鍋しました。魚類は朝の

取れたての魚をね、細かいのはうちの家内が調理して。鱈とか鍋にするいい魚は「織姫の里」から取り入れてます。

## どぶろくについて

どぶろくはね、日本酒の元、要するに米と発酵菌と麴を入れると米のデンプンがぶどう糖に変わってぶどう糖がアルコールになる、もろみを濾さないにごり酒です。造り方はね、米の麴と、蒸した酒米を井戸水、普通の水道水やと殺菌剤入ってるから駄目だから、地下水の井戸水。そこに発酵菌、酵母、蒸した米、そして、麴をいれて置いとくわけ。そうするとね、2日くらいで、発酵菌が活動して、米の糖分をアルコールにかえる仕事をします。完全に沸くのは20日ぐらいになるかな。一番いいのはやっぱり寒仕込みやね、雑菌が一番繁殖しにくい、1月の10日ごろから、寒っていうわね。寒の入りとか。大寒やと、20日ごろからかな、一番寒いのは。そんな時はわりと寒くて雑菌が繁殖しにくい。そういう時期に造ると。発酵がゆっくり進みブクブクブクブクと沸いてくるわけや、そしたら糖がアルコールに変わるとなあとわかるわけや。

ほんで、どぶろくと山岳信仰の関係というか、昔から祭りとかはやっぱり酒はつきものかな。だから昔は許可もなしにてんでんに造って、てんでんに飲んどったんやね。

【補足（中能登町役場職員）】 神社のお供え物とか神棚のお供え物は、基本的に水と塩とお酒の3点で、お酒って神様に供える1番基本的な供え物なんです。で、二宮のお宮さんっていうのは、石動山まで上がるのなかなか大変なので、下から拝むための場所でもあったと。

農家自身も自分で造ってはね。明治年間から、国がどっから税金を取ろうかということで、酒からも税金取ろうということで、酒造税法（現在の酒税法）ちゅう法律ができてん。それから、勝手に誰でも造ったらあかんことになったわけや。それまではみんな自分とこに米ありや、麴は味噌造る麴やし、そういうものと混ぜては自分でどぶろく造って自分で飲んでたわけや。明治はって国の法律が出来てから、「勝手に酒は造っちゃだめですよ」となって、造る許可を持った人がちゃんと税金納めて造ることになった。だから、毎年1回ね、税務署の鑑定官と検査官、偉い人が来てどぶろくの量とアルコール度数を調べにくるわけや。量と度数によって税金を納めて、「これ使ってもいいですよ」と。だから、



農家レストランでの料理と囲炉裏





体験農園での小学校の活動

酒は誰でも勝手に造ってはいけません。8月に税務署に申請書を出し、12月15日に正式にどぶろく醸造免許を取得したので冬期間にどぶろくを仕込みます。

【補足（中能登町役場職員）】 明治になって税金おさめれば造れるちゅうわけでもなくて。神社での神酒として特別に許可をもらえたところが日本全国で30カ所しかなくて、明治時代の初め頃に。それが北陸でも4カ所、石川県でも3カ所、たまたま中能登町に3つ、ほんで福井県に1つあるだけで、日本中あわせても30くらいしかない。

## 次世代に伝えたいこと

小学校の学校農園も3年やって、今年は二宮区の行事として子供たちの体験農園を取り入れてくれるということで、みんなで酒米を作り、神社へ奉納し、神酒を作って頂くと。自分のしてきたことを来た人にも体験してもらおう。冬なら味噌づくりもできるし、かき餅づくり、どぶろくづくりも体験してみたいなと思ったら受け入れはできます。

今、体験農園ということで、金沢から一家族の方がね、種まき、田植え、草取り、稲刈り、一年の米づくりを一から一緒に体験しているんですけど、初めて田んぼに入って田植えしたり、稲刈りして楽しみながらやってくれています。ほんで12月に餅つきをやります。それにも来てもらって餅つきに参加してもらおうと。まあ体験農園ということで今年初めて始めたんで、希望者がいれば受け入れたいと思う。申請ちゅうのはないんやけど、今の場合は石川県の農協中央会という農協の組織へ体験農園やれるとこないかということで、能登

わかばの農協通じて自分のところへ話がきたんです。

俺が思うに、一番は自分で作って自分で納得したものを食べる。自分が食するために納得できるものを作るちゅうかね。自分で作って、自分で食べる。酒も自分で作って自分で飲む。野菜も米も。自分で食するものは自分でつくりたいと。安心、安全が一番、モットーやね。また、要望があればそれを提供すると。若い世代が農業で生活するのは大変やと思う。魅力がある、やってみたいという思いをもって取り組んでほしい。

俺は、今64歳なんで、70歳までは自分の気力体力でなんとかやっとうかかなと。

70過ぎたら全部リタイアして、次は第三の人生、旅行したりね、そんな夢があります。いろんなことに手を出してまずんで、大変は大変です。来年はルビーロマンを一房でも出荷できればいいな。

【取材日：2015年8月7日・9月6日・9月26日】

## PROFILE

**田中 良夫** たなか よしお  
昭和26年3月27日・64歳  
農業、農家レストラン経営、  
中能登町農業委員会

昭和44年、農協就職とともに農業の農業（水稲）に従事する。石川鹿島農協、能登わかば農協に38年勤務して、平成19年に退職。その後、専業農家として稲作・野菜をエコ農業・有機栽培農法を中心に営農を行う。



## 中能登町が「どぶろく特区」に認定 神事用製造の歴史生かし



どぶろく特区認定

中能登町は2014年、藩政期から町内3神社で神事用のどぶろくが造られてきた歴史を生かして、農家が自前の米でどぶろくを製造できる「どぶろく特区」の認定を国から受けた。石川県内では白山市鶴来地区、羽咋市に続く3カ所目となった。

「どぶろく特区」に認定されたことで、どぶろくの製造免許を取得できる基準が緩和された。そして、町がどぶろくに使う酒米を栽培している「MOA自然農法七鹿普及会」のメンバーに製造免許の取得を呼び掛けたところ、今回、田中良夫さんがどぶろくの製造許可を受けて、本格的にどぶろくを製造することとなった。

2016年から田中さんは、自宅で営んでいる農家レストランでどぶろくを提供したり、瓶を持参することを条件にどぶろくを販売したりしている。今後どぶろくの消費の拡大を進めていくために、田中さんは外部への販売を検討している。中能登町にある道の駅「織姫の里なかのと」への出荷や、どぶろくの許可が下りていない神社への提供など、誰でもどぶろくが飲める「どぶろくの町」としてアピールしていきたいという熱い思いが田中さんにはある。

## ● 取材を終えての感想 ●

僕は聞き書きという活動を初めて行って感じたことがいくつかあります。そのなかでも特に考えさせられたことは、田中さんの語ったチャレンジし続けるということです。僕は将来、実家の農家を継ごうと思っています。なので、田中さんの語ったリアルな今の農家の抱える問題は僕にとって勉強になったとともに、農家を目指す一人として、人ごとではないなと思いました。しかし、田中さんは64歳となった今でもいろいろなことにチャレンジするなど、農業を楽しみながらもそのような農家の問題に取り組んでいました。

僕はそんな田中さんを尊敬しました。また、地方だけでなく都会の大勢の人にも現代の農家が抱える問題やその問題に取り組む田中さんの存在を知ってほしいと思いました。今回の聞き書きでできた僕たちの記事を見て、多くの人が少しでも里山里海の農家について考えてくれるといいなと思います。(濱田耕希 写真:右)

田中さんはとても明るい方で農業のことやどぶろくの事に関してたくさんのお話をさせていただいて途中で写真や実物をみせてくれたりと、インタビューが楽しかったです。

そして、聞き書きに関して初めは聞き書きなんて簡単だろうという軽い気持ちで、講義を受けました。しかし、講義を受けているうちに聞き書きはこんなに大変なものかと思い、とても反省しました。そして、実際にインタビューをしたものを聞き書きすることになってなおさら大変だと思いました。苦労はしましたが高校生活ではできない経験をさせてもらった事に関して僕は自信を持ってたと思います。そして、この経験をこれからの人生に生かせたらいいなと思います。

(山川達也 写真:左)

