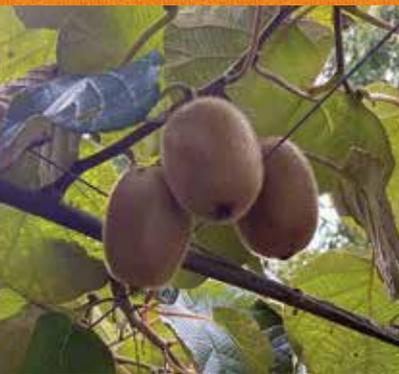




国東半島宇佐地域世界農業遺産 高校生「聞き書き」作品集



Column

令和6年度高校生「聞き書き」作品集 発刊に寄せて / 国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会 会長 林 浩昭

2

	「熱と意気と力」～ストロベリー革命～	3
	話し手 河野 勲(大分県杵築市) × 聞き手 安部 祐月・江畑 一華・常廣 美心・水江 紗久(大分県立高田高等学校)	
	トマ王国の野望～海水を利用した高糖度トマトで地域を元気に～	8
	話し手 井上順一(大分県速見郡日出町) × 聞き手 小西 菜々美・中野 静花・西村 婆耶・望月 紅葉(大分県立国東高等学校 環境土木科)	
	キュウイと歩む	14
	話し手 谷部 信幸(大分県国東市) × 聞き手 植木 晴菜・口羽 明・小波 優花・佐方 鈴果・山本 ここの(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	うまっ!!!!～大分を活かすしいたけフード～	20
	話し手 山口 勝治(大分県国東市) × 聞き手 藤本 心音・加末 恵里那・麻生 実和・信原 麻央(大分県立杵築高等学校 普通科)	
	「六次産業に夢をかける」	25
	話し手 厚田 真太郎(大分県国東市) × 聞き手 伊藤 美憂・小野 遙・首藤 小太郎・西村 真央(大分県立日出総合高等学校 総合学科)	
	頑張れば頑張るほど育つ葱～人より頑張らんと～	30
	話し手 土谷 元尚(大分県国東市) × 聞き手 河野 美心・佐々木 日香・久野 麗(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	365日花に愛情を注ぐ	35
	話し手 松田 司(大分県杵築市) × 聞き手 久保 心晴・藤 礼音・宮永 芽依・野村 日香(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	消費者に安全なイチゴ栽培を目指して	39
	話し手 藤原 勝美(大分県杵築市) × 聞き手 小中 優菜・佐々木 風里・田中 千瑛・廣岡 凜(大分県立宇佐高等学校 普通科)	
	葱の仕事人	44
	話し手 大塚 勉(大分県宇佐市) × 聞き手 安藤 明徳・柳原 拓也・藤沢 隆正(大分県立宇佐産業科学高等学校 グリーン環境科)	
	周年栽培～小ねぎの種まきから出荷に至るまで～	50
	話し手 長浜 美由紀(大分県宇佐市) × 聞き手 木下 玄輝・澤村 耕助・千代丸 偉生(学校法人 吉用学園 柳ヶ浦高等学校 普通科)	
	新技術の導入×働きやすい環境	53
	話し手 岩崎 宏幸(大分県杵築市) × 聞き手 安東 日菜乃・二宮 凛・松平 優奈(大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)	
	お米と生きる～しあわせ米への想い～	58
	話し手 深見 壽孝(大分県宇佐市) × 聞き手 本村 千笑美・古野 彩華・桑村 志歩(大分県立大分舞鶴高等学校 普通科)	
	干拓地での農業形態から考える大分の農業	63
	話し手 仲井 貞一(大分県豊後高田市) × 聞き手 金ヶ江 奈未・園田 千尋・勝木 愛結・加藤 七愛(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	夫婦寄り添い合いながら自然に親しむ	66
	話し手 河野 功(大分県宇佐市) × 聞き手 工藤 悠悟・伊山 夢芭・森 大晴・井上 大輔・大塚 大和・秦 千代丸(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	山を通して地域を伝える	71
	話し手 山本 純夫(大分県国東市) × 聞き手 阿南 達也・金井 佑磨・杉谷 悠太郎・首藤 教輔・松下 慶和(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	繋ぐ、音を。心を。人を。	75
	話し手 吉田 直美(大分県豊後高田市) × 聞き手 神元 知優・小橋 帆乃佳・佐々木 美波・豊田 莉子・岩下 真理華(大分県立大分上野丘高等学校 普通科)	
	原木シイタケの魅力～風味豊かな自然と人生～	81
	話し手 園田 豊稔(大分県国東市) × 聞き手 三浦 菜摘・松藤 愛里・今井 彩香・板井 友希菜(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	
	未来に繋ぐ農産業～そばに触れて感じた大分への思い～	88
	話し手 末宗 政信(大分県豊後高田市) × 聞き手 酒向 あさひ・時松 未夢(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	
	利益は、私たちの健康	92
	話し手 後藤 百代(大分県豊後高田市) × 聞き手 香川 まり・加藤 羽南・水谷 莉乃亜・長谷川 真白(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	
	新天地でみかんと生きる	98
	話し手 土井 光司(大分県豊後高田市) × 聞き手 稲垣 優菜・田口 藍佳・波多野 桃愛(大分県立別府翔青高等学校 商業科)	
	縁が生んだむらさきもち麦	104
	話し手 佐藤 朋美(大分県国東市) × 聞き手 森田 ひかり・小田 彌陽路・加来 堯士(学校法人 大分高等学校 普通科)	
	守りたい伝統文化～「みんなの輪」で紡ぐ土手つき唄千本つき踊り～	109
	話し手 一川 良寧(大分県国東市) × 聞き手 阿南 さくら・首藤 晴香・広瀬 友紬・三代 瑠(学校法人 大分高等学校 普通科)	
	運命的な出会い～私とワカメ～	113
	話し手 浜松 豊信(大分県国東市) × 聞き手 吉見 崇汰・秦 江美優・由迫 雅瑠稀(学校法人 大分高等学校 普通科)	
	ワインで表現する安心院の世界観	118
	話し手 古屋 浩二(大分県宇佐市) × 聞き手 磯貝 千景・桑本 瑞姫・松尾 花菜子(大分県立中津南高等学校 普通科)	



令和6年度高校生「聞き書き」作品集 発刊に寄せて

国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会 会長 林 浩昭

私は、『令和5年度高校生「聞き書き」作品集 発刊に寄せて』の中で、高校生の聞き書き活動について、「高校生が、「名人」の語った生き方、一次産業の技術革新への挑戦過程、そして、家族や地域への想い、などを詳細にあり出していたに深く感謝したい」と述べ、その活動が、「農林水産省 令和3年度第5回世界農業遺産等専門家会議 大分県国東半島宇佐地域における更なる保全・活用に向けた助言」*において「本地域の積極的な情報発信や高校生による聞き書き等による教育活動は、大変評価できる」と書かれていることから、国内外で広く評価されている旨を伝えました。

令和6年度は、世界農業遺産認定地域にとって、試練の年になりました。令和6年8月29日には、台風10号接近に伴う線状降水帯発生により、国東半島宇佐地域世界農業遺産認定地域に集中豪雨があり、特に国東半島中央部にある両子山周辺では洪水が発生し、水田や灌漑設備が甚大な被害を受けました。令和6年1月1日は、世界農業遺産に日本で初めて認定された能登半島が大地震に見舞われ、さらに令和6年9月21日には、追い打ちをかけるように同地を線状降水帯による豪雨が襲いました。日本の世界農業遺産認定地域は、気候的に一次産業の繁栄が厳しく制限されてきた地域であるだけでなく、台風や豪雨、地震などの自然災害に怯えてきた地域でもありますが、古くからの社会組織を何とか保ちながら、天変地異からの復興を成し遂げてきた地域でもありました。

今年度、聞き書き活動に参加して「名人」の言葉を書き記した高校生の皆さんは、名人の言葉の中に、一次産業が直面している厳しい現実を感じたと想像しています。そこには、自然環境の厳しさだけでなく、現在の経済状況下での社会的な面での一次産業の厳しさも含まれていたのではないのでしょうか。高校生の皆さんが一次産業の現実について感じたこと、そして名人が語った言葉は、令和6年度高校生「聞き書き」作品集に収められ、長く語り継がれ、将来の強靱な農山漁村社会構築の礎になっていくと同時に、世界農業遺産が次世代に受け継がれ、その思想が社会に浸透していくための手がかりになると考えています。

結びに、国東半島宇佐地域世界農業遺産での高校生「聞き書き」活動に参加していただいた「名人」や県内各地の高校生、多くの「名人」を推薦いただきました認定市町村や大分県の農林水産関係者の皆様、参加校でご指導いただきました担当の先生方に改めて深く感謝申し上げます。また、特定非営利活動法人共存の森ネットワーク副理事長の吉野奈保子氏には、一次産業についてまだあまり情報を持っていない高校生に「聞き書き」を通じた地域作りへの関心を掻き立てる情熱の注入、インタビューや発言の文章化・文章表現に関する具体的指導、そして何より高校生に「語る言葉の魔力」をお教えたに、心よりお礼申し上げます。

* https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/attach/pdf/giahs_5-30.pdf

「熱と意気と力」

～ストロベリー革命～

河野勲（大分県杵築市）

聞き手：安部 祐月・江畑 一華・常廣 美心・水江 紗久（大分県立高田高等学校）

自己紹介

名前は、河野勲です。昭和28年10月に杵築市で生まれました。専門はいちごで米作りも少ししています。大学卒業後、JAの職員としていちご栽培を教えながら、自分もいちご栽培を始めました。平成24年にJAを退職しましたが、農業はやれるとこまで関わっていきたいと思っています。今はビニールハウス(6メートル×45メートル3棟と6メートル×42メートルが2棟)でいちごを栽培しています。80歳くらいまで頑張っていきたいですね！

苗作り

いちご栽培の具体的な仕事は苗作りから入りますね。11月にすでに定植(苗の植え付けのこと)してある親株があるんですけど、この株から子株(ランナー)が出るので、それを取って72穴の育苗トレイの中に定植します。それを今度は3月に、大きな15センチメートルポットに植えて育苗にかかります。5月には、大きく育った苗を育苗用の高設ベンチの上に並べてランナーをとり始めます。この15センチメートルポツ

トに植えた苗から、さらにランナーが出てくるんです。大体1株から10本ぐらい出ます。それを800用意し



72穴の育苗トレイ

ます。高設ベンチ1反(10a)あたり、だいたい苗の本数で8000本から9000本ぐらい取りますかね。で、その苗ができるのが7月のはじめぐらい。それを8月に入ってから一個一個に切り離して定植用の苗として取っていきます。その苗を9月に入ってから定植していく。そして、ハウスにビニールをかけるのが10月の半ば。10月15日の「いちごの日」って大体決めてるんですけどね(笑)。そして、その頃にちょっとずつ花

が咲き始めます。



15センチメートルポットの苗から出たランナー

収穫までの道のり

収穫のはじめがだいたい11月15日ぐらいからで、最盛期に入るのが11月の終わり頃。クリスマスに向けて量が増えてくる。それが最初に収穫する一番果。二番果が12月の終わりぐらいかな。最初の実(一番果)がなっている段階で次の花が咲いてますから、二番果の取りはじめが12月の終わりか1月。花芽が出るのが遅れたときは1月の終わりぐらいに収穫かな。

水やりは、高設ベンチの中に灌水チューブが入っていてタイマーかけて「1時間に何分間」という感じでやります。ビニールをかけた後のハウスの管理は、28℃になれば換気扇を開いて外気を入れて温度を下げます。ハウス内の適温は25℃、湿度は70%が適しています。湿度が高すぎたら灰色カビやうどんこ病、炭疽病などの病気が出やすくなります。

うちの機械は、液体肥料(液肥)を「8時間のうちに何回撒く」などの設定はできるけど、液肥と水を交互に時間ごとに自動で撒くという設定がないので、細かく肥料をやって水をやって、また水をやって肥料をやるとか、そういう感じでやってます。今からいちご栽培を始める人の機械はかなり高度ですごい設備が整ってるけど、まあそれだけお金もかかりますよね…。

収穫・出荷・収益

いちごは、苗作りから始まり、収穫までかなりの時間がかかります。いろんな作業が重なってきますよね。収穫しながら翌年の苗も作らないかんってなります。収穫は、一番果、二番果、三番果、四番果、五番果。最終的には7月の六番果まで続きます。

いちごができるのに必要な花芽分化(花の芽が形成されること。花芽が成長すると花が咲き、受粉をするといちごができる)は、一番果が9月15～20日頃、二番果が10月15日～20日頃なんですが、そのときの気温が高かったら花芽になるのが遅れたり、花芽にならず葉(芽)に変わったりする。葉が1枚と2枚でだいぶ違ってきます。葉が2枚出てきたら花芽になるのが2週間以上遅れるので、二番果の出荷が1ヶ月以上遅れることになります。それが1月になるか12月の終わりになるか、まあそういう関係もあるんだけど、自然環境を見ながらの作業になりますからね。

いちごの収穫が始まったら、繁忙期は朝の4時に起きる。4時半からちぎりに行って午前8時頃にはちぎり終わる。で、それをパック詰めする。早朝にちぎりたいいちごはすぐ冷蔵庫に入れる。ちぎり終えた時点から詰め始めて夕方6時ぐらいに終わります。

収穫量は、ここ5年間くらいは、技術的なことが確保できたんで平均して5トン～6トンずっと取れています。なので、売り上げは良いです。ただ、施設資材費がものすごくかかります。例えば、高設ベンチ栽培などの施設資材費が約1億円かかったとして、補助金が7割支給されても、残りの3割くらいは自己負担です。だから二反(約2000㎡(45m×45m))作らないと生活できるような収穫量は取れないですよ。



高設ベンチ内に定植した苗

私の使命

JAに勤めているときにいちご農家を並行してやっていたのは、JAに入ってからずっと営農指導員として農家を指導する立場だったからです。与えられた使命がいちごの担当として指導しなさいということが入ったんです。やっぱり指導をやり始めると自分で作らないと分からないんですよ。聞いた話だけでや

るっていうのもなかなか分からないんで、それを自分が率先してやってみて、良いものを教えるっていう。だから僕も勉強をしに行って、人から聞いたことを自分で実践して、正しかったらそれを皆さんに教えるっていうような感じでやっていたんです。

いちごの敵～台風～

いちごの栽培に影響を及ぼすのは台風と害虫なんです。台風の被害で一番ひどかったのは葉っぱが全部吹き飛ばされたとき。でも、葉っぱが全部吹き飛ばされてもいちごは大丈夫なんです。それからでも新しい葉っぱが出てきて、年間に6回ぐらいいちごが取れるんです。年間でいうと10月から8月で花が6回咲いて6回取れるんです。だから1回悪くても2回目、3回目があるんです。いちごはずっと実がなるから。だから虫に食われたとか病気が出たとか、そういうときはある程度葉っぱをむしったり花を全部取って、次の花に託すことができるという利点があります。

台風で遠くにあるハウスが全部いつべんに倒れたんで、自分達でひと月の間に片付けて骨組みから組み立てたことがあるんですよ。全部ビニールがかかっているから強風にあおられて持ち上げられたんよね。だからそれを全部片付けて、たまたま資材があったから良かったけど。そんなとき、いちごの苗は冷蔵庫に8月からずっと入れて9月に定植できるように処理しよったんです。だからいちごは無事でした。9月の定植に間に合うように、とにかく頑張っけて片付けました。

いちごの敵～害虫～

いちごの害虫はハスモンヨウトウ、ナミハダニ、アブラムシです。蛾が卵産んで、それが幼虫になって葉を食い荒らすんです。夏の時期に。ナミハダニも出ます。ダニは目に見えるけど小せえんです。ダニの防除としては、農薬を使うのとダニの天敵であるチリカブリダニとミヤコカブリダニを使います。ダニにダニを食べさせるやり方ね。ダニの天敵とアブラムシの天敵は値段が高くてほしい1瓶5000円くらいします。その天敵は害虫しか食べん。だからいちごは大丈夫なんです。でも、ナミハダニは天敵から身を守り繁殖するために糸を張るんです。地元では昔からそれを「エバ」(エヴァ)と呼んでいます。エバを張らせないために、いちごをハウスに入れる前に、24時間、炭酸ガ

スをかけるんです。それで、害虫を全部駆除するんですよ。それでもまだダニがいるから農薬も一応出す。そう言うやり方をしています。とにかくまあ、いちごで一番厄介なのはダニですね。もうほんとに繁殖が激しい。でも、炭酸ガスと農薬をやったら12月まで防除の回数が少なくてすむんです。あと、他の病気は、うどんこ病と炭疽病があります。



花が出始めたいちごと受粉に頑張るミツバチ

先駆者の苦悩

いちごを作るにあたって挫折しかけたことももちろんあります。「さがほのか」という品種を作り始めた最初、ものすごく良かったんやけど、導入して2年目から先端が固くなって出荷できない状態のいちごがたくさんでき始めたんです。それが十何年続いたんです。原因が全然分からなくて、それが一番挫折しかけた出来事ですかね。だいたい他の農家さんが5トンくらい取ってるとき、うちは1トンくらいいつも少なかった。それは農協に勤めてたときで、「さがほのか」を始めたのは自分なんです。それで「さがほのか」が良いよって皆さんに広めたんです。皆さんのいちごの出来は本当に良かったんやけど、自分のいちごだけ悪くなってしまって。一番最初の12月、1月の値段が高いときに先端が全部固くなったんで、そんなときは作るいちごを変えようかなとかずいぶん悩んだんです。

先端が固くなった原因は重炭酸ナトリウムでした。うちはボーリング(掘り抜き井戸)の水なんですけど、その成分が悪かったんです。いちごを始める前にボーリングの水質検査もやったんですよ。県の試験所にも出したんやけど、この成分なら大丈夫やろうとのことだったけど、やっぱりダメだった。それがわかるまで10年かかりました。それからは水道水に変えました。水道水を使ったらいちごの出来は良くなりました。

ボーリングの水を潮境の近くで掘ってたので、すぐそこが海やったから悪影響が出たんじゃないかなと思います。あのときは、他の人は取れるのに俺だけなんで取れんのかって悩みました。原因を探したり、良い人の肥料設計を真似してその通りやったりしたんやけどやっぱり全然変わらんかったんです。それで最終手段として水を変えたら良くなりました。

いちごの品種

いちごは、「さがほのか」と「ゆめのか」と「ベリーツ」を育てています。「ベリーツ」は大分で生み出された品種で4年しか栽培してないのでまだ分らんことが多いんです。「さがほのか」は作りやすいので一番多くつくってます。3つの中で一番甘いかな。糖度が最大で15度くらい、最低でも8度くらいです。「ゆめのか」はあんまり変わらんのやけど3つの中で一番サイズが大きいかな。最大で150グラムもいったことがあります。平均は20グラムくらい。甘さと酸味があつて大人の人が好む気がしますね。

「さがほのか」と「ベリーツ」は通常の気温でも早く花芽分化するんやけど、「ゆめのか」は人間が手を入れないと分化しにくいから、早くするには冷蔵庫に入れる必要があります。花芽は1株あたり25個程度できますが摘果して実るのは15個程度です。

地球温暖化の影響

花芽分化に必要な条件は、肥料と日照時間と気温。それは人工的に調整できるけど、今、地球温暖化で昔と違って出荷が10日くらい下がってきよるんです。10年くらい前までは春から秋まで収穫できる四季なりいちごを育ててたんやけど、夏場が高温になりすぎて花芽分化しなくなってしまったんですよ。日中冷房などの設備を入れればできるんやけど、コストがあまりにもかかりすぎるんです。近くの小学校にソーラーシステムを入れてするっていう案もあったんですけど、あまりにも金額が高すぎたんです。何回か設備を入れずに品種だけで試したんやけどやっぱりダメでした。今、四季なりいちごは、出回ってはいるけど、九州方面が産地となっている所は無いです。

心の支えとなる言葉

自分を励ましてくれる言葉は、先輩から頂いた言葉なんだけど「熱と意気と力」。

ものに対する気持ちが熱血つてことですね。そんだけいちごに対する想いがあるってことです。これは僕が指導員になって2年目が3年目のときに、代表の方に「熱と意気と力があるから」って言われました。その言葉が一番自分を励ましてくれました。

高校生に向けてのメッセージ

仕事として農業は面白いんじゃないかと思うんよ。だから、そういうものに対して目を向けてほしい。全然見てないもんね。作つてるとこ見てなかつたら、できたものしか食べてないわけだから。そういうんじゃないかと作っているところを、どんな作物でも良いからそれを見てほしい。そしたら良さっていうもんがわかってくるんじゃないかなって気がする。

農家という職業に向いてる人は、やり始めたらそれに対する気持ちが熱心な人が良いような感じがしますね。一点に向かって目的をもって走る人はできるんじゃないかなと思います。

【取材日 2024年9月26日・11月5日】

Profile



河野 勲【こうの いさお】

年 齢：71歳(昭和28年生まれ)
職 業：農業

略歴

▶東京農業大学を卒業後、帰郷しJA職員としていちご栽培を指導する傍ら、兼業農家としていちご栽培を開始。JA退職後、杵築いちご研究会会長、大分いちご販売対策協議会会長などを務め、現在は「杵築いちごファーマーズスクール」就農コーチとして若手生産者の育成に尽力している。

【取材を終えての感想】

私は今回の「聞き書き」に初めて参加して、多くのことを知ることができました。インタビューのとき緊張で上手く話を聞き出せるのかが不安でした。しかし、河野さんが、1つの質問からその答えだけではなく多くの話に繋げてお話して下さったので、用意していた質問だけでは聞き出せない多くのことを知ることができました。

私たちが知らない専門的な単語の説明も分かりやすく教えて下さったおかげで、文字起こしをする際にとっても助かりました。私はいちごの栽培に害虫や台風、地球温暖化などの被害が出るなんて考えたことはありませんでした。被害が出ないようにいろんなことをして、私たち消費者が美味しくいちごを食べられるようにしてくれていたんだと分かりました。聞き書きを通して、農業は辛いだけではないと知り、表面だけではなく内面も見ることによってやっとその本質に気づけるのだと思いました。最後に私たちの聞き書きの取材を快諾して下さりありがとうございました。

(2年 江畑 一華:写真左から1番目)

私は今回の経験を通して、河野さんのいちごに対する情熱や農業をやるにあたっての苦労などのお話を聞いてとても良かったです。自分は農学部を目指しているので、実際に今農業をやっている方からお話を聞けることはとても貴重なことでもあり、自分の将来につながることでした。初めて聞き書きに参加しましたが、名人のお話を聞いて、文字起こしをして、その文章をまとめるのはとても難しかったけれど、同時にやりがいも感じることができました。今回のお話で農業は大変だけどやりがいもたくさんあることや、農家の方がたくさん工



夫をして消費者に美味しい野菜や果物が届いていることを知れたので、この機会にもっと農業に目を向けたいなと思いました。最後に、聞き書きという体験をさせていただきありがとうございました。

(2年 水江 紗久:写真左から2番目)

初めは緊張していましたが、河野さんたちが私たちに優しく話してくれたり、説明してくれたり優しい人柄で対応してくれたので、安心して楽しみながら取材ができました。話を聞いていると河野さんたちのいちごや農業に対する熱い想いや、私たち消費者においしく食べてもらうために試行錯誤して商品と向き合い、常に成長し続ける一生懸命な姿勢が伝わってきて、素敵だと思いました。私は今回の聞き書きで、一生懸命考えて何度も行動に移し、常に一番良いものを目指して頑張ることの大切さを学びました。これからの生活で、何度も他に良い方法がないかを考え行動して常に成長をやめないように頑張りたいです。今回は貴重な機会をありがとうございました。

(2年 常廣 美心:写真右から2番目)

私はこの「聞き書き」を通して、河野さんから話を聞いていく中でいちごを栽培する大変さや楽しさを知ることができました。お話を聞くまではうまく聞き出すことができるかなど不安が多かったけど河野さんの優しい笑顔と分かりやすい説明のおかげで楽しく進めることができました。いちごを育てるのにたくさんの費用や労力がかかっていることを知り、私たちが美味しく食べられているいちごも農家の人たちの頑張りのおかげだとわかり強く感謝することができました。聞き書きを通じて普段目を向けないところに目を向けてみるととてもおもしろく、身近な問題の地球温暖化なども関係していて勉強になりました。インタビューを記事にすることは難しかったけど、その分大きな成長にも繋がりました。この経験を大切に今後活かしていきたいです。とても貴重な体験をさせていただき本当にありがとうございました。

(2年 安部 祐月:写真1番右から1番目)



トマ王国の野望

～海水を利用した高糖度トマトで地域を元気に～

井上 順一（大分県速見郡日出町）

聞き手：小西 菜々美・中野 静花・西村 綾耶・望月 紅葉（大分県立国東高等学校 環境土木科）

名人の紹介

僕の名前は井上純一と言います。昭和53年8月生まれの46歳です。出身は速見郡日出町の赤松です。高校に1年ほど通いましたが、その学校は自分にはあまり合ってなく通信制の学校に転学しました。そのため高校に通いながらいろんなアルバイトを経験しました。社会に出てからも、大工さんの見習いに行ったり土木の仕事をしたりと転々としていました。そんな生活をしていましたが、僕が28歳の時です。当時日出町のトマト部会の組合長をされていた佐藤隆信さんに「真那井でトマト栽培をやってみないか」と誘われました。思い切って建設業を辞め、組合長のハウスで見習いから始めました。一つ一つトマト栽培のイロハを学んでいき、今まで18年間試行錯誤しながら美味しいトマトづくりに日々挑戦しています。平成19年には真那井トマト生産組合を設立し、副組合長に就任しました。平成26年には真那井トマト農園生産組合として大分県農業賞の最優秀賞を受賞しました。現在は、妻と高校1年と小学6年の娘二人と日出町の豊岡で生活しながら、真那井の高糖度トマトのブランド化を推し進めています。

真那井トマト作りの始まり

真那井から東に2km行った八代地区に組合長の佐藤隆信さんのトマトハウスがあったんです。そこは、すぐそばに海がありましたが、大きな台風が来て海水が畑にまで入ってきて大事になってしまったんです。そのため、ほとんどのトマトは塩害でやられてしまったんです。しかし、生き残った畑の一部に、ものすごく甘いトマトができ、「これだ」と思ったそうです。組合長は、別府湾の海水を上手く活用することができたら高糖度のトマトづくりができるんじゃないかと、



海水ポンプアップ

思ったのが「トマ王」の始まりです。現在は真那井地区にトマトハウスを建てて、平成27年には規模拡大もしています。近くには小さな川が流れていますが、大潮の時には海水が上がってくるんです。その川からポンプで海水を畑の中へ汲み上げて栽培するようにしています。

最初の方は、枯れてしまったり弱ってしまったりと失敗ばかりでした。その時に、トマトの水やりの量を調整するなどして、皆で試行錯誤しながら、今の「トマ王」づくりに行きついているんです。組合員4人ではじめましたが高齢化もあり、現在は組合員2人・従業員3人、時期にもよりますが多い時はパート10人程度雇用して取り組んでいます。



海水を注入

命名「トマ王」

はじめは日出町真那井産のトマトで販売していたんですが、大分県東部振興局の方から「ブランド化して、販売しませんか」という話があったんです。自分たちが作っているトマト・真那井のトマトで地域を元気にでき、トマトも安定して高価格で販売できるとのことで、皆で「ブランド化しよう」という話になりました。

しかし、海トマト・塩トマト・潮トマトなど色々な名前を考えてみたものの、他の地域で使われていたりして、使用できませんでした。そんな時、従業員の娘さんから、「トマ王」という案が。おまけにその娘さんは絵を描くのが趣味で、キャラクターも作ってくれました。販売店や、化粧箱などいろいろなところにキャラクターが印刷されています。娘さんが「トマ王」の生みの親ですねえ。「トマ王」の名前には、トマトのてっぺんを目指すっていう皆の気持ちが込められています。トマ王国の王様ですねえ。



トマ王陳列

うちのトマトは、「トマ王」・「トマ王潮」・「トマ王潮プレミアム」という3種類に分けて販売しています。糖度別に選別をしており、8度未満のものが「トマ王」・8度以上10度以下が「トマ王潮」・10度以上が「トマ王潮プレミアム」としています。一つ一つ糖度を測定できるように自動選果糖度計を導入し自信をもって販売できるようにしているんですよ。

名人ならではの技

うちのトマトは、土耕栽培です。今は全部で23,000本ほど植えているんです。最初の頃は全部手作業で、植え付けの作業や、トマトを引き抜いたり、大変な作業でした。7・8月頃の作業なので、ハウスの中は50℃くらいになります。早朝の作業が中心となりますが、それでは間に合わず、それはそれは本当に過酷な作業でした。そんな時、以前経験していた土木や建設業での仕事が役立ちました。重機をハウス内に入れ作業するようになり、ずいぶん作業が楽になってきたんですよ。その後も色々皆で知恵を出し合いながら省力化をしているんですよ。



ハウス内の様子

「トマ王」の大切な作業である畑に海水を入れるのは、植え付け前の年に1回です。畑に川からポンプアップして海水で満たして耕します。その時、塩分濃度は手持ちの機材では測れないんですよ。自分の勘(舌)で、ねぶって(舐めて)判断してます。川からのポンプアップですので川の水の量が影響しています。大潮の満潮の時にポンプアップをしますが、潮が引き出すと塩分濃度が薄くなっているのがわかるんですよ。ねぶって潮が薄かったら翌日に海水が上がるまで止めたりもするんですね。この海水を取り入れることが、ハウス内の土壌の消毒ができ、連作障害の防止になり、できるだけ農薬を使わなくてもいいような栽培ができていますからね。僕の舌が、自分ならではの技ですかねえ。

「トマ王」へのこだわり

一言でいうと「味」です。味を落とさないようにいつも気を付けています。潮トマトは、甘味と酸味のバランスが大事ですよ。収穫前の灌水が大切になってきます。灌水の調整で、甘みと比例して酸味もちょっと上がるんですよ。調整次第で稀にかなり酸味の強いトマトができるんですよ。灌水の調整は潮トマトの決め手ですね。おもしろいものですよ。あとは海水の量とか濃度も最後に影響してくると思いますねえ。さらに、こだわっていることは肥料ですねえ。可能な限り地元の自然なものを使うようにしています。町内の養豚の農家から大量の堆肥・豊後高田市から麦わら・真那井地域のもみ殻、さらに地域の景観保全活動の一環として組合で地域の草刈り作業や近隣の浮嶋八幡社の清掃活動を通して、広葉樹を回収し腐葉土にして、ハウス内に混ぜ込んでいるんですよ。そう考えてみると、ほとんど国東半島産ですねえ。



浮嶋八幡社景観保全活動

また、できる限り農薬を使わないようにしているので、病気と害虫との戦いですねえ。一番の厄介者はコナジラミという虫です。この害虫は、葉が黄色くなって巻いてしまう黄化葉巻病という病気を引き起こすので、常に目を光らせていなければなりません。見つけ次第引き抜きハウス外に出します。他所の農家さんは、それで全滅したという話も聞いたこともありますねえ。コナジラミは、名前どおりサイズは米粒より小さいです。若い人には見えるかなあつてくらい小さい虫が飛んでいます。少し油断すると、葉が真っ白になるくらい増えます。息を吸ったら(体内に)入ってきたりもします。なので早めに発見することを毎日の見回りで全員が心がけています。

潮トマト栽培のメリットとデメリット

まずはメリットですが、普通のトマト栽培は、葉が茂りやすく灰色カビなどの病気が入りやすいんですけど、真那井地区は砂地で海水を利用しているために、幹が細く葉も茂り難くなり、病気も入り難くなっているような気がします。あとは雑草が生えなかつたりしますねえ。しかし、デメリットの方がやっぱり多いかもしれないですねえ。海水を利用しているため施設や重機は錆びます。そして、灌水や海水の調節が難しく、枯れてしまったり。そのうえここは海が近いので、他のところよりも風が強く、台風の際は、倉庫の屋根が飛ばされたこともありました。朝来てみたら、「倉庫の屋根が無い」と、びっくりしましたよ。津波も心配です。南海トラフ地震も怖いですねえ。しかし、以前に経験した土木建設業の仕事が役立っています。屋根も自分たちで直しましたし、錆びたハウスの改修や増設、コンクリート打ちまで、自分たちだけで行っています。現在は、販売所の建て替えを計画中です。



ハウス内の様子

「トマ王国」の野望

もっともっと規模拡大をして、地域を引っ張っていきたいですねえ。この地域は、国道213号線や10号線から離れており、車の通りは多くありませんが、わざわざトマトを買いに来てくれるお客さんが少しずつ増えてきました。テレビでも紹介してくれるようになりました。



ハウスの全景

先日は、「出川哲郎の充電させてもらえませんか？」の電動バイクの旅にも寄ってもらえました。今は、ハウス資材や物価の高騰で規模拡大は難しい状況ですが、やっぱりどこかで規模拡大をやりようと考えています。

一番の問題は、トマトの販売は毎年1月からおおよそ半年しかないことです。年間を通して、お客さんを呼べるようになればもっと地域を活気づけれると思っています。そのためには、トマトの周年栽培や貯蔵技術の確立ですねえ。今はまだまだ難しいですねえ。



収穫の手伝い

ところで、トマトの美味しい食べ方を知っていますか。トマトは、肩の部分が甘いので、横切りじゃなく

て縦切りにして、生で食べるのがお勧めです。でも、食べ方はその人の自由ですよ。また、糖度8度未満の「トマ王」は、加熱したら相当甘くなるらしいので、パスタとかもいいですねえ。元々が甘いので、砂糖を使わなくてもすごい甘味が出るんです。「トマ王」を使ったソフトクリームとかもあつたらいいなとかも考えています。ジャムは一時期頼んでいて、それをソフトクリームの上に乗せるといいかなって、トマト嫌いでも食べてみようかなって思えるようなものもできたらいいなあ。あとはピザとかも考えています。「そのまんまトマト」だけじゃなくて色々考えていきたいですねえ。ドライフルーツやジャムなども販売し、簡単な軽食やいろいろな加工品・美味しいスイーツが販売できるようになれば、年間を通して地域にたくさんの人を呼び寄せることができるのではないかと野望はつきません。

名人の一番のやり甲斐

やっぱりお客様からの「こんなトマト食べたことない。美味しい」とか、今までトマトが食べれなかった子供が「真那井のトマト食べたい」とか、そういう話を耳にするのが一番嬉しいですね。僕は、あまり店に立たないんですが、販売担当の従業員からお客様が「美味しかったって言ってたよ」って聞かせてもらったり、たまにですが手紙をくれる人もいます。それが僕が一番のやり甲斐で、モチベーションが上がっています。これからも、さらに美味しい「トマ王」栽培に挑戦していきたいと思っています。



販売所の全景

【取材日：2024年9月12日・11月12日・12月27日】

Profile



井上 順一 【いのうえじゅんいち】

年 齢：46歳(昭和53年生まれ)

職 業：トマト農家

略 歴

▶ 土木建設業関係の仕事から転職し、日出町真那井で海水を引き込んで栽培する高糖度トマトの生産に取り組み、真那井トマト農園生産組合の副組合長として、地域貢献をしている。

【取材を終えての感想】

今回の聞き書きの取材を通して、名人の考えや思い、そしてこれからの課題など多くのお話を聞くことができました。私は特に、名人の「トマ王」に対するこだわりが凄いなと思いました。海水の量や肥料、ハウスの温度、「トマ王」の糖度、また肥料は有機を使っているなどと教えてくれました。トマトは、温度が大切で高すぎてもダメ、低すぎてもダメなことを知りました。私は難しいなと思いました。苗を植える作業から収穫するまでの、名人や従業員さんの労力とトマトに対しての思いも凄いなと思いました。また、トマトができるまでの工程や管理の大切さを学びました。この聞き書きで、トマトが食卓に並ぶまでに多くの人々の努力があることを改めて実感しました。自然と人の繋がり、繋がることの大切さを感じることができました。そして、取材に行った際、「トマ王」を生産する皆さんが優しく教えてくださったので、取材に行くのがとても楽しかったです。大変貴重な経験となりました。

(2年 中野 静花:写真右から1番目)

私は、聞き書きをすることになった時、人と会話するのが苦手な事もあり、あまり積極的ではありませんでした。しかし、名人と話をして色々なことを聞き、その考えが変わりました。トマトを作る時に海水を入れることや害虫の種類、経営についてなどの知らなかったことをたくさん学ぶことができ、将来のことを考えるための勉強ができました。作業も手伝わせていただき、嬉しいことも苦しいこともあって農業は簡単ではないことを再認識することもできました。その作業の一環で、腐葉土にするための落ち葉を集めた時も、体力的にも大変でしたが、地域貢献をするという大事なこともあるんだということを知ることができました。経営では、たくさんの人に美味しいトマトを売るために、収穫



時期をずらすなどの工夫が沢山されていることを教えていただきました。名人が色々なことを教えてくれたことで、私は農業の大変さや経済的な諸問題、人とのつながりの大事さを知ることができました。

(2年 望月 紅葉:写真右から2番目)

私は今回取材に行き思ったことは、井上さんがとても優しくてインタビュー中ずっと楽しかったことが一番印象的でした。職場の雰囲気も良くて皆さんとかなり和気あいあいとした雰囲気でお話することができました。うかがった回数自体は少なかったですが、とても良い経験になりました。トマトについても知らないことはまだまだありましたし、海水を入れるという部分については新しい視点からの栽培方法で興味深かったです。実際に簡単な仕事ですが、作業の手伝いという感じで井上さんや他の作業員の方たちと一緒に作業したのはとても楽しくて、やり甲斐がありました。作業自体は出荷できないトマトを数え損害を調べたり、枯れた枝の付近のトマトを落とすという悲しく残念な仕事でしたが、他のメンバーや井上さんたちと談笑しながらの作業はとても楽しかったです。その後はトマトの収穫作業をしました。楽しかった上に、少し頂くこともできました。家に持ち帰り、とても美味しく頂くことができました。本当に良い経験になったなと思いました。

(2年 西村 綾耶:写真左から2番目)

高校生「聞き書き」で、トマト農家さんのところへ行って、インタビューをし、話し言葉を文章にする時の注意などたくさん学ぶことができました。さらに、トマト農家はどんな仕事なのかなど農業について知ることができました。名人と実際に会って、地域の奉仕活動などしていると聞いて、沢山の人の繋がりを大切にしているんだなあ、という印象を受けました。他にも「トマ王」を栽培する過程で他のトマトにはない塩水を使って育てているということに驚きました。実際にトマト農家さんのところでお手伝いをさせていただいて、その時は売り物にならないトマトを取って整理してどのくらいの損害を受けたのか調べたり、地域の奉仕活動でお宮掃除をして、枯れ葉の山を綺麗にしたりしました。名人がお手伝いのお礼ということで、トマトを収穫させてもらい頂くこともできました。今回の経験を通して、美味しいトマトをつくるには、たくさんの工夫や愛情があって、この味があるんだなあと感じました。本当に良い経験ができました。

(2年 小西 菜々美:写真左から1番目)



キウイと歩む

谷部 信幸 (大分県国東市)

聞き手: 植木 晴菜・口羽 明、小波 優花・佐方 鈴果・山本 ここの (大分県立杵築高等学校 普通科)

名人紹介

キウイ農家になるまでは製鉄会社の方で10年ほど働いていて親の調子が悪くなって大分に帰ってきてそれから建設会社に20年ほどおりました。キウイを育てるのは流石に1人では無理なので息子たちにたまに手伝ってもらっています。長男の嫁さんが子育ての合間に来てくれていて僕よりも草刈りが早いのでとても助かっています。

農園

敷地面積としては私が持っている全ての農園を合わせて3500平米で農家さんたちが言う3反5畝(1反=300坪、1畝=約30坪)の面積があります。それに加えて今までキウイを作っていた人がいろんな理由でできなくなった農園を借り受けたものが5500平米(5反5畝)あってトータルで9000平米を管理させてもらっています。最初はみかんを作っていたんですよ。それが値段も味もあんまり良くなかったって言うことでキウイフルーツに変わったんですよ。みかんの土を抜いてキウイの土に変え、キウイの苗を新しく植えたんで

しょうね。みかんはね赤土で粘度がある所のほうが美味しいんですよ。それがキウイはねそんなことないんです。だから酸っぱかったみかんのところの方がキウイは美味しいかなという気はしてますけどね。ここはよく鹿が出て、なっているキウイを落としてしまうので、キウイがなっている周りを囲うように電気を流して鹿を寄せ付けないようにしています。山の上から来るから、ぐるっと電気柵をはってるんです。1回来たら、ほぼほぼ来なくなりますね。やっぱ田んぼでもそうやけど1回痛い目をみたらもう行きたくないっと思うんでしょうね。鹿以外にも猪も来ますが、下の土を掘るぐらいで、キウイの実には届かないのであんまり害は





電気を流している

ないです。動物の駆除はする人は何人かはいらるだろうけど、年を取ったり亡くなったりで、段々減ってますね。

他の農家との関わり

他の農家との関わりはたくさんあります。もう10年ぐらいある「キウイ部会」って言ってね、キウイ農家の集まりがあるんです。部会の意向としては、みんなにね、同じものを与えてほしいってことなんです。同じ味にしたいんです。肥料をあんまりやらない人もいるし、牛糞を与えましょうって言ったら、鶏糞の方が安いから鶏糞を入れましょうとか、個人個人違うんですよ。だから土の厚さとかにもよるし土の種類にもよるしね。なかなか難しくて同じ味にならないんですよ。

これから

もうやり尽くしたというか、やりたいことはやってきたんですけどやっぱり今の1.5倍くらい沢山キウイを育ててみたいですね。でも、どうしても出来の悪い花ができると綺麗な実にならないのでなかなか上手いこといかないんですよ。だから今もほぼ花は落としてなくて、受粉ができた花は全部残しておいているんだけどなかなか数が増えないんです。だからもっと採ろうと思ったら、剪定して枝をもっと残さないと採れんのかなって思っているんです。今も結構残したはずなんですけど、それでも理想より沢山はできなくて。

理想

いつか、みんなが見に来てびっくりするぐらい、隙間がないくらい成らせてみたいです。驚きと感動が欲

しいんですよ。可能性はあるんですけど、そうすると手入れをしないといけないんですよ。お米も作っているから、今やっている田んぼのあぜ草切るのもやめてキウイの枝を毎日毎日切らんとうまいこといかなくなる。だから今年はほとんどキウイの園の中に来てないんですよ。成ってる実も多くないから、なんとかもつてるようなもんなんです。

受粉作業

花が咲くのがね、春先の5月20日ぐらいで、その内の真っ白で綺麗な花にスプレーガンをして受粉させます。花が真っ白で綺麗だと大きくなるけど、黄色がかって綺麗じゃなかったら大きくなりにくいんですよ。それで綺麗に出来たものが、まんまるで綺麗なキウイになるんです。歪な形をしたキウイはちっちゃい時に落とさないといけないんですけどね。でも味は一緒なのでちょっと扁平なもので品質が良ければ、欲しいという人も結構いるんですよ。

収穫作業

だいたい受粉後5ヶ月の11月26日くらいからちぎって出荷をするような予定になっています。収穫のときは大体朝冷たいときに採るんですけど、明るくなった7時くらいから10時くらいまで、2時間から3時間の間に収穫を終わって、持って帰ります。キウイ1つは大体100gぐらいなので農園全体の9500平米でだいたい15tくらいとれますね。1日1.5tくらいで10日間のうちに15t採ってしまわないといけません。やっぱり15t採るとなるとねきついんですよ。だから収穫の作業が一番大変です。お手伝いさんを知人、友人、親戚から10人くらい雇います。時給はね1100円くらい払うんだけど、1日きてもらっちゃって8時間ぐらいすると、だいたい約1万円ぐらいなんです。それで、10人来てもらったら10万、10日間やったら100万でしょ。だから人を雇うだけ絶対100万はかかるんです。

剪定作業

実は、その年、実がなった枝からは次の年はほぼほぼ実がならないんです。そこで、次の年に向けて12月から3月まで、4ヶ月くらい剪定せんていっていう作業があつてですね、その年に実がなった枝を落としていく、これ

が非常に重要なんですよ。それで、翌年新しくなった枝に芽が出て花が咲くんです。だから、次の年実がならないような枝ばかり残しておくで、1本の枝に1個2個くらいしか芽ができないんですよ。新しく出た枝については、棚っていうワイヤーがあって、それに切った後の枝をくくって、枝を支えます。

キウイ農家について

桃とかは非常に病気に弱いみたいですね。だからもう消毒が大変だって聞きます。キウイはね、結構ズボラでも実は達者に大きくなります。昔はもう消毒も全然せずにやってたんですよ。しかも、他の果物と比べてキウイは収穫しやすいんです。柿だとか桃だとか梨だとか、ハサミ持ってやったりするじゃないですか。キウイはもう何もいらんんです。手がついてれば、問題ない。だから非常に手のかからないキウイフルーツはみかんより全然手がかからんでいって言ってやってたんですけど、その後値段が下がったりして、袋をかけたしたりとかね、消毒を2、3度くらいしなさいって言って色々作業が増えたんで、皆さんやる気をなくして、辞めた人が結構います。

袋掛け

袋掛けがやっぱ大変なんじゃなあ。うちの親なんかは毎日毎日朝から袋掛けしてました。1個1個だから、1tという1万個かな。それが15tだから、15万個掛けないといけない。15万ですよ。考えただけでゾッとします。速い人でも、朝から晩までやって1日3千個くらいしか掛けれない。だからもうそういうことはやめましようって言って、私はやめました。手間に比べて損してるようなものだからそれよりもいっぱい採れるようにしたほうがいいということで。袋を掛けると良いことは日焼けをしないんです。例えば、外側のは一番日に当たるじゃないですか。それでちょっと黒くなって、美味しいのに美味しく不见えちゃう。奥の方のキウイに比べると色が全然違いますよ。だから外側のものだけ袋を掛けます。どっちかという私は日焼けした方が、日光がいっぱい当たるから美味しいと思いますけどね。

商品化

大分県内に出してるのは、品質が2番手になっている商品を出します。一級品は東京に行くんです。だから県内に出す値段と1個あたりが5円くらい違います。今は東京の市場2ヶ所に出してて、その2ヶ所と大分の大分大同青果さんが私の三大市場かな。売り上げは、市場で売れた値段で決まりますね。最近では相対で言ってね、出したときにもう値段が決まってるんですよ。今いくらぐらいって競って値段が決まる量なんてちょっとなんですよ。だからその品物がいっぱいあるときには競うと大きく値段が下がっちゃう。そういうことも見越して、スーパーに営業に行くんですよ。あとはふるさと納税に行って、その他はゼリーになったりとかソフトクリームとか、形が良くないものはカットフルーツ屋さんに行ったりしますね。

緑のキウイとゴールデンキウイの違い

ゴールデンは花がものすごくいっぱい咲くんだけど、私の農園で作っている緑のヘイワード(キウイ)はね、そんなに咲かなくて、1つの出た枝から良くて6つぐらい、少ないのは3つぐらいしか咲かないんですよ。ゴールデンはもうその4倍も5倍もいっぱい花が咲くんだよ。だからゴールデンは実を落とさないけんで大変だって、他の農家さんが言ってましたね。そこで綺麗なキウイを残して変なキウイを落とす摘果っていう作業をしなければならんんですよ。実になっても落とさないけんからそれは残念ですよ。

自然環境と水やり

今年の夏(2024年)も、この前の台風(台風14号)



水が入ったタンク

の大雨の前まで雨が降らなくて。約1ヶ月ちょっと降らなくて園地がからからになっちゃってですね、木が枯れ始めるんですよ。だから枯れるのを防ぐために水やりを行います。毎日4、5回、1立方メートル(1000L)持っていけないといけなくて、暑い中大変なんですよ。9月に来た台風14号は風が強なくて助かりました。

日当たりの重要性

キウイの葉は風に強い構造で、実を守ったり太陽の光をたくさん受け取ったりすることができるので葉っぱはとても大切です。陰だとどうしてもキウイが太らないし花も咲かないんですよ。だから日当たりが良く太陽の光をいっぱい受けないと美味しいキウイにならないんです。作物はみんなそうですよ。

消毒作業

カメムシや病気を防ぐためには消毒が大切なんです。カメムシに、受粉してすぐの時に吸われるとキウイができなくなるんですよ。他の園もやられたそうです。九州は冬でも温かいから吸われるんですよ。スプリンクラーで消毒液をまくんですけど、また別にカメムシには専用の消毒があって、それが1ヶ月とか効果が持続できたらいいんですけど、それはできないし、毎日消毒するっていうのも難しいからまた別の山の中からカメムシがやってくるんです。だからカメムシは本当に厄介ですね。



ヘイワード(キウイ)

私の農園で栽培しているキウイの種類はヘイワードと言って、特徴は作りやすいところかな。私がキウイを作り始めた時には、種類が色々あったんですよ。そ

の中で一番美味しくて、形が良いということで全てヘイワードという種類になりました。花もつきやすいから、一番作るのに適しているんですよ。



美味しい食べ頃と形

キウイはちぎった時にすぐ食べようと思っても固くて食べられないので、キウイをちぎっておいて貯蔵して出荷すると仲買さんがね、バナナとかの熟成と一緒に、ガスと温度の設定をして、柔らかくなり食べ頃になるように熟成をさせるんですよ。それで店頭に並ぶようになります。でもね普通にちぎって常温で家に置いておくと、1か月ぐらいたったらもう柔らかくなって食べられるようになります。温度次第なんだけど、2週間ぐらいで柔くなる時もあります。早く食べたかったらビニール袋にりんごと一緒に入れて、暖かいところに置いておいてください。こんなに食べられないってなったら、丁度いいぐらいの量を冷蔵庫に入れておく。そしたら柔くなるのが止まるっていうか何日間は持ちます。他にもキウイを投げたら傷ついて、そこがイタイイタイ言うでしょう。だからそこから熱をもって完熟が広がっていくんですよ。それと美味しいキウイはまん丸じゃなくて扁平型がいいんですよ。根っこに近い方が扁平型になりやすくてですね、美味しんですよ。

キウイの剥き方と効能

この前日本販売店の偉い方が言っていたけど、買ってきたキウイを冷凍したら皮が剥きやすいらしいですよ。食べ頃のキウイを冷凍するんだって。これで解凍すると皮がツルツと剥けるらしいです。それとね、キウイを食べると便の出がいいですね。私はニュージーランドのキウイを買って毎日1個食べてるんですよ。

じゃないとね調子が悪くなります。



美味しいキウイ

木の寿命と病気

木が、ギザギザになってますよね。それはキウイの花が咲いたときに、花腐れ病という花が腐る病気になるから、それを防止するためにね、ああいう切り目を入れてやるんですよ。だからもう30年か40年か、ああいう形で切り目を毎年入れるんですよ。なんで花腐れ病が起こるかというね、花が咲く前に雨が1週間のうちの3日ほど降ってしまうと、花によくありませんよ。雨が連続すると木の根が腐ったり、果実軟腐病が旺盛になってしまったりするんですよ。だから田んぼとか平たいところにキウイの苗を植えて栽培してる人が何人かおるんですけど、やっぱりその雨の多い時には枯れてしまう率が高いつて言っていましたね。まあ、私のところは斜めになってるんで雨がたくさん降ったって流れてくるんで、ずっと溜まりっぱなしっていう心配はほとんどないんですよ。

【取材日：2024年10月11日】



Profile



谷部 信幸【たにべのぶゆき】

年 齢：69歳(昭和30年生まれ)

職 業：キウイ農家

JAおおいた東部キウイフルーツ部会 部長

略歴

▶東京の大学を卒業後、製鉄会社に10年務め、地元に戻り建設会社に20年務めた。その後両親の後継者としてキウイ農家を継いだ。現在、JAおおいた東部キウイフルーツ部会の部長を務めている。

【取材を終えての感想】

今回の「聞き書き」と言う活動に参加していなければ直接キウイ農家さんにお話を伺える機会はなかったと思うので、とてもいい経験になりました。今回の活動で谷部さんのキウイに対しての思いや、やりがいなどが聞けてこれからキウイを食べる時は大切に食べて行きたいなと思いました。貴重なお時間の中、話をしてくださり本当にありがとうございました。

(1年 山本 このの:写真右から2番目)

今回の聞き書き活動での取材を振り返ると、まず、初めて名人の農園にお邪魔したときに感じたキウイ畑の迫力が思い出されます。自分にとってキウイというのは他の果物に比べて栽培方法や成長過程など知らないことがほとんどで未知数な存在だったこともあり、そこで初めて見たキウイ畑にはとてもインパクトを感じました。さらに取材を進めていきながらキウイに対する発見と共に、それらを育て上げるために名人がどのような手間や苦勞をかけているのか、深く感じられました。取材後にはすっかりキウイに詳しくなり、キウイの魅力に惹かれ、さらに、自分の身近な場所にこのようなものがあるということが誇らしく感じられ、活動を通してとても意味ある経験をすることができました。

(1年 口羽 明:写真1番右)

私は今回の聞き書き活動を通して、普段食べているキウイには農家さんの工夫や苦勞がたくさん込められていることに衝撃を受けました。実際に名人にお会いしてお話を聞いたのは貴重な体験であり、知らないことばかりだったのでとても勉強になりました。今までキウイがどのようにして作られたのか見聞きしたことがなく、直接見て一



つ一つ丁寧に作られていたり、名人に聞かないと得られない情報やキウイができるまでにどれだけの労力を費やしているのかなどインタビューを通して知ることができました。農業を継ぐ人が減っているため、農業の良さを次世代へ広めていくことが大切だと思いました。名人は笑顔でインタビューに答えてくれたので楽しみながらたくさん知識を得ることができました。ありがとうございました。

(1年 小波 優花:写真右から3番目)

今回の聞き書き活動を通して私は、ものを育てることの大変さを学びました。日々の生活において、食べ物というのは、私たち人間が健康であるためにとっても基本的な要素のひとつです。今回、キウイ農家を訪れ、私は、作物はすごく繊細なものであり、慎重に扱うべきものだと感じました。しかし、年々農家人口は減少しており、人手不足が問題視されています。それに対し、農家の方々がひとつのものを育てるためには、病気の対策、とても広い面積の作物のお世話などやらなければいけないことがたくさんあることを知り、今まで以上に消費者として、食べ物を大切に大切にいただかなくてはならないと感じました。また、私はとても果物が好きなので、キウイを一番美味しく食べる方法など、日々に役立つことも知ることができ、とても良い機会となって良かったです。

(1年 佐方 鈴果:写真右から4番目)

今回は初めて聞き書き活動に参加させていただいて、うまくインタビューできるか心配でした。キウイについてははじめはよく知らなかったけど話を聞いていくうちに深くてもおもしろい果物だと思いました。収穫の時期に取材に伺った際に実際に収穫を手伝わせてもらいました。10個ぐらいでも、とても大変な作業で、収穫の大変さを学びました。キウイの種類、美味しい形、早く熟す方法などおいしく食べる方法を教えていただいて店舗で買う際に活用できるなと思いました。キウイだけの話だけでなく、農業全体に共通する話を聞いて農業の知識を得ることができました。ありがとうございました。

(1年 植木 晴菜:写真右から5番目)



うまっ!!!!

～大分を活かすしいたけフード～

山口 勝治 (大分県国東市)

聞き手: 藤本 心音・賀来 恵里那・麻生 実和・信原 麻央 (大分県立杵築高等学校 普通科)

プロフィール

俺は1971年に生まれ、今年で53歳になります。しいたけの栽培を始めてから今年21年目です。もう長いことやってるな。33歳くらいのときに始めました。妻のしのぶさんと一緒にしいたけ農家を営んでいます。以前は土木系の会社で建設業をしていました。そこからしいたけの栽培に移ったって感じかな。

俺はこの道でやろうと思う

建設業をしちよったとき、公共事業の景気がこの先悪くなるんじゃないかちゅうことで少しずつ副業を考えてたんよね。そのとき、うちにたまたま来ていた人がうちの山を見て「しいたけを作るのに最高な山だね」ちゅうってくれて、もしかしたらそれいけるかもちゅうったのが最初のきっかけやったかな。しのぶさんに相談したら、しのぶさんも他の副業の案はあんまりピンとこなかったらしいんやけどしいたけはピンときたらしくって「いいかも」ちゅうすんなり言ってくれたんよね。でも、副業として考えちよったのはいいんやけど、しいたけのピークと自分の勤めている建設業



ホダ木を持っている山口さん

のピークが重なって、このままじゃ忙しくなりすぎてダメやなちゅうって、どっちにしようか父親に相談した結果、父親も俺もしいたけに専念しようちゅうなったんよ。「俺はこの道でやろうと思う」ちゅう決心して今はしいたけ栽培に専念してやっています。しいたけに関する知識は、県の振興局に相談させてもらって、先輩の農家さんに弟子入りしに行きました。「きのこセンター」ちゅうしいたけ学校みたいなのところでも学びました。地元の人に教えてもらいながら少しずつ道具を揃えていきましたね。いろんな生産者のところに

も行ってみて、良い部分とか自分たちの山に合う部分を、自分なりに模索していきながら頑張りましたね。

しょうちゃんしいたけのチャームポイント

うちのしいたけのチャームポイントは、ひだの茶色味が少なく真っ白で、とって肉厚でおいしい生しいたけと、ひだが明るく山吹色の絶品の乾しいたけの両方を生産していることです。うちは乾しいたけを主に出荷しちよって、注文とか、おいしそうなのがあれば生しいたけも出してます。乾しいたけは生しいたけと比べて栄養も香りも風味も増してくるんよね。それぞれどれくらいとれるかちゅうと、ワンシーズンで乾しいたけ2トンとれるんよな。生のときのしいたけは裏側のひだの部分の色が白くてヒダがきれいに立っているのが新鮮で美味しい証拠だね。長いことやっているのが大体見た目で見えてくるんよな。特に、ひだ側が少し丸まっている方が美味しいんだよ。うちの山に来て、しいたけ狩りを体験していく人たちは皆大きいしいたけを取りたがるけど、大きければいいことじゃないからな。新鮮で大きいしいたけは美味しいけど、収穫のときに見つけてもらえなかった、時間が経った大きすぎて開ききったしいたけは、えぐみとかが出てきてあまり美味しくなくなるから、隅々まで見つけてあげるのが大事なんよな。肉体的には疲れるけど仕事は結構好きなんです。自分が選んだ道なので楽しいですね。それに私のところは、しいたけの廃ホダ木を循環させてます。廃ホダ木は8年かけて分解し、野菜の栄養となっています。クヌギ林は、落ち葉が堆積して栄養となり海に流れていくちゅう、いい循環をしていってます。クヌギ林を利用してしいたけを作るということは、消費者に良いものを届けるだけでなく、クヌギ林は落葉により微生物が豊富になり、栄養



説明する名人

塩類が増加し、その栄養が雨によって海に流れていき、海をも元気にしているのです。(水産業も元気になる)

栽培

しいたけは枯れた木にしか生えんよ。それと、ホダ木を作るのは適度な湿度がある場所の方がいいな。しいたけの採取時期は11月から5月の最初くらいで、しいたけを育てる作業を並行して行っています。ピークの際は本当に大変ですが、やっぱり楽しいですね。まず木ですけど、木はクヌギの立木を売ってもらいその場でチェーンソーで倒して、1m20cmに切ってコマ打ちちゅう植菌作業をする。それで、約1年半、山で育てるんよ。植菌する原木は約1万本、それを自分のホダ場ちゅうところに持って帰るんよな。うちの山は、ほだ場としてめちゃくちゃ向いちよったんよね。坂道が少ない平らな土地で管理がしやすい、環境がよかつたんですね。そして、しいたけができる準備をするように立てて、しいたけが出てくるのを待つんよ。適期に取らんと、劣化が始まって、美味しくなくなります。美味しいしいたけのポイントをしっかり抑えて、タイミングを見計らって取るんよ。生しいたけはその日に出荷します。乾しいたけもすぐに乾燥させないとせっかく美味しいのが取れたのに、すぐに劣化が始まってしまふ。乾燥させるのにかかる時間は20時間ぐらいかかります。そして、うちは3年前からキクラゲも栽培しちよんのよな。しいたけが冬に収穫できて、夏の作物がないから夏の収入に困ってて、なんか栽培したいなち思いよつたらキクラゲの条件が一番いいんじゃないかと思って始めました。取れる時期が真反対でちょうどいいなち思ってやってます。キクラゲにもちゃんと漢字があるんです。キクラゲちゅう漢字は木に耳ち書くんよな。やけん、触感は耳たぶ



しいたけを採取している様子

みたいやろ。

苦労

カブトムシとかいろんな虫がいますね。カブトムシの幼虫がホダ木の中で成長していて、時期になるとカブトムシは木の腐ホダ木を集めたところからたくさん飛び立ちます。イノシシがカブトムシの幼虫を食べに来たり、シカがしいたけの芽を食べに来るんよ。だからその対策として、山の周りにネットを嚴重に張ってますね。だから前より少し被害が減りましたね。他にも、コオロギやカタツムリとかが、しいたけを食べに来るんよな。しいたけは“自然の美味しさ”を守るために農薬とか肥料を使わんから、虫の対策ができんよ。農薬を使わないで提供するつちいうのが普通やし、安全性もいいんよな。だからこれは少しくらい食べられても我慢だと思ってます。ほかに、今日はきつから明日取ろうとかなると、その少しの油断とサボりで、しいたけの品質低下につながってしまいます。”質のいいしいたけを選んで提供できるかどうか”が大事なんよ。食べてもらう人に美味しいしいたけを食べてもらいたいからね。日々、山としいたけに愛情を注いでいます。その愛情のおかげでうちのしいたけは本当に美味しくなっています。



美味しいしいたけの見本

料理

しのぶさんは料理もうまいんです。長年しのぶさんの料理を食べてきてるけど、飽きたことなんかありませんね。私のイチオシの2つは、しいたけを使った団子汁と鶏めしです。うまいんですよ。でも、やっぱり一番好きなのは、しいたけの天ぷらですね。なんもつけなくても美味しいんですよ。でも、強いてなんかつ

けるなら塩かな。しいたけはたくさんいいところがあるんですよ。たとえば、グアニル酸、エルゴステロール、ビタミンDなど含んでいて、抗酸化作用や、アンチエイジングにもいいです。あと、高血圧の人にもいいですね。完全生しいたけは、生でも全然食べれるけどお腹が弱い人は注意ですね。この前、うちのしいたけ山に来た人が、そのままかぶりついててびっくりしたよ。まあそれくらい新鮮なんだろうからうれしいんやけどな。お肉の代わりにしいたけを使ったりもしますよ。やっぱり肉厚で美味しいですからね。たとえばハンバーグとか、美味しいんだよね。たまにバーベキューで肉替わりに使いますね。ビーガン(完全菜食主義者)の人とかベジタリアンとか、外国の人にもとってもおすすめです。

伝えたいこと

しいたけ農家を残していくために、しいたけ農家になってほしいという直接的な願いではなく、とにかくいろんな人にしいたけを食べてもらいたいです。それが生産者、私たちにとっての一番の願いです。しいたけを食べて、美味しいって言って笑顔になっている人を見るとやってよかったなと思います。今の日本は農家が減っていつてしまっているよな。だから少しでも多くの人が農業に興味を持ってくれたらうれしいな。



山口しのぶさん

ここでしのぶさん特製のしいたけを使ったしいたけのつくね汁としいたけ鶏めしのレシピを紹介します。まず、しいたけ鶏めしから紹介します。

～しいたけのつくね汁～

・材料

鶏もも肉のミンチ団子を作る分だけ、乾しいたけ数

枚、だし、乾キクラゲ、水、玉ねぎ

・作り方

鍋に水、だし、1対1を入れて熱します。塩を入れてもんだ鶏ミンチ肉と戻したしいたけ、戻したキクラゲ、玉ねぎを混ぜて作った肉団子を入れます。塩を入れてもんでおくとつなぎにする卵が必要なくなるから便利だし、美味しいんです。しいたけのつくねに火が通っているか確認して、よさそうだったら完成です！これもまた肉団子に出汁がしみ込んで香りもよくてもう絶品なんです。

～しいたけ鶏めし～

・材料

醤油大さじ3杯、だし(昆布と乾しいたけ)270cc、乾しいたけ2枚、細かく切った鶏肉150g、水 270cc、お米3合

・作り方

ご飯を炊く1日前から準備が必要なんだ。まず、しいたけとこんぶでじっくりだしを取るんだよ。そして鶏肉も醤油で少し下味をつけて、しみ込ませておくと美味しいんだな。次の日にはいいだしとじっくりしみ込んだ鶏肉ができていよ。あと、炊飯器にお米3合、醤油大さじ3、しいたけと昆布を1日水につけてとった出汁270ccを入れて、2枚分をスライスした乾しいたけと切った鶏肉を入れます。それに270ccの水を入れます。あとは炊くだけ！

炊飯器を開けたときのいい匂いは、本当に感動するよ。で、あとは握ったら特製しいたけ鶏めしの完成！すっごく美味しいよ。



絶品料理

【取材日：2024年9月15日・11月14日】

Profile



山口 勝治【やまぐちしょうじ】

年 齢：53歳(昭和46年生まれ)
職 業：しいたけ農家

略歴

▶平成16年建設業からしいたけ栽培を始める
第3期・第9期・第10期大分しいたけ源兵衛塾を卒業
平成30年～原木しいたけ国東半島会会長
令和6年大分県椎茸農業協同組合国東支部青壮年部長

【取材を終えての感想】

今回、しいたけ農家さんにお邪魔させていただきました。自分の中ではたくさんの貴重な体験ができてとても有意義な時間だったなと感じています。最初は緊張していましたが、山口さんご夫妻の暖かい人柄やご丁寧な対応に恵まれて、学びの多い2日間になり、うれしさと楽しい思い出でいっぱいです。しいたけはもともと恥ずかしながら苦手だったけど、山口さんが育てたしいたけで作るしのぶさんの美味しいしいたけ料理はまさに絶品で、美味しく残さず食べることができました。この出会いに感謝して、これからもしいたけを食べてその美味しさを広めていきたいです。このたびは本当に貴重な機会をありがとうございました。

(1年 藤本 心音: 写真右端)

今回、しいたけ農家の名人さんにお話を聞くことができました。自分は恥ずかしながら、しいたけを食べるのがあまり得意ではなかったのですが、今回しいたけ採取を体験させていただいたあと、しのぶさんが作ってくださったしいたけ料理をいただいたとき、以前まで得意ではなかったしいたけが、本当に美味しく感じ、不思議な感覚でした。今回名人として教えてくださった山口勝治さんとしのぶさん 2人とも、とても優しくしいたけの知恵をご教示いただき、とても勉強になりました。今回学んだことを日常生活にも活かしていきたいです。本当に貴重な体験をありがとうございました。

(1年 加未 恵里那: 写真右から2番目)

今回、しいたけ農家さんのお話を聞くことができ今まで知らなかったしいたけを作る過程を知ることができて本当によかったです。さらにしいたけを実際に採取するときはなかなかコツをつかむことができず苦戦していました。最初はどれだけ力をかけても取れなかったしいたけだけど、だんだんとコツをつかめて楽しく採取することができました。しのぶさんが作ってくれたしいたけ料理も本当においしく、家でもしてみたいと思います。

このたびは楽しい体験を本当にありがとうございました。

(1年 麻生 実和: 写真左から2番目)

個人的に好きではなかった食べ物であったしいたけについての学びでしたが、初めて農業と関わることができて、たくさんの知識を得ることができました。いちからしいたけを育てて、消費者に届けることには失敗がつきものであるけれども、挑戦がいかに大事かが伝わりました。そして、美味しく食べてもらうことが農家さんにとって一番うれしいことなんだと考えさせられました。しいたけ農家と関わった中でおいしさと魅力に気づくことができました。今回は本当に有意義な体験をありがとうございました。

(1年 信原 麻央: 写真左端)





「六次産業に夢をかける」

厚田 真太郎（大分県国東市）

聞き手：伊藤 美憂・小野 遙・首藤 小太郎・西村 真央（大分県立日出総合高等学校 総合学科）

厚田名人の紹介

国東市で農業と食品加工の生産、販売を行っています。厚田 真太郎と申します。昭和59年10月生まれで、現在39歳です。出身は、国東市武蔵町です。高等学校を卒業後、大分県職業訓練学校に入校し、建築の技術を学び、大工を目指していました。しかし、家業農業の人手が足りていなかったことから、卒業後は親元で就農し、水稻の栽培を開始しました。その後、家族と合同会社おもち工房厚田ファームを設立し、社長に就任しました。令和5年に合同会社おもち工房厚田ファームが、認定農業者^(注1)に認定されました。現在、水稻25haを中心に農業に従事し、野菜栽培も含め、食品の生産から加工、流通・販売まで行う6次産業に取り組み、大分市百貨店やJAふれあいガーデン、国東市のふるさと納税や「くにさき通販」、地域の販売所などにて商品（白餅・玄米餅・石垣もち・あんこもちなど）を販売中です。

農業に携わるきっかけと家族との関わり

以前は、建築業に携わっていましたが、建築が激減

したことで、もち米を父が栽培し、お餅を直販に出荷し、それが軌道に乗り始めた頃に農業に入りました。父は、もち米を主に直販に出荷する6次化をしていましたが、水稻を多くしようと田んぼを増やす判断をして今に至っています。

子どものころから父にトラクターに乗せてもらった体験があり、土いじりが好きだったこともあって農業は楽しいと感じていました。生活の中では、農業との触れ合いが日常でした。

自営であり、人に雇われていないので、赤字になることもあるけれど、自分のやったことに責任を持ってやるやりがいがあります。また、「こうすればいいのではないか」という工夫ができるのもいいと思います。休みがないけれど楽しんでやるので、やっていてよかったです。

餅米や野菜は加工のための原料として、栽培から加工まで取り組んでいます。農業だけでは赤字なので、作物の値段がよい時は、ありがたいような申し訳ないような気持ちになります。

農業を始めるうえで、大きな決断はなかったように思いますが、地域で高齢化が進み農業が続けられない農家が増えて、任せられる仕事が増えていきました。

人数を増やしていく必要がありますが、今のところ難しい状況です。農業だけだと赤字ですが、加工でリカバリーができ、効率化できています。加工があつて農業も成立しています。加工を大きくすることで、農業の希望も拡大できています。

現在、家族は両親と私、兄夫婦です。家族で支えあつて、協力しながら取り組んでいます。特に12月の繁忙期は、皆で協力しています。家族に支えられていると毎日実感しています。



取り組みを説明する名人

合同会社おもち工房厚田ファームの取り組み

合同会社おもち工房厚田ファームでは、私は主に農業を担当し、4月から11月まで農業を行っています。11月後半から3月までは、家族で餅製品の加工に取り組んでいます。特徴としては、自社ですべて賄えるように、原料は自分のところで採れるものを使用しています。地産地消で自分のところのものをいかに加工して商品化できるかを考えています。

サツマイモを入れた石垣餅は好評ですが、これも原料となる甘藷(かんしょ: サツマイモ)を自分で栽培することで効率化を進めて、原料費を抑えています。時間と費用や手間は結構かかりますが、6次産業化の視点で工夫をしながら、楽しくやりがいを持って取り組んでいます。

栽培から販売まで一貫して行ううえでは、米はどこに販売するか、商品をどこに出すかといった流通の点で大変な面があります。距離的なこと、費用的な兼ね合いで課題があります。「くにさき通販」やふるさと納税の返礼品はインターネット通販のために真空パックを施す工夫をしています。

ふるさと納税や「くにさき通販」への関わりについて

ですが、ふるさと納税は、国東市からの依頼で納品するようになり、その後「くにさき通販」というネット販売サイトができて、それに応募をしました。市役所の担当の方に声かけをしてもらったのがきっかけです。お餅が好評です。ネット社会で、インスタなどお知らせすると年齢を問わず、反応があります。

栽培では規模拡大に伴い、水管理と予防を行うことが注意すべき点です。

作物を組み合わせた複合経営で、水稻(米・餅米)、麦、甘藷、かぼちゃの5つの品種の農業をしようと思ったのは、当地の環境にあった作物の中で加工に回せる品種の栽培を行うためです。芋もいろいろな種類がある物で、加工用に合うものを選んでいきます。また、商品加工用として原料となる品種を選んでいきます。下処理がなるべくいらず、手間がかからない品種を選べば、時間と費用を節約できます。適切な価格と品質を維持するために、加工によい品種を栽培しています。よもぎは、風合いや味が良いので、あく抜き等の手間がかかりますが、加工品の原料にしています。



商品の玄米餅

現在、白餅と玄米餅をメインに、あんこ餅、石垣餅を製造し、赤飯やふかし芋もパック詰めで作っています。12月は、白餅に特化して作っています。特に玄米餅は、皮つきで香ばしいです。焼くとよい香りがしておいしいです。白餅は汁物など何でも合うのでいろんなレパートリーに対応できます。かぼちゃ餅は、塩味が効いておいしいです。よもぎ餅は、色や味がよいです。石垣餅は、自社で採れる原料を入れられるので、芋の量が多く、たくさん入っているのが好きな方々に好評です。餅は、鍋に入れたり、焼いたりするとおいしいです。かぼちゃや芋や野菜は、そのままでも蒸したり、焼いたりして食べるとよいです。蒸して塩をかけて食べると、野菜のおいしさが引き立っておいしい

です。

その他、栽培しているのは、稲発酵粗飼料です。稲発酵粗飼料は、酪農での牛や馬の飼料となる稲のことで、依頼されて栽培しています。見た目は普通の稲と変わりはありませんが、穂が短く、茎が長い品種でかなり高く成長します。WCSと言われる品種で、こちらが植え付けして育成したら、刈り取りは酪農の方々が行います。稲の穂と茎葉をまるごと刈り取ってロール状に成型したものを、白いフィルムでラッピングして1月ほど発酵させて、牛や馬の餌にします。

生産から加工・販売まで、自分でやれるところまでやりたいと思っています。規模が拡大していけば、人に任せる部分も出てくると思いますが、すべてではなくても、栽培から加工までは、なるべくこれからも関わっていきたくと思っています。機械化など省力化の工夫をしながら、手間を省いた効率化を目指しています。



稲発酵粗飼料の様子

名人のこれからと将来の夢

目指す農業のあり方やこれからの見通しは、経営規模が拡大していく見込みなので、人材確保をして、会社としてももう少し上を目指したいと考えています。農業と加工・販売をさらに大きくしていきたいと考えています。今後、なるべく売り上げを上げていき、成長していきたいと考えています。農業を黒字化できるような工夫を、市のアドバイスももらいながらしていきたいです。加工だけではなく、農業もプラスに持っていくのが課題です。他の人からも数字で評価されるようになりたいと考えています。課題としては、事業規模をまとめて、単位当たりの収量を安定化させることを目指しています。大きくするための投資を行う必要もありますが、効率を確保して、しっかり休みが取れ、

従業員の方々にも働いてもらえるような環境にしていきたいです。個人でやるより、会社組織にしておいたほうが、農業を継承しやすいのではないかと思います。家族間では、世代継承の問題があり、会社組織としての企業経営の方が、継承や補助金の申請など有利だと思います。農業機械の金額は、個人ではかなりの高額で、減価償却など企業のほうが個人より有利な面があります。農業を続けていくためには、継続的な現金収入が見込めるようにすることが必要と考えます。



米倉庫での説明

無理せず、楽しんで農業することが一番です。一生懸命することもいいけど、頑張ることだけでは、難しい面もあります。水耕栽培は一年通して収穫でき、作業内容も安定しています。



圃場での名人からの説明

【取材日：2024年10月28日】

注1：認定農業者制度

認定農業者制度は、農業者が市町村の農業経営基盤強化促進基本構想に示された農業経営の目標に向けて、自らの創意工夫に基づき、経営の改善を進めようとする計画を市町村等が認定（複数市町村で農業を営む農業者が経営改善計画の認定を申請する場合は、営農区域に応じて都道府県又は国が認定）し、これらの認定を受けた農業者に対して支援措置を講じようとするものです。

（出典 農林水産省 HP

https://www.maff.go.jp/j/kobetu_ninaite/n_seido/seido_ninaite.html

Profile



厚田 真太郎【あつだしんたろう】

年 齢：39歳(昭和59年生まれ)

職 業：合同会社 おもち工房厚田ファーム代表(認定農業者)

略歴

▶父親が兼業農業(大工)として就農していた影響から、20歳で大分県職業訓練学校に入校して大工を目指す。しかし、農業の人手が足りていなかったことから、卒業後は親元就農(水稲70a)を開始。その後、家族と合同会社おもち工房厚田ファームを設立し、社長に就任。水稲、野菜などの生産から食品の加工、流通・販売まで行う6次産業に取り組み、国東市内外や国東市のふるさと納税、「くにさき通販」などにて商品を販売している。現在、地域の特色のある農林水産物(水稲)の生産者として活躍している。

【取材を終えての感想】

私は、今回の聞き書き活動に参加して、農業にとても興味を持ちました。米の栽培についてのお話では、知らない言葉が多くありましたが、丁寧にわかりやすく説明してくれて、農業について理解が広がりました。厚田さんの話された農業を始めたきっかけや、やりがいについてのお話で、家族で協力し合って農業に取り組んでいること、それぞれに役割を決めていることで、家族が一緒になっていることがわかり、すごいと感じました。この聞き書き活動を通して、私は農業の大切さ、やりがいなどが深く心に残りました。忙しい中、貴重な時間を使って私たちに話をしてくれた厚田さんに感謝しています。

(2年 伊藤 美憂:写真右から2番目)

私は、聞き書き活動に参加して、厚田さんから伺った話から、農業の大変さや厳しさを知り、これからの農業について、自分が農業を営む立場になって考えたり、消費者として私たちに何ができるかなどを考えたりしました。普段の日常生活では、農業とあまり関わる機会がなかったので、今回の活動で新しい知識を得ることができました。厚田さんの話の中で、お餅に混ぜる野菜をかぼちゃや甘藷にしている理由が、栽培から加工までを自分たちで行っていることで、一貫した流れを大切にしているからだとわかりました。品種の選定や加工方法など、工夫や改良を繰り返し、多くの苦労や試行錯誤があっただろうと思い、経験の積み重ねがあっただことが伝わってきました。お餅が、家族の方々と協力して作られた努力の結晶なのだとしみじみと感じました。厚田さんが作ったお餅を実際にいただいた際、厚田さんが作られた作物で100パーセント作られていることもあり、とてもおいし



かったです。今後は、厚田さんたち農業に携わる方々のこれまでの農業の成り立ちを知り、加工品を味わいたと思いました。これからも農業にもっと関心を深め、大切にしていきたいです。

(2年 小野 遙:写真左から1番目)

私は農業について普段、直接関わることはありませんでした。今回、厚田さんのお話を伺い、農業がどのように行われていて、どのような工夫や苦労があるのかを知ることができました。名人も近年減少傾向にある若者の農業人口や後継者問題などを懸念されていました。農業を営む上で大切なことは、収入の安定化であり、農業だけでは黒字化するのが大変な状況があることがわかりました。作物によっては、機械化に伴う経費の増加や設備投資の必要性など、経営の苦労があることも知りました。また、農業には豊富な知識が必要であり、作付けした作物の植え付けや収穫の時期、害虫や害獣、病気などの対策など経験や知識が必要なこともわかりました。土地と収益と知識と経験が農業に必要なことを知り、これらが多くの人と共有できるようになり、新たに農業を始める人たちが少しでも増えていくといいなと思いました。

(2年 首藤 小太郎:写真右から1番目)

私は、今回の「聞き書き」活動を通して、農業の素晴らしさを知りました。厚田さんから、自身の話や経験、仕事などについて、たくさんのお話を聞かせていただきました。農業だけだと赤字などの課題があり、苦労も多いけど、加工でリカバリーするなどの工夫によって効率化できることやふるさと納税や「くにさき通販」への関わりなど多くの取り組みをされていることを知りました。ネット社会に対応したInstagramの活用により、老若男女を問わず、農業を広める工夫をしていることを知り、農業は私が思っていたよりも奥が深いものだと気づかされました。学校の授業で、六次産業について少し学んでいましたが、さまざまな工夫や苦労があることがわかりました。私は商業系列を選択しているため、農業と関わりがなく、農業のことを理解できるか多少の不安を感じていましたが、この活動を通して、厚田名人の考え方生き方を聞く経験は、私にとって有意義なものになりました、この貴重な経験を糧にしていきたいと思います。

(2年 西村 真央:写真左から2番目)

頑張れば頑張るほど育つ葱

～人より頑張らんと～

土谷 元尚 (大分県国東市)

聞き手：河野 美心・佐々木 日香・久野 麗 (大分県立宇佐高等学校 普通科)

生い立ち

つちやもとひさ
名前は、土谷元尚といいます。53歳です。小学校は国東市国見の大熊毛にある熊毛小学校です。中学校は国見中学校でした。高校は今は廃校になった双国高校で、卒業してそのまま就職しました。愛知のトヨタ関連の会社に就職して3、4年ほど勤めてから、国東市に帰ってきて、何種類か仕事を経験した後、国東市の農業法人に就職して、葱の栽培を始めました。現在、妻と息子と同居しています。



土谷名人にインタビュー

葱栽培のきっかけ

農業をしたいという思いはなかったです。農業法人に入る前の会社に入ったとき、ちょうどリーマンショックになりました。その時、友達だった子に誘われて葱農家を始めました。

葱育成の流れ

基本的に一年中作ります。ハウスの収穫ペースを考えて植え付けていって、毎日出荷します。今の農協

に持っていく量は1日150キロ前後、春先のピークは230キロ、栽培期間の長くなる冬場は100キロくらいになります。苦勞する時期は夏場です。ハウスの地温が35度を超えると発芽不良になるので、種を蒔いたら、2週間から3週間くらい、そのハウスの上に遮光ネットをかけてやります。そうすると地温が4～5度くらい下がります。しかし、ずっとかけておくと軟弱な葱になるので、あとは遮光ネットを外して栽培します。



作業の様子

一日の流れ

朝の3時半から収穫を始めます。1人で作業しているので時間がかかります。収穫作業は暗くてもヘッドライトがあればできます。収穫作業は7時半ぐらいに終わります。それから出荷に行って戻ってきて、ハウスの見回りをして水やりをして大体10時ごろになります。そして、10時頃から12時頃くらいまでは、規格外のサイズの葱を直売所に出荷するための作業を嫁さんとします。暑い日は休憩などをして2時半から3時半ごろにまた作業を始めて、暗くなる6時には終わります。



植え付けてから1か月ころの苗

気温の影響

夏は猛暑日になると成長が止まります。水をやっても成長しない。1日1~2センチ伸びるところが1センチ伸びるのに3日4日かかります。計画通り作らなければいけないのだけれどなかなか思い通りになりません。そういう時は、午後2時から3時が気温のピーク

なので4時から4時半くらいに水を打って地温を下げてやります。地温が下がって葱が水を吸えば夜に多少伸びてくれるだろうと思って工夫をしています。ただ、それが結果に出ているかっていうのはなかなか目に見えては分かりづらいです。また、葱は氷点下になると凍りやすいです。冬場でも朝3時半から収穫しますが、ハウス内でも凍っているのがわかります。凍った葱をひくとすぐにしおれてしまうので、凍っている場合はそのままにします。日が昇れば不思議と元に戻ります。

葱作りの魅力

葱作りの魅力を感じる時は、やはり、うまく収穫できたときです。それから、近所の人とか地主さんに商品ではない葱でも、あげたら喜ばれるときです。また、スーパーで自分の生産者番号が印字されていて「うちの葱が売られちよんのやな」と感じる時です。それを見るとやはり作った甲斐があるなと思います。友人も私の生産者番号を知っているので、「あつたけん買ったで」とか言われます。「言ってくれば、調整作業とかではじいた葱を持って行くのに」と言いますが、「いやいや、あつたけん買ったんや」って、わざわざ教えてくれたりするので、ありがたいです。

こだわり

私は毎日切らさずに出荷することにこだわりを持っています。お金の入ってくるペースは1週間に1回なのですが、中2週空いて入金されることもあります。出荷し続ければ基本的に毎週お金が入ってくる。生活をする上でも、農業を続けていく資金取りをしていく上でも毎日とりあえず出荷していけば、毎週お金が入ってくるので、とりあえず毎日出荷することを心が



けています。

うまくいかないこと

葱栽培でうまくいかないのはいつもです。基本的にはいつも悩んでいますね。よく作りたと思っていきます。夏場は種を撒いてからから65日で収穫できます。ハウスいっぱい育てば1トンぐらい取れます。出来にムラがあれば800キロぐらいしか取れません。その200キロをどうやったら上手に、ムラをなくして栽培できるかといつも考えます。1つのハウスからしっかり取れた方が儲かりますよね。こういう作業、こういう機械があつたらもっと楽できるとか。でもそれはやはりお金がかかることなので補助金を申請します。補助金は何でも出るわけではなくて、例えば水害とかでハウスの水はけが悪くて葱がだめになるといったことに対して出ることがあります。申請して予算が通ればお金を受け取れます。しかし、自分が楽しみたいからこういう機械がほしいと申請しても補助金事業にそぐわない機械なら、なかなか採用してもらえません。事業に理由付けをして、当てはまれば、県や市の職員といっしょに申請して予算をつけてもらって買えますが、申請の締め切り時期があつて1ヶ月先にほしいと言っても、それは自分で買ってくださいといわれます。決定されても約1年後に給付されることもあります。



川から引かれたポンプ

自然災害

台風被害は自分のところはなかったのですが、大雨があつた際は他の生産者さんのところで葱の植えているところまで冠水があつたり、水を送るためのポンプ

が故障したことがありました。気候に関してはここ最近作りづらくなつたっていうのは感じます。夏場はすごく暑いし、近くに川があるので大雨の時はかなり水位が上がることが増えました。冬はドカ雪で実際ハウスが潰れた生産者もいました。異常気象って言われるのがもう普通の気候になってきています。

サラリーマンの時と今

サラリーマンのころと違って農業している方が楽です。葱ハウスに関しての仕事で、あまり人とは接触しないので、仕事上の人間のしがらみをあまり考えなくてよくなりました。しかし今は収穫がだめだったら原因を突き詰めて、来年の今シーズンはしっかり収穫してやろうと思って工夫をいろいろ考えます。実際収



穫が多ければ嬉しいです。年間通してそれが続けられるとさらに嬉しいですね。

収入

周りからはよく「儲かるやろ」と言われますが、そんなに儲かってはいません。普通の会社勤めなら、



ハウス内で稼働するトラクター

車のローンや生命保険とかを引いて、利益が出てきません。でも僕らの場合、月々決まった金額が入るわけでもなく、支出も急に3、4万と買い物をするので、毎月最低でも20万くらい栽培に使う材料とかをかうことがあります。一方で野菜の値段が高いときには、しっかり出荷できればサラリーマンの2、3か月分の給料を1週間で手に入れるということもあります。

座右の銘

「人より頑張らんと上には行けない」です。

今後を見すえて

あと7年もすれば60を過ぎます。農業をどこかでやめるタイミングがあると思うんです。56、7歳くらいで人を雇って法人化するかと考えています。人を雇うにはもう少し面積が足りません。今度、農協さんや行政の方に、法人化のメリットの話を知りたいと思っています。

高校生のみなさんへ…

たとえば、農業は「儲かるか」という話で「儲かってしかたがない」と言いたいところですが…なかなかそうは言えません。農業に、どちらかというとき暗いイメージを持っているのではないかと思います。それでも頑張ったら頑張っただけ跳ね返ってくる身近な職業だと思うんです。しっかり目標を定めてやれば、喜びというか、「やっただけあったな」とか感じます。またそれが収入という形で返ってくるので充実感がありますよ。

【取材日：2024年9月22日・10月26日】

Profile



土谷 元尚【つちやもとひさ】

年齢：53歳(昭和46年生まれ)
職業：農業(こねぎ生産者)

略歴

▶「国東市こねぎトレーニングファーム」で研修を受け、研修終了後に農業法人株式会社安部の役員に就任し、雇用就農としてこねぎ生産に携わる。平成30年4月に就農(個人経営)を開始した。

【取材を終えての感想】

私はねぎ農家に訪問をして沢山のことを学びました。私たちが質問したことのひとつひとつ丁寧に教えていただきました。葱の栽培道具は見たことのないものばかりでした。葱を実際に採って見ましたが、すごくかたくてびっくりしました。初めての体験ですごく緊張しました。栽培用の沢山のハウスがあつてそれを1人で管理しているのはすごいと思いました。葱栽培の取材はとても楽しくて時間が過ぎるのが一瞬でした。貴重な体験ができて嬉しかったです。

(1年 久野 麗:写真1番左)

私は、この聞き書きという活動に初めて参加しました。農家の方に直接お話を聞くことができ、農業は継続的に行わないと育たないといった発見がいっぱいありました。私が取材を通して一番心に残ったことは、土屋さんの「人より頑張らんと上には行けない」という言葉です。この言葉を聞いて、私に重なる部分がありました。新しい環境になって慣れないこともまだまだたくさんあり、挑戦していく上で諦めてしまうことが多いので、この言葉を思い出して何事も前向きに頑張りたいと思いました。また、葱の収穫を手伝わせてもらったとき、少しの量を収穫するのは簡単だったけれど、広いハウスの中のたくさんの量を収穫するのは大変だなと感じました。葱を育てるのは大変ですが、頑張った分だけいい葱が育ち自分に返ってくるのだと思うと、育て甲斐があるのだなと思いました。取材を受けてくれた土谷さんありがとうございました。

(1年 河野 美心:写真左から2番目)

土谷さんの仕事場、葱用ビニールハウスは広大な田んぼに囲まれ、すぐ隣に川が流れていました。ハウスの中からも耳には虫の音が聞こえました。葱ハウスをのぞいたとき、私は葱の香りとハウス

いっぱいに育った葱に目を見張りました。土谷さんは、緊張してたどたどしい私達の質問一つ一つに、嘯み砕いて丁寧に教えてくださいました。私は取材以前、葱がどんなふうに世話をされるのか、全く想像が付きませんでした。お話を伺うほどに出てくる作業行程の多さに驚きました。苦勞することや上手くいかないことを克服し、よりよく作りたい、という土谷さんの思いや、そこに面白みを感じているお姿が伝わりました。また「毎日切らさずに出したい」「頑張ったら頑張っただけ跳ね返ってくる」という土谷さんの言葉は、日々コツコツと続ける努力が苦手な私に刺さりました。本当にありがとうございました。

(1年 佐々木 日香:写真右端)



365日花に愛情を注ぐ

松田 司（大分県杵築市）

聞き手：久保 心晴・簾 礼音・宮永 芽依・野村 日香（大分県立宇佐高等学校 普通科）

名人紹介

杵築市の山香で農家をしています松田司です。昭和33年生まれで67歳です。60歳の定年を機に農家を始めました。仕事をやめる前から、両親が園芸作物等を育てていまして、何かやりたいなと思い、以前から育てていた花を育て始めたことがきっかけです。現在は1人でランキユラス、菊、鬼灯、米、カボスを栽培しています。農協の組織や大分県の花きに関する組織に在籍しながらファーマーズスクールの就農コーチを務め、若い世代の人材育成にも携わっています。



インタビューに答える松田名人

栽培の一年の流れ



球根から芽の出たポット苗

ランキユラスを主に栽培しているのですが、8月の盆明けぐらいから苗作りをします。定植は9月の終わり頃から2週間ぐらいかけて行います。1週間おきに3回に分けています。

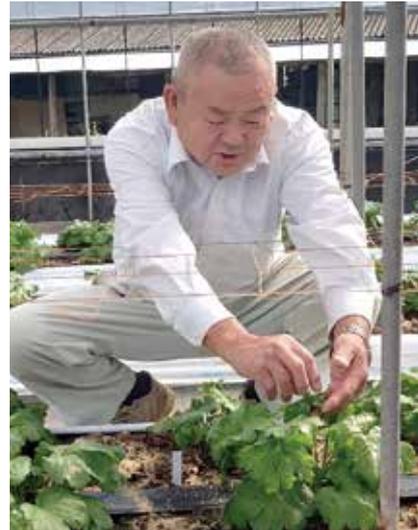
ランキユラスは品種や定植時期によって収穫時期が違いますので11月下旬頃から、3月まで収穫をすることになります。4月下旬には球根を掘り上げて6月上旬まで随時洗浄します。それから球根を乾燥し8

月中旬まで保管します。ラナンキュラスの収穫が終わると、鬼灯、小菊、米などの定植の準備をします。年間ほぼずっと作業をしています。



10月27日の苗の様子

ラナンキュラス栽培について



苗の世話をする松田名人

出荷先、用途

ラナンキュラスの出荷先は東京、大阪が9割で1割が九州内です。切花なので、結婚式やバレンタイン、卒業式などの時期に出荷するようにしています。また市場を経由し海外へも輸出しています。



ラナンキュラス



ワックス

栽培している約十種類ほどのラナンキュラスは11月下旬頃から咲き始めます。ラックス、アリアドネという品種を主に植えています。数もたくさん取れるうえ、日持ちも良い品種です。サイズは手のひらぐらいいまで大きくなります。1つの株からできる花は個体差があります。基本的には8本ほど咲きます。目標は15本。やはりたくさん採れると育てがいがあります。



花の摘み取りをする名人



花を愛情込めて見つめる松田名人

比較的に病気に強い品種ですが、消毒は欠かせません。土も毎年土壌消毒をしています。ビニールハウスに水を貯め閉め切って、高温にして消毒をします。定植をした後、活着するように水やりやハウス内の温度に気をつけます。品種によっては、気温や天気に敏感なものもあるので花の温度管理は常に気をつけています。特に山香は気温が低いので暖房には気を使います。加温の温度は7度ぐらいいを目安にしています。

収穫時期が終わると、4月下旬より球根の掘り上げ

を行います。大変なのが掘り起こした後の選別作業です。1つの球根を3つに分けて選別します。その後球根を洗って乾燥し保管します。次の年の育ちが悪かった時のために、良いと思った苗を選別して球根を保管するようにしています。



保管している球根

保管した球根はガチガチに乾燥しているので育苗するときは、前日に水に戻す必要があります。ポットに1個ずつ球根を入れ、冷蔵庫で温度を低くした後、40日ほどで苗ができます。

見回りはこだわり



花の育成において、毎回見回りは欠かせません。朝と夕、いつも花の状態を見ている。花はしゃべるわけではないのですが、見ればおかしいところもわかります。実家が畜産をしていた関係で、いつも先輩から「朝と夕は必ず人間と同じように家畜が食事しているか見なさい」と教わってきました。それも影響しているかと思います。不審な点があれば県の機関に相談

して解決していきます。誰かに聞くことで今までには繋がりがなかった人とも縁ができてたりして、農家をしていてよかったと思います。

後継者育成のために



私も今は1人でやっており、後継者はいません。しかし後継者が続くような形を自分が作れば良いとは常に思っています。雇用すれば大規模のできるのですが、やはり年間雇用など問題がいろいろあるため、現在は家族に助けてもらっています。今、研修生が来ていますが少しでも農業に興味を持つ人が増えてくれると良いなと思います。

【取材日：2024年9月23日・10月27日】



花に笑顔の松田名人



松田 司【まつだつかさ】

年 齢：67歳(昭和33年生まれ)
職 業：農家(花き、水稲栽培)

略 歴

▶高校を卒業後、山香町農業協同組合に就職。60歳の定年を機に花の栽培を始める。大分県花き生産者協議会会長、大分県花き産業振興協議会会長、大分県農協東部エリア花き協議会会長など花きに関する役職のほか、新規就農者の研修を行う杵築市ファーマーズスクールの就農コーチを務める。



【取材を終えての感想】

この活動を通して名人がどのようなことをするのか、またその仕事が多様なことに繋がるかなど色々なことを知ることが出来ました。私は花にあまり詳しくなくラナンキュラスも見たことはあったものの、名前までは知らなかったので知る機会がもてて良かったです。

(1年 久保 心晴:写真左から4番目)

私はあまり花の知識がなかったので松田さんに多くのことを教えて貰って花に興味を持つようになりました。また咲くまでの準備に全てがかかっていることを知っていつも見ている花が苦勞して育てられているのだなと思うとありがたいことだと感じました。

(1年 簾 礼音:写真左から5番目)

この度は高校生「聞き書き」という貴重な体験をさせていただきありがとうございました。私は今回初めて農家の方に話を聞きに行くということもあり、とても緊張していたのですが、笑顔で自分の仕事について語る松田さんにどこかほっとしました。私はラナンキュラスについて何も知らなかったのですが、取材に行き、ハウスの中でのお話を伺って、農家の方の苦勞を改めて知りました。また松田さんの農業に対する熱心な姿勢と「いつも花を見ている。朝も夕も必ず」この言葉を聞いて一つのことこんなに愛情をかけられる松田さんにかっこいいと思いました。初めてでなかなか上手にまとめられなかったのですが、良い経験になりました。ありがとうございました。

(1年 野村 日香:写真左から2番目)

今回、この「聞き書き」に参加して自分の地元で行われている花づくりについて知ることができました。聞き書きを通して名人から花を大切に育てるためにしていること、ラナンキュラスという花について、また、これからの花の流通のありかたについても聞くことができました。私は元々小さい頃から綺麗な花を見るのが好きでしたが、名人の話聞いて花を綺麗に育てるための工夫を知ることができて、いい勉強になりました。ありがとうございました。

(1年 宮永 芽依:写真左1番目)

消費者に安全なイチゴ栽培を目指して

藤原 勝美 (大分県杵築市)

聞き手:小中 優菜・佐々木 鳳里・田中 千瑛・廣岡 凜 (大分県立宇佐高等学校 普通科)

名人の生い立ち

名前は藤原勝美といいます。私は昭和35年生まれで現在64歳になります。高校時代は農業高校に行きました。そのときはみかんを主に勉強していました。高校卒業後、勤めを10年ほどして30歳の時にやめました。イチゴ栽培は両親が少ししていたので引き継ぐ形でするようになりました。昔はイチゴを5アール(500 平方メートル)くらい栽培していたのですが、今は20アールの栽培をしています。



藤原名人へのインタビュー

1年間のイチゴ栽培



イチゴのランナー

イチゴは4月から5月にかけてその年に植える親苗を作ります。全部で13500本くらいの苗を夏の間で作ります。親を2000本植えて13500本の小苗を作ります。ランナーを出させ、9センチポットに挿して行きます。8月中旬に親から切り離します。イチゴ栽培では、実をつけるのに必要な花になるための芽をつけることが大切です。人為的に分化の時期を操作します。イチゴ苗の肥料濃度が下がることで分化を促します。葉があと何枚出れば花ができるかなど農協の方に



イチゴの世話をする名人

顕微鏡で調べてもらって、すでに花芽の分化をしていて花が出るような状態であれば、植え込みの作業を始めます。例えば3枚で分化できるなら植え込んだ後に3枚の葉が出て、そのあとに花が上がります。植え込みするのは9月の15日から20日くらいまでです。それからはハウスの中の苗を管理しながら花が出るのを待ちます。イチゴは1、2、3、4番と次から次に花が上がるため、いい実を取るために摘果を続けます。その結果11月下旬～6月末くらいまでイチゴを収穫することができます。収穫がなくなったらイチゴ苗の片付けをし土壌消毒します。並行して6月までに次の年の苗も準備していきます。結局のところ1年間イチゴ作りの仕事があります。ゆっくりできるのは夏の間だけです。しかし最近は暑いから苗づくりがとても難しいです。苗作りは寒冷紗(かんれいしゃ: 植物を覆い、強い日差しや真夏の高温から保護する被覆素材)をかけたりして直射日光を当てないようにします。そうすると水やりも3回やるところを2回で済ますことができます。今年のような天気が続くとヨトウムシっていう虫が多く出ます。それも温暖化の関係があると思います。



イチゴ「さがほのか」「ベリーツ」の特徴

品種の特性として「ベリーツ」は、1月から2月の寒いときに味の旨みが深くなり、「さがほのか」は、春先に味の旨みが深くなります。色付きに関していえば「ベリーツ」は全体的に赤みが強いです。「さがほのか」は、実の形が良いです。「ベリーツ」のいいところもあれば、「さがほのか」のいいところもあります。



さがほのか

イチゴ栽培の苦労

作業として大変なのは、春先の作業ですね。春先はイチゴの葉や花がすぐ咲いて熟れ方も早くなるので作業が追いつかないこともあるからです。作業は古葉を全部取って、花が上がり、イチゴの収穫をするという繰り返しです。イチゴの熟れ方も早い時は20日くらいことがあります。花が咲いてから熟れるまで寒い冬場では45日程度かかります。だから冬場は熟れ方が遅いため、作業はその分余裕持てるという良い面もあります。種類によっても作り方の苦労が違います。「さがほのか」は「ベリーツ」に比べると栽培しやすいです。一方「ベリーツ」は春先の作業が増えます。



イチゴ栽培の苦労を語る藤原名人



ベリーの花

花の芽が次から次に増える種類だからです。また「さがほのか」と比べて茎が高く伸びるため水滴がつきやすく、灰色カビ病にかかりやすくなります。だからその品種にあった作り方をしないとイケないです。栽培温度についてはビニールハウスでは寒かったら加温機がまわるように自動設定しているの、温度が下がれば機械が動きます。冬場でもハウスを閉めて日が当たれば温かくなります。

イチゴの病気について

病気では炭疽病、うどんこ病、灰色カビ病が多いです。病原菌を予防するしかありません。換気をまめにしたり、発病前の薬剤散布をしたりします。私はダニ対策として天敵を利用するIPM農法を使います。たとえば、葉ダニが出れば葉ダニの天敵を使って予防します。これらのダニを食べる小さいダニがいます。チリカブリやミヤコカブリなどです。この農法に関しては講習会が毎年あります。この農法を利用してなるべく農薬を使わないようにしています。

イチゴの病気の対策

病気対策は、予防しかありません。ある程度予防をしておけば、冬にうどんこ病は増えてはこないです。冬までの対策としてカリ肥料水溶ケイ酸を葉面散布します。私は「カリグリーン」という薬剤を主として使います。人や環境に優しく無制限に使える薬だからです。受粉用ミツバチにも影響はありません。これは普通の農薬とは少し異なります。うどんこ病に対する治療効果があります。うどんこ病は他の農薬では抵抗性があるのですが、これはその心配が少ないので「カリグリーン

」を1年に何回も使うことになります。



選別について



冬場のイチゴは完熟度合で階級に分けます。生産者や地域によって階級分けは違いますが、私は3L・2L・L・M・S・外・A・B・Aマルの9階級で分けています。これは年内までの分け方で、年が明けると「ベリーツ」は、2L・L・M・S・Aマル・外に分けています。年内クリスマスまでは単価が良いので、それだけ細かく分けます。「さがほのか」の場合は3L・2L・L・M・S・A・Aマル・外の階級があります。

消費者への思い

口に入れるものだから食の安全を第一に考えています。いいものを作るのにこだわりはあります。やはりいいものをつくって消費者に食べてもらいたいという思いでIPM農法のように天敵を使ってなるべく農薬を使わないように努力しています。

高校生へメッセージ

高校生はあまり農業のことを知らないと思います。だから農業に対して少しでも分かってもらい、職業としてやはり身近に思ってもらいたいです。イチゴの栽培方法とか少し興味を持ってもらいたいです。「食」って大事だから関心を持ってもらいたいですね。



イチゴの収穫をする名人

【取材日：2024年10月6日・10月26日】

Profile



藤原 勝美【ふじわら かつみ】

年齢：64歳(昭和35年生まれ)

職業：農業

略歴

▶イチゴ研究会の役員や新規就農者の研修を行う杵築ファーマーズスクールの就農コーチを務めるなど地域での貢献も高く産地をけん引する農家である。

【取材を終えての感想】

私は今回聞き書きという活動を通して、イチゴ栽培のことを深く知ることができました。藤原勝美さんに二度にわたる貴重なお話をお聞きすることができて、手入れなどといった仕事の大変さややりがいを直に聞くことができ、とてもいい経験になりました。インタビューをさせていただくことによって、相手の話を聞き出す力や文章としてまとめる力をのばしていくことができたと思います。勝美さんが楽しそうにいきいきとイチゴの話をするのを見て、こちらも思わず笑顔になりました。いつも食べているイチゴがこのように大変な思いで大切に愛情を持って育てられていたと知り、好き嫌いや食品ロスなどといったことはしてはいけないし、失礼にあたると改めて考えさせられるいい機会となりました。今回得ることのできた経験や知識はとても貴重であり今後も活かせるものになると思っています。私が聞き書きをしなかったら知ることのできなかったもので身近に感じる事ができて嬉しかったです。ありがとうございました。

(1年 廣岡 凜:写真左から1番目)

私は今回イチゴ農家の藤原勝美さんにお話を聞きに行きました。この聞き書きを通して、とても貴重なお話が聞けて農業について沢山のことを学ぶことができました。この活動に参加して、イチゴがお店に並ぶまでの流れを知りました。その流れの中に藤原勝美さんの消費者への想いがあるからこそ質の良いイチゴが食べられていると分かり、とても感動しました。インタビューの中で特に印象に残ったことは藤原勝美さんの農業に対する愛がとても伝わったことです。農業をここまで長く続けられたことや、消費者に対する思いも感じました。



農業は作物の質を良くするために工夫することの難しさがわかり、高校生へのメッセージも心に響きました。自分達がこの活動に取り組んだからには、農業について今後も興味を示し、自分達にできることはないかを考え、その考えを周りにも広げていけるようになりたいです。

(1年 田中 千瑛:写真左から5番目)

私は今回の聞き書きで初めて農家さんにお話を聞かせていただきました。大分県杵築市でイチゴ農家を営む藤原勝美さんです。今回の聞き書きを通して、イチゴに3L・2L・L・Mなどのイチゴの階級があるということを知りました。また、イチゴに病気があることを知り、多く出さないようにしたり、出さないようにするための農薬選びにもこだわったりしていて、消費者への思いが伝わりました。インタビューの中で印象に残ったことは、イチゴに農薬をあまり使わないことを心がけているところです。普段イチゴが安全に美味しく食べられているのは、農家さんの試行錯誤のおかげだと感じました。私の世代で止めることのないよう、農業の現状を広め、同じく私たちの世代へと広げていきたいと思いました。

(1年 佐々木 鳳里:写真左から4番目)

聞き書きの活動を通して、改めて農業の大変さを知ることができました。また楽しい一面もあることに気づきました。インタビューをさせていただいた藤原勝美さんの農業が本当に好きだという気持ちが伝わりました。農業は気候に影響され管理が大変な仕事であり、したいと思う人は少ないものだと思っていました。しかし、藤原さんのように楽しんで農業に携わっている方がいることを知って、農業に対する見方が変わるきっかけとなりました。私たちがスーパーなどで買うイチゴもたくさんの方の工夫や努力があってできたものとわかり、大切に食べたいと思いました。今まで農業をしている方と関わる機会がなかったので、現地に行って聞くという貴重な経験ができて良かったです。

(1年 小中 優菜:写真左から2番目)



葱の仕事人

大窪 勉（大分県宇佐市）

聞き手：安藤 明德・柳原 拓也・藤沢 隆正（大分県立宇佐産業科学高等学校 グリーン環境科）

はじめに

私の名前は大窪 勉と言います。今58歳、宇佐市の青森ってとこで生まれました。宇佐市で葱を作っています。物心がついたころは、うちの親は農業を生業としていました。親父は最初から農業をしていた人間ではなくて、サラリーマンやっていました。爺さんが田んぼを持っていたので、その田んぼをもとに農業をはじめたのです。私が小学生の頃でした。その頃は米とか麦を作る一般的な農業でした。その後、段々と耕作面積を増やしていき、10ヘクタールくらいの田んぼを経営する農家になっていました。そういうのを見て育ったこともあって、私も自分の力でやれる仕事、自分の頭で考え体を動かしながらする仕事って面白そうだなというふうに思い始めました。だから、高校行ってる時に将来は私も農業をやろうと心に決めました。

「味一ねぎ」に関わることになったきっかけ

大学に行き農業をしようと思って帰ってきたのが平成3年。その前の年に親父が「味一ねぎ」を作る仕事を始めていました。そこで一緒に「味一ねぎ」を作るこ

とになりました。そこからずっと葱を作っています。30年以上になるのかな。作り始めた当時、面積は7反、ビニールハウスが27棟ほどありました。それを家族で経営していました。その中でちょっとずつ規模を大きくしていこうということで、平成14年に「葱屋おおくぼ」という会社を立ち上げました。今では、「葱屋」という飲食店もやっていて、「味一ねぎ」生産部会の部会長もしています。

そもそも「味一ねぎ」とは

「味一ねぎ」生産部会は、農協の中の部会の一つです。現在、部会員の農家は、全部で73軒くらいです。その農家が同じ栽培方法、同じ規格で生産したものを農協に集めて、規格検査に合格したものを、「味一ねぎ」という名前で全国に出荷しています。主な出荷先は東京が6割、大阪が2割くらい。あとはいろいろなところに出荷されています。今のところ、主な出荷先は関東です。

葱づくりにおいては、水を切ることが硬くてしっかりした葱を作るうえで大切な作業なのですが、「味一ねぎ」はそこまで水きりにこだわってません。その訳

は、柔らかく食べやすい食感を味わってもらうためです。他のところの葱みたいに細くて硬く緑の濃い葱じゃなくて、瑞々しい太くてやわらかい、美味しい葱を目指しています。基本的に今までの葱は薬味なんです。切っていろいろなものに乗けると綺麗だし辛味も強い。でも「味一ねぎ」は違う方向を狙っていて、食卓の中心になれるような食材になればと考えています。



味一ねぎについて語る名人

「味一ねぎ」の歴史

味一ねぎの歴史は、昭和61年に中津の生産者4人で始めたのがスタート。私も聞いた話だけど、当時、キュウリが儲かるってことで全国的に生産が増えた時期があった。中津も同じようにキュウリ農家が多かったけど、生産が増えて値崩れして、キュウリじゃ仕事になんないってなった。じゃあ次、何を育てればいいのかって言うのを農協が中心となって探していった中で、「とある県で生産されているブランド葱が東京の方で少しずつ売れているよ」という話が入ってきた。自分たちも作ってみようと、4軒の農家で東京に出荷したのが始まり。その時に東京の市場の人と商品名をつけようって言うことで「味一ねぎ」がいいという話になったらしく、昭和61年から中津で生産を始めた。それが「味一ねぎ」の始まりです。

その2年後に出荷のために仲間を増やそうということになり、「そっち(宇佐市)でも味一ねぎを作ってみませんか?」と声をかけられ、昭和63年に「味一ねぎ」を作り始めた。その2年後に知り合いから声をかけられたのがうちで、味一ねぎを作り始めたきっかけ。これがうちの「味一ねぎ」のスタートです。

「味一ねぎ」の育て方

実は、「味一ねぎ」自体に品種は決まっていません。最終的に検査を通して同じ規格のねぎになればいいんです。つくる場所は、ハウス土耕栽培。ハウス内で土に植えて作るねぎです。最終的にサイズ、色とか太さが規格内になるように育てましょうというのを決めて作っています。

また、「味一ねぎ部会」に入ることが前提で、ハウス土耕栽培で生産された葱が規格に合っていれば「味一ねぎ」として認められます。

栽培時期などは特には決まっていません。普通、夏場で60日。季節を経て段々気温が下がって行くと生育が遅くなるので、今頃時くのが一番時間が長く120日くらいかかります。時期によって収量の差が出ないようにうまく出荷していきます。ただ、今年は高温障害の影響で出荷量が少なくなっていますね。



味一ねぎの出荷用の箱
最盛期は毎日1600箱出荷!!

「味一ねぎ」として生産するメリットは

「味一ねぎ部会」に入っていて販売は農協がやる、自分たちは作ることに集中すればいい。結局、販売までやるとなると売り先に交渉したりしなきゃなかなかつたりがあるからね。それと品物があるとき、無いときっていうのが葱にはあって、必要な出荷量が確保できなかったら問題になる。部会はたくさんの人が集まっているので何とか大きい市場の期待に応えられるというのがメリット。

6次産業化とお店を持ったきっかけ

葱を作り始めて10年も経たない頃は「味ーねぎ」は大分県内はおろか宇佐市にも知られてなかった。「味ーねぎ」をもっと知ってもらいたいし地元で食べてもらえたらいいなって思ってね。やっぱり自分で作ったものって食べてもらいたいじゃん、農業してたら。

そういう思いがあったので、生産仲間と何か面白いことをやろうという話になり、始めたのが今この店でやってる「葱焼き」ってやつ。最初、始めたのは大分県の農業祭で屋台から。そのあと、宇佐市のイベントでもやり始めたんです。イベントに出店しながら「葱焼き」を焼いてました。「葱焼き」自体を知ったのは、当時取引のあった関西の種苗会社の人から、「大阪には葱焼きって食べ物があるよ」という話を聞いて、食べに行ってみたところ「味ーねぎ」でもできると分かったからです。見よう見まねで始めたけど、焼きたての物はおいしく食べてもらえるわけです。イベントでしかやってなかったけど、いつも食べれる店を作ったら面白いなって思って宇佐市で一番最初に店舗を構えました。

葱焼きの料理工程



①生地の上に焼き名人のねぎを山盛りに



②パラつく程度にしょうがをのせる



③豚肉をのせる



④ひっくり返す。精神統一が必須！！



⑤タレとマヨネーズをかける



⑥完成

音と香りを伝えられないのがもどかしいほど！！とてもおいしく柔らかくシャキシャキとした「葱焼き」の完成！！

開店からの道のり

(味一ねぎを知ってもらうために、食べてもらうために)

最初の店は、宇佐神宮の近くのプレハブ小屋で営業してました。そこで2年ぐらやってる中で、宇佐神宮前のお土産屋さんのある通りに1軒店舗が空いてるところがありました。そこで店を出してみないかと誘われ出店したのが、ちゃんとした初めての店舗です。それが17年前の話です。

今店舗は3つ、四日市と宇佐神宮前、それに大分市内にもあります。1つ目の店舗を構えてから7年後に四日市のお店を、その7年後に大分市に出店しました。大分市の店舗がほしい今から3年前になるかな。最初の宇佐神宮前のお店は、基本的に「葱焼き」だけやっています。宇佐神宮前だと県外からのお客さんがいっぱい来てくれます。小麦粉も葱も宇佐市で生産されたものを使って、地元食材を使っただけの「葱焼き」ですとアピールして営業させてもらってます。多くのお客さんに「美味しいよ」って言ってもらってます。

そうしているうちに観光地以外の場所で、うちの「葱焼き」がどれくらい売れるのか気になってきました。そうこうしてる内に四日市に店舗を開くことになりました。こっちを開いた時は「葱焼き」でやっていこうと思っていたけど全然話にならなくてね。みんな「葱焼き」だけをそんなに食べるわけじゃないからね。なかなか厳しいので、次は夜も開店して「葱を使った居酒屋さん」。そういう風にするために少しずつ形を変えてやってきて、今年で10年くらいになります。そしてもう一つ目玉が欲しくて考えたのが「葱しゃぶ」。うちが「葱焼き」を始めたころ宇佐市の老舗旅館さんが「葱しゃぶ」を始めてたんだけど、旅館さんだとなかなか気軽に入れない。そこで気軽に食べてもらえる店にしようとして「葱しゃぶ」を始めました。今ではこの店



お店の看板からも伝わる葱愛

の主力商品になっています。

次に考えたのが、もうちょっと多くの人に「葱しゃぶ」や「葱焼き」を知ってもらいたかったので、もっと大きな町に出店したいってことでした。高校の時からイベントを手伝ってくれていた娘と店をやってみるかと言う話になり、じゃあ大分市でやってみようって話がまとまって、娘を店長にして大分市に出店することができました。こうやって少しずつ「味一ねぎ」の美味しさをいろんな人に広めていっています。

葱にける想い

うちの葱は、農協→市場→仲卸を通してスーパーに行ってお客さんに届いているわけで、スーパーさんが欲しがる量をしっかり出荷できるように、安定した品質で安定した量を出荷できるようにがんばって行きたいなと常に思っています。そして基本的に自分たちが作っている「小葱」って薬味って言われてるんです。刻



出前授業のお礼に小学生が描いてくれたポスター。「味一ねぎ」の広まりを感じさせる。

んでいろいろな物に乗せるのが普通だったところをもっと違う食べ方がありますよという提案をしていける、そういう店として今うちの店があります。少しでも買ってもらうためにはいっぱい食べてもらわないとなかなか買ってもらえないからね。今スーパーに行くとカット葱が売られているよね。それが売られていると葱をわざわざ刻んで料理に使うっていう人が減ってきてるよね。カット葱は工程の問題もあり、やっぱり家で刻んだ葱のほうがおいしい。そして薬味としての食べ方じゃない食べ方もあるんですよという提案を私たちはしたいです。なかなかかける想いって伝えるのは難しいな(笑)

今後の展望

経営的には葱栽培は現状を維持しながら、食べてもらう飲食店とか知ってもらう活動も積極的にやっていきたいなと思っています。「味一ねぎ」の生産経営とお店経営は別だからね。

「味一ねぎ」っていうのは個人ではなくて大きい部会だからね。部会としては今の葱の平均単価では生産者は厳しいね。73軒の生産者が生活するために、如何に平均単価を上げてもらうかっていう話を農協と一緒に市場を廻りながら話をするんだけど、その事を理解してもらいながら少しでも高い単価で買ってもらって、「味一ねぎ」を作るみんながやる気をもって生産できるようにして行きたいなと考えています。

目指すは、食卓の主役になりうる葱づくり！

【取材日：2024年12月6日】

Profile



大窪 勉 【おおくぼ つとむ】

年 齢：58歳(昭和41年生まれ)
職 業：味一ねぎ農家・葱屋おおくぼ代表取締役

略歴

▶昭和41大分県宇佐市青森に生まれる。宇佐高校を卒業後、琉球大学に進学。卒業後、帰郷して農業を継ぎ、「味一ねぎ」の生産を始める。葱屋を3店舗経営している。

【取材を終えての感想】

私は「味一ねぎ」のことで最初から知っていたことは、大分県のブランド葱ということだけでした。しかし、今回の取材を通して「味一ねぎ」の歴史や葱栽培の難しさなど、葱を食べてもわからないことのほか、「葱焼き」の味や「葱しゃぶ」という料理の存在などを知ることができました。「葱焼き」は最初、焼き鳥みたいな串にネギだけを刺してソースをかけて焼いたものを想像していました。しかし、いざ店に取材に行ってお店の方が焼いている様子を見て私は初めて「葱焼き」という料理がどんなものなのか、大窪さんが最初に食べさせてくれたことで「葱焼き」の味を知ることができました。またいつか食べに行きたいと思いました。小葱の栽培の難しさも大久保さんの話で理解できました。葱が最近高いのは高温障害が原因ということがわかり、「味一ねぎ」の知識を今までより増やすことができました。

(1年 榑原 拓也:写真右から2番目)

私は大窪さんの話を聞いて、「葱をメインになるおかにしたい」ということを聞き「葱がおかずにメインになるのか？」と最初、疑問をもちました。取材を終えてたとき、大窪さんが「葱焼き」をつくって食べさせてくれたんですが、物凄くおいしくてまた家族で行きたいと思いました。葱って美味しいんだって本当に思いました。

取材中、大窪さんが「たくさんの人に美味しく食べてもらいたい」と言っていた言葉が印象的でした。私たちグリーン環境科は農産物を育てています。そういう気持ちをもって実習に取り組んで農作物を育てようと思いました。

(2年 安藤 明徳:写真左端)



今回取材した「味一ねぎ」の魅力は甘さにあります。「葱焼き」や「葱味噌」は郷土料理として多くの人に親しまれていることを知りました。最近では、大分県外でも人気が広がり、様々な料理に取り入れられているそうです。「味一ねぎ」は単なる食材ではなく、大分の文化や風土を象徴する存在になって、これから多くの人に愛されていてほしいと思いました。

(1年 藤沢 隆正:写真右端)



周年栽培

～小ねぎの種まきから出荷に至るまで～

長浜 美由紀（大分県宇佐市）

聞き手：木下 玄輝・澤村 耕助・千代丸 偉生（学校法人 吉用学園 柳ヶ浦高等学校 普通科）

プロフィール

名前は、ながはま み ゆ き長浜美由紀です。昭和51年6月生まれの48歳です。家族構成は、私と主人と娘が二人（上の娘は社会人・下の娘は大学生）います。最初は親の手伝いで農業を始めましたが、父から経営を託され代表になりました。

現在栽培しているものや収穫について

今、栽培しているのは、周年栽培で小ねぎを栽培して、今の時期は米と麦。夏はホオズキを栽培しています。小ねぎの栽培面積は、2丁7反、ハウスの数が53棟あります。あと、私の妹が栽培している白ねぎもあります。

小ねぎは、1年間周年栽培するので、とりあえずねぎを取った後、トラクターですいて、種を蒔いて、それからずっと管理していきます。夏は2か月、秋・冬は3か月ですが、冬になると4か月掛けて収穫します。

米の場合は、5月に苗を作り、6月に田植えをして、10月の今の時期に稲刈りをします。

麦は、12月に種を蒔いて、5月に収穫をします。

白ネギは、妹が管理していますが、3月に種蒔きをして、4月まで育苗といって、芽が出るまで、ポットのような中で育てて、それから定植をしていくのです。3月に種蒔き、4月に定植、11月に収穫です。

そういう意味では、全部時期が違ってきます。1年間安定しているのが、小ねぎです。なぜかという、ハウスでできるからです。あとはどれも決まった時期にしかできないというものばかりです。



小ねぎ畑

小ねぎの栽培から出荷までの工程と必要な機具について

まず肥料を入れて、それからトラクターで土をきれいにしたあと転圧という機械で土を固めて、その後は播種^{はしゅ}といって種を蒔きます。次に出荷ですが、収穫できるまでに夏は60日、冬は120日かかります。収穫後、機械で余分な葉を取り、根を洗い、更に手作業で余計な葉を取り、太いや細いなどの種類を分けます。その後長さを測り、100gで結束をして包装し、箱詰めして市場に出荷します。

小ねぎの製品化に向けて、最低限必要な機械の種類は、トラクター・転圧機・播種機があればできます。あと、私のところでは肥料を蒔くなどは手作業ですが、肥料を蒔く機械があれば便利です。



出荷作業

台風などの自然災害の対策について

まず災害といえば、台風ですね。私のところは、強化ハウスといって、一応台風には比較的強いのですが、扇風機などをつけていないので、風が下から入って来たときは、上にかぶせているビニールがどうしても跳



強化ハウス

ね上がってしまいます。なので、天気予報でとても強い台風で風速何十メートルが来るといときは、全部ビニールをはがします。大丈夫そうな台風だったら、一本一本の鉄パイプの間にビニールひもをかけていく作業をします。なるべくビニールが飛ばないようにするにはするんですけども、今年一番強い風が吹いた時には、ハウス4棟のビニールが破れました。

野菜や果物をたくさんの収穫するための肥料について

肥料は、何十種類も使いません。17~18年、栽培していますが、だんだん収量が、落ちてきているように感じます。良い堆肥を入れたり、有機の肥料を入れる等、今から勉強していくことが多いです。

今後について考えていること

小ねぎ以外で考えている野菜や果物はホオズキで、現在夏栽培で少し始めています。今まで限られた土地でしか作れなかった野菜も、基盤整備をすれば作れるようになったので、今後何を作っていけばいいのか考えているところです。人手不足と気候の変化で、この土地に何が合っているのか、人が少なくても栽培していけるものは何かを思索中です。まず小ねぎをしっかり出荷できるように頑張っていこうと思います。

高校生の皆さんに向けて

高校生の皆さんが、高校を卒業して、このような仕事に就くことは可能ですが、今後自分が経営者になっていく自覚がないと、会社員の勤めと違って大変だと思います。農業は、今、新規就農者を募集していますが、お金がすごく掛かります。例えば、トラクター1台に何百万、ハウスを何棟か立てるのに何千万ということです。まず私たちは、先にお金を入れて、ものを作っていく、そして収穫をしていくのですが、それまでは収入はゼロです。ですから収穫して、ものを売って、はじめて私たちは、利益を得ることができます。よっぽど農業が好きで、自分が一番になって働くということをしていかないと、農業は大変だと思います。農業に興味があれば、農業の会社に就農し、何年か経験を積んで、新規就農やトレーニングファームもあるので、そちらに入って、勉強することもいいと思います。

あと若い時にしかできないことがたくさんあるので、いろいろなことに挑戦して、いろいろな場所に行ったりして、いろいろなものを見て、いろいろな人と付き合うことがいいと思います。それから次にこれをやってみたいとか、いろいろなものが出てくるから、人づきあいの幅を広げることがとても大事だと思います。皆さんたちは、未来がありますから。羨ましいです。頑張ってください。

【取材日：10月29日・11月26日】

Profile



長浜 美由紀 【ながはま みゆき】

年齢：48歳(昭和51年生まれ)

職業：株式会社ニシマキ 代表取締役

略歴

▶宇佐市安心院町出身。家族で宇佐市西馬城に移り住み、農業を始める。就農のきっかけは親の手伝いからであったが、2年前に父から経営を託され代表になった。

【取材を終えての感想】

私は、あまり野菜に興味のある方ではなかったのですが、今回の野菜に関して、たくさん話を聞いてみて、とても興味を持つことができました。

野菜を作る大変さを目で見て耳で聞くことができ、とても良い経験をすることができました。とても、楽しかったです。

(3年 木下 玄輝:写真左)

私は、野菜を出荷するまでの工程がとても大変だと思いました。その中で野菜の汚れを取ったりする機械の一台一台が何十万から何千万円もするものがあり、簡単には買えないような値段で驚きました。

現在は、農家の人手不足に悩んでいると聞き、人手不足の問題を何とかしないとこのままでは農家の人たちが、減っていなくなってしまうと思いました。

(3年 澤村 耕助:写真中央)

私は、野菜はつきり安く買えるものばかり思っていました。そうではなくなっていると聞いて大変だなと思いました。また準備をするまでもとても大変で、かなりの費用が掛かるのだと知って農業は大変な仕事だと思いました。

そして、今は日本人で農業をする人が少なくなってきたり、人手不足の問題も出てきていて大変だなと思います。

(3年 千代丸 偉生:写真右)





新技術の導入×働きやすい環境

岩崎 宏幸（大分県杵築市）

聞き手：安東 日菜乃・二宮 凜・松平 優奈（大分県立大分舞鶴高等学校 普通科）

名人の人生の過程

私の名前は岩崎宏幸です。杵築市出身で、今年で44歳になります。杵築中学校、日出高校、くらしき作陽大学を卒業し、東京に4年いて、その後農家になりました。私は3人兄弟の長男であり、昔から弟と「どっちかが農家を継がない」という話をしていて、私は弟の方が農家に向いているなと思っていたので何か別のことをしようと考えていました。父からも「農業は継がなくてよい」と言われていたので、高校は普通科に通いました。そして何をしたいか考えた時に音楽が好きだったので音大に通うことに決めました。その後大分に戻りお金を貯めて音楽に携わるために東京に行こうとしていましたが、父が「お金を貯める時間をもったいない」と言うてくれて大学卒業後、すぐに東京に行くことができました。東京ではミュージックスタジオなどで働いていました。ある時、弟が「別にしたいことができた。だから農業はしない」ということを聞いて、自分がしなないとと思い大分に帰ってきて農家になりました。

名人の仕事

農業は基本休みがありません。けど、用事などあるときはスケジュールを工夫して休みをつくったりしています。今は父と母と農業をやっているんですが、休みを取ることは大事だと思っているので、環境整備をして、家族以外の人を雇って入って貰えると、休日などが取りやすくなるかなと思っています。作業開始時間は明るくなる時間を目安に、夏は朝5時くらいに起きて5時半から冬は6時くらいからですね。一応前日に道具などの用意はしています。農業をしていくなかで必要とする能力として、観察力が大切ですね。観察をしないと次何をしたらいいかわからないので。そこで、毎日日記を書いています。父から農業を始めた時に「日記だけは書け」と言われたんですよ。そして、毎日書き続けています。日記には、作業内容やその日使用した農薬などを記録しています。

名人の作るみかん

うちのハウスで育てているみかんの種類は「天草^{あまくさ}」と「おおいた早生」と「宮川早生」です。「天草」は9月か

ら少しずつ色が抜けて黄色から赤色へと変わります。出荷する時に「天草」から大分県産のブランド名「美娘^{みこ}」という名前に変わります。「おおいた早生」は名前の通り大分で生まれた大分のみかんです。このみかんはおおいた早生を育てる全ての農家さんが2月10日に加温をしなければならないという決まりがあります。また、「おおいた早生」は他のみかんと差別化を図るため、出荷するときは緑色で出します。そのため、色を一つ一つ確認せずに一気に収穫できるので大幅な時間短縮になってとてもありがたいです。色が緑だから酸っぱいという印象を持つ方も多いですが、緑でも酸っぱくないというのが「おおいた早生」の売りです。でも「おおいた早生」は鮮度が落ちるのが早いのですぐに食べて欲しいかなあ。

そしてうちでは垣根仕立て栽培という珍しい栽培をしているんです。垣根仕立ては他と全然違って木と木の間を近くして木を縦に伸ばします。一列に植えているので木と木の間に通路があるんですよ。だからみ



「宮川早生」のハウス（垣根仕立て）



ハウスの様子

かんを獲った後はとても運びやすいです。垣根仕立ては働き方の面で見るとほんとに楽ですね。垣根仕立てを始めようと思ったのは今よりも効率のいい方法で多くのみかんを収穫するためだったので取り入れてよかったです。でも垣根仕立ては導入した事例が少なく、もちろん不安はありました。最初は両親に反対されましたが、垣根仕立てについて勉強していく中でだんだんと理解してもらえ、私の熱意も伝えることができたので垣根仕立てを導入することができました。垣根仕立ては大分県で作っている農家さんが自分含めて3人しかいないのでまだ栽培方法が確立していません。それぞれが自分が思うやり方をやって、良かったものを取り入れていこうというふうにして報告をしあいながら、みかんを栽培しています。もちろん土や建物、温度も違うんで、新しいことを取り入れてからは完全オリジナルですね。だから、ハウス独自の栽培方法があると思います。垣根仕立てを広めていきたいかと聞かれるとファーマーズスクールの研修生や農業を新しく始める人には難しいと思うのであまり勧めたくはないですね。でも栽培方法が確立してきたらどんどん広めていきたいです。

新技術の導入

うちでは青天井といって、遮熱ネットを使っています。遮熱ネットというのは、遮光ネットと違って、光は通すけど熱をはね返すものなんですよ。ネットはとても高くて1平米660円します。ここ1~2年暑くて、収穫のときも大変なんですよ。それで何かしようと思ってこのネットを一昨年取り入れました。

新技術として、ハウスに冷暖房機器も取り入れてい



遮熱ネット

ます。これはハウス内の温度を1日の中で4つの時間帯に分けて自分で管理できるんですよ。さらにモニタリングシステムを導入しているので携帯で温度、湿度、CO²など数値を確認することが出来、もしハウスで異常が発生した場合、メールで知らせてくれるんですよ。本当に導入して助かっています。



新技術である「冷暖房機器」



内部の様子

名人の農薬

農薬には順番が決まっています。農協の部会の中に「管理のこよみ」という栽培のマニュアルがあり、これにそって農薬を使用しています。今の天敵はミカンハダニというダニで、これが1番ハウスみかんの天敵です。このダニを駆除するために使っている農薬は「ダニオーテ」です。これが唯一効く薬ですが、これから先新しい農薬が出るという話がないので、何回も使用するとダニが抵抗性を持ち始め、「ダニオーテ」が効かなくなってしまう可能性があります。だから私は「ス

ワルスキーカブリダニ」という生物農薬を何年も前から使っています。「スワルスキーカブリダニ」を入れていると、最初にハダニが増えてその後にスワルスキーが増え、スワルスキーがハダニを捕食するので減っていきます。最初は他の農家さんに辞めた方がいいと指摘されましたが今では農協の方も「スワルスキーカブリダニ」を勧めるくらいなので、私の考えは間違えていなかったなと思いました。もう一つの大敵はとても小さい「アザミウマ」です。これは食害がとても強いので少し傷が入っただけで傷みかんとになってしまい価値が下がってしまいます。これに対する農薬はいろいろありますが自分は「スワルスキーカブリダニ」を入れていて、この生物農薬に影響が出ない農薬を選ぶので他の農家さんよりも限定された薬になってしまいます。そこで私がよく使っているものが「エクシレル SE」です。「エクシレル SE」は浸透移行性があるので農薬の中でも非常に使いやすいですね。農薬は各農家さんによって合うものもあれば合わないものもあるので、農薬を選ぶときは気をつけて買わないといけません。だから農家にはやっぱり観察力が必須ですね。

やりがい

やりがいはやっぱり食べてもらった人が「おいしかったよ」と伝えてくれることですかね。例えば収穫量や商品の品質の評価などが目標の数字に達成できるとうれいです。中でも驚いたのは基本、出荷先は農協なんですけど、頼まれた分に関しては商品を作って送っています。ある日携帯にメールが届いて、そこには「旦那さんが病気で亡くなる前に食欲もなかったのに、最後においしいと言ったものがお宅のみかんでした」という内容に、これ自分のことかなと思ってしまうくらい驚き、すごく嬉しかったですしもっと頑張ろうと思いました。

農業の現状

全国各地の農家とZoom会議で「今どうですか？」って話したりはします。コロナ禍があったからこそ、こういう体制がありますよね。また、若者で農業する人が増えてきているんですよ。ファーマーズスクールという2年間市内の農家さんと一緒に研修して、その後そのハウスを継承するというものが出てきました。また、自分のように親のもとに帰ってきて農業を始める

方もいます。どんどん高齢者の農家さんが増えてきているから、帰農する人も増えているんですね。それにファーマーズスクールの研修生は、ゼロから始めるんですよ。ハウスは継承されますが機械全てが揃っているわけでもないし、継承する場所が必ずしもいい場所というわけでもない。そう考えると祖父の代から続けてきていて、機材の充実など恵まれた環境があることが自分の強みかな。

今後は先輩方が築き上げてきたハウスみかんの栽培方法をもっとより良いものにしていきたいです。光合成をもっと活発にさせたり、垣根仕立ての仕立て方法を確立させたり、いろんな情報が入ってくるので、たくさん聞いて勉強して、今よりも収穫量が増えて品質も上がれば良いかなと思います。自分が初めてハウスで作業した時、枝は込み合っていて動きづらいし「なんて働きにくい環境なんだ!？」と思ったんですよ。それを地元の青年会で言ったら他の農家さんから「何を言ってるんだ」と言われましたね。でも、自分はそれをどうにか改善できないかなと思ったんです。それで少しでも働きやすい環境になるように、垣根仕立てを取り入れました。

これからの名人の目標

他の農家の皆さんは規模拡大して収入を多くすると言ってる人が多いんですが、そうしてしまうと、台風とか来た時に対策が大変なので自分の一番の目標は今と同じ面積で収量が倍取れることです。そして、垣根仕立てのような働きやすい環境をもっと作っていきたいです。また、SDGsの取り組みとして農業を減らすことや、出荷する時に、以前は、小さいみかんなどをパックに詰めて出荷していましたが、コンテナ出荷にすることで資材を減らしたりしています。もっとCO²削減などに取り組んでいきたいです。

【取材日：2024年10月5日・10月12日】

Profile



岩崎 宏幸【いわさき ひろゆき】

年 齢：44歳(昭和55年生まれ)
職 業：みかん農家

略歴

- ▶平成8年 杵築市立杵築中学校卒業
- 平成11年 大分県立日出総合高等学校卒業
- 平成15年 くらしき作陽大学卒業
- 東京に4年間滞居後、就農

【取材を終えての感想】

今回初めて聞き書きに参加して、農業の大変さを実感しました。それと同時に農業の面白さも知ることができました。名人の岩崎さんが優しく丁寧に教えてくださったおかげで有意義な時間を過ごせました。みかん農家として、「どのようにすれば効率よくみかんを獲れるか」や、「この害虫にはどの農薬が一番効くのか」など常に農業のことについて考えていて、本当に農業にやりがいを感じていて好きなんだなと思いました。初めは農業は「きつくて大変な仕事」と思っていたけど、聞き書きに参加して「きつくて大変な中でやりがいや面白さを見つけることができる仕事」という印象に変わりました。今回、聞き書きで学んだことを今後の進路に活かしていきたいと思います。

(2年 松平 優奈:写真右)

今回初めて聞き書きに参加しました。農家さんの現状を直接聞くことで、農業の魅力や抱えている問題を知ることができました。岩崎さんとお話をしていく中で質問をたくさんしたのですが、それを丁寧にひとつずつ答えてくださっていただきありがとうございます。そして、知識や農業の面白さをより学ぶことができました。みかんだけでも、農薬の使い方や栽培には色々な方法があり、今悩んでいることに対して日々他の農家さんたちが改善するために話し合ったりして、常に農業が進化していることがわかりました。岩崎さんが目指している働きやすい環境を作るために垣根仕立てをしたり、自然に対応して色々な農薬を使うという岩崎さんの行動力がすごく印象的でした。改めて、周りの人に何か言われても自分の考えを行動に移せば目標達成に近づくと気付かされました。今回、教えていただいたことを今後色々な場面で活かしていきたいです。貴重な体験をありがとうございました。

(2年 安東 日菜乃:写真 右から2番目)

今回聞き書きに参加して、普段ではあまり耳にすることができない農家の方ご本人から農業の現状や課題、またやりがいや魅力などたくさんの貴重なお話を聞くことができました。その中でも特に印象に残っているのは垣根仕立ての導入です。これまでの栽培方法と違って効率重視の垣根仕立ては時間短縮というメリットはありますが、新しい取り組みを導入することはもちろん失敗するかもしれないというリスクもあります。その中でも、試作や改善、時には失敗を繰り返しながら効率の良い農業を目指すために前に向かって挑戦する岩崎さんの姿勢がとても心象的でした。私も粘り強く物事に向かっていきたいと思います。

(2年 二宮 凜:右から3番目)



お米と生きる ～しあわせ米への想い～

深見 壽孝（大分県宇佐市）

聞き手：本村 千笑美・古野 彩華・桑村 志歩（大分県立大分舞鶴高等学校 普通科）

名人の紹介

私の名前は深見壽孝です。昭和47年生まれで現在52歳です。妻、高3と小4の娘と暮らしています。大学院の時にクボタの方と共同研究をしていて、その流れで農業機械メーカーのクボタの子会社の「クボタコンプス株式会社」に就職して、30歳まで大阪で農業機械の開発やフルーツセレクトター（果物の糖度を測る機械）を作っていたんですよ。でもその時は全然農家に興味はなくて。ある日、外部の講師を呼んだ講演会があったんですよ。その内容が、10年後の自分をイメージしたら、その通りになるというものでした。その時私は30歳で、クボタでの仕事は面白いけど毎日終電で帰るほど働き詰めで、結婚して子供が出来てもこの生活を続けるのはどうかと思って。そんな時、近所のライスセンターがなくて平成10年から農業を始めた父のもとに届けられたお礼の手紙を読んで、人の生活に密接に関わり感謝される農業がいい仕事だと感じました。両親が大分で無農薬での米作りをしていたので、妻と二人で大分に引っ越して、平成15年に農業を始めました。農家になると決断した時は、米農家なので冬は仕事ないじゃない。冬は妻の実家の富山で

遊べるし、いいじゃんって思ってた。ところがどっこい(笑)。ほんとにお金ないし、冬は自分のお米を売らないといけなくて、営業とかいろんなことをしないとイケない。自然農法なんで、お客さん個人個人に売りますですよ。米屋さんが一気にドーンって買い取ってくれるわけじゃなくて。だから結局一年間通して営業しなきゃいけない。帰省なんかできないですよ。こんなはずじゃなかった一って(笑)。

しあわせ米

最初は名前が無かったんですよ。でもあるお客さんがうちのお米が届いた時に「しあわせ米が来た」って喜んでくれた話を聞いて、それが由来です。しあわせ米は自然栽培で肥料も農薬も使わないし、田んぼに混ぜるのは稲わらだけなんです。お客さんの中で、「普通の米は食べれないけど、しあわせ米は食べることができた」という声をよく聞きますね。お客さんの中にあらゆる化学物質がダメで山奥にこもって生活している人がいて、その人もしあわせ米を使った甘酒なら飲むということ飲んでます。それがなんでかって考えた時に、やっぱり作る過程で肥料や農薬などの化学

物質を使わないことが要因になって。大変な分、やりがいも大きいですね。あと、タネも 20年以上自家採集しています。タネは土地や気温などによって変化するんです。自家採集をすることで手間はかかるけど、その土地にあった病気になりにくい品種を栽培できるんですよ。最初は無農薬の栽培方法も分からなかったため、石川や東北に勉強しに行つて今の栽培方法に行きついたので。台風が直撃したときも自然栽培だと穂が倒れても立ち直すことができ災害に強いことがわかり、地域の人にも広まりました。



収穫作業

一番手がかかる苗の時期

一番手がかかるのは苗の頃ですかね。タネを蒔いて、葉っぱが3枚4枚出る状態を苗箱の中で作るんですけど、その技術って、そっくりそのまま田んぼと同じなんです。田んぼで稲を育てるのがそのまま凝縮されて苗箱の中で起こるような形なので、その苗の頃が気を使うし一番大変ですね。田植え前までに苗を育てないといけないので大体、3月中に種まき用の育苗土を山から取っていきます。あと種籾の準備、種まきの準備。無農薬なのでタネに病原菌が付いていることがあるんです。それを60度のお湯に10分間つけて殺菌する。温湯処理って言うんですけど。殺菌したタネは水につけて、1日の平均水温が20度で、それを5日間。積算温度が100度になったら芽が出るんですよ。水の中につけると酸欠になってしまつて生きていけないので、水の中に酸素を送りながら温度が一定になるようにしています。

米の管理

すごい大変なんです。お米の保管って。普通だつ

たら農協とかが保管するんですよ。で、ネズミが出るんで、窮鼠剤っていう薬品を撒いてネズミを殺すんですよ。でも、うちは自然栽培でやってるんで、そういう薬品使えないから、もうほんとに鼠取りくらいしか対策なくて。それ置いてても、やっぱりネズミ出るんですよ。お米ってやっぱり常温で置いてても悪くなるんで普通はちゃんと保冷庫に入れないといけないんですよ。でもうちは三千袋くらいあるお米を保管しないとイケない。三千袋の保冷庫なんて作れないんで、全部は入らない。六百袋くらい入る保冷庫は持ってるんですけど。だけん、三千が六百に減るまではふつうの倉庫。ちゃんと内装とかして、ネズミが入らないようにしてはしてるんですけど、それでも結構被害を受ける。だから管理はすごい難しいんですよ。一時期ほんとに保管場所がなくて大分市に有名なお米を預かってくれるところがあって、そこに持って行って出荷のたびに取りに行ったりしていました。それがすごい大変なんで、近くの運送会社の倉庫を借りて、置いてたら、普通の倉庫なんですすごいネズミがいて。めちゃくちゃ被害に遭つて。やっぱり自分で倉庫持たないとして。自然栽培なので農協が全く相手してくれなくて、本当に大変。

農業のハイテク化

農業って結構遅れてるんですよ。いろんな他の業界とかは、ICTとかいろんなものが導入されているのに、農業だけは今までほとんどなくて、やっと最近できてきたんですよ。有機JAS認定をうちもずっと前から取ってるんですけど、全部その田んぼに対して何をしたら書いて提出しなきゃいけない。作業をしながら記録を取るってすごい大変なんです。でも今はスマホで作業開始から作業終了までの記録が全てクボタのクラウドサーバーのKSAS上に残せるんですよ。農業機械も全部Wi-Fi(ワイファイ)が乗ってたりするんですよ。コンバインで刈り取りしながら味と収量がわかるんですよ。今までは、収穫米をまとめて乾燥させるんで、田んぼ一枚の収量は分からなかったんですよ。まあ実際、周りの農家全てがこういうシステムを使えるかっていうと難しいところもあるんですけど。ある程度知識や経験値がないと使えないんですよ。水管理とかも自動で水を出したり入れたりできるようになっていて、それもスマホからできるんですよ。二台くらい入れてるんですけど、慣れていない人や高齢者はうまく利用できないので、逆に苦情が来ますもん。(水門が)

開かないって。だから、ハイテク化によって色々便利になったけど、どうしても高齢者には対応できないってところが問題。



Wi-Fi搭載のコンバインと田植機

九大との共同研究

今は九大だけですが、初年度はJAXAも入っていたプロジェクトがあります。スペースコロニーでは栽培して食物を確保するためにお米などを栽培しなければならないのですが、普通よりも効率がいい栽培ができないかという研究をやっていたんですよ。種籾にプラズマを照射すると生育が早くなったり、多くお米が取れたりするんじゃないかと言うので、九大の方でプラズマを照射してお米を作ってみたり。実際研究室の中で、プラズマを照射すると苗の生育に差が出る結果が出てみたいで。じゃあそのタネを実際の田んぼで生育させたら、どういうふうに生育に差が出るのかっていうのを、うちの田んぼを使って調査研究してもらってる。今年もプラズマを当てる条件を2つ変えて、二つのプラズマを当てるパターンと、プラズマを当てない。3種類を田植えしてるところです。

加工品

大切に育てた米を無駄にしたくない、大切に使いたいという思いと売り上げに繋がるという点から加工品を作ることを決めました。加工は素人には難しく、品質管理が大変だから委託してます。甘酒や米麴、ほんせん、米粉などさまざまなものを作ってきましたが、いいものにするのが難しく手間もかかったんですよ。それぞれの商品にこだわりがあるんですよ。



販売している加工品

農業以外の過ごし方

お金もないんで、農業だけじゃなくバイトに行くっていう方法もあったんですけど、バイトって要は自分の時間を売って、その対価でお金をもらうじゃないですか。どうせ自分の時間を使うんだったら自分のために使いたいと思って、お金もない中バイトには行かずに、システム系が得意なのでそれを活かして職場のシステム環境を整えた方がいいと思いました。実際システムを他の業者さんに頼んで、自分が管理しやすいように発注すると何百万単位で飛んで行くんですよ。最初はもちろん知識はないんですよ。でも、今このご時世ネットで調べれば、ほぼほぼのことはできるんですよ。なので農業以外にはこのような職場環境の整備に時間を使っていますね。あと、販売に使うソフトってなかなか農家仕様がないんですよ。市販のやつには全然当てはまらないし。やけん、それも最初はExcelで管理してたんですよ。そのうち、アプリでプログラムを組んで、販売するソフトを作った。それを何年かけて冬の間いろいろな勉強してできるようになって。今はウェブ上で動くプログラムを作って、ネット環境で販売完了できるんですよ。自分たちで使えるくらいのレベルまでにはネットで調べればできるんです。学ぼうって思って必要性がないと、あんまりだけど。やっぱり目的があるとモチベーション上がるし、割と簡単にできちゃうんですよ。

問題点

この辺の田んぼの水源はため池を使っていて、ここは大分の中でも端に位置していて水が来ないので少ない水で田んぼをしないといけないんですよ。今年の夏

は全然雨が降らなくてすごく大変でした。地域の代表しかため池の水をさわれないのでとにかく水を外に漏らさないこと、雨水を大切に使うことを徹底しています。モグラや水圧で田んぼの畦に穴が空いてしまうこともあるので、こまめに見回りをしています。天気によって作業も変わってくるので毎日天気予報を確認しています。それに、ここの土地は山と海で囲まれていて天気が周辺とは違うんですよ。それで台風とか強風の被害がなくて。神仏に守られているのかなって思っています。でも今年から猪の被害が出てき始めて、ついにはうちもかかって感じですね。今まで猪が出てた山の近くの人たちは、猪除けの柵とか、金網を建てたり、あと電気柵。電気を流して入ってこれないようにするってことをしてるんですよ。ただ、柵はぐるっと田んぼを囲むんですよ。そうすると田んぼの出入りや手入れがすごく大変なんですよ。なので、なるべくそういった対策はしたくないですね。猟師さんたちにお願ひして捕獲してもらいたいって思っています。頭数はそんなにいないと思ってるんですよ、1頭か2頭。そのくらいだけ捕獲してもらえないかなって思っています。

地域の人とのつながり

地域の人と契約を結び、栽培方法を共有し、できた米を買い取っています。最初は父の知り合いとだけで、取り決めがなくて農薬を使ったり栽培方法が食い違うなどの問題が発生したんです。それで私が引き継いだ時から一軒一軒と契約して取り決めになかった場合のみ、全部買い取って袋詰めまで行うようにしました。農薬や肥料を少しでも使った時点で買い取らないという契約で。契約している農家さんも米作りをしているプロなので、自然栽培のみを行うようにしてもらってるんですよ。16軒と契約していたときは定期的に家で勉強会をしていたり、県外に行ったりしていたんですけど、ここ数年で5軒まで減って。契約している農家さんの高齢化によって勉強会に来れないのと農業を始めようとする新しい人が来ないため勉強会は行っていません。新しく農業を始めるっていうのはなかなか大変なんで難しいですね。ある人は国東に移住して農業をしようとしたけど周りは知らない人ばかりだし、水がもらえず田んぼも丸い形をしていたりで、うまくいかずに関東に帰ってしまったんですよ。農業は地域の人同士の繋がりが深いんで、新しく移住してくると、どうしても周囲の人と摩擦が生まれて大変

だったらしいんですよ。それに地域行事にも参加していかないとダメですね。農業は地域とのつながりが大切なんです。



深見さん夫妻が保護した猫

思い

今、農業を引退した人の田んぼを引き受けているんですけど、田んぼから田んぼの移動が大変で。耕作放棄地にならないように引き受けたいとは思ってるけど、できる広さには限りがあるし。機械を使って地域の田んぼを広く任せられる農家が欲しいですね。クボタの人とか無農薬米を作っている宇佐市の人に聞いても新規の人はいないんですよ。農薬を使う農業は補助金を使ってできるんですけど、それでも新規の人が出てこないんですよ。その上自然栽培だと補助金も出ないんです。今は自分で作ったシステムを使って農業をしてるんですけど、今50歳で、後継者とか新規の人をなんとか確保したいところです。実際今日来てみてどうですか？カフェとかプログラミングとか、米農家だけど米作り以外いろんなことをやってたり。米農家って聞くと米作りとかいう農作業ばっかのイメージだと思うんですけど、カフェとかいろんなことがあるとなるとやってみたいと思います？要はそこなんですよ。そういう若い人達が、興味を持てるような仕組み。あと、半農半Xという言葉もあって半分農家をして、半分は自分の好きなことをできるっていうスタイルもあると思うんですよ。そうした時に、若い人が興味を持つかが課題です。

【取材日：2024年9月29日】



深見 寿孝【ふかみ ひさたか】

年 齢：52歳(昭和47年生まれ)
職 業：(有)宇佐本百姓 取締役

略 歴

- ▶平成 3年 大分県立四日市高校卒業
- 平成 7年 熊本工業大学電子工学科卒業
- 平成 9年 熊本工業大学大学院電気電子工学専攻卒業
- 平成 15年 会社を退職し就農



【取材を終えての感想】

私は今回初めて聞き書きに参加しました。初めての取材は緊張したけど、私たちの拙い質問にも深見さん夫婦が優しく対応してくださり、たくさんのお話を聞くことができました。印象的だったのは、奥さんと話している時の素敵な笑顔です。楽しそうにお米作りについて話してくださる姿を見て素敵だなと思いました。今回の聞き書きを通して普段何気なく食べているお米の裏側を知ることができ、無農薬無肥料での米作りへのこだわりに触れることができました。たくさんの方の苦労の上に私たちの食事が成り立っていることを知って、感謝して食べたいと思いました。また、新しく農業を始める人をどうやって増やしていくかを考えていくことが大切だと思いました。今回の貴重な経験を今後の生活に活かしていきたいです。ありがとうございました。

(2年 本村 千笑美:写真左)

今回初めて聞き書きに参加して、今農家さんが抱えている問題ややりがいを知ることができてよかったです。しあわせ米と名付けた理由も消費者の方からの手紙に書いてあった言葉からと聞いて、消費者のことを第一に考えていることがわかりました。また、深見さんが就農したきっかけにもあったようにこれからの将来についてしっかりと考えたうえで人生の選択をするのも大切なことだと思いました。田んぼの環境を毎日考えながら米作りを行っていることがわかったので、深見さんの取り組みが次の世代の米農家さんに広がっていったらいいのかなと思いました。

(2年 古野 彩華:写真中)

今回初めてこの活動に参加して、現場のリアルな声を聞くことができとても貴重な経験になりました。深見さんが私たちのする質問に、丁寧にわかりやすく答えてくださり色々なことを知ることができました。普段あまり知ることのないお米の栽培過程のお話や、無農薬無肥料栽培の名人の工夫をたくさん知ることができました。最新の農業、現在の問題を聞き、時代とともに変わっていく社会に合わせて臨機応変に対応することが大事だと思いました。快くインタビューを受けてくださった深見さん、完成まで支えてくださった方々、ありがとうございました。

(2年 桑村 志歩:写真右)



干拓地での農業形態から 考える大分の農業

仲井 貞一（大分県豊後高田市）

聞き手:金ヶ江 奈未・園田 千尋・勝木 愛結・加藤 七愛（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

自己紹介

私の名前は、仲井貞一です。昭和36年12月生まれで63歳です。生まれも育ちも豊後高田市生まれです。

ねぎの育て方と種類

干拓地は海拔が海より低いので水が畑の中に溜まってしまうのよ。だからうちの畑では水を抜くためのポンプとか、植えから収穫も機械を使ってるんよ。収穫したねぎをきれいにするには、風で土を飛ばす機



夜のねぎ畑

械を使ってるけど、選別、出荷用の箱に入れる作業は、手作業で行っています。ねぎの糖度は食感。柔らかいと甘みを感じたり、硬いと苦いと感じるんです。

なぜ、ねぎ農家始めたのか？

もともと両親は、畜産をしとったんやけど、国の貿易の政策が車をアメリカに輸出する代わりに、外国の農産物を輸入するというものに切り替わって、海外から安い肉が輸入されるようになったのよ。牛肉とオレンジの自由化の時に、畜産をやめる人も多くてね、うちもそんな理由で畜産をやめて、ネギに変えました。ねぎの方が生き物を育てるよりも、年じゅう世話をする必要がなくて、利益も見込めるから思い切るきっかけにもなったなあ。

海拔が低い、、、この土地の特徴は？

江戸時代の末期からこの土地は開拓を始めて、戦争で中断した後、1966年ぐらいからまた工事が始まって、1970年に完成したんよ。

呉崎では、はじめは夏に露地スイカ、冬は白ねぎの

栽培をしよう。ハウススイカが一般的になって露地スイカが売れなくなったので、年間白ねぎを栽培するようになりました。

干拓地で、ここは海拔0m以下なので、水をとるポンプがいたるところにあります。昔の堤防を道路にしているんですよ。干拓地全体の面積は PayPayドーム(みずほ PayPayドーム福岡)30個分もあるんです。

猛暑で困ったことは？

今年は特に暑くてね。ねぎもぜんぜんダメになって困ってます。夏は流石にここでは暑いので九重の農園で主に生産しています。

ねぎは寒い方が、養分を中に溜め込もうとして甘くなるのよ。だから夏が長いと糖度が高くないから大変です。寒いぶんにはいいんだけどね、暑いのは困らされます。



収穫したねぎを、機械を用いてきれいにする様子

最近では農業従事者が減少、大きな農園をどう管理している？

うちでは外国人の従業員を多く雇っています。従業員数は20人ほどですが、その半数以上が外国人です。ベトナムなど東南アジアの国籍の子が多いね。収穫や選別、取ったねぎを機械できれいにする作業をやってもらっています。外国人の従業員とのコミュニケーションは今のところ不自由はないです。初めは戸惑うことも多かったですが、ジェスチャーとかを使ってスムーズな作業伝達ができています。

他の農家とのコミュニケーション

今は特に情報が大事。結構テレビに出る農家さんにも知り合いが多いんですよ。大分の農家のグループみたいなものあって、そこでいろんな作物を育てている農家さんと情報交換をします。仕入れのことについてや販売のことについても。上手く販売するためにも情報交換は大事なことです。ねぎ農家同士なら、生産高や品種などについても話すことができますね。

ねぎの美味しい食べ方は？

ねぎは冬の食べ物なのよ。いろんな食べ方があるけどな。鍋に入れたり焼いたりするのが美味しいです。でもやっぱり甘いのは、そのまま焼いて食べるのが美味しくて好きかな。

大規模農家の良さは？

デメリットはロスが多いかな、人件費とかも。メリットは大量生産できること。

ロスを減らすには

ちょっと曲がったやつや、商品として出せないやつは業務用スーパーに冷凍食品として出したりします。カット野菜や、スーパーの惣菜にしたり。売ってお店によって A、Bに分けてます。Aはみんなも買うようなそのままのもの。Bは、それこそカットして業務用スーパーに出したりします。ロスが生まれにくいような仕組みづくりでもあると思います。

【取材日：2024年9月20日・11月7日】



仲井 貞一【なかい いていち】

年 齢：63歳(昭和36年生まれ)
職 業：株式会社仲井農園 代表取締役社長

略 歴

▶大分県豊後高田市生まれ。実家が牧場経営を始めるため、高校卒業後は大分県農業実践大学校の畜産科へ入学。現在は豊後高田市内で白ねぎ、花き、野菜を中心とした栽培を行っている。指導農業士に認証されており、地域の新たな農業人材の育成にも携わる。



【取材を終えての感想】

今回、自営業でありながら、多くの従業員を管理する農家の取締役の方にお話を聞くことができ、すごく貴重な機会となりました。ねぎという、普段はあまりメインにはならないような野菜を育てている農家さんということもあり、今まで薄かったイメージが聞き書きを通して鮮明になっていきました。仲井さんが農家になられるまでに様々な試行錯誤があり、私自身もトライアンドエラーを意識して生きていきたいと改めて感じました。今問題となっている食品ロスについても農家の方も改善策を実行しているということを知ることができました。今回の聞き書きを通してわかったことを多くの人に伝えられるようになりたいです。

(2年 金ヶ江 奈未:写真右端)

今回の聞き書きでは、豊後高田市でねぎ農家を営む仲井貞一さんへのインタビューを通して、農家などの第一次産業に関わる人口の減少対策や農業に関する技術の進歩についての考えを深められたので良かったです。また、農業に携わる方に、面と向かって農家のやりがい、苦労について直接話を聞いたことで、自分自身の将来を改めて考えるきっかけになりました。今後はこの経験をもとに多角的な視点を身につけ、より広い視野を持って問題解決に取り組みたいです。

(2年 園田 千尋:写真左端)

聞き書きには2回目の参加となりましたが、前回の農家さんとはまた異なる、大規模農園かつ、人を雇って行っている農家さんに直接お話を聞くことは初めてでとても良い経験になりました。農業従事者が減少し続けている現在、外国人の労働者を雇っているという話はとても印象的でした。名人は、1つについて聞くと10の内容を返してくださり、ねぎを育てることへのこだわりや思いを感じることができました。また、干拓地で行われる栽培の工夫を知り、大分の農産物といえばカボスやしいたけの印象が強かったのですが、ねぎについての興味も湧いてきました。豊後高田市産のねぎをスーパーでも見てみたいです。

(2年 勝木 愛結:写真右から2番目)

初めての聞き書きでしたが、すごく貴重な経験をさせていただきました。普段野菜に興味を持つことはありませんでしたが、今回の聞き書きを通して、農家さんからの視点で農業について学ぶことができ、以前よりも農業に対する意識を持つことができるようになったと思います。このように私と同じように、知識がないだけでなく興味がない人たちに私たちが農業の良さを伝えていけるといいなと思います。

(2年 加藤 七愛:写真左から2番目)



夫婦寄り添い合いながら 自然に親しむ

河野 功（大分県宇佐市町）

聞き手：工藤 悠悟・伊山 夢芭・森 大晴・井上 大輔・大塚 大和・秦 千代丸（大分県立大分上野丘高等学校 普通科）

今までの歩み

河野功といいます。1949年1月生まれ、75歳。妻の和子は71歳。生まれてから中学まで宇佐市安心院町福貴野で育って、高校は大分市内に、大学は福岡県に通いました。大学卒業後、大分県庁に勤め、平成20年3月に退職。平成21年に生まれ故郷に妻と共に帰り、椎茸栽培を始めました。妻は佐伯出身でした。ところでまだ、75歳やし、今の所元気だけれども椎茸栽培ちゅうのはもう、斜面で動けなきやいけないし原木は重いし危険な作業です。そして農業は、1人じゃものすごい効率が悪いってわけで、やっぱり妻と2人で、手伝ったりしてもらいながら日々楽しくやっております。

河野家の家族

子供は長女、長男、次男の3人おります。あと、家の前にいた 犬のふくちゃんね。ここら辺は鹿が出るんだけどね、下の田んぼで、ふくちゃんが悪さする鹿を倒したんよ。こう、後ろから飛びついてガーッと押さえてね。



河野名人の田んぼ

農業と関わる

椎茸とか米作りはうちの親がやってて、父が90歳で農業を辞めるまでの4、5年くらいは一緒に椎茸や米の作り方を教えてもらったんな。勤めている時は親が忙しい時に、田植えとか、椎茸の駒打ち(原木に種駒を埋める作業)とかは、ちょこちょこ家に帰って手伝ったりはしてたから、おおかたどんな感じがちゅうのはあつたのでスムーズに馴染めた。そもそも長男やけんな。両親もここで頑張りよるけん、こつちに帰る

大前提があったのと、そのための設備とか山もあったから、農業を始めるようになりました。

椎茸と米栽培の一年

椎茸は、春に駒打ちをして、1年半くらい山に伏せ込むんだけど、10月の終わりくらいから2、3週間かけて、椎茸のほだ木をほだ場(椎茸を収穫する場所)に運ぶかな。で、11月中頃からクヌギを伐採します。葉が真っ青な時は水を吸い上げちよるけん、葉っぱが紅葉しかけて水の上がるのが止まった時に伐採します。そして生のままじゃ椎茸菌が繁殖しきらんので、半枯れみたいな時の1月中頃から枝を綺麗にとって、1mくらいの、椎茸のほだ木(椎茸を育てる木)ができるように切ります。それを玉切りという。1月は山で作業して、2、3月に駒打ちをします。そして、並行して、起こした木(ほだ場に運んだほだ木)には12月くらいから椎茸ができるから、乾燥して出荷するちゅうのが、椎茸の作業。



ほだ木の様子

椎茸を栽培してない時期は、お米の作業。3月の終わりくらいから田んぼを耕して種粃(たねもみ:種にするお米)を蒔いて、苗を作って、そういった作業をするのが4月。5月に苗が大きくなったら田植えをして、6、7月は、田んぼの管理やな。畦の草を刈ったり。そして、9月に早稲のつや姫を収穫して、そして10月の中頃ヒノヒカリを収穫。これが1年の流れ。ほぼ1年毎日仕事がある、それだけ、農業はキリのない仕事やけんな。

農業のある暮らし

サラリーマンの時は年中8時30分から夕方5時まで

で勤務時間が決まっていた感じだったけれど、農業は明るくなってから仕事ができる。だから夏はもう、ものすごく1日がいよ。秋でももう、6時くらいには明るくなるでしょ？だから我々の仕事は時間じゃなくて、外で仕事ができる間、ちゅうことやな。でも雨が降ったらあまりそういうことできないからね。家の中で機械の整備とか故障を直したりとか、そういうことをやってる。だから、1日の作業はバラバラ違うけれど、仕事をしてる時間ちゅうは、サラリーマンの時とやっぱ違って明るい時、天気の良い時。雨が降ったら降ったなりに、妻は椎茸乾燥をしたり、乾燥したものを個別にしたり、製品を品分けしたりというような、そういう細かな作業を1日やります。また、好きでやっているんで余暇とかいうのは考えたことないねえ。趣味というか、まあ椎茸もお米もこれでいくら稼いで、子供3人を学校にやったりとか生活費を稼がんといかんちゅうのがまあ、あまりないけんな。だからまあ、広い意味で椎茸も米も楽しみでやってる。まあ椎茸作りもハードできついよ。山の中の作業で怪我することもあるし、木を落としかけて足の爪を2つくらい割ったりとかそういうことはあるけど、まあ、それはそれで、こういう自然相手の作業ってのが楽しいでしょう。



河野名人の機械倉庫

強いて余暇つちゅうのは、たまにね。映画が好きだから、映画を観に行く。前はトキハわさだタウンまで1時間半くらいかけて観に行っていたけれど、中津のイオン九州の中に映画館ができたから、今はそんなに時間がかからず観に行けているね。あとは、日本ミツバチの群れ(巣箱)を今、10か20近くあちこち置いている。その世話だな。セイヨウミツバチは家畜化しているけど、日本ミツバチは自然にその辺に飛んでいるやつを網の巣箱を用意して入って、作ってもらった蜜を半分くらいいただく。で、すぐ逃げたり、来なかつ

たりして。まあ、そういうミツバチを飼っているのは趣味だな。それではちみつを取って、遠心分離機とかで圧力をかけて絞るんやなくて、日光で口ウを(溶かすんや)。ハチミツの巣は口ウでできている。だから温度が上がると口ウが溶けて、巣の中にあつたハチミツが溶け出してポタポタ落ちてきて、というふうにして蜂蜜は作られる。それがまあ、趣味っちゃ趣味だな。

こだわりの特産物 — うまみだけ

うまみだけちゅうのは、椎茸の種類の名前じゃなくて、椎茸の管理をきちんとしてるちゅうことと、他のと区別できるようにきちん和管理されている、同じ種類しか入っていませんよというものですよ。普通しいたけをお店で買う場合、どういう品種が入っているかわかん場合があるんよ。「ゆう次郎」「115」とかたくさん種類がある。お米とかもそう。それで、しっかり県の認定番号をもらって、きちん取るときとか、乾燥するときに椎茸を仕分ける。そして乾燥してから、湿気が来ないように保冷库っていう、夏でも12~13℃ぐらいに温度を維持できる設備を持って、品質管理の基準に従ってやっているよ。いっぱいできて全てが良いちゅうわけではないから、椎茸は農協に出したり、道の駅に出したりしているよ。

農業と自然環境との関わり

椎茸は山がないとできない。この辺は見てもらったらわかるけど宇佐市の一番山奥です。近くに川が流れてって、滝もあるんやけど、この辺は駅館川の源流地域なんよ。ここでいろんなクヌギを切ったり、下刈りをしたりして山を整備する。椎茸の原木から切るちゅうことは、その前にやぶになっているところを綺麗に下刈りをして、水源地域の山を守ることでもある。私が今切っているのは水源涵養の保安林。保安林は本当は木を切つてはいけない。切る場合は伐採申請というのを県に出して、伐採許可を貰ったらいんだけど、そのかわり、保安林を切ったら杉の木の場合は必ず植林をしないとイケない。クヌギの場合は植林しなくても芽が出てくる(萌芽更新する)から、保安林は維持される。でも虫とかに食べられたりして少なければ、クヌギの苗を買って補植する時もある。そうすることで水源地域の森林の山の整備もしている。原木椎茸作りをすることで、この辺の山に溜まった落ち葉は駅館川

から周防灘(海)に流れていく。周防灘では色々な魚が獲られている。だから昔から森は海の恋人と言われている。



駅館川の源流、福貴野の滝

農泊の営み

—自然と一体となった生活を次の世代へ ～河野和子さんのお話～

私たちは10年前からここの自然と触れ合ってもらえるように農泊を始めてます。この前は関西の方から高校生が修学旅行で、広島や北九州の方からは中学生が教育研修の一環として来てくれました。その時は一緒に手作り料理やおやつを作って食べる。それがまた美味しくていい思い出になったと思います。

この村に引っ越してきて、この歳で若手なんです。一番若いんです。私はここで育ったわけではないからなかなかとけこめないんです。でも私もいろんなところに友達がいるから遊びに来てねっていう感じです。人との付き合いは大好き。だけどこのまま農業ばかりしていたら人と対話する事がなくなってしまいうんじゃないかっていう気持ちがあつて。こういう体験(農泊)をしています。一緒に農業を楽しんで、どれだけ農業で苦労しているか学んでほしい。虫やだつていう子ばかり育つと、どうなるのかしらって思う。田舎に来れば虫がいるのは当たり前。だつて消毒も何もしてないもん。自然を嫌がる子がいっぱいいるの。なんか近頃ぎゃーってカエルも小さい虫もわーって、もう本当に。だから少しでも土に触れたり農業に触れたり、作る喜びだとかを学んでほしいなっていう気持ちがあつて。食事を作る時はそこで採ってきたものを食べてごらんって美味しいやろって。もう心配なくて作れ

るから、あなたたちも作ったりすると良いよとか言って、食べることをねイメージさせる。そういうことを伝えていきたいな一つという気持ちです。若い子たちとこれはこうやって食べると美味しいよとか、うん、虫は無視とか言って、農作業をやってもらっています。とっても楽しいし刺激になります。でも、こつちもね、緊張ってなくなると人間ボケていくから怖い。それも私が受け入れている理由かな。そういう気持ちで受け入れてやっています。

農業のやりがいとはなんですか？

自分たちが作ったものがお顔の知れた方に渡って、その人の喜ぶ顔、喜ぶ声が聞こえる、やり取りができるってということにとっても幸せを感じます。いろんな商店で買ってくれるとか、どこに出荷したかわからないようなものよりも、美味しかったよとか、そういう声を聞けるのは励みになります。物を作る喜びとか、収穫の喜びとか、そういうのでは感じられない、喜んでもらえるから頑張ろうと思えます。励みにさせてもらっています。

【取材日：2024年9月28日・10月19日】

Profile



河野 功 【かわの いさお】

年 齢：75歳(昭和24年生まれ)
職 業：農家(椎茸、米)・農泊経営

略 歴

▶大分県宇佐市安心院町福貴野に生まれる。大学卒業後、大分県庁に勤務し、平成20年に退職。奥様の河野和子さん(71歳、佐伯市出身)と生まれ故郷である福貴野に戻り、父とともに米と椎茸の栽培を始める。平成27年から農泊「天空の庵 ふきの屋」を営み、主に若年層に農業の営みを伝える活動を行っている。

(写真右が名人、左は奥様の和子さん)

【取材を終えての感想】

取材をする前、椎茸栽培や椎茸そのものについてあまり深く知らなかったのが、少し予備知識を入れることから始めました。それでも、河野さんに話を伺って、次々と興味の湧いてくる情報が出て来たので、椎茸の奥深さを感じることができました。

河野さんへの取材を通じて感じたことは、奥様と2人で福貴野に移り住んだから、椎茸やお米の栽培、農泊の経営が趣味のように、前向きに行えているということです。取材の中で、奥様が一緒に福貴野に帰って来てきてくれたことに何度も感謝し、誇りに思っていると語っていただいたことが印象に残っています。

また、取材時に福貴野の食材を活かした手料理を振る舞ってくださったこと、取材の後、安心院町で開催されていた「安心院フェア葡萄酒まつり2024」に僕たちを連れて行ってくださり、ブドウジュースを買っていただいたこと、湯布院まで送迎していただいたことなど、ご厚意に預かったことを河野夫妻にこの場を借りて感謝申し上げたいと思います。

僕たちの聞き書き作品が、次の世代へ農業を伝えていく助けになることを願います。

(1年 工藤 悠悟:写真右から3番目)

私の家は、祖父母が農家をしています。河野さんご夫妻と同じくお米や椎茸、その他野菜を育てています。取材を終えて、今まで意識してこなかった農業の奥深さ、大変さがよく分かりました。

取材の中で印象に残ったことは、お二人の農業に対する優しい思いです。野生動物との共存、自然災害への対策、毎日の手入れなど苦勞することがたくさんある中、自分たちが育てたものが私たちの笑顔につながるというのがやりがいだとおっしゃっていました。そんな気持ちが込められたお米や椎茸を食べることができる私たちは、とても幸せだと思いました。祖父母も、そのような思いで作ってくれているんだらうなと思いました。椎茸の栽培施設、福貴野の滝の見学、帰りの送迎までもしていただき本当にありがとうございます。お忙しい中の農業は大変かと思いますが、お身体に気をつけて、これからの更なるご活躍をお祈りいたしております。

(1年 森 大晴:写真右から2番目)

今回の聞き書き事業を通して僕は、椎茸栽培や原木椎茸を、実際に作業現場を見たりしながら学

ぶことができました。取材をする前までは椎茸作りについてほとんど知らなかったけど、河野夫妻へのインタビューを通して、原木椎茸の魅力や「うまみだけ」について知ることができました。また、僕は、河野夫妻が農泊を通じて国内問わず様々な人と交流し、大分県の椎茸料理を伝えていることにとてもすごいと感じました。それには、河野夫妻の椎茸栽培への強い思いがあると僕は思いました。さらに、河野夫妻がおっしゃった今後の大分県宇佐市の農業のあり方へのお言葉は僕にとってさらなる学びに繋がりました。

そのため、これらの経験をもとに今後の人生に活かしていきたいと思います。今回は、このような貴重な経験をさせていただきありがとうございました。また、現在は土砂災害や台風、洪水といった自然災害が多く発生しています。そのため、今後、お体に気をつけて充実した生活を送れることをお祈り申し上げます。

(1年 伊山 夢芭:写真右端)

先日は聞き書きで訪問させて頂きありがとうございました。普段では聞くことのできない貴重なお話を聞くことができとても光栄でした。河野さんのお話しや実際にしいたけ栽培の工程を見て、普段過ごしている中に当たり前にあるしいたけがたくさんさんの努力と苦労を重ねられたものと知り驚きが隠しきれませんでした。今回の聞き書きを通してしいたけの秘密や美味しさに改めて気づくことができました。本当に貴重な体験をさせて頂きありがとうございました。

(1年 井上 大輔:写真左から2番目)

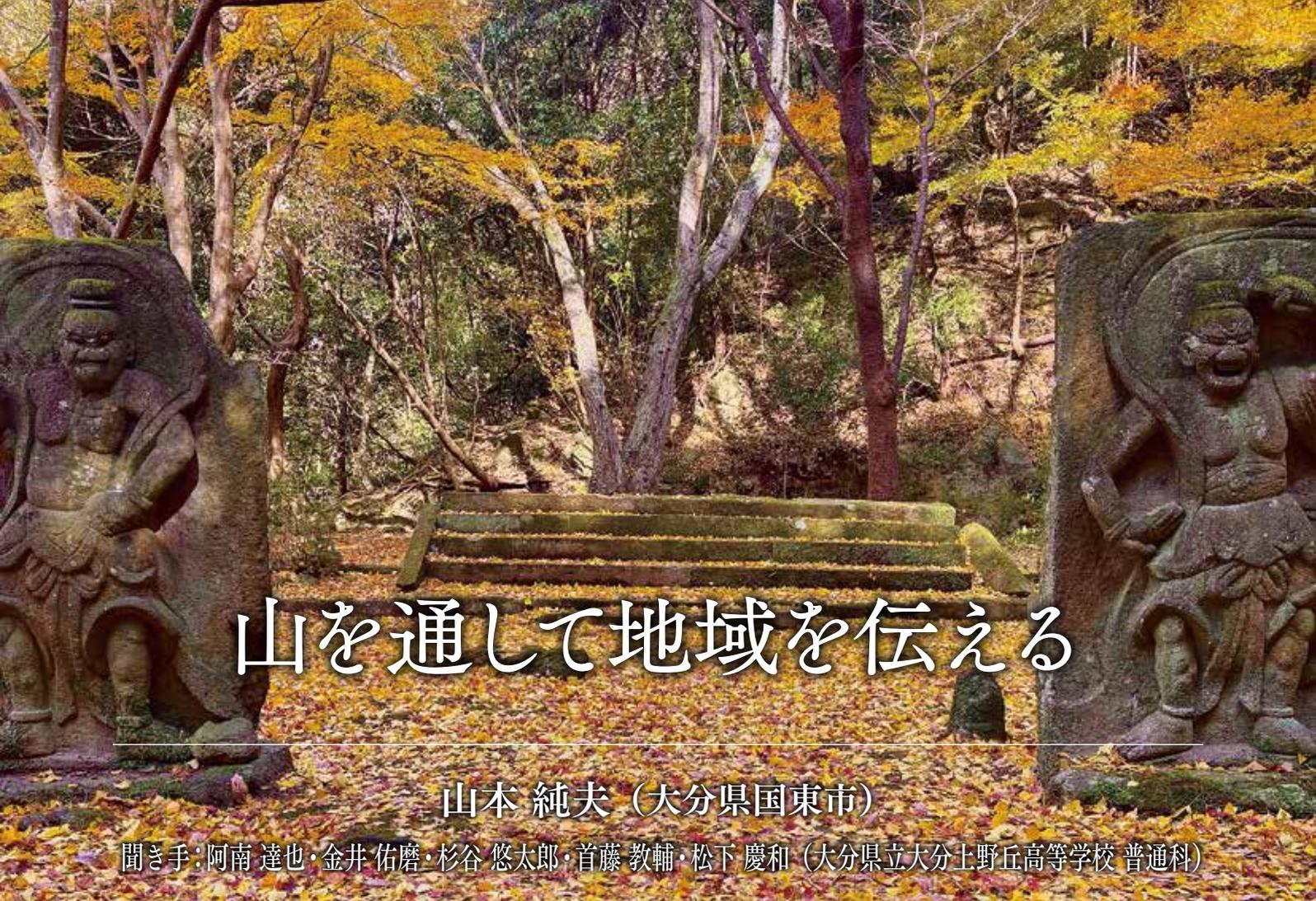
今回の聞き書き活動は、きのこの栽培を実際に見たり、話を聞く事ができたり、とても貴重な体験になりました。昼食の際には栽培したしいたけを使った料理を振る舞っていただきありがとうございました。しいたけはこれまで食べた中でも1番においしかったです。時期に応じて栽培する作物を変えることや、農泊で農業に興味を持ってもらうための名人の工夫がすごいと思いました。とても貴重な体験をさせていただき本当にありがとうございました。

(1年 大塚 大和:写真左から3番目)

先日の聞き書き活動を通して、とても貴重な体験ができました。河野さんのお話はとても分かりやすく、しいたけ栽培やお米作りにとても興味が湧きました。私たちのためにお忙しい中、昼食を作ってくださいありがとうございました。実はしいたけは苦手な方ですが、作って頂いた料理はとても美味しくあつという間に食べてしまいました。農業以外にも色々な工夫をなさっていてすごいなと思いました。地域のお祭りにも連れて行っていただき本当に感謝の気持ちでいっぱいです。白ブドウもとても美味しかったです。機会があれば名人のもとに農泊に行ってみたいなと思いました。聞き書き活動の調査は非常に楽しい1日でした。本当にありがとうございました。

(1年 秦 千代丸:写真左端)





山を通して地域を伝える

山本 純夫 (大分県国東市)

聞き手: 阿南 達也・金井 佑磨・杉谷 悠太郎・首藤 教輔・松下 慶和 (大分県立大分土野丘高等学校 普通科)

山本名人のこれまで

山本純夫、年齢は76歳です。出身は国見町伊美。60年前は上野丘高校生で、高校の近くで下宿していました。親の店を継ぐのが嫌で、東京の大学に進学して、自分で選んで神戸の港湾運送会社に入りました。横浜に転勤して6年くらい経ったら、父親が病気になり、嫌々田舎に帰ってきました。親が亡くなって結局店を継ぐことになってしまいました。地元に戻ってきてから友人の誘いもあって地域を盛り上げる活動に参加しました。

山本名人の家族

息子が2人いて、娘が1人いてね、みんな遠いところにいるね。長男は福岡でIT関係の仕事をしていて、次男は小学校の先生をしとる。娘は名古屋の嫁さんに行ってしまったからもう帰ってこんね。だから、自分の後を継ぐ子供はいないね。

これまでの活動

地元に戻ってきてから友達の誘いで商工会の青年部に入って青年部長になりました。夜市でカラオケ大会をした時は、田舎なのに人がたくさん来て驚きました。

他にも、町長に頼まれて地域のキャンプ場の管理を始めました。学校や会社にキャンプ場の宣伝をしたりして、たくさんの方が来てくれてとても賑わいました。

地域の若い人がまとまって国見から姫島に竹でできたイカダでレースをする、国際竹イカダレースもしました。国東半島で豊富な竹を使って、姫島に黒曜石を取りに行っていた歴史を背景に行っていました。8年間続いたのですが、参加者の負担が大きいことや、天候に左右されるといった理由で、徐々に中止になっていきました。

観光として来てくれる人はいるものの、定住してくれる人はなかなかいないので、古い家を改築して田舎暮らしを体験してもらおう施設を作りました。ただ、やっぱり定住してくれる人は少ないですね。今、定住が進んでいるのはネギ農家なんです。あとは、陶芸家とかイラストレーターなどの職人さんが多いですね。だから、アートのまちづくりなんかもやってみました。

ロングトレイル

平成18年に国見町、国東町、武蔵町、安岐町が合併して国東市になったときに国見町が一番北にあつて、一番高齢化と過疎化が進む町だったんだよ。だから間違いなく更なる衰退が予測されたため、国見町の営利団体やボランティア団体などが集まって「もっと国見の元気を出そう！」と、「国東半島くにも粋群」というNPOの団体ことができました。私は当時、「国見の歴史と文化を高める会」でNPOで事務局をしていましたが、NPOの代表を任されるような形になりました。その後、市から市の施設の指定管理を委託されるなど、地域の元気を創出しようと活動してきました。地域資源を磨き上げるためにいろいろなことを調べたり、発信したりしました。これが11年前にロングトレイル(歩く旅をするためのコース)の活動に繋がったように思います。全部で10コースあるんですよ。距離が135kmくらいかな。平均すると1コースが13kmくらいあるんだけど、1コースを1日で歩いていくという感じでコース作りをしました。国東のお寺では10年に1回くらい峯入りの行事をするんですけど、そのコースがベースとなっていて、それにあとはいろんな魅力的なところや歴史的なところを絡めてコースを作ったんです。しかし、台風が来たりとか、大雨が来たりするとすぐ崩れるので、その整備に年に2回くらい行きよつたかな。だからそういうのが結構大変ですね。途中で3、4年コロナがあつて全く人が来ない時期もありましたけど、今は結構来てますよ。北海道から沖縄までいろんな人をガイドとして案内したけども、そういう人からこの地域について、いろいろ教わることもありますよ。地域の魅力なんかでも、自分たちが思っている以上にいろんな考え方をされていて、「へーそうなんか」みたいなこともありました。

ガイドになったきっかけ・継承

ロングトレイルのガイドになったきっかけの一つはね、自分が山登りを始めたということがあるんですよ。僕はね、50の時にヘビースモーカーやったんですけど、タバコやめたんですよ。すると口が寂しくなつてね、いろんなもの食べて太るんだ。それで人間ドックに行ったら先生からね、運動しないといけないと言われてね、ふと思いついて両子山に登ったんですよ。登った時に、ものすごく天気が良くて景色がよく見えて、

いいなあ山と思ってね、山登りよつたのが、ロングトレイルのガイドに繋がったかな。

僕は後期高齢者になったのをきっかけにガイドを引退したんだけど、世代交代をして若い人たちが案内できるようになればいいなと思っています。僕が辞める前に僕より少し若い人たちを集めて講習会をしました。



旧千燈寺跡の観光看板

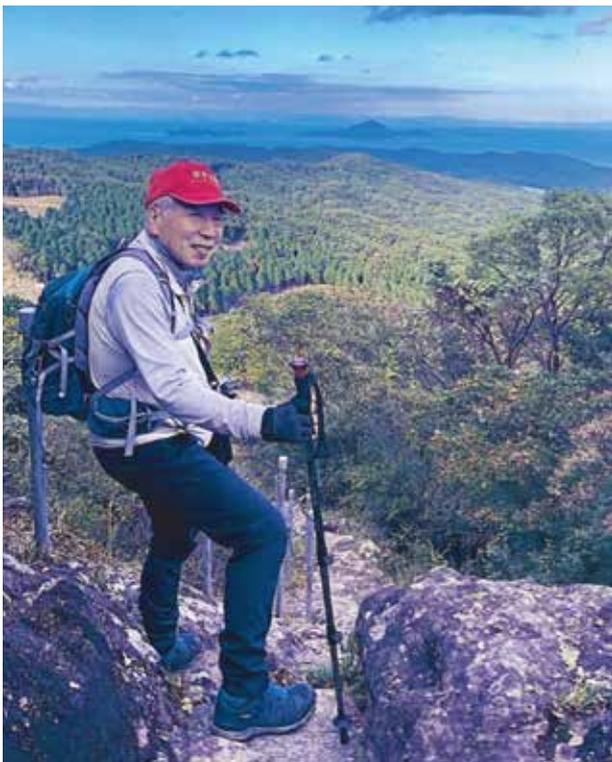
せっかく来てくれても、別府など遠いところに泊まったりするのは残念だから、田舎と触れ合える泊まれる場所が国東にあるといいかなと思うね。

もう先は短いからね。今でも声をかけられたらガイドをやってるけど、声をかけられると嬉しいし、ありがたいからね。来てくれた人と一期一会の関係ができて喜んでくれればいいかな。そういうのいつまでも続けられればいいなと思ってる。

故郷のことは勉強すると楽しいですよ。自分の生まれた故郷だからね、若い頃はこんな田舎で生まれてと思いつたけど、今は田舎でも良かったのかなと思う。

【取材日：2024年12月14日】

Profile



山本 純夫【やまもと すみお】

年 齢：76歳(昭和23年生まれ)

職 業：無職(ボランティアガイド)

略 歴

▶大分県国東市国見町伊美に生まれる。大分上野丘高校卒業後、東京の大学に進学し、神戸の公安輸送の会社に就職。父が病気になったことをきっかけに地元へ戻り、親の店を継ぐとともに、地域の衰退を阻止しようと、主に観光的な面において、地域活性化の活動を行う。

【取材を終えての感想】

取材をする前の国東市のイメージは、「空港があるかなあ」といった曖昧なもので、国東市にどんな観光資源があるのか、また、どんな地域活性化活動をしているのかなど、全く知りませんでした。そのため、インターネットを活用してどのような取り組みがなされているのかを調べた上で、インタビューに臨んだのですが、実際に活動している方に取材してみると、どんな観光資源を、どのような結果を期待して活用しているのかということがはっきりと見えてくるとともに、国東市への興味が高まりました。また、僕は高校卒業後、都会の大学に進学して都会でずっと生活したいなと思っていましたが、山本名人のように、地域活性化に尽力する人生もかっこいいなと感じました。

今回の取材は、ただ国東市の課題や取り組みを理解するだけでなく、僕の普段の考え方に新たな視点をもたらしてくれるもので、とても貴重な体験になりました。お忙しいなか、帰りの送迎までもしていただきありがとうございました。お身体に気をつけて、これからのさらなるご活躍をお祈りいたしております。

(1年 杉谷 悠太郎:写真左端)

事前にどのような職業だったか調べていましたが、実際に話を聞いてみると想像とは少し違っており良い意味で驚きがありました。山本名人の話聞いた中では「ロングトレイル」が一番気になりました。地域の歴史や魅力を、実際に訪れることで伝えるという方法に心が動きました。実際に名人にコースの一部である山に連れて行ってもらい、歩いてみると、国見町の自然環境や歴史的な史跡にとっても興味が湧きました。いつか機会があれば、各地のロングト



レイルに参加してみたいです。貴重な体験をすることができたので良かったです。お忙しい中私たちのためにご説明いただきありがとうございました。

(1年 阿南 達也:写真右端)

この度は私たちのためにお時間をとってくださりありがとうございました。私は現地での活動に参加できませんでしたが、文字起こしに取り組みました。山本名人が知りたいこと以外にも様々な話を聞かせてくれたのでとてもためになりました。山本名人の人生についての話では、今の職業をするにあたってのきっかけを聞かせていただいたことで様々な視点を増やすことができ、これからの私たち自身の人生を考えるうえでもとても勉強になりました。また、山本名人の地域の良さを広げるという活動は今の国東を活性化させるという点においてとても意味のあるもので、それを最前線のリーダーとして引っ張っていく姿にとっても感銘を受けました。本当に貴重な体験をさせていただきありがとうございました。

(1年 松下 慶和)

今回は体調不良により参加できませんでしたが、資料を読んで山本名人の生き方や考えで、地域の観光業を活性化させようと取り組む姿はとてもすごいことだと思いました。神戸で職に着いたが父親の病で帰郷し、乗り気ではないのにも関わらずそこから目標を持って過疎化を止める活動を自ら起こしていく意志の凄さに感動しました。自分はふるさとである大分がそんなに好きではないけど、いつの日か地域のために恩返しできるようになればと思います。

(1年 首藤 教輔)

聞き書きの活動に取り組むことで国東半島について新たなことを学び、興味関心を持つことができました。

山本名人が年齢を重ねても、若い人たちが案内できるように、講習会をしたと聞いて、とても素敵だなと思いました。また、活動のきっかけが地元の衰退を阻止するためであると聞き、これからは、自分も次世代のために尽力できる人になりたいと思いました。今回は、体調不良で現地調査には参加できませんでしたが、貴重なお話を聞かせていただきありがとうございました。

(1年 金井 佑磨)

繋ぐ、音を。心を。人を。

吉田 直美（大分県豊後高田市）

聞き手：神元 知優・小橋 帆乃佳・佐々木 美波・豊田 莉子・岩下 真理華（大分県立大分上野丘高等学校普通科）

はじめに

私の名前は吉田直美です。生まれは昭和23年7月で、75歳です。豊後高田の中心部からこの田染の郡部に嫁いできて、令和2年までは館長として、平成7年から30年ほどは田染公民館で伝統文化の活動を行っております。

私はね、小学校6年ぐらいまでは日本舞踊をやっていたんです。他にもいろんなことをやって、お花をしたり、お茶をしたり、書道したり、高校卒業後はそちの道に入った。そんで、みんな師範を取っていつ



手前：お話をされる吉田直美さん、奥は保護司の渡邊功司さん。

て、公民館で活動するようになったんです。公民館の館長っていうのは事務仕事ばかりで、ここには誰もいなかったんですよ。そんなの寂しいじゃない？ だから、人集めをしようと思って、いろんなことをしてきました。自分の趣味を活かして部をつくって、社交ダンスもあり、太極拳もあり、書道もあり、カラオケもあり、詩吟もありっていうような、いろんなことができて、みんなが来やすい公民館にしました。

伝統文化保存会の役割

伝統文化保存会を立ち上げたのは平成26年。26年に学校の小学生の入学児がいないっていうことで、学校が閉校になることが決まったので、一緒に学校と地域と公民館とが連携して、この伝統文化保存会を立ち上げたんですよ。そしてそれから、学校との連携やから、もちろんこの地域が元気になるっていうのと、学校の生徒に伝統文化を継続してもらうことを目的に努めてきました。そして、学校の運動会とか何か行事があるごとに保存会の連中が行って、たとえば運動会があるんやったら、まず太鼓と口説きと、それから踊り、そういうのをやってきたわけですね。今までずつ

と保存会の事務局として、学校に踊りを教えに行ったり、イベントに出たりするっていう時に、まとめ役としてやってきました。

月に1回は公民館で会員の人と踊りの練習をしています。でも、やっぱり高齢化で指導者がいないっていうことで、練習の回数は減ったかな。コロナの影響も大きいけどね。1人、結構引き継いどった子がおったんやけど、外の大学に行っちゃった。せつかく踊りを覚えても、若い子がみんな田染から出ていつちゃうから、子どもたちはちょっと途切れてますわ。



田染公民館

唄の映し出す風景

(一番)

春が来たかよ熊野の山に 蕨採る娘が霞に見ゆる
鬼の架け橋岩間の仏 音に名高き権現参り
五つ岩から里見下ろせば 田染五千国はさすがに広い
西に聳ゆる西叡山の 村の文化の高さを誇りゃ
北に流るる桂の川は 村の歴史の深さを語る
見せてやりたや他故郷の人に 我が故郷さの田染の春を

(二番)

夏が来たかよ鎧ヶ淵に 藍を流した水澄み渡る
いかに日照りが続いたととも 田染青田にゃ大水子水
広い田圃にゃ水ザブザブと 田染乙女が草取る小唄
いつか暮れ行く相原山に 月が眠れば蛍が笑う
夜は更け行く太鼓は冴ゆる 踊りゃ輪に咲く蓮の華よ
見せてやりたや他故郷の人に 我が故郷さの田染の夏を

(三番)

秋が来たかよ元宮様に 祭り太鼓が朝から響く
間戸に鎮まる二宮様の 旗や幟が岩間に見ゆる
三ノ宮から繰り出す神輿 稔る稲田を鈴の音渡る
三社八幡田染の護り 年に一度の市場の御幸
参りましようどえ皆打ち連れて 夜は余興の芝居もござる

見せてやりたや他故郷の人に 我が故郷さの田染の秋を
(四番)

冬が来たかよ蓮華の杜に 雪に輝く富貴寺が見ゆる
阿弥陀如来の光も遠く 田染文化の歴史を語る
今は拓けた山門超えて 寒さ忘りょうか池辺の出湯
暮れを告げるか大堂の鐘が 浄土菩薩と静かに響く
見せてやりたや他故郷の人に 我が故郷さの田染の冬を
一田染音頭

田染音頭の始まりは、田染の真木大堂っていう国宝があるんですが、今から1300年前にできて、その時の喜びの踊りなんです。優雅で独特で、田染地域を誇るような歌詞の唄です。たとえば、稲刈りの様子、神輿なんかの伝承文化、そして国宝の富貴寺を歌ってる。

二番に、「藍を流した水澄み渡る」とあるけど、これは染める藍ね、植物の。あそこに、清水って言う川の中から湧いてるところがある。

そして三番に、「三ノ宮から繰り出す神輿」とある。じゃけど、今はね、その神輿があまりにも重たすぎて、担ぐ人がいない。だから何年か担いでいないっていうような感じ。

不易流行を目指して

古くから伝わる田染音頭やけど、新しい感覚から観光田染を耳そして体から紹介する新民謡が欲しい言うて、昭和31年、青年団と婦人会を中心に、色々な人の支えもあって「田染民謡」ができた。作詞を全国から募集したところ、県内だけでなく、関東、近畿、四国からも応募がありました。踊りも、先生に依頼して、ダンス風のものできた。

紡がれ続ける歴史

ヤーレ泣くな鶏ヨーイ
ヤレまだ夜は明けぬヨーイ
明けりゃお寺のヨーイ
ヤレ鐘が鳴るヨーイ
ヤーレ聞えませぞえ
ヤレはぜとりの唄がヨーイ
朝も早よからヨーイ
ヤレ威勢よくヨーイ
ヤーレ唄も歌いなれヨーイ
ヤレ仕事もしなれヨーイ

唄は仕事のヨーイ
ヤレまぎれ草ヨーイ
何の因果か
はぜとり習うた
はぜの小枝に身をまかす

はぜ 一櫛採り唄

そして櫛採り唄。四国の伊予から、錦船という渡し船で季節労働者が出稼ぎに来て、櫛の実が秋、真っ赤に色づいたのを、取ってろうそくにしたんですよ。今はケーキのようなものや色んな種類のろうそくがあるけど、島原のろうそくのような、ろうそくの最たるものを作っていた。櫛採りは、大きなザルを腰に付けて、引っ掻き棒みたいなので引っ掛けて取るんです。11月から年内いっぱいまでかかるんですが、命綱かけての危険な仕事やった。その時の心身を癒すための労働歌が、櫛採り唄に繋がってます。本当、地味な本当の農業つちゅうんかね、そういう感じの歌。

ここは島原藩の飛び地だったので、島原藩の当時の殿様が、この飛び地に櫛の木を植えなさいって言って、川辺に植えて、櫛採りが続いていた。けど、それがずっと時が経って、電気ができたりしたら、ろうそくの需要がだんだん、なくなってきた。それと、ろうそく自体、もう昔作っていたような白の大きいものじゃなく、色んなろうそく、ケーキとか、色んな形に変わってきたんで、衰退してきたのね。で、ここの人も、せっかく植えちよった櫛の木を切ったり、河川の護岸したりして、いつの間にかなくなったつちゅうことなんです。

もうたった1人しか田染で櫛採り唄を知らなかったんですよ。その人が亡くなったのも、もう60年ぐらい前かなあ。そこから保存会を立ち上げて今に至るんですが、歌い方もちょっと、変わってきてるかな。なかなか受け継ぎができない声の出し方で、やっぱりね、子どもたちに引き継げないんや。今年こそは後継者に引き継げたらいいんやけどね…。

衣装について

衣装は音頭や民謡の時とか場面によって色や模様を変えているね。色は音頭の時は青、民謡の時は赤、六調子の時は黄色にしている。あと、色は目立つ色を選んだかな。衣装の模様は田染の風景と名前を入れている。模様は、渦に稲穂それに真菰かな。かつこよくなるのになってということで入ってる。



田染民謡の衣装



田染音頭の衣装。田染音頭は優雅、独特な印象

農業との関わり



風光明媚な田染の地の秋、踊る人々の絵

民謡は、稲刈りの風景や国宝のことや神輿の伝承じゃないけれど、そういうものも歌詞に入っているかな。民謡を歌いながら、農業ができるのが一番理想な

んですけど。田染音頭もそういう農耕の歌で、田染の良さをうたっているかな。昔はお米とか麦、養蚕、酪農とかタバコとか栽培する人が多かったんですね。ですけど、今は耕作放棄地が非常に多いんです。労働力となる若者はみんな他所に行ってしまうて後継者がいないんですよ。畑で作ったのもイノシシに食べられてしまったり、農薬、飼料も値段が高くなったから、本当は農耕文化が盛んなところなんですけど、なかなかそういう風で、うまくいかないんですね。歌や踊りを子どもたちに教える活動をして農業に携わろうとする若者は少ないね。

今後の農業

若い人たちをできるだけ田染にとどめておくためには、やっぱり、自分で作った作物に自分で値段をつけられるようにするってのが一番かな。いわゆる6次産業化、作る、売る、仲買人を通さない。販売まですっきり自分でやる。じゃないと儲からない。農業は後継者がいないからね。

儲かる農業でいいなと思うのは、豊後高田の中だと、昭和の町のおにぎり屋さんかな。自分で作ったお米からおにぎりを作って売ってる。お客さんは食べながら歩くんでしょ。自分で工夫して「儲かる農業」をする、こんなのが多くなればいいんだけどね。

でもまず、儲かる農業をやるにはインターネットが必要やわね。田染でも何人かはやってるけどね。若い人に魅力を感じてもらって、費用や労力をできるだけ抑えらるとなると、コンピューターでシステム化されたAIの力を借りることが必要だけど、なんせそういった技術を習う場がないわね。今は気力のある人が自分で個人的に勉強してやってるっていうような感じですよ。

あと、農業自体の高齢化を少しでも防ぐには、やっぱり法人化するしかない。法人化をして、若い人が、4人でも5人でも集まって農業するしかないかな。それから、田染なら田染でよそにはない作物を作って、自分で値を付けて、インターネットでも、とにかく同じところで出すんじゃないわね。日本全国には発信できるような農業せんとやっぱ今からの農業は難しい。競争が激しいからね。付加価値の高い農業、作物を作らんと。今もう、年間1000万以上稼ぐような農業せんと若い人は後継者にならんとするわ。朝早くから遅くまでっていうような農業は、若い人がしたがるんけ

んね。そんな人が多い世の中だから、なかなか難しいですね。中にはおるんですけどね、農業してくれる若い人も。農業は何もかも自分がせんといけんから。魅力ある農業、かつこいい農業を皆さんと、若い人とできればねえ。民謡でも歌いながらね、農業ができる、それが一番理想なんですけど。

伝統文化の継承

小学校に毎年教えに行くんですけど、子どもたちは、3時間で太鼓も口説きも覚える。3年生になったら、子ども達が、順番に太鼓を叩いて、口説きをして運動会で発表をしている。そして、収穫祭があるから、その時にも披露して、もし人数が足らなかつたら中学生が手伝ってくれるようになってるかな。

これからプロの民謡の先生から、学校で民謡教室が受けれるようになると若い人たちが興味を持って、田染民謡が受け継がれていくんじゃないかと思う。でも、若い人が興味を示してくれるのが1番だけだね。今の時代のハイカラな曲もいいけど、民謡もいいなと興味を示して欲しいな。それには立派な指導者が必要。いつでも民謡を教えてくれるような体制ができれば、これからもずっと引き継がれていくと思う。

田染地域の未来

田染は歴史と文化の地域と言われるから、昔からあるこの田染の文化を継承していくことは大事な。田染音頭とか田染民謡、櫓採り唄を大切に守って、後世に引き継いでいく。絶対に絶やしてはいけない。せっかく平成に保存会を立ち上げたから、小学校、中学生に、今音頭を教えますけど、歌だけじゃなくて踊りも合わせて引き継いでもらえたらいいなと思います。今豊後高田は、元々地元におる人が3割で移住者が7割なんです。東京とか神奈川とか大阪、四国とか中国地方とか、まあ大分県内からも来てるわね。移住者が多いのはいいいことなんですけど、やっぱり、それぞれの文化が集まってくるから、地元の文化をグッと出すっていうのは、かなり厳しい状態になってるんです。口には出さんでも、学校であるからやってるだけで、子どもたちは伝統文化は必要ないと思ってんじゃないかな。移住してきた人たちにも、一生懸命教えてるんですけど、もう時間も限られて、人数も限られてるから、なかなか難しいですね。でも、やめてしまえば

それで終わりになるから、何人かでも、田染民謡に興味を持って、覚えてくれたらいいな。

高校生に伝えたいこと

なんでも前向きに挑戦してもらいたい。なんでも興味を持ってもらいたいわ。いつもゲームばっかしする人が多いけんなあ。めんどくさいことでも自然に挑戦するというか、「よし、私がやっちゃろう」とか、そういう姿勢が欲しいなって思う。そんで、熱心に取り組む。やっぱ姿勢が大事やな。今の子は意外とめんどくさいことに逃げ腰。協力する子は協力するけどね、人によってやっぱり変わるわね。一生懸命生きて、けじめをつけて、ありがとうございましたとか、お世話になりましたとか、挨拶を大切に、ピシッとできるような人間になって欲しいと思いますね。

【取材日：2024年9月16日・10月20日】

Profile



吉田 直美【よしだ なおみ】

年 齢：75歳(昭和23年生まれ)

職 業：公民館主事

略歴

▶豊後高田市出身。子どもの頃は、同市中心部に住み、自治会の活動に参加し、華道や茶道、書道などの日本の伝統文化に触れていた。その後、同市田染地区に移住。公民館の利用者の少なさを目の当たりにして、自分の趣味を活かせる、誰もが来やすい公民館の実現に向け、主事として様々な活動を企画している。

【取材を終えての感想】

今回の聞き書きの取り組みを通して、普段関わることのない分野について深く知ることができて、とても楽しかったです。お話を伺うなかで、少子高齢化や、若者の都市部への流出、新型コロナウイルスによる影響もあり、伝統文化の継承が難しくなっていると聞き、私も地域のために何かできることはないかと考えさせられました。田染の伝統である民謡を後世に繋ぐため活動している名人でしたが、今の農業の課題であったり、子ども食堂など地域と子どもをつなぐ取り組みなどについてのお話も聞くことができ、これからの人生に生きる、非常に良い経験になりました。今回作成したレポートを通して、少しでも多くの人に田染民謡の魅力が伝われば良いと思います。

「聞き書き」という取り組みは、農業や伝統文化について学ぶきっかけになるだけでなく、それに従事する人の「思い」を記録するための重要な活動であると身にしみて感じました。機会があれば、また参加したいです。

(1年 神元 知優:写真右下)

過疎地域出身の身として、大変考えさせられる貴重な経験をさせて頂いた。1000年以上前、自然の中に生きていた田染の人々は、どんな景色を見て、何を思ったのか。それを知る手掛かりになるのが唄であると感じる。そういった意味で非常に重要であり、保存されるべき文化が、この時代で絶えてしまうことのないように活動されている名人の血の滲むような努力には大いに胸を打たれた。今、一元化されていく世界の流れの中で、溢れんばかりの情報と言葉に絶えず触れながら生きる私達が見失ってしまった本当の価値を、綿々と紡がれ繋がれてきたものたちが思い出させてくれた気がした。私達は、世界市民であると同時に、民族としてのアイデンティティも持ち続けていくべきであると考え。田染の民族性が、自然の中で養われた豊かな心と言葉が、そしてそれらを全て乗せて空に響きわたる旋律が、世界の大波に呑み込まれずに存続し続けることを願ってやまない。

(1年 岩下 真理華:写真上左端)

実際に伝統文化に携わっている人の話を聞ける



機会は今まで少なかったもので、最初は緊張しました。民謡や音頭など私自身が全く関わったことのない分野だったので最初はどんなものなのかがわかりませんでした。が伝統文化の活動をしている名人の話を聞いて、最初は聞き馴染みのない言葉が多くて大変だったけどだんだん民謡や音頭などの歴史を知って興味を持つことができました。名人の話はとても楽しく聞くことができ、2回の訪問はいい経験になりました。また名人のお話から伝統文化の継承者が減ってきていることや伝統文化から農業従事者の数を増やしていくことが難しいことがわかりました。聞き書きを通して、自分が住んでいる地域とは別の良さや課題を見つけることができました。昔から残っている田染の伝統文化と農業との繋がりやこれからの農業について詳しく聞けたのでこれからの学校での活動の参考にしていけたらいいなと思いました。今回は、ありがとうございます。

(1年 豊田 莉子:写真左下)

私は地域の公民館をあまり利用したことはなく、3月に初めて利用しました。公民館が使われていることをその時初めて知りました。公民館はあまり利用者がいない印象を持っており、そういうものと捉えていましたが、吉田さんのお話を聞いて、公民館は地域の人と交流できる大切な場所であることを知りました。田染公民館では、子ども食堂や塾のような勉強場所になっていることを知り、子供たちの居場所になっていると感じました。現在は、子供の人数も減ってきており、2020年に流行した新型コロナウイルスの影響で地域の方との関わりもなくなってしまいました。今までどのような活動があったのか知らないですが、地域の方が気軽に参加でき、活発な交流が行われるよう、自分の地区の公民館でも活動を自分から発信していけるようにしていきたいなと思うことができました。現状に気づいていなかったで、気づくことができる貴重な機会となりました。本当にありがとうございました。

(1年 佐々木 美波:写真上右中央)

初めは田染という地域のことを何も知らなかったのですが、名人にあたたかく迎えていただいて、興味深いお話を聞くことができました。私が住んでいる地域にも公民館はあるけれど、誰が管理しているのか知らず、滅多に行かないのですが、田染の公民館は名人が自身のできることをやりたいことを地域の住民のために取り組んでいるのが素敵だと思いました。その中でも特に伝統文化についてお話を伺いましたが、一度廃れかけていた田染の音頭・民謡・榎採り唄を再生させるところから始まり、組織を作る行動力がすごいと思いました。移住者が多いという豊後高田ならではの難しさがあるというものが印象に残りました。農業についても6次産業化というワードはよく聞きますが、力説されているのを聞いて、当事者からしても重要なことなんだと考えるようになりました。これからは地域のイベントや取り組みにも積極的に参加するようにしていきたいと思いました。お話を聞かせていただきありがとうございます。

(1年 小橋 帆乃佳 写真上右端)

原木シイタケの魅力

～風味豊かな自然と人生～

園田 豊稔 (大分県国東市)

聞き手:三浦 菜摘・松藤 愛里・今井 彩香・板井 友希菜 (大分県立別府翔青高等学校 商業科)

名人の紹介

園田 ^{みのる}豊稔です。国見町赤根(現在の国東市国見町赤根)に生まれ、今年で72歳になります。高校卒業後、長男だったということで、父の後を継いで18歳でシイタケ栽培を始めました。現在は夫婦でシイタケの原木栽培を中心に営んでいます。国東町(現在の国東市国東町)の高校へ下宿して通っていました。私たちが高校生の頃、進学する人以外、卒業後は会社や役所へ勤めに出ることがほとんどで、農業を継ぐのは学年でも3～4人ぐらしかいなかったね。あの時代は長男



園田 豊稔さん(写真左)

は親の面倒を見たり、家業を継ぐものだというのが暗黙の了解みたいにあったから。長男の責任みたいな。

園田家がシイタケ栽培を始めた理由

シイタケ栽培は祖父の代に少しやっていたけど、本格的に取り組むようになったのは父の代からです。それまでは、どの家庭も牛や豚、鶏を飼ったり、また炭を焼いたりして生活をしていただけ、売値が安くなって生活にならなかったのでシイタケをしようってことで、父が昭和35年頃(1960年頃)からシイタケ栽培主体で取り組むようになりました。その後、昭和46年(1971年)に私が仕事を引き継ぎました。

菌床栽培と原木栽培の違い

原木栽培のシイタケ農家は、生シイタケと乾シイタケの両方を手掛けるけど、菌床栽培の生産者は生シイタケのみの生産がほとんどかな。最近は菌床栽培のシイタケを使った乾シイタケも出ているけどね。ただ香り、それから食感というかな、これが全然違います。原木栽培のシイタケは肉厚があって歯ごたえや風味が

違う。そもそも原木栽培と菌床栽培の作り方自体が全然違って、菌床栽培は施設園芸で、オガ屑や米糠を混ぜて固めた培地(ブロック)に種菌(シイタケの菌糸)をつけて、施設の中で温度・湿度を調整して管理をしていますね。菌床栽培のシイタケは軸を途中で切っているけど、原木栽培のシイタケはホダ木からもぎ取るので付け根がついている。それに原木栽培は無農薬だから、これほど環境に優しく安全な食べ物はないんじゃないかな。でもお店で売られているシイタケの80%以上は菌床栽培のシイタケというのが現状です。

原木シイタケ栽培の流れ ～仕込み～

11月に「元切り」と言って、クヌギの木が紅葉した頃に伐採します。春から夏にかけて木が成長していく時に水分を吸収していたのが、秋になると成長が止まって水分の吸収をやめるの。水止めと私たちは言うんだけど、その時の木が一番養分を蓄えてる。その時に木を切る。シイタケは木が枯れて水分が抜けていないと、菌が木全体に定着しにくい。木を切ってから大体30～40日ぐらいいは「葉枯らし」といって、木の水分を蒸発させてやる。そのあと年が明けて1月頃に「玉切り」と言って、木の枝を落として110cm～120cmぐらいいの長さで切っていく、2月にシイタケの種菌が入った種駒というのを仕込む「駒打ち」をする。



種駒(木の駒に菌糸を培養させたもの)

駒打ちが済んだら「伏せ込み」といって、駒を打ち込んだ木を井の字に組んで、日光が当たって乾燥しないよう、上からクヌギの枝などをかぶせて大体2年間は山に置いておく。そうすると木全体に菌が回って完熟ホダ木っていう状態になる。そうしたら「ホダ起こし」って、11月頃に伏せ込みを崩して、山から木を下

ろしてホダ場という場所に置いとく。この時は先年に仕込んだシイタケの収穫と重なるので、とても忙しくなるけど、収穫の合間を見てホダ起こしを進めていく。



クヌギの伐採(地域の農家と協力して行う)

原木シイタケ栽培の流れ ～育成から出荷～

シイタケの発生は11月から生える品種と1月～4月頃までに生える品種がある。シイタケの種類で育て方が変わるってことはないけど、収穫に適する時期がそれぞれあって、その時期までに収穫を終えないといけない。

春先にはシイタケの菌が出てくるので、「よび水」といって菌が出やすいように時々ホダ木に水を撒く。うちはホダ場に水源がないからタンクで水を持って行って撒く。1本のホダ木でシイタケができるのは、ホダ木の大きさにもよるけど、小さいホダ木は2～3年くらい、大きいホダ木は5～6年は取れる。年数が経つと取れる量が少なくなる。やっぱり新しいホダ木の時が一番ボリュームのある肉質で品質がいいシイタケが取れるけど、古いホダ木になると肉質が薄くなってきて、品質がいいシイタケは取れにくくなるね。



組み上げた後のホダ木

収穫したシイタケは乾燥機で15~20時間くらいかけて乾燥させる。シイタケが雨に濡れたりすると乾燥時間が長くなるし、重いから準備するのも大変です。昔は温度調整など人手で見ていく必要があったけど、今は全自動で乾燥してくれるから楽だよ。乾燥機は使いやすいように私が改造することもある。乾燥が終わったら選別・箱詰めして、椎茸農協(大分県椎茸農業協同組合)に出荷します。



シイタケ乾燥機(写真後)と選別後のシイタケ(1袋約16kg)

技術の進歩

シイタケ栽培は、生の木を扱うから重労働だよ。だけど、昔に比べたら労力は3分の1ぐらいになるよ。原木を扱うにしても機械化が進んでね。昔は木を山から降ろすのに、原木を一輪車に乗せて運び出してたんよ。その次は、トップカーという二輪の運搬車を使うようになったけど、山道でちょっと穴があったりすると安定性がよくないから、ごたーんと転倒しよったんだよ。それが今はクローラ(ゴム製の帯を接地させて走行する方式)という、キャタピラ(商標名)ともいうけど、そのクローラを履かせた運搬車に変えたら、少々激しい凸凹の路面でもどんどん上がっていくね。山から木を出すときも、昔は1本1本トラックに積み込んでいたけど、今はユニック(商標名)と言って、トラックに装備されたクレーンを使って木を吊り上げるから、木を扱う労力も昔の3分の1だね。私は昔の重労働、本当に人力だけで作業していたことを知ってるから、昔の時より今のほうが仕事は楽だと思います。新たにシイタケ栽培を始める人はね、それでも大変やと思うかも知れんけど。

駒打ちも、昔は楔くさびという先の尖った道具で一つずつ穴を開けて、種駒を打ち込んでいたんです。でも私の代では、ほとんどそういう経験がなく、ドリルで穴を

開けるようになっていた。それでも昔のドリルは今のドリルと違って大きくて重かったから、作業が終わった後は、いつも腕が疲れてたね。



種駒を打ち込む際に使用するドリル

シイタケ栽培のやりがい

やっぱり、ホダ木作りが基本ですよ。いいホダ木を作ったら、少々育ちにくい環境でもシイタケは出してくれます。だけどホダ木ができてなかったら、シイタケは何をしても出てくれません。だから、100%の出来のホダ木を作る努力をしている。ホダ木の出来が50%だと、駒打ちをしても半分程度しかシイタケができないのと同じなので、いかに生産性の高いホダ木に育てるか。そこが楽しいというか、一番やりがいがあるかな。木を切って、栽培して育ててね、いいシイタケができて。それが単価たんばというか価格に反映されて儲けるとね。やったって思う(笑)。

シイタケの流通

選別したシイタケはすべて椎茸農協に卸していて、椎茸農協に業者が見に来る。業者は出荷されたシイタケを見て、自分が入札したいと思ったら金額を示して競り落とす。月に3~4回入札はある。今、国内産の原木シイタケはすごい高値になっていて、椎茸農協も早く出荷するよう各農家に催促してくる。コロナで若い人が家で料理することが多くなってね。シイタケの旨味が広く知られるようになってきた。中国産も品質が上がってきてるけど、国内産の良さがわかってきたから、価格が高くて国内産のシイタケがいいってね。

シイタケ以外の取り組み

小豆や米などを作っています。小豆は収穫がシイタケの作業と同じ11月とかになるけど、忙しい合間でも帰ってから収穫したり、私が用事でいない時は家内が収穫しています。道の駅で売ったり、子供にあげたり、近所の人へお礼にあげたりとか、身内で作ったものは喜ばれますからね。あと炭も作ってます。地区に炭焼きのできる人がいるんだけど、80歳ぐらいで後継者がいない。そこで私と仲間でその人から炭焼きの方法を教えてもらって、地区にある古い炭焼き窯を修理して、年2回くらい炭を作っています。道の駅で売ったりしているけど、コロナのときはキャンプブームだったんで、炭や薪がよく売れた。貯まったお金で旅行にも行けたね。平成17年(2005年)くらいから農家民泊を行っていました。福岡の中学校の生徒が教育合宿の一環でうちに来てたんですよ。中学2年生かな。でも、コロナの影響で福岡の学校が教育合宿をやめたのを機に、民泊はやめにしました。



園田さんの自宅で栽培している小豆

林研活動

林業に関する学習・研究活動や共同事業を行う活動の全国組織に、全国林業研究グループ協議会(全林研)っていうのがあるんですよ。その地方組織に大分県林研グループ連合会というのがあるね。国東市にも国東市林業研究グループ連絡協議会っていうのがあって、その下に市内の各地区の林研の組織があったんです。国東市の林研グループは会員の高齢化で3年くらい前に解散したけど、市内の各地区の林研の組織のいくつかは今でも単独で活動しています。

私も30年くらい前に県の事業の一環で視察団のメンバーに選ばれてヨーロッパに行ったりしました。今

でも視察旅行に行った当時のメンバーとは年に1回集まることがあります。最近の活動では、県内の林研グループの研究発表で私たちのグループが優勝して、九州の研究大会で2位になりました。ちょうどコロナのときだったからリモート発表だったね。制限時間内にしゃべれるように相当練習したよ。

気候変動とシイタケ栽培

今年は例年と比べて全体的に1週間から10日程、木を伐採するのが遅れてるね。今年は異常高温で、人間の体温より高い38度とかになって。シイタケの菌が死んでいくのが40度とかですよ。だから30度以上になったら菌が弱る。大丈夫かなって心配してたんだけど、今のところ大きな影響はないかな。ただ、例年なら10月中旬からシイタケが生え出すけど、気温が高いからか、シイタケの発生も遅れてる。

クヌギの木から新しい芽が出てきたときに、鹿に木の芽を食べられないように防護柵を巻いている。余分な仕事だけ防護柵がないと木も全滅するし、シイタケ生産が継続できない状況になってしまう。うちの木は、祖父、父、私と植林し続けていて、自分の山の木だけでシイタケ栽培に必要な原木が取れるようにしています。



クヌギ林も地域文化も、世代を超えて受け継がれていく

循環する自然と農業

今では野焼きが禁止されています。昔の人はね、山や畑で草をよく焼いていたけど、焼かないでと役所などからよく言われています。私からすれば、ちょっと矛盾してると思うんだけどね。焼かないでと言って、その割に木の根をトラックでよそに持って行って燃やして。木の根は山に置いとくと自然に還るのに。木の

根をトラックで運べば排気ガスが出る。わざわざトラックを動かして、油焚いて環境破壊みたいな。

クヌギの木は伐採すると切り株から芽が出て、15年ぐらいしたらまた伐採できるようになる。そして若い木は成長するときに、たくさん二酸化炭素を吸収してくれる。山が元気なら、たくさんの養分が海に流れていき、海の藻がよく育つし魚もたくさん獲れる。だから、今は漁師さんが山に来て植林をするようになった。山と海は関係なさそうで、繋がっているんだね。



役目を終えたホダ木は、やがて自然へ還っていく

外国産との競争、シイタケ離れ

1990年代後半から中国産のシイタケが大量に入ってきて、国内産のシイタケは価格が大きく下がってね。そこで平成13年(2001年)に日本政府が*セーフガード(緊急輸入制限)を発動したの。それ以降、高級品の国内産と普及品の外国産というように、シイタケを分けて販売するようになった。棲み分けていうのかな。それまでは商社が中国産の安いのと日本産を混ぜて売っていたんです。

子供たちのシイタケ離れていうけど、子供たちが食べるシイタケが国内産のおいしい、ちゃんとしたシイタケだったら印象もかなり違ってくるのかなと思う。最初食べた時の食感を人間は忘れない。美味しいも、美味しくないとかね。子供にとってシイタケの第一印象になるから。

*セーフガード：輸入急増による国内産業への重大な損害の防止を目的とした、対象品目への関税引上げ・輸入制限のこと。平成13年(2001年)のセーフガードでは、中国産の生シイタケ、ねぎ、畳表(蘭草)が対象になった。

後継者

後継者は、我々シイタケ農家だけじゃなくて、あら

ゆる農家さんの中でも少なくなり、この地区でも農業の後継者は3、4人しかいないね。私の息子も県外で別の仕事をしています。後を継いでもらうことも考えたけど、ちょうど平成13年(2001年)頃のシイタケの価格が下がった頃、当時息子は高校2年か3年ぐらいだったけど、先が見えない状態だったんで後を継いでと言えなくて。だから私のところは今のところ後継者はいません。いつまで続けるのなんて言われるけど、木を切ったら6年は栽培が続くから、年齢のことは気になるけど、できるだけのことを私たちはしようと思う。やっぱり、シイタケ栽培は楽しいからね。

名人の楽しみ

シイタケ栽培は夏場の半年間、割とゆっくりしてる。貯金したお金で旅行に行って、また行こうよって。私たちは旅行好きなんです。北海道はもう何回も行った。

孫もいるんだけど、一番上の子が高校2年かな。最近勉強や部活動が忙しいからなかなか会えないな。一番下の孫はまだ赤ちゃんで、しかも双子だったんですよ。もう家族みんなで、向こうの家族も一緒になって子育てをやって、これが楽しいです。



旅先で買い求めた提灯

これからの目標

シイタケ栽培に関する全国区の大きな賞に森喜作賞っていうのがある。シイタケに携わってる以上はね、そんな大きな賞を取りたいな。そうなるには努力しないとねえ。大分はね、シイタケ農家のライバルが多いんだよ。全国区のシイタケの品評会で25年連続優勝の農家もいるし。そんな農家には、なかなか勝たんねえって。

若い世代に伝えたいこと

食料自給率の話かな。近いうちに世界の人口が100億ぐらいになるらしいね。そうすると、日本の食料自給率は38%ぐらいでしょ。今、農家は後継者不足とかね。高齢化問題とか大変。この食料問題は、もっとみんなに考えてもらいたいなと思います。人間、動物もだけど、やっぱり食が一番の基本だからね。

園田さんにとって原木シイタケ栽培とは

今だったらもう憧れかな。だからシイタケ栽培は大変だけど、ちゃんと取り組みれば成果が出てくるからね。何の作物でも、自分が作ればなんでも一緒だと思うけど。うん、好きですね(笑)。

【取材日：令和6年(2024年)9月26日・11月21日】

Profile



園田 豊稔【そのだみのる】

年齢：72歳(昭和27年生まれ)
職業：原木シイタケ生産者・「そのだ農園」代表

略歴

▶国見町赤根(現在の国東市国見町赤根)生まれ。大分県立国東農業高等学校(現在の大分県立国東高等学校)を卒業後、昭和46年(1971年)に父の後を継いでシイタケ栽培を始める。本業の傍ら、地域の林業研究グループや村おこし団体「あかね湯けむり会」の設立と運営に携わる。原木シイタケ栽培のほかに炭焼き、農村民泊、農産物加工・販売などに精力的に取り組み、新しい農業のあり方を研究・実践。平成21年(2009年)に大分県農業賞を受賞。平成27年(2015年)に(公財)国土緑化推進機構主催の「森の名手・名人」に選定される。令和3年(2021年)2月に「国東市しいたけ振興会」会長に就任。(令和6年5月まで)
現在は和子夫人と二人暮らし。



【取材を終えての感想】

今回の聞き書きで、大分県の名物のシイタケの育つ過程や、栽培方法などを知ることができとても良かったです。普段食べているシイタケは、園田さんをはじめとした農家さん達が手間をかけて栽培しているから、美味しいシイタケができていることを改めて感じることができました。原木栽培での、一つ一つの過程をわかりやすく説明していただき知識を得ることができました。また、異常気象や野生動物による被害、農家さんの高齢化や後継者不足などの課題も知ることができました。今回の聞き書きを通して地元の名物のシイタケについて新たに知ることが多く楽しく活動できました。これからは、栽培するにあたっての被害や、後継者不足などの課題を解決するためにシイタケや農家さんや農業の良さを見つけ発信することができ、多くの人に知ってもらえるといいなと思います。お忙しい中、貴重な経験をさせていただき本当にありがとうございました。

(2年 板井 友希菜:写真左から1番目)

私は初め原木栽培という方法を知りませんでした。ですがこの「聞き書き」を通して、原木栽培をよく知ることができ、自然の中で育つシイタケや、その過程を直接見ることができました。温度や湿度の管理がシイタケの成長に大きく影響することを知り、園田さんがどれほどの手間をかけているのかを実感することができ、経験と知識が求められるんだなと思いました。園田さんのホダ場へ行かせてもらった時にシイタケの香りがとても強くて、自然の素晴らしさと自然の中で育つシイタケの力強さにすごく感動しました。原木栽培は自然との共生が一番大切だと感じました。また、シイタケを食べさせてもらった時に、シイタケの風味とジューシーな味わいを、シイタケの栽培過程を知ったことで、より一層美味しく感じることができました。さらに、園田さんの熱意やこだわりを聞くことで、原木栽培は単なる作業ではなく、愛情と時間をかけた営みだということを理解しました。お話を聞いた後で原木栽培はとても大変そうな仕事だと



感じましたが、シイタケの話をしている園田さんはとても楽しそうで、本当にシイタケを愛情たっぷり育てているんだなと思いました。この経験を通して、原木栽培の魅力を知り、地元の農産物をより身近に感じることができました。お忙しい中、本当にありがとうございました。

(2年 三浦 菜摘:写真左から2番目)

私は今回初めて聞き書きに参加しました。大分県はシイタケが有名とよく聞きますが、栽培方法などはまったく分からなかったので、シイタケについて知る機会ができてとても嬉しかったです。シイタケの栽培方法の話を聞いたり、実際に見学に行ったりなどなかなかできないと思うので、とても良い経験になりました。取材をしていくうちに園田さんのシイタケに対する熱意や思いがとても伝わりました。最初はインタビューができるかなど不安でいっぱいでしたが、園田さんはシイタケがつくられる過程や栽培の工夫などひとつひとつ丁寧にわかりやすく教えていただき様々な知識を得ることができました。

私が特に印象に残ったことは後継者不足についてです。高齢化と後継者不足により技術を持っている人が減少しているという現状をどうすれば良いか考えるきっかけになりました。この活動を通して少しでもシイタケや農業の魅力を発信でき、興味を持ってくれる人が増えると嬉しいです。お忙しい中、貴重な経験をさせていただきありがとうございました。

(2年 松藤 愛里:写真左から3番目)

私は今回の聞き書きで、シイタケの栽培方法や、原木栽培、菌床栽培など自分の知らなかったシイタケに関することをいろいろ知ることができて良かったです。

シイタケがどのように育っているのか、どのように収穫するのか普通だったら体験することのできないことを体験することができてとても良い経験になりました。シイタケ以外にも森林の現状や、農家の方々がどのような対策をしているのかなども知ることができてシイタケのことを考えるだけではなく、周りの環境も考えながら栽培していかなければならないといった実際に話を聞かないとわからないことも知れて新しい知識を得ることができました。インタビューをした際、地球温暖化や後継者問題があるなどの話を聞いて、私の想像以上に多くの影響が出ていることを実感することができました。

この活動を通して私たちが知ったことを発信することで多くの人にシイタケをはじめ、さまざまな農業に興味を持ってもらえると嬉しいです。

お忙しい中、貴重な経験をさせていただきありがとうございました。

(2年 今井 彩香:写真左から4番目)



未来に繋ぐ農産業

～そばに触れて感じた大分への思い～

末宗 政信 (大分県豊後高田市)

聞き手：酒向 あさひ・時松 未夢 (大分県立別府翔青高等学校 商業科)

生い立ち

私は昭和29年生まれで、年齢は69歳です。出身は豊後高田市です。JAに努めながらそばの作付けをしていましたが、JAを退職してから本格的にそばの作付けを始め約20年が経過し、現在豊後高田市でそば生産組合の代表を務めています。

学生の頃は音楽を趣味でしていました。楽器はギターを弾いていましたが、40年くらい弾いていません。他には旅行が趣味でコロナが流行る前は九州以外にも関西、中部地方などよく車で行っていました。

そば作りのきっかけと現状

私はもともとJAに勤めながら、稲を作っていました。JA在職中に地区の知人と営農組合を立ち上げた後、市や県の勧めもあり生産法人に移行し当初はそばの作付けも行っていましたが、経営の中心は、麦、大豆でした。

昔は、そばの作付けをする農家はありませんでした。先輩の方々が他に何かいい作物はないかと話し合った結果が「そば」だったんです。平成14年ごろから市

役所の方の協力のもとそば作りを始めました。

そばというのは、加工食もあるので作るだけではダメなんです。市役所の方の指導がなければここまでなってなかったと思います。生産者では分からないことや、そばの販路についてもよくしてくれたので、やはり行政の協力が無ければここまでなってなかったと思います。

過去には、そばをメインとしたそば祭りを5月に開催していましたが、コロナが流行ってからお祭りの行事に制限がかかったので現在は行っていません。今はPR活動の場は、大分県農業祭、他県のそば祭りなどでそばを提供し豊後高田産そばのPR活動を行っています。また、食べ物を提供するには準備、許可が必要ですので大変です。

そばの生産について

そばは基本、種を蒔いたらおしまい、2カ月でそばは収穫できます。しかし、播種(はしゅ:種を蒔くこと)前の段階がとても大事で、種を蒔くまでにいかに機械を使って圃場の草を枯らし、雨が降っていても水がすぐに外に出るように排水対策をする、この2つが

特に重要です。そばは基本的に無農薬で栽培しますので、周囲の草刈位で特にこれといった作業はありません。機械のコストはかかりますが、昔に比べると農業は楽になりました。

また、豊後高田そばは、春と秋の2回、新そばを食べることができます。収量は10ha当たり50kg位ですが100kg位の収穫がある方もいます。基本的に安定的に収量が確保できるといいのですが、近年の温暖化などによる天候不順により収量減の時は本当に困ります。

なお、豊後高田では年2回の新そば解禁日以降、市内のそば店にて、新そばを食べることができます。



皮がついたそばの実



そば粉を作れるようにそば殻をむいたそばの実



そばの実から作ったそば茶

6次産業化*

これまでにそば茶、ハト麦茶のほかのナタネを使った食用油などを作ったりしました。

また、長年同一圃場でそばを栽培していると連作障害となり収量減になるので、ハト麦、ナタネを導入し、ローテーションを行いながら収量減にならないようにし、6次産業化を図っていきたいです。過去にはそば焼酎も作っていました。

※ 6次産業とは…農業や水産業などの一次産業が、食品加工(第二次産業)、流通・販売(第三次産業)にも総合的に関わることによって、加工賃や流通マージンなど第二次・第三次産業の事業者が得ていた[売上・利益]を、農業者自身が得ることで農業経営体の所得を向上させようというものである。

三たたとそば道場について

そばには、挽きたて・打ちたて・ゆでたての三たてがあります。まず製粉したてのことを挽きたてといいます。そして製麺したてのことを打ちたて、それを茹でた直後のことを茹でたてといいます。これらの工程は難しく、そばは長時間置くと味が落ちてしまいます。また、そばを挽くには時間がかかるので、すぐにはできません。

年2回市長さんを始め関係者の方に開催している新そばの試食会では、挽きたて、打ちたて、茹でたてを提供します。この三つの「たて」で打ったそばはとても美味しいですが、やはり、そばを打つ方によってコシなどが違ってきます。

そば道場は平成25年頃に出来ました。道場では、講師の方がそば打ちの指導を行うそば打ち段位検定会などを行っています。また、高校生もそば打ちを定期的に行っていて、東京で行う日本全国そば打ち甲子園にも参加しています。



そば道場



そばを打つための道具



そばの実をひく機械

そば作りに対する喜びと苦勞

農家は、そばを生産するだけで生計を立てるというのは難しく、自分で販路を開拓しないとはいけません。そのためには、組織や組合を作れば各生産者との交流の場が増え、知らない人と知り合いになったり情報交換ができます。それが一番良かったと思います。

失敗というほどではないのですが、大雨が降り圃場に水がたまり何日も水がはけない状態が続くとそばはできなくなります。そばは湿害に非常に弱い作物ですから、たくさんの雨が降るとそばがなくなってしまうので、こればかりは分かりません。これはすべての作物に言えることですが「お天道様には勝たん」という人もいます。本当にその通りですね。そばが不作だったこともやっぱりあります。その時はどこがだめだったのか、見つけないとだめなんです。不作だからそばはありませんでは、迷惑がかかるのでそれだけは絶対に出来ません。

また、台風が1つでも来れば風雨により壊滅的な状況になりますし、鹿や猪による被害も多いです。

そして、農業というのは、収穫して初めて「できた」

と言います。なので、いくら広い土地に種を蒔いたとしても収穫しないと、出来たとはなりませんのでやはり農業は難しいですね。

そば農業に向き合う理由と今後の望み

まず、この歳になると勤めに行こうと思いません。農業は何時から何時までの時間の縛りもなく休みも勝手にとれるし、また、雨が降ったら確実に休みなのでそういう理由で農業に向き合っていますね。

今後の望みとしては、安定した収量を確保したいですね。あとは、ある程度の収量があれば生産者の方も意欲が湧いてくると思います。そのためには、そばによる収入が大事です。もし、そばが出来なかったときに、収入面で手だてができるような仕組みがあればいいのですが、今の気象条件の中では何年かに一回はそういう年もあると思うので、作る人の意欲をそがないような仕組みがあるといいなと思います。

あと、農家の皆さんの単収が同じくらいになり平均単収があがり、収益の向上につながればいいなと思います。また、そばを耕作する方が一軒でも増えてほしいと思っていますが、なかなか難しいのが現状です。

観光資源を打ち出して観光客が来るようになり豊後高田市に宿泊してくれる人が増えると嬉しいです。しかし、過去に一村一品と言って大分県各市町村の目玉になる農作物などがありましたが、そのように全国の方に知ってもらえるようなブランドがあるといいなと思います。

若者に伝えたこと

スーパーなどのお米や野菜はどのような姿で収穫されているかなど知らない人が多いと思います。すべてのものに興味を持ってほしいですね。食卓に出たものを食べるのではなく、そういうところも考えて食べてほしいです。

農業は人間が生きていくための食糧を生産していますが、従事している農家に高齢化の波が押し寄せています。一人でも多くの方に農業に興味を持っていただき携わってほしいと思います。

【取材日：2024年9月17日・11月12日】



末宗 政信【すえむね まさのぶ】

年 齢：69歳(昭和29年生まれ)
 職 業：農業・農事組合法人「美和の郷」理事・
 豊後高田そば生産組合代表

略 歴

▶そば生産を始めて20年が経過。平成16年、川原地区営農組合に事務局として従事し、平成21年に同組合が法人化した農事組合法人「美和の郷」の理事に就任。定年退職後の平成26年、豊後高田そば生産組合の理事に就任し、令和5年に同組合の代表となる。



【取材を終えての感想】

私は普段そばをあまり食べません。食べるのは年に数回程度で生活において身近なものではありませんでした。今回の聞き書きを通してそばに関する知見が広がり深まるだけでなく、どこか他人事だった農業や生産された作物に思いを巡らせる機会が増えました。末宗さんがおっしゃった「農業だけでなく全てにおいて興味を持ってほしい」という言葉が強く印象に残っています。私は学校で商業科目の勉強をしていますが、その中で世界の経済状況の話が例に上がることがあります。それを例として聞き流すのではなく、自分ごととして興味を持ち、社会にアンテナを張りこれから生活していきたいです。

(2年 酒向 あさひ:写真右)

今回の取材を通して思ったことは、そばの農業だけではなく他の作物も農業を行うことはとても大変だということが分かり、今回の聞き書きでも勉強になりました。話を聞いているとそばは天気によって取れるか取れないかが決まってしまうようで作業がとても大変なんだと感じられました。また末宗さんがどのような気持ちでそばを作っているかが深くわかり、自分も作っている人のことを考えながら食品を買ったり食べたりしたいと思いました。そしてこのようなことを若い人たちにも伝わって欲しいなと思いました。その他にもそばを利用した加工した商品がたくさんあり、六次産業化はいろんな取り組みをしていることがわかりそのおかげでいろんなことに興味を持ちました。このような貴重な経験をさせてくださった末宗さんに感謝を感じ、これからの農業にいい方向へいくことを深く願っています。そして聞き書きで教わったたくさんのことをこれからの生活にも繋げていきたいです。

(2年 時松 未夢:写真左)



利益は、私たちの健康

後藤 百代（大分県豊後高田市）

聞き手：香川 まり・加藤 羽南・水谷 莉乃亜・長谷川 真白（大分県立別府翔青高等学校 商業科）

生い立ち

1950年田染生まれです。20世紀のちょうど真ん中に生まれたのね。だから、人数の多い時で、小学校も中学校も3クラスありました。今では小中合わせても1クラス分ないぐらいですけどね。高校は高田に通って、下宿してました。短大は地元の短大で、別府に住んでいました。その後結婚して愛媛県の松山、道後温泉のところに住んでたんです。でも、私の家に跡取りがないから主人が苗字を変えて養子縁組してくれて、主人の仕事が終わってから田染に帰ってきました。

田染に住んだのは中学までの15年間と、今帰ってきて10年ちょっとくらいだけど、昔は開発に取り残されたところだと思ってたんです。でも、帰ってきて初めて「こんなお宝がいっぱいあるんだ」と気づきました。

農家レストランを始める前は、幼稚園で働いたり、福祉関係の仕事をしてました。子どもが3歳くらいの時に幼稚園勤めをして、その後、福祉の仕事に移って身体障害者の方たちと関わってました。視覚障害の方以外はほとんど関わったことがあります。私の仕事の自慢は「生後40日の子から100歳ぐらいの人まで関わったことがあること」ですね。母子生活支援センター

では最初、少年指導員として小中学生の宿題を見たり、一緒に遊んだりしていました。その後、母子指導員になり、赤ちゃんを抱えた若いお母さんたちを支援していました。その頃はDV被害の方も多く、本当にいろいろな経験をしました。そういうわけで、幼児教育と福祉関係の仕事をしていました。

つぶやきレストラン

農泊の研修の時に、湯布院であつたのかな。いろんな講習があつて、私が「この家(田染交流館蔵人)空いてるけどもったいないな」って言ったのを、横に座っていたこのメンバー(農家レストランをしている中の1人)の人が聞いてて。その日の夕方まで湯布院にいたのよ。次の朝9時に訪ねてくるんよ、ご夫婦で。「あそこでなんかせん？」言うて。それで、じゃあ料理の好きな人とかが栄養士の免許持ってる人とかがいるから集めて、そうして話し合いを重ねてこう言う風になった。だから私たちはここを「つぶやきレストラン」って言うんです。私が「もったいないね」って言ったのを聞いていたから。

オープン前

最初何回か試食会をしたのよ。家族だけ最初は呼んで、その後関わってくれる人たちを呼んで試食会をして、これだったらいくら払えますかってアンケートをとって、大体800円くらいから、一番高い人は、2000円で言った人がいたんだけど、でもやっぱり地元の人に来てもらいたいということで800円にしたけど、採算もやっぱり合わなかったりなんかして1000円に上げて、もう1年ぐらい前に1200円に上げさせてもらいました。

私が1番年上なんで、私が代表になってるだけで、あと他の方も全部こう、それぞれの特技があってできる人たちなんですよ。

メディアとのつきあい

有名な芸能人さんが来て、食事して、それから、その人のファンだっていう人が、福岡の方から来たんです。ほんで、その時、テレビを見たっていう人が結構来ましたよ。ドキュメンタリーみたいなので、六郷満山のロングトレイルの道を歩くっていうような番組で来て、ここで食事をして、富貴寺とか行ったのかな。宣伝とかは何もしてないけど、テレビで取り上げられたり、新聞に出てたりなんかして、あと、YouTubeで2回ほど取り上げられたのよ。最初、限界集落の人気店って取り上げられたの。ニュースとかで広がって行って、私、芸能事務所から電話かかってきたのよ。でも、それが夜でリモートだったから、もうお断りしたんですけれどね。それとか、元気で働いてる高齢者やから言うて、サプリメントとか、ああいうのの宣伝とか考えてきたりしてね。もうそんなも全部お断りしました。



窓の月御膳をいただく

食べ物のお話

窓の月御前を食べてみて、どうでしたか？野菜多かったでしょ。あれ、ベジタリアン、ビーガン、ハラルの人たち、グルテンフリーは言ってなかったような気がするんだけど、そういう人たちからの要望で、ここを使いたいと、ここで食事したいということで今度予約が入ってるよ。30食ぐらい。私、ビーガンなんて知らなかったんやけど、ビーガンはね、出汁の中にも魚系が入るとったらいかんっていう。だから、いりこだしとかかつおだし、そういったのを使わない、昆布だしになるってことです。昆布だったらいいんだよね。コロツケはほら、お肉ね、のけられるでしょ。だから、ビーガン、ベジタリアンの人たちにはいいのよ。コロツケ出したり、お野菜の天ぶら出したりなんかするのよね。サラダはそのまま出せるし、酢物も出せるし、煮物も出せるしね。なんか向こうからの要望でそっち系に持っていった方が儲かるかもしれないけど、儲けは、自分が健康でこうやっておれることが、私たちの1番のありがたさやね。そういう世界の人たちがいるなんて知らなかった。

食物アレルギーの人なんかすごい大変だったって言ってた。だから何でも食べれるようにしとかんと。なんか1つアクシデントがあったら問題になるよ。今だってお米が高いつて言いよるやない。これからどうなるんでしょう。もう私たちは細々と生きるだけやけど、みんなはこれからだもん。だから、何でも食べれるように。

レストランの厨房にて

そこの棚、手作り。業務用のものはない。コンロとかはいただきものです。買ってもらったのは、このガ



厨房の様子

スコーナー。それだけかな。でもね、工夫をしたらできるの。あとは始めたときにあちこちからいただいて。

お野菜なんかでも近所の89歳のおばあちゃん、その方が持って来てくださる。今日の料理に入ってたナスとか持ってきてくれる。すごいでしょ。あとは足りない分、レタスとかそういうのはスーパーで買いますけど。あと、私たちが作った玉ねぎとかジャガイモとか持ってきますね。きゅうりも今うちから持ってきたんですけど。

やりがい

やりがいはね、自分たちの仲間で、こう、チームワークとか、それ以外にお客さんとの交流、そして、やっぱり観光の方も来られるので、この地域のPRもできる。だから、なんで農家レストラン始めたか言ったら、この田染地域に賑わいを作りたいということで。

大分県内の大学に留学してきている大学生が昨日と一昨日、二十数名おいでで臨時営業にしたんです。そのときの大学生の中の一人の女の子が「人生で一番おいしかった」って言ってくれて思わず抱きしめたくなりました。そんなふうに皆さんここで一緒に食べてお話をしていくんです。

経営していく中で、私たちはもう年金生活者だから、それで利益を上げてどうしようとか、そういうのはちょっと横に置いてるのね。でもまるっきりのボランティアでは 楽しみもないでしょ。だから少しお小遣いもらえるくらいの儲けでいいからという値段でやってるんであって、全部がね、あれらを反映してたら多分難しいと思うから、経営とか稼ぎとかなしに、こうやって皆さんとお話したりしてるのが私たちの利益なのね。元気になることの源で健康になることなんです。



レストランの玄関 名人は前列左から2人目

多分家にいたら何もしなくてこうしてると思うけど、ここに来たらやっぱり料理だったり、接客だったり何千歩か歩くでしょ。だから、利益は私たちの健康という風にみんな言ってます。

世界のお宝と日本のお宝

私、いつも農泊で中学生の受け入れをしていたときに、いつも「ばあばの自慢話」っていうのをしてたんです。この田染っていう小さな集落の中に、世界のお宝が1つ、日本のお宝が3つあるんです。それ以外にも風景遺産とか、いろいろなものがあるんですけどね。

まず、世界。世界のお宝は、皆さんが今日来たここが世界農業遺産です。世界農業遺産、それが世界の宝ね。

田染荘は、平成22年に日本のお宝として、国の重要文化的景観に選定されています。私自身はね、田んぼってというのは、ずっとこの辺りにみんな広がってたから、当たり前だと思ってたんですけど。全部が宇佐神宮の荘園として開発されたんです。

そう、だから、ここの風景、パズルみたいでしょ、すごいでしょ。



田染荘 展望台より

他に何が、国のお宝であるのかなって言ったら、富貴寺のお堂です。富貴寺は九州で一番古い建物です。中に、壁画とかなんかあって、阿弥陀様がおつて、日本三大阿弥陀堂の1つです。宇治の平等院の鳳凰堂と中尊寺の金色堂、富貴寺が日本の三大阿弥陀堂ということです。

熊野摩崖仏の不動明王は8m。大日如来像は6.6mぐらいで、鬼が一夜にして築いた石段っていうんだけど、参道の石段の上にあります。

それから、真木大堂には、仏像が9体ぐらいあるん



富貴寺にて

ですけどね。これらの仏像ね、奈良や京都の仏像と、勝るとも劣らないくらい立派な仏像が入ってます。ここにお寺があったんだけど、それが焼失して、その仏像をこの地域、真木っていう地域の人が集めて守ってたね。それが大事なもんだからということで、宝物館が今できてます。こういうお宝が田染にはあるんです。すごいでしょう。

コロナの頃は

この場所も丸5年経って、今6年目に入ったんですけど、その中でコロナが3年以上ありましたよね。お客さんが0の日もあったんですよ。でも、なんで私たちが続けられたかって言ったら、私たちの年代は年金生活者がほとんどなんです。だから、お客さんが0でも「まあいいか」って笑って楽しめたんです。これがもし、本当に飲食業で生活しないとイケない状況だったら、大変だったと思いますね。

それで、「じゃあお客さんが農家レストランに入ったらこれないんだったらテイクアウトをしたらいいよね」ってことで、お弁当を始めました。そしたら地元の人たちが頼んでくれて、少しずつ地元にも普及していったと思います。挫折しそうな時もありましたよ。コロナウイルスの時は、お客さんが全然こないからね。でも、私たちは年金生活者だから、それで生活する必要がなくて、明るく楽しく次の日の準備をしたりして乗り切りました。それでも、3年間の間には何か月もお休みしたりすることが多かったですね。やっぱりコロナの時が一番大変でした。

農家レストラン蔵人のこれから

後継者を探さんといかんのだけど、そこらへんが難しいよね。私たち今の4人っていうのはね、農家民泊してた人なんです。だから、人との関わりとか、自分たちの食事を提供したいっていう気持ちの者がみんなだから、その気持ちと同じになってくれる人がいるかどうかっていうのはちょっと難しいよね。アルバイトみたいに入ってもらってするには、最低賃金は払わんといかんでしょ。最低賃金が払えるかなってところはあるしね。そこが1番の課題。



ばばバーガーセット+デザート

挑戦していきたいことっていうのは、最初はね、コロッケだけのメニューだったのが、今メインを選べるようになったのね。だから、もう少し新しいメニューの開発をしていきたいなとは思ってますね。

【取材日：2024年10月4日・11月8日】

Profile



後藤 百代【ごとう ももよ】

年 齢：74歳(昭和25年生まれ)

職 業：農家レストラン蔵人 代表

略 歴

▶豊後高田市田染生まれ。中学卒業まで田染で過ごす。結婚して愛媛県松山市で過ごす。幼稚園や福祉施設で働く。夫の定年後、田染に戻り、農家民泊などをしていたが、令和元年8月に農家レストラン蔵人をオープン。

【取材を終えての感想】

今回の聞き書きという体験を通して、初めて田染という地域に行き、農家レストランでいただいた「窓の月御膳」という定食は、地元の新鮮な食材をふんだんに使った料理で、見た目にも美しく、味わい深いものでした。季節の野菜や自家製の漬物、そして主菜のコロッケもとても美味しく、食事を通じて地域の文化を感じることができました。特に、素材の味を引き立てる調理法に感心しました。次に、2回目の取材で訪れた際に食べた「ばばバーガー」は、コロッケが入ったユニークなハンバーガーで、サクサクの衣のコロッケが絶妙にマッチしており、ボリュームもあり、食べ応えがありました。さらに、国宝を実際に見ることができたのも貴重な体験でした。歴史的な価値を持つ作品を目の前にすると、その重みや美しさに圧倒されました。文化遺産を守ることの重要性を改めて感じることができ、心に残る一日となりました。まだ知らなかった大分の田染という地域の魅力を多く知ることができ、地域の人の「地域を守りたい、伝統を残し、伝えたい」と思う気持ちを強く感じることができました。この経験を活かして将来に繋がられるようにしたいなと思いました。

(2年 香川 まり:写真左)

私はあまりこのような活動をしたことがなく、最初に名人のレストランに行った際も少し緊張していました。ですが、名人やレストランの方々がとてもよくしてくれて、楽しく聞き書き活動をすることができました。農家レストランでは、色々自分たちが工夫しているところがたくさんあって、例えば布団乾燥機で作った食器乾燥機や食費を抑えるために自分たちの家で栽培している野菜などを使って料理



したり、レストランの中が寂しくないように名人自ら生花で彩ったりしていて素晴らしいと思いました。レストランで実際に作られているご飯をいただきましたが、どれも本当に美味しくて、とてもボリュームミーで、お野菜たっぷり美味しかったです。田染を実際に見て回りましたが、歴史的な世界遺産や棚田の風景も美しくすばらしかったです。この聞き書き活動をこれからの人生に活かしていきたいです。

(2年 加藤 羽南:写真右)

聞き書きの班のみんなで山に登ったとき、友達が「やっほー」と叫んだら、やまびこが返ってきました。初めて聞くやまびこはとても新鮮で感動しました。また、レストランでの食事印象的でした。特に2回目の取材で訪れたときに食べたハンバーガーがとても美味しく、みんなで楽しい時間を過ごしました。そして、田染では伝統的な棚田を見学しました。棚田は美しく整えられ、自然と人の調和を感じました。また、田染には国宝のお寺があり、歴史的建造物の美しさや、その管理が昔から行き届いている点にも驚きました。自然や文化、そして地元の人々の努力が感じられる場所でした。この経験を通して、普段の生活では気づけない景色や人々の工夫に触れることができ、大変貴重な時間を過ごせました。

(2年 水谷 莉乃亜:写真左から二人目)

今回、初めて聞き書きをしたのですが、インタビューとも創作とも違う、話し言葉の息づかいをいかし、語り手のひとり語りの形にすることが、私が共感したことを具現化しているみたいで、とても不思議な感覚になりました。私が聞き書きをした農家レストラン蔵人は地域おこしと空き家になっている元酒蔵をもったいないと感じて始めたそうです。外国の方も多く来ているらしく、そのためビーガンやベジタリアン、ハラルなどの方も来るそうです。私は今回初めてハラルを知りました。世界にはいろんな人がいることを改めて知ることができました。農家レストランの方たちはその人に合った食事を提供しており、人の思いやる気持ちを感じることができました。人を食で思いやることのできる農家レストランの人たちを心の底から尊敬しました。聞くこと、残すこと、人から学ぶことがとても大切なことなのだと改めて思うことができました。

(2年 長谷川 真白:窓の月御膳をいただく写真の右)



新天地でみかんと生きる

土井 光司（大分県豊後高田市）

聞き手：稲垣 優菜・田口 藍佳・波多野 桃愛（大分県立別府翔青高等学校 商業科）

生い立ち

土井光司です。年齢は昭和21年生まれで、78歳。広島県大崎下島生まれです。広島時代から親がみかん経営をしていた。戦後18歳の時に、父親と豊後高田に移住して、ここでのみかん経営を開始。28歳の時に独立して、現在まで経営を続けている。

開墾

こちらに移住してすぐに昭和40年から山を開墾した。わしと兄貴と親父と人を雇って木を切って、根っこ引っこ抜いて植えるまでを1年や。計画的に開墾していかないと防風林が無くなる。やけん少し木を残しちゃったんよ、親父が。

7年後にみかんの価格が変わって昭和50年に独立して開墾したんよ。

経営困難

昭和30年は農産物の中で一番みかんが儲かちよったんよ。その頃はみかん1キ口の単価が300~400円

やったんや。その頃の大工さんの日給が300円やった。

日本の政府は「みかん作れ」言うて、1000万の工事で補助金が800万。8割政府が出してくれよった。そしたら当時70万トン収穫されていたみかんが、5年後に400万トンに増えた。みかんの収穫量が増えすぎて単価がガクンと下がった。今まで1キ口300円だったのが1円にもならなくなった。市場に出したら手数料が取られるから、赤字になる。だから廃棄するしかなくなったんや。みかんを取らないでそのままにすると、次の年ならないから、取らんといかん。だからせつかく一生懸命作った物を捨てるのを、何年か続いたのを経験している。野菜だったら1年で作れるから、これは儲からん、って思ったら切り替えられるけど、果樹って木だから1回植えるとずっとなり続ける。切って別の物を植え付けてってなっても4、5年かかるけん、切り替えられなかった。そしたらみんな、みかん作りをやめていった。

地元じゃないやろ、わしら。信用されんかったんよ。香々地の県議会議員に担当してもらって、地域にとけこめるようにしてもらって、お金を借りたんよ。それまでは、借りられんかった。県外のどこの馬の骨かもわからんやつに、お金なんか貸せるかい、と。でも、

みかんの物価が下がったら、今度は木を切るのに1反あたり36万円くれよったんよ。

気候変動

今年の暑さとか、去年もずっと雨が降らなくて、水やりの判断が難しかったんよ。今年も雨は降ったけど、台風来るまでカラカラで、「今年もか」って。これだけ土地が広いと水をやろうって思っても、なかなかやりきれんから。中途半端にするのが一番悪いから。みかん農家は「水をやらん」って決めたらやらん。そこの見極めは自然相手だから難しい。

大体1本200Lやらなあかん。100Lやってもな、太陽が照り付けるやろ。そしたら水が逃げてまうから効果がない。蒸気で蒸れるから、かえって悪くなる。その代わりに苗を植えた年には50L、100Lたくさん水をやる。人間と一緒にやな。小さい頃は大事にして、大きくなったら、「自分で頑張れ」っち言う。「自分で考えてから行動しろよ」っち。それまでは丁寧にする。

人間が関われるのって、本当にわずかな部分なんよ。だから光の入り具合とかを良くしてあげるとかっていうのは、こっちで調節できるんやけど、結局梅雨が長くなったりって、自然の力には負けちゃうけん。できる限りのことをやって、あとは自然に任せる。

出稼ぎ

みかんの経営が苦しい時2、3歳の子供がいて家族を守らなければいけないので、広島に牡蠣の養殖の仕事をしてに単身赴任してた。三日間眠らずに働き続けてた時、ダンプカーの荷台をあげたまま走って、トンネルに引っかかりそうになって死にかけた。そのぐらい追い詰められちよった。



なぜそこまでしてみかん農家を続けたのか…。理由は意地じゃ。広島から来た意地、みかんが全盛期の時、豊後高田に来たっていう意地。そして、親父がわしのために広島から来てくれた。けど、がんで死んでしまった。豊後高田でみかんをすることは、兄弟は反対やった。だから成功させんといけんって、言う意地があった。

農業の世界

農業はな、95%自然の力や。今、ハウスは自然の力が90%、10%が人間の力や。露地栽培は人間の力が5%や。そんだけ厳しいんや。たった5%やけど、その5%のやり方で違ってくるんよ。

わしの親父によう言われよった。「農業は自然が育てる、人間じゃないんぞ」っち。「たった5%や。けど、その5%で苦労した分、現れるんぞ」っち。

みかんの収穫時期

8月にハウスみかんは終わっていて、10月の中旬に路地の普通のみかんのいいやつをざっとちぎる。温州みかんは取れる時期によって、極早生と早生と中手と晩生というふうに分れる。植えているのは早生と普通温州の中手の二つだけ。みかんはね。10月末くらいに取れて年内で取りきる感じ。不知火(しらぬい: みかんの品種のひとつ)なんかは寒さに弱いから、寒波が来るって言ったら、デコボンとかを作る前に取っておく。結局は自然が相手だから。本当は順番にしたいんだけどね。



寒波

何年か1回、寒波が来ることがある。寒波が来たらみかんが凍ってしまう。冷凍みかんみたいにずっと

凍ってくれたらいいけど、解凍されるからベチャベチャになって苦くなる。売り物にならない。何年前かに大寒波が来たときは、みかんの全部やられてお金にならんやったわ。

なだらかな農地

傾斜がきついところにみかんが植わってたりとかいうのもあると思うんだけど、ずっとそれを続けられるかって言うと難しく、やっぱり作業性が悪い。労働面で怪我したり、斜面を登ったりするだけで精一杯になる。広島の時がそうやった。こうやって長く続けちよんのは、こんだけなだらかな場所を見つけられたってことが大きいと思う。今残っている生産者のうち、すべての都道府県から見ても急傾斜で残っているってすごく少ない。だんだんなだらかなところに降りてきている。

労働が厳しいけんの。なんぼ機械化なっても、やっぱり人の手はいるわけや。問題はそこなんよな。園の中まで車をいれたりするのも、もうすぐそこに取ったやつをスツと乗つけれるようにとか。

ナギナタガヤ

除草剤や草刈機もするけど、ナギナタガヤ(イネ科の草本で、果樹園の雑草抑制や緑肥、景観用として利用されている)を使うことで除草剤を撒かなくていいし、草刈機もしなくていい。除草剤を撒く人も多いけど、わしはずっとナギナタガヤを育てている。元気なものだんだん腐って土が肥えていく。ナギナタガヤに除草剤を撒いたら、すぐ枯れるから成長するまで我慢する。意図的に種を蒔く人は沢山いるけど自然にこの状態は珍しいんよ。長年しないとここまでできない。なかなかここまで成長するまで我慢できん。



木の間隔

木が育ってきたら、葉っぱと葉っぱが重なって影になるんよ。そしたら、競争し始める。だから、だいたい残す木を決めといて、それにかからない木は間伐していく。互い違いになるように、できるだけ残しておく。そしたら大きくなっても邪魔しない。

県の職員と経営者

わしが思うに県の職員は一旦教科書みたいにして話さないけん。ところが経営者ってそれをいかに自分でするかなんよ。基本ワシら専門やけん、頭の中じゃ、こうじゃこうじゃ思うわけ。ところが経営を教える、これはこうやっち言った通りいかんのや。基本を言うのは教科書の方を中心に言うんよ。資料集のことまでも知っちゃるけどな。で、資料集と教科書使って実際にどういうのをするかってのは経営者に委ねられる。

だから県の職員から方法は与えられるけど、決断するのは経営者だから。職員が、1つて言っても1以上のことをする人、0.5しかしない人もいる。0.3しかしない人もいるし、0の人もいる。結構吸収してくれて、それを更に次の世代の人に繋ぐんや。みんな一緒っていう条件はないから、それを上手くできる人が農業で生き残ってる人っちいう認識なんよな。

いろんな農業をしたことないけど色々な農業でも果樹だけでは無いし農業だけでは無いかもな。だから応用が出来んと結局いけんけんな。その時の条件で変えていくちいうのを、それぞれが学んでそれを教えてくれる人に出逢っても、自分が根やけど、こうじゃこうじゃちいってそればかりをね、勧められても、結局今みたいに異常気象が多くて、今までは無かったのがなった時にどうしようかつち。でもそれを乗り越えるもん持つちよたら、いっぱいこうアイテムをね、若い



頃にいっぱい無駄と思わず色々な人のアイテムを買って持ちよたら、いざ何かあったら使えるなっち思うんです。

みかんバエ

みかんバエがみかんに入るとみかんが落ちるから消毒を大切にしている。4、5回は消毒をしないといけんくて、なるべく農薬をあげんようにしてる。みかんバエが入ったみかんは10月くらいに落ちて眠って。また次の年の4月に羽化してと大変なんや。検査をして引っ掛かったら、みかんが全部出せなくなる。台風が来たらみかんバエがどこからでも来る。農家が対策しても、家庭の庭にある木とかに入っていることもある。みかんバエが入ることが一番怖いし、どこも問題になっている。市内で一斉に消毒をする日を決めている。

獣害対策

獣が、頭からじゃなくてお尻から畑に入って来たけん、熊じゃないかって怖かったんよ。そしたら猪やったんや。害獣が入ったらすぐ増える。だから対策をしている。銃よりも罠の方が多いいんよ。でも、罠で仕留めても、どうせ銃で仕留めないといけん。カボスを取りに来たんやけどほたっちよった。増えすぎて猪とか鹿を仕留めないといけない。農作物にたくさん被害が出て。カボスの葉っぱを食べられて上にしか葉っぱがなくなる。こっちは仕事やけん。農業は害獣の問題がたくさんある。けど熊と猿がおらんだけいい。猿は頭がいいけん。集団でやってくる。県南はひどいな。

わしは罠はやつとらん。なんか出たら頼む。職員にやれやれ、って言われたけどな、やらん。罠で仕留めた後、殺さんといけん。嫌や。成獣になったら刺さらんよ。大変。国東半島で多くなったのは、みかんとかキウイを栽培する人が入ってきたときに、その人たちが野生動物との境をしっかりと管理してくれてたと思うんですけど、だんだん境界線が曖昧になっちょん。

外側に電柵やって、内側にネット。ちょっと外れちょん。結局、鹿が来て跳ねてる。今、(取材が来るから安全のために)電気出してないけど、(この取材が終わったら)出す。ビリビリする。電気出ちよること忘れてて触ったらビリッとしたわ。鹿は尻から入っ

て、尻から抜けるけん、頭いいんや。尻は湿ってるからビリってこんのや。



みかんの収穫方法

みかんが一番美味しいのは赤道が通る 45度のみかん。みかん千切るときは、真ん中とりよ。

みかんを収穫するときは、なるべくみかんの葉っぱを切らないように。葉っぱが命やけん。ヘタも深く切りすぎると、実を傷つけて痛むから気をつける。逆にヘタが長すぎると、洗浄するときに他のみかんを傷つけるから、そこも気をつける。

みかんを手で持つと大きさがわかる。S、M、Lサ



イズがあって、SサイズかMサイズをとりよ。甘いから。Lサイズは大味になる。

今の楽しみ

みかんの単価がいいから儲かることと、酒を飲むことが楽しみや。みかん農業一本とかじゃなくて、考え方をえんとな。なんか趣味も大切。なんでも楽しみながらやらなダメ。



後継者

農業を1回体験してもらって、適性があるか調べてもらう、アグリチャレンジの就農コーチをしている。豊後高田の果樹を担当している。

今、ミカン栽培や経営を伝えている後継者の方はものすごい頑張ってくれる。わしの今までの経験で、なかなかおらんで、こんな人は。後がおらんけん、こういう人を育てるのがわしの役目なんじゃ。わしはみかんしか知らんけど、やっぱり次の世代やな。

農業はなかなか続かんのよ。自分が思うに、わしは苦労したから、次の世代にはなるべく苦労せんように育てて行かなきゃ。そう思う。でも、昔はこうだった



ではなくて、今の方法でせんといけんわな。

感謝

女房がおらんと半分もできん。一人でするやろ、仕事の比率は3割5分くらい。よう、できちよんやろ。「お母さんあつての俺じゃ」つち言うちよかないけん。恥ずかしいけどな。まあ、正直なところや。

【取材日：2024年9月17日・11月14日】

Profile



土井 光司【とみみつし】

年齢：78歳(昭和21年生まれ)

職業：みかん生産者

略歴

▶ 広島県大崎下島生まれ。18歳の時に父と一緒に移住し、みかん経営を開始。28歳の時に独立して現在に至る。認定農業者、JAおおいた柑橘研究会、アグリチャレンジスクール就農コーチ。年に1,200ha以上の現地研修指導を通して、柑橘栽培や経営技術、経営危機を乗り越えてきた60年以上の経験を新規就農者に伝えている。

【取材を終えての感想】

私は今回の聞き書きに参加するまで農業のことを知らなかったけど、土井さんに会えて、普段私たちが食べているみかんが、どんなに手をかけてつくられているかを学び、土井さんの人柄のすばらしさに感動しました。

土井さんは広島からお父さんと出てこられて豊後高田で開墾から始まり、経営困難な時は奥さんと子どもさんを食べさせるために寝る間も惜しんで出稼ぎに行くなど、本当にすごい方だなと思いました。また私の一番心に残っているのは「95%は自然の力じゃ、わしができるのは残りの5%しかない。でもそれをやるのとやらんのでは全然違う」とおっしゃられて、でもその5%に土井さんは全力が注がれていて、本当にすごいと思いました。そして今回聞き書きに参加して地産地消も大切なことだなと思ったので、これからはなるべく県内産のものを食べようと心がけたいです。最後にお忙しい中取材を受けてくださり、ありがとうございました。

(2年 稲垣 優菜:写真右)

私は今回の聞き書きで、初めて農家さんにお話を聞かせていただきました。第一回目の研修の時、上手く質問などできるかと不安に思っていました。到着すると土井さんが暖かく迎え入れてくれて、緊張もなくなりました。

みかんの物価が下がって、家族を養うために地元の広島に単身赴任へ行ったと教えてくれました。なぜそこまでして農業を続けるのかお聞きしました。私はみかんが好きという理由続けているの

だと思っていました。しかし土井さんは、「意地」とおっしゃいました。私はその言葉に驚き、と同時にカッコいいなと思いました。私だったらすぐに諦めてしまうと思うからです。土井さんは開墾してからずっとみかん農業を続けています。土井さんの芯の強さを見習いたいです。農業の大変さや今までの苦労のお話をお聞きすることができてよかったです。ありがとうございました。

(2年 田口 藍佳:写真中央)

私は、今回聞き書きに参加してみて最初はどのような方に取材するのかわからなくて不安もありました。しかし、今回取材させていただいた土井さんはすごく優しく、接しやすい方で、とても楽しく取材することができました。人生を捧げると言っているくらい大切に育てているみかんについて、すごく楽しそうに話してくださって、こちらもすごく楽しく話を聞くことができました。普通に生活していたら絶対に聞くことできないような話を聞ける、とても貴重な素晴らしい経験をするすることができました。

また、生まれたのは広島で、故郷から離れた大分の豊後高田に引っ越して、最初はお金を借りるのにも苦労したり、自分の手で開墾したり、話を伺うと想像以上の苦労があつて、それを乗り越えて今の土井さんがいるんだなと思いました。周りの人からも慕われて本当に人柄の素敵な方なんだな、すごいことだなと思いました。今回は、お忙しい中、このようなとても貴重な経験をさせていただいて、ありがとうございました。

(2年 波多野 桃愛:写真左)





縁が生んだむらさきもち麦

佐藤 朋美（大分県国東市）

聞き手：森田 ひかり・小田 彌陽路・加来 堯士（学校法人 大分高等学校 普通科）

はじめに

私の名前は佐藤朋美です。昭和48年12月生まれで、今年で50歳になります。宮崎の短大を卒業後、5年間は幼稚園教員として過ごし、結婚後は転勤族のサラリーマンの妻として9年間、神奈川や大阪など全国様々な場所を訪れました。その後、国東市出身の夫が義父の建設会社を継ぐために国東市にきました。今はらいむ工場の代表として、主に営業と商品開発を担当しています。それ以外にも、時々地域の公民館などで健康料理教室や食育教室などを開催しています。



らいむ工房とは

らいむ工房は大分県国東市武蔵町にある会社です。平成22年の12月に設立して、今年で15年目になります。「らいむ」つまり、来夢（夢が来る）という願いを込めて、この名前にしました。私と夫が国東市に来た当初は、土地が荒れて、耕作放棄地が広がっていました。夫が言うには昔は武蔵ねぎで有名で、農業で栄えた土地だったそうです。そこで、もう一度武蔵町を農業で盛り立てたいという思いで、夫婦でらいむ工房を設立しました。設立した当初は、60aという狭い土地で農業をしていたのですが、年々耕作農地が増え続け、



今では180haの土地で農業をしています。はじめは味一ねぎを栽培していて、そこから米、麦、大豆などを育てていきました。最近では玉ねぎの栽培も始め、東京の双日株式会社という商社と共同会社を設立しました。

むらさきもち麦との出会い

自分が楽しめる食材を育てたいと思っていたところ、知人にむらさきもち麦を紹介されました。栄養素を調べて実際食べてみると、長年の悩みでもあった便秘が改善し、とても感激しました。最近では幼い子どもや女性の中にも便秘に悩む人が増えていることを知り、同じような悩みを持つ方々の力になれるのではないかなと思うようになったんです。それがきっかけでむらさきもち麦の栽培を始めました。その過程で、使い方を知ってもらうために料理教室を開催し、そして、この活動をもっと深めるために、野菜ソムリエや、美腸発酵フードアドバイザー®の資格も取得しました。むらさきもち麦の成分分析もしました。むらさきもち麦って食物繊維の量が多くて、ごぼうの約3倍、玄米の約6倍といわれる食物繊維量があるんです。むらさき色からも分かるように、鉄分やポリフェノールっていう大事な成分も入っていて、普段の食事にこれを少し足せば、あれこれメニューを考えなくても栄養価をアップしてくれる優れたものって感じですね。腸内環境を整えてくれる大切な栄養素の一つ、食物繊維を増やすって意味で、私はいつも「普段の食事にちょい足しむらさきもち麦」とご提案しているんですよ。お客様から、「むらさきもち麦がなくなると不安になる」って感じで注文をいただいたり、食べて体感したことを聞かせてもらう機会も多く、やりがいを感じながら販売しています。自分の体験と向き合い、そこにむらさきもち麦の可能性を感じ、商品の良さもお客様に伝えてきました。



むらさきもち麦について

むらさきもち麦はご飯にまぜて炊く食べ方が一般的なのですが、家族の中に白米だけで食べたい人がいる方には「茹でむらさきもち麦」をご提案してるんです。その時の茹で時間が30~50分とちょっと手間がかかるんですよ。また、プレゼントとして選んでいただくことも多くありますが、食べてもらえないこともあるので、蒸した状態で、袋を開けたら誰でも手軽にそのまま食べられる「蒸しむらさきもち麦」のレトルトを商品にしました。さらに年配の方や子供たちにも食べてもらいたいというお客様の声と私の思いから、「発芽玄米お粥」のレトルトも商品開発しました。お客様の声を大切に商品化のヒントにしています。



むらさきもち麦自体は、元々四国が原産地ですけど、国東市の気候ともとてもあっています。

1年に1回、5月末ぐらいに収穫をし、種をまくのが11月ぐらいなので、お米の栽培時期とちょうど反対に栽培することができます。

取り組んだこと

ところで、農家が収穫した作物をまとめて買い取ってくれる仕組みがあるって聞いたことありますか？その仕組みって、一気に買い取ってくれるから安心できるんです。でもね、例えば私たちが作った作物が1kgあたり200円で買い取ってもらえるとしても、もし自分で直接お客様に売ったら1000円の価値で売れることもあるんですよ。そう考えると、やっぱり自分たちが作ったものを直接お客様に届けることってすごく大切になって思うんです。直接お客様に販売できれば、価格も安定するんです。ただ、一気に買い取ってくれる販売もとても助かる仕組みですし、むらさきもち麦の販売方法としては、卸業者さんへの販売と直

売をバランス良くしていくことで、より安定した売上を目指したいと考えています。そのために、作物を作るだけでなく、お客様と直接つながることに力を入れてきたんです。

他にも、会社のロゴマークをつくったりチラシのほりなども作り会社のイメージを分かりやすくブランディングしたり、商品展開とか、販路拡大っていうのは、県が主催している勉強会に通って学びました。私は素人なので、そういうところで一生懸命学んで商品展開を考えてきました。一人で考えるよりプロの方に教わることが確実に近道だと思って勉強しました。やっぱり、自分でやりたいと思ったことなのでとても楽しいです。これからも色々チャレンジしたいこともあります。大切な食育も多くの方に伝えたいと思っています。食育活動として、今まで中学校に行き、「腸内環境を整えるために」という授業をしたり、幼稚園や小学校の放課後教室でもおにぎり教室をしたり、やりたかったことを実現させていただきました。

自分がやってみたいことを誰かに話をすると『あの人、なんか面白いことしているな』って興味を持ってもらえることがあって、そうやって少しずつ夢が形になっていったんです。だから、夢は口に出して試ることが大事だと思ってます。もちろん農業をやる上で大変なことたくさんあります。でも、自分の中で『これをやる！』って決めたら自然と楽しくなって夢中になれるんですよ。だから、苦勞というよりもやりたいことを楽しんでいる感覚です。



縁について

むらさきもち麦は健康志向な方にとっても喜ばれる商品なので、美容や健康を気にされるお客様が多いん

です。だから、そういう関係の大きなイベントにも出店しようと考えました。その中で、福岡で開催された“ビューティーワールド”という美容と健康に興味のある方が集まる展示会にも参加しました。そこで、エステサロンや健康志向の企業さんとつながることができたんです。また取得した美腸発酵フードアドバイザー®の全国にいる仲間がむらさきもち麦を使った料理教室やセミナーを開催して、むらさきもち麦の良さを全国各地へ広めて販売してくれるという強力なご縁もあるんです。その仲間とのご縁から SNSも活用しました。



特にクラブハウスっていう世界中の人と声だけでつながるSNSを使って、情報を発信しながらお客様にむらさきもち麦の良さをお伝えしてきました。さらに、インスタグラムでも発信を続けていたら、フォロワーが少しずつ増え商品を知ってもらい、ご注文をいただく機会も増えていきました。最初は個人へ商品を販売していたのですが、やっぱり会社としては大きな販路も必要だと思って、企業との取引を増やすことにも挑戦しました。そのために、勉強会に参加して先生方にアドバイスをいただきながら進めていきました。「企業と取引するには加工場をきれいにしなきゃ」とか「こういう機械が必要だよ」と言われたことをひとつずつ実践していったんです。その結果、去年はナチュラルローソンさん(関東圏限定で健康志向の商品を扱うローソン)で、うちのむらさきもち麦を使ったおにぎり、スープ、サラダを販売することができました。そして、今年の本州のイオンstyleでもむらさきもち麦が入ったおにぎりを販売中なんです！

また、ご縁を大切にしていくなかで、いろんな方とコラボ商品も生まれました。例えば、むらさきもち麦をラ

ランチのご飯に使ってもらったり、アイスやパン菓子に
してもらったりしました。こうやって、人とつながる
ことで新しい商品が生まれるのが本当に面白いな、『ご
縁』って有難いなと思っています。自分の想いを話して
みると、誰かが「じゃあこれをやってみようよ」って
言ってくれたり、次のステップにつながる人が多い
んです。こうしたつながりをこれからも大切にして、
どんどんチャレンジを続けていきたいです。



これからについて

私のひそかな夢は、むらさきもち麦を身近な人たちに
手軽に食べてもらえるようなおにぎりやスープを
作って、それを届けられるショップをいつかやってみ
たいなって思ってるんです。やっぱり、仕事をする
なら自分がやりたいことを突きつめていくと、本当に
楽しいんですよね。展開を考えるのもワクワクする
し、仕事も遊びも一緒みたいな感覚で取り組めるから
楽しいんです。それに、農業ってこれからも大切な



職業だと思うんですけど、周りを見ると辞めていく人
が多いですね。でも、農業は地域の土地を守る仕事
でもあるし、食料自給率をあげることも重要で続けて
いくことが本当に大事だと思うんです。らいむ工房で
も若い社員が一生懸命頑張っていて、その姿をもっと
多くの人に伝えていきたいなと思っています。これ
からの農業って、大きな企業や地域の会社が、しっか
り『この土地を守っていく』っていう意志を持ちなが
ら進めていくことも必要なんじゃないかなって思いま
す。私たちもそんな気持ちで、これからも頑張ってい
きたいと思っています！

【取材日：令和6年9月12日・10月10日】

Profile



佐藤 朋美【さとうともみ】

年 齢：50歳(昭和48年生まれ)
職 業：らいむ工房代表取締役社長

略歴

- ▶ H22.12 株式会社らいむ工房設立
- R2～ おおいたAFF女性ネットワーク副会長
- R4 国の6次産業化・地産地消に基づく総合化事業計画の認定を受ける
- R5 国の農山漁村女性活躍表彰

【取材を終えての感想】

私は、名人のお話を聞いて、人とのつながりの大切さと自分の努力は誰かが見ているということ学びました。

名人は、コラボ商品などの商品展開のうえで、様々な方のご縁のおかげでここまですることができたとおっしゃっていました。これらのことから、「ご縁」すなわち人とのつながりは大切なものなのだと強く感じましたし、この「ご縁」を大切にしている名人の心がけを見習いたいとも思いました。

また、ただご縁を持っていても、お声をかけていただけるわけではないと思います。やはり、素人だったとしても、様々な講演会に足を運び、一生懸命に知識や技術を取り入れていた名人のお姿をその方々が知っていたからこそ、名人にお声をかけたのではないかと思います。

ほかにも、文章を作成する際、人の目を引く見出しは何か、チームメイトとどのような構成にするか、どこを削ってどこを入れるかなどの話し合いなど、普段はすることがないような経験をすることができました。

今回学んだことを、これからの生活の中で活かせることがあればいいと思います。

(2年 森田 ひかり・写真生徒中央)

自分が関わるようになるまで、「聞き書き」という活動については何も知りませんでした。でも、地域にたくさんいる名人の話の文字に起こすことだと知り、とても興味がわきました。私たちが会えたのはむらさきもち麦の栽培をしている名人で、そんなもち麦があることも初めて知りました。母に尋ねたところ、時々白米にもち麦を混ぜて炊くこと

はあるけど、むらさきもち麦は見たことも食べたこともないと言っていました。栽培の苦労ややりがいについて詳しく話を聞く内に、農業の重要性や、食べ物全般への感謝の気持ちなどを改めて強く感じるようになりました。ただ、実際にやってみると、国東まで足を運んで名人に話を聞き、それを文章にするという作業はとても大変だったのですが、仲間と協力して取り組むことで困難を乗り越えられたと思います。高校生のこの時期に体験できてとても良かったと感じています。

(2年 加来 堯士・写真名人隣)

私はこの聞き書き事業に参加していく中で、実際に名人の仕事現場を見に行くことや、名人にインタビューをしていく中で一番心に残ったことは、「口に出していたら、必ず夢はかなう」という名人の言葉です。

私がインタビューをした名人は、たくさんのコラボ商品をたくさんの方々と作っています。名人の話を聞いていく中で、口に出していったら、必ず誰かがそれを聞いてくれて、誰かが実現のためにサポートしてくれるという言葉は、私たちの普段の生活にも通用するものだと思います。しかし、ただ口に出しているだけでは夢を実現するのは難しいと思います。やはりそれ相応の努力が必要であり、名人はたくさん努力しているのだと思いました。

私はこの聞き書き事業にかかわり、大分県の世界農業文化遺産について調べていく中で、農業の大切さ、農業をしていく中での苦労など、普段生活していく中では知ることができないことを知ることができました。いい経験になりました。

(2年 小田 彌陽路・写真左)





守りたい伝統文化

～「みんなの輪」で紡ぐ土手つき唄千本つき踊り～

一川 良寧 (大分県国東市国見町)

聞き手：阿南 さくら・首藤 晴香・広瀬 友紬・三代 瑠 (学校法人 大分高等学校 普通科)

一川さんについて

私は一川良寧と言います。昭和17年1月生まれで、今年で82歳になります。生まれは中国の東北部、満州国ハルピン市で、戦後昭和21年に祖父母が居たため、^{くしく}檳来にきました。小学生の時に初めて土手つき唄を見て、これは大事だと思い、継承していくべきだと感じ、30年前から檳来土手つき唄千本つき踊り保存会の会長をしております。昔から文化的な物事に興味があったので、地域活性化の為に初盆を迎える家を回る盆踊りの復活などにも尽力しました。私が25歳の時に、地域の人たちと劇団を作って一からオリジナルの劇を作成し、集団創作劇というもので大分県の最優秀賞をとり、東京まで行きました。

また、今では私の会社であるイチカワ物産を50年ほど前から経営しています。普段は会社にいたり、役所にも勤めてるから市役所にいたり、農協にいたりしています。前は会社経営を妻と2人でしていたけれども、今は妻が会社経営に携わらなくなって、社員に支えてもらいながら頑張っています。

また、今はあまりできていませんが以前は趣味で船に乗って魚釣りをしていました。

土手つき唄千本つき踊りとは

土手つき唄千本つき踊りは歌詞を考えたり唄ったりする「口説き」、赤や青の見栄えのいい法被を着て踊る



実際に使用する法被と杵

「踊り手」、音頭を取る「太鼓」に分かれて行きます。法被は衣装として着ているだけで、実際に土手を作っている時は普通の作業着でした。踊り手は杵を使って踊ります。杵は保存会に所属している大工の手作りで、たくさん作っています。昔は小学生も踊ってたから子供用の小さい杵も作ってました。「千本つき」は何人もの大勢の人たちが一斉に土手をつくことが由来となっており、千本つきのほかにも土手の側面部分を作る動きを元にした「千鳥つき」や足で踏み固める動きを元にした「飛びつき」、土手の側面をついて固める「横うち」など、踊りの種類も様々です。

土手つき唄は何十番もあり、状況に合わせて2、3人で「口説き」を即興で作ったりもします。昼前や休みの前、仕事終わりの時に、口説き手や様々な地域など、それぞれの色を出しつつユーモアな文句を使っています。

歴史

国東半島は両子山があり、川の流れが弱く瀬戸内海式気候だから雨量も少ない。大きな川も無いから、天気が続くと枯れる。だから元は山林だった所に土手を作って、ため池を作った。土手が一番水をせき止めるからね。山間に谷があってそこに土手を作ってその中に水が溜まるように。地域の人たちで農業用水として使うためにね。作る過程で用いられた唄と地面を固める動きを元にした踊りが今にまで受け継がれています。

踊り自体は少し激しいです。口説きに合わせながら太鼓を鳴らして、土手の範囲が30mなら30mをずっと叩きます。重機が無い時代だから重労働でしたね。近くの山を切り崩して土を運んだりするような力仕事は男性がするけど、土手つき自体は男女関係なくします。身重の体でも関係なしにです。四列になって並び、怪我をしないように気を付けながら唄と太鼓の音に合



実際の動きを再現する一川名人

わせてつきます。お昼の休憩前や1日の作業の終わりに景気付けとしてやっていたのがこの土手つき唄と千本つき踊りです。

出会い

私が小学2年生の時に先生に連れられて土手を作っているところの見学をしに行きました。ちょうど最後の土手を作る時で、その光景が印象的でした。土手を作るのに10年も20年も30年も時間をかけて作業して、周辺の集落の人たちが最後の土手を作っていた時の様子を唄や踊りにして、保存会を立ち上げて、保存会のメンバーも高齢になってきたので、私が引き継いだのが土手つき唄と千本つき踊りとの出会いです。また、高地の池の土手はまだ重機が無かったから手作業で作ったけど、須合の池の土手はその20年後に重機で作ってました。今みたいに重機の精度が良くないからやっぱり肝心な所が固まってなくて、一回切れて底が抜けたことがあります。一気に水が出て川が氾濫するぐらいね。被害は無かったけど川が氾濫しました。底が抜けたってということは基礎的なことができて無かったってことです。昔は人の手でしてたけど重機ができたからちょっと油断したんだろうね。結構大きな穴が空いて、修復工事をするのが大変でした。

農業について

現在、私はイチカワ物産という様々な種類の植物を育てて販売する仕事をしています。ですが初めからこうだったわけではなく、たくさんの経験を経て今に至っています。学生時代は養鶏のアルバイトをし、高校を卒業した後は国の政策もあり、みかんブームが到来したため、私もみかんの栽培を始めようと思い、みかんの生産量が多くてよく売れる、みかんの先進地である愛媛や静岡に約1週間から3ヶ月の間勉強をしに行きました。それから20歳の時に自分で山を起こしてみかん栽培を始めました。しかし、みかんの価格も段々と下がってきて生計を立てるのが難しくなってきたので、みかん栽培を辞めて、50年くらい前に今の会社を建てて、当時値段が良かったミニトマトの栽培を始めました。ミニトマトも、関東の方に出荷していたけど採算が合わなくなって辞めました。会社の社員さんとも何度も話し合っ、お花の苗の栽培に切り替えることにしました。切り替えた理由は、以前と同じ

で時代的に需要があったからです。今、会社で育てて販売しているお花はパンジー、ピオラなどの花壇用苗。他には、野菜苗です。野菜苗は冬には葉物野菜といって白菜、キャベツ、ブロッコリー、春には稲と稲苗を育てています。稲も早場米と普通期という豊富な種類を販売しています。



花を育てる時に使う土地

保存会について

現在は土手つき唄千本つき踊りを継承していくために保存会が作られています。保存会では毎年10月ごろになると中学生が発表会で土手つき唄千本つき踊りを披露するために国見中学校で出前授業を行い、その他にも、農業祭などのイベントに出演するなどの活動を行っています。

保存会には20人前後が所属しています。若い人は3、4人ぐらいしか所属しておらず、70~80歳の人が多くて、年が上がる度にどんどん多くなっていく感じになっています。地域の子供の数自体、少子化で極端に減っています。ですが、最近中学1年生の子も入会してくれました。何十年もしている人が多いので、あまり練習はしませんが中学校に教えに行く前にはしっかりと教えないといけないのでその時に練習しています。

やりがいを感じているというよりは、なくなるよりもこの踊りを引き継いで踊ってくれる人ができたらいいなと思っています。保存会のみんなで、トキハ会館や、別府のビーコンプラザなどといった催し場で踊ったり唄ったりします。だから農業祭などといったイベントの時に、時々出場しないかという声もかかってきたりします。その時に練習を積んでみんなで歌ったり踊ったりして、この踊りを伝えていっています。とても盛り上がるし、その時に楽しいと感じます。

引き継ぐために

土手つき唄千本つき踊りを保存して後世に伝えていきたいですが、年々高齢化で人数が減ってきているもう長くは続かない可能性があります。だから興味がある人は実際に来て、踊って、経験して思い出としても残してもらいたいです。地域が変わったとしても、若い人が来てくれることで文化の継承にも繋がると思います。実際に、この地域の中学1年生に毎年、土手つき唄千本つき踊りを教えているけど、それがずっと続くとは限らないしね。また大人になって思い出してやってくれると嬉しいです。

高校生に伝えたいこと

若い頃は活発だったけど自分は特に能力が無かったのでみんなをまとめてみんなで知恵を出していくのが好きでした。だから大事なものを守っていくためにはみんなの輪を大切にしています。輪ができないと何もアイデアが出てこないのと同じ方向に目標を立てて、そしてまとめてみんなで力を合わせて頑張ることが必要なのでないかなと思います。

【取材日：令和6年9月6日・10月8日】

Profile



一川 良寧【いちかわ よしやす】

年齢：82歳(昭和17年生まれ)

職業：会社経営・土手つき唄千本つき踊り保存会会長

略歴

▶ 生まれは中国の東北部、満州国ハルビン市。

自身の会社であるイチカワ物産を50年ほど前から経営しており、野菜苗や花壇用の花苗を販売している。また30年前から土手つき唄千本つき踊りの保存会会長を務めている。

【取材を終えての感想】

私はこの聞き書きで伝統文化を守る大切さを改めて学ぶことができました。

「土手つき唄千本つき踊り」と初めて聞いた時、どのようなものなのか想像することですら難しかったけど実際に話を聞いたり杵を触ったり、直接伝統文化に触れることができ、もっとこの土手つき唄千本つき踊りを伝えていきたいという思いが大きくなりました。

一川さんの話を聞く上で伝統文化を継いでいく大変さや努力を詳しく知ることができ、私達も体験して楽しいと思ったので、土手つき唄千本つき踊りに興味を持ち、体験だけでもしようと思ってくれる人が増えたらいいなと思いました。

一川さんと話した時に土手つき唄千本つき踊りだけではなく一川さんの会社の話などを聞き、今一川さんがしている仕事が土手つき唄千本つき踊りと繋がっているなと思いました。

(2年 阿南 さくら:写真一番右端)

私はこの聞き書きを通して地域の繋がりの大切さを学ぶことができました。初めは土手つき唄千本つき踊りについて地域のお祭りの一環だと思っていましたが、名人から歴史を聞くうちに次世代に繋げていくべき伝統文化だと思いました。この地域は高齢化と少子化がとても進んでいて、土手つき唄千本つき踊りを継承するのに危機的状態で地域の繋がりが大切だと思いました。ここで名人とお話させていただいて良い人生経験になりました。また、いっぱいお話したいです。

(2年 首藤 晴香:写真右から2番目)

私は初めてこの聞き書きの活動に参加させていただきました。最初は進め方など質問の仕方もうしたらいいかわからず、当日まで緊張して質問も思うようにできませんでした。1回目の訪問で一川さんも私たちも初対面で慣れてない中、一川さんはとても優しく気さくに対応してくれたり、どんな質問にも私たちに分かるように詳しく教えてくださり親しみやすかったです。これもまた一川さんが保存会を継承できた理由だと思いました。また、訪問が終わって書き起こしをしていると一川さんがどれだけ土手つき唄、千本つき踊りを大切にしているかが伝わってきて、もっとたくさん知りたくなりました。2回目の訪問ではビデオを見たり、実際に使っている法被や道具を見せていただき、より具体的にわかる感じがしました。自分が代表になって保存会を絶やさないという一川さんの思いを知って私も見習い、機会があれば挑戦してみたいなと思いました。私はこのような貴重な体験ができて本当に良かったです。また学校生活にも活かしていきたいです。

(2年 広瀬 友絢:写真左から2番目)

この2回の聞き書きの活動を通して初めて伝統文化を身近に感じることができました。もともと土手つき唄千本つき踊りについて何も知りませんでした。ですが、生まれた歴史、継承していくための活動などを聞いたことで今の自分のためになるようなヒントもたくさん頂けたと思います。

一番印象に残ったのはやはり「みんなの輪」です。何をしてもみんなの意見を取り入れてまとめ、同じ方向に目標を立てて力を合わせる大切だと知りました。私の住んでいる地域にも昔から受け継がれている盆踊りがあるので、もし継承していく立場になったら今回の経験を活かして今後に繋げていきたいです。本当に貴重な経験をさせていただきました。

(2年 三代 瑠:写真一番左端)





運命的な出会い ～私とワカメ～

浜松 豊信 (大分県国東市)

聞き手：吉見 崇汰・秦 江美優・由迫 雅瑠稀 (学校法人 大分高等学校 普通科)

自己紹介

私の名前は浜松豊信です。昭和36年生まれ、63歳です。夫婦で漁業に従事しています。高校を卒業後、家業の漁師を継いで水産業を開始しました。親とともにタチウオやタコ漁をしていましたが、ワカメとヒジキの養殖を開始しました。平成29年に国東漁協運営委員長に就任しました。

漁業をはじめたきっかけ

私が漁業を始めたきっかけは、ずっとこの家業が漁業なもので長男だったし、勉強も嫌だったし頭もよくなかったし、「いいよ。継ごうか」という軽い気持ちで始めたんや。私が18の時やったから45年前くらいか。まあ漁を始めたのは、昔ながらの家業やったつちゆうことや。

水揚げ量の減少とワカメ養殖への転換

私が45、6歳の時からかな、水揚げ量がだんだん少なくなってきたんやわな。何千万ってあった水揚げ

がだんだん百万、二百万ずつ少なくなってくるって言うかな。最終的には五、六百万ぐらいかな、水揚げがなくなってきた。これはいかんなと思ってふと思いついたつちゆうかな。何がきっかけってこともないんやけど、自分で思いついて、わかめ、海藻の方をやるかなって。もともと養殖のほうに興味があって、牡蠣とかあんなのもプランクトンだけで大きくなるし、そのあとちょっと手を加えたら良いし。この辺りは何十年って途絶えてたんだけど、わかめ養殖をやったらしくて、なら、わかめ養殖できるんじゃないかなと思って、それでまた始めたわけ。

販路の確保と苦悩

私が養殖を始めたときは販売先もないから頭を抱えたなあ。個人で作ったワカメだったから生産量も限られるし、販売先の人は私の労力を全く分かってくれなかったし、というよりは全然話を聞いてくれなかったな。そんな感じでほぼ手探りで大変だったけど、自分であっちこっち行って話をして、そして販路も自分で見つけてな、今現在に至るというわけです。

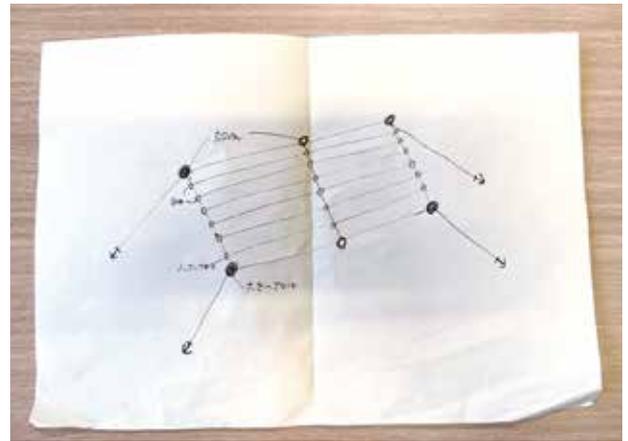
環境への貢献

そんなに大きな規模でやってるわけじゃないんだけど海藻とかが二酸化炭素を吸収してくれるっていうのかな、磯焼けとかも問題になってるけど海藻とかを増やしながら二酸化炭素も減らして。そういうことで環境への貢献もできるかなって。それに二酸化炭素の吸収とか大きなことはわからんけど、魚の稚魚が増えたかな。収穫するときに見たら、下に稚魚がいっぱい落ちるんだよ。これは稚魚のためにもなるのかなと思って。これはやってよかったかなと思うかな。もの凄い数の稚魚がいるんだ。



養殖の規模

種糸っていう小さなタコ糸みたいなものを四方何メートルって決められた区画でやりよんのか。どのくらいって言ったらいいかわからないけど個々の海には区画漁業権っていうのがあって、年間あなたはここの緯度何度のここまでをやってくださいっていうのがあって。私のは規模があんまり大きくないけど、それでも年中不自由なく暮らせるくらいの規模はあるな。



ワカメ種糸と養殖の仕掛け

生活サイクル

種糸が来るのが年末11月くらいで、それからすぐに種糸を入れていくんや。それから年が明けて2月くらいにはワカメが芽を出し始める。それから成長して1メートルくらいになったのを収穫して湯がいて、塩漬けにして乾燥ワカメにしたりするんよ。それで余ったというか製造しきれなかった分は冷蔵しておく。3月から5月まで天然のワカメをとるんだけど、その間にヒジキもあるんよ。ヒジキも11月から小さな苗ロープにさして海面養殖をしている。それで今度それを5月くらいに収穫するんや。



収穫の際に使用する船

異業種とのつながり

今もやけど、自分的主義っていうのかな。昔から魚の漁場の場所も教えない、どれだけ魚がとれたかも教えないっていう感じやったんやけど、なんていうんだろ時代の変化もあるし、これからの若い人のために昔のままじゃいかんっていうことを言うんじゃけど、頑固な人たちはなかなか進まない。漁協に青年部って

うのがあって若い人だけ集めて、もっと地域を超えたネットワークを目指してるんだわ。地元だけでとれないとか何とかいってたけど、そげんことじゃなくて、異業種の底引き網だったり、釣りだったり、いろんな業種があるんだけど、いろんな方と話してな。どうしたらいいんかとか、販売どげんするんかとか、それでわたしは漁協の組合長しよんのやけど、その青年部の方に異業種の方と付き合えっていつてるんだわ。漁師の人と付き合うだけじゃなくて、農業団体の普及員の方にも声かけて、どうやって今のスタイルにたどり着いたかとか。

環境の変化と対応

環境の変化とかもあるんかな。取れよった魚が急に取れなくなったりする。ここは太刀魚が良く取れよったんじゃわ。和歌山が全国1位で、国東が全国2位くらいの水揚げあったんや。それがもう1匹もとれなくなったんじゃわ。最高で取れよったときは5キログラムを発泡スチロールに入れるんじゃけど、多い時で100箱以上釣れよったんじゃわ。それがだんだん20箱になったり 15箱になったり。釣れんごとなってきたなあって言うて。そんな影響が出てきよんのかな。まあ乱獲があったんじゃねえかって、いろいろ県の水産課の方々と話したりしてな。それで乱獲をやめて海を休めるために第二土曜日を休みにしちよるんじゃわ。一斉に休漁日にして全船、休もうच्चゅうことだな。そんなこともしたけど漁獲がどんどん減っていくばっかして、最後には全然とれなくなってしまうて。あの時は気が付かんかったけど温暖化の影響やっつんやろうなって。

魚の扱いの変化

古くから取れよった魚が変わらずにずっと取れるのもあるんじゃけどな。魚種によって違ってくるんかな。逆に昔はとれんかった魚が増えてきとんのや。タイとかサワラは昔からとれよったんやけど最近はさらに増えてきたな。特にサワラは、昔は網でとりよったりしたんじゃけど、釣りでもとれだしたんじゃわ。釣りだから、いい鮮度の魚が揚がるしな。それで今までは釣ったまんまやっつたのを福岡市場に送ってたんじゃけど、せつかくいい魚もったいないから丁寧に扱ってって言うて。それで血抜きをして丁寧に扱い方をみ

んなで勉強してな。そしたら値段がぐっと上がってきたんじゃわ。いま県の方と相談して、魚の体脂肪を測る機械を使って、脂肪率を十パーセント以上あるのを別の箱に入れて、ちゃんとこれを別物ですよって言う形にしたらよく売れてな。そしたらほかの漁師さんもみんな丁寧に扱うようになって、ほかの魚も少しずつ値段が上がってきたんじゃ。昔はよくて100キロ当たり700円くらいしかせんかったのが去年くらいから1400円くらいに上がってきて今は2000円を下回ることはない。漁師さんもちよつと気持ちが変わってきたっていうんかな。昔は釣ってかえってトラックに積み込んだら終わりちゅうのが、今は体脂肪図つたりしてちゃんと別の箱に入れて扱い方良くして販売して。そんなことも指導しながらみんな頑張ってる。

豊の浜塾と視点の広がり

勉強もせんで話もしきらんで何もできんかったから、このままではまずいと思ってから勉強しようと思って、県の豊の浜塾つちゅうのに第1期生として応募したんじゃ。県内の漁業者の指導者になってもらうために色々な勉強があったわ。生産から販売から国内研修、海外研修まであって。そこで得ることがあってよかったなあ。それに県の職員だとか漁業関係者以外の色々な方と出会って話をしてな。今ここの漁師さんも、言い方悪いけど井の中の蛙っていうんかな。「魚は何をとったんか。」「俺はこれこれを1匹捕とったぞ」って、それで喜ぶくらいの世界だからこれじゃダメだつちゅうて、本当にあの時勉強をしといてよかったと思うわ。

山と海のつながりを伝えることの難しさ

そうやなあ、自分もそうやったけど若い人たちは、まあイケイケな感じでやっていきよったんや。やっぱり漁船漁業で魚とりに行ったりするときは感じたことなかったもんね。でも、こうして海藻養殖とかなんかをしたときに、やっぱり川から流れている近くに枠を張ると成長がいいんじゃな。逆にちょっと離れて枠を張ると成長が悪いと感じる。やっぱり山から海へ、栄養が流れているという感じだったし、そこをどう伝えるかっていうことやな。これからの課題つちゅうか、やつと自分も気付いたつちゅうぐらいやし。これからも漁協の上の人から他の人に大事そつちゅうことを伝

えていきたいなって思ってるな。

次の世代に伝えたいこと

ゴミ問題はやっぱり感じるわな。網にかかったりとかクロープにかかって上がってきたりとか、ものすごく多いんじゃわ。まあ、漁師の方も昔は引っかかってきたのをポンと捨てたりしとんのじゃけど。でもオーストラリアに研修に行ったときに全部の船にポリ容器のゴミ箱がついとんのじゃ。そして絶対にペットボトルなんかは捨てるなって船長さんが言うんじゃわ。これすごいなって思ってな。日本ではごみ箱を積んじよる船なんか全然ないけど。研修から帰ってきて漁協内では上がったゴミは船に積んで持って帰って漁協単位で処理するようにしたんじゃわ。ゴミを捨てないでっていうのが一番の願いかなって思う。大分県自体人口減少、少子高齢化進んでるけど、こんなにいい資源あるんだから私の代で終わらせるんじゃなくて、他の青年部の人とか若い組の人に声かけてな。継いでくれる人が、養殖にしる天然にしる継いでくれる人がおるといいなって思うわ。

【取材日：9月18日・10月3日】

Profile



浜松 豊信 【はままつ とよのぶ】

年 齢：63歳(昭和36年生まれ)
職 業：漁師

略 歴

▶高校を卒業後、家業の漁師を継いで水産業を開始。親とともにタチウオやタコ漁をしていたがワカメとヒジキの養殖に転向平成29年に国東漁協運営委員長就任

【取材を終えての感想】

私は聞き書きの活動を通して、国東の豊かな自然とそこに暮らす人々の調和を身に染みて感じました。名人の漁業以外にも目を向ける視点の広さに驚いたのと同時に、自身も普段の生活の中でも常に視点を広く持てるように有りたいと思いました。また、後継者不足や環境に対する問題など解決に至っていない物もあるので、私たち次の世代が名人の知恵を繋げていかなければならないと感じました。私自身も自然や環境について興味があるので名人のような人の力になり、現状の問題を解決したいと以前よりも強く感じるようになると同時に、名人の仰っていた「海にゴミを捨てない」というような当たり前の事を徹底し、小さな事から自然に貢献していきたいと思いました。

(2年 吉見 崇汰:写真右端)

最初は「漁業」と言われて思い浮かぶのは漁船に乗って魚をとったり、仕掛けを作ってエビやカニをとったりすることだったので、漁業で「ワカメ」と言われても正直ピンときませんでした。しかし名人の話聞き、書き起こして、ワカメ養殖もれっきとした漁業であることに気づかされました。名人はとても気さくな方で、飲み物を用意してくださったり、タコの刺身を食べさせてくれたりしました。プルプルで肉厚なタコは今まで食べてきたものの中で一番おいしかったです。話を聞く中で一番印象に残ったことは、ワカメの生産には無駄がなく、出来の悪いもの

は牛の飼料に利用しているということです。これは国東市ならではの漁業、林業、畜産の強い結びつきがあるからこそなしえることだと思います。ワカメ養殖はもちろん、国東の強いネットワークを次の代に繋げていってほしいです。今回の聞き書き事業でなかなか知ることのない漁業であるワカメ養殖について様々なことを学ぶことができました。この活動で学んだことを進路や環境保護につなげていきたいです。

(2年 秦 江美優:写真左端)

僕はこの活動で、国東半島の海の豊かさに気づきました。サワラやタイ、タコなどの様々な魚介類に加えワカメ、ヒジキなどの海藻類などもたくさん取れ続けていることが国東半島の漁師さんたちをはじめ様々な人々の生活を支えてきたのだなあとと思うと、海って凄いんだなと感じました。また取材中に浜松名人から地球温暖化の話も聞くことができ、海水温の上昇によって魚の漁獲量やとれる種類が変化していることを知ることが出来ました。今の海を守るために僕たちができることを自分から探して実践していかないと、と思いました。また浜松名人からタコの刺身をいただきました。とても厚切りでかつ肉厚でこんなにおいしいタコは今まで食べたことがなかったので、驚きました。聞き書きで身に着けた力を今後活かしたいです。

(2年 由迫 雅瑠稀:写真左から2番目)





ワインで表現する 安心院の世界観

古屋 浩二（大分県宇佐市）

聞き手：磯貝 千景・桑本 瑞姫・松尾 花菜子（大分県立中津南高等学校 普通科）

名人の紹介

私の名前は古屋浩二です。福岡の古賀というところで生まれ育ってます。1971年生まれなので、今、53歳です。小学生の頃は、剣道をしながらそろばんを習ったり、習い事は色々やってまして。中学生の頃は、高校受験に向けて「生涯で一番勉強したんじゃないか？」っていうぐらい勉強してました。今も勉強はしてますけどね（笑）高校卒業後は九州工業大学の情報工学部っていうところに入って、微生物と出会います。微生物の発酵とかを勉強してましたよ。昔のWindowsとかなない時代にAIの基礎にもなるニューラルネットワーク構築の勉強とかもやってました。卒論とかの発表内容は発酵槽にいろんなセンサーを取り付けて、パソコンにデータを取り込んで、微生物が効率的に最大に増殖できるように最適化するっていうものでした。時代の中で新しいことにチャレンジすることはとっても興味深いものになりましたよ。20歳を超えたとお酒が飲めますよね。当時はバブル期でお酒はなくてはならない存在でした。バーとかでカクテルを飲むシーンが増え始めて、お酒に興味湧き始めた時ですかね。家にリキュールだとかスピリッツだとか、

いっぱい買ってきて、カクテルを自分で作ってみたりしてましたね。

就職は悩みました。最先端のIT業界か、お酒の業界か。かなり悩んだんですが、私は福岡出身で九州で就職したいなってのもあって、出会ったところが三和酒類(株)でした。三和酒類(株)に入る時に、焼酎で有名な会社だという認識はそんなになくて、カクテルとか洋酒、ワインとかの開発ができるだろうと思って入社しました。1年目は焼酎製造をして、2年目から洋酒の開発・製造を担当することになります。1990年の後半、赤ワインのブームが来るんですよ。アメリカで赤ワインのポリフェノールが非常に健康に良いと話題になってね。日本でも赤ワインをブーンと売り始めました。そもそも三和酒類(株)はワインの歴史のほうが古くて。1960年代に安心院でブドウ栽培が始まったことがきっかけで1979年からワインの製造をしています。そんな時代の流れの中でももう少しワインに力を入れようって話になりました。そうなった時に、ワインの技術者育成をってことになり、「古屋ちよつと勉強してこい」って話になって、私アメリカに留学するんですよ。アメリカのカリフォルニア大学デービス校っていう農業とか発酵の学問が進んでいるところ

に行きました。カリフォルニアはワインの産地があるので、そこでワインの学術的な内容を学びながら、ワイナリーで働いたりして醸造の技術や知識を学びました。その時に自己主張をしっかりとしながら強い行動力を身につけましたね。私が留学している期間に日本では安心院葡萄工場の準備が進められて、日本に戻ってきた2001年にちょうどこのワイナリーの立ち上げに携わって、ワインの開発から製造までを担当することになります。どんどんとワインの事業を拡大していくにあたって、原料のブドウが必要になってくるんですね。それでね、2009年に(株)石和田産業という農業法人を立ち上げるんですよ。安心院で栽培したことのないブドウ品種の試験栽培から、安心院ワインとしての最大の生産量になるまでの計画を立ててブドウ栽培を広げていきます。現在は安心院の酒工場の工房長と、石和田産業の代表を兼任しています。ワインと日本酒ってどちらも醸造酒で、結構似たお酒の分類なんですよ。なので実は4年前くらいから日本酒も担当するようになって。だから三和酒類のワイン、日本酒、発泡酒つまり醸造酒部門の総括として仕事をしています。

開発

基本的に私たちは嗜好品を作っているんですよ。美味しいって言う人もいれば美味しくないって言う人もおるし。だからこそ、飲んでいただいたときに美味しいって思われる要素をいかに商品の中に詰め込むかっていうことが重要だと思ってます。三和酒類(株)っていろんな商品があるんだけど、お客さんに価値が十分に伝わってない商品もいっぱいあるわけで。お客様が求める、求められる商品を目指して、安心院ワインは原料をとことんこだわることで地域性を全面



に押し出した開発を進めています。

私たちは安心院でのぶどうにもこだわって。1つは安心院の気候に合うぶどうを探すこと。世界中には何千っていう数のぶどう品種があるので。その品種の中から「安心院の気候に合う品種って何なの?」っていうのを考えなければならない。これって1、2年やっただけでは分からない話なんですよ。外国から輸入した苗を実際に栽培して、収穫まで3年以上かけ、そのブドウからワインを作って、品質を評価する。「非常に良いワインになりますよ」っていうのが分かるまで凄く時間が必要で。10年単位の時間がかかります。それは今でも継続してやっています。それともう1つが、10年前から大分県と一緒に新しいぶどう品種を作ったりしています。宇佐市に自生してる山ぶどうの花粉をとってきて、その花粉と既存品種のブドウを交配させて新しい品種を作ったり。その品種の名も特徴的で名前がいろいろあるんですよ。例えば「ニヨンティーミ」とか、「クリーノ」とか、「エラシーノ」も。実はこれは全部大分県の方言にまねて品種名を作っています。「エラシーノ」っていうのは可愛らしいっていう意味。「クリーノ」は黒っていう意味。「それクリーのー」っていうやろ。そのぶどうで作ったワインが真っ黒になるからなんです。「ニヨンティーミ」も「匂っちみい」っていう、匂ってみてっていう意味から来てるんです。商品のコンセプトを含めてお客様に伝わりやすくて分かりやすい名前にしています。世の中には数多くのワインが存在していて、その中からお客様が飲んだ時に、「これは安心院ワインだ」って思ってもらえるようなワインになるべきだと思ってますね。ワインを飲んだ時に、安心院の風景が浮かんで、誰が作っているかがイメージできて食事と一緒に楽しむと更に美味しさが増すような、そんなワインを目指しています。それが伝わらなければ、お客さんは何を飲んでても同じじゃん?



樽でタンクを混ぜる様子

なんとなく甘酸っぱいワインっていうのは世の中には山のようにあるので、このワインは安心院で作られていて、あの人がこういう作り方でこういう思いを込めて作ってる、そしてこのお料理と飲むと物凄く美味しいんですっていう、そういったことをしっかりと伝えられるようなワインを目指しています。

ワイン以外にも最近挑戦してて、日本酒も開発してるんです。日本酒では、3年前に全ての商品の見直しを行って、沢山あったアイテムを5アイテムまで絞り込んだんです。商品のコンセプトを明確化してお客様へ伝える取り組みもやっています。アイテム数は減ってるんですが、実は売り上げは前年を上回ってて。絞り込んだ中から新たな日本酒作りにもチャレンジしています。日本酒を作っていく上での難しさとしては、日本酒って日本の中に昔からあるお酒だからね。その法律的な規制が結構いっぱいあるんですよ。作り方も原料は米、米麹、アルコールしか入れちゃいけないし。ブドウの品種程の原料の違いは出てこないの。だから醸造技術が重要になりますよね。でもその中で「そんな日本酒があるの？」って驚くような世界観のものを作りたくて。色々な酒類を製造している三和酒類(株)だからこそできる、今までにない日本酒作りも始めてます。

古屋さんの想い

ワイン作りは、基本は農業です。農地の荒廃化や日本の食料自給率の低さは問題だと思っていて、そこにも関与できるワイン事業はとてもやりがいがあることだなって感じています。(株)石和田産業で管理しているブドウ畑の土地って17ヘクタールぐらいある。それを少数で管理しないといけない状態です。それをどのように効率化し、しかも間違いの起きない農業を推進するかは大きな問題で。管理と言っても、人間がすることだから、ミスも起きる。でも、そうなると納品できないとか出荷できないとか問題も起きるし、こっちも困る。だからミスが起きないように農業アプリの導入とかして対応はしてるかな。例えば農薬を撒いた回数を教えてくれるとか。「この農薬は2回目なんで今回で最後ですよ」みたいに。1回のミスで回収の騒ぎになることもある。そうしてしまうと「安心院ワイン」の評価とか品質も全部落ちる。そうならない仕組みを取り入れたりしてるかな。

ブドウの品質が上がれば、自然とワインの品質も上

がる。最近では、日本ワインコンクールでグランドゴールド賞っていう賞をもらってて。950アイテムくらいあるアイテムから2つだけが選ばれるやつ。それを受賞しました。他にもイタリアンのシェフを招いて、ワインに合う料理を考えたり、こちらから提案したりして、ワインを楽しんでもらえるような環境を作って、「安心院ワイン」の世界観を表現するようにはしています。

私たちが作り上げた安心院ワインをお客さんが飲んだ瞬間に美味しいって言ってもらえて、一緒に驚きも感じてもらえるワインでありたいって思ってますし、やっぱり「美味しい」って言ってもらえると嬉しいですね。安心院ワインを食事と共に楽しめる企画も織り交ぜながら、多くの人にワインの楽しみ方を伝えていきたいです。



受賞したワイン

安心院ワイン

ワインの風味はブドウの品種、品質の影響が大きいんですよ。品種の特徴をしっかり把握しながら、品種の特徴を最大限に引き出す醸造は何かを常に考えてます。ワインの味とか風味の付け方としては、例えばワインで渋みを出したいってなったら、渋みの成分が入ってる皮とか種とかを発酵タンクの中に入れて、そこから渋みの抽出を促す醸造をします。品種の特徴的な香りを引き出す酵母を選定して、樽からくる香りも利用してバランスが良い状態にするんです。ある程度味わいが出てきたら、種と皮を抜いて絞ってワインだけを取り出します。香りについては、元々ブドウが持っていた香りが元になっているものもあれば、酵母が関与したり、樽に入れることで樽の香りがつくとかがあります。香りは結構、醸造人の嗜好が影響するんですよ。香りといえば、アメリカに行ってたときの話なんだけど。アメリカのワインは樽の個性がガンガン効い

てて、スモーキーなカカオみたいな匂いのもが多くて。特にアメリカの人はそういう味が好みだから。私がアメリカから帰ってきた時もアメリカの中で生活してましたから。樽の個性が強いワインを作りました。でも、日本の和食とか出汁が効いてるお料理には合わないよね。だから和食に合うようなものを作るようになる。強いては大分の料理に合うものにね。日本っただけでも、東北のワインって凄く酸っぱいし、九州は酸が少なくて果実の香りが豊かなほうが好まれるし。日本だけでもこれだけ違いがあるから、その中で「安心院ワイン」という特徴のあるものを出せるようにしたいなと思っています。これこそが安心院ワインだと感じてもらえるワインにしていきます。

【取材日：9月12日・11月21日】

Profile



古屋 浩二【ふるや こうじ】

年 齢：53歳(昭和46年生まれ)

職 業：酒造製造業(執行役員、工場長)・ブドウ生産(社長)

略 歴

▶ 1994年三和酒類(株)へ入社後、1年間焼酎製造を行い、その後洋酒の開発・製造に携わる。2009年に(株)石和田産業(農業法人)を立ち上げ、ワイン用ブドウ栽培事業を展開させる。2021年からは、果実酒事業に加え、清酒並びに発泡酒の事業の総括も行い、2022年辛島 虚空乃蔵の立ち上げ運営にも携わる

【取材を終えての感想】

今回「聞き書き」というプロジェクトに参加することができて本当に良かったと思います。古谷さんのお話は初めて知るようなことばかりでとても面白かったのですが、それを分かりやすく簡潔にまとめるのが凄く難しかったです。今回の経験を経て、聞く力や書く力が身についたのではないかと感じます。これらの力を何かに活かしたらいいなと思います。

(2年 磯貝 千景:写真左から3番目)

今回の「聞き書き」プロジェクトで聞くこと、まとめることの難しさを知りました。古谷さんの生い立ちや学校生活、今の仕事までを一つにまとめる時は、分かりやすさに注意しました。特に仕事面ではワインの製造に関する専門的な話も出てきたのでそこをいかに分かりやすく、齟齬がないように書くかを工夫しました。また、古谷さんの想いや考えを正しく伝えるために見出しの言葉選びも工夫しました。私たちの工夫が読みやすさに繋がればいいなと思います。今回の聞き書きプロジェクトを通して私は内容を要約する力、質問を考える力を学びました。これからの生活でも活かしていきたいです。

(2年 桑本 瑞姫:写真左から2番目)

今回初めて参加して感じたことは聞き書きの難しさです。特に名人の言葉をそのまま使わなければならないところに難しさを感じました。自分たちが噛み砕いた文にする工程に制限がかけられるので取材をする過程で工夫する必要性がありました。表現全てが名人の言葉そのもののため名人の考えや思いだけでなく人柄などが読者に直接伝わる作品となり、難しいですが、その分面白いなと思いました。参加することで初めて聞き書きの存在を知ったのですが、知れてよかったもっと早く知りたかったと思えた取り組みでした。

古谷さんの話の中で印象に残っていることは、大学で情報技術を専門的に学んでおり、プログラミングの技術が活かされお酒造りへ繋がっていったというお酒造りに至るまでの流れです。情報技術とお酒造りに関連性があまりないように感じていたため、学びや経験は思いもよらない所でつながり良い経験になるのだと思いました。

今回とても貴重な経験をさせて貰えたことそして取材させていただいた古谷さんを始めこの聞き書きに関わった多くの人に感謝を述べたいです。ありがとうございました！

(2年 松尾 花菜子:写真左端)



令和6年度
国東半島宇佐地域世界農業遺産
高校生「聞き書き」作品集

令和7年3月 発行

発行者：国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会

【事務局】大分県農林水産部農林水産企画課世界農業遺産推進班

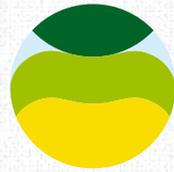
〒870-8501 大分県大分市大手町 3-1-1

TEL 097-506-3525

制作：株式会社 プリメディア

禁無断転載 複写

※表紙及び作品の写真については、国東半島宇佐地域世界農業遺産写真コンテストの作品及び高校生「聞き書き」事業の参加生徒や関係者が撮影したものです。



国東半島宇佐地域世界農業遺産
Kunisaki Peninsula Usa GIAHS

