



松本侑子（まつもと・ゆうこ）作家・翻訳家／日本ペンクラブ常務理事。島根県出雲市生まれ、筑波大学卒。『巨食症の明けない夜明け』ですばる文学賞受賞。『恋の螢 山崎富栄と太宰治』で新田次郎文学賞受賞。



日本初の全文訳・訳注付『赤毛のアン』（モンゴメリ著、松本侑子訳、集英社文庫、840円）

しかしそれは本当なのか？ 視点を変えて、山崎家から見ると、どうだったのか……。生前の富栄を知る人々を、国内外から探しだし、話を聞いた。

めぐまれた境遇の富栄が、なぜ二十八歳の若さで、無頼派の太宰と情死する結末をむかえたのか？ なぜ、まちがった富栄像がひろまったのか？ 富栄の知られざる人生を、三年がかりで取材して評伝を書いた。

この執筆にも、ものごとを複眼で見る、さまざまな面から考えるという意識が、不可欠だった。

大学時代、サークルはESSのディベート部に入っていた。ESSのディベートとは、あるテーマについて、肯定側と否定側にわかれて、英語で議論をするゲームだ。

毎年、サークルのなかまと、大学対抗のいろいろな試合に出場した。負けては泣き、勝つとバンザイをした。春は、みんなテーマについての勉強会、夏休みは英語の合宿、秋は他大学との練習試合……。いま思えば、ディベートにあけくれた日々が、私の青春だった。

議論するテーマは、脳死、日本の軍事化、夫婦別姓、遺伝子組みかえなど、さまざま。

試合のときに、自分が肯定側になるか、否定側になるか、当日までわからない。両方の立場から本を読んで、知識をふやし、賛否両論の考えを深め、まとめな

ればならない。

賛否のどちらの側になっても、たとえ自分自身の意見とは正反対の立場でも、説得力のあるスピーチができるように、準備をした。

ひとつの事がらを、賛成・反対の両方から考える訓練を、学生時代につんだことは、とてもよかった。

二十四歳で作家になってから、常識と同じ立場をとらない、視点を変える、複眼で見る、という姿勢は、私自身の仕事の基本にもなっている。

たとえば『赤毛のアン』の全文訳。これまで『赤毛のアン』は児童

複眼で見る 松本侑子

文学、少女小説とされてきた。ところがそうした先入観なしに、原書をていねいに読んでみると、古典からの引用とおぼしき凝った英文がたくさんある。

その古風な英文は、いったい何なのか？ 米國ハーバード大学図書館で調査をつけ、『赤毛のアン』は、英国詩人ブラウニングの詩にはじまり、ブラウニングの詩におわることで、作中には、シェイクスピア劇などの英米文学、聖書の名句、古代イギリスのアーサー王伝説、イエスの聖杯探索といった西洋の古典が大量に登場していることを解きあかした、世界初の注釈つき『赤毛のアン』を刊行することができた。

最近の仕事では、作家の太宰治と玉川上水で旅だった山崎富栄の評伝『恋の螢 山崎富栄と太宰治』。

これまで、太宰の本は、太宰の側から論じられたものが大半だった。最期をもにした山崎富栄については、「酒場女」で「太宰を殺した」と、著名な小説家や文芸評論家書いている。

山崎富栄は、日本初の美容洋裁学校の創立者の令嬢として裕福に生まれ育ち、英語が堪能で、銀座に美容院を経営。また父が経営する学校で洋裁をおしえ、宮城に参内する華族に十二単とおすべらかしのおしたくもする、美しく、知的な職業婦人だった。そして三井物産の社マンと見合い結婚をする。

めぐまれた境遇の富栄が、なぜ二十八歳の若さで、無頼派の太宰と情死する結末をむかえたのか？ なぜ、まちがった富栄像がひろまったのか？ 富栄の知られざる人生を、三年がかりで取材して評伝を書いた。

この執筆にも、ものごとを複眼で見る、さまざまな面から考えるという意識が、不可欠だった。



評伝小説『恋の螢 山崎富栄と太宰治』（松本侑子著、光文社、1890円）



恋愛小説集『春の小夜』（松本侑子著、角川書店、1470円）



特集
山陰の農村
ほっこり出会いの旅

鳥取市福部町

ラッキョウ畑の巻

田中美紀

みなさんはカレーに何を添えますか？
私はやっぱりラッキョウです。しかし、
ラッキョウってどうやって作るんだろ
う？ 知っている人は少ないはずで
私もまったく知りませんでした。

ラッキョウは漢字では「薤」「辣薤」「辣
韭」などと書きます。「薤」や「韭」は
ニラですね。「辣」は「辣油」の「ラ」
で、辛いという意味です。辛いニラ？
ちよつと違うような気もしますが……。

ラッキョウは、鳥取県では真夏の七月
下旬に植え付けが始まり、十月に開花、
収穫は翌年五月下旬〜六月中旬に行い、
できるまでに一年近くかかります。

どこまでもラッキョウ畑

収穫も半ばを過ぎたころの六月五日。
私たちは鳥取砂丘のすぐ近く、鳥取市福
部町のラッキョウ畑に取材に来ました。
福部町は鳥取県のラッキョウ栽培の中心
地です。

ラッキョウ畑はもちろん、鳥取砂丘も
見たことがない私にとって、この福部町
のラッキョウ畑の広さは言葉にできない
くらいの驚きでした。前を向いても、右
を見ても、左を見ても、振り返ってみて
も……どこを見ても畑！ それもみんな
ラッキョウ畑！ 今まで十八年間生きて
きて、こんな広い畑には出くわしたことが
ありません。

生まれて初めてのラッキョウ畑は、ネ
ギのような香りに包まれていました。砂
丘と同じような砂の畑に緑の葉が広がっ
て、想像していたラッキョウ畑と大きく
違いました。畑がとても広いので作業中
の方もたくさんおられると思っていたの
ですが、あつちに二人、ずっと向こうに
二人というように、人影が非常に少なく
とても意外でした。トラクターで収穫
していた方がちょうど道路までラッキョ
ウを運んで来られたので、お話を聞こう
と声をかけました。



■(上段)西尾さんと!(下段)掘り取り機で作業中。

きよう農地銀行の仕事もしておられます。これはラッキョウ栽培を縮小したい農家の畑を拡大したい農家に斡旋する組織です。福部町のラッキョウ畑は全部で約一二〇ヘクタールあるそうです。どうりで広いわけですね。ラッキョウ農家は九〇戸ほどなので、一農家の平均は一・三ヘク

タールになります。最も大規模に作っておられる農家は一〇ヘクタールもあるそうです。ちなみに、西尾さんのラッキョウ栽培面積は三・五ヘクタールで、かなり大きい方です。普通、畑には除草という作業が必要となりますよね。このひろーいラッキョウ畑も年に五回くらい手作業で草抜きをするそうで……。すごく大変だな、と思いました。

収穫作業にびっくり

ラッキョウの収穫作業は、まず葉を刈り取るところから始まります。ハンマーモアという機械で地上の葉を短く刈り取り、ラッキョウを掘り起こしやすくします。そしてその葉を集草機で集めます。葉はあとでまとめて畑の外に出すか、焼いてから土に混ぜます。確かに畑のところでどこかに焦げたような黒い部分がありました。なぜわざわざ焼いて土に混ぜるのか?と疑問に思いますが、それは切っ

「こんにちは! 島根県立大学の短期大学の者ですが……。忙しいところすみません。雑誌の取材でラッキョウについてお話を聞いておりました……。」「島根県のどこですか?」「松江です。お話をかせてもらってもよろしいでしょうか?」「いやー、本当に忙しいんですけど……。いいですよ!」

と快く応じてくださいました。その方は西尾祥幸さん。とても話しやすく、おもしろく、まるでお兄さんのような方でした。西尾さんはラッキョウのほかに、梨とお米(福部町ではこの三つの複合経営が多いそうです)を作っておられます。地元ケーブルテレビに農作物のPRでたびたび出演されて、もうレギュラーの域だそう。また、福部らっ

た葉をそのままと植え付けのシーズンまでに腐植分解できず、植え付け作業の邪魔になってしまうからだそうです。そしていよいよラッキョウを土から掘り出します。トラクターに掘り取り用の特殊機械を付けて行います。この機械は幅の広いスコップのようなものでラッキョウを砂ごと掘り起こし、いぼいぼのコンベアーで砂を落としながら持ち上げていき、後ろのカゴに入れるという仕掛けになっています。ラッキョウに傷をつけないように工夫されていて、いぼいぼはゴムのような素材で作られています。このアタッチメントは、ラッキョウの掘り取り専用の特注品で値段がとても高く、西尾さんが使っておられるものは八〇万円もするというお話でした。

収穫は二人ペアで行われます。一人がトラクターを運転し、もう一人がカゴに入ったラッキョウを均等にならします。西尾さんの機械は、ラッキョウの列を七



■(上段)集草機。(2段目・3段目)掘り取り機。(下段)刈り取ったラッキョウの葉を燃やしています。



■ラッキョウとれとれフェアの会場。ラッキョウが焼かれています……。

列すつ掘るのですが、一〇メートルほど掘るとカゴがいっぱいになるのでバックして道路まで運びます。よく見ると、使われているカゴにはマークがついていま

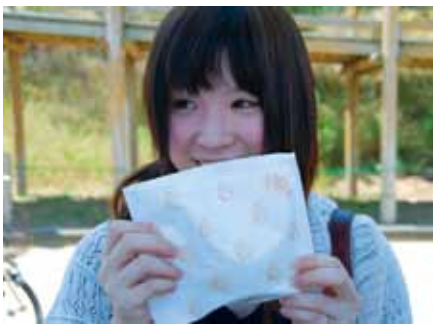
ラッキョウとれとれフェア

ラッキョウ畑の取材に行った六月五日と翌六日は、鳥取砂丘の市営駐車場で「ラッキョウとれとれフェア」というイベントが行われていたので参加してみました。とりあえず最初に目を奪われたのが福部町のゆるキャラ「ふくべ」。ふくべはラッキョウのキャラクターです。ぴよこぴよこ跳ねていても可愛かったです。近くでトリピーも頑張っていました。

お腹がすいていた私たちは、偶然再会した西尾さんに勧められ、焼きラッキョウを食べてみました。私は焼き肉のたれをかけたものとドレッシングをかけたものと、マヨケチャップをかけたも

西尾さんは、ラッキョウを大規模にやっているうえに米と梨も作っておられるので、販売額はとても多いようですが、人件費や機械代、農薬や肥料代など、費用も相当なもので、「儲けはそんなにありませんよ」と言っておられました。人件費とはどのようなものか聞いてみると、特にラッキョウの植え付けがすべて手作業なので、それだけでもかなりかかるようです。

西尾さんと別れて別の畑に移動。そこでハンマーモアや集草機を見たりして



■(上段)切りの体験中。(下段)切り終わったラッキョウ。

のを食べました。私は酔漬けにされたラッキョウしか食べたことがなかったで、焼きラッキョウは未知の食べ物でした。……が、甘みがあり、シャリシャリと歯ごたえがあつてもおいしかったです。ラッキョウ入り肉まんも食べました。ラッキョウのシャキシャキした食感がちょうどよくて、甘みもあつてもおいしかったです。

切り子体験コーナーもありました。切りとはラッキョウの形を整えることです。はい。やってみました！ 台の上に

包丁の刃が手前を向くように縦に立てて固定されていて、そこにラッキョウを近づけて向こうに押すような感じで切り

ます。最初はとても怖くて、思いつきり押せないで、皮が残ってしまいました。指導の方に「思いつきり！」と言われて、「えいつ」とやってみたら上手にできました。爽快感があつて、とてもおもしろかったです。

このフェアのビッグイベント！「ラッキョウ大食い大会」も行われています。この大会はこの日が第一回だったそうで、一位をとるとギネスに申請されるらしいです。みなさん賞金狙って限界まで頑張っておられました。私も参加してみたいです。

お昼も終わり、再びラッキョウ畑へと向かいました。切りの作業を行っている人を見かけたので、車を止めてお話をうかがうことにしました。

切りは、農家ではない人が行っていることもあり、その人のところまで運ぶ配達専門の人もおられるそうです。手作業だからたくさんのお人手が必要なのです。機械の開発を試みたこともあるそうですが、ラッキョウは一つ一つの形が違うの



■(上段)必死に植え付けをする取材同行の和泉さんと筆者。(下段)「涼ちゃん」を着た私たち。

か作業しなかったのですが、流れる汗は尋常じゃありません。それに加えて中腰での作業はつらく、立っただけでも砂の温度が高いためにジンジンしてしまおうし、とにかくつかったです。何を考えたのか、全身黒っぽいジャージで来て

涼ちゃんのおかげで作業はやつと一段落。私たちは道路脇の「頭」という部分



■植え付け体験終了後、西尾さん(左から2人目)、香川さん(同3人目)と記念写真。お世話になりました!

この間もお世話になった西尾さんに、まだ植え付けをしておられる農家を紹介

していただきました。香川恵さんという方で、西尾さんと同じくらい大規模にラッキョウを作っておられます。

は「涼ちゃん」。最初はなんなんだそれは、と思ったんですが、なんと農作業用のベスト。背中には光を反射させる銀色の素材。それ以外は網あみでできており、風通しが抜群。ポケットにはパウチのジュースを入れます。涼ちゃんを着ると暑さも多少和らぎ、気を取り直して作業を続けることができました。暑さを防ぐために考えられたこんなベストがあるなんて、本当に驚きました。

今回の体験取材で、手作業の難しさ、辛さ、その必要性について考えさせられました。ラッキョウは高いというイメージがあるかもしれませんが、この手作業の大変さを考えると逆に安いのではないかと思います。私たちは福部町のラッキョウ農家の方々の優しさや暖かさ、向上心に感動し、ホッコリした気持ちで帰路につきました。(たなか・みき/文化資源学系一年生)

どうまくいきませんでした。切りは、莖と根を切り落としてしまおう「洗いラッキョウ」と、根と莖をそれぞれ一センチくらい残してある「根付きラッキョウ」とでは切る部分が違ってきます。

恐怖の植え付け体験

お盆も終わり、例年なら夏もまだんだん涼しくなってくるはずの八月十九日、私はまたまた福部町のラッキョウ畑へと向かいました。目的は植え付けの体験です。この前の取材の時に、「暑いから地獄だよ」「熱中症とか、低温やけどとかする時もあるし、若い人は三〇分もたないよ」と言われました。脅かしと思いたかったのですが、どうもそうとは思えず、正直行きたくありませんでした。でも、「記事を書くには一番大変な作業を体験するべき!」という編集長の一言でとうとう体験することになりました。



■(上段)プロの皆さんの植え付け作業。(下段)種ラッキョウはまだまだあります。

しまった私は、日光をたっぷり集め、少し動くだけで、いや動かなくても暑かったです。暑さで心が折れてしま

をやっと植え終わりました。まだ一時間も経っていませんが、「もう十分体験しました」という気分です。私たちはしばらくプロの方々の作業を見学しました。私たちの二倍くらいの速さで、黙々と作業しておられる姿に感心しました。植え付け作業は朝の八時から夕方六時まで続きます。休憩はしっかりとるようですが、それにしてもこの炎天下。すさまじい労働です。西尾さんの話では、かつて砂の表面温度を計ったら、六三度のことがあったそうです。

鳥取県北栄町 長芋畑の巻

岩山早紀



■おそろいの麦わら帽子で暑さをしのぎました。

『のんびり雲』の制作をしてみた！
——そう意気込んだなった『のんびり雲』編集部長。私の担当は鳥取県の特産物のひとつである長芋に決まりました。鳥取県の長芋生産の中心は北栄町です。私の出身地三朝町から近いということもあり、あっけなく決まりました。さっそく誰か長芋を作っている知り合いはいないかと、祖母に電話をしてみました。
「もしもし、おばあちゃん。あんな長芋の記事書くけど、誰か知り合いおらん？」
すると祖母は、
「おるおる。聞いてみとくけ」
そんなやり取りがあり、私は今まで一度も見ることがなかった長芋畑に、あっけないほど簡単に行きつくことができました。紹介してもらったのは長芋農家の北村正信さんで、それが私と長芋との初めての出会いであり、私の編集部長としてのスタートでした。

長芋づくり五十年

五月四日、私は北村さんのお宅にお邪魔しました。緊張して、車の中で何度も言うことを考えていた私でしたが、北村さんは初対面の私にお茶とお菓子を出して歓迎してくださったし、また笑顔の素敵な方だったので、すぐに安心し、ゆっくりお話を伺うことができました。

「北村さんの長芋畑を取材させてもらって記事にしてもいいですか」と尋ねると、

「ええですよ」と快く承諾していただけた。

北村さんはさつそく資料を出してきて、長芋の一連の作業を説明してくださいました。二月から三月にかけてが植え付け準備期で、四月中旬から植え付けを始めます。五月から六月中旬が種芋萌芽期、六月中旬から七月上旬が茎葉伸長期、七月中旬から八月上旬が茎葉繁茂期、八月中旬から九月上旬が芋の肥大する時期で、九月中旬からが成熟期です。長芋の知識が全くないままで話を伺った私はちんぷんかんぷんで、「もっとと長芋について調べないと」と反省しました。

翌日、北村さんに畑を案内していただきました。私は鳥取県民でありながら、生まれてこの方、長芋畑というものを見たことがなく、「長芋畑ってどこにあるの？」といった状態でした。初めて見た長芋畑は、砂地に緑の支柱が丁寧に並べられていて、それがどこまでも続いている感じがして、とてもきれいでした。私の通っていた自動車学校からすぐの場所に長芋畑があったので、私はこの広大な長芋畑の存在に今まで気付かなかったことを不思議に思いました。そして目の前



■ひもかぶりの様子です。

に広がる長芋畑を見て、「さすが鳥取県の特産物だなあ」と感心しました。

北村さんは「今から作業をしますからね」と言って、私に「ひもかぶり」という作業を見せてくださいました。長芋は長いツルが伸びるのですが、この作業はその長いツルが整然と伸びるようにするために支柱をたて、その支柱にひもをつけていく作業です。この作業にもコツがあって、二本支柱の間に三本支柱を入れ、安定し倒れないようにしておられました。奥さんのひもをかけるスピードの速さに、思わず「すごい」と拍手をし

てしまいました。

北村さんは現在、畑を二反五畝やっておられ、そのうちの一反三畝で長芋を作り、残りの一反二畝には砂防用の麦を植えておられます。最盛期には長芋だけで一町もやっておられたそうで、今の畑でも十分広いと感じていた私には驚きでした。しかしもっと驚いたのは、そこに全て手作業で支柱をたて、ひもをかけていくことです。体力勝負の大変な作業だと思いました。私に長芋の説明をしてくださるときの、北村さんのいきいきとした笑顔と、奥さんとの息の合った見事な共同作業がとても印象的で、心がほっこり温まりました。

お久しぶりです、北村さん

六月十二日、再び北村さんの畑を訪れました。「さあ取材開始！」と気を引き



■北村さんと長芋畑。





■北村さんと記念撮影。

縮めた途端に変な動物の鳴き声が……。

「あつ、今キジが鳴いたぞ」

北村さんが教えてくださいました。すると取材に同行した編集長が、

「キジが鳴いたけん良い記事が書けるなあ」

「そんなことわざあつたかいなあ……」

私はしばらく悩み、そして……

「あつ、なんだ。ダジャレか」

思わず笑ってしまいました。

前回は私一人だけの取材でしたが、この日は編集部員の岩本さんも同行しました。おそろいの麦わら帽子をかぶり、二人して農家の娘になった気分でした。

「動物の被害はありますか」と聞くと、「キジとタヌキが出ていけんけえ、網し

とかんといけん」と言っておられました。キジは、長芋の芽を虫だと思つてつづいて折るそうです。私はタヌキは山で出会えうイメーজだったので、海沿いの長芋畑にタヌキが出ると聞いて驚きでした。

ここで北村さんについて紹介したいと思います。北村さんは、五十年前前に長芋を作り始められた、大変なベテランです。それまでは北村家の農業は田んぼだけだったけど、自分が農業をやるようになってから長芋を始めたそうです。かつては、スイカやラッキョウ、それに米も作ってお

られましたが、現在は長芋だけです。ずっとご両親と奥さんと家族四人でやっておられたのですが、十五年ほど前からは奥さんと二人だけでやっておられます。最盛期には一町あつた長芋畑も一反三畝まで縮小、「もう作れんくなつた」とおっしゃっていました。

長芋は、植える前に種芋を消毒します。そして畑も深耕機で一メートルほど掘り、土壌消毒をします。私は深耕機で一メートル掘ると、一メートルの溝ができると思つていましたが、長芋畑は砂地のため、土壌が柔ら

かくなるだけで、溝が残るわけではないそうです。

その後、元肥をまき、ガス抜きをします。ガス抜きというのは、消毒薬を抜く作業です。その作業をしなければ、長芋が腐ってしまうそうです。そして芽が出かけるとスプリンクラーで一日おきに一時間ずつ水をあげます。

現在、鳥取県では二種類の長芋を作っています。「砂丘ながいも」と「ねばりっこ」です。「砂丘ながいも」は誰もが「長



■これがむかごです。むかごから長芋の赤ちゃんが出ています。



■芽が出ました。(6月12日取材時)

芋」と聞いて思い浮かべる普通の長芋で、今でも栽培の中心はこれです。「ねばりっこ」は近年、北栄町で品種改良によって誕生した新品種で、だんだん生産量が増えていきます。

「ねばりっこ」はむかごから

普通の長芋は種芋を十センチほどの長さで六〜七つに切つて植えますが、「ねばりっこ」は「むかご」から育てます。その方法がとて印象に残りました。まず、長芋の葉の付け根にできる球芽のむかごを採取し、畑に植えて、それを一年目、二年目と、少しずつ成長させていき、ようやく三年目で商品に育てる方法です。長芋を切つて植える方法は、一本の芋から種芋がたくさんできるので数も増えますが、むかごから作る方法では、一



■こんなにたくさんお土産をいただきました。

長芋はトレンチャーという機械で掘って収穫します。収穫は十月から翌年の四月にかけて行うそうです。長芋は一度に全部を掘らなくても、数回に分けて収穫することができます。私は収穫の様子を見ていないので、一度見てみたいなあと思いました。長芋は秀・優・良・並・折と評価がつけられ、価格が決められます。秀率が七割までいけば上等だそうです。サイズは4L、3Lといった大きなものもありますが、2L、1Lというのが程よい大きさだそうです。また

「北村さんはいつものようにして長芋を食べているんですか」
「うちは孫たちも好きでねえ、お好み焼き専門ですわ。水は使わずに作りますけえ、おいしいですよ」
『のんびり雲』の大試食会で、さつそくとうろたつぷりのお好み焼きを作って食べました。生地にとろみがあり、ふっくらしておいしかったです。また、取材に行った日の夕食にとろろご飯にして食べたのですが、粘りが強く、とてもおいしかったです。
北村さんの集落では、田んぼは一枚が二〜三ヘクタールもある大きな田んぼにして、営農組合がまとめて作っているの聞き、案内してもらいました。本当にこ

つのむかごから一つの種芋しかできないので、数が増えません。しかも出荷できるまでに三年かかります。
「なぜ手間がかかるのに、ねばりっこを作るんですか」
と尋ねると、
「ねばりっこは手間がかかるとる分、粘りが強くておいしい芋になる」と教えていただきました。
長芋は一斉に芽が出て、どの芋も同じように成長するのが一番良いとされています。農家によっては、向きをそろえ

ず適当に植えることもあるようですが、北村さんは種芋にマジックで印をつけ、切った方向と同じに揃えて植えるようにしておられます。私たちが、きれいでおいしい長芋を食べられるのは、こうやって頑張っている方がおられるからなんだなあ、と考えさせられました。
「一反でどのくらいの長いもが取れるんですか」
「だいたい四千から四千五百本くらいは取れるかなあ」
「ということは一町作っていたときは四万から四万五千本も取れたんですね」



■本当に広い田んぼでびっくり！

長芋は冷蔵すれば一年は持つと聞いて、保存のきく食べ物だということも初めて知りました。

お好み焼き専門です

取材を終え、帰ろうとする私たちに、北村さんは大きな長芋をお土産にくださいました。

れまで一度も見なかったことのないような大きな田んぼでした。
今回、長芋の記事を書くにあたって、北村さんと出会い、本当に人の温かさに触れることができました。また鳥取県民として、特産物である長芋についての知識を得ることができ、とてもうれしく思いました。これからも、北栄町の長芋が、たくさんの方に愛される食べ物であってほしいなあと思います。
(いわやま・さき／文化資源学系二年生)



■8月19日、北村さんの畑に立ち寄りしました。こんなに成長していました。



■刈った芝をスーパーで吸い取る。



鳥取県大山町

芝畑の巻

岩本 藍花

私が今回訪れた地は、高校時代毎日のように目にしていた大山の裾野、それもかなり高いところだ。正直、私は大山の裾野をあれだけ登った高いところで何か作物が育てられているというイメージがまったくなかったもので、どんな景色に出会えるのか想像もつきませんでした。大山の広い裾野では、いろいろな栽培されているようですが、私たちのお目当ては「芝」でした。

大山で芝を栽培しているという事実は、今回取材することになって初めて知ったので、まずは基礎知識を頭に入れてからと思い、インターネットで調べてみました。そこで驚きの事実が。鳥取県における芝の生産は一位の茨城県に次ぎ二位。そんな位置にあると知り、また、かなりの面積でやっているとあったので、期待をこめて取材に臨みました。

「芝はどこだ」と、取材班四人は四方八方きよろきよろしながら車を走らせました。県道五十四号線を大山に向かってぐんぐんと走り、そろそろかなというところに、とうとう現れました。一面に広がる芝景色。「きれー！」としばし目を奪われていました。

やっと出会えた

しかし、景色だけではダメだ！人を探さなくては！と、気合を入れ直して探している、三輪車のような小さな機械に乗った、体格のよい男の人が、芝の上をものすごい音とスピードで走っているの



■村木さんにインタビュー。

を発見しました。急ブレーキをかけ「人！人！人だ！」と、すぐさま車を停めて、その人のもとに走りました。外の空気を吸ったのは、そのときがはじめてだったのですが、ほのかに牛糞の匂いを感じました。不慣れた私たちは、鼻をふさぎつつ走りました。

作業中なので遠慮して、なかなか声をかけられずにいた私たちに気づき、こちらまで近づいてきてくださいました。機械の音の中だったので精一杯大きな声で「今、何をやっておられるのですかー」。何度も聞きなおしたのち、やっと「芝の頭を刈っているんですー」。詳しく聞きたいとお願いしたところ、「もうちょつと先の方で詳しい人が作業しておられるからそつちで聞いてー」とのことでした。すぐくあつさりした方で、すぐに作業を開始されたので、ほとんど話を聞くこと

もできず、最初の取材はあつけなく終わりました。

もつとお話を伺ってみたかったな、という思いを引きずりながらも、新しい人を発見すべく、また山道をぐんぐんと登っていきましました。すると目に飛び込んできたのは、郵便ポストのような真っ赤な機械と、それを操作するサングラスをかけたワイルドなおじさまでした。「話す暇はねえ！」と追い返されたらどうしよう、と勝手な妄想ばかり膨らませ、おそろおそろ近づいていきました。

あちらも私たちに気づき、大きな機械で近づいて来てくださいました。近くで見ると、さらにワイルドな感じ。しかし、いざお話をしてみると、そんな印象は簡単にくつがえされました。明るく気さくに「どげしなつたかね？」と声をかけてくださり、機械を止め、快く取材に応じてくださいました。その方は村木吉雄さんとおっしゃいました。村木さんは植え付けから出荷まで、芝づくりについて詳しく教えてくださいました。

芝づくりの流れ

まず植え付け。実際は、毎年新しく植え付けをするのではなく、できあがった芝を剥ぐ際に薄く剥ぐので根が残っていて、またそこから芝が生えてくるのでそれを育てる、というサイクルを繰り返すそうです。このサイクルは、十年も、長いところでは二十年も続けられるようです。しかし、ずっと繰り返すとやはり、



■こんな手触りなんだ～！

芝は弱くなつてくるので、改植という作業も頃合を見て行われます。改植の仕方は（新植の場合も同じ）、まず土に元肥をばらまいてよく混ぜ、土づくりをします。次に、種芝用の切り芝を切り刻みながら土にばらまいていきます。最後に、トラクターで耕耘し、ローラーで鎮圧します。

次に育て方ですが、基本的に芝は雨風にも強いし、比較的育てやすいものなのです。しかし手入れで芝の品質はぜんぜん違ってくるそうです。まず、芝が育ってきたら必ずやらなければならないこと、それは芝の頭を刈る作業です。モアーという機械で刈ります。村木さんのところは、月に三回行うそうです。

刈ったあとでも重要です。刈った芝をそのまましばらく放置していると、葉が白くなつたり黄色くなつたりしてしまうので、すぐに回収しなければなりません。それは、スィーパーという機械で吸い取っていきます。これはすぐに行うことがポイントだそうです。私たちがお会い

したとき、村木さんが行っていたのは、この回収で、あの真っ赤な機械はスィーパーだったので。

また、肥料もまきます。牛糞などの肥料をプロードキヤスターという機械でばらまくそうです。私たちが最初にかいた匂いも、この肥料の匂いだったのだなと気づきました。鎮圧という作業も年に一回行います。重いローラーで鎮圧します。

そして、出荷ですが、これも村木さんたち芝生産農家が行っておられるのかと思いきや、実は業者さん（芝会社）が行うそうです。業者さんは芝生産農家の人たちを雇って作業を進めます。まず、ソッドカッターという機械を使って四角く切っていきます。一枚約三十七センチ×三十センチに切り取るそうです。それを九枚ずつ束ねて、出荷します。一束が十二〜十三キロあり、雨が降つたあと



■最後までワイルドで親切な方でした。



■ブロードキャスターで肥料をまく大久保さん。

しでもボロが出たりすると、商品にならないからです。

こういった一通りの流れを村木さんは詳しく教えてくださいました。村木さんは芝を始めて二十四年というベテランですが、梨と並行してやっているという驚きでした。昔は酪農やスイカもやっておられたそうです。今でもトラックを運転して遠くまで芝を運んだり、六十歳を過ぎても本当に様々なことに挑戦しておられます。芝は自分の代で終わりと云っておられ、とてももったいなく感じました。

村木さんに、結束の作業を見てみたいと話すと、下大山の方でもしかしたら今やっているかもと言われ、またまた車を走らせました。言われたとおり、いったん国道九号線まで出て、少し西に走り、再び大山に向かって裾野を登っていきま

す。しばらくするとまたもや一面に広がる芝畑。そのあたり一帯は本当に芝畑ばかりで、しばし見とれてしまいました。

第二の出会い

車でぐるぐる回っているうちに、肥料をまく作業をしているご夫婦を発見しました。ご主人は大久保一毅さんとおっしゃる方で、こちらもとても大規模に芝をやっておられました。話を聞くとこのあたりでは一番の面積とか。その広さ約八ヘクタール。これだけの面積の芝を夫婦二人でやっているという聞き驚きでした。しかし、肥料をまく作業を見ている息がぴったりと合っていました。

大久保さんには主に結束作業について伺いました。九枚をひとくりにしている作業ですが、これはもちろん、すべて

人の手で行われます。

この作業はだいたい朝の九時頃から昼にかけてやるそうです。結束は十人程度のグループで行い、一反約一時間のペースで進みます。腰をまげてする作業なので大変そうです。私ならすぐに倒れてしまうだろうなと思います。

お話を聞いている最中、鳥が何羽か芝に降りてくるのが目に入りました。聞いてみると「あれはヒバリだわね」と、答えが返ってきました。ヒバリは地面に巣をつくる習性があり、芝の地面のくぼみにも巣をつくることがあるそうです。ヒバリが巣をつくってしまったその部分の芝は商品にならないと思うのですが、「ヒバリが巣つくついたら、そこは刈らんよーにするだけえ」と聞き、温かい気持ちになりました。

大久保さんご夫婦は、三十年も芝をやっておられる、こちらも大ベテランでした。昔はたばこを生産しておられたようですが、風の被害などもあって、やめられたそうです。それに比べ芝は、雨風にも強いので育てやすいと言っておられました。また、ここで気づいたので、芝は薄く刈ぐにしても、出荷のたびに少しづつ土自体が減っていきます。よく見てみると、芝畑とあぜの高低差が



■ものすごいスピードで切った芝を九枚一組に重ね、結束するみなさん。



かなりありました。この差が、その畑でどのくらい芝栽培をしてきたかを教えてくれるんだな、と思いました。

お話を聞き終わったときはもう夕方でした。今日は朝の五時から仕事を始め、今やっている肥料まきをしたら終わりという話しておられました。そんな朝早くから働いて、この作業で終わりだというのに、お邪魔してしまっただけと焦りながらも、



■大久保さん夫妻と記念写真。素敵なご夫婦でした。



■(上段)ソッドカッター。(下段)結束した芝は軽トラで道路脇に運ばれ、業者のトラックを待つ。

残念ながら7月1日の取材では出荷作業に出会うことはできませんでした。これでは誌面が寂しいと、4日後、編集部カメラマンは再び大山町に車を走らせました。

先日、大久保さん夫妻に出会ったあたりにさしかかると、遠くの畑に10人ほどの人影が……。期待に胸膨らませて現場にたどり着くと、やはり出荷作業班でした。

みなさん休憩中で、幸運なことに大久保さん夫妻もいらっしゃいました。撮影に来たことを告げると、「どうぞ、どうぞ」。休憩中のなごやかな素敵な写真が撮れました。

ところが……。休憩が終わり、さあまた作業かと思いきや、「もう終わりました」

「えっ、そんな……」と落胆していると、「次の畑に移動しますが、いっしょに行きますか?」

もちろん、行きますとも。そこで初めて芝の結束作業を見ました。さらに大久保さんは、別の場所で芝を切る作業をやっているからと、車で案内していただきました。おかげでソッドカッターも無事撮影することができました。感謝、感謝。

最後に一緒に写真をと、お願いしました。奥さんの方は「私はいいけえ」と照れておられました。が、「お願いします!」と無理を言って入ってもらいました。記念写真を撮り終え、ホッコリした気持ちでお別れしました。

作業中の忙しいときにもかかわらず、快く取材に応じてくださった村木さんや大久保さんのおかげです。正直、まったく知らないどころの若者がひよいひよいと来て、怪しまれないか、取材どころか話も聞いてくれないのではないかと不安でした。しかし、こんなに温かく受け入れてくださり、感激しました。また目にしたくなる芝景色でした。
(いわもと・あいか/文化資源学系二年生)



■休憩中のなごやかな光景。



鳥取県境港市



白ネギ畑の巻

赤名智子



■ネギの束がいっぱい。ネギを包む布には生産者の名前が書いてある。

七月十日、梅雨時期にしては珍しく天候に恵まれました。私たちがやってきたのは境港市。鳥取県は西日本有数の白ネギの産地ですが、その中心はここ弓ヶ浜地域（米子市と境港市）です。なかなかネギ畑が見つからず苦労しましたが、やっとあたり一面に広がるネギ畑を発見しました。車から降りると、ふわっとネギの匂いがしてきました。ネギ好きにはたまらない匂いです。

ネギ畑を歩く

車から降りたところの畑では、八十歳くらいのおじいちゃん、おばあちゃんとその息子さんらしき方がネギの収穫作業をしておられました。

「こんにちはー、白ネギについてお話



■機械での植え付け作業。

伺ってもいいですか？」

「私たちよりあっちにおられる渡部さんのほうがネギのこと、よう知っちゃらいけん、渡部さんに聞いてみるだわ」

早速、私たちは息子さんに言われた通り、道路を挟んだ向かい側のネギ畑へ向かいました。そこで作業をしておられたのは渡部秀次さんという方です。私たちが行ったとき、渡部さんは広い畑のかなり向こうの方におられました。機械を操作しながらこちらに向かっているようでした。しばらく待つことに。

その畑の半分には小さなネギが植わっていました。どうやら植え付け作業をしておられるようです。こちらの畑では植え付け作業、あちらの畑では収穫作業をしています。白ネギは今では一年中食べることができません。ということは、畑で



■(上段) 軽トラには苗のトレイがたくさん。(下段) 植え付け機の苗を掴む2本のツメ。

も一年中作っているわけで、ネギ畑に行くたびにいろいろな作業を見ることが出来ます。

苗の機械植え

声をかけ、取材をお願いすると、快く応じてくださいました。まず、渡部さんに機械での植え付け作業についてお話を伺いました。この作業は、まずネギの苗が入っているトレイを機械に乗せます。このトレイは小さなポットが二百個つなごうとした形をしていて、それぞれのポットに苗が植わっています。機械の二本のツメが苗をつまんでポットから取り出し、土に埋めていきます。

一つのポットには苗が三〜五本と決まっております。渡部さんは苗と苗の間隔を

九・五センチに設定して植えておられました。一般に苗は、三〜五本がよいそうです。これ以下の本数だとネギは太くなりすぎるし、以上だと逆にうまく成長しません。

ネギの植え付け機が開発されるまでは手作業で植え付けをしていました。境港は若い人が多いので、他の地域よりも機械が普及しているそうです。この機械は乗るタイプはなく、歩行型タイプしかありません。人は機械がうまく植えているかどうか監視しながら、あとからついて行くという感じですね。ネギは種から八カ月、植えてから六カ月で収穫となるそうです。ということは、機械が植えているトレイの苗は種をまいてから二カ月ほど経ったものということです。

ネギ畑を歩いていて、土がいつも見ているものよりサラサラしていることに気がきました。この土もネギ作りに関係があるのかと疑問に思い、渡部さんに聞いてみると、やはり乾燥した土の方が湿った土より良いネギができるそうです。でも、ネギ作りは必ず乾燥している土でないといけないということはないそうです。この地域で作られているネギの品種は乾燥した土に適しているという説明でした。土が湿っていると病気になるやすく、一〜二月になるとじめじめした土になり病気になるそうです。

また、気温が高いと腐ったり、害虫にやられ白い斑点ができていたりして、夏場も大変だと言っておられました。対策として、消毒や土あげを徹底しているそうです。

土あげ(土寄せ)というのは、白ネギ作りにおいてとても重要な作業です。植え付け作業時には浅い溝を作ったところにネギの苗を植え付けていきます。その後、ネギがある程度成長すると、ネギの植わっている列の間の土を掘ってこの土をネギにかけていきます。収穫までに五〜六回この作業を繰り返します。何度も土あげを行うことで、白ネギの下の部分が土で覆われ、白ネギの特徴である白い部分がでけるのです。この土あげ作業によって、最初、溝に植え付けられていたネギが、収穫時には高い畝の上に育っていることになるわけです。



■熱心に白ネギの話をしてくださった渡部さん。

意外なきっかけ

渡部さんはたくさんの畑をやっております。栽培面積は合わせると三〜四町の広さにもなります。

渡部さんが白ネギ作りを始めたきっかけについて聞いてみましたが、私たちは渡部さんの意外な職歴に驚きました。渡部さんは元々、板前さんでした。ネギのプロと伺ったので、ずっと昔からネギを作っておられたのかと思っていました。が、そうではありませんでした。

「なぜネギ作りを始めたんですか？」

「自分で食材を作った方が、安心、安全だと思ったからネギ作りを始めたんですよ」

渡部さんは最初は本格的にはなく、自分の料理に使うくらいの気持ちで作っ

ていたのですが、ネギで生活していける見通しがたったので板前の仕事を辞め、畑を借りて本気でネギ作りに打ち込んだそうです。

帰り際に、「小学校の裏の方で父と母がネギの皮むきをしているはずだよ。プシュープシューという音がするからすぐにわかるよ」という情報を提供してくださいました。

このプシューという音はエア（空気）で皮をとばす音です。早速私たちはネギの皮むきをしているところへ向かうことにしました。

再会

車まで歩いて帰ると、最初に渡部秀次さんを紹介してくださった方たちと再会しました。おじいちゃんが引っこ抜いた

ネギを息子さんが大きな布のようなものでまとめて包んでおられました。畑の奥の方でおばあちゃんが作業をしておられたので、お話を伺おうと思いい、畑に入らせていただくことにしました。おばあちゃんの名前は渡部三智美さん、何と、こちらのご家族も渡部さんでした。おばあちゃんは抜いたネギの皮を剥いできれいにする作業をしておられました。

ネギを作っているのはおじいちゃんとおばあちゃん、息子さんは休日にお手伝いをしていそうです。昔はタバコも育てていたそうですが、年を取ってきたため、だいぶ前にやめ、白ネギの面積もだんだん縮小していったそうです。

ネギの収穫作業は機械で掘る場合と手で抜く場合がありますが、こちらの渡部さんは手で抜いておられました。夏場は



■（上段）取材のときには出会えなかった土あげ作業。5月の下見のときに撮影した写真。（下段）手作業でネギを引っこ抜いているおじいちゃん。

土が乾いていてネギが引っこ抜きやすいそうです。手で抜く場合は、抜きやすくなるため、前もって機械で畝の側面を削ります。白い部分のいらぬ皮を取ったり、枯れた葉を取り除いたネギは、最後に葉の先端部分を切り落とし、大きな布のようなものに包んで束にします。この大きな布には出荷する者の名前と住所が書いてありました。

大きな機械

小学校の近くのネギ畑で、大きな機械でネギを根こそぎ収穫しているのを発見しました。私たちはその光景に驚き、近くまで行って見ることにしました。機械の音で私たちのあいさつもかき消されそうでしたが、大きな声で収穫の様子を見



■みんないい笑顔！



■機械での収穫作業。

させてもらえるか尋ね、許可をもらいました。私たちは畑の中まで入り、機械での収穫作業をすぐ目の前で見させてもらいました。さつきは手作業の収穫、今度は機械の収穫と、二通りの収穫方法を見ることができました。

機械の上には人が一人乗って、根こそぎ掘り起こされたネギは途中で土を落としながら、コンベアで挟み上げられていきます。揃えられたネギは下にいるもう一人の人が大きな布のようなものに包んでいきます。そうすると渡部さんのところで見た大きなネギの束と同じものが完成しました。

まさかの事態

私たちは目的地である、小学校の裏へ

向かいました。プシューという音を手が

かりにネギの皮むき作業をしているところを探しました。すると、どこからか「プシュープシュー」と、音が聞こえてきました。この音だ！と思い、私たちはその音のする方へ向かいました。作業場を覗いてみましたが、どうも渡部さんのご両親ではないようです。

「こんにちは。少しお話伺ってもいいですか？」

「ごめんね、今忙しくて時間がとれなくて……」

「そうですか、……お忙しいところすみませんでした」

外で作業しておられる人に出会ったので聞いてみました。

「渡部さんという方はどこで皮むき作業をしておられますか？」

「もう渡部さんのところは終わっちゃーよ」

「あ……はい、わかりました。ありがとうございます」

皮むき作業を見ることができると思っていたので残念でした。皮むき作業はおあずけになりました。

地道な作業

次に探したのは「土あげ」作業をしている人です。この白ネギは周年栽培になっっています。いつ行ってもすべての作業を見ることができるとは思えず、土あげ作業を探しました。何十分も車を走らせて探しまわりました。……しかし、つ

いに見つからず断念しました。

本日の取材終了！というところで、帰ろうとしていると、だだっ広い畑に鎌で草取りをしている二人の女性の方を見つきました。奥の方ではさらに四人の方が座って作業をしておられました。

ネギ畑のようでもあるし、違うようでもあるし……。近づいてみるとやっぱりネギ畑でした。雑草におおわれていて、遠くからではネギ畑と判別できませんでした。

お話を聞くと、皆さんは普段は工場で働いている方たちです。この畑は会社の農場で、今日は草取りが仕事だそうです。この農場ではネギだけでなく、コンビニで売られているおでんの大根なども作っているそうです。ネギだけで三町あるそうです。

ここで作っているものは全て減農薬で栽培しているそうで、除草剤は使いません。



■草取りをしたところと、まだしていないところの違いがよくわかる。

ん。除草剤を使わないので、もちろん草

は容赦なく生えてきます。私たちが見たときもネギとネギの間にたくさん草が生えていました。ネギと草の見分けがつかないほどになっていました。その草を鎌や手で取るという、とても地道で大変な作業を行っておられました。「雑草との戦い」というフレーズが心に響きました。

一列を百メートル作業するのに、一時間半〜二時間くらいかかるそうです。大きな畑なので往復すると半日もかかるそうです。お昼のサイレンが鳴ると休憩にして、昼食を食べに行かれました。皆さんとてもお元気で、笑いが絶えない楽しい方ばかりでした。

今回の取材を通して、ネギ好きの私は今まで以上にネギが好きになりました。ネギは料理の主役から脇役まで万能です。鍋の季節になると白ネギが欠かせませんよね。その上、ネギは薬味にも使えて、様々な料理をさらに美味しくいただくことができます。

今回、たくさんの方に協力してもらい取材をすることができました。突然の取材にも快く応じてくださった方々にとっても感謝しています。人との繋がりの大切さを、取材を通して実感しました。皆さんも是非、ネギ畑を一望してみてください。

(あかな・ともこ／文化資源学系二年生)