



松江市八束町

薬用人参畑の巻

特集
山陰の農村
ほっこり出会いの旅

濱田衣里

今回、私は『のんびり雲』の取材で大根島へ行くことになりました。今まで大根島の噂は聞いたことがあるけど行ったことはなかったなので、どんな所かすごく楽しみでした。

取材に行く前、大根島についてちょっとだけ調べてみました。大根島は隣の江島とともに、かつては八束郡八束町だったのですが、「平成の大合併」で松江市と合併しました。私が一番気になったのは大根島の名前の由来です。

なぜ「大根島」なんて変な名前と呼ばれるようになったのでしょうか。昔々、タコを捕まえた大鷲がこの島に飛んできたことから「たこ島」と呼ばれるようになります、そして「たこ」に「太根」という字をあてるようになり、さらに「大根」と変化していったという説があります。また、この島で高価な薬用人参が栽培されていることを隠すために、大根と呼び変えたのが島の名の由来という説もあるそうです。



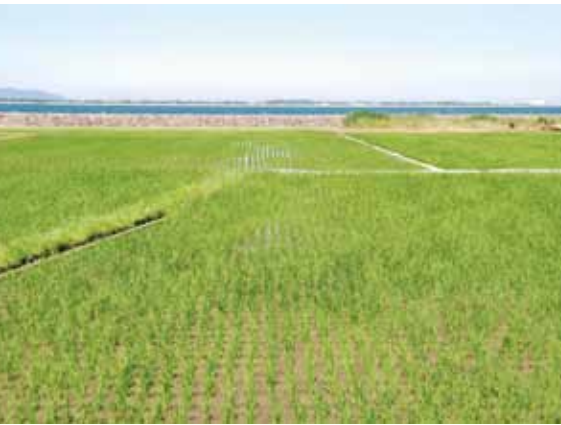
■大塚山から眺める島根半島。

出発

六月二十四日、晴れていてちよつと暑さを感じる日でした。午後一時に短大を出発、車で三十分ほどで大根島に着きました。この特集は畑で働いている人を見つけて話を聞くといい取材方法を基本にしていますが、周りの畑を見渡しても人影がまったくありません。

「暑くなってきたから農家の人はきつと昼寝をしているよ」などと話しながら取材はいったん中断し、「とりあえず大塚山へ登ってみよう」ということになりました。

大塚山は大根島の最高地点で、標高四十二メートルほどの山。大塚山からの景色は、中海が見えて、その向こうには島根半島の緑も見えて、とてもきれいで



■ 遅江にある田んぼ。向こうに見えるのは中海と弓ヶ浜半島。



した。公園で少しはしゃいだあと、植物園があったので中に入らせていただきました。大根島は牡丹で有名ですが、中には牡丹以外にもたくさん植物がありました。一通り見学し、「そろそろ昼寝も終わりかな」ということで、再び畑にいる人を探すために出発しました。しかし、まだ人は一人も見つかりません。

大根島で田んぼ探し

ということでは……またまた方針変更。大根島に住んでいる友だちが「大根島で田んぼを見たことがない」と言っていたのを思い出し、田んぼを探すことになりました。そして、田んぼがあったらオタマジャクシを捕まえよう！というところで取材班は盛り上がりました。田んぼは中海沿いの低い所にあるだろうと思い車を走らせましたが、なかなか見つかりません。本当に大根島には田んぼがないのかもしれないと諦めかけていたら、突然目

の前に田んぼが……。そこは、緑いっばいの田んぼが広がり、その向こうには中海が見えて、すごく落ち着くところでした。人はいないかとあたりを見回すと、おじさんが一人座って田んぼを眺めていました。

話しかけてみることにしました。「こんにちは。田んぼを見ておられるんですか？」

「ええ。水廻りですわ。この辺にはたぬ池もないし、川もないけん、ポンプで地下水を汲み上げて水を入れます」

何と、大根島には川というものがひとつもないそうです。おじさんは、私たちにポンプを見せようと、小屋の扉の針金を一生懸命外して開けてくれました。

「これで水を汲みあげて田んぼに入れてるんですわ」
「水を入れ終わるまでずっと



■ (上段) 水を汲み上げるポンプ。
(下段) 池田安富さんに取材中。

ここにおられるんですか？」

「そうだね。見とかんといけんけん」
おじさんの名前は池田保富さん。現在は一人暮らしをしておられますが、八束町内に息子さん一家が住んでおられるそうです。薬用人参は昔作っていたけど、「栽培に六年かかるため、高齢になると死ぬまでに収穫できるかどうか分からない、だから五年ほど前にやめた」と言っておられました。

戦中戦後の食糧難の時代に、おなかを満たすものが優先されるようになったた



め、人参はあまり作られなくなりましたが、その後食糧事情がよくなるにつれて再び増えていきました。しかし、最近はまだ人参を作る人が減ってしまったようです。

「人参を作っているときは自分たちも食べていたんですか？」

「そうだねえ。強力な薬だけん食べすぎたらいけんけど、少しは食べとったわ」「そうなんですかあ。失礼ですが年はいくつですか？」

「八十八になりますわ」

「八十八歳ですか！ 元気でいられるのも薬用人参のおかげかもしれないですねえ」

会話の途中でふと横を見てみると自転車があるのに気がつきました。池田さんは、ここから家まで二〇〇メートルほどの道を自転車に通っているそうです。最後に自分の自転車に書いてある名前



■（上段）薬用人参畑の屋根から顔を出しているのは安部正さん。（下段）薬用人参畑の屋根がずらりと並んでいる。

を笑顔で見せてくださったり、とても可愛らしいおじいさんでした。八十八歳なのに、こうして今も一人で何時間もかけて田んぼの水廻りをやっておられる姿に感心しました。

薬用人参畑、発見！

池田さんと別れたあと、私たちは薬用人参と牡丹の畑を探するために再び出発しました。しかし、あるのはシャクヤクの畑ばかり。そして人もなかなか見つかりません。私たちは何度もシャクヤクと牡丹を間違えそうになりましたが、大根島の友だちが「あれはシャクヤクだよ」と教えて

くれました。なぜ牡丹の島なのにシャクヤクがたくさん植えてあるのかというと、牡丹をシャクヤクに接ぎ木するためなんだそうです。

車で大根島をぐるぐると走り回っていると、やっと薬用人参の畑らしきものを見つかりました。薬用人参畑の目印は、畑一面を覆う屋根のようなものです。私は普通の野菜畑を想像していたので、薬用人参の畑を見て驚きました。車から降りて畑に近づいてみると、その畑は屋根がもうほとんど壊されていました。

人も見当たらないので再び車で畑を探していると、二子という地域で薬用人参の畑を発見。今度は大丈夫。屋根がしっかり並んでいます。そして、畑の中から少しだけ人の頭が見えたような気が

したので近づいてみると、男の人がタバコをしておられました。「こんにちは。今何をやっておられるんですか？」

「畑の草取りですわ」

「そうなんですかあ。今日は『のんびり雲』という雑誌の取材で大根島に来てるんですけど、少しお話を聞かせていただいてもよろしいですか？」

「はい。いいですよお」

というわけで、またまた快く受けてくださいました。お名前は安部正さん。

「畑を見せていただいてもよろしいですか？」

「はい。どうぞ、どうぞ」

私たちは畑の中に入らせていただきました。外から見ているとあまりよく分かんなかったけど、屋根の下にはびっしりと薬用人参が植えてありました。

「草取りは全部手でするんですか？」

「そうだね。薬用人参は除草剤に弱



■薬用人参の実。



いけん。あんまり除草剤は使えんけんねえ」
 私は周りを見渡してみました。畝の幅がけっこう広く、これがずっと向こうまでたくさん並んでいたの、草取りするのはすごく大変なんだろうなと思います。消毒も大変だそうですね。」

「さつきからずっと薬用人参の畑を探していたんですけど、なかなか見つからなくて……。今は薬用人参を作っている人は少ないんですか？」
 「そうだねえ。二子人参を作っている人が多いとこだけど、それでも昔と比べると十分の一以下だね。人参の会も今は十二人しかおらんけんね」

「安部さんの栽培面積はどうなんですか？」
 「今は一番多かった時の三分の一くらいしか作ってないよ」

安部さんは、人参を毎年四畝ずつ植えているそうです。奥さんが勤めていらつしやるため、畑はご両親が手伝ってくれているそうです。お父さんはもう八十歳を過ぎているため、安部さんは「たいした戦力にはならんけど……」と言っておられました。

薬用人参の栽培

ここで、薬用人参ができるまでを少し説明したいと思います。普通、野菜は種をまいてから一年以内にできるものが多いですが、薬用人参は出荷



■安部正さんのお父さん。

されるまでに六年もかかる多年生の作物です。また、畑には日や風を除けるための屋根があります。この屋根は主に麦わらで、柱は栗の木で作られています。六年間の栽培を終えると、その畑は約二十年間、薬用人参を作るためには使用できないので、屋根は解体してしまいます。そして、薬用人参が作れない間、その畑で牡丹を作るそうです。

「畑には屋根がありますが、これは麦わらですか？」

「そうですね。麦わらだと六年持つけん。この麦は自分で作ったりしますわ」
 最近では麦わらが手に入りにくくなったので、自分で作っているそうです。

私たちは、近くにあるもう一つの畑へ移動しました。そこは初めに入った畑に植えてあった薬用人参よりも成長してい

て、実がなっているものもありました。実は四、五年目に種にするために取るそうです。でも、種はそんなにたくさんは必要ありません。実がない方が人参の根の成長にとって良いので、種に必要な分以外は花が咲いた時点で取ってしまうそうです。

池田さんも安部さんも気さくな方で、快く取材に応じてくださったので、たくさんのお話を聞くことができました。ありがとうございました。
 (はまだ・えり／文化資源学系二年生)



島根県奥出雲町

ジュンサイの池と 悦っちゃん農園の巻

堺 恵梨雅



私は今回、山陰の数ある農村の中から奥出雲町を選び、お邪魔することになりました。奥出雲町は私たちが一年生の時に「地域探検学」という授業（二泊三日の合宿を行い、いろいろな体験をしました）でお世話になったところなので、とても懐かしい感じがしました。今回は二度取材で訪れたのですが、主に「地域探検学」でお世話になった方のお宅を訪問し、お話を伺いました。

ジュンサイは高級品!?

最初の取材は、六月三日。この日のお目当てはジュンサイです。皆さんはジュンサイってどのようなものか知っていますか？ 知らない人が多いのではないのでしょうか。実は私も今回の取材で初めて



■池から採ったばかりの新鮮なジュンサイ。



■ (上段) ソバについてのお話を伺った若月智富さん。
(下段) 櫻井家の近くのお蕎麦屋さん。

場合には二人で作業を行ったほうが良い
そうです。一人でやるとバランスが悪く
危険だからとのことでした。

ジュンサイの食べ方ですが、安部さん
は三杯酢などで味付けをして酒の肴にす
るのが定番だそうです。安部さんは「特
別うまいというわけでもないし、どこが
高級品なのかわかりませんが」と言っ
ておられました。取材に行った時は収穫に
はまだちょっと早かったのですが、少し
いただいて帰って、お吸い物に入れて食
べてみました。初めてジュンサイを食べ
た感想は……「とてもヌルヌルしてい
て不思議な感じ」でした。

ソバ畑を探せ!!

二回目の取材は七月二十九日、ソバと
米を目的に出発しました。そろそろソバ
の種播きをしているのではないかと、去

年の秋にソバ畑があった櫻井家の少し手
前のあたりに行ってみました。しかし種
播き作業をしている人は見当たらず、そ
れどころか人の姿さえなかったのだとて
も焦りました。ひたすら車を走らせてい
ると、同行の早紀ちゃんが第一村人を発
見しました!!

とりあえず何か情報が得られるのでは
ないかと、その方に話を伺うことにしま
した。

「すみませ〜ん。私たち、雑誌の取材
でソバ畑を探しているんですけど。ここ
らへんでソバを作っている人はおられま
せんか」

「ソバは作ってるけど、種播きは八月
の中ごろだよ」

なんと、まだ半月も先ではありません
か。話を伺ったのは若月智富さんという
方で、草刈りを一生懸命やっておられま

した。その若月さんか
ら、このソバ作りに
関する有力な情報をい
くつか得ることができ
ました。このソバ作
りは藤原清信さんとい
う方が中心となってい
て、できていること、そ
して、できたソバは櫻井
家の近くにあるお蕎麦
屋さんでお蕎麦になる
ことです。そう言え
ば、櫻井家には水車があ
って、ソバを挽くのに使



■ (右上) 夏でもひんやり涼しい渡部さん宅の農産物保管庫。(右下) 渡部さんが飼育されて
いるヤマメ。(左) 業者の方と色選別機の使い方を打ち合わせ中の渡部さん。

われていたなど、去年見た水車小屋を思
い出しました。私たちはそのお蕎麦屋さ
んに行けばさらに詳しい話が聞けるし、
お蕎麦を食べることもできる、と期待し
て行ったのですが、残念ながら店は閉
まっていました。

渡部さん自慢の「悦ちゃん農園」

というわけで、私たちは次の取材先、
渡部悦義さんの家に向かうことにしまし

た。渡部さんも昨年「地域探検学」でお
世話になった方です。いきなりのアポな
し取材だったのですが、渡部さんは笑顔
で歓迎してくださいました。渡部さんは
自分の田んぼに「悦ちゃん農園」という
名前を付けて、パンフレットも作り、で
きたお米は全国に向けて販売しておられ
ます。とてもお忙しいそうなお方でした。こ
の日も米の色選別機を持ってきた業者の
方とお話中で、「ちょっとこし待っちゃい



■（上段）渡部さん宅の裏山から見た田園風景。（2段目）「悦ちゃん農園」の田んぼ。除草剤を使わないので雑草がいっぱい。（3段目）ワンちゃんとじゃれる早稲ちゃん。（下段）渡部さんと田んぼの前で記念写真。

てくださいね。そこらへん見ちよって。あつ、池にヤマメがおるよ」と言っってバイクで颯爽と走って行かれました。

取り残された私たちは渡部さん宅の敷地内を見学させてもらうことにしました。まずは洞窟型の農産物保管庫。夏なのに中はひんやりしていました。次に最近、池で飼ひ始めたというヤマメを見せてもらいました。池の隣ではワサビが栽培してありました。渡部さんのレパートリーの広さを感じました。家の裏にある畑ではたくさん野菜が育てられています。トウモロコシやトマト、ナス、シソなど色々な野菜がありました。

渡部さん宅には可愛い犬がいます。その名は「ワンちゃん」。ワンちゃんはすぐ人懐っこくて、しばらくみんなでワンちゃんとじゃれて心を癒しました。やっと渡部さんの手が空いたところで

米作りについてお話を伺いました。渡部さんの「悦ちゃん農園」の米にはたくさん愛用者がいました。私たちは注文のFAXを見せてもらいましたが、和菓子彩雲堂さんや産婦人科など、珍しいところからも来ていました。有名人のSさんからのものもありました。渡部さんは「全国米食味コンクール」で金賞や特別優秀賞を受賞されていて、そのおいしさには定評があります。

でも、おいしいだけではありません。安全の追求も徹底しています。悦ちゃん農園では、十年前から無農薬の米栽培を始めたそうです。米は二町五反作っておられますが、「肥料・農薬なしの米は収量が少ないから厳しい」という現状も教えていただきました。渡部さんは化学肥料だけでなく、有機肥料も含めて肥料というものを一切使わない米作りに挑戦

しておられます。

なぜ渡部さんはそんな厳しい米作りを続けるのか伺ったところ、こう答えてくださいました。「私の作った米を食べる人の笑顔を見るのが生きがいだからこうして続けていられる」のだと。その話をされている時の渡部さんの表情はとても幸せそうな感じで、こっちまでとても穏やかな気分になりました。その他にも渡部さんは交流の一環として田植えツアーなども行われているみたいで、そのチラシも見せていただきました。チラシに写っているおにぎりの写真は小腹が空いていた私たちにはすごくおいしそうに見えました。

取材の締めくくりはやっぱり蕎麦。櫻井家近くのお蕎麦屋さんがやっていなかったので、代わりに有名な亀嵩駅のお

蕎麦屋さんに行くことにしました。駅舎が店の珍しいお蕎麦屋さんです。こじんまりとしたお店でしたが、中に入ると有名人のサインがたくさん飾られています。奥出雲がロケ地となった映画『砂の器』に出演されている俳優さんたちの名前もありました。割りそばは、手打ちとあって麺の一本一本が違う太さでしたが、とてもおいしかったです。

今回、私は奥出雲の農村にお邪魔させていただいて色々なことを吸収することができました。ジュンサイというこれまで知らなかった食材に巡り合うこともできましたし、農村の人情なども改めて目の当たりにしました。人の温かさを感じることもできましたし、「地元愛」にも触れました。みなさんも機会があればぜひ、奥出雲に足を運んでみてください。（さかい・えりか／文化資源学系二年生）



■唐川への入り口。鉱山の遺跡に遭遇。

特集
山陰の農村
ほっこり 出会いの旅

出雲市唐川町

お茶畑の巻

石橋達明

四月二十四日、まだ茶摘みの時期ではなかったのですが、唐川ではいつから茶摘みが始まるんだろうか、当てもなく取材に行つてうまくいくんだろうか、といった点の下調べも兼ねて、私たちはとりあえず唐川へと向かいました。

平田の市街地を通り抜け、西に向かってしばらく車を走らせると、十六島湾に出ます。そこから南に向かって山道に入り少し進むと、鱈淵寺に行く道と唐川に行く道とに分かれます。唐川は、総戸数五十四戸の山あいの小さな村です。私は最初に訪れた時、アニメの中の村にでも来たのではないかと思うほど、のどかで異次元という感じを受けました。車を降りると、いきなりお茶の匂いが漂ってきました。番茶の匂いだと思えます。匂いは私たちを和ませてくれました。そして、あたり一面お茶畑がありました。私の第一印象は、「ここは島根なのか？」でした。

八十八歳の武吉さん

私たちが最初に唐川を訪れた日は小雨が降っており、あたりを見渡しても人影はありません。しかし、しばらく道を歩いていると、野菜畑のお世話をしているおじいさんを見つけました。荒木武吉さんという方で、年齢を伺うとなんと八十八歳だそうです。とても八十八歳には見えないほど元気な方でした。

荒木武吉さんは唐川では下原したはらと呼ばれているそうです。それは、唐川には五十四戸の家がありますが、そのほとんどが荒木さんだからです。下原というのは門名かどなで、唐川ではみんな門名で呼び合っているらしいです。集会の時なども門名で出席をとるそうです。



■武吉さん(右)にインタビューする筆者(中央)。



■(上段)鹿注意の標識。(下段)鹿から木を守る覆い。

畑の周りは竹を組んで、それに青いネットを張って囲ってありました。

「どうして囲ってあるのですか」

「唐川は山の中にあつて、夜になると鹿が出て畑を荒らすんじや」

改めて周りを見てみると、どこの家も野菜畑は囲ってありました。

「お茶畑は囲ってないですね」

「鹿はお茶畑は荒らさないんだ。野菜を狙って来るんだよ」

夜になると鹿の家族が五〜六頭ぐらいで歩いていることもあるそうです。道路の脇にも山から鹿が降りて来ないように柵がありました。

「名前と呼び合わないのですか」
「昔から門名だからね」
「武吉さんとは呼ばれないのですか」
「ほとんど、下原だねー」
畑ではフキをはじめいろいろなもの育てておられました。野菜

武吉さんの家もお茶を育てておられました。しかし、今は自分では刈っていないので、収穫の時期には息子さんたちが帰ってきて収穫をしています。収穫までの面倒は武吉さんが見ておられて、一年中草取りはしているそうです。収穫は、「昔は手作業だったので時間と人手がかかったが、今は機械でやるので楽になった」とおっしゃっていました。

「昔はこれでやっていたぞ」と倉庫からお茶ばさみというお茶を刈る道具を出して見せてくださいました。お茶ばさみは、片方の刃のところに長い袋がついており、刈ったお茶がたまると破れたりするようになっていました。何度も使っているうちに袋が木に引つ掛かって破れたりするので、何回も直しながら使っていたそうです。袋を見せながら縫った跡が何箇所もありました。お茶ばさみで新茶を摘む時は、下から上に向けて刈っていくのがコツのようです。今では、機械を使うようになったので、このお茶ばさみは全く使われていません。

「親子番」ってのもあります

唐川のお茶は、鱒淵寺の僧が比叡山に修行に行った際に持ち帰ったとされています。昔は鱒淵寺山内には多くの寺院が



■武吉さんの茶畑で記念写真。

あり、その寺々への献茶用のお茶として作ったようです。今は唐川茶と言えば煎茶を思い浮かべますが、昔は手採みの唐川番茶が有名だったらしいです。このごろは番茶が安いので番茶に頼ることはできないと聞きました。

煎茶にもいろいろ種類があります。その年の最初に生育した新芽を摘み取ったお茶を一番茶と言います。これを別に新茶と呼んでいます。それ以降のお茶を二番茶、三番茶と呼びます。唐川では現在では二番茶・三番茶は摘まないようです。その代わり、六月頃に「親子番」というのを摘んだりします。親子番は成長してきた二番茶の新芽と古い葉を一緒に摘ん



■お茶摘みをする滋さん(右)と悦子さん(左)と手伝いの赤木君(中央)。



■ (上段) 刈られたお茶の葉は送風管からの風で袋の中に入っていく。(下段) 右側が刈る前、左側は刈った後。

だもので、「後番^{こうばん}」とも呼ぶそうです。また、唐川では今も秋には番茶用の葉を刈ります。秋にお茶の木をならしておかないと次の年にいい新芽が取れないからです。

また、お茶の木は放っておくとどんどん大きくなるので、ときどきお茶の木の高さを下げて、お茶摘みがしやすいように調節する作業を行います。これを「台^{ちゅうだい}ならし」や「台下げ」と呼びます。また、この摘みやすい高さのことを「中台^{ちゅうだい}」と呼んでいます。お茶の木は百年持つそうので、武吉さんの家のお茶の木も相当昔からある木のようにです。

お茶摘みを手伝う

二回目に私たちが唐川を訪れたのは五月十三日。気持がいいほど晴れ渡っていました。今日はいよいよお茶摘みが見られると期待して行きました。唐川館の前に車を停めて前回と同じ道を歩いている



■ (上段) 武吉さんにお茶ばさみについて教わりました。(下段) 武吉さんの家のきれいな庭。

と、さつそく機械で茶摘みをしておられる方に出会いました。

荒木滋さんと妻の悦子さんです。機械を使いどんどん新芽を摘んでおられました。機械でお茶を摘むには、摘む人たちの息が合わないとうまくいかないようです。滋さんと悦子さんはすすいすいお茶を摘んでおられたので、息が合っている証拠だと思えます。二人は作業の最中でしたが、少し時間をいただきお話を伺いま

した。

今年四月になっても気温が上がらず、芽立ちが悪いため茶摘みの時期が一週間ほど遅れたそうです。また、霜で新芽がやられて茶色くなっている畑もあるそうです。

話を聞くなかで、機械を使ったお茶摘みは普通、機械を持つ人が二人、袋を持つ人が一人の合計三人でやることを知りました。しかし、今は人手が足りないのです、機械を持つ二人だけで作業をする家もあるようです。袋を持つ人がいないと袋がお茶の木に引っ掛かり、思うように作業ができないそうです。私たちはこのことを聞き、取材に同行した赤木君を袋を持つ手伝いに残していくことにしました。「じゃあ、赤木君、しっかり手伝ってよ！」と



声援を送りながら、私たちは次の取材に向かいました。

前回出会った武吉さんの家はここからすぐです。また、会えるのかなと思いつながら歩いて行くと、今日も武吉さんは野菜畑のお世話をしておられました。

「どうしてそんなに元気なんですか」とたずねると、「お茶を飲んでいるからかな」と笑いながら話してくれました。武吉さんの日課は野菜畑に行き、野菜を世話することのようです。午前と午後にお茶を飲んで休憩し、近所の人とお話をしたりします。武吉さんのお茶の回数が

■ (右上) お茶の搬入場所。(右下) 機械の説明を聞く取材メンバー。(左上) 工場内にはたくさんのお茶の機械がある。(左下) 完成したお茶の葉。

他の人よりも特に多いわけではなさそうです。

「唐川に住んで良かった」

一時間ほどして戻ってみると、赤木君たちの姿が畑に見当たりません。赤木君は荒木滋さんの家の玄関でお茶をいただき、すっかりくつろいでいました。このようなところにも、お二人の心の温かさを感じました。悦子さんは「とても役に立ったよ。ありがとう」と言ってくれました。二人ですると三人でするとでは全然違うのかなと思いました。

荒木滋さんの家の門名は的場です。悦子さんは三十八年前に唐川に嫁いできたそうです。悦子さんは「唐川に住んでとても良かった。住めば都」と笑いながら話してくださいました。

息子さんは二人おられるようですが、今は一緒には住んでおられません。唐川も農業をする人が少ないようで、「どう



■刈ったお茶をたくさん載せたトラック。

「どうしよう」と言っておられました。「スーパードでお茶を買ったりしますか」「やっぱ、唐川のお茶が一番。自分たちのお茶しか飲まないね」「それほど唐



■新茶祭りでは子どもたちも大活躍。

川のお茶は美味しいんですね。飲んだことがないので、飲んでみたいですね」

「今度新茶祭りがあるから、ぜひ来てちょうだい。私がお茶を売ってるから」悦子さんは温かい人で、とても初対面とは思えないくらい親しみを感じました。

私たちは唐川館の近くにある茶工場にも行きました。ここはJAいずもが管理しています。ここにはいろいろな機械があつて、一連の流れでお茶が出来上がっていきます。私たちはその流れを見せてもらいました。

摘まれたお茶はまず蒸されます。次に何回も乾燥させながら揉み、最後に乾燥機にかけ水分をしっかりと取り取ります。私は初めて茶工場を見学しましたが、衛生面についてはとても厳しく管理されています。乾燥させたり揉んだりは一回だけだと思っていました。違う機械で何回も繰り返していたので驚きました。この責任者の荒木正男さんは、唐川

が「しまね景観賞」の大賞を受賞したと誇らしげに話しておられました。

世代を超えた祭り

今年の新茶祭りは五月三十日に開催されました。私はこれまでにやったことはありません。町内の人で賑わう祭りかと思いきや、とんでもなくたくさん

人が来ていました。私が想像していた人数の五、六倍の人がいました。たくさんのお車が入れないので、途中の鉢山跡地のような場所で車を止め、そこからバスで移動することになりました。なんと、このバスに乗るのに三十分は待ちました。

会場に着くといろいろなテントから大きい声が出て、賑わっていました。鰐淵小学校の子どもたちが煎茶をいれてくれました。また、お茶が出来るまでを説明した紙芝居をしてくれました。自分の知らなかったことも

あり、勉強になる紙芝居でした。唐川茶は味が濃く、深みのある味で、結構渋いと感じました。とても美味しかったです。

お店もたくさんありました。お茶の餅やお茶のそば、お茶の団子と、それぞれお茶を使った食べ物がありません。たこ焼き



■（上段）新茶祭りで餅つきをする若者たち。（下段）子どもたちによる紙芝居。

ました。すべてはいただきましたが、どれもいつもの味を思い出しました。私は茶そばを食べるときにはお腹がいっぱいだったので、お腹がすいている時にも、私は茶そばが一番おいしかったです。私が新茶祭りに行つて感じたことは、小学生や二、三十代くらいの若い人たちも店の仕事を手伝つており、年輩の方たちと一緒に張り詰めていることでした。世代を超えて地域のコミュニケーションがとれていると感じました。このような温かい町だからこそ、あんなに美味しいお茶ができるのかなあ、と思いました。（いしばし・たつあき／文化資源学系二年生）



■最初に見つけた石垣の棚田。

浜田市旭町都川

棚田の巻

赤木基浩

八月二十三日、島根県浜田市旭町を訪れました。目指すのは都川^{つが}という、広島との県境に近い標高の高い地区。そこに一九九九年、農林水産省の「日本の棚田百選」に選ばれた「都川の棚田」があります。

つが、都川へ

松江を出発し、窓から見える景色を眺めながら車に乗ること約二時間半。都川に入ってしばらく行くと、左手に石垣の棚田を発見。石垣は急勾配の山の斜面に何段も積み重ねられていました。

車から降りて近付くと、本当に見上げるような感じです。石垣に階段がついていたのでちよつと歩いてみました。田んぼには人の気配は全くなく、道を歩いている人の姿さえ見えませんでした。とりあえず一番近くのお家を訪ねてみることにし、「よし、行こう」と歩き始めたのですが、とにかく傾斜がきつい！ 見



■途中で出会った大きな石。

上げるような坂を上り終えたころにはもう汗だくです。ところが、その家は都合が悪いくことで取材はできず、次のお家へ。

二軒目のお家へ行く途中にとっても大きな石があったので、写真に収めました。

そして、次のお家でも棚田のことはよくわからないからと取材は断られてしまいました。でも、「あの人ならいろいろ調べておられるようだから、わかるかも……」と、下の方にある家を紹介してくださったので、訪ねてみることにしました。

紹介された方は外で農作業中でした。お忙しそうなのに、だんだんと雲行きも怪しくなり、いつ雨が降り始めてもおかしくありません。雨になる前に農作業を片付けなければならぬので、とまたまた取材は断られてしまいました。今日は誰にもお話を聞くことができないかもしれない。私はだんだん焦ってきました。でも、この方もまた棚田に詳しい方を紹介してくださいました。

それが、百選に選ばれた棚田の持ち主、藤澤守さんという方です。田んぼは谷をずっと奥に進み、もう少しで広島県というところにあります。まずは田んぼを目指しました。

苦心の末

ヒノキやスギに囲まれた静かな森の中に、そびえるようにその棚田はありました。黄緑色の稲がきれいに並んでいましたが、どうやら三段目と四段目は何も作っておられないようでした。入り口には感電注意と書かれた看板があり、動物の侵入を防ぐための電線が張ってありました。

都川の棚田の特徴は石垣を築いて作ら



■藤澤さんの棚田。曲線がとても美しい。

れているところです。その中でも藤澤さんの棚田は美しいカーブを描き、一際強い存在感があります。私は、実際にその棚田を見られたことにとても感動していました。

でも田んぼに人はいません。一番上の方に家らしきものがありますが、電線が張ってあっていけません。雨も激しくなってきた、不安に駆られていたそんなとき、一台の軽トラがやってきて棚田の入口に止まり、やがて家の方に向かっていきました。私は急いでその軽トラを追いかけてきました。家の前までたどり着くと女性の方が立っておられました。伺ってみると、その方は藤澤さんの奥さんでした。私たちにとっては奇跡のようなタイミングでした。奥さんはとても明るい人柄で、インタビューにも快く応じてくださいました。雨が降る中、これから作業を始めるところだそうです。私は、何か奥さんの田んぼに対する愛情のようなものを感じました。

奥さんはご主人と二人で田んぼを作っておられます。しかし、田んぼの近くに建っている建物は住居ではなく、作業小屋です。ここは冬になると雪が多く、一メートルくらい積るうえに、小学校までは六キロもあります。子ども二人が小学生だった昭和四十五年に学校に近い所に移り住んだそうです。今は田んぼから五キロほど下った所に住んでいると言っておられました。奥さんは「主人の方が詳しいから主人に話を聞くといいですよ」

と言って、現在住んでおられるお宅の場所を教えてくださいました。

私たちは藤澤さんのお宅へと向かいました。玄関を開けて「ごめんくださいーい！」と叫ぶと、奥のほうから笑顔がとても印象的で優しいような男の方が出てこられました。その方が、今回の取材で私たちが一番お世話になった藤澤守さんです。藤澤さんは現在七十五歳で、百歳になられるお母さんのお世話をしながら、奥さんと交代で田んぼに上がっていると言っておられました。

藤澤さんの家は、守さんで八代目。田んぼは海拔五百四十メートルのところにあります。ここに田んぼを築き始めたのは一七〇六年という記録があるそうです。



■最初に訪れた棚田。案山子が出迎えてくれました。



■(上段)石垣の階段。上がってみました。(下段)昔ヒノキが植わっていた柵田。

す。山を分けて、田んぼを造っていきましたが、その頃にはすでに田んぼが何枚かあったそうです。

都川の柵田は、水を使って鉄穴流かんのようにして山を崩して作った田んぼで、山から出た自然石を利用して石垣が作られていきました。

山から出た石は、大きいもので一つの大きさが約二メートル四方。八人で一つの石を一日がかりで積んだという言い伝えもあります。また、一メートル以上の大きさの石は何百個とも言っておられました。石は、石垣を頑丈にするため奥のほうまで入れられているそうです。

また、石垣の所々に階段が作ってあります。突き出た石を階段状に組み込んだものです。ここの柵田はかなり細長く、

高さも四メートルぐらいあるので、上の田と下の田を行き来するのが大変です。このため、田んぼの中間地点あたりに階段を付けたのです。

それ以外にも、石垣の所々に突き出ている石がありました。藤澤さんはその石について、子供たちには休憩をするときに腰掛ける休み石だと説明しておられるそうですが、たぶん柵田を作るときに木などをすけておくためのものだったのではないかと言っておられました。

藤澤さんの柵田が作り始められたのは三〇〇年も前のことですが、一代や二代で今のようになつたわけではないそうです。明治のころまで約二〇〇年という年月をかけ、石垣の積み直しを繰り返して大きくしていったのだと、藤澤さん

のおじいさんが言っておられたそうです。

藤澤さんの田んぼは昔は約一町二反あったけど、現在米を作っているのは約五反です。

減反のために下のほうにはヒノキ、外側にはスギを植えたりました。減反のために植えたヒノキですが、最近そのヒノキを使って田んぼの近

くに立派な作業小屋を建てたそうです。そして、田んぼの横にはコンクリートの道が上のほうへと続いています。

藤澤さんはこれまでに柵田百選のほかに、しまね景観賞も受賞されています。「知らないうちに勝手に柵田百選になつていて、浜田の合同庁舎でチラシを見て初めて知つた。景観賞は八年前にいただいたよ」と言っておられ、聞いた私たちもびつくりでした。

仕事人の努力

百選や景観賞に選ばれて良かったことは何ですか、とお聞きしたところ、「自分の田んぼを人が見に来るようになつたことや、自治会が田植え体験を実施してくれたことかな」と言っておられました。

写真撮影に来るカメラマンも多いらしく、以前にカメラマン同士が撮影ポイントを争っていたこともあったそうです、それほど高く評価されている景観なのかと思われました。

しかし、百選や景観賞に選ばれたからといって、国や県から何らかの補助があるわけではないそうです。昔から受け継がれてきたものを守る、見に来る人のた



めにいつもきれいにしておこうという気持ちから、藤澤さんは毎朝八時ごろに田んぼに上がり、日々田んぼを整備しているのだと言っておられました。そのため、山にスギを植える作業も、雪が積もったとき石垣が崩れやすくなるのを防ぐ作業



も、全部自分たちでしているそうです。田んぼの周囲には、梅、イチヨウ、スギ、ヒノキ、桜などの木を植え、季節によって違う顔が見られるような工夫もされています。

また、都川の棚田はその景観だけでなく、取れるお米も高い評価を受けていま

す。田んぼの近くを流れる川と、山の上の方から流れる小川の両方から水を取り入れており、標高は高く、日当たりも非常に良いので、とても美味しいお米がとれるのだそうです。

そんな藤澤さんの棚田も、かつて崩れたことがあるそうです。それは十年前に



■ (上段) 藤澤さんの棚田。春の風景。(下段) 一部が崩れてしまった石垣。

起こった鳥取県西部地震のときでした。棚田のカーブの部分が一部崩れてしまったそうです。

藤澤さんは棚田について、元々は全部人間の手でお世話をしていたので、本当は修理したり補強したりしたいけど、今はそんな人手はない、かといって重機を使うとその重みで逆に石垣が壊れる心配があると一言っておられました。

藤澤さんの棚田は、基礎にバラスを敷いて、その上に二〇センチくらい赤土を練ったものを塗って固めてあるそうです。そのため、田んぼによって浅い所や深いところがあるようです。また、よく見ると、藤澤さんの棚田の石垣は上の方が反り返っていて、お城の石垣のような形をしています。それは、上の田の重みで石垣が崩れないようにするための昔からの工夫で、とても珍しいものなのだそ



うです。

藤澤さんは、こんなことも言っておられました。「昔は藁ぶき屋根で、それを直すのに集落の人たちみんなが集まっていた。自分が子供の頃だが、そのときに、牛のことや石垣の積み方のことを大人の人たちが話していた。大人になってからこんな話をしていたんだな、と気づいた」と。これが代々棚田を受け継いでいる人たち、そして集落の伝統なのだ、と思えました。

私は今回の取材で、景観のすごいところ、きれいなところを見ました。石垣はその土地の風土を利用した独特の文化資源だということもわかりました。都川へ足を運ばれたときは、その景観、人の温かさに是非触れてみてください。(あかき・もとひろ／文化資源学系二年生)