



てんりゅう
暮らしの見本帖

TENRYU WARD
PROMOTION PROJECT

2018-2019

Tenryu Country-lifestyle book
Volume05 [Tastes]





05

TENRYU WARD
PROMOTION PROJECT

「あじ」のある暮らし

Tenryu Country-lifestyle book
Volume05 [Tastes]

てんりゅう 暮らしの見本帖

contents

暮らしのインタビュー

- Page_04 小学校にできたお寿司屋さん
- Page_06 地域の伝統を守る人たち
- Page_08 はるの山の給食
- Page_10 香る里山の味覚
- Page_12 龍山の月ちゃ
- Page_14 昔ながらの家庭の味
- Page_16 佐久間名物を作るお母さんたち
- Page_18 小ぐまのパン屋さん
- Page_20 伝統の味を守る人たち
- Page_22 その先の、龍山の味

暮らしの見本帖エリアマップ Mihoncho Area Map



暮らしが見える。感じる体温。
てんりゅうプラス

Tenryu + Plus

浜松市天竜区

校門前にお寿司屋さん？

「光明小学校の校門前に、いかのおすし」ができたらしい」との噂を聞いた。しかし、寿司屋さんできたという話は一度も聞いたことがない。興味を抱いた私は、小学校を訪れた。

校門についたものの、どこにも寿司屋さんは見当たらない。代わりに目に映ったのは、大きな大きなタワー。色とりどりのひらがなで「いかのおすし」と書かれていて、大部分は木でできていた。

高さはおよそ3mほどで、手足のように取り付けられたパーツと頭部の冠が、まるでいかのような。

後から詳しく聞いてみれば、いかのおすしとは「いかない」「のらない」「おおごえをだす」「すぐにげる」「しらせる」という、子供たちが不審者に遭遇したときの心得を、頭文字をとって覚えやすく標語にしたものであった。

地域の知恵と技術の結集

巨大なタワーに圧倒された私は、タワーを作成した警察協助員の会長を務める

おかひつなだ
岡部博忠さんに話を伺うことにした。

岡部さんは、光明小学校のすぐ近くに住んでいて、普段から警察協助員としてボランティアで子供たちの登下校の見守りをしている。

「光明小学校の子供たちは特に元気ですから、大きな声であいさつを返してくれ
ますよ」

警察協助員は天竜区内に20人。ある日の話し合いで「いかのおすし」のタワーを作ったかどうか？という案が出たそう。

「ちょうど光明小学校周辺で不審な男に子供が声を掛けられることがあったし、光明小学校の校門前に作ったらいいんじゃないかという話になってね」

それから、警察協助員の皆さんの力を結集して、タワーの制作が始まった。材木業をやっていた岡部さんが木を調達すれば、板金業のメンバーが板金を調達。

時間があれば岡部さんの家の倉庫に集まり、少しずつ作業を進めていった。

「大変だったこと？うーん、思い浮かばないですね。みんなで楽しんでつくりましたから。デザインも決まりがないから、

みんなで意見を出し合ってたね」

完成したのは、発案してから2、3カ月が経過した12月。光明小学校では、完成発表会が開かれた。

「完成発表会では、代表の児童から『いかのおすしを見て、何かあったときには落ち着いて対応したい』と言ってもらえたんです。とても印象に残っていますよ」

心のこもった、いかのおすし

「子供たちには、とにかく事故や事件に巻き込まれずに、安全にすこやかに育てほしいですね。うちの窓からは、光が丘中学校が見えるし、家の前は昔、登下校の道だったから、地域の子供たちには愛情が沸いてね。地域全体で子供たちを見守ることが必要だと思っんです」

子供たちの話をする岡部さんの目は、とても優しい。子供たちが少しうらやましく思った。

子供たちが元気に通う光明小学校の前には、いかのおすしや、さんではなく、子供たちに対する優しい思いと、地域の人たちの知恵が詰まった、味のある、いかのおすしタワー^①ができていた。

暮らしが見える。感じる体温。
Tenryu + Plus

地域全体で見守ることが必要だと思っんです

①味、のある暮らし case.6「小学校にできたお寿司屋さん」





▲いかにのすしが見守ります



▲青色のジャンパーが、警察協働員の証



10月中旬、日の光を浴びて輝く清流に、子供のころから変わらぬ味を追い続けている、ある愛好会を訪ねた。

趣味が高じて

ここは、愛知県を源流とし、天竜区佐久間町を流れ、天竜川へ合流する天竜川水系の大千瀬川。

昔から秋になると、大千瀬川の流れをせき止め、産卵のために川を下る「落ちアユ」を竹や丸太を組んで作った柵へと追い込む「やな漁」が行われてきた。

やな漁を行っているのが、漁協から許可を得た「やな組合」である。

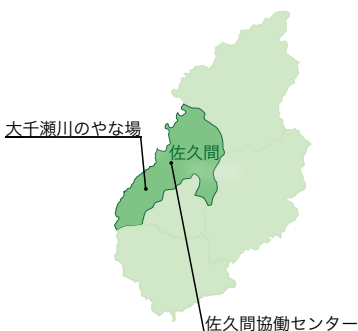
「9月にやな場を設置したが、台風の影響で川が増水してな、仕掛けも小屋もすべて流されて大変だったよ。でも、皆アユが大好きで暇人だから、急ごしらえだけど、仕掛けも小屋も設置しただよ」そう話すのは、会員の柴田芳弘さん。

やな組合は30年ほど前から活動を続け、現在は9人のアユ好きが集まっている。年齢は70から80歳代。9月下旬から11月下旬までの間、やな場を設置して漁を楽しんでいる。

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus



子供の頃から知ってる 今も変わらぬ川辺の景色

「味、のある暮らし case.2 「地域の伝統を守る人たち」

知ってほしい味

「柴田さんは地元漁協組合の役員を務めた人で、アユのことなら何でも知ってるよ」と、囲炉裏を見守る会員さん。

会話の途中で「来た、来た」と川を指さすと、そっと、足早にやな場へ向かった。冷たい川に足をつけて仕掛けをのぞくと、金色に光ったアユが中で跳ねていた。

アユを手早く、大きな桶へ移し、やな場のすぐ横にある小屋で手際良く竹櫛を打ち、炭の周りに並べていく。

良型のアユは25cm以上もあり、雌のアユは子持ちでお腹がパンパンに張っているとのこと。

「今年は、漁期の良い日に台風が増水で良いアユが全部下ってしまった。その後は、雨が少なくて水量も減っているので捕れるアユが少ない」と、少し残念そうにつぶやいた。

「落ちアユは、曇りや雨の日は下らない。水量が少なくてもダメだ。雌が上流から降りてこない、雄も降りてこない」

柴田さんの知識は驚くほどに深い。なぜそんなに詳しいのか、尋ねてみた。

「子供のころから、アユを捕まえたり釣ったりして生活してきたからね」と顔がほころぶ。

「この川のアユが一番美味しい、夏にはこの川のアユが食べたくて他市町からわざわざ友釣りに来る人もいます。それなのに、地元で友釣りをする若者が減っている。こんなに美味しいアユが捕れることを地元の人こそ知ってほしい」と、顔を引き締めた。

アユへの思い

漁協組合の役員時代には、多くの人にアユ釣りを楽しんでも、美味しいアユを味わってほしいという思いから、放流する良いアユの買い付けに奔走したそう。

「昔はたくさんさんの旅館や料理屋があって、アユ料理を提供していたが、今は少なくなっています。この町はアユで生活してきた町。アユが捕れなくなったらおしま



▲囲炉裏の周りに並べられたアユ

いだ」と、川を見つめた。

やな組合の人たちは、アユを捕るだけではなく、これから先もアユがこの地で愛され、食され続けることを願いながら、川の中のアユをやさしい目で追っていた。



▲大千瀬川を優しく見つめる柴田さん

やっかいな生き物

市街地にイノシシが出没などと最近耳にするようになった。農作物の鳥獣被害。山や畑を荒らす厄介者。シカやイノシシは今や迷惑な生き物の代表のようだ。

地域住民は口を揃えて「子供のころはシカもイノシシも見ることが無く、畑を守る電気柵などなかった」と言う。

しかし今では、夜道を車で走れば簡単に会ってしまふほど、動物との距離が近くなっている。

聞きなれてきた音

子供のころ、聞きなれた音がある。「ウーン」はチェーンソーで木を切る音。「コンコン」は木の枝を掃う音。「おーい」は近所のおじさんの声。

あちらこちらで聞こえた音が、今ほとんども少なくなった。走り回った林は真っ暗で、わらびやふきのとうを採った場所は高い草で覆われている。そこに現れたのがシカやイノシシだ。

彼らにとつては、エサが豊富で、寢床としても最適。かつて人が山に木を植え、



▲一つ一つの工程について、日々研究を重ねている



▲ジミートの取り組みを説明する天野さん

畑を耕すすみかを広げたように、動物たちが里にますますすみかを広げているのだ。

ジビエを特産品に

春野町杉地区でジビエを特産品にする取り組みが始まった。狩猟が盛んで、動物と共に暮らしてきた仲間が、これからも動物と共に生きていくために、捕獲したシカやイノシシの肉を加工販売し特産品にしようと立ち上がったのだ。

加工施設「ジミート」を運営する天野^{あまの}進^{すすむ}さんは、現役の猟師。「山の恵みを余す事なく利用したい」と意気込む。

「このジビエはね、どنگりなどの豊富なエサを食べてるからすごく美味しいんだよ。これを買ってくれた人にね、このジビエが育つまでのストーリーを伝えたい。春野を思い浮かべながら料理をして、食べてくれたら最高だね」

山に生きる人の息づかいを感じてほしい…。そんな気持ちが伝わってくる。

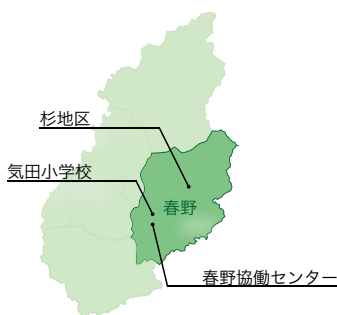
地元の子供たちに届けたい

開業して2年。開業当時からジミートが研究してきたのは、給食への食材提供。

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus



山の恵みができるまで、 そのストーリーを伝えたい

「味、のある暮らし case.3 「はるの山の給食」

地元の子供たちに、地元食材を届けた。その想いが平成31年1月に実現した。学校給食にジビエが使われたのだ。

「土地柄、ジビエを食べたことがある子供が多い地域ですが、子供たちはとても楽しみにしてくれています」と、春野学校給食センターの調理員さんも張り切る。

当日のメニューは「ジビエカレー」。
スパイシーな香りがあたり一面に漂う。出来立てのカレーは、すぐに、給食車で学校へ届けられた。

給食の時間

正午の合図とともに、^け気田小学校では、給食の準備が始まった。

配膳係の事前チェック。

「手を洗いましたか?」「洗いました」「おなかの痛い人はいますか?」「いません」
カレーの匂い漂う中、元気いっぱい答える児童。みんな大好きなカレー。はやる気持ちが抑えられない。

配膳が終わる「いただきます」の合図とともに口いっぱいカレーを頬張ると満面の笑み。

「お肉おいしいね」と、会話が弾む。



空っぽの容器の前に「カレーおいしいかったですか?」と聞いてみたところ、全員が「はい」と、当然のように元気いっぱい手を挙げてくれた。
故郷には美味しいものがたくさんあって、いつでも楽しめること。
それは、ただ食べるだけでなく、見たり、触ったり、時には怖さも教えてくれる。
「ここで育ち、生きることのストーリーをこれから出会うたくさんの人に伝えて欲しい」
ジミートの皆さんが伝えたい想いは、子供たちへしっかりと受け継がれていく。





香り、色づく山肌

「あっちの山に黄色いのが見えるでしょ。あれもそう。道路の上に見えるのも、下のほうに広がっておるのもそう。全部「ゆず」の木」

眼下に広がるゆずの木々を指差しながら教えてくれたのは、ゆず園を管理している西尾三郎さん。

水窪町龍戸地区でゆずの加工食品を販売する「芝垣ゆず園」を夫婦で営んでおり、三郎さんは主にゆず園を管理し、妻のふくよさんが商品の加工を行っている。

「俺の仕事は（木を指差しながら）これの面倒を見ること。商品のほうは女房に聞いてくれよ。女房が一番わかっところ」
 そう言って三郎さんは、おもむろにゆず園に立ち入ると、高枝ばさみでゆずを収穫し始めた。

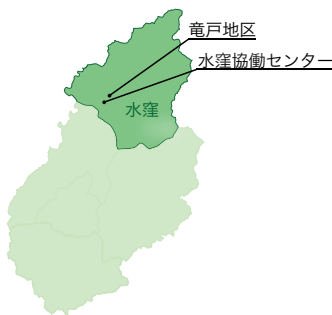
「うちのゆずは薬を使ってないでな、皮がでこぼこしてる。スーパーで売ってるような美人じゃあないが、それが良いって人がいるもんでな」

収穫したゆずを手には笑う三郎さん。ゆず園の管理を始めたのは平成16年のこと。

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus



昔ながらのやり方で これまでも、これからも

「味、のある暮らし case.4 「香る里山の味覚」

ふくよさんの実家が営んでいた事業を受け継いだのだという。

引き継がれる想い

「女房の在所がゆず園をやったところから50年くらいは経ってる。静岡県で1番ゆずを育てた時もあったぞ」

誇らしげに語る三郎さんは、元々会社の勤め人。農業経験はほとんどなく、1から勉強を始めたとのこと。

それまでの人生で、全くと言って良いほどに関わりのなかった農業の世界。

なぜゆず園を引き継いだのか気になり、三郎さんに聞いてみた。

「昔から大事に続けてるもんだから、受け継がなきゃならんよな。これが好きだっというお客さんもあるし。ここのゆずが欲しいなんて言われりゃ、嬉しいよな」
「うちでゆずを買った人は皆、ゆずはうちの1番なんて言う」

「案外、昔ながらのやり方が、生き残る道かもしれない」

そう言いながら、ゆずの木を見上げる三郎さん。その横顔は、まるで我が子を見るように優しい表情だ。

夫婦、二人三脚

次に「芝垣ゆず園」の加工場へ足を運んだ。

入り口から加工場をのぞき込むと、ふくよさんが愛嬌のある笑顔で迎え入れてくれた。

「うちの商品は、全部手作業。とにかく、全部自分たちでやりたいんです」

そう語るふくよさん。加工場に並べられた商品は、ゆず味噌、ゆず酢、ゆず南蛮…とにかく、種類が多い。

ほかに、ゆずの中身をくりぬいて味噌を詰め、乾燥させる「ゆべし」など、様々な商品を手作業で加工している。

「材料も地の物にこだわって、1から作ってます。私も作るのが楽しくて、新しい商品をどんどん作っちゃうから、お父さんにラベルを作るのが追いつかないって、怒られちゃった」

聞くと、三郎さんが育てているゆずを始め、商品の材料は地元産にこだわっているとのこと。

「あんまり市販のものを入れないから、

お客さんからは、横文字がないから安心。なんて言われます」

商品を手にも、笑顔で語るふくよさん。癖のない、昔ながらの優しい風味は、お客さんにも好評のようだ。

三郎さんが丹精込めて作ったゆずを、ふくよさんが加工する。

抜群のコンビネーションで生み出される商品の数々は、今日も人々を笑顔にしている。



▲たわわに実ったゆずを見守る三郎さん



▲定番から意外なものまで、ずらりと並ぶゆず商品

月ちやの、煮豆

「月ちや」のがうまいだね。あなたの作ったのが食べたいだね。そう言ってくれるのが何よりうれしい。

そう笑顔で話してくれるのは、鈴木月子さん。龍山町瀬尻で暮らす、元気いっばいの「月ちや」は、生まれも育ちも龍山町。

煮豆を作って近所に配るの。そうするとみんなおいしいうって言ってくれて、それを食べた人がまたそのお友達に紹介してくれて…。

「どんだん、私が作った煮豆の評判が広まってね、それでどんだん友達が増えていくの。」

主人が作った沢庵も近所の人たちに好評だね、美杉ファーム（西川地区にある農産物販売所）がオーブンするとき「ぜひ出して」って頼まれたの。

それが始まりで、その後近所の人に配ってた「おぼた（ぼたもち）」をお客さんに食べてもらって感想を聞いたの。

そしたら「俺はそんなに甘くない方が好きだ」っていうお客さんがいてね。そ



れでちょっと甘さ控えめに作ったらこれが受けちゃって、うれしくなっちゃった。

それからこの前は、うちの桜餅を食べた人が自宅まで電話をくれてね。「大好きな味だ」って…。

あつ、そうそう。ブルーベリーのお話をしなくちゃ。

月子さんのお話は、止まらない。

「ここでちょっと一息。龍山町の逸品と言えば「ブルーベリー」を思い浮かべる人も多いのでは。」

龍山町では、平成15年ごろから、町内に特産物としてブルーベリーを普及させ、栽培地域は全域にまで広まった。

ブルーベリーが作った仲間

最初、友達2人でブルーベリーをやるうと思ったの。まずは栽培できる畑を探そうと、町内をいろいろ走り回ったわ。

ようやく、いい畑が見つかったね。でもそこは茶の木が伸び放題の耕作放棄地。

2人じゃあどうしようもなくって、仲間を探しに声を掛けて回ったの。

1人増え、また1人増え、最終的には8人になり、さらにそのご主人たちにも

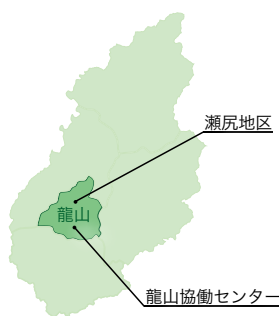
助けてもらった。みんなで抜根したり石を拾ったり。今ではほら、ハウスもできて。

みんなで作業するの。このグループの

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus



「月ちやのがうまいだね」 そう言ってくれるのが何より

「味、のある暮らし case.5 「龍山の月ちや」

活動が、私たちの元気の源になっているのよ。その畑を、サルやイノシシに荒らされてつらい時もあったけど…。

みんなで作業して、お弁当を食べたりお茶を飲んだりしながら、お話ししてね。

大量のアケビのおすそわけ

ほんと食べ物がつぶんとつながりで、今の私があるって言うてもおおげさじゃないくらい。昨日も「月ちゃにあげる」って、ハーモニカグループの人がアケビを持って来てくれてね。しかも段ボール箱いっぱい。こんなに頂いて申し訳ないやあって思うくらいのおたくさんのアケビ(笑)。

そんな私をよそに、娘が「じゃあ、アケビの肉詰め」を作ろう」って。

これがほんとおいしくて嬉しかった。さっそくお礼を言ったの。グループのみんなにも声をかけてね、あつという間にダンボール箱は空っぽに。ごちそうさまでした。

そして、ハーモニカも、押し花も

ただ今、ほっとびあたたやま産業祭での出店準備で大忙しの月子さん。

ブルーベリーの販売の他に、ハーモニカの演奏で舞台にも上がるそうだ。

ブルーベリージャムはこうしてラッピングすると素敵ね。それからハーモニカは、曲名を書いた模造紙を掲げた方がいいわね。

あつ、そうそう。

話があつちこつちに行くけど、これ(指さして)、押し花の作品、いいでしょ。ちよっと自己満足だけどね。頑張っちゃった。月子さんは「ふしぎな花倶楽部」の押し花のインストラクターでもあるのだ。

息子には「もうやめな、あつちもこつちも、いろいろやりすぎだぞ」って怒られるの。だから、ハーモニカの演奏会に出るのは内緒にしてね。

うれしそうに話す月子さん。

「月ちゃは忙しくないときとボケるよ」ってみんなが言うからね。みんな年を重ねてね。「やれるまで頑張ろう」って、言ってるの。

あつ、電話が鳴っている…。

電話は、産業祭の次の出店に向けたグループの打合せのようだ。



▲いただいたアケビ。



▲月ちゃおすすめブルーベリーヨーグルト





味のあるたたずまい

天竜区二俣町二俣にある豆腐屋「ヤマチヨウとうふ」。閑静な住宅街に位置するこの店は、どこか懐かしい風情のシャッターが印象的だ。

ヤマチヨウと大きく書かれたシャッターをくぐり店に足を踏み入れる。

すぐさま目に飛び込んできたのは、年季の入った機器が並ぶ作業場と、きれいに積み上げられたトレイ。側面には「長尾豆腐店」と書かれている。

「昔は長尾豆腐店って名前だったんだよ。会社になったときに、長尾の『長』に山をかけて『ヤマチヨウ』になった」
名称の違いを不思議に思った私に教えてくれたのは、代表の長尾吉正ながおしたださん。

今も昔も、変わらぬ味を守り続けている職人だ。

早朝の仕事始め

仕込みは何時ごろから始めるのかと、安直な質問をすると、長尾さんは「朝の4時半ごろから」と苦笑いで答えてくれた。豆腐屋の朝は早い。

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus



好いたようにやるから 続けられるんだよな

「味、のある暮らし case.6 「昔ながらの家庭の味」

「朝、普通の豆腐と油揚げ用のタネを作る。配達が7時半過ぎぐらいだから、間に合うように朝は早い。豆腐を自分と息子と従業員さんでこしらえて、油揚げは

息子のお嫁さんが作って。これを毎日。豆腐屋の仕事は結構きついよ」

腰を抑えるジエスチャーをしながら、笑顔で語る吉正さん。豆腐作りは想像以上に重労働だ。

豆腐作りに使用する大豆の量は、1日でおよそ50kg。

調理過程の中には、材料の上げ下ろしや機械の操作などがあり、体に負荷がかかる場面はなかなか多い。

豆腐作りは、時間がかかる

「ヤマチヨウの豆腐は、味が濃くてうまいんだ」と、同僚に聞いたことがある。

市販のものに比べて、何が違うのか。こっそり吉正さんに聞いてみた。

「さっきも言ったけど、豆腐作りはとてもシンプル。豆を蒸して、搾って、搾り汁に、にがりを入れて、型に入れて固める。それだけなんですけど、ちょっとはこだわらるよね」

聞けば、一般的な製法に比べて、豆腐を固める時間を長くとっているとのこと。それに合わせて、材料の配合も変えているようだ。

「油揚げ用のタネなんかは、9時間以上プレスしてるかな。ふつくと仕上がらないから。他の豆腐屋には、よくやってるね、なんて言われるよ」

納得のいく商品を作り出すために、精魂を込める。

そうやって、皆に愛されるヤマチヨウの豆腐が作られてきた。

好きなようにやるから続けられる

「この豆腐屋は自分で3代目になるね。元々は義理の祖父が中区の助信でやって、終戦後に天竜へ来た。当時は二俣も活気があって、賑やかだったとのことだね」

当時は久根鉾山（佐久間町大井）や、峰之沢鉾山（龍山町下平山）などで採掘が盛んに行われており、ヤマチヨウの豆腐は二俣以外にも配達されていたそう。

そんな歴史ある豆腐屋に婿入りした吉正さん。豆腐作りを一から学んだとのこと

とで「豆腐作りは見て覚えた」と、笑いながら当時の様子を教えてくれた。

「作業自体は昔から変わらないけどね、機械が入ったりして、方法は変わってきた。失敗もあるけど、自分好みの味を目指して作ってきた。好きな感じで作っているから、続けられるんだよね。ただ、嫌だと思わんように、自分に言い聞かせてるよ」

昔ながらの豆腐屋家業を、今日もひたむきに続ける職人。

これまでも、これからも。皆が好きな味を守り続ける。



▲テンポよく豆腐をパックに詰めていく



▲真剣な表情で作業に打ち込む吉正さん



温かな陽が差し込む佐久間地域。

細い路地の途中にある昔ながらの一軒の家に、地域の8人のお母さんたちが集まり、にぎやかにお菓子を作っている。

佐久間の名物の一つ「ごまちゃん」。

水あめに絡み合った白や黒の胡麻たちが、優しいきな粉に包まれながら、今にも踊り出しそうなねじれた姿で、おぼんの上に重なり合っている。

誰に笑顔を届けようか…。そんなワクワク感が伝わってくるようなごまちゃんが、一つまた一つと出来上がっていく。

子供たちに、安心安全なお菓子を

「ごまちゃんを作っている女性グループ「佐久間パンプキンレディーズ」は、平成8年ごろに結成された。

「いろいろな人に支えられて、ここまで来れた」そう語る代表の川添和枝さんを含め、佐久間在住の元気なお母さんたち8人で活動している。

「佐久間の子供たちに安心安全なお菓子を食べてもらいたい」という想いをきっかけに、何度も試行錯誤を繰り返し、完成した手作りのお菓子「ごまちゃん」。

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus



安心安全をご提供 いどばた会議の新たな形

「味、のある暮らし case.7 「佐久間名物を作るお母さんたち」



▲一つ一つ、お母さんたちが丁寧に作り上げます

「このグループで、いろんなことができたらいい」
 そんな願いを込めた言葉は、変化しながらも活動を続けていく、このグループの背中をそっと押しているようだった。

今では多くの人たちに愛されるお菓子で、多い時はひと月におよそ200袋も作っているとのこと。
 「おいしかったよ！って言ってもらえるとうれしくてねえ。何より、みんなですべて楽しくやれるのが一番いいね」と、川添さんは嬉しそうに語る。
進化版 いどばた会議
 メンバーのみなと同じ空間で同じ時間を過ごす事に楽しさを感じている川添さんにとって、パンプキンレディースはかけがえのない大切な居場所の一つ。

「川添さんは、私たちの持ち味を生かしてくれる。これも川添さんの人柄なんだなあと思います」
 気が付けば川添さんに引き込まれている。どんな人でも温かく受け入れる川添さんの人柄を、メンバーはそっと語ってくれた。

このグループが長年継続しているのは、川添さんの人柄もあり、そして、メンバーがお互いを信頼し、尊敬し合っているからこそである。

「とても面白いグループ。いどばた会議の進化版みたいなものかなあ…。この地域に住んでいても知らない人もいる中で、このグループを通じてみんなと知り合えたことが嬉しいです」と語る一人の言葉に、全員がうなずいた。

まるで何かに導かれたかのように出会い、そして繋がった小さな絆。それは、この地域の大切な宝物の一つだ。

たくさん召し上がってください

売上にこだわらない、何よりこの場が楽しければ、そしてごまちゃんももっと多くの手に渡り、たくさん笑顔を生んでくれるなら…。

メンバー一人一人の温かい思いと真心をふんだんに詰め込みながら出来上がったいくごまちゃん。その思いが何よりも最高の調味料であるからこそ、多くの人に愛されているんだと感じた。

絶えることのない笑い声が、玄関を出てからも聞こえてくる。

「ごまちゃんが紡ぐ笑顔の先には、いつも楽しく語り合う、佐久間パンプキンレディースのお母さんたちの姿がある。」

「安心安全に食べられるので、たくさん召し上がってください」（川添さんより）



▲心地よい食感と、口に広がるごまの風味が特徴



▲「ごまちゃん」のラッピングをする川添さん



田舎のパン屋さん

春野町熊切地区。12月初旬の朝5時はまだ暗い。

杉本裕美さんが営むパン工房、オルセツト^{すきもとひろみ}では、パン作りが始まる時間だ。

愛犬クルもお目覚め。「おはよう」と声を掛ける。「後でお出掛けね」クルは遊びたいけれど少しがまん。お仕事早く終わらないかな。そんな顔で見つめているクルは、ケージの中で少し寂しそう。

結婚をきっかけに春野で暮らすことになった杉本さん。3人の子供を育てながらできる仕事は無いか。とても悩んだそう。

「子育てが第一。それは譲れませんでした。子供が大人になるまでの時間はとても短いものなので、少しでも一緒にいることができればと思っていました」

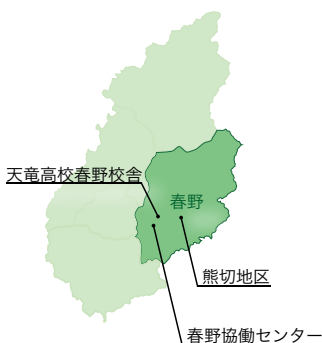
そんな中、杉本さんは以前スクールヘルパーをしていた時の経験からアイデアを得たそう。

「小学生の子供たちに朝ご飯はパン？ご飯？と聞いてみたんです。そしたら半数ぐらいがパンを食べて。ご飯が多いと思っていて私は驚いたんです。そこで思

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus



町中が遊び場 それが大きな心を育てるんだ

「味、のある暮らし case.8 「小ぐまのパン屋さん」

いついたのがパン作り。以前習っていたこともあり、これなら子育てしながら仕事ができると思ったんです」

パンと笑顔の届け先

「パン作りを始めたことで、市民講座の講師をさせてもらったり、イベントに参加させてもらったり交流も広がりました」
今では、春野町内のカフェや会社などの販売先が増え、時には町外からの注文も受け入れているそう。

そんな杉本さんが欠かさない訪問先がある。天竜高校春野校舎。以前、春野校舎に勤務していた先生から「昼休みにパンを販売してみてもどうか」と紹介してもらったことがきっかけ。

「昼休みになると、生徒さんがパンを買いに来てくれます。毎回お話しに来てくれる生徒さんもいて、パンを届けながら私が元気をもらっている感じです」

春野校舎の猿田先生は「生徒が楽しくうに話しをしながらパンを選ぶ姿がとても印象的。杉本さんの人柄について笑顔になります。ありがたいですね」と、こやかに語る。

周辺の商店が減少する中、生徒からの人気が高いパンの販売に、春野校舎の皆さんも大喜びだ。

春野で子どもを育てるといふこと

「子供たちは、社会に出れば大勢の人と関わっていくもの。田舎の学校は人数が少ないから社会に順応できないんじゃないかと心配する方もいると思いますが、そんなことは無いんです」と、杉本さんは言い切る。

そして、春野で子育てをする醍醐味だいごみを続けて教えてくれた。

「春野の子供たちには、学校生活で一人一人に役割があります。その経験があるから、大勢の中に飛び込んで行ったとき、自分の意見をしっかりとと言える子になるんです。」

地域みんなが見守ってくれている実感。町中が遊び場。それが大きな心を育てるんだと思うんです。私の子供たちが町外へ進学した時、そう思いました」

町中の方が応援してくれているような感覚。田舎に住むことの素晴らしさを実感する瞬間だ。



▲様々な種類のパンを焼き上げる杉本さん



▲焼き目や形にもこだわったパン

これからもずっと

お店の名前「オルセット」は小ぐまという意味があるそう。3人の我が子をかわいい小ぐまに見立てて名付けた。

これからも杉本さんは気負わずマイペースにパンを焼く。

窓から見てる子ぐまが3匹。

気付いてるけど気付かないふり。

パン生地にたっぷり愛を練り込んで、

今日のパンの出来はいかが？

パンに包むは具材と優しさ。

これが杉本さん家の天竜の暮らししかた。



▲優しい味わいが、生徒たちにも大人気



「水窪じゃがたは品がいい小ぶりなやつで、ここらじゃ昔っからよく食べてた」

金色の札が付けられたビニール袋を手もりやぎんじに、守屋銀治もりやぎんじさんはにこりと笑って教えてくれた。

袋の中には、普段スーパーで見かけるものより小ぶりなジャガイモが。

♪水窪じゃがたの品評会

今日はこの♪水窪じゃがたの品評会。

会場となった水窪観光案内所には、守屋さんが会長を務める「水窪野菜を育てる会」の会員が集まり、水窪町内外から出品されたじゃがたを品定めしている。

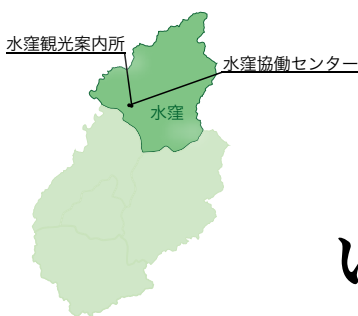
時に談笑しながら、時にじゃがたを手にとって。形や大きさはもちろん、じゃがたの♪肌ツヤ♪までも、一つ一つ丁寧に審査していく。

「じゃがたの表面がかさぶたみたいに汚いがあるでしょう。これは♪そうか病♪って言って、ずっとおんなじ畑でじゃがたをこさえてるところなる。これはまだなりかけだが」と言って教えてくれた守屋さんは、「ご自身も水窪じゃがたを作っている。」

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus



昔っからある水窪じゃがた いっぺん食べれば良さがわかる

♪味、のある暮らし case.9 「伝統の味を守る人たち」



▲いつものスタイルで農作業に向かう守屋さん

水窪じゃがたは、水窪地域に長年受け継がれてきた在来種で、栽培している農家も多い。

そのため、品評会には数多くのじゃがたが並べられ、格付けの時を待ち構えていた。

「じゃがた」作りで町おこし

「じゃがたを作っている農家は多いんだけど、今年は出来が悪いでやめとくなんて言ってお品しない人もいてね。最近では隣の佐久間町とかからも出品があるし、出来を比べるというよりは、にぎ

わい作りとか、地域活性化ということ、みんなに参加してほしいね」

そう語る守屋さん。聞けば、品評会を開催する理由の一つは、高齢者の「生きがい」づくりだという。

野菜を育てる会は、在来野菜の栽培方法の講習会や、地元でよく作られる調理法の勉強会を開催するなど、数多くの取り組みを続けている。

「どんどん元気がなくなっている水窪。何とかしないとしょうもないもんでな。こういうのもあるよという、水窪の力、みたいなのを見せたい」



▲会員の育てたじゃがたは地域住民の人気も高い

そうやってじゃがたを見やる守屋さんの目は、どことなく優しくなった。

次代へ繋げる伝統の「じゃがた」

野菜を育てる会は、水窪じゃがたの普及・継承に力を注いできた。

冒頭で紹介した、じゃがたの品評会の開催も活動の一つ。これまでも野菜の品評会は開催していたが、平成28年からはじゃがたの品評会も開催。より多くの農家たちが参加するイベントとなった。

品評会の開催はもちろん、先ほども伺った「そうか病」の対策も行っている。

「浜松農業バイオセンター」へ依頼し、無菌状態の種芋を作ってもらったり、畑の消毒や米ぬかをまいたり、土をいじってみたり…。

より質の良いじゃがたを生み出すことが、伝統を守り続けることになる。守屋さんの情熱は尽きない。

「ただ、そうか病ばかり気にしてもおれんよ。今年は豊作だったが、肥料をやりにすぎたのは反省の一つだな」と、笑いながら話してくれた守屋さん。

最近では、じゃがたの販路拡大にも力を注いでいる。

「水窪の衆は顔が広いもんで、中区のステーキ屋さんにじゃがたを卸させてもらってるよ。次は駅前出張販売なんかやっても面白いかもしれん」
そう語る守屋さんの瞳は、まるで子供の様にキラキラと輝いていた。

在来種の宝庫と言われる水窪で、じゃがたを育てる人たち。その情熱と努力によって、伝統の味は引き継がれている。

今日も獲ったで

「獲ったで、今。シカ2頭」
「今日も獲ったの、ミツさん。おとつい（二昨日）も獲ったもんね。あれ、昨日は？」
「昨日はな、デスクワークだ。二ホンジカの管理捕獲の集計と書類作成をやってたでよ」

楽しそうな会話を続ける二人は、宮澤三明さんと野牧綾乃さん。ぱっと見、優しいお父さんとお嬢さんのよう。

「そう、そこを右に行った送電線の近くだ。70mはあった（離れてた）な。散弾銃で仕留めたぞ」

「すごいね」

大ベテランと、弟子

宮澤さんは龍山町瀬尻で暮らす63歳。猟師歴42年の大ベテラン。

地域の人たちからは「ミツさん」の愛称で親しまれている（以下、ミツさん）。

職業は大工：いや「この時期は、猟師だな」と、笑みをこぼすミツさん。

一方、野牧さん。彼女は「浜松山里いきいき応援隊」として龍山町に赴任し、

まもなく1年。狩

猟の免許状を取得し、地域の課題を

解決しようと活躍中。しかも、ミツ

さんの一番弟子だ。

「ほら、これ」

野牧さんが見せ

てくれたのは、刃

渡り7cmほどのナイフ。さばく（解

体処理）のに使うのだと、説明を続けよ

うとしたその時「もう、研いでは使って、

使っては研いで、だいぶ短くなったぞ」

とミツさん。

俺も同じものを使っているだよと、う

れしそうにもう一つ見せてくれた。

「同じものが二つあってな。だから綾乃

に渡したんだ。話せば長くなるだが、も

う一つが俺のもとに回ってきてさ」

ベテランの、ベテランたる理由

21歳から猟師をしているミツさん。そのきつかけを尋ねると「宮澤家代々、猟師」とのこと。



小学生の頃から「親が獲ってきたものをさばくのが仕事だった」というのだから、この道50年以上のキャリアになるミツさん。

ツさん。

「シカが増えたのは、ここ20年くらい。

山の手入れが行き届かなくなり、山にエ

サがなくなってシカが里まで下りてきた。

人と動物との境界がなくなってきた

ようだね」と語る。

時代とともに、環境や生活様式、その

ほかさまざまなものの変化してきた。

聞けば最近、猟師仲間がイノシシに噛

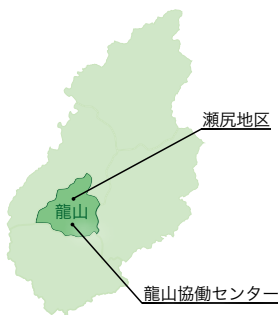
まれたらしい。ミツさんもこれまで何度

かピンチがあったそうだが「今日まで、

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus



一番弟子だけに伝授 「究極の業」

〆味、のある暮らし case.10 「その先の、龍山の味」

ほら、無事だよ」とにっこり。

なぜ事故に遭遇しないのか。その秘訣を聞いてみると「まあ、虫よけスプレーくらいはやってるよ」とのことだ。

仲間のアクシデントを聞いては現場に出てそれを予見する。そして「いざという時はな、一瞬で、しっかり考えることだ」と言い切るミツさん。

その真剣な眼差しまなざしに、野牧さんも大きくうなづく。

一番弟子の、力量

「ほかの猟師よりもうまいよ、さばくのは。へんなクセくせがなくていい。数をどんどんこなしていけば、綾乃はもつともつと、うまくなる。

俺なんか2時間あれば（さばくことが）できる。時間が経てば経つほど、鮮度は低下していくし、もちろん、適正な管理も大事だで」と力を込める。

「さばき方の違いで、肉のうまみは全く変わってくる。おっと、これはだれにも教えちゃダメだぞ」

ミツさん流の、究極の業わざがあるのだ。これを、そつと一番弟子だけに伝授する。

その先の、味

「これで、龍山のジビエはうまいって、評判になること間違いなし！そんなシナリオになるんだがな。今、ジビエが注目

されている。どこにも負けん味が龍山にはあるって。でも、残念ながら、解体処理施設の整備がこれからなんだよ。もう少し待ってな」とミツさん。

計画は密かに進められているようだ。

ミツさんとその一番弟子の目には、その先の龍山の味はつきりと見えている。



▲龍山町下平山地内にて（撮影者：野牧綾乃さん）

田舎には、さまざまな「あじ」が溢れている。

健康十訓
一 少肉多菜
二 少強多酢
三 少糖多菜
四 少食多嚼
五 少衣多浴
六 少言多行
七 少欲多施
八 少憂多樂
九 少思多眠
十 少怒多慈

暮らしが見える。感じる体温。



Tenryu + Plus

〒 431-3392 浜松市天竜区二俣町二俣 481 番地

浜松市天竜区役所区振興課

(☎ 053-922-0011 FAX053-922-0049)

E-mail/tn-shinko@city.hamamatsu.shizuoka.jp

2019年3月