

九重からここのえへ

KOKONOE FreePaper 2016.3



さ な 手 仕

small and great job

甲斐 美穂さん :日野 梓 / 撮影:Naoki、Ryo

した。竹箸作りの作業を拝見する為の部屋に置 青竹の香りがほのかに香る。 本業のクリーニング かれた道具一式の前に静かに正座する梅木さん。 じいちゃん。しかし、 私はその内に隠れた強い職 梅木さんもきっと背筋のしゃんとした方なのだろうと。 人気質に最初のうちは気付く事が出来ませんで 一見小柄で温厚、簡単に言うと田舎の愛すべきお 初めてお会いした梅木教義 (のりよし)さんは、 竹箸を作っている梅木さんを取材すると決まった 頭に浮かんだのはそんな幼き日の記憶だった。

梅木さんが竹と向き合う時、何を想うのだろう。 の少しの縮みも感覚的に分かってしまうのだ。 させて「枯らす」。枯らして竹が縮むのも計算の 自ら竹を切り出し、厚みと長さが一番ちょうど良 い竹の節だけ切り取り、程よく水分を抜き乾燥 が多いのはいささか困りものだろう。 て作業を行うのだから、今日みたいにギャラリー 普段は静かに独りで1日3~4時間、 長きに渡って竹を見つめていると、ほん 集中し

> 集中するのは根本に「好き 無心で竹と向き合う。 数年、ぐーっとひとつの事に 「何も考えない、無ですね. 竹箸を作り初めてから十

職

人の手が生み出すもの

竹箸

梅木 教義さん(東飯田)

しだが、竹は生き物で、い 見単調で同じ作業の繰り返

時もうるさく言ったものでした。

家族で囲む食卓で父は私達兄妹に何

えて最終的に同じにするのだ。 はない。その違いを見極め微妙な調整を加 つも同じ様に形や質感が揃っているわけで 「腕が良いだけではダメ、いいものを作る為

道具をしまうまで。無駄の無い動き、綺 なれば…道具の道具の道具!ということだ。 いました」そんな言葉を言ってしまいそ な気分でいました。「大変おいしゅうござ 室に正座してお抹茶をいただいた時の様 後の道具が仕舞われた時、 麗な手さばき、整えられた道具一式。最 竹箸作りの一連の流れ、道具を用意して 考えただけで頭が複雑になってしまう。

店と釣具屋の仕事の合間に行う竹箸作り。







が無いと出来ない事だ。

「箸は正確に持ちなさい

箸を持ったら背筋はしゃんとしなさい」

うな。背筋がしゃんとした瞬間でした。 にはちゃんと手入れした道具が必ずいる」 その道具をメンテナンスする道具も必要と 私はまるで茶

に馴染んで行くということ。箸の持ち方が綺麗に なった、そう感じました。

になって気づいた事は、

吸い付くように自分の手

梅木さんの竹箸で毎日ご飯を食べるよう

小さな心遣いの記

小松別荘 甲斐 美穂さん(飯田)

「あのひとにまた会いたい あの場所へまた行きたい」

た人の温かさや笑顔、小さな心遣いだったりする。 うか?旅の記憶にずっと残るのは、その土地で出会っ 旅の終わりにこんなことを思ったことはないだろ

会いたい」と思わせてくれる魅力を持った人だ。 小松別荘の若女将はまさにその言葉通り、「また

にお気に入りの色紙を散りばめる。 に手作りなのである。 箸袋の片隅にちぎり絵のよう 食べる時の箸を入れる 〃箸袋 〃 だ。一つ一つ丁寧 がゆっくりと溶けていくのを感じるだろう。 甲斐さんの人となりがわかるのが、宿のお料理を 初めて会う人も、甲斐さんの笑顔に緊張した心

いつも箸袋作りの作業場と決めているお気に入り 一つとして同じものはない。

> 進められる。沢山のちぎった色紙の山の中から「こ の場所で、誰にも邪魔されず、ただ淡々と作業が れだわ」と思う色や柄を選び取る。

まるできらきら光る色紙の海のようだ。

てこれました」 箸袋でした。飽き性な私ですが、これだけは続け 客様の為に自分も何か出来ないか?と考えたのが 「夫(小松別荘の主)のお料理を喜んでくださるお い脇役な存在の箸袋に気持ちを込めて丁寧に作る。 甲斐さんの細い指先は繊細な仕事をする。けれ 人一倍の集中力と根気がいる。 殆ど気付かれな

るお客様はとても喜んでくれるのだ。 持ち帰りたいと言ってくれたりと、小松別荘に泊ま あるお客様は若女将の手作りだと知ると箸袋を

を見てまた頑張れる。 大切なお客様からの褒め言葉や嬉しそうな反応

そんな美穂さんが、みんなから愛されていることは、 こまできた従業員のことを、常に想い語る美穂さん。 きた従業員だった。インタビュー中、共に助け合いこ 喜んでくれたのは、美穂さんのその姿をずっと見て 今回、BASAREの取材が決まった時いちばん

慢であり、誇りなのだ。小さな手仕 ひとりでも多くの方に伝えたい宿の自 事に込められた大きな想い。 従業員にとって「若女将の箸袋」は、

またひとつ大切なことに気付かされ

た出会いだった。 すぐに感じ取ることが出来た。













(野上) 廣畑 颯さん Hayate 人にはそれぞれ自分の時間を 充実させるための決まった行動 (ルーティン)があります。 今回は、「コーヒーを淹れること」で、 自分と自分のまわりの人たちの 時間を豊かにしている 人に出会うことができました。

コーヒーをきっかけに 人が集まる空間をつくりたい

れているから、まずは僕の淹れ「でも、一人でできることは限らいでも、一人でできることは限らまちづくりに関わる本といつも一まちづくりに関わる本といつも一まちがくりに関わる本といつもでも、

てあると思うんです」なぜ九重町に?の質問に、「自然が豊かで都会とのアクセスも抜群。住んでいると気づかないなど、そとから来た僕たちだ抜群。なぜ九重町に?の質問に、「自なせ九重町に?の質問に、「自なせん

年十月に九重町の地域おこし協会い、まちづくりに興味を持ち会い、まちづくりに興味を持ち会い、まちづくりに興味を持ちなさを感じて大学を休学し、まちづくりの現場(九重町)に身を移しました。

の世界に魅了されていきました。です」そんな彼もカフェでバイトでなめると、どんどんコーヒーでが最初のなのかな?と思ったのが最初のなのかな?と思ったのが最初の世界に魅了されている姿を見

の時間

HAYATE + COFFEE

撮影:Naoki・GD

るのが今から待ち遠しい。 ヒー(未来の九重)ができあが る資源に彼の熱い思いをブレン アイディアを生む。いつからか、 がせ、おしゃべりにさせ、良い す和みの空間は、 ドすることで、新しい味のコー らまちづくりを語り合う。今あ まる空間をつくりたいと考える コーヒーをきっかけに、 ょうになっていた廣畑さん。 確かに、 コーヒーの香りに包まれなが コーヒーの醸し出 人の心をひら 人が集

かが広がる気がするんです」しんでもらいたい、そこから何たコーヒーで皆さんが会話を楽











る音や香りを楽しんでいます」い。煎りや挽きの時間は豆の弾け

自家焙煎の良いところは?

正直、手間じゃないですか?

「煎るのは五日に一度、一五分くら

店で買う豆代と同じくらいです」

(野上)

戸髙 朋子さん・晋輔さん

Tomoko & Shinsuke

コーヒーを楽しむ人が

なぜ自家焙煎を?

TODAKA

0

増えるといい

ようなカトラリーから大きな家のコーヒーの始まりは奥さんの朋子さんからでした。保存用の大きなビンには、様々な種類の生豆のストックが。自家焙煎への疑問をありったけ自家焙煎への疑問をありったけっかがってみました。

「小え、生豆と道具のコストは、お自家焙煎って高くつくのでは?いっぱい飲みたくて」

?

る皆がそう思いました。

「自分もしてみたい」。そこにい煎のハードルが下がった気がして

焙煎の芳ばしい香りが立ち込め囲気すら漂う空間。そこに自家

一人のハンドメイド、カフェの雰木をふんだんに使った自宅は

んは、木を材料に、スプーンのています。戸髙朋子さん晋輔さ

文章:Naohiro

頂いたコーヒーは格別。自家焙

「実は安くてうまくて安全なんで

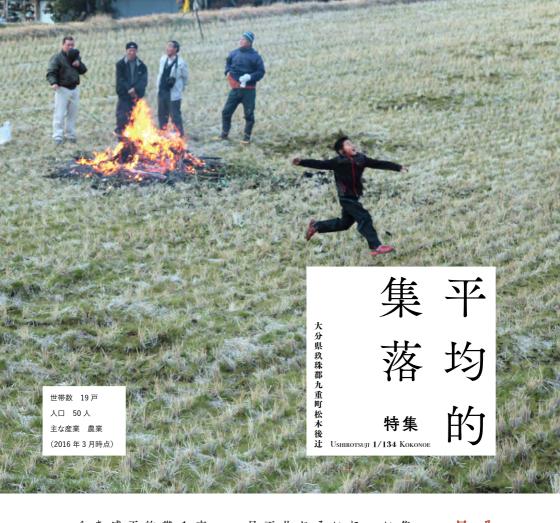


新聞やインテリア雑誌を読みながら過ぎてゆく戸高家のコーヒーがしって魔法の言葉だね、それだけで人が近寄りやすくなる。れだけで人が近寄りやすくなる。れだけで人が近寄りやすくなる。れだけで人が近寄りとしてくれる。一杯のコーヒーがもつ、人とひとをつなげとーがもつ、人とひとをつなげんかった。活用しない手はないようだ。









最大公約数がつまっていましたそこには、 まちの魅力の

います。 集落、地区と徐々に単位を広げて成り立って まちの暮らしは、一人ひとりの住民、家族、

いが積み重なっています。にしていきたいことや不安など、いろいろな思にしていきたいことや不安など、いろいろな思

じゃないかと思います。そんな思いは、みんなで共有することが大事

見つかることもあるかもしれません。不安なことはより小さくなり解決のヒントが共有することで、楽しいことはより大きく、

あり、まちの未来へのヒントがあると考えたかあり、まちの未来へのヒントがあると考えたか130を超える集落がありますが、今回は世帯数と人口、どちらも平均になる集落(平均的集落)に注目しました。
中域の集落を見ることは、より多くの人に共帯数と人口、どちらも平均になる集落(平均的集落)に注目しました。

今回は、そのひとつ、後辻を訪れました。

土手の草がきれいに刈り込まれていて、集落全体 ろにあります。まず印象的なのが、道路わきの 後辻は竜門の滝からクルマで3分ほど行ったとこ がまるで箱庭のように手入れされていることです

ひとりの人が、 地域を変えることはある (注) あるいは小さなお店 が

規模です。10年ほど前からはリンゴ狩りもスター どで余ったリンゴは、妻のスズ子さんがジャムに、 のリピーターがいるようです。また、規格外な シュで甘みも程よい佐藤さんのリンゴには数多く めたのは約20年前。現在は15アールほどの栽培 もともと作っていた梨に加え、リンゴづくりを始 みました。その方がリンゴ農家の佐藤信義さん。 さっそく後辻探検を開始。 農作業をしている男性がいたので声をかけて たちまち人気スポットになりました。フレッ

> を聞きました。 いしかったそうで、ぜひもう一度食べたいとの声 プルパイ、近所のみなさんによると、とってもお 以前はアップルパイも作っていました。このアッ

と。佐藤さんは、こう話します。 手入れされた集落にも通じているのではないか 発見につながっていると思います。 佐藤さんの写真を見ることは、 気付くことがあります。後辻の人たちにとって、 来事も、いい写真になると、その良さに改めて 飾られていました。普段見慣れている風景や出 の際の写真係としても重宝な存在になっていま と佐藤さん。 風景を撮ったものが多く「青空が一番好きだね」 が部屋の壁や天井(!)に約100枚、それが に写真が飾られていました。 4部屋+αなので全部で500枚というところ) 佐藤さんは「地元の写真家」としても有名で 後辻集会所にも佐藤さんの写真がたくさん 家 (写真館?) におじゃますると家じゅう 写真歴は30年、 A3サイズの写真 集落の行事など 集落の魅力の再 それが、よく

「ここの人たちはみんながんばるよね それが後辻のいいところ

と貢献しているはずです。 佐藤さんの写真は、後辻のがんばりにもきっ

ずれはイベントもやってみたいと話していました。 藤原さんちの休憩場所になっていますが、「地元 草刈りも欠かさず、彼岸花も植えています。今は 後が完成予定だそうです。2ヶ月に1回ペースの の人の憩いの場になればいいなあ」と藤原さん。 植樹したケヤキとエンジュがアーチ状になる2年 は手作りのブランコ(写真)。ここの主が藤原祐 れた草の上にはベンチや椅子があり、そのわきに 所に出くわしました。木立の中の刈りそろえら さらに、集落内を回っていると、公園のような場 ある人がこんなことを言っていました。 (ゆうや)さん。6年ほど前から手入れを始め

「ひとりの人が、あるいは小さなお店一軒が 地域を変えることはある(注)

佐藤さんの写真館、 な存在だと思います。 藤原さんちの公園は、 そん



佐藤さんは梨も作っています。作業中の畑におじゃます ると、なんと薪ストーブが。傍らにはコーヒーセット (イ ンスタントじゃない!)。コンテナがイスとテーブル代わり。

形や色が不揃いで、それがかえっておしゃれ

地元の写真家・佐藤 信義さん



公園の主・藤原祐八さん・節子さん夫婦。

みんなでつくる平均 以 Ŀ 落

ります。 後辻では1ヶ月に1 ここにもおじゃましました。 回 組寄 ŋ (常会)」

が

参加 ピンク色の 田 ることが決まりました。 (写真上)。 !巻き込まれることも防げます。 ご齢者などの見守りを目的に、 地区で取り組まれているもので、 まず驚いたのが、 というの この日は 元気ですよ」 「みんなの旗」 時々大人についてくることがあるそ がミソで、 「みんなの旗」 子どもが参加していたこと このことで高齢者が犯罪 この運動は、 と伝える仕組み。 を朝から夕方まで掲げ、 後辻のある東飯 運動に参加 集落全戸で 一人暮ら 全片 す

そうです。 女性約15 だけの だといわれています。 からは、 「組寄り」をしました。 いつの間にか本格的な食事会になった 人が参加。 「とっても楽しかったです。 ろいろな面で女性の力が必 最初はお茶のみのつもりで 後辻は、 20代から70代の 昨年初めて女性 また開き

トル。

以前はもっと大きかったそうですが、

にあるのが、

どんど焼きと新年会です。

どんど焼きのやぐらは約6

負担がかからないようにと小

後辻はイベントもたくさんです。

年

·間で7回程度。

そのうち毎年1月

さくしてきたそうです。

お年寄りも参加しやすいように家まで迎えに行

の行事のため平日になることも多い日

小正月(こしょうがつ)

たいね」という声も聞きました。

程を、

遠方に住んでいる出身者も帰って来やすいようにあえて土曜日に。

ふるさとの良さを改めて感じる機会にな



でいる家族にスムーズに連絡を取れたりできます。

これから心配ごとが増えていくだろう集落にとって、

出身者との

そんな取り組みを見ていると、

「みんなの旗」

のような日常的なひと工夫 後辻は見た目は平 るだけでなく、

たとえば集落に残った高齢の親の緊急の際、

遠方に住

出身者と旧交を深めることは、

や

集落内外とのつながりを増やすことで、実は平均以上集落になって

いるのではないかと思いました。

均 が

的集落かもしれませんが、 りは心強いはず。 ベントの名わき役

酢漬け。醤油と

酢と梅干を使っ た大根漬けは、 うまみさわやか な名品です。

後辻のイベント でいつも出るの が、野上ナツ 子さんと坂本礼 子さんの漬物で す。まさに名わ き役ですが、そ のおいしさから しばし主役にな ります。

糠漬け、高菜漬け、白菜 特に高菜漬けは味、色 合いとも絶品と評判。







後辻のイチ 押



後辻の夕焼けスポット 後辻全体が眺めの良い場所です。 真正面に見えるのが宝山。 絶好の夕焼けスポットです。



後辻のうれしい日常食

にわとり汁。各家庭で少しずつ味が 違うそうです。昔は正月やお祭りな ど人が集まるときのごちそうでした。 「筑前煮」や「がめ煮」よりつゆ だくなのが「にわとり汁」だそう。



後辻のひみつの遊び場

後辻の奥まったところに地元の人し か知らない遊び場所を発見。夏、地 元の子どもたちは、ここで滝滑りを 楽しんだそうです。 全長約 30 メート ル。ミニミニ竜門の滝といった趣です。

後辻のむかし

後辻の山奥に鍛冶原(かじ きばる)という場所があり ました。これはかつての精 錬所の名残りで、当時は多 くの人が行き交うにぎやか な場所だったそうです。柳 町という遊郭の存在も言い 伝えられており、付近には 江戸時代のものと思われる 石畳の道が残っています。

本物のまちの魅力すぐそばにある

今回の取材で、ある住民の方から「何もないところと思っていたけど、考えてみるといいものところと思っていたけど、考えてみるといいものとに気づいていない人が多いとよく言われます。とに気づいていない人が多いという意味)ともいえ大公約数(共通点が多いという意味)ともいえます。その魅力は、他の集落でも見出すことができるし、その積み重ねこそが、借り物でない、本物のまちの魅力です。

これからは「与え合うこと」も大事です。自これからは「与え合うこと」も大事です。自然がより豊かになること。佐藤さんの写真や地域がより豊かになること。佐藤さんの写真や地域がより豊かになること。佐藤さんの公園、それにイベントのときのおば歩度さんの公園、それにイベントのときのおばかになった。自

落やまちの未来へのヒントになるはずです。をつくること。これは過疎化や高齢化に悩む集喜びや不安を共有しながら、平均以上の暮らし喜びや不安を共有しながら、平均以上の暮らし





青空を果実に詰め込ん後辻のお土産・ナシ



くきっかけとなったのが、 洋介さん)で経営規模は10ヘクタール。それでも毎年多くのお客さん 水園に参加しているのは3軒(藤原光明さん、淺岡晴一さん、佐々木 由になってしまいましたが、ナシづくりを支えに奇跡的に復活しました。 役で、家族曰く「ナシの生き字引」。昨年は軽い脳梗塞から体が不自 重町を代表するナシ園のひとつになりました。ナガ子さんは今でも現 大変だった」と話します。しかし、参加農家の努力が実り、今や九 のナシ園はもともと放牧地だったそうで、「最初は石取りや草刈りが 子さん(84歳、写真)によると、園の名前はナシの品種から。現在 家が参加する形になっています。当時を知る佐々木農園の佐々木ナガ で参加。豊水園は一つの経営体ではなく、その名のもとに独立した農 故佐々木静夫さんの呼びかけにより18軒の農家が14ヘクタールの規模 ただ、高齢化や後継者不足などで、農家数は減っており、 後辻でナシの生産が始まったのが終戦後すぐ。 1975年の豊水園ブランドのスタートです それが大きく羽ばた

の働いている姿を見ること。それも
「冬も家族総出で剪定作業に追われます。昨年は台風に襲われ大きなさんにもたくさん食べてほしいとのこと。実はナシづくりは1年仕事。なさんにもたくさん食べてほしいとのこと。実はナシづくりは1年仕事。ないですね。これからもていねいにつくっていきたいです」。地元のみれしいですね。これからおいしいと言われるとう





山のうえで 「<u>いただ</u>きます」

On the top of the mountain "I TA DA KI MA SU !!'





空の下で、チーズフォンデュ♪ 贅沢な時間を、ありがと一。



珈琲豆はミルで!丁寧にゴリゴリ♪ 淹れたての珈琲は幸せ。



絶景を眺めながら、気長に待てば、 はい出来上がり♪ トロトロチーズたっぷりのホットサンド。

いただきまーす!!

山への興味は人それぞれ 私たちの身近に存在する山は、 日常を格別に変えてくれる贅沢な場所。 そのことに気づいたとき、 私たちの心はまた少し満たされる。

BASARE 的、山へのいりぐちは 山のうえの格別を味わうとこから

ここのえの山のうえ、 あした晴れたら行ってみよう。





《山のうえで「いただきます」の心得》

- ② ゴミは出さない (持ち帰る&スープは捨てない)
- ② ガスバーナーは平らな場所で使用する! ※火の取り扱いには十分ご注意ください。 ※ガスバーナーの使用ができない場所もあります。
- ◎ 思う存分、山のうえの格別を味わう!

装備 / 道具 / 山の状況など、山のことならなんでもOKの問い合わせ先 長者原ビジターセンター Tel: 0973-79-2154



格別してとなりとゆうークと

山のうえのラーメンって、 なんでこんなに おいしいんだろう。 特に、味噌ラーメン♪



具だくさんの豚汁には、 やっぱりシンプルな 塩にぎりで決まり!



「BASARE」を一緒に作りませんか? 取材や記事づくりを通じて、九重の良さを再発見してみませんか。

| facebook ページはじめました!

basare 情報誌 |

検索

発行日: 2016 年 3 月 25 日

発行人: 九重町公民館 BASARE プロジェクト

本書は、無料で配布しております。本書へのお問い合わせは下記まで。

BASARE のバックナンバーは九重町 HP からご覧いただけます。

九重文化センター 大分県玖珠郡九重町

TEL: 0973-76-3888 Mail: bunka@town.kokonoe.lg.jp Facebook ページ: https://www.facebook.com/basare.kokonoe/ 本書の一部または全部を無断で複写、複製することを禁じます。

Printed in Japan © Kokonoe Town.

BASARE

九重からここのえへ

「九重からここのえへ、

しあわせのおすそわけ」を テーマに、ふだん着姿のたくさ んのいいもの・いい人を町の 人が発見し、まちの人へ伝える フリーペーパーです。

*バサレとは、大分の方言で

「たくさん」という意味です。

