

BASARE

九重からこのえへ

KOKONOE
FreePaper
2016.3

「BASARE」を一緒に作りませんか？

取材や記事づくりをして、九重の良さを再発見してみませんか。

facebook ページははじめました！

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お送りください。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

九重からこのえへ

「九重からこのえへ、
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。

仕事、学校、家事、趣味、余暇
一日の使い方は人それぞれ
使った時間を、
自分にとって必要だったと思えることはしあわせ
自分の時間をしあわせにする過程「好き」
「好き」をいのちの足しにする過程
コーヒーを囲み、皆との会話を楽しむ
暮らしている集落をもう一度振り返る
いつもと違うことに挑戦してみる
お届けしたい
しあわせな時間のおすそわけ
BASAREの時間
どうぞめしあがれ



KOKONOE
FreePaper
2016.3

04



特集 「平均的集落」 九重町松木後辻

九重町には130を超える集落があります。
大きなところ、小さなところ、さまざまですが、
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。

小さな手仕事

梅木 教義さん/甲斐 美穂さん

コーヒーの時間

廣畑 颯さん/戸高 朋子さん・晋輔さん

山のうえで「いただきます」

取材協力：小野 澄枝さん/内野 里美さん
登った山：一目山(ひとめやま・いちもくさん)

04



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

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

甲斐美穂さん。

初めて会う人も、甲斐さんの笑顔に緊張した心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、宿のお料理を食べる時の箸を入れる「箸袋」だ。一つ一つ丁寧に手作りなのである。箸袋の片隅にちぎり絵のようにお気に入りの色紙を散りばめる。

一つとして同じものはない。

いつも箸袋作りの作業場と決めているお気に入り

従業員にとって「若女将の箸袋は、ひとりでも多くの方に伝えたい宿の自慢であり、誇りなのだ。小さな手仕事に込められた大きな想い。またひとつ大切なことに気付かされた出会いだった。

小さなものは愛おしい

それが、人の手によって作られたモノならなおさら

そこに込められた想いに気づいたとき

私たちはそのモノをより大切にしよう

小さな心遣いの記憶

箸袋 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」

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

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

甲斐美穂さん。

初めて会う人も、甲斐さんの笑顔に緊張した心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、宿のお料理を食べる時の箸を入れる「箸袋」だ。一つ一つ丁寧に手作りなのである。箸袋の片隅にちぎり絵のようにお気に入りの色紙を散りばめる。

一つとして同じものはない。

いつも箸袋作りの作業場と決めているお気に入り

職人の手が生み出すもの

竹箸 梅木教義さん(東飯田)

「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」

幼い頃、家族で囲む食卓で父は私達兄妹に何時もうるさく言ったものでした。

竹箸を作っている梅木さんを取材すると決まった時、頭に浮かんだのはそんな幼き日の記憶だった。梅木さんもきっと背筋のしゃんとした方なのだろうと。初めてお会いした梅木教義(のりよし)さんは一見小柄で温厚、簡単に言うけど田舎の愛すべきおじいちゃん。しかし、私はその内に隠れた強い職人気質に最初のうちは気付く事が出来ませんでした。竹箸作りの作業を拝見する為の部屋に置かれた道具一式の前に詩かに正座する梅木さん。青竹の香りがほのかに香る。本業のクリーニング店と釣具屋の仕事の合間に行う竹箸作り。

普段は静かに独りて1日3〜4時間、集中して作業を行うのだから、今日みたいにギャラリイが多いのはいささか困りものだろう。

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させて「枯らす」。枯らして竹が縮むのも計算のうちだ。長きに渡って竹を見つめていると、ほんの少しの縮みも感覚的に分かってしまうのだ。梅木さんが竹と向き合う時、何を想うのだろう。

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

まるでさらさら光る色紙の海のような。

甲斐さんの細い指先は繊細な仕事をする。けれど、人一倍の集中力と根気がいる。殆ど気付かれない脇役な存在の箸袋に気持ちを込めて丁寧に作る。

「夫(小松別荘の主)のお料理を喜んでくださるお客様の為に自分も何か出来ないかと考えたのが箸袋でした。飽き性な私ですが、これだけは続けてこれました」

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

大切なお客様からの褒め言葉や嬉しそうな反応を見てまた頑張れる。

今回、BASAREの取材が決まった時いちはん喜んでくれたのは、美穂さんのその姿をずっと見てきた従業員だった。インタビュー中、共に助け合いこまめきた従業員のことを、常に想い語る美穂さん。そんな美穂さんが、みんなから愛されていることは、すぐに感じ取ることが出来た。

従業員にとって「若女将の箸袋は、ひとりでも多くの方に伝えたい宿の自慢であり、誇りなのだ。小さな手仕事に込められた大きな想い。またひとつ大切なことに気付かされた出会いだった。

「何も考えない、無てすね」無心で竹と向き合う。

竹箸を作り初めてから十数年、ぐーっとひとつの事に集中するのは根本に「好き」が無いと出来ない事だ。一見単調で同じ作業の繰り返しですが、竹は生き物で、いつも同じ様に形や質感が揃っているわけではない。その違いを見極め微妙な調整を加えて最終的に同じにするのだ。

「腕が良いだけではダメ、いいものを作る為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であれば、道具の道具の道具、ということだ。考えただけで頭が複雑になってしまう。

竹箸作りの一連の流れ、道具を用意して道具をしまうまで。無駄の無い動き、綺麗な手さばき、整えられた道具一式。最後の道具が仕舞われた時、私はまるで茶室に正座してお抹茶をいただいた時の様な気分でした。「大変おもしろかったです」そんな言葉を言ってしまう程うな。背筋がしゃんとした瞬間でした。

梅木さんの竹箸で毎日ご飯を食べるようになって気づいた事は、吸い付くように自分の手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。





(野上)

戸高 朋子さん・晋輔さん

Tomoko & Shinsuke

コーヒーを楽しむ人が 増えるといい

自家焙煎って高くつくのでは？
「いえ、生豆と道具のコストは、お
店で買った豆代と同じくらいです」

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
い。煎りや挽きの時間は豆の弾け
る音や香りを楽しんでいます」

自家焙煎の良いところは、

木をふんだんに使った自宅は
二人のハンドメイド、カフェの雰
囲気すら漂う空間。そこに自家
焙煎の芳ばしい香りが立ち込め
ています。戸高朋子さん晋輔さ
んは、木を材料に、スプーンの
ようなカトラリーから大きな家
具まで作る職人さん夫婦。戸高
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
うかがってみました。
なぜ自家焙煎を？
「有名な豆のコーヒーをおなか
いっぱい飲みたい」



(野上)

廣畑 颯さん

Hayate

コーヒーをきっかけに 人が集まる空間をつくりたい

「両親が息づいている姿を見
て、コーヒーってそんなにいいも
のなのかな？と思ったのが最初
です」そんな彼もカフェでバイト
を始めるも、どんどんコーヒー
の世界に魅了されていきました。

岡山県出身の廣畑颯さんは昨
年十月に九重町の地域おこし協
力隊に着任したばかり。高校二
年の時、同世代の協力隊員に出
会い、まちづくりに興味を持ち
大学に進学。しかし、もの足り
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。

なぜ九重町に？の質問に、「自
然が豊かで都会とのアクセスマ
抜群。住んでいると気づかない
ことを、そこから来た僕たちた
から伝えることができる部分つ
てあると思うんです」

一人でコーヒーを飲む時間は
まちづくりに関わる本といつも
一緒の廣畑さんは続けて語る。
「でも、一人でできることは限ら
れているから、まずは僕の淹れ



TODAKA
+
COFFEE

コーヒーの時間

HAYATE
+
COFFEE

文章：Naohiro

撮影：Naoki・GD



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

確かに、コーヒーの醸し出
す和みの空間は、人の心をひら
かせ、おしゃべりにさせ、良い
アイデアを生む。いつからか、
コーヒーをきっかけに、人が集
まる空間をつくりたいと考える
よくなっていった廣畑さん。

「実は安くてうまくて安全なん
です」
頂いたコーヒーは格別。自家焙
煎のハードルが下がった気がして
「自分もしてみたい」。そこに
いる皆がそう思いました。

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
ーの時間は日常に溶け込んでい
く。
「カフェって魔法の言葉だね、そ
れだけで人が近寄りやすくなる。
九重にコーヒーを楽しむ人が増
えるといい、コーヒーには町を元
気にする力があると思う」と語っ
てくれた朋子さん。一杯のコー
ヒーがもつ、人とひとをつなげ
る力。活用しない手はないようだ。



平均的 集落 特集

大分県玖珠郡九重町松木後辻
USHIROTSUJI 1/134 KOKONOE



世帯数 19戸
人口 50人
主な産業 農業
(2016年3月時点)

そこには、まちの魅力の
最大公約数がつまっています

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

それぞれの単位には、日々の暮らしで大切にしていきたいことや不安など、いろいろな思いが積み重なっています。

そんな思いは、みんなで共有することが大事じゃないかと思えます。

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

集落（行政区）もいろいろなことや思いが交差し、共有できる場所です。九重町には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。

平均的集落を見ることは、より多くの人に共感してもらえ、まちの魅力を発見することであり、まちの未来へのヒントがあると考えたからです。

今回は、そのひとつ、後辻を訪れました。

「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

佐藤さんの写真は、後辻のがんばりにもきつと貢献しているはずですよ。

さらに、集落内を回っていると、公園のような場所に出くわしました。木立の中の刈りそろえられた草の上にはベンチや椅子があり、そのわきには手作りのブランコ（写真）。この主が藤原祐八（ゆうや）さん。6年ほど前から手入れを始め、植樹したケヤキとエンジュがアーチ状になる2年後が完成予定だそうです。2ヶ月に1回ペースの草刈りも欠かさず、彼岸花も植えています。今は藤原さんちの休憩場所になっていますが、「地元の人憩いの場になればいいなあ」と藤原さん。いずれはイベントもやってみたいと話していました。

ある人がこんなことを言っていました。

「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、藤原さんちの公園は、そんな存在だと思えます。

後辻は電門の滝からクルマで3分ほど行ったところにあります。まず印象的なのが、道路わきの土手の草がきれいに刈り込まれていて、集落全体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、
あるいは小さなお店一軒が
地域を変えることはある^{（注）}

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



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。



地元の写真家、佐藤 信義さん



ベンチや椅子は同じ方向を向いていますが、形や色が不揃いで、それがかえっておしゃれ。



公園の主・藤原祐八さん・節子さん夫婦。

（注）「実践！ 仕事論」 小山 薫堂・唐池 恒二（講談社）より

みんなでつくる平均以上集落

（後辻では1ヶ月に1回、「組寄り（常念）」があります。ここにもおじゃましました。

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

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



すぐそばにある 本物のまちの魅力

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たくさんあるなあ」という声を聞きました。九重町は、たくさん魅力があるのに、そのことに気づいていない人が多いとよく言われます。平均的集落の後辻の魅力は、九重町の魅力の最大公約数（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。自分の持っている時間や力を地域に「与える」ことにより、地域が豊かになり、豊かになった地域からまた与えられ、結果的に個人の生活や地域がより豊かになること。佐藤さんの写真や藤原さんの公園、それにイベントのときのおばちゃんたちの漬物は、まさにこの「与え合うこと」です。

与え合い、いろいろな人とつながりを築き、喜びや不安を共有しながら、平均以上の暮らしをつくること。これは過疎化や高齢化に悩む集落やまちの未来へのヒントになるはずですよ。

イベントの名わき役

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ば主役になります。



坂本 礼子さん

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。



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。



野上 ナツ子さん

後辻はイベントもたくさんです。年間7回程度。そのうち毎年1月にあるのが、どんど焼きと新年会です。どんど焼きのやぐらは約6メートル。以前はもっと大きかったそうですが、負担がからないように小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くほか、小正月（こしやうがつ）の行事のため平日になることも多い日程を、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。出身者と旧交を深めることは、ふるさとへの良さを改めて感じる機会になるだけでなく、たとえれば集落に残った高齢の親の緊急の際、遠方に住ん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、出身者とのつながりは心強いはず。そんな取り組みを見てみると、後辻は見た目は平均的集落かもしれませんが、「みんなの旗」のような日常的なひと工夫や、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す。



後辻のお土産・ナシ 青空を果実に詰め込んで



後辻でナシの生産が始まったのが終戦後すぐ。それが大きく羽ばたきつかけとなったのが、1975年の豊水園ブランドのスタートです。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。現在のナシ園はもとも放牧地だったそうで、「最初は石取りや草刈りが大変だった」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。ただ、高齢化や後継者不足などで、農家数は減っており、現在豊水園に参加しているのは3軒（藤原光明さん、浅岡晴一さん、佐々木洋介さん）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が訪れます。

佐々木さん家族は、「やっぱりお客さんからおいしいと言われるとうれしいですね。これからもいねいにつづけていきたいです。地元のみ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。「冬も家族総出で剪定作業に追われます。昨年は台風で襲われ大きな被害が出るなど苦労が絶えませんが作業の手を休め、ふっと家族の働いている姿を見ること。それもうれしいですね」



後辻のイチ押し!! 情報



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」だそうです。



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、地元の子供たちは、ここで滝滑りを楽しんだそうです。全長約30メートル。ミニミニ電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。



青空チーズフォンデュ

空の下で、チーズフォンデュ
贅沢な時間を、ありがとー。



挽きたて淹れたてコーヒー

珈琲豆はミルで!丁寧にゴリゴリ
淹れたての珈琲は幸せ。



とろとろチーズのホットサンド

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。



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

このえの山のうえ、
あした晴れたら行ってみよう。

いただきます!!



格別! インスタントラーメン

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!



定番!! 豚汁 & 塩にぎり

貝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!

《山のうえで「いただきます」の心得》

- ゴミは出さない (持ち帰る&スープは捨てない)
- 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、山のこならんでもOKの問い合わせ先
長者原ビジターセンター Tel : 0973-79-2154

山のうえで 「いただきます」

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

今回の山のうえはここ



今回の山

難易度 ★☆☆☆☆

絶景度 ★★★★★

山の名前: 一目山 (ひとめやま) (いちもくさん)

場 所: スキー場手前 (八丁原登山口)

標 高: 1,287m

歩行時間: 20分 (片道)

ポイント: 子どもから登山初心者の方まで楽しめます。

取材協力: 小野 澄枝さん & 内野 里美さん (東飯田)

撮影: Naoki - Ryo