

BASARE

九重からこのえへ

vol. 05

野矢の盆踊り

Oi3 会 ～過去から現在、繋がる想い～

俺の生業

高倉 祐仁さん 佐藤 亮司さん

このえ かりんとう

河野 ちえ子さん 有吉 レイ子さん

長野 光枝さん 本松 悦子さん

あの山の上

BASARE 探検隊

このえガールズ

大久保 璃優さん



野矢の盆踊り

野矢地区のO13（おいさん）会。

彼らは地域の青年団的グループ「野矢ん夢追人（のやんゆめおいびと）」の卒業メンバーを中心に構成される。今年の春に構想2年、製作日数が延べ3日の移動式ビザ釜を完成させ、地域内での活動を本格化し始めた。

盆踊り会場での振る舞い

「まあ〜っからせ、まっからせ」

盆踊りの口説き（くどき）と太鼓の音が軽妙に絡む、まだ明るい夕方の野矢小学校グラウンド。

その一角で手際よく作業を行う男たちがいる。O13（おいさん）会だ。

メンバーは手分けして生地を練り、トマトソースを広げ、彩り鮮やかな具材をトッピング、最後にたっぷりのチーズを盛ったら、お手製の石窯へ投入する。

おいさん達の武骨な手から生まれる絶品ピザ。この日は振る舞い（無料のおもてなし）として来場者に配られた。芳ばしく香るアツアツトロリのピザに子ども達の顔もほころぶ。48枚分用意された材料は盆踊り会場で

次々に焼き上げられていく。主になって焼いていた日野さんの顔は汗でびっしょり。そんな中でも、どこか誇らしげな笑顔が印象的だった。

野矢ん夢追人

今回、O13会の話聞かせてもらった日野裕充さん。

実は、野矢ん夢追人の立ち上げメンバーでもある。

野矢ん夢追人からO13会に繋がる歴史、それは1990年、今から20年以上前にさかのぼる。

当時、青年団活動が下火になり、地域の大切な交流の場であった野矢地区の盆踊りも10年以上行われていなかった。

このままではいけないと、盆踊りを野矢地

おいさん Oi3会

～過去が、現在、繋がる想い～

区に取り戻そうと動き出したのが20代の日野さん達だった。口説きはメンバーが松木地区まで習いに行き、踊りは近所のおばちゃんたちを講師に講習会を何回も開いた。そうやって迎えた盆踊り当日、会場に集まった人数は400人以上。メンバーが手ごたえとやりがいを感じた瞬間だった。

時は流れ、今や野矢ん夢追人は地域の若手に受け継がれ、しっかりと地元根付いている。

若手の一人は言う。「ここはいろいろな馬鹿ができる場所やけん。」

そこにはやらされている感は微塵もない。

盆踊りへの想い

すっかり日も暮れて、口説きと太鼓のリズムの中、提灯と照明の明かりに照らされた人々の輪を見ながら、少し意地の悪い質問を試みた。

「今日、ここに集まってきた皆さんの小中学生の中には、進学などで地域の外に出る子どもも多いと思います。その子達に今後どうしてほしいなど希望はありますか？」

日野さんは少しだけ考えて、話してくれた。

「そういった子どもや外に出て行った人達にとって、盆踊りは帰省した時に懐かしい人や友達に会える唯一の機会。野矢住民のプチ同窓会みたいなもの。」

もともと夢追いがしようとしていたのも、そういう場所を復活させることだったから。」

子ども達に求めるのではなく、子ども達のための場所を作ってあげる、そんな懐の深さこそが地域の人たちの共感を呼び、若い人たちが自ら参加したくなる空気感につながっているのかもしれない。

地域を大切に思い、人とのつながりにぬくもりを感じられる。

それが自然に自信や誇りとして滲み出す。

「野矢のいいところは、アットホームなところ。若い人からお年寄りまで、みんなの顔が見える。」

みんな家族といえるような距離感。」

あたたかな雰囲気包まれた不思議な浮遊感が心地よい。

年に一度だけ、過去と現在が交錯する、夢の中のような夜が更けていく。

畜産農家

佐藤 亮司さん
りょうし

35歳

トマト農家
高倉 祐仁さん
ゆうじ

29歳

俺らの農業の話、
聞いてもらって
いいですか!!

俺の生業

3K（きつく、きたなく、かっこわるい）農業よりも、

3K（休暇も取れて、稼げる、かっこいい） 農業を、俺らはしたい。

「こんな農業をしてみたい!」これから農家を目指す人たちの、そんな声が聞きたくて、九重で農業を生業としている若者二人のリアルな話をお届けします。

〈農業との出会い〉

トマト農家の高倉祐仁さんは二十九歳、畜産農家の佐藤亮司さんは三十五歳、共通の趣味で知り合った二人はプライベートでも交流のある間柄。そして今回の取材を通じ、二人の仕事に向き合う姿勢に多くの共通点があることに驚かされた。

祐仁さんは、バイト時代に師匠である佐藤秀一さんに出会ったのがきっかけで農業の道に。本格的に就農して今年で五年目となるが、不安だった就農一年目から収穫をすることができた。そこには、栽培の指導だけでなく、農業に必要な土地・施設・機械などの調達にも、親身に協力してくれた師匠の存在があった。

亮司さんは結婚を機に奥さんの実家の畜産業を受け継いだ。二十二歳だった。当初は悩みはなかったが、「二年目はその大変さからやめることを考える日々。しかし、小野精米の方との出会いが畜産業への大きな後押しとなり人生が決まった。それからは、両親やベテラン同業者の方からのアドバイスを貪欲に吸収し、現在では約八〇頭の親牛を管理するまでになった。また、両親が築いた基盤があったことも継続できた要因の一つだった。

人にはいろいろな出会いがある。しかしその出会いを自分にとって実のあるものにできるかどうか、それは本人の姿勢次第。二人はただ運がよかった



のではなく、廻ってきた出会いを努力
によつて実のあるものにしたのだ。

〈働くときはとにかく働く〉

祐仁さんは語る。

「明るくなれば仕事をし、暗くなれば
やめる。そこに人間らしく生きれる
魅力を感じる。大変だけど、やれば
やっただけトマトは応えてくれる」。

「考え方を変えればものごとはすべて
楽しめる。(だから自分で) 楽しい方
にもっていく」。

亮司さんは語る。

「朝は五時から給餌。農業はやれば儲
かる、儲からないのはやっていないか



ら(やり方が間違っているから)」。

「努力しない人は愚痴を語る。努力する人は夢を
語る。自分は夢を語る人間になりたい」。

さらっと語る二人。普通なら歯の浮くようなセ
リフ。しかし、自分の仕事に真摯に、そして謙虚
に向き合っているからこそ自然に発せられる言葉。
けつして中途半端な気持ちで仕事はしない。二人
の充実した日々の秘密は、この価値観が生み出し
ているのだろう。

〈遊ぶときはとにかく遊ぶ〉

祐仁さんは語る。

「仕事は春先から土月中頃まで。冬はスノーボード
や釣りに行ったり車をいじったり。仕事はしません」。

亮司さんは語る。

「少年野球観戦と祇園は仕事より優先。八〇頭以上
増やしません。家族と過ごす時間が無くなるから」。
休みの無いイメージの農業という仕事、彼らは時
間を「作っていた。オフの充実がオンの原動力なのだ。



〈宝物そして夢〉

二人の共通の宝物、それはこれまでに出会った
大切な人たちと、そのつながり。

祐仁さんの夢、それは同世代の友人に農業を語
ること。そして雇用を生み出す側の人になること。

亮司さんの夢、それは「あいつ牛飼いなん？」ち、
言われるくらい、スマートに仕事をする。そし
て、「家族と一緒に過ごす時間そのもの」。

〈最後に、二人にとって九重町とは〉

自分の生まれた町。移住者を招き、産地として
の九重を絶やしたくない。

自然が豊かだけれど若者が残りにくい。九重に
人を呼び、若者の声を増やしたい。

まっすぐな二人の活躍を
これからも期待せずにはいられない。



ここのえ かりんとう

「かりっ」と一口噛むと口の中に素朴な甘みと香ばしさが広がり、手作りのやさしさを感じる。

ついもうひとつと手を伸ばしているうちに止まらなくなってしまう。

昔からおやつとして多くの人に親しまれてきたかりんとうを素敵な想いと一緒に届けてくれる人をここのえで見つけました。

昔懐かしいのにどこか新しい。そんなここのえのかりんとう。



二日かり。

「何をするにも諦めんことが大事やね。」

「よしーうち、気合を入れて作るんよ。」と有吉さん。

お店をすることもかりんとうを作ることも、刺繍をする
ことも初めから上手くいった訳ではない。

楽しみながらするんよ

〈飯田〉さくら草 有吉レイ子さん

飯田の風景にじっくりとなじむ、どこか懐かしさのある豆腐料理店。
店のあちこちに飾られてある刺繍は有吉さんの作品だ。

有吉さんのかりんとう作りは大豆からおからを作ることから始ま
る。一日前から大豆をかして、それからすつと

木のカウンター、切り株のイス。木のぬくもり溢れる作業場で、笑
顔で河野さんは語った。

「主人と二人で作るかりんとうは、みそ味のかわりいらしいですまき
模様。河野さんの祖母の代から伝わる伝統の形だ。ふくらし粉
を使わず少し堅めに仕上げているのは、子どもたちの歯固め
のためなのだそう。

「昔はみんな手作りやったけん。」

昔はそれぞれの家庭にその家の伝統料理が多くあった。

「手作りの味、本物の味を今の人たちに知って欲しいんよ。」

何でもお店で手に入るようになった今、おやつを手作りする家庭が
減ってきたと河野さんは語る。

河野さんこだわりの国産の小麦粉やきび砂糖など「いいもの」を使っ
たかりんとうは後を引く素朴な甘さが人気。素材にこだわった昔なが
らのかりんとうを今に伝えている。



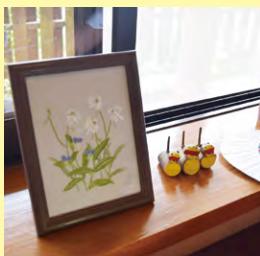
忘れられていく

伝統の料理を残したい

〈野上〉ひこばえ工房 河野ちえ子さん



河野 ちえ子さん



有吉 レイ子さん



長野 光枝さん



本松 悦子さん



「大変な時もあつたけどなんでも楽しみながらすんよ。」と少し照れくさそうに笑つた。
そんな有吉さんの楽しみは釜ノ口温泉で友達とわいわい話すこと。楽しかつたことや悩み相談、時には愚痴をこぼす。そして励ましあつた。みんな集まりにおからかりんとうが欠かせない。みんなで食べてみんなで話す。かりんとうが友達のを広げてくれる。

モイッ!!とまらん!

《南山田》かあちゃん工房 長野 光枝さん

蒸し暑い工房、驚くほどのかりんとうの山。汗だくになりながら真剣な表情で作るかりんとうは次々と長野さんたちの手で生み出されていく。出来たてのツヤのあるかりんとうは、すべにでも手を伸ばしたくなるほど美しい。

そんなかあちゃん工房のかりんとう、初めは長野さんの叔母さんが家庭のおやつとして作り始めたのがきっかけ。研究に研究を重ね、ジャ

愛される味を目指して

《東飯田》スーパー本松屋 本松 悦子さん

恵良駅通りにある小さな商店街にひときわ目立つ「菓子工房かりんころん」の大きな手書き看板。看板は社長の洋さんの手書き手彫りと工房へのこだわりを感じる。

菓子工房ではいつも仲むつまじく作業をしている本松さん夫婦。かりんとうを作り始めたのは「地域の人から愛されるお店になるために、子



ジー牛乳を使った今の形にたどりついたのだ。かりんとうの袋の中にはひとつ、星やハート型のかりんとうが。
「子どもたちが喜ぶと思って。」と優しい笑顔で語ってくれた。
水を滴も使っていないかりんとうは、ほのかなコクと甘さからついもうひとつ手が伸びてしまふ。モイッ!!とまらん! のラベルにびつたり愛情の話まつたかあちゃん味。

さまざまな想いをのせたこのえのかりんとうは、昔ながらの伝統と新しく生まれた伝統をこれからも時代を超えて後世に伝え続けていく。



供からお年寄りまで全ての年代から愛されるような商品をつくりたいと思ったから。」そう語る本松さん。
米粉で作った「こめつころん」。米粉の米は地元で採れたもの、おからは地元の豆腐屋さんからと九重の素材を使うことにこだわっている。本松さんの素敵な笑顔とこだわりは買う人にも安心と美味しさを届けてくれる。

TOP OF THAT MOUNTAIN

BASARE EXPEDITION



身近に^{そび}えるあの山の上がどうなっているのか
気になったことはありませんか？

～ あの山の上 ～

BASARE 探検隊
行ってきます



rie



hayate



yuta



dai



yusuke

No. 01 TAKARA YAMA

宝山(東飯田)の登山口は宝八幡宮すぐ横。9合目の洞穴内に妙見様が祀られ、頂上からは東飯田を眺めることができます。



東飯田を一望



山頂まであとどのくらい？



探検隊の安全祈願

No. 02 TONO SAKA

口の圓の共有地のなかに殿坂(南山田)があります。南山田を一望できる九重でもめずらしい場所です。※入山規制あり



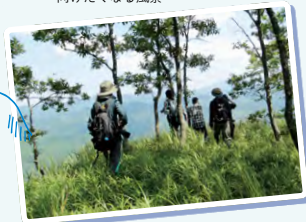
案内をしてくれた若杉さん



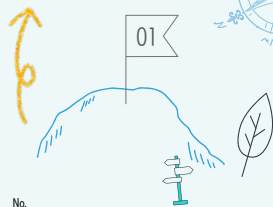
南山田を一望



カメラを
向けたくなる風景



KOKONOE MOUNTAIN



No. 03 SHIRO YAMA

城山(野上城)は中世の山城のひとつ。天正14年の島津氏との戦いでつかわれた城として知られています。山の上は杉で覆われ景色を眺めることはできませんが、時代を感じられる貴重な場所であることに間違いありません。



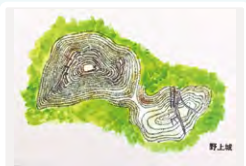
不思議な空間



縄張り図と見比べ歴史を知る



野上城の縄張り図



「うわー!!!」

ここに
本丸(主郭)が
あったんです！

「水と緑の町」を象徴するような、みずみずしさに溢れた九重町の若者たちの今を写しだす。

この町の ガールズ

GIRLS

この町の魅力を知りたくて
きみに会いに行く

ねえ、この町好きですかー。

「ずっと小さい頃から住んでるし、好きとか嫌いとかあまり考えた事ないです。でも、この町に居たいとやっぱり思うかな」

少しはかみながら話す笑顔が印象的な女の子。
大久保璃優さんはこの町で生まれ育った。

キラキラした瞳と笑顔と、たまに見せる強い意思のような眼差し。いつもの当たり前の日常も、当たり前の風景も、取り巻く家族や人々も環境も全部が今の璃優さんを作り上げたのだろう。

本人に「黒髪の美少女」なんて言ったら取材お断りされるだろうかと思いつながら取材を決行したのは、とても暑い日だった。

野上商店街の梅野屋さんからスタートして豊後中村駅まで撮影しながら歩いた。璃優さんの緊張していた表情も次第に溶けてゆく。夕日が近づいて来た頃、すうっと風が吹いた。駅のホーム、うつむき、少しだけほっとした少女の美しい横顔が撮れた。





BASARE

九重からこのえへ

発行日：2016 年10 月15 日 発行人：九重町公民館 BASARE プロジェクト 本書への問い合わせ先：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/
バシクソノバーは九重町 HP からご覧いただけます。本書は、無料で配布しております。
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.

QR コードから
九重町バサレページに
ジャンプします。



KOKONOE FreePaper 2016.10

「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、大分の方で「たくさん」という意味です。

地元には伝わる行事がありました。
そこには、今年の開催に向けて話し合う人たちがいます。
受け継がれる仕事がありました。
そこには、今時のやり方を模索する人たちがいます。
郷土に伝わる料理がありました。
そこには、「今伝えないと消えてしまう」と奮い立つ人たちがいます。
不易流行

これまで変わらずに続いてきたもの、
それは、今を生きた人たちが時代のうつろいを越えて
伝えてきたから残ったもの。

過去を積み上げた「今」を大切につなぐ人たちがここにいます。
そうやって今日が明日へとつながっていきます。