

BASARE

九重からこのえへ

vol. **07**



特集：九重林業のいまむかし

佐藤嘉久二さん、工藤洋一さん

●手前味噌の会

穴井ツヤ子さん、梅野紀久子さん、梅木リツ子さん

●この場所で、倦まず弛まず仕事する。

藤原ユリ子さん、清水智子さん

●このえのココハドコ？

九重林業のいまむかし

語り 佐藤嘉久二さん、工藤洋一さん

山の仕事、林業。九重町は約8割を森林が占める山の町だ。もちろん主要産業の一つである。しかし、昭和50年代を境に木材の値段はどんどんと下がっていった。一方、最近では木の持つぬくもりや温かさが注目され、改めて林業が見直されてきている。

九重林業の「いま」と「むかし」、それぞれを知る二人、佐藤嘉久二（以下、佐藤）さん81歳と、工藤洋一（以下、工藤）さん62歳。

今回は、お二人のお話から、山仕事へのイメージを膨らませ、お二人が九重の山仕事の先に見たもの、感じたことを追体験する時間を、ご用意しました。それではどうぞ。

それぞれの「林業への道」

佐藤さんは昭和26年に中学を卒業し、昭和28年の大災害をうけ山仕事を始めた。理由は賃金がよかつたから。当時、土木作業は1日3000円。ところが山仕事は1日500円だった。その頃の1000円は今の感覚で4,000円くらいというから、この2000円の差はかなり大きい。

林業筋の佐藤さん、昭和61年には県のコン

クールで優勝をしている。当時は作業のスピードと、狙った場所に木を倒す正確性を競っていたが、最近では安全性を重視するものになっているそう。コンクール優勝後は林炎防の指導者として県内全域、遠くは静岡まで指導者として巡り、近隣では日田林工、湯布院の林業研修所で指導していたそうです。

一方、工藤さんは現在、林業会社を経営、多くの若者を雇用している。もともとは父親が、国有林（国が所有する山）の仕事を請け負っていたのが林業との出会い。高校を卒業後、2年間の会社勤めを経て、昭和50年に20歳で本格的に林業の道へ。その頃は190haの山の下刈りや伐採を行っていたという。東京ドームの約40倍の広さだ。

林業用の機械を導入し始めたのは平成3年の台風19号災害の後だそう。と言っても林業用の機械はかなり高い。しかし、大風で曲がり、しなつた木の処理をチェーンソーとワイヤーで行っていた当時、命がいくつあつても足りないと思い、なんとか1機を購入した。

災害をきっかけに林業を始めた佐藤さん、災害をきっかけに大きな決断をした工藤さ

※1haは10,000㎡。190haは東京ドーム（46,755㎡）の約40倍の広さです。

ん。ピンチの時の選択があつて現在に至つて
いる二人の姿が、重なるて映つた。

いまむかしの話し

佐藤「昔はノコギリとクサビ、ゲンノ（金づち）だけで大きな木を切り倒しよつた。昭和40年ごろにチェーンソーが日本に入つてきた。その頃のチェーンソーは振動防止装置とかなかったけん、今じゃワイシャツの二番上のボタンが留められんくなつてしもつた」
そう言つて、完全には曲がらない腕を嘉久二さんは見せてくれました。

工藤「うちのところの仕事はほとんど大きい機械でします。高いけど、安全性とか作業効率とか考えると、今はやっぱり機械



が必要になつてくる。それに（機械には）、切つたり・掴んだり・運んだり、いろいろな種類があるので、それぞれの機能を十分に発揮するには、いくつもの機械の連携が必要になるんよ」

材の持つ力

佐藤「杉、ヒノキはまっすぐに伸びちよるけど、雑木は幹でバランスが違つ。どつちに倒すんが面白いかな考える。日光のあたる斜面は特に伸びがいいけん、場所場所同じ木はない。そついったもん全部含めて木の持つちよる力。その力を利用して切らんと間違ひが起きる」

山を読む

山の仕事は危険とも隣り合わせ、事前の準備が欠かせない。

工藤 「最初、山の地形や土の質、水の流れ、崩れやすい所かどうかなどの下見をして現場の地図を作るんです。下見でどれだけ多くの情報を正確に読み取れるかは経験がモノをいう。(情報が) 足りなければ何度も山を見に行きます。でも仕事の進み具合や天気によって、山の状況はどんどん変わっていくんです、だから事故も起きる。機械のおかげで小さな危険は防げるようになった分、一事故故が起ると重大事故につながってしまふ。安全管理には『こうするとうくなる』という想像力も大切です」

山の状況を読む力、危険を予知する力。体力勝負のイメージのある山仕事、それだけではない仕事の内容が垣間見れた。

光の入り具合で

森が綺麗に見える時間は美しい

佐藤 「仕事した面積で給料がもらえるんが、いいところ。山は空気もいいし、環境のいいところで仕事をしてお金をもらえるんは最高」

「思ったところに木を倒せたときには、山の神様ありがとーうち手を合わせる」

大木の時ほどそげえ思う」

工藤 「能力に応じた賃金がもらえるところ。草だらけの山の下草刈りをしてきれいになると気持ちがいいし、そこに光の入り具合で森が綺麗に見える瞬間は美しいよ」

山仕事、そこでしか味わえない達成感と醍醐味がここにある。

その場しのぎの仕事をしない

工藤 「木を倒す時に、周りの木に傷をつけると、製品にしたときのクレームに繋がってしまふ。そういう意味でも正確に木を伐り倒す技術がとても大切なる。それに、木を切る時には株を低く、斜めに切っておくと後の手入れや植林がしやすくなる。植林しないと後の仕事に繋がらないからね」

いかに相手のことを

思つて仕事をし、息の

長い信頼関係を保つには、それに足る仕事

ができているか、日頃から心掛けることが必要だ。

山へ行くこと

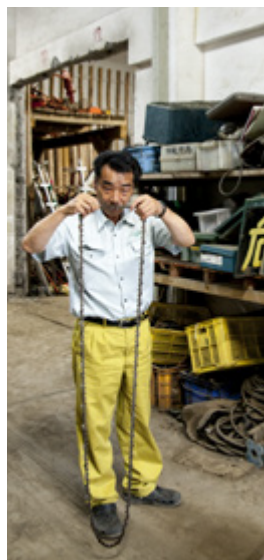
佐藤 「山へ入るときは塩、米、お神酒を持つち行つて、木の根に供える」

工藤 「今でも従業員はお神酒と塩を持って山に入りますよ。常に危険と隣り合わせの仕事だからこそ、自分への戒めと「山の神様」への畏敬の念を重ね合わせてお供えをする」

人の心にまつわることは今も昔も変わらないのかもしれない。

変わっていく仕事のやり方、そして、変わらない山への思い。お二人の日常は、何十年とかけて育てられた木に、次の新たな役目を与える第1歩となる仕事、林業。受け継ぐのは次の世代の役目だ。



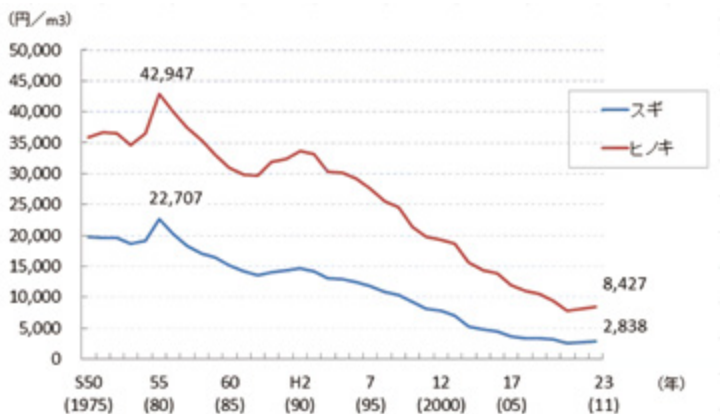


九重町の林業の歩み

日本は木の国の文化と言われるように、古来より木とともに生活し、その歴史は伐採と植林を繰り返してきた。

九重町では戦前にかけて九州水力電気（現九電）が「水力電気の基礎は水源を養うことにあり」として麻生観八の提唱の下、大植林計画が実施され各地で植林が進められた。その後、戦時中の乱伐により山林は荒廃したものの、戦後の昭和20年～30年代には戦後の復興等のため日本中で木材需要が急増し、伐採跡地への造林のみならず、里山の雑木林や奥山の急峻な天然林までが切り開かれ、代わりにスギやヒノキなど成長が早い針葉樹の人工林に置き換えられた。当時、建築用材となるスギやヒノキの経済価値は高く、需要増加に伴い価格は急騰し、一大造林ブームの様相を示していた。これは九重町でも同様で、九重町の合併時より多くの植林がされ、原野は山林へと変わり、現在周囲に広がる山林の姿へと変貌していった。

しかしながら、急騰していた木材価格は徐々に下がり、一部では粗放経営や間伐されずに放置される山林が増加していることも指摘されている。



一般財団法人日本不動産研究所 山林素地及び山立木価格表より



東飯田地区 穴井ツヤ子さん

手前味噌の会

今年もうちげん味噌が
できました

穴井ツヤ子さんの手前味噌

「味噌ん色がくり〜けん恥ずかし〜ですよ」

大正時代から同じ分量で作り続けてきた穴井家の味噌は、3年もの裸電球が灯る味噌部屋には、味噌樽のほかに、手作りの果実酒が棚に並びます。

冬はお湯割り、夏は冷やで。

「夕飯の時に父さんと飲むの」そう話すツヤ子さんの隣で、微笑みながら頷いているのはご主人の雄一郎さん。昔はお姑さんと作っていた味噌、今は雄一郎さんとふたりで作ります。味噌樽に記された文字、平成26年11月23日 主人2人で午後2時終る〜



東飯田地区 梅野紀久子さん

配る先は、「地元もんから、珍珠んしまで、だ〜いたい40人くらい」待つてくれている人の為に、紀久子さんは毎年たくさん味噌を作ります。

手作り味噌は、その人、その家の常在菌の力によって仕上がっていきます。冬に仕込み、たまに「どげじやろか〜」と、覗いてまた蓋をする。梅雨明けまでじっくり発酵させたら美味しい味噌の出来上がり。

毎日口にするものだから、防腐剤など余計なものは切っぴりいせん。

手作り味噌のかおり、それは幸せのかおりで、手作りの食材が並ぶ食卓は、実はすごく贅沢なこと、そのことは全て、紀久子さんの笑顔に表れていました。

「よそで味噌汁を食べた時に、違うな〜ち思うんよね、やっぱり手作りが美味しわ」

梅木リツ子さんの手前味噌

「おいしくな〜れ〜」
「おいしくな〜れ〜」

12月の第2土曜日、梅木家では、



南山田地区 梅木リツ子さん



ツヤ子さんは、味噌を作った日、出した日を細かく記録します。そうして出来た味噌は、「ふたりで食べるには多すぎるけんね」と、離れて暮らす子ども達へおすそわけ。

ふたり暮らしとなった今、お互いの健康を気遣い、相手を頼り協力し合う、そして感謝する生活。

食事も、運動も、楽しみも、自分たちの中にある「これはいいかも」の感覚をしっかりと持って続けていく。

優しさと笑顔と手作りの食材が、家中に溢れているそんな穴井家の食卓に、今年もお湯割りの季節がやってきます。

梅野紀久子さんの 手前味噌

酒屋、弁当屋を営んでいた紀久子さんが作る味噌にはいくつかのこだわりがあるようです。

まずは、米麹と麦麹は5升ずつ、麦麹の粒はこさずに残し大豆4升と合わせ、炊いたんにく500グラムを加える。

こうすることで、腐れにくく、まろやかな味になるのだそうです。長年作り続けてきたこだわりの味噌は、いつもわいわい、お友達と共同作業。＼



離れて暮らす子ども家族が集まり、家族総出の二天行事、味噌作りが始まります。

大豆は前日、地獄蒸しに入れ味噌作り当日に息子さんが引き上げます。

それぞれ役割を決め、みんなで協力しあつての作業は慣れたもの。

以前は年末の餅つきと一緒にやってきた味噌作り。

ある年、雪で帰れない家族が出たことをきっかけに、家族みんなが楽しみにしているこの行事を、12月の前半に変更。それだけ大事なこの味噌づくりには、いくつかのお手製が行事を盛り上げます。

麹、大豆、塩に昆布だし、削り鰹を合わせ登場するのが、お手製の棒。そしてもう一つのお手製、「おいしくなれれ」の歌。

みんなで、「おいしくなれれ」「おいしくなれれ」と歌いながらお手製の棒でかき混ぜて、あとは、梅雨明けの出来上がりを楽しみに待ちます。

この日の夕飯は、昨年の味噌で作る豚汁といなり寿司。

梅木家にとっての味噌作りは、家族が集まる大切な日だったのでね。



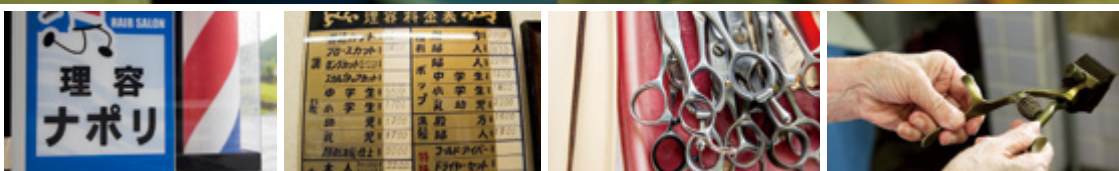
この場所で、

東飯田地区松木川に架かる松木大橋の目の前に、理容室のサインポールが回る。
店の名はナポリ。
店に入ると清潔感ある制服に身を包んだ店主の藤原ユリ子さんが出迎えてくれた。
何もなかったこの場所に、理容椅子を2台買ったあの日から57年。

理容ナポリ

藤原ユリ子さん（東飯田）

GREEN WATER
Tonique Capillaire



「恵良の店で職人をして
いた頃、この場所を紹介さ
れたんです。その頃、娘も生
まれたので、それをきっかけに主
人とふたりで始めました」そう話してくれるユリ
子さんの横にご主人の姿はない。

娘さんが中学2年生の時、ご主人は他界。
それから40年以上、ユリ子さんは子育てをしなが
らひとりでこの店を続けてきた。

店には、丁寧に研がれたハサミ、今は使われて
いない片手バリカンなど大切に使用してきた道具が
並ぶ。

「昔はね、おがくず釜に七輪で火をおこしてお湯を
沸かして、それをシャワーの時に使ってたのよ」と、
道具を手に取り、当時の苦労が伝わる話をしてくれた。
ある時ユリ子さんは、右腕を複雑骨折。長期間
にわたり店を閉めなければいけない状況となった。
「手術後、仕事復帰をする為に、一生懸命リハビリ
に通ったわ。だって、生活があって食べていかな
きゃいけないからね」

ユリ子さんの努力もあり、1年半後に店を再開。
しかし、骨折した腕はハサミやカミソリを持つ手。
「とにかく怖くて怖くて、最初はちゃんと手が動く
か不安だね。そうしたら、常連さんが俺の顔で試
しにやってみたらと、自ら申し出てくれて、おか
げで自信を取り戻し、今も続けられているんです」
店と供に歩んだ57年。

椅子が1台になった今でも、来てくれるお客さ
んがいる限り、理容ナポリのサインポールはいつ
ものように回り続ける。



倦^うまず弛^{たゆ}まず仕事する。

高塚商店

清水智子さん（飯田）

大吊橋を過ぎて笠の口の入口付近、県道40号線沿いに昔ながらの商店がある。

小字名からとったその名は高塚商店。

食料品を取り扱っている創業50年になる店だ。

店に入ると手書きで書かれた商品名や値札が目につき、それがなんとも味わい深い。



「私がね、小さい字が見えにくくなったから手書きしているんですよ。それにうちがご高齢のお客さんが多いので

字が大きいほうがいいんです」店主の清水智子さんが優しく丁寧にその理由を説明してくれた。

元々はホテルに野菜を卸していたのが本業で、その後倉庫を店にしたのが今の高塚商店の始まり。それから、時間に流されながら必死にやってきた。

「最近の若い人や、車を運転する人は、ディスカウントストアに行くでしょ。けれど一人暮らしの高齢の方はそれができないんです。そんな人達のために頑張っています。商品もお年寄りの方が使うものを置いてますし、みなさん買い物ついでにおしゃべりもしていくんです、その時間が私も楽しいですね」人が集まり顔を見て話ができる場所。

特別なことはない、ただなんとなく、今伝えたいことを言葉にする。「寒いね」「最近どげ〜ね」それがよくて、それだけでいいそんな場所。

昔は、段々畑が広がり、道の向こうには酒屋、豆腐屋、やきとり屋などが明かりを灯し賑やかだったらしい。少しずつ変化する外の景色。

そんな中、高塚商店が長く続けてこれたのも、この場所を必要とする人がいて、その人たちの為に誠意を持って頑張る店主がいるから。

「お客さんから、あんとんとこがなくなると困ると言われるので、その人達のために頑張りたいです」

これからも、高塚商店で智子さんとお客さんがおしゃべりする光景がみられるだろう。

#Nogami



#水分 #蒸気車 #勢いある
#このえのココハドコ?

野上石橋群のひとつ。
明治時代にタイムス
リップできそうな古風
な出で立ち！



#尾本 #深瀬橋 #九重町指定有形文化財
#歴史 #明治 #このえのココハドコ?

水ではなく温泉の蒸気で回ってる。
日本でココだけなのは？！笑



#Minamiyamada

このお地蔵さんを削って好きな女性の下駄
にふりかけると惚れられるという民話が
残っているらしい。



#陣ノ内 #アート #壁 #芸術
#オーストラリア #このえのココハドコ?



#井手 #パワースポット #惚れ地蔵
#削られている #このえのココハドコ?

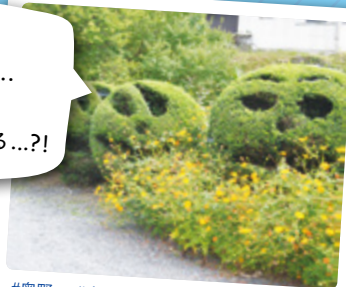
オーストラリア人の国際交流員が帰国前に
描いてくれたお宝壁画♪

#Higashihanda



#室園 #稲荷 #鳥居 #きれい
#このえのココハドコ?

ご主人さんの
魔法にかけられて...
木の精現る！！
ときどき顔が変わる...?!



#奥野 #木の精 #楽しさを忘れない
#かわいい #このえのココハドコ?

いつも室園を見守ってくれているお稲荷さん。
今日は何をお願いしようかな♪

ココのえの ココハドコ?

Where in KOKONOE is here?

click
IT!

こんな所あったんだ!ここはどこ景色だろう?
つい写真を撮りたくなるような、そんなスポットをご紹介。
あなたの身近にも隠れているかもしれません…♪
さあ、ココのえのココハドコ?

#Handa



#吉部 #リンゴ #チェリー #青空
#ココのえのココハドコ?

青空の田園風景に
突然現れた無人の
アップルハウスにびっくり!!

心温まる屋根付きポストが
今日もみんなの手紙を守ります。



#中村 #grow #ハート#下駄
#ときめき #職人 #ココのえのココハドコ?

かわいいハートマークの向こうに
職人さんのやさしさが見えてきそう…!



#湯坪下 #屋根付き #シブい
#ココのえのココハドコ?

万年山

九重連山

Smile

BASARE

九重からこのえへ

発行日：2017年10月31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/
パソコンユーザーは九重町 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 2017.10

「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、大分の方言で「たくさん」という意味です。

特別なことはிரない、ただなんとなく、
今伝えたいことを言葉にする。
「寒いね」「最近どげうね」
それがよくて、それだけでいいそんな場所。
昔は、段々畑が広がり、道の向こうには
酒屋、豆腐屋、やきとり屋などが
明かりを灯し賑やかだったらしい。
少しずつ変化する外の景色。
それを眺めてきたこの場所は、
あの頃と変わらない。
私はこの場所で、倦まず弛まず仕事する。