

大道理かわら版 むくろじ

自然栽培で次世代に繋ぐ生き方を！ 中林 克人さん・小林 豊さん（西）



2018年8月。大道理横川地区の圃場で。中林さん（左）と小林さん（右）

大道理・大向地区と、岩国市玖珂町で、農薬も肥料も全く使わない自然栽培での農業に取り組んで四年目の中林克人さん。今年四月、富山県から友人の小林豊さんが大道理地区に移住され、一緒に米作り、野菜作りに取り組んでおられます。

全国的に見ても現在、取り組まれている方の少ない、栽培がとても難しいとされている自然栽培に日々奮闘されている中林さん、小林さん。お二人に、どのような思いで、自然栽培での農業をされることになったのかというきっかけ、日々の思い、今後の展望等、お話を伺いました！

高校教員を辞めて農の道へ

中林克人さん

『下松市で小学生から高校生までを過ごし、現在は岩国市玖珂町在住です。玖珂で野菜作りをして、大道理、大向地区では米作りをしています。』

農業を志したのは、大学卒業後、県内の高校で、臨時採用で日本史の教員をしていた時です。教員時代、大人が正しいという視点で、お仕着せの子ども達に指導することに違和感があり、子ども達も気が毒だと感じていました。自分の心を偽ることなく、大人として次世代に繋ぐことができる仕事をした！と思って二十代後半の頃、木村秋則さんの『奇跡のリンゴ』や、徳島の農家の女性たちの起業について記した『そなた、葉っぱを売ろう！』（横石知二著）を読んだことが転機となり、農業で生きていくことを決め、教員を辞めました。

発行元
大道理夢求の里交流館
運営協議会
TEL: 0834-88-1830
平成30年
10月1日号
(No.28)

大道理地区の世帯数と人口

世帯数	189世帯
人口	373人
男性	171人
女性	202人
高齢化率	56.3%

(平成30年8月31日現在)

無農薬、無肥料での栽培は、美味しく身体に良いという理由だけでなく、次世代のことを考えると、地球環境を汚すことなく栽培出来るので、このやり方で農業をしていくことに決めました。

教員を退職し、農業を志すと決めたものの、どのようになれば、無農薬無肥料で自分の理想とする農業が出来るか、最初は自信がなく、山口大島農協の採用試験を受け、6年間勤めました。JAで、共済の営業でナンバーワンになれば発言力がでて、問題となっていた。耕作放棄地を減らして活用するなど、農業が抱える問題を変える何かが出来るとも思えないと思いましたが、いざ一番になったものの現実的には難しいと感じ、自分でやろう！と考えて、新規就農を決意し、退職しました。

新規就農後の四年間のこと

農協を退職する半年前位から、玖珂の自宅近くで畑を借り、妻の実家の大道理で米作りをするつもりで、就農に向けて、準備を進めました。

農業には様々な機械や道具が必要ですが、とても高価です。県から無利息で機械購入の費用を新規就農者の枠で借り入れたかったのですが、無農薬、無肥料での農業では融資を受けられませんでした。認定審査会で、農業有識者から馬鹿にされ、悔しい思いをしたことは、忘れられません。一年が過ぎてしまい、困っていたところ、自然栽培での米と野菜作りの思いに共感した、山口市の野菜工房で役員をされている橋川さんという方のお陰で銀行からの借り入れが出来、機械を購入することができました。

橋川さんとの出会いは、玖珂の畑でした。自然栽培で米作りと野菜作りをしているという噂を耳にして突然来られ、以来、融資のこともそうですが、販路を紹介して頂くなど、サポートして頂いています。

当初、教員時代の生徒と一緒に農業をする予定でしたが、様々な問題でそれが叶わなくなり、新規就農から今年三月までの三年間は、玖珂では野菜作り、大道理、大向では米作りという形で、野菜の収穫、水やり、出荷準備など妻の力を借りつつ、夫婦で必死に頑張りました。草刈り等親戚にも助けてもらいましたが、どう頑張っても労力が足らず、雑草にまみれ、猪が出て電柵を張ることも出来ず、唯一良く実った一枚の田んぼの稲全てを猪に食べられてしまい、一気に体中の力が抜けるような悔しい思いをしたこともありです。

無農薬無肥料での栽培を始めるにあたって、栽培方法を参考にさせて頂いた方は、埼玉県在住の関野幸生さん、広島県出身の道法正徳さん、倉敷市在住の山田徳三郎さんの三名の方です。

関野さんは埼玉の方なので、直接教わるというより、SNSで連絡を取って、相談に乗って頂いていて、倉敷の山田徳三郎さんは、木村秋則さんのことをインターネットで検索して木村式自然栽培を実践されていることを知り、連絡を取って、二回倉敷まで行って、苗の立て方、種を蒔く量、植える時期、除草など具体的な栽培方法を教わりました。

道法さんは、元々、広島県のJAで、営農指導員をされていた方で、栽培の実例を沢山見られた中で、上手くいっているもの、いけないものに対して、科学的根拠に基づいて、栽培方法の良さ悪しを説明出来る方で、それまで実践してきたことで、あまりしつくり来ていなかった部分も、自分なりの解決につながっています。今年になって初めて周防大島町での講演会でお会いすることが出来ました。

自然界では、地域ごとの環境や年によっても条件が変わるので、マニュアル通りにはいきませんが、相談することで、安心感を得ることが出来る、次へ繋がる何かが見つかる気がします。

心強い仲間、富山から加入！

今年の四月から、富山での大学時代からの友人、小林君が大道理地区に移住し、空き家になった妻の実家で暮らしながら一緒に農業に取り組んでいます。

一人では労力不足で出来るのが限られている中、一緒に次世代に繋ぐ仕事としての農業に共感してくれ、そこにやりがいを見出してくれ、去年の十月、声をかけました。』



▲2018年の田植え。苗箱を持つ小林さん

小林豊さん『大道理に来るまでは、富山にある標高三千メートル級の立山連峰の頂上付近にあるホテルで調理師として働いていました。調理は自分にとって得意なことではあるけれど、一生の仕事ではないと感じていた時、中林さんから自然栽培での農業に誘われ

翌月の十一月に山口に初めて来て、二週間農作業を手伝い、移住して農業をすることを決めました。

無農薬・無肥料の自然栽培というのが決め手で、農薬と肥料を使う従来の農業であれば、やろうとは思わなかっただろうと思います。まだ、農業だけでは生活出来ないため、週に三、四日アルバイトをしてはいますが、アルバイトの無い日は、一日じゆう農作業をしています。今年の夏の暑さは厳しく、一度死にそうになりましたが…。



▲2018年春。代かきをする小林さん

アルバイトの日に、水の確認で、田んぼをまわっています。アルバイトの無い日は、中林さんと一緒に作業できるので、一日でも早く、追いつけ追い越せという気持ちで、流れやコツを学んでいます。』

これからの展望

中林さん『小林君が大道理に来て五カ月が経ち、来年以降、出来ることへの可能性が広がって来ました。』



▲2018年春。田植えをする中林さん

分からない中でもよやくやってくれて、大変だけど、楽しそうにしている、体力も根性もあるなと感じました。九月末から十月初旬にかけて稲刈りする予定ですが、この半年で、米作りの大きな流れは掴めてきたのではないかと思います。』

玖珂での野菜作りは、畑一町に、季節の野菜を栽培しています。無農薬無肥料栽培で、作物を作るのは簡単なことではなく、よく出来たものから種を採り、土地にあった強い種によって、収穫量を増やしています。

野菜の流通先の販路については、橋川さんが確保して下さったスーパーで、玖珂では一店舗、周南では三店舗に週三日出荷し、その他にも周南市の中華料理店に出荷しています。

米は、食味値を図る機械で二年目から検査をしています。一年目はAランクで、二年目の昨年は特別Aランクの数値が出ました。年月が経ち、田んぼから肥料成分が抜けるのが進むと、甘味が出ることで証明されたことで、今後も甘く美味しい米が出来るのではないかと考えています。

米については、収量がまだ少ない状況で、現在は知り合いへの販売だけですが、収量が年々増え、無農薬無肥料栽培で今後も大丈夫だという確信が生まれています。頑張っても理想には遠いですが、年々手応えも感じている今、小林君の加入で労力も増え、これから一緒に野菜、米作りの準備ができるので、来年以降が楽しみです。

大道理の皆さんには、自分たちが他の方と違うやり方で農業をしていることに対して、黙認して頂くだけでなく、優しく声をかけて下さる方もおられ、助けて頂いたことも何度もあり、感謝しています。私達は大道理が大好きですし、結果を出して、大道理の皆さんに恩返しをしたいです。』

少し昔の大道理 秋の暮らしと農作業のこと 有井 君枝さん（河内）

大道理地区での少し昔の暮らしについて、今回は、河内にお住まいの有井君枝さんにお話を聞きしました。食事や日々の生活のこと、農業のことなどお話し下さいました！



畑に植えられた蒟蒻と有井君枝さん（河内）

有井君枝さん…
『私は大道理の畑地区で八人兄弟の五番目に生まれ、河内に嫁いで来て七十年になります。幼少期はちょうど太平洋戦争中の食糧難の時代で、食事は早いもの勝ちで、兄弟で取り合いになっていました。』

そのような時代だったので、母は、自分の分を減らして子どもに食べさせていたのではないかと思えます。カボチャや馬鈴薯をおかゆに入れてかさ増ししたものや、ハダカ麦、小麦をお団子にしておかゆやお汁に入れたものを食べていた記憶があります。

河内に嫁いできたのは十九歳の時でした。小学三年生の時に父を亡くし、母に負担をかけたくないという思いで、親同士の決めた縁談で結婚しましたが、主人と長い間ずっと一緒にいられたという事は、良い縁だったのかもしれない。

河内は、蒟蒻栽培に適した土地で、蒟蒻を作られている方が多かったです。農閑期に出稼ぎに行かずに蒟蒻栽培で副収入を得ている家も何軒もありました。農協婦人部の生産部で蒟蒻づくりをしてきた時代には、私の家でも沢山栽培していました。

今でも栽培していますが、今年は梅雨明けから雨が降らず、猛暑で乾燥しているので、秋に良い芋が出来るかどうか気になってます。蒟蒻は、水はけの良い土地を好みますが、あまりに乾燥し過ぎては良くありません。大道理では、味噌、梅干し、タクアン漬けなど加工品を手作りする家が殆どで、実家でも手作りしていました。嫁ぎ先の有井家では、お醤油を自宅で作っていました。醤油を作るための麹、大豆、麦などを寝かせる専用の三置くらの部屋があり（麹室）、そこで、味噌づくりに使う木桶よりさらに大きな木桶で作っていました。とても大きな木桶でしたが、河内には手先が器用で、農作業の傍ら竹細工をされる四、五十代くらいの男性がいて、その方に木桶の※輪替え（※木桶の竹でしめている部分を一度外し、新しい竹に替えること）をしてもらっていました。

お盆、お彼岸の迎え方

お盆にも、お彼岸にも小麦で作るお団子、柏餅や小豆入りで、タンサンで膨らませた蒸しパン等作っていました。お盆には、主人の姉が子どもを連れて里帰りしていたので、大ぞうけ一杯になるくらい沢山作りました。私とお姑さんと二人で拵えていましたが、前の日から準備するので大ごとでした。

炭焼きのお話



私の家では、畑、田んぼと併せて炭焼きをしていました。昭和三十八年に大雪（三八豪雪）があり、炭焼きが出来なくなり、その年に主人が就職するまで炭を焼いていました。炭焼きの窯は赤土を使い、主人やお舅さんが手作りしていました。

炭を焼いていた頃は、毎日炭焼き作業に通いました。主人が、ナラ、朴の木、クヌギ等の炭木を伐り、伐られた炭木を私が負い子に背負い、窯のところまで運び、焼くための準備をし、それを主人が焼いていました。炭木はとても重く、運ぶのは重労働でした。

炭を焼き始めたら、焼き終えるまでに三日かかります。火が消えてからも窯の中はしばらく熱く、炭を取り出すまでにさらに時間がかかります。窯の中の温度が高くなるので、火事を出してはいけないという思いが常にあり、心配でした。

焼き上がった炭は、大向におられた検査する方に、きちんと焼けているかどうか切り口を検査してもらってから、検査を通ったものを炭俵に入れて、久米の方から自動三輪で買いに来られる方に渡していました。炭焼き作業は、夫婦二人がお弁当を持って、山に行くので、その間、子どもをお姑さんに見てもらっていました。子どもが幼いうちはぐずる時に負うて歩いてあやすが、子どもが幼いうちはぐずる時に負うて歩いてあやす

等、手がかかり、気兼ねなような気持ちで遊ばして。大きくなると、近所の子ども達が皆うちに遊びに来て、（子どもならはの）悪さをして騒ぐので、一緒に山に連れて行き、皆でお弁当を食べたりもしていました。

現在の炭焼き

かつての有井さんのように、炭焼きを生業としていた方は、現在大道理地区におられず、年に数回の炭焼きを行っていた、井上哲さん、山田悦美さん、藤井敏明さんの炭焼き作業を九月八日、見せて頂くことが出来ました。



▲現在大道理で唯一稼働している炭焼き窯です
▲窯に木を詰める作業をされています



窯は赤土を固めて作る有井さんから伺った炭窯同様の作り方です。
【炭焼きの手順】
①前焼いた炭を取り出し、②敷木の上に炭木を並べ、隙間に丈の短いコウギ（漢字は不明。小木？）を詰め、③取り出し口を水で練った粘土と煉瓦で封をして、④焚口から火をつけて燃やし、⑤三日経過して煙突の煙が白から透明に変わったのを確認して、焚口と煙突を土で蓋をして、空気を遮断して火を止めます。窯の中の温度が完全に下がってから炭を取り出します。木炭が出来ました！

おやつ

こどものおやつは、あんこの入ったお団子を菜種油で揚げたものなどを食べさせていました。

菜の花も山で植えられる場所に沢山植えていて、压榨して油を取る機械を持っていて、圧搾して油を取る機械に入るくらい作っていたので、家で栽培している小麦と小豆でお団子を作り、菜種油で揚げていましたが、とても美味しく、ようけ拵えても、子どもたちは沢山食べていました。

農作業、牛のこと

減反政策が始まるまでは、田んぼは八反作って、二十俵（二二〇〇キロ）くらい収穫してました。農業用の機械が普及し始めるまでは、牛で耕していましたが、主人が就職してから、牛の世話を私がしました。三頭いた牛に水や餌を与えるのは私の仕事で、牛の



餌は干し草、藁、麦を煮たものなどを食べさせていました。餌は大量に必要なので、土用までには、冬の餌にするために干し草づくりをし、稲刈りを終えた後の藁を餌にするために、月明かりで、夜でも作業が出来る時には、夕食を終えた後で、夜の十時くらいまで藁のうを作りに行っていました。



▲藁のう（イメージ画像です）



▲はぜかけ（イメージ画像です）

稲刈りは、十月の十八、十九日の秋まわりが終わってからしていました。

刈り終わった稲をハゼ掛けするために運んだものを、主人が縛ってハゼ掛けをしました。

お米は、家の近くの川のひらにあつた水車で粉を剥がし、臼を持っている人が家々を回って精米する形でした。天気の良い時には、ロウソクの灯をともしながら、十五キロの袋をかきいで水車に米を搗きに行っていました。



米作りの他には、野菜づくり、山で椎茸栽培もしていました。農作業の全てが手作業だった時代には、時間のやりくりが大変で、朝早くから夜中まで仕事をしていましたが、若かったので、出来たのだと思います。

椎茸栽培は、木のええのを伐って何百本も原木にして、栽培していました。百グラムごとに小分けにすることのできる機械を買ってバック詰めにして出荷し、市場で販売していました。

減反政策が始まってからは野菜を栽培して販売することにも力を入れて、トマト、ナス、グリーンピース、キュウリなど栽培していました。うちの家は大道理の中でもトマト栽培を早くに始めました。市場の方から野菜を褒められることもやり甲斐になっていました。南陽市場が閉鎖されるまで、野菜の出荷をしました。河内は土が良く、栽培条件が良く、質の良いものが出来る土地だと思います。』

ひとくステンシルに魅せられて 森藤 ふみ子さん (中村)



▲制作過程を説明される森藤さん

夢求の里交流館事務所入り口には、ドクダミ、ツユクサなど身近な季節の草花をモチーフとしたステンシル作品が飾られています。(現在、ムラサキツユクサが飾られています) 季節に合わせて、ご自分の作品を飾って頂いている、森藤ふみ子さんに、ステンシルでの作品作りや魅力について伺いました。

ステンシルとの出会い

森藤さん『ステンシルを始めたのは十年前です。絵画、写真など向道湖芸術村のパッチワーク部に入り、絵画部の松林喜久子先生からステンシルを教わることになりました。校庭にあるものをそれぞれ取って来て、作品のモチーフにすることに、春だったので、ゼンマイを選びました。それがステンシルでの第一作目です。現在は、芸術村と、市民文化講座で月二回、作品作りをしています。』

作品が出来るまで

ステンシルでの作品作りには、沢山の過程があります。ステンシルは、元々京友禅の流れをくむもので、型染の技法を使います。



▲モチーフとするものを描いたスケッチです

作品作りでは最初に、題材を決めますが、教室の他の方と被らないようにすることにいつも気を付けています。私は、庭や身近な場所にある草花を題材にし、スケッチするところから始めます。きちんとして描き切れない部分もありますが、その部分も含めて楽しんでいきます。



▲デッサンしたものを写し取ったトレーシング

デッサンが出来上がったから、トレーシングペーパーに写し取り、型紙を作ります。型紙の紙は、以前は渋紙といって、和紙に柿渋を塗ったものを使っていましたが、現在は、渋紙より丈夫で扱いやすい型紙専用の紙を使っています。型は、アートカッターという切り絵などでも使うものでも作ります。



▲アートカッター

型紙を作る時に心掛けていることは、彩色する時、めくれあがって絵の具が型紙からはみ出さないように、花の枝や葉の切り方を工夫して、浮き上がりを抑える役目となる接合になるものを作る等、気を付けています。

彩色 絵の具、パレット

型紙が出来上がったら、いよいよ描きたい用紙や布などに、型紙を置いて色をつけます。



▲ステンシルの絵の具とパレットです

ステンシルの彩色はアクリル絵の具を使います。例えば葉っぱなどで緑を使う時、私の場合、先生から、緑の絵の具をそのまま使わず、黄色と青の絵の具を混ぜて、柔らかな緑色を自分で作るよう勧められ微妙な色合いを出すようにしています。私の個性はぼかしを利かせる作風だと思っています。

パレットは、水彩や油絵などで使うようなものではなく、木綿の布を使っています。布に絵の具を直接出して、混ぜ合わせて彩色します。

作品作りの大変さと楽しみ

九月二日に、周南市文化会館で、市民文化教室の皆さんの作品発表の場である「文化を楽しむ会」があり、私は「やぶ椿」と「山芍薬」の二つの作品を展示しました。やぶ椿の花は、春、瀬戸兼の滝近くで咲いているものを一枝持ち帰ったものを描いて作品にしました。

毎回、作品が出来上がると、「もつとこうすればよかった」とか、「もつと違うものが出来たかもしれない」と、仕上がりに満足できず、それが、次回以降の作品作りの糧になっています。ステンシルは、作品が出来上がるまで、多くの工程があり、一つ一つに時間も労力もかかりますが、一度型紙が出来れば、アレンジしながら何度も作品作りが出来ます。型の中でも、一輪の花と葉を数枚だけ使って、小さな作品を作れることもできますし、背景の色や素材、絵の具の色を変えると、全く趣の違う作品が出来上がります。題材の素材を選んで、スケッチするところから始まる、ゼロから全てが私の手作りというところが作品作りへのこだわりであり、抛り所となっています。』



▲芝桜をあしらったトートバッグ



▲「芝桜のさと おおどおり」の型



▲文化を楽しむ会で展示された作品「やぶ椿」

夢求の里交流館からのお知らせ

サロンのお知らせ

★ミニサロン 日時：10月10日(水) 13時30分～16時
★サロン 日時：10月24日(水) 10時30分～16時

場所：大道理夢求の里交流館 大会議室
対象者：男女年齢問わずどなたでも歓迎
★ご希望の方は、送迎をいたします。



☆毎週水曜午後一時半から、介護予防のための「百歳体操」をしています！
お気軽にご参加ください！

▼百歳体操の様子です



編集後記

三年半、大道理地区のかわら版として発行させていただいて来ました「むくろじ」ですが、今号を持ちまして終了させて頂きます。九月末で、私は夢求の里交流館での仕事を卒業ということになりました。「むくろじ」作成で貴重なお話を聞かせて下さった皆様本当にありがとうございました！お陰様で、皆様の人生というこの世界のどこにもない宝物を見せて頂き、「むくろじ」でその宝を地域内外の方へ発信してお裾分けしたり、連絡と受け継がれて来た大切な食文化の知恵を次世代へ繋いでいくための講座を開催したり、大切に活用させて頂いた頂きました。「むくろじ」づくりは、地域の宝を繋ぐための役割を担うものとして、自分の中でも大切なもの、大切な時間でした。お一人お一人にお礼を申し上げないといけないのですが、この場を借り、お礼を言わせて頂くことをお許しください。夢求の里交流館主催の料理講座に試作段階から力を貸して下さい、講師をお願いしてお世話になった休日管理人の皆様とAさん。それから参加して下さい皆様。フォトコンテストやカメラのことで相談に乗って下さり、力を貸して下さいMさん。百笑倶楽部の皆さん、カメラのワタナベの浅原さん。ハーブ栽培をゼロから教わり、講座でも大変お世話になった有吉先生。野菜作りで自宅まで来て下さり、力を貸して下さいAさん。引越してお世話になった皆さん、引越後も修繕で力を貸して下さいNさん。具体的に講座などへのアドバイスや、力を貸して下さい、本当にお世話になった支所の皆さん。いつもさりげない心遣いで気遣って下さった夜間管理人の皆さん。私の癒し、トラちゃんとお野菜、漬物などの加工品やお惣菜など頂きたい気持ちで頂いて下さったHさん。お茶摘みと一緒にさせて頂いたHさん。言葉では言い表せないくらいにお世話になりました。皆さんのお陰様で、至らないながらも三年半、全うさせて頂きましたことを心より感謝いたします。「むくろじ」最終号、自然栽培での農業に取り組まれる小林さん、小林さん。「少し昔の大道理」で、農業、食のお話を聞かせて下さった有井枝さん、ステンシルで素敵な作品作りをされている森藤ふみ子さんのお話、ご一読頂けますと幸いです。今迄「むくろじ」をご覧下さった皆様、本当にありがとうございました。(山縣清子)