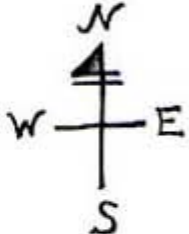


徳地まちづくり達人☆塾  
2004・10・24

第2回

# フィールドワーク

# 記録





## <新規就農者 浅村久志・栄子さん>

徳地町に住んで四年目を迎え、農業に携わっている浅村さんは、チャレンジ農場で二年間の研修を終えた後から、佐波川沿いの畑でイチゴ園を始めました。

その規模は、ポリハウスが1960平米にも及び、最盛期は寝る間もないそうです。一番大変なのが、出荷の最盛期における朝採りという作業で、奥さんと二人で経営されている浅村さんは、夜中の0時から8時までひたすら収穫・パック詰めを行います。この時期、毎日300パックものイチゴが出荷されます。

収穫時期は12月から5月いっぱいまでで、苗は1万4500本という膨大な量です。

ここで作られているイチゴの品種は3種類あり、主にハウスの500平米で「とよのか」、1250平米で「さちのか」を作っているそうです。また、試作として「べにほっぺ」というイチゴも250平米で作られています。この3種類のイチゴにはそれぞれ特徴があり、「とよのか」は酸味が強く、「さちのか」は糖度が高く濃厚な甘さが楽しめます。「べにほっぺ」は去年からの試作品で、かなりの大粒で酸味と甘味のバランスがよいそうです。「とよのか」「さちのか」が電照という作業を必要とするのに対し、「べにほっぺ」はその作業が不必要なため、電気代が安く済むということですが、とてもやわらかいため傷みやすいという弱点もあるようです。

この3品種のシーズンは同じですが、品種によって花付きが異なります。一番早咲きなのが「とよのか」、次が「べにほっぺ」、最後が「さちのか」となっています。「1反あたり5tは採れてほしい。一つの苗から5～6回採れたら優秀です。」と、浅村さんは言っておられました。

浅村さんには、桑原さんという、目標にされている先輩がいらっしゃいます。桑原さんは、イチゴの成育に関しては県内でも有名な方で、他の地域では、自分の技術を知られたくない為イチゴの作り方を教えてくれない事も多いのですが、浅村さんにイチゴの育て方を一から教えて下さったそうです。だから浅村さんも、桑原さんのように新規就農者にアドバイスをしていきたいそうです。





徳地の魅力、徳地に住んでいてよかったと思われている点は、実家が防府でご両親が近くにおられること、友達に会って気分転換が出来ることです。また、「とても人に恵まれている」とおっしゃり、徳地に来てからずっと、地元の方にかわいがられているそうです。奥さんも、静かで自然にも恵まれているところが魅力で、これなら子供ものびのびと育てられるだろう、と言われていました。

浅村さんが徳地でイチゴ園を始めようと思われたきっかけは、田舎が好きなのにサラリーマン生活をしていることへのジレンマに耐えていたとき、そのころテレビ番組でも田舎暮らしをとりあげたものが多く、農業っていいなと思ったことだそうです。マイペースで自分のリズムに合わせて生活することを人生のこだわりとされ、「イチゴの成育においても、自然が相手なので、自分の努力と、それ以上のことは天に任せるようにしています」とのことです。

これからの夢は、まず借金を10年かけて返し、ハウスの近くに家を建てること、そして徳地全体で徳地ブランドのイチゴを作り、一つの産地として皆で仲良く協力していくことだそうです。

まだまだお若い浅村さん、夢に向かって日々がんばっていらっしゃいます！



## 「自由創作いとう」のみなさんへのインタビュー



「自由創作いとう」は、徳地町で暮らす伊藤さんご家族が営む創作工房です。父・文男さんは木工、母・雅代さんは染物や織物、長男・太一さんは吹きガラスや木工、長女・実起さんは旅行先で見つけた布、ビーズを使った服やアクセサリー作り、次女・友美恵さんは子ども英会話やはがきを中心に、紙すきの製作もしています。

子どもたち3人は、アメリカ留学中に始めたアフリカ太鼓の演奏活動を続けています。お話を聞かせていただいた10月24日、実起さんと友美恵さんは広島に演奏をしに行っていてお留守だったので、文男さん（以下「文」と表現）、雅代さん（以下「雅」）、太一（以下「太」）さんからお話を聞かせていただきました。

### 【仕事について】

問：何を作るのが一番大変ですか？

文：お客さんから注文を受けるので、自分の感性だけでは作れず、お客さんそれぞれの感性にマッチするものを作ることが難しいです。注文主の家に行き、趣味を見て考え、注文主の趣味に合わせたものを作っています。

雅：織り物に使う糸、布は、すべて自分で染めた物を使用します。草木で染めた場合はいいのですが、化学染料を使った時は、環境の事を考えます。

太：営業が苦手なので、それが大変です。ものづくりは好きなので、「これを何10個作って」という大変な注文が来ても、チャレンジと思って取り組んでいます。ガラスや木工などいろいろと作っているので、バランスをとるのが大変です。環境のことを考え廃材を使って活かすことは、大変ですが楽しいです。

問：家族5人以外に、誰か製作に携わっている人はいますか？

太：ガラスは3人ぐらいで大きいものを作ることもあるので、週に1度萩の友人が手伝いに来てくれています。

問：どこで売っているのですか？

雅：ここの他に、友人のギャラリーのイベントに出して売ることもあります。

問：何種類ぐらい作っているのですか？

文：お客さんの注文に沿って、いろいろなものを作っています。棺桶と仏壇以外は大体のものを作っています。

雅：スカーフ、敷物、コースター、タペストリーなど、糸から織ったり、古い

シーツを裂いて裂き織りをしたりと自由に作っています。

問：年中無休なのですか？

雅：マイペースなので、考えようによっては年中無休で一年中休みです。

問：この他に仕事はしているのですか？

文：週に1度、防府の鋳物工場に行き、鋳物の仕上げなどの手伝いをしています。

雅：月に1度、実家の不動産屋で事務の仕事を手伝っています。

太：妹と一緒に太鼓の演奏をしてお金をもらうこともあります。

問：新しく何かを作る気はありますか？

文：注文を受けて作ることを休んで、オブジェなど自分が作りたいものを作ってみたいです。

雅：今、自分の好きなことをできているので、それを深めたいです。

太：ガラスの製作道具を入れる倉庫を作りたいです。

問：この仕事を選んだ理由を教えてください。

文：先代から受け継いだ商売があったのですが、向いていないと思い、辞めました。どうせ苦しむのなら自分の好きなことで苦しみたいので、約2年半前から木工に取り組むようになりました。

太：小さい頃から家の仕事を継ぐ気でいましたが、自分のやりたいことが決まっていなかったため、まず進学しました。20才頃に芸術の道に進むことを決めました。

問：仕事の技術をどこで学んだのですか？

文：本を読むなどして、独学で学びましたが、今後専門の人に教えてもらい、きちんと学びたいと思っています。

雅：本を読むなどして独学で学びました。でも、専門の人に教えてもらおうと、作品のバリエーションも広がるかもしれないなと思います。

太：陶芸、ガラスを中心に芸術全般を、大学、ガラスの専門学校で学びました。

問：工芸に打ち込むことにより、変わったことはありますか？

文：取り組むうちでつらいこと、苦しいこともいろいろありますが、その種類が変わってきました。

雅：物の価値観が変わりました。お金があれば自由な時間は減るし、お金が無ければ自由な時間はたくさんあります。「どちらが良いかな？」と考えます。家族5人がそろって暮らせることが幸せです。今後、子どもたちの子どもや家族とも一緒に暮らせるようになることが、私の理想です。

#### 【徳地の町について】

問：徳地に住んでどのくらいですか？

文：2000年に周南市からきました。

問：徳地を選んだ理由、きっかけは何ですか？

文：周南に住み始めた頃は家の周りが田んぼでしたが、時とともに住宅地になっていきました。木工やガラス細工は騒音が出るので、周りに家があると近所迷惑になってしまいます。新たに暮らしていく土地選びの条件は、①騒音が迷惑にならないよう、家から見えるところに民家が無いこと。②ガードレールが無いこと。③!時間もかかるような山奥では困るので、幹線にすぐ出られる所であること。有④川が見えること。これらの条件を満たす土地を探していたところ、今の場所を見つけました。いい川でしょう。家の前の道も川も両側の山も町のものですが、自分たちのもののように思っています。

問：徳地に欠けているもの、徳地だから苦労した点は何ですか？

雅：思い当たらないぐらい、徳地が気に入っています。車を持っていないと不便ですが、持っていれば何も困ることはありません。そうですね…、あえて不便な点を挙げるとすれば、BS以外のテレビが見えないことや、携帯電話は au のもの以外は通じにくいことでしょうか。

#### 【人生観について】

問：思い描いている理想郷があるとしたらどのようなものですか？

雅：ここです。周南から越してくるときに色々な場所を見に行きましたが、どこもいまいちでした。でもここに来た時ピンとききました。ここに来てからは、外に出掛けるのがおっくうです。

太：ここです。開拓民気分楽しんでいます。

この日はお話を聞かせていただくだけでなく、工房の中の様子やガラス製作の実演も見せていただきました。そしてここで持参したお弁当をいただきました。手作りのハーブティーを出していただき、伊藤さんのお庭で食べるお弁当は、屋内で食べるものよりもおいしく感じました。目で見えたもの、耳で聞いたもののほかに、徳地の空気や伊藤さんご家族の暖かい雰囲気から感じるものも多く、楽しくとても良い時が過ごせました。

本当にありがとうございました。



# 【伊賀地の郷味工房】

伊賀地の郷味工房は、地域の営農グループが、地域の活性化を  
目指して、地域の素材を活かした安心・安全な加工品づくりに取り組むと  
共に、消費者との交流を促進しようという目的で設立された。ここでは、町、県  
の地域づくり支援指導のもとに、伊賀地営農クラブの会員が自主・自立・連帯  
(自己決定・自己負担・自己責任)の精神をもって新たな地域活性化のための  
事業にチャレンジしている。伊賀地営農クラブの代表でもある藤井義弘さんは、  
徳地で学校教諭をしていたが、定年後、教え子たちの誘いに後押しされ、現在に  
至る。「先生」の愛称で呼ばれ、「生きがいづくり、仲間づくり、健康づくり」がモットー  
の藤井さんに、お話を伺った。

1. 何を販売しているのですか。

- A) 食餅・かしわ餅・苺ジャム・漬け物(×ロン瓜粕漬・茄子辛子漬)  
米っ粉パン(山型食パン・×ロンパン・チーズ・クリーム等各種菓子パン)  
地物の野菜(11月から日曜朝市で販売予定)

2. 自慢の商品はありますか。

- A) 米っ粉パン(徳地の特産品になるよう、一番力を入れている)

3. 一番販売量が多い品物は何ですか。

- A) 現在は食餅が1番、米っ粉パンが2番  
将来は米っ粉パンが1番になるようにしたい。



もちもち  
×ロンパン

4. 今の季節に旬なものは何ですか。

- A) あらゆるものが旬!!!



さつまいも

5. どのくらいのエリアで販売しているのですか

- A) 萩・宇部、防府、下関、周南など  
(味工房には、県内各地からリピーターがやってくる)



さつ  
おモチ

旬の野菜をビック大内店で販売

(「土の匂いのする野菜を販売したい」とビックから要望があり、販売することにより、  
購入者には徳地の人も多い。)

「家庭菜園のおすそ分け」として  
共同出荷・直接

6. 販売以外にしていることは。

- A) 消費者の皆さんと、毎年「芋掘り交流会」を開いてきた。  
(9月1日は100人集まったことも…)

7. 新鮮な野菜を出荷するために気をつけていることは、

A) 朝どりが理想だが、店への納品時間が早いので、前日の遅くに収穫するよう努めている。

8. 営業のモットーは何ですか、

A) 生きがいつくり・仲間づくり、健康づくり

(管農クラブを設立して、今まで接点のなかった人たちと交流がもてるようになった)  
(50代から80代までの皆さんが楽しみながら野菜づくり・加工品づくりをするようになった)

9. 研修期間がありますか、

A) 米、米分パンは研修期間あり、

・米分パンは北陸の米どころが有名。大阪で開かれた講習会に指導者を派遣して研修してもらい、工房で復伝講習を3度にわたって開いた。[全員30人が受講]

漬物などは、レシピを作成し、誰が作っても同じ品物(味・形)になるようにしている。

□ 徳地に住んで何年になりますか

A) 64年くらい(小学校1年の時からずっと)

□ 徳地の魅力・徳地だから得たことは、

A) 徳地に腰を据えて何十年も住んでいるから、この土地から逃げられない。  
だからこそ、「ここで何かやってやろう!」という気が起こる。  
「住みよい、ぬくもりのある、ふるさとにしたい!」

□ 徳地に欠けているもの、苦労したことは、

A) 何もかもが中途半端 (・これといった特産物が無い  
・道路整備がよく、必要なものを徳地以外に求めやすい)  
・苦労といえば、すべてが苦労。

□ 人生でこだわっていることは、

A) 対話と協調・夢は追い続ける。



□ 将来の夢

A) 徳地100%の米、米分パンづくり  
伊賀地管農クラブが、地域づくり、  
農業元気げの場になれば!

初めて食べた米、米分パン。  
生地がモチモチしていて  
とてもおいしかったです!!  
ごちそうさまでした!!

# レストラン「ねむの木」のマスター、島瀬さんにお話を伺いました

伺いました  ...



もとは喫茶店だった  
そうです。  
目玉は地元産の卵を  
使ったオムライスです！  
コーヒも美味☆



Q1. 「ねむの木」をいつから始めたのですか。

A. 平成元年からです。父が初代で、今、私が2代目として、母と2人で中心となってやっています。

Q2. 何故「ねむの木」という店の名前をつけたのですか。



A. もともとねむの木がこの佐渡川沿いにたくさんあったんです。それで何か地元由来する名前をつけようと思って...

Q3. 何故 堰にお店を建てたのですか。

A. 父が 居酒屋を営んでいて、この堰に土地を持っていたので、こんな景色のいい所でぜひ何かやってみたいと思いました。

Q4. 「ねむの木」といえば「オムライス」ですか。いつからオムライスを作り始めたのですか。

A. 3年前ですね。2年前から地元の卵を使い始めました。

Q5. おすすめのメニューは何ですか。

A. オムレツも美味しいけれど... そうですね。今一番おすすめしてるのは野菜たっぷりの「オムカレー」です。

Q6. オムライスを美味しく作る秘訣は何ですか。

A. 余計な事をしない事、ですね。ご飯もそう。ケチャップ味だけで、他に何か入れたりせず、卵もそのままの味を味わって下さい。



Q7. 「ねむの本」では 徳地町の特産物を使った料理はありますか。

「特産品」というものは 徳地にはないんですよ。採れるもの全て 素材として 美味しいのです。

朝市などで 買ってきた 徳地の材料を使っています。それから 渡辺さんという 徳地の お豆腐屋さんのお豆腐を使っています。椎茸など 田舎で採れるものは どれも素晴らしいですね。

Q8. 料理をする時に心がけておられる事はありますか。

A. お客様が多くなっても「仕事をこなす」だけにならないよう、常に心がけています。マイペースで、一つ一つに心を込める事を大切にしています。

Q9. 徳地の魅力、徳地だから得た点は何ですか。

A. 人が少ないという事ですね！ もっと少なくても良いです。そして 田舎だということ。こういう所にお店を作ると とても目立ちます！ それから 何より水がきれいだし、山あり、川ありで、自然が当たり前にある事ですね。

Q10. では逆に 徳地に欠けているもの、徳地だから苦労した点は何ですか。

A. 地元の人か 自分たちの魅力や 自分たちの住んでいる所の 魅力に気付いていない事ですね。徳地に欠けているもの... 「ないならなくて、仕方ないじゃない、なくてもいいじゃない」と思います。

Q11. これからやりたい事、採集の夢は何ですか。

A. できるようになったら、いずれは お米や 野菜作りがしたいですね。そして 自分が作ったものを使った料理をお店で出したりと思います。

Q12. 思い描いている理想郷があるとしたら それはどのようなものですか。

A. 私は大学で東京に出たんですが、旅がどこも好きで、新潟と徳島の県境にある山深い温泉に行った事があって、そこで見た夜空の星空が とてもきれいだったんです。自分にとっての理想郷は あそこだ」と思います。

島津さんには、お客さんが多く、お店の込め時間等に取材に応じて頂きました。

本当にありがとうございました 😊





実施日 / 平成16年10月24日(日)

参加者 / とくち"大好きサホ-タ-ス"

(安溪遊地・安溪貴子・岡村優子・上岡結美・宮本沙衣)  
(西山礼恵・嶋田まゆ・小川喬功・森境志)

山口県立佐波高校生・教員

(堀田篤平・山内大地・河野美里・山本彩乃・松田あゆみ・伊藤由華・  
日本総合研究所 (金子和夫) 高峯昭範)

徳地町 (唐本太郎・柏木知津子)

☹️ 徳地町役場の方々、今回も大変お世話になりました!

## 感想

今回のフィールドワークは私達にとって素敵な出会いの場となりました。参加者からは、「徳地を外からだけでなく内側からも見る事ができた」、「自分の中にあった固定概念が覆された」、「人生観も聴けて、将来の事を考えている 私たちにとって貴重な体験だったと思う」など、様々な声を聴く事ができました。また今回お話を聴いていて、徳地をすごく愛しているという事、好きだという事がとても伝わってきました。そして、徳地を好きだと素直に言える素晴らしさを感じました。



笑顔



発行日 / 平成16年11月19日

発行・編集 / とくち"大好き  
サホ-タ-ス"

TEL&FAX (083) 928-5496