

K I K I G A K I | 21st
2022

静岡県

川根本町

このゆずを繋ぐために

名人 水口 眞夫・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 清見 陽香・茨城県常総学院高等学校1年

■こんにちは

昭和29年、2月12日生まれ。私は水口眞夫、こういう顔(ゆずジュース記事の載った新聞を指さして)(笑)。子どもは無し。兄弟は6人兄弟。生まれたのも育ったのもこの川根本町です。仕事は主にゆず農家と、林業もたまにやる。この家、築180年ぐらいだけど、ずっと変わらずここに住んでてね。性格は、ガキ大将でもないんだけど、ずっと変わらないし、やかましいって言われてた。何事に対しても興味を持って、ここまでやってきました。

小学校は、今は集会場になってるけど、すぐ近くの建物が元小学校。15名ぐらい生徒いただけかあ。中学校は中川根中学校っていう町役場のすぐ近く。そこまで11キロ、30分ぐらいバス通学してたね。高校は寮制の農業高校に行つて、勉強…というか遊んでたね(笑)。

最近では腰が痛いもんで、みんなから「なあんだ後ろから見ると80ぐらい



自身のゆず園の前に立つ水口さん



水口さんのお宅

じゃんか〜」って言われます(笑)。

■家を受け継いで

昔から農業に興味があった訳じゃなくて、我々の世代は子供の時からもう、長男が家を継ぐもんだと言われていて。私も6人兄弟で、女の子5人で育つたもんで、家は継ぐもんだと思ってたし。高等学校卒業した時も、農業やるもんだと思ってて。この畑も、ずっと継がれてきてる。あとは農協とか役場に勤めようか考えた時期もあったけど、まあもともとやってたから農業にそのまま就職した。最初は兼業農家で違う仕事もやってただけだが、やっぱり私自身と農業は昔から合って、私が40ぐらいの頃、親が農業者年金をもらうにあたって家督を移して、そこからは農業一本。茶工場と一緒にやらないかって言われて、それで昭和58年ぐらいにお茶の副業としてなにか始めようって事になって、色んなことやって。例えばキノコやつたりして、それで、ゆずを

植えただよ。ゆず植えた後はハウスも作って。当時、先輩に「お前いくら欲しい？」なんて聞かれてさ、「300万だなく」って言ったら、じゃあこれぐらいだなって言っただけをね、用意して。騙されたよほんとに(笑)。だから副業だね、お茶の。

■ゆずの育て方

ゆずは繊細だな。難しいっちゃうか。ゆずはね、種をまいても



接ぎ木した木

さ、30年ぐらい実はずつかないですよ。30年かどうか私もちょっと分かんないだけえがさ、桃栗三年柿八年、ゆずはじゃあ何年だかって言うんだけどさ、ほんとにならないですよ。だけど、接ぎ木をすると、実がすぐなる。昭和60年頃に組合で、飼料袋の中に土入れて、接ぎ木をしたですよ。ゆずは普通、枳殻からせに接ぐ。そうすつと、大体2年、3年目から実をつける。たくさんじゃないけどね。だからその、接ぎ木したものを買って、今の場所で育ててる。苗は替えない。

それで、ゆずは11月に収穫するですよ。工程としては、夏の間少し管理して、11月頃から収穫をして、販売してる。私は、12月の冬至に合わせて売って、12月の間に全量売り切っちゃう。1月2月は休みって感じでもないだけえが、ゆつくり過ごして、2月後半から3月にかけてで、手入れを始める。

■繊細なゆずの手入れの仕方

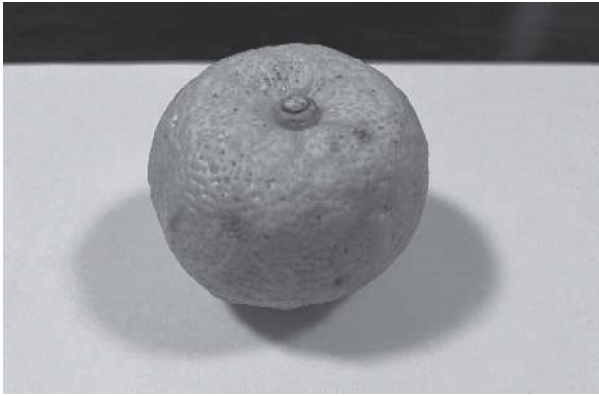
ゆずはウイルスが入ると、こはん症こはんって言って、点が出るだよ。こはん症。黒い点々が出るだよ。それが出るとなかなか、売っていくには厳しいなあ。んで葉っぱがさ、ちぢかむ。葉っぱが縮むっていうか小さい葉っぱになるだけんね、実も小さくなる。1回ウイルスが入るともう立ち直らないっちゅうか。その木は1回で終わり。変な言い方だけえが、ウイルスが入るとね、小さい玉になりやすいですよ。小さい玉、片手で丸作った



こはん症に感染したゆず

ときぐらい。大きくなってM玉。それぐらいになっちゃう。それを防ぐために手入れをしてるね。

ゆずの手入れはね、所謂剪定つてのやるだよ。木をかなり切る。ほんで、やっぱり葉っぱがたくさんないと、実が大きくなるらないもんで。1つの実にたくさん葉っぱがつくようにする。一応指導じゃ、百枚に一果って言われてるだよ。たくさん葉っぱがないと、ゆずはたくさんならない、実際。ちなみに切った枝は私は全部外に出す、捨てる。木を切る以外は、日当たりをよくして明るくする。今言った剪定しながら、防除をしていく。暗いところは実の付きも悪いし、黒点病が出やすいだよ。黒い斑点がね、ゆずにつく黒点病。それは雨で感染するもんでさ、今言ったように、除去するっていか、出す。ゆずは寒さを受けるもんで、剪定は3月頃からやるだけんさ。私はわざと4月頃やるだけんが。ゆずってすごい再生力が強いもんで、いくらでも出るだよ。それで、3月から4月まで、最初の剪定や



黒点病に感染したゆず※黒点病とは、黒い斑点が表面に出る病気で、この程度であれば食べても問題ないが、商品として売るのは難しい



真ん中の長い枝が徒長枝

るね。その後、5月6月に新しい枝が出てきて、その新しい枝に、ゆずがなるもんで。あと徒長枝っていうぐーっと伸びる枝があるだけんが、それを、6月頃からとる。7月8月もその繰り返しだね。あとはもう、普通の管理つか防除したり肥料やったりして、あと草を刈ったりして。

■相棒の道具、動物たち

基本的に作業はノコギリと剪定ばさみでやってるだけんね。あと採果ばさみっちゃうのがあって、実を傷つけないように曲がってる。

あと余分な仕事があつてね、鹿とかイノシシが中に入つて荒らすもんで、ネットをね。ここはネットだけんが、向こうは電柵やってるだけんね。猿なんかもいるので、そんですぐそこにいたつて、逃げないださ。鉄砲でも持ってりゃさ、動物も警戒していくだけんね。でも追っ払ったつてね、撃たれないつてこと知ってるもんで。我々はただの人なもんで。あの火薬とかさ、鉄砲持つてる人は匂いがすると思うだよ。その人たちには怖いと思うだけえがあ、我々にはなんにも。全然逃げない。怖くないもんで。人に慣れちゃつて。あとはヒルがいてね、痛くてたまらんですよ。血もついて。まあそういうこともあるだけんが、自然の中で一生懸命、暮らしてます。



手にはカパー、腰にノコギリを提げて



収穫ばさみと収穫したゆずを入れるかご



川根本町愛溢れる作業着

■収穫後、年末前の大仕事

一番大変なのは選別。私一人しかやらないもんで。収穫したゆずを見て、なんでこれダメでこっちは良いんだっていう話だよ。目視だもんで、自分の目で見てやるから、なかなかこれは難しい。夜遅くまでやるけんがさ、眠くなりや寝る。それで目開いた時また起きてやろう、ってね(笑)。なにしろたくさんゆずあるもんで。収穫はね、他の人も手伝ってくれるもんで。そのゆずを器に入れてくとき、もう出荷しないと入らなくなっちゃうもんで。選別するときの見分け方は、いろいろあって、傷が全くないやつが、A品。A品は、所謂秀品だよ。ほとんど傷もないじゃん。綺麗なもの。で、さっき言った黒点。商品としては黒点は嫌われてるよ。だから黒点があるのは外すだけだが、市場によっては全然売れるところもあるもんで。そういう仕分けをする。ゆずって、採った分にはすぐくきれ

なのね、はさみ傷とか、トゲ傷、そういうのが後々傷になるかならないかちゅうのが分からな。1週間ぐらいすると、良いの悪いのってはっきりわかるようになるだけ。そこは長年の経験で、いけそうなやつは置いといたりね。ともかく、基本的には、無傷。ほんで1個、2個まではまあまあ。3個以上から5個までがB品かな。5個ぐらいまでね。これら以外はダメだもんで、もう。

一応組合で目合わせして、それに合わせて出すわけね。ダメなのは家へ戻ってきて、返品になっちゃうよ。これはダメだよ。仲卸さんってのがあってよ、そこに私はゆずをバラの箱で出して、それを向こうで選別して、バック詰めしてくれるよ。それでダメなやつは、家に戻ってきてそっちで何とかしてください。だから100個あっても、2個はダメだとかさ。私の売ってることはそんな感じ。こういう言い方しちゃう悪いかもだけど、ダメなやつは絞ったりなんだりしても消費しきれない。実際ある程度はさ、一生懸命せっかくな作ったものだもんで。ジュースとかね。自分の家で自家消費するために、かなり搾るよ。ただ、一升瓶20本30本搾ってもそんなには、飲み干せないもんで。他に職種も持つてるもんで。なかなかね。ゆず専門ではないもんで。お茶もやってるし。それから、山の木も切ってるもんでね。



選別の見分け方の資料 提供：川根本町ゆず組合

■川根のゆずへの思い

3年前、つまり2019年ぐらいに、静大の学生が他の四国とかのゆずと川根本町のゆず、何が違うのかの調査をしただよ。その時に、川根本町のゆずには、他よりも癒しの効果がある香りがあるって。ここ標高540メートルあるけど、ゆずは高いとこだと香りが高い。皮が固く、厚くなる。小さめで香り高いゆずができる。他の地域と、どっちが良いとかはないだけえが、私はやつぱり、一番だなと思ってるよ。



自慢のゆず

■新しいゆずの使い方

ゆず単体だけで売ってくより、ジュースとか、ポン酢とか、加工品みたいのを売って、ある程度……宣伝に使ったらどうかと思ってる。これ、商売にしようとは思わないってかね。こういうの作って、知ってもらって、売ることが大事だよなと思ってる。それでゆずのことを知ってもらって、ゆず農家とか興味持つ人が増えたらいいなっていう。それぐらいしか思っていないよ。あとは、大変な選別もさ、光センサーの機械でやれたら楽でいいよね。そういう話もないこともないんだけど、もし全部はじかれて出てきたらどうしようとかね、怖くてできてなかったりするね。ただ、こういう風に、新しいことやるなら早くやらんとね。発想はあっても、それを実際作り上げるのはまだまだだから。今からだね。

■全国と比較して

ただ加工品とかもね、最初は確かに需要あったけどよ、コロナになってからね？ ガタ落ちだよ、ほんとに。お客も来ないし。売れないっちゃうか。店は閉まっちゃってるし。今はだいたいぶ落ち着いてきたけえが。ゆず自体は、料亭さんで使う凄くいいゆずがなかなか売れない。料亭さんも閉まってるから。あとは、実際に東京で売ろうと思ってる行っても、「こういうのは全国から来てるから！ もっと安くするとか！」って言われたりね。



ゆずで作ったジュース



ゆずで作った羊羹



ゆずで作ったポン酢

全国的に増えてきたでよ、ゆず農家。九州行ってもそうだし、岐阜の方でもそうだし、みんなそういうもの始めて、だからやっぱり加工品も。一瞬で増えただよね。ちょうど、私らが始めた時、広島に川根ってところあるでよ、そこと一緒になっちゃって。「川根？」なんて言って（笑）。その川根ゆずちゅうのは、商標登録取ったもんで。その時に、これも川根（本町）だもんで、その商品を取ったわけじゃないからね、ほいでこのジュースを作るにあたって、そこら辺が問題になって。特許庁とも相談したけえが、良いんじゃないかなって言われて。訴えられても困るしね、同じ地名で、しかも同時に始めたでよ。で、タイアップして、一緒にやったらどうかっていう話もあったけえが、まだそこまでの力はないし、お金もそんなにあるわけではないし。インターネットも、最初は頑張ってたね、あげたりして、「なんだ広島と一緒にじゃん！」って言ってたけど、なんせ家も電話回線だし、慣れてないもんで難しいよね。

■なかなか進まないし、進めないし

川根本町のゆずの宣伝、何か良いものないかな、どうしたら良いかなって。前々からずっと考えてね。周りからも言われるし。ラジオにも出たり新聞に出たり、色々やってきて、アイディアも、芳香剤にしてみたり、アートのしたり、海外進出って言うてる組合の人もいただけえが。でも後継者もないもんで。手伝いの人はいても、私に言われ



ゆずジュースの新聞記事、上写真の右が水口さん
出典：静岡新聞社、平成 23年 6月 15日 23面

たことしかできないもんで。私抜きで進めることはできん。私も、このまま死んでしまったら何も無いもんで、やっぱり知ってることは教えたいし、覚えたことも繋いでいきたいし。新しい次の代に代わってかないと、私いつまでも生きてるわけじゃないもんで。

お茶の方もね、いまだんどん茶畑が減って、使われない畑は耕作放棄地になつてるでよ。ゆずも今はまだ需要が少しはあるだけんが、ここからどうなるかは分からないし。高齢化と後継者不足だよね。その改善のために新しいこと始めたいんだけど、まあそう上手くはいかないだよな。川根本町自体もね、若い人の声が聴こえなくなつて。若くみずみずしい力で引張つてくれる人がいないと、やっぱり進まないし、進めないし。むしろ逆に、一人でもそういう人がいてくれたら、180度変わると思うでよ。だから、どう宣伝するか、毎晩寝る前に「う〜ん……」って考えて、朝になるだよね。逆に、若い人の意見が聞きたい。教えてほしいでよ。

■まだまだチャレンジ

ゆずにはトゲがあつて、採る時も気をつけないと危ないだけんね。私は他のとこの手伝いに行くときは、ヘルメット被つて行く。痛いから（笑）。自分のトゲは全然痛くないだけえがね。あ〜針刺されてるな気持ちいいなあつて。ほんとほんと。

まあそんな感じで、全部の作業が大変で、そんな嬉しいもんでもないだけえが、やっぱり、採る時、綺麗なゆずだと、「ああ〜!!!これはいいなあ」ってなるだよね。で、やっぱりイマイチなゆずばつかだと、お金にならないもんで。綺麗なゆずを取るために、剪定と、防除と、草刈りと。確実にやっていこうってなるよね。11月に、あ〜今年も最高だなつてなるか、あ〜今年もだめだ〜ってなるか。ほんとにとっちかだよな（笑）。たくさん綺麗なものが採れたときは、嬉しくてたまらんね。収穫の時に「やつ

【聞き書きを終えての感想】



初めて取材に伺った日、役場の方の車で山道を登り、自然の中にポツンと建っている水口さんのお宅を見た時、自分の住んでいる場所との違いに新鮮さと緊張を覚えました。

水口さんは笑顔で私を受け入れ、私の質問をうなずきながら聞き、そして悩みながら真摯に自分を語ってくださいました。また、ゆず畑を歩きながら、これは綺麗、これはダメなやつ、これがさっき言った徒長枝……と解説している水口さんからは、ゆずへの愛と自分の仕事への誇りを感じました。1回目の取材で、逆に若い人の意見が聞きたいから、と私に質問をした水口さんは、2回目の取材日には、前に2人で話し合った試作品、と私の名前を彫ったゆずを私に手渡しました。私と話したことを仕事に活かそう、形にしようと本気で考えてくれていたこと、そしてそれをすぐ実行に移す行動力にとっても驚き、水口さんのそんな人間性を深く尊敬しました。

私が聞き書きに参加するきっかけとなった、第一次産業の人手不足問題のリアルを、水口さんは分かりやすく教えてくださいました。また、そういう問題に対し、まだ解決する手段はたくさんあるはずだ、と奮闘する水口さんを見て、私自身も自分の前にある問題に立ち向かっていこうと思うことが出来ました。



profile

水口 眞夫

みずぐちさだお

昭和 29 年 2 月 12 日・69 歳

職業：ゆず農家、林業

【略歴】静岡県内一のゆず生産量を誇る川根本町の、代々受け継がれてきた標高 540m に位置する自宅近くのゆず畑でゆず栽培をしている。キャリアは約 35 年。年間の寒暖差や昼夜の気温差を活かした香り高いゆずを育て、大手スーパーへ直接出荷している。地域の組合にも所属し、ゆずを使った加工品の開発や PR にも力を入れ、地域活性化、また高齢化や後継者不足問題の解決を目指している。

た…！」っていうあの感じだね。せつかく買ってくれる人もいるし、私もこの仕事が好きだで、まだまだ続けていきたいとは思いうよ。名前で売って、信頼を取ってくまでにはなかなか時間がかかるだろうが、それを楽しみながら、色々やっていきたいね。ダメだ〜ダメだ〜って言うってても、私死んじやうわけじゃないもんで。まだ生きてるもんで。

その間は何か、頑張つて、結果は出ないかもしれないが、結果が出るよ
うな方法で、色々チャレンジしていきたい。

【取材日…2022年9月17日、10月21日】

山中で仕事と

名人 大村 雄一郎・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 松村 温人・千葉県千葉敬愛高等学校2年

■自己紹介

大村雄一郎です。生まれが昭和29年11月18日です。

僕がここで育ったころは、おじいさん、おばあさん、お父さんお母さんで、子供が4人の8人家族。僕のすぐ下が女で、弟が2人の計4人きょうだい。で、僕が昭和56年ごろに結婚したのかな。で、女房と、子供4人がいる。本川根町で生まれてね、大学の4年間は東京に住んでたけど、あとはずっとここ。

大学を出てきてからね、林業の専門学校へ1年間行って、そのあと家に入った。

■狩猟の道へと

林業の専門学校行って帰ってきて、親父がずっと鉄砲やってたことは知ってたんだけどさ、隣に僕より2つ年下の若者がいたんだけど、彼が1

年前くらいに免許を取ったんだよ。んで、鉄砲やらないかと誘われて、じゃあ俺も取ってみようかなって感じで。

■初めての喜び

若い衆と2人でね、猟の解禁の日だっけよ。

で、彼が紀州犬を持ってて、2人でイノシシの猟に行っただっけよ。ほいで、山登ってさ、イノシシの食みがあつてね。で、じゃあここでやってみるかみたいな感じで。

で、俺にここで待っててくれよって言って、犬でイノシシを追い出す人を「勢子」、待ってる人は「待ち」つつうんだけどさ、それを2人でやって。で、そのうちに犬が鳴き出して、近づいてきたと思ったら小さいイノシシが飛んできて、それを撃つただよ。ほいで初めてだったもんでやったやつ。と言つて2人で喜んで、ワタ（内臓）だけ抜いて家まで持って帰ってきて、庭で解体をやるうとしたんだけど、やり方が分からなくて、庭じゃあ、っ

てことになって、キャンプ場へ持って行って、キャンプ場のこの炊事場の軒下で近くのおじさんにやつてもらった。

■鹿を追う犬イノシシを追う犬

グループ猟はね、犬が獲物を追い出して周りを囲む猟のやり方なだけどき、基本的にはイノシシをやる犬はイノシシをやるだけどき、鹿をやる犬っていうのはイノシシをやるんだよね。なぜかって言うとき、犬はイノシシを怖いだよ。

結局犬もイノシシにやられちゃうこともあるんだで、イノシシは向かってくるもので、鹿は逃げるもので、鹿はもう逃げるだけでもんでき。

今、自分で飼ってる犬にイノシシをやる犬がいなくても、イノシシをやるうとしても鹿の臭いが至る所にあるもので、鹿の方についてちゃうでな。

■鹿の猟

イノシシの猟の時は、食み跡とかから絞ってって犬を放すんだけど、鹿の場合はイノシシの場合と違って食み跡とか関係なく犬を連れて登ってって放すよね。基本的にはあしがあればそこから、行かなかったら犬と一緒にいそうなところに歩いていくんだけど。

そしたら、どこに行くかは分からんけども、鹿ってのは川の水に、水中に入っておいを消すって習性があるって、最終的に川の落ちてきそうなところに「待ち」が何人かいるんだけど、山ん中でもどうかすると飛んできそうな場所に。

川で撃つたらそこでやつちゃうんだけど、山で獲った場合は血抜きだけして、道路まで下げちゃうって、川まで持ってってワタ抜きする。食べない部分は埋めちゃう。場所によっては石を積んだだけとか。

もう今、至る所に鹿がいるもので、犬放してればすぐ追いたしてくれらるもんで。昔は獲物が少なかったもんで、ものすごいシビアで。昔は無線機があったんだけど、今はなんかGPSがあるじゃん。だもんで、猟の仕方が変わっちゃったね、今と昔では。

昔は、獲物が獲れない時も多々あったりして、だから獲れるとそれはすごいうれしいし、なんていうか授かりもんみたいな感じだったかな。昔は1日歩いても獲れなかったりして。だけど今は鹿が増えちゃって、すぐそこにいるもんで、1頭獲れなくてもどっかでは獲れるみたい。そんな、簡単な、粗末にするなんてことはないんだけど、昔ほど猟の面白味が無いつていうのかな。

■猟友

多いときは10人くらいいたのかな。で、だんだんと年を取って抜けてく。若い人が入ってくるかと言えばなかなか入ってこないんだけど。今は5人くらいのグループだけど、その中でも猟をやるのは3人とか4人でやる。

■一犬二足三鉄砲

昔はね、一犬二足三鉄砲つって、犬が良くなければ寝ている獲物を追い出してくんなくて、犬がとにかく大事、んで二足つてのは、人間もとにかく歩いて獲物のいる所まで歩いていかないとだもんで、足が強くなきゃダメ、で、鉄砲っていうのはそこまで重視してないってこっちゃ。

まあ、獲物は待ってる自分の方へ寄ってくるもんで、なるべく近く寄せでドンと撃てばいいもんで、一犬二足三鉄砲つてのは昔の人がよく言うだけよ。

犬が良くなければ獲物は獲れないし、足が良くなきゃ、歩き回らないとやっぱり獲物は獲れないし。

そういうことをよく聞かされたけんね、人間じゃ獲物を追い出せないもんで。

■変わっていく

極端に鹿が増えてきたのはここ10年、15年くらいで、鹿猟はね、昔はこの辺にいないくて、奥山へ行つて獲ってきた。

そのうちに、国有林の植林した苗木が食べられちゃうよつてことで 国が営林署から頼まれてね。で、国有林の有害駆除が始まった。

20年、15年前まで続いたのかな、でも、国有林の方で被害があるから町の猟友会の方へ依頼が来てただけけど、木を伐採しなくなり、植林をしなくなつたので、依頼が無くなつたのかな。

で、そうこうしてらうちに民有林の中で鹿があちこちに増えてきて、だんだん郷にも下がってきて、郷の方の民有林の方にも被害が増えてつた。それで、被害にあつた人が農協とか町に被害があつたよつてことで猟期以外にも有害鳥獣捕獲つていつて依頼が来た。

本猟期は、昔は11月15日から2月15日までの3か月間だけだつただけけど、鹿は12月1日から1月31日まで2カ月しかないつけど、短かつた、猟期が。で、メスは獲っちゃいけないつてことで決まりがあつただけけんね。

今の猟期は、11月1日から3月15日までだけど、ほんとの猟期つていうのは、11月15日から2月15日。ほいでその11月の1日から11月15日と、2月15日から3月15日つていうのは、鹿とイノシシだけの特別なことになつただけけんさ。

今は増えすぎちゃつたもんで、オスよりもメスのほうを獲つてくださいますように県でも言つてるだけどね。

車で走つてると、鹿がいたりしてさ、そいでドンつて獲れるくらいには鹿が増えてる。

■引き金を引くということ

やっぱり引き金を引く瞬間にとにかく気を付ける。事故が起らないように。

まあ、待つた無しだもんで、引き金を引くつていうのは。だもんで、矢先を十分に見る、確認するつていうことは大切にしてるつちゅうか気を付けてる。

■変化するもの

やり始めたときは嫌つていうか、複雑な気持ちがあつたもんでさ、こういうところに住んでね、サルにシイタケ取られたり、栗取られとか、鹿に苗食べられたりとかね、野菜食べられたり。そうするとやっぱり憎しみみたいなものもあるだよね。ただ、獲つたからには粗末にせず綺麗に食べてやるみたいな、それは大切にしてる。

■狩りに使う道具

これ（次頁写真）が猟に使うスパイク。スパイクがあるのは悪場とか通るときとかに足元しつかりしてないと危ないから。これは俺の親父が使つたノコギリと、剣鉦つていうんだけど獲つた獲物をばらすために使うかな、あとは急に棒が欲しかったり角を取つたりするときに使うな。ノコギリは鑢で研いどるけんさ。

これ（次頁写真）が犬につけるGPS。今うちのグループにはGPSを7つ持つてるもんで。今うちにあるのが2つだな、2頭につけようつてんで。で、今うちのグループで犬が7匹いるか。で、GPSの画面の中の青い線は俺が動いた跡。

で、チョッキはグループでそろえたんだけど、基本オレンジのチョッキ

を猟の免許を取ると猟友会から支給されるんだけどよ、それがちょっとね大きくて。袴みたいな感じで着にくくて、自分たちのグループでちょうど体に合うように、クラブで市販のチョッキを買いそろえた。



GPS



スパイク



チョッキ



ノコギリと剣鉋

■ 猟犬

犬はそこにいるんだけどさ、ポチ。ポチだけどポーって呼んでる。愛称だ愛称。

これは今8歳か9歳くらい。もうあとちょっとしか使えない。もうあと2年くらいしか。もう年だよ。

■ 犬の持ち運び

犬はゲージに入れて持ち運ぶ。山に入ってるときは紐で縛って入っていく。これに入れてつぎ、んで捕まえたらゲージの中に入れてく。基本やる犬が3頭いれば鹿の場合は1頭ずつ放す。俺が3匹つないで山の中に犬を持ってって、1頭ずつ放してバーンって行って、獲ったよってなったら次の犬を放す。猟に出かけるときは軽トラに積んで、後ろの荷台に。基本的には仕事の道具なんかは全部下ろしちゃって犬だけ連れてく。猟銃は自分の横に。

鹿獲った後はさ、一応GPSつけてるもんで大体鹿を撃つとそこについてくるもんで撃つたところに、そこでひもでつないで犬を回収する。獲物が獲れない時はGPSで探して、空薬莖を笛みたいにして吹いて、呼んで捕まえるんだけど。獲物を追ってって獲れるときは犬が必ず鹿についてく



ゲージ



ポチ

もんで、そこで縛る。

■おり罠

この頃ね、罠の免許を取ったんだけど、家のすぐそばまで鹿が来るもんで、鹿とかイノシシとかサルが。で、やっぱりそれだけは自分で守っていかなくちゃいけないかなって感じで、いまは特にあの栗の木にサルがついて、罠をかければいいんだけどね。

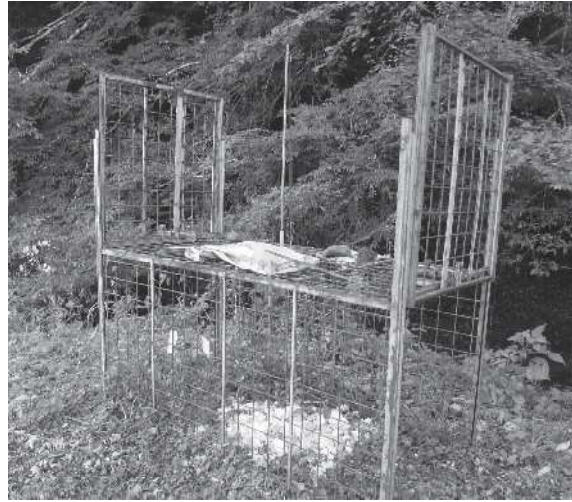
この糸に触れると、留め具が外れて、引っ張ってる扉が落ちる。餌は、これ麴に塩をまいてあるな。

今、有害鳥獣捕獲が出てるもんで、これかけといてもいいよって。基本的には檻とかはね、罠にかかっているのを銃で撃ってそれから取り出す。あとは普通の猟みたいになるんだけどさ。

これは片開きのやつだけど両開きのやつもある。どっちも糸に触れるとこれも留め具がはずれるからドアがストンと落ちる。

■やってみなくちゃ分からない

猟はやってみないとわからんだけんさ、イノシシ猟とシカ猟が違うっちゃうんはさつき言ったように、犬がな、イノシシにやられちゃうぐらいなもんで、だからイノシシ猟はね、面白いよ、面白いってゆうかね、ここ



両開きのおり罠

ら辺に食みがあつて、周りを見切るだよね。

で、そこから、食みから犬を出してやるけんさ。犬を放したら大体5分とかそこらで勝負がつくんだけどさ。まあ、勝負がつくっちゃうかき、寝てるだよ、夜行性だもんで、イノシシが。

で、寝てる場所で起こしに行つて、犬が。そこでわんわん鳴いて、イノシシを止めてる時があるんだよ。イノシシが気が付いてるんだけど起きないってどうか。寝屋っていうさ寝てる場所で。ほんで寝屋打ちとか言つてさ、犬掛がそこで撃つんだけど、人間と犬との駆け引き？ イノシシとの。で、イノシシが寝るのもさ、明るところで寝てるのもあるけど、やっぱり、藪のところで寝てることもあるで。どこにいるかわからないっちゃうかき、で、それを追い出して、それが「待ち」にかかったりすると、「待ち」で撃つたりもするんだけど、犬が良ければイノシシ獲れるんだけどさ。

■川根本町

こういう町、難しいね。まあ、すごくこういう山間地で、すごく住みやすいところだと思ふんだけど、ただ、ここに住んでる人間はね、仕事がないってどうか。自分からやりたくないことには、特に。

昔はそれこそ林業とかの一次産業が盛んで、みんな生計が成り立ってたんだけど、一次産業が段々すたれてきちゃつて、だもんで。

あと、やっぱ若い人がねどんどん出ていっちゃうもんで。まあでも今は結構若い人も頑張ってることはわかってるんで、まあ観光に結構ね、力を入れてる。

でもコロナになっちゃったもんだからさ。コロナの前はね、大鉄（大井川鐵道）で「きかんしゃトーマス」なんか走らせてくれてすごいお客さんが来てくれて。今もなんかね、そういうイベントをやってくれて、大鉄が。ただコロナでね、なかなかあれなんだけど。

【聞き書きを終えての感想】



名人に会うまでは、名人がどんな人か分からず。実際に会って少し会話するまでとても緊張していました。担当の梶山さんから優しい人だよ、と言われても緊張は収まらず。逆に緊張のし過ぎで訳の分からないことを言うのではないかとドキドキしていました。実際にあってもすぐに緊張が解けるということはなく。家に上がらせていただいて話が始まるまで、家の外を見ながらいい景色だな、水の流れてる音がするから近くに川があるのかな、なんてとりとめのないことを考えながら。ただ、始まってしまえばといった感じで始まってから一気に緊張が解けました。

梶山さんから頂いたプロフィールの写真を見たときは、ちょっと怖そうだなと思っていましたが実際に話すと気さくで優しい方で、終わるころには次の取材がとても楽しみになっていました。

書き起こしは、とても大変だったけれど、書き起こしているうちに取材の日のことを思い出せて、楽しくもありました。



profile

大村 雄一郎

おおむらゆういちろう

昭和 29 年 11 月 18 日・68 歳

職業：林業、茶業、猟師

【略歴】中学生まで実家在住、高校に上がると家から離れた高校に進学、高校時代は高校付近に下宿しながら3年間学び、大学は東京の日本大学へ。その後1年林業の学校で学び、5、6年働き、実家へ戻り家業の林業と茶業を継いでからは川根本町に在住。また、昭和56年ごろに猟免許の獲得。現在は、茶業と林業の傍ら、狩猟解禁期間には鹿を獲っている。

これでコロナが収まればもともとね観光客が来てくれていろんなそういう仕事かね、出てくるんじゃないかと思うだけーな。

■狩猟は…

狩猟が解禁されてる3か月くらい、今は猟期がちょっと伸びたけど、頑張ってる楽しんでいるかな。

趣味だもんで。でも、昔と今と感じが変わってきてるだけんさ。昔はほんとに興味って感じで、11月15日が解禁なんだけど、その日が本当に待ち遠しいみたいな感覚で、11月15日は必ず猟にみたいなことだったんだけど、今は何ちゅうのかな、昔は獲物もそんなにいなくて、獲れたら喜んでたんだけど、今は、獲物が増えちゃって、動物被害もあるもんで、ちょっと昔と変わってきたかな。

生活に被害があつてね、野菜とかやられたりシイタケとか食べられたり、だもんで、自分たちの生活を守ってかなくちゃいけないってなってきたんだ。狩猟自体がそういう風に、昔は楽しみだったけど今はそうじゃなくて、獲物から作物を食べられないっていうように、守っていかなくちゃいけないってことで狩猟をやつてるような感じもあります。

〔取材日〕2022年9月11日

足並み揃えて茶箱を作る

名人 梶川 榮市・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 実川 諄星・千葉県八千代松陰高等学校2年

■茶箱とは一体…？

茶箱というのは、名前の通りでお茶の箱。地場木材の杉を使って一つ一つ手作業で作ってる。茶箱自体は明治時代の後期から使われてて、防湿防虫っていう特徴を生かして外国にお茶を輸出するときに使った。でも今ほら、プラスチックとかダンボールのおかげで需要が少ない世の中になってきたでしょ。だから、お茶を入れる以外にもお米を入れたり、インテリアにしたり、使い道が変わってきた。この前はLOFTさ



取材時にいただいた茶箱の完成品

んでインテリアの商品を出したっけな。

■自己紹介と幼少期

名前は梶川榮市。昭和20年1月28日生まれで年齢は77歳。今は妻と2人で住んでるだけんが、子供が3人、孫が6人、そいで生まれたばかりのひ孫が1人いる。

おれ自身は11人兄弟の7男で末っ子だよ。だけん、おれが生まれる前に3人亡くなってるから、その人たちは知らないな。その時は食糧難とかで大変だったらし



茶箱と梶川さん

くて、親父が背におんぶしながら亡くなった子もいるって聞いたな。11人を育てた親父は本当に尊敬してる。今は兄貴2人が年取って亡くなって6人しか残ってないな。

おらが小さい頃は大変だったと思う。戦時中だからお金は使えんっけよ。正月三賀日でも100円くらいしか貰えない。まあその時代はキャラメル1粒1円なんて時代だったからそのへんのギャップはあるだけんが。

だから、遊ぶもんは自分たちで作ったりしたくないな。いろいろ作るためにいつもナイフは持ち歩いてた。今の衆には考えられないだけんが、鉛筆なんかもそれで削ってた。そういうのもあって小さい頃は活発な子供だったな。とにかく遊ぶことが好きだもんで、山なり川なり木登りなり、いろんなことやってた。

■茶箱職人になるまで

おらは勉強嫌いだもんで、中学卒業したときに静岡市の方に就職した。特に夢みたいなんは持ってなかっただけんが、家は出なきゃならんもんで、昭和35年から静岡市の方の木工機械の製作会社に行ってた。そいでおれ爪の病気にかかっちゃってき。そんなときは下宿してたから、先輩がお風呂入ってからおらがお風呂入ってた。だからきつと先に入った先輩が菌を持って、それがうつったくないな。んで病気自体は大して痛くないだけんが、やっぱ若いときだもんで汚いのが恥ずかしくて、それが理由で3年後にその仕事はやめた。

それから川根本町の方に戻ってきて、兄貴のやってた建具の仕事がちょうど右肩上がりだ忙しくなってきたもんで、手伝ってたら10年経っちゃった。そこで結婚したから、それを機に独立した。

そいでずつとやってきただけんが、今はもう建築の需要がなくなってきたから仕事は薄くなってきた。おれが独立した頃にはこのあた

りにも十数箇所は建具やってるところもあっただけんが、今じゃもうおれ入れて2箇所しかない。おらなんか今はもうやってないようなもんだからもう1軒しか残ってない。やつぱり需要がないだけんな。過疎だから若い衆が出ていってじいさんばあさんだけが残る。そうすると仕事がなくなつて、工務店さんともなくなつてきたし、要するにそうだな、衰退だな。

だから、仕事にもなくなつてきたし、年齢的にもそろそろやめてもいいかなあと思つてたところに茶箱の仕事のお誘いがきた。今働いてるところが前田工房っていうんだけど、その先代の親父が茶箱の仕事をやめちゃつてそれを引き継ぐ人がいなかっただね。おらの今やってる仕事は「木取り」って言うだけんが、それをできる人がいないからおれにやってくれないかって。それで結局やるからには本腰入れてやるようになって。でも建具やら茶箱にこだわってなつたつてことはないな。

要は建具の仕事がなくなつてきたのと、ちょうどおれが経験者つてことで、偶然がちよつと重なつたところもあるだけんさ。正直なところ、流れでなつたつてところが大きいかな。今の若い人がどう考えてるかは知らないけど、その時分のおれからすると将来が結構漠然としていてさ。おれ自体が勉強嫌いの遊び好きつてだけで、ちゃんと考えてた人もいっぱいいただろうけど、おらはあんまりちゃんと考えてなかつた。

■建具職人の仕事

建具職人つて言つてもいろいろあるだけんが、おれの場合は一般住宅の木製建具の製造販売。一般住宅や工務店からの注文を受けて、製造してはめ込む。建具は自分でデザインしたり、値段決めたりできる自由度の高さが良かったな。もちろんお客さんとのすり合わせもあるだけんが、自分でデザインしたものが完成する瞬間は気持ちがいい。だから時々仕事もらつたときに「ここだけはどうしてもやりたいなあ」っていうのは、頭の端に

あるつけよ。あとは「こういう建具を入れたい」とかね。お金は貰わんでもそういうことはやったりしてきた。まあ現代住宅になつてくるとそういうのもなくなってくるし、障子とかよりもパネルみたいなやつの方が多
いからね。寂しいね。

そいで建具も良いところだけではなくて、注文の期日に間に合わせるために夜中まで仕事したりしなきゃならなかつたりするのは大変だったなあ。

余裕はないつけよ、はつきり言って。大義があるとかじゃなくて、生活に追われるというか。子供もいるし食べていかなきゃいけないから。あとは建具の場合は平割材つつてき、すでに製材されてる建具用材を買うだけ
んがさ。安い材料は無駄が多くて製品も良くないから、これだと高いもの
を買わなきゃならん。

建具以外も受注すれば作るつけよ。タンスやら下駄箱やらの家具を作り
付けることもやったりしたし。実を言うと家具のほうが面白い。建具は平
面だけで家具は立体だからね。工房にある棚なんかもおらがやっただよ。
まあ作るとは面白いだけんが、茶箱の仕事に就いてから自分で週末はや
ろうとはなかなか思えないな。5日間茶箱の方で働いちゃうととつかかり
がなかなか難しい。とつかかっちゃえばそんなに大変つてこともないだけ
んが、まあ今はもうあんまりやらないな。

■茶箱職人の仕事

この広い場所が貯木場になつて、ここにある地場木材を製材していく。
冬は木が水を吸わないから伐採の時期に入るだけえが、伐採は森林組合つ
つうのがやつてくれて、それを丸太見ながら買う。

製材からは自分らでやつていく。これはおれじゃなくてもっと若い子の
仕事。ちよつと機械が華奢なもんで、プロの製材機でやつたものに比べた

ら大したことないだけんが、地場産品でできるだけ地元で貢献するつてい
うのもあるもんで、多少の面倒は仕方ないところはあ
るとは板にして2ヶ月間天日で乾かす。

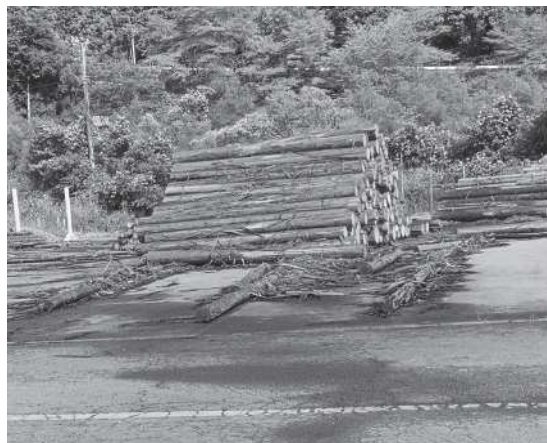
そんで次は製材したやつをおれが目利きして、20種類ある箱の種類に合
わせて木材を木取つていく。木には節とかあんまりきれいでないところが
あるもんで、それを避けたり利用
しながら選別していく。最後に和
紙を貼つたりするから、完成した
ときに隠れる場所にあんまりきれ
いでないところを持つてきたり、
逆に見えるところにはきれいなと
ころを持つてきたりする。それを
できるだけ材料の無駄を生まない
ように行つていく。会社と環境に
負担かけないようにね。んで基本
的におれの仕事は木取りだけ。そ
の他にもたまにはやるだ
けんが、製型は他の人
がやる。基本は共同作
業だいな。

業だいな。

木取りのあとは、木
には癖があるもんで、
水をつけて何枚か重ね
て万力で2日くらい抑
える。そうすると真っ
直ぐになつてプレー



製材機



貯木場



天日干しの木材



木取りをする梶川さん

ナーっていう仕上げ用の機械に通しやすくなる。癖があるとプレーナーにかかりにくい。

そうしてから仕上げとしてプレーナーという機械で厚みに合わせて削る。これで材料は完成。

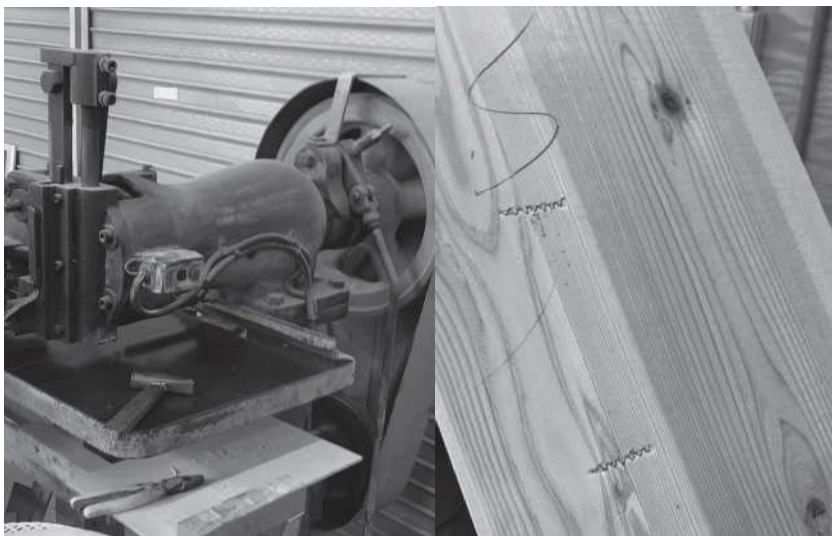
そしたら今度は縦切りって言って、茶箱の深さの寸法に合わせて切っていく。んで、箱の大きさによっては1枚じゃ足りないもんで、そのときは波釘で2枚をくつつけていく。今度は深さはできてるもんで、横幅を作っ



木の癖と万力



プレーナー



波釘打機



はんだ付けとその完成形



タッカー



完成品

ていく。それで蓋を別に作っていく。
木と木のつなぎ合わせはボンドとかではなくてタッカーという機械でやる。

ここまで終わったらトタンを貼る。ここが茶箱の質の重要なところだいな。茶箱と木箱の違いはトタンにある。トタンを入れることで防虫防湿が可能になる。それでこれは鉛では体に悪いからスズを使ってる。環境と体に優しいものを作ってるだいな。それをハンダで付ける。それで最後に木と木のつなぎ目が見えないようにすると、強度を上げるために和紙を貼る。そこまでやったら完成。

■茶箱仕事の魅力と大変なところ

茶箱の仕事は、とにかく地産材料を無駄なく使えるっけよ。そこが良いな。ただあまり手をかけすぎると今度は採算的に合わなくなってくるだけえが。要はちっちゃい細かいものまで使っても、採算が合わんと給料ばっかもらうような形でよくないしね。今は好きにやらせてもらってるだけんが、できるだけそういう負担を会社にさせないようにやってる。

実のところ、どっちかといえば建具のほうが仕事としては面白いところがある。建具はやっぱり自分でデザインできるから楽しいな。でももうこの歳だけん、決まったことをやる方が楽だね。見積もりとかもしなくていいし、設計図も書かなくていい。おれからすりゃあ、元気に仕事ができるもらえるからありがたい。

あとは廃材とかでの廃棄がまったくないのも環境に良くて良いね。粉とかカンナのクズとかは鶏屋さんが持ってくってくれる。今はいっぱいあるけど、冬になるとこの辺の廃材みんな持っていっちゃう。要するに薪ストーブとかさ。

だから無駄はなんにもない。今日もかつお節屋さんで焚付のために木の破片を取りに来てただね。

大変なところは、意思疎通だな。おらがやるのは木取りだけだから、結局のところ茶箱づくりってのは共同作業になってくる。若い衆が思い浮かべてる板の合わせ方みたいなのがおらのそれと噛み合っていないときがあるからよ。どこをどう使いたいと思っても、他の人たちがそう使おうとしてない場合があるっけよ。「あれ、こんなところに節があるぞ」ってな。その辺のズレがまだ難しいところだけかな。



廃材

■木取りの継承

木の目利きとかなんとかつちゅうのは経験によって生まれてくるものだもんで、だんだんやって経験していく中で培っていく。やっぱ慣れていくしかない。

今の状態なら5人いれば十分だけど、人は足りてる。これより増えようと逆に仕事が回らない。木取りはおれにしかできないから、おれだけどんどん忙しくなっちゃう。だから目利きができる人を増やしたい。

来年からは木取りを覚えてもらって、だんだんおれはやめていく感じしていきたい。この会社もまだまだ綱渡りのところがあるだけだな。トタンは今島田の職人さんに切ってもらってるだけだが、その人もはしはしやらん

くなっちゃったもんで、やっぱそのへんもここで直接やるような形にもつていけないといけんね。できれば自分のところでやったほうが計画的にできるし。

木取りのほうも、おれ自身は動くことが嫌いじゃないもんでさ、できればずっとやっていきたいけど、おれに何かあったときにどうにもならなくなっちゃうから。

木取りのためには、まず種類ごとの寸法を覚えてもらわにゃいかん。うちの茶箱は20種類もあるもんで、それぞれの箱の板の幅とかの使い方もそれによって違ってくるから。昔で言えばこの種類に使う板のパーツは何寸何尺とか、それを頭の中に入れて切ってくだけがさ。でもそれだけ覚えても、節とかきれいな部分じゃ避けながら木取っていかなきゃならんから。中途半端に節があつて5キロの箱だともつたいたないとかあるじゃん。色々な寸法のやつが出てくるから、それを「これは5キロの箱に、これは10キロの箱に」って振り分けなきゃならん。大きすぎないように、小さすぎないようにね。

んで、材料を無駄にしないようにっていうのはもちろんで、色合いにも気をつけている。できるだけ紅色のきれいなやつを見えるところに持ってきて、黒っぽいのか節は見えないところに回す。パズルみたいなのところもあるだけだな。

■長いこと生きてきて大事だと思ったこと

やっぱりまずは健康、これは間違いない。若い人にも言えることだけど、健康でなきゃなんもできんからな。逆に健康でいればどうにかなる。今もそれを一番大事にしている。深酒はやらないとか、8時すぎには何も食べないとか、そういうのは結構気をつけてる。

それとあとは協調性。要は人間関係の話で、茶箱の仕事のほうも全員が

同じ気持ちにならんとスムーズにいかん。おれひとりになにか思っても周りがそう思っただけやね。そのへんがまだまだコミュニケーションが取れてないんよ、はつきり言っただけ。おれもあんまりあーだこーだ言いたくないもんで、これがこうだとか口を挟むか迷うときもある。

こういう田舎じゃ余計そうだけど、郷に入っては郷に従えみたいなところあるでしょ。昔は、同じ町の中でも移り住んだところで、「お前はよそ者だ」って言うてくる人もいたよ。今の時分じゃ考えられないっけな。まあみんながみんなそうだったわけではないっけよ。かばってくれる人もいたから。でもそう言った批判のようなものも、誠意を尽くしてやっていけばなくなっていくのよ。最初は悪く言ってきた人も「榮ちゃん」って呼んでくれるようになった。だからあくまでも相手を大切にしなきゃならんっていうのは確かだな。

■こだわり

でもなあ、別に波乱万丈な人生だったわけでもないからなあ、あんまり取材のネタにはならないかもしれないな。こだわりとかも特にないっけよ。まあ上がり下がりがあある人生も面白いだけだが、普通が一番なのかもしれないな。

ただ、人間関係だけは大事にしてるだいな。さっき「流れでここまで来た」って言っただけだが、やっぱりそれは周りの人に恵まれたってことが大きい。やっぱり人



前田工房の皆様と

間関係を大事にしたからなんじゃないかなあと思ってる。一つ一つ誠意を尽くして人と関わっていれば、自ずとみんな優しくしてくれるからね。そういう人たちの気持ちが人生をいい方向に導いてくれる。

〔取材日…2022年9月8日、11月4日〕

【聞き書きを終えての感想】



「あれ、名人って意外と普通の人だな」。これが取材のときに私が感じた率直な感想です。自然と密接に関わるような名人なので、てっきりものすごいこだわりや波乱万丈の人生談があるのかと思って取材の前はドキドキしていたのですが、気さくで話やすく、考えも現代風だったのであまり緊張せずに取材を行うことができました。

私事ですが、近頃は部活の大会や受験が少しずつ近づいてきて、激化していく競争の荒波に揉まれています。そんななかで梶川さんの「一つ一つ誠意を尽くして人と関わっていれば、自ずとみんな優しくしてくれるからね」という言葉にはハッとさせられました。もちろん、勝負の世界に身を置く限りは、競争相手は敵だという意識も大切になります。しかし敵対するなかでも、競争相手一人一人に対する敬意を忘れないようにすれば、周りの人も自分を応援してくれるようになり、自然と結果はついてくるのかもしれないと感じました。

これからも生きていくなかで様々な苦難に直面すると思いますが、今回の教訓を胸に刻んで精進していこうと思います。



profile

梶川 栄市

かじかわえいいち

昭和 20 年 1 月 28 日・78 歳

職業：茶箱職人

【略歴】 静岡県川根本町で生まれて育ち、中学卒業直後に 3 年間静岡市で木工機械の製作会社に勤めていた以外は、ずっと川根本町に住んでいる。茶箱職人になる前には建具職人を生業としていた、木に 60 年近くも携わる木のスペシャリスト。気さくで話やすく、謙虚な性格。人間関係を大切にしており、地域活動への積極的な参加や、環境への深い配慮など、地域への貢献度も非常に高い。

挑戦。それがやりがいなんだよね

名人 相藤 令治・静岡県榛原郡川根本町

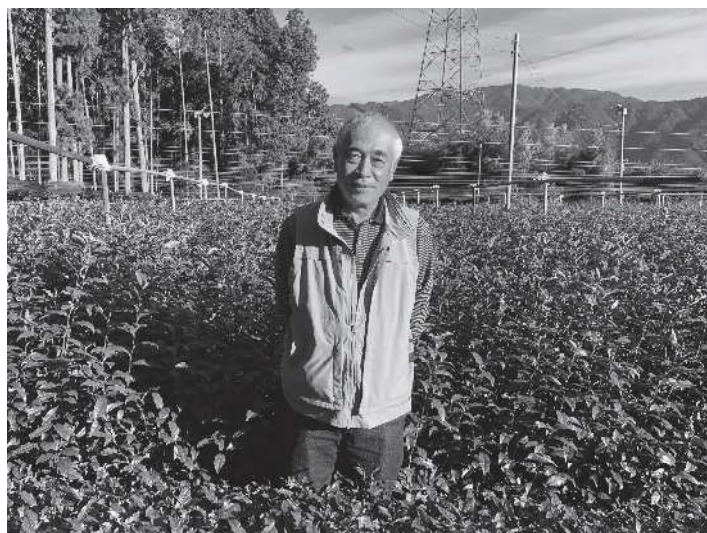
聞き手 國田 葵・茨城県角川ドワンゴ学園S高等学校2年

■挑戦すること、人より前へ進むこと

どんなことでもそうなんだけど、自分で考えて工夫をして、その結果を見るっていうのは非常に楽しいんだよね。それが成功しても失敗しても面白いんだよね。自分で作り出すっていう喜びかな。それで50年間続けてきたちゅうことだよ。毎年挑戦、ずっと挑戦。それがやりがいなんだよね。同じことやってたじゃマンネリ化するし、自分に対して面白くないしね。だからやるっていうのかな。親父も新しいことに挑戦するのが好きな人だっけね、私もそれに負けずにやるうって気持ちはずっとあったわけ。どんなことも自分なりに挑戦をしてみるってことがやっぱ大事なのかな。

もうやめて十何年か経つのかな、わさびも作ったよ。防霜ファンなんかも川根じゃ最初に導入して、ホームページも1997年から立ち上げて。我々の時代、世の中劇的に変わってる、一番変わってるかもしれないよ。50年の間にはすごい激動を通ったなと、自分でも思うね。

親父もよく言ったんだけど、人より1歩出る、半歩出るのも大変だけど3分の1でも人よりちょっと前へ進んでやるのが、大事なことじゃないのかな。それは挑戦しないと進歩はないからなあって、そう思ってるよね。時間的な余裕はあつたけど、お金はなかった。でも楽しめるから、いいのかな。こんなこと言ってるからね。50年、やっぱ長いよな。



品評会出品茶園と相藤さん

■自己紹介

相藤令治と申します。昭和24年4月5日生まれ。73歳。静岡県榛原郡川根本町に住んでいます。ここで生まれてここで育って、川根から出たことは無い。子供は娘が3人。今は女房と娘夫婦と孫2人と、6人で暮らしています。

職業は茶農家。茶園が以前は8箇所、ちよつと体調が思わしくなくてやめて今は6箇所。離れてると移動をするにも手間がかかる。でもそれぞれに気象条件とか向きとかが違うから、収穫の時期がうまい具合にずれてくる、そういうふうな利点もあるわけ。よつほど計画的にやらんと回らんね、仕事。だから、頭の中であの場所は今どうなってるかなと想像しながら。摘み取りの時期はね、婿さんが手伝ってくれるんだけど、間の管理は1人。いつまで続けられるかな。

■お茶でも作るよ

長男だから相藤家というのは継がなきゃなんないとは思ってたんだけど、親父も仕事は継げともなんとも言わなかったし、跡を継ごうとかかっていうのは、そんなに小さい時に思ってたんだだけ。我が家ほんなに裕福じゃないついてもんで、大学も行かなかつたし、両親に無理も言えなかつたもんで「高校でやめるよ、お茶でも作るよ」って言ったたら、親父も反対はしなかつたの。しなかつたんだけど、後で人から聞いた話で親父がその人に語ったことによると、大変なことになったっていうようなことを言ってみたんだよ。うちを継いでくれるのはありがたいんだけど、私も何も知らないもんでね、学校出たらどっか勤め行くとかさ、そんなふうにしてたんだらうね。

でも親父も何も言わずにそれを認めてくれたんだけど、確かに入ってみれば大変だったよ。「これしか所得がねえんだ」って痛烈に思ったよ

(笑)、なってみて。それだけ甘かったんだらうけども。でもよく親父もお袋も文句も言わずに認めてくれたなど。感謝してますよ。

■自分で会得していかない

お茶時になればお茶摘みの手伝いはしたし、お茶の加工する時の匂いも工場こうばからは入ってくるし。門前の小僧習わぬ経を読む「じゃないけども、ある程度はわかっていたつもりなだけで、細かい技術とかなんとかっていうものはなんにもないからね。

親父も口で教える方じゃなかつたから、一緒にやって覚える。お茶の専門書っていうのかな、色々出てたから読んで、書物から学んだり。ここにはJAっていう組織もあるもんで、その指導員が来たり、そういうところで学ばせてもらって、自分なりに勉強してきたつけどもね。やってみて自分で会得していかないと、こればかりはうまいかないからね。

■農作業の摘採

農作業は摘採てきさい、防除ぼうちょ、施肥せひとかっていう作業がある。摘採の時期は、4月の半ばごろに、芽が伸びてきてだんだん開きぞめて、萌芽ほうがっていう時期を迎えるわけ。その時期を過ぎて一葉、二葉、三葉って開いてきて、ちよど取りごろになった時に摘採をする。4月の末から収穫が始まって、15



相藤さんのお父さん (写真左)

日から20日間くらいが一番茶。一番茶採った日から数えて40日から45日、6月の10日ごろから20日ごろまでの間くらいで二番茶の収穫なんだよ。二番茶でもう収穫は終わり。

■農作業く防除く

病害虫の防除はね、年間4回から5回あるんです。山間地で寒いところだもんで、虫害は少ないんだけど、湿度が多いから病気の発生っていうのが、乾いたところに比べて多いですよ。ほんでその防除ってのはあるんだけど、なるべく最低限で済ますようにしてるわけよ。でもゼロっていうわけにはなかなかいかない。だから無農薬ではないんだけど、少農薬。新芽には農薬は一切かかってないんだけど、樹体を育てるためには、それが必要だよっていうことなんだよね。

■農作業く施肥く

施肥は、有機質肥料を施すのが春肥と秋肥。有機質肥料っていうのは、微生物が作用して分解をして、肥料成分に徐々に変化をしてくるもんで、長効きをするっていうことだけど即効性ではない。微生物が分解をしてくれないと、お茶の樹が吸収する成分に変わってこないから。肥料の質によってかなり味も変わってくるし、有機質にこだわってる。有機質って言うのも植物性もあるし、動物性でも獣の方とお魚の方と色々あるんだけど、地球上のミネラルを一番吸ってるのはお魚だと。海のミネラルね、お魚の方



乗用型摘採機での作業の様子

がいいんだよっていう。だから有機質肥料はお魚にこだわって、お魚を原料とした肥料を主体として使ってる。

夏肥は化学性の肥料。それは弱った樹体を摘採するっていうことは、人間が手術すると一緒だから、栄養を与えてやらないと樹が弱ってしまうからって、夏肥を施すわけなんだよね。それも化学肥料で即効性のあるものを施してやる。そうして樹体の回復をさせて。なるべく有機質肥料でやりましょうって思ってるんだけど、化学肥料っていうのも重要な役割をしてくるよね。

気象条件によってその年は施肥の時期を早めるとか遅らかすとかっていう、条件に合わせてやるのが、技術になってくるんだよね。大変だよ、農業も。お茶に対していいと思えばなんでもね、やるぐらいの気持ちでやらないと。

■製造工程

午前中に刈ってきた生葉60キロを、下から湿った風を送って萎れさせないような状態に保つわけ。それから蒸し機で蒸すわけ。で、蒸された葉っぱが出てきて、蒸した葉っぱは熱いもんで冷却器で冷却して、次に粗揉機。熱風を送りながらぐるぐる回って、中で攪拌しながらよりこんでいく。ここで半分くらいの水分になるわけ。中と外の水分を均一にさせる機械。よりながら中の水分を取り出しな



工場の様子、既存の機械に自ら改良を加えている

がらだんだん乾燥させていくのが、お茶の製造のキモなの。次に揉捻機入って中揉機、で形を整える精揉機、最後に乾燥機。ここまでが荒茶、第一段階。あとは再製加工の方へ。

ここまで3時間強はかかる。サウナだよこんなか、全部火を焚いてるからね、ずっと全部の機械が動くで、賑やかよ？

■お茶は特異な作物

お茶っていうのは特異な作物でもあるだよね。生葉を製茶工場に販売する人もいるんだけど、昔から第一加工まで、荒茶までやったものがお茶だっけもんでね。その荒茶を今度はお茶屋さん買って、再製加工っていうものをやる。刻んで形を均一にしたりそこから棒とか粉とかを取り除いて。若いころは自分で再製加工もしてたわけ。それだけの時間がないもんで、今は甥っ子がお茶の問屋をやってるもんで、頼んでやってもらうよ。でそっちへ送って再製加工してもらったのを、火入れて香味の発揚のために乾燥させる作業があるんだけど、最後の火入れは自分でやって。それで出したものが最終製品になる。それが二次加工、再製加工ってね。そうだったのが消費者へ製品として届くんだけど、茶農家っていうのが第一次、荒茶の加工まで。それも工場っていうの必要になるもんで、生のまんま流通する他の農作物と比べたらやっぱり特異な農作物だよね。



摘採の時期は午前は茶園、午後は工場に立つ

■“一等一席”を取るということ

全国茶品評会。全国のお茶の競い合いだよ、集まってきて審査をするんだだけ。

最初に始めた頃はここ藤川っていう地域は、品評会のハードルっていうのが高かったんだよね。等外なんていうのはもう論外で、一等に入らなければおめでとうって言うてくれなかったもん。惜しいっけな、残念だったなっていう。一等って上のほんの数名だよ？ 結構シビアだっけよ。一生懸命今までだっけ作ってきたはずなんだけど、一歩手前ではっかりはねられてきて。やっぱりね、本当の上のものっていうのは紙一重だよ。どっちに転んでもおかしくないものがあるから。その中で一番上っていうのは、やっぱり運もあるのかな。諦めてもうやめたっていう時があったりさ、作るに失敗をして出品できなかったっていう年もあるし、天候悪くて、もうこんなはずじゃないっていうものができたり、50回のうちには紆余曲折に色々あっただよ。

■品評会に挑む意味

品評会に対して批判的な人も中にはあるだよ。出すものは一般流通には絶対に回っていかないような、芸術品を作るような作り方をするもんでさ。ただそれは色んな技術の凝縮されたもんだからね、それをやる意義もあるし、意味もある。そう思ってやってる。なんで一般流通に回らんものをやるだっけという人もあるんだけど、それは違うよって。自分の持った技術の確かめと、それを人に認めてもらう。第三者が認めてくれんれば、自分がこりゃいいもんだなんて言っただけ、それはお前の勝手だろうっていう。だから第三者にその結果を出してもらおうっていうのが非常に大事な、お茶作りの基本でもあるんだよね。

■永遠の目標

50年続けてきて、やっと今年日本一になれた。やっと認められたっていうかな。今年の目標は達成したっていうことだね。来年は来年で一等一席の人が出てくるからね。そこにどう挑戦をしていくか。今年やったものにどう改善を加えてどうプラスして、来年に向かうかっていう。また別のチャレンジをして、努力をすると。もう始まっているからね、毎年目標。だから永遠だね、ある限り。それで目標はいんじゃないのかな。それが面白みの1つでもあるのかな。技術の確かめと向上を目指すっていうのが、品評会の取り組みの本来の目的なんだけど、その中に賞を取るっていうのも1つの目標でもあるっていうことだね。ただ取るだけが目標になってはいけないよっていう。あくまでも毎年チャレンジだよと。そういうふうな意識を持ってやらないと、品評会に挑戦する意味もないと。



飾りきれないほどの賞状と盾に、挑戦し続けた努力と年月が表れている



それに付随して、皆さんに飲んでいただくお茶もどうしたら良くなるかっていうチャレンジは、毎年続けていく。品評会やっているからこそそれもやれるし、それをやるからこそ品評会もやれるしっていう。そんな感じでやってもきたし、あと何年私がやれるかわからんが、続けていきたいなと思ってますね。だから老け込んだじゃいられんだけど、老けてくんだよな(笑)。

■継いだ職業だから

お茶をどうやったら大きくできるのかなとかっていうことは考えたんだけど、別な職業に変わるっていうことは、考えたことなかったね。怖かったよね。経験があるわけじゃないし。新たなことを始めるっていうのは、やっぱそれなりにリスクを背負うから。女房と一緒にやったのが24だよね、今で言えば早いよね。子供もできるのも早かったもんで。金もないのに一緒に言ったんでね、そんな冒険はできなかったよね。他の職業に就くっていうのはここから出るのが前提になるからね、ここにそんなに職業があるわけじゃないし、資格があるわけじゃないもんで。自分の継いだ職業だからこれなんとか打開をしていくと、そんな気持ちでやってたね。親父も、私の娘が学校を卒業するまでって頑張ってくれたっけ。どうにかこうにか子供も大きくできたし、ありがたいっけね。

■お茶の現状、込める想い

今は色々な物価が上がってるでしょ？ 逆にお茶は下がってるでよ、儲からない。今が一番ひどいんじゃないのかな。なんでかっていうと流通の問題で、リーフが減ってるんだよ。お茶って言えばペットボトルっていうイメージの方が強くなっちゃって、お茶っぱまでくつつけないとリーフのお茶っていうイメージが湧かなくなってきた。ペットボトル向けっていう



この茶葉から美味しい川根茶が注がれる



和三盆を添えて

のは価格的に安いものを使うでしょ。メーカーとすればなるべく原料代は安い方がいいから、買い叩くっていうのかな。中のお茶よりも外のペットボトルの方が価格が高かったりして、それよりも流通経費の方が高かったりして。それが現実。だからお茶が安くなってきてる。急須にわざわざ入れて飲んでくれる人が、少なくなっただっていいのかな。

私もペットボトルのお茶飲むよ。畑に行く時に水の代わりにスポーツドリンクとペットボトルのお茶持って出かけるよ。本来の嗜好飲料としてのお茶じゃなくて水分補給のためにだね。だからペットボトルが嘘とは言わないんだけど、でもお茶本来の姿ではないから、あれは。

コーヒー飲まれる方も豆を探し求めてこだわってね。それと同じように嗜好品だから、どこの産地のものでもいいから、本物のお茶を味わってほしいな。その良さを追求してほしいな。1日の中でいつも飲んでくれないかもしれない、例えば仕事が終わって、夜のくつろぎの時間、その時に川根茶を急須に入れて飲んでくれれば、それだけで川根茶っていうのは十分に消費が賄える。若い人に器にもこだわったり、飲むものにこだわったり、時間を有効に使ってもらおうと。過ごしてもらおうと。ちょっと時間もか

かるからね、お茶を楽しんでくれるのは。だから心の余裕を持って、お茶を楽しんでください。そんなにガツガツ働くのが本来の姿じゃないよ。ゆったりした時を過ごしてもらおう、そのための川根茶でありたいなあと思っています。

■お茶バカ

お茶があつたおかげで、子供も大きくすることができた。私そのものとはまでは言わないけど、私を生かしてくれてるし、今の家族も生かしてくれてるし、それだけ大切なものなのかな。お茶とは、切っても切れないものです、今のところ。そう思っています。バカだよ、お茶バカ(笑)。

〔取材日：2022年9月6日、11月4日〕



古民家「炬藤里」に飾られた写真たち。お茶に惹かれ、相藤さんに惹かれ、これからも彩りを増していくだろう

【聞き書きを終えての感想】



取材もそれ以外もスムーズに進められずにいた私を相藤さんは明るく迎え、優しく接し、多くの質問に真摯に答えてくださいました。50年以上お茶を作り続けてきた相藤さんの口から紡がれる言葉はどれも深く、歩んできた年月が感じられ、できることなら一言も余さず記事に書き記したかったです。鮮やかな緑が芽吹いている6つの茶園や使用する様々な道具、所狭しと機械が並ぶ工場。それらを見るだけでもお茶を作るのがどれほど大変なのかが想像に難しく、それを続けてきた相藤さんに尊敬の念を抱きました。外見も内面も綺麗で繊細な川根茶は、お茶に対して明るくない自分でも、一口飲んだだけで今まで飲んできたお茶とは違うとはっきり感じました。短いながらも密度の濃い時間で、帰路につく頃には心にじんわりと暖かさや寂しさを覚えました。生まれて初めてお茶と真剣に向き合い、初めて本物のお茶を味わいました。かけがえのない経験です。



profile

相藤 令治

あいとうれいじ

昭和24年4月5日・73歳

職業：茶農家

【略歴】川根本町で生まれ育ち、高校卒業と同時に4代続く茶農業の道へ。全国茶品評会で50年以上の間上位入賞を続け、令和3年には国際名茶品評会で最高賞の世界名茶大賞を、令和4年には全国茶品評会で悲願の一等一席を獲得し、農林水産大臣賞を受賞した。20年以上前から続くネット販売や、「川根時間」や「川根茶縁喫茶」をはじめとするイベントなどを通して消費者と直接向き合う。現状に満足せず挑戦し続けるその姿勢は、古民家「炬藤里」やテラスの作成などお茶作り以外にも通じている。

未来を守る林業

名人 的場 正明・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 岩垂 築・東京都成城学園高等学校2年

■自己紹介

こんにちは、私は的場正明とい
います。昭和23年2月23日生まれ
で、今は74歳です。出身地はこの
川根本町ですよ。3人兄弟の長男
で、3歳下の妹と6歳下の弟がい
ます。親父が20年前、お袋も13年
くらい前に亡くなって、体もあんな
まり丈夫じゃなかったこともあつ
て、お嫁さんを貰わなかったので、
今は1人なんです。中学校から
大学までは私だけ静岡市の方へ出
て、卒業してからここに戻ってき



的場さんのご自宅

ました。それから林業をやっています。

■林業との出会い

林業に出合ったきっかけというのは、やっぱりこの家の長男として生まれたことですよ。仕事として林業をやるようになったのは大学を卒業して帰ってきた時。子供の時から林業に出合っていたけど、自分が手を出すと危ないからっていつて、木を伐ったりとかね、そういうことはやりませんでした。だから、それから林業をやるようになりました。

■1日の流れ

1日の仕事の流れは、本格的にやる、誰かの仕事を手伝いに行くっていう日の場合は、朝7時過ぎにはもう出掛けていきますよ。仕事の内容ややり具合によっては午前と午後で仕事が異なる場合もありますが、通常は1日中同じ仕事です。夕方はね、最近は、みんな帰るのが早くなったけど、

5時過ぎまでやりましたよ。今はね、みんなお昼ご飯は12時頃に1回なんだけど、50年前、その頃はね、途中で2回食べてましたよ。というのはね、9時半頃に1回お昼ご飯を食べるんですよ。それで今度はね、1時半頃になるとね、そこでもう1回ご飯を食べるんですよ。それを40代の頃、30年前くらいまではやりましたね。その2回分のご飯を、「めんぱ」ってありますよね。それに入れて持っていったね。

■木の植え方

木の植え方はね、土をちょっと柔らかくして、10センチくらいの深さに掘る。そして根っこがしっかり入るところまで入れて、土をかけてやって、木と木の間隔を1・7メートルくらいにして植えます。これがね、1坪に1本の割合で植えているので、この植え方を「坪植え」っていうんですよ。1回で植える本数は160〜170本。面積は植える本数次第ですよ。その時に使う道具っていうのはクワですけど、先端がツルハシのようになっていて、重さは1・5キログラムくらいですね。これを持って



木を植えるためのクワ



「めんぱ」。お弁当箱のようなもの

ね、山へ持っていくわけですよ。

■したが下刈り

木を植えて2年くらい経つとね、他の草がだんだん大きくなってきますよ。それをそのまま放っておくと、その草の方が大きくなっちゃうんですよ。そうすると、せつかく植えた木もダメになる。大きくならないんですよ。そこでどうするかというと、木を植えたところの草だけを刈るんですよ。それを「下刈り」といって、そうしないと木が作れないんですよ。これを7年くらいやってると、植えた木の方が大きくなって、2メートルくらいになるとね、草を刈らなくても木のほうが枝を張ってきますから、地面に光が当たらなくなって、草が抑えられちゃうんですよ。そうすればもう木だけをそのまま大きくしていけばいいということなんです。これがまず第一段階。「下刈りが抜けた」っていうんですよ。

■かんぱつ間伐

そうしたら今度は木が大きくなっていくとね、木と木の間隔がだんだん混み合ってくるわけですよ。ここで何をしなきゃいけないかというと、間引きをしないとダメなんです。で、それがいわゆる「間伐」なんです。間伐は、木の中の水分が少ない時期、お盆を過ぎた頃から始めます。最初の間伐はね、一定の間隔にするために伐って、適正な間隔にしてあげるわけですよ。それを1回やると、そこで残った木もさらに大きくなる。すると、また間隔が狭くなるんですよ。そこで今度は本格的な間伐をするようになります。これはチェーンソーを使ってやります。そうしないと、大きな木は伐れないですね。ノコギリで伐ったこともあるけど、よっぽど伐れるノコギリでないとダメですからね。この作業の流れが間伐というものです。そして50年くらい経つと、大きな木になるんですよ。伐採して、

商品としての価値も出てくるから売れるようになるんですよ。この作業を木が大きくなるまで、40年くらい続けます。

■伐採

まず最初は、木と木の間隔を見て判断します。混み合っちゃってるから、間引きをしないとしょうがないな、そういうところを見極めながらね。そして倒す木を決めて、木の倒したい方向を決めたら、下から20〜30センチのところ三角に欠込みを作るわけ。要するにノコギリとかチェーンソーで、三角形に切っちゃうわけ。そうすると今度はその反対側ね。そこに三角の欠込みのもうちょっと上に向かって、そこからすーっとノコギリを入れていくわけ。木の真ん中までいったらそこで止めて、その切れ込みに楔を打ち込むか、あるいはロープで引っ張る。そうするとこの木がね、欠込みの方向にぐーっと倒れていくわけじゃんね。三角のところと、切れ込みのところの高さの違いがあって、切れてない部分がありますよね。これを「ツル」といって、これがあることによって蝶番と同じ原理でね、倒れる方向を決定してくれるわけ。

伐木の作業は大きさによっても違うんだけど、上手く伐れた時には5〜6分で伐れますね。林業に必要な技術で習得に一番時間がかかったのはこの技術ですね。伐木の技術で一番大事なことはね、狙った方向へ確実に木を倒すということですね。これができないと、他の木に引っ掛っちゃったりしちゃうんですよ。もし大きい木が引っ掛かったらね、牽引具なんかを使ってもなかなか倒れないですよ。私もここ15〜16年ですね。ある程度引っ掛けずに倒せるようになったのは。

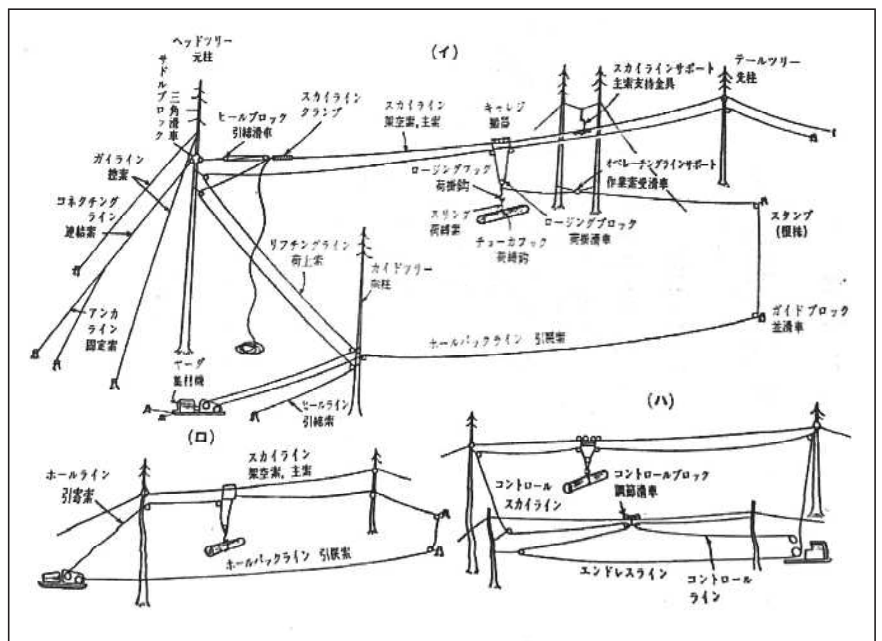
■架線集材

日本じゃ、もう大型機械が入れるところなんてそんなにないですよ。外

国だとね、そういう大きな機械が入れるんだけど、日本の場合はどうしても山だから、架線が必要になってくるんですよ。

架線ってのはね、山の上の方から道路のあるところまで、16〜20ミリのワイヤーを張るんですよ。そして集材機っていう機械があるんですよ。これにエンジンをつつけてね、これがぐるぐる回るんですよ。ドラムっていうんですよ。他にも図のように道具をつけていくんだけどね、滑車をつけて、線を張って、搬機に木を束ねてね、山の上から道路まで持つていくんですよ。距離でいうと最高1000メートルの線くらいまではね、できますよ。重さは最大だと1トンくらいまで持つてきますよ。

架線集材は林業架線作業主任者っていう国家試験を受けるんですよ。これを持っていないとやってはいけませんよっていうことになってるんですよ。架線集材は危ないところもあって、ワイヤーの線が切れたりって



架線集材の図

いうことがあるんですね。それから、木を吊り上げる時なんかもね、思わぬところに負荷がかかって、自分の方に飛んでくるっていう場合もあるんですね。だからその飛んできた木に当たってしまつて亡くなった、なんという事故もあるんですね。

架線の難しいところは、ワイヤーを張るまでが大変なんですよ。だつてこの山の中を通るでしょ。川があつたり、木がたくさんあつたりしてね、そういう障害になる木を伐つたり、そういうところに線を張っていくわけでしょ。そうするとなかなか、山の中だと方角がわからないでしょ。だからコンパスを使つたりして4〜5日かけて線を張っていきます。

利点は、日本のような傾斜が激しいとかね、そういう大型機械、重機で出せないような地形の悪いところでも、材木を出せるという利点があるんですね。そうやって出した木を、静岡県森林組合連合会っていうのが市場を持っているので、50年前からそこに送っています。

■指導林家としての活動

20年前に選ばれてそれから60歳になるまでやってたんですよ。林業研究会で役員なんかをやつてると、静岡県の人たちと関わることがあるんですよ。だからそれがきっかけで選ばれたんだと思います。

何をするかという、たとえば小学校の子どもたちにも、林業教室とかで色々教えることがあるんですよ。その時の指導員としてね、出てきてくださいよ、っていう役割です。他には川根高校っていうのがあるんですね。どね、そこで椎茸の栽培とか、そういうのをやっていたんですよ。

■高校生の椎茸栽培体験

高校生への椎茸栽培は20年前に3年くらい連続してやったのかな。この地元の川根高校の方から県の方へ、誰か補助講師をしてくれる人って

う要望がいくらしいんですよ。そうすると私は指導林家だったのもあつて、高校生100人くらいに教えました。

椎茸栽培を教えるっていうんだけど、私はね、何よりも椎茸栽培の楽しみを知って欲しかったですね。まず最初にね、椎茸栽培をやつてる人たちから高校生が使うための原木を100本くらい買つてくるんですよ。そして菌を入れるための穴をドリルで開けるんですよ。その穴の中に菌を入れて金槌でポンポンと打ち込みますよ。そこからの「伏せ込み」という木を並べる作業を高校生たちにやつてもらいました。

教えた時の反応はね、川根高校の子は従順なところがあつて一生懸命覚えてやつてくれましたよ。真剣に指導を受ける、そういう態度が偉いなと思ひましたね。そういうこともあつて、私も教えてもらう時には真摯に教えてもらうということを常に心がけていますね。

■年下の林業家の育成

20年くらい前からだつたと思うんですけど、町林業研究会とか林業技術者協会でみんなと一緒にやつてると、20代くらいの若い人たちが入つてきたんですよ。そういう人たちに対してね、私たちがそれまでに先輩に教わつてきた林業に関する技術とかを伝えることをやりましたね。

そういうことが年下の林業家の育成になつたのか、静岡県では、いかに上手に木を伐るかという伐木競技会っていうのがあるんですよ。それで10歳下の後輩が3位になつたんですね。それまでも私の入っている大井川の森林組合から出た人がいたんですけど、なかなか3位なんて取れなかつたですよ。そこで3位を取つた彼はね、県の方からも指導員の1人として選ばれて、指導の勉強もして、今はあちこち行つて教えてますよ。だからそれは若い人の育成になつたなと思つてます。

でも今はもう若い人がいないですよ。入つてこないですよ。それ

に私も年齢的にね、教えるのが大変なんですよ。

■後継者問題

原因のひとつになってると思うのは、平成に入った頃から、外国から安い木材が入るようになってきちゃったっていうのがあると思うんですよね。これは林業だけじゃなくて全てがそうでしょう。やっぱり外国に比べて日本は地形的なことであって、かなりコストもかかるんですよ。とても太刀打ちできないですね。そういう問題が複雑に絡み合って、現在の後継者問題に繋がってるんですよ。

■若者に伝えたい林業の魅力

林業っていうのは非常に魅力的な仕事だと思うんですよ。たとえば、山へ入ってね、自分のアイデアで木を伐採したりかね、いろんなアイデアや工夫によってね、この木が上手く伐れたとかっていうのがあるんですよ。太い木、大きい木をね、うまく伐採できた時っていうのは、何にも変え難い喜びがあるんですよ。これがやりがいにも繋がるんですよ。

要するに林業っていう仕事はどんな作業に関しても、工夫するべきところがあって、それをひとつひとつ見つけていく



川根本町の風景

っていうところでもね、非常に面白い仕事だという風に感じますね。それとやっぱり山でね、夏の一番暑い時期、汗を流しながら下刈りをやるんですよ。もう休もうっていつて日陰に入るでしょ。すると、涼しい風がふーっと吹いてくるんですよ。あの気持ち良さっていうのは、都会の人には味わえないと思うんですよ。それが林業のやりがいになってますね。

■林業の未来

林業の状況が悪くなってきても20〜30年くらい経つわけでしょう。その間にみんなでいろんなことを言ったんだけどね、結局、なかなかひとつ良い方策っていうのはなかったと思うんですよ。それで一般の林家っていうのは、みんな苦しい状態にあって、後継者も外に出ざるを得ない状態になってるわけでしょう。私も大学に通ってた時は都会もいいなと思っただけど、やっぱり、山に帰ってきてみるとね、山っていいなって風に思うんですよ。だから、若い人にも自然っていうものを、ただ上辺だけのものではなくて、どこかに行ってみて、本当の自然が持つ良さっていうもの、深いものをね、理解してもらえたらいいなと思うんですよ。今の若い人たちは真剣に、深く考える力っていうものがあると思うんですよ。その力で林業の未来を考えてほしいですね。



森に向かう的場さん

〔取材日…2022年9月18日、10月23日〕

【聞き書きを終えての感想】



私は地球温暖化問題に関心があり、自然の中で仕事をする人に取材をしたいと思い、聞き書き甲子園に参加した。そして、静岡県川根本町で林業を営む的場さんに取材させていただくことになった。的場さんは川根本町の暮らしや、林業についてひとつひとつ丁寧に説明してくださった。2日間、計6時間半の取材は、地球温暖化や林業の後継者問題について深く知ることのできた貴重な時間となった。取材を続けていくにつれ、静岡県や川根本町への愛や林業への愛を感じ、林業の仲間から慕われてきた理由がわかった。現在、林業は外国産の輸入の影響で苦境に立たされているが、それでも林業と真摯に向き合い、若者に自然を経験して、林業を繋いでほしいという思いが、印象に残っている。また今回の取材を通して、自然に関わる職業の現状を多くの人に発信するために、聞き書き甲子園が終わった後も多くの人に取材を続けていきたいと考えている。



profile

的場 正明

まとはまさあき

昭和23年2月23日・75歳

職業：林業

【略歴】 静岡県榛原郡川根本町で先祖代々受け継いできた林業を50年以上営む。森林組合や町林業研究会などで役員を務め、年下の林家の育成や、指導林家として高校生への椎茸栽培の指導員も務めた。森林組合の仲間と切磋琢磨し、新しい技術を習得し、腕に磨きをかけている。

山霧が育む香り豊かなここだけのお茶を、喜んでくれる人のために

名人 土屋 鉄郎・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 大嶋 勘太・神奈川県中央大学附属横浜高等学校2年

■よいお茶を求めてくる方との心の交流を大切に

昨日も夕方遅くなってから京都の方が見えてね、お茶をなんとしても売ってもらいたいと。口コミとかで聞いて、そこから尋ねてうちに来られることも多くありますね。

私と色々話してね、喜んで買っていききましたけども、そういう方は結構いるんですよ。全体としては県内の方が多いかな。遠くからも来ますよ。お茶の他の産地の人が、「やっぱり、送ってもらいたい」なんていうものもあります。

それこそお茶でありゃいいわ、っていうね。ペットボトルでほとんど間に合うくらいなの、そういう時代でもあるんですけど、お茶にこだわりのある方も少なくないんです。お茶の需要も変わってきていてね。

ネット販売もある程度やっています。特に若い人はね、ネットで取引する場面もありますからね。ただネット販売は、今日頼まれて、明日には出

荷するような形をとらないといけないものですからね。顔の見える販売っていうことだね。電話で話したりして、お互いに心の通じるというか、信用のおける販売の方がいいっていうことだね。通信販売の形でやってるんですよ。ぜひ送ってもらいたいなんていうね、電話やメールが来るものですね。私自身は、通販というような時代じゃなかったものでね。頼まれればっていう形でやってきたんですよ。

■林業からお茶農家へ

もともとは農林業ということで、お茶をやりながら、まあここは山の中なものですから、自給自足くらいは農作物を作ってやってたんですよ。サツマイモとか、小麦、トウモロコシを作ったりして生活してたんですよ。お茶はそんなに多くはなかったんですけどね。林業も山の木だけではなくて林産物、しいたけとか、わさびとか、山菜類を作って売ったりして生活をしてたんですよ。

だけど、木材の輸入が多くなって。また人件費がかかると、材木の需要が減ってしまった。山の値打ちが下がっちゃったんですよ。それでたまたま、昭和の30年代40年代にかけて、お茶の消費が非常に伸びてきて。それで、私がお茶に携わったのは、昭和31年（当時17才）からなんです。その当時は家なんかはお茶も少なくてね、畑のほとんどを茶畑にしたり、山にいい場所があると開墾したりして、茶園にしたんです。農協さんでもお茶をどんどん買うようになったからね。それで本当のお茶の町っていうかな、ほとんどの家でお茶やるようになったんです。

■お茶の消費がどんどん伸びた時代

人口もどんどん増えて、お茶も消費者が結構多くなってきて。どんなお茶でも売ってたんです。農協さんとか商人さんが扱う場面も多くなってね。それこそ足りないくらい需要があったんです。静岡県だけじゃなく九州、鹿児島辺りまで、お茶の生産どんどん伸びて。今はもう静岡より鹿児島の方が多いくらい。

当時はね、一番茶から三番茶まで作ったんですよ。一番茶を5月、7月に二番茶をやって、で、8月に三番茶をやったんです。それくらい売れたんですよ。

でもね、今思えば、逆というか、悪い方向へ行ったじゃないかっていう感じでね。やっぱり、お茶っていうのは、一番茶、一番最初に出た芽がね、本当にいいお茶であ



つちや農園を上がってすぐの展望台から大井川を望む

り、その土地の特徴を捉えたお茶なんです。それが何回も採ることによって失われた面もあるので。

■お茶農家が減少へ

お茶が伸びていったのは昭和のうちでね。平成になると、だんだんお茶の需要が少なくなっちゃって。物価の高騰の中で、お茶栽培も、肥料を入れたり消毒したり、製造するために機械を入れたりする。それで、どんどんお金もかかるようになって。

製造工程が変わっていったこともあって。荒茶の段階だけ、普通の農家でやって、そのあとお茶を商人とか農協さんが買い取って、仕上げ工程をして消費者に売るようになったんです。そうするとね、だんだんお茶の値段が高くなっていったって、消費者に行くまでには倍近くなっちゃうんですね。

それで、もう、ちょっとお茶はやれないなんていう人がだんだん出てきたりして、平成10年ごろにはやめられる方が多くなってね。この集落なんかも、もともとは8軒のお茶農家があって、とうとう残ったのが我が家だけで。

最近では、お茶のペットボトルというのができてきてね、産地を言わなくてもお茶でありやいって感じになったりしてきたものですからね。

いいお茶は残ってるんですけど、最高級ではないお茶がどんどん切り捨てられるような形になってきて。それで、「これはしょうがないな」ってやめる方が多くなっちゃったのが現状なんです。

■最高級品が求められる時代へ

いいお茶なら、なんとかね。こだわって飲む方とか、昔なりのお茶が飲みたいっていう方も結構いますからね。品質にこだわってやれば、なん

とかやれるんじゃないかっていうのが私の考え方なんですよ。

先ほどこちよつと言ったように、京都とか、方々から家に人が来ますけどもね。そういう方は、もともと川根の味のお茶を欲しいっていうお客さんなんです。そういうお茶は、その土地に行かないと買えないっていうことだね。こんな山の中でも結構上がってくるんです。

川根本来のお茶をね、作る方が非常に少なくなってきた、っていうことで、また求める方も結構多くなってきてるんですよ。

品評会とかに出す人なんかは、特徴のあるお茶を作ることを専門にやっている。そういう人は少なくなってきたんです。今年も11月に京都で、全国の品評会が開催されます。そこには、その地域の特徴を捉えた、5月の最初にでた芽で作った一番茶で出品してるんですよ。

■ つちや農園のお茶ならではの魅力

お茶の蒸し工程には、普通蒸しとか、浅蒸しとか、深蒸しとかあってあるんですよ。この辺では昔からのお茶っていうのは、浅蒸しから普通蒸しに近いくらいのお茶なんです。

蒸すっていうのはね、100度くらいの熱湯で、時間を長く蒸かすか短く蒸かすかってことだね。それで普通、浅蒸しっていうのはだいたい40秒前後くらいで蒸かしてるんですよ。

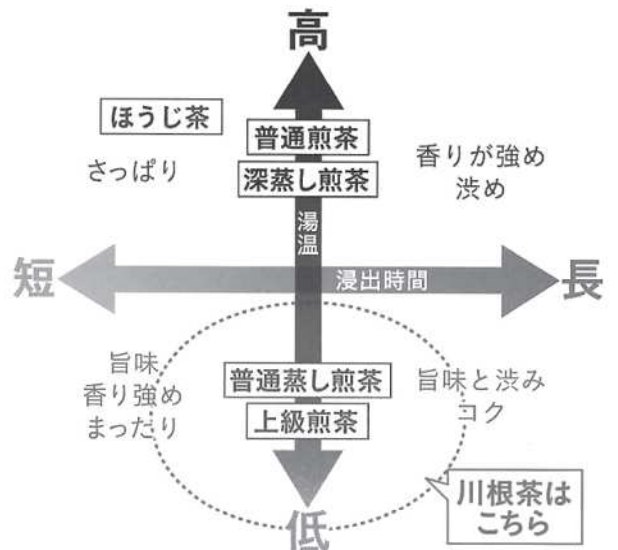
深蒸しだと80秒とか、そのくらい蒸すのが深蒸しなんです。このごろは深蒸しが多くなって。深蒸しには深蒸しなりの良さがあるんですけどもね。ただ、昔からのお茶の味はもう全然なくなっちゃってるものだから。お茶っていうのは、渋みとか苦みがあって本当のお茶なものですから、深蒸しにするともうそういうのもなくなるくらいになってしまっているんです。

ここは標高600mありますから、(外を指しながら)今もあそこに霧



山霧がかかるお茶畑の風景

■ 温度と時間と味の相関図



深蒸し茶

一般的に緑色に濁った水色。味は濃厚だが香気はやや弱い。



川根茶(浅蒸し)

全色透明で香気が強く、滋味深い。山のお茶に適した製法。

ずっと出てきましたけどね。雨が降ってなくても霧が結構、朝なんか上がってるんですよ。霧はね。作物にはすごいいいみたいね。水分があつてね。

そういう面で非常にいいお茶が採れるっていうことだね。例えば、信州、おそばで有名ですけども、霧下そばっていうのがあつてね。「一番おいしいそばは霧下そばじゃないか」って言われたことがあるんですよ。

やっぱり、霧の下で育つたものは、おいしさっていうか、うま味があるっていうね。じゃあこのお茶は、霧下茶でいいじゃないか(笑)。

標高が高いとこつてね、あまり細かな調査をしたことはないんですけど、お茶をずっと作ってる間に「ああそうかな」って感じたのは、香りなんですよ。「高いとこでない」と、こういう香りが出ない」って人に言われているもんですから。そういう面で、香りのお茶はやっぱり、高いところの方がいいんじゃないかな。

■手間を惜しまず、1年かけて作る一番茶

新芽が出るのは5月です。一番茶を採ったらね、もう来年のお茶の新芽を良くするために、整枝したり、肥料を入れたり、今は少なくなってきたんですけど農薬をかけたりするんですよ。

そうして1年間葉を守つて、その守つた葉の中から新芽が出てくるものだから、一番茶ほどおいしいということですよ。そのようにね、大事にしておかないと、なかなかいいものは採れないものですからね。

ほんとにお茶つてやつは、いつ休むつてぐらいね。年間作業あるわけですよ。一番茶終わつたら、夏肥をやりませう。夏は虫とか病気が多いもんだから、芽がどんどん伸びてしまうものだから。来年のための有機質肥料を作つておくんですよ。うまいお茶、香りのいいお茶になるようにつてね。

その人その人で肥料は違いますけれどもね。10月になると土地を均すんですよ、来年の作業が楽なように。秋肥という有機質の肥料も作ります。そ

して今度はしばらく放つておくんですけど、お正月開けて2月になるとね、春肥料を作ります。夏、秋、春の3回とも肥料は違うんですよ。

冬に入るとね、ここに雪害はないんですけども、寒風とかのために、ネットを張つてね。それに、土を保温するために敷草を敷くんです。冬はのんびりお茶の生育を待つてね。そして春先になるとね、肥料を撒いて、そして5月を迎えるんですよ。

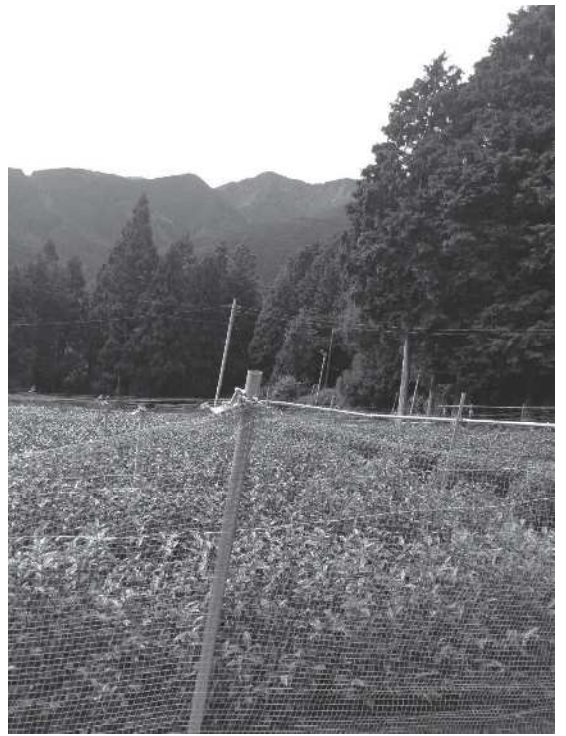
物価の変動で肥料は高くなってきてるし、光熱費もどんどん高くなってものだから大変だ。それでも、農林大臣賞を取るお茶はね、やっぱり、そこまでやつていけないとね、大賞は取れないです。

■変わりゆく自然環境

私が子供のころ、昭和20年から30年ごろはね、毘でウサギや鳥を捕つたりしてね。山で南天の実とか、いっぱい採つてきて、罌のところに置いてね、動物がそれ、食べるとね、ばたんと落ちてね。そのころは、高いとこなんかほとんど広葉樹でね。もう紅葉になったりするとそれはきれいだったんですよ。

メジロとかヤマガラとかいっぱいいたんですよ。溪流なんかにはヤマメとかイワナとかいましたね。そういう風景が今ほとんどない。最近は、山にさえそういう動物がほとんど少なくなっちゃつて。かなりの奥へ入つてかないといけない。木材が必要とされていた時代があつて、みんな杉とかヒノキに植林にしていったんですよ。人間様が植林に切り替えたもんだから、動物の住むところがなくなつて。平成も10年以降になるとね、動物がほとんど食べ物のある里へ下りてくるようになった。この辺も今、鹿とかカモシカがいっぱい下りてくるんですよ。

山のものよりも、人間様が作つたものの方がおいしいもんだからね。一度食べたら、それを食べないようにするにはね、ネット張つて電気柵やつ



動物除けの柵

てね。そういう大変なことやらないといけなくなって。

広葉樹なら、秋になると、水分が土地の伏流水として保たれるでしょ。それが沢に行つて、冬でも水が枯れないってことなんです。それに比べとね、杉とかヒノキは保水力が弱いでしょ。

この水はおいしい水だ、ってことで昔から言われてきてるけどね、そういうことで自然は変わってるんですよ。

■品評会で大臣賞受賞

昭和50年ごろから小さな品評会に出すようになってね。当初は品評会とかやつても、こういう山の中のお茶なんて、あまり上位に行くことなんてなかったんですよ。農林水産大臣賞なんて、夢にも思ってたんですけどね。平成18年から全国の品評会に出品するようになって。自分のお茶がどの辺なのかということを試す、また上位を目指すためもあります。それで平成20年と23年に、農林水産大臣賞をいただきました。

どういう肥料やってるのか、どんな農薬をかけてるのか。それと、被覆って工程がありますけど、どういう被覆をするのかとかね。その人その人の、秘密作業で。なかなかね。手の内を見せないでやっています（笑）。品評会で上位を取るのが、そうした1年間の成果なものですから。

■喜んでもらえること、それがやりがい

川根のお茶はこういうところがおいしくなってるね、こだわって飲む方が来るんですよ。そういう方が来るうちはね、もう昔なりのお茶にこだわってね、作っていくつもりでやっています。

みんな喜んでね。「おいしいね、やっぱ、これが本当の昔からのお茶だ」って言われるとね、ほっとするんですよ。それがやりがいですね。大臣賞をもらうようになったことも励みになるし、今、現実にお茶作りに残ってるのは、いいお茶作って、喜んでもらうことなんです。

お茶をね、喜んでもらえてさえすればね、続けていく。それが仕事の値打ちなもんだから。

■稀少になった在来種を後世へ

在来種はもう100年以上経っています。品種茶ができる前から作ってるねえ。お茶の一番最初はね、中国から渡ってきた。それを、ほとんどみんな品種改良しちゃってね。植え替えてやってるもんで、在来種は本当少ないんですよ。この地域でも作ってるのは、2軒かそこらじゃないかな。

若いころにね、改植していたら、「これだけは1つ残しといた方がいいよ」なんていう、農業法人の指導員がいてね。そんじゃあと、それをそのまま残したんですよ。

今の品種のような形で作っちゃうとね、ぱつとした昔の香りっていうか、味が出ない。昔やってたようなやり方で、茶園で摘んで、今の言葉で「萎

【聞き書きを終えての感想】



土屋さんには、時代の波による大きな方向転換の時が2回訪れている。1回目は林業の衰退により、林業からお茶栽培に乗り出した時だ。山を開墾し、茶畑を作って、お茶栽培を軌道に乗せた。2回目はお茶の消費が下がった時だ。その時は、消費が落ち込む中で最高級のお茶を作るという戦略で危機を乗り越え、農林水産大臣賞を受賞するお茶を作り上げるに至った。目の前の土屋さんは、いつも温かく、これまでの経験を穏やかに語ってくれた。しかしどれほどの研鑽の月日があったかは想像もつかない。一般にお茶の製造工程にコンピューターが使われているそうだ。だが「コンピューターじゃ、同じお茶は作れない」という土屋さんの言葉は、最高のお茶を作ることに真摯に向き合ってきたからこそ出る自信の言葉だと思う。丁寧に物事を積み重ねていくことができる人を名人というのだろう。



profile

土屋 鉄郎

つちやてつろう

昭和14年10月6日・83歳

職業：お茶栽培

【略歴】 お茶農園を始める前は父と林業を営んでいた。昭和31年ごろ、お茶の消費が伸びていたことからお茶栽培農業に転向した。標高600mにある農園で作るお茶は、高地特有の香りのよさに定評があり、全国からお茶を求めて人が訪れてくる。昭和50年ごろから、自身の作るお茶の質の高さを知ってもらうために品評会への出品を始める。平成20年、23年に農林水産大臣賞受賞。静岡の茶草場農法の実践者でもある。

【参考資料】

『川根茶をたのしむために。』 大井川農泊推進協議会、2022年
川根茶ポータル <https://www.kawane-cha.jp/>

「洞」っていうんですけども、それを家で製造してるもんですから、蒸気も昔は少なくてね、薪でやったりする程度、あんまりきつい蒸気じゃなかったんです。それで、今でも短時間の蒸気でやってね。ほかのとは違うように作るんですよ。

結構それがね。それなりに、やっぱり懐かしくてね、その香り。こういった昔の茶を絶対なくさないで作ってください、なんて言われているので。

【取材日】2022年9月18日、10月22日

この地で生きる。しいたけ栽培とともに

名人 **竹野** たけの **達三** たつみ・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 **戸塚** とつか **俊作** しゅんさく・静岡県立掛川西高等学校2年

■ 幸せ

今が一番幸せだな。住みたいところに住んで、こんな歳まで働けてな。多少は不便だけど、大好きな山に囲まれてこの大好きな川根で生活ができる、この生活が最高だな。

■ 自己紹介

竹野達三。昭和9年4月28日生まれで88歳です。職業は原木しいたけの栽培とお茶の栽培。今は夫婦2人で静岡県川根本町崎平に住んでいます。近所には息子と娘の家族も住んでいてときどき顔を見せに来てくれます。出身もここ崎平。いいところでしょう。ずっとここに住んでいるけどね、ここが一番気に入っている。自然は変化するでしょ。だから飽きないの。生まれてからずっとここに住んでいるけどね、私らが子どもの頃は楽しいことなんてなかった。思い出したくもないね…。当時世間は戦争で、食



名人・竹野達三さん

べるものも満足になくて。もちろん遊んでなんていられないよ。いつもお腹空かせてたな。だから私らの世代の人はみんな背が小さいでしょう。当時はこんな暮らしが当たり前だと思っていたけど、今考えると嫌な寂しい

時代だったね。

父親は炭焼きを仕事にしていた。10代半ば〜20代半ばまではそれを手伝ったの。炭焼き小屋まで重い薪を背負って運んで、完成した炭を背負って山を下る。45kgくらいあったかな。本当につらかったね。他に植林もやった。自然に生えてたコナラとかの木を炭にして、空いたところに杉や檜を植えるの。国から1人1万本植えろって指針が出てね、1本1万円で約1億円って計算だわな。当時は外国産の安い木材なんてなかったから高く売れたの。まあ、売れたのはその頃だけだったけど…。

そんな仕事をしながらね、ときどき仕事の合間をみてウサギを獲るのが好きだった。猟師の大人から恨まれるほどたくさん獲れたの。当然それも食糧の足しにするわけだけど、その頃はウサギの肉が美味くて大好きだったよ。

ずっと自然を仕事にして、自然を利用させてもらって生活していた。だからかな、自然や山に興味を持つようになったのは。当然、自然が好きだったしね。

■しいたけ栽培の道へ第一歩

それから、しいたけ栽培を始めたのはたしか26、27歳の頃です。もう60年くらい経つね。炭焼きにしいたけ栽培に適したコナラの本などを使ってきたことと、周りでもしいたけ栽培者が多数いたことがきっかけです。今じゃあ、原木と菌床の二種類があるけど、その頃は菌床栽培なんてのはなかったから、父親と原木栽培を始めたの。当時は3haくらいの面積でコナラを生やしてた。最初は何もかも手探りでね、自然が相手することもあってなかなか大変だったよ。伊豆へ視察にも行った。伊豆はクヌギだけどね、しいたけの原木栽培がとて盛んなの。クヌギは私が使うコナラよりも肉厚のいいしいたけが採れるしね。だから、その視察先の落ちてたドングリ

をこつそりと拝借してきて真似をしてみたりもした。気候なども違うからなかなか上手くはいかなかったけど…。それから、原木にする木の年齢を変えたり、原木を置いておく場所や組み伏せの仕方を変えたり、いろんな試行錯誤を重ねて今に至るってわけ。

■〜名人竹野流しいたけ栽培〜 一番忙しい春

やっぱり一番忙しい

のは春だな。3月には

菌打ちをする。これは早くても遅くてもダメ

なの。だいたい桜が咲

く頃に菌を打つと丁度

いいかな。菌打ちは1

人ではできないから、

電動ドリルで菌を打つ

穴を開ける人と、その

穴に種駒(菌)を打ち込む人で分担して3人で行う。昔よりはかなり少

くなったけど、この人数で1000本やらないとだから重労働だよ。穴

を開ける人は、菌が回りやすい維管束も気にしないとイケない。効率良く

作業するように、この台を使って、穴を開けたらそのまま転がして菌を打

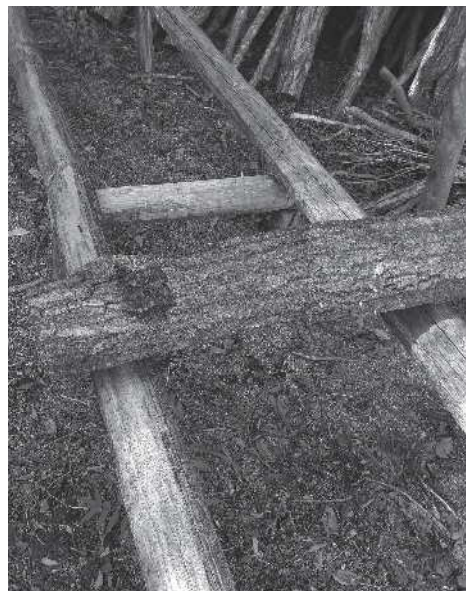
つ。頭も使ってやらないとね。菌打ちをしたら仮伏せ。伏せ込みの場所

は気をつかわないといけないんだけど、私のところの場合はこの原木の伐

採地のコナラの木陰が丁度いいんだよ。直射日光は避けて、湿気が籠も

らない風通しのいいところを選ぶのがミソ。

そして仮伏せまで終えて一段落したら、今度は5月のゴールデンウィークの頃にはお茶も摘まなきゃならない。ほらね、なかなか休む暇もないの。



原木を転がすお手製の台

■管理が大事な夏

梅雨前には仮伏せから本伏せに組み方を変えなきゃならない。本伏せはこんな風に太いホダ木を上にして細いのを組んでいくの。太いのは地面に置いてると雑菌が入りやすいからね。こうすると、どの木もいい感じに菌が回る。毎年上手くできるわけではないけど、ここにある今年のぶんは今のところ、私としては上出来だと思ってる。

それから、山の手入れ。草を刈ってやつたり、1度伐採したコナラの切り株から薬ひじばえっていう新しい芽が何本か出てくるから、次のために残すものを選ぶの。そして、余計な芽は切って残すものに栄養分を集中させる。だから、1回植林したらもう植える必要がないってことだね。木は手入れをしていけば再生するの。自然の力はすごいよね。

この時期にはクワガタとかもコナラの樹液を吸いに来る。これをいつかの夏に孫たちと捕りに行ったこともあったな。これこそ自然が豊富なこの地ならではの醍醐味だよな。



切り株から出た薬



本伏せ

■心待ちにしていた秋と冬

菌打ちをして二夏経過したホダ木は、収穫前の10月中にはしいたけがよく実るように、この伐採地のホダ場より栽培に適した川のそばのホダ場に移すの。原木で自然栽培のしいたけは二夏経験しないと実らないだよ。だから実る前のこの時期に移す。ホダ木を移動するときはクローラー運搬車（ベルト式の運搬車）で山の斜面を下ろしてから軽トラックで運ぶ。これも重労働だね。この移した先の川沿いのホダ場は、冷たい西風が入らなくて適度な日が入るからいいところだよ。

よ。本当は、カシの木の下がいいそうだけど贅沢は言ってもらえない。サルにも狙われるからね。この川のそばには今のところやつらは出てこない。サルには全部食われてしまうから、気をつけないと。

そして10月の終わり頃〜12月と2月には待ちに待った収穫。1つずつ丁寧に収穫する。10月〜12月に収穫したものは香信かうしんといって傘が開いて軽い。2月頃から採れるものは冬子ふゆこといって実が丸くなっている。

うちは、しいたけは全部干しいたけとして売るから、実の薄い香信はスライスして、冬子そのまま乾燥させる。

乾燥には天日干しと、お茶の乾燥機を使ってる。昔はしいたけ用の乾燥機を使ってただけけど、お茶の乾燥機の方が量もたくさん入って、扱いやすいから便利なのね。一方で、天日干しは量的には少ししかできない。ビタミンDが豊富になるそうだけど効率は悪いし、見た目も乾燥機のものよ



大井川のそばのホダ場

りも悪くなってしまうからね。

この収穫時期の間の11月には原木を作るためにコナラの伐採もしなくちゃいけない。その木の紅葉度を見て4分〜6分のときに伐採する。この原木も欲しい人がいるのね。欲しい人にはいい原木から譲ってしまうから、自分のところにはあまりいいものは残らないの…。それでも喜んでくれるから嬉しいよ。原木には直径約12〜15cmの15年経った木を使う。15年ってというのは、一度切ってからまた元の幹に再生するサイクルなの。それに、20年だと太すぎて、採れるしいたけの数も減って味も落ちる。20年生で栽培していたときもあつたけど、15年生に変えたらしいたけのコンクールで賞も頂いた。15年生が一番最高の状態ってことだな。その15年生を105cmごとに切って原木にする。大体1本の幹から8本くらいとれるかな。

こうやって原木を作ってまた収穫を終えた春先に菌打ちをする。これが私の1年間のサイクル。

お茶としいたけ兼用の乾燥機



竹野さん愛用の仕事道具（左からメジャーなどの雑具、道具を入れる腰袋、種駒を打つトンカチ、種駒用の穴を開ける電動ドリル、伐採用のチェーンソー）



■一番の味方であり、敵でもある自然

こんな感じで1年が過ぎていくけれど、何もかもが上手くいくわけではない。今一番頭を悩ませているのはサル。頭を悩ませているのは私だけではない。どの農家も困っている。あいつらは頭がいいからなかなか対策が難しい。すぐにエサの在り処を覚えて群れで来て、年々数が増えていくからね。昔は、私もサルや猪を撃った。仲間と犬を使って、追い込んでパンツと撃つ。大物を撃つたときには嬉しかったね。だけど今はこの歳だしね…。それでも周りに猟友会の人がいってくれるから安心だね。サルは1度痛い目に遭うとそれを覚えていても来なくなるんだ。人間はこの世で一番恐い動物だからね。サルや猪も用心してる。人里に下りて来るのは迷惑だけど、ときどき猪肉にもありつけるのは嬉しいね。猪肉は美味しい。新鮮な柔らかい肉はなんとも言えないよ。一度食べさせてやりたいな。まあ、そんなこんなで動物と人間の知恵比べなんだ。

それから、ホダ木に菌が上手く回るには温度や湿度がとても重要な。上手くいくのも、失敗するのも自然にかかっている。今回の台風15号ではうちのホダ木やホダ場は被害を受けなかったようだけれど、なんせ相手は自然だからね。こういうときはされるがまま。私は、それが自然を利用させてもらうってことだと思う。

自然の力はすごいから、人の手



仲間と猪を捕らえたところ。1列目左が竹野さん

ではどうしようもできないこともある。そのために、普段の手入れが大切な。特にコナラの場合は、植林を何度もするわけではないから手入れが欠かせない。足元に生えた草を刈って、古いものは伐採する。手入れをしないと森は荒れてしまう。一度荒れた土地を元に戻すのはとても大変。荒れた森は崩れたりもするからね。自然とは言っても人間が気を配ってやらないと、人間と自然の共生は成り立たないの。

■お客さん

私はね、実はしいたけが嫌いな。自分が作っているのに食べようと思わないね。でも食べてくれるお客さんがいるからこの重労働にも耐えられる。個人的に分けてあげるお客さんもない、その中のあるお客さんは「菌床栽培のきのこはしいたけじゃない。しいたけと呼べるのは竹野さんの原木しいたけだけだ」なんて



袋詰めされたしいたけ

言ってくれるのね。本当に嬉しいよね。JAの直売所にも卸しているけど、それも2週間後には売り切れているね。細かいこと言うと、そのままの干しいたけより、スライスしたものが人気があるみたい。スライスされた方が使い勝手がいいからかな。卸すときにはそんなお客さんの要望にも合わせるように、気をつかっている。うちのしいたけはこうやって手がかかっているだけあって、値段は少し張るんだけど、買ってくれる人がい

てリピーターさんもいるからありがたいね。

今は中国産の安物があるでしょう。昭和の終期にはそればかりが売れて困ったこともあったけど、今は日本の原木しいたけの美味しさを知ってもらえたから、ライバルとは思ってないよ。

■しいたけ栽培という仕事

世間では、農家は大変なだけでお金にはならないと言われるけど、私のところは意外と安定しているよ。コナラも一度植えたら、もう植えなくていいから経済的にも効率が良くて、できたしいたけを喜んで買ってくれるお客さんもいるからね。

だから、私はこの仕事にも、原木しいたけにもまだまだ未来があると思っている。だけど、継いでくれる人がいないからね。いつまで、お客さんにこのしいたけを届けられるか。私も歳だからね。それでも元氣なうちはこの仕事を続けていきたいな。

やっぱり働いていられるのは、「美味しい」って喜んでくれる人がいるからだよね。それが私の原動力。

■この地が好きだ

私はこの地で生まれてこの地で育った。そりゃあ、嫌なこともたくさんあったよ。だけど、この川根から出ようと思ったことはないね。なんでかな、好きなんだよね、ここが。春には山の中にぼつりぼつりとヤマザクラが咲くの。それは本当にきれいだよ。私の家からも見えてね、これもここで生活する楽しみの1つだね。水の豊富な大井川も流れているけど、この川の水は川根本町だけでなく、隣の菊川市や掛川市にも水源として使われている。やっぱり自然はありがたいよ。この自然の中で生活しているとね、四季というものを肌で感じられる。

【聞き書きを終えての感想】



今回取材させて頂いた名人の竹野さんは、初めてお会いした際には大変優しくお声掛けくださいました。一度目の取材の際、軽々と大きなホダ木を持ち上げられた姿を見て、大変驚きました。

また、興奮気味にお話して下さった猪狩りの話や、野生動物への対処法などは、こちらまでも気持ちがわくわくしてきて大変勉強になりました。

そして何よりも、丁寧に並べられたホダ木などを見て、竹野さんのしいたけや山に対する愛情が心に残っています。手入れを欠かさず、常に人間が気にしてやって自然を守る。自然の中での生き方を学ぶことができました。

今回、この聞き書き取材で得られた経験、そして出会いは私だけの大切な財産です。これからの人生に積極的に活かしていこうと思います。

私は、平成5年〜17年までの12年間町議会議員もやっていたんだよ。当時は、議会としいたけ栽培との両立でも忙しかったけど、3期も務めることができた。それは、今考えてみると、この川根が好きでこの川根をもっと良くしたいと思っていただけかなのかな。

私は、これまでたくさんの失敗もしてきたけど、それと同時にたくさんの経験ができた。それは、この川根本町に住み続けてきたからだと思う。この川根本町に生まれてきて本当によかった。

〔取材日…2022年9月3日、10月16日〕

【写真】「仲間と猪を捕らえたところ」は名人提供



profile

竹野 達三

たけのたつみ

昭和9年4月28日・88歳

職業：しいたけ栽培

【略歴】静岡県榛原郡上川根村（現川根本町）で生まれ育ち、父親の炭焼きを手伝う。その後、しいたけ栽培の道へ進む。県しいたけほだ場コンクールでの受賞経験もあり、優れた栽培技術を持つ生産者である。また、町議会議員として3期12年務め、地域のリーダーとしても活躍。その働きぶりや、親しみやすい人柄から地域での人望が厚い。

土に生まれ、土に育ち、土に学び、土に還る

名人 川崎 好和・静岡県榛原郡川根本町

聞き手 小林 日愛里・静岡県静岡雙葉高等学校2年

■農業とともに育つ

川崎好和です。昭和20年3月4日生まれ。歳はちよūd77。家族は今ところ、母さんと2人。終戦の年に生まれました。そんな頃は、食料がなかったもんで、お茶というよりも、今の茶畑に畑があつて、うちは農家をしてた。特にこの山奥だからね。ここは米がとれない。だから、畑にさつまいもとか、麦とかを育てる自給自足のような生活で。そうだな、小学校に入るぐらいからもう農家でできる仕事を



名人と茶畑。茶葉の説明をしている様子

手伝わされてた。

当時は幼稚園も保育園もないもんで、学校は小学校から。ここから歩いて下の部落まで3キロはあるかな。ずっと歩いて、ここはちよūtと高台だもんで、朝はいいんだけどね、帰りはへとへとになって登ってきてね。だもんで、幼少期は大井川鉄道はあつても、車はないし、ほとんどが徒歩の生活だった。中学生ぐらいになって、やっと自動車が出てきた。だけど、ほとんどガスもないし、風呂が薪ならこたつは炭。うちもお茶をやっていたわけだけど、そのお茶の燃料もガスや重油じゃなくて全部薪だったから、11月頃になると薪取りに出かけてお茶や家で使う薪を集めたりしたよ。だから、自然と農業が身近にある幼少期だったかな。

■恩師の言葉に導かれ

お茶を始めたきつかけつていうのはね。あつこに飾つてあるんだけどね。「土生、土育、土学、土去」。中学校の先生が卒業するときに贈ってくれた

言葉。当然、昔は長男は家持かもちつもの。家の家業を継ぐものって、誰も言わないだけだが、自然にそういう雰囲気があっただよな。だもんで、中学3年生のときに、茶業を学べる小笠農学校に行くことに決めた。中学校を卒業する当時、コクヨの40円の手帳を買って、同級生とか担任の先生とかに贈る言葉を書いてもらうのが流行ってて、自分も40円握りしめて文房具屋に走って、手帳を買ったのを覚えてるよ。その手帳に同級生とか、担任の先生とか、主任の先生にメッセージを書いてもらって、最後に校長先生のところに持って行ったら、俺の顔を見て、あれ書いてくれたの。「土生、土育、土学、土去」（土に生まれ、土に育ち、土に学び、土に還る）。校長先生は、その上の部落でお茶もやってるような人で、この言葉を贈ることで「お前は、農家の長男だからね、百姓やれ」って背中を押してくれた。当時は、先生も給料が低かったから農家と教師を兼業してる人も多かっただよな。

そんな先生の言葉もあって、小笠農学校に行った俺は、その後、農業講習所に行って、農協に3年勤めた後、家に入って、それから今までずっとお茶やってるだよ。

■土が教えてくれたこと

この「土生、土育、土学、土去」っていうのが、中学生のときは、「農家やれ」、あるいは、「お前は農家のうちの子だから、実家継いで、土に生きて、土に育って、土に学んで、土の上で人生を全うしろ」っていうことが書いてあるんだなあと思ってた。でも、歳をとることにこの解釈が変わってきてね。今は、「土生、土育、土学、土去」っていうのは、「全てのものの基礎基本は土にある」っていうふうに解釈するようになった。いかに基礎が大事かをね。お茶にしても、食べもんにしても、みんなできたものの評価はする。だけど、できるまでのプロセスの評価はしてくれない。だから、このスイカは美味しいとか。このブドウは美味しいとか。でも、その向こうのな

んで美味しいのか、どこでできたのか、その根っこの部分はどこなのかって考えてみると、やっぱり「土」なんだって気づかされた。最終的に、植物っていうのは、全部土の上に生えて、それから収穫させてくれる。だから、本当の基礎っていうのは目に見えない土の下が一番大事だと。

だから、小林さんたちも今、その基礎の部分をやってるだよな。高校とか大学までは、大人になるための準備期間。基礎があるからこそ、芽が出て、花が咲いて、実になるんだよ。だから、いくら上手いこと言っても、素晴らしい評論家がいても、それまでの過程が大切だよな。

■お天道様には敵わない

農民作家の山下惣一氏の本の中に、「農業には学識経験者がいない。農業の場合は、学識未経験者と無学識経験者しかいないから、農業についての学識と、経験の両方を持ち合わせた人が少ない。だから、農業の先生はたくさんいても、実際に農業やったことがある人は少ない」とある。俺みたいな農家は、経験はあるけど、知識がないから、各々が経験の中で試行錯誤して、それぞれの学識を蓄えていく。そんな中で、俺は「土生、土育、土学、土去」を掲げずとやってきただけだが、やっぱり、土が一番大事だっていうのと、人間様がいくら名人って言っても、お天道様には敵わないっていうことを感じる人が多い。

今年のお茶もそうだけどね。いくら来年はこういうお茶を作ろうと思っても、思う通りに自然は操れない。例えば、今年のお茶は、去年の冬の寒さと、春先の不天候続きと、それから、4月の頭にいきなり夏日が来ちゃったことで、全く別のお茶が出来上がった。農業は自然とともに生きる仕事だからね、人間様の力ではどうしようもないってことがたくさんあるよ。

■美味しいお茶ができるまで

(1) 育苗↓定植↓幼木管理

お茶っていうのはね、まず、苗を作るときに、種で植えると、自家受粉ができないんだよ。自分の花粉を雌しべにつけて種を作るっていうのができないから、他家受粉っていうって、他のお茶の木から飛んできた花粉を受粉して、種を作る。だから他家受粉でできた種をそのまま植えると、雑種になっちゃうの。

優良品種ができたときには、枝を切って、芽を切って、同じ枝を全部挿して増やしていくのがお茶の増やし方。これを「挿木」っていうんだよ。次に、挿木ができれば、挿し穂の成長を1、2年待って、本場に植える。これを「定植」という。本場に植えてから3年ぐらいの茶木は「幼木」っていつて、まだ子供の木だからあんまり収量が採れない。だから、だいたい5〜7年以上成長を見て、「成園」という成人の茶木になってから、やっとお茶がたくさん採れるようになるんだよ。1本の茶木が一人前に成長するまでには長い時間がかかるから、俺たち農家のサポートが重要になってくるわけだよな。

(2) 摘採↓整枝↓肥料

こちら辺は、5月が新芽を摘む時期だもんで、それをはじめとして、お茶栽培の1年の流れを説明しようか。まず、5月に新芽を摘む。摘み方は、人の手だったり、ハサミだったり。それを製造し、新茶が製品になる。新茶は一番茶ともいうね。次に、一番茶が摘み終わると、1回ハサミで茶畑を綺麗にします。これを「整枝」っていうだけだが、これをしないと、大きい芽や小さい芽がバラバラに出てきちゃうだよな。

お茶には摘み取りの時期によって、一番茶、二番茶、三番茶、四番茶、

番茶があるだけだが、この辺は寒いもんで、一番茶と二番茶しか採らない。反対に、鹿児島みたいにあつたかい地域では、一番茶、二番茶、三番茶、四番茶ぐらいまで採って、秋また秋番茶っていうのを採るだけじゃね。

だもんで、こちら辺は、一番茶を摘んで、茶樹をならし終えたら、次は肥料の工程に入っていく。お茶は肥料をたくさん使うもんでね。こっから、「摘採」↓「整枝」↓「肥料」↓「摘採」…のサイクルが続いてくだよ。だから、一番茶の後に二番茶の栄養となる肥料を。二番茶の後は三番茶のためのお礼肥をするんだよ。それも終わったら、今度は来年のお茶の支度に入る。三番茶が来年の一番茶の台木になるもんでね。そこでしっかりしたお茶を作らないと、いいお茶が出ないんだよ。この準備期間には、定期的な肥料を撒いて、土に一番茶のための栄養を蓄えたり、土壌改良剤を使って、土壌改善に努めたりするよ。二番茶が終わるのが大体7月初め頃だから、1年の大半が来年のお茶の支度ってことになるね。

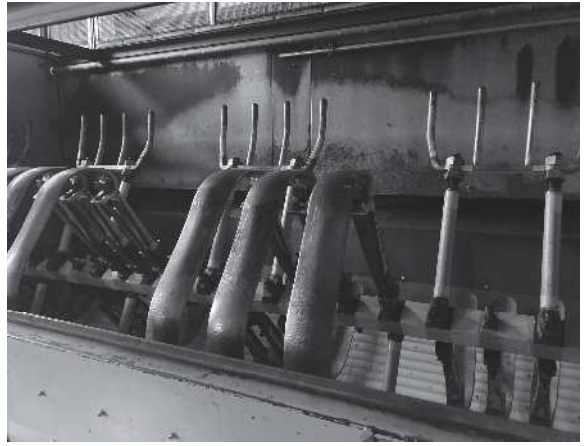
(3) 加工、製造



生茶コンテナ (管理機)：生茶を蓄えておく



蒸機：お茶の葉を蒸す



粗揉機：お茶の葉を揉みながら乾かす



揉捻機：お茶の葉の水分を均一にする



精揉機：整形しながらお茶の葉を揉む



霧が立ち込める様子。この霧が美味しい川根茶につながる

■変わりつつあるお茶作り

今と、昔じゃ、お茶作りもだいぶ変わってきてね。昔は、みんな人力でやったけん、農業は自然相手の仕事だからね。体力的にも大変だった。だけんが、今はほとんど機械がやってくれるもんで、摘み取りも肥料やるのも、高速化したし、楽になったね。ただ、摘み取りを機械でやるのと、手作業でやるのでは、もうジャンルが違うくらいお茶の品質が変わる。

お茶には、タンニンっていう苦味成分があるだけんが、機械のハサミに含まれる鉄成分とものすごく相性が悪い。茶葉が鉄に触れると、苦味が増したり、お茶の水が赤くなったりしちゃうんだよ。だから、ほんとは手で摘むのが一番いいんだけど、人手がいらないもんでね。どうしても機械に頼らなきゃいけない。だもんで、おじさんは植物の繊維でできたセルロースナノファイバーでできたハサミが発明されれば、お茶の品質も、効率も、

両立できるんじゃないかって思ってる。植物の繊維から合成された物質なら、タンニンに影響しないからね。そう考えると、技術の進歩とともに農業も進化できる時代になってきたね。

■川根のちから

大昔、大井川が大地を削りながら流れていったことで河岸段丘ができただけんが、そんなにある川根の地は、お茶栽培に適した独特な気候を持つだよ。いろんな気象条件が重なり合って、川根茶が生まれるだけでも、中でも、南アルプスの力は大きい。大井川両岸に点在する川根の茶産地は、室のように昼は高温多湿となり、日が落ちるとアルプスから冷気が降りてきて、夜は気温が下がり、昼夜の温度差が大きくなる。寒暖差が大きいと、霧も出やすいわけで、その霧が化粧水みたいにお茶の葉っぱを潤してくれる。山霧が日差しを遮ってくれるから、タンニンがテアニンっていう甘味

成分が変わる。だから、川根のお茶は、甘味と旨味が強くて、「美味しい」って言ってもらえるだよ。

それに、「何事も基礎となる土が大事だ」って、さっき言ったけど、川根は土壌条件も恵まれてる。この地層は古生層って言って、水はけが非常に良くて、微生物がたくさん含まれているから、肥料もちがいいだよ。それと、夜露が土の中に落ちると、その肥料を分解する微生物の働きをよくしてくれるもんで、最高の土が出来上がるの。世界を見ても、川根ほど、こんなにお茶作りに恵まれた土地はないと思ってるよ。

■読めない。だから面白い

お茶作りが一番難しいのは、お茶は読めないってことだな。中でも、難しさを感じるのは、肥料をあげるタイミングと、お茶の葉を刈るタイミング。お茶は永年作物だもんで、肥料がいつ効いたかがわかりづらい。例えば、一年生の野菜の場合は、3ヶ月後に収穫するから逆算して、3ヶ月前にこういう肥料をやれば収穫時期にぴったり合うっていうのができるんだけど、お茶は永年作物で、木自体が栄養を持ってるもんで、それができない。しかも、お茶には旬がない。野菜にしても、果物にしても、一般的に食べもんにはみんな旬がある。例えば、りんごは青いうちは食べられませんよってサイン出してくれて、食べてもいいよってときは、赤く色づいて教えてくれる。でも、お茶の場合は、木の芽だもんでね。冬芽は霜を避けて出てきた瞬間から上に上に伸びようとしていく。つまり、ここで刈っていいですよっていうサインは全く出してくれないだよ。

だからね、お茶の場合は、旬じゃなくて、瞬間を採らなきゃいけないんだよ。今日がいいのか、明日がいいのかって、毎日茶木と睨めっこしてね。世界でも、成長点を探る農作物っていうのはそんなにたくさんないからね。そこがお茶作りの難しいところであり、面白いところでもあるんだよ。

じさんもお茶やる前に、3年農協に勤めてただけんが、経済的にはサラリーマンの方が楽だけど、面白さとしては、農家の方が面白いかもしれん。

■深刻化するお茶離れ

若い人たちのお茶離れが一番深刻な問題かもしれない。東京の小学校でお茶の授業を聞かせてもらったとき、急須を掲げて、「これ見たことあるひとー」って

問いかけてみたら、2割ぐらいの生徒しか手が挙がらなかった。小学校4年生だったっていうのもあるけど、お母さんお父さんがお茶を飲まない世代だと、必然的に子供たちもお茶を飲まなくなっちゃうだよ。だから、お茶農家だけじゃなくて、急須屋さんの数もだいぶ減っちゃった。

ペットボトルのお茶が浸透していく中でお茶農家はどうあるべきか、日々悩んでるよ。今の時代は、なんでも飽和状態だからね。おじさんが生まれた頃の終戦直後は、刺身とか肉とかは、お盆と正月にしか食べられない時代だった。だけど、今は、どこ行っても美味しいものが食べられて、腹ペコでどうしようもないくらい体験した人はほとんどいないからね。そんななかで、お茶っていうものの位置づけをね、どうしていくべきか。これが今の課題だね。いくら機械を導入して、大型化して、コストをうんと下げて、大量生産ができて、お茶の質が下がったら意味がない。だから、



名人の作品をいただく。平たい急須はお茶の香りが引き立つよう名人が特注したもの

【聞き書きを終えての感想】



「聞き書き」という行為は名人の思いをまっすぐ私の胸に落とし込んでくれました。名人のあたたかな声を何度も聞き返す中で、声色の変化や、高低差にも名人の思いが滲み出ていることに気がつき、その場でお話を伺ったときとはまた違う新たな気づきがたくさんありました。インターネットやメールでのコミュニケーションが一般化される時代に生きる私ですが、相手の目を見て、声を聞いて、直接その人と向き合うことでしか得られないものがたくさんあるということを改めて実感するとともに、人との出会いが人を成長させるのだと強く感じました。私は、名人との出会いを通じて、自然とともに生きる心、時代の変化の中にあっても、柔軟に対応する部分と譲れない部分を切り分ける大切さ、1つのことを極める強さを学びました。名人の思いをより多くの方に知ってもらえるお手伝いできて、大きな幸せを感じています。



profile

川崎 好和

かわさきよしかず

昭和20年3月4日・78歳

職業：お茶栽培（松島園4代目園主）

【略歴】お茶農家の長男として生まれ、農業と共に育つ。中学校で出会った恩師の言葉に背中を押され、中学3年時に家業を継ぐことを決意。小笠農学校で茶業について学び、農協に3年勤めた後、松島園4代目として、お茶農家となる。「土生、土育、土学、土去」を掲げ、時代の流れと共に常に最高のお茶作りを探索している。第73回（令和元年）全国茶品評会で1等5席、第74回（令和2年）大会で1等2席に入賞するなど、丁寧で高品質なお茶作りで、全国各地の日本茶愛好家から支持を集めている。

【参考資料】

『川根茶をたのしむために。』大井川農泊推進協議会、2020年発行

やっぱり、この川根の気候を生かして、みんなに美味しいって言ってもらえる最高のお茶作りを続けていきたいって思うだよな。

〔取材日：2022年9月23日〕