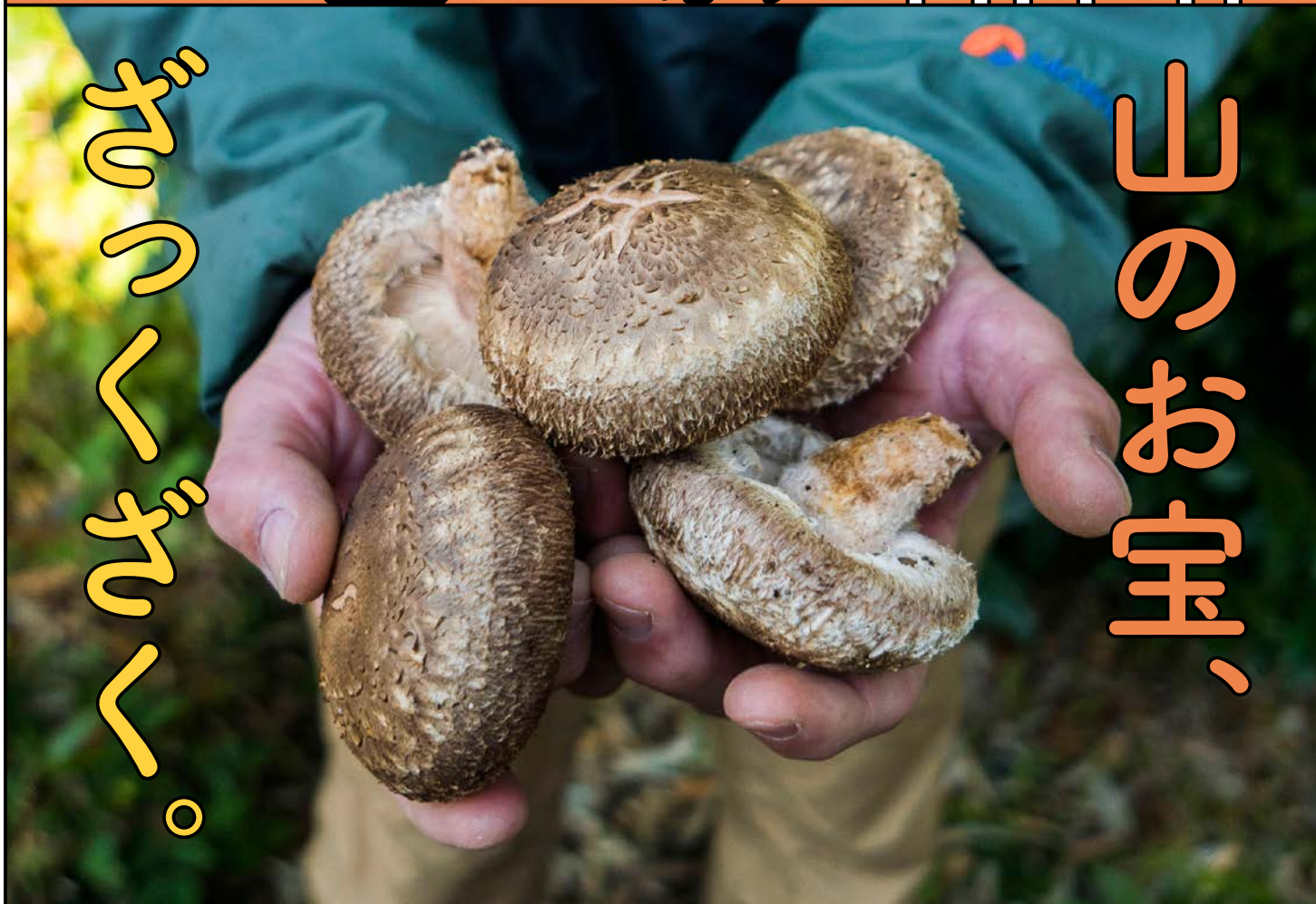


おかげ
さまで

日之影新聞

第4号



ざんざん。

山のお宝、



恵みの森の 山のまちに生きる

宮崎の県北のまち日之影町の今別府(いまびゆう)という集落に椎茸農家の今村浩三三さんを訪ねた11月の終わりは、冬というにはまだ暖かかったけれども、標高500メートル以上もあるこの集落にひんやりとした空気が漂っていることは確かだ、あとわずかであつというまに冬が到来するであろうという予感に満ちていた。椎茸農家を継いで6年になるという今村さんは山のなかにある原木椎茸の畑に僕たちを連れて行ってくれ、その栽培方法の概要を教えてください。山々に自生するクヌギの木を伐採する。1メートルほどの長さに切り、乾燥させる。ドリルで穴を開けて菌

を植えたら、原木の中に菌を繁殖させる。そして時が来たら原木を山の斜面の畑に立てかけてゆき、あとはその山の畑で椎茸が育つのを待つのだ。口で説明すればたったこれだけだが、チェーンソーを使うとはいえ木を切ったり運んだりするのは力も相当にいるし、乾燥にも菌の繁殖にも長い時間がかかる。何百本もの原木を山の斜面の畑にかけていく労力は計り知れないし、椎茸が育つにもまた多くの時間を費やす。原木椎茸の栽培というものが、山の斜面で、大変な手間と時間をかけて行われるものであることを、僕はは啞然とした思いで知ったのだ。

山のなかで椎茸たちが歓喜する

収穫の季節は秋と春。僕らが訪れた時はちょうど秋の収穫の最後の時期を迎えていた。膨大な量の原木が立てかけられた山の斜面は結構急な傾斜で、一步一步ゆつくりと慎重に進んだ。足を踏み入れた椎茸畑は、木々の枝葉に隠れて薄暗かった。原木椎茸は日之影のまちの特産品であるのだが、その秘密はこの薄暗さにあった。まちの90%以上が森林であるこのまちな山々は豊かな木々で見事に覆われている。だからどんなに晴れていたとしても直射日光が及ぶことのない日陰があり、いつもひん

やりとして湿度の高い状態が保たれている。これこそ椎茸たちが大好きな環境であり、元気に育つのはとても都合がいいのだ。原木からポコポコと、椎茸が生えているのが見えた。かわいい。今村さんは、大きくなってヒダの開いたものだけを選んで採っていく。この季節は3日に一度くらいペースで畑にきては収穫している。こういう椎茸畑が山のなかに5箇所ほどあるという。原木は5年ほどもすると木が力を失ってしまってお役御免となり土に還っていく。そうなるまでまた新しい木を使って

斜面には陽射しが降りそそぐ

椎茸農家を継いだ今村さんが新たに栽培を始めたというラナンキュラスの畑へ向かった。今村さんの自宅から歩いてほど近い、棚田のそばのビニールハウス。山中



の栽培を始めなければならぬ。クヌギを伐採してきて乾燥させて菌を打って原木を並べて、という作業をまた繰り返し繰り返し、新しい椎茸畑を作り続けるのだ。

の椎茸畑とは違い、ここは一転、山の斜面に降りそそぐ陽射しが明るい。10月初頭に球根から栽培を始め、12月に最初の出荷の時期を迎えるという。3月までに3回花を咲かせるが、一番寒い2月に咲く花が一番綺麗だという。僕らが訪ねたこの時期はまだ20センチ程度の背丈しかなかったが、冬になれば1メートルほどにもなるという。冬の間は暖房をかけて室温がいつも7度になるようにする。寒いには強いが暑いには弱い。冷涼な高地の気候を好む花だ。切り花としても人気があり、1ヶ月

ほとんど綺麗に咲き続けるのだという。JA高千穂では「あまてらすラナンキュラス」としてブランド化も進めているのだと今村さんは言った。そして「品質のいいものを丁寧につけていきたい、それは大きな夢ではないけれど、椎茸も花も『やったしこ』です。『やったしこ』とは手間をかけた分だけ、やっただけのことが帰ってくる、という意味です。ここでは、何をやるかということよりも、土地の気候や土壌や標高といった特性に合ったものを作るしかありませんから」と語ってくれた。



上:薄暗い山の斜面に膨大な原木が立ち並ぶ。中上:原木に育つ椎茸をじっくりと見つめる今村さん。中:右手の田んぼとその奥のビニールハウスには明るい陽が射し込む。中下:わずかに咲き始めのランナンキュラス。下:冬に向けてランナンキュラスの生育は順調だった。

山こそ宝 山こそ命



今別府集落から見た美しい雲海。椎茸の美味しさの秘密のひとつ。

山は恵みだ。まちの人たちが溪谷の川沿いでなく、なぜ山の奥深くに集落を作り今もなお暮らしているのか、今村さんに会ってようやく理解することができた気がした。平地の少ないこのまちでは、畑や田んぼは山の斜面にしか作れない。平地や盆地と違い、農業の営みは山にある。椎茸たちが好む、日光の届かないひんやりとした畑。花たちが好む、ひんやりとしながらも日光の当たる場所。稲が好む、水が豊かで陽がそそぐ棚田。どれも山にしかない。山は人の暮らしに欠かせない農業の生産現場なのだ。おそらく機械もないような時代から自らの手足や牛や馬を使って切り拓いてきた土地の先人たちの努力の末の恩恵でもあるだろう。どうやったらこんなに見事な棚田を作れるのか、どうやったらこんな山の畑にまで水路を引けるのか。感動的ですからある。この山にしかない、この山らしい農業。今別府の集落を訪ねた日、僕は山々の間に雲海が横たわるのを見た。あの雲海は、湿り気のある空気を連れてきて、椎茸たちを心地よくさせさらに美味しく育てるのだ。そう、目に映る山も雲も、木々も光も風も全部、宝だからここに、人の暮らしが続いていくのだ。

おすそわけ

「猪肉と椎茸の鉄板焼」

今村さんが用意してくれた鉄板の上でジュージュー焼かれ出した猪肉と採りたて椎茸は、まるで命そのものを頂いているような、脳みそを直撃するほどの濃い～味わい。



自ら組みあげたクヌギの前に立つ今村さん。木の中で椎茸は静かに菌を繁殖させている。

使える
かなこの

日之影方言教室

「歯医者さんがきらい」



講師：日之影町役場
甲斐 賢孝子

年が明けたくらいから、歯がズキンズキンと、嫌な痛みがあったつよ。どうか穴もほげちよるこつあるき、歯医者に行ったら、案の定虫歯げな。

好かんがね。歯医者は。好かんもんじゃき、いとなつてからじゃねと行かんがね。今回もいとなつたき、てにやわす行つたつよ。

先生が、「麻酔をしてかり治療する」つち言うて、注射を打つたわ。こりがまた好かんつよ。いとねつちやけんどん、針が抜かるのが分かるさい。おすして、体んみなに力がいってよ。たんだ

ん、いとう感じるがね。先生が、「今日は、神経を触つちよるき、痛みが出るじやろうから薬を出しちよくね」つち言うて薬をくれたつちやけんどん、疼いてよ。いとしいていとしいて、たまらんとよ。毎晩楽しみにしちよる「夜つげ」もせんと、あまた飯も食わんずく、薬飲んで寝たわ。ま、明けん日には、ちつた痛みも治まつちよつたつちやけんどんね。早よ治さなばく。歯ん治療はよ、早よ行つたがいはい。

〔訳〕
新年を迎えた頃から、歯がズキンズキンと、嫌な痛みが出てきました。なんか穴が開いているようだったので、歯医者に行ったら、案の定虫歯でした。嫌ですよ、歯医者は。嫌いですから、痛くなってからでないといけないのですよ。今回も痛くなったから、仕方なく行きました。

先生が「麻酔をしてから治療します」と言つて、注射を打ちました。これが、尚、嫌いです。痛くはないのですが、注射針がささる感覚がわかりますよ。怖くて、体中が緊張して、尚更痛く感じますよ。先生が、「今日は、神経を触つているので、痛みが出るかもしれないから」と言つて薬を処方してくれましたが、疼きました。痛くて痛くて、我慢できませんでした。毎晩楽しみにしている「晩酌」もしないで、あまり、ご飯も食べないまま、薬を飲んで寝ました。次の日には、少しは痛みが治まりました。早く治さないと大変です。歯は早く治療した方が良いでしょう。

今月のおかげさま



日之影に帰ってきて4年が経ちました。

家業である書店を継ぐために、日之影に帰ってきて4年。家族のように暖かい町のみなんさんのおかげで、楽しく過ごしています。

毎日違った表情を見せる神秘的で豊かな自然。澄んだ空気に美味しい水。一度この町を離れたからこそ気がついていた環境。都会にはない良さがここにありまます。これからも多くの人が住みたい、帰りたいと思えるまちづくりがしたいと思っています。



おかげさまで、日之影。

あいか(30さい)

ひと あさだや 勝子さん



羽田空港から熊本または宮崎空港に降り立ちレンタカーで約2時間という長い道のりを経て日之影町あさだや旅館にようやく到着した旅人たちを優しく癒すように出迎えてくれるのが、勝子さんである。晩御飯は居酒屋左近かあさだやか、お風呂は日之影温泉かあさだやか、細かく聞いてくれるのも勝子さんである。翌朝の朝食に、ゴマしらす入り納豆やお煮しめや焼き魚や場合によっては日之影和栗や筍やしや猪肉といったスペシャルまで用意してくれるのも、やっぱり勝子さんである。つまり勝さんは旅人のお母さんである。旅人たちが愛してやまない、日之影のお母さんである。

あさだや旅館 宮崎県西臼杵郡日之影町岩井川 3381-10
17時～(不定休) ※要予約 0982-87-2551

活動報告 地域おこし協力隊が行く!

みなさん、こんにちは!!
日之影町地域おこし協力隊の山口です。

この原稿を書いているのは1月中旬、一番寒い季節が来ました。寒いのが苦手な私にはつらい時期がつづきます。

さて、日之影の見立地区にリフレッシュハウス出羽(いずるは)という宿泊施設があるのですが、そこでツアーを企画したいと旅行代理店の「じやらん」から話を頂きました。出羽は私の妻が管理人をしているので、私たち

見立地区は日之影でも寒い所で、何か温かい物を出したいと思ひ、シチューを作る事に。野菜はすべて日之影産で、肉は猟師さんが新鮮な鹿肉を用意してくれました。去年から何回か試作をして、かなり美味しくできたとと思ひます。猟師さんの腕もいいので、自分はジビエ料理が臭くて嫌いだ!!と言ふ人にも問題ないと思ひます。次は猪の肉で何か考えてみようかな……



発行：日之影町千882-10402 宮崎県西臼杵郡日之影町大字岩井川3398番地1 / ☎0982-187-3900(代表)企画：株式会社オスマビーアール 編集：菅原良美(髭形編集部)アートディレクション&写真：小坂橋基希(akaon) / デザイン：難波知子(akaon) / 取材・文：空豆みきお(akaon) / 禁：無断転載 | ©hinagata. All Rights Reserved.