



1 沢川重落の棚田。2 やぎの  
乳を搾る沢川さん。耕作放棄  
田にやきをなぐと、みこと  
に雑草を食べなく。棚田保  
全のかわいい秘密兵器。

2

著者・文 宮原義明

撮影／川島義明

## 日本の 食と農 歩く ⑧

面積の97%が森林、3%が畠田という典型的な山村である。熊本県水俣市久木野地区は、エコロジー（風土・循環・自立）に基づく村おこしを目的とした施設、「愛林館」がある。村おこしの主役は、元氣いっぱいの60、70歳代。使命感・達成感・実利の3要素があるのでボランティアも集まる。棚田は人工林を2000年後の世に伝えることが目標という。館長の沢畠亨さんを訪ね、地域の特性に根ざした愛林館の活動を伺った。

高齢者が生き生きと暮らせる村づくりを

本県に戻ってきた。「自由飲酒会 総裁」を目指す人の焼酎好きだ。

「ここのような山村では、人口が昭和30年ころと比べて3分の1にもわたって減少している。水俣市久木野地区を運営している水俣市久木野地区がある。市が建設・所有する委託を受けた久木野地域振興会が管理運営を行なう「愛林館」は、1994年に落成し、節長を全国公募。25人の応募者の中から選ばれたのが、沢畠亨さん（46歳）である。東京大学農学部在学中から地元活性化のテーマとしたパン屋を開業。全国各地でパン屋を経営後、コンサルタント業を経て、妻子とともに出身地である熊

畠さんは、地域の人々に小金を稼ぐ機会を数多く提供することも地域活性化の一歩だとも考へている。工場勤務のパートなどではなく、地域の風土に立脚した活動によって稼いでもらいたい思いからだ。

### 棚田の石垣積みに魅力をを感じて集まる

そのためのとり組みの一つが、近年増えつつある耕作放棄田を大豆に育てる「大豆耕作放棄田」という田園プロジェクトである。40平方メートルあたり5000円で会員を募り、収穫物を提供するシステム制度だ。大豆を栽培するのは重要な作物ですが、自給率が低い。地域の人で、お金を払った会員は種まきや収穫などの農作業に参加できる権利を持つ。

「大豆は日本の食生活の中では重要な作物ですが、自給率が低い。だからどうしても作りたかった。一回あたり3000円は作る人に渡るのみで、まったく収穫できなくなってしまふられるから、悪い額

ではあります」天候に左右される農業だから、実際に一口たりの収穫が上手くプログラムに満たない年があったが、それで不満をいう会員は一人もなかつた。だれもが楽しく参加して、収穫を競ひ合えるアイデアがここにはあふれている。

棚田が多い久木野地区では、石垣積みが重要な仕事だ。この地区の70歳以上の男性であれば、たいていが石垣積みができる。しかし、その技術が若い世代に継承されていない。そのため愛林館では、受講生を集めて壊れた石垣を修復する「石垣積み教室」を毎年1月程度で開催している。

「あいの音の石垣は、本当にきれいやけん、残せばよかた」講師を務める石垣積み名の寒川敦さん（72歳）は、江戸時代からあったという高达3メートルを超えるそれほど美しい石垣を、数年前に基礎整備事業で解体してしまったことを今でもやんでいる。

# 森と棚田で体験し、考える 熊本・愛林館のエコロジカルな村おこし



1 大豆畠作田の収穫。  
2 自然の棚田を見つめる川口忠さん。昔は、棚田の水路に沿って家の光の大河ができた。その明かりを継ぐに家路についたと語る。

たのが96年。常緑広葉樹の造林は、全国的にも珍しく、文献がない中手探りで出発だった。

10年余りたった現在、沢畑さんは連れられて行ったその山は、多様性のある樹木が生い茂るみどりになっていた。木材が切り出されたのはけん山がここまで回復したことから正直びっくりした。こうして愛林館が植林した森は合計21ヘクタールにも上るという。

「山の活動については、ボランティアといっしょに森づくりをし、活動を確立したのでもうだいじょうぶ。森の保全には自信があります」

なぜ初めて気づいた開拓本の価値を伝るために、技術を伝える言葉にもおのずかに熱が入る。とにかく石の積み方の話になら止まらないのだ。

「石にはどうがあるって、見つけた フラとツラを合わせて二つのになんともえん作業がやめるんです」

そんな手作業の積み方の難力にとりつかれて、毎年導くたるやつてくるリピーターも多い。

（この）田舎の山中ですから、ちょっとと壊れたところでもちうのがないんですけど、都会から来たら、女の人も来て、石積みを覚えたうなんていう人がいることにびっくりしました」と、寒川さんは自分自身を離承されることが楽しくてしかたがないんだと、棚田の魅力を伝るために沢畑さんはさまざまイベント企画をしていて。その一つが、竹筒とハギラリがつめかけた。

「一筋を手伝うという気持ちではなくて、やっぱり自分が主となってやるといふのを知らないという考え方方にみんななりました」と、地域のまとめ役の寒川忠行さんは人口60人寒川集落に個人もの草刈りだけ借りて手廻しをするところ。ボランティアによって点灯された家のゆらめきが、60枚の棚田の水面に映るさまは幻想的という言葉に尽きる。初年度は沢畑さんが集落場所だけ借りて手廻しで、次年度からは森林館と寒川集落の共催になり、3年目の2007年は人口60人寒川集落に個人もの草刈りだけ借りて手廻しをするところ。ボランティアによって点灯された家のゆらめきが、60枚の棚田の水面に映るさまは幻想的といふこと、米ができた。

全部の田んぼに明かりが灯らないうと誰たちがなくなるからと、みんなで協力し合って耕作放棄田の草を払い、水をためた。せっかく水をためたのだから田植えもしようということで、米ができた。

### 広葉樹の森をつくる

棚田の水は、森からやってくる。愛林館の活動のもう一つの柱にこの森の保護がある。そもそも森林は、水資源調査、土木工事、山崩れ

に対する公的な公益的機能を担っている。しかし人工林で育てるのではなくてやがていかんというところの手入れをきちんと行わない考え方方にみんななりました」と、地城のまとめ役の寒川忠行さんは、70歳は、自分たちの手でやり遂げたことの達成感を語る。

「たいへんたんたんとしたで、棚田の魅力を伝るために沢畑さんはさまざまイベント企画をしている。その一つが、竹筒とハギラリがつめかけた。

（この）田舎の山中ですから、ちょっとと壊れたところでもちうのがないんですけど、都会から来たら、女の人も来て、石積みを覚えたうなんていう人がいることにびっくりしました」と、寒川さんは自分自身を離承されることが楽しくてしかたがないんだと、棚田の魅力を伝るために沢畑さんはさまざまイベント企画をしていて。その一つが、竹筒とハギラリがつめかけた。

「一筋を手伝うという気持ちではなくて、やっぱり自分が主となってやるといふのを知らないという考え方方にみんななりました」と、地域のまとめ役の寒川忠行さんは人口60人寒川集落に個人もの草刈りだけ借りて手廻しをするところ。ボランティアによって点灯された家のゆらめきが、60枚の棚田の水面に映るさまは幻想的といふこと、米ができた。

イオディールル燃料で作った1500本の松明を、田植え前に水を張った棚田群に浮かべた。棚田のあかりで、ステージは、棚田百より、また、ステージは、棚田百選にも選ばれた寒川集落、夕闇道の光の大河ができた。その明かりを継ぐに家路についたと語る。

### 身土不一の理念のもと 食の知恵を伝える

全國的にも珍しく、文献がない中手探りで出発だった。

久木野の森がはぐくんだ水は、田畑を潤しながら灌漑水として注ぐ。その速なりが生まれ出すを意識したな森になっている。木材が切り出されたのはけん山がここまで回復したことから正直びっくりした。こうして愛林館が植林した森は合計21ヘクタールにも上るという。

「山の活動については、ボランティアといっしょに森づくりをし、活動を確立したのでもうだいじょうぶ。森の保全には自信があります」

活動の中心的な役割を名古屋小島トシエさん（77歳）のお宅を訪問すると、すでに自家製清涼飲料が次から次へと並べられた。もちろん



1 岐伏された山肌。間伐されている人工林の跡地からは、杉の育成がなく、森が覚えていたのかわざわざ、2いろいろ広葉樹を植林してみがえた水源の森。



の啓蒙活動として合宿形式での草刈りや開拓、植林を行なっている。新たに岐伏された山は、広葉樹を中心とした自然の森に近い形に戻すのがいいと沢畑さんは考えている。最初にそのための植林をし



1 愛林館。おいしい激辛タイカレーと、マイルドなインドカレーが食べられる。2 小島トシエさんと豊吉さん夫婦。外国から来たお客様を泊めることもある。

は「棚田食育士」の認定講座を始めた。きっかけは元談からだつたが、内容はいたつてはじめた。「ここで生活している人には、棚田も森も一体のもの。だから田んぼも森も、さらに食べ方までも連続して考えよう」というのが「棚田食育士」のコンセプトです」

07年に実施された初級の講座には、定員いっぱいの15人が参加、栄養士、家庭科の先生などのプロが顔をそろえた。棚田を見て歩くことから始まり、豆腐を作り、旬の野菜で夕食を作った。そして食育についてのアイデアを発表し、それぞれの立場での実践を誓い合った。次の中級講座では農作業の実習を3~4回入れる予定だ。

「田植えだけで終わりというわけにはいかない。作物を育てる全過程をつかんでほしい」と考え、上級では山での森づくりも加えるという。「棚田食育士」というのは、田畠でとれる農産物まで扱います。みな板から先の田畠まで

遠慮なくいただき。うまい。「このおばちゃんたちは、全部自分で作った作物を料理しているから究極の身土不二です」と沢畑さんはおぱりながらほほえむ。

「人が来てくれて、私たちもその中に入つて、初めて自分たちが暮らしている土地のすばらしさを知った気がします。いちばん感謝

しているのは、人と人との触れ合いに出合つたこと。食を通して世界じゅうの人と話ができるなんて、思つてもみませんでした」

料理を食べててくれる人のおいしさを見ることが、トシエさんのいちばんの生きがいだといふ。地域の特性に根ざした食の世界を発展させて、07年から沢畑さん

は「棚田食育士」の認定講座を始めた。きっかけは元談からだつたが、内容はいたつてはじめた。「ここで生活している人には、棚田も森も一体のもの。だから田んぼも森も、さらに食べ方までも連続して考えよう」というのが「棚田食育士」のコンセプトです」

さかのほるのが中級。その先の森までさかのほるのが上級です」

じいちゃんばあちゃんの喜ぶ顔がうれしい

館長に就任して13年。沢畑さんはいま自分の仕事に確かな手こたえを感じている。以前は棚田を見に来て「いい景色ですね」で終わっていた感想が、「棚田はきれいだけれど保全もたいへんなんですね」と変化してきている。明らかに年々、理解が深まっているのだ。最後に「村おこしとはなんですか?」と質問してみた。しかし「その質問がいちばん嫌いなので答えません」との返答。では、どんなときがいちばん楽しいですかと質問を変えると、「じいちゃん、ばあちゃんが喜ぶ顔を見ているとき。1500本の松明が灯つて、火ついでよかつたねえ」つて。そんなときが至福のときです」

そう静かに語りながら、また元のやさしい目に戻つた。