

平地の少ないこの地域では、かなりの昔から棚田が築かれ、米栽培が行なわれてきた。

千年の昔から築かれ始めたという 見事な棚田も、久木野地区の大切な財産だ



久木野地区は97%が森林で、3%が棚田。針葉樹を伐採した跡に広葉樹を植える「水源の森づくり」活動にも、積極的に取り組んでいる。

地元産の干したけのこ315円、自家製味噌800g 525円、大根の寒漬け315円、玉ねぎクッキー262円、ゆずこしょうなど、無添加のおいしい加工品も販売して扱う。



棚田で育てたもち米「万石まんてん」は在来品種で、一般米に混ぜて炊くと浮くアツプコリンのような香ばしい匂いが、150g 3300円、右は「新米のサリクーン」1kg 10500円。



水保市久木野地域の村おこし施設「愛林館」館長の沢畑亨さん。同館では森林づくりや棚田の保全などにも力を入れており、草刈りのために山羊も飼育。



愛林館

熊本県水保市久木野1071
☎0966-69-0485
●水保市の委託を受けて久木野地域振興会が管理・運営を担う村おこし施設。各種イベントのほか、棚田の香り米や地元産品、カレーなどの地方発注も行なっている。
<http://www7.ocn.ne.jp/~airinkan/index.html> ●水保市街からバスで45分、車で30分。



「愛林館」ではタイ、インド、和風の3種類がセットになったカレー840円を出している。インドカレーは「カレー大王」こと森枝さんのレシピが核に。カレー単品は630円。

水保は悲劇を経験した。だからこそ、人々は優しく、環境の汚染を知っている。だからこそ、真っ当な食を求めている。普通の観光だけの旅とは、ひと味もふた味も違う旅を経験できるはずだ。「食」を考えた水保に、いらしゃい。

地域の産品もここで買えるし、不肖森枝レシビのカレーなんぞも買われる。棚田の景観も一見の価値があるし、すぐ近くには水源地。夏場は清流流しが楽しめる。旅の終わりは、海辺の蕎麦屋。吉田臣一さん夫妻が、最後の住まいとしたところで、趣味で始めた蕎麦屋が趣味を超えてしまった。鳥高の酒に素晴らしく合う、つまみのあれこれも楽しい。今やたが美しい海を眺めながら、酒を飲み、蕎麦をすすれば、故郷をらすともほみ、蕎麦をすりたいと思っただけではない。

さすがにユニークなキャラクターであるが、自由飲酒解禁を自標する大酒飲み、それも焼酎の、なかなかのアイデアマンで、地域の活性化や、産品を育てたり、棚田の保全やらに二役も二役も買っている。

産粮となった山野草の跡跡地を利用した愛林館という第三セクターの施設がある。オープン時に館長を公募したのだが、それで選ばれたのが、沢畑亨さん。東京大学で林学を学び、コンサルタントなどをやっていたという経歴に驚かすものだった。なにせ、世公ならいざ知らず、田舎にはいないのです。東大出。