



JR山形線の久木野駅跡地。別の線を経てきた貨物列車の運転室を譲り受け、展示しています

不知火海沿いの国道3号から国道268号に入り、さらに鹿兒島県の大田町に向かうと30分、寒川水源と向かい畑に有名な久木野地区へと着きます。

「いらしそい」と迎えてくれたのは、「水俣市久木野ふるさとセンター愛林館」の館長、沢田亨さん(50)。1988年に廃線となったJR山形線の久木野駅跡地に建つ同館では、エゴジシをテーマにムラおこしに取り組んでいます。風土に合った食べ物や森林の維持・棚田保全、環境研修などは打ちや豆腐作りの体験教室など、人気を集めています。「私たちがこの地にこれから2000年間、人が暮らし

ていまして、コンサルタントの一部しかかかれない、でも自分の手で地域活性化のお手伝いをしたい」と話された時に、仕事で何度か訪れた久木野で館長と暮らすことになりました。着任して18年になりました」と沢田さん。

早速、昔ながらの打ちを体験。教えられたのは、久木野のそばは打ち名人小島トシエさん(81)こそ録に、そば粉、水、ヤアアを加え、指を立てて混ぜ合わせます。あ上手ね、こがんに、手か入

は初めて、「よー、煮め上手のトシエさんの笑顔にこちらこそその気になつていくのです。耳たぶがほどの固さになった、麺で伸ばします。最後は包丁でトントンと切つて、はいかないまでも、それなりのそばの完成です。

「ここにはたまたまの人が来られます。環境問題の勉強をしに、外国からもきまはります。トシエさんの温かい人柄は、県内外や海外からのお客様から「お母さん」と慕われているようです。

館内のイトランではタイカレーも味わえます。ナス、ピーマン、タケノコ豆が入ったカレー、ココamilのまろやかさや香辛料のスパイスが際立つ本格的な味です。山間の集落で、本場タイの味を楽しむのは、思ってもよらないことでした。

水俣の水と緑に心溶けて

森と棚田の里山でエゴジシの村おこし

文責：山形県 野田亮子(ワタナベ アキラ)

↓愛林館のタイカレー60円、インドカレーあつて、冷凍した持ち帰り用もあります

熊本県最南端の水俣市。不知火海を望む美しいリゾート式海浜線から内陸へと少しばかり進むだけで海辺の街と田舎が強い併存ですが、今回は里山の暮らしを訪ねてきました。



1 木の道もりがたより「久木野ふるさとセンター愛林館」



1 館長の沢田亨さん。東京大学卒業後、東京に就職。同館の館長公募を知り応募して、18年前に就任



↓そば打ち名人の小島トシエさん。そば打ち体験のほか、とらふりコンキヤックりの体験教室開催(要予約)

1 インドネシアの楽器「アンクルン」。館長が現地で音色にひかれ、取り寄せで販売中。熱いたましい竹の音が森のイメージにぴたり



このそばにそば粉とママイ、水、塩を加えて混ぜて行きます。水加減が大切です。まとまってきたら、耳たぶの固さを確認します。繰り返すは数回



小島さんご自慢のタケノコの漬物。ニンニクとゴマとトウガン、のび、た、あじ、漬け物。残念ながら非売品です

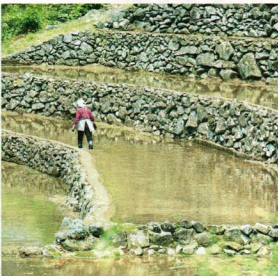


→タイカレーを作る野田亮子さん(80)。それにしては久木野の女性はみな着ておれがつつむ。水と空気がきれいだかららしい



↑左から榎木町(鶴本市)から来た中村和彦さん(42)と八代から来た柳澤勇さん(50)。2人とも環境問題に取り組み沢田観光長に化かれて、愛林館のスタッフとして働いています

→江戸時代に造った石垣も残っています。水を張った棚田には、イモリやアメンボ、オタマジャクシ、タニシなど生き物がいっぱい



モヤシとわんわん、ウシとイモリ、クワガタも車では見えない



↑料理をする審川たか子さん。今は5名の女性が高を切り盛りするそうです



波しそめんやヤマの塩焼き、鯉料理などが味わえます



地元の主婦たちがまかなう審川水溜。春～初秋の限定営業



審川水溜の水で味わうソーメン流し。焼きエビのダシでとったつゆが絶品



↑審川水溜の清流は、棚田を潤し、おいしい棚田米を育てます



→大間山の麓から湧き出る審川水溜。1年を通して水温14度。毎日3000Lの水が湧き、夏は涼をとめるくんの人が訪れます



棚田に通じる遊路は住民の手できれいに整備されています



段差のある田んぼは、機械を入れるのも一苦労。狭い所は手植えです

谷に広がる優美な石積みみの棚田 水温14度の寒川水源で流しソーメン

「日本の棚田百選」には選ばれた寒川の棚田を沢畑さんは案内してくれました。「ここから見る棚田は最高です」と教えてもらったポイントからは、陽光を受けてキラキラと水を張った棚田群が見えます。畦あぜの曲線が厚の形を描き、畦が残るも重ならないような優美な風景に魅了された。表紙の写真は、その場所から撮影しました。標高約3000mの地に、村の人たちは代々わたつた山を切り開き、石を運び、積み上げて棚田を築きました。棚田は現在、約30ヘクタールの広さで、0.0枚近く残っているそうです。

棚田に牧風のヤギが放たれた近くで、草刈りの作業をする若い女性に出会いました。「このヤギはネゴコつと言います。こう見えて草刈りの名手です。里の大切な働き手なんです」と笑顔を見せるのは村田佐代子さん(29)です。「高校生のをきに愛林館で環境の研修を受けたんです。そこで出会った人たちの笑顔がすごく輝いていて、自然とともにある暮らしがそれほど素晴らしいものなんだと、思ってしまった大人になれたと、私もつたんです」と村田さん。八代出身の彼女は、4年前に久木野に移住しました。現在は、愛林館のスタッフとして森の手入れ

や棚田の保全など、美しい里山のために奔走する毎日です。ヤギが草をはむ原野の先に見える棚田では、老夫婦が田植えに精をだして、「もう1年、久木野も過緑化が進む。一方で、字犬吉先輩たちが少なくなるので、教えないだわよ」といって山ほどあって、「それこそ1年は早く、しかも草刈り期間なので」と村田さんには作業をするのをため話してくれました。寒川の棚田山(標高900m)向かうと、大間山(標高900m)の地下水が湧き出す寒川水溜があります。毎年14度を保ち、毎日3000Lの水が、岩肌から湧き出すので、ここから湧出した水溜が、その名物のそうめん流しを

くれる。水の近くには、そうめん流水溜があります。夏は涼しいので「寒川水溜を」とつたつゆが絶品です。また「そうめん流し」は、大人になつてもから楽しめるものですね。ちなみには寒川地区の9割は寒川という苗字で、村の人口はすべて名前でも呼びあつておらず、緑溢れる林の中に、オオルリやモズの鳴き声が響きます。澄んだ空気が涼やで、下界の澄きさすかり忘れさせてくれます。

体験「こは昭和36年に寒川集落の主婦たちが立ちあげた店です。常連さんは毎年のが待ち待たないで毎年来てくれます」とスタッフの寒川たか子さん(62)。「勢いよく回る水溜の中、そうめんを箸はし、すすくわらえん、おぼろけあひがほれます。焼きそばの汁をちた甘めのゆめい、たくろした。そうめんは、実に爽やかなドレッシングで、これにはもうい流して、大人になつてもから楽しめるものですね。ちなみには寒川地区の9割は寒川という苗字で、村の人口はすべて名前でも呼びあつておらず、緑溢れる林の中に、オオルリやモズの鳴き声が響きます。澄んだ空気が涼やで、下界の澄きさすかり忘れさせてくれます。」