

# 奮闘する

# 全国各地の

# 地域特産作物

(後編)

主要作物と異なり、  
地域特産作物は機械化が不十分で、  
登録農薬も充実しておらず、  
生産に多大な苦勞が伴う。  
そうしたなかにあっても、  
エゴマやオリーブなどで産地化を図り、  
事業として成立させていこうと  
奮闘している人々が全国各地にいる。  
個々の取り組みを追った。

取材・文／荻谷崇之



# コウゾ栽培から和紙制作まで一貫

## （全国を放浪して 和紙に出会う）

和紙の作り方はいくつかある。その中でもコウゾを使った和紙は破れにくく、丈夫な和紙になる。このコウゾから和紙制作に至るまでの過程を一貫して行なうのが創作和紙DAICHIの山浦定雄さんだ。

山浦さんは、もともと名古屋の専門学校でグラフィックデザインを学んでいた。しかし、商業的なグラフィックデザインは自分には合わないと感じ、人間と自然の共存をテーマに何かを作ろうと思う、日本全国を放浪生活した。

半年後に名古屋に戻ってきたとき、『和紙總鑑』という全国の和紙を集めた和紙の大百科事典と出会い、植物を育ててそれを加工してできる和紙に注目する。再び全国を旅し、さまざまな土地で和紙づくりを学んだ。

その後、出身地である岐阜で活動することになる。当地では自然に生えていたコウゾから和紙を作っていた。転機が訪れたのは、1990年

に石川県にある、工芸家や作家が集まる「吉野工芸の里」に招かれて移り住んだことだ。陶器や木彫などを扱うさまざまな作家たちが集う一種の芸術村で、山浦さんは和紙の作家として呼ばれた。

地域の資源を掘り起こして、観光資源と地域振興をしようと考えたのが吉野工芸の里であり、販売所とギャラリー、レストラン、体験教室、宿泊施設の複合施設が備えられている。

## （吉野工芸の里）

吉野工芸の里の近くには、もともとコウゾが畑で栽培されていたが、スキー場に変わったりした影響で、休耕田も増え、1965年ごろには一度途絶えた。山浦さんはこの休耕田を利用して、コウゾ畑を拓いた。栽培方法は、放浪生活で訪れた各地の紙すきを学んだ際に習得していた。「悪く言えば見よう見まねですが、それまでに得た知識を使ってコウゾづくりを始めました」

誰かに教えてもらったわけではな

いが、コウゾ畑を拡張していった。「栽培については、高知などの一大産地に比べるとまだまだです。ですが、コウゾは強いので、私が使う程度は採れます」

コウゾは平らなところでは育ちにくい。山と平地の中間地にでき、水はたくさん必要だが、水がたまらないところに育つ。ミカンなどの段々畑のようなイメージだ。山浦さんがコウゾを育てている地域は傾斜地になっており、水はけが良く、適した環境だった。

「コウゾは弱い植物ではないのでどこでもできます。どんどん根っこが増えていきます。質を求めなければすぐに作れます」

しかし、良質なものとなると話は違う。草刈り、良質ではない芽の芽摘み、単純な作業だが、すべての工程で機械化ができない。その作業がコウゾの質を左右する。

11月から2月までが和紙の材料を作る時期。木の部分から作るのが木材パルプで、木の韌皮繊維を使うのが和紙だ。12月ぐらいにコウゾを伐採する。冬場は山浦さんが住む地域

は、雪が2m以上積もるので、雪が降る前に処理しないと1年間の材料がなくなる。

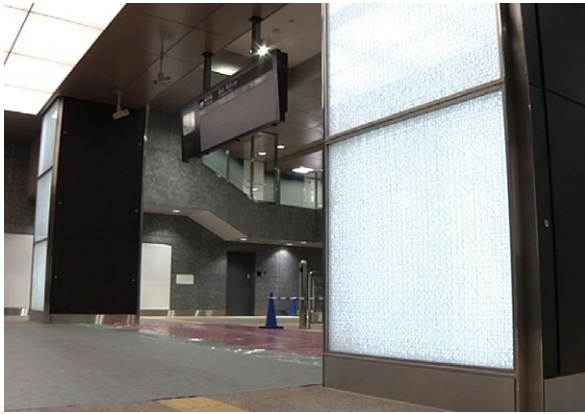
1月には蒸して皮をはぎ、2月から皮の汚い箇所をきれいに取り、1年間乾かして保管する。2、3月ぐらいから1年間保管していた皮を製紙にしていく。韌皮繊維は長ければ長いほど、酸化が遅いので、繊維の長さによって耐久力が違う。そのため、コウゾを使った和紙は長持ちするのだ。

## （こだわりと探究心）

しかし、和紙のためにコウゾを加工するには手間がかかる。今は、和紙を作る際、日本国内にあるコウゾよりも海外のコウゾでできた材料を使う人がほとんどだそう。



山浦さんとコウゾ



新幹線改札口の柱に和紙が入っている



料亭の柱に和紙が使われている

皮を作っている人の高齢化、育成に手間がかかるので若い人も入ってこない。和紙といっても、海外産の材料を使った和紙になる。その中で、自分でコウゾから作って和紙に加工し、販売する山浦さんのような人は珍しい。

「単なるこだわりです」

こう謙遜するが、生半可なことではない。

また、北陸は湿度が高く、冬は日があまり差さない。そのため、乾燥が難しい。そうすると皮をはいでも水分が多いときにはカビが生えやすい。昔はコウゾを採ってすぐに紙にしているところが多かった。こんなところにも山浦さんの矜持がうかが

える。

## 研究に余念がない

山浦さんの和紙は、インテリアや建築などに使われている。例えば、金沢駅の新幹線乗り場にある改札ゲートのガラスの中に山浦さんの和紙が使われている。北陸新幹線が開通したときに、デザイナーから声がかかった。

あるいは、ある料亭の天井にかけての巨大な一枚の和紙を作って、その後ろに照明を当てて柔らかい光を作った。和紙を使った照明は光具合まで計算してすべての施工を受け持つ。有名な建築番組でも、山浦さん

の和紙が何度も使われている。

山浦さんは新しい和紙の制作にも余念がない。紙と樹脂、紙とガラスなど異種素材と複合させて、今までにないものを作ろうとしている。

「最終目標は、紙そのもので家を作りたいと考えています」

紙コップを大きくした家。家はいろいろな材料を用いて作るが、山浦さんは一つの紙のブロックで一つの部屋ができるようなものを研究している。災害時に仮設住宅として使ってもらえることを想定し、紙コップを10個20個重ねて運び、手間をかけずに仮設住宅を作れるものを考えている。しかし、コロナ禍でストップしてしまった。これがなければ新しい紙を開発し、営業しようと考えていたそうだ。

## 和紙の新機軸

課題は、和紙の新機軸のための研究だ。繊維に対して、どういう樹脂がどういう効果を示すのかを研究するための時間とそれに関わる費用を捻出しなければいけない。

「私の和紙はおもしろいものだと評価してくれる方はいますが、和紙を違う世界に持っていくためには、違う世界のひととの出会いが課題だと思います」

大きな和紙をすいたり、それを立体的に作ることはできるが、問題は建築法に定められた耐用年数などに対応できるものを作れるかどうか。そのために材料の研究をしなくてはいけないが、一人で一から研究するのは難しい。山浦さんは、研究者や専門家の力を求めている。

## 挑戦と後継者

山浦さんは「DAICH(ダイチ)」という屋号で活動している。この屋号には大地という意味もある。

「大地から一次産品を作って、それを加工なり、化学反応させて、未来を作っていききたい。大地を使う人が少なくなりましたが、それを使わせていただいで、紙の素材を作って、紙を作って、その紙を未来に伝えられればベストです」

3年前から上場企業に勤めていた息子さんが仕事を辞めて、山浦さんの後継として作業に加わった。

「私がいなくなっても息子が紙すきを続けていけることが最大の目標です。自分がやっていたことを後世の人がやっていたら成功者だと思っています。ちなみに、なぜ会社を辞めてこの仕事をしようと決めた理由は聞いたことがないからわからないですけどね(笑)」

# 地域と一体になった取り組み

## （気候との戦い）

北海道は十勝の音更町でなたねを作るきっかけになったのは、国内最大の生産地を持つ滝川なたね生産組合から作ってみたいかと打診があったことが発端だ。そこで何人かの有志が集い、なたねの生産に着手した。

もともと十勝は凍結が多い地域として知られる。なたねは9月に播種し、翌年の8月に収穫するのだが、冬を越せないのではないかと当時不安視された。しかし、それがうまくいったことで、音更でなたねの栽培を本格的に始めることになった。

さらに、ただ、なたねを作るだけでなく、なたね油や2次加工品などの商品化を手がけようと5戸の農家が手を挙げ、生産農家の有志で2010年に「音更なたね油生産組合」を組織した。

組合の年齢層は30代から70代と幅広い。今では、なたねの生産量も年々増えており、なたね油の「とかちの畑の特選音更なたね油」も毎年コストダウンに生産されている。

なたねの生産がうまくいった理由に、気候の変化があるのではないかと組合の小笠原勝利組合長は見る。雪が積もらないと越冬が難しいのだが、音更も雪が降ることが多くなった。しかし、「気候に左右されるのが大半です」と小笠原組合長が言うように、廃耕にするときもある。

## （搾油に課題）

組合の主力商品は3点ある。「とかちの畑の特選音更なたね油」は、音更産なたね100%で、压榨法（一番搾り）で搾り取られた油を非焙煎・低温压榨で作る。搾油率は落ちるがこだわっている。これにより、天ぷらの廃油が出にくいことやビタミンEが豊富で酸化しにくい。焦がさない限り何度でも継ぎ足して使用可能だ。

「菜の花はちみつ」は、1カ月しか咲かない音更の菜の花から採取されたはちみつを加工し、「とかちの畑のガーリックオイル」はなたねはもちろんのこと、ニンニク、赤唐辛子も十勝産だ。

これらの販売は、地元（株）山本忠信商店が担う。なたねの商品以外にも地元の生産物を扱い、地域でも信頼されている企業だ。商品のラベルなどのデザインも地元の企業が行なっている。

ただし、精油は県外で実施している。施設を整える費用や、他の農作物を生産しながらやっている所以对応が難しいところがある。

組合は、他に、なたね粕を用いた、化学肥料の減肥と循環型農業の実践、なたね栽培の確立と「菜の花畑」を利用した新たな観光資源の提案（グリーンツーリズム）、6次産業化や農商工連携、食育活動を通して音更農業の優れた人材育成と地域の活



なたねができるまで

9月上旬～ 種蒔き・発芽 	10月～11月 成長 	12月～3月 冬眠 	4月上旬～ 雪溶け 
5月下旬～6月 開花 	7月上旬～下旬 結実・豊熟 	8月上旬～ 収穫 	

なたね栽培の流れ

## （なたねを知ってもらおう 啓発活動も）

性化を目指している。また、組合は、生産、加工だけでなく、学校給食や地域のイベントに積極的に参加・協力。食育活動と料理方法などの啓発活動を行ない、新たな食文化の育成と実践もしている。

例えば、地元の音更小学校で食育授業の一環で、毎年菜の花給食を提供。その中で、子どもだけでなく、その親にもなたね油を知ってもらい、簡易の搾油機で油を作って試食してもらっている。

「普通の油を使ったものは食べられ

なくなるといった声が出ています」  
こう小笠原組合長は言うが、残念なことには、組合が結成された2010年から毎年開催されていたが、昨年からは新型コロナウイルス感染症の影響で一時休止を余儀なくされている。また、コロナの影響は顕著では



音更なたね油生産組合のみなさん



とかちの畑の特選音更産なたね油



菜の花畑

ないが、それでも飲食店に卸しているものは落ち込んでいるそうだ。最後に今後の展望を聞いた。「現状維持という声が大きいです。ただ、販売網を広げること、そして、やっぱり搾油を自分たちで行なうことを実現したいですね」

生産だけでなく、地域をはじめとした企業や学校などと連携してなたねを広めていく活動は、6次産業化を考えるにあたり、成功に導く鍵となるかもしれない。

一般社団法人伊豆松崎町桜葉振興会（静岡県松崎町）

## 世界へ発信「Sakuraba」

### 伊豆の松崎町が誇る桜葉

伊豆半島南西に位置する松崎町の桜葉の塩漬は、芳醇な香りと味が魅力だ。その松崎町産の桜葉の塩漬を伊豆松崎町桜葉振興会は「Sakuraba」と名付けた。

その原材料である桜葉の約70%が松崎町で生産されている。もちろん日本一の産地だ。

松崎町で桜葉が生産されるように

なつた歴史を紐解くと、この地域はもともと炭焼きが盛んだった。その焼いていた木から桜の新芽が出たものを利用して、昭和初期から徐々に桜葉の栽培が広まり、昭和30年代からは、本格的な桜の畑栽培が始まった。

塩漬には、花を觀賞するソメイヨシノとは異なる、特有の芳香成分「クマリン」の含有量の多い「オオシマザクラ」の葉を収穫して用いる。地域の土にマグマや火山灰が含有さ

れているとされており、塩漬けした際の風味は他産地のものと比較すると違いがはっきりわかる。

毎年5月から9月にかけての収穫から塩漬けが行なわれる。

5月初旬、生育した葉を一枚一枚丁寧に手で摘む収穫の時期がスタート。摘み取った葉を大ききごとに分け、50枚を一束に束ねる。この作業を松崎町では「まるけ」と呼んでいるそうだ。

そして、昔ながらの製法で、桜葉の束を樽に同心円状に並べ、そこに塩をまく作業を繰り返し、鮮度が大切なため収穫したその日のうちに塩漬けしていく。昔はスギの三十石樽（直径2m、高さ2mもある大樽）に漬け込み、1樽で4万束、200万枚が漬け込まれていた。

樽がいっぱいになったら重石を乗せ6カ月ほど塩漬けする。あてやかなべつ甲色に色づき、特有の香りが漂うようになれば完成となる。真空パックの袋に小分けし、一斗缶に収めて出荷される。

### 生産者の減少と需要の増加

振興会が発足した背景には、桜葉の生産者の減少がある。

「昔は数百軒も生産者がいました」と、伊豆松崎町桜葉振興会事務局の



桜葉の摘み作業

後藤静夫さんは言う。  
しかし、今は数十軒へと減少。この危機的状況を変えるべく、生産者組合を経て、7年前に生産者と関連業者が参加する伊豆松崎町桜葉振興会が立ち上がった。

振興会は、具体的には、共同で種を買い入れ、苗木を育成し、生産者へ提供したり、新商品の開発・提案などをしたりしている。

特徴的なのが不良葉の活用だ。桜餅に使えない桜葉を、粉末にしたり、加工したりしてお茶や菓子、麺類などに活用されている。

例えば、カステラ、そば、パン、

そのような中、役場は桜葉振興室を設置。桜の葉の生産地を利用し、観光資源への活用にも振興会と協働して力を入れる。桜の木が長く連なり、桜の花見、開花の時期には観光客がやってくるなど、観光資源にもなっている。しかし、このコロナ禍の中、イベントは中止になり、影響は大きい。

しかし、増えた需要に対して、供給量が追いついていない。その原因の一つが先にも述べた生産者の減少だ。生産者の年齢層は平均で70代後半。需要が増えた中で供給できないことを打破するために振興会もさまざまな策を講じるが、「なかなか思うようにはいかない」と後藤さん言う。

逆風に立ち向かう

「本来は桜餅に使用される葉が主流でしたが、需要のあるものには対応しています」と後藤さんが言うように、振興会は、桜餅以外の需要を作り、販路を開拓した。



お茶



桜餅

「生産量の確保が第一です。そのためには新規就農者の育成が必要になります。振興会を挙げて、対策を考えながら取り組んでいます」と、後



羊羹



カステラ

藤さんは展望を語る。  
中国など海外産の桜葉もある。値段は安いですが、やはり風味が違い、松崎町の桜葉にこだわる店舗や企業は



クッキー



そば

多い。不要葉の加工で新たな販路を開いた振興会。生産者の高齢化という逆風の中、新たな施策を期待したい。