



2021年4月～2022年3月

笹島唯

神戸市外国語大学4年

も く じ

#1 自己紹介 活動のきっかけ	・・・	2
#2 灰付けわかめの歴史 収穫の条件	・・・	4
#3 わかめ採りから出荷まで	・・・	7
#4 灰付けわかめの特徴 水島洋さんの思い	・・・	12
#5 鍛冶屋と朝日町での歴史	・・・	16
#6 泊鉦の歴史と特徴	・・・	20
#7 大久保中秋さんの経歴と思い	・・・	24
#8 地域と文化の可能性	・・・	28
#9 お茶の分類とバタバタ茶の特徴	・・・	31
#10 バタバタ茶製造と朝日町生産の経緯	・・・	35
#11 バタバタ茶生産者 平木利明さんの思い	・・・	40
#12 活動のこれまでとこれから ー地域を元気にする仮説ー	・・・	44
#13 ヒスイ羊かんの作り方と開発背景	・・・	48
#14 和菓子職人 大村邦夫さんの思い	・・・	53
#15 1年間の活動を振り返って	・・・	56



2021.05.27

1 自己紹介 活動のきっかけ

<自己紹介>

初めまして、富山県朝日町出身の笹島 唯（ささじま ゆい）です。

現在、神戸市外国語大学国際関係学科4年で、ドイツ語学習や模擬国連活動に日々取り組んでいます。また、オーストリアへ1ヶ月間留学していました。

2021年4月からは大学を1年間休学し、地元朝日町に伝わる伝統文化について取材しています。

留学と休学中の活動とのつながりについては、この記事をご覧ください。

「町の歴史・文化との繋がりを感じて欲しい。」 笹島 唯さんが思う、オーストリアから学んだ休学中に取り組む新しい地域づくりの方法とは。

https://note.com/kyugaku_tsudoi/n/n8acce4abb837



今回は、なぜこの活動をしようと思ったのか、どんな活動をしていくのかを紹介していきます。

※「文化」とは、人の想いが込められた、すべてのものという意味で使用しています。具体的には、特産品や工芸品、芸能等が当てはまります。

<活動開始までの想い>

大学入学までは地元で過ごし、その後別の都市で生活して感じたことから、大きく分けて**3つの想い**を持ち、活動を始めました。

・ 地元を離れて気づいた、長く住んでいると見えにくい町の魅力がある。

地元で生活している時、「朝日には何も無いからな〜」「私たちの町はこのまま衰退していく一方やね」と話す声をよく聞きました。私も実際、同じように感じるがありました。

しかし、大学で他地域の出身の友達と話をしている中で、「何もないって言うけど、聞いている限り朝日町には珍しいもの、場所がたくさんあるじゃん！」と言われた時、はっとさせられました。住んでいると当たり前になってしまうことを、**改めて見つめ直してみたい**と思いました。

・地元のお祭りの存在が、地区の人々をつなげる重要な役割を担っている。
普段は見えない部分を伝え、町民の町に対する印象を変えたい。

また、自分が所属している地区に伝わる文化に接することは多いですが、一方町全体の規模になると、名前は聞いたことあるけれど、なかなか話を聞いたり関わったりする機会がないという方が多いように感じています。

したがって、取材を通して、普段接することが少ない部分、具体的には**実際に行っている作業の様子や関わっている方々の想い**を、伝えていきたいと思っています。これらを町民の皆さんに知ってもらい、より町の文化に親しみを持っていただくことで、「何もない」という印象から「こんなものもあるんだね」と、**町に対する明るい印象**を持っていただきたいと考えています。

・今まで受け継がれてきた文化を、データとして記録・保存していきたい。

さらに、現在少子高齢化に伴い、文化に関わる方々も減少してきています。これまで口伝えや一部の人の中で共有されてきた情報を統合し、画像や動画を含む**データとして記録**していきたいと思っています。

今現存している文化を記録するだけでなく、**時間や空間を問わず**、より多くの方に町の文化について知っていただく機会を作ることができるからです。朝日町らしさを持つ文化を、**将来に向けて保存**していきたいです。

<今後の活動内容>

具体的には、文化の作業の様子（例：ものの作り方、獅子舞の踊り方）を写真や動画で撮影しつつ、その文化の歴史や関わる方々が持つ想いを自分の足を使って取材し、記事にして公開していきます。

出身者としての視点と、一度地元を離れたから見える外からの視点の両方を生かして、進めていきます。

<終わりに>

最後まで読んでいただき、ありがとうございました！

休学期間中だけでなく、その後も継続的に取材を続けたいと思っていますので、応援よろしくをお願いします！



Sasajima Yui



2021.05.31

2 灰付けわかめの歴史 収穫の条件

<初めに>

今回は、「灰付けわかめ」の歴史と収穫条件についてご紹介します。灰付けわかめとは、採れたてのわかめを藁灰にまぶして、天日干しにしたもの。これは、朝日町宮崎地区に昔から伝わる伝統文化の一つです。

『朝日町誌歴史編』（※1）によると、灰付けわかめは、「明治以来の特殊精製を誇り、名産としての評価を得ている」という記述があることから、朝日町において約**150年前**から現在まで受け継がれてきた、伝統ある産業と言えます。

ではこの産業は、どのようにして生まれたのでしょうか？

取材には、朝日町漁業協同組合（以下、漁協）さんと、（一社）朝日町観光協会さんにご協力いただき、一部写真は、観光協会さんからご提供いただきました。また、情報は取材当時のものです。

※1 参考文献：朝日町（1984）『朝日町誌歴史編』， 朝日町， p.485.

< 1章 灰付けわかめが生まれるまで >

灰付けわかめは、冷蔵庫がまだない時代に、わかめを日持ちさせる保存方法の一つとして考えられました。自然人.net コミュニティによると、「灰によってワカメに含まれている酵素の働きを抑え、変質を防ぎ長期間の保存が利くようになる。」（※2）とあり、昔の人達はこの効果を実生活の中で発見していたのです！

宮崎地区は海と山との距離がとても近い、という地理的特徴があり、これを生かして昔からこの地区では、農業と漁業の両方を生業とする**半農半漁の生活**が営まれていました。畑には豊富な水と平らな土地があることで良い米が、海では岩礁があることでわかめがよく育ちます。秋に米を収穫すると稲藁が余り、それを燃やして灰を作ることができる上に、近くの海でわかめを採ることができます。このような環境があったからこそ、宮崎地区で灰付けわかめが生まれました。



海岸の上に並べられた灰付けわかめと、すぐ近くに見える山

全盛期は昭和 35 年ころと言われており、当時は 200 艘もの船が漁に出ていました。地元の学校が休みになるくらい、地区の人々総出で生産していました。名産品として知られていたこともあって、**灰付けわかめ産業は地域の経済を支えていました。**

しかし時代が流れ、技術の発展によって**冷蔵庫**が生まれ、文明の繁栄の中で**人口が都市部へ流出**していくようになりました。その結果、わかめ漁にも稲作にも関わる人が減っていったことで、灰付けわかめに関わる人も同じように**減少**してしまいました。

※2 参考文献：自然人.net コミュニティ（発行年不明）「灰付けわかめ」,
(https://shizenjin.net/hokuriku_food/local-foods/file116.html, 最終閲覧日：2021 年 5 月 26 日)。

< 2 章 近年の様子 >

漁協としては 2015 年から、漁師ごとではなく、組合員で協力して作業をするようになりました。わかめの収穫は男性、その後の作業（※3）は女性や子どもが担当することが多く、その作業が重労働であるため、**家族単位で続けていくことが難しくなった**ことが要因です。

灰付けわかめを生産するにあたって、厳しい気象条件があります（※4）。この条件によって、当日の朝にならないと、その日わかめ漁に出て灰付け作業ができるかは判断できません。したがって、急遽仕事を休みにくいサラリーマンが増えてきた近年の状況では、若い人が作業に参加することが難しく、**人手不足に悩んでいる**のが現状です。

一昨年までは、1 軒の漁師と漁協の 2 軒で協力し、灰付けわかめづくりを行っていました。昨年は新型コロナウイルスの影響で中止になりましたが、今年、**漁協の 1 艘のみ**が漁に出て、三密を避けつつ行われました。

※3 詳しい生産方法は、次回の記事で紹介します。

※4 次の章で、条件の詳細をまとめています。

< 3 章 わかめの収穫時期と条件 >

わかめの収穫と、灰付け作業は同日中に行われます。時期としては **GW 過ぎの 5 月中旬**で、この頃になるとわかめが肉厚になっています。歯ごたえが特徴の灰付けわかめにとって、最適な状態にまで育っています。

2週間ほど漁を行うことができる期間がある中で、気象条件を満たして漁に出ることができる日は、なんとたった2日ほどしかありません！それほど厳しい条件なので、今年は5月10日(月)に漁が解禁となりましたが、漁に出て作業を行ったのは14日(金)と15日(土)の2日間のみでした。

では、その条件とは何でしょうか？

- ・晴天（わかめを乾燥させるため）
- ・無風（風が強いと、天日干ししたわかめが飛んでいってしまう）
- ・海が穏やか（船出ができる）
- ・底が透き通って見える（海中に生えているわかめを目視できる）

先ほど紹介したように、当日の朝4~5時ごろに、漁へ出られるかどうかが決まります。漁師さんはわかめ漁の時期になると、毎朝海まで出かけて、その日の様子を確認します。昔は、天気予報がなく天候を予想できなかったため、現在よりも判断することが大変だったと考えられます。

この厳しい条件は、灰付けわかめを大量生産できない要因の一つともなっているのです！



わかめ採り当日の宮崎海岸／ヒスイ海岸

<終わりに>

今回は、灰付けわかめの歴史と収穫について紹介しましたが、いかがだったでしょうか？長い歴史を持ち、人手不足や厳しい条件がありつつも、現在まで受け継がれてきたことがよくわかりますね！

少しでも、灰付けわかめについて、興味を持っていただけたら嬉しいです！
次回は、わかめの収穫から出荷までの工程を紹介します！



2021.06.11

#3 わかめ採りから出荷まで

<初めに>

今回は、わかめ採りから出荷までの一連の流れを紹介します。大まかな流れは、以下の通りです。

わかめを採る→さばく→灰をまぶす→干す→回収(ここまでを1日で行う)
→袋詰め→出荷

これを踏まえて、具体的な作業内容について、さっそく見ていきましょう！

<1章 わかめの採り方>

わかめ漁へは、朝の6時ごろ出ます。収穫には、通称「風車」という道具を使います。長い棒の先に、風車のような形をした金属部分があり、その下には円盤形の刃がついています。長さは3mほどあるため、船に乗ったまま収穫を行うことができます。風車の部分で、わかめの茎を絡めて、その下にある円盤型の刃で、茎の根元を刈ります。右回りに2回ほどぐるぐると回すと、簡単に収穫できます！



風車と円盤型の刃

天気の良い日に漁へ出るため、海水が見えるほど水が澄んでおり、箱眼鏡（海中を見るための道具）がいらぬ上、潜らずにわかめを収穫できるというメリットがあり

ます。効率の良さを追求した結果、気象条件が決まり、便利な道具が使われるようになったのですね。



長さが約3m

<2章 さばき方>

水揚げされたわかめは、すぐに干し場の近くに運ばれます。まず、太くて硬いわかめの茎を包丁で削ぎ落とします。まな板は使わずに、包丁で茎の端をなぞるようにして包丁を入れます。この時、茎の部分を少し残してさばくと食感が良くなります。残った茎の部分は、佃煮などにして食べます。食材を余すことなくいただく習慣が身につけているのですね！



さばく前のわかめ



さばいて取り除いた、茎と日焼けした部分

また、わかめの先の方で日焼けをしている部分は、食感がざらざらしてしまう上に、色が変わっており灰をつけても乾いた時に色が薄くなってしまふことから、商品としてよくないためこの工程の中で取り除きます。より良い品質を保つために、毎回気をつけています。



わかめをさばいている様子

漁協組合員の方にお話を聞くと、昔はこの時期になると、「爪を伸ばしておきなさい」と言われていたそう。わかめを毎回包丁を使ってさばいていると時間がかかってしまうので、爪で茎を割くようにしてさばっていたそうです。作業効率を上げるために、昔から工夫していたことがよくわかりました。

< 3章 灰の付け方 >

次にさばいたわかめに、灰をつけます。わかめは採れたてで、表面に水分が多くついているため、最初は灰も濡れて黒くなっているものをつけます。ある程度灰が付いてきたら、乾燥した灰色の灰をつけることで、全体的にきれいに灰がつきます。これも長年の経験が生きていると感じました。



左が組合員の方で、私も見習いながら体験しました！

過去に、この灰付け工程の機械化を試みましたが、手作業ほどうまく灰をまぶすことができず、断念しました。ベテランの皆さんの手作業に敵うものはないようです！

< 4章 干し方 >

灰をつけ終わったわかめは、すぐに砂浜の上に並べられます。茎の部分は乾きにくいいため、なるべく広げて、乾燥しやすいようにします。茎の部分を上にして並べていくと、回収するとき集めやすいです。わかめ同士が重なってしまうと、その部分が乾きにくくなってしまうため、並べる際に注意を払ってきれいに広げます。砂浜が広がっている場所でも、多くの砂利があるため、並べる際にその砂利を退けていきます。



わかめを広げて、並べています。



干したてのわかめは、灰が濡れて暗い色をしています。

まだ湿っているわかめを砂浜の上に並べると、砂がついてしまうので、本当なら干す場所を砂利やコンクリートにしたいのです。しかし、砂利だと地面が平らでないため均等に乾きにくく、コンクリートだとわかめに匂いがついてしまうので、今でも昔から行っている砂の上に干しています。

お昼頃には灰付けしたわかめは全て干し終わり、夕方まで乾燥するのを待ちます。

< 5章 回収 >

夕方5時半ごろに回収します。この時間は、ちょうど「あいの風」が吹いてくる時間帯です。あいの風とは、北東の海側から、夕方になると吹いてくる湿った風です。日中でパリパリになったわかめが、**海からの湿った風によってしんなりすること**で、扱いやすくなります。パリパリしすぎると、少しの衝撃で壊れてしまいますが、この風のおかげで、わかめが大きいまま、割れたり崩れたりせずに回収することができます。先人の知恵には、本当に驚かされるばかりです。

集めるときの注意点としては、灰のついていない部分は、灰のついた黒色ではなく緑色になっており、商品にしたときに一部のみ見栄えが悪くなるため、この工程の中で取り除きます。ここでも商品にならないものがないか、細心の注意を払っています。



左側のわかめは、きれいに灰色になっているのに対し、右側のわかめは、所々緑色が残っているのがわかりますか？

ここまでの流れを、動画でまとめてみたのでご覧ください。
作業の様子が、よりわかりやすくなると思います！



< 6章 袋詰め >

後日、袋詰めの作業に入ります。100g と 200g をそれぞれ測って袋詰めをします。
その後、検品を経て出荷となります。

この時点で、灰付けわかめは完全に乾燥しているため、作業中は乾いた灰で真っ黒
になってしまうほど、灰にまみれてしまうから大変！



わかめの量を測り、袋詰めをしています。

< 7章 作業を体験してみよう >

今回見てきた工程全てが手作業で、手間がすごく掛かっています。さらに、ベテランの方々の経験を頼りに作業を進めていました。そのおかげで、高い品質を保っているのだとわかりました。その一方で、高齢化が進み、人手が少なくなっている現状では、この工程は生産者への負担がすごく大きいとも感じました。現在まで伝わっている「技」を、記録して継承していきたいと思いました。また、「この歳になってくると、いつまで灰付けわかめづくりができるのかはわからない。けれど来年のために、準備だけはしておかなければならない。」という組合員の方々の言葉が印象的でした。

< 終わりに >

今回のわかめ採りから出荷までの流れは、いかがだったでしょうか？灰付けわかめは、このような工程を経て製品化されていたのですね！ご存知でしたか？生産者の手間暇がかけられた灰付けわかめに、少しでも興味や愛着を持っていただけたら嬉しいです！次回は灰付けわかめの特徴と、朝日町漁業協同組合長の水島洋さんへのインタビュー内容をご紹介します。



2021.06.20

4 灰付けわかめの特徴 水島洋さんの思い

<初めに>

今回は、灰付けわかめの特徴と朝日町漁業協同組合長の水島 洋（みずしまひろし）さんの思いを紹介します。

豊かな磯の香りと、濃い緑色をしているのが、灰付けわかめの特徴です。

朝日町漁業協同組合員の方によると、灰付けをすることで、わかめのアクが抜けて、より良い香りと味わいになるそう。

では、灰付けわかめの商品としての特徴を見ていきましょう。



灰付けわかめのパッケージ

取材には、朝日町漁業協同組合（以下、漁協）さんと、（一社）朝日町観光協会さんにご協力いただき、一部写真は、観光協会さんからご提供いただきました。

< 1章 灰付けわかめの特徴 >

・わかめの戻し方

戻し方は人によって様々ですが、ここでは2通りの方法をご紹介します。

①ざるにわかめを入れて、水で数回すすいで灰を十分に落とします。新しいものならすぐ緑色に変わり、灰を落とせばそのまま食べられます。

下記の動画で戻し方の①を紹介しているので、ご覧ください。



②沸騰させたお湯でさっと湯通しします。ここで気をつけることは、わかめを煮ないこと。お湯に入れるだけで、灰が落ちてきれいな緑色になります。

・食べ方

漁協組合員の方によると、食べやすい大きさに切って、生姜醤油かマヨネーズをつけた刺身でいただくのが一番だそうです！他には、すすいだものを味噌汁に入れるもよし、酢の物にするもよしだそうです。好みの食べ方を見つけるのも良いですね！

愛場商店の愛場千恵子さんが、灰付けわかめを使ったレシピを紹介しているので、ぜひこちらもご覧ください！



Instagram の「あさひレシピ」 @asahi_recipe
https://www.instagram.com/asahi_recipe/

また、朝日町の料理旅館 有磯さん (<https://www.asahi-tabi.com/asahimachi/345/>) と、魚津市の四季料理 悠さん (<https://shikiriyori-yu.com/>) が灰付けわかめを使った料理を提供されているので、足を運んでみてはいかがでしょうか。

・保存方法、保存期間

商品として、灰付けわかめは常温で1年間保ちます。

灰の効果でわかめが柔らかくなりすぎてしまい、時間が経ちすぎると、わかめを水洗いしている時に溶けるようにとろとろと柔らかくなってしまいますので、早めに食べる方が良いでしょう。

参考までに、生わかめは茹でて冷凍しても3ヶ月、茹でて冷蔵庫なら3日しか保たないので、やはり灰付けの効果は大きいということがわかります！

・購入方法

地元で販売しているのは、魚の駅生地、高岡屋（生地、コスモ21）、なないろKAN、ドライブインきんかい、いきいき富山館の6箇所です。「灰ぼし若布」という名前で現在販売中で、価格は100gで1,190円、200gで2,100円となっています。

上記以外の方法として、漁協では、4月1日から電話予約を受け付けています。予約注文は県外の方がほとんどです。「一度このわかめを食べたら、他のものを食べられなくなる」と言うくらい、虜となる人が多いそうです。地元のを県外の方にも愛していただけるのは、嬉しいですね！

< 2章 組合長水島洋さんの想い >

漁協組合長である、水島洋（みずしまひろし）さんにいくつか質問させていただいたので、その内容を紹介します。



Q. ズバリ、灰付けわかめの良さとは？

A. 保存が効くこと。灰をつける最大の理由はこれ。冷蔵庫のない時代は、金の洗面器を被せて、水をかけて冷やしていた。

理由はわからないが、当時から灰付けを行っていたのは、わかめだけ。そのほかの保存方法としては、いわしは塩に漬けたり、米ぬかにつけてたりする方法があった。

Q. コロナ禍の中、2年ぶりの生産に対して感じることは？

A. 以前からずっと続いてきていたもの。去年は中止となり、今年もやらなくてもよかったかもしれない。しかしそのように考えていたら、これからも続けていこうという意識が薄くなっていってしまう。組合長として、文化を伝承していくことに責任を感じている。コロナは終わりが見えない、だから今年新しい生活様式として、三密を避けながら再開することを決意。作業は重労働であるため、組合員の皆さんが乗り気でなかったとしても...再開してみてもよかったと思っている。



手前でわかめを捌き、その奥で灰を付け、砂浜の上でわかめを並べます。

Q. 今後の灰付けわかめは、どうあってほしい？

A. 全国的にも珍しい、この宮崎地区に伝わる伝統文化を、組合長として絶やしたくない。

でも守っていくにはどうしても経費がかかってしまう。灰付け用の灰のために、毎年60アール分の稲藁を確保している。漁協組合員の方々に灰作りを頼んでいる。朝日町観光協会から伝統文化保護のための資金援助をもって、組合員の賃金にしているのが現状。そのような援助がないと、続けていくことが難しいのも事実。



稲藁を燃やしている様子



磯の香りが広がるヒスイ海岸

Q. 朝日町民にメッセージはありますか？

A. 灰付けわかめを含めて、地元の食材を地元で消費することを考えてほしい。地産地消によって、お互いが助け合っていくことが大事。案外地元の方は、地元のもの食べていないと思う。大体県外や町外のもの食べてる。朝日町の漁師がおろしている市場が黒部市にあり、朝日町のお店と結びついている業者は魚津市にある。よって、朝日町になかなか地元の食材が入ってこない構造になっていることが原因だ。これから地産地消をもっと進めていきたいと思う。利便さばかり求めるのではなく、昔の生活様式も大切にしていかなきゃいけないね。

< 3章 取材を終えて >

朝日町で育った人は、きっと一度は耳にする灰付けわかめ。その裏側には、昔からの知識と経験、それに手作業による作業と良い商品を作りたいという生産者としての想い、またこの伝統文化を絶やしたくないという、町民としての想いもありました。約150年間受け継がれてきた灰付けわかめを途絶えさせたくないと感じるとともに、よりたくさん朝日町民の方々に、灰付けわかめの歴史や魅力を知ってもらいたいなと、改めて感じました。今後は少し足を伸ばして、地元で採れた食材を買いに出かけてみませんか？

< 終わりに >

今回は、灰付けわかめの特徴と、組合長水島洋さんへのインタビュー内容を紹介しましたが、いかがだったでしょうか？少しでも、灰付けわかめの特徴や生産者の想いを知っていただいた上で、興味を持っていただけたら嬉しいです！

#2～#4 灰付けわかめの取材にご協力いただいた方々

朝日町漁業協同組合
〒939-0703 富山県下新川郡朝日町宮崎 1353
TEL/0765-82-0034

一般社団法人 朝日町観光協会 ※一部写真提供
〒939-0744 富山県下新川郡朝日町平柳 688
TEL/0765-83-2780 FAX/0765-83-2781
HP : <https://www.asahi-tabi.com>



2021.07.02

5 鍛冶屋と朝日町での歴史

<初めに>

こんにちは、ささです！皆さん、「泊鉈（とまりなた）」について聞いたことがありますか？これは朝日町に伝わる伝統工芸品の一つで、桜町にある大久保製作所の大久保中秋さん（以下、大久保さん）は、現在「泊鉈」を生産している唯一の鍛冶屋です。泊鉈についてみていく前に、今回は鍛冶屋の歴史と朝日町での鍛冶屋、またその特徴について紹介します。

泊鉈の特徴と、大久保さんの経歴や思いについては、次回以降の記事で紹介していきます。

取材には、大久保製作所さんにご協力いただき、一部写真は（一社）朝日町観光協会さんからご提供いただきました。

< 1章 鍛冶屋全体の歴史 >

『朝日町誌文化編』（1984, p. 311, ※1）によると、「元来、鍛冶屋は木地師（※2）と同様に漂泊生活を送っており、その特殊技術ゆえに定着農耕民から畏怖、神聖視されていたと思われる。その「渡り鍛冶」が都市部への人口集中と日用品の需要増加に伴い、定着生活に入ったのがいわゆる「居職鍛冶」と呼ばれる人々である。」との記載があります。

鍛冶屋は、元々定住して仕事をしていなかったのは驚きですね！

鍛冶屋は工業の始まりと言われており、昔はカンナ、ノミなど**金属製のものは鍛冶屋でないと作れませんでした**。今はどんなものでも工場において、**大量生産**で作られています。このような産業化による時代の流れとともに、鍛冶屋を必要とする人が少なくなっていました。例えば、昔は田んぼの作業には、田を耕す鋤（すき）などの農具が必需品でした。その道具は鍛冶屋が作っていました。しかし、**耕運機などの重機が登場**したことで、これがあれば農具がなくても田んぼ仕事ができるようになったのです。



農具を作っている様子

朝日町で鍛冶屋をしてる大久保さんは、農具の需要が下がってきてるが、鍛冶屋が全くないとかあって都合が悪いこともあるため、仕事を続けています。鉋作りだけでなく、先述した農具の生産や、壊れた包丁の柄を直す仕事をすることもあります。ただこの例は稀で、昔と違って既製品が使えなくなってしまうと、そのまま捨ててしまう人達が多くなってきています。「高いお金を出して良いものを長く使うという習慣が、薄れてきているのかもしれない」と、おっしゃっていました。

鍛冶屋に対するイメージをぼんやり持っている方は多いと思いますが、ここまで人々に重宝されていた職業であったとご存知でしたか？私は鍛冶屋を利用する習慣がなかったため、昔と今の鍛冶屋に対する需要の変化がすごく大きいと感じました。

今と比べて、昔は鍛冶屋という仕事はよく知られていました。その例として、「村の鍛冶屋」という曲が1912年に文部省唱歌として作成されました。作詞・作曲者は不明ですが、4番まで書かれていたそうです。1922年の訂正によって、歌詞の一部が変更され、2番まで短縮された上、題名も「村のかじや」とひらがな表記となりました。唱歌として4年生の教科書に載っていたくらい有名な曲で、大久保さんも小学校の時に歌っていました。鍛冶屋の数が少なくなってくると、その仕事について知らない子供たちが増えてきたため、曲が教科書からなくなってしまったのです。以下、「村のかじや」の歌詞を掲載しています。

一、
しばしも休まず 槌うつ響き 飛び散る火花よ 走る湯玉
ふいごの風さえ 息をもつがず 仕事に精出す 村の鍛冶屋
二、
あるじは名高い 働き者よ 早起き早寝の やまい知らず
永年鍛えた 自慢の腕で 打ち出す鋤(すき) 鍬(くわ) 心こもる

※1 出典：朝日町（1984）『朝日町誌文化編』第一法規出版株式会社。

※2 木地師（きじし）とは、ろくろを使って椀や盆などの木工品の加工や製造を行う職人のこと。

< 2章 朝日町での鍛冶屋の歴史 >

泊鉋とは、朝日町で生産されていた**山仕事用の農具**です。（※3）この生産が全盛であった頃は、大久保さんが認知できるだけでも、鍛冶屋は道下地区に30軒ほど存在していました。多くの鍛冶屋が集まっていたことから、その一帯は「カンジャ（※4）町」と呼ばれていました。

近隣の市町村にも鍛冶屋がありましたが、現在泊鉈を生産しているのは、大久保製作所の1軒のみとなっています。富山県内に鍛冶屋は現存していますが、農業用の鉈を製作しているのは、大久保製作所だけです。

また『朝日町誌文化編』（1984, p. 313）には、朝日町の鍛冶屋の信仰として、「仕事場には常に不動明王を祀り、職業仏として信奉している。不動明王が鍛冶屋の守護仏となる由縁は、その背後に火炎を背負っていること及び手に剣を保持していることからである。一般的に見られる稲荷神・荒神・金屋子神はここで信仰されていないのである。」と記録されています。

このことから、朝日町の鍛冶屋は他の地区と異なり、**不動明王を祀っている**という特徴があります。実際に大久保さんも、不動明王の剣を自作し、作業場に飾っています。その隣には、不動明王の絵も飾られています。

今でもこの特徴が受け継がれているのですね！



実際に大久保製作所の作業場にある、不動明王の絵（右）とその剣（左）

※3 この特徴や製造方法は、次回の記事で紹介します。

※4 カンジャは、鍛冶屋が訛った言葉、方言。

< 3章 鍛冶屋の特徴 >

鍛冶屋について大久保さんにお話を伺うと、4つの特徴が見えてきました。

1つ目は、機械のない時代に、**手作業で槌（※5）を台とを平行に当てる**ことが**すごく難しかった**こと。大久保さんは「つちゃあ、かたがる！」（方言で、槌が、斜めになるぞ！という意味）と弟子入りした当時は、親方に怒られていました。斜めに振り下ろしてしまうと、刃に槌の縁が跡としてついてしまい、見栄えが悪くなってしまいます。真っ直ぐに槌を当てなくてはならず、大変でした。今は自動で叩いてくれる**機械を使っているため、作業がしやすくなりました**。



機械を使って、作業をしています。

2つ目は、**焼きを入れる作業に、一番神経を使う**ことです。「焼きを入れる」という作業は、刃物を作る際、鉄に埋め込んでいる鋼の硬さを調整するために必要です。熱した刃を水に入れて、温度を下げる工程があり、これに使用する水の温度が大切で、冷たすぎても、熱すぎてもいけません。鍛冶屋にとって、焼きを入れるための水は神聖なものです。自分で温度を測るとき、水に異物が入らないように小指だけ入れて確認するくらい、気を遣っています。焼きは一番最後の工程で、失敗すると刃にヒビが入ってしまい、商品にならなくなってしまうため、最も大切な作業です。なのでこの工程の間は、鍛冶屋の家族でも作業場を離れる時があるくらい、集中力が入ります。



3つ目は、**縁起の悪いものを嫌う**ことです。『朝日町誌文化編』（1984, p. 313）では、「鍛冶屋は仕事場を清潔に保つことに意を用い、カナシキ台や道具一式を女人が跨ぐことを極度に嫌った。」と紹介されています。ここは2つ目の特徴と重なる部分もありますが、鍛冶屋で、特に刃物を作る場合は**とても繊細な作業を伴うため、縁起には気を遣っています**。実際大久保さんの親方も気を遣っていて、葬式から帰って鍛冶屋に寄って行った人がいたら、その後塩を撒いていたことがあったそうです。集中して作業を行うためにも、環境をしっかりと整える必要があったのですね！

4つ目は、**刃物や農具以外にも製作しているものがある**ことです。鍛冶屋というところの2つを思い浮かべる人が多いと思いますが、それだけではありません。鍛冶仕事に使う、鉄などを挟むための**はしという道具や金槌も手作り**しています。実際地味な仕事が多い中で、大久保さんは過去に華やかなものだと、**鳩が相向かいになった門扉を、自分でデザイン**して作りました。他にも自身の作業小屋の骨組みも手作りしており、本当に金物であれば何でも作れることがよくわかりますね！

※5槌（つち）とは、鉄を打って平にするための道具。金属で作られていれば金槌（かなづち）、木製のものは木槌（きづち）と呼ばれる。

<終わりに>

最後まで読んでいただき、ありがとうございました！鍛冶屋の歴史についてまとめましたが、いかがだったでしょうか？

時代とともに、人々の需要が大きく変わり、鍛冶屋のお仕事も減ってきたのですね。また、縁起の良さを大切にしていることは、あまり知られていないかもしれません！

今回は、泊鉦について紹介するので、お楽しみいただけると嬉しいです！



2021.07.26

6 泊鉈の歴史と特徴

<初めに>

こんにちは、ささです！今回は、鍛冶屋の歴史について紹介しました。今回は、泊鉈の歴史や特徴、またその製造方法について紹介していきます。引き続き、朝日町で唯一の作り手である、大久保中秋さん（以下、大久保さん）のお話とともにお送りします！大久保さんの経歴や想いについては、次回の記事で紹介します。

取材には、大久保製作所さんにご協力いただき、一部写真は（一社）朝日町観光協会さんからご提供いただきました。

< 1 章 泊鉈の歴史 >

『朝日町誌文化編』（p.313、※1）によると、「製品が広く流通した背景には、一つは羽入・蛭谷・笹川からの出稼木樵人夫（※2）及び隧道（※3）工事に従事する泊人夫の全国的移動に伴った用具の広がりがあったと考えられ」ていたことから、朝日町出身者の**泊鉈愛用者の口コミで、どんどんその魅力が県外へと伝わっていったことがわかります。**

当時、朝日町の蛭谷や羽生地区の人たちは、山に近いことから林業に携わる方が多かったです。なので朝日町の街中に住む人達も、山へ出稼ぎに行っていました。林業に関わる人々の間で**使いやすいと評判で、泊鉈の需要が高まりました。**

この全国的に有名となった泊鉈は、カンジャ町に集まっていた鍛冶屋が、毎日腕を競って生産していたため、当時は同業者がたくさんいました。文献が少なく、いつ頃このカンジャ町が形成されたかはわかっていませんが、大久保さんが弟子入りした昭和 20 年には存在していました。年を経るごとに鍛冶屋への需要がなくなってきたため、**約 50 年前**に同業者は皆辞めてしまい、朝日町には泊鉈生産者が大久保製作所の **1 軒のみ**となっていました。

※1 出典：朝日町（1984）『朝日町誌文化編』第一法規出版株式会社。

※2 木樵（きこり）とは山の木々を伐採することによって生計を立てている人、人夫（にんぶ）は力仕事に従事する労働者のことを言う。

※3 トンネルのこと

< 2章 泊鉈の特徴 >

昔はガスコンロはなく、かまどでご飯やお風呂を炊いていました。ほいと呼ばれる枝を、薪燃料として切り出すために泊鉈は重宝されていました。

大久保さんのもともと今でも全国から注文があり、現金書留で販売しています。そんな全国で人気の泊鉈の特徴、3つを見ていきましょう！



大久保さんと泊鉈

3つの特徴

1、板金（材料となる鉄の板）の厚さが7：3になるように割り込んで、鋼をつけたこと。（※4）「ナタの表と裏ではハガネの出る面積が違ってくるので、5：5で割り込んだ場合や裏付けした場合よりも長い間使用できた。」（『朝日町誌文化編』，1984年，p. 312）

長期間にわたって使用するための工夫がされているのですね！



中央にある板金が、7：3の厚さに分かれているのわかりますか？

2、鉈の先端部分に、**トンビと呼ばれる突起**があること。大久保さんによると、「木の枝を引っ張ったり薪を束ねるときに役立ってくる。」のです。

山仕事で使うので、その作業に特化した作りとして、このトンビが良い働きをしています！

3、**鉈が緩やかに曲がっており、刃先があまり鋭くない**こと。中村滝雄らによると泊鉈は、「鉈の刃先は、強い力がかかります。泊鉈は、その力に耐える刃先にする為に鋼を厚くするだけではありません。刃の根元から先端にかけての断面は、トンビの嘴のような曲線を描いています。また、泊鉈の使用方法は、肩を軸に、上前方から下後方へ移動するように切断します。その為、手に持った鉈は、大きな円弧を描くような動きをします。その結果、木の切断面は、美しい楕円形となります。このような動きと刃先の形を有効に使用するには、鉈全体の形態が、刃先を内側にして緩やかな曲線を描いているとよいのです。」（※5）

ここから、特徴2と同じように、木を切るという行為に合わせて鉈が設計されているからこそ、多くの人々に好んで使用され、愛されたことがわかりますね！

泊鉈の呼び名は、越中鉈、とんび鉈といくつかあります。泊鉈が全国的に有名になったため、土佐、広島、越前、三条にもトンビのついた鉈が作られているようです。ただ、大久保さんは弟子も従業員も採用したことないため、特徴的なトンビの外見だけ真似て作られているものがほとんどだそうです。特徴で見たように、トンビ以外にも拘っている部分があるため、**外見だけを見て全く同じ鉈を作ることは難しい**そうです。

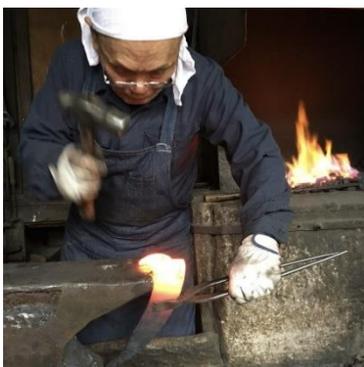
※4 詳しい製造方法は、次の章で紹介します。

※5 中村 滝雄・今淵 純子「平成11年度技に生きる～富山の手仕事～第4回『道具を作る』～鉈職人と鑪職人～」県民カレッジテレビ放送講座テキスト一覧、掲載日不明(<https://www2.tkc.pref.toyama.jp/contents/furusato/tvkouza/99waza/t99-4.html>, 最終閲覧日：2021年6月30日)。

< 3章 製造方法 >

泊鉈の製造方法を紹介します。『朝日町誌文化編』(1984年, p. 311-312)に記載されている、泊鉈の野鍛冶として名高かった「越間鍛冶屋」での方法と、大久保さんから教えていただいた情報をもとに、まとめています。大久保さんは、この越間家の円次郎さんに、泊鉈の作り方を習っています。大久保さんの経歴については、次の記事で詳しく紹介します。

- 1、板金（材料）を注文に応じて切断する。女/年寄り、男、特大と3段階のサイズがあった。
- 2、鉄を鍛える。これは、「鉄を伸ばして形を作っているのではなく、鉄を粘土のように練って粘りを出したり強さを出す作業」(※6)のこと。この作業を火作る（ヒヅクル）とも言う。
- 3、鉄の厚さが7：3になるように板金を割る。割り込むという作業。
- 4、割り込んだところに鋼をつける。
- 5、トンビを作る。別にトンビの部分をつけるわけではなく、本体の一部を曲げて作る。



- 6、やすりをかけて、刃を削り出す。



- 7、焼きを入れて刃の硬さを調整する。

8、刃に磨きをかけて、柄をつけ、ステッカーを貼れば完成！



取材させていただいた日には、5、6の工程を見せていただいたので、その映像をご覧ください。



詳しい作業の様子を記録した動画が、「てぼクラフト」(※7)さんのYouTubeにあげられているので、ぜひ以下のリンクからご覧ください。

https://youtube.com/playlist?list=PLA97HtV8_olPdBSnLWQq87qtWmnwZFC HV

※6 人生の中の日本刀「鉄を鍛える」、掲載日不明

(<http://www.katanakazi.com/tetuwokitaeru.html>, 最終閲覧日：2021年6月30日)。

※7 てぼクラフト、再生リスト「大久保中秋名人 泊鉦」

(https://www.youtube.com/playlist?list=PLA97HtV8_olPdBSnLWQq87qtWmnwZFC HV, 最終閲覧日：2021年6月30日)。

<終わりに>

最後まで読んでいただき、ありがとうございました！泊鉦についてまとめましたが、いかがだったでしょうか？

全国に移動していた林業従事者によって、全国にその素晴らしさが伝えられていったのですね！山仕事の作業に特化した作りが、人々に愛される要因となったこともわかります。次回は、大久保さんの経歴や想いについて紹介するので、お楽しみいただけると嬉しいです！



2021.08.02

7 大久保中秋さんの経歴と想い

<初めに>

こんにちは、ささです！前は、泊鉈について紹介しました。

今回は、大久保中秋さん（以下、大久保さん）の経歴や想いについて紹介していきます。朝日町で唯一の泊鉈生産者である、大久保さんの人柄に触れることができます！

取材には、大久保製作所さんにご協力いただき、一部写真は（一社）朝日町観光協会さんからご提供いただきました。

<1章 これまでの経歴>

大久保さんは、朝日町桜町の大久保製作所で鍛冶屋として働いています。なんと今年**90歳**で、**75年**もの間、**現役**でこの仕事を続けておられます。

大久保さんは小学校卒業後、すぐ仕事を始めました。弟子入り前は、戦時中で軍事工場に行っていました。戦後の昭和20年、桜町の鍛冶屋に就職することになり、最初は井の助親方に弟子入りし、鍛冶屋の基礎を教えてもらいました。その後、泊鉈の作り方を学ぶために、越間円次郎親方に弟子入りします。自分の商品のシンボルである刻印について、円次郎親方は桜の中に円の字を書いていたため、親方の技術を引き継いでいるという意味と、製作所の所在地である桜町の桜から取って、大久保さんの刻印は**桜の中に大の字**を書いています。



鍛冶職人 大久保中秋さん。ラベルにマークがあり、刃の部分に小さな桜の刻印もあります。

もともと工作が得意で、小学校の成績では優・良・可の中で、いつも優でした。大久保さんは技術を習得するのが早かったため、普通は4～5年くらいかかる見習いの期間を、3年ほどで終え、一人前になりました。

泊鉋以外にも、田畑で使う鍬（すき）や包丁なども作ってられました。北海道と青森の海底を結ぶ青函トンネル建設時には、大久保製作所の工具が好んで使われており、15～20年の工事期間で、1000本ほど送っていたそうです。大久保さんの**技術が認められ、好んで使われていたこと、素晴らしいですね！**

慣れてくれば、この鉋を1日に2～3本作ることができ、今は頂いた注文の対応に追われています。過去には、外国からも注文があったくらい、人気は衰えていません。ただ、年齢とともに**引退することも検討**されていて、もう1年か2年くらいかなと思いつつ、体がまだ大丈夫だから続けることができます。「もう長くは続けることができないかな」と思っておられるそうです。

< 2章 大切にしている信念 >

大久保さんが会話の中で話されていた、印象的な言葉を紹介します。ここから大久保さんが鍛冶屋として大切にしている信念が垣間見えると思います。

「鉄は熱きうちに、鍛えよ。」（鉄は熱いうちに打て。）

人間も一緒。何でも若いときに学ぶべきで、腕が上がるのは若いとき。歳を取ってからだと、なかなか身につかないもの。自分は若い時にやり方を学んでいたから、この歳でも鍛冶屋の仕事をする事ができるけど、今から同じ年齢の人が始めようと思っても難しい。



「芸術には完成がない。」

75年間、作り続けていても、完璧だと思える鉋がない。作っている途中は良いと思っても、完成した後見てみると何か違うなと感じてしまう。

「俺がやらねば、誰がやる。今やらねば、いつできる。」

いつも自分に言い聞かせて、仕事をしている。

「ボロは着てても、心は錦」

ボロボロの服を着ていても、誇り高い気持ちを持って仕事をしているという意味。

「叱られないと、一人前になれない」

成長するためには、教えてもらったり、時には叱責を受けたりすることも必要となる。初めから一人前になれる人はいない。天才でも最初はうまくいかないもの。

いかがでしょうか？お仕事にひたむきに向き合っておられる姿が、よくわかると思います！大久保さんの気概というか熱意に圧倒されそうなくらいで、まさに、**職人の鑑**のような人だなあと感じました。

< 3章 大久保さんへインタビュー >

大久保さんに、様々な想いを語っていただきました。

Q. 普段は、どんな過ごし方をしている？

A. **歌を歌うのが好き**。20歳過ぎの時、富山県で開催されたNHKのど自慢大会決勝に出たこともある。**自分で作詞した曲を3曲持っていて**、作業場で休憩している時やお風呂場でも歌ったりして過ごすことが楽しく、生きがいになっている。

Q. 生産者が一人となり、どんな想いで作ってきた？

A. 伝統を守らんなん（方言で「守らなきゃいけない」）と思いつつも、自分が関われるのはあと1～2年ほどだからなあ。弟子や従業員を採用してこなかったのが、**自分の引退とともに継承者はいなくなる**。伝統の泊鉈が消えてしまうのは寂しいと思うが、**時代の流れで、致し方のないことだとも思っている**。

Q. これまでに、弟子になりたいという人はいた？

A. 何人もいた。しかし、これから鉈づくりを習っても鍛冶屋は生計を立てられるほど儲かる仕事ではないから、という理由で**断ってきた**。**鍛冶屋は時代に合わない商売**になってしまった。耕運機などの機械があれば、鍬などの農具が必要なくなってしまった。鍛冶屋の仕事も合わせてなくなってしまった。



大久保さんが製作した鍬

Q. 工場生産が増えてきている中で、鍛冶屋の良いところは？

A. 台を挟んで、親方と一緒に「トッテンカン」というリズムで叩いている姿がいいのでは。この作業において綺麗なリズムを刻めない「トンチンカン」という言葉が物事の辻褄が合わなかったり、見当違いであることを表すようになったように、息のあった作業が良い。「村の鍛冶屋」でも”飛び散る火花、走る湯玉”という歌詞があるくらい、見所がたくさんある。**職人の技を見てもらえることは、やっている側としても嬉しい**。



Q. 既製品と手作りの違いは？

A. 見た目は綺麗になっているけど、中身は全然違う。研ぐこと一つにしても、鍛冶屋の作業は細部までこだわりがあるため、そこまで真似することは難しい。刃の付け方や刃の研ぎ出し方など、**工程の1～10まで全てこだわりが詰まっている**ため、ものを見ただけでは同じように作ることはできない。

Q. 朝日町民へメッセージ

A. **若いうちに学べ！**若いうちじゃないと、何事も覚えようと思っても身にならない。当時は、厳しい親方がほとんどだった。厳しかったからこそ、今の自分がある。その点で、親方達に感謝している。

<取材を終えて>

すごく気さくで、職人魂にも溢れる大久保さん。75年という長い年月と時代の流れを見てきたその目には、様々な想いが浮かんでいました。「文化や伝統は受け継いでいくべきだ」と言える絶対的な理由はどこにもないのだと、思い知らされたような気がします。時代と合わない技術だから、それを残していくために活用するのか、それともここで幕を閉じるのか。この選択に間違いはないと思います。文化に直接関わる人や、この文化を共有している人たちの意思に委ねられているのです。私たちがどんな思いを持ってこれから文化と関わっていくのが良いか、改めて考えてみるのも良いかもしれませんね。

<終わりに>

最後まで読んでいただき、ありがとうございました！

大久保さんの経歴や想いついてまとめましたが、いかがだったでしょうか？

職人としての想いがすごく感じられたのではないのでしょうか！泊鉦自体は今後生産する人がなくなってしまうかもしれませんが、ぜひみなさんの心の中に泊鉦と大久保さんのことを留めておいてもらえると嬉しいです！今回で泊鉦シリーズは終了です。また次のシリーズでお会いしましょう！

#5～#7 泊鉦の取材にご協力いただいた方々

大久保製作所

〒939-0714 富山県下新川郡朝日町桜町 743-8

TEL 0765-82-2187

HP : <https://www.asahi-tabi.com/asahimachi/256/>

一般社団法人 朝日町観光協会 ※一部写真提供

〒939-0744 富山県下新川郡朝日町平柳 688

TEL/0765-83-2780 FAX/0765-83-2781

HP : <https://www.asahi-tabi.com>



2021.08.24

8 地域と文化の可能性

こんにちは、ささです！自己紹介でも少し紹介しましたが、地域と文化に対する私の考えを少し深ぼってみたので、今現在行っている取材活動と絡めてお話していきます。

私は、文化の喪失による地域コミュニティ崩壊を防ぐため、文化の記録と発信活動を行っています。

文化遺産国際協力コンソーシアムによると、「文化遺産はその文化を共有する集団の歴史・伝統・風習などを集約した象徴的な存在です。そこに属する人々にとって、何ものにも代え難い時空を超越した存在であり、世界の他文化に属する多くの人々をも感動させる価値」を持つものと定義されています。また、国連が2015年に定めた持続可能な開発目標では、ターゲット4.7と11.4において、文化の持続可能な開発のための教育や、文化遺産の保護と保全の重要性について言及されています。これらの事実から、日本国内だけでなく国際的に、地域に継承されてきた文化は保護されるべきで、その保全は社会的にも課題であると考えられているのです。



SDGs（持続可能な開発目標のロゴ、国連のHPより）

文化の存在は、それが伝わる地域住民にとって、アイデンティティを形成し、人々が同じ地域の住民としてつながりを持つために必要不可欠です。なぜなら、文化は、その土地や人々によって受け継がれてきており、その**地域の独自性を表すものの一つ**であって、**住民にとっては共通の遺産**であるからです。人々が自身の地元を見るとき、他の地域と比較して見出された特徴が存在することで、愛着を抱きやすいです。しかし近年、文化に対する無関心や後継者不足から、**地元への愛着が希薄**になってきていると感じています。これまでの生活で文化について耳にしたことはあるけれど、実際に関わり学ぶ機会が少ないため、それらが自分たちの文化であると強く自覚している人が少なくなっています。少子高齢化や過疎化に伴って、「**自分たちの地元には何もない**」と感じる人たちが増えてきていますし、私自身高校時代まで地元に住んでおり、同じように考えていました。

しかし、一度外へ出て他の地域出身の人たちと交流すると、地元の特徴がよく見えてきました。また町の中の小さな地区単位で見ると、私が属する地区には獅子舞を踊る芸能が昔から伝わっており、そのお祭りが行われる際には、**性別や年代関係なく地区の人々が相互につながりを強めています**。このお祭りを通して、自分たちの地区に愛着を持ち、ここに住み続けたいと考える若者もいます。ここから私は、町全体に視野を広げ、文化には**地域に愛着を持たせ、コミュニティを存続させる潜在的可能性がある**と考えました。



天狗が獅子舞を踊っている様子

こうした経験から、後継者がいなくなり文化自体を継承できなくなると、アイデンティティの喪失、そして地域コミュニティ存続の危機を迎えてしまうのではないかという危機感を私は持っています。つまり、**地域コミュニティの存続において、文化の後継者不足が大きな障害**となっているのです。このような理由から、文化の保全・保護をより推進し後継者を増やすことで文化を後世へ継承していくべきだと考えるようになりました。また文化の中でも無形文化は、有形のものと比べて形がない故に保全や保護が難しく、料理や芸能は担い手がいなくなってしまうと、再現が困難になります。人々の生活習慣に結びついていた文化を保護していくことは、私たちの先祖が過ごしてきた**過去とのつながりを現在の私たちが持ち、地域の人々が連帯を保つために重要な**のです。

私が実際に今取り組んでいることとしては、地元で伝わる特産品、工芸品、芸能などの文化を取材しデータとして記録を残しつつ、地元の方々に向けて情報発信をすることです。大学を1年間休学して自分の足で現地へ出向き、実際にお話を聞いたり体験したりしたことを記事や画像、動画を使ってデータとして文化に関する情報を保存しています。そして、自身の SNS や地元の情報を発信するポータルサイトを通して、地元の方々へ文化の紹介をしています。この活動を通して、人々が**今まで知らなかった情報に触れることで、地元に対する印象が良いものにも変わるかもしれない**という自身の仮説を立証したいと考えています。「私たちの地元にはこんな文化の歴史があり、こんな想いを持つ文化に関わる人たちがいるのだ。」と**地元を誇りに思っていた**きたいのです。



実際に文化を体験している様子

記録・発信という方法を取っている理由は、直接的に文化の継承者を確保することよりも、現時点で残存している文化を記録したい、文化の「今」を知ってほしいと思っているからです。少子高齢化の中で、後継者を確保することは非常に難しいことです。理想としては継承したい、関わりたいと思う人が現れてほしいと思っています。この理想が叶えられなくとも、データでの記録によっていつでもどこでも誰でも情報にアクセスすることができ、文化について学ぶことができるようになります。また情報発信をすることで、より多くの方に文化について知ってもらう機会を作ることもできます。後継者不足による本当の課題は、地元の人々が地元への愛着を持たなくなることなのです。したがって、記録と発信の活動によって、十分文化の保存活動を行うことは可能であると考えています。

この方法を取ることを決めた経緯としては、一緒に日本の文化について考えてくれた大学の先輩、初対面にも関わらず同じ地元を愛する者としてアドバイスをたくさん下さった方々との対話です。ぼんやりした私の中の地元に対する想いの解像度を上げてくれ、実現させるための手法を一緒に考えてくれました。改めてこの場を借りて、この方々に感謝し申し上げたいと思います。

文化の後継者不足や地元への愛着が希薄になっている例は、私の地元だけではなく、全国に多く存在していると思います。少子高齢化や過疎化の進行によって、この問題はより深刻になっていくことでしょう。私たちが住む地域のつながりを保ち、私たちの地域コミュニティを守っていくためにも、文化の保全と保護の動きを広めていきたいと思っています。

※参考文献：文化遺産国際協力コンソーシアム「文化遺産とは？」

(<https://www.jcic-heritage.jp/heritage/>, 最終閲覧日：2021年8月2日)。

UN General Assembly, Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development(A/RES/70/1),2015,(https://www.un.org/en/development/desa/population/migration/generalassembly/docs/globalcompact/A_RES_70_1_E.pdf, Retrieved on August 2, 2021).



2021.09.27

9 お茶の分類とバタバタ茶の特徴

<初めに>

こんにちは、ささです！今回は新シリーズとして、バタバタ茶について紹介していきます。朝日町にゆかりのある方ならよく耳にし、実際に飲んだことのある方も多いのではないでしょうか？この記事では、多くあるお茶の種類の中でバタバタ茶はどのような位置付けなのか、このお茶の歴史や特徴についてまとめています。

意外と知られていない内容もあるかもしれないので、楽しんでいただけると嬉しいです！

取材には、朝日町商工会さんとバタバタ茶伝承館さんにご協力いただき、一部写真は（一社）朝日町観光協会さんからご提供いただきました。

< 1章 お茶の種類 >

お茶と聞いて思い浮かべるのは、緑茶や紅茶、烏龍茶などではないでしょうか。実はこれらは**全て、同じお茶の木**から作られています！『dancyu』（※1、p. 156）によると、お茶の木は「カメリア・シネンシス」という品種で、茶葉が発酵しているかどうかや加工法の違いによってお茶の種類が変わってきます。ここでは代表的な4つの分類を紹介します。

お茶の分類	代表的なお茶	つくり方
不発酵茶	煎茶、玉露、抹茶	茶摘み後、すぐに蒸してから加工する
半発酵茶	ウーロン茶	茶葉を一定期間発酵させた後、熱処理をして発酵を止める
発酵茶	紅茶	茶葉を完全に発酵させる
後発酵茶	バタバタ茶、碁石茶、阿波番茶、プーアル茶	茶摘み後に加熱して発酵を止めた後、乳酸発酵させる

『dancyu』（※1、p. 156）より

一つ目は、「不発酵茶」です。お茶の葉はもともと自然発酵する酵素を持っています。茶葉の収穫後すぐに発酵が始まるため、それを防ぐため茶葉を蒸してから加工します。具体的には、玉露や煎茶、抹茶など緑色が鮮やかなお茶が多いです。

二つ目は、「半発酵茶」です。これは茶葉を一定期間発酵させてから、熱加工をして発酵を止める製法です。中国茶の烏龍茶がこれにあたります。

三つ目は、「発酵茶」です。茶葉の酵素を用いて、完全に発酵させます。紅茶が代表的ですが、茶葉が発酵の影響で赤茶色になっているのがわかると思います。

最後は「後発酵茶（こうはっこうちゃ）」です。半発酵茶と発酵茶は茶葉の酵素を使って発酵させます。国立研究開発法人産業技術総合研究所（※2）によると、後発酵茶は茶葉が持つ酵素の働きを熱加工によって止め、真菌（カビ）を人工的につけることで微生物発酵をさせます。乳酸菌を使う場合もあります。これに当たるのが、中国のプーアル茶や日本の碁石茶、阿波番茶（あわばんちゃ）、石鎚黒茶（いしづちくろちゃ）そして**バタバタ茶**です。実は、**日本に四種類しかない後発酵茶の一つが朝日町にあるのです！**中国ではお茶を出した時の色によってお茶の分類をするため、後発酵茶はその色から「黒茶」とも呼ばれています。



実際のバタバタ茶の茶葉

※1 プレジデント社（2018）『dancyu』 pp. 152-156.

※2 国立研究開発法人産業技術総合研究所（2017）「さがせ、菌の「お国自慢」いま地産微生物が熱い！」（https://www.aist.go.jp/aist_j/aistinfo/bluebacks/no5/index.html, 最終閲覧日：2021年9月23日）。

< 2章 バタバタ茶の歴史 >

バタバタ茶は、主に**朝日町南保の蛭谷（びるだん）**地域で飲まれているお茶です。ここでは、バタバタ茶がこの地区で飲まれるようになった経緯を紹介していきます。時は遡ること1000年以上前の唐代であった中国で、黒茶は生まれました。それから朝鮮半島を経て日本に伝来しました。『dancyu』（※1、p. 153）と『朝日町の自然と文化』（※3、p. 32）によると、**600年以上前の室町時代に、浄土真宗の僧であった蓮如上人が民衆に仏の教えを広めるため、蛭谷地区で飲まれていた黒茶を使って茶会を開いたのが起源**です。仏事の際に合わせて飲まれることが多かったことから、現在でもそれぞれの家族の命日にお茶会が開かれています。

最初に蛭谷にバタバタ茶が入ってきた時期や経緯は明らかではありませんが、宗教行事とのつながりの中で**大変長い間受け継がれてきた文化**であることがよくわかりますね。



朝日町の観光複合施設なないろ KAN 前にある茶畑

太平洋戦争の始まる頃は、蛭谷地区だけでなく朝日町またその周辺地区でも飲まれていた。特に日本海沿岸の漁業に関わる人々の間でよく飲まれていましたが、緑茶も同様に普及していました。蛭谷地区は生産地である福井県三方郡美浜町と古くからの付き合いがあり、大量に買い入れていたため、優先的に譲ってもらっていました。そして太平洋戦争時、人手不足で生産量激減し、食糧不足も相まってお茶を飲む人口が減りました。その影響で美浜町から仕入れることが難しくなったため、美浜町を生産方法を受け継いでいた富山県旧小杉町青井谷から購入するようになりました。

朝日町全体でも飲まれていましたが、戦争の影響で主に蛭谷で飲まれるように変化していったのです。現在朝日町で生産するようになった経緯は、次の記事で紹介します。

※3 朝日町教育センター（2003）『朝日町の自然と文化』, pp. 31-34.

< 3章 バタバタ茶の文化と特徴、飲み方 >

○文化

バタバタ茶を通して、人々がどのような生活を送っているのかを紹介していきます。『朝日町の自然と文化』（※3、p. 33）によると、**お茶が地区の人々のつながりを強めています**。その理由は、日常生活におけるお茶の身近さにあります。お茶が飲まれるシーンとしては、「家族の大半が仕事や学校に出かけた後の、おばあちゃん達の集まり」や「各家庭の法事、命日、お講、お待受けなどの仏事」、「結婚、出産、入学、卒業、就職、成人などの祝い事」そして、「仕事前のエネルギー源」があります。**日々の生活の一部として地区の人と一緒に**お茶を飲み、さまざまな会話をかわす文化が根強い****ことがよくわかります。また、お茶請けとして煮物や煮豆、漬物などを一緒に味わいます。季節によって使われる食材が変わってくるため、その時期の味をお茶と一緒に楽しむことができます。

○特徴

バタバタ茶の一つの特徴として、**専用のお茶碗と茶筴**が使われます。朝日町で生まれた赤川焼きの一つである**五郎八茶碗**は、**飲み口が少しすぼまっているのが特徴**です。また茶せんは**夫婦茶筴**と呼ばれ、**二本の茶筴が合わさっています**。これらを使ってお茶を「バタバタ」とあわ立ててから飲むことからこの名が付いたことは、よく知られています。バタバタするのは、**沸騰した熱々のお茶を冷まし、好みのまろやかさに調節するため、泡が細かいほどまろやかになります**。

○飲み方

バタバタ茶の飲み方を紹介として『magazine Asahi』（※4、p. 37）では、「黒茶を木綿の布袋に適量入れ、イロリに掛けられた茶釜に入れて沸かす。適度の色と味の出たお茶を柄杓で汲み、五郎八茶碗に入れる。塩を少々入れ、二本合わせの茶せんを泡が立つまで左右に動かす。数十回も振ると泡立ち、飲める。」と紹介されています。



茶碗と茶筥を用いて、バタバタしています

『暮らしの図鑑お茶の時間』（※5、p.45）によると、このような**茶筥でお茶を泡立てて飲む「振り茶」**が他にもあります。島根県の「ぼてぼて茶」や沖縄県の「ぶくぶく茶」で、ぶくぶく茶の作り方としては、「炒った米を煮出したものとさんぴん茶（ジャスミン茶の一種）や番茶とを大きな木の鉢に入れ、茶せんで泡立てます。お茶と赤飯を盛った茶碗に泡をのせて、でき上がり」です。バタバタ茶と同じように泡立てる工程がありますが、お茶の種類やご飯と一緒にいただく点が違っていて地域それぞれの味わい方がありますね。

バタバタ茶は泡立てる飲み方以外にも、番茶のように煮出してそのまま飲むこともできます。蛭谷の方々は、バタバタ茶伝承館では道具を使って飲み、家では煮出して飲んでいるそうです。朝日町のみめなけ市場でこれらの道具が販売されていますし、道具がなくてもなないろ KAN 横の**歴史公園旧川上家**や蛭谷の**バタバタ茶伝承館**では実際の道具を使ってお茶を飲む体験ができますので、ぜひ味わっていただきたいです。



※4 朝日町（1990）『magazine Asahi』 p. 37.

※5 暮らしの図鑑編集部（2019）『暮らしの図鑑お茶の時間 楽しむ工夫×世界のお茶 100×基礎知識』 p. 45.

<終わりに>

最後まで読んでいただき、ありがとうございました！

お茶の分類やバタバタ茶の歴史と特徴についてまとめましたが、いかがだったでしょうか？朝日町では、なんと600年以上前からバタバタ茶が飲まれていたのですね。蛭谷の方々にとって、日常生活の一部となっていることもおわかりいただけたかなと思います。

次回は、製造方法と朝日町で生産されるようになった経緯について紹介するので、そちらもお楽しみいただけると嬉しいです！



2021.10.12

10 バタバタ茶製造と朝日町生産の経緯

<初めに>

こんにちは、ささです！前は、お茶の分類の中でバタバタ茶はどのような位置付けなのか、このお茶の歴史や特徴について紹介しました。

今回は実際の製造方法と、朝日町でバタバタ茶が生産されるようになった経緯を紹介していきます。前回の記事の中で、もともと朝日町ではお茶を生産しておらず、外から仕入れていたというお話をしました。朝日町でどのようにして生産されているのか、これまでどのような道のりを歩んできたのかについて、ぜひ注目しながら読んでいただくと嬉しいです！

取材には、朝日町商工会（以下、商工会）さんとバタバタ茶伝承館さんにご協力いただき、一部写真は（一社）朝日町観光協会さんからご提供いただきました。また一部、新型コロナウイルス感染拡大前に撮影された画像もあります。

< 1章 お茶の製造方法 >

お茶の「刈り取り」から茶葉の「乾燥」まで、合計6つの工程を紹介します。今年は7月30日と31日に茶葉の「刈り取り」、「裁断」、「蒸す」、「室の中に入れて発酵させる」という4つの工程を行いました。その後、8月5日から30日まで「切り返し」を行い、翌日の31日に「乾燥」を行いました。製造には約1ヶ月を要しています。以下で具体的な作業内容を紹介していきます。

1、刈り取り

お茶畑は、なないろKAN前にあります。

茶葉を刈り取るための機械を使って、畝に沿って刈り取っていきます。

一本の畝を往復することで、木全体の葉を刈ります。



今年は長雨の影響で、茶葉の先が少し枯れてしまっている部分もありますが、品質には問題ないそうです。この畑には2種類の茶樹が植えられており、やぶきたとふうしゅんという品種がブレンドしています。刈り機から空気が出ているので、刈り取った茶葉をすぐに後ろの袋の中に飛ばして集めています。この畑の畝を一往復ただけで、茶葉の重さは4人では支え切れないほどになっています！

2、裁断

刈り取った茶葉を、蛭谷にあるバタバタ茶伝承館へ運びます。刈り取りの際に茶葉だけでなく枝も同時に刈り取っているため、裁断機を使って大きな葉や長い枝を細かくします。



この後の作業をしやすくするために、裁断しているそうです。大量の茶葉を滞りなく機械に入れる作業はとても骨が折れました。実際に体験してみて、一緒に作業をしておじいさん方がとても元気で、重労働を物ともしていない様子に驚きました。

3、蒸す

裁断し終わった茶葉を蒸し器に入れます。前回の記事で紹介したように、茶葉にはもともと酵素が存在しており、刈り取った後その働きで自然発酵が進んでしまいます。これを止めるために蒸し器で加熱し、殺菌しています。蒸し上がった茶葉を、揉むようにして空気に触れさせ、人肌の温度に冷まします。



茶葉を蒸すことで、お茶独特のいい香りが漂っていました。ただ気温が高い日に作業していたこともあり、蒸気がこもった室内はとても暑かったです。この状況でも、おしゃべりをしながら作業を続けられたおばあさん方の元気さは、素晴らしいと感じました。

4、室の中で発酵させる

人肌に冷ました茶葉を、室に入れてむしろ（藁などで作られた敷物）を被せます。この室には発酵菌がついており、これらを用いて茶葉を発酵させていきます。



茶葉は菌がついている周りから発酵が進んでいきます。今年は 1700 から 1800 キログラムの茶葉を収穫したため、それら全てを二つの室に分けて入れました。

5、切り返し

発酵の過程で、茶葉の温度は次第に上昇していきます。**70 度以上になると、発酵菌が死滅してしまうため、温度を下げる必要**があります。室に入れていた茶葉を一度外へ出し、空気に触れさせ温度を人肌ほどに下げたのちにまた室へ入れ直します。気温が低い朝 5 時に作業を開始し、大体 65 度から 40 度ほどまで下げます。この作業は、発酵を始めた 4~5 日後に開始し、2 日置きに温度が上がらなくなるまで**合計 12 回**行います。



この作業が**一番経験と勘を必要**とします。温度が上がりすぎないように、切り返しを行う日を調節したり、今後の気温をみて茶葉の温度の上がり方を予測し、どのくらい温度を下げるかも決めたりします。また切り返しの段階では、お茶の香りも少しずつ変化してきており、**紅茶のような豊かな香り**と発酵した**少し酸っぱいような香り**もしていました。

6、乾燥

発酵が終わった茶葉を天日干しにします。この乾燥が完了すれば、バタバタ茶の完成です！



乾燥の作業後、1 ヶ月経った頃に商品として販売されます。今年のバタバタ茶は 10 月に販売予定です。まめなけ市場さんやなないろ KAN さんなどで購入することができます。

ここまでの作業の様子を動画にまとめてみたので、こちらもご覧になってみて下さい！



< 2 章 朝日町でのバタバタ茶生産への想い >

前回の記事では、これまで外からバタバタ茶を仕入れていたというお話を紹介しました。ここでは 1 章で見たように朝日町でバタバタ茶が生産されるようになった背景にある想いを紹介します。

現在バタバタ茶の販売を行っている株式会社あさひは、昭和 60 年に設立されました。背景としては、商工会の村おこし事業の一つとして始まりました。国からの補助金がありることから、この時期には全国的に村おこし事業が盛んに行われていました。事業内容はイベントと特産品が対象となっており、イベントに関しては宮崎の花火や舟川の桜が、特産品はバタバタ茶と金糸瓜、玉ねぎの粕漬けが取り上げられました。

特産品において商品の取り扱いやすさなどの理由から、バタバタ茶以外は農業協同組合の女性部に移譲することになりました。バタバタ茶に関しては、旧小杉町でお茶を作っている荻原さんという方がいたため、そこから会社として品物を仕入れることで、蛭谷でのお茶の風習を残そうとしました。しかし、「自分たちの手で作った生葉を用意できないのに、自分たちでお茶を作る力がないのに、バタバタ茶を自分たちの特産品とすることができるのか」という話が出ました。そこで朝日町でお茶作りに挑戦することになりました。



村おこし事業は商工会の事業として始まりましたが、商工会は営利団体ではないためお茶を販売することができませんでした。そこで、株式会社あさひという第 3 セクター（地方公共団体と民間企業の共同出資によって設立される事業体）として販売をしました。商工会の村おこし協議会がお茶を生産し、株式会社あさひがそこから仕入れて販売するという流れを作っています。町と卸売り業者と商工会が株式会社あさひの株主となっており、その三者が協力して生産と販売に関わっています。現在、主に商工会がバタバタ茶の製造を担っています。

< 3章 製造法確立までの道のり >

2章に続いて、実際に朝日町で製造するにあたってどのような経緯があったのかを紹介します。

現在の製造方法に至るまでは、約30年もの間試行錯誤を繰り返してきました。平成2年から10年の間は、蛭谷にバタバタ茶愛好会という組織を作ってもらい、組織の方々がお茶作りに挑戦しました。当時、お茶作りのノウハウは全くない状態から挑戦が始まりました。茶葉の収穫時期が決まっているため、一年に一回毎年のようにお茶作りに取り組んでいました。しかし、なかなかうまくいかず毎年生産した分が在庫に残ってしまっていました。お茶を作ろうという意欲がなくなってしまうと、バタバタ茶文化を引き継いでいくことができなくなると思い粘り強くお茶を作っていました。世の中の人にお茶を届けることはできていませんでした。

そこで平成13年に、もともとお茶の仕入れ先であった小杉町の荻原さんに相談することにしました。最初の1、2年は自社の製法を守るために、なかなかお茶作りにおいて大切なことを教えてもらうことができませんでした。その後荻原さんがお茶の製造をやめる決心したことで、自分の意思をついで欲しいと商工会にお話があり、3年間朝日町に来てもらい製造法を教えてくださいました。茶葉の刈り機や裁断用の機械、蒸し器、室を譲り受けたことで、道具に付着していた自然発酵をさせる菌を用いて見事製造に成功しました。このような試行錯誤を経て、今の朝日町産のバタバタ茶が流通しています。



製造する上で大切にしていることは、文化としてのバタバタ茶を守っていくことです。商品としてお茶を外の地域に売り出して利益をあげること、これももちろん町おこしにつながります。しかし、製造する場所や生産者が限られていることから、**本当に必要としている蛭谷や朝日町の人々に届ける**ことを第一に考えています。人々をつなぐ媒介となっているお茶を守るため、今でも毎年製造を続けています。

< 終わりに >

最後まで読んでいただき、ありがとうございました！

製造方法と朝日町で生産された経緯についてまとめましたが、いかがだったでしょうか？

自分たちでお茶を作ってこそ、胸を張って特産品であると言える。この心意気に感動しました。さらに知識や経験がない中でも、粘り強く製造を続けてこられた想いの強さに感動しました。

次回は、バタバタ茶製造に長い間関わっている商工会の平木さんへのインタビュー内容を紹介するので、そちらもお楽しみいただくと嬉しいです！



2021.10.26

11 バタバタ茶生産者 平木利明さんの思い

<初めに>

こんにちは、ささです！前は、バタバタ茶の製造方法と朝日町で生産されるようになった経緯について紹介しました。

今回は長年バタバタ茶の生産に関わっておられる、朝日町商工会の平木利明さんが持つ思いについてまとめました。バタバタ茶の魅力や製造している中で難しいことなど、普段は聞くことができないような内容もあるかと思うので、ぜひ楽しみながら読んでいただけると嬉しいです！



平木 利明さん

取材には、朝日町商工会（以下、商工会）さんとバタバタ茶伝承館（以下、伝承館）さんにご協力いただき、一部写真は（一社）朝日町観光協会からご提供いただきました。また一部、新型コロナウイルス感染症拡大前に撮影された画像もあります。

<インタビュー内容>

○栽培、製造過程で難しいこと

商工会の職員は農家ではないため、**農業に関する知識や経験が多くなく畑を管理することが大変**。本来の仕事としては、農家を支援する立場。平成4年から8年まで自分たちで畑を管理していたため、身を粉にしていた時期もあった。平成9、10年頃、町がやぶきたという品種を植えるため、なないろKANの前にバタバタ茶の畑を作った。役場の畑であるから、商工会は茶葉を刈り取る権利はあるが、管理する権利を持っていなかった。そのため管理は町役場の費用をもって、町の公共施設であるなないろKANの下

部組織が行っていた。最初の頃は、なないろ KAN としてもなかなか管理を行き届かせることができなかった。近年なないろ KAN 職員の荒川均さんが管理を行い、定期的に畑の草を刈っている。町が自分たちの畑としての管理が可能になると、いい茶葉が育つし畑もいい状態を保てる。よって昔は大変だったが今は茶葉や畑にとって良い状況となってきた。



また後継者を育てていくことも難しい。まず後継者として、お茶を作る能力のある人が必要となってくる。今までは商工会が主体でお茶の生産を行ってきたが、農業やバタバタ茶の生産は本来の業務とは異なる部分。商工会の職員は富山県商工会連合会に所属しており、朝日町の商工会へは配属という形になっている。今後連合会内で異動があり、あまりお茶に対する興味がない方が朝日町の商工会へ来た場合、生産に関わってくれない可能性もある。そうすると生産者を確保できず、バタバタ茶存続の危機となってしまう。今年74歳となる自身の年齢的にも後継ぎを考える必要があると考えている。

さらに、お茶の作り方を教える必要がある。マニュアルはなく生産の順番が決まっていなため一つ一つ教えていくというよりは、その場その場で解説していく形を取らざるを得ない。例えば繰り返し作業の中で、茶葉の温度が上がりすぎることによって発酵菌を死滅させないために、気温を考慮して明朝や今後の温度の上がり具合を予想しなければならない。予測した結果が想定内に収まっていれば問題ないが、それを超える場合には温度を下げるために臨機応変に対応していかなければならない。よって場当たりの勘としてのノウハウが必要。荒川さんが生産に加わってから、今年で2年目。自身が小杉の荻原さんに3年間でお茶作りを習ったため、あと一年、荒川さんと一緒に作ることができればお茶の作り方を継承することができると思う。いずれは町役場の人たちでバタバタ茶を生産していく形に変わっていく。

○平木さんにとってのバタバタ茶の魅力

お茶が蛭谷の人々同士でしっかりとした関係性を築く役割を担っていること。残したいと思ったきっかけは、平成元年ごろに蛭谷の人たちと出会ったこと。そこでは1日に3回（朝11時、昼4時、夕7時）火の用心を行うことが習慣となっていた。一件一件玄関開けて、声かけ確認をする。毎日近所の方の安否を確認することは、お年寄りで一人暮らしが増えてきている今の日本で一番足りないことだと思う。必要な答えがあれば問題なく、なければ家の中へ入っていき確認をする。そんなコミュニティが蛭谷地区であった。

当時100戸ほどあり、それぞれの家の月命日の日にお茶会が開かれているため、平均すると1日3軒分お茶会が開かれている計算になる。一回のお茶会に15~20人が参加していたため、1日合計で約50人が地区の人々と交流する。そのため地区の人々の大学の入学や結婚などに関する情報が常に交換され、共通認識として共有される。都会だと隣に住む人との交流が少ないため、その人に何かがあっても気づくことができない。異変に気づくことができ人間関係がちゃんと作られているのは、普段からお茶会で交流する機会を作れている、お茶のおかげ。勝手に家に入っても、問題がないほどに関係性ができている。



朝畑仕事終わると、9時から11時半ごろにお茶会を開く。命日ではない日に開くお茶会のことを盗み茶会やこっそり茶会と呼んで、午後に開くこともある。しかし**最近廃れてきた**。知人数人ならいいが、知らない人もくるという状況に、人様を家に入れることに対する抵抗感が強くなってきているため。月に一回家に人を入れるのに合わせて掃除や準備をするのも大変。家でお茶会を開きたいと思う人がだんだん減ってきた。そこで平成20年に、**家ではないところでお茶会を開くことができるようにとバタバタ茶伝承館が作られた**。今でも何件かは自分の家でお茶会をしているところもある。

伝承館は週に4日開けられており、人々の交流の場としての役割を担っている。一周忌のお茶会を開く人もいて、地区の人々に開かれた場所となっている。また伝承館で食べることができるお茶請けは、それぞれの当番の人が作ってくる。当番は一年分商工会で決めて、おばあさん方に共有している。担当者の都合悪い時はそれぞれで交代しており、ローテーションで実施することでおばあさん方の団結にもつながる。だからこそ、**お茶は人と人のつながりの中にある。お年寄りが外へ出て、ご飯を食べて、お茶を飲んでお話ができることで認知症を防ぐ手段になっている**。家でお茶会を開く文化は廃れてきたが、伝承館でお茶を通してコミュニケーションを取り、安否確認をしたり人間関係を築いていく習慣はいまだに健在。

○コロナ禍でのバタバタ茶を通した人とのつながりは？

コロナの影響あり。8月16日から富山県が定める新型コロナウイルス感染拡大への警戒レベルがステージ3になった時、伝承館は閉館となった。それを受けて、蛭谷の方々は「寂しなるぜ。(寂しくなるね)」と言っていた。平木さんや周りの方々は、交流の場が絶たれることによって蛭谷の方々の物忘れや認知症が進んでしまうのではないかと心配している。だから今は地区の人たちが気を利かせて、**自分たちの家で茶会を開いて地区の人々との関わりを保っている状況**。(取材時は、まだ警戒レベルがステージ3でした。9月27日よりステージ2へ移行したことで、現在は開館しています。)

○これからのバタバタ茶、どうあってほしい？

生産を町に引き継いでいってほしいとは思っている。ただ、先のことは何とも言えない。最近、人と人のつながりの大切さを理解する人が少ないと感じている。人の繋がりがないとバタバタ茶の生産や文化を維持していくことは難しい。特にお茶の生産に関しては人手が必要であるため、お茶や人の繋がりの大切さに共感してくれる人がいないと、**これからお茶作りを担当してくれる人の気持ちが大変だね**。みんながバタバタ茶について心配してくれている訳ではないよね。町というものは様々な想いが重なってが出来上がっているから。

○朝日町民へメッセージ

バタバタ茶は人とのコミュニケーションの手段になっている。社会生活を送っていく中で、人と人との繋がりがとても大切。バタバタ茶なしにしても、いかに人間と人間の繋がりが大事であるかを知って欲しい。

<取材を終えて>

600年前から受け継がれている、バタバタ茶を飲む文化。このお茶を飲む文化が人々のつながりを強め、少子高齢化の時代になっても交流の機会を作り出していることに驚きました。商品としてではなく、文化としてのバタバタ茶を守っていくという思いにはすごく共感しました。蛭谷の生活の一部となっている文化を守っていききたいという強い思いが伝わってきました。

また人と人の繋がりは生きていく上で大切にすべきもので、私たちは人と人の間の支え合いによって生かされているのだと改めて感じました。私自身も町を出て都会で一人暮らしをしている中、近所の人々との交流が全くなく孤独を感じる時がありました。コロナ禍で交流が制限されている世の中ですが、様々な方法を駆使して人とつながりを持つ努力を続けていきたいと思いました。読者の方々には、バタバタ茶そのものの美味しさだけでなく、ぜひバタバタ茶を通した人々のコミュニケーションの様子を見ていただきたいです。



<終わりに>

最後まで読んでいただき、ありがとうございました！

平木さんが持つ想いをまとめましたが、いかがだったでしょうか？

バタバタ茶がどれほど蛭谷の人々の生活の中で重要なものであるか、垣間見ることができたのではないのでしょうか。お茶単体としても特徴があり、その背景も素敵なストーリーを持っているバタバタ茶。状況が落ち着いた際には、ぜひ一度蛭谷の方々と関わりながらバタバタ茶を楽しむことができる、旧川上家やバタバタ茶伝承館を訪れてみてはいかがでしょうか。今回でバタバタ茶シリーズは終了です。また次のシリーズでお会いしましょう！

#9～#11 バタバタ茶の取材にご協力いただいた方々

朝日町商工会

〒939-0741 富山県下新川郡朝日町泊 418

TEL/0765-83-2280 FAX/0765-83-2282

HP : <https://www.shokoren-toyama.or.jp/~asahi/>

バタバタ茶伝承館

〒939-0712 富山県下新川郡朝日町蛭谷 484

TEL/0765-84-8870

HP : <https://www.asahi-tabi.com/asahimachi/262/>

一般社団法人 朝日町観光協会 ※一部写真提供

〒939-0744 富山県下新川郡朝日町平柳 688

TEL/0765-83-2780 FAX/0765-83-2781

HP : <https://www.asahi-tabi.com>



2021.12.15

1 2 活動のこれまでとこれから —地域を元気にする仮説—

こんにちは！ささです。今回は活動を始めたきっかけ、1年半以上前から考えてきたあさひまち物語の活動の根幹となる仮説と想い、実際に活動をしてみて感じたこと、そして今後の展望をまとめてみました。地域と文化に眠る可能性や、私がどんなことを想いながら活動をしているのか、少しでも伝わると嬉しいです。

<活動を始めたきっかけ>

大学3年の時、大学の友人達と自分の地元について紹介し合ったことがきっかけとなりました。自然の豊かさとともに、名前を知っている特産品や芸能について紹介したところ、「**素敵なものがたくさんあって、羨ましい**」と言われました。町の外からの視点は新鮮であり、思ってもみなかった反応をもらえて嬉しかったです。というのも、高校生までの間であまり町に対していい印象を持っておらず、ずっと同じ場所に住み続けているからこそ良さが見えにくかったため「町には何もない」と思っていたからです。詳しく調べてみたところ地元の特産品や芸能には深い歴史があったり、さまざまな紆余曲折を経て現在に至っていることを知りました。その際、長い年月をかけて受け継がれてきた特産品や芸能をたくさん持つ地元が誇らしく思え、独自性に溢れて、さまざまな想いが込められたものが現存する地元への印象が大きく良い方向に変わりました。そこで私は地域の特産品や芸能に注目するようになりました。

<文化の存在意義と現状>

様々な独自の背景やストーリーを持っているという意味で、ここからは特産品や芸能などを含む文化を、「**人の想いが込められた全てのもの**」と定義します。別の記事でも少し触れましたが、文化の存在は、それが伝わる地域住民にとって、自分はこの地域に属しているという**アイデンティティ（所属意識）**を形成し、人々が同じ地域の住民としてつながりを持つために必要不可欠です。なぜなら文化は、その土地や人々によって代々受け継がれてきた、その**地域の独自性を表すものの一つ**であって、住民にとっては**共通の遺産**だからです。人々が自身の地元を見つめるとき、他の地域と比較して見出された特徴が存在することで、自地域の独自性を実感し愛着を抱きやすいです。しかし近

年、文化に対する接点の少なさや後継者不足から、**地元やその文化への愛着が希薄**になってきていると感じています。これまでの生活で地元伝わっている文化について耳にしたことはあるけれど、実際に関わり学ぶ機会が少ないため、それらが自分たちの文化であると強く自覚している人が少なくなっています。詳しくは、「#8 地域と文化の可能性 (p.28)」の記事をご覧ください。

内閣府が令和2年に実施した「文化に関する世論調査」

(https://www.bunka.go.jp/tokei_hakusho_shuppan/tokeichosa/pdf/93040901_01.pdf, 最終閲覧日: 2021年12月13日. ※ここでは一般的用法の「文化」)

によると、「伝統的な祭りや歴史的建造物などの存在が、その地域の人々にとって地域への愛着や誇りとなる」という考えに賛同する人は、全体の79.3%もいました。しかし自分が住んでいる地域の文化的環境(鑑賞や習い事の機会、文化財・伝統的なまちなみの保存・整備)に満足していると回答した人は、たった36.5%でした。さらにこの環境を充実させるために必要なこととして、「子どもが文化芸術に親しむ機会の充実」(25.5%)が一番に挙げられた。この調査から見ても、**文化は地域への愛着にとって必要だと考える人が多いのに対し、現状として文化に親しむ機会が少ないと感じる人が多い**ことがわかります。文化の名前は知っているが中身は知らず触れる機会もない上、少子高齢化や過疎化によって文化そのものが失われつつある現状から、「**自分たちの地元には何もない**」と感じる人たちが増えてきたのです。

<文化の可能性と地域を元気にする仮説>

このような状況でも、文化の存在が人々をうまく繋げている例があります。私の地元である町の中でも小さな地区単位で見ると、私が属する地区には獅子舞を踊る芸能が昔から受け継がれています。そのお祭りが行われる時には、**性別や年代関係なく地区の人々が相互に交流し人とのつながりを強めています**。このお祭りがあるからこそ、普段のコミュニケーションが円滑に行われ、好きなお祭りがある自分たちの地区に愛着を持つこともできます。さらに、若者の転出が多い私たちの町であっても、この地区に住み続けたいと考える若者もいます。ここから私は町全体に視野を広げ、**文化には自分たちの所属意識を形成させ、地域に愛着を持たせる潜在的可能性**があると考えました。

こうした考えから、後継者がいなくなり文化自体を継承できなくなると、地域の人々は自分自身を定義付ける根拠を失い、人とのつながりも無くして集団がバラバラになってしまうのではないかという危機感を私は持っています。町の人々が心の拠り所をなくし、町自体が人との繋がりも持てない環境になると、町としての機能を失うだけでなく、現状「何もない」と感じている町に対する希望が完全に途絶え、より人々の精神的幸福度が下がってしまいます。人々の生活習慣に結びついていた文化を保護していくことは、私たちの先祖が過ごしてきた**過去とのつながりを現在の私たちが持ち、地域の人々が連帯を保ちつつ、幸福な生活を送るために重要な**のです。

加えて、**地域に愛着を持つ人が増えれば、町の課題や将来に対して主体的に関わろうとする人が増える**のではないかと考えています。現状は、人口減少や学校の統廃合、お店の移転/閉店など衰退していく町の様子をみて、町の明るい将来を思い描くことができずにいる人が多いのではないかと感じています。「衰退していく一方だから仕方ないよね」と、将来に期待できず半ば諦めている自分もいました。文化に愛着を持ち、町に対してより良い印象を持つことができれば、この先の明るい未来を想像しやすくなります。自分たちはこんな良い文化を持っていることが誇らしいし、まだまだ可能性があるこの町をより良くしていきたいと思えるのです。そうすることで、**町の人々のこうあってほしい、こうしていきたいという希望が溢れる町を作れる**のではないかと考えています。町の人たちの活気に満ちた元気な町を作りたいのです。

似たような主張として近年、「civic pride」という考えが広まってきています。これは住民が自分の住む地域に対して、愛着を持つだけでなく、抱える課題に対して義務感や責任感を持って主体的に関わろうと考える自負心のことです。この考えに乗っ取っても、地域に愛着を持っているからこそ、積極的に関わっていくことができるのです。したがって私の仮説としては、**地域に伝わる文化に対して愛着を持つことが、地域そのものへの愛着や誇りにつながり、その感情を持つ人たちが増えることで、自地域の課題や将来に対して主体的に関わろうとする動きが大きくなり、町自体が自分たちの力で活気に溢れる場所となる、**と考えています。

<具体的な方法>

まずは今現存している文化を保存するために、取材を通して文章や写真、動画で記録をすることにしました。データで残すことによって、半永久的に情報を記録しておくことができますし、情報を統合することでいつでも誰でもどこからでも文化について知ることができます。もし後継者がいなくなったとしても、データがあることで**再現可能性を高める**こともできます。

さらに現状、文化に関して町で行われていることは、対外的なPRとビジネス的なアプローチがメインでした。町の人々に対して情報を発信しているような動きは見られませんでした。ビジネスの知識がなく行政的立場でもない大学生としてできることは、文化を取材をしてこの情報を発信していくことだと考えました。**特に普段の生活では見えにくい**が、**人々が知りたいと思っている文化の中身の部分を伝えたい**のです。歴史や特徴だけでなく、関わっている人の想い全てを合わせて、物語、ストーリーとして描き出します。これによって、今まで町の文化について触れたり学んだりする機会が少なかった人たちに文化の詳細を届けることができます。中身の部分である**ストーリーや想いに触れることで、より文化の独自性やオリジナリティを感じる**ことができ、**文化に愛着や誇りを抱き、親しみをもちやすくなる**もなります。

<実際の活動と感じたこと>

実際に、これまで3つの文化を取材し記事を公開しました。一つ目は「灰付けわかめ」。明治時代から受け継がれてきた、冷蔵庫なしでわかめを保存するための方法です。5月中旬にたった二週間の漁期しかない中で、わかめの収穫と灰付け、天日干し作業を行います。ビジネスマンが増えてきて、天候に左右される作業に関わるのが難しく、文化の担い手の確保に難航しています。漁業という観点で見ると朝日町では海産物が獲れますが、黒部や魚津で販売されることが多く、町内の人たちに届きにくい状況です。地元の産業を継続させるためにも、**地産地消を心がけてほしい**との想いを共有いただきました。

二つ目は「泊鉦」。いつ頃生まれたかはわからないが、一時は朝日町で何件も製作している鍛冶屋があったほど町を支える大事な産業でした。薪用の木材を伐採するのに最適な鉦で、町内だけでなく全国に愛用者が現れる程人気がありました。現在は製作者がたった一人で継承しており、その方は現在90歳。後継者を取らないと決めており、いざれ泊鉦の作り手はいなくなります。昔のように鍛冶屋の需要がなく、鉦の作り方を継承しても、今の時代では生計を立てられないと考えたからです。生業としての鍛冶屋の仕事の大変さが伺えました。

三つ目は、「バタバタ茶」。室町時代から、蛭谷地区で飲む習慣がありました。日本には四つしかない後発酵茶の一つで、特徴的な茶筥で泡立てて飲みます。特産品であるが、地元で茶葉から作られることがなかったため、町おこしのために製造を始めました。蛭谷地区ではお茶会が頻繁に行われ、住民たちのコミュニケーション、情報交換の場とな

っています。コロナの影響で、お茶会を行えない時期を経験したため、お茶を通しての人の繋がりがより重要だと認識する機会となりました。

実際に取材をして感じたことは、二つあります。一つ目は、文化は想像していたよりも歴史が深く、人の温かい想いが込められて、朝日町らしさに溢れていたことです。明治時代や室町時代から伝わる文化で、途絶えずに現代に受け継がれていることにまず驚きました。いろいろな経緯がありながらも、今でも継承しようと努力されている様子に感動しました。**朝日町の土地柄や生業に深く根付いた文化が多く、他の地域とは違う独自性が強く感じられました。**二つ目は、文化が今どういう状態であるのか、リアルな現状を知ってもらうことが大切だと感じたことです。残すべきか、そうでないか。考え方は色々あると知りました。今後どうあるべきなのかを考えるための材料として、今どんな状況にあるか知ってもらう必要があります。朝日町の文化として受け継がれてきたものだからこそ、**関わる人たちだけでなく多くの町の人々にも、文化がこれからどうあってほしいかを考えてほしいです。**

<今後の展望>

これまでの活動を経て改めて思うことは、文化を保存して発信することで文化の中身を町の人に届けることができ良かったことです。「町にはこんなものがあるんだね」、「名前は知ってたけど実際はこんな風に作られているんだね」、「詳しく知れて良かった」との声をもらい、自分が想像していたように文化を伝えることができました。ただ読者は、自身が運営する Instagram と Facebook 経由で記事を知ってもらった人がほとんどであったため、これからは**もっと幅広い町民に記事の内容を届けたいです。**

また、文化のリアルな状態を知ることで、自分たちの町に伝わる文化と、今後どうか関わって、これからどうあってほしいかを考えるきっかけを作ることができるとわかりました。ひいては、自分たちの町としてどういう未来を描いていきたいか、考え行動するきっかけにしてほしいです。最終的には、**町民みんなが主体的に明るい町の未来を描けるような、精神的幸福度が高い状態を作りたいです。**

今後の具体的な行動としては、休学期間が終わっても活動を続けていきます。その中でもこの半年ではできなかった、**文化を実際体験したり、学べる場所/環境を作りたい**と思っています。自分が取材を通して気づきを得た場面を、他の町の方々にも疑似体験してもらいたいからです。情報の発信だけでは届けられなかったリアルな「体験」を提供することで、より愛着を持ちやすい環境を作れると思っています。

さらに、日本中には同じように少子高齢化/後継者問題に晒されている、独自性あふれる文化や地域が多くあると思います。実際朝日町と同じように、消滅可能性都市に指定されたのは全国 1741 の自治体のうち、2014 年時点で 896 と全体の半数を超えています。私の文化を取材/発信する活動を土台とする動きが日本全国に広まることで、**地域の文化とアイデンティティを守っていきたいのです。**休学期間を通して、この活動は他に地域でも再現/応用可能であると確信しているからこそ、同じような活動をしている方々や、この考えに賛同してくださる方々とコラボして力を合わせ、日本のあらゆる地域をより元気にし、活気あふれる日本を作っていきます。

最後まで読んでいただき、ありがとうございました！少しでも私がこの活動に込めてきた想いが伝わっていると嬉しいです。朝日町の方も、その他の地域の方も、この思いに共感してくださった方がいましたら、ぜひ一緒に日本中の地域を元気にしていきましょう！！！！



2022.01.30

1 3 ヒスイ羊かんの作り方と開発背景

<初めに>

こんにちは、ささです！今回のシリーズでは、大むら菓子舗さんに取材へ行ってきました。様々な和菓子を作られています、今回は「ヒスイ羊かん」に注目して、その作り方や開発の裏側についてご紹介します！



ヒスイ羊かんとは、ヒスイの表面にあるデザインを模して作られた羊かんで、朝日町泊に店舗を構える大むら菓子舗さんが作っています。最近では、朝日町への観光客のお土産としても人気があります。みなさんは食べたことがありますか？

どんなきっかけで作られるようになったのか、実際どのような工程を通して作られるのか、そして商品を開発する上で試行錯誤されたことをまとめています。ぜひ最後まで楽しんでいってくださいね。

取材には、大むら菓子舗さんと、(一社)朝日町観光協会さんにご協力いただきました。

<1章 ヒスイとは>

朝日町に馴染みのある方は、ヒスイのことを聞いたことがない人の方が少ないのではないのでしょうか？ヒスイというと、きれいな緑色と宮崎の海岸を想像される方が多いと

思います。フォッサマグナミュージアム（※1）によると、「ヒスイ（翡翠）は宝石の一種で、特に東洋で人気の高い宝石です。古くから日本で広く長い間にわたって利用され、考古学的に重要であり、地質学的にも日本のような沈み込み帯でのみできる『日本ならではの』の石なので、2016年9月24日に日本鉱物科学会が『国石』に選定しました。」ということで、最近では全国的にも注目されているのです。



さらに、「糸魚川および糸魚川周辺地域（朝日町・小谷村・白馬村）が最大の産地です。」「約5,000年前の縄文時代中期に糸魚川で縄文人がヒスイの加工を始めました。これは世界最古のヒスイと人間の関わり（ヒスイ文化）です。」との記載があることから、特定の地域でしか採れず、世界でも珍しいほど太古の昔から私たち日本人の生活に根付いていたものだったのです。もっとヒスイについて知りたい方は、フォッサマグナミュージアムのサイトを訪れてみてくださいね。

※1 フォッサマグナミュージアム, 「ヒスイって何だろう」,
<https://fmm.geo-itoigawa.com/event-learning/about_hisui/>, (最終閲覧日: 2022年01月28日).

< 2章 ヒスイ羊かん開発のきっかけ >

作られたきっかけとしては、和菓子職人である大村邦夫さんが約40年前に見つけたヒスイとの出会いを再現したいと思い、その場面からインスピレーションを受けたことです。白と緑のぼかした色合いがきれいで、この色合いを持ったお菓子が作りたい！と考えました。構想にはなんと10年間かかり、約30年前に販売を開始しました。この10年間の試行錯誤の様子は次の章でお話ししますね。

ヒスイ海岸やヒスイ自体が有名になるにつれて、ヒスイ羊かんの人気も上がっており、朝日町の宮崎海岸沿いにある観光交流拠点施設ヒスイテラスに来たお客さんの多くがお土産として買って帰ります。ヒスイが国石に登録され、その特集としてヒスイ羊かんがテレビ番組の中で取り上げられた際には、より有名になりました。



これは実際に大村さんが拾われたヒスイで、両手のひらに乗せてもはみ出してしまいそうくらい大きく、このサイズは滅多にみられないそうです！なんだか不思議なパワーを感じますね。

大村さんがヒスイと出会ったからこそ、今のヒスイ羊かんが商品として販売されていると考えると、まさに一期一会だなと感じます。ヒスイへの関心が高まっていることで、外から来られた方にも、朝日町土産として認識してもらえていることは嬉しいですね。

< 3章 ヒスイ羊かんの作り方 >

ヒスイ羊かんが開発された経緯を学んだところで、早速作り方をみていきましょう！



材料：寒天、白餡、砂糖（グラニュー糖）

—羊かん—

- 1、寒天を一晩水に浸して戻す。
- 2、戻した寒天を火にかけて溶かしていく。
- 3、砂糖を入れていき、滑らかになるように混ぜる。
- 4、砂糖が溶けたら、白餡を入れていく。
- 5、色を付ける、食紅で。独自の配合なので企業秘密。



火をかけながら、機械で羊かんを混ぜている様子

—寒冰—

- 6、羊かんとは別に、砂糖と寒天を溶かした寒冰（かngoおり）を作る。綿棒で白っぽくなるまで混ぜる。

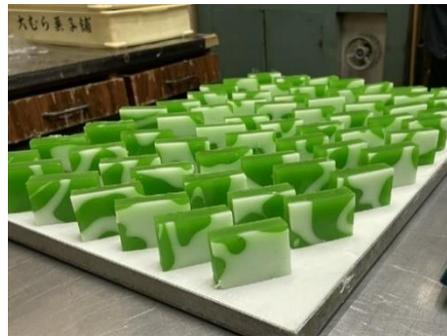


7、型の底に寒氷を流す。ヒスイの中きれいな白色が入り込むようなイメージでランダムに。



—合体—

8、寒氷が固まったら、その上に羊かんを流し込む。



9、一晩置いて固まったら、長方形に切り分ける。

10、一晩羊かんの周りを乾燥させたら、ヒスイ羊かんの完成！

11、袋詰めまで自分たちで行い、店舗と各所に出荷しています。

完成までには丸二日間かかります。一つ一つの工程にすごくこだわりが詰まっていることがよくわかると思います。この工程を動画でもまとめているので、ぜひ下のリンクからご覧になってみてくださいね。



< 4章 ヒスイ羊かんを作る上での試行錯誤 >

もともと生菓子でヒスイを模したお菓子を作ろうと考えていましたが、あんこのみでその色合いを表現することは難しく、さらに一口で食べやすい和菓子にしたいという思いがずっとありました。ヒスイの特徴としては、硬くて重く、しかし角がなく表面はなめらかなカーブを描いているため柔らかい印象もあり、そして透明感もあります。羊かんなら重さや透明感、色合いが全て表現できることを発見しました。海岸でのヒスイとの出会いは一期一会で、ヒスイには同じ形がありません。なので羊かんは一つ一つ模様が異なり、それぞれ表情が違ったものにしたいとも考えました。そこで先ほどの作り方で紹介したような、寒氷の流し方を考えつきました。



また羊かんを整形する際に袋に入れてみましたが、うまく乾燥せずヒスイの固さを表現できなかったため、別の方法を探すことにしました。型に流し込んで固めた上に、カットしたあと表面を乾燥させることによって、表面は固いが中は柔らかいという二つの食感を表現することが可能になりました。そして型に流す前の羊かんの硬さを調整することも難しく、季節やその日の気温によって火にかける時間が変わってきます。そのため長年の経験をもとに固さには毎回こだわっています。

ヒスイの緑色を表現するのも苦労しました。着色するために自然のものを使ったかったが、羊かんは日持ちするお菓子であるため、日が続くと緑色がくすんでしまったのです。またよもぎで色をつけてみたところ、香りが強くて、羊かんには合いませんでした。そこで綺麗な色を長期間保つためには、食紅で色付けする方が良いと判断しました。どうやってあの綺麗な緑色を作っているのかは、企業秘密です。



加えて、ヒスイ羊かんは一般的な羊かんと大きさを比べると大きめに作られています。サイズを小さくすることも考えましたが、自分たちで羊かんの包装まで行っているため、作業が大変になってしまうことから今の大きさになりました。さらにあんこを練るために使用している機械は古く、現在生産されていないため、故障した際には部品を自分で取り寄せて交換しながら維持しています。

このように、ヒスイ羊かんを商品として売り出すまでに、様々な苦労があり工夫が施されてきました。実体験を実際のお菓子に落とし込むという作業が、すごく大変なのだと改めて感じました。今後ヒスイ羊かんを口にする際には、ぜひこの背景を思い浮かべながら味わってみてくださいね！

<終わりに>

今回はヒスイ羊かんの作り方とその開発の裏側について紹介しましたが、いかがだったでしょうか？大村さんが海岸で素敵なヒスイに出会えたからこそ、生まれた羊かんであることがわかり、細かな部分までこだわって作られていることがよくわかりましたね。少しでも、ヒスイ羊かんについて興味を持っていただけたら嬉しいです！次回は、大村さんが職人になられた経緯や持っておられるこの仕事への想いを紹介します！



2022.02.07

14 和菓子職人 大村邦夫さんの想い

<初めに>

こんにちは、ささです！前は、ヒスイ羊かんの作り方とその開発背景についてご紹介しました。

今回は、大むら菓子舗を営む和菓子職人の大村邦夫さん（以下、大村さん）の、開業までの経緯や普段のお仕事、日々感じておられることなどについてまとめています。ぜひ最後まで楽しんでみてください。

取材には、大むら菓子舗さんと、(一社)朝日町観光協会さんにご協力いただきました。

<和菓子職人になり開業した経緯>

大むら菓子舗さんは、**2021年3月に開業60周年**を迎えました。大村さんは、近所の方が饅頭屋さんをやっており「やってみたら？」と声をかけてもらったことから、和菓子作りに興味を持ちました。そして18歳の時、東京の下北沢のお店で修行を始めました。大村さん自身は次男でしたが、長男が東京に住んでいたため、6年間の修行を経て朝日町に戻り奥さんの暮美さんと共に開業することになりました。

開業当初東京で人気のあった歌舞伎の公演などで振舞われるお菓子である「踊り菓子」を作りたかったのですが、需要としてはお餅や栗饅頭しかなく大村さんが60歳になるまでは、そのようなお菓子を作っていました。60歳を過ぎてから、商売の方向を変えようと思い、ずっとやりたかった生菓子に挑戦し売り出すことに決めました。15年ほど前から、大村さんのもとで修行をした娘の幸子さんもお店のお手伝いをしています。

<普段のお仕事>

生菓子に関して、1年間を通して売られている商品と季節に合わせて毎月商品が変わるものがあります。通年だと新幹線のかがやきをイメージしたのがありますし、取材させていただいた月には、山茶花やゆずをイメージした生菓子が作られていました。さ

らに朝日町はお茶を飲む人口が多く、お抹茶を教える先生方からのオーダーを受けて、商品を作ることもあります。あさひショッピングセンターアスカや、最近では新幹線の黒部宇奈月温泉駅のお土産屋さんにも商品を卸しています。御年84歳でおられますが、「もっと勉強してより食べやすいものを！」と毎日商品の改良をしています。



写真左：駅で実際に売られている様子



写真右：和菓子の中でも特に生菓子は店頭でないと買えないためおすすめですよ！

他にも笹川の里山をイメージした「ほたる最中」や、栗がたっぷり入った「手焼き栗どら」などたくさんの商品があるので、詳しくは大むら菓子舗さんのHPをみてみてください！

大むら菓子舗, <<https://www.oomurakashiho.com/>>, (最終閲覧日 2022年01月28日).



ここからは、大村さんのインタビュー内容をまとめています。

<和菓子職人としての誇り>

職人として日々感じていることは、「いい歳して、変なもんつくられんがよ。」新しい商品を作ることは、職人としてのプレッシャーを感じる一方、アイデアから商品を生み出すというわくわくがあり、自分自身が楽しめる部分でもあります。この楽しさがある和菓子職人という仕事が生きがいです。またお菓子屋として、同じ商品を100個作るよりも複数の商品を少数ずつ作る方が楽しいので、今の仕事内容にはすごく満足しています。

プレッシャーを感じつつも、その状況や和菓子を作る過程を楽しまれていることがすごく伝わり、和菓子や仕事に対する熱意に溢れておられました。84歳になられてもこのような生きがいを持っておられる様子が、とても素敵でした。

<やりがいを感じる時>

自分が想像していた通りにお菓子を作ることができた時や、お客さんが商品を食べ喜んでくれた時。直接お客さんの反応を見ることができないと、つまらないと感じてしまうと思うので、店舗へ買いに来てくれるとすごく嬉しいです。お客さんの顔を見ながらお菓子を作っています。いつも来てくれるお客さんの顔を見ていると、お客さんのお菓子の好みが変わるようになってきます。

<どんな人が買いにくる？>

朝日町の人が多いです。ヒスイが話題になってからは、外からの観光客の方も来てくれるようになりました。特に、ヒスイを拾いに来た人がその帰りにお店へ寄ってくれます。年齢に偏りはなく、幅広い年齢の方が来てくれています。

<今後どんな人を買ってほしい？>

全ての年代の人を買ってもらい、それをきっかけとしてより和菓子を好きになってほしいと思っています。お茶を飲むのに合わせて和菓子も味わってほしいです。なぜなら時代の流れで外食をする機会が多くなるにつれて、家でゆっくり家族でお菓子を食べるという習慣が廃れてきているからです。お菓子を食べながらおしゃべりすることは楽しく、幸せであることをいろんな人に改めて体感してほしいです。



食習慣の変化によって和菓子を買う人が減ってきてしまっている中で、家族や知り合いの方々とお茶とお菓子を囲みながら団欒する、ゆったりとした時間の過ごし方の重要性を改めて実感させられました。機械や大量生産ではない、一つ一つ手作りされたお菓子をじっくり味わってみませんか？

<取材を終えて>

ヒスイ羊かんの綺麗な色合い、独特な食感にはいつも魅せられています。この商品が生まれるまでには、すごくたくさんの苦労があったのだと初めて知りました。中でも、ヒスイとの一期一会を商品でも再現したいという想いがすごく素敵でした。今後ヒスイ羊かんだけでなく、大むら菓子舗さんで作られたお菓子に出会った時には、大村さんの顔を思い浮かべつつ、家族や友人との会話を楽しみながら頂きたいなと思います。

<終わりに>

今回は大村さんが職人として持つておられる想いについて紹介しましたが、いかがだったでしょうか？職人魂溢れる想いに感動された方もおられるのではないのでしょうか。少しでも、ヒスイ羊かんや大村菓子舗さんについて興味を持っていただけたら嬉しいです。ぜひ商品を見かけた際にはお手にとってみてくださいね！これで今回のシリーズは終了です。また次回お会いしましょう！

#13～#14 大むら菓子舗の取材にご協力いただいた方々

大むら菓子舗
〒939-0742 富山県下新川郡朝日町沼保 288
TEL/0765-82-0422 FAX/0765-82-2230
HP : <https://www.oomurakashiho.com>

一般社団法人 朝日町観光協会
〒939-0744 富山県下新川郡朝日町平柳 688
TEL/0765-83-2780 FAX/0765-83-2781
HP : <https://www.asahi-tabi.com>



2022.03.02

15 1年間の活動を振り返って

<初めに>

こんにちは、ささです！2020年から構想し今年の2021年4月から本格的に活動を行ってきた、「あさひまち物語」についての1年間の振り返りたいと思います。これまでの活動を受けて、これからどんなことをしていきたいのかも合わせてまとめたので、ぜひ最後まで読んでいただくと嬉しいです。

<活動を始めのきっかけとなった3つの想い>

1年前に活動を始めにあたって、自己紹介も兼ねて書いた記事「#1 自己紹介 活動のきっかけ (p.2)」のなかで、活動のきっかけとなる3つの想いをお話しました。

- ・地元を離れて気づいた、長く住んでいると見えにくい町の魅力がある。
- ・地元のお祭りの存在が、地区の人々をつなげる重要な役割を担っている。普段は見えない部分を伝え、町民の町に対する印象を変えたい。
- ・今まで受け継がれてきた文化を、データとして記録・保存していきたい。

この想いを持って、実際にどのような活動をしてきたのかを次にまとめています。

<実際の活動>

取材対象としては、「灰付けわかめ」「泊鉦」「バタバタ茶」「ヒスイ羊かん」の4つの文化を取り上げました。文献から文化の歴史を辿り、文化を実際に体験し、関わる方々にインタビューした内容を組み合わせ、画像と動画を含めた記事を11本書き、自己紹介や活動への想いに関して4本の記事を投稿しました。Instagramでは文化に関する情報以外にも朝日町の季節の風景を含めた44件の写真を投稿しました。記事を読んだ方からは、「なんとなくは知っていたけど、こんな深い歴史があるとは知らなかった」、「実際の工程を初めて見た」、「こんな特産品もあるんだね」とのコメントをいただきました。



この実際の活動に対する評価と感じたこと、そして今後やりたいことを次にまとめました。

<1年間の評価とこれから>

・地元を離れて気づいた、長く住んでいると見えにくい町の魅力がある。

取材で文化に関わる方のお話を聞いて**実際の作業の大変さ**、文献で調べたことでわかった**歴史の深さ**は初めて知る内容ばかりで、改めて文化には多くの魅力が詰まっていると私自身が強く感じました。

文化以外でも素敵な人、もの、場所にたくさん巡り合うことができ、**知らなかった魅力に触れる楽しさ**を味わい、朝日町に対する愛着がより増しました。

私が感じたこの楽しさを、これからはより多くの**町民の皆さんにも体感してほしい**です。



・地元のお祭りの存在が、地区の人々をつなげる重要な役割を担っている。
普段は見えない部分を伝え、町民の町に対する印象を変えたい。

「知らなかったけど、いいものがたくさんあるんだね」との感想をいただくことができて、**町に対する印象を変える一助になれたのかな**と感じて嬉しかったです。

しかし取り上げた以外の文化はまだまだたくさん存在していますし、記事にした情報を届けられている人たちも現状では一部だと感じているので、情報発信を続けつつ**地元の文化について直接体験しながら学べる機会**を作ることによって、より多くの人の町に対する印象をより良いものに変えていきたいです。

さらに将来的には、お祭りがある地元地区のように**朝日町の文化を共有する町民が、よりつながりを持ちながら生活を送りつつ、より明るい未来を描いていけるような環境**を作っていきたいです。



活動内容とは異なりますが、画像は2021年12月25日になないろKANにて行われた富山県成長戦略ビジョンセッションの様子で、富山県朝日町から引用しています。町民同士で「どんな町にしていきたいか」を真剣に考える機会をいただきました。このような町について語り、想いを共有する機会の大切さに気づいたため、今後の活動ではより多くの町民が明るい未来を描くことができる機会を作っていきたいです。

・今まで受け継がれてきた文化を、データとして記録・保存していきたい。

文化における実際の作業の様子を画像や動画に収め、その歴史や関わる人の想いをひとまとめに記事として書き上げることができました。

文化の再現可能性を高め、より多くの人たちが文化の情報へ簡単にアクセスし、地元について学びやすい環境を作るためにも、記録の活動を続けていきたいです。

<終わりに>

「あさひまち物語」の活動を支えてくださった方、取材に応じてくださった方、さまざまな媒体を通して記事を読んでくださった方、応援してくださった全ての皆様、今まで本当にありがとうございました。皆様のおかげでこの1年間を有意義に過ごし、文化についての様々な情報を町内外の方々に届けることができました。

これからもタイミングを見ながら取材だけでなく、町民が文化について学びつつより町に愛着を持てるような活動をしていきたいと考えているので、引き続きよろしく願いいたします！



あさひまち物語 ~文化と風景~

取材記事や動画を通して、
富山県朝日町に伝わる文化や
風景をお届けしています。

| リンク集 |

https://linktr.ee/stories_in_asahitown



2021年4月～2022年3月

笹島 唯

神戸市外国語大学 4年
yuisasa.asahi17@gmail.com



Sasajima Yui