

「人にやる気・村に活気・地域づくり」学習会 PART 3

農山村レストランのモデル＝究極の女性グループ活動

－お酒以外は買わないレストラン経営－

講 師	「山女料理 阿瀬」	中西 禮子
講 師	地域づくりの神様	森 正
	兵庫県 花と緑のまちづくり研究所	副所長
聞き手	松本大学地域総合研究センター研究員	玉井 袈裟男

2005. 6. 24

司会／皆様、お待たせいたしました。暑い中をありがとうございます。

オープンカレッジ第3回、地域づくり学習会をはじめます。まずは、学長からのごあいさつです。

学長／こんにちは。初めての方もようこそ松本大学においでいただき、ありがとうございます。
私は松本大学及び松本大学松商短期大学部の学長で中野と申します。今回の座談会を主催しております松本大学地域総合研究センターは、地域の様々な問題について、地域の皆様と大学とで一緒に学習し、解決の糸口を見つけようというセンターです。そのセンター長を兼ねております。

オープンカレッジ「人にやる気・村に活気・地域づくり学習会」の第3回目です。

第1回は、一昨年、岐阜県の清見村助役の松葉さんから、村づくりのお話をお聞きました。

昨年は、第2回目で、ユニークな町づくりを滋賀県甲良町まちづくり課企画主査の山田さんにお話を聞きました。

今回は3回目ということで兵庫県の中西禮子さん、その筋では有名な方です。そして、兵庫県で「地域づくりの神様」といわれている、森正さん、このお二人においでいただきました。

例によりコーディネート役は、私どもの研究センター、玉井袈裟男研究員が行います。実は、オープンカレッジはここで話を聞いたあと、聞きっぱなしにしていません。これまで2回ともそうですが、すべてご通知を差し上げますが、しばらく経つと話を聞いた現場に行き、実際に体験学習をします。そして、この目で村づくりを確かめるということをしています。

すでに2回やってきました。その都度、やりっぱなしではなく、レポートにまとめてあります。一昨年もまとめましたが、去年の「せせらぎ、甲良町まちづくり」もまとめてあります。今回もまとめるつもりです。こういう蓄積が重なっていくと、それを参考にして、私どもが地域で「私たちの町づくり」に活かせるのではないかと、ぜひ活かしてほしいと思います。

この他にも、いろいろご提案があれば、企画し、実行に移していきたいと思っています。

本日の「人にやる気・村に活気・地域づくり学習会」を最後まで、充実したひとときをお過ごしください。ありがとうございました。

司会／それでは、三人の方に登壇していただきます。あとは、玉井研究員にお任せします。

はじめに

玉井／それでは、始めます。

お手元の資料「農山村女性 生活の見直しと活性化」は、農林省の仕事で「生活の見直しと活性化」で以前書いておいたものです。その中に、ご登壇いただいた中西さんのことも書いてあります。中西さんの実践をお手本にして、長野県でもそういうことが起こればいい、と願いを込めて書いて

おいたものです。あとでご覧ください。(資料1：p.301参照)

私は、ご承知の方も多いと思いますが、長いこと長野県下を歩いておりましたが、まったく口だけで何もやりません。ところが、ここにいらっしゃる方はやる方です。特に、中西さんは黙っていてもやる方です。

農山村で女性が特に活発にいろんなことを始めていらっしゃいますが、その一つの典型を「阿瀬山女料理店」の中西さんのご活動に見ることができます。

森正さんは、兵庫県の「村づくりの神様」と言われています。県の参事官をやっていました。定年になると、引き抜かれてしまうだろうと、県知事が県の外局に、花と緑の町づくり研究所を作って、彼と藤原さくたろう氏の2人を兵庫県に引きとめて村づくりに役立てよう、というくらいの人です。

彼と初めて会ったのは昭和45年頃、私がまだ45歳、彼は30代の青年でした。40年近く続けてお付き合いしています。彼は、だんだんいろんなことを行って兵庫県の町づくりの神様になりました。私も、神様の友達ですから、やっぱり神様・・・誰も私を神様と思っていないが、神様の友達なんです。長い人生の中で、こういう人と友達になったことを、僕は幸せに思っています。

例えば、ここに一枚の印刷物があります。「町づくり、村づくり」(配布資料)がありますね。これをご覧ください。左手にある、「町づくり、村づくり」と縦に書いてあるのは、今日も来ていらっしゃる蟻ヶ崎西の福島あきこさんが、めずらしく女で町会長になりました。男の町会長は昔から概念ができていて、そこから外れないのですが、女は不思議でそういう概念がありません。福島さんが好きなことをやっているうちに考えついたものを、私がまとめたのが資料の左側に書いてある「我が町を我が村を大きな家と考えよう」等ということです。

町づくりとは快適空間づくりのためにある。道路は廊下。お家はお部屋。お寺は仏間。お宮は神棚。公園はお庭。公民館はみんなの茶の間。子どもはうちの子達、孫達。大人はうちのとうさん、かあさん。年寄りはおうちのじいさま、ばあさま。ことさら家訓というものはありません。けれども子や孫達、そのまた子達が生きていくのに「良いことは善、良くないことは悪」ただそれだけのことをしようということです。ここは、人を人間に育てていく教育の場。人間が暮らしを立てていく学習の場。教育はしっかり、学習はゆったり。このようにして学べや学べ、損して為す事もある。その日のための老学舎。学びは老いても年をとらない。老いてなお学べと。年寄りは年寄りの学習会があるということです。

10年、20年、100年、200年先の我が村、我が町を快適空間にするためということで、福島あきこさんの身代わりに私がまとめました。これを兵庫県の村づくりの神様に見せたわけです。そしたら、村づくりの神様は、右手のほうに、自分で実際に兵庫県下で手がけてこられた町づくりや村づくりを、今、蟻ヶ崎西の町づくりの原点に照らして並び替えてみたらどうなるかというのが、資料の右側に書いてあります。これを手がけてこられた森さんが、また後半にお話していただきます。

ただ、残念ながら時間が短い。今日、どうしてもお帰りにならないといけません。主婦ですから、5時には出発しないといけません。私の話は簡単にして始めてもらいますが、お二方がお帰りの後、私がしゃべるのはただですから、その後、少し時間をいただいて、大抵のことは、なから知っているの、補足をさせていただきます。

では、中西さんから後で補足することを考えて、気楽にやってください。70歳過ぎていらっしゃると、人の前で挨拶するのはなかなか容易ではありません。「本日は、本日は」と3日も前からやっています。それを曲げてやっていただきます。よろしくお願い致します。

5人の仲間のできる事、「ハート」のある店

中西／ご紹介にあずかりました中西禮子です。日高町から参りました。何もお話が出来ないと思い

ます。皆さんのお気に召すことはないと思いますが、どうぞよろしくお願いします。

私は昭和33年に町から山の中へ嫁いできたんですが、「夜、外に出たら、提灯」といわれる言葉のあるようなところでした。夜は真っ暗なところで、何も見えないようなところでした。田舎は外もきれいだし、お花を見たり、お茶を立てたり、本を読んだりしていればいいと思ってきましたが、全然違いました。どうしようかと思っていましたが、来てしまった以上、帰るわけにいきませんでした。家業が土建業でしたので、多少手伝っていましたが、だんだん過疎になって、炭焼きが本業の部落でしたが、炭も売れなくなり、みんな町の方に働きに出るようになりました。

子どもが小さいし現金収入はないし、働きに出るのにも10キロ20キロとバスに乗らないといけませんでした。なんとかここで、何かできないかということで、最初は野菜を作ってみました。30人くらいの婦人会でしたが、それも市場に出してもたいした値段にもならず、こんなことをしていたのではと、一人抜け二人抜け、たった5人になってしまいました。

その5人で何かしようということで、たまたま家の現場の倉庫があり、その前が景色のいいところだったので、そこを改造して、4畳半、3部屋のいろいろの部屋を作りました。日高町にはマスや山女を飼っているところがあって、土建業をしていたので池を作ったことがありました。そこでその山女を使って何かしよう、と始めました。

最初は、お客さんにどう対応したらいいのかわからなくて、銀行の方が取引の関係でみえたり、部落の方がみえたり、学校の先生の知り合いが見えたり、というところで、1日にお客さん5人くらいから始めました。そのうち10人くらいになり、だんだん増えていきました。

役場の方も人を連れてきて、もう少し部屋らしい部屋というか、お客さんを呼べるようなものを、と言われまして、改造しながら本当に何を出すのかもわからずにきました。改造してからは宿泊も始めました。

宿泊を始めた頃には、「お客さんが倍になったらいいかな」と始めましたが、だんだんそれも評判が良くなって、大勢来て下さるようになりました。そうすると、自分たちの体が持たなくなり、何の為にこの仕事をしたのかな、現金収入があって豊かな生活をしたかったのに、家の中はほったらかしになって、子どもたちの世話もできなくなってしまいました。

これではだめだと、お盆、学校の運動会、地区の行事のときは、みんなで定休日にして、お盆も5日間くらい休みにしました。このようにして、5人の仲間が喧嘩もしないように頑張ってきたわけです。だんだんお客さんがたくさんになると、「先見の明があった」と言ってくれるが、決してそういうふうなことはありません。「苦労話があっただろうから話してほしい」と言われますが、ただ料理が好きで、皆さんに食べていただいて、金谷のような山奥にきていただいたことだけが嬉しいだけです。苦しかったこと、辛かったこととかは、お話しできませんが、玉井先生のお声掛けで、ここまで来させていただきました。

みなさんにどう話したら良いかわかりませんが、みんなに「おいしい」と言ってもらえると、嬉しいばかりで、これも出そうか、あれも出してあげようか、と品数が増えてしまいました。来ていただいたお客さんから、「前よりも量が増えたなぁ」と言われるようになりました。

品数がだんだん増えても、手早くできるようになって、あまり苦痛にならなくなって、馴らしながら、10品から今では16品になっています。「値段も上げないでいいのか」とお客さんに言われますが、山のものを取ってきたり、材料はただですが、料理をするまでに工程がたくさんあります。あく抜きをしたり、保存したり、いろいろ影で見えない工程がたくさんあります。そういうことをいちいちお金に換算しておって、採算には合わないと思いますが、ただただ、お客さんが来てくれるのが嬉しい、という一念だけでできています。

金谷というような山奥に京阪神からお客さんが来て下さって、それぞれに満足して帰っていただくお客さんの姿を見たら、本当にお店をやっている良かったと思うことがあります。外国のお客さんがみえたときに、私たちの料理には、「ハートがあって良い」と片言の日本語で言っていたい

たときには、天にも昇る気持ちで喜びました。

やはり店に来ると元気になります。家の話や色々な話をしたりして、仕事で忙しいこともありますが、みんなに出会えて、お客さんとも出会えて、楽しいということの方が多いような気がしています。

玉井／語りつきない思いがありますね。私が一番感動したのは、始めた動機です。仲間がパートに行って、あと5人だけ残った。一人で山の畑で仕事をしていると、人の姿が見えないのです。黙ってもちろん話はできないわけです。人の顔も見ずに黙って1日やっていました。

私は女になったことがないのでわかりませんが、女は1日に2時間以上話さない具合が悪くなるそうです。

黙ってやっているわけです。儲かるならいいが、儲からない仕事をだまってやっている。どうせ儲からないならおしゃべりしながら楽しくやろう、と思われたそうです。みんなに話をしたら、みんなやっぱり、口が暇で困ってしまうということで、じゃあ、儲からなくて良いから、みんなでお話しながらやろうと、先ほどの4畳半の部屋3つから、簡単なレストランみたいなものを作りました。

その基本構造は配布したプリントの中にあります。第3図、部屋の真ん中にいろいろあります。このいろいろは、このレストランの売りです。人の心を和やかにします。いろいろに若干の工夫がしてあって、漆喰で、下を書いてあるようにすり鉢の底を抜いたようになっていて、その中に火が入っています。その周りに炉口があります。炉口がテーブルです。そこに色々なものを載せて、もてなします。

いろいろの中に火がありますから、底の抜けたすり鉢みたいなのが乗っていますが、この上に渡せば、魚など何でも焼けます。なんだか知らないが、火は人を和ませると思いました。これが最初でした。(p310の写真参照)

ところが、次から次とレパートリーが広がっていききました。僕は中西さんに「料理学校に行って習ったのか」と聞きました。すると「習いに行く暇もないし、行ったことはない」ということでした。どうしたのかというと、こういう珍しいことをやると、世の中に物好きがいて、必ずどこにもいます。あそこに何かできると聞くと、どこへでも行きます。僕もそうです。そういう人は、教えたがり屋です。こうやった方がいいと教えます。中西さんは、すぐれた耳を持っています。聞き上手というのか、佛教では「聞財(もんざい)」といいます。ただ、耳たぶが大きいから良いのではなく、人の話をよく聞くのです。「こんなふうにとったらどうだ」と言われると、それでよろしいのか。教えたがり屋のおじさんは「ちょっと具合悪いから、包丁を貸してみろ」と教えます。「お客さんに教えられてここまで来ました」と中西さんは言っています。

聞く耳を持つことは大事です。なかなか人の話は聞かないです。人を見ればわかります。人の話をかき寄せるように聞く人と、そうでない人と、二通りあります。聞くのは財産です。中西さんは、まさに佛教でいう「聞財」の持ち主だと思います。優しい人だからつい教えてしまうのですが、中西さんは、そういうのをばかにしません。すぐにやってみたりします。僕の初めての印象はそうでした。

ところで、次の話が出てきました。信州は東国の文化です。関ヶ原からこちらは、東国の文化です。関ヶ原から向こうは西国の文化です。中西さんの所は、但馬ですから西国の文化です。ここにお集まりの東国の女性と西国ではものの考え方は違います。お互いに気が付かないと思いますが、違います。

中西さん、信州は罪人を島流しにした国です。どちらかというと"がさつ"と言えば"がさつ"です。元気と言えば元気でいいのですが。僕が、話しているのではどうしようもないです。ここに書いてあるのでご覧ください。森さん、いかがでしょう。

森／今、お話をしたのは、農村で本当に過疎化が進んできて、村に残る女性が少なくなり、その残った人達が何かやろうということでした。私は農村改良普及センターの事務所におりまして、阿瀬によい施設ができたから行ってみようということになりました。当時は、行ってみたら山女の刺身が出てきましたが、これは包丁で切ったのか、手でむしたのかというのがちょっと出てきました。

3ヶ月ほどして行ってみましたら、本当にすばらしい刺身が出てきて、この進歩はすごいとビックリしました。本当に聞く耳上手というか、人が来て教えたがり屋がたくさんいて、女性の仲間ばかりなのが良かったですね。男が一人いたら、教えたくても厨房に入るなんてことはしませんし、教える方もちょっと気兼ねをします。女性ばかりで謙虚な人たちがばかりなので、みんなで遠慮なしに教え合うというところがありました。それで非常に早く、初めての料理から2、3ヶ月経って行ってみたら、ころっと違う料理が出てきて、この進歩はなんだろうと思いました。普及所でも話題になって、「人の話を聞くことは、これだけ進歩させるのだろうか」と話したことを今、思い出しました。

食材は買わないレストラン経営の「売り」は「癒し」

玉井／もう一つは「買わないでやろう」ということです。女がやるのですから、仕入れて売ると儲けをつけて売らなければなりません。人が買ってくれないと赤字になります。そこで買わなければいいんです。買わなければ売れなくても手間損なだけです。買わない方針です。この辺は食材はたくさんあります。

阿瀬は、山の中ですから材料がたくさんないところです。それを工面して、いろんなものを工夫して出していっちゃいます。これが、買わない方法です。何でも売っているから、買ってきて格好をつけて高く売ろうと考えますが、そうでないのです。全部、周囲にあるものを使っているのです。見上げたものです。

中西／本当に買わないというか、グループの皆さんのおかげで、「私がとってきてあげる」と蕨でもゼンマイでも何でも取ってきていただきます。「あなたのところにあげるのは難しい」と言われます。やはりおいしそうないものでないと私たちも要りません。それと、ずっと山に生きて、山で色々な物を取ってきた人ばかりなので、ゼンマイなら手で握った一握りより下はいらないとか、蕨は太いものが良いとか、いろいろ注文をつけるので難しいと言われます。でも「内職するよりはたくさん支払ってくれるのなら取ってきてあげる」ということでとってきてもらっています。

始めは、部落の中でも少々「あんたんとこばかり儲けている」「私たちは砂埃ばかりもらっている」などと文句を言われたり、お舅さんから文句を言われたりしていました。しかし、山で採れた食材を買ったり、もらったりするようになると、だんだんとそういうこともなくなりました。こういう商売をするお陰で、金谷というと奥地という印象でしたが、それが阿瀬溪谷というと「いいところすな」と言ってもらえるようになり、近在の人にもそれぞれ喜んでもらっています。

こう話しておって思い出すことは、私たちは何も知らなくて、お店を始めた頃、「ちょっとちょっとどうしよう？『おあいそしてくれ』って言っているけれど、どんな・・・」と、お金を計算すること、お金をもっていくことを「私はどうしよう？」と思ってドキドキしたという、そんな者ばかりの集まりでした。

毎日色々な方面の方、大阪、神戸の方もみえ、私たちはいながらにして、ファッションショーを見せてもらっているようなもんだといいながら、とにかく、山奥に住んでいるという気持ちを、「あんなところにいたら辛い」「あっちの人はいい」とか言わないように、ここに来てしまったらこ

こが良いと思うように、プラスに考えるようにしました。

娘が「こんなことしてお母さんたちは儲かるのか?」と言いますが、そんなに利益がなくても、毎日電話かけても、なかなか予約が取れずに、「断ってばかり」と言われるような店になって嬉しいなと思っています。

色々な行事がたくさんあるので、臨時休業をしてばかりで「お客さんを接待しようと思っても、まずあんたんここに聞いてからでないとできない。どっちがお客だかわからんわ」と言われたりもします。偉い方が見えても、お部屋も料理も同じことですし、連れて来た人が「もうちょっと良い具合に」と言われますが、こっちのお客さんとこっちのお客さんとを差をつけてどうこうする、という器用さありません。

偉いお客さんも、仕方なしに出された料理を食べて、魚も「自分でひっくり返すんか?」と言われますが、自分たちで焼いて頂けるようになっていきます。裏で焼いていては5分なり、10分なり待たせることになります。ちょっと待ってもらっても、お客さんは時間が長いと感じます。お客さんに焼いていただいたほうが、身が落ちたりしても「自分たちが下手だった」とお客さんは思ったりします。

春になったらお餅を焼いていて、夏は暑いからやめようと思っていましたが、「楽しみにしていたのにないのですか」といわれるので、やめようかなと言いながらやめる時期がなく、「またつくのかな」と思いながらお餅をついたりしています。

どういう風にお客さんを喜ばせようか考えずに、ただ、来ていただいたお客さんが喜んで帰っていただけて、良かったなと思ひまして「おいしかったよ」と言われるとみんなが喜んでいきます。私たちは厨房ばかりにいます。今7人おり、2人がフロアで、5人で厨房にいます。お客さんの接待をするほうが「私たちばかり褒めてもらって悪いなあ」と言います。誰が褒めてもらっても嬉しいことだわ、と言っています。

去年の水害で少しお客さんが減りました。神戸の方のお客さんも「来たいと思っていましたが、ひどい目にあってるので道の邪魔をしても悪いし」とお客さんがガタッと減って、去年は11月も300、400人と少なくなりがっかりしました。今年も、玉井先生にも励ましてもらって、頑張っていると思っています。

何をどう話していいかわからんで、失礼なことばかりで申し訳ありません。私たちは、女ばかりで頑張っていて、お客さんがたくさんみえたときは、厨房でわいわい言っているのですが、多分お客さんの方にマイクを向けたら、お客さんは楽しいだろう、と思いながら毎日頑張っています。「夏になったら暑いけれど汗をかきに行こう」とお客さんのほうから言っているみたいです。

なんのサービスもしていませんが、年間には7000~8000人が来てくださるので、日高町の町長さん他皆様から「頑張ってくれ」と応援していただき、頑張っている今日この頃です。

玉井／お客さんがくれば儲かって嬉しいし、来なければ仲間でおしゃべりして楽しい、どちらでも楽しいんですね。こういう人は得な人ですね。普通はお客が来なければ、破産する、死にそうだと困ります。こちらの方は、どちらにしても楽しいということですね。こういう人生は、とても参考になります。いつでも嬉しい人、いつでも悲しい人が世の中にはいます。

もう一つは、お客さんを大事にするという話ですが、予約制になっています。町長さんがお偉いさんを連れてきたそうです。町長さんのお客さんだから、粗悪に扱えないという話だったのですが、「うちは予約制なので、不意のお客を入れると、予約したお客さんに悲しい思いをさせるから」と追い返してしまったそうです。町長さんは怒ったそうですが、お客さんは感心したそうです。「日本の女性はここまで来たか」と思ったそうです。なかなかそのとおりだと思います。

もう一つは、何のためにやっていくか? 最初話したように、みんなで楽しく生きていこうというものです。みんなで楽しくわーわーやっていて、家に帰って夫婦げんかしては、しょうがな

いですね。例えば、お盆はお客が出てきて一番儲かる時ですが、お盆は家にも仏様がいて、仏様のお守りをしないといけない、と店を休みにしてしまうんですって。偉いです。なかなかできません。一番儲かる日ですから。

買わないでやっていくので、11月になったら、雪が降って何も売るのがなくなるので休みにしてしまいます。冬中やらないで、春になると、青い物が出てくるのでお店を始めます。本当かどうか知りませんが、僕の聞いた話では、5人の仲間は冬の間、日本中、食べ歩きをして勉強しているそうです。

中西／勉強はしていません。

玉井／そういう意味で、僕は、参考にさせてもらうところが大きいです。長野県からも何人か連れて行きましたし、岐阜県からも連れて行ったことがあります。行くと、帰りにはハッスルしてくるのです。あれがとても楽しいです。旅行を計画したものとしては。

岐阜県にも山奥に板取村というのがありますが、そこに仕事は何もないから、中にいろんな事をやる人がいて、名古屋から縫製の仕事を請け負ってみんなに配ってやっている部落がありました。昔は、炭焼きですから「炭焼きから比べると、家の中でストーブたいてかちかちとやれば、いくかになんていいでしょう」というと、そのおばさんたちが「先生、一人で黙ってかちかちやっていると、人生がだんだん刻まれるみたいでさびしい」と言いました。

そこで思い出したのが中西さんです。そこに連れて行きました。そしたらおばさんたちがハッスルしてきて、中西さんたちと同じようなことをやろうと。

大抵はどこか視察に行くと、「あそこは良い所、それに比べうちは悪い所」と思ってしまいます。ところが阿瀬に行くと、うちの方がいいと思ってしまいます。

板取村でも、おばさんたち4、5人でそば屋をやっています。今もやっています。そういう影響力の大きいところです。ありがたいです。

お祭りの日は、お店をやめちゃいます。なかなかできるもんじゃないです。だから、後継者が育っているそうです。ここに一人来ています。後を継ぐつもりかね。(娘さんに問い掛ける)

森さん何かありませんか？

森／玉井先生が言われたように、村の行事があるときは、片っ端から休んで対応されていますし、学校の行事もお休みにされてしまいますし、一番儲かる時でも「休まなければならぬ」と判断されたら、直ちに休んでいます。村の新年総会のときは、普段、大勢の人が通って、村の人に迷惑かけているというようなことで、村の皆様が大散財できるように、お酒などを毎年贈られているようです。村との付き合いも非常にうまくされています。

それから、一番僕が感心していることは「癒し」という言葉を良く聞かれると思いますが、あそこへ行って、予約制ですから次のお客が来ることを考えなくてもいいわけです。招く方も、次のお客が来て、後から片づけして、また出さないと、ということがないので、非常に落ち着けるわけです。昼飯を食べて4時頃まで、みんなしゃべって帰られるわけです。町の料理屋さんで、昼飯を食いに行って、4時過ぎまでゆっくりするといったら大変なことになります。どうしても早く帰ってくれと顔に出てくる訳だが、ここは、何時までいても5人がそんな顔を見せません。だからほんとに癒されます。だから、予約制は本当に良いな、と思います。

私の友達に旅館をやめた人がいます。「食い物商売しか、これから先、活性化の要因がないで、食い物をしたいが、お皿を使って、お椀を使って、お膳使って食わせることはしたくない。旅館をやってみて、一番なにが大変かというと、器を出して盛りつけて出して、また引いて洗って片づけて入れる、これが一番大変だ」と言っていました。「器を使わずに喰う商売はないか？」と言って

きた男がいます。

ソフトクリームだったら入れ物も食ってしまうし、どうだろうと言ったら、本当に見事に当たって、やっている中身が問題ですが、真冬でも1ヶ月売って、町長の月給が払えないようだったらやめたらいいし、町長の月給よりもちょっとたくさん収入があるなら、続けてやらんかとさせました。ソフトクリームの機械が2台あって、4種類しか作れませんが、ちょうど月に400万円くらい売り上げました。それで利益率が48%くらいですので、200万近いお金が儲かりました。町長の何倍の月給だと笑っているのです。

温泉場というのは、夏冬なしにソフトクリームが売れていきます。そういうものも考えてみると、食い物商売は、器を出して洗って片づけてまたそれを出して盛りつけての動作がすごく大変だから、将来は器を使わない食べるものにしようということを考えなければならないと思っています。

余談になりましたが、そんなことがあって、一番流行っているところを、兵庫県内で調べてみると、いかに気兼ねをせず ゆっくり休めるか、そういう場の提供は、農村の場合は特に重要です。

阿瀬に行って、飯を食って4～5時までいて帰ってくると、本当にのんびりした気分になります。そういう時間、それが提供できるかできないかですぐいぶん違ってくると思います。今日もおそばをよばれましたが、次から次に入って来られると、そこに寝とられるような場面がないですね。ちょっとつい立てでもあって、仕切られていて、ゆっくりしようと思えばゆっくり出来るようなところも、中に作るということをやってみるのも良いと思います。

本当に一番お金を持っていて、しっかり使える年代は、50代以上の人で日本のほとんどのお金を持っています。その人達が、どういうことをしたいのかということを見ると、ゆっくりとして横になって食べられるような、そういう場所提供、シニア世代を最近見て歩いていると、そういうことは、大事だと思います。

そのことが、お客さんが寝ころんで休めるところは、こっちも同じように休んでいます。遠慮も何にもなく、何時までいられるという雰囲気伝わってくると、自然と休める気持ちになります。

玉井／器の話が出ましたが、粗末な器です。金がかかっていません。白木の表札みたいな上に、サワラの葉っぱをしいて、その上に天ぷらが乗っています。お袋が作った天ぷらと変わらない天ぷらが乗っかっています。ただ、感心したのは、そこに一品、沢ガニが乗っかっているだけです。

特別にうまいのかというと、大してうまいというのではないが、なんとなく、サワラの葉っぱがしいてあったり、カニがいたり。全部、器のところに柿の葉っぱとかをしいてあります。

神戸のどっかから来た人が「自然が豊富かもしれないが、気を使って葉っぱをしいてある」と感心していると、僕が中西さんに話したら、「洗う手間が省ける」とおっしゃった。葉っぱは、柿の木から落ちてきたのを水で洗えば、葉っぱがしけます。

そのとき大変感心したけれど、料理にしく葉っぱだけで飯を食っているところがあります。四国の上勝町。本当に小さな村です。養蚕の村だったがだめになり、何もなかったが、農協の職員で気の利いたお兄さんがいました。インターネットにより、木の葉っぱを全国から注文を取れるようにしました。各家にコンピューターがあり、おばあさん用のコンピューターです。押すしかできません。押すとその日の注文が表示されるようになっています。一番先に押した人に権利があります。だから何回も押します。中には柿の葉をむしって、柿の木1本で27万円稼いだ、という人がいます。彩(あや)の村といいますが、この次あたりで、その彩の村から「キーパーソン」を呼んで、今回のような学習会をやりようと思っています。四国から見たら、信州は、葉っぱの宝庫です。今、信州でやりようとしても、売れません。あそこにネットをとられたので、やれません。今、松本にも来ています。もう少し早く気が付けば、昔からやっていました。

川魚の刺身は、女の手ではなかなか美しく切れないです。それが、なんかの葉っぱに乗っていると、ちょっとは乱れていても「まあいいや」となります。それがまた人を喜ばせます。こういう風に

展開していくと、何でも喜んでいきます。ケチをつける人は、なんでもケチをつけますから。ここに来ると何でも喜びます。

阿瀬に是非一度、ご希望の方はバスで乗ってってもらいたいと思います。

もう一つ聞きたいのは、退屈させないいろんな工夫をされています。そこら辺の触りをやってください。

退屈させない工夫と心遣い

中西／とにかくできたものを並べておくのではなく、お客さんがみえてからお料理をお出しするようにしています。それが最初の頃、お客さんが来てからでは大変だと、用意しておくで冷めたりしましたので、お客さんが来てから出すことにしています。ちょうど良い頃になったら茶碗蒸しが蒸れるか、炊けるとか、タイミングを考えるというわけではありませんが、みえたとき出す品と、次に魚を焼いて頂く時間にこちらを食べていただく、そのうちにお刺身が盛れる、それを出しているうちに今度は天ぷらが揚がるという具合で、お客さんに「まだあるのか？」と言われるほど、ちょうど2人か3人でお客さんのところを回っている間に、偶然にそうになりました。

お刺身の下に葉っぱを敷くのは、お客さんから「板の上に並べるとうまみを板が吸ってしまうから、葉でも乗せたら？」と大きな料亭の旦那様から教えて頂きました。最初は、頑張ってお皿も買いましたが、この器は大したことないとか、その辺から切ってきたら、儲かるのにと料亭の旦那に教わり、それから竹を切ってきて器にするようになりました。

一つ一つがみな、お客さんが「あんたたちは素人だから教えてやる」という風に教えてもらうことが多かったです。そうすると何年間か経ってきて、「まだしているのか」と嬉しそうに喜んでいきます。

ただ、色々なお客さんがいて、これは嫌いだなというのがあったりします。山菜ご飯の中に椎茸を入れていつも出しています。あのお客さんは椎茸を食べないからと椎茸を入れずにお出ししたら、「気を遣ってくれてありがとう。椎茸は嫌いなわけでないが、子どもの頃、両親とおばあちゃんが好きな椎茸を断って病気を治してくれた。それで、椎茸を食べないでいる。わかってくれてありがとう」と言って喜んでくださいました。それが関西電力の偉い方で、次々にお客さんを連れてきてくれます。彼は来るたびに、「ここはこうしてくれた」とえらい自慢そうに言ってくれて、なんでもないことをしたことが、こういうふう喜んでもらえることがあるんだ、と思いました。

ただ、本当に一つ一つはこれがいかなと自分たちが考えてすることもあります。そのようにお客さんに時間を待たせずに、うまいように最後のご飯までに行くには、最初からお客さんに「1時間半くらいかかります」と言っておきます。

慣れたお客さん、急ぐお客さんは「ペースを上げてくれ」と言われる人もいますが、ちょうどお話しされている間に料理が運ばれるようになっていきます。最後の料理が済むのと、お客さんが「そろそろ帰ろうかな」と思う時間とが一緒になります。大体時間は1～2時間くらいかけて、あとは休むお客さんもおられます。

玉井／退屈させないように非常に気を使っていますね。

ある時、私が行きましたら、すり鉢の底のようないろりのところに、金串に刺した小ぶりの山女が出てきました。焼いていると自分が算段しているので退屈しません。あるとき2回出てきました。間違えたと思い中西さんに「先ほど出てきた」というと、「仕事が間に合わないんで、これを焼いておけば退屈しないだろう」と言われました。そういう心遣いがあります。本当に退屈しません。ですから着座すると、待っているということがありません。

まず、こんな小さい、山女の小さい、焼いて干したようなのを甘酢漬けにして、冷たくして食べ

るものが出ています。熱いものでなく、冷たいものが出ています。着座するとそれが出ていて、お酒が出るとすぐに始まりますので、退屈しません。そういう気遣いは私が行っても嬉しかったです。もう一つは、少量ずつ出てくるわけです。信州では（生活改善グループの方もいますが）、たくさん料理を持ってくるので見ただけでくたびれてしまいますが、実に少量ずつで退屈しない程度に出てきます。きちっと出てきます。

ある時、茄子の鉄火味噌に似たようなものが出てきました。どうも違うらしく、聞くとアケビの皮を短冊にして水揚げにしたものでした。なんてことはない。元は山にあったもので、ただですね。長野県からいったおばさん達は、「うちのほうでは中身を食うが、ここは皮を食うのか。生まれて初めてだ」と一つか二つは「生まれてはじめて」というのが出てきます。そうすると覚えています。

料亭の旦那が教えてくれたという、僕は教えてやった人が、それがまた時を経て出てくると嬉しいと思います。

ある時、婦人グループと行きました。そうしたら、あまごの南蛮漬が出ていました。その脇に小さいグラスに琥珀色の物が出ています。わからない、「これは何ですか」と聞きました。「昔、先生がいらっしゃって、こぶしの花が咲いたら、まだ咲ききる前に焼酎の中につけると、良い香りになると言われた。私は漬けたっきり忘れていた。先生がいらっしゃると聞いて、出してみた」とおっしゃる。僕は忘れていましたが、長野県から大勢連れて行ったおばさん達の前で、「玉井先生はこんなところで顔を利かせている」と思うじゃない。そういう演出かどうかは知りませんが。それできっと、他の人も、教えなくなっちゃうのでしょうか。

もう一つ感心したのは、ぎんなん。ぎんなんは、煎ると割れます。あれを皮をむいて出すというのがありますが、割れたまま、青竹でいろりのところに刺してあります。それをとって皮をむいて食べなさいと言うことです。退屈しない心遣いは見事なものです。

森／「料理を待たせる」ということが、いかに人に嫌われるか。入って注文して、15分以上待たされたら、二度と行かないという気がみんな起きます。ともかく15分以内、できれば10分以内に、入って注文したら初めの料理が出てくるようにしておいたら良いと思います。前から作っておけるものは、南蛮くらいだな、と積み重ねてきたと思います。

もう一つ、食器の上に葉っぱを引くということは、フィトンチッドという植物から殺菌剤がでています。だから食中毒を起こしやすい季節でも、本当に強い殺菌力を持った葉っぱは、植物によって違いますが、その上に食品を乗せると良いです。それから、弁当でもビニールの切ったものが飯とおかずの間にありますが、雑菌を入れるだけです。植物の葉っぱには殺菌効力があります。仕切りにするのなら、庭の菊の葉っぱでも良いから、仕切りに使う、そういうことをしてほしいと、絶えず生活改善グループにはそんな話をします。

一つは殺菌効果があるということ。それから日本の香辛料は、ほとんどすごい殺菌力を持っています。わさびの揮発しているのは、この頃パンを売っていますが、菓子パンなんかだと、10数日の賞味期限があります。内側にわさびの揮発したものが塗ってあるので、何日経ってもカビが生えません。わさび、からし、山椒、日本の香辛料はものすごく殺菌力があります。

刺身皿の中に、わさびが一つ入っていたら、病院の殺菌室より余程強いと言われます。植物の殺菌力はすごい力があります。

それも旦那さんが出社される前に、それぞれ器にしくものを山に行き取ってきてくださる。土建業をやっているらしいですが、そこへ行く前に、奥さん孝行をされているそうです。植物の葉っぱが皿の上に置いてあるということ、非常に愛情細やかな配慮がされていると思います。

葉っぱの話を玉井先生がされていたが、今、和歌山で柿の葉が、柿の実よりも冬柿の大きな葉1枚の方が高いものがあります。何でこんなきれいな色が出るのか。人間が絵の具で描いても、絶対出せない色の葉っぱがあります。本当にすごくきれいな色です。柿を作るより葉っぱを作る方が儲

けになる、と言って、最近になって葉っぱを作るのがかなり進んできています。葉っぱの効用として、農村で食品を提供される方は、そういう思いを込めて、葉っぱを使っていただくというのも、一つの方法だと思っています。

ちょっと寄り道「つくばね」の話

玉井／葉っぱの話をする、中西さんはずっと昔からやっていたのです。それを形に僕らはできませんでした。ところが、四国の上勝町では、その葉っぱを金に換える農協マンがいました。全国の料亭にインターネットで配付しています。

さっき話しましたね。

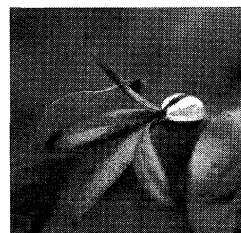
一人のおばあさんが、柿の木1本で27万円取ったそうです。もう少し早く気がつけば、中西さんたちもやっていたわけです。榎（さわら）の葉っぱとか、檜の葉っぱとかを使っていました。

そういえば思い出しました。皆さん知っていませんか？「つくばね」という植物。あれが、子どもみたいに跳ね上げて「おもしろかった」で終わっているが、こっちの方では盆過ぎに取って、梅酢に付けるのです。そうすると赤くなります。赤くなってきれいです。それを料理や贈り物に添えます。贈り物は物が行ったり来たりして人間関係を作っています。あれは、結局贈り物に心が乗って、行ったり来たりして人間関係が成り立っています。

例えば、飯田では水引を作っています。のしなどを作っています。水引の生産量は、飯田は日本一です。あんなの何の役にも立ちません。ただ縛ってあるだけ、ゴムと同じです。ところが、あれでやると心が行ったり来たりする。

「つくばね」は、こっちでかちんとやったらかちんと返すわけです。物が行ったり来たりすることで人間関係が成り立っています。向こうからピンと良いのが来ると良いし、悪いのが来ると、受け取れません。「つくばね」は知っていたが、森さんから聞きました。

但馬ではお盆過ぎに取ってきて、梅酢につけ赤くなると、料理でもプレゼントにでも添えてやると、人間の心が行ったり来たりします。行ったり来たりすることで人間関係が成り立っています。幸せは人間関係の中にしかない。心が行ったり来たりして関係が成り立っている。その象徴として、水引があり、のしがある。それが山にあるのでしょうか。飯田にもあります。滅多に見つかりませんが、あれは、寄生植物なんですよ。



森／杉の根とか、檜の根に沿わせて植えてあげないと、単独で植えてもつきません。

今、花の寺づくりをしています。温泉に極楽寺という寺があって、茶人のお寺さんが、三代ほど前に植えたのがあり、それが発芽しているところで、杉や檜の植わっているところを見て回っては、根っこを掘り出して根にはわせて植えておいてやっていたら、だいぶ増えました。

必ず苗を買ってきて、杉の苗につけて売ってあるところが一番良心的だと思います。「つくばね」の苗くれとって、苗だけくれたら、杉の根っこを探して、杉の根っこの上にまたがして植えます。安い贈り物には「つくばね」がついていません。だいたい1万円以上のお歳暮には「つくばね」がつきだしました。

玉井／西国と東国の文化の違いでしょう。ところが山に行けばたまにあることを発見しました。飯田に「つくばね」がありました。まだ飯田の人は誰も知らない。俺のもんだと。あれは、金になると思うな〜。

森／梅酢の中に入れておくと、とってもきれいに染まります。食べられます。正月などには、八寸の端に2つほど入れて料理を出したら、なんともいえず引き立ちます。お節料理の重箱にもちょっと入っていると、すごい見栄えがあていいです。おもしろい利用の仕方です。

玉井／あれは、文化ですね。あるところを覚えちゃった。知っています。飯田の人は誰も認識していません。人は知らないで、俺だけ知っているのは利口だっていうんですよ。いつかせしめてやろうと思っています。

会場／先生、上田の方では、お正月に枝ごと飾るそうです。

「出石そば」と観光地の連携

玉井／そうですか、それは文化が高いですね。真田幸村だから。

上田とこちらの出石という町は姉妹都市です。千石という殿様が、出石にそば職人を連れて行きました。それが「出石そば」と言って根付いています。僕が初めて行ったところは、3軒しかありませんでした。ところが、この間行ったら出石というのは小さな町ですが、47～48軒もありました。松本は観光客が閑散としているのに、出石市は小さな町だが人がわんわんといいます。蕎麦屋も小さな蕎麦屋ではなく、豪勢なそば屋が47もありました。びっくりしました。森さん、なんで、あんなに繁盛したの？

森／城崎からお帰りのお客様にできるだけ早く帰って頂いた方が城崎の町は楽です。そこで、私が出石市のそばを食べに行く観光バスを仕立てました。出石市の観光協会と連携して、そばを食べに行くコースを作ったのが、出石市へそばを食べに行く始まりです。それがずっと、1時間おきに入っていくことになり、専用のバスが9時頃出るようにしかけてみて、ほとんどの客が、みんな自分の自動車で来ているのに、出石市回りでそばを食べて帰ります。

昔は、城崎の方がよほど客が多かったが、今は、昼間の客は出石市の方が断然多いです。

地域同士で考える場合、早く出してもらった方が助かるのと、早くお客が来てくれた方が楽と、地域の中で組み合わせをするように考えるべきだと思っています。

旅をしていると、寄るところがあって大体家に帰るのが4時前だと一番良い旅の仕方だと言いますが、そういうことを考えると、長野県は本当に途中なんぼでも寄るところがあります。

今、花の寺を造っていますが、入園料をとらんとところには、旅行社は客を連れて行きません。だから、入園料を取りさえすれば、どんどん観光会社がお客を連れてきてくれるわけです。

出石市の但東町というところがありますが、チューリップを作っています。球根の売上は、3ヘクタールで600～700万円くらいしかならないのに、チューリップ祭りで2週間の間に、10万人が50万払ってきてくれます。作って球根を売るより、花見に来てくれた方が余程お金が取れるわけです。

だからよく言うのですが、花の色をちょっと変えて、漫画のその年の主人公というか、売れ筋の主人公を田んぼの中に花で型どりして、高いところから写真を写せるようにするといいいと。お金を取らんとときは、なんぼ宣伝しても2、3万人しか来なかったですね。ところが、金を取り出したら10万人が来だしました。

この先花の寺を造っていくのに、どこもお金を取るようにしないといけないということと、旅行社が連れて回って、途中、何か所か寄って、一番良い時間帯に家に帰れるか考えていらっしゃるので、そういう道筋は、そういうことを仕掛けるととても面白いといつでも思っています。

但馬のお客さんは、どこを通過って、どこに行って、京阪神に4時頃着く、というように筋を考え

て、お互いに協力し合うことをしていくと、これから面白いと思います。

ふたたび「つくばね」

玉井／上田の方でつくばねを使っていらっしゃるという話ですが、なかなかないでしょう？

会場／少ないです。

玉井／つくばねを植えるには、杉の木か、サワラなどの針葉樹の根っこに植えるとできます。良く覚えて帰ってください。梅酢につけると商品になるだろうと思っています。

会場／ある旅館では、箸置きに使ってすごく良いそうです。

玉井／人間関係は、僕の友達に哲学者がいますが、「幸福とは何か」と聞いたところ、世界中の学者が一生懸命に考えたけれど、幸福の定義ができないんですって。それはできないが、幸福のある場所だけはわかったそうです。どこにあるか、人と人を結んだ線の中にしかない。

人間がキャッチボールする時を考えれば良い。こちらから良いボールが行くと、ナイスボールと受け取りあう、贈り物が行ったり来たりします。贈り物でなくても、言葉だけでも行ったり来たりします。行ったり来たりすることで成り立ちます。

幸福は人間関係の中にあります。物が行ったり来たりする中に、「つくばね」が位置づけられたら、ひょっとしたらひょっとするかもしれません。まだそういう文化が創られてはいませんが。東国では、すでに始まっています。いいかもしれません。飯田から来ている人、どこにあるか、そっと教えます。

森／漬ける時期というか収穫する時期を歯で噛んでみて、繊維が残るようならちょっと硬いです。だからお盆前後を漬ける時期にさせていただいて、お盆前ぐらいが適しているところと、高冷地に行けば、ちょっと遅れるかな？ 城崎で、ちょうど7月の下旬から8月上旬くらいに梅で漬けたというのは、食べられます。

「村づくり町づくり」丹波の永澤寺

玉井／忘れなければ、梅をつけて、阿瀬の山女料理をどうぞ。

なにか、皆さんの方から質問ありませんか？ ご質問がありましたらどうぞ。

村作りについて、ここに1枚の用紙がありますが、「村づくり町づくり」があります。先ほども申しましたが、左側は蟻ヶ崎西町会のかつて町会長をやった、天井の抜けた人が来ていらっしゃいます。そのおばさん達が作ったのをかっこよく直しただけなんです。それを森さんに見せたら、森さんは自分が体験したり実践してきたことを、それに合わせて右に書き表しました。森さん、これについて少し話してください。

森／ほとんど、玉井先生が作られたようなことなんです、実はちょっと佛教に興味を持つようになり、無神論者で神も仏もあるか、と若い頃は突き進んできました。69歳のとき、検査したら引っかけ、調べてもらったらガンで切れということで、胃を全摘出しました。それから佛教に興味を持って、佛教の勉強をしていました。この「人生開眼の詩がある。一人の百歩前進か、百人の一步前進か、一人出家すれば九族天に昇る」という詩（うた）があって、これを玉井先生が作られて、

私が仕事をしているのをみて、この詩を作られました。佛教界ではこれを誰が作ったのかと、インターネットで調べ回ったがわかりませんでした。

どなたが作ったのですか？ 信州大学の玉井先生という方です。

今、行政とかいろんなところが物事を進めようとする「みんなでやりましょう」と必ず言われます。ところが、みんなでやろうとすると、できた試しがない。私一人でもやろうとする人が出てきたときは、必ず成功します。

村づくりをしに行ったとき「みんなでやろう」という話しならやめて下さい。私一人でもやりましょうという人が出てきたら、お手伝いさせていただきますと言っています。

丹波の永澤寺というところに花菖蒲を植えて、15、6軒人家があって、檀家も少ない寺ですが、寺の格としては関西の中ではかなりのところにあるようです。その中で一人の百歩前進する人がおったからあれは成り立ったんで、今、花菖蒲だけで6億円の水揚げをします。見に来られる人が30万人。入園料だけで約2億円。駐車料金とか昼食代とかおみやげだとか、重ねると約6億円近い金が入ります。

調べてみると、一人のやる気が、九族ほどの縁者がおるんですが、なんにもせずに花の寺の周りをうろうろしているだけです。その寺は山持ちで、何十ヘクタールの山を持っています。

菖蒲園を作る頃は、人口3万8千人だったのが、今12万人になって、年寄りが死んでいく。墓標（はかじ）は、何十万円。寺としては、何十億の金が毎年入る。

寺のお坊さんは、すぐ教護部長で永澤寺に控えて、本山の副住職まで出世しておられるのですが、死んでから極楽浄土に行けると思うな。行けるのかわからない。生きているうちにきれいな花を作って、極楽浄土を作ってそこに行こう。それに合わせて、極楽浄土の花を作り、連れて行って、そして十戒というか、やって良いこと悪いことを子や孫に教えていく、それが極楽浄土を作っていくことでした。

今年も、沙羅（シャラ）の寺という、釈迦が涅槃で説かれたのですが、日本でいう夏椿のようなものを200本ほど植えました。沙羅は上を向いて咲く1日花です。高台から下を見て、その花が見えるような台地を持っていると、その沙羅の花がきれいに見えます。だけど、平地に沙羅の花を見せようとするとなにばかり咲くので、一つも見ることではできません。1日花でぽろっと落ちてきた花を見るだけです。高台に寺があって下に台地のある所なら、沙羅の花を植えておくときれいに見えます。

そんなことをして、生きているうちに極楽浄土を作って、子や孫を連れて行って、善と悪をきちっと教えていこう。今は子が親を殺したり、親が子を殺したり、世の中の常識でないことが起こっていますが、そういうことは小さい時から善と悪をきちっと教えていくべきだ。それを教えるのが寺の住職ではないか。

寺の住職にしたら「寺の住職をなめやがって」というようなことが書いてありますが、釈迦というのは、葬式や法事のこととかはお経の中に一つも書いてありません。徳川時代、徳川幕府の出先として檀家制度を作って、檀家によって寺が食えるようになったので、人を説得することを全くしなくなりました。善と悪を教えていくという佛教の役割を一つもしません。お経の中に葬式や法事のことは書いてないのに、そういうことばかりやっていて、だんだん新しい宗教に古い宗教が食われていっています。

檀家が減ってきて食えなくなった寺が、日本国中にうようよしています。今を機に、本当は仏教にかえて、人を先導して行く、人を導いていくことが寺の役割だと認識して、檀家を増やし、極楽浄土を作って、良い世の中を作っていく為の花の極楽浄土を作ろうなんてやっていて、この玉井先生が作ってくれた「一人の百歩前進か、百人の一步前進か」、百人がやっと一步前進しても何も進歩がありません。一人が百歩前進したらすごい前進があります。本当にそれが成り立ったときは、集落中が全部が天に昇るという方が、お歌を作って頂いたのを、これを組み合わせて見ていただ

れば良いと思いますが、道は廊下だということで、それぞれの村だとか、集落だとか、この集落は並木道を見たら「ああ、どここの何々村だ」とわかるような並木道にしていこうと。

日高町というのはマロニエの木が、栃の木ですが、それがずっと植わっています。それも行政にちょっと話せば、1本が6万円もするような、栃を何百本も。土木の方は、予算があるので植えてくれます。

それぞれの地域でうちの村では何が特産になるかというふうなことを考え合わせながら、美しい花であったり、秋には食べられるものであったり、という風に結びついていけば、廊下をきれいに、道路をきれいにしていくのもおもしろいんじゃないかと、そこに色んな例が書いてあります。

日高はマロニエ、青垣町というのは紅葉の寺で有名で、ここも年間30万人くらい人を呼ぶことができます。出石町はコブシ。竹野町はネム、城崎はしだれ柳ですが、「黄金しだれ」に変えていきつつあります。

その町々で、特色のある地域性があるってなるほどな〜と。城崎は冬が来ると、しだれ柳がずっとありますが、糸状に垂れています。今のは普通の木です。黄金しだれは、落葉すると真っ黄色な軸が下がります。自然の中で一番目立つ色が黄色です。黄金色のしだれがかかっているれば、冬の風情を盛り上げてくれると思っています。今、一生懸命に100本ほど植えて2mくらいになってきましたので、ぼつぼつ大きなのが枯れた後に持って行って植えられるな〜と思い、これもボランティアでやっています。

それぞれの地域の特色、そこに植わっているものが、特産に結びついていくような形を考えていくべきではないかと思っています。

話をすると、いくらでもあります。玉井先生に提案をいただくと私なりになんとか頑張って、ずっとやっていますが、道を造ったり、寺を造ったり、今一番、環境問題として、寺とかお宮の社殿といいますか森ですね。昔は、寺とか神社のまわりは照葉樹林帯で、椎、榎、もちとかモッコクとか、火災があっても絶対に燃えないものが社殿を取り囲んでいて、他の集落から火が入ってきても、寺山に入る、神社に入ると、そこで火災が食い止められたものです。ところが昭和に入ってきて、雑木が植わっていても金にならないと、みんな切ってしまうと、杉やヒノキにしていきました。火災がきたら、真っ先に寺やお宮が燃えてしまいます。

小さい子を杉やヒノキのある森に連れて行って、自然が語れるかと言ったら、そんな杉やヒノキの森に連れて行っても、自然を語るようなことはありません。

実のなる物、春は花が咲いて実がなって、もしそれが食べられるなら、自然が循環していると子どもたちに話してもよくわかります。今は、山が燃え出したりしたら、そういう自然災害には手が付けられません。ところが、新潟で大火災があったとき、寺山で止まりました。照葉樹林帯があったから止まったのです。寺とかそういうところは、絶対に杉やヒノキは植えないように、照葉樹林できちっと囲んで、地域活性化をやっていくのに、集落で考えても、旧村単位で考えてもどっか拠点になるところがないかと探していくと、文化性とかいろいろ考えると寺とお宮は拠点になる。一番の拠点になる場所だと思います。だから、極楽浄土を作りながら、活性化要因という風なことを盛んに進めておりまして、知事もこの極楽浄土を作るということに興味を示しています。知事選が3日に終わりましたが、かなり大きなもんで取り上げてもらえると思っています。

いろんなことをやりますけれども、農村社会の中で、寺やお宮をはずして活性化要因が作れるような場所は、探しても滅多にありません。ある現状をどう生かして使い、子どもたちが善と悪とを身に付けて大きくなるころは、寺以外、お坊さん以外は説得できないと寺の人たちにも認識してほしいと思います。それで、これを書きました。「人生開眼の詩」があると書いてありますが、こういう人が作ったのかと日本国中探したら、玉井先生でした。(資料2：p.305参照)

こういう歌とか、玉井先生からいろんなものを出していただき、それを実践に移していくと、うまく機能してきました。先生であり大親友であり、最近は無沙汰して年に2、3回しか会う機会

はありませんが、若い頃は、年に何十回も会っていました。

そんなことで、いろんなことを信州に来て学び、また但馬に来て実践するというように続けてきました。これを見て頂きますと、大人のすること、子どものすること、老人のすること、というように書いてあります。

この間も、花の寺を造るのに、県で各町村を順番に回ってずっと植樹祭をやりましたが、大勢の人が参画して、記念樹というのを植えます。ところがその記念樹になる木は、特色のある木ばかりが植わっていて、本当を言うと5m間隔とか、10m間隔で植えてくれたら、後で植え替えをしないで済むんですが、記念樹で遠いところまで歩いてもらうのは大変なので、地元も大変だからということで1m間隔くらいで植えてしまいます。それを、あとで間引いて植えてくれるといいのですが、一つも植え替えないので記念樹はほとんどだめになります。

夏椿は400本植えてあります。寺に200本。太いのはこのくらいになっていました。植えて10年になります。間引いてやるとこんなのも助かりますが、こんなになっているのと同居させていくと、これは枯れていくよりないわけです。こういう太さのものは、みんなこいで400本です。花の寺に。一銭も金がかかっていません。みんなボランティアできて、掘って、トラックも自分たちで都合して、そして植えて、植え込んで、完成したりするのも、全部ボランティアでやってくれました。

もう一つのところは、「万年草」という草があります。長野にも、多分野生の万年草があると思いますが、何日間も雨が降らなくても、70日間くらい降らんでも、石の上にちょっと泥が溜っていれば、ずっと増えてきますね。春夏秋冬と葉っぱの色を変えてきました。

お城のような石垣のお寺がありまして、石垣の間が空いていたので、それを取ってくるボランティアと植え込んでいくボランティアとでやって、広場が出来てちょうど花が咲く頃だったので、上から見たらきれいだな〜、と。そこが本当に花を植えてから、そこが住民のたまり場になってきました。そうすると、今言った事の善悪をおじいちゃんおばあちゃんが子どもを連れてきて、「したら悪いことはしかれ、やって良いことはほめろ」というと、その場でやるようになってきて、周りの環境が良くなってきています。

ですから、生きているうちに極楽浄土を作って、良い村、良い町にしていきたいものと思いがら、毎日、これも道楽のようなものですが、あっちに行って記念樹が植わっていて、ちゃんとっていないなかったら、ここも一寺できるな、と次にいつてしかけ、また、記念樹が植わっているところを回って、一寺しかけます。

今、関西に25の花の寺があって、兵庫県にも5つあります。その辺の寺は、何万という人たちが寄ってきます。一番始めに言いましたように、入園料をとらないところは、旅行社が仕掛けてきませんので、できれば入園料を取るようにして、地域社会の底上げをしていくような花の寺づくりがこれから必要になってくるだろうと思います。

行っても茶を飲むとこない、飯を食うところもない、買っていくものもないという花の寺は、作ってもだめです。そこまで地域活性化と花の寺は結びついていくとご理解いただき、こういうところにも視点を向けて頂けたら、面白いのではないかと思います。長野は歴史があり、文化性の高いところですよ。いろんなことがあります。今、沙羅の寺というのは、本堂を見ましたら、欄間に儒教ですが、24しこうという親孝行の24体が、両面彫りの欄間があります。毎週土曜日になると朝日新聞が、この絵柄はどういう親孝行をした絵柄だということを出して、24回が終わると夏休みがくるようにして、夏休みに入ったら、親が子を連れて見に行けという企画を新聞社と連携しながらやっています。寺は、面白いものがたくさんあります。

玉井／私もだんだんお寺に近づいて生きていますので、興味を持って聞いています。森さんが花の寺を具体的にどうやってしかけるか？ みんなでやろうなんてだめだということですね。誰かがやろうと、やる人が出てこないといけません。出てくると最初のうちは、端っこで見ています。

だんだん、花が咲いてくると、一人二人仲間ができてきて、グループができてくるという話を聞きました。

僕を書いた中にこういうところがあります。

「ところで"阿瀬"の婦人たちは、村づくりなんて大上段に振りかぶって仕事を始めたわけではないんです。自分たちの人生の問題として考えたんです。結果的に、過疎の村を活気付けることになっただけです。」

こういうことなのです。大上段に振りかぶって、町づくり、村づくりをいうのでない。その下に、あちこちの村づくりを見てこんな風に考えました。「そこには人生開眼の詩があったのか」あったのです。中西さんが、せっかくの人生、ただ黙って山の中の畑で、黙ったまま死んじゃうなんて。なんとかならないか。これは人生開眼ですね。

森さんの人生も開眼です。ガンで手術をして、いろんなことを僕らの考えが及ばないことを考えられたと思います。お寺が近くなったというのは、あると思います。せっかくお寺に行っても何の助けにもなりません。

そこでお寺で何をするのか、花の寺づくりと、だんだん実践をやってきました。森さんは、花と緑の町づくり研究所の副所長をやっています。花と緑あふれる日本の町づくり協議会というNPOがあります。私も森さんもその会員です。花には興味がありますが、どこから入っていったのか。森さんは、お寺を花にしよう、と考えたわけです。お寺は、なかなか敷居が高くていけません。まんざら空身でも行けるが、ご無沙汰の始まりなり。お寺にいくのは悪い気がしてなかなか行きません。決まりはないから、お寺に行って話をする。回りの人は檀家ですから、大反対する人はいます。だけどやろうとする人もいます。一人の人がやる気になれば始まります。

中西さんの「人生開眼の詩」があったかという、「よしやろう」という詩がありました。仲間作りの物語があったか、ありましたね。5人のおばさんたちが集まってやりました。

それから実践論、技術論のドキュメント。こう言うときはどうしたらいいか。技術論、実践論の学習をずっと続けました。そういうものを私は、阿瀬の山の中からも、森さんがやっているところからもくみ取るわけです。

「風土という舞台の上で演じられたドラマか。」本格的な村づくりというのは、必ず風土という舞台の上でのドラマです。阿瀬の場合は、まさに風土の歯車だけでやっているところです。

「理想の未来へ向かう旅立ちの歌が感じられるか。」本当の村づくりとは、理想の未来へつながる旅立ちの詩が感じられます。ところが理想の未来に繋がらない村づくりもあります。

ゴルフ場を作るとか、場外馬券売り場を作るとか、いろんなものがありますが、理想な未来に向かって、子や孫の未来に向かってなんとかしようという、旅立ちの詩が感じられます。

森さんや中西さんのやっていらっしゃることの中からここに整理して書きました。僕は口だけの人です。

質問者／すいません、よろしいでしょうか？ 壇上の方ではなく、後を継いでいくという方に質問ですが、先輩というか、ずっとやってこられた方々を見て、自分がやるぞと思ったきっかけ、なりゆきというか、きっかけを教えてください。

玉井／彼女は後継者で娘さんです。まだ、やるかどうかわかりません。

娘／きっかけはないのですが、はじめは私と妹と一緒にやっていましたが、妹は嫁いだので今は私だけがやっています。いろいろ教えていただけて、身に付く物がたくさんあったので、継いでもいいかなと思っています。これといったきっかけはありません。ただ、なんとなく手伝って、なんとなくここまでできてしまったというところです。

質問者／世代間のギャップや違和感はありますか？

娘／最初はありました。大勢の中にたった一人なので、考え方も違います。何一つとっても考え方が違うので行動が反対方向に行ってしまったりしました。慣れてくると、つられてしまっ、今はほとんど同じよう状態で、違和感なく、年も関係なく。70歳を過ぎているような感じです。

質問者／玉井先生にお願いがあります。葉っぱがインターネットで売れるということですが、その辺の詳しいことを教えてください。

玉井／時間がないので、皆様のご退場になってから、とっくりとお話します。

質問者／質問です。前に、宿泊をやられていたと言うことですが、現在は、宿泊をやられているのか？ということと、お酒以外は買わないと言われていますが、食材をいつ取りに行っ、下ごしらえは、営業時間との兼ね合いでどうされているかお話しください。

中西／宿泊は大変良かったんですが、私どもがだんだん年をとり、お客さんは初めてなので、夜が11時とかになり、あくる日の朝は5時とかに朝食の用意をしたり、旅館のようにお昼がなければよいのですが、私たちの店では昼食の営業もあります。時間の余裕がなくなっ、家族との話し合いが出来ない状態が続き、こういうことをしていたら、初めに「心豊かな暮らしをしよう」ということで始めたのに、心が豊かにならなくて、お金儲けのおばさんになってしまうので、泊りはやめようかと、宿泊はやめました。

食材は、最初は自分たちで取りに行けましたが、だんだん忙しくなると行けなくなりました。暇な日は、朝早く取りに行きます。今は主な食材は、私たちの年齢の男の方が定年になり、良い具合に健康と実益を兼ねて、取れる時期に取っ、塩漬けなり、乾燥なりにして保存しています。それぞれの保存はその時期にしかできません。その時期に取りにいっ、そのお金を出して買っています。自分たちが働いた労働時間に見合うようにして支払っています。

玉井／よろしいですか？ では時間になりました。

学長／終わりでしょ？ 今日、お帰りになるんでしょ？ つたない言葉ですが、お礼の言葉を言わせていただきます。松本大学は「幸せな地域社会づくり」を志にしています。そのために役立つ幸せづくりのできる人づくりをモットーにしようとしています。

本日の森さんや中西さんがやっ、松本大学の志としてまったく通じています。そういう点でたいへん良いお話をさせていただきました。ありがとうございました。これからもこの話を有効に活用して、良い人づくりをしていきたいと思っ。

この後、旅行にいくでしょ？

玉井／9月頃現場に行っ、研修をします。ここにはりっぱなバスもあっ、私も付いていきます。学長もどうしても行きたい？

学長／どうしても阿瀬に行っ、ゆっくりとスローテンポの中で食事を楽しみたいと思っ。どうぞよろしくお願ひ致します。お酒だけは持っ行きます。

花づくりで全国展開

玉井／もう少し、サービスが足りない気がするので私がお相手をします。

さっき永澤寺のお話がありました。三田(さんた)市というところですよ。山の上に12軒の部落があります。そこで構造改善で、その中のお兄さんがリーダーになって、米では儲からないので、花菖蒲をやろう、ということで、菖蒲を作りました。菖蒲はできましたが、そのお兄さんが交通事故で死んでしまいました。そうしましたら、役場と農協は早く回収しないといけないので、せっかく増えた根を売って、金を返せということになりました。それで村の人は困って、神様(森さん)に相談がありました。彼は行ったことがありませんでした。行ってみてびっくりしたわけです。細い道を登っていくと、ちょっと開けたところで、12軒あって、お寺があって、田んぼへ花菖蒲が植えてありました。

どうしようかな。根っこを掘って農協へ借金を返せばそれだけだが、せっかく交通事故で死んだ人の志が無になることになって、村人に働きかけるわけです。

まず、村中に花菖蒲を植えて、もっと拡張して、人が花菖蒲を見に来るようにしよう、ということです。それで、みんながそうだとやりました。

花咲く時分になりましたが、宣伝する方法がありません。山の上なのでどうしたか。村の中のおっさんを案内して、国鉄、大阪の鉄道局ですから、そこに行って、看板をぶら下げてもらいたいと申し入れました。そうしましたら、そのとき誰が行くかということ、役場の人とかそういう人が行きます。ところが「そういうのをやめろ」と僕が言っただけです。本当に言ったかどうか忘れしました。それはミスター百姓のような人が、長靴を履いて、腰にタオルをぶら下げた人が行った方がよいと当時僕が言ったそうです。

森さんは車を運転して、鉄道局まで案内して、あそこへ行って話せと。ミスター百姓は何をして良いかわからず困ってしまい、なんかビラを下げてもらいたいと言っているが、どんな仕掛けになっているかちっともわからない。それで一度行ってみるかと言っていると、山の上のてっぺん、高天原のようなところに、ずっと花畑がある。それで労働組合ですから、農民が困っている。よっしゃ、労働組合で何ができると、普通なら、大阪圏だけ中吊りというか下げるそうですが、ところが労働組合ですから、北海道まで下げたそうです。

ミスター百姓みたいなおっさんを連れて行ってえらく成功しました。それで森さんが僕にお礼を言いました。

今度はそれをみてNHKが取材に来てくれました。森さんが行って説明すれば良いが、ミスター百姓みたいなおっさんが説明したら、話がちっともわからない。だから、連れて行ったそうです。

番組を作って、長い番組を作ってやったそうです。そしたら「来るもんか」と下の村がばかにしたそうです。上の村が貧乏なので、下の村は来るものかと言ったそうです。ところがNHKが放送したので、車がどんどん来たそうです。あまり来て危ないので、下の村人が交通整理に出たそうです。上の人はテレビに出て。

それが知れ渡って、関西では、知らぬ人がないような永澤寺の花菖蒲になりました。それで、今まで田んぼをつぶして食うだけの米を作っていたそうですが、米を1反部作ってもそんなに良いお金にはならない、ご存じでしょうけど。それがその米で弁当を作って売ったら、80万になったそうです。農家の人たちもあまり儲けに関係ない顔をしています、儲かると面白いようです。それでどんどんと元気になってきて、その坊さんも、欲がない顔をしていたが、欲があるんですね。山が一杯あるので、墓地の分譲をはじめました。大阪、神戸から近いので、それほど近くないがちょう

ど良い距離。そこで墓地を分譲して。

こちらと違って、正月も墓地に行きます。関西はこちら辺と違って、盆にも行くし、正月にも行き、お彼岸にも行きます。全部で4回行くのです。すると墓地に花をあげます。そうすると墓地に上げる花だけを作る人も出てきました。また気がついたら、正月用のお花は、花なんか咲いていない、梅の選定した枝を束にして、分けて松とかウメを入れて墓地に飾っていました。

その花を集荷しているところへ行ってみたら、長野県の伊那谷から来ていて、梅の枝はどうせ枯らして火をつけて燃やしてしまっていたが、伊那にもちゃんと束にして売っていました。

お寺さんは何十億円か知らないが、お花だけでさっき6億円とか言いましたね。根を売ると入園料と半々だそうです。あの人は、入園料を取らないとだめと言います。なぜかという、交通業者、観光業者が、何もないところは行かないそうです。たとえば料金が300円なら、その何パーセントと貰うところは行くが、そうでないと行かないそうです。

並べたてたらいろいろありますが、欲がないとか、プライドが高いとか、一杯花が咲いていても、料金を取ると心が痛みます。長野県人は、関西は違います、文化が違うから。お金を取らないと観光業者は取りようがないので、連れて行かないことになります。例え300円でもいくらかになるから、人を連れてきます。

だいたい花づくりはえらい成功しました。お坊さんが出世したりして。それから、お寺がいっぱいあります。花づくり、花一杯にする、私が、全日本町を花一杯にする会、森さんと一緒に会員なんです。花づくりは、私はただ口だけの人ですが、森さんは花の専門家でもあります。それであちこち兵庫県中、花のいろんな成育などをやっています。

たとえば朝来町でしょうか。お地藏さんや、観音様がいっぱいある、山の中腹の道に並んでいます。昔は人が通ったが、今は通る人もなく、草に埋もれていました。それを森さんが、石仏と石仏の間を花で埋めました。四季折々に咲く花で埋めました。

今、老人クラブの旅行があります。こっちの林でお年寄りを降ろして、バスは先へ行って待っていると、花巡りの道といって、そこにお賽銭箱をおいておいたら、お賽銭が25000円入ったそうです。人が大勢来る時ですよ。お賽銭目的でやるのは、どうかとは思いますが、しかしみんな喜んで入れていくので、それも良いかな、と僕は納得しています。

それから中西さんで感心するのは、さっきのお嬢さんが後を継ぐというから、農家の跡継ぎができたのと同じことで良かったなと思っているわけです。他の人はみんな70歳過ぎています。中西さんが72、73歳だそうです。それで彼女が54歳のとき、初めていき会ったんですが、ちっとも変わりません。やはり希望を持ってやっているせいかもしれません。ほとんど54歳の時と変わりません。希望を持ってやっていることは、とても良いことだと思います。さもないと、50歳から70歳になると、ペしゃんとしてしまいます。しばらく会っていないくて、久しぶりにお会いしたら、若々しく見えて、とてもうれしかったです。

今は福島さんがいますので、福島さんの蟻ヶ崎西の町会の地域運営、町会運営のモットーは「町内をお家と考えよう」と。道路は廊下、お宮は神棚で、お寺は仏壇。宗教と言っても、たいした宗教心ではない。ただあるから先祖は大事にしよう。先祖が大事にしてきたものだからということですよ。

蟻ヶ崎西の町会の地域運営

福島／会話の中で「道路は廊下だから、汚れるといけない」と自然体で口ずさんでいます。

玉井／普通、町内会長は男の職業です。男というのは学長があって、副学長があって、僕みたいに何でもない人がいて、こうなっています。俺が妙なことを、いろいろなことを言うと差し障ります。

だから自分の分を守って、黙っています。僕は口が軽いからついしゃべってしまうけれど、本当は黙ってないといけません。

そのように男というのは、縦社会できちんとしています。自分の分だけやります。自分の分以外をやると叩かれます。だから余計なことはしないことになっています。

たまたま町会長さんがいろんなトラブルがあって辞めた町会です。誰もやり手がありませんでした。そしたら福祉部長をやっていた福島さんが残任期間町会長になりました。女の人ですから、こういう順序を知らないわけです。社会的に。そういうのを「ぼけ天井なし」といいますが、天井なしなんです。僕らはちゃんと天井があるから、中二階とか、下とかになっています。あの人は、天井がないから、市長になったか、総理大臣になったかくらいに思ってしまったんでしょうね。だから町内会を何とかしなくてはと、なってしまった。それでやっていくと男社会からやられます。

そこでまた仲間がありました。応援団ができたわけです。中西さんにも5人の仲間がありました。お宅も4人か5人だね。応援団があるんです。なかなかたいした応援団です。誰か文句言ってくれる人がいます。市役所の上からとか「そんなこと僭越だ」と言ってきます。そうすると、応援団が出てきて、社会常識なんかない人たちで、「どれだけ偉いかわからないが、とにかく俺たちは町内会を良くしようと一念でやっています。どこに文句があるのか」と言うわけです。だから役人は後ろ向いて行ってしまいます。それで7年町会長をやったのかね。

福島／9年やりました。

玉井／偉いもんだね、9年もやった。それで町内の革命が起こりました。それで書いてあるように、一年発起すれば九族天に昇るということですよ。「人生開眼の詩」があったかといえば、あったね。父ちゃんにつかえて良い主婦だったのが、町会長になったので、なんとかしないといけないと思いましたね。人生開眼の詩がありました。

そしてまた、仲間づくりの物語があり、応援団ができました。そして実践論、技術論のドキュメントがありました。こう言うときはどうしたらいいか、ああいうときにはどうしたらよいか、みんなによってたかってやるわけです。

技術論は、困ったときどうするかというものですから、困ったときは困るじゃないかでは話になりません。

風土という舞台の上で演じられたドラマかという、それは蟻ヶ崎という昔からある町の風土の上で演じられたドラマでしょう。

この間も、私は蟻ヶ崎の福島さんを中心とした何人かの仲間があり、町会長は辞めたが、何人かの仲間があって、「愛ぶんぶん」という変な名前ですけど、名前はわからない方がいいですね。なんだろうなと。

お仲間に、1軒古い家を貸してくれた人がいました。そこにお年寄りが集まって、そしていろんなことをしています。仲間づくりですね。実に良くできている。何でもできるね、やろうと思えば。毎日来ている97歳のおばあちゃんがいます。誰が来ても良いことになっています。毎日来て、何かやっています。この間珍しくおばあちゃんのそばで話したら、「いいねえさんができた」と。僕もこの姉ちゃんくらい長生きしたいと思ったら97歳ですよ、毎日来ている。それでビーズでなんかやっています。あれは、300円で売れるんだって？

福島／ええ、200円です。

三郷村、天竜村での元気印

玉井／200円で買ってくれるところがあって、そうするとおばあちゃんのところに、70円返ってきます。おばあちゃんは朝から晩までやっています。97歳ですよ。あれを見ただけで、これは、本物だと。

この間とくと話したら、ねえちゃん行き会ったような気がします。僕は弟だ。

だから福島さんは70を過ぎたと言うが、97歳のおばあちゃんからしたら、娘みたいなもんだ。本当に、女のドラマがあっちにもこっちにもあります。

三郷村のおばさん方が来ていらっしゃるが、おばさん達も月一度ずつ集まって、本当は今から二十何年前、僕が51歳の時、この方々のお父さんやお母さんの時代ですが、月に一度ずつ集まって、お勉強会をしていました。その記録がどこかにあります。それができたので配ったら、その子どもたちが「わしらもやろうじゃないか」と始まって、もう2年か3年続いています。

とたんに元気になって、えらい元気だね。女が何人か、男は少ないが、私も仲間に入れてもらってやっています。

仲間づくりの物語があったか？ いつの間にかよい仲間になって、人生という長い旅路を一人では旅しないということです。一人旅は、限りなく淋しいです。仲間です歩いていくと、安心ですね。

私も月に一辺ずつきて、仲間に入れてもらって、何か作ってくれます。そんなふうにして、女の人たちがグループを作って何かやろうと、その典型がそこにいらっしゃる関京子さんです。この人もずいぶん長いね。何年だろうな俺が関さんを知ったのは？

関／35年前です。

玉井／35年前だって、僕はまだ50代。関さんはもっと若いね。50代で行き会っています。それで天竜村の山の中で、いつもゆべしなんか作ってやっていたら。非常に感心して話すもんだから、森さんなんかは、兵庫県の人たちをバスを1台でご案内して行ったことがあります。その記憶が残っています。あっちもこっちも。

続いているね、よく、35年続いているんだから。ところで関さん、いくつになったんだい？ まさか、54じゃないだろう。

関／もう少しで70歳になります。私も、兵庫県に呼んで頂いたのです。58年に森先生にお会いしました。

玉井／そうですか。そんな風に交流がありました。今年の秋もバスを仕立てて1泊になりますが、バスは学校のなので、割合安く行けるので交流したいと思います。

できれば観光として、天橋立を回ることも考えています。よろしかったらご参加ください。

僕はおしゃべりなので話したいことがいっぱいありますが、こんなところで終りにさせていただきたいと思います。長時間、ご参加いただき、ありがとうございました。

(今回、報告書にするに当たり資料の追加や加筆、修正をおこなった。)

資料1 「農山村女性 生活の見直しと活性化」より抜粋（山の村の光った女達）

兵庫県の城崎郡日高町金谷というところに、よく似たところから出発した、とても面白い婦人グループを知っております。木曽の山奥もまっ青というくらいな奥まった集落ですが、そこに小さな生活改善グループがありました。ところが御他聞にもれず、1人、2人と川下の町へ勤めに行ってしまうと、最後に5人だけ残りました。その中の1人に、中西禮子という人物がありました。彼女は毎日仕事をしながら考えたそうです。山の中で、あっちの沢に1人、こっちの斜面に1人と、皆ばらばらに働いておりますから、人の姿なんか1日中みえないことがあるというのです。話をしたくても、人がいないのですから、1人でしゃべるわけにもいかず、幾日もまともにおしゃべりもできないで暮していたといいます。黙って、もうかりもしない仕事をして、年だけは確実にとっていつてしまうのが暗い感情だった、といいます。女性の口というのは、1日に2時間以上回転させないとノイローゼになってしまうんだそうですね。それを幾日も黙っているのですから、ストレスがたまるのは当然です。

そこで中西さんは考えたそうです。

「1回しかない人生、暗い暗いと愚痴をいって年をとってしまうのはもったいない。どうせもうからないのなら、皆で集って、おしゃべりをしながら、皆で一緒に楽しくやる仕事はないだろうか」

というのです。村に残った人達に話したら、皆似たようなことを考えていたそうです。

「過疎になって暗い感情」がみえたんですね。それで生改さんに相談して、谷川のわきに6畳3間の堀立小屋のような、山菜と山女の料理店を作ったのです。はじめは誰もこなかったそうです。ところが、どこにも『物好きさん』というのがあるそうですね。珍しいものがあると必ずみにいく。そして、そういう人に限って教えたがりやなんですってね。

「奥さん、これはまずいや。ここのところはこうした方がいいよ」

なんて、すぐに教えてくれるんだそうです。ところがこの中西さんという人物がまた、福耳というんでしょうかねえ。人の話を実によく聞く人なんです。すぐに、

「そうですか、一寸待って下さい。やってみますから……………」

といって、教えてもらった通りにやって、持ってくるんですって。するとお客はそれをみて

「ああ、それでいい」

とか、

「これじゃだめだ。一寸包丁を僕に貸して下さい」

なんていって、自分でやってみせるのだそうです。そして、その度に料理のレパートリーが増えていった、といいます。

物好きさんはまたいい格好しいですから、お客さんを紹介してくれるそうですね。

「私の教えた料理がでているはずですよ」

なんて、いいところをみせて、お客を連れてきてくれたりするそうです。

また、農業改良普及所が実によく支援してくれたそうですね。支援のしがいがある人達だからです。

それで、今はだんだんお客が増えて、まだ数年しかたっていないのですが、6畳4間の2階建をつぎたしましたので、合計11部屋のちゃんとした料理店になってしまいました。予約しておかないと食べさせてもらえないほど繁盛しています。あるとき町長さんがお客を連れていかれたそうです。すると中西さんが、

「せっかくお越し頂いたのですから、お寄せしたいのですが、そうすると予約のお客様を粗畧に扱うことになります。そうすれば遠来のお客様に日高町の印象を悪くし、ひいては町の名を汚すことになりますから」

といって断ってしまったそうです。町長さんは恐縮したそうですが、お客さんはいたく感心したということで、そんな話がまた客を呼ぶ種にもなっています。私も年に1～2回は信州からバスで研修団体を案内することがあります。下伊那や木曽からいった人達は、たいいてい

「ここは私達のところと違って、都市に近いから……………」

とか

「道路の便がいいから……………」

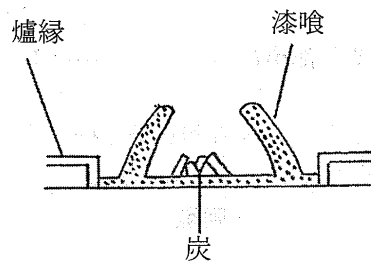
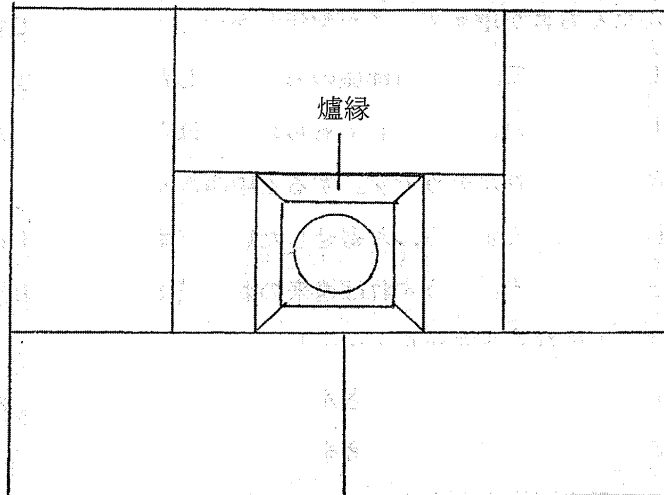
とかいうのですが，ここ（山女料理・阿瀬，といいます）につれてきたときは，
「私達のところの方が，ここよりはいいなあ」
といいます。

どんな具合か，一寸紹介してみましょう。

6 畳の間の真中に図 3 のような爐が切ってあります。

6 畳 1 間に 8 人入れます。

第 3 図



着座しますと，爐縁に人数分の肴がおいてあります。せいぜい10～12cm ほどの，小さな山女を，焼いて，甘酢に漬けたようなものが1匹ずつ出ています。これは冷えたままで食べるものですから，最初から出しておくにはいいですね。

そこへお酒がでてきます。

次ぎに10×20cm ぐらいの白木の板に，ヒノキの葉か何かをしいて，天ぷらがのって出てきます。いもや，茄子や，南瓜や人参や，とにかくありふれた野菜，それに椎茸，シソの葉，ときに紅葉の葉などの天ぷらです。

天つゆがでてきません。衣に塩味がついているのです。大勢のお客さんをこなすのに，天つゆはどうしても冷えてしまって，旅館の天ぷらみたいになってしまうからです。沢ガニが赤い鋏をさし上げてのっかっているのが色どりをそえています。

次ぎに，竹を2つ割りにした器に，柿の葉か何かをしいて，凍り豆腐に落の煮たものが3本ばかりそえられてでてきます。

そこへ，真竹の一節をつかった筒のような器に，ギンナンが10粒ほど，煎ってパチッと割れたままのものが入ってでてきます。料理の間があいたときに，1粒ずつ皮をむいて食べるようになっていきます。

10～12cm ほどの小さな山女が金串にさされて出てきます。爐の上で自分で焼くのです。自分で焼きますから，手もちぶさたということがありません。実によく，「間」というものが研究されています。15～16種類，

次ぎから次ぎに出てくるのですが、手もちぶさたを感じさせることは全くありません。

それに料理が少量ずつでてくるということです。信州からいった人々は「えらくチンケな山女だなあ。おれ達の方にはもっとでっかい魚がいるのになあ」

なんていいますが、そんな大きいのを食べさせたら1匹でお腹が一杯になってしまいます。変ったものを何種類も楽しんでもらって、御満足頂こうという配慮がよくわかります。

また、山菜が実によく工夫されてでできます。茄子の鉄火味噌かと思ったら、アケビの皮の短冊切りにしたものを、油でいためて味噌あえにしたものだったのには驚きました。

そのうちに、少し大きな山女を3枚におろして刺身にしたものができました。やはり板の上に、カエデの葉をしいて、その上に刺身がのっかっているのです。身の薄い、川魚の刺身などは、よほど包丁が切れなければきれいに並ぶものではありませんが、そこはそれ、木の葉の上ののっていますから、少し形が崩れていても、それなりにみえるのです。

そば粉でそばがきを作って、それがすまし汁の中に浮んでいるようなものができたことがありました。中西さんは、

「おそばならいいのですけれど、とても自信がありませんので、せめて純粋なおそばの風味を味わって頂ければと思ひまして——」

と、実に謙虚にいわれたのです。感心してしまいました。

また、木の枝や葉が実に上手につかってあります。大阪の方からきた人が、

「よくまあ、一つ一つ木の葉をしいて」

と感心していましたので、中西さんにそのことをいうと、

「いいえ、木の葉はいくらでもありますし、これをしいておきますと、器が汚れませんから、ポイと捨てると、洗うのが楽なんです」

といました。

最後に、お汁と、山菜炊きこみ御飯と、漬物がでて終りになりますが、刺身につかった山女の、頭と背骨と尻尾をたきこんだ味噌仕立のお汁には感心しました。実にうまいのです。

お酒が別で、お1人様3000円です。

皆さん、安いと思いますか、高いと思いますか？神戸からきた人達が、

「これ、神戸で食べたら、1万5千円はとられまっしゃろなあ」

といておりました。

買ったものは調味料ぐらいなもので、あとは全部自給です。これは相当高い荒利率だと思いますねえ。

私が感心した点をあげておきます。

- 1) 第1に、冷たいものは冷たく、熱いものは熱く食べさせるという、料理の基本ができていることです。それには爐が有効ですねえ。

木曾にも伊那にも、爐は合うと思いましたねえ。

- 2) 料理の「間」というものが実によく研究されていますねえ。決して手もちぶさたを感じさせない。

これにも爐というものが果す役割というものが大きいと思いました。椎茸でも肉や魚でも、自分で焼いて食べるのが一番です。

- 3) はじめから終りまで、全部土地のものだということです。客は風土のものを食べたという実感を持ちます。

- 4) 1つのものを大量にださないということです。小量ずつ、種類を多く、ああたんのうした、と感じてもらえるように演出されています。16~17種類でるのですが、客はほとんど食べつくして、何も残しません。

世の中には、それに比べて、ぜいたくにみえて山ほど残してしまう料理のなんと多いことでしょう。

客は捨てるためにお金を払わされているような気になってしまいます。

- 5) ここの人達は、皆、人の話をよくきくということです。

これだけの料理のレパートリーですから、お料理の勉強でもしたのかと思ったら、全部耳学問だということです。

「みんなお客様が教えて下さったんです」
 というのですが、こういうのを福耳というのです。

「俺は専門家だぞ！」

という思い上がりがありません。きき上手ですから、人がまたよく話してくれるのです。

聞くのは財産で、佛教では聞財というそうですが、この人達は皆、聞財をもっています。

6) 主婦だ、という自覚を忘れていません。

お盆やお日岸など、一番お客が多いときに、料理店「阿瀬」は休業です。主婦だから、家の佛様やお客様をもてなさなくてはならない、というのです。商売からみればもったいない話ですが、人間にとって何が一番大事か。ということをよく知っているのです。

こんな奥さんをもった金谷の男達は幸せだなあ、と思いました。

7) 11月30日から、3月31日まで、冬の間は休業してしまいます。

自分の村の産物だけでは素材が足りない、ということです。素材は他所から仕入れればいくらでもあるのですが、そこまでして商売しようとは思わないというのです。

ですから冬の間は、5人の仲間各地を歩いて、お料理を食べ歩いたり、勉強したりして、春からの仕事にそなえているのです。そんなゆとりをもっていますから、次ぎの季節にはまた一層よい仕事ができるのだと思います。

8) 皆さんが生きていて明るいということです。

あるとき。私が、

「毎日農繁期みたいで、大変ですねえ」

といいますと、中西さんは、

「いいえ、忙しければもうかって嬉しいですし、お客さんが少なければみんなでおしゃべりができて楽しいです」

といいました。多くの人は。忙しければ、

「忙しくて死にそうだ」

といい、お客がこなれば

「もうからないで破産しそうだ」

なんていうのを、あそこの人達は、いつも嬉しいんですからねえ。

ああこれは人生の達人だ、と思いました。

ところで「阿瀬」の婦人達は、村づくりなんて大上段に振りかぶって仕事をはじめたわけではないんです。自分達の人生の問題として考えたんです。結果的に、過疎の村を活気づけることになっただけです。

さて、この人達がやったことには、

◎ 人生開眼の詩があったか？ありましたねえ。

◎ 仲間づくりの物語があったか？ありましたねえ。

◎ 実践論、技術論のドキュメントですねえ、これは。

◎ 風土という舞台の上で演じられたドラマか？まさに風土の食べものだけを売っているのです。

◎ 理想の未来へ向う旅立ちの歌が感じられるか？感じられます。

どんな山の中でも、その気になればできる。女でも、いや女だからこそできるということを証明してくれました。

下伊那郡浪合村の婦人達、売木村の婦人達も私が案内して、視察にいつてきました。

そして浪合の婦人達は治部坂スキー場で、売木村の婦人達はアテビ高原で、いきいきと活動しております。木曽にも何かはじまることを期待しておきましょう。

町づくり 村づくり 村づくり

我が町を 我が村を
大きなお家と考えよう
快速空間づくりのために
道徳は部下
お家はお部屋
お寺は佛間 お宮は神棚
公園はお庭
公民館がみんなの家の間
1. 後の世に語り伝えよう 2. 永続可能な生活文化 3. 自給可能な生産技術。
大言壮語してみよう。びびるな、人生はすべて途中まで、行けるとこまで行ってみよう。
老いて学べば、死して朽ちず、朽ちざるものを残してゆこう。(近藤一孝先生)

風土の個性を生かした道づくり。日高町マロニエの里、マロニエの並木、青垣町のモミジの並木道、出石町コブシ、竹野町ネム、城崎町しだれやなぎ、もう一度(いろいろ)の役割はたすところとして考えてみよう。一家が提点を同じくして目で体で学ぶことも。
極楽浄土は生きてるうちに、花の幸づくり、三田市永沢寺花しょうぶ園、青垣町高源寺もみじの寺、日高町隆国寺ばたん寺、神社の森は癒しの森に
交通地獄の世の中に、ここは安全といえる場づくり。
村中のパイオニアコンピュータが描く、豊肥灘の無限を探索する場所に。
子供や孫子は村の子だ。 生活の基本は(食)(生)(交)(遊)が加わってきた。特に人体の五臓に注目しよう。
大人は父さん母さん村の親だ。 幸福とは何だろう。幸福とは人と人との結びつき。人間関係の中にしかない。
じいさまばあさまは村の年寄だ。 小鳥や昆虫、動くものに注目、これら呼ぶ植物、花の香りのなか、自然との共生を親と共に学ぶ。

殺生 生物の生命を殺して喜ぶ。 偽善の事を云って人を欺瞞する。 食欲の悪心を起し他の財産を食う。
(身) 他人の財物を盗みとる。 阿言を用いて他人の親和を離す。 (意) 忿怒の心を起して他人を憎む。
生きていくのによいことは“善” 他人の美談を凌辱する。 悪口をもつて他人を誹謗する。 邪見をもって善悪因果の理を無視する。
よくないことは“悪” どの家の子や孫も善と悪とは、大人の年寄りの責任だ。

経験は後世に残そう。置土産の見本はイッパイある。困った事を産業に、雪でまざれている所は雪を、水を、風を、土を。
自己責任で飯を食い、結婚して子を育て、莫当に社会的責任をはたし、激動の20世紀を生き抜いた。その経験こそが大切だ。
今村の中で一番自由で、長年の智恵と闇と金を持っているのは白髪頭のコンピューターだ。何をやるのか、中心課題を置いて語ること。
我が村に、よそ者に自慢のできる自然があるか。産物は、史跡は、物語、村の伝わる行事は。
人々に余韻や感動が与えられますか。
校舎は不要だ。設備は不要、予算もいらす。みんなどこどこかに寄生しよう。公共投資の遊休施設はあちらこちらに多くある。
子供達が、よそ者に自慢の出来ることがあるか。遊びや学習に。
人々に予想外という感動を与えられますか。
加齢を経験に、まず言葉を発しよう。言葉につれて意識を変えよう。人生のキャリア何をやるのか考えよう。
今一度村の自然、歴史、文化を見直そう。都市の人間は、自然が知りたい。自然の中で遊びたい。地元の産物を買って帰りたい。
人々に期待以上という感動を与えられますか。
白髪頭のバイオコンピューター、価値の自覚をしよう。眠れる脳細胞を呼び覚まそう。思い出を語れ。中心課題を置いて語れ。
日光浴、森林浴、イオン浴、色彩浴、芳香浴、自分自身で実践しよう。

10年 20年...100年後の
我が町を 我が村を
快速空間にしていこう
町づくり 村づくり
自覚した者が互に教師になって、無限の世界豊饒な道づくり、これが21世紀の町づくり村づくりだ。
民が先導して道、官、学も誘導しよう。
山がない。参道がない。空を突く塔、壁面に聖像。佛教も中国から直輸入の時代は都のまん中に。西洋文化
自然の森、参道と川、空を突く大木、神像は質素な白木。高野山、比叡山の自然と出合って民衆の佛教となる。日本文化

人生閑暇の詩がある。1人の百歩前進か、百人の1歩前進か、1人出家か、九族天に昇る