



深呼吸

発行元：邑南町役場 地域みらい課 〒696-0192 島根県邑智郡邑南町矢上6000
【このまちの86%にドキドキしよう 邑南町は木育を推進します。】



木のある暮らし

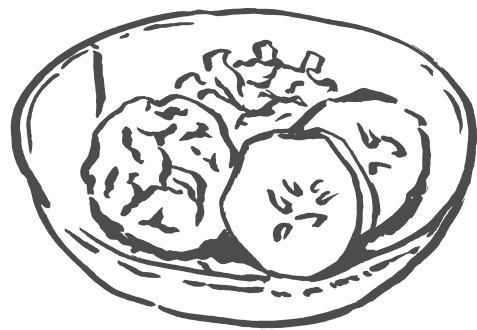


深呼吸



vol.
2

深呼吸
2



坂根^{ひさし}尚^{ひろこ}さん・弘子^{ひろこ}さん

あたたかな記憶が
宿る家へ。

いつも車で行く道を
ゆっくりと歩いてみると
道端に咲く草花が目映るように
おなじ場所にいても
ちがう視点で過ごすだけで
小さな感動や喜びが生まれることを
思い出させてくれるご夫婦がいる。
自然とともに、季節とともに
昔から変わらぬ暮らしを営む
お二人のもとを訪ねた。



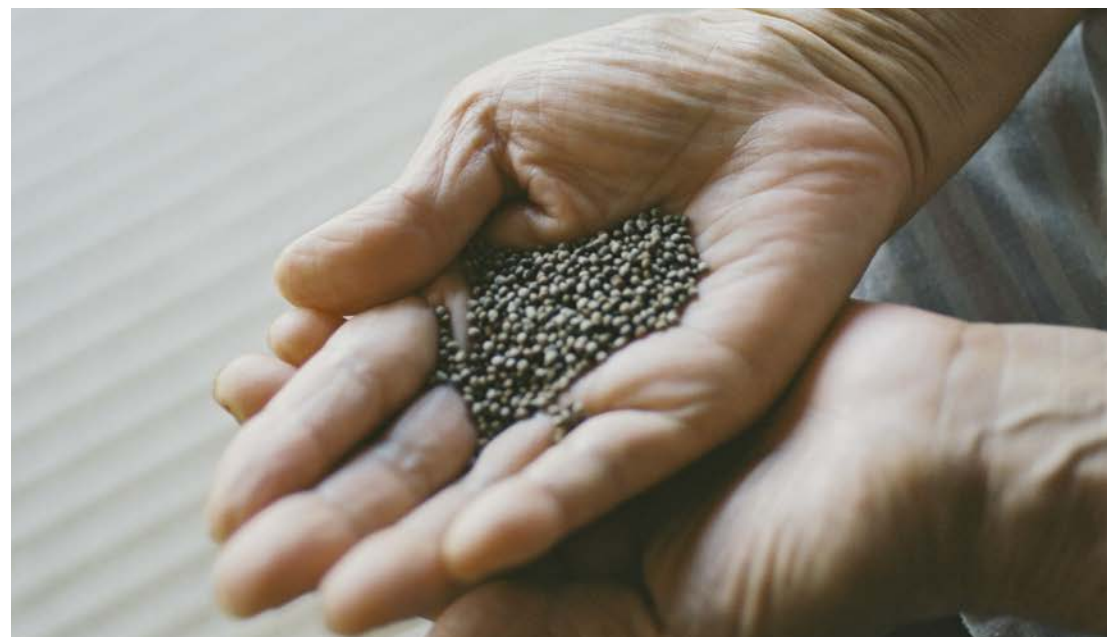
家の前には摘みたてのはぶ草が
網の上に広げて干され、
様々な種類の木々たちや
季節の花々が植えられている。
種が蒔かれた苗箱が並び
その脇にある水草が浮く鉢からは
大きなカエルが顔を出していた。
自然とともにある暮らしが
その佇まいからも伝わってくる
坂根さんご夫妻の住まい。

「ただいま」と言いたくなるような
懐かしさが優しく漂っていた。





えごまの脇芽を丁寧に摘むことは夏の間の大切な仕事。坂根家のえごまはよく油が絞れると、压榨する人が畑を見学に来たこともあるほど。



えごまは栽培から収穫、乾燥までを坂根家で行っている。「油を压榨してくださる人のことを考えて丁寧に乾燥しておくのよ。」と弘子さん。

手仕事と古漬菜 糰

お味噌や梅干し、お茶などの加工品だけでなく、ちよつとしたおもてなしのおやつから保存食まで弘子さんの手から生まれるものは季節ごとに多岐にわたり、数えればきりがなし。中でも「古漬菜」と呼ばれる白菜の漬物の美味しさは町内でも知る人が多く、ファンも多い。「白菜の苗をたてたら植えて、それが大きくなつて収穫したら洗って刻む。そうして漬けてからは何回も浮いた水を捨てて、きれいに桶もふいて、かぶせている手ぬぐいを洗濯することもあるね。水を捨てる時は重石を動かさないと



坂根家のお味噌の美味しさもまた知る人は多い。味噌作りの季節になるとその作り方を教わろうと弘子さんのもとにはたくさんの人が集まる。

が大事な。食べるまで一年がかりよね。細かく切つて漬けるのは時間がかるけれど、もし食べた人が美味しくないと思えばちよつと横にわけやすいでしょ。刻むのは楽しいわよ。良かったら一緒にやりにおいで。」家の中の仕事だけでなく、少し離れたところにあるえごま畑、そこからはさらに移動してはぶ草畑、さらには家の裏の畑と弘子さんの行動範囲は広い。えごま畑の奥には味噌作りに使う大豆畑が広がっている。「この大豆もね、ほとんどうちの味噌作りには残らんよ。みなさんが使つてくださるの。うちの大豆を使つてもらえるところとうれしいよね。」



古漬菜を漬ける作業も、弘子さんにとってはたくさんある「楽しみ」の中のひとつだそう。



畑には尚さんは軽トラで、弘子さんは別の車で向かう。1日の中でやりたい作業も時間帯もお互いに違うのだそう。



遠方に出かける時は2人で軽トラに。弘子さんはもっぱら窓から見える山や自然を眺めている。

ものとお金 𦵏

「竹の皮が落ちるのみなさん気にならない？」弘子さんは笑顔を浮かべながら話を続ける。「母は竹の皮を拾ってきては干して、それをくどの中のお湯につけてびんと張ってからおにぎりを包むのに使ったり、お料理の下に敷いたり、細く切ってわらの代わりにしたり、色々なことに使っていたの。」竹の皮とは竹の子の外側にある皮のことで、大きな竹になる前のほんのわずかな期間にしか落ちないこともあり、簡単にたくさんを集められるものではない。しかしながらその抗菌作用や防腐効果で昔から暮らしの中で重宝さ

れてきたものでもある。弘子さんの暮らしに竹の皮は欠かせない存在で、作りの味噌の中蓋にも必ず使われるアイテムだ。「竹の皮が落ちる時期になると気になって気になってドキドキしてね。竹の皮は一枚ずつしか落ちないから、ここには竹があるな、そろそろ落ちるな、まわりが広がってとりやすそうだなと考えるながら気に見ているの。竹を伐られてしまうこともあるから、伐らないでねと伝えておくこともあるのよ。」実際に坂根家には乾かした竹の皮がたくさんあり、いつでも使えるように保存してある。尚さんも時期が来ると竹の皮を弘子さんが集めることをよく知っている。「この人はよう見とる

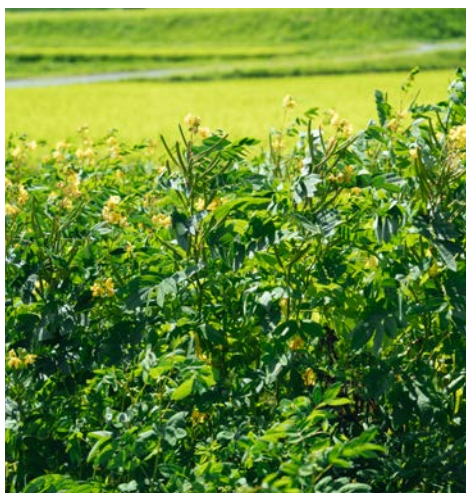
んよ。車に乗ってつてもあそこに竹の皮が見える言うての。何がどこにあるか聞いてもわしにはよー見えんがこの人の目はそうなるらしい。」弘子さんは答える。「まー、みなさん見ない？あそこに何の木があつて、何の花が咲いたとか。少しあそこは山が変わったとか。昔はそうしていろいろ自然を眺めながら母と竹の皮を集めてよく歩いたんよ。お金はなくてもね、この竹の皮が家にあるとほんとにするの。これさえあれば大丈夫と思える。自然にあるものを利用することは、親が教えてくれたことでしょうね。お金を出せば色々なものが買える時代と言うけれど、私はそうは思わないのよ。」



弘子さんの言葉には「手間がかかる」や「大変」といった言葉はない。「今日はいいお天気ね。空もきれいね。」と軽やかな言葉に笑顔も多い。



坂根家の暮らしに欠かせない竹の皮。弘子さんにとっては「当たり前にあるもの」。



01 02
03 04 05
06 07

01 漬物を保存する小屋も尚さんが建てた。02 ほうきに使うたかきびの栽培も坂根家で行っている。03 04 モーターをつけて改良されたオリジナルの脱穀機と大豆を選別するふるい。05 たばこの乾燥小屋だったものを解体し建てかえたのも尚さんの仕事。06 はぶ草の収穫は夏が最盛期。2~3回刈り取って、それを一度冷凍庫で冷やして切るのが坂根流。07 最初は数人で一緒に行っていた炭焼きも今は尚さん一人で行う。炭小屋も尚さんが建てた。



ほうき作りをするための道具から、尚さん手作りのたかきびほうき。「昔とった杵づか言うんかの。ほうきは昔作りよったのを覚えとる。」

夫婦とわるさ



「わるさが好きじゃけえ。」尚さんはそう言って笑う。弘子さんが様々なものを手作りするそのベースとなる畑を、耕したり管理するのは尚さんの仕事だ。さらにはたかきびを栽培しほうき作りをしたり、炭小屋を作った炭作りをしたり、家周りの修理にとどまらず小屋を作ったり移築したり、尚さんの手から生まれるものもまた多い。手作りの筥は町内のお店で販売され人気の商品だ。坂根家の作業は全てが二人三脚。尚さんが畑を耕し、そこに弘子さんが苗を植えて世話をし、収穫や加工に必要な道具は尚さんが管理し時に使いやすいように改良もする。今栽培しているはぶ草の畑も、もともとは何もない場所を尚さんが耕して畑にかえた。「まー、この人は几帳面だね。畑を耕す言うたら、メジャーで最初にきっちり測ってまっすぐになつとるか見てから耕すの。すこいよね。」尚さんは笑いながら言う。「わしがやめたらこのばあさんもういろいろ作ることをやめるじゃろう。わしがおらにやあやれん。」弘子さんも穏やかに言葉を返す。「そうねえ。お父さんがおらにやあ私もやらんじゃろうね。」



01 02 01 米を精米するための道具である「とうみ」。尚さんが大切にしているものの一つ。02 弘子さんが好きな角寿司作り。木の型は昔から長く使い続けているもの。03 尚さんの「たかきびぼうき」。毛先に密度があり室内でもはきやすい。04 坂根家のはぶ草茶。夏は冷やしていただくのが美味。05 尚さんが作った炭。現在は町内のお店で販売されている。06 田んぼが広がる中で坂根家のたかきび畑が目をはく。近辺では栽培している人はいないそう。



はぶ草は収穫するものと種をとるために伸ばしておくものに分けて刈り採る。種用のはぶ草が大きくなったら種をとり、また次の年にそれを植えて育てる。「はぶ草のいい匂いがするね。」夏空のもと弘子さんが笑顔が浮かべる。

山と視線 耕

「朝起きれば見るものは山しかないの。でも障子の外にはすぐナデシコが植えてあって、山水はホースでひいてきてはندوقうに貯めてね、時々その水が出んかと思ったらカエルがつまったりして、懐かしいね。すぐそばには田んぼと川があって。おひつを川につけとくとね、魚が入ったりしてね。とにかく山の中だから、山菜はたくさんあって母と採りに行ったりしとったよ。ふぎが出た、ぜんまいが出た言うて山を歩きまわったりね。とにかく季節のもの食べよったよ。」当時の楽しい



食の記憶は、弘子さんの中に今も鮮明に残る。「まき餅が好きだったね。せいろから出して、かごの中に入れてぶら下げて冷ますのに待ちきれなかったのをよく覚えるよ。母が囲炉裏の灰の中に卵を埋めて保存してたのも食べたいなと思っただけよったね。」自然の中で遊ぶこともまた好きだった。道くさはいよいよ。楽しいよね。ヤマブキがあれば高いところまで上がってとりに行ったり、つじが咲いてたり、コウランバナが咲いてるのを見るととってかえったりね。今はみんな車でしょ。昔は歩きしかなかったからね。山や花を見るのは当たり前だったんよ。」

弘子さんは現在暮らす家から少し離れたところにある、山深い場所で生まれ育った。建物自体は取り壊されてしまったが、その場所は今も墓が残り1年に何度かは訪れる大切な場所だ。



「ここはぼつんと山の中に建つ家だった。今は山が削られたり周りの道も広くなるところもあるけど、やっぱり木が伸びたくらいで風景は昔とあまり変わらんね。」家のあった場所を眺める二人。



木の板の上に干されたかぼちゃの種。「種を買おうと思ったら買えるけれど、私はいつもこうして次の種をとっておくのよ。」

記憶と伝播 耕

「私、ラジオが好きなの。遠くの人のいろいろな話が聞けるでしょう。昔、ハガキを送ったらそれが採用されてラジオに出演したことがあってね。ものすごくうれしかったんよ。そこで私の料理を紹介したら、それを聞いていた方からハガキが届いたことがあったね。それからしばらくその方と文通したの。人と話して過ごすことも好きだけれど、そうやって黙々とラジオの向こうにおる遠くの人の話を聞きながら作業するのが好き。」そんな一心に手仕事に情熱を注ぐ弘子さんを慕って、料理のコツやちよつとした工夫を



カメラで写真を撮ることも弘子さんの若い頃からの楽しみの一つ。「目の前にあることは今しかないことだと思って記録に残すのよ。」



弘子さんは畑に出るときも何か作業をする時も、いつもポケットにラジオを入れて聞いている。

習いに訪れる人は多い。「教え合うのも楽しいよね。それでまた新しい出会いがあったりね。私にとって全部楽しみよ。季節に合わせてやることを当たり前前にやりよるだけなんだけれどね。」野菜を種から育てて芽が出て大きく育つことも、それを美味しい加工品にすることも、弘子さんにとっては他の趣味と同じ「楽しみ」。それが分け隔てなくたくさんの人へと、弘子さんの温かな記憶とともに自然に伝播する。坂根家の玄関を出ると、木の板の上にかぼちゃの種が並べて干してあった。「これは私の母が昔からやってたの。木の板の上に野菜の種を並べてね。あなた持って帰る？美味しいかぼちゃよ。」



坂根尚さん・
弘子さん
(さかね ひさし・ひろこ)

島根県邑智郡南町日和生まれ、日和在住。昔から変わらぬ保存食や農業の楽しさを実践しながらたくさんの人に積極的に伝える弘子さんと、それを支える尚さんご夫婦。



エピソード

Episode

取材の日に食べさせていただいたかぼちゃぜんざいの味を、私は一生忘れないと思う。かぼちゃも、おだんごも、すべてお二人の手でいちから作られたもの。やさしい甘さで味つけられたぜんざいの上には庭のミントが添えられて、弘子さんのおもてなしの心が宿っていた。この一品の価値は、お金にかえられるものではない。そのことを取材させていただいた全員がおそらく感じたのではないだろうか。昼食の時間帯にさしかかった時、弘子さんは当たり前のように「何もないけどどうぞ。」と

お味噌汁とご飯、そして自家製のお漬物をたくさんに用意してくださった。その全ての美味しいこと。弘子さん手作りの味噌を使った味噌汁は、尚さん好みの濃いめの味。食後に出していただいた、きゅっと冷えたはぶ草茶も取材で汗をかいた体に染み渡るようだった。この場所、この二人でないとできないあたたかなおもてなし。お二人にとっては昔から続けてきた当たり前のことかもしれない。けれどもそれを受けた感動とうれしさを、どうお二人に伝えようかと思いが溢れる心地がした。(ライターS)

榊 深呼吸

編集後記

文/
湯浅 孝史
写真/
足袋井 竜也

2回目の発行となる深呼吸。「木のある暮らし」を伝えることをしています。

取材は夏、汗が止まらない暑さのなか、尚さん、弘子さんと、ライター、デザイナー、カメラマンとで畑・森炭小屋のご自宅と駆け足で取材させていただきました。そしてお昼には、もはや楽しみにしている弘



子さんの料理が並びます。尚さんからは事前打ち合わせのときに、これかっこいいですよねとぼつりと言った手作りのほうきを出されました。朝早くから現地取材を入れさせていただいているので、もっと朝早くから準備をしていただいていました。すごく丁寧に。押しかけている僕たちに。

表紙の写真に弘子さんは少し困ったかもしれません。恥ずかしいなあと言う弘子さんですが、そこにはいつも迎えてくれる優しい笑顔が収められていて、これしかないと思えました。そして裏表紙には尚さん。わしはよくわからんけえと言わ



れますが、尚さんかっこいいです。これしかないと思えました。同じ地域で前々からお世話になっっているお二人の、魅力があった、そして優しいこの感じを切り



取ってもらえて少しほっとしています。尚さんと弘子さんには最後までわがまま言っつてすみませんでした。そして、これからもすみません。

深呼吸 2

STAFF

Editor
湯浅 孝史

Photograph
足袋井 竜也

Writer
米田 幸

Designer
米田 光希

発行元
邑南町役場 地域みらい課

2021年3月 発行

本誌掲載の内容の無断掲載および写真、イラスト等の無断複写を禁じます。

