

ほな歴史通信

第28号

2003.9.1

普段着の農村が大きな魅力

—大分県安心院町のグリーンツーリズム体験記—

今年の四月、『観光立国懇談会報告書』が提出された。なかなかおもしろい報告書であるが、例えばそこにはこんな件がある。これまでの名所見物型パッケージツアーは参加・体験型の旅行へと変わり、これからは「生きる知恵と楽しさ、安心と感動を求めての、『ためになる楽しさ』の旅」が広がる、と。具体的な旅の形としては、個人・少人数主体の旅行、研修討論旅行、学術・ビジネス連携観光や産業観光、エコツーリズム、グリーンツーリズム等だという。

昨年十二月、そのグリーンツーリズムを体験した。人口八千人のごく普通の農村、大分県安心院町でのことである。通常、グリーンツーリズムとは都市住民の「緑豊かな農山漁村でのゆとりある滞在型余暇活動」と理解されているが、安心院は違う。都市からのお客を迎える農家の側がまず楽しむことを前提にしている。「私たちは自分たちの生活をそのままに、お客様を受け入れようと考えています。地域の人々との出会いを楽しんでいただく事が、私たちのもてなしです。ですから、サービスも「いたれり・尽くせり」というわけではございません。遠い親戚が来たつもりと思っています。そういった対等な関係の気持ち

でリラックスしていただければと思います」という。決して無理はしない、普段着の農村を味わってもらいながら自分たちも楽しもう、これが安心院流グリーンツーリズムの考え方である。安心院では、今のところ一五軒の農家が常時受入れ可能である。各農家は一日一組のみを受入れ、一泊朝食付き大人四千円、受入れ先農家で可能なら夕食も千円で提供される。また、希望すれば様々な体験メニューも用意されている。遠い親戚のつもりだから、利用料金はもてなしに對する御礼といった感覚である。年間二千人の利用者があるという。

一五軒にはそれぞれの思いを込めた屋号がつけられており、そのうちの「一軒、松木弘子さんが切り盛りする「ドン・百姓亭」に泊まった。民宿でもなく、もちろん旅館でもない、まったく普通の農家である。自家製の味噌、無農薬野菜を使った家庭料理が夕食のテーブルに並んだ。大分産の焼酎を飲みながら、松木さんご夫妻とのおしゃべりを夜遅くまで楽しんだ。そして、仏壇のある座敷に敷かれた布団、まさに親戚待遇である。

だが俟てよ、これなら茨城でもできるのではないか、とくに大子をはじめとする県北地域は打って付けではないのか、そんな思いがよぎった。確かに、見も知らない人を泊めるわけだからそう簡単ではない。課題はいろいろあるだろう。農山村のかえる問題がこれによってすべて解消するわけでもない。しかし価値観が変わり、旅の形が多様化するなか、例えば大子流グリーンツーリズムの仕組みづくりが行政と住民の間でもっと模索されてもいいのではないか、と痛感している。

「いろんな人と知り合えるのでいろんなことを教えてもらえる。そのうえ、お金も入る。お客を迎えることは楽しい」。こう言って笑った、ある安心院の女性の、その元気な笑顔が忘れられない。

(斎藤)

「オセリ」場の思い出

大内正一

私は、昭和二十七年四月に茨城県立水戸農業高等学校（以下「水農」と略）畜産科に入学した。当時、水農は水戸市木の折町（現在は緑町、県立歴史館敷地）にあり、農業科三クラスのほか繊維農業科、農業土木科、畜産科、農産加工科各一クラスから編成されていた。同級生は、男子ばかりで確か五〇名だったと思う。

畜産科の授業を担当する教師の中に、中崎長治右衛門先生がいた。盛岡高等農林学校獣医学科出身の先生は、獣医でもあった。水農から約一キロはなれたところに約四町歩の広さをもつ見和農場があり、そこでは乳牛、豚、山羊、鶏など各種の家畜が飼育されていたが、それらの種付け、繁殖はもっぱら先生の役割であった。私たち生徒は、授業を受けるためしばしば農場へ通い、またそこでは飼料作物づくりに汗を流した。

二年生の時、中崎先生の畜産繁殖学の授業があった。大家畜、中家畜、小家畜それぞれの受精の仕組みや繁殖の仕方を勉強したように記憶しているが、とにかく、先生の授業はおもしろかった。とくに家畜の交尾の場面では、生徒に集中させるためか必ず人間を譬えに出したため、青春真っ盛りの私たちは誰もが興味津々話しに聞き入り、この時ばかりは教室中がシーンと静まり返ったものである。

きつかけは、授業の時の先生の一言だったと思う。「授業だけでは分からない。馬の交尾は見ておくもんだ」。こうして、毎年馬のセリ市が開かれ、種付け場でもあった大子の「オセリ」場をクラス全員で見学することになった。

大子は馬産地帯で有名なところというのは、授業などを通じて聞いてはいたが、水郡線で山の中へ入って行くという以外予備知識はなかった。大子駅で降り、私の目に映った初めての大子は、何と言うことはないただの田舎町という印象であった。

「オセリ場」の一角にある種付け場に着くと、まず係員から説明を聞いた。その後、発情期にある雌馬と血統書付きの牡馬、つまり種馬が係員によって引き合わされると、間もなく牡馬の愛撫行為が始まった。俗に、畜産農家の間では、交尾の時間の短さを「牛の一突き」とか「兎、猫はチョン」などと表現されるようだが、馬の場合はその点異なる。顔を近づけて口を合わせたり、牡馬が雌馬の首筋を口でさするなど愛撫を続ける。中崎先生が、授業の中で人間を譬えに出した通りであった。

やがて牡馬が雌馬に乗りかかると、係員は、茶筒を一回り大きくしたほどに膨張した牡馬の一物を雌馬の陰部に当てがってやる。そして、交尾が始まる。牡が雌の背中から降りて交尾が終わるまでの一連の行為時間は、三〇分ほどではなかったかと思う。馬の交尾については、もちろん中崎先生の授業で学んでいた。しかし、それについても聞くと見るとは大違いで、私たちは固唾を飲んで見つめていた。先生の解説があったかもしれない。あるいは、帰りの水郡線車中で話題になったかもしれない。しかし、それらは記憶から消えている。

水農卒業後、私は茨城県養蚕農業協同組合連合会に就職し、養蚕技術普及員、通称「養蚕教師」として養蚕農家の指導に当たった。大半は東茨城郡が勤務地であったため、大子地方には訪れることなく平成七年三月に定年を迎え、今日に至っている。中崎先生と大子の「オセリ場」、私にとっては懐かしい青春時代の一齣である。その「オセリ場」も今はもうないと聞く。跡地を是非訪ねてみたいと思う昨今である。

大森政夫

▼アイソ漁

アイソ漁とは、アイソ（ウグイ）の産卵期をねらって、投網で捕る漁である。

漁期は春彼岸から五月末頃までの期間であり、この時期にアイソは産卵のため遡上する。アイソの習性を利用して産卵場所を人工的に作り、群れをなして集まったところを投網で捕る。人工的に作った場所にアイソが集まるかどうかが問題で、漁の中で一番むずかしく、また手間がかかる漁である。

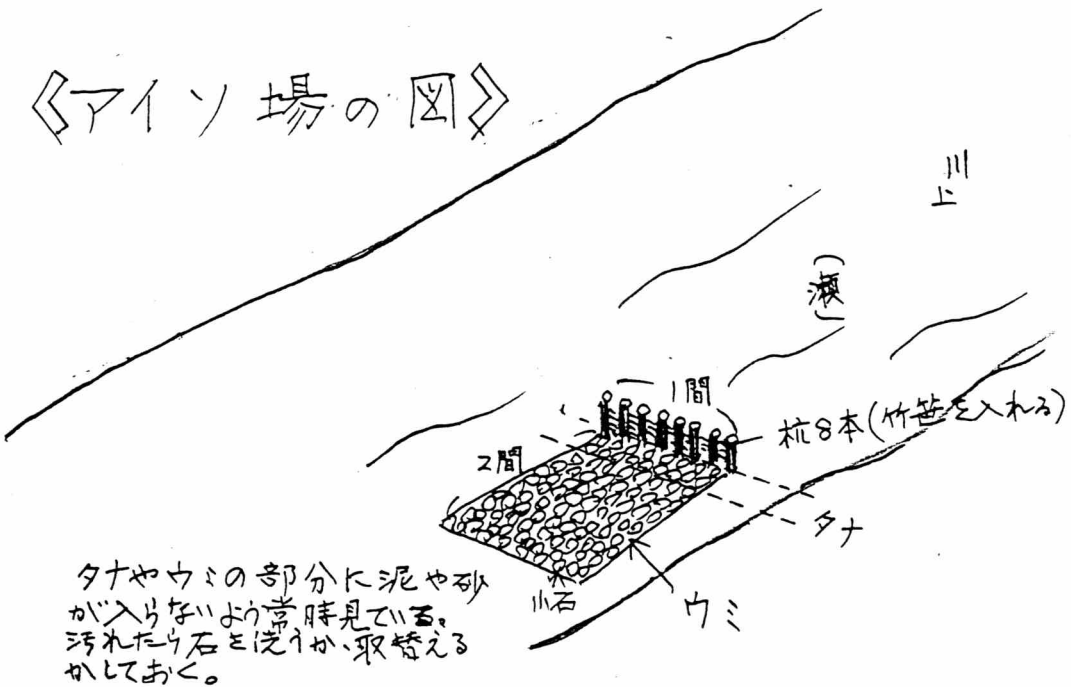
人工的に作る産卵場所は、腰までつかる水深で、流れが急なところを選ぶ。木杭を八本位流れに逆らって、等間隔に全幅一間位に打ち込む。杭を支えとして上流部に笹竹を横に並べ、流れを遮るようにする。

次に杭の幅にそって、下流へ二間〜二間半位扇型に、深さ二尺〜三尺位川底の土砂を取り除き、汚れない粒揃いの小石と敷き換える。この場所を「ウミ」と言い、杭の真下幅三尺位の下流を「タナ」と言う。アイソが産卵使用とする場所は、このタナなのである。

また、ウミへ敷き込む小石は底の部分は直径三センチ位の小石で、上に積むに従って一センチ位の小石を敷きつめる。小石を敷くのは、やがて投網を仕掛けたとき、石の隙間からアイソが逃げないためでもある。

しかし、人工的に作る産卵場所は、早瀬でなければならぬため、杭や笹竹である程度防ぐことができても砂や泥がウミへ徐々に流れ込んでしまう。砂や泥が付いた石へは産卵はしない

《アイソ場の図》



ので、常時ウミの中の石を見守っていなければならない。

ウミに敷き込んだ小石が汚れてくると、流れに腰までつかって小石を洗う。必要に応じては、小石を敷き換える。作業は常時続く。和田朝さんの話によると、ウミの小石が汚れると、予め用意しておく小石を笹舟で運び取り替える。こうして漁期に動かす小石は、約五立方メートル位だろうと言った。まさに手間がかかり、かつ重労働なのである。

また、杭と笹は流れを調整するはたらきをもち、杭の下流は一定の条件にしておかなければならない。履いている藁ぞうり等をウミに投げ入れて、ウミの部分から流れずにとどまっているように水流を調整しておくことだと和田さんは言う。

つまり、早瀬の川底には常に洗われている小石が敷き詰められ、砂や泥はない。しかし、川底の条件が整っていても、必要以上の早瀬では産卵することはできない。したがって、杭や笹で流れを変えてやることにより、産卵に適した条件を人工的に作ってやることなのである。

人工的に作った産卵場所を、当地では「アイソ場」という。アイソ場にアイソが産卵にやってきたことを、「アイソが付いた」という。最初にやってくるアイソはオスで、次にメスが産卵場所に来るといふ。

初期のアイソは二十センチ位の大型が多く、あまり歓迎されない。中期以降になると十センチ位のアイソが多く付き、漁の最盛期を迎える。

和田さんは、遠い日を思い出してつぶやいた。

「あれは兵隊から帰ってきて、しばらくたってからだから・・・エート昭和何年頃だったかなあ。あの時は、アイソが四十貫もとれたことがあったつけ。あれが最高にとれた時だった」、と目を細めた。

アイソは、産卵期になると腹部に朱色の縦線ができる。アイソ場にやってくると、朱色はより濃く、鮮やかになるという。このアイソはサンショウ味噌で食するが、人によっては鮎よりも美味だという。

このアイソ漁が始まるのは、周囲の緑が日毎に濃くなり、陽射しは柔らかく、水ぬるむ頃でもある。

当地の久慈川でみられた漁について、四回にわたり書いてみた。もちろんここに書いた漁以外にも、大小さまざまな漁が行なわれてきた。

しかし、久慈川の自然環境の変化とともに今では見られなくなってしまった漁法や、漁具の改良とともに多少捕る方法が変わりながらも延々と今日に引き継がれている漁法などさまざまである。

古いことで、あの時漁を見ていた私の記憶は断片的であったが、実際漁を長年行なってきた和田さんの体験談を聞き、当時のことが蘇ってきた。

貴重なお話を聞かせていただいた和田さんに感謝したい。

編集人

斎藤典生(茨城大学人文学部)

野内正美(茨城県立歴史館)

石井喜志夫(元教員)

小澤園彦(太子町教育長)

吉成英文(太子町社会教育課)

編集発行

遊中の会

太子町立中央公民館歴史資料室気付

久慈郡太子町大字池田二六六九番地

三九三五

五七二二六