短期塾生報告

8月7日～8日、夏休みを利用して京都在住の吉田さんご一家が、百姓養成塾の短期塾生として色川にいらっしゃいました。色川に受け継がれる「色川踊り（盆踊り）」と、伝統食の「めはり寿司」作りを習い、色川地区内を見学しました。限られた時間でしたが、田舎暮らし、環境、地域社会など、いろいろなことについて考えさせられたそうです。

以下、ご一家からの色川体験報告です。

「色川での体験」

ご縁があり、わずか一泊であったが、籠ふるさと塾に宿泊し、様々な体験をさせていただいた。テレビなどで報道されている日本の田舎が直面している課題も垣間見えたけれど、豊かな自然に囲まれて暮らす色川の皆さんの姿に、たくさんの元気をいただいた。

8月7日、着いた日の夜に、色川音頭の練習会に参加させてもらった。お年寄りの方々が踊りをリードし、若い方々が一生懸命覚えようとしている姿が印象的だった。色川音頭はおそらく何百年も前から受け継がれたもので、地域文化の象徴的存在だと思う。それを若い世代が受け継いでいこうという気持ちが強く感じられた。そして何よりお年寄りから若者まで様々な世代がこのように一緒に活動することで、郷土を愛する気持ちが育まれるのだな、と思った。踊り自体はリズムが微妙で、初めての私にはとても難しかった。それでもリーダーの方がよどみなく歌う生唄を聞きながら見よう見まねでやっていると、みんなの動作についていける部分が少しずつ増えていき、楽しかった。盆踊りの本番に参加できないのは残念だけど、よりたくさんの方々が伝統を受け継ぎながら盆踊りを楽しんでほしいと思った。

めはり寿司作り特訓中！

翌日の朝には、めはり寿司づくりの体験をさせていただいた。講師のC子おばさんに持ってきていただいた高菜漬けは、高菜と塩とトウガラシだけで作ったものだそうだが、塩味と酸味が絶妙で、とてもおいしかった。めはり寿司は広げた高菜の葉にご飯を載せ、C 子おばさんにコツを教わりながら丸めると意外に簡単にできた。お昼に色川中学校の校庭にシートを広げて食べたが、作りすぎたと思っていたのに、すぐなくなった。お弁当にうってつけの食べ物である。この冬にはぜひ自分で高菜を栽培し、自分でつけた高菜漬けでめはり寿司をつくってみたいと思った。めはり寿司以外にも、サツマイモのツルのぬか漬け・梅干し・たくあん・馴れずしなど、色川の家庭の味を賞味させていただいた。材料からすべて手作りというのがうれしいし、どれもこれも素朴な味でとてもおいしかった。そしてなにより、気さくに

作り方などを教えてくれるＣ子おばさんの人柄が素敵だった。

色川の滞在を通して印象的だったのは、出会った方々がよそ者の私たちにも声をかけてくださり、いろいろなお話を聞かせてくれたことだった。集落唯一の商店でも世間話の輪に入れてくれたし、「晩御飯に」と野菜や料理を分けていただいたりもした。子供たちも向こうから声をかけて遊んでくれた。都会では人間関係が希薄になりいろいろな社会問題が出ている。本当の地域社会ってこういうものなのか、いいな、と思った。

じっくりお話しする機会はなかったが、色川にはたくさんのIターンのみなさんも元気に活躍していると聞く。田舎好きの私には、とてもうれしい話だ。でも、実際あの険しい山肌に張り付く棚田や畑を耕すのはとても労力がいるだろうし、農業だけで食って行くのは大変だと想像する。そして、山では獣が増え、それが畑を食い荒らすと聞いた。やってられないであろう。獣害は山村の抱える極めて重大な問題だと感じた。私は破壊されていく自然は保護すべき対象であるという価値観の中で育ってきた。しかし自然保護という思想はこの日本ではもはや時代遅れになっているのかもしれない。「過疎化が進む地方山村では、自然の勢いが人間の営みを脅かしている」という側面ももっと強調されていいと思った。林業についても、世界的な木材資源不足で日本の人工林の将来は暗くない、という話も聞いたことがあるが、それを現在の山村が実感しているとは思えない。それやこれやで、田舎の生活は決して楽ではないと思う。

それでも、そんな中で暮らす色川の人々がうらやましく映ったのは事実だ。残念ながら私自身が色川に住むことは当面はなさそうだが、色川に限らず日本の田舎が元気になるよう応援していきたいし、田舎暮らしもどきを京都近郊の我が家で楽しんでいきたいと思う。

色川の皆さん、貴重な体験をさせていただき、ありがとうございました。

「色川農村体験」

色川で働いている知人に、色川がとても面白い村だと聞いて、夏休みを利用して家族で訪問することになりました。短い間でしたが、めはり寿司の作り方を教わったり、地区内を案内してもらったりと、密度の濃い２日間を過ごしました。

手際のよい講師の手元に見入る

初日、車で山肌をぬうような細い山道を上がっていき、小さな集落が点在しているのを見て、この色川地区はIターンの人が多く、いわゆる田舎暮らしをしたい人に人気があるというのはどうしてだろう？と正直不思議な気持ちが大きかったです。

でも２日間滞在し、知人に色々話を聞いているうちに、なんとなくですが、納得できるものがありました。おかずや菜園でできた野菜を気軽にやりとりし、地区の清掃や祭など何かと行事を共にする地区の人たち。よろずやではおつりをおまけしてもらったり、めはり寿司を教えてくださったＣ子さんには、漬物やハチミツまでお土産にいただいて。お互いに相手の苗字ではなく、お名前で呼びあっていたのも新鮮に感じられました。おりしも不在長寿者が大量に発覚している日本社会ですが、その対極にあるような人間関係があるのかなと思いました。

街に住んでいると、一人暮らしのお年寄りの問題や子どもの虐待、若者の引きこもりなどは、住民の個人的な問題であり、行政が組織的に解決するものと思ってしまいがちです。しかし、行政の力だけに頼っていては限界があることは、これまでの数十年の結果から明らかになってしまいました。これからは、地域の“おせっかい力”とでもいうような、今まで疎んじられてきたご近所との結びつきに頼らざるを得ない時代になってくるのではないでしょうか。それも、互いを過干渉するような形ではなく、踏み込まないところは踏み込まないという新しい形で。おそらく色川地区の魅力の秘密はそうしたところにあるのではないかと思いました。

そう考えると、田舎暮らしの良さというのは、豊かな自然や清潔な空気といった環境面はもちろんだけれど、人と人が容易に近くなれるという社会的な贅沢さにあるような気がしてきます。色々な事を考えさせられた色川体験でした。

「やさしい人たち」

わたしは、８月７日から８日にかけて、色川に行きました。はじめ見た時は、大きな店もなくふべんだと思いました。だけどしずかで緑が多くていい所だなとおもいました。その日の夜ごはんはしんせんなやさいがありました。やっぱりそれは、ここだから食べられる物かなと思いました。近所の人からもらったおかずもありました。話を聞くと、ここらへんの人は、みんなやさしくて、やさいなど、いろいろわけあっているそうです。

二日目は、近所のおばあちゃんにおそわりながら「目はりずし」作りです。つつみ方からすべて教わりました。やってみたら、「上手だね。」とほめられたのでうれしかったです。目はりずしは、たかなという葉っぱを使います。中に入れるのは、たかなのくきを使い、つつむのは、葉っぱのほうを使います。長もちするように、しょっぱくして、工夫していました。

付け合わせは講師特製のぬか漬け

小学生は、スクールカーがあるそうですが、中学生は自転車で山道をかよっているそうです。わたしには、やっていけそうにないです。たいへんなこともたくさんあるけど住んでみたいなと思いました。みんな、自分たちで野菜を育てたりしている所がいいなと思いました。