



幸せの四季の料理を出す九重・農家の宿

金丸弘美

食総合プロデューサー

「九州ちくご元気計画」というプロジェクトで、大分県玖珠郡九重町の有機農業と民泊をしている「わらび原おわて」を訪ねた。

テーマは「農業が観光になるらしい講座」。この企画は、大牟田市や久留米市を始め、福岡県の15市町村が関わる、地域の新しい事業創造を目指すことを目的とした講座のひとつ。

さまざまな分野の講師と現地の実践事例を交えながら、地域ならではの産物の商品開発が試みられているものだ。一般募集が行われ、参加者は、現地で体験して学ぶ、とてもユニークな講座だ。そして、自らが地域のあたらしい事業のヒントとして役立ててもらおうというもの。

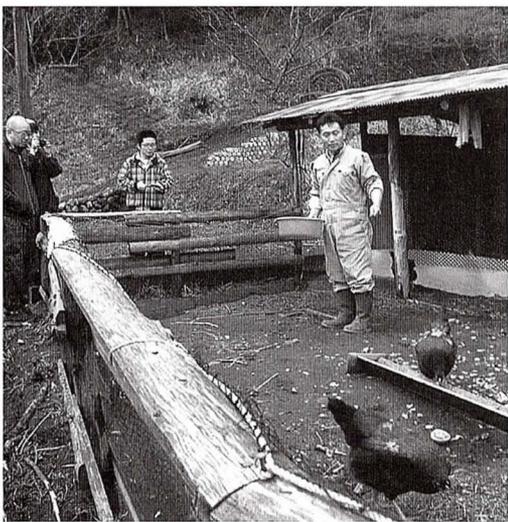
その一つとして、最近、注目の農家の宿泊を体験してみようというわけだ。

民泊による観光ツーリズムを積極的に進めてきたのが大分県で、安心院の取り組みがもつともよく知られている。海外からの修学旅行や農村の観光地として広く知られるようになった。豊後高田や竹田市など各市町村で行われている。九重町も、そのひとつだ。九重町は九州の中央部に位置する山間地で、大分県竹田市や、熊本県阿蘇に接している。人口1万人ほどの町だ。

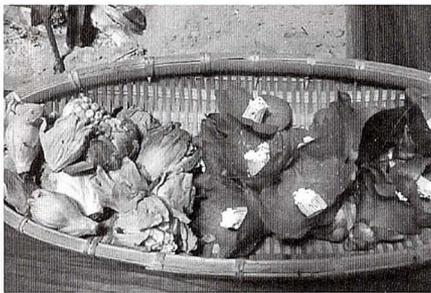
「おわて」は、標高800メートル近い飯田高原にある築230年の重厚な木造建築の古民家。周

辺は、手積みで作られた石垣があり、山々が連なり、さまざまな木々の緑のグラデーションが、じつに美しい。縁側があって、小さな庭がある。玄関から入ると囲炉裏や奥には竈があり、家の裏手には小さな水路があって、山からの清涼な水が流れている。まるで、50年ほど前の、生まれ故郷・唐津市の町田の祖父の家に戻ってきたかのような気持ちになった。

農業と民泊を営む時松和弘さん、令子さん夫妻は、遠縁の家の後継ぎがいなくなり、祖先の守りをするということで、現在の家を引き継ぐことになったという。和弘さんは、家は酒蔵を営んでい



庭で飼育する鶏を紹介する時松さん(右端)



た。地域の名産をということでキジの養殖をしていたのだという。ところが農業が好きで、いつのまにか有機農業が本業となった。

米を2ヘクタール、黒米を60アール、大豆40アールなどを栽培をする。お米は、コシヒカリ、ミルキークイン、黒米、緑米、赤米などを栽培している。ほかに鶏を飼っている。有機農業のグループで販売をするほか、個人販売、そして農家の宿泊と体験の受け入れで生計をたてている。

宿泊は、1泊食事つきで6500円。1日ひと組だけ。この日、講座に参加したメンバーと数名での宿泊となった。宿泊のほかに体験も受け入れていて、豆腐づくり、コンニャクづくり、米飴づくり、もちつき、山菜とり、キノコ狩り、農業体験などを行っている。最初は民泊ではなく、体験講座が始まりだったという。

私たちが体験をしたのはコンニャクづくり。芋を茹でて皮を剥き、それをミキサーで砕いて、それに木の灰で作った灰汁（凝固剤）を少しずつ入れていくと粘りがでて、粘性のある塊となる。それを丸めて、竈の釜で茹でる。和弘さんの解説で、指導は、小倉から来て有機農業を学んでいるという男性の方。将来は、自分の家で農業を行う

という。そういうふうに来る人がたくさんいるというので驚いた。

「常時4人から5人はいます。有機農業を習いたいと言う人。寝る場所と食事は提供をします。1年から5年くらいいる人もいます」と、奥様の令子さん。

ふと台所を見ると、何人かの若い女性が料理の準備中で、彼女たちも、研修で来ている人らしい。有機農業家のネットワーク「WORLD」というのがあり、そこに登録をした人たちが、やって来るのだという。ウーフは、1971年イギリスで生まれ、今や世界50か国以上にあるのだとか。日本にできたのは1994年。WOOFとは、

World Wide Opportunities on Organic Farms

〈世界に広がる有機農場での機会〉の略称。

最初は週末に農家の援農に行くというのが始まりだとか。それが発展をして、宿泊まで受け入れられるようになった。金銭の授受はお互いになく、相互に学び技術を伝え広げていくというのが目的なのだとか。時松さんのところには国内はもちろん海外からも体験研修に来ているのだという。

夕方になると令子さんが私たちの料理のテーブルの側で、天ぷらをあげてくださった。

これが最初は、なんと椿の花。ほんのり椿のいい香りが漂い甘みがある。初体験。次にふきのとう。いずれも庭に咲いたもので、季節の風がゆっくり体に沁み渡るかのようだ。

料理は、赤米の入った釜炊きご飯、鶏の炭火焼わらび・タケノコ・フキの漬物、コンニャク、肉じゃがなど。醤油も味噌も自家製。時松家で作られたものだ。

どれもこれもが素朴だが、しっかり味わいと個性をもっている。それでいて調和が素晴らしい。食べた感じがすがすがしい。うまみがじんわりゆきわたり、後味がさわやかだ。

こんなにも幸せな料理を食べたのは何年ぶりだろう。そう思わせた。そのとき祖父や母たちの顔や営みや、料理のことがこころのなかに思い出されたのだった。