

青木さんちの牡丹鍋と苺狩り 福知山温泉バスツアー

2004年3月6日(土曜日)

庭園露天風呂 福知山温泉へ直行

午前9時にJR大阪駅に参加者20名が集合。宴の前に一風呂ということで、一路マイクロバスで中国自動車道から残り雪が舞う舞鶴自動車道を走り抜け、福知山温泉を目指す。福知山インターチェンジを下りて5分。お城風の建物で、以前は料亭だったというどっしりとした構えの福知山温泉『養老の湯』の門を潜った。ここで一時間、湯ったりと温泉を楽しんだ。ここの温泉は、何といっても露天風呂、裏山を開放した庭園風呂が圧巻。庭を見下ろすのではなく、見上げて入る。杉に竹に松に、軒のある岩風呂から飛び出して。円形の湯船に浸かって空を見上げると、トンビが二羽ゆったりと羽を広げている。そして、目の前には、枝垂れ梅が満開。梅のほのかな香りに包まれた森林浴で湯浴みを楽しみ、疲れを洗い流した所で、冷たいビールをといきたいが、喉は乾かしたままテーブルに着くことにしよう。



福知山温泉 養老の湯 京都府福知山市字長田小字宿81-33 0773-27-6000 料金：大人700円 小学生以下300円 幼児(2歳未満)無料 10:00~23:00 無休・露天風呂・主浴槽・足湯ミストバス・リラックスバス・打たせ湯・水風呂・サウナ平成12年11月にオープン。料亭の跡地を改築したため休憩所からも日本庭園庭が楽しめる

顔の見える食材作り 専業主婦から専業農婦へ

福知山温泉から、青木さんちを手伝っている三輪正夫さんの車に先導され、山間の田んぼ道を走る約15分。青木さんちに着く。とにかく、牡丹鍋ということで、苗を作っている工場に案内された。ここが宴の会場。天井の高い工場内のテーブルの上に、土鍋からホーローの鍋までが卓上コンロの上に鎮座して遠来の客をお待ちかね。挨拶もそこそこに、自由席で着席。採りたての野菜とお肉がお皿たっぷり、とにかく、ビールで乾杯。後は、わいわいガヤガヤと宴が続き、牡丹鍋に箸が走る。山深い丹波の名物の猪、うり坊を青木さんちの有機野菜や米の糠で育て、そして私たちのテーブルから、胃袋に。野生の猪は、野山で蛙や昆虫などを食べ獣臭いが、青木さんちの猪は、正真正銘のベジタリアンで、臭みがない。冬の終わり、根っこばかり食べている猪にも似て臭みがないと聞くがまさにその状態。

で、何故青木さんが農園奥たんばへ辿り着いたかという

と、娘二人が進学して京都へ飛び立ち、夫は転勤でJR大阪駅勤務に、一人家に取り残されてこれからの人生を何にかけるかという自問自答から始まった。現実的には、何も手に職がない40過ぎの主婦を雇ってくれるところもないので、生まれが農家だったので、昔取った杵柄をとろうと思いたち、即行動。青木さんが兵庫県の農業改造普及センターに掛けた一本の電話が夢への一歩となった。相談の上、2000万円の国の融資を受け、作業に必要な器具や耕運機を購入し、ミニライスセンター、まさにこの宴の会場を建てたのが平成7年。それからほぼ9年、子供たちに食べさせたいという安全な食物作りに母親の思いを詰め込んで、さらに、この人の為にと顔の見える農業を目指し消費者と直結した販売網を広げ、融資は全額返済。今では、JRを卒業したご主人が右腕に、娘さんが左腕となり動きまわってくれるようになった。娘さんは学校卒業後OLとして働きだしたが、どんなに一生懸命働いても会社の都合でリストラされるサラリーマンの現状を目の前にして、自分で判断して自分で汗水流しながらいろんなことに挑戦しているお母さんって本当に偉いと気づきその後続くことを決意。母の元に帰ってきた。そして、サラリーマンを卒業して地元に戻ってきた三和さんも脇を支えてもらえるようになった。工場内での野趣にとんだ牡丹鍋に、塾生の林紀公子さんが購入してくれた、1月17日見学した櫻正宗の『金稀』、塾生の春の園遊会として、それぞれのテーブルを瓶が渡り歩く。更に、青木さんちのお米で結んだおにぎりを食し、デザートにビニールハウスで、大粒で甘い苺「章姫」を採りながら口に運ぶ。



農園奥たんば：電話：0798-71-7049 FAX：0798-71-7049
〒669-4302 兵庫県水上郡市島町中竹田 2976

減農薬丹波コシヒカリ 10kg ¥5,800 / 5kg ¥3,000

旬の野菜セット ¥2,500 (消費税込・送料込)

内容量：季節の野菜8アイテムの詰め合わせ



環境保全型農業等推進地区・市島町

市島町の概要

市島町は兵庫県の中東部に位置し、中国山地の東端で丹波高原の一部に属しています。町域は、北緯35度12分27秒、東経135度8分18秒を中心に東西に10.4km、南北に7.9kmに広がり77.15km²の面積を有しており、ほぼ中央部を国道175号線、JR福知山線及び由良川の支流竹田川が南北に縦貫しています。阪神圏からは約80kmで、舞鶴自動車道やJR福知山線を利用すれば1時間30分の距離にあります。

気候的には瀬戸内海型と日本海型の接点に為たり、両者

の中間的な色合いを持っており、相対的には穏やかなところ
です。年間平均気温は約15度で、年間降雨量は約1500mm前後
であり、冬季は15cm程度の積雪を2~3回みですが、時雨や粉雪
の舞う日数も比較的多くあります。周囲が山に囲まれているため、霧
の発生する日数が年平均60日と多く、丹波特有の盆地霧として有名
です。

総面積7715haのうち林野面積5462ha(70.8%)、農地面積1328ha
(17.2%)、宅地面積199ha(2.6%)、その他726ha(9.4%)となっ
ています。人口は本年1月1日現在で10,622人(男5,074、女5,548、
3302世帯)であり、ここ数年はほぼ横ばいで推移しています。しか
し、他市町村と同様少子・高齢化が進んでいます。

農業の現状

昭和37年度から圃場整備に取り組み、整備率は96%に達して
います。また、昭和43年度からは県営農地開発事業(開拓事業)に
取り組み、約120haの新しい圃場を整備しています。このように早
くから農業の生産基盤の整備に取り組んできました。

現在の農家戸数は1455戸、専業農家は215戸、第1種兼業は115
戸、第2種兼業は1125戸で、1戸当たりの平均耕作面積は68aとな
っています。担い手の減少と高齢化が進み、稲作中心の第2種兼業農
家が大部分を占めます。他産業への就業機会が比較的多いため、週
末を利用した稲作だけの兼業農家がほとんどとなっています。

有機農業の歴史

市島町の有機農業の始まりは、1975年までさかのぼることが出来
ます。愛農会の元会長であった市島町の近藤正氏が、兵庫県有機農
業研究会にて消費者団体(食品公害を追放し安全な食べ物を求める
会)の要求を受け、町内の農家に有機農業への取り組みを呼びかけま
した。これに呼応した34名の生産者により、市島町有機農業研究会(市
有研)が発足しました。1980年代中頃から、全国的な動きと同調す
るかのようになり、市有研以外にも有機農業にたずさわった団体が出
てきました。現在、有機農業を行っている、あるいは有機農業を目指
している農業団体は12以上のほり、2000年6月、そのうちの11
団体によって「市島町有機農業推進協議会」が設立されました。

町・農協の取り組み

市島町は、町や農協が有機農業の発展にかかわった全国で最初の
例だと言われています。有機農業にとって大きな問題となる農薬の
空中散布も、氷上郡全域での広域防除という方針であったところを
市島町では中止されました。有機農業関係者の反対はもちろんで
すが、中止になりえたのは町や農協の理解があったからこそだと言
えます。

市有研設立当初は協力的であった行政も、市有研と提携先の消費
者グループによる幾度かのゴルフ場建設反対運動などにより、1990
年ころから市有研とは疎遠になり、積極的には関与しなくなりました。
しかし一方で、畜産農家から排出される畜糞による公害問題を解決
すると共に農業の基本である「土づくり」をすすめるため堆肥セン
ター(「市島町地力増進施設有機センター」)を建設し、1992年度
より堆肥(「市島ユーク」)の製造販売を開始しました。ダンプ1台分
(約1.5t)につき2000円の補助が町から出されています。有機農
業発展の基盤として、この有機センターの果たす役割は大きなもの
となっています。

2001年度には「安心・安全農産物生産等推進支援助成事業」を
スタートさせ、有機認証を受けた生産者に対してかなり高額な助成
を行っています。

2002年度からは特別栽培農産物として減農薬あるいは減化学肥
料栽培にも助成の対象を広げるようです。

町の農政としては、従来どおり大型専業農家の育成と、ムラとし
ての機能を維持しながら収益性の高い自立する

農業を目指す「集落営農」に力を入れています。しかしこれと並行
して、安全・安心な町づくりの象徴として「有機の里」の育成にも
本腰を入れています。

手作りの地酒造り 山名酒造見学

そして、春まだ遅い丹波の山里の風に別れを告げて、青木さん
も酒米・山田錦を納めているという「山名酒造」を訪ねる。「奥丹波」
「萬歳」が売れ筋商品で待ちかねたようにすぐに完売とか。工場の中
には機械がほとんどない。大きな和釜があり、そこで、米を蒸し、
室の前に並ぶ桶。井戸がある。創業江戸享保元年(1716年)以来、昔
ながらの手作りの酒造りということが一目瞭然。更に酒米は地元の農
家から調達するというまさに「地酒」。説明を聞いている間もガシャ
ーン、ガシャーンと時々響くのはお酒の絞り機の音とか。説明の最
後に、絞りたてのお酒はいかがですかと、無造作に開けた甕から柄
杓ですくってぐいのみへ注がれ参加者の口元へ。絞りたてのお酒は
ピリピリと舌の上で跳ね上がる。まだまだ若いねえという青春のあ
まずっぱさが、口の中一杯に広がる。おまけに、絞り機が旧式な
ので酒粕も他社よりかなり厚いとのこと。帰り際小さなテーブルに
蔵にある銘柄が4種ならび、お酒や酒粕を買い求める人もあり、思
い思いの酒蔵見学を楽しんだ。

山名酒造 〒669-4322 兵庫県氷上郡市島町上田 211
TEL 0795-85-0015

農園奥たんば 青木さんの夢はつづく

試飲したお酒もまわりお腹も牡丹鍋に満たされ、うつらうつらと揺
られている間に、大阪に戻っていた。マイクバスにしてバス代を抑
えたので、お土産に、青木さんの苺1パックと山名酒造の分厚い酒
粕に、別途参加者の自宅に青木さんのお米5キロを郵送。

寒さ厳しい冬には、体の温まる猪の肉に、日本酒の熱燗を飲みな
がら冬を味わった日本人の四季の暮らしの楽しみ方。有機農法に
取り組む兵庫県市島市では、食の安全が問われ前から、顔の見える
農業を目指し青木さんたちのように熱心に取り組んでいる人がいる。
手間は掛かるが、かけた分だけ答えが戻ってくる。女一人40歳の峠
を越え、何かをはじめようと掛けた電話からまもなく10年、夢への
一歩を進める勇気と努力が、夢を手にすることができ、その実りが
農園奥たんばとして娘さんへ引き継がれていく。97年5月8日(木・
青木さんの誕生日)「土と生きる・専業主婦から専業農婦へ」の熟
塾サロンでお話を聞いてから7年、多くの土地や多くの人々との交
流を紡ぎながら、大地を耕し育ててこられた青木さんの大切な宝、
その田畑を改めて眺めていると「夢からはじまる」夢を実現し、さ
らにその夢を支えて共に歩いてくれる家族や協力者を率いての姿を
とても嬉しく、たくましく拝見した。お米も、猪肉も、その努力の
末の実り、本当に有難く美味しく頂戴した。

「自分が手がけた食物たちが成長する姿は、人生の四季を眺める
ように本当に感動的です。」とは、97年のレポートの青木さんの言
葉……。そして、青木さんの夢の丹精は日々続く。(原田彰子記)

参加者(敬称略・アイウエオ順)

一般：岩本明子・鍛冶さんご主人・武田雄二・辻本早矢仕春春・森川さんご主人・若菜律代
塾生：秋山建人・入江時子・大森史子・鍛冶睦子・北原祥三・木下奈美子・杉山英三・中山恵三・林紀公子・原田彰子・深堀正晶・堀内紀江・森川千世子

