

東彼杵 グラフ

11 / 23 郷 遠目郷

山の神様とともに生きる遠目郷。
木を切り、炭を焼き、獣を獲る。
300年以上も続くその暮らしは刺激的で
何度も訪ねたいクセになる秘境だった。

制作 地域おこし協力隊
飯塚 将次 (文)、堀越 一孝 (写真)
小玉 大介 (デザイン・写真)

小屋の隅で出番を待つ遠目の木炭
その伝統は、強い火力にて今も燃え続く

山ん神様に会いに行く

遠目郷は町営バスでアクセスできない。自衛隊の大野原演習場の向こう側にあるので、住む場所によっては遠回りをしたり、嬉野市から入ったり、大村市から入ったりしなければならない。県道が通っているものの、森の中に細く険しい道もあり、“険道”と表現した方がしっくりくる。そういうところにある地区だが、私たち協力隊には“そそる”ことこの上なしで、たびたび訪ねている。昨年7月には、地区の協働作業による冬至カボチャの苗付けに参加して一緒に汗を流した。

1月16日、再び遠目郷へ上った。この日は、山とともに暮らす住民にとって大切な山神様を祀る遠目山神祭が行われる。山神様は三反間、本谷、本遠目、六町の4か所に祀られており、遠目山神祭では地区を南北に分けて2つのグループが2か所ずつ、玉串奉奠と酒を捧げるために山へ入る。

区長の田中正彦さんに挨拶を済ませ、カボチャの出荷状況など話をしていると、焚き火に関係者が集まってきた。私たちも三反間の山神様まで一緒に付いて行くことになった。遠目公民館から車で2、3分、小さな橋の近くに止めて、茂みに入り少し登る。巨石が倒れて自然にできた社があった。地元でないと絶対にわからないところに山神様は祀られていた。

神事を取り仕切る田中好春さんに話を聞くと、「先輩から伝え聞いた話ですが、今から330年ほど前、大村市黒木あたりに四国の阿波国から十数人の炭焼き職人が移住してきたそうです。それと同じぐらいにして、遠目にも5、6人が入ってですよ、炭焼きを伝えたそうです。ここいらは昔から山で生きてきたんですよ。農業ばしても生活いきらんけん、木を切ったり、炭を作ったり。山で無事に仕事ができるのは山ん神様のおかげ。だから山神祭を大切に、受け継いでおります」。

↓遠目の山を守るみなさんによって大切に祀られた



三反間の山神様は倒れた巨石の中に→



↑区長の田中正彦さんに付いて三反間を歩く

遠目山神祭は年2回、1月16日と11月16日に行われる。11月は地区内だけの祭事だが、1月には林業関係者などを招き、いつも静かな公民館周辺が一時賑わいを見せる。

「それではお参りをさせていただきます」と田中好春さんの進行で神事が始まった。地区を代表して田中正彦さん、遠目保護組合の白似田定さんが玉串を神前に捧げて拝礼。供え物は一升瓶の酒。細い竹を束ねたものが供えてあったので聞いてみると、ここにも酒を入れるそう。カップ酒もある。遠目郷の人たちは酒好きが多かったことを思い出した。4か所すべての山神様の参拝が終わると、公民館に戻り、御神酒で直会が開かれる。





山の恵みと
お母さんたちの愛情が
たっぷりの名物おにぎり

イノシシでおもてなし



↑賑やかな祝宴に大輪の牡丹が咲く

↓区長の挨拶の後、町内外の来賓が祝辞を述べた



公民館では地区のお母さんたちがおにぎりを握ったり、料理の準備に忙しそう。昼過ぎには町内外の来賓も到着して餅まきで盛り上がった。ひんやりした青空に紅白の餅が舞い、みんな手を伸ばして笑顔で受け止める。かなりの数がまかれたが、これもお母さんたちの手作りと聞く。ビニール袋は餅でいっぱい。いいおみやげができた。

林業関係者など来賓の祝辞の後、御神酒をいただく。遠目郷では1月16日と11月16日に山仕事は禁忌とされている。山で仕事をしてケガをすることがたびたびあったそうだ。ということで、この日は郷民の休日でもある。賑やかな宴が幕を開けた。

テーブルには東彼杵町らしくクジラの刺身の鉢盛も並ぶが、一番のごちそうはイノシシ肉。猟師歴45年の白似田さんが数日前に仕留めたもので、自己責任になるが刺身でも食べられると言う。「何でも生がよかもん（笑）」とお茶目な白似田さん。郷に入りては…で1枚いただいた。口の中であろける味わいで、本当に旨い。いわゆる獣臭は全くなく、もっと食べたかったがやめておいた。

「大きかイノシシばさばく時は2～3人でしよるですよ。内臓はよく切らんとだめ。ここばきちんとせんば臭くて食われん。血もしっかり抜かんば。しばらく吊るしておくと言いか肉になる」と白似田さん。旨さの秘訣は丁寧な下処理にあった。

山のごちそうはほかにも。イノシシの肝を甘く煮た料理は、酒の肴にぴったりと赤ら顔になった人たちに好評。大皿に並んだ茶色いおにぎりは、焼いたイノシシ肉とゴボウやニンジン混ぜて醤油などで味付けしたもの。決して小さくはないが後引く味わいで何個でも食べられる。濃い茶色のおにぎりもあり、こちらは鶏めしだった。遠目郷では鶏もイノシシ同様に祝宴などでは欠かせない特別な食材。絞めたてとあってプリプリとした歯ごたえがたまらなく旨かった。いろいろがある部屋では2つの大きな鍋がグツグツしている。イノシシと鶏をさばいた際に出るガラで作った汁がそれぞれに。網の下でパチパチと燃えていたのは遠目の木炭だった。

炭焼きの里に生きる

炭窯を見に行くと、副産物の木酢液のにおいがあたりを漂っていた。遠目郷には昭和 40 年ぐらいまでは 33 戸の世帯があり、そのすべてが炭を焼いて生計を立てていたというから、煙やにおいに包まれた山間の集落は独特の雰囲気であったと想像できる。

ご多分にもれず遠目郷も高齢化が進み、現在は世帯数が 20 戸、炭焼き職人は 5 人になった。それでも、良質な炭を作るという評判は昔も今も変わらない。一般家庭では木炭の消費は減ってしまったものの、うなぎ店や焼き鳥店、居酒屋などがこだわりとして使うため、職人たちにはファンが付いている。中には著名な陶芸家もいて驚いた。

「ここいらは標高が高くて、樫などのよか原木がある。年数をくうとるから堅かよ」と白似田さん。年輪を重ねた堅い樫の木はいい炭になるそう。松尾土土磨さんに出荷する前の炭を見せてもらった。「あまりヒビが入らずにつまっとるとがよかです。こういったとは堅かですもんね」と両手に炭を持つ松尾さん。カーンカーンと金属音が小屋内に響いた。断面を見るとツヤツヤして青光りしている。マッチをこすると火がつくと教えてくれた。

炭の出来具合は炭窯から出る煙の色やにおいでわかる。ここで窯を開けるタイミングを図るのが、そこは一朝一夕にはいかない職人のスキル。「天気や気温なども気にせんば。長年の勘が必要になる」と田中好春さん。「何十年と焼いておっても難しか」と溝口春美さんが言えば、「そう、女性を扱うように難しかよ(笑)」と白似田さん。焼きすぎて炭が灰になったり、炭窯の屋根まで燃えてしまったことも。炭の話をしていると、みんな楽しそうだった。

ここでは若手に入る 50 代の大川久さんは、「じいちゃんの頃から何百年と続いてもんやし、おいがせんばしょんなかった。だけん、今思えばしょっとってよかった。炭焼きは自由のきくでしょ。百姓をしながらでもされるし」。大川さんの話に地方で暮らすヒントがあるような気がした。遠目郷には半農半林、半林半猟などいくつものライフスタイルが存在する。私たち協力隊は限られた任期で東彼杵町に定住するために活動している。生業や自給する術を模索中だ。壁に打ち当たったら、また遠目郷へ上ってみよう。

※遠目郷へは、マイカーまたはタクシーなどを利用
次回は 大音琴郷。お楽しみに！

「東彼杵グラフ 蔵本郷 (10 / 23 郷)」の 1 ページ目で写真の説明に誤りがありました。正しくは下記の通りです。お詫びして訂正いたします。
(誤) 32ha ※ヘクタール (正) 32a ※アール



↑きれいに閉められた松尾土土磨さんの炭窯。丁寧な仕事にファンも多い



↑青光りの断面もそうだが、黒ずんだ爪もいい感じだった

何百年と続く炭火を消さずによかったと振り返る大川久さん↓

