

東彼杵 ダラフ

22/23郷 法音寺郷

数十年ぶりの
大寒波が襲来し、
大雪に見舞われた
東彼杵町。
法音寺郷では
生産者たちと
楽しい交流。
町の重点を支える
笑顔がそこにあった。



挑戦から始まる 明るいセカンドライフ

町内全域が真っ白に覆われた。移住する前、長崎は温暖という勝手なイメージであったが、冬を経験するたびに崩れて今では微塵もない。それにしてもこんなに雪が降るとは驚いた。山間の法音寺郷も見事な雪景色だった。ギュッと久しぶりの感触を足で確かめながら、コケないように坂道を上る。子どもたちは雪と休校に大はしゃぎ。傍らではお父さんたちが汗をかき、シャベルで雪かきに精を出している。

棚田には白と濃緑がいい感じ。オレンジ色も探したが柑橘系は付いていなかった。神棚や祭壇に供える榊とも違うみたい。「こいは榊（シキミ）。こちらではハナシバと言うとですよ」と川井徳次さんが教えてくれる。榊は耕作放棄地など田

畑を活用して栽培でき、また一年を通して出荷できる枝物。川井さんは度重なるイノシシ被害に業を煮やして、水稲から榊の栽培へと本格的に切りかえた。少しずつだが40年ほど前から栽培はしていたそうだが、「ちゃんとこいで勝負するのなら、おいもまだまだ（笑）」と話す。

大型農機は必要ない、生産コストが低い、手間がかからない、何より反収が高いなどの理由から、ここ数年、榊に注目する人が増えてきたとか。「どがんやって作ると？簡単と言うとさ。何年もお金にならないとやけん。商品として出荷できるようになるまで、剪定や病害虫防除とか手入れは熱心にせんばだめとさ。10年ぐらいはかかる」と川井さん。興味本位だけの人には釘を刺すようにしている。川井さ



ノ郷名に由来する尼寺があったことなども教えてくれた川井徳次さん

んは定年後の生業にと計画的に準備をしてきた。今は道の駅などに出荷しているが、今後は販路を広げていきたい考え。「本当は根付きの榊で出荷したか」という目標がある。第二の人生も楽しく生きる。

Challenge to
start
a good
second
life.



〽 白銀の別世界となった法音寺郷。足跡は弾み、雪だるまは笑っていた



〽 「もちろん、落ち込む時もあるですよ。でも楽しかです」と話す川原千壽子さん

「これはうちの主人が頑張ってくれてくれる大根です。大量に使うので足りない時は県産のものを仕入れています。味付けの基本は砂糖と酢と醤油。人工甘味料とかは使っらんですよ。家族に安心して食べさせられるものを作るというのが常に頭にあるけん」

漬物づくりは独学。安心・安全な食に対する意識は看護師だった経験から。職場でのランチも貴重な時間だった。同僚の弁当の中で輝く逸品を見つけては、「お母さんはどがんして作らしたの」と分量等を聞いて自分でも作ってみた。旅先で道の駅や直売所があれば必ず立ち寄り、真っ先に漬物コーナーへ行き爆買いすることもあった。レシピをまとめたノートはすでに5、6冊になる。

たくさん漬物を食べていいとこ取りして、自分好みにアレンジしたのが“川原さんちの〇〇”。〇〇にはしょうゆ漬けや梅干しなどの文字を入れて、道の駅などへ出荷している。「初摺をした時にどうし



〽 〇主人の悟さんが丹精して作った大根を、千壽子さんが愛情込めて加工

国道 34 号まで戻ってきた。このところ“川原さんちのしょうゆ漬”という大根の漬物にハマっており、裏に貼られた生産者ラベルを頼りに加工場を探してみることにした。0 円食材を貰いに行くあのテレビ番組みたいに。しょうゆ漬は歯応えも味もしっかりしているが、しつこさとか辛さとかはなく、どこか優しい味わい。どんな人が作っているのか気になっていた。

農機具小屋を改築した建物に看板はないが、脇に並ぶ樽でそれとわかった。ガラス扉から覗くと、大根と包丁を持って作業をしているところだった。想像した通り柔らかい顔の川原千壽子さんにホッとする。

でもくず米が出るとですよ。何とか活用できないかと考えて」と川原さんのアイデアで糀や甘酒も作っている。おかげで米を無駄にすることなく、糀や甘酒は年間を通じて出荷できる主力商品になった。

「楽しかです」。定年退職後、夢だった漬物加工の販売を始めて今年で3年目。生産・加工・販売のリズムがようやくできて、忙しいが充実した毎日を過ごす。「作りがいがありますね。鍛えられてますよ(笑)」と話すご主人も、これまたいい顔。あの優しい味わいはご夫婦の手柄そのものだった。



「うちはちよろっとしかしてなかよ(笑)」と謙遜する浦祐助さん。棟を分けて約1000羽が元気に育てられていた。

茶畑に囲まれた地で 鶏とともに50年

赤木地区の一部も法音寺郷だと聞いたので散策してみた。大村湾グリーンロードから入り、牛の放牧を遠くに見ながら進む。今まで茶畑ばかりを気にして気付かなかったが、いくつもの鶏舎がある。事務所を訪ねると、出荷の忙しい時間にもかかわらず、浦祐助さんが対応してくれた。

「ここで50年ぐらいやっていますね。最初は養鶏のみで、飼うて業者に出しよったばってん。そいから各肉屋へ卸すようになった。昔は彼杵にも納めよった肉屋が7、8軒あったとですよ。そいも徐々に減って。大手スーパーは太うなって、仕入れは

何トン、何百キロ単位やもんね。2、3人でしよる、うちみたいなところでは納めきれんとですよ」と変遷を教えてくれた。

町内に道の駅が開業すると、ふたたび転機は訪れた。「精肉から卵まで売ることができて助かった」と浦さんは笑顔で話す。利用客のニーズに応じて惣菜業の許可を取り、焼きとりなども作って道の駅へ並べるようになった。

約束の10分を超えたが、「鶏の写真を撮る?」と鶏舎へ案内してくれるという。事務所を出ると、香ばしいいい匂いが漂っている。今日のお昼は道の駅に決めた。

※法音寺郷へは、町営バス「谷口」JR九州バス「法音寺」のバス停を利用。最終回は中岳郷。お楽しみに!