



東彼杵のひと

vol.12

ゆきよし
野口 幸義さん
農家

1950(昭和25)年生まれ、
東彼杵町 蕪郷出身・在住



蕪(かぶら)郷で農業の傍ら、同地区の活性化に積極的に取り組む野口幸義さん。米づくりや茶づくり、ふるさとへの思いについてお話を伺いました。

生まれも育ちも 蕪郷

農家の長男に生まれ、祖父の代から続く田んぼと茶畑を守る野口さん。明治生まれの祖父の生家で育ち、今も大切に手入れしながら夫婦で住み継いでいます。別棟はかつて大きな釜のあった釜炒り茶の作業場で、茶摘みの時期になると近所の人たちが茶葉を持って集まり、にぎやかにお茶づくりをしていたそうです。昭和40年代後半、蕪地区に共同の茶工場が完成してからは、そこで蒸し製の荒茶を加工するようになりました。

お茶がつなぐ 外海との縁

10年ほど前から、お茶を通して東彼杵と外海との交流が続いています。フランス人宣教師ド・ロ神父が、1884(明治17)年から17年間かけて地域の人たちと開墾した、長崎市外海地区の山あいの畑では、地元の人たちに耕作技術を伝えながら小麦やジャガイモ、お茶などを育てていたそうです。「その茶畑では今も毎年ボランティアでお茶を手摘みされています。少量だけどお茶の加工を頼めるとこ

ろがないかと町に相談があり、蕪の茶工場加工するようになったのがご縁の始まりです。2019年、開墾地に新たに茶の木を植える際は、東彼杵の茶農家たちが準備から作業までお手伝いしたんですよ。お茶の時期以外もよく外海にドライブに行くようになりました」と野口さんは話します。



国重要文化的景観の構成要素になっている、長崎市外海地区の大平開墾地。

こだわりの米づくり

現在、1町5反の田んぼで3品種の米を栽培されています。田植えから稲刈りの間は、毎日欠かさず1時間ほどかけて見回りを行い、稲の生育状況や水路の状態などを確認するそうです。標高の高い蕪地区では昼夜の気温差が大きく、山や池の冷たくきれいな水が注ぐのでおいしい米が育ちます。「数年前から地区内の米農家と協力して、



光センサー搭載の選別機を導入し、さらに上質な『蕪米』が出荷できるようになりました」。9月下旬から10月中旬にかけて収穫作業の真っ最中。息子さんの手伝いもあり、稲刈りは順調に進んでいます。



稲刈りの初日。蕪地区の農家さんたちとしばし休憩の時。

思い入れある 絶景スポット

絶景が広がる蕪地区の公園「ふれあい農村交流広場」をご存知でしょうか？ 田んぼと茶畑、武留路（むろろ）山と大村湾が一望できる東彼杵らしき満点の景色を、東屋からゆっくり望むことができます。ヒノキ山だったこの場所の美しさにほれこみ、山の持ち主に交渉したのは当時区長だった野口さん。町のまちづくり支援交付金を活用して、地元の人たちが協力し合い、蕪地区活性化の拠点となる

公園を造成しました。「春と秋にはイベントを開催していました。ピザ窯で焼いたピザを振る舞ったり、蕪の野菜や新米の試食販売をして盛り上がりました。大村市や佐世保市からもたくさんの方が足を運んでくれましたよ。コロナ以降はイベントができていませんが、またこの地区の魅力が発信できる機会を作りたいですね」と野口さんは目を輝かせます。



蕪郷「ふれあい農村交流広場」上空からの眺め

取材とぼれ話

野口さんの作る米が欠かせないと、長崎市からわざわざ足を運ぶファンも。「おいしいと言ってもらうのはやっぱりうれしい。手の掛かる米作りですが、今年もおいしい米を作りたいと気合いが入ります」

