

元気おおとよは、
大豊町を元気にする民間の団体です！

2022 夏号

元気おおとよ新聞

令和4年7月1日発行No.38

特定非営利活動法人

元気おおとよ

<http://www.genki-otoyo.org>

お問い合わせ 080-8635-2253

シリーズ 集落活動センター vol.5
(最終回)

集落活動センター そばの里 立川

～大豊町内に5カ所ある、集落活動センターの取り組みをシリーズで紹介していきます～

「営みが実感できる里づくり」

立川地区5集落(立川三谷、立川中央、刈屋、中和、仁尾ケ内)は、70世帯95名、平均年齢77.1歳、高齢化率は85.26%です。(2021年3月末時点)

国立印刷局を定年退職後、地元に戻られた、立川地区活性化推進委員会会長の吉川定雄さんは、生まれ育った故郷の姿を見て「こんなじゃなかった！」とびっくりされたそうです。

かつては参勤交代道が整備され、宿所本陣「旧立川番所書院」もある

ことから大豊町内では比較的早く発展し、林業・ミツマタ・ソバという産業も盛んでした。ところが、現在は前述の数字から見ても、この先集落を維持していくのはきわめて困難な状態にあります。

「旧立川番所書院」をはじめとする地域資源の活用と、昔からの産業(ソバやミツマタの栽培)を利用し、無理をせず(これ以上悪くならないよう)今の状態を維持することを目指し「集落活動センターそばの里立川」がスタートしました。(令和元年10月)

<ミツマタの苗の栽培>

立川のミツマタと言えば、紙幣の材料として使われるようになってからずっと、最高品質として取引されてきました。(土壌・気候・人々のミツマタに対する愛着など、条件がそろっていた)昔は、栽培から刈り取り、加工(蒸し・皮むき)まで一貫生産をしていましたが、5年前に最後の生産者が亡くなられたそうです。高齢者が多く限られた人数で、いかに労働負担を減らすか、ということでミツマタの苗の栽培に至ったそうです。

苗であれば狭い範囲の畑でも大量に栽培できるということと、ミツマタは全体に毒性があるため、野生動物による被害もないとのこと。生産者を少しずつ増やし(現在は立川三谷地区の5カ所の畑)、2年目は1.6万本、3年目以降は2万本をコンスタントに出荷できるようになったそうです。



①長く深く伸びた根を土ごと掘り起こす



②絡まった根をやさしくほぐし、土を振るい落とす



③20本ずつ束にする



隣人の畑でも作業



④仮活け
(根が乾かないように再度畑に並べ土をかける)

3月下旬、掘り越し作業をするということで、微力ながらお手伝いをさせていただきに行きました。確かに普通に家の前の畑で野菜のごとく植わっていて、これだけ？と一瞬思いましたが、根は深く長く真下に伸びているため、結構な力で引っ張らないと抜けない上に、根を切らないように微妙な力加減も必要です。一畝に200～300本ほどあり、それを丁寧に1本1本ほぐし、数えて束にする作業はなかなか根気がいる作業でした。束にした苗は、根が乾燥しないように軽く畑に植えて、業者が取りに来る日まで保管します。

昔は、雑木林→焼き畑→そばの栽培→ヒエやアワの栽培→ミツマタの栽培と15年周期で繰り返す、環境にも負荷のない持続可能な農業スタイルだったそうです。日本の高度経済成長のおかげで人々の暮らしは良くなったものの、田舎の人口は激減し過疎高齢化による産業の衰退、人間と自然との境界線の決壊による獣害など、住みたくても住めない状況に陥っています。「原風景を取り戻したい。人間がやったことの代償は、時間をかけても人の手で何とかするしかない。自然の治癒力を信じて実践するプレーヤーを増やす。」と熱く語る吉川さんの言葉には、説得力と希望を感じることができました。



⑤後日、業者が引き取りに来る

会員・応援サポーター募集中！

「NPO法人元気おおとよ」は、大豊町を元気にすることを目的に、集落維持、文化の継承、地域交流、移住促進などの地域活性化活動に取り組んでいます。

イベント等一部の活動にのみ参加する一般会員や、直接活動に参加できないが寄付というかたちで活動を支援する賛助会員などを、募集しています。大豊町に想いのある方、是非ご協力をお願いします！

詳しくは、080-8635-2253 (野田) まで
お問い合わせください。

《裏面につづきます！》

<立川御殿周辺の活用>



ソバの栽培も立川の産業の一つです。特に「立川そば」は、立川御殿茶屋、道の駅大杉や高知自動車道立川パーキングエリアにおいて、人気メニューとなっていました。ところが数年前に、やはり高齢化と人口減少により、茶屋の運営及び麺の製造が困難になりました。このままでは、「立川そば」が消えてしまう、と地元でUターンした若者が製麺事業を引きつぎ、廃業の危機を逃れました。ソバの栽培も少しずつ復活し、立川産そば粉を使った製麺が可能になりました。

立川御殿茶屋の営業を再開（2022年5月～）

- 第1・第3日曜日 立川そばを中心とした昔ながらのメニュー
- 第2・第4日曜日 ピザなどの洋食を中心としたメニュー
- 第5週目は休業日

長らく休業していた立川御殿茶屋は、今年5月から週替わりのメニューで再開しています。「立川そば」を中心とした昔ながらのメニューの週と、新しく導入したピザ窯を使った「窯焼きピザ」を中心とした洋風のメニューが交互に楽しめます。今後は、「旧立川番所書院」でのイベント等も徐々に企画していくとのことです。今後の立川地区の発展を期待し見守っていきたいと思います。

シリーズ全5回にわたって、大豊町内の集落活動センターを特集してきました。大豊町は広いので、他の地区のことをよく知らなかった方も多いのではないのでしょうか？ 今回の記事を通して、他の地区のことにも興味を持ってもらい、大豊町全体が一つになるきっかけになれば幸いです。（野田由美子）



新しく導入した、ピザ窯と薪ストーブ



移住者紹介コーナー

紹介者 すわ 諷訪 寛之さん（40代）
ともこ 朋子さん（30代）
ぶんよう 文洋くん（4）
かほ 花帆ちゃん（2）

今回は三津子野に移住された諷訪さん家族をご紹介します！

Q1 どちらから移住してきましたか？

神奈川県の藤沢市というところです。一度、高知市内に移住した後、二段階移住で大豊町に来ました！

Q2 移住を決めたきっかけは？

子供ができて家庭内環境が変わり、仕事や家事に奔走。子供の成長もゆっくり見られず、転職や夫婦間の仕事、家事の割合、住環境を変えようと思い、移住を決めました。

Q3 どうして大豊町に？

ちょっと長くなりますが…
移住を考えた際に、友達から高知がいいところだよと紹介されたんです！
四国は気になっていたし、旅行しながら見て回ってみようと。四国とはいつつも、高知県を主に（笑）。
もともとサーフィンをしていたこともあって、高知といえば海！というイメージでしたが、来てみると山もいいなど。
それから高知市の日曜市の雰囲気魅了され、そこで出会ったのが大豊町からの出店者さんでした！
四国を回っている時に一度通ったなど。二人で気になっていたのも、帰り際によく見て回ろうと来てみたら、
八畝、怒田の景色に一目ぼれ。ここだ！と思いました。

Q4 移住の決め手は？

移住はしたいけど、
自分たちで家を直したりとかはハードルが高いなど。
水回りが整っている（水道、トイレ、お風呂など）ところじゃないと。
そんな時に、元気おとよを通じて今の家主さんに出会いました。
住環境は整っているし、何より家主さんの「家を大事にしているけれど、誰も住まないよりは、住める状態のうちに誰かに住んでもらえたら」という考えに共感しました。

Q5 住んでみてどうですか？

まず慣れるのに精一杯。
山の暮らしって思ったより時間が過ぎるのが早いですね。
でも、家主さんや地域の方々が優しく、
自然に接してくれてとても助かっています。
藤沢にいたころから木工が趣味だったのですが、
こっちに来て開業しました！（笑）
ゆくゆくは、日曜市なんかでも出店したいですね！
山の暮らしを楽しみたいです！

とても明るい諷訪さん家族の紹介でした！（中平拓海）