

島からのメッセージ

6

昨年末の『アイランダー2003』会場では、いくつかの島が「1ターン相談」の窓口を設けていた。担当者の話によると、20～30歳代の1ターン希望者が急激に増えているという。平成不況の中、“生き甲斐”を“島の暮らし”に求める若者たちが確実に増えているようなのだ。今回は、都会から島へ1ターン移住した方々からの寄稿を特集した。

佐渡島移住で実現した充足の日々

新潟県佐渡島 土屋敦

ライター、染織家として活躍する神奈川育ちのご夫妻が、自然豊かな佐渡島に移住し、心豊かな充実した日々を送る。

集落のお宮での今年最初の集

まりでのこと。餅を焼き、氏子総代の奥さんが作ってくれたキンピラや白和えをつまみに酒を飲んでいた。そのとき炭入れのなかから直径三〇センチぐらい

の正方形に折られた木の枝が出てきた。

「ああ、昔これで炭俵を巻いていたんだ」と誰かが懐かしそうに言う。この集落は昔は炭焼きを生業としている人が多かつ

たのだ。

「ナラの良い炭はきれいに形が揃っているから、四角く積んでこの口ウボウの枝で、四角く括るんだ。まあ四角い俵は良い炭の証拠だな」

「口ウボウ？」と聞き返すと、

「そうだ。口ウボウはしえー（繊維が多くて筋っぽい）から、曲けても折れん。炭を巻くのにいいんだ」

小窪木だという。「リョウボ

ウとも言うさ」と誰かがいい、それで「ロウボウ」はリョウブのことと分かった。

「肥カゴを作るのに使うのもロウボウでしたっけ？」

以前、背中に背負って中に肥を入れ、そのまま田んぼに行って、前にかがみ、ざざーっと肥を田にぶちまけるための背負いカゴの話聞いたことがあったが、この手の面白い話を聞くときはたいいて酔っ払っていてはつきりとは覚えていないのだ。「いや、そりゃガマズミだ。フジルとガマズミの枝で作るんだ」

こんなふうには、島にありながら山奥のこの集落では、木々の利用に関する話題にはことかかない。これをきっかけに、イボナ（ハナイカダ）の葉をよく食べたこと、下の集落の人たちはロウボウの木の葉も塩漬けにして大量に保存してご飯に混ぜて食べていたこと（なぜか私たちの集落では食べなかったという）、水に強い樹といえはアテ

ビ（ヒノキアスナロ）とクリで、アテビは外側が腐っても芯が残る、クリは中が腐って外側が残ること、でも枯れて芯だけ残ったヤマウルシはもつとも強く、昔はそれで洗面台を作ったことなど、話はどうも続いた。

瓢箪から駒で 佐渡暮らし

三年前、神奈川県で育った私たち夫婦が、京都での生活を終てここ佐渡島の山奥の「猿八」という集落に住み着いた理由のひとつは、ここがさまざまな植物に恵まれていたからだ。妻は染織を生業としている。絹糸を木々や草々を煮出した液に浸し、樗やその他の木々の灰や鉄くぎの抽出液などで媒染して色を定着させてさまざまな色の絹糸を作る。そしてその糸を使って着物を織るのである。多様な植物相を持つここ猿八は、仕事をするうえで理想的な環境なのだ。ここに住むことになったのはまさに偶然の産物だった。

佐渡に家探しに行こうと民団に電話を掛けたときのこと、先方が「佐渡に来る目的は何ですか？」と聞いてきた。相手は「観光かビジネスか」を聞き取ったのだが、私は勘違いして「佐渡に住みたいと思っっているんです」と妙な返事をした。しかし、これが良かった。相手は少し間をおいてただ「分かります」と答えたのである。そして宿に着いた翌日、すぐに「ここはいいところだよ」と猿八に連れて来られたのだ。

私たちはそのまま集落の人々に紹介されてしまった。もうベルトコンベアに乗っているような気持ちだった。猿八には偶然にも私と同じ元編織者の方、妻と同じ染織家、なぜか私と同郷の人まで住んでいた。集落の人は皆とても魅力的で、景色も素晴らしい、すっかり猿八に惚れ込んでしまったのだ。その後、実際に住むまでには苦労と紆余曲折があったが、なんとか家を借りることができた。

収入はわずかでも 不思議と焦りはない

京都で染織家の弟子として仕事をしていたときには、染料になる草木は貴重なものだった。だから、この集落に来たばかりの頃は、染料植物が無造作に生えているのを見て驚き、山に入

猿八集落。正面には佐渡随一の金北山がそびえる。





秋に採ったクサギの実で染めた絹糸を織る。



猿八の木苺で染めた糸で織り上げた着物。

つては軽トラックに積んできて糸を染めていたものだ。そしてその発色の良さにまた驚いた。採れたての植物を使うせいかな、そもそも植物の生命力が違うのか、あるいは水の下さ（ここ猿八集落は水道がなく、水は湧き水が井戸水なのである）のせいなのか、とても透明感のある美しい色が染まる。

しかし、すぐに気づいたことは、この調子で染めていたら糸がすぐになくなってしまふ、ということだ。都会では貴重だった染料植物もここでは有り余っており、むしろ糸のほうが貴重

なのだ。結局、どの草木で染めるか、いつの時期に染めるか（季節によって染まる色はぜんぜん違う）など考え抜いてから染めるようになったようだ。これもまた恵まれた環境ゆえのこと、都会の染織家には羨ましがられる話だろう。

一方、私は本や雑誌に文章を書いて暮らしを立てている。その内容は、図鑑からビジネス書、ヤンキースの松井秀喜の本、雑誌の阪神優勝特集、週刊誌での書評連載まで雑多だが、一番得意としてしているのは「料理」をテーマとした仕事であり、その仕

事にとつてもここ佐渡島は理想的な環境といえる。なにしろここは「食の宝島」であり、海の恵み、山の恵み、畑の恵みを生かす生活が息づいている。その生活から生まれ、また体得した料理がそのまま仕事に生かせるのだ。

もちろん、いいことばかりではない。水道のない不便さ、雪の中で生活の困難さを身をもって知つたし、稼ぎはわずかなもので、都会にいたときの二〇分の一だ。

しかし家賃も一〇分の一で家の広さは一〇倍だし、畑のものやご近所や知り合いからの頂きもののおかげで食費はわずかしかなからない。無駄に出てゆくお金もなく、通勤などで時間や体力を浪費することもない。収入はわずかでも不思議と焦りがないのだ。

こんなふうには抽象的に書いていても仕方がないので、まずは私たち夫婦の一年間の暮らしを紹介してみたい。

豊かな春の恵み、 気持ち躍る『鬼太鼓』

まずは春。三月半ばの遅い雪解けとともに突然忙しくなる。春は遅いスタートを取り戻すように猛スピードで進む。例えば山菜は週代わりで次々と出はすぐに成長してしまい食べられなくなる。まずはフキノトウ、アサツキ、カンゾウの新芽。四月初頭にはアマドコロの赤い芽が土を割る。そうすると数日後にはコゴミも食べられるようになるし、そうなれば、トリアシシヨウマ、ミツバが出て、やがてゼンマイやイッポンコゴミ、オヤマボクチ、ヨブスマソウ、ダイモンジソウ、ユリワサビ、トトキ、カラシナなど野を見れば食べられぬものはない、というほど山菜が溢れる。

むしろ山菜だけ採って生活するわけにはいかない。あつという間に過ぎてゆく春、あわてて畑を耕し、作物を植える準備をしなければならぬ。わが集落

ではジャガイモを植えるのはかなり遅く三月末か四月初めだ。早く植えると芽が遅霜にやられる。エンドウも平野部では秋に植えるが、こは春になつてから。四月から五月はその他、インゲン、ササゲ、サトイモ、シヨウガ、カブ、サツマイモ、セロリ、オクラ、ツルムラサキ、シソ、チヨロギ、レタス、ゴボウ、ハナマメ、ナス、トマト、キュウリ、白ウリなど。さらに、ズッキーニ、フェンネル、ピーツ、チコリ、パースニップ、コールラビ、ラディッキオ、プンタレラなどの珍しい洋野菜まで次から次へと作付けして息つく暇もない。この頃はいわゆる野菜の端境期で、サヤエンドウが収穫できるようになるまでは、山菜類と白菜、大根など冬野菜の菜の花、ニラ、アスパラガスなどでやり過ぎすのだ。

そして四月一五日前後、絶対にはずせない重要なイベントがある。「祭り」である。佐渡のあちこちの集落で、鬼が舞い、太鼓の音が鳴りひびく。佐渡が誇る素晴らしい芸能であるこの鬼太鼓は地域によつてさまざまでも捨てがたい。特に一匹の鬼が舞い、その芸が素晴らしい港町両津・春日の鬼太鼓と、笛と太鼓の音に合わせて二匹の鬼がリズムカルに踊る山の古郷・小倉の鬼太鼓を見ないで済ますのは難しい。体がむずむずし、忙しい仕事の手を止めて、どうしても見に行くことになる。この祭りが終わると、今度は山菜の第二弾が待っている。ワラビ、山ウド、タラの芽、コシアブラ、ミズブキ（ウワバミソウ）が採れるし、天然のシイタケも出てくる。梅干も漬けなければならぬ。それらを実家や知人に送つたり、干したり塩漬けにして保存したりと忙しい。忙しいとはいっても、山の中を目をキラキラさせて山菜ばかりを探しているわけではない。森の腐葉土の上に咲くシユンランやチゴユリ、ニリンソウ、そしてヒトリシズカの花に目が喜

び、またコブシによく似たタムシバの白い花、クロモジの透けるような黄色の小さな花、そして満開の山桜に見惚れるのもこの季節だ。ちなみにタムシバの枝には素晴らしい芳香があり、クロモジの香りもなかなかだ。クロモジの枝は匂い消しにスケソウダラの汁に入れるというから、いわば日本のハーブである。やがて集落の神社（こんな山の中にあるのに、なんと延喜式にも載っている由緒正しい式内社である）の八重桜の蕾が膨ら

み始めると私はそれを少々頂いて桜の花の塩漬けを作る。桜は虫に好かれる木だ。蕾の奥には大抵ごくごく小さな毛虫がいる。丁寧に洗つて蕾をきれいにするのに「苦労だ」。こんなふうに日々を過ごしながら、それぞれ原稿を書いたり、機織りもするから、結構忙しい。しかし、集落の他の人たちは田んぼの準備があるから、その忙しさは私たち以上だ。

この頃から秋の稲刈りまでは「野暮に忙しいっちゃ」とか「あんだ、忙しいだろっ」というのが挨拶代わりだ。しかし、忙しいと言つても「自分自身を消耗してゆく」感じが全然ない。「忙しさ」に自信があるというか、皆、堂々と忙しい。都会に住んでいたときには「忙しさ」の中にはいつも焦りと不安があったが、この地では私たちもまた、「堂々と忙



収穫された稲はざ木に掛けられる。猿八ではごく当たり前の風景だが、こんな風景に思わず心和む。

しい」日々を送れるのだ。

海の幸、山の幸 そして『猿八・山の市』

この山の中から二〇分も道を下ればもう海辺である。その海にもまた春が訪れる。まずはワカメの一番芽が売り出される。ワカメが採れはじめる頃、近所の方がワカメとタンポポの葉のサラダを作ってくれる。春の喜びを感じないではられない味だ。

そして桜の花の咲く頃、湾の河口に白魚が集まり、店先には「白魚あります」の看板が立つ。この白魚は、卵とじにして蕎麦の上に乗せて食べるのが定番だ。五月は、一年中で一番魚が獲れ、安い時期。普段は手を出せないヒラメも真鯛もウン百円になり、食卓に上る。この時期は佐渡の人が最も好む魚であるハチメ（メバル）の旬でもある。やがて六月に入り、トビウオが獲れ、マイカが安くなりはじめれば「もう夏だなあ」という気

分になる。海辺の集落ではトビウオを塩漬けにしたり、焼き干しにしてアゴダシを作ったり、イカを干したりと忙しい日々が続くそうだ。

また山に目を戻せば、圧倒されそうなくらい草木の勢いが強いのがこの時期。一雨ごとに畑の雑草はぐんと伸び、草刈に追われる。もちろん作物のほうも成長し、ようやくソラマメやエンドウ、続いてナスやトマトなど自家野菜が食卓を彩るようになる。

真夏になれば青い稲が集落中を包む。いよいよアワビにサザエ、そしてしやしきしやしきとした歯ごたえの石毛ズクなどが旬を迎え、「島の夏」を堪能できる季節だが、こちらはもう秋のことを考えている。秋野菜の作付けがはじまるからだ。大根、かぶ、小松菜、ほうれん草、白菜、水菜などの種を蒔き、キャベツ、ブロッコリ、カリフラワーなどの苗を植えつける。そしてひと冬分のトマトソース作りもある。



秋に採れた野菜。プンタレラやラディッキオといった珍しいイタリア野菜やハーブなども収穫。

ソース用のイタリアン・トマトを収穫し大鍋でソースを作って瓶詰めにする。さらにだんだんと冬の暖房用の薪の準備もしなければならぬ。

そして秋。山は恵みが一杯で、天然キノコだったたらナラタケ、マイタケ、クリタケ。クリ、ギンナン、クルミ、カヤの実、自然薯などなど。妻が作ってくれたクリの渋皮煮もこの時期の染しみの一つだ。また、大事な青色の染料であるクサギの実を採るのもこの頃だ。山際や道沿いに生えるクサギの木から青い小さな実をせっせと採ってまわる。海は不漁の時期だが、カマス

猿八名物、年に一度の「山の市」。山の恵み、畑の恵みが所狭しと並び、島内外から600人以上が集まる。



や小さなイナダが一山一〇〇円台で買え、やがてアオリイカも獲れ始める。そして畑も収穫期。他の人たちはこれに加えて一番大変な稲刈りが待っている。

この一番忙しい時期が終わると同時に、年に一度の「猿八・山の市」がある。この集落で作られたコシヒカリ、もち米、大豆、小豆、ソバ粉、キビ粉、野

菜類、海藻、カヤの実、ギンナン、干しゼンマイ、干しコゴミ、キャラブキ、干しシイタケ、打ち豆、コンニャク、梅干、味噌、薬草茶、梅酒、マムシ酒、山菜の粕漬け、木炭、竹炭、ぞつり、染物、竹細工、剥りもの、佐渡伝統の土人形などが販売され、またおばあさんたち手作りのおにぎりや味噌汁、甘酒なども用意される。まるでこの集落での生活から生まれた生産物の博覧会のような市だ。集落のおじいさん、おばあさんの手作りの品々が中心の素朴な市なのだ。今の時代はそれが珍しいのか、わずか一四軒、人口三〇数名の集落に一日でなんと六〇〇人、八〇〇人が押し寄せる。もちろん受け入れるほうは大変で、この前後は集落中の老若男女、誰もが大忙しとなる。

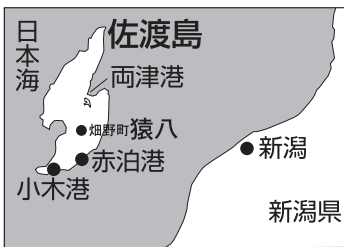
親切な隣人たちとの 心地よい距離感

以前、この市の様子を視察に
来た人が、「若い人が田舎に移

住してくる例は最近多いが、こんなふうによくからの住民と移住者が一体化しているのはとても珍しい」と言っていた。私が思うに、ここは町より生活条件が過酷だから、協力するときは

さどがしま 佐渡島 data

新潟の西約54kmに位置する日本海の要ともいべき大きな島。面積は約854平方km、1市7町2村（4月1日より1島1市に）で構成され、人口は約73,000人。京の流人貴族がもたらした貴族文化、西回り航路による伝播した西日本・北陸の文化、江戸時代の金山の発展でもたらされた江戸の武家文化や町人文化——これらが混然一体となり、佐渡独自の文化をはぐくんできた。江戸時代初頭の佐渡金山の金生産量は世界一ともいわれている。



一体化しないとやっつけていけない。しかし、これまで書いてきたように普段はそれぞれに忙しく、皆、独立した生活を営んでいる。もう二〇年も前にこの集落に移住してきた隣人は「放つという欲しいときは放つといってくれるし、助けて欲しいときは助けてくれる」ことがこの集落のよさだと言っていたが、本当にそのとおりだと実感してる。これは移住者と昔からの住民との関係だけではなく、昔からの住民同士、移住者同士にも当てはまる。この集落の気質として今後受け継いでゆくべき美徳だろう。

山の市が終わればもう冬は間近だ。それまで「忙しい、忙しい」と言っていた村人たちは突然開口一番「暇だっちゃ」と言うようになり、朝の四時に起きていた人が八時になっても寝ているようになる。しかし都会にいるときと違って、「暇である」こともまた不安ではないのも不思議だ。多分降りつむ雪が人をあきらめの心境に誘うからだろう。

土屋 敦 (つちや あつし)

1969年東京生まれ。フリーランスのライター／編集者。'94年慶応義塾大学経済学部卒業後、株式会社講談社に入社。1997年に退社。以後、グアテマラ、ホンジュラスに住み、現地を襲ったハリケーン災害を救援するためのNGOを設立、活動する。京都での生活を経て、2001年1月より佐渡島の山奥の集落・猿八に移住。現在は畑仕事をしながら、雑誌に書評、料理コラムなどを執筆するほか単行本製作なども。昨年秋から妻と2人で金づち握って家作りの真っ最中。完成がいつになるかはいまだ不明。<http://www.saruhachi.net/inaka/>

うか。

そうなると、冒頭のシーンのように神社やお堂の祭事が多くなり、集まって酒を飲みながら話をすることになるのだ。そしてこの話が面白く、役に立つ。古くからのこの集落の歴史を知り、この地で生きるための知恵を学ぶ。そして心と体の緊張をゆるゆると解いてゆきながら、また春を待つ。なんともよくできた生活サイクルだ。この島だからこそ実現できたこの豊かな生活に満足している。