

つながりの再構築にむけて

—滋賀県守山市における実践の現場から—

守山 FS 特任研究員 嶋田 奈穂子

はじめに

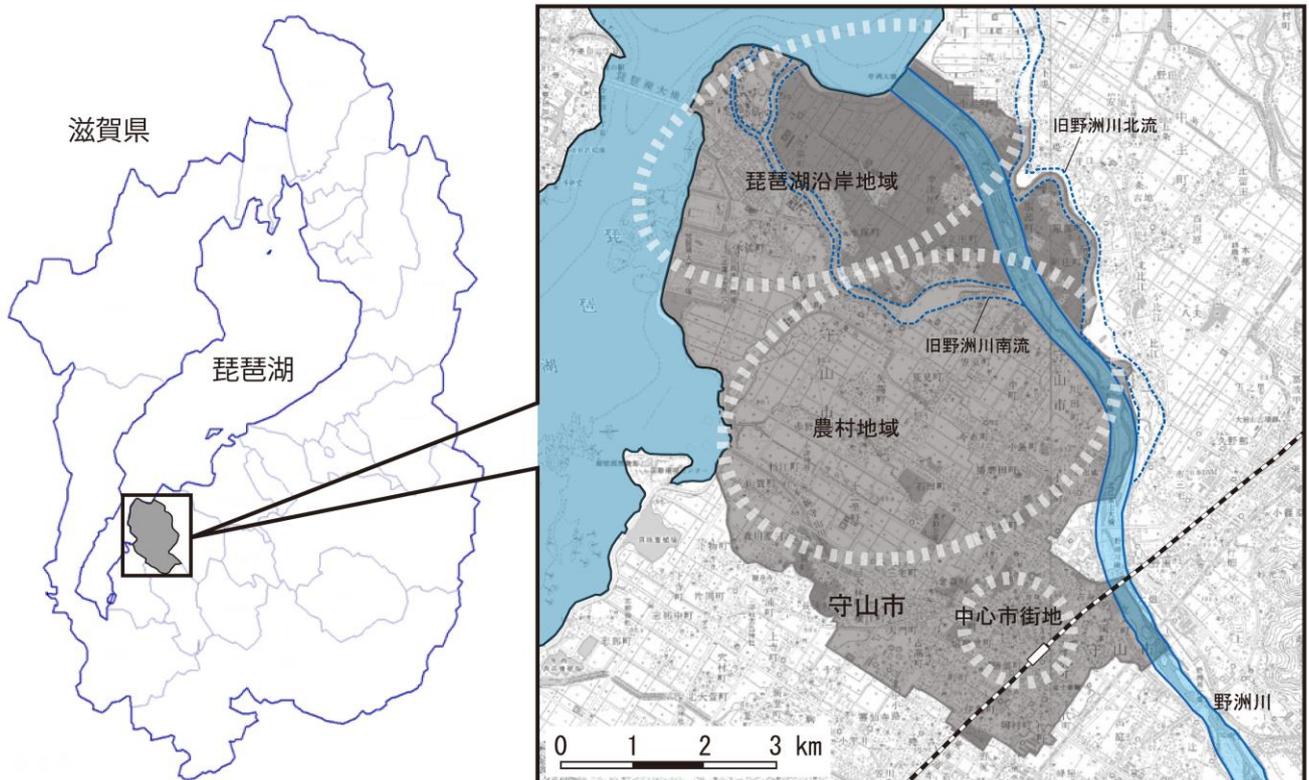


図1 滋賀県守山市

私の研究の舞台、滋賀県守山市は琵琶湖沿岸地域、農村地域、中心市街地、大きく分けてこの3つの特性のある地域で構成されている(図1)。私はここで2つの実践を行ってきた。1つは琵琶湖の在来魚を食資源として再検討するというもの。もう1つは中心市街地において農を試みるもの。どちらも地域に潜んでいる問題の根底を掘り起こして課題とし、地域の歴史文化に解決の糸口を探り、対策を試みたものである。この過程の中で私が常に意識してきたことは、いかに地域の人と共に取り組むことができるか、という点であった。ここでいう地域の人とは、突き詰めると「当事者」を指す。当事者から学び、当事者と共にする実践でなければ、この分野では意味がないと考えているからである。

守山市は、毎年人口が増加している稀有な自治体である（表1）。住みよさランキング（東洋経済）では毎年上位で、2010年度には総合で全国10位にあった。しかし、守山市内の地域別人口増減をみれば、増加しているのは中心市街地にかたよった地域であり、逆に琵琶湖沿岸地域では人口減少と高齢者率の上昇が見られる¹。このように守山市内にも地域的问题是潜んでおり、決して楽観はしてられないのだが、例えば荒れ放題の山、限界集落、耕作放棄地など、日本各地が直面している暮らしの存続に関わる重大な地域問題は、守山市では実感として捉えにくいことも事実である。ただここで問題になるのは、守山市全体が当事者であるといっても過言ではない琵琶湖環境や河川環境の問題に対してさえ、守山市内の局所の人間でないと実感が伴わない、また問題があることすら気づかないという現実があることである。このような地域で、私の実践が何をもちたらすことができるのか、また出来たのか。2つの実践事例と、そこから派生した1つの取り組みから考えてみたい。

表1 守山市の人口の推移
(滋賀県統計課「守山市の人口統計」より作成)

	人口	増減
2000年	65700	
2001年	66673	△973
2002年	67954	△1281
2003年	68957	△1003
2004年	70023	△1066
2005年	71084	△1061
2006年	72538	△1454
2007年	74166	△1628
2008年	75256	△1090
2009年	76065	△809
2010年	76890	△834

1. 「食べる琵琶湖在来魚」に向けて

1.1 テキストは琵琶湖漁師

「漁以外のことになると、わしは丘にあがったカップみたいなもんやさかい」というのは、琵琶湖漁師・戸田直弘さんの口癖である。

いつも港や船の上で、私は戸田さんの話を聞かせてもらっている。机に向かい合うのではなく、エリ漁の合間、ミシンで網を縫う合間、加工場で魚を炊きながら。鍋を覗きこんで「この鍋の底のコゲ、鮎の形しとるやろ。ワシがやってしもたんや。」と笑うときもある。

「今年は野洲川の放水路にビワマスが遡ったんやで。密猟者がおったのがその証拠や。あいつらは、ビワマスがおるかおらんかのバロメーターや。放水路ができてから30年たつけど、今までビワマスは遡らんかった。昔からの川と、何か違ったんやろな。今やっと魚が本物の川やと認めてくれよったんやな」と、戸田さんならではの目線から見た琵琶湖や川の様子を教えてもらうこともある。野洲川は昭和54年、下流の南北流が廃止され、新しい河川（放水路）に付け替えられた（田村 2004）。もちろんこの30年間、水は流れ、放水路はヒト目線においては河川としての機能を果たしてきた。



写真1 琵琶湖漁師・戸田直弘さん

¹ 平成23年3月、第5次守山市総合計画 資料3「守山市の人口の予測」参照

しかし魚は違った、と戸田さんは言う。魚が遡って初めて、川は川になるのだと言うのである。そんな時私はいつも、漁師の目、いや、魚の目に映る風景を戸田さんは見ているのだと思う。

戸田さんは守山市木浜町の琵琶湖漁師である。木浜は「魩の親郷」と呼ばれている漁の盛んな地域である。魩は琵琶湖の最も古い漁法の一つで、中でも木浜の人々は古くから魩漁に携わってきた。魩の設計や施工に秀でた「魩師」がいたのである。彼らは琵琶湖だけでなく、日本各地からの依頼を受けて魩を立てに赴いたという（守山市誌編さん委員会 2006: 380-382）。私の研究に対して、多くの貴重な機会や助言を与えてくださるのが、戸田さんを始めとする漁師のみなさんである。そして私は戸田さんと戸田さんの漬けたナレズシをお手本にして、様々な琵琶湖在来魚をナレズシに漬けている。ナレズシの漬け込み体験会をしたり試食会をしたり、これが私の実践の一つである。

1.2 漁師のスシ桶をのぞいてみれば —琵琶湖の諸問題の根底—

滋賀県のナレズシというと、多くの場合、それは「フナズシ」を連想される。滋賀県で食される淡水魚と飯の発酵食品をナレズシという。時間をかけて発酵させ、米粒が残らないものを「本ナレズシ」、短い発酵期間で飯が粒で残るものを「生（き）ナレズシ」と呼んでいる。中でも、ニゴロブナの本ナレズシ、いわゆるフナズシがその代表格とされ、味、食感ともに最高だといわれている。そのため、フナズシは滋賀県無形民俗文化財にも指定されており、ニゴロブナの漁獲量が減少した今では高級珍味として名高いものになった（滋賀の食事文化研究会 1995）。

さて、なかなか手に入りにくくなったニゴロブナであるが、さすがに琵琶湖の漁師の家のスシ桶にはごろごろとフナズシが漬かっているのでは？と想像してしまう。が、そのスシ桶をのぞいてみると予想外、いや予想以上の中身だった。ニゴロブナがない。代わりに漬かっていたのは、コイ、カマツカ、ギンブナ、オイカワ、ハス、ワタカなど、形や大きさの違い豊かな琵琶湖在来魚である。「うちとこの桶には 10 種類以上の湖魚が漬かってる。ゴモクズシやで」と、漬けた戸田さんが誇らしげに言った。なぜ、漁師の漬けるナレズシが、フナではないのか？コイなどは、あまりに大きいため、三枚におろして漬けてあるし、カマツカやオイカワなどは小さすぎて、鱗や内臓を取り除くのがとても面倒だと言う。ではなぜ、10 種類以上ものフナ以外の在来魚を漬けるのか。そもそも美味しいのだろうか？そしてなぜ、漁師さんは誇らしげに言うのだろうか。これらは私が率直にもった疑問だが、理由はたった一つだった。「漁師として、自分が皆に食べて欲しいのは、琵琶湖で育った在来魚である。外来魚の料理でも、外国産のフナズシでもない」。

この答えに、私は、琵琶湖が抱える環境問題、特に外来魚問題の深刻さ、それに対する消費者と漁師の意識のズレ、近江の伝統といわれる食文化の発信の仕方に対する漁師の疑問を目の当たりにすることになったのである。

ここで私が見聞きした琵琶湖の諸問題の現実や、それに対する漁師の見解については次に詳しく述べるが、戸田さんの視点の全てが新鮮であった一方、我々（消費者）の感覚が琵琶湖や漁業からずいぶん離れてしまっていることを知るきっかけでもあった。

1.3 漁師・戸田さんの見解① —外来魚問題—

天ぷら、ムニエル、バーガーなど、琵琶湖の外来魚を用いたメニューは今や珍しくない。滋賀県などは、琵琶湖の外来魚駆除の一環として、釣り人に対して外来魚のリリースを禁止し、catch&eat と称して外来魚を食べることを勧めている。県庁や県立博物館の食堂でも外来魚メニューが扱われているのは、そのためでもある。この動きの根底にあるのは、「外来魚を減らし、琵琶湖の水産資源を守ろ

う」という目的であることは間違いない。そしてこの目的は、日々外来魚駆除に努力している琵琶湖漁師にも共通したものである。しかし、外来魚撲滅を目指す県と漁師の“姿勢”に生じているズレに、皆さんはお気づきだろうか。それは外来魚駆除を目指す手段に現れている。

先に述べた通り、県と漁師は外来魚駆除のために様々な努力をしている。その一つとして、県は外来魚料理をPRし、外来魚を食として消費することを勧めている。これに対して漁師は、実は、外来魚を食べることについては決して納得はしていない。ひとたび食べてしまえば、それは「資源」となりかねない、という可能性があるからである。これは、外来魚を水産資源とみなさないという立場にいる漁師が、一番懸念していることである。外来魚の料理をPRするよりも、在来魚の美味さを知ってもらうことで外来魚駆除を進めたい、というのが漁師の考えの根底にあるのである。これは、在来魚を食い荒らす外来魚を水産資源としてみなせば、これまでの長い歴史で自分たちに恵みを与え続けてくれた琵琶湖在来魚のバチが当る、という歴史と文化に基づく漁師の考えである。

しかしながら、この漁師の「外来魚は食べない」という姿勢を、多くの方々はなかなか理解しにくいのではないだろうか。私などは、外来魚駆除に対する双方の姿勢の根底にこのようなギャップがあったことを知らず、さらには、すぐには漁師の論について理解できなかったのが正直なところである。

1.4 漁師・戸田さんの見解② —伝統とはなにか—

滋賀県でナレズシとして食されてきたのは、もちろんフナだけではない。「琵琶湖の魚は塩漬けさえしておけば何でもおいしく食べられる」とさえいわれ、様々な琵琶湖の魚がナレズシに用いられてきた。滋賀県の神社では、神事や直会膳にナレズシが用いられるが、その魚の種類がフナ、ハス、ウグイ、モロコなど様々であることから、歴史的に多種の魚のナレズシが食されてきたことがわかる（滋賀の食事文化研究会 1995: 110-127）。

近年、味や食感が最高だといわれるフナズシ、特に子持ちのフナズシが持てはやされ、材料のニゴロブナの減少から高級珍味となり、「子持ちのフナズシ」といえばある種のブランドのようになっている。ただ、現実には琵琶湖産のニゴロブナを使ったフナズシというのは全体から見れば本当に希少で、多くは県外産のフナや外国産のフナを使ったものである。外国産のものは、塩漬けの形で輸入し、滋賀で飯に漬け直す。フナズシの加工業者の中には、「外国産のフナは、漬ける前は琵琶湖のフナと同じ形をしているが、漬けたあとは全くの別物のよう。歯ごたえ、香りなどが全く違う」と知りながらも、琵琶湖産のフナがなかなか手に入らず、9対1の割合で



図2 文献3 p.127 より抜粋

外国産のフナを多く漬ける現状がある。「昔から琵琶湖のフナを食べてはる人は、琵琶湖以外のものは臭くて食べれんと言う」との理由で、かつての規模より相当縮小しつつも琵琶湖産のフナだけを扱う加工業者もある²。味や風味、食感が本来の琵琶湖のフナズシと違うことは承知しつつ、県外産のフナを使うことは「フナズシ」を求める消費者の需要に応えるための業者の苦肉の対応かもしれない。しかし、どれほど多くの人々が琵琶湖産以外のフナのフナズシを食べて、それがフナズシの味だと誤解しているのだろうか。

こうして滋賀県無形民俗文化財としてのフナズシを考えたとき、このような市場の流れや消費者のニーズに対して疑問をもつのが戸田さんである。琵琶湖の外で育ったフナを使って本来の味とは異なるフナズシを作ることが、本当に近江の文化の継承、発信なのか。琵琶湖で育った在来魚を使ったナレズシの方がより美味しいし、本物の文化ではないのか。彼はそう考えている。

1.5 資源としての琵琶湖在来魚の再検討

琵琶湖にまつわる諸問題に対して、以上2つの戸田さんの見解をみていただいた。ご理解いただけただろうか？これまでの我々の理解と、相当違ったのではないだろうか？この2つの漁師論を形にしたものが、戸田さんの漬けたスシ桶であると、私は考えている。さまざまな在来魚が漬けてあるスシ桶、おいしい在来魚のナレズシ。そこには、琵琶湖の問題に対して、目先だけを見て対処する我々への静かな抵抗と、対策の本筋があると私は考えている。

「在来魚が減って、外来魚が増えてきたから、外来魚を食べる。フナズシが人気なのに、琵琶湖にフナがないから、他所のフナを使う。このような小手先の対処をしていると、取り返しがつかなくなる」と戸田さんは言う。

例えばこんなことがあった。去年は琵琶湖のある地域でニゴロブナが大量に獲れた。長年の放流や、外来魚駆除が成果を見せ始めたのかと喜ぶも束の間、漁師の顔が曇った。値が付かないのである。ここ数年で、すでにフナズシの加工業者は県外や国外とのフナの流通を確立しており、一時的に琵琶湖のニゴロブナが増えたくらいでは、手を出せないためである。漁師は何年も前からこの事態を恐れてきたのだ。何のために、外来魚駆除や琵琶湖の保全に努力しているのか、それは皆に琵琶湖の魚を食べてもらうため、という漁師にとっては、この状況は本末転倒ともいえる。こう考える漁師の背中を押すように、守山漁協女性部「このみ会」は、様々な機会に湖魚の料理を作ってふるまい、その味を伝え広める活動をしている。

このような背景のもとで、私は在来魚のナレズシを漬けている。我々消費者の生活と、琵琶湖・漁業の間にできた距離が、先述したような琵琶湖環境や伝統文化に対する見解のズレを生んでおり、それが対策や解決の妨げにまでなっている。私は、消費者と琵琶湖・漁業の間にある距離を埋めるものとして、このナレズシに可能性を見ているのである。

琵琶湖在来魚を「美しい琵琶湖」の象徴としてばかり扱うのではなく、「食べる」ものとして認識し、実際に食べることが、現実的な琵琶湖の環境、文化、



写真2 ナレズシづくり体験会の様子

² 筆者の守山市内湖魚加工業者に対するヒアリングによる（2008年）

漁業への理解につながると考えている。このみ会の地道な活動がそうであるように、「食べる」ことは消費者と琵琶湖・漁業の隙間を埋めることの一番の近道なのではないか。消費者である我々と漁師が共通の認識をもって琵琶湖の諸問題に対応できるようになるために、伝統食であるナレズシがその一助になればと思う。

2. だるまそばに見る夢 — 「小さな農」の可能性—

2.1 畑があった！ — 中心市街地と中山道守山宿—

守山市中心市街地は、JR 守山駅と中山道守山宿にはさまれた一帯で、古くは宿場、昭和 40 年代までは駅前商店街を核に賑わった。今では商店が衰退し、店舗跡地のマンション化が進んでいる。かつての活気は薄れ、同時に中心市街地活性化の必要性が盛んに議論されるようになった。そして 2010 年 1 月、国の認定を受け、守山市の中心市街地活性化が本格的に始動した。そんな中、町家の保存修景に取り組んでいる

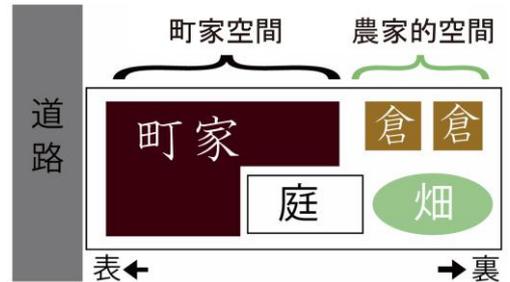


図 3 町家と農家の複合型 模式図

滋賀県立大学の濱崎研究室が守山中心市街地の散策会を行った。

中心市街地に残る町家をはじめとする既存の文化的資源を掘り起こす目的である。その結果、濱崎先生は守山市の町家の空間的特徴として、図 3 を指摘された。守山の町家は、通りに面した表側は京都などでも見られる町家だが、裏側には畑地があり、農家的空間も併せ持つ構造を持っているという。この指摘を受け、我々が中心市街地における畑調査を行ったところ、家屋の裏手に畑が点在していることが分かった。しかし高齢者の独居や空家が多いため、畑は荒地か、さらには駐車場に変わっている場合が多くみられた。ちょうど、守山市の中心市街地活性化諸計画では、町家や空店舗の再生を考えておられたため、その際の活用方法に伝統的空間で地域資源ともいえる“町家の裏の畑”を組み込めないかと考え、地域での活かし方を探し始めたのである。



図 4 中心市街地の畑地 (H16 年との比較)

2.2 なぜ、蕎麦か？

歌川国芳という幕末の浮世絵師がいる。彼は「木曾街道六十九次之内 守山宿」という、中山道守山宿を描いた作品を残している。盛り蕎麦を食べている達磨大師の画(図5)がそうである。2009年10月、この絵に因んで手打ち蕎麦で守山宿をPRしようという市民の会が生まれた。「守山宿だるまそばの会」である。今、彼らは市内の様々なイベントで蕎麦を打って、地元の方々に手打ち蕎麦を提供している。ただ、使われているそば粉は他地域産のもので、将来的には地元のそば粉を使いたいと考えている。この会の活動にヒントを得て、“町家の裏

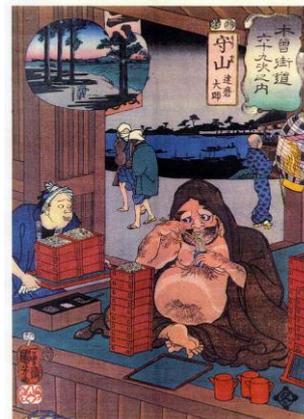


図5 「木曾街道六十九次之内 守山宿」

の畑”でソバを栽培してはどうかと考えてみたのである。

2.3 マンションの谷間で農 —地産地活の取り組み—

地域資源としての畑を活かすということを考えたとき、ただ畑を再生して作物を作っても、それは畑の“使用”であり、“活用”とは言いにくい。しかし、ソバ栽培なら“活用”の可能性がより大きいと考えたのである。畑でソバを栽培し、収穫したソバ粉を地元の活動に使い、そのソバを地元の人が食べる…。つまり栽培にとどまらず、その作物が地域に様々な形になって広まっていくことが可能になる。何よりそれが地元の人の手によってなされていく。このように、中心市街地でのソバ栽培は、まさに地産池消ならぬ地産地活(地元の産物を地元で活かす)を可能にするものといえるのである。取り組みの過程は次のようなものであった。

(1) ソバなんて！

「中心市街地でソバを栽培してみようと思うのですが…」と、地域の方に提案した時の反応は、首をかしげる方が4割、面白い！と言う方が2割、関心のなさそうな方が4割…といったところであった。首をかしげる方のほとんどが、難しい、土が合わない、出来ても不味いだろう、と言われた。しかし、その方々も「まあ、とにかくいっぺんやってみたら？」という2割の賛同者の言葉に賛成され、実行に移すことになった。

(2) 畑、貸してください

栽培する畑をお借りすることが、当初は一番難しいと考えていた。企画を出したときの周囲の反応が必ずしも良いものではなかったのが、貸して下さる土地があるのか本当に心配だったのである。しかし、結果的にはこれが一番スムーズに進んだ。スムーズというのは、地域の方から「うちの親父が花植えてる所に、ソバ植えたら？」「私の友達が、もう畑使っていないから頼んであげる」と提案して下さったからである。初年は3つの畑を借りることができた。2年目には借りていた畑がマンション建設予定地になるなどの理由から、1つに減った。



写真3 開墾前の畑地

(3) 畑作り、ソバ作り、そして収穫へ

秋ソバ栽培を目指して、初年度は長期間使われず草むす土地を起こさなければならなかった。秋ソバは盆過ぎに播種するので、畑作りは暑い盛りになってしまった。大量の枯れ枝、はびこるドクダミ、真夏のカチカチの土。本当に頭を痛めたのはこの時であった。畑を作ることの難しさを、想定していなかったのではなく、甘くみていたのである。しかし、言い出したのは私である。覚悟をして畑に向かう私にだるまそばの会の会長、松永さんからの電話がきた。畑に居るといふ。すぐに向かうと、耕耘機を積んだ軽トラが停まっていた。

耕しに来てくださったのである。そして放置された枯れ枝を軽トラックが満載になるまで積み、土を耕耘機で起こし、草を取り除いた。畑の持ち主の方の協力もあり、3つの畑を一日で土が軟らかくなるまでに出来た。また、この企画に援助いただいた滋賀県立大学近江楽座の学生や、小学校の先生、農協の職員の方にも、はびこるドクダミを丁寧に除去し、畝立てをしてもらった。どれも炎天下の作業であったので有難かった。

播種には近所の親子や商店の方も参加してくださった。初年は全く雨が降らず水やりの必要があった。夕方、畑へ行くとすでに土が湿っている。畑の持ち主の方が、「水やりくらいやったら出来るよ」と、水をやっていてくれるのである。様子を見に行くと、花に群がるチョウチョウを見ている親子がいた。実がついた頃、台風の前日に熟した実を摘んでおいてくれ、台風で倒れた株を紐で縛って起こしてくれる地域の方々もいた。その中には畑仕事などしたことがない、と豪語していた方もいる。畑を通じてかわされる言葉や気持ちや時間が、この試みの醍醐味であり可能性だと感じている。



写真4 開墾後の畑地



写真5 種まきの様子

2.4 「小さな農」がもたらしたもの

初年度は、3箇所の土地をお借りし、60㎡のソバ畑ができた。収量は同年の全国平均が60㎡あたり2400g³であったのに対し、守山中心市街地産は60㎡あたり3000gの収穫があった。これは粉に挽いて手打ち蕎麦（二八蕎麦）にした場合、21人分が出来る分量である。しかしこれはだるまそばの会が一年間に打つ蕎麦の量にはとうてい及ばない。そのうえ、2年目以降は畑が1つになってしまった。収量を確保することは困難であり、課題である。

しかし、2年目以降の新たな発見もいくつかあった。まず、収穫した実を粉に挽くために、今では使われなくなった古い石臼が役立った。少量の蕎麦の実を挽いてくれるような施設が見つからずに困っていた時に、松永さんが家からもってきてくださった。イベントでは、蕎麦の実と石



写真6 守山中心市街地手打ち蕎麦

³ 10aあたり40kg;農林水産省大臣官房統計部,平成22年2月1日発表

臼を置いておくと、子供達がまわしに来る。また、初年度と2年目の播種は種苗店で購入した種であったが、2年目に収穫した実の一部を翌年の播種のために残しておいた。「ようやく本物の守山産のソバが見れるなあ」と、3年目の播種の際に地元の方々が喜んでおられた。だんだん畑づくりや播種には地元の方の参加が増え、農業をされる参加者が農業を知らない参加者に、畝たてや鋤の使い方などを教えておられた。他にも「種まだあるの？」と地元の方が尋ねてこられることもある。花がきれいだから、自宅でも植えてみようと考えておられる。

今年で3年目のこの実践は、まだどのような展開をしていくのか分からない。しかし嬉しく頼もしいのは、この実践が私の手を離れ、地域で一人歩きしてくれそうな予感がすることである。守山の蕎麦を自給できるような「農業」はここでは到底できないが、マンションの谷間の小さな畑の「小さな農」はこの中心市街地に様々な交流と光景を作り出している。これが今後も地域の人たちの手で継続されることが願いである。

3. ベンチでつなぐ地域と地域、人と人

3.1 泥臭さの連鎖—100 bench project—

きっかけは、1通のメールだった。「100 bench projectに挑戦します。間伐材について教えて下さい」と連絡くださったのは、守山市の若手経営者の方々である。異業種の若手経営者が集まって、個々の商売以外のさまざまな活動を守山で展開している。目をひくのは、「朝活」。毎週木曜日の早朝、中山道守山宿からJR守山駅までの道を掃除して歩く活動である。そんな彼らが立ち上げたもう1つの活動が、“100 bench project”である。

先述したように守山市は毎年人口が増加し続けており、多くの方が中心市街地に増え続けるマンションに越してくる。人口増加は喜ばしいが、隣にどんな人が住んでいるのか知らない、地元（マンションの足下）の商店街では買い物はしない、守山にどんな歴史や文化があるのか知らない…など、喜ばしい人口増加の影には、こんな現実もある。“100 bench project”はこんな状況の中で生まれた。まち中に、人と人とが語り、つながる空間を作りたい。そんな思いで立ち上がったプロジェクトだが、面白いのはその目標に至るストーリーだ。

まず、彼らが一つベンチを作ってみる。ベンチには彼ら独自のコンセプトがあり、色や形にその思いを込めて作る。それが完成すると、今度は次のチームに自分たちが得たベンチの組み立て方などのスキルを伝える。そして次のチームはそのスキルをもとに自分たち独自のコンセプトとデザインで二つ目のベンチを作る。こうして、人から人にコツや技術が伝わりながら、100個のベンチが守山に生まれて、今度はそこで誰かと誰かがつながっていくというストーリー。そして、なによりこのプロジェクトの時間軸がとても長いことが大きな魅力の一つだと私は思う。まちづくりには、長い時間がかかり、軌道修正を繰り返すもの、という2つの大きな特徴があるが、こうした息の長い計画であれば、その特徴を十分に発揮できると考えるからである。

ところで、ナレズシ漬け込みやソバ栽培を通して、私には2つのある確信があった。それはいつも泥臭い作業のときに繰り返し考えていたことである。例えばソバを育てていたとき。私は長靴をはいて、盆過ぎのまだ暑い最中に水遣りに通い、草ひきをしていた。そうやって草と格闘しながら「中心市街地やまちづくりの問題を考えると、物理的・経済的な課題が中心に取りざたされる中で、一方ではこういう小さい泥臭い取り組みが必要になる」と確信していた。しかしまたその後すぐに「こんな小さな泥臭い活動は、きっと研究者の「実験」で終わってしまうのではないか。私の「実験」の期

間が終われば、こんな取り組みは続かない」とも思っていた。後者の確信の方が、より強かった。自分の実践に自信がもてなかったのである。

だから今回、地元経営者の方々から相談をいただいたときは驚いた。泥臭い取り組みを、地元の人が地元のためにやろうとしているのだ。そして、その話を自分につなげていただいた。本当に嬉しかった。

3.2 実践型地域研究フィールドステーション間の連携

彼らは、ベンチの材料に滋賀県の間伐材を活用したいと考えた。しかし、守山市には林業がない。第一山がないので、間伐材のことも木のことも山のことも知るきっかけが少ないのである。そこで、まずは間伐材のことを知ってくださいとお願いした。私自身が当初はそうであったように、「間伐材は価値がない」という誤解があってはいけないからである。そして、その勉強の場に同じく実践型地域研究を行う朽木フィールドステーションを、そして特任研究員の今北哲也さんに講師になっていただくようお願いした。

2011年5月30日には、ベンチプロジェクトのメンバーとともに朽木の山を見学に行ってきた。ちょうど台風1号が近畿を直撃した朝だった。今北さんからは前夜、「国道が通行止めになったら無理するな」と連絡いただいた。当日はやはり通行止めで、私は彼らに「延期」を促すメールを送った。すると、「相当遠回りだけれど反対側の国道は通れます！行きましょう！」という返事がきた。集合場所に着くと、普段はスラリとおしゃれな人たちが、長靴・カッパ姿だった。それを見た瞬間も嬉しかった。ここで私ができることは何か。これまでの実践とつながりを最大限に活かしてみたいと思った。



写真7 ベンチプロジェクトメンバーと今北哲也さん

その後、“100 bench project”は、6月末にめでたく守山市のまちづくり助成金を得ることが決まった。これで本格的にプロジェクトが動き出すことになる。

そして8月5日には、間伐とは実際にどのようなものなのか、体験させていただくことができた。私を含め、メンバー全員にとって間伐は初体験である。朽木FSの今北哲也さんを先頭に山に入っていくが、あまりの急斜面になかなか進まない。そこで、山に入っただけのところに生えていた、直径10cm程の杉を伐ることになった。まず、切り倒す方向を定める。伐採する木を斜面の高い方に向けて倒すのだが、その際に邪魔になる木がない所に倒す必要がある。伐る木に背中をつけて立ち、どの方向が適しているかを見定める。方向が決まれば、その方向に倒すために木を誘導するロープを、梢の方に巻く。輪にしたロープを木に巻き、しならせながらロープを梢に持ち上げていく。最初は悪戦苦闘だったが、コツを掴んだ後はとてもスムーズにできた。こうしてようやく木に鋸を入れるのである。倒す方向に向けて刃を入れるのだが、木が倒れたときに根元が株の上に乗るように伐らねばならない。これは、伐採後しばらく放置して自然乾燥させるのに、根元が地面についていると腐りやすいからである。足場が急斜面なので踏ん張ることすら難しいなかで、鋸を引くのは大変だったと思う。この鋸引きを体験したのは美容師とアロマセラピストの女性2人だったが、鋸の使い方がとてもスム

一ズで驚いた。このときの最大の注意点は、木が倒れる時の自分の逃げ場を確保することである。聞いてはいたものの、実際に木が倒れるときは「あっ」と言う間で、皆立ち尽くしていた。

3.3 つながる山と平野、変わる意識

間伐を経験するまでは、直径 10cm の木なんて、小枝ほどにしか見えていなかった。しかし、自分で伐ってみると何倍も太く感じ、根を張って育っている樹木であることを痛感する。しかし、皆が本当に「木が活着している」ことをより強く感じたのは、皮をむいたときだった。鉋で木の皮に切れ目をいれて、そこからズルリと一気にむく。ゴワゴワした厚い皮の下から出てきた杉の肌は驚くほど白くて、水がしたたるのかと思うくらいにみずみずしい。この肌に触れたときに、ああ、木は活着しているのだと思った。その肌に、メンバーからも「きれい！」と声があがった。「こんなにきれいなんやから、ペンキなんかいらへんのとちがう？」という声もでた。直径 10cm にも満たず、皮をむけばより細身になった杉であるが、メンバーからは、ぜひこの木を使いたいというお願いが今北さんにあった。間伐材も、材である。自分たちが伐ったというひいき目を除いても、メンバーの方々にはそのことを理解して頂けたのだと思う。

ベンチに使う間伐材は、今北さんの紹介で、守山市に程近い栗東市金勝山から頂くことになった。金勝山の植林は古く、相当大きな木に育っている。その山を間伐して出る材であるから間伐材と呼ぶだけで、高い値のつく立派な木材である。その中でも細いものはパルプにされるので、その木を譲っていただくことになった。

山に携わる人々は、守山市のように河川下流域の平野に暮らす人を「下（しも）の人」と呼ぶことがある。これには、「山を知らない人」という意味が込められているのだろう。「下の人は山の季節を知らんさかい、木は年中伐れると思てはるけど…」などと言われる。この山の木からどのようなベンチをつくり、山と「下」を繋いでいくことができるのか。もうすぐ山から切り出された丸太たちが、守山にやってくる。

おわりに —つながりの再構築にむけて—

視点がすこし変わるだけ

以上、守山市における私の 2 つの実践と、そこから派生した取り組みをご覧いただいた。どれもが目下奮闘中のもので、評価や結論はまだ出せない。ただ、これらの取り組みが 4 年目に入ってから、私の中に新たな確信が生まれた。これは自信といってもいい。これについて述べることで、本稿の結論に代えたい。

守山市において、私の実践が何をもたらしたのか。それは、私の実践に関わってくださった地域の方がたの視点が少し変わっただけ、であった。例えば、ナレズシはフナでなくてもいい、中心市街地でも蕎麦ができる、間伐材は材であるなどの視点の変化である。こうして物を見る目が少し変わり、実際にそのナレズシを食べ、蕎麦の種をまき、間伐材の皮をむいてみたとき、その人と現場の距離が少し埋められるのだということが分かった。これは、琵琶湖や畑や山がその人の手元とつながる、現場を想像できる、ということである。結局、私はそのきっかけ作りをしてきたに過ぎない。しかし、これこそが全てのはじまりではないか。琵琶湖の環境問題、中心市街地の活性という大きな課題を考えるとき、それが自分にも関わりのあることで、自分にも何かできるという自覚は、想像力なしには持ち得ないからである。私の実践は現場と人とのつながりの再構築に向けた仕組みづくりである。

規格的消費者から自発的生産者へ

2010年秋、京都大学総合博物館で、戸田さんに琵琶湖と漁師の生活に関するトークをお願いした。その最後に、戸田さんが言った言葉が忘れられない。

「これからも漁師として、琵琶湖に生かされていきたいんです。」

この言葉が、決意というか、願いのように聞こえたのは私だけだろうか。戸田さんはこの先もずっと漁師をしていくものだ、漠然と考えていた。もちろん、彼は常々「死ぬまで漁師をする」と言っている。しかし、琵琶湖の漁業には水質悪化や外来魚問題が立ちはだかっている。そのために必要な相当の努力と、それに対する覚悟があい言葉ににじみ出るようで、それを今さらながら目の当たりにしたことが、私にはショックだったのである。自分の想像力の足りなさを痛感したのである。ふとしたら、現場で起きている問題を忘れてしまえる生活が日本中にあふれている。何度も何度も思い出し、振り返らねばならない。

「地域研究の課題は、伝統を掘り起こし、生活者に対して規格的消費者から、自発的生産者への変身を促すことである」これはある地域研究者の言葉である（地域研究コンソーシアム事務局 2009：13）。人は規格的消費者にはすぐになれるが、自発的生産者になるのは勇気があるようだ。ささやかではあるが、私はその壁を取り除く実践を続けてみたい。

参考文献

滋賀の食事文化研究会 1995 『ふなずしの謎』サンライズ出版

田村喜子 2004 『野洲川物語』サンライズ出版

古川久雄 2009 「平和環境もやいネット」地域研究コンソーシアム事務局『地域研究コンソーシアム・ニューズレター』

No.7, 地域研究コンソーシアム事務局：13

守山市誌編さん委員会 2006 『守山市誌生活・民俗編』守山市