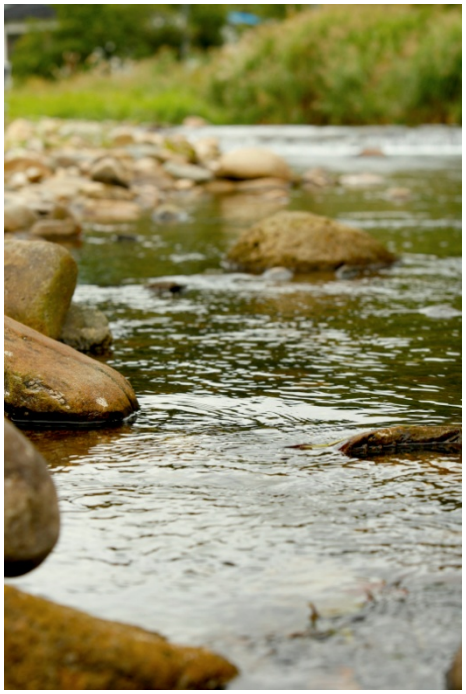
「第四回日本再発見塾 in 最上」 報告書

「最上」～清水（すず）とつながってみる、２日間～

平成 20 年10 月 4 日（土）、5 日（日）開催



主催：第四回日本再発見塾実行委員会

協賛：アサヒビール株式会社
株式会社アスク / 株式会社空
株式会社大伸社/ 高畠ワイン株式会社
株式会社早坂建具製作所
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社ヨコタ東北

協力：アディダス ジャパン株式会社
キヤノンマーケティングジャパン株式会社
環境 goo（NTT レゾナント株式会社）

後援：構想日本 / サカモトキッチンスタジオ
東京財団 / 湯治舎 / 山形県

目次

スケジュール・・ 2

当日の様子・・ 4

10 月 4 日（土）

開講式・・ 5
第一部 日本人と水は、昔、とても親しかった。・・・・・・・・・・・・・・・・7
第二部 フィールドワーク・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
イ「水と植物・生物」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
ロ「水と文化」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
ハ「水と農業」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
ニ「川と漁」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
ホ「森と炭焼き」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18
ヘ「最上の郷土料理」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 20
ト「山刀伐峠と芭蕉」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・23
第三部 大人の修学旅行・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25

10 月 5 日（日）

早朝プログラム ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・28
第四部 歌垣復興・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・32
昼食・・36
第五部 まじゃれ放談会・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・39
閉講式・・40

参加者分析・・42

参加者アンケート結果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 43

関係者一覧 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50

スケジュール

1日目:平成 20 年 10 月 4 日(土)

12:00	受付開始
12:15	開講式
12:45	昼食
13:20 ｜ 14:50	**第一部　日本人と水は昔、とても親しかった「地元のお年寄りが語る、水と暮らしの変化」** 聞き手:塩野米松師範　　達人:岸亨、田中綾子、本間山田、山田公美 美しい水の村に暮らしていた日本人は、どう水に親しんでいたのか。 地元のお年寄りから、水と暮らしの変化についてお話を伺いました。
15:00 ｜ 17:00	**第二部　フィールドワーク「清水(すず)の道探し」**
	イ「水と植物・生物」(前原高原) 師範:塩野米松　　達人:西塚幹夫 水源や田んぼ、岩魚の養殖場に伺いました。 水と植物や生物の関係や、水の循環について学びました。
	ロ「水と文化」(赤倉温泉・あべ旅館) 師範:上野誠・蜂谷宗苾　　達人:阿部邦子 「奥の細道」の全文が書かれたお茶室で、水にまつわる文化である茶道を体験しました。
	ハ「水と農業」(立小路) 師範:藤原誠太・麻殖生素子　達人:奥山勝明・三部義道 アイガモ農法を実践されている奥山さんの田んぼに伺いました。 古い農具を見せていただき、稲刈りを体験して農業における水の重要性を認識しました。
	ニ「川と漁」(赤倉温泉・小国川) 師範:宮原育子　達人:高橋忠義 小国川でカジカ釣りを体験しました。 川の恵みを実感し、水を守る大切さを学びました。
	ホ「森と炭焼き」(堺田) 師範:澁澤寿一　達人:本間山田・柴崎喜美男 炭焼き窯に伺い、炭作りの最初の段階である伐採から、完成した炭を窯から出す窯出しを体験しました。美しい水を守るためには、保水の役割を持つ森を守ることが不可欠であると学びました。
	ヘ「最上の郷土料理」(赤倉温泉) 師範:坂本廣子　達人:五十嵐京子 最上の食材を使って、最上ならではの郷土料理を作りました。 米やそばなど、おいしい水からおいしい作物が生まれることを実感しました。
	ト「山刀伐峠と芭蕉」(山刀伐峠) 師範:黛まどか　達人:大場善男 芭蕉が「奥の細道」で通ったという山刀伐峠をたどり、季節の変化を肌で感じました。 俳句を詠み、芭蕉の気持ちに思いを馳せました。

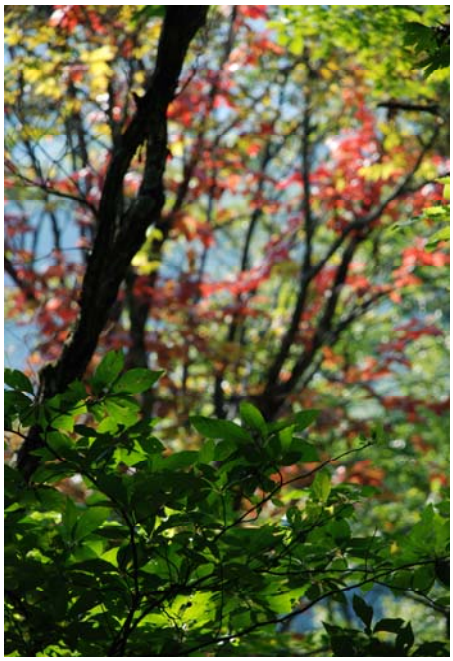
	第三部　学生気分で語り合う夜「大人の修学旅行」
18:30	夕食 各自宿泊先で、最上の郷土料理を中心とした夕食を頂きました。
20:00	交流会 フィールドワーク毎に分かれて、師範や地元達人を交え、第二部で感じたことを語り合いました。
22:00	就寝

2日目：平成 20 年 10 月 5 日（日）

6:30	**香道**　逍園にて、蜂谷師範と香道を楽しみました。
	収穫体験　阿部範夫さんの畑で、農作物の収穫をさせていただきました。
	朝市　赤倉温泉で開かれる朝市に訪れ、最上の特産物や地元の方との交流を楽しみました。
	（希望者のみ）
8:00	**起床・朝食**
9:00	お湯トピアに集合
9:15	宮原ゼミ・まちづくり協議会より、“子育て応援”発表
9:25	千住明さん・増田明美さん・茂木健一郎さんより、ご挨拶
9:30	最上町音頭保存会
9:40 ｜ 11:00	**第四部 「歌・俳句で始める新コミュニケーション」** 師範：黛まどか・上野誠 昨年好評だった歌垣を、再び行いました。 上野先生に歌垣についてお話を伺い、古人の心に思いを馳せた後は、愛の句・歌の作者が、寄せられた答句・答歌の中から、心の通った作品を選びます。
11:00	**大黒舞披露**　地元の方に、収穫の喜びを表す大黒舞を披露していただきました。
11:20	**昼食　芋煮会** 河原で、地元のお母さん方が中心となって作ってくださった、芋煮やお惣菜を頂きました。
13:00 ｜ 14:30	**第五部 「まじゃれ放談会」** フィールドワーク各グループの代表者に、第二部の報告をしていただきました。 師範や達人とともに、二日間の学びを振り返りました。
14:30	**閉講式**
15:00	**解散** ～　仙台駅へ向かう道中、堺田古民家の直売所に立ち寄りました。

当日の様子　10 月 4 日（土）

爽やかな青空とほのかに色づき始めた奥羽山脈の山々、
秋の収穫を迎えた山形県最上町で
「第四回日本再発見塾 in 最上」は始まりました。



開講式

早坂義範実行委員長が総勢 200 名を超える参加者を、清水（すず）の町、最上町へ暖かな山形の言葉で迎えてくださいました。また、黛まどか呼びかけ人代表が、「俳句では『水の秋』という季語がある。水が一番美しいのは秋。万葉の歌を見ても、秋の水に日本人は特別の思いを寄せ、感受性を育んできたことがわかる。『水は方円の器に従う』という言葉があるが、水は私たちの心のあり方を映すもの。自分自身を水に映し、今の日本を水に映す２日間にしたい。」と開会の挨拶をしました。

早坂義範　地元実行委員長

呼びかけ人　黛まどか　代表

高橋重美　最上町町長

田中俊　学生実行委員長

齋藤弘　山形県知事

司会進行　平社裕一さん

第一回目からの皆勤賞参加者を紹介
岩手県葛巻町より左：高家卓範さん　　右：入月俊昭さん、静子さん

昼食

昼食は最上のお米で作られた米粉パンをいただきました。米粉パンづくりの達人栗田靖子さんより、「減反に困っている農家の方々の声をきいて、地元のお米を活用したいという思いから米粉パンづくりをはじめました。米粉を使ってパンを焼くことは、単なるパンとしての旨み以上の美味しさを秘めています。広く皆さんに食べていただくことで、元気な地域づくりにもつながるはず」とのこと。メニュー説明を皆で興味深くうかがいながらパンを頬張ります。もちもちとした食感が特徴で、とても美味です。

米工房組合理事長
栗田靖子さん

米粉パン
100％の国産米とグルテンを原料に独特の配合と技術で一個一個丁寧に焼き上げました

第一部 日本人と水は、昔、とても親しかった。

「地元のお年寄りが語る、水と暮らしの変化」

美しい水の村に住む日本人は、どのように暮らし、どう水と親しんできたのでしょうか。
聞き書き名手・作家の塩野米松師範が、最上町のお年寄りと日本人の原風景を描きました。

＜本間山田さん（６５）のお話＞

山田は「やまた」と読みます。山懐の田んぼのある場所に生まれたという意味で、曽祖父がつけてくれました。父親は木挽でした。山に入って木を切り倒し板に挽く仕事で、私も中学生のころから父のあとを追いかけ、見よう見まねでのこぎりの手入れをして道具を作ったり、木を伐っていました。その後、マタギになり、熊を一人で２０～３０頭はとりました。獲った熊は拝んで自分達で食べ、胆嚢や皮は売りました。この地域には清水が湧く場所が６箇所ほどあり、その清水をこの土地では「すず」と呼んで日常的に利用しています。そこで野菜を洗ったりしながら井戸端会議をするのです。井戸水は１４度くらいですが、清水（すず）は１０～１１度くらいで冷たく、どこか甘みがあるようにも感じられます。最近は道路などの基盤整備で地下水が浸透しなくなったのか、湧き出る量が減ってきました。堺田集落では水道がまだ完備していないので、各家庭ではまだ全員が電気ポンプで地下水をくみ上げて使っています。飲み水は買ったことがありません。

＜岸亨さん（７７）のお話＞

この地域はかつて軍馬の生産地でした。当時、軍の輸送手段として馬は非常に重要で、２歳までここで育て優秀な馬は軍に買われました。優秀な馬は１頭売ると１年で３町分の米を作る以上の収入になりました。田畑を耕すのも馬です。馬は人間以上に大事にされ、人間とまったく同じ建物の中で生活しました。建物の戸をあけるとまず馬の部屋があり、毎日、馬の顔をみて暮らしました。大人が農繁期で田畑に出ているときは、子供たちが学校から戻ってから馬のえさをやっていました。水は、昔は各家庭で掘った井戸水を使っていました。地下７メートルくらい掘ると水が出たので、そこに鉄管を埋めてポンプをつけて井戸を作りました。井戸の水は夏は冷たく冬は暖かく感じられます。洗濯や洗い物には山から引く水を使いました。飲み水を買った

ことはありません。孫は学校のクラブ活動に行くとき水筒に清水（すず）を入れてもっていっています。

＜山田公美さん（６７）のお話＞

最上町には、薬師神社の春祭、おまつり広場の盆踊り、冬のお柴灯（おさいとう）祭など、いくつか大きな祭があります。柴灯祭は毎年１月、小正月の時期に開催する、豊作を祈願する祭りで、今年で３４回目です。１０月末に山から切り出した杉の枝を、直径５メートル高さ７メートルの三角形に積み上げ、それを農家から寄付してもらった藁で包み、そこに薬師神社からもらった火をつけます。その火を松明（たいまつ）に灯し、下帯姿の男たちが持ち、雪の中、今年結婚式のある家庭などを走って廻り、ご祝儀やお酒を頂きます。昔は草鞋（わらじ）も履かず、裸足で走ったので、よく滑って転びました。初めて冷蔵庫を買ったのは昭和３８年ごろでしょうか。天皇陛下ご成婚のときにテレビを買い、冷蔵庫が入ってきたのはそのあとです。当時は魚屋さんでは木の箱に氷を入れて冷蔵庫にしていました。飲み水を買ったことはありません。

＜田中綾子さん（７１）のお話＞食堂経営

５０数年前に隣町から赤倉にお嫁にきて昭和１５年に蕎麦屋を開店しました。最上特産のアスパラガスを中華麺の粉に練りこんだアスパラ麺を作ったところ、色々な新聞で取り上げられて、各地から色々な人が食べにきてくれています。子供のころは、１００％白米のご飯は普段はまず食べられませんでした。「かてご飯」といって、大根を入れたご飯など、ご飯に豆や麦などを入れて増量していました。戦争中だったので、兵隊さんが小学校に駐屯しておりました。兵隊さんたちは、川の水を、石や砂、炭を入れた木の樽を通して浄化して飲んでいました。当時は冷蔵庫がなかったので、家の裏に穴を掘り、雪と、製材所からもらってきたおがくずを交互に６層くらいに重ねて保冷庫としました。７月くらいまで雪が使えました。８月ごろから夏の間は氷屋さんから氷を買ってきて冷蔵庫がわりにしました。そのころのことを思うと、今は夢の世界にいるようです。

＜塩野師範のまとめ＞

私は昭和２２年に生まれました。中学校の同級生５２人のうち半分は集団就職し、半分は高校へ行きました。東京オリンピックの翌年に大学に入り、大学の体育館の横の販売機ではじめてコカコーラを買って飲みました。３０円でした。当時、お金を払って物を買うの

は、とても勇気のいる贅沢な行為でした。いま私たちはガソリンよりも牛乳よりも高い値段で当たり前のように水を買うようになりました。しかし、本来、水は各家庭やその土地にあるものでした。最上町には今でも、清水（すず）の水を飲んで暮らしている人たちがいます。この２日間で、そういう暮らしがまだあることを感じてほしいのです。今日の話は、みなさんにとっては驚くことが多かったかもしれませんが、これが日本人の普通の暮らし方なのではないでしょうか。実は今の都会の暮らしのほうが特異なのかもしれません。この２日間で、私たちの、ものをみる目、ものを買う姿勢を見つめ直してみたいと思います。

第二部　フィールドワーク

水はどのように流れ、どう使われているのでしょうか。7 つのテーマ毎に小グループに分かれ、体験を通じて水と日本人の関係を再発見します。

イ「水と植物・生物」（訪問先：前森高原）

師範：塩野米松（作家）

達人：西塚幹夫

最上地区の農地としては最奥に位置する前森高原で、稲作・岩魚の養殖・苺のハウス栽培を行う西塚さんの農園を訪問しました。前森高原は砂礫からなる扇状地で、戦中満蒙開拓を行った人々が、帰国後何年もかけて開墾して農地にした土地とのことで、本来農業には適さないこの土地で、どのように水と付き合い、農業を営んでいるかということを学びました。

まずは高原奥地の山道を抜け、砂防ダムと水門〜水路を見学しました。水門の放水量の調整や水路に落ち葉等が詰まっていないかというチェックは、周辺農家の方々が交代で毎日行い日誌と木札を当番に回覧することで毎日漏れのないようにしているそうです。また、豪雨時には水門調整だけでは間に合わないため、普段使用しない水路に分水するそうですが、悪天候の中の作業を行うのは、時には命がけのこともあるとのこと。参加者からは、本来政府が担うべき仕事まで引き受けた上に、今の日本の農業が成立しているという驚きの声が寄せられました。

水門点検の様子

次に、岩魚の養殖場と苺のビニールハウスを見学し、釣りも体験しました。岩魚の養殖には「すず」を利用していますが、岩魚の糞等で栄養豊富になった水をポンプで汲み上げ、田んぼで再利用、糞等が田んぼに沈殿しきれいになった水を川に返しているそうです。自然との共生の上に人間の営みが成り立っているという、西塚さんの農業人としての心得を学びました。また、西塚農園では、堆肥だけではなく一部農薬を利用して自分で土を作っているとのことです。化学肥料を使用することへの批判がある一方で、「日本の皆さんの分の米を賄い、支えなければならない」という課題もあり、安全性とのバランスを常に考えながら努力しているということでした。

なお、米一俵の政府の買い取り価格は現在 12,000 ～13,000 円で、ほとんど利益は出ないのだそうです。西塚さんの収入の多くは岩魚の養殖からであり、数年のうちに苺も市場に出せるようがんばっていると展望を聞かせてくださいました。参加者からは、農業は自然任せで行っているイメージがあったが、全く真逆で、西塚さんの農園は驚くほどきれいに整備されており、ここまで人間が手間ひまをかけて自然と付き合いながらやっているとは思わなかったという感想が寄せられました。これに対して塩野師範より、農業は自然が相手であり、途中でやめられないということと、人間が道路だと思っているのは水にとっては川であり、これを道として保っていくのは相当のことであるということが述べられました。

きれいに手入れされた水路

ロ「水と文化」

師範：蜂谷宗苾（志野流香道 21 代目家元継承者）、上野誠（奈良大学文学部教授）

地元達人：阿部邦子（あべ旅館女将）

阿部旅館の裏山、「奥の細道」山刀伐峠に続く散策道に建てられた離れ茶屋「観山亭」において、お茶会の体験をしました。この「観山亭」は、昭和 34 年（施工期間 3 年数ヶ月）に山形県出身の画人で茶人の石山太柏氏が設計・施工した茶室で、随所に 300 年前に使われていた部材が使われています。もしかしたら、松尾芭蕉が「奥の細道」の道中、この古材を目にしたかも知れない…と想像を巡らせながら、お点前を頂戴しました。

田中絵理加さんがお点前を披露

蜂谷宗苾 師範

阿部旅館女将
阿部邦子さん

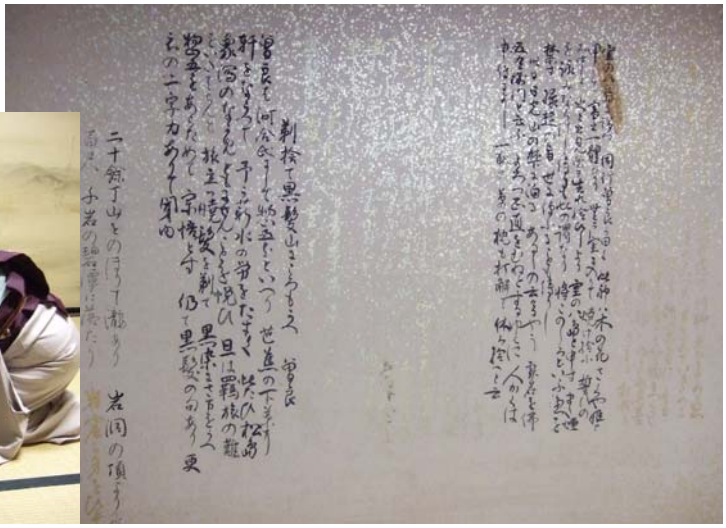
師範の蜂谷宗苾氏からは、古材の復元によって空間を演出していることについて、「人は生まれ変わっても、空間は変わらず」とのお話を伺いました。また、阿部旅館の女将からは、「木材は使われないと朽ちていくもの。お客様の吐息（語らい）で生き続ける」と、客人を迎える茶心を伺いました。

お茶室の壁面には、前述の石山太柏氏の手による「奥の細道」全文と墨絵が描かれています。元禄 2 年（1689 年）、芭蕉と曽良が赤倉から尾花沢に向かう途中に越えた「山刀伐峠」の部分を、阿部旅館の女将が朗読し、師範の上野誠氏が解説をして下さいました。山刀伐峠は「高山森々として一鳥聲きかず」と記され、「奥の細道」最大の難所。芭蕉は道案内の青年から、山越えが終わった後に、「この道はいつも面倒が起きる。今日は何事もなくお送りできて良かった」と聞かされ、いつまでも胸の鼓動がおさまらなかったほど、辛い思いをした場所です。

壁面に描かれた「奥の細道」の解説をする
達人女将（右）と上野誠師範（左）
墨に濃淡をつけて描かれているので、光の当たり具合で、文字が
浮き出て見えます。

また、お茶席では、女将手作りの豆菓子「赤倉小石（恋いし）」が振舞われました。この豆菓子は、旅館の残った食材「黒豆」を低温で 1 時間半揚げ、黒砂糖ときなこをまぶしたものです。地元の食材、旅館のあまり物に手を加え、まさに地産地消。食べた後にほんのり苦味が残る、心のこもったお菓子に、もてなしの想いが伝わってきました。お菓子をいただいた後にお点前を披露して下さったのは、地元スタッフ田中育子さんの令嬢・絵理加さん。自然に囲まれ、趣のある空間の中で薄茶を頂戴しました。その後、女将の案内で、亭内の小間、水屋、寄付などを見学。雪深い（積雪 2m）地域特有の作りとして、蹲・躙り口が屋内に設けられていたことが、とても珍しかったです。貴重な空間の中での茶道体験に、参加者一同、醍醐味を満喫させていただきました。

屋内に設けられた蹲（つくばい：茶室の庭先にある石の手水鉢）と躙り口（にじりぐち：茶室の出入口）



壁面に描かれた「奥の細道」墨に濃淡をつけて描かれているので、光の当たり具合で、文字が浮き出て見えます。

地元実行委員田中育子さんと娘の絵理加さん

ハ「水と農業」（訪問先：立小路）

師範：藤原誠太（養蜂家）麻殖生素子（表装作家）

地元達人：奥山勝明　　三部義道（松林寺住職）

立小路地区で合鴨を使って完全無農薬米を生産している奥山勝明氏の田で稲刈りを体験させて頂きました。奥山氏は１４年前に「夢蛍の会」を結成し、以来、「安全・安心で美味しい」お米作りを追求してきました。立小路地区の上流には分水嶺があり、奥羽山脈中の高い位置にあるため、ここから流れ出る水は最も清らかであると考えた奥山氏は、農薬を使って地域の水を汚してはいけないという信念を貫いていらっしゃいます。実際、田んぼの近くを流れる川を見せて頂きましたが、水がとてもきれいでした。

新米の収穫はもう終わっていたのですが、１．３R（７ｍｘ１５ｍ）分だけが私達の稲刈り体験のために残してありました。一株一株、鎌で刈り取り、６つかみ程を一束にして稲穂で巻いて止めるのですが、これがなかなか難しいのです。地元の方々が文字通り、手取り足取り忍耐強く指導して下さって、30 人で 40 分掛かりで全てを刈り終えることができました。雨まじりの涼しいお天気だったのに結構、汗だくになりました。次はその束を杭がけしていきます。今回は穂先を外側にして掛けましたが、１週間から１０日ほどその状態で乾かしたら、今度は向きを反対にしてワラ側を乾かすそうです。私達が刈った稲穂は来年植えるための種になるそうです。

ところで、役目を果たし終わった合鴨達は大きく育ち小屋で元気そうにしていましたが、カモの管理にはなかなか気を遣うようです。まず、田植えをする日に生まれたヒナを千葉県から入手するとのことですが、これはヒナが稲より早く成長してしまうと、稲を食い尽くしてしまうからだそうです。そして稲が根を張るまでの２週間は、３０度に温めた小屋で育てるそうです。その後、田んぼに入って害虫を駆除してくれるわけですが、キツネやハクビシンに襲われないように田んぼ全体にネットを張って電気を流しているそうです。

これだけ手間を掛けて作ったお米ですから美味しくない筈がありません。また栄養価が高く、七分付きで食べればビタミン等のサプリメントなどいらないそうです。化学肥料を使えば９～１０俵は収穫できるところを、８俵しか収穫できなくてもこうして拘った米作りをしている奥山さんのグループには頭が下がる思いです。

その日の夜に、作っていらっしゃる「里のうた」という品種の新米を頂きました。白米だけで食べても味わい深いものでした。

稲刈りの後、田んぼから歩いて数分の民家に保存してある昔の農機具を見学させて頂きました。

最上町はもともと軍馬の産地で、かつては２千頭ほどいたそうです。戦後はこれが農耕馬となったとういうことで、馬の鞍や大八車などもありました。その他にも、雪国ならではの蓑や笠、藁沓や、回転式の田植え定規など珍しいものもありました。
さて、私達のグループは、立小路にある、曹洞宗松林寺に泊めて頂きました。住職の三部義道氏は、お寺の用語や曹洞宗の作法を丁寧に教えて下さいました。食事も修業の一環です。塗りの御膳の前に正坐し、食前・食後のお唱えをしてから頂きます。一皿一皿、（漬物にいたるまで！）お皿を持ち上げて食べるように教えられました。考えてみれば和食では当たり前の作法ではありますが、普段はつい省略してしまいがちなことを反省させられました。
住職は、「寺は死んでから来るところではなく、生きている間に来る所だ」とのお考えで、松林寺は地域民の交流の場になっているようです。昔から農繁期には子供を預けていたということですが、今も様々なイベントが行われ、地元民だけでなく、全国から人が集まっているそうです。交流会には夢蛍の会の皆さんをはじめ、大勢の方々にお集まり頂き、盛況でした。
しかし、お寺ですから消灯は早く、本道の仏様の前で参加者３０人が布団を並べて寝ました。朝は振り鈴の音とともに６時半に起床し、洗顔をして座禅を組みました。２０分間だけでしたが、警策（けいさく）も受けさせて頂きました。その後、朝４時半から炊いたお粥を頂き、みんなでお掃除してお寺を後にしました。
今回の再発見塾のテーマの１つに「大人の修学旅行」というのがありましたが、私達のグループはお寺に泊まらせて頂いたことで、何とも非日常的で身の引き締まる、大変貴重な経験をさせて頂きました。

ニ「川と漁」（訪問先：小国川の川原）

地元達人：高橋忠義他

師範：宮原育子（宮城大学事業構想学部 事業計画学科 教授）

フィールドワーク「川と漁」グループは、達人・高橋忠義氏や地元の方々の指導を受けて、小国川でカジカ釣りに挑戦しました。昔はカジカ釣りは子どもの遊びのひとつで、地元の人たちは学校から帰ると毎日のように河原で釣り糸やヤスを使ってカジカ釣りをしたそうです。塾生たちは、山懐に抱かれた小国川の河原で、せせらぎに耳を傾けながら、思い思いの場所で釣り糸を垂れました。

参加者のほとんどが川釣りは初めてで、はじめはぎこちない様子でした。しかし、達人から「カジカは大きめの石の陰や、石と石の隙間に隠れている。そこにしばらく釣り糸を垂れ、エサのにおいで寄ってくるのを待つ」とコツを伝授してもらうと、次第に一匹、また一匹と釣れるようになり、スタッフに「あと 5 分です！」と何度も声をかけられるまで、時間の経つのも忘れて熱中しました。

釣りの合間には、地元の方々から、カジカは夏場のほうがよく動きまわるため釣れやすいこと、夜に網を使ってとる方法もあるなど、一口にカジカを釣るといっても、季節や時期によって多彩な方法があることを教えて頂きました。

小国川の河原では、ところどころ、温かな湯の湧いているところがあり、ここが温泉の町であることがわかります。場所によっては 40 度にもなるところもあるそうです。参加者は実際に温かな湯の湧いているところに手を触れ、赤倉の温泉が小国川を中心として湧いていることも体感しました。釣りの後は、河原で炭火を起こし、達人が釣った天然アユや、皆で釣ったカジカを塩焼きにして、その場で頂きました。さらに、最上の地酒、漬物、最上町特産のアスパラガスの一本漬け、原泉で作った出来立ての温泉卵など、地元の様々な川の恵み、山の恵みを堪能しました。

地元の方によると、カジカは今では珍味とも言え、料亭では高価な値段で供されるそうです。本来、魚は自分の手で釣り、火を起こして料理し、食べることが当たり前であったはずです。しかし、都会の暮らしでは、そうした人間として当たり前であったはずのプロセスをすべて「誰か」に任せ、お金を払って買っています。今回のフィールドワークは、最上町の川の豊かさとともに、そうした普段はなかなか気づくことのできない「当たり前だったはずのこと」

について考えるきっかけを与えてくれました。

＜宮原師範のお話＞

一昨年から、地元の方々とともに、赤倉温泉の活性化に取り組んでいます。赤倉の町では、日常的に子どもの姿を見かけることがとても多く、また、スキー教室などが数多く開かれるなど、子どもたちの存在感がとても大きいのです。その良さを活かし、赤倉を「子育て応援温泉」として、子育て中のお母さんや家族連れが気軽に来ることができる温泉の町にしたいと考えています。町づくりでは、地域の資源を上手に使い、町の人たちが今まで自分たちがやってきたことを再発見し、無理なく持続的に取り組んでいけるようにすることを心掛けています。赤倉の町を無理に観光地化したりスタイリッシュにしたりする必要はありません。東京で暮らしていると、ストレスの多い日常生活を当たり前と思ってしまいますが、本当の生活はそうではないはずです。私たちが人間として生きていくために本当に重要なものを取り戻すことが大切で、その意味で赤倉はとても大切なものを持っている場所だと言えます。この川のせせらぎとおいしい空気を大切にし、朝、元気に挨拶を交わしてくれる子どもたちに、こうした環境が引き継がれることを願っています。

ホ「森と炭焼き」（訪問先：最上町境田地区山林）

師範：澁澤寿一（樹木・環境ネットワーク協会理事長）

地元達人：本間山田　柴崎喜美男

活動場所となった境田の山林、通称、奥羽山は宮城県境に位置します。ナラの木が群生しており、一時期のパルプ生産でナラ林の多くが姿を消したが、本間さんら地元の人々の運動で境田地区は残ったといいます。到着すると既に本間さんら地元の達人７、８人が待ち受け、伐採から炭出しまで手順に合わせ説明・体験させてくれました。

清水（すず）をテーマにした今回の再発見塾のフィールドワークのひとつに炭焼きが入ったのは、清水の確保には保水の役目をする樹木や森が不可欠で、その森を健全に維持するには間伐など手入れが欠かせず、間伐材を活用する炭焼きは結局、森を守り、水を守ることになるとの理屈からです。澁澤さんによると、日本の多くの地域ではたいていの木が約３０年で成木になるので毎年１ヶ所ずつ３０年かけて植林を行えば、以後は３０年経った森を伐採し、その都度、あと地に植林することで末永く山林が確保できるということです。現実にこうした知恵を活かし、日本の山林は長い間、守られてきました。

余談ながら作家の司馬遼太郎氏もエッセイで「中国や朝鮮半島では気候や地表の薄さなどが原因して伐採跡に木は育ちにくい。ところが大量の燃料を必要とする鉄器文明の登場に伴い大量の木を伐採したことから山の緑が消滅、２０～３０年で再生する日本の豊富な木を求め鉄器文化を持った人々が渡来した」と記しています。

そんな説明を聞きながら炭つくりの最初の段階となる伐採作業を体験しました。伐採したのは斜面の上に立つナラの木で、直径１５㌢ほどで、本間さんによると樹齢約４０年です。まず木を倒す平地側に斧で切り口を作り、次いで反対の斜面側からチェンソー、鋸で切り進み、平地に倒し、この後、枝を払い、窯に入れやすく１・５㍍ほどの丸太にする作業が続きます。平地側に倒すのは作業を安定した場所で行うためで、仮に斜面の途中に生える木を伐採する場合は、木を横に倒すことで安定を保ちます。

伐採後は根元の切り口から出てくる新芽を育て再び成木に育てますが、全体をチェンソーで平らに切り取ると新芽が出にくいため、斧を使うことで切り口に凹凸をつけ新芽を出やすくする

効用もあります。次いで薪割りは、鋸はゆっくりしたテンポで引く時に力を入れるのがコツだそうです。鑿（さく）や小槌を使った薪割りも鑿を正確に打つのは難しく、力をセーブし、右利きの場合は左手で小槌をコントロールするのがミソです。何人かが挑戦しましたが、地元の達人からは「腰のすわりが悪い」との指摘もありました。
通常、焼いた２、３日後に窯から取り出します。入り口を木で塞ぎ６００度前後で焼き、余熱が残る狭い窯の中での作業だけに「やけどをするような熱さ」（本間さん）だといいます。フィールドワークでの炭出しは、火が消えてから８日ほど経った窯で行われ火の名残は全くありませんが、それでも狭い窯内にしゃがんだ窮屈な姿勢のせいか、体験者はあっという間に汗まみれになりました。
この日、取り出した炭は比較的やわらかい黒炭です。手で強く握ると細かく砕ける柔らかさで、１㍍強の炭を小型の鋸で３０㌢ほどに切り揃えたり、燃え残り部分を切り捨てるなどの作業を体験しました。地元の達人によると、境田地区の炭焼きは久しく途絶えていたが昨年、経験者６、７人が中心となって復活させたのだそうです。週末に地区の特売所で販売するほか、注文に応じて出荷もしているといいます。
炭焼き体験の後には分水嶺を見学しました。小さなせせらぎですが、そこを起点に日本海側と太平洋側に水が流れてゆくのを確認できる、日本で唯一の場所です。また炭焼き体験の後、地区の公民館でクリやアケビをご馳走になりながら、地元の人とのひと時の交流をしました。境田地区は典型的な過疎の村で、現在２３世帯５８人です。小学生は２人に減り、分校も廃止になり本校に一本化されました。そんなわけで交流会では地元の古老から女性の学生ボランティアに「結婚してここに住んでくれると助かるんだがなー」といった冗談も飛び出し笑いに包まれました。ユーモアを交えて村の生活を語る本間さんはマタギとして山にも入り、これまでに仕留めた熊は３０頭を超えます。公民館の壁には２１年前に仕留めた２００㌔を超す熊と並んだ若き本間さんの雄姿も飾られていました。

分水嶺
左は日本海　右は太平洋に向かって流れます

へ「最上の郷土料理」（訪問先：お湯トピア）

・師範：坂本廣子（料理研究家）

・地元達人：五十嵐京子、長谷川冨美子、中島エリコ、野村栄子

「へ」グループには、地元の参加者２人を含む、１７人が全国から集い、地元に伝わる郷土料理の調理体験・試食をしました。

坂本廣子師範を中心に、地元達人の指導を受けました。この地域では近年、「米粉パン」が定着しつつあります。地元のお米をおいしいパンに変えて販売するもので、地元の経済活性化にも一役買っています。この米粉パンの技術指導をされたひとりが坂本師範です。そして地元達人として、居酒屋蛍のおかみさんである五十嵐京子さん、最上町食生活改善推進協議会の長谷川冨美子さん、中島エリコさん、野村栄子さんがいらっしゃいました。

写真右･坂本廣子師範

左から2番目･五十嵐京子達人

左から長谷川冨美子達人、中島エリコ達人、野村栄子達人

菊の花びらから萼(がく)を取りほぐす参加者たち

紅葉が始まったばかりの山里には、「みず」（うわばみそう）や、その実である「みずぼんぼ」、「とびだけ」など、豊かな山の幸があふれています。私たちのグループは３つの班に分かれ、こうした恵みを生かしたお料理、９種類を教えていただきました。これらのお料理から、水・米所である最上の良さが伝わってきました。

最初のお料理は「かいもち」です。そば粉を使ったお餅のようなそばがきです。そば粉をなめらかに練り上げるために、そば粉を入れたボールを囲んで、２，３人がチームワークよく、かきまぜました。ごまだれ、くるみだれ、納豆をつけて食べるとちょっとした軽食に！　「そば粉からこんな料理ができるんですね」。特に県外の人たちは大喜びでした。この料理を指導した達人の１人で、今年８６歳の長谷川さんは、「（このお料理は）身体にもいいし、消化にもよいです。私は郷土料理を食べているから元気なんですよ」と笑顔で話しました。

協力してそば粉を練る参加者たち

練りあがったかいもち（そばがき）

完成したかいもち
（左上から時計回りに①ごまだれ、②納豆、③くるみだれ）

ずんだがき
（茹でた枝豆をすりつぶし、角切りにした柿とあえたもの。色合いがきれいです。）

五十嵐さんの「あけびあげ」も、参加者の関心を集めた料理の一つでした。身の部分を取り出したあけびに、炒めたきのこや鶏肉などを入れ、揚げたもので、山の実のほろ苦さが生かされた一品です。「あけびは身近な食材だけど、こんな風にお料理したことはないわ」と、地元出身の荒川恵美子さん。五十嵐さんはかつて旅館に勤務していた時、県外の多くのお客さんが、最上の郷土料理に舌鼓を打つ姿を見てきました。今のお店でも、地元の食材の良さを伝えたいと考えているものの、地元のお客さんには、家庭ではなかなか味わえない一味違った工夫が求められているそうです。このあけびあげも、そんな五十嵐さんの工夫を感じさせました。

みどりや旅館の食堂で行われた「大人の修学旅行/学生気分で語り合う夜」では、夜 11 時ごろまで語らいが続きました。みんなが打ち解けることができたのも、料理があったからこそ。地域おこし、食文化、食の安全など活発な議論が広がりました。このフィールドワークを通して、一人ひとりが何かを発見したようです。また、地元出身の伊藤千代子さんの、「ここにいるみなさんのおかげで、地元にいたら気がつかない最上のいろいろな面が発見できました」という一言は、このフィールドワークが、外部の参加者だけでなく、地元の参加者にも刺激になった、双方にとって貴重な機会であることを物語っていると思いました。

出来上がった料理を試食する参加者たち

郷土料理の数々

左上から時計回りに、①みずぼんぼの天ぷら、②かいもち三種類（そばがき）、

③みずの油煎り、④あけびあげ、⑤ずんだがき、⑥カラカイの煮物、⑦しそ巻き

①みずぼんぼの天ぷら

みずの小さな実（みずぼんぼ）の天ぷら。

②かいもち（そばがき）

そば粉に水を加え、練ったもの。お餅のような食感です。

③みずの油煎り

みずの茎の部分を煎るようにして炒めたもの。爽やかな歯ざわりが楽しめます。

④あけびあげ

実を取り除いたあけびの皮を素揚げし、鶏肉などの具材を詰めていただくお料理。

⑤ずんだがき

茹でた枝豆をすり潰し、調味料と角切りにした柿を混ぜ合わせたもの。

⑥カラカイの煮物

エイの一種であるカラカイの乾物の煮物。山形の内陸地方に伝わるお盆、正月料理。

⑦しそ巻き

味噌など調味料を合わせたものをしそで巻き、揚げたもの。家庭によって味が異なります。

ト「山刀伐峠と芭蕉」（訪問先：山刀伐峠）

師範：黛まどか（俳人）

地元達人：大場善男

「山刀伐峠と芭蕉」は、その名の通り、芭蕉が歩いた山刀伐峠を登り、俳句を詠むのが目的でした。引率は俳人の黛まどかさんです。まず峠のふもとで、俳句を書きとめる紙と下敷き替わりのクリアファイルを渡されました。そしてボランティアガイドの大場善男さんを紹介されました。

昔の農民の作業着のような格好で現れた大場さんは、午前中に稲刈りを済ませてきたといい、八十歳を過ぎたとは思えぬ元気さです。２００７年のＮＨＫ番組「奥のほそ道を歩こう」で、この地を訪れた黛さんとは旧知の仲です。出発前、黛さんが落ち着いた声で「奥の細道」の「尿前（しとまえ）の関」を朗読し、参加者を芭蕉の時代に引き込みました。

「あるじの云ふ、『是より出羽の国に、大山を隔てゝ、道さだかならざれば、みちしるべの人を頼みて、越ゆべき』よしを申す。『さらば』と云ひて、人を頼み侍れば、究竟の若もの、反脇指をよこたへ、樫の杖を携へて、我々が先に立ちてゆく・・・」

私たちの前を行くのは屈強の若者ではなく、大場さん。歩き始めるとすぐ、山道に入る前に清水がありました。この地ではこれを「すず」といいます。「しみず」がなまったのでしょう。口を大きく開けると雪が入るから「しみず」ではなく「すず」になったとの説があるようです。「すず」といわれた方が冷たくて透明な感じも出てきます。

柄杓がいくつか置かれてありました。もちろん私たちの人数分はありません。この情景を思い出して参加者のひとりが詠みました。

爽やかに清水回し飲む山路かな　　松下美奈子

山道にはいって入ってほどなく、左脇にふたつの石がありました。大場さんによると、芭蕉が休んだ石で「ねまる石」というのだそうです。「ねまる」は「休む」の意味の方言とのことです。確かに苔むして時代を感じさせる石でした。多くのひとが写真におさめました。
が、しばらく登ってから大場さん「さっきの石はうそ。芭蕉さんは、そんなにすぐは休まななかった」と。黛さんが下を歩く人たちに向かって大きな声で「さっきのねまる石、うそだそうでーす」。大場さん、ほんとうにお茶目なおじいさんでした。

　だまされてつゆ草笑うねまる石　　高家章子

登る途中で雨が降ってきました。道の細さは芭蕉の時代と変わらないのでしょうが、当時とは違い、歩き易いように階段がつくられています。でも土の道ですから、雨が降れば、滑ります。何人かがすべり、そばを歩くひとが手をさしのべて助けます。芭蕉の時代もそれは同じだったのでしょう。

　秋の雨芭蕉歩きし道滑り　　伊奈久喜

ある参加者は道の両側に生える植物に観察の目を向けました。

　山刀伐のつずらに入るや赤のまま　　北村昭夫

雨のなかを３０分以上あるいたでしょうか。ようやく峠の頂上に着きました。下をみると、わずかながら色づいています。

　登り来し道を眼下に薄紅葉　　星野美加子

短い時間ですが、芭蕉の歩いた道を体験し、時代をさかのぼった気になりました。芭蕉は歩きながら句を詠んだのかどうかはわかりませんが、俳聖ならぬ私たちは、宿に帰り、山歩きを思い出して句を考えました。それらを並べて「奥の細道」風に再現したのが、このリポート。俳句の選者は黛さんです。

第三部　大人の修学旅行

夕食から就寝まで学生気分で語り合う夜（それぞれの宿泊先にて）

大広間でたくさんの人と語らい、眠る「大人の修学旅行」。夕食をいただきながらフィールドワークを振り返り、皆で語らったあとは温泉につかりました。

大人の修学旅行

大人の修学旅行

10 月 5 日（日）

早朝プログラム　香道体験　　場所：逍園

蜂谷宗苾師範に志野流香道のお稽古をしていただきました。
香道とは、作法に基づいて香木をたき、その香りを鑑賞して楽しむ、茶道・華道と並び日本を代表する伝統芸能です。初めて体験する方が多い中、心地よい緊張感と開放感を得るひとときとなり、香道の奥深い世界を垣間見ることができました。

希少な天然香木

洗練された作法に見入る参加者

早朝プログラム　収穫体験　　場所：阿部範夫さんの畑

アスパラガスやトマトなどの農作物を収穫させていただきました。

アスパラガスの収穫風景　朝もやにつつまれてとても幻想的です

早朝プログラム　朝市

河原沿いに開かれた朝市の様子。旬のとてたての野菜やお漬けもの、郷土料理等、特産品がずらり並びます。試食をした人から「とても美味しい！！」と感動の声が。楽しい交流がありました。

宮原ゼミより “子育て支援温泉 ”発表

宮城大学事業構想学部の宮原ゼミは平成 18 年より赤倉温泉で、地域振興、観光振興を通じた地域活性化の活動に取り組んでいます。子連れで温泉に来れる「子育て支援温泉」をコンセプトに、住んで楽しい、訪れる人たちが気軽に地域と交流でき、子育てする人がほっと一息つける包容力のある温泉地づくりの提案をしています。

最上町音頭披露

優雅に舞う
最上町音頭保存会のみなさん

第四部　歌垣復興

「歌・俳句ではじめる新コミュニケーション」

昨年、飯舘村で好評だった歌垣を、最上町で再現することとなりました。歌垣とは万葉の時代に、あえて顔や名は明かさずに男女が山野に集い、互いに短歌や俳句を詠みあって掛け合うことで、思いを伝える恋の駆け引きのことです。この歌垣がきっかけで、現実に見事カップルになった昨年の師範山村レイコさんより幸せいっぱいの応援メッセージが届きました。

師範は昨年に引き続き、俳人の黛まどかさんと国文学者の上野誠さん。作曲家の千住明さん、スポーツジャーナリストの増田明美さん、脳科学者の茂木健一郎さんも駆けつけて下さり、豪華な顔ぶれが揃いました。歌垣は次のようなプロセスで進められました。

・参加者に問歌・問句がそれぞれ事前に３つずつ伝えられ、参加者が好みのものを選んで答歌・答句を返します。

・応募作品の中から、黛師範と上野師範が下記の３首・句を選びます。

・それぞれの答歌・答句の詠み人を明かさない状態で、問歌･問句の詠者が最終的に一首・句を選びます。結果は次のようになりました。お名前のあるのが最終的に選ばれた作品です。

<u>秋の夜の湯屋に集いし旅人が月に照らされ夢を語らん</u>

（高橋　最上町長）

・秋の夜の湯屋に集いしきみとわれつきに照らされ愛を語らん

・月が聞く湯屋の集いの笑い声小国の川に夢の輝く

（宮原育子さん）

・旅人もやがては日々に還りゆく一夜限りの宿のあかりよ

菊川昌典さんがあいのてにほら貝を披露　歌垣を盛上げました

減反のきびしさ耐えて今日も又農外作業に老の汗ふく

（大場善男さん 第１区区長、ボランティアガイド）

・君がため農政変えんと汗流す遠くにありとも常に忘れじ

・精悍なあなたの横顔惚れ惚れとそばに寄り添い稲穂渡すよ

・ひとつぶに祖先のみこころ受けとめし感謝しつなぐ明日への命

（市原優子さん）

・老の汗転作図ってアスパラに明日の最上の夢ふくらむ

（努力賞：齋藤知事）

小さき手をそっと開きて放流の稚鮎見守る子らの目清き（笠原さよ子さん地元小学校養護教諭）

・放流の稚鮎見詰めし清き目の少し濁りて試験に臨む

・あたたかいやさしい場からの旅立ちを見送るまなざしこころ豊かに

・疑ひの心知らざる幼子のその眼に映す水は澄みゆく（堤亜由美さん）

すすき道影をひとつに二人かな（増田明美　スポーツジャーナリスト）

・その影のなかよく揺れて月今宵（小林義和さん）

・すすき道微かに見える後ろ影

・君想う心は揺れしすすきかな

露草や愛といふ字を書いてみる（北村昭夫さん）

・気まぐれな愛かも知れず猫じゃらし

・愛という字は何処にや野分後（阿比留聰子さん）

・まどか素敵清水そのままにまどか最高

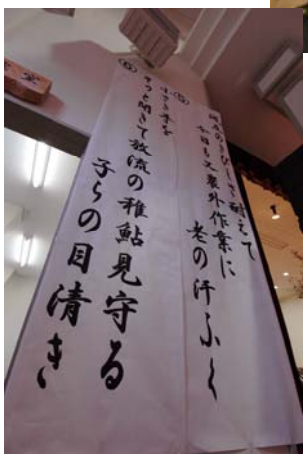
別々に来て澄む水に落ち合へる（黛まどか　俳人）

・逢えぬ日の涙あつめて秋の水

・水に月耳を澄まして君を聴く

・再会にはずむ心や水の秋（高家章子さん）

発表の後、茂木健一郎氏が感想を求められ、「どきどきしたりワクワクしたりすることを忘れると脳は年をとります。歌垣は好きな人を益々好きになる効果があるかもしれません。」と述べられました。再発見塾の「疑似」歌垣でもこんなに盛り上がるのですから、確かに、現代にあっても男女間のコミュニケーションのツールとして効果が期待できるかもしれませんね。



大黒舞披露

第四部の締めくくりには、立小路大黒舞保存会による大黒舞の披露がありました。
収穫の喜びを表す、華やかで力強く軽快な踊りの披露でした。

昼食　河原で最上の芋煮をいただきました。

昼食の様子

昼食の様子

第五部 まじゃれ放談会

司会：加藤秀樹

二日間の総まとめとして、各グループ代表者からの活動報告をした上で、数名の師範や達人の方々からの感想を聞きました。

師範のコメント

増田明美師範：地元の方々が地元の言葉で説明してくださっているのを聞いて、とても爽やかな気持ちになりました。

千住明師範：分水嶺に行ってきましたが、水の流れは驚くほど自然でした。彫刻家の巨匠であるイサム・ノグチが、自然の営みには到底敵わないと言っていたが、まさしくこれを感じました。現在のＪポップは“扇風機の風”のようであり、自分は“そよ風の音楽”を作っていきたいと思いました。

茂木健一郎師範：最近の日本人は、質感を通じて良さを感じる、ということが出来なくなってきていると思います。高尾山がミシュランガイドに三ツ星をもらった後、大人気になったという話だが、外国人にその良さを教えてもらわなければいけなくなっているというのがいい例。また、日本では、人間が手を加えて余計なことをしなかったから、未だに良さが残っているというところが多い。そうではなく、良さを感じて、最上のような良いところが残っていけるようにしなければならないと思います。

麻殖生素子師範：「ハ」グループに参加しましたが、人間の作った道路を通って村まで降りてきたハクビシンに、

合鴨が食べられてしまったという話など、簡単なことではないということを実感しました。また、松林寺に泊まったことで、お寺との距離を近く感じるようになりました。困ったときに英知を貰いながら生きて行けるところだと思いました。すばらしい土地で生きていることを誇りに思ってほしいです。

坂本廣子師範：宿舎のご協力を得て、昨日の夕食の料理は、山里で採れるもののみを使って料理しました。

蜂谷宗苾師範：「ロ」グループに参加し、日本を代表する伝統文化の家元に生まれたとはどういうことかを考えました。

藤原誠太師範：松林寺でミツバチを飼ってくれることになり、大変嬉しく思います。

三部義道達人：林間学校のようで楽しい経験でした。起床したときの女性の顔が子供のようで爽やかでした。

閉講式

黛まどか呼びかけ人代表が「このようなイベントを開催するとなれば通常、イベント企画会社やプロデューサーが出てきて、膨大なお金をかけ、様々なものが持ち込まれ機械的に運営されます。日本再発見塾の良さは、進行の拙さもあったかも知れませんが、お金をなるべくかけずに時間をかけ、地元の人が知恵を絞って地域にあるものを利用した、気持ちの込もった手作りのイベントだということです。だからこそ地元の人や参加する私達にたくさんの発見や気付きを与えてくれるのだと思います」とのまとめのあいさつをし、地元達人・実行委員会たちがそれぞれお礼のあいさつをしました。これからもこの活動を最上町で継続していきたいと決意を新たにしました。

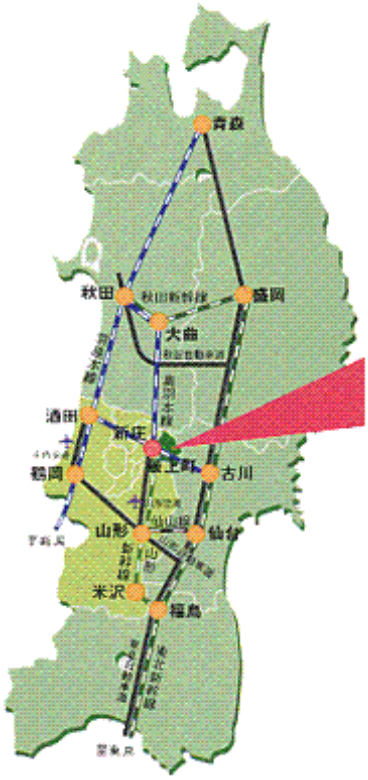
開催地について

最上町は、山形県の右上、秋田県と宮城県に接する人口約 10.000 人の町です。北と南に 1000mを越える山々が連なる奥羽山脈に囲まれた盆地に位置し、分水嶺があります。分水嶺のある集落としては全国で二番目に低い海抜 338m となっています。

主な産業は、諸国行脚の旅にあった慈覚大師（円仁）よって 863 年に発見されたという伝説のある 1100 年余りの伝統を持つ温泉です。東北一の湯量を誇り、赤倉温泉として親しまれ、現在は日帰り入浴用の「湯めぐり手形」を発行し、県をまたぎ鳴子温泉等近隣の地域でも使用ができるようになっています。また、冬季はスキー、夏季は高原での自然体験が観光の目玉で、2003 年に「100 万人交流促進条例」を制定し、交流人口拡大に力を入れています。

町のあちこちに湧き出す清水は、稲作や岩魚の養殖に利用される他、人々は炊事から洗濯まで生活全般に利用しています。ペットボトルの水を買う人は稀な程です。町民のアイデアを活かし、アスパラガスやヤーコンの栽培、米粉パンの開発など、町独自の取り組みも積極的に実施しています。

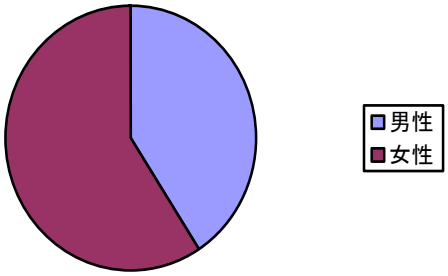
赤倉温泉郷の真ん中を貫いて流れるのが一級河川の小国川です。松原アユと呼ばれる天然鮎が釣れる川として全国的に知られている他、小国川沿いに続く赤倉渓谷では、新緑や紅葉、雪化粧した山々など四季折々の変化に富んだ自然を満喫することができます。そして周辺には、松尾芭蕉が「おくのほそ道」で 2 日間逗留した「封人の家」や、太さ日本一の大アカマツ、国内でも類を見ない大きさを誇るカツラの木など、旧跡や名所が多く遺されています。
奥羽山脈から流れ来る出来たての水を中心に、自然と支え合いながら生きる日本人の姿が現存する町です。



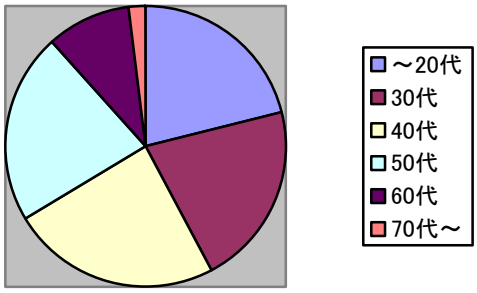
参加者分析

■参加者人数　115 名（申込　142 名）

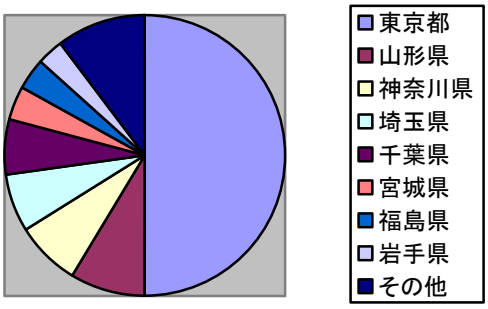
■男女人数　男性：　47 名　女性：　68 名



■年齢　20 代以下：22 名（最年少 18 歳）　30 代：22 名　40 代：25 名
50 代：23 名　60 代：10 名　それ以上：2 名（最年長 78 歳）



■住まい

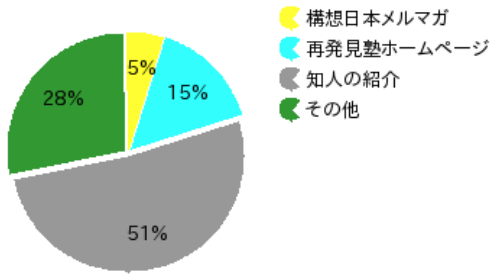


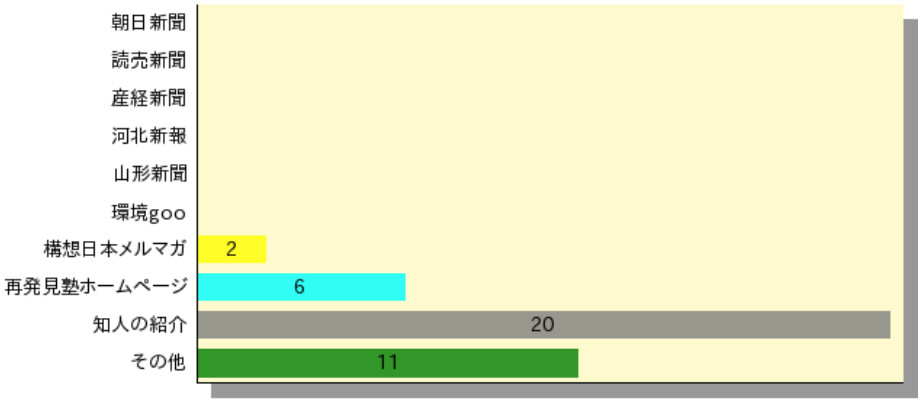
東京都　53 名、山形県・神奈川県…それぞれ 8 名、埼玉県・千葉県…それぞれ 7 名、宮城県・福島県…それぞれ 4 名、岩手県　3 名、愛知県・岡山県…それぞれ 2 名、秋田県・新潟県・茨城県・京都府・香川県・佐賀県・熊本県…それぞれ 1 名

■FW 行き先別　イ：16 名　ロ：11 名　ハ：22 名　ニ：11 名　ホ：11 名　ヘ：18 名　ト：26 名

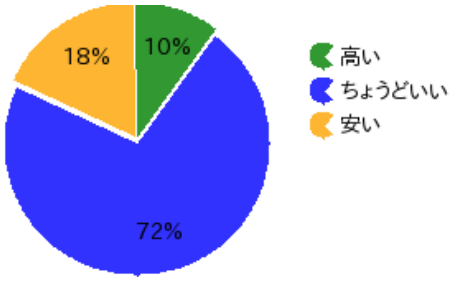
参加者アンケート結果 （回答者数 39 名）

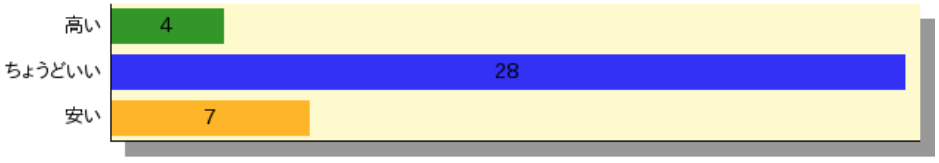
■塾を知った媒体



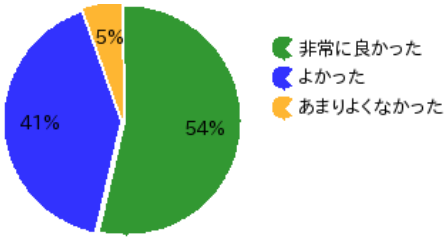


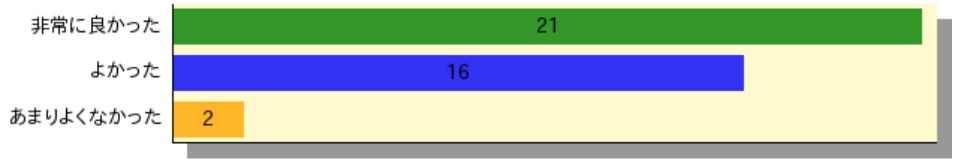
■金額についてどう思うか





■塾全体の感想





■フィールドワークの感想

・地元の方々が人生をかけて日本の地域の農業のあり方を真摯に考え、対峙していることを知り、感動しました。みなさんの表情が素晴らしかった

・ガイドのおじいさん、最高でしたね

・山刀伐峠は思った以上に急峻でした。百聞は一見に如かずですね

・農家の方たちとの交流が面白かった。稲刈りができたので今度は田植えを体験してみたいと思った。座禅は足がつらかったけどまたチャレンジしてみたい気もします

・イは、行く前には何をするのかよく見えなかったのですが、実際には大変勉強になりました

・地元の先生たちの指導が受けられただけなく、地元の人が参加者としてもいて、とても楽しかった。地元の人に外部者が教わり、お互いにその地方のよさを学べることが塾のよさの1つだと思うが、一参加者として、地元の人がフィールドワークを通し、地元のよさに改めて誇りを感じておられる姿もまぢかで見れたのがよかった

・グループによって学ぶ深さが違う気がしました。水というテーマについて何か共通の課題があるとより一体感があったと思います

・西塚さんの熱心な説明や塩野さんの聞き出しにより、本音を聞くことが出来有意義であった。また、西塚さんの農業をイチから作り上げた姿に、その厳しさを痛感するとともに、自分の生き方を考えさせられた。また、そうした農業をイチから作り上げた施設を実際に眼で見ることが出来、感謝しています

・「自然との共存は、手を加えないことではない。良いように手を加えていくこと」という里山のあり方を見られた。中国からの黄砂の影響を伺い、自国だけの安全・安心は掲げてはいられないことを認識し、世界的な対策も欠かせないことを改めて気付かされた

・お茶や茶室について大変興味深かったが、テーマとの関連はどうであったか？

・地元の達人（奥山さんはじめ夢ホタルの会の皆様とその奥様たち）や宿泊先のお寺の住職さんと奥様がとてもいい方たちで、楽しく稲刈り体験・お寺宿泊＆坐禅体験をすることができました。お寺宿泊では、食事の後片付け・朝の掃除も自分達でやったので、ほんとうに修学旅行気分でした（初めて何百枚分のお皿を洗うという体験をしました！）

・「ホ：森と炭焼き」のフィールドワークに参加した時に、地元のお母様たちが、ご厚意で用意してくださった「芋煮」が、本当に美味しくて、忘れられません。私たちが雨の中、いろいろ回って、たどりついたときに、熱々の芋煮を出してくださったのです。台所に立ったことのある人なら、どんなに気を入れて作ってくださったか、一目でわかると思います。里芋は、お箸を入れるとすーっと突き刺さってしまうほど柔らかく、こんにゃくは硬すぎず、油揚げはふわっと表面に浮くように、長ネギは歯ごたえがシャキッとしていて、お汁に放してからそんなに時間がたっていなかったでしょう。その時間が全て計算されて、出してくださった芋煮、私たちが、分水嶺から「法人の家」に行く時に、その建物の横を通ったのですが、その時に私たちの姿を見て、最後の仕上げをしてくださったのだろうと思います。そのお気持ちを考えると、本当にうれしく、美味しく味あわせていただきました

・すばらしい企画でした。地元の先生方の指導がとても良かったです。材料の準備なども大変だったことでしょう。とても良い体験 ができました。夜の懇親会も皆様の貴重なお話が聞くことができました。坂元先生の配慮を感じられる大変よいものでした。久々の調理実習は学生の頃に戻ったようで、みんなで一つのものを作る楽しさを改めて認識しました

・地元に密着したテーマであったので、非常に楽しめた。特に、地元の人たちとの交流が密にできた。地元の名人・講師の方々に深く感謝したい。多くの皆さまにお世話になりました。自分たちで釣ったカジカ以外に鮎、山女などをたくさん用意していただき、ありがとうございました。最高のフィールドワークでした

・坂本先生と現地の達人による郷土料理の紹介は新鮮で良かった

・受入れ側に比べて、企画の詰め等を含めた運営側の準備不足が感じられた

・地域の方が一生懸命おしえてくれました

・思い切り自然を楽しみました

・他のコース参加者からの感想も聞くと、「水について考える」というテーマをもう少し掘り下げても良かったのではないか。「川と漁」にしてもそのことは言える。また、他のフィールドワークに比べお腹がいっぱいになるプログラムであった

・当初の期待とは異なったが、すごく勉強になり、結果参加しての満足度は高かった。
当初の期待：川の生態系などを学ぶセッションと期待していた。フィールドワークの説明が認識の違いをうんだのかなと。同じようなコメントを別フィールドワークの方もおっしゃっていました

・坂本先生の明るく気取らないお話がとても良かった。地元の長谷川先生はじめ、素敵な方々が講師で、知らない料理の数々を試食できて勉強になりました。短時間で何種類も作ったので、いつの間にか次の作業に移ってて少々慌ただしい時もあったかなぁ

・芭蕉のフィールドワークに参加したかったし、その他聞香にも参加したかったのですが定員があり参加できなかったのが残念

・地元参加なので、だいたいは普段自分のやってる料理でしたが、違いを見つけるいいチャンスでした。自分の方がおいしいのもありました

・事前に、持ち物などについて詳しい言及がなかったので、雨具や敷物など必要以上にいろいろ持っていってしまった

・少し時間も短く物足りなかった。もう少し時間があれば皆で芭蕉や奥の細道のことを学んだり、またせっかく皆が作った俳句を披露しあったりしたかった。参加者の中には俳句を初めて作るかたも多く、俳句についてのレクチャーを求めていた方もいたように思う。ミニ句集などが作れたらそれも思い出になったかも

・途中参加のため参加できませんでした。ご準備いただいていたスタッフの方にはご迷惑をお掛けしました

・第１希望は山刀伐峠と芭蕉だったのですが、何の説明もなく第２希望となりました。でも「水と生物・植物」

のテーマというより、前森地区の農業・漁業に関連した内容でしたので、少し期待はずれでした
・もう少し時間的な余裕あるフィールドワークなら、更に魅力的でした
・希望したものではなかったが、それはそれで、実際に体験できたという意味では良かった
・ご住職からのお説教をお聞きしたかったのが少し心残りでした
・思ったよりきつい道だった。一緒に参加した70代の方が辛そうで、気の毒だった。(皆さんに迷惑を掛けたのでは、と気にしていらっしゃった。)事前にフィールドワークをする場所の状況などが知らせてあれば・・・特に歩きやすい靴と指示されていたが街中で履くような靴の方もいて大変そうだった
・大垣さんが面白かった。最高！お元気で！
・自分自身もともと山形の生まれですが、知らない郷土料理もあり、再発見できました
・スタッフの方々のお心遣いには本当に感謝しております。旅行中なごやかな気持ちで過ごすことができました
・赤倉の方が、親切にカジカ釣りを指導して下さいました。なごやかで笑顔の絶えないフィールドワークでした。赤倉の方が小国の川をただ眺めて美しいと感じるだけでなく、触れた良さを教えてくださったこと。橋から私たちの様子を見て声をかける子供や地元の方とのやりとり。釣った魚をその場で焼いてみんなで食べたこと。ニのグループはすぐにうちとけました。子供に返ったようでした
・スゴク楽しかったし、よい経験になった
・地元の方の温かい雰囲気だけでなく、渋澤寿一先生の専門的な知識の付与で大変勉強になりました。炭の様々な種類について、衰退していった経緯、現在に復活させるための課題点など本当に勉強になりました
・結果として様々なことを学ばせていただいたが、フィールドワークそのものがあまり体系的に組み立てられておらず、企画者の意図が必ずしも反映されていたとは思いにくい
・料理班に参加したが、参加者全員が体験できる工夫や手元資料が必要。料理も品数をしぼって地域の特性を強調すべき
・私は釣り班でしたが地元の方の魚屋さんの魚の差し入れ、スナックのママさんのおしんこの差し入れ、地元スタッフの方々の卵、お酒、おしんこなど沢山の差し入れを頂き地域の皆さんのお心のあたたかさを感じました。またその差し入れのどれもが本当に美味しくて皆手が止まらず自己紹介も忘れバクバクと食べていました。メインの釣りですがこれまた皆童心に返り夢中でやりました。地元のおじさんが針やえさのつけ方を教えてくれて、さらにカジカがいるポイントまで教えてくれて全員が魚を釣った喜びを感じることができました。これだけ沢山のカジカがいる川は本当に貴重だなあと思いました。釣り班スタッフの方(学生さんも)は皆さん良い方でした、ありがとうございます！

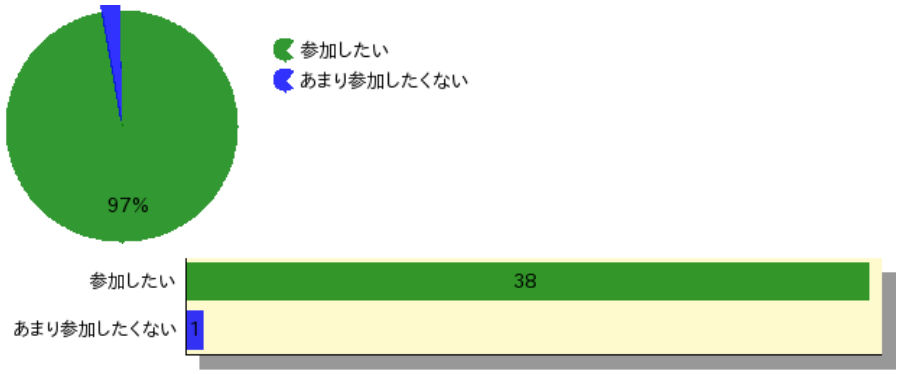
■印象深かったエピソードやプログラム

・松林寺での薬石料理、座禅体験
・蜂谷師範の聞香。初めての体験でしたが、感動でした
・稲刈り、座禅
・住職や農家の方たちとの交流
・旅先でその土地の方たちと交流できるのは従来に無い旅の醍醐味だと思う
・イの夜の議論で、農政の突っ込んだ話になり、皆が真剣に考えたこと
・フィールドワーク
・親しくお話しした方々に「また最上に来たいと思いますか？」という質問をしたところ「たぶん来ないと思

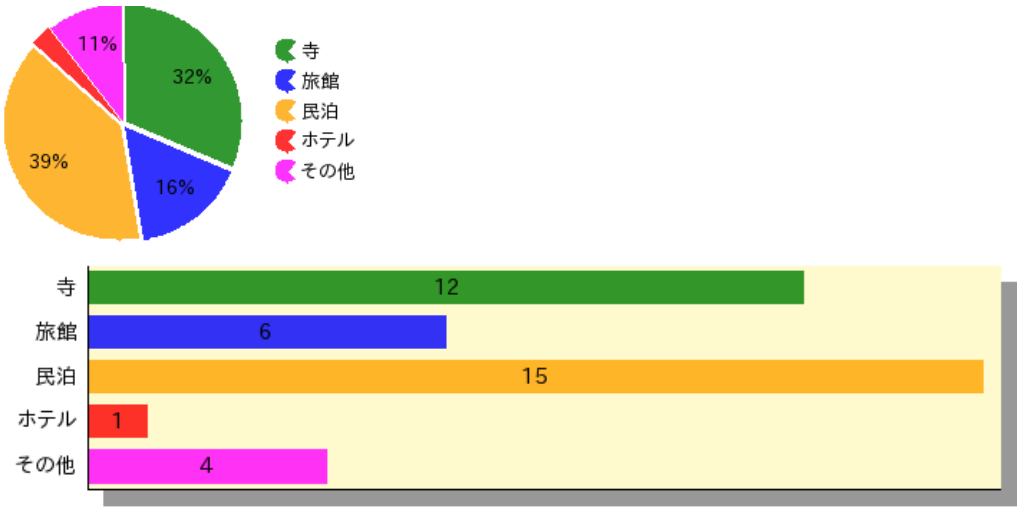
う。」の答えが大半でした
・１日目の夜、４人でいろいろなことについて深く夜遅くまで語り合うことが出来た。これも、旅館の大部屋という環境があったからこそと思う。非常に難しい注文になってしまいますが、「地元の人との触れ合い」と「参加者の横の繋がり」の両方を得られれば最高と思います
・大広間で皆さんと語らいの場がもてたこと
・若い男性がお茶に興味をもたれているのが目新しかった
・塩野米松師範が地元の方々からお話を聞き伝える「第一部」は興味深かったです。塩野先生は「聞き書き」だけでなく「聞き語り」の名手でもありますね。また二日目の歌垣での上野誠師範と黛まどか師範の軽妙なトークはとても楽しかったです
・こんなに自然の中にすっぽりはまった暮らしがあるんだなと思い、自分の東京での毎日の暮らしとあまりの違いを思い、見直す思いでした。水を買ったことがない、というお話も印象的で、私はペットボトルにすると一体何本の水を買ったのだろうと、ドキッとする思いでした。それまでも、そんなに本数を買っていたわけではないですし、もちろん、便利な時もあり、買うことがわるいことではないですが、それを当り前にしたくないと思ったのです。それから、ペットボトルの水は買わずに今日まで暮らしています
・やはり初めての「歌垣」体験、始まる前はどんな感じになるのか想像もできませんでしたが、とってもおもしろかったです。いいですね。普段、短歌、俳句と無縁の生活の中でこんなにおもしろいものがあるのかとまさしく再発見です
・多すぎて書ききれませんが、その中からいくつか抽出します。まず、行政臭さが感じられなかったこと。運営スタッフとして参加されていた県や町の方々も黒子に徹しておられ、地域住民の方々が主役になっていました。また、直接、再発見塾にかかわっておられない住民の方からも気軽に声がかかり、居心地のいい２日間でした。グループの仲間と、良好なコミュニケーションがすぐにとれました。参加したグループのメンバーに恵まれたことがラッキーだったと思っています。できるだけたくさんの人たちと話をしたいと思って参加しましたが、おかげ様で充分に達成できました。塾生みなさんに感謝。プログラムはどれもすばらしいものでしたが、特に、初日の「地元のお年寄りが語る・・」が印象に残っています。塩野先生のコーディネーターも良かったのですが、お年寄りの方々の生き様という歴史に触れさせてもらったことが、再発見塾の２日間の導入としては最高でした。運営スタッフの皆様、地元の方々にあらためてお礼申しあげます
・バスガイドさん(2 号車)は丁寧な説明で良かった。最上だけでなく地域性が分かり、とても有意義な時間が持てました
・地元の方々の熱意、交流。たいへん貴重な経験となりました
・聞き取りと歌垣は良かった
・歌垣初体験貴重な体験。感動でした
・夜の「大人の修学旅行」で、現在携わっている事業につながる出会いがあった
・１日の最後に、参加者の方と談笑したこと。色んな方と会うことができました
・初めて経験した歌垣。黛さんと上野先生の名司会でもりあがり抜群でした。皆さんお歌が上手で、素人の私はびっくりでした。早朝の香道は、新鮮な空気と静寂の中で、初体験してとても良かった。
・歌垣に初参加。貴重な体験になりました
・初日会場に隣合わせた若い女の子が、酒田出身だったのでちょっとびっくりでした
・夜にみんなでいろいろ車座になって話したのが面白かった。都会の人はそういう風に思ってるんだという、農村との「断絶」っぷりが興味深く、また農村での取り組みが都会に必ずしも好意的な形では伝わっていないということの原因に関して、人の思いや情熱が伝わらない報道のあり方などについても考えさせられた

・大広間での雑魚寝、温泉がとても良かったです。歌垣も夫婦漫才が楽しかったです。地元の方のお話も、本当に普通に生きてきた方のお話を伺えてよかった。ペットボトルの飲料を一度も飲んだことがない、というお話は衝撃的でした。
・最後の発表会でしょうか。茂木さんの
・やはり、歌垣の部で、増田明美さんの返句に選ばれたことです
・大交流会が良かったです。また、歌垣も楽しくて短い言葉に込められている心や言葉の美しさには、感銘しました。新たにまた、未知なる方とすぐ親しくお話でき参加したことで交流が始まったこと。二日目には、どうしてもコーヒーが飲みたくって知り合った数人で店を探し、予想外の所で喫茶を楽しめて何だか、秘密の体験ができたようでワクワクしました
・2 日目の午前中のコースは、楽しく、面白かった
・早朝に行われた座禅では20分という時間の割には長く感じられ苦しい行となりました
・大人の修学旅行。自分達で配膳や布団敷きなどするのはとても新鮮だった
・茂木さんがだらしなかった笑。ゲストの方々、みんな素晴らしかったです。ありがとうございます
・前回から引き続き、歌垣は最高に面白かったです。黛さん、上野さんのトークの機転は素晴らしいですね
・受け入れくださった地域の方々の笑顔と元気が印象的です。特に、稲刈りでは我先にと稲の刈方を教えてくださいました
・わたしはお寺に泊まったのですが、その夜の交流会で地元の方や参加者の方とお話できたのが思い出深いです
・夜、露天風呂にいったらシャワーなし・蛇口ひとつ・脱衣場に鏡もなし！ 普段なら嫌なんだろうけど、一緒にお風呂に入った人とクスクス笑っちゃったことが自分で不思議だった
・難しいのではと思っていた歌垣ですが、2人の先生の絶妙な進行と、地元の皆さんの人柄、そして参加者の皆さんの作品から、楽しい時間を参加者全員で共有できてスゴク良かった。私は一人参加だったのですがこの場がキッカケで、お友達ができました！
・俳句会
・歌垣に投稿もせず、2時間もある関心のない俳句、短歌のプログラムをどう乗り切ろうか友人と頭を悩ませていました。でも、本当に面白くてあっという間の2時間でした。友人と、投稿してみればよかった！と反省しました。勉強を始めてみようと思っています
・多種多様な方々との交流
・FW のチーム毎での夕食後の歓談の演出はまずい。全員が参加して全員が話せることが目的なのでは。司会者及びリーダーのサポートの能力不足か
・歌垣。古人のプロポーズ形式を掛け合い漫才で再現させて涙があふれる程おかしかった。人類普遍のことで脅威を覚えた
・塩野さんと地元の方のお話はとても面白かったです。主催者側の意図など意識せず話す地元かたの正直な気持ちや通訳だけではなく時代背景などの説明も加えつつ分かりやすく説明をしてくださって楽しく聞くことが出来ました。塩野先生のファンになりました。上野先生と黛さんの歌垣も俳句を全く知らない私でも笑えて楽しく俳句に触れることが出来てよかったです。他の講師の先生方のお話も面白くよい方ばかりだな～と感じました。ココでは上野先生のファンになりました（笑）ただ坂本先生だけはちょっと怖い感じがしました。米粉パンを頂いているとき目の前にいたので美味しいです！といったのですが目の前でも気づかなかったのか厳しい表情のままでしたね。米粉パンの作り方聞きたいな～と思っていましたがそのお顔をみてあっやめておこうって思いました（笑、これは私の個人的な印象というか好みかな・・・）

■次回以降の参加の希望



■次回以降の宿泊の希望



以上

関係者一覧

※五十音順

◇師範

黛 まどか　（俳人）
上野 誠　　（万葉学者）
坂本 廣子　（料理研究家）
塩野 米松　（作家）
千住 明　　（作曲家）
蜂谷 宗苾　（志野流香道家元後嗣）
藤原 誠太　（養蜂家）
麻殖生素子（表装作家）
増田 明美　（スポーツジャーナリスト）
宮原 育子　（宮城大学事業構想学部教授）
茂木健一郎（脳科学者）

◇地元達人

阿部 邦子　（あべ旅館 女将）
五十嵐 京子（居酒屋・蛍 女将）
大場 善男（山刀伐峠ボランティアガイド）
奥山 勝明　（あい鴨農法）
栗田 靖子　（米工房組合 理事長）
三部 義道　（松林寺 住職）
柴崎 喜美男（緑を愛する会 会長）
高橋 忠義　（釣り名人）
田中 綾子　（クラブ食堂 経営）
西塚 幹夫　（米農家・岩魚養殖）
本間 山田　（マタギ）
山田 公美　（ペンキ・塗装職人）

◇様々な支援と協力

赤倉温泉町内会
あべ旅館
五十嵐歯科
氏家鯉店
北村建具店
久米繊維工業株式会社
クラブ食堂
（有）グレイスリンク
西塚農園
早川商店
ひやまお湯センター
居酒屋・蛍
丸平繊維
みどり屋旅館
緑を愛する会
宮城大学事業構想学部宮原ゼミ
米工房
サカモトキッチンスタジオ東日本営業所
サンセットスタジオ
旅館三之亟
松林寺
菅原畳店
立行路大黒舞
つたや肘折ホテル
最上エコポリス実践者養成
最上町音頭保存会
最上町役場
やまがた観光まちづくり塾
悠湯の宿湯澤屋
夢蛍の会
わらべ唄の宿湯の原

◇実行委員

最上町実行委員会

実行委員長 早坂義範

浅野大輔	阿部けい子	阿部とみ子	阿部仁美	五十嵐咲
五十嵐祐	イン.ショウウ	漆山浩子	大場ふゆ子	小川結衣
押切たお	押切珠喜	押切真理子	押切マヲ	押切リタ
柿崎こず絵	川崎 勉	川崎めぐみ	川戸かおり	菊池あい
菊地拓哉	菊池美穂	北村建具	木村伸也	黒坂大輔
小玉大介	後藤裕紀	小林守	斉藤達也	齋藤真朗
笹こと	笹みさ子	佐々木由美	佐藤啓太	佐藤てつ子
佐藤成美	佐藤秀男	菅原畳	鈴木知子	須藤千晶
関 純一	高橋治	高橋かよ	高屋有里	田中育子
丹裕也	沼澤尚史	早坂信一	早坂敏彦	早坂実
平社裕一	深澤茉莉恵	星ちひろ	堀籠亜紗美	前沢由佳
三浦 治	村山朋優	森川道夫	安彦真実	山崎拓
山田奈保子	横山貴志	リン.テンメイ	涌井洋一	

学生実行委員

実行委員長	田中俊
慶應大学	礒崎文那、高塚敬子
白百合女子大学	中崎まり子
東京大学	小幡祐一郎、福岡史明

◇運営委員

加藤 秀樹（東京財団会長、構想日本代表、慶應大学教授）
渋澤 寿一（NPO 法人 樹木・環境ネットワーク協会 理事長）
後藤 健市（とかちの 総監督）
高津 尚志（株式会社リクルート ワークス研究所 編集長）
田中 淳夫（株式会社 紙パルプ会館 常務取締役）
牧浦 徳昭（プロデューサー）
森本 泰久（武士 株式会社）

◇協力者

田中　達也（株式会社ﾘｸﾙｰﾄﾒﾃﾞｨｱｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝｽﾞｼﾆｱｸﾘｴｲﾃｨﾌﾞﾃﾞｨﾚｸﾀｰ）
松永　勉（有限会社ライドオンフィルムズ）
松本　弘（株式会社　大伸社　マーケティング部グループリーダー）
南浦　護(カメラマン)

◇事務局

東京事務局　　事務局長　小田早苗
田中伸子

東京事務局連絡先
〒107-0052
東京都港区赤坂 1－2－2　3 階（東京財団内）
Tel: 03-6229-5499　Fax: 03-6229-5505
Mail: saihakken@e-janaika.com