

# うまじと新聞



き、  
今日はなにをする？

# 鮎と、昔話と、 冷えたラムネ。

「村の鮎はなあ、村田さんが、」鮎談義になると、必ず昔話が始まります。馬路村の真ん中を流れる清流安田川。6月の鮎漁解禁を待ちに待ったおんちゃんたちが朝早くから竿を伸ばし、友がけと呼ばれる漁の方法で次々と鮎をかけていきます。友がけとは、縄張りの習性を利用した漁の方法で、「おとり鮎」と呼ばれる鮎をまず釣り糸の先端につけ泳がし、その場所を縄張りとしている他の鮎が追い払おうとしたところを針に引っ掛け釣り上げるもので、鮎のおりそうな場所を探すことや、おとり鮎を上手くコントロールしなければならぬ難しいさからか釣れたときの喜びは大きく、やりだしたらやめれん、とのことで馬路村ではスタンダードな鮎の漁法となっております。その友がけを馬路村に広めたのが、関西に住む村田満さんと

いう鮎釣り界では有名な方。昔、馬路村にて鮎の友づり漁の講演をしてもらったそうで、竿の長さなど、具体的な友がけのポイントを丁寧に教えてくれました。そこから、村の友がけ漁が熱気を増し、おんちゃんたちは川へと通い始めたようです。

「村田満を知っちゃうかえ?」草刈りの合間に、川に竿を伸ばす今日の光景を生みだしているのは村田さんのおかげでもあります。鮎釣りをしない私たちでも、この時期は橋の上から、おんちゃんたちの友がけ具合を見物しながら、よく冷やしたラムネをちびちびと飲むのが、夏の最高の贅沢です。

## 夏の訪問者と、 村のヒーロー。

夕方、ニンマリとした顔の訪問者が来ると、心が躍ります。と、いうのも鮎釣りをしない私たちに

も、おすそわけの鮎がやってくるときがあり、おんちゃんのニンマリ顔は豊漁の証、「ほれっ」と、たくさんのおすそわけの鮎を袋に入れて、いただくことができます。おそらく都会であれば、なかなか手に入らないであろう天然鮎を惜しげもなくくれる夏の訪問者。ありがとう、という言葉を遮るように颯爽と玄関を後にする様は、さながら、村のヒーローのようです。

## 子の背中。

保育園からの帰り道。橋の上で子どもがふと足を止めます。眺めているのは川の中。「あ、おった」といつの間にか、鮎を見つける名人になっておるようで、川を見る目が街の大人とは比べものにならないほど成長しております。まだ竿こそ出すことはできないものの、鮎釣りへの憧れも年々増し、橋からかぶりつきで川を眺めています。馬路っ子として、しっかり育っているな、と実感する子の背中です。



# 雨と、 青とんがらしと、

6月からの馬路村の風物詩の一つ、青とんがらし。馬路村は平地は少なく、まとまった畑はありませんが、家の前の少しの畑にとんがらしを植え、ほそぼそとゆずこししょうの原料である青とんがらしを栽培しています。馬路村は日本の中でもトップクラスの降雨量を誇りますが、雨が降りすぎると、とんがらしの苗が弱ってしまうなど影響も出てしまうらしく、



水はけを良くしたりなど、各農家で工夫があるようです。春に植えた青とんがらしが、すすくと育ち、6月から収穫を迎え、夏いっぱいとはとんがらしに追われることとなります。雨が降りすぎてもいいかん、降らなすぎてもいいかん、とんがらし農家は明日の天気を気にかけながら、畑を見て回ります。

また、村の秘密の畑では、激辛の黄とんがらしも栽培されており、そちらは激辛黄オニゆずこししょうの原料。辛いものの好きの間では、大好評となっておりますが、辛いものが得意でない者にとっては地獄の辛さ。当然、今年の出来栄を確かめる必要もあり、収穫した黄とんがらしを、そのまま一口かじってみるのも農協職員の務め。「辛い辛いっ」と悲鳴をあげている様を見ると、どうやら今年も上々の出来のようです。

## 畑直送。

とんがらしの出荷は農協の加工場の前。集まったとんがらしは、

すぐに加工が始まっていきます。へたを切り、中の種を取り除いていく工程はすべて手作業。農協のスタッフ全員でとりかかり、鮮度が落ちてしまわないように時間をかけないのがポイントです。最終的にゆず皮ととんがらしと塩を混ぜ合わせた、ゆずこししょうになるのですが、加工品づくりは畑から始まっているのが、馬路村流。鮮度や質へのこだわりが持てるのは狭い村の中で完結しているからこそ、なのでしょう。

## 集荷場は、 社交場。

「お、調子はどうぜ？」とんがらしの集荷場でおんちゃんおぼちゃんたちの会話が繰り広げられ、とんがらしを入れているカゴも色とりどり。年季の入った味のある麦わら帽子を頭にかぶせ、それぞれが、ドレスアップをした社交場を思わせる集荷場。夏の一日は、とんがらし社交場から始まります。

# これもまた、 田舎の挑戦。



馬路村農協がこの度、酒類の製造と販売の免許を取得し、ゆずりキュールの製造・販売を手掛けることとなりました。今までポン酢やドリンクなどでゆずにこだわった製品づくりをしてきた馬路村農協。畑違いではありますが、ゼロから皆でリキュールの勉強をして「今までと違った顔をお客さんに見せたいなあ」と夢みたモノが少しずつ形となり、とうとう馬路村だからこそ、ゆず産地だからこそできるリキュールが完成しました。田舎の挑戦のカタチ、ぜひご賞味ください。詳しくは農協HPやパンフレットをご覧ください。

新しいことに挑戦し続けないと、衰退してしまうかもしれない田舎の現状と向き合い、馬路村の挑戦は、まだまだ続きます。

# いけいけ スポーツ 少年団。



放課後、元気な声がグラウンドから聞こえてきます。ちよっと昔の話になりますが、馬路村スポーツ少年団はその野球の強さで高知県内にも結構名前が知られておったそう。村で働いている若いし達が子どもの頃、全盛期でした。それから少しずつ、子どもの数も減りスポーツ少年団も活動休止が何年も続いておりましたが、この度活動を再開し、慣れないバットを一生懸命振る様は村民たちの格好の注目の的。子ども達の光る汗が今日の馬路村を大きく賑わしてくれております。

村のみんなが  
知っている  
村ニュース



# フランス から来た とねー

4月から馬路村に  
やってきたヤンさん。

フランス生まれフランス育ち。現在はシガポールに住んでおったところ、奥さんが馬路村に興味を持ち、この度お試し移住で一家で村にやってきてくれました。日本語をほぼ喋ることができないヤンさんに容赦なく馬路弁を浴びせる村民ですが、楽しそうに触れ合うヤンさんの姿を見ると、言葉の壁はないようです。馬路村ゆずこししようがとってもセボン、らしいです。



# 編集後記

「ゆずの村・馬路村」はゆずの白い花の季節を終えると、一時、田んぼの村へと移り変わります。細長い田んぼに水が引かれ、週末には家族総出で田植えにとりかかる風景が村のあちこちで見られます。秋に黄色く色づいたゆず畑の風景も好きですが、この田んぼの風景、においが夏の訪れを感じさせ、村の好きな1ページになっております。明日はきつと違う表情を見せてくれる、というのも楽しみの一つ。さあ、今日は何をしましょう。



うまいまに  
馬路村への道  
高知市から室戸方面に約51km 国道55号線まで太平洋沿いに進むと安田町へ入る。そして、左に大まい魚が見てきた左へ曲り、安田川に沿ってさくやく北上する。県道12号線を通る車、20km 約30分。ゆず村と馬路村に着きます。

ブログ  
日々馬路村  
ホームページ [www.yuzu.or.jp](http://www.yuzu.or.jp)

# 馬路温泉

ツルツルのお湯です。  
ゆっくりすこしにまませんか。  
宿泊やお問い合わせはこちら  
0120-44-2026