



PROJECT

私達は森の中に住んでいる？

真さんが手綱を引き、「はちよんプロジェクト」を立ち上げました。10年前に立ち上げたプロジェクトが今では県内各企業や町ぐるみで取り組み始めているところも出てきました。目的は「山をアツカルク」すること。山の未来を明るくできる取り組みを各団体が真剣に積み重ねていってまいります。96%の森林率の馬路村も当然参加しないわけがありません。村の杉を使った木箱を作り、商品を詰め込んだ「はちよんセット」を発売しました。杉のぬくもりを感じてもらい、馬路の森と人が少しでも近づいてくれると幸いです。このプロジェクトには馬路村長も前のめり。他の町の取り組みなどを熱心に聞きにいき、村として新たな林業の形を模索中です。

かつて栄華を誇った馬路村の林業がまた大きく動きだす日も遠くないかもしれません。できることをコツコツと。

木箱入りセット
できました



はちよんセット②
5,000円

高知県の森林率は84%。全国でも1位の森林率を誇っているが、どうも山の産業が賑わっていない。それどころか衰退をしている。なんとか、「森と人」を、「森と町」を、近づけていこうと高知県の梅原

村のみんなが知っている村ニュース
孫と一緒に住むとね！



いつもほがらかな笑顔のミツノリさん。この度、福岡に住むお孫さんが馬路村で暮らす決意をし、一緒に生活が始まりました。しかも驚くことに一人だけではなく二人のお孫さんがくることとなったそう。「よかったねえ、嬉しいねえ」とすれ違う人々から声をかけられ、いつものほがらかに更に磨きがかかっております。

編集後記

村の人に好きな季節を聞くと、やはりゆずの季節をあげる人が多い。確かに一番活気付く季節だがその分忙しさもある。約一ヶ月の間、ゆずの木を見あげながら、休みの日もほぼない。しかし、うなだれている人は皆無で、見ていると、その忙しさも含めて楽しい季節なのだろうと思う。皆が口にするのは「やらなあいかんもの」。馬路村民の義務ともいうべきものがあるが、それを嫌がる様子がないのはゆずに誇りを持っているからこそ。私も多分この季節がずっと好きだろう。

うまいとね！新聞

令和2年秋冬
発行
馬路村農協

馬路村、午後五時。この季節には家の車庫で自家用のゆず果汁を搾る光景をよく目にします。果汁は「ゆず酢」と呼び、冷蔵庫に常備され年中様々な料理に使い、ゆず果汁に塩を入れた一升瓶を寿司づくり用にも保管します。街に暮らす自分の子どもや親戚達に贈るのはゆず玉ではなく、この「ゆず酢」を贈るのが村では一般的。村のゆずの味とは搾りたての「ゆず酢」がそれにあたるようだ。

村の段々畑からはゆずとりハサミの軽快な音と、一休み中の笑い声が聞こえてきて、ふうっとゆずの香る風が村中を流れます。

村は、いつもと変わらない喜ばしい収穫の秋を迎えています。

ゆずは鮮度が命。畑でとれたゆずは軽トラに載せられ、そのまま村の集荷場まで、農家のおんちゃん達が持ってきます。「調子はどうぞよ」と集荷場で挨拶を交わし合い、毎日朝から晩まで収穫をする者同士で、ねぎらうのも習わしのように見受けられます。



ゆず真つ盛りには、畑にお弁当を持っていき、さきっとかき込み収穫に戻ることも当たり前。けれども、無理をせんように、合い間合い間のちよっと一休みが欠かせられません。わずか、一ヶ月だけの収穫作業。疲れるけど、皆表情は嬉しそうな季節です。



うまいとね！
馬路村への道
高知市から室戸方面に約51km 国道55号線を太平洋沿いに進むと安田町へ入る。そして左に大きい島が見えてきたら左へ曲がり、安田川に沿ってさくさくゆよる。県道12号線と走る事20km 約30分。ゆや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

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



ゆず。わく。



ナカヤくんの収穫始め。



農協の集荷が始まるかなり前から収穫の準備は始まります。ハサミはえいか、手袋はえいか、道具の手入れを周到におこない、最後の草刈りをしてゆずがとり易い環境を整えます。いよいよ、黄色く色づくところの畑から始めようかと見定めて、さあ収穫のはじまりです。前日、収穫を迎えた喜びのため飲みすぎてしまい、当日イマイチ調子が出ないのがナカヤくんの収穫始めです。

林のかっちゃん。



集荷場の一角、いつもの定位置に林のかっちゃんがゆずをたくさん積んで停まります。山のとっぺんに、自分で拓いた広い畑を持つ、かっちゃん。集荷場まで、少し時間がかかるため、いつも早めに来て集荷時間が始まるのを待っています。行き交う車に声をかけたり、ニコニコと農協職員の働く様を見ていたり。朝早くから、雨の日だろうと収穫作業に精を出す働き者のかっちゃん。のちよっと一服をかねた早い到着時間です。

ゆずの同窓会。



「見てん、今日は郵便局のゆずが揃うちゅうぞ」と忠康さんがニンニンと教えてくれました。農家さんは集荷場で大きなカゴに移し入れるのですが、その日は忠康さんがカゴにゆずを移し終わり、名札を見てビックリ。たまたま同じカゴに、かつて村の郵便局で共に働いた3人のゆずが揃っていたそう。190戸いる農家の中から、同じ時間、同じカゴに入るのは奇跡的。退職して30年ほど経ちますが、久々にゆず達が顔を合わせました。

ほらっ手伝わんかー。



農協の共済課長が別の仕事の合間にふらりと集荷場に立ち寄り、スーツ姿のままゆずの荷下ろしを手伝う光景もこの時期のあるある。猫の手も借りたい収穫時期、農協の職員も全員でゆず作業に追われます。収穫から搾汁まで、村が一丸となる姿は「ゆずの村」ならではのようか。

ハッピーヤク年前からの味？

馬路村でゆずという一番に思い浮かぶのが「ゆず酢」のこと。「ゆず酢」とはゆずを丸ごと搾った果汁のことで、村の各家庭の冷蔵庫を開けると必ず目にするのができます。お酢代わりに酢の物に使い、刺身などを食べる際、醤油と合わせるのも当たり前です。独自のなものでいえば、高知県東部地域ではゆず果汁をたつぷりと入れた五目寿司が一般的であり、親戚など皆が集まる場には欠かせられない故郷の味です。頬張るとゆずの香りが口いっぱいに広がり、後味の余韻もなんとも言えない幸福感に包まれます。一体どれほど昔からこの味があったのだろうかと聞いてみると、おばあちゃんのそのまた前の、と存在しており、はっきりいつからというのとは定かではありません。馬路村にゆずが伝わったとされるのは八百年前、平家の落人がゆずを持ち込んだと言われています。ゆずの寿司は当時からはないにしても、この遠い昔から村の中で伝承されているゆずの味を、今なお食しているわけです。



玉詰め舞台。



馬路村のゆずは有機栽培に準じた形で栽培。化学系の農薬などは使用しないため、見た目のよいゆずを作るのは一苦労。それでも、農家さんが「これはどうじゃろう」と苦労の玉を持ってきます。そして集まった玉出荷用は少しずつ、注文いただいているお客さんの元に届けていくのですが、この玉詰め作業はなかなか大変で、玉はすべて形も違えば大きさも違います。箱に隙間ができないようにそれぞれを組み合わせながらとなり、作業台はさながらゆず玉の舞台。玉詰め担当者はその上で舞い踊るように作業をこなしていきます。

カレンダー準備中です。



人気の馬路村カレンダー、来年分を只今準備中。イラストや村の行事など馬路ファン必見の情報がたくさん載っております。11月中旬頃からご注文のご自宅荷物にできるだけお入れしておりますが、ご希望の方は、ご注文時に必ずお申し付けください。1本までは無料、2本目からは500円で販売致します。※なくなり次第終了です。

