



TAKOMACHI  
多古を紡ぐひと



## 多古の動画を作りました

ひとがいちばんおもしろい！  
観光、名産、施設、風土、  
いろんな見どころあるけれど、  
そこに暮らしてナリワウ「ひと」が、その地を体現してくれる。  
千葉県香取郡多古町の、そんな「ひと」を、ご紹介します。

### 動画を見る方法

#### スマートフォンの場合

インタビューの最後  
にあるQRコードを  
スマートフォンで読  
み込み



#### PCの場合

YouTubeで  
「多古を紡ぐひと」と検索



多古を紡ぐひと

# 01 地域のために 屋形船を運営

毎年あじさいの時期に町の中を流れる  
栗山川に屋形船を出す人たち。  
どこからの援助も受けず、  
各々がナリワイもあるのに  
この町のことを想い運営するその理由は。

## 80歳 植木職人



もうずっとこれをご商売にされてきたんですか？

いや、みんな商売とは思ってないもん。これはほんと遊びだから。要するにみんな違う職業を持つてる。大工さんがいるし、俺は植木屋だし、他の人はペンキ屋さんとか、いろいろさ。だから、この船のペンキも自前さ。

全部自給自足ですね。

この屋根も自分で作ったんですよ、自分らで。全部アルミ材買ってきて自家製なんです。

私たちの活動は自給自足がテーマなんです。

みんな元は東京で暮らしてて給料貰って生きてて、結局はお金を貰わないと何も出来ない。それで会社で辛くなって、仕事辞めて移住してく

るみたいな感じが多いんです。田舎の方って米も野菜も作るし、ちょっとした小屋ぐらい作っちゃうのが当たり前。そういうことに都会人が憧れて移住してくるわけです。田舎だってお金は必要だけど、自分で何か作れて、仲間がいれば暮らしていけるな一つて。

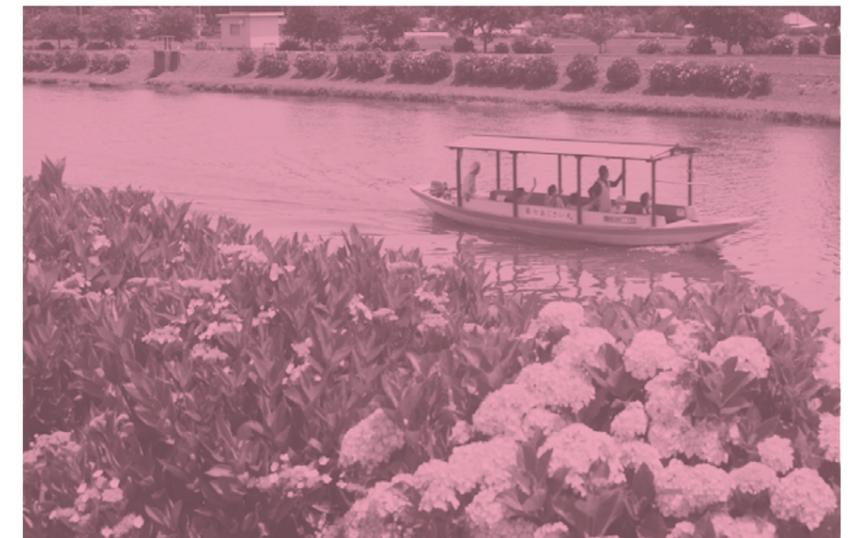
今、川の岸に道の駅があんでしょ。俺らはあれが出来る3年か4年前に川で遊ぼうっていうことで「かもちんの会」っていうことで始めたんだよ。あじさい祭りが30何年で、それ以前にやってたから。何人かで集まっ

てやろうということで、そんとき20人くらい集まったかな。

それが30数年前？

そのうちに道の駅ができた。俺らが小さい船だけど1艘持ってたから、じゃ、ここで遊覧船でもやるかってなってね。

最初はね、あじさい祭りでやってたんですよ。で、道の駅ができた時に、じゃあ道の駅を応援しようということで、下に船が浮かんでいけば、なんかしら役に立つだろうとき。私らの付度ね。



いい空間ですもんね。  
道の駅の下に船があれば、なおさら。

そういうわけで、じゃあやろうって。  
で、いくらにしようかーって。  
やって赤字になんない程度。だから  
300円がいいだろうってなってさ。

安いですよ。

300円でもって船の維持管理もできるし、エンジンだってそれなりに買い替えなきゃなんない。  
そういうときにやっぱり300円くらいもらったほうがいいや、ってね。

かみさんにあんたの道楽ねって言われちゃいますよね、身入りがないと。

そうそう、やっぱね。  
じゃあ、出来るだけ自給自足で自分らで稼いでやりましょうとなった。  
わずかでも利益でりゃ、腹の中に入れば和むかなーと。

じゃあそっか、皆さん生業を持ちながら一方で時間調整してみんな現役でやっているんですね。  
植木職人としてのお仕事も現役ですか？

やっています。今俺いくつだと思っ？

68歳くらい？

80歳。

えー！  
肌の色つや全然80歳には見えません。  
やっぱりほんと自分の職業、生業持ってる方々って健康長生きで、生涯現役。  
しかも外での手仕事って昔から3Kなんて言われて、キツイ・汚い・危険なんて言われてきたけど、汚い仕事どころか、人間が働くって本当は手足体を動かして汗流してこそ本来であり本物だなんて感じるんです。

そういう人のほうが健康ですよ。

植木屋は高いところ上ったり下りたりいったりするでしょ。だから足強くなるし、必然的にバランス感覚も養える。

昨今、半農半Xって言葉があって、半分は土仕事して、半分は現金を得る生業をやるってことなんですけど、それを農水省も推奨し始めて、都会から地方への移住を後押ししているんです。

国が言い出す遙か前から、その半農半Xで生きて行こうよ、って言い続けてきて、こうして移住者が私の周りに増えてきたわけです。

地方は農業の担い手がなくて、どんどん若者が都会へ去っちゃって、でも一方で、私のような半農半“NPO”とかカメラ回してる山口さんのように半農半“映像作家”なんて形で、地方に移住してくる面々もいるわけです。

そういう意味じゃ、佐藤さんは当時言葉はなかったけど、半“植木職人”半“船頭”と言えるわけで、半農半Xの先駆者です。

船の仲間はみんなそんな感じだよな。



じゃあ最後の質問なんですけど、この多古町の魅力っていうか、都会に行かないでここでずっと生業仕事してきて、多古町いいとこだって80年間生きてきてつくづく思う所って何でしょうね？

やっぱり自然だよなー。  
それと仲間がいっぱいいること。

今日、撮影始める前の30分から1時間くらい佐藤さんのお仲間と一緒にいるだけで、みんなくだらない冗談言い合っって楽しそうだなー、羨ましいなー、と思ってました。

冗談、冷やかし、オチ作ったり、なんだかんだって言いながらちょこっと落っこちしてみたり、言葉尻を上手く掴んでそれも嫌味なくて笑えるような落としをやる。  
だからそういったことを言い合える間柄ってのがいいよな〜。



自然と仲間と。

きっと、いい仲間づくりができる町なんだね。だから他所から来た人も気軽に入れやっって。  
そういう感じでやっています。

多古町の方々って本当に開放的というか、私たちを受け入れてくれてありがたいなーと思っています。

もう遠慮せず、どんどん来てください。



動画はこちらから

# 02 自然の恵みに惹かれて

自然からは何かをやれば何かを貰える。  
貰うのが好きだと人にあげられる。  
昔自分が貰った恩を  
未来に、誰かに、贈りたい。

## 73歳 里山人

桜ノ宮公園、アルカディアの里、鳥集落、多古の湿原などいろんなところで活動にかかわって植物や食べられる山菜を愛でるなど、こだわってやっているその想いや理由をお聞かせください。



美味しいもの食べたいから、長生きしたいからだよ〜。

ただ健康になりたいだけだったら、そういう食材を買えばいいと思うのですが？

お仲間と里山で汗水流し、山菜を育てたり採ったりして、それをいろんな人に伝えて、さらにいろんな人に分け与えて、そういうのはやっぱり何かしら自然体でしていることであって何か想いがあるわけですよな？

好きなんだよね。

人に差し上げるとか、お世話するの

が好きってこと？

貰うのが好きだと、人にあげられる。

自然界が季節で与えてくれるものは豊富で、全て食べきれない。だから採れたものを惜しげなく差し上げることができるのでしょうか。

はい。

自然の恵みに囲まれているのに、みんなスーパーに買いに行きますね。ここに育ってるみょうがなんて、買えば1パックで150円とか200円する。でも里山では採り放題。そういう自然に大して感謝の思いとかあるのではないかと、...

自然への思い？

大木さんは当たり前で過ぎちゃってるから別にあんまり普段考えないかもしれないけど、都会人って頭だけ考えがちで、その頭だけで「自然ってすばらしい」というのと、大木さんの「好き」というのは違うと思うんです。

自然は好き。

理屈なしに好きってことなんですな

そうだね。  
なんかをやれば、なんかもらえるのが、自然だからね。



そういうものって都会に住んでると遮断されちゃってるじゃないですか。

金出さないと買えないという。大木さんはお金出さなくてもこうして自然の中で山に入って何かすることでご褒美にキノコ貰ったりって感じですよな。  
大木さんの活動周りでもたくさん若者が都会から通ってくるでしょ？その理由が今話したことだと思うんです。

わざわざ千葉の端っこに来るのがわからないよ。



やっぱり大木さんみたいな暮らしにあこがれている部分があると思うんですね。

なんで千葉なの？ 茨城だっていいんじゃないのって思う。

なるほど、確かに多古町でなくてもいいですよ。

でも来る。  
それがご縁なんですよ。

同じ山や海を他だって持ってるしさ。

それはやっぱりここに桜ノ宮があって、都会人が遠方から訪ねて来るのは、この場所の魅力をご縁で知ったから。  
確かに日本中にこういう環境っていくらでもあるんだと思うけど、ここを知ったのがご縁というものです。

不思議です。

ここに来る方達に伝えたいことって大木さんなりにあるんじゃないですか？

特段あるわけでもないんだけど、自然の中にただあるから貫うし、あるものでパンなど作って皆に食べてもらうんだな。  
それが習慣付いちゃってる。

じゃあなんか、やっぱり人に喜んでもらうっていうか、与えるという事がライフワークになってるんですね。

過去に自分がいろんな人から貰ったことがあるんじゃない？

なんかいろいろさ。



それを恩返しはできないけど恩を送っているってことですね。  
最後の質問です。大木さんにとって多古町の魅力はなんですか？

多古町に40年、生活の場！  
こういう桜宮のグループで活動できるしさ。

仲間ができて、一緒に汗流して、食い物取れて、やることいっぱいあると老いぼれてる暇がないですね。

そうだね。  
100年まで生きないとやりたいこと全部できないでしょ。  
ずーっと風邪もひかないしさ。  
10年前の保険証が出てきて体重が同

じなの、10年間。  
びっくりしたよ。

私も移住してきてに3年間、風邪ひかなくなっちゃってびっくりです。

空気がいいんだな！

大木さんが俺たちに色々教えてくれたり伝授してくれたりすることって、誰か師匠がいるわけでもないし誰かに教わったわけでもないのに、どうやって知恵を得てきたんでしょう？

興味がわくわけよ。  
例えば、わらび餅食べたいてなれば、わらびの根っこ植えて移植して。

普通、食べたきゃ、和菓子屋さんやスーパーに行きますよね！

行かないよ、ホンモノじゃないから。わらび餅の本物が食べたい。

好奇心からなんですね。  
全部自分で本物でやったらーってう。

だからこんにゃくも植えてある、いろいろやる。

人は常に学び続け、成熟していくんですね、ありがとうございます。



# 03 地域の問題を解決し、循環する米作り

稲刈りの時期より早くお米を刈り取ります。  
実はこれ、農家のいろんな課題が繋がって解決できる手段なんです。  
循環するこれからの新しいモデルを提案。

## 31歳 専業農家



作業されている稲刈り、普段見慣れた風景と違います。  
すごい大きな機械で作業してますね、これは何なんですか？  
緑のビニールでくるくる巻いてるのは？

牛の餌になるホールクroppサイレージというものです。  
日本語に直すと直訳で「発酵した飼料」となるんですが、緑色の中身は僕たちが普段食べているコシヒカリなんです。  
だから人間が食べているものと一緒の稲を刈って、牛の餌にしている感じですよ。



発酵させてるんですよ  
じゃあこの中に発酵促進剤みたいなものが入ってるんですか？

乳酸菌を吹きかけて発酵を促してそれを牛の餌にしているんです。

じゃあ人間が食べてる米より贅沢じゃないですか（笑）  
ホールクroppサイレージに取り組みきっかけになったのは何ですか？

僕も何でこれが始まったのかはわからないんですけど、人間が食べてる米を牛の餌にするのにはいろんな理由があると思うんです。

一つは農家が暮らしていけるようにです。日本人がお米を食べなくなっているじゃないですか。  
お米の消費量が少なくて、お米を作ってる農家さんも高齢化が進んできて、自分で田んぼを持っていても田植えから収穫まではなかなか難しい。それで田植えまでするけど最後の収穫の部分を僕たちみたいな人たちに任せてくれるんですね。  
そういう農家さんは刈り取りの手間が掛からず、収穫して出来上がったホールクroppサイレージを牛屋さんがもってゆく。  
牛屋さんから田んぼの農家さんにお金が入るといった流れのシステムです。



いろんな課題が繋がって実は全部解決できる、そういう循環の一つのモデルってことですよ。  
知らなかったな～。  
広がってきたのは、この数年ですか？それとも昔からあるのですか？

昔からではないと思います。  
ここ数年で面積はかなり増えてきています。

以前、牧場で働いていた経験があると聞きましたが。

はい、もともと米農家だったのではありません。

農家さんになった流れは何ですか？  
例えば『北の国から』を見たとかなんかドラマに影響されたとかなんだったんでしょうね

以前、ホテルマンとして働いていたんですけど、辞めていろいろと過ごしている中で、同級生の家に遊びに行ったらそこの牧場の社長に「暇してるんだったらうちでちょっと手伝ってくれ」と言われて、最初はアルバイトみたいな感じで入ったんですけど、いつのまにか従業員に。仕事をやってみて楽しかったんで続けてみようかなーっていう感じでしたね。

それで今度は牧場じゃなくて米をやってみないかっていうのは、それも抵抗感なく自然に？

そうですね。  
米だけじゃなくてトウモロコシの収穫もあるんですけど、その収穫も各酪農家さんが、朝に牛乳を搾って餌をやり終わってから持ってる畑のトウモロコシを刈って回っていくんですね。それってすごい大変で、夜帰ってからまた乳搾りだったりするんです。

本当、すごい大変ですね。

やっぱり人手が足りないとのことで、僕は牧場には務めたんですけど牛乳を搾る仕事ではなく、収穫専門みたいな感じで働いていたので、自分で組合を立ち上げて、普段は農家をしてる外の人たちを集めて昼間の収

穫作業をすれば、少しは酪農家さんの助けになるかなーって始めました。

ホテルマンから牛、米、トウモロコシとやってきて、ホテルマンは何かしらの理由があってやめたと思うんですけど、なにか違うなーというのはあったんですか？

ホテルマンをやめた理由はなんだろうな〜。  
成田のホテルで働いてたんですけど、海外の方と毎日話す機会があって、ずっと同じ場所で働いているより、ちょっと海外に放浪しに行こうと思ってたんですよ。ちょうど3年働いてキリがいいタイミングでした。自分の中でホテルマンとしてやり切った感もあったんです。

今、牛とか米とか農業ってあまり旅できる仕事じゃないのに、続けていて楽しいというのは何でしょう。

元々こういう機械に乗ったりするのが好きなんです。

トラクター乗ってみたらすごい楽しかったの、まあ続けていこうかなーと。



初対面なのに、この方は楽しそうに生きてるな、と思わせてくれる顔をされているんですけど（笑）、そういう穏やかな顔になってしまう理由が、この多古町に生まれたことに関係あるんでしょうか。

多古町の魅力ですよ。  
僕、生まれも育ちも多古町ですが、結婚して一回だけ都会に出たんですよ。でもまた多古に戻ってきた。

都会は都会の良さを感じて、何でもあるし。ですがよく外でバーベキューするのですが、周りの家を気にして大きい声を出しちゃいけないとか、僕の場合はあり得なくて。庭先でやるのが都会だと難しく、田舎でも隣同士が近い場合だってありますがあまり気にしなくて済む。外でそういう風にバーベキューすればいいのは僕は窮屈かなーと思って。多古町だとそういうの、ないですよ。その感じがいいかなー。最寄りのコンビニまで家から車で10分かかりますが。

うちもコンビニまで車で10分。田舎だと当たり前だね。でも気にならない。

はい、ぜんぜん苦にならない。  
子どもが生まれてまだ1歳くらいなんですけど、外散歩していると近所のおじいちゃんやおばあちゃんが「この前より大きくなったね〜」って声かけてくれたり、僕、そのおじいちゃんとおばあちゃんを知らないんですけど、なんかそういう風に話しかけてくれて、なんか知らぬ間に子どもたちを見守ってくれているじゃないですか。そういうのが凄くいいなーと思います。



動画はこちらから

# 04 本物を求めるお客様がいる

老舗の和菓子屋の3代目。  
僕はただお菓子を作るだけ。  
そのお菓子でこの町を知ってほしい。

## 45歳 和菓子職人

この白石菓子舗さんは、三代続いているお店なんですよ。  
親父さんがお爺ちゃんから継いだのは時代が時代だけに必然だったんですか？



俺は全然やる気なかったんだ。

では、なんで？

俺は消防署か警察か自衛隊、その3つを選びたかった。体力的に自信があったんだね。今はもうガタガタだけど。そのときに俺は小学三年生か二年生か。親父が死んで、俺が高校入るまで菓子作りを少し手伝い始めたの。だからそれで自衛隊・消防・警察を諦めてね。

諦めるのは辛かったと思うんですけど、何十年も続けてきたんですね。

いまだに80歳近くになっても働いて

るよ。

え、80歳ですか？

もう三つばかりで。

現役で働いているってすごいな。生涯現役、憧れます！  
白石さんは親父さんから受け継いだわけですが、嫌々だったんですか？

逆にそういうのはなかったですね。

俺の同級生で公務員やった奴なんかは年金で悠悠自適やってる。

でもそれじゃあ生き甲斐ないかも

れないですよ？。

つまらないと言ってる。  
うちは倅（せがれ）がいるから仕事の半分以上やってくれて現役も楽しいよ。

お菓子屋さんを田舎の小さな町で永く続けてくるって、大手がたくさん蔓延ってる中で大変だったと思いますが、...

多古に多い時は10軒あったけど、今は3軒だけだな〜、残っているのは。

親父さんがやってきた商売が必要と



されてきたからですね。  
それを今、白石さんが継いでくれて、  
どんな想いですか？

かわいそうだな〜と。  
この人はね、きちんとした性格で公  
務員か職人気質。

であれば、職人さんになられてよ  
かったじゃないですか！

公務員では結局、負担が大きかった  
だろうな〜。

親父さんは白石さんに「かわいそ  
うだな〜」と言われましたが、ご本人  
としては継ごうと思った経緯はなん  
だったのですか？

お菓子屋さんで育ってるんで、まあ  
段々と、やるってなっちゃいました  
ね。



俺は一言もやれって言わなかったも  
ん、俺の苦勞はさせたくないと思っ  
たから。  
やれって言わなかったら、やるって  
言い出したのよ、この人が。

親父さんやお袋さんから継いでくれ  
というものが無くて、やりたいと  
思ったのは？

そこはあんまり考えていなかったん  
ですよ。ね。  
よく将来の夢みたいなの聞かれる  
じゃないですか。そこで小さい頃は  
「お菓子屋さん」と気軽に言った  
のが、段々ちゃんと決めるころに、  
やっぱりそれかな、ってなったん  
ですよ。ね。

言葉にしたものが実現化していく  
てあるじゃないですか。違和感なく、  
自然な流れ。

違うものを探すよりこれでいいん  
じゃないかって。  
高校の時に決めたんです。



親父さん、息子に「継ぎたい」と言  
われた時、どうでしたか？ さっき、  
「かわいそうだ」という想いがある  
とお話しされましたが。

そりゃ、嬉しいよ（笑）

なんだ〜、かわいそうどころか、嬉  
しかったんじゃないですか！

白石さんは、地域で小商（こあきな）  
いとしてやっていくのはどんな感覚  
をもってます？

ここで自分がお菓子を作っている  
ってというのが、多古町の発展とま  
では言わないですけど、そういうの  
に繋がったらいいな、という感覚は  
ありますよね。  
だからなるべく地元の農産物を使  
うなど考えてます。



地域の物を使うというのは、店や販  
路を拡大しないで関係性を大切に  
してきた証ですね。  
普通は大きくしようとか、コストを  
下げて儲けようとか、そう考えます

よね。

やっぱり東京に行ったときに「多  
古町」って知ってる人いないじゃ  
ないですか。  
多古って海のタコを思い浮かべ  
ちゃうんで、親にそれを言うな、成  
田近から成田から来たと言えって  
言われたんですけど、段々友達と  
仲良くなってきたら言うじゃ  
ないですか、生まれた地名を。  
その時に変な反応じゃなかった  
んで、やっぱりそれを公言した  
方がいいのかな〜と思って。  
たいていは多古町を知らない  
けど、お菓子屋さんはお菓子  
を作るしかないんで、お菓子  
で町を知ってもらいたいと思  
うようになりました。

世代間の価値観の違いってある  
んだな〜。田舎育ちを隠したい  
世代と、隠す必要ないって思  
う世代、若いほどそういうの  
が無いと思います。

逆に堂々と「多古町」と言  
って、覚えてもらったほうが  
いいかなって。専門学校  
の最後の一言スピーチで  
「多古町をもっと知って  
もらいたい」と話した  
覚えがあります。

20代初めに自然とその想  
いを持ってたんですね。

はい。

白石菓子舗といえば、焼き団子。  
普通に買ってくる焼き団子  
って数日経っても柔らかい。  
でも白石さんのお団子は  
次の日にはもう固い。  
お客さんの注文を受けて  
から焼く、というの  
もなんだか新鮮で、あ  
たかいかい団子を食  
べられるって、実は  
珍しいと思うんです。  
初めて食べた時は  
驚いた。美味しくて、  
なんだこれは！と。  
スーパーやコンビニ  
で売っているもの  
って添加物だけ  
です、だから何  
日経っても柔  
らかい。その  
奇妙さに



気づかされちゃうんです。  
ここに買いに来る方々はそれが  
わかっている。  
世の中の「もっと売るために  
添加物を入れる」という常識  
に迎合せず、こだわり続け  
てきた理由はなんですか？

道の駅で販売しているときに、  
「このお団子は固くなります  
か？」って聞くお客さんが  
いて、「なりますよ」って答  
えたら、「じゃあ、買って  
く」って人がいたんです。  
やっぱり本物を求める人が  
いるって。それが何人も  
いたんですね。

それびっくりだな〜。  
嬉しいですね。  
玄米で作るお団子もや  
ってますね。画期的  
だな〜って思っ  
て。



機械の展示会のときに、玄米  
を使ったお団子ができ  
ますっていうのがあ  
ったんです。  
試食でタレとか味を  
何もつけないものを  
渡されたんですよ。  
そんなの味が  
ないから食べられ  
ないと思うじゃ

ないですか。  
なのに、すごい味があ  
っておいしかった  
んです。  
だからそれをや  
らないで、誰かに  
やられるのは嫌  
だなと思って。

そこは負けん気が  
強いですね。

そうですね、すぐ  
機械を購入しま  
した。

話変わります。  
東京で専門学校  
から就職して、  
都会で暮らして  
いるときに感  
じたことは？

長く住むところ  
じゃないなと思  
いましたね。  
木は少ないし  
川はないし。  
行ってすぐ  
気になったの  
が、夜の空が  
暗くないん  
ですよ。結構  
真っ白って  
感じで、電  
気でそこら  
じゅう照ら  
されている  
んだから  
当たり前  
ですけど、  
夜が暗く  
ないんだ  
なって！

それ名言  
ですね

空、黒く  
なかった  
んです。

多古に来て  
つくづく  
思うのは、  
空が広く  
気持ち  
いい。太陽  
が昇って  
から沈む  
までは  
ほぼ見  
られる。  
夜も同  
じで、月  
も星も  
広く

見渡せる。  
都会は  
高いビル  
の隙間  
からしか  
空が見  
えない。

東京行  
って最  
初の住  
まいは、  
隣の  
家と  
すぐ  
くっ  
ついて  
いて、  
窓  
から  
顔  
出  
して  
も全  
然  
明  
る  
く  
な  
か  
つ  
た  
し。

最後  
の質  
問  
で  
す。  
多  
古  
の  
好  
き  
な  
と  
こ  
ろ  
っ  
て  
何  
で  
し  
ょ  
う  
？

この  
川  
で  
す。  
小  
さ  
い  
頃  
は  
自  
然  
に  
住  
ん  
で  
た  
だ  
け  
な  
の  
で  
気  
づ  
い  
て  
な  
か  
つ  
た  
で  
す  
け  
ど、  
窓  
を  
開  
け  
れ  
ば  
す  
ぐ  
水  
が  
見  
え  
る  
っ  
て  
い  
う  
の  
は  
い  
い  
な、  
と。  
毎  
日  
水  
が  
見  
え  
る  
っ  
て  
い  
い  
こ  
と  
な  
の  
か  
な  
っ  
て  
思  
い  
ま  
す。



動画は  
こちら  
から

# 05 お金って、 価値の交換

東日本大震災を機に、サラリーマンからカレー料理人へ。  
移動販売車での商売を始めて  
気がついたのは  
お金のあり方でした。



## 46歳 カレー料理人



と思ったんです。  
前から気になってた移動販売車を  
やっちゃおうと。

なんで移動販売車なんですか？

うーん、何か自由に生きてるように  
見えただけですね。  
組織に属さなくても生きていける方法  
があるっていうのが、リアルにわか  
るじゃないですか、移動販売って。  
凄く憧れてたんですよ。



じゃあ、スパイスカレーをやりた  
いっていうか、自由が欲しかったっ  
てこと？

そうです。いつ死ぬかわからないか  
ら、自由に生きよう！

なんとなく縛られて生きることを卒  
業するわけですね。

最初、多古米を作ってる田んぼを

持ってたので、そのお米を利用して  
おにぎり屋さんを始めたんです。  
でも、どうも売れ行きが良くないな  
と思ってる時、移動販売車を一緒  
に手作りしてくれた友人が、サイド  
メニューでカレー出したらどうです  
かって言ってくれて、インド人シェ  
フを紹介してくれたんですね。  
で、最初はそのインド人シェフのカ  
レーのルーを買い取ってたんです。  
そしたらインド人シェフが教えるか  
ら自分で作れと。面倒くさいからっ  
て言われて。

普通は売上が上がって喜ぶだろう  
に、そのインド人シェフはそうじゃ  
なかったんだね？ 働きすぎないボ  
リシーっていいな。

ですよ。で、そのインド人のシェ  
フについて勉強しました。半年くら  
いかな〜。

じゃあ、カレーが好きだったわけ  
もなく、何でもなく、たどり着いた  
のがカレーだったんだ！

はい、いつも見切り発車ですね。ノ  
ープランでいつもやっちゃってます  
(笑)。

売上をどう取ろうかなんて考えた  
んですか？

何も考えないで、出してみたら売れ  
ちゃったみたいな感じでした。

すごいね、じゃあ脱サラして正に自  
由ですね。

そうなんです。実家なんで家賃もか  
かんないし、だからできるんでしょ  
うけどね。

都会の人からしたら、ずるいとか甘  
いとかいろいろ言うかもしれないけ  
ど、いいよね。田舎は家賃も安いし  
広いしね。

経験もないしお金もない状態で始め  
たんですけど、それ以外にも、自分  
が今どういう環境にいるのかよく見  
つめると、いっぱい材料があると思  
うんですよ。  
それをフルで活かしてやっただけで  
す。都会の人なんか今自分が何を  
持っているのかをよく見ればやりたい  
ようにできる材料が既にあるんじ  
ゃないかなと思うんですよ。

それって、スパイスカレー的じゃな  
い？ いろんな材料を合わせていく  
みたいなの。

そうですね。意外と人って環境を見  
回せば生きるための材料が整って  
たりするんじゃないですかね。

移動販売車が自由だと憧れたとの話  
ですが、実際やってみて、ここがい  
いなあと考えたこと、逆に意外と自  
由じゃないとか、どうですか？

やっぱりやってよかったです。一番  
いいと思うのは、週末のイベント  
とかマーケットとかに出店させても  
らうんですけど、お金の事とかすご  
く感じるんです。

お金のやりとりって価値の交換じゃ  
ないですか。本来の価値交換の形が  
あるんですよ、現場に。

みんなそれぞれ提供するものがあ  
って、その価値を認めた人がお金を払  
う。

でも世の中はお金本来の価値交換  
みたいな形じゃなくて、お金がお金  
を生むじゃないですけど、実態のな  
いもの。

例えば土地の転売とかでどんどんお  
金が増えちゃったりするじゃないで  
すか、それって本来の形じゃなく  
なってる部分が大きいような気がす  
るんです、今の経済が。

そういう大きい経済とは別の形の  
小さい経済。  
出店していると、お金本来の形が動  
いてる小さいスタイルっていうのが  
確実にある感じがするんです。

さらに思うのが、出店者の皆それ  
ぞれが好きなこととか得意なことを  
提供して、それを価値だと思える人  
がお金払うでしょ。

もし世界中の人が自分の好きなこと  
とか得意なことで独立して提供し  
始めたら、ちょっと面白い世界にな  
るじゃないのかなって思ってるん  
です。



考えてることが一緒なんだよね。  
総自営業の社会、総自給の社会、そ  
れこそが持続可能な世の中だとい  
うのが持論なんです。「的」と入れ  
たのは、全員が自営業や自給はでき  
ないだろうから。

とはいえ批判を覚悟で極端なことを  
言うと、この世の中に便利さをもた  
らしたのは大企業だけど、環境や人  
を壊してきたのも大企業というシ  
ステムだからです。

そうですね。

かつて大企業じゃないとできなかった  
ことが、個人が集まったプロジェ  
クトでもいろいろとできる時代にな  
ってききましたからね〜。

大企業みたいに大きくなる必要なく  
、プロジェクトは役割や役目が終  
わったら、利益を皆で配分して、縮  
小や解散すればいい。それでまた違  
う面白いことすればいい。

そういう未来は、大企業が縮小して  
も、不便になることはありません。

そうなんです、それで十分回るん  
ですよ。

だからその実態価値を皆それぞれが  
作ったら、すごい極端な話、お金が  
いらなくなっちゃったりするんじ  
ゃないのかなって思うんですよ。

みんなそれぞれ得意なことを作り出すっていう。それ言っちゃうと結構そんなの夢みたいなお話だみたいな風に言う人いるんですけど。

普通そうだね。

ですが、出店すると他の出店者と参加者でそういう形がもうすでにできてるんですよ。

個人個人が好きなのをやって得意なものを提供してっていう形ができてるので、こういうスタイルがもっともっと広がったら、大企業は壊れ、もっと良い世の中になっちゃうんじゃないかなって。大きい企業とか政治とかに頼っても世の中が良くなるように思えない。だからそれぞれが自分の心地いい環境を作り出すっていう形に全員が動き出したらちょっと何か面白いこと起こるんじゃないかと、すごい感じがするんです。

この人に払いたい、ホンモノを食いたい、単なる安さの市場価値で判断するのではなく、お金を使える喜びとかがありますよね。

市場価値が皆個人の基準になっちゃってるんですよ。みんな、大企業が絶対真似できないことやりますから、個人でやってる人達は。

個人で商いするって1人の最小単位だから、会議とか資料とか引き継ぎと要らないし小回り効きますからね〜。

うちはお惣菜とか全部一個一個丁寧に作るんですけど、そういうことは大企業は真似できないと思うんですよ。その辺が価値だって分かってくれる人が買ってくれるのは嬉しいですね。

商売やってて、気のない「ありがとうございます」って冗雑してるじゃない。

全然こっち見ないで「ありがとうございます」って言うとかさ。例えば、コンビニの店員さんがいちいち心こめて感謝してたら仕事にならないだろうから仕方ないんだけど。その「ありがとうございます」って、お金払う方が偉い雰囲気。それって違うと思ってる。

サービス提供した等価交換でお金を貰うんだから、サービス提供者がへりくだる必要なんてない。売る人も買う人も互いに「ありがとう」が本来だよな。

そうですね。だから本当に楽しく豊かに生活していくためには何が必要かって考えると、みんな大概お金っていう発想になっちゃうかと思うんですけど、お金は食べられないし着れないしって気付くと、食べるものと着るもの、あとは住むところがすごく充実するようにするっていうのが、本当の意味での豊かな暮らしなのかなって思ったりして。そうするためにはどうすればいいかって言ったら、間にお金をはさまらないで考えると、答えが見えてきたりする。

間にお金をはさまないで考えるって、初めて聞いたなあ、そうかもしれないね。金計算しちゃうから自分には出来ないとなって、変に考えちゃうからね。



人に提供した、結果金をも貰えたっていうだけの話でスタートした方がいいのかもしれないね。

お金ってこう実態がないじゃないですか。そこに価値を置いて、しょうがないなあって思って。だったらその実態としてあるものを豊かにしてくように、そっちにフォーカスしてった方が本当の意味での豊かな暮らしができるんじゃないのかなと思ったりもして。

企業はじめ世の中は分業で成り立ってます。そんなことが主流になった時代は100年そこそこ。1960年ですら国民の半分が自営業だったんですから。1人で商いするって、全ての業務をやること。それって醍醐味ですよな。

一人で全部やるという思うんです。逆に大企業のシステムもわかってきます。

レジだけの人とか運ぶだけの人とか、分業の仕事ってつまんなくなりますね。

サラリーマンも10年ぐらいやったんで、やっぱり比べますよね。独立したのと組織に属してるのと、お金のやりとりとか生活スタイルと

か、何に価値を置いて生きるとかやっぱ考えますよ。

郡司さんにとって、多古にいる理由は？ 多古ってどんな町なんだろう？

やっぱり、その実態価値である食っていうものがすごく豊富に生産できる土地っていうのはもう絶対魅力だと思ってますね。実際うちで採れた多古米を使って仕事も出来ますし、もし大暴落でお金の価値が下がっても食べ物があれば生きていけるんじゃないですか。

株価とか、デフレとかインフレとか、正直どうでもいい話。

どうでもいいんですよ。そう、どうでもいい。だからそういうお金の世界にみんながどうでもいいっていうか、いい意味で無関心になったら、ちょっと面白い事が起こるような気がするんですよ。



そうしたいよね。

だから総理大臣が誰だろうが知らないっていう人がいっぱい増えたら。

江戸時代、そうだったらいいよ。武士が勢力争いしてても、お百姓さんは関心なかったと。明治維新ですらそうだったみたいです。

みんなそれぞれ勝手に生きた方が、意外と秩序も整うし、いい社会が回る気がするんですよ。

ネイティブインディアンの世界で

は、例えば子どもが100人いたとして、自由に職業を選択させていくと、大工や酒屋や料理人や・・・と一つの職業に偏ることなく、自ずとコミュニティが回る秩序で職業がばらけるといふんだよね。人間だって自然の生き物だから当然なのかもしれない。例えば、お前は大工になるべきだ、とか大人が子どもの未来を決めなくともいいんだ。

そんな気がします。だからまあ多古町は、そういうものを生み出せる土地っていうのは本当に魅力で、居続けたいですね。

食材をオーガニックって謳わないけれど、オーガニックをほぼ使ってるんですよ？ こだわりがあるんですか？

はい、オーガニックとか無添加にこだわってます。

行き当たりばったりの性格なのに？

いい意味でいい加減です。でも以前、ちっちゃい子が来たんですよ、カレーを買いに。小学校1年生ぐらいの女の子が小さいガマ口を首から下げて小遣い出してきた時に、俺はこの子の体に入るもの作ってるのかと思った。ちょっとちゃんとしたものやらないダメだって思って。

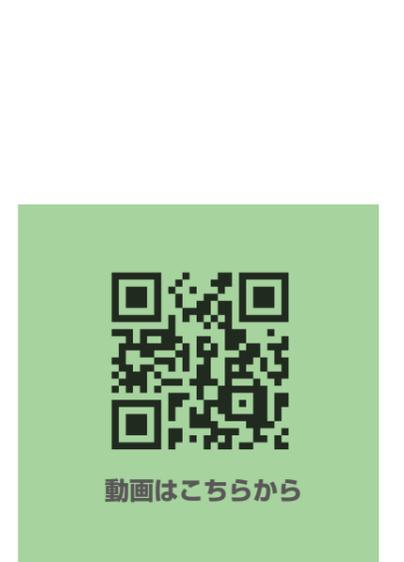
ガマ口ぶらさげて来る子、昨今見ないですよ？

いないですよな。

天から差し向けられたんじゃないかな、その女の子。気付かえって！

で、添加物とかそういうのを調べたんですけど、それがどういう風に人間の身体に影響するか分かんないですけど、ただ怪しいなっていうのは

確かじゃないですか。それと、やっぱりなぜその大企業の製品に食品添加物が多いのかって考えると、やっぱりコストとか、消費者のためではないじゃないですか。そう考えた時に完全無添加で行こうと思ったんですけど、それを謳うと同じような人たちとつながってコミュニティができるじゃないですか。そうするとその中でだけ盛り上がってて外に出ないんですよ。オーガニックな集団の人たちがいるなって言って、世間の人たちはちょっと敬遠して見たりする。だったらそういうふうにあまりアピールしないでも、普通に無添加とか無農薬とかやってますけど、みたいなふうには、どこにも属せずに普通に言っていた方がいいかなって。みんながそうなったら、どんどん広がってくと思うんですよ。だから群れないようにしてきたんです。オーガニックとか無農薬を世間に広めたいと思うんだったら、そんなの当たり前やってます、というのがいいなと思うんです。



# 06 千葉県で日本の ワインを造る

いいワイン造りは畑から始まっている。  
この町で、きちんとした土作りをして  
無農薬で栽培した多古のぶどうで  
日本のワインを作りたい。

37歳 醸造担当  
ソムリエ



日本でもワイン醸造に適した地域が多々ありますが、なぜ多古でワインを創ろうと思ったのですか？

多古町のお米農家さんがワイナリーをやりたいと思っていると知り合いから聞いたのがきっかけです。本来であれば長野とか北海道とかワインの産地に行った方がすごくスムーズだったと思うんですけど、東京にパートナーがいるので多古は往復するのに近かったことが一つですが、もっと大きな理由があります。そのお米農家さんが、農薬を使わずにきちんと土づくりをすれば、千葉県でも海外のワインにも引けを取らないブドウが栽培できるって言い切ってくれたからです。それで是非チャレンジしたいと思いました。

そのお米農家さんが船越ワイナリーの専務さんなんですか？

はい、専務です。何十品目も無農薬で造ってきた実績があるから、ブドウもあともうちょっとなんだっておっしゃっています。

醸造だけするワイナリーでもいいのに、この多古でブドウの栽培から始

めたいってどんな想いから来ているんでしょうか？

醸造だけだとブドウが届いたところからスタートなんです。でも栽培からだと、自分達の畑で季節を通してブドウと一緒に過ごしながらワイン造りが始まるので、どういうワインに仕上げたいかっていう点で、やっぱりブドウを育てたかったんです。

畑から始まっているっていい言葉ですね。

ワインを造るのが夢だったとしても、やっぱり私は畑からスタートしたかったんです。

以前は自然食品の店で働いていて、その前は農業系の大学だったと聞きました。

東京農大です。実は全く農業に興味がなく、海洋学部に進もうか迷っていたんです。海のことにごく興味があったので、のちに海って山とつながっていて、農業と切っても切れない関係だって気づいたんですけどね。

母の勧めで農大のオープンキャンパスに行ったら先輩方がすごいイキイ

キしていて活気があったんです。私達が学生時代、一番環境問題が取りざたされてので、何かそうした環境問題のことを勉強できる学科に進みたいと思って、農大にしました。入学してからすごく惹かれたサークルがアジア・アフリカ研究会でした。先輩が来年の春にマダガスカルに行くって聞き、そのマダガスカル隊に絶対に参加したいと思いました。そのための活動が鹿児島と岩手で農業実習だったんですね。それであんまり興味なかったんですけど行ってみたらすごく素敵な場所で、農家さん達も素敵で、農業っていいなって思ったんです。

今、日本の農業は危機的状況で、環境とも切り離せない。尾崎さんの立ち位置でどのように感じますか？

まだスタートにやっと立ったっていうところなので、まだまだ勉強ですけど、ただ自分がその良い畑を守る一人になれたらいいなって思っています。

これからのワイナリーはどうあるべきだと考えていますか？

いま日本でもワイナリーが増えていて、皆さんそれぞれ形が違っていいと思います。私が船越ワイナリーでみんなでやろうとしているのは、日本の固有品種でワインを醸造することですね。

日本のブドウで日本のワインを造るということにこだわりたいと思って取り組んでいます。

もちろんヨーロッパ系のワインに適したブドウでワインを造れば美味しいワインはできると思うんですけど、それって別に日本でやらなくても良いじゃないかっていうのが会社みんなの考えで、私も共感しています。

それで、難しいかもしれないけど、山ブドウでやってみたいという願望があるんです。

山ブドウで美味しいワインが造れたら、それこそ世界に誇れる日本のワインができると思うので、チャレンジする意義があるなってすごく感じています。

ワイナリーを語る夢って大きいですね。ワインを造って東京に持って行く、大きいマーケットに持って行くっていうのもあると思うんですけど、地域にワイナリーがあり、ワインがあるというのは他にない魅力で、多古町でどういう位置付けになっていきたいっていうのはありますか？

やっぱり多古町の方に、例えばお正月とかお誕生日とか成人式とか、お祝い事の時に飲んでもらいたい。そう、船越ワイナリーのワインで乾杯しよう！って思っていたようなワインになったらすごく嬉しいですね。

お葬式でも？

冠婚葬祭、そうですね（笑）。

日本酒の酒蔵ってやっぱり減ってきているという現実があって、一方で

クラフトビールがあちこちでポツポツできている流れもあります。そんな中でワイナリーが地域にできる魅力ってなんでしょう。

良いブドウを栽培する良い畑をこれからどんどん増やしていけば土地も守れるし、働く人達の仕事もできるし、もっともっと仲間が増えたらいいなってというのが個人的に楽しみです。

みんなで集まった時に、地域のワインをグラスに注いで喋りながらくいく飲む。

日本酒ほど頻繁にお酌しないで良いし。自然派ワインが特にそうですね。ナチュラルに作られたワインってすぐにこう血液になるというか身体につると入って行くイメージがあるんです。

食事が進むし、話も弾むし、みんなが集まった時にワインがある風景って良くなって個人的には思っています。

お酒全般そうですね。

瓶ビールも好きですが、どうしても女性の方が注いで回っているイメージがあって。ワインだとそういうイメージが少し和らぎますね。

ヨーロッパだと女性はワイン注いじゃいけないって言われるんですよ。

地域の飲食店さんにもっと気軽に扱ってもらいたいんですけど、ワイナリーの利益と減価償却の金額などを考えると悩ましいです。量造らないと価格下げられないし、なんかそこがすごく葛藤です。

ただ、日本の料理と合わせた時にはやっぱり日本のワインがよく合うなって思います。

お金の使い方で二種類あって、値段だけでみて大量生産のものを選んでしまう場合が多くても、顔が見える関係だと値段のことを横に置いて気持ちよくお金払いたくなることも

ありますね。

確かにそうですね。

小ロットで造っているからこそその価値もあるから、やっぱり地域で顔が繋がるファンを作っていきたいですね。

味で勝負したいし、その上で広報的な部分も大事だと思うので、応援団をいかにつけるかだと思います。

物語で買ってくれる人がこれからの時代に増えてゆきます。

普段は安いものを買っている人でも、ハレの日とか遠方から友人が来るとかいう時には船越ワイナリーさんを飲もうって、そういうファンは必ず増えていきますよ。

最後の質問です。

多古町のどこが好きですか？

田んぼの真ん中を自転車で走ってる時に、あの夕陽を見るのがすごく好きです。

180度空が全部見える事って東京ではまずなかったので、日の出から日の入りまで全部見える、そんな空が広い場所がすごく好きです。

こっちに来たばかりの時、雨が上がったあとの広大な田んぼで、虹が端から端まで見えたことに感銘したことを今も鮮明に覚えています。

それから、私は誰も知り合いがない場所に引っ越してきたのに、いろんな方に助けていただいて、人の温かさでも多古町の好きなのところですよ。



動画はこちらから

# 07 地域になくても ならない産業に

一番大切なのは  
豚にとっての、働く人にとっての、安心安全。  
性別・国籍に関係なくみんなで  
養豚をこの土地には欠かせない仕事にしたい。

## 30歳 獣医



緑を基調にした外観は、外から見て豚舎とは思えないのですが、農場の景観のコンセプトをお教えてください。

ヨーロッパに視察に行った時に、各地の農場がすごく素敵だったので、多古町の田園風景や山のみどりに相応しいよう、建物の外観も緑色にしてみました。

緑色の建物がセンスよくて不思議。生き物を飼っている感じがしないですね。

多古町の近隣もかなり都市化が進んでいるので、出来る限り地域に匂いや鳴き声などが広がらないようにしています。

豚舎施設をそういう設計しつつ、中では豚の健康管理には最大限の気を配っています。

こうして豚舎の中において、生き物に囲まれるのだから彼らの匂いは多少はあるんですが、あまり気にならない程度です。

普通見かける他の養豚場だとかなり匂ったりするもんなんですかね？

やっぱり豚の健康状態が悪いとどう

しても匂いが出てしまいますし、基本的な清掃が行き届いていないと匂いが出てしまうんです。弊社ではそういったことにならないように、しっかりと衛生管理を徹底しています。

人間も一緒ですもんね。食べ物がよくなければオナラも便も匂うし、健康を害していると息も匂うようになる。

ここでは豚ちゃんたちが良い環境に住んでいるから出る匂いもそんなにしないってことなんですね。

建物の外観が周辺の景観に配慮されているだけではなく、中もすごく清潔な衛生状態を維持している。他に何か効率化・機械化されているところはありますか？

単純な作業をできるだけ減らす。例えば餌やりとか水やり、それから除糞作業などはすべて機械化をして、管理してるスタッフの省かれた時間を出来る限り豚を見る・世話をする・観察する時間に当てられるように、施設を設計しています。

豚ちゃん達を丁寧に世話を観察してあげられるための効率化なんですね。

豚ってすごく温度に敏感なので、その温度変化で病気になってしまうことが多々あるんです。温度が変わることでストレスを受けてしまうんですね。彼らの健康悪化に早くスタッフが気づいて、治療など対応してあげたりすることによって、豚が元気に育つと考えています。

それは内山さんが大学で研究した獣医としての経験が、豚舎や豚ちゃんたちの健康に活かされているということでしょうか？

そうですね。弊社では健康に育った豚は美味しいと言うのをモットーにやっているので、獣医学的な栄養ですとか設備のことを含め、豚の生態学、行動学、そう言ったのが全て管理に活かされるように常に奮闘しています。非常にやりがいを感じています。



今、何匹くらいいるんですか？

お母さん豚で約2,000頭おまして、子豚だけで常時22,000頭くらいです。

それだけ豚ちゃん達がいたら、大量のうんこ・おしっこで困っちゃって、それを不法投棄するなんて悪い例が日本中にあるのですが、ジェリービーンズさんではそれを発酵させて有用な堆肥に変え、近隣の農家さんに無償で提供しているってすごいと思うのですが。

はい。堆肥とか液体肥料は無料です。豚もたくさん尿とか糞をするので、

それを利用できる状態までしっかり処理をしてくださるんですね、お米農家さんや野菜農家さんたちに使って頂いてます。すごく弊社としてもありがたいなと思っていて、それからできた美味しい野菜をいただいたりするんです。そうした農家さんが直売所で販売されて、地域の方々が購入して食べてくれるのも嬉しいですね。

普通は廃棄物にされるものを捨てるのではなく、有効なものに変え、地域の中で廻っていくっていいな〜って思います。時代の先を歩んでますね。

そうした地域で循環する農業を目指しています。

内山さんがお父さんからこの事業を引き継いでいく立場で、どんな会社にしてゆきたいですか？

やっぱりこの多古町で事業をさせて頂いてるので、この地域、この町でなくてはならない存在になりたい、会社と言うよりも、そういう養豚場にしたい想いです。それと、国籍や性別関係なく若い人たちに夢を持って仕事をしてもらいたいなと思っています。養豚っていう仕事を通じて楽しさややりがい、それから幸せを感じてもらえる会社になりたいなと思っています。



ジェリービーンズさんの元気豚を、私自身がこちらに完全移住する前の東京との二拠点暮らしの時から、10年以上前ですね、その頃から知ってましたから、もう既に多古町になくはない存在のような気がし

ますけど、まだまだですか？

そうですね、これからまだまだやりたい事、やる事が多いと思います。

ゆっくり休んでられないですね〜。

そうですね〜、でも楽しいんです。

先ほどのお話で、どんな会社になりたいという中に、豚ちゃんも働く人も大切にしたいという想いが伝わってきたんですが、、、

働いてる人たちが幸せで元気に仕事できるって事が大きな一つと、やっぱり豚が健康でいること、健康に飼うことが美味しい豚肉になって恩返ししてくれるっていうように思っています。

働く方々の労働環境、例えば有給休みや労働時間など、内山さんは力を入れているようですね。

働きたい会社として養豚業を選んでもらえるように心掛けています。今までかつて言われていた6K産業。きつい・汚い・格好悪い・臭い・稼げない・結婚できないと言われていたマイナスなイメージの産業から、もっとプラスのきれいで格好いい養豚に変えていきたいと考えています。

養豚という仕事を積極的に選んでもらえるような産業にしたいんです。それで完全週休2日制を導入しましたし、有給休暇の取得、長期休暇の取得、そういったものを取りやすいようにシフトを調整するとか。働く時間も、限られた中で集中して仕事ができるようにレイアウトをしています。

内山さん自身は仕事を充実させながら、二人のお子さんを育てていらっしゃるんですね。

私は4世代で同居しているんですけ

ど、両親の支えがないと仕事はできないです。

近所の方とか近隣環境、それから親戚の方も近くにいるのですごくよく面倒を見てくれて助かっているんです。

多古町は子ども園など保育施設も充実しているので非常に助かっています。心にゆとりを持って子育てができる、そんな気がします。



多古町の子育て支援は手厚くてありがたいですね。

先生方がすごく親身になって相談に乗ってくれるんです。

病児保育所もあるので、病気になってしまって自分が看れない時もすごく安心なんです。

行政支援だけでなく、多古町の雰囲気としても、子どもたちをみんなで育てていくという雰囲気も自然体で溢れていますね。

本当にそう思います。

すごく住みやすく子育てしやすい

ので、弊社で働くために引っ越してきました。くれた方もいます。

田舎には仕事がないと世間では言われますが、内山さんは働く場、ただ働くだけではなく女性が働きやすい場、女性が女性性の特徴を持って働ける場、そういう環境を作ってきたということでしょうか？

もっと頑張らないといけないなと思います。まだまだ勉強中ですが。豚を飼うって、お母さん豚の管理とか子豚の管理は女性が向いているなと思っています。もっともっと若い女性に、この産業に入ってもらいたいと思います。

豚ちゃんを育てるのに女性が向いているというのは？

豚は当然として生き物なので、豚達が暑がっているのか、寒がっているのか、ミルクを欲しがっているのか、そういう豚の気持ちを察する特徴が強いということです。

相手の気持ち、人の気持ち、生き物の気持ちを察して考えて行動するって、女性の子育てとすごい共通していると思います。

言われてみれば、そうですね！

やっぱり子育てを経験しているお母さんのほうが、子育てを人任せにし

ている男性より優れているかもしれないというのは納得です。

どっちも必要なんですけどね。

機械化とかそういうところでは男性性も。

若い男性が働いているのを拝見しました。

若い人たちに夢を持って養豚の仕事をしてもらい、一緒に働けるって嬉しいです。

最後の質問です。

多古町とは、内山さんにとってどんな場所ですか？

子育ての面でも働くという面でも、すごくゆとりを持って生活できる町だと思っています。

私と彼だけでは2人の子どもを育てて仕事をするって難しいかもしれませんが、家族とか近所の方々とか町の人々がすごく手を差し伸べてくれますから。

田園風景の中で道の駅とか公園とか川辺とか、広い空間で子どもを遊ばせることができる場所もたくさんあり、すごく気持ちに余裕ができて、のびのびと生活できるなと思っています。



動画はこちらから

# 08 この町だからこそ出来た歩け歩け大会

ここにいる方たちは、  
僕たちが持っているようなつまらないプライドがなくて、  
本当に100%の弱さを見せてくれるんです。  
逆に言うとその強さ。本当に学ばせてもらってます。

## 46歳 介護職員

今日はいい天気ですね。

ひかり学園初めて来たんですが、森に囲まれて気持ちいい場所ですね。さて高安さん、いつもは座ってインタビューするんですが、今日は立ってやります。高安さんは世間に迷惑かけて生きていますから、今日は罰です、座らせません(笑)。

じゃあ今日は罰だと思って、一生懸命がんばりますよ。

黙ってればイケメンなんだけどね、高安さん。黙ってられないもんね。

そう(笑)。

では、施設のご紹介をお願いします。社会福祉法人の榎の実会でも、ひかり学園についてでも、どちらからお話しされても構いません。

ひかり学園って、町の人も高坂さんもそうだけど、ひかり学園知ってるけど、実際にここに足を踏み入れるっていうのはなかなかない感じですよ。実際来たら結構気持ち良くて開けるでしょ。

本当だね、築何年ぐらいですか？

平成4年に眞の実会ができて、その最初の事業としてひかり学園が始まりました。

榎の実会設立=ひかり学園なんですか？

そうですね。元々が、重度障がいを抱えた保護者さんたちが、こっちダメ、あっちダメって言われるのを経て、それでは自分たち創ろうと結束したんです。

でも30年前の日本では好きなところに建てられるわけじゃなかったの、どこに、となった中、いろいろご縁あって、ようやくこの多古町の北中にたどり着いたんです。

保護者の方たちが自分で建てるしかない！ 転々とさせられたのち、いろんな場所の人たちが皆で計画し、出資し、作ったってこと？

障がい重度だったり、いろんな壁が立ちただかって相当に難しかったようで、とっても苦労されたって聞いてます。千葉県でも少し少ないですから、まあ今でいう老舗の施設なんですよ。

当時の養護学校、今でいうと特別支援学校ですけど、養護学校を卒業し

たらこの子どもをどうするのって。当時、共通の悩みだったと思うんですよ。じゃあ自分たちで立ち上げようって！

30年前にその有志たちは、まあご苦労されてここにご縁いただいたと。

このひかり学園はすごく大きな施設ですが、福祉施設の場合、入所、通所、グループホームって色々ありますけど、頭の中でごちゃごちゃしちゃうって、そのあたりを説明してもらっていいですか？



まあ制度的に言うといろいろ細かいことがあるんですけど、40名~50名の大所帯を「入所」と言います。で、どういう施設かと言うと、日中も夜間もトータルでそこを暮らしの場として生活できる場所ですね。ひかり学園には50名の方が朝起きてお昼食べて活動してお風呂入って寝て、またぐるっと朝始まるというトータルの総合サービスをやって

るのが、どっちかという入所サービスと言われてるのものです。「通所」というのは、自宅があってそこから通う場所、要は高齢者でいうとデイサービスと同じような意味合いですね。障がい者の「通所」の中にもいろいろあって、日常生活を見るところもあれば、作業をやりますよっていうところもあって、細かくグラデーション的に分かれているのが障がい者の特徴なんですけども、簡単に言えば、朝9時から夕方4時まで日中活動ないし作業をして家にお帰りになるというのが「通所」です。

「グループホーム」は、先ほど「入所」の説明をしましたけれども、要は大所帯ではなくてご家庭に近い雰囲気で大体4、5人くらいの単位で職員が1名ぐらいついて先ほどの通所と逆の時間帯ですね、夕方から翌朝まで家みたいに住う感じです。ただいま～と夕方に帰って、お風呂入って、ご飯食べて、テレビとか見て、夜寝て、朝起きて、じゃあいつてきま～す、という場所です。高齢者のグループホームと言うともっと大人数が出入りして、日中をそこで過ごすイメージですが、障がい者のグループホームは夜間支援で、自宅で過ごす感じの時間帯の支援ということですね。ただ、そのグループホームから通所事業所に行ったり、お仕事、例えば多古の工業団地一帯あたりに働きに行ったり、日中活動を選べるというのが障がい者の特徴ですね。



障害者の方々のグループホームって、そういうことなんです。

そもそも、こういう施設をもう千葉

県は作らないんですよ。要は、虐待等もあって大きい施設は作られない。それで、じゃあ彼らの暮らしの部分を誰が支えるんだってことで、グループホームで小さな対応を増やしてみましよう、ということなんです。だから、グループホームってどんどん増えてきて、全国ベースで今では入所利用者数よりもグループホームの数のほうが多いんです。グループホームが他人同士で4～5人で生活している。それって、やはり大所帯といえ大所帯ですけども。

障がい者の方でなくとも、健常者（と言って障がい者と区別するのは良くないのですが）でも、シェアハウスしたら、

揉めるでしょ？

そう、健常者の方がそうなんだから、障がい者の方も同じだよ。シェアハウスってうまくいかないもんな～。

そうですか。逆に言うと健常者よりもおとなしくして生活してますよ。だって考えてみてください、ここに50人ですよ、トラブル起きないわけがないです、普通。仮にここに健常者50人いたらさ、もっと毎日揉め事ですよ、きっと。それを利用者の皆さんは我慢してんだよな～、みんな。

話変わるんだけど、高安さんたちが始めたタコ足ケアシステムの「歩け歩け大会」が中央行政でも注目集めてるよね。タコ足ケアシステムというネーミング、7～8年前に初めて聞いたときおもしろいって感じた。あのときはまだ「歩け歩け」は始まったばかりか、始まる前だったと思う。

タコ足ケアシステムって、うちらが大事にしてんのは住民参加型。要は関係機関との繋がりにって意味で住民参加型の機会を大事にするんです。障がい者の施設って行政から総合的に支援してもらえないですか、暮らしの日常が。逆にいえば、外に出て町の方々との日常での繋がりがすごい低いんですよ。これはうちだけじゃなくて、障がい者の施設も高齢者の施設もそうかもしれない。それが課題と思うんです。それを、その地域住民の方々のネットワークづくりに参画させてもらう、平たく言えば、仲良くご縁もえた中で、その「歩け歩け大会」ってのは通年でやってたわけなんです。

あ、随分前からやってたんですね！

うん、もともとあったんです。どういうことかって言うと、ここのご利用者さんが散歩行ってるじゃないですか。散歩大好きで、逆にうちが散歩程度しか支援できてないと思うんですけど、そういうのを生かした何か一つ行事できないかと。その中で最初は農道歩いてひかりスポーツ公園まで行ってお弁当を食べて帰ってくるっていうイベントを、8回目くらいまでやってたんです。それであのタコ足ケアシステムで地域住民の方とのご縁も頂いて、その中に素敵なおっちゃんたちがいるんですけど、歩け歩け大会で農道や公園を歩くことを説明したら、何でそんなこと歩いてるんだ、もっと町の中を歩け、と思いきや言葉頂いちゃったんですよ。これ何で思いがけない言葉かと言うと、先ほど言ったように福祉職員であればあるほど地域との繋がりが少ないんですよ。要は私もここに出勤してきて、で、仕事終わったら帰るだけ。変な話、多古のここにいると多古の町の中の良さも全く分かんないじゃないですか。

で、その中でどちらかという町中に行く時は、何かのトラブルで謝りに行くだけ。

確かに肩身狭いですね。

そう。ご迷惑お掛けしました、どうもすいません、っていうのが私たち支援員の勤務の中の本当に大きな一部で。

確かにね、謝ってばかりだから、できれば町に行きたくないっていうのがあるよね。

そう。地域には本当に謝罪しに行く場所、ちょっと足を踏み入れられない場所なんです。ところが、個人的なネットワークでタコ足ケアシステムとして友達になってくれたんですよ。興味持ってくれた先に、山の中歩いてないで町へ降りて来いよって。その声はすごい響いちゃったわけですよ。そこで9回目を迎えた時に職員に集まっていたから、今年こういう言葉を頂いたから、数組位だけでも、コースを変えて町中に行けないかなと。そしたらうちの職員、面白いんですよ。ちょっと全員で行きますよ！。あれ、ちょっと逆に怖いみたいになったんですけど、結果として全員で行くのが9回目から始まって。

全員ってここでいうと50人で？

大体ですね、職員、あと保護者も参加型なんで総勢300名。

おー、300名ってことは、小さい町だから町中をぐるっと廻ったら一番先頭の人と一番の後ろの人がくっついちゃう。

そのおっちゃんも、まさかお前300で来ると思ってなかったよって

(笑)。寺社仏閣を巡ったり、タコ足ケアシステムでご縁頂いた地域の商店を通り過ぎたり、そしておっちゃん達の所をスタンプラリーして回ったんですよ。昼食場所も町内の日頃お世話になってるお店をお借りして。そして無事終わった。この無事っていうのが大事なんです。町を歩く「歩け歩け大会」の準備の時、めぐるコースにある寺社仏閣や各店舗にご挨拶は行ったんです。行事のポスター貼りを兼ねて一軒一軒を僕も回るわけですよ。そしたらある店の大将に、「今度3月に歩け歩け大会というのをやらせていただきますので、この店の前を通るのでちょっと賑やかなっちゃうんですけど、申し訳ありませんがよろしくお願いします」とおっかなびっくり頭下げて伝えたんだよね。そしたら大将が、「いつからこの町は許可取らないと歩けなくなったんだと」。その時に本当にあの、うるうるしちゃってさ。



俺も今うるうるしちゃった。

そう、この話するといつもうるうるしちゃう。大将は何気に言ってくると思うけども、その時に感じたんです。先ほど話したように、地域って謝りに行くところだと、地域の方々には理解してもらえてないんじゃないかと思ってたんだけど、それ自身が自分たちの思い込みで、逆に地域を偏見で見てたのは実は施設の職員側じゃないかと。それからというもの、一軒一軒挨拶に行く足が軽くなって！ 数も覚えてますよ、たぶん140軒くらい。

そんなに！

はい。140軒、誰一人嫌な顔されなかったです。1軒ぐらいは、ちょっとごめんとかってあるかと思うんですが。

すごい話だね。偏見持たれてると思っているのは自分たちだけで、実は偏見なんかなかったんだって。

そう。福祉専門職ほど、実は地域に対して迷惑かかっちゃうんじゃないかっていう偏見を持っているかな、というのをこの活動を通して学びました。あとは、この歩け歩け大会っていう行事そのものが300名の大仕掛けなので、それを受け入れてくれるこの多古町ってすごいなって。たぶん他の市町村ではなかなか容易ではないじゃないかなってのはありますね。この多古町だからできちゃった。みんながいい笑顔で接してくれて、中には多古町の一年で今日が一番賑やかだよって言う方がいたりとかね。

俺たち移住者もそうやっておっかなびっくり地域に入っていくところがあって。でも、実はそんなことなかったりって。それ感じるの、島地区に古民家農泊を構えてやっていけるかなという不安はあったんです。島地区って深い歴史と今では稀になった相互扶助が続いている。だからヨソ者が入って行って、大丈夫かなあって。そしたら、意外と受け入れてくれる。でも、本当の地域住民しか参加できないものにはなかなかコミットできない。だけどそれは俺たちを除け者にしてるわけじゃない。これに入れたら彼らがかわいそうだっていう優しさかもしれない。こっちは除け者にされると勝手に恐れているだけで、そんなことを

思っていない地域の人のほうが多いのかもしれない。

ヨソ者が何やってんだと思うこともあると思うんですけども、多古町の方々はそういうところが小さく、まあいいじゃんっていう雰囲気なのかなと。多古町はそういう力があるんじゃないかなっていうのは、うん、感じますよね。

この撮影シリーズでいろんな方にインタビューするに当たって、ご年配者から若い方までどの方も、何かね、意外と開放的なんだよね。何というか、大らかさを感じるんです。

そうそう。もちろん時代のタイミングもあったんでしょうけど、なんかやりたいと思ったら、なんか協力してくれないかなっていう雰囲気は感じますよね。

高安さんは俺から見ても楽しそうにやってるなって思うんだけど、福祉っていろんな悲しい事件もあったり、一方でこれからの未来に一番大切な仕事でもある。というのは、地域に根ざして住民と接する仕事だからです。企業や工場みたいに地域と切り離せないし、どこにも逃げられない。まさに地域密着というミッションを内包してる。土地に根を張って、利用者たちと一緒にスキンシップしながら生きていく。だからこそ一番大切にしなければいけない業種だと思ってます。でもやっぱり、福祉の仕事ってすごい大変というイメージもある。そんな中でいつも笑って面白おかしくやってる高安さんにとって、福祉の素敵な所って何でしょうね？

福祉の素敵な所ね～。

障がいをお持ちの方々と寄り添うっ

て、福祉の中でも一番大変なところかもしれない。

福祉って、そもそもみんな他人事じゃないと思うんですよ。たまたまここは障がい福祉っていう分野ですけど、普段暮らしてる中でも福祉っていっぱいあって、実は皆さんも子どもの問題とか高齢の問題とか、なかなか触れる機会がない障がいの問題だって、もう今はどこかで触れてんじゃないかなっていうところが。



そうですね。

なかなか考える機会がないだけで、多分もう、ちょっと一部になってるところもあるんじゃないかなと思ってます。その中で僕の福祉の仕事って、障がいを持っての方にこんなに多く出会える。みんなもそうだと思うんですけど人と人との出逢いって、やっぱりすごく自分に返ってくるじゃないですか。ここの障がいを持っての方にまず仕事として出会えて、保護者にもご縁があって、ましてや先ほどのあのネットワークの活動じゃないですけども、おっちゃん達やおばちゃん達や子ども達や関係機関の方々にもご縁持たせて頂いて。そのご縁がどんどん広がって行くんですよ。その魅力にはちょっと取り憑かれます。だからもう楽しいし、後はその自分が繋がったご縁を届きにくい人たちに返していくのが今の僕の立場でやらせてもらってる福祉の魅力ですね。

福祉のお仕事って、きれいごとだけじゃなくて、利用者の感情の起伏が飛び出してくるとか、施設を飛び出しちゃうとか、いろんな心配と大変と体当たりがあると思うんです。でも彼らは実は、健常者よりも心がストレートだからこそ、心を開いてくれるばど、やりがいや喜びもあるだろうし、でもやっぱり大変さの方が大きいのかな、とか。健常者同士の予定調和な薄っぺらい会話などでは済まない部分がたくさんのはず。その大変さと喜びっていう、もうひと掘り深いところでいうとどうですか？

そうだよ。ほら福祉のセミナーとかさ、就職採用活動とかありますよね。そうすると、こんな素敵な未来の福祉は！って語っちゃうこともあるんですけど、実際は苦労の連続ですよ。だって人が人を支援するとか、あと何かね、克服していただくようにご助言するとかね、それってやっぱりそんなにキラキラしてるもんじゃないと思うんですよ。ただその苦労の中でここにいて、なんですかね、存在意義を確実に感じられるんですよ。なぜなら職員として、唯一もうこの人しかいない、対峙する人もひとりですけど、高安という人間がいざ現場に立つと、もう高安という人間だけなんです。それで、相手も高安という人間で接してきてくれる。そういうのがやっぱり魅力。福祉でも、障がいでも、知らないとやっぱりハードルって上がっていくじゃないですか。

そうだよ。ね。

じゃあ、一回散歩行ってみてよと、うちの職員と一緒に。多分その散歩行って帰ってきたころには、たぶんちょっと変わってると思います、そ

のイメージも。あと大変だよ、その量っていうのも変わってると思いますね。できればほんと知る機会を増やしたい。理解までいなくてもいいです。知る機会を増やして、どっだけそこからこういう楽しさもあるんだよってね。というふうに気づいてもらうのが一番かなと思うんです。



利用者から与えてもらえてることって何だと思いませんか？

例えばさ、昨日地震あったじゃないですか。で、3.11のとき私ここにいたんですよ。めっちゃ怖いじゃないですか。でも利用者守るのに精いっぱいですよ。ところが利用者があるから安心できるんですよ。なんかそういうのあるんです。利用者っていつも同じなんです。もちろんパニックとかありますよ。だけど、なんていうのかな、例えば、こんな有事だから大人しくして欲しいとか、そういうのがなくて、ちゃんといつもの行動をしてくれるんです。いつものことにちゃんとこだわってくれるんです。それが非常に安心感だったりするんですよ。あと、その、発達障がいや知的障がいもそうですけど、自分にもこういうことってあるとか。それで安心させられたり。ここにいる方たちは、僕たちが思ってるようなプライドみたいなものね、つまらないプライドがなくて、本当に100%の弱さを見せてくれますよ。その安心感とか、逆に言うとその強さ、です。そういうのは本当に

学ばせてもらってますね。

ありがとうございます。高安さんが思う、真の実会、もしくは、ひかり学園の最終的な到達点は？

最終的な到達点は、地域の方とこの利用者全員が友達になること。この施設や会社との関係じゃなくて、地域の方達から「〇〇さん、最近どう？」と交わされるようになって。うちの職員もそう。うちの職員の名前を地域の人たちが名前で呼んでくれたら多分きつといい施設とかね、きつといい町にもなってんじゃないかなと思ってますね。



人を名前で呼ぶって、その人に自己肯定感を届ける一番の基本だよ。昔、飲み屋に行くとき、マスターに高坂君って呼ばれると、この人は俺の存在を名前を覚えてくれてるってうれしくなって、また飲みに行っちゃう、みたいな。

タコ足ケアシステムが始まる前までは、僕たちも町の人からは真の実会の職員さんとか、ひかり学園の職員さんだったんですよ。でも今、町の中でも高安って言うのが一番嬉しいです。利用者にも名前で呼んでもらえるようになったら、これ以上のことはありませんね。

じゃあ最後、この多古町って何がいいなあって思います？

ずばり、「人」。

この町の人たちにいろんなチャンスをもたらてる。で、この多古町の人を紹介したい。いろんな見るところもあるかもしれませんが、どちらかという人を、この人こういう人なんですって、紹介したいですね。自分の住まいの地域ではそう思わないんです、だからこそ多古の方々の魅力は自信を持って誇れる。しかも、多古の人には自分の弱さを出しても受け入れられるところが凄いです。



動画はこちらから

# 01 地域のために 渡し船を運営




80歳  
植木 職人

毎年あじさいの時期に町の中を流れる  
栗山川に屋形船を出す人たち。  
どこからの援助も受けず、各自がナリワイもあるのに  
この町のことを思い運営するその理由は、

<https://youtu.be/51HPJwQCSd4>

# 02 自然の恵みに 惹かれて




73歳  
里山人

自然からは何かをやらば何かを貰える。  
貰うのが好きだと人にあげられる。  
昔自分が貰った恩を  
未来に、誰かに、贈りたい。

<https://youtu.be/9gNxoR1jNzc>

# 03 地域の問題を解決し、 循環する米作り




31歳  
専業農家

稲刈りの時期より早くお米を刈り取ります。  
実はこれ、農家のいろんな課題が繋がって  
解決できる手段なんです。  
備蓄するこれからの新しいモデルを提案。

<https://youtu.be/o9epcDuxbKI>

# 04 本物を求める お客様がいる




45歳  
和菓子職人

老舗の和菓子屋の3代目。  
僕はただお菓子を作るだけ。  
そのお菓子でこの町を知ってもらいたい。

<https://youtu.be/zaS0qsLLtts>

# 05 お金って、 価値の交換




46歳  
カレー料理人

東日本大震災を機に、  
サラリーマンからカレー料理人へ。  
移動販売車での販売を始めて気がついたのは  
お金のあり方でした。

<https://youtu.be/7XAgJqqldvs>

# 06 千葉県で日本の ワインを造る




37歳  
醸造担当  
ソムリエ

いいワイン造りは畑から始まっている。  
この町で、きちんとした土作りをして  
無農薬で栽培した多古のぶどうで  
日本のワインを作りたい。

<https://youtu.be/Q4b5um9DPcY>

# 07 地域になくは ならない産業に




30歳  
獣医

一番大切なのは  
豚にとっての、働く人にとっての、安心安全。  
性別・国籍に関係なくみんなが  
養豚をこの土地には欠かせない仕事にしたい。

<https://youtu.be/JLYxsiwJ2jl>

# 08 この町だからこそ出来た 歩け歩け大会




46歳  
介護職員

ここにいる方たちは、僕たちが持っているような  
つまらないプライドがなく、  
本当に100%の調子を見せてくれるんです。  
逆に言うとその強さ。本当に学ばせてもらってます。

<https://youtu.be/4ZgJSI68SZs>



多古を紡ぐひと  
2022年 6月1日発行

発行者 島地区農泊新協議会  
監修 高坂 勝  
デザイン 山口 勝則  
Special thanks 石野 ゆうこ  
西 健太郎  
thanks 古塩 大地  
松浦 卓也

この本の全ての写真・文章・内容などの無断複製、  
転写などを禁止致します。

多古を紡ぐひと