

「粟」と書く、今どきの人たちの中には読めない人もいるかもしれない。
「アワ」といえば五穀の一つで、かつて庶民がよく食べていた雑穀であり、最近では健康食として女性たちに人気を博している。

河原で見かける「ネコジャラシ」にも似た穂先に成る、小ぶりの実は食べることができ、独特の風味と豊富な栄養素を含むのが特徴の一つだ。
米や小麦などに押されて鳴りを潜めているものの、れっきとした伝統食であるアワ。このアワを用いて、地域おこしをしている人たちがいると聞き、天竜区水窪町を訪れた。

里山の原風景

季節は、天高く馬肥ゆる秋。紅葉が山を彩り、こうべを垂れた稲穂が、田んぼを彩っている。

町中の商店街を抜け、長尾と呼ばれる集落へ足を運び、道脇の畑から楽しそうな声が。

畑を見やると、そこに広がっていたのは一面金色の景色。たわわに実った穂先を見て穂穂と見間違えたが、それはアワだった。

太陽の光を浴びて黄金色に輝く穂先はすっぴりと重く、その身を風に任せている。

そんなアワを、数人の人たちが刈り入れていた。鎌を手におしゃべりしながら、小気味よく収穫している。楽しげな様子に惹かれ、話を聞かせてもらった。

アワの収穫を行っていたのは、水窪で活動するNPO法人「こいね水窪」の皆さん。今回は代表を務める中政俊さんにお話を伺うことができた。

「アワなんて、いまどきあまり食べないでしょ？」そう語る中さんはしかし、収穫したアワを大事そうに抱えて見せてくれた。

期を迎えた時は、苦勞した分、喜びもひとしおだった」と、中さんは笑みを浮かべた。

収穫は15キログラム。菓子メーカーに納品を済ませた残りは今でも残してあるとのこと、中さんはバックに入ったアワを見せてくれた。

「反省点はいくつかあるけど、初年度でこれだけ収穫できたことは、次はもっと収穫できるってこと。だから畑を変えてみたり、機械を入れたり色々工夫した。すると、二年目の収穫量はグリーンと伸びて、120キログラムも収穫できた」

勢いづく、雑穀の里、

こいね水窪の活動は、地元水窪にとどまらず、多くの人たちに知れ渡ることになる。新聞にも取り上げられ「雑穀の里」と銘打って紹介された。

また、アワの収穫ツアーが開催され、県内外から多くの参加者が水窪を訪れたほか、水窪小学校の児童たちによる収穫・脱穀体験が催されるなど、児童が地元の伝統、文化に触れるきっかけ作りにも繋がった。

「やる気のある衆が頑張ってくれたおかげだ」嬉しそうに語る中さんは、次のステップに向けての意気込みを伝えてくれた。

「アワの事業が軌道に乗れば、利益が生まれて、働く場所ができる。働き口ができりゃあ、活気が生まれる。若い衆も来るかもしれん。そうなりゃ、この町にとっても良いことだろう？」

だから、続ける。そう語る中さんの瞳は、静かに燃えている。そんな中さんからこそ、十人十色のメンバーたちもついていくのだろう。

水窪の伝統食「アワ」。
地元の熱意に照らされて、小粒なその実が今、再び輝きを放っている。

米や小麦に比べて非常に小さなその粒は、この地域で古くから親しまれてきた、在来のもの。余計な手は一切加えていないそうだ。

十人十色の地域おこし

なぜ、この小さなアワの粒に地域おこしへの願いを託したのか、ふと疑問に思ったことを聞いてみると、愛嬌のある笑みを浮かべながら、中さんはその理由を語ってくれた。

「人が少しずつ減って、みんな思ってたんだよ、何かしないとイケんねって、活動を始めたきっかけはいくつもあるけど、一番は、地域をなんとかしたい。っていう思いを持った衆らが集まって、始めたんだ」

こいね水窪のメンバーは、地域に住む人たち。商店街に店を構える人、建設業を営む人。まさしく十人十色。個性的な面々が集まったと、中さんも苦笑いだ。

共通しているのは「故郷を元気にしたい」という熱い思い。最初は、水窪の在来種である「水窪じゃがた」の栽培から活動を始めた。平成26年の3月…春先のことである。

収穫を終えると、同年8月にはじゃがいもをメインテーマにしたイベントを開催し、新たな販路を生み出すことに成功した。

アワ、育てます

「さあ、次は何から始めようか？って考えていたら、10月ごろに市内のある菓子メーカーから話が来た。水窪の雑穀を使って菓子を作らせてくれませんか？ってね」

菓子メーカーへの口添えは、こいね水窪の活動

を知った地元住民からだったという。

「水窪じゃ昔から米の代わりにアワを育てた。でも最近じゃあ作ってるのは数軒程度でね。うまくやれば、新しい何かを生み出すんじゃないかって思っ、じゃあ協力しましょうってことで、アワの栽培を決めたわけ」

苦難の連続

「それからは大変だったよ。水窪で30年以上もアワを育ててる地元の人に頼み込んで、ネコアシアワ。っていう在来種の種を分けてもらって、育て方とか、いろいろご指導いただいたね」

アワの栽培については、メンバーの中にも経験者はいなかった。地元の方の協力は不可欠で、やっとのことで説き伏せてアワの種を譲り受け、休耕地の開拓に取り掛かった。

その時のことについて中さんは「やることはかりで苦勞したもんだ」と、苦い顔で語ってくれた。

「とにかく畑を使えるように戻すだけでひと苦勞。なんせ十数年使ってなかった畑だから、石も転がってるし、土もカチカチ。だけでも、そこはいろんな衆が集まった良さとか、建築関係の仕事をしているメンバーがユニボ（※油圧式ショベルカー）を使って、あっという間に耕してくれた」

やっとのことで畑を耕し、譲り受けた種を植え替えてからも、中さんたちの苦難は続いた。

特に鳥獣被害は深刻で、ようやく芽吹いた新芽をシカに食べられてしまったり、実ったアワを小鳥についはまれたりと、日夜頭を悩ませた。

シカの侵入を防ぐ電気柵を設置し、鳥よけの防護ネットを張り巡らせ…。平日・休日を問わず、交代で畑を見守る日々が続く。

「あっという間に秋が来て、いよいよ収穫の時



▲アワの収穫に取り組む中さん

暮らしが見える。感じる体温。
Tenryu + Plus



アワの一粒にも 想いがこもるもんだ

田舎暮らしを照らす `光、case.4 「輝く伝統食」