



余白の中で。

[書籍]

余白の中で。

定価 1,320円(本体1,200円+税)

発行/島根県飯南町 企画・編集/飯南町まちづくり推進課





余白の中で。

「田舎の良さを伝えよう」

「都合にはない豊かさを発信しよう」

この本にも、この町にも、人にも、

実はそういう「気負い」のようなものがあまりない、
苦手など、ころであり、良いところでもある。

ただこの町には、

暮らしている人々が記したくなる日々があった。
ふらりと訪れた旅人が、誰かに伝えたくなる物語があった。
思わずカメラのシャッターを切ってしまった風景があった。

理屈ではなく、「心の動いた瞬間」を集めたこの本は
町の日常の欠片であり、誰かのアルバムであり、旅の記憶であり
法意表明であり、人生の上ページであり、タイムカプセルであり
飾る「とのできない」この町の「今」の記録である。





飾らない、変わらない。

きらく食堂

加藤初枝さん、大谷ひろきさん



ひと目で分かるほど出汁が染み込んだおでんは、はじめて食べたとは思えない程美味しい。両側では器をつけることができる。本場以外も食べることのできる、きらく食堂の名物の一つ。

"間違いない店"感

この町に来た時に必ず行く店がある。決してわかりやすい場所ではないのに、お昼時には行列ができることがある。

【きらく食堂】には地元から県内外まで多くのファンがいる。オムライス、ラーメン、ぶた汁、おでん：メニューはとてもシンプルで、数が多いわけでもないのに毎回選ぶのに苦労する。店の併まい、壁に貼られた手書きのメニュー、使い込まれた厨房、全てから「間違いない」と美しい店感が漂っていて、あれこれ食べてみたくなるのだ。

凝ったことはできない、しない。 「これ」と決めたことを一つ一つ。



きらく食堂は創業63年目。最初は数メートル先の角地でバス停として、切符、生菓子、うどんなどを販売していた。前は国道で車も多く、当時はとても賑わっていたという。今の場所に移店してきたのがおよそ40年前。食堂になつてからメニューがほとんど変わっていないというから驚きだ。オムライスに素うどん、ぶた汁は今のように酒粕をつかわず、もつとシンプルな味噌汁だった。ちょうど

みることやら」と微笑みながら初枝さんがツッコむ。

バス停から食堂へ

きらく食堂は創業63年目。最初は数メートル先の角地でバス停として、切符、生菓子、うどんなどを販売していた。前は国道で車が多く、当時はとても賑わっていたという。今の場所に移店してきたのがおよそ40年前。食堂になつてからメニューがほとんど変わっていないというから驚きだ。オムライスに素うどん、ぶた汁は今のように酒粕をつかわず、もつとシンプルな味噌汁だった。ちょうど

ラーメンが流行りだした時代で、ラーメン屋のないこの町で喜ばれたそうだ。やや細めのストレート麺は、何十年も変わらず同じ麺屋さんから仕入れている。ラーメンは今も名物で、もう一つの名物ぶた汁とともに、いつも私を悩ませてくる。冬場にはそこに最強カード「おでん」が加わり、毎回お腹がはちきれそうになるのだ。

変えない、変わらない

残業の時にきらく食堂の出前が届くと、「みんなのやる気が倍増する」といわれるほど、地元でも愛されている。2階で宴会をしていた時代もあったが、1階の食堂に目が届かなくなるのでやめたという。お客様さんは地元の常連から県外まで様々で、リピーターも多い。「同じものを、ずっと同じ作り方で、メニューもほとんど変えてないです。一つのものをピッタリ決めて、ちゃんとつくるのがいいん極められているからだろうか。定番なのに他にはないこの店の味が、定期的に恋しくなってしまうのだ。のぞく。同じ料理をつくり続いていることで、味がどんどん



食堂の名物「ぶた汁」は野菜と酒粕がたっぷりで体の芯からホカホカに。おかずにもなるためごはんとぶた汁だけでも大満足。懐かしいに他には無いおいしさで、リピーターが多い一品。

愛される理由

全方位から見える厨房は、どんなに注文がたてこんだから、これくらいがちょうどいいんです。せっかく来てくれた人は一人ひとり大事にしたいからね。あとこの町の人たちは人情味があつていいんですよ」。一人は答えた。

一人ひとりと向き合う

いい匂いに我慢できず、悩んだ末にぶた汁とごはん、おでんの大根を注文する。酒粕を使ったぶた汁は体の芯からほのかに香ってきてじんわりと汗が出てきた。中から出汁が入れる。「お店を他の場所でしたいとか、大きくしたいと思つたことはないですか?」。お酒を飲みたい気持ちに死で蓋をしながら聞いた。「大きいたら目が届かなくな



てもいつも片付いている。それぞれの道具や調味料が、ちゃんと自分の場所で出番を待っている感じだ。古くてもともと美しく気持ちよく、長い年月大事にされてきたことが分かる。「ここにいる時間はせいっぱいのものでなしをしたい。味だけじゃなくそういう雰囲気をつくることも大切だと、ずっと変わらず思っています」。初枝さんの言葉はどれも飾らず優しい。「一つのお店が半世紀以上愛され続けることは簡単なことではないけれど、やるべきはいたってシンプルなことなのだと、この食堂が教えてくれた。

1

クレヨンで描く暮らしの絵日記



3歳の娘と手を繋ぎ、のんびりと近所を散歩する。空、山、田の鮮やかな緑色を家に帰つたらクレヨンで描いてみようと娘と会話する。きらきらと光る川面に魚を見つける。橋の上から2人で覗き込む。

帰り道に「トマトは好き?」と近所の方から声を掛けいただき、家庭菜園の収穫体験が始まる。近所の方の「おかわりはいる?」との問い合わせに、もぎたてのミニトマトを口いっぱいにし、恥ずかしがり屋な娘は私の隣から顔を出し額く。

ある日「とうさんとつ

てー!」との叫び声に駆け

寄ると、部屋に迷い込んだコオロギを目の前にして固

まる娘。父は点数を稼ごう

と、「ここぞとばかりに振り

切り捕獲する。夜になるとアマガエルが光に集まる虫

を食べようと窓ガラスに張り付く。「名前はどうしよう?」と聞くと娘は迷わず

「カエルちゃん」と答え、小刻みに喉を震わす様子をじーっと観察する。

条件が揃う夜は、玄関先が星に包まれた空間に変わ

る。そんな時は娘と一緒に視界いっぱいに広がる星を仰ぎ見る。人工衛星を娘が「ひこうき」と指差す。



私は2022年に家族で飯南町へやってきました。豊かな自然と生き物が子どもに色々な世界を教えてくれ、近所の方が自然と声を掛けてくれるよ。な、飯南町の暮らしのものに、他では得難い魅力を感じています。暮らしの中でのような風景と出会えるが、飯南町はそんな期待を感じさせてくれる場所です。

writer 二階堂 了麻

広島県に生まれ、地方と都市で暮らしでいました。家族との時間をより充実させたいと思い、2022年に妻と娘(3歳)の家族で飯南町にやってきました。



森の朝、食べてみて!



森の恵みによる豊かな土地で生産されたミネラル豊富な高糖度の飯南町のサツマイモ「森の朝」は、栽培期間中の畑では無農薬・有機肥料にこだわって栽培されており、人気です。

農薬を使わないと聞くと身体にいいように思います。が、実際育てるのは大変な作業です。作物を畑に植えた瞬間から、畑は勿論、畑のまわりにも薬剤が一切使えなくなります。土がふかふかになるように、畑を何度も耕します。一度や2度、畑を耕しただけでは土が

団子の様に固まつたままなので、私は

が想像する土にするには、何度も耕さなければいけないので、肥料を混ぜ

込み、畝を作り、雑草が生えにくいや

マルチを巻き、やつと作物を植えます。

しかし、当たり前ですが雑草も肥料で元気になるためぐんぐん伸びます。

サツマイモよりも成長がはやく小さなうちに刈除しないと、サツマイモは小さいままで、雑草に埋もれてしま

ります。暑い通り越して痛い陽射しも、雑草にとっては元気のもと。汗を尋常じやないほどかきながら、まだ生えるか?もう出てこんでいいよ!なんて雑草に話しかけてしまうほど、雑草

に向き合っています。

とても心の踊るサツマイモの収穫時期は、秋。

大好きな焼き芋が食べられると思うと、今までの苦労も吹き飛びます。

さつまいもは、収穫してすぐに食べれる印象があるかもしませんが、1か月以上熟成させると旨味の増す作物なんですね。なのに、寒さに弱いので、保管庫の中で腐ってしまう事も。

ひと月熟成させたのち、じっくりと焼き上げ、真空パックして、冷凍します。カロリーの心配も少なく、お腹に優しい冷凍焼き芋「森の朝」を是非どうぞ!

2

writer 藤谷 さゆり

サツマイモの収穫を1時間半伝う娘に1キロ持つて帰れるイベントへ参加した事がきっかけで、現在、飯南町でさつまいも関連の協力隊をしています。

3

しめ縄作りの歴史と心 『大しめなわ創作館』



writer 古賀 崇真子

飯南町地域おこし協力隊（大しめ縄の技術伝承・PR担当）。古賀真由美出身のローンチ。趣味は御朱印集め。2020年春に飯南町へ移住し、しめ縄職人として日々技術を磨いています。

に出雲大社の分院があつたこともあります。昭和30年代ころから大しめ縄を作つていました。米を作り、わらで工芸品を作る——その技術は親から子、子から孫と代々受け継がれていきました。

2020年には島根県ふるさと伝統工芸品に指定され、島根の郷土と県民の暮らしの中で育まれ受け継がれてきた誇るべき伝統工芸品として認定されました。

そもそもしめ縄とは、一説では神と人の世界の境界に取り付けられるものであります。米を作り、わらで工芸品を作る——その技術は親から子、子から孫と代々受け継がれていきました。

2020年には島根県ふるさと伝統工芸品に指定され、島根の郷土と県民の暮らしの中で育まれ受け継がれてきた誇るべき伝統工芸品として認定されました。

職人たちが自分たちでわらを作り、一本一本手で選別し、手作業でしめ縄を作り、氏子衆が自分たちで収穫したわらでしめ縄を作り、五穀豐穢や祈りを込めて氏神の神社に奉納するものといわれています。縄作が機械化した現代では材料となる稻わらが手に入りづらくなり、また、縄作の技術を持つ作り手が高齢化し減っていったことから製作方法が失伝していくのを多く聞きます。



ある「大しめなわ創作館」。

ここは飯南町に伝わる大しめ縄づくりの伝統を後世に残すために建てられた、しめ縄を作っている工房兼、観光施設です。出雲大社神楽殿の大しめ縄をはじめ、全国各地の神社のしめ縄、贈答用の工芸しめ縄などを一年中製作しており、その大きさに驚かず全て手作業で職人たちが作っています。

飯南町では、現代まで受け継がれてきた大しめ縄作りの技術を次世代へ残していくため、2014年に大しめなわ創作館を開館しました。

島根県内にはしめ縄を製作する団体は複数ありますが、製作中の様子を年中見学できるところは少ないです。県外の人からは「初めてしめ縄を作っているところ見た」「珍しい」と喜ばれています。しかも、ここで国内最大級の大しめ縄を作つていると伝えると、更に驚かれます。

飯南町では昔から米作りが盛んで、かつ冬期は雪に閉ざされる環境も相まって、冬仕事にわら細工やわら民芸を作る文化がありました。また、過去には町内

もうう→あげる→またもうう。

おすそわけ

嬉しいも、美味しいも、
分かれ合う。 合戦

「たくさん採れたけん」
「いっぱい作つたけん味見してみて」

玄関先でしょっちゅう繰り広げられる光景がある。
畑や農業をしている人の多いここ飯南町では、季節ごとに野菜や果物を近所に配る文化がある。留守から戻ると、玄関にかごに入った野菜や果物がどっさりおいてあることも。メモや連絡がなくとも「これはあの人からのおすそわけだ」となんとなく分かり、相手の顔が浮かぶのだそうだ。

間引き菜や新鮮なヤングコーンなど、お店ではなくなかが買えないものをもらうことも。間引き菜とは、野菜を育てる際に間引いた若菜のこと。柔らかくあくも少ない

いので食べやすく、養価も高いとされる。高級フルーツであるシャインマスカットを家族に一人一房ずつもらうこともあると言うから驚きた。

おすそわけは野菜や果物だけに限らない。手作りの山菜おこわや赤飯、つきたてのお餅、さらに自家製の干し柿や、芋からつくられたそのままお刺身で食べられるこんにゃくなど、手間暇かけたおすそわけをいただくこともあるという。

どこかに出荷するわけではないけれど、離れて住む家族や、畑をもたない近所の人へおすそわけをするため?と思うほどたくさんの野菜を育てているおじいさんやおばあさんもいる。この町では分

けることが当たり前。ものだけではなく、収穫の喜びや食べる楽しさも、周囲の人と分け合っているのだ。

