



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



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、山田の鮮やかな景色を家に帰ったらクレヨンで描いてみよう。娘と会話する。さらさらと光る川面に魚を見つけ、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ていただき、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陰から顔を出し頷く。

ある日、「とうさんどってー！」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、ここぞとばかりに張り切り捕獲する。夜になるとアマガエルが光が集まる虫を食べようと窓ガラスに張り付く。「名前はとうしろう？」と聞くと娘は迷わず「カエルちゃーん」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うな、飯南町の暮らしそのものに、他では得難い魅力を感じています。暮らしの中でどのような風景と出会えるか、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

広島県生まれ、地方と都市で暮らしていました。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。

2

森の絹、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「森の絹」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、土がふかふかになるように、畑を何度も耕します。1度や2度、畑を耕しただけでは土が



団子の様に固まったままなので、私達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す。肥料を混ぜ込み、畝を作り、雑草が生えにくいようマルチを巻き、やっと作物を植えます。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、小さなうちに対処しないと、サツマイモは小さいまま、雑草に埋もれてしまいます。暑いを通り越して暑い陽射しも、雑草にとっては元気のもと。汗を尋常じゃないほどかきながら、まだ生えるか? もう出てこないでいよ! なんと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。大好きな焼き手が食べられると思うと、今までの苦勞も吹き飛びます。さつまいもは、収穫してすぐに食べる印象があるかもしれませんが、1か月以上熟成させると旨味の増す作物なんです。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「森の絹」を、是非どうぞ!

writer 藤谷 さゆり

サツマイモの収穫を1時間半伝う畑に1年お持ち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』



飯南町の北、道の駅とんぼらの隣にある「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、その大きさに関わら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っていると伝えると、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、冬仕事にわらわら民芸を作る文化がありました。また、過去には町内



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)。佐賀県出身のタレント、趣味は園芸。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ったこともあり、昭和30年代ごろから大しめ縄を作っていました。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、氏子衆が自分たちで収穫したわらでしめ縄を作り、五穀豊穡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。稲作が機械化した現代では材料となる稲わらが手に入りづらくなり、また、繊細い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。

職人たちが自分たちでわらを作り、一本一本手で選別し、手作業でしめ縄を編み上げていく姿は、昔も今も変わりません。

その姿は、飯南町で暮らしてきた人たちの歴史と文化が今に繋がりを残してきた証です。飯南町のしめ縄作りの技術は、これからも失われることなく、昔の人達の意思や願いを込めて、次の世代へと繋がっていくのです。

もらう→あげる→またもらう。

おすそわけ

嬉しいも、美味しいも、
分かち合う。 **合戦**

「たくさん採れたけん」

「いっぱい作っ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。畑や農産物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。メモや連絡がなくても「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、お店ではなかなか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で、柔らかくあくも少ないので食べやすく、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だ。

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

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。

