



## Contents

- |     |                     |     |             |
|-----|---------------------|-----|-------------|
| P2  | いいものを作るには手が必要だ      | P6  | なぜかけ        |
| P7  | ふぐ処理師のおかあさん         | P8  | 夏みかん菓子をつくる手 |
| P10 | 萩をつくる手・まもる手・つなぐ手    | P12 | その手で櫃島を守る   |
| P16 | 萩の木と、人の手でつくる暮らしの案内所 | P18 | その手が生み出すものは |
| P19 | つぎはぎ農園日記            |     |             |

# その言葉は、ビニールハウスで授かった

我が家から直線にして500mほど先に、高橋伸匡さんのビニールハウスがある。彼は2016年に地域おこし協力隊として東京からやって来て、萩市の山あい広がる一大農産地・むつみ地域を志望した。システムエンジニアとして都心で働いていた彼が、何をやるのかと言えば、農業。全く経験のないトマト栽培を、その後2年で習得し、ビニールハウスも手に入れて独り立ちした。ハウスは全6棟。長さ45m、高さ3m弱、幅6・2mまたは7・2mという大きさは、もし私が1人で作物を育てるとしたら、1棟でも手に余る。

今年も2月下旬から、ハウスの横に軽トラが停まっていた。標高300m級のむつみ地域では、冬の間は雪の重みで鉄パイプが折れ曲がる恐れがあるため、ビニールを畳み休閑期に入る。雪解け水が土を潤し、ふきのとうが顔を出すころ、いよいよビニール張りの準備が始まる。

どのように張るのか、ご存知だろうか。高橋さんのハウスをはじめ、「山口あぶらトマト」主産地の高俣区にはたくさんのトマトハウスがあるが、まさか手作業とは考えも及ばなかった（一部、重機を用いる場合もある）。ビニール張りお手伝いの募集企画をした際、私も少し手伝わせていただいた。想像以上に大変で、やってみて初めて、手作業でなければならぬ理由を知る。風速3m以上の風が吹くと、ビニール張りは中止。舞い上がればケガや、周辺の電線を切ってしまう恐れがあるためだ。早朝、風に振り回されないよう素早く的確に、大きなハウスをビニールで覆う。使うのは、支柱とビニールバンドとヒモと重り、あとは脚立と波状の針金、そして手。ねじれや張り具合の狂いが出ると、台風にあおられ惨禍となる。夏の過酷な暑さに弱音を吐かず休日なしで育てるトマトが、収穫に結びつかない。ハウスは言葉通りトマトの家で、予測不能な環境下で子育てのようにトマトを育て上げるのは、本当に手がかかる。IoTを操る彼だが、迷いもなく手を動かしたトマト栽培に励む。その姿は、「いいものを作るには、手が必要だ」と語ってくるのであった。





いいものを作るには、手が必要だ

6時30分、気温は0度

霜の朝を選び、息が白くなる中、ビニールを張り始める高橋さん。氷状の霜が滑りやすい性質を生かし、手で引っ張って広げていく。霜が溶けるとビニール同士がくっつき重くなるため、タイミングは逃せない。顔を出しかけた太陽の光で霜がキラキラ輝き、農村にある営みに美しさを感じた





### 葉っぱの病気

「すすかび病」や「灰色かび病」になると、光合成がしづらくなり、木が弱くなってトマトの玉も膨らまらずショボンとしてしまうようだ。しかも、芽かぎをした時の芽を地べたに放置するとそこからカビが繁殖するので、残さず清潔に保たなくてはならない



**「尻腐れ」になったトマト** 曇りや雨のあと一気に晴れると、葉からの水分蒸散も一気に進む。その時、水とともに地中から吸い上げなくてはならないカルシウムが実に届きにくくなり、お尻が黒く腐ったようになってしまう



**受粉作業** 花の一輪一輪にホルモン剤を吹きかけ、受粉できるように補助をする。2度以上シュッとすると花が混乱して実にならないので、1度だけの確に。収穫量を高めるメリットがありながら、花の数に追いつかないほど手がかかる



### 芽かぎと捻枝（ねんし）

わき芽を放っておくと木が枝分かれして実の生長に必要な養分が奪われるため、一つひとつ取り除く。また、枝を曲げる捻枝も手作業で繰り返し、実をつけられる枝を残して収量を上げる。ハウス1棟約400本の木に対し、全ての作業を行う



「地域の産業を守りたい」。一途に向き合う高橋さんにとって、その重責が負担となるのではないかと思いきや、意外とマイペースで楽しそうだ。手作業なのは収穫もそうで、コンテナ2箱を満タンにして約40kgを1時間かけて手でとる。夏のピーク時は追いつかないほどだと言うが、お気に入りユーチューバーやアーティストの音声をBGMに、助っ人の妻・陽子さんと選果する。毎日コンテナで10〜20箱。最盛期は30箱にも及ぶ。

また、「すずかび病」や「灰色かび病」に打ち勝つため、農薬を控えられる納豆菌を採用。減農薬・減化学肥料栽培のエコファーマー認定には産地全体で

## 全力で働き、全力で祝う これがライフワーク

取り組み、ブランドトマトの価値向上に励んでいる。2021年秋には、受粉仕事を果たしてくれるマルハナバチをハウスに招き、自ら行う受粉作業と合わせて二刀流に。大変だけど、楽しそう。アナログだけど、進化し続ける。

そういえば高橋さんは、移住前に農村神楽を観て「全力で働き、全力で祝う」ことを心に決め、むつみ地域でトマト農家になった人だ。「全力」とは、ベストを尽くすことだと解釈するのだが、トマト栽培にとって手で行う作業が最善（ベスト）なのだとしたら、正真正銘彼は、全力でライフワークに取り組んでいる。

文・河津梨香 写真・松田澤衣菜

### 「テクノロジー」と「手」

「いいものを作るには、やはり手作業がベースになる。ただ、効率や新規就農の後押しをするとすると、テクノロジーとの相互バランスが取れた方法が良いと思う」と高橋さん。今は、トマトが快適に生長できるよう、肥料を最善のタイミングと倍率で畑に巡らせることができる養液土耕栽培システムを利用中。「IoT 技術を生かすなら、ブランド価値向上に努めたい。競合産地に負けない強みが生まれれば、地域産業としてもっと発展できると思う」



# はぜかけ



大人も子どもも、鎌をもち、一家総出で稲刈り。かつて、「はぜかけ」は、当たり前前の風景でした。1960年代にコンバインが導入されてから、「はぜかけ」は特別になったのです。稲刈り、脱穀までを一気にできるコンバインを使えば、稲刈りは、あつという間に終わります。

約1ヶ月、稲穂の重みに耐える「はぜ」を立てるにはコツがいりません。稲穂の束をつくり、一束一束はぜかけをするのは、重労働。それでも、福栄地域の鈴木さんは、今年もはぜかけに精を出します。この特別を続ける手には、強い想いがあるのです。

お日さまと風にあて、じっくり天日干ししたお米には、稲藁からたっぷり栄養がしみこんで、たいそう味わい深いんですよ。





# ふぐ処理師のおかあさん



萩に来たら、お魚に関する基準がちょっと変わっちゃうよ。え、だって、天然でフレッシュなクロマグロとか、お家で食べるものだと思ってないアンコウとかが、平気でスパーに並んでるんですもん。特に雄叫び上げたのは、ふぐを「もろうて、食べるぞ」と言う越ヶ浜っ子の暮らしぶり。お〜い、萩、どうなってるんだ!?! 越ヶ浜ではおかあさんたちが、地区をあげてふぐ処理師の免許を持つてるといいうじゃないか。ふぐ処理師って、調理に携わる仕事の人が「私、免許を持つてるんですよ」と胸を張って披露する姿を何度も見たぞ。それを一般のおかあさんが? 漁家と言えどもハイレベル過ぎる! 「おかあさん、その処理技術を見てみたい。私もふぐ刺しひいてみたい」。甘え声に応えてくれた気っ風の良なおかあさんが、見せてくれました。体験もさせてくれました。ふぐでも喉ちんこがあるんですって。歯やアゴは、エサの貝をかみ砕くほどに強力なんですって。こんなところまで知ってるの? 3月の真ふぐの、ま〜ウマイこと、甘いこと。これ萩だけの体験ですよ、きつと。おすすめですよ♡



体験はこちら↓



文・写真 河津梨香

## 夏みかん菓子をつくる手

お正月明け、中村製菓本舗3代目・中村隆生さんの奥さまである和子さんから、1通のメールをいただいた。「夏みかんもぎに行きます」。

初めてお店を訪ねた時、ガラス越しに見えるお菓子づくりが、とても実直で見入ってしまった。自ら夏みかんもぎに行く話には、手をかけるこだわりが感じられた。萩の銘菓がどのようにつくられるのか知ること、萩っていいな、すてきなあが増えるタネになる。

午前9時。工房では隆生さんがぐるぐる回る夏みかんにカンナを当て、職人技の力加減で表皮をむいていた。シュッシュュッ、トントン、折り重なる音。カンナで取りきれない皮を手作業でむくのだ。「残ったら黒くなって、見た目が美しくないから」。その後は茹でて水にさらしたり、継ぎ足して味を守るシロップで煮たり、必要な時間をしっかりかけながら、柔

らかさやツヤを確かめつつ進める。

隆生さんは、黙々と段取りよく行う。「毎日同じことだから」と謙遜するが、見るとそういうことではない。先代が手作りした道具はけっこうシンブルで、茹であがりや煮汁を確かめる姿は、何をどう感じて判断しているのか見ただけでは分からない。熱のまわりが良い銅鍋はガス火を3重にしている、雪が舞うこの日は火加減が難しそうだった。よく「経験と勘」というが、勘は鋭くないといけない。

「今日はもう終わり」と隆生さん。夏みかんもぎに行くと思っていたら、「みかんはもいで置いとかない。新鮮なみかんを使う」とのこと。原料の質にこだわり、鮮度を大事にしているのだ。それも、中村製菓本舗が守ってきた基本。「変えないことも大事だったんよね」と、ぼそりと言った和子さん。10年や20年でブレないからこそ、萩を代表する銘菓となれる。だから、ドシッと変わらず、おいし



中津江地区にある契約農家さんの農園へ、夏みかんもぎに。丸潰けに良いサイズ、



皮の厚みが理想的なサイズなど見極めながら収穫

中村製菓本舗の看板商品は、皮の夏みかん菓子。1つずつきれいにむいてあげる



1つずつきれいにむいてあげる

継ぎ足して受け継いできたシロップで煮た夏みかんの皮。べっぴん色でツヤツヤ



べっぴん色でツヤツヤ

鍋に浮かぶ丸潰け用の夏みかんは、まるでお風呂に入っている

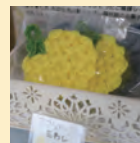


まるでお風呂に入っている



## 次の世代の手へ

看板商品の夏みかん菓子をアレンジした新商品「夏みかんシロップ」を2021年にリリース。若年層や女性の「まぶされた砂糖が気になる」というリアルな声に耳を傾け、ライフスタイルに取り入れやすいドライフルーツ感覚のピール菓子に仕上げた。改めて夏みかんのことを大事に思うようになったという和子さん。萩の銘菓がこれからも愛され続けるようにと、しなやかに時代を受け入れた老舗のチャレンジだ。



中村製菓本舗

大正12年創業  
夏みかん菓子専門店  
0838-22-0988



萩まちじゅう博物館では、  
萩らしさ・その地域らしさをつくる文化遺産を再発見し、  
「萩のおたから」と名付け、  
守り、育て、活かす取り組みを進めています。

萩のおたからには、  
人々の日々の暮らしの中で、  
知恵や工夫を重ねて生み出されてきたものや、  
変化しつつ受け継がれてきたもの、  
あたりまえのように存在するようで、  
なくしたり離れたりするとその大事さがわかる  
「おたから」がたくさんあります。

そして、そのおたからは、  
単に保存することだけが継承の手段ではありません。

積極的に紹介され、活用され、  
ある時は新しく作られるもののモチーフになり、  
現代の人々の暮らしの中で生かされていくことこそ、  
最大の継承の手段であると考えます。

今回のテーマは、「萩をつくる手・まもる手・つなぐ手」です。

萩のおたからに関わる「手」をキーワードに、  
萩の暮らしと営みの中にある、  
萩らしさを感じる文化や風習のおもしろさ、  
人々の生き様、未来につながることなどを、  
つぎはぎ編集部が集めました。

このリトルプレスを手にとってくださった方には、  
いつの日か、萩を訪れていただき、  
萩のさまざまな「手」の持ち主に会ったり、  
何かの風景や場所の背景にある手に想いをはせることで、  
萩のおたからに触れていただければ幸いです。



萩をつくる手・まもる手・つなぐ手





### 櫃島とは？ *HITSUSHIMA*

日本海に浮かぶ萩市沖合の離島。本土への定期船はない。面積は 0.83 km<sup>2</sup>。きれいな台地状の溶岩台地で、世界でも珍しいとされている。2022 年現在の住人は 2 人。室町時代後期には人が住んでいたという記録が残されている。

# 島出身の最後の住人 その手で櫃島ひつしを守る



山根実さん

昭和 24 年、5 人兄弟の長男として櫃島に生まれる。大島出身のくに子さんと結婚後は本土にも拠点を持ち、平日昼間は土木の仕事、休日は櫃島でたばこ栽培を行ってきた。現在は、かつて島民たちで植えた甘夏 500 本の栽培を一人で続けている。

※櫃島の私有地への立ち入りは、ご遠慮ください

## 自分でせにや、 仕方がない

櫃島の海岸線は、断崖絶壁。小さな港からは、急勾配の坂道が続く。集落がある通りまでは、歩くと30分。山根さんは、いつも港から軽トラで坂道を上がる。舗装されたこの道を車が通れるように、草刈りするのも山根さんの仕事。手を抜けば、草木が生い茂り、道を塞いでしまう。島で使う軽トラは、自分の船で本土から運んだそうだ。「自分でせにや、仕方がない」、それが島での生き方。坂道を進むと柑橘畑。500本近い甘夏の木が植えられている。かつて島の人たちと、一緒に植えたものだ。毎年、甘夏を楽しみにしている

人もいて、今では山根さん一人で栽培を続けている。  
柑橘畑の先には、家々がならぶ。ほとんどが空き家。崩れたものもあり、家や車や倉庫が木々に飲み込まれ、自然に還っていく様子は神秘的でもある。山根さんは、パワーショベルを自在に操り、草刈りや芋掘りまでやってしまう。平日の昼間は本土で土木の仕事、休日や夕方以降は島に戻ってたばこ栽培。そんな生活を続けてきた。大変ではなかったのか聞くと、「慣れたらどうっちゃうこととはない」と淡々と答える。根っからの働き者なのだ。



島で家を建てる時、基礎を作るために使っていた石。縄でしばり、地面に杭を打ち付ける

## 気に入ってる場所？ ない

昭和24年に檀島で生まれた山根さん。この時代は、ほとんどが自宅出産で、出産のときは、とりの大島まで「産婆さん」を船で迎えに行っていたそう。

昭和40年には、羽島、尾島とともに檀島の分校が、本土の学校と統合されることになった。その時点で島の子どもたちは、通学のために島を出て本土の寮に入り、週末は島に帰るとい生活になった。山根さんの一つ下の学年までが、島の分校を卒業した最後の世代となった。その後、羽島、尾島は無入島となっていく。

檀島唯一の神社、檀島八幡宮の境内には樹齢400年ほどのリュウキユウエノキがある。日本最大ではないかともいわれている大木は、見事な存在感。八幡宮の建物は、もはや木の一部になってしまいう。何ともいえない幻想的な空気に包まれている。神さま（御神体）は、本土の大井八幡宮に遷したそう。お墓含め、神輿や神仏を祀るものほぼ全てを本土の神社や寺に引き上げたそう。それでも、台風で八幡宮の鳥居が落ちたとき、山根さんは弟に連れてもらって一緒に修理した。

この島で一番新しい建物「地域間交流施設」は、キッチン、シャワー、トイレ完備で、寝泊まりもできる。夏休みには萩市本土の子どもたちが合宿に来たりもするそう。この建物を向かいから眺めているお地藏さまは、真新しい赤い前掛けをしている。山根さんの妻・くに子さんが縫ったもので、定期的に付け替えている。島の人たちを見守り、親しまれてきたお地藏さま。かつて、「地藏婚」という慣わしで、婚礼が行われる家にかつぎ込まれ、新郎新婦や家族を祝ってきたのだった。花嫁や花婿が、地藏のようにその家にとっしりと腰を落ち着けてくれるようにと願って行われてきた。首の部分にある修繕した跡が、その歴史を物語っている。

島には、あちこちに山根さんが手をかけて守ってきた場所がある。それでも、島でお気に入りの場所はどこか尋ねると、「何もない」とそっけないのだった。



檀島八幡宮の鳥居。台風で落ちたときは、弟に帰ってきてもらって、一緒に修理した



島の人たちを見守ってきたお地藏さま。  
くに子さんお手製の前掛けをつけてもらっている



## 手を動かさんにや、 何もならんわね

このところ、山根さんの周辺はにぎやかだ。「自給自足する力を学びたい」という人たちが幾度も訪れていた。「住人2人」の島には、冒険心を掻き立てられる魅力があるかのもしれない。彼らは「樫島で畑をやりたい」という。山根さんの草刈りも手伝いたい、甘夏の収穫も一緒にやりたいそう。定期船のない島へ行き来するために、船舶免許を取った人までいるほど本気だった。

「いいけど、きついよ?」

現実を見たら、気持ちには変わるのではないかと半信半疑ながらも、何度か島へ連れていき、ともに草刈りなどの作業をするうちに、彼らとの信頼関係が深まっていったよう。

山根さんは17歳のとき、右手の中指の第一関節から先をトラクターに巻き込まれて失っている。働きの歴史が刻まれた手をしてきた。島では、ケガや急病のときも、すぐに救急車で病院に搬送というわけにはいかない。急病人を船で運んだこともあれば、ヘリコプターがきたこともあるそう。都市生活で当たり前が通用しない場所では、

よりシビアなリスク管理が求められる。

冬の日本海は、時化が多い。本土の萩港とは違い、大波が直撃する樫島の小さな港では、波が高ければ、船が流されてしまう。高波になれば、夜中でも船が流されないように、船を陸へ引きあげるか、萩港へ移動させるかして対処しなくてはならない。島で生きるには、神経を研ぎ澄ませる必要があるのだ。

この先、樫島がどうなっていく? 同じ質問を何度もされてきたに違いない山根さんは、未来の展望を語らない。

「手を動かさんにや、何もならんわね」、そうつぶやきながら、目の前のことに手を動かす。それが、山根さんの生きざま。



樹齢約400年と推定されるリュウキュウエノキ。萩市の天然記念物。高さ約23m、幹の周囲約6.5mで、日本最大ともいわれている



山根実さんとくに子さん

実さんとくにさんは、同い年のご夫婦。24歳で結婚した。くに子さんは、樫島のとなり大島出身で、実家はたばこ農家をしていた。萩で親戚のお店を手伝っていたときに、実さんと知り合い、24歳のときに結婚。樫島と萩市本土にも家を持ち、二拠点生活を送りながら、娘2人を育てあげた。今では、3人の孫もいて、ミニチュアダックスフントを飼っている。2人とも今はお酒を飲まない。長いことたばこ農家をし、愛煙家でもあった実さんだが、医師のすすめで8年前にたばこもやめたそう。病院通いをしながらも、まだまだ元気。



# 萩の木と、 人の手でつくる 暮らしの案内所

2022年春、萩市内の中心部にある萩・明倫学舎4号館に「はぎポルトー暮らしの案内所」がオープンします。

ここは、萩への移住を検討している人や、萩と関わりたい人と地域をつなぐための新たな拠点です。

「はぎポルト」が作られる過程には、地域の人や萩に関わりたい人が何度も訪れたくなる場所になるよう、萩市内外の人を巻き込んだ2つのワークショップがありました。

ひとつは、地域と関わりたい気持ちと地域のニーズをつなぐ「人」を育てるための「関係案内人養成ワークショップ」。

もうひとつが、地域内外の人の手を借りて地元の木材を使い案内所の家具などをつくる「空間づくりワークショップ」です。

つぎはぎでは、そのうちの空間づくりワークショップのある1日に参加しました。そこで気づいた「人の手」がつながっていくことの豊かさと希望をお伝えします。



この日のワークショップは、木が切り出される山林の現場見学から始まった。40～50年かけて育てられるスギやヒノキは、ちょうど伐採に適した時期を迎えている



育ちすぎや細すぎ、変形などで規格外となり、出荷できない木がランダムに積み重ねられていた。育った環境や気候によって芯の大きさや年輪の違いが出る





工具の基本的な使い方を学ぶ。電動とはいえ、ビスを打ち込む際にドライバーがブレないようにしたり、ボタンを押す指の加減が必要だったり、思った以上に「手の力」が問われる



地元の家具職人である中原忠弦さんが、木材から家具をつくるための切り出し方や部材の組み合わせ方を手書きのスケッチで説明してくれる



実際に案内所の家具に使われる木材。これが製材所から送られてきた状態。木肌の色や木目、はっきりとした角に、真新しさを感じる



\*WSの様子はYouTubeで配信されている

空間づくりをするために使う「木」が、どこで、どうやって育てられてきたか、どのように切り出され、加工され、巡っていくかを見学することから始まるワークショップ。文字に起こせば数行のこと、絵に描けば一枚におさまることです。でもそこには、何十年もの月日や、数えきれない程の人の手がかかっています。

伐採現場では、植えて育てる大変さ。数十年の間に大きく下がってしまった木材の価値、それでも続けなければならない山に対する責任を教えてもらいました。

製材所では、一本一本異なる木の性格を見ながら、大きな機械を綿密に操作して、ミリ単位の木材を切り出す職人技を見せてもらいました。

そして、木工所では家具を作る際の木材の扱い方や、表側のかっこいい形を支える裏側の構造がどうなっているのかをていねいに解説してもらいました。

ひとつの空間をつくるまでに、どれだけの手が必要なのか・・・それは単に設計や工事の手だけではないと思います。

山を切り拓き、木を植えて育ててきた人の手。この空間が設けられる旧明倫小学校という建物を作り、長年にわたり守ってきた人の手。木を切り出し、乾燥させ、製材し、家具をつくり、しつらえを整える人の手。

同時並行で、空間づくりに反映させるために、ここにどんな人が訪れ、関わり、どんな動きをしていくか、ここから出発して、どこへ向かってほしいのか、どんな未来につながってほしいのかを考え、まとめた人の手。

今回のワークショップでの出会い以外にも、多くの人やものがつながり、積み重ねてきた「人の手」の足し算や掛け算で、この空間が成り立つことに気づいたとき、この空間が持つエネルギーの豊かさに、とてもワクワクした気持ちになりました。

空間づくりワークショップの最終回、参加者みんなで考えたこの場所の名前は「はぎポルト」。ポルトはイタリア語で「港」という意味です。これから、この場所や萩のまちに、さまざまな「人の手」が関わり、重なり、誰かにとっての新たな希望や可能性につながる出発点のような「港」になることを願っています。

はぎポルト暮らし案内所 2022.4.1 open

萩市への移住希望者に、空き家の紹介などを行う「萩暮らし応援センター」の新たな拠点。移住の相談だけでなく、カジュアルに萩と関わりたい人と地域をつなぐ場。

HP <https://www.city.hagi.lg.jp/site/teijyu/>

WS企画・実施 合同会社高津川デザイン工房、仁科勇人

協力 萩・森倫館、阿武萩森林組合、國弘材木店、

中原木材、BAMBAMWORKS



# その手が生み出すものは

大漁旗のカラフルな布小物たちに、いつも元気をもらっている。

手にしているときはもちろん、そのグッズたちが並ぶお店を訪ねても。

もともとは、処分されていた染め損じの布を有効活用しようと、5代目に嫁いだ緑さんが始めた。

裁縫上手な友人と2人で、楽しくアイデアを出し合いながら。

お客からのリクエストに応える形で生まれた商品も多い。

大漁旗のおくるみもそのひとつ。

ふだんはミシンを使うけど、おくるみの仕上げには、手で刺し子をする。

カラフルな糸をつかって、ひと針ひと針。

旗店が作ってきた、大漁旗や幟のぼりには、お祝いや祈り、願いの気持ちが進められている。

形や用途を変えたおくるみにも、赤ちゃんの誕生を祝い、成長を願う気持ちが込められている。

だから、それを作る人も、選ぶ人も、使う人も、手にしたときに元気をもらえるのかもしれない。

旗店が作るカラフルな布小物たちは、大漁旗の意味や価値を引き継ぎながら、現代に響く新しい感性が加わり、続いていく。

その価値を生み出すのは、ひとりの手から。そこに新たな人や想いが加わり、次の世代の手へとつながっていく。

萩のまちのこれからも、そうあってほしい、と思った。



民泊・体験の予約 090-1603-2441 (石田)  
 フリーペーパー専門店 ONLY FREE PAPER HAGI  
 @OFF\_HAGI

# つぎはぎ農園

日記



2022年1月に5周年を迎えた秋暮らし!

5年の歳月を経て、暮らしのフェーズが変わってきた。感覚的には、移住者というよりも地元民になった気がする。2歳と5歳だった子どもたちは、7歳と10歳に。5年前の自分の写真を見れば、若いなあと感じる。

そして、一番の変化は、手に表れている。

ふしくれだった手。

こう言い表すのがふさわしい私の手。土いじりや手仕事を重ねるうちに、すばらしくゴツゴツしていった。

同じ季節を5回巡り、今年も畑の大豆で味噌づくりができたし、田舎暮らしの味わい方もより深くなった。次のシーズンの大豆では、納豆も作るう。

自然と薪が集まるようになった。「木を切ったので、薪があるなら持って行って」と声をかけてもらえるようになったのだ。冬の薪ストーブや薪風呂が欠かせないわが家には大助かり。これが、地元になじむということなのかなと感じている。

さらに、夫が自給自足や自然農などを学ぶオンラインサロンに入ったことで、ご縁が広がった。今回、櫃島取材ができたのもそのおかげだ。竹炭を作るようになり、畑が格段によくなった。メンバーが民泊を利用してくれることもある。興味関心や価値観が近い人たちとの交流は、とてもスムーズで心地よい。

竹を発酵させて作る竹紙のランプシェード作り体験もコツコツ継続中。気付けば80個以上の竹紙ランプシェードが旅立っていった。

イラスト・ロゴ サワダサチコ  
 文 石田洋子

## つぎはぎ vol.5

2022年3月31日発行

企画・編集 つぎはぎ編集部

発行 萩まちじゅう博物館  
 文化遺産活用事業実行委員会  
 〒758-0057 山口県萩市堀内 355 番地  
 (萩博物館内)

つぎはぎ編集部

石田 洋子、河津 梨香、松田 滯衣菜、山本 明日美

ロゴ 齋藤 奈保子 @naoko.a.saito

Special Thanks 本誌の制作にご協力いただいた皆さま

<https://tsugihagi.info/>

tsugihagi.mag  
 tsugihagi\_mag



令和3年度文化庁文化芸術振興費補助金  
 (地域文化財総合活用推進事業)



HagiMachiJyuHakubutsukan  
 萩まちじゅう博物館





萩をつくる手  
まもる手  
つなぐ手