

# あがらしやれ 真室川

——「あるもの探し」からの地域おこし 後編——

佐藤 春樹

前号の高橋伸一さん(工房ストロー主宰、元真室川町役場職員)に引き続き、地域おこしのキーパーソンを取り上げます。山形県最北部に位置する真室川町で「伝承野菜農家 森の家」代表として活躍されている佐藤春樹さん。

室町時代から続く農家の20代目として、一子相伝で伝えられてきたサトイモ「甚五右エ門芋」をはじめ、真室川町の伝統野菜を育てています。また地元で伝わる大豆を数種類ブレンドした「森茶」の商品開発や、全国から人が集まる甚五右エ門芋の収穫祭「芋祭」の企画など、佐藤さんの豊富なアイデアと実行力が光るしかけを、数多く手がけています。

地元にもともと「あるもの」の魅力を再発見し、人気商品に育てていくには? ご自身の経験から見てきた地域おこしの実際を、じっくりうかがいました。

## 地元の大豆でお茶を作る

「伝承野菜農家 森の家」では、甚五右

エ門芋の栽培と販売を中心に行っています。ほかにも真室川町の伝統野菜「勘次郎きゅうり」、山形の在来種のお米「さわかほな」なども、販売しています。また地元の在来品種のダイズ(黒五葉、紅大豆、秘伝豆)をブレンドして煎ったお茶「森茶 伝承大豆あれこれ」も、森の家の人気商品の一つです。

森茶を作るきっかけになったのは、前編に登場した高橋伸一さん(以下、伸ちゃん)の家で作っている、在来品種のダイズを見せてもらった時のこと。紅、青、黒、緑……と色が様々なのにまず、びっくりして。黒ダイズのお茶があるのは知っていましたが、どうせ作るのなら色々なダイズが入っている方がきれいだと思ったんですね。煎りダイズにすると、焦げた色はつきませんが、皮の色は残るので、パッケージを開けると“ダイズの宝石箱”みたいに見えるんです。

実はこの煎りダイズ、作るのが結構たいへんです。僕の家にあるポン菓子製造機で毎回、自分で煎っていたのですが、あまりに手がかかるので、業者の方をお願いして、ブレンドする品種や製法の変更を検討しているところです(そのため、現在品切れ中)。



「森茶 伝承大豆あれこれ」。色とりどりのダイズが宝石のよう（写真提供：森の家）

豆好きの方の中には、煮出して飲むだけでなく「（煎りダイズとして）そのまま食べちゃいました」と言ってくれる人も結構います。香ばしくて子どものおやつにもなりますし、ふやけて柔らかくなった出し殻だって、サラダにできるのでは？ と、“捨てる場所がないお茶”を売りにしようと、今も改良を試みています。

### “孫ターン”で専業農家の道へ

僕はもともと、専業農家になると決めていたわけではありませんでした。真室川町で小学校2年生まで育ち、そのあと新庄市に引っ越して、いったんは市内で就職もしました。でも子どもの頃は、夏休みのたびに、おじい、おばあがいる真室川町に帰省しては、川に潜って魚をとったり、山に入ったりして遊ぶのが好きで。とってきたばかりの植物と図鑑とを見比べながら「これは食べる山菜だ」「こっちは食べられなかったのか……」と確かめるのが楽しかったです。

大人になっていったん、会社員として3年間働いたのですが、やっぱりおじい、お



佐藤春樹さん

ばあを手伝おうと真室川町に戻ってきたのが、農業を始めたきっかけです。

最初は米作りをしながら、山に自生するワラビやフキなどの山菜をとって、産直するやり方をとっていました。この辺りでは米農家をしつつ、田んぼの管理がそんなに忙しくない夏の合間に、ニラやネギ、夏野菜を作っている農家が多いんです。

農家になろうと考えたのは、母方の親戚が最上地域で唯一、果樹の専業農家を続けていることも理由だったかもしれません。そこで一時期、アルバイトとして手伝っていた時に、“自分たちが作った農作物を、自分たちで売る”という直売所のスタイルが「いいな」と思って。そういう農業をしたいと、当時から考えていました。

そうこうしているうちに、周りから「そんなに農業が楽しいなら、農業大学校へ行ってみたら？」とすすめられ、2年間研修を受けることになりました。農業大学校では、マーケティング担当の先生から「コメは競争相手が多い作物だから、違うもので勝負した方がいいのでは？」とアドバイスをいただいて。

ちょうどその頃、山形県では、山形大学の江頭宏昌先生をはじめとして、在来野菜を復活させる動きが盛り上がっていました。僕の家にもそういう作物があればいいのに、とおばあにきいてみたところ「ある」と。それが今、森の家で栽培・販売をしている甚五右エ門芋です。



甚五右エ門芋（写真提供：森の家）

### もったいない主義のお蔭で、宝が残った

おばあが独りで細々と、甚五右エ門芋を育てていたのは、この芋を守らねば！ という使命感からというよりは、“もったいない精神”からだったようです（笑）。

種芋をいちいち買うのはお金がかかる。でも自分の家でとれるのだから、せっかくあるものを活かして捨てないのが一番いいって。こうやって何十年も絶やさず作ってくれていたお蔭で芋が残り、自分が今、栽培できていることを感謝しています。

先日も「清子ばあが芋の種を守り続け、その芋に着目したからこそ今があるんだねえ」と言いながら、一緒に農作業をしたところでした。

正直、最初は「自然の中で暮らすのが好きだから、芋を作って暮らしていけたらいい。でも食べていけるだろうか……」という心配もあったのですが、段々「これでいける」という気持ちになっていったのは、周りの人が「この芋、おいしいね」と折々に言ってくれたから。

甚五右エ門芋を作りはじめた頃、山形県立農業大学校でマーケティングの授業を担当されている先生が、畑を訪ねてくれたこ

とがあったんです。「お前の芋、どんなもんか喰ってやるよ」と言いながら味見をしたとたん、びっくりされて。芋の柔らかさ、おいしさに「この芋は化けるぞ。お前、頑張ってやっていけよ。先を楽しみにしているよ」と励ましてくれました。

また先ほどお話しした江頭先生や、庄内野菜を使ったイタリアンで知られるシェフの奥田政行さんとは、映画「よみがえりのレシピ」（渡辺智史監督）などを通じて知り合い、今も交流が続いています。

かつては「佐藤家の芋はおいしいから」と、地域の人たちが春に種芋をもらいに来ていたとも聞いています。「周りがこまで言ってくれるなら、芋で勝負してみよう」という気持ちになって、甚五右エ門芋にかけることになりました。

### 郷土料理「芋煮」を販売の糸口に

収穫した芋を最初、どこにどう売っていい？ と考えた時、「山形といえば芋煮。芋煮なら、サトイモをたくさん使うのでは？」とひらめいて、まず旅館やホテルに営業して大口の注文をとるところから、ス

スタートしました。県内の温泉旅館やホテルの中から、客数が多かったり、客単価の高かったりしそうなところを選んで、一つひとつ電話営業していったんです。「種芋を植えてもいいけれど、売れなかったらお前、本当に喰っていけないぞ」と家族みんなに反対されていたので、尻に火が点いた状態で、必死に営業をかけました。

実のところ、「芋を持っていきますので、試食してくれませんか？ まず一回食べてみてください」と直接交渉して、いい返事をもらえたところはほとんどなかったです。でもあるホテルの料理長の方が、「うまい。どれくらいとれるの？ 使うよ」と言ってくれて。

僕は全く知らなかったのですが、その方は以前から、農家を応援している方だったそうです。売り先の見込みがないまま植え付けした一年目は、3トンくらいの収穫予定だったところを、「確実に2トンは使うよ」と言ってくれました。

しかも料理人の集まりがある時に、「今年は“甚五右エ門芋”というサトイモを使います」と、その方がわざわざ、みんなの前で宣伝してくれたことで、仲間の料理人の方たちが協力してくれて。結局、営業した最初の年から、3トン全部を売り切ることができました。

次の年以降も販売先が少しずつ増えてきて、今では年間約15トン栽培するうち、その1/3を旅館やホテル、レストランにおろしています。「森の家」のWEBサイトでは個人客に販売しているのですが、そちら

も少しずつ伸びています。販売先のチャンネルを複数もつことがよかったのか、去年も売り切れたので「本当によかったな」と思っているところです。

## デザインの力で新規顧客を開拓

山形県内での販売先は少しずつ安定していきましたが、さらに日本全国に知られる芋になるには？ と志した時に初めて、「デザインの力」の必要性を感じました。発送する箱、ラベルなどのイメージを統一させ、ブランドものとして売っていきたいと考えたからです。

そこで相談したのが、前編に登場した“伸ちゃん”です。甚五右エ門芋が平成21年に「最上伝承野菜」として登録された際に、その認定の調査に来てくれたのが伸ちゃんだったんです。そこから付き合いが始まって、今に至っています。

実は最初、伸ちゃんに内緒で別のところにデザインをお願いしたんです。そうしたら、希望していたのとは全く違う方向性のものが、できあがってしまって。「これはまずい……。でも今さら言えない」とギリギリまで悩んだのですが、ついに伸ちゃんに相談したところ「僕の知っているデザイン会社を紹介しようか？」と言ってくれて。

それが現在もお願いしている「アカオニデザイン」です。パッケージやWEBサイトなど、デザインまわり全てを担当してもらっています。

社長の小板橋基希さんが畑を見に来てくれた時に、「うちは電線も一本もない山の



## 森の家

伝承野原農家



Copyright 2010 Morinoie. All rights reserved.

### アカオニデザインによる「森の家」のWEBサイト

上の畑で、芋作ってます。畑には七匹の動物がでるんです」と説明したことが、デザインのヒントになったそうで。WEBサイトや名刺などに、その動物たちが描かれることになりました。そこには、“よい物はよく見せ、飾らずによい物を伝える”スタイルで売っていこう、また“おいしい物を、ちゃんと作っています”というイメージをしっかりと伝えようという、デザインコンセプトが貫かれています。

できあがったデザインを見たとき、すごくかっこよくて。自分がこれから進んでいきたいイメージによく合っていて、しかも決して田舎くさくないのにどこか土っぽい。農家らしく、土から離れていない感じがする。やっぱりプロだと思いました。

お客さんの中には、パッケージを気に入ってギフトに使ってくださる方もいます。このデザインがなかったら、今の森の家のスタイルはないでしょうから、ここからスタートできてよかったと思っています。

### オリジナルな道の先にある「楽しい農業」

僕はいつも、やりたいことがたくさんあ



毎年10月に開かれる「芋祭」のロゴ（2015年）。2016年は10月21、22日に開催予定

るタイプ。アカオニデザインの小板橋社長からは「甚五右エ門芋はたまたまうまくいったけれど、次にしたいことは、ちゃんと考えてから始めた方がいい。何でもかんでも手を付けてはダメ、絞らないと」とよく言われます。

今は甚五右エ門芋の収穫時期にあたる10月に、「芋祭 (IMOFES)」という名の収穫祭を6年ほど続けています。おじいの芋掘りレクチャーと体験、おばあんの作った食べ放題の芋煮、真室川町の産品を販売する森市、農家見学、手仕事や郷土芸能のワークショップなど、盛りだくさんの参加型イベントです。

芋祭には東京や仙台など、県外からのお客さんもやってきてくれます。せっかく真室川町に来てくれたのに、半日、芋祭を楽しんで帰ってもらうだけでは、つまらないと思い始めて。2年前からは、築150年以上の古民家をリノベーションして、自宅兼農家民宿も始めました（「地域の生産や生活と連動した計画によって、多くの人に豊か





自宅兼農家民宿の「森の家」の内観。ワークショップが開かれることも

な経験を作り出した」点が評価され、2015年のグッドデザイン賞を受賞している)。

この家は、僕のおばあさんの大の友だちで、長いこと畑の手伝いに来てくれていたおばあちゃんが、元の持ち主でした。でも息子さん家族と一緒に暮らすことになり、空き家になってしまったんです。以前から「部屋も広いし、柱も立派。ここに住みたいな」と考えていたので、息子さんをお願いして譲ってもらいました。ここでは、伸ちゃんの工房ストローのワークショップなど、不定期ですがさまざまな講座も開いています。

いずれは芋祭で芋を食べるだけでなく、お酒が入ったら最高に愉快だなと思っているんです。お酒はみんなで飲んで楽しめるし、飲んだら帰れないから泊まるしかない(笑)。芋祭で楽しく飲んだあと、真室川町に泊まってもらえば地元にお金が落ちるし、その後もお酒を目当てにお客さんが年中来てくれるようになるかもしれない。

お酒は、地元への波及効果が大きいと思うんです。今、最上地域には蔵元が1軒しかないのです。誰かが酒造りを始めてくれたら、絶対にもっと、面白いことができると

思っているんですけどね。

農家になると決めた頃、「せっかくやるのなら、みんなと同じことやってもつまらない。生活にゆとりがあって、こんな自然の中で仕事ができたら最高だな」と思っていました。自分でオリジナルのものを作り、自分で売っていければ、絶対楽しい農業がやっていけると。

これから一番したいことは、母方の親戚の果樹園を継いで、なんとか残していけないかということです。芋だけだと忙しい時期が限られていますが、果樹ならば剪定など日々の管理作業があるので、若い人を年間雇用することもできるんです。

「これをやっていこう」と思えることを見出した時の苦労ならば、がんばれる。今、当初思ったような感じで芋作りをしながら暮らせているのは、最高に幸せだと思っていますね。

真室川町を知るこの一冊

### 『娘に伝えたい郷土食 あがらしやれ真室川』

価格：1,200円＋税

「鯉の甘露煮」「最上かぶの一本漬」など、季節ごとの郷土食、年中行事とともに伝えられてきた行事食など約200種が紹介されています。真室川町役場、産直まごころ工房などで販売中。

真室川町HP内の「真室川ブランド (<http://www.yume-net.org/mamurogawa-brand/index.htm>)」でも、その一部を見ることができます。(表紙写真提供：真室川町役場)

