

# 生まれ変わっても花香をやってみたい

名人 今泉 なを子・愛知県北設楽郡豊根村

聞き手 安東 里紗・東京都成城学園高等学校2年

## ■自己紹介

今泉なを子。昭和21年1月30日生まれ、73歳。生まれた場所は三沢地区。先祖代々豊根村に住んでる。今は夫と2人暮らし。息子が2人、娘が2人いる。長男は名古屋の方に、次男は幸田町<sup>さいだまち</sup>つてところに。長女は豊根村の保育園の園長先生をやってる。次女は東京にいる。

職業は民宿。「花香<sup>はなか</sup>」を営んでる。他に民宿にもなうような畑仕事。いわゆる民宿の材料の調達に利用するような、例えば山菜採り、野菜類や田んぼのお米も自分でこで作ってる。後は近くに若者センターっていう合宿所があるもんでそういうところに子供さんたちが大勢見えると、田舎は人手が足りないのでも民宿のお客さんがいないときはお手伝いに行くときもある。

## ■民宿を始めたきっかけ



中学校までは豊根村にあるけど、高校以上はないもんで、三沢<sup>さわ</sup>小学校、中学校を卒業して、高校からしばらくよそに行つた。同じ愛知県の鳳来<sup>ほうらい</sup>町にある鳳来寺高校を卒業した後、名古屋



名人が営む民宿（花香）

屋方面にある津島市の「よしずや」というデパートで事務関係の仕事を3年間した。主に経理の仕事のお手伝いだね。本当は洋服を作るために入っただけど、私は高校で洋裁を専門にやってたわけじゃないもんで事務の方が適してるんじゃないかってことになって会社の指示で事務に回された。

それから5年くらい名古屋方面にいた。そのあとまた豊根村に戻ってきて、2年くらいしてから結婚した。2年間は、自分の親も百姓やってたもんで、その手伝いをしてた。

嫁ぎ先は蚕をたくさん飼う家だった。旦那さんはお勤めして、私は義理の両親と一緒に仕事して。子供が生まれて学校行くようになって忙しくて、子供が帰ってきて私もほとんど家にいないもんで、子供が可哀想になって。自分で家において何かできるようなものを探していたときに、田舎でも民宿やったらどうだってことを誰かがいつてきてくれて。家におれば子供が帰ってきて、「ただいま」っていつて顔見れるし。民宿をやってみようと思った。だから民宿を始めたのは30歳くらいのとき。その前は養蚕業が収入源だった。義理の両親が必死になってやってたから、私も子育てしながらお手伝いして。最後の子が生まれて1年して、養蚕業はやめて。家に帰ってきて母が蚕飼ってて家にいなかったら子供が可哀想だしね。子供4人いたからやっぱり4人っていうとね。民宿始めてからは民宿の合間にちょこちょこできるけど、蚕飼ってるときは外でなきゃいかんでしょ。たくさん飼ってるとえさが自分の土地だけで足りなくて、よその土地から借りたり、そういうのが忙しくて。これはだめだと思って民宿一本に切り替えた。

## ■仕事の流れ

一日のスケジュールは、朝はお客さんの朝ごはんを作ってから、お客

さんの予定に合わせて動く。そのときそのときで違うけど、とりあえず、朝ご飯を必ず食べさせてあげて、お弁当持ってかれる方はお弁当作ってあげる。朝ご飯で帰られちゃうお客さんもいるけどね。そんで、お客さんが帰られてから掃除。次の夜仕事の方たちは帰ってみえるもんで、次の食事の準備。その毎日の繰り返し。予約が入ればその予約の準備をする。基本的には自給自足だけど、家で採れないものとかはある程度近くのお店まで買いに行く。

## ■仕事道具

民宿の仕事に使う道具は普通の一般家庭と同じ。ただ、一般家庭は五升で済むお釜が一升とかもうちよつと大きい二升とか。一番大きいのは五升くらいまでは用意してある。場合によってはそれを使う。

畑仕事で使うものもいっぱいある。鍬くわとか、備中びっちゅうつてのとか。例えば草をとるだけならば草削りでもいいけど草削りじゃ耕せないつしよ。昔はそういう手ではつかりおこしたもんでね。今はそういうものでおこせちゃうもんで楽だけどね。でも最終的には自分で種を蒔くけどもね。ほんとの百姓さんだったら機械で全部やつちゃうけどそれほどたくさんのは畑はないしね。

## ■山菜採り

山菜は自分で採る。山行ってみれば山菜の出るところがあるもんでね、そこを回って、採ってしまつとく。明日くらいには採れるか



名人の山菜採りの様子

な。なんて思っていると、見とるわけじゃないもんで、行つて見りゃ、「あれ、先採られちゃった」つてこともある。自分の地所だもんで、前は看板立てたけども、それもあんまり嫌だしね、そうすると先に採られちゃう場合もある。でも、山菜は少しあればいいから。昔はすごいたくさん採れたけどね。

### ■山菜採りの持ち物

山菜採りのときの持ち物は、山菜はあくが強いから厚手の手袋。私は昔からやつてて手が強くなつてゐるから、少しくらいなら、素手で採る。手袋がなくても、一掴みくらいなら採れる。たくさん採るときはしっかり手袋して採らないとだけどね。あと、タラの芽のような背が高かったり、棘のある山菜を採るにはひっかけて採るような棒も用意する。

### ■山菜のサイクル

山菜は一度採ってもすぐ生えてくる。山菜の時期の5月の連休明けくらいは特に。連休前の29日くらいのときには、ちよつと早めの芽は出てきて、季節の温度によって、出る芽



タラの芽



蕨

がちよつと違つてくる。今年はちよつと寒いんで、もうちよつと経たないと出なくなってときもある。

温度は22、23度あればいいかな。山の上だから結構気温は低い。うちは標高が900mあるもんで、地上で蕨<sup>わらび</sup>が出てからしばらくしないと出てこない。ほかの方にあんまり採られちゃうと山菜はなくなっちゃう。私、自分の家の山菜をあんまり全部綺麗に採りたくない。全部採つてしまうと山菜が絶えてなくなるつてことがある。花でも、普通の花を毎日出りゃあ折り、出りゃあ折りすると枯れちゃうでしょ。それと一緒に蕨も10本出れば半分以上は残しておきたい。大事に大きくしてあげれば次の年も芽が出る。けど小さいうち小さいうちに採つてしまえば、次の年になくなっちゃう。痩せちゃうつて。

### ■山菜を生かして

山菜は、保存方法しだいで長持ちする。蕨<sup>せまい</sup>なんかは茹でてしつかり乾燥



蕨を乾燥させたもの



ふきの塩漬け



させてとつとく。そうすればね、1年でも2年でも使える。ふきだったら、そのまんま塩漬けしとくとむくのが大変だから、一本一本皮をむいてから塩漬けにする。そうすると、使うときに塩漬けから出して適当な長さに切って塩抜きするとすぐ使える。そうやって保存すると、結構長持ちする。ほんとんど、塩漬け。蕨は乾燥でいいけど、タラの芽とかは保存がきかないもんで塩漬けにするけど、やっぱり、採ってきてすぐ食べるのが一番美味しい。特にここみだとかタラの芽は、すごくいいのが採れるんだよ。だから天ぷらにしたりする。

保存方法や調理法っていうのは、昔から田舎に住んでもらうんで、自然に教わったんだね。もう気がついたときには身についてた。調理方法は、こうするといよいよ、こうしてみただいいいよって教えてくれる人たちに聞いて作ってみるとか。それで美味しかったらまた作る。

#### ■四季に合わせて

季節ごとに山菜は変わる。春が一番いいね。春は新芽がたくさん出る。春一番に出るのはここみ。

夏にはみょうがの芽がたくさん出る。みょうが料理なんかあるよ。

秋の山菜っていうのはないな。秋は新芽が出ないもんで、実がなつたものが落ちる。だから秋は山菜っていうより、実だね。とちの実や胡桃、ナッツだとか。それを今度は利用してご飯を作る。とちの実とは餅にする。胡桃は五平餅のたれにするとかね。

冬は雪だから山菜は採れない。その



蕨のおや

ために保存しとく。それで冬は保存食みたいなかたちで食べる。塩抜きして食べたり、ナスも夏にいっぱい採れるから漬けといて冬に食べる。冬の食材に金山寺味噌<sup>きんざんじみそ</sup>っていうのがある。ナス入れたら、みょうがを漬けて入れたり。しその実は、冬に実をつけるからその実を全部とって置いて、それから塩漬けか冷凍庫の中に入れて金山寺味噌に入れるとすごく美味しい。しその実の葉を山菜の系統でとって置いて、ミンチと一緒にちよつと炒めて味噌に入れたり、しそ味噌を作ってナスとかじゃが芋にかけて食べる。

#### ■漬物づくり

野菜をいっぱい切って、菊芋や人参、しその実とかで一緒に漬物を作る。それを、ナスの粕漬<sup>かす漬</sup>っていつてお砂糖とか粕をいっぱい入れて漬物にして、お茶うけみたいなときに出したり、ご飯のおかずにする。塩漬けとか。蕨とかは塩漬けだとあんまり色が汚くなるもんで全部あく抜きして冷凍しちゃう。蕨はご飯に使ったり、煮物に使う。タケノコもそういう用途で何でも使える。蕨は、採ってから茹でる。これは



ナスの粕漬



ナスの漬物

戻すまでに時間がかかる。大きいから一度に3本くらいで十分足りる。椎茸<sup>しいたけ</sup>は、採ってきて腐らないように乾燥させるか冷凍庫に入れる。または生で使うか、ご飯に入れる。里芋の茎は、全部皮をむいて、丁寧に筋を取って、乾燥させてとっついて寿司のかんぴよう代わりに具に入れたり、水に戻して胡麻和えにしたり、煮物にしたりする。そうすると冬、何もないときに置いておいて、大雪が降って買い物に行けないし山行って採ってくるわけにいかないってときにこういうのをもどして使う。平餅<sup>へいびし</sup>のたれにもできる。荳胡麻<sup>えびま</sup>は体にすごい良い。

## ■料理

お客さんのご飯は山菜の酢の物、山菜でも蕨とかいろいろあるけど、酢の物に適してるものと、煮物に適してる、ふきだとか薇だとかは煮物にして出してる。それから焼き物は清流のきれいな水にしかない山女<sup>やまめ</sup>っていう魚がいるわけよ。それを養殖してる人が、昔はお客さんに間に合うくらいとつてくれて、お客さんも喜んで食べてた。今は水のきれいなところの魚を買って、



山の味覚を味わえると村でも評判の料理



里芋の茎を乾燥させたもの

荳胡麻<sup>えびま</sup>は胡麻和えのほかに、五

夕食に魚を利用してる。それからお刺身は鯉を長野県の方から仕入れて鯉の洗いとか。煮物で鯉を使ったりもする。あとは、鹿のお刺身も出す。冬は猪鍋<sup>しし鍋</sup>を出してる。今は豚コレラとかいろいろ問題があるから難しいけど。

## ■お客さん、地域の人たちを大切に

花香を続けてこれた原動力はお客さん。

お客さんが来てくれんと終わりだもんでね。私はこの地域の人たちをすごく大事にしてる。民宿を始めたころから、「花香に行ってみ」って地域の人から聞いて来てくれたっていうお客さんの声があつて。これはやっぱり、地域の人たちを大事にしないと、お客さんができないなつて思った。それで、応援してくれる人たちの言葉を信じて、頑張らなきゃって思う。

もし、生まれ変わっても花香をやってみたいと思う。もつとほかにも、やりたいこともあるけど、できないでいいから、生まれ変わっても、みなさんに可愛がられたかなつて感じるし、この仕事が好きだから。それが一番良かった。名古屋の方行つてたから、そつちで結婚して、戻つてこなきゃこんなところにはいなかったかもしれないなつて思うけどね(笑)。だから、ここに備わった人生だなつて思う。何もできないけど、お客さんだけは大事にしようと、なんとかやつてる。

## ■一代で店じまい

今はもうお客さんがほんとに少なくなつちゃったから、子供たちが継いだとしてももうやっつけてけないよ。とてもね。花香を継いでもだめだね。家



名人が五平餅を作る様子

## 【聞き書きを終えての感想】



7時間の道のりを経て、たどり着いた世界は、今までの東京での暮らしとはまったく違った新しい世界であった。緊張で固くなった私を、名人今泉さんは優しい笑顔で迎えてくださった。初対面である私に、豊根村での暮らしのことから、人生のことまで、たくさんのことを話してくださった食事の時間は、私の一番の思い出となった。取材、書き起こしを重ねるたびに、今泉さんの周りの人を大切に作る温かい人柄が伝わってきて、今泉さんが地域の人やお客さんから長い間慕われている理由がよくわかった。なかでも、「生まれ変わっても花香をやってみたい」という言葉が、もっとも記憶に残っている。そんな今泉さんのように、私も自分の周りの人を大切に、人生を共にできる好きなものに一生懸命向き合える人間になりたいと思った。この作品を読み返すたびに、私は今泉さんとの会話を思い出す。2日間という短い時間が、その何十倍、何百倍もの時間に感じられるほど私にとって濃い時間だった。聞き書き甲子園で学んだ最大のことは、人を思う気持ちだ。今泉さんと出会った17歳の夏を私は一生忘れることはないだろう。



### profile

今泉 なを子

いまいずみなをこ

昭和21年1月30日・74歳

職業：民宿

【略歴】40年以上民宿「<sup>はな</sup>香」を営んでいる。また、山菜採りや、畑仕事、漬物づくりなども行っている。「花香」の食事は名人が山で採ってきた四季折々の山菜料理が豊富に並び、豊根村の山の味覚を味わえると評判である。

## ■花香と歩む人生

もこの辺の家がだんだん少なくなっちゃって。ほんとに寂しいけど。人口が減ってきて空き家が多くなっちゃった。だから子供たちがここへ戻ってきてても生活ができないと思う。

やりがいを感じたもんで今まで花香が続いたなって思う。同じお客さんが2度、3度来てくださる。そういうときはありがたいな、一生懸命やっておかげかなって思う。お金とかじゃなくて、お客さんの温かさっていうのは何度か来てくださるうちに感じて、ほんとにありがたい、よく来てくださって嬉しいっていう気持ちになる。

お客さんは何度もいらっしゃる方が多い。そのお客さんが、他のお客さんと呼んでくださるのはありがたいし、大事にしていかなきゃなと思うけど、もう限界だな。一生懸命やるけどさ(笑)。私が民宿を始めたときは、

この地区だけで8軒あったけど、いまは私ひとりがやってるだけ。皆辞めちゃった。やっぱり70歳まではもたないんだね、65歳くらいまでかな。まあ私はそれでも来てくださる方がいるから、なんとかやれるうちはやろうかなと思うてる。

私は民宿一筋に生きていこうと思うてる。最後まで、最後まで、できるだけやって、腰を伸ばしながらやって(笑)。誰もお客さん来てくれないまままで、来てくれるうちは何とかやっていこうと。やりたいことそんなことできないから、民宿だけで、人生終わらだね。

【取材日】2019年9月5日～6日



名人と私