

# 人と町をつなぐ農業

名人 高橋 医久子・岩手県和賀郡西和賀町

## ■自己紹介

名前は高橋医久子と申します。年は67歳です。出身地は岩手県北上市で、サラリーマンの家庭に育ち、農業を知らずに農家に嫁ぎましたが、今では農業は私の天職とまで言えるくらい農業が好きになりました。かつては、9人の大家族でしたが、現在は、義父が介護施設に入居しており、旦那と二人暮らしです。子供は4人です。そのうち長男と次女が農業関係の仕事に就いていますが、みな独立して県外にいます。来春には、長男と一緒に農業をする予定になっており、楽しみにしています。

## ■文化に触れる

父の仕事の関係で何度か転校をしました。そして、転校先の土地の文化に触れたことが、今の仕事する上で非常に役に立ちました。西和賀のわらびはほかのところのわらびと違うと気づいたのもそういう経験のおかげで

聞き手 柏木 心寧・秋田県立秋田南高等学校2年

## ■農業との出会い

すね。西和賀で生まれ育った人はその違いが分からなくて「わらびってどこもこういう味なんだな」というふうに思ってたと思う。

私は、子供の頃からとくに夢もなく、何をやっても夢中になれるものがないまま学生時代を過ごしてきました。その後、なんとなく洋服の勉強をして、専門学校で講師や事務職員などいくつかの職業を経験したけれど、やっぱり何が好きで、何がしたいか分からなかった。そんなときに、今の旦那と出会いました。旦那は、農家の長男で農業しか知らない人だった。でも、その農業に対して私に熱くいろいろお話するわけです。そんなに農業って素晴らしいのかなというので、私もその農業と一緒にやってみたいなどと感じて、27歳のときに旦那と結婚して農業を始めました。



アク抜きレシピの制作やアク抜き体験もできるようにしました。また、来園者には、アク抜きわらびの試食も用意しました。お客様の満足度アップのために、お土産品づくりも考えました。そのために、調理師免許をとり、加工場を整備し何種類かの製造許可を取得し、平成19年に観光ワラビ園を開園しました。

私は、農業の基礎知識がないことにコンプレックスを持っていましたが、平成20年に、岩手大学主催のアグリフロンティアスクールに入学して農業経営を学べる機会に恵まれました。私は卒業論文としてわが家の経営計画を立てました。法人化することや、会社にした際の理念・目標・目的を達成する方法など全部計画しました。平成22年には卒業し、計画通りに農業経営を稲作・作業受託部門、苗木部門、農産品加工部門、観光農園部門の4部門経営とし、農産物の生産から加工・販売をする6次化を実行に移し



6月の観光ワラビ園



わらびを探る高橋さん

ました。またこの年から、わらび粉の生産を本格的に始めました。すべてが計画通りには実現できてはいませんが、努力・継続して進行中です。

### ■わらび粉生産のきっかけ

わらびの根は条件が良ければ1年で10倍に増えるから、限られた土地での栽培は、根が混んで根詰まりの可能性があつて、定期的に根を間引く必要がある。そのため、間引いて廃棄する根から、わらび粉を生産したらどうだろうと考えました。西和賀の歴史資料には昭和30年代までわらび粉を生産していた記録がありましたし、西和賀の菓子店さんは地元由来の菓子原料がなく、特徴のある菓子を作れないと言つてました。また、わらび生産農家は春に地上部のわらびを収穫し、秋には根を掘って販売すれば、年2回わらびから収入を得ることができます。このような理由からわらび粉生産を始めました。しかしのちに、古い根やわらびを収穫すると根の澱粉量が減少することが分かり、根を収穫する専用の畑を作りました。結局、わらび根は自分で生産することにしました。

### ■わらび粉づくりの壁

わらび粉づくりは、その経験のある古老から話を聞いたり、資料を参考に、昔の方法を再現することから始めました。山からわらびの根を三本鉄で掘ってきて川で洗い、大きなまな板の上で叩いてつぶし、それを水の中に入れ澱粉を揉みだす。澱粉は重いから水の底に沈殿する。上水を何度も取り替え澱粉をきれいにし、乾燥させてわらび粉にする。このように昔の作りかたは工程としては単純だけど、作業は11月半ばから始めて翌年3月までかかり、しかも澱粉の歩留りが5%で、100kgの根から5kg程度の澱粉しかとれないといわれていました。その話をもとに、トラクターなど利用できる機械は利用して体験してみました。わらび粉づくりとは、

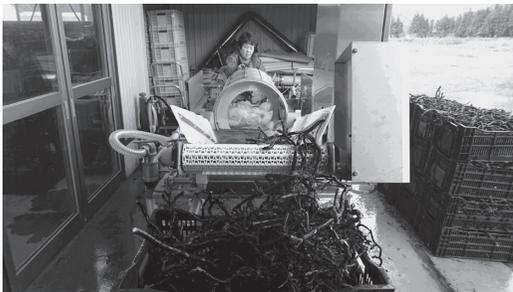
寒さと重労働に加え、手間暇がかかり、実に割に合わない仕事だと思いましたが。また、いろいろな調査や研究課題もみえ、専用機械の開発も必要だと感じました。だからこそ逆に、やりがいもある。わらび粉は全国でも珍しく希少であることから、西和賀の特徴的な産物になり得ると思いい、挑戦してみることにしました。

### ■ 試行錯誤を続けて

作業を繰り返しているうちに、どの工程から改善すればいいのか分かってきました。まずは一番の重労働である根の掘り取りに、パワーショベルを使用することにしました。次は、根の洗浄を機械化することにしました。まず高圧洗浄機で、ある程度泥を落とす。それから、しおまるといって洗濯機のえらいでっかいのに洗濯ネットに入れた根っこを水を入れてグルグル回して、10分程度洗い、袋から出す。次に、横から水がピューッと出る



しおまるでの洗浄



野菜洗浄機での洗浄

ところをベルトコンベアで流れていく野菜用の洗浄機に入れて洗浄する。3つの機械を使って丁寧に洗浄することで泥や不純物が少なくなり、その後の作業がグリーンと菜になりました。それから、根を叩いてつぶす作業をサイレージカッターである程度細かくしてから、大型ミキサーですりつぶす作業に切り替えました。次の工程では水の中でわらびの根を揉んで、澱粉を落としますが、その根のカスは

脱水袋に入れて絞ります。このような、機械化と工程の改善から、始めた当初は2〜3%程度だった歩留りが、6%までになりました。現在の生産量は、根っこ量で7t、わらび粉量で450kgになりました。それを、西和賀町の3軒の菓子店さんと東京、金沢、滋賀、群馬、島根と岩手県の北上に販売しています。将来的には、根っこを10t、わらび粉を500kg生産して、地元で200kgぐらい、地元外で1軒のお店で30kg程度を使ってくれるところを10軒ぐらいと販路を開拓したいと考えてます。

### ■ お母さんとして

私は、仕事をする上での自分の立ち位置は西和賀町の農家のお母さんというふうにかけて、その考えに基づいて農作業をしたり加工品を作ったりしてる。すると自然に方向性が定まって、西和賀の特徴的な産物や食



わらび粉

文化の一つである保存の文化を生かすことになる。他と同じようなことをやったら、特徴がない。特徴を作って売ることによって、差別化して販売できる。例えばわらび粉、山菜の水煮、おかずみそや甘酒とかですね。

商品づくりのコンセプトはお母さん。家族の健康を願う母の気持ちを大切に、安全安心はあたりまえ。原料の鮮度を重視して不要なものはいれない。賞味期限が短くなっても、体に良いということを考えて、加工品づくりをしましょうと。それはやっぱりお母さんだからという気持ちが一番にあるからですね。

### ■自分しだいいろいろなことができる

西和賀は、高齢化の町です。人口を増やすことはとても難しいけれど、交流人口を増やすことは、私でもできるかもしれないと思いました。例えば観光ワラビ園をやる、地元の人にとってわらびは珍しくないけれど、西和賀のわらびの美味しさを分かっている人や都会の人は、ワラビ園に魅力を感じて来てくれる。私は農家だからできることで交流人口を増やそうと考えました。

一つは観光農園や加工品づくり。加工品づくり



わらび餅の里づくり協議会

は、自分のところで作った農産物、地元の農家さんから仕入れた農産物を使った加工品です。しかも西和賀の食文化を取り入れた加工品づくりです。

また、わらび餅の里づくり協議会では、わらび粉の生産者である私と西和賀の3軒の菓子店さんと協力して町に人を呼ぼうということで活動を始めました。ここでとったわらび粉で作ったわらび餅っていうのはほかにないから、特産になるわけです。それで菓子店さんと協力してわらび粉100%のわらび餅を開発しました。その協議会でわらび餅のデモンストラーションを行ったり、ポスターや動画を撮ったりしました。農家なのにこんなことやってる。ただ生産するだけじゃなくて。農業って土地を資本として自分の考えしだいいろいろなことができる。私は農業って素晴らしいなって思います。

### ■継続してこそ意味がある

私は何事もかたちを変えても継続してこそ意味があると思っています。で、私のやっていることを全部でなくても、継いでやってくれる後継者を育てるのも大切な仕事かなと思います。私がやっているお仕事は、第一に面白いとか、やりがい、それから利益のある農業なんです。私の姿を見て若い人たちに興味を持ってもらいたいと思っています。

これからの目標の一つは、農業、農地を守ること。農地守るということは環境を維持することです。それから、春から秋までの観光農園の実施、実現ですね。今はわらびとアスパラの観光農園、5月の中旬から6月いっぱいだったの1ヶ月半ですけれども、それに続く小果樹や有用植物を入れた観光農園、それから、西和賀の食文化を取り入れた家庭菜膳のお料理のお店をやりたいなあと思っています。

交流人口を増やすことが、町にいろんなかたちでの波及効果を及ぼす。

## 【聞き書きを終えての感想】



私は今まで取材をする経験がありませんでした。リモート取材が決まったときは、うまく話せるかとても不安になりました。ですが、1回目の取材が始まって、笑顔の高橋さんを見て、私は良かったと思ひ安心しました。

私は2回の取材を通して、高橋さんは何事にも真摯な態度で取り組む人だと感じました。仕事を現状維持で満足するのではなく計画を立てて目標に向かう姿勢、そして、目標を達成するために研究したり学んだりすることに意欲的な姿勢がすごく伝わってきて、私も見習いたいと思いました。

私は高橋さんの「農業って土地を資本として自分の考えしだいできる」という言葉が強く心に残りました。というのは、私自身将来農業関係の仕事に就きたいと考えているため、農業というものの可能性を改めて感じる事ができたからです。

聞き書きを通して、名人の物事の考え方や仕事に対しての熱意や姿勢を知ることができたので、参加して本当に良かったです。



### profile

## 高橋 医久子

たかはしいくこ

昭和29年8月15日・67歳

職業：農業

【略歴】岩手県北上市のサラリーマン家庭で生まれ育つ。昭和57年、岩手県西和賀町の専業農家に嫁ぎ、4人の子育てをしながら農業に従事。平成4年に岩手県農業賞受賞。平成19年に観光ワラビ園を開園し、わらび粉生産や地元の食文化を生かした加工品づくりも行う。平成26年3軒の菓子店と「わらび餅の里づくり協議会」を組織し、わらび粉100%のわらび餅の商品化で町に交流人口を増やす活動も行う。平成30年に大日本農会より緑白綬有功章受章。

そうして活性化につながることで後継者問題に良い影響を与える。そうやって、人口は増えなくても交流人口が増えて、それなりに町が維持できれば良いと思つてます。

〔取材日〕2021年10月9日、11月13日

### 【参考資料】

やまに農産株式会社 <http://www.yamani-takahashid.com>

### 【写真】

高橋医久子さん提供