[ドウシ・テ]

道志手帖

no.2　2013.10

月夜野

［特集］

桜の記憶…5　　月夜野地図…6

月夜野今昔…8　　随筆月夜野…10

［隊員紹介］

玄関の戸を開け土間に入ると、我家に帰ってきたという安堵感がありました。　千々輪岳史…12

［活動報告］

しょうゆ搾り体験記　中嶌拓哉…14

神地神楽　大野航輔…16

欧州バイオエネルギー国際会議参加報告①　大野航輔…18

［連載］

人が主役！　薪のエネルギー利用　大野航輔…21

道志村の珈琲ブレイク…　井口陽介…21

協力隊だより②…22

gallery

盆踊り花火大会

撮影：大野航輔（2013.8.14）

お盆の夜は一年で一番賑やかな夜です。村じゅうの人が道志中学校に集まり、お祭りが始まります。締めは盛大な花火。真っ暗な夜空に大きな花火が次々とひらいては散っていきました。

道志手帖
2013.10　no.2

Contents

表紙写真

撮影：大野航輔
（2013.8.13）
神輿に安置される獅子頭。活力ある舞いを、じっと静かに見守っている。

What's "Doshi-techo"?

「道志手帖」とは？

略して「ドウシテ」。「どうしってどんなところ？」という関心から生まれた、道志村地域おこし協力隊による冊子です。村の外からきた隊員が、村で生活していて気になったこと、おもしろいなとおもったこと、発見や驚きを、年４回報告していきます。隊員の活動報告もおこないます。

道志村地域おこし協力隊のホームページから本誌を見ることができます。ぜひご覧ください。
URL：doshi-okoshi.com

［特集］月夜野

「月夜野小学校入口」。バス停を折れ、細い道をのぼっていくと月夜野集落があります。小学校の桜の記憶を切り口に、集落の方にお話をうかがいました。

［桜の記憶］

月夜野集落を訪れた人、誰もが目を止める一本の桜の木。

桜は湯川六昭（むつあき）さんのおじいさんが当時の教育委員（学務員）の時代に植えたそうで、樹齢120年は超えていると思われます。

桜は今の姿よりも枝が広がっており、立派でした。

春、まだ花をつけていないこの木の下でわが子の小学校入学の記念撮影をした方は多かったのではないでしょうか。

毎年4月18日は古峯（ふるみね）神社のお祭りで、ちょうど桜が満開の頃にあたり、分校に新任の先生も赴任する時期と重なっているので、先生と一緒に桜を見ながらお祭りを楽しんだこともありました。

秋、運動会でこの桜の木に山から切り出してきた竹を立てかけて、赤白に分かれて競い、高学年は手だけを使って登る速さを競いあいました。

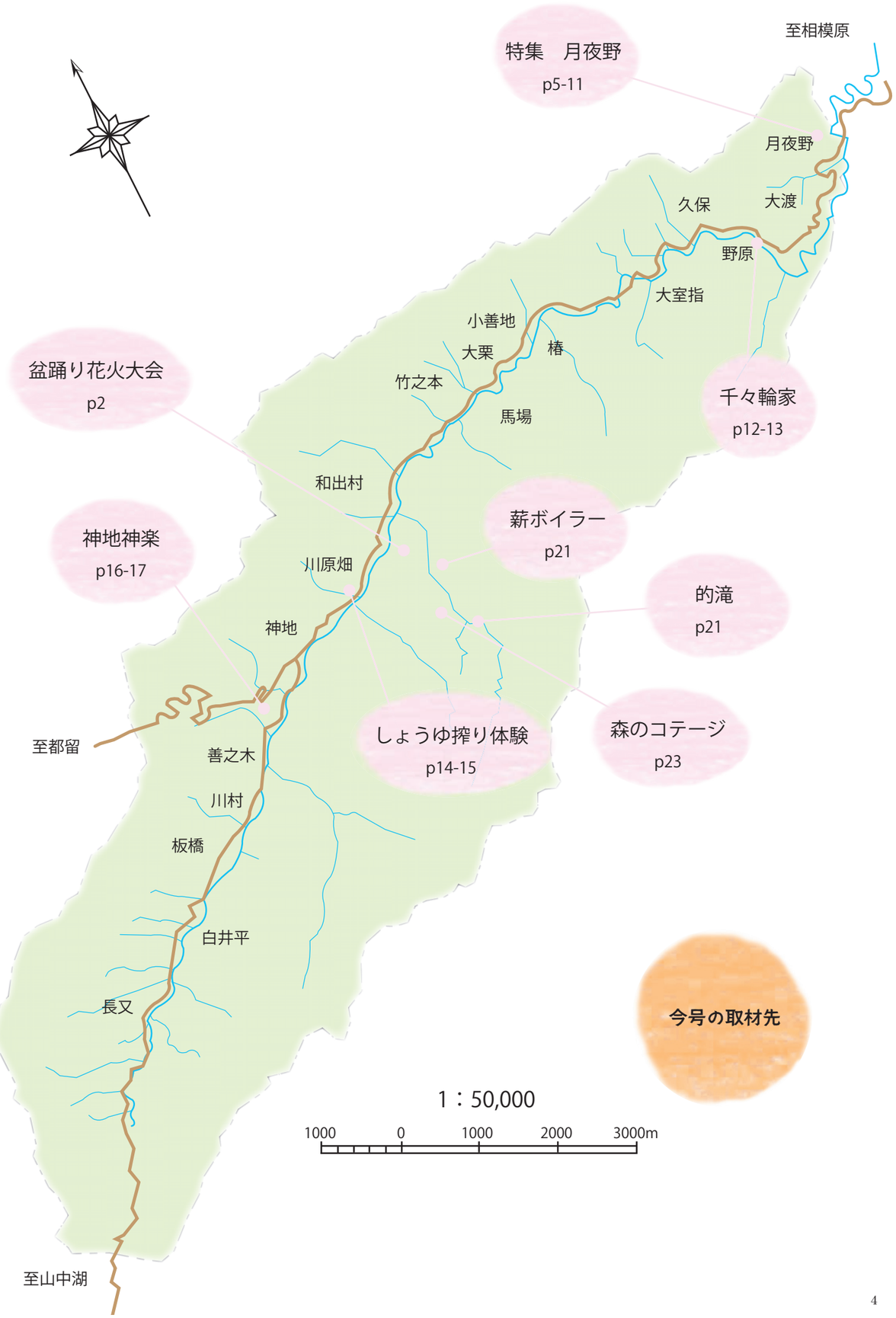
またこの桜が創作の元となって「一本の桜」という児童劇が作られました。

昭和34年の分校改築の際にはまだ校庭までトラックが入れる道がなく、資材を下から運び上げる際に、この桜の木にワイヤーをつけて下から運び上げました。

昭和29年に月夜野分校に赴任となった浅川正次元教員の自分史には、平成となって再訪した際、「幹を太くし元気に枝葉を広げていたのはうれしかった」と記されています。

分校は無くなり集落の景色は変わりましたが、きっとこの桜の木が月夜野に住む人たちとかつて住んでいた人たちの記憶に残っていくのでしょう。

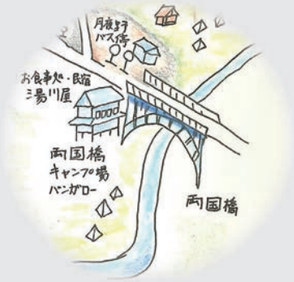
文・写真：千々輪岳史



月夜野地図
沢沿いに水車が3台ありました。麦を粉にしてうどんやまんじゅうにしました。
道祖神
側溝に落ちないよう注意！
子沢橋
大渡
急坂
月夜野キャンプ場へ
神ノ川
宮ノ沢
道志川
番所（関所）が残っていたらこんな姿だったでしょうか。
昭和37年4月1日の火災の時はまだ茅葺屋根の家がタタく、被害が大きくなりました。
月夜野番所跡
桜の巨木
分校跡
大室神社
葉師堂
山の中にある古峯神社
今は通る人も無く道跡は不明瞭な所がある。
白久保峠へ（平野峠 月夜野峠）
あっくりの滝
昔からの約宿 味の両国屋
両国屋
道志渓谷キャンプ場バンガロー
月夜野バス停
お食事処・民宿 湯川屋
両国橋キャンプ場バンガロー
両国橋
庚申塔
旧道
国道413号線
どうし道
絵・千輪竹史

月夜野今昔

貴重な昔の写真から月夜野の姿の今と昔を比較してみました。



両国橋

上から順に
①先代の両国橋（昭和 26 年竣工時）
竣工時には集落でお祝いをしました。
②先代の両国橋（昭和 55 年頃）
③現在の両国橋（昭和 57 年竣工）
先代と架かる位置が異なっています。
写真提供＝①佐藤好美さん、②湯川博之さん

月夜野分校

▲昭和 29 年運動会の記念撮影／写真提供＝湯川マツネさん
◀現在の月夜野分校校庭跡

両国橋キャンプ場

▲昭和 55 年頃の両国橋キャンプ場／写真提供＝湯川博之さん
◀現在の両国橋キャンプ場

現況写真：千々輪岳史

随筆月夜野

資料と集落でお聞きした話をもとに

名前の由来

月夜野の由来は、「月夜」というロマンチックな言葉から様々な説があります。一説には先人たちが月の出を拝んだ所とも言われています。『道志七里』（95頁）には月夜野で観る明月は美しく、月の里山であると記されています。

また地形的には東方面に開けた峰続きの山裾に伸びた「付尾根」が、「つきおね」、「つけーの」、「つきよの」と変化して呼ばれるようになったともいわれています。

なお、群馬県にある同名の月夜野町（現みなかみ町）は河岸段丘上の緩い傾斜地を表す「つきよの」が地名の起こりといわれていますので浸食谷を眼下にした山の傾斜地を表す言葉が村の名前になったのだと思われます。

歴史上の月夜野

月夜野から善之木までは約二千年～三千年前の縄文時代の石器、土器が出土していることから、古くから人間が住んでいたようです。しかしながら弥生時代から室町時代までの遺跡、出土品、記録は無いことからその間の歴史は不明です。

月夜野はその昔武士の落人が住みついた集落との話もあります。

戦国時代には甲斐国東南部の玄関口として番所があり、常駐の番人が旅人の通行を取り締まっていました。「道志明細帳」（享保5年、1720年）には番屋は朽ち果てているが、扶助米5俵が給付されていることが記されていますので、江戸時代には関所としての本来の機能は無くなっていました。

神社

集落内の集会所近くに大室神社と薬師堂があります。また集落の上にある山を登っていくと古峯神社（ふるみねじんじゃ）があり、毎年4月18日には神社のお祭りがあります。火伏の神様で、集落の方々には栃木県鹿沼市にある本社より受け取ったお札が配られます。

旧道

旧道で現在は道として使われていない部分は、今は静寂の内に包まれています。

月夜野から秋山村に抜けるには、臼久保峠が利用されていました。地図によっては「月夜野峠」「平野峠」と記載されているものもあります。西にある巌道峠（現在は舗装された林道）より利用頻度が高かったようです。

【参考データ】
月夜野の人口：昭和28年（1953）1月末　戸数31、人口161（『道志七里』（677頁）より）
平成25年（2013）9月末　戸数16、人口30（高齢化率63.3%）

［写真］右頁から順に、集落外の人が見たら思わず驚いてしまう看板。以前集落内にラバという会社の分工場があったのと、「ぐんじ」さんという人の名前から／山の中にひっそりにと佇む古峯神社／月夜野番所（関所）跡／今は通る人もいない秋山方面への旧道

小学校

明治43年久保尋常小学校の分校「月夜野教場」が設立され、戦後昭和22年に「月夜野分校」となりました。校舎は設立後、昭和3年に新築、その後昭和34年に改築されました。閉校は昭和62年で、最後の卒業生は2人でした。

昭和30年ごろは一学年約5人、全体で30人くらいの生徒がいました。三学級複式、つまり教室は二教室で一つが一年生から三年生まで、もう一つが四年生から六年生までの教育を行っていました。昭和50年代には一学年一人という時代もあり、そうなると複式とはいえ家庭教師のようなもので、勉強ができるようになりました。

小学校の運動会は9月に校庭で行われていました。これは月夜野全体のお祭りも兼ねており、すでに村を出た親戚も呼んでいたのでそれは盛大だったといいます。

150㎡ほどの狭い校庭なので、運動会の100メートル走は何周もしなければならず、先生は着順の確認に苦労しました。梨の皮むき大会など集落の運動会ならではの種目もありました。月夜野婦人会と子どもで七里太鼓を叩いたこともありました。

そして卒業した生徒は両国橋を渡り、地理的に近い青根（旧津久井町）の中学校に通うのでした。

月夜野を訪れて

月夜野を知るため文献を何冊か読み、集落に足を運びました。8月から9月にかけての農繁期で、キャンプ場もお客様が多くお忙しい中、何人かの方にお話を聞かせて頂きました。

このように直接集落の方にお話しをお伺いすることは初めて経験でしたが、村の運動会も兼ねた小学校の運動会の話、分校の校庭跡地に今も残る桜の木の話、火災の話、火災後の道路拡張の話、古峯神社の話、鮎の話、釣りの話、両国橋の話、りんごの話、ゆずの話、甘柿の話、お茶の話、道志菜の話など、多くの興味深いお話を聞くことができました。

そして月夜野の集落を訪れると、粛々と時間が流れており、私が今まで住んでいた都市部とは違う時間の流れがあると改めて気づかされました。

今年の中秋の名月はあいにく村外に出張し月を観ることは叶いませんでしたが、来年はぜひここから月を観たいと思います。

なお、月夜野を実際に歩き「月夜野地図」を描きましたが、表現力のなさもあり実際と異なる部分があることをご了承ください。

文・写真：千々輪岳史

玄関の戸を開け土間に入ると、我家に帰ってきたという安堵感がありました。——千々輪岳史

千々輪岳史（ちぢわたけし）

育ったところ：横浜市、青森市、岐阜市
年齢：45 歳　住んでいるところ：野原
道志の好きなところ：清らかな水

まだ引っ越してきて3日目、次男の通院で相模原から疲れて帰ってきた私たちを、野原にある築約１００年の村田充且（みちかつ）邸は静かに迎えてくれました。

道志村に住み続けるために

「どうして道志に？」と聞かれます。まだ前職で新入社員の頃、相模原にある工場に配属となり、仕事とプライベートで道志村を訪れ、清らかな水と空気に触れ、非常に良い印象を持っていました。

「地域おこし協力隊」応募の理由は、ここ数年、公共の仕事に興味をもっていたこと、いつかは夫婦で山里に移住し、自然の中で子育てがしたかったこと、そして山里での暮らしの情報を集める中で応募を知ったのがきっかけです。

妻と幼い子供二人を連れ、安定したサラリーマン生活を辞めて道志村に移住することは、私の人生にとって最後の大きな挑戦でした。

出身は横浜市戸塚区ですが、道志村に来る前は仕事の都合で豊田市の隣にある愛知県みよし市に住んでいました。

一言で言ってしまえば「変わり者」です。

変わり者ついでに、我家には結婚以来テレビがありません。しかしその分家族の会話を大切にしています。テレビは帰省時に楽しむ程度で十分ですし、インターネットや携帯電話は使います。

また、5年前より我家では穀物菜食（マクロビオテック）を学び、実践しているため、肉、魚、乳製品、つまり動物性食品は家ではとりません。とはいえ、外で肉や魚料理がでれば有難く頂いています。

完璧ではありませんが、心身の健康に良かれと思って始めたもので、実際に家内は腰痛が改善し、私は2年で体重が自然に減り心身が軽くなりました。

今後の展望として、かつて登山を趣味としていたので、道志村の森と水を活かした自然体験のレジャー施設ができないかと考えています。

また日本一の源流の郷にふさわしい農業や森のあり方を自分なりに考え、仕事につなげたいと考えています。

より多くの人から話をお聞きし、道志の未来のためになることであれば、皆様と共に何でも取り組んでいきたいと思いますのでよろしくお願い致します。

しょうゆ搾り体験記

――中嶌拓哉

2013年6月下旬。川原畑（かわらばた）地区の佐藤徳治（のりはる）さんのお宅におじゃまし、昔は道志村で盛んにおこなわれていたしょうゆ搾りを体験することができました。しょうゆができあがるまでの工程はなかなか奥深く、身近な調味料だけにとても印象的な経験となりました。道志村の原風景、原体験とも言える貴重なしょうゆ搾りの様子をご紹介します！

①しょうゆ味噌（もろみ）に火入れをする

年期の入った大きな桶にはたくさんのもろみが入っていました。濃いべっこう色したもろみは、ほんわかとしょうゆの香ばしさや甘さを感じられるような香りがしました。

大釜にもろみを移し、煮え立つ直前まで火入れをします。釜から立ち昇る湯気はまさにしょうゆそのものです。

②もろみを搾り機に敷き詰める

しょうゆは大豆や麦の混ざったドロドロ状態の味噌（もろみ）から搾り出すことで完成します。そのときに欠かせないのがしょうゆ搾り機です。

しょうゆを搾るために、もろみが熱い状態のまま布袋へ流し込みます。その布袋を丁寧に搾り機に敷き詰め、隙間ができないようにします。熱さと格闘する作業です。

③圧搾する

敷き詰めた布袋を板で挟み、道志村では「キリン」と呼ばれるジャッキを使って圧搾していきます。いっぺんに圧力をかけ過ぎず、しょうゆの流れ出る様子を見ながら圧搾することが大切だそうです。

ちょろちょろと流れ出てきた液体こそ、日頃目にするしょうゆの姿です！　搾りたての一番搾りしょうゆは一般的に生揚（きあげ）醤油と呼ばれます。

生揚醤油は、生きた酵母や乳酸菌、酵素が入っている生鮮品であり、変質しやすいため市場にはほとんど出回りません。そのため、生揚醤油はつくったときにしか味わえない健康食品であるといえます！

④二番搾りしょうゆをつくる

一番搾りのしょうゆを搾りきるともろみをまた大釜に戻します。そこに水を加え、火入れをして二番搾りしょうゆをつくります。このときの水を加える分量に決まりはないそうで、経験によるカンが頼りになります。

二番搾りも一番搾りと同様に、搾り機で圧搾します。一番搾りのあとであるため、しょうゆの色はだいぶ薄くなっています。

⑤しょうゆを煮沸して泡漬けをつくる

一番、二番としょうゆを搾り終えると、今度はしょうゆを煮立てていきます。このときのしょうゆは、一番搾りと二番搾りを混ぜ合わせたものに火入れをしました。

煮沸によりしょうゆの鮮やかな色と香りが際立ちます。同時にしょうゆの過剰な発酵を止め、殺菌をする効果もあります。ときには煮沸時にカラメルといわれる着色料や甘味料を加え、しょうゆの味をひと工夫することもあるそうです。

沸騰が近づくにつれ、大釜のなかはしょうゆの泡で満たされていきます。これを丹念にすくい、用意しておいた大根などの根菜や葉もの野菜にかけます。しょうゆの泡がかかった野菜は薄くしょうゆ色に色づき、浅漬けのように味を含んでいきます。これが泡漬けといわれ、しょうゆ搾りのときにしか食べられない絶品の漬け物になります。

今でも泡漬けの味が恋しいという、村の方も多くいるほどです。

⑥しょうゆを瓶詰めする

煮沸し、冷ましたしょうゆは瓶詰めされます。昔は一升瓶にしょうゆを入れるのが一般的だったといいます。こうして道志村の各家庭では約1年分のしょうゆを自給していました。

a）微生物がすみついた木桶／b）２年熟成のもろみ／c）これが生揚醤油！！／d）村の方が口をそろえる絶品泡漬け／e）しょうゆの香りがたちこめます

奥深いしょうゆの世界

こうして振り返ると、もろみからしょうゆを搾るという一見単純な作業のなかにも、繊細な動作や手間がかかっていることがわかりました。

／　完成！　＼

このしょうゆ搾りは以前、村内にいた「しょうゆ搾り職人」といわれる方がおこなっていました。毎年、春先の時期になると職人さんが村のあちこちを回り、次々にしょうゆを搾っていたそうです。

ところが、今や道志村におけるしょうゆ搾りの技術は風前の灯火となっており、しょうゆは過去のものとなりつつあります。

しょうゆはもろみの仕込みから熟成まで約2年間寝かせるといいます。さらに原料となる大豆や麦を村内で栽培するとなると、もう1年間かかります。

それでも、およそ3年後、村の文化といえるしょうゆづくりを復刻させたいと思います。昔からあったしょうゆを今一度味わうために……。

神地神楽

笛と太鼓が奏でるお囃子の音が、ゆっくりと青空に吸い込まれていく。獅子となった舞手が、人間と神様の世界を繋ぐ。

集落の人々がそれぞれ役割を担い、お互いに支え合うことで生まれた、濃密で緊張感のある、充実した時間と空間。

8月14日、15日に神地（かんじ）地区で開催されたお祭りに準備、本番、後片付けまで密着しました。

文・写真：大野航輔

④神社に参拝し、お祭りが開始

⑤家族が見守り、大介さんが舞う

①子埜（ねのかみ）神社の蜂の巣を駆除する拓哉

⑥初舞い直前の山本さん。緊張の一瞬

②みんなで舞台をつくる

⑦家々を廻り、村舞いが進む

③お堂の屋根に堆積した杉葉を掃除

⑧さあ、お昼ごはん

⑨法被がキマる男衆

⑩道の駅での舞い。観客多く、渾身の舞い

⑪かさなる、みんなの音

⑫思い思いに楽しむ、祭りのひと時

⑬演目フィナーレはおきゅうだい

⑭座敷洗い（舞い納め）にて祭りの幕が閉じる

みんなが時間を持ち寄り、各々の役割を果たすことで、初めてお祭りが成立することを体感した二日間。普段は、大工や会社員、父親である男衆。祭りが始まれば、獅子になり、笛を吹き、太鼓を叩き、五穀豊穣、家内安全を神様に代わり祈願するメッセンジャーになる。

一心に舞い、お囃子を奏でる男衆の姿は、凛々しく、自然と尊敬の念が湧きます。

※お祭りのようすはブログにも掲載中 [http://www.doshi-okoshi.com]

欧州バイオエネルギー国際会議参加報告①

——大野航輔

「田舎には何もない」と、よく耳にします。今年3月まで木質バイオマスエネルギーの調査会社で働いていた自分は、出張で全国各地の田舎を訪問する機会に恵まれ、この言葉に何度も遭遇しました。その度に、本当に何もないのかな？　なぜ、そう思うのかな？　といつも考えました。

なぜなら、田舎は資源、財産の宝庫と思っていたからです。ただ、その活用法が技術的、経済的に活路が見出しにくいため、そこを突破し田舎が自らの資源や意志で活力を得る支援を行うことが、仕事を通じて自分が追求してきた目標でした。

以前、滋賀県高島町長、海藤さんが話していた「田舎は食料とエネルギーが自給出来れば独立出来る」という言葉を思い出します。資源の乏しいと言われる日本。全国民一人当たりに対する資源は少ないかもしれません。

しかし、人口が少なければ少ないほど、自然資源の豊かな田舎では地域単位では、食料とエネルギーを自給出来る可能性が高いのです。こう考えると逆に「都市にないもの」は、食料とエネルギーを生み出す環境であるとも言えます。そうした意味で都市は絶対的に田舎を必要とし、歴史的に常に田舎が都市へ資源（物、人）を供給してきた構造は今も変わりません。

都市と田舎は相互に補い合っている。しかし、現代は経済がグローバル化し、海外の田舎と日本の田舎が競争しコストで負ける時代。そのような状況の中で田舎や地方が活力を持ち、活力を持った地方が増えることで、結果的に国も元気になる。そのために、どのような方法があるのか？

欧州各国でも少子高齢化、田舎の過疎化、地域経済の縮小は課題となっています。そうした課題を乗り越えるため、特にバイオマスエネルギーの活用が注目されています。

欧州の取り組み

世界でも先進的な取り組みを進める欧州で、バイオマスの活用についてどのような議論が行われているのかを学ぶため、6月17、18日とベルギー、ブリュッセルで開催された第4回欧州バイオエネルギー国際会議に参加しました。日本からの参加者は2名。以下にその報告をまとめます。

この会議を主催しているのは、欧州バイオマス協会。欧州バイオマス協会は１９９０年に設立。欧州を中心とする30カ国のバイオマス関連協会と、70社の企業が参加し、４０００人規模のネットワークを持つ、バイオマス業界では世界最大規模の協会です。

協会の主な活動は、欧州の関連組織に対するロビー活動、メンバー間のネットワーク構築、ＥＵ（欧州連合）のプロジェクトマネジメント、ニュースレターの発行、イベントやワークショップの企画運営などで、政府、行政、企業、森林組合等、各種団体の情報交換、連携強化を進めています。

会議1日目。午後から開催される本会議の前に、事前会議がブリュッセル市内で開催されました。小さな会議室でコーヒーを飲みながらアットホームな会議。

テーマは「ＦＡＯ（国際連合食糧農業機関）の持続可能なバイオエネルギーの取り組み」。食糧向け農作物と燃料向け農作物（バイオ燃料）の生産をバランス良く維持し、農地や自然環境、気候変動に影響を与えないためのガイドラインが説明されました。

午後からは、中世の雰囲気が漂う町並みを抜け、会場となるホテルに向かいます。会場には２００人ほどの参加者が集まっていました。いよいよ会議の開催です。

ＥＵにおける再生可能エネルギー政策の現状や動向、課題等について次々と発表されます。慣れないフランス語訛りの英語を聞き取るため、手に汗を握って、神経を集中させます。

ＥＵで再生可能エネルギーを推進する強力な要因。それは「政策」でした。２００９年に欧州委員会が発令した再生可能エネルギー促進指令は、２０２０年までにＥＵ全体のエネルギー消費量の20％を再生可能エネルギーに置き換えるというもの。各国が割り当てられた目標を達成するために再生可能エネルギー（電力、熱、運輸）を導入する内容です。

現状では13カ国が２０１０年時の目標を達成済で、ＥＵ全体でも最終目標を達成見込みの状況です。

なぜ再生可能エネルギーなのか

なぜ、再生可能エネルギーなのか。会議中、何度も述べられるその理由は、以下に集約されます。

二酸化炭素排出量の削減、エネルギー供給の自立、欧州の新規産業の成長、技術開発の革新、雇用創出。特に産業、雇用政策としての重要性が強調されます。

再生可能エネルギーの中でもバイオマスは電力、熱向けに最も多く利用されており、今後も供給量が拡大する見通し。

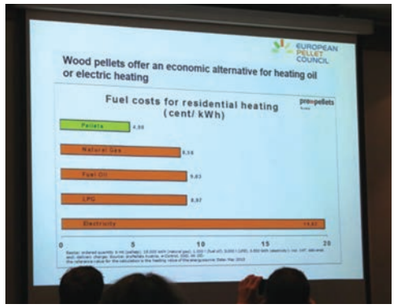
スウェーデンは既に電力消費量の51％を再生可能エネルギー（うち、バイオマスは約7割）で賄っていると報告がありました。また、バイオマスの経済的優位性も見逃せません。

バイオマスと化石燃料の価格状況は、木質チップ（プラント渡し）　20ユーロ／MWh（メガワット時）、ペレット（ロッテルダム、港渡し）　30ユーロ／MWh、原油　50ユーロ／MWh、天然ガス　26ユーロ／MWhとなっており、化石燃料にも十分対抗可能。

今後、バイオマス熱利用は膨大な潜在的市場を要しており、冷房需要も巨大。バイオマスでは、熱電併給が最も経済性が高く、今やバイオマスは主流のエネルギー源であると位置づけます。

これだけバイオマスの需要が伸びると、木材産業界（特にパルプ産業）との競合が課題となります。そのため、持続可能な森林経営を確保しながら、各業界がビジネスとして成

欧州バイオエネルギー国際会議参加報告①
——大野航輔



立するように、欧州委員会が政策誘導しています。

関心したのは、産業的色彩の濃い会議にしっかりNGO(非政府組織)のグリーンピースやWWF（世界自然保護基金）が参加し、意見を聞いていること。彼らは経済合理性のみでは判断出来ない、もの言わぬ人々（第三世界やマイノリティー）や自然環境を代弁する存在です。

WWFからは、EUにおける包括的な持続可能性基準が必要であり、EU内外でバイオマス需要が高まっており、輸入も増加している中、森林マネジメントが持続可能に行われていないと強調。森林に過剰な影響を与えない森林資源の利用方法を確立し、エネルギー効率とエネルギー使用量の削減、資源の効率的利用を軸としたEU全域に適応可能な持続可能性の基準を作るべきと訴えます。

具体的には、二酸化炭素削減への貢献、土地へのネガティブな間接的影響を避けること、生物多様性への影響を避けること、土壌・水・大気へのネガティブな影響を避けること、社会的持続可能性や労働状況の改善についても視野に入れることを挙げ、森林認証制度で賄いきれない事項をカバーする必要があると訴えます。

そして2日目。「森林の持続可能性」「炭素中立」「熱市場におけるペレット利用」、3つのセッションに参加しました。

フランスでは、持続可能な森林経営のために小規模な山林所有者にも対応した森林経営計画があり、PEFC認証（森林が持続可能な方法で適切に管理されていることを証明する世界最大の森林認証制度）の手続きを森林組合がサポートしているとのこと。

また、世界の10％の森林面積を持つカナダも各種認証制度を活用しており、その面積は世界最大である（同時に、チップやペレットの輸出大国でもある）など、バイオマス需要増大による森林資源の効率的利用を背景に、生態系や生物多様性保護の取り組みや方策の重要性が強調されます。

さらに、二酸化炭素排出削減に果たすべきバイオエネルギーの役割や、森林における炭素吸収量のモニタリングについて発表が続きます。2010年時の世界における1次エネルギー使用量に占めるバイオエネルギーの割合も報告されました。

石油32・4％、石炭27・3％、ガス21・4％、バイオエネルギー10％、原子力5・7％、その他3・2％（単位はエクサジュール）。改めて、バイオエネルギーの割合の大きさに気付かされます。ただし、この数値はアフリカなど第三世界における薪による調理、暖房等も含まれます。

最も興味深かったのが、「熱市場～」のセッションにおける欧州ペレット協会会長、クリスチャン・ラコス博士の発表。木質バイオマスエネルギーの経済的合理性をクリアに強調します。日本の現状では化石燃料が安いため展開しにくい話ですが、時間の問題かもしれません。

欧州のエネルギー市場において、熱部門は48％と最大。次に輸送部門32％、電力20％と続きます。

さらに、熱部門で使用されている熱の種類は、住宅43％、産業用（蒸気）30％、産業用（温水）14％、その他13％に分けられますが、産業用（蒸気）などを除く70％の熱需要は温水に該当し、再生可能エネルギーに置き換えることが可能です。

（次号に続く）

人が主役！ 薪のエネルギー利用

左から、菅原稔さん、池谷博司さん、金子敬一さん、山本和幸さん

大野航輔

森林整備により発生した間伐材を燃料として買い取る「木の駅どうし」と、薪でお湯を湧かし源泉を温める薪ボイラー。この仕組みを見るために道志村へ視察に来た方々は、自分が協力隊として赴任した今年（2013年）の4月から10月現在までで100名を越えました。週刊朝日10月4日号でも記事として取り上げて頂きました。これまで利用用途がなかった間伐材を、まず、エネルギーとして活かす。これが注目される理由のようで、北海道や九州からも来村頂いています。

この仕組みの特徴は、「人」が重要な役割を果たすということ。木の駅で買い取った薪は、寸法や太さが均一でないものも混ざることがあります。薪ボイラーへ投入するための適正なサイズに形を整え、乾燥させるために井桁に組んでおく。さらに乾燥した薪を道志の湯へ輸送する。これらは全て人の手による作業ですが、供給の基礎を担う重要な作業です。木の駅では菅原稔さん、金子敬一さん、池谷博司さんの3名が週に2回、作業を行っています。

そして、もう一つ、重要な作業として、薪ボイラーへ薪をくべる作業があります。安定した燃焼状態を保ち、お湯を加温するための熱を保つことは、薪を供給する事と同様に、大事な作業です。山本和幸さんが主にこの作業を行っています。手間はかかりますが、薪のエネルギー利用の仕組みは、こうした「人」に支えられています。改めて、作業を行っているみなさんに感謝です。

道志村の珈琲ブレイク…

井口陽介

自然あふれる道志村にいると、気持ちよく珈琲を飲める場所をついつい探してしまいます。そのような訳で、珈琲を通じて道志村の私の素敵な場所をご紹介します。

今回の素敵な場所は、『的滝』です。ここは道志村に来てから最初にお気に入りになった場所。そこで飲む珈琲はグァテマラ珈琲のような澄んだ酸味がある珈琲を飲みたくなります。水が美味しい道志村は珈琲も格段に美味しくなります。そんな美味しい珈琲をこんな素敵な場所で飲んではいかがですか？

協力隊だより ❷

このページでは、地域おこし協力隊の活動を報告していきます。

＝ 大豆のこと　＝ 畑のこと　＝ 注目していること

商品開発への道のり

７月に畑を始め２か月が経過しましたが、植える時期が遅かったのと雨不足、台風の影響もあり、トマトやモロコシなどは思うように収穫できませんでした。農業の難しさを痛感しています。でも、キュウリやオクラなどは順調に育ち、収穫できました。

そんな野菜を使い「道志ブランド」として新たな商品を生産していきたいと考えています。

まだまだ「道志ブランド」としての商品化までは、時間が掛かりそうですが、村外への販路を開拓しつつ、「道志ブランド」を完成させて、道志村を全国へ PR へしていきたいと考えています。引き続きよろしくお願いします。　（井口陽介）

しょうゆ搾り機をつくりました！

本誌の記事「しょうゆ搾り体験記」（p14-15）にあるように、しょうゆを搾るには【搾り機】が必要です。しかし、既存の搾り機は古くなっており、漏れやひび割れが目立っていました。そこで、これからも村内でしょうゆが搾れるようにと、新たなしょうゆ搾り機の製作をはじめました！

木工職人の方に指導していただきながら、素人ながらできる作業は取り組みました。木材の寸法を計り、切断し、磨きをかけて組み立てる。工程のなかではいくつも繊細な作業があり、とても神経と頭を使いました。搾り機は既存のものを再現するとともに、使いやすさなどを考えていくつか工夫をしました。

10 月初旬。２週間ほどかかって、ついにしょうゆ搾り機は完成しました！　まだ実際にしょうゆを搾る予定はありませんが、いつでも使えます。

今後、このしょうゆ搾り機は村内での貸し出しを予定しています！　お問い合わせは、地域おこし協力隊 中嶌拓哉までお願いします。

（中嶌拓哉）

現存の搾り機（上）と新たに完成した搾り機。

10 月 13、14 日に村内で開催されたイベント「道志・森づくりフェス」に出展しました。

ムササビとヤマネのすむ森

道志村にはヤマネがいる。都留に大学の先生を訪ねたとき、そんな話を伺いました。道志の森に巣箱を掛ければ、ヤマネが入るはずというのです。この話を聞いて、道志の森でヤマネを見る夢が生まれました。

先日、村内の宿泊施設で、屋根の部分にムササビが住みついて困っているという話を聞きました。夜、ムササビの活動する音がうるさくて、宿泊した人から苦情がくるというのです。先生によると、そんなときは近くの木に巣箱を掛ければ、屋根から巣箱へ移ってくれるそうです。

ムササビやヤマネなどの生きものが身近に住んでいるということは、よそから見ればとても魅力的なことです。しかし、それが住民や観光客にとって苦情にしかならないとしたら残念です。生きものが住んでいる森を活かした取り組みができないか、考えています。　（香西恵）

アラブ旅行

国際会議へ参加するために訪問したベルギー。ベルギーへの渡航は UAE（アラブ首長国連邦）のアブダビ経由。12 時間のトランジットだったので、人生初のアラブを体験するため、タクシーに乗って空港を出ました。

行き先は、世界で最も美しいとされるシェイク・ザイードモスク。澄んだ空の青と太陽の光に輝く白いモスクの外壁に目を奪われます。堂内に入ると、灼熱の場外と一変してややひんやりとした空気が身を包み、天井から差し込む光が柔らかく場内を満たし、とても神聖な気分になります。壁面に描かれている絵もアラブ圏に特徴的な色彩のようで、つい見入ってしまいます。タクシーで案内してくれた自分と同年代位の運転手も、陽気な笑顔とおしゃべりで、楽しませてくれました。

アブダビからペルシャ湾を越えれば、イラン、イラク、シリアなどの国がある。たった今、紛争で苦しんでいる人がすぐ近くにいると思いながら、人生初の短いアラブ旅行が終了しました。

（大野航輔）

小学生の野外活動に参加して

８月に森のコテージで、横浜市の小学４年生の林間学校のお手伝いをさせて頂きました。

まず 10 の班に分かれ、炊きつけ係の生徒が薪を井桁に組んでかまどで火をおこします。生徒たちは初めての経験なので、うまく火が起こせるよう手伝いました。ある生徒は最初の木に火がつくと、その後は自然に火が燃え続けると思っているのか、ふらっといなくなってしまい、帰ってくると消えているので最初からやり直し。またある生徒はおきができた後も、炎が燃えあがるのが面白くて新聞紙をどんどんくべ、「やめなさい」というとその場からいなくなり、目を離すとまたやっており、生徒たちの行動に驚かされました。

カレー作りでは先生から「鍋に油をひいて次に肉を炒めるんだよ」と教えられ、かまどの上に油をひいた鍋を置き、肉を入れたまではよかったのですが、肉のかたまりのままじっと鍋を見つめている子もいました。一方、肉を炒めるのが上手い子は、聞いてみると家でお母さんの料理の手伝いをしていました。

冷凍食品全盛の時代だからこそ、子供たちには自分たちの食べ物を自分たちの手で作る大変さや楽しさ、そして食の大切さを感じてほしかったと思いました。　（千々輪岳史）

この冊子は平成 25 年度地域おこし協力隊活動事業費により作成しました。

道志手帖［ドウシ・テ］ no.2

発行日　2013 年 10 月 31 日　発行元　道志村地域おこし協力隊　編集責任者：香西恵

〒 402-0209　山梨県南都留郡道志村 6181-5　道志村中央公民館 2F
TEL：0554-52-2118　E-mail：kozai-kei@vill.doshi.yamanashi.jp

協力隊ブログから　[http://www.doshi-okoshi.com]

道志に残る穴蔵（あなぐら）

「穴蔵」をご存知でしょうか？
穴蔵とは字のごとく、土に穴を掘ってつくる蔵のことです。そこでは食物の貯蔵や保存だけでなく、味噌やしょうゆといった発酵食には欠かせない麹 (こうじ) づくりがおこなわれていました。道志村で昔から使われてきた穴蔵。今も村に残る穴蔵を 2 つご紹介します。＊続きはブログに掲載しています。協力隊ブログ 10 月 17 日掲載記事をご覧ください！

道志村地域おこし協力隊

協力隊へのご意見や本誌のご感想をお聞かせください。お気軽に左記の宛先へご連絡ください。