



知恵を重ねて
地域の再生・発展へ

共に働き、学び、助け合える農の場
地域活動支援センター
ウネハウス
「UNEHAUS」
新潟県長岡市一之貝

お昼だよ、全員集合

長岡駅から国道351号線を車で約20分、新榎トンネルを抜けると旧栃尾市に至る。山々の新緑と家々の周りで一斉に咲き誇る草花でむせかえるようで、ここが真冬には4mの積雪もあるとは信じがたい桃源郷である。

国道を右折するとNPO法人「UNE」がある一之貝集落。そのまま行くと「道の駅とちお」があり、10時の開店を待つて屋台にはあぶらあげを求める人がやってくる。栃尾は古くからあぶらあ

げの名産地で、現在も16軒の豆腐店が営業しているという。道の駅の案内所でUNEの場所を聞くと、係の女性がマップと一緒にUNEHAUS(以下「ウネハウス」)の6月の献立表をくれた。

一之貝は栃尾の東部丘陵地にあり人口約300人、世帯数110戸の集落。昔ながらの堅牢な木造家屋が点在しており、間もなくウネハウスの2階建て民家が現れた。山野草や手入れされた庭木の中に手作りの椅子やテーブルがあり、野良仕事から帰ってきた様子の人が一服している。玄関を入ると右手に10畳間を2つ広げた談話室兼食堂があり、中央に20人以上が座れる掘り炬燵式のテーブルがある。その奥の台所では3人の女性たちが忙しく昼食の準備に追われている。

正午に近くなると、野良仕事

▲「うねごはん」を全員でいただく昼食会

長岡市旧栃尾市の一之貝集落に、障がい者やひきこもりがちだった青年、地域の高齢者、モノづくりが好きな人など20数名が毎日出かけてくる古民家がある。NPO法人UNEが運営する事業所「ウネハウス」で、米作、野菜栽培を中心に、どぶろくやクロモジ茶等を製造販売している。地区のお母さんたちが作る屋食「うねごはん」が人気で、農家レストランとしても開放され、語らい・交流の場になっている。



▲UNEが開発販売している米、クロモジ茶など ▼人気のどぶろく3種



◀市商工会の人も昼食に出かけてきた(ウネハウスの建物と庭)

を終えた人たちが次々に帰ってきた。野菜栽培のため畑で畝作りをしていた男性は大きなトラクターを下りてタイヤについた泥落とし。間もなく畑で草刈りをしていた3人、野菜栽培をしていた4人の男性たちの乗った軽トラも戻ってきて、水場で手足を洗って屋内へ。背広を着た3人の男性もやってきた。栃尾商工会の人達で、打ち合わせを兼ねて「うねごはん」を食べに来たのだという。

12時15分、全員が席に着いた。今日の献立は鶏のから揚げ、酢の物、みそ汁。これらがお母さんたちの手で運ばれ、茶碗たっぷりのご飯が配られる。当然美味しい新潟コシヒカリ。厨房仕事の女性も座ったところで、奥の中央に座った家老洋代表が、商工会の人達と我々を紹介し、簡単に必要事項を述べて「いただきます」と手を合わせると、皆も「いただきます」と一斉に答えて昼食が始まった。「朝、直接畑や仕事の現場へ行く人もいるため、昼食は皆が顔を揃える大切な時間です」と家老さんは言う。ご飯や汁はお代わり自由で、1食500円。週末を除いて毎日メニューを変えて用意され、夏は素麺や冷やし中華等も登場する。近所の人もこの昼食を利用する機会が多く、今日は25人だったが、明日はグループが来場するため50食を用意するのだと厨房責任者の荒木すみいさんが言う。

UNEが地区と深く関わりながら農業事業を拡大する契機になったと家老さんは言う。社員と住民のための食堂だったが、平成24年に保健所より飲食営業許可を取得して「農家レストラン」に認可され、外部の人も予約すれば食べられるようになった。

引きこもりや高齢者が 農業等で社会参加

家老洋代表(61)が、地域活動支援センターUNEHAUSを開設したのは平成23年4月。UNEとは、Uユニバーサル、N農園芸、E越後、の頭文字を取って命名したもので、障がい者も健常者も高齢者も人間らしく誇りを持って安心して暮らせる「ユニバーサル社会」を構築することをめざした特定非営利活動法人。家老さんは以前から信濃川の河川敷を借りて障がい者とその家族で園芸福祉活動を行っていたが、皆が集い語らえる場、農園芸を本格的にできる場が欲しいと、旧栃尾市一之貝集落にその場を求めることにした。

家老さんは多彩な技と経歴の持主だ。農業技術者でそれを国内外の若者などに研修してきた指導者としての実績、自ら農作業や土木工事にも従事し空撮用ドローンも操作する行動力と技術力、そして12年間市会議員として住民福祉活動に取り組んできた人間性の豊かさ。2階の代表室にはそれを感じさせる資料や宝物で溢れている。

大学で農業土木を学んだ家老さんは、(社)国際農業者交流協会に勤務、7年間欧州支部長としてドイツで仕事をした。ふるさと長岡市に帰郷したのは平成10年、測量の仕事をしな

がら市会議員を勤めていた平成16年10月23日、中越地震が発生した。

「中越地震の時、行政やマスコミが注目したのは避難所や災害を受けた現場ばかりで、障がい者や介護を必要とする人達には目が行かず、救済物資も暖房もない自宅で過ごしている人がいることに気付かされた」家老さんは、社会的弱者のために何ができるかを考えるようになり、3期で議員をやめて障がい者の居場所作りをはじめた。

ウネハウスの活動拠点に一之貝を選んだ理由として、次の点を挙げている。

- ①施設として活用できる空き家があったこと。10部屋ほどがある2階建てで、1階を談話室&食堂、台所、作業場に、2階を事務室、後に奥の部屋を簡易宿泊場に改装した。
- ②長岡の市街地や自宅から車で20分の便利な距離にあること。社員たちは殆どが自宅から通勤しており、施設を利用する障がい者は朝8時30分に長岡駅東口に集合して送迎車に乗ってウネハウスにやってくる。帰宅も同様のため、皆が安全で安心でき、濃密な日々を送ることが出来る。



▲家老洋代表
▶厨房を担う女性たち



③事業を支援してくれる人々に出会えたこと。
④過疎化や高齢化が進んでおり、新たな活動がはじめやすかったこと。

一之貝でも空き家や耕作放棄の水田や畑が増えており、それらの解消の一翼になればと行政や集落のリーダーたちが動いてくれた。前述したように地区のお母さんたちが情報発信してくれたことも大きな要因になっている。

「農家レストラン」を通じて、村の人たちが作った野菜、梅干し、漬物、笹団子、山菜等も販売している。

センターの裏手にはどぶろく製造所とクロモジ加工場があるが、この民家も空き家だった家。地区の人が使ってほしいと相談を持ちかけてきたのが縁で、使いやすいように改修した。

UNEでは有償ボランティアと呼ばれる障がい者や地区の高齢者や農家、生活保護受給者等が8人働いている。畑仕事から帰った男性は「家の畑で草刈りしていた時は、一銭にもならん仕事で嫌になったけど、ここで働いていると小遣いになるし、若い人に農業のことを教えて喜んでもらえるから、生きがいです」と言う。

一方、UNEでは地域への貢献活動として、随時の通院送迎、2週間に1回の買い物送迎などのサービスを行い、また資源ごみ収集や地区の清掃活動にも積極的に参加している。「一之貝で暮らしてきた爺ちゃん婆ちゃんたちの経験とスキルこそが地域の資源です。その資源を私達が共有することで、集落をどうにか維持し、次世代へバトンタッチできるのではないかと思います」と家老さんは語る。

どぶろく、クロモジを特産品に

ウネハウスの裏手にどぶろく醸造所とクロモジ加工場がある。UNEは当初から美味しい自家産米でどぶろくを作りたいと平成27年には長岡市のどぶろく特区を活用して長岡市で第1号の「どぶろく製造免許」を取得した。

その開発と醸造に当たっているのが齋藤喜一さん(66)。長年地元の大手繊維会社の管理職に就いていたが、繊維会社は不況で倒産した。地域に福祉の仕事で恩返ししたいとUNEに入社したところ、どぶろくの醸造を家老さんに命じられたのが4年前のこと。「経験はゼロ、酒造りを一から勉強しました」

新潟は日本一の酒どころである。銘酒に匹敵する最高に美味いどぶろくを作りたい、そのためには高冷地に適した酒米の栽培が欠かせない。皆が協力、試行錯誤しながら2年かけて、どぶろく「雪中老乃界」が誕生した。

標高450mの棚田で栽培した「亀の尾」という減農薬の酒米と一之貝自慢の天然水で作られたどぶろく「雪中老乃界」は、現在4種製造され、本年2月、遠野市で開かれた全国どぶろく研究大会で優秀賞を受賞した。一之貝の特産品として道の駅でも販売されている。

案内してもらった醸造所は、雑菌が入らないように機密性を重視して改装され、低温保存庫や発酵室等の最新機器を完備している。仕込んで12日目、数日で発酵を終えるという酒を見せてもらった。アルコール分は12度。日本で初、特殊な製粉機で丁寧に挽いてアルファ化した米粉を使用したどぶろくで、上部は



透明感のある琥珀色になっている。もろみの粒がないため口当たりが良くフルーティで甘味もある。

隣の2階建て民家はクロモジの加工場になっており、納谷光太郎さん(45)が案内してくれた。クロモジは里山に自生する高さ2mほどの落葉樹で、香りが良い

ことから高級爪楊枝つまようじに利用されているが、薬用メーカーの人から、漢方の整腸作用があり、香りがよくリラククス効果があるので出荷して欲しいと頼まれたのが契機で、クロモジ茶の商品化に取り組むことにした。秋季に山へ行って葉と枝を採取し、洗浄した後乾燥させて熟成させる。

「ここでは皆がリラククスしながら作業できます。農繁期を終えた農家の人も来てここでお茶を飲んでお喋りするのを楽しみのようです」と納谷さんは言う。香りの強い小枝も大切な素材で、ここでは機械化せず一人一人が



▶上/クロモジ加工場(手前)とどぶろく醸造所
下右/どぶろく製造にける齋藤さん
左/クロモジ製作を指導する納谷さん

丁寧にはサミで切っている。さらに大枝も圧縮してエキスオイルとして活用する。クロモジのエキスは、ヒバ等に匹敵する強い豊潤な香りにあふれ、1瓶1000円から市販している。クロモジ茶は爽やかだが、ミント等より優しい味で、薬用効果も期待されることから、UNEでは今後、空地や斜面にクロモジの苗木を植樹して生産の拡大を図っていくことにしている。

なお、納谷さんは長岡市で飲食業を営んで多忙な日々を送っていたが、結婚し子どもが生まれたのを機に辞めてUNEに入社した。福祉への関心も高く、家老さんが次期リーダーとして期待する一人である。

美味しいコシヒカリ米の産地

UNEが耕作している棚田へ家老さんが案内してくれた。一之貝の集落を登っていくと、そこは美しい水田地帯。巨大な杉檜が茂る中に、田植えを終えた水田が空を映して輝いている。一之貝は美味しい米の産地で、平地産に比べて1.2割高く取引されるといいますが、棚田は生産性が低いため、トータルでは反当りの所得は低いと家老さんは言う。斜面にある田は面積はそれほど広くないが、機械化による作業が可能になっている。土手もきれいに草刈が行われ、さすが米どころといった雰囲気である。

UNEが耕作している田んぼは5カ所23枚、合計1.7ha。コシヒカリに加えて酒米「亀の尾」「農林22号」、もち米「大正餅」を栽培。すでに田植えは終了していた。

今春は雨が少なく水不足気味のため、気に

なるのは田んぼに引く水。地区で一番上部にある水田のため、引いた水は下流に流すことが必要だが、2枚目の田は一部が干上がって地割れしはじめています。

「あいつ、分かっているのかな」と家老さんは担当者の名前をボツリと言いながら、結局自分ですべての田んぼを見回ることになった。ぽつぽつと雨が降りだす中を、畦道を走って水の取り入れ口へ向かう家老さんの姿をみながら、UNEを経営することの苦勞と覚悟を感じる一瞬だった。

でも家老さんは「いい運動でひと汗かいた」と朗らかに戻ってきた。「農薬を出来るだけ減らして栽培した棚田米だから、同じコシヒカリでも美味しいですよ。でも残念ながら米価も農産物の価格も低迷しており、農業だけでは食べていけない。特に条件の悪い中山間地では農業は生活できる産業ではありません。だからUNEのように年金のある高齢者や障がい者などと農福連携することで、暮らしも安定し、集落のコミュニティも維持できます。お互いを支え合い、力を合わせれば、中山間地の農業を担うことができると思います」と語った。

道路脇の小さな畑では、ボランティアの男性2人が、青汁用に栽培するヨモギ畑を草刈りしていた。草刈り機をゆったり使って楽しんでる風で、作業は1日6時間。午後4時には終了してハウスに戻る。帰り際に摘んできたワラビをお土産にくれた。

雪がしんしんと降る頃、またぜひ訪ねたいと思う。

文／浅井登美子 写真／小林恵



▲薬用ヨモギの栽培畑で草刈りする農家ボランティア
◀田んぼの水路を見回る家老さん

