

知恵を活かして、楽しくくつくる

会津若松市の門田地区。会津身不知柿の産地としても名高いこの場所に、待ちに待った実りの秋がやってきた。

土から始まり みんなでつくる

門田柿選果場運営委員会の委員長、高橋庄作さんも実りの秋を待っていた一人だ。先祖代々から栽培していた柿畑を10

水稲や梅を栽培している。日本酒の造り酒屋でもある高橋さんのモットーは「土産土法」だ。農業でも酒造りでも基本のテーマにしている。「酒屋を始めたのも、うちに米があったから。始まりは農業から。そして土は全ての土台。そこから生み出されるものを知恵と工夫を活かして、全員で作り上げていくことを大切にしています」と話す。柿の栽培も、剪定摘蕾は高橋さん、摘果と消毒、草刈りは従業員の皆さん、収穫は高橋さんを中心に、友人や知人、従業員の方にも手伝ってもらうこともある。最後の選果作業は奥さんとお嫁さん。全員で作業し、作り上げる。

より良く、楽しく 考え、活かす

「収穫してきた柿はみんなを確認する。その柿を見て、今年はどうだったか、来年はもつとこうしたらいいのではとかをみんなで話し合うんだ」と話す。みんなで作り上げることも、やりがいや楽しさにつながると思顔をみせる。

他にも、摘果した一部の柿を利用して作った柿渋を、扉に塗ったり、一閑張で様々なものを作ったりするそうだ。「昔の人はこういうのを考えながらやっていったんだと思うこと、それをどうやって活かそうかと考えること、年を重ねることに楽しくなりますね」と楽しみに話す。なかでも収穫する時が一番の楽しみだそう。大きくてきれいな柿ができたときや、今年はどうもないものがあつたかな、と収穫の喜びを感じられる。同じものが二度とないことも「ものづくりにのおもしろいところなんだとか。」

象や災害は起こつてしまふ。2年前の凍霜害の時もそう。完全復活にはもう少しかかるのではないだろうか」と推測する。それでも、100%を目指してがんばって、前向きにとらえていくことを心掛ける。「大自然の中で、先人の知恵と自分自身の行動をいかに活かすかが農業だから、楽しくやっていたほうがいいじゃないか」と快活に笑う。

「柿に感謝しているよ、体力もつくし、いろいろ教えられる事が多い」と高橋さん。自分がいかに納得できるか、存在価値は自分自身が決めると話す。はつらつとした笑顔が、そのことを言葉にしないと物語っていた。



門田柿選果場運営委員会
委員長 高橋 庄作 さん



3



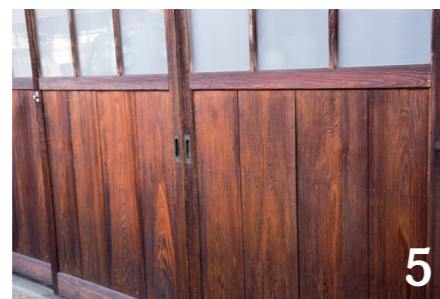
2



1



6



5



4

1_ この日の柿の収穫作業。皆さん手早く柿を収穫していく。/2_ 干し柿にする柿。収穫の段階である程度選果するため、干し柿用の柿は枝の部分が紐を結びやすいように工夫されている。この干し柿も景観づくりに一役買う。/3_ 高橋さんのモットーは、瓶の蓋にも刻まれている。/4_ 造り酒屋でもある家の前には、蔵と家の間に人々を出迎えるように大きな柿の木がある。蔵を建てる際に切られる予定だったが、いい柿がなると残しておいたそう。/5_ 柿渋を塗った扉。2年に1回塗り直し、手入れをしている。/6_ いつもにこやかで、はつらつとしている高橋さん。