

堀口博子特別編集 ● 佐賀平野を往く

葦よしと人の はるかな営みを 訪ねて

堀口博子 | 構成・文
composition & text by Hiroko Honguchi

佐藤正治 | 写真
photo by Shoji Sato



東アジアモンスーン地帯に属する日本は、

古代の平野のいたるところで葦原が広がっていたという。

風にゆれなびく葦原の風景、

それは「豊葦原の瑞穂の国」と

古事記にうたわれる麗しき浮島のすがたです。

佐賀県吉野ヶ里遺跡を訪れるたびに、

復元された王国の夢の跡に心ときめきます。

卑ひ弥呼みよがいた、そういわれる吉野ヶ里もまた、

豊葦原の茂る水辺の地。葦は水を浄化し、土を肥やします。

それゆえに弥生人は米をつくり、集落を築き、

都は6世紀にわたり栄えたのです。

有明海沿岸に点在する無数のクリークとともに、

独自の稲作文化を育んできた佐賀平野。

そこに織りなす葦と人のはるかな営みを訪ねました。

●イネ科の植物の葦は、アシとも、ヨシとも読む。アシは悪しきに通じることからヨシと呼ばれるようになったといわれている。葦葦(よしぶき)や葦簾(よしづ)、葦垣(あしがき)。葦火(あしび)といって乾燥した葦は火力が強く、燃料としても人の暮らしに役立っていた。

堀口博子(ほりぐち・ひろこ)

●編集者、プランナー。「人と環境」をテーマに雑誌等に寄稿している。武富勝彦氏の「葦農」と出会い、近年は稲作文化の宇宙観を視点にフィールドワークを重ねている。葦農研究会発起人。東京在住。葦農研究会 <http://www.azym-japan.com>

佐藤正治(さとう・しょうじ)

●写真家。ネイティブアメリカンの聖地、チャコキャニオンの旅を機に、広告写真から活動の場を広げる。2003年、初のフォトCD-ROM「ワカタンカ(グレイト・スピリット)」を出版。日本広告写真家協会会員。葉山在住。

背振山地の山裾に広がる吉野ヶ里遺跡は、標高10メートル、最盛期人口およそ1,200人、三重の深をめぐらした大環濠集落。外濠は幅6メートル、深さ3メートルもの鋭いV字型。中央には王たちを祀った大墳丘墓がある。その風景は『魏志倭人伝』に記された世界を彷彿とさせることから、女王のいる王国「邪馬台国」ではないかと遺跡発掘当時話題騒然となった。背振山を背景に、葦葦きの王宮が美しい。

水と土と緑が 文明をつくる。

富山和子・談

稲作文化の遺跡、吉野ヶ里

環境問題の『 Bibel』と云われ今なお読み継がれている名著『水と緑と土』の作者、富山和子氏は、ことのほか佐賀平野に心を寄せられています。阿蘇連山に源を発し、有明海に注ぐ筑後川の終着点である佐賀平野は、アオと呼ばれる灌漑技術によって有明海沿岸の湿地に水耕稲作を切り開きました。その古代に遡る稲作の歴史を独自の視点で捉え書いたのが、『日本の米』です。そしてその冒頭は、吉野ヶ里遺跡からはじまります。

富山氏は、この紀元前3世紀から紀元3世紀までの6世紀にわたって栄華をきわめた弥生の王国が、なぜ突然消えたかという史実に日本の米をめぐる問題を重ね合わせ、「この遺跡が米の文化の遺跡であること、そして最初の、米の文化の最も花開いたすがたであった」と記します。

最盛期人口約1200人を擁し、大規模環濠をつくり、錦を織り、鉄器、銅器をつくり、おびただしい数の大型甕棺を焼き、巨大墳丘墓を築いた吉野ヶ里王国。その滅亡を富山氏は、アオによって滅びたのではないかと視ています。それは佐賀県出身の地理学者、米倉二郎氏の推考に呼応し、アオをめぐる古代への思いをかきたてられた、と

著書の中で打ち明けます。アオとは、月2回の大潮に乗って海からやってくる川の水のこと。有明海は干満差の非常に大きい海で、筑後川の分流である六角川河口ではその差が6・5メートルにも達します。水は干潮時、海水に載ってほるか沖合に運ばれ、そして満潮になると比重の重い海水の上に載ったまま、また陸地に押し戻される。

「その淡水アオを取水し利用してきたのが有明海沿岸の農民たち」、そして「吉野ヶ里王国の不在の手たちも、このアオを利用し、水田を拡大させ、繁栄していったのではないだろうか」。しかし、「灌漑技術が進むにつれて水田は、洪水に脅かされる低湿地よりも生産性の高い乾田へと場所を移す。そして他のクニクニが栄え、海の灌漑にのみ安住していた吉野ヶ里は衰退し戦乱の歴史の中に消えていったのでは」、と結ぶ。

「水利用の技術がクニの盛衰を決める」。いかに日本文化が米づくりに立脚したものであったか、ということ富山氏は読み取っています。

伝統を放棄する日本人

そうした富山氏の佐賀平野への思いは、筑後川へとつながっていきます。

「筑後川は私の大好きな川です。日本中の川を歩いて来ましたが、これほど思い入れを込め、繰り返し書いてきた川も他にありません」

筑後川がそれほど魅了するのは、川に水が集まっては分かれ、そしてまた再び川へ戻ってくる「収斂する川だから」と云います。つまり上流が森林をつくり、水をつくる。中流がその水を水田に引く。そして下流の有明海沿岸では、その水が海へ注ぐと、上げ潮が引き上げて陸地に止める。アオ取水です。「有明海沿岸は日本を代表する大干拓地帯ですが、そこはまたアオを貯めてお

く溜池、クリーク地帯でもあるわけです」。さらに筑後川は、「土づくりをしている」と指摘します。「上流の森林が土をつくる。洪水がそれを海へ運ぶ。それを海が陸地に返してくれる」。

しかしその一方で、「上流では森林が歴史はじまって以来の危機に瀕しています」。それは水と土を必要とする農業そのものを危うく、さらにアオの文化もなくなろうとしていることを意味しています。こうした古来より連綿と受け継いできた伝統としての水思想を日本人自らが放棄していることに富山氏は警笛を鳴らします。「いずれ日本は、環境も、文化も、アイデンティティも失う」と。

人と大地との壮大なネットワーク

未だ続く巨大ダム建設によって、都市文明はますます水田の水を、森の水を呑み込みながら天上へ地中へと拡張しています。その一方で、「林業は衰退。日本の農業は、機械化と、農薬、化学肥料で固められ、自然の一部として営々と営まれてきた自己完結型の伝統農業を追いやってきました。そうした近代化農業がもたらしたものは、水のはく奪にとどまらない。土から得た物を土に返すという物質循環の道も絶とうとしている」と説きます。

富山和子(とみやま・かずこ)

●評論家、立正大学教授。群馬県生まれ。早稲田大学文学部卒業。水問題を森林林業の問題にまで深め、又「水田はダム」の理論でも知られる。富山和子水の文化研究代表。「富山和子がつくる日本のカレンダー、水田は文化と環境を守る」<http://www.ad-sun.com/kome-calendar> (tel.03-3669-8371)を制作。主な著書に『水と緑と土』(中公新書)、『水の文化史』(文藝春秋)、『日本の米』(中公新書)、『川は生きている』(講談社、第26回産経児童出版文化賞)、『お米は生きている』(講談社、第43回産経児童出版文化賞大賞)などがある。



早朝の六角川。水面に水蒸気が昇り葦原に幻想的な時間が流れる。ダムからの農業用水に切り変わった現代では、アオ取水はほとんど行われなくなった。しかし水路は今も残る。最近、これらクリークに生活排水が流れ込み、水質が著しく悪くなっていることに対して富山氏は各方面へ対策を訴えている。

「日本列島とは米づくりを基盤にして築き上げた、人と大地との壮大なネットワークです。人間が自然とかかわっていくためには、いっそう伝統は重視されねばならない。その伝統に光をあて新しい角度から把握直すことこそ科学の本当の役割ではないでしょうか」。

『水と緑と土』からほぼ20年。著書の中で富山氏が警告した環境問題という試練は、さらに深刻さを深めています。

「でも、希望は見えます」。

佐賀取材から戻った一週間後、東京の富山氏を訪ね、『水と緑と土』以後の日本のゆくえについて伺いました。

「ここまで危機的な状況にあつて、日本はいち早くゼロエミッションに近付かなければならないのに未だマイナス地点です。都市経済を優先し、農林漁業切り捨てを反省しない政治に憤りを覚えます。でも個人のレベルは違う。本格的に循環型農業を実践し、新たな林業を模索する若い力が現れ、この国の意識を動かすまでになってきていると、日本各地を歩いていてそう強く感じています」。

世界的プロジェクトとなった『富山和子がつくる日本の米カレンダー』、水田は文化と環境を守る』を毎年制作しながら日本の米文化を視つめていく富山氏だからこそ、伝統を放棄する日本人に未来はないことを、その美しい水田の景色の中に見抜いているのです。

坂口博子特別編集 ●佐賀平野を往く

葦と人の はるかな営みを 訪ねて

イタリアが評価した日本の有機農業

武富勝彦の葦農法

佐賀県江北町、佐賀平野の南、佐賀市から鹿島、武雄へと延びる国道34号線沿いのこの一帯は日本有数の大穀倉地帯だ。行けども、行けども、田んぼは続く。方向を失うこと十数回、広大な大地に基盤目状にはり巡らされた農業道路はまるで迷路だ。その道と沿うようにいくつものクリークが今も残る。稲作に不可欠な水の供給に苦慮してきた有明海沿岸でかつて盛んに行われていたアオ取水による水取りは、海から押し戻されてきた川の水を一旦この貯水路に集め堰き止める。そして田植えの到来とともに水は田んぼへと流れ込む。さらに人々は水路の底に溜まった泥土をさらい、堆肥として利用してきた。クリークは、低温地帯で生を営む農民の知恵の証でもある。

収穫直前の麦穂が江北町一帯を黄金色に染める5月上旬。武富勝彦さんを訪ねた。1998年から始まった武富さんの葦農を追う撮影は、今回で5回目。『九州のムラ』から特集のお話を頂き、ならばぜひ葦原を川から見てみたいと海苔採り舟を川に浮かべての撮影となった。武富さんは、主宰する葦農会の生産者グループとともに赤米、黒米、緑米の古代三色米を育てる有機生産者だが、その人が最もこだわっているのが「葦」なのである。地元六角川に自生する葦を使った堆肥づくりに並々ならぬ思いで打ち込んできた。

既にご存じの方も多いと思うが、武富さんはイタリアに本部を置くスローフード協会の認定する2002年スローフードアワードを受賞した日本初の農業者だ。

今や新聞、雑誌、TV、ラジオと出演依頼が相次ぐ、まさに時の人。しかしなぜ武富さんがスローフード大賞なのか、おそらく日本中に武富さんと同じくらい有機農法にこだわり、自然循環を考えた農業を営む人は相当数はいるだろう。その中から当時全く無名の武富さんが選ばれたのだから、人生そう捨てたもんじゃない。手間暇かけて有機農業をやっても消費者の関心は低く、報われない時代が続いた。農業を諦めて高校へ戻ろうかと悩んだ時、ある人から云われた。「素晴らしい先生はたくさんいても、武富さんのような農業をする人は他に誰もいない」と。その言葉に励まされ、人のやらない道を歩む迷いを吹っ切ってきた武富さんの苦労が、この受賞をきっかけに大きく実った。それが日本ではなくて、イタリアであったことは、何とも皮肉な話だが…。

武富さんを発見した欧米家庭料理研究家、黒川陽子さんは、イタリア食文化研究家で、スローフード東京の設立者である馬場裕氏の元で大賞選考の調査を重ねているのだが、彼女によれば「緑米にピンと閃いた」と話す。古代米のひとつである緑米は、赤米や黒米ほど一般に認知されていない。実際、イタリアのスローフード協会でも緑米の存在は知らなかったそうだ。まして武富さんのように普及させるほど生産している人はいなかった。さらに葦堆肥による循環型農業であることも審査条件に叶った。イタリアが評価した日本の有機農業。それが古代米と葦堆肥だった。



毎年一回食文化に貢献する人に与えられるスローフードアワード。2002年の審査員特別賞二席に武富さんが選ばれた。これは、日本初はもとより、アジア初。世界中から選出された188人の中からの受賞だった。

武富勝彦(たけどみ・かつひこ)

●佐賀県生まれ。高校の生物の教師を21年間勤め、将来校長職を期待されながら、41歳で農業に転身。地元六角川に自生する葦に着目し、葦堆肥による独自の農業を実践する。葦農会主宰。

堀口博子特別編集 ● 佐賀平野を往く

葦と人の
はるかな営みを
訪ねて



食はいのちなり、
いのちは食なり。

卑弥呼もこがんして赤米の実りを
眺めとったかもしれんとです。
夢があると思っておりますよ。

はじめて食べた黒米の
おはぎの味が忘れられんでね。
それが古代米をつくる
きっかけでした。



有明海が育ててる葦には、凄い力がある。 それを生かしたかった。

葦と人の
はるかな営みを
訪ねて

河口博子特別編集 ● 佐賀平野を往く

早朝の葦原は、神々の場にふさわしく清々しい
気配を漂わせている。河口堰周辺から上流約45キ
ロにわたって自生する葦の林を川から眺めると実
に爽快だ。太陽が高くなるとともに川面から水蒸
気がゆらゆら昇る。葦の茂みに巣をつくって生息
するヨシキリ鳥が、われわれ侵入者を仲間知ら
せようとギョイギョイと鳴き声を上げる。5月の
葦は未だ子どもで、どこか頼りない。それでも海
水と淡水の混ざりあう汽水域と呼ばれる辺りに生
える葦の背丈は、もう既に2メートルには達して
いる。「ちょっと刈ってみましょう」。葦の大群を
見ると葦刈人の心が早るのか、鎌を振らずにはい
られないと見える。舟が陸に乗り上げるや否や勢
いよく飛び出し葦を刈りはじめた。しかし最盛期
の8月の葦に比べると葉も茎も柔らかい。

「これは堆肥にはならんねえ。葦の中の微生物
がまだできていない。でもこの時期にこれだけ大
きくなる葦はここだけですよ」。

長年葦を刈り続けてきた人の言葉は明快だ。六
角川の葦で堆肥づくりをはじめてかれこれ8年、
「当時葦を刈って堆肥にしようなんて誰も考えな
かったですよ。とんでもない変人に思われていた
んじゃないですか」。武富さんは笑う。どの家も
が葦葺きだった昭和30年代頃までは、葦は屋根材
や御飯炊きや風呂を沸かす燃料として人々の暮ら
しに身近な生活材だったが、瓦屋根やガス釜の登



場でもはや無用の長物、完全に利用価値を失って
しまった。まして農薬と化学肥料が当たり前の近
代農業の時代に、葦で堆肥をつくるなど、周囲に
とってはおおよそ時代に逆行した奇行に映ったこ
とだろう。

葦農会の葦刈りは、6月の田植えの時期から3
月頃まで続く。堆肥にいちばんいいのは、真夏の
青々とした葦だそう。水分をたっぷりと含んだ
若葦は、微生物を多量に含み、力強い堆肥をつく
ると云う。刈り取った葦は自力でつくった堆肥場
に集められカッターで細かく裁断され、米糠、水
を合わせ混ぜ、何度も切り返しをしながら空気を
入れる。夏なら刈ってから24時間以内に発酵はは
じまる。高く積んだ葦の山からもくもく蒸気が上
がる。中は60度を超えると云う。「この中に体を
入れてみませんか、葦風呂ですよ。いつかつくっ
てみたいですねえ。葦のエネルギーが充滿してい
る」。武富さんが葦を語る時、ことさら言葉は熱
くなる。一心に堆肥づくりに打ち込む姿には、い
つも圧倒されてきた。しかしその背景には、38歳
で体を壊し、41歳で高校教師から農業者へと転身
する波乱の人生がある。

「死にかけたほど体中ぼろぼろでした。不規則
な生活とインスタント食品漬けの毎日でしたから
それと教員生活のストレスとね。もともと向いて
いないんですよ、人に管理されるような生き方は。

心が喜ばんですよ。体を治すうちに、食がいちばん大切だと学びました」。

『食はいのちなり、いのちは食なり』、マクロビオテックの真髄に触れ、武富さんのその後の人生は一変する。そして、本格的に有機農業に取り組みことになる。

「あらゆる本を読んでね、土づくりに行き着的だ。EM農法とかいろいろの方法はありますが、自分の住んでいる家の近くに草がたくさんあるんだから、それを利用するのがいちばんいい。それで草堆肥をやってみたら凄い力があることが分かってねえ。タマネギでもキュウリでも草堆肥でつくると旨い！ 全然味が違うんですよ。その草を生かしたいと思いました」。

自分でつくったタマネギの旨さを人にも知ってほしいと、ある時武富さんは草堆肥タマネギを佐賀大学農学部の中欽二教授へ届けたことがある。田中教授は、農業や化学肥料を使わない自然農法の重要性を説いている学者で、草農のよき理解者でもある。

「武富先生のタマネギはおいしいだけじゃない、日持ちが断然違います。それがきっかけで私も草堆肥を大学で研究するようになったんですが、中でも、武富さんが刈っている六角川下流域の草は素晴らしいですね。有明海の恵みです。特に汽水域に育つものが堆肥には最高です」。田中教授も草の有用性を絶賛する。

「農業や化学肥料でつくった食べ物体がいいわけがない。アトピーだけじゃないですよ、最近の子どもたちがキレルのも食が大いに関係しています。子どもたちが安心して食べられるものをつくるのが、本来の農業の姿じゃないですか」。

食害が叫ばれる昨今、安くて簡単な食習慣から、



- A 淡水と海水の混ざる汽水域に育つ草は群を抜いて大きい。
- B 自力でつくった草堆肥場。
- C 草堆肥をはじめ、各有機生産者のこだわりがつくる古代米。
- D 今年もよい実りでありますように。収穫が待ち遠しい。
- E 母親ツヤさんを筆頭に、草農を動かすスタッフ。
- F 2年前、JAオーガニック認証を受けた草農。
- G 草を刈って6カ月～1年、ふかふかの土になる。

※マクロビオテック/桜沢如一(さくらざわゆきかず)氏により広められた穀物菜食中心の食生活のこと。自然環境の調和や世界の平和まで視野に入れた画期的な思想。日本では「正食」「食養」などと訳されているが、あまり一般的ではない。海外では知名度がありマドンナやリチャード・ギアなど実践者も多い。

※EM農法/琉球大学比嘉照夫教授の開発による有機農法。
EM=Effective(有用な)Micro-organisms(微生物群)

安全で安心できる食環境に、人々の関心が移ったことは、有機農業にとっても明るい兆しだ。でも武富さんは、「食はおいしくなければだめだ」と云う。その応えを導き出すエレメントのひとつに「草」があるとしたら、もうひとつの環境問題はわれわれの心の中に潜んでいる。取材中、こんな言葉に出会った。「草堆肥がいいのはわかっているでも手間がかかりすぎる」。しかし、手間暇こそを喜びに変換できたなら、価値観は一瞬にしてひっくり返るに違いない。武富さんのスローフード大賞受賞は、それが可能な時代になったことを教えていると思う。

武富さんの母親、ツヤさんの話が忘れられない。「昔は、この辺じゃみんな草を刈って堆肥にして使った。楽しかったよ。家族総出で川原の草を刈ってね、リヤカーいっぱいにして家へ帰ると義母が草火でご飯を炊いてくれた。あんなたちは知らんさろうが、そういう時代があったとよ」。

次代への予兆、葦農庵の試み。

江副直樹 文

平成15年5月11日早朝。佐賀県江北町の平野の只中に建つ武富の自宅に、葦葺き職人たちが集まってきた。母屋の横には棟上が終わった建屋が佇んでいる。すでに基礎の上に乘った柱と梁、エツリ(小舞)が編まれた壁、屋根はサス(垂木)も組まれて葦が葺かれるのを待つばかりだ。ここまでの仕事は、長崎の大工鉄屋良治が音頭をとった。数年前にある家のいろりをつくっていたとき武富と出会い、自身も葦葺きに興味を持っていたことで、今回声がかかった。この日は、足場組みでサポートに回る。そこに、陽に焼けたにこやかな笑顔で吉岡棟梁が現れた。足は地下足袋で固められ、手には愛用の鎌。ときばきと指示を出し、とても74歳とは思えない足取りで、颯爽と屋根に上る。葺き職人は屋根上が仕事場だが、葦葺きには手元あるいは小取りと呼ばれる地上の作業班が重要な役目を果たす。まず枕子巻きという屋根のパーツの製作に入った。

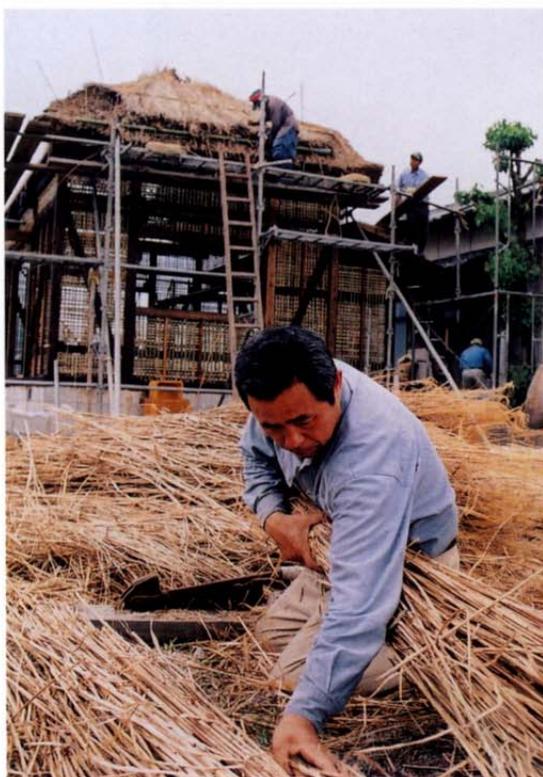
この日、屋根に上ったのは4人。職人は3人、1人が手伝い。今日は、サスに竹を水平に固定する作業から。シュツ、シュツと音を立てて藁縄をしごきながら、横になった青い竹が次々に垂木に結びつけられていく。その工程が終わると、いよいよ葦葺きの開始。まず、根太の上にカヤを敷いて下地を整え、その上に束ねた葦を根元を下に向けて並べる。1辺に並べ終わると、細目の竹を横に置き、根太と葦束とを一緒に縄で結んでいく。しばらく眺めていて、不思議な気分になった。作業風景が驚くほど穏やかで静かなのだ。1軒の家が建とうとしているのに、モーター音も切削音も金属音も聞こえない。時折、職人の掛け声、笑い声も周囲の広大な田園に吸い込まれる。夕方、2面を9割方葺き



細く、しなる竹の上で見事にバランスをとる。



丁寧に研がれた2種の鎌。鈍く光る鉄の業物。



作業を助け、葦の根元を切り揃える武富勝彦。

葦が人を惹きつける。循環するやわらかなテクノロジー。

上げて1日目を終了。棟梁は、「玉葱を出荷せないか」といいつつ帰っていった。

過去よりも現在の方が、そして現在よりも未来の方が良くなる。現代人は、そんな気分の中でここ数十年の月日を重ねてきた。貧しさから抜け出て、昨日よりも今日、今日よりも明日、我々は豊かになる。そう信じながら生きてきた。しかし近年、その信仰とも呼ぶべき思い込みに、時折影が射すときがある。なかでも人々の健康とより深くつながる食と住において、アレルギーやシックハウスなど、それは心身の変調という形で顕現した。

過去に解答を探す人々が増えたのは、そんな時期からだったろうか。料理にとつての食材や、住空間にとつての建材に、新たなニーズが生まれた。単純な懐古趣味ではない。明らかに、現状の価値観に異論を唱える消費者が台頭していた。

武富の食での「気づき」は、早くから住空間にも広がっていた。堆肥づくりのために川原に繋る葦を手刈りすること、いつか見た葦葺きの家並みが彼の頭を占領するようになった。夏涼しく冬暖かい優しい家。一方で武富は、母親が葦を燃料に竈で炊いていたご飯のうまさやいまだに忘れられないと言う。

川原に伸びる葦は川の水を浄化し、刈り取られてのち土にすき込まれて農作物を育て、乾燥すればハイカロリーの燃料となり、そして住宅の屋根に上がって住まいを守った。ごく身近に豊富にあった葦という植物

しばらく眺めていて、不思議な気分になった。
作業風景が驚くほど穏やかで静かなのだ。
現代の住宅建築との決定的な違いが
このあたりにあるのかもしれない。



葦屋根に取りつく男たち。右端の麦わら帽子が棟梁の吉岡昭三。吉野ヶ里遺跡を象徴する葦葺きの登樓の修復では陣頭指揮をとった。

を、見事に暮らしに取り込んだ知恵の奥深さ。それは、まさに循環するやわらかなテクノロジーであった。武富は自分が葦に助けられたとの想いが強い。いつかは自分が葦に恩返しをしたい。そして彼の頭の中に葦葺きの家が浮かんだ。今から8年前のことである。

翌5月12日は快晴。早朝は爽やかだったが、陽が上るにつれて温度も急上昇。この日は各地から助っ人が来るという。作業がはじまると、三々五々人が集まってきた。出発地はバラバラ、大分、長崎、福岡、地元佐賀。年齢性別も一様ではない。いずれも、葦葺きの家と仕事に興味があって足を運んだ人たちだ。曰く、「二度見てみたかった」「こんな家に住みたくて」「いつか自分で建てようと思って」。動機は微妙に異なるが、葦葺きの家への関心は一樣に高い。彼らは熱心に作業をこなした。大工など家づくりのプロは屋根上の作業をサポートする。1日目に続いて残りの2面も着々と葺かれていく。助っ人の働きのおかげか、ペースは上々だ。葦が厚みを増し、軒が徐々にせり出て来た。一方ケラバ(切り妻屋根の端)の厚みがある部分は、竹を細く削り両端を尖らせたいわばヘアピン形状のメキシコという止め具で固定する。法面や断面を整えるのは、船を漕ぐ櫂のような打板と大きな木製ハンマーを思わせるドチという木製の道具。トントン、ドスドスと小気味よい音とともに屋根が成型されていく。完成は目前だ。陽は西にゆっくりと傾きはじめていた。

その頃、武富は母屋の土間で、夕餉の支度にかかっていた。葦堆肥で育てられた有機米を、葦を燃料に炊き上げようというのである。葦葺き作業が終わるころには、長い間武富の心をつかんで離さないあのご飯がで上がる。葦葺き仕事の打ち上げにふさわしいメニューだ。いくつもの滋味豊かな料理が食卓を飾り、葦農庵のこれからについて話が盛り上がるに違いない。



これが枕子巻。想像以上に力が必要な作業だ。

【葦農庵に関わった人々】

- 葦葺きはもう40年近くやってきた。忙しいところは年に200日は仕事をしていた。
吉岡昭三(佐賀県白石 葦き職人 玉葱農家 74歳)
- 職人が減ってるからあちこち行く。モノを作るってことは楽しいよ。
福岡博国(佐賀県川副 葦き職人 米麦農家 70歳)
- もう10年になる。毎日の仕事じゃないところがちょうどいい。
福岡巴友(佐賀県川副 葦き職人 米麦農家 65歳)
- 父が葦き職人だったので、いつのまにか。この仕事は面白い。
池田忠美(佐賀県川副 手元 兼業農家 53歳)
- はじめて5~6年。何でもそうだろうけど、思い通りにいくときは気分がいい。
高森孝行(佐賀県白石 手元 米麦農家 65歳)
- ゲルに暮らしています。以前、自販機に葦葺きの屋根を掛ける仕事を手伝ったことがあって。こういうの楽しい。
森山 誠(長崎県諫早 便利屋 52歳)
- 昔、自宅が葦葺きでしてね。葦替えを手伝うと、鼻の中まで煤でもう真っ黒になってね。懐かしいです。
岸川弘利(福岡県 板金工 63歳)
- 葦葺きの家、やってみたいです。将来、仲間と寺の敷地に何か建ててみようかと話しています。
立花顕則(長崎県諫早 若院[住職] 27歳)
- 葦葺きの家なんてもちろん初めて。こんな家づくりがあるんですね。
田副 亨(長崎県諫早 ビデオショップ勤務 25歳)
- 自宅が丸太小屋なんですが、今度は葦葺きの茶室が欲しくって。武富さんが建てると聞いて飛んできました。
前田純子(長崎県大村 主婦 56歳)
- 循環型住宅の研究會や薬の家プロジェクトをやっています。いつかそういうコミュニティをつくるのが夢。
山田信行(佐賀県武雄 設計事務所経営 47歳)
- 今度、自然エネルギー実践ネットワークというNPOを立ち上げます。葦葺きの経済特区をつくらいいのに。
佐藤浩一(福岡県久留米 レンタルサーバー会社自営 34歳)
- 大分で葦葺きをやっているとき、偶然武富さんに声を掛けられて来ました。今日は葦葺きの勉強です。
梶原 敏(大分県前津江 大工 45歳)
- 葦農庵の壁を塗ります。この仕事に参加できていい経験になりました。また、やりたいですね。
藤井勝人(佐賀県白石 左官 52歳)
- いろんな家を建てますが、子供の頃に過ごした薬葺きの家が忘れられない。こんな家を増やしたいです。
鉄屋良治(長崎県高来 大工 44歳)

江副直樹(えぞえ・なおき)

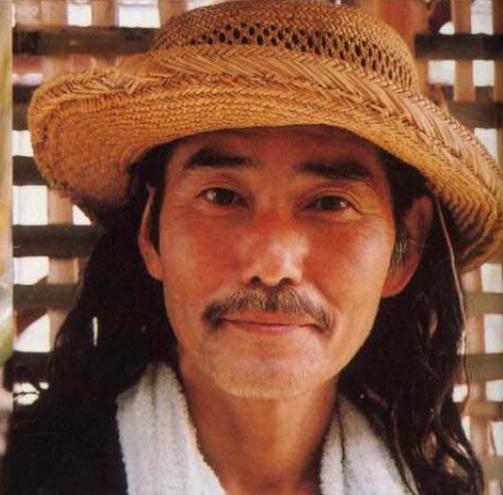
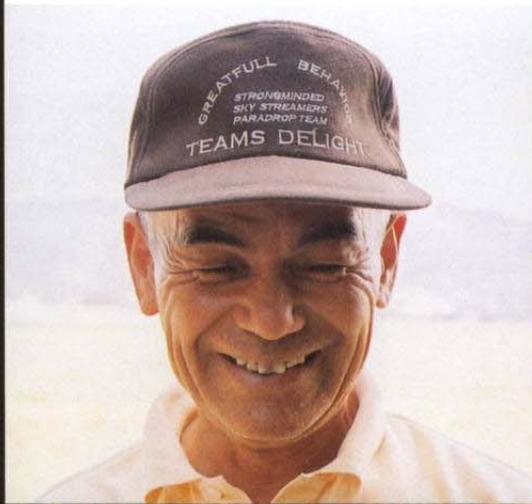
- 1956年1月1日生まれ。99年に福岡市内から福岡県朝倉郡宝珠山村の標高250メートルの山中に自宅と会社を移す。商品開発と広報計画のプロデュースの会社・有限会社ブンボ代表。http://www.bunbo.com

葦と人の はるかな営みを 訪ねて

坂口博子特別編集 ● 佐賀平野を往く

現代という時代に、葦葺きの家が人々を惹きつける。彼らの視線はおしなべて輝いているが、その先には過去があるのではない。新たな可能性に満ちた次代の風景が見えているのである。素材、工法、職人の技。もし、それらを生み出した背景を文化と言ふのなら、今生きる我々は、そこに貴重な宝を見出すべき峠に差し掛かっているのではあるまいか。

今年、葦農庵の南側の田には赤米が植えられる。秋になれば、庵の窓の向こうに、一面の美しい赤いノゲが風に揺れているはずだ。



現場から出た葦の破片は庵に入り燃料となる。