

# 森とともに生きて



今回は辻谷達雄さんが主宰している「源流塾」を中心に、「森とともに生きて」きた「達っちゃん(辻谷さんの愛称)」の山の暮らしをつなげていきたいとの熱い思いを伝えたいと思います。

## 森の達人、辻谷達雄さんに聞く

その3 生きる力を伝えたい



辻谷達雄さん

### 達っちゃんクラブから源流塾へ

村が過疎化していくなか、何とかして村を元気にしたいと考えた辻谷さんの答えは、面積の95%を森林が占める川上村では山林や林業を活性化するには、そして自分自身にできることは50年にわたる山仕事の経験を活かすこと。そこから、1997年に「山に学ぶ、山で遊ぶ」をテーマに都市住民との交流事業を始め、

その交流会を「達っちゃんクラブ」と名付けた。

達っちゃんクラブでは、村内の季節ごとの山や滝の散策をしながら、そこにある草が薬草であることやてんぷらにして食べるとおいしいこと、時にはその野草や山の果実を使つての郷土料理体験を行っている。知識ではなく先人の知恵を伝えることを中心とした活動である(表1)。これまでの17年間で、のべ1万人が参加した。また、回を重ねるたびにスタツプとして村人の参加者も増えていった。

2013年に村の「森と水の源流館」館長を退任することになり、それを機会に高齢者の参加が中心だった達っちゃんクラブとは別に、若い人を対象とした「源流塾」の構想が生まれた。達っちゃんクラブのスタツプに話したところ、賛同を得て活動がスタートした。

表1 達っちゃんクラブ (2014年度 プログラム)

4月26日(土)	山菜の天ぷらハイキング
6月21日(土)	こあじさい&白屋岳ハイキング
7月26日(土)	川でアマゴ獲み体験&アマゴ塩焼き
8月9日(土)	スペシャル素麺流し
9月20日(土)	東熊野街道ハイキング
12月6日(土)	明神の滝ハイキング
2月7日(土)	御船の滝・氷瀑ツアー
3月28日(土)	原石山~青根ヶ峰ハイキング

表2 源流塾

2013年	4月	川上村三之公(さんのこ)「源流の森」を訪ねて
	5月	白鬚山登山 三之公「源流の森」間伐
6月		柿の葉寿司づくり 炭焼き合宿@大阪里山倶楽部
	8月	チェンソー講習
12月		蔓で手作りリリース作り 門松ならぬ角杉づくり
	2014年	4月
8月		達っちゃんクラブの森 歩道開設 匠の聚・森のベンチを設置しました
	9月	東熊野街道(達っちゃんクラブ)下見
10月		匠の聚・森のベンチを設置しました
	12月	明神の滝(達っちゃんクラブ下見) こんにやくと大根の漬物の作り方

活動のモットーは、若者が楽しめること、入会・退会は自由とした。費用は、源流塾の活動を応援したいという方の寄付等で賄っている。

### 百聞は一見にしかず。百見は一行にしかず。

源流塾では、より専門的に学びたい人に向けて間伐や炭焼きの仕方、柿の葉寿司や添加物を一切使わない漬物の付け方、木の灰からとった灰

汁を使つてのこんにやく作り等々、長い歴史の中で培われてきた生活文化を体験を通じて身に付けていく活動が行われている(表2)。それは生きていく力を高める取り組みである。

「生きていく力」とは、例えば石油や電気がなくとも身近にあるものを使つて火力や灯りを得る知恵であり、賞味期限という数字表示がなくとも五感で見分けられる力である。

### 座右の銘は「夢と希望」

辻谷さんの周りにはいつも若者の姿がある。村を知つて村に定住してほしいとの辻谷さんの願いは少しずつ形になりつつある。

まずは、自らが創設した会社「ヤマツ産業」で若い社員が定着している。その会社でのユニークな社員教育の話がうかがった。それは「林業をカッコいいものに」というテーマを持った「ウツジョブ」という映画を社員に見るように勧めると同時に、映画の題材となった三重県美杉村まで撮影現場を一緒に見に行き、映画で出てきたシーンについて説明をするという話である。

また、達っちゃんクラブや源流塾にやってくる、「かわかもん」と名付けられた地域おこし協力隊員から定住希望者が生まれている。昨年9月に日本創生会議が発表した「2040年若年女性の人口増減」で、川上村は下から2番目という悲しい数字が公表された。その予想を覆す力は、源流の村としての誇りと、自然の恵みに感謝し活用する地域力や生きていく力で、若者や都会人を引きつけることにある。達っちゃんの日常に触れて、そう感じた。(取材・文 大浦悦子)

### 源流塾にプチ参加しました!



手作り満載の食卓



「いただきます!」

### こんにやくの作り方

- ①こんにやくを洗い煮る(蓋が通るくらい柔らかく)
- ②皮をむいて、ミキサーで攪拌する(粘りに注意を払って)
- ③タライに入れ、ヒノキヤ杉の灰汁を混ぜると手が手につかなくなる
- ④それを平らにして手の指で底が見えるくらいに切った時にその底の割れ目が寄ってくるのがいい加減となる
- ⑤餅箱サイズの箱に入れて四角く切る。
- ⑥一晩おいておくと出来上がり。

### 大根の漬物の作り方

- ①大根5kgを、皮を剥き長さ20センチ、半分の太さに切り、桶に入れる。
- ②(酢1合+塩1合+水4合+氷砂糖1kg)を鍋で、氷砂糖が半分溶けるまで、煮え立たせないように火にかけ、冷ます。
- ③冷めれば、桶にくちなしの身の汁(身を細かく刻みボールにつけておく)と一桶に入れ、重しをする。水が出てきたら軽く重しに替え、一週間ほどそのまま置いておく。

訪問した日は、漬物の付け方とこんにやくの作り方を辻谷さんの奥さんに教わるという内容であった。

その日の塾生は奈良県内と近隣の県からのメンバーで、20代から30代の若者中心であった。職種は様々でサラリーマン、林業関係者、公務員そして川上村の地域おこし協力隊員などである。

副塾長の存在の八木さんは大阪の森林ボランティア協会の会員で、実習体験のできる場所を探していたところ達っちゃんクラブをネット得知り、クラブの常連さ



食後の語り

んになった。この熱心さが見込まれて源流塾創設に関わることになった。

県庁の林学技師である野口さんは山仕事の師匠を探していたところ、イベントで辻谷さんと出会う参加するようになった。最近、空き家を買って吉野に移住したそうだ。災害時に水道や電気が止まっても生きていける力をつけたい、その知恵を後世に伝えていきたいとのこと。

源流塾の楽しみの一つ、それは自然の恵みをお腹一杯いただくこと。その席では、食材をネタに大いに話が弾むのである。