

大雪カントリー

FREE

秋

～大雪山の見える暮らし。移住した人、したいひと～

創刊号



大雪カントリー

北海道で暮らすには。

都会は住みにくい。ならば生活の本拠は豊かな環境の残る田舎へ移し、必要などきだけ、都会で働くなり、遊ぶなりすればよい。一方、地方はおおむね人口減に悩んでいる。田舎暮らしをしたい都会人が全面的、あるいは部分的に地方に移住すれば、個々の移住者はもちろんそれを受け入れる地域も含めて、生活の満足度は向上するだろう。理屈はそうむつかしいことではない。しかし、いざ、田舎に生活の拠点を作るとなると、実際はそう簡単ではない。

移住者の為の橋渡し。

そこで、大雪カントリー・サロンは、大雪山系のほぼ西側に位置する北海道上川地方にあって、移住者のための橋渡しをしようという、営利を目的としない自由な集まりである。メンバーは移住者を受け入れる側の人々、自治体の職員として移住者受け入れに関心をもつ個人、現に移住してきて、今ここに住んでいる人々などなど、多士済々である。

梅谷 俊一郎 (旭川市西神楽 就実の丘在住) について

情報交換や見学会なども。

当サロンは二〇〇四年夏から、月一回をめぐりに会合を持ってきた。話題は移住に対する関心が全国的に高まるなかで、他の地域では移住者受け入れに具体的にとのように取り組んでいるのか、移住者が増えることに伴って受け入れ側にはどのような負担や問題が予想されるのか、移住希望者の移住動機は何か・・・など、移住そのものをめぐる情報交換や制度上の問題点の検討だけでなく、広く田舎暮らしの実例報告や、ときには移住者宅を訪れて、現地での見学会なども行ってきた。

広い人的ネットワーク。

二年間のこうした試行錯誤を通じて、当サロンを中心として情報および人的ネットワークが自然に形成されつつある。月例会では、そろそろ具体的に外に向かって働きかける活動を始めてはどうかという機運が高まりつつある。有力候補にあがっているプロジェクトが、ここ上川地方への移住

やそこでの田舎暮らしについての情報提供である。おそらく、都会の移住希望者が知りたい情報は多様で広い範囲にかかわることであろうから、当サロンが培ってきた情報網、人的ネットワークはそうした目的には大きな力を発揮するだろう。現在そのための具体策を検討中である。

地元料理と語り。

当サロンの活動についてぜひ触れなければならぬことがある。それは会合のたびに毎に会員の尽力で、地元の素材を使った本家の家庭料理が供され、文字通りサロンの集まりそのものを楽しんでいくことである。筆者自身、このサロンを通じて、実に多彩な経験と知識をもつ友人を多数得ることができた。そうした北海道のよさをより多くの人々と分かち合うことがこのサロンの目的である。

就実の丘

しゅうじつ おか

旭川空港の近く、台地上の畑作地帯の別名。360度に近い景観の中に大雪山系の山並みを見ることが出来ます。旭川市内にある絶景の一つです。



今年は、2作目の炭焼き釜を自力で作った。窯を作る、木を切る、火を守る……。そして、出来た炭で飯を炊く。この一連の仕事の流れが、1年の暮らしの中に溶け込んで来たように思う。

森の小径ファーム/旭川市東旭川豊田587
yamanoko@topaz.plala.or.jp

エッセイ vol.1 私のカントリーライフ

桃栗三年、カントリーライフ八年

自然に倒れた木、間伐した木を樫で運ぶ。積んで二回夏を越した薪で、パンを焼く。ガスや電気ですいたパンとは、別物である。寒い日は、薪をたいて暖を採る。体と心が暖まる。生木はそのまま炭の材料にする。木を立て込み、火をい

フクロウの鳴き声を聞きながら炭を焼く

頃、空は一面の星である。静寂の中、フクロウの鳴き声に、一緒に炭を焼く女房と顔を見合わせる。できた炭で秋刀魚でも焼きましよう。
胡桃が実を落とし栗のはせる頃、リスと競争で実を拾う。落葉松の根元にハナピラ茸を見つけた。大地に散ったハンノキの葉は、魔法のようにその場の雰囲気を変えている。熊手で集めて田畑に持っていく。

田植えをし、自然の恵みの中で育った稲を刈り取り、お日様に干し、足踏みて脱穀したお米をいただきます。こんなにうまいご飯は、そうは食べられない。



その上は、二羽のひよこを甲斐甲斐しく見守るウコッケイたちからもらったもの。物語いっぱいのお食事である。縁の下の力持ちはおいしい水である。

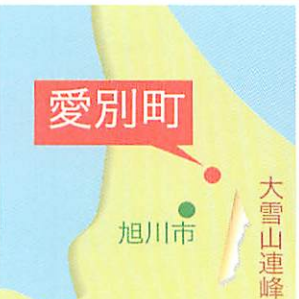
スズメバチ、カメムシ、それにマムシは、我が家の三種の戒めである。除けた木の下にいた蝦夷サンショウウオの仕草を見ていると、つつしみていいなど思う。
大正九年生まれの母もここへ一緒に移ってきた。大阪にいるときは医者通いが日課であった。それが引越してきて、半年を過ぎたところから医者とは無縁となった。
循環する環境の中、次の世代に手渡していききたい暮らしの場を、ここ旭川でいただいている。八年目に入ったカントリーライフ、時をかけながら熟成させたものである。

森の小径ファーム主宰
小嶋源一

秋といえは...

涼しくなると、虫たちの活動も息をひそめ、森林散策をするには、秋は気持ちのよい季節です。落ち葉の朽ちてゆくにおい、紅葉の美しさ、少し湿った冷涼な空気は、夏の疲れを癒し冬への活力を与えてくれるような気がします。

大雪山の恵み



きのこの里 愛別町
石狩川上流、農業の町
<http://www.town.aibetsu.hokkaido.jp/>



エノキダケ(ユキノシタ): 栽培のキノコは食卓になじみ深いですが、自然の姿はだいぶ違います。古い切り株や、風倒木等に多く発生します。



タマゴタケ: 名前の通りたまごのような白い殻から顔を出す、きれいな色のキノコです。ミズナラなどの広葉樹林に多く見られます。汁物・鍋物・炒めて食べてもおいしいです。



ナラタケ(ボリボリ): どんな切り株、朽ちた木等から顔を出します。ですから、森に限らず公園、木工場など、思わぬところで見られることがあります。



マイタケ: 山で見つければ舞を舞うという名前の由来の通り、味、香り、食感のすばらしい山のキノコの王様です。数年おきに顔を出すとされる貴重なキノコです。

*キノコの写真と解説は(財)日本さくらの会 石川敏雄さんです。

秋

になるのが...

とにかく待ち遠しいのは、暑さの苦手なワンたちと、ワンと遊ぶ人間たち。北国の犬ぞり使いたちはそれを乗り越して「冬がくるのが待ち遠しい！」のです。毎年全国の天気予報を見ながら、北海道は涼しい時期が長くて犬族には最高！とこの冷涼な気候をエンジョイしています。

犬ぞりシーズンを前に

さて来るべき冬を、最高のシーズンにするべく、稲刈りの終わったころくらいから、犬ぞりワン達のトレーニングが始まります。「バイクジョアリング」と呼ばれ、去年からは大会も開かれるようになりまし。

これは、マウンテンバイクなどをワンたちが引いて走るもので、普段のお散歩みたく、犬ぞりに使うハネスをつけて行います。

なんか楽しそうだな～北海道

て行います。

手作り4輪カート

遅い方のワンちゃんのペースを守ってあげながらのスピード調整をします。気温やコースの形状によって距離を考慮します。



バイクジョアリング

ブレーキを調整して常に少し加重がかかるようにします。ワンの様子に注意して、ハンドルを取られないように気をつけます。すぐ足で立てる高さにサドルを調整しましょう。



私のチームでは、2〜4ドッグの為に手製の4輪カートを使っています。紅葉や落ち葉の良いにおいで、林道や農道を走るのですが、犬ぞりとはまた違った面白さがあります。この季節も楽しみなものです。北海道に暮らし始めて、犬ぞりに出会う、家族同様のワン達と共に、冬が来るのが楽しみになりました。冬を目指してワン達と一緒にがんばる暮らしは北国らしくていいなあと、思っています。

ムーンライトレディーズ犬ぞりチーム
Tel&Fax 0166-87-3999
info@at-ambience-design.com
http://dogsleding.at-ambience-design.com/



鷹栖町は旭川の北隣の町です。高速道路が通っています。道北、札幌とアクセスがよくあります。

アスパラ栽培三十年への想い

大雪山連峰を望む田園地帯にある我が家は、辺別川の流れと寄り添う国道237号沿いにあります。川を渡ると美瑛町の丘めぐりへという緑豊かな景観の中で、ハウス、露地合わせて一ヘクタール余りでグリーンアスパラを栽培しています。これまで様々な野菜を作りましたが、中でもアスパラは栽培して30年、一塩想い入れの強い野菜のひとつです。

長生き野菜

グリーンアスパラは古代ギリシャの時代には薬用植物として重宝され、穂先にはポリフェノール、ルチンが含まれ、グルタチオンなる物質は老化防止、更にはガン予防と大変体に良い野菜なのだとか。

我が家は小規模農家

ハウスアスパラは四月初旬から収穫が始まり、露地も含め最盛期には三人のパートさんが頼ります。ドライブ中に立ち寄る方も増えて、私自身はお客様への対応も多くなってまいりました。「クローバーの会」での直売を通じ、色々な方々と知り



秋のアスパラガス種がつくとかわいいですよ。



合う事ができました。そんな方々の声を聞くと、苦勞が報われる思いです。主人の永年の米ぬかボカシ肥の土作りの成果なのでしょう。ところで、ハウス農家は皆同じですが、台風でビニールが飛ばされたり、大雪で夜遅くから朝まで除雪をしたりと大変な事も多く、老朽化したハウスを眺めながら、あと何年持つのかしらと考えています。今までやってこられたのも周囲の人たちの支えがあったからこそ感謝しながら、もう少しアスパラ作りで専念していきたいと思っています。

元気づくりを農業で!

新しくこの土地に住む人たちにはぜひ野菜栽培をお勧めしたいですね。アスパラのほかホウレン草、トマト、イチゴなど栽培技術を習得するのに多少の時間が必要ですが、味のよいものが作れると年間の売り上げ百万円!も夢ではありません。秘訣をご教授いたしますよ。

旭川市西神楽 稲葉 紀子

西神楽は、旭川空港周辺、美瑛、富良野方面へつながるエリアです。「クローバーの会」は西神楽地域の農家のお母さん達が集まった、「産直グループ」です。元気!も産直しています。



こだわりの物づくり



そばのはなし
東山町 杉山 昌次

きっかけ・・・

1999年、友人に誘われそば打ち教室に参加し、初めて年越しそばを自前で打った。家族皆で食したが、特に親父が喜んだ。父は、今年74歳の現役農民だ。老眼鏡不要、視力は10、毎週末、社交ダンスサークルに通い、その後はお袋と夜の街へと繰り出す不良農民である。翌年父は約二反のそばを作付けたのが、息子である私のそばばかの始まりである。

自分で作ってみる。

翌年そばの収穫は、9月初旬に草刈用刈払機で刈り取り、畑で天日乾燥させた。昔のはたさおで実落としをし、トウミ(手動の選別機)にかけたところ、収穫は約100キロあったと思う。この過程で畑に実が落ち、歩留まり約7割といったところ。

さて、製粉だが某雑誌にドイツ製の家庭用製粉機の記事が掲載されていた。電動石臼式のもので価格はなんと8万円もするではないか。なんとか捻出して購入したが、これがしばらく家庭不和の原因となる。これで製粉し十割りで打つてみたがつながりが良くない上、口の中で

じやりじやりする。皮ごとの挽きぐるみのせいかと思いい、調べたところ玄そばに至るまでの工程は、刈取り脱穀乾燥選別し磨き脱皮選別し玄そば。じやりじやりは、磨き工程がないために土が微量玄そばに付着しているために起こったのだ。

さらに試行錯誤が続く。

その後、他の機械で代用したところ100キロのそばがなんと30キロになってしまった。歩留まりが悪いので翌年は製粉所に脱皮まで任せることにした。プロにお願する時は、乾燥・脱穀・選別まではしっかり行わないと受け入れてくれない。私のように農家が直接持ち込むことが増えており対応に苦慮しているらしい。

昨年は約145キロの収穫乾燥選別後で仕上がりは85キロの実績である。これで製粉を行うと83キロ位になる。なんと57%である。刈取りを遅らせると改善し多分70%くらいにはなるが、そうすると実の表面が酸化して赤みを帯びた状態になり、品質が落ちてしまうのだ。ただし乾燥調整が上手くいっての話である。これが過乾燥になると磨きと脱皮時に実の

外側が壊れ、歩留まりが悪くなると同時に十割で打てなくなる(実の外側につながり易い成分があるため。)まったく農業は気が抜けない。

豊かな暮らしとは。

最近かみさんからは「勝手に打って勝手に配り、押し付けもいところだわ」といわれるようになったが、例の製粉機の家不和はおさまった。何はともあれ大雪山からの山続きの里山に暮らしをたて、カントリーライフ研究会に所属してからは、日々あくせくしている自身を省みながら、「自分にとって豊かな暮らしとは」を考えるようになった。

私が考える豊かな暮らしの度合いとは、食料、暖房や電力などのエネルギー、住まい・衣類などの生活に不可欠な物の内、どれだけ自賄いできるかによると思う。残念ながら、現在の自賄いは暖房の薪くらいのものだが将来は農夫を目指したい。朝窓を開けると野鳥のさえずりが聞こえ、おまけにアカゲラが家の外壁を突き(困惑)、散歩に出ると時々エゾシカやエゾシマリスに出会う。自宅近くではウドやタラの芽、きのこ、山ワサビ、クリなども収穫できる。(他の生物のために半分は残す)実に豊かだと思



写真の町 ひがしかわ

大雪山旭岳のふもと、伏流水の恵みの町です。

<http://www.town.higashikawa.hokkaido.jp/index.htm>

編集後記

自然に親しい生活をしながら、幸せな隣人達に囲まれて、心豊かに暮らしたい。人間誰しも願うことで、ごく普通の暮らしのあり方もいろいろ。そんな普通の心豊かな暮らしを、北海道の田舎暮らしの中に私は見つけたと思う。冬が終われば春を、花を、緑を、収穫を、紅葉を、そして美しい冬を・・・季節の変化に屈することはない。特に美しい冬は居ながらにして、私の暮らす世界をフアンタジーに変えてくれるのだ。そんな喜びを、このサロンを通じて共有出来る人が増え、為になる事も勉強できた。喜び合える楽しい仲間が増えること、豊かな北の大地に幸せな隣人が増えることを心から願っているところです。(村上)

お問い合わせ
ご意見・ご感想はこちらへ。

はまなす財団

(北海道地域総合振興機構)

〒060-0005 札幌市中央区北5条西6丁目

札幌センタービル13階

jigyoubu@hamanasu.or.jp

編集局

アンビエンスデザイン(富永・村上)

E-mail: info@at-ambience-design.com