

栃窪すごくい話「棚田草刈りアート・こぼれ話」

栃窪に並ぶ棚田の米作りを少しでも楽しもうと開催されている「棚田草刈りアート日本選手権大会」。栃窪の人たちは代々、山間部の米作りの大変さに向き合ってきました。大きくて傾斜がきついあぜの草刈りもその一つです。

出場者の一人である日熊恵一さんは、山間部の価値を打ち出し「栃窪棚田米」として販売しています。預かっている田んぼを含めて約100枚を維持管理。「この田んぼを未来につなぎたい」。大変さの奥にある思いを聞きました。

―山間部の大変さとは？

山の地形に合わせた田んぼは、小さく形も整っていません。平場の1枚分が栃窪では5枚分です。田んぼ間の移動も上り下りがあり、舗装のない道もあります。平場と比べて時間も燃料もかかります。1俵60kgの米を作るのに経費は約2倍、手間は3倍以上と言われます。

―なぜ栃窪で米作りを続けるのですか？

祖父も父も田んぼを作ってきました。栃窪の記録が始まるのが約400年前。日熊家の記録は約200年前からですが、その前から作っていたかもしれません。そもそも土地がある栃窪でやるしかないのですが、過酷な環境のなか、命がけでこの地と田んぼを守りぬいてくださった栃窪の歴代の先人や歴史には、ただただ深い感謝の念でいっぱいです。ここで生まれ育った自分に与えられた仕事として、責任を持って引き継がせていただくことに、何物にも代えがたい生き甲斐を感じています。



―栃窪での米作りに「責任」とは？

田んぼの維持は地域の維持と直結します。水を山から引っ張る、水路を守る、ため池を管理する…。田んぼは水を貯める機能があり、洪水や土砂崩れの防止といった災害防止の役割もあります。山間部の田んぼが、ふもとの街場も含めて地域全体に影響します。また、米作りは日本人の命の源である『お米』を作る重要な仕事であり、それを支えることに大きなやり甲斐を感じています。

―田んぼづくりは地域全体に関わるということ？

「みんなの歴史を守る」。この気持ちも強いです。栃窪は昔、約80軒あり、全戸が米を作っていました。現在は人が減り、米作りは10軒をきりました。私が預かる田んぼも全てに400年の歴史があります。体を張る作業も多く、歴代の人が命がけで守ってきました。歴史をつなぐ。思いを持って土地やコミュニティを守る。それがモチベーションです。

―栃窪のお米はおいしいとの声があります。

土は鉄分を豊富に含む粘土質の赤土ですし、樽山沿いの広葉樹の落ち葉は腐葉土になります。そのミネラルが雪解け水と一緒に田んぼに入ります。山から湧く清水は夏場でもすごく冷たいです。昔はコシヒカリには寒すぎた山の気候が、温暖化で適してきたこともあるかもしれません。

―今後の展望は？

栃窪の米作りはこれから意義が増すと思います。気候変動もありますが、樽山のきれいな水や見晴らしの良い棚



田、草刈りアートといった PR できる強みがたくさんあります。これからも休耕田復旧、栃窪のお米の美味しさや棚田の歴史、素晴らしさを全国の皆さまへ伝えていきたいと考えています。農業を憧れの職業にして、従事者を増やしていくことも必要です。米作りの楽しさを次の世代へ伝え、先人たちが築いた歴史や思い、そしてこの田んぼを未来につなぐために、頑張ります。