



冬の天竜川も
魅力がいっぱい

「天竜びと」から教わる あったかいおいしい冬の天竜川の過ごし方



天竜びと
が作る
「干し柿」



酒井さんは20アールの畑で100本近い柿の木を育てています。この柿の木から約7万個の柿が収穫できるとのこと。

天竜川の朝霧でじわじわと乾燥させると、柿がとっても甘くなるんです

●市田柿生産農家
酒井安雄さん(高森町在住)

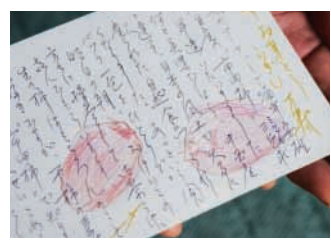
高森町は下伊那地方で作られている干し柿「市田柿」の発祥の地です。市田柿は600年ほど前から伊那谷に見られた在来の洪柿で、市場に出始めたのは昭和20年ごろ。今では町内だけでも500軒ほどの農家で栽培されています。例年、10月末から柿の収穫が始まり、12月までが一年で一番忙しい時期。機械化された今ではずいぶん楽になりましたが、一個一個手作業で皮むきをしていたころは、本当に猫の手も借りたいほどでした。

下市田の市田柿は柿の甘さが違います。天竜川から発生する朝霧によって、柿をじわじわと乾燥させることができるから。一気に乾燥させると固くなってしまいます。じわじわと乾燥して甘くなった柿には、市田柿ならではの白い粉が現れます。これは柿の糖分がこみ出たもの。市田柿はこの白い粉が命なのです。

市田柿は、食物繊維が豊富で、血圧の上昇を抑える効果があり、健康自然食として注目されています。商品に生産者名が書かれているので、「おいしかった」とハガキが届くこともあり、私たちの仕事の励みになっています。安心して、皆さんに喜んでいただける市田柿をずっと作り続けていきたいですね。



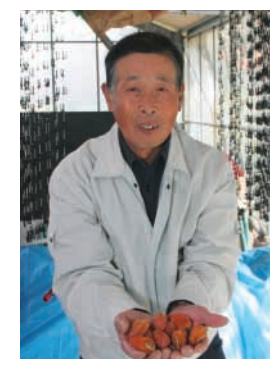
干して最初のころは風通しをよくして、カビがでないように神経を使います。重要なのは干した柿を下すタイミング。干しすぎると柔らかくなりすぎてしまいます。柿もみ機を使って水分を出すと、白い粉もまべんなく出てくるそう。



酒井さんの市田柿を購入された大阪の方が書いた手紙。何となく美味で、干し柿の文句に「酒井さん」も感動!!



柿すだれの風景は下伊那の初冬の名物。最近では屋内に干すことが多くなったため、見かけることも少なくなりました。



下伊那では市田柿を元旦の縁起物として食べる習慣があり、正月には欠かせない。「市田柿」は12月中旬から出荷。12月下旬が最盛期です。11月には市田柿が特許庁の地域ブランドに登録されました。



市田柿は12月上旬〜1月中旬旬まで出荷。12月下旬が最盛期です。11月には市田柿が特許庁の地域ブランドに登録されました。



天竜びと
が見せる
「川下り」



●天竜川下り船頭
桜井喜由さん(飯田市在住)
村松正樹さん(飯田市在住) ※写真右より

船頭歴30年以上の桜井さんと、1年半の村松さん。最初はアルバイトだった村松さんですが、今では本業に。それだけ魅力ある仕事なんですね。

温かいこたつ舟から眺める
天竜川の雪景色は感激もひとしお

天竜川には四季折々の魅力があります。春は花見を、夏は涼さ、そして秋の紅葉シーズンにはたくさんのお客さんが訪れます。でも、冬の天竜川にも良さがあります。12月になると舟にはこたつが入り、温かい舟の中でのんびりゆったりとまわりの景色や川の流れるを楽しむことができます。雪が降ると、その眺めはまた格別です。

船頭という職業は危険で大変だと思われがちですが、なかなかおもしろいです。日々変化する川の流れや風の強さなど、自然を相手にする仕事なので飽きませんね。ちょっと落ち込んだりするのは權さばきによる操船がうまくいかなかったとき。權さばきは水の流れや速さ、風の向きなどを判断する必要があり、とても難しいです。

今までこの仕事をやっていてうれしかったのは、お客さんからお礼の手紙をいただいたり、写真を送っていただいたりしたこと。最近ではそれとも少なくなってきましたけど、お客さんに楽しんでいただけてリピーターになって来てくださるのが、本当にうれしいです。

船頭という仕事に就く人は最盛期よりも少し減りましたが、若手が毎年入ってきてくれます。今、一番若いのが22歳。一応70歳までできるので、自然が好きで体力に自信のある方は、ぜひトライしてみてください。そして天竜川の自然を肌で、目で感じてみてください。



雪が川面にある風景はとても幻想的。船内からはあつたかを感じることができ、景色を堪能できます。



舟の上には、こたつを準備して、お茶を淹れ、お菓子も用意。寒い冬は、舟の中が最高の場所です。



ベテランの桜井さんの名調子で、舟は川を下り始めます。ベテランは舟の後方で舵を取り、新人は前方でかいっぱい漕ぐという役割分担があります。



舟の上には、こたつを準備して、お茶を淹れ、お菓子も用意。寒い冬は、舟の中が最高の場所です。



「寒い!」と思われがちな冬の天竜川ですが、実は温かいのです。雪がちつくなかをこたつ舟で川を下ったり、おいしい食べ物、そして何より「天竜びと」の心があったかいです!



八ヶ岳がきれいに見える冬の気候が、寒天作りに最適。福刈りを終えた田は、寒天を乾燥させるために再利用されています。3000坪以上の干し場が必要になるそうです。まさしく冬の風物詩ですね。



写真は(右・中・下)・日本農業新聞提供



ざざ虫は石の裏にこびりついていたり、水中に浮いていたり、水中に落ちていたり、川の流れに乗って下流側に漂っていたり、手網で受けるという方法で漁を行っています。



道具は専用のものもありますが、廃棄物を使って作るなど中村さんならではの工夫が随所に。

ざざ虫漁が始まると本格的な冬がやってきます

●天竜川漁業協同組合
中村昌二さん(駒ヶ根市在住)

海から近い伊那谷では冬の保存食、タンパク源としてざざ虫が食べられていました。ざざ虫とは食用の水生昆虫の総称です。漁ができるのは12月1日〜2月末日の3ヵ月で、漁の始まりは冬の到来を意味しています。「虫踏許可書」という許可をもらっている漁協組合員だけが四つ手網を使った漁ができます。昔は100人ぐらいいましたが、最近では30〜50人ぐらいいでしょう。

自宅から近いこともあって、駒見大橋の付近などで漁をしています。よく獲れる上流の辰野-伊那松島あたりへ出かけることもあります。「ざざーしたところにいる」からその名がついたといわれるように、ざざ虫は流れのある浅瀬にいます。一番おいしいのは1月中旬〜2月上旬。獲ったざざ虫は佃煮にします。酒の肴に欠かせませんね。

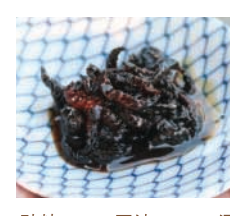
近所の人が獲っているのを見て「やってみよう」と思い、漁をするようになったのが35年ほど前。最近では年に2〜3回、多い年だと10回以上漁に出ています。以前は土日が中心でしたが、会社勤めを辞めてからは気ままに川に出かけています。晴れて風がない日は、絶好のざざ虫漁の日。流れの様子や石の状態など「川相」を見ながら、漁の場所を決めるんです。今では人生の楽しみのひとつになっています。



天竜びと
が獲る
「ざざ虫」



学校から要請があり、魚について近くの小学生に教えてあげること。天竜川の支流・塩田川でサワガニやハヤをとったりすると子どもたちも大喜び。遊びの先生です。



砂糖300g、正油180cc、酒180ccを合わせて沸騰させ、そこにざざ虫1kgを入れます。みりんと塩で味を調えたら佃煮のできあがり(中村さんのお宅の調理法)。大きいのはヘビトンボ。ちょっとグロテスクですが、味は上々です。

南アルプスからの良質な水と寒さと澄んだ空気おいしい寒天を作ります



天竜びと
が作る
「寒天」



●長野県寒天水産加工業協同組合
松本修治さん(茅野市在住)
五味徳雄さん(茅野市在住) ※写真左より

組合長の松本さんと常務の五味さんは寒天作り一筋の大ベテラン。冬が寒天作りの本番ですが、春は天草の買い付け、夏は出荷に追われ、秋は冬の準備におおわります。

ここ諏訪地方で寒天作りが始まったのは160年ほど前。行商人の小林左衛門が京都で作られていた寒天を見て、その製法をこの地に伝えたと言われています。当初は冬期の副業として始めたのですが、寒天作りに必要といわれる冷たい風と澄んだ空気、そしてきれいな水の3つの要素をこの地が兼ね備えていたことで、今では諏訪地方の地場産業にまで育ちました。

寒天は近年の健康ブームで一躍注目を浴び、昨年は品不足が起きたほど。糸寒天や粉寒天などの種類がありますが、ここで作っているのは角寒天がメインです。12月から2月までの間、寒天作りは最盛期を迎え、1年分の寒天を作ります。私(五味さん)のところでは100万本を生産するんですよ。

寒いなかでの寒天作りは大変だと思われそうですが、この道35年のベテランにもなると、面白さを感じます。春に仕入れる天草(寒天の原料)の相場の変動も、興味深い部分です。たとえば、昨年みたいにテレビで取り上げられてブームになってしまうと、角寒天1本の価格が短期間で20円も変動することもあります。それも寒天作りに携わる者ならではの醍醐味です。最近では肥満や糖尿病などに効果がみられる健康食品として、何かと話題になる寒天ですが、一時のブームだけに終わらせず伝統産業として残すよう、寒天産業を守っていきたくと思っています。



八ヶ岳がきれいに見える冬の気候が、寒天作りに最適。福刈りを終えた田は、寒天を乾燥させるために再利用されています。3000坪以上の干し場が必要になるそうです。まさしく冬の風物詩ですね。



角寒天はこうして出来上がり。なんと角寒天は諏訪地方で100%生産されているのだそう。



天竜びと
が知る
「土砂災害」

知ってナットク なるほど!天竜川

「土砂災害」って?

今年7月の豪雨により、長野県下でも諏訪市や岡谷市などで「土石流災害」が発生したのは記憶に新しいところです。この「土石流災害」のほかに、「地すべり災害」「がけ崩れ災害」を合わせて「土砂災害」と称しています。それぞれの現象は次のとおりです。

●土石流

山腹や川底の石や土砂が、長雨や集中豪雨などによって一気に下流へ押し流されるものです。土石流は時速20〜40kmのスピードで、人家や田畑を壊滅させてしまいます。



土石流

●地すべり

緩やかな斜面の場所で、粘土のような滑りやすい地層に雨水などがしみ込み、その影響でゆっくりと地面が動き出す現象です。地すべりは1日に数ミリ程度という目に見えないほどの動き方ですが、突然数メートルも動くことがあります。



地すべり

●がけ崩れ

地中にしみ込んだ雨水により、急激に斜面が崩れ落ちる現象です。がけ崩れは突然起きるため、逃げ遅れる人が多く、人家の近くで起きると悲惨な災害となります。



がけ崩れ

これら3つの土砂災害のうち、天竜川上流河川事務所では土石流と地すべり災害を防ぐための砂防事業を行っています。