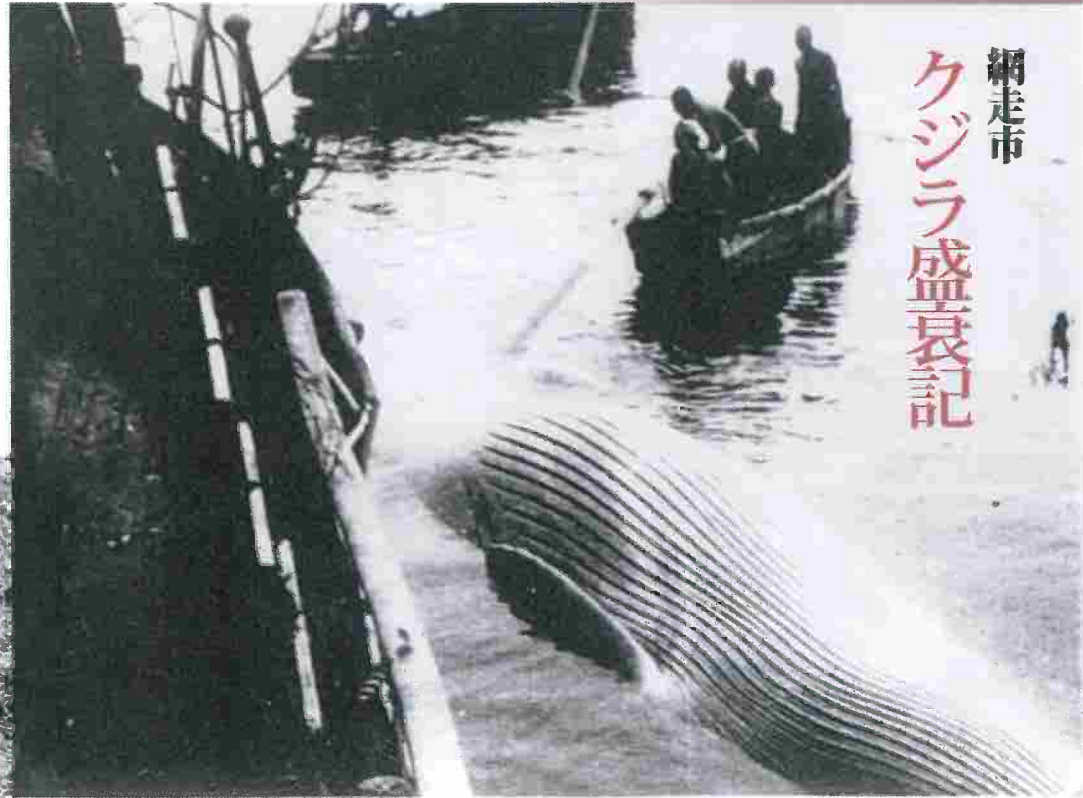




1915 (大正4)年に網走で操業した東洋捕鯨会社の捕鯨基地(写真提供: 網走市史編纂室)



網走市  
クジラ盛衰記

曳航してきたクジラを解体台へ引き上げる準備をしているところ。1917 (大正6年)頃(写真提供: 網走市史編纂室)

クジラが日本の食卓から姿を消して久しい。昭和40年代までは頻繁に食卓にのぼったものだ。クジラの味が遠い記憶の中のものになってしまったいま、ましてや、クジラの水揚げやクジラ工場のことなどを記憶している人は、わずかしかないのだろう。

網走では現在も、調査捕鯨としてわずかに残ってはいるが、戦前から戦後にかけて網走は捕鯨の一大根拠地であった。紋別でもクジラが揚がっていた時期もあった。

クジラの味のかすかな記憶をたどるように、オホーツクの捕鯨の歴史をたどってみたい。

オホーツクとクジラの歴史

オホーツクとクジラの関係は、どの時点から話し始めるべきか。

古くを辿れば、6〜13世紀にかけて栄えたオホーツク文化期の出土品に、クジラ漁の様子を鮮やかに描いたものがあり、このことから、オホーツク文化人は組織的に捕鯨を行っていたことが知られる。またクジラの牙を材料にして彫った像も見られる。海洋狩猟民だったと言われるオホーツク

ク文化人にとって、クジラは生活と密接な関係があったのだからことが推察される。

その影響はアイヌ文化にも受け継がれ、アイヌの人たちも明治期に至るまで独自のクジラ漁を断続的に行ってきたとされている。

日本全体で見ると、日本人は縄文前期からクジラを積極的に捕獲していたことが数多くの出土品から証明されていて、江戸時代には捕鯨は藩の直営事業により重要な産業として確立し、独自の発展を遂げた。クジラは、脂肪は油に、採油後の骨は砕いて肥料に、皮を膠(にかわ)にしたり、ヒゲと歯は工芸品の材料になったりと、肉を食用するだけでなく日本の産業文化と強く結びついてきたのである。

オホーツクにおける近代的な捕鯨という意味では、1915 (大正4)年に網走に東洋捕鯨会社が捕鯨工場を建てたことに始まる、と言うべきだろう。

当時タンネシラリと呼ばれた、網走の二ツ岩裏に東洋捕鯨会社が事業場を設置した。翌年から本格操業となったが、この東洋捕鯨会社は1919 (大正8)年に根室に移転したため閉鎖される。実質4年間の操業で、網走の捕鯨は一旦中断する。



クジラを狙う砲手。昭和50年代撮影(写真提供:福岡昇三)



東洋捕鯨会社のクジラ解体作業の様子。1917(大正6年)頃(写真提供:網走市史編纂室)



船上でのクジラ解体風景。昭和50年代撮影(写真提供:福岡昇三)

記録によると操業した年の大正5年には、1000日間でナガスクジラ127頭、ザトウ鯨131頭を捕獲とある。しかし翌年からの捕獲数を見ると各50頭以下に減っているのが、クジラが獲れなくなったことも、操業わずか4年で移転した理由の一つであろう。

いまの私たちにあってクジラと言って思い出すのは、クジラの肉を食べたことだが、大正当時はクジラを食用のために捕獲したわけではないようだ。その大部分は肥料や鯨油に加工され利益を得ていたようだ。

網走で捕鯨の再開を見たのは、1931(昭和6)年に日本捕鯨(東洋捕鯨の後身)のちの日本水産捕鯨部が、現在の網走港に工場を建て操業が再開したが、これも4年後には中止された。

1940(昭和15)になると、網走では三たび捕鯨が再開され、2社が工場を開設。戦時下における捕鯨は、食糧や皮革資源として、または油や肥料として国策に順応したものであった。

紋別でも捕鯨が行われ、現在の北浜町に解体工場があったようだ。『紋別町史』(1944年刊)には「大東捕鯨会社」昭和六年八月捕鯨船五隻をもって着業、昭和八年都合に依って廃業」とある。

。その後の調査によると、大東捕鯨のほかにも2社が操業していたらしい。紋別での捕鯨に関しては詳しい資料は残っていないが、1965年頃の地元新聞にはクジラが揚がったという記事が頻繁に出ており、1975年まで捕鯨が行われていたことが新聞記事に残っている。

### 庶民の生活とともにあったクジラ

オホーツクにおける捕鯨は、戦後すぐに網走で7企業が操業してピークを迎えたが(1950年)、大手水産会社が撤退するなどして、1962(昭和37)年には大型捕鯨会社が網走から姿を消した。

その後、ミンククジラを主体とした小型沿岸捕鯨が続いていたが、1982(昭和57)年の捕鯨モラトリアム(商業捕鯨禁止)を受け、87(昭和62)年に網走での商業捕鯨は姿を消した。これでオホーツクの捕鯨は、一つの時代の幕を下ろしたことになる。

現在の日本では商業捕鯨は許されていないが、網走は全国で4カ所認められた捕鯨基地の一つに指定され、年間4頭のツチクジラの水揚げが調査



「語り手がいるうちに、クジラ獲りの男たち、クジラ解体場に駆けつけた人たち、クジラ肉を食べた人たちの肉声を記録しておきたいというのが、切実な動機でした。・忘れられているように見えて、忘れられないオホーツクの歴史。が捕鯨史です。どの時代、どの部分を切り取っても、あふれるように人々の暮らしが濃密に浮かび上がってきます。オホーツクの庶民史を代表するものだと思います。オホーツクの捕鯨には漁法、漁獲高、食習慣、風俗、民話、考古学、民俗学、国際条約などすべてが凝縮しているのではないのでしょうか」。

新たな資源価値を見出す

先にも述べたが、現在網走での捕鯨は、調査捕鯨の名のもとに年間4頭のツチクジラの捕獲が許



仕留めたクジラを船上へ引き上げる様子。昭和50年代撮影(写真提供：福岡昇三)



かつて追尾師だった福岡昇三さん



明け方に出港する捕鯨船。昭和50年代撮影(写真提供：福岡昇三)

捕鯨という形で許されている。

網走で捕鯨が盛んに行われていた時代は、わずか30年ほど前のことで、当然のことながら昔捕鯨船に乗っていたという人も多く残っている。そのうちの一人、福岡昇三さん(77)に話を聞いた。福岡さんは、中学を卒業した1952(昭和27)年から船に乗り、その後30年以上も追尾師としてクジラ漁に携わった。クジラめがけて大砲のようなもので銆(もり)を打ち込むのが砲手といい、追尾師とは砲手が狙いやすい位置へクジラを追うのが仕事だ。捕鯨船のほかに、追尾師は数隻のボートに乗り、1チームをとってクジラを追うのだ。 「俺の頃は小型捕鯨だから、春から秋にかけてはミンククジラ、ツチクジラは主に秋に獲った。追尾師は砲手が狙いやすいところにクジラを追っていくわけさ。俺はクジラを見つめるのも追うのも早い方だったね。多い時は1人で1日5、6頭は獲った。そりゃあ怖かったさ、クジラと激突したことだって何度もある。ま、度胸がないとできないね」と福岡さんは言う。「でもクジラを見つけると血が騒ぐというか、あの感覚は楽しかったね」と懐かしむ。

この記事を書くに当たっては、菊池慶一氏の『街

されているというのが現状だ。

以前は脂や皮、そしてもちろん食料資源として供給されてきたクジラだが、いまはその役目は失われた。しかし、クジラに新たな資源価値を見出したのが観光という側面だ。

網走市観光協会では、2010(平成22)年から「クジラ・イルカウォッチング」という企画を始めた。

毎年4〜10月の半年間、元捕鯨漁師だった人を船長に、約3時間のクルーズを行う。期間中はミンククジラやイシイルカならほぼ見ることができ、7〜10月にはカマイルカやツチクジラに遭遇する確率も高まる。また多くのウミドリたちも見ることができ。

網走市観光協会は網走とクジラに関連について、「クジラにはそれぞれの時代ごとに歴史的な役割がありました。この地域においても、高度経済成長期は貴重なタンパク源として、消費量は大きなものがありました。こうしたクジラを使った食文化は、市民の食生活や市内飲食店のメニューとして受け継がれており、こうした点からも網走にとつてクジラはなくてはならないものと考えています。また現在では観光資源としても貴重な資



静かに過ぎる秋

photo by モリシタ ノブアキ

サクラマスの遡上を見るために多くの人が訪れた桜の滝も、秋が深まる頃にはひと気も少なく、滝の音だけがあたりに鳴り響く。秋色に染まった木々が賑やかに景色を彩り、まれに訪れる人の目を楽しませてくれることだろう。寒くなるにつれ訪れる人もいなくなり、静かに冬を迎える。

撮影地・清里町桜の滝

協賛

オホーツク紋別空港ビル株式会社  
紋別市小向 19 番地 3  
電話：0158-26-2655 fax：0158-26-2660

株式会社 紋別セントラルホテル  
紋別市港町 7 丁目 1-58  
電話：0158-23-3111 fax：0158-23-3197  
<http://www.mombetsu.co.jp>

興和建設株式会社  
北見市泉町 1 丁目 2 番 12 号  
電話：0157-23-7675 fax：0157-23-7677

食の体験 せい か じ め く 星火塾  
紋別郡興部町仲町  
電話：0158-88-2660

雄武レミコン株式会社  
紋別郡雄武町 片南雄武 265  
電話：0158-84-2224 fax：0158-84-3229



網走観光協会では毎年4～10月の期間「クジラ・イルカウォッチング」のネイチャークルーズを運行。クジラのすぐ近くまで接近し、間近に見ることができる。(写真提供：網走市観光協会)

源であり、年間1千人近い人がクルージングに参加しております。クジラ・イルカウォッチングでは、オホーツク海の流水が植物プランクトンの大増殖をもたらしながら、大自然を舞台に魚類、鳥類、哺乳類など様々な生き物に命を繋いでいることを実感してもらいたい」と語っている。

捕鯨の賛否をここで述べる気は毛頭ないが、クジラと日本人の関わりは古くから脈々と続き、ここオホーツクでも捕鯨は大きな産業を成してきた。いまも続いているオホーツクとクジラの関わりも、このような歴史的背景を知ること、いまある価値を見出すことができるはずだ。

かつて邪魔者扱いされてきた流水が世界的な観光資源となったように、物事を深く知ることで見逃してきた価値が浮かび上がってくることもある。

南国の海でのクジラウォッチングとはまた別の次元で、オホーツク海でのクジラウォッチングということに、大きな価値と魅力があるのだ。

〈クジラ・イルカウォッチングのお問い合わせは〉

網走市観光協会まで  
電話 0152・44・5849





訓子府町の山林の中にある蜂場。奥に見える高い木がオオバボダイジュの木



オオバボダイジュの花。気品ある香りの源

んは「今年は好天だったので、菩提樹蜜の採取は1週間ほど早い。例年なら8月に入ってから取るんだけどね」と言う。

訓子府町辺りでは例年、菩提樹は7月末から8月にかけて淡い黄色の花を咲かせる。花からもよい香りが立ち、この菩提樹のハチミツは香り高く、ヨーロッパでは最高級品とされている。

「シナノキは日本各地に広く分布しているが、密生しているのは北海道だけ。だから



菩提樹のハチミツ。最近、チーズにかけるのが人気とか

菩提樹のハチミツ(シナ蜜)は  
北海道が主産地

7月末のある一日、早朝6時に蜂場での作業は始まった。ここは、訓子府町の市街地から10kmほど離れた山林の中。わずかに開けた草地に、80箱ほどの蜂箱が並んでいる。

蜂場の周りは、広葉樹と針葉樹が混在する山林で、ここに置かれた蜂箱の中の蜂たちは、菩提樹の蜜をせっせと巣箱へと運んでいる。ここで菩提樹と言っているのは、「オオバボダイジュ(アオシナ)」のことだと思ってもらえればよい。

菩提樹はシナノキ科に属する樹木で、その昔アイヌの人たちは、シナノキの皮を裂いて繊維にし、それで衣服などを作っていた。アイヌ語では「縛るもの」という意味で、「ニペシニ」と呼び、その意味の通り昔は麻と並んでロープなどの原料となった。

菅野養蜂場の主人、菅野富二さ



菩提樹のハチミツ



採取前、まずは煙を噴霧してミツバチを落ち着かせる



巣の表面が白くなっているのは、蜜が熟成されて糖度が80度以上になっている証



素板を遠心分離器にかけて蜜を絞る。この後、不純物を濾過して製品となる。何も足さず、混ぜずのままに天然ハチミツだ

いく。これは巢に異常はないか、ミツバチが病気などになっていないかを自分の目で確かめているからである。もし一群でも異常なミツバチを見つければ、その蜂箱一つを焼却してしまうのだそうだ。



菅野夫妻

蜂箱には9列に木枠が納められていて、それにハチたちは巣を作っている。富二さんは一人で、その巣を一つひとつ確認して

チミツが搾れる。一匹のミツバチが出す蜜は2〜3ccというから、それを考えれば膨大なミツバチの数が想像できるだろう。

**蜜源環境として最後の砦**

菅野養蜂場のハチミツの最大の特徴は、農薬が一切検出されないことだ。昨年行った農薬検査では、260種の農薬を対象に検査したが、全商品から農薬は一切検出されなかった。

この要因は、もちろん農薬の及ばない場所を特定して蜂場に行っているからだ。「しかし今や、耕地が拡大したりしていつて、

5月に戻ってくると、まずタンポポに始まり、6月からはクローバーやアカシア、そして8月に菩提樹と、次々と花が変わり、それぞれのハチミツを採取していく。

先の繰り返しになるが、これだけ豊かな蜜源は、もうここにしか残っていないのかもしれない。「この環境は、当然農業や生活環境としても貴重な環境である」ということ。蜜源としての環境を守ることは、それ



今年は例年より少し早い7月下旬に菩提樹蜜の採集が行われた



花の咲く時期に合わせてミツバチを最大限に増やすのが養蜂家の腕の見せ所だ

ら国産の菩提樹ハチミツ（シナ蜜）はほとんどが北海道産」なのだそうだ。

**安心・安全な養蜂を追い求めて**

花の咲く時期は短く、わずか二週間ほどで終わる。つまり、その年の菩提樹ハチミツは二週間の間で数回しか採れないわけだ。

菅野養蜂場では、350群（箱）の蜂箱を3〜4週間隔で10カ所くらいに分けて置き、花の時期に合わせて蜂箱を移動させながら採蜜をする。

採蜜の様子を見ると分かるが、1箱の



麦わらロール

photo by モリシタ ノブアキ

道外からの旅行者は、とにかく広大な畑が広がる景色に感動を隠し切れないという。地域の風景を撮る写真家にとっても広大な畑の風景は絶好の被写体だ。ジャガイモの花が咲き、風に吹かれる青麦、黄金色に染まる麦畑。初夏から秋にかけてめぐるしく変わる畑の風景も、ひと区切りと、いったところか。

撮影地・大空町女満別

協 賛

北辰土建株式会社  
北見市北 10 条東 4 丁目 1 番地  
電話：0157-24-8624  
<http://www.hokushindoken.co.jp/>

合同会社 大地のりんご  
網走市字藻琴 31 番地 2  
電話：090-3317-2687 fax：0152-46-2260  
<http://daichinorin5.namaste.jp/>

日榮畜産有限会社  
紋別市本町 3 丁目  
電話：0158-24-4327 fax：0158-23-5258

道の駅/パパスランドさつぷる  
斜里郡沼津町字神威 1071 番地  
電話：0152-26-2288  
<http://www.papasland-satturu.com/>

たきのうえ プレーメンファーム  
紋別郡滝上町新町  
電話：0158-29-3911

行政書士 萩原事務所  
北見市端野町三区 51-4  
電話：0157-56-3980 fax：0157-56-3987  
<http://office-ogitwara.com/>

食のタネ



7月に発売されたハチミツ酒「菩提樹のミード」。蜜の香りと風味が楽しめる

らを含めた環境を守ることに通じる。そうした意識を、地元の人たちはもつともっと認識すべきだ」と菅野夫妻は言う。

ハチミツ酒の開発を通して  
菩提樹をアピール

菅野さんのハチミツのファンは、全国に広がっている。そのきっかけとなったのが、2001（平成13）年に暮らしの手帳から発行された『誠実な食品』での紹介記事だ。不純物のないまったくの天然ハチミツとして紹介されると、全国の読者から注文が殺到。10年以上経つ現在でもほとんどの方がリピーターとして愛用してくれているという。

「真つ正直にやっている自信があるので、絶対に認められる」と菊枝さんは各種の物産展などへ積極的に出向き、直接消費者へハチミツのことを説明してファンを増やしていた。

そんな菊枝さんには、以前からの夢があった。それはハチミツのお酒（ミード）

を造ることだった。ミードとは古くからヨーロッパで造られていたお酒で、中世の頃は新婚1カ月間ミードを飲むのが習慣としてあったそうで、これがハニー・ムーン（蜜月）の語源となった。

数年間の試行錯誤の上、昨年、花粉を酵母媒体として使うことで醸造に成功。北海道初のミードが完成した。今年の7月に発売すると同時に初回生産分が完売。現在は次回生産分の予約待ちの状態だ。「結婚のお祝い、結婚記念日だけでなく、夫婦愛」という菩提樹の花言葉のとおり、日頃から夫婦で楽しんでもらいたい」と菊枝さんは言う。

今回、純粋な天然ハチミツを守り続ける菅野養蜂場の仕事を見せてもらって、ミツバチが環境に対するリトマス試験紙の役割も持っているのかなと、そんな風にも思えた。

▼株式会社 菅野養蜂場

電話/FAX：0157・47・4397

※下記ホームページから注文可能。





新  
オ  
ホ  
ー  
ツ  
ク  
人

津別町@ランプの宿 森つべつ 支配人 上野 真司さん



上野さんは森林セラピストの資格も持ち、NPO 森のこだまの代表も務める

この森は地域みんなの共有財産  
それを受け継ぐシステムづくりをしたい  
標高947mの津別峠までわずか9kmほどの  
深い森の中に、一軒のホテルがある。  
4年前の2010(平成22)年に、このホテ  
ルの支配人として津別町に移ってきたのが上野  
真司さん(43)だ。「ここは、自分がやろうと思っ  
ていたことが実現できる環境がある」と、上野  
さんはこの地を選んだ理由を語った。



雲海と朝日

photo by モリシタ ノブアキ

オホーツクは自然に恵まれた豊かな土地柄だが、景色の良さにも恵まれ、風景写真を楽しむにも年中被写体に困らない夢のような地域だ。屈斜路湖を覆う雲海を見る事が出来る有名スポットもオホーツクに位置し人気が高い。津別峠からの展望が有名だが、朝日を楽しむなら秋が深まる頃は美幌峠でも美しい光景が広がる。  
撮影地・美幌町美幌峠

協賛

エムケー食品株式会社  
斜里郡清里町字上斜里 874 番地  
電話：0152-25-3510  
<http://www.mkfoods.jp/>

手作り豆腐「雪娘」澤田農場  
斜里郡清里町上斜里 40  
<http://kiyosatoweb.web.fc2.com/>

株式会社 紋別振興公社  
紋別市幸町5丁目24-1  
電話：0158-23-3307 fax：0158-23-1660  
<http://www.mdc3100.jp/>

紋別車輛工業株式会社  
紋別市南が丘町1丁目5番5号  
電話：0158-23-444171 fax：0158-23-4205

五十嵐建設株式会社  
北見市北5条西7丁目24番地  
電話：0157-24-5145 fax：0157-24-5161

肉のたかはし  
斜里郡斜里町港町1番地斜里工房しれとこ屋内  
電話：0152-23-5433





ランプの宿 森つべつの外観。ホテル周辺の森は「ノノの森」として森林セラピー基地に認定されている

のつながりができる。「北海道への想いは、そうして出会った人たちへの想いと一緒です。人との縁や人の魅力に取りつかれたのでしょう」と上野さんは言う。

大学を卒業後東京で就職した上野さんは、30歳頃から本気で自然学校を創ろうと北海道移住を考えるようになり、そのため勉強と資金作りに励んだ。

それから8年後、北海道移住を決意し移住先を探していた時に、話しがつながったのが津別町だった。

津別町は当時、森林セラピー基地の認定を得るための動きをしていて、その拠点と位置付けていたのが、町保有の宿泊施設である「ランプの宿 森つべつ」だった。森林セラピー基地づくりの動きは、上野さんが目指す方向性と一致し、同時に津別町では「ランプの宿 森つべつ」の支配人候補を探していたこともあり、両者が相思相



電海ツアー：湯川から見た雪洞。宿泊プランに組み込まれた好評のツアーだ（6～10月）

## 自然学校を作ろうという想いから 北海道移住を計画

「自然の力には、人間を根本的に治癒してくれる偉大な力がある。例えば、自閉症の子供が自然とふれあうことで生き生きとしてくるのを、僕は一緒に経験したことがある。そんな自然の偉大さを、たくさんの人々に感じてもらえる場や機会を創り出す仕事かしたい。それを僕の生き方にする、と決めたんです」と語る上野さんは、愛知県出身で、小学校入学時に東京へ移った。

学生時代からの趣味がオートバイで、20歳の時に北海道一周のツーリングをしたのが初めての北海道体験だった。ツーリングの途中で事故を起こし、北海道一周は叶わなかったが、その時に親切にしてくれた人の恩が忘れられずに、それから毎年北海道を訪れるようになった。

北海道へ訪れるときは、オートバイでキャンプをしながら回る。そうやって旅を続けていくと行く先々で知り合った人と

愛の関係で津別町への移住が決まった。

## 森林セラピー基地づくりは 町の施策と連携

「ランプの宿 森つべつ」周辺の森は、2011（平成23）年4月に森林セラピー基地としての認定を受け、「ノノの森」と名付けられた。ノノノとはアイヌ語で「花」を意味する。

取材に伺った6月は、くりん草が森の清流脇に咲き揃う時期で、この景色は「北海道感動の瞬間（とき）100選」にも選定されている。

津別町の森林セラピー基地づくりの動きと合わせ、上野さんを代表に2012（平成24）年5月に「NPO法人森のこだま」を設立。ここではノノの森を舞台としたネイチャーセンターの企画運営などを行っている。

「町としても森林セラピストなどの資格取得を支援してくれるので、町内にはガイドの有資格者が多数います。こうした人た



「この切り株の中にも小さな宇宙がある」と言う上野さん。小さな松の赤ちゃんが、そこに芽を出している

年暮らし、いま思っているのは自分がどうなりたいかではないんです。この森や自然が、延々と続いてきたように、この自然を大切に思う気持ち、多くの人たちに脈々と続いていけばいい。町の人たちが、この環境を共有の財産だと思、守つ



ランプの宿 森へつ  
上野さんの言うように「森は一つの宇宙」である。その森の中で多種多様な命が共存しながら、自然の摂理をもって生きていくのだ。知れば知るほど、自然のシステムの完璧さに驚かされる。ネイチャーガイドに森を案内してもらおうと、たくさんの方の感動や発見に出会えるだろう。

自分がどうなりたいたいかより、地域のなかで自分に何ができるか

上野さんはネイチャーガイドの視点を、ホテル経営にも生かしている。例えば上野さんが「神秘的」と表現する、津別峠から望む満天の星空や、朝焼けの雲海を見るツアーなど、アイデアに富んだ宿泊プランを組み立て、宿泊客に大変好評である。「僕の仕事は、まずこのホテルの存在を、より広く知ってもらおうこと。そして、こ

にきていただいた人に、自然の中でさまざまな発見の機会を提供すること」だと上野さんは言う。

ホテルのホームページにアクセスすると、「森の中の支配人」というブログがある。ここでも森の日々の移ろいが垣間見られ面白い。若い頃に描いていた、自然学校のようなものを創るという想いは、いまここで実現に向かって進んでいる実感を、上野さんは素直に感じているという。

でも上野さんは言う。「ノノの森で数



「ノノの森」は散策路も整備され、30分から80分のコースが設定されている



メートル進むごとに足が止まる。

「この切り株の中にも、宇宙があるんですよ」と、上野さんは朽ちた木の切り株を指差した。株の内側が朽ち果ててしまっている中に、2センチ程の木の芽があった。

「これは松の赤ちゃんです。こうして命を失った木があつて、そこに初めて新しい木の命が生まれるのです。」と言つて、



森の中を上野さんの案内で歩く。取材した6月はくりん草の見頃だった

視線を上げると、朽ち倒れた木の上に50センチほどの若木が並んでいる。「朽ちた木から新しい木が生え、何十年何百年単位で命の連鎖がある。こういう壮大な時間が流れる森の中になると、神様が語りかけてくるような気がするんです。それはきっと、自分に対する問いかけなんでしょうね。」

ていける仕組みづくりを、僕がお手伝いできた方がいいなと思つています」。

地域づくりへの取り組みは、もちろん一人の力で達成できるものではない。もっとも重要なのは、同じ想いを共有できる人間が集まることである。一人の思いや行動が、波紋を広げるように地域の人たちの間で広がっていく、次の世代に受け継がれていくことが、地域活動の美しい姿ではないかと思う。





滝上町・竹内正美さん(左)、新田勝則さん

問合せ先/滝上図書館  
滝上町栄町 電話 0158-29-3735

ガラス乾板写真の保存と検証を行っている  
竹内正美さん(左)と新田勝則さん



約600枚が見つかったガラス乾板の一部。当時の箱に入られた状態のまま眠っていた



ガラス乾板写真をプリントするとそのほとんどが肖像写真だ。滝上で生きた人々の歴史の一片を伝えている



ガラス乾板の画像は1枚1枚スキャンして、パソコンに保存している

写っているのは、ほとんどが肖像写真だ。その中の1枚に、滝上公園に最初に芝桜を植えた故片岡兵治が写っているものがあつた。片岡兵治の写真は町史にも載っていない新発見だった。新田さんは「個人や家族で撮った写真を見ながら、その人や家族の歴史に思いを馳せると考え深い」と言う。

竹内さん等は、600枚のうちから120枚をプリントし、町郷土館で約1か月間写真展を開催した。「町民が写真の中に幼い日の自分を見つけたら、また町外から来てくれた人が当時の滝上を思い出してくれたら」と、町の

歴史の新しい側面が見えてくるのでは」と竹内さんは期待する。

ガラス乾板に収まったたくさん的人物を見ていると、歴史と言うのは大きな出来事で動くのではなく、人びとの暮らしの営みの中で積み重なっていくものだと感じる。

竹内さんと新田さんは、「こうした昔の人たちの営みがあつて、いまの滝上につながっていることを若い人たちにも感じてもらいたい」と語る。

今回見つかったような庶民の歴史的な物証は、町でしっかりと保存継承していくてもらいたいものだ。

## 古き滝上を遺した ガラス乾板



時計店を営む伊ら多くの写真を撮った故五十嵐清さん。111歳の天寿を全うし2009年に亡くなった



三代目に当たる現店主から、ガラス乾板を譲り受け、写真の保存や年代特定に努めているのが、竹内正美さん(66)と新田勝則さん(31)。二人は森林鉄道跡の調

カメラと言えばデジタルカメラになってしまった時代、フィルム以前にガラス乾板があつたことさえ知る人も少ないだろう。

ガラス乾板とは、写真のネガフィルムと同じ乳化剤をガラスに塗布したもので、言わばフィルムの1コマが、1枚のガラス乾板だったと思えばよい。

ガラス乾板は、日本では明治から昭和初期に使われていたが、ロール式のフィルムが発明されてからは、それに取って代わられた。

さて今回、滝上で見つかったガラス乾板は、滝上で1923(大正12)年に創業した時計店からあつた。写真を撮つたのは創業者の故五十嵐清さんで、111歳の2009(平成21)年まで天寿を全うされた人だ。

三代目に当たる現店主から、ガラス乾板を譲り受け、写真の保存や年代特定に努めているのが、竹内正美さん(66)と新田勝則さん(31)。二人は森林鉄道跡の調

査に始まり、日頃から郷土史の調査を進めていて、その活動に対して提供してくれたというわけだ。

まずガラス乾板の画像を保存するに当たり、スキャナーで読み取り、デジタルデータとしてパソコンに保存できることが分かった。この作業は新田さんが行い、そのデータをプリントして、写っている画像から時代を検証している。

今回見つかったのは約600枚のガラス乾板で、段ボール箱1つに収まっていたらしい。写真の時代を調べていくと、大正期から昭和初期にかけてのものど分かつてきた。ガラス乾板に



当時使われた写真機も発見された。「R.Konishi」とあるので現コニカミノルタ製と思われる



斜里町

問い合わせ先/斜里町立知床博物館  
Tel.0152-23-1256  
<http://shiretoko-museum.mydns.jp/>

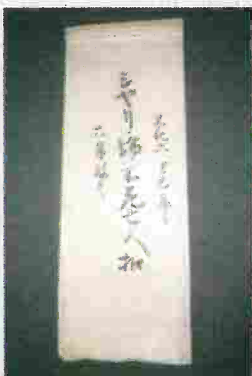
姉妹町友好都市交流記念館では12基のねぶたを展示保管している

この慰霊が縁となり、斜里町と弘前市は「友好都市」となり、弘前市は藩士の慰霊と斜里町に対する感謝のしるしとして、門外不出だった重要無形民俗文化財「ねぶた」を展示保管している。



1973(昭和48)年に建立された「津軽藩士殉難慰霊碑」

内禅龍寺で住職が寺内整理をしていた時、ご本尊下に大切に保存されていた「シャリ場所死亡人控」を発見



斜里町内禅龍寺で見つかった「シャリ場所死亡人控」

その後さらに20年が経ち、1973(昭和48)年に斜里町民は「津軽藩士殉難慰霊碑」を建立し、その後毎年7月に欠かさず手厚く慰霊祭を行ってきた。さらに10年後の1983(昭和58)年、この慰霊が縁となり、斜里町と弘前市は「友好都市」となり、弘前市は藩士の慰霊と斜里町に対する感謝のしるしとして、門外不出だった重要無形民俗文化財「ねぶた」を展示保管している。

\*写真提供：知床博物館・斜里町

## しれとこ斜里ねぶた

150年を経て浮かび上がった  
斜里と津軽藩の歴史



毎年7月に行われる斜里ねぶた運行。門外不出だった弘前ねぶたを正式に伝授された

斜里町では毎年7月末の2日間「しれとこ斜里ねぶた」が行われ、今年32回目を迎えた。青森県弘前市の国指定重要無形民俗文化財である「弘前ねぶた」が、なぜ斜里町で行われるようになったのか?この理由は、今から約200年前の1807〜8(文化4、5)年の出来事にさかのぼる。江戸時代末期の当時、日本は鎖国中であつた。ロシアが日本に対して通商

を求めてきたが、徳川幕府はその脅威に対処するため、北方警備を弘前藩に命じた。早速、弘前藩士100名は斜里に赴任し、今の暦で9月から翌年の8月まで滞在したが、斜里の寒さと栄養不足のため、11か月後に弘前に戻れたのは100名中わずか18名だった。弘前藩はこのことを不名誉なこととして「他言無用」としたため、この殉難事件は歴史の闇に封じ込められることになった。

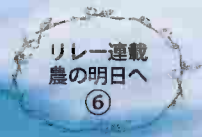
しかし約150年を経た1953(昭和28)年、この闇に光を当てて二つの「奇跡」が起きた。一つは、東京本郷の古書店で北海道大学の高倉新一郎教授が、津軽藩士齊藤勝利が記した「松前詰合日記」を発見したことである。この日記には、弘前出発から斜里で冬を越し、再び弘前に戻るまでの出来事が細かに書かれてあり、地元弘前でも全く伝えられていなかった史実が一気に明らかになった。

二つ目の「奇跡」は同じ年、斜里町文化財「弘前ねぶた」を、斜里町に伝授した。弘前市民からねぶたの作成、絵描き、太鼓、鉦、笛などすべて指導を受け、30年が経った現在の斜里ねぶた運行は見事に独り立ちした。斜里町民は毎年「ねぶた」を楽しみ、斜里の土となった弘前藩士の霊を慰めている。また毎年多くの弘前市民が、慰霊、ねぶた参加、物産展開催などに来町し、両市町民の交流は深まっている。



# 農的暮らしを楽しむ 地域の新たな担い手

白滝じゃが生産部会



2010年に白滝へ来て研修を受け、12年に独立した江面暎人さん・陽子さん夫妻。小麦、ジャガイモ、ビート、スイートコーンなど42haを耕作している

菊地ユリ子さん・伸幸さん親子。白滝に入植してから、伸幸さんは3代目となる

大久保真由美さん（左端）は、白滝地域では初めて新規参入者として夫・淳さんと移住してきた。ジャガイモのほかにも小麦、ビート、カボチャなどを栽培している

テレビでも全国に紹介された白滝の「じゃがりんピック」

白滝（旧白滝村、2005年遠軽町と合併し現在は遠軽町白滝）は、湧別川の上流域に耕地を拓けた農業地域で、標高は300〜500mという位置にある。「おそらく日本で一番標高の高いところであるジャガイモ」と、白滝のジャガイモ生産者たちは言う。

ここ白滝地域で作るジャガイモ「白滝じゃが」は美味しいと、近隣の市町村では以前から評判だった。しかし白滝じゃがは、小売店に流通する量が少なく、町内で消費されることが多い。白滝じゃがの名が報道等で登場するようになったのは、2006（平成18）年に始まった、ジャガイモ料理コンテスト「じゃがりんピック」からと言えるだろう。じゃがりんピックを企画実施しているのが、白滝じゃが生産部会加工班の人たち。早く言えばジャガイモ農家の女性たちが作るグループだ。

白滝じゃが生産部会は、ジャガイモを生産している8戸の農家で構成されている。年間のジャガイモ出荷量は約200トンで、大半



斜里岳

photo by モリシタ ノブアキ

暑かった夏が終わり秋も終盤に差し掛かったころ、山はもう冬である。斜里岳はオホーツクの山々の中でも、なかなかの山容で格好の良い山ではないだろうか。標高1547mとけっして高い山ではないが、暑い日に登っても山頂は風があると肌寒く険しい登山道は登り応え十分で観ても登っても最高の山だ。

撮影地・網走市中国周辺

協賛

一般社団法人紋別観光協会  
紋別市幸町5丁目24-1 紋別バスターミナル1F  
電話：0158-24-3900 fax：0158-24-9911  
<http://www.mombetsu.net/>

株式会社地域計画  
北見市大通西3丁目大通第2ビル4F  
電話：0157-57-1586 fax：0157-57-1786

オホーツク屋  
紋別市幸町4丁目2-6  
電話：0158-23-2265 fax：0158-23-2265

NPO法人きよさと観光協会  
斜里郡清里町水元町12番地  
電話：0152-25-4111  
<http://www.kiyosatokankou.com/>

株式会社ライブ環境計画  
札幌市西区八軒10条西12丁目1-30 シンセメックビル内  
電話：011-618-7922 fax：011-618-7955  
<http://www.live-kk.co.jp/>

がスナック菓子の加工用として出荷される。そのため店頭に並ぶ数が少ないのだ。

「白滝じゃが」として名前を広めようとしたきっかけは、2005（平成17）年に白滝村が遠軽町と合併することになったことだ。そこから遡ること3年前、農業改良普及センターの「白滝の名前を残すために、白滝じゃがで町おこしを！」という声掛けにより、「白滝じゃがパワーアップチーム」が組織された。その中に生産者の女性たちによる「加工班」が作られた。加工班の女性たちが、ジャガイモをお客様に送る時に、料理レシピを同封したところ大変好評だった。この活動が「じゃがリンピック」の開催へとつながった。「白滝村はなくなってしまうが、白滝の名を残していきたい」、そんな思いが白滝じゃがには込められている。

じゃがリンピックは、来年でちょうど10回目を迎える。2012（平成24）年には第7回までの入賞作品をまとめたレシピ本も発行、いまま順調に売れ続けている。

ジャガイモ農家8軒のうち2軒が新規就農者

現在の白滝は人口780人ほど。最盛期の



標高 400 ~ 500 m に拓かれた白滝地域



来年で開催10回目を迎える「じゃがリンピック」



「じゃがリンピック」に寄せられた数々のジャガイモ料理レシピ

人口4千800人（昭和35年）の16%にまで減少したことになる。現在の農家戸数は18戸で畑作12戸、酪農5戸、酪畑1戸となっている。畑作では小麦の作付が耕作地の53%を占め、そのほかジャガイモやビートなどが主に作付されている。

白滝じゃがの特質としては、デンプン価が高くホクホクとして甘みが強いこと。この地域の地質が火山岩類に属していることと、標高が高いため寒暖の差が大きいたが、ジャガイモ栽培に適していると考えられる。

現在の白滝の農業の担い手としては、入植

は「いつか北海道で暮らす」ことだった。北海道で暮らすなら、北海道らしい仕事があったら、農業を始める決意をして、結婚5年目に北海道に移住した。まず相談したのは、北海道農業担い手センターという機関だった。

北海道農業担い手センターは、北海道・市町村を始め農業関係機関・団体によって設立された公益財団法人で、就農を希望する人たちをサポートする事業を行っている。

大久保さん夫妻は、この北海道農業担い手センターの仲介により白滝で農業研修を受け、翌年、移住を決意。たまたま土地や家屋、機材も含めて譲り受けてくれる人を探している、という情報が入り、最初の3年間は、その譲ってくれる農家を手伝う形で白滝での農業を教わり、2003（平成15）年から大久保農場として独立した。

「その土地の気候や土壌に合わせた農業のやり方がある。ただ農地などを譲り受けただけでなく、先代の人が長年この土地で農業を営んできた経験を譲りうけたことが一番大きな財産だ」と真由美さんは言う。

前述の菊地ユリ子さんは白滝に嫁いで50年近くになるが、「都会の人が何でこんなところについて思いますよね。でも新しく来た若い

して2代目・3代目というところが多い。例えば菊地ユリ子さん（70）の家は、夫の勝志さんが引退し、息子の伸幸さん（36）が3代目として農業を継いでいる。先程、白滝地域の農家戸数は18戸で、ジャガイモ農家は8戸と述べたが、8戸のうち2戸は新規参入者である。

白滝じゃが生産部会加工班の事務局を務める大久保真由美さん（46）は、2000（平成12）年に農業の新規参入者として白滝へやって来た。

真由美さんは夫の淳さん（44）と結婚して神奈川県横須賀市で暮らしていた。夫婦の夢

人が一生懸命やっているのは、自分たちにも刺激になる」と言い、大久保さん夫婦をやさしく迎え入れたそうだ。

もう1戸の新規参入者は、江面（えづら）暁人さん（35）・陽子さん（34）夫妻。江面さんの場合も北海道農業担い手センターへの相談から始まり、農業研修を受け、そして大久保さんのケースと同じように、白滝である農家からそのまま経営を引き継ぐ形で就農した。2010（平成22）年に白滝へ来て研修を受け、12（平成24）年に独立した。

江面さんたちは東京で働いていたが、結婚するときに「こんなに毎日忙しく仕事をしていたら、結婚しても家族と過ごせる時間はない。家族と一緒に生きていく実感の持てる仕事」として農業を選んだという。

江面さんのところでは、「若い人に農業に触れてほしい」と、昨年からファームステイの受け入れもはじめた。ファームステイする人たちは、農学部や学生や将来就農する希望を持っている人が少なくない。こうした農業への志を持つ人がファームステイすることは、インターンシップの意味合いも生まれ、単に農業体験というのとは別の意味が出てくるのではないかと思う。





農業の担い手は地域の担い手になる

さて、ここで話を新規就農へと変えてみたい。新規就農とは新たに農業に就く人をさし、これは家業としての農業に就くこと（主に新卒やUターンによる）、農業法人などに就職することをさす。一方新規参入とは、土地や資金等を独自に調達し、新たに農業の経営を開始することをいう。であるから、大久保さんと江面さんは、新規参入者である。

オホーツクの農家戸数を見ていくと、1985(昭和60)年では1万戸を超えていた

が、2010(平成22)年では約5千300戸

となっている。農業就業人口では約2万9千人から1万4千人に半減している。この間の新規就業者は毎年100人前後であるが、新規参入者は25年間でわずか20件ほどしかない。

農家戸数は半減しているが、耕地面積は微減傾向ではあるが約16万ヘクタールと大きくは変わっていない。このことは農地の集約化・経営の大規模化が進んでいることを意味している。(※統計数字は農林水産省)

しかし前出の菊地さんは言うが、「規模を拡大するためには、もちろん資金も必要だが何よりも人手が増やせない」。過疎化が進む地域では、パートなどで人手を確保することもままならないのが実情だ。

「自分がコツコツと拓いてきた畑を、ただ放置して荒れさせたくはない。そんな思いがあるから、まったく縁のない私たちにも譲ってくれたでしょう」と、大久保さんは経営を譲ってくれた先代農家の心情を押し量る。

江面さんの場合もまったく同じケースだが、一般論として「農業へ新規参入しようとしたら、まず農地を手に入れることが最大の課題」と畠人さん言う。つまり、農業への新規参入には、それを困難にする大きな壁があるとい

うことだ。

北海道農業担い手センターには、年間400件にも上る就農研修希望相談があるという。その中では20代、30代が圧倒的に多い。こうした農業への希望を持つ人たちは、就農として独立へと上手に導いていく方策はないものだろうか。農業の担い手たちは、地域の担い手となってくれるはずだ。

大久保さんや江面さんのように、自分たちの人生のスタイルとして農業に就きたいという人は、決して少なくはないはずだ。そこにはきつと、他には代えがたい価値観や幸福感があるからだろう。「最寄りのコンビニまで高速道路で20分」と笑うが、2人とも白滝で暮らしを楽しんでいるように見える。いや、自分の生き方を楽しんでいると言った方がふさわしい。

この号が出る頃には、白滝じやがの出荷が始まっているだろう。今年の出来具合はどうなのか、ぜひ自分で確かめてみてはいかがだろうか。

#### ▼白滝じやが生産部会加工班

問合せ先・えんゆう農業協同組合  
電話 0158・48・2311  
FAX 0158・48・2314

## 高校教師による「自然」と「社会」の教科書

この一冊

本誌の巻頭にて、オホーツク海岸草原の花の魅力を紹介いただいた佐藤喜寛氏の著書である。サロマ湖のワツカ原生花園をはじめ、オホーツクの自然とそこに生きる動植物について、さらに詳しく書かれているので、本誌を読んで興味を持たれた方には、是非おすすぬしたい。

しかし、この「自然書」の本意は、美しい自然の紹介ではない。現在も高校の教壇に立つ著者が、日々生徒に向き合う中で感じた「人間そして社会はどうあるべきか」「身近な自然を道しるべとして綴られて

いる。

現役の学校の先生の著作ということで、どんな「お説教」かと身構えてしまったが、種々の動植物のエピソードと風景写真がとても楽しく、人間社会の複雑さという堅苦しい問題も、自然のしくみをヒントとすることで、素直に読むことができた。

植物が育つには全土の不向きな土地に、何世代もの海浜植物を礎に土壌が作られ、次第に多くの植物や動物が住み着くようになったワツカ原生花園。そこに暮らす多様な生き物は、それぞれが生態系を維持するための役割を

佐藤 喜寛 著

『自然書』

—オホーツクの自然に学ぶ—

東京図書出版刊(2014年3月)  
定価・1500円(税別)

担い、複雑に作用し合いながら生きている。例えば花ひとつを見ても、その色、形、開花

時期などの全てが、その役割に沿ったものになっているのだ。

著者は人間社会も同じだという。人間社会にも様々な役割があり、それらが複雑につながることによって豊かさや安定がもたらされていると。

社会における人の役割はあまりに多様だ。それ故に、若者は社会でどう生きるべきか迷うのかもしれない。しかし、教師といても一個人が社会の複雑さの全てを把握できるものではないだろう。多様な選択肢が存在する環境にありながら、教師が考えた「正解」を生徒に押し付けることは、自然を意のままにコントロールしようとする傲慢さと同じことだろうか。

では、この複雑な人間社会の中で、多様な可能性を持つ子どもに、教育ができることは何か？そして人間は社会の中でどのよう役割を全うするべきか？

この授業はとても興味深い。