

ありが隊新聞



於保樹

於保美里

山本

於保樹の活動報告

林業

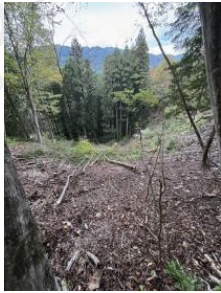
薪、チップ用の広葉樹を伐採しました。広葉樹の薪の在庫が少なくなってきたので焦っております。出来る限り乾いた薪を提供したいですが、どこまで乾燥させることができるだろうか。葉枯らしをかけてラジキャリを張り搬出していく予定です。搬出後も玉切り、薪割り、タガ詰めなど工程はありますが、少しづつ進めていけるよう頑張ります。

チップは来年の菌床シイタケ用に確保しています。ありがたいことに需要があるので、提供できるようにします。

こう考えていると、山にゴミはなく、宝の山なんだと常々感じております。太いところは丸太や焚き物に、中くらいなところはキノコ原木に、枝葉や細いところはチップや堆肥として活用できます。余すところなく使えることができます。余すところなく使えることができません。とにかく、少しづつでもやるべきことを進めていかなければなりません。優先順位と作業内容を限定していきながらやるしかない。頑張ります。



広葉樹 伐採



つぶやき

協力隊卒業後について頭を悩ます今日この頃。主に山で仕事をしたいことは大学在学中から変わりはない。経済的な安定さを求めるうえで、森林組合や林業会社に就職することも選択肢としてはある。しかし、色々話を聞いていく中で「森林組合に仕事を頼んであるがなかなか手を付けてもらえない」という話が入ってくる。ただ、組織として維持していくために、金銭面や効率的な面も非情に大事であり、全ての依頼に応えることが厳しいことは当然であると思う。それでも、森林組合の仕事の中で、「割に合うかな？」という話も聞く。どのような仕事に着手しているかはわからないが、林業という大きな流れの中で、森林組合や林業会社が大事な組織であることには変わりないと考えている。

一方で自分としては、森林組合などの組織がなかなか手をつけられないような、草刈りも含めた山の手入れに注目している。「家の草刈りをしてほしい」「裏山を手入れしてほしい」「集落につながる道を明るくしてほしい」という需要はいくらでもあると聞く。自分のコミュニティが狭いので、直接的に話を聞くことは少ないが、このような人材が求められているなら、未熟者ではありますがやらせていただきたいと思っております。頑張りたいです！ご縁があり、天龍村で永住していきたい身としては、なるべく村内で仕事をし生計を立てていきたい。具体的な作業内容は、ありがたい新聞を通じて、お伝えしていきたいなと思います。天龍村の維持、活性化につながると思います。



家周辺(向方地区)伐採・玉切り

【農林業公社にて】

個人的に一番記憶に残ってるのはあけびの収穫です。あけび、という食べ物があるという事は知っていたけど現物を見たことではなく、大きさや匂い、味に関して未知のままでした。思っていたより見た目が際どくて、グロテスクともいいますよ。味は甘いとは聞いていたものの、どうも食べようと思う気にはなれず、いまだに味は未知数のままです。食わず嫌いが一つ増えてしまいました。



稲刈りも初めての体験でした。ドロドロの土に足を取られ歩くのも一苦勞。陸地を移動するよりはるかに体力を使いますね。鎌の使い方にもコツがあることを教えてもらい、一回で切れるようになってからは気持ちよく刈ることができました。ただ腰が痛い。コンバインのような機械があるって素晴らしい。これまであまり玄米を食べてこなかったのに、今年は挑戦してみようと思います。



長野県で生活して半年が過ぎました。夏が意外に暑かったので油断してましたが、これを書いている11月現在、想像以上に寒いです。もともと末端冷え性のため指先がとにかく冷える……。これでもかと思ひ込んで暖かくして、初めての冬を元気に乗り越えたいと思います。

5か月間の協力隊インターン活動を終えて 井坪 大雅

東京農業大学地域創成科学科4年の井坪大雅です。昨年引き続き、今年も天龍村地域おこし協力隊インターン生として活動させて頂きました。

今年は、ていぎなすの生産について本格的に学ばせて頂きました。正直なところ、去年は誘因や芽かきのやり方がよく分からずに作業していました。そこで、今年は組合員の方にコツや手入れの意味を教えて頂き「2週間後」を見据えた作業ができました。1日7時間以上でいぎなすと向き合う日が多く、日に日に見え方が変わっていくのを自ら実感することができました。私が手を入れたことで、例年に比べ収量や質にどのような変化があったのかは分かりませんが、手間をかけた列とかけられなかった列で害虫の付き方や実の質に差があったのは確かでした。今回の反省を活かしながら、来年からは新たな場所でていぎなすと向き合っていきたいです。

また、今年も本場に沢山の「伝統(在来)野菜に向き合う人たち」と出会いました。南信州の伝統野菜生産者をはじめ、京都府や山形県で伝統野菜に向き合う方々と交流しました。そこで出会った人は皆、理屈では説明できない「熱い想い」を必ず持っている。天龍村には世代を超えて愛され続けてきた伝統野菜が3つ(ていぎなす・伍三郎うり・十久保南蛮)もあります。素直に真っ直ぐ、伝統野菜と地域を愛すること。それを学んだ夏でした。

