裏山の竹藪が宝の山に見えてきた

赤坂森づくりの会４年目の模索

赤坂森づくりの会　田中 秀幸

赤坂森づくりの会の田中と申します。どうぞよろしくお願いします。スライドを見ながら話を進めさせていただきます。

お手元には、資料として本日の話の骨子のレジュメ、昨年の 7 月に私ども赤坂地区の集落の皆様にお配りした 3 年間の活動のまとめ、それから昨年 11 月に実施いたしました竹林整備実践講座全 8 回のプログラムを配布させていただきました。これらも、参考にしていただいてお話をさせていただきます。

今日のテーマが竹林整備という事で、私どもの活動は、まだ手探りのヨチヨチ歩きの活動ですが、ご紹介することで、皆さんがこれから活動する際のヒントになれば良いかなと思います。

●赤坂森づくりの会とその活動拠点

赤坂森づくりの会のメンバーと体験会に参加されたみなさんの写真です。田んぼと山が見えてきました。

後ろに見える山は、私たちが今、守備範囲としています赤坂の裏山、松明山（たいまつやま）といいます。標高は高いところで 100mくらいの低い山です。その前に広がっている農地は、水田を中心としています。これは昨年 11 月下旬に行い

ました竹林整備実践講座の最終日の写真です。真ん中に大きなオケがあります。これは炭化器です。無煙炭化器といいまして、その炭焼き体験をした時の写真をまず最初にご紹介します。

里山とは、畑・農地と山・竹藪を含めた山林地域ですね。その 2 つを含む言葉だと思いますが、私どもは、最初から「田んぼと山をどうつなぐんだ」という視点で、皆さんと一緒に考えて活動をしてきました。

里山　田んぼと山をつなぐ

この写真は、赤坂の裏山ですけども、竹林整備実践講座の最終日の前日です。作業の最後に必要な、竹を引き出すための大通りを作る作業をしているわけですけれども、写真でわかりますように大きな杉が林立しています。その間に竹が生えています。こういった空間が赤坂の裏山に広がっています。

●本日の講演内容

今日は、こういうふうに一応区切らせてお話しさせていただきます。

1 番目は、赤坂という場所は、私どもが活動している場所はどのようなところなのかです。赤坂という名前は、東京にも、福井県内にもあります。沢山ある名前ですけれど、私どもの赤坂という場所について前置きで話をします。

2 番目に、純国産メンマづくりについてです。メンマ、シナチクとも言います。ラーメン屋さんでラーメンの上にトッピングされているメンマ、あれが竹でできているということを意外と知らない人もいるみたいです。一般的には、輸入したメンマを日本で加工したものも国産メン

マと言われているようですが、日本の竹・裏山の竹で作った純国産メンマという事で、純国産メンマ作りの話をします。

3 番目は、さきほどの祐乗坊さんの講演で竹炭の話がありましたが、竹炭で米作りという話をさせていただきます。

●赤坂という場所について

最初に、赤坂というところですけども、地図で分かりますでしょうか。この地図は、飛行機から見たような写真ですが、これは越前市の武生中央公園に「越前市の歴史地図」というのがあり、越前市内の歴史的な地名や由緒あるところを示してあり、公園にドンと置いてあります。私も初めて見に行きました。奈良時代の五畿七道にて、行政区画として北陸道とか東海道とかがありましたが、この辺は北陸道です。北陸道が途中 2 つに分かれ、そのうちの北陸道山道が、日野山を超えて、五分市、粟田部、そして私どもの赤坂というところを通っているのを発見しました。「赤坂はこの北陸道山道が通っていた所なのか」ということを最近知りました。三里山という、鯖江市と越前市の中間に周囲三里、12 kmほどある独立した山塊があります。この山との谷あいの場所の一番端っこに、私どもの赤坂という地区があります。この道が、集落の中を通っていまして、ちょうど私の家の前を通っていたというこ

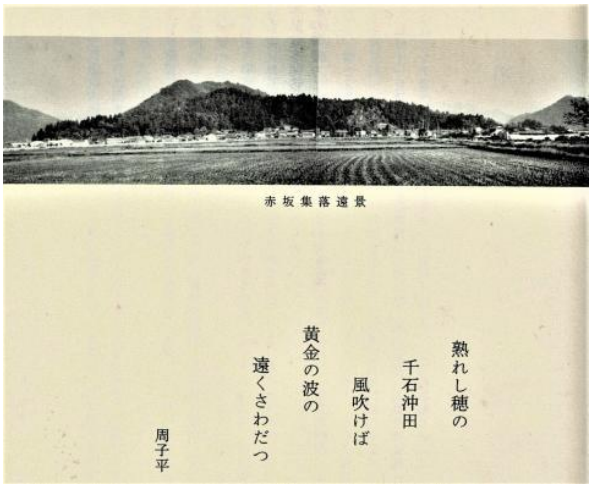
とを発見しました。

赤坂地区は、南北に約 100 世帯ほど家がございます。そして、赤坂地区の東側に山があり、西側は田んぼが広がっている。山と里が一体として里山という自然の地形になっています。

特に、山には古墳があります。松明山には尾根全体に 66 基の古墳があると言われています。実際に掘ってはいないのですが、歴史家が全部で地形で 66 基を確認しています。その中で、一番奥の方、2 番目・3 番目ですね、これを 40 年ほど前に発掘しまして、そこから 4 世紀の出土品が出てきました。その中の一つとして家屋人物獣紋鏡という鏡があり、この鏡の中の紋様に家があります。家の紋様が入っている鏡は珍しく、国内では 2 例のみで、1 例は関西の古墳から出ているようです。しかも、この鏡は国産であると調べられています。この鏡は、越前市の公会堂に常設展示されていますので、ご関心がありましたら直径 10 センチ位の小さいものですが是非ご覧ください。4 世紀ごろの日本は、歴史上「謎の世紀」とも言われているそうです。したがって、赤坂の古墳を明らかにするとこの時代の日本の事が判るのかなと思いますが、まだ、2 番目、3 番目しか掘っておりません。

また赤坂地区は、上質な杉の産地であるということがわかってきました。この写真は、私の裏山の杉を切り、市場に出した時の写真です。後ろに会長賞とありますが、その時の品評会で県知事賞に次ぐ 2 番目の賞をいただきました。伐採された方は、あちこちの山で木を切っておられます。赤坂の木は非常に

良質であると言われました。これ、非常にきめが細かく、年輪の間が狭くち密な杉であるという事で、これは土壌的なものか、昔からの手入れの問題なのかわかりませんが、上質な杉の産地であるという事です。



これは赤坂集落を遠景写真で撮ったものです。集落の前に広がっている田んぼですね、太閤検地により赤坂の耕地は1029石3斗2升と定められ、赤坂ではこの耕地を「千石沖田」と呼んできました。「熟れし穂の千石沖田　風吹けば　黄金の波の　遠くさわだつ」という歌があります。これは、赤坂の歴史の本の冒頭にあります。立農集落として、また街道沿いの村として、こういう歴史ある場所であることを紹介させていただきます。

赤坂地区でこの 4 年間、国や企業からお金をいただきました。令和元年度から 3 年度の 3 年間は森林・山村多面的機能発揮対策交付金という林野庁が所管している交付金です。これは、山を整備するためにいただく交付金ですから、地元負担はありません。荒れている山を皆が一緒に取り組むなら計画を出して申請すれば交付金が出るという制度が、平成 26 年度くらいからあります。その交付金を活用して 3 年間活動しました。これは 3 年間が限度なので、令和 4 年度は更にテーマを「孟宗竹の活用」として絞り、セブンイレブン記念財団から活動助成をいただきました。こうした支援をいただきながら活動してまいりました。

どこの山もそうだと思いますし、赤坂もそうですが、先祖が杉を植えた林にどんどん竹が侵入して、杉と竹の混交林化といって良いんでしょうか、杉林なのか、竹林なのか判らない状態になっています。外観は杉山のように見えても、実際に入ってみると竹が生えています。杉のほうが竹より背が高いので、外から見ると杉山のように見えるの

ですが、実際入ってみると竹が一面に広がっている。赤坂の山も竹が広がっている状況です。

初めて竹林整備に取り組みましたが、竹林はもともと住宅近辺にいっぱいありました。祐乗坊さんのお話にもありましたように、特に農村は、竹をいろいろと使っていました。例えば、秋の稲架（はさ）や、雪囲いを作るときにも使います。竹をそのまま使う場合もありますし、竹細工とかいろいろな形でも竹材を使っていました。

特に、私ども赤坂は旧北中山村だったのですが、昭和 31 年に合併してから、今立町に現在の越前市の南中山地区になったのですけれども、この旧北中山村全体が一大竹細工の産地だったと聞いていますし、現在もまだ竹細工専門の竹工所もあります。宮内庁に製品を作っている所もあります。竹細工が盛んな地域でした。

その竹が山には広がっているわけですけども、主に孟宗竹です。それをどこからどう手を付けるか、そして竹を実際竹林で伐採した後、その材をどう使うか。置いておくままでは足の踏み場もない、始末したというわけでもない。竹材をどう始末するか、活用するかを最初の話し合いで考えました。

そのために 3 年使い機材を購入しました。一つはチッパー、樹木粉砕機、もう一つは無煙炭化器です。これを、地元負担が半分ありますが交付金をいただいて機材を購入しました。そして、竹にテーマを絞った森林資源研究会を設置し、皆さんでいろいろ議論しながら活用を進めてまいりました。

先ほど話しましたが、この赤坂も竹細工の一大産地の一画でありました。80 代の方に聞くと、昔は竹細工職人が何人も居たということも聞いています。今、また新しい形で竹製品を売り出そうとしている若い方も近くに店を開かれています。

●1580mの作業道

杉林の中にある竹を、ノコギリ、チェンソーでどんどん伐採していきますが、それを伐採してどう整備するかが問題ですね。杉だけを残して竹を切っていきますが、この杉林の中に大量の竹材がそのまま残るわけです。このため、これらの竹材を搬出する道が必要ということで、作業道として山に道を付けるということを 3 年間やってきました。写真

のように道無きところを皆で歩き、どういうルートにするかを確認しながら案を作りました。赤坂には森林組合時代に 4tトラックが入る道が 1 本入っていましたので、それと山道を繋ぐ中間地点に軽トラが入る程度の道を作ろうという事で、3 年間かけて 1580mほど作業道を作っていきました。

その時に、こんな言葉に出会いました。「山に道ができれば　人の心が変わる　人の心が変われば　山が変わる」と。とにかく山に入らなきゃ、藪の中をかき分けていくのではなくそこに道が必要だということで、交付金の森林機能強化というメニューで、1m作って 1,000 円の交付金を活用して道を作っていきました。実際の作業は、ユンボを使って設定されたルートに道を作ります。赤坂の場合、非常に上手な方がいて、3 年間かけて作っていただきました。そして作った後、皆さんで確認したりしました。できるだけ大きな木は切らずに、そういう大きな木はむしろ道を守るために有効に使います。ルート上に細い木があり、どうしようもない場合は、支障木として切ります。道を作るという事は、当然、その土地の地権者の了解も必要です。伐採する木についても、もちろん了解が必要です。

完成すると、いろんな人が見学に来て「こんなふうになったのか」ということで、道を歩きながらいろんな感想を出し合いました。3 年目の最後に、どうしても切らざるを得ない大きな杉の木がありました。樹齢百何十年という大きな杉です。これを切ってくださった方は加登松樹さんです。この方が、道も作ってくださいました。この樹齢百何十年の

木は、有効活用するという事で、昨年お宮の床の張替えに使わせていただきました。あと、お寺の雪囲いとかそういうものにも支障木を有効活用させていただきました。

道ができれば、写真のような林内作業車を使って材を運ぶこともできます。

昨年の今頃、京都から4mの竹200本の注文が入りまして、初めての注文だったのですが、雪の上で竹を切って竹材を搬出しました。

春になると、コシアブラとかタラノメとか美味しいものがいっぱい出ますので、道を歩きながら山菜採りを皆でしました。

1580mの道を作る際に、気を使ったのが尾根筋の古墳です。埋蔵文化財を勝手に掘るわけにはいかないので、ルートになる箇所は市の文化課が立ち会い「ここは避けてくれ」「もっとまわってくれ」など注文を受けましたので、尾根ではなく等高線上に道を作っていきました。

●お宝１　純国産メンマづくり

今日の２番目のお話に入ります。

竹、先ほどの祐乗坊さんのお話、たいへん興味を持ってお聞きしました。

竹の持つ可能性を３年間探ってまいりまして、非常に不思議な植物であると思っています。最近、竹の本をいっぱい読んでいるのですが、ホントに奥が深い。日本人が古代から使いこなしてきた植物であると。竹をもっともっと極めたいというふうに思っております。

赤坂産（純 国産）孟宗竹メンマづくり

お宝 1、純国産メンマです。これをどんなふうに作るのか、昨年の経験から画像を通してお話しします。

写真は出来上がったメンマ、赤坂産の孟宗竹メンマです。作ってから 2．3 か月後に、このような感じになりました。食べてみるとなかなか美味しい。サクサクとコリコリと食感も良い。味付けはいろいろあると思いますが、これをどういうふうに作るのかをご紹介します。

昨年の 5 月 5 日に、このメンマ作りの竹を採りに山に入りました。先ほどの作業道を使って、幼竹（ようちく）を採りに行きました。幼竹という言葉を初めて知ったのですが、背丈くらいの竹をいうそうです。山から顔を出したばかりのタケノコは見つけづらく、見つけても、先にイノシシに取られてしまうとかあります。しかし、幼竹は背丈くらい、1m 50 ㎝から 2mくらいです。さらにこれがアッという間に成竹となるわけですが、この幼竹を使います。幼竹を見つけるのは、実に簡単です。あちこちに生えています。そして、タケノコのように掘るという力ずくの作業ではなく、ノコギリとかカマでザクっと簡単に切れます。見つけやすい、切りやすい。2mくらいの幼竹を軽トラに積み下山します。

幼竹は大きいので皮をむく作業も大変です。皮をむくグループと、皮をむいた幼竹を包丁で切っていくグループに作業を分担して進めます。大きいので、節のところは固いです。包丁が入るか入らないかで、使うところと使わないところを決めます。サクッと包丁が入るところからが使えますので、そこだけを取り出していきます。すぐに、寸胴で茹であげます。いかに早く茹でるかですね。寸胴も、活動助成金で買いました。

この寸胴のお湯は、非常に火力が強い古竹を使って沸かします。すぐお湯ができますので、これで茹であげるわけです。

茹であがった幼竹を、ザルですくいます。どこまで茹でるか、温度や竹の状態によっても違いますが、竹串がサクッと入る程度ぐらいの柔らかさで良いと思います。そんなに時間はかかりません。

皮は本当にたくさん出ます。この竹の皮を有効に使いたいところですが、わかりませんので、これは軽トラに乗せて、また竹藪に返しました。

そして、茹でた幼竹 100 に対して、塩を 30 の割合で揉みこむ作業をします。竹のボリュームを量る単位として、体積とか、大きさとかありますが、一番簡単なのは重量比だと思います。幼竹 10 kgだったら 3 kgくらいの塩です。揉みこむ塩はどういう塩が良いのかといろいろ議論しましたが、自然塩を使って、温度が下がらない(40 度位までに)うちに揉みこみました。

保存して、時々ひっくり返したり、場合によっては天日干しをしたり、いろいろなやり方をしましたが、30%の塩が揉みこんであるので塩辛いです。これを一晩くらい水にさらすと塩抜きができます。それをお好みの味付けで食べていただきます。

1 年目の事ですので研究課題もありますけれども、先ほどの写真のようにできました。

祐乗坊さんのお話にもありましたが、10 年以上くらい前から 100%のジャパンメンマという純国産メンマを作ることが全国で始まっています。私どもは初めての挑戦でしたが、それに習いながら進めて行くことにしました。そのキャッチコピーは、「美味しく食べて竹林整備！それが純国産メンマプロジェクト！！」ということです。メンマの市場は非常に広く、現在 9 割近くが輸入という事ですけども、今ある身近な竹林から十分調達できるため、原材料が非常に安い。幼竹 1 本切り

出せば、誰でも肩に担いで作業道まで運べます。去年までは、「ここに竹が伸びたらまずいな」と思った竹は、足で蹴っ飛ばしたりそのままにしておいたのですが、これが使えるという事は、価値がないと思っていたものが有効に使えるということで非常に低コストな食材であります。加工も、先ほどのように茹でて塩漬けと簡単。そして国民食といわれているラーメンです。2020 年の統計を見ると、ラーメン屋さんは全国に約 24,000 店あり、そのうち福井県に 173 軒あります。メンマの 9 割は輸入という事ですから、これを国産に代えるという事は、大きな市場があるのではないかと思います。ちなみに 2mの幼竹、約 10 kgほどありますが、これから半分の 5 kgくらいがメンマ材にでき、これを売れば 2 万円くらいの値が付くそうです。是非、純国産メンマプロジェクトを、県も自治体も、里山里海湖研究所も皆さんと連携しながら、県内のラーメン屋さんとも、あるいはいろんな食材の可能性としてメンマは使えると思いますので、福井県でも始めていけたら良いなぁと夢を持っています。

●お宝２　黒いダイヤモンド竹炭

軽トラで竹材を山から田んぼへ

お宝 2、黒いダイヤモンド竹炭です。ダイヤモンドは炭素、竹炭も炭素です。黒いダイヤモンド竹炭。竹を、火の力で有機質から無機質に転換したものが竹炭という事です。

まず、竹材を竹藪から採ってくるのですが、その後に火を使いますので、消防署に、期間中に行う回数・規模・目的を届け出ますが、その許可要件の中に、「すぐに消せる消火器があるか、水道栓がある

か」という条件があります。山には水道栓はありませんので、「山ではできないなぁ、じゃあ赤坂の田んぼに水道栓が入っている。日野川用水という農業用水、これにより各田んぼに蛇口が付いている。これで火を消せば良いんだ」ということで、田んぼに運びます。

竹材には、切ってからだいぶ時間が経ったものや腐ったものやらいろいろ有ります。それを軽トラに乗る長さに切って運ぶのですが、これを 1 回 1 回車に積んでは、紐でくくっていると手間がかかりますので、写真のようにカゴ、オリみたいなものを作り、これに突っ込むことにしました。紐でくくる必要がありません。竹は、丸くて転びやすいし、量があっても中が空洞で軽いし、それを効率的に運ぶにはどうしたら良いのかと、私が考案しました。まぁ、特許がもらえるかどうか判りませんが、竹を運ぶというのも工夫がいります。

炭化器のセット　底の空気が漏れないように

運んだ竹材を適当に農道から田んぼに入れ、炭化器を田んぼの上に設置しますが、炭化器に下から空気が入らないようにすることが大事です。というのは、竹材が普通に燃えると灰になりますが、無酸素状態にすると炭になります。下から空気が入ってしまい、翌日蓋を開けて確認した時に灰になっていたという事が何回かありました。炭にする目的で作業したのに、灰になってしまったのではがっかりしますので、まず、空気が入らないようにすることが大事です。

少しずつ竹を燃やすとだんだん高温になってきますので、そこに、竹をどんどん入れていきます。かなりの量の竹が入ります。竹の始末には非常に有効な手段です。そして熾火（おきび）状態にして、炎が消えた段階で水をかけます。消火用の蓋がありますが、上から蓋をしても少しの空気で灰になってしまう事がありますので、水をかけるという事が一番簡単だと考えました。水道栓がそばにありますから、たっ

ぷり水をかけます。あふれんばかりに水を入れるわけです。翌日、水は全部下に浸透してしまうので、竹炭はほぼ乾いています。とにかくちょっとでも火種が残っていないように完全に消火するというのが一つキーポイントです。

写真の作業の日も、9 時半ごろに着火して 11 時には消火をし、終了しました。

たっぷり水をかけて終了

写真は直径 1m50 ㎝の炭化器ですが、最終的にこのような状態になります。一番底のところは燃えている際には 800℃ぐらいになるそうです。

この竹炭を作るための竹材は、竹藪に無限にあり毎年出てきます。一般の木のように植樹しなくても出てきます。そして、低コストで短時間・簡単・大量に竹炭にすることができます。難しくはありません。何回かやればいろいろコツがわかります。

竹炭を改めていろんな本で調べてみると、無数の穴があり、それが備長炭以上にあるという事で、その有効性についていろんなことが書かれています。現在、世の中に求められているいろいろな課題に最も効果的に答えてくれる素材ではないかと思っています。

竹炭の効能をインターネットで検索してみると、いろいろ書かれています。最近見た九州工業大学のホームページに「竹のチカラ」というページがありまして、そこからいくつか紹介します。

構造はハニカム構造で、非常に細かい穴があって、1gくらい、指先ぐらいの竹炭でも表面積となると 300 ㎡もあるそうです。どうやって計ったのかはよく分からないのですが、内部表面積が大きいというこ

とが一番特徴ではないでしょうか。その構造の持っている力で、竹炭はいろんな事をやってくれる。消臭、除湿、これは皆さんも体験していると思います。

竹炭を入れてご飯を炊くとご飯がおいしくなるということなので、私、毎日しているんですが、確かにそうかなと思います。ただ水が綺麗になるのではなく、分子の隙間に水分子が入りやすくなり、米粒の内部にまで熱が伝わるということが、おいしくなる理由だそうです。

入浴剤にも使えるという事で、やってみました。水で洗えば良いのですが、お風呂の中が竹炭の粉で真っ黒けになります。竹炭を入れると、ミネラル成分が溶け出してアルカリ温泉になるとか、いろんな汚れを吸着してくれるそうです。やってみると、確かに温かいなぁと感じました。

冷蔵庫にも入れますし、特に、微生物の住処になるという事ですね。先ほどの、天然の微生物のマンションができるわけですから、そこに住み着いて増殖する。特に大気中の窒素を固定する微生物・細菌などの繁殖を助けるそうです。

マイナスイオン効果というのもあります。竹炭を枕の中に入れると非常に安眠できます。私個人も妻も体感していますが、熟睡グッズということで、是非これは皆さんも試していただければと思います。

●竹炭で田んぼと山をつなぐ

では、竹炭が良いという事は判ったのですが、それをどう使っていくかです。最初の話にありましたように、田んぼと山をつなぐということです。

10 年前から田んぼの稲作で現在は 8 反ほど、自然栽培をしています。竹炭を有効に使いたいという事で、自然栽培の田んぼに竹炭を入れるとどうなるかを昨年実験しました。去年の 5 月、田植え前の田んぼに炭化器を 3 台置き、これを使って半日かけて竹炭を作り、それを田んぼに撒きました。大体の目安として、撒くための竹炭は 1 反 50 kg、1 枚の田んぼが 3 反ほどありますので、150 kg以上になります。3 つの炭化器を 2 回くらい使えば十分に竹炭ができます。その竹炭を小分けにして、あちこちに撒きました。この後、田起こし・水はり・代掻き・田植え・更に中耕除草で田をかきまわすので、だいたい竹炭が田

んぼ全体にゆきわたったと思います。

その結果、まず最初に発見したのが、多分そこが炭化器を置いた 3 つの場所だという場所に植えた苗が、異常に大きく分けつした事です。これがどんどん大きくなり、他の株より 2、3 倍ぐらいの株になる。これは豊作が見込めるのかなと期待がありました。

夏に稲が大きくなり、8 月には出穂（しゅっすい）します。9 月下旬に収穫し籾摺り（もみすり）をして、食味値・味度値を測ってみました。竹炭を入れた圃場のお米は食味値が 89、味度値は 78.1 と、これは武生の JA に測っていただきました。福井県の農業改良普及員の方にも測っていただきました。昨年は、3 つの田んぼを、「全く何も入れない自然栽培」「竹パウダーを入れた田んぼ」「竹炭を入れた田んぼ」と区分して、その比較をしました。その中で竹炭を入れたお米が一番おいしいという結果がでました。JA と県の 2 つの検査でそれぞれ同じようなデータが出ましたので、これは良いんじゃないかと喜んでいるところです。「竹炭パワー米」と名付けてブランドができないかなと、ちょっと密かな希望を持っております。

竹炭を田んぼに入れるという事ですが、先日、福井県で開催された研修会でも、バイオ炭という考え方があります。植物性の有機物を炭にして田んぼに入れる事ですが、これは江戸時代から農業全書でもいわれているようですし、日本の法律である地力増進法という法律でもいっています。古くて新しい土壌改良剤という事です。炭を土に入れる農地施用が、地球温暖化対策にもなります。炭素貯留効果、

炭にすると土の中では 100 年くらい残るそうです。有機物は分解されますが、炭素貯留効果、栽培効果、重金属を吸収したり、農薬とか体に良くない物の吸着除去など、バイオ炭という考え方がクローズアップされており、世界中で始まっているようです。この流れにつながっていけば良いかなと思います。

●竹林整備のスペシャリスト養成

竹林整備実践講座を昨年の 10 月から 11 月に行いました。これはお手元の資料にあります。全 8 回、セブンイレブンに提出した計画書にありましたので、10 月下旬から毎週ほぼ土日やりました。これから始められる方も多いと思いますが、何故この時期になったかと申しますと、竹藪に入りやすい季節であるということです。5 月のタケノコの頃はまだ良いんですが、それ以降になって竹藪に入ると、やぶ蚊がブンブンです。とても作業できない。そういう季節は避けるということで、11 月となりました。涼しくなって、それが竹を切るにも非常に良い季節であるということです。道を作っていただいた加登さんに講師をしていただき、竹の生態から竹を切る専用の道具の使い方、搬出・活用までいろんなことを 8 回のプログラムを作って初めてやりました。基本を押さえるという事で、有益な実践構座だったと思います。

竹材の使用は、年々増えているようです。どんどん外国から竹材が入ってくるようですが、これだけ竹藪・竹林があるのに日本の竹材を使わないというのは、非常にもったいないです。車で道を走っていると、道端に搬出しやすい竹藪がいっぱい広がっているんです。わざわざ山道を作らなくても、道路のすぐ側が竹藪っていうところはいっぱいあります。そういった竹をどんどん切って有効活用していくことが必要ではないでしょうか。いきなり竹細工というと難度が高いですが、ご紹介した簡単なツールを使えば、田んぼやそういう場所で竹炭もできますし、4・5 月は期間が決められていますけども、幼竹を伐採してメンマを作る。こうすることによって、足も踏み入れないような竹藪が整備されて、美しい竹林ができるというストーリーを考えています。

そのためには、普通の木とは違う竹を安全に伐採し、どう倒すか、搬出するか、慎重にあつかえば誰でも特別な力はいらず、担ぎだせると思います。しかしそのためには、基本的な安全な技術をマスターする必要があります。そういう竹林整備の基本をマスターした竹林整備のスペシャリストを養成するため、県もプログラムを組んでいただき、講座を開催していただければ良いかと思います。

●昭和と令和の竹取物語

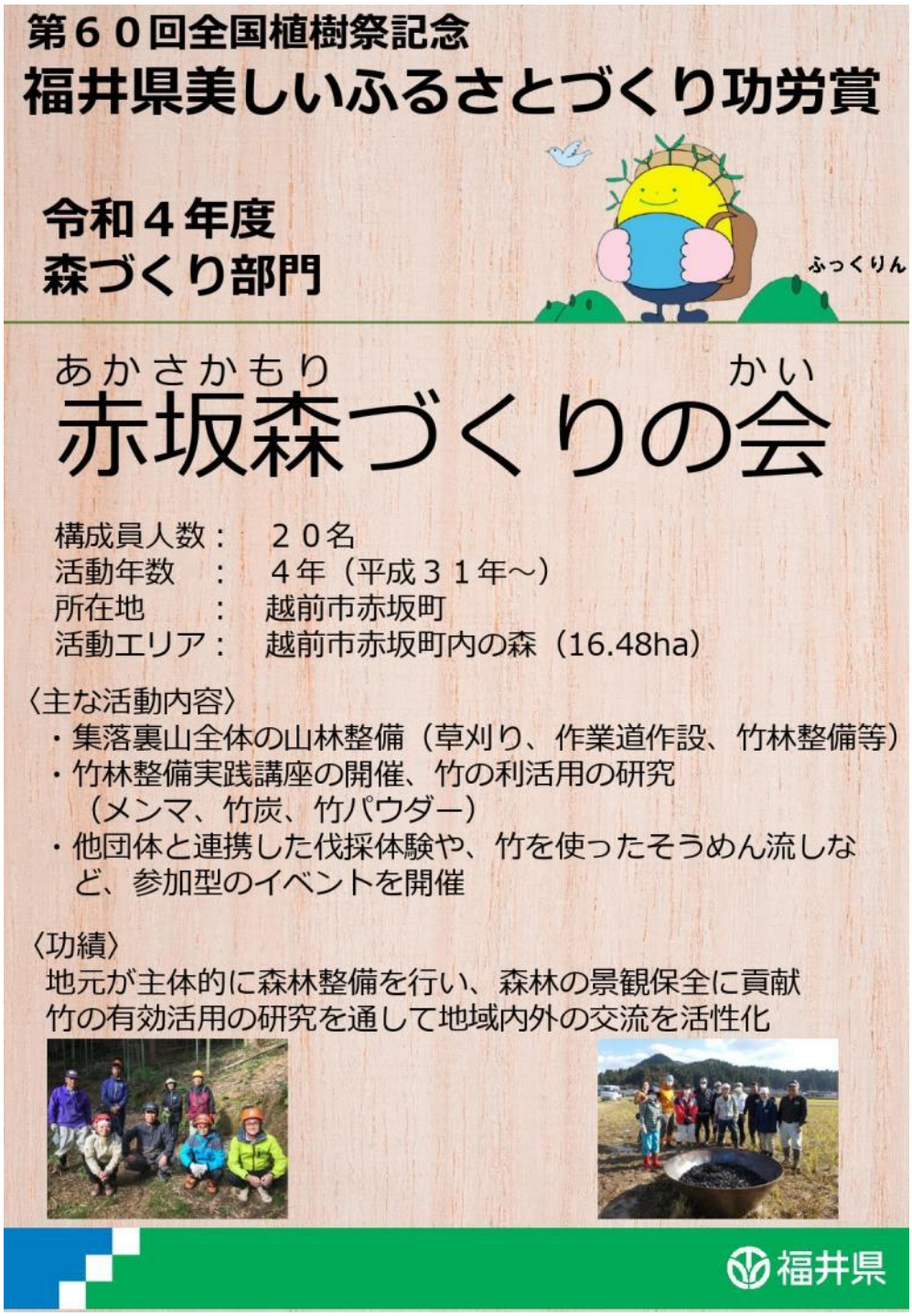
私のお話はこんなところです。先ほど、祐乗坊さんのお話をお聞きしまして、越前竹林公園ですね、そういうことも夢じゃないのかなと思います。最近、いろんな本を読みましたが、武生という町の語源は、「竹生」ではなかったかということが、『武生風土記』という本に書いてあります。武生の町には、昔、あちこちに綺麗な竹林があったということで、その地名もいっぱい残っているようです。

令和の竹取物語という話でございましたが、福井県を舞台にした水上勉の『越前竹人形』という小説があります。私も原文で最近読みましたが、男性と女性のお話ですけども、そこには竹に関する考察を水上さんはいっぱい書かれておられ、読むうちにどんどん吸い込まれていくような小説でした。その舞台は、武生の近くにあった南条町の山間にある竹神部落という架空の集落を舞台にして、福井県内の武生、福井、芦原も舞台とした物語が展開されております。そういう意味で、『越前竹人形』、昭和の竹取物語として再認識しても良いのかなと思います。

祐乗坊さんの提案にありましたように、新しい令和の竹取物語がこれから展開されることを期待したいと思います。

なお、赤坂森づくりの会の日常の活動については Facebook「赤坂森づくりの会」で紹介しています。参考にしていただければ幸いです。

以上でお話を終わらせていただきます。



令和 5 年 6 月 3 日、福井県総合グリーンセンターにて開催された「第 13 回みどりと花の県民運動大会～フラワーグリーンフェア 2023」式典にて赤坂森づくりの会は「福井県美しいふるさとづくり功労賞（知事表彰）森づくり部門」を受賞されました。