

移住者の声・市民の声

ブドウ栽培に励む / 須坂市 丸山尚文さん

丸山さんは長野県飯田市のご出身。転勤の多い医療関係の会社に勤務されていましたが、平成16年から農業に従事したいと考えていました。松本市開催の農業フェアのイベントに参加したことがきっかけとなり、決断されたそうです。

●移住の決断

思い切って仕事を辞め、奥様の実家がある須坂市に移り住み、須坂がブドウに適した気温、立地であることから平成25年2月にブドウ栽培を始めました。最初は一つ一つの作業方法が分からず、農地を借りるのにも苦労したとの事です。

しかし、須高果樹セミナーとニューファーマー講座などの講習会に参加し、わからない事は地域の集まりで知り合った近所の農家さんに教えてもらいながら作業を進め、少しずつ農地を増やしていったそうです。

●農業の喜び、今後について

農業は、大雪などの自然災害により減収の恐れがある反面、自分のペースで作業ができ、自分自身で作った物が売れることに喜びを感じているとおっしゃっていました。

まだ「販路をどうするか?」「作ったブドウの6次産業化をどうするか?」など悩みは多いようですが、今後の丸山さんの活躍が見逃せません!

No1 ブドウ農家を目指して研修中 / 須坂市 斎藤さん

就農2年目、ブドウ農家を目指して豊洲地区で農家を営む太田さんの家で研修中です。

●須坂で農業を始めるきっかけ

千葉ではサービス業や製造業の仕事をやられており、組織に縛られず、一生食べていける仕事をしたいという思いがあり農業に興味を持ったとの事。そしてたまたま池袋で開催された新農業人フェアで、長野県ブースの方に「長野県の農業フェアもあるから来てみないか」と勧められてその翌月、松本で開催された就農フェアで須坂市のブースで担当者の話を聞き、自分の理想に近い環境であった事が須坂に移住するきっかけになったとの事です。

●須坂に来て一番良かった事

「こっちにきてキュウリとナスがこんなにもおいしかったと初めて気づいた」
「農業の知識がほとんどない他県から来た自分を、地元の方々が温かく迎え入れてくれたこと」はとても感謝しているとおっしゃっていました。

No2 「おやつとごはんの店ai」 / 須坂市 川村浩司さん・由紀子さんご夫婦

須坂へ移住して1年11カ月になる川村夫婦にお話しをお伺いしてきました。

旦那様の浩司さんは長野県木島平村出身、奥様の由紀子さんは岐阜県中津川市出身です。有機野菜や素材などにこだわったお菓子、お食事などを提供するお店「おやつとごはんの店ai」を2012年8月にオープンしました。私もお店で自然素材にこだわった豆乳プリンをいただき「体に優しそうで、自然の味わいでおいしい!」と思いました。

●須坂でお店を始めるきっかけ

ご夫婦が名古屋に暮らしていた頃、由紀子さんが体調を崩し、まず食生活も改善しようと思ひ勉強したそうです。1年間程、玄米と野菜中心の食事にしてみると、徐々に症状が改善されたそうです。

その後、自然豊かで環境の良い長野市に移住し、由紀子さんが長野市にある自然食品を扱ったお菓子屋でお仕事をした経緯もあり、2人でお店を開こうと思ひ立ったとの事です。

お店を開くために店舗を探していた頃、ちょうど須坂に良い物件があり、空き店舗などを利用した創業を援助する補助金が須坂市にある事を知り、須坂にお店を出すことを決心したそうです。

●最後に

「心と身体にちょっと優しい、そんなおやつとごはん作りを心がけています。須坂の良い所は産地直送の新鮮な野菜や果物が手に入る事と、家賃が安いところ(笑)」

レトロな家具が並び、懐かしさ漂う座敷席はついつい寝転んでまったりと長居したくなります。お店は須坂市役所の近くにあります。近くにおいでの際はぜひお寄りください。

No3 須坂の劇場通りの雑貨店・ヤンネのクリエイター / 須坂市 劇場通り・アオキタカエさん

須坂の劇場通りにある雑貨店・ヤンネのクリエイター、アオキタカエさんにインタビューしてきました。

アオキさんは香川県出身で詫間電波工業高等専門学校を卒業し、1998年信州大学工学部の3年生に編入した事をきっかけに長野に移り住みました。

なぜ信州大学を選んだきっかけをお聞きすると

「長野オリンピックに興味を持ったから」

と笑いながら話してくれました。

学生時代に、古着屋さんでバイトをし、あまった布を使って袋を作っていたところ周りの方から「いろんな生地を使って、こういうような商品を作ってよ!」と頼まれるようになり縁があってクラフトフェアに出店したみたところ予想以上に好評で「これでやっていこう」と決意したそうです。

その後、クリエイター仲間との出会いがあり長野のクリエイターユニットnana*t(ナナット)を結成nana*tで「須坂の中町にある古民家をうまく活用できないだろうか?」と知り合いの方に相談されその古民家をアトリエにし、週末だけ雑貨などを販売する店舗を開きました。

この古民家プロジェクトがきっかけで活動場所を長野市から須坂市に変え、移住されたとの

事。

須坂の良さをお聞きすると

「須坂は明治、大正、昭和などの時代の混在した建物が並び風情を出している所が魅力で、地域独特の小さなお祭りなどが好き」とおっしゃっていました。

須坂に住んで思った事は

「映画館がない所。私は単館系映画が好きなので小さい映画館があるといいですね。」とおっしゃっていました。

アオキさんのいるヤンネは須坂のレトロな雰囲気ピッタリの雑貨屋です。

須坂にお越しの際は是非アオキさんのパッチワークの作品を見にお立ち寄りください。

雑貨屋

ヤンネ詳細⇒<http://yanne.exblog.jp/>

アオキさんの作品⇒<http://aokitakae.web.fc2.com/>

子育てだけではなく、親の悩みを少しでも軽くしたい / 須坂市 子育て支援センター所長 羽生田秀子さん

須坂市の馬場町にある子育て支援センターは0歳から18歳までのお子さんとお母さんが一緒に自由に無料で遊びに来れる場所で毎週月曜日から土曜日（午前10時から午後6時）※11月からは午後5時まで開いています。

私がお伺いした時は、10組くらいのお母さんとお子さんが室内でトランポリンをしたり、外ではプールで水浴びをしたり無邪気に明るい表情で遊んでいました！

羽生田所長はいつも陽気にお子さんとお母さんと触れ合っていますが、子育ての話をする時は、真剣な口調です。

●子供だけではなく、お母さんと向き合う

「実はここでは単に子育てのお話だけではなく、“お母さんの悩みを聞いたり相談も受けてます。”お母さんはどうしてもお子さんと2人でいると気疲れしたり孤独になり行き詰ってしまう時があるんです。また、離乳食やお子さんの発達の悩みを抱えたり本当に子育ての悩みは様々です。でもここに来て、お母さん同士で、仲良くなったり、子育てについて情報交換するだけで、お母さんの表情もお子さんの表情もイキイキと変わってくるんですよ！ そんなお母さん達を見ていると、私は、母として女性として人間として、元気に子育てに向かっていく姿を見るのがとても嬉しくなります」と話してくれました。

●短いからこそ楽しい子育て

「お子さんの成長は、本当にあっという間です。だからこそ、楽しく充実したお子さんとの時間を過ごしてほしい。子育て支援センターがそんな子育ての支援の場所になれば良いな。と私は思っています」

●最後に

須坂は子育てしやすい町とよく言われます。

お子さんとお母さんをあたたかく見守ってくれる人がいる子育て支援センターが須坂市にあ

るということは素晴らしいと思いました。

※写真は子育て支援センターのスタッフの皆さんで前列の真ん中が羽生田所長です。

須坂は、障がいを持っている子どもを育てやすい環境が整っています。 / 須坂市 太子町・関ゆかりさん

関さんは、お子さんが3人いるお母さんです。須坂についてお聞きしました。

●須坂だからできる子育て

「一番下の娘には、幼少の頃の怪我のため障がいが残っています。須坂は、障がいを持っている子どもを育てやすい環境が整っています。ふらっと外へ行ってしまった娘を近所の方が、私が行くまで見守ってくれたり、家まで連れて来てくれたりしたこともありました。ほかに、「ぷれジョブ」という須坂ぷれジョブ推進会議が中心となって運営している活動があるのですがこれは、障がいのある子どもが週に1時間程、放課後に地域のお店や企業に出向き、仕事をします。必ず、そこにジョブサポーターという方がサポートにつきます。このジョブサポーターは、地域に住む方がボランティアで行います。まず、ジョブサポーターの方が学校へ迎えに行き、仕事場へ連れていきます。仕事を見守り、仕事が終わったら家に連れて来てくれます。ぷれジョブや地域の方が、気軽に子どもに声をかけてくれるので、障がいを持った子どもでも安心して子育てができます。」と話をしてくれました。

●里山の眺め

「家の近くに、鎌田山があります。子どもが虫の研究をしたり、遊びに行ったりした思い出の山です。家の庭からくっきりと鎌田山が見え、庭の景観と背景となる鎌田山が一体化し、眺めていると気持ちが良いです。」

私も、どんな景観か気になりお庭を見せていただきました。

関さんの言葉どおり、鎌田山がくっきりと景色全体に広がっており、縁側でお茶でもしたら気持ち良いんだろうなと感じました。

●須坂での暮らしについて

「市長さんも、小学校の入学式や町で会った時、気軽に声をかけてくれます。行政との距離が近く、須坂ぐらいの大きさが、住民の声が反映しやすいような気がします。」と話してくれました。

今回のインタビューで私が感じたことは、もっと障がい者が当たり前暮らしせる町であればいいなと思いました。関さんの周りに住んでいる方は、障がいを持っている方に対して理解があり、それが須坂市全体に広がれば良いなと思いました。

関さんインタビューご協力いただきありがとうございました。

ツーリングが趣味の田中さんは、学生時代以外は、ずっと須坂に暮らしており、現在は家業の工場を継いでいらっしゃいます。休みの日には、中学生の息子さんを愛車のハーレーに乗せて、同じハーレー仲間と色々な場所へツーリングするんだそうです。そんな田中さんに須坂の住み心地についてインタビューしました。

●須坂生まれの果物 ワッサー

田中さんがおすすめする須坂の食べ物は、須坂生まれの果物のワッサーだそうです。桃とネクタリンの掛け合わせで、果肉がしっかりしており、程よい甘さが特徴です。旬の時期は8月で、時期になると道の駅や野菜の直売所に並ぶそうです。「県外から来た友だちに食べてもらった時、あまりのおいしさに、送ってほしいとお願いされたんだよ」と田中さんは笑顔で語ってくれました。数が少なく、ほかの地域では手に入らないからこそ食べてほしい一品です。

●迷路と言っているほどに入り組んだ町並み

また、須坂に来たら訪れて欲しい場所は、須坂の町並みだそうです。「白壁で蔵造りの建物が数多く残る須坂ですが、反面、その町並みは迷路と言ってもいいほどに小路が入り組んでいます。訪れた方には、そんな小路を歩きながら、須坂の歴史に触れてほしいですね」と田中さんは語ってくれました。

●おすすめしたい景色

最後にお気に入りの場所を聞きました。

「おすすめは、百々川(どどかわ)に架かる臥竜橋(がりゅうばし)から望む、北信五岳と北アルプスの山なみだね。空気が澄んでいるときに見える北アルプスは綺麗だよ。どんなに遠くにツーリングに行っても、やっぱり暮らすには、須坂が一番だよ」と田中さんは語ってくれました。自分の生まれた場所のことを思うって素晴らしいですね。ほかにも、載せきれないほど多くの須坂に対する思いを聞かせていただきました。春木町の田中さん、インタビューありがとうございました。

地域おこし協力隊 松田

土から作る物語 / 境 道一(サカイ ミチカズ) さん

「焼いてみないと作品がわからないから土っておもしろいですよ」
そう答えていただいたのは、坂田町で鎌田窯(かまたがま)という工房で陶芸を営まれている境道一(サカイ ミチカズ)さん。

●工房と作品

父親も陶芸家で、小さい頃から物づくりが好きだったからとの事。工房のある場所には手作りのツリーハウスやベンチなどがあります。

「電気窯だと温度などが管理しやすいので作りやすいんですけど、薪窯だと薪の火で焼いている訳ですから火の当たり具合によって作品のみせる表情が変わってくるんですよ」
境さんの作品は、なんとも言えない自然な感じで、私は段々と惹き付けられました。土から

器が、人の手によって生まれるのは、当たり前ですが、その話を聞いていると境さんの作品が好きになりました。

●手づくりの器

「作品の作る工程について「まず山の土を拾ってきて、乾かします。そこからたたいてつぶします。ゴミを取り除き、水をひたして、さらにゴミを取り除く。そして土を足し作品を作れる状態にして、作った作品を乾かしてうわぐすりを塗って、1週間、火を焚き続け妻と父と交代で作品を焼きます」

ひとつこの器いただいてもいいですか？ わたしは、“作っている方の顔の見える器”を思わず買ってしまいました。

(地域おこし協力隊和田)

鎌田窯の工房

住所：長野県須坂市坂田町580

電話番号：(026)-248-0025

※境さんの工房は、市街地からすぐ、坂田町の山すそに、ひっそりとたたずみます。子供の心に戻れそうな空間の工房です。

継承される文化と須坂での生活 / 永戸順子さん

永戸さんは、3人の娘さんのお母さんで家族でぶどう農家を営まれています。

●石を積んだ水路で管理しています。水が透き通っていて本当に綺麗。

「家の裏には清水が流れており、あえてU字溝にせず、昔は清水を利用して、ニジマスを養殖したり、茶碗を洗っていました。この地域の人々は、水を大切にする習慣や田んぼと畑と向き合い、自然の恵みをいただく、昔ながらの生活が残っています」

●そのような生活が残っているのは、なぜか？

「私が、嫁いだ時、祖父母、両親、私たち、子供たちが同居していました。年長者の方から、野菜を当たり前のように漬物にしたり、清流にしか生えない絶滅危惧種と言われているスギナモという水草を、大切にする習慣を学びました。そのような学びがあったから、現在でも文化や伝統が、引き継がれているのかと思います」

●地域での活動

また、永戸さんの最近の活動を聞いてみた所「私は、娘の同級生のお母さん方と「たんぼぼの会」という読み聞かせのボランティアグループで活動をしています。日野小学校を中心に、保育園、中学校、色々なところにお話しを届けています。活動を通して、大人が、読んでも面白く、奥深い本との出会いがあったり仕事や家事とは別に“生きがい”があることや、いろいろな世代の人と交流するのが面白く日々、さまざまな事に感謝して活動しています」

今は、公立の学校の1年の平均的な休みの日数は、155日と言われ、1年の約4割の日が、子どもの教育を学校以外とする時代です。子供の頃、休みの日に地域の方や世代の違う方と

の交流がない核家族育ちの私にとって子どもを親だけで育てるのではなく地域で育てる永戸さんの地域が、うらやましく感じました。

須坂でのびのびと育ちました / 塩川町 清水貴文さん

須坂生まれ、須坂育ちの清水さんは、現在受験勉強中の高校3年生です。家の近くには、田んぼや山、川があり、子どもの頃から外で遊んでいたという清水さん。小さい頃の思い出や、須坂の暮らしについてお話していただきました。

●近所の子供たちと泥んこになって遊んでいた

「幼いころは学校から帰ってきて、近所の子供たちと一緒に、虫や魚を捕まえていました。また、近所の川で釣った魚（オイカワ）を自分でさばいて食べたこともありました。川魚は泥臭いイメージですが、その川で釣れた魚は、おいしかったですよ。また、森の中で、ターザンのようにつるにつかまり、飛んで遊んだこともありました」と清水さん。須坂の自然の中で遊び、のびのびと育ったんですね。

●畑仕事の手伝いや美味しい野菜を食べられる喜び

また、当時は、おばあちゃんの野菜畑の手伝いもしていたそうで「畑を耕し、うねを作ったり、野菜の苗植えを手伝いました」と土に触れる機会が日常的にあったことを語ってくれました。「姉が関東にいますが、野菜は値段が高くて、鮮度が余り良くないそうです。須坂は、ご近所の方からいただく野菜や地元で採れた野菜の直売所があるので、旬の野菜が、安くて新鮮なうちに食べられるのがいいですね」新鮮な野菜は、都会では貴重なことですが、須坂では普通のようなようです。

●自分と同じようにのびのびと子育てしたい

最後に、将来について「進学先は県外の大学を目指していますが、就職し、結婚して子供が生まれたら、子どもをのびのび育てられる須坂に戻りたいです」と語って下さいました。かつて自分が経験した様に、安心して走り回れる場所で、お子さんを育てたいという気持ちがあるのは嬉しいことですね。

清水さんインタビューへのご協力ありがとうございました。

地域おこし協力隊 松田

根子岳を愛する鯛焼き屋さん 升田屋 / 穀町 升田屋オーナー田中さん

穀町で田中さんが営む升田屋という鯛焼き屋さんは、今年でオープンして4年目になるそうです。お店を始めたいというお母さんと、自分のお店を持ちたいという田中さんの二人で計画。年配の方が気軽に食べることができ、須坂の街並みに合っているという点で、鯛焼き屋

さんに決めたんだそうです。現在はお母さんと二人で営業しており、地域の方や観光客で賑わっております。

●栗や野沢菜など地元のものを使った変わり種の鯛焼きが人気

オープン当初から現在まで約30種類の鯛焼きを作ったそうで、中でも人気があるのは、小布施町の栗を使用し自家製栗あんを入れた鯛焼きと自家製野沢菜の鯛焼きだそうです。栗あんの鯛焼きは、栗の仕入れ状況次第ですが、9月の下旬ころからお店に並ぶそうで、野沢菜は、収穫が終わった冬に並ぶそうです。また鯛焼きの他にも地元の郷土食である二ラを小麦粉と一緒に混ぜて焼いたのを味噌で味付けして食べる、二ラせんべいなども販売しています。

●根子岳を愛する鯛焼き屋さん

田中さんには、鯛焼き屋さんの他にも別の一面があります。それは地元の山である根子岳の登山です。山登りに目覚めたのは、お店をオープンして2年目に富士山に登った時に感じた達成感が忘れられなかったからだそうで、根子岳はその富士山を登るための練習として登り始めたそうです。何度か登っているうちに、根子岳自体に魅力を感じるようになり、気付いたら根子岳登りたいと思うようになっていたそうです。「根子岳は、なだらかな一本道で、開けていて見晴らしもよく、迷うこともないため、初心者の方でも登りやすく、2時間半あれば山頂まで行けるところがいいですね。山頂からは360度大パノラマの景色が見え、北アルプスが一望できるんですよ。天気がいいと富士山も見えます。夏は山野草がきれいで、これからの季節は紅葉が見頃ですね。須坂にはいろいろ良い所がありますが、僕はやっぱり須坂の自然が好きです」と田中さん。また、田中さんは、一緒に登る方のペースに合わせて山野草や北アルプスの山を案内しながら登るそうです。今シーズンは根子岳に20回以上は登っているそうで、冬には雪一面の根子岳をスノーシューを履いて登るそうです。その時の写真を見せていただきましたが、辺り一面真っ白で、とても幻想的な景色の写真でした。

根子岳好きな田中さんの鯛焼き屋さんは、レトロな建物で、中はテーブルと座敷があり、ノスタルジックな雰囲気味わえるお店です。鯛焼き好きな方、山好きな方、是非訪れてみてはいかがでしょうか。

升田屋（ますだや）

須坂市大字小山穀町465

026-245-0073

営業：午前10時～午後6時

定休日：火曜日

ブログ：<http://blog.suzaka.jp/masudaya>

田中さんの根子岳に対する思いが載っています。

↓↓↓

<http://tozan100kei.com/interview/vol02.php>

世界中の旅人と須坂をつなぐ宿 ゲストハウス蔵 / オーナーの山上万里奈さん

ゲストハウスは低廉な料金で気軽に泊まれる宿として、利用しやすく、また、宿泊者同士や地域の方との交流が楽しめることから、近年利用者が増えている。山上さんがゲストハウスを開業したのは2年前。明治時代に建てられた古民家を、ほぼ自力で改修した。宿の名前は

「ゲストハウス蔵」。敷地内には、山上さんのお母さんが経営するカフェも併設している。今回は、古民家をゲストハウスに生まれ変わらせ、世界中の旅人と須坂をつなぐ山上さんに開業までの自身のエピソードについて語ってもらった。

●日本語教師からゲストハウスオーナーへ

須坂生まれの山上さんは、高校までを須坂で過ごし、関東の大学に進学。大学で日本語教師の面白さを知り、卒業後は、日本と海外で日本語教師として仕事をした。赴任先の中国では、夏休み中にいろんな場所を巡り、その頃からゲストハウスを利用するようになった。

「宿泊料が安く、いろんな人と話せて面白いという理由で泊まっていたんですよ。当時は、ゲストハウスをやろうなんてまったく頭になかったです」と山上さん。ゲストハウス開業のきっかけは転職。日本語教師以外の仕事で、社会人経験を積みたいという思いからの決断だった。日本に戻って転職した先は、旅館での接客の仕事。「当時、旅館には、英語で対応ができる人が私しかいなかったんですが、その仕事が楽しくて、語学を生かした接客の仕事もいいなと思ったんです。でも旅館は、規模が大きく、お客様の顔も見えないので、自分でやるなら、もう少し小さい規模で、とことんお客さんの相手ができる仕事がいいなと思いました」と山上さん。忙しくも充実した旅館での仕事の中で、徐々に独立したいと思うようになり、ゲストハウス開業に向けて情報収集を始めた。そして、旅館での仕事が終わると、休む間もなく、ゲストハウス開業に向けて動き出した。

●築100年以上の古民家を自らの手でリノベーション

「東京都の品川にある、ゲストハウスオーナーの為の修行場で、丁稚奉公をお願いしたんです。修行先では、お店のコンセプトや経営のノウハウなどを勉強させていただきました。須坂で開業した当初も、いろいろアドバイスをいただき、とても感謝しています」と山上さん。修行中は、物件情報が入れば須坂に行き、物件を見ては品川に戻り修行する生活をしてきた。物件が見つかったのは、修業を始めて3ヶ月が経った頃。100年以上昔の明治時代に建てられた建物で、中も広く、奥行きもあり、ゲストハウスにはちょうどいい広さで、何と言っても、当時の雰囲気そのまま残っていた。しかし、長く空き家だったため、ちりやほこりで呼吸すらできず、ゴミで足の踏み場もないような状態だった。自己資金も十分ではなかった山上さんは、出来ることは自分でやろうという思いがあったため、仲間や地元の人に声をかけ、掃除を始めることにした。「はじめは、いつになったら終わるかなという思いもありましたが、徐々に建物が息を吹き返していくのを見てみると、楽しくなってきましたね。自分たちで作り上げたことで、宿への思い入れが強くなりましたよ」と山上さん。少しずつきれいになり、たくさんの人の助けを借りて、ゲストハウス蔵はオープンした。

●世界中の旅人と須坂をつなぐ

宿が開業し、初めは宿泊客なんて来るのだろうか心配していた地域の人も、大きいリュックを背負った海外の宿泊客や観光客が須坂市内を歩く様になると、徐々に応援してくれるようになった。今では、地元の人と旅人をつなぐゲストハウスとして、須坂になくってはならない存在になっている。「私は、訪れた人と須坂のまちをつなげるのが役目」山上さんは、自分の役割についてそう語った。宿には、須坂のおすすめノートというものがある。「ノートに市内のお店やおすすめの場所の書き込みがあったら、それを、お店のオーナーさんに見せるんですよ。海外の宿泊者の声を知ると、お店の人も、彼らに対してさらに好意的な印象を持ってくれて、次に来たお客さんにも親切に対応してくれるんです」と山上さん。好循環を生むアイデアも、彼女の須坂に対する思いから生まれている。「地域の方にはとても助けていただいています。これからも世界中の旅人と須坂をつなげていきたいです」と山上さんは力強く語ってくれた。

インタビュー中にも、良く笑い、宿泊者と談笑していた。「飾れないんですよ」自身の性格について山上さんは語った。その人柄こそが山上さんの最大の魅力。この日も、ゲストハウス蔵は、山上さんの魅力に惹かれた地域の人や旅人で賑わっている。

ゲストハウス 蔵

<http://www.ghkura.com/>

Cafe La Vie Lente

定休日 木・金

12:00~16:00

地域おこし協力隊 松田

自然との対話の中で作られるガーデン作り / 片岡邦子（かたおかくにこ）さん

五感を研ぎ澄ますと、虫の鳴き声秋の香り、季節の移り変わり自然の息吹が聞こえ心地良い感じ。別世界の庭を体感したのは生まれて初めてです。片岡邦子（かたおかくにこ）さんは、市内野辺町でナチュラルガーデン「GARDEN SOIL」(ガーデンソイル)をパートナーの田口さんとともに営まれています。そんな片岡さんに「GARDEN SOIL」の庭造りについてお聞きしました。

●須坂に「GARDEN SOIL」を開いたきっかけ

片岡さん達は、東京都出身で、インテリアデザイナーとして活躍していました。「店舗の設計を中心にしていました。東京の店は、入れ替わりが激しく建築しても壊されてしまう事が度々ありました」

そんな仕事に違和感を感じており元々、クラインガルデンでガーデニングをされていた事や肉体労働で汗を流す人間らしい暮らしがしたいという思いがあり庭作りができる場所に移住を決意。

そして、須坂を選ばれた理由が面白い移住場所に山梨県の須玉市というところをインターネットで検索していた所間違えて須坂市とタイピングしてしまったそうです。そこで、たまたま須坂の土地情報を発見。その土地は住宅も近く、そんな田舎でもなくちょうど良いと思いき行くと。行ってみると、広がる大きな空や壮大な山々に感動し須坂の土地で庭作りをしようと決意したそうです。

●自然と調和し、共生する庭作り

土地は百々川（どどがわ）の扇状地にあるため砂利でいっぱいだった土壌をシャベルで整備土にもこだわり堆肥を使い、植物栽培に適した土に変えました。ガーデンソイルという名前もソイルというのは、英語で土という意味であり園芸は土作りが大切であることからその名を付けました。そして、10年以上が経過し土にこだわった事もあり植物本来の生命力を感じられるナチュラルでワイルドなガーデンへと成長しました。

「有機土壌のおかげで植物は自分の意志で種をこぼしたり、綺麗に咲いたり枯れてしまったりするのでそれを調整して庭作りをしています。あまり消毒をしていないので虫だらけです。土壌の中には、ミミズがたくさんいてもぐらがミミズを食べるために穴を掘るのですがその穴にネズミが入り根や球根が食べられてしまう事もあります。インテリアは作り直す事ができますが庭は自然に逆らえず、1年に1度しか結果を見る事ができません。しかし、そこが哲学的でおもしろいんですよ」

片岡さんは、自然に翻弄される喜びを見出しているようです。

片岡さん、インタビューご協力いただきありがとうございました。

「GARDEN SOIL」(ガーデンソイル)

住所：長野県須坂市野辺大字581-1

営業時間：10時～18時

月曜定休（祭日の時は営業、翌火曜休）

入場無料

※落ち着いたグリーンの建物が目印です。庭仕事を楽しく彩る道具の販売や、ガーデンプランニング、施工などのご相談もできます。

↓ホームページ

<http://soilgarden.exblog.jp/>

No4 Iターンで東京から須坂へ / 峰の原高原 Mさん

Iターンで峰の原高原に移住し、ログハウスを建てたMさん。北海道ご出身で、大学を卒業後、12年勤めた東京の仕事を辞め、小さいお子さんを連れてご家族で長野へ移住。お住いのログハウスは、ご自身で設計し、建てられたそうです。

●脱東京をして信州へ

都会の人ごみなどの生活環境や身近に自然を感じられない子育て環境に違和感を感じ、また、学生時代から自然が豊かな所で暮らしたいという思いもあったそうで、その思いが重なって移住を決意されたそうです。移住先は、当時ベンチャー企業が多かった坂城町。3年間ほど暮らしていたそうです。「田舎暮らしを知らない私たちに対して、隣のご家族が、色々と面倒を見てくれたんです。そのご家族が、田舎の風習を教えてくれたからこそ、峰の原高原に移住した際も、地域に溶け込むことができ、今もこうして住み続けているのだと思います」

●ログハウスをセルフビルド

移り住んだ当時峰の原高原の木はまだ低く北アルプスが一望できたのだそうです。

「朝日が雪の積もる北アルプスに差し込みピンク色に染まるんです。その景色がとても美しく、当時から良く眺めていました。社会人になって、友人と訪れたアラスカで、マッキンリーの雄大な景色と、ログハウスを見たときとても感動したんですよ。その時から、いつか自分も景色の良い所で、暮らしたいと思っていたんです。峰の原から見えるピンク色の北アルプスは、アラスカで見たマッキンリーのピンクと同じ色をしてるんです。当時はログハウスを建てる人も少なく、Iターンという言葉もまだなかった時代で、色々と大変でしたが、移住に迷いはなかったですね」当時のことを振り返りMさんは語ってくれました。ログハウス

建築は、学生の頃から考えていたのだそうで「建てているときは大変でしたがとても楽しかったですし、いい思い出でした」とその時の思い出を語ってくれました。

現在はお子さんも独立し、仕事もリタイアされ木のオブジェやステンドグラスなどを製作しながらご夫婦で峰の原高原のペンションヴィレッジでカフェを営業されています。

今年は10月いっぱいまで営業されているそうです。須坂に移住し、峰の原が好きで住み続けるMさん。Iターンやログハウス作りにご興味がある方は是非お店でお話してみたいはいかがでしょうか。

マジョカフェ 空飛ぶほうき

(10月いっぱいまで営業)

【営業時間】 10時～18時

【住 所】 須坂市峰の原高原3153-883

峰の原高原6番通り

一番奥の魔女のオブジェが目印です。

<http://majolica.ciao.jp/cafe.html>

須坂の達人 / 田口鈴子（スズコ）さん

●須坂の暮らしについて

「長野県は春夏秋冬がはっきりしております。北信（ほくしん）と呼ばれている県北部に位置する須坂は、豪雪地帯ではありませんが雪は降ります。冬の厳しさがあるからこそ、春のあたたかさが何倍もありがたく感じられるのだと思います。空気はきれいで、水も豊富ですので夏の水不足はまずありません。

県立の果樹試験場がありますので、果物の栽培が盛んで果樹王国です。味は太鼓判を押します。周囲は農家が多いので地物の新鮮な果物、野菜、農家の方の加工品が格安で手に入ります。山菜を取りに行つて味わうのも楽しみです。保存食も作ったりします。根曲り竹とさばの水煮缶の味噌汁は絶品です。

また農家の協力をもとに小学生を対象にした農業小学校があり稲作り、野菜、果物の摘果収穫をし、食物の大切さを体験から学んでおります。

長野県は長寿国です。高齢者の方々も目的を持って、前向きに生き生きと元気に毎日を暮らしています。

須坂は物価も安く、土地もあり、土に親しみ、野菜や花をつくり、そんな生活は心を豊かにしてくれます。そして自分で作った野菜の味は、天下一品です」

●食文化の豊かさ

「田舎の料理は、都会のあかぬけた料理とはちがい季節を味わうという素朴なものです。又、あまった食材を再利用するなど、食材を粗末にしないという先人達の知恵が生かされています。おやき、こねつけ、ニラせんべい、季節の漬物も盛んで我家の味を守っています」

●オススメの場所

「湯っ蔵んどの隣にある楠（くすのき）ワイナリーがオススメです。須坂産のブドウを使ってオーナー自ら醸造してます。須坂出身のオーナーが経営されているので応援しています」

須坂の魅力を存分に語ってくれた田口さん。須坂に住んで新しい須坂の魅力を知る、贅沢な経験をさせていただきました。

田口さん、インタビューご協力いただきありがとうございました。

ぶどうとりんごを栽培している果樹農家 / 坂田町 長野衛(まもる)さん

生まれも育ちも須坂で、現在は果樹農家としてぶどうとりんごを栽培しています。そんな長野さんに農業や須坂の暮らしについてインタビューしました。

●自然災害の影響を比較的受け難い

「農業は30年ほどやっています。ぶどうやりんごの他に米を少しと自家用の野菜も作っています。農業の大変さは作物の出来が天気に左右されるところだと思いますね。その点、須坂の良い所は自然災害の影響を受けにくい所だと思います。標高の高いアルプスなどの山々に囲まれているおかげで、台風が直撃しにくく、今年の10月に発生した台風19号も比較的農作物への影響は少なかったです」

●おいしいというお客様の声

また、農業のやりがいについても次の様に語って頂きました。「食べていただいたお客様の反応ですね。おいしかったというお声を頂くと、やりがいを感じます」農業はぶどうを中心に栽培されており、巨峰をメインにナガノパープルとシャインマスカットを栽培しているそうです。

●須坂の過ごしやすさ

「休みの日は、家族で県外に遊びに行きますね。インターチェンジまで車で10分なので、外出するときに便がいいんです。また、夏はほとんどクーラーを使いませんね。近くに田んぼがあるので、夜は網戸にしておくだけで気持ち良い風が入って来るんですよ」

●須坂の夜は出歩く人がいない

「須坂の夜は出歩く人がいないので、とても静かですが反面、少し寂しく感じます。ショッピングモールなどの大型店がもっと増えるといいですね。そのためにも働く場所がもっと増えて欲しいですね」

長野さんインタビューありがとうございました。

地域おこし協力隊 松田

No5 スーパー銀行マンからりんご農家に / 北信ファーム 北澤孝典さん

今年の4月に須坂にUターンしりんご農家を始められた北澤さん。

大学卒業後、長野県の信用金庫に10年勤められもっと経済規模の大きい仕事をしたいと思い、神奈川横浜市に本社をおく銀行に転職。横浜の銀行では頭取から表彰を受ける程のスー

パー銀行マンでした。

●農家を始めたきっかけに

「横浜で生活していて、須坂で食べてきたりんごが都会では流通していないと感じた事と、東日本大震災を横浜で経験して飲料が流通しなかったり、スーパーに行ったら食品が置いてない事で食と農業の大切さを感じた」とのこと。

北澤さんはその後、農業で起業する事を決意。決断のあと行動が早く、2012年に農業法人で生産・総務・営業活動に2年従事し今年の4月、りんご農家として独立しました。

●一緒についてきた奥様の感想

「主人を見ていると、進む方向を自分で決めて実現していくような気がします。ついていくのに不安はありましたが、今ではそのような所を尊敬しています。横浜の生活は、施設などが整備されていて暮らしやすかったです。子育て中のお母さん達と友達になって、今も良い関係が続いています。子育てについては、横浜も大きい公園などがあり良かったのですが須坂は身近に自然があり、子どもが自然に触れ合う機会があるので横浜よりも須坂の方が子育てしやすいです」

●銀行で培った能力×農業

北澤さんは、農業を始める時に収益計画、資金計画、マーケット調査、経営戦略まで考えられていました。そして、営業方法も以前、勤めていた神奈川の銀行の支店や取引先に営業に行ったり、長野県の登山の集客を活かし登山口で収穫してきたりんごを販売。

さすが銀行に勤められていた事もあり、計画の綿密さは驚かされました。

●計画に裏付けされた商品

北澤さんは、シナノゴールド、シナノスイート、ふじなどの品種やその他色々な品種を作っています。早速りんごをいただきましたが、果汁はたっぷり入っていて後味まで深い味わい。今まで食べた中で一番美味しかったです。

おいしさの秘密については

「『畑から食卓に』をコンセプトとしています。りんごは収穫した時が一番おいしいので、在庫をできるだけ持たず収穫したものをその日に出荷しています。市場には卸しておらず個人でりんごを販売しています。まだまだ技術は改良中で、幸いにも須坂には教えてくれる方がたくさんいるので心強いです」

●最後に

小さい農家ながらも持ち前のアグレッシブさと、銀行での経験を最大限生かし農業に取り組まれている北澤さん。インタビューをさせていただき、りんご農家として注目される日もそう遠くはないと感じました。

No6 山里にひっそりと佇む豊樂庵(ほうらくあん) / 高津 慧親(えしん) ドロテーさん

ドイツ出身のドロテーさんは、日本の文化に興味を持ち、大学在学中に日本文化を学び、日本に留学。留学中に、お坊さんだった今のご主人と出会い、結婚。結婚後は、ご主人のご実

家のある須坂のお寺で、主婦として暮らしていたそうです。最初は、ご自身が仏教の道に行くとは思ってもみなかったそうです。現在は、豊樂庵で坐禅、瞑想、読経、経行(きんひん：歩きながらの瞑想)、写経、写仏や茶道、ヨガ、ウォーキングなど、仏教に限らず、幅広い体験プログラムを実施しています。宗教や宗派を超え、さまざまな国の方が豊樂庵を訪れるそうで、長い方で3週間近く滞在されるそうです。3年前からは、地元の小学校との交流も行っているそうです。今回はそんなドロテーさんに、ご自身の活動について語って頂きました。

● 仏教との出会い

「仏教の道に入るきっかけは、臨済宗の自由で個性的なお坊さん達との出会いです。彼らの生き方が興味深く、自分も臨済宗なら修行してみたいと思いました。その後、ご縁がありまして鎌倉にある建長寺の今の師匠と出会いました。しばらく経ってから、師匠の下で出家することになり、慧親(えしん)という僧名(そうめい)を授かり、5年間通参(つうさん)という形で岐阜にある臨済宗の修行道場である正眼寺(しょうげんじ)へ通いました。今は、豊樂庵にて体験プログラムを定期的に開催しています。また、泊まりに来た方に、寝床を提供する代わりに、豊樂庵の周辺の草取りや建物の修繕などの手伝いをして頂きながらこの庵を運営しております。この建物は、山に囲まれており周辺には野生動物以外誰もいません。自然を通じて、自分探しや生き方・考え方を見つめるにはちょうど良い場所です。訪れた方が、豊樂庵を通して新たな気付きを得ていただければと考えています」

● 築90年の古民家を自らの手で修繕

今年で庵を始めて11年になり、建物自体も自分で修繕したそうです。当時のことを語って頂きました。

「この庵は築90年程の農家の家で、10年程空き家でした。壊れた土壁も、元々の土壁を剥がして水でもどし、刻んだワラを混ぜて自分で塗り直すなど、出来るところは自分で資材を調達し、修繕しました。おかげさまで大工仕事も出来る様になりました。庵の周辺の庭も少しずつ綺麗にしていきました。庭はイノシシなどの野生動物が荒らしてしまうのでこまめに面倒を見ています」

● 人生を豊かにするお手伝いをしていきたい

「今年出来た裏庭は、経行(きんひん：歩きながらの瞑想)を体験して頂く為に整備しました。坐禅などの室内でじっとしているプログラムだけでなく、今後はヨガなどの体を動かす体験も行う予定です。その他にも、アートやものづくりなどの自然の材料で、自分を表現できる体験プログラムも取り入れていきます。また、仏教の教えは、哲学と一緒に頭の体操になりますが、生活の中で活用していかなくては役に立たないと思います。仏教に限ったことではありませんが、訪れてくれる方には、仏教の基となる教えが人生にどう役に立つかをこれからも話していきたいです」

● 自らも満足することなく活動していきたい

「自分探しに終わりはないです。私も自分探しをしています。自分を見付けたと思込んで落ち着いてしまうことなく、新しい自分を見付けていくのが面白いですね。この庵も、今は仏教が活動の軸になっていますが、色んな人の話を聞きながら何が生き方・考え方の参考になるかという視点で、仏教に縛られることなく、自由に、柔軟に考え、活動していきたいです」

豊樂庵は、須坂市街地から車で20分程山に登り、細い林道を抜け、人里離れた見晴らしの良い場所に、ひっそりと佇んでいます。冬季は雪の為4月まで閉まっていますが、今年は12月の頭まで開いているそうです。もしかしたら、須坂の山奥で、新たな自分が見付かるかもしれません。

豊樂庵

H P : <http://horakuan.net/>

電話 : 080-113-113-78

メール : horakuan@gmail.com

※住所はホームページからご確認ください。

地域おこし協力隊 松田

生産者と距離が近く新鮮なものが食べれる / 小林久美さん

小林さんは2人のお子さんのお母さんです。現在は3人目のお子さんをお腹に身籠り体調が安定しない中、表情には出さず、快く引き受けてくださりました。

小林さんは東京出身でご主人と結婚を機に須坂に移住してきました。

●須坂の暮らしについて

「まず、私が須坂に来て驚いたのは果物の美味しさです。最初にぶどうとりんごを食べたときは衝撃を受けました。東京と須坂の違いは生産者と距離が近く新鮮なものが食べれるのが嬉しいです。

あと、時間の流れ方が都会に比べてゆっくりしているような気がします。そのため人と触れ合う時間が多いです。東京の友達が須坂に遊びに来た時は須坂の人は温かいと言ってくれました」

と須坂の魅力を語っていただきました。

●須坂の不便なところ

「イケヤやコストコなどの大型のショッピングセンターがない事です。他に子どもを連れて買い物に行くとき子どもの遊び場がショッピングセンターにあると嬉しいです」

小林さんは須坂の買い物事情は寂しいと感じたようです。

●須坂の子育てについて

「子育て支援センターに行ったりしてお母さん友達ができ、お母さん友達と一緒に遊んだりして楽しんでいます。しかし、積極的に交流できないお母さんも中にはいます。積極的に交流できないお母さんに気にかけて世話を焼いてくれる人が地域にいると良いですね。

あと地域に民生児童委員（市町村の区域に配置されている民間の奉仕者）さんがいると、一時的に子どもを預かってくださったりするので助かりますね」

小林さん、インタビューありがとうございました。

インタビューしていて気づいたのは、須坂にはまだ子育てについて課題があるという事です。安心して子育てができ、1人1人が生活を楽しめる地域作りが大切と気づきました。

須坂市には、独自のアイデアと技術で鋸(のこぎり)を製造している工場があります。須坂駅から、徒歩10分の市街地にあるその建物には、黒壁に白のペンキで、屋号の丸源の文字が大きく描かれています。今年で92年目を迎える有限会社丸源鋸工場が、今回のインタビューの舞台です。大正11年に創業し、元々は須坂で製糸業が栄えた時代に、先々代が始めた、鋸造りの家業がきっかけだそうです。鋸を専門に製造しており、特許を取得した独自の製法で作るその鋸は、全国の果樹農家から、高い支持を得ています。今回は、そんな丸源鋸工場の三代目、代表取締役の湯本さんに、工場の歴史や経営理念をお伺いしました。

●独自の製法で作る鋸

「創業当初は、山の木を切る鋸を製造していました。先々代の時代は、どんな切り方をしても折れない鋸を作るということに徹していたそうです。その後、先代の時代になり、産業が果樹農業に変わる中で、市内にある長野県の農業試験場からりんごの木剪定用の鋸を作ってほしいという依頼を受けました。当時は、専用の鋸が無く、山用の鋸を代用していたのが現状でした。先代は、試験場や農家の方に話を聞き、独自に研究を重ね、炭火焼きをして刃の強度を上げる、刀と同じ製法で作った鋸を開発しました。おかげさまで、りんご生産者の増加という時代の流れとも重なり、多くの果樹農家の方に愛用して頂きました。しかし、昭和の終わりになり、私の代になる頃から、徐々に時代が変わり始めました。それまで農家さんは、鋸の切れ味が悪くなると、お店に目立てをお願いして研いてもらっていたのですが、切れ味が悪くなったら、安い鋸に買い替えるという流れに変わってきたのです。安い鋸では、大手メーカーに価格で負けてしまうと思い、私はさらに鋸を改良し、試行錯誤を重ねました。

●お客様本位を貫き続け、鋸を見つめ続けた92年

鋸の板の材質を変え、刃の形状も変えました。現在製造している鋸は、特許を取得しており、どんな果樹の枝でもサクサク切れるのが特徴です。また、出荷する鋸は、不備が無いか一本一本試し切りをしております。今、弊社がこのようにお客様に支持されているのは、創業当初からの『お客様本位』の姿勢を貫き続け、お客様の要望を真摯になって聞き、時代ごとに求められる商品を開発し続けることが出来たからだと思います」と湯本さん。あっさりと当時のことを語ってくれましたが、そこに行きつくまでには相当の苦労があったことでしょう。また、特許を取得した鋸も、92年間もの長い年月の間、親子3代に渡り、鋸を見つめ続け、鋸の構造を知り尽くしているからこそ出来たのでしょう。

●可変不変の精神

「弊社は、92年間、可変と不変の経営理念で製造を続けて参りました。職人でありながらも、その時々時代の流れとお客様のご要望を敏感に感じ、その都度、商品改良を重ねてきました。しかし、一方で、先々代から続く『お客様本位』という経営理念は変わらずに貫き通してきました。これからもその思いは変わりません」

工場の事務所には、先代が書いた『可変不変』の色紙が飾られています。丸源鋸工場さんの鋸は、これからも変わらぬ思いで、全国の果樹農家さんの仕事を支え続けていくでしょう。

有限会社丸源鋸工場

<http://www.nokogiri.co.jp/>

ご自身の手で鋸の試し切りをしてその使いやすさを実感してみてください。
工場見学もできるそうです。(土日祝日休み)

地域おこし協力隊 松田

地域とのつながり / 本上町にお住まいの小林平（たいら）さん

市内本上町にお住まいの小林平（たいら）さんは、東京の大学に通っており4年生で単位を取り終り就職も長野市決まっております須坂に戻ってくるとの事です。

●須坂の良い所

「東京の大学に通っていたのですが、東京は人が多くて疲れます。須坂が好きで、2か月に1回は戻って来ていました。元々サッカーをやっていたのでランニングするのが好きです。東京だと常に人がいて見られている感じがして走りにくいし、景色も家ばかりであまり面白くありません。その点、須坂は自由に走れます。景色も自然が多く人も少ないですし、知らない人でもお会いしたら挨拶してくれます」

●小林さんに好きなランニングコース

「百々川（どどがわ）の河川敷と高甫小学校の近くのコースが好きです。百々川の河川敷は景色も良いし、疲れたら百々川を見ながら休むのが好きです。高甫小学校の近くは、周りに田んぼしかありません。景色も開けていて坂もなめらかで走りやすいです」

●須坂の悪いところ

「あまりないです。今後、社会人になったら須坂の悪いところなど出てくるかもしれませんが地域の方は温かいし、休みの日はサッカーをしたり湯っ蔵んど（県内最大級の温泉施設）に行ったりして楽しいです」

最後に須坂でやりたい事などをお聞きしました。

「サッカーを地域の子供達に教えたいと思っています。サッカーで地域の方にお世話になったので貢献し楽しみながら須坂でサッカーを続けていきたいという気持ちがあります」

そんな思いを語ってくれた小林さん。

小林さんの話を聞くうちに、仕事と家の往復だけではなく、スポーツに限らずとも地域に居場所があるというのは、大切だと感じました。小林さんインタビューさせていただきありがとうございました。