四国見聞録（けん・ぶん・ろく）

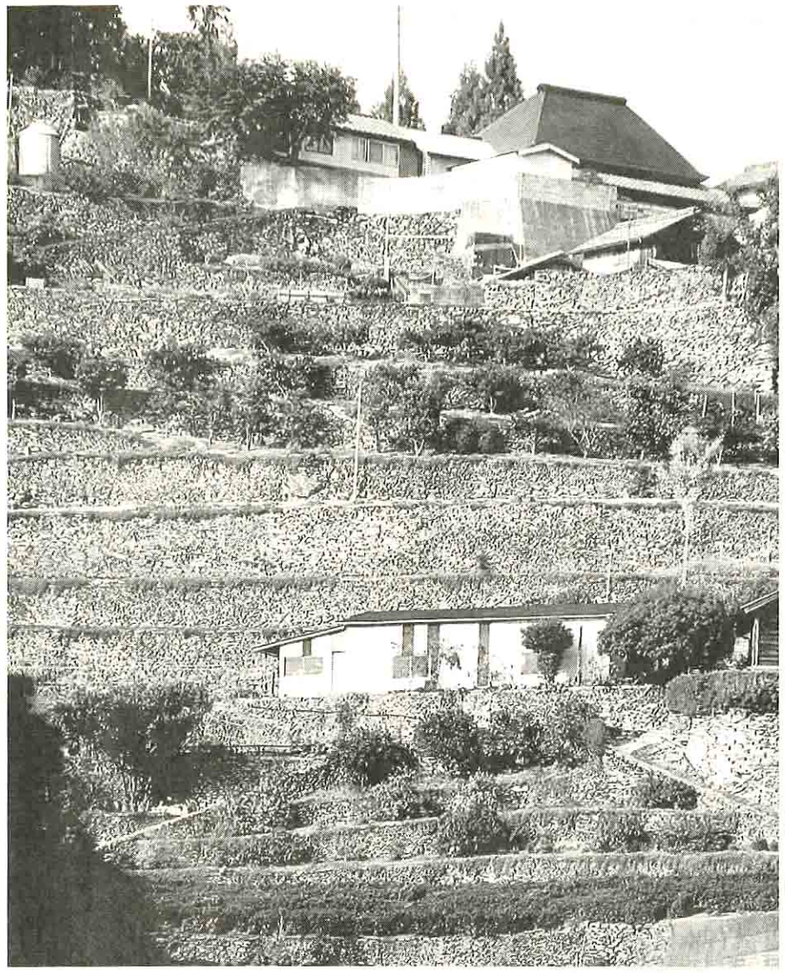
徳島県吉野川市

地域活性化へ住民ら努力

「歴史ある石積み残したい」

″キレイのさと″美郷

観光スポットとしても人気を集める「高開の石積み」



「キレイのさと」を自認する徳島県吉野川市美郷（旧美郷村）は、山あいの地区人口わずか1200人ほどの小さな集落だ。国指定天然記念物の生息地がある「ホタルの里」として知られ、08年に全国初の「梅酒特区」にも認定された。過疎化に悩む地区では近年、アイデアあふれる地域おこしも盛んで、地元住民は「訪れた人に、心も体もきれいになってほしい」との思いを込める。男でも″キレイ″になれるのかと興味津々で足を運んだ。

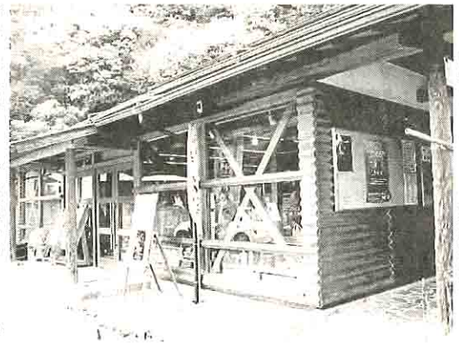
【山本健太】

徳島市内から車で走ること約1時間。最初に立ち寄った美郷物産館は04年にオープンし、地区産の杉が使われた建物からは木のぬくもりが伝わる。梅干しや梅酒、シイタケ、ユズなど地元特産品が何でもそろう。館内には「村の喫茶」として軽食コーナーも設けられ、1日限定20食の日替わり定食が特に人気で、予約制ではないのに前日までに予約しないとありつけないという。

「旅行どこ行こう」「いいねー」。同市山川町から来た押し花サークルの50～60代の女性5人組が″ガールズトーク″に花を咲かせていたので、少しお邪魔した。押し花インストラクターの益田倍子さん(58)は「雰囲気も良くおすすめの場所。料理もおいしい」と笑顔で太鼓判を押す。

昼時などには、多くの人でにぎわう美郷物産館の「村の喫茶」コーナー

山あいで平地の少ない地区で、昔から住民の生活を支えてきたのが石積みの段々畑。地区には300年以上の歴史ある石積みがあちこちに残り、観光スポットとして紹介されている。毎年12月には、地区で最も有名な「高開の石積み」のライトアップイベントがあり、今年も12月18、19両日に予定している。



04年にオープンした美郷物産館

始めたシバザクラが毎春、ピンクの花で見事に石積みを彩るようになった。これに目を付けた地元・美郷商工会の提案もあって昨年から「シバザクラまつり」を開催。昨年は、3週間の祭り期間中の人出は約2000人だったが、今年は約6000人に増えた。「石積みは住民たちの生活の一部。歴史ある石積みを残し、美しい景観を保っていきたい」との高開さんの言葉は地元への愛であふれる。

その段々畑などを使い、昔から梅の栽培も盛んだ。中小事業者でも梅酒を製造販売できるよう酒税法の最低製造量を緩和した「特区」認定の立役者が「東野リキュール製造場」の東野宏一さん(68)。地域の活性化につなげようと特区認定を目指していた美郷で、一番最初に手を挙げた。認定を受け、09年4月から妻千里さん(65)と二人三脚で梅酒作りを始める。

美郷出身だが、就職して京都市で長年暮らし、会社を定年退職後、07年に帰郷した。当時、商工会が中心となって開いていた勉強会に参加したのをきっかけに、梅酒作りへの思いを強めた。家族も後押ししてくれた。

製造工程では機械は使わず、すべてが手作業。5月ごろに収穫した地元の梅で、年間8リットルタンク約350個分を生産する。タンク一つずつの味を確認し、アルコール度数を測るなど骨の折れる作業が続く。手作りだと、タンクごとに少しずつ味が異なってくるという。「同じ味を出したいんだけど……」と語る宏一さんに、千里さんは「それが自然というものだから、いいのよ」とピシャリ。

今は2種類の梅を使って製造したものを販売する。車を運転していたので、ちゃんと自宅に帰ってから私も飲んでみたが、梅のフルーティーさがあふれてうまいのなんの。昨年、製造した500ミリリットル瓶約1700本はほぼ完売したそうだが、それも納得だ。製造場では今月27、28両日に開かれる「梅酒まつり」の準備にも追われていた。東野夫妻は「美郷に来て、たくさんの人と出会えるのは本当に楽しい」と口をそろえた。

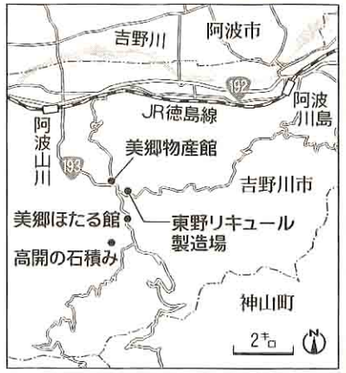
梅酒まつりで試飲を楽しむ人たち＝昨年11月

その石積みを残すため補修作業に尽力するのが、地元で「名人」と呼ばれる高開文雄さん(77)だ。少年時代から祖父らの作業を見て技術を習得し、「石積みを直してもう65年くらいになる」という。今でも段々畑ではあらゆる農作物が栽培され、「石積みはコンクリートよりも丈夫」と地区の誇りだ。「若い人たちにも石積みを知ってほしい」と、高開さんは十数年前から毎年8月に石積み体験教室を開き、地元の小学生や県内外の大学生らが学びに来るという。

また、約20年前に趣味で少しずつ植え

美郷商工会の経営指導員を務める高木義夫さん(54)によると、今や地区人口の約半分が65歳以上の高齢者というが、高木さんは「確かに過疎は課題だが、みんな自分でできる範囲で地域活性化に取り組んでいる」と話す。とかくホタルの季節ばかりが注目されていた地区に、住民らの努力で多くの魅力が生まれている。そんな住民の温かさに触れ、ちょっと心が″キレイ″になった気がした。

東野リキュール製造場で梅酒作りに精を出す東野宏一さん（左）と妻千里さん



美郷へは、JR徳島線・阿波山川駅からバスで約10分（美郷ほたる館まで）。高速道路利用の場合は徳島自動車道・脇町IC（インターチェンジ）を利用。同ICから約20分。

文中で紹介したのは、美郷物産館（美郷字峠、0883・26・7888）▽東野リキュール製造場（美郷字川俣、0883・43・2216）。