

こもろはすを訪ねて 2008



平成 20 年度

こもろはす会議

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

— 目 次 —

こもはすを訪ねて 2008

第1回（平成20年7月6日）	1
1) おむすび長屋に田中一男さんを訪ねる	1
2) 建設中のご自宅に菊池秀之さんを訪ねる	2
3) 「小諸エコキャン」でロハス弁当の昼食	3
4) KEIオープンファームに工藤慶三さんを訪ねる	4
5) 小諸ユースホステルに古屋美佐子さんを訪ねる	5
第2回（平成20年7月28日）	6
1) 原田牧場に原田紀男さんのを訪ねる	6
2) いちごの栽培ハウスに倉本浩行さんを訪ねる	7
3) 地粉の丸パンを小諸の梅ジャムで昼食会	8
4) 菱野の山間にあるご自宅に陶芸家・井上ラウラさんご夫妻を訪ねる	9
5) 石峠のギャラリーに彫刻家の林さん、染織家の安藤さんを訪ねる	10
第3回（平成20年8月27日）	12
1) 古民家を移築した山荘に西尾邦雄さんを訪ねる	12
2) 糠地の家に高山博さんご夫妻を訪ねる	13
3) 地粉の手打ち蕎麦と採れたて野菜の天ぷらで昼食会	14
4) 和久井ガーデンに和久井道夫さんを訪ねる	15
5) アトリエ「天耕房」に大島康紀さんを訪ねる	16

第1回（平成20年7月6日）

1) おむすび長屋に田中一男さんを訪ねる



田中一男さん



共同作業所「おむすび長屋」

こもろはす会議のメンバーは、小諸の北部、浅間山の麓の谷間にある「菱野」におむすび長屋の田中一男さんを訪ねました。おむすび長屋は、田中さんが代表を務める障害者福祉施設のグループホームと共同作業所です。ここで食用油の廃油からバイオディーゼル燃料を作っていると聞き、一度この様子を見てみたいとメンバーの希望もあり訪ねてきたのです。共同作業所では、国産大豆の豆腐を作っています。そして、この豆腐から油揚げを作りますが、このときにでる使用済みの食用油を原料にして、バイオディーゼル燃料を精製するそうです。

さて、どんな機械から燃料ができるのかと期待しながら、田中さんの案内で建物の裏に回ると、精製の機械は、思いのほか小さく、ステンレスでできた大きめの洗濯機のような感じです。一坪ぐらいの物置小屋の片隅に設置されていました。



バイオディーゼル燃料精製機

この精製機を一行程6時間動かすと、約200リットルの燃料ができます。ここでできた燃料は、施設の送迎車で利用。廃油をリサイクルして燃料として利用できることに安心感があると話していましたが、機械のリース代や精製の手間を考えると、なかなか大変とも。メンバーからは、廃油を地域でたくさん集めて利用できればとの提案もありましたが、家庭から廃油を集めると廃油を入れてきた容器の処分に困ったり、また、精製後に副産物としてできるグリセリンも一回の精製で約20リットル。これを有機物として堆肥などに混ぜて利用できるそうですが、毎回の量にその処分をどうするかも課題です。廃油のリサイクルで、バイオディーゼル燃料ができる夢の技術かと考えていましたが、取り巻く問題も多く、おむすび長屋だけで解決できる事ばかりでないのを知り、もう少し大きなリサイクルの輪が必要であることを感じました。



田中さんと話すこもろはす会議のメンバー

2) 建設中のご自宅に菊池秀之さんを訪ねる

浅間山麓を走る浅間サンラインから少し北へ上り、リンゴ畑を通り抜けて…ただいま建設中のご自宅に菊池秀之さんを訪ねました。ここは標高900m、西に遠く北アルプスを眺めることができる尾根筋の高台、南側にはカラマツ林、周辺は高原の畑地が広がるどころです。

草刈り機で庭の草刈りをしながらメンバーの到着を出迎えてくださった菊池さんは、麦わら帽子に首からタオルを掛け、長靴の作業服姿、すっかり田舎暮らしのひとです。菊池さんは、平成7年（1995年）に小諸にIターン、それまでは、東京虎ノ門に勤めるビジネスマンでした。結婚を機に、都会を脱出、奥様の出身である小諸に移り住むことを決心したそうです。



建設中の自宅、薪ストーブで使う薪も準備

そして、平成18年（2006年）豊かな自然に囲まれ、畑を作りながら暮らすことのできるこの土地に巡り会い、自宅の建設をはじめました。当初の工事は大工さんをお願いしましたが、その後の仕上げ工事は自分自身でこつこつと進めています。建設当初から3年が経ち、まだ完成していないことを苦にしているとのことでしたが、それをさぞや楽しんでいるのだろうという笑顔ではなしてくださいました。

窓は、スウェーデン製・三重ガラスの木製サッシ、板張り・黒塗りの外壁、切り妻屋根の上に煙突が印象的な家です。真四角の最初

の計画より少し大きくなってしまったとのことですが、建坪20坪の控え目なサイズが、シンプルな暮らしを想像させる建物です。



草刈り作業姿、麦わら帽子の菊池秀之さん（左）



玄関を入ると広い土間、開放感のある板の間

南側から玄関に入ると広い土間、開放的な空間から広い板の間が見渡せます。家の真ん中にある土間の上は吹き抜け、正面には薪ストーブが置かれ、この吹き抜けの空間を煙突が貫きます。煙突を見上げるとその両側は、屋根裏のロフト部屋。土間の空間に向かって、一階もロフトもそれぞれの部屋が開かれている、まさに開放的な印象の間取りです。各所にこだわりながら、こつこつとマイペースで仕上げられている建物からは、菊池さんのおおらかな人柄とロハスな暮らしぶりが想像できました。この家で暮らしがスタートする頃、まだ少し先になるかもしれませんが、また訪ねてみるのが楽しみです。

3) 「小諸エコキャン」でロハス弁当の昼食

「こもろはすを訪ねて」に参加したメンバー10名に午前中ご自宅を訪ねた菊池さんも加わり、「小諸エコキャン」の食堂で昼食にしました。



ロハスクラブネットワークの「小諸エコキャン」

「小諸エコキャン」は、「小諸エコキャンプリッジ」の通称名、浅間サンラインの「高津谷トンネル」の東側、松井から高峰高原方向に少し上ったところにあります。ここは、平成19年3月、株式会社ロハスクラブネットワーク（東京都港区、発起人小瀧歩氏）が、小諸市松井の使われなくなっていた林間学校施設を小諸市の紹介により取得し、都市交流拠点として整備を進めている施設です。



「小諸エコキャン」食堂でロハス弁当の昼食

「こもろはす会議」のメンバーも代表の花岡さんをはじめ、この施設の管理マネージャーを引き受けた中村さんなどが地元サポーターとして活動を支えています。今回は、「こもろはす会議」の他のメンバーのみなさんにこの施設をロハス交流の拠点として紹介したいと、昼食の会場としました。

さて、第一回の「こもろはすを訪ねて」の昼食は、代表の花岡さんの発案で、花岡さんご夫妻が特製のロハス弁当を用意してくださいました。揚げ物は、久保井さんの畑でとれた新じゃがの御牧ヶ原特産「白土ばれいしょ」、おひたしは、さっき採ってきたばかりの工藤さんの農場・KEI オープンファーム「赤ほうれんそう」、サラダは、同じく「レタス葉物5種」。お味噌汁は、サラダで使わなかったレタスの固い部分を具にしています。顔の見える食材、作るひとに感謝しながら、五穀米のご飯をおいしくいただきました。



地産地消のロハス弁当



採れたてレタス葉物5種



レタスの味噌汁

4) KEIオープンファームに工藤慶三さんを訪ねる

「小諸エコキャン」でロハス弁当の昼食を済ませたメンバーは、お弁当の食材に使っていた野菜の畑でもある「KEI オープンファーム」に工藤慶三さんを訪ねました。「小諸エコキャン」から歩いて5分。松井から高峰高原に向かう道を少し上ると、道端から工藤さんの畑が広がっています。



工藤さんの話を熱心に聞くメンバー、手前はキャベツ

工藤さんは、人にやさしい、自然環境にもやさしい野菜づくりにこだわり、化学肥料や化学農薬を使わずに、安全な野菜や果物を安心して食べてもらえる栽培法を実践しています。さっそく、畑に出て、その栽培法などについてお話を聴きました。実に多くの種類の野菜が植えられ、そのひとつひとつの野菜を前にしながら永年の経験から培ってきた工夫や方法、また苦労話などについて話してくださいました。自然の力でたくましく育っている野菜を目の当たりにし、生えている野菜をちぎって勧められるままに口にすると、工藤さんの「野菜固有の味、香り、栄養価がいっぱいの野菜を食べて欲しい」という気持ちがそのまま伝わってきました。

キャベツ畑では、モンシロチョウが盛んに飛び交っていましたが、キャベツについた芋虫は、外側の葉を食べただけだそうです。工藤さんの言う自然の力を信じれば野菜も野菜らしく強く育つのかなと感心させられました。メンバーもすっかり工藤さんの栽培法

に関心がつり、思わず次から次への質問攻めになってしまいましたが、丁寧に何隠すことなく答えてくださいました。



有機肥料について説明する工藤さん、後ろはミント

また、「KEI オープンファーム」の販売法がユニークです。作業小屋の一角が直売所になっていますが、野菜は並んでいません。その代わりに収穫用のカゴやハサミが置いてあり、お客様に「どうぞ自分で好きな野菜を畑で収穫してください」ということです。収穫した野菜は、自分で計量して代金を計算、お支払いくださいという方式です。工藤さんは、「自分で収穫すると野菜がもっと好きになります」とも。そして、畑で作業する姿を近くで見てもらい、お客様とオープンにふれあうことができるとも考えています。

工藤さんの何事にもオープンで正直に取り組む姿勢に、嘘のないほんもののロハスを感じる事ができました。



道をはさんで向こう側の沢の流れが天然の冷蔵庫。カゴのズッキーニは、畑でどんどん大きくなってしまいうので、食べ頃サイズを収穫してここに冷やしておく。

5) 小諸ユースホステルに古屋美佐子さんを訪ねる

「小諸ユースホステル」は、浅間山の南麓、標高 1000m を通る林道から程なく、隣町の御代田町に隣接する南ヶ原の森の中にあります。シラカバやカラマツの木立が目立つ高原の雑木林です。



シラカバの若木が涼しげ、入口にある手作りの看板とワイン樽の花壇。

古屋昌和さん、美佐子さんのご夫妻で小諸にユースホステルを始めてから、平成 21 年（2009 年）で 30 年。当時、信州でユースホステルを開くために、長野県内を探ること半年あまり。そして、この浅間山麓の大自然、佐久平と向こうに八ヶ岳やアルプスを一望する雄大な眺めに魅了され、この地に移住する事を決心したそうです。



カラマツの大木の木陰に、高原のお花畑さながらの庭

こもろはす会議のメンバーが訪ねたこの日は日曜日、古屋昌和さんは、高山植物の観

察会にお客様をご案内して、浅間山に連なる高原にハイキングとのこと。毎週のように古屋さんが企画するのは、小諸を中心に季節に合わせて自然探索や歴史・文学を訪ねるハイキングなど。冬は、クロスカントリースキー（歩くスキー）も。宿泊のお客様はもちろん、日帰りで参加する近在のお客様も一緒にご案内しています。また、ミュージシャンの新井英一氏や小室等氏をお招きしての毎年恒例ライブコンサートでは、常連さんも含めた大勢のお客様が集まり交流を深めています。



お客様の交流の場となる食堂。

お客様との交流を大切にしている古屋さん、特に食事の後の食堂での会話を楽しみにしています。この楽しみを実現するには、おいしい料理が不可欠とも。地元の旬のおいしい食材を使うようにして、おいしい料理づくりを心がけているそうです。



何度も小諸を訪ねているお客様が手作り「歩くマップ」

今後は、農業体験を通しての交流にも取り組んでいきたい、遊休農地の活用や就農希望の若者を応援できればとお話くださいました。

第2回（平成20年7月28日）

1) 原田牧場に原田紀男さんのを訪ねる



原田牧場の原田紀男さん

こもろはす会議のメンバー6名は、小諸の東部、浅間山の麓に広がる農村地帯である「南ヶ原」に原田牧場の原田さんを訪ねました。トウモロコシ畑の向こうに佐久平が一望できる浅間山麓の南斜面に原田牧場があります。



南ヶ原の牧場から佐久平の眺め

出迎えてくれたのは、原田紀男さん。原田さんは、小諸市に隣接する佐久市の出身。昭和48年、この原田牧場の二代目として南ヶ原で酪農家になりました。現在は、乳牛30頭と育成牛20頭、原田さん御夫妻と息子さんの家族3人で酪農を営んでいます。

さっそく、今朝絞りたての牛乳を飲ませてもらい濃厚な味にメンバーの口々から感嘆の声。次にでた話題は、世界的な穀物高騰の影響についてでした。購入する穀物飼料は、やはり5割ほど値上がりし経営は大変とのことですが、7.5町歩（約7.5ヘクタール）の

畑で、粗飼料となる牧草やトウモロコシを栽培し、大半を自給していたり、牛の糞尿処理も、それを堆肥にして畑に返すことができているなど、循環する農業が経営を支えているようです。ただし、朝夕2回の搾乳作業などの牛の世話に加え、畑や堆肥づくりの作業など、365日ほとんど休みが無いそうです。

また最近では、イノシシやニホンジカが畑を荒らす獣害も新たな悩みになっているとのこと。



乳牛の飼料について熱心に訪ねるメンバー



牛小屋の乳牛たち

酪農を取り巻く厳しい状況は、酪農家だけの問題ではないと、メンバーからも地産地消の工夫として、チーズやアイスクリームの加工販売や乳牛のオーナー制度などについて提案がありました。ところが、牛乳の加工や流通には、衛生面での許認可など多くの課題もあり、簡単な解決策は無いようです。小諸の気候風土に根ざし営んできた酪農家のみなさんをもっとよく知り、これを地域全体の問題として捉えて考えていくことが大切なのではと感じました。

最後に原田さんは、南ヶ原に暮らしている何によりもこの環境が素晴らしい、眺めも良いし、とくに春が素晴らしいと話してくださいました。

2) いちごの栽培ハウスに倉本浩行さんを訪ねる



建ち並ぶ園芸ハウス

平成20年春、南ヶ原に完成したいちご栽培の園芸ハウスに倉本さんを訪ねました。防風林のカラマツ林を抜け高原野菜の畑が広がる一面に大きな園芸ハウスが現れました。こもろはす会議のメンバーでもある倉本浩行さんが経営する「いちご平ファーム有限会社」のいちご栽培の園芸ハウスです。

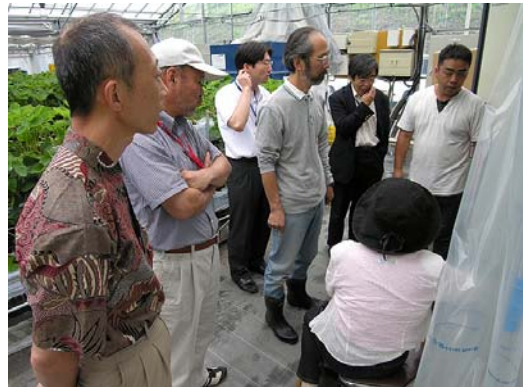
倉本さんは、平成11年に電気通信メーカーに勤めていたお父さんが転身して始めることとなった観光いちご園「こもろ布引いちご園」を手伝うために小諸にUターンしてきました。



いちご栽培の苗床

小諸は、日本のいちご品種の親とされる「御牧いちご」が原生し、いちご生産発祥の地と伝えられ、今でも「御牧ヶ原・いちご平」の地名がのこる土地は明治時代よりジャム加工用のいちごが栽培されていたということです。そして、倉本さんは、いちごの里・小諸の気候風土に可能性を感じて転身、小諸に帰ってきたのです。スタートした観光いちご園も順調に入園者を増やし、その後、業務

用のいちご果実生産やいちご苗生産にも取り組んできました。



倉本さん（右端）の熱心な話を聴くメンバー

ここ南ヶ原では、いちご果実の通年生産を実現するために、新たな取り組みをすすめている現場です。温室や栽培に使用する資材は、リサイクル可能なものを使用しています。いちご栽培の用水では、1000トンの雨水を貯めて使用したり、農薬を使わないですむようにアブラムシを退治するハチや葉ダニを食べるダニなどの益虫5種をハウスの中で放し飼いで飼っています。また、いちご果実出荷用の箱は、使い捨てでないコンテナを使い、出荷先で回収して何度も使用しています。



いちごのコンテナ

さらに地産地消にこだわり、完熟のおいしい「いちご」は、近隣のホテルやレストラン、菓子製造業者に出荷しているそうです。傷みやすい「完熟いちご」を遠くまで運ばないですませ、一番おいしい時期に生産の現場に近い場所でこれを食べてもらおうことが、地産地消であり、ロハスな価値であることを知ることができました。

3) 地粉の丸パンを小諸の梅ジャムで昼食会

一回目に引き続き、今回も松井にあるロハスクラブネットワークの小諸エコキャンプビレッジ（エコキャン）の食堂をお借りして昼食会。メンバーが持ち寄った地産地消の食材でロハスな昼食会です。中村正明さん手作りの梅ジャムで山岸喜昭さんのホテルで焼いている地粉の丸パンを食べました。サラダは、花岡隆さんが、前回訪ねた工藤慶三さんの農場から採れたて野菜で作りました。大粒のブルーベリーは、小林満州子さんが家の畑で摘んできたものです。

今回訪ねた牧場やいちご栽培、ここで食べているレタスやブルーベリーなどの高原の食材は、小諸の気候風土の育む恵みです。改めて小諸の豊かな恵みに感謝する言葉がでてきます。



エコキャンの食堂で、ロハスな昼食会



4) 菱野の山間にあるご自宅に陶芸家・井上ラウラさんご夫妻を訪ねる

浅間山麓にある菱野温泉から山中に向かってしばらく車を走らせると山間の斜面を通る道の傍らに井上さんのご自宅が見えてきました。



玄関前のテラス

ご自宅の建物は、古民家を探して塩尻市にあったものを移築、伝統的な建築を活かしながら、井上さんらしく手直しして住まいとしていました。谷にせり出した玄関先のテラスからは、谷間の向こうに穏やかにつづく山並みを眺める事ができます。吹き抜けのあるリビングには、薪ストーブがありました。リビングの奥には、伝統的な和室。大きな座卓には、長座布団が置かれ、腰掛けられるように掘りごたつになっています。この和室で井上さんご夫妻のお話を聴くことになりました。



井上さんご夫妻

井上さんご夫妻は、東京都大田区にお住まいでしたが、妻のラウラさんが陶芸のための

窯場を持ちたいということで、その候補地を探したそうです。そして、小諸の菱野に住む友人の紹介もあって訪ねてきた小諸は、東京から近距離でありながら地方の落ち着いた雰囲気があり、お隣さんや周りの人もとても親切で、のんびりできるところ、豊かな自然と新鮮な空気、谷間の山並みの景色にも魅せられて決心し、平成19年6月、この住まいを完成し移住してきたそうです。現在は、妻のラウラさんが陶芸をしながら、週末に東京の職場から帰ってくる夫を迎えるという暮らしを楽しんでいるようです。

同じ菱野に住む花岡隆さんとも、住まいの建設まえから顔見知り。建設当時に水道のことや、冬の雪で困ったことなど、苦労した思い出も和やかな雰囲気の中で聴くことができました。



掘りごたつの長座布団で和やか雰囲気

また、世界中を旅するご夫妻からは、南フランスやギリシャ、オックスフォード、サンフランシスコやサンタフェなど世界各地の素敵な街の写真を見せていただきながら、歴史的な町並みを残す「まちづくり」について小諸にも学ぶところがあるのではと穏やかな口調からも熱い言葉に小諸を思う気持ちを感じました。

5) 石峠のギャラリーに彫刻家の林さん、染織家の安藤さんを訪ねる

浅間山から流れる赤い水の蛇堀川、そのほとりにある「ギャラリーむぎ草」に林通雄さんと安藤しん子さんを訪ねました。

浅間山麓の標高900mを走る浅間サンラインから蛇堀川に沿って少し入った森の中に分け入るとギャラリーの建物があります。到着すると安藤さんと林さんのお二人が真っ白なアジサイの花が咲くギャラリーの前で出迎えてくれました。林さんは、私たちの顔を見るなり、さっそく工房の裏の森へ伸びる山道に案内してくれました。



ギャラリー前に咲く白いアジサイ



鉄の工房のまわりは、さながら野外彫刻展

個性的な鉄の彫刻に囲まれた工房は、森の木々に包まれるように建っていました。工房の裏へすこし山道を下ると目の前の森の中、木の上にツリーハウスが現れました。



ツリーハウス「夢みるランプ」

「夢みるランプ」と名付けられたツリーハウスは、カラマツの大きな木5本に支えられ、山道から伸びる木道に繋がっています。ツリーハウスに入ると森の木立の中を飛ぶ鳥の目線、眼下には蛇堀川の流れも眺められます。



ツリーハウスのブランコに乗るメンバー

遊び心満載のツリーハウス、高い枝につるされたブランコに乗ると、森の中に飛び出ししてしまうのではと思うほど、浮遊感はスリル満点。しばらく森の空気を満喫することができました。

そして、林さんに鉄の工房を案内してもらいました。金床やハンマーなど手作業の工具、鉄や真鍮などの金属の材料に囲まれ、制作中の作品を見ながら素材の扱い方や酸素バーナーであぶられ表情を変えていく様子など、愛おしいものを語るように、にこにこ顔の林さん、ぼそぼそと早口で素朴な言葉にすっかり聴き入ってしまいました。



鉄の工房を案内する林さん

ギャラリーにもどると、安藤さんがテラスのテーブルに庭で摘んだハーブのお茶と手絞りのオレンジゼリーを用意してくださいました。林さんが東南アジア旅行で描いたスケッチを見せてもらながらのお話も、時間の経つのも忘れ、テラスでのティータイムは、すっかりリラックスできました。



ギャラリーに並べられた作品

ギャラリーには、林さんや安藤さんの作品だけでなく、地元の作家を中心にたくさんの作品が並べられ展示販売をしています。ひとつひとつ手づくりの作品を手にとってながめる事ができます。



ギャラリーの奥は、安藤さんの手織り工房



矢嶋さん（左）と安藤さん（右）

今日はギャラリーに、小諸在住の画家、矢嶋さんがいらっしゃいました。ギャラリーでの「山野草絵はがき原画展」が終わり片付けに来ているとのことでした。地元の芸術家や工芸家の作品展示会や草木染めや手編みなどのワークショップ、時には地元のアーティストによるコンサートなど、毎週のように企画があるとのこと。また、ギャラリーを訪れる人が自然の中で自分自身を取り戻せる、心の安らげるような場所づくりができればと安藤さんが話してくださいました。

第3回（平成20年8月27日）

1) 古民家を移築した山荘に西尾邦雄さんを訪ねる

浅間サンラインを西へ、深沢大橋を渡ってまもなくを曲がってから、どんどん坂をのぼり、見渡す限り一面に広がる牧草地を通り抜けると、カラマツの山際の一角に、急勾配屋根の民家がみえてきます。この古民家を移築した山荘に西尾邦雄さんを訪ねました。



茅葺き屋根だった古民家を移築した山荘

この山荘は、東京で親しくしていた佐久市望月の知人の紹介もあり、見晴らしの良いロケーション、特に富士山が眺められるとこの地に、昭和が終わり、平成になった（平成元年・1989年）ころに建築しました。また、古民家移築は、北信の飯山市で取り壊される茅葺き屋根の家に住んでいたお爺さんの人柄にふれ、この家の移築を決心したそうです。



西尾邦夫さん

当初は、夏の避暑に訪れる山荘として使っていましたが、水がおいしいこと、風が気持ちの良いことが気に入り、自由にのんびり暮らせればと平成12年（2000年）ごろ、ご夫妻で

東京から住まいを移して、この山荘に住むようになりました。



花壇にコスモスの花が咲き始めた見晴らしの良い庭

標高950m、広々とした牧草地の一角に一段高くせりだしたテラスのような庭からは、視界をさえぎるものがなく、自慢の素晴らしい見晴らしです。気持ちの良い風を感じながら、芝生の中につくられた花壇の草花を楽しむことができます。また、花壇と隣り合わせで菜園があります。ミントやタイムなどのハーブや夫婦二人で食べる野菜を作っています。手入れの行き届いた庭や菜園を見ると、ご夫妻がこの暮らしを満喫していらっしゃる様子が想像できます。



庭先の菜園で野菜を収穫

おはぎや大福などあんこが好物の西尾さんは、400坪の畑で小豆づくりに挑戦したことがあるそうですが、畑をクワで耕したり、豆を一粒一粒ひろったり、家族にも「邦雄まめ」と冷やかされ、あまりの苦勞に懲りてしまったと楽しい思い出のように話してくださいました。今では小豆づくりも庭の畑で楽しみに続けているそうです。

2) 糠地の家に高山博さんご夫妻を訪ねる

小諸市の西にある糠地の集落から少し離れた、りんご畑を眺める一段高い土地に建てられた家に、高山博さんご夫妻を訪ねました。



赤松林を開いて建てられた糠地の家

高山さんは、平成 18 年（2006 年）に東京の出版社を定年退職するのを機にこの糠地に家を建てました。土地探しでは、山梨や群馬、長野に、標高が 800m から 1,000m ぐらいで、野菜づくりのできる場所、思い描いた土地を求めインターネットで不動産を探していたところ、信州での田舎暮らしを提案するある設計事務所を知り、その紹介でこの土地に巡り会ったそうです。



家の窓から見下ろすことのできる畑

ここ糠地の家は、標高 850m、裏山の山桜や近所の田んぼやりんご畑など、まわりに四季の変化を感じることができること、山歩きを楽しめる山が近くにあることなどがお気に入りです。一方、野菜づくりでは、赤松林を切り開いた土地に家と畑をつくりましたが、畑には固い赤土と大きな石がごろごろと出てきて耕すのがたいへん。なかなか思ったよ

うに野菜が作れなくて苦勞も多いそうですが、近所の農家のみなさんからアドバイスをもらいながら、まだまだ試行錯誤の野菜づくりです。



板の間に広げられた小麦

また、近所の空いている畑を借りて、蕎麦や小麦づくりにも挑戦しています。この日も板の間に小麦が広げられていました。これは、小諸市の呼びかけた地産地消、学校給食用のパンに使う小麦「ユメアサヒ」の栽培に応募し、収穫したものです。ところが、このままでは出荷できないことがわかりました。このところ雨が多くて麦の穂がよく乾かないままでしたが、コンバインで収穫してもらったところ、濡れた麦わらなどのゴミが混じってしまったのです。このゴミを乾かしながら手作業で取り除いているそうですが、慣れない作業とその量を前に途方に暮れたそうです。それでも、より分けた小麦を少し粉にして、手作りパンをつくって楽しんでいるとのことでした。そして、この小麦を出荷できるようになんとか作業を終え、学校の給食パンとして子供たちに食べてもらえればと考えています。来年もこの小麦づくりに挑戦したいとも話してくださいました。

糠地での暮らしは、思い通りにはいかないこともあるようですが、高山さんご夫妻の奮闘ぶり、話は尽きません。苦勞の様子にも果敢に前向きに挑戦する姿は、楽しげにも見え

3) 地粉の手打ち蕎麦と採れたて野菜の天ぷらで昼食会

こもろはすを訪ねて・三回目の今日も「小諸エコキャン」で昼食会をしました。こもろはす会議のメンバーに加えて、午前中に伺った西尾さんと高山さんのご夫妻もごいっしょいただきました。今日の「こもろはすランチ」は、西尾さんの菜園で採れたて野菜の天ぷらと、メンバーの岡本さんが手打ち、打ちたての地粉の蕎麦です。



岡本さん手打ちの打ち立て蕎麦



西尾さんの菜園、採れたて野菜の揚げたて天ぷら



ロハスクラブネットワークの「小諸エコキャン」

こもろはす会議のメンバーが厨房に入り、手際よく料理します。花岡さんは温泉旅館、山岸さんはホテルを営む料理のプロ。岡本さんは本業の陶器の粘土をこねる手で蕎麦をこねます。



地産地消のロハス弁当

出来たての料理を囲んで、こもろはす談義。

ひとりひとりが無理せず、3分の1づつ力を持ち寄って、3倍楽しむ・・・そんな仲間を増やしながらか、楽しく集まることができれば・・・長続きする取り組みにしていきたいと、こもろはす会議の代表、花岡さんの持論を聴くことができました。

4) 和久井ガーデンに和久井道夫さんを訪ねる

小諸の西、浅間サンラインの深沢川に架かる深沢大橋から上流に向かって見通すと、深い沢へ落ち込むように緑の森がうっそうと繁っています。この沢の西側の丘陵地に広がる畑地に通る道を行き、沢のほうへ少し回りこむように下った南斜面に和久井ガーデンが見えてきます。道から一段低いところにある家に向かって庭を眺めながら小道を下ると和久井道夫さんが出迎えてくださいました。



庭を眺めながら小道を下ってくるメンバーを出迎える和久井道夫さん(右)

和久井さんご夫妻は、平成9年(1997年)にりんご畑だったこの土地に手作りの家を建てました。和久井さんは、長野県内外で活躍するガーデンデザイナー、この自宅の庭も自ら時間をかけて造ってきたもの。見事な庭の眺めに思わず感嘆の声が口々にもれます。



キッチンガーデンにはオクラやピーマンなどの野菜に混じって花やハーブが植えられている。メンバーの熱心な質問に丁寧に答える和久井さん。

和久井さんの庭には、さまざまな樹木や草花が植えられています。そして、庭造りの工夫や提案もいっぱい盛り込まれています。土留めの石積みのロックガーデン、オーガニックなキッチンガーデン、屋根に降った雨水を溜めて、庭の散水に使ったり、庭に流れと池をつくってメダカがいるビオトープにしたり。木陰のハンモックデッキや焚き火で料理を楽しむことのできるファイアープレイス。



家の南側の庭、家の下の雨水を溜めているタンクにある蛇口をひねる和久井さん。木製の塀にも、土留めの石積みにも花や緑が植えられている。



天気のよい日は、ソーラークッカーでお湯を沸している。また、暮らしの中でも、太陽熱を利用するソーラークッカー。家のリビングの中央にある薪ストーブは、オープン料理などでもできるキッチンストーブ。ひとつひとつをあげていくと、和久井さんの暮らしぶり、ライフスタイルそのものが提案に満ちていることがわかります。ロハスな暮らしとは、自然体で無理をしない、小諸の気候風土に生きる、こんな穏やかな和久井さんご夫妻の暮らしにひとつの答えがあるように感じました。

5) アトリエ「天耕房」に大島康紀さんを訪ねる

小諸の西、牧草地が広がる標高 900m あたりからカラマツ林の山に分け入り、山道をしばらく上ると両側の山が迫る谷間に水石の集落が見えてきます。この一角にあるアトリエ天耕房に大島康紀さんを訪ねました。



山の迫る谷間の集落にある「アトリエ天耕房」



農家の納屋を直してつくった「アトリエ天耕房」

大島さんは、洋画家。佐久市に生まれ育った大島さんは、浅間山をはじめ信州の自然をテーマにした作品を制作発表しています。

平成 9 年（1997 年）、創作の場を求めて、「ここで仕事をしよう」と東京からアトリエをこの地に移しました。小諸の中でも最も山深いところにある集落の水石、この自然観が大島さんの創作に最良の環境なのだそうです。その後、平成 16 年（2004 年）には東京のマンションから住まいも移しました。

このアトリエの名前は、この家に住んでいたおじいさんが「天を仰いで開拓した」と聴いて「天耕房」としたそうです。

大自然の山懐に抱かれて暮らす大島さん

は、家の裏に畑を作り、鶏を飼い、草に埋もれないように草退治をし、そして最近では念願の馬との暮らしを実現、牧草地を借りて牧草づくりも始めたようです。

愛馬は絵の専属モデル、馬の逞しい生命観に魅力を感じ、「駒」シリーズの制作も進んでいます。馬を飼うまでには、乗馬倶楽部で乗馬の特訓を受けたり、牧場を訪ねたりして下準備があつて、そこで運命的な出会いがあつたのが、大河号なのだそうです。



3 歳の馬「大河」と大島さん

いかに自然に向き合つて暮らすかが大切と言う大島さん、かなり多忙なスローライフ、浅間山から千曲川まで縦長の小諸での暮らしをエンジョイしているとも。

標高 1,000m の水石、自然の中で暮らす厳しさや覚悟、その土地にいかにか馴染むかを話す大島さんですが、「望んでいると整ってくる」と、おおらかで人懐こい明るい笑顔で、ほんとうに楽しそうです。この生命力、この人柄があつて、この暮らしが実現できているのかなと感じました。



山の緑を眺める庭の大きなテーブルを囲んで

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

こもろはす会議

代 表 花岡 隆

事務局 小諸市総務部企画課まちづくり推進係

小諸市相生町3-3-3 (〒384-8501)

電 話 0267-22-1700 (内線256)

F A X 0267-23-8766

電子メール info@komolohas.com

こもろはすを訪ねて



www.komolohas.com