



1-1

森の中で暮らしたいとの思いを実現した島崎行一（しまさきこういち）さん64歳と奥様の洋子（ようこ）さん62歳をご紹介します。エネルギー関係の会社にお勤めだった行一さんは日本の宝である山を守りたいと8年前に早期退職、神奈川県から緑あふれる南伊豆町天神原に移住して来ました。山を守る為には適切に木を伐採する必要があり、その為には木の活用を考える必要があります。元々自然との共生に関心が深かった洋子さんと得意分野で分担する生活が始まりました。



IMG 4502

2-1

行一さんが先ず目指したのは薪を使ったエネルギーの自給。冬季の部屋の暖房はもちろん、年中自宅で使うお湯は薪ボイラー（写真左上）で沸かしタンクに貯めて使います。今年からは炭焼きにも挑戦するそうです。



[IMG 4523](#)



[IMG 4525](#)

そして二人が協力して始めたのは週に一回パン屋さんを開く事。洋子さんがアケビやキンカン、イチゴなど様々なものから酵母を集めオレンジピールやレーズンなど素材にこだわったパン種を用意、行一さん手作りの石窯で薪を焚いて金曜日にパンを焼き上げます。販売は土曜日の一日だけ。パン屋さんを始めたのは薪の活用と地域の人々の触れ合いを大切にしたいとの考えからでした。屋外での販売、大きな丸太の椅子も用意されていてお茶とおしゃべりを楽しめます(写真左下)



[IMG 4521](#)



[4-2](#)

行一さんは地方が魅力的な暮らしの場所になる為には獣害対策も重要な課題と考え、担い手が少ないイノシシの解体を独学でマスター、地域の人達から「イノシシが罾に掛かった。助けて欲しい。」と連絡を受ければ、大切な命を美味しく頂ける様に解体してあげることもあるそうです。写真右上の装置にイノシシをぶら下げます。





[IMG 4500](#)

[5-1](#)

洋子さんは野菜やハーブを利用するのがお得意。ピワ、ドクダミなどのお茶を手作り、きれいな花も咲かせるエキナセア(写真右上)は北米原住民も風邪薬として利用したもので免疫力強化で特にお勧めとのこと。



[IMG 4498](#)



[IMG 4499](#)

酵母作りは様々なものの実や花を水と共に瓶に入れ毎日振っていると泡が湧いてくるそうです。それを濾して粉を混ぜるとパン種(写真左上)が出来ます。

平地には興味がなかった行一さんのおかげで2000坪強の敷地は傾斜地だらけ、段々畑にして野菜などを栽培されています。



[IMG 4487](#)



7-2

今、天神原には開拓からの人達と移住者・別荘を持っている人が混在しています。洋子さんは地元の人達と心を通わせることに努めていましたが、徐々にお年寄りから昔の苦労話を聞き始めます。そしてこの天神原が国が推進した戦後開拓地の一つであることを知りました。



IMG 4494

戦後開拓とは復員者の就労確保、食糧増産などを目的としたものです。主に新潟県魚沼地方から集団移住した人達は雪のない冬を喜びながらも米のない世界に仰天したと言います。原野を開拓する事業は困難を極め、天神原の人達が不屈の精神と相互協力の強い絆を育まれたことを強く実感したそうです。移住するまで全く知らなかった忘れられた歴史がそこにはありました。これらの話を記録しておく必要があると近所のお友達と話している時に、南伊豆のサークル「ききがきや」から「聞き書き天神原特集」をやりたいとの打診を受けました。洋子さんはお友達の山下恵子さんと共に12名のお年寄りから話を聞いてそのまま記録に残す「知ってんげえ」第三巻が2015年に完成しました。第三巻は早期に完売、歴史的な価値も高いと評価を受けているそうです。洋子さんはおっしゃいます。「声を掛けて頂いたのは絶妙のタイミングでした。もう少し早いと未だ地元の方からお話を伺えるほど打ち解けていなかった。もう少し遅いと開拓者一世の方のお話を伺うことが困難になっていたでしょう。」

この本がもう買えないのは残念です。少なくとも静岡県内の図書館全てに置けるように再版出来ないものかと思ってしまう。

生きがい特派員賀茂地区担当 福居通彦