

四万十町の光を発信するフリーペーパー

vol.

りぐらんと 16

TAKE FREE

四万十町の光を発信するフリーペーパー

りぐらんと

このまちにはいろいろな光がある
大きいものから小さいもの、強いものから弱いもの
そんな光の反射角度を変える
私たちだからこそ見える光を発信していきます

りぐる「念を入れる」

時には全力を出して、時には力を抜いて

右に左に傾いて、それでいいんだ

りぐらんと りぐらんと

01 下津井の知られざる魅力

02 影野の偉大な洋食屋

03 協力隊キャンプ部

04 四万十食材図鑑

05 あの店の、モーニング



01

秘境下津井の 知られざる魅力

大正北部、奥四万十と呼ばれる地域に位置する下津井集落は、同じ四万十町内の人でも訪れたことがないという人がいるほど、秘境とも呼ぶべき山奥に位置します。そんな地域だからこそ、ありのままの自然の姿と古くからの文化が残る趣深い集落となっています。

そんな下津井集落の知られざる魅力を掘り下げるため、今回は集落を盛り上げようと活躍している皆さんにお話を伺いました。



Editor / Saki Nishimura

Photographer / Takahiro Hashimoto

下津井集落って どんなところ

四万十町役場から車で約1時間、国道439号線のぐねぐね道を梶原川沿いにたどっていくと現れるその集落は、穏やかな時間の流れを感じられる場所です。車でも歩いていても、すれ違えばみんな知り合い。そこから楽しいおしゃべりが始まる、人と人との距離が近く暖かい集落です。

人口はおよそ60人で、今も昔ながらの風習や行事を多く残しています。代表的なものは毎年11月に行われる、仁井田神社の大祭「冬もうし」。毎年多くのカメラマンが訪れる集落の一大行事です。

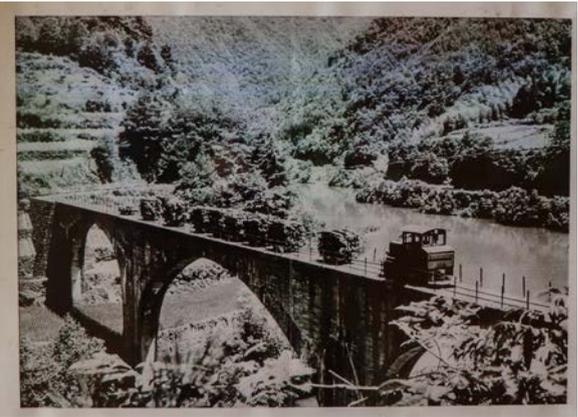
よみがえる昔の風習

そんな昔ながらの姿を残す下津井集落ですが、



子どもの頃からそこで暮らしている西村旅館の西村夫妻は以前とは大きく変わったと話します。「昔は林業が栄えていて、営林署の事務所が下津井の佐川と板島という地域にあった。森林鉄道の始発点だったその地では多くの人たちが住んでいて、下津井集落だけで子どもが100人以上いた」と教えてくれました。

「私は佐川に映画を見に行ったことがある！」と下津井在住の谷口啓子さんも楽しそうに話します。昔、佐川という地の集会所では映画鑑賞が行われていたそうです。それだけ多くの人が生活しており、にぎやかな場所だったことが皆さんの話から伝わってきました。今は無人となった佐川、板島という場所はいつたいたいでしょうか。





森林鉄道に残る 下津井の文化

今回、筆者たちは森林鉄道の始発点だった佐川へ赴きました。案内は下津井で蜚の遊覧船を運営されている大西信一さんにお願ひしました。大西さんは蜚の遊覧船だけでなく狩猟もされている山の達人。「この付近に登っていない山はない」と快くガイドを引き受けてくださいました。

佐川、板島という地域は切り出した木材を運び出す拠点となった集落です。切断された木材は森林鉄道に乗せてゴトゴトと現在の大正田野々まで運ばれていました。その様子を収めた写真が今でも旧下津井小学校に残されています。

佐川までの道のりは決して容易なものではなく、

大西さんがいたからこそたどり着けた秘境中の秘境。道なき道を行き、沢を渡るといふ今までに経験したことのない険しい道を進みました。しかしそこで毎回驚かされるのが大西さんの山の知識と技術です。何もない沢に周囲に転がった丸太を集めて簡易の橋を架けたその技には感動しました。

そうしてたどり着いた佐川には今でも家が建っていた石畳や森林鉄道の跡、共同の風呂場跡など人の営みを感じられる様々なものが残されています。まるで神秘的な遺跡を探索しているような好奇心を駆り立てられました。

また、佐川の奥には約50mにも及ぶ「千元滝」といふ滝があり、知る人ぞ知る自然スポットも存在しています。そんな昔

のにぎわいの影を残したまま自然をたたえて、今でも下津井集落を見守っているところが佐川という場所でした。

下津井の蛭を

多くの人に

下津井集落といえれば県外の方からも人気で、多くの観光客を集めているのが遊覧船から見る蛭です。今回、遊覧船についても大西さんからお話を伺いました。「下津井の蛭は日本一！船上から乱舞する蛭を見られるのはこの下津井だけ」と教えてくれました。

そんな下津井の遊覧船ですが、いろんな苦労の上で成り立っていることを教えていただきました。今から35年前、梶原川沿いを溢れんばかりに飛んでいる蛭に感動した大西さんは、「この景色をもっといろんな人に見せたい」

という想いから遊覧船の開業を決めたそうです。

そこからは遊覧船を始めるために大西さんと奥さんの二人で船舶免許を取りに行き、様々な条件の上、取得が困難な乗船業の営業許可をなんとか取得されたそうです。今でも燃料代などを考えるに決して容易な仕事ではありませんが、「それでも多くの人に下津井に来てほしい」という想いから蛭の遊覧船を続けられているそうです。

伝えていきたい

下津井の魅力

「自分ができる間は蛭の遊覧船を続けていきたい」と大西さんは言われていました。下津井という地域は例にもれず過疎化進行により高齢化が進んでいる集落です。このままでは限界集落ではなく消

滅集落になってしまうと、危機感を感じられていきます。そうさせないためにも蛭の遊覧船を引き継ぎたいという後継者が現れれば譲っていききたいと想いを語ってくれました。

蛭だけでなく、様々な野鳥を見ることができ下津井はバードウォッチングの聖地でもあります。それだけ自然と共生した地域であり、昔ながらの面影を今でも残す魅力的な集落が下津井ということだと改めて実感しました。

結び

今回、筆者が取材する中で一番印象に残った言葉があります。「蛭も山も川もあって、自然が多く遊ぶ場所がいっぱいある。だからここは退屈しない」と大西さんに言われた一言です。街中で暮らしている「何も無い」と思っ

てしまう田舎でも、そこで暮らしている人からするとその場所全部が「遊び場」。少し視点を変えただけで田舎の魅力が伝わるいい言葉だなとしみじみと感じました。そんな魅力がいっぱいの下津井という地域に少しでも多くの人が訪れて、さらにはこの地で暮らしていききたいという想いに繋がればいいと思います。



02

影野の偉大な洋食屋 レストラン コスモス

かきたに
柿谷

やすのり
泰典さん

窪川中心部から国道56号線を高知方面へ進み仁井田地区を過ぎ、右手に見えてくる「レストラン コスモス」。柿谷泰典さん、益江さんご夫婦が営んでいる、日頃から常連客の方が足繁く通うレトロな洋食屋さんです。今回はそんなお店が創業40年以上続く秘訣や、今までの軌跡をお伺いすべく取材させていただきました。

オーブンまでの道り

ご主人の泰典さんは中土佐町大野見に生まれ、小学校・中学校は大野見、高校は大正高校で過ごされました。その後、友人の知り合いが働いていた神戸の電子関係の仕事に就職。

神戸へ引っ越して1年後、神奈川県に兄妹がいたこともあり、横浜で念願だった飲食店に転職されたそうです。益江さんと結婚を経て四万十町六反地でコスモスをオープンし開店当初から地元の方含め、たくさんの方に長年愛され続けているお店です。

やりたかった飲食業の道へ

「小さい頃から料理をするのが好きやったきね〜」そう何度も語る泰典さん

は小学生の頃から料理をすることが大好きだったという。そんな料理好きの少年はいつしか飲食業の道へ進みたいと強く思うようになり、神戸から横浜への転職を機に念願の料理人の道へと足を踏み入れたそう。

当時、泰典さんは22歳。まずは見習いとして一から洋食のノウハウを学んだそうです。出勤後はす



ぐ皿洗い。「職人は技を見て盗む」という言葉通り先輩が行っている調理作業を目で見て盗み、「僕に作らせてください」と先輩へ直談判し仕事を少しずつ増やしていったという。「先輩の隙間で調理させてもらわんとね」という泰典さん。

そのハウツーをこう教えてくれました。「先輩がお昼ご飯を食べようときでも、お客さんの注文が入るき、その時に『僕が作ります!』と前に出て料理ができるようになって、ちゅうことをアピールしよったが。先輩らもお昼ご飯中はゆっくり休みたいうるうき、代わりに作りよつたら料理を任せてもらえようになつたがよ」と過去を振り返り、見習い期間中から一人前と認めてもらえるまでの苦労を教えていただきました。





Editor / Yuki Matsumoto

Photographer / Takahiro Hashimoto

工さん顔負けエピソードを教えてください。

また、グーグルマップの今までのコメントに丁寧に返答されていることにも驚きました。以前電子関係の仕事をしていたため、パソコンは問題なく使えるそう。また時々、グーグルマップのストリートビューで現在の神戸・横浜を見ているというからこれもまた驚き。とても70歳とは思えない使いこなし方に泰典さんの凝り性な性格を感じた瞬間でした。

結び

「自分が好きだから続けられる。人に言われてやりゆうわけじゃないき、自分が好きでやりゆうがやき。それは何でもそうやと思うで。これしかできんしね」と語る泰典さん。40年以上、地域に寄り添いながら商いを続け

ている方の言葉は、協力隊退任後、町内で自分のお店を持ちたいと考える筆者にとつてとても感慨深く、改めて今後について考えるきっかけとなり、泰典さんのように自分が好きなこと、夢中になれることで地域に寄り添える生き方をしたいと強く思いました。

40年間、大好きな料理に夢中な泰典さんが作るポリュームたっぷりな洋食を食べにコスモスを訪れてみてはいかががでしょうか。お子様メニューもあり家族でも楽しめるおすすめスポットです。

レストラン コスモス

四万十町六反地 354-2

0880-22-8845

営業時間

8時～20時

定休日 不定休

03

第1回 ふるさと交流センター 協力隊キャンプ部



Editor / Koyo Takeuchi, Miwa Nakashita
Photographer / Takahiro Hashimoto



近年、注目を集めているアウトドアアクティビティのキャンプには多種多様な魅力があります。幼児の好奇心の醸成から始まり、青少年の心身の健康、高齢者の認知症予防まで様々な効果があると分析されており、自然本来の美しさや厳しさを直接肌で感じることで、感性が豊かになるだけでなく危険予知能力や判断力といった生きる力が養われていきます。

また、防災の観点からもキャンプで得た知識はいざというときに役立つことから「防災キャンプ」という学びの場もできています。このことから、キャンプは対象年齢を問わず、総合学習の場でありながら、癒しの場にもなる最強のアウトドアアクティビティと言っても過言ではありません。



いざ、テント設営

目の前には四万十川が広がり、川辺にもすぐ下りていける好立地。キャンプ初心者にとつて嬉しいのが、キャンプ用品をレンタルできる点です。こちらではテント、タープ、寝袋のレンタルが可能で、「まだ道具はないけどキャンプをしてみたい！」という方におすすめです。

朝はゆっくり

コーヒーで

飲み物一つとっても、自然に囲まれたキャンプ場で飲むと格段に美味しく感じるものです。キャンプの朝は淹れたてのコーヒーと共に、風に乗せて凧上げをして過ごしました。

夕食のおともに

焚火と星空

今回のキャンプ飯のメインは、地元の食材をふんだんに使用したカレーライス。調理にはすべて焚火を使うことで、暖もとれて一石二鳥です。さらに、空気が澄んでいるこの時期は星空も別格！

さて、今回はキャンプ初心者にも嬉しい、キャンプ用品のレンタルが可能な施設をご紹介します。今後も町内の様々な施設を特集していきますので、乞うご期待！

今回のキャンプ飯のメインは、地元の食材をふんだんに使用したカレーライス。調理にはすべて焚火を使うことで、暖もとれて一石二鳥です。さらに、空気が澄んでいるこの時期は星空も別格！周辺に高い建物がないテントサイトで、思う存分星空観察を楽しむことができます。

ふるさと交流センター

四万十町昭和 671-2

0880-28-5758

営業時間

8時30分～17時30分

定休日 不定休

私たちの暮らす四万十町は、四万十の名を冠するに相応しい雄大な自然と景観を町内のいたる所で堪能できます。さらに四万十川（支流含む）沿いには、特色のあるキャンプ場が多数点在しています。今回、キャンプと四万十町のキャンプ場を持つ魅力を多くの人に知ってもらいたい！との思いから、協力隊キャンプ部を発足しました。

記念すべき協力隊キャンプ部初回は、四万十町昭和にある「四万十川・川遊び公園ふるさと交流センター」へ。こちらは広い芝生サイトのキャンプ場で、夏にはキャンプの他にもガイド付きラフティングやレンタルカヌーといったアクティビティを満喫することができます。一泊二日のキャンプの様子を振り返っていきましょう♪

04

四万十食材図鑑 第5回 チャーテの はりはり漬け



Editor / Aki Yoshioka

Photographer / Takahiro Hashimoto

はりはり漬けとは噛むと『はりはり（ぱりぱり）』と音がすることからついた名前だそうです。今回、チャーテのしゃきしゃきした食感を活かした、おかずにもお酒の肴にもなる一品を教えてくださいました方は、十和・三島の中州にかかる第二三島沈下橋を渡った先にある、轟地区在住の川口加代子さん。高知市との二拠点生活をしながら轟の魅力を発信中です。

材料

【A- 具材等】

チャーテ	1kg（中4個ほど）
ニンジン	30～40g
塩	20g

【B- 調味料等】

砂糖	100～150g
米酢	100cc
薄口醤油	80～100cc
ショウガ	30～40g
梅干し	2～3個 種を取って刻む

作り方

- 1 薄く切ったチャーテと千切りにしたニンジンボールに入れて塩を振る。
- 2 しんなりしたら軽くしぼる。
- 3 【B- 調味料等】を鍋に入れて沸騰させる。
- 4 2を加え、一煮立ちさせる。
- 5 4をざるに移し、チャーテ等と煮汁に分ける。
- 6 煮汁を半分になるまで煮詰める。
- 7 チャーテ等を戻して漬けこむ。



05 | あの店の、 モーニング

いつもと違う

1日のはじまりを、

四万十町の

モーニングでいかがですか。



小梅 TSUN

国道56号線沿いにある喫茶店「小梅TSUN」。モーニングの時間は地元の常連さんで賑わっていますが、店主の廣井さんの優しい雰囲気から、初めてのお客さんにとっても居心地のいい空間。こだわりのホットサンドは卵とキャベツ、ツナと玉ねぎ、ハムとチーズの3種類です。

金上野 1342-2

定休日 / 木曜日、第1・3水曜日

営業時間 / 7時～16時

電話番号 / 090-7143-7549



牧歌

お店を始めて50年、いつもたくさんの常連さんで賑わっています。店名は当時のお客さんから候補を募り、近くに牧場があったこともあって「牧歌」となったそう。モーニングはおにぎり、トースト共に500円で小鉢のおかずは日替わりです。ランチ、ディナーにテイクアウトも。

本堂 854

定休日 / 水曜日

営業時間 / 7時～20時

電話番号 / 0880-24-0840



喫茶 橋

国道381号線、大正地域の赤鉄橋近くにある喫茶「橋」。創業40年、地元の常連さんが通い続けるモーニングは、自家栽培の野菜を使用しており、パンはトーストかホットサンドのどちらかを選べます。モーニングを食べながら、店内から眺める四万十川の景色もおすすめです。

大正 695-22

定休日 / 日曜日モーニング終了次第

営業時間 / 6時半～18時

電話番号 / 0880-27-0355

協力隊便り

笑顔が作る 十和の椎茸

こんにちは、十和地域で椎茸生産の振興を担当する、田中です。私は今、協力隊生活も残り少なくなってきましたが協力隊卒業後、本業になるであろうシイタケ栽培の、玉切りという重要な作業の真っ最中です。

これは山の急斜面に登り、椎茸原木の枝を切り落として適当な長さに切り出す作業なんです。が、魂が抜けるかと思うほど大変な作業です。今年は生産者チームに参加させていただいていますが、架線の技術や段取り、チームワークもさることながら、皆さんすごくパワフル！そのうえで、淡々と仕事をこなすので、ついていくだけで精いっぱいな私は改めて自分の体力や知識、技術の無さを痛感しています。

山の仕事というのは自然が相手。甘く見ていると簡単に足をすくわれケガをします。知識や技術は命を守る要素なんです。そんな現場ですが、休憩時間には笑顔の絶えないとても陽気な皆さんばかりです。

ヘトヘトでも笑っていると、なぜか元気が出てきます。笑うってことは心があつたかくなるんですね。心が満たされると明日も頑張ろう！という気になります。そんな雰囲気って素敵ですよ。

Editor / Koji Tanaka

Photographer / Takahiro Hashimoto

Editor / Saki Nishimura, Yuki Matsumoto, Koyo Takeuchi, Miwa Nakashita, Aki Yoshioka, Koji Tanaka

Photo&Design / Takahiro Hashimoto

Publisher / 四万十町地域おこし協力隊 786-0013 高知県高岡郡四万十町琴平町1-1 TEL : 0880-22-3161

URL : <http://shimantochi-chiikiokoshi.jp/> Date / 令和3年4月発行