

# 十津川の縁

vol.2

特集 | 地域をつくる産業



# 奈良県十津川村

---

紀伊半島の内陸部、奈良県最南端の山深い場所にある十津川村。

土地の96%は山林に覆われ、耕作地はほとんどありません。

しかし、この雄大な山々や険しい地形によって生まれた産業が  
村民によって営まれ、村を、暮らしを支えています。



Totsukawa Village



# 十津川村の産業の担い手たち

The players of Totsukawa

古くから伝わる保存食「ゆうべし」、  
山奥の環境を活かして育てる「きのこ」、  
山から切り出した無垢材でつくる「家具」。  
それら十津川村の大事な産業を支えていく  
担い手たちをご紹介します。

谷瀬ゆうべし組合  
たろう  
黒岩 大朗 さん



約2ヶ月のあいだ干され、吹き上がる寒風にさらされる「ゆうべし」は谷瀬の風物詩だ。

「ゆうべし」は、珍味としても人気を集めている、十津川村に伝わる保存食。毎年11月中頃、ゆずを収穫するところから谷瀬集落の「ゆうべし」づくりは始まる。ゆずの果肉をくり抜き、その中に味噌・そば粉・干しいたけ粉・ピーナッツ粉・一味唐辛子・かつお粉などを混ぜて詰め、蒸して干し、乾燥させてできあがる。多い年で2千個ほどを生産。手の空いている住民が加工場に集まり、共同で作業して、2~3日で詰め切ってしまうそうだ。「みんなの顔を見ながらワイワイ作業するのは楽しい」と話すのは、愛媛

県の離島から5年ほど前に谷瀬に移り住んだ黒岩大朗さん。驚いたことに、愛媛で共に暮らし、行き先も告げずに別れた友人が新十津川町で暮らしているという。「十津川に縁を感じずにはいられない」と笑う黒岩さん。当初は玉置神社の社寺賄いをするために移住したが、現在は、田畑、農産物の加工品の生産・販売を生業の主としながら、春の時期は「つり橋茶屋」の店長、Webのプログラミングや建設会社での品質管理、木工など、さまざまな収入源をつくりつつ、四季に合わせて健全に生きる生活を

追求している。集落について聞くと、「谷瀬の人たちは、自分たちが暮らす場所は自分たちでより良くしていこうという自治の気持ちは強い。しかもそれを収入にまでもっていくことができるんです」と黒岩さんは言う。その言葉通り、「谷瀬ゆうべし組合」は生産拡大に向けて、手狭になった加工場の移転を計画。建設予定地の周囲には10本ほどのゆずの木を新たに植えるという。収穫できるようになるのは10年後。伝統を守る苗木がすくすく育つことを願ってやまない。

## 上湯川きのこ生産組合

### 西 竜一 さん

ピラミッド型の棚に並べられた膨大な数の瓶の中から、さらに膨大な数のきのこたちが顔を出している。人の手がつくる、圧巻の風景が工場の中に広がっていた。「上湯川きのこ生産組合」が栽培するのは、なめこ・しめじ・エリンギ・ひらたけの4種類。主力商品であるなめこは、年間約100tを生産し、新十津川町へも雪まつりや学校給食で使う食材として出荷している。組合が発足したのは昭和57年。前代表の岡本章一さんを中心に、試行錯誤を積み重ねてビジネスを軌道



瓶の中に広葉樹のおがくずやウイスキーのしぼりかすなどをブレンドした培地をつくり、種菌を植える。温度と湿度管理を徹底し4ヶ月おくと、見事ななめこが発生してくる。

に乗せ、今では24名が働いている。いずれも十津川村民だという。そして平成30年の9月、岡本さんから代表の役目を引き継いだのが、十津川村出身の西竜一さん。十津川高校を卒業してすぐ組合に加わり、勤続20年を超える生粋の十津川人だ。その西さんは、目下の課題を「新たな人材の確保」だと語る。従業員の高齢化が進む中、来年からは

十津川高校の卒業生たちにも積極的に声をかけていく予定だという。「つくればただで売れる。にも関わらず、つくる人的余裕がない。若い世代が入ることで生産効率もあがれば、余裕ができるはず。そのときは、新たな種類にもチャレンジしていきたいですね」。西さんは夢を見据えながら、目の前の課題と向き合っている。

## 十津川木工家具協議会

### 中山 直規 さん

### 村尾 守 さん

### 坂口 明裕 さん

十津川村は平成23年の紀伊半島大水害を機に、村を挙げての林業再生に着手。山づくり・製材・加工・販売を村内で一貫管理した木材生産を行うなど、林業の6次産業化を目指してさまざまなプロジェクトに取り組んでいる。そのうちのひとつが、村産材でつくられた家具や木工品の展示販売拠点「KIRIDAS TOTSUKAWA」だ。もともと森林組合の木材加工施設だった建物をリノベーションして、2017年にオープンした当施設の運営を担うのは、村内の木工家たちで構成される「十津川木工家具



協議会」の中山直規さん(写真右)、村尾守さん(写真中)、坂口明裕さん(写真左)の3人。それぞれ、併設される工房で協議会に発注される家具や個人として依頼された木工品などを製作する傍ら、土日は交代で「KIRIDAS TOTSUKAWA」の店頭に立ち、来店客と交流している

という。「今後は『KIRIDAS ORIGINAL』という独自ブランドの製品を数多く展開し、販売していきたい」と中山さんは話す。店内にはコーヒースタンドもあるので、ぜひ気軽に訪れてみてほしい。(KIRIDAS TOTSUKAWAは土・日曜の11:00~17:00で営業)

# 北海道新十津川町

道央空知エリアの中央部、石狩川の右岸にある新十津川町。  
見渡す限りの平らな地形に、広大な農地が広がっています。  
十津川村の真逆とも言える環境の中、母村とは異なる産業が  
大自然の恵みを受けて生まれ、町に暮らしと賑わいを生んでいます。



Shin-Totsukawa Town



# 新十津川町の産業の担い手たち

The players of Shin-Totsukawa

自然の恵みを享受し、広大な農地でコツコツと育てられるお米。  
そのお米と山からの清水を使ってつくられる日本酒。  
若者を中心に生産の輪が広がるトマト。  
新十津川町を支える産業の担い手たちに、お話を伺いました。

JAピンネ水稻振興会

高崎 誠治 さん

「広大な面積の田んぼがゴールドに染まる様子を、十津川村の人たちにも見て欲しい。本当にキラキラしているんです。稲刈りシーズンにぜひいらしてください」と高崎さんは笑う。



見渡す限りに広がる稲穂が風に揺れ、その上をこれでもかという数のとんぼが飛び回っている。ちょうど収穫期を迎えた新十津川町の田んぼでは、巨大なコンバインがせっせと働いていた。運転席で操縦しているのは「JAピンネ水稻振興会」の会長を務める高崎誠治さんだ。「ゆめぴりか」「ななつぼし」「ふっくりんこ」という3種類の米を栽培し、1人で約16haを管理。なんと年間生産量は78tにのぼるといふ。そんな高崎さんが実家の家業である米農家を継いだのは、20年ほど前のこと。それ

までは製パン会社に勤務し、10年ほど埼玉県で暮らすも、都会暮らしを続けることへの不安、ふるさとへの思い、家業継承など、さまざまな理由から家族を連れて帰郷することを決意した。一から実父に師事を仰ぎ米づくりに挑戦するも、当時は北海道米の値段は安く、耕作面積も今の半分ほど。「本当にぎりぎりでした。今でこそいろんな補助があることで面積の拡大や機械更新が叶い、収量を増やせたので、贅沢をしなければなんとか農業だけで食べていけるようになりました」。そういった

苦勞もあり、高崎さんは農業の価値と米の値段が見合っていない社会の現状を憂いている。「今のご時世、パンひとつ買って100円以上するのに、茶碗一杯のごはんは30~40円ほど。安すぎると思いませんか？子どもたちに農家という仕事を勧められるよう、引き継いでいってもらえるよう、みんなががんばらないといけないと思っています」。新十津川町の大きな空の下、高崎さんは今日も田んぼに立っている。





新酒ができた印である杉玉が店先にかけていた。贈り主は「十津川村青年団」。酒造り発祥の地とされる奈良・三輪にある「大神神社」の杉玉だという。

## 金滴酒造株式会社

### 名取 重和 さん

創業明治39年。「金滴酒造」の前身である「新十津川酒造」が誕生したのは、十津川村の2500人が移り住んだ明治23年から16年後のこと。北海道の酒造業界では初となる、合資会社という形態での船出だった。そして大正7年、当時の専務がピンネシリ山麓の近くを流れる砂金沢川の水を飲もうとした際に、

「金の流れの滴」を見て「金滴」の名を思いつき、商品名を経て、昭和26年に社名に採用された。現在、代表取締役社長の名取重和さんは、さまざまな職業を経験したのち、10年ほど前に「金滴酒造」に入社。ワゴン車に商品を積み込んで北海道中を巡り、苦戦していた経営の立て直しに奔走した。「金滴酒造」の酒は、「日本航空」のファーストクラスや「北海道新幹線 GlanClass」の提供酒に採用されていたこともあり、今ではドイツ・韓国・シンガポール・上海・北京など海外での取り扱いも増加している

という。「商売はみんなが主人公なんです。とにかく嘘をつかない、人をだまさない、人を裏切らない、人をいじめない。小さなことからコツコツと。大事なのはそれだけです。西川きよしさんじゃないですけど(笑)」と名取さんは笑う。「今後も、地域密着の姿勢を大事にしながら、新十津川の町、新十津川の金滴を世界へ発信していきたいです」。常にユーモアを交えた振る舞いの裏にある名取さんの実直な人柄に、北の大地に育まれた十津川郷土の遺伝子を見たような気がした。

## トマト農家

### 清野 正嗣 さん

### 白石 学 さん

### 工藤 大輔 さん

新十津川町は北海道でも有数の米どころ。その中にあって、トマト農家を営む若者の輪が広がりがつある。中心にいるのは、先代から農園を受け継ぎ、トマト農家として暮らしている清野正嗣さん。43歳という年齢で、すでに20年以上のキャリアを持つベテランだ。そして、清野さんの後を追ってトマト栽培を始めたのが、白石学さんと工藤大輔さん。「もともとあまりトマトが好きじゃなかった」という2人だが、清野さんのつくるトマトを食べて、「こんなにおいしいなら自分でもやって



左から順に、白石さん、清野さん、工藤さん。全員元剣道部で、5年に一度開かれる十津川村との交流試合にも出場しているという。



みたいと思った」と笑う。3人にもう1人、最若手のメンバーを加えた4人でおよそ1.7haを管理し、年間100tのトマトを生産・出荷している。目指しているのは、普通のトマトよりも果肉のしまった味の濃い高糖度トマトをつくること。農協や札幌の市場、仲卸業者を通じて全国のデパート

などで売られている。「これから気象条件が世界的に過酷になってくる…」と前置きしながら、「条件に左右されにくいハウスを増やすなど、環境を整備していきたい」と清野さん。適度な拡大、加工品生産などを通じて「新十津川のトマトを広めたい」と、展望を語ってくれた。

# 十津川村の特産品

Made  
in  
Totsukawa



## きのこ

## 上湯川きのこ生産組合

工場内の湿度を一般よりも低く設定し、環境をあえて厳しくすることで、大きく菌ごたえのあるきのこを育てています。なめこは、味や香りが増すものの、非効率として敬遠されがちな「二番採り（一度収穫した瓶からまた発生したなめこ）」も収穫。「一番採り」は味噌汁や炊き込みごはん、「二番採り」は天ぷらや唐揚げで食べるのがおすすめです。

奈良県吉野郡十津川村上湯川401-4  
0746-64-0677 info@kamiyukawakinoko.com  
<http://www.kamiyukawakinoko.com>

## ゆうべし

## 谷瀬ゆうべし組合

「ゆうべし」は、ゆずの中に味噌・そば粉などを詰めて蒸し、外に干して乾燥させた保存食。防腐剤などの添加物は一切使用していません。村の人は、薄切りにしてお酒のおつまみにしたり、味噌汁やお茶漬けの中に入れてたりして食べるそう。賞味期限は1年間。ゆずと味噌を中心に、絶妙に絡み合う素材の香りがクセになる、まさに珍味です。

奈良県吉野郡十津川村谷瀬  
0746-68-0281



## 家具

## 十津川木工家具協議会

「十津川木工家具協議会」では、2種類のシリーズを展開。一つは、家具デザイナー・岩倉榮利氏の指導のもと、スギ・ヒノキの無垢材を加工した重厚感ある「Totsukawa Living」。もう一つは、軽量感のあるシンプルなフレームが特徴の「KIRIDAS ORIGINAL -GRID SERIES」。どちらも「KIRIDAS TOTSUKAWA」に展示されていますので、ぜひ直に触れてみてください。

奈良県吉野郡十津川村山崎278  
050-5005-4007 kiridas\_totsukawa@kcn.jp  
<https://www.totsukawaforestry.jp/projects/kiridas.html>



# 新十津川町の特産品

Made  
in  
Shin-Totsukawa



## 高糖度トマト

SEINO FARM

新十津川町の若手農家・清野正嗣さんが減農薬でつくる高糖度トマト。与える水分量を一般よりも低く抑え、ハウス内の温度も低く設定。トマトに適度なストレスをかけ、トマトが熟成するまでの時間を遅らせながら育てます。その結果、日照時間が伸び、果肉のしまった味の濃い高糖度トマトができあがるのです。

北海道樺戸郡新十津川町字花月67-11  
0125-74-2544  
seino@crest.ocn.ne.jp

## 新十津川米

JAピンネ

北海道有数の米どころとして「JAピンネ」でつくるお米は3種類。「ゆめぴりか」は、もちっとした粘りの強い品種で、日本穀物検定協会が実施した食味調査で、6年連続の特Aを獲得。「ななつぼし」はあっさりした味わい。こちらも7年連続特A評価のお米です。「ふっくりんこ」は、冷めても食味が落ちず、チャーハンなどにもオススメです。

北海道樺戸郡新十津川町字中央6-29  
0125-76-2221  
<http://www.japinne.or.jp/>

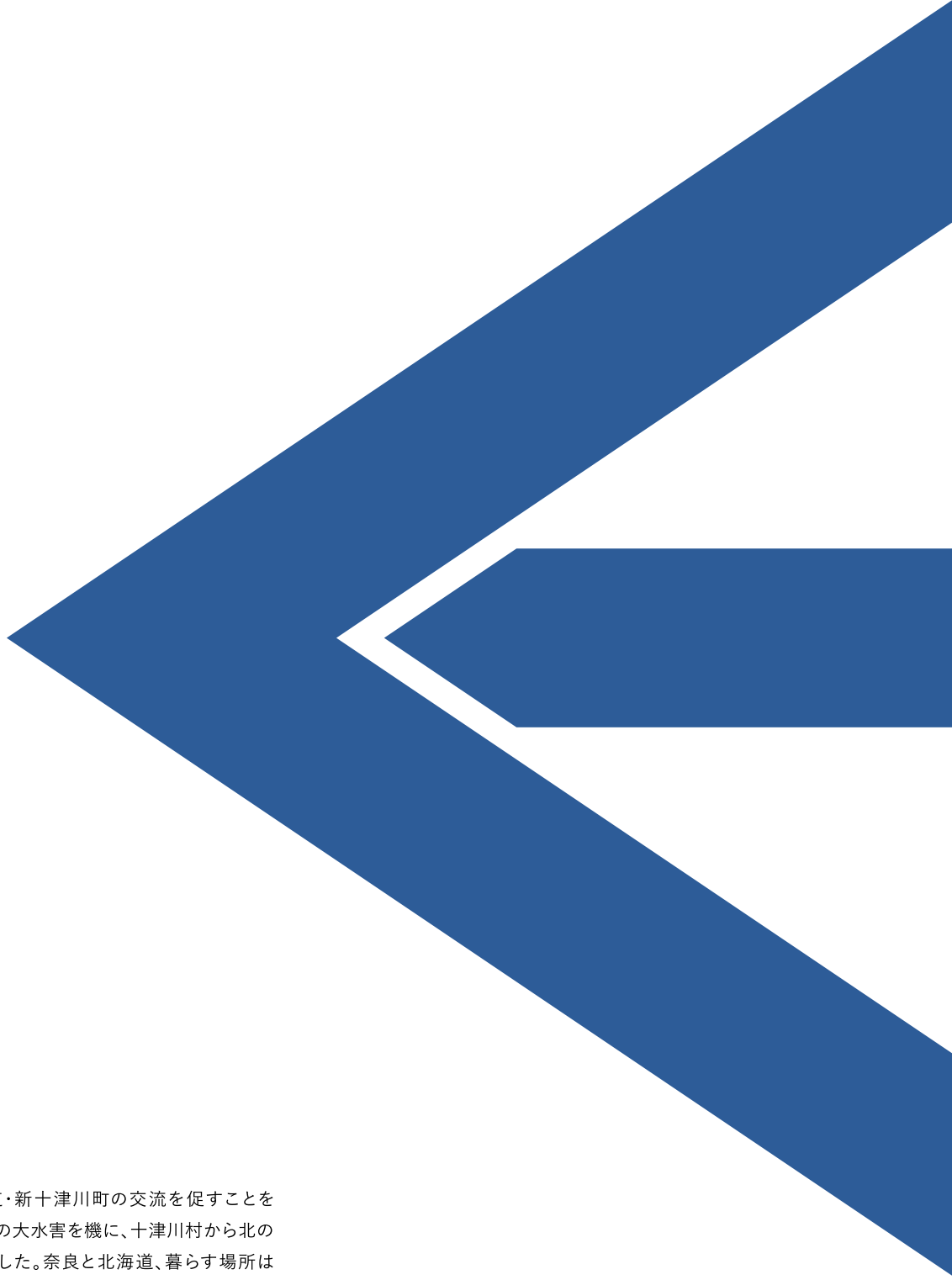


## 日本酒

金滴酒造

十津川村と新十津川町のお米をブレンドした「郷の心」は、金滴創業110年の年に誕生。以来、毎年数量限定で生産されている、十津川の縁を象徴するお酒です。「きたしずく」や「金滴」といった銘柄は、北海道一の生産を誇る新十津川町産の酒米や北海道産米を100%使用し、石狩川源流のピンネシリ山系に源を発する「徳富川」の伏流水でつくります。その爽やかなおいしさを、ぜひ味わってみてください。

北海道樺戸郡新十津川町字中央71-7  
0125-76-2341 info@kinteki.co.jp  
<http://www.kinteki.co.jp/>



本誌は、奈良県・十津川村と北海道・新十津川町の交流を促すことを目的に制作されています。明治22年の大水害を機に、十津川村から北の大地へ2500人の人々が移り住みました。奈良と北海道、暮らす場所は分かれても、脈々と受け継がれてきた母と子の交流が、これからも続いていく一助になればと思います。

発行 | 奈良県奥大和移住・交流推進室 0744-48-3016