

大人が夢中のファームステイ

里山に遊ぶ

吉野郡

十津川村

取材・文 風呂井玲子(編集部)
撮影 杉本将星

民宿 岡田

【十津川村 神納川地区】

吉野郡十津川村は東京都区がすっぽりと収まる「日本一大きな村」。観光名所の谷瀬の吊り橋を過ぎて西に県道を進むと、わかに秘境の趣が色濃くなり、山間に神納川の集落が開ける。この地区には世界遺産に登録された熊野参詣道・小辺路への登山口が2つある。ところが登録時の2004年、地区内に民宿はというと、ゼロ。登山客の求めにも押される形で「民宿岡田」が開業した。

神納川地区へは狭い県道を15分近く走らなければならず、村民でさえまだ足を運んだことのない人が多い。加えて、十津川自慢の温泉は、残念ながらここには湧かない。勢い過疎化は進む一方、20歳代の若者が数人にまで減った頃、京都で就職していた岡

田実早夫さん(27)はUターンを決めた。「観光客がたくさん来てくれたら、もちろん村は活気づきます。でも住民が居続け、楽しく生き甲斐を感じながら暮らしていることが地域の底力になると思ったんです」。双子の姉妹・主代さん(24)と好世さん(24)もほぼ同じ時期にUターン。今では料理上手の母・哲代さん(51)とともに宿を切り盛りする。

携帯電話も使えない山村だが、滋味深い採れたて野菜はどの家の庭にもある。当初は予想だにできなかったが、自慢の原木椎茸は海外の宿泊客から「珍しい」と大人気だ。山々と清流が織りなす渓谷美を満喫しながら、都会の住民はここで非日常の農体験に歓声を上げる。



右から、農家民宿を核にした地区の活性化を目指す岡田実早夫さんと妻の七美さん、手作り料理でもてなす哲代さん、重核娘の好世さん(左)と主代さんは「常にお客さんの目線で、明るく温もりのある接客を心がけています」と言葉有る女将の弁。

活気ある村へ農家が連携 秘境で輝くUターン兄妹の夢



自家栽培野菜のマリネ、人参の菜、サツマイモとタマネギの天ぷら、梅酒の飲み合わせ、地産のお味噌汁などが一品ずつ、7〜8品が絶妙のタイミングで運ばれてくる。野菜はすべて十津川産、自家製コンニャクは葛粉のように喉に滑らかで、神納川の清流で育った鮎は驚くほど香りが高い。

神納川地区の中心地から歩いて約40分、小辺路の脇に樹齢500年を超えるという杉の巨木がそびえ立つ。かつて近くの家を風雨から守る防風林の役割を果たしていたが、民家なき様子は圧倒的な雄姿で登山客を迎える。神納川地区のシンボリックな存在だ。写真提供/神納川農山村交流体験協議会



神納川地区の高台に広がる山天という集落。ここから見下ろす眺めは秀逸だ。長雨がようやくやんだ翌下がり、山が深呼吸をしてくいて白い息を吐いた。

「もっと農家民宿を増やして神納川を活気づけよう」。民宿岡田の呼びかけに近隣の農家がほとんどと追随、民宿間の連携も始まった。宿泊申し込みの電話は亥早夫さんが束ねる協議会が一元的に受け付け、宿泊希望者のニーズと各民宿が提供できる体験メニューをマッチングさせる。

誘いに呼応した宿主の多くは、手探りでスタートだったというが、「畑の野菜を甘い、甘いといっただけで食べてくださると、もっとおいしい野菜を育てよう」と張り合いが出て楽しい。「お客さんと一緒にご飯を食べていたら、親戚の家に来ているようだと言われて」。不安はいつしか張り合いに変わっていた。総戸数約40戸、民宿ゼロだった神納川地区に、民宿岡田の営業開始からわずか3年で、目軒(認証取得)もの農家民宿が誕生した。

亥早夫さんは言う。「今ある村の姿を築いてきてくれた先輩世代に、若い僕たちがよりかかってばかりいてはいけないと思うんです。「温泉は出ないけど、神納川は頑張ってるなあ」と村の人にも観光客にも言ってもらえるよう、次の世代を引き継いでいきます」。

「ターン3人兄妹が率いるこの宿に2010年初夏、初々しいお嫁さんがやってきた。亥早夫さんが持ち前の牽引力で大阪から引き寄せたその人は、「水も空気も緑も綺麗だし、夜は星がびっくりするくらい綺麗」とたくさんの「綺麗」を並べて、神納川を紹介してくれた。



十津川村の代表的な郷土食のひとつ、「めはり寿司」。自家製の高菜漬を葉に広げて、葉脈の出ている裏に寿司飯をのせて巻き込む。民宿岡田は数件の農家民宿では「めはり寿司づくり体験」(1人500円)ができ、子どもでも気軽にチャレンジできる。



民宿 岡田

和室3室8人

基本料金 1泊2食7,500円

〒吉野郡十津川村五百瀬47

☎0746-67-0053

◎国道168号を十津川方面へ、

川津バス停より県道733号を西へ約15分

※年末年始・お盆期間(8/10~8/20)

2010.12/20~2011.1/20

※不可 任意予約 ※10台

神納川地区では多くの農家が自給自足用に野菜を栽培している。土の中で眠っていた野菜を宿主と一緒に収穫して「現ご飯にお願います」と我がままを言えるのも、農家民宿に泊る醍醐味だ。

ふさふさの葉をグイッと引っぱると、土の中から現れ出したのは人参。抜くと同時に強烈な香りが広がる。庭の中を流れる沢水でジャブジャブ洗って、即、ガブリ。味も香りも最上級に濃い。

「力を入れず、斧の重みを木に落とすようなつもりで」

宿主からそう教わり斧を手渡された。初めての薪割り体験に腰が引ける。「あつ、空振りには気をつけてね。下手すると足を割るよ」。

ええっ!?

割るのはもちろん薪だけにしたい。年輪に沿って外側からエイツ。力一杯振り下ろすものの、音は丸太の途中でストップ。



農家民宿「政所」

※希望体験内容に応じて宿泊民宿をアレンジできます
問い合わせ：神納川農山村文化体験協議会 ☎ 0746-67-0788

薪割り教授の辻成晃さんが営む農家民宿「政所」は、徳川吉宗が活躍していた時代に築造された県の有形文化財だ。ここでは今も薪でお風呂を沸かしている。ほとんど忘れていたが、水をお湯にするには時間と労力が必要だったのだ。そう思うと、先手ばでストップした木切れに力づくで斧を押し下げた。

「これも今晚のお風呂の足しになりますか？」
本当に、わずかばかりですが……。