



# イケてる PEOPLE

とどろき

## 轟大根を 作り続ける3代目 家族で守る大根畠

森下雅文さん  
(関宮町)



爽やかな風が吹き抜ける早朝5時すぎ、やわらかな朝日を受けて、黙々と大根を引き抜く青年がいる。轟大根をお父さんといつしょに作り始めて4年目になる森下雅文さん、24才だ。32年前、おじいさんが最初に手掛けたから3代続く大根農家の長男。現在、3ヘクタールの大根畠を家族みんなで守っている。

「20才の時、会社に就職するのと同じように、父がやっている轟大根農家に就職した感じです。そんなたいしたことじやない普通のことです」と淡々と語る雅文さん。

中学から20才まで親元を離れ、播磨で勉強していた雅文さんが関宮町に帰つて家業を継ぐ決心をするには、いろいろな葛藤があつたのではないかと思う。口にはいつさい出さない。甘くおいしいと定評のある轟大根は、「鉄人」という品種で、13軒の農家が栽培している。杉ヶ沢高原を覆うまつ黒な火山灰は、しつとりとしてふわっとした感触。この豊かな土が轟大根を育む。標高750～840mの高原は、平地よりも3～5度気温が低く、水をやらなくとも大根はすく育つてくれる。この風土が大根作りにあつているのだろう。

4月下旬から8月20日まで、種まき。60日ほどで育つ大根は6月下旬

から8月下旬には収穫期を迎える。7月から8月は種まきと収穫が重なり忙しい時。朝日が顔を出すと同時に収穫が始まる。引き抜いた大根は10本ずつ束にして、車へと運ぶ。家に持つて帰り水洗いし、葉を切り落としたあと箱詰めされる。午後からは種まき、消毒、間引きなどの作業が待っている。1日の作業が終わるのは午後7時頃だという。

「体力勝負ですね。一番しんどいのは、休みあけの出勤日でしょうか。毎週土曜日は市場が休みなので、定休日にしているんです。今は父から指導を受けて動いてるんで、まだまだです。でも、こうした方がいいのに…と思ふことはこつそりやつてます」と笑う。家族みんなでつくる轟大根は、父から息子へと知らぬ間に受け継がれていく技術や心がある。

「何といっても収穫するときが1番うれしいです。感動したのは、芽が出たときかな。怖いのは、虫がついたりして大根がダメになつてしまつことですね」

雪で農業ができるない冬は、春菊やトマトを作りに福崎町へ行つてある。

「農業をやりたいと思う若者が増えていくのは、とてもうれしいことです」とお父さん。「何とか、轟で生きていい



天然記念物 こうのとり

## 自然を大切に

たんしんで年金をお受取りの方へ

年金優遇パワーアップ

300  
万円

+  
350  
万円

=  
350  
万円

1,000  
万円

まで

金利  
優遇

あなたの街の親近バンク

但馬信用金庫

本店/豊岡市中央町17-8 TEL0796(23)1200

**但馬**の七不思議のひとつ。春から夏に芽を出すミョウガが、なぜか2月という真冬の最中に芽を吹き、そのミョウガによって、その年の吉凶・景気を占うという不思議な祭り「お茗荷祭り」がひつそりと厳粛に執り行われている。

お茗荷祭り  
2月11日 面沼神社(温泉町竹田)



お茗荷祭りが代々伝わる面沼神社は、文化3年(647)7月に鎮座の式内社で(温泉郷・一宮)、古くは面治大明神・米持大明神・明持大明神といつていたが、明神号を廃止するようになってから、面沼神社と改称されました。

神社のあるここは、山陰道を上り下りする人に峠より目の前に見えた面治山があり、目標とされました。また、湯泉郷、八太郷の接点(出合)で、春来川、岸田川の流れを集めたよく肥えた面沼池がありました。交通の拠点として栄えた山陰道の面治駅があつたところでもあります。

神事であるお茗荷祭りは、毎年2月11日の1番寒い時期におこなわれます。

境内に「ぬめ池」という小さな池があり、その中の小さな島に、お茗荷祭りで神に捧げられるミョウガができます。

自然にできるミョウガは、普通暑い頃に食べるが、この小島にできるミョウガは、まわりに雪が積もる2月に芽が青々と育つのです。なぜ、こんな季節はずれにミョウガができるのか、まったくわかりません。但馬の七不思議のひと



境内にあるぬめ池と小島。ここに不思議なミョウガが生える。

夜が明けかけた6時頃、参拝者が集まり始めます。最近では近所の人たちだけになつてしましましたが、昔は浜坂・諸寄・居組の漁師たちが裸でお参りし協力・面沼神社

つにあげられる所以です。  
朝の5時に神事は始まります。まだ周辺は暗く、提灯の灯りだけが頼り。宮司さんの祝詞が凍るような外気の中、響きわたります。島の上に生えたミョウガ3本を摘み、ぬめ池で清め、セキショウ(サトウキビ科の多年草)を敷いた三方に乗せ、木地のふたをかぶせてご神前に奉納します。

たとか。裸でも風邪をひくこともなく、命が延びると言い伝えられています。なお、この日は女性の参拝は禁じられました。

参拝者があると、宮司さんは神前のミョウガをゆっくりと見せます。ミョウガの芽の形・大きさ・光沢・色・匂いなどで、その年の吉凶・景気を参拝者みずからが占うのです。

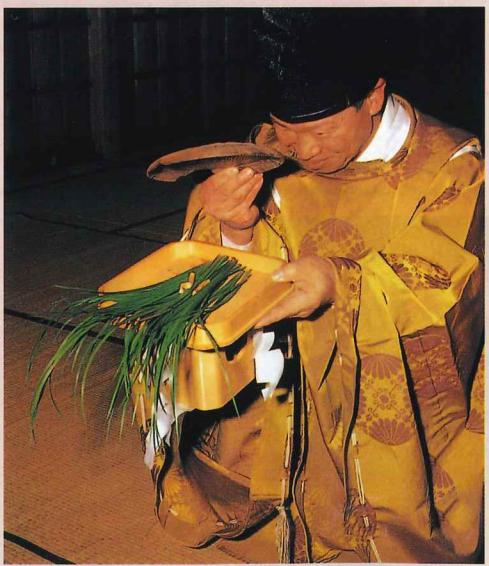
芽がまっすぐ伸びていると豊作、芽が曲がっていれば日照り、芽の上部に光沢があれば早稲、下部に光沢があれば晚稻が良いとされています。不思議なことによく当たるそうです。

## —より自然に、より伝統的に 天然乳酸菌発酵醸(もと)の技と味

自然の摺理を巧みに利用し、米と水から由来する乳酸菌を一ヶ月もの間、手間ひまをかけて発酵させ、アルコールを生み出す優良な清酒酵母を育成する醸込みです。

香住酒造有限会社

T 669-6545 兵庫県城崎郡香住町森646-1



拝観者の皆さんに木地のふたをあけて、ミョウガを見せます。静謐な中、神事はおこなわれます。(写真撮影:川中啓一さん)



拝殿は小高い丘の上にあり、階段を登ると小さな川が流れしており、その向こうにいかにも時代を過ごしたと思われる建物があります。ここから下を見ると、田んぼや川、道路がよく見渡せます。

