大分県日出町タブロイド通信

朝は必ず来るよ！

〝スーパーボランティア〟尾畠春夫さんが住む町の、特産品にまつわるあんな話こんな話。

＼ さかなぴちぴち、海はさざなみ。ええ飯、ええ人、ええ風景も あるけんな〜〜 ／

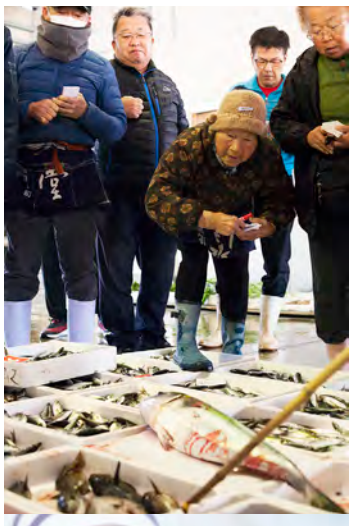
ひじまち

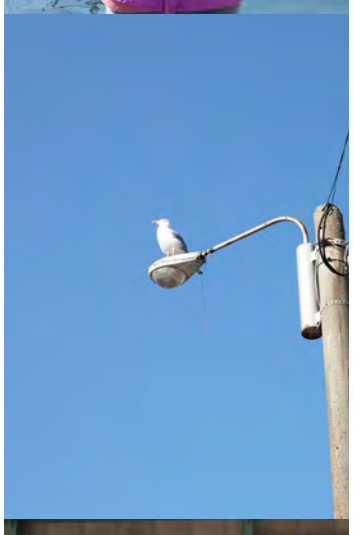
目の前で競(せ)られた鮮魚を町民も魚屋も並んで箱買いする舌の肥えた町

深い入り江にある大神(おおが)漁港。並ぶ漁船の合間に穏やかな波間がのぞく午前6時。軒先のうぐいすに混じり、ウミネコやトンビなど飛び交う鳥たちの声で目覚めた港に、帰港してくる漁船からポンポンポンポンと鳴るエンジン音が心地よく響いた。

次々に並んでいくトロ箱。人々も続々と集まってきた。さて今日はどんな魚が揃っているのかなと皆が顔をのぞかせる。「深江の

木製の台車にトロ箱を載せ、車へと戻る榎田さん。これから山あいの集落へ魚を売りに行くのだという。名刺には「ぎょぎょっと参上　奉公人 助さん」と書いてあった。榎田さんを待っている人がいる。





朝市」では一般のお客さんもセリの様子を見学でき、仲買人が競り落とした鮮魚をすぐにその場で購入できるのが特徴だ。トロ箱の周りではあちこちで談笑をする姿があり、仲買人さんは勝負前の品定め、戦略を立てているといった様子。隣では揚げたての魚フライや惣菜の販売で賑わっている。

7時半、セリ子の声が天井へと突き抜けた。セリ子と仲買人がいくつかのトロ箱を囲んで始まる。「よぉ〜、よぉ〜、よんひゃく、ごひゃく、やっ！」としか素人には聞き取れないがどうやら、魚の名、箱数、値段、仲買屋号を繰り返しているらしい。その掛け合い、スピード感、気迫、勝負が展開する様子はまるで土俵上で相撲のぶつかる瞬間を思い起こさせる、あうんの呼吸と臨場感に満ちていた。仲買店で待つお客さんもじっと見つめている。次々に競り落とされ、〝土俵〟も隣から隣へと移動していった。お客さんは待ってましたと言わんばかりに各仲買人が台に並べた鮮魚を買っていく。その動線の短さといったら羨ましいかぎり。朝市は日曜、祝日以外のほぼ毎朝開催される。

セリを終え、イスに座るお母さんに声をかけた。長靴とお手製の前掛けに身を包んだ中村商店の中村睦子さん。とても穏やかな表情だが、セリでは気迫ある仲買人の顔つきに変わり、勇ましい姿だった。そんな中村さんが「ここは楽しいじゃろ」と言うように、朝市は活気あふれ、売る人も買う人も皆元気であった。終わると皆が早々に帰ってゆく。「また明日」と声をかける人もいた。誰もいなくなった港に静かな波間だけが残る。明日もまたこの活気がやってくるだろう。

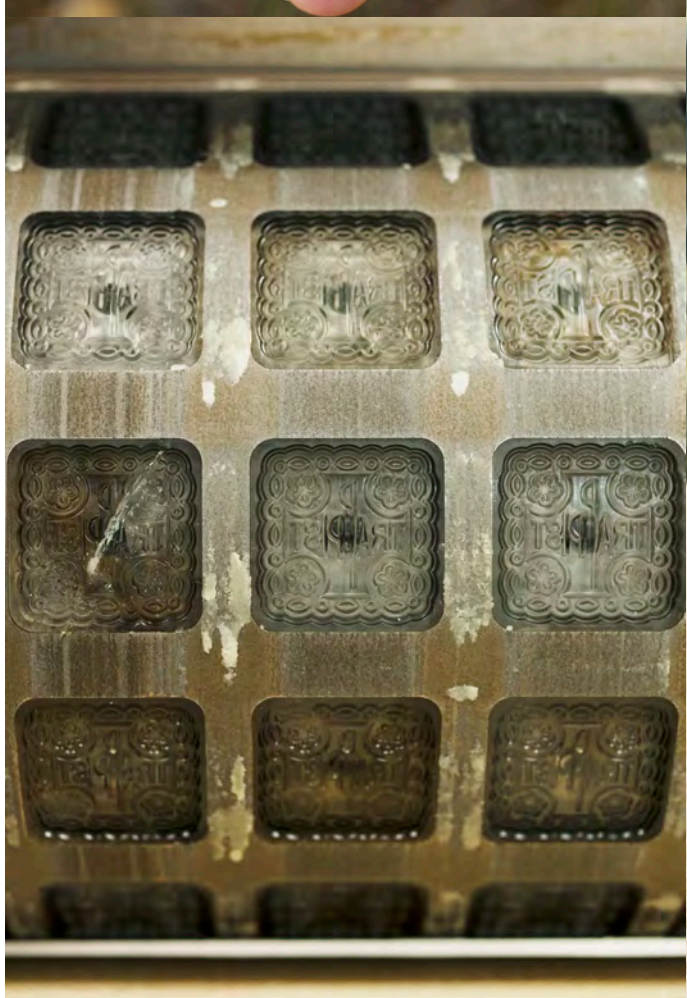
庭に咲くツバキの花の周りでブーンブーンとミツバチの飛ぶ音が聞こえると修道士の塩谷さんは「ハチが喜んでいる音ですね」と言った。沈黙の対話は内省でもあり、慈愛や信用でもあるかもしれない。

広大な丘の上で
静かに
祈りを捧げる修道院は
風の声が
聞こえる場所

大分トラピスト修道院の丘に立ったとき、山の稜線(りょうせん)から吹く風が眼下の日出町へと抜けた。服の裾(すそ)がパタパタとなびき、青空にかかったうすい雲も形をさまざまに変えながら流れている。春には眼前の十文字原(じゅうもんじばる)で行われる壮大な野焼きの炎を別府(べっぷ)湾と重ねて眺めたり、霞(かすみ)のない晴天時には四国の岬や、さらにその向こうの稜線までもはるばる見渡すことができる。

トラピストとは「厳律(げんりつ)シトー修道会」のことでローマ・カトリック教会に属する修道会の一つである。

大分トラピスト修道院では



修道院内の型抜き室で40年近く
変わらない味を作り続けている。

9名の修道士がキリストの教えに従い、決められた日課で共同生活を送り、「祈れ・働け」をモットーに修行の一環とする労働の時間でトラピストクッキーを作っている。北海道のトラピスト修道院で作る優しいコクが特徴の発酵バターを使い、懐かしさを感じる素朴な味わいとビスケットのような軽い食感で、クッキーの四隅にあしらった大分の県花ブンゴウメの模様も愛らしい。修道院では展示室や販売所も設けられ、トラピストクッキーだけではなく、他のトラピスト修道院で作られたガレットなどもあり、信者でなくても買い求めることができる。

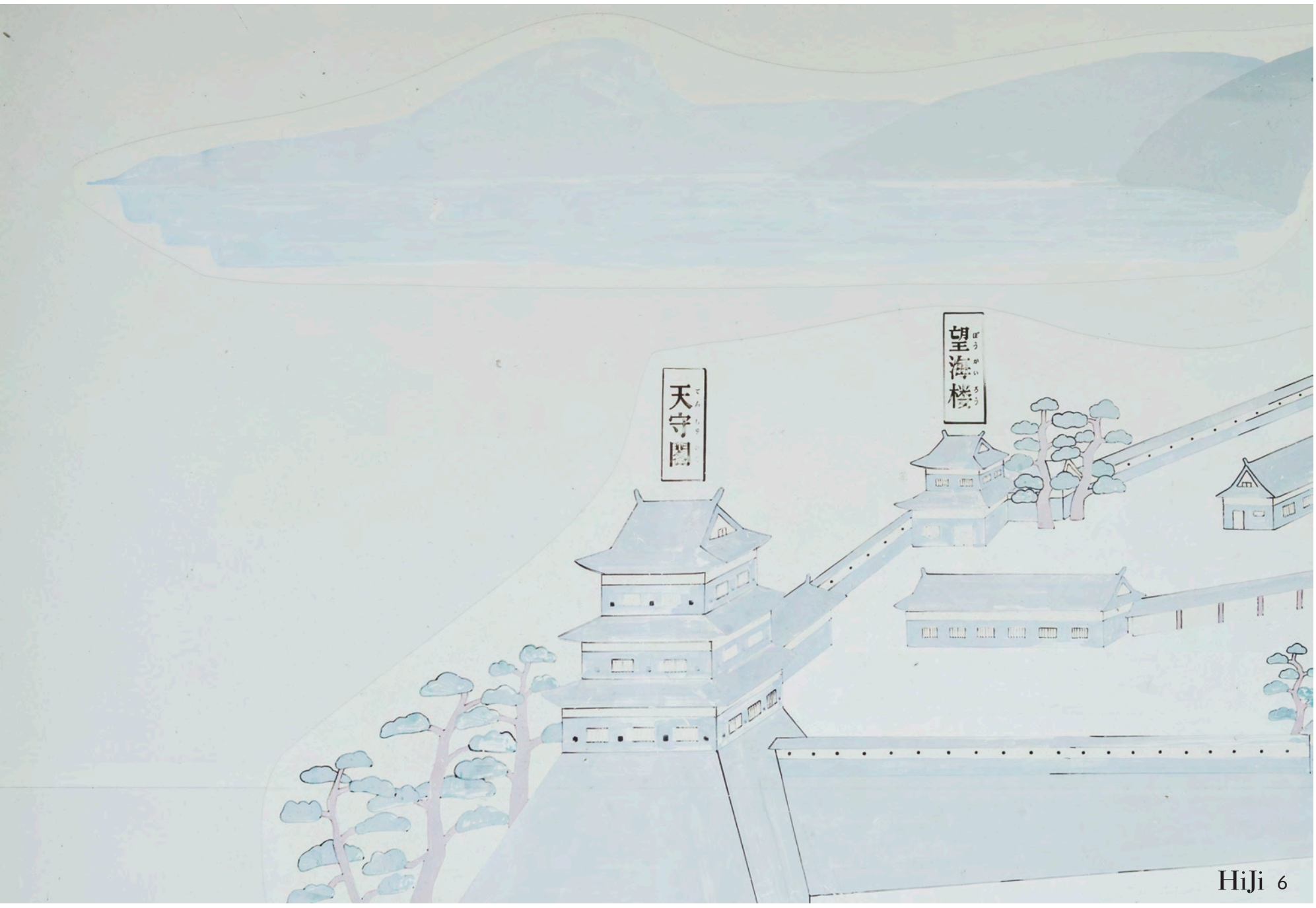
未知のトラピスト修道生活を少し覗いてみると、一日の始まりは午前3時半。ミサ聖祭と一日7回の祈りを捧げ、労働、聖書を中心とした読書からなる時を過ごし、就寝は午後8時。

加えて特徴的なのが沈黙の順守である。祈りや読書はもちろん、食事や労働も雑談はないという。繰り返す沈黙の暮らしは深さを増していく。言葉で発するのは簡単だが、その聖なる生活を伝えうるほどの言葉はない。修道士の塩谷さんに尋ねると「沈黙の順守は以前ほど厳格ではないのですが、まぁ、ほとんど沈黙ですね。兄弟に話しかけることもそんなに。でもだいたい何を考えてるのかわかりますけどね。あ、いま怒っちょるなぁとか」と笑みを浮かべた。方言混じりの思わぬ返答が、クッキーの軽さと重なった。深いものほど誰をも包む優しさや軽やかさがあるようだ。

販売所隣の展示室では、日出町へ上陸したことでも知られる日本に初めてキリスト教を布教した聖フランシスコ・ザビエルの聖遺物が祀られている。また、大分県北部の国東半島にあるペトロ・スカイ岐部神父記念公園から発する「オラショ（祈り）巡礼の道」があり、キリシタンの遺跡巡礼総距離111㎞の最後にたどり着くのが大分トラピスト修道院だ。

扉を開け、再び丘へと出る。祈りと沈黙の丘はとても静かである。ふと山から海へと流れた風が髪をなびかせた。

少し緊張した面持ちで校舎の時計を見つめていた日出小の児童。針が８時を指すと撞座をしっかり捉え、鐘を撞いた。１回目の余韻が消えてから２回目を撞く。鐘の音は城下町にも届けられた。



天守跡から別府湾を望む。右手には扇状地の斜面に広がった別府の街並みと湯けむりが見え、真正面には高崎山が見える。麓に接する海沿いには別府と大分をつなぐ国道や線路が通っている。

町立日出小学校は、お城の石垣の上に建っている。いつだったか、煌めく海を見た後、石垣沿いの坂を上がっていくと、ボールが飛びかう校庭のあちこちで元気に遊ぶ姿や校舎の窓に見え隠れする児童を目にして、率直に羨ましいと思った。

江戸時代、ここには日出（ひいで）城というお城があった。日出藩初代藩主の木下延俊が築いた城である。その後の1695（元禄8）年に三代目藩主木下俊長の命により鋳造された時鐘が、毎日十二刻の時を知らせたと伝えられている。その頃はどんな思いで鐘を撞いていたのだろうか。鐘の音が聞こえたとき、人々は何をしていたのだろうか。

その後、時鐘は町の人とともに時代をまたいできた。そして現在は、小学校の児童たちが輪番で、平日の朝8時にその鐘の音を鳴らしている。

年に1度ほど回ってくるという鐘つき当番の児童は、登校すると校庭の東門にある鐘楼へと向かう。校舎の時計を見つめて時間がくるのを待った。

時計の針が8時を指すと、しっかりと反動をつけ、鐘を撞く。ごぉーんと辺りに鳴り響いた。大きな鐘の音は不思議と心が落ち着く。撞く回数は7回。撞き終えるとその場で「鐘つき日誌」に記録する。日誌には日付、天気、氏名に加えて、記録者による思い思いの一言が書き添えられていた。始業前の校庭ではまだ遊ぶ子ども達の姿がある。同じように鐘の音を聞いた町の人もまた、それぞれの朝を迎えている。

しばらくして、校庭南東の角へと歩いた。天守閣があったとされる見晴らしの良い場所だ。眼下の海越しにまっすぐ正面を見ると、遠くに大分市の高崎山が見える。高崎山と海面の際をぼかすような朝靄がうっすらとかかり、湾に浮かぶいくつかの漁船が波間をつくる。日々忙しなく過ぎゆく時間に身を置いていると、こういうゆったりとしたひとときにぜいたくを感じる。

静かな海を静かな心持ちで眺めていると、さっき聞いた元禄の鐘の音が、いつまでも身体の中に残っているのに気づいた。

風情ただよう庭園と日本家屋で午後のひとときを

その向こうには美しい庭園と屋敷があると聞いて、門をくぐった。

石畳を歩き、玄関へたどり着くと障子戸がすーっと開く。凛々(りり)しい給(きゅう)仕(じ)姿の桂木さんと着物姿の女将による思いもよらぬ丁寧な出迎えに、一瞬にして心を奪われた。

中へ入ると方々に見受けられる上品さと静けさにドキドキしながら通された広い座敷の席へ着く。途端、肩で息をついた。外の方へ目をやると、大正ガラスの戸の向こうに山の稜線と傾斜に広がる街並みがぼわっと浮かび、陽(ひ)を浴びる穏やかな湾は、ガラスの揺らめきと重なって、波がきらめいている。ただただ眺めた。

給仕さん方が廊下を歩く音がして、静かに障子が開いた。丁寧に目の前へ珈琲とお菓子を置いてもらうひととき。お菓子は日出銘菓の「かれい最中」。深さのある竹編みカゴに入った姿は、城下の海で泳ぐカレイの姿を思い浮かばせる。包みを開けると愛らしく、上品な甘さでありながら気取らない味わい。ここに良く合うお菓子であった。

屋敷では優雅さを感じながらも、広い畳間やうぐいす張りの廊下に触れ、田舎の家でくつろぐ懐かしさにも包まれた。

「的山荘」は金鉱採掘で財を成した成清博愛（なりきよひろえ）が大正4年に建てた別邸。昭和39年より料亭として開業し、その名が知れ渡る。現在でも昼夜の割烹料理が中心だが、合間に喫茶タイムも設けている。

「日出ポーク」の増田徳義（とくよし）さんに案内していただいて豚舎へ向かう途中、水仙の花束を持ったお孫さんに呼び止められた。「はい。１本ずつどうぞ。かざってねー」。青空の下で思いもよらぬプレゼントだった。

「漁師料理 なぎ」にてヒラメの刺身盛をいただく。旬にはまだ早かった城下かれいはお預け。しかしこれを侮るでない。それはお造りの皿を運ぶ自信に満ちた表情を見ればわかるだろう。

「幸喜屋」のおおいた和牛寿司（左）ちりめんのトリプル丼（右）。どちらともひとつの器で異なる食感と味が楽しめる一品。他にも大神漁港で直に買いつけた旬の地魚を用いた割烹料理がお品書きに並ぶ。

田舎にはなんもないって言うけど、ほんとは何でもあるなぁと思ってる。

自然が豊かだということは創造力も豊かだということだ。この町ではおいしいものをたくさん食べた。そして生産者の人たちは一様にとてもいい表情をしていた。自分たちが作ったものに自信を持っていた。その土地で生まれたもの、その土地で育まれたもの、自然界から享受

牛肉を100%使用し、縦長でふっくらとした「マインズ」のハンバーグ。オムライス、カレー、デミグラスソース、白ワインソースなど用意された多種の食べ方に欲が出て、しばらくメニューとにらめっこ。

「日出ポーク」を一手に担う養豚場の増田さん一家。広大な豚舎横「豚肉屋」で加工・販売も行う。生産者だからこそちゃんとしたものを売る。土壌環境に配慮するのも大切にしていることのひとつ。

「真那井トマト農園生産組合」共同経営者の一人、渡邉護さん。台風により潮水をかぶった箇所からできたトマトが甘かったことをヒントに仲間達（写真右下）と海水栽培を採用した。

し、よりおいしいものを作るために挑戦することだって受け入れてくれる包容力が自然にはある。ある生産者が言った「頭のいい人だったら、こんな挑戦せんやったやろーなー」という言葉が心に残った。おもしろいものは好奇心の中から生まれるような気がしてならない。

日出町の豊かさは、そういう機会がとても身近にあることではないだろうか。自然に寄り添った時間を過ごしていると、ふとした瞬間に何かを発見する。探していたことにさえ気づかなかったものに出会うこともあるだろう。田舎にはなんにもないと言うけれど、ほんとは何でもあるなぁと思っている。

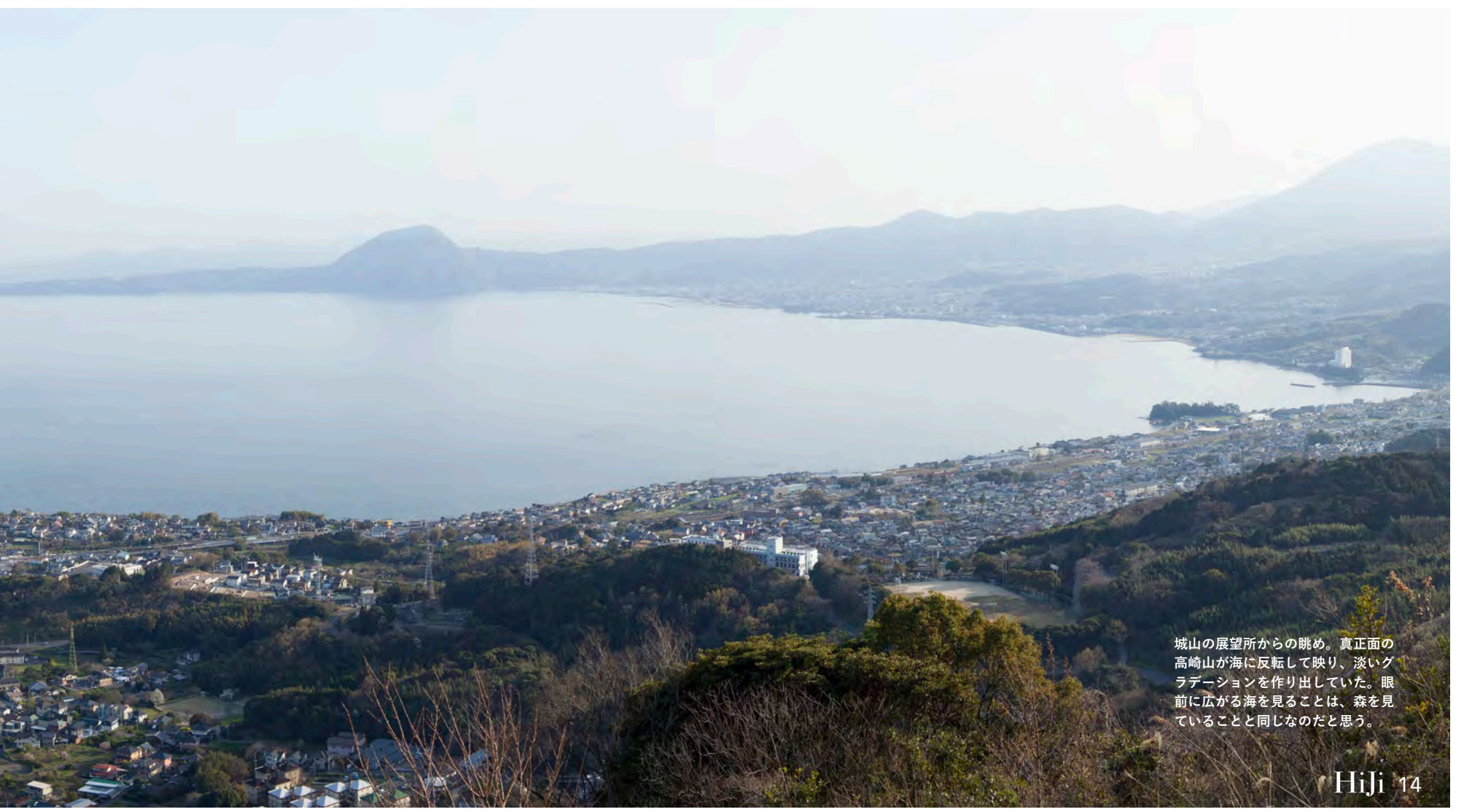
育ちのプロセスを知らずとも、単に食し、身体の底から美味しいと感じられる、それが本物の証だ。

水と森と職人と住む家を探して日出町にたどり着きました

門には「中村理（おさむ）木工所」の看板が掛かっている。

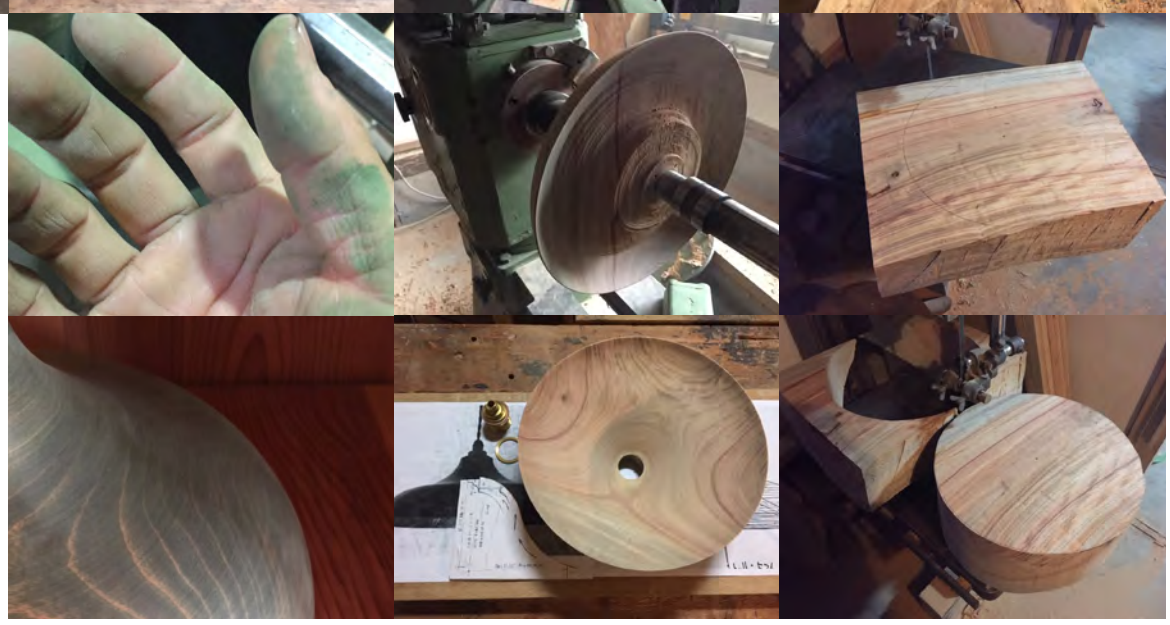
日出町といっても山の奥の奥。車を降りて、すぐに聞こえてきた水のせせらぎに豊かな暮らしを想像した。

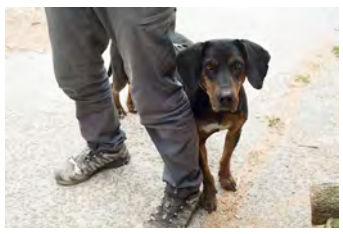
中村さんは4年前に移住してきた。岐阜県飛騨高山の木工メーカーに勤めていた頃、技術を身につけながらも、木材を消費していく速さに危機感を覚えた。何百年とかかる樹木の生育と均衡が保たれるよう、作り方を変えなくてはと思ったという。飛騨と九州では風土が違い、森に生育する木の種類も異なる。その土地が生みだす造形を大事にしたいと考え、材料は地のものを使うという中村さん。加えてどこで暮らすかと考えたときに水、土、空気が大事だと思い、移住地を探し求め、縁やタイミングも重なってたどり着いたのが湧水流れる日出町の山里だった。



城山の展望所からの眺め。真正面の高崎山が海に反転して映り、淡いグラデーションを作り出していた。眼前に広がる海を見ることは、森を見ていることと同じなのだと思う。

ランプシェードの制作工程を特別に見せていただいた（15 点の写真は中村さん提供）



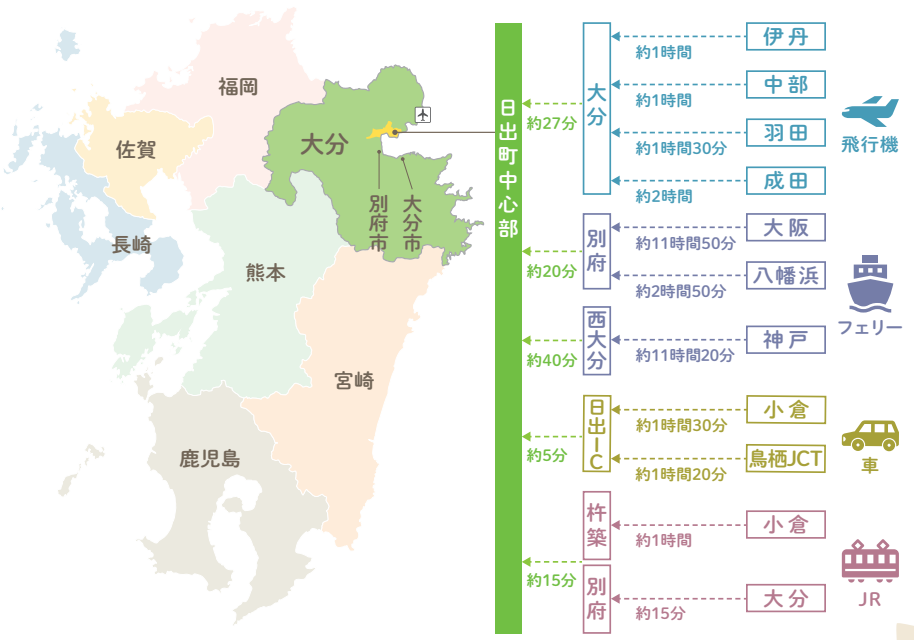


木材は乱伐採（らんばつさい）をせず、質の良さを見極めて切り出す山師（やまし）から調達する。また樹木だけではなく、竹を使って別の工芸品を作るのも山師や森を考えてのこと。竹1本にしても無駄にしない作り方がある。竹は上の細い部分から箸やスプーン、コップ、弁当箱、皿といった具合に、竹の太さや節の間隔に合わせて暮らしの手まわり品を作る。こうして自分の周りから少しでも変えていく。

さまざまな木と向き合ってきた中村さんは「自然の造形は圧倒的に美しい」と話す。同じ樹種でも、個々の木にもとからある美しい表情に気づき、用途や目的を見据えた削り出しと、漆塗（うるしぬり）などの作業を丁寧に織りこんで作っていく。ランプシェードは光がその表情を一層浮かび上がらせていた。品を手にとるお客さんは材質の良さや手触りだけでなく、木に刻まれていた癖（くせ）にも魅了され、愛着を持ち、長く使い続けることになるのだろう。それが中村さんの願いであり、根幹にあるのは、森を絶やさずにものづくりをしたいということだ。豊かな森は豊かな海をも支える。森と向き合うことで、人と自然が共存できる〝時間〟を探っているようでもあった。

中村さんは受け答えがゆったりどっしりとしていて、どんな質問をしても丁寧にかみ砕き、自分の言葉で的確な答えを返してくれる。話を聞いているとだんだんと樹のような人だと感じてきて、ご自身を木に例えると何の木ですかと問いかけた。少し間があいた後、中村さんは「うーん、苔ですかね」と答えた。木に寄り添い、畏敬の念を忘れないどこまでも謙虚な職人だった。

大分県の中部に位置する日出町（ひじまち）は、豊かな自然と温暖な気候に育まれた人口約 28,000 人ほどの小さな町。北には鹿鳴越（かなごえ）連山がそびえ、南には別府（べっぷ）湾を望み、美しい景観に恵まれています。太陽と潮風を浴びながら、町の歴史や文化、そして人々の温かさを感じることができる町です。



●ふるさと納税に関すること
日出町政策推進課 ふるさと納税担当
☎ 0977-73-3116
https://www.town.hiji.lg.jp/furusato/

●移住・定住に関すること
日出町政策推進課 地域振興係
☎ 0977-73-3116
https://www.town.hiji.lg.jp/

●観光に関すること
一般社団法人 ひじ町ツーリズム協会
☎ 0977-72-4255
https://hijinavi.com/

これらの食材や商品は「ふるさと納税」のホームページでも紹介しています

P.1-2
日出の水揚げ品
魚介・海産物
＊詳しくは日出町ふるさと納税ホームページへ

P.4-5
大分トラピスト修道院
トラピストクッキー
日出町大字南畑 3350-7
☎ 0977-67-7523

P.8-9
的山荘
高級料亭食事券
日出町 2663
☎ 0977-72-2321

P.8
笑和堂
銘菓 かれい最中
日出町 2115
☎ 0977-72-2616

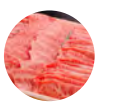
P.12
幸喜屋
城下かれい味噌
日出町 2543-1
☎ 0977-72-2421

P.12
日出ポーク
ブランド豚肉各種
日出町南畑 4119-49
☎ 0977-85-7101

P.12
マインズ
ハンバーグ・カレー
日出町 2701-1
☎ 0977-75-6006

P.13
真那井トマト農園生産組合
トマト王 潮プレミアム
日出町真那井 2464
☎ 0977-75-6313

P.14-15
中村理木工所
竹と木の漆器
＊詳しくは日出町ふるさと納税ホームページへ


etc
おおいた和牛
豊後牛
＊詳しくは日出町ふるさと納税ホームページへ