



守りたいもの

谷口 藤悦

聞き手・山岸七海 森屋光彩（石川県立田鶴浜高等学校1年）

これは、ごぼうの土です。本当の粘土の様な土でびっくりしました

東山生まれ

昭和27年8月15日生まれ。出身地は七尾市沢野町です。沢野ごぼうを作っています。ただ沢野町から言うとその崎山半島、我々七尾の人は東山って言うげんね。能登部のほうを西山って言うげん。我々はこの辺を城山って言って、崎山半島としてのごぼうを捉えとるげん。

楽しかった青春時代

子どもの頃は、やんちゃって言うか学校行くの楽しかったし、よく遊びにいったもんや。みんな楽しかった。小学校はここに分校あったんですけど帰る前にはチャンバラごっこ。隣町でチャンバラして地元では遊びながら帰ったって言うか。やんちゃって言うかそういう遊びやってん。みんなそうやった。まだ面白いのは女の子に罷仕掛けてんけど、わたしが罷引かかって。冬になれば近道って言うて田ん

ぼの上歩いたり、まあ学校は楽しかったな。勉強は何もしてらんし。複式学級やから勉強しなくても先輩が教えてくれたって言うかそんな形で学校は何も苦にならんかった。

夢見たあの日

中学校行った時に三桁農業って言って農業したいなあ。三桁農業は要するに桁の話。1の位、10の位、100の位。要は、1万、10万、100万。三桁農業は100万円ねんて。売上の話や。今で言えば1億や。昔は三桁農業、流行ってんて。やから私たちはそれを目指しとってん。三桁農業って言う日本の政策、キャッチフレーズがあってんて。でも、まあ当時は農業良かったと思うよ。田んぼで家も建ったし生活もできてんし。でも今思うが、この田んぼなりごぼうなり麦とか50何軒生活できたので。今現在30何軒ですけど要は旅に行行って仕事してそういう生活をしとってん。そういう思いを馳せながら農業やりたいなって中学校の時はその思った。やけど親は反対した。今頃思えば面積に限られとるから。

ごぼうの出発点

安土桃山時代に仏教と共に伝わってきてん。安永5年か6年の時にこの地から前田藩、江戸時代やわね。江戸まで行っとなつたってゆう資料はあるんですけど、いつ伝わったってゆう資料はただお寺さんが今から520年真宗になってますんで、まあ520年前には種は来とつたってゆう、そん中に七尾山王さんなりお寺さんにおおげしたのが前田家を通じて広まったっていうこと。

努力の証

我々が高級品に仕立てただけや。10年かかって。江戸時代に殿様に献上した品物を乱雑に扱って欲しくないって言う我々の信念と、もう1つは物の良さ、香りよし、肌よし、匂いよし、歯ざわりがいいって言うのも。その三拍子そろったごぼうって言うのも珍しいげんわいね。ましてその殿様にやった歴史あるごぼうなんて沢野ごぼうしかないと思う。そう言う意味ではこれを何とか町おこしに使いたいなってゆうのが我々の本音で残したいってがもあるげん。

恵まれた環境

まあ1年で大きくなることは事実ねん。群馬も青森も大きいごぼうは作れてん。ただ品質の細かいことでいったら沢野ごぼうはどこにも負けんような世界に発信してもいいような質になつとる。なんでかと言うと、土壌が違う。この土は元は海だった層が起き上がって山まで来て成り立った地層で、貝殻とかでる隆起。要は海岸線やったと思う。はまぐりとかカキ貝とか出てきたんで、土地はごぼうにとっては最高やし、イノシシはごぼう嫌いやし全く荒らされんし。葉っぱ食う虫は、たまに来るけど意外とその作り易いって言うか、ただ技術はこの辺は有るげんわいね。石川県で言うたら砂丘地の高松とかあの辺は昔も産地化になつとってん。今産地化って言ったら富来やね。富来はごぼう一緒にやっています。ただ品質の細かい点で言ったら我々は実証済み。まあそんだけ皆さん認めてくれてんわいね。

ゆずれないもの

そのために我々も地域商標権の沢野ブランドって言って、はや全国のブランドとして商標権を持つとるわけや。地域団体商標権は、ごぼうでいってみれば地域に認められて、この地域だけ作ることを認めるということや。そういう権利をもってもいいですよ。今騒いどる偽物を出さんための権



(上) これがごぼう畑の様子です。この大きい葉がごぼうの葉です
(下) 収穫したてのごぼう。大きいごぼうから小さいごぼうまで沢山ありました

利。中島菜は農協さんがもつとれんけど、沢野ごぼうは沢野だけがもつとれん。だから、他のごぼうとの違いをはっきりさせるために。たとえば偽物のごぼうが売られたときにそれは違いますよって。本来なら農協さんがもつとれんけど、これに関しては沢野の名前を使ってこの地しか作れんのに限定。能登島いってもまあ我々は認めんもしんし、土壌も違うし我々は今までどおり認めていきましょう、そういう形でやつとれんけど。

広める

各農家自家処理でここは体験用と1坪オーナーって言って貸してやつとれん。我々は技術の錬磨とそんな草むしりとかできんわいね。それで何箇所か貸してやつとれん。我々は、なんとかして作ろうかじゃなくて、沢野ごぼうを「なんとかしてこの世に出したい」そういう感じで取り掛かるとるもんで。量産はできんて分かつとるもんで。土が硬いからいろんな機械を導入しても機械が進まんげんわいね。どうしても人力がかかるもんで。沢野ごぼうに関しては崎山半島全体

を法の網としてかけとるもんで、だからごぼうの産地、先ほど言うた高松たら富来とかどんなごぼうでも作れると思う。性質の細かい点で言ったら先ほど言ったようにこの粘土。まあごぼうって言ったらどうでも丈夫に作れるんですけど、地元の方が技術的な面でゆえばこの辺はちゃんとできとるし。

ごぼうの注意点

種蒔く時期、間違えたらだめ。昔、5月に植えたら死人が出るって言われてた。私3回植えたけど芽は出たとしても全部枯れてしもた。暑かったから。やっぱ3月の末から中頃。まあ間違いなく出る。この土に合うごぼうって言うのもあれんわいね。山口県から毎年毎年、殿のお寺さんにくれてやっとなんですけど、どうしても根付かんくて、要するにあつたかいとこの種って言ったらここには根付かん。この辺のごぼうの種ってゆったらどっちかと言うと新潟。そういう寒いところから取っとる種を使っとる。この辺はごぼうが販売の主力やったもんで種を取ることを主力としとるわけじゃなかってんね。私は当時高松で買うとった。あと連作はしん。やっぱ畑を休ませなならん。養分がなかなか入らんさけ。昔から5年ほど置けいうけど。やからみんな少しずつつってく。大規模農業は不可能。山間で作り方もできんのもあるし。他んところは石灰入れて中和させれんけど。うちはほんとに昔のやり方。

2流のタネ

流派があるんですよ。柳川系と滝野川系っていうて柳川系は太くなるごぼう。滝野川は細く長くなるごぼう。品種なんですよ。ただこっちも植えた長さとかは比例して出てくるんですけど、どっちかという掘るがん楽やし掘るがん邪魔くさいから柳川系。てんでんの好みやって。それを全部含めて沢野ごぼうってゆう認定の仕方や。まあ、一応基準は直径30mmで長さが700mm。首からね。他のごぼうは首切ってから売つとれんね。今、各農家は具体的に言えばやまと農園から以外は買つとらんと、今昔の流れで高松さんから仕入れとる。みんなではないけど。通信販売でみんな種を仕入れとると思う。やまと農園は通信販売みたいなもんや。ごぼうの種もあるしなんでもあると思う。

こだわり

土壌。まあマル秘言うときながら言うてるんですけど。今穴あけ耕法というて今までやったら3%から4%機械でごぼうとれたんですけど、それを90%位にもってきとるんです。具体的にドリルで穴開けて、そこへ土をいれて種を蒔

くっていう。そうすることによって水はけもいいし、ごぼうもまっすぐ行くでしょうって話。まあ80%は成功やね。100%は言われんけど。無駄もないし。直蒔きは種が沢山入るもんでね。

欠かせないもの

ただ夏ごぼうって言うか、秋に作っとる人もおるしね。そうなる9月ごろ植えんとだめや。ただ芽が出てもなかなかいいのはならんわ。伸ばさんことには。種蒔いた時期になったら、やっぱ1週間おきには行くよ。草むしりとかいろいろながん、しんなんさけ。毎日行かんでも育つね。でも間引きとか、耕さんなんとかいろいろ仕事あるわいね。

土壌+α

今んところ自然にやっとるからなあ。私は知らんかったんですけど、土だけで作ったらやっぱダメやって。やっぱ「たい肥」なり肥料をやらなんだらだめや。ばか正直で最初の年は「そんな土くらいでできっかいや」言われて。1回目はうまいことってん。やっぱ2年目は養分みんな吸うとるから。多少は養分入れなだめみたい。まあこの家もたまたま小山牧場っていう牧場の牛の糞を使つてん。ところがなかなかたい肥にならんげんて。粘土土やもんで。

ごぼうの強さ

私、化学肥料や。たい肥にしたらそうなったもん。全然酸素はいらんから腐らない。いいわね。ただごぼうの肥料ってごぼうに効くような肥料も確かにあれんわ。化学肥料でも。農協さんでもどこでも。まあ三拍子揃えばそれでほんでいいげんて。ただそんな中でもこの土はいいらしいよ。みんなの話によれば。葉っぱだけは青で、これは養分がしっかりしとるげん。まあごぼうは上はしっかりしとつても、下はだめかもしれんけど。日に何回か肥料やらんと。大事ですよ。あとは、草との戦いやわ。20センチくらい伸びれば草に勝つんですけど、そこまでいくまで草とり3回やらないかん。そこまですれば、ほっとけばごぼうが勝つかい。

種まき

ノート（先輩方がごぼうの作り方について残してくれたノート）では決まつとれんけど、先輩達は鍬半分、間はね。奥行きは150mm。今やとごぼうは自然に400mmなると消えてけんて。だから今は400mmにしとる。去年まで150mmで植えてたんですよ。ほしたらみんなとぶげん。自



(左上) 私たちが取材させていただいた場所です
沢山の体験者がここへ来てごぼう掘りの体験をします
(左下) 畑のそばにありました。服にくっきます
(右上) ごぼうの葉です。土を掘っていくとごぼうが出てきます

然に。実はしっかりと出とるんですけど。要は日の加減で。腐っていくより溶けてく感じかな？ 150mmって書いてあっても絶対ここでは育たん。まあ細い個はたまにおるよ。おるって言えばおるけど、ごぼうとしては形にならん。まあ研究の結果。10年かかってやっと分かってん。

土の成分

石灰チルド層っていうて、カルシウムが豊富な土ねん。大きさやと種で違うけど、うまさで言うたら土のおかげやと思う。大きさはどこでも作れるけど。ごぼう茶飲み比べるとはっきりと分かると思うよ。さっぱりしとるっていうか。そういう意味で県外と違うのは土やね。もちろん肥料とかは入れなならんけど、沢野ごぼうの土はそろとれんわいね。肥料やるだけや。ごぼうに適しとれん。それが楽しくてやっとなるもんで。

時期と基準の長さ

10月の半ばね。だいたい5カ月あれば収穫終わつとるわいね。問屋ってゆうのは、しっかりしとるってことや。我々

長すぎてんわ。何で長かったって言うたらこの辺は田んぼの関係上、田んぼ10月で今刈ってますけど、昔は10月終わってから畑やったっていう流れがあった。我々ははや先にだいたったさけに。早いほうが楽やもん。まあ私も売って分かるんですけど、我々は1m2mにこだわれんけど、いろんなとこに売って見たんですけど、やっぱ観光客とかは長すぎて折っていくがみたら…。自分の都合で買った物を折るんや。我々は今まで長けりや喜ぶと思とった。けど、そういう意味では別に今から売ってもいいと思う。あんまこだわって売ったって。

初めが大切

まず、種蒔きする前に畑を耕さんなんね。畑を耕して種を蒔いてそんで7月ごろに草むしり2、3回やって間引き言うてこの辺の蒔き方。直蒔き言うて200mmに間引きしなならんげん。そうやらな、いいもんはできんげん。私、穴あけ耕法400mmでやっとなるげんけど、ほんでも1つ1つ落とさな危ないさけ、ほんでも間引きしなならんげん。みんな草むしったら間引きする間ないとか。そんなんでも間引きも7月にしとかな。まあそれ以外のことはあんまし。あとは自然に



ごぼうを掘っている様子です。慎重に丁寧に掘っていました

やっとなん。

失敗は成功のもと

ここ中間やし水少ないげんね。溜まった水って言うのは。まあ池あればあれんけど。結局スプリンクラーとか水の管理はできとらなだめ。みんな自然栽培っていうやり方やし。そういう年はできない。だから、みんな言うには俺は自信あるけど誰もできんわけや。今年は良くて来年がだめとか。種が死んでだめとか。今の状況やね。そんなもんでごぼうに対して私は。できたもんに関してはみんな私のがいいとか言うけど、そんなまかしてけって言うもんは誰もおらん。今のところ。我々規格が言うたらね、その30mmの700mmってゆう。何でもごぼう言うたら家のばあちゃんでも作るけど。家のばあちゃんでもこうやって作らんって言うたもん。なんでかと言うと、みなさん立派なん出てくるもん。真っ黒のどす黒い曲がったやつ。うちのごぼうは肌白でほんとに。

ごぼうに対する関心

母ちゃんなんでするいや。うちの母ちゃん下のほうで生まれてんけど、あんで昔は手伝いしとったけど、ごぼうに魅力がないんか。ただ、私思うがんが、他から来た女の人や母ちゃんたちがみんながんばると言うわけじゃない。地元のありがたみがわからんげん。ようするにごぼう食べとつか言うたら、あんま食べてもらえんけど。そういう仕事やし。好き

でやっとなんわけじゃないし。まあ手伝いはしとるけど畑は。田鶴浜からお嫁に来た人は作りたい、お手伝いさしてくださいって言うたもんでお貸しして。やっぱまんて関心あれね。お嫁に来てても。うちなんはごぼうのありがたみもわからんにや。あたりまえで。まだやっとなんかって感じで。

他とは違うこだわり

沢野ごぼうは昔ながらのやり方しかできんって言う条件ねん。まあごぼうとしての条件が悪いかも知れんよ。美味さとかでうちらはほりこんでやっとなんわけ。すき焼きとかにしたら美味しいね。自分で言うとなんのもあれねんけど。

人気者

私らやる前よう鹿島のばあちゃんとか買い付けに来たもん。祭りのときにね。やっぱ子どもさん連れて。そんだけやっぱ違いがあるし、我々はなじんどってようわからんのやけど。実際他のごぼうと比べとるわけじゃないし。ただ、似とらんがん確かねん。繊維細かいし違うと思うわ。切りやすいしね。

伝統ある蒔き方

他んところは、いろんな耕法でやっとなんある。種の蒔き方も違うし。機械化でごんべいってゆう機械もあれば、シー

ラっていつてテープにはってそういう種まきの方法もある。うちは直蒔きいうて、沢山蒔いてそん中から間引きしてとるっていうやり方で、全く昔のやり方で。

ポイント

ゆっくり慌てずやれんて。だから、今自分も慌てんよ。最初やったとき自分はごぼうの根っこから掘りかかれんね。素人は。そしたら、みんな見とったら、横からだいぶ1m前から。手前からやってくと意外と楽しいげん。子供たちが来るとだいたいごぼうの根っこからやれんね。周りの環境整えてから掘らなならんげん。やから、気が焦ったらだめや。

売りに出す基準

売らんはどんなんでもいいげんけど。3月は在庫あったんですけど11月の、祭り終わったら在庫はまずない。みんな自家処理でみんなにやとる。早いこと行き先が決まるとるって。全くなくなってもう。3月は在庫あったんに。ほとんど、みんなに配ってもうとるわ。

さらに発展

ごぼう茶作ったりして。残るもんないわいね。腐つとるのはだめやけど。鮮度さえあれば。曲がとつても。ただやっぱスラッとしたものは加工しやすいさかいに。やから、我々作るもんにしたらいがなんも作りたいし。曲がとるがんやと土掃うの大変やし。あとはそうめんにごぼうのお酒。七日炊きは麴がカビに見えてしまつて、商品にしても誰も買ってくれない。これはだめや。お菓子屋さんには期間限定で出してます。

その他の活動

あと婚活事業もやとれん。ここで、ごぼう掘ってもらつて、結婚決めてもらとれん。それも七尾から呼ぶのじゃなくて、どっか市外から呼ぶげん。毎年やってます。人気はまあまあそこそこ。まあだいたい男女20人ぐらい。

現実

今1tほどしかないげんわいね。各農家300kgで10人作ったとしても3tになるんか。でも、みんな自家処理で出てこん状態やしね。だいたい量がないもん。だから、お菓子屋さんでも何tくれたら、学校でも一緒やけど、はやそういうのはこっから断らなならんげん。昔は田鶴浜小

学校いうて給食のおばちゃんおつて、何十kg分けていつて。そんなんは出せれんけど、何t持ってこい言われたらうちも困れん。できんって言わなならん。普通のスーパーとか、みんな沢野ごぼうって書いて売とらんと思う。書いてもいいよ言うたらんに。みんな遠慮して。寺坂ごぼうって書いてあるんじゃなかったかな？ やっぱ地域団体商標権をかけたるの知とるさけ。我々はまとまっていけばいいと思うけど、独自では知りたいって人もおるさけ。それはなんともいえん。その人の考え方やもんで。我々立ち上げたときには商標権とかそういうもんは地元に行使する気はない。ただ、県外とかそういうもんに対してはやろうていう思いがあるだけであつて。そういう意味ではまとまっていけばいいなどは最初から思とるんですけど。やっぱお金がからむと、我々2,000円で売とるがん、ほんなら1,500円で売つたらとか、1,000円で売つたらとかそれは仕方ない。世の中自由主義の世界だから。まとめきれんわけでもないし。

県外への発信

県外はない。あつてもないって言わんなん。量が無いもんで。放送かけるとどうしても注文があれんわいね。これに関しては限定で出しとるけど、朝日放送の旅サラダあるでしょ？ 電話鳴りつばなしになるもん。最初電話切かつて言つたら放送局が困るって。そういうがんでないもんに注文かかると大変や。それも、買ってください言うて放送かけとるんじゃないがんに、ただ沢野ごぼうはこんなんですよって放送かけるんですけど、やっぱ消費者って言うのはそういう注文くれんて。食祭市場なんてこの前どんだけ注文来たとか。「お前たちは量も作らながんに放送ばっかかけて」つて言うとるけど、私たちもやっぱり地元のPR大事やし無料でのせてくれる放送なんてほやろ。喜んでやらなならんて。

有名になる沢野ごぼう

加賀屋なり世界のシェフたちが去年金沢に集まつたんですけど、沢野ごぼうどうしても使いたいつて東京から依頼あつて、何使つた言うたらごぼうのろうそくや。最後は食べられんぞ。あとは、去年はお酒屋さんでしょ。今年は全日空からも注文来てます。金沢の。それもどうしてもネーム張りが欲しいげん。要は、偽物は嫌ですよつて。そういう意味で。美味いさけ注文くれんわい。料理人としての誇りと。1回試作で使つていただいて、そのあと2回も3回も来ていただいとるさけ。まだ送とらんのやけど。在庫が無くて。実際は。収穫の時期も早終わつてもて。集まつてこんげん。私ら作つとるとこはや畑なくなつてもうて。やから、今出てくるがんジーと待つとれん。全日空さんも心得たもんや。

それに今 36kg あるけど、見た目とかの関係で出されんし。ごぼうとしてはいいげんけど。注文は貰っとれんけど数が無いもんで。時期的にもむしろ基本、祭りまでにさばこうって流れで来とるから。各農家も売れとるがん分かつとるさかいに。

現在

ここは現在、前田さん、松本さんの3人で守っとれん。昔は24人の組合やってんけど、みんな辞めてしまっ。ここも本来なら荒れとってんけど開墾して。切磋琢磨にみんなで作っとれん。この、沢野っていうのは73世帯あって、まあ半分はみんな自家処理で作っとれん。沢野ごぼうから買うがん嫌やさけ。高いもん。やから、みんな自家処理。半分のごくわずかが商品として出しとれん。

先輩が1番

思うっちゃ思うけど、1番先に俺が儲けたらだめやなって。先輩達がまず儲けて。だから、テレビでも私ほとんど出んげん。まず先輩達を先に出して、最後に自分。インタビューは仕方ないげんけど、本来は私あんま出んよ。先輩たちがおるから。これをやる前から元町会長なり、沢野ごぼうを掘りこして、どうしても守りたいっていうか、それを宣伝に祭りとかいろんなやつてくお金とかあるもんで。私が1番に儲けたら駄目やなって。まず、周りが儲けて。そのかわりみんなおらんかったら俺こっそり儲けて。戦略的な。それまでにみんなの技術盗んで。だから、この畑も最初ね、全部種6万ほど蒔いてんて。ばあちゃんらの指導をもとに。まあ6万ほど蒔いたらできるわね。ところが、いろんな労力かかって。やっぱ売り先当時無かってんわいね。ほんで、ばあちゃんたちも自分のごぼう売りたいから。まあ普通はごぼうは1kg500円。うち、1kg2,000円で売とるもん。最初から。そういう仕掛けやわ。だから、作ったって売とこないわいね。500円でさえ、太刀打ちできんから。2,000円なんて誰も買ってくれんて。沢野ブランドやから買ってくれるだけで。そこで便乗しとるやつは沢山おるけど。まあ、それはそれでいいんですけど。みんなが売ろうと思えばそれでいいんやし。最初はそんな500円の物を2,000円で売らなるとか殿様におあげしたものを売らとること自体がおかしい言われて。

維持するために

維持するためには、この地に植えてこそ。また、みなさん元気な間に技術を盗まな。ゆっくり慌てず掘らんと。蒔く時

期も間違えたら駄目やし。何事も一緒や。全て共通すれんわいね。

ほかの加賀野菜に比べて

私思うがん沢野ごぼうも一緒やけど、やっぱりネーム張りしようと思ってブランド化するときには名前を付けな駄目やって形で加賀野菜が出来たもんで。だから別にどうこうって問題じゃないと思う。加賀野菜が良いとか能登野菜が良いとかそんなじゃなくて、みんなに知ってもらうために加賀野菜、能登野菜があるんであって。その中でもいろんな分類があるんであって。みんなに知ってもらう時にはまとめんならPRができんげんて。だからあれがいい、これがいいとかじゃないと思うんで。

おすすめごぼう料理

七日炊き。昔はこの辺、囲炉裏があって、七日炊きってあれん。郷土料理で。正月とかによく食べるね。それをテーマにしてPRはしてきた。子供らに出しても喜ばれるし。私はあんま好きじゃないけど作る係であって。七日炊きは50mmほど切って七日炊く。他にも、酢ごぼうにきんぴらにかき揚げも美味しいな。食卓にごぼうは出ん。ごぼう好きでやっとなる訳じゃないげん。ごぼうを広めたいってやっとなる訳であって、ごぼう食べるためにやっとなるんじゃない。それに商品に手をつけないうって基本やいね。自分のポリシーやぞ。

後継ぎ

息子はアルミ製鉄を継ぐって言うとして、ごぼうは継がんで。そんなごぼう継ぎたい人なんておらんわいね。ほんでも私、結構ごぼうに時間費やしとるよ。この前皇太子来たときにお茶やってきたし。やっぱやったらね注文もくれんて。まあ沢山は作れんげんけど。ごぼうが無いもんで。いっぱい注文来たら嬉しいけど困る困る。ほんでもそれに関わる印刷屋さんとかその人たちも仕事出来て儲かると思うよ。だから序々に広げてかな。

苦勞より喜び

苦勞したことは無いわいね。好きでやっとなるもの。価値観の問題やね。要は、お金が沢山あることが良いことやと思うがん、体が健康であるということと、人を迎えられる幸せがいいことやと思うがん。そういう価値観があつて。私ら、三桁農業とかで自分自身儲けたいという思いあつたんですけど、今健康で皆さん迎えられる幸せや。人に言っ

たらバカやってゆうけど、これは何にも変えられん幸せがあれんて。あんた達にお会いできたこと。だから、苦労なんてないよ。まあ、たいそいつてがんはあるけど。それは、何にしてもあたり前にあるがんであつて。だから、みんなにバカにされるけど、楽しいげんて。皆さんに会えてさ。ばあちゃんたちもごぼうが売れりゃ喜ぶもん。我々まで手かけれんくなるほど売れてしまうもん。そういう意味では苦労ってもんは無いわいね。まあ植えとりゃ失敗沢山あれんわいね。土が良いって言うから肥やしやらんと全然出来んくなるし。草と戦ってみたら草の勝ちやったり。作るがんに関しては好きでやっつとるから苦労とはいえんけど。まあ作つとれば楽しい。芽が出ると楽しいし、物がなればまた楽しいし、人にやったらまた楽しいし、喜ぶし。やっぱり良いがん作ればなつてやりがいはあるよ。いつも上手いことできんけど。出来んさけやっつとるみたいなものやまあ気の短いもんは駄目やね。

名人にとっての沢野ごぼう

難しい質問やな。沢野ごぼうって。まあやりがいのある仕事やわな。みんな喜んでくれれば嬉しいし。地元で沢野ごぼうって言うそういうネーム張りのごぼうが40年ほど前からあつたもんで、滅びるのももったいないし、そんな美味いごぼうなら作ってみようかなつて思つたのが最初。それも、販売してみんな喜んでくれればいいなつて感じで。こんな美味いごぼうを食べてくれた人も喜ぶやろうし、こんな美味いごぼうをほつとくのももったいないやろうし。まして、こうやってやっつとる思うがん都会の人に紹介したら都会に住んどる友達から七尾頑張つとるなつてメッセージもらえたり。そういうがんも1つの喜びやしね。そういうがんもらうと人間元気出てくるもんねんて。こういう仕事柄、物作る時にお客さんに喜んでもらえんとお金もらえんもん。町の誇りでもある。伝統を引き継いで今後も盛り上げていきたいと思つてます。生活の糧にはならんけども、生きがいの糧にはなるね。

[取材日：2013年8月6日・11月7日]

PROFILE

谷口 藤悦 たにぐち とうえつ

昭和27年8月15日生・61歳
谷口アルミ建材株式会社代表取締役 農業

七尾市沢野町生まれ。平成15年に18人で「沢野ごぼう生産組合」を発足し、沢野ごぼうの生産継続に尽力している。平成23年には「沢野ごぼう」が地域団体商標登録された。「ごぼう抜きではない。私はごぼう掘りにこだわっている」



● 取材を終えての感想 ●

1回目の取材の時に携帯電話を落としてしまい、いろんな方々に迷惑をかけてしまいました。谷口さんをはじめ、市役所の方、先生方はすごく優しく七尾の人達はいいい人ばかりだと思いました。2回目の取材は私1人だけで行ったのですが、谷口さんはわざわざ送迎をしてくださり、レポートの参考になるように沢野ごぼうが売られているのを実際に見せてくれたり、テレビで紹介された番組をDVDでまとめたものを貸してくださったり、レポート作成に積極的に協力してくださいました。谷口さんのごぼうに対する思いがすごく伝わりました。取材は楽しかったけど、聞き書きはすごく大変でした。計画がたりず、2回目の取材をするのが遅くなつたりしました。そこは反省点だと思います。楽しかったことや、大変な事もあつたけど、この取材をしなかつたら谷口さんと出会わなかつたと思います。この取材を通し谷口さんと出会えたことに感謝します。(山岸七海 写真：右)

初めはどこからすればいいのかわからず、悩んでばかりいました。でも、主催者の方々をはじめ先生方に聞きながら助けてもらいながら、1つずつクリアしていきました。その中でも1番大変だったのは書き起こしです。何回も何回も聞いて書くという作業が本当に大変でした。反省点としては、計画通りにいかなくて、先生に沢野山協力してもらつたことです。計画性と積極性の大切さをこの体験を通して実感することができました。そして、谷口さんは忙しい中で私たちのためにできる限りのことをしてくれ、本当

にいい方と出会えたなと思つました。私は1回しか会うことはできなかったけど、とても詳しく教えてくれ、元気でそして笑顔が印象的でした。いろいろなお願いに協力してくださり本当に感謝しています。

最後に主催者の方々、名人の谷口さん、先生方、一緒に頑張つた仲間。すべての人に感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。

(森屋光彩 写真：左)