豊かな「居酒屋難民」

―農的社会デザイン研究所代表・蔦谷栄一―

蔦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業。1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長。常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社会デザイン研究所代表。

〔主な著書〕
「未来を耕す農的社会」「農的社会をひらく」「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）など

本紙の今年1月29日号の本欄に「馬耕に挑む若者と『居酒屋難民』対策」なる記事を書いた。長野県は伊那市高遠町の三義地区という山間地域では、自給自足かつ馬とともに暮らす生活にチャレンジしている「うまや七福（しちふく）」のヨッサン夫婦をはじめとして移住者が増加している。移住者の奥さんたち女性は「ママ友」となって子どもを介しての濃密な交流がはかられているのに対して、男性は町にある居酒屋まで出かけて飲むことは難しく、「居酒屋難民」になりかねないとする。そこで「飲ミニケーション」をはかるため、呼び掛け人の家を臨時の"居酒屋"にして、そこまで徒歩で集まれる人たちを中心に交流を深めている旨を紹介した。

この掲載された記事をヨッサンにもメールに添付して送付したが、これがきっかけとなって"居酒屋"へのお誘いをいただくことになった。6月下旬の土曜の夜であったが、最後はヨッサンのお宅に転がり込んで寝かせてもらうことを前提に足を運んだ。呼びかけ人はAさんで、三義地区の山室なる集落の中心部で豆腐屋を営む。そのAさんの家の一角を片付けて机と椅子を並べてにわか仕立ての"居酒屋"に。2000円の会費制で、あとは一品ずつ持ち寄るのがルール。

夕刻6時半ごろから少しずつ人が集まり始め、7時半ごろには筆者も含めて9人が集合。驚いたのがまず配られたおしながきで、「奥高遠　日本酒男児の会」とあって、「1、大信州　純米吟醸スパークリング（松本・大信州酒造）―国産米　精米歩合59%　alc.16%」、あとは説明を省略して銘柄と製造元だけ並べるが、「2、羽根屋　純米吟醸　CLASSIC（富山・富美菊酒造）」「3、奈良萬　純米生貯蔵（福島・夢心酒造）」「4、ちえびじん　特別純米　備前雄町（大分・中野酒造）」「5、津島屋　父なるライン　うすにごりPerwein（岐阜・御代桜醸造）」「6、にいだしぜんしゅ　生酛　爛漫（福島・仁井田本家）」「7、双奏　特別純米生原酒（中野・志賀泉酒造）」―とある。

四合瓶も少し混じるが、ほとんどは一升瓶。Aさんが書いたシナリオの順に封が開けられ杯に注がれる。うまい！そしてそれぞれに個性的。まさに「日本酒男児の会」にふさわしい逸品ぞろい。これらを地元酒販売店とやりとりしながら、しかも会費だけで調達したというから驚きだ。筆者もけっこう日本酒通を自認しているが、とてもとてもAさんの足元には及ばない。完全に脱帽！

飲み会のお開きは午前2時

これに加えて出された料理が、鹿のローストビーフや鹿肉の煮物、季節の野菜や山菜の煮物にサラダ等々、それぞれが持ち寄った自家栽培や自ら捕獲・加工した食材を使っての手作りの秀作料理ばかりで山の幸を堪能。さらに締めの前に出されたのがAさんお手製の豆腐の厚揚げ。これをコンロの上であぶって、ラー油としょうゆをたらして食べる。これまた日本酒にジャスト。うまい酒においしい肴（さかな）。これは難民どころか、とうてい都会ではありつくことのできないぜいたくざんまい。天国天国！

集まってきた移住者"男児"8人は、モード値で40歳前後。職業は農業には限らず大工や工事測量等多岐にわたるが、都会は住みにくいとし、縁あって当地に来た者がほとんど。経済的には決して楽というわけではなかろうが、食にとどまらず山村の豊かさを満喫しているように感じた。