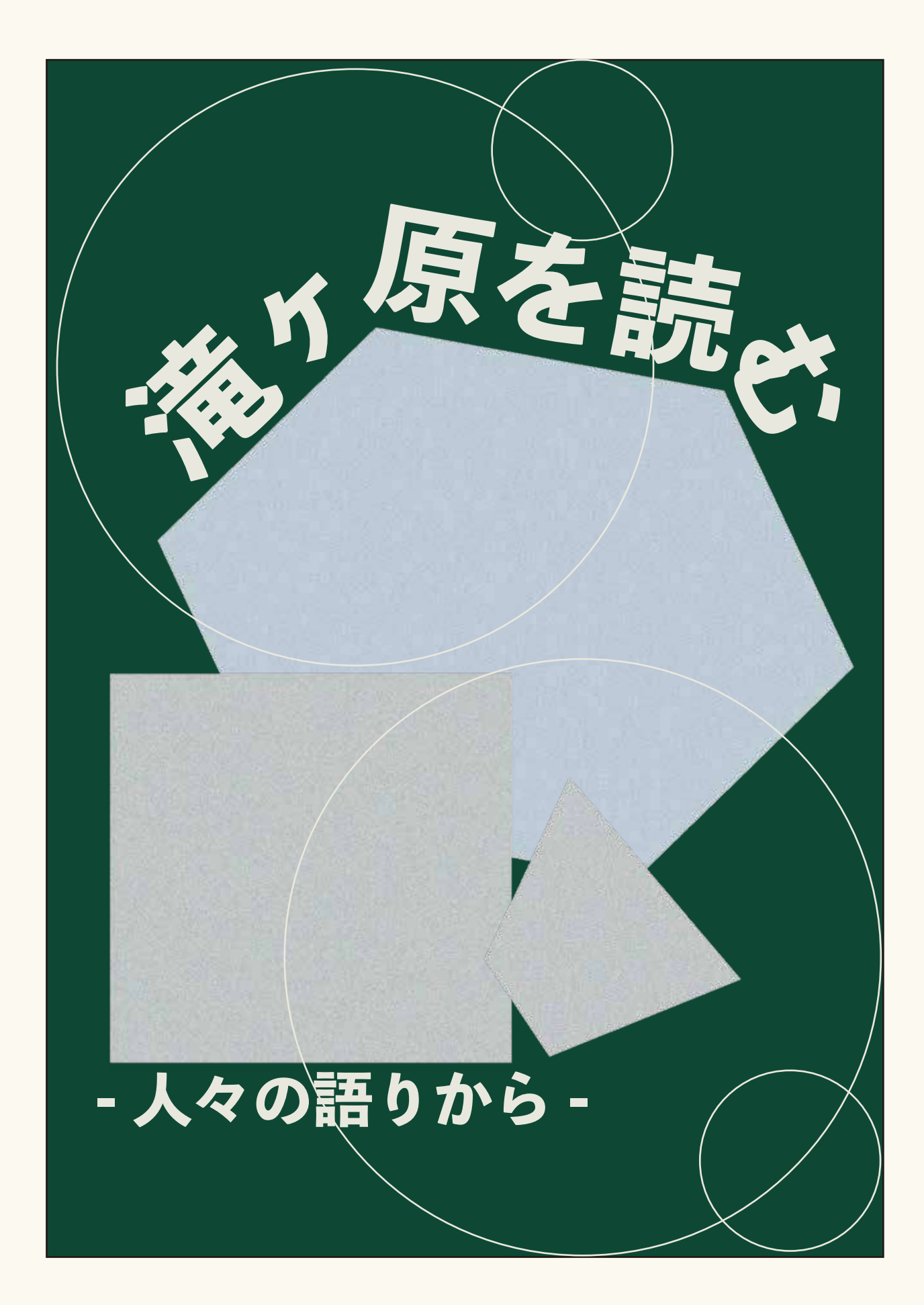




薄く原を読む

- 人々の語りから -

伝統文化と産業が息づくまち、
石川県小松市。
その玄関口のひとつ、JR小松駅から
30分ほど車を走らせた先、
里山のなかに位置するのが、
今回取り上げる滝ヶ原町です。

滝ヶ原町は豊かな自然とともに
『石の文化』を誇る、
知る人ぞ知るまち。

そんな滝ヶ原町には現在、
昔からこの地で暮らす地域住民の方々のみならず
各々のルーツを持つ個性的な人々が集い
暮らしています。

本誌では今の滝ヶ原町を形づくっている
『人』に着目し、インタビュー等を通じ
彼らの魅力や思いに迫ります。

本誌を手にとってくださったあなたに、
滝ヶ原というまちや
そこに暮らす人々の魅力が
どうか伝わりますように。



小松、滝ヶ原



滝ヶ原は石川県小松市の里山ゾーンに位置し、広大な自然と豊かな文化資源があります。環境省の「重要里地里山」に選定された、生物多様性が豊かな地域でもあります。滝ヶ原石を産する「石の里」でもあり、石切り場、アーチ石橋群などは日本遺産「『珠玉と歩む物語』小松～時の流れの中で磨き上げた石の文化～」の構成文化財になっています。

青みがかり、水に強く耐久性も高い滝ヶ原石は、さまざまな建材として使われてきました。現在稼働している石切り場は本山丁場のみで、大型の機械によって削られた採掘坑を間近で見学することができます。

道路沿いから見える西山石切り場跡は、最盛期を支えた石切り場で、現在は稼働していませんが、圧巻の光景が滝ヶ原の象徴となっています。

滝ヶ原石を使用したアーチ型石橋は明治時代後期から昭和初期に架けられ、現在5つ残っています。これらの石切り場跡や石橋が、里山の自然とあいまって、特有の景観を形作っています。

高齢化と過疎化が進む滝ヶ原地区ですが、地域の自然と文化を守り、ツーリズムなどに活かそうと活動する地域住民と、滝ヶ原に魅力を感じて集まる人々の交流により、新たな動きが生まれ始めています。

◎ 里山自然学校こまつ滝ヶ原 ◎



「里山自然学校こまつ滝ヶ原」は、小松市の里山地域が持つ「豊かな自然と希少な生き物たち」、「九谷焼などの伝統文化」、「自然と共生する里山暮らし」などの資源を次の世代へと継承していくための施設です。廃校となっていた那谷小学校滝ヶ原分校と滝ヶ原保育所を「里まなび山あそび」の新拠点として生き返らせ、2011年7月にプレオープン、2014年8月に本格オープンしました。美しい里山の自然環境や生活文化を伝えるためのさまざまな体験プログラムやイベントを行なっています。

2022年7月には設立10周年を迎え、記念イベントが開催されました。「里山写真展」や「里山食堂」、TAKIGAHARA CRAFT&STAYの出張カフェなど、訪れた人が里山を体験し、学ぶことができるさまざまなプログラムが用意されました。「滝ヶ原石探求ひろば」と題し、滝ヶ原石を日常の暮らしに生かす先人たちの知恵と工夫、また新しい創造の楽しさについて語り合う場も設けられました。

} }

TAKIGAHARA FARM

} }



「TAKIGAHARA FARM／滝ヶ原ファーム」は 2016 年、自然豊かな里山の風景を擁する小松市滝ヶ原町に誕生しました。東京でファーマーズマーケットを運営するメンバーが発起人となり、北陸古民家再生機構や小松市との協力関係のもと運営されています。

改装された古民家は 6 棟、それぞれ宿泊施設、レストラン、カフェ、ワインバー、クラフト工房として活用されています。

宿泊施設「TAKIGAHARA CRAFT&STAY」は 築 100 年の古民家を改装してできており、足を踏み入ると解放的かつ洗練された空間が待っています。

2 階建ての宿泊別棟「TAKIGAHARA HOUSE」は、建屋の石蔵とバスルームに、近所の石切り場から産出される滝ヶ原石が使われています。

「TAKIGAHARA CAFE」では地域で採れた旬の野菜や滝ヶ原ファームで育てている鶏の卵などを使った料理を提供しています。なかでも北陸産のそば粉を使用したガレットが人気です。さらには土蔵を改装したワインバー「MOSS BAR」があり、日本や世界のお酒を楽しむほか、2 階にはオーディオルームもあります。

このように滝ヶ原ファームでは各施設において滝ヶ原や小松の魅力的な資源が最大限活用されています。

● TAKIGAHARA CRAFT&STAY の方々 ●



アナ



ともひろ

(学生) りょうさんはどうして滝ヶ原に来られたんですか？

(りょう) 滝ヶ原に来る前は、東京にいて、そこでファーマーズマーケットと出会い、全国から農家さんや、有機野菜・オーガニック野菜を生産している人たちが集まるコミュニティができていて、そういう環境を作っていく中で自分たちも地方や田舎の環境で「土と距離の近い場所」で何かできたらいいなと思ってね。自然に近い環境の中で地に足をつけて生活することに興味があったり、そこで村じゃないけど、コミュニティを作りたいかったんだ。

以前は千葉の海沿いで活動していたんだけど、山で何か活動したいなって思いがあって、そんな中たまたま滝ヶ原のオーナーを紹介してもらった。滝ヶ原視察とかを通してだんだん仲良くなって、滝ヶ原の物件をオー

ナーが購入し活動がスタート。とりあえず人が集まるような場所にしようという構想をもとに、2016年に滝ヶ原ファームをスタートしたんだ。その時オーナーから言い渡されたコンセプトは2つ、「文化を耕す」と「農的な暮らしの探求」だった。あとは好きにしていってよって言われた。きっかけはそんな感じ。

(学生) 「土と距離の近い場所」。とても素敵なフレーズです。それが叶う場所が滝ヶ原だったんですね。これから滝ヶ原を知っていくことに既にわくわくしています！それでは、アナさんのきっかけをお聞きしたいですか？

(アナ) 私の実家は田舎の方だから子どもの時からこういう環境が好きだったの。滝ヶ原は想像力が広がるし、ルールがないからみんなが好きなことをできるところに惹かれた。滝ヶ原のおじ

さんたちの雰囲気にも夢中になった。散歩したときに笑顔をたくさんもらえるのが好きだったな。あと山登りも好きだし〜…。

(学生) アナさんが最初に滝ヶ原に来たのは偶然だったとか？

(アナ) うん。りょうが私の知り合いと友達だった。

(りょう) そうそう。アナがたまたまデンマークから来てたんだよね。僕がアナに初めて会ったのは滝ヶ原に住んで最初の年だったかな。滝ヶ原に1泊か2泊ぐらいしたんだよね。

(アナ) その時りょうが私に特別なハグをしてくれて、それがすごく印象に残ったの。日本で3日間のお休みをもらった時に「また会いたいな」と思ってたように会いに行った。そして気づいたら2年経ってた(笑)。

(学生) まさかひとつのご縁がこんなに大きくなるととは。アナさんとりょうさん



グレアム



りょう

の出会い、そして滝ヶ原に乾杯したいですね（笑）
それでは次に、ともひろさんのきっかけをお聞きしても…？

（ともひろ） 俺はもともと東京を主な拠点に、ずっと料理人をしてたんだよね。小さい頃から、親から「手に職をつけたらどこでも好きなのところに行けるよ」って言われて育ったから、料理人になったのはそういう気持ちもあったからなんだけど、実際料理人になってみると、休みは週に1回だし働く時間がめっちゃ長くて。どこにも行けないじゃんって気づいて段々すごい嫌になったんだよね。それで東京に構えてたお店を閉めて、料理に関わる色々なところ行ってたんだ。そんな中、俺が東京に構えてたお店のバイトの子が片山津出身だったんだけど、その子は滝ヶ原で染物のワークショップをやってたんだよ。

それで滝ヶ原ファームの存在を知って、インスタもフォローした。そろそろ東京に戻らないとまずいなって思ってた時に、インスタを見たら滝ヶ原ファームがシェフを募集してたんだよ。勇気がいったけど、その時メッセージを送ったのがきっかけかな。それで今ここにいます。

（学生） またこちらでも偶然の出会い！滝ヶ原には魅力的な場所だからこそ、魅力的な人が自然と集まってくるんですね。勇気をだして出会えたことにも、乾杯ですね！

目の前にある自然を食に取り入れる豊かさ

（学生） ずばり、滝ヶ原の良いところってなんですか？

（りょう） 人が誰もいない環境がゲットできることかな。でも、車で15分走ったら温泉があったり、買い物するところがあったり、なんでもあるところ。めっちゃ山奥じゃないから位置的にとってもいいかな。あと、滝ヶ原町は、縦に長くて一番端っここにあるから、用のない人は来ないし、そういう面でも立地はいいな。関係性とか距離感はすごく作りやすい場所だと思う。あとは、



コミュニティー的には、日本人だけじゃないからすごく多様性があるところ。年齢も3歳から60歳くらいの人もいて、本当に幅広い。

(学生) さまざまな方と丁度よい暮らしができるのですね。とても魅力的です。アナさんはどう思われていますか？

(アナ) えー、今朝、柿がいっぱいになって、柿の食べ比べが出来るかなって思って。毎朝食べ比べしている。あと、柿でスープを作ったりもするなあ。良いところは、自然。目の前にあるものを直接食べれるし、自分で調味料も作れる。だから買い物しなくてもいいくらい。なんかこう…豊かな環境にいる。

(学生) 目の前にある食材をいただけるなんて…。自然を直で感じるだけではなく味わうことまでできるんですね。それでは次に、ともひろさんはどうですか？

(ともひろ) んー、ずっと東

京で料理をしていたから、キッチンから自然が見えることは、すごく、とっても、いい。ハーブやローリエとか使いたいハーブや食材を庭にすぐ取りに行くことができる。あ、なんか俺かっこいいかも(笑)。料理人としていいよね。東京にいた時は季節感を感じられるものを入れればよいと思ってたけど、ここにきて、課題が増えて。滝ヶ原ファームで滝ヶ原っぽいものを入れるにはどうしたらいいか考えるようになった。ただ食べて美味しいと感じられるだけでなく、お皿の中に滝ヶ原を感じられるようにしたいから、すごく難しい。でも、自分なりにハードルを決めて取り組んでいる。前よりもチャレンジしてるな。38歳になった俺にもこんなチャレンジができるのだから(笑)。

(学生) 滝ヶ原を感じられるもの…。もうすぐにディナータイムにいったともひろさ

んの料理を食べて感じてみたいです(笑)。それでは最後に、グレアムさんはどうですか？

(グレアム) 滝ヶ原ってなんだろう。日本で一番綺麗な町でなく、一番自然のあるところでもない。客観的な滝ヶ原のいいところを聞かれると、何がいいんだろう、回答するのは難しい。あえて言うならば、みんな一人一人が主観的に好きな音があり、それぞれで好きなことをして、それでコミュニティが出来上がっていることが滝ヶ原の良さなのかな。でもやっぱり、何が好きかと聞かれてもわからない。けど、なんか好き。あとは、山が好き。雪が好き。野菜とか近くで柿が取れるところが好き。

(学生) ここで暮らされている方々のたくさんの好きに囲まれた場所なんですね。それぞれの好きを続けられる場所なんて、本当に魅力的です。十分滝ヶ原の良さが伝わってきました。ありがとうございます！

畑が人々の交流と 学びの舞台に

(学生) 実際、滝ヶ原ではどのようなことをされているのですか？それではまずりょうさんにおうかがいしてもよろしいですか？



（りょう） 僕は今ここ 2 年ぐらいは定まってきているけど、毎年やることが変わっていて。最初の年は遊んでいたし、金沢遊びに行ったりとか、友達作りに時間を使ったり、あとは地元の人と交流したりとか。そういう関係性を築くのが最初の 1 年目で、2 年目からは、いきなりカフェの店員になって…。

（学生） そちらの？（隣のカフェをさして）

（りょう） そう、そこのカフェでずっとドリンク作ったりとか、お皿洗いしたりとか、接客したりとか…。で、3 年目は宿泊の管理になって、お客さんとメールのやり取りをしたりとか、あとはお客さんが来る前にお部屋を掃除したり、シーツの洗濯をしたりとか、お客さんと交流したりとか。そんなのを 2 年ぐらいやって、でもそれをやりながら、畑はずっと続けていて、ブルーベリーの木を植えたりとか、畑で少しだけでも野菜を作ったりとかね。

で、今現在は主に畑をやったり、ヤギのお世話をしたり、みんなとしゃべったりとか。あとはアナと一緒にネイチャースクールっていうのを 2 年前から運営している。

基本的に自分のやりたいこ

とを仕事にしているというか、もちろんやんなきゃいけないこととか、進めていく上でみんなで集まって話さなきゃいけないこととかそういうものはあるにせよ、基本的に自分のプロジェクトは自分でつくっていて、自分がこれやりたいって思ったものの企画を作って、予算を作って、こんな感じでやりたい、こんな風に PR しよう、とか。なんかここではほんとに自分でこれをやりたいってことをしてる。

ファーマリングクラブは、畑で野菜をいっぱい作って売るということはすごく難しく、どうしようって思ったときに、自分はそんなにたいして畑はできないけど、誰か人と集まったら、みんなのできることであるな、って思って始めたんだ。畑が野菜を生産するだけの場所じゃなくて、そこで人との交流の場所になったりとか、人が学ぶ場所になるってすごく新しいなって思って。でそういったところを作って、例えば仲のいい絵を描いている友達にイラストにしてもらったりとか、運営するメンバーをみつめたりとか、なんかそうやって自分で計画を立ててやってみて、次改善してや



るって感じかな。なんかそういう流れって、畑も全部一緒に。畑も種植えてみて、なんか育って、なんかダメなことがあって取れなかった、じゃあ次はこうしようって。そういうサイクルを自分の中でやってって感じかなあ。

（学生） 滝ヶ原の中でもさまざまなお仕事やイベント企画などがあるのですね。自由に好きな事をできると同時に自分で考えることが多く、日々とてもやりがいがありそうです。それでは次にアナさんはなにをされていますか？

（アナ） うーん。最初来たときはまだ東京の仕事をして、3 か月くらいとか。でもなんかここにいたときにパソコンで仕事するのはちょっともったいないな一々と思って、仕事をやめて、3 か月くらい何もできなかった。ここで何ができるか探していた。ここにいた人たちはどんな人たちが

とかどんな食べ物があるかとか。それでたまたまりょうとカフェで話して、ビザもそろそろなくなるからなんかしなきゃいけないって思って。

教育にすごく興味があるからここで教育に関することが見たいと思ったし、りょうも教育に興味があるし、自然と関係があることもやりたいからネイチャースクールのプランを作った。それがすごくよかったから、3回目が終わった。そのネイチャースクールは自分が勉強したいことをみんなで一緒に勉強することになって。参加してくれた先生たちも勉強になったり。みんなが一緒に学べる環境を作って自分も楽しかったの。あとはここのおじさんたちも自然学校を作ったり活動してるから、私たちと彼らが一緒に何かできたいことができそう。後は音楽フェスティバルをやったりとか、いろいろしてる。

(学生) ネイチャースクール！自分が勉強したいことをみんなで勉強するなんて、本当の学びの場ですね。自然 × 教育は私もとても興味があります。さらに音楽フェスティバルもされているとは…。滝ヶ原を堪能するには一日じゃとても足りないですね。それでは次にとも

ひろさん、よろしいでしょうか。

(ともひろ) まあ、自分は料理人の仕事をもともとやってたから、シェフ募集で来たっていうのもあって、基本的には宿泊客の夜ご飯を作ったり、あとは毎週日曜日、アナとコミュニティーディナーってのをやってて。

(アナ) うんうん。

(ともひろ) そこで作ったりとか。基本的には料理関係とか食に関することをしている。あとはカフェのメニューを考えたりとかかな。

(学生) さすが料理人です。ともひろさんのつくるお料理…。間違いなくおいしいですね…。ディナータイム、絶対に行きます！

それでは最後にグレアムさん、お願いします。

(グレアム) 来たときはまだ半分は東京、半分は滝ヶ原だったから、最初は完全に遊びで来てた。登山とか自然のことで遊ぶことが多かった。で、アナがさっき紹介してくれた ISHINOKO は来てからすぐ参加した音楽フェスだった。で、それをやってて、遊ぶだけでなく何かできないかと考えた。それで ISHINOKO のパーティーを進化させて、より食に対してのこととか滝ヶ原を体験できるスペースとか計画してる。個人的



な理想としては僕たちが滝ヶ原に2日間のつもりで来たのに住むことになったのと同じように、県外の人々が ISHINOKO を体験して滝ヶ原に住みたいと思ってもらえるコンテンツを用意したいと思っている。

本業があって、平日はウェブデザイナーとしての仕事をしながらしている。空いてる時間はボルダリングだったりロッククライミングとか、外で遊ぶことが多い。今年はアナと畑もやって。あとは野菜を作ったりとか、遊びでだけど料理もしている。

(学生) 自分がそうであったように、他に人々にも滝ヶ原の魅力を知ってもらえるように活動されているんですね。私もその活動に参加したいくらいやはり滝ヶ原は魅力的な場所です…。きっと多くの人に届きます！お仕事とプライベート、どちらも充実されてて本当に素敵です。

今日の滝ヶ原と

明日の滝ヶ原は違う

滝ヶ原を

もっと面白い場所に

(学生) 滝ヶ原に対して、これからの展望はありますか？

(りょう) ん〜…。俺がこの町をどうしたいこうしたいとか、そういう強い思いはないけど。ヤギのミルクをしばったり、無人販売所をつくってほかの人との接点を増やしたり。あ、みんなで家について考えたりとか。ほんとにこれから未来を考えたときに、良い家ってなんだろって真剣に考えられたらいいかな。この町は人が少なく、ご高齢の方が多いからこれから空き家が増えるだろうけど、そこから占領していくんじゃないかと、そこにうまくどんどん滝ヶ原も混ざっていったらなっていうイメージはもってる。

(学生) なるほど…。滝ヶ原が周りにうまく混ざっていったら、どういう化学変化が起きるのか、楽しみですね。それでは、アナさんはどうですか？

(アナ) ん〜…どうしたいっていうのはあんまりわからないんだけど…。私も流れで生きてるから(笑)。

そうだね、今はとりあえずみんなと滝ヶ原をいい場所にしたいな。まずフェスティバルに力を入れたって思ってる。

(学生) そうですね、今日の前にある問題やイベントをまずは全力でやりきることは、これからにつながることですよね。それでは、ともひろさんはどうですか？

(ともひろ) 俺はもっと料理を極めたい。滝ヶ原っていうフィルターを通したアウトプットをもう少ししたいかな。にわたりの卵を使うとか、ここで採れる食材を使うだとか、滝ヶ原にいるときの自分の料理をもっとつくりあげたい。他にやっていきたいことは、アナにもっと野草の知識を教えてもらって…(笑)。まず自分で食べないとだね、頑張ろ(笑)。近所の何かをみつけて加工品作ったりとか。畑の手伝いもしたいよね。

(学生) まだまだ滝ヶ原を通して極めていかれるんですね。それでは最後に、グレアムさんはどうですか？

(グレアム) たくさんの新しい人…。日本人も海外の人に来てほしいから…。今日の滝ヶ原と明日の滝ヶ原は違う。そんな面白い場所だから。もっと面白いところにするために、自分でも新

しいことをやっていって、自分でも毎日びっくりしてしまうような場所にしたい。

(学生) グレアムさんが滝ヶ原の変化の加速度をさらにあげていくのですね。1日後、1か月後、1年後の滝ヶ原がどう変化しているのか、とっても楽しみです。

本日はお忙しい中、インタビューにお答えいただき本当にありがとうございました！滝ヶ原が魅力的な場所であるのは、みなさんが魅力的で好きと変化を求め続ける方々であるからこそだと思います。これからも、滝ヶ原にきたときはよろしくお願いします！

◎PROFILE◎

アナ・グロンキャ・イエンセン

デンマーク出身。20代後半。

教育に興味があり、滝ヶ原ファームでは自然界についてみんなで学ぶTAKIGAHARA NATURE SCHOOLの企画を担当。

菅谷朋紘

茨城県鉾田市出身。30代後半。

滝ヶ原ファームのシェフとして、宿泊客の食事やコミュニティーディナーでの夕食づくりを担当。

東京と滝ヶ原を行き来している。

グレアム・デイビス

イギリス出身。20代後半。

環境にひかれ、東京と滝ヶ原の二拠点生活から、滝ヶ原に移住。

ウェブデザインを本業としながら滝ヶ原で音楽フェスを企画。

小川諒

新潟県出身。30代前半。

2016年に滝ヶ原に移住。

TAKIGAHARA FARMのプロジェクトリーダー。自然と隣り合わせの暮らしの中で農的生活を実践する。

住民のみなさんに聞きました！

住民インタビュー



石で繋いでいくということ

山下 豊さん

●里山自然学校 こまつ滝ヶ原 学校長

自 然学校のハード面とソフト面の整備をボランティアでやっています。日本遺産に認定されたので、その場所の草を刈って、お客様に安全安心をお届けしています。鞍掛山の活動や、里山体験交流塾をやっています。交流塾は、滝ヶ原ファームのアナさんに塾長になってもらい、なんとかやってほしいなと思っているところで、年間計画をたててしっかりやれば、CRAFT & STAY と連携した活動にも広がるなと思っています。滝ヶ原が日本遺産に認定されたことは非常に良かった。この前重点支援地域にもなりましたが、日本遺産になった以上は地域の財産として守って、石で繋いでいくということが大事で、ガイドの養成を絶対やっていなければならぬ。滝ヶ原観光ネットワークを作ってやり始めたところです。滝ヶ原ファームの方は、空き家の石蔵を何とか活用したいということがきっかけになって、小川君が住むようになった。結婚もして、お子さんも生まれて、だんだん広がり、外国人も含めて、すえひろがりになってきた。それが非常に良かったなと思っています。



地域で地域の農地を守る

生水 茂さん

●里山自然学校 こまつ滝ヶ原 事務長

滝 ヶ原の今後の課題・これからやっていきたいことなんですけども、このまま放置しておけばですね、滝ヶ原は最終的にはもう限界集落で無くなっていく方向だと思います。そして現実、今まで地域住民それぞれが田んぼなんかを自作していた状況ですけども、それがなかなか高齢化などで自分の田んぼであっても世話もできないような状況になっている。それをどうやっていくかということで、営農組合というのを作って、地域で地域の農地を守ろうということで活動している。これは第二の仕事だと思っています。一旦農地を荒らすと、復帰するには非常に労力と財力が必要かな、ということが考えられます。そのために、やっぱり営農組合内で一生懸命頑張って保全していくことが地域のためにもなるし、耕作意欲のある若い人が戻って来た時の受け皿にもなるのではないかと考えています。若い方をちょっこでも応援していけたらな、とそういうことを考えてます。



思い出の場所で第二の人生を

東 修司さん

●滝ヶ原営農組合

子どもの頃の思い出は滝ヶ原の分校で過ごしたことです。1学年が10人で、1年生2年生は複式学級で先生が1人。机も上級生と一緒に並べて勉強したのを思い出します。夏場はね、綺麗なここの川でみんな川遊びをしてました。毎日鮎をとったり、ごりを掴んだりしたのが楽しかったです。小さい時の思い出がいっぱいある分校が廃校になった今も、こうして自然学校として活かされているということは大変いいことやなと思っています。

今は人生 100 年と言われますが、私は第二の人生としてね、こういった郷土でまた勉強しつつ頑張っています。思いがけないことにイギリスやデンマークなどいろんな国から滝ヶ原に来ていただけています。それがなければ滝ヶ原も限界集落で平均年齢が 50 歳以上になってきていると思うんです。これからより現実的に滝ヶ原の人が携わっていけるような活動に自分自身が持っていきたいと思っています。



ずっと守っていけたら

滝口 行雄さん

●滝ヶ原営農組合

東さんとは同級生で、小さい頃からずっと一緒にいます。

小学校1年生の時に学校の行事で鞍掛山登山というのがありまして、それに登ったのが小さい時の思い出ですね。仕事は東さんと一緒に営農組合に従事させてもらってます。それと滝ヶ原のボランティア活動をしています。鞍掛山の整備とかいろんな活動をやらせてもらってます。石文化が日本遺産になって思うことは、石橋は我々の身近にありすぎて貴重なものであるという認識がなかったもんですから、いいものであるなら整備してずっと守っていけたらいいなと思います。

FARM の人はいろいろ若い方おいでるんですけど、この町の中で産業としてちゃんとしたものがないんで、何か産業が作れたらいいなと思います。若い人も少ないので難しいですけど、それが大きな課題です。



それぞれの役割を果たしていく

山下 信子さん

● 里山食堂

今 はこの滝ヶ原の食堂の仕事とかボランティアや

サロンをしています。子どもの頃に暮らしていたのは富山のまちの中ではなくてお米を作っているところだったので、食事のお手伝いをしていました。

滝ヶ原の石文化が日本遺産になって変わったことは、観光ボランティアの立ち上げで、それに伴って草刈りをしたり、奥の方にトイレが作られたり環境がだんだん整ってきました。

滝ヶ原の今の課題は、できる人はやたらにこうやってみんな協力してくれるんやけど、若い時からできる仕事ってないかもしれないね。みんなやっぱ仕事一番、生活一番やから、手の空いた人がそれぞれの役割を果たしています。



当たり前の川を綺麗だって言われて

小谷 勝儀さん

● 株式会社創研 相談役

滝 ヶ原の良さっていうのは、金沢や加賀市の友人

に聞いたんだけど、川がものすごく綺麗だっちゅうねんな。私なんかは当たり前前の川だしゴミだらけなんだけど（笑）。川が非常に綺麗だと。事ある毎に言うと思ったんやけど、川をきれいにしたいなと。ただあれ、一人じゃ大変なんだな。鞍掛山愛好会で10年、もうちょっと前かな、川を2〜3回きれいに掃除したことがあったんだな。これはほんと続けていったらいいなと。ただ、なかなか体が、ね、重労働やから。そういうのを絶対やっていきたいなと今でも思ってる。

そして、FARMの彼らが来るとやっぱり明るくなるな。若いし。やっぱり若い人が来ると明るい。滝ヶ原のこれからっていうのは、ああいう人たちが住みやすい、楽しめるような、そういう集落になればいいと思う。ここにおる方皆、どっちかという積極的な方ばかりだから、私もできるだけ協力していきたい、と常々思ってます。



ピロシキおじさんと呼ばれてます

下坂 順毅さん

● 滝ヶ原住民

僕 は、もともと東京でロシア料理を作っていたのですが、辞めて現在はアルバイトをしながら営農組合の仕事をしています。若い人たちはまだそんなに気にはしていないのですが、60 才過ぎぐらいの人達はなんとかしてこの滝ヶ原の人口を減らないようにしなきゃいけないというふうに考えていて、実際にいろんな取り組みをしています。そして FARM の活動がすごくいいと思い僕はここへ来るようになりました。イベントをやる時には東京から 20 人ぐらい手伝いに来るんですよ。滝ヶ原にはご飯を食べられるところがなく、買いに行くのも大変なんですね。そこでピロシキっていう揚げ肉まんがあるんですけどそれを作っては差し入れてたらすごく喜んでいただいて「下坂さんこれ売ればいいよ。」と言われたので時々イベントで販売するようにもなりました。東京の人たちは僕の名前を知らないから「ピロシキおじさん」っていうんですね。僕のカミさんのことも「ぴろママ」とか言ってね。ピロシキで名前がついたようなもんですね。おかげさんでピロシキ出してほしいって言われるところが結構出てきました。これも本当に、こういうことに携わっていたおかげかなと思ってます。



滝ヶ原を後世に

亀田 萌理さん

● 石川高専専攻科 2 年

学 生なのでお仕事はまだしていません。地域文化とか集落とか調べたりして勉強しています。私も滝ヶ原生まれ、滝ヶ原育ちで、中学まではここで暮らしてたんですけど、川遊びとか山とか田んぼとか自然が豊かなところで育ったということがいい思い出です。同級生はすごく少なくて、小学 3 年生までは 3 人だった。少ない人数で仲良くずっと家族みたいな感じの関係性があった。里山自然学校は、今まで通った保育園や小学校が、違う形で使われていくというのはすごくうれしいと思う。

私自身もいま縁があっていろんな人の協力ももらって、滝ヶ原石の削りくずを使った焼き物をつくっていて、里山自然学校でワークショップをやったりしています。自然学校の運営には今は関わっていないけれど、山下さんたちが頑張ってきた成果があって、ここまでこれた。とても感謝しています。もっと、後世に伝えていきたいです。

わたしの 滝ヶ原の 好きなところ。

ここまで滝ヶ原の取材を
続けてきた小松大生が
選ぶ、
滝ヶ原での思い出を
集めました。



スタンブラー中、初めてこんなに近くで蜻蛉を見ることができました！
豊かな自然に癒されます。
まよひ

コミュニティーデザイナーで偶然出会ったみんな。
この出会いと機会を大切に、とても素敵な夜でした。乾杯！
あやな



八月撮影。豪雨の影響で苔や土汚れが流され、
川の水がとっても綺麗な状態でした。冷たくて気持ち良かった。
なお



初めて石切り場に訪れましたがその大きさに圧倒されました！
中はひんやりとしていて夏場でも涼しかったです！
まよひろ



アナが採ってきたくれた謎の実は、甘酸っぱい夏の味がしました♡
しおん



畑で取れたものや地域の人からもらったもので作られた、
ともひろさんの料理はどれも絶品でした！

あんず



野草を使っのペースト作りは初めてで、とても貴重な経験でした！
出来上がったペーストもとても美味しかったです！

かほ



滝ヶ原ファームにひっそりと佇むMOSS BAR。
隠れ家的雰囲気のある二階にはリブなレコードが置いてありました！

ゆら



みんなで野草摘みをしている一枚！

この後の野草をペースト状にして美味しくいただきました！
初めての体験でも楽しかったです！

みる



滝ヶ原にいるクロと私の友達〜！
沢山の自然に囲まれている滝ヶ原にしていると心が浄化される気がします！

ひな



コミュニティダイナーでの一枚！美味しいご飯を食べながら、色々な方々との
会話を通して自分の知見を新たに増やすことができました！

みゆう







制作： 公立小松大学国際文化交流学部
地域実習 「滝ヶ原フィールドワーク」メンバー

松井 夢来
板狩 果歩
江尻 真樹
加戸 聖大
北出 彩奈
北村 海瑠
島崎 未悠
新谷 あんず
長谷川 菜央
林 汐音
前川 陽菜
(担当教員：朝倉 由希)

協力： 滝ヶ原の皆さま

発行： 2023年3月1日