

8 おおつまご 大妻籠の宿

馬籠と妻籠をつなぐ旧中山道は、気持ちのよいハイキングコースだ。そこを驚くほど多くの外国人が、リュックを背負って歩いている。地元の人が名古屋行き中央線に乗ったら、その車両ほとんどが外人の旅行客で驚いたことがあったと言っていた。いつの間にかやら、木曽もインターナショナルだ。

妻籠の観光協会ホームページの英語版は、宿、味、土産、それぞれ詳細な解説がついている。これなら外人も行ってみたいと思うだろうし、心配なく



南木曽駅前に立つ中山道の碑

行けると思うだろう。

木曽路を世界遺産にと、地元の人々は努力している。妻籠だけでなく、木曽路という地域全体で、登録を勝ち取りたいということになったらしい。「木曽路は Japan's spiritual home」と銘打っている。

ある日、私が旧中山道を歩いていたら、行きかう人は全員外国人だった。途中にある、一石枋番所跡いっせきどろの無料休憩所に寄って、お茶をもらった。週何日かボランティアでそこに詰めているというおじさんは言う、「何しろ歩いているのは外人さんだよ」と。「日本の印象は、おじさんのその笑顔で決まるんだから、がんばってね」と言う、「そうだよな」と、真面目な顔で返事が返ってきた。

妻籠と馬籠の間にある大妻籠は、旧中山道に沿う古い集落である。狭い道幅の両側に、昔を偲ばせる数軒の民宿が並んでいる。もともとここに宿屋があったが、江戸幕府が街道整備のための宿場を設ける際、この地は狭いため、広い場所のとれる場所に新しい宿場町を作ったのが今の妻籠、こちらはもとの妻籠という意味で、大の字を最初に付けて大妻籠になったといわれている。

大妻籠のある民宿、ここのおかみさんが嫁に来た頃、高度経済成長の中で昭

和四十年代から妻籠がブームになり、寝る間もない忙しさだったという。JRではなくて国鉄と言っていた頃、駅にはデイスカパー・ジャパンの美しいポストターが貼られ、旅心を誘っていた。雑誌「アンアン」「ノンノ」が創刊され、アンノン族と呼ばれる若い女性たちが闊歩した時代だった。

満室の泊まり客に朝食を出し、お客さんが出発したと思ったら、バスの団体客用の昼食を用意し、片付けて、又泊まり客を迎えて夕食をと、のんびり実家に帰れる日などなかったという。

民宿を始めて、今まで何か盗られたとか、そうしたトラブルは一件もないという。「何か盗ろうと思ったら、こんな所に泊まんわなあ」とおかみさんは笑うが、出来心を起こさせない、起きた出来心を溶かしてしまう、そんな魔法の何かがここにはあるのかもしれない。

囲炉裏の部屋の隅に、かつて大学生だった秋篠宮ご夫妻が、サークルの仲間と一緒に宿泊した時の写真が飾ってある。たいそう立派な地球儀も置いてある。「最近は何人さんもなくさん来るからね」と、変哲もない古い民家なのだけれど、ビューティフルとあって、ぼろぼろ泣いていた外国人もいたという。

このあたりでは、どの家にも生簀がある。冷蔵庫のない時代、生簀に鯉などを飼っていた。海には遠い木曾では、貴重な蛋白源だったであろう。この民宿にも生簀がいくつあつて、今はそこでニジマスの養殖をしている。

民宿の裏に上って行くと、小高い所に田んぼがあり、脇のケージでアイ鴨を飼っている。アイ鴨農法で米を作っているのだ。水の張った田んぼにアイ鴨を放すと、アイ鴨は雑草や害虫をエサとして食べ、排泄物は養分となり、又泳ぐことにより土が攪拌されて稲の根を刺激して肥料の吸収がよくなるなど、有機栽培の米作りの一つの方法だ。民宿のご主人に、どこでアイ鴨農法の指導を受けたのかたずねると、「本屋行って本買ってきて、研究してんだよ」と答えが返ってきた。

使われるアイ鴨は子供のアイ鴨で、大人のアイ鴨は足を搔くと稲が傷つくので、毎年子供のアイ鴨を買って来る必要がある。大きくなったアイ鴨は米作りには用はないのだが、そのまま飼っている。なんとかしくなくてはと思いつつ、「情が移っちゃってね」と。ただ少しは大人のアイ鴨も必要で、幼いアイ鴨を次の田んぼに移動させる時、大人の鴨が先導役を担う。

田んぼの周辺には犬が何匹か放してある。田んぼに上がる道に立て札があって、犬がいるけれど構わずに通り過ぎてくれと、書いてある。この犬たちは文字通り番犬で、この犬がいるだけで、サルやイノシシの獣害から守られるのだそう。犬たちはある地点から下へは、絶対に下りてこないように躑躅してある。田んぼの脇にあるものも一つ、ミツバチの巣箱が置いてある。六月になると蜂蜜を採る。

民宿のご主人が新たにチャレンジしているものが、どぶろく作りだ。昭和三十年（1955）頃までは、どこの家でもどぶろくを作っていたという。もちろん、当時は違法なことなのだが。現在、どぶろく特区が全国に九十以上あり、木曽もその一つ。平成十八年（2006）に指定を受けて、天下晴れてどぶろくを作ることができるようになった。ご主人は作り酒屋に習いにいって、作り始めた。先日にも税務署の人が、どれだけの量作っているのか検査に来たという。軒下に、新酒が出来た時に吊す杉玉がかかっていた。

アイ鴨農法の米、生簀で養殖するニジマス、蜂蜜、野菜、その野菜でつけた漬物、どぶろく、それらを民宿の食事を出し、みやげものとしても売っている。

多種類少量・有機栽培・本格生産とでもいおうか、一次産品、加工品の二次産品、それらを民宿という第三次産業のなかで、すべて活かし切っている。一次、二次、三次産業をかけた六次産業、まさにこの民宿がそうである。古さを装いながら、最先端の現場である。

夜、囲炉裏端で火にあたり、パチパチはぜる薪の匂い、少しばかり煙が目に入りますが、漬物をつまみにどぶろく飲んで、もう、たまらない。外国人のように「ビューティフル」ってぼろぼろ泣くほどでもないけれど、本当の豊かさに囲まれていることを感じるのだ。



田中山道に面した大妻籠の宿