

地域に根ざした小国の暮らし



やなぎさわ さとる
柳沢 悟さん

やなぎさわ あかね
柳沢 茜さん

理想の田舎暮らしを求め

小国町伊佐領地区いさりょうに暮らす柳沢悟さん・茜さん夫妻は、有機農業を営む傍ら、炭焼きやマタギ、山菜採りといった山の恵みを利用した暮らしをしている。

もともと2人は関東地方の出身であったが、東北の自然環境やゆつくりと流れる時間に惹かれ、小国町に移住して新規に就農した。現在は伊佐領地区で遊休化している農地を借り受け、米や小麦、野菜の有機栽培を行いながら、地域に根ざした理想の暮らしを追い求めている。

炭焼き職人の悟さんと、かご職人の茜さんは、地域に昔からある木造の小屋を利用し、『kegoya』という名称で活動している。自分たちが製作した炭やかごの販売の他、製作体験などの様々なイベントを開催している。

『kegoya』のイベントが旅行の目的の一つとなって、県内外から観光客が訪れるようになり、小国町の自然の豊かさをもっと知ってもらいたい」と語ってくれた。

ちょこつと豆知識！



「Kegoya」とは納屋・収納小屋の方言「けごや木小屋」がルーツとなっている。

炭焼きと冬の暮らし

雪深い小国町の冬は、炭焼きが主な仕事となる。悟さんが手掛ける炭は、高温で3日ほどかけて熱するため、不純物の少ない「白炭」となる。質の良い「白炭」は、金属音がするほど固く、長時間燃焼するのが特徴だ。材料には、ナラやサクラの若くて細い枝や幹が適している。こうした材料を採取するためには、わき芽が育つよう、木が育ちすぎる前の伐採が重要となる。「伊佐領地区に暮らす者として、里山の管理は義務のよくなもの」と熱い思いを語ってくれた。

マタギの仕事もしている悟さんは、冬でも山へ行くことがある。雪の多い時期はウサギやヤマドリを狩ることが多く、春先からは10人ほどのグループでクマ追いや猟も行う。里山独自の恩恵を受けながら、伊佐領地区で自然と共に暮らしている。

炭焼きの主な作業工程

伐採

立て込み

火入れ

炭出し

消火



●立て込み

伐採した木を炭窯へ詰め込む



●炭出し

高温に熱せられた炭を窯の外へ出す



●消火

灰で白くなるため「白炭」と呼ばれる

山の恵みを生かしたかごづくり

かご職人の茜さんは、アケビのツルやクルミの樹皮といった材料を使い、様々な作品を製作している。

茜さんが製作した作品



かご



カップスリーブ

雪国ならではの楽しみ方

小国町の農村環境保全指導員としても活躍する悟さん。イベントの企画・実行にあたっては茜さんからアイデアをもらうこともある。リンゴを雪の中から探し当てる「雪中リンゴ拾い」は、親子で夢中になれるイベントだ。



速報 イベント情報！

令和5年2月18日・19日に「雪のお城カフェ」と題したイベントを開催予定。

雪のお城やカフェスペースで盛り上がりよう！興味のある方はInstagramを要チェック！

