

よいじゃあ
ねえけど 取り組みいろいろ

南麓人

赤城南麓を取り巻くさまざまな課題。それらに対し、伝統を守る人、さらに、伝統の中から新たな価値を生み出そうとする人たちがいます。そんな彼ら「南麓人」の素顔に迫ります。



ここだけの味を
守りたい

奈良清

仲間と共に時沢大根を復活・栽培

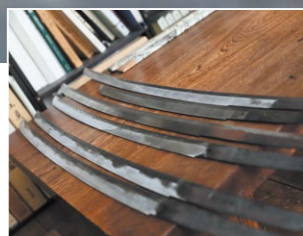
(富士見町時沢)

南麓の地で、一振り一振り
心を込めて刀を鍛える

高橋恒厳

刀工

(富士見町石井)



納得いくまで鍛えます



「主人様、ごすてきたニヤ」

よいじゃあねえけど = 大変だけど

市内唯一の刀工として、富士見町石井に鍛刀場を構えて8年。山形市の刀匠・上林恒平さんの下で修行を積んだ高橋恒厳さんは、地元前橋での独立を決意。独立に当たり、刀作りに適した場所を探すのは大変だったといいます。

「玉鋼を工具で成型する時には大きな音が出るので町場では迷惑になってしまいうし、材料の加工などをするのでそれなりの敷地も必要でした。条件に合う土地を探すのには苦労しましたが、親戚のついでで今の場所に決めることができました。ここは落ち着いた環境で、仕事にも集中できます」

静かな環境でひたむきに刀作りに励む高橋さん。彼の生み出す刀は、赤城南麓の地が育む力強さと繊細さを宿す「南麓の逸品」です。

時沢大根は、江戸時代には前橋藩に献上されたという伝統野菜。たくあんに適した大根として数多く生産され、首都圏へも出荷されていたそうです。生産者の高齢化で栽培量が激減していたところ、伝統的なものを見直そうと富士見商工会の有志でプロジェクトを立ち上げ、時沢大根を復活させることに。メンバーの1人、奈良清さんはこう話します。

「種探しから育て方まで、分からないことが多くて最初は大変でした。私は元々設備業で、自分が農業に関わるとは思っていなかったのですが、手間を掛ければいい物ができる。そこにやりがいを感じています」。今後は食べ方や加工方法もさらに研究していきたいと意気込む奈良さん。

「食べた人に、こんなもんか、なんて思われないう、この味を守りたいですね」

メンバーの思いの込められた大根は歯応えのいい「南麓の味」です。

2週間弱干すと歯応え抜群のたくあんになるんです!