

村人力 四徳温泉キャンプ場 長野県中川村

人間らしさを取り戻す 森のパエリア作り

長野県南部のアルプスのほさま、自然豊かな伊那谷にある四徳温泉キャンプ場で昨秋、野外イベント「むらびと祭」が開かれた。イベントの目玉はその土地で獲れたジビエや野菜を使ったパエリア作り。コンセプトは古代の人間の暮らしにあるという。



1 竹で食器を作るワークショップの様子。一生懸命竹を切る子どもたち。
2 森で獲れたシカとイノシシ。野外ならではの豪快な焼き方を多くの人が写真に収めていた。3 完成した森のパエリアを囲む「むらびと」たち。
(写真3提供:四徳温泉キャンプ場)

長野県上伊那郡中川村にある四徳温泉キャンプ場で昨年9月に開かれた「むらびと祭」。「都会の人も田舎の人も見えなくなっている、自然と人間との暮らしのつながりをみんなで感じましたっただんで」と話すのは、キャンプ場の代表・久保田雄大さん。イベント名は、キャンプ場の会員を「むらびと」と呼ぶことに由来する。

キャンプ場は1992年(平成4)に開設。2015年から久保田さんらUターンの若手メンバーが、地域を管轄する森林組合から運営を引き継ぎ、宿泊者数は4年間で10倍に。今では年間1万人が訪れる。

運営の合言葉は「森を生かしてシゴトを創る」。手入れが行き届かず、獣害の元凶となるなど、地域との良好な関係が崩れてしまった森を価値あるものにしていくとしてきた。キャンプ場には受付時に、洗い物の方法や野生動物が近くにいることを10分ほどかけて説明する。この森は村の水源地で、川の水は農業用水となるので、水質を守って欲しいと呼びかけている。

「田舎がないというキャンパーも多い。だから誰でも帰って来られる、ふるさとでありたいんです」と久保田さん。「現代人

がキャンプに行くのは人間性の回復のためという意見があります。だとしたら、人間本来の村落共同体的な暮らしの心地よさを提案したい」と話す。「むらびと祭」には、東京や愛知などから30家族80人が参加。地域の農家も加わり、祭りのメインイベントのパエリア作りは総勢100人での作業となった。

パエリア作りは、新の調達から開始。森の枯木や倒木を伐採し、焚き火用の薪を作った。広場のかまどには地元の猟師が獲ったシカ肉やイノシシ肉を吊るし、狩りの成果を誇るかのよう。同村内で野菜を生産する農家も参加し、無農薬無肥料で野菜を育てる永田達さんは「畑の環境に、仲間入りさせてもらう気持ちで育てています」と自身の農法を話していた。

子どもたちは大きな包丁に手こずりながら野菜を切ったり、



「ONSEN CAMP」として、温泉とキャンプを融合した森の休日提案している。写真はキャンプ場のゲート。

久保田さん(右)とキャンプ場のスタッフ。(写真提供:四徳温泉キャンプ場)



煙と格闘しながら具材を炒めたり。火の番を任せられ汗をかく父親や、農家の話に熱心な母親の姿も。辺りが薄暗くなった頃に、100人前のパエリアが完成した。

後日、むらびとのブログには「ふるさとのようなキャンプ場」「故郷ができたかのような三日間」など好意的な言葉が寄せられた。家族の垣根を越えて、別の家のテントに入り込んで遊ぶ子どもを何度も見たという久保田さんらスタッフも「本物の村のようでした」と笑う。

森で生きるための営み。その光景は確かに、映像で見たことのある、アマゾンに生活が続ける部族の暮らしと変わらないように見えた。森の恵みでお腹を満たし、焚き火にあたって夜空を見上げると、私も森の一部なんだと思えた。(高重乃輔)