七沢産のカボスで地域活性化

里山ネット・あつぎ

カボスや木工クラフトが並ぶ日曜市

七沢に広がるカボス畑。実りの秋は収穫に追われる（前列左が井一さん）

山に日が当たるよう大学生と竹を除伐

澄んだ空気に秋を感じる10月のある日、七沢のハイキングコース沿いにあるカボス畑で、「里山ネット・あつぎ」の皆さんが草刈りと収穫に汗を流していました。メンバーは、七沢・森の里在住の方を中心に47人。地域に遊休農地が増える中、「地元の田園風景を守りたい」と平成23年に結成されました。

県内最大のカボス畑に

厚木の食ブランド「OECフード」に認定されているゼリーや、地元の酒造会社が作るビール・焼酎に使われるなど、厚木の特産品として用途を広げる七沢のカボス。「黄色く熟したカボスは酸味がまろやかですごくおいしいんだ」。そう自信たっぷりに話すのは、代表の井一信義さん（81・七沢）です。

会では当初、山から降りてくるサルやイノシシなどの被害を防ぐために、遊休農地を活用して枝に鋭いとげを持つカボスの栽培を始めました。収穫すると「七沢日曜なんでも市」や「森のまつり」で販売。「爽やかな酸味でおいしい」と徐々に知られるようになりました。

「育てる一方で、出荷先を見つけるのが大変だった」と話す井一さん。カボスの木は年々大きく育ち、50アールの畑で約2トンもの実を付けるようになりました。緑色で売られるのが一般的なカボスですが、一部はもぎきれずに黄色く熟していきました。

地元の酒造会社とサツマイモを収穫

「黄熟カボス」が大好評

優しい味になった黄色いカボスは、思いがけず評判を呼びました。都心などの市場に近いため、完熟になるまで木に実らせてから出荷できるのも、大きなメリットでした。「黄熟カボスをブランドにして七沢をPRしよう」。メンバーの期待は膨らみ、それに応えるよう、昨年は都内の老舗ホテルから大量注文が入るなどの大成功を収めました。

稲作を体験する市内企業の家族たち

魅力ある七沢に

「七沢には、温泉も大きい山もクライミングができる岩もある。恵まれた土地だから、もっと生き生きした場所にできるはずなんだ」と話す井一さん。長年暮らしてきた土地の発展を願って止みません。「会員はみんな、子どものころに自然の中で遊んだ経験を残していきたいと思っている。荒れた土地が増えて、この景色が無くなったら寂しいからね」

会ではカボスに留まらず、豊かな農地を利用した米作りやサツマイモの栽培、里山を守る竹林の除伐、草刈り、まき作りと週2日、精力的に活動しています。より多くの人に自然に触れてもらいたいと、市内にある企業に稲作体験の場も提供しています。「一度体験すれば、自然の良さが分かるはず。市民や都内の人が手ぶらで農業を体験しに来て、汗をかいたら温泉に入って帰れるようにしたい」とメンバーの意欲は尽きません。

「地元愛」を原動力に、多くの仲間と豊富なアイデアで自然を守る井一さんたち。地域の可能性を生かした取り組みが、里地里山の再生を支えています。

山で徐伐した木や、地元の材木屋から譲り受けた端材を利用したまき作り

まずは自然に触れ合って

神奈川県自然保護協会
副理事長
青砥　航次さん（72・林）

里地里山では、四季の移り変わりとともに美しい花が咲き、虫が鳴くなど、さまざまな動植物の営みが人々の生活に彩りを与えてくれます。人の手が入らなくなり荒廃が進んだ結果、生物多様性や自然の風景などが失われ、さらに、シカやイノシシなどの動物も人里に出てくるようになりました。

このような危機に直面し、里地里山の価値や必要性が見直されてきましたが、いまだに荒れているところの方が多いといわれています。守っていくには、一部の人たちの努力だけでなく、市民ボランティアなどみんなで取り組むことが必要です。自然が身近にあることで私たちの生活が成り立っていること、手を入れることによって維持される自然があることを理解して、まずは自然と触れ合うことから始めていただきたいです。