# 農は国の基なり
## ～胃袋を通した生産者と消費者の交流を～

**宝井琴梅**
講談師

たからい・きんばい／1941年東京都生まれ。1966年に十二代目田辺南鶴師に入門。南鶴師の死去により五代目宝井馬琴門下に。1975年6月に真打に昇進し、宝井琴梅を襲名。食料問題の原点を探るため日本全国の農村を東奔西走し、農家の厳しい現実を目の当たりにする。その体験を基にした農業講談を高座にかける。新潟県南魚沼市で毎月寄席を開き、住民との交流は30年に及ぶ。著書に『おらぁ日本のマンマが食いてぇ』（家の光協会、1993年）がある。

**戦後、焼け野原の東京で育ち、食べ物のありがたさが骨の髄までしみ込んでいたと言う宝井琴梅師匠。講談師となって、農業の尊さを語る「農業講談」を自身の体験から紡いできた。米どころ新潟では、妻の琴桜（きんおう）師匠とともに寄席「梅桜（ばいおう）亭」を開き、地域住民に30年にわたって心温まる講談を届けている。地元農家と酒を酌み交わし、ときに農作業でいっしょに汗を流してきた琴梅師匠に、農家、ＪＡへのエールを送ってもらった。**

### 講談に命を吹き込んでくれた農作業

新潟県南魚沼市の一村尾（ひとむらお）地区に拠点をつくって、月一回の寄席「梅桜亭」を開いています。地元の人から、「琴梅さん、梅桜亭が始まって、もう30年だよ」って言われて、ああ、そんなになるのかと、初めて気が付きました。当時の写真を見れば、みんな黒々した髪だったのが白くなってね。30年というのは、十年一昔を三つ重ねた年月。よくぞまぁ、高齢化するムラで続いたもんだと思うけど、

米どころの新潟県南魚沼市で、琴梅師匠の寄席と米作りが始まった

これはけっして私と琴桜（妻・妹弟子）だけではできなかった。雪の日も雨の日も、毎月足を運んでくれるお客さま、そして支えてくれる地元のみなさん、この三つ巴で続いてきたんです。

梅桜亭が始まったきっかけは、私の「農業講談」でした。冬の農閑期に農家のみなさんが集まれる場がつくれるんじゃないかと、北は青森から北陸の福井まで自転車や列車で巡って講談をしました。農家の懐に飛び込んでいって、本音を聞かせてもらうことがありがたい経験でした。その話が新聞に載り、聞いてくれた方が「今度、新潟の一村尾でもやってくれないか」と声をかけてくれたのです。一村尾の地域活性化の方策の一つになるって言ってくれてね。

初めての高座が1996年2月の雪まつり。吹きさらしのなかで、人が雪だるまみたいになりながら聴いてくださるお客さんを見て、「ああ、こういう人たちの前で語りたい」と心が震えたんです。大雨、大雪の日にお客が1人来てくれたら、それが10人に見えるほどありがたかった。人数じゃない、地元の方々の絆で続いてきた30年です。

打ち上げで「米作りを体験したくて、茨城で小さな田んぼを借りている」と話したら、「うちにも減反で余った田んぼがあるから使いなよ」と言ってくれて。見に行ったら立派な一反の田んぼ。ここで本格的に米を作らせてもらおうと決め、泊まる場所として紹介されたのが、元村長の空き家でした。豪雪地帯ならではのしっかりした造りで、「ここなら寄席ができる」と、改築してできたのが、梅桜亭なんです。

ところが、かかった改築費が2000万円。女房に請求書を見せたら怒られましたよ。「どうするの、そんなお金！」って。そしたら女房が全国を回って貯めた講演料で全部払ってくれた。あれがなければ梅桜亭は生まれていない。感謝してもしきれません。

米作りは15年くらい続きました。田植えは腰まで泥に浸かって手で植え、草取りで手がチクチクになり、稲刈りも鎌で刈って、はざ掛けして、乾いたら脱穀

する。汗は滝のように流れ、腰に外用鎮痛消炎剤を何枚貼ったか分からない。でも、苦労して作った新米のうまさは格別でした。そして、大事なことに気が付きました。

「一粒の米を作るのに、どれだけの手間がかかるか。これを知らずして農業講談は語れない」と。その体験こそが、私の講談に命を吹き込んでくれたのです。

## 戦後体験から「食べ物は粗末にできない」

昭和16年生まれの私は、戦後の焼け野原の東京で育ちました。食べ物がなくて、サツマイモばっかり食べてました。あと、ふすま。うどん粉なんかを混ぜてね、幼少期に白いご飯を食べた記憶も腹いっぱい食べた記憶もない。つねに頭の中は食べ物のこと、なにか食べられるものはないかってね。学校に上がっても給食は脱脂粉乳が出る時代。だから、遠足でだれかがバナナを持ってきたら大騒ぎ、ゆで卵はごちそうに見えました。

いつもお腹をすかせていたから、食べ物を粗末にできないという思いが骨の髄までしみ込んでいる。この記憶が、農業講談をつくろうとした原点です。

農業講談「おらぁ日本のマンマが食いてぇ」のあらすじは、こうです。大飯食らいの若者・長吉がご飯を腹いっぱい食べられるという理由で相撲部屋に入る。ところがあまりに大量に食うものだから、やがて安いアメリカ産の米に切り替わってしまう。その味に合わず破門となってしまうのですが、次に入門した親方は長吉の食べっぷりのよさを称賛。「日本のお米を一日一俵、食べてみろ」と言われて、長吉は感極まってけいこに力が入るようになる。やがて入幕を果たし、元親方とも対戦し土俵の外に思いっきり投げ飛ばしてしまう。最後には四股名「阿部松（おうのまつ）緑之助」として横綱を張ったという一席です。

高座で農業講談を語ると、消費者の方々から「あーやっぱり、お米は日本産に

笑いと怒りを交えた農業講談が人気。著書では、食料自給率や米の問題について自身の思いや考えを述べている

かぎる！」「農家が苦労してお米を作ってくれてありがたい」と言われます。安ければ外国産でいいと思っていても、地球温暖化による気候変動や戦争なんかによって、食料が入らなくなるおそれがある。お金があっても食べ物が買えない日が来るかもしれない。だから、「食べ物を自分の国で作れない国は、ほんとうの独立国じゃない」――私はそう思っています。

## 生産者と消費者をつなぐ場づくり

一村尾での毎月の「梅桜亭」では、寄席の後の宴会がまた格別です。地元の方と越後の酒を酌み交わし、本音を語り合う。お酌のタイミングが絶妙でね、あうんの呼吸というんでしょうか。勧め方が上手なので、ついつい飲み過ぎて二日酔いになってしまう。

寄席の準備は、集落の人が前日から準備してくれて、終われば後片づけもしてくれます。翌月行くとなにもかもきれいになっていて、ほんとうに頭が下がる思いです。

梅桜亭の寄席が終わるとお楽しみの宴会に。さまざまな人の交流の拠点となって地域活性化につながっている

長いおつきあいのなかで、一村尾の農家が中心となった地域づくりグループ「独立国 童夢」による、東京での「おにぎりキャンペーン」も忘れられません。魚沼産『コシヒカリ』の炊きたての米を塩むすびにして、東京の辻講釈のときに配ると、人の列がぜんぜん途切れない。「おいしい」と言って食べた人が、また列の後ろに並ぶから。作っても作っても間に合わない。農家にとって、これほど励みになったことはないでしょう。

食べ物は、胃袋を通して価値が伝わる。だから、生産者と消費者をつなぐ場がたいせつだと思っています。消費者がお米を買っておいしく食べること、それがなによりの農家へのエールなんです。

ＪＡにはぜひ、その橋渡し役になってほしい。ＪＡの祭りやイベントなどで、生産者と消費者がいっしょに農産物を味わって交流する場をこれまで以上につくれば、心の底で双方の理解が進むように思います。頭で考えるよりも胃袋を通した交流こそ、インパクトがあると思いますね。

令和の米騒動や野菜高騰で、おいしい日本のお米や野菜を買い控えする消費者も多くいます。そんなご時世だからこそ、日本農業の足腰を強くするチャンスと

なってほしい。外国に依存するんじゃなくて、日本の大地からお米や野菜をどんどん作りたいと思える農業政策に力を入れるべきではないでしょうか。

これからも私は、農家の現場へ足を運び、いっしょに汗をかき、酒を酌み交わしながら、実際に見聞きしたことを講談にしていきたい。「講談は見てきたように嘘をつく」とよく言うけれど、ほんとうは「見てきたうえで嘘をつく」であってほしい。心に残る体験と交流があってこそ、人の心に響く“笑いのある嘘”が語れるのだと思っています。

毎月の寄席を多くの人たちが盛り上げている。「長く続けてこられたのは、みなさまの温かな応援があってこそ。これからも元気とお金のあるうちは通い続けたい」と琴梅師匠