

# ふらふら

2023 Eye's  
新潟ここだけ物語

想い | つくる | 伝える



[Fuud]  
2023  
冬号  
— 季刊 —

# 日本梨の記憶



Take Free  
ご自由にお持ちください

明治45年発行の「新潟県園芸要鑑」には、県内で栽培されていた日本梨の品種が25種類も記されている。そのなかのひとつに「天の川」がある。現在、生産は途絶えたが、辛うじて残った古木が新潟県農業総合研究所園芸研究センターに保存され、昨秋も大ぶりの実をたわひに成らせていた。

がんばろう ● ニッポン!



川の土手道ドライブが好きだ。ちょっと高い道路からは、四季の自然風景や住人の暮らしが次々に目に入ってきて飽きることがない。とりわけ新潟市から加茂市にかけての信濃川の河川敷には、ナシ、モモ、ブドウなどの果樹園が延々と続き、花の時期には遠回りでも土手道を走りたくなる。  
新潟市でも40センチ程の積雪になった昨年12月下旬、河川敷の風景を撮りに信濃川の土手へ行った。すっかり葉を落とした果樹は、真っ白な雪原の上に毛細血管のように浮かび上がり、そのコントラストが美しかった。  
撮影していると、雪の果樹園の中に人が見えた。長靴に履き替え、土手を下ってそちらへ向かうと、男性が2人作業中。やはりこの度の降雪が心配になったらしく、一人はモモの木の状態を確かめに、もう一人は洋ナシの棚の雪を落としに来ていた。モモを見に来た男性は別の河川敷に60年続いているナ



シ園もあるそうで、これから天候を見ながら、そちらの剪定作業もしなくてはならないと言っていた。果樹は本当に手が掛かる。  
農家にとって果樹は、コマや野菜と違って何十年も世代を超えて付き合うことになる植物だ。心を込めて手入れをする姿を見ると、これはまさに子育てなのだと思った。  
「果樹は樹齢が増すほど根が深くなり、いろいろな地層の水を吸い上げることで、味に深みが出ておいしくなる」と以前ワイン通の人に聞いたことがある。そう言えば「河川敷のナシは根が深くなる」と園芸研究センターの大村宏和さんが言っていた。この河川敷で、我が子のように育てられた果樹は、農家が代を重ねるごとに深く根を張り、より美味しい果実をならせることだろう。

写真、文章 / スタジオF(t) 渡部 佳則

- ①信濃川の土手から見た、冬の果樹園。トミオカホワイトのような景色が広がる。
- ②以前、柏崎市で出会った老人は、12月というのに朝から夕暮れまで、果樹の剪定をしていた。
- ③洋ナシの棚に降り積もった雪を落とす。頭からバサバサ雪を浴びながらの作業だ。

わたべ  
カメラマンの  
取材メモ 8  
河川敷の果樹園



### 編集後記

冬号に日本梨とは季節外れでは?と思われたでしょうか。でもひと昔前は冬から春先まで日本梨を食べていました。生食のほかコンポートのように煮て、冷たくなった柔らかい果肉と甘い汁を炬燵に入りながら楽しんだ記憶があります。一斗缶に入れた煮梨が市場などで普通に販売され、新潟の冬の風物詩だったように思います。そして本編でとりあげた国の天然記念物「類産の木」の所有者から、素敵なお話を教わりました。収穫直後に施肥を木への感謝をこめて「おいごえ(御礼肥)」というそうです。それは木の樹勢を回復させるためのもので、果樹や花きの生産者の間ではごく自然に使われる言葉のようです。この表現から、木を単に植物として捉えるのではなく、ひとりの人間として親しみ、神と交感する依代として仰ぐ農民の姿が浮かんできます。先端技術が優位になりがちな現代農業ですが、その心根には土に生きる老農の純真さが受け継がれていたことに胸を突かれ、嬉しくなりました。(浅川)

### 発行所

株式会社 株式会社 タカヨシ 編集室  
SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 私たちは新潟の食、文化、風土の伝承を通じて持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

- 本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
- 東京支社 / 〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24-11 湯島北東ビル2階 TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
- 上越営業所 / 〒943-0805 新潟県上越市本田2丁目1番1号 上越セントラルビル5階2 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
- 仙台営業所 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉2丁目3-47 上杉オオウツビル501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1712
- 名古屋営業所 / 〒464-0025 愛知県名古屋市中区千種区桜が丘295番地 第8オオタビル7階 TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
- オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp>

### 「ふうど」はここに置いてあります

- 【新潟市】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、駅前オフィスNIIGATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、上古町商店街、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店みなと工房、朱鷺メッセ、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県政記念館、新潟県庁広報展示室、新潟県立図書館、新潟国際情報大学、新潟市民活動支援センター、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市中央図書館、新潟商工会議所、新潟市立図書館、新潟ユニゾンプラザ、ピアBandai、ホテル日航新潟、リバーとびあ新潟市民芸術文化会館 <東区>桑名病院、パティスリーカフェオールドアン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、佐渡荘 <南区>新潟県農業活性化研究センター <北区>新潟せんべい王国、ビュ-福島島、新潟空港、濁川公民館 <江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田図書館、北方文化博物館 <西蒲区>カーブドット、ドメス・シヨウ <秋葉区>カフェギャラリーやまぼうし、川内自動車、新津鉄道資料館
- 【新潟市】加治川地区公民館、薬師寺地区公民館、新潟市生涯学習センター、新潟市民文化会館、新潟市立図書館、豊浦地区公民館 【聖籠町】聖籠観音の湯ざぶ-ん 【村上市】イヨボヤ会館、村上市観光協会
- 【出雲崎町】越後出雲崎天領の里 【湯沢町】雪国観光舎 越後湯沢温泉 【南魚沼市】榎苑
- 【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル大佐渡、佐渡市立図書館
- 【東京都】<渋谷区>表参道・新潟館ネオパス <中央区>ブリッジにいがた <千代田区>新潟市東京事務所

本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。  
針金・糊・加熱が不要な製本方法を採用し、リサイクルや怪我の危険へ配慮しています。  
この印刷物は環境にやさしい米ぬか油を使用したライオンキヤミで印刷しています。

# 花のお気に召すまま

江戸の絵師、長谷川雪旦が新潟の料亭でもてなされた豪華な宴会料理のひとつに、日本梨があった。また幕末の頃、英国大使ハリー・パークスは、信濃川河口近くにある日本梨の果樹園を訪れている。新潟県は、江戸中期からつづく国内有数の日本梨の産地である。身近すぎて、つい見過ごしてきた新潟の日本梨の真実に迫ってみた。

## 想い 究極をもとめて

### 新潟生まれの新トレンド

唯一無二の日本梨を、作りたい。病気に強い品種が欲しい。新潟県産の日本梨生産の歴史は、生産者の飽くなき夢を叶え続けてきた技術史でもある。そのなかで日本梨の新潮流を予感させる新品种『新美月』と『新王』が誕生した。発表から十年を経て、ようやく一般に出まわり始め、市場関係者や消費者を驚かせている。そして期待の大型新人『新碧』も市場デビュー間近だ。開発を担った新潟県農業総合研究所園芸研究センターに話を聞きに行く。



受粉まぎわの新王の花



開花直後の新美月の花



受粉し雌しへの根元が膨らみ始めた新碧の花

十一月初旬、五頭連峰を遠望する広大な敷地内は透明な光を浴び静まりかえっていた。その東端にある日本梨とルレクチェのほ場では、収穫を終え落葉を始めた木々と、まだ緑濃い大きな葉を旺盛に茂らせ収穫の時を待つ木々が、夏から晩秋に移ろう季節の標本のよう順序よく並んでいた。

この研究ほ場を管理する専門研究員の大村宏さんは、開発の目的について「日本梨の重要病害である、黒斑病への抵抗性を持たせること。また、花が自分の花粉で受精し実をつける自家和合性を持たせることが目標でした。そして当然ですが、より美味しい日本梨にすることです」と説明する。そして開発の過程について「初年度に花を交雑し、秋に実った果実から種をとり、翌年の春に発芽させ苗を育てます。その全ての苗に黒斑病菌を接種し、黒斑病に強い苗のみをほ場に定植します。しかし日本梨の若い木は花芽をつけないため、五年目にして、ようやく開花し実がなり始める。それからさらに五年間、自家和合性を検定しながら、食味や外観などでより優れた果実を实らせる木を選抜し系統を絞り込みます。最終的に生産者や関係機関の担当者が実食を伴う品種検討会を行ない、参加者の評価が高かった系統の品種化が決定されます」と大村さんが続ける。ふうふう、開発期間だけで十年かかっていたのだ。

### 常識を破る栽培法

ところで、どうして自家和合性をもたせる必要があったのか。「日



左は新王、右は新美月、中央は試験販売が始まったばかりの令和の新品種、新碧。

的な味にうっとりしていると、大村さんと同じ育種栽培科の主任研究員である若桑咲子さんが説明を続ける。「自家和合性の品種は、その花自身でより自然なタイミングで受精することから、春先の低温や雨の続く荒れた天候でも安定し

### 新美月 (しんみづき)

おと二十世紀×豊水【収穫時期九月中旬〜下旬】



### 新碧 (しんみどり)

瑞秋×平塚16号【収穫時期九月中旬〜十月上旬】



### 新王 (しんおう)

おと二十世紀×豊水【収穫時期九月中旬〜十月上旬】



た着果が得られます。しかし、消費者にとっては自家和合性かどうかなど、どうでもよいことで、美味しかどうかの方が重要です。そして「農家さんは美味しい梨を生産するため、冬場の剪定から始まり、梅雨の長雨、夏の猛暑、さらに秋の台風、冬の豪雪など一年を通して自然と向き合い乗り越えています。こうした生産者のいろんな苦労があつて、スーパーに果物が並んでいることを知って欲しいです」という。若桑さんは果樹担当の普及指導員として、県内各地で桃や栗などの栽培指導をしてきた。へい、ものを作って、多くの人に食べてもらいたい」と考えながら、毎日のように先輩や地元の高齢農家たちに教えてもらいながらやってきたという。それらの経験とセンスが見込まれ、昨年から梨の品種改良の主担当に抜擢された。梨の育種栽培はまだ一年ほどで、ここでも毎日勉強の日々だそう。その隣で大村さんは「それで、いいんです。今は勉強して知識と経験値を蓄える期間。十年後、二十年後に若い世代に教える立場になった時、自分の経験を伝えれば、いい。それが私たちの役目」と言葉を添えた。こうして新潟の優れた育種技術が継承されていくのだ。



県内各地の生産現場の状況を見てきた研究員の大村宏さんと若桑咲子さん。

# 新潟の秘蔵つ子たち

つくる 五感の昇華

## 日本梨のレジェンド

新潟県農業総合研究所園芸研究センターのほ場には、希少な品種の日本梨が毎年実をつける。それらは先人たちが国内外で発見し、あるいは改良し、今は絶滅寸前とされている品種ばかり。未来の品種改良の育種親として遺伝子を絶やさないために保存されている。一昨年の秋、いざ在来作物研究会の会合で、そんな貴重な秘蔵つ子たちを食べ比べる幸運に恵まれた。県内で日本梨の生産が始

まって以来、一世を風靡した伝説の品種が数種類並べられ、それぞれに個性的な貌に目を奪われた。それらの中で、ひとときビッグで味もインパクトのある品種に出会う。『天の川』という宇宙的な名前をもつ品種である。肉質はやや締まっているが、甘さと酸味が同居する深みのある味は、いつまでも記憶に残った。そして、ついに、たわわに実る天の川を目の当たりにする。受粉や摘果をせず、自然のままにしているため、果実が太り枝を啜えこみ歪な形になったものや、枝が折れるのではと心配させるほど巨大な実などが賑やかに、晩秋の光のなかにあった。まさに



昨秋11月に新潟県園芸研究センターで収穫されたビッグサイズの天の川。重さ、なんと950g！写真は実物大。現在は生産されていないが、その血は多くの優良品種に受け継がれている。

4月下旬、隙間なく咲く天の川の花。

状態を注意深く観察することに尽きます。日本梨は枝変わりが起きやすい植物です。二十世紀のように自然に種から木に成長する生命力もあります。同じ品種でも、木によって僅差ですが性質が異なり、生育条件によっても差が出ます。また果実の形や味もひとつとして同じものはありません。それらの中で、小さな変化に気づくかどうかポイントです。よく観察し、突然変異で変わりモノがでたら優良なものへと選抜していく地道な努力が、熱心な生産者の間で行われてきました。毎年成る果実を漫然

梨棚で煌めく星々だった。天の川は、どんな品種なのか。県内の日本梨に詳しい、新潟食料農業大学の松本辰也教授を訪ねる。松本さんは前述の新品種の開発当初から、園芸研究センターの研究員として育種に関わったひとりである。

「天の川に関心があるとは、いいところに目をつけましたね」といきなり褒められ恐縮する。「この品種は全国の育種研究者の間で、育種親としての価値が再評価されています。明治二十年（一八八七）に新潟で発見され、明治中期から大正時代まで県内で栽培された主要品種になっていきます。でも昭和になると人気が廃れ、マイナーな品種に転落します。ところが、その血筋はいろいろな改良品種に受け継がれていたことが近年の研究で明らかになったのです」。例えば、どんな品種？「日本の梨博士と呼ばれる菊池秋雄博士が、昭和二年（一九二七）に発表した優良品種『新高』の母親は天の川です。新潟生まれの世界的ブランド『新興』の父親でもあります。そして、国の研究機関が発表した現在の注目品種『あきづき』の孫親でもあったのです」と松本さんはいふ。そうか、天の川は自然界から新潟に贈られた最高のギフトだった。



と眺めているだけでは、天から授けられた幸運を見逃すことになり「ます」と観察の重要性を説く。

## 新潟と日本梨

近年の新潟県の日本梨の生産量は、全国で八位。主要な産地は新潟市、三条市、加茂市など。なかでも信濃川下流域の河川敷に延々と続く梨畑の風景は、他県では見かけない圧巻の風景である。なぜ国内でも比較的早い江戸中期から、日本梨の栽培が盛んだったのか。

「新潟県は昔から米を主力とする農業を行ってきました。果樹の栽培はあくまでも副業で、水田にならない少し高い土地や、大河津分水路が整備される前に行われた信濃川の河川改修で生まれた河川敷の土地利用のひとつとして、日本梨の栽培地が広がっていききました。ご存知のように昔は沼のような場所でも水田を作り、洪水が起これば米の収穫ができない年もあり、果物は農家にとって大事な収入源でした。こうした背景から新潟の果樹農家は、昔から米と果樹を並行して栽培し、いまもそのスタイルは受け継がれています」。

では、なぜ日本梨だったのか。「果樹農家の多くは、桃と梨を作っています。桃は夏場の果物で稲刈り前に収穫できるメリットがあることから普及しました。でも湿気や風当たりが弱く、作られる場所が限られます。一方、日本梨は湿気に強く、洪水で水を被っても、余程大規模な水害でない限り木が枯れることはありません。なぜ河川敷に栽培地が多いのか。「沖積土は肥沃で水はけが良く、土が柔らかいため根が張りやすいという日本梨に適した土壌だったからです」。でも日本梨の生産が広がった最大の要因は、新潟の日照時間の長さだと松本さんはいふ。「四月から

## 天からの授かりもの

『二十世紀』について、意外なことを教わった。なんと千葉県で偶然に見つかった品種だという。それも食べ終えてゴミ溜めに放った果実の芯から種が発芽し、成長した木に成った果実が、とても美味しかったことから栽培が始まり、それを食べた人の評判が口コミで伝わり、苗木が全国的に広まったそう。あの有名な二十世紀が、天からの贈り物だったことを初めて知る。

それにしても現代のように改良技術が進んでなかった昔、どのように新種が作られたのか。「植物の



県内各地で栽培され、海外でも大活躍の新興。父親は天の川。

十月まで葉が茂る時期の日照時間が長く、とくに次の年の花芽をつくる六月から七月の梅雨時や、収穫期にあたる九月から十月の日照時間が関東より長く、他県の産地のなかでも新潟は日照に恵まれています。こうして太陽の恵みと、生産者の努力により国内有数の日本梨の産地になり続けているのです」。ちなみに昭和十七年（一九四二）、新潟県は栽培面積、生産量ともに全国一位に輝く。その原動力は、江戸後期の弘化年間に、新潟で育成された『晩三吉』だったという。その後、昭和十六年に県農業試験場園芸部が発表した新興は、発表から八十年を経ても人気は衰えていない。

最後に研究者から見た日本梨の魅力について「日本梨は、お天道様の光と天の恵みの雨、新潟の土壌を使い、植物の力で育っていきま。現在トレンドの植物工場と対極にある、自然に寄り添う日本梨の栽培法は、持続性のある農業です」と語る。

昭和24年に誕生した県のオリジナル品種『新雪』の花。



「日本梨栽培の歴史は品種改良の歴史」という松本辰也さん。



4月下旬に開花した類産の花。



ジョイント栽培で育つ新美月と新王。  
(新潟県農業総合研究所園芸研究センター)

インフォメーション

新潟県農業総合研究所 園芸研究センター

〒957-9111 北蒲原郡聖籠町真野177  
TEL 0254-27-5555

新潟食料農業大学

〒959-2702 胎内市平根台2416  
TEL 0254-28-9855 (代表)

株式会社 阿部農園

〒950-1467 新潟市南区東萱場66  
TEL 025-375-4836

読者の声 ～前号を読んで～

情熱的な県人に敬意

新潟と北海道?誰だって違和感を覚えます。しかし読み進むうち、燃えるような開拓精神で現実のものにした先駆者、大橋一蔵、三島億二郎、関矢孫左衛門、他の苦闘の跡を辿っていくと新潟県人の情熱の原点に触れる思いがします。厳しい自然環境が育んだ新潟県人の逞しい精神性と、先見性、行動力に敬意を表します。

(佐倉市 80代男性)

北前船交易だけでなかった!

旅先の新潟市で入手した前号を読み、新潟と北海道のつながりがよく理解できました。北海道には地元銀行と並び北陸銀行や秋田銀行があり、北海道と日本海沿岸の県は北前船交易による経済の結びつきが強いと思っていたのですが、海産物移送だけでなく農地開拓を通じても交流があったことが分かりました。開拓地を「新越後」という地名にしなかったことが惜しまれます。

(国分寺市 男性)



推定樹齢200年、日本梨の栽培用としては国内最古とされる類産梨の木。昭和16年、国の天然記念物に指定された。



すべての枝に番号がつけられている。



先祖代々の木を守る深澤幸喜さん。



昨秋もコンテナ15個分の梨を収穫

国の宝物になった梨の木

阿部さんの家から車で五分ほどの、川の対岸にある大別當という地区の梨畑に、国の天然記念物の〈類産梨〉の老樹がある。二百年ほど前、深澤剛蔵が千葉県から苗をもとめ〈月潟梨〉として栽培したとされ、現在も葡萄の房のように密集

集した実をたわわに成らせ、多様な品種の特性を発揮している。いくつもの時代を代替わりする生産者とともに過ごし、綺麗に枝を広げる樹形は、威厳がありながらも、訪れる人の足音を聴いているように人懐っこい。弥彦角田山脈に夕日が隠れる頃、幽玄な光に包まれて変貌していく様子は、もっと注目されてもいい映えスポットだ。

早逝した祖父に代わり、近所の人たちに助けられながら祖母と一緒に水田と梨畑を守ってきた専業農家で、数種類の品種の日本梨を栽培していました。そして誰よりも、この木を慈しみ大切にしています。生前、近所の人たちとお酒を飲んだ時など、ここに移植した時のことを楽しみに話していたことを覚えていきます。

十歳くらいの時で、大勢の人手を借り、根を掘り根の周りを藁で覆い、地面に丸太を並べ少しずつ移動させたそうです。これだけ太い幹ですから、根っ子も相当大きかったと思います。うろ覚えですが、移動作業だけで一週間もかかったようです。「一昨年から樹木医の診断を受けているが、栽培用の梨と同様の手入れを、先輩たちの力を借り、年に数回しているようだ。「先祖が大切にしてきた、この木だけは枯らす訳にはいきません。日本梨の栽培は一年を通じ手がかかります。でも失敗すれば、それっきりになるリスクのある果物です。それでも二百年も栽培を続けている、お百姓さんがいることをこの木を見ながら感じてもらえれば嬉しいです」という。

日本梨は新潟の風土と、そこで生活の向上をめざし情熱を燃やした人びとの心を明瞭に記憶していた。ここで紹介したのは、その中のほんの小さな断片である。

# 江戸からの遺言

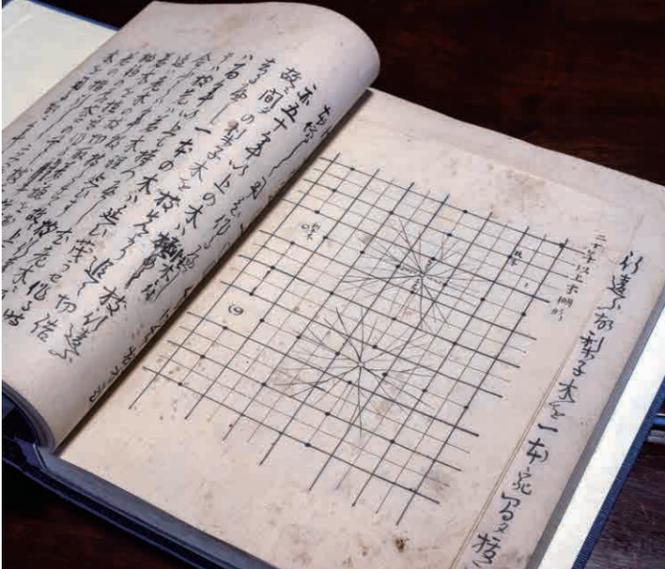


伝える 堅実の美学

江戸のニュービジネス

中ノ口川中流の右岸にある、新潟市南区の東萱場地区は、県内の日本梨生産の先進地である。まっすぐな幹線道路を挟み、両側に見

渡すかぎり、よく整備された果樹園が広がり、その一面にある道端にルレクチエの古木と顕彰碑があり、伝統的な産地の誇りを明らかにしている。そして、もうひとつ、先進地の意欲を記憶する梨の専門書が旧家に伝えられている。二百五十年ほど前、この地の農民、阿部源太夫が著した『梨栄造育秘鑑』である。その書には百種類におよぶ品種の特徴と、品種と土壌との関係性、肥料や害虫の種類のほか、貯蔵法や販売法が記され、日本最古の日本梨の専門書として、国内外の果樹研究者から熱い視線が向けられている。さっそく阿部家を訪ね、原書を見せよう。くつきりと墨跡を遺す読みやすい字の連なりから、著者の人柄が見え肉声さえ聞こえてくるようだった。



天明2年(1782)、阿部源太夫が著した『梨栄造育秘鑑』のなかに描かれている梨棚の図。



築170年の母屋を背に左から阿部健太郎さん、父親の源一郎さんと母親の由恵さん。



裏庭の少し高い所に立つ水屋。洪水の常襲地特有の建物。

柄が見え肉声さえ聞こえてくるようだった。阿部家の十四代目当主、阿部健太郎さんは「これは血判状を取り交わし師弟関係を結んだ人しか読むことが許されなかった秘伝書です。代々筆筒の奥に保管されていたものを、祖母の一言で公開が許されました。内容は、日本梨の栽培マニュアルですが、その底流に阿部家を持つ苗木や技術をみんなでシェアし、みんなで幸せになろうとした壮大なビジネスモデルがあります。それは現代でも新鮮な経営拡大システムでした」と解説してくれる。なるほど凄いい! 一気に江戸が近づいてくる。「この日本梨ビジネスが大当たりし、新潟市の中心部に大きな梨園を作れるほど隆盛を極めました。でも繁栄は長続きしませんでした。」

「ここと角田山の、ちょうど中間の位置にあった豊湯の干拓に手を出さう。何があつたの?」

し失敗したんです。村上藩の飛び地領だった東萱場は、藩の政策として早い時期から果樹栽培が奨励されていました。でも、あくまでも副業の範囲内です。なのに源太夫は冒険した。その行動の裏に何があつたのか。具体的な理由は伝わってないので、時々この本を出し先祖に問いかけています。ですから私にとってこの本は、果樹栽培を副業に留めおく戒め書であり、農業の深いテーマを考えさせる啓発の書です」と真摯に話す。

では、なぜ一農民が新しいビジネスモデルを構想できたのか。その背景に村上藩独特の気風があると阿部さんはいふ。「藩は困窮する財政を立て直すために、鮭の保護増殖や寒冷地での茶の栽培など地域の生産活動を積極的に支援し地域振興を図っています。その経営感覚と先駆的精神が領民に行き渡り、源太夫も未来を遠望する見識があつたと思います。それには現状を変える強い意志があり、人の生き方としての美意識さえ感じます。近年、食の世界で地域の個性を表すテロワールという言葉がよく使われていますが、風土や食文化の特異性だけでなく、そのベースにある地域に共通する心のあり様も大切な要素だと思います」と締めた。確かに心の物語は面白い。