

“人との出会い”、囲炉裏の宿“民宿こんぴら” = 四万十市西土佐 =

清流通信読者の皆様こんにちは。今回は、四万十市西土佐から“民宿こんぴら”代表 井上茂子さんについてお伝えします。

囲炉裏の宿“民宿こんぴら”

高知県西部の山あいを蛇行しながら流れる四万十川が、徐々に川幅を大きくし、その大河らしさを見せ始める四万十市西土佐に、井上茂子さんとご主人、そのお義姉さんとで営む、囲炉裏の宿“民宿こんぴら”がある。一日一組しか泊まらないこの民宿は、その温かいもてなしと、井上さんが地元の食材だけで作るこだわりの“田舎料理”とで、リピーター客も多い評判の宿だ。

井上茂子さんが、長年勤めた役場を退職したのは2004年のこと、2005年4月に西土佐村が中村市と合併し、四万十市となる1年前のことだ。

井上さんもお主人も、元来、人と話すのが大好きで、退職を機にそれではと、ちょうど新築した囲炉裏端のある家に地元に来る方々をボランティアで泊め始めたことがきっかけになった。「1年間は全くのボランティアで人を泊めましたが、結局、本当に民宿を始めてしまいました。」「合併したら地域が廃ると言われていたから、生まれ育った“ふるさと”をそうさせたくないという思いもありました。」

役場に勤めていた頃に、高知県ではまだ“はしり”だった“グリーンツーリズム”の研修会には参加していたけれど、本当に民宿として開業したのは2005年4月のことだ。

“山間米”（ヒノヒカリ）と 民宿を通じて出会う人々

こんぴらで出す評判の“田舎料理”に使う食材は、ほとんど全てが西土佐産だ。「地元の方々に、相互に食材を提供し合うので、野菜を買うことはまずありません。おいしいお米があるし、川ではおいしい天然ウナギや川エビ、ツガニなどが捕れ、山では猪や鹿が捕れます。春になれば山菜がどっさり採れます。」おいしい食材には事欠かない。四万十を訪れる方々に、“食”でも四万十を堪能して欲しい、そういう願いが、評判の“田舎料理”を演出する。

西土佐には、四万十の豊かな山から注ぐ“谷あいの水”を使って作る“山間米（さんかんまい）”というお米がある。「つまるところ“お米は水だ”と思います。この米は“谷ご”のきれいな水だけで作るから、水が良いからおいしいのだと思います」

現在では、首都圏のアンテナショップ等でも購入できるこのお米は、まだまだ“知る人ぞ知る”の存在ではあるが、確実にファンを増やしつつあるようだ。そして、そのお米がとりもつ縁で、先日ある人と出会ったと井上さんは話してくれた。

東京から来られた、ある“天ぷら屋さん”。東京のアンテナショップで山間米を購入し、このお米を作っている人に会いたくなってやって来たという。訪れたその日は雨が降っていて、山あいには霧が立ちこめていた。ここに住む自分たちには見慣れた、どちらかというとうとうしくもある、その何気ない風景を見た客人は、「まるで中国の山水画のよう」と表現し、感動を口にしたという。「自分たちには見慣れた風景でも、見方によれば、絵画のように見えるということにあらためて気付かされました。そして、春先の雨の日も、また楽しいのだなぁと感じたのです。」

「民宿をし始めて分かったことですが、泊まれる都市部の方々に“地元の良さ”について、いろいろ気付かされることが多いのです。そして都市部の方々は、ここでいろいろな発見をして帰って行かれるようですね。グリーンツーリズムは、まさに都市部と田舎の“対等な交流”なのです。」

開業してからもうすぐ6年が経とうとしている今も、井上さんは、この民宿を通じて人と出会うことが楽しくて仕方がない。

そして、訪れる方々にも迎え入れる自分たちにも、こんなふうに新しい発見があることが“グリーンツーリズム”の楽しさなのだ、井上さんは語ってくれた。

四万十を訪れる人々が、四万十の良さを堪能し、四万十のファンになって帰っていく、そして再び四万十に戻って来てくれる。開業当初からの、泊まれたお客さんが書いてくれた3冊のノートには、それを感じる暖かいメッセージがびっしりと綴られていた。

