

「おー！川茸採っとかーやん！」。近所の小学生らしき少年達が、黄金川に架かる小さな橋の欄干から身を乗り出し、大声をあげている。「遠藤さん、こんにちは！」。『川茸屋さん』、『川茸のおじさん』、『遠藤さん』など、地元の子供達から親しみを込めてそう呼ばれているのは遠藤金川堂の十七代目当主、遠藤淳さん（50歳）である。「どこ行きよとか〜？」、「遊び！」。「気をつけて行かないかんぞ〜」、「は〜い」。二言三言、少年達と会話を交わすと、淳さんは再び、透き通った川面に向かい川茸を採り始めた。

世界でここだけ

福岡県朝倉市屋永。のどかな田園風景が広がる。その中心部を、距離にして2キロメートル弱、川幅は4〜5メートルほどの小川が流れている。深さは大人の膝下程度のその川は「黄金川：こがねがわ」と呼ばれており、ホタルやカワセミが生息する清流で、太古の昔から、この地に自然の恵を与えてきた。その最たるものが『川茸』である。藍藻類に属する原始藻類で、学名をスイゼンジノリという。5億年以上昔から地球上に存在し酸素を供給していた。日本固有の種で、以前は熊本県などにも自生していたが、現在自生しているのは、この黄金川のみとなっている。つまり、世界でここだけにしか生息していないのだ。形状は不定形で、肉厚がある寒天質のノリだ。色は黒く、その見た目から川に生える茸とされ『川茸』と名付けられた。

しかしながら収穫量は年々減少し、その希少性から、2006年に環境省レッドリスト絶滅危惧種1A類に指定されており、今後の存亡が危ぶまれている。この物語は、その川茸を250年以上に渡って守ってきた遠藤金川堂の歴史と、それを何となくして後世に残そうとしている十七代目当主、遠藤淳さんの苦悩と地道な歩みの物語である。

黄金の歴史

宝暦十三年（1763年）、江戸時代中期、イギリスでは産業革命が勃興していた時代。遠藤家七代目当主、遠藤幸左衛門共易は領地巡見の際に下座郡屋永村（現在の朝倉市屋永）の小川『東川』にて青紫色の苔を発見した。地元の人達からは「かえる子藻」と言われ、川の流れをせきとめる厄介物だったという。その厄介物の処分方法を考えるうちに、苔を食してみたところ「香味雅淡なるを以て必ず用うる処あるべし」と述べ、その苔を持ち帰り食用にする為の研究を始めた。その苔を川茸と名付けたのが、川茸の歴史の始まりである。

その後、寛政五年（1793年）八代目当主、遠藤喜三衛門共氏は父の意志を受け継ぎ、独特の乾燥方法を確立。板状の乾燥ノリに仕上げる事に成功した。黒田藩の支藩、秋月藩八代藩主黒田長舒公に献上したところ大変喜ばれ、褒美とともに「壽泉苔：じゅせんたい」という品名を戴いた。この川茸が当時の秋月藩の財政を潤した事から、東川は『黄金川』と改められた。

寛政八年（1796年）には、遠藤家以外の者が川に入っで川茸および魚を捕ってはならない、という御触れが出され、文化十三年（1817年）には、九代目遠藤幸左衛門博延が藩より専売許可を得た。天保十四年（1884年）秋月藩十代藩主、黒田長元公の世に、十一代目遠藤喜三衛門氏勝が、時の十二代将軍徳川家慶に壽泉苔を献上するに至り、以後高級珍味として珍重された。

これほどの詳細な歴史が明らかになっているのも、代々口伝によって親から子へ受け継がれただけでなく、遠藤金川堂の歴史が編纂され、巻物として保存状態良く現存しているからである。編纂したのは、十一代目当主の遠藤氏勝。幕末から明治初期にかけて編纂された。巻物にはその歴史だけでなく、川茸の製法や道具が絵付きで掲載されていたり、当時の黄金川界隈の絵地図が詳細に描かれたりしている。この巻物を見るだけでもその歴史の重さを感じずにはいられない。秋月藩から江戸幕府への献上品に選ばれたことで、遠藤家は黄金川とともに保護される一方、高品質の川茸作りを使命とし弛まぬ努力を重ねる事となった。

生い立ち

昭和43年（1968年）、十六代目当主遠藤秀雄さんの次男として淳さんは生を受けた。当時は川茸の収量も多く20名近くの従業員が作業にあっていたという。その作業場は淳少年にとっては遊び場で「じゅんちゃん、じゅんちゃん」と言って多くの従業員から可愛が

られていた。小学校に上がると、自然な形で手伝いをするようになった。特に印象深かったのが川茸の配達であった。完成した川茸を母親と一緒に車で配達する訳だが、「配達した後、お駄賃代わりにお菓子を買ってもらえるんですよ。それが楽しみで、楽しみで」。果物屋の俵だった私も、幼少期に似たような経験をしていた事から、この話には至極共感した。一方で、夏休みの手伝いは嫌だったという。夏休みは川茸の最盛期と重なる。近所の友達遊びに行く姿を横目に見ながら、黙々と川茸の袋詰め作業を行っているのは子供心に寂しかったという。これも、似た経験をした私は、痛いほど気持ちが理解できた。

そんな淳少年も、中学、高校で部活、勉強に時間を割くようになってくると、家業の手伝いからは遠のいていく。その分、部活に燃えた高校時代はプラスバンド部でトロンボーンを担当。「集団で一つのものを作りあげていく醍醐味を知ったのはこの時かもしれない。そういう意味ではプラスバンドも川茸作りも似てますね」。ただ「将来、ここにはおらんっちゃろーな」と思っていたという。当時、漠然とはあったが、自分が家業を継ぐ事はイメージできていなかった。

その後大学進学。一人暮らしを謳歌し、趣味の軽音楽を楽しんだ。就職は縁あって、大手の物流会社に就職。ところが人間関係に違和感を感じ、3ヶ月で退職。実家に戻り、家業を手伝う事となった。「幼い頃から慣れ親しんだ環境が心地よかったですね」。数年ぶりの実家での暮らしをそう振り返った。そして「自分が継ぐ事になるんだろうな」と意識したのもこの時からだっ

たという。淳青年は、従業員と共に一から川茸の仕事を学んだ。

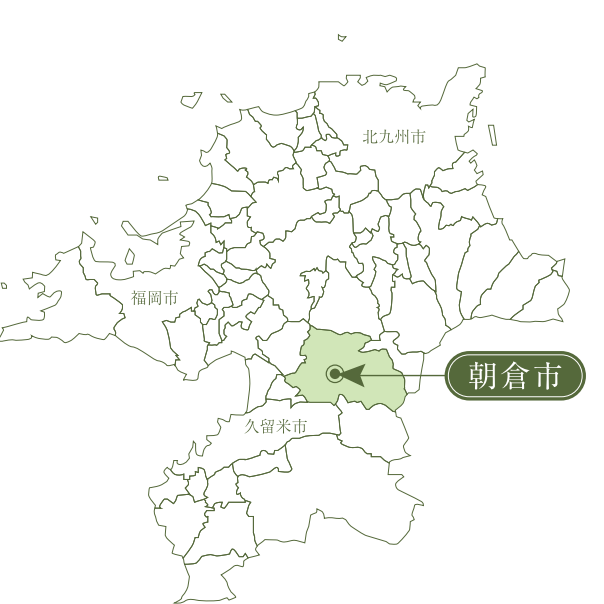
時間の美德

そもそも川茸は、有明海の海苔のように人工養殖ができない。これまで多くの研究者や企業が人工養殖に取り組んだものの失敗に終わったという。川茸は川底で生長し、一定の大きさになると川底を離れて漂い始める。川茸が流されないように、川には一定間隔で石菖という植物を横一列に植え、そこに引っかけ、流されないようにする事で更に生長させる。半月から1ヶ月程生長させ、大きさが10センチ程になると収穫する。川茸が生息するには、水の透明度や水量の確保に加え、その水質も重要である。なかでも硫酸イオンという物質が川茸を育てる上で不可欠である。黄金川がこの状態を維持してきたのは、自然環境はもちろんだが、遠藤家の弛まぬ黄金川の清掃作業に他ならない。つまり、川茸を収穫する上で最も重要なのは黄金川の清掃なのである。その作業は極めて根気のいる作業だ。しょうけと言われる特製の網で川底をすくい、川茸の生長を阻害するアオミドロなどの不要な藻や水草を取り除いていく。しかも全てが手作業である。気の遠くなる話である。

実は、黄金川の清掃だけでなく川茸が作られる全ての工程が、ほぼ昔ながらの手作業で行われている。川底に集まっている川茸を職人がしょうけですくって取

穫する。腰をかかめての作業は容易ではない。収穫した川茸は地下水が流れる作業場で手洗いし、汚れや葉っぱなどの異物を除去、小ぶりの川茸をふるい落とす。手作業に徹する事で川茸を痛めない。小ぶりの川茸は、再度黄金川に返し生長を待つ。選別された川茸は塩漬けして5時間寝かせる。その後、黄金川の清流で塩抜きをする事で川茸の中にある赤い色素を抜く。その事によって、川茸の特徴である鮮やかなエメラルド色となる。こうして川茸が出来上がる。（詳細はイラストページ参照）

ここまでして手作業を徹底するのは、代々品質にこだわり続けた遠藤家の揺るぎない教えなのだ。それは、効率化という名の下に、無駄と手間を混同して、必要な手間までを省いてしまった我々現代人に対する過去からの警鐘であるかのように感じた。



世界でただ一つの雅を護る 黄金の意志

特集

川茸

遠藤淳

文：梶原圭三

写真：川上和禎