

大地が育む日本の葉たばこ

紫の香り

photo: Tomizawa Daisuke text: Kawasaki Shohei design: Akitsu Sekkei presented by Japan Tobacco, Inc.



JT

熊本、阿蘇山に近い山間でつくられる国産葉たばこ「國分」
 その生産のプロセスはいまもなお「手仕事」によるところが多い
 一体どのようにして育てられているのか？
 ひとりの写真家によって約一年にわたり撮影されたのは
 農家の方々の丁寧で実直な姿
 そしてゆったりとした穏やかな「時間」だった

CONTENTS

Murasaki No Kaori ...2

Column ...6

*

March ...7

May ...11

June ...14

July ...21

October ...25

*

and Future ...31





紫の香り

文・川崎昌平

二〇二三年十月のある日、熊本は阿蘇山に近い山間にある農家のAさんを、私は訪ねていた。友人の写真家が、葉たばこ農家の記録写真を撮るといので、その取材に同行させてもらったのである。

Aさんは七〇代の男性なのだが、とてもそうは見えなかった。五〇代と言われてもまったく疑う余地がないくらい、若々しい。背筋はまっすぐで、友人と私を案内してくれる動きもはつらつとしていた。

葉たばこの収穫はすでに終わり、畑には何もなかった。だが、葉たばこ生産の佳境はまさに今であるらしく、最も重要な「乾燥」というプロセスについて、Aさんは丁寧に説明してくれた。

収穫直後の葉はまだ緑色だが、それを乾燥させることで、徐々にたばこらしい、茶色の葉になっていく。葉を一枚ずつ縄に結び、ビニールハウスで乾燥させる。ほうっておけばよいものではなく、乾燥の進み具合によって、温度や湿度を調整したり、乾燥させる場所を変えたり、葉を重ねて束ねたりしながら、乾燥を進行させる。この工程にだいたい一ヶ月ほどを要し、すべての乾燥が終わるまでには、三ヶ月ほどかかるという。

ないことを教えてくれた。普段、何気なく接しているたばこが、これほどまでに人の手を介して産み出されているのだと知り、なんだか少し、申し訳ない気持ちになった。たばこのことを何も知らず、たばこ付き合っていたように感じて、反省したくなった。たばこは、単なる商品ではない。葉たばこという、農作物からつくられている。農作物である以上、それは農家の方がつくっている。自然と向き合いながら、長い時間と労力をかけて、つくってくださっている。感謝しなければならぬ、そう思った。

作業されているエリアから一歩外に出たとき、畦に東ねられた葉たばこが置かれていたのに気付いた。私が両手をめいっばい広げて抱えきれぬかどうかといった具合の量である。どれも乾燥された茶色い葉たちである。訊くと、「カビが生えてしまったので廃棄するんだ」とのこと。近くに寄って見てみたが、よくわからない。Aさんが「ほら、ここ。白くなっちゃってるでしょう」と葉をめぐりながら見せてくれる。確かに白い小さな斑点がいくつもあるように見える。が、ごく少量である。香りもよい。じゅうぶんたばこに使えそうだと思うが、「いやあ、売り物にはならぬ」とAさん。

すると、

「これだけの量の葉たばこに、火を付けたら、どんな香りがするんでしょうね」

友人がボツリと言った。Aさんは、

「やってみるか」

と、すぐに火を用意してくれ、廃棄される葉たばこたちに火を移した。

乾燥していた葉は勢いよく燃えた。やがて

白く太い煙が立ち昇る。炎は勢いを増し、煙はさらに濃く強くなる。友人も私も、その煙を静かに見つめた。

途中、ふと体が空を仰いだ。目が阿蘇の空に溶け込んでいく葉たばこの煙を追う。

秋の空に染まる煙が、静かに、穏やかに、紫色に光るのを、私は見た。たばこの煙を紫煙と呼ぶ理由が、そのとき、初めて私は理解できた気がした。なんのことはない、本当に紫色なのである。漢語で紫煙といえば、紫色をしたもやを意味し、狭義にはもやの奥に佇んでいるはずの神仙たちの存在を示唆する言葉だが、おそらくは古代の人々も、乾燥した植物を燃やした際に発する煙に触れた際に、湿度や光源の具合のバランスによって、紫に光る一条を垣間見たのであろう。大自然の中のそうした経験が、一種の神秘性や信仰心と結び付いて、紫煙という言葉が生まれたのではないか。

現代人の私は、紫煙の奥に神仙を見たいとは思わなかったが、大自然がもたらす空気の存在は、確かに感じた。

空気。

コロナ禍が変えたいちばん大きなもの、それは空気である。

私たちの日常における空気は、二〇二〇年以降、一変した。他人との物理的距離が広がった。マスクが常識となり口元を中心とした表情は得難いものとなった。学校や職場といったパブリックな空間への移動が極端に減り、相対的に家というプライベートな世界で過ごす時間が増えた。外出はリスクとなり、いつもとは違う場所の空気が吸いにくくなった。盛り場から談笑の和は失せ、飲食を伴う集い

は激減し……たばこを吸える場所も私の近所においてだけかもしれないが、減ってしまったように感じる。

人間同士が織りなす空気が変化し、経済が揺り動かす空気が変質し、社会がもたらす空気が変容し、文化が導く空気も……変貌してしまった。傾向を大雑把にまとめるとすれば、おおむね不寛容な空気がはびこるようになり、熱量を帯びた空気は忌避され、他者との関係性を濃密にしない空気だけがよしとされる向きが増えた、というところだろうか。

息苦しいなど感じることは、確かにある。ほんの数年前まで許されていた振る舞いの多くが、禁止されたり自制を求められたりするようになったのである。空気の淀みを覚えるのも、無理からぬことかもしれない。

もちろん、そこに愚痴を重ねても仕方がないことはわかってはいる。不平をこぼす権利も私にはない。それこそ、社会がもたらす空気というやつに流された結果でしかないからだ。文句を言いたければ行動を起こすべきだが、私は立ち上がらなかつた。それだけの話である。だが、そうした考え方は……葉たばこ農家の方の取材から帰ってきた私の中から、徐々に消えつつあった。あるいは、阿蘇の自然と触れ合い、そこで懸命に農作業に励む方の姿を目の当たりにして、勇氣のようなものを得たと言い換えることもできるかもしれない。

今までの私は空気に流されてきた。結果、東京の淀んだ空気をまといながら、息苦しさを感じるにつつ、日々を過ごしていた。しかし、一方で美しい空気は、確かにまだ日本という国にあるのである。

単に自然のもたらす綺麗な空気を指して言うのではない。

この国には農業という営みがあり、そこに関わる人々の持つ技術と経験には、長い歴史の蓄積があり、それらは私たちの生活を支えている。つまりは……大げさに聞こえるかもしれないが、私たちの日常には、確かに自然の恵みという空気が、ちゃんとしているのだ。動こう。私は決めた。空気は吸うものだが、吸ってばかりいるだけでは、過去に申し訳が立たないし、未来に胸も張れない。

私も空気をつくらう。そんなふうに、考えた。

以上のような経緯から、友人と私は空気の価値をデザインしようと決意し、そして生まれたのがこの一風変わったリーフレットである。具体的には国産葉たばこという文化に焦点をあてつつ、「農作物としての国産葉たばこができるまで」をビジュアルとともに解説しながら、国産葉たばこの魅力を紹介するつもりである。

このリーフレットを手にしてくださった方々にとってあああって、多少なりとも国産葉たばこの存在を意識してもらいたいの助になれるとしたら、幸いである。



友人と私が訪ねた日は、乾燥の工程も終盤だったようで、ビニールハウスの室内には、優しくふくよかな甘い香りが広がっていた。友人も私も、葉に触れたり作業の邪魔をしたりしないよう、細心の注意を払いながら見学させてもらった。

ビニールハウスの隣にある、六畳間ほどの広さの小屋には、東ねられた乾燥した葉が、たくさん積み重ねられていた。部屋の中央に低いテーブルがあり、Aさんの奥さんが作業をしていた。丸太を半分切ったかまぼこのような形にしたものに、葉を一枚ずつ乗せて手でぐつぐつと葉を押さええている。何をしているのかと思っただけで「のしだよ」とAさんが教えてくれる。「葉の皺を、一枚一枚手で伸ばしていくんだ」と。

乾燥させて終わりではないと知り、少し驚く。機械で刻むのだから葉の皺があるうとなかろうと同じように思ってしまったが、皺のあるままの葉では、味にムラや雑味が生じやすいらしい。単純な作業のように見えて「のし」にはかなりの技術と手間暇が必要なのだそう。乾燥した葉を力任せに広げては破れてしまうから力加減が大切で（だから機械ではなく手作業なのだろう）、またカラツカラに乾燥したままの葉では「のし」がしにくいから、「のし」をする前に、乾燥した葉をあえて少し夜露に湿らせるよう、ビニールハウスではない部屋に移し替えたりするそう。

大変な手間暇である。Aさんはハッキリと「米をつくるほうが、ラクだ」と言っていた。Aさんには子供も孫もいるそうだが、他の田畑はともかく、葉たばこの耕作については、「私の代で終わりがかな」と笑い、後継者がい

March

三月

たばこの種子は、とても小さい。
 一万数千粒集まって、やっと1グラム程度。
 ビニールハウスでその小さな種を播き、
 発芽したら苗を間引く。
 それから箸を使って
 ひとつひとつ、
 丁寧に親床から子床へ植え替える。
 植え替えた後、
 二十〜二十五日程度育成し、
 本畑へ一株ずつ、
 手作業で移植する。



葉たばこの歴史

たばこ私たちの歩みは、
 現代における国産葉たばこの
 魅力を知るため、まずは
 日本におけるたばこの歴史を掘
 り返してみたい。

日本でのたばこ栽培は、
 栽培されるようになったのが、
 正確な記録は残っていない。
 栽培に必要な種子がいつ頃
 日本に伝来したかについては諸
 説あるが、記録としては一六〇
 二年（慶長八年）にポルトガルの
 同僚にエドムス・デ・カスト
 ロ一行が半戸に来航し、徳川家
 康に種子とともにたばこを献上
 したというものである。江戸時
 代の本草書であり超禁煙論者
 でもあった貞原益軒の著書「大
 和本草」の中で「日本に初めて
 来るたばこの初年を、一五七
 三〜一〇五年の間とする見方
 も間違っていないかもしれない
 」。また、一六二二年に東一
 三社から日本に運ばれた「三
 浦按針の仲介で平戸に商館をつ
 くらしたチャード・コックスの
 記した「キリシタン日記」に
 記され、一六二五年の記述に
 「日本人たばこを吸いはじめ
 て以来また十年も経っていない
 」とある他、一六二六年には
 「日本人男女児童皆此の事を喫
 するに熱するを究る不思議の
 感にたえず」とも記している。
 コックスの日記を信賴する

ならば、日本のたばこは、十
 七世紀初頭には「多くの人々
 楽しめるくらい」普通のタバコ
 「」になっていたと考えられ
 てもいい。当時の貿易規模から
 考えれば、たばこが船乗りのた
 ばこであるはずはなく、つまり
 は十七世紀初頭には葉たばこの
 栽培が一般的になり、一定数以
 上の庶民が楽しめる存在となっ
 たと推測できる。

驚異的なスピードである。仮
 にたばこの種子伝来の時期を一
 六〇二年説に求めたとしても、十
 年程度で、葉たばこは明確に商
 品作物としての地位を築き、日
 本のいたるところで栽培はじ
 まっていたことになる。

この伝播速度のすさまじさは
 例を同じくして、金新陰（原
 原とされる「マイン」）に
 十七世紀初頭には日本に伝来し
 ていた*が、東日本各地でも裁
 培されるようになるのは、一七
 五年に徳川幕府が青木昆陽に普
 及開発を命じて以降で、日本
 中で栽培されるようになった
 と考えられる。つまり、一六二
 一〜一五〇年を以てたばこはな
 かった。一方、葉たばこは、初
 期にたばこの種子が伝来したと
 考えられる九州地方だが、ロー
 ン使節として渡来した仙臺主善が
 徳川の幕に種子を持ち帰り、年間
 徳川幕の現地の栽培を促した（栽培は

じつは記録がある。遠く離れた
 久保田藩、現在秋田県、藩主
 梅津政景の日記にも、一六八
 八年に藩内の葉たばこ栽培を
 している記録が残っている。こ
 のことから、種子伝来の時期を
 十八世紀中頃に決定したとす
 る、ほぼ五十年から早すぎるの
 いたるところで葉たばこ栽培
 されていた様子うかがえる。
 コックスが「新大陸の発
 見」、ヨーロッパ人が初
 めてたばこを吸ったのが一四
 九二年、それからたった一〇〇
 年たらずで、この不思議な物
 は、世界中に広がり、日本でも
 多くの人々を魅了したことが
 植物名としてのたばこが、
 現在、世界中で通じているの
 も、この短期間で爆発的に普及
 したからに他ならない。また、
 ゆっくり広まっていたとすれば、
 それぞれの文化に根付いた別の
 名称を持つようになっていたはず
 である。

* 正確な伝来年については諸説あるが、
 本記事のa. <https://www.nagasaki-nippon-shoin.com/entry/1611>
 1611年（慶長16年）にポルトガルの
 同僚にエドムス・デ・カストロ
 一行が半戸に来航し、徳川家
 康に種子とともにたばこを献上
 したというものである。江戸時
 代の本草書であり超禁煙論者
 でもあった貞原益軒の著書「大
 和本草」の中で「日本に初めて
 来るたばこの初年を、一五七
 三〜一〇五年の間とする見方
 も間違っていないかもしれない
 」。また、一六二二年に東一
 三社から日本に運ばれた「三
 浦按針の仲介で平戸に商館をつ
 くらしたチャード・コックスの
 記した「キリシタン日記」に
 記され、一六二五年の記述に
 「日本人たばこを吸いはじめ
 て以来また十年も経っていない
 」とある他、一六二六年には
 「日本人男女児童皆此の事を喫
 するに熱するを究る不思議の
 感にたえず」とも記している。
 コックスの日記を信賴する

こころはより詳細に、日
 本における葉たばこ、す
 なわち国産葉の発展を掘り返
 してみたい。

十七世紀以降、日本の各地で
 栽培されるようになった葉たば
 こだが、流行の仕掛け人は多く
 が宗教関係者だった。長崎に伝
 わった種は徳川幕府の藩士の手
 から常陸赤松村、現在の茨城県
 常陸市にあった安養院の僧侶
 有能に送られ、一六〇八年（慶
 長十三年）には同地で栽培がは
 じまった。現在も生産されてい
 る。国産葉のひとつ、遠藤葉は一六
 一六年（元和二年）に下野国、現在
 の栃木県鹿沼市にある林寺の住
 職、相和和尚が境内で試作した
 のがはまりとされた。四
 国での栽培がスタートしたのは
 一六二二年（元和七年）、伝えた
 のは阿波の山伏、北九州より
 持ち帰った種子がその起源であ
 るという。他には、伊勢、美濃、
 三浦などでたばこ栽培はじま
 ったのは、一六二二年（元和七
 年）である。それを伝えたのは薩
 摩からの伊勢詣の参拝者とする
 説がある……というように、宗
 教がたばこという文化の伝播を
 助けた事は、なかなか興味深
 いものがある。阿波の山伏は、
 長く続いた戦乱の世が一段落し
 心の安寧を求める人々の思いが、
 宗教とたばこを結び付けたのだ
 と想像すると、おもしろい。ホ
 ンと一息つきたいときにはたば
 こは最良の良伴となるが、その味
 わい方は十七世紀の日本人も、
 現代を生きる日本人も、変わり

国産葉の歴史

がないのかもしれない。
 もともと、日本各地に広がっ
 た葉たばこ栽培は、最初から順
 調に進んだわけではなかった。
 現代と同じく、好む人といれば
 好まない人、のがたばこで
 ある。江戸幕府は、一六〇九年
 （慶長十四年）に日本で最初の禁
 煙令を出した。背景には慶長期に
 隆盛を極めた傾奇者などの反社
 会的集団について、アノコト
 してたばこが機能していたから
 とする説や、現金収入に結び付
 きやすい葉たばこの耕作に労働
 力が流れることにより耕作にお
 ろそかにされるのでは危惧し
 た説などがあ。いずれにしても
 非常に厳しいものだった。前出
 のリチャード・コックスの
 日記は、禁煙令によって「キリ
 シヤ商館が所持していたたばこ四
 〇〇斤（四〇キログラム）が焼
 かれたと伝えている。キセル狩
 りなども実施し、またたばこを
 赤賣する者への罰則も、既存の
 畑作地での葉たばこ栽培を認め
 るなど、使用者にも生産者にも
 幕府は厳しい姿勢を臨んだ。
 だが、葉たばこを専売対象とし
 奇貨だけだたため、再三、
 たばこを日頃から排除すること
 はできなかつた。十七世紀中頃
 には、葉たばこを課税対象とし
 て認める流れも現れるようになり、
 一六四二年（寛永二十年）には幕府
 も折れたのが、新規に開墾した
 耕作地においては栽培を認める
 ように方針を換えた。やがて

五代将軍綱吉の治世には、完全
 に禁煙令は形骸化してしまっ
 たという。
 幕府の禁煙令をものめさせ
 す日本中に広まった葉たばこ
 の栽培は、各地の気候風土適
 応しながら、さまざま種類の
 種子としての原種が同一だったの
 が、それとも複数の種があった
 のか、どのような変異が展開し
 ていったのかなど、詳細は不明
 な点が多い。だが、それらの
 土産に根付いたたばこが、変化
 し富んだ日本の気候風土に適
 されたから、今般に言えるは正
 地ブランドを形成していった事
 実は明確に記録されている。
 寺島良安が編纂した江戸時
 代の料理事典「雑学三才図会
 （一七二三年）には、遠藤、上野、信
 濃など八ヶ国九ヶ所の産地が
 見えるが、さらに百年後に重
 『河原野抄』によって著された
 『狂歌草紙』を紐解くと、
 北は出羽から南は大隅まで、二
 十四ヶ国三ヶ所以上の産地の
 記載がある。さらに近代の資料
 を探ると、「たばこ専売史」に
 は明治十二年（一八九〇年）当
 時の「たばこ産地分布図」があり、
 そこには北は三ヶ所から南は福
 まで、九十八ヶ所の産地が細
 かな地図とともに記録されてい
 る。地図と地名をよく読むと、も
 うたばこを生産していない県な
 いと思えるくらい、日本中とい
 うところには産地があることが
 わかる。ちなみに同年における

生産量は日本全体でも約四〇
 〇〇〇トン、県別に見ると最大
 の産地は栃木県で約四〇〇〇
 トン、次にいで茨城県約三〇〇
 〇トン、他では福島県や岡山県
 広島県、徳島県、鹿児島県など
 が二〇〇〇トン以上を生産して
 いたようである。
 そうして、明治三十年（一
 八九九年）には葉煙草専売法が、
 明治三十七年（一九〇四年）には
 煙草専売法が施行され、現代に
 いたるたばこ産業の基盤が成立
 する。

——とこまで駆け足に国
 産葉の歴史を掘り返してみたが、
 このページでも、たばこにか
 かわる数々の人々の歩みが見え
 る。葉たばこの生産者のたばこ
 ぬ努力と、たばこの製造者の技
 術研鑽、そしてたばこを吸い続
 けた人々のたばこへの愛。それ
 らの歩みもたまたまのもの、
 現代におけるたばこ文化なので
 ある。
 以上を踏まえて、このリーフ
 レットに込めた思いを明らかに
 するとすれば、それは「国産葉
 たばこに、少しでも興味や関心
 を持つてほしい」ということにな
 るだろう。
 次にページからは、国産葉たば
 この生産プロセスに焦点をあて
 主として農家のみなさんのよう
 に葉たばこを育てているか、を
 ビジュアルとともに紹介してい
 く。葉たばこ農家のみなさんの
 仕事における、丁寧で美しい姿
 を感じ取っていただければ嬉しい。



子床で成長を待つ苗の様子は愛らしい。四月になる頃には、この苗たちは皆ビニールハウスを卒業し、外に出る。本畑へ植え替える際には、この小さな苗たちを傷付けないよう、専用の道具で畦に穴を開けて、細心の注意を払いながら丁寧に移植されていく。

M a y

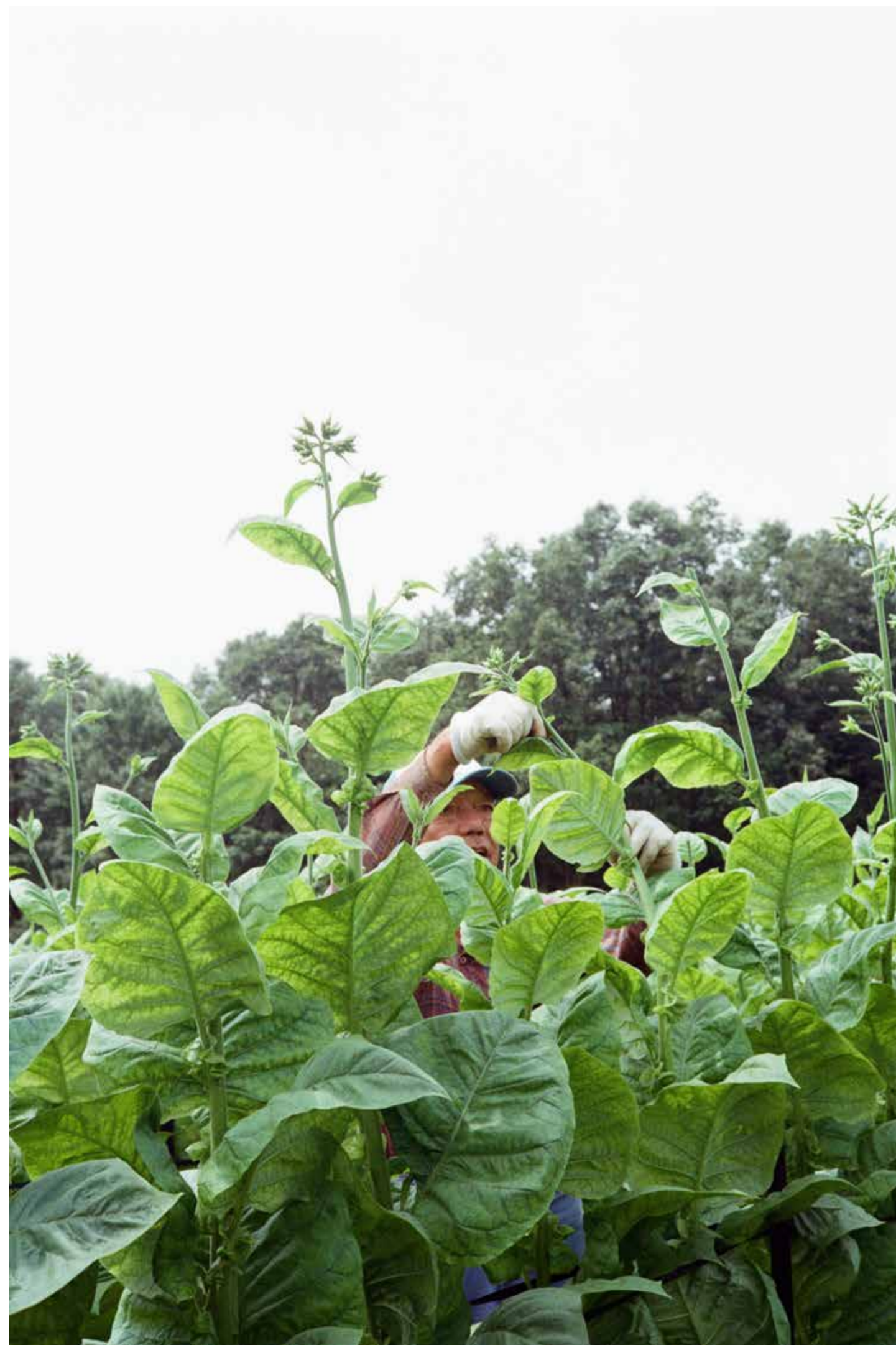
五月

本畑への移植が終わった苗たちは、すでに子床の頃と比べて、何倍にも大きくなっている。この頃に履行調査（植付本数調査）が行われる。決まった本数と間隔で作付けされているかを地域の葉たばこ農家と組合員、それからJTの社員とによって、厳密に調査するのである。





履行調査に参加した葉たばこ農家の
方が育てているのは黄色種。調査終了後、
休息を取りながら、畑の状況や気候につ
いてなどを話し合う。履行調査は貴重な
情報交換の場でもある。

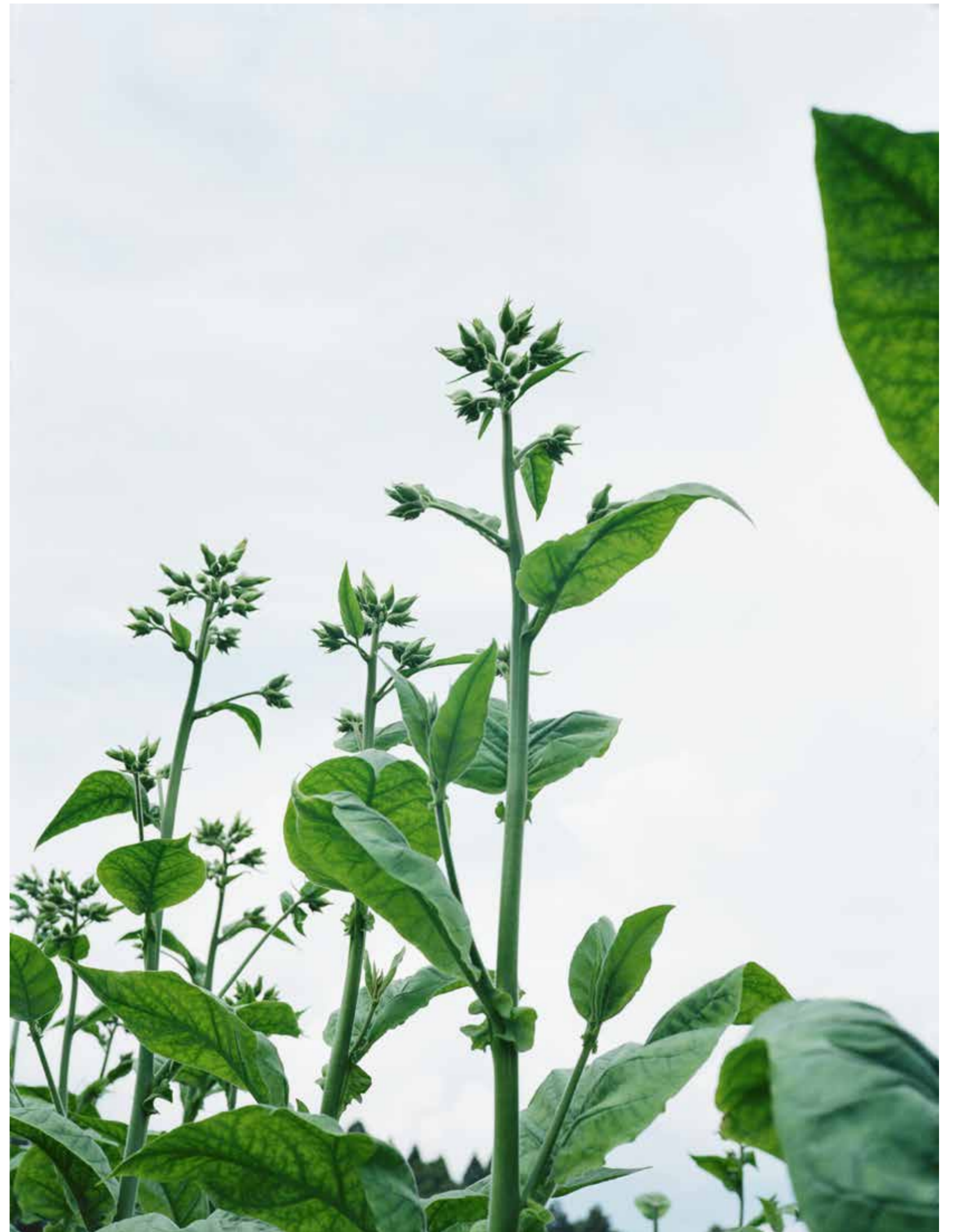


June

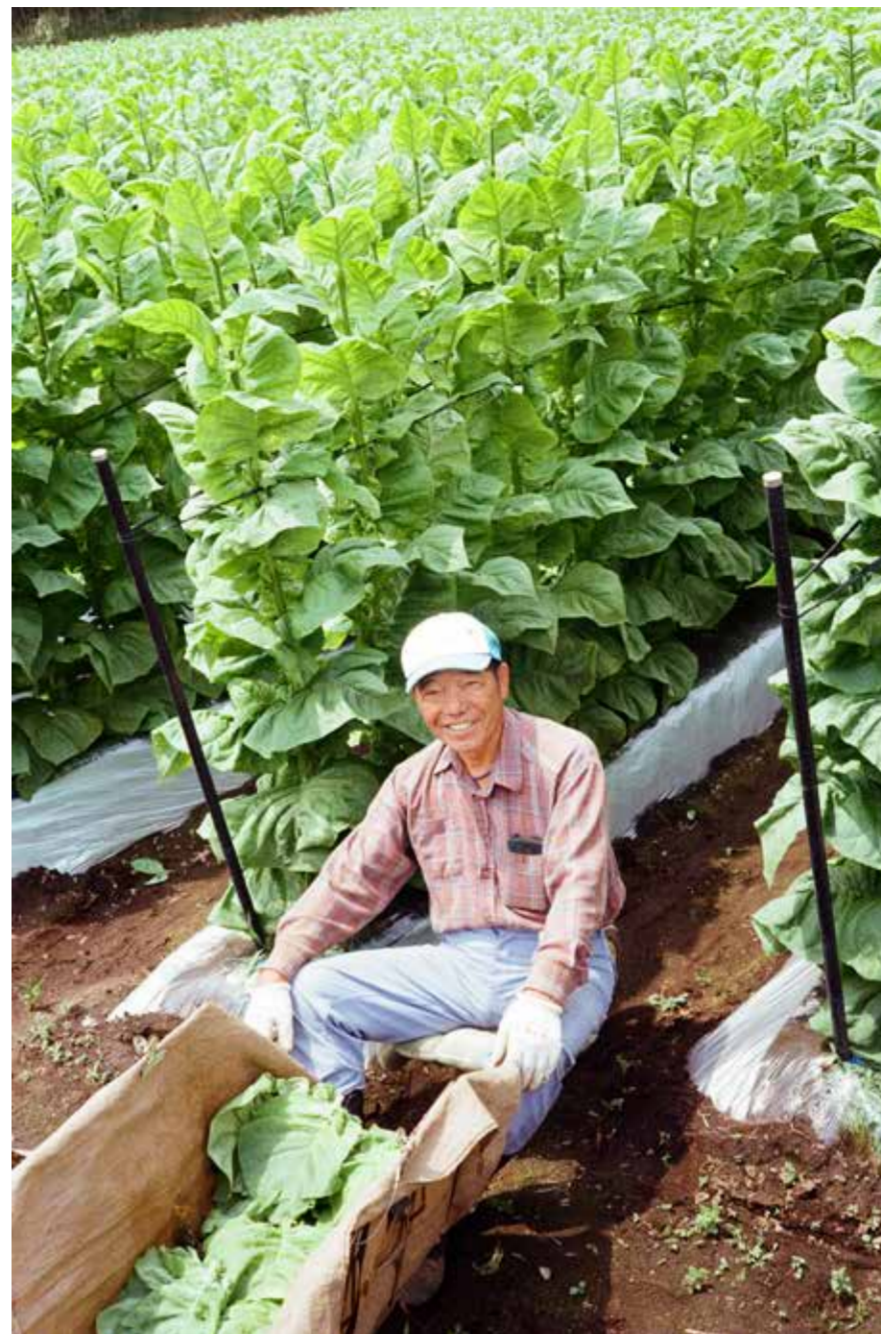
六月

大きく成長した葉たばこは、この頃になると花を咲かせようと蕾をふくらませる。養分や水分を葉により多く蓄積させ、葉の成熟を促進させるため、花軸を含む花を切り落とす心止しんどめをする。また、成熟の進んだ下のほうの葉から、順に収穫がはじまるのもこの頃。手作りの台車に乗って後退しながら一枚一枚収穫をする。





たばこの成長は早い。本畑に移植してから約二ヶ月で、人の背丈ほどに伸びる。心止の際には、開花したたばこの花にも出会う。たばこの花は、穏やかな薄いピンク色をしている。収穫した葉は、繩のより目一枚ずつ挟み込む。これを葉編みと呼び、効率よくスピーディーにやるためには、熟練の技が必要となる。葉が挟み込まれた繩は、ピニールハウス内に吊るされ乾燥作業がスタートする。国産葉たばこの乾燥はマニアル通りにはいかない。湿度や気温、その年の気候などを見極めるための経験が重要で、ベテランの農家の方でも大変に気を遣う工程となる。



July

七月

ほぼすべての葉が収穫され、
 葉編みが行われる。
 たばこの上のほうの葉は幹ごと刈り取られ、
 幹に葉が付いたまま幹干しをする。
 この部分が最も上質な葉たばことされる。
 乾燥工程は非常にデリケートで、
 たった一晩でカビが生えて
 ダメになることもあるらしい。
 黄色種は機械による乾燥ができるが、
 国産葉たばこは
 ほぼ自然の環境下で乾燥をする。





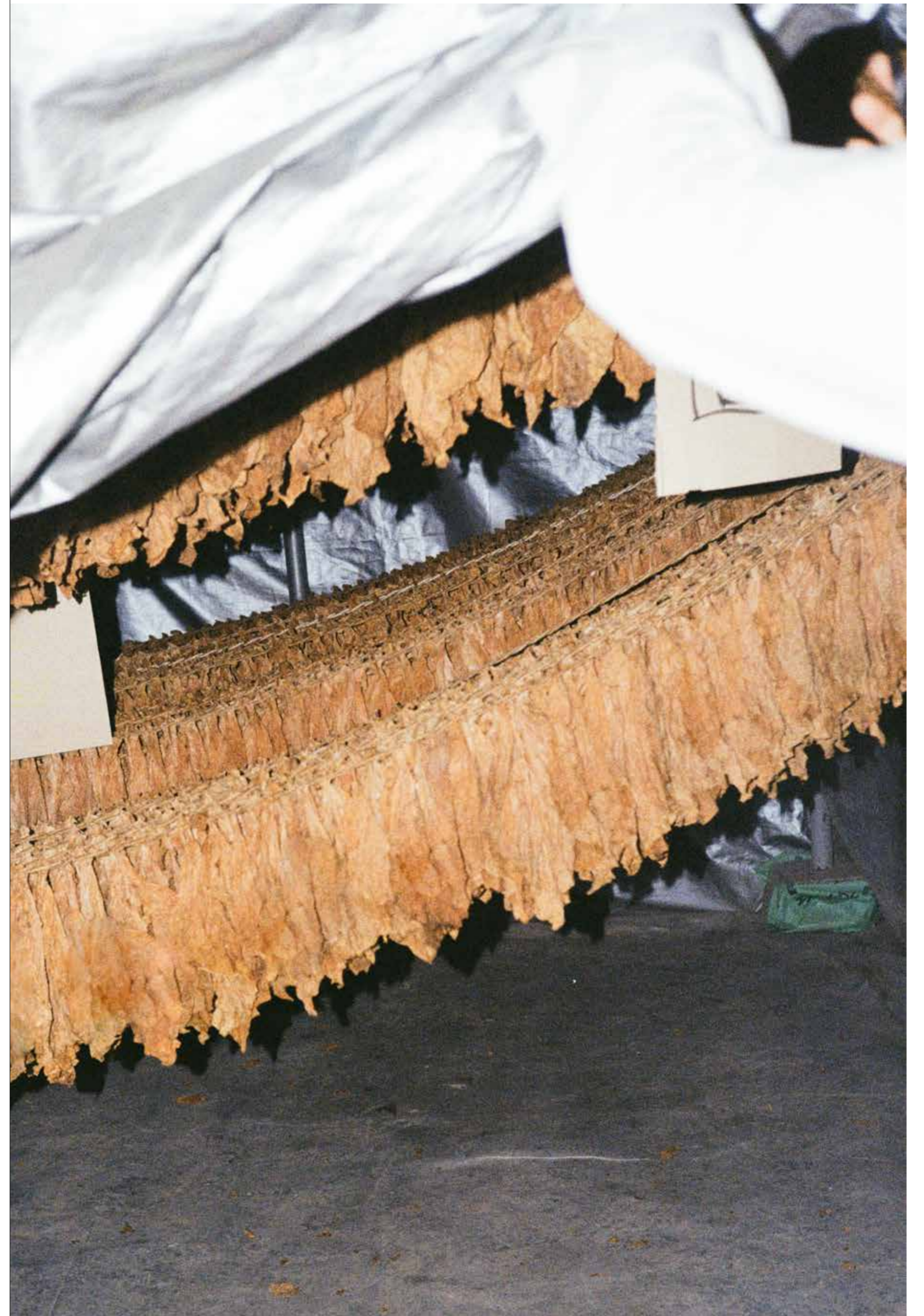
October

十月

乾燥が終わりを迎える季節。
 出荷に向けて農家の方は最後の仕事をする。
 乾燥が済んだ葉たばこを、
 かまぼこ型の丸太の上で、
 一枚一枚、丁寧に広げる
 のしという作業がはじまる。
 それが終われば、
 袋詰めをして出荷の準備が完了となる。



六月に収穫された葉は、すでに綺麗な茶色へと変色していた。葉の色の移り変わりは、葉の熟成を見極める大切な指標となる。農家の方は、どんな些細な変化であっても見逃さないよう、常に真剣に葉を見る。変化を確認しながら、さまざまな微調整を繰り返していく。





のしに使うかまぼこ型の丸太は、農家ごとに趣が異なる。大きさや形だけではなく、滑りをよくするためにカムテープを貼ったりと、さまざまな工夫が施されている。また、このとき葉があまりに乾燥していると割れてしまうため、のしの前に一度夜露に晒し、少し湿気を含ませて、柔らかくしなければならぬ。のしを終え、広げられた葉は重ねられ、重石が乗せられる。そうして、平たい状態になった葉は丁銀に並べられ再度乾燥させられる。何回目の収穫かわかるように袋詰めをしたら、いよいよ出荷ができる。





国産葉 の 未来

取材させていただいた葉たばこ農家の方々のおかげで、普段はなかなか知ることのできない、おそらく意識することも難しいと思われる、国産葉の生産の実際のようなものを、豊富なビジュアルとともにリーフレットにまとめることができました。改めて友人と私の訪問を嫌な顔ひとつせず受け入れてくださった南阿蘇の葉たばこ農家の方々、それから現地を案内してくださっただけでなく貴重な資料を貸与してくださったJT原料部の方たち、そしてこのリーフレットを手にとってくださった読者の皆様に、御礼申し上げます。

農業というものは、その本質的な側面において、非常にサステイナブル（持続可能な存在）である。当然だが、誰も彼もそのとき限りで農業をやっていない。去年の労働は今年の収穫につながり、今年の収穫はまた、来年の労働につながる。土地がやせ細ることのないよう、さまざまな事柄に気を配りながら、丁寧に慎重に、作業を繰り返していく。収穫は手段のひとつであって、目的はその先にある「農業の継続」にこそある。農作地を守り伝え、常に生産が可能な状態として保持し続ける。農業がサステイナブルであるというより、サステイナブルでなければ農業ではない、と切り捨てることすらできると私は思う。

だからこそ、農業には歴史が存在する。今も昔も皆からその土地で農業を営んでこられた方々だった。先祖から受け継いだ土地で、葉たばこの栽培を含め、いろいろな農作物をつくり続けてこられた方々だった。彼らの営為は、まさしくサステイナブルであり、それをごく自然に体現している。

無論、簡単な道筋ではない。時代が変われば社会も変わるし、人も変わる。気候変動というキーワードが示すように自然だっというだけでも同じとは限らない。そうした大小さまざまな変化に柔軟に対応しながら農業を継続していくのは、口で言うほど生易しい仕事ではないに違いない。私なら、三日と持たずに音を上げてしまうだろう。

しかしながら、私にもできることはある。感謝である。

葉たばこ農家の方々の、たくさんのお手間をかけたが、葉たばこの生産を続けてこられている姿勢に、感謝をすることが私にはできる。先に私は「たばこ文化」なる言葉を使ったが、長く残る文化とは、往々にしてユーザの感謝が土壌となっているケースが多い。逆に言えば感謝をベースにしている文化は、一世を風靡したり社会現象になったり特定の誰かに莫大な利益をもたらしたりしたとしても、あっけなく消え去り、歴史から忘れられてしまう。たとえ経済規模が小さなものであっても、ごく一部の地域のものであったりしても、感謝に下支えされる文化は息が長い。標準語のイントネーションをマスターするのは多くの日本人にとってそれほど難しい技ではないが、それでも関西弁と呼ばれる口語表現がこの世から絶対になくならないのは、あの言葉遣いとあの喋り方が象徴する文化に、すべての日本人が感謝をしているからである。どれほどグローバルイズムが伸展し、大量生産された商品がスピーディーに全国津々浦々に行き渡るようになって、伝統工芸と呼ばれるプロダクトが日本各地に存在し続けるのは、それを産み出す土地や自然そのものに、その土地の人々のみならず、多くの日本人が感謝をしているからである。

だからこそ、感謝をしよう。私はそう決めている。



紫の香り

発行日：二〇一三年三月

写真：富澤大輔

文章：川崎昌平

紙面設計：明津設計

協力：葉たばこ農家の皆様

発行：日本たばこ産業株式会社

た。国産葉に、国産葉を生産する葉たばこ農家の方々に、感謝をし続ける……それが国産葉の未来を、ひいてはたばこ文化の未来を守り、あるいは切り拓く手段になると、私は思っている。

もつとも、この感謝は、ユーザー目線のそれであって、葉たばこ農家の方々の視線は別の方向にある。

取材が終わり、そろそろ帰ろうとする段になって、友人が「皆さんのおかげでたばこがあるんだと、今日わかりました」とAさんに頭を下げ、「ありがとうございます」と礼を述べると、Aさんが言ったのである。

「いやあ、大地の恵みってやつのおかげだよ」と。

大地の恵み。平凡な表現であるはずなのに、Aさんの言葉として聞くと、信じられないほどの説得力を持つ言葉として私の耳に刺さった。

サステイナブルであるためには資源の適切な使い方が肝要であることは言うまでもないが、さて、農業における資源とは何か。取材をした友人や私の目には、一所懸命に働く農

家の方々の努力こそがそれと思えたが、農家の方々からすれば「そうではない、大地の恵みこそが、継続のための最大のリソースなのだ」ということになるのかもしれない。

私は葉たばこ農家の方々に感謝し、葉たばこ農家の方々は自然の恩恵に感謝する。

自然は葉たばこを育てる大地の恵みを葉たばこ農家の方々にもたらし、葉たばこ農家の方々は私の日常にたばこをもたらししてくれる。つまり、Aさんの言葉を借りれば、たばことは大地の恵みの結果なのである。

私गतばこと向き合うとき、私は大地の恵みに接していたのである。今回の取材を通じて、私のたばこに対する見方・考え方はいろいろと変化したが、この視点の追加こそが、最大の変化かもしれない。曰く、たばこは、大地の恵みなり、と。

文化を守るためには感謝が重要だと書いた。感謝の火を絶やさないようにするためには、新鮮な空気が必要である。国産葉の未来とたばこ文化とを守り続けるために、私は新たに大地の恵みを感謝の対象として加えてみようと考えた。きっと、新しいたばこの表情に出会えるはずである。

JTI

写真家・富澤大輔制作の
限定ポスターが
抽選で10名に当たる
アンケートを実施中。
詳細は以下の二次元バーコードから
WEBサイトをご覧ください。



<https://www.jti.co.jp/sustainability/journey/index.html>

