

ともに暮らす。
ともに生きる。

佐藤 治さん 「伊達郡川俣町」

5年連続養蚕生産量日本一を誇る
平成10年度、蚕糸・地域特産部門で天皇杯を受賞
日本一長い焼き鳥挑戦の仕掛け人でもあるカイコもシャモもデリケート
人の管理がすべてを決める
賞賛される優れた生産技術は
すべて愛情から生まれる

伊達郡川俣町は絹の里。その始まりは、遠く1,400年前。語り継がれる伝説によれば、京から落ち延びてきた小手姫（蘇我馬子に暗殺された崇峻天皇の妃、聖徳太子のおばにあたる）が、女神山付近に居を構えて桑を植え、養蚕、糸紡ぎ、糸練り、機織りなど手技の数々を伝授したことだという。川俣の軽目羽二重は、現在も提灯、扇子、ばんばりなどの国内需要のほとんどをまかなっている。

養蚕は、川俣の主産業ではなくなったが、今も、強く息づいている。年間5トンの繭を出荷し、産繭量日本一を誇るのが佐藤治さん。二十二代目を継ぐ養蚕家だ。「カイコは人の管理がなければ生きられないデリケートな生き物。消毒が強い桑を食べればすぐに死んでしまう」。繭の品質には徹底的に、そして伝統にもこだわる一方で、先進的に養蚕機械を導入。優れた生産技術とカイコへの愛情が、高品質で均一な繭の量産につながっている。

佐藤さんのもうひとつの大きな仕事は、川俣シャモの飼育。上質のシャモに育て上げるために、徹底管理と一括管理を行いたいと、シャモ農家数名と会社組織にした。「シャモは、生後28日くらいで、その善し悪しが決まってしまう。この時期をいかに過ごすかが、決め手になる。佐藤さんは、抗生物質は使わず、葉草のようなエサを与える。臭いや雑菌の繁殖を防ぐ効果の高い菌をエサに混ぜ、体質改善を図り肉質の向上させる。現在の出荷数は5万羽、5年後には8万羽を目指している。



川俣シャモは、ミシュラン東京で三つ星に輝いた店でも採用されている

経営者として手腕を発揮する佐藤さんの最大の楽しみは狩猟。「冬は猟師になるんだ」と満面の笑みをたたえて話す。「朝早くからイノシシ狩りに出かけ、帰宅後はタラノメ栽培の作業に取りかかる。ちゃんと残業もしてるんだよ」と笑う。

「親の苦労を見ていたから、養蚕なんてやりたくない」と思った時期もあったそう。それでも「カイコもシャモも愛情かけて育てれば、手をかけた分だけよく育ってくれる」喜びが、佐藤さんの原動力になる。「あぶくま地域で暮らしているから、大好きなイノシシ狩りも難なくできる」と、今の生活を満喫している。

ともに暮らす。
ともに生きる。カイコの卵
ゴマ粒くらいの大きさ

カイコは桑の葉を食べて成長し、やがて口から絹糸を出し、米俵型の繭を作り、その中で蛹化する。カイコは家畜として扱われているため、「一匹、二匹」ではなく牛などと同様に「一頭、二頭」と数える



シャモは国の天然記念物に指定されているため、食用にはできない。川俣シャモは、アメリカ産のロード・アイランド・レッドという肉卵兼用種をかけ合わせて生まれる。平飼い開放鶏舎で、のびのび運動と日光浴をさせ、草を食べさせ、運動をさせる。飼育期間は一般ブロイラーの倍の約4カ月