

ごちそうさまの笑顔のために。We create chemistry, BASF

Paddy

【パディ】2016 秋号 vol.57



 **BASF**
We create chemistry

ばれいしょ王国・十勝平野の 未来につながる畑づくり モーティブ乳剤を活用します。



時間や労力がかかります。ばれいしょ栽培で特に大変なのは収穫作業で、ハーベスターで収穫し、順次機上選別して出荷します。約ひと月かけて行われ、時には夕暮れ近くまで作業を続けることもあると言います。

2年先、3年先の畑にも 持続的な効果が期待できる

ばれいしょはポテトチップス用、その他の加工用、生食用などさまざまな種類を栽培しています。その中で、農協から除草の効果が長く持続する薬剤としてモーティブ乳剤を紹介され、昨年からはポテトチップス用の「トヨシロ」という品種に使用することになりました。

ばれいしょは茎が伸びてくると、葉を傷めないために、むやみに畑に入ることができません。しかし、雑草が生えると収量に影響が出るため、これまでは草取りのために入ることもありましたが、モーティブ乳剤を初めて使用した昨年、児玉さんはかなり雑草が減った実感を得られたと言います。特

に、厄介だったイヌホウズキが目に見えて減ったため、畑に入る必要がなくなり、「ほっとしました。長く効いてくれたので、精神的に楽になりましたね」と笑顔を見せます。

また、児玉さんはモーティブ乳剤の適用であるばれいしょの次につくる作物のことも考えています。ばれいしょを植えた年に雑草が抑えられれば雑草の種が落ちないため、その次の年に輪作で他の作物を栽培する時にも雑草が減ります。雑草が作物の出来に影響する事もあるので、その雑草が減り翌年の栽培に好影響がでること、に、児玉さんは期待を寄せています。

青年部の仲間との交流で

新しい技術を仕入れ切磋琢磨

児玉さんの横でデニムのおしゃれなつなぎに身を包む元気な若者は、息子さんの勝俊さん。一時は他の仕事に就くことも考えていましたが、熱い思いを持つ地域の農協青年部の若者たちと交流し、「農業は真剣にやると面白いんだ」と感じたと言います。仲間

北海道芽室町 児玉典己さん、勝俊さん

北海道の南東部に広がる十勝平野は、夏は暑く、冬は寒さが厳しい内陸性の気候です。
昔から畑作や酪農が盛んで、大規模農場が営まれています。
中でもばれいしょ栽培は、北海道の40%以上を十勝が占めます。
そんな十勝の中西部に位置する芽室町の児玉典己さんと息子さんの勝俊さんに、
モーティブ乳剤についてお話を伺いました。



広大で肥沃な十勝平野で営む 多品種輪作の作物栽培

十勝の畑作地帯に入ると広がるパッチワーク模様の風景。小麦、てんさい、豆類など、多品目の畑がその模様を織り成しています。畑の栄養分をバランスよく保てるよう、十勝の多くの生産者が複数の作物の輪作体系をとっているのです。

芽室町の児玉さんは、37ヘクタールの広大な畑のうち、9ヘクタールではれいしょを栽培。小麦、てんさい、大豆との4年輪作体系をとっており、特にばれいしょは、連作をせず3〜4年の間隔をあけることで、形や大きさもそろった高品質のイモができると言います。堆肥なども積極的に使用し、質の高い作物づくりへの研究に余念がありません。児玉さんの畑は、見ていて爽快なほどに畝がまっすぐに伸び、培土もきれいに整えられています。これまで培われてきた高い技術、丁寧な作物を作ろうという思いが伝わります。

広大な畑では、作業一つにも多大な

たちは新しい栽培技術について常に勉強し、情報交換が活発に行われています。つなぎも、青年部でそろいで作ったものです。

勝俊さんは、仲間と言われて初めて、父の偉大さに気付いたと言います。「作物の色や育ち方を見て、作物が欲しているものやその畑が持っている地力を知ることなど、数値や理論だけではない農業を知っている父から、いろいろなことを教えてもらっています」。

仲間や父に追いつこうと一生懸命な勝俊さん。典己さんも、そんな息子や若者たちの姿が頼もしいと目を細めます。勝俊さんが取り入れたい新しい技術と、父のこれまでの経験とがぶつかり、時にはけんかになるといふ2人。それだけ真剣に農業に向き合っています。

未来の土や地域のことを見据えている児玉さん親子には、これからもモーティブ乳剤が強い味方になってくれることでしょう。



効果が続くモーティブ乳剤は、品質の高い野菜づくりに欠かせない強力な相棒です。

北海道斜里町 高橋孝徳さん



※5ℓボトル＝北海道限定

世界自然遺産・知床半島の西側を有する斜里町。
冬には流水で覆われるオホーツク海に面し、
山麓地帯と平野からなる農地で、野菜や小麦の生産、酪農や畜産が行われています。
ここ斜里町でJAのばれいしょ部会長を務め、たまねぎなどの生産も行う高橋孝徳さんから、
モーティブ乳剤をどのように活用しているか、お話を伺いました。

オホーツクの厳しい自然の中 品質の高い作物を生産

秀峰・斜里岳を望む素晴らしいロケーション。流水が来るため冬は寒く、春先にはフェーン現象により吹きおろしの強風が吹くなど厳しい側面もありますが、夏は晴れの日が多く日照時間が長いので、野菜の栽培にも適した気候です。ここで57ヘクタールの畑を持つ高橋さんは、ばれいしょ、てんさい、小麦の3年輪作、そしてたまねぎの栽培を行っています。

ばれいしょはきたひめ、スノーデン、トヨシロなどの品種を生産しています。高橋さんの作るばれいしょは、収量、腐れや傷の少なさ、形の安定性など、品質にも定評があります。

「高橋さんは圃場管理をしっかりしていていつも畑がきれい。畔の草もしっかり枯らしているので虫も少ないです。ばれいしょだけでなく、タマネギの歩留まりもトップレベルです」と、JA斜里町の担当者も太鼓判を押します。

栄養たっぷりの環境で育てますから、当然雑草も育ちます。そのため、苗が活着した段階で散布し、効果が持続するモーティブ乳剤が大変重宝しています。品質の高い作物を作り続ける高橋さんは、これからもモーティブ乳剤を活用したいと話してくれました。

一度で済み、効果が長いいため 大規模生産の作業負担が軽減

品質の高い作物づくりに人一倍努力を重ねる高橋さん。薬剤に関しても多方面から情報収集をしています。その中で知人から紹介されたのが、除草剤のモーティブ乳剤。フィールドスターPとゴーゴーサンの混合であるモーティブ乳剤は、幅広い種類の雑草に効果を表すこと、効き目が長いことに魅力を感じたという高橋さん。それまで、たまねぎの除草は、ゴーゴーサン乳剤散布後、キク科雑草を抑える薬剤を別々にかけていました。3年前に使ったところ、キク科、イネ科の草に対して、目覚ましい効果を発揮したと話してくれます。

この地域では集中豪雨や強風に見舞われることも多く、そのような時にはたまねぎの茎が折れ、病気の菌が入ってしまいます。そのため茎が伸びてからの防除は欠かせませんが、その時に雑草が多いと薬剤がうまくかからず、病気のリスクが高まります。

また、たまねぎの畑は5ヘクタールと広大。薬剤をかける作業が一度で済むことは大幅な効率アップになります。草が多く生えてしまった場合は手取りをしますが、その途方に暮れるような作業も軽減されました。

たまねぎで大きな効果が見られたため、昨年からは、ばれいしょにも使用することになりました。ばれい

しょの早期培土の場合は、培土後にモーティブ乳剤を散布しますが、培土の高さやタイミングはその時期の雨の降り方などを見て図っています。ばれいしょは、葉や茎が弱いと雑草や病気に負けてしまうので、早い段階で繁茂させることが重要だと言えます。今年は植付後に雨が続き、なかなか気温が上がらず、繁茂が例年より遅くなりました。そのような年は雑草が発生しやすくなるため、効果の長いモーティブ乳剤の力は大きいと言います。今年はほぼすべての品種のばれいしょに使用しています。雑草が生えていない畝間を見て、効果を実感している高橋さんです。

おいしい作物を、の思いで

自家製有機堆肥を30年以上

ばれいしょ部会の部会長を務めている高橋さん。部会の仲間も「おいしい作物を作りたい」という思いが強く、農協からFAXで情報を流してもらったり、常に新しい技術の習得には余念がありません。

高橋さんは父の代から30年以上、自家製の有機堆肥を使っています。ばれいしょ、てんさい、小麦を輪作している畑には、ビートの年に有機堆肥で土にたっぷりの栄養を与えます。一方、たまねぎは実を大きくおいしく育てるために、苗を植える前に毎年有機堆肥を入れ、さらに追肥もしています。



「また食べたい」と思わせる 美味しいすももを目指して。 ナリアが「役買」しています。

山形県東村山郡中山町

JAやまがた広域すもも部会 部会長、
豊田果樹部会 すもも部 部長

今田 才和さん

東につらなる蔵王連峰、西にそびえる霊峰月山、
そして北には最上川をのぞむ、山形県中山町。
NHK連続ドラマ「おじい」の故郷としても知られています。
この中山町が誇るのは、香り高く、甘くて大きい「すもも」。
生産量は県全体の30%を占め、東北二の名を馳せます。

ナリアWDG（以下、ナリア）は、この中山町のすもも作り
どのような点でも役に立っているのでしょうか。



フルーツ王国・山形県が誇る、 東北一のすももの名産地。

JAやまがた・北部管内の中山町では、
昭和40年代から豊田地区を中心に、ぶどう
に代わる作物としてすもも栽培が盛んに行
われるようになりました。北部管内は、
中央、西部、南部を含めた4地域のなかで
すももの主力産地として知られ、平成27年
度実績では、JAやまがた全体の生産量
387トンの半分以上を占める219トン
のすももを生産しています。

この地で、すもも1.5haをはじめ、りんご
1ha、もも30a、なし20a、さくらんぼ10aの
大規模な園地をご家族で営む今田さんは、
産地を背負って立つすもも作りの若きホー
プです。北部管内のすもも部会長だけでな



く、JAやまがた全体を統括する「広域
すもも部会」の部会長も兼任。山形県の
すもも作りの顔として活躍されています。

そんな今田さんの園地は標高2000m
を超える山の中、まさに「天空のすもも園」
と呼ぶにふさわしい傾斜地に広がっていま
す。それもそのはず、こは「谷木沢城跡」と
呼ばれる中山町の史跡。室町時代に付近
一帯を治めた豪族の城郭（山楯）だった場所
をそのまま畑として利用しているのです。
「傾斜地での作業は大変ですが、太陽が
まんべんなく当たるので果実の甘みが
増し、色づきも良くなるんですよ」。

そう教えてくださった今田さんは、早生
品種の「大石早生」から晩生の「秋姫」まで、
11種にものぼるすもも品種を栽培。山形盆
地を一望できる天空の園地で、はるか東の蔵
王連峰から昇る朝日を浴びながら、6月下旬

旬から9月下旬までのおよそ3か月間、
休みなく収穫作業に励んでいます。

前日まで使えて、汚れが少ない。 安心して使えるのが良いね。

今田さんが理想とするすももは、自分の
子供に食べさせて「美味しい」と言ってもら
えるもの。

「子供は正直ですからね。そう言われる
ものこそが、一番美味しいすももだと思いま
す。さくらんぼ、りんご、ももなど、山形には
美味しいフルーツがたくさんありますが、
『また、すももを食べたい』と皆に思ってもら
える出来の良いものを多く作っていきたく
いですね」。

そのために、味はもちろん見た目にもこ
だわり、目で楽しんで、舌で味わうような
すもも作りを目指す。そう意気込む今田さ
ん。より良い品質を目指すうえで、病害
虫対策には気を抜けないと言います。

「なかでも、夏場の大事な実りの時期に
発生する『黒星病』や『灰星病』には、要注
意。しっかりと予防しておかないと、大事な
果実に病斑ができてしまい、商品価値を大
きく落としてしまいます。ウチでは夏の

長い期間、早生から晩生までさまざまな品
種を混植して育てているので、蔓延させて
しまつと後から収穫する品種にも影響が
出てしまつてしまいます」。

高温多湿は、病害にとっては感染拡大の
好条件。そのため、3か月に及ぶ長い収穫
期間内にしっかりと予防散布をして感染を
防ぐことが必須です。しかし、すももに作物
登録のある農薬自体が他の果樹に比べて少
ないことが、長年の悩みだったと言います。
そうしたなかで今田さんは、地元JAから
ナリアWDGを紹介されました。

「ナリアは病害の感染を抑える力が強い
から、ローテーション防除の要として使えま
す。今年から、すももでの使用時期が、『収
穫前日まで』に変更され使いやすくなりま
した。また、これまで使用していた殺菌剤
は、収穫直前に使つと果実が汚れるのが
ネックでしたが、ナリアはその点も汚れが
少なく、良いですね。しかも混植園でも安
心して使えるからとても助かりますね」
と、笑顔で語ってくださった今田さん。

「誰からも美味しいと言われるすももを
作りたい」という強いこだわりを持つ今田
さんに、今後もナリアが力になってくれる
ことを願っています。

夫婦二人、理想郷での生活に、 農業はなくてはならないもの。 デランも欠かせない二剤です。

福島県伊達市

J Aふくしま未来

伊達地区モモ生産部会 会計／霊山支部 支部長

大武 秀紀さん・祐子さん

福島県の北部に位置する伊達市は、

独眼竜政宗で有名な「伊達氏」発祥の地として知られ、
山々に囲まれた緑豊かな福島盆地の中にあります。

伊達市はまた、ももの一大産地としても有名で、

福島市に次いで県内2番目の出荷量を誇ります。

この地でも作りに勤しむ大武さんご夫婦を訪ね、

デランフロアブル(以下、デラン)

について伺いました。



福島の桃源郷へ新規就農。 そこは、ふたりの理想郷。

全国第2位のもも生産量を誇る福島県。

産地の一角をなす伊達市霊山町は、7月から9月までまさに「もも色」となります。この地で農園を営む大武秀紀さん・祐子さんご夫婦は、今年で就農20年目を迎えます。栃木県生まれの秀紀さんは、サリリーマンから転身。山形県生まれの祐子さんと東京で趣味を通じて出会い、「都会を離れた環境で、自給自足の自由な生活をしよう」と共に理想を抱き、互いの故郷の中間にあたる福島県での就農を目指しました。

そして平成9年に脱サラし、霊山町で



新規就農を果たします。以来、土地を借りて

生産の幅を徐々に広げていき、15aからスタートした経営面積は、現在170aにまで拡大。もも30a、露地きゅり13a、かき30a、さやえんどうを主に栽培し、今年からは原発事故以降中止していた「シビカリ(天日乾燥米)」の生産も再開しました。

夫婦二人三脚、地道な努力の甲斐あって秀紀さんは現在、生産者40数名を擁する霊山支部の支部長を務めています。これは、農業者としての力が認められたことはもちろん、新規就農者として霊山の地で獲得してきた「信頼」の証しでもあります。

そんな大武さんご夫婦が手がける自慢のももは主に7品種。7月末の「暁星」を皮切りに「あかつき」「まどか」「紅博桃」など、

8月中・下旬まで出荷しています。お二人のモットーは、がむしゃらにやらないこと。

時間を農業のためだけに使うことをせず、テレマックスキーや登山、自転車など夫婦二人で趣味を楽しむ時間をなにより大切にしています。こうした生活スタイルで、なすべきことを丹念に、二つとつ果たしてきたと語るお二人。収入を安定させるべく、ブログやネット販売も駆使しながら積み重ねてきた歩みは、着実に成果となって現れています。

耐性菌がつきににくく、安心して 使えるところがお気に入り。

秀紀さんは、直売のももはもろちんのごと、市場へ出荷している野菜類も含めて、安心して食べられる美味しい作物づくりを常に心がけています。

「消費者に安心して食べてもらえる農作物を作りたいので、肥料は自家製の有機肥料を中心に使っています。農薬も必要最小限の使用を心がけていて、回数は防除暦の2〜3割減に抑えているんです」と秀紀さん。効果があり、作物には安全で、必要以上の「ストガ」がからないものという考えか

ら、農薬を含めた資材は厳選。地元J Aの防除ローテーションで長く推奨されているデランは、秀紀さんが昔から愛用している基本剤のひとつです。デランを使った5月下旬頃の予防散布は欠かせないと言います。

「うちの畑は、山に囲まれた土地にあります。多くの恵みをもたらしてくれる山は、同時に害を及ぼす病害虫の発生源でもあり、病原菌も雨や風によって運ばれてきます。ももの代表的な病害は、せん孔細菌病、ホモブシス腐敗病、灰星病などですが、その感染をしっかりと防がないと、ももの実だけでなく、栄養をつくる葉にも被害が出てしまいます。対策には抗生剤がよく使われていますが、それらは言わば特効薬。効くからと言ってそればかり偏重していると、そのうち耐性がついて効かなくなってしまう。それが、何よりも怖い。その点で昔から愛用しているデランは、多様な作用点があるから病害に耐性がつきににくく、非常に重宝しているんです。」

「農業は、生活の手段であるだけでなく、暮らしを楽しむためになくてはならないもの。そして、努力を積み重ねただけ成果となつて返ってくる」。そう語るお二人に、これからデランが役立つことを願っています。



私たちの生活に なくてはならない野菜、 ジャガイモ！

ジャガイモは私たちの生活に欠かせない野菜の一つです。ジャガイモの起源はアンデス地方で、スペイン人によってヨーロッパへ持ち込まれました。当時は芽がでたジャガイモを食べて毒に当たったことから「悪魔の植物」と呼ばれ、避けられていたようです。日本には江戸時代にオランダ船によって持ち込まれ、観賞用として栽培されていました。

ジャガイモが一般的に食べられるようになったのは、飢饉を救ったからです。今ではヨーロッパで主食として食べられています。日本でも天保の飢饉の際に貴重なエネルギー源として人々を救い、今では食卓に欠かせない野菜となりました。

ジャガイモはじつはトマト、なす、ピーマンと同じナス科の野菜。ジャガイモの芋の部分は、根ではなく茎の一部で、トマトとそっくりな実をつけるのです。

今では様々な品種が出回っていますが、大きくわけて実が粉質のものと、粘質のものとに分けられます。男爵は粉質系でほくほくした食感。粉ふきいもやマッシュポテトなどに向いています。キタアカリ、インカのめざめなどは粉質のジャガイモです。メークイン、とうやなどは粘質のジャガイモで、火を通して煮崩れしづらいので煮物、フライなどに向いています。

ジャガイモの主成分はでんぷんですが、ビタミンCやB1も豊富です。特にビタミンCは熱に弱いビタミンですが、ジャガイモのビタミンCはでんぷんに包まれているために火を通して壊れにくく、寒くなるこれからの季節にはぴったりの野菜です。



殿倉 由起子さん

下井 泉さん

「YUISAI」の活動内容はこちらをご覧ください。
<https://www.facebook.com/vege.fru.yuisai>

「ジャガイモの包み焼き」はこの時期にオススメのお料理です。ジャガイモをスライサーでスライスして千切りにして、塩コショウします。この時に水にさらさないことがポイント。ラップの中央にジャガイモを敷き、サンマの切り身を包み、レンジで2分ほど加熱します。加熱することにより、でんぷんがまとめ役になります。

あとはフライパンに油をひいて、こんがり焼き色がつくまで火を通すだけ。グリル野菜などを付け合わせに添えて召し上がれ。

ぜひ色々な食材を包んで応用してみてください。



製品情報

畑作用除草剤

モーティブ®乳剤



- 登録番号：第23000号
- 有効成分：
ジメチナミドP……19.7%
ベンディメタリン……23.1%
- 毒 性：普通物*
- * 毒劇物に該当しないものを指している通称

広範囲の畑地一年生雑草に有効

フィールドスターPと
ゴーゴーサンとの
混合により更に
広い範囲の雑草に
有効です。



持続効果に優れる

優れた残効性により長期間にわたり
効果が持続します。

問題雑草を抑える

シロザやツクサなど問題雑草にも
高い効果を示します。

果樹・茶用殺菌剤

ナリア®WDG



- 登録番号：第21795号
- 有効成分：
ピラクロストロビン……6.8%
ボスカリド……13.6%
- 毒 性：普通物*
- * 毒劇物に該当しないものを指している通称

1剤で夏期病害を防除

2成分混合により、すももの黒星病、灰星病、
ふくろみ病に高い効果を発揮します。

広めの散布間隔

残効性に優れるので、広めの散布間隔でも防
除ができ、梅雨期でもゆとりのある防除体系
が組めます。

収穫前日*まで使用可能

果実への汚れが少なく、収穫前日まで使える
ので、早生種と晩生種の混植園でも使用でき
ます。 ※小粒核果類、大粒種ぶどう、かんきつ、茶、ホップは除く。

果樹用殺菌剤

デランフロアブル



- 登録番号：第21816号
- 有効成分：
ジチアノン(PRTR・1種)……42.0%
- 毒 性：医薬用外劇物

幅広い抗菌活性

かんきつ、なし、もも、りんごなど果樹の主要病害
に高い活性を示します。また、もものせん孔細菌
病のようなバクテリア起因の病害にも有効です。

保護効果に優れる

孢子発芽を阻害する作用が強く、優れた保護
効果を示します。

耐雨性に優れる

耐雨性に優れ、残効性に優れた剤です。

耐性菌が発達しにくい

耐性菌が発達しにくく、他薬剤で効果が低下し
た病原菌にも安定した効果を示します。

Topics ブログを開設！

BASF農業事業部ブログ 検索
<https://ag-blog-japan.basf.com/>

BASFジャパン農業事業部では、ブログを開設しました。

社員が農業に携わる中で経験したことや生産者の皆さまに役立つ情報、現場の声などをお伝えしてまいります。BASFジャパン農業事業部について知っていただき、より皆さまとのつながりを強めるための「ドアを開く」新たな試みです。



読者プレゼント

山形県産作物の果汁ジュース詰め合わせ 「山形代表」24本入りを5名様にプレゼント！

今号のユーザーズボイス取材先の1つ、山形県は豊かな自然と作物栽培に適した寒暖の差が大きいなどの気候条件に恵まれ「くだもの王国」「野菜の宝庫」と称されています。その代表作物で作られた、さわやかで香り豊かなラ・フランス20%果汁ジュース、すっきりとしたおいしさのりんご果汁100%ジュース、深い味わいのぶどう果汁100%ジュース、甘みと酸味が爽やかな完熟とまと無塩100%ジュースの詰め合わせです。是非、この機会にご賞味ください。ご応募お待ちしております。

■応募方法：官製ハガキに郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、職業、栽培作物、Paddyへのご意見・ご感想をお書きの上、下記宛先までご応募ください。FAXでもご応募頂けます。なお当選発表は賞品の発送をもって替えさせていただきます。 FAX番号 03-3796-9419
〒106-6121 東京都港区六本木6丁目10番1号六本木ヒルズ森タワー21階 BASFジャパン株式会社 農業事業部 Paddyプレゼント係

※個人情報、弊社の個人情報保護規定に従い厳重に管理いたしております。第三者への開示・譲渡・貸与などはありません。

締切：平成28年11月15日
当日消印まで有効





四天王寺

「どやどや」

かの聖徳太子が建立した日本最初の官寺として、また、大阪に暮らす人々の心の拠り所として古くから親しまれている、和宗総本山・四天王寺。この寺で正月14日に行われる「どやどや」は、ふんどし姿の男たちが勇ましい姿を見せる裸祭りだ。岡山県の「西大寺会陽」、岩手県の「黒石寺蘇民祭」と並んで日本三大奇祭の二に数えられている。

四天王寺では元旦より14日まで、一山の僧侶によつて天下泰平・五穀豊穡を祈願する修正会が六時堂において営まれる。この結願の日に、法要中に祈祷された牛王玉印と呼ばれる魔除けの護符をお堂の縁の天井から撒くという風習が今日まで続いている。

「どやどや」の名称は、男たちがその護符をいただごとと六時堂にどやどやと集結したことから呼ばれるようになったらしい。かつては、寺の西方の村の漁師と東方の村の農家が互いの村の威信をかけてその数を競い合い、前者が勝てば「大漁」、後者が勝てば「豊作」

と、二年の吉凶を占ったと云つ。

現在、「どやどや」の参加者は四天王寺にゆかりのある保育園・幼稚園・中学校・高校の生徒たちに特定されている。かつてのように裸の男たちの群れがひしめき合う様は危険をともない、争いが起こる恐れもあることから、昭和46年を機に学校参加の仏教行事として祭りの形態が変化したためだ。

参加者は全員、鉢巻、ふんどし、白足袋を着用。学校ごとに、わっしょい、わっしょいという威勢の良い掛け声とともに、西から赤色の鉢巻と幟旗の集団が、東からは白色を身に着けた集団が六時堂の前に押し寄せる。その数、5000人はゆうに超えるだろうか。全員で般若心経を唱えた後、いよいよ「どやどや」の火蓋が切つて落とされる。寒空のもと、教職員が大きな柄杓で容赦なく水を浴びせかけるなか、気炎を上げてひしめき合う青年たち。ひらりと舞い落ちてくる護符を我先に手にせんと高く高く手を伸ばし、数少ない護符をつかみ得た者は、ともに競い合った仲間と観衆にその幸運をたたえられる。

四天王寺において古来より行われてきた伝統の祭り「どやどや」。往年の活気をそのままに現代へと守り継ぎ、支え続けているのは、若き中高生たちの情熱だ。