

踏入十一月，柿子漸紅
村民開始風乾柿子
風乾後的柿餅...
這項產業在 19 世紀初引進這兒
〔滿山紅柿〕
〔上山市種柿人生活紀實〕
我今天覺得紀錄農村生活...
是很重要的
經常有人問我：
拍過「三里塚」系列後...
何故拍「牧野村」系列？
起初我無辭以對，實在尷尬
最近才想到理由
我想記錄古屋敷村那樣的農村生活
日本其實仍有這樣子的農村
我們該為這些農村做個記錄
但我拍攝古屋敷後才明白這道理
即是拍完稻米故事之後？
〔導演：小川紳介〕
我了解稻米後，愛上古屋敷村
我早就注意到...
你跟當地人聊天時
很自然用了他們的方言
對啊，不自覺就用上了
跟別的村一樣...
這村只有五、六座房子
冬天沒巴士，夏天每日只兩三班
物價比其他地方高二成
也許古屋敷村已被遺忘了
東北部地區...
有上千個這樣的農村
它們就像將滅的燭光
遲早一個一個的消失
八年來你蒐集農村生活的資料...
我看到不少現已荒廢的農村
如同自然淘汰一樣
我卻覺得違反自然
身為實況的記錄者...
我要為消逝的農村...
保留永恆的記錄
〔木村修一〕

爬這麼高，嚇死人
梯子不很穩
真的很危險
〔木村サト〕
我們今年柿子大豐收
但都太小了，太多不合規格
收成再好，也賺不到錢
一半以上都沒有用
令人很失望
柿子硬點無所謂，但小就不好
橘子再小都能賣
但是柿子小就只能餵鳥
柿子又不能留在樹上
因為廉宜，所以要多銷
太小了，也不知怎麼剪
看，這些多麼小
都長得太小了
她把柿子梗剪成 T 型方便掛起來
〔木村修一〕
爺爺常跟我說
柿子削皮後變褐色就不好
所以我得把皮削得盡量薄
試了好久才學會
現在我削得像紙一樣薄
開始時真的很棘手
你拍特寫時，希望我削得真的薄
女人來開工時，我就特別忙
如果柿子還沒削皮...
她們就沒事做
〔渡邊金一的家〕
這刀子和普通的不一樣
這是彎的，又有凹口
可以繞著梗削皮
這樣子固定再轉動柿子
〔渡邊智春的解說〕
慢慢轉動柿子
再將上面的部分切掉
這就行了
〔渡邊茂子〕
我有個問題請教你
你們過去用的削皮機...
是用鏈子和齒輪帶動
但現在只有齒輪沒鏈子

細節我不是很清楚
但我嫁來這兒時
見到一台有鏈子和齒輪的
此外，他們還有一個小一點的
到七三年我們便開始用這個
一直用到今天
幹嗎你把手柄向著自己轉
那是婆婆...
教我這樣做的
這種握法在削柿時...
比別的方法...
所濺起的汁液少很多
[我們聽到關於削皮機的有趣故事]
[發明人：中川仲治，1983 年卒]
〔中川トシ子〕
我剛嫁入夫家時
沒有做柿餅的經驗
婆婆教曉我所有細節
但她的方法我學不來
她這樣用削皮刀
令我經常割破拇指
她反覆給我示範
即使別的婦女也給我示範...
怎樣轉動柿子
但柿子實在很硬
我的右手根本沒辦法動
初時我沒法掌握竅門
所以只得移動刀子
而用左手緊握柿子
我無法趕上其他女人的速度
刀子常走歪了，割破我的拇指
過去我總是割到拇指
我丈夫中吉看得很難過
因此為我做了一把刀
他這新設計
讓我可以用刀尖勾住柿子的細梗
他看見我用得很開心
所以又做了好幾把同樣款式的刀
送給隔離鄰舍
他真的絕頂聰明
他做那東西是別人從沒想過的
我仍很感激他為我做了這事
可以運走了

首先要將柿子掛在棚架上
〔渡邊金一〕
柿子掛得高...
就可讓潔淨的風來吹走水氣
藏山附近首輪下雪過後...
便是乾柿的好時節
這樣子要風乾多久？
大概十天至兩個星期
接著便要放到乾燥室
但這還沒完成
柿子第二步移到乾燥室
我們用木炭令柿子更乾
〔中川庄太郎〕
我們現在還用的這部機器...
已很老舊了
我想大概有五十年歷史吧
那時候有兩種不同的削皮機
有一個叫關根孫助的人
他在我這裡工作
那時我們剛開始削皮的工序
他說可做個削皮機
他馬上走到村裡的單車店
你也看到，這都是單車取下來的
這是大一點的輪子，這是小的
再用鏈子將兩個輪連起來
這就是孫助的製成品
木架是我們自己做的
齒輪則從單車店買回來
由他給我們裝嵌
未發明削皮機以前...
我們都圍坐爐邊
用手來削柿子皮
一家人也都坐一起
大家要不用這種笨重刀子
要不用舊式的剃刀
用手削皮就一定沒效率可言
因此機器顯得相當有用
手柄轉動一下柿子便轉了三個圈
削皮的速度因此快了三倍
如果用大刀子或剃刀來削皮
一個晚上，即使最神速的人
頂多只削二至三百個
一點都不算多

後來
二次世界大戰我給徵召入伍
家裡就少了一雙手
但有了機器，就不成問題
我們是村子裡...
頭一家使用削皮機的
對我們而言，真是個新發現
〔我們拜訪鄰村的金子福次郎〕
〔給他看鏈子齒輪製造的削皮機〕
〔金子福次郎〕
我就是發明這機器的人
我自己沒法做焊接的工序
便找鐵匠幫忙
他建議我去申請專利
我認為沒什麼必要
但他堅持我這樣做
沒錯，我認識孫助
他給我們打了兩年工
我覺得，更公平點說...
是孫助最先把削皮機引進本村
就像你的一樣嗎？
我一開始就注意到了
他做的和我的很相似
我首先拿給鐵匠焊接的
那大概是 1931 年的事
也許是 1932 年吧
我要求他重新設計過
所以機器該是 31 或 32 年製造的
我們家之後就用了好幾十年
我們看這機器就知道
那是單車零件組合的
那時的單車還是奢侈品
是利用殘破的單車？
對，只用了部份零件
我到單車店拿來腳踏零件
交給鐵匠改造
這就是他做的
你很喜歡自己做東西吧？
沒錯，我非常愛做東西
我常常弄些東西出來
服兵役時也一樣
我當時負責機械
他們都依賴你？

沒錯
他們都說我是個“機械狂”
他們真的這樣說？
我做的第一個削皮機
只轉一圈便削好柿子
人人都說太快了
快得不得了
因為齒輪比較少嗎？
鐵匠跟你說了什麼？
什麼也沒有
他只是照我要求的做
所以我又試了三個齒輪，
四個齒輪等不同組合
最後你用了六個齒輪？
是的，六個齒輪的效果最好
操作容易多了
六個齒輪不會太快、不會太慢
鐵匠也這樣說
你用這樣的一個削皮機時
最重要的是...
如何將柿子固定在機器上
這步驟非常重要
假如固定得不好
柿子沒法轉得暢順
皮削得就不理想
你們在幹嗎？
你好！我們在拍電影
介紹紅柿的風乾過程
你一定就是小川導演
你在這裡很有名
你是說在古屋敷村嗎？ -沒錯
很高興見到你
〔酒井貞男〕
你在拍攝風乾柿子的過程？
你們的柿餅很馳名
牧野的也很有名
但你們村子的更聞名
兩村都是做同樣的產品
他在做什麼？
我們用不同角度拍攝...
陽光和風在柿子身上的動靜
看時間消逝
拍八小時放出來是三十秒

這就清楚看到...
一天內雲影與陽光的變化
噢，是這樣
曬柿子定要向南
盡可能吸收陽光
現在是向南嗎？ -沒錯
這是因為太陽從這邊升起
從那頭落下
它在藏山的左邊升起
這時節，即藏山之南
近卓山那兒
在哪裡？
看見那邊的塔嗎？
太陽就在那塔附近升起
在那邊的塔落下
現在日照時間只有夏天一半
因此必須向南
這是最好的方法
至於風向，我們這裡吹北風和西風
風勢都很強勁
風像這樣吹過來嗎？
從西邊吹來
這風令柿子乾得更快
日夜溫差也幫助很大
這裡晚上很冷
天氣冷的時候會結冰柱
冷空氣令柿子產生糖化作用
苦澀的柿子隔夜便會變甜
冷暖變化是很重要的
牧野一帶
在原口及名參等地
氣候都相似
因此都相當適合風乾柿子
這裡土壤的排水性也很好
地下水流在地底深處
這對風乾柿子也相當理想
而且這裡的土壤可栽種出好柿子
西面遠一點的地方土質就不同了
那些房子就是分界線
房子以西，土質都很好
你可從柿子味道分出好壞
高地和山谷下...
柿子苦澀程度是不同的

他們的沒那麼甜
儘管是相同的品種
地區不同，味道也不同
不是本村的人也會這樣說
說這裡的柿子很甜
山區霧水也影響很大
我們這一帶沒有霧水
但村子往下走，就是那邊
很多時候都大霧
柿子都變黑了
不適合做乾柿餅
因此這裡的條件十分理想
我們只是繼承家業
住在這裡的人都會作柿餅
你們靠這生活？
是的，我們全靠它過活
由於這裡的條件很棒
南陽和中山等村子
和那兒一帶所有地區
種出的柿子都比不上我們的
我們有這樣的條件
是得天獨厚
〔我們看到櫥窗有更多削皮機〕
〔一天，我們造訪單車店〕
你能為我們說明一下
有關削皮機的背景資料嗎？
在過去那些日子
我自己也曾經削過柿子皮
〔金野一〕
當時有個鄰居看見我的削皮機
請我也幫他做一個
我第一次所做的削皮機
是仿照鐵匠那個造的
我另加一層金屬
中間造一個洞
戰時金屬很矜貴
於是最初便得用罐頭來做
首先，我在金屬片上...
裁出設計式樣
然後在上面開一個洞
人家最初用我的削皮機時
不久便發現...
機器的旋轉速度實在太慢

所以我在機器上加了一個齒輪
我將舊的齒輪廢物利用
這種零件根本沒人想要
手工造的，很花時間
起初要拿到這零件很困難
所以我最後用鉚釘來代替
有個人用車床為我鑽孔
初時我嘗試用管子...
充當輪軸，就這兒
但我們發現管子並不穩固
所以改用單車前輪輪軸
這個便是
相信你也看到...
最初那樣用拆下的輪軸...
並不管用
因為柿皮會卡住齒輪
就這樣，在這兒
所以我在那裡加了一個螺帽
那就成了現在用的機器
鏈子用久了會拉鬆
鎖不住齒輪
我在這兒做個洞調整鬆緊
看見沒有？
現在你就可以調整鬆緊度
鏈子的鬆緊度
有了這個洞
大家似乎都想要不同的旋轉速度
後來我為了調整速度
結果便造了...
不同大小的齒輪
因為削皮機的轉速...
與齒輪的大小有關
但大一點的齒輪很容易轉動
當齒輪磨損後，鏈子就會鬆脫
所以我加裝這個做調節
但市面的單車牌子...
著實太多
齒輪與輪軸規格也不一
我的削皮機沒有兩個是完全相同的
這一切何時開始？
有沒有任何關於紅柿的傳說？
或是與紅柿子有關的故事？

很久以前
有個名叫川口的農夫
他對一個托鉢僧非常仁慈
僧人身無分文
因此送給他一顆柿子的種子
作為回報
川口種下種子
五年後，樹上長出美味的果實
川口覺得交上好運，很開心
這是其中一個傳說
還有另外一個故事
大鳥從遠方遷徙而至
這鳥很大，一口吞下了整個柿
柿子的種子落到地上
發芽後長成大樹
但真正的故事是
我們有一種叫方柿的品種
和另一種結出許多小柿的品種
兩品種配在一起
就長出我們現在所稱的紅柿
這可能就是它的由來
你從孩提時就開始做這工作？
是的，那時我還在唸小學
全家人一個晚上可以削 300 個
然後一條繩子綁一百個
現在大家只綁 32 到 50 個
但過去綁一百個，我還幫忙量重
那時我 11 歲
繩子後來愈變愈短
現在，更都裝在塑膠盒裡
兩串一起賣
這就是紅柿的歷史
就是這麼一回事囉
〔村裡唯一在生的鐵匠〕
〔山村大治〕
〔專門研究刀具種類與製造〕
〔兒子，山川修身〕
〔他正開發電動削皮機〕
〔裝有固定尖鐵的電動削皮機〕
這是我想到的真空原理
不用尖鐵固定柿子
全靠真空原理運作
〔電動真空削皮機〕

由於不用尖鐵
柿子不會受損
有助防止柿子腐爛
但很遺憾的是
做這樣的機器並不經濟
對上山的柿也不管用
那裡柿子非常細小
入口覆蓋柿皮太多
削完後還有柿皮殘留
我們只造了幾台
這設計不太有效
加上製造成本很高
所以銷路並不好
我拿到大製造商那兒推銷
他們認為不實際
我們便停止製造
那是什麼時候的事？
我記不清楚
好幾年前的事了
有尖刺的削皮機
是我們最暢銷的機型
削皮刀放這裡
利用真空原理有很多問題
還需要再改良
否則在上山就不能賣
他們要有尖刺的
我們造了很多削皮機
賣到鄰近縣市
他們抄襲我們的設計，自行生產
但他們仍買我們的尖刺
因此我們生產尖刺
尖刺很難做
因為我們是用不鏽鋼來做
他們都來這兒訂購
有一個從山形來的人買了很多
他將尖刺裝到自己的削皮機上
去年，他便訂了大一批
用來削蘋果皮生產蘋果罐頭
那用作生產罐頭最有效率的了
有個糖果商也跟我們買了兩台
用來削橙皮
我有個故事要告訴你
就在戰爭結束後不久

第一批佔領軍來到這裡
所有的女人都躲了起來
在那時候
女人是不穿內衣的
我們不希望她們讓士兵興奮
他們跑到這兒
女人都躲在窗後偷看
他們就在我對面停下來
我們很害怕，但還是出去看
柿子那時剛剛長熟
對了，是秋天
士兵走到柿子樹下
他們總共有三個人
摘下柿子便張口咬
但柿子太苦了，他們馬上吐出來
然後咒罵了一頓
很有趣的故事
後來
士兵給我們每人一包東西
裡面有襯衫和衣服
我們想要食物，我拿到乾梅子
還有茄醬
家家都有大罐茄醬
人人都高興極了
他們都湯匙舀
結果都吃不下扔掉了
只有我全吃光
你知道原因嗎？
我在農校唸書時
研究食物加工過程
有時我們到師範學校幫忙
協助他們生產食品
他們教我不同的技巧
我是唯一嚐過牛油的小孩
還有其他的食物，像是泡菜
有天，他們要我醃蕃茄片
還加進洋蔥、辣味和調味料
我因為吃過，所以懂得那味道
那其實很美味
人人都倒掉茄醬
我還記得這事
〔木炭焙乾的乾燥室〕
戰爭結束後

政府不再配給柿子
我丈夫是唯一做柿乾的人
當時母親太老，不能在外操勞
我於是有個主意
我們不能丟了母親的老主顧
我便決定自己來
向母親老主顧收購柿子
〔佐佐木喜美子〕
〔乾柿商第二代〕
我拿了錢、賬簿和午飯飯糰
到巴士站乘第一班車
到一個叫做藍鎮的地方去
那是個相當寒冷的冬天
寒風透骨，下著大雪
到了鎮上，我下車走
但所有房屋看起來都一樣
我分不出誰人的房子
那時只剩下很少柿子
樹上只零星幾顆
他們說那是“祭品”
我搞不清誰住在什麼地方
最後，我逛到一些貨倉
很大型的，就在大街旁
那成為我認路的標記
這樣我就知道誰住在哪裡
我用這方式找到路
因此都記得他們住哪兒
我請他們將柿子留給我
我必須把握時機
所以問他們我該何時再來
他們都來排隊賣柿給我
有一次，我錯過時間
有的柿商比我早到
且將收成全部買下
沒有留下任何柿子給我
同行就明白我的處境
我想坐下哭，但不敢
只能強裝笑容離開
最後我靠在橙柱忍不住大哭起來
哭得不可收拾
〔樹上留下一些柿子的風俗〕
〔那是給鳥兒吃的〕
〔他們叫祭品，以示感激〕

我正在擦柿子
當柿子表皮出現白粉或果糖時
我們便要拭擦
現在時間剛好
我們要擦柿子是因為...
要使表皮均勻佈滿果糖
〔尾形勝志〕
如果擦得不當
果糖分佈就不平均
這樣柿子就不值錢
品質不好的柿餅根本賣不出去
只要肯花時間精力好好擦柿子
就能保證賣到較好的價錢
首先，從這裡穿過去
將它緊緊地綁住
繩子要綁得很規律
就像這樣
我們每條繩子上
都綁有 32 個柿餅
社會老化，他們說
年輕人很少會綁柿子
今時今日
再難在屋簷下
看到有人掛起一或兩串柿乾
但是我們這裡還是很傳統
我們仍然這樣捆起柿子
為了確定它們綁得很牢固
細繩線會打成一個繩心
讓我們可以綁上去
你也看到，我正要這樣做
讓它愈緊愈好
像替女孩子編頭髮一樣
我也在編辮子
之後我打個環好掛起來
這就是我們掛在屋簷下的方法
這是另外一條辮子
快完成了
最理想的長度
是和成人的拳頭一樣
〔乾柿商〕
銷量不是很理想
但我們會盡力而為
我會給你最好的柿子

請盡量...
出個最好的價錢
好吧
真為難，訂單已愈來愈少了
我盡人事
謝謝你
我應該的
相當感激
價錢很低
〔佐佐木誠市〕
你好
你好
我是山形的伊藤
我們要 200 串乾柿
應該沒問題
我們很忙，但一定會...
馬上送來
謝謝你
謝謝
又一個訂單
有進展
勢頭來了
努力工作
我去找柿子
別揀那些質量較差的
沒問題
只揀好的
你好好看店
〔北澤正南的家〕
你好，你在家嗎？
讓我看看柿子
準備得七七八八了？
是的，好極了
我可以看一下嗎？
好好欣賞吧
你覺得呢？
比過去的更棒
天氣很理想
看起來不錯
很好，就連果糖上得也很棒
這些是你最大的嗎？
非常好
這些是中等大小的嗎？

非常好
果糖的粉霜很漂亮
弄得剛剛好
我現在就要買
我希望有個不錯的價錢
問題是...
供過於求，售價很低
很抱歉這麼說，但市場就是這樣
我無法控制價格
肯定會比去年差
我們能折衷一下嗎？
去年我給你不錯的價錢吧？
我不想回到前年的水平
我盡可能給你個好價錢
但你不能破壞市場的行情
大柿餅，950 丹
中柿餅 750 丹，小的 600 丹
跌了 50 丹，希望你別介意
我們這樣算成交了嗎？
我會先付訂金，晚點再來結清
我不要柿餅上的糖太多
我會馬上拿走
什麼時候？
今天下午
這裡是 2 萬丹訂金
非常感謝你
他將我們的收成全部買下
我們真的很感激
不好意思價錢很低
來喝杯清酒吧
那不客氣，其實要回去啦
那你呢？
我不客氣了
你很為我們著想
總是這樣，真的謝謝
好酒
謝謝你
這是我們的榮幸
現在市場的價格不是很好
但我想遲些會升
所以別灰心
我很快會再來
我們很感激

你今次收成真的好
記得那是 1913 年 4 月 10 日
梅花盛開後，這裡罕見的下雪
父親也算趕上潮流
這地的人都沒有單車
父親卻到外面買來一輛
那時他要參加入伙酒
那樂木一個老主顧請的
因為下雪，他只能走路到那裡
他在那裡用晚餐
在回家的路上
他走到關根村附近時
一位馬車夫要載我父親一程
我父親便上了車
那天十分嚴寒
他晚餐吃得很飽
於是在馬車上打瞌睡
他們橫過路軌時給卡住了
馬車和車夫...
都給拋離路軌脫了險
但父親卻沒那麼幸運
母親如常等他回家
牽著妹妹站在屋外
後來她給我說
火車笛聲不祥地響起
她覺得渾身不自在
馬車夫衝進我們的店
但一句話也說不出
母親知道發生意外了
她立刻搭人力車趕到那裡
他們把父親帶回家
他到了家中才斷氣
父親喜助，卒於 1913 年 4 月 10 日
母親的雜貨店沒法養活我們
店裡本來賣罐頭、醬油和酒
她於是多賣肥料
她一個人獨力經營
賣了整整 50 車碎豆
〔母親菊，乾柿商創辦人〕
她和一名高松人簽約作生意
隔年春天，價格飛漲
她那筆生意賺了 500 萬圓
自從那次以後，她備受尊敬

她是一個誠實的代理商
高松來的人也賺了大錢
他高興得不得了
當他到伊勢神龕參拜時
帶回紀念品送給母親
這是伊勢神明的懸掛捲軸
他買來送給母親
我現在仍保存著捲軸
母親做肥料買賣時
但價格開始波動地十分劇烈
零售商紛紛倒閉
她為此很擔心
於是不再買賣肥料
她認為柿餅應該可以賣錢
這都是在她 40 歲之前的事
她天天獨自出門
收購本地收成的柿子
所以我們可以這樣說
母親是第一代乾柿商
她在米澤出生
她回到米澤向商店兜售柿子
那時一條繩子綁一百個柿餅
當時還沒聽過什麼櫥窗
於是鎮上人都跑來看
我們有很可愛的裝飾棚子
我們某年春天新鬆店子時
把棚子搬到別的地方去了
我想那該是 1926 年的春天
母親那時 42 歲
我 18 歲
這帶給我不少回憶
〔山口忠男，乾柿商〕
〔他來這兒載走北澤的收成〕
〔北澤政子，正男妻子〕
柿子質量極佳
都是天氣乾燥之故
沒有紙了
今天是幾月幾號？
八月吧？
沒錯！12 月 8 日
正男家生產的柿子
14 箱大柿
好，是特大的

收據給你
輪到中型的了
非常好的柿子
用玻璃紙包裝之後
我們將柿子放到盒子運出去
從 12 月中旬到 3 月中旬
是品嚐柿子最好的時期
〔佐佐木寬子〕
我賣到大阪、名古屋及東京的市集
家裡則接受訂貨
別人說我們柿子乾得最好吃
這要感謝日照與風吹
我們才有這麼美味的柿餅
果糖有利大家健康
希望你們多吃點，更強健
這是我真心的祝福
跑到農村外找工作的年輕人
愈來愈多
因此愈來愈少人能夠繼承這傳統
現在，只有老人家
繼續在製作這樣的柿餅
為了要生產這些柿餅
我們摘柿子、削皮、風乾、上糖粉
這些工作既費時又耗力
愈來愈少人做了
〔15 年後，我們舊地重遊〕
〔首先我們重訪今野一〕
你好，真的好久沒見了
我正設計新型號，來看看
來啊，進來
第一批電動削皮機...
沒辦法立即停止
這新款的借用了電鑽
電鑽可調節不同速度
也可反方向旋轉
但是舊型的削皮機
沒辦法做到這點
所以，我想...
我只是自己在想
機器除賣錢外，該還有別的東西
首先這工具必須對使用者有幫助
到現在我已賣出 15 台
但今年收成不佳

我只賣了兩台
有之前的客戶跟你買...
來替換舊型的嗎？
有啊
你看，沒辦法調整轉速
也沒法反向旋轉
有一個顧客喜歡這新款
於是將舊機器淘汰掉
過去 15 年
影片中一些曾經出現的人已去世
但願他們的靈魂能夠安息
金子福次郎，1998 年 5 月 12 日卒
中川庄太郎，1999 年 8 月 21 日卒
佐佐木喜美子，1997 年 2 月 2 日卒
小川紳介，1992 年 2 月 7 日卒
開機
開拍
東北部地區...
有上千個這樣的農村
它們就像將滅的燭光
遲早一個一個的消失
我看到不少現已荒廢
你來了八年，有看過嗎？
是的，看過太多次了
就像自然淘汰一樣
我覺得違反自然，但真的消失了
身為實況的記錄者
要為這些即將消失的農村...
保留永恆的記錄
我覺得我必須做些事情
我們這部紀錄片
是由已故的小川紳介開始拍攝
中國籍導演彭小蓮協作完成
本片於 1984 年開拍
是小川「牧野物語」系列一部分
感謝他們的合作與支持
才能完成這部紀錄片
上山红柿紀錄片製作委員會
2001 年 6 月拍攝完成
翻譯：林福益
福相國際字幕公司專業製作