

地方と都市を結ぶホットライン・マガジン

# DePOLA <sup>でほら</sup> S3 2019年



特集  
オンラインをめぐって  
わが地区自慢



# オンリーワンをめざして わが地区自慢

●特集企画に寄せて



▲北海道余市町／ぶどうを無農薬栽培し、独自に醸造するモンガク谷ワインナリ一木原さん一家



▲広島県三次市／山地酪農で育てたヤギ、牛から手作りのチーズが絶品「三良坂フロマージュ」



▲鳥取県岩美町／移住してきてカフェ「ニジノキ」を営む川元さん夫妻



▲高知県安芸市／地鶏土佐ジローに心をこめた手料理で、「はたやま夢楽」



▲青森県むつ市脇野沢／わきのさわ温泉湯好会で働く集落支援員



▲岩手県八幡平市／引退した競走馬の楽園作りをめざす船橋さん



▲鹿児島県枕崎市／木口屋集落の自然の中で遊ぶ子どもたち



▲徳島県美波町／地域の住民と語る「株あわせ」吉田社長



▲長野県小谷村／白馬岳連峰を望む棚田で田植え作業をする「百姓七人衆」



▲新潟県長岡市／田んぼの見回りをする「UNE」の家老代表

日曜日の夜放映する「ぼつんと一軒家(テレビ朝日系列)」が面白い。衛星写真で見た森の中にぼつんと一軒だけ立つ家を取材者が尋ねる番組で、家人は「いつか来ると思っていたよ」と快く対応する。代々住んでいた家を守って林業や農業を行っている老夫妻、定年後山の中の一軒だけになった実家に戻って家を改装しながら趣味的生活を楽しんでいる男性、毎週近隣から仲間が浮かってくる家等に加えて、最近では都市から移住してきて住居も自分で建てる若者広々とした環境を生かして理想の養鶏業を始める青年等もいて、みな明るく魅力的だ。

「ではら」53号では、「オンリーワンをめざして—わが地区自慢」をテーマに各地を取材したが、その最大の魅力は出会った「人」だった。U・Iターンして始めた農業、畜産、ビジネス等は、都市的生活にはなかった不慣れや肉体労働、経済的負担等の課題も山積していると思われるが決してめげず、目標や夢に向かってしっかりと歩きだしている。田舎暮らしを始めた裏には感動的なドラマもあった。それを支える家族や地域の人たち、癒される自然や生き物たちがいる。

このような人々やグループ、企業がいる集落や市町村は、地域が活性化され、発展していくに違いない。地域の特徴を生かした農産物やこだわりの新商品も次々誕生しており、これらが地域のブランド品として持続、発展して欲しいと切望したい。

## 特集/オンリーワンをめざして—わが地区自慢

特集企画に寄せて——2



### ■命育む自然郷

- ・ 秘境集落の存続に土佐ジロー  
 [はたやま夢楽] 高知県安芸市畑山——4
- ・ 山地酪農で育てた家畜のチーズが絶品!  
 [三良坂フロマージュ] 広島県三次市三良坂町——8
- ・ きのこと堆肥作りで引退した競走馬たちに楽園を  
 [ジオファーム八幡平] 岩手県八幡平市——10
- ・ 熱水を利用して、スマートファームプロジェクト  
 バジル栽培に挑む [MOVIMAS] 岩手県八幡平市——12

### ■移住して田舎で起業

- ・ 移住者たちが盛り上げる  
 住みたい田舎No1の町 鳥取県岩美町——14
- ・ ぶどう栽培とワイン醸造への情熱  
 ワイナリーが人を呼ぶ 北海道余市町——18
- ・ 田舎でビジネスするノウハウ教えます  
 映画 [波乗りオフィスへようこそ] & [あわせ]  
 徳島県美波町——22



### ■知恵を重ねて地域の再生・発展へ

- ・ 共に働き、学び、助け合える農の場  
 地域活動支援センター [UNEHAUS]  
 新潟県長岡市一之貝——26

- ・ 使われなかった施設を住民協働で復活  
 [わきのさわ温泉湯好会] 青森県むつ市脇野沢——30
- ・ 高原をブランド品栽培の大地に  
 [百姓七人衆] 長野県小谷村——33
- ・ 木口屋集落の自然や暮らしに学ぶ  
 子育てふれあいグループ [自然花] 鹿児島県枕崎市——36

### ■INFORMATION 39

- ・ 移住者たちが共同浴場を復活 星尾温泉「木の葉石の湯」(群馬県南牧村)
- ・ 災害地を緑豊かな農地に「飯豊ファーム」(福島県相馬市新田)
- ・ [全国過疎問題シンポジウム 2019 in あおもり]

編集後記 奥付

[DePOLA] Back Number

## 「でぼら」とは——

Depopulated Local Authorities (人口が減少した、つまり過疎化した地方自治体)からのネーミング。

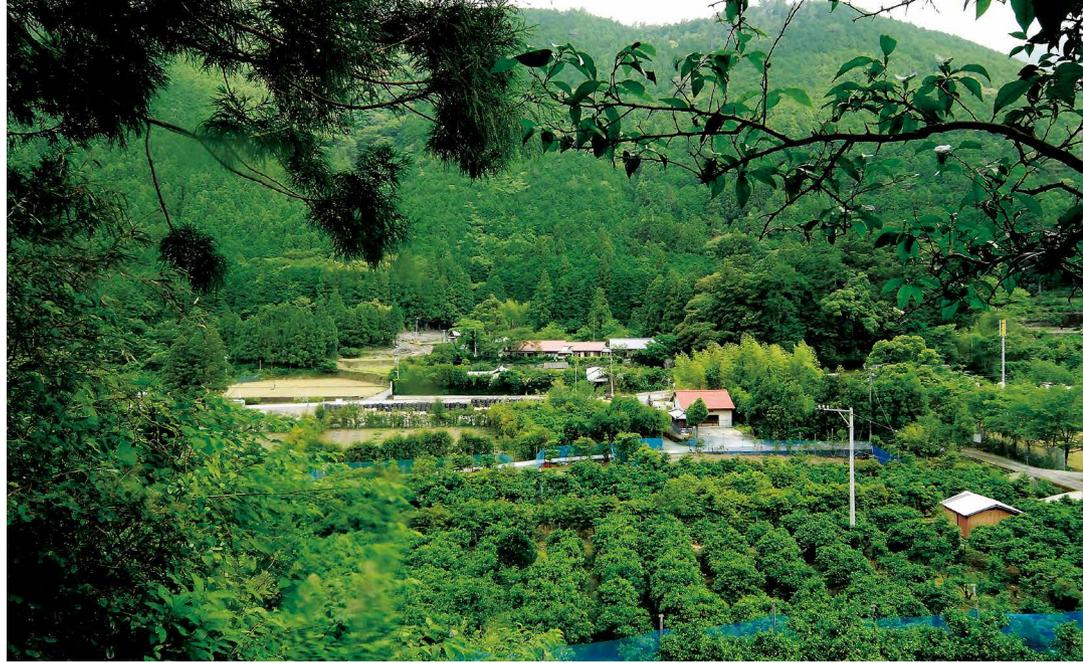
過疎市町村の多くは山間地や離島など森林面積の多い農山漁村地区で、全般に人口の減少や高齢化が進んでいます。国土の保全・水源のかん養・地球の温暖化の防止などの多面的機能により、私たちの生活や経済活動に重要な役割を担っています。このような過疎地域は、豊かで貴重な自然環境に恵まれ、伝統文化や人情あふれる風土が数多く残っています。

多くの人たちが過疎地域を理解し、過疎地域と都市地域が交流をすすめ、共生していくためのホットラインとして、また過疎地域相互間の情報誌として「DePOLA」(でぼら)を発行しています。



### ●表紙写真

左上/山地酪農で牛・ヤギを飼い、こだわりのチーズを作る松原さん  
左下/木口屋集落を拠点に活動する「子育てふれあいグループ・自然花」の行う「親子ふれあい体験」に参加した子ども  
右上/白馬山を望む高原の水田で田植えをする「百姓七人衆」  
右下/余市町に移住しぶどう畑6haを開拓・栽培する杉山さん夫妻



▲対岸の丘陵地から見た「はたやま夢楽」運営の宿「はたやま憩の家」(奥)。手前は柚子畑

現在20人ほどが暮らす山深い集落・畑山で、土佐ジローという地鶏を試行錯誤して最高級の食用肉に育て、集落の生業にしたいと努力してきた小松さん。彼の魅力と集落の美しい自然に惹かれて25歳年下の女性記者が嫁いできた。愛情をかけてゆつくり育てた土佐ジローの美味しさに加えて、この桃源郷のような集落を失ってはならないという夫妻の熱い思いが、多くの共感を呼び、遠くから訪れる人々が増えている。

# 秘境集落の存続に土佐ジロー

高知県  
安芸市畑山

## 奥深い山中の桃源郷

ローカル鉄道安芸駅から北へ約20km、一番近い集落からでも15kmほど行った深い森の先に畑山集落がある。右手には切り立つ岩場、左手眼下には安芸川が流れるS字状の狭い道が続く。昨年7月の西日本豪雨では崖崩れがあり、畑山集落は10日間孤立し、4日目に自衛隊のヘリコプターで救出されたという。いまは復旧工事が始まり、道路の各所にポールが立てられている。

河川が七変化するさまに驚きながら1時間ほどかけて辿り着いた先に、突然広々とした里山が現れた。集落の中央を流れる畑山川は澄み切って穏やか、川沿いの斜面には柚子や茶畑があり、家も点在している。夕暮れの中

で明々とライトを付けている家が「はたやま夢楽」が運営する「はたやま憩の家」だった。広い庭で車を降りると、子供と犬の賑やかな声が出て、小松靖一さん(61)とボーイッシュなスタイルの小松圭子さん(36)が出迎えてくれた。星降る空が真上に輝き、草花の香る緑の風が心地よい。

玄関を入ると、壁に「はたやま夢楽」を訪ねてきた人々、タレントや歌手らの色紙や写真が沢山貼ってあり、関係資料や図書が並んでいる。広い厨房の先にテーブル席や和室の食事処がある。その奥の3和室が宿泊棟で、手入れも行き届いている。訪れた人にとって「土佐ジロー」を味わいながら寛げる至福の宿といえそう。

畑山は、その昔大きく分けると3集落あり



▲上/はたやま憩の家の玄関 下/新しくなった加工場



◀小松圭子さんと靖一さん夫妻

▶パネルで製作した土佐ジローの雄鶏



2000人が暮らす村で、昭和29年安芸市に合併した頃は畑山地区に800人が暮らしていたという。山仕事をしながら田畑を耕して自給自足の生活をする豊かな山村だったが、戦後の経済成長で人々は村を降りて急速に過疎化が進み、現在は10戸、20人が暮らす集落になっている。

翌日、畑山地区を散策してみた。隣家では老婦人が茶葉や雑草が茂る石垣を鎌で刈取っている。茶の木も刈り取るのかと聞くと、「茶葉はどこにも沢山生えているので、それを毎日摘んでお茶を飲んでいる」と加工法を教えてくれた。すぐ隣に集落の氏神様である水口神社がある。樹齢数百年と思われるご神木の巨杉がある境内は神秘的だ。厄災を防ぐという奇石や土俵跡があり、高知県の天然記念物に指定されているムカデランが自生、脇道には茶の木が美しい垣根を作っている。

畑山川にかかる橋を渡った小高い地区には畑と家々が10数軒あり、畑には集落の特産品である柚子が一面栽培されている。家々は立派な木造住宅だが、殆どが板戸を開けている。しかし家も庭も石垣も実に良く手入れされており、人の気配が感じられるほどである。柚子も手入れされて元気に成長、秋には大量の実が収穫されるだろう。後で靖一さんに聞いたら、土日になると町から実家に戻ってきて畑仕事をする元住民が多いとのこと。川の近くには廃校となった小中学校がある。現在は畑山公民館として活用され、小松夫妻はここに古本を集めて図書館を開設したが、今は休館中。

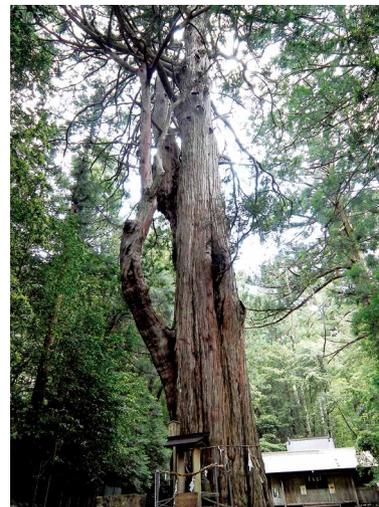
畑山集落の拠点になっているのが「はたや

ま憩の家」。その前身は、安芸市が温泉付き宿として昭和50年代に開設したもの。それ以前には靖一さんが学んだ学校があり、小中学生を入れて100人ほどが学んでいたという。憩の家は人口減で経営難となったため、指定管理制度を活用して靖一さんが管理運営を行うことになった。大工であり、畑山集落の存続のためにと土佐ジローの飼育をいち早く手がけてきた靖一さんは、施設のメンテナンスを行いながら、土佐ジローをメインにした食堂を開いてきた。

土佐ジローの貴重で美味な味をアピールしてメニューを工夫し、年間8000人が訪れる食堂宿になったが、集落の福祉施設として無償サービス提供も必要で、原価や労力に見合う収入が得られない日々が続いたという。そこに現れたのが、後に靖一さんと結婚することになった圭子さん。土佐ジローと畑山の素晴らしさに付加価値を付けることを提案。ブログ等での発信もあり、外部から多数の支援者や来客が得られるようになった。

### この集落で暮らしていく 27歳女性記者が移住、決断したこと

愛媛県宇和島市出身の旧姓藤田圭子さんが初めて畑山を訪れたのは平成16年、大学（早稲田大学政経学部）3年生のときだった。地域問題に関心が高かった圭子さんは国土交通省のモニターツアーで安芸市を訪れ、畑山の宿に泊まった。そこで小松靖一さんに出会った時、「厳しい過疎化の中でも畑山での暮らしをあきらめず、土佐ジローを生業にしてやっていこうと頑張っている人がいる」ことに驚



▶巨杉が茂る水口神社の境内  
▼はたやま憩の家のレストラン



▲朝7時、2人の子どもを市内へ送る圭子さん

きと憧れを抱いたという。

大学を卒業して愛媛新聞社の記者になった圭子さんは、年に1度は畑山を訪ねた。靖一さんが始めたばかりの「はたやま夢楽」や土佐ジローの飼育に取り組む姿に感動し、平成22年27歳の時、移住を決断した。「おしかけ女房のような形で靖一さんの元へ飛び込みました」と言う。しかも相手は25歳年上。圭子さんは靖一さんの仕事ぶりや生き方に共感した一方で、「もう少し上手くやれる方法があるのでは。その手助けをしたい」と思ったようだ。今回お会いして我々も靖一さんの魅力を知っ



▶土佐ジロー料理の一例  
季節の野菜に土佐ジローの旨みたっぷりの鍋(右)と自慢のムネ肉のたたき



た。土佐ジローの飼育、農作業、地区の見回り等、日中は超多忙なスケジュールを身軽にこなしながら、家では料理や趣味を楽しむ穏やかな家庭人。地域問題や地鶏の話をする靖一さんは思慮深い研究者で哲学者のよう。圭子さんが伴侶にした訳が分かる気がする。

圭子さんは二人の男の子を出産、尚太郎君（小学2年生）と晃大君（5歳）で、毎日夫妻のどちらかが往復1時間かけて町の小学校・保育園へ送迎している。元氣いっぱい育てた兄弟は、夕食を取る私たちの前で、柱をよじ登って木登りの技を見せてくれた。圭子さんの母親も同居しており、家事の担い手として大助かりしているという。

圭子さんは畑山について、「還暦以下の女性は私だけ、男性も我が家の子どもを合せて『はたやま夢楽』のメンバーだけです。商店も学校も公共水道もなく、電話も音声が届かなかったり雑音が入ったりし、携帯電話も2社がようやく繋がるようになりました。インターネットは衛星を活用しています」と説明するが、一方で「畑山暮らしには苦労も天災もあるが、苦労は不幸ではなく、畑山での暮らしは幸せに満ちている」と語る。

しかし覚悟の上とはいえ、「はたやま夢楽」の経営は厳しく、圭子さんの貯金は温泉を涌かす重油代やジローの餌代に消えていく。軌道に乗せるためにどうしたらいいかの話し合いを皆と続け、経営を圧迫していた日帰り入浴部門を廃止し、ランチ時間も短縮した。その結果、利用客は年間3000人を割り込んだが、売り上げ額は1・3倍に増え、従業員への労働時間も短縮された。備長炭で丁寧焼

いて提供する土佐ジローはブロイラー肉と違って脂肪分が少なくうま味が強い。手間暇かけて育てた人の愛情と、畑山の自然のなかで爛漫に育った鳥たちの命が凝縮されている。

### 土佐ジローで地域おこし

土佐ジローは、天然記念物の「土佐地鶏」と在来種「ロードアイランドレッド」を掛け合わせた一代種で、高知県が中山間地に暮らす高齢者の生きがい対策として開発した。靖一さんも昭和63年に農家5軒と卵用として飼育をはじめた。しかし小柄で神経質、産卵率が低い鶏で、餌や加工のコストも高い。皆辞めていくなかで一人残った靖一さんは、産卵を終えた鶏を食用にする親鶏ではなく、雄鶏を最初から食用に飼育する方法に切り替えた。

普通、一般的な鶏肉は45日で3kgになるが、土佐ジローは150日育てても1・5kgにしかならない。美味い鶏肉ならコスト高でも需要があるはずだと試行錯誤を続けた。運動能力が抜群のため、広い鶏舎を建て砂遊びをさせて体力を強くした。しかし筋肉が発達しすぎると食用には固すぎる。建てたばかりの鶏舎を壊してはまた建て直したという。程よい運動をするために小部屋に仕切り、中間に止まり木を設け、太陽をいっぱい浴びる砂場の確保等、様々な工夫が施されている。大工としての腕を活かしてか2年ごとに新鶏舎を建設しており、鶏達は木の香がする清潔な鶏舎の生活を楽しんでるように見える。人を見ると鶏達は美しい羽をはばたかせて近づいてくる。餌はトウモロコシやお米（飼料米）で、投棄等は一切行っていない。現在5000羽



飼育しているが、食用に加工するのは1日50羽位だという。

一方、市の指定管理で運営してきた加工場は昨年度末で取り壊されることになった。畑山で継続するための新加工場建設には約4000万円かかる。そのため費用の一部をクラウドファンディングで集めることにした。

「私たちの選択が支持されるか知りたかったのです。ところが半月で目標の500万円に達した、感動しました」と圭子さん。加工場は今までも衛生的な施設で加工ができるようになった。一度食した人からの注文も多く、インターネット販売も順調に進んでいる。昨年7月の西日本豪雨の後、客が減ったのは、営業できなかつた間だけで、秋以降は前年を上回る来客で賑わっている。

小松夫妻は、日々の暮らしを楽しみながら、新たな地域おこしのプランも計画 중이다。土佐ジローのバーベキュー、立木を活かしたアスレチック、星空観察会、田畑での体験学習等。遠くて近い桃源郷・畑山、故郷のように時々訪ねたいと願って山を下りた。

文／浅井登美子 写真／満田美樹

▶平飼いの鶏舎。鶏は活発に動きまわり、人なつっこい。止まり木や産卵ボックスを設けた舎内(下)



▲森の中でのんびり草を食む牛たち



▲フランスの国際コンクールで金賞を受賞した「フロマージュみらさかシェーブル」と銀賞を受賞した「フロマージュみらさか」どちらも柏の葉で包まれている  
▼松原さんのもとに集まってくるヤギ



広島県三次市に、全国から注文が殺到する絶品チーズの工房がある。「山地酪農<sup>やまち</sup>」というスタイルで牛や山羊を飼い、そのミルクを使ってチーズ作りをしている「三良坂フロマージュ」だ。フランスや日本のコンクールで数々の賞を受賞している美味しいチーズは、どのようにして生まれたのか。オーナーの松原正典さんと妻の郁衣<sup>くにい</sup>さんにお話をうかがった。

中国横断自動車道(尾道・松江道)の三良坂ICから車で約10分。開放的な緑地風景のなか、快適に車を走らせていると、大きな瓦屋根の和風建築が目飛び込んできた。全国のグルメたちから熱い視線を浴びているチーズ工房「三良坂フロマージュ」だ。テレビや新聞、雑誌などでたびたび紹介され、今やチーズが入手しづらいという噂もあるほどの人気店である。

オーナーの松原正典さん(44)に、まずは酪農を始めたきっかけを話してもらった。「僕は大阪育ちなんですけど、祖父母の家がここ三良坂にあって、夏休みにはよく遊びにきていたんです。自然が好きで、高校卒業後は

家畜たちが幸せに過ごせる酪農

# 山地酪農<sup>やまち</sup>で育てた家畜のチーズが絶品！

## 三良坂フロマージュ<sup>みらさか</sup>

広島県三次市三良坂町<sup>みよしし みらさかまち</sup>



◀フランスの国際チーズコンクールの賞状

命を育む自然郷<sup>②</sup>

広島県農業技術大学校へ進学し、酪農課程を専攻したことから、将来は酪農の仕事をしたいと思うようになりました。

卒業後、正典さんは本場の酪農を学ぶためにアメリカ、そしてオーストラリアへと渡る。オーストラリアで雇われた先は、南半球で最大規模の酪農家で、何千頭もの牛が搾乳量などをコンピューターで管理されていたという。

「毎朝2時に起きて、3人で千頭の牛の搾乳や餌やりをするんです。牛も人間も過酷です。酪農は、1キロの穀物を与えたら、2キロのミルクがとれるという考え方。穀物を多く与えるので、病気で死ぬ牛も多い。ショックでしたね」。

ある時、牛をチェーンで引っ張っていたら、千頭の牛が一齐に正典さんに向かって吠え出した。この時、彼には、牛たちが何を叫んでいるのかわかったというへなせ、私たちは人間にこれほど貢献しているのに、人間は私たちを大切に扱わないのか！

正典さんは衝撃を受け、「この職業は牛にも人間にも地球にもよくない。帰国したらほかの職業に就こう」と思った。しかしほどなくして、牛たちがそんなことを言ったのは、自分にか託したいことがあるからかもしれない、と考えるようになった。そして、「家畜たちが幸せに過ごせる酪農をすることが、自分の使命ではないか」と思い至った。

帰国後、正典さんは、「山地酪農」という、山で家畜を放牧する酪農法があることを知る。平地が少ない日本に適しているうえ、家畜たちにとっても一日じゅう山の中で自由に過ごせるのでストレスが少ない。家畜が山の草や

木の葉を食べ、糞をすると、それが大地の栄養になる。そしてまた草が生えて、家畜たちがそれを食べる。「山地酪農」は、家畜にも、環境にも、ひいては人間にも優しい循環型の酪農なのだ。

## フランスの国際チーズコンクールで金賞

正典さんに牧場を案内してもらった。細い山道を登っていくと、開けた草むらに山羊の群れが現れた。それぞれ好みの場所で草を食べたり、休んだりしている。

正典さんが笹の葉を折って差し出すと1頭、また1頭と近寄ってくる。

「山羊たちは木の葉や木の実が大好物なんです。春は新芽やタケノコ、夏は青々と茂った草、秋は栗などの木の实、冬は笹など、季節によって食べるものが変わるので、同じ乳製品でも味が変わってくる。その違いを楽しめるのも、うちのチーズの魅力の一つです」

今では100頭以上の家畜を飼い、作るチーズもフランスの国際コンクールで金賞を受賞するまでになった。しかし、ここに至るまでには気の遠くなるような努力があった。

オーストラリアから帰国後、正典さんは、まず「山地酪農」について学ぶために、先駆者である高知県の斎藤牧場を訪ねた。この時、「山地酪農」をしたいなら林業の勉強をしなければならない」とアドバイスを受け、すぐその足で、広島県庄原市の林業の会社に入る。ここで木の伐採、搬出、重機の扱い方などを習得し、2年後に退社。しかし、まだ酪農を始めることはできなかった。



「酪農を始めるには、山や家畜などを購入する資金が必要なんです。当時の僕にそんなお金はないし、銀行も貸してくれない。そこで、まずは資金作りのためにチーズを作ろうと、今度はチーズ作りを学ぶため、本場フランスへ渡りました。ちょうど郁衣さんと出会っ

▶右上／大きな瓦屋根と、整然と積み上げた薪が印象的な三良坂フロマージュ  
右下／店内。ヤギのミルクで作ったソフトクリームが食べられる 左上／店の前にいる子山羊はお客さんのアイドル左下／チーズを手にした妻の郁衣さん



◀開墾中の山



▲畜舎も正典さんが自力で建築した

て結婚した頃のことだ。  
その後、平成16年に2人で三良坂フロマー  
ジユをオープン。近隣の牧場からミルクを分  
けてもらって、チーズ作りを始めた。

郁衣さんが、昔を振り返りながら言う。

「一番大変だったのはこの頃ですね。朝早く  
から夜遅くまで2人でひたすらチーズを作り、  
出来上がったらずぐに広島のレストランなど  
に売り込みに行きました。当時は作り方がわ  
からなくて失敗することも多く、ずいぶん廃  
棄処分したものです。運転資金もない中で、  
無我夢中で頑張れたのは、いつか牧場を持っ  
て家畜を飼いたいという目標があったからだ  
と思います」。

3年後、資金を貯めた2人は、地元の人た  
ちの協力を得て、8haの山を購入する。しか  
し、それから後も奮闘は続く。午前中はチー  
ズを作り、午後から荒れた山の開墾。木を伐  
採し、草を刈り、トラクターで耕す日々。そ  
ういう生活が10年間も続いたという。

「酪農に近道はないんですよ。山の木の伐採  
だって、1本1本切っていくしかない」。

正典さんの言葉には重みがある。どんな困

難にも屈せず、挑戦し、夢をつかんだ人の説  
得力ある言葉だ。

### 「山地酪農」で日本の国土を有効利用

正典さんは、「山地酪農」は日本の風土にと  
ても適していると言う。

「雨が多くて、温暖な日本は、草がよく生える。  
わざわざ外国の穀物や草を輸入する必要はな  
いんです。それに山地酪農なら、北海道のよ  
うな平らで広い土地じゃなくてもできる。日  
本は国土の6〜7割は山ですから、それを利  
用しない手はない。国土の1割ぐらいの山を  
放牧地にしたなら、年間およそ1兆円のミルク  
が搾れるんですよ」。

今、酪農を廃業する人が多く、中山間地域  
は人口減少が問題になっている。しかし、正  
典さんは、そういうところにこそ、逆にチャ  
ンスがあるとと言う。

「本当にいいものを作れば、どんな僻地でも  
お客さんは来てくれる。酪農を目指している  
若者には、それを信じて頑張ってもらいたい」

最後に、正典さんと郁衣さんに、田舎暮ら  
しの魅力やご苦労について聞いてみた。

郁衣さんは、「のんびりした田舎暮らしが好  
きです。ただ家畜を飼うことは、匂いや排水  
などの問題が起こるし、牛や山羊が脱走して、  
地域の人に迷惑をおかけすることもありま  
す。『牛が逃げてるよ』と電話で教えられ、  
慌ててチーズを持ってお詫びに行ったことも  
でも、それをきっかけに、うちのチーズのフ  
ァンになってくださった…。あと、主人の  
両親が近くに住んでいるので、全く知らない  
土地に移り住むのと違い、助けられています

ね」と笑顔を見せる。地域の人たちと上手に  
お付き合いをされている様子が目に浮かぶよ  
うだ。

また近年、三良坂フロマージユのことがテ  
レビや雑誌などで紹介される機会が増えたこ  
とについても、「テレビを見て、地域の人が喜  
んでくださるのが嬉しい。三次市や三良坂の  
名が全国に知られ、地域の活性化につながる  
といいですね」。

その思いは正典さんも同じで、三次市の無  
形文化財である鵜飼を全国にアピールしよう  
と、「三次の鵜飼」というネーミングの山羊チ  
ーズを開発した。「鵜飼といえば、長良川や  
錦帯橋が有名ですが、三次の鵜飼も素晴らし  
いですよ。それを広めたくて、三次の鵜飼  
の開催概要が書かれたポスターをチーズの包  
装紙にしました」。

ちなみに、チーズ「三次の鵜飼」は、2年  
に1度行われる「ジャパンチーズ・アワード  
2018」の山羊乳部門で金賞を受賞した。  
このチーズコンテストでは、  
ほかの部門でも、出品チー  
ズすべてが銀賞を受賞した。

家畜たちが幸せに過ごして  
いると、そのミルクはおいし  
い。おいしいミルクを使って、  
手を抜かずに製造すれば、必  
ずおいしいチーズができる。  
そのことを証明したかった―  
若き日、正典さんが思い描い  
ていた夢は、今、現実のもの  
となっている。

取材／小田礼子



◀三次の鵜飼チーズ



▲北海道から一緒に八幡平に来た、元競走馬のキサキタをかわいがる船橋さん

東北地方屈指の温泉地八幡平は、地熱を活用した野菜栽培の先進地だったが、近年は農家の高齢化や温度管理の難しさ、農産物価格の低迷で、廃ハウスも多い。愛馬と共に旅をしてきた青年が辿り着いた先が八幡平だった。引退したサラブレッドの保護地にしたいと、仲間と会社を興して馬ふん堆肥づくりとマッシュルーム栽培に取り組んでいる。

# きのこと堆肥作りで 引退した競走馬たちに楽園を 「ジオファーム八幡平」 岩手県八幡平市

競走馬を保護するために

岩手県の最高峰岩手山(標高2038m)の麓、八幡平にある「ジオファーム八幡平」では、柵で仕切られた牧場で、22頭の馬たちが思い思いに草を食んでいる。同じ敷地内には4棟のマッシュルームハウスと馬ふん堆肥舎、厩舎がある。現在スタッフは約20人。マッシュルームの収穫はすべて手作業で機械化できないが、年間約80トン出荷し、馬ふん堆肥も販売するようになった。

牧場(ジオファーム八幡平)ができたのは平成25年1月。「企業組合 八幡平地熱活用プロジェクト」の船橋慶延理事長(37)は、「競走馬や馬術競技を引退した馬を何とかしたいと思っていました。彼らが生き残れる場を作りたい」と語る。

日本では、毎年約7000頭のサラブレッドが生産されるが、競走馬として活躍できなかつたり、乗用馬として引退した後の居場所が少ない。馬の平均寿命は25~30年といわれるが、そのほとんどは寿命を全うできない。馬を飼うには広い場所とエサ代、そして専門知識が必要で一般の人が育てるのは難しい。働ける場がない馬たちは食肉などになる運命

だが、近年は動物福祉の観点から、引退競走馬のセカンドキャリアを支援する動きも広がっている。

企業組合を結成してハウスの建設

ジオファーム八幡平では、引退した馬を飼育しながら、マッシュルームを栽培し収益を上げている。実はマッシュルームは馬と密接な関係がある食物で、古代ギリシヤや古代ローマ時代に馬ばば厩肥(馬小屋の敷き藁などを堆肥化したもの)に自然発生したと言われていた。その栽培は17世紀にフランスで人工栽培方法が確立され、馬厩肥を利用して菌床で育てるのが伝統的な栽培法だ。マッシュルームの消費量が多いオーストラリアでは、以前は牧場が副業でマッシュルームを生産するのが一般的だった。

船橋さんがこの場所



◀保護され、牧場でのんびり過ごしているサラブレッドたち、現在22頭を飼育

牧場を開いたのは、熱水利用が大きく関係している。八幡平市には、日本初の商業用地熱発電所として昭和41年に運転を開始した松川地熱発電所があり、温泉も豊富。牧場を立ち上げる際に、国の地熱の有効活用を応援する補助事業に応募した。この補助金の対象は、温泉事業者か地方自治体であったため、八幡平南温泉の「旭日之湯」と共に平成26年9月に企業組合を設立した。補助金でマッシュルームハウス4棟と堆肥舎を建設。3haの土地を旭日之湯の隣接地に借りてのスタートとなった。

ハウスでは、隣接する温泉から熱交換器で熱が取り出され、その熱により温められた温水が、このハウスに運ばれて室温を一定に保つ。また、馬ふん堆肥舎では、温水を利用して温風を作り、冬場の堆肥の温度管理に活用している。堆肥作りでは、発酵期間中に発酵ムラをなくすため、何度かかき混ぜる必要があるが、その際に冷気が入ると必要な温度まで上がらず、良質な堆肥ができないが、温水を利用した温風を供給することによって、この問題も解決した。暖房に重油を燃やす必要がなく、環境にもやさしく、燃料費もかからない。

### 愛馬と共に牧場で働く

大阪出身の船橋さんは、乗馬クラブに通っていた母親の影響で、子供のころから馬が大好きだった。中学2年の時には、北海道へ一人で馬を見に行くほどで、将来は騎手になりたいと思ったが、体が大きすぎて断念。地元の高校に進学したが、週末は栃木県の那須トレーニングファームに通い、馬術競技に熱中。卒業後は地元の専門学校や運送業を経て、那

須トレーニングファームのスタッフになり、馬術競技で五輪出場を目指した。その後競走馬の育成に関わり、26歳の時に北海道へ渡り牧場で働いた。

平成23年3月、東日本大震災が発生。程なく八幡平市で牧場を経営していた知人から応援の要請がきた。この地では震災で乗馬どころではなくなり、経営が厳しくなっているのではなくなって欲しいとの頼みだった。そのころ、船橋さんは、北海道の牧場で高校生の時から所有している自分の馬のグレイトカブキの世話しながら働いていた。高齢になり引退した馬は居場所がなく肩身の狭い思いで生きている。ちょうど八幡平の牧場からの誘いもあり、新天地に移る決断をした。

「ここに来たのは、グレイトカブキがいたことが大きな理由です。高校生の時に、両親にお金を出してもらい100万円で買った馬でした。19歳になっていました。この馬が安心して暮らせる場所を見つけたかった」と船橋さんは言う。

こうして、八幡平市に家族と馬6頭と共に移住し、知人の牧場を手伝うが、経営は厳しい。元から20頭の馬もおり、エサ代だけでも大きな負担で、馬を減らさないとやっていけない状態だった。「このままでは何をしたらいいのか分からない。何とか売れるものを作ろう」と船橋さんは馬ふん堆肥を売り出すことにした。幸い、牧場の向かいには観光園芸施設で集客力があり、その客が馬ふん堆肥を購入してくれて期待が持てた。地元の農家も好意的に馬ふん堆肥を使ってくれた。そこで本格的に馬ふん堆肥を研究・改良し、売り上げも立

ったが、夏場は全く売れないため、野菜作りにも挑戦。ピーマンやトマト、アスパラガスなど様々な野菜を試す中で、マッシュルームにたどりつく。

「これで何とか馬を育てていけそうだ」と用途が立ったが、馬ふん堆肥は冬は発酵が安定せず、本格的に生産するには、施設を建設する必要があった。そこで補助金を申請し、平成27年1月「ジオファーム八幡平」を設立した。新たな場所で再



▲馬ふんの堆肥ハウス。鶏や牛ふんに比べて匂いが少なく野菜栽培の堆肥として最適だと人気だ  
 ▲マッシュルームを栽培したあとの廃菌床堆肥。「馬厩肥由来のマッシュルーム堆肥」として販売している  
 ▶馬たちが暮らす厩舎。頭数が増え増設が必要だという





# 熱水を利用して、スマートファームプロジェクト バジル栽培に挑む [MOVIMAS]

八幡平の丘陵地では、IoT技術を駆使した熱水の自動管理でバジルの栽培が始まった。放棄されているハウスを何とかしたいという市の思いに、農業産業に未来を託す若いビジネススマンが応えて実現した新プロジェクトである。

ターゲットとなった。

## 生産安定と消費の拡大を 八幡平マッシュルーム

初めは馬13頭と船橋さん夫妻を含めスタッフ6人。収入の柱はマッシュルームの販売だが、これがうまくいかない。船橋さんも農業は素人。しかもマッシュルームの生産は岩手県で初めてで、近隣に教えてくれる人がいない。山形県に生産者があり、当初はそこで研



▲マッシュルームの栽培室。難しかった栽培がようやく安定してきた

修を受け菌床も提供してもらったが、生産は安定せず目標出荷量に届かない。「目標では月に5トンでしたが、一年目の出荷は年間20トンでした」と船橋さん。その後千葉県のマッシュルームの大手生産業者と協定を結び、昨年からは技術指導を受けるようになった。菌床もこれまでオランダから取り寄せていたが、

今後は千葉から供給され、コストも下がる見通しだ。さらに菌床の自家生産を目指している。マッシュルームはサラダやピザのトッピング、アヒージョなどで食されているが、日本ではまだまだ消費量は少ない。日本の年間消費量は一人当たり60グラムで、ロシアは5キログラム、欧州は2〜3キログラムと大きな差がある。

「八幡平マッシュルーム」は、岩手山麓の伏

流水を使用し伝統的な馬厩肥による栽培が特徴で、その販売によって、引退した馬が活躍できる場を提供できることが付加価値となる。今は馬房がいっぱいで、新たに馬を受け入れる余裕がないが「将来的には他の地域でもその地の利点を活かして同様の施設を作り、もっと多くの馬を受け入れたい」と船橋さんは夢を語る。



◀ホワイト、ブラウンのマッシュルーム。カレーやシチューには欠かせないとレストランからの注文も増えている。直売も可能とのこと

雪深い岩手県八幡平市で、年間を通してバジルが出荷されている。熱帯アジア原産、温暖な地で栽培されるバジルは、20〜30度が適温で、日本国内では沖縄などで生産されている。寒冷地での栽培は適さないとわかってきたが、八幡平では松川地熱発電所の熱水を利用して、冬でも適温をキープすることで、栽培が可能となった。

八幡平市では、30年以上前から松川地熱発

「八幡平スイートバジル」と名付けられたハーブは、平成29年11月に初出荷。IoTを駆使し高密度立体水耕栽培のハウスで高収量を目指している。これは、八幡平市が熱水ハウス（ビニールハウス）を提供し、グリーンリバーホールディングス株式会社（福岡市）がハウス内の設備を構築。株式会社MOVIMAS（東京都）がクラウドでハウス内の温度制御や養液供給、データ収集などを行う、「スマートファームプロジェクト」として平成29年9月にスタートしたもの。

電所の熱水を冬場の暖房に活用した熱水ハウスによる農業がおこなわれていたが、高齢化や施設の老朽化などで放棄されたハウスが増え、課題となっていた。田村正彦市長は、地熱インフラを活かした新たな産業構築を模索していたところ、MOVIMASの兒玉則浩社長の協力を得て、IoTを活用した農業を推進。当初はトマトやキュウリ、シソなども研究したが、単価が高く水耕栽培に適したバジルが選ばれた。



▲高石野地区の使われなくなった熱水ハウスを再生する  
 ▼岩手山の麓にあるスマートファームプロジェクトのバジルハウス



210㎡のハウス2棟でスタート。年間収量は1棟当たり2トンが目標で、現在5棟で栽培している。冬場はハウス内のパイプの中を熱水が通り加温し、夏場

はミストシャワーで温度調整するなど、ハウス内は一定の温度・湿度に保たれる。

MOVIMASの兒玉則浩社長は、「データはすべてクラウド上に集約され、自動的に機械が作動します。養液の補充も自動で行いませぬ。最初に植栽した後は、収穫時以外はほぼ人手を必要としませぬ。バジルの発育状況も設置されたカメラが自動で撮影してデータを送信するので遠隔地で確認できます」とIoT技術の優位性を強調する。

「スマートファームプロジェクト」はさらに規模を拡大させるため、株式会社八幡平スマートファーム（兒玉則浩代表取締役社長）を今年2月に設立。農地所有適格法人となり、これまでのノウハウを活かし、荒廃していた同市松尾寄木地内の高石野団地2haのハウス（50棟）の再生に取り組む。

11月には先行してハウス12棟が完成する予定で、今後はバジルのほかにブルーベリーの栽培にも取り組むという。

文・写真／村上昭浩



◀4月1、2度は農園を訪れる兒玉社長。カメラや機器をチェックする。各データはスマホで確認できる(上)  
 左/バジルを収穫する現地採用社員第一号の尾友恵美さん





『田舎暮らしの本』(宝島社) 平成28年2月号で、住みたい田舎ナンバーワンに輝いた岩美町。平成26年度には県外からの移住者が38人だったのに対し、平成27年度は122人、平成28年度には130人に急増した。町は、一体どのような取り組みを行ったのか。また、移住者たちは岩美町のどこに魅力を感じているのか。その秘密を探るため、鳥取県の東端、人口約1万1000人の日本海に面した町を訪ねた。

▶ユネスコが認定する山陰海岸ジオパークのエリアに含まれる岩美の美しい海岸



▲松葉がに



▲モサエビ



▲岩ガキ



▲白イカ



▲マコモダケ



▲干物づくり

日本屈指の透明度を誇る美しい海  
 国道178号線の海沿いの道は最高のドライブコースだ。車窓に広がるのは、断崖絶壁と大小の島々が連なる浦富海岸。海底まで見通せる美しい海と奇岩が作り出すすばらしい景観に、たびたび車を止めて、カメラを向けたくなる。

岩美町役場で取材対応してくれた企画財政課地域創生室の鈴木真史さんと土師吉貴さんも、都会の人が岩美町に憧れるのは、町が持っている観光資源の魅力が大きいと話す。

「まずは、全国でもトップレベルの透明度を誇る美しい海。ユネスコの『山陰海岸ジオパーク』にも認定されています。夏は海水浴客でにぎわう浦富海岸は、ダイビング、シュノーケリング、シーカヤック、サーフィンなど、体験型のアクティビティも楽しめます。海の遊びがきっかけで岩美町が好きになり、移住した若者も多いんですよ。」



▲海のアクティビティ  
 ▲▼岩井温泉街



移住して  
 田舎で起業

鳥取県石見町  
 いわみちょう

# 移住者たちが盛り上げる 住みたい田舎No.1の町



また町内には、日本の棚田百選に選ばれている「横尾棚田」や、1200年の歴史をもつ名湯「岩井温泉」もあり、まさに海・山・温泉と三拍子そろっている。

豊かな海と山に抱かれた岩美町は、美味しい食材にも恵まれている。筆頭は「漁獲量日本一！」を誇る松葉がに。これに加え、モサエビ、白イカ、岩ガキ、赤ガレイ、ばばちゃん、マコモダケ、新雪梨の8種類の食材が「いわみ八宝」と呼ばれ、地元では手ごろな価格で食べられる。ここまで聞けば、「岩美町に行ってみよう！」と住んでみたい！と思う人が続出しても不思議ではない。が、鈴木さんによるとほかにもまだまだ魅力があるとか。

「交通アクセスがよく、生活しやすいのも大きなメリットです。鳥取市内や空港まで車で約20分で行けるうえ、町の中心にスーパーマーケット、ホームセンター、銀行、病院などが一通り揃っていて、暮らしに不自由がない。そして何より、岩美には「おせっかい」なほど、親切で心温かい人が多いんです(笑)」。

また、平成25年に放映が始まったアニメ「Free!」で、岩美町がロケの参考地に

なったことも注目度をアップさせた。日本はもちろん、海外からも若者が続々と訪れるようになり、町が一挙に活気づいたという。

### チャレンジする若者をサポート

しかし、これほど魅力満載の岩美町でも、人口減少・少子高齢化に歯止めをかけるのは容易なことではないと鈴木さんは明かす。

「晩婚化や未婚化が進み、出生数が減少しているため、現在1万1000人の人口が、何も対策を打たなければ、2040年には7670人に減少するという試算が出ています。そこで町では、人口減少を抑制するために、平成27年度に『岩美町地域創生総合戦略』を作成し、若者が移住・定住しやすい環境づくりに取り組んできました」。

田舎暮らしに関心のある人を対象に、東京や大阪で開催している移住相談会もその一つだ。今年度は6回の相談会を予定しているとか。また、住まいや仕事に関するワンストップ相談を行っている。

「住宅支援では、町にたくさんある空き家を有効活用するため、平成15年に空き家バンク制度を始めました。そして、空き家バンク登録者には、家財道具を撤去する費用(上限40万円)を補助し、入居者には、改修費用の2分の1(上限200万円)を補助しています」

ただし、移住後、自治会に参加することと、5年間住み続けるという条件付きだ。また、新婚世帯(移住者に限らない)が賃貸物件を借りた場合は、月に最大1万円の家賃補助が受けられる。

「就労支援では、町内で新たに起業する人に、

店舗・事務所・設備などの補助(上限50万円)をし、事業を継承する人にも補助金を出しています」。

チャレンジする若者を応援するとともに、事業者を支援することで雇用を増やすのが狙いだ。

子育て世帯に対しては、妊娠期から子育て期までの切れ目のない支援を実施している。不妊治療や妊婦健診の費用の支援、乳児期のおむつの購入費(1人につき年間3万円ま



▲民宿だった空き家をリノベーションしたカフェ「ニジノキ」  
 ◀カフェ「ニジノキ」のオーナー、川元壮一さんと仁子さん

●カフェ「ニジノキ」 ☎0857-77-4552



で)の助成、第3子以降の保育料免除、18歳までの医療費自己負担額の軽減など、成長に合わせた子育て支援を行い、安心して子どもを産み、育てられる環境をつくっている。

このような充実した移住・定住支援が功を奏し、県外からの移住者は、平成26年度の38人から、平成27年度は122人、平成28年度は130人へと急増した。「驚くべき成果ですわね!」と感心したら、鈴木さんいわく、行政だけでなく、移住者の力も大きいという。「岩美町では、移住者が自治会と一緒にやってイベントを開催するなど、地域を盛り上げる活動をしてきているんですよ。」

## 「あつたらしいな」をカタチにして 住みよび町に

移住者たちによる地域づくり活動——。そのけん引役を担ってきたのが、平成27年にI Uターナー者5人で結成した地域活性化団体「うみねこ舎」だ。

代表の川元壮一さん(39)が経営するカフェが浦富海岸近くにあると聞き訪ねた。6年前に、海を見ながら暮らせる場所<sup>①</sup>に憧れて、神戸市から移住したという川元さん。空き家だった古い民宿をリノベーションして、カフェ「ニジノキ」をオープンさせた。

「カフェを地域交流の拠点にしたいと考えているんです。循環型のよりよい地域になるよう、みんなで楽しみながら、できることをしていきたい。ひとりでは無理でも、みんなであれば達成できることってあると思うんですよ。」

今年5月には、ニジノキと、隣接するお台

場公園を会場にしてフリーマーケットを開催。およそ600人の住民が集まったという。不用品の活用は、資源を節約でき、地球にゴミを残さず、家計もラクになるなど、いいことばかりだと話す。

「僕は時々、ビーチクリーン活動もしています。フリーマーケットの日も、浜辺でゴミを見つけたら拾うよう呼びかけました。とっても堅苦しい清掃活動ではなくて、『ビーチコーミングを楽しむついでに、プラゴミも拾って帰ろうよ』と、ゆるく発信しているんですよ。」

川元さんのもつ飄々とした雰囲気と、海を望むお店の心地よさに惹かれて、多くの若者がここに集う。地域づくりの輪は、さらに広がっていくに違いない。

さて、「うみねこ舎」の活動のもう一つの柱は、単身女性のための中期滞在型のシェアハウス「TACOBUNE」だ。運営しているのは、平成25年7月に東京から移住した田中泰子さん(34)。東京の出版社に勤めていた田中さんは、結婚を機に移住。地域おこし協力隊として3年間、観光協会で広報の仕事に携わった後、「うみねこ舎」の結成に加わった。

シェアハウスを始めた理由については、「私が地域おこし協力隊1期生としてこの町にきた頃は、まだ空き家が整備されていなくて、家探しに苦労したんです。移住してすぐに家を決めるのは、移住者にとっても地域の人にとっても難しい。そこで、長く住めそうな家が見つかるまで利用できる中期滞在型施設があるといいなと考えました。」

と当時を振り返る田中さん。オープンは今

▼女性専用のシェアハウス「TACOBUNE」を管理する田中泰子さん



成28年4月。築40年の2階建ての古い空き家をオシャレにリフォームした。家賃は月28000円(共益費3000円)。これまでに延べ8人の女性が利用したそうだ。

「この活動が定着したら、空き家の活用が進むし、岩美町の定住にもつながると思うんです。自分たちの暮らす町だから、住みよい場所にしたい。これからも、あつたらしいな<sup>②</sup>をカタチしていきます!」

明確な理念とビジョン、そして行動力をもつ2人の存在は、岩美町にとって大きな宝だと感じた。

▶古い空き家をリフォームしたシェアハウス「TACOBUNE」の外観と室内(右)とおしゃれな看板

●シェアハウス「TACOBUNE」  
contact@tacobune.com



## 広がる移住者たちの取り組み

午前9時。魚の競りが終わったばかりの田後漁港で、地域おこし協力隊の笹井大作さん(45)と待ち合わせた。笹井さんは約2年前に大阪から移住し、ここ田後漁港を拠点にして、海産物の加工などの仕事をしている。

「移住の際は、役場の人が親身に相談にのってくれて助かりました。地域の人たちも親切だし、移住者同士の交流も楽しい。岩美に来てほんとうによかったと思っています」。

そう話す笹井さんだが、初めは移住する気はなかったとか。大阪時代、趣味のサーフィンを楽しむために、年に20回以上岩美町に通い、「海の近くに住みたい」と思い続けていたが、家族が移住に反対だったため、半ばあきらめていた。しかし、子どもたちが独立したのを機に、笹井さんの夢を奥様が理解し、別居という形で実現に至った。岩美町役場の職員の熱心な対応も移住を後押ししたそうだ。

現在は、町や自治会の補助を受けてリフォームした空き家で一人暮らし。時々、大阪から家族が訪ねてくれるので淋しさも感じず、とても快適だという。

経済的に生活が成り立っているかどうかを尋ねたら、「給料が16万円で、家賃は3万円で、貯金もできています。魚は自分で釣りますが、野菜は近所の人にもうから、食費もほとんどかからない。ここではあまりお金がなくて豊かに暮らしていますよ」と日焼けした顔をほころばせる。

仕事は、飲食業に就いていた経験を生かし、1年目はホテルイカの燻製を商品化。2年目

からは自分で船を買い、漁に出るようになった。

「ゆくゆくは、県外のお客さんや地域の子どもたちに釣りのガイドをしたい。そのためにも漁業のこともっと勉強したいと思っています。都会から来た僕には、地元の人が気づかない岩美の魅力が見える。それを発信していきたいらいいですね」。

もう一人、平成30年4月に埼玉県からUターンした野口闘志也さん(42)にも話を聞いた。野口さんは岩美町出身。大学卒業後、立体的造形」という特殊な職種の仕事で働いていたが、会社の空気が合わなくなり転職を考えるように。そんな時、「海のきれいな岩美のような所で民宿をしたいなあ」という友人の言葉に、Uターンという選択肢があることに気づかされたという。

現在は、海のアクティビティを体験する施設「渚交流館」でガイドをしたり、レストランで働いたりしている。サーフィンやシュノーケルなどの経験はなかったが、移住後に養成講座で技術と知識を得た。今は、サーフィンも趣味で楽しんでいるそうだ。

「海を感じながらの毎日は、都会の慌ただしい生活と違ってストレスを感じない。一度県外に出たことで、

あらためて地元の良さがわかりました。帰ってきてよかったです」と野口さん。同年代の移住者との交流によって新しい世界が見えてきたともいう。そして、「今はフリーターですが、将来的には、岩美と移住者をつなげるような場所をつくり、それを仕事にしたいと考えています」と夢を語ってくれた。

野口さんをはじめ、今回の取材でお会いした移住者たちはみんな見るからにハッピーそう、「岩美っていいところだよ」と口を揃えた。そして何より印象に残ったのは、全員が「地域のために何かをしたい」という言葉を発したことだった。地域の魅力を享受するだけでなく、貢献もする――。移住者の大切な心得を教わった気がした。

取材／小田礼子



▲「渚交流館」で海のアクティビティのガイドをする野口闘志也さん ▼地域おこし協力隊の笹井大作さん。自前の船で漁に出ることもある



◀燻製づくりの一工程。ホテルイカを干す

●岩美町役場企画財政課地域創生室  
☎0857-73-1553

移住して  
田舎で起業

# ぶどう栽培とワイン醸造への情熱 ワイナリーが人を呼ぶ

北海道余市町  
よいちちよ



上/ニッカウヰスキー余市蒸溜所。手入れの行き届いた敷地内には、歴史を感じる建物もある。中/収穫期を迎えたワイン用ぶどう。下/余市ワイナリーにはレストラン、ショップのほか醸造棟と瓶詰め・貯蔵棟の見学コースがある

今夏酒造メーカーのメルシャンが発表した調査では、日本のワイン消費量が30年前の3倍に増加、国内ワインの比率も3割を超えたという。冷涼な気候でワイン用ぶどうの栽培に適した北海道、中でも今もつとも注目を集める余市町を訪ねた。

## 豊かな自然と大都市への近さが 人気の理由

小樽から車で30分、積丹半島の東の付け根に位置する余市町は人口およそ1万9000人の町。ニッカウヰスキーの工場があり、NHKの朝ドラ「マッサン」で一躍有名になった。観光客の数字でいえば、放送時の平成27年は来訪159万人という前年2倍の数字をたたき出した。くしくも過疎指定を受けたのは平成26年である。

比較的温暖な気候のため明治初期から果樹栽培が盛んで、りんご、ぶどうの生産量は道内1位を誇る。昭和初期から続くウイスキー醸造、古くはニシン漁、現在ではえび、うに、カレイ漁が中心の漁業の町でもある。ここで内外から話題になっているのが「余市・仁木ワインツーリズムプロジェクト」だ。「ワイン用ぶどうの生産が始まったのは、りんごの価格低迷がきっかけでした。町で最初のワイナリー余市ワイン醸造所が創業したのが昭和49年、そこからワイン用ぶどう栽培への切り替えが進んでいきました」と農林水産課長の濱川龍一さん。

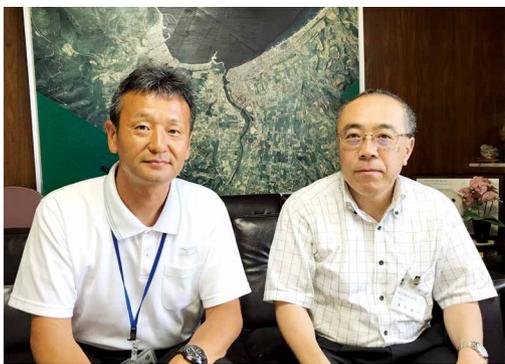
余市町と仁木町の農業試験地の責任者が100種を超える品種を試験栽培、土地に適した栽培法を指導したという。農家と醸造所が栽培契約を結び、互いに技術を磨きながら、

全国トップクラスのワイン用ぶどう生産地として発展した。

特筆すべきは、町内のワイナリーの多さだ。ワイン醸造を行うには酒税法の定める年間6kl(750mlに換算すると8000本)という最低製造数量の基準があり、これが事業者には大きな負担となっていた。余市町では特例措置を活用、平成23年に道内初となる「北のフルーツ王国よいちワイン特区」の認定を取得し、最低基準を2klに緩和。これにより、新規参入が容易になった。

野菜やほかの果樹も含めた新規就農支援として、他には受け入れ農家への研修費の負担(月4万円)や、家賃負担(月2万円)などを行い、平成29年は8世帯が新たに余市に入植、順調に数を増やしている。自然が豊かで札幌や小樽などの都市に近いことも、移住のしやすさだろう。

「ワイナリーを目指す人は若い人たちが多く、お子さんも増え、町にも活気が出てきました。」



上/余市町役場の阿部さん(左)と濱川さん  
左/1974年、日本清酒株式会社による余市  
ワイン醸造所がオープン

地元の先駆者がいて、そこに新しい発想の人が交わり、栽培、醸造への技術がいつそう磨かれています。東京や札幌などの有名レストランでの取引もあり、余市ブランドがより広まっていくといいですね(企画政策課長・阿部弘亨さん)

ワイン施策としては、他に飲食店へのグラスやサーバーの設置助成金を設けたり、品評会への出品補助事業などを行っている。補助を利用してエントリーしたワイン銘柄のうち、国際的なコンペティションである「さくらアワード」では5銘柄、「日本ワインコンクール」では12銘柄が選ばれた。

## 最上の白ワインを作りたい

モンガク谷ワイナリー・木原茂明さん(45)のぶどう畑は、町でもっとも標高の高い場所にある。北斜面を上がっていくと、ふいに景色が開けて日本海が現れた。

「もとはニッカウヰスキーが所有していた原野を自分たちで開墾し、セルフレッドで家を建てました」。

平成24年に余市に移住した木原家は、奥様のゆうこさん、高校1年生の松さん、中学2年生の栢君の四人暮らし。ご主人の茂明さんは東京都出身で北海道大学を卒業後、都内に本社がある商社に入社。大学時代、すでに「将来は北海道で田舎暮らしをする」と骨太ロードマップを描いていたという木原さん、移住先を余市に決め、行動を開始した。

「最初はワインではなく、放牧豚で生ハムをつくりたいと漠然と考えていたんです。でも地域の重鎮と話すなかで、まずはここ余市で

主体の果樹栽培から始め、地元の方たちとの信頼関係をつくってからだと思いました」

循環型農業を標榜する木原さんが最初に始めたのは、11haの土地の手入れから。ごみ拾いから整地・配水、セルフレッドで自宅を建て、24年春にぶどうの苗木を植えた。とんでもない行動力である。

無農薬・無肥料にこだわった最初の年の栽培は難航したが、減農薬、自家調合堆肥に切り替え、18年産ぶどうから自社醸造を開始した。ワイナリーの壁は札幌軟石を浦臼町から移築し使用している。

木原さんのワインの特徴は、混醸白ワイン。混醸とは、発酵段階までに複数品種のぶどうを混ぜ合わせて醸造するもの。発酵後に混ぜるいわゆるブレンドワインとは異なる。

「ひとつの品種だと自分の強みが表現できないと思いました。たとえば和食のだしは鰹と昆布のような、動物性と植物性の旨味が奇的にマッチして繊細な味わいを表現します。僕は水彩画も好きですが、同じブルーでも、いろいろなブルーが白いキャンバスに微妙に重なりあって、美しい作品として表現されま

すよね。ワインも同じ。強弱などバランスがうまく整ってはじめて複雑で繊細な深みが生まれます」。



▼木原さん家族4人で自慢の畑を背景に



◀果実やワインに負荷のかからない重力を利用したグラヴィティ・フローシステムのタンク

▼温度変化を受けにくい半地下構造の醸造所。テイスティングフロアなど、これから整えていきたいとのこと



▼この日は小樽でワインの輸入販売をしている方が畑を見学に



「しっかりとした酸」「苦み」「複雑さ」を大切にしたいという木原さん、和食や水彩画にたとえて説明してくれた。

現在、木原さんはピノワールを中心に7品種を栽培。苦みとハーブ感はソーヴィニヨンブランなのだそう。ボトルのラベルは長女の絵さんが子どものときに描いた水彩画を使用、現在道外では東京、京都、金沢、福岡など全国38の酒販店で販売されている。

「土づくりも醸造も、人とのつながりも、目に見えないものを大切にしたい」という木原さん。まずはワインづくりに集中し、いづれ生ハム生産、人が集う場所づくりを考えている。

### 働き方も含めた新しいワイナリーの哲学を

杉山彩さん(36)、哲哉さん(39)ご夫妻が余市に移住したのは平成29年春。同じ北海道大学のジャズ研出身だ。大学を卒業後、彩さんは東京の公立中学校の特別支援学級で教職を、哲哉さんは大学院で建築を学んだのち、大手企業に就職、北海道大学時代のサークルをきっかけに出会い、結婚した。

余市移住のきっかけは、出産を機に、子育てと仕事のバランスをどう整えるかを考えるようになったからだという。移居前、栃木県にあるココファームワイナリーに通い、ぶどう栽培とワイン醸造に出会った。自分のため、家族のために一生働ける場所をつくれたら、と漠然と起業を考え始めた彩さんと、ピノワールへの情熱を募らせた哲哉さんの思いがふたりを余市に導いた。

最初は余市の平川ワイナリーに研修に入り、農作業、ワイン醸造の勉強をしていたが、登地区に理想の土地が見つかって購入、昨年3月には開墾をスタートさせた。

取材に訪ねた日はちょうどぶどう畑に柵の設置準備をするところだった。杉山家の保有する畑はぜんぶで6haあり、これだけの広さとなるとどう効率的に作業を進めるかが鍵になる。

「人手をかければそれだけコストがかかる。時間を割けばいいということでもない。子育てと仕事、自分にとって大切なことをバランスよく行うために、効率化・省力化できる部分はしていききたい。従来の方法を教えてもらいながら、よりよい働き方を模索中です」(彩さん)。

栽培、醸造方法についてもプロ意識を持って試行錯誤を続けている。たとえばぶどうの出荷タイミング。糖度を上げようと収穫のタイミングを遅らせれば、それだけ灰色カビ病の発生リスクが高まる。だが、出荷量を優先させると質が落ちる可能性も。杉山さんが選んだのは量よりクオリティ。ていねいな作業でよい品質のぶどうを出荷した。

幸い、子どもの通った幼稚園の理事長がワイナリーを経営しており、育てたぶどうを委託醸造することを応援してくれた。今年の販売本数は1000本。酒販免許を取得する9月から販売される見込みだ。

今春、株式会社「YUI」を設立した。社名のYUIは「結」共に助け合って農業をする仲間」を指す。自社醸造についても知人の助けを借りて、古い農家を醸造所にリノベ-



▲リノベーション後、醸造所にする予定の農家  
▶杉山さん夫妻。この日はぶどう畑に杭を設置するという日。広い畑では効率化は必須の課題だ





▲杉山家のお子さんは小学校と保育園に通う女の子3人



▲5月の植樹では、2日間で30人を超えるボランティアの方が集まった  
(写真提供・杉山彩さん)

## 地元ワインに会える場を

シヨンする予定で、こちらは来年の竣工をめぐしてしている。  
ワイナリーの増加に伴い、淘汰が始まると杉山さん。クオリティの高いワインをどう広め、どう販売していくか。杉山さんたちの若い発想、手法が余市のワインを大きく変えるように感じた。

中根酒店は余市で古くから酒販業を営んできた町の酒屋さん。3代目オーナーとして店を切り盛りしてきた中根賢志<sup>まさし</sup>さんは、10年前に「経営の軸を、地元ワインを買える店に」と決め、品ぞろえの工夫を始めた。ワインアドバイザーの肩書を持つ、ワイン好きだ。「ワインは手間をかけ、愛情をかけたぶんだけ品質がよくなるもの。かといって、札幌や東京など一部の酒店や百貨店、飲食店でしか飲めないというのは寂しいですね。ここに来れば地元産ワインが揃っていて手に入る。そんな店にしたいんです」。

「ワインはぶどう栽培から醸造まで、手間をかけ、愛情をかけたぶんだけ品質がよくなるもの。かといって、札幌や東京など一部の酒店や百貨店、飲食店でしか飲めないというのは寂しいですね。ここに来れば地元産ワインが揃っていて手に入る。そんな店にしたいんです」。

札幌をはじめ、町外のお客さんが多く来訪する地元ワインの店が、余市ブランドの発信

け品質がよくなるもの。ここに来れば地元産ワインが手に入る、そんな店にしたい」と語ってくれた。

地元スーパーにもワインは多く置かれていたが、やはり価格帯の関係で1000円前後のものが中心となり、残念ながら余市のワインは置かれていない。



地のひとつとなるだろう。  
今回の取材を通し、ワインへの熱い思いを強く感じた。ワイナリーの中には見学を受け入れてくれるところもある(要事前予約)。ホームページなどをチェックしてみよう。

取材／浅井四葉

- 余市町農林水産課 ☎0135-21-2123
- モンガク谷ワイナリー info@mongakuwinery.com
- ドメーヌユイ http://domaineyui.jp
- 中根酒店 ☎0135-22-2315



左/りんご栽培の基礎をつくれたアメリカ開拓使ベーマーを称える記念碑「透明りんご」上/中根商店自慢の余市ワイン棚 右/スーパーマーケットのワインコーナー



# 波乗り オフィスへ ようこそ



▲映画「波乗りオフィスへようこそ」のポスター

©ボンコツ商会

移住して  
田舎で起業

## 田舎でビジネスするノウハウ教えます

### 映画「波乗りオフィスへようこそ」&「あわせ」

徳島県美波町 みなみちよう

今春封切られた映画「波乗りオフィスへようこそ」が好評だ。物語は、東京で苦労を重ねた人材確保。そこで、仕事も趣味も両立でき、思い切りエンジョイできるメリットを打ち出した地方を拠点にして採用に挑戦するベンチャー企業の社長と、対応する田舎の人達とのユーモラスでリアルな話。現在は本社を美波町に移転し、東京と美波町を行き来しながら複数の会社を運営する吉田基晴さんがモデルになった映画で、地方を活性化するためのヒントが沢山盛り込まれている。そのノウハウとは——!?

### 地方に可能性を求めて 映画「波乗りオフィスへようこそ」

最近、地方を題材にした映画やテレビドラマが増えている。メディアも「過疎・高齢化」「地方創生」「働き方改革」等と言って地方が抱える問題を取り上げるが、食べ物とか山村への旅をタレントが紹介する娯楽番組が多く、地方を都市生活者の問題、自分自身の問題として考えるに

は至っていない。

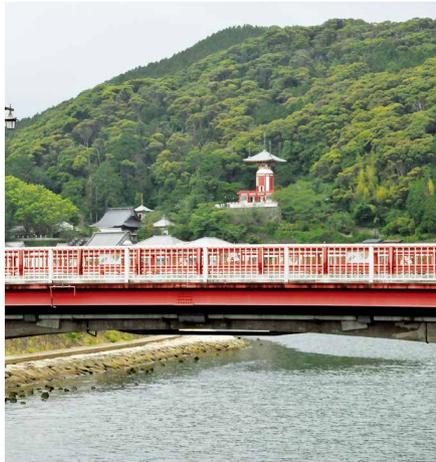
映画「波乗りオフィスへようこそ」は、IT企業を運営する吉田基晴さんの著書「本社は地方に限る」を映画の原案本にして、徳島県出身で東京で活躍する明石知幸が脚本・監督、撮影も徳島県出身で数々の実績を持つ赤川修也が担っている。田舎暮らしに躊躇しながら美波町への移住を決断する主人公・徳永を演じるのは、世界の旅番組でお馴染みの関口知宏、迎える町の漁師&起業家で移住のサポート役を宇崎竜童が好演している。ドラマとしても完成度が高く、四季折々の美しさとそこで暮らす人々の営み、出会いに心を打たれる。

物語は、東京でIT会社を運営する徳永(関口知宏)が、優れた社員の採用に限界を感じて故郷である美波町に出かける。戸惑いながらも、高速ブロードバンド網が整備されてIT企業に適した豊かな環境があると動き出した彼を、地元同級生の久米(柏原収史)やとうさ



▲映画の1シーン。サーフィンをする青年にとって美波町への就職、移住は願ってもないことだった  
©ボンコツ商会

んと呼ばれる岩佐(宇崎竜童)が助けてくれる。民家を借りてオフィスにしようとした時、反対する地元の若者や町会長もいる。徳永は住民にもっと心を開いて対応すること、移住の覚悟を示すために住民票を移す必要があることを知る。移住に反対する妻をどう説得することも重要だ。物語は、徳永の活動を知って東京の女子大生3人がインターシップにやってくる場面もあり、当初は旅行気分の3人だが、次第に田舎が抱える問題や魅力を知っていくことに、一つの提案をしている。



▲厄除けの寺、薬王寺へ向かう厄除橋  
 ▲映画製作を支えた役場職員たち。左から外磯さん、岡本さん、岸本さん



徳永が求めた社員の募集は田舎で成功したのか？ 結論を言うと、サーフィンが好き、四国の山々やお遍路の旅がしたいという青年らが応募してきて、徳永をホッとさせるが、今は働き方改革の検討などが求められそうだが、映画は東京でのロードショーは終わったが、徳島市では長期間上映され、今後は地方の劇場等で上映される予定だという。

### 映画の反響は？

映画製作に協力した美波町役場を訪ねてみた。アポなしの訪問だったが、早速政策推進課の岸本博志課長、産業振興課の外磯千博主任が集まってくれた。名刺には「にぎやかそ」にぎやかな過疎の町 美波町」という言葉がお洒落に印刷されている。壁には「波乗りオフィスへようこそ」のポスターが掛けられ、玄関には映画ロケ地のマップも用意されており、映画製作を支えた美波町の意気込みが感じられる。

映画制作費として、美波町はふるさと応援寄附金や一般財源の地方創生費として1000万円、徳島県が500万円、隣の阿南市が200万円を助成した。

「阿南市はサーファーに人気のエリアがあり、それで移住してきている人が多い町です。美波町にもウミガメの産卵する浜があり、サーフィンも充分出来ますが、映画では常に波が安定している東洋町でロケしました。サーフィンには素人だった役者さんが練習を重ねてサマになりました

たよ」と語る外磯さんは、映画では連日撮影に立ち会い、世話をした。撮影は昨年5月29日から6月18日まで集中的に行われ、ラストの日和佐八幡神社例大祭シーンだけは10月の本番に併せてスタッフと役者が再来した。撮影ではスタッフと役者さん40名が昼夜通して熱心に取り組み、地方活性化の話も話題になったようだ。

映画の効果について岸本課長は、「まだ数字では現れてはいませんが、問い合わせは多い。映画を通じて住民が、町の良さを再認識し、U・J・Iターインする人を歓迎する機運がさらに高まればと思います」と語っていた。美波町は平成18年に日和佐町と由岐町が合併した町で、世帯数3274戸、人口6700人。美波町でIT企業が多くなったのは、美波



▲映画「波乗りオフィスへようこそ」のシーン。上左/田園を走るJR 上右/美波町を訪れた3人の女子大生 下/ラスト、八幡神社の祭りで大浜海岸へ繰り出す太鼓屋台 ©ボンコツ商会

町でのサテライトオフィス開設第1号企業がIT企業のサイファアー・テック(株)だったことなどが考えられる。現在は、美波町が「地方版IoT推進ラボ」に参画していることから引き続きICT、IoT関連企業にも注目されているが、デザインや建築設計、不動産仲介、映像関連など様々な業種が集まり、平成31年4月にはサテライトオフィス設置企業総数が19社となった。

美波町にはウミガメが産卵にくる美しい海、豊かな水産業に加えて、四国八十八カ所の薬王寺や古民家の残る街並み等の歴史文化が保全されている。(株)あわえはそんな古い街の一角にあり、明治時代に建造された銭湯を改装したオフィスであった。

### 明治開業の銭湯が お洒落なオフィスに大変身

映画で関口知宏が初めて降り立った日和佐駅は無人生化しているが、町のインフォメーション的役割を担っているせいか、人の温もりが感じられる。その先には駅前商店街が形成され、かつての賑わいを彷彿させる。(株)あわえは、そんな商店街を入った路地の一角にあった。「あわえ」とは、「路地」「小路」を意味する地方の言葉。明治42年に開業した「初音湯」という銭湯をリノベーションしたもので、約25年前に閉業した銭湯を、平成26年に地域コミュニティ兼(株)あわえ本社として改装したという。

リノベーションした建物は、外観は良き時代の貴重な木造建築を再構築、玄関を入ると履物入箱が並び、番台があり、脱衣所だった

場所は会議などの多目的スペースに、硝子戸をあけると湯殿だった場所は広い事務室になっている。タイル張りの床や浴室跡など、銭湯の面影をしっかりと残しながら、地震等に備えた安全対策も施している。総事業費の1000万円は、国土交通省の「空き家再生等推進事業費」及び県と町が1/3ずつ助成し、残りを(株)あわえが負担した。

感心して建物を見学していると、会社の前に軽トラックが止まり、車から地域の男性が降りてきた。「おいしい若アユをいっぱいもらったから、おすそわけだよ」と言っ、発砲スチロールに大量に入った若アユを示した。(株)あわえの人達とは親しいらしく、齋藤いりすさんがビニール袋を持ってきてアユを何袋もいただいた。男性は中から出てきた吉田社長とお喋りをしたあと、「新鮮なうちにみんなに届けなな」と言っ、車を発車していった。こんなふうには、野菜が採れた、魚が取れたと言っ、住民の方はよく差し入れをしてくれるという。

吉田社長は平時から東京と美波とを行き来するデュアルワークを実践、それ以外にも日

### 地方を元気にするために 「(株)あわえ」の取り組み

地方を元気にするために「(株)あわえ」の取り組み



▲銭湯をリノベーションした(株)あわえのオフィス

▶上/ (株)あわえのある路地  
中/ 若アユを男性からいただく齋藤さん  
下/ 男性と語る吉田社長

本全国の自治体を訪問などしている。取材に  
対応してくれた彌野静香さんは地元出身。住  
民との橋渡し役も担うコミュニケーション室  
に勤務している。

銭湯を改装した部屋は広々として、防災用  
の木張りが民家を支える柱のようによく似合  
っている。社員たちはパソコンに向かってお  
り、中央に設けられた掘り炬燵風のデスクで、  
仕事をしながら吉田社長が待っていてくれた。  
このスペースは地域住民による催しや交流な  
どに使われることもあるという。

吉田社長は大学を卒業後、上京して幾つか  
のITベンチャーに勤務。平成15年にセキュ  
リティソフトの開発販売を手がけるサイファ  
ー・テック(株)を都内に設立した。平成24年に  
新たなワークスタイルの実現をめざしてサテ  
ライトオフィスを美波町に開設。さらに翌年  
の平成25年に地方振興に取り組みパブリック  
ベンチャーとして(株)あわえを設立した。奥さ  
んの朝子さんも2人の子どもと移住してきた。  
映画では奥さんは当初は田舎への移住をため  
らうが、朝子さんは喜んで移住してきたとい  
う。

(株)あわえは地域振興や地方創生をプロデュ  
ースするベンチャー企業として実績を伸ばし  
ている。業務は、日本全国を対象とする自治  
体向け地方創生業務の提案と請負、自治体向  
け地方創生コンサルティング、ICT導入サ  
ービス、企業向け地域プロジェクト、その他、  
本社のある美波町での地域振興に関わる各種  
事業などを手がけている。一例として、地方  
に必要な技術とベンチャーマインドを持った  
人材を(株)あわえが誘致・派遣して実績を上げ

ている例、空き家を宿泊場兼交流・情報発信  
の場の形成を支援した例、地域の即戦力にな  
る若い人を育成するクリエイター養成塾の運  
営、地域の食材を生かしたレストランのプロ  
デュース、地域の広報を支援する活動など。  
南海トラフに伴う実証実験は、美波町を舞  
台に(株)あわえも参画する産官学のコンソーシ  
アムで実施され、地域課題の解決をビジネス  
チャンスとする事例のモデルケースとなっ  
ている。

吉田社長は東京と美波での生活をほぼ半々  
で送っているというから、空から地上を見た  
り人々の中を移動するとき、アイデアがひら  
めくものかもしれない。

現在、美波本社、東京オフィス、宮城県の  
富谷オフィスで社員は17名。美波本社勤務に  
関しては3名がUターン、残りが移住者とな  
っている。

昨年は「行政、民間企業、金融機関」の連  
携活動が実を結び、東京の有名ラーメン店が  
美波町に新法人を設立した。

吉田社長は「人口減少や過疎化は良しとは  
思わないが、都市部より課題が顕在化してい  
る地方で、今、何が解決策として有効で最善  
なのかを考え、自治体や企業の皆様と一緒に  
事業創出を進めています」と語ってくれた。

商店街を抜けて数分行くと、美しい海が現  
れた。穏やかな入江は漁港として活気があり、  
その先に砂浜が続いている。夏の夜はアカウ  
ミガメが産卵に来る貴重な浜辺である。

映画のラストの、町中の人が参加して秋祭  
りが開かれ、神輿が海へ繰り出すシーンを思  
い起した。 文／浅井登美子 写真／満田美樹



▲改装された(株)あわえのオフィス(上)と、多目的スペースで仕事をする社員(下)  
◀(株)あわえのスタッフたち。手前・右から、吉田社長、彌野さん、齋藤さん、後・右から朝子夫人、井上さん



知恵を重ねて  
地域の再生・発展へ

地域活動支援センター  
ウネハウス

# 共に働き、学び、助け合える農の場

## 「UNEHAUS」

ながおかししいちのかい  
新潟県長岡市一之貝

### お昼だよ、全員集合

長岡駅から国道351号線を車で約20分、新榎トンネルを抜けると旧栃尾市に至る。山々の新緑と家々の周りで一斉に咲き誇る草花でむせかえるように、ここが真冬には4mの積雪もあるとは信じがたい桃源郷である。

国道を右折するとNPO法人「UNE」がある一之貝集落。そのまま行くと「道の駅とちお」があり、10時の開店を待って屋台にはあぶらあげを求める人がやってくる。栃尾は古くからあぶらあ

げの名産地で、現在も16軒の豆腐店が営業しているという。道の駅の案内所でUNEの場所を聞くと、係の女性がマップと一緒にUNEHAUS（以下「ウネハウス」）の6月の献立表をくれた。

一之貝は栃尾の東部丘陵地にあり人口約300人、世帯数110戸の集落。昔ながらの堅牢な木造家屋が点在しており、間もなくウネハウスの2階建て民家が現れた。山野草や手入れされた庭木の中に手作りの椅子やテーブルがあり、野良仕事から帰ってきた様子の人が一服している。玄關を入ると右手に10畳間を2つ広げた談話室兼食堂があり、中央に20人以上が座れる掘り炬燵式のテーブルがある。その奥の台所では3人の女性たちが忙しく昼食の準備に追われている。正午に近くなると、野良仕事

▲「うねごはん」を全員でいただく昼食会

長岡市旧栃尾市の一之貝集落に、障がい者やひきこもりがちだった青年、地域の高齢者、モノづくりが好きな人など20数名が毎日出かけてくる古民家がある。NPO法人UNEが運営する事業所「ウネハウス」で、米作、野菜栽培を中心に、どぶろくやクロモジ茶等を製造販売している。地区のお母さんたちが作る昼食「うねごはん」が人気で、農家レストランとしても開放され、語らい・交流の場になっている。



▲UNEが開発販売している米、クロモジ茶など ▼人気のどぶろく3種



◀市商工会の人も昼食に出かけてきた（ウネハウスの建物と庭）

を終えた人たちが次々に帰ってきた。野菜栽培のため畑で畝作りをしていた男性は大きなトラクターを下りてタイヤについた泥落とし。間もなく畑で草刈りをしていた3人、野菜栽培をしていた4人の男性たちの乗った軽トラックも戻ってきて、水場で手足を洗って屋内へ。背広を着た3人の男性もやってきた。栃尾商工会の人達で、打ち合わせを兼ねて「うねごはん」を食べに来たのだという。

12時15分、全員が席に着いた。今日の献立は鶏のから揚げ、酢の物、みそ汁。これらがお母さんたちの手で運ばれ、茶碗たつぷりのご飯が配られる。当然美味しい新潟コシヒカリ。厨房仕事の女性も座ったところで、奥の中央に座った家老洋代表が、商工会の人達と我々を紹介し、簡単に必要事項を述べて「いただきます」と手を合わせると、皆も「いただきます」と一斉に答えて昼食が始まった。

「朝、直接畑や仕事の現場へ行く人もいるため、昼食は皆が顔を揃える大切な時間です」と家老さんは言う。ご飯や汁はお代わり自由で、1食500円。週末を除いて毎日メニューを変えて用意され、夏は素麺や冷やし中華等も登場する。近所の人もこの昼食を利用する機会が多く、今日は25人だったが、明日はグループが来場するため50食を用意するのだと厨房責任者の荒木すみいさんが言う。

家老さんが一之貝でUNEを開設した時、社員のために昼食を作ってくれないかと地元のお母さんたちに声をかけたのが縁で、お母さんたちから「この畑が空いている」「この田んぼは耕作できなくて困っている」といった話もいろいろ寄せられるようになった。

UNEが地区と深く関わりながら農業事業を拡大する契機になったと家老さんは言う。社員と住民のための食堂だったが、平成24年に保健所より飲食営業許可を取得して「農家レストラン」に認可され、外部の人も予約すれば食べられるようになった。

### 引きこもりや高齢者が 農作業等で社会参加

家老洋代表(61)が、地域活動支援センターUNEHASUSを開設したのは平成23年4月。UNEとは、Uユニバーサル、N農園芸、E越後、の頭文字を取って命名したもので、障がい者も健常者も高齢者も人間らしく誇りを持って安心して暮らせるユニバーサル社会を構築することをめざした特定非営利活動法人。家老さんは以前から信濃川の河川敷を借りて障がい者とその家族で園芸福祉活動を行っていたが、皆が集い語らえる場、農園芸を本格的にできる場が欲しいと、旧栃尾市一之貝集落にその場を求めることにした。

家老さんは多彩な技と経歴の持主だ。農業技術者でそれを国内外の若者などに研修してきた指導者としての実績、自ら農作業や土木工事にも従事し空撮用ドローンも操作する行動力と技術力、そして12年間市会議員として住民福祉活動に取り組んできた人間性の豊かさ。2階の代表室にはそれを感じさせる資料や宝物で溢れている。

大学で農業土木を学んだ家老さんは、(社)国際農業者交流協会に勤務、7年間欧州支部長としてドイツで仕事をした。ふるさと長岡市に帰郷したのは平成10年、測量の仕事をしな

がら市会議員を勤めていた平成16年10月23日、中越地震が発生した。

「中越地震の時、行政やマスコミが注目したのは避難所や災害を受けた現場ばかりで、障がい者や介護を必要とする人達には目が行かず、救援物資も暖房もない自宅で過ごしている人がいることに気付かされた」家老さんは、社会的弱者のために何ができるかを考えるようになり、3期で議員をやめて障がい者の居場所作りをはじめた。

ウネハウスの活動拠点に一之貝を選んだ理由として、次の点を挙げている。

①施設として活用できる空き家があったこと。  
10部屋ほどがある2階建てで、1階を談話室  
&食堂、台所、作業場に、2  
階を事務室、後に奥の部屋を  
簡易宿泊場に改装した。

②長岡の市街地や自宅から車で20分の便利な距離にあること。  
社員たちは殆どが自宅から通勤しており、施設を利用する障がい者は朝8時30分に長岡駅東口に集合して送迎車に乗ってウネハウスにやってくる。帰宅も同様のため、皆が安全で安心でき、濃密な日々を送ることが出来る。



▲家老洋代表  
▶厨房を担う女性たち



③ 事業を支援してくれる人々に出会えたこと。  
④ 過疎化や高齢化が進んでおり、新たな活動がはじめやすかったこと。

一之貝でも空き家や耕作放棄の水田や畑が増えており、それらの解消の一翼になればと行政や集落のリーダーたちが動いてくれた。

前述したように地区のお母さんたちが情報発信してくれたことも大きな要因になっている。

「農家レストラン」を通じて、村の人たちが作った野菜、梅干し、漬物、笹団子、山菜等も販売している。

センターの裏手にはどぶろく製造所とクロモジ加工場があるが、この民家も空き家だった家。地区の人が使ってほしいと相談を持ちかけてきたのが縁で、使いやすいように改修した。

UNEでは有償ボランティアと呼ばれる障がい者や地区の高齢者や農家、生活保護受給者等が8人働いている。畑仕事から帰った男性は「家の畑で草刈りしていた時は、一銭にもならん仕事で嫌になったけど、ここで働いていると小遣いになるし、若い人に農業のことを教えて喜んでもらえるから、生きがいです」と言う。

一方、UNEでは地域への貢献活動として、随時の通院送迎、2週間に1回の買い物送迎などのサービスを行い、また資源ごみ収集や地区の清掃活動にも積極的に参加している。

「一之貝で暮らしてきた爺ちゃん婆ちゃんたちの経験とスキルこそが地域の資源です。その資源を私達が共有することで、集落をどうにか維持し、次世代へバトンタッチできるのではないかと思います」と家老さんは語る。

## どぶろく、クロモジを特産品に

ウネハウスの裏手にどぶろく醸造所とクロモジ加工場がある。UNEは当初から美味しい自家産米でどぶろくを作りたいと平成27年には長岡市のどぶろく特区を活用して長岡市で第1号の「どぶろく製造免許」を取得した。

その開発と醸造に当たっているのが齋藤喜一さん(66)。長年地元の大手繊維会社の管理職に就いていたが、繊維会社は不況で倒産した。地域に福祉の仕事で恩返ししたいとUNEに入社したところ、どぶろくの醸造を家老さんに命じられたのが4年前のこと。「経験はゼロ、酒造りを一から勉強しました」

新潟は日本一の酒どころである。銘酒に匹敵する最高に美味いどぶろくを作りたい、そのためには高冷地に適した酒米の栽培が欠かせない。皆が協力、試行錯誤しながら2年かけて、どぶろく「雪中壺乃界」が誕生した。

標高450mの棚田で栽培した「亀の尾」という減農薬の酒米と一之貝自慢の天然水で作られたどぶろく「雪中壺乃界」は、現在4種製造され、本年2月、遠野市で開かれた全国どぶろく研究大会で優秀賞を受賞した。一之貝の特産品として道の駅でも販売されている。

案内してもらった醸造所は、雑菌が入らないように機密性を重視して改装され、低温保存庫や発酵室等の最新機器を完備している。仕込んで12日目、数日で発酵を終えるという酒を見せてもらった。アルコール分は12度。日本で初、特殊な製粉機で丁寧に挽いてアルファ化した米粉を使用したどぶろくで、上部は



透明感のある琥珀色になっている。もろみの粒がないため口当たりが良くフルーティで甘味もある。

隣の2階建て民家はクロモジの加工場になっており、納谷光太郎さん(45)が案内してくれた。クロモジは里山に自生する高さ2mほどの落

葉樹で、香りが良いことから高級爪楊枝つまようじに利用されているが、薬用メーカーの人から、漢方の整腸作用があり、香りがよくリラククス効果があるので出荷して欲しいと頼まれたのが契機で、クロモジ茶の商品化に取り組むことにした。秋季に山へ行って葉と枝を採取し、洗浄した後乾燥させて熟成させる。

「ここでは皆がリラククスしながら作業できます。農繁期を終えた農家の人も来てここでお茶を飲んでお喋りするのを楽しみみのようです」と納谷さんは言う。香りの強い小枝も大切な素材で、ここでは機械化せず一人一人が



▶上/クロモジ加工場(手前)とどぶろく醸造所  
下右/どぶろく製造にける齋藤さん  
左/クロモジ製作を指導する納谷さん

丁寧にハサミで切っている。さらに大枝も圧縮してエキスオイルとして活用する。クロモジのエキスは、ヒバ等に匹敵する強い豊潤な香りにあふれ、1瓶1000円から市販している。クロモジ茶は爽やかだが、ミント等より優しい味で、薬用効果も期待されることから、UNEでは今後、空地や斜面にクロモジの苗木を植樹して生産の拡大を図っていくことにしている。

なお、納谷さんは長岡市で飲食業を営んで多忙な日々を送っていたが、結婚し子どもが生まれたのを機に辞めてUNEに入社した。福祉への関心も高く、家老さんが次期リーダーとして期待する一人である。

### 美味しいコシヒカリ米の産地

UNEが耕作している棚田へ家老さんが案内してくれた。一之貝の集落を登っていくと、そこは美しい水田地帯。巨大な杉檜が茂る中に、田植えを終えた水田が空を映して輝いている。一之貝は美味しい米の産地で、平地産に比べて1、2割高く取引されるといいますが、棚田は生産性が低いため、トータルでは反当りの所得は低いと家老さんは言う。斜面にある田は面積はそれほど広くないが、機械化による作業が可能になっている。土手もきれいに草刈が行われ、さすが米どころといった雰囲気である。

UNEが耕作している田んぼは5カ所23枚、合計1.7ha。コシヒカリに加えて酒米「亀の尾」「農林22号」、もち米「大正餅」を栽培、すでに田植えは終了していた。

今春は雨が少なく水不足気味のため、気に

なるのは田んぼに引く水。地区で一番上部にある水田のため、引いた水は下流に流すことが必要だが、2枚目の田は一部が干上がって地割れしはじめています。

「あいつ、分かってるのかな」と家老さんは担当者名前をポツリと言いつつながら、結局自分ですべての田んぼを見回ることになった。ぽつぽつと雨が降りだす中を、畦道を走って水の取り入れ口へ向かう家老さんの姿をみながら、UNEを経営することの苦勞と覚悟を感じる一瞬だった。

でも家老さんは「いい運動でひと汗かいた」と朗らかに戻ってきた。「農業を出来るだけ減らして栽培した棚田米だから、同じコシヒカリでも美味しいですよ。でも残念ながら米価も農産物の価格も低迷しており、農業だけでは食べていけない。特に条件の悪い中山間地では農業は生活できる産業ではありません。だからUNEのように年金のある高齢者や障がい者などと農福連携することで、暮らしも安定し、集落のコミュニティも維持できます。お互いを支え合い、力を合わせれば、中山間の農業を担うことができると思います」と語った。

道路脇の小さな畑では、ボランティアの男性2人が、青汁用に栽培するヨモギ畑を草刈りしていた。草刈り機をゆったり使って楽しんでる風で、作業は1日6時間。午後4時には終了してハウスに戻る。帰り際に摘んできたワラビをお土産にくれた。

雪がしんと降る頃、またぜひ訪ねたいと思う。

文／浅井登美子 写真／小林恵



▲薬用ヨモギの栽培畑で草刈りする農家ボランティア  
◀田んぼの水路を見回る家老さん

知恵を重ねて  
地域の再生・発展へ

# 使われなかった施設を住民協働で復活

## 「わきののさわ温泉湯好会」青森県 わきののさわ 青森市 脇野沢

「わきののさわ温泉湯好会」は脇野沢地区の再生と交流を図るための活動組織。ボイラーの故障により休止していた温泉施設を復活し、使われなくなっていたガラスハウスを耕して野菜や果物を栽培、温泉客に惣菜や飲物等にして提供する。これらを担っているのは会員25名、準会員80名からなる脇野沢の住民ボランティアで、市から派遣された2人の若い集落支援員が会の運営と日常業務を献身的に担っている。

### 温泉の復活で、地域を元気に

漁港として賑わう旧脇野沢村の中心部から佐井村方面に向かうと、田植えを終えた田んぼや畑、雑木林の緑が色濃い丘陵地が広がり、



▲ハウスで野菜の収穫を終えて。脇江さん(左)、松岡さん

「脇野沢温泉」と記された建物が現われた。コミュニティセンターと呼ばれる温泉施設と多目的ホールがある瀟洒な建物で、すぐ近くには野菜や花卉栽培用の大きなガラスハウスがある。この施設の活用と新たな交流活動を担っているのが、平成29年12月に結成された「わきののさわ温泉

湯好会」(以下「湯好会」)。温泉の運営をサポートしながら地域を盛り上げ元気にしていくという活動で、従来からある温泉施設に機能的なコミュニティスペースが増設された。午前10時に訪ねると、玄関で川崎未貴さん(28)が迎えてくれた。会の結成準備時から集落支援員として市から派遣されて、運営から案内状・スケジュール表等の作成も担ってきた川崎さんだが、今年4月からはもう一名櫛引千種さん(22)が加わった。2人は開館1時間前の9時に出勤し、風呂やホールなどの掃除をする。

この施設は、昭和56年に湧出した天然温泉を引いて営業していたが、ボイラーの故障により3年前に休止。再開に際しては、国の補助金を活用して施設の一部を改修。北海道の二股ラジウム温泉(人工温泉)から原料を導入し、天然温泉100%に近い状況を再現している。風呂場には地元の小・中学生が描いた



▲バスが到着、温泉へ向かう人達



▲風呂場。子供たちの絵が彩をそえる



▲惣菜を用意する宮本さん、田中さん、山崎さん



◀温泉のあとは保健師の健康相談。まずは血圧測定

タイル製の風呂絵が張られ、彩を添えている。夜8時まで営業しているのは、仕事を終えた住民の利用が多いためだという。

湯好会の正会員は、会が行う活動をボランティアとして支援する人たちで、現在25名。賛助会員はイベントや野菜栽培等を手伝った寄付金等で支援してくれる住民や企業関係者で、80名が登録している。毎月定例会を開いて、利用客の要望や意見を反映した改善策を検討したり、イベントについて話し合う。

「みなさんとても協力的で、地域に活気が出てきたと思います。ただ、今は若い世代や働いている世代の会員がまだ少ないので、活動を継続していくためにその世代の理解と協力を少しずつでも得ていきたいと思っています」と川崎さんは言う。

### おふくろの味をたっぷり

温泉は、水・木曜日の定休日を除く月曜日から日曜日まで、午前10時に開館し午後8時まで営業している。毎週火・金曜日は、地区を巡回して送迎するバスが運行され、入浴の後には保健教室や趣味教室等のイベント等があるため、多くの高齢者が出かけてくる。それ

に合わせて惣菜を作る量も増えるため、湯好会の会員は早めに来て準備に忙しい。

惣菜作りと販売を担っているのはコミュニティスペース部会会員で、普段は3人交代で業務に当たっている。火曜日担当の3人は早めに出勤し、11時頃には数種類の惣菜をパックに詰めて販売。入浴に来る人のために、一部は冷蔵庫で保管される。いなり寿司を中心に、焼きそば、ヒジキや野菜の煮しめ、イカ詰めご飯、卵焼き等々。これらが1パック100円からの手頃な値段で販売される。「どれもおふくろの味ですが、一人暮らしや小家族では作らなくなっているので、手軽に食べたいとサービスしています」と、副会長の山崎輝美子さん。

人気の定番は、金曜日のたきこみご飯、土曜日の各種パン、日曜日のカレーライスで、これらの献立表は毎月印刷されて受付に置かれている。悩みは厨房が狭いことと器具がまだ十分揃っていないこと。人気のパンは家庭用のオーブン2台で数時間かけて焼くそうので、商品ができあがるまでには結構苦労があるようだ。

もう一つの人気メニューが、ハウスで採れた小松菜やイチゴ等を使ったスムージー(1杯300円)。川崎さんが作ってくれた小松菜のスムージーは大変美味しかった。食を通じて健康と交流を楽しむ湯好会の意図が凝縮されている。

### 10年間放置されたハウスを再生

温泉の脇に建つガラスハウスではガラスハウス部会の会員が、野菜の採取とイチゴの摘

み取りを行なっていた。小松菜、ほうれん草、春菊、ハーブ類などで、他にトマト、キュウリ、ピーマン、オクラ等が栽培されている。「10年以上ハウスは耕作されないままだったので、土作りをし直し、配水が出来るようになるなど大変でした。昨年は少ししか収穫ができなくて、今年はようやく多品目の栽培が可能になりました」と松岡敦子さんと脇江登美子さんは言う。松岡さんは脇野沢で北限のサルを長年研究している松岡史朗さんの奥さんで、部会長としてハウスの野菜栽培を担っている。敦子さんは地域活動を支援する「つつじヶ丘開拓団」というボランティアアグルの代表者でもあり、廃校となった脇野沢小学校の校庭に菜の花の種を蒔き、収穫した種で菜種油を収穫し

み取りを行なっていた。小松菜、ほうれん草、春菊、ハーブ類などで、他にトマト、キュウリ、ピーマン、オクラ等が栽培されている。「10年以上ハウスは耕作されないままだったので、土作りをし直し、配水が出来るようになるなど大変でした。昨年は少ししか収穫ができなくて、今年はようやく多品目の栽培が可能になりました」と松岡敦子さんと脇江登美子さんは言う。松岡さんは脇野沢で北限のサルを長年研究している松岡史朗さんの奥さんで、部会長としてハウスの野菜栽培を担っている。敦子さんは地域活動を支援する「つつじヶ丘開拓団」というボランティアアグルの代表者でもあり、廃校となった脇野沢小学校の校庭に菜の花の種を蒔き、収穫した種で菜種油を収穫し



◀毎日役所の仕事を終えるとガラスハウスへやってくる浜田さん



▲温泉客に人気の惣菜。田中さん(中央)は夫婦でボランティア

日	時間	内容	備考
2019年6月			
6/1	10:00-18:00	温泉営業	
6/2	10:00-18:00	温泉営業	
6/3	10:00-18:00	温泉営業	
6/4	10:00-18:00	温泉営業	
6/5	10:00-18:00	温泉営業	
6/6	10:00-18:00	温泉営業	
6/7	10:00-18:00	温泉営業	
6/8	10:00-18:00	温泉営業	
6/9	10:00-18:00	温泉営業	
6/10	10:00-18:00	温泉営業	
6/11	10:00-18:00	温泉営業	
6/12	10:00-18:00	温泉営業	
6/13	10:00-18:00	温泉営業	
6/14	10:00-18:00	温泉営業	
6/15	10:00-18:00	温泉営業	
6/16	10:00-18:00	温泉営業	
6/17	10:00-18:00	温泉営業	
6/18	10:00-18:00	温泉営業	
6/19	10:00-18:00	温泉営業	
6/20	10:00-18:00	温泉営業	
6/21	10:00-18:00	温泉営業	
6/22	10:00-18:00	温泉営業	
6/23	10:00-18:00	温泉営業	
6/24	10:00-18:00	温泉営業	
6/25	10:00-18:00	温泉営業	
6/26	10:00-18:00	温泉営業	
6/27	10:00-18:00	温泉営業	
6/28	10:00-18:00	温泉営業	
6/29	10:00-18:00	温泉営業	
6/30	10:00-18:00	温泉営業	

▲献立もわかる脇野沢温泉予定表



▲集落支援員の川崎さん(左)と櫛引さん受付コーナーで



ているという。午前中ガラスハウスで働いた後は、午後は別の場所での活動が待っているらしい。  
摘み取った野菜は厨房に持ち込まれて洗い、小分けして販売されたり、スムージーにして提供される。

このガラスハウスは、旧脇野沢村が地域高齢者の産業創成をめざして昭和60年に建設したもので、菊苗の栽培をしていたが、農業者の高齢化などで栽培が軌道に乗らなくなったため、10年間放置されたままになっていた。

前日の夕方、同所を訪ねると、背広を脱ぎ革靴を長靴に履き替えた男性が、植物に水やりをしている。むつ市役所脇野沢庁舎の浜田一之さんで、毎日役所の仕事を終えるとハウスへ立ち寄るといふ。「以前は菊を栽培して札幌へ出荷していたようです。私は農業に素人でしたので、知人の農業者から土壌の改良や苗床の作り方など学びました。近くの川からバケツなどで汲み上げていた水もポンプでタンクに貯められるようになり、ようやく野菜畑になりました」と浜田さんは語る。

冬は1mの積雪があり、全体を暖めるのは大変なため、1/4だけ薪ストーブで暖房して苗木を栽培している。今は自分の菜園のように愛着が湧き、毎日顔を出している。

一方、夏のハウスは40℃にもなることもあるため、暑さに強いハーブ類や洋風野菜の栽培を行っている。皆で何を栽培するかで話が

弾むと言う。

### 温泉の後は健康や美容イベント

午後2時に各集落を回ってきたバスが到着、30人ほどのお年寄りが入館してきて風呂へ向かった。むつ市の保健師さんも来て、血圧検査等の準備を始める。風呂を出た人は、まず惣菜を買ってから保健師さんの待つテーブルへ行き、血圧の測定や健康相談を受ける。皆さん健康そうだが、血圧や歯の相談、薬のことなどを熱心に相談している。

保健師さんによる健康指導は月1回開かれ、他にハーバリウム講座、20〜40代の女性を対象にした「美と健康講座」等を開催してきた。親子が楽しむ講座では、特産のイワシの焼干しを使って作る「おにぎりクッキング」や「よもぎ餅作り」が好評だと言う。他団体との連携や交流にも力を入れ、小・中学生の風呂絵作成、むつ高等技術専門学生のひばティッシュケース作りなどが行われている。

同会の運営には市から活動費として補助金の交付を受けているが、金銭的には材料費や備品を整えるには厳しい。そんな状況だが、住民のボランティアも施設を活用する人も多くなっている。

「リニューアルオープン1周年行事には副市長はじめ100名の市民が参加してくれました。最近では遠くから来る人も増えて」と川崎さん。「この温泉利用者は月700人を超えています。家の風呂よりあずましい（心地よい）ようです」と櫛引さん。皆のアイドル的存在になっている。

文／浅井登美子 写真／小林恵

## 下北半島はジオパーク王国



本州の最北端下北半島は太平洋、陸奥湾、津軽海峡という異なる海に接し、それぞれ独自の風土・文化があり、平成28年9月に日本ジオパークに認定された。むつ市は北限のサル（天然記念物）の生息地、カルデラ地形の信仰の山・恐山が有名だが、いま注目されるのが陸奥湾にやってくるイルカたち。6月まで多い時は100頭近い群れに会える。市が運営する遊覧船に乗りイルカウォッチングを体験した。灯台と小さな神社がある鯛島を巡って西へ向かうと、津軽半島が目の前に迫り、岩木山や八甲田山も見える。下北半島には津軽や函館を結ぶ定期フェリーも数多くあり、海洋文化を満喫する機会にもなる。イルカはすでに北方に向かったのか、会うことは出来なかったが、戻ると乗船記念品として、イルカの写真と箸置きをもらうことが出来た。7月からはイルカウォッチングに代り、鯛島への上陸ツアーがはじまる。



▶鯛島

▶イルカの写真と箸置き





知恵を重ねて  
地域の再生・発展へ

# 高原をブランド品栽培の大地に 「百姓七人衆」

長野県小谷村 おたりむら

スキー場や自然豊かな山岳リゾート地に加えて、数々の温泉を有する小谷村。中部山岳国立公園の白馬連邦を望む麓の丘陵地では、米を作り、高原野菜を栽培し、春秋には蕎麦を栽培、「おたり蕎麦」粉に加工する若手のお百姓さん達が活躍している。「百姓七人衆」というグループで、旅館のご主人、冬はスキー場のインストラクター、山が好きなお百姓さんなど10人が仲間。百姓七人衆の手がけた農産物はどれも美味いと人気で、「小谷ブランド品」として知名度を上げている。

## 村の農業を担う百姓七人衆

▲白馬山系を望む丘陵地の水田で田植作業をする百姓七人衆の若者たち

昨夜の雨が上がり、絶好の五月晴れ。役場農林係で働く丸山恵美さんが百姓七人衆が働く水田へ案内してくれた。すり鉢型の街中から西部方面へ坂道を登っていくと、目の先に真っ白い雪を頂いた白馬岳連山が現れた。白馬岳(2932m)を中心に4つの山々が連なる中部山岳国立公園で、山岳には梅池自然園をはじめ、白馬大池、風吹大池、水芭蕉湿原、わたすげ



◀発芽した春蕎麦の苗木。イノシシは食しないが、畑の中を歩き苗をダメにすることがある

▶田植作業が一段落、道路に座って  
昼食。皆さん、家族愛に満ちた料亭  
並みの豪華な弁当である



湿原等があり、その手前に3つのスキー場がある。スキー場はHAKUBA VALLEYに属し、コースの雄大さと雪質の良さから世界各地のスキーヤーが訪れるそうで、お洒落なヒュッテやホテルが点在している。姫川沿いに国道と民家が連なる市街地からは想像できない大自然のパノラマだ。

その丘陵地の穏やかな斜面には水田地帯が広がり、田植作業をする5人の姿があった。作業の手を休めて出迎えてくれたのは百姓七

人衆組合長の深澤勉さん(48)。2人が苗を準備して田の畔に運び、2人が田植機を操縦、すでに田んぼの半分ほどが田植えされている。

「メンバーは今10人で、4人は委託された田んぼの代掻き作業に行っています」と言う。

集落営農団体「百姓七人衆」が結成されたのは平成27年秋。それまでも農作業を気の合った仲間で行い、スキーが好きでIターンしてきた青年には冬場以外の仕事として農業をするよう指導してきた。深澤さんたちの取り組みが評価され、農家から作業の委託をうけるようになったことから、組合組織にして営農することになった。

「七人衆と言う名称はそのまま維持し、農業をする若者たちの拠点にしていきたいと思います。小谷は観光客も多いので、自分たちが丹精込めて作った旨いお米、野菜、蕎麦を地産地消する地区であることをめざしています」と深澤さんは言う。

田植機を操縦しているのはベテランの猪又実さん(42)。スキーのコーチをしている。その助手をしているのは前川卓也さん(28)。

愛知県豊田市から毎年スノーボードに通ってきていたが昨年移住してきて就農を決意した。苗の用意をしている西澤健司さん(39)は地元出身で冬は除雪オペレーター。「グループの中で一番年配です」と言う鷺澤正さんは、老舗旅館のご主人だが、昔から自家用の米や野菜は栽培してきた農業の達人。苗に薬剤を散布する仕事をしながら、「ここは高冷地なので

イモチ病などが発生しやすい。そのため苗の段階で最低限の害虫防止をしておき、後は殆ど無農薬で育てています」と言う。

会のメンバーの半数はU・Iターンした人だそうで、深澤さんも松本市出身。小谷の女性と結婚して婿養子に入り、農業を担ってきた。また案内してくれた丸山恵美さんは九州出身。スキーを通じてご主人と知り合ったグループで栽培している米は「ゆめしなの」をメインに約3町歩。「おいしいと言われ、村内の殆どの宿泊施設が購入してくれます」。

最近はお米の栽培にも力を入れている。また、今年から大阪の中学生120名の田植え体験学習も受け入れる等、何かと忙しい日々である。

2枚の水田の田植えが終了してからランチタイムだということで、我々は街中へ戻って、百姓七人衆が栽培加工した「おたり蕎麦」をいただくことにした。

### スキー・温泉の一大リゾート地

日本海の糸魚川市から長いトンネルをいくつも過ぎると、パッと視界が開けて長野県小



◀上/百姓七人衆が栽培・製粉したおたり蕎麦  
下/レストラン「おたり名産館」。村特産の漬物、  
蜂蜜、日本酒、お焼き等も販売している

谷村に到着する。眼下には清流姫川が流れ、急峻な山林の中に民家が点在する。かつてこの道は「塩の道・千国街道」と呼ばれ、日本海から信州松本へ向けて塩や物資を運ぶ牛馬や人が往来したところ。小谷村は「特別豪雪地帯」に認定されているが、いまは国道148号線は除雪用のトンネルも完備、糸魚川と松本を結ぶJR大糸線も運行しているので交通の便も良い。村の中心部は姫川の流れも穏やかで、平地が広がり、かつての街道を偲ぶ民家も見られる。西部は中部山岳国立公園に属して我が国有数のスキー場と、柵池自然園等の数々の山や湖、美しい高原を有する自然郷。東部は妙高戸隠連山国立公園に属する鎌池、雨飾山がある森と温泉郷。姫川の激流を渡り、山や丘を右往曲折していく峠の古道がいくつもあり、「千国街道」など7コースがハイキング客に人気になっている。

さらに村内には多数の源泉が湧く温泉地が11カ所あり、大手ホテルの大浴場から湯治客に人気の秘湯まで数多い。ブナ林の中にある無料の野天風呂はライダーに人気だ。

### 休耕地を一大蕎麦畑に

村の中心部にある「おたり名産館」というレストランへ出かけ、百姓七人衆が育成し、蕎麦粉に加工した「おたり蕎麦」をいただくことになった。客の注文に応じて手打ちした蕎麦に季節の天ぷらを添えたものが運ばれてきた。清水で茹でて冷やした蕎麦は、やや太めだが、コシがあり、香りが濃厚で、大変美味しい。蕎麦処といわれる信州だが、小谷の蕎麦を食べたいと出かけてくるそば通が増え

たという。その秘密を知るため、深澤さん、丸山さんの案内で栽培地と加工場を訪ねた。

村の市街地から高原地区に至る山林の中に畑地があり、高原野菜の栽培がおこなわれている。しかし耕作放棄した畑や休耕地も増えている。その地の土壌を改良し蕎麦畑に活用しているのが百姓七人衆。現在春用蕎麦約500a、秋用蕎麦約4400aを栽培している。今年、雪解けを待つて蒔いた種が5〜6cmから10cmほどに伸びており、7月下旬に収穫、同じ頃には秋蕎麦の種蒔きがはじまる。「温暖差のある秋の方が深みのある蕎麦が出来ます。一般に蕎麦は痩せた土地でも作れると言いますが、とんでもない。水はけのよい土壌にして栄養を与えないと商品価値のある蕎麦にはなりません。連作障害もあるため、休ませたり他の野菜を栽培するなど、結構大変です」と深澤さんは言う。

続いて案内してくれたのが蕎麦加工場。役場に近い、廃校した小学校の一部を増築した施設で、平成26年に村が農林振興事業の一環として蕎麦加工機を購入した。蕎麦は、刈り取った苗木や石、草を除いて乾燥し、蕎麦の実の殻を剥いて、石臼で粉にしていく手間暇のかかる作業。特に蕎麦の刈取りと運搬は大仕事で、加工場の中は蕎麦の実で溢れる。しかしそのあとの作業は、自動的に高い完成度で行えるというすぐれたオリジナル機器で、長い管を配して行う張込装置、赤外線による乾燥機などが天井近くまで配置されている。製粉は、注文に応じて荒目から純白に近い状況まで多様に仕上げしており、農協には1、2等の2種を納品しているという。機械化と

はいえ、石臼でゆつくり挽く方法は昔のまま、袋詰めされた粉はふんわりして香りにもふれていた。全国でも珍しい加工装置で、見学者が多いという。

加工場の庭にはコンバイン等の大型農機具が置かれており、改めて農作業が機械化、若者がオペレーターとして有能であることが判る。

「イベントが行われる時は出来るだけ農産物



▲繁忙期は丸山さんも10キロ位は担ぐ頼りになる助っ人

▼石臼で蕎麦粉にする機器(左) 蕎麦畑を案内してくれる深澤さん(右)



や加工品を持参してPRに力を入れるようにしています。これが小谷のブランド品になるようにしなければ」と深澤さん。それに応えて、「まだ会の活動や商品を知らせるSNSやパンフレットの制作などの情報発信が遅れていますので、農作業で忙しい人達に代わって私たちが協力していく必要があります」と役員職員でもある丸山さんは恐縮していた。

文/浅井登美子 写真/小林恵

- 小谷村観光振興課農林係  
☎0261-82-2588
- 百姓七人衆(深澤勉)  
☎080-7836-4343

▶百姓七人衆が製造販売する「農家自慢のお米」と小谷を代表する2種の日本酒





▲富士保育園年長組の園外保育「親子ふれあい体験」に参加した園児と母親の皆さん

知恵を重ねて  
地域の再生・発展へ

# 木口屋集落の自然や暮らしに学ぶ 子育てふれあいグループ「自然花」 鹿児島県枕崎市

野外遊びとピザづくりを  
親子で体験

日本最南端の終着駅・鹿児島県JR枕崎駅から車で約10分。枕崎市美山町木口屋集落は現在31戸。苔むした石垣に囲まれた屋敷が建ち並び集落の歴史を物語る。

木口屋集落の坂道を上りきると、目の前に広々と野原が広がり、エノキの大木に取り付けたツリーハウスがひときわ目立つ。「自然花」が野外活動の現場とする「ツリーハウス広場」だ。枕崎市内にある富士保育園から「自然と触れ合う体験をさせたい」と依頼された年長組9人の園外保育が始まっ



▲石垣の角に置かれた自然花の木製看板



▲集落の農家がキュウリを届けてくれた



▲テントを建てる準備を興味深く見つめる園児



ていた。草むらに座り込んでいた高島悠丞ちゃん(5)が「バッタ捕った。トンボもいっぱいいるよ」と、小さな手でバッタを掴まんで見せに来る。上の段の巨大ブランコでは「もつともつと強く」と、小湊紗希ちゃん(6)と中嶋りんちゃん(6)が脚をばたつかせて喜んでいる。田代琉偉ちゃん(6)たちはツリーハウスの階段を上り下りしては、ロープにぶら下がり歓声を上げています。しばらくすると、テントの中から「ピザの生地を伸ばしてください」とスタッフの楠元大輔さん(41)と宮園香織さん(40)から声が掛かった。子どもたちが一斉にテント内に準備された調理台のピザ生地をめん棒で伸ばしに掛かる。お母さんたちが手を出そうかと迷いながら後ろ



▲左/「自然花」理事長・大脇治樹さん  
右/元家畜小屋を改造した交流拠点の部屋

木製看板のある石垣の角から小径に入ると、古民家を改造した事務棟と家畜小屋だった交流拠点の部屋がある。「家族という見えない関係をテーマに活動している」と話す特定非営利活動法人「子育てふれあいグループ自然花」を立ち上げた理事長の大脇治樹さんとスタッフ、自分たちの手で一年余を掛けて改造した活動の拠点だ。

6月の週末に開催された「親子ふれあい体験」の野外活動を訪ねた。

◀上／親子ふれあい体験でピザ生地を伸ばす  
下／自分たちで作ったピザを親子で頂く



に控えて賑やかだ。伸ばしたピザ生地にゆで卵やソーセージ、プチトマトを載せると、楠元さんがピザ釜に入れて焼き上がりを待つばかり。

そこに集落で農家をしている木口屋博幸さん(79)が、「採るのが一日遅れてしまったので、皆さんで食べてください」と、キュウリを持って軽トラックでやって来た。「全て無農薬で作っているから、ここで貰ってくれなかったら畑でポイ捨てですよ」。

博幸さんはツリーハウス広場の地主から管理を任されている地元の世話役だ。

「地主さんにこの土地を管理してくれと言われたもんで、ウンボで整地して『自然花』が来てくれたんですよ。10年余り前かなあ。何年持つか心配してたんですよ。お陰で子どもさんが沢山来てくれて良かったです」。

自然花理事長の大脇治樹さん(57)にとっても渡りに舟の良い話だったようだ。

「昔に戻って、敢えて不便な生活ができる所を探していたんですよ。お互いの役割があり、お互いを信頼し合える関係を築く生活が、子どもたちが家庭に帰っていきける道ではないの

かと考えました。こんな良い所があるんだしたら、わざわざ遠くへ遊びに行かなくても良いじゃないですか。この土地は地域から無償でお借りしているんです。自然花を立ち上げて今年でちょうど10年ですが、2家族がこの集落に移住して来てくれています」。

以前、一緒に児童養護施設に勤めていた4人で立ち上げた自然花は、「現代が便利さや合理性を追求することで、人と人の関係性が希薄になっている」と考えているようだ。

大脇さんと宮園さんは、木口屋集落にそれぞれ家を借りて住んでいる。

「ここで活動をしようと思えば、集落のことを知らなければ」と大脇さん。誠実に真っ正面から地域と向き合う覚悟を感じる。そんな大脇さんの姿勢が仲間を動かした。

「施設で働いていた仲間と一緒に飛び込んでくれたから出来ましたね。その時、やっぱり夢は語るもんだと思いました。自分たちも人に甘え、人も自分たちに甘えてくれる。そんな人間関係を作っていきたくいです。僕たちは地域に甘えているだけなんですけどね。そこに住んでいる人々が、日々幸せだと感じれば、それは地域が活性化していることじゃないんですか」。

大脇さんから話を聞いている間にピザが焼き上がったようだ。お母さんと一緒に、ピザを頬張る子どもたちは自然の中で精一杯遊び満足そうだ。

富士保育園の萩原マコ保育士(26)が「自分たちで作ったピザということで良く食べていましたね。普段よりも活き活きした表情をしています、子どもたちが自然と触れ合う大切さ

を感じます。

クッキングは年に一回なんですけど、園外保育には月一回来られるように考えています」と、自然花の活動を評価する。

園児たちが帰って事務棟でゆっくりしていると、富士保育園の岩下修一園長(51)が御礼に訪ねて来られた。

「田舎だから園の近くでも自然はあるんですけど、保育園という限られた環境では出来ない色々な体験が子どもを育てる面があるので、非常に助かっているんです」。

### 野菜収穫と青空クッキング

ツリーハウス広場の周辺の畑では、季節の野菜を作って子どもたちに収穫させるなどの取り組みもしている。翌日は、自然花の企画で枕崎市内の親子が参加する「絵本の野菜が飛び出した! 親子de野菜収穫&青空クッキング」が開催された。企業からの助成を受けた事業で、親子で38人が参加した。枕崎市立図書館館長の朝田栄子さん



▲「絵本の野菜が飛び出した」でジャガイモを収穫する



◀ジャガイモの収穫をする前に説明を聞く参加した親子

が絵本の読み聞かせで協力し、地元で子ども食堂などの活動をしているスマイルキッチン「にんぎまんま」の代表茅野寿満子さん(66)と会員の女性たち9人がルーを使わない本格カレーを作って協力していた。

自然花の活動は、枕崎市役所の職員からも支持を得ていた。現在は別の課に移動しているが、以前企画調整課でボランティア担当をしている時に自然花と出会った福永里奈さんは、「親も含めて子育て支援をしているだけで、それが地域づくりになっていく」と評価する。福永さんの元上司だった沖園哲也さん(42)も「地域の活性化はしなくても良いと思っています。ここに住み続けたいと思えば、それが地域づくりではないですか」と、自然花の活動コンセプト「家族という見えない関係を大切に」と見事に重なり合うのだ。

この日、ツリーハウスのあるエノキの大本の木陰で朝田図書館長が絵本の読み聞かせをしている間は、神妙な顔で話に聞き入っていた子どもたちだったが、やがてウズウズと野生の魂が動き出し、ツリーハウスに駆け上がり草むらに頭を突っ込み、ブランコに乗って歓声を上げ始めた。

子どもと一緒に参加している母親は「たくましくなって欲しいから」と、走り回る子どもに目を細めている。子どもは「自由な感じがして楽しい」と、学校などで遊ぶのとはひと味違う楽しさを感じているようだ。ミミズを追いかけていた鮫島大志くん(小1)は、ビニール袋一杯に捕ったミミズを得意そうに見せに来た。

読み聞かせの後は、みんなでクッキング。

カレーに入れるジャガイモや玉ネギを包丁で切る作業を親子でするのが、包丁を持つ我が子の手付きにハラハラしながらも、意外に上手な包丁使いに感心している様子だ。

カレーを煮込んでいる間は、親子でジャガイモとニンジン収穫だ。スタッフの楠元さんから収穫をする際の注意事項を聞くと、一斉に畑の畝に座り込んでジャガイモとニンジンを引き抜いている。

8年前に隣の南九州市から木口屋集落に引っ越して来た竹之内重矢子さん(36)も二女の瑠菜さん(8)と一緒に参加していた。

「夫の伝手で、この集落に来たんですけど、最初、山の中の集落だったので無理無理と思っていました。上の子が2歳の時の冬、厚着をさせていたら、だから風邪を引くのよと教えてもらったり、朝起きたら玄関先に野菜をいっぱい置いてくれてたんですよ。お供えをされている感じで、神様扱いかって嬉しかったですね」。

自然花が地元を受け入れられ協力を得られているのは、大脇さんの人柄も大きな要因かも知れない。立ち上げの時に一緒に施設を退職し、一年間は一緒に活動していたが、現在は宮崎県で仕事をしている平賀真理子さんがこの日のイベントを手伝いに来ていた。「前の施設で働いていた時も楽しく働いていましたけど、視野が狭くなっていくのではと思っていった時、『夢があるんだけど一緒にやってくれないか』と大脇さんから声を掛けてもらって決意しました」。

スタッフとして10年間一緒に活動してきた宮園さんも「前の養護施設で働いていた時、

指導しても

らったのが

大脇さんだ

ったから、

憧れもあつ

て一緒にや

りたいと思

いました」

と、大脇さ

んの夢に共

感して活動

を続けてい

るのだ。大

脇さんもそ

んな2人に

気負うこと

なく「子育て

て」の基本

的な立場を

語る。

「僕たちも地域に受け入れてもらって、気持ち豊かに生きられているよね。子ども自体は変わってないですからね。社会や環境が変わったので変わったように見えますけど、野に放てば自然に返りますからね」。

自然花は今年度から一人親世帯と生活保護世帯の子どもの学習支援を始めている。

「その時その時のニーズに合った支援を見誤らないようにやっていきたいなと……」。

基本を忘れず時代に合った活動を続ける自然花こそが、子どもたちと心を触れあえるオンラインワンの存在であり続けることだろう。

文・写真／芥川仁



●特定非営利活動法人「子育てふれあいグループ自然花」  
☎0993-58-1888

▶「絵本の野菜が飛び出した」に参加した子どもたちが遊具や自然に触れて楽しんだ後、本格カレーにトッピングをして頂く

## 全国過疎問題シンポジウム 2019 in あおもり

令和元年10月31日(土)・11月1日(日)  
地域の食・文化・人を育む「農山漁村」を守る  
～経済を回して維持・発展する仕組みづくり～

■全体会／青森市 リンクモア平安閣市民ホール  
10/31(土) 13:00～17:00

- ・令和元年度過疎地域自立活性化優良事例表彰式
- ・基調講演／木村俊昭氏(東京農業大学教授、(一社)日本事業構想研究所代表理事)
- ・パネルディスカッション  
コーディネーター／  
関司直也氏(法政大学現代福祉学部教授)  
パネリスト／

- 玉沖仁美氏(株式会社紡 代表取締役)
- 小松圭子氏(有限会社はたやま夢楽代表取締役社長)
- 高橋哲史氏(株式会社百姓堂本舗代表取締役)
- 根市大樹氏(合同会社南部とぎ代表社員)
- ・交流会 18:00～ 青森市・青森国際ホテル

■分科会・現地視察 11/1(日)

第1分科会(青森市・五所川原市)

- ・過疎地域自立活性化優良事例発表会  
コーディネーター／  
関司直也氏(法政大学現代福祉学部教授)
- ・現地視察(五所川原市):金木観光物産館マディニー、  
太宰治記念館「斜陽館」、立役武多の館

第2分科会(青森市・大鰐町)

- ・過疎地域自立活性化優良事例発表会  
コーディネーター／宮口侗旭氏(早稲田大学名誉教授)
- ・現地視察(大鰐町):大鰐温泉もやし生産農家、大鰐町地域交流センター come、旧スパガーデン「湯～とびあ」、大鰐観光りんご園

第3分科会(むつ市)

- ・現地取組紹介・意見交換
- ・現地視察:サンマールワイナリー、北の防人大湊 安渡館、下北名産センター

第4分科会(七戸町)

- ・現地取組紹介・意見交換
- ・現地視察:杉屋敷 奥山、旧南部縦貫鉄道レールバス、  
ハッピーファーム(旧盛田牧場)、道の駅しちのへ

〈連絡先・問い合わせ〉

全国過疎問題シンポジウム実行委員会事務局  
〒030-8570 青森県青森市長島1丁目1番1号  
青森県総務部市町村課内  
TEL:017-734-9073 FAX:017-734-8009

### 編集後記

▼鳥取県岩美町の取材から帰った直後、痛ましい京アニの放火事件が起きた。岩美町は「Free!」の舞台の参考地。今頃は被害者を悼む「聖地巡礼」の若者たちが多く訪れていることだろう(6)。  
▼ワイン、日本酒、どぶろく、チーズ、茶、地鶏、キノコ、棚田米、蕎麦など、今回取材した人たちは、オンリーワンにふさわしい特産品を製造販売している。その原材料は、自分たちで棚田や森、放置されていた農地等を開拓して栽培し、試行錯誤しながら最高の品質に加工したもので、気の遠くなるような努力を経て生まれた逸品。多くの読者がぜひ取り寄せて味わってほしいと願わずにはいられない(a)。

## De POLA No.53

【でぼら】2019年

発行日／令和元年10月5日

発行／全国過疎地域自立促進連盟  
〒101-0047 東京都千代田区内神田1-5-4  
加藤ビル3F

☎03-5244-5827 FAX03-5244-5828  
http://www.kaso-net.or.jp/

編集／(株)編集工房アド・エー

高齢化率60%を超える南牧村の西端に位置する星尾地区に68年ぶりに共同浴場が復活した。昭和8年に山の中腹から湧き出る鉱泉を加熱して開設したものの、燃料となる薪が不足したため戦後間もなく閉館した。星尾集落は、養蚕や蒟蒻生産を主産業にして最盛期には100軒以上が暮らす地区だったが、廃業と高齢化が進み、16軒22人の

温泉は、鉄分と石灰が豊富に含まれる黄金色で、ポカポカ温まると好評。成分には、昔から周辺に産出する、木の葉に付着して凝固した石炭酸カルシ

二毛作の大豆栽培を主眼にトラクター

FAX 0244-2616957



移住者らが共同浴場を復活  
星尾温泉「木の葉石の湯」

群馬県南牧村星尾

限界集落になった。しかし星尾地区の自然や山の暮らしに魅せられて平成19年に移住して来て民宿を経営する米田優さん(71)さん等の熱心な活動と村の移住政策で、現在集落には約10人が移住してきて伝統作物の復活や高原野菜の栽培、交流事業等に当たっている。「温泉を拠点に村外から人を呼びたい」と米田さんが中心になって、2年前に始めた「星尾に温泉を作ろうプロジェクト」は、個人の寄付とクラウドファンディングで約300万円が集められた。築200年の空き家だった古民家をボランティアが各自の大工や電気系統等の特技を生かして改装、総ヒノキ造りの温泉施設が完成、源泉を新ボイラーで加熱するシステムにして、昨秋に星尾温泉「木の葉石の湯」としてオープンした。

「浜通り」と呼ばれる福島県太平洋岸は東日本震災で、市内約1100haの農地は200万トンの土砂とがれきで埋め尽くされ、市内だけで458人の命を奪った。この地で7代続く農家の長男だった竹澤一敏さん(55)は、災害後各地に作られた「復興組合」で農家の人たちががれき処理作業に当たり生計を立てた。しかし整地されたら、離農を余儀なくされた農家の大多数が農地として復興することを望み、市の復興プロジェクトも相馬市の代表的な

等による大規模耕作を策定、担い手「法人」に定めて営農家を募集したことから、地主たちから「あんたが一番若い」と押された竹内さんは平成24年4月に仲間と合同会社「飯豊ファーム」を設立、その代表取締役に就任した。初年度11haでスタートした営農は、農地の整備とともに面積を拡大、現在80haに達し、農地を委託している地主は約50人に上る。新たに3人の社員を雇用して大豆やコメを栽培、売り上げは初年度の8倍になった。飯豊ファームが地主に支払う地代は竹内さんの「お客様第一主義」の方針から県内のトップ水準。しかし農産物の価格は低迷している。規模をさらに拡大したいが地元で働く若い人材は不足している。農村が抱える構造的課題に直面してきた竹澤さんは、今後は大豆を加工して相馬伝来の味噌・醤油を製造する6次産業化にも取り組んでいきたいと夢を語る。(株)飯豊ファーム

### 災害地を緑豊かな農地に 「飯豊ファーム」 福島県相馬市新田

日休館 ☎090-4733-4939

# [DePOLA] Back Number (近刊号)

## No.45 地域の創造活動を支援する



集落再生をめざす小さなユートピア郷/大宮産業・みやの里(高知県四万十市西土佐) 移住してくる家族をバックアップ(長野県伊那市高遠町) 地域で安心して暮らす/ゆうばりコンパクトシティ構想(北海道夕張市) 各分野の専門家が地域に根を張って/対馬市島おこし協働隊(長崎県対馬市) 自然と地域の中で輝いて学ぶ「島留学」県立隠岐島前高校、島まるごと図書館プロジェクト(島根県海士町) 学生の提案をビジネスに生かす/十日町市「トオコン」、農業体験・ボランティア活動に無料バス(新潟県十日町市) 風土に合った「小さな農業」の創出(山形県舟形町) 山里の知恵と資源を生かして/もくもく市場・栃尾里人塾(岐阜県郡上市明宝) 地域の見守り役も担って/予約型乗合タクシー(福岡県八女市)

## No.49 住民協働で地域の賑わい



参画・協働して自治力を回復(島根県雲南市) [ブルーリバー]を設立して地域再生(広島県三次市清河地区) 歴史文化を新たな視点で(北海道江差町) 房総[山のまち]に賑わいを(千葉県鴨川市清澄-四方木地区) 「小さな村g7サミット」を誕生させた村(山梨県丹波山村) 山里の暮らしを学び、支援する(群馬県南牧村星尾地区) 日本一を誇る[土佐天空の郷]棚田米(高知県本山町・本山町農業公社) [有機の里づくり]事業(青森県新郷村) 福島大学[むらびの大学]in小高(福島県南相馬市小高区) [津波模倣型]の活動(岩手県宮古市県立宮古工業高校) 水と緑の「火の島」口永良部島(鹿児島県屋久島町/真贋庄二)

## No.46 若者の地域貢献活動



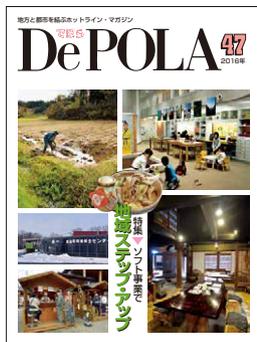
島の柑橘園を受け継ぐバンドマンたち(愛媛県松山市中島) 農を軸に「生きがいの仕事作り」/柿グリーン村(山口県宇部市) 高根の暮らしを明日へ繋ぐ(新潟県村上) 450人の子供たちの第二の故郷/暮らしの学校だいだらぼっち(長野県泰阜村) 奄美大島で大学生が「島キャン」 休耕地を花と蜜蜂の丘に/油木高校(広島県神石高原町) 地域の農業と共に/名久井農業高校(青森県南部町) 道北農業の未来を担う/北海道名寄産業高校(北海道名寄市) 平成26年度過疎地域自立活性化優良事例/ビジョン早田実行委員会、もんでこい丹生谷運営委員会

## No.50 過疎への挑戦—農山漁村50年の歩み



「あのムラは、あの人は—45年を経た島根県の山間集落」(津和野町日原滝谷集落、益田市匹見町芋原集落、邑南町瑞穂地区) [出稼ぎを辞めて地域産業を興す、新農業経営に挑戦してきた秋田県の若者たち]3夫婦で原木しいたけ栽培(湯沢市日雄勝町)、「出稼ぎも楽しかった」、契約栽培と比内地鶏で近代化農業を(大館市比内町) 出稼ぎでまちを支えてきた男たちはいま自然を活かした事業に(鹿児島県大崎町) [地域の夢紡ぎ人] 歴史・文化の町の「牛乳生産」(新潟県出雲崎町)、天草の人と海山が育んだ極上品(熊本県上天草市)、品質第一で「農」をブランド化(北海道共和町)、育て獲るホタテ漁(北海道虻田村)、多様性に富んだ森のような地域に(岡山県西粟倉村) 平成28年度過疎地域自立活性化優良事例/ NPO法人がんばらまいか佐久間、NPO法人ふるさと、NPO法人うちの館、真田いこい茶屋

## No.47 ソフト事業で 地域ステップ・アップ



豊饒な大地から「美味しい」発信、ブランド作物&グルメの里(青森県つがる市)人、モノ、想いが行き交う交差点[こってこテイカダ] (福井県池田町) 男鹿の魅力のパワーアップ、減農薬栽培と放棄水田の活用(秋田県男鹿市) バイオガスプラントの余熱利用、チョウザメ、マンゴー飼育(北海道鹿追町) 全国が熱い視線を注ぐ「日本一の子育て村」(島根県邑南町) 地場産業・伝統技術を継承する小学生の「たたら体験学習」(島根県出雲町) 作って、食べて、歩いて美感、山の暮らしをナビゲート(山梨県笛吹市芦川) 暮らしの中で街並み保存と資源活用、北国街道今庄宿(福井県南越前町) 海の道・神々の島、島岐市立「一支国博物館」(長崎県島岐市) 駅舎は若者や町民活動の発信地「えき・まちネットこまつ」(山形県川西町)

## No.51 田舎で起業・夢の実現



[アキ工社社]の“国東時間”(大分県国東市安岐町) [菊池製作所] 菊池功社長(福島県飯館村・南相馬市小高) 羊と創るクリエイター集団(北海道士別市) [シェアビレッジ町村](秋田県五城目町) 漁業生産組合【浜人】の挑戦(宮城県石巻市北上町) [健一自然農園] 大和茶(奈良県山添村他) 源流どぶろく上代(鳥取県伯耆町福岡地区) [くめなんグループSファーム] (岡山県久米南町上羽地区) 農業法人[賀茂プロジェクト] (広島県東広島市豊栄町) 魅力燦々、喜界島特産品(鹿児島県喜界町) やさい村信州高遠藤沢郷【こかげ】(長野県伊那市高遠町)

## No.48 地域の伝統技術を継承する



「オケクラフト」オケクラフトセンター森林工藝館(北海道置戸町) 島民の暮らしと共に「久米島鮎」(沖縄県久米島町) 葦原の育成と「茅葺き屋根」の修復(宮城県石巻市北上町) 幻の手工芸品「金唐半紙」の復活(福岡県築上町) トータル林業をめざして(長野県根羽村) 天空の里で「石積み学校」(徳島県吉野川市美郷) [地域おこし協力隊員が地域伝統の技を学ぶ] 奥会津編み組細工(福島県三島町) 雄国根曲竹の竹細工(福島県喜多方市熊倉町) 3人の隊員が蕎麦打ち修業中(喜多方市大和町) 鉄に魅せられて鍛冶職人に「鍛冶工房金床・秋田和良(広島県安芸太田町) 新感覚の五箇山和紙を世界に発信(富山県南砺市五箇山) 平成27年度過疎地域自立活性化優良事例/大野地区公民館、五名活性化協議会、田ふるさとランチグループ、一般社団法人 IORI倶楽部

## No.52 ふるさとを未来へ



■Uターンして地域を元気に/NPO法人「地域おこし」(新潟県十日町市) [日本上流文化園研究所] (山梨県早川町) [いちまいのおさら] (鳥取県三朝町) ■Uターン女子、地域からの報告/[ペンターン女子] 根岸えま(宮城県気仙沼市唐桑町) [みらいのシカケ] 小林未歩(福岡県上毛町) ■ふるさとをリノベーション/奥大和の里に65名が移住(奈良県東吉野村) [あきた森の宅配便] (秋田県小坂町) 綾町農業支援センター[お助けマン部隊] (宮城県綾町) [田んぼでdeミュージカル] (北海道むかわ町) 藤里町社協の自立支援策(秋田県藤里町)