

地方と都市を結ぶホットライン・マガジン

DePOLA でほら 51

2018年



特集
田舎で起業・夢の実現
人々が集い、新しいこと始める



人々が集い、新しいこと始める 田舎で起業・夢の実現

●特集企画に寄せて



▲鳥取県伯耆町福岡/「源流どぶろく上代」で地域の活性化をめざす職人安達良文さん



▲北海道士別市/羊の毛を紡いで手編みのセーター等を制作する株式会社サフォーク前田仁社長



▲広島県東広島市豊栄町/企業と農家が連携、農業法人「賀茂プロジェクト」の皆さん



▲秋田県五城目町/古民家を都市住民等の交流の場に、「シェアビレッジ町村」の武田昌大村長(右)と半田理人家守



▲大分県国東市安岐町/段ボールで各種のマネキンを創る「アキ工作社」松岡勇樹社長



▲宮城県石巻市北上町/漁業生産組合「浜人」のリーダー阿部勝太理事



▲鹿児島県喜界町/ターンしてサトウキビ栽培と黒糖製造をする杉保絢二さん夫妻



▲岡山県久米南町上初/「くめなんガールズファーム」で農業をする西崎智子さん



▲奈良県山添村他/大和茶の茶園再生と茶葉の普及を手がける「健一自然農園」伊川健一代表



▲福島県南相馬市・飯館村/被災地にロボット産業の工場を設立、株式会社菊池製作所菊池功社長



ベンチャー企業とは、革新的なアイデアや技術で新しい形態のサービスやビジネスを展開する中・小企業のこと。いまその舞台として注目されているのが地方である。

広い農地や廃校、古民家等は有効活用することで、都市では想像できないほど広々としたビジネス舞台になり、都市住民の交流の場にも活用できる。

人口減少と高齢化が進む農山漁村にとって、都市的センスと技術を持った人がUJターンしてきて、魅力的な雇用場が生まれることが、最大の特効薬である。そのため助成制度や事業化を指導する人材の派遣を国や県でも積極的に行っている。

今回本誌が取材・紹介する会社は、経営者自らが地方の人々や自然環境に関心を持って会社を設立した先進的な事例として、大変貴重である。

また、自治体頼みではなく企業と農家、地域住民と都市ビジネスマン等が連携して、起業するケースも増えてきており、開発・販売を待っている農産物、魚介類、森林資源等、商品化できる「宝物」はまだ多い。

しかしせっかく運営も軌道に乗っている会社や法人で懸念されるのは、次代を担う若い人材が少ないこと。都市の人のイターンと同時に、自分の家族や孫たちに、地域の素晴らしさや地域で起業することのメリットを繰り返し熱く語ってほしい。

特集/人々が集い、新しいこと始める—田舎で起業・夢の実現

特集企画に寄せて——2

■ふるさとでベンチャー企業

- ・マネキンが田園で生まれる

【アキ工作社】の“国東時間” 大分県国東市安岐町——4

- ・被災地の復興をロボット産業で支える

【菊池製作所】菊池功社長 福島県飯舘村・南相馬市小高——8

- ・「やさしくて温かい」

羊と創るクリエイター集団

サフォークランド士別/株式会社サフォーク 北海道士別市——12



アキ工作社の作品
「ヒダリテ」

「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。



■起業して地域を元気に

- ・“年貢”を納めて村民になる

【シェアビレッジ町村】 秋田県五城目町——16

- ・十三浜ワカメの価値をさらに高く

漁業生産組合【浜人】の挑戦 宮城県石巻市北上町——20

- ・大和高原の茶畑を再生する

【健一自然農園】大和茶 奈良県山添村他——23

- ・どぶろくと手打ちそばで地域を元気に

【源流どぶろく上代】 鳥取県伯耆町福岡地区——26

- ・企業の就農支援で誕生した“農業女子”

【くめなんガールズファーム】 岡山県久米南町上初地区——29

- ・企業と農家が連携し6次産業化

農業法人【賀茂プロジェクト】 広島県東広島市豊栄町——32

- ・U・Iターンした若手が創る

魅力燦々、喜界島特産品 鹿児島県喜界町——35

- ・山村集落に元気な明かり、農家食堂を開設

やさしい村信州高遠藤沢郷【こかげ】 長野県伊那市高遠町——38

●表紙写真

【左】上/喜界島でサトウキビを圧搾して絞った汁を炊き上げて黒糖を製造する杉俣さん

中/菊池製作所南相馬工場ロボット製作に携わる女子職員

下/大和高原で茶畑の再生栽培を手がける【健一自然農園】の伊川さん

【右】上/稲の刈取り作業も共同で、賀茂プロジェクト

中/アキ工作社が段ボールで製作するシン・ゴジラ

下/築130年の茅葺き古民家【シェアビレッジ町村】

■INFORMATION 39

地域振興の取り組み

青森県深浦町、山形県飯豊町、奈良県川上村、京都府宮津市
シェアビレッジ仁王 39

・【全国過疎問題シンポジウム2018 in やまぐち】 39
奥付



サフォークランド士別の羊



▲過去に制作した作品の前で、松岡勇樹社長 ▶オフィス玄関に設置されている時計



■ふるさとでベンチャー企業——1

マネキンは田園で生まれる

「アキ工作社」の「国東時間」

くにさきしあきまち
大分県国東市安岐町



▲アキ工作社は田園に建つ元小学校を活用



▲事務室の窓際に置かれた動物を中心にした作品

皮膚のない骨格だけのマネキンなのに、小ぶりの鼻から頬にかけての微妙な曲線、胸の膨らみ、そして背筋を伸ばしてすっきりと立つ全身の姿が美しい。材料は全て段ボールだ。大分県国東市安岐町の田園に建つ元小学校校舎を本社とする株式会社アキ工作社創設の頃からの主力商品マネキンディスプレイで

ある。故郷である国東市安岐町へ16年前にUターンした社長の松岡勇樹さん(55)は、国東半島の風土と歴史が培ってきた生活の時間を「国東時間」と表し、その時間の概念を実践するため、4年前からは会社の勤務体制を週休3日としている。週3日も休みがある会社とは夢

のような勤め先だが、意に反して社員の定着率は決して高くないという。「国東時間」とは一体どんな時間概念なのか。段ボール板から作り出される様々な立体クラフトの製作現場でもある本社を訪ね、松岡社長に国東時間について聞いた。

Uターン、廃校を活用して

奈良時代から平安時代にかけて国東半島では天台宗と八幡信仰が結び付き、「六郷満山」と呼ばれる独自の仏教文化が形成された。その中核をなす両子寺の山門へ真っ直ぐに突き当たる県道651号線横の田園に、平成20年に閉校になった西武蔵小学校のまだ新しい鉄筋2階建て校舎がぼつんと建っている。この元校舎がアキ工作社の本社だ。

学校という空間に良い思い出のない私が恐る恐る玄関のチャイムを鳴らすと、松岡社長自らが和やかに迎えてくれた。

玄関を入るとすぐ左の白壁に、ストランドビースト(ビーチアニマル)を製作しているオランダ人彫刻家テオ・ヤンセンのサインが大きく直書きされている。正面には、段ボールクラフトの作品、高さ2メートルを超える「シン・ゴジラ」や「マネキンディスプレイ」の等身大立像が並ぶ。

「大学で建築を学んだことが、段ボールクラフトの基礎になっています。建築的思考というのですかね。物を作る前に、世の中の仕組みとか背景などを読み込んでいく作業が最初にあるので、今の仕事でも仕組みや成り立ちには影響を受けているので、そこが原点ですね」松岡社長は、段ボールのパーツを組み合わせて様々な立体クラフトを商品として送り出す現在の仕事の原点は、武蔵野美術大学の建築学科で学んだことにあると言った。

大学卒業後は、敢えて「一番不得意だった」建築構造を仕事とする事務所に就職するが、ポストと意見が合わず退社。その頃にニットの



▲2mもあるシン・ゴジラ



▲松岡勇樹社長の原点、マネキンの縮小モデル

デザインをしている夫人と出会ったことが、松岡社長の人生を大きく変えていく。「妻がニットのデザイン展示会を東京で開催することに、マネキンが必要というので市販のマネキンを探してみたものの気に入った物がない。その上に借りても買っても高い。じゃあ自分たちで作ろうと価格の安い段ボールで展示用に作ったんです。ニットの評判も良かったんですが、マネキンの評判も良くて、新しい」と

そこで段ボールマネキンを事業化する話まで発展し特許は取得したが、事業化を受けて

くれる会社は現れなかった。そこで、「自分でやるしかない」と、自らが事業に乗り出したのが20年前、平成10年だった。

その頃はまだ、東京で建築の仕事もしていたが、物作りの会社を始めるんだしたら、東京は家賃が高いし人件費も高い。

「ならば、生まれ故郷の安岐町で起業しようと、アキ工作社を登記したのが立ち上げの経緯です。ぼくは安岐町で生まれたけれど、父親が転勤族だったので長く暮らしたことはなく、一番長く暮らしたのが学生時代から20年近く居た東京なんです。それで安岐町に戻ってきたというよりイターンに近い感じで、知り合いも幼馴染みも居なかったです。両親は退職してこっちに帰って来てましたので、両親が居なければ安岐町という発想は恐ろしくなかったですね」

松岡社長にとっての故郷は、自分が生まれただけではなく両親の居る場所だったのだ。「ぼくは長男ですし両親を看取りたいなって気持ちがあつて、実際に安岐町に帰ってきたのは16年前だったのですが、現在、父親が86歳で母が85歳。今になって、いよいよ本番を迎えたって感じですね」

週3日は地域、家族、趣味の時間

実際に両親の世話を自分でするようになつて実感したのが、地域コミュニティの重要性なのだ。

「東京はお金が無いと生きていけない世界じゃないですか。これはこれでしょうがないけれど、田舎に帰り16年経って判ってきたのは、お金以外の無報酬の労働がとても重要で、草

刈りもするし、祭りと一緒にやったり、

地区の役というのが沢山あって、それをやらなければ地域が回っていかない。報酬のための労働と地域のための労働は同等に必要な訳ですよ。うちの会社は、

週4日間出社して自分たちの技術労働をお金に換えるけど、残りの3日間は貨幣目的ではない労働に使いたしようというのが、そもそもの国

東時間の考え方ですね」

国東半島の風土や歴史が培ってきた国東半島の暮らしは、実際に地域で暮らすことによつてしか、その大切さを実感できない。

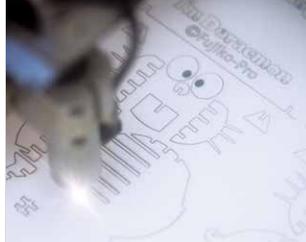
松岡社長には、週休3日制を実施しようとした4年前に不安はなかったのだろうか。

「週休3日とは、それまで5日間です。仕事を4日間です。それには無駄を省いて仕事の効率化を図ろうと、それぞれが努力する訳です。その結果が売りに繋がることが確かにあるんです。ただ人間は弱いもので、最初は新鮮で一日休みが増えた分をどうやって使おうとプラス思考なんですけど、それが当たり前になつてくると流されていくとか慣れてくるんです。これは休日の問題ではなく、仕



▶社内を案内してくれる松岡社長

▶レーザー光線で段ボールを切り抜いていく



▲自社製品ボトルケースを前に松岡社長



▲営業を担当する森山長英さん



▲切り抜かれたパーツを組み立ててみる井上政樹さん

▶諫山千賀子さん(右)と井上しのぶさんは同じ部屋で仕事をする



事とどう係わっていくかという根本的な問題なんです。言われたことだけをやり給料だけ働く人もいます。それぞれが各人の持ち場で考えて行動することが全体の目標なんですけど、そこが一番難しい。それには成熟度を求められるけど、そんな人ばかりではない。実際、週休3日制を導入してからの4年間は離職率がすごく高いんです」

週休3日制での仕事模様

夢のような週休3日制だと思ったが、実態はそれほど簡単ではなさそう。では、社員の皆さんは、どんな仕事をしているのだろうか。元校舎ならではの長い廊下で繋がった広い教室の一つ一つが、それぞれの役割を担っ

た仕事部屋になっている。

井上政樹さん(49)が仕事をしている部屋には業務用コピー機大のレーザーカッターが3台並ぶ。松岡社長がパソコンで設計した段ボールクラフトを図面通りに組み立てるパーツを、レーザービームで切り抜く作業をしているのだ。A2判より少し大きめの段ボール板をセットして慎重に隅の位置を決め、レーザービームのノズルをセットしていく。

「紙の広さの中でレーザーと紙までの距離に僅かなズレがあり、0.01ミリ単位の誤差が切り過ぎになったり切れていなかったりします。その誤差を体が覚えて微調整する技術を自分のものにするのに半年掛かりましたね。時間設定もゆっくりだと切れ過ぎてパーツを組み合わせた時に緩くなりますので、どれ位の速度が良いのかは修練しかなかったです」

厚みのある段ボールを材料とする難しさだ。井上さんは、レーザーカッターに段ボールをセットした後、段ボールの厚みの芯でレーザー光線が交差するように、レーザービームを放つレンズ先端の距離を紙の表面からぴったりに3ミリになるよう慎重に調整している。「天候による湿度変化にすごい影響を受けますね。1日に80体切れば良いほうです」

実は、井上さんの本職は詩人である。

「ここがお休みの金土日を書いてますけどね。批評家さんに褒められるより、そこらの工事現場のおじさんに褒められた方が嬉しいタイプなんです」

井上さんはアキ工作社に勤めて、途中2年間のブランクを除くと丸5年になる。

「ヒダリテという作品があるんです。パーツを組んでいって最後の一つのパーツを組み込んだ瞬間、感動を覚えるんですね。骨格だけなんですけど皮膚が見えるんです。社長の最高傑作だと思いますよ」

週休3日は収入に結び付かない詩作に没頭し、収入のための勤務仕事にも誇りを持つ井上さんには、週休3日制がぴったりと収まるライフスタイルなのだ。

隣の教室では、女性2人が大きな机を挟んで仕事をしていた。

諫山千賀子さん(43)が、「白が一番煤が多いので」と言いながら、ミニチュアクラフトのパーツをレーザービームで切り抜いた段ボールの白い板を、数枚重ねてトントンと机の上に軽く打ち付けた。

「最初に煤を落としてから表面の煤を拭き取ります。どうしたら早くきれいにできるかわかり考えています」

諫山さんの勤務歴は10年だ。その間、段ボールの紙質によっては水分が表面に残ることもあるので、色んな材質の布を試した。その結果、現在は「4年前に一番良いものに行き着いた」と諫山さんが言うマイクロファイバーの布を使っている。バケツの水で洗った布を絞る際には段ボールの材質によって絞る強さを変えるなど、微妙な工夫を積み重ねてい



◀両子寺。左から両子寺奥の院洞窟、奥の院本殿、参道の仁王像

るのだ。その上、4年前に見つけたマイクロファイバーの布が店から無くなってしまいかも知れないと、自費で何枚も買い込んで自宅に保存しているというのだから驚く。そんな一つ一つに仕事に対する愛情が滲んでいる。パーツを切り抜いた段ボール板の表面を、

クルクルと丸めた布で素早く拭いていた諫山さんの手が突然止まった。布をカッターナイフで持ち替えた諫山さん、レーザービームでカットした線をなぞるように数ミリだけカッターを入れた。「何か違うって分かっちゃうんですよね」と、レーザービームの切り残しがあるのと体で分かると言うのだ。段ボール板の表面の煤を拭き取る仕事を10年染み込むように体が覚えているのだ。

諫山さんは、週3日の休日を、「日本でここだけが産地の七島蘭を使ったチビっ子クラブのイベントに参加したり、障がい者施設の運動会のお手伝いに行ったり、地域の行事に参加しています。運動会ではどっちが勝っても皆が拍手していて、忘れていたことを思い出させてくれて、自分も優しくなれるように思えましたね」と言う。

諫山さんと同じ教室で仕事をしている井上しのぶさん(48)は、切り抜いた段ボール板を1組ずつビニール袋にパッキングする係だ。

「お願いします」と、しのぶさんが声を掛けると、諫山さんが「ドラゴンブラック」と商品名を声に出す。続いてしのぶさんも「ドラゴンブラック」

と指差しながら復唱して商品を確認すると、もう一度諫山さんが「オーケー」と声に出す。パッケージの中身をお互いに確認し、間違った商品を入れないように注意しているのだ。

しのぶさんは、井上政樹さんの妻で本職は政樹さんと同じく詩人である。もちろん週3日の休日は詩作に励むための時間である。

もう一人の社員は森山長英さん(44)だ。前職はプログラマーで、アキ工作社に仕事で入りしているうちに松岡社長の提唱する国東時間に共感し、5年前に転職してきた。

「ポジションは営業。土日は家族に使われませんね。金曜日は楽しみというか自分の勉強のために使っています。自分のために使える一日は大きいです。本来、週休3日の時間は、設計の人に発想や思考を深めるために使って欲しいという趣旨だったのでですけど、若い人にはオンとオフがはっきりしている方が良いのかも知れませんね」

森山さんが転職してきたのは週休3日制を導入する以前だったが、国東時間の趣旨を理解して入社しただけあって、金曜日を有効に使えている。しかし、特に目的のない休日が増えることは返って苦痛に感じる人もいるのだろう。自由な時間を自らのために使うには、自らの哲学が必要なのかも知れない。

◀国東時間がめざす本質は

松岡社長が提唱している国東時間の概念は、日本人の労働感に対する考え方の根幹に影響を与えるほど大きな提案である。

「国東には国東固有の時間が流れているのに、今は東京の時間、市場の時間に合わせて全体

が動いています。しかし、国東のように固有の時間を持つている地域が都市の時間に合わせると消耗度が激しい。ここでものを考え、ものを作って販売していくので、ここを中心にして自分たちの生活を組み立てていかなないと生きていくことができないんです。現象としては週休3日という働き方になったけど、国東時間というのは形ではなく、その根っこにある風土や歴史や地域の間関係も含めての人間形成というか、お金には換えられない価値を自分のものにする時間なんです。国東は『あの世とこの世が近い』という不思議な感覚のある場所なんです。そういう時間感覚の中で考えると、今生きている人たちだけでなく、死んでからの時間とこれから生まれてくる人も含めた時間が、この土地に流れている。そういうスケールでの考え方が国東時間の根本にはあります」

松岡社長から壮大な時間の概念を聞きながら、週休3日という働き方だけにこだわっていた自らを恥じた。国東時間は国東半島にだけ在るのではなく、市場経済に翻弄されないで暮らしている過疎地域には、その地域ならではの時間が流れている筈なのだ。

国東時間の提案は、働き方の提案ということではなく、幸せ度を問う哲学の提案だったことに気付いた。

松岡社長によると、社名は近々「国東時間株式会社」と変更になるそうである。いよいよ国東半島の風土に培われてきた時間の思想を社名とするのだ。文字通り、名は体を表す会社となることだろう。

写真・文 芥川仁



▲菊池製作所の南相馬工場。同社のロボット生産の拠点となっている



▲飯舘村にある菊池製作所の主力工場群



▲医師の監修のもとに開発される歩行支援機の試作品

▶マシニングセンターと呼ばれる機械群。数ミクロンレベルの精密さで金属を削り、必要な部品を生み出す



■ふるさとでベンチャー企業——2

被災地の復興をロボット産業で支える [菊池製作所] 菊池功社長

いいたてむら みなみそうまし おだか
福島県 飯舘村・南相馬市小高

福島県飯舘村に主力工場を置く菊池製作所（本社/東京）は福島第一原発事故で全村避難を強いられながら、被災地の雇用を支えようと操業を続けた。そのうえ、やはり一時は避難区域だった川内村と南相馬市小高区に相次いで新工場を開設した。

福島第一原子力発電所の事故で6年間も全村避難を強いられた福島県飯舘村。その村で、避難中も操業を続けた工場があったことはご存知だろうか。同村出身の菊池功社長（74）が創業した試作品メーカーの菊池製作所（本社、東京都八王子市）の福島工場である。同社は、被災地の雇用を支えた功績で、地方紙の河北新報社（本社仙台市）が設けた河北文化賞（平成27年度）を受賞した。これからは、ロボットの開発や生産を通じて被災地の復興の一翼を担うという。

中卒で上京、 カメラの部品工場へ就職

菊池社長は中学を卒業してすぐ東京に出て就職した。中学校卒が「金の卵」ともてはやされて、集団就職がピークに達した昭和30年代である。「私は農家の三男ですが、三男坊は家を出ていくのが当たり前でした」という時代だが、菊池さんの場合は親が上京を促したわけではない。親は高校進学を勧めたのに、「高校に進学するよりも早く一人前になりたい」という気持ちで「いっぱい」で、自ら就職を選んだのである。

就職先が機械メーカーになったのは偶然である。当時は、中卒は店員とか配達とかの丁稚奉公が多かったというが、菊池さんが中学の仲間3人と相馬の職業安定所に行った際、たまたま東京のカメラメーカーの開発部長と出逢った。脱サラして、ベンチャー企業を立ち上げようと準備している時期だった。恐らく東京では新卒採用が難しいので、福島県に求人に来ていたのだろう。結局、3人ともそ



の創業したばかりの会社にお世話になることになった。

15歳で親元を離れ、慣れない世界に飛び込むと聞けば、さぞ辛い徒弟時代を過したに違いないと想像しがちだが、菊池さんの場合には全くそれが当てはまらない。会社は試作品のメーカーで、仕事はカメラの部品加工だった。手作業で、歯車も最後はヤスリで磨いてミクロン単位の精度を出していた。ドイツのカメラを分解してみたこともある。菊池さんは、「楽しかったですよ。こんなに楽しい仕事があるとはそれ以前には想像もつきませんでした」というから、もともと機械仕事に向いていたのかもしれない。普通なら、親や故郷が恋しくてたまらない年頃だが、「仕事は面白いし、会社は新宿にありましたから、楽しくて、上京してから5年間は1度も家に帰りませんでした」という菊池さんは珍しい例だろう。同郷の仲間がいたし、高度成長期の高揚した時代の気分もあったかもしれない。

26歳で独立 試作品製作の会社を設立

菊池さんは、当初の志通り、昭和45年に26歳で独立し、試作品製作の請負を始めた。一緒に上京した仲間は、後に3人も社長になったから、当時は中卒でも大卒に負けないくらい可能性があったし、大志を抱けたということだろう。菊池さんは、「高度成長期ですから、経済環境に恵まれていました。1台数千円もするNC工作機械があるわけでもなく、500万円もあれば、独立できました。それに当時の若者はいまの学生より世の中を知っていました」と振り返る。

昭和45年に菊池製作所を創業したが、名もない会社だから、人の採用には苦労した。結局、ふるさとの飯館村で探すしかなかった。そのころの飯館村は、役場が農協くらいしか勤め先がなく、あとは農業しながらの出稼ぎが一般的だった。菊池さんは、「われわれの試作品作りの仕事は高い評価をいただいていたし、メーカーはどんどん新しい製品を売り出していましたから、開発・試作の仕事はいくらでもありました。この仕事だったら役所並みに雇用に貢献できる」と勇んで村に戻ったのだが、昔とは事情が変わっていた。飯館村の親たちは、二、三男は上の学校に入れて、一流企業に就職させたいという希望が強くなっていった。村出身者の会社だといっても、なかなか菊池製作所に息子を預けようという気にならない。菊池さんは、村を一軒一軒回って、仕事を覚えたら田舎に帰してやるからといって親を説得したという。

飯館村に主力工場を開設したが

その約束通り昭和59年に飯館村に福島工場を開設した。福島工場は主力工場としてその後も増設が続き、福島第一原発事故前には従業員が300人以上にもなった。従業員の約90%が飯館村内での採用である。村最大の雇用先といっている。菊池さんは、「私も村に工場があれば東京に出ることはなかったでしょう。消防団をはじめ何をやるにも村と一緒にすから、村の工場みたいなものです」と村との一体ぶりを強調する。

村にとってはありがたい工場だとしても、顧客のメーカーからは遠い中山間地に生産拠点を構えるのは経営的には不利に思われるのだが、案外そうとも言え切れないらしい。菊池さんは、「東京では、人を育てるよりも、ほかの会社から引き抜いた方が早いとなりがちですが、飯館村では社員がほかの会社に移ることがないので、じっくり育てることができました。相当優秀な職人が育ちました」と村の工場の効用を説く。

順調に社業が拡大し、ジャスタックに上場しようとして準備していた時期に創業以来最大の危機に直面した。3・11の東日本大震災と福島第一原発事故である。原発から30キロメートル圏外の飯館村は、初めは避難区域ではなかった。後に、風向きが悪かったため、飯館村の被曝線量が高いことが判明し、1カ月後に計画的避難区域に指定された。全村避難になったから、福島工場の従業員も、家族もろとも村外に避難するしかない。それでは工場はどうするか。菊池さんは、判断を現地に任



◀南相馬工場で製造される「マッスルスーツ」は、身体の負担を軽くする人工筋肉で駆動するロボットで、介護の現場などで活躍。説明する副工場長の高田安行さん

せた。「健康被害を考えれば、残って操業を続けろと指示するのは無責任です。とてもそいういえる環境ではありませんでした」し、「国、村の情報をしつかり集めなさい、情報を確認し合って相談し、どうするか決めなさい、決めたことは会社として理解します」と伝えるのが精いっぱいだった。

現場の決断は操業継続だった。操業を止めれば、従業員は職場を失う。操業を続けられれば、健康被害の恐れがある。苦渋の決断だった。外の放射性物質を建屋内に入れないようにするために、エアシャワーを各建屋の入口に付けた。くつの洗い場も設け、中に入る際は必ずくつを洗い、付着したものが残らないようにした。ホットスポットの除染では外部に依頼して行った。従業員は避難先から1時間か

それ以上かけて飯館村の工場に通うことになった。しかし、次第に若い人たちが中心に辞める人が増え、退職者は1000名以上に達した。経営的にも厳しくなった。菊池製作所の製品は食品ではないのに、顧客からの注文は激減した。同社の顧客はカメラや携帯電話などのハイテク製品を製造する大手企業が中心だが、製品を通じた健康被

害を恐れたのだろう。それまで小さい企業では考えられないくらい利益を上げ、優良企業といわれていたのに、業績は急速に悪化した。「ここまで追い込まれるとは想像もつきませんでした」と菊池さんは、ため息をつく。それでも、「上場したい。そのために頑張ってきた」という社員の声に押され、震災から半年余り後にジャスタックへの上場を果たした。

川内村、南相馬市に新工場を

その1年後には、いわき市の隣に位置する川内村に新工場を開設した。川内村も、いったんは全村避難になったものの、線量が比較的低く、1年余り後には帰還が始まった。しかし、村に戻る住民はわずかだった。遠藤雄幸村長はかねて「川内村にも工場を」と菊池社長に要望していたが、はかばかしくない帰還状況に、「以前村にあった会社は戻って来ません。菊池製作所が工場を建て、正社員として採用してくれないと住民も戻ってくれそうもありません」と改めて頼み込んだ。飯館村の工場の操業維持だけで四苦八苦している時期だったが、菊池さんは、「どうせ苦労するなら、1カ所も2カ所も同じと腹をくくって」

要望を受け入れることにした。帰還開始から半年余り後、廃校になって空いていた県立高校の校舎を工場にして操業を始めた。村には、経験者はいなかったが、村の希望通り40〜50代を中心に20名を社員として採用した。「村も困っていたし、うちの会社も大変でしたから、困った者同士で働く場所をつくったようなものです」と菊池さんは苦笑する。

川内工場に続いて、平成28年2月には南相

馬工場を設けた。やはり一時は避難指示区域となっていた南相馬市小高区にある。南相馬市から誘いがあり、セイコーエプソンが撤退した後、空になっていた工場建屋を使うことにした。福島県は、浜通りに廃炉やロボット技術などの関連産業を集積させるイノベーション・コースト構想を推進している。それに対応したロボットを中心にした工場にする計画である。人手不足で採用は困難な時期に、地元から20名ほどを採用した。菊池さんは、「若い人たちはどういう仕事が将来重要になるかわかっています。既存の仕事だったら、来てくれなかったでしょう」と見る。地元からの要望を受けてとはいえ、震災後にあえて被災地に相次いで工場を開設したのは、郷土を危機から救いたいという思いの現れだろう。

介護ロボットを中心に 先端技術を集積して

イノベーション・コースト構想に組み込まれた南相馬工場では、従来にはない製品開発方式を採用している。同じ屋根の下で、いくつもの大学と協力しながら進めるものである。各大学がそれぞれのテーマを研究し、土台ができたものから菊池製作所と一緒に製品化のためのベンチャー企業を立ち上げる方式である。東京理科大学の小林宏教授が開発した荷物の上げ下ろし作業の腰の負担を軽減する「マッスルスーツ」の製造には、ベンチャー企業「イノフィス」を設立した。この商品は介護の現場や果樹園などで需要が広がっている。千葉大学の野波健蔵教授が開発したドロ



▲プログラムに従って金属加工機の刃物をセットする稲田智さん。地元・南相馬の原町出身



▲マシニングセンターで作業を行う今村一輝さん



▲パソコンを使ったプログラミングを行う高橋由真さん(左)と木村成志さん



▼身体機能の低下した人やリハビリ中の人などの使用を目的とした歩行支援機



▲ワイヤー放電加工機を扱う吉田梨沙さん。数年前に結婚して南相馬に移り住んだ



▲マッスルスーツの組み立て作業を行う保良侑奈さん(左)と平手清美さん。南相馬市在住



「将来に夢が持てる」地元に戻ってきた若者たち

ーン(小型無人機)の最初の生産も菊池製作所が担当した。「震災後、どの大学も復興に協力したいという機運になりました。震災のような何か大きな変化がない限り、新しいやり方も生まれてこなかったでしょう」と菊池さんは震災が促した大学の積極的な協力姿勢に感謝する。菊池さんは、同社がこれから生きる道はロボット以外にないと思っている。南相馬の工場は、あと2〜3年で100人くらい従業員を増やしたい考えだが、人が戻るかどうかはロボットを含めた新しい分野次第と見ている。ロボットには生産性を上げるための産業ロボットと医療やリハビリなどで人をサポートするロボットがあるが、菊池製作所は人をサポートするロボットを重点にしていく方針である。すでに、歩行を助けるためのロボットや排せつを助けるロボットなど様々なロボット

の開発に取り組んでいる。

菊池さんは、ロボットは健康寿命を長くするのに貢献するという。「介護の現場では、要介護者がけがをすると困るので、車いすに乗せがちになります。本人としては、足腰が弱り、辛いことです。歩行をサポートするロボットを使えば、自力で歩けます。どういう介護をしてもらいたいか、自分で選べるようにすべきです。本人が持っているパワーを長持ちさせれば、生涯現役でやれます。サポートがないと、人の世話になるだけの生かされている人生になってしまいます。生きている人生か、生かされている人生か。人間の尊厳を重視するとは、生きている人生を長くし、生かされている人生を短くすることです」長寿社会の不安を和らげ、人間の尊厳の回復に貢献する。やりがいのある仕事である。

文/松本克夫

菊池製作所南相馬工場には、応募して採用された20名が働いている。3名を除いて地元在住で、「いい企業で働いて将来に夢が持てるようになった」と語る。

南相馬工場を案内してくれたのは副工場長の高田安行さん。同工場で製造されるロボットは、体の負担を軽くする「マッスルスーツ」と呼ばれる人工筋肉で駆動するロボットで、介護の現場で活躍しているという。エアで作

動するので、電源のないところでも使用可能で、最新型マッスルスーツは、最も軽量の5kgを実現した。介護職員の多くが女性のため、女性用タイプが人気だという。

高田副工場長は元セイコーエプソンの社員だったが工場閉鎖で長野県箕輪町に移転、菊池製作所が開設すると聞いて戻ってきた。震災時には父親が津波で行方不明になり、4年後に骨の一部が発見され、DNAの鑑定により父親のものであることが判明し、ようやく用うことができたと言っていた。

南相馬工場取材/加藤伸一・小林恵(カメラ)



▲羊舎で飼育される羊たち。顔面が黒いのがサフォーク種



■ふるさとでベンチャー企業——3

「やさしくて温かい」 羊と創るクリエイター集団

サフォークランド士別／(株)サフォーク 北海道士別市



▲四季折々の自然が楽しめる「羊と雲の丘」



▲美味しい羊料理が自慢のレストラン「羊飼いの家」



▲「世界のめん羊館」に隣接するめん羊芸館「くるるん」

士別市がサフォークらの羊を飼育し始めて早や50年。「羊と雲の丘」では現在33種の羊約1300頭を飼育、日本を代表する産地になっている。鈴を鳴らしたような愛らしい声、やさしいまなざし、いつも仲間と寄り添って穏やかに暮らす羊は、貴婦人・貴公子のようであり、哲学者のようでもある。そんな羊に癒されながら、市民は研究会や趣味の会、職人技術を集積した会社を興し、また市の委託を受けた三セクが、飼育、羊とふれ合う体験会、レストラン経営などを行っている。

士別の名所、「羊と雲の丘」

士別市中心部から約3.5kmほど西部に行つた丘は、「羊と雲の丘」と名付けられ、羊に関係した数々の施設が配置されている。11月中旬、北海道は各地で冠雪がみられる季節を迎えていたが、士別の丘陵地は穏やかに晴れて晩秋の憧憬にあふれていた。

丘の手前の方には羊たちが暮らす羊舎数棟と放牧場があり、手入れされた丘を登つていくと、「世界のめん羊館」、併設してめん羊工芸館「くるるん」があり、丘の上にはレストランと羊関連商品を販売する「羊飼いの家」がある。

士別の丘やその向こうに連なる山々を一望できる「羊飼いの家」2階のレストランは、美味しい羊料理が自慢で、ジンギスカン料理の他に、羊と地元産野菜を組み合わせた数々の料理を提供し、「ミシユラン北海道」から優良レストランに選定されている。1階には羊キャラクターのグッズや菓子、地元のお母さ

▶レストランでは地元産
ラム料理が人気



入口で購入した専用の餌を見せると、羊たちが近づいてきて、掌に口を寄せて美味しそうに食べる。大きな羊の後ろで、それをじつと見つめているだけの臆病そうな羊や一隅に座ってマイペースで思索している風情の羊も

飼育されており、これだけの種類を飼育しているのは土別だけだという。

平成5年に最初の施設として建設された「世界のめん羊館」は37.4haの広さを持ち、世界の羊が30種ほど飼育されている。めくえと鈴を鳴らしたような声で迎えてくれる羊たちの、なんとも優しい愛らしいまなざし。顔面が黒いのが特徴の肉食用サフォークをはじめ、羊毛用のメリノ、コリデール、黒い面を付けたようなロマノフなどが



▲30種の羊たちを飼育する「世界のめん羊館」人の手から餌を食べる
▼羊の飼育に当たる鈴木所長。草や藁をたっぷり敷いた清潔な羊舎で羊たちは自由に走り回っている



いる。

山羊は一匹でも生きていけるが、羊は大変おとなしい性格のため群れを作らないと生きていけないらしい。約1万年前にメソポタミア地方で農業用に最初に家畜化された動物で、それが世界中に広がり、現在世界で1000種を超えるとされる。日本では牛豚馬等に比べてその数は少なく「家畜」にも所属していないが、実は歴史は古く、推古天皇(590年)の頃朝鮮から貢物として贈られた記録があり、江戸時代になると幾人かが羊を輸入したと言われる。しかし日本の温暖多湿の気候に合わず成功しなかったようで、1875年に大久保利道が下総(千葉県)あたりに放牧場を作ったのが羊飼育の本格的スタートだと言われる。

33種1300頭が暮らす 日本一羊のまち

土別市がサフォークを導入したのは昭和41年。畜産振興と土作りをめざして学田地区にコリデールを導入。翌42、43年に肉用種サフォークを100頭ずつオーストラリアから輸入した。59年にはサフォークのふるさと英国の英国羊毛公社から12種12頭が寄贈されている。市では羊飼養施設を整備して常時200頭程度を飼養して「羊のまち」として売出すことにした。

土別市農業振興課のデータによると、平成10年ころまでのサフォーク数は年間500頭未満だったが、ジンギスカン料理の人气が高まり、繁殖に力を入れた結果、現在1100頭ほどに増え、他の羊毛用や観光用の羊を

入れると33種、約1300頭の羊を飼育している。

サフォークらの羊が飼育されている羊舎を訪ねた。鈴木啓太場長が説明をしながらガイドしてくれた。木造建ての広くて清潔な羊舎。藁や干草がぎっしり敷かれた中を羊たちは自由に動き回っている。人を見ても臆する様子がなく、優しいまなざしで出迎えてくれた。

「羊の出産時期は冬の1〜3月で、500頭ほどを予定していますが、1頭が出産する子供は1、2頭で、繁殖力はあまり高くありません。雄は1歳未満で出荷すれば高級ラム肉となり、1歳以上の羊肉はマトンとして市場に出ます。土別の冬は寒くマイナス30℃になる日が数日あります。羊は寒さに強いので大丈夫ですが、仔羊には暖房を入れて育てます」と説明してくれた。別の羊舎では羊毛用の羊たちが飼育され、種は異なるが皆寄り添うように共同生活を送っている。15歳になるというボス羊が近づいてきてカメラの前でポーズをとった。

鈴木さんは10年前に希望して羊の飼育係になり、昨年からは4代目場長になった。現在5



▲綿サフォークが制作するセーター、マフラー、手袋等の一部



▶土別駅からほど近い商店街に
開店する株式会社サフォークの店

人のスタッフが「世界のめん羊館」を含めて飼育管理に携わっている。

「羊は性格が穏やかで環境への順応性もあるので育てやすい動物です。今は雪の前の準備が中心で比較的暇ですが、春から夏にかけては毛刈り体験会やイベントが多いので、大忙しになります。暑さには弱いので、一番注意が必要な時期です」と語り、野外の作業に出かけていった。

サフォークを土別の目玉に 市民が動きだした

今回の取材の窓口をお願いしたのが株式会社サフォーク。同社は、市内・国道40号のメイン通りに面するビルの上階にあり、店頭には同社が企画・制作してきた手編のセーターやマフラー等の羊毛品が展示販売され、奥に作業工房と事務所がある。前田仁社長(65)が出迎えてくれた。



店内工房で作業する人
たち。▲洗って乾燥した
羊の毛は空気をいれて
ふわふわにする。右/染
色した毛を混ぜ合わせ
て好みの色に仕上げ
る▼糸車で撚って毛糸に
する作業をする前田仁
社長。デパート等での展
示会にも出かけて実演
する



「株式会社サフォークは昭和60年7月、資本金500万円で誕生しました。市民65名の出資による市民会社です。仕事を発注する人も羊毛を紡いで手編みする人も皆素人で、あんな会社、一年も持つはずないわと陰口を言われました。事実、大変な時期を何度も過ごしましたが、当時の市の担当者が繋いでくれて、伊勢丹、阪急本店の『北海道展』や三越本店の『全国職人展』に毎年参加してきました。羊から毛糸を紡いで手編作品を創作する貴重な会社として認知されるようになりました。こういう企業は日本では当社しか残っていません。今年7月で30周年を迎えることができました」と前田さんはしみじみと語る。

（株）サフォークが誕生した契機になったのは、新聞等に土別のサフォーク導入の記事が出たこと。「くるるん」の活動を見た大阪の東洋紡績の羊毛担当者が土別へやってきて「毛100%を使って手作業で紡いだ毛糸を関西で販売したい」と申し入れてきたことだった。ダイヤ毛糸として国内最大の規模を持つ会社からの注文である。当時「くるるん」二代目

会長だった有野寿氏が、会社を設立して対応したいと決断したことから、会員も賛同して会社が設立されたという。

「株式会社サフォークは昭和60年7月、資本金500万円で誕生しました。市民65名の出資による市民会社です。仕事を発注する人も羊毛を紡いで手編みする人も皆素人で、あんな会社、一年も持つはずないわと陰口を言われました。事実、大変な時期を何度も過ごしましたが、当時の市の担当者が繋いでくれて、伊勢丹、阪急本店の『北海道展』や三越本店の『全国職人展』に毎年参加してきました。羊から毛糸を紡いで手編作品を創作する貴重な会社として認知されるようになりました。こういう企業は日本では当社しか残っていません。今年7月で30周年を迎えることができました」と前田さんはしみじみと語る。

「とくも、かつては小樽商人、土別商人といわれ、澱粉の相場を左右したほどの土別市ですが、昭和36年に約4万人以上あった人口が55年には約29000人までに減少しました。炭鉱の閉山で人口減少したなら理解できるが、土別の人口減は直接的な原因が掴めなかった。サフォークの導入は、土別に新しい何かを生むチャンスでした。羊肉は美味しいのか、羊毛をどう活用するのか等判らないことが多かったが、市民は自慢できる何かがあったのです」

昭和57年にはサフォークに付加価値を付けようと「サフォーク研究会」が設立され、58年には女性たちの発案で羊毛を活用する手紡ぎサークル「くるるん」が組織化された。

当時市にとっては、綿羊飼養は採算が合わないお荷物だったが、当時の国井英吉市長は市民活動をバックアップしようと、どの部署にも属さない市長直属の「開発振興室」を設置し、職員を配して支援体制を設けた。平成に入ると「羊と雲の丘観光事業構想」を策定して、各施設を建設し、平成4年には第三セクター「羊と雲の丘観光(株)」を設立して運営

▶「くるるん」メンバーのみなさん。中央が代表の辰巳さん。
下左/羊から刈り取った毛はぬるま湯で3、4回洗って純白
にする 右/毎日会員がくるるんに通ってきて編物をする



●株式会社サフォーク ☎0165-22-1571 <http://www.e3409.jp>
●羊と雲の丘観光㈱ ☎0165-22-2881
●士別市経済部農業振興課 ☎0165-23-3121

に当たるようになった。
一方、意気揚々とスタートした㈱サフォークだが、東洋紡績からの毛糸注文は一年間で終わりをつげた。「家で母さんが手編みのセーターを編むという時代はあの頃までだったのですかね。殆どの人が既製品で間に合わせ、手編みセーターは欲しいけれど洗濯が面倒だからと敬遠する女性も増えてきた。それでも私たちは皆で励まし合って手作りの羊毛製品を作り続けています。それは、羊がくれた優しさ、羊毛のふんわり温かい肌触りを形にすることが我々の役目だと考えたこと、仕事へのこだわりと、技術を伝承していこうという思いがあるからです」と前田さんは言う。
いま㈱サフォークにはパートを含めて6人が勤務し、編物を委託する女性が10数人ほどいる。最大130人いたという手編職人は年々減り、しかも高齢化しているため、セー

ター等を完成する時間も長くなったようだが、会社では気長に待ち、出来上がった商品はすべてを買い取るようにしている。「こちらの要望に沿って制作をお願いしていますが、高い技術力で納品日にあわせて制作してもらうためには、編み手の生活を保証することが大切です。皆さん、仕事に誇りを持ち生きがいになっていられると言われます」と前田さん。
自然の風合いを生かして複雑な模様や色彩を編み込んだセーターやジャケット、多様なニーズに対応するようにと色・柄も豊富なマフラーや靴下、手袋等。どれもため息が出るほど素敵だ。身につけたら、全身をぬくもりで包んでくれることだろう。いま、このような手編み商品こそ、現代人が癒され安らぐ最先端のお洒落着ではないかと思う。
羊と雲の丘にあるめん羊工芸館「くるるん」にも手編み製品や毛糸等を展示販売するコーナーがあり、女性ならではの感性を生かしたカラフルでモダンな作品が並んでいる。工芸館には6名の専門職員がいて、毛糸の洗浄と染色、紡ぎ等を行って手芸材料を用意し、専属の会員たち(現在約10人)が手編みや機織り、小物製品の制作を行っているという。その日も女性たちが来て作業をしたり、代表の辰巳美恵さんからアドバイスを受けていた。
手芸歴35年という辰巳さんは、

「編物が好きでも、一枚のセーターをきちんと完成することは大変です。家では集中できないと工房へきて作業をする女性が多く、ここで切磋琢磨しながら力をつけていきます」と言う。次の編手職人を育成する大切な場でもあるようだ。
「くるるん」では、編物体験教室を開催しており、短時間で毛糸の小物アクセサリー等を制作するコース、長期間にわたってセーター等を完成する5コースを用意している。最近では外国人にも人気で、中国語・韓国語のパンフレットも用意されていた。
「羊のまち」に新たな風を
市内には至るところに羊マークの看板が設置されている。マンホール、店のシャッター、イベント用パンフレットにも羊が登場して「羊のまち」をアピールしている。しかし市街地にはシャッター街や人通りの少ない地区も増えてきた。
案内してくれた㈱サフォークの前田社長は、「羊のまちとしての経済効果はいま一つで、市民からは、地元産ラム肉をもっと安く購入できないかとか羊毛製品が高価すぎるという声も聞かれます。士別は羊以外に農産物も豊富ですから、それらを含めた産物を開発し発信していく機会ではないかと思えます。トヨタやヤマハのテストコースや研修施設、合宿場もあり、外部の若者も大勢出かけてきます。かつて皆が集まってサフォーク研究会を立ち上げたように、若い人が中心になって新たな市民活動を盛り上げて欲しいです」と語る。
平成27年は、12年に一度の未年で、牧野勇司市長は羊のまち士別をPRするための予算を600万円準備したと言う。行政と市民プロジェクトによる新しい事業も予定されており、士別のさらなる魅力が未来へ向けて開花するかもしれない。

文/浅井登美子 写真/小林恵

築130年の茅葺きの古民家が、都市や地域の人々が第二の我が家として活用できるシェアビレッジに生まれ変わった。仕掛人は、村長の武田昌大さん。年貢(会費)を納める人は「村民」となり、年一度は「里帰り」して会員や地域の人と交流したり、行事に参加する(「一揆」という)ことが定められている。茅葺き屋根を修復するための茅刈り作業が行われる11月末日に合わせて「シェアビレッジ町村」を訪ねた。



起業して
地域を元気に



▲広い庭園の奥に茅葺き屋根の大きな民家が建つ
▼土間の左手は元キッチン、右手は囲炉裏付きの客間



▼宿泊用の和室。調度品が置かれ、窓からは四季折々の自然が楽しめる



「年貢」を納めて村民になる 「シェアビレッジ町村」

秋田県五城目町

帰郷したら街はシャッター街
地元に貢献できないか

武田昌大さん(32)とは鷹巣駅前
で待ち合わせた。鷹巣町(北秋田
市)は、武田さんが生まれ育った
町で、今も住まいがあるが、日本
橋の「あんどん」店経営や、地域
活性化の仕事等で各地へ出かけ、
秋田へ帰るとシェアビレッジ町村
へ行くため、月の半分は留守にし
ているようだ。ここから五城目町
「シェアビレッジ町村」までは車
で約1時間の距離だと言う。
武田さんは高校を出ると立命館

大学情報理工学部へ入学、卒業して東京のゲ
ーム会社に勤務、夜間は大学院へ通う生活を
していた。

そんな中、平成22年に帰郷してみると、街
はシャッター街になっていた。

「わずか6、7年のことですよ。よく遊んだ
店が無くなり、買物をしていたスーパーは閉
店して更地になっている。鷹巣町は材木業で
栄え、秋田内陸縦貫鉄道の起点だったから、
そこそこの都会で、本屋も玩具店も数軒はあ
っていつも賑わっていた。そんな街が見る影
もなくなり、日曜日ともなると店はみな閉じ
て人も歩いていない。『これやばいじゃん』と
思い、東京にいて何か地元で貢献できないか
と、青山の国連大学前で開催されているファ





▲森山山頂から見た五城目町市街。山頂には「希望の鐘」が設置され、観光名所になっている

「マーブマーケットに参加したんです」
それが契機で、10月には地元「あきたこまち」をネット販売する会社を立ち上げ、足繁く帰郷しては地域活性化に関心を持つ人たちと交流するようになった。東京からインターンして五城目町で「ハバタク」という教育・コンサルティング事業を行っている丑田俊輔さんもその一人で、古民家を購入して活用しようと努力してくれた人でもある。

なお鷹巣町は、平成17年に森吉町、合川町、阿仁町と合併して北秋田市になった。人口は現在32837人(29年12月)である。

茅葺き古民家を解体する？ 「保全したい」とよそ者たちが駆け回る

平成26年5月頃、「凄く茅葺きがあるが、8月には壊されるらしい」という話を五城目町の地域おこし協力隊員の柳澤龍さんから聞いた武田さんと丑田さんは、「なんとかしたい」とオーナーに会いに行った。オーナーにとって、今は秋田市に移住したが、ずっと住んできた大切な家で、毎日のように来て手入れもしていた家である。それを地元に住んでいない若者たちが来て何とかしたいと言う。しかし、武田さんは臆することなくiPadを出してシェアビレッジ構想の提案をした。その突飛なアイデアで場の雰囲気は和んだが、以降柳澤さんが週1度、武田さん等も民家に車が止まっている時を見かけると民家へ入り、オーナーと珈琲を飲んだ。最終的には、役場のまちづくり課の推薦が功を奏して、半年ほど経った10月、オーナーは自宅を売却すると決意した。五城目町は朝市が有名だが、その民家は朝市発祥の地、町村地区の本家的存在だった。そのため地区の人がよく利用させてもらっていた家でもあったという。

「都会の金持ちが別荘やギャラリーにしたい」という話があったようだけれど、オーナーは『それでは売れない、家は人が住んでいないとダメになる。若い人が住み、ちゃんと維持管理して欲しい』と思っていました。

それからが大変だった。自治体から金を借りないで、すべて自分たちで資金を集めることにした。人が来て泊まれるようにするために農家民宿という形にする、そのためには常

▼土間にある竈と焚き木。竈で炊くご飯は絶品だ



駐する農家の人を確保し、保健所や役所の検査や法的手続きがいろいろある

「それらを年末までに行いながら、ビレッジの構想をまとめあげた。年が明けて2月頃から開業資金としてクラウドファンディングをはじめました」と武田さんは言う。注目されたクラウドファンディングには862人から571万7000円が集まった。しかし風呂やトイレ、浄化槽、それに茅葺き屋根の一部を補修したために赤字、「大量の請求書に涙しました」と武田さん。

町の補助金制度を活用する方法もあったはずだが、武田さんは、公的資金を活用してNPOを立ち上げる人や会が増えているが、助成がなくなると活動もストップするケースを見てきた。それは避けたい、屋根の整備や建物の補修等はゆっくり自己資金で続けていくことにした。



▶秋田杉を張って新設した風呂場

「村民」を迎えて新たな歴史を刻む家

武田さんは、シェアビレッジジ町村に到着するまでに五城目町の各所を案内してくれ、彼がいかにこの町を愛しているかを感じさせたが、その話は省略して、まずはシェアビレッジ町村を紹介しよう。

町村は市内から東南部に行った丘陵地にある集落名で、歴史が古く住民の地域への愛着・結束力も強い地区だという。間もなく樗や杉の大木を背景にした大きな民家が現れた。柿の実が熟れ、ムラサキシキブの大株が沢山実をつけている。広大な敷地の先に頑丈な木造建て平屋家屋が建っている。玄関を入ると竈のある広い土間があり、周りに焚き木が積まれている。その先の板間2室はかつては台所・キッチンだったと思われる。土間で履物を脱いで右手に上がると、12畳の客間があり、その先には8畳の和室が3部屋ある。大黒柱、襖や障子、欄間等、匠の技と昔ながらの民家の佇まいが現存し、丁寧に磨き上げて使ってきたことが伺える。

奥の2部屋が宿泊用に使われ、寝具類が用意されている。家の中からも庭の草花が鑑賞できるようになっており、元住人が自然との一体感を暮らしに取り入れた粋なセンスの持ち主だったことが伺える。

「家屋のメンテナンスは殆どしていません。冬もマイナス2〜5℃と県内では暖かい方なので、暖を取れば十分です」と武田さんは言う。しかしビレッジ開設に当たっては、複数の人が利用できるように、トイレ、風呂を男女別に新設し、台所の備品や寝具を増やした。

ビレッジで出迎えてくれたのは「家守」の半田理人さん(28)。東京でサラリーマンをしている時、シェアビレッジジ町村が東京で開催している「寄合」の会に参加して当施設を知り、平成27年8月より管理人として移住した。妻子を隣接する井川町に残して24時間体制で管理に当たっているが「この暮らしは大変魅力的で、やりがいがあります」と言う。

さて、シェアビレッジジ町村の仕組みはこうだ。施設を利用するためには「村民」になることが必要で、「年貢」として年会費を1人3000円支払う。宿泊する場合も1人3000円支払う(子ども、幼児は割引。団体貸切制度もある)。利用者からは、竈で施設が用意したあきたこまちを炊き、採れたての地元野菜や鶏豚肉等が味わえると大変好評のようだ(実費)。

村民(会員)は現在約2000人おり、関東地方在住者が半分、東北地方在住の人が450人だという。地元の人でも会員になって活動を支えてくれているが、公的な交流施設と勘違いしてか、勝手に出入りする住民もいるようだ。

武田さんは「全国各地にシェアビレッジを作るのが夢で、会員になると何処のビレッジも利用できるようにしたい。各地の古民家を保存していくこと、都市などから「村民」が行くことでムラを元気にすることです」と語り、12軒のビレッジ開設をめざして各地へ出かけている。すでに昨年、香川県仁尾町に2番目のシェアビレッジがオープンした。

「寄合」は、会員たちが交流を深め、田舎に関心を持つ自由参加の集いで、東京では日本



▲茅刈りを予定して鎌や長靴、縄等を用意する半田さん ▶ビレッジの前で、家守の半田さん(左)と村長の武田さん

橋で武田さんが設立をコーディネートしたおにぎり店「あんどん」が拠点になっている。週一度は誰彼となく集まり、「きりたんぽ」を味わいながら田舎の話に興ずるらしい。

親子のカレー持ち寄りイベント

翌日の日曜日は、土砂降りになったため茅刈りの行事は中止になった。昨年の秋に収穫した茅が土間の上の物置に保管してあった。集めた茅を補修が必要な箇所の整備に充てているが、補修するためには茅のストックが必



▲家で作って持ち寄った自慢のカレー。それぞれが材料、調理を工夫しており、大変美味だった上/竈の火炊きをする半田さんと見守る子供
 ▼5種の異なった味のカレー

要になる。茅は富津内地区の河川敷に自生する葦を採集することになっているが、その日の雨は激しく、作業は断念した。代わって今日は正午から、地元の親子が集

まってきたカレーライスを味わう会があるという。5人の女性たちが自宅それぞれ器具や味が異なるカレーを作ってきた、ビレッジで皆で頂くのだという。そのため武田さんは部屋を掃除して暖房をし、半田さんは大釜でご飯を炊く準備に追われた。竈であかあかと薪が燃え出した頃、大きな鍋や保温器にカレーを入れた若いお母さんや子供たちが次々やってきた。お父さんの参加も多く、広い座敷は大賑わい。カレーを作ってきた女性たちが立つてまず説明をした。牛すじをゆっくり煮込んだコラーゲンたっぷりのカレー、子供たちに食べてほしいと野菜と鶏肉たっぷりのカレー、焼き上げた鶏肉に隠し味に酒粕を入れた香味カレー、イカやエビ等の魚貝カレー、各種根菜類をトマト味で煮込んだ大人好みのカレー等で、炊き立てのご飯にサラダもたっぷり。お母さんは皆秋田美人だが、聞いてみると嫁いできた女性も多かった。ここは地域の人も好んで利用しており、子供たちが広い畳の部屋を喜々と走り回ったりする姿が印象的だった。

日本橋でお米やおにぎりを販売

前述した、武田さんが平成22年にはじめたお米のネット販売は、その後さらに発展、軌道に乗り、「トラ男米」として販売されている。「農業の未来は俺たちが変える」という専業農家の若者3人がこだわって生産する米で、玄米、白米を直販している。首都圏での試食会や田植え・稲刈りの体験会等のイベントも行い、顔の見える関係を大切にしている。その美味しいお米をおにぎりやきりたんぼ

にして販売しているのが、日本橋本町にオープンした「ANDON(あんどん)」。1階のカウンターでは炊立てのご飯を客の注文に合わせて握り、客は2階で食することが出来る。2階はテーブルの周りに、地方の食や観光をガイドする本や雑誌、農業に関する専門書等が置かれており、サラリーマンが地方や田舎暮らしに関心を持つように演出されている。

ここはシェアビレッジ町村の村民たちの「寄合」の場にもなっていて、夜はきりたんぼに秋田自慢の地酒が人気だという。4階は武田さんの東京事務所&宿にもなっているようだ。いつも移動しながらスマホやノートパソコンと楽しそうに向き合っている武田さん、次に何を始めるか楽しみみである。



▲「あんどん」2階。地域紹介書や農業専門書のミニ図書館を併設
 ▶「あんどん」の玄関で。武田昌大さん(左)と竹田勝平店長



文/浅井登美子 写真/満田美樹

- シェアビレッジ町村 ☎080-1849-1026 <http://sharevillage.jp>
- ANDON(あんどん) ☎03-3527-2498



▲浜人の阿部さんらによる春のワカメ漁の様子。最盛期で浜も加工場も大忙しとなる



▲浜人のある十三浜大指の集落。津波によってすべてがさらわれた浜の一つだ



▲「浜人」の事務所兼加工場。津波で流された阿部さんの自宅跡地にある



平成23年3月11日の東日本大震災の津波により、宮城県の漁業は甚大な被害に見舞われた。これにより沿岸の漁師たちは一気に窮地に立たされ、廃業を決めた者も少なくない。しかし、公の支援や個人の熱意によってすでにほぼ以前と同様の漁業を回復させた漁師たちも多い。今回はその一つの事例として、「十三浜のワカメ」を主力に販路を新たに開拓する、石巻市北上町十三浜の漁業生産組合「浜人」を紹介する。

日本有数の漁業県として知られる宮城県。その漁業生産額は年間669億円に上る（平成26年度）が、うち4割余りはカキ、ホタテ、ワカメなどの養殖業によって占められている。平成23年3月11日の東日本大震災では、宮城県は空前の津波被害に見舞われた。漁業関連の被害は甚大なもので、養殖業だけをとっても被害額は819億円。これは県の養殖業の年間生産額（当時）のおよそ3倍にあたる。震災直後から宮城県漁協では、国や県の補助事業を活用して、組合員の事業再建に取り組んだ。海中にたくさんガレキが堆積したため、まずこのガレキ撤去作業によって組合員の生活支援が行われた。その後、国や県による本格的な漁業の復興が図られると、失っ

◀「浜人」ではホタテの養殖にも力を入れている。北上川から流れ込む栄養分が美味しい貝を育てる

起業して
地域を元気に

宮城県石巻市北上町

十三浜ワカメの価値をさらに高く 漁業生産組合「浜人」の挑戦

震災の痛手を再生に向けて

た漁船の建造や中古船の購入、さらには定置網、養殖施設などの取得が各種支援事業を活用して図られていった。

今回訪れた石巻市も、そうして復旧が行われた漁業のまちである。好漁場で知られる三陸海岸の南部に位置し、年間漁獲高は約9万5000トン(平成28年)で、量で県下ナンバーワン、金額では気仙沼に次ぎ県下2位を誇る。三陸沖からサバ、カツオ、タラ、サンマなど多種多様な魚が揚がり、沿岸部ではカキ、ホタテ、海苔、ワカメ、ギンザケなどの養殖が盛んに行われている。

東日本大震災の際には、震源に近い石巻は陸も海も徹底的に痛めつけられた。家族や住む家をなくした漁師、それらが助かって漁船や養殖施設、加工施設などを失った漁師が多く、彼らは一気に生計の途を断たれてしまった。震災前からの深刻な課題である後継者不足に拍車がかかり、「今後の負担と年齢を考えると、もう漁師は続けられない」と、海での仕事に見切りをつける者も続出した。しかしそんな逆境の中で、新しい漁業のあり方を模索する動きも生まれている。石巻市北上町十三浜^{じゅうさんびん}で、ワカメ養殖を中心に活動する漁業生産組合「浜人^{はまんど}」もその一つだ。

ワカメを軸に新たな事業へ

「十三浜のワカメは歯ごたえと風味が違います。外洋に面して波が強く水が澄んでいるので、光がよく届く海中でワカメは波にもまれて育ちます。また、北上川の河口に位置しミネラル分を含んだ淡水が適度に混じることも好条件を生んでいます」

そう語るのは、浜人で理事を務める漁師の阿部勝太^{しょうた}さん。漁師仲間10数名と協力しあって新たな漁業に挑戦している若きリーダーだ。阿部さんは十三浜の漁師の家に生まれ、高校を出てサラリーマン生活を送ったのち、20代前半で家業を継いだ。目の前の海でワカメや昆布、ホタテを獲り、それを日々漁協へ納める——そんな漁師としての当たり前の生活を、祖父や父と同じように自分も送るものだと阿部さんは思っていたという。しかし、漁師になって2年目、東日本大震災が状況を大きく変えることになる。

「自宅も船も養殖施設もすべて流されました。辛い家族は無事でしたが、道路も橋もなくなって完全に集落が孤立はするし、食べるものも着るものもなく、しばらくは仕事どころではありませんでした」

1〜2カ月して状況は少し落ち着いたが、今度は「仕事をどうするか?」という問題が重くのしかかってきたという。公的な支援はあるとはいえ、漁業を再開するには莫大な資金が必要になる。借金の返済などこの先の苦労を考えると、漁師を続けることをためらわざるをえなかった。

「海の仕事を続けよう」と言い出したのは、意外にも父親だった。漁師仲間たちと「浜人」というグループをつくって仕事を再開したのだ。さいわいグループでの事業に対して補助金が出たこともあり、阿部さんも漁師として再びやっていくことを決めた。

しかし、課題は山のようにあった。最たるものが事業再開のために抱えた借金の返済である。



▲浜人の阿部勝太さん。浜の漁師であり、新しい漁業のあり方を考える若きリーダー



▲浜で採れた昆布を「結び昆布」に加工する



▲パックされた十三浜産ワカメ商品
▲浜人の加工場でのワカメの芯抜き作業。ワカメの葉や茎の部分を切り分けて商品化する



「補助金も出ましたが、個人としてかなりの借金を背負うことになったんです。その返済を考えると、獲った海産物を漁協に収めて収入を得るといって従来形ではとてもやっていけないことがわかりました」

悩んだ阿部さんは、改めて自分の携わる漁業について「経営」という側面から見直してみることにした。漁業の事例だけでなく、同じ一次産業である農業にも効率的な経営の事例を探し、ときには農家のためのセミナーへ

も足を運んで最新の経営手法を勉強した。
「そこでブランディングや付加価値、販路と
いった言葉に出会いました。農業の世界では
すでに新しい考え方に基づく経営革新が進ん
でいたんですね」

農業での成功事例にヒントを得て「浜人」
の事業を見直し、それまでの漁協オンリーで
ない新たな漁業の形を阿部さんは実践するこ
とになった。

ブランド化による高付加価値づくり と漁師の協業化

現在、浜人には10名あまりの漁師が所属し、
繁忙期にはパートなども加えて18名ほどの体
制になる。チームでワカメ、昆布、ホタテな
ど養殖を中心とした漁業を展開し、加工、販
売まで行っている。

当初こそ獲った魚介は漁協へ6割納め、あ
との4割を自前の在庫としていたが、必死の
営業活動も実って現在はすべて自前の販路で
さばけるようになり、事業も軌道に乗るよう
になった。

「自分の場合、漁協100%のやり方のまま
では確実に食えなくなってしまうという切羽
詰まった事情があったから、新しいやり方に
シフトせざるをえなかった。だから、漁協を
否定しているわけではまったくないんです」
当初から目標としたのは、国内最高級クラ
スの「十三浜のワカメ」の付加価値をさらに
高めることだった。1000円のものに120
円、130円で売れてこそ浜人を運営する意
味があるし、かわる漁師みんなに利益が還
元できるからである。

さらに、阿部さんが考えているプランがあ
る。それは未利用資源の活用。ワカメはほん
の少し虫に喰われていたり色が悪かったりす
るだけで、これまで商品化されなかった。し
かし、多少見た目が悪いワカメでも味は変わ
らないし、調理してしまえばその見た目も関
係なくなる。現在、阿部さんは、未利用のワ
カメを活かして新たな商品とするため、地元
石巻の加工業者やスーパー、飲食店などに働
きかけを行っている。

「浜人」の理事の一人で、ベテラン漁師の
佐々木克弥さんにも話をうかがった。佐々木
さんは、震災以前、やはり個人で漁を行い海
産物のほとんどを漁協へ納めていた。

東日本大震災の津波に見舞われた際は、祖
父や父が言っていた「津波のときは沖へ逃げ
ろ」の言葉に従って自らの船を沖へ走らせた。
3月12日にかけて、生きるか死ぬかというギ
リギリの一夜を沖の船上で過ごしたという。

「家族と船だけは幸い助かったものの、家や
漁業のための資材一切が流されました。漁師
を再開するのはもう無理だと絶望的な気持ち
になりましたね」と佐々木さんは当時を語る。
たまたま知り合いから浜人の存在を聞き、

震災の年の5月からその仲間に加わることを
決めた。浜人のやり方にすんなりなじめたの
も、佐々木さん自身が以前からワカメの直販
もしており、自らの顧客を持っていたことも
理由にある。

「十三浜には、もともと自分で顧客を持って
直販している漁師も少なくなかったんですよ。
僕もその一人で、小さいながら販路を持って
いたから、浜人のやり方に抵抗はなかったで



▲この日はアワビの開口日（解禁日）で、よく育ったアワビが次々と浜に揚がった



▶浜人に所属するベテラン漁師、佐々木克弥さん。震災前は近くの別の浜で活動していた

十三浜に限らず漁業
後継者不足は各地で問
題になっているが、
佐々木さんはその状況
を乗り越えるには、「協
業化しかない」と感じ
ているという。協業化
とは、漁師個人が集まって共同で事業にあた
り収益を分配することであり、浜人が実践し
ている経営スタイルにほかならない。
「高齢の漁師一人、あるいは経験の浅い若手
の漁師一人だけではできなくても、共同で資
材を買ったり作業を行ったりすれば、みんな
で発展していけると思うんですね。だからこ
そ、浜人が良い結果を出さなくてはと思って
いるんですよ」と佐々木さん。
取材に伺った日は、アワビの開口日（出漁
が許される日）にあたり、日の出前から始ま
る地元漁師の作業に触れることができた。磯
での漁の風景は昔とあまり変わることはない
かもしれない。しかし、豊かな海の恵みにど
のような新たな価値を付加し、どのように広
く売っていくかという形については、今、確
実に変わりつつあるようだった。

文／加藤伸一 写真／小林恵

起業して
地域を元気に

大和高原の茶畑を再生する

「健一自然農園」大和茶

奈良県山添村他
やまぞえむら

健康志向の茶葉を各種揃えて

高校時代より農に魅せられて自然農法を現場で学んだ若者・伊川健一さんは、茶葉の歴史が古い大和高原で茶栽培に取り組みはじめた。耕作放棄された茶畑は無農薬で化学肥料も消えていて、彼がめざす自然力を生かした茶の栽培地に適している。摘み取り時期や製法等にもこだわった「健一自然農園」の製茶は、昔ながらの安全で美味しいお茶だと評判で、茶農家から「健一ちゃんに後継して欲しい」と頼まれるほど。現在30数ヶ所、10haを超える茶園を栽培している。

伊川健一さん(36)の茶販売店&事務所は、奈良県大和郡山市筒井町、近鉄筒井駅前にある。筒井駅は京都駅と橿原、奈良駅と法隆寺を結ぶ観光接点にあり、法隆寺へ行く人は筒井駅からバスに乗る。「健一自然農園」の茶葉販売店は、両親が営んでいたレストランの一角を改装して5年前に開店した。下町の古い商店街で、総ひのき作りの茶店は人目をひ



▲宇陀市染田の山のてっぺんに広がる茶畑で伊川健一さん。一部の茶樹は3年伸ばして晩茶に仕立てると説明

く。木の香りに満ち、茶葉の

ミニ盆栽やアンティークな茶器を配した店は、従来のお茶屋さんのイメージはなく、一服が楽しめる茶店のようだ。

店には煎茶、番茶、ほうじ茶の他に、大和で古くから作られていた和紅茶、伊川さんが開発した薬草ブレンド茶などが、ばら売りのほかティーパックにもして売られている。後でゆっくり試飲させてもらったが、それぞれに深い茶葉の香りと味わいがあり、からだのなかに優しくじんわりと浸み込んでいく。お茶が健康食品であることを改めて感じさせてくれる。

茶葉のミニ盆栽は健一さんの父上、伊川孝三さんの作品。昔から趣味で園芸や昆虫飼育をしており、閉店したレストラン前には実生から育てた茶葉の盆栽が40鉢ほど並べられ、家の中も外もミニ植物園のようだ。

そんな両親の影響を受けて育った健一さんも小さい時から自然に関心があった。高校1年の時父親が録画しておいてくれたテレビ番

▼店で販売を手伝う伊川千夏さん(弟・勝志さんの奥さま)



▼筒井駅前近くにある「健一自然農園」の茶店。ゆったり一服を楽しみたい雰囲気だ





▶茶樹のミニ盆栽をする伊川孝三さん。自慢の自作鉢で茎を曲げて育てるため完成までに数年かかる

組で、福岡正信氏が手掛ける自然農法というものを知り、自然農法を人生の軸にしようと思いを決意したと言う。同様の農地が三重県伊賀市の「天地農場」と知り、春休み、夏休みには泊りがけで研修に出かけ、いつも月1回は出かけて畑で真っ黒になって働いた。

そして高校を卒業すると、早速念願の大和高原へ出かけて、耕作放棄した茶畑を探した。「耕作放棄地は、農薬や除草剤、化学肥料の影響がなくなっていて、自然農法に向いているんです」と伊川さんは言う。そこで出会った最初の茶畑が旧都祁村(現奈良市)の畑だった。約束した朝10時、筒井の茶店にお洒落ないでたちで現れた伊川健一さんは、我々を大和高原にある健一自然農園へ案内してくれることになった。今は農閑期だが、全国の茶店を回ったりイベントに出品したりと営業活動が忙しい上に、最近では健一自然農園の自然農法や伊川さんのめざす放棄地の再生活動を知りたいと公演等を依頼してくる自治体が多くなり、島根県雲南市へも3回出かけた。「耕作放棄地は宝の山、奈良の地で研鑽を重ねて来たエッセンスを携えて、地方創生の力添えをしたいと思っています」と伊川さんは言う。

古い歴史を持つ大和茶・大和高原

筒井町の市街地を抜けると、間もなく収穫

を終えた初冬の田畑が広がる田園地帯になり、伊川さんが運転する車は西名阪自動車道に入っている。「この区間は無料のため、大助かりしています。ここから大和茶の栽培地まで約30分で行きます」と慣れた様子で運転する。天理市を過ぎると高峰山のある五ヶ谷地区で、道路の周りは鬱蒼とした広葉樹の森の景勝地帯。ここを運転する伊川さんにとって、茶葉のこと、その日の仕事のこと等を考える思考タイムになっているに違いない。

奈良における茶の歴史は古く、天平元年(729)、聖武天皇の時代に東大寺の大仏開眼の折に「宮中に僧を召して茶を賜った」という記述があり(公民根源)、また茶樹の栽培では大同元年(806)に弘法大師が唐から持ち帰った茶の種を仏隆寺の開祖、堅恵大師に与えて現在の宇陀市棒原地区に播種したのが大和茶の始まりと言われる。施茶は寺院で盛んに行われるようになり、茶栽培も鎌倉時代には奈良市から吉野まで行われ、茶年貢も課せられたという記録がある。江戸時代になると東山中地区(現在の山添村、旧都祁村)、いわゆる大和高原が茶栽培の適地として急激に生産地を増やしていった。

大和高原は、標高3000m以上の高原が多い。朝晩の温度差が激しい高冷地で、茶葉が育つためには厳しい環境だが、茶葉はゆっくり育つため、香りのよい良質な茶が出来る。「味は大和、香りは宇治」ともいわれ、上品で腰のある味が大和茶の特徴だが、生産量では奈良県は全国7位。日本茶は、消費の落ち込みと価格の低迷、茶栽培農家の高齢化で生産量は年々減少傾向にあり、奈良県でもピー



▲都祁分水神社。手入れされた茶樹が植樹されている
▼各地に歴史の古い神社がある。大神神社奥の院では女性たちが読経していた

自然力を生かした茶葉 それぞれの特色を生かして

高峰山の森を抜けると、穏やかな里山風景が現れた。旧都祁村で、伊川さんが茶畑と出会った、栽培を決意した場所である。

河川の分水地でもあり、田圃脇には都祁分水神社が祀られ、茶の木が盆栽仕立てに植えられている。駐車場の周りも茶の木が生け垣として植えられており、ここが古くから茶のふるさとだったことが伺える。

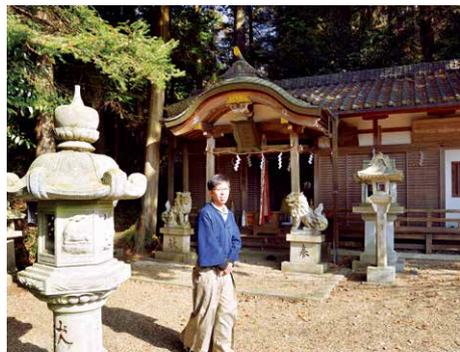
その先方の丘に、伊川さんが栽培する茶畑があった。

「貸してくれた茶畑は、3mもあるブッシュ状の樹が生い茂っている1000坪の耕作放棄地で、それが茶の樹だと知って愕然としました。来る日も来る日もほぼ一人で樹を剪定して耕し、気がついたら夜露の中で寝込んでいたものです」と当時を振り返る。放置された畑の再生は、言葉では語りつくせないほど苦難を伴ったが、それも楽しく、茶から学ぶことが多かったと言う。

近くの道の駅「針テラス」には健一自然農



▶道の駅で販売されている健一自然農園の茶製品





▲茶の花や実には化粧品にも。無農薬のため人気があるが、茶樹は冬は-10℃にもなるが、自分たちの力で逞しく育てていくと伊川さんは言う

園の茶が販売されていた。「まだ無農薬、化学肥料なしの茶の評価は全体的には低いが、健一さんの茶葉は好評です」と店員が言う。昼食のあとは、山添村の茶畑へ。健一自然農園の茶畑の3割以上、約4haが山添村にある。山添村は大和高原の北端、東部は三重県名張市に接する山里で、大和茶栽培が今も盛んな地区である。日本茶の生産以外に紅茶の産地としても知られ、健一自然農園でも「和紅茶」として商品化している。

車の入れないような急勾配の道を歩いた先の山のとっぺんや、山林の中に点在している茶畑もある。現在機器が入れる茶畑は、農家が所有していた機器を譲り受けて、丸刈り角刈りに整えて景観の美しさにも配慮しているが、樹の成長に任せて、人の手で茶葉を一枚一枚摘み取る茶畑もある。

周辺に広葉樹や竹藪が茂る急斜面の茶畑は、間伐した竹を刻んでウネの間に敷いている。「雑草を抑え、作業する人が歩きやすくなる工夫です」と言う。3年以上成長して1mほ

どに伸びた茶樹は、冬に丸刈りして、葉も茎も使って薪火で香ばしく焙煎して「三年晩茶」にする。熱い湯で煎れたこの香茶の美味いこと。栄養分に富み、体が芯から温まる。

その茶畑の近くに、なだらかな丘陵地の広々とした茶園がある。農園では作業の一部を奈良市の障害者施設に委託している。生徒が自然の中でいきいきと草引きなどを行なってもらおう事で、茶畑も彼らも元気になってゆくと言う。同時に手摘みの茶葉を学校に持ち込み、子どもたちにお茶を一から作る食育授業という未来への種まきも行っている。

健一自然農園の様々な茶畑再生活動は17年経たいま、周辺住民や茶製造関係者から高く評価され、「健ちゃんにうちの茶畑を後継して欲しい」という農家の依頼も多くなった。そのため現在30カ所、約10haを耕作するまでになった。宇陀市に農園事業所兼工場を設置し、従業員は茶製造係を含めて常勤で10名になった。

組織が大きくなったため、商品販売にも力を入れる必要があるが、伊川さんは「不思議と販売のご縁が国内外に、広がってきました。元来、葉として伝わったお茶の原点を、今後さらに伝えていきたいと思っています」と語る。

「健ちゃんには降参だよ」

山添村で伊川さんがお世話になり、親しく交流している人がいる。山添村観光協会事務局長の向井秀充さんで、伊川さんに休耕地の紹介、山添村で古くから製造されてきた紅茶のアドバイス等をしてくれた。

「山添村の人口は6000人いたがいまは3

600人で、農家の高齢化が進んでいます。村には大手と提携している茶園が5、6社はあるが、若者は外で働いている。私は公務員で、地域づくりと交流事業に取り組んでいます。そんな時現れた健一君は、自信满满に自然農法を語った。信念はしっかりしているが、本当に茶園を再生できるかは疑問だったね。でも今では脱帽、降参しました」といつて笑う。山添特産の紅茶を淹れてくれたが、紅茶の円やかな香りにあふれ大変美味しい。昭和33年にイギリスで開催された世界紅茶品評会で最優秀賞を受賞している優れたものだ。同じ茶葉なのにどうして紅茶になるのか不思議である。

「健ちゃんがここで茶栽培をするようになって、住民の茶への関心が高まりました。月1回かすがが1でん(地区公民館)に集まって、食事して一服する集いも行っています。伊川さんが茶について講義してくれるのを楽しみにする住民も多いですよ」と向井さんは言う。

大和高原には、由緒ある神社や寺院が点在し、丘陵地には深緑の茶畑がちらほら。日本の原風景が今もしっかり息づいている里山だった。

文/浅井登美子
写真/小林恵

◀「健ちゃんには降参だ」と言って自慢の紅茶を淹れてくれる向井秀充さん(左)と伊川健一さん



●健一自然農園 ☎0743-56-3313
http://www.kencha.jp
●伊川健一 http://ikawakenichi.asia/

▶「源流どぶろく上代」と手打ちそば
 ▼のどかな山あいの里、伯耆町福岡地区



起業して
地域を元気に

鳥取県
伯耆町
福岡地区

どぶろくと手打ちそばで地域を元気に 「源流どぶろく上代」



▲野上川の源流、鎌倉山から湧き出す豊かな水
 ▼生活排水の入らない清らかな湧水で育てられる源流米



別名「伯耆富士」と呼ばれる名峰・大山。その雄姿を望む伯耆町に、どぶろくと手打ちそばで地域活性化を図っている人たちがいる。町の最南端に位置する福岡地区の人々だ。「高齢化の進む地域を少しでも元気にしたい」との思いから造られはじめた「源流どぶろく上代」は、平成24年度の「全国どぶろくコンテスト」濃芳醇の部で最優秀賞を獲得した。快挙の裏にどのような物語があったのか。錦秋に染まる山里を訪ねた。

どぶろくで地域活性化

「源流どぶろく上代」を製造している株式会社上代は、鳥取県の西部、伯耆町福岡地区にある。

『里の秋』という唱歌が思わず口をついて出そうな、まさに、静かな、静かな山里だ。このあたりはかつてたたら製鉄がさかんだった

ったそうだ。明治から

大正にかけては和製鉄

造の「福岡山製鉄所」を中心

におよそ300人が暮らし、

近くには旅館や店舗などもあ

ったという。

しかし、製鉄の衰退とともに

に地域もさびれ、現在は67世

帯、人口約165人、高齢化

率50%（平成28年3月時点）を超える。

株式会社上代の社長・田邊公教さんは、

「福岡には5つの集落があるのですが、高齢

化で存続が難しくなり、平成20年に1つに再

編成されました。それを機に地域の活性化に

ついて協議したのです。ちょうどその頃、米

子市の真寿鏡という酒造会社に勤めていたこ

の地区出身の安達（良文）くんが、会社の倒産

で実家に戻っており、『どぶろくを作って地域

を活性化できないか』と進言したんです」

実は、福岡地区は、酒造りに、浅からぬ縁

があった。平成17年頃に地元の人たちが中心

になって「源流米で酒を造る会」を結成し、

真寿鏡と連携して、この地で栽培した米を原

料としてにぎり酒を造っていたのだ。にぎり

酒は好評だったが、真寿鏡の廃業によって製

造中止になってしまった。そのことを惜しむ

声が、どぶろく造りを後押しした。また当時、

鳥取県内には「どぶろく特区」がなかった



▶どぶろくと同じ酒米を使って
つくる甘酒も絶品

◀全国どぶろくコンテストの濃芳醇の部で最優秀賞を受賞した「源流どぶろく上代」



「全国どぶろくコンテスト」
濃芳醇の部で最優秀賞受賞

め、「鳥取県初のどぶろく特区」を誕生させることに県側も前向きだった。「こうして、どぶろく醸造の許可を得るための申請に取りかかりました。ところが、どぶろく特区となるためには、区内でどぶろくが味わえる食堂や民宿を営業することが条件だったのです。しかし、発起人は全員男性で料理はできない。そこで、地区内の集会所でそば作りをしていた農家の女性たちに、肩代わりしてもらうことにしたのです」

田邊さんたちは「株式会社」を設立するために1口1万円の出資金を募った。すると、900万円もの資金が集まり、なんと地元住民の9割以上が株主になったという。平成21年、役員10人で株式会社上代を設立。元伯耆町長の住田圭成さんが初代社長となり事業をけん引した。そして、平成22年の年末に第1回の醸造が行われた。

どぶろく造りは、かつて真寿鏡で働いていた安達良文さんが中心になって行っている。取材に訪れた日、醸造所では仕込みの真っ最中だった。二段仕込みの

1回目を行っているという。安達さんと田邊さんが協力し合って、蒸し上がったばかりの酒米を作業台に広げていく。「このあと蒸米が20度ぐらいまで冷えるのを待つて、酵母を加えます。酵

母は『千福』という日本酒を作っている呉市の酒屋のものです」

と説明しながら、安達さんが原料となる酒米を取り出して見せてくれた。通常の米の半分ぐらいの大きさだ。

「小さいでしょう。通常、どぶろくは3割程度精米するのに対して、上代では大吟醸並みに5割も精米するんです」

こうしてより芯に近い部分を使うことで、雑味のないスッキリとした味わいの美味しいどぶろくができるのだとか。酒米は、地元産の「五百万石」という品種で、野上川の源流の清らかな湧き水で栽培されている。また、どぶろく造りに使う水も、鎌倉山の湧き水をわざわざ汲みに行っているという。

安達さんの徹底したこだわりはほかにもある。一度に大量に仕込むと、在庫の味が落ちていくので、出荷の状況を見ながら1回に310リットルずつ仕込む。それを年間通じ

て12回ほど繰り返し返している。

「伯耆町のどぶろく特区は全国でも後発です。先進地域と同じことをしては、みなさんに美味しいと認められるどぶろくはできないでしょう。『日本一のどぶろくを造る!』という高い目標をもって、妥協せずに造っています」

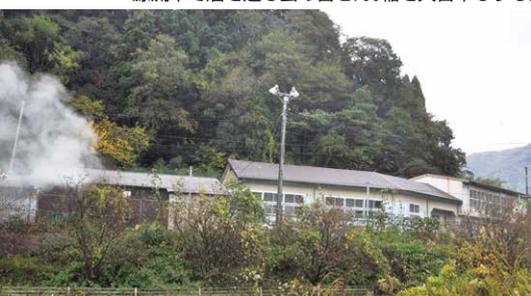
そんな努力の甲斐あって、「源流どぶろく上代」は、平成23年度の「全国どぶろくコンテスト」で初入賞。平成24年度の「全国どぶろくコンテスト」では、濃芳醇の部の最優秀賞を受賞した。

醸造を始めて、わずか二二年での快挙だ。

「上代のどぶろくは飲みやすいと評判で、女性に人気があります。また最近では、どぶろくと同じ酒米を使い、精米割合も同じく50%で製造している甘酒の評判がよく、出荷量がどぶろくを上回る勢いです」



▲源流米で酒を造る会の皆さん。稲を天日干しするためのハザ作り



◀旧二部小学校福岡分校が「株式会社上代」の本拠地



◀どぶろく造り職人の安達良文さん
▼仕込みを手伝う社長の田邊さん(手前)





▲分校の建物を活用した農家食堂
▼廊下はカフェに利用



▼地域外からも来客が多い農家食堂



▲黒板にはメニューが書かれている



家食堂がオープンした時からここで働いているという。メニューは手打ちそば、炊き込みご飯、どぶろく鍋（予約）などがあるが、

農家食堂で味わう手打ちそば

つづいて醸造所と同じ敷地内にある農家食堂を訪ねた。入口に立つと「農家食堂 上代学校」と墨書された木製の大きな表札がドーンと目に飛び込んでくる。この建物は、平成21年に廃校となった二部小学校福岡分校を改修したもの。明治8年開校の福岡分校は、多い時には50人を超える生徒がいたという。

建物は、地元住民にとって愛着ある分校の姿をできるだけ残して改修した。多目的教室は厨房と和室に、廊下は喫茶コーナーに使用。木製の机と椅子が並ぶ食堂はかつて4年生教室だった。チョークでメニューが書かれた黒板を眺めていたら、

「黒板が後ろにもあるでしょう。当時は複式学級だったため、異なる学年が同じ教室で同時に学習していたんですよ」

と、接客担当の竹田幸江さんが教えてくれた。地元出身の竹田さんは、結婚後は溝口地区で暮らしていたが、9年前にUターン。農

一番人気はやはり手打ちそばだ。

前に少し触れたが、そばは、当初は地区の集会所で作られていた。現在、そば打ちを担当している事務局長の西村昌晃さんによると「農家のお母さんたちが作る、かあちゃんそば」は、美味しいと評判だったんですよ。ところが、母ちゃんたちが高齢になり、仕事ができなくなってきた。そこで、平成23年5月に改修したこの農家食堂に店を移したんです。それからほとんどなくなってからです、私がそばを打つようになったのは」

西村さんも福岡地区出身で、この分校の卒業生。就職のために実家を離れ、定年後に故郷に戻ってきたとき、「そば打ちをしないか」と仲間から誘われた。そば打ちは全く経験がなかったが、地元の「椿庵」というそば屋の店主から学び、1年で「お墨付き」をいただいたという。

西村さんが作るそばは、そば粉8割、小麦粉2割のいわゆる「二八そば」。地元で栽培している「小そば」という小粒の品種のそば



▲そば打ちをする西村昌晃さん

を主に、足りない分は、大山の麓で栽培された鳥取県産のそばを使っているとか。そばを打つところを見せてもらった。こねる、伸ばす、切る、茹でる。すべての工程を一人で、手際よくこなす。重労働だと思いが、「体を動かすことは健康にいいし、そば打ち

は楽しいですよ」と屈託がない。打ちたて、茹でたてのそばを食べてみる。更科系の白く、細いそばは、ツルツルッと喉ごしがよい。左党ならば、「源流どぶろく上代」を飲みながらすすりたいところだろう。

農家食堂の営業は土日限定だが、団体等の予約があれば随時受け入れている。祭りやイベントのある日は多くのお客さんにぎわうとか。

「課題は、地域に若い人が少なく、後継者を育てるのが難しいことです。我々の平均年齢は70歳を超えています。若い人の斬新なアイデアがほしいですね」「どぶろくと手打ちそばで地域を元気にしたい」という目標を達成するため、彼らの挑戦はまだまだ続きそうです。

取材／小田礼子



◀接客を担当する竹田幸江さん

●株式会社 上代 ☎0859-62-1711

起業して
地域を元気に

企業の就農支援で誕生した「農業女子」

「くめなんガールズファーム」

岡山県久米南町上柵地区



▲上柵地区の棚田。収穫期の9月には、黄金色に輝く稲穂が一面に広がる



▶古民家の離れを全面
改修してできたカフェ
「棚田テラス 粉庵」



▶店内の窓からも棚田
が一望できる

岡山県のほぼ中央に位置する久米南町。浄土宗の開祖、法然上人誕生の地、また川柳の里として有名だが、もう一つ、町が誇るものに「日本の棚田百選」に指定された2つの棚田がある。平成29年8月、この美しい田園風景を一望する場所に「棚田テラス 粉庵」がオープンした。接客しているのは、久米南町に移住し農業に従事している女性2人。町の委託を受けた企業「パソナ岡山」が、研修生として雇用した。農業女子だ。企業の介入は、少子高齢化や空き家問題などの課題を抱える過疎地域の希望の光となり得るのか？日本の原風景を残す久米南町上柵地区を訪ねた。

棚田を一望するカフェ「粉庵」

国道53号線沿いに建つ「道の駅くめなん」で、パソナ岡山の小寺弘子さんと待ち合わせた。「棚田テラス 粉庵」はここから車で約20分の上柵地区にあるのだが、道がわかりづらいため、案内役を買って出てくれたのだ。

集落を過ぎ、うっそうとした林道を抜け、車が1台やっと通れるような細いくねくねの山道を上りきると、目の前にいきなり広大な棚田の風景が広がった。古民家の離れを全面改装したというカフェは、さらに一段高い場所に佇んでおり、店内の窓からも、屋外のテラス席からも、大パノラマの絶景が楽しめる。

粉庵で待ち合わせていた久米南町産業振興課の山本武信さんとパソナ岡山の小寺さんに、まずはカフェ誕生のいきさつについて話を伺った。

「発端は、平成27年にパソナ岡山さんが久米南町に、就農希望の女性支援事業〈くめなんガールズファーム〉を提案したことに始まります」

と山本さん。小寺さんによると、人材サービス業を手がけるパソナ岡山は、平成26年頃から上柵地区で農業体験を通じた企業の社員教育を行うなど、久米南町と縁があったという。平成28年4月に、「道の駅くめなん」の指定管理者になったこともあり、上柵地区の地域活性化に役立てばと、提案をしたのだとか。

一方、久米南町は、高齢化率が41.3%（岡山県発表 平成26年10月1日現



◀棚田米と地元産の野菜をつかった「しあわせ弁当」



▲右から久米南町産業振興課の山本さん、木戸さん、山本さんのお母様の山本智恵美さん(しあわせ会会員)、パソナ岡山の小寺さん

在)と岡山県内で最も高齢化が進んでおり、耕作放棄地や空き家の増加など、過疎地域特有の問題を抱えていた。特に、仕事がなく町を出ていく女性が多いため、女性が活躍できる場を作ることは喫緊の課題だった。パソナ岡山の事業提案は願ってもない申し出だったわけだ。

「町は『地方創生加速化交付金事業』として国に計画書を提出。それが採択されて、平成28年5月にパソナ岡山さんと契約し、交付金の約3560万円を元手に事業をスタートさせたのです」

初庵は、この事業の一環として始められたもので、空き家の改修費に交付金の一部1300万円が充てられた。49平方メートルほどのフロアに12席の客席と、屋外にも8席のテ

ラス席がある。コーヒーを飲みながらのんびり棚田の風景が楽しめるとあって、大きな反響があったという。

「土曜と日曜、週に2日だけの営業ですが、8月末から11月までに518人のお客様が来られました。冬は雪が積もるので12月から3月中旬までは休業しますが、今後の展開がとても楽しみです」

移住女性による くめなんガールズファーム

初庵で接客をしているのは、大阪市から移住した木戸純子さん(42)と岡山市出身の西崎智子さん(37)。パソナ岡山が研修生として雇ったくめなんガールズファームのスタッフだ。2人は、初庵の営業日以外はほとんど農作業をしている。そもそもくめなんガールズファームは、最長3年間、農作業に従事しながら、経営や栽培のノウハウを学び、最終的に自立を目指す、という仕組みなのだ。

木戸さんは、この地に来るまで大阪の実家の花屋を手伝っていたが、農業への憧れを捨てきれず、サラリーマンだった夫とともに平成28年12月に久米南町に移住した。

「くめなんガールズファームのことは、大阪の移住促進の会で知りました。知らない土地で一から仕事を探したり、起業したりするのはリスクがありますが、ここでは給料をいただけるながら農業が学べるので、とても恵まれていると思います」

農業は未経験だったが、研修で学び、地域の女性にも教えてもらって、現在は、大根、白菜、小松菜、ピーマンなど、およそ25種類



▶巨大小松菜の収穫に大喜ぶる西崎さん
▼直売所「サンサンくめなん」に野菜を出荷する2人



の野菜を育てている。収穫した野菜は、道の駅や直売所で販売する。卸値が安すぎて、採算がとれていないのが悩みの種だ。

けれど、ここでの暮らしはとても楽しく、充実していると笑顔で語る2人。

「役場の人やパソナ岡山の人たち、それに地域の方たちもみんな優しく、力を貸してくれます。月に1度、初庵で予約販売している『しあわせ会』は、地元の女性グループ『しあわせ会』の方たちにお願ひして作ってもらっているんですよ」

地元で採れた野菜と、ほぎかけ(天日干し)した棚田米を使ったこだわり弁当には、山菜おこわ、手づくりコンニャクの煮もの、落の佃煮など、ふるさとの味がぎっしり詰まっている。

では、今後のライフプランは?と尋ねたら、木戸さんは「農家レストランを開くこと。野菜はもちろん自家栽培です」

栄養士の資格を持っている西崎さんは、「自分で育てた野菜をつかって食品を生産・販売したい」と目を輝かせた。そんな2人に温かいまなざしを向ける山本さんと小寺さん。

「くめなんガールズファームと地元が一つになって、何かを作り上げ、それを後に続くものにして、さらに幅を広げていけたらいいですね。そして、彼女たちがしっかり知識を身につけて、近い将来、夢を叶えてくれたらいいなあと思います」

地域活性化に企業のちからを

地元の人たちとの関わりの大切さについて、パソナ岡山の小寺さんが企業側からの見方を話してくれた。

「地方創生事業に企業が介入するということは、地元の人たちにとっては、知らない人が自分たちの住んでいる町へやって来ていきなり何かを始めるといふこと。拒否反応を示す方がいらつしゃつても不思議ではないと思うんです。そこをどう理解していただくかが大切。当社としては、できるだけ地元のイベントに参加し、地域の方としっかりコミュニケーションをとるように努めています。幸い、久米南町は他所の人を受け入れる土壌がある

ように思います。また意欲のある方、お元氣な方が多いですね」

ところで、パソナ岡山の収益は? くめなんガールズファームの野菜の売り上げと、初年度の収益のみ。町から委託金が出たのは初年度だけで、給料も支払わなくてはならない。しかも、3年間の契約期間が終われば、彼女たちは巣立っていく。ほとんど採算の取れない事業をしているように思えるが、そこはどのように捉えているのだろうか。

「もちろん、野菜が売れて採算がとれるに越したことはありません。しかし、くめなんガールズファームの事業目標は(独立就農)なので、彼女たちが久米南町の方たちと協力して自分の道を探すことのほうが重要なのです。そして、久米南町で働く人が一人でも増えて、地域活性化に役立てれば本来の目的が果たされると考えています」

「社会の問題点を解決する」を企業理念に掲げるパソナグループと、自治体、地元、そして農業に活路を見出そうとする女性たち。異なるさまざまなパワーが交わり、化学変化を起こしている。町は少しずつ変わろうとしている。

くめなんガールズファームはこの先、どのように発展していくのか。事業の成功は、同じような課題を抱える全国の過疎地域にとって希望の光となるにちがいない。

取材/小田礼子

▼道の駅くめなんで野菜・雑貨を販売



▲道の駅くめなん
◀「くめなんガールズファーム」の看板

- パソナ岡山 ☎086-233-0333
- 久米南町産業振興課 ☎086-728-4412





▲賀茂プロジェクトメンバーの皆さん

起業して
地域を元気に

広島県の酒どころ、西条を擁す東広島市。1970年代から学園都市づくりを進め、市全体の人口は増え続けている。一方、中心市街地から離れた豊栄町清武地区では、農家の高齢化が深刻になってきた。こうした中、同市を拠点とする精米機世界シェアトップメーカーのサタケと農家が農業法人「株式会社賀茂プロジェクト」を設立し、担い手不足の解消、6次産業化を進めている。

企業と農家が連携し6次産業化

農業法人「賀茂プロジェクト」

広島県東広島市豊栄町

学園都市化で人口増の東広島市

広島市から車で45分、県のほぼ中央に位置する東広島市は、昭和49年に賀茂郡旧4町が合併して誕生した市だ。古くからの穀倉地帯で県内有数の農業地域であり、江戸時代から酒造業が発展し、酒蔵が密集する西条地区は、灘や伏見と並ぶ銘醸地として知られている。

オバマ前米大統領の来日時に、西条の名酒「賀茂鶴」が寿司屋で振る舞われたことも記憶に新しいだろう。また、昭和40年代の賀茂工業団地の造成によって工業化が進み、内陸工業地域の面も持ち合わせている。

昭和48年、広島大学の統合移転先が旧西条町に決定したことを受け、県は広島大学を中心とした賀茂学園都市建設計画に着手。移転は平成7年に完了し、現在では近畿大学工学部や広島国際大学などもキャンパスを持ち、東広島は一大学園都市になった。国勢調査によると平成27年の人口は19万2907人、平成12年の17万5346人から増加が続いている。

しかし、平成17年に東広島市に編入した北東部の旧豊栄町などでは過疎化が進んできた。農家とメーカーがタッグを組んだ賀茂プロジェクトはなぜ生まれたのか。舞台である豊栄に向かった。

農地を集約し経営を一本化

市街地から車で北上して20分。窓から見える景色は、黄金色の田んぼと石州瓦の家並みに変化していく。豊栄町清武地区の事務所周辺では、試験田の稲を刈り取るコンバインの音が鳴り響いていた。その近くには収穫を終えたバジルやハーブの野菜畑があった。

「いま一番の悩みは米以外にどんな野菜を植えるか。今年は台風の影響で日照時間が短くてうまく育たなかったけど、まだ2年目だからね。土壌を改良して、どんな野菜がこの土地に合うかこれから試していきたい」と賀茂プロジェクト代表メンバーの田川憲司さんが



◀試験田のヒノヒカリ刈り取り作業
▶黄金色に輝くヒノヒカリ





▲代表メンバーの田川憲司さん

説明してくれた。これまでパクチーやタイバジル、サフランやインカのめざめ、マコモタケなどを栽培したという。パクチーは沖縄の飲食店、広島菜は漬物メーカーの山豊(広島市)に出荷した。

賀茂プロジェクトは、地元農家33戸と、広島市西条本町に本社を構えるサタケが平成27年7月に設立した農業法人だ。法人は農家から農地を借りて経営を一本化し、農業機械を共有して農作業を効率化する。農地を貸し出した土地所有者は、農地中間管理機構を通じて収入を得る仕組みとなっている。そのほかに、畦畔の草刈りや水の管理でもそれぞれ費用が支払われる。

現在参画している農家は42戸、経営面積は約23ヘクタールに上る。内訳は水稲が18・4ヘクタール、蕎麦が3・6ヘクタール、野菜と自己保全が各々0・6ヘクタール強だ。

「人件費を考えたら基本的に兼業農家は赤字です。農業法人に入ると出荷時の収入はなくなるもの、ここで働けば給与が得られるし、農機具の燃料代や種代もかからない。うちの法人の場合は、作ったお米がサタケさんのGABA(ギャバ)米として買い取ってもらえる

ことが大きい」と田川さんは語る。

販売目的で米を生産する販売農家・集落営農を対象とした国の直接支払交付金は、平成30年度産での廃止に向け段階的に削減されてきた。当初10アールあたり1万5000円だった交付単価は、平成26年度産より7500円に。これにより多くの農業法人で経営が厳しくなったという。

サタケが販売しているGABA米とは、独自の生成装置により、玄米が持つ栄養分を損なうことなく無洗米加工した機能性表示食品の米である。収穫した米は、サタケグループの生産部門を受け持つ、豊栄町の佐竹鉄工に出荷され、そこでGABA米に加工される。

これまではGABA米に適した米として、ヒノヒカリを生産してきた。農業経営が厳しくなる中、安定した買取先があることは、賀茂プロジェクトにとって大きなアドバンテージとなっているようだ。

その一方で不安を抱えるのが各農家の高齢化である。

「うちのメンバーの平均年齢は74歳。私は今70歳ですが、まだ若手の方です。この地域は80歳を超える人ばかりで、6校あった小学校は1校になり、全校生徒は98人ほど。本当に子どもが少ない。息子や娘が市内の市街地に住んでいる家庭が多いのですが、定年を迎えて豊栄に戻ってくるまでに私たちの体が続つかどうか。その悩みを抱えている農家は多いと思います」

新規就農者を増やすため、新しい事業も準備中だ。点在する空き家を農業体験ができるゲストハウスに活用し、若い世代が就農する

▼賀茂プロジェクトで開発した飼料用粉 SGS製造ユニット



きっかけにしたいと考えている。

SGS装置の開発で加工を中心に6次産業化

事務所横の倉庫では、メンバー2〜3人で高さ3メートルほどの機械を操作していた。この機械は、賀茂プロジェクトで開発した、飼料用粉SGS(ソフトグレインサイレージ)製造ユニットである。SGSとは、収穫した飼料用米を乾燥せずに破碎処理し、乳酸発酵したもので、乳牛への濃厚飼料の代替飼料として近年需要が増えている。ここで製造されたSGSは豊栄町の農場、トムミルクファームに買い取られている。

「稲ごと入れ、乳酸菌と水で混ぜて作る飼料WCS(ホールクロップサイレージ)の製造装置はすでに出回っていましたが、その機械は高価で大きく、農業法人で所有するのは難しかったのです。開発したSGS装置はコンパクトなため設置や稼働が容易ですし、手の届きやすい価格なので、導入したいという農業法人は多いはず。SGSは飼料のコストダウンにつながるので畜産業でも注目されており、

機械を全国展開できたらと考えています」
機械の開発には、精米機をはじめ食品加工機全般を製造するサタケの技術が生かされている。耕畜連携であり、加工から派生した6次産業化といえる。

荒廃地を農業法人で再生 人材確保が今後の課題

賀茂プロジェクト設立のきっかけをつくったのが、役員を務める金川学さんである。同法人は米山地区、後谷地区、篠江地区の42戸の農家から構成されているが、金川さんは米山地区の出身で、空き家が増えるのに伴い、農地が荒れていく様子を目の当たりにしていた。「昔、この辺りの農地はみな手で田植えをしていましたが、30年前から人がだんだんいなくなり、農地が荒れ放題になってきました。困っていた時にサタケさんに声を掛けてもらい、篠江と後谷も一緒になって農業法人を立ち上げるようになりました」と金川さんは振り返る。

設立後には、荒廃地の再生にも着手した。茂った茅を刈り、焼いて、株を掘り返し、数ヶ月かけて耕した。周囲の水路も復旧させ、

平成28年にはそばを初めて作付けし、農地利用を再開した。

「他の農業法人からも、話を聞きたいと注目されています。5年先、10年先も現在のメンバーだけで続けるのは厳しいので、若い人を専属社員にするなど人材を確保していきたい」と金川さんは先を見据える。

機械メーカーが農家と連携する目的について、賀茂プロジェクトの代表者で、サタケの経営本部経営企画室室長の松本和久さんに尋ねた。

「サタケは精米機メーカーとして知られていますが、食品加工機全般を扱っており、乾燥や糶摺り、選別、計量といったポストハーヴェストの農家向け機械は売り上げの3分の1を占めています。弊社が120年もの歴史を積み重ねられたのは農家さんのおかげです。1次産業離れが進む中、清武地区にある佐竹鉄工を通じて地元農家の現状を知り、恩返し

の気持ちから、このプロジェクトを立ち上げました。このモデルが全国に波及するように、豊栄を元気にしていきたいです」
毎年25万人以上を集客する西条の酒まつりではサタケもブースを出店し、賀茂プロジェクトの米や加工品などを販売している。同法人のメンバーが準備や販売を担うが、お客さんと会話をすることでみな生き生きとした表情になるという。企業と農家の連携という新しい6次産業化は、地域に新鮮な風を吹かしているようだ。 文/城市奈那 写真/芥川博之

●賀茂プロジェクト ☎082-432-2215
サタケ <http://www.satake-japan.co.jp>



▲発足経緯を語る金川学さん



▲プロジェクトの代表で、サタケ経営本部経営企画室室長の松本和久さん



▲茅が生え荒れ放題だった後谷地区の休耕田
▼茅を掘り返し、水路を復旧してそば畑に再生



U・イターンした若手が創る 魅力燦々、喜界島特産品

鹿児島県喜界町
きかいちょう



▲喜界島の蒼く美しい海

東京からのイターン者が すごいサトウキビを創る

平成18年に東京からイターンしてきた青年、杉俣紘二郎氏(昭和58生)。彼との出会いがき

喜界島は、周囲48.6km、人口は7000人弱。隆起性サンゴ礁の島で全島ほとんどがサンゴを起源とする石灰岩で出来ており、主要産業は、サトウキビや白ゴマなどの農業、畜産業である。この島との出会いは、平成26年末、現地のNPO法人を中心とした有機農業推進の場に、総務省地域資源事業化支援アドバイザーとして派遣されたことから。それから昨年末の現在まで、仕事とプライベートあわせ30回以上通っている。それだけ魅力が沢山詰まっている。その魅力の一つが若く行動力がある人が多いことで、ここに3名ほど紹介する。喜界島特産品創りを担い、島おこしにも意欲的な、魅力あふれる人たちがいる。

つかけで私はこの喜界島にとっても興味を覚えた。沖縄や奄美大島の加工黒糖、純黒糖、生姜入り黒糖や黒糖入のお菓子などを沢山頂いてきた私にとって彼の創り出す純黒糖の風味は、個人的感想ではあるが、今まで味わったことない、しかし昔懐かしく感じる深く濃いものであった。さて、実際の純黒糖製造行程であるが、12月からサトウキビを収穫し、葉と梢頭部をとった状態で工場へ運び込み、茎を圧搾機にかけて、搾り汁を取り出し、それを釜に投入し、炊き上げていく。途中で不純物除去と中和の為に石灰を投入し、丁寧に灰汁取りしながら次の釜に移す、粘性と温度が目標に近くなったら攪拌機に移し、仕上げていく。最終的にはそこからトレー(お盆)などに薄くのばしたものに、筋を入れ、軽くわると純黒糖ブロックになる。喜界島出身で、元看護師である奥様もしっかり手伝っており二人三脚で皆に喜ばれる純黒糖や黒糖菓子を



▲杉俣さんが造る出来上がったばかりの純黒糖



▲(株)ミネックス自慢の美しい車海老



▲大人気の清水屋の洋菓子



▲サトウキビの葉や皮をそぎ落とす



▲伐採したサトウキビを搾機にかける



▲絞った汁をガス釜で炊き上げる



▲炊き上げたものを練り器で練り上げる



▲夫婦で黒糖をブロックに切り分ける



▲最高のパートナーの奥様と

創業は昭和36年。グループ会社含めて社員約100人、土木、建築をベースとしたフットワークの軽さが強みの企業である。峰山恵喜光さんは昭和59年に生まれ、埼玉の大学を卒業後、鹿児島県の会計事務所で2年勤務、島に戻って家業を継ぐ。本社およびグループ会社の総務、経理

を主に担当するようになるが、島の発展や将来を担う若い世代の育成等にも人一倍熱心に取り組んでいる。

【町議会議員として】

実際に社員として働きながら、外貨を稼ぎ、情報を発信し、喜界島を知ってもらいたいと思うようになり、また、離島交付金に頼らなくても生きていける産業を確立したいというように自分の意識が変わる。そこで喜界町議会議員に立候補し、当選することになる。現在、2期目(6年目)の彼は、「若い人の意見、子育て世代、これから産業に飛び出したい人たちへの後押しとして、生の声を議会に届け、自分自身も商売人として実際に行動して行きた

作り上げている。

【日本初の有機JAS認定】

喜界島で農産物出荷額の8割を占めるサトウキビは栽培の際に少量の化学肥料を施用する農家が多く、これは少しでも収量を多くするためにある程度必要であり、歴史的にも国の統制品だった砂糖は農薬を使い品質を一定に大量に生産できないとスムーズに買い上げてもらえないという背景があったようだ。そこで彼は、栽培より有機肥料しか使用しない農法に挑戦し、ついに彼の思いと一緒にする仲間とつくった「喜界島有機サトウキビ・白

ごま研究会」が平成27年7月に国内産黒糖では有機農産物、有機加工食品の生産工程管理者として日本で初めて認定され、さらなる進化を続けている。サンゴ礁が隆起してできた喜界島だからこそ、珊瑚やアルカリ物質が含まれるミネラル豊富な土壌を生かした作物作りに注目していきたい。

建設業の専務、町議会議員、そして
美味しい車海老の養殖・販路拡大へ

峰山恵喜光氏(34)は、株式会社峰山建設の専務。同社は喜界島で一番大きなゼネコンで、



▲会社員、町議会議員として活躍すると共に車海老の養殖にはげむ峰山氏



右/株式会社ミネックスのリジョイスフリーザーを使ったギフトセット
左/翌朝ひきあげるための網を投入



い」と熱く語る。今期から定数12名の内、30歳台の議員が彼を含め3名となり、議会にも新たな風が吹くことが期待されている。

【車海老の養殖】

株式会社ミネックスの養殖池で、入社7年目である阿丸養生場長の福森春介氏にも同席してもらい話を聞いた。車海老の養殖は、島内にある2カ所の陸上養殖場にて、年間約18トンの水揚げがあり、約1億円の売り上げになるという。

車海老の養殖は安定した生産が難しく、約24年の歴史があるミネックスでも、一時は閉めようかという議論が交わされた時期もあったとのこと。しかし、池の状態をよくすることで、池を清潔に保ち、病気にかからないよう、海老にとって良い状態で出荷している。築地仲買人からは、他の車海老に比べて東京に着いた時の状態の良さや、生簀の中で生きている期間がながいと高評価を頂けるようになった。

平成26年にオバマ前大統領が来日した際にもミネックスの車海老が食されている。池の状態を良くするのに工夫していることの一つに、3カ月間池を空け、壁面についているフジボなどを除去、島近海の高砂を定期的に補充し、池底をトラクターで耕運し、天日干しすることで、ふかふかな寝床にしている。そこで育った車海老は活きの良さに加えて、食べたときの甘みが抜群だ。

そして海老にも人にも池にも良いという環境をつくっているという自負があり、将来的には排水式ではなく環境にも優しい循環式にもしていきたいと二人は熱く語ってくれた。

また、平成27年に、会社としてはじめて原ものづくり補助金を活用し、より鮮度を保つためにリジョイスフリーザーを導入し、活き締めめの冷凍車海老を出荷できる体制になり、販路も拡大できるようになった。

今後の夢を聞いたところ、「この車海老を個人的に憧れがあるアメリカへ、そして世界へ届けていきたい」と、最高の笑顔で答えてくれた。

小さなさとつきび運送会社の挑戦、カフェそしてペンション経営

「島ならではの最高のロケーションで宿泊施設をやりたいんだよね」という話を清水亮児氏から聞き、夜中に島を車で一緒に回ったのはつい半年ほど前であった。島で一番の場所を見つけ、土地交渉から地元への説明会を終え、更地になったその場所で彼の生き様を伺うことができた。

【24歳で社長に】

昭和58年に島で生まれ、小学校の途中で鹿児島市へ、中学で一時島へ戻り、高校は鹿児島、その後東京の大学へ進学し、弁護士になる目標を持ち、ひたすら勉強に励んだが、2年の時に喜界島運送の社長だった父のガンが発覚。しばらく進路に悩むが、島に戻ることを決意し、経営者になるには少なくとも数字が読めないといけないと思い、専門学校にて簿記の勉強をする。その後父の容体の悪化に伴い、急ぎ島に戻り、平成20年4月に代表取締役役に就任、

その10月に父は帰らぬ人となった。清水氏24歳のときである。

【喜界島運送の歴史】

生和糖業が製糖業を開始したのが昭和34年、続いて、昭和36年にさとつきびの個人運送業者による持ち株制度の有限会社喜界運送が発足。しかし、昭和56年、

20年の間に様々な問題点が散見されるようになり、さとつきび運送業の組織化が望まれた。そんな時代背景の後押しを受け、筆頭で個人運送をしていた清水氏の父である清水眞之^{しのじ}氏が代表取締役役に就任した。

【鳥の山】

清水氏の母方の祖父が経営していた約50年の歴史があるという「鳥の山」という店がある。当時はゴーカート、ため池にはボート、



▲宿泊施設建設予定地にて、清水さん
▼大切な家族と自宅建設予定地にて



▲夏の間だけオープンする「鳥の山」

そしてながしソーメント、ちよつとした遊園地のようなであり、島にはそのような娯楽施設は全くなかったので、大人気だったようだ。平成15年に亡き父が経営権を持ち、その後有限会社清水屋として平成23年より清水氏が経営を始めた。

「カフェとお菓子製造」

喜界運送は製糖時期である、12月から翌年の3月という短い期間しか稼働しないため、清水氏は従業員と夏の間の別事業を模索し、「鳥の山」をカフェとして夏の間のみオープンした。平成23年のことである。その後、平成26年に、小さな子供連れで安心していける飲食店になるべく、キッズルームやオムツ交

換場所があるお店にリフォームをした。これは大人気で、島特有の暑い夏の昼間に子連れのママ達の憩いの場となった。あわせて、独学で食品衛生法など勉強し、平成27年夏に焼き菓子の販売を開始、お土産、箱菓子を製造しはじめた。都会のセンスと洋菓子を中心にしていったことで、島の新しいお土産としてすぐに認知され、奄美大島でも販売、東京での物産展にも積極的に参加した。

当時を清水氏は「島のものを使って何かつくりたいという思いがふつと湧き上がり、また島には良いものがある、良い見せ方、伝え方があると思った。」と振り返る。

「家族とこれからのプロジェクト」

山村集落に元気な明かり、農家食堂を開設 やさしい村信州高遠藤沢郷「こかげ」 (長野県伊那市高遠町)



かげ」がある。地元の食材や野菜をたっぷり使った日替わりの「こかげ御膳」が人気で、市外から通ってくるファンも増えている。最近「こかげ」を会場にお月見コンサートやクリスマスコンサート、子供会等の催しも開催されるようになった。3年間の準備期間を経て、平成24年に会代表の藤澤宗子さん(元社会福祉協議会職員)が呼

立つ人も
に安心な
治いやす
街道を目
▲看板を
看いてい
気のス
▲天井が
な柱や梁
頑丈な
頑丈な
見もの

諏訪と伊那高遠を結ぶ国道152線は杖突街道と呼ばれる古道で、宿場町の風情を残す集落が点在している。その一つ、藤沢地区に13人のお母さんたちが運営する農家食堂「こ

びかけて6人でスタートした食堂だが、現在は交代制で13人が働いている。農家食堂の開設は、藤澤さんが平成21年に集落の女性たちに呼びかけたこと。藤沢地区

島で育っていると綺麗な海が当たり前の風景で、あえて海を見ることに興味がなくなるが、鹿児島出身のいつも自分のことを応援してくれる妻が、南の島に住むのなら、綺麗な海が見える処に住みたいという思いがあり、気にしてなかったものを気にして見ることで、その魅力にはじめて気がついた、更にこの景色をお客様に提供したいという思いで宿泊施設の計画をはじめた。

当面は4部屋の全てオーシャンビューの宿泊施設を今年の8月にオープン予定。新たな宿泊施設と次々と行動を起こす清水氏のこれからが楽しみである。

文・写真／青木信之(総務省地域資源事業化支援アドバイザー)

でも高齢化と過疎化で空き家が増えていたが、藤澤さんは「ため息をつけていても始まらない。美味しい水や米、野菜があり、旅人をもてなしてきた先人の知恵もある。その宝物を生かしていこう」と呼びかけた。最初は地元の生活部会として祭りなどに手作り肉まん等を販売しながら、県の「地域発元気作り支援金」を活用して里山再生事業に取り組んだ。環境整備の一環として行ったのが閉鎖していた寒天工場の整備と放置されていた牧草地の再生だった。不法投棄もあった空き地は、地元新開からの呼びかけもあり、各地から集まったボランティア60人の応援で一日できれいになったという。食堂に生まれ変わった建物は、4年前に閉鎖した寒天工場の頑丈な建物で、地元の大工さんが柱や梁を生かして改装。高い天井、車椅子もゆったり利用できるレストラになり、2階にはミニ食堂や和室もある。

●農家食堂「こかげ」 ☎0265-96-1831
4月～12月、11:00～16:00営業 木曜日休み

●喜界島観光協会 ☎0997-65-1202

全国過疎問題シンポジウム 2018 in やまぐち 平成30年10月25日(木)～26日(金)

山口県への皆さまのお越しを、心よりお待ちしております!!



元乃俣稲成神社(長門市)



松下村塾(萩市)



錦帯橋(岩国市)



大島大橋(周防大島町)

- ・開催日(予定)
平成30年10月25日(木)～26日(金)
- ・開催場所(予定)
1日目 全体会、交流会：山口市
2日目 分科会・現地視察：長門市、萩市、岩国市、周防大島町
[問い合わせ] 山口県総合企画部中山間地域づくり推進課(担当：井川)
☎083-933-2549

平成30年は明治改元から150年を迎える節目の年であり、山口県は幕末から明治にかけて活躍し、新たな日本を切り拓いた先人を多く輩出した地です。

人口減少社会の到来など、激動の時代を迎えている今だからこそ、このたびのシンポジウムを全国の過疎地域の元気を取り戻す契機にしたいと考えています。

地域振興の取り組み

地域6次産業化連携強化事業(青森県深浦町)

豊富に存在する農水産物を活用し、地域ぐるみで生産、加工、販売に取り組むため、「地域ぐるみの6次産業化」を推進し、稼ぐ力を強め、地域活性化と雇用の拡大を図っている。

主な活動は、地域外への販路拡大のため事業者合同で食品展示会へ出品、首都圏での拠点として設置している深浦商品販売ブース(浅倉)でのPR活動、6次産業化勉強会、企業訪問による深浦産品のPR活動等。これらの活動で、艦作興産組合特産の「雪人参」が大手食品メーカーとの商談が成立した。雪人参は雪の中で保管熟成した人参で、フルーティーな甘さが特徴。深浦町では平成27年度に48品だった特産品が53品に増えるなど、新たな食品の創出ができた。

農産物直売所の開設 特産品の開発(山形県飯豊町)

樺地区では、拠点施設として空き店舗を整備して、農産物直売所「産直ホープ館樺」を開業した。施設内に加工所機能を追加し、地域農産物を活用した地域農産物を開発、また冷蔵設備や包装機器等を整備して、「樺味噌」の高度均一な品質の確保と安定的な供給に努めている。樺味噌は伝統的な醸造法による手作り味噌で、化学調味料や添加物は一切使用していないため、おにぎりにそのまま付けると美味しいという。さらに、世

代間の交流を行えるように、喫茶機能の付加や、社会福祉協議会等と検討し、健康教室「ほのぼのサロン」の実施も検討している。

移動スーパー事業公営 ガソリンスタンドも設置(奈良県川上村)

都市にはない豊かな暮らしを実現するために、日々の生活支援を目的として平成28年度に産官金労福十村民による一般社団法人「かわかみらいふ」を設立。まず東部地区(15集落、約280世帯、590人、高齢化率は67.6%)を中心に、村外の民間企業と連携した生鮮食品等の買い物支援を行う移動スーパー事業及び日用品などの個別配達を行う宅配事業を実施している。平成29年度には高齢により廃業した村内唯一のガソリンスタンドを継業。経営方針と営業ノウハウは県・村・業界団体・石油販売企業などによる協議会で検討調査し、奈良県で初めてとなる公営ガソリンスタンドを設置することができた。

休耕田や森林資源を活用(京都府宮津市)

高齢化や鳥獣被害等で休耕田が増え、森林資源の資産価格の低迷で、基幹産業の活力が低下している。市では産業おこし、自然環境と観光開発の推進に力を入れて、地域を支援してきた。その一つが、上宮津地区が取り組む休耕田を活用してホンモロコを養殖する事業で、整備した圃場では住民のワークショップを開催している。他には、湧水を活用してのワサ

び栽培。苗の栽培も順調で、期待されている。森林資源の活用では、主に竹材を活用するため、木材粉砕機を導入して、堆肥や燃料に活かす研究が進められている。

第2のシエアビレッジは 海辺に「シエアビレッジ仁王」(香川県三豊市仁王町)

古民家を再生して都市住民らの交流の場として利用、「村民」として地域活動をする「シエアビレッジ町村」(秋田県五城目町)に次いで、1昨年オープンしたのが「シエアビレッジ仁王」。三方を山に囲まれた海のみちで、「夕日100選」に選定されている父母ヶ浜等、風光明媚な歴史のあるまち。シエアビレッジ仁王は、塩業で財を成した初代村長塩田忠左衛門が明治時代に建てた旧亭「松賀屋」で、築100年の瓦葺き屋敷。840坪の土地に蔵を入れて360坪の家屋敷があり、宿泊用には専用の客間2室が用意されている。高松空港から車で約1時間。問合せは一般社団法人「誇へ」。☎08752330820

De POLA No.51

[でぼら] 2018年

発行日/平成30年3月5日

発行/全国過疎地域自立促進連盟

〒105-0001 東京都港区虎ノ門一丁目13番5号
第一天徳ビル3階

☎03-3580-3070 FAX03-3580-3602

http://www.kaso-net.or.jp/

編集/谷編集工房アド・エー

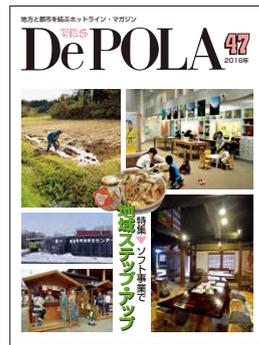
[DePOLA] Back Number (近刊号)

No.43 | ターンして新規就農——地域に農の新しい風



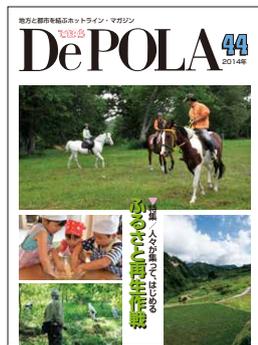
担い手を育成して産地活性化(大分県由布市庄内町、豊後大野市) 河岸段丘は命と恵みの大地(新潟県津南町) JAと農家で築いた「南郷トマト」50年(福島県南会津町) 農家の心意気をニューファーマーに(北海道士別市朝日地区) 自家製レモンで大三島リモンチェッロ(愛媛県今治市上浦町) 「農業をする」という人生の作り方(岩手県西和賀町) 地域の美味しい産直市「お山の大将」(徳島県美波町) 休耕田にしない・親子で励む米作り(広島県庄原市総領) むかし味「げんたのやさい」(山梨県笛吹市芦川) 高原を彩るヒマラヤの青いケン(長野県大鹿村) 環境未来都市しもかわ(北海道下川町)

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「こってりコイケだ」(福井県池田町) 男鹿の魅力でパワーアップ、減農薬栽培と放棄水田の活用(秋田県男鹿市) バイオガスの余熱利用、チョウザメ、マンゴー飼育(北海道道庁) 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、歩いて実感、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・道・神々の島、老妓市立「一支国博物館」(長崎県吉岐市) 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.44 人々が集って、はじめる——ふるさと再生作戦



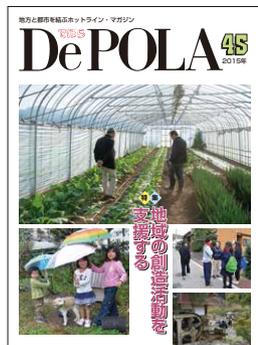
「美味しい」の感動をつなぐ島(山口県周防大島町) 貴重な動植物と農業青年を育む里山(鳥取県日南町) 四ヶ村の棚田と肘折温泉で創るふるさとにぎわい(山形県大蔵村) 主役は子供たち(福島県伊達市月館町) 馬にふれ、馬たちの時間で暮らす(北海道浦河町) ボランティアが続ける森や里山支援/JUON NETWORK 森の楽校・田畑の楽校 産学官でオホーツク地域産業の創成を(東京農大オホーツク美学センター) 平成25年度過疎地域自立活性化優良事例/特定非営利活動法人 奥矢作森林塾、一般社団法人 なかわり生姜山農園、雪浦ウィーク実行委員会、寄り会みなまた、若松ふるさと塾、会津山都そば協会

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芸館(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「金唐草紙」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(富山県砺波市五箇山) 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、田幸ふるさとランチグループ、一般社団法人 IORI倶楽部

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) 山里の暮らしの知恵と資源を生かして/もくもく市場・栃尾里人塾(岐阜県東上市明宝) 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(広島県三次市青河地区) 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[むらの大学]in小高(福島県南相馬市小高区) [津波模型班]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/真良庄二)

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」/橘グリーン村(山口県宇部市) 高根の暮らしを明日へ繋ぐ(新潟県村上市) 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) 奄美大島他で大学生が「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) 育てて獲るホタテ漁(北海道猿払村) 多様性に富んだ森のよきな地域に(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法人がんばりまいか/佐久間、NPO法人ふるさと、NPO法人うちの館、真田いい茶屋

★詳しい内容については <http://www/kaso-net.or.jp> を参照ください。残部が少ないため進呈出来ない号もあります。