

地方と都市を結ぶホットライン・マガジン

# DePOLA <sup>でほら</sup> 50

2017年



特集

## 過疎への挑戦

# 農山漁村50年の歩み

# 過疎への挑戦—— [農山漁村50年の歩み]

●特集企画に寄せて

▶島根県邑南町／かつて酪農地として賑わった丘陵地で、藤田さん、稲田さん



▲北海道猿払村／若い漁師を大勢乗せて港へ帰ってくるホタテ漁船



▲島根県益田市／住民は集団移住したが、ここで大麻さんは高原花卉を栽培する



▶岡山県西栗倉村／地域おこし協力隊員として来村した中井さん、田畑さん



▲北海道共和町／カマンベール工房「クレイル」を営む西村さん夫妻



▲熊本県上天草市／温暖な気候と豊かな海洋を活かして、南松岡真珠の真珠養殖場



▲秋田県大館市／葉たばこを栽培する振興会会長・長谷部さん



▲鹿児島県大崎町／サラブレッドの育成を手がける篠原調教師



▲島根県津和野町／廃村した集落で朽ちた納屋を見る内谷さん



▲新潟県出雲崎町／「良寛牛乳」を飲んで育った元気な子供たち



▲秋田県湯沢市／米・果実の有機栽培を手がける渡邊さん、サクランボ園で

1960年代、高度経済成長する中、多くの若者が働く場を求めて農山漁村地域から都市地域に向けて大きな人口移動が起こり、都市地域においては人口の集中による過密問題が発生する一方、農山漁村地域では住民の減少により地域社会の基礎的生活条件の確保にも支障をきたすような、いわゆる過疎化が始まった。

そのような現状と若者たちの奮闘を映した映像がある。(p.39参照)  
「では」50号では、これらの映像を参考にして、40年程前に紹介した町村の集落や人々、暮らしや活動がどうなったかを現地を訪ねて確認すると共に、地域の産業や住民の暮らしぶりなどを拝見・報告させていただき、併せて地域振興に取り組み各地の魅力等も紹介することにした。日本は地方都市を含めてさらに人口減少と高齢化が進んでいる。

しかし取材して感じたことは、日本の戦後の近代化の一翼を地方の人々が担い、そのパワーを地元の発展に注いできたことである。「みんな頑張っている」「過疎地域は人も自然も魅力いっぱい」だということ。日本人の英知が集約された誇り高い地域であること。

これからもさらに存続・発展していったほしいと痛感する取材であった。

## 特集/過疎への挑戦—農山漁村50年の歩み

特集企画に寄せて——2

### ■あのムラは、あの人は— 45年を経た島根県の山間集落

- ・いまは深い森の中に眠る 島根県津和野町日原滝谷集落——5
- ・集団移住し、高原花卉や野菜の産地に 島根県益田市匹見町芋原集落——7
- ・酪農家の夢を実現した丘陵地は— 島根県邑南町瑞穂地区——9

### ■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  
秋田県湯沢市旧雄勝町——12
- ・「出稼ぎも楽しかった」  
米作&高原果実を有機栽培——14
- ・契約栽培と比内地鶏で、近代化農業を  
秋田県大館市比内町——15  
秋田が誇る比内地鶏のふるさと/炎天下での作業を40年/ホップ栽培の第一人者
- ・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——18



## 「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て、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。



### ■地域の夢紡ぎ人

- ・自然の恵みを届けて半世紀  
歴史・文化の町の[牛乳生産]  
新潟県出雲崎町——21
- ・家業を継いだ青年たちの更なる挑戦  
天草の人と海山が育んだ極上品  
熊本県上天草市——24
- ・大地が育むチーズ、米、果実  
品質第一で[農]をブランド化  
北海道共和町——28
- ・全国屈指の豊かさを村にもたらした  
育てて獲るホタテ漁 北海道猿払村——30
- ・「百年の森林構想」から10年  
多様性に富んだ森のような地域に  
岡山県西粟倉村——32

### ●表紙写真

上左/ホップの側枝をカットする(秋田県大館市)

上右/出稼ぎに行った夫たちの留守を守って農作業に励む婦人たち(鹿児島県大崎町)

中左/「クレイル」のカマンベルチーズ(北海道共和町)

中/「べっぴんマンゴー」(鹿児島県大崎町)

中右/A級葉たばこの産地を継承する(秋田県大館市)

下左/浜辺を走って調教する競走馬たち(鹿児島県大崎町)

下右/旧小学校を改装して木工品を展示販売「フレイル食堂」(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

- ・皆で協働してがんばらまいか 浜松市天竜区佐久間地域 特定非営利活動法人がんばらまいか佐久間——35
- ・ふるさとの冠婚葬祭をプロデュース 長野市信州新町地区 特定非営利活動法人ふるさと——36
- ・古民家を歴史・文化・交流の場に 奈良県五條市 特定非営利活動法人うちの館——37
- ・元気な笑顔でおもてなし 和歌山県九度山町 真田いこい茶屋——38

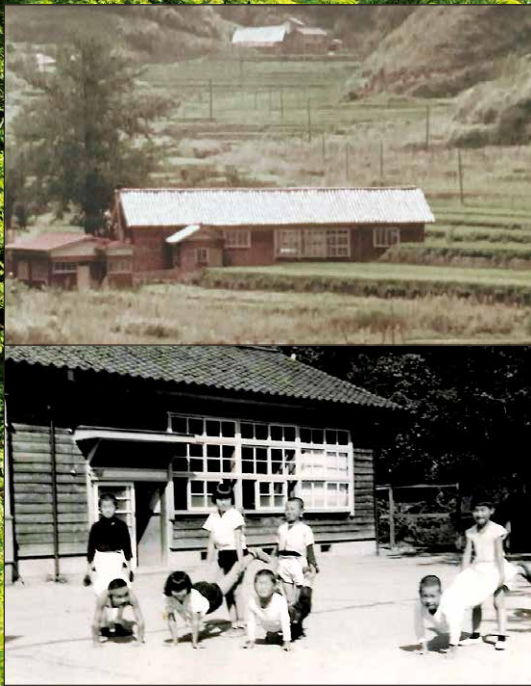
### ■INFORMATION 39

過去の過疎地域の様子をYouTubeで配信中

[全国過疎問題シンポジウム2017 in さが]

編集後記 奥付

# あのムラは、あの人は— 45年を経た島根県の山間集落



▲上／分校の周辺には田畑が広がっていた(S47年)  
下／滝谷分校で遊ぶ児童たち(S40年頃)内谷百合子さん提供



▲民家が並ぶ滝谷地区(手前の家はかつての内谷百合子さん宅)

▼旧匹見町芋原で花卉栽培をする大麻さん



▲「ここに学校があった」と語る内谷さん(旧日原町滝谷)  
◀元酪農地を訪ねる稲田さん(左)、藤田さん(邑南町瑞穂)



島根県は過疎の先進地と言われ、広島県境にある中山間地では、昭和40〜50年代にかけて、離村が著しい集落が多数出現している。

豊かな森林資源と先祖代々耕作してきた豊饒な田畑もある地区の住民が、なぜムラを出てしまったのか。

それは戦後急速に発展した産業経済と農林業に格差が生じ、農林業を主体にした生活への不安と衰退、山間部で生活する上の不便さを実感したこと。豪雨が続きば土砂崩れがあり、冬には1mを超える雪もある。

加えて、「比較的近い場所に働き口があった」ことも要因になっている。山を一つ越えれば、日本経済発展の拠点となった太平洋ベルト地帯があった。島根県や広島県の中山間地で過疎化が進んだのは、若者や壮年者が、「ちよっと小遣い稼ぎ」的に仕事を求めて離村して行き、やがて親も子供のもとへ移住することになった。

昭和47年に制作した『過疎地帯』では、すでに離農が進み、空き家や荒れ果てた田畑、孤独に耐えて暮らす老人などを取材している。

当時の映像を参考に、島根県の3市町を訪ね歩いてみた。

# いまは深い森の中に眠る

島根県津和野町 日原滝谷集落

昭和47年制作の映像『過疎地帯』。

その中で強く心を打たれたのが、「みんなムラから出て行ってしまいが、何とかここで生活したい。でも分校もうちの息子ら二人だけになってしまった」と語る女性の姿だった。農事や家事をきちんとこなしながら、明るく知的に生きる佳き時代の女性像があった。

津和野町へ映像を参考にして取材依頼をしたところ、つわの暮らし推進課の河良純平さんが調べてくれて、滝谷集落であること、映像に登場した女性は内谷モミヲさんで、息子の内谷和男さん(69)が健在であること、さらに同じ集落で大規模農業を営んでいた内谷百合子さん(88)が集落のことに詳しいことがわかり、取材に同行してくれることになった。



◀分校を示す石碑の前に立つ、内谷和男さん、内谷百合子さん

滝谷集落の古い資料を調べておいてくれたのがつわの暮らし推進課で集落支援員をしている沖野幸夫さん。担当の河良さんは、滝谷を訪ねるのは初めてとのことで、2台の車で滝谷をめざした。

日原地区は、日本

一の鮎どころといわれる清流高津川の両側に家並みと水田が広がる里山で、役所の対面の丘陵地には、口径75cmの天体望遠鏡を有する日原文台がある。

滝谷集落は高津川の上流域にあり、今は無人になって山林地帯になっている。人家が途絶えて新緑の森が続く道をしばらく行くと、突然広々とした草原地帯が現れ、大きな家が一軒建っている。沖野さんは「ここが滝谷集落への入口付近で、数年前までおばあさんが住んでいましたが、亡くなってから無人化してしまいました」と言う。

その先に須川尋常高等小学校滝谷分教場があった。しかし44年経た今では、門柱は確認できたものの、学校周辺は木々が生い茂る森になり、朽ちた教員住宅がある以外、校舎や校庭だった場所は特定できない。

## 明治9年、子供達の教場を創設

滝谷は日原村史によると、住民が子どもに読み書きを教えようと、明治9年に民家の一部を教場として創設、何度か場を移して明治21年に校舎を新築して須川簡易小学校滝谷分教場となった。明治44年には手狭で古くなったため、吉岡好太郎氏が田245坪を校地に寄付し、住民の寄付金で現在の跡地になっ



▲広報に紹介された滝谷分校廃校式

ている場所に校舎を新築した。2名の教師が赴任し昭和2年には教員住宅も建てられた。村史の統計によると、大正6年から昭和9年までは年平均25名前後の児童が学んでおり、最高は大正9年で42名(男子24、女子18)だったと記されている。住民の教育に対する熱意や集落の賑わいが伝わってくるようである。

しかし昭和40年代になると移住する人が多くなり、47年制作の映像では分校の校庭で2名の児童が先生とボール投げをしている。その年度の3月には5名の児童のうち2名が卒業、残る児童も2名が転居する予定となり、翌年の昭和48年3月、97年の歴史を持つ分校は閉校した。

村史に載っていた校舎写真には銀杏、ポプラの若木が写っていたが、今は他の樹と共に巨大な樹木に成長して、ここに学校があったことを僅かに語っている。

内谷百合子さんが車のなかで、「普通は、開



▲訪れた滝谷で。左から内谷和男さん、内谷百合子さん、つわの暮らし推進課の河良さん、沖野さん

拓地として入植してやがて農業では食べていけないと離村してしまう集落が多いけど、こは歴史のある場所で古くから集落があったんですよ。私は昭和26年に益田から嫁いできたの。我が家は、23代続く日原でも指折りの豪農で山林も多い農家だったの」と語ったが、久しぶりに来て、周辺が森になったことに驚いた様子。学校の先には内谷家が耕作する水田が



▲集落にはスギ林が広がり、朽ちた家屋が残る



▲大きな2階建てだった内谷百合子さんの家



「でも減反政策に加えて、昭和38年の三八豪雪で家や田畑は埋まったり流され、集落への道路も通行止めになった。何日かしてヘリコプターが救援物資を空から投げてきた。そんなことからムラに住むのが嫌になり、次第に離村する人が増えたんですよ。我が家も昭和51年に山を下りて、JR青原駅近くに引っ越ししました。3人の子供の進学問題もあったからね」

田圃は、滝谷に残って農業をするという吉岡さんに譲り、山沿いの田にはヒノキの苗木を植えた。それが今では見事に育ち、森に様変わりしている。

奥の小滝で生まれ育った。昭和30年頃まで電気がなかったが、林道整備や山林整備のために町が30年半ば頃に電気を引いた。しかし林業の衰退で早い時期から出稼ぎや離村がはじまり、最後に残ったのが和男さん宅と一人暮らしをする老人だった。

小滝までは、道はあるが車が入っていけない山道が3kmほど続く。

「廃屋が残っているため母を連れて毎年訪ねていましたが、母は6年前に90歳で亡くなりました。道路が悪いので最近訪ねてなかった、懐かしい」と和男さんは言って、先頭に立って歩みを速めた。

「冬は豪雪地帯、耕地も広くないので専業農家は少なく山仕事や勤めに出る兼業農家が多かった。移転先は他の人と同様、青原駅周辺だが、費用はすべて個人持ちでした」

滝谷集落の住民の多くが青原地区へ移った。「滝谷集落の人は人との繋がりを大事にして

山裾まで広がっていたという。

生きとったけんねえ、今も変わらんよ」と二人は言う。

和男さんは学校を出ると大阪へ出て勤め人になったが、30歳の時結婚した家族を連れてUターンした。母と同居し、木工関係の会社に勤めながら、時々実家の整備をしてきた。

久々に森歩きを楽しんだ百合子さんは道路脇で山路を取り、「香りが濃くて美味しいよ」と皆に分け与えた。昨年ご主人が死去、遠くで暮らす子供たちもよく訪ねてくるそうので、長男が近々来て、山や農地の登記変更をする予定になっているとか。

取材に同行した沖野さんは林道建設で何度か滝谷へ足を運んでいたが、初めて滝谷を訪ねた河良純平さんは「奥地にこのような歴史と多くの人が暮らした集落があったことは驚きです。地区の一部を整備して公園などを作り、皆が訪れる場にしたいですね」と語っていた。



▲日原町に1985年全国初の公開天文台としてオープンした「にちはら天文台 星と森の科学館」。この年はハレーすい星が地球に接近するため天体観測ブームとなり、ハワイのマウナケア山頂に設置された世界最大・すばる望遠鏡の試作鏡に形も方式も真似て作られた75cm望遠鏡が設置された。町を見下ろす高台にあり、公園には天文台、星と森の科学館の他に売店、天文資料館、ペンション北斗星がある。施設は町が作り運営は三セクが行っている。写真は天文台スタッフ

▼天文台から見た日原



■鹿足郡津和野町／山陰の小京都といわれ平日にもかかわらず観光客の姿が多く、殿町通りは祭りのために屋台がでていた。堀割の鯉はいよいよ巨体でゆったり泳いでいる。町並みは一段と整備され、粋な装いの店が軒を連ねている。

●津和野町つわの暮らし推進室 ☎0856-74-0092

# 集団移住し、高原花卉や野菜の産地に

島根県益田市 匹見町 芋原集落



▲島根県匹見町芋原集落(S47年)

今回取材した道川地区芋原集落は匹見町の中心部から30kmほど北へいた山里。47年制作の映像では、茅葺き屋根の家々が点在する懐かしい田舎風景が映し出されたが、カメラが近づくと人が住まなくなった家は朽ちはじめている。もう住民の大半が離村や集落移転したなかで、Tさん夫妻が「27軒あったが、いまは我が家ともう一軒しかないなくなった。キャベツ、大根、



▲トルコキキョウの栽培をする大麻さん  
▼広い敷地には20棟ほどのハウスが建つ

白菜、何でも採れて美味しい。高原野菜作りにはとてもいい場所だ」とにこやかに語って、キャベツの収穫に追われていた。

映像に写っていた芋原集落へ出かけた。匹見町の中心部から匹見川の上流に向けて北上、道川地区の中心部を西に折れて赤谷トンネルを過ぎて右手に入っていくと、芋原集落の住民が集団移転したという集合住宅があった。その先の狭い道路を登っていくと、空き家らしい民家や資材置き場等があり、その先方に手入れされた農地が現れた。Tさんの息子さんが現在も専業農家として高原野菜を栽培していた。手入れがいきとどいた畑で各種の苗木がたつぷりと太陽を浴びて元気に育っている。四方を森に囲まれた穏やかな農地で、雪が2m近く降る冬期間を除けば、最適な場所と思われる。

その先では大麻善祐さんが「フラワーファーム大麻」を営んでいる。山裾まで広がる敷地にはハウスが20棟ほど建ち、4月中旬に植

えたトルコキキョウの苗木が10cmほどに育っている。「冬のマリア」と名付けた白いトルコキキョウ、「ロジーナ」という花び



■益田市／平成16年に益田市、美都町、匹見町が合併して現在の市に。北は日本海、東は中国山地に至る総面積733.19km<sup>2</sup>のまちに。匹見町は広島県、山口県に接する中国山地にあり、7つの溪流が集まった匹見川が町の中央を流れ、益田市で高津川と合流して日本海に注いでいる。町の総面積の96.6%が山林で、いわゆる限界集落といわれる地区もあり、50年間で人口が5256人から1256人へ、減少率は中国山地で2番目といわれる。しかし森と水の自然郷としてU・ターン希望者に人気がある。

●益田市匹見総合支所地域づくり推進課  
☎0856-56-0305

らの淵が紫色でピンクの花のトルコキキョウなどを栽培、7月末ごろから出荷すると言う。他に背丈が95cmほどの切り花用ひまわりなど、約1万本を栽培している。

大麻さんは山口県出身、東京で9年間サラリーマンをしていたが、奥さんの母上が益田市の人と再婚したのを機に、長年の夢だった花卉栽培をしたいと平成10年に匹見町芋原へIターンした。匹見町へ来て生まれた長女は今では中学2年生、奥さんは普段は郵便局に勤務しているが、花卉の出荷時には仕事を休み、近所の人も雇って出荷に追われるという。「冬は多い時は雪が2mも降るので仕事はできませんが、春から秋までは高原野菜や花卉を栽培するには穏やかで、昼夜の気温差が品質のいい植物を育てるとてもいい場所です。冬季はスキー場へアルバイトに行き、それも楽しいですよ」と大麻さんは言う。



▲上／芋原の住民が集団移住した住宅地  
下／Tさんの野菜畑。数十種の高原野菜を栽培している

住まいは、芋原住民が集団移住を決めて町が整備した住宅団地で、国道沿いに建ち、現在の20世帯40人が暮らしている。大麻さんの家の近くには母夫妻も住んでいて何かと助けてくれる存在。しかし、長女が通っていた道川の小学校も今年3月で閉校した。

芋原の住民は、集団移転で住いは移ったが、先祖が耕してきた農地は耕作され、道路沿いには整備された家や新居もある。繁忙期には人々の声とトラクターの音が再び聞こえる賑わいの大地になっていることだろう。

### 溪流の町・匹見のブランド品に イターンして谷ワサビの復活

匹見峡は西中国山地国定公園に指定されている3つの変化に富んだ溪流で構成され、『東の静岡、西の匹見』といわれるワサビの名産地。昔はワサビで蔵を作った人もいるほどの特産地だったが、最近が高齢化が進み、生産者が減ってきている。

このワサビに魅せられてイターンし、「葵<sup>あおい</sup>

屋」というワサビ生産と加工販売所を経営するのが安藤達夫さん(53)と木暮貴之さん(41)。自らもイターンしてきた安藤さんの友人、福田正治さんが、工房へ案内してくれた。

工房は町の中心部近い住宅地にあり、新築間もない木造建ての加工場&オフィス。訪ねて来た人が寛げるスペースがあり、奥には気密性を重視した加工場と大型冷蔵施設を完備している。

加工場で試供品作りをしていた安藤さんが現れ、手製の山野草茶を煎れてくれた。

「匹見のワサビは、溪流式ワサビ田と言って、石や岩の間に植え付け、静岡などの畳石式ワサビ田で育てたものとは、大きく異なります。形もまばらですが、辛味がマイルドで香りが良く甘味があるのが特徴です。特有の粘りがあり、擦った時の歯ざわりが独特で、寿司屋や料亭等で人気です」と語る様子は、なんとなく學者さん風。

そのはず、安藤さんは元京都府で林業関係を担当する職員だったという。益田市が開催した後継者育成のワサビ研修会に関心を持ち、年6回参加したのを機に、平成20年に単身でイターンしてきた。

「匹見ワサビは、今まで『島根わさび』としてJAなどを通して売られてきましたが、かつて一世を風靡した匹見ワサビブランドとして復活させたい。放置されていたワサビ田を復活する、不揃いのワサビも活用して商品化することを目標に、市からの助成事業を活用

して冷凍保存もできる設備も導入しました」現在標高700mの山の溪流で栽培しており、木暮さんは早朝から現場へ行っている。青年就労研修で来町、3年間の研修を終えたため、今年から安藤さんと共に働いているという。ワサビ栽培地は、工房のある町中から車で30分以上かかる谷川で、普段は安藤さん

も出かけて、苗床作りに追われている。

試行錯誤の10年だったが、昨年は70kgを生産した。「まだ食べていくことは厳しいけれど、小さなワサビなども加工品に生かしてワサビの匹見として売り出したいと思っています」と安藤さんは語る。

ワサビの新鮮な葉と芽を一夜漬け風に漬けたもの、地元産の自然薯とワサビを擦り込んで、蕎麦の薬味として頂くもの等、人気の加工品を試食させてもらった。今後は、3、4種類の商品化を計画しており、地元以外の地域に向けても販売していく予定だという。

福田正治さん(69)は、2年前に大阪から奥さんと移住してきて、「水



▲谷ワサビと「葵屋」の料理の一例  
▲谷ワサビの栽培販売所「葵屋」を営む安藤達夫さん(左)と友人の福田正治さん





と山の財を守る「匹見を愛する会」を結成して地域活動を行っている。ワサビの取材でも蕎麦屋さんへ走って蕎麦を注文してくれるなど、フットワークが良くて熱心で、行動的。

「山陰が好きで学生時代からよく島根地方へ旅をしていました。大阪で仕事をしていた時、ガンリンスタンドに西田敏行に似た匹見出身の青年が働いていて、匹見の話をよくしてくれました。家内は広島市出身で母が一人暮らしをしているので、匹見なら2時間ほどで往復できると、移住を決意したんです」

匹見町は高齢化率が70%。福田さんは高齢者に役立つボランティア活動をしようと、月1回皆に呼びかけてミーティングをする会を始めた。無料だが茶菓子も飲み物もない会合。当初は参加者は10名ほどだったが今は20名になり、地域伝統の郷土食作り、イベントへの参加等をはじめている。

「ワサビ葉の巻き寿司、ヤマメの押し寿司等を200食ほど作って春のイベントで販売しました。いま空き家を借りて交流の場を準備中です」と言う。この家は持ち主の名前を取って「綱さんの家」という名前です、子供たちも来て思う存分遊べる場所にする予定だ。

福田さんを紹介してくれたのが、匹見町観光協会会長の河野克正さん。夫妻で役場近くでレストラン「大将」を営んでいる。益江夫人の作る料理と夫妻のキップの良さが人気で、遠くからも客が訪ねてくる。「大将」は元公民館だったが、夫妻が借りて改装し宿泊できる交流施設に変えた。「地元の素材を使ったポリウム満点の創作料理です」と語る美人ママは、一段落したあと地酒を楽しんだ。

# 酪農家の夢を実現した丘陵地は——

島根県邑南町瑞穂地区



▲30歳、酪農をはじめた頃の稲田さん夫妻



▲邑南町瑞穂で牛の放牧を始めた頃(S49年)



▶酪農団地の丘に立つ藤田憲司さんと稲田秋子さん

昭和49年制作の『過疎への挑戦』では、整備された新地で、楽しそうに牛飼いをする稲田貞義さんと秋子さん夫妻の初々しい姿を撮影している。その後どうなったかを取材したいと思った。

邑南町瑞穂支所事業部小笠原淳係長が手配してくれて、写真に写っていた稲田秋子さんに連絡を取ることができた。「夫は早くに亡くなってしまうので酪農は辞めてしまったけど、その場所へ案内することはできません」と秋子さんは取材をOKしてくれた。

取材の日、瑞穂支所で待っていてくれたのは元役場職員の前田憲司さん。役場に入庁し

て間もない頃で、旧瑞穂町が行っている経営パイロット事業で畜産部門を担当したという。稲田夫妻とは交流する機会も多く、藤田さんの案内で稲田さん同行のもと、酪農をしていた丘陵地を訪ねることになった。酪農地は車で10分ほど行った山沿いにある。自宅は瀟洒な家々が立ち並ぶ住宅街にあり、玄関前で秋子さんが待っていてくれた。

秋子さんは現在75歳で、長男夫婦と二人の孫たちと暮らし、まだ午前中は仕事をする元気な女性。すぐ近くにはご主人稲田貞義さんの実家もある。

車の中で、稲田さん夫妻が酪農をはじめた

牧場跡地で、切なく懐かしく牧草地を見る  
稲田秋子さん



宣言していて、昭和46年、主人30歳、私が29歳の時に2人の子供を連れて瑞穂町へ帰ってきました。町の農業開発公社が整備した酪農団地に土地を購入して牛舎を建てる、主人の実家の向かいに新居を建てる等々、それは大変な時期でした。家が出るまで、廃車のバスで寝泊まりもしましたね。酪農場は家から車で10数分行った丘の上にありますから、往復には車が必要、牛の飼料運搬にもトラックが必要で、預貯金も使い果たし、村から融資を受けました」

映像に登場した時は、ようやく牛舎が出来、ホルスタインを10頭購入して、牛飼いの夢を

経緯を聞いた。「私と主人は幼なじみで、早くに結婚して大阪で新聞販売店を経営していました。でも主人の夢は牛飼いになること。そのために働いてお金を貯め、お前と別れても酪農をしようと

実現した時で、貞義さんは「やっと念願の酪農をはじめた」と照れながらも嬉しそうに語っている。

この酪農団地は瑞穂町が昭和45年に、野菜、葉タバコ、酪農地として丘陵地を開発したパイロット事業で、13戸の酪農家・タバコ・野菜農家が入植した。稲田牧場は牛を増やし、牧草地を50a耕作する最大規模の経営で、貞義さんは皆のリーダー的存在だった。

「いやあ凄かった」と語りだしたのは当時役員職員だった藤田さん。「当時は、自給飼料向上のためのサイロや機械の導入のため、しょっちゅう会合があり、夜の9時に集合して、会議が終わるのは11時。でもすぐに皆で飲み会が始まる。私は新米で後片づけもあるので、早く解散して欲しいけれどなかなか終わらない。そのうちに、奥さんたちから朝の作業があるから、車を戻してほしいと連絡が入る。今思えば、牛飼いに夢を持ち、町の発展につなげたいという男っ気のある人たちが」と藤田さんは語り、ほろりとしながらハンカチで目を抑えた。

昭和58年11月、ご主人の稲田貞義さんが作業中に突然倒れたのである。急性心不全、救急車で病院へ運んだが助からず、41歳という若さで帰らぬ人となった。酪農をはじめて10年、牛の数も牧草地も数倍に増えて、近代的な牛舎に改装したばかりだった。

「頑張ろうと無理をしたのですね。主人が死んだときは長女が高校3年、長男は高校1年で、借金が1000万円残りました。結局私だけではやっていけないので、牛や牛舎を手放し、平成3年に廃業しました。今も働い

ているのは借金返済のために身についた習慣ですね」

それが影響してか酪農を辞める人も出てきた。近代化経営を目指したが、飼料代は値上がりするが牛乳価格は低迷し続けたことが一因でもあるようだ。酪農地は、この地で畜産をしながらホテル経営をめざす岩井家を買収したが、現在は休業中になっている。

稲田家は、高校を辞めて酪農を手伝った長男の義昭さんのちに酪農専門学校へ進学して獣医の資格を取り、現在酪農ヘルパーとして働き、父親の夢をしっかりと継承している。

訪ねた牛舎跡地は平地になっていたが、入植頃に植えた松やポプラの木が茂って初夏の風が心地よかった。



▲パイロット事業で誕生した広大な野菜畑のいま

■邑南町／平成16年10月に瑞穂町、羽須美村、石見町が合併して誕生。「夢響き合う元気の郷づくり」をテーマに新しい町づくりを推進している。島根県の中南部に位置する盆地の多い地形だが、瑞穂、石見地区の南部から西部にかけては1000m級の急峻な山岳もある。南部に位置する瑞穂町は広島県に接しており、松江市より広島市へ出る方が距離が近い場所。島根への玄関口に当たる「道の駅瑞穂」は、新鮮野菜や邑南町が誇るA級グルメを取り揃えて活気を呈していた。

●邑南町瑞穂支所 ☎0855-83-1124



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



▲上/しいたけの原木をとりに山へ(S49年)  
 下/3人とも結婚、奥さんも大切な働き手だった雄  
 勝椎茸栽培の社員たち(S53年頃、鈴木さん提供)

▲3人の同級生が出稼ぎを辞めようとしたけ栽培に挑んだ。  
 原木植園場で



▲比内地鶏生産部会長としても多忙な高橋さん  
 ▼ホップ農協組合長を務める菅原さん



野良仕事が終わった冬から春まで、都市へ出稼ぎに行くというのが一般的だった東北地方。父親たちの出稼ぎ姿を見て育った子供たちは青年になると、「出稼ぎを辞めよう」と地域で冬でも稼げる仕事や高収入になる新しい農業に取り組み、地域産業として成果をあげている。

秋田県湯沢市旧雄勝町では、年間を通じて原木しいたけ栽培を行っている元青年集団、長年出稼ぎをしながら米作りと有機栽培でイチゴ、サクランボ作りをする農家、大館市では比内地鶏の飼育、ホップ、葉たばこ等の契約栽培をする人々を取材した。

# 3夫婦で原木しいたけ栽培

秋田県湯沢市 旧雄勝町

秋田県は、平坦地と丘陵、豊かな水源に恵まれ、早くから稲作が盛んだった地域。豪雪の冬場は、伝統的な手仕事の集積地で、日本が誇る伝統工芸品が多数残っている。そのため集落をあげて離農し廃村になったという集落の事例は殆どない。

しかし都市の近代化に伴う労働力の需要から、昭和40年ころになると、豪雪に見舞われる冬には男性たちの多くが都市へ出稼ぎに行った。農作業の機械化や設備投資、文化生活の維持向上には多額の資金が必要になる。そのため、集落の人がグループで都市へ働きに出かけるケースが増えていった。

親たちの出稼ぎ姿を見て育った戦後生まれの若者たちは、出稼ぎを辞めて冬も働ける新しい農業をはじめようと仲間たちと話し合い、研修を重ねていった。

昭和49年制作の『過疎への挑戦』では、米作り日本一に輝いた湯沢市(旧雄勝町)の渡邊重博さんと、しいたけの年間栽培に取り組み青年達の姿を紹介している。青年達は近くの山へ入って原木にするコナラ、ミズナラ等を伐採、植菌してしいたけ栽培をはじめた。「炭焼きをする人が少なくなっただので、木を伐採することで山の環境も再生していく」と初冬の森で伐採作業に精出していた。

あれから40年、現在上院内地区に事務所を持ち、農事組合法人「雄勝椎茸栽培組合」として運営、当時の若者が現役で活躍している。

映像で「出稼ぎを辞めよう、しいたけ栽培なら年間を通じて安定的に出荷できる」と語っていた組合長の鈴木勇一郎さん(69)が作業の手を休めて、にこやかに出迎えてくれた。

「確か昔、二度ほど撮影に来たと思うね。どんなふうに使われたのか覚えておらんけどな」事務所の脇の一室では女性たちが、もぎたてのしいたけを選別して出荷する作業に追われていた。後で、その中心に鈴木さんの奥さん、英子さんが働いていたことを知った。「僕も一度は出稼ぎに出た。でも地元で何とかして働きたいと、中学時代の同級生3人呼びかけてしいたけ栽培を始めたんです。試行錯誤しながらも収入を得るようになり、結婚してからは奥さんにも働いてもらいました。今も皆元気に働いてもらっていますわ」と鈴木さんは言う。ご主人たちは原木の手配と植菌作業、奥さんたちはしいたけ採集と選別作業。子育てをしながら重要な作業を担ってきたのが女性たちだった。

「仕事も休日も一緒、研修旅行も一緒に、気が抜けなかったと思うけど、出稼ぎで留守にするよりいいべ、と言って働いてもらいました」と鈴木さんは苦笑する。

昭和44年に創業、一人辞めたため同53年に



▲朝摘みしたしいたけを包装する女性たち



▲S49年当時のしいたけ栽培の様子  
▼近代的な設備で、植菌したしいたけの原木を保管



▲山から伐採してきたコナラ等は葦簀をかけてしばらく寝かせて栄養を蓄えさせる

3人で「雄勝椎茸栽培組合」を設立、設備投資して年平均40トのしいたけを出荷してきた。事務所の脇には発菌して出荷が間近い原木を集積したハウスが7棟建ち、毎朝女性たちが摘み取って出荷する作業をしている。

最近では原木のコナラ等の入手が難しく、植菌する手間も莫大であることから、菌床栽培が増えてきたが、鈴木さんは「しいたけ本来の香りや菌ごたえは原木栽培が格別。自然のものを生かすことにもなる」と語る。同組合



▲開業した頃の奥さんたちによる摘み取り作業(S49年)

◀作業場を配転、跡地に植えたブナが見事に茂って、自然に帰りたいだけ  
が実を付けている。森を歩く鈴木組台長

の原木しいたけは湯沢市のブランド品に選定され、道の駅でも大変好評のようだ。事務所から約1kmほどの場所にしいたけ原木の植菌作業場がある。待っていてくれたのは創業から苦楽を共にしてきた小松良一さん、藤田喜美男さん。共に69歳、気心知りつくした同級生である。

年間36000本の原木を入れ替えて植菌していく必要があるそうで、広いホダ場には植菌したナラ等の膨大なホダ木を組み上げて葎よすずで覆っている。秋に紅葉を終えた直径20cmほどのコナラ、ミズナラ等を根元から伐採して、長さ約90cmほどに伐り揃えて搬出する。2〜3月頃に、1本の木に50〜60個ずつ植菌し、風通しの良い場所でもホダ化を待って約7ヵ月寝かしたあと、本社工場へ運ぶ。

「今は植菌作業も機械化しているからラクになりましたが、ここは冬になると雪が1.5mは積るので、それが大変です」と二人は言う。遮光用には昔ながらの葎よすずを使っている。太くて長い葎よすずをしっかりと編んだ葎よすずは今では貴重品で、茨城県から取り寄せている。「湿度や水分、風が栽培に微妙に影響するため、ビニール系ではダメなんです」という。

葎よすずをめぐると、植菌されたホダ木が現れた。生きているように美しい木肌をしている。伐採したホダ木は仮伏を終えろとしいたけの育成を全身で助け、また、伐られた樹木は再び新芽を出して新たな森を形成していくという。4、5年間しいたけ栽培を行った木は、役目を終えると、冬の貴重な暖房に使用される。ここには人と自然の穏やかな時間が流れていると感じさせられた。

男衆の重要作業だった原木集めだが、60歳を超えてからは秋田県の森林組合に委託して県内各地の木が寄せられているとのことだった。

原木の木伏せ地からさらに車で10数分山の方へ行った場所に、最初にしいたけ栽培を始めたという工場跡地があった。殆ど人家がない山沿いで、除雪車も入ってこないような場所でした。

今も機械等の収納庫があり、その脇には美しいブナ林が広がっている。40年程前に、樹齢10年ほどのブナの苗木を30本ほど植樹した。それが見事に伸びて枝葉を広げ、森林を形成している。その下に置いたホダ木からは、今もしいたけが実っている。「もってけ」と言って頂いてきた大小さまざまなしいたけは、山の精を結晶して野性味にあふれ、最高の風味と味にあふれていた。

「夏にはここで子どもたちを呼んでバーベキューでもしようか」と鈴木さん。自然と共生してきたいだけ栽培職人達の粋な心遣いを感じさせる森であった。

■湯沢市／秋田県最南端に位置し、総面積790.91km<sup>2</sup>と広大で、岩手県、宮城県、山形県に接している。平成17年3月に湯沢市、稲川町、雄勝町、皆瀬村が合併して誕生、人口は約4万人。西部に位置する旧雄勝町は小野小町が生まれ育ったところで「小町の郷」として数々の伝説が伝えられ、また院内には350年間続いた国内有数の銀山があり、鉱山で栄えたころの町並みが残っている。雄物川、役内川周辺には水田が広がり、「あきたこまち」の一大生産地である。

●湯沢市雄勝総合支所市民サービス班 ☎0183-52-2111





▲米作り日本一に輝いた渡邊さん(S49年)

# 「出稼ぎも楽しかった」 米作&高原果実を有機栽培

湯沢市の西部に位置する旧雄勝町は小野小町が生まれ育ったところで「小町の郷」として数々の伝説が伝えられ、また院内には350年間続いた国内有数の銀山があり、JR院内駅周辺には鉱山で栄えたころの町並みが残っている。

湯沢市雄勝総合支所で待っていてくれたのは、稲作のほかにイチゴ、サクランボ等を栽培する渡邊重博さん(77)。小野地区で水田1町2反、畑1町歩を耕作する農家で、昭和42年には米作り日本一に輝いたことから、『過疎への挑戦』にも登場している。

「日本一といっても反当たりで一番収穫量が多かったからです」と謙遜する。しかし早くから農薬を減らして土壌を肥やす工夫や果実の露地栽培等に取り組み、農業の専門誌『農

▼イチゴの露地栽培畑で、渡邊さん



文協』でも紹介された研究者である。イチゴ畑へ案内してくれる車のなかで、渡邊さんは「私は60歳になるまで、毎年出稼ぎを続けていました」と語りはじめた。

「昭和44年頃から、地域の人と東京へ出稼ぎに行くようになり、最初は東名自動車道関連の建設現場で、次は板橋区のトラックターミナルで運転手やその助手等をしました。その後、は新宿中村屋で煎餅づくりで働くようになり、先方の要望もあり60歳の定年まで行きました」

出稼ぎは11月末までに米の収穫をすべて終えた12月から翌年の3月末までで、正月には一度帰郷する。子どもが小学校に上がる頃だったが、当時は皆が出稼ぎは当たり前と思っており、特に寂しいという感じはなかった。

「NHKの人が『ひよっこ』という連続ドラマを作るので話を聞きたいと電話してきましたが、私の行った先は宿舍もきちんとして快適な生活でした。ドラマのように住所不明などはあり得なかった。仕事柄、年末までは徹夜するほど忙しい日々でした」

勤勉で皆から愛され信頼されてきた渡邊さんがうかがえる。出稼ぎを辞めた頃は、冬の4カ月が退屈で困ったほどだったと言う。

低農薬で化学肥料を出来るだけ使わない農業を実践している渡邊さんは、ここ10年で水田は圃場整備され、機械化で作業も楽になったが、昔のように虫や昆虫がめつきり減ってしまったと感じている。洗剤の一部が河川に

流れている影響もありそうだ。

渡邊さんは稲作以外に、長年ハウスで野菜の種苗栽培を手がけてきて、土壌作りや農業システム等について学

んだという。種苗栽培は辞めたが、伺った露地栽培のイチゴ畑には、雑草も茂っているが、苗木はしっかりと根を張り、赤い大粒なイチゴがたわわに実をつけていた。プチンと歯ごたえのある甘くてとても美味しいイチゴ。明日あたりから収穫作業がはじまるようだが、身がかがめての作業だから大変だろうな。

続いて案内してくれたのは、家から10kmほど山裾にあるサクランボ農園。かなり大きな木が10数本あり、見上げると赤い実を沢山つけている。しかし大粒で真赤な実にするため、3割ほどは間引きをして太陽を浴びさせる必要がある。高いハシゴに登って行くきつい作業で、インターンしてきた若い男性が作業を手伝っていた。

隣にはスモモや梅の木もあり、こちらもあと1ヵ月ほどで収穫期を迎える。ここは市が整備した果実栽培用の入植地だそうで、人家はなく周りは雑木林。鳥獣被害について聞くと、「幸いカモシカなどはまだサクランボの味を知らない。熊が目の前に行くシーンは何度か経験しているが、今のところ何の被害もない。あるとしたら人間の方だね」と渡邊さんは笑って答えた。沢山実をつけたサクランボの小枝を一つくれて、「これからここで働いて帰る、いいかな」と言って畑へ戻っていった。



▶収穫期に向けてサクランボの間引き作業。木に登っての作業のため手伝いの人を雇って

# 契約栽培と比内地鶏で、近代化農業を

大館市は秋田県の北部中央部にあり、西に白神山、東に十和田湖等の観光地と接する盆地で、早くから「あきたこまち」の生産地として知られるが、名物は「曲げわっぱ」等の国指定伝統工芸品、比内地鶏を使った「きりたんぼ鍋」、そして秋田犬の故郷であること。昭和54年に制作した『過疎地の若者たち』

では、秋田県旧比内町でスイカ、葉たばこを栽培する長谷部さん、近代的な施設でホップを栽培する菅原さん、比内地鶏を飼育する農家と自分らも飼育しようと語る青年たちを紹介している。

新しい農業に取り組む若者たちの姿は若々しくて恰好よく、活気にあふれている。

あれから38年、現在ホップや葉たばこ栽培、比内地鶏飼育はどうなっているかと取材をお願いしたところ、大館市産業部農林課が快く対応してくれ、生産者を手配してくれた。

美味しくて栄養満点

## 秋田が誇る比内地鶏のふるさと

大館能代空港から約30分、道の駅ひないで農林課生産振興係の藤原真章係長と根本貢主査が待っていてくれた。早速、比内地鶏生産部会部会長の高橋さん宅を訪ねた。

比内地鶏は、秋田県北部の比内地方を中心に江戸時代から飼育されていた天然記念物である「比内鶏」を父方に、ロードアイランドレッド種を母方とした一代雑種。名古屋コーチン、薩摩地鶏と共に日本三大美味鶏とされている。ブロイラーが60日飼育で市場に出すのに対して、比内地鶏は160日齢まで良好な環境のなかで平飼い・放し飼いをする。引き締まった肉質、ヤマドリに似た風味と香気があり、特にスープが美味しいことから、きりたんぼ鍋に欠かせないものになった。

比内町は比内地鶏の故郷。昭和48年に比内地鶏生産組合が発足して年間1万羽生産体制が出来たが、当時は品質にばらつきがあり流通体制も調整できなかったため昭和53年に解散したという。その後グルメブームやきりたんぼ鍋の需要が高まったことから、昭和62年に「JAあきた北比内地鶏生産部会」が設立された。また、秋田県では比内地鶏の生産等について基準を定め、関連する事業者を認証する「秋田県比内地鶏ブランド認証制度」を設け、安心と信頼を提供している。市



▶比内地鶏飼の特産化に取り組む青年たち(54年比内町)



が提供してくれた資料によると、部会発足頃は10人足らずだった生産者は現在30数人になり、現在、年間約24万羽を生産している。

高橋浩司さん(57)は5代目部会長を担いながら、八木橋五輪台の自宅周辺で年間1万羽の比内地鶏を飼育している。会社員を辞めて平成14年にはじめたという熱心な研究派の一人。



▶誕生して3日目の雛たち、1日数回餌を与え、温かい室内で清潔に保つ。雛を手で健康状況を点検する高橋さん

家前の鶏舎では、3日前に誕生したばかりの雛が500羽元気に走りまわっている。何とも愛らしいが、飼育に当たっては、人の出入りで菌を持ち込まないこと、鶏舎を35℃に保ちトウモロコシ等の顆粒餌と水を与えてゆったりと育てること。もう1棟でも500羽飼育しており、1羽333円で購入すると





いから、初期投資は  
かなりお高い。雛は27  
日齢までに、ワクチン  
等を接種し、デビーク  
という嘴切りを行って  
から、別の広めの鶏舎  
へ移動させる。比内地  
鶏は神経質だが気性が  
強い鶏のため、嘴で自  
分の尻や他の鶏をつつ  
いて死亡させてしまう  
ことがあるらしい。

高橋家から近い場所に中・大の飼養鶏舎が  
数棟ずつ建っている。28日齢〜160日齢ま  
でを中・大の飼養鶏舎で飼育し、出荷前の40  
日間仕上げ飼育をする。もみ殻を敷いた中で  
色艶がよく形のよい鶏が元気に跳ね回ってい  
る。しかし見慣れない人が近づくとサツと隅  
の方へ逃げて集合、固まってしまいうため、下  
の鶏が圧死することがあり、その死亡率は1  
割にもなるといふ。

高橋さんは新たな取り組みとして廃棄する  
オスを去勢して長期間飼育する「あきたシャ  
ボン」の生産にも取り組んでいる。フランス  
では超高級食材として珍重されており、高橋  
さんはあきたシャボンにミルク等の特別飼料  
も与えて7〜8カ月育てている。身は柔らか  
くて濃厚な旨みがあり、そのため最近はクリ  
スマスの最高級ローストチキンとして高い評  
価を得ている。

手間暇かけて育てた比内地鶏の価格は普通  
の鶏肉の約5倍するが、大変美味である。今  
年5月に発表した県畜産課の調査によると、

旨み成分のイノシン酸、アラキドン酸、疲労  
回復に効果のあるカルノシン、アンセリンの  
含量が、他の地鶏に比べて幾段か高いことが  
判り、美味さの理由がデータ化された。高橋  
さんは「いま販売量がやや低迷しているの  
で、比内地鶏の素晴らしさに自信を持って育て、  
もっと消費者にPRしていきたい」と語った。

## A級葉たばこの産地 炎天下での作業を40年



▲葉たばこ畑で長谷部会長

山間の畑作地の中に、ところどころに葉た  
ばこが栽培されている。昭和54年の映像で紹介  
していた長谷部実さん(60)はいまも元気で  
葉たばこ栽培を続けており、大館市葉たばこ  
振興会の会長でもある。パーレー種という品  
種を80aほど栽培しており、その畑へ案内し  
てくれた。まだ50cm程の丈だが、収穫期を迎  
える6月末ごろには1.5mから2mにもな



▲たばこの品質向上に励む長谷部  
さん(S54年)

る。「一株から32、33枚  
の葉が出る。下の方から  
2、3枚ずつ摘み取っていき、すべてを摘ん  
で乾燥させたものを日本たばこ産業(JT)に  
納品します」と丁寧に説明してくれる。1枚  
の葉の大きさは天地60〜70cmにもなるそう  
で、上の方はニコチンが強く、下の方は少ない。  
ニコチンがあるせいか害虫は寄ってこないが、  
炎天下での作業が2カ月ほど続く。

「家は父の長谷部勲がJTと契約して始め  
たもので、私は小学生だった。平成元年頃  
には大館だけで130人が栽培していたが、立  
ち枯れ病が発生したり、年とっての重労働は  
きついと辞める人が増えて、今は44人が栽培  
を続けています」

長谷部さんの家は水田も6ha耕作しており、  
農繁期に入ると勤め人の二人の息子が手伝っ  
てくれている。

葉たばこ栽培はJTとの売買契約で行われ、  
秋田県たばこ耕作組合が農家の委託を受けて、  
耕地面積に応じて収穫量と価格をあらかじめ  
決める。農家は3月20日頃に、JTから無償  
配布される種子をハウスで発芽させ、苗を4  
月末頃に畑へ定植する。長谷部さんは80aを  
耕作、本数にすると約2万本を栽培している

▶あと1カ月ほどで2mに生育する葉たばこ。  
家の前のハウス等乾燥室で乾燥作業が始まる







▲側枝摘み作業を休んで、菅原さん夫妻

ことになる。

乾燥機等の設備もJ-Tからの助成制度があるため、経営的にも魅力ある農業で、北海道、埼玉県、大阪府、奈良県を除く全国40都府県で様々な品種が栽培されているとのこと。大館産葉たばこは、気候と農家の信頼・実績が評価され、高級品質のAクラスになっている。家の前にある乾燥室を拝見させてもらった。収穫した葉はミシンで縫って葉を広げてハウス等でゆっくり乾燥させた後、乾燥機で乾燥させる。仲間と家族の協力があればやりがいのある仕事だが、喫煙者が減少化する現在、将来への不安は拭いきれないようだ。

## 夫妻で呼吸を合わせて

# ホップ栽培の第一人者

ビールに苦みと香りを与え、泡立てをよくするのがホップ。アサ科のつる性多年草で、高温多湿を嫌うことから、日本では北海道と東北地方で栽培されてきた。マツボックリに似た毬花（たまりな）の中にあるルブリンという樹脂性物質が、苦みや香りの要素で、雑菌を抑える効果もあることから、ビールの保存性も高める

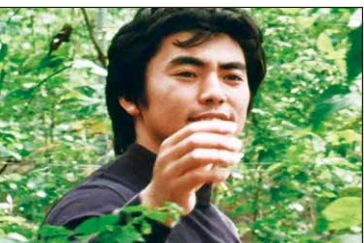
という。現在キリンビールと契約栽培でホップを栽培している菅原一成さん(59)と奥さんの良子さんを畑へ訪ねた。

地面に立てられた鉄製のポールが広大な畑に縦横に立ち、そこへ下げ糸を張り巡らしてホップの蔓が絡んで、空を目指して伸びていく。つる状の茎は次々に側枝を伸ばしていくため、この枝の芽を数度にわたってカットする作業が行われていた。カットすることで枝に沢山の毬花をつける。美しい薄緑色の毬花で、これが香り高いビールのスパイスとなる。

菅原さん夫妻は、高い場所での作業のため高所作業機に乗り込み、伸びている蔓の側枝を摘んでいく。そのためウネごとに作業機が移動する広いスペースが設けてある。高い場所に立って、剪定鎌で側枝を摘んでいく体力のいる作業である。その日はまだ伸びる葉の隙間に青空が広がっていたが、やがて蔓がさらに枝を伸ばして毬花をたわわにつけるようになる。鬱蒼とした緑の畑になるという。

8月中旬頃になると、開花した毬花を摘むそう。下げ糸ごと切断して摘花機で毬花を摘む時間で乾燥するという。

「暑い時期の作業だから大変ですが機械化が進んでいます。一番心配なのが台風ですね。



▲ホップの多収穫日本一と紹介された菅原さん(S54年)

鉄のパイプも倒れてしまい、せっかく育てたホップの毬花が全滅したこともあります」と菅原さんはいう。大館市比内町の

農業青年たちがホップの栽培を始めようと検討を始めたのが昭和38年。

20代の若者が6名ほど参加し共同栽培を行うことになった。当初はサントリーと試作したが、うまくいかず、39年にキリンビールと新たに契約栽培することを決めた。同畑に駆

けつけてきた秋田北部ホップ農業協同組合の長崎甚悦さんの話によると、皆でホップ栽培の先進地、上山を訪ねて研修した時は、駅舎のベンチで寝泊まりしたという。国の減反政策が始まった時期から転作作物として栽培者が増えた時期があったが、現在は栽培が減少して、ホップ栽培農家は15名になった。

作業の手を休めて「幸い今年からキリンビールがホップの価格を10%値上げしてくれました」と語る菅原さん、その横で帽子を取って

微笑む良子さん。最後に素敵な秋田美人に出逢うことが出来た。今年にはビールが一段と美味しく味わえそうだ。

文／浅井登美子  
写真／小林恵



■大館市／昭和26年に人口3万人で全国最小の市として市制施行した大館市は、平成17年6月に比内町、田代町を編入して現在の市に。人口74,153人、世帯数31,600戸。米どころ、秋田杉の産地として農林業が盛んだが、「黒鉱」などの国内有数の地下資源により鉄工業のまちでもあった。鉱山は閉山したが、その技術を活かして環境・リサイクル産業、医療器材・製薬関連企業が発展している。比内地鶏ときりたんぼ、秋田犬のふるさとでもある。

●大館市産業部農林課 ☎0186-43-7073

▶ホップの側枝をカットするため、高所作業機で息を合わせて作業をする



# 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



▲6000m以上ある浜辺を走る競走馬たち

農業で暮らしを立てていくことは現在でも難しいが、今から50年前、九州南端の鹿児島県大崎町の多くの農家は、阪神地方へ出稼ぎに行つた男たちの現金収入に支えられて生活をしてきた。「出稼ぎに行かない方が恥かしかつた」という時代だ。東京オリンピックから大阪万博へ続く、我が国の高度経済成長期の真つ只中の時代である。昭和48年制作の『出かせぎと過疎』に登場した大崎町の出稼ぎに行つた男たちは、かつてはムラの魅力に目を向けることができなかつたが、いま、大崎町の自然を活かした事業を展開することで、新たな地域の展望を切り開いている。

## 浜辺は絶好の調教場

弧を描いて伸びる大崎海岸の波打ち際を、二頭のサラブレッドが疾走してくる。点のように見えていた二頭は、見る見る大きく目先の前を駆け抜けた。砂浜の先に広がる志布志湾の引き潮の時間帯を利用して、砂浜での調教を特長とする競走馬の育成専門トレーニングセンター

山下牧場の調教である。

「砂浜はクッション性が良いので、脚に負担を掛けずに調教できる利点があります。また、六千メートル以上砂浜を走った後で脚を海水に浸すことでクールダウンできるし、傷の治療にも効果があるんです。自然の中で育成していく良さをアピールしていきたいですね」

大崎牧場スタッフの篠原一記さん(31)は、大崎町の地の利を活かした調教が、これまでにトウカイテイオーやカツラギエースという日本一の馬を始めとして、名前の知られた競走馬を何頭も送り出してきたと話す。

代表の山下一盛さん(70)は、現在体調を崩し療養中だが、毎日行われる砂浜での調教の視察は欠かさない。妻の良子さん(68)が、「もう、すごい。あの人の右に出る人は居ないんじゃないですか」と、一盛さんの熱心さを讃える。

「北海道のセリ市に行つて、有望な馬を仕入れて、日本一の馬を何頭も作つて、それでも満足しないので、勉強で一所懸命でしたね。もともとこつち(大崎町)の出身だったけ

▲上/餌に混ぜる青草を刈る篠原さん  
▼下/厩舎を掃除する篠原さん  
▼砂浜の調教を終えた篠原さん



◀将来はジョッキーをめざす(?)篠原妃捺ちゃん



▲大崎牧場の代表山下一盛さんと妻の良子さん

どジョッキーだったんです。岐阜の笠松競馬場で3年間ジョッキーをして新人賞も取って、そこで知り合っただけでも一緒にここに来たんです。父親は小さい生産牧場をやってましたが、小学3年から近所の牧場へ手伝いに行っていたんです。家は貧しかったようです」

幼い頃から競走馬に親しみ、競馬に夢を描いて故郷を出た少年が、伴侶を伴って故郷に帰り、自然を活かした調教法を編み出し、全国競馬ファンに知られる名馬を作り出した夢のような物語だ。

現在は実質的な調教の責任者である篠原さんが、砂浜での調教から帰った黒鹿毛牡の2

歳馬を洗い場で世話しながら、サラブレッドの繊細さが調教の難しさであり、やり甲斐でもあると語る。「この黒栗毛はデビュー前なので名前が決まっています。馬の表情や体の動きなどで馬の気持ちを察させられると、牧場スタッフとしては一人前。馬の個性を見抜いて、その馬に応じ

た世話の仕方を早く見つけ出すことが大切。経験が物を言う世界なんですよね。多くの馬を世話させてもらって、結果が付いてくれば、馬主さんにも喜んでもらえて、やり甲斐がありますよね。一歳馬から人を乗せる準備をして、デビューまで送り出すのが育成牧場の仕事です。競馬馬は経済動物ですから、勝たなければならぬんです。中には、思い入れのある馬を再起させようとする馬主さんも居られますけど」

馬の個性に応じた育成をするためには、飼馬桶も一頭ごとに決まっているし、サプリメントも当然だが馬ごとに異なる。筋肉を痛めている馬用や若馬用、繁殖牝馬用などだ。基本の餌となる燕麦の潰し方も牧場ごとに異なっているのだという。

豊かな自然の中で競走馬を育成している山下牧場を視察に来たある馬主が、「四本脚を伸ばして横になっている馬は珍しい」と言ったそうだ。このエピソードが山下牧場で育成される競走馬の気持ちは和んでいる様子を見事に伝えてくれる。

### マンゴーに次いでオリブ栽培

国道沿いのガソリンスタンドを経営している西平隆さん(69)が、自宅裏にあるマンゴーを栽培している温室に案内してくれた。

「うちのマンゴーは『べっぴんマンゴー』というの。見た目もきれいだからね。マンゴーは栽培技術が難しい。朝、昼、晩と樹に話しかけて、『今何が足らんね』と会話ができるようにならないとマンゴーはできない。だからマンゴー農家は増えていかないんですよ」

西平マンゴー園では、温室の中で鉢植えでマンゴーを栽培している。

「温室が4カ所あってな。1カ月ずつずらしてやるのよ。他よりも早く採り始めて、中間もないと困る。農協さんが終わった後も、出荷できるようにしないと経営が安定しない。地植だと肥料のタイミングが計算できないので鉢植えなんです」

鉢ごとに一斉灌溉できる設備を整え、温室一棟の散水は7、8分で終わる。

「今は収穫前なので、水分は極限の状態になるようにしてるんです。人間と同じでお粥から始めて、それから栄養のあるものをやらんと吸収しないからね。1個1個糖度を測って出荷してるんですよ」

西平さんは、長年地元でガソリンスタンドを経営してきたが、12、13年前からガソリンスタンドだけでは斜陽になると危機感を持ち、不動産業と農業を含めたトライアル経営を目指した。

「私は経営は規模じゃないと思うんですよ。安定した経営が一番と思うてるんですよ」

地元の実業家として一位置かれる存在の西平さん



◀上/西平隆さん自慢の「べっぴんマンゴー」  
下/マンゴーを栽培している温室

んは、男4人女3人の7人兄弟の4番目。

「兄弟みんな外へ出たのよ。昔は貧乏して米を売って麦を買うような生活しよったからよ。私も昭和46年に大阪へ勤めに出たのよ。家へ仕送りしよったよ。ああ、苦勞した。苦勞したけど今思えば楽しい思い出。4年間勤めて、誰かが親の近くに居らないかんと、軍資金200万円持って帰って来た。帰ってきて良かったと思うとよ。最後まで親の面倒を見ることができたし、兄弟の面倒もみたよ。だから今は、したいことしとるのよ。マンゴーは道楽よ」

「私が中学を卒業する頃は、集団就職列車でみんな都会へ送り出されてよ。生活が苦しかったからよ。それで家を支えようとして行ったがね。その時、田舎から出て行った2代目3代目が、今は都会を支えとるがね。当時は、出稼ぎに行った人が大崎を支えとったのよ」

西平さんの話を聞き、胸に熱いものが込み上げてくる。10歳代半ばで親元を離れ、都会で働いた若者たちが故郷を支えていた事実は、高度経済成長の華やかな面だけが強調されがちだが、忘れてはならない歴史の一面だ。

西平さんは70歳を目前にして、さらに大きな夢を語る。

「最近、オリブの樹を植えるのに1町歩の畑を買ったんよ。それでも300本しか植えられるもん。大崎町は日照時間が長いからオリブに向いてるのよ。トロピカルフルーツの産地にしたいと思ってね。農業には無限の可能性があると思ってますよ。インターンやUターンしてやってくれる意欲のある人を求めてるのよ」

## 息子たちは米作の依託作業

西平さんより上の世代の中崎春夫さん(77)は、男4人女4人の8人兄弟だったが、家に残ったのは長男の春夫さん一人だった。

「兄弟が多くて家に居る時は喧嘩もしよったけど、居なければやっばり寂しいですよ。私は元々、山が好きなんですよ。大きな木を伐って倒す時のあの瞬間が好きだったから、林業は長くしてましたね。昭和40年に28歳で結婚するまでは、出稼ぎに行ったことはなかったです。翌年、こけ(ここに)直って(引越して)来てから糊擦り業です。結婚してから

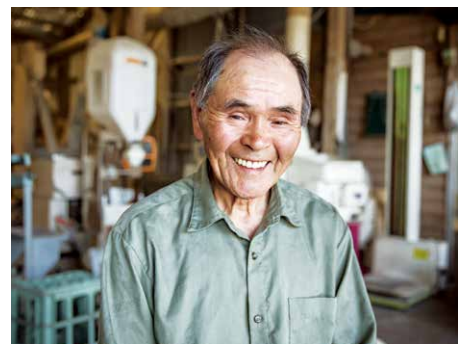
は毎年、9月から翌年の5月まで出稼ぎに行ったですね。正月は帰りよったですよ。最初の出稼ぎは、兵庫県で新幹線の橋脚の鉄筋を組む仕事だったですね。その頃は出稼ぎがお金になりよったですよ。もう、みんな若い人たちは出稼ぎに行つてね。新幹線は2年ぐらい行つたかな。その後は、妻の兄が相模原市で建設業をしよったから、そこでバラシ(型枠外し)をして。当時、1日1万円ぐらいになりよったですよ。バラシが一番危険だったですね。あれはちよつと重労働だった」

春夫さんが出稼ぎで居ない間は、妻のミエ子さん(73)が精米をして家業を守つていた。それが今、2人の息子たちが56町歩の米作りをする農業法人を立ち上げ、春夫さんは会長として事務を手伝う身分である。

「毎年、(依託を受けて管理する水田が)3町歩ぐらいずつ増えていきますね。どこまで増えるのか分からんですけど、従業員も含めて5人でやってるけど、今でギリギリ。田植えが



▲若い時は出稼ぎに行つたと語る原口政矢さん  
▼2人の息子と農業依託会社を営む中崎春夫さん



終われば、日曜日は休むようにしてます。やっぱ、息子たちが近くに居れば色々気遣ってくれるし、安心ですよ」

5月下旬に最後の田植えが終わつたばかりなのに、7月10日にはコシヒカリの最初の稲刈りが始まるのだという。春夫さんは体を休める暇はないのかも知れないが、出稼ぎをして育ててきた米穀店の仕事を受け継いだ息子たちが、手広く事業を展開する姿は頼もしく見えているに違いない。

大崎海岸で偶然出会つた原口政矢さん(83)も、若い時には出稼ぎに行つた一人だ。

「今は牛一頭飼つて農業してるけど、出稼ぎ(と)言えば、大阪万博の頃に道路の舗装工事をやつたな。ここの男たちはみんな行つた。出稼ぎに行かんで家に居れば恥ずかしいくらいやつたよな」

遠い昔を懐かしむように話す原口さんにしてみれば、出稼ぎが特別なことではなく、その時代を乗り切るための当然の選択だったのだ。そんな個の事情を積み重ねた結果として、日本の高度経済成長を支えた労働力が生み出されたことを忘れてはならない。

■大崎町/鹿児島県の東部、大隅半島の東側に位置し、町の南部は志布志湾、北部は広大な山地が広がる。かつて農地はシラス大地として敬遠されがちだったが、今は火山灰土を生かした農業が盛んになった。アスリートを多数輩出するスポーツの町、国指定重要文化財「横瀬古墳」を有する歴史の町、白浜青松100選に選ばれた「くにの松原」等美しい景観の町で、資源ゴミのリサイクル率日本一にも輝いている。人口13,508人、世帯数6,831戸。

●大崎町農林振興課 ☎099-476-1111



地域の  
夢紡ぎ人  
①

# 自然の恵みを届けて半世紀 歴史・文化の町の「牛乳生産」

新潟県出雲崎町  
いずもさきまち



▲出雲崎小学校の給食風景。地元で作られる出来たて新鮮な良寛牛乳がみんな大好き!

▲学校給食。瓶の良寛牛乳で(S52年)

江戸時代、佐渡島の金銀の荷揚げ港として栄え、天領にも指定されていた新潟県出雲崎町。過疎化が進む中で、まちでは昭和20年代から地場産業として酪農・乳業が興され、まちのにぎわい形成に貢献してきた。現在も高品質の牛乳を生産し、学校給食に届けている。出雲崎町でまちの振興に取り組む人たちを取材した。

## 宿場町・港町・石油の町として

新潟県では、南部の豪雪地区を中心に、冬期の出稼が行われてきた。新米の酒作りを担う杜氏、餅製造等に職人の技が発揮された。現在は過疎化が進み、県下30市町村のうち、過疎地域に指定されているのは14市町村ある。その中であって出雲崎町は、特に過疎化が著しい8市町村のうちの一つに含まれる。平成11年に6000人台だった町の人口は16年後の平成27年には約4500人に減少。町は高齢者福祉とともに、若者定住のための支援事業や子育て家庭への支援策を積極的に打ち出し、暮らしやすく、子どもを育てやすいまちづくりを進めている。

かつては、日本海側でも有数の繁栄を誇り、北前船の寄港地として、また佐渡の金銀の荷揚げ港として栄え、江戸時代には幕府の直轄地(天領)となった。また、北国街道の宿場としてもにぎわった。明治時代には海岸線からの

▼間口の狭い「妻入り」の家並みが約4kmにわたって続く宿場町



石油掘削に成功し、事業化されたところから、当地は「日本の近代石油産業の発祥地」とも呼ばれている。

## 地場産業として受け継がれる「良寛」ブランド牛乳

戦後の出雲崎町を元気づけてきた産業に、酪農がある。昭和27年に5人の酪農家有志による「西越酪農組合」が設立され、昭和39年には50戸の酪農家による「出雲崎酪農組合」に発展。内陸部で生産される生乳は当地で加工され、「良寛牛乳」のブランドで広く販売されてきた。平成29年4月からは、農事組合法人から「株式会社 良寛」へと組織・社名を変更し、新たなスタートを切っている。

昭和52年制作の記録映像『過疎地につくる——特産物と若ものたち』には、そんな酪農組合の発展を担った若者たちの活動が記録されている。その映像にも出演された、酪農家の諸橋和史さんに今回お会いすることができた。諸橋さんのお宅では、現在、約40頭の乳牛を飼い、毎日搾った新鮮な生乳を(株)良寛へ全量出荷している。

かつて小規模な事業者を含め酪農家は町内に50戸ほどあったが、今は5戸にまで減った。後継者問題に加え、近年ではTTPの問題などで先行きが不透明なこともあり、この町の酪農家はどんどん減っているという。

「今は、乳牛については息子にほとんど任せています。自分が若手として頑張っていたころと比べて酪農家が減ってしまったことは寂しい限りですが、生乳の品質を維持するために日々努力を続けています」と諸橋さんは語る。

また同映像に登場する三輪正さんは、当時、酪農組合に若手として勤務し、その後、参事まで務めた。

「この数十年で酪農の環境は大きく変わりました。酪農家が減った影響は大きいですが、その背景には、乳価(生乳の買い取り価格)が上がりず経営的に厳しい状況が続いたことがありますね」と三輪さん。

かつては乳価が比較的高く、酪農家は「搾れば儲かる」状況だったが、現在は、酪農家と乳業メーカーの間に指定生乳生産者団体が入る形になっていることもあり、酪農家が希望するような乳価でメーカーに買い取ってもらえない現実がある。

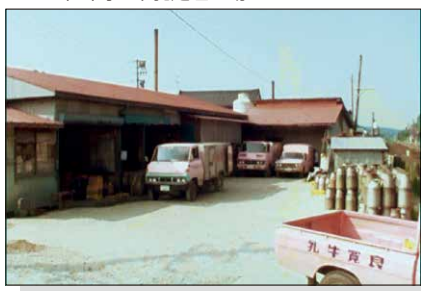
「酪農組合を設立して良寛牛乳を生産することで、出雲崎町に多くの雇用が生まれましたし、まちの活気にもつながったことは事実。ただ、今はさらに営業努力をして実績をつくる時だと思えます。その上で、町と一体となって事業に勢いを生んでほしい」と三輪さんは語ってくれた。

## 牛乳を飲んで元気な子どもに

(株)良寛の代表取締役社長、諸橋且委さんにもお話をうかがった。諸橋さんは、最近、株式会社化されるまでは酪農組合の代表理事組合長だった。

「現状の組合員数では農事組合法人が維持できないということ、株式会社化しましたが、それによって事業がより自由になった面はあります。先人たちが築いてきた『良寛』のブランドは大切にしながら、次のステップを踏み出したいと考えているところです」

▼S52年当時の牛乳処理工場



人口の減少や学校給食需要の減少などでメインの牛乳の売り上げが伸び悩む中、同じ工場で生産されているヨーグルトなどは需要が伸びているという。例えばこのヨーグルトを料理用の食材とし

▼出雲崎町の酪農を長年支えてきた諸橋和史さん・雪江さん夫妻



▼右/株良寛の工場。酪農家から直接届けられる生乳を使用して、牛乳、ヨーグルトなどの製品が近代的な生産ラインで製造される 左/株良寛の代表取締役社長、諸橋且委さん。自家焙煎にこだわった自慢の乳飲料「良寛コーヒー」も人気商品だ



◀ 緑に包まれて、諸橋さんの牛舎がある

◀良寛の生家跡に立つ良寛堂。無邪気に遊ぶ子どもたちの姿を、良寛は優しく見守っている



て需要開拓するなど、時代に応じた戦略を検討中だという。

地場産業の雄として、これまで地域の振興にかかわってきた榎良寛。そのトップである諸橋社長は、自らの事業だけでなく愛する出雲崎町の将来についても思いを馳せる。

「私たちのような地元産の産業が活性化することも大事ですが、出雲崎に人を呼び戻すには、やはり美しい海や山の自然という財産を活かすことだと思えます。都会に出た若者たちも、地元産の自然の美しさをもう一度知る機会があれば、きっとこのまちに帰ってきてくれるはずです」

榎良寛の近代的な生産ラインで製造される新鮮な牛乳は、生協、学校給食、地元スーパーなどにほぼ毎日納品されている。その中学校給食は、児童数の減少や学校の休業日の増加などによって需要は減っているものの、それでも榎良寛において生協に次いで二番目に多い出荷量となっている。学校給食向けの出荷先は、現在、出雲崎町立の小中学校はもとより、周辺の長岡、柏崎、上越などの各市

もカバーしており、100校以上の学校で良寛牛乳が子どもたちに飲まれている。

今回訪れた町立出雲崎小学校の給食でも、児童たちが良寛牛乳を元気に飲む光景があった。児童たちに「地元産の牛乳を飲んでいい」という特別な意識はないのかもしれない。それでも、未来のまちを担う子どもたちの健康づくりには、良寛牛乳が長年にわたって貢献してきたことの意義は大きい。

### 豊かな歴史・文化を未来へ受け継ぐ者

取材の最後に、北国街道一の宿場町として栄えたかつての海沿いの町並みを、出雲崎町観光協会で「出雲崎ふるさと語りべ」を務める磯部友記雄さんにガイドをお願いして歩いてみた。

港町風情を色濃く残す家々は、いずれも間口の狭い独特の「妻入り」の様式をとっている。まちの中にはかつて、代官所、廻船問屋、旅籠、遊郭などが密集し、格式とにぎわいを生んでいた。今もそれらの遺構や面影が残っているが、空き家となった家もあり、人通りも決して多いわけではない。

それでも、この地に佐渡の金銀が運ばれたこと、名僧・良寛が生まれ、芭蕉や十返舎一九、吉田松陰ら多くの文人墨客が訪れたこと、さらに近代に入り石油生産に沸いたことなどを語りべの磯部さんから何うにつけ、この出雲崎の過去の遺産の豊かさには驚かされた。「出雲崎町は、豊かな自然に加えて歴史・文化の素晴らしい資源に恵まれています。今、大事なことは、それらをできるだけ保存し、その価値や魅力を子どもたちに伝えることだ



と生きています。将来のにぎわいも、そうして生まれていくことでしよう」

地元の小学校などでも語りべ活動を行う磯部さんは、そのように語りてくれた。

今回、酪農を含めた乳業を中心に出雲崎町を取材したが、人口減少という現実の中でもまちづくりと真摯に取り組む人々の姿がそこにあった。まちには、牛乳や海産物などの恵みをもたらす豊かな自然があり、往時を伝える歴史や文化の遺構がある。それらの貴重な財産を上手に活かしていけば、出雲崎の将来は実り多いものになるだろう。

そして、そのための「希望」の担い手になるのは、子どもたちである。当地に生まれた僧・良寛は、ことのほか子どもたちを大事にし、共に遊ぶことを好んだという。子どもこそ未来の宝——良寛の生家跡に立つ良寛堂で元気に遊ぶ子どもたちを見て、改めてそんな思いがした。

文／加藤伸一 写真／小林恵

■出雲崎町／新潟県のほぼ中央に位置し、長岡市・柏崎市に隣接。海岸線は約9kmに及び、海原の向こうに佐渡島を望む。松尾芭蕉の「荒海や 佐渡によこたふ 天の河」の句が詠まれたまちとして、また、名僧・良寛が生まれたまちとしても知られている。  
●出雲崎町産業観光課 ☎0258-78-3111

上／平成29年8月まで「越後出雲崎 天領の里」の館長を務めていた三輪正さん。下／出雲崎ふるさと語りべの磯部友記雄さん。出雲崎出身の実業家が所有していた邸宅前で



# 家業を継いだ青年たちの更なる挑戦 天草の人と海山が育んだ極上品

熊本県 上天草市 かみあまくさし



▲発送するための活きた車海老  
上は拾い上げに集まった人々

▲孵化して間もない2、3cmの稚エビ

大小様々な島を天草五橋で結んだ風光明媚な上天草市。温暖な気候と豊かな海洋資源を活かして、真珠、車海老等の高級水産物の養殖が行われている。父親が築いた家業を、Uターンした青年たちが引き継いで、さらに専門性を高めて、天草のスペシャルブランドに仕上げた。内陸の田園地区では、菊や百合などの花卉栽培で農業に活力を与える人もいる。

大矢野町維和島で車海老の養殖を行っている(有)丸山水産では、その日年2回実施する養殖池の車海老の「拾い上げ」の日だった。東京ドーム以上の面積、水深2mある大池の水を数時間かけてすべて抜いて車海老を全て拾い上げる作業で、昨日までに水中の車海老は網でほぼ捕えたが、地面には50cm〜1m程の

## 種苗生産から販売まで 車海老発祥の地 (有)丸山水産

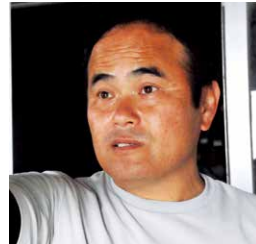
砂が敷き詰めてあり、その中に潜っているため、電気棒で突いて砂から出てきた海老を拾い上げて捕獲するという作業。手間がかかるため、地域の人を何人も手伝いに呼んでいる。池の前に立つ事務所兼作業場では、その前に山積する仕事を片付けようと丸山恭徳やすのり社長(53)が忙しく働いていた。昨日捕獲した車海老を水槽から取り出すと、18cm程の美しい姿で威勢よく跳ねる。それをおが屑をたっぷり入れた中に潜らせて、注文のあった店や顧客に送る。海老は生きてピチピチしたまま届くそう、その日の発送は10カ所ほど。丁寧に包装してアルミパックに入れ終わった頃、宅配便が受け取りに来た。

「ほとんどがネット通販やお歳暮などのギフト発送で、一部を市場に出します。12月の歳暮期には2,000ケースは発送し、運賃だけで100万円以上になります」と丸山さんは言う。

丸山水産の創業は明治時代後期。蓄養から始まり現在では天然車海老を産卵させて稚エビに育てる種苗生産および成エビ生産・販売を手がけてきた。上天草市維和島では明治38年に海水池を利用した天然車海老の蓄養という飼育方法に成功、そのため維和島が車海老発祥の地といわれている。(有)丸山水産は恭徳社長で四代目で、恭徳さんは東海大学海洋学



▲昭和52年当時の車海老養殖場の様子



◀左/丸山緑会長  
右/丸山恭徳社長





▲種苗生産センターで、丸山さん  
▼アサリの稚貝養殖も実験中



部で水産増殖学を学んだあと帰郷して、さらに父・緑さん(86)の仕事を手伝いながら設備を整備拡大し、種苗生産から出荷までのすべてを手がける会社にした。

「上天草には車海老生産者が30社ほどありましたが、20年ほど前にP A Vと呼ばれるウイルス性の病気が蔓延し、絶滅状況に追い込まれたことがあります。大規模にやっていた会社ほど痛手は大きく、いまは6、7社が操業しています。

20年ほど前までの車海老生産トップは熊本県でしたが、現在トップは沖縄県、2位が鹿児島県、3位が熊本県となっています」

海老の養殖池は、成長に合わせて3種ある。沖合からきれいな海水を引いてきて、常に酸素循環し水流を発生させるため、池の中には4、5台の水車が回っている。エサは業者に委託製造した専用の配合飼料だが、一袋20kgで12、000円もする超高級配合飼料。これを定期的に与えてプランクトンを繁殖させ、約半年間育てると成体として出荷できるようになる。車海老が他の養殖魚に比べて、たんぱく質とビタミン含有率が高いのも海の宝石

とも呼ばれる所以だ。すでに明治時代に丸山家の先祖がこの地の漁師たちが養殖を始めたとは驚きである。

池の先にある種苗生産センターを見学させてもらった。入口に「F U バイオカルチャー実験棟」という看板もあり、工場の一角を貝類のバイオ研究をする大学の先輩に貸しているのだという。その先輩は今繁殖が激減しているといわれるアサリの稚貝生産にも取り組んでおり、すでに各地に稚貝を届け、繁殖できる砂地のアドバイスも行っている。

温度管理した流水がゆったり流れる巨大な種苗タンクには、孵化して2、3mmほどになった車海老の稚魚がいっぱい泳いでいる。1cmほどに成長すると外の池に放ち、大きさに合わせて池を変えながら成育を見守っていくことになる。

作業場に近い場所に自宅があり、父親の緑さんがスクーターに乗ってやってきた。「脳梗塞で倒れたため、仕事を手伝えななんです。息子は本当に海が好きで、若い時から海の環境保全にも取り組んできた。規模は広げないでマイペースで仕事していますが、そのうちに大学生の孫が帰ってきて手伝ってくれるでしょう」と語る。

午前11時近くになり、拾い上げする大池の水もようやく引いて砂地が現れてきた。若い青年も助っ人で参加して、砂地の中に潜む海老の捕獲と清掃作業が始まった。電気棒を持つ人、飛び出してきた海老の捕獲籠を持つ人、砂地を清掃する人等、皆慣れた様子で移動をはじめた。そのあと池は数日間太陽で殺菌してから新しい海水を導入するという。

### 花珠真珠品評会でグランプリを受賞 (有)松岡真珠

真珠は「海のしずく」「人魚の涙」などと言われ、日本は世界一の高品質真珠生産国。冠婚葬祭に欠かせない宝飾品として、日本人の殆どの人が保有し家宝として大切にしている。風光明媚で数々のマリン施設がある天草松島橋を渡ると松島町で、東部の阿村港に松岡真珠の本社&加工場があった。平成24年に真珠品評会浜揚げ部門でグランプリに当たる農林水産大臣賞を受賞、26年、29年には全国花珠真珠品評会でも農林水産大臣賞を受賞した。これは海から採取したアコヤ貝の中に高品質の真珠がどれだけあるかを評価するもので、松岡真珠は3分の2が商品として適した真珠であることが評価された。そのために貝を丁寧に健康に育てる努力や核入れに必要な熟練技術、厳しい選別加工等が行われている。

広々とした海辺に「松岡真珠」と書かれた建物が建ち、船が2艘繋がれている。採取してきたアコヤ貝が沢山並ぶ甲板で作業をしていた松岡博文社長(51)が出迎えてくれた。「どうぞ、見学してください」と案内されたのがその脇に立つ加工場。広い清潔な室内



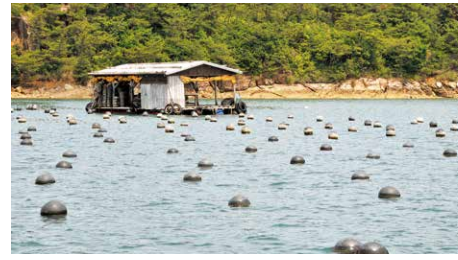
▲左/ 捜核して飼育中のアコヤ貝を海中から上げて見せる松岡さん  
右/ 農林水産大臣賞を受賞した真珠



▶上/アコヤ貝の捜核作業をする女性たち。手前は文子さん  
下/専用の船で貝の外殻を掃除する青年たち



▲阿村港にある松岡真珠の加工場



▲養殖中のアコヤ貝が2000ケース並ぶ有明海と養殖場の中に設けられた作業所(上)

で6名の女性たちがアコヤ貝の「珠入れ捜核作業」をしている。  
真珠は、きめが細かな光沢の真珠層を持つアコヤ貝のお腹に核を入れて誕生する。貝は入ってきた異物を阻止しようと真珠質の膜を巻いていく。それが1年から1年半ほど経ると直径6mm以上の真珠珠になる。松岡真珠では有明海で稚貝から母貝になるまでをゆつくり育て、それを加工場に運ぶ。捜核する前に、貝の口を開けて「抑制」という仮眠状況をつくる。「人間でいえば病気で点滴をする状況に似ています」と作業する女性が説明してく

る。抑制した貝は核を入れる捜核作業のデスクへ送られる。核にする小さい丸い粒はアメリカから輸入した高級貝で、それに真珠層を分泌する細胞切片を密着させ、アコヤ貝の内臓部分に挿入する。ライトアップした作業台で、拡大鏡を見ながら一点一点慎重に行う作業で、手前のデスクでは松岡社長のお母さん、文子さんが働いていた。この地で創業した松岡徹社長の奥さんと、技術の指導・伝承を担ってきた。「当社は愛媛県の大手真珠養殖会社で働いていた主人が、支店工場を出すため天草に派遣され、私も事務係としてやってきたのがきっかけです。昭和50年に独立して松岡真珠を創設しました。天草の美しい景観と穏やかな気候が気に入ったんです」  
徹社長は平成19年に68歳という働き盛りで死去、博文さんが二代目として事業を継承している。東京の大学で経済を学んだ博文さんは「海が好きなので、当然のように帰郷して会社を手伝ってきました」と言う。お母さんは「息子は現場主義というのか、毎日漁場へ行って働いていますよ」という。  
真珠は稚子妃殿下の婚約・結婚を機に女性たちにブームとなったが、最近は一貫性が多様化、真珠も手軽なものが多くなり、経営的には厳しくなってきた。海に赤潮が発生する等して貝が大量に死ぬこともあり、規模を縮小する傾向がある。松岡真珠でも従業員は多い時は28人いたが、現在は10人にし

かし昨年、真珠養殖に関心を持つ若い男性2人が入社、博文社長に代わって貝の洗浄作業に当たっている。  
社長が船を出し、アコヤ貝の養殖場へ案内してくれた。松島橋を潜って西側へ進むこと約5分、左手に美しい森が広がる穏やかな海に松岡真珠の作業場兼休憩場が設置されている。その周辺一帯に養殖棚が施してあり、貝の吊り位置を示す浮きが規則的に浮かんでいる。1吊り当たり24個付けたアコヤ貝を2000吊り設置しているというから、その壮観さに改めて目を見張った。目の前には無人島が2島あり、その先は有明海の外海だという。水温は冬が10℃、夏でも28℃以下と安定しており、潮の流れもあるために育成環境は最適のようだ。しかし餌となるプランクトンを与えるため、アコヤ貝の外側には微生物や別の貝がすぐ寄生してくる。そのため貝が元気で美しい真珠を製造するようにと2週間に一回洗浄する。貝を両側から高圧な水流によって洗浄、付着物を除去する洗浄専用の船を完備している。まるでわが子を育てるように愛情を注いでいると実感しながら帰路について。  
船を下りると事務所で、加工した真珠の一部をみせていただいた。  
松岡真珠の気品ある美しさ、格調あるデザインには感動した。グランプリ受賞にふさわしい極上の粒は、静かに清楚に微笑んでいるようで、何とも魅力的。同社では、自分で粒を選んでジュエリーに加工したり、クラフト材料として気軽に活用する等の提案をして、真珠の魅力を普及する活動にも取り組んでいる。

る。抑制した貝は核を入れる捜核作業のデスクへ送られる。核にする小さい丸い粒はアメリカから輸入した高級貝で、それに真珠層を分泌する細胞切片を密着させ、アコヤ貝の内臓部分に挿入する。ライトアップした作業台で、拡大鏡を見ながら一点一点慎重に行う作業で、手前のデスクでは松岡社長のお母さん、文子さんが働いていた。この地で創業した松岡徹社長の奥さんと、技術の指導・伝承を担ってきた。「当社は愛媛県の大手真珠養殖会社で働いていた主人が、支店工場を出すため天草に派遣され、私も事務係としてやってきたのがきっかけです。昭和50年に独立して松岡真珠を創設しました。天草の美しい景観と穏やかな気候が気に入ったんです」  
徹社長は平成19年に68歳という働き盛りで死去、博文さんが二代目として事業を継承している。東京の大学で経済を学んだ博文さんは「海が好きなので、当然のように帰郷して会社を手伝ってきました」と言う。お母さんは「息子は現場主義というのか、毎日漁場へ行って働いていますよ」という。  
真珠は稚子妃殿下の婚約・結婚を機に女性たちにブームとなったが、最近は一貫性が多様化、真珠も手軽なものが多くなり、経営的には厳しくなってきた。海に赤潮が発生する等して貝が大量に死ぬこともあり、規模を縮小する傾向がある。松岡真珠でも従業員は多い時は28人いたが、現在は10人にし

## 稲作を辞めて花卉栽培で池田農園

上天草市の総面積は126.9㎓、うち山林が59.4%、田畑が24.8%で、特に大矢野地区は、一步内陸部へ入ると水田と畑、住宅が広がる緑の田園地帯になる。昭和50年制作の『過疎地につくる―特産物と若者たち』に登場、今回取材した池田輝さん(45)は、代々耕作してきた水田を毎年少しずつ花卉栽培地に転作し、ついに昨年、2枚残っていた田んぼを園芸地に変えた。

住宅地の一角にハウスがあり、奥さんの美知さん(44)と菊の苗を植栽していた。肥料、元肥を入れてホクホクした土に、2週間ほど冷蔵庫で休眠させた菊の苗を植え付けていく



▲ハウスの中で開花時期を迎えたスプレー菊  
▼左/池田輝さん 右/夫妻で菊の苗植付け作業



▼新設した大型ハウス



作業。年末・正月用に出荷する予定の菊だそう、1万3000本植える予定だと言う。「米作では食べていけないので、自家米を栽培する以外は畑作に転用してきました。家の前に残しておいた田んぼも、親父を説得して園芸ハウスに切り替えてしまいました」と池田さんは言う。

「需要が高く日持ちするのが菊で、工夫次第で栽培をコントロールできるのが面白い」と語り、例えば日の長さを電灯で照らして長したり、逆にシェード(日よけ資材)を入れて、短くすることで開花を調整することができる等について説明してくれる。

池田さんは高校を出ると神奈川県自動車会社に就職したが、長男の兄がバラの栽培を始めたので手伝ってほしいと言われてUターンした。バラの栽培を7年間手伝いながら花卉栽培について学んだ。兄がバラ栽培を辞めたため、独自に花卉栽培をスタートした。カスミ草、百合、菊の栽培を主体に、ケイトウや彼岸花等の季節の草花も露地栽培している。ハウスのある場所へ案



内してくれた。広い敷地内に丸い屋根の一般的なハウスが3棟、手前に鉄骨で本格的に建設した大型ハウスが2棟建ち、それぞれ異なる種類の菊の苗木が茂っている。すでにピンクや黄色、白い花を開花しているところもあり、ハウスはいい香りに溢れている。

「ここは気候が温暖な地区なので花栽培に適しており、冬の暖房費も殆どかからない。ただ夏は最高気温が35℃になるので、露地で多品種栽培をし、お盆用の菊は風通しを良くして短期間に最高品質のものを作ります。それが終わると正月用にカサブランカの準備かな。今までは台風が来ると、その状況によってハウス内の苗をすべて切り取ってビニールを剥きましたが、最近作ったとんがり屋根のハウスは頑丈な鉄骨造りなのでもう大丈夫。建設費の支払いが大変ですが……」と苦笑する。

販売は道の駅等にも提供しているが、菊は熊本市内の市場へ週3回直接届けているとか。生花は農産物に比べて鮮度、容姿・形、日持ち度等が求められる大変シビアな作物であるが、池田さんは持ち前の旺盛な探究心で、多忙さも楽しんでいるように見えた。2人の息子さんがおり、ご長男は農業高校の3年生というから、将来が楽しみである。

文/浅井登美子 写真/満田美樹

- 上天草市総務企画部 ☎0964-26-5511 経済振興部☎0964-26-5516
- (有)丸山水産 ☎0964-58-0007 <http://e-ebi.jp/>
- (有)松岡真珠 ☎0969-56-2190 <http://matsuoka-pearl.jp>

▶夏季用草花を栽培する池田農園の畑





# 大地が育むチーズ、米、果実 品質第二で「農」をブランド化

北海道 共和町  
きょうわちょう



▲工房に併設するカフェの前で、西村公祐さんと妻の育代さん  
工房の外観(上)。西村さん自ら手がけたステンドグラス(下)



チュラルチーズはほとんどなじみのないものでした。そんな状況の中で、本物のカマンベールを知ってもらいたいと思ったのです」

工房を構える場所を探して北海道中を回った結果、「日本海からの風が心地よく吹く自然環境が、ちょうどフランスのノルマンディー地方に似ていた」共和町に白羽の矢が立ったという。

西村さんは、「いいチーズは創業してすぐにはできなかったんですよ」と語る。新鮮な牛乳と本場仕込みの技術があったので、高品質な本格カマンベールを作るのは難しいことではなかったのだ。しかし、苦労はその先にあった。「日本人の口に合うチーズにするのが難しく、誰に食べさせてもおいしいと言ってくれなくて……改良に改良を重ねました」

試行錯誤の結果、やがて本場の味わいを持ちながらも日本人の口に合うカマンベールが誕生した。(昭和58年『過疎地の地場産業』でも取材)

今も小さな工房でわずかな生産量でチーズを作り続ける、クレイル。創業時の味を伝える第1作目の「カレ」をいただく、豊かな風味ながらなるほど食べやすく、これならカマンベールに慣れていない人の口にも、と思われた。

「カマンベールの味わいはお客様が仕上げるもの」と西村さんは語る。購入してすぐに食べるだけでなく、日にちを置くことで次第に熟成されさまざまな風味に変化していくのが、ナチュラルチーズならではの楽しみ方だという。

西村さんの息子さんは、今は別の仕事をし



▶「クレイル」のカマンベールチーズ(S58年)。当時からお洒落な包装で話題だった。下/現在



北海道の西部、日本海に突き出た積丹半島の付け根に位置する共和町。南にそびえるニセコ連峰から海に向けて大らかに広がる大地は主に農地として利用され、寒暖差のある気候がおいしい作物を育てている。自然豊かなこの地で長年にわたって味を追求してきたカマンベールチーズ工房、さらに果実や米の農家を取材した。

## 本場フランスに似た土地で

海岸線からニセコ山々へ向かって10分あまり車を走らせると、緑の中に洋風の瀟洒な建物が現れる。この地で40年以上にわたってカマンベール作りを行ってきた工房、「北海道クレイル」だ。

創業以来、共和町でチーズ作りを手がける主人の西村公祐さんと妻の育代さんが出迎えてくれた。西村さんは、中学校を卒業後、フランスの国立乳製品専門学校に学び、乳製品発酵技術の国家資格を取得。さらに専門家の下で7年間研究をしたのち帰国し、昭和50年に共和町で個人としては初のカマンベール工房をスタートさせた。

「まだ日本ではプロセスチーズが主流で、ナ

▶日本人の口に合ったカマンベール作りに取り組む西村さん(S58年)



▶最盛期、JAきょうわの選果場に続々と集荷されてくるスイカ



ているそうだが、最近ではチーズ事業も積極的  
に手伝って来ていたとのこと。北の大地の  
恵みがいっぱいに詰まった味わい深いチーズ  
は、今後も共和町で未長く継続されていくこ  
とだろう。

## 北海道を代表する 「らいでん」

共和町の農産物とい  
えば、全国にその名を  
知られる「らいでんス  
イカ」「らいでんメロ  
ン」がまず挙げられる。  
最初にスイカの栽培  
がこの地で始まったの  
は、昭和38年のこと。  
以来、「らいでんスイ  
カ」のブランド名で、  
栽培法の改良や品種の  
選定などJA協力の下、

生産者のたゆまない努力が続けられた。作付  
面積は、昭和61年の275haをピークに減少  
傾向にあるものの、現在も125haの作付は、  
大玉スイカでは全道一の規模を誇っている。  
「選果場では、糖度や重さ、密度など、品質  
を瞬時にチェックする光センサーを採用して  
おり、基準を満たさないものは出荷しないと  
いうルールを徹底しています」  
関係者の言葉に、ブランドとしての誇りを  
守っていかうとする強い気持がうかがえた。  
一方、「らいでんメロン」は、年間約  
4300tのスイカをしのぐ約5300tが  
出荷されている。昭和40年代の栽培着手以来、  
ネギの混植栽培を導入するなど町独自の工夫

を重ね、芳醇な味わいの逸品を生み出して  
いる。

「メロンは、日照が少なかつたり低温が続  
いたりすると、とたんに苗の管理が難しくな  
ります。そこが一番の苦勞ですね」

そう語るのには、メロン農家の西本大範さん  
JAきょうわ青年部の部長を務める若手後継  
者のリーダーだ。農家の高齢化対策も今後の  
課題で、家族経営の西本さんのお宅でも両親  
の高齢化に今後どう対応するか思案している  
という。

「少ない人数や高齢者でも作業しやすく、か  
つ収量を落とさないためにどうするか？こ  
のあたりでは普通、1株に4個のメロンをつ  
けさせるんですが、これを6個に増やすと省  
力化につながる。大きさや品質を落とさず  
それを実現する試みをしています」

今後、西本さんのような工夫が各所で行わ  
れることで、「らいでんメロン」はそのブラン  
ド力をますます高めていくことだろう。

共和町は特Aランクに指定される米どころ  
でもある。米農家は土地に合った品種や栽培  
法を工夫し、長年の努力の末に高品質の「ら  
いでん米」ブランドを確立した。

「消費者の嗜好や天候の傾向によって栽培品  
種が変わるなど対応力が問われますが、今後  
もおいしいお米を生産して、たくさんの人に  
食べてもらいたいですね」

約18haの田んぼを経営する米農家の三代目、  
小野宏将さんは語る。小野さんによれば、今  
後の共和町の稲作は、後継者不足の中で田地  
をどう運営していくかが焦点になるという。  
共和町の農業にとって課題は少なくないが、

厳しい自然を克服してきたように、農業関係  
者の英知の結集が「らいでん」ブランドを一  
層発展させていくことだろう。

文／加藤伸一 写真／小林恵



▲自身の田んぼの前で、米農家の小野宏将さん  
▶メロン農家の西本大範さんが手がけるのは、  
ほとんどが赤肉メロン  
●共和町産業課 ☎0135-73-2011



# 全国屈指の豊かさを村にもたらした 育てて獲るホタテ漁

北海道 猿払村さるふつむら

貧しさから高所得へと変わった  
全国一の水揚げ漁を誇るホタテの村



▲帰港してくる漁船



▲女性たちが天日でホタテ貝柱作り (S54年)  
▼近代的な工場で製品化される (現在)



▲海から揚げたばかりのホタテ

稚内市に接し、オホーツク海と手つかずの原野が雄大な風景をつくる北海道・猿払村。日本最北の村であり、またその面積は東京23区とほぼ同じで、道内一の広さを持つ村でもある。昭和40年代、貧しかったこの地の経済を復興させた立役者はホタテ漁。活気あふれる漁港と、村のもう一つの産業である酪農を取材した。

猿払村を全国的に有名にしているのが、目の前の海から揚がる天然ホタテ、毛ガニ、サケ・マスなどの海産物だ。中でもホタテは、年間漁獲量4万2199t(平成27年度)で、全国一の水揚げ量を誇る。組合員数242名から成る猿払村漁協では、オホーツク海の広大な漁場にホタテの稚貝を撒き、数年かけて育てた後に漁を行う「資源管理型」のホタテ漁を行っている。

「漁協は借金ばかりでしたから、事業は勇気のいる決断でした。昭和46年に稚貝放流事業が実を結んだときはうれしかったですよ。自然相手ですから年によって上下はありますが、これまで順調にホタテ漁は推移してきました」

「育てるホタテ漁」に切り替えたことで、村の経済はすっかり息を吹き返した。現在まで安定して漁を続けてこられた裏には、厳重



▶猿払村漁協の専務理事・木村幸榮さん。  
猿払村のホタテ漁の歴史を最もよく知る一人だ



◀加工場ではたくさんの村人が作業に当たっていた。ホタテ漁だけでなく、加工事業が村に多くの雇用を生んでいる



な規則で資源を守ってきたこと、そして組合員たちを守ってきたことが挙げられる。  
水揚げによる利益は、「獲った者勝ち」ではなく組合員全員で公平に分配されている。また、利益は村全体のものでもあるとの考えから、毎年、村に寄付を行ったり、各家庭に無料ホタテを配ったりもしている。

「地域全体の利益を追求することで、経済が回って暮らしやすい環境が生まれ人が定着します。また、教育にも投資できるので、有能な若い人が育って村を支えてくれるようになるんです」

木村専務理事の言葉には、過去の苦い経験

への反省から、全体の利益を継続する利益を求めてきた数十年間の歴史の重みを感じられた。

ホタテの水揚げ作業は、午前中の早い時間に行われる。午前4時ごろ出港した18隻の漁船が、午前7時を回ったところ次々と帰港。鮮度が勝負なだけに水揚げ作業は短時間に行われる。ホタテを満載したトラックは、貝柱を取り出して急速冷凍する「冷凍工場」や、干し貝柱の加工を行う「ほたて総合加工場」、さらに一部は外部の加工業者へと向かう。

冷凍工場と総合加工場は漁協の直営で、工場内ではたくさんの村人たちが手際よく作業を行っていた。ホタテの育成と収穫だけでなく、こうした加工、出荷までの体制が出来上がっていることも、猿払村漁協および村の発展のカギとなっている。

「人間は神々と力を競うべきではない。人間は自然の摂理に従うべきだ」——この言葉は、昭和56年、漁協によって海辺に建立された『いさりの碑』に刻まれた一節だ。今回取材をしてみて、生物資源が有限であることを知って、適正な資源利用のサイクルをつくり上げた村の先人たちの勇気と英知に、ただただ頭を下げるほかなかった。

## 大地の恵みが詰まった乳製品

猿払村で漁業と並ぶ村の二大基幹産業となっているのが、酪農である。村内には166名の酪農従事者があり、約7000頭の乳牛が飼われ、年間約4万20000tの牛乳が生産されている(平成27年度)。

北の大地でのびのび健康的に育った乳牛か

ら生み出される牛乳は、生乳に近い喉ごしと濃厚な舌触りが特徴で、『さるふつ牛乳』のブランドで愛されている。また、クリーミーな味わいの『さるふつバター』『さるふつアイス』も人気を集めている。

猿払村では近年、酪農経営の近代化や後継者対策を目的としたさまざまな取り組みが行われている。例えば、酪農家が休みをとる際に代わって作業を行う「酪農ヘルパー」、飼料の収穫作業や堆肥の散布作業などを請け負う「コントラクター」の導入、栄養価の高い飼料を構成員に供給する「TMRセンター」の設置といった仕組みである。

また、(有)猿払村畜産振興公社を設立し、公社が経営する体験型PR施設「牛乳と肉の館」を拠点に、酪農業の振興や乳製品の開発・製造・販売などが積極的に進められている。

今回、猿払村でホタテ事業と酪農事業の両方を見て回ったが、どちらも自然という財産を上手に活かしながら、未来を見据えた地道な取り組みを行っていることがよくわかった。これまで通り工夫や努力を続けることで、「猿払村産」の豊かなおいしさはファンをさらに増やしていくことだろう。

文／加藤伸一 写真／小林恵

- 猿払村企画政策課 ☎01635-2-3131
- 猿払村漁業協同組合 ☎01635-2-3111
- (有)猿払村畜産振興公社「牛乳と肉の館」 ☎01635-2-3288



◀上／猿払村の酪農製品。豊かな環境が育んだ、村自慢の品々  
下／日本とは思えないような雄大な景色が広がる牧草地



地域の夢紡ぎ人  
⑤

# 「百年の森林構想」から10年 多様性に富んだ森のような地域に

岡山県 西栗倉村

岡山県の北東部、兵庫県と鳥取県の県境に位置する西栗倉村。面積の95%が森林、人口約1500人のこの小さな村が、今、「林業を軸とした地域再生の成功モデル」「ローカルベンチャー発祥の地」として、全国から注目を集めている。その基本となったのが、平成20年に村が打ち立てた「百年の森林構想」だ。

森の再生を地域の雇用や人口維持につなげるために、村は民間企業と協力しながら、森林の管理や、移住者の受け入れ、起業家の支援などに力を注いできた。10年経った今、地域はどのように変わった。どのような課題と直面しているのか？ 村の現実を確かめるために新緑の西栗倉村にむか



▲地域おこし協力隊員で「百年の森林センター」の設立に向けて準備の中井照太郎さん、田畑直さん



▲「西栗倉・森の学校」の工場。間伐材を使ったユニット床材「ユカハリ・タイル」を手に、牧大介さん



ヒノキの香りが心地よい入浴剤(上)、無漂白、無着色、防カビ材不使用の杉の割りばし(下)

## 効率的な森林管理をめざして

西栗倉村の今を語る時、欠かすことができないのが、平成20年に村が打ち立てた「百年の森林構想」だ。

西栗倉村総務企画課の中西太平さんによると、大規模な市町村合併政策「平成の大合併」のとき、村が合併せず自立の道を選んだことがすべての始まりだという。面積の95%が森

林の、過疎化に悩むこの小さな村が生き残るにはどうすればよいのか――。

「ちょうどその頃、戦後に植えた木が50年生ぐらいに育っていたんです。これまで先祖が守ってきた森林の管理をここで諦めず、村ぐるみであと50年守ろう。そして、美しい百年の森林に囲まれた上質な田舎を実現しよう。そのためには、村の資源である森林から産業を、そして仕事を生み出していかなければな

らない、と結論づけたわけです」

ちなみに、このビジョン策定には、総務省の「地域再生マネージャー事業」の一環で村に派遣されていた民間シンクタンクの牧大介さんが関わっていた。3年契約で派遣されていた牧さんは、その後、村で株式会社「西栗倉村・森の学校」を設立し、地域再生事業に携わることになる。

百年の森林事業は、森林の管理や整備、間



伐材の販売などを行う(川上)と、木材を使った商品の開発・販売、西栗倉ファンの創出を行う(川下)の二部門に分けて進められた。

村内には約4000haの私有林があるが、それを森林の所有者から村が預かり、村有林と合わせて効率よく管理していく。また、間伐した木はできるだけ搬出して家具や木工製品に活用、品質の悪いものは燃料として使い、少しでも収益を出し、森林の所有者に還元されるような仕組みを作った。

「こうした取り組みを作った。平成20年に5000m<sup>3</sup>だった木材の搬出量が、昨年は4800m<sup>3</sup>。約10倍の搬出量になりました。

また、この10年間にイターン者が増えて、平成28年度末の世帯数は592戸。平成18年に比べて54世帯増え、過去最大の世帯数となりました」

移住者による雇用も100人以上生まれたという。人口1500人の西栗倉村にとって驚異的な数だ。

「これらは百年の森林構想事業を10年続けてきた成果だと考えています。ただ、いくつか課題も出てきました。木材の需要に対して、供給が追いつかず、足りない木材を村外から仕入れている状況なんです」と中西さん。

実は、(川下)の部門は、牧さんが木材の加工・販売を行う企業「森の学校」を起こしたり、家具や木工製品をつくる起業家が出てきたことから、順調に拡大したのだが、(川上)部門は大きな問題を抱えていた。それは、森林の管理を他人に任せることを拒む人や、山の所有者が不明などの理由で交渉できず、まだ目標の半分ぐらいしか委託契約が進んでい

ないのだ。

「対策として、村はこれらの事業を民間委託すると決めました。この春、東京から移住してきた中井照太郎さん(30)と田畑直さん(30)が、現在、ベンチャー企業を立ち上げるための準備をしています」

東京では中井さんは商社に、田畑さんはIT企業に勤めていたそうで、林業とは無縁だった。しかし、経験不足を補って余りあるほどの熱意と、彼らの持つ知識やスキルに周囲の人々は熱い期待を寄せている。

### 間伐材を利用したエネルギー事業

「百年の森林構想」事業の柱の一つに、木質バイオマスによるエネルギー事業がある。

事業を一手に引き受けている「村楽エナジー」代表の井筒耕平さんを「あわくら温泉・元湯」に訪ねた。村楽エナジーは、村内の3つの温泉施設「国民宿舎あわくら荘」と「黄金泉」「元湯」に、間伐材を利用した熱エネルギーを供給しているが、井筒さんはそのなかの「元湯」の経営者でもある。

「僕がこの村に移住したのは平成26年。もともと再生エネルギーと林業に関する研究を専門としており、以前は備前市でバイオマスのコンサルタントをしていました。その後、美作市の地域おこし協力隊として林業に携わっていた頃、西栗倉村に空いたままになっていく温泉施設があることを知り、僕がやることにしたのです」

塩谷川の川沿い佇む「元湯」は、外観こそ昔ながらの風情だが、館内は若い人向きにリノベーションされ、まるでギャラリーカフェ



▲塩谷川の川沿いに佇む天然ラジウム温泉・元湯  
▼経営者でもある井筒耕平さん



◀木工製品も販売している「元湯」のショップ。商品の一つひとつにオーナーのこだわりが感じられる

のような雰囲気だ。小さな子ども連れでも気兼ねなく快適に過ごせる、これまででないゲストハウスを作りたかったという井筒さんの目論見通り、週末には関西圏から子ども連れの家族が大勢訪れ、とてもにぎわっているという。井筒さんは自身の知識や経験を生かして、この温泉施設に薪ボイラーを設置。平成27年からエネルギー供給を始めた。

「村の温泉は冷泉なので、お湯を沸かすためにエネルギーが必要なんです。燃料はCランクの間伐材。以前は紙の原料として安い値段で村外へ売られていましたが、それを森林の所有者から買うことによつて、村内に年間約1300万円が保留されるようになったんですよ」

また、以前は湯を沸かすために村外から化石燃料を買っていたが、その費用も削減できるようにになった。経営的にはまだまだ厳しいそうだが、「お金やモノを村内で循環させることによつて、村に雇用を生み出せるというメリ

ットもあります」と説く。

メリットといえば、間伐材の有効活用はCO<sub>2</sub>の削減につながる。その成果が認められて、平成25年には「環境モデル都市(内閣府)」、平成26年には「バイオマス産業都市(農林水産省)」の選定を受けた。

西栗倉村では今後もバイオマスによるエネルギー事業を継続拡大していく方針で、今年中に地域熱供給を実施する予定だという。

「現在、庁舎の隣の保育所を整備していますが、数年のうちに庁舎や集会所も建て替えられます。その給湯や暖房は木質バイオマスに変えられるでしょう」

## 20058年までに村に2000企業を

智頭急行の「あわくら温泉駅」から北へ約500m。「旧影石小学校」内にオフィスをもつ牧大介さんを訪ねた。

平成11年に廃校になったこの小学校は、今、農業や水産業、林業の研究開発の拠点、またインキュベーション施設(起業の支援を行う施設)として使用されているという。

古い木造校舎の教室は、料理と木工の店「フレル」、出張日本酒バーを各地で開催する酒屋「酒うらら」といった、移住者たちのお店に様変わりしていた。障がい者作業施設「じゅーく」が利用している教室では、杉の端材で作られた箸の検品や袋詰め作業を行っている。また、体育館はウナギやナマズの養殖場として使われている。

「施設内には全部で8社、11事業が入居しています。就労者は最大60人ぐらい、常時40人ぐらいが働いています」と牧さん。

彼は、「百年の森林構想」事業の(川下)部門を充実させるため、この10年間、木材の加工・流通事業に取り組みとともに、起業家型の人材発掘・育成をすすめてきた。

「村で最初に起業したのは、家具や遊具をつくる会社『木薫』。次に僕が立ち上げた木材加工の『株式会社西栗倉・森の学校』、続いて家具の『ようび』と、どんどん増えていきました。現在、村内には事業所が70ありますが、そのうち『木薫』以降にできた会社が20社以上あります」

特殊なスキルを持った優秀な若者、ユニークな人たちが集まり、会社や店舗が次々に立ち上がる西栗倉村を、世間では「ローカルベンチャー発祥の地」と呼んで熱い視線を注いでいる。その仕掛け人ともいべき人物が、牧大介さんなのだ。

「2058年までに200社ぐらいまで増やせたらいいなと考えています。入口としては『木材』でしたが、今はそれに限定せず、あらゆる分野で、情熱、意欲のある人を歓迎しています。まだまだ可能性は地域に眠っており、起業家は増えると思いますね」と牧さん。さらに「事業規模の大きな会社を増やすことも目標にしているという。

「現在、村全体の売り上げはおよそ10億円です。そのうち『森の学校』が3億で、ローカルベンチャー育成事業等のために平成28年に僕が設立した『エーゼロ株式会社』がおよそ4億。今後、億単位の売り上げを出す会社ももっと増えればいいなと考えています」

企業が成長すると、関係先の企業も一緒に成長していき、地域経済を牽引する力になる。



▲インキュベーション施設として利用されている旧影石小学校



▲教室は起業家の店や会社として利用▶「フレル食堂」を営む西原貴美さん木工作家山田哲也さんの作品を展示販売(右)している



また、働く側にとっても福利厚生の実現や、多様な働き方が可能になるといえる。

最後に「百年の森林構想」に書かれている『上質な田舎』について尋ねたら、こんなふうに話してくれた。

「森にはいろんな植物がありますが、それぞれがしっかりと生きていて、全体が成り立っているでしょう。多様性の豊かな森のように、一人ひとりの個性が大事にされ、だれもが居場所、役割を見つけられるような、そんな地域づくりが実現できたらいいですね」

2058年の西栗倉村がどんなふうになっているのか、ぜひもう一度訪ねてみたいと思いつつ、村をあとにした。

文・写真／小田礼子

# 皆で協働してがんばらまいか

特定非営利活動法人「がんばらまいか佐久間」

はままつしてんりゆうくさくまちいき  
静岡県浜松市天竜区佐久間地域



▲休耕田をそば畑に。住民が参加してそば刈り取り作業

静岡県北西部に位置する佐久間地域は、面積の90%が森林で占められ、長野県境には東洋一といわれる佐久間ダムがある。山腹や僅かな平地に40弱の集落が点在し、住民は畑作と林業で暮らしてきたが、経済構造の変化や交通が不便な地域であることから、急激に過疎化が進んできた。40年間で人口は半減し、現在3650人、高齢化率は57.4%と全国的にも高齢化が進んでいる。

こうした中、平成17年7月にNPO法人「がんばらまいか佐久間」が設立された。同年に



▲住民に人気の飲食店「いどばた」



▲NPOタクシー「がんばる君」



▲「ふるさとの森づくり」活動をするメンバーたち

佐久間町は浜松市に合併したが、地域のごとは地域でという自治精神のもと、地域の振興と相互互助を行い、住みよい新たなまちづくりを地区住民一丸で推進しようとする誕生したのが「がんばらまいか佐久間」であった。世帯の約7割、1270世帯が会員で、様々な活動を行っている。

同会は、理事会(理事長／和田光弘)の下に事務局、広報委員会、交流居住モデル事業検討委員会があり、活動の実務を行う7つの委員会(総務、保健・福祉、地域おこし、文化・スポーツ社会教育、環境づくり、女性、世代間交流)が組織されている。

主な活動には、県内登録第1号となる過疎地有償運送として、2台のタクシーを住民の足として運行している他、耕作放棄地を活用したそばの里づくり、地域住民の交流拠点として女性会員が運営する飲食店「NPOのお店いどばた」の開業等があり、敬老会や成人式等の交流会も会が主体になって実施している。

耕作放棄地の活用として行っているそば栽培は、全国から登録された「そばづくりパ

ートナー」と共に作業し、収穫したそばを手打ちして提供する「そば祭り」には内外6000人が来町する地域の一大イベントになった。

商店街の空き店舗を改修して女性会員が運営する「いどばた」は、地元の食材を提供する飲食店として好評で、一日40〜50人の利用があり、高齢者の交流の場にもなっている。平成19年から開始したNPOタクシー「がんばる君」は、現在2台が運行し、今までに延べ4万人を送迎してきた。また、交流移住モデル事業では、移住相談からお試し住宅へ入所、空き家の改修等を行い、現在までに12世帯23人が移住してきている。

他には、浜松市と連携して旧給食センターで行っているアフビの陸上養殖があり、順調な生育が期待されている。また道路脇の斜面にカシヤやマモを植栽する「ふるさとの森づくり」活動も男性たちの自主活動として実績を伸ばしている。

●NPO法人「がんばらまいか佐久間」

☎053-965-1100

http://www.npo-sakuma.net

# ふるさとの冠婚葬祭をプロデュース

特定非営利活動法人「ふるさと」

ながの しんしゅうしんまちちく  
長野県長野市信州新町地区

古くから地元のお寺や自宅で行ってきた葬儀だが、最近は葬儀を仕切る年長者がいなくなったりことや生活様式の変化等で、地域外の事業者へ委託するケースが増えてきた。年々空き店舗が増えている商店街にとって、葬儀に伴う料理や引き物等の調達が地元商店から減少することは、地域の活力が失われていくことにもつながる。

このような状況を危惧してきた旧信州新町の商店街の店主たちが、「地域のことは地域が支える」を合言葉に、NPO法人「ふるさと」を立ち上げ、冠婚葬祭事業や高齢者への配食サービス等を通じて、地域コミュニティの再生と商店街の復活活動を行っている。

旧信州新町は平成22年に中条村と共に長野



▲要望を把握、格調を重んじて設営した葬儀用の祭壇

市に編入合併した中山間地。20年間で人口はほぼ半減し、現在4800人、高齢化率は43・5%になっている。

商店街が衰退していくと町全体が活気を失っていく。平成14年、9人の事業者メンバーが任意団体を立ち上げて地元で冠婚葬祭の受託を目指し、16年にNPO法人「ふるさと」として本格的に活動をスタートした。中心メンバー9人は葬祭ディレクターの国家資格を取得し、また長野市からも火葬場施設「犀峡」とコミュニティ施設「水防会館」の指定管理者としての認定を受けた。

宗派の違いや各家庭の事情に合わせて、地元ならではのきめ細かい対応をすること、メンバーの誰でも速やかに対応できるシステムであること、さらに最近では大輪の花輪、希望する生花等、住民からの要望に商店が応えていけるようになった。これらが住民の信頼と安心を得るようになり、最近は結婚式のプロデュースも4件行っている。

他に、「ふるさと」では職員を1名雇って、



▲参列者用の会食席。参列者の語らいの場にもなる

高齢者の見守り支援の一環として、地元の商店が作った高齢者への食配サービスを行っている(月300食)。見守り支援では、欲しい食品や生活用品を商店から預かって届ける買物サービスも兼ねており、高齢化の進む地域の住民に喜ばれ、商店にとっても好評だ。

その一方で、葬儀の簡素化がみられる中で受注を維持していくことができるか、新しい人材をどう育成していくか、さらに商店の後継者育成等の課題もあり、メンバーたちのさらなる企画・運営に期待が寄せられている。

●NPO法人「ふるさと」 ☎0266-2622-2117  
<http://w1.avis.ne.jp/sibuya/furusato/furusato.html>



▲「ふるさと」のメンバーのみなさん  
▶上/高齢者への給食サービス事業として、弁当作りをする女性たち  
下/見守りを兼ねて高齢者宅へ弁当を配達する会員



# 古民家を歴史・文化・交流の場に

特定非営利活動法人「うちの館」

奈良県ごじょうし五條市

NPO法人「うちの館」が管理運営している登録有形文化財「藤岡家住宅」は、江戸時代より庄屋をしていた藤岡家の建物で、俳人藤岡玉骨たまね（明治41年生〜昭和14年没）の生家でもある。玉骨は本名を長和といい、初代長兵衛より六代目として大切に育てられたが、東京帝大を卒業すると官僚となり、のちに佐賀県、和歌山県、熊本県の官達（知事）を歴任した。同時に趣味で俳句をたしなみ、アララギ派の高浜虚子に師事して数々の句を発表、与謝野晶子ら歌人との交流も多かった。

そのため藤岡家には藤岡家歴代の書画や骨董品、玉骨の書物や俳人・歌人たちとの書簡や短冊等、膨大な資料が現存している。また



▲「藤岡家住宅」外観



▲子どもたちのスケッチ風景



▲子ども俳句教室風景



▲雛人形の飾付で集まったボランティアスタッフ

建物は、明治時代の町屋建設を語る貴重な造りで、大広間や来賓者のための和室、玉骨の書齋等があり、広い庭園もある。

現当主は、3年かけて家屋の保存修復を行った。同時に藤岡家に残されている歴史文化遺産の調査と保管、研究を行うため、田中修司前理事長を中心にNPO法人「うちの館」を設立、さらに民家の管理や接客を行うボランティア団体「家守倶楽部」を創設し、施設を市民の文化芸術拠点として開放していくことにした。

というのも、五條市には誇るべき自然や歴史



▲大広間



▲玉骨の書齋

●登録有形文化財「藤岡家住宅」管理法人 NPO法人「うちの館」  
☎0747-22-4013  
<http://www.uchinono-yakata.com/>

史文化的遺産が多数あるが、これらが市民の関心を高めたり、観光資源として活用される機会が減ってきていた。そのため、市民が文化財の保全や研究等に当たると共に、会場を研修会や、交流会、イベント等に開放して文化、歴史、芸術に関心を高める機会にしたいと「うちの館」を設置した。

地域の歴史文化をテーマにしたイベントには市内外から多数の人が訪れるようになり、特に玉骨記念俳句大会には全国から150名以上が応募してくる恒例の行事となった。句会、茶会、会食会（予約制）の会場としても人気があり、野外に設けたグラウンドゴルフ場はスポーツを楽しむ人たちの人気スポットにもなっている。また、小学生を対象にした見学会やスケッチ会などの課外授業も行われ、子供たちが郷土愛を醸成する機会になっている。入館料大人300円、子供200円、会場使用も可。

# 元気な笑顔でおもてなし

【真田いこい茶屋】

和歌山県<sup>く</sup>九度山町<sup>どやまちょう</sup>

地域の女性たちのボランティアではじめた「真田いこい茶屋」は、空洞化していた商店街に活気を呼び、地域住民の交流拠点となっている。観光客用に観光グッズや土産品等の開発販売、町内で採れた野菜や柿などの九度山の特産品、会員手作りの小物を販売している。人気のおもてなし弁当は、あらかじめ6個以上の注文があれば用意してくれる。平均年齢70歳以上のパワフルで人懐っこい



▲おもてなし弁当(手前から六文銭弁当、おっばい弁当、町石弁当)



▲上／六文銭弁当  
下／民家を改修して作られた「真田いこい茶屋」

女性たちが、「気負わず、無理をせず、出来る範囲で」といいながら、年間300日も開店している真田いこい茶屋は、今では九度山町の「顔」として親しまれ、町内外にその存在感を高めている。九度山町では、商店街の空洞化により、買物を近隣市町に依存している状況で、同時に過疎化と高齢化で地域のコミュニティが希薄化していた。このような状況を何とかしよう



▲メンバーの皆さん



▲特産品や観光グッズ等を販売、軽食も楽しめる店内

メンバーの活動はボランティア要素が強いが、継続してきた理由について、「仲間との信頼関係」「自分たちも楽しみながら地域貢献出来ること」だと言い、皆が気軽に集ってきてお喋りできる場所になっている。今後の課題は、担い手の育成と、おもてなし弁当の定期販売。そのためには働く人への有償化、持続可能な取り組みをするための組織化等を検討していくことが必要のようだ。

●真田いこい茶屋 ☎0736-54-9058

と平成19年に官民が協働して地域活性化に向けた事業を企画・実施する「九度山町まちなか活性化協議会」が組織された。この会に参加した住民クラブの女性有志15名が「行政に頼るだけでなく地域が元気になるためには私たちも何かしよう」と、平成21年6月に「真田いこい茶屋」を設立した。世界遺産も有する九度山町は高野山への入口に当たり、また真田幸村ゆかりの地として神社や寺、古い街並みも残っている。商店街にある空き家になっていた民家を町が改修して真田いこいの茶屋として活用した。現在10名のスタッフが交代で年間300日開店(原則木曜日が定休日)、町を訪れる人の観光案内所的な役割を果たすと共に、町の特産品や農産物も販売するミニ商店として役立っている。落ち着いた店内では軽食としてうどんやカレー、珈琲等が味わえるが、人気メニューは皆がアイデアを出しあって町内の食材を生かして作ったおもてなし弁当。「おっばい弁当」「六文銭弁当」「町石弁当」の3種があり、予約のあった人に提供している。地元食材がお洒落に変身した味わい深い弁当だと人気で、バスツアー客や老人会、各種会合等に注文がある。おもてなし弁当コンテストにも入選している。

# INFORMATION

## 全国過疎問題シンポジウム

### 2017 in さが

平成29年10月19日(金)～20日(土)

#### “人が輝く地域づくり”

～自発と誇りが地域を変える～

■全体会 / 佐賀市 佐賀市文化会館 大ホール  
10/19(金) 13:00～17:00

- ・平成29年度過疎地域自立活性化優良事例表彰式
- ・基調講演 山崎 亮 (studio-L 代表)
- ・パネルディスカッション  
「人が輝く地域づくり～自発と誇りが地域を変える～」  
コーディネーター /  
飯盛義徳 (慶応義塾大学総合政策学教授)  
パネリスト / 千綿由美 (むらつむぎ 代表)、山崎 亮 (studio-L 代表)、渡邊法子 (アイ・エス・ケー 合同会社 代表)、佐賀県過疎地域自立促進協議会会長
- ・交流会 18:00～19:30  
佐賀市・ホテルマリターレ創世 佐賀

■分科会・現地視察  
10/20(土) 10:00～16:30

#### 第1分科会(唐津市・相知交流文化センター)

- ・過疎地域自立活性化優良事例発表会  
コーディネーター / 宮口侗迪 (早稲田大学名誉教授)
- ・現地視察 (藤野の棚田・小松酒造 等)

#### 第2分科会(多久市・多久市中央公民会館)

- ・過疎地域自立活性化優良事例発表会  
コーディネーター /  
岡口直也 (法政大学現代福祉学教授)
- ・現地視察 (廃校を活用した多久市児童センター  
「あじさい」・多久聖廟、東原産舎)

#### 第3分科会(白石町・福富ゆうあい館)

- ・パネルディスカッション  
テーマ:地域を支える身近な移動手段  
～住み慣れた地域で暮らし続けるために～  
コーディネーター / 土井 勉 (大阪大学コミュニケーションデザイン・センター特任教授)  
パネリスト / 田島健一 (白石町長)、平野征幸 (特定非営利活動法人中原たすけあいの会代表)、前田弘次郎 (有限会社錦タクシー会長)、若菜千穂 (特定非営利活動法人いわて地域づくり支援センター常務理事)
- ・現地視察 (縫ノ池・新有明漁港)

#### 第4分科会(太良町・自然休養村管理センター)

- ・パネルディスカッション  
テーマ:地域資源を誇り、磨く。  
～自発と地域づくりの出発点～  
コーディネーター /  
平尾由希 (料理家・フードコーディネーター)  
パネリスト / 早津昌俊 (太良シトラス会会長)、本田 節 (有限会社ひまわり亭代表取締役)、山口成美 (有限会社シシュ代表取締役)、若松進一 (人間牧場主・年輪塾塾長)
- ・現地視察 (みかん狩り体験・道の駅太良 等)

## De POLA No.50

【でぼら】2017年

発行日 / 平成29年10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 FAX 03-3580-3602

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

編集 / 尚編集工房アド・エー

## 過去の過疎地域の様子をYouTubeで配信中

昭和47年以降の過疎地域の様子等をYouTube (過疎物語 | 全国過疎地域自立促進連盟) で配信中。下記表のほか各地域の取組なども配信しておりますので、ぜひご覧ください。



▲牛の世話をする諸橋さん(出雲崎町/S52年)



▲ホタテ漁をする若者たち(猿払村/S54年)

制作年度	タイトル	取材した市町村名(取材当時の旧市町村名)
S47年	過疎地帯(38分)	島根県匹見町/日原町/柿木村、鹿児島県下飯村、北海道足寄町、広島県戸内町、秋田県大森町、岩手県岩泉町
	過疎対策をめぐって(32分)	北海道赤井川村、島根県石見町、福島県下郷町、高知県三原村、高知県十和村、新潟県松之山町
S48年	過疎地の老人(30分)	長崎県富江町/玉之浦町、島根県六日市町、和歌山県清水町、長野県八坂村、北海道池田町/士幌町他
	出かせぎと過疎(33分)	青森県西目屋村、秋田県大森町/協和町/横手市、高知県大月町、鹿児島県大崎町
S49年	過疎への挑戦(50分)	島根県瑞穂町、北海道小平町、宮城県宮崎町、鹿児島県横川町、高知県北川村、秋田県雄勝町、佐賀県三瀬村、長野県木島平村、秋田県雄勝町
S50年	過疎への挑戦第2部(50分)	鹿児島県瀬戸内町、秋田県大森町、北海道大樹町、宮城県蒲谷町、山形県朝日町、高知県宿毛市、岩手県沢内村
S51年	過疎のむらにまつりの音を(50分)	愛媛県魚島村/中島町、青森県倉石村、北海道ノ国町、和歌山県美山村、石川県門前町、長崎県有川町
S52年	過疎地につくる一特産物と若ものたち(50分)	北海道留辺蘂町/北海道穂別町、新潟県出雲崎町、愛媛県内海村、鹿児島県山川町、岩手県江刺市、長野県南木曾町、熊本県大矢野町、愛知県下山村
S53年	過疎地のむらづくり(50分)	北海道藤岡町、山形県大江町、岐阜県宮川村/河合村、大分県安心院町、和歌山県龍神村、島根県石見町、福岡県大島村、宮城県桃生町
S54年	過疎地の若者たち(50分)	秋田県比内町、熊本県矢野町、徳島県神山町、福島県西会津町、北海道猿払村/陸別町、栃木県茂木町、岡山県富村、長野県泰阜村
S55年	過疎地の10年(30分)	島根県匹見町/石見町、秋田県大森町/雄勝町/大森町、和歌山県美山村、愛媛県内海村、北海道藤岡町/陸別町、宮城県桃生町
	過疎地に生きる老人たち(30分)	長野県小川村、宮城県高崎町、北海道浦幌町、愛媛県中島町、茨城県大子町、沖縄県竹富町
S56年	過疎のむらを支える(40分)	熊本県菊池町、北海道白糠町、大分県姫島村、静岡県春野町、岡山県西栗倉村、島根県吉田村
S57年	過疎地と都市の交流(40分)	大分県玖珠町、島根県羽須美村、広島県府中町、北海道清水町、新潟県赤泊村、福島県三島町
S58年	過疎地の地場産業(40分)	新潟県湯之谷村、北海道共和町/南茅渚町、岐阜県川上村、山形県朝日村、徳島県木頭村、宮城県綾町
S59年	過疎地のこどもたち(40分)	岩手県湯田町、岡山県奥津町/日生町、沖縄県多良間村、山梨県中富町
S60年	過疎地を支える一婦人たちのむらづくり(40分)	高知県吾北村、北海道遠別町、宮城県高原町、静岡県水窪町、山口県日置町
S61年	過疎地の産業おこし(30分)	北海道士別市、宮城県津山町、鹿児島県長島町
S62年	過疎地のイベントとむらづくり(30分)	島根県瑞穂町、奈良県川上村、山形県川西町
S63年	過疎地のむらおこし(30分)	北海道檜法華村、新潟県小国町、長崎県新島町
H元年	過疎地の学校はいま(30分)	鹿児島県坊津町、秋田県皆瀬村、和歌山県清水町
H2年	甦るふるさと	岩手県藤沢町、長野県栄村、宮城県諸塚村
	一過疎地の意識改革(30分)	
H5年	たおやかな矜持一歴史・文化を活力に(30分)	熊本県泉村、宮城県登米町、和歌山県日高・有田広域圏
H6年	広がれ ふれあいの輪(30分)	高知県橋原町、新潟県高柳町、群馬県川場村
H7年	出会い きらめく自然(30分)	山梨県早川町、石川県能登島町、岩手県岩泉町
H8年	ふるさと みつけた(30分)	福島県金山町/昭和村/三島町、新潟県入道村、三重県紀和町、和歌山県本宮町、奈良県十津川村
H9年	アートとの出会い(30分)	北海道洞爺村/虻田町/壮瞥町/生田原町、群馬県東村
H10年	歴史おもてなし一町並み保存と町づくり(30分)	岡山県勝山町、広島県豊町、愛媛県内子町
H11年	ふるさとを生かす	北海道洞爺村/虻田町/壮瞥町、福島県昭内村/三島町、宮城県登米町、新潟県高柳町、群馬県東村、三重県紀和町、和歌山県清水町/龍神村/本宮町、岡山県勝山町、広島県豊町、愛媛県内子町、高知県橋原町、熊本県泉村
	ふるさとに生きる(59分)	
H12年	森の贈りもの 川の贈りもの～自然を活かした地域づくり～	青森県西目屋村/鎌ヶ沢町、秋田県八森町/藤里町
H13年	川を活かす 里を活かす(29分)	島根県川本町/邑知町/大和村/羽須美村/瑞穂町/石見町/桜江町
H14年	海の幸 山の幸(29分)	千葉県和田町、埼玉県吉田町
H15年	星の里 山の里(29分)	福岡県矢野村/星野村
H16年	子どもたちに手渡す地域の未来(29分)	静岡県川根町/中川根町/本川根町

### 編集後記

▼最近の豪雨による災害を見ると、未曾有の雨量とはいえ、地域を取り巻く森林が危機的状況に有ることを痛感する。かつて私達は各地のブナ林や原生林がどうなっているかを検証するため奥地へ車で行ったが、地域の長老でもない限り森がどうなっているとか林道が走れるかを知っている人は皆無、「熊が出るから行くな」「山菜泥棒か」と非難された。皆が都市の方ばかり見て暮らし、自分の家の山林状況も知らず、杉や竹林、河川上流がどうなっている等に関心を持

たない。国有林、町有林等に足向ける役所関係者も皆無と聞く。今回取材した西栗倉村の「百年の森林構想」、先回り上げた長野県根羽村の水源と下流町村の交流、北海道下川村の林業行政等に学び直したい (A)

○訂正とお詫び / 「でぼら」49号P.2のタイトル「住民協働で地域の賑わい」に誤字がありました。(協働→協働) またP.8雲南市民谷地区の協議会役員の方の名前は、福島美幸さん、恵子さんではなく「福岡美幸」「福岡恵子」さんです。訂正しお詫び申し上げます。

# [DePOLA] Back Number (近刊号)

## No.42 新たなコミュニティの実践——農山漁村の再生



中山間地域の住民をサポートする(高知県仁淀町・越知町・いの町) スキー場跡地に森林を復元(長野県長和町)天草漁師の「ひと網オーナー制度」(熊本県天草市有明町)油屋・万屋・車屋を地区で運営(広島県安芸高田市川根)「元氣かい」集落応援プログラム(和歌山県田辺市)協力隊から起業・就業(北海道喜茂別町)[自然エネルギー利用]観葉植物栽培日本一(鹿児島県指宿市)環境モデル都市(高知県橋原町)女子大OB生の田舎暮らし&地域おこし(茨城県常陸太田市)村立おといっぴが美術工芸高校(北海道音威子府村)

## 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) 根の暮らしを明日へ繋ぐ(新潟県上市) 450人の子供たちの第二の故郷/暮らしの学校いだらぼっち(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.43 1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(北海道土別市朝日地区) 自家製レモンで大三島1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) 休耕地にしない! 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シ(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「こってりコトイけだ」(福井県田田町) 男鹿の魅力をパワーアップ、減農薬栽培と放棄水田の活用(秋田県男鹿市)パイオガスプラントの余熱利用、チョウザメ、マンゴークワ(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、北国街道今宿(福井県南越前町) 海の道・神々の島、杵崎市立「一支国博物館」(長崎県杵崎町) 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) 四ヶ村の棚田と折衝温泉で創るふるさとのにぎわい(山形県大蔵村) 主役は子供たち(福島県伊達市月鏡町) 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 森の染校・田畑の染校 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実学センター) 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「久米島紬」(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) 幻の手芸品「金唐草紙」の復活(福岡県築上町) トータル林業をめぐって(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(福島県二島町) 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、5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) 移住して行く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」(島根県松江市) 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[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[わらの大学]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/貴船庄二)

★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。