

地方と都市を結ぶホットライン・マガジン

DePOLA ^{でほら} 47

2016年



特集▼ソフト事業で 地域ステップアップ



[ソフト事業で 地域ステップ・アップ]

●特集企画に寄せて



▲福井県南越前町／今庄宿を見学する人に説明するガイドさん



▲青森県つがる市／地域ブランド作物の代表、つがるふじりんご



▲島根県奥出雲町／たたら製鉄を体験学習する小学生たち



▲秋田県男鹿市／放棄水田を活用してイチジク栽培



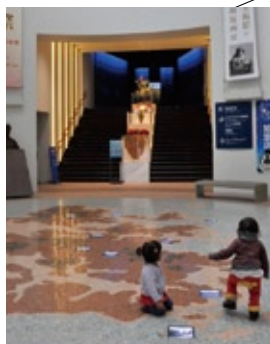
▲北海道鹿追町／バイオプラントの余熱を利用してマンゴー栽培



▲島根県邑南町／保育園児がご飯を炊いて給食の手伝い



▲山形県川西町／ライトアップした羽前小松駅



▲長崎県壱岐市／一支国博物館のエントランスホール



▲福井県池田町／まちの市場「こってコテいけだ」に設けられた駄菓子コーナー



▲山梨県笛吹市芦川町／地区のお母さんがほうとう作りを子供たちに教える



「でほら」今号は45号に次いで、ソフト事業に過疎対策事業債を活用している地域を紹介します。

過疎地域は、さらに人口減少と高齢化に直面し、財政的にも厳しい状況にあります。平成22年の過疎法改正により過疎対策事業債がソフト事業にも充当できるようになり、ソフトを含めた総合的な対策が講じられるようになります。 「地域医療の確保」「生活交通の確保」「集落の維持・活性化」「産業の振興」など、地域にとって将来の投資になるようなストックを生み出す事業を行うという認識が生まれています。ソフト事業は「補助金」から「補助人」へと変われるように、地域に最も必要な人材の確保等への充当が大きな特色になっているようです。ソフト事業に過疎債を活用する過疎市町村は年々増えてきています。それらの中から10市町村を取材しました。

人口が減り高齢化する中で、地域産業をどう活性化していくかの事例、地域の伝統文化を保全して地域資源として生かしていくための事例、地域の将来を担う子供たちの育成と移住者を確保していく事例等々。

今回特に感じたことは、窓口になる市町村役場の方が企画力と行動力を発揮して、住民と意欲的に連携していること、子供・若者たち、イターンした人たちが元気で、その地域が新しい可能性を創造しはじめたと感じられたことでした。

地球温暖化による猛暑や都市災害等が懸念される中、農山漁村の豊かな自然と風土、人々の和が、いかに大切に素晴らしいかを皆が感じ始めています。歌ではないが「もっ春です」、故郷はどこよりも輝いて、芽吹きの季節を迎えています。

特集/ソフト事業で 地域ステップ・アップ

●特集企画に寄せて——2

■地域 Step UP

●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——4

●人、モノ、想いが行き交う交差点 まちの市場「こってコテいけだ」

福井県池田町——8

●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——12

●バイオガスプラントの余熱利用で チョウザメ、マンゴー育成

北海道鹿追町——16



■子供と地域の元気プロジェクト

●全国が熱い視線を注ぐ 「日本一の子育て村」

島根県邑南町——20

●地場産業・伝統技術を継承する 小学生の「たたら体験学習」

島根県奥出雲町——23

●作って、食べて、歩いて、実感 山の暮らしをナビゲート

山梨県笛吹市芦川町——26



■歴史文化の保全・活用

●暮らしの中で、街並み保存と資源活用を 北国街道「今庄宿」

福井県南越前町——29

●海の道・神々の島—古代浪漫をいまに 苓崎市立「一支国博物館」

長崎県苓崎市——32

●駅舎は若者や町民活動の発信地 NPO法人「えき・まちネットこまつ」

山形県川西町——36

■INFORMATION 39

全国過疎問題シンポジウム 2016 in なら
[KENPOKU ART 2016] 茨城県北芸術祭
編集後記/奥付

「でぼら」とは——

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

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

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



●表紙写真

左上/山間部にある水田を見回る武田一雄さん(秋田県男鹿市)
右上/「一支国博物館」内の考古学資料保管庫に設けられたキッズ体験コーナー(長崎県苓崎市)
左中/バイオガスプラント・鹿追町環境保全センター(北海道鹿追町)
左下/まちの市場「こってコテいけだ」、広場に設置されたマルシェハウス(福井県池田町)
下右/国指定有形文化財、今庄宿「若狭屋」。保存活動グループの事務所兼喫茶店として活用(福井県南越前町)
中央/地域食品に認定された「ニシク塩糍鍋」(青森県つがる市)

▶無袋で太陽をいっぱい浴びたフジ
▼収穫期を迎えて見渡す限り黄金色の津軽平野。岩木山を望む



地域
StepUP
①

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

真つ平で広大な水田地帯が見渡す限り続く津軽平野。南北にメロンロードと主要幹線道が走り、水田地帯の先に市街地を形成、南部地平線に津軽地方の霊峰岩木山を望む。つがる市は豊饒な大地の恵みと地域の特色を生かしたブランド作物の生産が盛んで、美味なリンゴとふっくら艶やか津軽米に加えて、露地栽培のメロン、スイカ、トマト、ナガイモ、ゴボウ、ネギの8品目がブランド推進品目。これらを使った菓子や加工食品、グルメも数多く、食文化の一大宝庫でもある。

穂が地平線まで続く風景は、さぞ美しく壮観だろうと想像できる。
つがる市は平成17年に木造町、森田村、柏村、稲垣村、車力村の西津軽5町村が合併して誕生した市で、27年に10周年を迎えた。総面積253・55km²。北部は十三湖のある市浦、東部は岩木川をはさんで中泊町、五所川原市、西部は日本海に面し、約30kmの海岸が一直線に続く七里浜海岸があり、海岸部は広大な防風美林、縄文時代の数々の遺跡、動植物の宝



どごいまでも真つ平、広大な水田地帯

取材に伺ったのは11月上旬。収穫を終えた水田地帯は間もなく訪れる銀世界に向けて休眠の準備、リンゴもすべて収穫を完了してJAの巨大な倉庫で低温保管中であった。今回は、晩秋のつがる大地を訪れたが、水をたたえた新緑の水田地帯や見渡す限り黄金色の稲

庫である湿原が多数あり、全長約22kmに及ぶ「メロンロード」が走っている。そして南部は岩木山麓の自然を生かした滞在型リゾート施設のある「つがる地球村」で、5000人収容する野外円形劇場では若者向けイベント等で賑わっている。
市の中央部や東部は見渡す限り地平線まで広がる水田地帯で、面積は一つの町村面積に

▶つがる市ブランド認定の農産物。減農薬、露地栽培が自慢
(写真提供/つがる市経済部地域ブランド対策室)

も匹敵する112・87km²。圃場整備された水田では「つがるロマン」を中心とした米作が行われているが、最近では野菜、花き、豆、麦等の複合農業が盛んになっている。

この豊饒な大地も、かつては一面不毛の湿原だったそうで、先人たちの想像を絶する新田開発の歴史があったという。天正四年（1576）に津軽藩祖・津軽為信が葦が生い茂る湿原を開拓する事業に着手、以来4世紀の年月をかけて新田開発が行われた。岩木川の氾濫や飢饉、やませ等との戦いでもあった一方で、農家の人々は先祖から苦難の歴史を聞いてきたため、決して休耕田にせず活用してきている。

つがるの「食」を全国へ発信 ブランド化推進事業

つがる市は合併を機に市政の重点施策として農業振興に取り組み、農産物のブランド化を推進してきた。市場評価を高め、農産物の信頼性と地域所得の向上を図るため、平成18年度より市が独自に栽培基準等を定めた「つがるブランド」として8品目を認定した。

香り高い砂丘メロン、栄養たっぷりのりんご、ジューシーなスイカ、ふっくら艶やかなお米、甘いトマト、砂地栽培のナガイモ、しやしやしとしたネギ、香りと食感が自慢のゴボウの8品目。出荷品にはブランド認定であることを示すキャラクター「つがるちゃん」のシールを貼ることも多い。

トップブランドが糖度17度以上のプレミアムメロン。屏風山の砂丘地帯で栽培され、作付面積・収穫量とも全国のトップクラスを誇

っている。砂丘の乾燥した水はけのよい土壌と日照時間の長さ、昼夜の温度差が糖度の高いメロンを育てているという。スイカやトマトも同様で、津軽の自然風土と溢れる太陽の下で路地栽培した完熟したものが出荷されている。

市内を案内してくれたのはつがる市経済部地域ブランド対策室の嶋昂室長補佐。

まず、ブランドNO.1のリンゴ関連施設へ。つがる市は津軽リンゴの先進地で、市内には日本最古のリンゴの樹もある。すでに収穫を終えたリンゴはJA低温貯蔵庫で保管されてさらに熟成し、これらは選果場で厳しく選果され、首都圏へ出荷されていく。

訪ねた日は真赤な「サン・ジョナゴールド」を20名ほどの女性たちが選果し、出荷作業を行っていた。「サンとは無袋の意味で、太陽をいっぱい浴びて育っているのです、とても美味しいですよ」と係の女性が説明してくれる。リンゴが詰まった20kgもある木箱を軽々持ち上げてラインに乗せ、2、3人のベテランの女性たちが一玉一玉を手際よく選果する。それらは赤特32玉、特A28玉等に仕分けされ、段ボールに詰められていく。あまり大きすぎない方が上ランクだという。

この選果作業は昔から女性の仕事になっており、5、6年以上の経験を持つ人が多いとか「やりがいのある仕事で、休憩時間に皆とお喋りするのが楽しい」と語っていた。

外庭には選果からまれた不揃いのリンゴたちが積み上げられ、男性たちが別の工場に運んでいる。これらは果汁100%のリンゴジュースに加工される。



▲リンゴパイやりんごドーナツ等を製造する「ラ・ボンム柏」の女性たち



▲JAの選果場でサン・ジョナゴールドを選果する女性たち
◀収穫間近の富士





◀「にんにく塩糍鍋」の開発・販売に協力している「食事処しよう」の坂本店長

リングと同様に、トマトも完熟トマトジュースやゼリーに、ゴボウも二度焙煎した「ゴボウ茶」が健康にいい優しい飲物として人気を呼んでいるようだ。

リングの加工では「ラ・ポナム柏」の女性グループが作るリングパイやりんごドーナツ等が人気で、市内の各店で販売されている。農協の職員だった松橋悦子さんが、JAの施設を有効活用してリングの加工品を製造したいと、JAや女性たちに呼びかけ、平成14年に立ち上げた。5、6人でスタートしたが、家の事情等で今は3人になった。厨房設備を近代化したり、細部に作業しやすい工夫をしながら安定的な製造を続けている。藤田春美さんは「リング自体が甘くて美味しいので甘味を抑え気味にしています。週2、3日は焼いて店へ届け、空いた時間を利用してリングを煮たりパイ生地を作って冷凍保存するなど効率化をはかっています。お客さんが待っていてくれるので頑張れます」と語る。定番は生地にリングを練りこんだりんごドーナツと食べやすいスティック状と三角形のアップ

ルパイだ。

「にんにく塩糍」がヒット・グルメに

市では6次産業化を推進するため「食産業ネットワーク」を組織し、商品開発や研修等を行っており、商工会の高嶋弘行振興課長が推薦してくれたのが「にんにく塩糍鍋」^{しおひめなべ}。一昨年のグルメ・コンテスト1位に選ばれた新開発商品とそれを使った料理で、今ではレストランでも人気メニューの一つになっており、市内6店で食べられるという。

その一つ、「食事処しよう」へ出かけ、「にんにく塩糍鍋」で一足早い昼食を摂らせていただいた。

店長の坂本章蔵さんは、東京の赤坂や新宿の和食料理店で8年間修業したあと5年前に地元でUターンして空き店舗を改装して開業した。「にんにく塩糍鍋」をメニューに加えるに当たっては、坂本さんの知り合いの東京のホテルシェフに何度かアドバイスをもらう等、メニュー化を推進してくれた人でもある。

地元の野菜、キノコ、豚肉や鶏肉がたっぷり入った熱々鍋で、にんにく塩糍を加えていただくというもの。「にんにく塩糍を加えることで、味にコクが出てきます。お客様の好みがあるため、当店では別に用意したにんにく塩糍を入れてもらっています。体にも良く臭みもほとんどないので、女性にも薦めたい料理ですね」と坂本さんは言う。

ネギ、キャベツ、ゴボウ、ニラ、キノコ等の野菜に地元産の鶏肉、豚バラ肉がたっぷり入った土鍋とにんにく塩糍、ご飯、漬物が運ばれてきた。それで一人前1000円とお安

い。鍋料理には昆布と鰹節でしつかり出汁を取るといふ坂本店長のこだわりが効いていて、大変美味しい鍋だが、スプーン一杯ほどにんにく塩糍を加えると、さらに味にまろやかさが出て、体が温まる感じがする。「うどんを入れてくれとか、ご飯を入れて雑炊にしたい」というお客さんが多いです。当店では黒滝農園製の熟成にんにく塩糍を使っています」と坂本さん。

満腹になったところで、「にんにく塩糍」を開発・商品化した黒滝農園の黒滝真希子さんを稲垣町にある自宅へ訪ねた。

大きな母屋の脇には倉庫や加工所が数棟建ち、手入れされた庭木や花が美しい。昼食を終えて休憩中ということだったが、通された居間の豪華さ、そして現れた真希子さんとご主人の彰さんの若々しく格好よさにびっくり。市内でもトップクラスの大規模専業農家で、水田は借地を入れて45haを耕作。他に転作で大豆、麦等も大規模に栽培、ニンニクだけで1.5町歩栽培している。

「にんにく塩糍は自家製の米を発酵させ、ペーパースト状にしたニンニクを混ぜ込んで熟成したもので、当家长伝の調味料のひとつです。これを一般の方にも味わってほしいと提案したんです」と真希子さんは言う。

▶豚・鶏肉・野菜がたっぷり入った熱々鍋に、にんにく塩糍（黒滝農園製）を入れる



▶にんにく塩糍や発酵した黒にんにく等を考案、発売する黒滝さん夫妻



加工所へ案内してもらった。整理整頓された室の棚にはにんにく塩糍を詰めたガラス瓶が並んでいる。保健所の指導で瓶詰めだけは業者に委託しているが、お洒落な瓶やセンスのいいラベルは真希子さんがデザインしたものだ。もう一つ人気の商品が「黒にんにく」。大粒のニンニクを長時間加熱して発酵させたもので、琥珀色になった粒は臭みもなく羊羹のように美味である。新聞等で高価な健康食品として売られているものと同じと思われるが、黒滝農園では一袋7〜800円でスーパーへ出しているのだ、たちまち完売らしい。帰路の前にこの珍味を買い求めたいと大型店へ立ち寄ったが売り切れであった。農業を楽しみ、農産物の加工にも夢いっばいの黒滝夫妻には、従来の農家のイメージが全くない。大学を出た25歳の長男も就農したそう、農業経営の未来を彷彿させてくれたひと時であった。

「つがるブランド」で高校生と交流

午後3時から青森県立木造高校の生徒とつがる市職員が「つがる市の未来について意見

交換する」授業があり、高校へ出かけた。市役所から徒歩10分ほどの距離にある歴史の古い総合学科高校で、約560名が学んでいる。昨年、生徒たちが市庁舎に来て市長らと意見交換したのを機に、今年は市の各部の職員が学校を訪ねて、生徒から直接質問や提案を聞くことになった。

私たちが訪ねたのは「地域ブランド」をテーマにした教室。1年生約20名が参加し、あらかじめ生徒が作成した質問や提案について、農林水産課の工藤睦郎課長補佐らが回答するというカリキュラムが行われていた。

農業が好きだが食べていけるか心配、就農を希望する若者対策について知りたいという生徒の質問には、「つがる市では農家の規模も大きく機械化も進んでいて、十分経営していけると思う。若い人が農業を後継していくことが大切で、農業の将来性も広がる。新規就農や後継者には、青年就農給付金事業として年間150万円を5年間給付している。平成27年からの4年間で35人が新規就農した」と工藤補佐。

主要な農産物については「力を入れてるのは『つがるブランド8品目』のコメ、メロン、スイカ、リンゴ、トマト、ネギ、ナガイモ、ゴボウ。特にメロンとスイカについては市長が首都圏でトップセールスを展開している」と回答。この他にも、廃校の教室を活用してサニールタスや茸類を生産販売する企業の誘致を検討していることや、水産業ではマコガレイの稚魚を放流して育てる漁業の取組み等を行っていることを説明した。

この企画を考えた長谷川葉子先生は、「生徒

▼つがる市ブランド対策室の職員と語り、意見を述べる青森県立木造高校の生徒



にとつては地域のことに目を向けるいい機会、行政の方も、若い人が地域や農業をどう見ているかを知ることができると思います。生徒の要望では、冬場も働けるところが少ない、地域に残りたいが雇用の場が少ないという声が出ました。このような機会を増やして、生徒が自分自身で地域のことを考える力を身に付けてほしいと願っています」と語っていた。

文／浅井登美子 写真／小林恵

●つがる市経済部地域ブランド対策室
☎0173-42-2111
<http://www.tsugarubrand.jp/>



▲「こっこてコテいけだ」の外観。右は、おもちゃハウス「こどもと木」

「あたりまえがふつうにあるまち」をコンセプトに、生ごみを堆肥化して有機野菜を栽培する「食ウターン事業」を始め、おばちゃんたちが主役の「百匠一品」活動等、元気なことが当たり前という発想で地域おこしを進めてきた池田町。そんな町民の心意気を反映してオープンした市場「こっこてコテいけだ」は、土日ともなると町外からも家族連れが多数出かけてきて大賑わい。当たり前を日々レベルアップしていく牽引役が特命政策課。溝口淳課長が休日を返上して町内をガイドしてくれた。

「こっこてコテいけだ」は、池田町唯一の観光物産施設として、平成24年7月にオープンした。町が長年取り組んできた有機栽培のお米や野菜、加工品を販売すると共に、レストランを併設して、町内の食材を使った料理をバイキング形式で提供している。名前の「こっこてコテ」は、町の産物を何でも取り揃え、他にも住民生活に必要なものが沢山揃っている店であることから、杉本博文町長が名付けたというが、通称「コテいけ」「こてコテ」と呼ばれている。池田町の「ひと、モノ、想いが行き交う交流交差点」にふさわしく、土日ともなると店も広場も午前中から



▲駄菓子コーナーにはいつも子供の姿



▲出来立ての惣菜が沢山並び、特にイワナの炭火焼きが人気 下/レストラン「むらの食堂」



ブックや駄菓子コーナーもあるよ



人、モノ、想いが行き交う交差点 まちの市場「こっこてコテいけだ」

福井県池田町
いけだ ちょう

人々で賑わっている。

地元産の大杉を何本も柱に使ったユニークな2階建て建築で、総工費1.3億円を投じて建設された。店舗面積は飲食スペースと厨房を含めて240㎡あり、2階は事務所。

店舗では、取れたての野菜や果物、厨房で作ったばかりの惣菜、日用品等がところ狭しと並んでいる。ユニークなのは、入口右手にはいま売れている図書や雑誌を並べたブックコーナー、その奥に「駄菓子屋さん」コーナーがあること。広くはないが、懐かしく新しい駄菓子をぎっしり並べた棚には、子供が自分の目線で見取れるようにと踏み台も用意されている。お年寄りを伴った子供がまぎ行くのがここで、孫が一個10円20円という菓子や飴等を実剣に選ぶ姿をお年寄りは嬉しそうに眺め、そのあと焼きたてのイワナや惣菜、食品を買い求めてレジへ。「このものは何もかも美味しいんです」と老人夫妻は言っていて、アイスクリームを注文してカフェテラスへ移動して行った。

椅子やテーブルを配した外の広場（「いけだマルシェコーナー」）が「交流差店」にふさわしく、またまた楽しい。2つの並べて設置された小さなお店は、住民が自由に応募して出店できる仕組みになっている。

訪れた当日に出店していたのが、長尾農園の夫妻が営む珈琲店。珈琲豆の種類も多く、煎立ての美味しい珈琲が自慢。大阪で喫茶店を営んでいたが約20年前に農業がしたいと池田町にイターソンした。隣りには主婦グループ「あざみの会」のお母さんが交代で営業する「きび団子」の店があり、時々メニューを変

えて出店している。

玄関出入り口脇には、生ごみを回収して堆肥に活用してきた池田町にふさわしく、資源回収用のエコボックスも設置されていた。

昼近くになると、「むらの食堂」と名付けられたレストランが親子連れで賑わってきた。カレーやそば等もあるが、メインは煮物や唐揚げ、卵焼き、漬物等のお母さん手作りの一品料理。小鉢小皿に載った惣菜はおふくろの味に創作性を加えて調理され、それに池田町自慢のご飯とみそ汁を添えていただく。美味しくって価格も手ごろのため、人気を集めている。「コテいけ」で待っていてくれたのが、池田町特命政策課の溝口淳課長。

「コテいけ」は町が委託した三セクの会社「まちUPいけだ」が運営、現在パートを入れて10人が働いている。住民の雇用の場としても貴重だが、農家にとっても新鮮野菜等を余すことなく売る機会となっている。運営会社の補助や委託料等には、過疎債が財源に使われたが、「過疎債の元利償還金の70%には普通交付税措置があり、実質的には30%の自己負担で済みます。これほどありがたい制度は他にありません」と溝口さんは言う。

さらに溝口さんは、「売り上げは初年度が年間6000万円ほどでしたが、今では1億円に届きそうです。総工費1.3億円は決して高くはなかった、これからも、観光情報発信の拠点として、同時に池田住民の暮らしを支える貴重な施設としてしっかり機能していくはずです」と語った。

ところで、溝口さんの特命政策課というネーミングについて聞くと、総務政策課から分

置された部署で、町が進める重要施策を担当しており、溝口さんら3名、地域おこし業務に9名が携わっているという。溝口さんは、奈良県出身で東京からイターソンした

と言うが、詳しく聞きただすと、京都大学を卒業して霞が関の農林水産省に5年勤めたあと、もつと現場を見たいと退官して平成11年に池田町役場に就職したとのこと。以来、食イターソン事業をはじめとする、さまざまなまちづくり



▲「コテいけ」の屋外に置かれた2棟のマルシェハウス
▶「あざみの会」グループが売るきび団子



▲土日になると「むらの食堂」はいつも満席に



関係の仕事に携わるなかで、「コテいけ」事業などの企画・運営等を担当してきた。

循環保全型農業で「百匠一品」活動

池田町は福井県の東南部に位置し、岐阜県に接する総面積194・72km²の町で、91・7%が山林。

足羽杉の産地で、ブナやミズナラ等の広葉樹も多く、九頭竜川の水系足羽川の水源地でもある。日本の自然100選の冠山、日本の滝100選の瀧双ヶ滝、樹齢1200年の大杉がそびえる須波阿須疑神社等、緑豊かな自然郷。人口は約3000人、高齢化率は40・3%で、典型的な中山間地域でもある。基幹である農業を活性化したいと、一つ一つは小さいが結集すれば大きな力になると「百匠一品」活動を推進してきた。

まず農家自身が誇りを持って栽培し、消費者に喜んでもらえる野菜を作ること。化学肥料に頼らないで豊かな土作りをするため、約100人からなるボランティア団体「環境Uフレンド」が生ごみを回収して、堆肥製造施設へ運ぶ。もみ殻や牛糞等と混ぜて発酵させた「土魂壤」と呼ばれる堆肥を製造、それらを使って栽培した野菜は、認定を受けて「ゆうき・げんき正直農業シール」が張られ、農産物に付加価値を高めた。

平成11年には福井市のショッピングセンターの一角に池田町の農家が産直野菜や加工品を販売する「こっぽい屋」(ありがたいの方言)

という店を開設した。消費者に好評で、売上げは年々増加し1億3千万円になった。今では店舗も広くりニューアルされ、池田町の情報発信センターとしても機能している。「百匠一品」活動は、全住民を巻き込んで無農薬・減農薬米作りや生物多様性を高める水田の保全や河川作り等にも活かされ、池田町は循環型農業の町、水と土を守る環境保全の町として知名度を高めている。

子供や若い世代が遊びにやってくる

「こっぽい屋」の隣には、おもちゃハウス「こどもと木」というお洒落で楽しい館がある。地元の木材で作られた建物で、ハイハイする幼児から小学生までの子供たちが大勢来て自在に遊んでいる。広々とした空間は木の香りと温かさに溢れている。椅子や滑り台、池田町の広葉樹で作った木の玉プール、高さ1・5mのウッドクライミング、休憩できる個室等が配置されている。おもちゃの一部は木製玩具の先進地であるデンマークやスエーデンから取り寄せた。

入館料は子供200円、大人100円。そのため、親たちの姿も多く、みなが寛いでいるように見える。入口付近には絵本や赤ちゃんグッズも置かれており、「こんな素敵な絵本もあるんですね」と若いお母さんが絵本を熱心に見入っていた。

「こどもと木」は、子供たちが年間を通して集まって遊べる場所を提供したいと建設されたが、同時に木のぬくもりに触れ、木を好きになってほしい、そして森にも興味を持ってほしいという池田町の強いメッセージでもあ

▼おもちゃハウス「こどもと木」で遊ぶ子供と家族たち



ると、溝口さんから説明があった。

それにしても、子供や若い夫婦の姿が大変多く、福井市から来たという親子もいる。「池田町」中高年の訪れるまち、というイメージはなくなりつつあります」と溝口さんも少し驚いた様子。

続いて案内してくれた



▲おもちゃハウスにある様々な玩具



▲ファームハウス・コムニタ



▲足羽川渓流遊びの拠点「モクモクハウス」

のが、池田町の自然景勝地と現在建設中の「ツリーピクニックアドベンチャー」だった。

新しい「森遊び」を提案する

町の東部を流れる足羽川沿いは、変化に富んだ溪流と豊かな森があり、数々の観光スポットがある。急流を下るアドベンチャーボート場、穏やかな流れで子供も溪流遊びができるふれあい橋、シラクチカズラを編んで作った全長44m、高さ12mの溪流にかかる吊り橋と水車小屋等があり、その周辺には蕎麦道場、農業体験ハウス、温泉等の施設がある。

その奥にあるのが志津原キャンプ場を拡充させて建設中の「ツリーピクニックアドベンチャー」である。緩やかな斜面に樹齢百年以上の手入れされた大杉が茂る森で、その幹の中程を固定して細い梯子でつなぎ、数十本の杉を回廊するというアドベンチャー施設である。高さ5〜10mに設けられ、全長315mあるというスリル満点の回廊だ。風が吹いたり、乱暴に歩くと、橋はゆらゆら揺れ、狭い通路で人と人が交差する戸惑いもあるだろう。設計・施工関係者が雪の季節の前に施設を完成したいと作業をしていた。東京から来町

して2年間溝口さんや特命政策課のみなさんとプランを重ねてきたプロジェクトアドベンチャージャパンの前田八郎さんは「日本にはまだこのような森の冒険パークはほとんどないの
で、完成が楽しみです」と言い、溝口さんは「利用者には安全ベルトを着用してもらうため危険性はありませんが、当初はかなり緊張するでしょう。その緊張感やスリルに挑戦することを通じて、木の魅力を存分に感じてもらいたい。その後は、森の中でゆっくりくつろいでいただけるよう、珈琲スペース、バーベキューハウス、キャンプ場も設置します」と言う。入場料は安くはなさそうだが、五感を使って全身で挑戦することで感性を磨く場となり、森が身体の一部のように感じられることだろう。地上から眺めていた杉木立や空だが、地上数メートルを散歩することで、身近に木々の生命にふれ、森の風や太陽、野鳥のさえずりを肌で感じることに違いない。

そのあと、町へ戻る途中、棚田の上に立つファームハウス・コムニタを見学した。農業体験や農村交流ができる宿泊施設で、地元食材をたっぷり使った田舎料理が人気とか。「コテいけ」で売られるクロワッサンはコムニタが早朝焼いたもので、ファンが多い。近くには溪流温泉「冠荘」、そして町の中心部に近い幹線沿いには、U・イーターン者に人気の真新しい木造住宅群がある。

「あたりまえがふつうにある町」を宣言している池田町だが、ひと味もふた味も違うユニークな施設と元気な人々が暮らす町であった。それを「当たり前」という池田町に脱帽である。

文／浅井登美子 写真／小林恵



▲4月オープン「ツリーピクニックアドベンチャー」。高さ5〜10mのスギの木にかけたコースを回廊する。役場特命政策課の溝口さん(左)と工事責任者の前田さん



▲アドベンチャーボートや川遊びが楽しめる足羽川溪流
▼スリル満点かすら橋。渡ると水車小屋やそば道場がある



男鹿の魅力のパワーアップ 減農薬栽培と放棄水田の活用

秋田県男鹿市



▲山間部の水田で減農薬米を作り、里山の環境保全にも熱心に取り組む武田さん

なまはげ、ハタハタ、7000万年前の海底や大地の歴史を今に語るジオパーク認定の海岸、温泉郷等々で注目される男鹿半島だが、中央部には豊かな水田地帯や棚田があり、男鹿米が「男鹿グルメ」を支えていることはあまり知られていない。農業人口の減少と高齢化で耕作放棄が

増えてきた市では、男鹿米のさらなる減農薬化と転作活用に力を入れ、地産地消を進めている。内陸の農業地区を歩いた後は男鹿半島を取り巻く海岸へ。海と大地の成り立ちがわかる岩場や海岸、火山地帯等があり、男鹿市内だけで7箇所が男鹿半島・大瀧ジオパークに認定されている。

なまはげに迎えられて

秋田市から車で約40分、旧八郎潟の入江に当たる橋を渡ると男鹿市で、15mもある巨大ななまはげ立像が迎えてくれる。古くから信仰の対象として神事や催事に登場してきたなまはげは、大晦日の夜に各家を回って家内安全を祈願し、2月には柴灯まつりが盛大に行われ、みちのく五大雪まつりとして人気を集めている。なまはげ館や伝承館も開設されて、男鹿市の観光目玉になっている。最近では、怖そうだが、思いやりのある優しい男鹿の男性たち〴〵のシンボルで、豊富な山海産物をパワフルにサービスする食文化の象徴になっているように思える。

市街地と海洋関連の企業等で賑わう船川港にある男鹿市役所の企画政策課を訪ねると、課の横のコーナーに「男鹿なまはげ分校」と



右／男鹿市入口に立って観光客を歓迎する15mのなまはげ巨像
左／男鹿は樺の自生地、群生地や手入れされた公園、巨樹等を30カ所推薦している(国土交通省半島振興室)

いう看板とデスクがあった。秋田大学が本校で、分校の男鹿市では地域問題をテーマにして研修や調査等を行っているのだという。

以前男鹿にきて民宿に泊まった時、部屋に沢山のなまはげの面が飾られていて、落ち着かなくて殆ど眠れなかった経験がある。だからなまはげにはやや食傷気味で、最近、女性ら新たな観光客用に「椿の里30選」をPRしはじめたことに大賛成である。

市内には海岸沿いにやぶ椿が自生しており、樹齢500年の巨樹や、手入れされた椿の庭花々が見事な森、椿の北限地として国の天然記念物に指定されている能登山群落地等がある。能登山には約8500㎡内に590本が自生しており、見ごろは4、5月。やぶ椿は九州や四国、沖縄等の暖冬の地に自生していることから、男鹿半島は対馬海流の影響を受けて、意外と暖かい半島なのである。

減農薬米を学校給食や地域の食卓に

早速、岩谷一徳副主幹と天野秀一主席査察の案内で、男鹿中山町地区で減農薬米を栽培する武田一雄さん(60)の田圃を訪ねた。両側に雑木林がある山間の水田で、なだらかな丘陵地を生かして数枚の田が続く、のどかな里山風情にあふれている。総面積は1町1反歩ほどあるが、現在この水田を耕作しているのは武田さん一人だという。

「40年前に数人の仲間と開拓して車の入れる道路も作ったのだが、皆辞めてしまったので、道の草刈から周りの森の手入れまで全部一人でやらにゃいかん。稲作りより、水路や道の



▲山間部の田で語る専業農家武田さんと男鹿市農林水産課武田主幹

整備、森の手入れなどの作業に手間がかかりとります」と武田さんは言う。

水田で待っていてくれたのが農政ひと筋、農家の信頼が厚い武田誠農林水産課主幹。

「ここは南側が雑木林で、樹木が年々高く伸びているので、日影が増えて、米の成長にバラツキが出てきた。そのため、飼料米の栽培に切り替えるように提案しました」と言う。それに対して武田さんは「農薬をできるだけ減らし、安全でおいしい米を作ってきた。手間は同じなので、飼料米にするのは残念だったが、牛豚にも安全なお米が必要。主幹から転作への助成制度や、飼料米の場合は一般米との差額代を補てんされることを聞いて転作しました」と苦笑した。

武田さんは数少ない専業農家で、代行耕作を含めて10・1haを減農薬栽培している。男

鹿市全体では124haの水田が「50%減農薬」栽培をしている(H25年)。

減農薬栽培については、「もともと山間の水田だから農薬を空中散布したことはない。藁や落ち葉をしっかりと入れられて病害にも強い土壌づくりをしています」と、自信のほどを感じさせる。市では減農薬米の地産地消をめざして、学校給食や旅館、レストラン等での使用を推進している。また、18歳未満の子供を持つ家庭に「子育て応援米」として1人10kg分の新米を支給している。

一方、専業農家の減少対策として後継者育成事業に着手、新たに農業をめざす若者を募集し、研修期間中の手当てを市が支給する制度を設けた。その結果、武田さんの住む集落では、勤めを辞めて農業を専業でやりたいという29才の青年が現れ、来春から武田さんの下で働くことになった。「ここは山間の小さい田圃だが、自然があつてホッとすね。春には山菜、秋にはキノコがいろいろ採れて、野鳥も沢山やってくる。農業青年には農業の楽しさも教えたい」と語る武田さんの言葉が印象的だった。

田圃を転作してイチジク栽培

北浦野村地区の高台で田圃を転作してイチジク栽培を手掛ける小林文生さん(59)を訪ねた。市内の木材会社に勤めながら水田も耕作してきたが、5年前に休耕していた2haの田をイチジク畑に転作した。

「JA秋田みなみの指導でイチジク栽培を始めた人が市内に3人います。県南で本格的にイチジク栽培をしている人がいるので、そこ



◀小林さんが栽培したイチジク。出荷は終了したが、木にはまだ沢山の実が残っている。小粒だが、甘露煮にするととても美味しい

▶植物の育成が好きな小林さんは、イチジクの苗木の育成や剪定、雪の前の手入れで毎日畑へ
▼野兔に幹をかじられないようビニールを巻く



てたり、実のなるように剪定したりすること。植栽を楽しんでいる気分です」という。

ホアイトゼノアという品種で、昨年から実をつけ、一部をJAへ出荷した。市販できないものは奥さんの協力で煮てジャムにしたところ、自然の甘みとプチプチした歯ざわりが絶妙で、近所の人にも好評だという。

今では50本が立派に育ち、春に剪定、夏か

へ見習いに行つて勉強しました。ここは高台なので水はけが良く、日当たりも良好で、イチジク栽培に適しています。何よりも楽しいのは挿し木をして苗木を育

ら秋にかけて収穫、最後に野兔対策用に主幹をしつかりビニール等で巻くのだと、小林さんは楽しそうに語る。

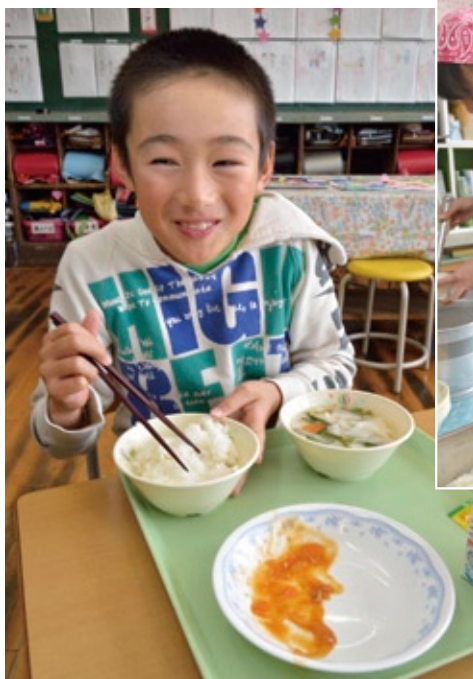
美味しい給食タイムだ——

地元の新鮮で安全な食材を使った学校給食を写真に収めたいとお願いして、船川南小学校を訪ねた。船川港の段丘の住宅地にある昭和34年に開校した小学校で、手入れされた庭に木造平屋建ての校舎が建っている。玄関を入ると、磨き上げられた広くて長い廊下があり、建物は古そうだが、懐かしくほっとする



▲船川南小学校2、3年生の教室。給食には机を丸くして、お喋りをしながら楽しくいただくのが外国人先生の方針

▼▶ご飯をモリモリ食べる児童を推薦してもらって「ハイ・ポーズ」。スポーツが得意な男の子たち



雰囲気だ。

「昔と全然変わらない、懐かしいな」と、案内してくれた岩谷さんがつぶやいた。岩谷さんの母校だそうで、改修を何度も行ってきたが、耐震性に問題があるとして、今学期末の平成28年3月に閉校することになった。4月からは船川第一小学校と統合、一部はバス通学することになる。

船川南小学校の児童数は現在43名。使い込んだ教室には子供たちの絵画や書などが心おきなく飾られている。

12時のチャイムがなり給食時間となった。

●男鹿市総務企画部企画政策課 ☎0185-24-9122
●男鹿半島・大瀧ジオパーク ☎0185-24-9104 <http://oga-ogata-geo.jp/>

玄関に給食センターから保温器に入った料理が届けられ、各学年の当番が受け取りに行く。今日のメニューはご飯にワンタンスープ、中華風炒め物など。円形に机を並べた2、3年生の教室で、「いつもご飯を二杯は食べるよ」というスポーツ少年らを撮らせてもらった。

7000万年前の時空世界へ 男鹿半島・大潟ジオパーク

男鹿半島は昭和48年に1市単独で国定公園に指定されているが、さらに平成23年に男鹿半島・大潟ジオパークとして認定を受けた。

男鹿の海岸にはいたるところに海底から隆起した岩や火山活動で誕生した地層、風雨で浸食して出来た奇岩等があり、また内陸部にも2万年前に噴火した火山地形を残す寒風山と湧水群があり、これらが人工の大地である大潟村と共に日本ジオパークに認定された。



▲男鹿みなと市民病院には各地区から巡回してきた市営バスが次々と来て、発車していく。市ではほぼ全地区でバスを定期的に運行するようにしており、バス会社に運行に関わる経費の一部を過疎債で充当している

男鹿半島では、まだ恐竜がいて大陸の一部だった9000万年前の最古の岩石が分布する入道崎、3つの目潟と戸賀湾を望む八望台、ゴジラ岩で知られ釣りの名所である潮瀬崎、2000万年前の火山灰や火山礫が堆積した館山崎、海の生物の化石が見られる西黒沢海岸・鶴の崎海岸、貝化石と植物化石が交互に地層を作っている安田海岸、2万年前に噴火した火山地形や豊富な湧水群が楽しめる寒風山・瀧の頭湧水の7地区がジオパークに認定されており、歴史や地理に詳しい認定のガイド員は30名。各地にあるジオパークの中でも、恐竜のいた時代や地球誕生のメカニズムを知ることが出来る貴重な場所が多数あるのは男鹿市がトップであろう。

その海には12月になると大量のハタハタが押し寄せてきて、海の恵みを与えてくれる。そして、優しくたくましい男鹿の男衆がなまはげに変身して家々を回り、家内安全と五穀豊穰を祈願する日がやってくる。

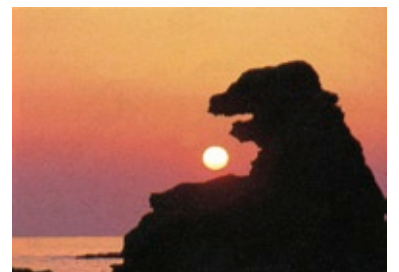
なお、一つ目の「おが減農薬栽培実証事業」は、減農薬米の栽培を標準化して「環境に優しい、売り切る米作り」を推進すること。「50%減農薬の米」栽培に取り組んだ農家には10ha当たり1万円の補助金を交付、平成25年度には124haが作付けされた。二つ目の「耕作放棄地水田等利活用促進事業」では、農地を再生して新規作物を栽培する農家に10ha当たり5万円を交付、平成25年度には42・6haが作付けされた。その他、ジオパーク推進事業、市営バスの運行助成等を含めて約9800万円の過疎債が充当された(平成25年度)。

文／浅井登美子 写真／小林恵



▲男鹿半島の北部にあり、夕日鑑賞のスポットとしても人気の八望台。眼下に広がる火山湖は国指定天然記念物に

◀▼自然の彫刻美術館と称される潮瀬岬。市街地にも近く「ゴジラ岩」が人気





▲マンゴー栽培を見学する瓜幕小学校の児童たち

地域
StepUP
④

バイオガスパラントの余熱利用で チヨウザメ、マンゴー育成

北海道鹿追町
しかおいちよう

大規模酪農家が多い
農業と観光の町

鹿追町は十勝平野の北西部、大雪山国立公園の南麓に位置し、総面積は404・70km²を占め、うち全体の約30%の119・79km²が農地面積。一戸当たりの耕地面積48・8haは北海道平均の27・1haに比べてもかなり大きく、また一戸当たりの乳牛飼育頭数183・1頭

は道平均113・2頭、十勝地区平均145・1頭に比べても規模が大きい。生乳は年間約10万トン生産され、鹿追町の農業産出額の半分以上の割合を占めているという。

十勝地方は北海道の中では比較的降雪が少なく気温も穏やかだが、11月中旬に吹雪が全道を襲い、十勝地方も30cm以上積雪した。鹿追町も一面の銀世界で、地平線には大雪山系が真っ白い雄姿を見せている。その麓には、13種の温泉が楽しめる「かんの温泉」、原始の森に抱かれた然別湖畔には北海道を代表する温泉地があり、これらを含めた鹿追町全体が平成25年に「とちか鹿追ジオパーク」に認定された。

◀一面の銀世界になった鹿追町酪農畑作地帯、東大雪山系を望む



ひと足早い降雪で銀世界になった鹿追町で、鹿追町環境保全センター内にあるバイオガスの余熱を活用したマンゴーハウスは春のように暖かく、チヨウザメ飼育施設では大小1000尾のチヨウザメが元気に泳ぎまわっている。町内の

乳牛約3000頭のふん尿と町内から出る生ごみを処理して、有機肥料と熱、電気に変える国内屈指のバイオガスパラントは、環境保全と農業の振興、地域に新しい産業を創出するシステムとして全国から注目されている。



▲鹿追町環境保全センター入口にある消化液貯留槽。ふん尿を積んだコンテナが帰ってきた



▲トラックスケールで重量を測定する。見学する農家の人達
▼ふん尿は原料槽に投入されて攪拌、発酵槽に送られる



鹿追町環境保全センターは役場のある市街地から約4kmの東部酪農畑作地帯にあり、周囲を雑木林に囲まれた広大な敷地の中に、数個の建物が立ち並んでいる。入口右手に円形の貯留槽が3基あり、その奥にバイオガスパラント、堆肥化プラント、コンポスト化プラント等の施設があり24時間体制で稼働中。道路をはさんで、左手にはバイオガスプラントの余剰熱を活用したマンゴーハウスや研究棟等があり、地面の雪を反射して眩しいほど輝いている。

規模の大きさに驚いていると、緑色のコンテナを搭載した大型トラックが入ってきた。酪農家に設置されていたコンテナの中には乳牛ふん尿が入っており、トラックはセンター中ほどにあるトラックスケールという重量を計測する機器を通じて、奥の原料槽投入口につけた。運転手がスイッチを入れると、コンテナが立ち上がってふん尿はたちまち深い槽に投入され、攪拌されながら発酵槽に送られていく。そして空になったコンテナはドライバーの手で徹底的に洗浄消毒されて、酪農家に再び設置される。その間わずか10数分間であった。

役場から車を運転して案内してくれたのは商工観光課商工振興労政係の鈴木綾さん。中央部にある管理棟で環境保全センターの井上竜一さんと鹿追町商工会の市川友和さんが待っていてくれた。バイオガスプラント等は農業振興課の担当、その余剰熱を使ったチョウザメやマンゴーは商工観光課の担当だそうで、井上さんは農業振興課から同所に来て4年目だという。

「鹿追町は酪農が盛んで、酪農家が約100軒あり、乳牛だけで約2万頭飼育しています。酪農家戸数は年々減っていますが、飼育頭数は増えており、数百頭を飼っているところもあります。そこで問題になるのがふん尿の匂いです。近年はファームインやホーストレッキング等の施設に都市から来る人が多くなり、鹿追町全体では年間80万人以上の観光客が訪れます。町民の住環境を改善することも含め、市街地を中心に乳牛ふん尿を適正処理することが求められてきました」と井上さんは語り、資料をくれた。

バイオマス賦存量の多いとされる北海道において、鹿追町は先駆的な取り組みとして集中型バイオガスプラントの導入を決めた。

乳牛ふん尿と、家庭から発生する生ごみ及び事業系生ごみや、下水汚泥を集約し、バイオマス資源として活用する画期的な施設で、事業費約17億4500万円をかけて平成19年10月に稼働を開始した。

現在1日あたり、家畜ふん尿134.4t、生ごみ2.0t、下水汚泥1.57tを処理する日本最大級のプラントになっている。市街地周辺の酪農家12戸と鹿追町で組合を作り、乳牛約3000頭分のふん尿を処理している。

牛舎から出るふん尿の臭いは減少しており、街のどこを走っても臭いはなく、堆肥を保管する環境保全センターでも微臭をたまに感じる程度である。町では、さらに処理を拡大するため、現在瓜幕地区に2基目となるバイオガスプラントを建設中だ。現施設の2倍の規模を持つ国内屈指のプラントで、平成28年度には完成することになっている。

堆肥や消化液は貴重な有機肥料に

前述したように、専用のコンテナで運ばれてきたふん尿は、原料槽に投入されたのち、円柱形発酵槽（2基）及び箱型発酵槽（4基）に移送され加温・攪拌を行う。発酵槽で約30日かけてふん尿を嫌気性発酵させ、発生したガス（バイオガス）を2基のガス発電機に送り電気と温水（熱エネルギー）を生産する。一日約600世帯分の電気を発電するというバイオガス専用の機器だ。続いて、バイオガスを燃料として蒸気ボイラーで発酵後のふん尿（消化液）を70℃で一時間ほど加熱・殺菌する。殺菌した消化液



▲堆肥化プラント。冬季には消化液散布車両の整備も行う



▲入念に洗浄消毒したコンテナ車は再び牧場へ向かう



▲センターで、左から市川さん、井上さん、鈴木さん

▼原料運搬業務に関わる樋詰さん



は衛生的で有効な液体有機肥料になり、農地に散布を行う春期まで3基の円形貯留槽で保管される。一方、家庭から出たごみも含めて堆肥化された肥料は、奥まった場所にある巨大な堆肥化プラントで製造、貯蔵され、酪農家の農地に還元している。

開設以来技術者として現場で働く樋詰敏行さんは「我々が最も注意することは、ふん尿の回収に当たっては、トラックの細部まで徹底的に消毒して牛舎に入りにすること、空いたコンテナもピカピカに洗浄消毒を徹底しています。私たちが一般の牛舎に入ったり牛に触れたりすることも厳禁です」と語りながら、トラックを出発方向へ操作した。生物の命と関わる仕事の厳しさ、覚悟を垣間見た思っている。

一方、ふん尿の処理をセンターに依頼している酪農家は、ふん尿の処理代金を支払う代わりに、ふん尿搬出から液肥散布までの作業をセンター側で行い、その費用を負担する。それがセンターの運営費になっている。

「化学肥料と違って、良質な有機肥料で、地力の維持に効果があると喜ばれています。センターには消化液を牧草地や畑に散布する専用トラクターがありますので、春になると大忙しです。畑1haに50tほどを散布します。ふん尿が再生されて上質な肥料になって返ってくるわけで、今まで化学肥料を購入していた畑作農家にとっては化学肥料のコスト削減にもつながり、とても好評です」と樋詰さんは言う。

翌日は快晴。朝再度センターを訪ねると、十勝地区の畑作農家のグループと、瓜幕小学

校5、6年生らが見学に来場、井上さんが施設をガイドしていた。

バイオガスから精製したメタンガスが2本のボンベに詰められて、町所有の車に搭載されている。「一回充填することで200kmくらい走行可能です」という井上さんの説明に見学者はみな車を取り囲んで感心している。

見学児童はバイオガスプラントから余剰熱利用施設へ移動。チョウザメの水槽の前では「かわいい」を連発していた。マンゴー栽培ハウスで温度と水量管理について説明を受けたあと研修棟へ行き、センター関係者に質疑応答したりメモを整理したりした。

見学を終えてバスで帰る児童を見送った井上さんは「エネルギーの学習のために見学に来たのですが、システムについて子供たちが一番の理解者です。町の将来を担うものとして期待しています」と満足そうに語っていた。

キャビアやマンゴーの収穫に期待を膨らませて

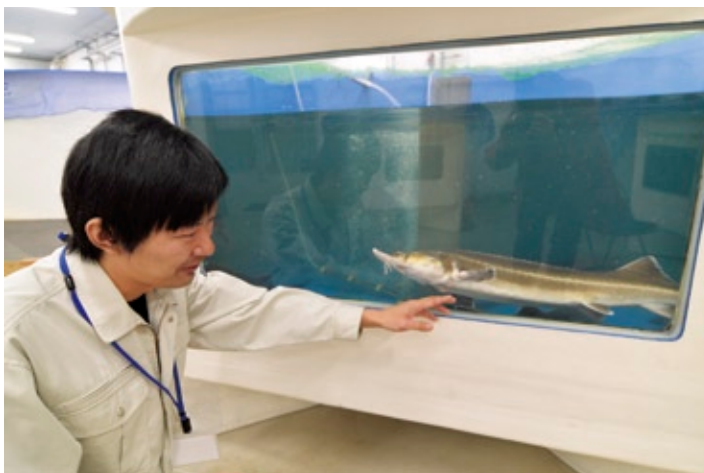
我々もプラント見学の後には商工観光課鈴木さんの案内で、余剰熱を活用した施設へ。

過疎債は、チョウザメの養殖、マンゴーの栽培に関する経費の一部に使われている（平成25年度総事業費510万円のうち350万円を過疎債で充当）。

鈴木さんは帯広畜産大学畜産科学課程を卒業して2年前に鹿追町に就職し、チョウザメの飼育について学ぶため函館市やつくば市へ視察研修に行ったという。平成26年8月まで研修棟で直接飼育を行っていた。現在は役場で一般業務を行いつつ、折あるごとにセンタ

ーへ行き、チョウザメの飼育に携わっている。ちなみに、鈴木さんは岩手県出身、井上さんは千葉県出身で、北海道の大学を出て鹿追町役場に就職したという。

チョウザメ飼育室へ入室すると、体長80cmほどのチョウザメが颯爽と泳いでいる。2、3歳のチョウザメが入った大型水槽が7基と幼魚の入った小型水槽が3基ある。飼育担当の市川さんは「サメといっても海にいるサメの仲間ではなく、3億年前から生存している古代魚の一種です」という。鱗の形が蝶々の羽のようであることからチョウザメと呼ばれるようになったらしい。歯はなく目もほとんど見えないが嗅覚が発達していて、4本のひげを水底に付けて



▲70cm以上あるチョウザメが水槽内を悠々と泳ぎまわっている。飼育係の市川さん



◀チョウザメを見て「かわいい」を連発する児童たち



▲マンゴーハウス温度調整はコンピュータ化されている
 ▲平成26年に収穫されたマンゴー。平成27年は樹を育成するために実は収穫しない(商工観光課提供)



餌を探す。水は豊富にある地下水、餌は魚粉をペレット状にした鱒用飼料を隔日で与えている。「水槽は水深よりも広さや数が必要で、十分な酸素と水を供給することが大切です」と鈴木さんは言う。「水温は冬場で10℃、夏場で20℃に設定しています。冬に卵を持ち春に生みますが、抱卵は8歳前後から。あと2〜3年でキャビアの採取が期待できそうですね。死亡率は0〜1歳で1割程度。2〜3歳になると死亡率はさらに減りますから、育てやすい魚です」

チョウザメは3歳で雌雄判別を行い、その後オスは随時出荷することになる。白身魚としても美味で、町内の料理店で刺身にしても良かったところ「まったく癖がない淡白で上品な味で、フグのような食感の高級魚です」と市川さん。センター勤務になってまだ1年程だが、チョウザメに餌を与えるときに至福のひとつ時だと微笑んでいた。

隣接するハウスでは接木をして4年を経たマンゴーが32本育っていた。樹を大きくするため、平成27年は実の採取は行わない方針だ

という。今はゆったりとした空間のある施設だが、5、6年経つとハウス上部まで伸びて枝を張る。それまで樹を育てると20年以上は実を収穫できるという。

平成26年12月に8個の実を収穫、平均550gという立派な実がなり、糖度も高かった。収穫されたマンゴーは保育園や関係者に配られ、皆の期待が膨らんだという。マンゴー生産の先進地宮崎県では1個1万円ものも登場して話題になっている。原産地では夏に結実するが、鹿追町では、バイオガスパラントから発生する余熱と、北海道ならではの雪氷熱を利用して冬の収穫を目指す。

しかしマンゴーの栽培は意外と難しく、11〜4月までは室温を25〜30℃に加熱するが、6〜7月は15℃以下に冷やしないと花が咲かない。そのため、冬季にハウス横に建設した10m角のコンクリートの上に約6mの雪山を作り、夏季にハウス地下の配管に雪水で冷水を流し、地温を15℃前後に冷却する。そうすることで、本来収穫できない冬季にマンゴーの収穫が行える。バイオマス開発利用の鹿追町にふさわしい方法として期待されている。

マンゴー施設の担当は、今年地域おこし協力隊で採用された我妻里美さん。福島県から昨年一年間産業研修生として鹿追町内の農家で研修をしていたが、鹿追町が気に入り、隊員として働くことになった。

「マンゴー栽培では温度管理はコンピュータで設定されていますので、朝夕にきて操作すればいい。日中はサツマイモの栽培・加工作業を手伝っています」

そのサツマイモを貯蔵している農産物保管庫がすぐ近くにあった。大小のサツマイモがうず高く積まれた中で、神田縁^{ゆかり}さんが選別作業を行っている。「北海道はジャガイモの優良産地ですが、サツマイモは殆ど栽培されていない。もともと暖かい地域の作物ですが、この豊饒な大地なら栽培できるはずだと栽培を始めました」という神田さんは3年間鹿追町で地域おこし協力隊として働き、隊員を終了した今年から鹿追町に残りサツマイモの栽培・出荷を目指して「神田かんしょ研究所」を起業した。

糖度が高い「べにはるか」という品種が主で、細めだが赤色が濃厚で、そのままふかして食べても美味しいが、干し芋等に加工するという。芋は女性や子供が大好きだから、きつと鹿追町の特産品になるに違いない。

文/浅井登美子 写真/小林恵



▲マンゴーハウスで室温や地温を設定する我妻さん
 ▼サツマイモ保管庫で作業する神田さん(左)と我妻さん





▲東光保育園・園児たち

島根県の中央部に位置する邑南町。人口1万1333人、高齢化率42.2%、山林が86%という典型的な過疎の町がいま、全国の自治体から熱い視線を浴びている。“日本一の子育て村”を標榜し、出産と子育て支援に力を入れている邑南町には、過去4年間におよそ190人の移住者があり、合

計特殊出生率は2.65（平成24年）と、全国平均の1.42を大きく上回っているのだ。シングルマザーが自立して暮らせる“女性にやさしい町”としても注目され、週刊誌やテレビでも紹介された。町は何をめざし、どんな取り組みをしているのか。紅葉真っ盛りの邑南町を訪ねた。

全国が熱い視線を注ぐ 「日本一の子育て村」

島根県
おのなんちょう
邑南町

過去4年間に約190人の移住者

雨上がりの森に子どもたちの歓声が響く。落ち葉の絨毯を踏みしめながら元氣よく走りまわるのは、島根県邑南町にある東光保育園の園児たち。この保育園は、隣接する森の中で子どもたちを自由に遊ばせて身体能力を高めたり、食育の一環として給食の米ときを行わせるなど、ユニークな保育を試みていることで有名だ。

「自然が豊かな邑南町は子育て環境が抜群。そのため他県から移住してくる人が多く、今



▲東光保育園・米を洗う子ども、炊飯準備をする子ども



◀羽釜を使い薪でご飯炊きをする



▲子育てサロン・お茶タイム



▲静本梨奈さん(左)、上田ユミさん(右)親子



▲おおなんさくらカード

年は1ターんで2組が入園されました」と話すのは東光保育園の園長・静岡澄香さん。森の中をのびのびと駆け回って遊べる自然環境のよさもさることながら、邑南町は他の町と比べて、出産・子育ての支援が充実しているという。

「2人目以降のお子さんには保育料が無料ですし、保育所は完全給食で給食費は無料。都市部では保育所不足が問題になっていますが、この町では待機児童はゼロなんですよ」

さらに、中学を卒業するまで医療費が無料、予防接種費用全額補助、不妊治療費の助成など、「医療」「保健」面のフォローも万全だ。

邑南町役場定住促進課の田村哲さんによると、こうした制度は、町が人口減少を食い止めるために戦略的に行っているのだという。

「平成22年の国勢調査で、総人口が前回の調査から1000人弱の減少となり、18歳以下の人口も200人以上減りました。そこで町は、平成23年から10年間で、18歳以下の人口

を1660人から1800人に増やすという目標を掲げ、子育て支援の促進を図ったのです」

その結果、県外から邑南町に移住してきた人は、過去4年間に191人にのぼった。なかには「女手一つでも子どもを育てていける」と再出発の地に邑南町を選んだシングルマザーもいたことから、「女性にやさしい町」として週刊誌やテレビで取り上げられ、「子育て村」として一躍有名に。今やメディアや自治体から熱い視線を浴びる町となった。

出生率を高めて人口減少を食い止める

子育て中の若いお母さんに実情を聞くため、東光保育所内の子育てサロン「すくすく」を訪ねた。ここは月曜から金曜の午前9時から午後4時まで、子どもや親同士の交流の場として開放されている。

約2年前、浜田市から移住した静本梨奈さんは二児の母。子育て支援が充実していることを知って、この町を

移住先に選んだという。「現在、上の子どもは保育所に預けていますが、保育料は無料。邑南町は家賃も安いので暮らしやすいですよ。すくすくでは保育

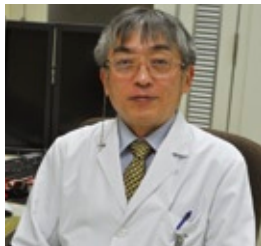
士さんに子育ての相談ができるので安心です」Uターン移住したという上田ユミさんが、「さくらカード」なるものを見せてくれた。「さくらカード」は、子育て講座に参加するなど、健康を受けたり、子育て講座に参加するなど、子育てサービスを利用するだけでポイント(1ポイント1円)が貯まり、町内のお店で買い物に利用できるのだとか。まさにいたれり尽くせりのサービスだ。

こうした制度を医療面で支えているのが、町に2つある公立病院の存在だ。その一つ、公立邑智病院の荘田恭仁院長に、町の取り組みをどう思うか聞いてみた。

「医療に携わる側としてもありがたいことです。過疎化が進み、人口が減ると、一人あたりの医療費の負担がのしかかってきます。しかし、人が暮らしていくためには、教育(学校)と医療(病院)は絶対に欠かせない。医療が保障されると移住者が増え、出生率も上がってくるでしょう」

邑南町では、現在70人前後の出生数を年間100人にまで上げることを目標にしているとか。このまま出生数が増えれば、40年後には人口減少化が下げ止まる計算だ。

「過疎地域の医療で、もう一つ重要なのが救命救急です。この病院には産婦人科・小児科の専門医が常勤しており、24時間365日の救急受付をしています。緊急の場合は、ドクターヘリを飛ばして広島



▲公立邑智病院でワクチン接種を受ける子ども(左)と荘田院長(右)



▲公立邑智病院の新生児研修
下は藤脇副院長(小児科医師)



市や浜田市へ搬送する備えもあります」

取材に訪れた日も、院内で新生児の救命救急措置の研修が行われていた。『子育て支援』は、病院の協力がなしにはできないと実感する。それにしても、支援を手厚くすればするほど町の予算は膨れ上がると思うのだが、その財源はどうしているのか。定住促進課の田村さんに素朴な疑問をぶつけてみた。

「他の自治体の方たちからもよく尋ねられますが、邑南町では、過疎債を活用しています。もともと過疎債というのは建物にしか使えなかったのですが、平成22年度から経済支援などのソフト事業に使えるようになったので、過疎債をこの制度に回して財源を確保。また、平成23年に『邑南町日本一の子育て村推進基金』を創設し、過疎法終了後の財源として約3億円を積み立てています」。

『子育て村』で夢を叶える

子育て支援によって移住者を増やす一方で、町は「定住支援コーディネーター」を置いて、住居探しや求職のサポートなど、徹底した移

住者ケアを行っている。

さらに、定住者の雇用を生み出すため、「食」と「農」を切り口にした「A級グルメのまち構想」をスタートさせた。石見和牛や石見ポーク、地元の新鮮な野菜など、町の豊かな食材を使った美味しい料理を「A級グルメ」としてPR。「食」や「農」に携わる人たちを「地域おこし協力隊」として募集した。

平成27年2月に静岡県磐田市から移住した伊藤雅規さん・統子さん夫妻もそのうちの1組だ。雅規さんは、静岡でマスクメロンの販売をしていた経験を生かし、市木地区の特産「菊芋」の全国販売に取り組んでいる。

また、かつて浜田街道の宿場町として栄えた貴重な文化遺産を復活しようと「市木地区再生協議会」を立ち上げた。

「この地域には立派なお寺や神社、江戸時代の酒蔵や旅館もあるのですが、残念なこと空き家が多い。これを何かに活用できないかと考えています。自分たちが生まれ育った地域を誇りに思い、みんなが笑顔で暮らせる地区をつくっていききたいですね」と夢を語る。

祖父の暮らす邑南町に『孫ターン』して、夢を叶えたカップルもいる。2年半前に広島市内から移住し、「器・カフェ こめじるし」

を開いた米田光希さん夫妻だ。広島でグラフィックデザイナーとして多忙な日々を送っていた頃から、いつか夫婦でお店を開きたいと思っていったという。

「邑南町を選んだのは、



▲地域おこし協力隊・伊藤さんご夫妻



▲▼孫ターンの「こめじるし」店主・米田光希さんと店舗(下)



高齢の祖父が心配だったことと、生まれてくる子どもを自然の中でのびのびと育てたいと思ったから。ここは地域の人の目が温かいのが嬉しい」と語る。

高水川沿いの雑木林のなかにひっそりと建つカフェは、不思議なオーラで人を惹きつける。メニューにあるのは、有機栽培のコーヒー・紅茶や町内産の果物・野菜を使ったお菓子など。「小さなお子さんでも安心して食せるもの」にこだわっているそうだ。

人口減少を食い止めることを目的に始まった『日本一の子育て村構想』。夢を抱いて移住してくる若者たちのパワーによって、町は想像を超える、新たな展開を見せているようだ。

文・写真／小田 礼子



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
奥出雲町

▲たたら製鉄体験学習 炉を崩してケラを取り出す作業

奥出雲町は平成17年に旧横田町と仁多町が合併して誕生、島根県の東南端に位置し広島県、鳥取県に接する町。古事記や日本書紀に登場するヤマタノオロチ退治のササノオノミコトゆかりの地で、出雲神話発祥の地とも言われている。古くから「たたら」製鉄で栄え、今でも世界で唯一たたらを操

業して日本刀の原料となる玉鋼たまはがねを生産している。町ではその貴重な製鉄作業を小学6年生が体験する学習会が実施されている。併せて、伝統工芸や地場産業の振興にも力を入れており、移住してきた継承に取り組む若者たちを併せて取材させてもらった。

砂鉄を炉に注ぐ
フイゴで風を送る

炉の上から赤々と陽炎のように炎が立ち上っている。タオルを首に巻いた鳥上小学校6年の高橋健太郎くんが、小さなスコップを手に、砂鉄を掬い取って慎重に炉に注ぎ込むと、炎がオレンジ色に変わって更に大きく立ち上った。

世界で唯一、日本古来の製鉄法「たたら製鉄」の体験を指導するのは、村下むらしたと呼ばれる玉鋼製造技術の総指揮者・木原明さん（80）を中心とするたたら製鉄工たちだ。

奥出雲町立鳥上小学校校庭の一角に建てられたたたら製鉄を小学生たちが体験する「古代たたら体験工房」である。工房の一角では、生徒が掛け声を掛け、膝の屈伸をしながらポルトを漕ぐように、全身でフイゴの棒を押し引きしてい



▲上／砂鉄を炉に入れる
下／村下の木原明さんに話を聞く児童たち

る。フィゴを押す係とその肩を押して手助けする係の2人で一組だ。たたら製鉄の炉内の温度を高温で維持するにはフィゴから送り出される風がなければならぬため、最後まで一瞬も休むことはできない。

この日、たたら製鉄の体験学習に参加した鳥上、横田、それに高尾と布勢、三成、亀嵩、阿井、馬木の各小学校の6年生総勢81名が、順繰りに休むことなくフィゴで風を送る係をしていた。

木原明さんの周りにノートを持った子どもたちが集まって、村下の説明を熱心に聞き入っている。

「鉄鉱石よりも砂鉄は不純物が少ないの。全国でも出雲の砂鉄は純度が高いので、古代から良い鋼の技術が出雲で発展してきたわけ。品質の良い鋼を造るためには不純物の少ない砂鉄を使わないといけないの。解りましたか」

皆が、頷きながら熱心にメモを取っている。実際にたたら作業をしているので理解が早い。女の子が木原さんに質問をする。「たたら製鉄の仕事では何が大変ですか」。木原さんが自らの仕事の誇りを伝えるようにゆつくりと答える。

「立派なケラを造るのが我々の仕事だから、それをやり遂げる村下にはね、体力と精神力が必要になってくるわね」

木原さんが精神的な強さが必要と強調する。実際、たたら製鉄の難しさは、炎の色を見て温度を判断し、砂鉄を加えるタイミングを決定するため、集中力を維持し続ける精神力が必要だ。それは、良い玉鋼を造りたいという願いにも通じている。砂鉄を炉に入れた横田

小学校6年の宮里廻さんの感想にも表れる。

「(炉の近くなので)熱かったけど、砂鉄が立派な玉鋼になるようにと思って入れました」

砂鉄は炉の中でゆつくりと下へ落ちながら還元されてゆき、ケラ

と呼ばれる鉄の塊になるのだ。

午後5時前に「ケラ出し」と呼ばれるたたら製鉄最後の行程が始まった。フィゴを押し引きしていた子どもたちが、炉を取り巻くように見守る中、布勢小学校の藤井淳史さんと鳥上小学校の高橋健太郎くんが皆を代表して、粘土で造られた炉を上から順に長い鉄棒で突き崩していく。炉の縁が壊れ落ちる度に真っ赤な火の粉が辺りに飛び散る。子どもたちの間から「おおっ……」と、どよめきが上がった。炉に砂鉄を入れる作業も頑張っていた高橋くんの感想。「熱くて大変だったけど、炎がすぐくきれいだっただ。鉄を造る方法は体験して分かるようになりました」と、疲れ切った表情だが、体験したことで理解が深まったようだ。

炉を崩し終わると、底に溜まったケラをドラム缶の水に浸けて冷やさなければならぬ。藤井くんが高橋くんの二人が、鉄の棒で挟んで真っ赤に焼けたケラを水に浸けると、ジュババンという爆発音を発して一気に水蒸気が立ち上った。

「チョウビビッた」と、藤井くんが驚いている。村下の木原さんが子どもたちに向かって大声



▲フィゴを押して風を入れる



▲炉内の温度を測る

で褒め称える。「勇気がある。みんな讚えてやってくれ。ケラはすごい勢いがあるだろ。元気を貰え。水に浸けられても生きて行こうとする元気がある」

最初は驚くばかりで声も出なかった子どもたちから拍手が湧き起こった。この日採れたケラは35キロ。

藤井くんは、「最後のケラを水の中に入れると爆発して、顔の周りは熱かったけど良い体験ができて、すごい感動です」と、たたら製鉄の体験は彼の記憶に深く刻まれたようだ。

蕎麦好きが高じて蕎麦打ちに

過疎債ソフト事業は、「地域文化伝承対策」として実施された「古代たたら製鉄体験学習」の他に、奥出雲町では「移住・交流・若者の定住促進対策」や「産業振興」にも過疎債が効果を発揮している。



▲炉を崩してケラを取り出す

◀Iターンして蕎麦打ち職人に。
山中将道さん

午前7時、稲田神社の境内にある手打ち蕎麦の店「姫のそば ゆかり庵」の作業場では、山中将道さん(34)が、その日提供する十割蕎麦を打つ作業を始めていた。

「サラリーマン時代の広島の子会社が倒産して解放され、蕎麦好きが高じて食べ歩きをしてるうちに、ここの蕎麦の香りと甘みに惹かれて、気付いたらIターンしていました」

蕎麦打ちが終わると開店だ。注文の蕎麦を各テーブルに運び、午後3時を過ぎるとようやく一息付ける。

「田舎で暮らし始めたなら野菜が美味しいんですよ。自然と触れ合うことで癒やされる実感があって、一日が充実してます」

奥出雲町で働き始めて丸一年。自分の店を持ちたいと願う山中さんは、新たな目標に向かって踏み出したのだ。

雲州そろばんの技術者

もう一人、奥出雲町の伝統工芸品「雲州そろばん」の職人として広島市から昨年5月にIターンしてきたのは山下晃弘さん(42)。

雲州そろばん協業組合の工場を訪ねると、電動研磨機でそろばんの枠を磨く仕上げ作業



をしていた。

「これまで接客業だったので、黙々と仕事をしていたので、良い物を作る作業が自分に合っているというのが第一印象。納得できるまで仕上げをやらせてもらえるので、職場でのストレスがないですね」

そろばん職人の仕事を始めて半年余り。現在は週末に家族の居る広島へ帰る単身赴任だが、近々家族を呼び寄せたいと望んでいる。

「今までは私が辞めても回っていく仕事。ここでは雲州そろばんを担う、自分でなければできない仕事を手に入れたと思います。先輩は70歳になっても仕事をやっておられる。定年がなくなっていくと思うと将来の不安がないですね」

山下さんは、どうやら自分の適正に合致する仕事と出合うことができたようだ。

翌朝は、奥出雲町農業振興課の佐々木聡志さん(37)に、日本一の作付面積32haを誇るエゴマ畑の一つを案内してもらった。収穫時期が過ぎ最後に残った畑で、奥出雲町農業公社から依頼された農外企業が大型機械で刈り取りを始めていた。

農家の高齢化や農産物価格の低迷で耕作が放棄されていた農地を、農外企業が借り受け耕作しているのだ。エゴマの有機苗作りにかかる経費のうち、町で助成する部分に過疎債を充て、農家の負担軽減と栽培面積の拡大を図っている。こうして耕作放棄地が農地として蘇る仕組みが作られている。

奥出雲町に伝わる伝統技術や工芸の現場を訪ね土地を歩くと、Iターンの2人が語るよ

うに地域の風土や人びとが秘めている魅力をひしひしと感じる。いつか多くの人がその魅力に気が付き、人の流れが変わることを願うばかりだ。

写真・文 芥川仁



▲そろばん職人としてIターンした山下晃弘さん
◀雲州そろばん。名人の作品を展示



▲エゴマを栽培している畑に案内してくれた町農業振興課 佐々木聡志さん 左下/エゴマの実



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
ふえふきしあしがわちよう
笛吹市 芦川町



定刻10分前に37名の参加者を乗せた大型バスが、集落の小高いサツマイモ畑に到着した。山梨県笛吹市芦川町が毎年この時期に行ってきた「サツマイモ掘り」と地域の郷土食「ほうとう作り」が今年も始まった。バスから降りた参加者を迎えたのは、役所の担当者や地域の関係者、そしてこの日の案内役・ナビゲーターを務める二人の頼もしき女性だった。

ゆったりと昔時間が流れるような、地域独特の暮らしの風景は、今も変わっていない。

参加者は県内甲府や山梨市から

「山梨の秘境」と呼ばれた芦川町に、今日は大勢の親子参加者がやってきた。多くは県内甲府市、南アルプス市、山梨市、甲斐市など、甲府盆地都市部の地域からの参加者たちだ。

山梨県笛吹市は桃・葡萄の生産量日本一を誇る果樹の郷。春には一面をピンク色に染める桃源郷として、また温泉観光地としても知られる町だが、市の南端、標高800m〜1000mに位置する芦川町を知る人は少ない。旧芦川村は2006年笛吹市に編入合併された、合併当時513人だった人口は現在高齢化により町の過疎化はさらに進んでいる。

炭焼きや養蚕、畑作を中心とした山里の暮らしは、時代の流れと共に変化を見せつつも、

▼サツマイモ掘りをする参加者たち



周囲の山が一望に見渡せる畑に降り立ち、気持ち良さそうに深呼吸する親子もいる。畑を市から借り受け、作付け管理してきた石川啓吾さんの挨拶が終わると、参加者たちは畝の中へ慣れない足取りで入っていく。「サツマイモは、土の中深くに入っているので、よおく掘ってくださ〜い」、「掘ったイモは、すべてお持ち帰りできますからね」隣の畑の聖護院大根も一人3本までOKです」ひときわ元気な声で案内するのは、ワイヤレスマイクを装着した



▲参加者を迎えて説明する藤間さん、福田さん

本日のナビゲーター・藤間由紀さんと福田奈里子さんの二人だ。手際よく、気分はどこまでも楽しく、プログラム全体を進行させてゆく。

大方のサツマイモが掘り起こされ、参加者たちは大満足で次の収穫の大根畑に移った。太陽を存分に浴びた大根の見事な成長ぶりにあちこちで歓声が沸く。

収穫の後はスタッフの人たちによるホクホクの焼きたてイモが参加者たちを待っていた。

郷土食ほうとう作りに挑戦

この後、参加者たちは郷土食ほうとう作りの会場に移動。「おてんぐさん」と名付けられた古民家の風格ある建物で、内部に架け渡された立派な梁に、皆驚く。

今も150棟余りの古民家集落が残る芦川町は、日本の原風景そのままに、静かに時を刻んできた貴重な地域であることを実感する。ほうとうはそんな山の暮らしの中で食べられてきた郷土食だ。大広間に何卓かのテーブルが並べられ、大きな捏ね鉢が置かれた。粉とお湯を混ぜたら、後はせっせと揉みこむだけ。「さあ、200回捏ねるんですよ。猫が爪を立てるようにねえ」

藤間さんと福田さんがテーブルを回りながら声を掛ける。地元のベテランお母さんたちが手助けに入る。粘土遊びのような感触に、子供たちは大興奮だ。

捏ね終わったタネはすこし寝かせた後、厨房で地元のお母さんたちの手によって、自慢のほうとうどんに仕立てられた。後はもう食べるだけ。



▲「大きいイモがとれたよ」
▼焼きイモも用意された



「自分で土から収穫したお芋や自分で作った物を食べられる。こういうことを子供に経験させたかったです」と、御坂町から参加した赤池加代子さんはいう。
親子3人で参加した笛吹市の田中孝宏さんは「普段はデスクワークなので、娘と畑仕事が出来たかったです」と優しいお父さんの顔を覗かせる。

山の暮らしぶりを身近に

芦川を訪れて、最初に気づくのが、段々畑や斜面に築かれた石垣の美しさだ。急峻な地形に先人たちが築いた見事な造形は、住民ならずとも大事に保存したいと思う貴重な文化遺産だ。

午後はそんな石垣も楽しみながらの集落散歩となった。坂道を登る一步一步。後ろにどんどん広がってゆく段々畑。長閑なお堂の周りには、大根が陽を浴びて並んでいる。

蜂蜜を採るのだろうか。小さな道沿いにはニホンミツバチ用と思われる巣箱が置かれている。子供に団栗を拾ってあげるお父さん。山椒の緑がきれいだね、という声も聞こえる。大きな作業場で柿の皮や大根を乾しているお婆ちゃんに、藤間さんが「こんちわあ」と声を掛ける。「沢庵を漬けるんでね、いっぱい



▲古民家「おてんぐさん」でほうとう作りの説明を受ける
◀捏ね鉢で粉をしっかりと捏ねてのばしていく。
右は出来上がったほうとう



▲ナビゲーターの福田さん(左)と藤間さん



▲「農啓庵」を営む石川さん(左)と笛吹市議会議員の野澤さん

い乾してんのさ」とお婆ちゃん。

藤間さんに教えてもらった「さよなら」の芦川方言「のちよお」をみんなで言った。お婆ちゃんの元気な声が返ってきた。

道の途中で石垣の間に作られた食料保存用の石室を発見。野菜や穀物、何でも保存したという昔の人の知恵に感心する。

気持ちのいい陽射しを浴びて、一時間程歩いただろうか。藤間・福田ご両人の楽しいガイドぶりもあって、遠くから眺めていた山里の暮らしが、グンと身近に感じられた散歩となった。

この後は農産物直売所「おごっそう家」に立ち寄って、芦川名産高原野菜や草もち、漬物、こんにゃく、山葵などを沢山買って、参加者たちは帰路に着いた。

地域の扉を開けた人たち

過疎化の進む芦川だが、美しい渓流や独特の集落の佇まいに惹かれ、県内外から移り住んできた人々がいる。

この日の交流イベントのナビゲーター藤間由紀さんと福田奈里子さんも、その移住組だ。藤間さんは釣りとバイクが好きだったご主人と、東京から山梨に移り住み、そこから現在

と、「芦川倶楽部」を立ち上げた。

タイに留学経験があった福田さんの目に、芦川の集落は、ゆったりと人々が支えあって暮らすタイの山岳民族と重なった。食らない暮らしの豊かさ。先人たちの知恵や技を大切に守り、無心に続けてきたこの暮らしの素晴らしさを、もつと沢山のの人に伝えていきたいと思った。

二人は村誌を読み、お年寄りから昔の行事や食生活、子育てなどを丹念に聞き取った。こうして「芦川倶楽部」は社団法人山梨観光推進機構や芦川支所から委託を受け、交流イベントなどを企画・協力。住民の人たちには当たり前すぎた山里の魅力を、発信し続けている。

そしてもう一人の移住者石川啓吾さんも、農業体験や田舎体験を楽しめる「てんころりん村」と宿泊古民家「農啓庵」を主宰している。移住して9年の石川さんは、都内で造園コンサルタント事業を30年続け、動植物の生態調査から始まる都市計画や公園緑地の設計に携わってきた。

しかし時代の求める風景は、人や動植物が生きやすい豊かに成熟した環境より、単純で画一的な方向へと向かっていた。

模索の続く日々、訪れた芦川で何気なく見た石垣に衝撃を受けた。人の手でひとつひとつ積み上げられた石垣の美しさ。人と自然が一体となったこの山里の景観を、再生し守っていききたいと、この時思ったという。

その後芦川に農地を借り、平成19年に本格的に移住。市の宿泊施設などの管理を兼任しながら、ビオトープに配慮した農業環境作りや、伝統的な生活・文化遺産の保全、都市生活者への参加型農体験などの普及に取り組んでいる。

険しい山に閉ざされてきた芦川は、平成22年若彦トンネルの開通により、富士河口湖町からのアクセスもグンと便利になった。

移住者たちの熱い思いが開けた地域の扉は、交流の新しい風をこれからも運んでくれることだろう。

移住7年、自然農法野菜作りで頑張る川部源太さん・恵子さん夫妻の一人息子穂太君は、この芦川で産まれた。園児が穂太君一人だったこともある芦川へき地保育所には、今4人の園児が通う。

笛吹市役所芦川支所の地域住民課リーダー市川要司さんは「芦川は市内唯一の過疎地域ですが、子供も少しずつ増えていきます。移住促進につながる地域間交流をこれからも続けます」と語っていた。

文／金山淑子 写真／満田美樹



◀石垣と古民家が連なる美しい山里風景

- てんころりん村 ☎055-298-5071
- 農啓庵 ☎055-298-5301
- 芦川倶楽部 URL:<http://www.ashigawaclub.com>
- 笛吹市芦川支所 ☎055-298-2111



歴史文化を
保全・活用

暮らしの中で、街並み保存と資源活用を
北国街道 今庄宿

福井県南越前町

山越えして最初に
立ち寄る宿場町

▲古い街並みが続く今庄宿。下校してきた小学生に、「お帰り」とあちこちから声がかかる

江戸時代に北国街道の宿場として繁栄し、街道に沿って旅籠や茶屋、馬宿等290余軒があったという今庄宿。街道や路地、造り酒屋、町家、土蔵等も当時のまま現存し、人々の暮らしが息づいているが、時代と共に景観は失われ、増改築や空き家も増えてきた。何とかしなければと住民有志が

平成21年に「今庄旅籠塾」を結成（翌年にNPO法人認定）、同時に活動をはじめた今庄観光ボランティア協会に次いで、今庄宿プロジェクト協議会も出来て、住民主体による街並み保全と地域資源の活用が行われている。

今庄宿は越前で最も繁栄した宿場町で、幾重にも連なる北陸道の難所・南条山地にある。山中峠、木の芽峠、栃の木峠、湯尾峠のいずれかの山越えをして今庄に至り、ここで宿泊して京や江戸へ向かったという。京や奈良の都から越の国に赴くときも、今庄宿を必ず通過しなければならず、古代万葉の時代にも文学に登場している由緒ある場所だという。

この地を北国街道の整備と併せて、宿場町として計画的に整備させたのが初代藩主結城秀康で、曲がりくねった街道には多くの旅籠や町家、食事処が軒を連ね、天保年間（1830～1844）には街道に沿って5つの町があり、街並みは約1kmに及んだ。戸数は290戸。うち旅籠屋55軒、茶屋15軒、娼屋2軒、縮麺屋2軒、鳥屋15軒、他に本陣、問屋、造り酒屋、馬宿などがあったという。

いまも街道や路地は昔のままだそうで、短冊型の屋敷割も殆どが変わっていない。ほぼ

繁栄した宿場町で、幾重にも連なる北陸道の難所・南条山地にある。山中峠、木の芽峠、栃の木峠、湯尾峠のいずれかの山越えをして今庄に至り、ここで宿泊して京や江戸へ向かったという。京や奈良の都から越の国に赴くときも、今庄宿を必ず通過しなければならず、古代万葉の時代にも文学に登場している由緒ある場所だという。



▶昭和会館前で、左から高嶋さん、高谷さん、中村さん
◀今庄宿で人気の手打ち蕎麦





◀▲天保年間の建物、京藤甚五郎家。防火用のうだつがある裕福な家で、所蔵品も豊富。見学者に高谷さんが書を説明する

当時の面影を残しながら、住民は昔と変わらない生活を営んでいる。造り酒屋が多いのも宿場町ならではの。町家の多くは切妻平入で、豪雪にも耐えるように登り梁があり、隣家からの火事を防ぐために袖卯建を設置している家が多い。上屋と呼ばれる屋根は銀白色の越前瓦で、家屋や玄関周りには格子戸が張られている。

しかし、街の外観を見た限りでは、古めかしくて精彩を欠いている商店街のようにも見える。玄関や窓・壁等を改装したり、中には空き家や撤去した家屋もある。観光客に人気がある妻籠宿や奈良井

宿のような活気ある宿場町に再生するか、現在の街並みと暮らしを最優先していくか、興味深いところである。

今庄宿プロジェクト事業を展開

南越前町企画財政課治内茂喜主査の手配で、今庄宿の保全活動や5カ年計画の策定等に関わってきた代表者たちが「昭和会館」に集まってくれた。

昭和会館は昭和5年に完成した鉄筋コンクリート3階建てで、同地出身で財を成し県議や村長を務めた田中和吉翁が、社会に恩返ししたいと寄贈した旧啓潤会の建物。

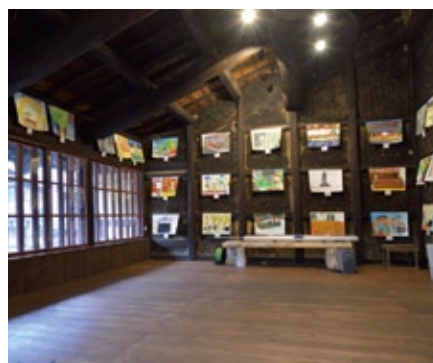
京都の老舗工務店が約400m離れた河原から石を運んでコンクリートの骨材にしたそう、太い柱やカーブを描いた梁等が特色の堅牢な建物である。アーチ型天井で西洋風な佇まいの3階ホールが圧巻だ。日曜学校や婦人会、県主催の研修会等に活用され、昭和30年から49年までは今庄町役場として使用された。現在、保存しながら、今庄公民館として利用されており、今庄宿プロジェクト協議会事務局も同会館内にある。

2階会議室に集まってくれたのは、NPO法人「今庄旅籠塾」理事長の高嶋秀夫さん、今庄観光ボランティアガイド協会会長の高谷皓之さん、今庄宿プロジェクト協議会の事務局で働く中村広和さん、地域おこし協力隊の荒木幸子さん。

高嶋さんは設計事務所を経営し、最も早い時期から今庄宿の保存を提案してきた一人、いただいたパンフレットの美しい細密画はすべて高嶋さんの作品。「20年前に残したい今



▲今庄宿を訪れた観光客たち。廃線のトンネルと併せて見学する人も多いとか
▼古民家の囲炉裏で手打ち蕎麦が食べられる食事処「忠兵衛そば」



▲旧旅籠・若狭屋。1813年の大火で焼失したが、1840年に建て直した。平成22年に解体寸前だったが家主の理解で再生保存が出来。[今庄旅籠塾]の事務所として活用、喫茶「木の芽」を営業
◀上/若狭屋2階には今庄宿を描いた児童生徒の絵を展示
下/高嶋さんの絵を表紙にした各パンフレット

庄宿として建物50軒をスケッチして文化祭に展示したのが始まりです。趣味で水彩水墨画をやっていますので、建築の立場から建物の特徴や希少性を説明し、保存を訴えてきました」と語る。

高谷さんは代々洋服店を営む歴史通。「ボランティアガイドは現在13名います。観光客が来たとか街を歩いていると情報が寄せられると、すぐ家を飛び出して行って対応します」という。ガイド費は一回千円に設定している

が、予約で来るツアー客や団体客を除いては無償奉仕が多いようだ。その日は、フリーでやってきた見学者を「京藤甚五郎家」へ案内し、同家が保管する古書や書画等を説明した。何気なく立ち寄った人たちが、高谷さんの機知に富んだ熱意のある説明を正座して熱心に聞き、「大変勉強になりました」「心を洗われるようだった」とお礼を述べて帰っていった。

中村さんは今年長年勤めていた会社を退職して、協議会事務局に勤務、昭和会館の管理も行っている。「まだ高嶋さんらより若いので、皆の手足になってお手伝いします」と言う。

地域おこし協力隊員として3年前に東京から来た荒木さんは、プロジェクトの立ち上げ対象となる建造物の保存ガイドライン計画作成を一年間手伝ってきた。

「今庄宿は街並みが過度に開発されてこなかった良さだと思います。幸い、脚光を浴びることも少なかったもので、古いものが残っている。ただし、家屋は生活の場として改装しながら使うため、江戸時代の貴重なものは少ない。平成25年より行政も目を向けて予算が付きましたが、交流人口が増えても街が良くな

るとは限らない。基本的にはこの資源を活かしてどう地域を活性化していくかだと思えます」と意見を述べた。

今庄宿プロジェクト事業は平成25年に立ち上げられた。住民主体の活動を国や県が協力していくというもので、住民代表者等で構成する推進会議が、5か年計画でハード・ソフト両面から各種施策を策定した。平成25年度総事業費800万円のうち700万円を過疎債で充当している。

伝統の特産品を保全していく

今庄宿には公開している建造物に加えて食事処が7店あり、自慢は地元産蕎麦粉で打った手打ち蕎麦。造り酒屋が4店あるのも宿場町の特徴。代表的な酒造所、北善商店を訪ねた。店頭奥に巨大な酒造所や倉庫があり、10代目店主北村善七さんが助手と早朝から新米の仕込を行っていた。

「地酒なので今は杜氏を雇うことなく家族で酒造している」と言い、そのためにすべての作業を機械化している。山から湧き出て、岩盤を潜った軟水が吟醸酒に最適で、「聖の御代」は越前で人気のブランド酒。新製品は、つるし柿で漬けたんだリキュール風の日本酒で、福井の逸品創造ファンドに認定されている。ブルーのガラス瓶がお洒落で若者や女性に好評だが、カリウムや食物繊維も多く薬用

効果があるお酒でもあった。

酒造所の近くの重厚な家屋に「甘露梅肉」という古めかしい看板が出ている。代々梅を加工販売してきた高野由平商店で、店主は5代目。奥さんの高野久子さんは「嫁いできて義母から習った手法と味を守っています」という。熟した梅肉を美しく透明に近い状況まで練りあげた「甘露梅肉」、梅ジュース、梅酒が板の間に並べられていた。

なお、もう一つの特徴が今庄駅と北陸線跡地。いまは蒸気機関車D51を一台保管しているのだが、蒸気機関車が走っていた頃列車は山間部を走行するための切り替えを今庄駅で行い、整備庫もある活気ある駅だった。新幹線の開通でそれらは消えたが、いま旧線のトンネル跡が鉄道ファンに人気を呼び、今庄宿を訪れる人も多い。

文/浅井登美子
写真/小林恵



▲梅肉の加工品を製造販売、5代目を継承する高野由平商店の奥様 高野久子さん



◀酒造所北善商店では新米の仕込作業が連日続く
▼人気の特製「北陸街道今庄宿」を手に10代目店主 北村善七さん



- 今庄宿プロジェクト協議会 ☎0778-45-0245
- NPO法人「今庄旅籠塾」 ☎0778-45-0360
- 南越前町企画財政課 ☎0778-47-3000

▼常設展示室の入口。「魏志倭人伝」の2008文字から一支国への旅が始まる ◀ビューシアター。一支国の人々と渡来人が海を介して交流を育んだ様子を実写とCG映像で紹介



歴史文化を
保全・活用



海の道・神々の島——古代浪漫をいまに 「支国博物館」

長崎県 吉岐市

遠くて近い、豪華な古代浪漫の旅

中国の歴史書「魏志倭人伝」に「一支国」として登場する吉岐島は、日本と中国を結ぶ「海の道」拠点として交流・交易・国防を担ってきた。「古事記」や「日本書紀」にも「神々の島・吉岐」として登場。これら古代史の舞台を再現、史跡や埋蔵文化財を収蔵・展示しているのが吉岐市立一支国博物館。市民の歴史に関する関心は高く「しまごと大学講座」はいつも満員近い盛況ぶりだ。魅力ある島づくり活動と併せて取材した。

東京羽田を7時半の飛行機に乗って福岡空港へ、博多港から高速船に乗ると11時30分に吉岐市芦辺港に到着した。高速船で1時間、これなら場合によっては日帰りも可能で、福岡市への通学通勤もできる。

吉岐市立一支国博物館は、芦辺港から南へ車で10数分。内海湾を望む小高い丘にあった。長崎県埋蔵文化財センターと併設した広大な建物。1階と2階の大半を占めるのは弥生時代を中心とした吉岐の通史を紹介した常設展示室。1階エントランスホールの右手は長崎県内の遺跡から出土した遺物を保管するオープン収蔵庫と子どもたちの遊び場を兼ねたキッズこまごま研究所で、3階には多目的ホール、講座室、体験交流室、喫茶コーナーがあり、外は美しい芝生広場になっていて、眼下に古代人の住居跡国特別史跡・原の辻遺跡が一望できる。

同施設は、設計施工に2年間を要して平成22年に開館。貴重な資料を展示すると共に、音響とシネマティックな映像で古代史を再現している。案内板に沿っていくと、廊下にも壁にもきめ細かい展示や仕掛けが施され、見学者はたちまち古代世界へタイムスリップしていく。

広報・松嶋麻美さんが博物館内部をガイド

▶右／芦辺港。高速船なら博多港から1時間ほど
左／一支国博物館外観。世界的建築家 故黒川紀章氏による国内遺作





▲玄関口を入るとエントランスホール。正面の階段を上ると常設展示室入口へ



▲オープン収蔵庫の手前は、考古学や歴史を体験できるキッズこうこがく研究所。親子の憩いの場でもある



▲杵塚古墳の中央部に位置する国指定史跡。杵塚古墳からは、金銅製馬具類が出土した。大陸からの交易品として、杵塚の首長にもたらされたものと云われている



▲常設展示室には、海の王都を象徴する木造古代船の再現模型を展示。長さ約5m

してくれた。

エントランス正面の階段を上ったところが古代浪漫の入口「魏志倭人伝の世界」。海の深淵を思わせる幻想の世界で、中国最古の歴史書「魏志倭人伝」2008文字の中に「一支国」について記述した57文字が登場する。

その奥はビューシアター。あら波、おだやかな海、島影、切り立った岩、様々な海が約7分の映像に現れ、やがて小さな木造船が一支国の内海湾に到着し、船は木々の茂る河川を上っていく。広々とした小高い丘に降り立った渡来人たちは、そこに住む一支国・原の辻の人々と交流をおこなう。一連の映像が終わるとスクリーンが下がり、遠くに広がる原の辻遺跡を眺めることができる。

原の辻は弥生時代に一支国の王都として築かれた遺跡で、王の住居、祭殿、穀倉等が連なる集落があった。住居跡や土器、稲作を示す貴重な埋蔵品が数多く発掘され、発掘調査を基に当時の姿を復元。国の特別史跡に指定されている。

当時、杵塚の島にはすでに先住民が住んで

おり、縄文時代の古墳群を含めて280カ所に遺跡が残っている。「これらを点で見せて杵塚の歴史を語るのではなく、海を介した交流と交易の歴史に焦点を当てて、東アジア的視点で作られたのが一支国博物館です」と松嶋さんは説明する。

魏志倭人伝に登場した一支国を取り巻く世界をスクリーンで堪能した後は、実物の宝飾品や土器、巨石古墳の再現模型等を展示する通路式コーナーを見学しながら1階へ。そこに設置されているのが長さ約5mの木造古代船再現模型。当時交易の足として重要だった船は美しい流線型で左右に櫓が5個ずつついている。

1階展示室でのヒットは、弥生時代の原の辻の暮らしを描いたジオラマである。農民、大工、老人、妊婦、子供らが生き生きと暮らす大集落を再現。「160体あるのですが、うち42体は実際の杵塚市民をモデルにしました。モデルになった方からは、自分とそっくりな人形があると好評です。衣装一つも細かく制作しており、フィギュアとしては

全国一だと思えます」と松嶋さん。子どもの視線で眺められるように位置を低くしてあるのも特徴だ。

▼巨大なジオラマに弥生時代の一支国の人々の暮らしを160体のミニチュアで再現した。住民をモデルにしたものもあり、人気のコーナー

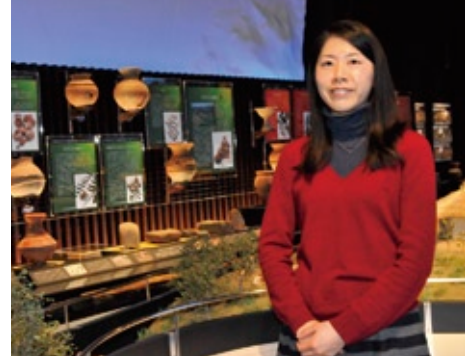




▲「しまごと大学講座」で吉岐牛の歴史を学ぶ市民



▲4F展望室から見た原の辻遺跡王都復元公園



▲博物館を案内してくれる松嶋さん



▲弥生時代の集落を再現。平均的な住居と穀物保管倉(奥)

歴史や文化に関心が高い吉岐市民

午後2時から3階のホールで開催される「しまごと大学講座」を見学させてもらった。「しまごと大学講座」には、歴史の一部を掘り下げる「特別講座」と、歴史や文化、吉岐の魅力を再発見する「吉岐学講座」があり、其々月一回開催されている。その日は吉岐学講座で「吉岐牛のルーツを訪ねて」をテーマにJA吉岐市畜産部長の講義。毎回50名以上が参加するそうで、その日も畜産に興味を持った市民が、年齢や職業もさまざまに多数参

加した。吉岐牛の歴史や特徴、現在の飼育の在り方等について、スクリーンに映しながら説明する。「吉岐学講座の講師はみなさん吉岐のご出身で、島の歴史や自然、食、風習などを調べ学んでいる方ばかりです。毎回欠かさず参加する受講者も大勢います」と松嶋さんは言う。

そう語る松嶋さんも、教師だった両親の影響で、小さい頃から島内を歩いて歴史に関心を持った。大学を出てからは福岡市の情報関連企業に勤めていたが、一支国博物館の開館と共にUターンして広報の仕事に就いた。

1階奥にはオーブン収蔵庫があり、高さ5mのガラス越しに埋蔵文化財の保管された様子を見ることができる。長崎県内で発掘した土器や道具等を収集保管している。

至るところ、神々の棲む島

一支国博物館から約1kmの高台に、原の辻遺跡がある。弥生時代に形成された多重環濠集落の王都を復元した公園で、儀式等を行う主祭殿、首長の館、穀倉等17棟の建物があり、田畑も再現された。土間には囲炉裏や当時使用した食器等の復元品も配置されている。

さらに周辺には、古墳跡や豪族の墓、船着き場跡、当時を忍ぶ橋岩・座禅石等が点在しており、見学していたら数日かかりそうだ。

そして、市内には嵯峨天皇弘仁2年(811)に建造された神社が13社あり、鎮座年不詳だが「日本書紀」や天皇家ゆかりの神社も10数社、古代史に関わる神社がなんと合計24社あ

る。他に近世になって建造された「吉岐七社めぐり」の神社が7社あり、至るところに海の神、よろずの神々が棲んでいる。これらの神社は森の中や人家のすぐ脇にあり、いまま地区ごとに五穀豊穰、大漁祈願、厄除開運等の神として祀り、大切に保全されている。

移住者だから判る吉岐の魅力

翌日は(一社)吉岐市観光連盟へ伺い、移住してきて海女として活動する大川香菜さんと会うことになった。観光連盟が制作するパンフレットや港ロビーのポスターには美人でスタイルの良い海女さんが登場している。モデルを使って撮影したものと思っていたが、現れた女性はポスターのモデル、まぎれもなく美人で笑顔が素敵な大川香菜さんだった。

岩手県陸前高田市の出身、平成23年の東日本大震災で罹災して同年12月に親戚のある長崎市に家族で移住した。平成25年に吉岐市が海女を募集しているのを目にして応募、採用されて、5月に海女としてIターンしてきた。海女として働く一方で、3年間は吉岐市農林水産部に所属する地域おこし協力隊員になり、特に吉岐の「観光特使」として活躍してきた。「もともと父が漁師で民宿をやっていたんです。私は一時東京のアパレル会社で働いていました。小さい時から海が好きで、海の仕事に戻りたいと思っていた矢先の災害でした。長崎市に避難していた時も、インターネットで海女を募集しているところはないかと調べていました。吉岐との出会いは本当にラッキーでした」と大川さんは言う。

吉岐市には5つ漁港があるが、海洋資源の

右/6、7世紀頃に築造された古墳。吉岐には260基以上の古墳が確認されている
左/鬼がふんばって出来たという牧崎公園にある浸蝕岩





▲海女で活躍する大川さん(左)と観光連盟で働く徳永さん
後ろは大川さんがモデルの海女ポスター

て、4、5人のグループに分かれて漁をする。「私は指導してくれる海女先輩に恵まれ、楽しく海女を見習い中です。一分間ほど息を止めて10m程の海底へ素潜りし、アワビやウニを採取しますが、収穫は少なく、まだまだです。海女さんには80歳以上の人もいて50、60代が多い。ベテランだと2分間は潜水して収穫量も多く、一年間の収入を得ている人もいます」大川さんは彦岐で室内装飾をする大川漁志

さんと今年結婚、家業が水産業という大川さんの10人家族と一緒に暮らしている。いま漁志さんと家の近くにある古民家をゲストハウスに改装中で、平成28年3月には完成し民宿としても活用していく予定だという。改装した古民家は海女さんらの集う場所になり、また宿泊施設が少ない芦辺港にとって格好の宿になるに違いない。

観光連盟で働く徳永満智子さんも地域おこし協力隊員として3年前に来島した一人で、彦岐市の観光促進活動を行っている。「彦岐は歴史と自然、食文化が豊かな大変魅力的な島ですが、観光地としてはPR不足。そのため『博多港からちよつと船旅をして彦岐でいきいき過ごしませんか』というツアーを計画しました」と語り、プランを説明してくれた。往復船代十豪華ホテルで1泊2食の美食付、さらに島内で使える5000円通貨サービスもあって11900〜18200円というお得なツアー。我々もこのツアーを活用して今回行けなかった史跡や観光名勝地をぜひ訪ねてみたいと思ったものである。

なお彦岐市には地域おこし協力隊員が徳永さんを含めて5名おり、3年前に来て農家の担い手として水稲、玉ねぎ、メロン等の栽培を手がけ、4年目になる今年から(株)アグリファーム彦岐を立ち上げて、本格的に農業経営に取り組んでいる青年もいる。

離島への船代を安く

最後に多忙の中、白川博一市長にインタビューさせていただいた。白川市長は全国離島振興協議会の会長として離島の振興に尽力さ

れており、開口一番「島への船代はJRの電車料金と比べても大変高い。その改善が必ずです」と語る。

博多港から彦岐市への船舶代金は九州郵船の努力で、他の島と比べて比較的安く、運行数も多いが、それでも列車代と比べるとかなり割高である。

「離島の中では彦岐は恵まれていて、島で暮らしていることを忘れると皆が言います。光ヶ一ブル網の整備により、テレビも全チャンネルが見られるし、テレビやモバイルを使って市の情報を何時でも見ることが出来ます。お米も年間6000t生産されており、佐渡、種子島に次いで3位です。しかし人口(現在約28000人)の減少と高齢化は他地区と同様の問題を抱えており、飲食業や観光関係者が多いのに観光客は減ってきている。

これからは島民それぞれが危機意識を持ち、山と海の恵みを生かして、まずは地産地消をめざすことも重要であると考えます。彦岐の歴史文化は文化庁の創設した日本遺産に『国境の島彦岐・対馬・五島』古代からの架け橋』として対馬・五島と共に認定されました。アジアからの交流人口の拡大や誘客活動が急務です。そして若い世代が島に住み未来を担っていくための一つとして、彦岐から福岡市等へ通学通勤している人には市が助成する制度を実施しています」と語った。

文／浅井登美子
写真／満田美樹



◀離島の振興に尽力する白川博一市長

●彦岐市立一支国博物館 ☎0920-45-2731 <http://www.iki-haku.jp>
●一般社団法人彦岐市観光連盟 ☎0920-47-3700 <http://www.ikikankou.com>



歴史文化を
保全・活用

駅舎は若者や町民活動の発信地 NPO法人「えき・まちネットこまつ」

山形県川西町
かわにしまち

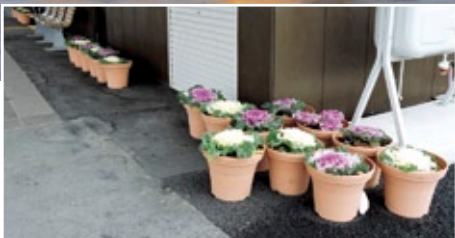
ほっと心が和む羽前小松駅

山形新幹線米沢駅で米坂線に乗り換えて約30分、2両編成の電車は田畑や家並みが続く田園地帯を走って羽前小松駅に到着する。一昨年JRが駅舎を改装したそうで、小じんまりしたきれいな駅舎で、若い女性駅員がこやかに出迎えてくれた。ホームには冬を彩る薬牡丹が並び、改札口には生けた菊の花が香り、待合室には暖房が施され、ほっと心が和む。冷たい雨天のせいか、人の気配と何気ない心遣いが嬉しい。

米坂線は、山形県米沢駅と新潟県村上市坂町駅を結ぶ26の駅から成り、有人駅は羽前小松駅を含めて6駅だという。午前10時頃の坂町行き下り電車は乗客も比較的少なく空いていたが、夕方午後6時頃の上下電車は、帰宅する高校生たちを乗せて満員だった。

大正15年に開通、米沢盆地の発展に貢献した米坂線だが、新幹線開設で省力化が進み、羽前小松駅は昭和56年にJRより無人化勧告を受けた。しかし町の表玄関である駅を守りたいという町民運動により、翌年から町が駅業務を受託し、全国初の町民駅として運営してきた。その後平成22年に町民有志による任意団体「えき・まちネットこまつ」(NPO法人化平成26年1月)が引き継いで管理運営を

昭和56年にJRより無人化勧告を受けた羽前小松駅は、町の表玄関である駅を守りたいという町民や駅を利用する置賜農業高校生の要望で町が駅業務を受託してきたが、厳しい財政から廃止や短縮化を検討。代わって平成22年より町民有志によるNPO法人「えき・まちネットこまつ」が管理運営を委託している。利用度の高い高校生との共催事業やイベント等に力を入れ、町の魅力を発信、にぎわいのある街の再生にも取り組む。これらの活動が評価され、平成27年度「あしたのまち・くらしづくり活動賞」で内閣総理大臣賞を受賞した。



▶電車が到着したホームには置賜農業高校生在栽培した薬牡丹が並び



▶米沢駅を出て小松駅へ向かう米坂線の電車内部



委託している。

駅に着くと、理事長の江本一男さんが出迎えてくれたが、「すみませんが置賜高校へ付き合ってください」と言い、車に同乗して山形県立置賜農業高校へ向かうことになった。

江本理事長は置賜農業高校（以下「置農」）の教諭もしており、その日は昼休みに食料環境科の生徒たちとの打合わせ会があるという。高校は旧市街地の先の田園地帯にあり、駅から約1・4 km、徒歩なら15〜20分の距離にあり、多数の生徒が羽前小松駅を利用している。

「実は私は平成24年だったと思うが、36年間勤めた置農を辞めたんです。川西町の町報に町の財政改革計画が載っていて、その中に財政的に厳しいので羽前小松駅を無人化するか人員と営業時間を減らすと記してあったのです。それに対して『無人化で困るのは高齢者や私たち』と立ち上がったのは地元の高校生たちだった。町民らに呼びかけて、任意団体『えき・まちネットこまつ』をつくりました。駅前で親子のためのイベントや産直市等を行い、住民の協力で駅や街の花いっぱい活動を続けた。それらが認められて法人化できました」と江本理事長は語る。

現在「えき・まちネットこまつ」は、理事長を入れて5名の職員が駅業務に当たっているが、常勤職員は一人だけで4名は交代制勤務。駅舎を含めた街の活性化が江本理事長のねらいで、駅前広場やまちなかでのイベントには30名ほどの町民がすぐ手伝いに来るという。「えき・まち子供フェスタ」には300人、町と共催した「ほこてん」には2000人（H25年実績）が参加、事業費の半分が過疎債で

充当された。今年10月には、芋煮を食べながら川西町の未来を語ろうという「まちづくりフェスタ」を中央公民館で開催、牧野篤東大大学院教授らの講演には、高校生も多数参加して賑わった。

駅舎は子供たちの 安心安全通学ロード

もう一つの特徴が、駅舎は子供や勤め人たちの通学・通勤道路でもあること。町の東西をつなぐ便利で安心・安全なロードなのである。

駅の西側は旧市街地で、役場や小中学校も西側にあるが、東側は川西町の新しい街並みが形成されている。そのシンボルが「川西町フレンドリープラザ」。小松出身の作家・井上ひさし氏の膨大な蔵書や貴重な作品資料、演劇関係を網羅した「遅筆堂」を併設した多目的図書館で、未登録を含めると22万冊の蔵書がある。駅のホームに立つと、その紺碧色の重厚な建物と整備された公園が目の前にある。周辺にはレストラン、その先には新しい住宅群が広がっている。

そのため、通学通勤には線路を超える必要があるが、無人の踏切は危険であるため、町では駅舎や階段、ホームを住民の通路として開放してきた。午後になると、ランドセルを背負った子供たちが三々五々駅舎に現れ、中にはベンチに座って本を読んだり、東口に設置されたイザベラ・バード来村記念の鐘を鳴らしたりして楽しそうに帰っていく。余談だがイザベラ・バードは明治初期にイギリスから来日して全国各地を歩き、「日本奥地紀行」にまとめている。その中で小松村へ来て宿泊



▲子供や住民は駅舎とホームを通過して東口と西口を往来する
▼東口を出ると目の前に「川西町フレンドリープラザ」がある



したバードは、「小松は美しい環境にある町で、人口は三千、綿製品や絹、酒を手広く商売している」と書いている。鐘にはイルミネーションが付けられ、夜も東口を照らしている。

「豆ガールズ」が 町の豆文化を発信する

江本先生が勤める置農の食料環境科職員室には、実験的に栽培した綿花や豆類等様々な食品が置かれている。通常授業の他に同校が特に力を入れているのが「プロジェクト学習」で、食料環境科では在来野菜の紅大豆の研究と加工品開発を進めてきた。今年10月には「えき・まちネットこまつ」の主催で、「豆ガールズ」と呼ばれる女子生徒たちが、東京・阿佐ヶ谷で主婦らグループに川西の豆の紹介と豆料理をPRするワークショップを開催して話題を呼んだ。取材の日、昼休みに行う打合わせ会では、明日予定している来春入学予定の中学生と保護者の体験学習会に、豆ガールズの活動を通



◀昼休みに集まって中学生歓迎の打合わせをする「豆ガールズ」の生徒たち



▲東京阿佐ヶ谷で川西町の豆類を持参して料理を作ってPRする置賜農業高校「豆ガールズ」の生徒たち
▼右は好評だった豆ご飯。豆製品や豆菓子も会場で販売(左)



じて食料環境科をPRしようというもの。江本先生が用意しておいたビデオを見ながら、生徒たちは寸劇を行う要領で「置賜地区には30種を超える紅豆が生産され、それを使った豆文化があるが、豆料理を作る人が減っている。その美味しさをPRし継承したい」などと上手に語った。

同プロジェクトが開発した大豆を使ったケーキ、アイスクリーム、和菓子等は、そのいくつかが町内の菓子店で市販されるようになり、「三色豆大福」は川西町銘菓にもなっている。「大豆は稲作の転作で沢山栽培するようになりますが、活用はいまひとつです。我々が支援して東京市場での販売を始めています」と江本先生は言う。

置賜農業高校は明治28年に郡立蚕業学校と

して開校、同34年に県立置賜農業高校になった創立120年になる高校で、地元の農家や団体職員の多くが学んできた。現在340名が学び、その半数近くが羽前小松駅を利用してしている。人口の減少と高齢化でシャッター街化が進む旧商店街にとって、若者たちの存在は何よりも大きい。

しかし高校生が利用できる施設が殆どないことから、「えき・まちネットこまつ」では高校生主体の店を開設したいと商店主らを仲介。そして4年前にオープンしたのが「ぼくの&こまつ屋」。閉店したお茶屋さんを改装、

置農生のチャレンジショップ「ぼくの」と街中にあつたカフェが一体化したお洒落な茶房で、店長は置農OBの長岡裕紀さん。

店内の半分が置農の農産物や加工品を販売するコーナーになっている。レストランではパスタやカレー、ピザ等が人気で、お年寄りの利用も多いが、江本理事長は「学生が気軽に利用するために、カップ麺と熱い湯でも用意しておこうか」と長岡さんに相談している。

道路を挟んだ堅牢な3階建てビルには、「えき・まちネットこまつ」が運営する交流会館と小松地区交流センターの事務所もオープンした。閉店した家具店が貸出してくれたビルで、広いホールや会議室もあるため、多目的に活用できそう。高齢者や若者、子供たちが自由に利用して欲しいと、皆に呼びかけて

プランニングを募集している。

人通りが少ない夕暮れの街を散歩して駅へ戻ると、ライトアップした駅舎がまぶしいばかりに輝いている。乗り降りする人の姿やクルマも多くなった。いつの間にか江本理事長も置農から駅舎事務室に戻っていて、女子職員から渡された記録表をチェックしながら、改札口を通る乗客に大きな声をかけていた。

なお、内閣府、総務省主催の「あしたのまち・くらしづくり活動賞」は、「えき・まちネットこまつ」の「高校生と共に歩む町民駅中心のまちづくり」活動が、地域活性化、様々なイベントの開催やコミュニティ活動を継続して行っていると高く評価され、225件応募の中から最高賞である内閣総理大臣賞を受賞した。

文・写真／横田塔美



▲同店を運営する長岡さん(左)と江本理事長



▲駅前通りに開店した「ぼくの&こまつ屋」。置賜高校生が製造した菓子等も売っている

●NPO法人「えき・まちネットこまつ」
☎0238-42-2533
<http://www.5.omn.ne.jp/eki-mn-7/>

全国過疎問題シンポジウム 2016 in なら 平成28年10月13日(木)～14日(金)

時空を超えた歴史文化に触れ、伝統野菜等の味覚を堪能してください!



曾爾高原の夕焼け



柿の里西吉野町(五條市)



スギ人工林(川上村)

- ・開催日(予定)
平成28年10月13日(木)～14日(金)
- ・開催場所(予定)
1日目 全体会・交流会/奈良県橿原市
2日目 分科会・現地視察(4会場)
奈良県五條市、曾爾村、天川村、川上村

[事務担当] 奈良県地域振興部南部東部振興課 ☎0744-48-3015(担当/吉浦、津田)

奈良県には古代史の舞台となった史跡や自然・文化遺産が数多く遺されており、なかでも「法隆寺地域の仏教建造物」「古都奈良の文化財」「紀伊山地の霊場と参詣道」は世界遺産として登録されており、時空を超えた本物の歴史文化に触れることができます。また、「大和野菜」と称される伝統野菜、「三輪そうめん」や「五條市の柿」など、味覚のほうも十分に堪能していただけます。ぜひ、奈良へお越し下さい。心から皆さまをお待ちしています。



茨城県北地域を舞台に繰り広げられる現代アートの祭典
KENPOKU ART 2016 茨城県北芸術祭
今秋いよいよ開催!

今秋、茨城県の県北地域6市町の風光明媚な海と山を舞台にした、初めての国際芸術祭を開催します。

総合ディレクターには森美術館館長の南條史生さんを迎え、「海か、山か、芸術か?」をテーマに、自然の中や商店街、廃校や歴史的建造物を利用して、さまざまなアート作品を制作・展示します。

岡倉天心から発想した新作を茨城県天心記念五浦美術館で発表するチームラボ、「現代の魔法使い」と呼ばれる筑波大学助教の落合陽一、バイオテクノロジーを用いた芸術作品をつくるオロン・カツツなど、世界で活躍するアーティストが最先端の

アート作品を制作・展示するほか、参加体験型の企画やワークショップも予定しています。秋の開幕まで、どうぞ楽しみにお待ちください。

- 会期:
平成28年9月17日(土)～11月20日(日)
- テーマ:海か、山か、芸術か?
- 総合ディレクター:
南條史生(森美術館館長)
- 開催市町:茨城県北地域6市町
日立市、常陸太田市、高萩市、北茨城市、常陸大宮市、大子町
- 主催:茨城県北芸術祭実行委員会

<http://kenpoku-art.jp/>

検索

De POLA No.47

【でぼら】2016年

発行日/平成28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

FAX 03-3580-3602

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

編集/舎編集工房アド・エー

編集後記

▼“日本一の子育て村” 邑南町は、とびっきり美しい町だった。聞けば“日本のスイス”と呼ばれているとか。石州瓦の赤い屋根が緑のなかに点在する様は、まさにスイスの田舎町のように。町役場の職員さんの取材対応も迅速・丁寧。元気のよい町には、必ず優れた人材があることを痛感した(R)
▼サツマイモ掘りを手伝った芦川小学生4人に、各自の名前を書いてもらった。のびのびとした大きな字で丁寧に、しかも堂々と。子どもの本分ここに有りといった感じの4つの名前。移住したくなる町の自慢の子供たちだ(Y)
▼都内私立中学1年生の風子は、クラスでスマホを持たない唯一となった。皆がラインで盛んに通信し合っているが、中学を卒業するまでは持たないと親子で決めた。代わって週3冊読書し、大学は地方の国立にしたいという。その勇気と覚悟を見守りたい(T)

【お詫びと訂正】「でぼら」46号、取材地を地図で示した中で、広島県神石高原町・油木高校の所在地に誤りがありました。下記の通り訂正し、お詫び申し上げます。



▲油木高校/蜜蜂の内検作業をするミツバチプロジェクトの生徒

[DePOLA] Back Number (近刊号)

No.39 交流・協働で地域を元気に



東京農大生の里山保全活動(福島県鮫川村)「風の谷・森林の楽校」(岐阜県揖斐川町)八木沢集落の地域おこし協力隊(秋田県上小阿仁村)協力隊で農山村生活を体験(岐阜県高山市高根町)栗島に住んで二年目・西畑隊員の報告(新潟県栗蒲村)「きみの定住を支援する会」(和歌山県紀美野町)「ゆめ倶楽部2」「米作り塾」(和歌山県日高川町)お母さんの知恵袋「四季の里」(静岡県川根本町)「おやきの里」(長野県小川村)大石田そば街道(山形県大石田町)

No.43 1ターンして新規就農——地域に農の新しい風



担い手を育成して地域活性化(大分県由布市内町、豊後大野市)河岸段丘は命と恵みの大地(新潟県津南町)「南郷トマト」の若い担い手(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)「農業をする」という人生の作り方(岩手県西和賀町)地域の産直市「お山の大将」(徳島県美波町)休耕田にしない・親子で米作り(広島県庄原市総領)むかし味「げんたの野菜」(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.40 夢を紡ぐ——地域伝統のものづくり職人



大館曲げわっぱ(秋田県大館市・栗久)南木首「木地師の里」(長野県南木曾町・野原工芸)むらかみ町屋再生プロジェクト(新潟県村上)三津谷煉瓦窯再生プロジェクト(福島県喜多方市)伝統の切れ味、土佐打刃物(高知県香美市土佐山田町)からむし織の里(福島県昭和村)い草の育成とゴザ織り(熊本県八代市)三好お札の里(徳島県三次市池田町)縮れ穂先を編み上げる南部箒(岩手県九戸村・高倉工芸)秋山郷が育む猫つぐら(長野県栄村)アイヌ文化を未来へ伝える(北海道平取町二風谷)

No.44 人々が集って、はじめる——ふるさと再生作戦



「美味しい」の感動をつなく島(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(福島県伊達市月舘町)馬にふれ、馬たちの時間で暮らす(北海道浦河町)ボランティアが繋げる森や里山支援 / (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(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 / 民家は地域資源、リフォームして定住促進へ「奥矢作森林塾」(岐阜県恵那市)生姜栽培を復活して開拓魂を受け継ぐ(鹿児島県西之表市)雪浦ウイーク(長崎県西海町)寄り会みなまた(熊本県水俣市)若松ふるさと塾(長崎県新上五島市)会津山都そば協会(福島県喜多方市)

No.41 これが自慢の味・風土・人——地域ブランド作戦



生いもこんにやく NO.1(群馬県東吾妻町・小山農園)450年の歴史を経て、西海えだおれなす(長崎県西海市)飼料用米生産と「こめ育ち豚」(山形県遊佐町)森を救う家具「ニシアワー」(岡山県西栗倉村)京丹波の伝統作物(京都府京丹波町)山里文化を語り継ぐ「遠野物語」の里(岩手県遠野市)富良野ラベンダーの里(北海道中富良野町)米蔵・しおまち唐琴通り・須恵器(岡山県瀬戸内市牛窓)「森の香葛蒲ご膳」(佐賀市富士町)トキと暮らす郷(新潟県佐渡市)特別ルポ／東日本大災害・災害地からの報告

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コートピア郷 / 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.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)「元気かい! 集落応援プログラム」(和歌山県田辺市)協力隊から起業・就職(北海道喜茂別町)女子大OB生の田舎暮らし & 地域おこし(茨城県常陸太田市)村立おといねっぴ美術工芸高校(北海道音威子府村)「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(高知県禰原町)

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」/ 学生耕作隊(山口県宇部市)高根の暮らしを明日へ繋ぐ / 共存の森ネットワーク・キヤングループ(新潟県村上)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 / 北海道名奇産業高校(北海道名寄市)若手漁師や「笑顔食堂」が地域の活力(三重県尾鷲市早田町)ふるさとへもんでこい! 熱烈ラブコール(徳島県那賀町)

★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。