

地方と都市を結ぶホットライン・マガジン

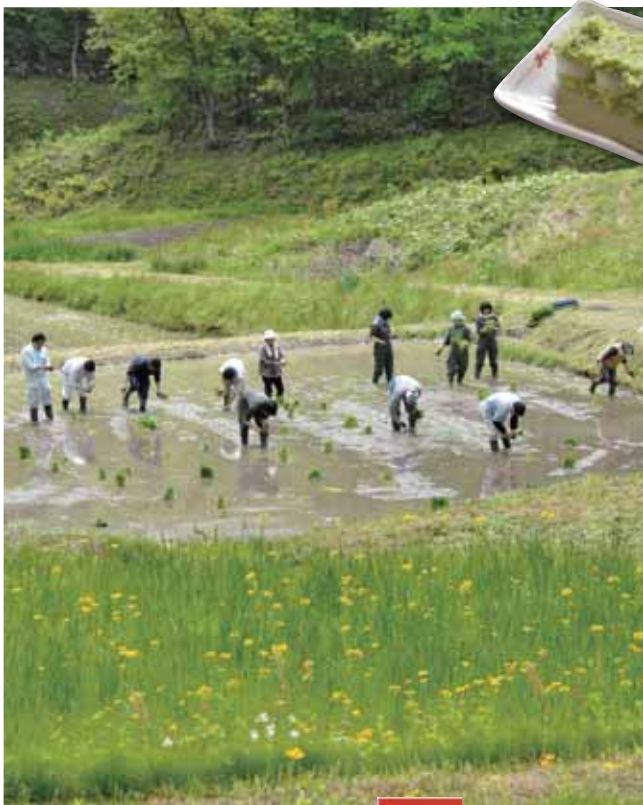
DePOLA

でほら

39

2010年
秋冬号

特集 交流・協働で地域を元気に



宝くじ

本誌は、宝くじの普及宣伝事業として作成されたものです。

「交流・協働で地域を元気に」

●特集企画に寄せて

緑

の風渡る里山、川魚棲む清流、漁船が行き交う入り江と青い海、実り豊かな田畑と家並み……。日本にはこんな素晴らしい風景がこの地域にもあり、そこには自然と共に歩んできた先人たちの文化や歴史が残っています。

これらの魅力ある地域資源を活かして、自治体や地域では、観光、交流、移住等のプログラムをつくり、都会の人向けに田舎暮らし体験や二地域居住、定住等の短期・長期滞在を提案しています。

自然観察や農林漁業等の研修・体験教室は、小中学校や高校でも実施されるようになり、「定年後は田舎暮らしを」と高齢者を対象にした菜園付き住宅の見学会、蕎麦打ちや田舎料理を味わう観光的交流会も増え、都会の人が田舎へ足を運ぶことも日常的になってきました。

豊

かな地域資源がありながら、農山漁村では農林漁業従事者の高齢化が進み、後継者がいないために耕作放棄地や手入れをしない里山等が増えており、耕作放棄地は39万ヘクタールに及んでいます。日本の食糧自給率は40%を切り、米・仏・独・英の主要先進国と比べて

も極端に低くなっています。

農山漁村の活性化は、一つのまち、一つの集落の問題ではなく、国民にとっても重要な問題です。都会の人が農山漁村に関心を持ち、田舎へ出かけていく機会となる「交流・体験事業」は、日本の農山漁村の素晴らしさ、森林機能の重要性、食糧の大切さ等を体感することが出来る第一歩です。

都市住民と農山漁村との出会いを移住や新規就農・就漁に繋げていくためには、農林漁業や、その地区の風土や伝統産業を活かした仕事等で生活していけること、農地や住居が確保できること等いくつかの課題も横たわっています。国や自治体ではその解決に向けて施策が実施されていますが、今後の更なる充実が期待されるところです。

今

回の特集では、自ら田舎をめざす若者たち（地域おこし協力隊、緑のふるさと協力隊等）、都市住民による里山保全・森林整備活動の事例、Ｉターンした人が交流居住や定住を考える人たち向けに始めた体験・後継者育成事業等、従来の交流・体験事業にひと味ふた味加えた事業が実施されている市町村を中心に、

新たにNPO法人等を立ち上げたところ、

地域の人々の発想とパワーで頑張っているところ、お母さん達が、田舎の魅力と味覚を地域おこしや交流活動に結びつけようと活躍しているところなどを取り上げています。

交流居住や定住に成果をあげている地域には、田舎暮らしに関心がある人々を惹きつけるプログラムとシステムがあることは勿論ですが、それ以上に、地域の人々や事業担当者との誠意と熱意が感じられました。

お母さんパワーも、娘さんやお嫁さんの世代に、是非、引き継がれてほしいものです。

北アルプスを望む里山。田植えの準備を終えて（長野県小川村）

財団法人過疎地域問題調査会

「でぼら」編集部



[交流・協働で地域を元気に]

特集企画に寄せて 2

■地元と都市住民・学生らで環境保全

・地域に活力と可能性を呼び込んだ 東京農大生の里山保全活動

(福島県鮫川村) 4

・森と自然に魅せられた人々が集う

[風の谷 森林の楽校]

(岐阜県揖斐川町) 8

■地域に移住して支援・交流

・人と人、繋がりの中で生きる喜び

八木沢集落の地域おこし協力隊

(秋田県上小阿仁村) 12

・農業技術検定等を経て

“協力隊”で農山村生活を体験(岐阜県高山市高根町) 16

・島に持続可能な地域づくりを

粟島に住んで二年目、西畑協力隊員の報告

(新潟県粟島浦村) 18



▲東京農大生の田植え作業を指導する鮫川村役場鈴木さん



▲移住してきて天然酵母でパンを作る「こむぎっ子」安大さん夫妻

■田舎暮らしをサポート

・憧れの古民家を再生して”就村”

[きみの定住を支援する会]

(和歌山県紀美野町) 21

・体験して、交流して、安心！ターン

[ゆめ倶楽部21][米づくり塾]

(和歌山県日高川町) 24

■田舎の魅力と味覚を届けます。

・地域の食材でお母さんの知恵を結集

[四季の里](静岡県川根本町) 28

・物語と郷愁と、村人たちの日常食

[おやきの里](長野県小川村) 31

・そばを引き立てるおふくろの味

大石田そば街道(山形県大石田町) 34

・人が集まる仕掛けをつくる「大石田百姓保存会」37



▲斜面を利用して栽培される川根茶の里(静岡県川根本町) ▼昔ながらの方法でおやきを作る「小川の庄」(長野県小川村)

■INFORMATION 38

●都市の人に、四国初の滞在型市民農園「三好タウン」/運営はNPO法人「ふるさと力」(徳島県三好市) ●「田舎で働き隊！」ふるさと起業にも意欲的 ●長屋暮らし入居者募集「こっぽろ土澤」(岩手県花巻市東和町)

編集後記/奥付 39

▼おふくろの味も添えた手打ちそば(山形県大石田町)



「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。

●表紙写真

左上/上小阿仁村八木沢集落の地域おこし協力隊員 水原総一郎さん、榎本杉人さん(右)(秋田県上小阿仁村) 右上/森の谷での「森林の楽校」森林保全作業に参加した人たち(岐阜県揖斐川町) 左下/東京農大生の里山景観保全活動・田植え作業(福島県鮫川村) 右下/古民家を改装して薪焚き石窯パンを製造する「岳人」gakujin・川上武さん 中/地場産そば粉と枝豆で作る蕎麦団子(山形県大石田町)

地元と
都市住民・学生ら
で環境保全
①

地域に活力と可能性を呼び込んだ 東京農大生の里山保全活動

(福島県 鮫川村)
さめかわむら



鮫川村は福島県南部、阿武隈川源流地域の山間に点在する集落から成る約4200人の中山間村。東京から車で約4時間の立地にある村と大学との連携が実現した背景には、短期大学部環境緑地学科が10年間続けてきた鮫川村での里山保全活動と、それを受け入れる村と住民の支援があった。

●学生たちと住民がはぐくんだ 温かな交流

「その苗、こっちに投げてくれる？」

「あれ、みみずが泳いでる！」

「おたまじゃくしもいるよ」

「かゆい！ 虫にさされたよお」

静かな谷あいの里に、時折、学生たちの元気な声が響き渡る。5月下旬の鮫川村富田地区。ちよつと遅い田植えである。

今回の活動の参加者は21名。作業は田植えとこんにやくの植え付けである。1日目は田植え。そして2日目は、田植えとこんにやくの植え付けと2班に分かれた。

田植えは前日も作業していたせいか、皆、段取りと手つきには手慣れた感がある。お茶の用意をした女子大生たちが「休憩だよ」と声をかける。「お茶の用意までしてくれて、ほんと楽チン」と田んぼの持ち主の大平啓子さん。東京農大とのつきあいは8年前、自宅の敷地に建てたログハウスに、学生をホームステイさせたのがきっかけだ。ログハウスの庭も学生の手によるもの。「卒業しても訪ねてくれてね。結婚すれば相手と、子どもが生まれれば、子どもも一緒に来られる。息子、娘、孫がいつばいできた」と顔をほころばせる。別の作業で活動に参加した学生が「手伝うことない？」と顔を出してくれることもある。

J A 定年後造園会社で働いてきた大平さんは、今年初めて稲づくりに挑戦。人手もなくて、不安を感じていたが、「ぼくたちが手植えでやるよ」って言うてくれたから、みんなが来るまで田植えを待ってたのよ」。

一方、こんにやくの植え付け班は、大平さんの田んぼから車で20分ほど離れた馬場地区、

▼学生や卒業生たちから「鮫川のおかあさん」「鮫川のばあば」と慕われる大平啓子さん



平成22年6月30日、東京農業大学世田谷キャンパスにおいて、福島県鮫川村と東京農業大学の協定書調印式が行われた。これにより「大学の協力を得て農家が希望をもって働ける環境をつくりたい」とする村に、大学が「スタッフの総力をあげて鮫川村の地域づくりを応援する」体制が敷かれ、大学と地域の連携の新たな一歩が始まった。

▼鈴木寛重さんの自宅前で、今日の作業の説明を受ける



◀こんにやくづくりのエキスパート・鈴木寛重さん
▼鍬の使い方をじっと見る



▲こんにやく芋を置く時は、ていねいにまっすぐに…

鈴木寛重さんのこんにやく畑の一角に集まっていた。作業は畝づくりから。しかし、鍬を使ったこともない学生たちは、大苦戦。一つの鍬を持ち回り、おぼつかない足元、腰つきで鍬をふるう。こんにやくづくり45年の鈴木さんは、「こんにやくは、芽を折っちゃったら終わり。芽は大切にせねばだめだよ」と説明をしながら、学生たちの動きに目配りする。「若い子たちと一緒に仕事すると、ほんと楽しいよ。まじめだし、農大さんは村のことをいろいろなどころで紹介してくれるから、ありがたい」。このような活動や交流に大きな役割を果たしているのが役場である。大学の要望に応じて作業の指導に適した住民を紹介。休日を返上し、企画調整課の職員が公用車を運転し、学生たちを送迎する。それぞれの作業に細かい配慮を欠かさず、地元の人々とともに田植え靴など、作業に必要な道具を準備。田んぼ



の畔には虫さされの葉が置かれ、こんにやく畑では真新しい軍手が用意されている。文字通り「縁の下の力持ち」。労を惜しまない働きが、陰で活動を支えている。

●村での体験が
学生の学習意欲を生む

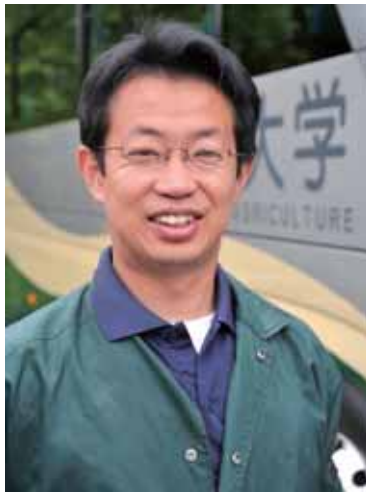
学生たちによる鮫川村の里山保全活動は、年6回開催され、村の人たちとともに農作業、里山の雑木林の間伐、炭焼き、遊歩道や公園整備などの作業を行う。

村と大学の出会いは11年前の平成11年。村営の宿泊施設「ほつとはうす」を拠点に開催しているふるさと体験バスツアーに、環境緑地

学科の入江彰昭先生が、学生を連れて参加したのが縁である。「自然が豊かでないところだな」と思いました。学生たちも同じように、好印象をもったようです。

ほつとはうすの当時の責任者である役場職員の鈴木治男さんから、高齢化や農家の後継者不足により、不耕作地が増え、里山が荒れている実情を聞き、それならば、ボランティアで学生たちを募って、ほつとはうすのある地域の里山保全をしよう」と提案した。

「最初は『なんで、金払ってまで草刈りに来るんだ?』というげげんな空気がありました。が、学生たちが頑張って作業する姿に、だんだん理解が得られるようになりました」。地域のお年寄りの指導のもと、炭窯作りを実現するまでになり、地域全体の人たちとも



▶右/交流活動のキーパーソン・総務課長の鈴木治男さん
左/活動の中心人物・短期大学部環境緑地学科の入江彰昭先生。家族ぐるみで村を訪れるほどの鮫川村ファン





◀ひっきりなしに客が訪れる「手・まめ・館」の直売所。数多くの豆や新鮮野菜、豆腐や味噌をはじめ、惣菜も並び



▲美味しいと人気の「手・まめ・館」食堂

親しくなったという。

鈴木さんが企画調整課長となって役場に戻ってからは、大学の活動を受け入れる村の体制づくりが本格化する。

短期大学でも、里山の景観の保全活動や自然環境を活かした地域づくり、農作業の生きた現場として鮫川村をとらえ、活動する学生を募った。学生の参加はあくまでボランティアで、交通費、宿泊費や食費は自己負担。『どのように継続していこうか考えましたが、サークルや授業にすると義務感が生まれ、意欲が薄れると思いました』と入江先生。結果、里山保全活動に志を強くする者が集まるようになった。

現場で地域の人の話を聞き、実際に体を動かして体験することが、学生たちの勉強の意欲につながった。短期大学を卒業後、学部に入入する学生が多く、

大学院に進学する学生も出てきたという。

「平成20年から、村内

で緑地工学実習も行うようになりました。卒業論文で鮫川村のためになるような研究をしたいという学生もいます。私たちの授業や研究が村の発展に寄与できるように活動できればいいですね」。これからも今までのつきあいを長く続けていきたいという入江先生。大学と村の協定は、この交流の延長線上にある。

●鮫川村の人たちに会いにくる学生も

1泊2日の作業を終えた学生たちが、昼食のため、村の農産物加工・直売所「手・まめ・館」に集まった。手作り感いっぱいポリリュームあるごはんをほおぼる彼らに、作業の感想、村の魅力を聞いてみた。

「大学で勉強していることを実際に自分で体験して学べること」「村のごはんがとってもおいしいし、いっぱい出てくるのでうれしい」という女子学生たち。

「都会で経験できないことがいっぱい！」

「東京でいやなことがあっても、ここにきて作業するとリフレッシュできて、また頑張ろうって思う」「東京はビルがいっぱいあって窮屈な感じがするけれど、こつちにくると山や木がたくさんあって落ち着く」と自然の豊かさに魅力を感じる学生も多い。

学生たちのリーダー・大学院修士2年の松浦さんは、活動初期からの参加者だ。「最初は参加が少なかつたけれど、活動が面白いという評判が広がって、多い時は40人以上が参加します。ボランティアなので、お金の問題もありますが、みんな積極的です。20回以上のリーダーや卒業しても参加する人が多いです。でも結局、みんな作業をしながらも、



▲女子学生がお茶の準備を担当
▶田から上って、ちょっとひと休み。差し入れの菓子を舌鼓をうちながら、このあとの作業の打ち合せ

鮫川の人たちに会いにくるんですよ」

1年通して鮫川村の空気を感じながら、農業を体験できる魅力、そして村の人たちの温かさが、学生たちを魅了して離さない。

●大学の技術を 地域産品の開発に

村内での東京農大の学生の受け入れが本格化し始めた平成15年、村は大きな選択を迫ら



▲ちょうど東京農大環境緑地学科の鈴木先生が学生たちとともに富田地区の里山の植物と植生の調査に訪れていた



れることとなった。合併問題である。隣接3町村との合併が検討されたが、最終的に村民は単独自立の道を選ぶ。
単独自立を可能にするためには、強い経済力が必要である。高齢化が進み、村の主産業である農業の低迷を挽回するため。大樂勝弘村長は、「豆で達者な村づくり」の取り組みを開始。村の農家に豆づくりを奨励した。村内で作られた豆類を加工し、地域の産品として売り出す計画である。

村では、各家で自家用の味噌などは作っていたが、それでは統一した品質は望めない。そこで、交流のある東京農大の醸造学科に現場職員を研究生として送り込み、半年間、きな粉の作り方に始まり、味噌や豆腐をはじめとする豆の加工技術を習得させた。その技術を活かして、豆加工品の製造を販売するため平成17年にオープンしたのが「手・まめ・館」である。大学で学んだ専門的な技術によって作り出される豆腐、味噌、その他の加工食品は、安全で安心、そしておいしいと評判を呼び、村外から多くの人々を呼び寄せることとなった。

「農大との交流がきっかけで、大学の技術を取り入れ、地域の産品に磨きをかけることができました」と芳賀亨企画調整課長。

地元の意識も変化してきた。「この歳になつて、先生みたいなことができて、生きがいを感じる」という地元の農家の声も。「学生たちが村に来てくれることで、地元のモチベーションが高まります。役場としても、交流

活動によって、地元の皆が元気になってくれるのがいちばん！」
今回の大学と村との協定では、特産品開発、循環型農業、山村環境の整備と再生、地域再生や活性化に向けた人材の育成・教育、伝統文化の維持、遊休荒廃地の農地再生の事業に連携して取り組む。

大学側は村内で全学レベルの実習・試験研究を展開し、専門知識や最先端技術を生かして各事業を進め、村は研究・実習用地を提供することで大学の活動を支える。

最近、農大の卒業生が1人、村で就農した。芳賀課長は言う。「村に住んでもらえたのがとてもありがたい。でもそれ以上に、村のことをいつも気にしてくれる人が多くなるといいと思っています」。

都会の人たちを迎え入れる地域の懐の深さと、鮫川村に愛着をもつ学生たちの交流は有形無形の成果を生み、これからも大学と村に大きな恩恵をもたらしていくだろう。

文／村上憲加 写真／小林恵



▲「手・まめ・館」にやってきた企画調整課長の芳賀亨さん



▲1泊2日の活動を終えて東京に戻る学生たちを笑顔で見送る鮫川村の人たち。また会う日まで元気で！



- 東京農業大学短期大学部環境緑地学科 入江研究室 ☎03-5477-2677
- 鮫川村役場企画調整課 ☎0247-49-3115



地元と
都市住民・学生ら
で環境保全
②

森と自然に魅せられた人々が集う 「風の谷 森林の楽校」 がっこう (岐阜県揖斐川町)

NPPO法人「JUON NETWORK」(樹恩ネットワーク)は、平成10年、全国大学生生活協同組合連合会の呼びかけで設立された。都市と過疎地域の人々をネットワークで結び、環境の保全、地方文化の発掘・普及、過疎過密問題の解決に取り組み活動を行っている。その一つである森づくり体験プログラム「森林の楽校」は、森づくり体験や自然散策など、地元との交流を通じて、森林や環境問題について学ぶ活動で、活動拠点は全国に12カ所ある。その一つである岐阜県揖斐川町谷汲地区の「風の谷 森林の楽校」での活動の様子を見学した。

●廃校小学校を利用して「ラーニングアーバー」

太平洋の伊勢湾、日本海の若狭湾——この二つの湾を結ぶラインは、あたかも日本列島のウエストのくびれを思わせる。そのウエストのへそにあたる部分に位置するのが、岐阜県の揖斐川町谷汲地区。里山に抱かれた盆地である。「ここはね、太平洋と日本海を抜ける風の通り道で、やさしい風が吹くんです。『風の谷』はそんな意味を込めて命名しました」と話してくれるNPPO法人「ぎふいび生活楽校」の事務局長・小林正美さん。「風の谷 森林の楽校」の拠点である宿泊研修施設「ラーニングアーバー横蔵」を運営する有限会社樹庵の代表者でもある。

ラーニングアーバーは「学びの杜」という意味。平成16年3月に廃校となった旧谷汲存立横蔵小学校を、小林さんが宿泊研修施設として蘇らせた。現在は、小学生の団体や大学生の合宿、団塊世代のセミナーなど、年間6000人が利用している。



▲廃校を利用したラーニングアーバー横蔵
◀小林正美さん

小林さんは、旧谷汲村の隣村の生まれ。早稲田大学卒業後、早大生協に就職し、48歳で全国大学生協連専務理事となった。転機が訪れたのは、平成13年のこと。「帰郷したとき、廃校の話を知りました。地元を元気にするには、若者や子供たちの歓声がこだまするような施設が必要だと考え、廃校を活用しよう」と思った。54歳のUターンだった。



平成17年、NPPO法人ぎふいび生活楽校を設立、地域の自然と人材を活用した体験イベントや講習会などの開催を始めた。JUON NETWORKの理事でもあったことから、ネットワークの地域拠点として「風の谷」の森林の楽校を開校。参加者を募り、1泊2日の

▼現場で説明する、横蔵財産区管理会副会長の仲井博信さん



「正直、こんなに続くとは思わなかった」と、管理会副会長の仲井博信さんは、当時を振り返る。「小林さんから相談を受けたのが、ちょうど財産区の山の手入れを森林組合に委託しようとしていたときだね。それじゃあ、と」

日程で、周辺の森林の整備や環境保全活動を開始した。年3回開催し、今回で19回目を迎えた。「毎回の参加者の7割がリピーターで、3割が新規という割合かな。毎回30人くらい参加しているから、延べ600人近い人が森を育ててくれたことになりませぬ。みんな、仲間意識があつて、いい人たちばかりですよ」

●財産区の山を ボランティアの作業場所に提供

森林の楽校では、ボランティア活動を行う山の確保が大きな問題だった。受け入れてくれる地元の協力は必須である。最初は、周辺私有林の所有者と話をし、手入れをしてい

た。しかし、数回の作業で、手入れをする場所にも限界が見える。そんな小林さんの悩みを解決したのが、地元横蔵財産区管理会の人たちだった。

「これまででの作業は、除伐と枝打ちが主でしたが、熱心に取り組んでくれてね。作業のレベルも高くなり、かなりの戦力になりました」

最初は、山の斜面の比較的なだらかなところでの作業だったが、最近はかなりの急斜面まで進出。低い場所の枝打ちは終了し、はしごをかけて枝打ち作業を行うまでになった。

今後の課題は、間伐した木材を利用、間伐材として出荷することである。森の木々の多くはヒノキ。出荷するためには一定の大きさの間伐材を伐り出し、ある程度の本数をまとめなければならぬが、それも時間をかければ、夢ではないところまで来た。

●森に魅せられた人たちが語り合う

森林の楽校1日目の夜、宿泊場所のラーニングアーバーに地元の人たちと参加者が一堂に集まり、夕食交流会が開かれていた。

皆で相談して、財産区の山を2つ、森林組合の作業委託から外したんですよ」

財産区の一部を、森林の楽校のボランティア活動に託すという計画である。「森林組合に委託すると、国からの補助がありますが、委託していい山に補助は付きません。だから、今『活動は中止します』なんて言われたら、困っちゃう(笑)」

仲井さんは、山に入ると癒されるというほどの山好き、森好き。森林の楽校でも、参加してくれる人たちと一緒に作業しようという気持ちで指導を買って出ている。

もちろん、初心者が最初から即戦力になるわけではないが、3回以上の参加者は手順がわかってきて、力になってくるという。

「これまでの作業は、除伐と枝打ちが主でしたが、熱心に取り組んでくれてね。作業のレベルも高くなり、かなりの戦力になりました」

最初は、山の斜面の比較的なだらかなところでの作業だったが、最近はかなりの急斜面まで進出。低い場所の枝打ちは終了し、はしごをかけて枝打ち作業を行うまでになった。

今後の課題は、間伐した木材を利用、間伐材として出荷することである。森の木々の多くはヒノキ。出荷するためには一定の大きさの間伐材を伐り出し、ある程度の本数をまとめなければならぬが、それも時間をかければ、夢ではないところまで来た。

「これまででの作業は、除伐と枝打ちが主でしたが、熱心に取り組んでくれてね。作業のレベルも高くなり、かなりの戦力になりました」

最初は、山の斜面の比較的なだらかなところでの作業だったが、最近はかなりの急斜面まで進出。低い場所の枝打ちは終了し、はしごをかけて枝打ち作業を行うまでになった。

今後の課題は、間伐した木材を利用、間伐材として出荷することである。森の木々の多くはヒノキ。出荷するためには一定の大きさの間伐材を伐り出し、ある程度の本数をまとめなければならぬが、それも時間をかければ、夢ではないところまで来た。



▲中日森林隊の活動をきっかけに、森林保全活動に目覚めた大友さん(右)と久野さん(左)



▲夕食交流会。樹庵のスタッフによる心尽くしの料理に加え、有志による差し入れも多く、会話も弾む
◀朝のミーティング



1日目の作業は、あいにくの悪天候で、森での作業は中止。地元農家の要望を受け、畑ののり面を保護する芝植え作業に変更された。交流会では、皆、半日同じ作業を経験したことで、話題に事欠かない。参加者は78歳から23歳まで、年齢もさまざま

作業のあとの記念撮影。主に、赤ヘルメットは、指導に当たる横蔵財産区の人たち。青ヘルメットは参加者



またが、団塊世代の参加者が多い。初参加は3人。名古屋からやってきた松崎さん夫妻。体力と気力があるうちに、やりたいうことをしたいと58歳で早期退職した松崎さんは、第二の人生を模索する中、林業の世界に興味をもち、森や自然の好きな奥さんと参加を決めた。もう一人は、東京から参加した会社員の松林さん。『でぼら』読んでますよ』と声をかけてくれた。森に入るのは初めて。もともと過疎地域の活動に興味があり、全国の廃村や山間集落を旅し、谷汲地区にも行ってみたいと思っていたところ、社内のボランティア案内にこの活動があり、参加した。

3人とも、地元の受け入れが自然であることに加え、リピーターの人たちが、何くれとなく声をかけてくれ、違和感なく溶け込めたという。4年連続で参加している長谷川さんは、半田市からやってくる。食品会社を定年退職して4年。「食糧自給率の問題など、日本の食生活を憂える気持ちもありますが、田畑を耕すのは資金もいる。自分のできる範囲で考えた結果、森林保全に行き着きました」。いつかは谷汲に住みたいという夢もある。10回以上の参加者も多い。「今日が72歳の誕生日、立派な後期高齢者ですよ」と笑う大友さんは春日井市から参加。昭和59年に発生した長野西部地震の復旧のため、王滝村・牧尾ダム周辺で始まった植林ボランティア活動（のちの中日森友隊）に早くから参加し、森の大切さを痛感するとともに、森で過ごす楽しさを知り、風の谷での活動にも参加するようになったという。

今回の最高齢参加者の中尾さんや名古屋に

住む久野さんも、中日森友隊のメンバー。「上流から水をいただいで生活していますから、ご恩返しのおいで参加したのがきっかけ。でも作業を重ねていくたびに緑が蘇っていくのがうれしくて、ここでの活動にも楽しく参加しています」と語るのは久野さん。この日の交流会、皆、山や森、自然が大好きという共通の思いから、話題の輪は大きく広がっていた。

●本格的な森林作業指導により 目的意識が高まる

翌朝、時折強く降る雨に作業内容を検討、小雨になるのを見計らい、急斜面での枝打ちではなく、ゆるい斜面での間伐と伐り出しに作業内容を変更し、山に入ることになった。皆、雨合羽に身を固め、ヘルメットを装着して、準備万端！ 自分専用ののこぎりやはさみ、手斧などの道具を携帯している人も。山の中腹までいき、仲井さんから説明を受け

上から、森に入っていく参加者たち。幹にのこぎりを入れる、木を運び出す、チェーンソーの取り扱い方を学ぶ



その後、班に分かれ、森の斜面を下っていく。班長は、地元の協力者や熟練した参加者だ。各班とも、倒すべき木を確認して倒す方向を決定、倒す側の幹に少し切れ目を入れた後、反対側にのこぎりを入れる。チェーンソーを使えば早いですが、危険が伴うため、のこぎりを利用する。「木を倒すときには、倒れる方向に人がいないか確かめて、ちゃんと大きな声を出して倒れることを知らせて！」と指示が飛ぶ。

木は他の木にひっかかり、容易には倒れない。小さなトラブルがあるたびに、仲井さんたちが急斜面を移動しながら補助し、作業は続けられた。やっと倒れた木を運びやすい長さに切り、作業道へと引き上げる。足元が危い中での重労働である。

平坦な場所に木を移動すると、次はチェーンソーの使い方。初心者でも使える軽いチェーンソーで、木を切る練習をする参加者もいる。外国と日本の木の切り方の違いも実演で学ぶ。

指導内容は本格的だが、非常にわかりやすく、説得力がある。「教え方が丁寧で、私たちがみたいな初心者にもプロの知識や情報を真剣に教えてくれるから、同じ作業をするにも目的意識が強くなります。だから、また参加したいと思えますね」とは、兵庫県から4回続けて参加している30代の女性。最年少の参加者で農学を研究する大学院生も、机上の研究では得られない貴重な知識を得られると語る。プロの真剣な対応が、大きな魅力なのだ。リピーターの参加者から、「5年前から比べれば、ずいぶんと森が明るくなった」という話が出た。木々の足元、枝打ちなどの手入れによって見通しがよくなり、光が差し込むよ



▲間伐する木を前に、倒し方を説明する仲井さん
▼斜面での作業が始まる



▲大友さん ▼初参加の松崎さん夫妻。「森で作業できて楽しかった。また参加したいですね」



うになったのだ。木々の生育も期待できる。「木が成長していたり、森がきれいになっていくのを見に来るのも楽しみ」と言う久野さん。自分たちの仕事が森を育てているという達成感が、次回の参加につながっている。

●次代に伝えるために、今できること

日本の林業の衰退は周知の事実である。横蔵財産区もその例に漏れない。手入れをしなければ山は衰える。先人が育てた森は守らねばならない。「ここは、『60歳でも青年部』と言われるような地域。でも、自分たちで何とかしなければという思いで行動しています。小林さんたちの活動は、自分たちで地域を守

ろうという活動のお手本ですよ。こうして、地域で頑張っている人たちがいることを、みんなに知ってほしいですね」と話すのは、元校長で、田畑の環境の保護に力を注いでいる杉山一郎さん。

何でも人任せにし、自分たちから一步を踏み出さない地域に支援の手は伸びない。みんなで頑張っている地域のパワーが強力な支援を呼び込むのだ。

森林の楽校が続けた地道な活動は、ボランティアの力で地元の山を守り育てるエネルギーを作りだしてきた。そして、地域に少しづつ、「やればできる」という静かな、力強い変化をもたらしている。文／村上憲加 写真／小林恵

●特定非営利活動法人JUON NETWORK (樹恩ネットワーク) ☎03-5307-1102
●特定非営利活動法人ぎふいび生活楽校 ☎0585-55-2236

■地域に移住して支援・交流①

人と人、繋がりの中で生きる喜び 八木沢集落の地域おこし協力隊

(秋田県上小阿仁村)
かみこあにむら

200人いた住民は
いま8世帯20人

アップクラスである。八木沢集落は、こうした上小阿仁村のなかでも最も山懐に抱かれた集落として知られる。

八木沢集落の誕生は文化10年(1813)の頃、尾根を隔てた先にある阿仁町根子集落(現北秋田市)からの移住者によって開かれた。根子集落も山懐に抱かれた集落だったため、耕作地や住居を容易に増やすことはできず、人口が増えると移住するという習わしがあった。

今から約200年前、

根子の人々は尾根を越え、故郷根子の風景にも似た八木沢の盆地へとたどりついたのである。

土地の暮らしは林業と稲作が中心。冬季間はこの地の伝統である熊撃ちなどの狩猟も盛んに行われていた。

現在は、町へ通じる道路が敷かれているが、かつてはそれすら存在せず、八木沢集落と外の世界を結ぶのは、営林局が運営していた木材運搬用の森林軌道のみだったという。



草刈りを手伝う榎本さん

伝統的な熊撃ち猟師「マタギ」の里として知られる秋田県上小阿仁村。昨年の11月、人口約2900人のこの小さな村に2人の青年が地域おこし協力隊として移住した。山懐に抱かれ、伝統的な暮らしを営む山合いの集落で、地域の役に立ちたいと奮闘する彼らの日々とは。

かつては子供たちの歓声で沸いていた分校の校舎(現・公民館)に暮らしす青年二人を取材した。

上小阿仁村八木沢集落への入り口は、小阿仁川沿いに設けられた道路だった。舗装はされていないものの、いわゆる狭小道路。対向車が来ると待機場所に沿ってやり過ぎて。窓を開けると沢の音に混じって、鳥のさえずりと葉が風に揺れる音が聞こえる。あまりにも美しい森の姿。道は、その奥へ奥へと続く。来訪者の勝手な感想ではあるが、この先に人が暮らし集落があるとはにわかには信じ難い。しかし、さらに車を進めると、突然、両側に迫っていた山が遠のき、小さな盆地が現われた。小阿仁川

を挟み、点在する民家と田畑。初夏の陽光の下に広がるその風景は、人と自然が穏やかに調和しているかのようだ。現在は8世帯20人と、二人の地域おこし協力隊員が暮らし八木沢集落の姿だった。

上小阿仁村は、秋田県のほぼ中央に位置し、総面積256.82km²の約94%を山林原野が占める。森林県秋田のなかでもその割合はト



八木沢分校校庭で。
水原総一郎さん(左)と
榎本杉人さん(右)



それでも昭和35年には、33世帯約200人が暮らしていた。児童教育への取り組みも早く、明治18年に八木沢巡回授業所が開設された後、昭和3年には、沖田面小学校八木沢分校の認可が下りたほか、昭和23年には上小阿仁村中学校の分校も併設された。

八木沢の活気に翳りが見え始めたのが昭和40年代の高度成長期である。木材産業の低迷やライフスタイルの変化がきっかけとなり、加速度的に人口が流出。平成元年を迎える頃には、17世帯44人まで減少した。そして、現在の八木沢集落の人口は前述の通り、さらに半減、高齢化率75パーセントとなっている。

これらの厳しい状況



から、八木沢集落が地域おこし協力隊を迎え入れようと決めたのは、昨年のこと。都会の若者を集落の共同体に呼び込むという、これまでとは異なる方法で活性化を図ろうとしたのだ。

その呼びかけに答えたのは榎本杉人さん(36)と、水原総一郎さん(23)。応募者15人のなかから選ばれた。

八木沢のことを知ってもらおう活動も

「こんにちは」。八木沢分校を訪ねると、榎本さんと水原さんが笑顔で迎えてくれた。昭和58年に廃校となった八木沢分校が二人の住居。職員室を居間として使い、教室と宿直室をそれぞれの部屋に割り当てている。建物は古いが大きなストーブがあり、台所やユニットバスも完備されている。

「まったく申し分ないです。ずいぶん恵まれていると思います」と二人は口をそろえる。とくに京都出身の榎本さんにいたっては、「分校に任めるというのも上小阿仁村の協力隊になりたいと思った理由のひとつ。だって分校に住んだ経験なんて誰もないことでしょう」と笑う。

榎本さんは昨年、京都の立命館大学に社会人入学を果たしたばかり。地理学を専攻し、地域おこしに興味があり、休学して協力隊員となった。

一方の東京出身の水原さんは、大学を卒業したものの就職先が見つからず、そのまま就職活動が続けていたときに協力隊の制度と出会った。学生時代には留學生サポーターのボランティアを続けていたこともあり、誰かのために役立てる仕事ならぜひと、応募を決めた。



▲協力隊のいるところには、いつも集落の人たちが食物を持って集ってくる
 ▲犬も猫も大切な家族



着任は昨年の11月で、平成23年3月(最長24年3月)までの任期となっている。「地域おこし協力隊」の活動内容は、実施する自治体によって異なるのだが、上小阿仁村の場合は、隊員の自主性に任されている。住民の送迎サービスなど、いくつかの決まりごとはあるのだが、隊員が集落に暮らし、住民と触れ合うなかで、必要とされる仕事を見つけてながら活動するというスタンスだ。現在、二人は、年度計画を立て、それに沿って活動を行っているが、住民のリクエストには柔軟に対応する姿勢をとっている。

「たとえば、電球を替えて欲しいという小さなことでもハイ喜んで!という感じですね」と榎本さんは笑う。また、「地域の暮らしの手

▶山菜採りの人は入山証が必要。
二人も住人と交代で監視役をする



助けを行うとともに、外から人を呼び込むといった交流の部分も重要視しています」と水原さん。そのため、二人は積極的に八木沢集落から出て、村単位で行われている行事への参加や、サークル活動などを通じて、多くの人と結びつきを深めながら、八木沢について、村外の人はもちろん、村内の人にも知ってもらう活動を続けている。

「案外、村の人は八木沢のことを知らない。八木沢のことを知ってもらおうことで、村の人自身が上小阿仁村について、再発見があるかもしれないですね」と二人は語る。

住民総出で田植え作業

そんな二人が今日、向かった先は、林道の入り口に立てられたテント小屋。二人はここで山菜採りの入山証交付業務を4月からほぼ毎日、朝7時から午後の3時まで、住民の方と交代しながら続けているという。それほど多くの人が訪れるわけではないが、山の資源を保護していくためには必要な業務だそうだ。「この春はこの仕事メインで、その合間を縫って田植えをしたり、草刈りをしたりですかね」と水原さん。

二人にとって米作りはまったく初めての経験。それだけに、田植えの際には、住民が全員総出となって、アドバイスをしたり、見ちゃいられないと、手伝いははじめたり、お祭りのようなにぎやかな一日となったそう。

「八木沢には、10アールほどの田んぼがあるんですが、人手不足や水源確保の難しさから放棄されているのが現状です。こうした部分もなんとかしたいと思っています」と梶

本さん。趣味が登山という彼は、より深くこの土地の自然と親しみたいと語る。

「僕の方が助けられている」

こうして、協力隊としての日々を送る二人だが、雪かきに明け暮れた冬を乗り越え、新しい季節を迎えた今、深く感じるのが、八木沢の人たちの温かさだという。

「よそ者である僕たちが受け入れられているというか。着任の翌日には採れたての大根をいただきまして、それ以来ずっと、おかずをいただいたり、いろいろなことを教えてもらったり、何かとお世話になっています。僕たちの活動はそういうご親切に対する恩返しだと思います」と語るのは水原さんだ。

学生時代、留学生の生活と学業をサポートするボランティアを行っていた彼にとって、生活の上でもっとも大切なことは、人との繋がりがだったという。

「この土地に来て、それが改めてわかったとい



冬は1m～2mの雪との闘い。屋根や道路の除雪が協力隊の一番の仕事

▼田植機の扱いが下手で、見てられないと
住民総出で田植えとなった



▼毎日のように住民が訪ねてくる



うか。コミュニケーションを大切にすると
いうことは、これからの僕の人生の基本になるん
だと、ここに来て強く感じるようになりました」
梶本さんも異口同音。「ここでの暮らしは、

お互いを思いやる気持ちを交換する毎日」と
語る。「協力隊としてお役に立つために来た
のに、すっかり助けられてしまっています。
だからこそ、がんばらないと」。

もしかしたら、八木沢における協力隊の意
義とはこういう部分にあるのかもしれない。
ある日、北国の生活におぼつかない二人がや
ってきたことで、住民それぞれが心配し、様
子を見に来る。そこから生まれる彼らとのコ
ミュニケーションは住人にとつてもきつと新
鮮で心地よいものに違いない。そして、こう
したコミュニケーションが次第に外へと広が
っていく。見えなくても大きな力、である。

八木沢番楽を復活したい

実際に、そのさざしも見え始めている。報
道などで協力隊の存在を知り、かつて八木沢
に縁のあった人たちが数十年ぶりに訪問する
といった再交流が増えているという。また、
リタイア後の定住場所を探すため、八木沢を
訪れる人も後を絶たない。新しいコミュニケ
ーションは、新しい風を呼び込んでいくのだ。
さらに、二人が今取り組んでいる八木沢番
楽の継承活動も新しい風のひとつだろう。国
重要無形文化財である根子番楽をルーツに持
つ八木沢番楽が最後に舞われたのは、もう20
年前のことになる。継承は不可能とささやか
れていたこの番楽を習い、村の小中学校に伝
える。それを実践するため、二人は古老たち
の下、厳しい練習を積んでいる。この番楽復
活劇に大きな期待を持ち、情熱を注ぎこむ土
地の古老たちの表情は実に明るい。
「僕たちは任期が終われば、ここを去ること

になるでしょう。でも、お世話になった土地
に何かを残したい。番楽をこの土地の子供た
ちに継承するシステムを作ることができれば、
その何かになるのではと思っています」。
協力隊の任期は来年か再来年の3月まで。
協力隊の雇い主となる上小阿仁村からは、八
木沢への定住者の呼び込みや、村外交流など
が期待されているそうだが、果たして彼らは
どのようなアイデアでそれにトライするのだ
ろうか。八木沢を見つめる外からの視線と内
からの視線を持つ彼らゆえ、きつと、新たな
交流の場をつくっていくに違いない。
「八木沢のこと、村のこと、知れば知るほど
おもしろい。この土地の暮らしを吸収したい」。
そう語る彼らの目の輝きが印象的だった。

文／奥山淳志 写真／奥山淳志・梶本杉人



▲農機具の手入れや扱い方を教えてくれる住民

●上小阿仁村八木沢公民館 ☎0186-77-3788
●上小阿仁村総務部 ☎0186-77-2221



基本的に土日は休みだが、仕事が入ることも多い。今日は施設周辺の草刈りだ。

岐阜県の北東部・飛騨地域の東端に位置し、長野県との県境をなす高山市高根町。飛騨、信州、江戸を結ぶ野麦街道が東西に走り、明治・大正時代、飛騨の若い女性たちが信州へ糸引きの出稼ぎに向かうために越えた野麦峠で知られる。宮森大輔(30)さんは、第17期「緑のふるさと協力隊」に応募し、今年4月に高根町にやってきた。農作業の手伝いや地域行事や清掃作業に従事し、地域の人たちとの交流を体験しながら、数多くのことを学んでいる。

■地域に移住して支援・交流② 農業技術検定等を経て

協力隊で農山村生活を体験

(岐阜県高山市高根町)

地域行事や農作業に従事

6月の末、木曾御嶽山の裾野に広がる広大な千町牧場に宮森大輔さんを訪ねた。宮森さんはここで地元NPOとともに肥料をまく作業をする。しかし、時折強い雨が降るあいにくの天候で、作業は中止。代わって、施設の草刈り作業となった。

高山市高根町に来て2カ月。「都会と違う環境に順応することに懸命で、最近、やっと自分の周辺を冷静に見ることができるようになりました」と宮森さん。

高根支所で、「緑のふるさと協力隊」を受け

入れたのは昨年の女性2人が初めてである。

同支所地域振興課・島田克美主査は言う。

「高根は高齢化率47・9%と高く、若くて元気なパワーが欲しいと思いました。昨年の2人も、最初は慣れない環境に戸惑っていたようですが、徐々に地域に溶け込んで『あつちゃん』『ゆりちゃん』と地域の人から親しまれるようになりましたね」

今年派遣された宮森さんの初仕事は、4月とはいえ雪まだ深い野麦峠の「お助け小屋」の雪下ろし作業だった。5月は、新緑まぶしい中で行われた野麦峠まつりのイベント補助。毎日の作業は、農作業や各集落にある神社

の祭りや清掃作業などで、主に支所から指示される業務をこなした。

高根での住まいは、支所に隣接する冬季高齢者住宅「のくとい館」の一室で、家賃は無料。移動の足として欠かせない車は、支所の公用車が貸し出された。生活を支えるのは、地球緑化センター(支所)から支払われる5万円である。

自分を空っぽにして都会から山村へ

宮森さんは東京都新宿区生まれ。育ちは九州福岡市内で、田舎暮らしの経験はない。協力隊に応募するまでには紆余曲折があった。「生理的に集団を受け入れられず、中学の後半から不登校の状態になりました」

高校に入ったものの、なかなかじめず、どう生きていけばいいのか真剣に考えた。

「でも、いろいろな人の支えがあつて、無事に大学を卒業することができました」

大学卒業後の宮森さんの目は、都市に向か



上/地域の人と草刈り作業
下/畑を借り、野菜をつくっている



勝山しげるさんと

わず、農村へ向いた。「渋谷などに行くと、多くの知らない人に囲まれていることに違和感があります。体も心も無感覚になってしまいうようで、都会の生活は合わないと思います」

農業技術検定を取り、有機農業の研修を受けながら、農業への道を模索しているとき、「緑のふるさと協力隊」を知って応募した。雪深い寒い場所に興味があったこと、飛騨高山に代表される「高山市」という土地柄に魅力を感じて、希望派遣先の一つに「高根町」を挙げた。高齢者福祉に対する関心もあった。「大変なこともあります、心を空っぽにして、頑張っていけるような気がしています」

次年度につなげる仕事をつくるために

作業を続けていくうちに、地域の人たちとも少しずつなじめるようになった。作業をした後、皆と集う時間が楽しくなってきたという。「自分から話しかけるのは、なかなか難しいけれど、一緒にいる雰囲気味わう余裕ができてきました」

宮森さんは、住まいから歩いてすぐの高台にある勝山しげるさんの畑の一角を借り、自家菜園を作り、自給自足とまではいかないが、毎日の生活に農業を取り入れている。もちろん、しげるさんの畑の手伝いも買ってもらえる。畑作業もやり方が違ってね、仕事はかどつて頼もしい」と褒めてくれた。手作りの漬物をもらったり、自炊したおかずを届けたりと、小さな近所づきあいが息づき始めている。

一方で、さまざまな現実も見えてきた。高根地域の人口は約500人だが、溪谷に沿って広範囲に11の集落が点在しており、気軽に家々を回る状況にない。「昨年の協力隊の方たちが関係を築いてくれた地域や住民の方たちは、ぼくを受け入れてくれました。でも、新しい仕事や地域との関係をつくるのはこれからです」

宮森さんは、自ら新しい仕事を獲得するため、自己PRや活動の内容、連絡先などを記



元は教員住宅で、冬季(12月~3月)に雪深い地域の高齢者の一時住宅として利用されている

したパンフレットをつくり、集落を回って、コミュニケーションに努めている。

「畑仕事などは、おばあちゃんたちの楽しみだったりのりで、なんでもかんでも手を出すわけにもいきませんしね」

仕事があっても、同世代の横のつながりがないのもさびしいという。

「いったんその地域に入ってしまうえば、温かく接してくれますが、それには時間がかかりますね」

外部者に対して警戒心をもつのは山村に共通の特性で、高根だけに限らない。それを克服するには、当事者の頑張りだけでは難しい。経験もない若者たちにできることは限られているかもしれないが、その前向きなエネルギーをうまく活用できるか否か、自治体側の実力も試される。

高根の冬は早い。雪の多い地域での生活を経験したいという夢が現実になる日は間もなくやってくる。そして、「のくとい館」には、わが家を一時離れて、高齢者の方たちが集まってくる。

「皆さんとの触れ合いが今から楽しみです」と顔をほころばす宮森さん。短いながらも得難い経験を重ねつつある宮森さんの力量が発揮されるのは、これからである。

文／村上憲加 写真／小林恵

●高山市高根支所 ☎0577-59-2211



自己紹介や活動内容を知らせるちらしを作成。集落を回り、自分の活動をアピールしている



高根支所地域振興課・島田主査



「緑のふるさと協力隊」隊員として粟島に一年間滞在した西畑良俊さん(30)は、迷うことなく二年目も島に滞在することを選択した。人口360人の小さな島だが、豊かな自然と食生活(海の幸)、家族同様の濃密な人間関係に満ちている。当初は何でも手伝うことから島民に認知されていったが、島の魅力や人々の笑顔にふれるに従い、二年目の今は、島にとって持続可能な地域づくりとは何かを模索しながら、都市に発信する活動も行っている。以下は、西畑さんの粟島からの近況報告。

■地域に移住して支援・交流③ 島に持続可能な地域づくりを 粟島に住んで二年目、西畑協力隊員の報告

(新潟県粟島浦村)
あわしまつらむら

粟島に住んで1年3カ月。島の皆様から「島と一緒に生活してくれてありがとう」と言われているような安心感に包まれながら、日々、生活させて頂いている。毎日、生活させた時間で交わす、ババたちとのコミュニケーションが、何よりの癒しの時間。笑顔いっぱい、こつちまでエネルギーをもらっている。頂くのはエネルギーだけではない。すれ違いざまの挨拶は、「〇〇あつか?」。野菜や魚はもちろん、頂き物のお菓子やお肉・卵まで、惜しげもなく差し出してくれる姿に、いつも感謝してもしきれない気持ちでいっぱいだ。(もちろん、島の父ちゃんとも多くの交流を持たせて頂いている。父ちゃんとは、多くはお酒を飲みながら。父ちゃんと母ちゃんの織りなすハーモニーが、島の魅力の一つだ。)

家族同様の濃密な人間関係

昨年の4月「緑のふるさと協力隊」として粟島に派遣された。しかし、派遣先候補地一覧を見るまでは、新潟県に佐渡島以外の離島があることなど知らなかった。ましてや、その島が一島一村の島だなんて。

大学を出ての2年間、福岡で医療・介護用品メーカーの営業をしていた。その頃から「島」が好きで、3連休以上の休みがあると、島に遊びに出かけていた。そんな記憶を思い出し、また、対岸の村上市と合併しないことを選択した島だからこそ、「一人一人が地域を自分たちの手で作っていく」としている島なのではないかという期待を抱き、第一希望に「粟島」と書いた。3カ月後、無事に派遣されることとなった。

実際に島で暮らしてみて、島と本土を行ったり来たりしようとさえしなければ、全く問題のない暮らし。むしろ、交通渋滞なんてないし、犯罪も少ないし、騒音も大気汚染もない島の暮らしは、僕にとっては楽園のようなものだった。島の人はサラリーマンではなく、漁師として生計を立てている方が多いからか、自然に逆らわない。抗わない。受け入れる。

昨年10月の大型台風の接近の時、電車が止まって困っている人々の映像を、島のババの家で見た時、「どつちが自然な生き方だろう



西畑さん(左)と内浦神楽会代表の五十嵐道行さん

か？」と都会の暮らしを疑問に感じたのを今でも鮮明に覚えている。

また、食べるものは作るか、捕ってくるか、物々交換でもらうか。そんな暮らしにも、大いに魅力を感じている。四季は自然が教えてくれる。食卓に並ぶものから自然を感じる。本当に素敵な暮らしだと思う。

しかも、一歩家から外へ出れば、家族同然の人間関係の中での暮らし。安心感だけではない、もつと素敵な空間で暮らしていることに、本当に感謝の連続だ。

たとえば、お昼に御飯を炊き忘れた時、今は妻ともども事務仕事なので、1時間のお昼休憩後は仕事に戻らなければならない。(お昼に自宅まで妻と2人で食事を食べるに帰る。

そんな時間も都会では考えられない、かけがえないものだが)。そんな時、都会の暮らしだったら、カップラーメンとかファーストフード、コンビニなどで済ませようとするのかもされない。でも島だからこそ、濃密な人間関係だからこそ、僕は、近所のババの家に駆け込んだ。「ご飯、余計にあっか?」。島のババは、ビックリ半分、嬉しさ半分、「これ、持って行け!」とご飯だけでなくおかずまでセットにして持たせてくれた。

あるいは、妻が料理する気力がなく、僕は夜の会議のため夕方はその資料づくりに追われているような時、顔なじみのババの家にお昼頃お邪魔し、「今晚、呼ばれていつか?」と聞く。「おー!来い!何もごちそうねえけどな!」と、笑顔で返してくれるババ。本当にありがたい。

こんな濃密な人間関係で暮らせるようにな

ったのも、一年間の「緑のふるさと協力隊」の期間があったからこそ。本当に、いくら感謝してもしきれない。

「手伝い」を通じて島民と交流

協力隊としての1年間は、あつという間に過ぎて行った。新潟県で、漁村で、離島で、初めての受け入れ。島の方もどうしたらいいのかわからない。自分自身も「協力隊」としてのイメージと活動内容のギャップに苦しみながら、担当の方と相談し、あるいは派遣元のNPO「地球緑化センター」の方と相談しながら、活動を作り上げていった。朝の網外しの手伝いで顔を売り、日中は畑の手伝いや草刈り、直売所の手伝いや、役場のイベントの手伝い。夜はお酒を飲むという、毎日、24時間が「活動」の日々だった。特に大雪が降った日は、シャベル片手に集落内をうろろして雪かきをしている人を見かけたからお手伝いをする。そして、一服。手伝いの後のお茶飲みの一服が、何よりも心地よかったのを記憶している。

「どんな手伝いを自分がしたいか」ではなく、「どんな手伝いをしたら、島の方に喜んでもらえるか」を考えながら過ごした一年だった。

そんな一年を経たからこそ今の暮らしがある。自分自身が特に何かをしているわけではないけれど、島の方からは感謝されるように感じる日々。その気持ち

に応えるためにも、1年間の派遣期間を終えた後も島で継続して生活していくことを選んだ。

「何とか島の良さを、後世に引き継いでいきたい」と。「都市に住む若い人が、『義理と人情』を残す今の島の良さを充分に理解して、島に入ってきてほしい」と僕は、次に来る若者たちに望んでいる。

「緑のふるさと協力隊」のような形で、若者をホームステイで受け入れられないか、現在検討中だ。また、来島した若者の中から「残り



▲年1回の6月に開催される「粟島クリーンアップ作戦」。今年島内外合わせて400名以上の参加があった



▲任期を終え、いったん島を離れるとき、たくさんの人たちが見送りに来てくれた
▲秋に実施される竹材整備事業「粟島竹取物語」。竹の活用が今後の島づくりの鍵

▼一夜干しした粟島産タコが人気



▼穫れたての魚介類を使って海岸で食べる島名物の「わっば煮」



たい！「島で生活したい！」という人が出てきた時のために、「島に仕事を作ること」がもう一つのテーマでもある。

そのためには、島外から「輸入」しているものを、島内で生産・販売することが、その一つの道だと考えている。地産地消を促進することは、地球環境にも優しい、持続可能な地域をつくっていくことにつながっていると、思うので、「輸入」を「自給」にする。この視点を常に大切にしている。

理想としてそのモデルケースに粟島がなっていたらいいなど想像する時もあるが、まずは、自分の身の回りにいる人たちが、幸せになること。それが波及して、日本中が幸せになっていくこと、世界が幸せになること。そういうデッカイ夢の一つの方向性として、

「緑のふるさと協力隊」とは

「緑のふるさと協力隊」は、特定非営利活動法人地球緑化センターが実施している就村プログラムで、農山村に興味をもつ若者たちを、地域活性化を目指す地方自治体に1年間派遣する。

「若者の生きる場所には農山村という魅力あふれるフィールドが存在することを知らせたい、都市と山村のゆがみという社会問題も捉えてもらいたい」という理念の下、平成6年から実施されており、今年度の実施で17期となる。

隊員となる参加者・受け入れ自治体（団体）、地球緑化センターの三者の協力によるもので、昨年までに、全国33都道府県の76市町村（のべ340件）に派遣された。協力隊を受け入れる自治体は、住居と月額5万円の生活費を含めて1人当たり130万円の経費を負担する。

派遣先での主な活動は、農作業の補助、酪農畜産作業、森林設備活動、特産品の加工の企画開発、観光施設運営補助や観光PR、グリーンツーリズムや町おこしイベント・地域行事への参加など。また、その地域のもつ長所や課題を内外に発信する役割も担う。

参加者は、7泊8日の事前研修を受けたのち、各自治体に派遣される。その後も9月初旬に中間研修、活動終了直後に総括研修を行い、協力隊員の役割、農山村での経験を社会に伝える重要性などを学ぶ。

参加者は20代が75%を占めているが、修了後、隊員の35%が協力隊の経験を生かし、農山村に留まって生活しているという。

NPO法人 地球緑化センター
☎03-3241-6450 <http://www.n-gec.org>

段と若い男女2名が派遣され、島で元氣よく走り回っている。去年とは全く違うタイプのの

「緑のふるさと協力隊」をもっと活用して

今の粟島暮らしがあるんだと思っている。島に持続可能な仕組みを作って、島の皆さんの笑顔がいつまでも続くようにすること。何でも買って当たり前の都会の生活に満足できず、島に流れ着いた僕の実感であり、課題である。

若者だからこそ、違う関わり方が生まれ、新しい波が生まれる。人間関係の固定化してしまった地域が少しずつよい方向に変わっていくと思う。

そういった役割を協力隊は担っているのだと思う。地域の人々に教わりながら、お叱りを受けながら、時に甘えながら、関わり続けること。スペシャリストではない若者だからこそできることだと思う。そんな若者を頼もしく思いながら、「協力隊という仕組みがあつてよかった」と思う。

しかし全国的にみると、まだ自治体からの派遣要請は多くない。若者の教育の場、兼・地域活性化のツールとして、多くの土地で、協力隊という仕組みが活用されればと願っている。それが、日本の過疎地域を、日本を、地球を救う、一つの道であると信じているから。

文・写真／西畑良俊

●粟島浦村 ☎0254-55-2111

憧れの古民家を再生して「就村」 「きみの定住を支援する会」

(和歌山県 紀美野町 紀美野のちよう)



▲改修して喫茶・休憩場として活用している「岳人」の居間(土曜日のみ営業)



▲箕六地区と改修した岳人の家



▲書や写真もプロ級の川上さん

「鴨居造り」という重厚な古民家が多く残る紀美野町旧美里地区だが、空家のまま放置されている家も多い。田舎暮らし志向の人が自力で古民家を改修し、新たな生活の場にして欲しいと、NPO法人「きみの定住を支援する会」があらゆる側面からバックアップ。改修や修理を体験するワークショップも開催され、古民家に興味のある参加者で賑わった。改修した古民家、パン屋さんが人気を呼んでいる。

古民家工房、新焼き石窯パン「岳人」

まずは古民家を改修して、薪を焚いて石窯パンを製造する「岳人」bakeryを紹介しよう。案内してくれたのはNPO法人「きみの定住を支援する会」(理事長/平井二嗣氏)の平松久典さん。訪ねた古民家は、事務局のある紀美野町役場美里支所からさほど遠くないが、



▶時間をかけて手造りしたこだわりの石窯と川上さん

山間地の中に農家が点在する箕六集落。道路脇に車を止めて、手造りの小路を登っていくと、日当りのよい広い庭に堅牢な古民家が続いている。「岳人」と書いた看板や野鳥の巣箱等が、店主川上武さん(38)の職人気質と感性を伺わせる。

昨年11月に開業したばかりの「岳人」だが、開店日の土曜日になると石窯パンを求める人の列が道路下まで続くそうで、大阪からの女



▲左/石窯パン製造に欠かせない薪、間伐材を取り寄せて乾燥する
右/民家の玄関はパン販売コーナーに様変わり

性客も多いとか。金曜日の早朝から仕込みに入り、徹夜して土曜日の11時にオープンする。清澄な天然水と自家製天然酵母を使用して、薪で焼き上げたパンは、外側はパリッ、中はもちっとしたドイツ風パン。酵母研究にも熱心で、味と菌ごたえの違うパンが毎回登場するという。

さて、肝心の古民家改修の話に戻そう。母屋は築50〜60年経った木造建てだが、10年近く空家だった。いい木材を使って丁寧仕上げた上座敷と下座敷は、少し手を入れ磨きあげただけで見事に蘇った。川上さんはこの居間を客に開放し、「古民家の縁側でパンを食べながらほっこりお茶もできます」（パンフレットより）と、喫茶も出来るようにした。

玄関を入った土間と板間がパンを並べて販売するコーナー。新しい棚やケースは置かず、民家に残っていた漆塗りの器等を活用してパンを並べる。

「居間の裏側には3室あります。それが我々の日々の生活空間なので、結構改修が必要で



▲床板を張る床組の部材(束、大引、根太)



▲束石を沢山ならべて

した」裏側には石垣が迫っているため、床の基礎工事を専門大工さんに依頼、また台所、トイレ、風呂等の水回り施設を新設、屋根も瓦で葺き直した。

母屋の左にあるのがパン製造工房。築100年の元牛舎だったそうで、20畳ほどあり、2階に物置があるが、雨漏りしていた。

川上さんはこだわりのパン製造をするために全面的に大改装した。床はコンクリート張りにし、屋根も天井も張替え、室内は窯で火を炊くため、防火対策に気を使った。

「石窯造りは殆ど独学で、試行錯誤しながら製造に一カ月かかりました。火力に強い大谷石を取り寄せて組み合わせました。竈の火は1000度まで上がることもあります。ここには薪も豊富にあり、いまは樫の木。パンにほのかな木の香がするのがいいですね」

当初は一日300個焼くのが精いっぱいだったが、いまは500個焼き、楽しい菓子パンも次々登場とか。工房の屋根から煙が出て香ばしい匂いのする時、ぜひ訪ねたいと思う。

古民家修理・改修のワークショップ

和歌山県北部に位置し、大阪市内から車で1時間半で来られる紀美野町。町内には家を貫く立派な鴨居が特徴の「鴨居造り」の家が多いが、他地区と同様に住む人がいなくなり空家で放置されている家も数多い。このような民家を再生することは地域に残された風土や文化的景観を保全することにもなる。一方で古民家は田舎暮らし志向者の憧れの住居であることから、古民家を通じて紀美野町との交流・移住を促進したいと「きみの定住を支



▲廃校の小学校を再生したセミナーハウス
未来塾の建物と食堂
▼「きみのために」ビスコッティを手にする平井さん



援する会」が中心になり、古民家を紹介し、移住・改修者の募集と支援活動を行ってきた。平成20年度に「地域住宅モデル普及推進事業」を国土交通省より採択、和歌山大システム工学部と提携して超長期住宅（古民家）を調査、修理改修計画を策定した。そして今年2〜3月に5回にわたって古民家の改修や手入れ法を実際に体験するワークショップを開催した。

和歌山大の学生や地元の大工も含めて毎回25〜30名が参加し、自力で大工することの醍醐味や改修のノウハウを学んだ。

同会の平井二副理事長(53)は、時間をかけて急がず改修すること、近くに相談できる専門家を配し、地域の人とも交流することが助けになると語る。会では、ワークショップで行った改修の事例や古民家の現況と改修後の図面等をまとめて、希望者に提供する予定。

平井さんも12年前に東大阪市から旧美里町





▲ドミニク・アレンさん。クルマの中には工夫した大工道具がぎっしり



▲ドミニク夫妻に筍を持参し、調理方法を説明する津田さん



▲改装中の家の前で、アレンさん一家と「きみの定住を支援する会」の若手スタッフ平松さん

に移住してきた。「美里のことをは知らないけれど田舎暮らししたいと何度も訪ねる内、当時役場に勤めていた津田芳男さんに出会い、相談ののつてもらいました」
奥さんが薬剤師だったことから市街地で薬局を経営、後に都市の人との交流を深めたいとグリーンツーリズムを学び、民宿経営をはじめた。「その頃はまだ茅葺農家があり、鴨居が5本も6本もある重厚な民家を見て驚きました。それが空家となり朽ちていくのは耐えがたいことで、役場の方々の協力を得て、『きみの定住を支援する会』を発足したのです」

現在平井さんは同会の理事長の他に「セミナーハウス未来塾」の塾長としても多忙だ。セミナーハウス未来塾は、深い森の一角にある135年の歴史を持つ小学校の廃校舎を再生したもので、その上にある天文台で星や自然観察をする青少年の交流宿泊施設になっている。木造校舎の一部が宿泊施設、元講堂は改修してモダンな食堂兼多目的ホールに。平井さんが厨房から持参してきたものがある。『きみのために』というネーミングのビスコッティだった。「合併で紀美野町が誕生したのを機に、セミナーハウスの厨房スタッフが製造し、今では東京でも販売しています」

古民家にちょっとスパイス！

イギリス人のドミニク・アレンさん(40)はイターンしてきて古民家を改修する家具大工さんと古民家を改修予定の現場へお伺いした。

長い間空家のままだった離れを新たな交流の場にしたという家主の注文で、日本の古民家にちよつぱりイギリス風スパイスを加えるアレンさんの発想力と職人技が評価されたもの。
完成予定の家は、日本の古民家に多く見られる古い材を活かした重厚な室内ではなく、白い漆喰の天井に民家にあつた古木を張りこんで高くするもので、

明るく開放感あふれる部屋にする予定。床は上げて基礎からつくり直し、木の温かいシンプルな空間で、多目的に活用できるように設計する。昔ながらのガラス戸を張りめぐらし、外の庭の緑が室内にも満ちてくるような雰囲気構想しているようだ。

アレンさんは古い家具を代々使い継ぐ英国人気質を受けて、家具大工として15年働いてきたが、ニュージールランド旅行の時、衣美さんと知り合つて日本に興味を持ち来日、4年前に結婚した。当初は語学勉強を兼ねて英語講師をしていたが、知人に頼まれて陶芸窯を作つたのが契機で、設計・リフォーム、家具製作をするようになった。

「日本の民家改修はそれぞれに条件が違うので大変です。修理が難しいこともあるが、でも本来はシンプルで、魅力的。ちよつとスパイスを加えて、私の故郷をイメージした建築もしてみたいと思います」と語っていた。

アレンさんの仕事現場には、通訳係もする奥さんの衣美さんとリオ君が傍にいて、熱心に仕事する姿が周囲の人にも好感を持たれている。その日は元役場職員で地区の世話役をしている津田芳男さんがとりたての筍を持参、茹で方や煮方を説明していた。

紀美野町産業・建設室の西岡靖倫さんは「町には会が発足してから移住してきた人が50人います。古民家を活かして新たな仕事をした、リタイアしたがキャリアを活かして働きたいという相談も多く、紀美野に就村する、という方向で受入れ体制を整備、ビジネスモデル化したいと考えています」と語っていた。

文／浅井登美子 写真／小林恵



▲日高川の両岸にはキャンプ場がある
▶「米づくり塾」のメンバーたち。左から平山さん、青木さん、宮路さん、瀧川さかえさん、瀧川泰彦さん、小崎さん



田舎暮らしをサポート②

体験して、交流して、安心イターン 「ゆめ倶楽部21」「米づくり塾」 〔和歌山県 日高川町 日高川町〕

ここ3年間で31世帯、79人がイターン、交流者を含めると年間2500人が往来する日高川町中津地区。平成14年より体験型観光やU・イターンの受け入れ支援事業「ゆめ倶楽部21」を開設、それを機に移住、新規就労した瀧川さんがはじめたのが「米づくり塾」。日高川の自然にふれ農林業体験や地域の人と交流を深めることで移住をしてきた新規就農者の協力を得ながら、休耕地の再生や環境保全が徐々に進んでいる。

イターンして農ある暮らしを 瀧川さんの「米づくり塾」

日高川は町内を悠然と蛇行しながら流れ、周辺に豊かな田園や丘陵地、深い森を形成している。梅雨晴れの日、川は水量を増やして音高く流れ、周辺の緑が一層色濃く輝いている。大阪から高速道路で2時間以内の距離にあるため、週末に別荘等へ来町する人も多い。

午後1時、坂野地区の瀧川泰彦さん(71)の田圃に4名のイターン者たちが集まってくれた。日高川近くの丘陵地に広がる田圃で、瀧川さんは他の場所を含めて60aの水田を耕作している。昔ながらの方法で有機米を生産し、平成15年よりイターン希望者の農業体験の場にしたと「米づくり塾」を開校した。

大阪生まれ、大阪の大手化学工業の部長職をしていた瀧川さんは、定年後は田舎で農業



手際よく草刈り機を操作して作業

をしたいと、在職中から中津の農家・宮路政春さん宅で農業体験をし、平成3年に移住してきた。新築した瀟洒な平屋は塾生たちの交流の場になっている。

米づくり塾では、「お米は、八十八とも書き、米寿など88歳のお祝いとされます。八十八の工程があつて、やつと美味しい米ができる訳で、小麦と共に世界で最も重要な食料穀物です」と、まず瀧川さんの米への熱い思いが語られる。

地元の人にはしんどい米づくり、ましてや最近では米価が安くて経営的にも厳しい稲作。しかし企業で化学製品づくりに携ってきた瀧川さんには、土起こし、苗床づくり、田植えや水まわり等は、何もかも新鮮でクリエイティブな作業だった。



竹藪を整備してミニ公園に



◀整備が進む竹林。女優・竹下景子さんが訪ねてきて感動、「夢の道」と名付けてくれた

そんな時、近所の農家のご主人が倒れて引き継ぎ者がいないことから、「このまま放置すると休耕地として荒廃してしまう。何とか引き継いでくれないか」と、家族に頼まれ、本格的に米づくりを始めることになった。平成4年のこと。

35aの田を無償で借りて米作りを始め、同様に別の人からも借りて、現在60aを耕作している。低農薬、天日干しした有機米は、中津推奨天日米「あやめしぐれ」というブランド米として人気を呼んでいる。

米作りの大切さと楽しさを伝えたいと始めた瀧川さんの「米づくり塾」は7年目を迎へ、昨年は7家族13人が参加した。受講料2万円で、収穫したお米60kgをもらえる。

受講者は、育苗、水田作り、田植え、稲刈り、脱穀の5工程を学ぶが、瀧川さんはインター希望の人には「何度も通ってきて汗を流し、体で体験すること」を勧めている。

「米づくり塾」卒業生の中から5人が新規就農をめざして移住してきた。ここで学んだあと四国の実家へ帰って農業を後継した人もいるし、天羽好裕さん(60)のように塾に5年間通い、大阪市内で経営していた喫茶店をたたんで昨年移住、4軒の農家から80aの水田を借りて稲作を始めた人もいる。

しかし一般的には稲作だけでは生活していけないため、「米づくり塾」のインストラクターをしながら、年金や預貯金を支えに農的暮らしを楽しんでいるのが現状のようだ。

平山準一さん(60)、「米づくり塾」のインストラクターをしながら時々大阪へも帰って本格的な就農を準備中。

小崎博之さん(45)、大阪出身で、今年2月に瀧川さんの家に近い空家を借りた。「ここに集まってくる人が魅力的で、インターンを決意しました。借りた家は広すぎるのでお嫁さんでももらわないと——」

青木伸吉さん(60)、御坊市から移住。「ここなら定年後の生活にいい。野菜も美味しいし山菜も採れる。味噌も手作りしたいので、大豆も栽培しています」

大抵の人が家庭菜園をし、小麦や大豆も栽培しているという。精米だけはJAに頼むが、あとは出来るだけ自給自足態勢、あつあつご飯があれば、身近にある新鮮食材で豊かな食生活が楽しめる瀧川さんは言う。

いまは野菜づくりのプロを自認する瀧川さんの奥さん・さかえさん(69)は「田舎暮らしは寂しいから行かないよ、と言っていたのだけれど、子供も独立したので夫についてきました。畑仕事や草取りなどの仕事が忙しく、

人もよく集まってくれるので、寂しいと思う暇もありません」と日焼けした顔で語る。

瀧川さんは、新規就農者が取組みやすいようにと、持続性の高い米づくりの生産方法をマニュアル化する作業に着手している。また、米作以外では「ここは蚊取り線香の発祥地だそう、葉草づくりを学んで、葉膳料理を作りたい」と夢を語る。流木を使って仏像を彫ったり、文楽を研究して本にまとめる等、趣味も多彩だ。

一方、「米づくり塾」のメンバーが稲作の合間に行ってきたのが、日高川沿いに拡大している竹藪の整備だった。「以前は石垣を積んで田圃として活用した場所だったが、耕作放棄してからは竹藪がどんどん広がっています(青木さん)と言うように、竹が河川への出入りを阻む勢いだった。そこで県や町の助成と「ゆめ倶楽部21」の人たちの協力も得て、竹藪を整備して竹林を活かした公園に整備し直している。「まだまだ作業は続きますが、竹炭作りや竹細工教室も予定しています」と案内してくれた。

明るくて風が心地のよい竹林公園となり、目の前に日高川の流れを望む景勝地に生まれ変わっている。

インターンの親代わり役も担って

日高川町中津地区はインターンして就農する人が断トツに多く、その人たちの協力を得て休耕地や空き家の解消が徐々に進んでいる。この取組みになくはならない人が産業振興課(7月より「まちみらい課」)移住交流政策専門員の山下泰三さん。かつて旧中津村の頃、企業による森づくり、備長炭製造の後継

Iターン者のよるす相談係・山下泰三さん(中央)、「瀧川さんに会った瞬間、この人は本気で農業に取り組むと思った」と語る



者を育成する炭焼き研修所、移住者に人気の宅地と貸農園を取材したことがあるが、取材の手配と案内をしてくれたのが山下さんだった。「山下さんのように熱血漢で、こちらの要望に熱心に取組んでくれる人がいるから中津に移住してきた」と

言うIターン者の声を何度も聞いた。長年変わることなく移住交流

の窓口にいってくれるのがまず嬉しい上に、農地の貸し出しや住宅確保等、他所からきた人には難しい問題にも手際よく対応してくれる。「町営住宅に入所するには町内に住む人の保証が必要だ。Iターンしてきた人には難しいので私が個人的に保証人になったりします。農地の無償貸し出しも町民や農業委員会と交渉して私が責任持つ形でまとめます。都市から農業をしたくて移住してくれる人の力を借りて、休耕地の増加や里山の荒廃を少しでも防げればと思います。農業以外にも民家を改修してレストランを開業したり、手作り酵母で美味しいパンを焼く若夫婦がいたり、都市から来た人が町に刺激や新しい価値観を運んで来てくれます。一般に、田舎の人は自分の子供たちは農業では食べていけないからと都市へ出した。その結果過疎化と高齢化がさらに進み、いまは新規就農者の一部の望みを託している。でもIターンしてくるのは大変

なこと、私たちは誠意をもって応えていかないとイケません」と山下さんは言う。

中津は備長炭の銘産地だが、原木のウバメガシの採取が困難となり炭焼きを辞める農家も多い。Iターンしてきて町運営の研修所で一年間学んだ若者が、炭焼き農家の後継者となるケースが増えており、町の先進的な取組みが徐々に成果を上げている。

「ゆめ倶楽部21」を体験交流の場に

「体験から交流へ、交流から定住へ」をテーマに平成14年に設立した「中津ゆめ倶楽部」は、19年7月の町村合併で「ゆめ倶楽部21」と名称を変え、体験教室や農家民泊等が全町エリアで実施されている。例えば、子供を対象にした2泊3日の田植えや稲刈り、いも掘り等の農業体験、草木染めや藁草履づくり体験、2泊3日で農家民泊をするホームステイ等があり、毎年2500人近い子供や父兄が参加している。Uターン者の受入れと支援、新規就農者の確保と耕作放棄農地の解消等も「ゆめ倶楽部21」の事業の一つで、行政と連携して市民会員45名が活動を支えている。

会長を務める原見知子さんを大又地区の自宅へお訪ねした。代々続く和歌山県有数の林業家で、体験交流では森の観察や間伐作業を提供、原見さんも和歌山県女性林研部会の副会長を担っている。

原見家へは専用の私設トンネルを抜ける。作業所の奥に、森を借景にした広い庭園と風格ある民家や蔵が立ち並び、別世界にきたような趣である。500町歩の森林を保有しており、特に義父は楠、高野槇等を植樹する植

物研究者だった。

「林業は赤字赤字で苦勞していますが、間伐や管理は手抜きできませんので、いま息子を入れて7名が働いています。ゆめ倶楽部活動では、間伐体験や森の散策、秋にはクリスマスツリーづくり等で900人余の小中学生がやってきます。林業をしたいと言う若者も増えており、森林への関心はかなり高まっていますね」と原見さんは語る。

ゆめ倶楽部会員の3分の1は女性で、体験



▲森林を借景にした原見家の庭園 ◀「ゆめ倶楽部21」の会長を務める原見知子さん、自宅の庭に咲き誇る百合を手に ▼原見家で森林作業(薪の整理)をする若者たち





▲◀パン屋さん「こむぎっ子」を営む安大さん夫妻。焼きあがったパンを手に



▲柏木さんが経営する農家民泊。お洒落な一戸建てで女性に人気とか



▲古民家レストラン「まる貴」。オーナーの細木さんは堺市からIター

メニューの制作と受入れ準備、当日は指導やガイド等に当たる大変な仕事である。「田舎の素晴らしさや日高川町の魅力を子供や都市の人が発見し、地域に活気が出てくればと願っています」

原見さんの長女、原見舞子さんはピアノストとして著名で、音楽を目指す若手の指導にも当たっていると、後で山下さんから聞いた。

農家民泊に認定されている農家は現在13軒。

その一つ、柏木政祐さんが経営するヴィレッジを見学させてもらった。自宅の一角に設けた居間、寝室、調理施設を完備した台所がある一戸建て、若者に人気があるという。「先日一人でも来て数日間泊った女性がいます」と柏木さん。宿泊施設としては中津荘、オートキャンプ場等があるが、町では交流意識を高めるため、民泊

希望の農家をさらに募集している。

またIターンの天羽さん、瀧川さんも体験教室での活動に協力している。

夫婦二人三脚で美味しいパン製造

赤いドアが

何とも魅力的なパン屋さん「こむぎっ子」を朝早く尋ねると、パンの香ばしい匂いの中で安大孝夫さん(49)と妻の豊子さん(48)が出迎えてくれた。焼きあがりの色と形が見事なイギリスパン、クルミ、レーズン、ブルーベリー、ゴマ等のオーガニック素材を使ったいわゆる菓子パンが焼きあがったところだった。国産小麦粉、還元水、粗糖、てんさい糖などの天然素材にこだわり、天然酵母をつかった「こむぎっ子」のパン・ケーキは安全で

美味しいと評判で、遠くから買い求めにくる。そんな客を待たせては申し訳ないと、最近店頭を増築してカフェコーナーを設けた。

安大さん一家は17年前に大阪府交野市から引っ越してきた。アトピー性皮膚炎の長女のために環境のいい田舎をと考えている時、テレビで移住に取組む中津を知り来町。二度目の訪問で、自然環境がよく、目の前に小学校がある田尻に土地を買うことに決めたという。豊子さんは家族のために、パンを焼いたりケーキを作り、後に本格的に天然酵母のパン作りを始めることになるが、養護学校の教諭をしていた孝夫さんは、転勤先の泉佐野養護学校までクルマと電車、自転車を乗り継いで片道3時間かけて通勤、後にクルマ通勤したが、さすがにしんどくなり、6年前に退職した。平成11年9月、自宅前にログハウスを建て念願のパン店「こむぎっ子」をオープンした。ベテランパン職人になった孝夫さんだが、週一度はかつての同僚や知人に頼まれて大阪までパンの配達に出かける。この日焼きあがったイギリスパンはそのための注文品だった。「7歳で中津にきた長女、ここで生まれた次女は、目の前にある川中第一小学校で学び、校長先生ともお友達のように接していました。児童は50人から次第に減り、残念ながら平成17年に閉鎖しました。今は長女も結婚して子供が生まれ別の町で暮らしていますが、よく帰って来ては子供と校庭で遊んでいます」と豊子さんは語りながら、珈琲が美味しかった。こころ温まる家族物語、珈琲が美味しかった。

文/浅井登美子 写真/小林恵

田舎の
魅力と味覚を
届けます。

地域の食材でお母さんの知恵を結集

「四季の里」

（静岡県川根本町）
かわねほんちょう



まだ産地直売所や「道の駅」もなかった26年前、川根茶栽培農家の主婦たちが余暇を活かして、四季折々の野菜や手作りの加工品を直売する店をオープンした。伝統の味を守りながら、地域の素材を現代風にアレンジした菓子、惣菜の数々。冷凍施設や加工場等も整えながら、年間を通してお得な価格で提供する。周辺都市からも毎日買い物客が訪れるので、休むわけにはいかないと、今日も朝早くから準備に忙しい。

設備と人材を刷新しながら

雨模様の日、奥大井への観光客の姿は殆どなく、道路も街も静かで、丘陵地に広がる茶畑の緑が目にも浸みるように美しい。

大井川に沿って南アルプス山麓へと向かう国道沿いに「四季の里」と書かれた看板が立つ。職旗（しやくはた）ひとつないので、初めての人は見逃してしましそうな店だが、駐車場には買い物客のクルマが入れ替わり出入りしている。程良い

広さの明るい店内、客は店頭中央に並ぶ出来たての饅頭や惣菜を求めていく。午前11時半頃には、三種の餡入り団子をホウ葉で包んだ「柏餅」が売り切れた。開店間際に手打ちしたそばや惣菜も殆どが昼前後には売れていく。

よもぎの香りいっぱいのかかし饅頭、甘みを抑えた小豆餡、ホクホク感のかぼちゃや餡

の饅頭やおはぎ等は、いまでは「川根おふくろの味」として定番となり、都市にいる子供に頼まれて送ることもあると客の一人が言う。五目御飯、赤飯に加えて、今日の惣菜は竹の子、蒟、ずいき等の煮もの。一パック百円前後と手頃な価格で求められるので、高齢者世帯の人にとっても頼りになるお店になっている。

毎朝工房で手作りするこんにゃく、地域の農家から委託された味噌、豆腐、川魚の甘露煮、採れたての野菜や山菜、漬物等も並んでいる。

「間もなくトマトやキュウリなどの高原野菜が並んで人気ですよ」と語るのは、現在の代表を務める渡辺妙子さん（71）。36年前の創設時より参加し、前代表の藤森文江さんの後を引き継いでいる。

「11年前に県と町の補助金と近代化資金等を2550万円借り入れ、自分たちも一人数10万円出して、総工費6000万円かけて工房を整備し直しました。支払いはあと4年となり、何とか順調に運営しています。その時10年経ったら世代交代しよう」と総会で決めています。創設から参加してきた人は高齢化していますので、若いお母さん達に引き継いでもらおうと。昨年10月末で何人も辞めました



▲「四季の里」の外観、手前に広い駐車場
▼店内。出来たての菓子や惣菜を求める客たち



▲餡もちちゃんと測ってそろえる
▼工房に届いたホウ葉の前で、渡辺代表



▲蕎麦打ちの名手、山下佳代子さん
▼かかし饅頭作り、ホウ葉を茹でる作業をする会員たち





手入れされて美しい斜面に植えられた川根茶畑と家々

ので、いまは平均年齢も60代になりました。といつても伝統のおふくろの味を継承するために75歳以下の4人がパート等で残って、若い人の指導に当たってくれています」

開店当初は、地元の客が7割、他所からの来店者は3割だったが、今では7割が他所からわざわざ買物に来てくれる客だという。

地域の人が集まる拠点を作りたい

「四季の里」は昭和60年旧中川根町の農家の主婦ら20人が数万円ずつへそくりを出し合って開設した。茶栽培作業の余暇を活かして、地域の人が集まる場所にしたい、季節の味覚や伝統料理を継承していく場にしたいという主婦たちの熱い想いを形にしたものだった。国道沿いにある空家を借りて売り場を作り、家にあつた釜や座布団を持ちよつた。殆どの会員は子育てにも忙しい時期だったが、家に帰ると夜なべ仕事で小豆を煮たりよもぎをゆでる等の下準備をしたという。

保健所の指導もあり、間もなく裏手に作業場を建設し、また大型冷凍施設等を設置して、

旬の素材を年間供給できる体制を整えていった。

春になると、お年寄り等が土手などでよもぎを摘んで「四季の里」へ売りに来る。これを洗って茹でて瞬間冷凍保存するため、年間を通して緑の香り溢れるよもぎで饅頭を作れるようになった。春の野辺遊びをしながら小遣い稼ぎになると評判となった。

「行列が出来ました。そんな人がよもぎ代金で店の商品を買って行ってくれ、リピーターになってくれるんです」と前会長の藤森さんが語っていたことがある。

地域の人も参加・協働できる店という会の方針から、地元農家の農産物や高齢者がつくれた籠、陶芸品、加工品の委託販売を行ってきた。しかし農産物や総菜以外にも会独自の商品が欲しい。新たな商品開発を模索していた時浮かんできたのが、主婦の間で使われていた地元特産のへちま水だった。昭和63年、へちまの有機栽培を農家グループに呼びかけ、採集したへちま水を化粧品会社に製造委託して、「neatle」(ニートリイ)という化粧品を販売することにいった。無農薬栽培のへちまから採取した純度の高いへちま水で、化粧水に続いて乳液、栄養クリームなど4種類が商品化された。平成8年には販売先の拡大に伴う受注体制を整備するため企業組合を設立、自然化粧品ニートリイはゆうパックや通販を通じて全国に愛用者があり、特に過敏症の人に評判がいいという。

このような「四季の里」の活動は、各地のお母さん達に注目され、見学者も多く、後の産直販売ブームの先駆けともなった。ところで、肝心の川根茶だが、「会員の殆ど



▲へちま化粧品 neatle
▶神棚に飾る葉を毎回届けてくる地区の人
▼女性客に人気のホウ葉饅頭



の家が茶の製造をしていますので、店頭で家が売れた、売れないと気にかけることを避けるため、お茶だけはJAを通して販売しています」と渡辺さん。店で炒れてくれたお茶がまるやかな甘みがあつて美味しかったので、その商品を尋ねると、産地ならではのお得用品(500g入りの真空パック)で、昨年製造して低温保存したお茶。地元の主婦はそれをよく知っていて愛用している。この季節には新茶がいろいろ出て高級だが、そんな中で渡辺さんお勧めの新茶が「天空の川根茶」だった。山のとっぺんにある畑で採れた「奥ひかり」という品種で、一般の新茶より一カ月ほど遅れて登場する。

あとで天空の茶畑へ案内してもらったが、今年には新芽が出た頃雪が降る異変に見舞われたが、遅場所なので被害はなかったという。「最近では気候不順に泣かされますね。ここは

急峻な畑が多いので作業は大変ですが、おかげで足腰が強くなり、工房での立ち仕事も楽にこなせるんです」と渡辺さんは言う。

ふかしたてのよもぎ、かぼちゃ、あずき餡入り饅頭も人気



気心知れたあうんの仲間たち

朝6時、工房はクルマで出勤してきた女性、ご主人や息子さんに送ってもらって出勤してきた年配の女性の、元気な声とモノづくりの音でスタートする。作業着に着替え、タイムレコーダーを押して、おのこの工房に入り、たちまち軽やかに手際よく作業を開始する。

工房は製造する商品に合わせて5室あり、こんなにやく製造をする人、おもちをつくる人、よもぎ饅頭をつくる人、蕎麦打ちの準備をする人、ご飯を炊く人等、8時の開店へ向けて準備を始める。

「土日はお客さんが多く商品も沢山つくりますので、5時半頃に出勤することもあります」と語る嶋育子さん(59)は、開設当初から働いてきた会員。「小学生だった娘も嫁ぎ、いまは孫が5人もいます。私は他所から嫁いできてここで働くようになったんですが、川根は自然も気候もよくとても住みやすい町。中でもこの店は仲間が素晴らしく、いろいろな人とも知り合い交流ができる最高の場所です」

ホウ葉を茹でている高木清子さん(65)は、「それぞれに家のこと、子供の学校の用事等で休む日もありますが、あうんの呼吸というか、皆で助け合う体制ができています」という裏庭には農家から大きな籠にいっぱいホウ葉が届けられている。葉が旬のこの時期に農家に手配して入手したもの。これを一枚一枚、大きい葉を三等分にカットして洗い、巨大な鍋で茹でていく。茹でた葉は冷凍室で保管し、年間を通して使用する。人気のホウ葉饅頭だけに、約2万枚使用することのこと。

7時半、開店に合わせて出勤してきたのは若手メンバーの長谷川しげ子さん(48)。「子供が小さい時は無理でしたが、いまは娘二人も結婚し孫もいるので、しっかりと働けます」と、店内の清掃や商品の配列をテキパキと始めた。現在「四季の里」はパートを含めて15〜16人体制で運営している。渡辺代表に給与等について聞いてみると「パートさんもベテランも一律時給700円です。一般より安いんですが、皆さん給与よりも、働きがいとか地域のため」という思いで頑張ってくれています」と語る。勤務時間の多い人は月12〜13万円、少ない人は4〜5万円ということになるうか。

「最近是不景気のせいか、お客様も買い控え傾向で、やりくりは結構大変です。でも地域の人たちに支えられていることに感謝し、地道に続けていくことが大切と思っています」その思いを反映して、毎年1月の成人式の日には「ふれあい感謝デー」として、手打ちそば、しるこ、あつあついも等を食べ放題無料提供する。遠くからも大勢押しかけて1日中長蛇の列ができるようだ。

恵み豊かな自然と風土に感謝して

丘陵地で栽培される川根のお茶は、南アルプスから湧き出た清流・大井川とその支流が生む川霧で育まれ、香りと緑色の濃い豊かな味わいで高級銘茶として人気がある。その中でも山のとっぺんで栽培される「奥ひかり」というお茶は、6、7月頃に登場する少量限定品。渡辺さんのご主人・久さんにその茶畑へ案内してもらった。

一步国道から入ると丘陵地。手入れされた



茶畑が広がり、日当たりと景観のいい場所に家々が建つ。

上/自宅前の庭で、渡辺久さん、妙子さん夫妻
下/ホウ葉を採ってくれる羽田さん



天空の茶「奥ひかり」の産地は、山裾の標高500mの場所であり、遙か下方に大井川や街並み、天気の良い日は目の前に富士山を望む景勝地。この日も下の方から雲が上がってきて、やがて霧に包まれた。震える柔らかい芽をいとしむように点検する渡辺さん、自然と人が育んできた貴重なものを垣間見る思いがした。

巨大なホウ葉を育てる樹も見てみたいと、近くの農家、羽田さんの家を訪ねた。

庭先は数々の木々が茂る植物園のよう、現れた羽田進さん(88)は、「ああ、いいよ」と言つて素早く梯子を運んできて、家の北側に生えるホウ葉の樹にするすると上り、小枝を切り取ってくれた。

「昔は各家がホウ葉で餅を包んだり、ホウ葉味噌をつくったものだが、いまは殆ど活用しない。四季の里のような店があるととてもありがたいね」葉は1枚5円で購入してくれるので、それでホウ葉饅頭や惣菜などを購入してくるのが楽しみだと言う。

午後3時、店の商品は殆ど売れており、お母さん達は片付けや明日の準備をしていた。

文/浅井登美子 写真/小林恵

田舎の
魅力と味覚を
届けます。

物語と郷愁と、村人たちの日常食

（長野県小川村）
おがわむら

水田の少ない畑作地帯で古くから食べられてきた「おやき」。季節の野菜や餡を小麦粉の皮で包んで焼くというこの素朴な食べ物、いま、信州の小さな村を輝かせている。村は「おやき」づくりの拠点を支援し、これを村づくりの目玉とした。飽食時代のニッポンからは想像もできないような、ヘルシーで慎まじやかな山里の日常食に、県内外から訪れる人々は大満足だ。「おやきの里」長野県小川村を訪ねた。

長野市と白馬村に挟まれた人口3,000人余りの小川村。晴れていれば北アルプス連峰が村内各所から一望できるはずであったその日は、生憎の曇天。「おやき」の店を訪ねるならと薦められたその店は、県道を外れ、急峻な山道を幾重にも登りつめた先の峠にあった。悪天候にもかかわらず、店の周辺には横浜、名古屋、飛騨、長野などのナンバーをつけたクルマが所狭しと停まっている。往路の険しさを思うと、山の中に突然出現したこの光景は、なんとも意外な光景である。しかも店の佇まいは峠の茶屋のような



▲昔話の一場面のような「小川の庄」の囲炉裏端



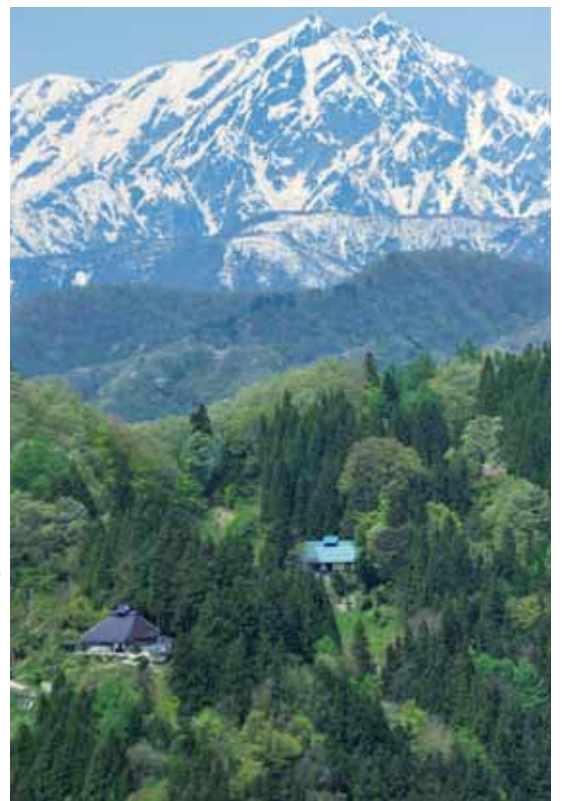
▲左／縄文時代の住居を模した外観 右／風情ある入口



▲20種の具がある縄文おやき

簡素なもの。店の出入り口からは食事を終えた高齢者や若い家族連れが続々と出てくる。「縄文おやきの店小川の庄」は「おやき」を村づくりの核にしようと、村と地元農協、食品会社、地域住民などによる3セク方式で、昭和61年に設立された。「縄文おやき」の名は、村の遺跡から発掘された縄文土器に因んで創業者が名付けたという。設立時のメンバーは7人。衰退する地域の将来を危惧し、毎晩のように語り合っていた村の青年たちだ。一旦村外へ出て見聞を広めたその仲間、16年後に再び結集。自分たちの足元にこそ村おこしの種があることに誰もが気づいた。野良仕事に、子供のおやつに、囲炉裏端での食事に、ばあちゃんが焼いてくれた「おやき」だ。あの「おやき」を沢山の人が知ってもらおう。それがスタートだった。開店当日、店は6,000個の「おやき」を完売した。

残雪の北アルプスを一望できる小川村。「日本で一番美しい村」をめざしている



生涯現役を目指して働く ばあちゃんたち

店の奥には縄文時代の竪穴式住居を模した
ほの暗い空間が広がっていた。中央には囲炉
裏が切られ、囲炉裏端では白衣のお年寄りた
ちがせつせと働いている。「おやき」を包んで、
焙烙の上で焼き、それを美味しそうに食べる
客と会話を弾ませる。

「さっきのお客さんも岩手からこられたんで
すよ。こうしていろんな人と話が出るのが
一番だねえ」

そう話すのは笠井豊恵さん(73)。ここに勤
めて25年になるというベテランだ。

現在「小川の庄」は直営店・販売店なども
含めて、86人の従業員を抱えている。その半
分が60歳以上の高齢者だ。中には囲炉裏の火
の番や山仕事などを担当する85歳の老人も元
気に働いている。

常務の権田公隆さんは言う。

「ここはもともと爺ちゃんと婆ちゃんが主に
暮らす村でした。そのお年寄りたちが生涯現
役で働ける場を作ろうというのが、創業者の
願いでもありました」

そしてここにはお年寄りたちを支えるもう
ひとつの顔がある。コンピュータを使ったデ
ータ管理や事務処理などを担当する若者たち
だ。全国に広く通信販売なども展開する現在、
彼らの存在は欠かせない。こうして広い世代
に開かれた雇用のチャンスは、村の活力に大
きな弾みをつけた。

「OYAKI」を世界に

この日「おやき」を食べに来たいくつもの
グループの中に、小川村と飯山市在住の米国
人英語教師4人組がいた。その中のひとりグ
レグ・ゴンザレスさんは「この常連です。
雰囲気がいいし、美味しいし。今日ほりんご
のおやきなど4つも食べましたよ」と満面の
笑顔を見せる。

小川村は平成元年に米国ロサンゼルスで開
催されたジャパニエキスポに参加。「おやき」
の製造実演で大好評を博した「小川の庄」は、
海外との交流に積極的な取り組みを始めた。
ドイツの農村との草の根交流や、オーストラ
リアでの新拠点「ながの信州村」の設立など、
「OYAKI」を世界の郷土食に広めようと
意欲的だ。

「焼き」あり「蒸かし」あり、 「灰ころがし」あり

小川村には「縄文おやき」の他にも、村の
人たちが薦める「おやき」がいくつもある。
そのひとつ「円満おやき」は標高1,000m
の大洞高原にあるアルプス絶景ポイント「星
と緑のロマン館」向かいの地場産センターで
買うことが出来る。

「蒸かすおやきもあるけど、ウチのは焼くん
ですよ」

「焼くからおやきって言うんでね、蒸かすの
は饅頭だわ」

味噌や醤油で味付けした野沢菜や大根など
の具を詰めながら、楽しそうに話すのは村の
母さんたちだ。

「囲炉裏の灰の中へ入れる『灰ころがし』
っていう食べ方。あれも懐かしいねえ」と宮



尾英子さん(72)。

この皮は小麦粉だけで、ふくらし粉は入
れない。長野市から嫁いできたというこの地
場産センターの代表峰村恵美子さん(54)は、
「私の実家は蒸かした柔らかいおやきなんで
すけど、小麦粉だけを使って、蒸かさず焼く
だけのこの『円満おやき』も、慣れるとこの
歯ごたえがいい味わいなんですよ」と、それ
ぞれの「おやき」談議に熱が入る。

地場産センターは村の中山間事業として、
平成5年に開設。「おやき」の製造と地元野
菜の販売、小さな食事処も備えた家庭的な店
で、スキーシーズンには人気のスポットとな
る。ここ大洞高原は白馬から鬼無里街道へ抜
ける通りという立地のよきもあり、毎日
300個程の「おやき」を売るといふ。

「買ったものじゃあなかったねえ」

通称「オリンピック道路」と呼ばれる県道
長野大町線は、小川村を東西に横断し、長野

上/ 囲炉裏の脇で寛ぎながら
お茶をいただく男性客
下/ 「この常連デース」と
いう米国人教師の四人組



▲上／美味しいモノ作りの名人が揃った「農の花」の主婦たち
 下右／「農の花」代表の鎌倉由起子さん
 ▼食事処・「味彩」で人気の「大名神おやき」を製造する女性たち



▼食事処・「味彩」の小松はま江店長



▲珍しい商品もいっぱい道の駅

市と白馬・大町間を一時間で結ぶ。平成8年の長野オリンピック時に、各会場を繋ぐ動脈として整備された主要道路だ。

道の駅「おがわ」はオリンピックの開けた年にこの道沿いにオープンした。現在は食事処「味菜」と「さんさん市場」「農の花」の3施設が入る。

食事処「味菜」でも人気商品は「おやき」だ。この「大名神おやき」は蒸してから、焦げ目がつく程度にさつと焼く。具は野沢菜の他、しめじ・大根・人参などが入ったキャベツミックスや、6時間かけて小豆から煮る餡子が好評だ。

「おやきなんてものは、買うものじゃあなかったねえ。どこの家でも作っていたからねえ」と作業中の宮下三江さん(62)はいう。

「米はあってもお金に換えた」「こんなものは私らにしたら、恥ずかしいようなものだった

農村女性ネットワーク、頑張る

からねえ」と仲間の皆も口々にいう。今では県外からも買いに来るほどの「おやき」人気に、戸惑いながらも明るく笑う母さんたちだ。

ここは日本海へ通じる道路沿いということもあって、地元の人から観光客、営業のビジネスマンと、客層も多様だ。

「知らない人同士がおやきを食べながら、楽しそうに話していけますよ。私たちの郷土食が人と人を繋げる役割を果たしていると思うと、嬉しいですね」と語るのは店長の小松はま江さん。東京からUターンしてこの店を経営。故郷の郷土食を大切に継承していきたいと願う小松さんだ。

食事処「味菜」に隣接するのが「さんさん市場」と「農の花」。自分たちの地域の安心で安全な農産物を売る店を持ちたいと、「農村

女性ネットワーク」が立ち上げた。

「当時の会員80名で村に陳情して、平成13年に現在の建物を建ててもらいました。それまではバラックで頑張ったんですよ」と代表の金木政子さん(58)は笑う。最初の頃は会員も20名位で、県普及センターの指導を受けながらの、悲願のスタートだった。現在では男性会員も加わり、メンバーは160名となった。業績も8年で4倍に伸ばした。

ここでも売り上げトップは「おやき」だ。この日はアザミの茎を塩漬けた「アザミおやき」が、あつという間の完売となった。

「さんさん市場」の隣に建つ「農の花加工所」では71歳の鎌倉由紀子さんを代表に、60・70代の村の母さんたちが美味しいヒット作を次々と生み出している。最近の人気は、エゴマと雑穀で作ったカリントウとコロッケ。「おやき」は中の具によって、小麦粉とふくらし粉の割合を微妙に変えるという細やかさだ。この日は「星と緑のロマン館」のマイクロバスが到着し、20名程の宿泊客が、抱えきれぬほどの買い物をして帰った。

人と人が行き交う道の駅で、小川村の「おやき」は、郷土食としての珍しさばかりではない、心に響く何かを発信し続けていた。

文／金山淑子 写真／小林恵

- 小川村役場 026-269-2323
- 小川の庄 026-269-3760
- 大洞地場産センター 026-269-3346

- 食事処味菜 026-269-3262
- さんさん市場 026-269-3582
- 農の花 026-269-3170

田舎の
魅力と味覚を
届けます。

そばを引き立てるおふくろの味 大石田そば街道

（山形県大石田町）
おおいしだまぢ

今年5月、そばの里・大石田町が社団法人におい
かおり環境協会主催の「におい・かおり環境賞」
を受賞した。平成13年の「かおり風景100選」
〔環境省〕、平成19年の「食アミニティコンテスト」
〔環境省〕、平成19年の「食アミニティコンテスト」
審査会特別賞〔農林水産省〕につづく受賞だ。
そばによる地域おこしを継続的に行う大石田町
を訪ね、その活動と町の魅力を探った。

そばの味をひきたてる、お通し

そば処として知られる山形県。なかでも名物
の手打ちそば屋が軒を連ね、年間20万人もの
そば客が訪れているのが「大石田そば街道」だ。
その中の1軒「わらぐちそば」で板そばを
注文し、運ばれてきた料理を見て驚いた。そ



天ぷらやお浸し、お漬物などのお通しがつく「わらぐちそば」



ばだけを注文したのに、山盛りの漬物やお浸しなどの、お通し^ぐが無料で付いてきたのだ。「初めてのお客さんには、『頼んでないです！』と言われるんですよ」と笑うのは、店主の早坂るみ子さん。

それもそのはず、お通しとして出された漬物や天ぷらは、そのままメニューにのせても通用するような立派な一皿なのだ。

お通しに使う材料は、コシアブラ、タラノメ、ワラビ、ウド、ヨモギなど、近くで採れる山菜が中心。わざわざお金を出して材料を買わなくても、自然に生えているものが手に入るからこそできるサービスだ。加えて、この店は茅葺き屋根の風情あふれる建物。まるで田舎に里帰りしたような気分でおいしいそばを食べ、珍しい山菜料理が味わえるとあって、都会から来たお客さんには特に好評だという。

実は、こうしたお通しを出すサービスは、大石田町ではほとんどのそば店で実施しているという。どこの店が最初に始めたのかは分

上／茅葺きの民家の「わらぐちそば」の外観
下／店主の早坂るみさんがそばを打つ



▲「虹が丘」の展望台から見下ろす最上川。晴れていたら月山や鳥海山も見える

からないが、自然に広まり、今では大石田そば街道の大きな特徴、各店のセールスポイントになっている。

そばこよの地域おこし

山形県の中央に位置する大石田町は、江戸から明治時代にかけて最上川舟運の重要な中継河港として栄えた。寛政4（1792）年には幕府の舟役所が置かれるなど、大石田河岸が最上川舟運の統制と差配を独占して請け負っていた時期もある。舟が下る最上川の美しい風景は、文人墨客にも好まれ、松尾芭蕉や正岡子規、齋藤茂吉らが来訪。文学の香り漂

う町としても知られるようになった。

しかし、鉄道の開通によって舟運が衰退すると、産業は稲作、酪農が中心となり、昭和30年代後半から過疎化が徐々に深刻化していく。

そんな閉塞感を打ち破るべく、大石田町が展開したのが「そば」による地域おこしだった。

大石田町産業振興課商工観光グループ主任の大沼裕子さんによると、

「もともと、大石田の気候と風土はそば栽培に適しており、各家々でそばを生産、家庭で女性がそばを打って来客をもてなす習慣があったんです」

そのなかで「特においしいそばを打つ」と評判だった女性がそば店を開業。それをきっかけに、町に次々とそば店が誕生した。こうした状況に目を付けたのが、平成10年当時、大石田町の商工観光係だった職員。それまで、そば屋はたくさんあったが、まとまった取り組みはなかった。そこで、そば屋を一軒一軒回って加盟店になるように説得し、平成10年



▲最上川舟運の中核だった大石田。写真は、最上川舟役所跡



▲町を案内してくれた、大石田町産業振興課の大沼裕子さん

に「大石田そば街道」と銘打って、大々的にPRを始めた。

実は、大石田町が「そば街道」を名乗る以前

の平成6年に、隣の村山市ではすでに「最上川三難所そば街道」と銘打つPR活動を展開

していた。商工観光係の職員は、村山市を訪ね、「そば街道」という

フレーズを使わせてくれるよう頼み込み、承諾を得たといういきさつがある。その後、尾花沢市も「そば街道」

を名乗り、山形県内には、「最上川三難所そば街道」（村山市）、「おくのほそ道尾花沢そば街道」（尾花沢市）、「大石田そば街道」（大石田町）の3つのそば街道ができたのである。

地場産の来迎寺そばを奨励

「大石田そば街道」に加盟するそば店は、現在15店舗。町は、加盟店のそばの条件に、「手打ちであること」と「できるだけ地場産のそば粉を使うこと」の2つを定めた。地場産のそば粉としては、山間部に広がる「次年子地区」の在来種と、最上川の



環境省から「かおり風景100選」に認定された大石田町そばの里

ほとりに位置する「来迎寺地区」の在来種があるが、大石田町では、次年子地区などを除き、「来迎寺在来」の栽培を推奨し、品種統一を進めている。現在は町内200haでそばが栽培されているという。

「来迎寺在来」は、今から130年ほど前、

篤農家で村会議員だった阿部与左衛門が、住民の収入を増やそうと、やせた土壌でも実を結ぶ救荒作物のそば栽培を奨励したことに始まる。与左衛門は、優れたそばの品種を探し求め、遠く九州から取り寄せた。その新品種を、地元の栽培者が毎年、栽培と採種を繰り返し、現在の「来迎寺在来」が誕生したと考えられている。

来迎寺地区で昭和62年頃からそば店を営んでいる「きよ」を訪ねた。2代目女将の高橋ヨシエさんによると、「開店当初はうちで来迎寺在来のそばを栽培していましたが、お客が増えて生産が間に合わなくなり、現在は北海道産のそば粉を混ぜて使っています」

板そばを注文したら、白くて細い更科系のそばがお盆のような薄い板箱に盛り出されてきた。ワラビの一本漬げやオカヒジキのお浸しといった「お通し」ももちろん付いている。そばは、ツルツルとした喉ごしで、とてもおいしい。この店では、1俵(45キロ)から13(14)キロしか取れない中間部分の貴重なそば粉をつなぎなしで手打ちしているそうだ。



▲「きよ」初代女将の高橋キヨさん(中央)と2代目ヨシエさん(左)、3代目るり子さん



▲「よくこねるのがおいしさの秘訣」と語る女将の高橋ヨシエさん



▲◀わらびの一本漬げやきゅうりとミズの浅漬げがお通しについた「きよ」のそば

山形のそばというと、太くて硬いそばを連想するが、大石田のそばは、店によってさまざま。「きよ」のような更科系もあれば、黒くて硬いそばを出す店もある。好みによって店を選べるのも大石田そばの魅力だろう。

先人の播いた種が開く

平成10年にスタートした大石田そば街道だが、フィーバーのきっかけは、平成13年に環境省から「かおり風景100選」の1つとして「大石田町そばの里」が取り上げられたことだという。産業振興課の大沼さんによると、「そばのかおりと味わいだけでなく、白いそばの花が咲き乱れるそば畑の風景や、そば文化を大切に育んできた大石田の風土も含めて、大石田の魅力が取り上げられ、一躍、脚光を浴びたようです」

その後、平成19年には、大石田そば街道振興会女性部が農林水産省主催の「食アメニティコンテスト」で審査会特別賞を受賞した。大石田そば街道振興会女性部とは、大石田町内の手打ちそば店15軒で構成される女性た

ちのグループ。大石田を訪れた客をもてなし、満足して帰ってもらえるようにと、女性のネットワークを生かしたさまざまな活動に取り組んできた。

「各そば店が出している手作りの『お通し』もその1つです。審査会特別賞は、こうした女性たちのおもてなし精神が認められたものだと思います」

さらに、今年(平成22年)5月には、社団法人において「かおり環境協会から」において「かおり環境賞」をもらった。これは、「かおり風景100選」の受賞を契機に、行政、事業者、町民が一体となって「大石田町そばの里推進協議会」を組織し、そばのかおりを町の活性化に活かしたことが認められたものだ。

「これからも地元産のそば粉を使うように指導を続け、そばの質を落とさないように気をつけたい。また、観光PRにも力を入れて、多くの方に来ていただきたいと思っています」先人の播いた種がさまざまな形で開花し、実を結んだ大石田のそば文化。今度はかおり高い新そばが味わえる季節に来てみたいと思った。

●大石田町産業振興課商工観光グループ
☎0237-35-2111
E-mail syokoka@town.oishida.yamagata.jp



人が集まる仕掛けをつくる

大石田百姓保存会 (大石田町駒籠)

「百姓を明るく、楽しくやろう」というモットーを掲げ、平成元年に、海藤平太さんを中心とする5人のメンバーが結成した大石田百姓保存会。百姓保存会とは一体何なのか。話を聞くために大石田町駒籠地区にある海藤さんの自宅を訪ねた。

「昭和の終わり頃、農業の担い手が減って、俺は地域の崩壊を危惧した。兼業でもいいから村に残ってもらいたい。そのためには農業を楽しいものにしなきゃ。そういう思いで百姓保存会を立ち上げたんです」

国の農業政策は、日本もアメリカのように農地を広げて大規模化し、効率化して、コス

トを下げて利益を求めるやり方だ。しかし、狭い農地の日本で果たしてそれが通用するのか。

「たとえば、俺らの住んでいる駒籠地区は今、100世帯ありますが、農地を5倍に広げたら、単純計算で農家は5分の1の20世帯に減るわけです。20世帯では、小学校も神社も守れない。村そのものが崩壊してしまいます」

海藤さんは言う。昔のお百姓さんは小さい農地で野菜を育て、稲作をし、鶏や豚を飼い、炭焼きや養蚕、大工仕事まで、暮らしのほとんどを自分たちの手で行っていた。日本は農地が狭いから、そういう多角農業のほうが向いているのではないかと。海藤さん自身も、稲作をし、豚を飼い、自由



交流施設として建てたログハウス「コロボックル」で。
左から田中正信さん、海藤さん夫婦

になる時間を利用して、椅子やテーブル、素敵なログハウスまで建てて、農家民宿として活用。自分の才覚でできることは何でもやっている。

「ただね、農業のかたちにもいろいろあって、畜産が好きの人、畑仕事が好きの人、大規模農業に魅力を感じる人など、人それぞれだから、好きなようにしたらいいと思う」

海藤さんは自分が楽し



▲パン焼き窯の前で海藤さん夫婦、田中さん
▼海藤さんが自力で建てた、ログハウス風の農家民宿「でくの坊」。
1泊2食付きで6500円。採りたて野菜たっぷりの食事も楽しみだ。
TEL・FAX0237-35-4711

いと思うかたちの「百姓」をやりながら、ログハウスを建てたり、パン焼き窯を作ったり、パーティーを開いたり、人が集まる仕掛け、暮らしを楽しむ場を提供している。

「百姓保存会」のメンバーで、埼玉県からこの地に移住してきた、元高校教師の田中正信さんも、そんな海藤さんと思いは同じだ。

「田舎暮らしの魅力は共同体としての人間関係の濃さ。煩わしくもあるけれど、上手く作用すると、介護問題をクリアするなど、都会にはできないすばらしいことが可能になるのではないかと思います」

農業に携わる人たちが、報われているとはいえない今の社会。それでも、底抜けに明るい笑顔で語る海藤さんを見ると、いつか「お百姓さん」が脚光を浴びる日が来るのではないかと思えてくる。

文／小田礼子 写真／満田美樹

「でくの坊」の周りにはカモミールなどのハーブが咲き乱れている



都市の人に、四国初の滞在型市民農園「三好タウン」 運営はNPO法人「ふるさと力」^{ちから}（徳島県三好市）



三好タウン「愉流里」(ゆるり)は、平成20年9月に開設した四国初の滞在型市民農園(クラインガルテン)で、徳島県西部の三好市三野町の吉野川と山々が連なる景勝地にある。

建物は積み木ハウスという耐震性のあるバリアフリー構造の1DKで、夏涼しく冬温かい木の香りがする木造住宅で、すべての家に30坪の農園が付いている。他に皆で使え

る農園やビニールハウス、農機具もある。

県外からの移住者を対象にしており、分譲住宅(家庭菜園付き)は10区画。農園敷地30坪、木造平屋22坪(注文住宅の場合、1~50万円(税別))。分譲住宅は完売し、関西方面から移住してきた人々が家庭菜園等を楽しんでいる。

ロングステイ向け賃貸住宅は11区画で、管理棟1棟、共同農園(ビニールハウス)、

コミュニティーションスペースがある。総面積は約4900㎡になる。

賃貸住宅は、木造平屋13坪(1LDK)に農園付きで、年間利用料は60万円。こちらでも利用者が満室となり、第二期目の建築を進めているという。

運営・管理するのはNPO法人「ふるさと力」^{ちから}(代表・森上八郎氏)で、徳島県へ「Uターンを促進し、支援と活性化に関する事業を行うために平成19年2月に設立、宅地建物取引業免許も取得してクラインガルテンの建設と運営を行ってきた。

「徳島の素晴らしさを一人でも多くの人に知ってもらいたい。そのためにも都市の人に田舎暮らしの魅力を味わってほしいと建設したタウンです」と森上代表は語る。入居者の世話や農園指導を地区の会員が行うと共に、今後は県内の土地、空家情報等も提案していく予定。

三好市は大阪から車で2時間、JRで2時間30分の距離にあり、吉野川をはじめ、大歩危峡、剣山等の名所も多い。ふるさと力 ☎0120-1771-094

奥能登で農業を やってみませんか?

研修生募集!

奥能登町は、徳島県西部に位置し、豊かな自然環境と伝統的な農業文化を有しています。奥能登町の新しい魅力にぜひ触れたい! 研修生の募集をいたします。

研修期間: 平成28年7月20日(水)~12月10日(土)研修期間

研修内容: 農業の基礎知識(栽培、収穫、販売など) / 奥能登町の歴史や文化 / 地域活性化の取り組み / 研修生としての役割

研修費用: 月140,000円(税込)

研修生は、奥能登町の農業を体験し、奥能登町の魅力を発信していただきます。

研修期間: 平成28年7月20日(水)~12月10日(土)研修期間

研修内容: 農業の基礎知識(栽培、収穫、販売など) / 奥能登町の歴史や文化 / 地域活性化の取り組み / 研修生としての役割

研修費用: 月140,000円(税込)

研修生は、奥能登町の農業を体験し、奥能登町の魅力を発信していただきます。

「田舎で働き隊!」 ふるさと起業にも意欲的

農林水産省が農村活性化人材育成派遣支援モデル事業として実施しているもので、毎年定員22名を募集して、審査し、各地の農山漁村に派遣される。最低6カ月間研修し、上限14万円の研修手当が支給される。

研修生は地域のひとと共に、農を軸に第6次産業、生産開発・加工・販売等の仕事にも従事して働くこと。作物の収穫や家畜の世話等をして、地区の人々の暮らしや自然を学ぶ。その研修を経て、地区産業に役立つ技術、産物の開発、デザイン方法等の柔軟な発想を提案することが求められている。

石川県の場合、「奥能登で農業をやってみませんか」と田舎で働き隊員を8名募集中。

7月20日から12月10日までの5カ月間、珠洲市、輪島市、穴水町、能登町の農家で農作業体験をするほか、能登地方ならではの水産業、林業、観光業にも従事する。募集はいしかわ農業人材機構 ☎076-2251-7621。

また、各地で研修してきたメンバーの成果発表の場として「田舎で働き隊! ふるさと起業塾・成果発表会」があり、昨年は30名が6会場で成果を発表した。同会で高い評価を受けたものに最優秀賞が与えられることになっており、優勝したのは長岡市小田町で、地域資源の銀杏を商品化した小野塚雅宏さんだった。問合せ/WWBジャパン ☎03-3711-8514

全国過疎問題シンポジウム 2010 in TOKYO

平成22年度の全国過疎問題シンポジウムは、11月18日(木)、東京・九段会館で開催されます。



帰島してフルーツ・花卉栽培に励む菊地さん(三宅村)

編集後記

▼農山村でボランティア活動に参加した人たちは、非日常を経験しリフレッシュして、都会の生活に戻っていく。受け入れる側の人たちの日常は何も変わらず、再び彼らがやって来る日まで、その畑を森を見守り続ける。その温かさが、都市と農村の交流を持続させているように思う(M)

▼長寿高齢者と言われる人々が大勢行方不明になったり死去している。この記事を読むと、日本はここまで家族関係が希薄になっていたのかと驚愕する。地方から都市へ出てきて、失業したり家庭的問題等で孤立し、行き場を失った人も多いと聞く。都市と田舎を結ぶ体験・交流会等の他に、どんな人でも、ふるさとへいつでも戻れる場や機会があるといいと思うが、それこそ夢のまた夢か(A)

■訂正とお詫び「[でばら]38号「進取の英知を未来へ—近代化遺産」特集号、16頁掲載の「旧大湊水源地堤防」(青森県むつ市)の中で「設計は横須賀鎮守府経理課建築科の長井川揆喜蔵で」は、建築課長井川喜久蔵の間違いでした。また「平成21年10月に国の重要文化財に指定された」は21年12月の間違いでした。訂正し、お詫び申し上げます。

De POLA No.39

【でばら】2010年秋冬号

発行日/平成22年9月5日

発行所/財団法人過疎地域問題調査会

〒105-0001 東京都港区虎ノ門一丁目13番5号
第一天徳ビル3階

☎03-3580-3070 FAX03-3580-3602

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

編集協力・印刷/株式会社ぎょうせい
編集工房アド・エー

空家店舗が増えシャッター街として活力を失っていく商店街を再生し、住み慣れた地区で安心して暮らしたいという高齢者の新しい共同住宅にするという事業が旧東和町土澤商店街で行われている。発端は、20年間画廊兼喫茶店を経営してきた藤根華園さん(75)。次々とシャッターを下ろす商店街だが、住み慣れた

「こっぼら土澤」の立面図



長屋暮らし入居者募集

「こっぼら土澤」(若手県花巻市東和町)

この街で最後まで安心して暮らしたいという藤根さんの切実な思いを受けて、10年前に上町地区共同住宅構想が生まれた。

「こっぼら土澤」という新・長屋暮らし施設で、下部にレストランや店舗、上部を住宅にするという地下1階地上3階建て建物。住民や団体、企業で「合同会社 土澤長屋暮らし」を設立、花巻市と市内建築会社、早稲田大学都市地域研究所が協力して工事を行ってきた。

完成は23年3月の予定で、入居者を募集している。

賃貸住宅タイプは全8室あり、約10坪(居間+台所、洗面所・浴室・トイレ)の一人

世帯住居が家賃56000円、15坪高齢者一人世帯用が8万円だが、高齢者に対する家賃補助制度もある。分譲住宅はそれよりやや広く6戸が計画され、花巻市以外の人の入居も歓迎している。

地下1階の店舗には、地権者の喫茶店や店舗の他に、地域の女性たちが起業・共同経営する総菜屋、コミュニケーションレストラン、訪問看護ステーション、高齢者対応美容院等が入所、商店街に賑わいが出てくると期待されている。

同地区は温泉地で宮沢賢治ゆかりの花巻市と民話の里・遠野を結び場所であり、都市から移住して田舎暮らしをしたいと言った高齢者に人気となりそうだ。

問合せ/土澤長屋暮らし事務局 ☎0198-421331

交流居住のポータルサイト発信中!!

<http://kouryu-kyoju.net/>



交流居住ポータルサイト「交流居住のススメ」では、全国約530の各自治体が、田舎への定住や田舎と都会を行き来するライフスタイルの情報を提供しています。空家情報、滞在施設、体験プログラム、生活関連情報、支援施策など、掲載プログラムは約4700件。地域別や目的別など6種類の検索方法で必要な情報をお探しいただけます。

「メールマガジン」は、毎月第1、3水曜日に発行し、交流居住に積極的な自治体からのメッセージや田舎に定住した方からの便り、全国で開催される様々な交流イベント等を紹介しています。購読をご希望の方は、ポータルサイトからお申し込みください。

ポータルサイト「交流居住のススメ」は、交流居住をスタートしようとしてされている方のサポーターです。田舎暮らしに興味のある方は、一度ご覧になってみてください。素晴らしい日本の故郷がお待ちしております。

交流居住優良事例集

「田舎暮らしのススメ」⑤

交流居住に取り組む自治体の風土や交流施策と、交流居住者の体験談などを紹介する「田舎暮らしのススメ」⑤(A4版80頁)は、10月中旬に発行予定です。

きみの未来に、 夢の優しさ。

輝く瞳に映る未来が、明るく健やかでありますように。
いつも、いつまでも、お母さんのような気持ちで
見守り、応援していきたい、夢と街づくりの宝くじです。

宝くじの収益金は、
身近な街づくりに役立っています。



当せんはしっかり調べて、しっかり換金。



財団
法人

日本宝くじ協会

<http://www.jla-takarakuji.or.jp>