

# 集落調査研究報告書

## ■ 福島大学経済経営学類西川ゼミ（18名）

代表者：渡辺大祐（3年）

構成員：3年）青山華奈子、シュ ガコウ、小野寺卓也、トウ ギョウ、  
永澤翔、ソンセイ、高橋菜穂、羽染孝、高橋大輔、伊藤孝紘、  
2年）紀室貴俊、小野雅人、テイ ニ、テイ ジツ、  
キケイケツ、  
院生）本田貴之、チンライ（17人）

## ■ 指導教員 福島大学経済経営学類 西川和明教授

## ■ 調査対象集落 南会津町台板橋区

## ■ 調査内容

### (1) 事前調査 [9/8～9/9]

- 南会津町南郷支所より地域の概況説明
- 直売所、トマトハウス、農園などを視察
- 地区代表との懇談会を開催

### (2) 調査 [9/29～9/30]

- 「食材」「農林水産物」「観光・歴史・伝統芸能」「工芸」のテーマごとに  
3班に分かれて調査

## ■ 調査結果・集落活性化策

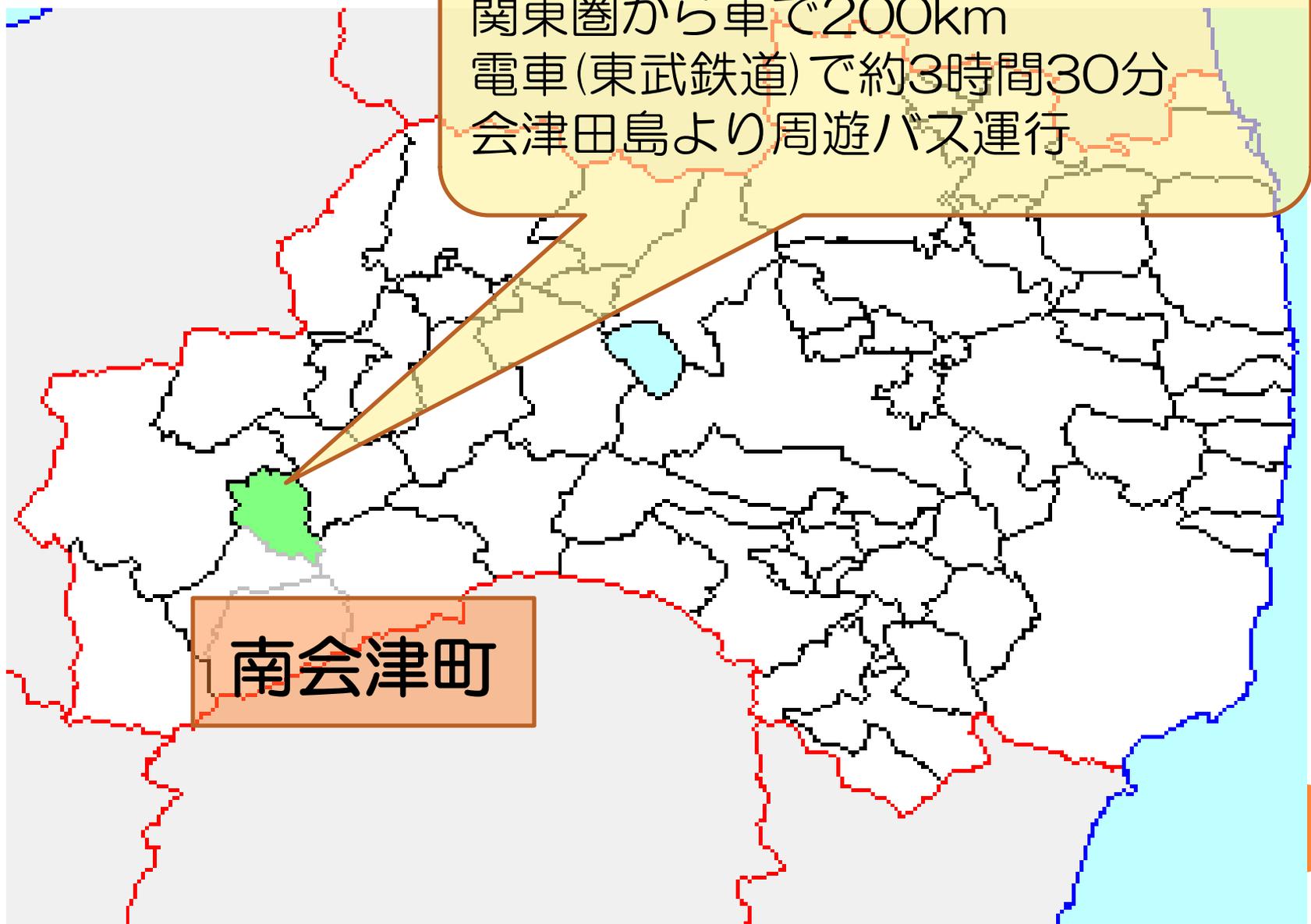
- (1) 台板橋区活性化を目指した提案（パワーポイント）
- (2) プレゼンテーションの補足
- (3) 合宿報告書 食材班
- (4) 西川ゼミ i n 南会津を振り返って
- (5) 南郷地域の活性化と観光業
- (6) 工芸班報告書

# 台板橋区活性化を目指した提案

福島大学西川ゼミ

# 台板橋区とは

関東圏から車で200km  
電車(東武鉄道)で約3時間30分  
会津田島より周遊バス運行



南会津町

The image shows a map of Fukushima Prefecture with a red outline. A specific area in the western part of the prefecture is highlighted in green. A callout box with a yellow background and brown border points to this green area. The callout box contains text about travel distances and times from the Kanto region. A brown box with white text is placed over the green area, identifying it as Nankai Tsukuma Town. The map also shows major roads and a lake in the center.

## 提案

台板橋区の目標：世代間交流を通じた  
地域活性化



①月田農園の利用

→地域密着型の自然体験学習

②伝統工芸・料理を広める

→台板橋区の文化のPR  
アンテナショップ

# 月田農園の利用

## ○ 月田農園とは

ヒメサユリ栽培を中心とした農園

周辺の自然の手入れも行っている(月田さんの趣味)

都会の子供向けに「山の学校」をしていた

## ○ 月田農園の中心ターゲット

関東圏→星が綺麗に見える1番近い場所

小中学生→期間を絞りかつ団体で

普通のキャンプ場との違い→密着型の自然体験学習





# 月田農園運営組織

行政・中小企業団体  
中央会の支援

- 資本金等が必要なく、個人4人以上からつくれる
- 地域振興やボランティア中心なので  
融資や補助金を受けやすい

## 企業組合

専業スタッフ：地域のリーダー  
町役場OB  
従業スタッフ：地元の協力者

## 月田農園の 運営

# 伝統文化・料理

## ○現状の問題

認知度が低い

→台板橋区の施設で料理の提供はやっていない  
後継者不足

## ○提案

郷土料理

→スキー場、食事処、宿泊施設での提供

伝統工芸品

→若年層向け製品の作成  
総合学習で教える



# 郷土料理



そばやきもち



2009 9 29

白和え



2009 9 29

くじら汁

なんばんぜい



2009 9 29



2009 9 29

おひら

# 伝統文化

## つる細工



## 布ぞうり



# 伝統文化・料理

## ○現状の問題

認知度が低い

→台板橋区の施設で料理の提供はやっていない  
後継者不足

## ○提案

郷土料理

→スキー場、食事処、宿泊施設での提供

伝統工芸品

→若年層向け製品の作成  
総合学習で教える





# アンテナショップ

## 台板橋区にアンテナショップをつくる

伝統工芸の実演販売  
郷土料理の提供  
住民の憩いの場

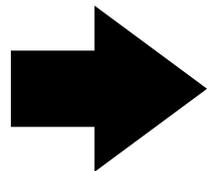
台板橋区の中心地に

アンテナショップのHPを作成

→各種情報を掲載

→広く人々に台板橋地区について知ってもらう。

⇒情報の集約場に



資金は町役場の協力  
地域住民による運営が必要  
(企業組合による運営)

公設民営

## アンテナショップ

### 「桑折御蔵」の成功例

桑折町が改装資金を提供し、昔からあった蔵を改装  
地元の人たちで運営  
特産品の「だんご汁」と地元のお土産品を提供している  
住民の憩いの場として機能している  
TVや雑誌などで紹介され、知事も訪問



桑折町の例を参考に  
台板橋区にもPR拠点を

## 今後の展望（第二段階）

- 一般客相手のグリーンツーリズム  
天体観測やひめさゆり鑑賞会、天空米など  
花見・鮎釣り・紅葉・おんべ(歳の神)  
（一般の宿泊施設と連携・協力）
- アンテナショップを中心にPR活動  
グリーンツーリズムの紹介や地元案内所等、総合的な拠点に  
→アンテナショップの拡充



A photograph of a ski lift system. The chairs are covered in straw, giving them a traditional, rustic appearance. They are suspended from cables that run across the frame. The background consists of a hillside covered in trees with vibrant autumn foliage in shades of red, orange, and yellow. In the foreground, there is a dirt area with some buildings and utility poles. The sky is a clear, pale blue.

御清聴ありがとうございました



# 台板橋区の現状 -伝統工芸-

## 布草履

- 材料は、藁縄とシーツや着物の布
- 値段1000円であまり売れない
- 草履を作るのは冬場だけ
- 作り方を知っているのは高齢者だけ
- 一足あたり2時間かかる
- 生産者は高齢者かつ兼業農家
- 後継者不足

## つる細工

- 材料はフィリピンや中国から輸入した藤や藁
- 一つの小さい籠を作るのに1時間
- 作った籠は親戚にあげたり自分で使う
- 籠しか作らない
- 用途は飾り 例) 花や果物を盛るなど
- 生産者は高齢者かつ兼業農家
- 後継者不足

# 台板橋区（南郷）の現状 -スキー場-

## 会津高原南郷スキー場

- 昨シーズンの来場者数51万人 ピークは一月
- スノーボーダーが多数を占め、30代が最も多い
- 友人連れやカップルが多い
- 来場者は宿泊施設に泊まらずに、車の中で寝る
- レストランメニューはトマトラーメン屋やロコモコ丼など全800円

## 会津高原だいくらスキー場

- 昨シーズンの来場者数9万8千人
- 家族連れが多い
- 30代が最も多い
- レストランメニューはソースカツ丼や会津地鶏親子丼など全千円
- ピークは8月で目的はスキーではなく天体観測
- フィールドインふうりんしゃ楓林舎では地元のものでできる限り使っている

どちらも県外から来る人のほうが多い







## プレゼンテーションの補足

### ① 台板橋区の現状

台板橋区は南会津にある。限界集落に近いほど過疎化が進行しており、現在その解決として台板橋区では「世代間交流を通じた地域活性化」という目標を掲げている。若者との世代間のギャップ、これを埋められるような様々な提案をしている。

### ② 月田農園の利用の提案

月田農園とは台板橋区にある農園であり、ヒメサユリの栽培で有名である。また経営者の月田さんは多彩な趣味を持っており、周辺の里山の手入れも行っている。更に敷地内に宿泊可能な自然施設を所有しており、過去に首都圏の子ども向けに「少年自然の家」を行っていた。しかしこれは月田さん個人で行っていたので、その運営上の負担から現在はやめてしまっている。

我々はこの施設に目を付け、この月田農園の少年自然の家を復活させようと考えている。具体的には「首都圏の子ども向けの密着型の自然体験学習」の提案である。詳しく説明していくと、まず地域は関東圏をターゲットとしている。というのも台板橋区は関東圏から見て天体観測に適した一番近い地域、という自然資源のメリットがあるからだ。これが他の自然施設に対するアドバンテージになると考えている。また小中学生をターゲットと絞るのは、キャンプという性質上やはり夏の時期が中心となるであろうことを考え、夏休みの小中学生を学校単位で申し込んでいただくというところにある。時期の絞込みや1度に団体に申し込んでいただくことにより、運営側の負担も軽くできるだろうし、地域の方々も相手が学生ということで協力しやすいのではないかと考える。そして何より普通のキャンプ場との違いは、人数を絞ることにより台板橋区の方々と密接に関わることが出来、それが学校行事や一般的なキャンプ場とは違う、密着型の自然体験学習が行えるのではないかと考える。体験をした子供たちが台板橋区を第二の故郷と思えるような感動を提供したい。

### ③ 運営組織となる企業組合の可能性

ここで問題となるのが運営組織である。過去に個人での運営が大きな負担であったことや行政等からの支援を受けることを考えるに、ここはやはりしっかりと組織をつくる必要があると考える。そこで我々は企業組合を提案する。

企業組合とは個人4人からつくれる組織であり、設立にあたり資本金等は必要ない。この組織の一番の特徴は、組織の目的が地域振興やボランティア中心ということである。株式会社のように利益追求ではないため、利益が上がらなくても組織の存続が可能であり、また行政や中小企業団体中央会の支援が受けやすいというメリットがある。組合のメンバーの半数が専業スタッフである必要があるものの、そこは地域のリーダーや町役場OBの

方になっていただければ問題ない。この企業組合を月田農園の運営組織にしてはいかがだろうか。

#### ④ 台板橋区の文化の発信

台板橋区には素晴らしい伝統料理や工芸がある。それを外部に伝えていくことも地域活性化への重要な手段である。まず台板橋区の料理、これはくじら汁やそばやきもちなどが挙げられる。伝統工芸はつる細工や布ぞうりである。これらの現状の問題として、まず認知度が圧倒的に低いという問題がある。地元の方ですら知らないものすらあるほどだ。また台板橋区内の施設でこれら料理の提供はやっていない。また工芸のほうでは後継者不足が問題となっており、特につる細工は深刻なものである。

そこで提案である。まず郷土料理に関して、スキー場や食事処、宿泊施設など台板橋区内の施設で料理の提供を行う。特にスキー場は毎年外部から多くの客が訪れる場所なので、効果的であると考え。伝統工芸については、若者向けの製品の製作や学校教育の総合学習の場で教えるなどの取り組みが考えられる。

#### ⑤ 台板橋区のアンテナショップの可能性

これら PR 活動が成功していった場合、台板橋区にもアンテナショップをつくってはどうかと考えている。ここですることは主に①伝統工芸の実演販売や②郷土料理の提供などである。実際にその場で料理を食べたり、伝統工芸を見学したりと、ここで台板橋区の文化を一括して扱うようにしたい。また訪れた客だけでなく③住民の憩いの場としても利用できればと考えている。こうした台板橋区の中心的施設としてアンテナショップを提案する。このアンテナショップ設立に関して、資金はやはり町役場等からの協力、運営に関しては地元の方々の協力、という形の公設民営の運営ができるのではないだろうか。アンテナショップの成功例として桑折町の「桑折御蔵」がある。これを参考にして考えてみたい。

#### ⑥ 今後の展望

これまでの提案は台板橋区で実現可能な第一段階としての話であった。次からののはこれらが成功した後の第二段階の提案である。まずは一般客相手のグリーンツーリズム。台板橋区には他にも様々なイベント、四季を通じて楽しめる自然がある。これらを楽しむために、宿泊も入れた自然ツアーができるのではないかと考えている。またアンテナショップはこれらのツアーのサポートや台板橋区の案内所など更に総合的な拠点、アンテナショップの拡充ができるのではないだろうか。

# 合宿報告書 食材班

渡辺大祐 羽染考 青山華奈子

小野寺卓也 小野雅人

## 1. はじめに

我々食材班は地元の方々の料理を実際にお手伝いすることで、目や手、舌で南会津の郷土料理を知る事ができた。またただ美味しいだけでなく、農家の人や昔の人が培ってきた「食の知恵」というものも同時に知る事ができた。この報告書では料理の紹介と共に、肌身で感じた事を独自に調べたことと合わせてまとめていく。

## 2. 郷土料理の紹介

### ① 焼き餅

まず作り方を簡単に紹介する。

まずはあんこ、大根の葉と納豆の和え物の場合である。もち米粉とそば粉を合わせ、水を差しながら混ぜていき一つのかたまりにしていく。

このたねを細かくした後、沸騰したお湯に入れ茹でる。火が通ったらお湯から取り出し、また一つにまとめる。あとは野球のボールほどの分量にちぎり、まるめ、その丸めたたねを指で押しながら少しのぼす。

それから円の縁を両手で囲んで、指先と手の平でくるくると回しながらのぼしていく。

具を真ん中にのせ、円の縁を中心によせて具を包みこむ。これは餃子の要領である。

最後に油で両面をさっと焼いて出来上がり。

「じゅうねん」と呼ばれる、餅の表面にえごま(じゅうねん)を振り、白味噌と砂糖で味付けたものを塗って焼いたものもある。

この焼き餅は地域により様々な形で食されている料理である。例えば台板橋地区の焼き餅の具は、あんこ、大根の葉と納豆の和え物、じゅうねんであったが、山形県川西町では、11月の新そばの時期にそば焼き餅というあんこのお菓子として食されている。また、野沢菜を具にして食べたりする。信州ではおやきと呼ばれていて、小麦粉で具材を包んだものとなっている。最も代表的なのは、信州特産である丸いナスに油と味噌を加えたおやきだ。



焼き餅ができた経緯としては昔、冷害や年貢、不作など米が十分に食べる事ができなかった時代に農家の人々が米の代わりにそば粉を主食にしたことがはじまりであった。この台板橋地区も例外ではない。台板橋地区も昔、ご飯の代わりにそば粉で作った焼き餅を食べていた。食料が豊富な現在は特別な時だけ、もち米粉とそば粉を主な原料に作られているそうで、現在ではそばの実は、自分の家で食べるだけの量のみ各家で作っている。

## ② おひら

冠婚葬祭や正月の際に作られる料理である。

名前の由来としては蓋付きの会津塗りの平椀、「おひら」の椀を使うことからこの名が付いたとされている。山芋や、ごぼう、昆布、舞茸、油揚げなどの具材が入り、昆布と野菜の旨味がダシに生きる奥会津の伝統料理である。地区外、県外にも広く伝わる郷土料理で多くの地域では魚を入れている。

近隣に位置する只見町では、ダシとして赤腹（ハヤ）を用いている。

また他の地域にもあり、神戸においておひらは、市内や神戸市西区、稲美町の農家に伝わるごちそうで、正月の食卓には必ず出る。さらには「ごんぼ（ゴボウ）枕にコイモ寝て、厚いお焼きのお布団。割り木みたいなトト（魚）添えて、雪より白いまんま（ごはん）食べる」。といったおひらにまつわる歌もある。



## ③ きくらげの白和え

主な材料はキクラゲにくるみと木綿豆腐、塩、砂糖である。

作り方はくるみ（合宿時はすでに殻のないおつまみ用のくるみ）をすり鉢でするが、その時少し水を入れてもよい。ある程度、粉状になったら木綿豆腐をいれるが、この際豆腐の水はよく切っておく。すりながら塩と砂糖を入れて味を調えるのだが、合宿時は甘めに作られた。最後にキクラゲと和えて完成である。

この料理は、キクラゲが昔、一年中とれるため常時出せることができるため冠婚葬祭のときに出されたようだ。あとは推測だが白という色が清らかに見えていたためかもしれない。昔は今のように胡桃に殻があらかじめとられてなかったため、わざわざ殻取りからやり、するのにも力が要ったため男の仕事とされていた。



胡桃やキクラゲは昔には取れていたと思われるが、今は市販のものを使っている。

またキクラゲは、低カロリーで、食物繊維たっぷりの便秘しがちな女性に嬉しい食材であり、歯ごたえがいいのが特徴です。豆腐には、良質のたんぱく質・ビタミンB群が含まれており、新陳代謝を円滑にしてくれる。

#### ④ くじら汁

基本的に味噌ベースでネギ、ジャガイモなどの野菜と一緒に厚さ5mm程度に短冊状に薄く切った塩漬けのクジラの肉（脂身）を湯通しし加えて作られた汁ものである。

なぜ南会津南郷地区の人々がくじら汁を食べるようになったのかという理由、これは大きく2つある。一つはくじらには多くのタンパク質が含まれていたり視力低下を防ぐビタミンAが含まれていたり豊富な栄養素を持っているということ。もう一つは塩漬けされたくじらの肉は安く、何より長期間保存できるので、流通が滞る冬の時期には貴重なタンパク源として夏には夏バテ防止として重宝されていたからである。

昔は今よりも頻繁にくじら汁を食べていたそうだが、現在では捕鯨問題等の影響でくじらの肉は貴重なものとなり、とても手に入りづらくなってしまったため、なにかイベントやお祝いなどのある時にしか作らなくなってしまったそうだ。

右の写真が今回使った鯨の塩漬けであるが、この大きさを1500円ほどであった。

しかし、くじら汁を食す伝統がある南郷地区の商店ではいまでもくじらの肉を店頭に並べてある。



くじら汁を食す他の地域を紹介する。まずは北海道。ここでは鯨は漁の神として崇拝されていて大漁を願って正月料理の必需品としてよく食べられている。味は醤油味ベースである。次に新潟・山形。ここでは夏野菜のナスや夕顔など具が多く、夏バテ防止も兼ねて夏に盛んに食べられている。醤油味や味噌味と味も様々である。この他にも味噌や塩味など、地域や家庭によって具材や味付けは変わる。

#### ⑤ 五目ふかし

ふかしたもち米に通常の五目飯と同様、笹がきにしたごぼうやにんじん、それにシイタケやひじきなどを加えてしょうゆ、みりん、酒、砂糖などで味をつけ、もう一度ふかしたもの。台板橋地区では肉を使っていなかった。

## ⑥ 凍み餅、ふくらし餅

凍み餅は、もち米をつき、凍らせて干して戻さずに焼いたり、油で揚げる。せんべいのようなものである。もち米の中に豆やサツマイモを混ぜることもあるそうだ。我々が直売所でいただいたものは、もち米だけで作られており、味付けはされてなく、噛めば噛むほど米本来の甘い味がするものであった。

ふくらし餅はもち米に重層をまぜ、油で揚げたものだ。名前の通りに、ふくらんだせんべいのような食べ物である。二種類あり、一つは小さくカリッとした食感のもので、あられと少し似ている。もう一つは薄く大きく、サクサクした食感のもので、砂糖が少量混ぜてあるため甘かった。地元ではお菓子として家庭でも親しまれているそうである。

台板橋地区は特別豪雪地帯で、積雪は1m50cm程になる。豪雪で食料がとれない冬を越すために、凍み餅やふくらし餅が保存食として食べられていた。

## ⑦ なんばんぜい

ナスとキュウリの南蛮和えのことで、ナスとキュウリ、ミョウガとシソ、トウガラシ、青唐辛子を醤油や酢で和えたもの。みじん切りや細かいサイの目にしてあえたものをいう。祝い事のほか、夏はナスとキュウリが旬のためよく食べられる。

## 3. 考察

まずこれらの料理の多くに共通する事、それは「冬の保存食」であるということだ。南会津は豪雪地帯であり、雪が積もってしまえば他の地域との交通ができなくなり、閉ざされてしまう。作物も雪の影響で育たず、そのような厳しい冬をいかにして過ごすかという知恵が食文化の中心となっているようだ。例えば山菜の和えものがあつたが、あれは春に採れたわらびを塩漬けにし、冬の保存食としていたものだ。凍み餅も凍らせる事で保存できるようにしたものだ。このように、保存食を美味しく食す料理法が確立しているものと思われる。

また、厳しい環境だからこそ地域で団結しているのだろう、台板橋地区の人々はコミュニケーションの多い豊かな人間関係を築いていた。皆で楽しく料理し、食べるという行為もまた地域の結びつきを深めるものとなっているのだろう。

直売所では正式な許可がなければ凍み餅のような加工品は売ることができないと直売上の方が仰っていたが、地域のおやつに留めておくにはもったいないものが数多くあった。焼き餅もその一つで、料理していたおばさんたちが「これ直売所で売れるなあ」と言うほどである。せっかく直売所という場所があるのだから、もっと積極的に地元の料理を提供していくべきではないかと考える。

## 参考資料

福島県スローフード連絡協議会

URL: <http://www.fukushima-sf.com/database.html>

神戸新聞 読者クラブ

URL: <http://club.kobe-np.co.jp/mint/index.html>

青い鳥文庫 米はどこから来たのか

<http://shop.kodansha.jp/bc/aotori/special/syakaika/index.html>

十印菓子「そば焼き餅」

<http://samidare.jp/sioyokan/note?p=log&lid=131279>

信州須坂餅菓子処 コモリ餅店

[http://komorimochiten.com/side\\_a1\\_2.htm](http://komorimochiten.com/side_a1_2.htm)

<http://www.hiyama.pref.hokkaido.lg.jp/ss/num/kujirajiru.htm>

[www.minami-aizu.net/archives/51107890.html](http://www.minami-aizu.net/archives/51107890.html)

[www.e-gohan.com/ingredient/13.html](http://www.e-gohan.com/ingredient/13.html)

～西川ゼミ合宿 in 南会津（田島区）を振り返って～ 田島区集会所 月田農園 など  
水産物（農産物）班より

今回のゼミ合宿では、とても人の温かみを感じるおもてなしがとても印象的だった。そして、町民の方々が集会所に集まり自分たちの町を復古させるために奮闘する姿も見られた。郷土料理や日本全国に4県（新潟・福島・山形・宮城）にしか咲かない【生息】しないヒメサユリの栽培だったり、有名なトマトの試食だったり、この一生懸命さが、私たちに何かできることはないのだろうかと考えさせられた。そこで、私からの視点で田島区の長所と短所を述べようと思う。そこから、どのように発展・改善させていき、高齢化の進む（40%）田島区の魅力を伝えていくかを考える。そして、伝承・継承されなければならない若者をどのように引き付けられるのかを考えたい。

【長所】…お年よりはみんな元気であること（町のために尽くすパワーをもち、団結力が優れている） 継承すべき技術が卓越していること。

トマトが有名であること（熟して甘い） 自然があふれていること（景色がよく、長閑） 都会にはない風景 月田農園に栽培されるヒメサユリと目の前にある山の風景が映えていること（オランダ人に称賛される） 郷土料理がおいしい きらら 289 開通による都会から行き来しやすくなる。 お米がおいしい おんべなどの行事がある。

【短所】…豪雪地域であること（1m50～2mくらい）

- →冬は仕事がない
- 道路が狭く、交通の便があまりよくない
- 近隣のお店が数少なく、最低限のお店しかない
- 若者は遊ぶことが優先であるため、遊ぶところが見当たらない。（ターゲットとしては、ストレスに悩む人々、ゆっくり過ごしたい方）
- 閑散としていて、289の通り道になってしまっている。 直売店がうまく利用されていない（客の足運びが少ない）
- こどもが遊ぶには退屈な場所
- 豪雪地域であると同時に、若者が少ないために道路の整備が不十分である。

個別分析：

（1）月田農園

- 山の中にあり、冬はとても雪深い場所にある農園
- ひめさゆりの栽培を主に行っている
- ひめさゆりは連作ができず、他の作物（ライ麦など）を作ったりしている
- また、山の手入れも行っている（月田さんの楽しみでもあるという）

- 毎年都会の子供が山の学校として合宿しに来る
- 自分の育てた木を使って小屋をたてている

⇒都会の子供を受け入れて、自然と触れ合う機会を与えるというのは体験型観光としてもよい取り組み。

## (2) JA会津みなみ

- 南郷トマトの選果場。ロボットや品質センサーなどを持つ施設。
- 若い人から年配の方まで多くの方が働いている。
- 全量雪室で予冷を行い、出荷される
- 雪室で使う雪は施設周りの除雪にも役立っている
- バーコード付で生産者分別可能
- 土壌分析などにより、科学的に栽培
- トマト農家になるには一年間の研修が必要

⇒限界集落と呼ばれるような地区に、このようなすばらしい仕組みを持った施設があるとは思わなかった。とても勉強になった。

## (3) 直売所

- 農家の方々が育てた野菜を直売する場所トマト、および野菜などの販売
- 常連客が主なターゲット、一部は観光客
- 前年度の午後4時まで営業から、今年の午前10時まで営業の変更により、利益増
- 常に従業員一人で、他のメンバーは家庭仕事など
- トマトの販売筋がいい
- 今年、天候により収穫がよくない

⇒農家の方々がふるまってくださった料理がとてもおいしかった。直売所と一緒に農家の方々がつくった料理を食べることのできる施設？があれば売れるかもしれない。

【改善・対策・発展】…月田農園をもっと上手く利用して、昔のように「少年と自然の家」を始めることを勧めたい。なぜなら、このように美しい自然に囲まれていて、山菜や虫・花など自然にあふれている月田農園をアピールすべきだ。自然に触れることは子どもたちにとって成長の場であり、「また来たいな」と思わせるような工夫（遊び場）を凝らすことで、子どもの合宿【春・夏・秋・冬バージョン】をテーマとした季節独

自の遊び方だったり、暮らし方を学ぶことが現在の子どもたちに必要不可欠だからである。「教育」の場を設置させることがあげられる。

また、月田さん1人でやっておられるために、本業の畑仕事に追われる毎日で忙しい。「少年と自然の家」を始めることを前提とし、若者をこれから流行るであろうアグリビジネス（農業ビジネス）の一貫として派遣することをお勧めする。農業の大変さ・苦悩を味わっているからこそ、農業の厳しさや楽しさを聞かせたり、体験させるだけの技術と伝承能力を兼ね備えているからである。

その派遣した若者を育成させ、さらには「少年と自然の家」の案内役として引き受けさせ、子どもたちを引寄せさせる若者の力でどんどんと魅了させることができる。（若者の視点の方がどのようにすれば魅了できるかを考えられると考えるため）

# 南郷地域の活性化と観光業

## 合宿について：

今回ゼミの合宿で南会津に行ってきた。初めての田舎泊まりであって、様々な田舎ならではの風味を味わうことができた。南郷地域の良さ・特徴というのは、やはり第一に「人の温かさ」というのがキーになるのではないかと考えた。実際に南郷地域に住んでいる方々と交流していても、自分がまるで田舎に帰ってきたかのような感覚にさえ落ちってしまうほどでもあり、その人の良さ、そしてありったけの自然を使って、遠くから来たお客さんに対し、おもてなしをするといった、やまなみ泊覧会が行われており、地域の活性化に向け、「ただいまを言いたくて、おかえりを聞きたくて。」をモットーに活動しているのが、第一の特徴ではないだろうか？田舎の人々の心の熱心さも深く感じられた。観光として、月田農園を見学することになり、農園主の月田さんなど地元の人々から案内してもらった。農園と言うより、山といった方が相応しいのではないかと思った。最初の際にまず驚いたのが、広大でとても空気のおいしい自然の風景である。花畑は山に囲まれ、季節がちょっと外れたが、その花畑は一面の花になる頃はきれいであった。トトロのイメージにしたオープンした木屋の近くにあって、そして匂いのある木やアスレチックな遊具が兼ね備えられており、子どもたちだけでなく、大人でも十分に満足できる場所のため、この農園付近に今までで最高で120人もの小学生等が来たことがあるという情報もあり、都会や町などでは体験できないようなことができるところが、ここのいいところでもあるのではないかと思う。

見学が終わり、山道から回って、落ちてきた栗もたくさん見かけた。もし、ここを公園として創り、山と離れることもたちにも遊べ、大人に心を休める場所も出来たらいいのではないかと思うところである。

## ・南郷地域の活性化をしていくうえでの課題

ここで会津南郷地域の特徴から分析したいと思う。交通不便ではありますが、人の心の熱さはどこにも負けないと思う。地元の人々から「会津三泣き」という言葉を耳に入った。「会津三泣き」その一、都市から離れ、田舎に来るときは寂しくて、泣くこと；その二は、

会津で暮らせば、会津の人々の優しさを感じて嬉しく泣くこと。その三は、この場から離れるとき、みんなと別れる辛さで泣くこと。

南郷で家々が離れているのと、集落場というのがあまり見受けられなかったような気がした。そうになると、やはり、地域のなかでコミュニケーションをとるにしろ、やはり交流ができない。今、60歳になって、定年になった年寄りが多いである。都市に飽き、空気のいいところに住みたい気持ちもあるだろう。別の地域から年寄りを引き込んで、地元の人たちを使わない土地を貸し、都市から来た人々に米を作ったり、野菜を作ったりの農耕生活をさせる。南会津南郷地域もこの政策を使って、自分の地域に人を引き込むのはいいではないかと思う。会津南郷地域は米作る限りではなく、冬になると、スキーにも楽しむことができる、まだ、伊南川には鮎釣り有名である。七月から釣り好きの人では川釣りにもできる、この二つの優位を持って、ほかの地域より有利だと思う。まだ、月田農園にも協力をしてもらい、会津に引越をしてきた年寄りにも農園の仕事をさせればよいではないか。月田さんの話しによると、山の仕事は楽しいことたくさんある、そして、山の仕事も自分のペースで出来る。自然の環境で働くことが出来るのは都市で生活してきた人々に対してはなかなか体験できないことであろう。

年寄りがたくさんくると、親の健康を心配する若者たちも時間があるときには会津によってくると思う。その時、会津のよいところを自分の親から案内してもらい、会津の若者の声も増えると思う。

冬になると、スキー場で遊べる一方でする細工や布ぞおりなどのうちの中で出来る工芸を地元の人たちと一緒に楽しく出来ると思う。以上は、南郷地域に人を引き込むための考えである。

高齢者に引き込むためには、医療施設の完全は大事である。そして、所々に交流の場を設ける必要がある。南郷地域は一つの診療所があるけど、設備の不完備により、県立病院に行く人が多い。ここで二つ改善方法を考えている。まず、一つは診療所の設備を完全させること、今の中国の病院では医師が、ボランティアとして、不便の地域に回って診察することが多いである。日本も同じことを出来たらいいと思う。診療所を利用し、医師たちは定期的に診察してもらおう。また、乗り合いタクシーを利用して、病院に通う便を増やすべきだと私たちが思う。

最後はパンフレットを見て気になったのだが、パンフレットには秋冬のことが多く取り上げられており、全体的に春夏の様子が描かれてなく、偏りがあるように見られた。確か

に南郷地域は冬場はよく雪が降り、スキーとかでよくお客さんを呼んでいるみたいだが、これだと「春夏はないのかな？」と感じてしまうような気がするので、そこは少し考えたほうがいいのではないかなと思った。そして最後の3つ目は、交通のところである。現在乗合タクシーを使っているようだが、お客さんがはるばる遠くから来てくださることも考え、たとえば南会津の電車からきたお客さんには、その駅から南郷地域まで送り迎えをしてあげるといった、サービスをしていくことで、よりお客さんに対していい印象をあたえられるのではないかと考えた。

南郷地域の地域開発と観光について、具体的に二つの案を提議する：

#### 1、見学コース：

対象：福島県の小、中、高校及び大学生

目的：農村の生活を体験しながら、自然知識と野外の生存技能を身につけること

時間：2泊3日

内容：午前中は南郷を到着する——昼間は月田農園で食材を提供する、焼き芋などをつくる——午後から月田農園見学——夜は温泉ホテル、あるいは民宿で泊まる——翌日、午前はトマト工場で見学する——昼間はトマト工場の食堂、あるいは直売所でご飯を用意する——午後は畑で見学する——夜は野外でBBQ——翌日で帰る

#### 2、農家楽コース

対象：家庭と観光客

目的：地域間の交流、そして、親と子供のコミュニケーションをとるために

時間：1泊2日

内容：午前中は南郷を到着する——昼間は月田農園で食材を提供する、焼き芋などをつくる——午後は野生動物を狩り——夜は野生動物の宴、あるいは山野菜の宴——夜は月田農園で泊まる——翌日、朝は頂上で日の出をみる——直売所で昼ごはんを食べる——午後は帰る



## 工芸班報告書

私たちの班では地元の伝統工芸品である「つる細工」と「布ぞうり」を制作した。この体験を通して、工芸品を用いて台板橋区の地域づくりに何がいかせるのか考えた。

### ■つる細工

私たちは、つる細工の名人である馬場徳郎さんに教わりながら、かごのつる細工の制作を体験した。使用したつるは全てフィリピンから輸入したもので、昔は森からアケビなどのつるを用いて作っていたが、出来栄の差から現在ではほとんど輸入したつるを使っているようである。19本のつるを格子状に編んでいくが、私たちは制作に2時間もかかってしまった。同じサイズのを馬場さんは1時間足らずで作ってしまうそうである。現在では技術を受け継ぐ若い人がいないようで、馬場さんも私たちのような学生が制作体験をしに来た時に教えるくらいだそうだ。作ったつる細工は商品として販売することはせず、個人で使ったり親類に配ったりしているそうである。

実際に制作してみて、何十年も受け継がれてきた技術で編まれているだけあっていい出来のものが出来たと思う。補助を受けながらもひとつひとつ自分で編みこんでいったことで完成した時も達成感もあった。町おこしとしてこのつる細工をお土産として販売するのも良いと思うが、実際につる細工づくりを体験することによって一味違ったお土産を持ちかえることが出来るのではないかと考える。そのために、馬場さん一人では商品としてつる細工を販売するのは困難であるから、有志を募って伝統技術の後継者を育てるのがまず必要である。また、小学校などの授業でこのつる細工を取り上げることによって、小さいうちから地元の工芸品に興味を持ってもらうことが出来るのではないかと思う。つる細工自体も、形以外にはほとんど手を加えていないようであるから、着色するなどして若い人たちにも受け入れられ易い工夫もまだまだ可能である。こうして作成したつる細工は事前に直売所や近くの民宿などで取り扱ってもらい、販売すると良いと思う。



## ■布ぞうり

布ぞうりはビニールひもを芯とし、シーツを割いた布切れを用いて制作した。2時間かけて片方制作するのが限界で、初心者にとっては短時間で一足作るのは困難であったが、履き心地はとても良くまた色鮮やかな布で作られているぞうりもあり見た目も楽しむことができた。布ぞうりは現在東京の浅草で販売されているという。一足 1,500 円であるが、いろいろと仲介を通しているため一足あたり 500 円の収入になるという。さらに 289 円でも販売されていたが、こちらでは一足 1,000 円であった。今では布ぞうりを作る人は少なく、若い人では作り方を知らないのがほとんどであるという。昔は自分で作ったぞうりを子供も履いていたそうである。また、家の中でスリッパとして履く人もいるようである。



つる細工と同様に、布ぞうりも実際に体験しながら制作するのが良いと思われる。家の中でぞうりをスリッパとして履く用途もあることから、民宿や施設などでスリッパの代わりにこの布ぞうりを用いて実際に履いてもらうことによって、布ぞうりの良さをアピールすることができると思う。販売も、インターネットを使った通信販売を利用して、東京だけでなく全国に発信するのも良いと思われる。

「つる細工」も「布ぞうり」も、どちらも素晴らしい伝統技術が用いられているが、後継者の不足による失われつつある工芸品であることが今回の体験を通してわかった。しかし、その失われつつある技術を支え見直していくことで台板橋区の地域づくりに大きく貢献出来ると感じた。