



NEWS

きのくに

2015〈春夏号〉
Vol.20〔1〕

- P1 紀南から地方創生を考える 藤田和史
- P2 シリーズ 地域をつくる女性たち⑩ 芝ゆかり
- P3 シリーズ 地域をつくる女性たち⑪ 栗栖睦子
- P5 馴れ酢は熊野の大切な「文化遺産」 西嶋久美子
- P7 地域研究ノート 鈴木裕範
- P8 26年度事業報告

きのくに活性化センター 発行責任者／中田肇 発行日／2015年4月 〒646-0011和歌山県田辺市新庄町3353-9 BIG・U内 TEL&FAX0739-26-9670 <http://www.aikis.or.jp/~aoi-kii/>

紀南から地方創生を考える

和歌山大学経済学部准教授
藤田和史



昨今、「地方創生」が耳目を集めています。「地方の時代」といわれてから40年近くが経過しましたが、人口減少、産業の衰退には歯止めがかからず、一層深刻な状況に陥っています。そのような状況を打開するために、安倍政権が2014年に定めたのが「まち・ひと・仕事創生法」でした。

今回の創生法では、①若年層の就労・結婚・子育て支援、②東京一極集中の是正、③地域特性に即した地域課題解決という観点から、少子高齢化、人口減少等多様な課題を抱える地方の振興をはかろうとしています。それを達するための具体的な方策として、地方での雇用創出・結婚・出産・育児支援という若年層の定着、さらに都市部からの移住という形で人口還流による人口減少に歯止めをかけることが想定されています。具体的な政策は平成28年度から本格実施となる見込みですが、それに先だって今年度、国の「地方創生総合戦略」が策定されます。各地方自治体は、それを踏まえて「地方人口ビジョン」・「地方版総合戦略」を策定することになり、その戦略に基づいて資金の配分が決定される予定です。

このような地方の活性化に関する政策は、これまでも多々行われてきました。これまでの政策は、一律に補助金を配布するという一過性の形式が中心でした。今回の地方創成が違うのは、5か年程度にわたる財政・情報・人材という



地域づくりをめざす女性たち 龍神は～との会員30人の3分の2は1・Uターン。かりんとづくりの北田智子さん(左)と岸真里さん(右)。

3要素の支援になったことです。また、財政的支援も従来のような配布ではなく競争的資金化しており、受給自治体には執行計画の作成、途中段階・事業終了時での報告等が求められています。いわば、PDCAサイクルに則って事業を進めることで、かつてのような政策効果が測定できないばらまき事業を回避しようとしているのです。

過去の反省にたって進めようとしている今回の政策についても、課題がまったくないわけではありません。紀南で地方創生を考えると、自治体で単独で創生戦略を策定するには相当の苦勞を強いられるかもしれません。平成の大合併で広域化した田辺市のような自治体にあっては、一自治体内に多様な地域を内包しているために、どのような政策展開を想

定するのが課題となるでしょう。北山村のような小規模自治体の場合は、新たな政策を案出するよりも、これまでの政策をより発展させる形で取り組む方が効果的かもしれません。どちらの場合も地域の資源(人的・物的の両方)を活用する方向で検討されることが望ましいでしょう。なお、地域で定住を促進するためには雇用の創出が不可欠ですが、それをどのように創出していくのか、かつ人口減少をとめられるだけのボリュームが確保できるのかも大きな課題になります。紀南では若者の働く場がないということがたびたび問題となっています。その創出が今回の政策では自治体の仕事とされています。それが自治体や地域の産業、経済団体の負担にならないかが懸念されるところです。

シリーズ 地域をつくる女性たち⑩

田辺の魅力を発信し、より多くの人が集う街に。

～くらしの手しごと市、そして…。コーヒーショップから生まれる人のつながり～

くらしの手しごと市実行委員会委員長 芝ゆかり



ふるさとにUターンした私が、コーヒー専門の喫茶店の息子であった主人とともに新しく「VANILLA CAFE」をオープンしたのは2008年12月。「なんとなくとっつきづらいコーヒーの世界を、女性にもわかりやすく、そして贈り物にも可愛い商品販売したい」という思いから生まれました。

場所は田辺の中心市街地の海蔵寺通り。古い城下町である田辺市は丁字路や一方通行の多い街だったのですが、その一つである海蔵寺通りが拡張工事されて新しく生まれ変わるというタイミングでした。交通量は多くなっても中心市街地に買い物に来る人は少ない。ただどその中でどうやったらたくさんのお客様に愛されるお店になるか？ 試行錯誤しながらのスタートでした。

広告宣伝費はないのでブログを開設。そこから一気に私たちの世界が広がりました。今まで接点を持たなかった人ともネット上で繋がるようになり、様々な情報発信をすることが可能になってきたのです。

そうなる自分のお店だけでな

く、業種や職業を飛び越えた様々な人がたくさん集うイベント、そして都会に遊びに行っていた人たちに「自分たちの街が面白くておしゃれ」と思ってもらえるイベントを開催してみたいという気持ちが起こりました。

龍神など田辺市の山間部には、いろいろなジャンルのたくさんの作家さんが移り住んで来られています。作家さんにはコーヒーがお好きな方が多いので、お店にお客さんとして来てくださる方がたくさんいました。田辺市はその風土を気に入ってたくさんのクリエイターが移り住んで来られるくらい、人を惹きつける魅力がある。そのことを市街地に住む人たちに紹介する場ができればなあと考えたのです。「くらしの手しごと市」の構想が、私のなかで生まれました。

会場はできればイベント専用の



「くらしの手しごと市」という名前でイベントを開催しました。2011年のことです。おかげさまでたくさんのお客様に来ていただくことができました。2回目からは、その昔、田辺祭りとは並ぶ賑わいがあったというお祭りが開催されている「高山寺」に会場を移して、年に一度開催させていただいています。第4回の市は、2014年12月7日に開きました。出店作家数40名、店舗数50店舗となり、より広域の作家さんが参加していただき、ワークショップも増えるなどの広がりを見せ、集客動員数3,000名のイベントとなりました。

その間も実行委員の間でさまざまなアイデアが生まれ、子ども向けの昔の遊び体験の縁日「あそびの手しごと市」や震災復興支援、水害復興支援のチャリティイベントなど、たくさんのイベントを開催するようになりました。おかげさまでどれもたくさんの方に来ていただくことができ、そこから新しい価値観や人の動き、コミュニケーションなどの文化を形にして伝えていきたいという気持ちが起こったのです。

その中でデザイナー・ショップ



木工品が並んだくらしの手しごと市で（高山寺）

レンタルスペースではなく、田辺の魅力や町の空気が伝わりやすく、みんなが集うにふさわしい場所。昔から地域のコミュニティの中心であった「お寺」がふさわしいのではと考え、お隣の海蔵寺で初め

オーナーなどからなるイベント・デザインプロデュースチーム「パンセ」が誕生しました。具体的にこのチームの活動を説明するのは難しいのですが、田辺の歴史や文化を掘り起し、可愛いデザインで伝えるまち歩きMAPを作成、新しい空気感で街の魅力を伝えるアプリづくりなどにも着手していきます。

2015年1月17日には京都・恵文社での田辺観光協会さんのイベントにご一緒させていただき、お店の枠を超えて名産のお菓子をセットにし、可愛いパッケージにまとめた「田辺の銘菓セット」やその他デザインにこだわった商品を販売させていただきました。

田舎だからと言って都会に遊びに行くのではなく、今住んでいる



第4回くらしの手しごと市(高山寺)

この街をみんなが楽しんで、もっと魅力的だと思えるようになったら——。さまざまな方たちと連携

し、町の小さなコーヒーショップからたくさんのご縁が生まれるといいなと思っています。

シリーズ 地域をつくる女性たち①

変わる観光のかたちと熊野のおもてなし 本宮女将の会の歩みは14年目に

本宮女将の会4代目会長
ペンションあしたの森女将 栗栖睦子



本宮女将の会は、湯の峰、川湯のホテル、旅館、民宿の女将で作る会で、現在は13軒が加盟しています。会ができたのは平成13(2001)年秋ですので、ことしで14年目になります。わたしは、4代目の会長になります。

女将の会の始まりは、和歌山県庁観光課の女性職員の方に、「女将の会を作ったら」と提案された

のがきっかけでした。本宮は、ご存じのように熊野本宮大社があって、いくつもの信仰の道がとおる聖地です、そして熱い温泉が豊かに湧く町です。しかし、わたしたち宿の女将といえば、長い間家の中にいるのが仕事のようなところがあり、よその宿の女将のことはまったくといっていいほど知らず、つながりもないのが実情でした。熊野を

代表する観光地でありながら、これでいいのだろうか。女性が他にもすることがあるのではないかと、自問自答しているところにそうした働きかけに思いが重なり、和歌山県で初めての宿の女将の会が誕生しました。

女将の会の活動は、本宮を訪れた方々にたいするおもてなしです。



湯の峰温泉のつぼ湯



川湯温泉の仙人風呂

毎年4月には熊野の神様に温泉が湧く土地に住むことを感謝する献湯祭が開かれます、11月にはこだま祭りがあります。また、そのほかクラシック

カーのパレードなど観光協会主催の観光イベントがいくつもあります。その度ごとに女将は、全員はっぴ姿でそうしたイベントに出て温泉コーヒーをふるまい、おもてなしをします。こだま祭りでは会員が持ち寄ってバザーをひらくほか、トン汁、温泉玉子、温泉サツマイモを持ち寄っておもてなしをします。会場は世界遺産センターの駐車場で、大変な賑わいです。

本宮を訪れる観光客は、世界遺産登録に登録された平成16年の1,499千人がピークで、いまは130万から120万人と少しずつ減少しています。3つの温泉郷の宿泊客は、毎年13万人前後で推移しています。観光の形態も変わってきました、最近では家族、少人数のグループ旅行がさらに変化し、家族旅行も「最近では夫婦だけが増加」しています。また、団体客も大部屋から個室化の傾向がみられます。平成36年は世界遺産登録10周年、秋にはJRデスティネーション・キャンペーンがありましたので、平成23年9月の大水害の被害から少しずつ、観光客が戻り始めているように思えます。うれしいことです。

湯の峰の女将たちは月に一回つば湯で温泉コーヒーを振舞い、川湯では湯けむりあがる大塔川で仙人風呂のかるた大会の参加者に茶粥を振舞っています。また大村屋の女将さんは、地元の食材を使ったお弁当を次々に開発し、観光客

の人気商品になっていきます。それが刺激になり、お弁当を作る女将が現われるといった具合です。

会が、いろいろな情報交換の場になって、仲良くしつつも各宿、各女将がアイデアやおもてなしを競っています。女将の会はよく小旅行をしますが、外に出て、意識も変わりました。はじめはぎくしゃくしたところもありましたが、今ではすっかり打ち解け、お互いを理解しあえる人間関係が築かれています。

そうしたなか、本宮でも外国人の宿泊客が年々増えてきました。平成26年には6千人を超え前年の2倍、5年前の平成21年に比較すると約7倍にもなりました。私の宿でも10月から12月はほぼ連日外国人がお泊りになりました。本宮を訪れる外国人の宿泊観光客で、とくに増加が目立つのが欧米の国々からのお客様で、一番多いのはオーストラリア・ニュージーランド(16.44%)で、次いで米国(11.26%)、フランス(11.12%)、イギリス(6.33%)、ドイツ(5.04%)と続いています。アジアはシンガポールの(5.00%)が最高でした(平成25年観光協会統計)。会話力、ベジタリアンの対応などが課題になっています。昨年5月の観光協会の



勢揃いした本宮の女将の皆さん

総会でこんなことがありました。外国人観光客のアンケート調査の結果なども、女将の会にも報告するようにお願いしました。おもてなしの前面に出るのは、女将ですものね。変わる観光動態と多様化する客層とニーズ、そして外国人観光客の受け入れが今後の課題です。本宮で女将の会が定着したのは、大きな旅館が少なく、民宿が多いのも一つの原因かと思われます。お互いが見栄を張ることなく、どんなことでも話し合えるようになったのではないのでしょうか。そんな忙しい女将の楽しみは、月一回の“ランチ”です、これが息抜き？だけではなく、理解を深め合う親睦の場になっているようです。

地元には、女将の会に、もっと前面に出て頑張ってもらいたいという声もあると聞きます。

わたしたちもこれからは、先進地の情報を集めて、学ぶところは見習いたいと考えています。地熱発電の利用もそうしたひとつです、知識・情報を増やしたいですね。大きな宿から小さな宿まで、みんな宿を閉じることなく、いつまでもやっていけるようにできたらと思います。本宮女将の会のモットーは「よく働き、よく遊び、よく学ぶ」。元気な女将たちで、ほっこり、楽しい奥熊野の温泉地づくりに貢献したいと思います。



地元の食材・熊野牛と高菜の弁当

馴れ鮓は熊野の大切な「文化遺産」



料理研究家 新宮料理学院副学長
西嶋久美子

「紀の国の熊野の人はかしこくて、このみこのみに世を渡るかな」(西行法師)とあり、また、「いかなる戦や飢饉の時でも団栗やアラメを拾って立派に生き延びた例もある。気候は温暖で、食べ物があり、信仰の地であって不老不死の国としての熊野が存在した。」と『新宮市史』は記しています。海と山と川の恵まれた環境を舞台に、先人が長い年月をかけ、創意工夫して「馴れ鮓」「さんまずし」「めはりずし」「茶粥」という郷土料理が生まれました。

熊野川流域で作られる発酵ずしの馴れ鮓は最も古い食べ物です。この馴れ鮓に焦点をあてて、その

特徴や伝承されている背景について考えてみます。

家庭で作られる馴れ鮓は、熊野灘で獲れた脂ののっていないサンマ(紀南では、那智勝浦沖のサンマ、三重県熊野市遊木沖のサンマを使用する)を2週間～3週間醗酵させた「早馴れ」ですが、新宮市内の馴れ鮓の店では30年もの本馴れもあります。作られる時期は、サンマが獲れる12月～2月、3月頃迄で、お正月やお灯祭りの食卓も彩る保存食です。健康志向、発酵食品ブームもあり、熊野地方を代表する食べ物となっています。

このずしは独特の木桶に、50本～60本程作り、あちこち配るので「やりずし」、発酵の具合により「腐れずし」、「小言ずし」「いやいやずし」等とされています。魚やごはんの塩梅というように馴れ鮓作りは大変奥深く、長い経験と熟練の技が必要とされ、それだけに「作り甲斐のあるずし」とも言えます。

馴れ鮓のルーツは東南アジアや中国の雲南省に由来するとみられていますが、では何時頃、どのようにしてこの熊野に入って

来たのかは定かではありません。黒潮に乗って直接熊野に入って来たという説もあります。

平安時代に制定された『延喜式』(927年)の「鮓の材料」「近畿」の項に、「紀伊」として「イノシシ」「シカ」「アユ」と記されています。当時の「馴れ鮓」はいまとは異なり、イノシシ、シカ、アユの漬物です。『米の文化史』には、「鮓は鮓(サ)と読み菹(サ・ショ)と同義語、菹は漬け物の意で、塩と米とで醸すので漬け物と等しい。」と書かれています。確かに作る度に「まさに魚の漬け物だ!」と実感します。

私が子どもの頃、馴れ鮓といえば「鮓」が主流でした。それが、いつの間にか「サンマ」に変わり、今では「サンマの馴れ鮓」が古くから作られていたと思っている人が多くいます。それにしても、「いったい、何時ごろから「鮓」が姿を消し、「サンマ」にとって変わられたのでしょうか?」私は常々「ダム建設と大いに関係があるのではないだろうか?」と考えてきましたが、平成23年に襲った台風12号の「紀伊半島大水害」によりその考えは益々強くなりました。

ダム建設のいきさつは、『新宮市史』「第5章 新宮現在史の展開 四電源開発と補償問題 熊野川ダムの構想」に詳しく書かれています。それによるとダムの完成は、

十津川水系

猿谷ダム 昭和32年

風屋ダム 昭和35年10月

二津野ダム 昭和37年1月

二津野第二発電所 昭和37年1月

北山川水系

池原ダム 昭和39年9月



さんまの馴れ鮓



鮓の馴れ鮓(北山村・久保田徳美さん)

七色ダム 昭和40年8月
小森ダム 昭和40年12月

ダムの完成と鮎からサンマへの推移は、この辺りからではないでしょうか？ その頃、国道168号の整備が進み、川上と川下の往来・経済交流が進みました。また奥熊野地方は米の収穫が少ない地域であり、貴重な米を「鮎の馴れ鮎」にして保存し、ハレの日の料理にした先人の知恵がうかがえます。

馴れ鮎が、一般に作られ出したのは米が豊富に出回る高度成長期頃からでしょうか。丁度鮎からサンマに移行した頃からだとみられます。その頃は、(昭和30年代後半～40年代)町には「馴れ鮎屋」が何軒もあり、俗に言う「料理屋さん」は自家製馴れ鮎を肴として出すの

が常でした。

馴れ鮎は今日相変わらず、「サンマ」が主流ですが、「鮎」「あまご」「さば」の馴れ鮎もあって魚の種類が豊富になっています。「かます」も「あっさり味」でとても美味しく出来ます。健康に良い醗酵食品が数多く出回り、豊富な米や魚が簡単に手に入る時代の中で、「馴れ鮎」が生活の必需品として作られる事



さんまの馴れ鮎（旅館・東宝茶屋で）

は少なくなり、少しずつ変化もしています。それでも、「馴れ鮎」は古い歴史と伝統をもった郷土の食文化です。全国に誇りたい、大切にしたい熊野の「文化遺産」です。

「さんまずし その豊かな発酵の食文化」を
テーマにトークショー ▶



熊野川のなれずし品評会は26回目を数える
なれずしファン80人が参加。
19種類のなれずしを楽しむ。
2015年2月2日 新宮市熊野川町の開発センターで



雛の節句と紀伊半島の黄色の菱餅



きのくに活性化センター事務局長
鈴木裕範

湯浅町山田地区は、山田川に沿って開けた農村である。集落のなかに通う道は狭く、道沿いの農家は木造の家屋が目立つ。築100年以上を数える家屋や門、屋敷構えが山田の歴史の古さを偲ばせる。今日農業の中心は柑橘類づくりで、近年は高品質の苺を栽培する家もある。江戸時代、ここは和歌山藩治世下の有田郡にあって唯一、田辺城主安藤氏の領地だった。江戸時代の山田村は、田畑6846石余り、家は106軒506人と記されている(『紀伊続風土記』)。



菱餅 (串本町・梅林堂)

山田地区の雛祭りは、新暦の3月3日で祝う。山崎実子さんの家では、娘さんが成人したいまも、その日は雛人形を飾り、すしやわけぎ、菓子などのご馳走を作ってお供えする。行事菓子の菱餅は、最近でこそ作らなくなったが、「山田ではむかしから緑・白・黄の三色」と決まっていた。三ツ橋富代さんは、「紅・緑・白・黄色」の4色の菱餅を作った。半世紀以上前に山田に嫁いたが、里の吉備町で、母がしてくれたのと同じように娘のための菱餅を作った。菱餅は、紅・白・緑の菱形に切った餅を三段に重ねているのが一般的なかたちである。紅白は、祝いの色である。緑色の蓬には呪力性と自然力がある。陰陽五行では、四季は春(青春)夏(朱夏)秋(白秋)となる。しかし、山田では、黄色の菱餅を伝統としていた。餅の形は小判型か丸型で、

古くは菱型であったという。

三ツ橋さんによれば、「餅は上から紅緑白黄で、黄は土、白は残り雪、そこから緑の芽が出て、紅い桃の花が咲く様子を表わす」。山崎さんの家では、それぞれ一升五合ずつ餅を搗き、緑は蓬、そし

て黄は「さんしち」の実で色を付けた。さんしちはくちなしである。くちなしの別名がさんしし(山梔子)、さんしちは紀州の方言とみられる。くちなしは花が白、実は赤味を帯びた黄色である。その実を乾燥させて水に浸けると、黄に染まる。その水を手水に、黄色の菱餅を作る。ちなみに紅は食紅である。



さんしちの実

田辺領の湯浅町の農村が伝えた「黄色」の菱餅は、和歌山市金谷地区にもある。さらに、奥熊野・北山村七色のかつての雛祭りにも「紅・黄・緑」または「紅・白・黄」の菱餅があった、ここでは黄色は粟か山梔子が使われた(『奥熊野北山村の民俗誌』)。

それにしてもである、なぜ、紀州の各地に黄色の菱餅が分布するのか。「食紅が手に入らなかったためでは」、は説得力に欠ける。むしろ、黄色でなければならぬ積極的な理由があったのではないか。なぜならば、黄色は「土」を意味し、大地は万物を育む。さらに黄色には「季節の変わり目の象徴」としての意味がある。とすれば、春秋と母なる色の黄色こそ、ふさわしい色と思うのだが、いかがだろうか。紀伊半島の菱餅が、雛の節句にまつわる古い時間を呼びさます。



山崎家の雛祭り 菓子は自家製いちご大福

きのくに活性化センター2014年度の取り組み

【独自事業】

①リーフレット『さんまずし。なれずし。—紀伊半島南部に生まれた食文化』の作成・刊行

紀伊半島南部には、熊野灘で獲れるさんまを使ったさんまずし・なれずしの文化が伝承され、今日熊野を代表する郷土料理となっている。聞き取り調査を中心に、東北から紀伊半島までの太平洋沿岸に伝わるさんまの食文化をまとめた。挿絵は大神慶子さんや廣本直子さんらアーティストが担当、編集は太田博久氏。

②作り、味わい、語る「さんまの食文化 体験伝承とトークセッション」

紀伊國トレイナート実行委員会が、10月25、26日にJR紀勢線の紀南地域沿線で展開した「紀伊國トレイナート2014 ～9つの地域をつなぐ列車と駅舎アート～」に参画、初日の25日に新宮駅前で開催した。

- 一部 新宮市のかあちゃんの店の竹田愛子さんらを講師に、20～30歳代の女性を主な対象に「母から娘に伝えるさんまずし体験教室」を開講

- 二部 午後「さんまずし その豊かな発酵の食文化」をテーマにトークショー ゲストは、東京在住の発酵研究家辰野めぐみさん、新宮市の料理研究家西嶋久美子さん。



▲さんまの食文化をまとめたリーフレット



初めて包丁を手にする女性も

【共同事業】

③「トレイナート」車中での「さんま食文化談義」

紀伊國トレイナート実行委員会がJR和歌山支社の協力で、25日午後新宮一串本間を運転のアート列車の車中で辰野さん、みなべ町の料理研究家宮本とも子さんとさんまずし、なれずしのすしの特色と魅力を語り合った。

【協力事業】

④シンポジウム「わがらの高原・10年の10年後」コーディネート並びに「住民意識調査報告書」作成の協力

「紀伊山地の霊場と参詣道」がユネスコ世界遺産登録10周年を契機に、田辺市中辺路町のNPO囲炉裏の発案により熊野古道が通る高原区が、2014年6月29日、シンポジウム「わがらの高原・10年の10年後」を開催。真砂田辺市長と地元住民らが、世界遺産登録後のふるさとの現在とこれからについてディスカッションした。

きのくに活性化センターでは、シンポジウムをコーディネート、また、つぎの10年への展望を探るため、世界遺産・熊野をどのように評価しているのか、意識や行動に変化は生まれたかなどを聞く「高原地区住民意識調査」報告書の作成に協力した。



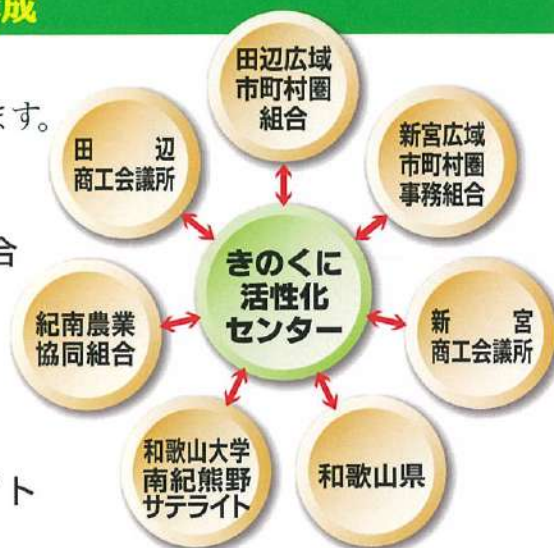
真砂市長を迎えてのシンポジウム

〔お詫び〕 NEWSきのくにVol.19(前号)表紙コンテンツの竹原真由美さんは竹原真奈美さんの誤りでした。

きのくに活性化センターの構成

きのくに活性化センターは、以下の団体・機関で構成されています。(2015年3月31日現在)

- 田辺周辺広域市町村圏組合
- 新宮周辺広域市町村圏事務組合
- 田辺商工会議所
- 新宮商工会議所
- 紀南農業協同組合
- 和歌山県
- 和歌山大学・南紀熊野サテライト



編集後記

◆年2回発行のNEWSきのくにには、19号からサイズを小さくして8頁立てにしました。◆紀南地域のいまの動きを出来るだけ多くお伝えしていきたいと考えています。◆「アベノミクス」「地方創生」「人口減」などさまざまな課題に直面するなかでの市町村の各セクションでの取り組みや地域を創る住民運動などを、ぜひ事務局までお知らせください。お待ちしております。TEL0739-26-9670 (す)