



NEWS

きのくに

Vol.23【1】

p1 「地域の活力」は何か？ 岩田英朗
 p2 廃校舎からの地域活性化 大江清一
 p3 太間川かあちゃんたちの夢は 瀬戸貴代美
 p4 太地名物てつめん餅 尾花充世
 p5 観光地にふさわしいおもてなしを 濱野義孝
 p6 きのくに活性化センター28年度事業案

きのくに活性化センター 発行責任者／中田肇 発行日／2016年7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/>

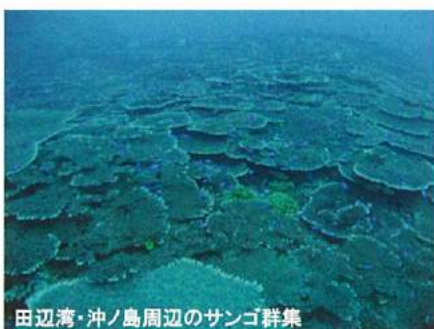
「地域の活力」は何か？

和歌山大学経済学部 准教授 岩田 英朗



2015年の国勢調査・速報値によれば和歌山県の人口は963,850人であり、1947年の臨時国政調査時に近い数となった。この値は、国立社会保障・人口問題研究所が2013年3月に公表した「日本の地域別将来推移人口」の2015年推計値に近い。同推計では2025年に90万人を割り込み、2040年には72万人程度となる。本県の人口が最多だったのは1985年の109万人弱であるが、次の25年で24万人程度の減少が見込まれる。これは都道府県別ワースト5位(25%減)であり、全国平均の15%減を大きく上回る。従って本県では、高齢化率の更なる上昇と若年者の域外流出が同時進行すると推測される。

この状況は紀南地域でより早期に顕在化するであろうが、本県に限定した話ではない。全国のほとんどの地域で、同様の現象が大なり小なり生じると予想される。減少率が全国平均を下回るのはわずか10都府県に過ぎず、多くの道府県はこの状況に対応するため観光に着目している。観光先進県である本県では観光動向に関する統計デー

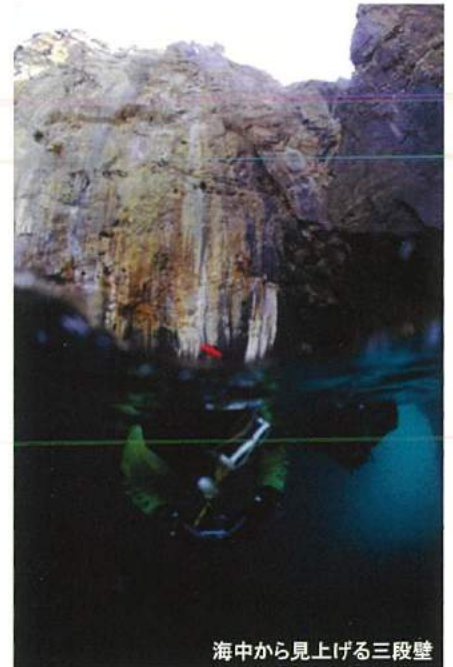


田辺湾・沖ノ島周辺のサンゴ群集

タを少なくとも1972年から収集しており、近年では毎年、県観光局が「観光客動態調査報告書」を公開している。また2008年度と2014年度には、観光客の旅行消費額や満足度等に関する詳しい調査も実施した。2014年度の宿泊客数・日帰り客数は共に2013年度を上回り、東日本大震災の影響から回復して2010年度とほぼ同数であった。特に外国人宿泊客数は30万を超え、前年比143.4%と全国平均の129.4%を上回った。

しかし、観光に未来を託す競争相手は前述の通り国内に多数存在する。安定性が期待できる日本人旅行客の獲得には、多くの労力と持続的投資が求められる。また、世界情勢や為替レートに大きく左右される外国人観光客に特化する状況も避けるべきであろう。大都市近郊にはテーマパークやショッピングモールが複数存在する。それらと競い合うのではなく、住民自らが日常を楽しむ姿を呼び水に来訪者を集め、来訪者を「地域の日常」に巻き込み、来訪者の日常には無い「非日常」を経験してもらって感動を呼ぶ。それが、地域が持つ「固有の力」の発現である。

世界中どこでも同じだが、地域住民の「普通」が来訪者の目には「新鮮」に映り、「驚き」と「感動」を生み出す現象がしばしば発生する。だからこそ、老若男女を問わずできるだけ多く旅行して欲しい。ツアー旅行だけでなく、旅行の目的に合わせて様々な情報を能動的・主体的に収集し、行程の多くを自分で組み立てる旅行に挑戦してもらいたい。そして、世界中が「驚き」と「感動」に溢れている事実を再確認して欲しい。旅行を通して自身の日常を分析し直せば、



海中から見上げる三段壁



碧の門(三段壁)

新しい発見が幾つも見つかるはずだ。それが地域の魅力であり、伸ばすべき活力だと私は信じる。

その意味で2015年9月は、紀南地域の社会状況を変えるターニングポイントの一つである。吉野熊野国立公園の区域及び計画変更に関する官報告示され、田辺市やみなべ町・白浜町・すさみ町・串本町の海岸域が国立公園に指定された。これら「資源」を生かすことができるのは、そこに暮らす皆さんだけである。

(写真はいずれもNPO法人自然体験学習支援センター・中家勝之氏提供)

廃校舎からの地域活性化 ～交流センター太田の郷がオープン～



太田寄合会 会長
大江 清一

那智勝浦町は昭和30年に当時の5町村が合併して誕生したもので、私の住む旧太田村は昭和35年に編入され、太田川流域に沿って10区が存在します。

当時の人口は3,000人を超え、流域には約200haの水田が広がる郡内でも有数の穀倉地帯で、食料の少ない周辺地域への食糧供給地でした。

昭和30年代後半からの高度経済成長・列島改造論等で都会を目指す若者が多くなり、中学校・高校を卒業したら都会で就職。働き場のない地元へ帰ってこない状況が続き、今はすっかり過疎地域になってしまいました。

こうした現状を放置できないと、平成19年、太田地おこし会(坂地義和代表)、平成23年に太田Uターン協議会(岡本光弘代表)が組織され、太田米のブランド化や放棄地対策など若者を太田へ呼び戻そうと立ちあがりました。

国立和歌山大学の学生との交流や、学校給食米の納入等が実現し、平成26年6月太田区長連合会(10区長の会)が主体となった太田寄合会が結成され、平成27年度に総務省の過疎地域等集落ネットワーク圏形成支援事業に取

り組みました。2,000万円の事業費で、色選別機・みそ擦り機の導入、鳥獣害対策、旧太田中学校の改修が主なものです。

改修した学校施設は、公募の結果「交流センター太田の郷」と名付けられ、4月1日開所式を行いました。改修は、約1,400万円の事業費で厨房・多目的室、農産物直売所、トイレを整備しましたが、それでも予算が足りず約300人以上ものボランティアが作業に参加してくれました。

4月18日からは、太田Uターン協議会婦人部(仲地佐和子代表)が食事処としてバイキングの営業を開始し、大型連休中は大盛況でした。婦人部の皆さんも、月・水・金の営業を継続していくため、客数の予想、メニュー、採算性等手探りの状態で苦労していますが、スタッフ一同張り切って、今後の事を話し合っています。

また昨年の国体を契機に、新宮～勝浦の高速道が太田まで延伸され、これにより利用者も広範囲となるよう期待しています。

「交流センター太田の郷」は農業関係者だけでなく、太田の人達の施設と

して、また高齢者の憩いの場として大いに活用していく計画です。

国では介護保険制度が改正され、町もその対応に迫られているところで、太田の郷が予防介護施設の受け皿になり、独居老人や、車の運転が出来ないなど行動範囲が限られている高齢者のための「大人の学校(仮称)」を開き、利用者が楽しく過ごして頂く施設を目指しています。そのために送迎者の登録や利用者のリストアップなどしています。

町も、集落支援員・地域おこし協力隊の配置をしてくれ、企画力のある地元の管理人を中心に運営していくことにしています。高齢化社会をただ見ているだけでなく、地元も行政と共に連携を密に協力し、対応していかねばなりません。

現在、太田寄合会では10区長を中心に、「交流センター太田の郷」運営の母体となるNPO法人を、出来るだけ早い時期に組織するよう取組んでいます。

これからも関係者皆さま方の更なるご指導ご協力をお願い申し上げます。次第です。

コミュニティステーションとしてよみがえった旧太田中学校の木造校舎



シリーズ 地域をつくる女性たち⑮

太間川かあちゃんたちの夢は ～食で伝える地域の魅力～



太間川上村生活改善友の会 代表
瀬戸 貴代美

すさみ町は、27kmほどの海岸線と山林面積が町全体の93%を占める、海と山の町です。

私たち太間川上村生活改善友の会(以下「友の会」)が活動を行っている地域は、町の中心街から約8km山間部に入ったところにあります。

太間川の主要産業は、農林業でした。かつてここから多くの木材が出荷され、清流太間川の水を利用した水稻栽培が盛んでしたが、過疎・高齢化により林家・農家ともに激減しています。

私が太間川に嫁いで来た昭和52年



味自慢の手作りの品

当時は友の会の人数も多く、朝市に出荷する野菜の生産や資源ごみの回収、地元野菜等でお味噌づくりを行うなど、楽しく活動していました。中でも一番のお楽しみは、活動で得た収益で大阪等へ遊びに行

くことで、皆、それが楽しみで一生懸命活動しました。

そのような中、県普及員の方に「すさみ町に新しく道の駅ができる(1996年建設イノブータンランドすさみ)ので、友の会で作っている自家用の味噌を販売してはどうか」と言われ、すぐに準備に取り掛かりました。

まずは、保健所で許可をもらうことから始まり、次に友の会ブランドを示すラベルづくりです。

色々な案がでましたが、最終的に「太間川かあちゃん」に決定しました。当時は、パソコンが普及しておらず、シールに手書きで下絵を書き、絵具で色を塗るなど、全てが手作りでした。道の駅のオープンに合わせ味噌作りを行い「初出荷」に備えました。初出荷に際しては、できるだけ目立つように旗を立てようかなど、ワイワイ言い合っていたのが、昨日のこのように思い出されます。

友の会も高齢化が進み会員は徐々に減少し、しばらく4名でがんばってい



サンマずしづくり

ましたが、最終的に私を含めた2名となりました。それでもがんばっていろいろ話し合い、これを機にラベルも若干変更し、「寿司」や「いもち」等も販売できるように必要な許可を取得しました。太間川では、秋にキイジョウウロウホトギス祭りを行っており、そこで物販を行うほか、地元の「ひまわり市」や町外の産直店、昨年9月にオープンした「道の駅すさみ」でも商品を販売しております。

私たちの目的は、3つあります。1つは太間川が有名になることです。なので、昨年BSテレビで太間川の「とちの木」が紹介された時にはうれしく思いました。2つ目は、地元の野菜等を使った商品を販売し「太間川かあちゃん」ブランドを全国に発信することです。3つ目は、私たちが楽しむことです。今、2名になりましたが、恒例の研修旅行やランチを続けており、忙しい中でも骨休めはしております。

現在、県外からの発注もあり、少しずつではありますが、活動の広まりを実感しているとともに、経済的にも人事交流的にも地域の活性化に貢献していきたいとの思いが燃え上がっております。

この一文が、1人でも多くの方に太間川を、そして私たちの活動を知っていただく出会いになればと願っております。

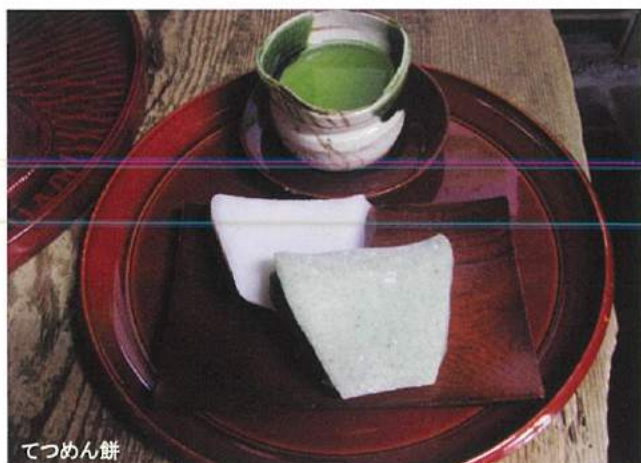
太間川の初夏



太地名物てつめん餅

～150年余り、女3代で受け継ぐ太地の和菓子文化～

亀八屋は、海に近い太地の町なかにある、築90余年のごく普通の民家です。私どもは、ここで江戸時代末期以来、てつめん餅を作り続けています。



てつめん餅

太地名物と呼んでいただいているてつめん餅ですが、材料は米の粉と小豆と砂糖と、本当に素朴なお菓子です。作り方は、まずあんこを炊く仕事があります。北海道産の小豆を圧力鍋で炊いて、昔ながらの網でこし、晒してアク抜きをしてこし餡にします。そして、餅作りです。餅は、米粉を熱湯で練るところから始まります。季節によってお湯の量を加減しながら練るのですが、熱湯

で手こねるだけに重労働です、しかしこの作業を丁寧にすることが大事で、練れば練るほど、柔らかいよい餅になります。作業は、餅が手についてくるよ

うになるまで続けます、季節にもよりますが、時間はだいたい20分くらいでしょうか、手ごたえと勘です。つくづく、生き物だと思います、手をかければかけただけ、いい餅になります。それを蒸して、蒸しあがったら今度は機械で搗きます。搗きあがると、

板に乗せて直径6センチ、長さ1メートルあまりの堅い木の棒で伸ばし、10センチほどに細長く切って餡を詰め、扇形に包丁で切れば、出来上がりです。

創業者の亀八のあと、2代目の祖母千代乃、3代目の母長江、そして私と、女3代でそうして作り続けてきました。てつめんの名前の由来は、教えてくれた旅の僧の名前だとか、あんこの別名が「てつ」だからとか言われますが、は

っきりしません。

私が、4代目になって、ことし11月2日で39年になります。150年余りの間には休業の危機もありました。戦時中は材料が手に入らず、病気等もあり、一時期休んだ時期がありました。復活したきっかけは、NHKが太地を舞台に放送した朝ドラ「風見鶏」でした。太地名物のてつめん餅をもう一度、と町から要望され、夫の正倫からも懇願され、当時子育て真っ最中でしたが、あとを継ぐことを決意したのです。

てつめん餅は、母に教えを乞い、失敗も重ねながら取り組んで約20年、ようやく私のてつめん餅ができるようになった頃、私は乳がんを患い、人生もこれまでかと思いました。そのとき、3ヵ月間店を閉めました。お客様の「早く美味しいてつめん餅を食べたい」との声に励まされ、皆様に元気をいっぱい頂戴し、仕事に復帰しました。

てつめん餅は、いま白と蓬の2種類があります。扇形にするのは、太地は漁業町、かつてはシビ(マグロ)漁が盛んで、大漁祝いや出漁のときなどめでたい時に、買い求めていただいた「祝い菓子」だったことがあります。地元だけではなく、今日では観光客の皆さまにも知られるようになりました。死をも目前にした方が「最後にもう一度てつめん餅を食べたい」といって、家族の方が和歌山、串本から買いに来てくださったことは一番うれしかったことです。本当にありがたいことです。この仕事を続けてきてよかった、と思えたときでした。

私どもも年を取りました。いまのところ、後継者はいません。しかし、体力の続く限り、4代続けててつめん餅を作り続けていきたいと思っています。「美味しいね」の声が聞きたくて…。

亀八屋4代目女将
尾花 充世

のしたモチにあんこを詰める

観光地にふさわしいおもてなしを ～商工会会員の意識改革で町の活性化～



南紀白浜しら市実行委員会委員長
濱野 義孝

「南紀白浜しら市」(以下「しら市」と表記する)は、白浜町商工会の会員で組織する南紀白浜しら市実行委員会によって平成24年度より運営・開催しています。開催に至った経緯ですが、商工会員が減少する一方で、会員の意識を変えていくために何かしようと思い立ちました。そこで、トラック市や朝市などできるのではないかと考え、商売人自らが行うイベントを企画しました。目的は以下の4点です。①まちなかの賑わいづくり②生産者・地元消費者・商工業者・観光客等の交流を深めること③出店者自らが創意工夫を行い白浜及び紀南の物産とお店をPRすること④現在営んでいる業種にとらわれずに販売することにより新たな発見の場と



地元の人や観光客で賑わうしら市

なること、です。

しら市は、観光地白浜で行われる恒例朝市として確立し、観光イベントの一つとして

認識してもらえよう、毎月第二日曜日に観光の中心地である白良浜からすぐの「しらら・はまゆう公園」で開催し、地域住民はもちろん観光客に地域の物産(海産物、農産物、特産品、花、お菓子、雑貨等)を知っていただき、地産地消の促進や販路拡大につなげることを目指しています。

しかし、地域商工業者の高齢化による人材不足等から出店者が年々減少しています。また、集客が天候に左右されやすいなどという問題もあり、

イベントを始めることよりも維持していくことの難しさを実感しています。

そういった課題を克服するためにも、まず何よりも定期的に開催していくことが重要であると考えています。また、出店者の皆様のご協力のもと、各経済団体のご協力も得ながら認知度を高めていくことが必要不可欠です。その上で、一件でも多くの出店者を集め、観光地としてふさわしいおもてなしができるよう取り組んでいきたいと思っています。

その一環として最近では、集客イベントの目玉として地元白浜町でとれた農産物や花などの特価販売を行っています。損得勘定よりもイベントの賑わいを優先して販売することで、多くのお客様の来場が見込まれ、出店者にとって地元商品をPRする絶好の機会であると確信しています。また、周辺地域と一緒に盛り上げていくことが、新たな客層の取り込みやしら市の更なる定着化につながると考え、商工業の未来を担う近隣高校の生徒、日置川町商工会やすさみ町商工会の会員からも出店のご協力を頂きました。これからも、地域に根付いたイベントとして各お店が元気になり、町の活性化への一翼を担えるよう取り組んでいきたいと思っています。



世界遺産追加登録・生誕900年記念 「歌人・西行 in 熊野」プロジェクト

きのくに活性化センター平成28年度総会に提案へ

田辺市の鬮雞神社、上富田町の八上王子社・稲葉根王子社などが、ユネスコの世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」に追加登録される見通しです(6月12日現在)。

きのくに活性化センターでは、八上・稲葉子両王子社の追加登録を機に「熊野あらたなる発信」として「歌人・西行 in 熊野」事業を提案することになりました。

時代を超えて、「日本人に最も愛された歌人」と呼ばれる紀州人西行は、現在の紀の川市(打田町竹房)出身の、中世に生きた武士で僧侶で歌人です。栄達の道を選ばず若くして出家し高野山に住む一方、紀州各地を旅しています。熊野への旅は、『山家集』などに詠まれた和歌で知ることができ、その足跡はみなべ町から上富田町、那智山、大雲取、熊野川、さらに大辺路などにもみることができます。

待ちきつる 八上の桜咲きにけり 荒くおろすな三栢の山風
八上王子社で詠んだ歌です。

平成30(2018)年は西行生誕900年になります。そこで熊野の視点から西行に光を当て、西行のなかの「旅の風景」からあらたに熊野を語ろうという試みです。



八上王子



稲葉根王子

平成27年度事業 和歌山県におけるU・Iターン調査 「紀南をめざす若い移住者たち」



高田の里にもIターンの若い世代が

人口減少社会のもと「地方自治体消滅」が注目されるなかで、いま、農山村をめざす若者たちの「田園回帰」がみられます。

和歌山県でも、移住・定住政策に取り組んでおり、県内への移住者は昨年度113世帯223人で、世帯数が初めて100世帯に乗り、移住者数もこの10年間で最も多くなっています。

きのくに活性化センターでは、平成27年度事業として紀南地域におけるU・Iターンの現状と課題を明らかにすることを目的に、7市町で35人の人たちにインタビューをしてきました。年代は30、40歳代が中心で、移住者の職業は、林業、漁業、農業、アーティスト(映像作家・木工作家など)、飲食店経営、会社経営、講師、コンピューター関係、介護施設職員、集落支援員、地域おこし協力隊員など多彩です。

また、和歌山県地域自治体問題研究所で紀北・紀中の調査を行っており、両調査をまとめて報告書にすることとしています。

「移住者と切り開く地域コミュニティ」(仮題)は、「若者の田園回帰、和歌山県は?」「移住ストーリー・移住者は何を求めているか」「移住を阻むのは何か～移住から見える課題」「共同で作るコミュニティ。地元はどう受け止めているか」を内容としています。

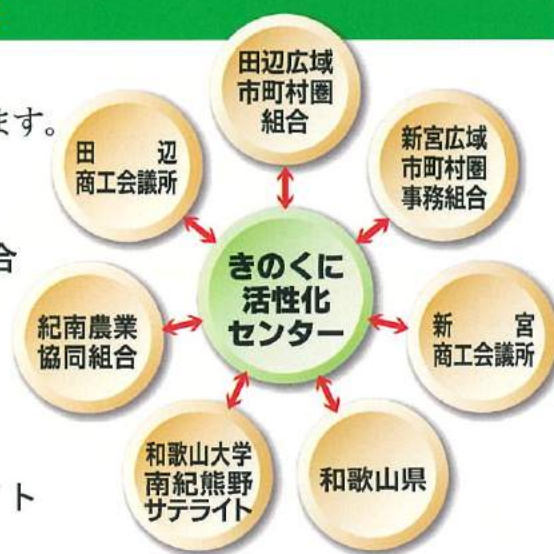


紀の川市竹房に建つ西行像

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。(2016年6月15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

「食=アート」。アートとしての食は懐石料理に代表される洗練された美と技、演出の世界にある。それを「究極の～」と呼ぶとして、もうひとつ、日常の暮らしの中に「食=アート」の世界がある。地域の食材、伝統的な郷土料理、作る人と食べる人の間に生まれる関係性。今日のアートプロジェクトのテーマでもある。地域をつくる女性たちは、アートの視点から紀南の食と和菓子と作り手をみつめました。(す)