



「村おこし」の系譜とあるもんでイズム

小森 一太

(羽後町地域おこし協力隊)

秋田県南部の豪雪地帯に位置する羽後(うご)町は、人口1万5千人に満たない町ではあるものの、古くから「町らしきの発信」と「村おこし」に力を入れてきました。もともとは7市町村が1955年に合併した際に、秋田の旧国名でもある「羽後」の名前を受け継ぎました。それからは平成の大合併の時代でも、県内でどの自治体よりもいち早く合併しないことを宣言し、今日まで「羽後病院」「温泉保養施設としたりんど」をはじめ、各種施設を住民に提供し続けています。昭和の後期から都内での「嫁こいトラクターパレード」の実施や「うご牛まつり」「ゆきとびあ七曲」などの住民主体のお祭りづくり、国指定重要無形民俗文化財の「西馬音内盆踊り」を活用した観光誘客、茅葺き職人育成事業、200年以上続く「西馬音内そば」の伝承と祭りの企画など、「村おこし」の精神が住民の間で受け継がれてきました。

その中でも2016年に町の中心を通る国道沿いにオープンした「道の駅うご 端縫い(はぬい)の郷」は、2020年は全県の道の駅で3番目とな

る年間約74万人の入り込み客数を記録し、西馬音内そば伝承を目的に新たに「そば打ち体験場」を増設するに至ります。茅葺き民泊、クラフトビールの醸造所、レンタルスペース兼ゲストハウス、グランピング施設、和菓子屋併設カフェや農家レストランなど、新たな事業も多く生まれています。

「村のおこし方」を地域同士で比べるのはナンセンスですが、それでもこの土地で2年余りを過ごして気づくのは、「ここにあるものを活用しよう」という姿勢が根付いていることです。決してよその地域での成功例に盲目的に追従するのではなく、すでにこの土地で時代を越えて磨かれてきた古民家、景観、農作物、そば等の食文化をいかに引き立てるか、ということに住民が心血を注いでいます。

その最たる例が「道の駅うご」です。一見物珍しく見えるセルフ方式のそばレストランやユニークなフレーバーを提供するジェラート店ですが、ダイニングで提供される天ぷらや惣菜もジェラートの原料となる果物と野菜も、す



(道の駅うご 端縫いの郷)

べて地元の農産物と山菜を使ったものです(ジェラート用の牛乳も町内の酪農家から提供されています)。さらには建物の外観自体が横手盆地から見渡せる出羽丘陵をかたどっており、広い駐車場・ピカイチの清潔さを誇る多機能トイレ・開放感のある天井の高さなどは、「地元の人に喜んでもらう」ことを第一に設計されているそうです。当初は「こんな不便なところに道の駅を作っても誰も来ない」という声もあったそうですが、今では(地域に昔からあったはずの)そばや農産物を求めて、平日の昼間から道の駅は地元住民で賑わっています。都会的なレストランや有名ブランドショップを呼ぶことなく「町にあるもの」の魅せ方を工夫することで、町に活気を生みました。

もう一つの例が、私が協力隊活動でサポートもさせていただいている「農家キッチンあるもんで」。名前の通り、地域で伝承され続けた行事食や郷土料理の月替り膳を提供するレストランで、山間部に残る明治期の邸宅を活用して週末限定で営業しています(冬季休業)。



(あるもんでのお母さんたち)

もともとは地域で農泊の受け入れをしていたお母さんたちが趣味と地域貢献を兼ねて始めました。少しずつ知名度が高まり、町民ですらめったに足を運ぶことのない山間部に年間2,500人以上の地域内外のお客さんが訪れるまでに至ります。手軽にお膳が食べられる値段と、素朴ながらも真心のこもった豪華な品数が評

判を呼んでいるようです。自身も含めて飲食店経営の経験者が全くのゼロの中、なんとか美味しいものを食べてもらおう、地域に足を運んでもらおうと、赤字覚悟の運営をしているのが功を奏し、新たな賑わいの場として少しずつ育ってきています。



(あるもんで御膳)

少し話は変わりますが、フランスの文化人類学者のレヴィ・ストロースが用いた「ブリコラージュ」という言葉があります。フィールドワーク先の原住民が、ありあわせの枝葉や蔦などを用いていとも簡単に道具を作ったことを表した言葉で、手元にあるものの「本来の用途以外」を見つけるプロセスのことを指すそうです。

本来はすべての人類にこのブリコラージュの能力が備わっていたはずですが、今では日常生活に必要なほとんどの道具がコンビニやネット通販で手に入ってしまう。でもその便利さの実態のほとんどは地域外の資源と地域内の貨幣の交換であり、地域貨幣の流出です。やがては地域内での資源の生産・循環システムそのものが空洞化してゆき、地方住民は大手フランチャイズや海外輸入製品に頼らざるを得なくなってしまう…と言っても大げさではないかもしれません(すでに地方の国道沿いの看板が均一化して見えるのは一つの兆候かもしれません)。そんな資本主義的・グローバリズム的な大きな波への小さな反抗の芽として、近年

の田園回帰主義も読み取れるのではないのでしょうか。

SDGsのプロパガンダの後押しもあって、エコやサステナビリティへの注目、有機作物や自然食品への需要も高まっています。しかし「地球にいいことをしよう」とうたう商品を消費するだけでは、肝心の足元の資源が有効活用されないままになってしまいます。足元に「あるもの」に目をむけ、拾い上げ、それをどうやって磨こうかと四苦八苦することこそが、持続可能な経済活動の本質である気がします。



(茅葺の風景)

少し大きな話になってしまいましたが、羽後町の「村おこし」では、きちんと足元にある資源を拾い上げ、磨こうという努力が根付いているように感じられます。それは大手企業の誘致や有名ブランドとのコラボと比べると非常に地味な活動に映るかもしれませんが、しかしもう一方では、未曾有の緊急事態や大災害が起こった時には、地域で資源をまかなえることは圧倒的な生存力をもたらします。

新型コロナウイルスの世界的な蔓延も、ロシアのウクライナ侵攻も、今となっては秋田にいる私たちにとってさえ対岸の火事では済まされないところまできています。ブリコラージュこと「あるものでイズム」こそが、今必要とされているのではないのでしょうか。



(英エコノミスト誌の取材時 左端が私)

<担当者から一言>

羽後町では平成27年度から現在まで15名の協力隊を採用しております。

協力隊による外からの視点で物事を見る事で、これまで地域住民が気付かないような新たな発見や取組が多く生まれています。

協力隊の活動も柔軟かつ広範囲にわたり、令和4年度からは一部の活動において民間事業所に協力隊を配置し、官民連携を図りながら地域活性化に取り組んでおります。

今後も隊員・地域住民一体となって、より活気あるまちづくりに努めてまいります。

(羽後町企画財政課 佐藤 隆昭)

羽後町

人口：13,869人

地域おこし協力隊人数：6名

(令和4年4月1日現在)



(羽後町全景)