

山都訪問レポート

～ワークショップのその後、山都のこれから～

2016/03/19-20

CSO ネットワーク

2016年1月28日に福島県喜多方市の山都地区にうかがい、「地域の力」診断ツールを活用し今後の地域活性化の取組みについて話し合うワークショップを開催していただいた。その後、ワークショップを踏まえたその後のお話を伺いに再び雪の残る山都へ向かった。

また、この3月19日、20日には山都の誇る山都そばのイベント「寒晒しそばまつり」と、山都の北部山間、沼ノ平にある福寿草の群生地「福寿草まつり」が開催されるということでこちらも山都の魅力を知る機会として訪れた。

第19回会津山都寒晒しそばまつり

山都三大そばまつりの一つである、寒晒しそばまつり。冬場の観光客の少ない時期に山都を訪れてもらうべく始まった、数種類の山都そばや郷土料理を楽しめるおまつりだ。お昼時には広い山都体育館の席がほぼ満席で、大盛況な様子だった。チケットは、味わいコースと食彩コースの二種類があり、さらしなそば、あらびきそば、かけ田舎そば、おろし田舎そばと全4種類のそばが楽しめる。来場客は福島県内からが多く、地元の方以外では福島市、郡山市、喜多方市から来られている様だった。そのほかにもそば打ちの披露や、地元の方が扮する「ゆるキャラ」が盛り上げたりと楽しませる工夫がなされていた。



↑ 会場の様子

商工会会長 Sさんのお話

今年は例年にも増して来場者が多くうれしい反面、そこに甘んずることなく、10年単位で新しい試みを起こしていきたいとお話を聞いた。山都そばを広く知ってもら

動きの中で始まった最初のイベント「新そばまつり」が当初好評だったものの、新しい工夫を怠ったためにお客さんが減ったという反省から、「新そばまつり」に加えて山都を盛り上げるために始まった企画であるようだ。今後10年のチャレンジとしては、「高校生レストラン」を考えているそうだ。地元の農業高校のクラブ活動でそば打ちをする若者に注目し、彼らにそばを提供してもらうことで人を呼び込むという目論見だ。

喜多方市役所山都支所商工観光係 Hさんとのお話

ワークショップ後の懇親会がおおいに盛り上がったこともあり、今後もIターン者と地元の方との交流を深める機会を作っていきたいとおっしゃっていた。ワークショップ内で挙がっていた取り組み案「Iターン者と地元の方々のコミュニケーションの場をつくる」を、来年度の「e-De あいこさえ隊」の事業計画に盛り込んだとのことであった。



↑田舎おろしそば

↑さらしなそば

↑田舎かけそば

全麺協素人そば打ち段位認定山都大会

山都体育館の隣の建物で行われていた、年に一度行われるそば打ち大会ものぞいてみた。段位は初段～四段まであり、名人をとれるのは参加者約40名の中からただ一人ということで、名人になったものはそれ以降参加できないという。名人や昇段を目指して福島県内から東京まで、たくさんの方が訪れていた。中には地元の高校生も参加していた。各地のそば打ち愛好会がともに集って毎年行われており、趣味からはじめて力試しに受ける人が多いようだ。



↑名人選の様子



↑茶房「千」店内

Aさんはそばを使ったスイーツがあまりないということで、そばプリンやそばシフォンケーキなどとてもおいしい商品を作り、そばまつりでも販売していた。完売するほどの人気商品で、翌日の販売のために仕込みに取りかかっているところを手伝わせていただいた。



↑製作中のそばプリン

茶房「千」にて

長年山都に住み、Iターン者のまとめ役的な存在である、A・Cの経営するコミュニティカフェ兼ゲストハウス茶房「千」にお邪魔し、一泊させていただいた。情緒ある古民家を使用したもので、木のあたたかみを感じられる素敵な建物だった。

Aさんのお話

Aさんは一般財団法人「越後屋」としてIターン者や地元民、観光客との交流の場となるようにとこのカフェ兼ゲストハウス経営をはじめた。講師を茶房「千」に招いたり、映画の上映会をしたり、干し柿づくりの体験などといったイベントを開催している。今後の取り組みとしては、新たにゲストハウスを設け、その施設には自治体から光熱費などの補助金がありという方向で話が進んでいるようだ。ワークショップでも、宿泊施設の少なさが課題とされていたが、その点でも改善が進みそうだ。

「そば打ち職人」たちとの交流

夜は、茶房「千」に泊まっていたそば打ち大会に出場された「江戸流手打ちそば青山学舎」の皆さんに誘っていただき、盃を交わした。こちらの同好会はその名のとおり、東京は青山に教室があり、主に関東に住まれている方が所属しているそうだ。もう10年以上山都に通っている常連さんのようで、新そばまつりでは店を出店するという方もいらっしやった。長年通っているため秋庭さんとも仲が良く山都では顔見知りの方も多かった。私たちもこうしてあたたかく話し



かけていただき、コミュニティスペースである茶房「千」の素

↑青山学舎のみなさんと

晴らしさを実感した。

青山学舎の皆さんには初心者である初段や、二段を受けられた方が多かったのだが、それでもそば打ちというのは、数年経てやっと大会に出られる腕前になるそう。そういう意味で、そばがつくる人間関係は長く続くものになるのかもしれない。皆さんは遠方にもかかわらず、今後も大会にいらっしゃるとのこと。そばのように細くても長く強い関わりが山都と人々の間に築かれ、さらに多くの人々を魅了してほしいと感じた。



第19回福寿草まつり

翌日は、沼ノ平にある福寿草群生地では毎年行われる「福寿草まつり」に行ってきた。暖冬の影響もあり、当初予定されていた日程から一週間ほど早い開催だったが、多くの方が足を運んでいた。まだ花は寒さもあって満開ではなかったのだが、初めての地面を覆い尽くすほどの数の福寿草の景色は感動ものだった。福寿草と同じように他では見られない水芭蕉も見られ、冷たい風の中に早春の訪れを感じた。群生地の近くに、特産品を売っている店があり、そこものぞくと、山都の川でとれたヤマメや山でとれる鬼くるみ、寒い気候を生かした凍み大根など、山都ならではの伝統食ともいえるものがあふれており、豊かな地産地消を目にした。

I ターン者 Hさんのお話

4年前に山都へ移住してきたという有機農業学者のHさんに福寿草まつりやご自宅周辺を案内していただいた。以前は使われていたという棚田を耕し大麦、小麦などを育て、自給しているようだ。空家や放棄されていた畑を自分の手におえる範囲で再利用し、「自産自消」をめざしている。将来的には、100のことを自分でできる「百姓」になりたいとおっしゃっており、地方での豊かな暮らしを見させていただいた。

最後に・・・

自分が福島県南相馬市出身でありながら、山都そばの盛り上がりを知らず、こんなに生き生きと奮闘している地元の方とI ターン者の方々にとっても申し訳なく思うと同時にうら

やましくも感じた。私のふるさとよりもさらに深く寒い山と少ない人口は、まさに過疎地域そのものと映るが、美しい自然や強く深い人々のつながりを目にし、そこに惹かれて住移った人々やそこでの生活を大切にする方々にお会いし、移住者の多いわけが理解できた。

そばや、鉄橋、福寿草など、山都にあるものを最大限に活かしたイベントのちらしもたくさん拝見し、この町はこれからもっともっと輝く可能性を感じた。

最後になりますが、この訪問にご協力くださったみなさまに感謝申し上げます。大変お世話になりました。

