

北山村における食を活かした地域づくりの可能性  
～ 女性たちとの連携による家庭料理レストラン開店への取り組み ～

鈴木 裕 範

和歌山大学経済研究所

2006年

## 「北山村における食を活かした地域づくりの可能性」 ～ 女性たちとの連携による家庭料理レストラン開店への取り組み ～

和歌山県南部、紀南地域は、照葉樹林と黒潮という自然風土のなかで、永い時間をかけて育まれてきた多様な文化がある。それは、たとえば農林漁業の現場で生み出された技術や道具であり、人びとが暮らしのうちで獲得し伝承してきた民俗である。そのひとつが食である。食は、その土地に生きる人の暮らしの顕現であり、地域の特性を伝える文化である。

紀南地域の食べ物や料理は、黒潮がいまよりもはるかに南国の陽光にきらめき、照葉樹の黒い森が降りそそぐ光を照り返していた時代に思いをめぐらさせる。食に関する食材や調理方法は、海岸部と山間部では大きなちがいがあり、川の流域によっても微妙に異なる。あるいは、紀伊半島の西半分を占める和歌山県の西と東でも、相違点は多い。サンマの呼称さえもがちがっている。そのことが提示していることは、自明である。ひと括りにできない紀南地域、すなわちいくつもの紀南地域がそこに広がっている。

日本人の食習慣の変化や嗜好のグローバル化は、紀伊半島の周縁に暮らす人たちの暮らしをも飲み込み、均質化しつつある。だが、変わらないものもある。季節とともに自然に寄り添って生きる伝統的な食と文化がある。人の暮らしをもっとも豊かにするのは、食とその心のあり様である。そして、そうした自然や歴史が生み出す食を味わい、物語を聞く場所は、都市ではない。地方の、「辺境」「辺鄙」と称されるところに、それらは多い。

食とその文化は、近年地域の貴重な資源としてあらためて注目されるようになった。各地で、食を活かした地域づくりが展開されている。しかしながら、食は、地域づくりに十分活かされていらない面があるのも現状である。みずからの暮らしのなかにあり日常である地域住民にとって、食は当たり前なものであり、資源としての価値は容易に認識されていない。紀南地域も例に漏れない。

北山村は、過疎と高齢化問題を抱えながら市町村合併をしなかった村である。その村でいま、地域づくりの主体として期待されるのが、女性・高齢者の参画である。本研究は、女性・高齢者グループと協同で地域の食と文化についての現状分析と可能性について調査を行ない、商品化に結びつけ、地域活性化の一翼を担うことをめざした。そのなかで、女性たちによる食の店が開店した。そこで、開店に至るまでの取り組みと、北山村におけるこれからの課題と可能性について論述する。

# 目 次

はじめに	1
<b>第1章 北山村の概況</b>	2
(1) 平成の市町村合併で単独を選択。和歌山県で唯一の村	2
(2) 止まらない人口の減少、2人に1人は65歳以上	3
(3) 筏流しと木材産業に生きた村	4
(4) 観光とじゃばらに生きる村へ	5
<b>第2章 北山村の女性たちと家庭料理レストラン</b>	7
(1) 家庭料理レストラン「かからの食の店」開店へ	7
(2) 特産品開発ではなく食の店を立ち上げ	9
(3) 掘り起こした食と農のある暮らし	10
(4) 北山村、その暮らしと文化の位相―「食ごよみ」から見えるもの	12
<b>第3章 山村における女性たちと地域づくり</b>	14
(1) 埋もれる意欲、女性たちと地域づくり	14
(2) 都市と山村の交流、連携への試み	15
(3) 都市生活者から山村へ―大阪・和歌山女性アンケート調査から―	17
(4) 村のなかに築く循環の仕組み	18
結び	19

## はじめに

2006年秋、和歌山県北山村に4人の女性たちが共同経営する家庭料理レストラン「かからの食の店」がオープンした。奥熊野地方の伝統的な食とその文化を地域資源として捉え直し、活かす取り組みである。少しでも村の活性化に貢献したい―。かからの食の店は、女性たちがそのように思い、主体的なかかわりを決意したときから、動き出した。



シカ肉料理を盛り付け

人口530人の村は、市町村合併をせずに、単独の道を選んだ。その選択とこれからは、注目されている。「小さくてもきらりと光る村を」、エールを送る人たちは少なくない。しかしながら、過疎と高齢化が進む奥熊野の小さな村は、どのようにして活路を見出すか、呻吟しているのが現実である。

かからの食の店は、小さな店である。4人のうちの1人が経営するレストランに間借りするかたちで、開店した。ここに至るまでの一年あまりの取り組みをとおして、女性たちは地域資源である食とその文化にあらためて光をあててきた。それは、自分たちの足もとを掘り、村の食とその文化を学ぶ活動となる。それはまた、山村と都市住民とのあらたな連携の可能性を探ることでもあった。

女性たちは和歌山県内外の視察や交流を重ねて、みずからとふるさとを相対化してきた。そうすることによって見えてきた自分たちの位置というものがある。そして、協同で調査した「奥熊野の村の暮らし365日～北山村の食ごよみ～」は、北山村における食とその文化の位相を示すものとなった。

この地域研究は、北山村の女性たちが取り組んでいる食を活かした地域づくりの過程を紹介している。開店まで400日あまり、筆者自身もこの食の店の立ち上げに関わってきた。



かからの食の店入り口

「小さな村の希望探し」と呼ぶ取り組みは、始まったばかりである。これまでも、これからも、いくつもの諸課題がある。北山村における食を活かした地域づくりの可能性を探る。

## 第1章 北山村の概況

### (1) 平成の市町村合併で単独を選択。和歌山県で唯一の村

東牟婁郡北山村は、和歌山県で唯一の村である。平成の市町村合併で、村が県内からもつぎつぎに消えていくなかで、結果として単独の道を選んだ。

北山村は紀伊半島の山深く、三重県と奈良県のなかにあり、平成の市町村合併（2004年）がはじまる以前、全国で唯一の飛び地の村であった。村は、熊野川の上流である北山川の右岸にあり、七色、竹原、大沼、下尾井、小松の5つの集落からなる。民家は、川に並行して走る国道169号沿いに建つ。熊野地方における典型的な建築様式であった杉皮葺きの家は、昭和40年代初めには完全に姿を消したが、石を積み、その上に建つ平屋建て民家が、山村独特の景観を形成する。家の間取りは田の字型が多い、これも熊野地方に共通する建築様式である。



飛び地の村の歴史は、明治時代にさかのぼる。北山川の北に位置する村は、当時5つの村に分かれており、明治初年には新宮藩領に属し和歌山県と地続きであった。ところが、明治政府が「北山川の南、現在の三重県に度会県を置いた」ことから飛び地となり、1889年（明治22年）の町村制施行時には5村が合併し和歌山県北山村となる。その結果、全国でも稀な飛び地の村が出現する。飛び地の村は、町村制施行から2007年で118年の歴史を数える。

村の経済や住民の暮らしは、新宮市と三重県熊野市双方との結びつきが深い。また、通婚圏で住民同士の交流は活発で、文化の共通点が多く見出せる。近年は国道168号につながる169号などの道路整備が進み、時間的な距離は短縮している。現在では熊野市の中心部までは車で約35分、新宮市までも60分あまりで行き来が可能になった。国道169号のトンネル、架橋、拡幅工事は現在も続いており、都市との時間的な距離はさらに短縮する見通しである。熊野川上流の村は町や海に近づき、奥深い山村のイメージは、薄れつつある。それでも、ここには秘境の雰囲気が漂う。

地理的には、住民生活は三重県に属した方が便利な点が多い。しかしながら、昭和の市町村合併で、住民は合併をせずに、和歌山県の村として存続する道を選んだ。奥地の山村は、道路が整備されるまでのにはるかに長い時間、川の道を通じて新宮市との関わりが強かった。

2004年、北山村の住民は三度、選択を迫られる。平成の市町村合併である。村は公職選挙法に準じた住民投票を実施し、和歌山県と三重県のいずれの県に属するのがよいか民意を問う。7対3の圧倒的多数で和歌山県を選んだ。しかし、新宮市との市町村合併は条件面で一致せず、村は単独の道を選択する。

北山村の財政は、2006年度一般会計当初予算で10億円余り、自主財源は約6000万円にと

どまる。村は、村の存続と地域社会の維持、村民の暮らしを守ることに知恵を絞る。徹底した行財政の見直しが行なわれ、機構の改革を断行した。助役・収入役の廃止、課長ポストの削減、民間委託していた現業部門のうちの一部は職員が行なっている。

平成の大合併で、全国の市町村は約1800に減り、13県では村が1つもなくなった。和歌山県では、花園村（かつらぎ町）、中津村、美山村（日高川町）、龍神村、大塔村（田辺市）が消え、6つあった村が1つになった。奥田貢村長は言う、「村あってこそその都市、補完し合っこそ発展があるはずだ」。

## （2）止まらない人口の減少、2人に1人は65歳以上

日本の少子高齢化問題は、紀伊半島の町村に顕著にあらわれている。2006年9月末現在、北山村の人口は283世帯、528人（男247人、女281人）である。65歳以上の村民が234人で、高齢化率は44.32%を占める。世帯で見ると、65歳以上の世帯は140世帯で、74人は一人暮らしである。一方、20歳未満は68人で、そのうち小、中学生は40人、10%にも満たない。

北山村の人口は、戦前の1935年には2,005人を数えた。第二次大戦敗戦後の1945年には、一時2,601人にまで増える。だが、その年をピークに、村からは次々に人が姿を消していく。

人口の推移を見てもよい。1965年の人口は1,429人、20年前の約6割にまで減少する。日本の復興期から高度経済成長の時代は、地方で過疎化が進行する時代であり、北山村も激しい人口流出に見舞われる。ところが、人口の減少はそれとどまらなかった。'75年には962人と、ついに1,000人を下回り、山村の人口問題はいよいよ深刻化する。それから10年後の'85年には、751人にまで激減する。さらに、'85年から'89年（平成元年）までの4年間に、100人以上の大幅な減少をみる。その間、村は人口流出に歯止めをかけるため新婚家庭を援助する施策の条例化等を打ち出す。その結果、減少がゆるやかにブレキがかかったかに見えたが、それは一時的なものに過ぎなかった。

小松地区は、村で北山川の最下流部に位置する集落である。民家は濃い木々のなかに溶け込むように建つ。畑には季節の花が咲き、野菜が実をつける。傾斜のある山畑で農作業にいそしむ人たちのすがたが、人の営みがあることを語っている。'06年10月末現在、小松地区に暮らすのは、4世帯5人（男1人、女4人）である。そして、その住民は全員が65歳以上で、4人は75歳以上である。国の基準にしたがえば、自治機能を失った「限界集落」ということになる。

牛頭神社は、かつては朱色の社が建ち、11月の秋祭りは近郷近在の人たちでにぎわった。餅まきにまかれる小さな丸餅は「ノーライ」といい、それを拾い、焼いて食べるのを楽しみにしたのは子どもだけではなく、大人も同じであった。この神社は筏師の信仰が篤く、社前には大正時代に筏師たちが奉納したという華麗な陶器の灯籠が立っていた。だが、人びとが寄り集まり、エネルギーの磁場であった神社はいま、苔むした基壇を残すだ

けで、往時のにぎわいを偲ぶべくもない。祖先たちが眠り、地区の寄合の場でもあった松林寺は、廃寺となった。

それでも、先祖伝来の土地に生き、ふるさとの土に還ることを願う人たちがいる。町に出て来て同居しよう、とこどもたちは言う。だが、年老いた親は、冬の寒い季節の一時期だけ町で過ごし、暖かくなるとまた山深いわが家に帰って来る。「ここは、私たちが生きてきた土地なのです」。時代から取り残され、忘れられたような小さなムラがいたるところに点在している。

### (3) 筏流しと木材産業に生きた村

北山村の人びとの暮らしを長く支えたのは、林業と筏流しである。北山村は、熊野川水系の水運を利用して吉野、熊野地方の山から切り出した材木を、河口の新宮市まで搬出する筏流しの中継点であった。その歴史は、約600年前のむかしまでさかのぼるとも伝えられ、江戸時代初期から明治から大正、昭和にかけて隆盛を誇る。とくに大沼、下尾井地区は男性のほとんどが筏関連の仕事に従事し、筏師村と呼ばれた。

奥漕と称される北山川は、急流のうえに岩場も多い。難所を通る筏流しは、櫂と竿の操作に「手首の回し方」など熟練した技術を要求した。賃金は良かったが、危険性も高く、けが人も絶えなかった。しかし、北山村の筏師の技術は全国に知られ、朝鮮と中国との境を流れる鴨緑江等に出かけている。奥熊野の村は筏が支え、山はにぎわったのである。

北山村の衰退は、筏の消滅とともに始まる。国は1951年、国土総合開発法を施行し、吉野熊野総合開発法が計画される。そして、北山川水系の電源開発として、都市への電力供給を目的に北山川の七色、小森地区に2つのダムが建設される。「強い不満」と激しい反対運動のなかで、ダムは着工された。「七色ダム、小森ダムの建設は、渇水・濁水を招き、異常洪水時には住民の生活への危険性がある。北山村の滅亡であり、風致の保存から考える時国家的損失である」(「北山川水系に於ける電源開発変更案に対する要望書」より抜すい)。地方の声を無視した国の政策にたいする痛烈な批判である。「お金もらっても、どえらいさぶしかったよ」。くわえてモーターゼーション時代の到来は、水上輸送から陸上輸送へと変わり、昭和30年代末期、木材の水上輸送としての筏流しは、その長い歴史に終止符を打つ。



ライトアップされた七色ダム

さらに、木材の輸入自由化を契機に昭和40年代後半から始まる林業不況は、村の経済と暮らしを直撃する。市場経済の動きは、農家や林業従事者の生活を苦境に追い込んでいった。

北山村の林業従事者は、1970年(昭和45年)121人をピークに減少に転じる。'75年には

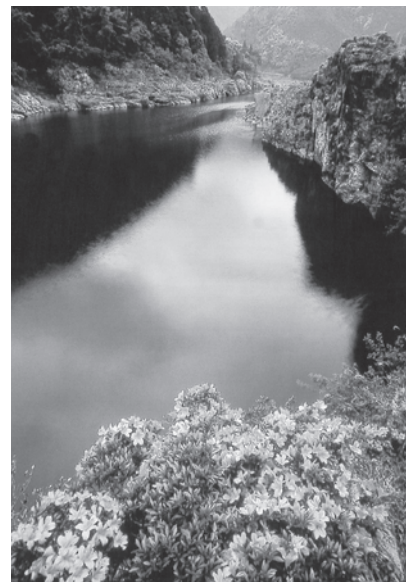
118人と微減にとどまったものの、'80年には59人と半減する。'90年には24人、'95年にはそのまた半分の13人、2000年にはわずか8人となる。

2005年は23人と、35年ぶりに増加した。和歌山県の緑の雇用事業などの影響があるとみられる。しかしながら、林業の低迷は続き、手入れをされずに放置された森林も目立つ。そうしたなかで、林業従事者の高齢化は進み、林業技術の次世代への継承が危機に直面している。

もうひとつの資料がある。農家の減少である。村の面積の90%以上は山林で、集落は北山川の河岸段丘に形成されている。可住地面積は狭い（人口1人当たりでは和歌山県1位だが）。耕地面積も限られ、一戸あたりの耕作面積も狭い。この村では「3反百姓が平均的な農家」で、兼業農家がほとんどである。男性の大半が林業か筏流しに従事してきた歴史の村で、田畑を耕し農作物を作る担い手は主に女性であった。

北山村の農家総数は、1965年には146戸（兼業が139、専業7）あった。しかし、'70年には96戸（87戸、9戸）、'80年には61戸（55戸、6戸）にまで減少している。

「こどもの頃に遊んだ北山川を夢に見ることがある」と話す高齢者は多い。七色峡と呼ばれるあたりの北山川は、兩岸に屏風のように立つ岩と岩の間を水が流れる。その様子は、水の回廊である、かつて筏が下っていった当時の川のすがたを想像させる。「もし、北山川が昔のままの川で現在まで残っていたら、どうだっただろうか」、そうした声も聞いた。だが、一方でダム建設にともなう電源開発の補償金等は、村の財政を支えてきた。「補償が入り、民家の杉皮葺きの屋根はトタンに変わり、台所もきれいになった」。



七色峡、空を映して流れる

600年の歴史を伝えたという筏流しの終焉は、北山川の流れを変えただけにとどまらなかった。「四万十川以上に美しかった」、「深いけれど川底の石やウナギまで見

え、水晶やった」という高齢者の回想のうちに、その胸のうちは容易に推しはかることができる。母なる川の喪失、そして水上から陸の上にと追われた筏師たち。筏流しの時代を懐かしむ、誇らしげな労働歌や話は、生業を奪われ立ちすくみ傷ついた者の屈折した思いとして聞くのは、穿った物言いだろうか。

水運の時代との決別は、確かに村人の意識を変えた。川の景観を変え、村の暮らしを変え、住民の間からふるさとへの愛着や誇りをも奪っていった、のである。そこに、「誇りの空洞化」を見る。

#### (4) 観光とじゃばらに生きる村へ

北山村は、2006年11月、村特産のじゃばらを使用した商品を相次いで発売した。じゃば



らは、柚子やスタチと同種類の柑橘系果実で、実の大きさは温州みかんと同じ8センチから10センチ程度。じゃばらは、村内に昔から自生していたが、ほとんどの村民に特産品としての商品化等が顧みられることがなかった。竹原地区に住む福田国三氏が一人原木を守り続け、特産品にと訴え続けてきた。

じゃばらが、村のなかで注目されるのは1971年、農林水産省の係官の調査で北山村だけでしか栽培されていない品種の果実と判明してからである。村は、'79年に新品種として種苗登録し、'85年から栽培を開始する。以来、これまでにじゃばらの果汁や皮を使ったドリンクやポン酢、ジャム、くず餅、飴など約20種類を商品化し、下尾井地区にある村営の直売所を中心に販売している。

しかし、じゃばらが全国的に注目されるのは、じつは2002年以降のことである。和歌山県工業技術センターの研究員が日本食品科学学会で、じゃばらに「花粉症等の原因となる脱顆粒現象を抑制する効果がある」と発表し、さらに'04年にはじゃばらの果実、果皮に抗アレルギー作用があるフラボノイド成分が多く含まれていることを突き止めたと報告した。これが、花粉症やアレルギー症状のある人たちに注目されることになる。毎年11月1日、じゃばら果実と果汁等をインターネット市場で販売するが、数日で売り切れになる状態が続いている。一日で売り切れた年もある。



収穫の季節・晩秋のじゃばら園

じゃばらは、花粉症やアレルギー等に悩む現代人の多さを反映して、飛躍的に売り上げを伸ばし、「1億円産業」にまで急成長を遂げた。1戸の農家から始まったじゃばら栽培農家は'06年4月現在で15戸、8ヘクタールの農園で約6,000本を栽培している。関連従事者は、35人という。

村が新たに開発したじゃばら商品は、ひとつが「じゃばら酒」である。じゃばらの果汁と皮20%入りのリキュールで、岩出市にある酒造メーカーと一年かけて共同開発した。もうひとつは、じゃばらエキスを練り込んだ「じゃばら石けん」で、これは福岡市のメーカーと共同開発した。コスメ商品のブームに着目した。値段はじゃばら酒が720ミリリットルで2千円、石けんは100グラム1個が3990円である。ちなみに、じゃばらの生果実1個の値段は130円前後である。主なターゲットは、女性だ。

北山村にもうひとつオンリーワンがある。観光筏下りである。毎年5月の連休から9月末までの週末に北山川で運行される。近年若者らを中心に愛好者が増えているラフティングとともに、人気が高い。筏は幅広い世代に人気があるのが特色だ。北山村を訪れる観光客は、年間約10万人を数える。産業としての永い歴史を観光として復活させた筏下りと、じゃばら産業が村の今日を支える。じゃばら産業と観光産業の年間の総売り上げは、約

4億円である。北山村の第一次産業従事者の構成比は現在7%、1割にも満たない。

村は、観光客の大幅増をめざす。「通年で20万人が目標」だ。そのためには、秋から春にかけての観光客の集客が課題である。なぜならば、年間10万人にのぼる観光客の“99%”は、夏の季節に集中しているからである。11月から4月までの半年間に村を訪れる観光客は、2千人



観光筏下り

にも満たない。一ヶ月に200人弱という計算である。「観光立村」は、心許ない。秋・冬の来訪者の集客増が、焦眉の課題になっている。じゃばらや観光筏を軸に、新たな地域資源の発掘と活用が求められている。山村にあるさまざまな地域資源をどのようにつなぐかが重要である。

## 第2章 北山村の女性たちと家庭料理レストラン

### (1) 家庭料理レストラン「かからの食の店」開店へ

2006年11月8日午後6時、北山村下尾井にあるレストランの入り口につづく道の両側に、竹ロウソクが灯された。太い孟宗竹に穿った穴からこぼれる紅い光が、「かからの食の店」の文字を浮かびあがらせる。「かから」は、奥さん、お嫁さんの北山言葉である。

かからは、山口いほ子さん、槇村睦子さん、尾中三代恵さん、久保岡徳美さんの70歳から60歳代前半までの村に住む女性たちである。食の店は、4人が大学教員や都市女性らの助言や指導も受けて一年あまりをかけて準備を進めてきた。



女性客に説明する山口いほ子さん

提供する食は、北山村の各家庭で昔から食べてきた伝統的な食べ物を中心にした料理である。開店したばかりの「こいさ（今宵、今晚）の晩御飯」（メニュー）は、シカの香草焼き、落ちアユの塩焼き、山菜の天ぷら、里芋やクサギ等の炊き合わせ、手作りの豆腐、コンニャク、それにムカゴご飯、デザートはじゃばら寒天等、あわせて13品である。野菜、山菜、川魚をはじめ肉もすべて地元の食材である。野菜は自分たちが畑や家庭菜園で栽培している無農薬の旬のものを利用している。味噌は、村の女性らが共同で仕込んだ麦

味噌である。昔からの慣習で「夏の土用の日に仕込む」。砂糖、塩は外部に依存しており、醤油も近年は作らなくなったが、自給自足型の暮らしがここにはまだある。

日本の食糧自給率は、「平成13年度我が国の食料自給率」によれば、全国平均で約40%である。和歌山県は、それよりもさらに低い30%程度にとどまる。ちなみに、かからの店が使う酒は新宮市の酒造メーカーの製品、塩は串本町で海水を汲み上げて昔ながらの製法でつくる天然塩を使う。単価は、大手メーカーの製品にくらべて多少割高であるが、地域にこだわることにした。地産地消は、地域で生産されたものを地域で消費することを本来とする。北山村における取り組みは、紀南地域の東牟婁郡という広域の地産地消の実践とみるのが可能である。

旬の味を大事にする一方で、山里の女性たちが蓄積してきた山菜の乾燥保存や山菜・野菜の漬物等の保存食づくりのノウハウを活かす。伝承料理と現代人の味の嗜好にマッチした山料理、小浜市役所食のまちづくり課の高島賢氏の言葉を引用すれば「伝統とリニューアル」の食である。そして、何よりも安全な食べ物を安心して食べてもらう。



かからの食の店の厨房

8日の店内には、ニュース等で知ったみなべ町の夫婦と新宮市のグループの2組、8人が訪れた。姉さんかぶりに割烹着、平均年齢60歳代後半のかからは、調理に配膳、接待に追われた。器は、料理を引き立てる。山菜の天ぷらを盛り付けた器は、葛で編んだ平べったい籠。久保岡さんの手作りである。シカ肉の香草焼きは、シカの肉をじゃばらの皮や野菜とともにパイ生地で包み、オーブンで焼き上げる。それを、客の目の前でパイに包丁を立て、肉を切り分けるのである。肉を盛り付けた器に、客の視線が集まる。それは、紅く黄色く鮮やかに染まった朴の大きな葉であった。小さな柿の実が添えられている。山から採ってきた器は、北山村の秋の物語を語る。



秋の料理は色彩が鮮やか

山里のシカ料理は、伝統的に刺身か煮て食べるのが一般的である。それを、新しい視点で料理させたのは、食の店づくりの過程で交流が始まった、都市の女性の助言であった。それをどのように客に出すのか、を考えたのはかからである。「手間ひまをかけたものを食べてもらいたい」「北山の家庭料理、山村の食べ物を味わってほしい」。客の感想は、上々

であった。「おいしかった」、「作り手の気持ちが伝わってくる細やかな味」「また来たい」。食の店の料理は、秋から春へと季節ごとにメインを中心に変わる。

料金は3500円（消費税は別）。原則として毎週土曜・日曜日の2日間の夜の営業で、一日の客の定員は12人。完全予約制である。

## （2）特産品開発ではなく食の店を立ち上げ

北山村で女性たちによる食を活かした地域づくりが始まるのは、2004年にさかのぼる。村が実施した地域づくり先進地視察で訪れた長野県で、郷土食のおやきを作る「80歳のおばあさん」に会って話を聞いたことが、きっかけになった。「（おばあさんたちの年齢まで）まだ時間はある、村の中で自分たちにもできることがあるのではないか」。村内に住む50歳から70歳までの女性11人が参加し、ほほえみ会が結成される。

ほほえみ会は、熊野地方の代表的な郷土食であるサンマずしや高菜ずし、餅、じゃばらの加工品などをつくり、村内外で開催されるイベントに参加し、村のPRに一役買っている。食の店は、そのほほえみ会の有志が集まり取り組む。

始まりは、2005年10月。「地元の食を活かした村づくり、地元の特産品の開発を一緒に考えませんか」という、きのくに活性化センターの提案がきっかけであった。きのくに活性化センターは、紀南地方の地域活性化をめざして地元自治体、経済界、和歌山県、それに和歌山大学が'02年4月に設立した組織で、'05年事業で紀南地方の地域で地元女性らと協働で食を活かした地域づくりに取り組むことを決め、事業費として50万円を予算化したのである。

村の地区会館で開かれた初めての説明会には、8人の女性たちが出席した。村長や村幹部も同席した。この事業を進める橋本卓爾教授と筆者、大学院生鶴木次郎氏が説明した。全員が、関心や興味を寄せていた。「主役は女性のみなさん」、その言葉に「迷い悩んだ」末に4人が取り組むことを決めた。

女性たちはそれまでも郷土食を作り、試食会も開かれた。高菜で包んだアユの甘露煮やじゃばらコンニャク等は、そのとき生まれた。しかし、それらを活かす機会や場はみつからないまま、女性たちの意欲と技術は、封印されたのである。それまでに、村の各層の住民が地域づくりの先進地事例の視察旅行に参加したが、新しい取り組みは生まれなかった。数少ない成果がほほえみ会の結成と夏の間の“おやき”づくりだったのである。「成功したら、全国的にもすぐれた事例になる」、役場の幹部は筆者にこう言った。その言葉は、村で住民を自主的、主体的に動かすのはそれだけ難しいという比喩であった。とりあえず、取り組んでみよう。あと押しをしたのは村役場の職員らである。

有志の会は、名前をかからの会とした。この村に、長女・次女・三女・四女を呼ぶ言い方がある。順にあま・こび・ちょび・いが——60歳を過ぎた自分たちにどこまでできるか、女性たちに迷いと不安はある。「高齢者ががんばっている地域は全国にいくつもある。宮城県・岩出山町（現 大崎市）にある話題の農家レストランの女将さんたちの平均年齢

は、75歳です。皆さんは10歳以上若い」。4人は、顔を見合せて笑った。

家事や仕事の時間をやり繰りして集まり、話し合い、試作を繰り返した。時間は、主に夜か休日である。母親や姑に教えられた料理がある、創作した料理もある。料理は何種類もあり、アイデアがつぎつぎに浮かんだ。



料理も器も手づくり。メインのシカ肉煮

試食会を催し、メニューづくりのヒントにした。大学教員らから全国の先進事例を学び、県内外にある農家レストランなどを見学して回った。少しだけ、自信が芽生えた。「自分たちが作っているものを作ればいい」。メニューの候補作は、たちまち50品を超した。

コンセプトは、山村に伝わる料理、家庭料理を提供する店である。いくつかの条件を決めた。①食材は極力地元のものを使用する。②食材は、農薬を使わずに自分たちが畑でつくり普段食べている野菜にする。③季節の味を大事にする。④手間ひまをかけた母親の味にする。

2005年11月、和歌山大学経済学部学生約20人が、一泊二日で村特産のじゃばらの収穫を手伝うボラバイト（ボランティアアルバイト）で村内を訪れ、女性たちが手づくり料理でもてなした。交流会の席で、学生たちが一様に言った。「美味しい」、「こんなご馳走は初めて」。朝食に里芋を入れて炊いた茶粥も、学生たちに大好評であった。想定外の感想が、女性たちを驚かせた。



和歌山大学経済学部学生が村長らに提言

この村には味噌を作る習慣も、豆腐やコンニャクを作る技術も、まだある。山の産物がある。しかし、実際どれだけの食材があるだろうか。あるものを出すだけでは、いけない。足もとを見直し、みずからの住む山里の暮らしを再認識する必要性が、生じた。

### (3) 掘り起こした食と農のある暮らし

「奥熊野の村の暮らし365日～北山村の食ごよみ～」(添付資料)は、北山村の食の連関を暦にまとめたものである。この暦は、食の「地元学」である。食をキーワードに、地元について学び捉えなおす試みである。

女性たちとともにまず行なったのは、村における食物と農業について整理することであった。北山村は、市町村合併が始まるまで一人当たりの可住地面積が4966㎡で、県内市町村で一番広い村であった。それは、人口が少ないがゆえであり、村の94%は山林が占める。平地が少なく、人びとは石を川原から運び上げては積み、そうしてつくった土地に家を建て、あるいは田畑を開いてきたのである。北山村のコメは、味のよさで知られる。だが、今日そのコメを作る家は、ほんの数戸に過ぎない。下尾井の旧道沿いに建つ木造の米倉は二重扉で、入り口の上の庇とそれを支える肘木は木の湾曲を利用した独特な構造を有しているが、それも山村の農業史を伝える産業遺産になりつつある。



「北山村の食ごよみ」を見る女性たち



下尾井地区に残る米倉



里芋をはじめ野菜づくりは無農薬

女性たちは、畑や家庭菜園で作っている野菜を数え上げていった。自分たちが作っている野菜や穀物は、50種類近くにのぼる。昔から食べてきた伝承野菜がある一方で、近年になって栽培するようになった野菜も目立つ。奥熊野の山村においても、野菜は地域性が稀薄になりつつあることを示している。ただ、生産はほとんどが出荷目的ではなく、自給のために作る。形や大きさは優先されず、したがって、農薬も必要がない。そこで重要なのは、安全であるか否かなのである。

高菜は、熊野地方を代表する野菜のひとつであり、北山村でも盛んに栽培されている。高菜ずし（めはりずし）は、この村では筏師たちが筏の上で食べる弁当であった。その高菜と並ぶもうひとつの伝統作物に、里芋がある。里芋は、村内では「あかめ」など数種類が栽培されており、醤油で炊くほか味噌をつけて串に刺し田楽にして食べる。北山川をはさんで対岸にある熊野市花知では、秋祭りの神社で里芋に生姜味噌をつけて、氏子らが車座になって食べるほか、隣の奈良県・十津川村では火のそばで里芋を回しながら焼くことを「でこを回す」という。熊野は里芋をめぐる多様な民俗を濃厚にとどめる地域であ

り、北山村における里芋に関する食文化もまたほかの地域と共通するものを有している。

野菜の種蒔き、苗の植え付けから収穫時期までを整理してみる。多くの野菜の種蒔きや苗の植え付け時期が早まり、早生品種の導入でコメの収穫は1ヶ月ほど早まっている。奥熊野の山深い村で、冬に雪が降るのは数えるほどである。この村に伝わる山小屋に現われる「雪女」の民話は、物語誕生の舞台を失ないつつある。地球の温暖化が、農作物から見えてくる。自然環境も、生活環境も変わってきた。ネギは一年中できる。住民が、環境の変化に対応してきたたかさがうかがえる。



里芋の串焼きはこの地方の行事等の定番

サルやシカ、イノシシが、里に下りてきて人家の庭先まで出没するようになった。人がネットのなかで農作業をしている。サルによる農作物の被害は、深刻である。栗はサルに奪われ、地元産の栗ご飯は、いまや「幻のご馳走」になろうとしている。

それでも、山菜・野草、木の実は20種類余りを数える。収穫量は減ってきたが、キノコは10種類近くもある。村に住むものが普段意識しない当り前のことが、外部の人とのコミュニケーションをとおして、価値を取り戻す。

祭りや年中行事と結びついた食がある、山仕事や農作業につきものの料理がある。現在ある5地区で、年中行事や祭りにかかわるハレの日の食べ物を調べ、1月から12月までの食卓のご馳走を記録してみた。祭りや行事の消滅・衰退にともない失われた食べ物と習慣は少なくない。しかし、いまでも食卓に息づく、先人の知恵が生きる伝承料理がある。

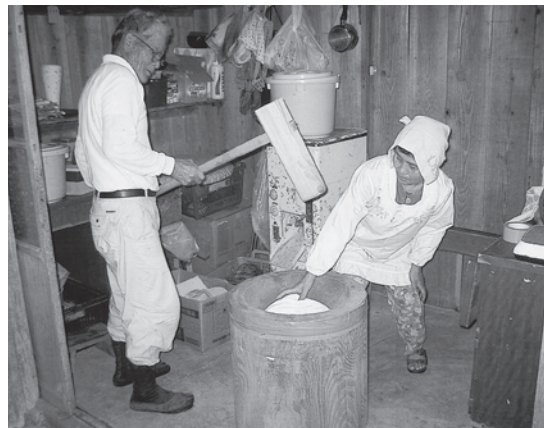
「奥熊野の村の暮らし365日～北山村の食ごよみ～」は、10ヶ月近くをかけて製作した。北山村らしい料理とはどういうものか、何を作り提供すればよいか、食のコンセプトがより確かなものとなっていった。

#### (4) 北山村、その暮らしと文化の位相―「食ごよみ」から見えるもの

北山村は、紀伊半島の東部に位置する。東西文化がせめぎあい、融合しているところが北山村であるといつてよい。しかも、奈良、三重両県に囲まれた飛び地の村であることが、一層輻輳し、多様な文化を顕在化させている。

その特徴のひとつは、木の文化・森の文化に求めることができる。正月の門松は、一般的には松竹梅が普通である。が、この村のそれは、シイとクロモジ、松、榊にウラジロが主である。“門松”のそばには、モチ杭を立てる。モチ杭は、長さ80センチほどに切ったカシの木で、上部の皮を削る。元日には、雑煮をウラジロにのせて、このモチ杭の上、切り口部分に供えるのである。

また、北山村はトチ餅を搗き、食べる習慣がある。トチの実は皮が堅く、アクがある。そのため、何日も谷水や湯水、さらに木灰につけてさらし、アク抜きをする。そうして、モチ米と一緒に蒸して搗き、砂糖、黄粉、醤油を好みに応じてつけて食べるのである。トチは日本各地で食物として利用された例が報告されており、飢饉のときの予備食糧であった。しかし、熊野川の東側の地域、北山川の流域の北山村、奈良県下北山村・上北山村に



杵と臼のモチ搗き風景

かけては貯えることもあったかもしれないが、むしろ正月に欠かせない餅のひとつである。このように、北山川流域にはトチ餅文化が色濃くみられる。これにたいして同じ熊野川上流でも、西側に位置する本宮町・奈良県の十津川村・大塔村ではほとんどみられず、そうした地域ではキビ、粟の餅が多く作られてきていることは注目したい。

シイ・カシとトチの文化。それらは、紀伊半島が東西文化のひとつの「裂け目」であったことを示すのではないか。ちなみに、北山村の各家庭の雑煮の餅は、角餅（切餅）・醤油仕立てが主流である。東の食文化が、紀伊半島の中央近くまで切り込んでいる。

ところで、北山村の正月のご馳走といえば、すしである。なかでも、サンマずしは、なくてはならないものである。この地方では、サンマを「サイレ」と言う。また、魚は背開きにする。「腹開きは腹を切るに通じる」からであると説く。同じ紀南地域でも、西側に位置する田辺地域等では腹開きで相違がみられる。

サンマずしは、ここでは2種類ある。ひとつは、すがたずしである。背開きにしたサンマは、



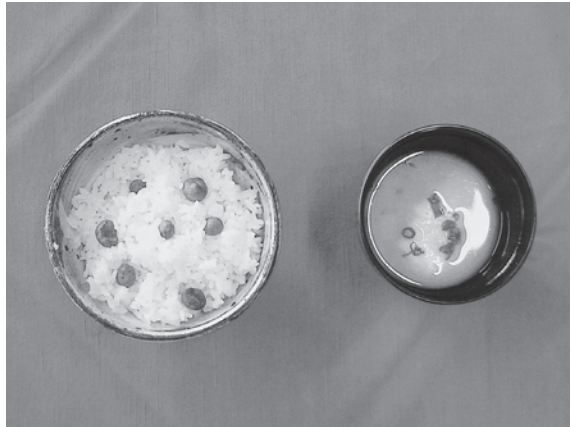
サイレ（サンマ）のなれずし

内臓を取り除いて塩をし、酢に漬け込んですし飯の上に乗せ、数時間おけば食べることができる。もうひとつは、サンマのなれずしである。こちらの方は、サンマをご飯とともに桶に一ヶ月漬け込んでなれさせる。「カビが生えると食べごろ」という。なれずしは、紀州の伝統的なスローフードであり、サンマのなれずしは奥熊野地方のスローフードである。

もうひとつ、注目したいものに、ムカゴがある。ムカゴは、山芋のつるになる小さな豆のようなもので、「中世の荘園の貢納物」にも登場する古くからの食材である。土に落ちて発芽したのが、山芋である。ムカゴを採る季節は秋で、土に落ちる前に拾う。ムカゴご飯は、ムカゴを塩や醤油で味付けし、炊けたご飯に入れたりして食べる。村の古さと歴史を語る食が、ムカゴである。かからの



店は、食事のご飯はムカゴご飯にした。淡い塩味と、ほっこりした芋の味が特色である。多様で豊かな食とその文化が、村のなかにいくつも転がっている。「食文化とは、わたしたちの暮らしのことなのだ」。



ムカゴ入りのご飯は北山の味

### 第3章 山村における女性たちと地域づくり

#### (1) 埋もれる意欲、女性たちと地域づくり

北山村は従来、地域づくりの住民グループが育ってこなかった地域である。特産のじゃばらを活用した取り組みも、ほとんどが行政主導で展開されている。

下尾井地区の国道169号ぞいに広い空間がある。ダム湖畔の景観と土地を利用し、北山村の観光施設であるバンガロー、キャンプ場、テニスコートが集中している。道の駅おくところは、コテージ風のデラックスな宿泊施設とレストランに温泉を備え、核の役割を果たしている。

道の駅は全国各地に設置されており、休憩や地域情報の発信だけではなく、農林産物や海産物、加工品等の直売所として観光客・消費者に人気がある。年間の売り上げが1億円を超えるところもめずらしくない。また、地域住民と来訪者の交流の空間になっている。ところが、この村の道の駅に、そうした農産物や住民の手づくりの品が並ぶことはまずない。

その理由だが、北山村がおかれている地理的な問題もある。国道169号が熊野川町（現在新宮市）と通じるまで、ここは行き止まりの村であった。現在も、通行量が多いわけではない。また、農家は年々減少し、自給のための農業が大半である。「あまったら、おすそ分けをする」のが慣習の村なのだ。狩猟をする住民は、イノシシやシカを仕留めると、隣り近所や知人に配る。「作った野菜は売るよりも、あげる方がまし。野菜で商売にするなんて」、と考える土地柄なのである。

古くからの地域社会は、人と人の結びつきが強く、結束や団結意識も強い。北山村には、「手間返し」という田植えなどの農作業のさいに助け合う相互扶助の習慣が、精神としてはいまも生きている。農業における伝統的な助け合いは姿を消しているが、人と人の結びつきは強い。「地区内での出来事は、みんなが知っている」。しかし、そうした団結心には“出る杭”を嫌う、あるいは認めない側面がある。「何か新しいことをする人にたい

して、やっかみの目が向けられる」ことになる。そして、「女が目立つ」ことを直接、間接的に押さえ込む。

たとえば、女性の集まりである組織の役員を選ぶ、としよう。「ほとんどの女性は固辞し、それでもと言うと、会そのものをやめると言い出す」。表に出たがらない、のである。観光客でにぎわう夏は、道の駅に野菜等を置いたらどうか、という話が出たが、立ち消えになったという。「そこまでして、儲けなくても」。そうした気風は、「自分でものを作り出す」意識の欠如にもつながっている。村当局は、これまで村議会議員や村民を対象に、全国の地域づくりの先進地視察を実施してきた。しかし、参加者の間から、コミュニティ・ビジネスの創出や地域経済の活性化、地域づくりの具体的なアイデアの提案や取り組みは生まれてこなかったのである。

しかし、みんながみんなそうなのかと言えば、けっしてそうではない。埋もれている意欲や抑えられている願いがある。「作る喜び」に関心を寄せているのは、圧倒的に女性たちである。特産品の開発や販売など、これまでの活動で中心になって取り組んできたのは、農協婦人部やほほえみ会の女性たちである。そして、家庭料理レストラン開店に向けた取り組みは、“出る杭”になることを意味している。

では、何が決意させたのか。それは課題の解決である。作ったものをどのような方法で提供するのかということである。メニュー、価格、営業の季節、時間。来訪する客の地域、客層へPRの方法をどうするか。また、当座の運営資金の確保と開業場所の問題もある。それを、女性たちと役場の職員、外部の女性や大学教員らが協働で知恵を出し合い、ひとつひとつ解決していくことを決めたことが大きい。

そして、もっとも大事なことは、女性たちが日ごろの生活をとおして必要性を自覚していたことである。「自分たちが楽しめることをしたい」。自分たちの自己表現、自己実現の場として「食の店」づくりを選んだとみることができる。4人の女性たちの意識にも、徐々に変化がみられるようになっていった。「村の活性化に役立つのならば」、「安心と安堵感を与えるような店ができれば」。食の店は村の家庭の食卓から生まれた料理なのである。

資金面や地域内における人的ネットワークづくり、情報の発信等、課題は多い。ハードルを下げずに、課題をどのように克服していくのか。きのくに活性化センターや大学教員、地域外の女性たちとの意見交換や交流をとおして、取り組みを続けている。村は、「有志の取り組みに直接的な支援はできない」という立場だが、地域づくりの観点からモデル事業として活性化センターと共同での支援を決めた。

## (2) 都市と山村の交流、連携への試み

2006年4月15、16日、都市部に在住する女性たちを招き、かからの会の料理のモニターツアーが開かれた。取り組みを支援しているきのくに活性化センターが、都市女性の食と観光等にたいするニーズを把握するとともに、都市と山村の女性たちの交流を進めるきつ

かけにと企画し実現した。予定しているメニューを、じっさいに食べて、女性たちの目と味覚で評価してもらう。あわせて、都市の50、60歳代女性は、山村観光にどのようなことを求めているのか、を知ろうというのが目的である。



モニターツアーに参加の都市女性

当日は、大阪府南部、和歌山県の和歌山・海南・田辺市等に在住する女性16人が参加した。年齢は40歳から70歳代、職業は郷土料理研究家、レストラン経営、料理学校講師、保健婦、旅行愛好の主婦などさまざまである。

試食会では、食材から調理方法、料理の組み合わせ、器や店のインテリアから雰囲気まで、率直できびしい感想や意見が出された。かからの会の女性たちの自信を失わせる「容赦ない指摘」もあった。自分たちが作った料理が批評の場に引き出される、初めての経験であった。「落ち込んだ」「やめたくなった」。しかし、ひとつひとつの指摘は、生活に根ざしたところから出る女性たちの声でもある。試食・交流会の目的は、そもそも褒めてもらうためではなく、女性が支持する食を知ることを目的としていたのである。「収穫もあった」、自分たちが食べている「普通の食事」ほど、歓迎された。



共同でつくるヨモギモチ

2日目の朝、かからの会の一人が案内してヨモギを摘んだ。摘んだばかりのヨモギを使ってヨモギ餅をつくり、食べようという企画である。女性たちは、早春の畑の畦などでヨモギを摘んだ。餅搗きは、臼と杵である。都市女性が杵を持ち、村の女性たちが臼の餅をとる。ヨモギをたっぷり使った餅は濃い緑色で、香りが立った。搗きあがった餅は一緒にまるめて、食べた。ヨモギを揉み、お茶をいれた。ヨモギ茶を紹介

したのは都市女性であった、村の女性たちは知らなかった。都市の住民は、何を求めているのか、少し見えた気がした。

この日をきっかけに、かからの会と都市女性たちとの間で交流が始まり、少しずつ広がっている。来訪し料理の助言や店の内装を手伝う人、電話や手紙で励ましの言葉を送ってくる人もいる。交流をどのように進めていくか、かからの会の重要なテーマである。

### (3) 都市生活者から山村へ—大阪・和歌山女性アンケート調査から—

北山村の女性たちが、食の店開店までの過程で行なった取り組みのひとつが、都市女性との交流会である。そのさい、きのくに活性化センターと共同で、交流ツアーに参加した女性16人に、アンケート調査（「食でつなぐ山村と都市・女性たちの交流会」）を実施した。都市女性たちが山村に何を求めているか、アンケートにその一端がみえる。

女性が「観光・旅で訪ねてみたくなる山村」のイメージは、「静かでのんびりでき、時間の経つのを忘れさせる」「癒され、自分がやさしくなる」「里帰りした思いにさせてくれる」時空間である。「日常から離れた空間」に求めるのは、「いなからしさ」（2人）と「温かさ」（1人）である。



北山川の左は三重県、右が北山村

訪ねてみたくなる条件としては、10人が「その土地・その場所でしか味わうことができない食材を使用した食事・美味しい料理」をあげている。食は、重要な要素となっている。次いで多かったのが「温泉」で8人、「むかしのままの豊かな自然」が7人、最近増えている「体験」（自然の恵みを活かした体験があること。土地の人々の日常の生活空間を体験したい。山の幸等を使っての手作り体験・楽しみ方を教わりたい。森林浴・ハイキング。歴史・文化行事）が5人とつづく。また、2人が「地域性」、地域らしさを重視すると答え、「その土地の人との交流」「人情」にふれたいと考えている。そして、「何かひとつでも知識が深まればうれしい」（1人）と答えている。また、「清潔な町や村」という答が4人もいた。宿泊先や飲食店だけではなく、訪問地の景観にたいする女性のきびしい視線を教える回答である。そのほかでは、「おいしいおみやげ」「アクセス」などという意見も聞かれた。「地域性を失わずに住民が大切に思い、大事に守って住んでいるところ、そこの住民が癒しを感じているところは来た人も癒される」。「誇りが空洞化」した地域にたいしては、訪れるものもまた「良さや楽しさ」を感じられない。

つぎに、「北山村の魅力・資源」に関する設問では、「広い空間 静けさ 水・空気のおいしさ 自然景観」という「いやし」としての自然空間をあげた人が7人いる。そうした自然を活かした「各種体験」（特産のじゃばらの収穫と加工品作りや料理体験。かずら籠、羊羹作り教室。山野草摘み勉強会等）と答えた人が8人いる。ただ、体験は地元の人材を掘り起こし「自然資源を活かし地域の人たちも参加できる質の高いもの（達人、名人、語り部）」と述べており、グレードアップされたものを求めている。体験観光が、次の段階に入りつつある兆しを読み取ることができる。また、「料理・食材」は6人で、「食材の宝庫。探せばもっとある」という答えもみられる。村特産のじゃばらに関連し、「じゃばらオーナー」2人、「じゃばら収穫祭」1人、「じゃばらのさと生活習慣改善の旅企画」が2人いた。

ところで、「都市と山村の交流」については、全員が必要性を認めている。そのためには、「交流、仲間づくり、人のチームワーク」(5人)の努力が要求される。「定期的な交流会」を開き、「都市と山村女性がたがいの考え方の違いを発見する」のである。都市の住民は山村を訪れ、「繁忙期には人手を労働力として提供し、代償として受け取るポイントを貯蓄する」「料理や田植え体験」のほか「木のオーナー制」を



北山村竹原の集落

を取り入れ、地方や農山村に関心をもってもらうことが大事だとしている。一方、山村住民も「都市にも出かけPRをする」「その土地らしさを伝える」のである。そうして、「山村ならではの、町ならではの情報交換、体験の場作りが可能になる」。情報の発信は「口コミ」と「インターネット」「山村からの便り」。それが意識に残り、山村へのファンを広げる。行政も住民ももっとふるさとを語るべきであり、積極的な取り組みが必要と注文している。



石垣が続く竹原地区の道

農山村の住民は意欲があっても、アイデアやマーケティングがなく手立てがない、といわれる。アンケートに回答した女性の半数以上の人たちが、「できることはしたい」「組織ができれば入ってもいい」「応援したい」とサポーターとしての協力を表明している。「田舎を持たない都会の人たちの故郷としての役割」を、山村に期待しているとみることが可能である。

都市女性が山村に求めているのは、その地域らしさである。自分たちが暮らす都市が失った、都市にはない価値を認めるところから出発している。地域社会は「本来多元的な価値のうえに成立するはずである。個別性を認め合い、普遍的な価値を共有する」。地方は都市を支えてきた。いま生きていく基盤が低下する地方を、都市はどう支えるのかが問われている。パートナーシップ(連携・協働)による都市と農山漁村の関係の再構築は、人と人の小さな関係を築くことから始まる。

#### (4) 村のなかに築く循環の仕組み

北山村で、旅館とかからの食の店との連携が動き出した。つまり、かからの食の店を利用した人は、一泊一食で食事ができる。また、かからの会のメニューの出前も、検討されている。現在、村には公共の宿泊施設おくとろをはじめ旅館・民宿が6軒ある。連携の仕組みを作り、集客増を図ろうというのがねらいである。村が、観光協会に提案した。

かからの食の店の大きな課題のひとつは、当初から村内に連携・共同の仕組みを作ることにある。食材は、村の高齢者らが作っている無農薬の手作り野菜を使用する。肉や魚は村の男性がとったものを購入する。旅館等の宿泊施設と共同で、どこの宿に泊まっても食べられる「北山村の季節の食・郷土食」を開発する。そのために、レシピも共有化する。そうして、村内にもう一度あらたなつながりをつくり出し、小さくても循環する仕組みを構築しようというのである。

食の店の竹ろうそくの灯かりや、灯籠は知り合いの男性が作ってくれた。店内のイスのカバーやテーブルクロス、献立表は村の若い女性と和歌山市の女性らが協力して作った。そうした協働の場をいくつも作り出し、交流連携の媒介になる方策を模索している。

食を活かした地域づくりは、地域コミュニティの問題とかかわって注目される。食は、その地域のDNA（遺伝子）を伝承している。地域の歴史とそこに生きてきた人びとの記憶の証しが、食なのである。郷土食とそれらにかかわる文化は、地域のアイデンティティである。農業従事者の耕作地放棄は、田畑の荒廃を招き、コメや小麦、大豆等の生産からの撤退は、食文化をはじめとする地域文化に影響を与える。食の観点から構想する地域づくりは、地域コミュニティ再構築につなげる可能性を有している。食をとおして、さまざまな結びつきと循環の仕組みを地域社会のなかに再構築する。かからの会はそうした一歩になることが期待される。

## 結び

地域の食とその文化を活かした地域づくりが、近年全国各地で展開されている。農林漁業の振興やコミュニティ・ビジネスの創出、観光振興など、いわゆる地域活性化の活動と結びつきながら、農産物の生産・加工品の製造販売・直売所の開設から農家レストランや家庭料理レストラン、グリーン・ツーリズムなどと結びつきながら広がりを見せている。

「暮らしの全部が集約された総合文化が食」である。「この地方この地域この町この村」に生きる人たちの暮らしや心が体現されたものが食である。したがって、食の地域づくりは、みずからの足もとの暮らしと地域に根ざした取り組みとすることができる。

食の地域づくりが活発化し、広がりをみせる背景には、食そのものをめぐる諸問題が存在する。低い食糧自給率、食糧を依存する海外で相次いで発生する食をめぐる危険。そうしたなかで、「手作り」「ほんもの」、「伝統的なもの」にたいする関心は、年々高まっている。消費者の意識の変化が、食を活かした地域づくりの現場と結びつき、双方のあいだに交流・協同の機会や場をつくりだしている。

食を地域づくりに活かす取り組みは、女性たちに登場をうながす。生活者の視点と知恵、伝承や技術が、地域を生き生きとしたものに変え、コミュニティに刺激を与える。それだけではない、いま女性たちの行動は、地方と都市双方の生活者との連携・交流を積極

的に生み出しており、地方と都市との関係の構築に向けた豊かな可能性を提示している。

地域の自立、活性化は、最重要課題である。少子高齢化社会、グローバル化が進むなかで、安心して希望がもてる地域を実現していくためには、自立できる経済基盤の確立や形成が重要である。就業や起業の場の提供が重要になっている。

「市場経済に主導されたグローバル化の進展は、標準化していく経済の時間を世界の中心にさせ」、地域の姿が見えにくくなる。そうした流れに対峙するものとして、「ローカルな世界」が求められている。変容し崩れていくコミュニティをつなぎとめ、都市と地方の関係を再構築する可能性を有するものとして、である。

「人びとの暮らしという足もとから地域社会の現実を裁断し、本当に我々が望む豊かさとは何かを真摯に問わねばならない。そして、都市のなかに、人間が人間として生きる拠点としての、手の届く心の届く近隣としての『むら』を形成させることができれば、地域社会を住民のものに取り戻せる」。小さな地域から、小さな仕組みをつくり上げていく。内山節が言う「ローカルな世界」からである。その主体的な役割を果たすのは、そこに住む住民である。女性、高齢者の存在は大きい。

農林水産省の起業調査に、都市との交流の項目がある。観光農園・農村レストラン等の経営による都市との交流が、3.6倍という大きな伸び率を示している。件数で見ると、2002年には1997年の168件から611件にと急増し、この分野への女性の進出が年々活発化する傾向にあることを裏付けている。

かからの食の店は、4人のうちの1人久保岡さんが下尾井地区にあるおくとろ公園内で経営するログハウス風のレストランを使用している。営業は11月から4月までの6ヶ月間、週末土日の午後6時から8時までの営業で、一日の客は12人、完全予約制である。これをもって、「ささやかという印象」という声も聞く。しかし、当事者たちが「無理をせずに、頑張れる」身の丈にあった取り組みが、持続的な活動を可能にする。

かからの食の店は人口500人余りの村の現実をふまえたつながり＝環を構築する役割が期待される。村の内と外に、新たな連携・協働の関係を創り出す必要がある。そのためには、来訪者も自分たちも楽しめる店作りでなくてはならない。

#### 参考引用文献

「回想の食卓」(森浩一 大巧社)

「北山村史下巻」

「100の指標からみた和歌山 平成14年版」(和歌山県企画部統計課/和歌山県統計協会)

「地域の暮らしと文化を耕す―福井県小浜市、食を活かした地域づくり―」

(鈴木裕範 和歌山大学経済学会経済理論第329号)

「『里』という思想」(内山節 新潮社)