

第2号 2011年3月

編集・発行／北海道農政部農村振興局農村整備課  
〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目  
TEL 011-231-4111 / FAX 011-232-4128  
E-mail:nosei.noson1@pref.hokkaido.lg.jp

# 里

# づくり



江差町の小学生の田植え体験（小笠原明彦氏提供）

## CONTENTS

- 地域づくりリレーインタビュー／道央農業振興公社 藤本 義範 氏  
「地域農業の振興と新たな地域コミュニティの創造を」
- 北海道里づくりアドバイザーレポート 江差町 小笠原 明彦 氏  
「地域には人という宝がある！」  
—農村の文化や絆を再生して、子どもたちに農村の魅力を伝えたい—
- 実践！地域づくり 「奈井江町茶志内地区」
- BOOKS 『地元学からの出発 ～この土地を生きた人びとの声に耳を傾ける～』
- トピックス

—一人に学び、地域に学び、いまできることから始める—

地域農業の振興と、新たな地域コミュニティの創造を

若手の育成に熱意を持ち続ける人生

道央農業開発公社主任技術指導員 藤本義範氏



藤本義範（ふじもとよしのり）氏  
昭和23年栗山町生まれ。44年道立農業技術講習所卒。江別市農協勤務を経て45年農業改良普及指導員に。平成21年道を定年退職後、4月から現職

今回は、北海道武蔵女子短期大学の松本准教授からのご紹介で道央農業振興公社主任技術指導員の藤本義範さんにお話をお聞きしてきました。

早速ですが、財団法人道央農業振興公社の活動について教えてください。  
藤本／当公社は、農業が基幹産業として地域経済活性化の役割を果たすため、平成一七年五月に、江別市、北広島市、恵庭市、千歳市、道央農業協同組合、千歳市開拓農業協同組合の四市、二丁Aにより設立されました。複数の自治体やJAによる公社の設立は珍しい取り組みだと思っています。具体的には担い手の育成支援や農地の利用調整支援、生産性の向上と安全・安心な農産

物生産支援、農業労働力効率化支援などを行っています。

当公社が所管する地域は、大消費地札幌市に隣接しており、総耕地面積は約一万七千ヘクタールにも及び、水稲・畑作、野菜、酪農などの土地利用型農業を始め、施設園芸作物による集約型農業や畜産など多様な農業が展開されています。

立地的には都市近郊型の農業が展開できる有利な土地柄だと思いますが、

藤本／確かに交通網も整備されていますし、都市住民を対象とした直売活動も盛んですが、他の地域と同じように農家戸数は減少していますし、少子・高齢化も進んでいます。地域の農地を守るためには、担い手の確保が重要で新規就農者の育成・確保に努めています。そのため、研修体制の整備や、経営開始への支援、農用地の確保・調整への仕組みづくりを自治体とともに進めています。

藤本さんは、以前、農業改良普及指導員をされていましたね。

藤本／昭和四五年に農業改良普及指導員として道庁に採用されました。天塩や美幌、富良野、黒松内、士別などで勤務し、平成二一年に上川農業改良普

及センター富良野支所長で退職しました。

昭和四五年というと、まだまだ大規模機械化農業は展開されていませんでしたよね。農業・農村も今日とはだいぶ違ったのではないのでしょうか？

藤本／最初に配属になった天塩は酪農地帯でしたので、外国の進んだ技術を学ぼうと思ひ、自費でカナダのオンタリオ州に一年間研修に行きました。見るものすべてが斬新で、衛生的な飼養管理や徹底した乳質管理、施設や機械、給餌方法など、とても勉強になりました。当時の北海道では考えられませんでした。カナダではバルククーラーに入っている牛乳がそのまま食卓に並びます。これには驚きました。それだけ衛生管理が行き届いているということですね。十カ月は農場実習だったんですが、二カ月は教室で講義を受けなければならず、言葉の壁に苦労しました（笑）

二九歳の時には、北海道大学で留学研修をしました。その時に、松木先生と出会い親交を深めることになりました。

普及指導員時代を振り返って特に記憶に残っている普及活動は？

藤本／4Hクラブの活動の支援を通じ、若い人の育成に携わったことですかね。4Hクラブとは、もともとアメリカが発祥の地で、HAND（腕）、HEAD（頭）、HEART（心）、HEALTH（健康）の四つの単語の頭文字を合

わせたものです。クラブ員は自分なりの課題を設定しそれを解決するプロジェクト活動に取り組みます。農業技術の向上を図るだけでなく、地域のリーダーとなりうる人材の育成の場でもありました。今では、農協の組合長や、首長として活躍している人もいます。



お花に彩られた道央農業振興公社の全景

農村青年の育成にあたって留意していたことはありますか？

藤本／若い人は率直な意見を言います。それを尊重し、実現できる方法を、みんなで集まって何回も議論しました。今から二五年程前は農村青年の役割が十分発揮できずにいました。なので、お祭りやスポーツ大会の時に若手農業者だけで4Hチームを作って出場しました。農家は強いんだぞってね（笑）北海道民スポーツ大会に出場した強豪もいました。4Hクラブの活動を通じて、なんとかして農村青年が地域で注目される存在になって欲しいと思って

いました。「北海道青年農業賞を取ろう！」が合言葉でしたね。当時は、女子部もあつて、文化活動や料理研究もしていました。そして昭和五三年には念願の第三回北海道青年農業賞を獲得しました。

―道立農業大学校にも勤務されていたよね。

藤本／主任講師をしていました。農業大学の学生はとも生き生きとしていました。学生のすべてが「将来、北海道で農業をやりたい」という気持ちで入って来ていますからね。道内出身の農家の子弟の学生が七割以上でしたが、本州出身や非農家の学生もいました。特に、農家子弟の学生は、学校で学ぶうちに「家を継がなきゃいけないから」という意識から「自分でも農業がやれる、やりたい」というように気持ちが変わってくるんです。普及の現場から離れるという不安もありました



道央農業振興公社が所有するハウス内での実習風景

が、以前から、若い人との関わりが多かったので、勤務に際しては特に不安はありませんでした。学生に意欲はあるんですが、農業をほとんど知らない都市部出身の学生もいて、一般の農業用語も通じなくて苦労することもありました。また、全寮制ですので、病気になった時の対応など、二四時間体制であったことが大変でしたが、充実感がありました。卒業生は各地で頑張ってくれていますね。

―公社では新規就農者の就農支援を、ご担当されていますね。

藤本／当公社が所管する地域でも高齢化が進んでいます。都市部に位置するので、恵庭市には年間二億円を販売する直売所もありますが、基本的には土地利型農業なんです。しかし、土地利型農業は作物栽培や経営などが非常に難しい。そこで、ハウスで栽培する野菜など地域振興作物を作っていくと考えると、新規就農と言ってもいろいろ形態があります。新規に個別経営を始める、既存の法人の構成員として就農する、第三者継承により就農することが考えられます。しかし、実際に就農するのは大変です。当面の自己資金や市役所や農業委員会、農協との関わり方、地域住民との融合など色々な課題があります。当公社では、農業技術の研修だけではなく、これらの機関との調整も行っています。一期生の平成二〇年度生から一二名の

研修生がいましたが、二二年度に二名が就農し営農を開始しています。さらに、二三年四月には四名が就農を予定しています。

―新たな地域農業の担い手となる新規就農者は重要ですが、この新規就農者を受け入れた地域には変化が現れますか？

藤本／地域に新しい血が入ってくると刺激になります。新規就農される方は、従来の農家と違った感覚を持ってきます。自分で直接農産物を販売し消費者の手ごたえを感じたいとかファームインをやりたいとか、地域の農業の裾野を広げる活力になっていきます。研修生は、概ね三五歳未満を対象としていますので、地域コミュニティに若い人を送り込みたいと考えています。若い人が入ることにより地域は活性化します。すでにその地域に住んでいる人は、新規就農者を受け入れ、生活の支えになろうとしてくれます。両者の橋渡し役も私たちの役目だと考えています。

―道の農業改良普及指導員として三〇年以上も勤務し、さらに、退職後も公社で新規就農者へのご支援もされ、お忙しい毎日を送りかと思えます。時間に余裕ができたらかかしたいことはありませんか？

藤本／（笑ながら）実は、趣味で絵画をやっています。たくさん作品があります。自宅には置き場所が無い

のでいろんな場所に散らばっているのですが、できれば、自分の絵画を飾った憩いの場をつくりたいです。それも農村に。農家の青年や地域の人、高齢者も若い人もみんなが自由に集まれるような交流の場としたいです。トラクターのまま乗りつけられる喫茶店なんていいですよ。農家のサロンでしょうか。地域の人たちが、地域のことを地域全体で相談できる場所になればいいと思います。家族の同意がなかなか得られないので難しいかも知れませんがね（笑）



土地地図を見ながら就農予定地域について熱心に論議する研修生と藤本さん

【編集後記】藤本さんは、普及指導員時代を通じて、ずっと若手農業者の育成に努めて来ました。公社に勤務してもその熱意は全く変わっていません。若い人材をどのように確保・育成し、地域の農業を守っていくかという姿勢に敬意を表します。また、藤本さんは画家としての一面もお持ちです。「富良野デザインズ」のサイトでも富良野で活躍するアーティストとしてご紹介されています。検索サイトで「藤本義範」で検索するとヒットします。喫茶店の夢を是非叶えて欲しいものです。

## 北海道里づくりアドバイザーレポート

「地域には人という宝がある！」

―農村の文化や絆を再生して、子どもたちに農村の魅力を伝えたい―

江差町 小笠原 明彦氏



小笠原 明彦（おがさわら あきひこ）  
1952年、江差町生まれ。75年、北海道通信社入社。1977年、江差土地改良区採用。現在、江差水土里ネット事務局長。

今回は江差町の里づくりアドバイザーとして、昔から抱いていた強烈な思いを実現するために、日夜奮闘している小笠原さんにインタビューをしました。

小笠原さんは、里づくりアドバイザーになる前から、ある想いを強く抱いていた。子どもたちに農を伝えたい。農村の良さを知って欲しいという想いだ。小笠原さんには、二人の娘がいる。その子が、小学校に通っていた時分、登校拒否やいじめが頻発していた。「何

故、こんな田舎で」という疑問が、小笠原さんの胸の中に広がった。気がつけば、農家の子どもでも農業を知らない。おじいちゃんやおばあちゃんの技術や文化が伝承されていない。住民たちの絆が切れかかっている。地域のみんなで子どもたちを育てるといふ昔の風習は限りなく消え失せていた。「これじゃあ、だめだ」という怒りにも似た感情がわき起こってきたのである。

小笠原さんは、大学を卒業して北海道通信社に入社した。そこで一年半の取材などに奔走した。もともと人に会って話を聞くのが苦にならない性格であったため、仕事は面白かったそう。二年後、江差土地改良区に採用された。当時は土地改良区や農業農村整備事業はPRするものではないといわれていた。それが一変する。平成一二年に国営造成施設管理体制改革促進事業がスタートして、水路などの農業水利施設の多面的機能を広くPRすることになった。また、水辺環境体験学習支援事業という環境活動に活用

できるソフト事業を支持（当時）から紹介された。これらの事業が、小笠原さんのかねてから抱いていた想いとアイデアの実現に火をつけた。

国造事業を実施している地区の多くが、水路の役割などを掲載したパンフレットをつくったり、ポケットティッシュに広告を入れて配っていた。しかし、小笠原さんは、そんな取組に納得しなかった。そこで、地元の小学校に乗り込んで、案山子づくりや田植え、稲刈り、脱穀、精米、『追分こうれん』づくりなどの農業体験をやるうと説得した。『追分こうれん』とは、檜山の伝統食で、もち米をせんべい状にして天日干しにしたものである。当時、農家個々で味の異なる特色ある『追分こうれん』をつくっていた。現在、地元JAの女性部が、『追分こうれん』づくりの指導や普及を行って、農水省のコンクールでも受賞されているが、この動きをつくったのも小笠原さんなのだ。小学校は小笠原さんの提案を吟味する前に、土地改良区とは何者だということから説明を求め、土地改良区としてできることをパンフにするなど、苦労したそうである。しかし、一年目は、小笠原さんの熱意に押されて実施されたものの、二年目からは学校からは是非引き続きやりたいと要望されるようになった。

一口に農業体験といっても仕掛けの側の想いや理念によって中身が変わ

ってくる。同級生の農家に無理を言っ  
て、子どもたちの田植え用の小規模な  
田んぼをつくってもらった。だんだん  
同級生もだんだん意気に感じて、積極  
的に協力してくれているとのことであ  
る。「人のつながりが大事なんです」と  
いう小笠原さんであるが、その人柄が  
人を引きつけ、知らず知らず協力して  
しまうようになると思われる。面白い  
のは、案山子づくりを皆にやってもら  
うことである。小学校や消費者協会、  
JA女性部、役場なども参加して、全  
部で六〇〜七〇体くらいになるそう  
である。それを、目印をかねて田んぼに  
つなげる沿道に並べる。それは壮観で  
あるが、「皆がアイデアを出し合っ  
てわいわいといっただけのいいんです  
。そして、市街地の人にも米の花が咲く  
時期に見に来て欲しい。みんな米の花  
なんか見たことないからなあ。少し  
も農に触れて欲しいです」とねらいを  
語ってくれた。案山子は家にある古着  
を使い、予算はゼロ。毎年新しい案山  
子をつくって飾ることにしているが、  
出来が良いのは次の年も登場させるそ  
うだ。

今では、学校の独自メニューとして、  
伝統の技を持った地元のお年寄りにお  
願いして、稲わらを使ったリースづく  
りを行うなど発展している。

小笠原さんは、「地域には技術や伝  
統を引き継いでいる宝となる人がいる」  
と力説する。漬け物を漬ける技術や『追



小学校や消費者協会、JA女性部、役場  
による案山子づくり

分こうれん』づくり、わらしやしめ縄などを編む技術などさまざま。これらの技術を持つお年寄りなどをうまく活用して、皆で一緒に地域づくりをやる必要がある。そのような活動の中で、子どもたちが育ち、地域の和が保たれるという信念を持っている。そこで、地元のおばあちゃんに習って、もち米で『追分こうれん』を自ら作ってみたり、とうきびでドンを作ったり、自宅裏の広い菜園で、多種多様な野菜を栽培して、味噌などの加工をするなど何でも自ら実践した。小学校にはバケツを使用した稲づくりを教えたり、農業体験用の田んぼまで造ってあげた。小学校のイベントのふるさと祭りでは、子どもたちと一緒にうすでもちをつく。間伐材を使ってマイ箸づくりを行う。そこには、JA婦人部やお年寄りなどにも来てもらい、一緒に活動する。あ

る時は先導役、ある時は愚子役となり、うまくいろいろな人たちを巻き込み、地域一体型の活動を演出する。

小笠原さんは、「大上段にこの取組が必要だからやるべきだというように持っていく方はしない。それでは、皆引いてしまう。何回も通い、やわらかくお話しして、相手をその気にさせるのです」と、まさに地域のコーディネーター、いやプロデューサーだ。そこには、あるべきビジョンを明確に持って、皆をその気にさせて巻き込んでいく。ちょっとおかしな方向に行きそうになった時には、やわらかく修正する。このようなやり方が、地域をマネジメントするということなのだろう。

小笠原さんは、現在、江差町の振興計画の作成委員になっている。この検討会の中で、小笠原さんは、アンテナショップを地域ごとにつくることを提案している。日本全国同じような状況であるが、今、地域の商店の閉店が相次いでいる。商店街は、シャッター街といふところも多い。買い物難民が増加していて、特にお年寄りが深刻である。小笠原さんの構想は、地元住民が手軽に安全・安心な旬な食材を買える店をつくる。それは、単なる店舗ではなく、加工施設も併設して、地元の農家がそこで自分たちのブランドの加工品をつくり、地元で販売できるようにする。農だけではなく、漁も結びつける。例えば、最近道南で一部栽培さ

れているタマフクラという極大粒の大豆があるが、食味が良いので、それで味噌をつくり、さらに魚も漬けて付加価値の高い加工商品に仕立て上げる。

こうすることで、地元の特徴ある食材が活かされ、漁業ともつながり、漬け物文化も継承されて、おいしい地元の食が子どもたちなどに食べられ、皆が潤うという発想である。すでに、タマフクラの加工に関しては、例によっていろいろな人にやわらかくお話ししているそうである。

小笠原さんの構想は既に動き出しつつある。昨年十一月に、「この町はこのままではどうしようもない」という想いを持つ江差町内の商店街の人たちが、アンテナショップを立ち上げた。まだ、漁業が中心のようだが、小笠原さんは当面側面的な支援を行い、近い将来農と漁のコラボレーションを具体化したいと考えている。アンテナショップには定年になっても関わりたいと抱負を語る。

「最近も、九〇歳のおばあちゃんから小豆の煮方の話を聴いたんです。どうやったら、うまく煮えているのか分かるのかという問いかけに、そんなことも分からんのかとおばあちゃんは教えてくれました。親指と薬指で小豆をつまんでつぶれるくらいがちょうどいいんだと言います。親指と人差し指だと力が入りすぎる。薬指だとほど良い力だから、ちょうどいいということ

らしい。おばあちゃん、おじいちゃんのお話はまだまだある。今のうちに、書き残しておきたいくらいです」と目を輝かせていた。

最後に里づくりアドバイザーの役割についてお聴きした。里づくりアドバイザーを委嘱された当時は、どういふものかも分からずに引き受けたと正直にお話しやってくれたが、今はこう考えるとのことである。「里づくりアドバイザーとは人づくりだと思います。一人では何もできない。皆に協力してもらわないと地域づくりはできません。里づくりアドバイザーを信頼してもらい、そこに共鳴する人たちを集め、その輪を広げる、言わば媒体のような存在です。そのことが、地域の人を育てることになるのです」

小笠原さんの熱い活動にエールを送りたい思いでした。

### 北海道里づくりアドバイザーとは…

農村地域の活性化に理解と熱意があり、地域住民活動の推進において中核的役割を担うことができる方を、市町村長や北海道土地改良事業団体連合会長からの推薦により、北海道農政部長が委嘱しています。全道各地の市町村においてボランティアで活動していただいています。

## 実践！地域づくり

# 「食用ホオズキ」の魅力を活かした食文化の醸成と活発な交流をめざして

### 奈井江町茶志内地区の取組



「ほおずき畑」の皆さん

広報ほくれん提供

今回は、奈井江町において、新たな食材である食用ホオズキに着目し、ホオズキの魅力を活かした食文化の醸成と活発な交流を目指した活動に取り組み、まわっている「ほおずき畑」の皆さんに、取り組みを始められたきっかけなどについて、お話を伺いしてきました。

奈井江町は、農業を基幹産業とし、水稲と施設園芸（メロン、トマト、ミニトマト）を主体とした個別経営体が多い地域です。

近年、農業生産額と人口の減少から過疎化・高齢化が進んでおり、特に、

茶志内地区は、農業所得が年々減少し、担い手も不足している状況にあり、農産物の付加価値化や新たな作物を導入するなど、農業収益の確保と活発な地域づくりを早急に進めることが急務となっています。

このような中、本地区の女性農業者四名が、新たな食材である食用ホオズキに着目し、平成二二年に「ほおずき畑」という加工販売グループを設立、空知農業改良普及センター中空知支所の指導のもとで、食用ホオズキの栽培を開始するとともに、ジャムの加工販売などの活動を始めています。

現在三名で活動をされている「ほおずき畑」の皆さんに、活動を始めたところ、きっかけについて伺ってみました。「他の人が手掛けていないことをしたいという思いがあったんです。そんな時に、町内の講習会で食用ホオズキやドライトマトといった、新たな食材や加工品の紹介があり、興味を持ちました。」と話してくれました。

インターネット等で調べてみたところ、食用ホオズキが高値で取引されているのを知り、栽培や販売状況につ

いて調べたいと思い、インターネットで調べた食用ホオズキのお菓子を販売している首都圏の洋菓子店へさっそくアポを取り訪問、さらに納品元の長野県富士見市の農家の方を紹介してもらい訪問したそうです。そこで種と栽培ノウハウを教えて貰い、栽培を始められました。なお、これまでジャムづくりといった農産加工品づくりをしたことがなく、当初は加工品づくりまで手掛けることは考えていなかったそうです。

初年度となる平成二二年度は、種と栽培ノウハウを教えてもらった長野県の農家の方と電話やメールを四回程度やりとりしながら栽培を開始、ナス科で連作はできないが、病気も少なく栽培しやすかったようです。しかし、収穫後の保管が難しく、長野県の農家の方の指導どおり、収穫した食用ホオズキをダンボールである程度保存したところ、かびが発生し、だめになったものも多かったようです。「これは長野県富士見市と奈井江町の気候の違いなどが関係するのかもしれない。」と次年度以降の課題も見つかり、地区独自の栽培方法を模索しながら構築していくこととなりました。

出来上がった生食をお世話になった首都圏の洋菓子店に送ったところ、おいしくてびっくりされ、ある程度の注文もあったようです。地元で開催されたJAすながわ収穫祭ではとてもめ

ずらしがられ、注目を集めました。また、砂川のジャム屋さんから声がかかり、ジャムを製造委託し販売、地元の商業高校でも地元のお菓子屋さん協力したジャム入りパンの試作が行われました。



生食用のほおずきです。パッケージやラベルにもこだわりが感じられます

一方で、ジャムの売り上げが、当初はものめずらしさからか順調だったものが次第に伸び悩むようになり、また、生食の菓子業者などへの販路が開拓できなかつたという課題も残りました。

二年目となる平成二二年度は、生食やジャム等加工品の販路開拓を図りながら活動を継続していくにあたり、中山間ふるさと・水と土保全対策事業を活用し、今後の活動方針を検討することとしました。

生食の品質基準やジャムの改良、販売戦略などについて、ほおずき畑メンバーを始め、普及センター、役場、空



当初開発したジャムが…



こんなジャムになりました



知総合振興局等が集まり、アドバイザの助言を得ながら、数回にわたり話し合いました。

また、美幌町のジャム製造販売業者で先進地事例調査を行い、ジャムの加工方法や加工品づくりを通じた地域づくりについて学習するとともに、生食のPRを、地元道の駅やホテル、札幌どさんこプラザ、鶴雅リゾート(網走)や首都圏料理人向けに行い、高い評価を得ることが出来ました。

ジャムについては、味や食感などについてモニター調査等しながら改良。ジャム瓶のラベルデザインについても見直し、九〇グラム六三〇円で地元道の駅などで販売することができました。

アドバイザーの派遣費用や先進地事例調査のバス借り上げ費用のほか、首都圏料理人等とのコーディネートなど、空知総合振興局はじめ北海道が全面的にバックアップしており、ほおず

き畑の皆さんからは、「この事業を利用したことにより、首都圏料理人や美幌町のジャム製造販売業者などのプロから、生食に対し高い評価を得られたことはとてもうれしかった。糖度の高さ等の品質に自信を持つことができました。」と話しています。また、アドバイザーの活用については、「販売戦略などこれまで自分達で手掛けたことのないことに対し専門家から助言を得ることができたことにより、活動を確実に進めることができました。」と話しています。

「食用ホオズキの魅力は、一粒ごとにいるんな味が楽しめ、飽きがこないところ。うちの子供たちも、驚つかみで食べるんですよ。」と、うれしそうに話されていたのが印象的でした。地元はじめ多くの方に食べてもらえるように、今後は食べ方の提案などしながら、直売活動や地元の商業高校との連

## BOOKS ～地域活性化活動のヒント～

### 『地元学からの出発

～この土地をきた人びとの声に耳を傾ける～

結城登美雄 著

持続可能な地域づくりを進めるうえで、踏まえなければならないポイント(急所)を教えてくれる本である。

地元学について結城氏はこういっている。「遠くで光り輝くものも悪くはあるまいが、今はむしろ、ここにあるものをあらためていねいに見つめてみたい。この土地を生きてきた先人たちは、限られた自然立地条件の中で、どのようにして己が生きる場と暮らしをよくしようと努力してきたのか? その知恵と工夫は? いたずらに格差を嘆き、都市とくらべて「ないものねだり」の愚痴をこぼすより、この土地を楽しく生きるための「あるもの探し」。それを私はひそかに「地元学」と呼んでいる・・・」

この本には、地域づくりとは何かという、根本の考え方とその方法が示されている。外にばかり目を向けるのではなく、内なる良さを発見しようというその姿勢が、地域再生につながることになる。

結城氏は、地域再生のありようとして柳田國男の文章を紹介している。「美しい村などはじめからあったわけではない。美しく生きようとする村人がいて、村は美しくなったのである(『都市と農村』)。」

まさに、地域づくりのバイブルといってもよい本である。

■発行：農山漁村文化協会 定価：2,730円(税込)

問い合わせ：TEL03-3585-1141 <http://www.ruralnet.or.jp/>

携も視野に入れ、あまりなじみのない食用ホオズキを普及し、地域の食文化になるように育てたいという「ほおずき畑」の今後益々の活躍が楽しみです。

**中山間ふるさと・水と土保全対策事業とは：**

農業・農村の有する多面的機能を良好に発揮させ、農村の活性化を図るため、地域の人たちが主体性を持つて行

う多様な活動を促進し、持続可能な地域づくりを進めることを目的に北海道が実施している事業です。

詳しくは、北海道各総合振興局・振興局産業振興部調整課・農村振興課、または北海道農政部農村振興局農村整備課田園整備グループにお問い合わせください。

## トピックス

### ○平成22年度第2回北海道ふるさと・水と土指導員会を開催

平成23年2月1日(金)、札幌市の第2水産ビルにおいて、全道各地の北海道里づくりアドバイザーや関係者が集まり、平成22年度第2回北海道ふるさと・水と土指導員会が盛大に開催されました。

指導員会会長の当麻町の小野寺孝一氏のご挨拶に始まり、北海道武蔵女子短期大学准教授で北海道中山間ふるさと・水と土保全対策委員会委員長の松木靖氏から「地域づくり活動の持続性に必要なこと」と題しご講演をいただきました。松木氏からは、多様な住民との徹底した議論の必要性や、様々な意見を引き出した上で意見を集約し組織全員合意の上での目標を設定し活動していくためのリーダーとしての役割についてお話があり、里づくりアドバイザーの活動にエールを送っていただきました。

続いて、出席者による意見交換会が行われ、「持続可能な地域づくりに向けた取組とは」をテーマに、「地域づくり活動を持続するため、わが町で現在取り組まれていること、そして自分が取り組んでいること、心掛けていること」「今後、わが町に必要なこと、そして自分が取り組みたいこと、心掛けたいこと」について、グループ討議を行いました。里づくりアドバイザーからは、「高齢化や過疎化、少子化は現実のものとして受け止め、自分ができることを多くの理解者を得ながら継続していきたい」など積極的な議論が行われました。

平成23年度の指導員会活動計画も検討され、6月下旬～7月頃に雨竜町において修学旅行生受け入れ等に係る現地研修を、また、江差町、せたな町、八雲町などの道南方面を候補地に、農産加工や食育等に係る現地研修を実施することになりました。現地研修等の報告や反省、検証等について、指導員研修会を1～2月頃に開催することとしました。期日が近づきましたら、詳細をご案内しますので、多くの里づくりアドバイザーの方の出席をお待ちしています。



活発な議論がされた意見交換会の様子

### ○ ホオズキを食べてみませんか？



道の駅「ハウスヤルピ奈井江」

「実践！地域づくり」のコーナーでもご紹介しましたが、奈井江町の「ほおずき畑」の皆さんが作った、ホオズキのジャムが、奈井江町の道の駅「ハウスヤルピ奈井江」と「砂川ハイウェイオアシス」で販売されています。4月からは、東京と札幌のどさんこプラザでも販売が予定されています。食用ホオズキは、あまりなじみのない食べ物ですが、果物のような味わいを是非ご賞味ください。収穫期には生食用も販売するそうです。とってもおいしいですよ。

【連絡先】〒079-0305 奈井江町茶志内7区 川筋智代さん  
TEL&FAX：0125-65-2467

#### 【編集部から】

皆さまのご協力で第2号が完成いたしました。さらに紙面を充実させるため、読者の皆さんの声を募集していますので、FAX・メールなどで編集部までお寄せください。紙面でも紹介したいと考えています。

さて、第2号編集集中に、札幌市で大きな揺れを感じ、テレビをつけると、東北地方を大きな地震が襲ったというニュースが流れていました。その後の、現地の惨状は報道のとおりで、未曾有の大震災となってしまいました。被害にあわれた皆様に心よりお見舞いを申し上げます。テレビでは連日被災者の状況が報道されていますが、小さいお子さんからお年寄りまで、少ない物資を分け合い協力しながら避難所生活を続けています。極限の状態にありながらも、秩序だった行動を取る人々、やさしさ、忍耐強さが保てる姿勢に感銘を受けました。避難所においても、地域住民の支え合いの精神が生きています。

この大震災は、未来の教科書に記載されるほどのものだと思います。そして、その教科書には、「平成23年東日本大震災が起きた。しかし、当時の国民は懸命に知恵を出し、汗を流して日本の復興を遂げた」と書かれることでしょう。未来の子ども達に希望を与えるためにも、私たち一人一人ができることを一生懸命やってみましょう。何もできなくても被災地を思う気持ちだけは必ず通じると信じています。

がんばろう！東北　　がんばろう！日本