

一緒に
頑張ろう!

農山漁村(ふるさと)の地域力③

「川南町のイメージを創る」

吉本 哲郎
(地元学ネットワーク主宰)



川の掃除から川南の四季を食べる会へ

2004年11月に、縁があつて宮崎県川南町認定農業協同組合で、地元学を実践した。その後、担当者の河野英樹くんは3人で川を掃除するようになった。土曜日の早朝である。掃除からはじめる川南づくりは「いいことになると思った。それを橋の上から見たい地区の代表は「俺たちにもやらせろ」と、浜の掃除に近づきながら広がっていった。

地元学の実践後私に言った。「①宮崎県の人たちも川南町がどこにあるのかわかっていない、②何が売りのかわからない、③町のイメージが弱い、川南のイメージを創ることだ。いい海と山と川をつないで川南鍋をつくったらどうだろう」。協議会会長である日高昭彦さんたちは衝撃を受けたが、「当事者として俺たち農業者が解決していこう。『地元学』をこれからの協議会に取り入れていこう」となった。

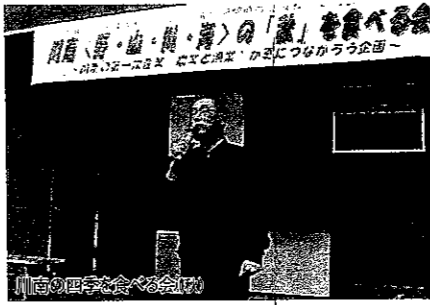
協議会のメンバーは悩み、もがく中で、「川南の四季を食べる会」をつくった。川南町の基幹産業は農林水産業(生産額、240億円、平成17年度)なのに「農業者」と「漁業者」が共同・共有してやっていたことが何もないことに気づき、「食」を核に、川南のイメージをつくることとなった。壁にもぶつかった。農家と漁師の接点がほとんどないことだった。食べる会は「食の担い手」である農家と漁師だけのものとはせず町内の商工業者たちにも呼びかけた。

また、隣町(高鍋町)にある黒木本店(「百年の孤独」などで有名な焼酎メーカー)代表取締役黒木敏之さんにスペシャルアドバイザーをお願いした。普段着で行ける

「夢語り合う溜まり場」川南(野、山川、海)の四季を食べる会」はこうして立ち上がった。

「川南の四季を食べる会」は参加無料! 毎回大盛り上がり!!

食べる会には「家庭料理」を1品(1人前以上)持つ。最初、飲み物(ビール、焼酎)などは、協議会と川南町漁協が負担したが、参加者70人のほとんどが酒豪、飲み物も持参となった。



2006年の11月からスタートした。参加者は受付で持参した料理の名前や材料、作り方などを用紙に記入、テーブルに運び、1人30秒で料理を説明する。これまで出されたメニューは約250種類にもなる。注目を浴びたのは「金ダケの海水煮」や「夏野菜と地鶏のコロッケ」、「びんちょうマグロのオリブオイル漬け」など。アドバイザーである黒木氏の話も毎回貴重なものでみんな真剣に聞き入った。

つながり始めた新たな関係 顔見知りから友人へ

当初は、農家も漁師もぎこちなかった。でも2回目から打ち解けてきた。新しい動きも出てきた。漁師、機とかは全て借りもの、なんと手伝っているのは土木建築業の人たち。手早いはずだ。

川南の鍋は昔、漁師が沖で海水を使ってつくっていた潮汁だ。たぬしに漁師と農家でつくって来た。結果は悲惨だった。「これは食えないぞ、塩が強すぎる」。海水100%だった。「そう言えは、水で薄めていたと聞いたことがある」、「早く言えよ」。急いで水で薄めてみた。ほどよい塩加減にできあがった。しかも海水は沖に10マイル、水も10マイル離れた尾鈴山まで名水をとりに行った。それを聞いた内野宮くんが「10マイル鍋にしよう」。海と山、野の幸をあわせた鍋ができた。

高鍋が用意した「かきまろ鍋」は味噌とピーナツの出汁をベースにしたもので高鍋が生産日本一であるズッキーニなどが入っている。これもおいしいものだった。

司会の舌戦もすごかった。川南は河野くん、高鍋は林健太郎くん、二人の舌戦もすごかった。「うちは器も箸も竹を使ってリサイクルできる。これで川南の勝ちだ!」、「いや、うちのがいい」。

鍋のほか、川南町も高鍋町も、参加者が思い思いに自慢の手料理を持ち寄って食べた。司会者は食べられないが焼酎はたっぷり飲まされ酔いが回る。大混乱である。笑ってしまった。でもいいな、補助金なんかなし、自分たちで、自分たちの時間ややっているから自由にやれる。報告書を出す義務もない。思いっきりやれるのいい。

でも、高鍋の人たちに「参った!」と言わせたのはびんちょうマグロである。一本、ドーンと机に載せられた。川南漁協の心意気である。農家と漁民の心のつながり、信頼がマグロを載せたのである。「こまで育ててくれたのかと感動した」。

マグロ船が漁協で行う水揚げ作業を、真冬の午前3時から農家や商工会青年部が手伝った。「どうせ飲んだ席での約束事、1回位したらすぐに終わるだろう」と河野くんは思っていたが、正月過ぎからはじめた手伝いは、川南漁港にマグロを水揚げできる期間の約半年の間続いた。それも無償で。

このことをきっかけに、遠洋漁業の漁師たちは、県外の取引先などへのみやげとして、川南産のイチゴやバラの花束、お茶などをわざわざ農家に直に注文してくれるようになった。農家もいっそう地元産「海産物」を贈り物などとして選ぶようになった。お盆にマグロ漁部門の会長で漁協理事である溝口さんが協議会の役員全員を自宅に招いて感謝の宴席を設けた。川南の農家と漁師が信頼でつながっていた。

鍋合戦、スクラムを組んで前へ

「鍋合戦」の感動を伝えたい。河野英樹くんは鍋合戦のことを聞いた。自分たちでお金をかけずに取り組んだ。それがマンパワーを発揮したのだった。お金をかけないでやると、こんなにも力と知恵が出てくるのだと。久しぶりにいい話を聞いた。

2月、黒木敏之さんは言った「鍋合戦やろう!」
2008年の2月。河野くんたちは、川南町の四季を食べる会で川南鍋に取り組みることとなった。それを聞いた黒木敏之さんは言った。「それは捨ておけん。うちの町の名前は高鍋というのだから。うちも高鍋の料理開発をしたい」。

数日たつて、黒木さんから河野くんへ電話があった。「鍋合戦でいい、それがいい」。やるのは4月の第1日
テレビが2局、新聞社もほとんどが報道してくれた。「川南は近頃面白いことをやっているね」という声やチラホラ聞かせる。そんな反応が川南の元気を少しづつつくっている。

川南づくりにはラグビーの精神が流れていた

「みんなは一人のために、一人はみんなのために前へ前へ!」
実は川南の人たちも高鍋の人たちも、元からつなげていた。河野くんは川南ラグビークラブの部長である。高鍋町にある高鍋高校のラグビーが強く、そのOBが川南で農業をしたり、農協や役場にいたり、商店を経営していた。高鍋にも高鍋高校ラグビー部OBがたくさんいた。黒木さんも川南ラグビークラブのディレクター、応援団の1人でもあった。そんなつながりがこ宮崎県の児湯郡川南町、高鍋町にあった。

ラグビーには、「みんなは一人のために、一人はみんなのために」という精神がある。その精神が2つの町、組織を超え、スクラムを組んだのだ。河野くんの好きな言葉がある。「前へ! 前へ!」。そうなんだ。今も、みんなは困難なことがあつても、スクラムを組んで前へ前へと押し進んだ。この鍋合戦のスクラムは、児湯郡五つの町に広がっていった。

地元学は元気な町や村をつくる

地元学は人と自然と経済が元気な町や村をつくることを目指す。ただし経済にはお金の経済と互いに支えあう共同する経済、自家用の野菜などをつくる自給自足の経済の二つがある。でも、何よりもまず人が元気になることだ。

地元学は時間がかかる。それは人が育つ時間を必要としているからだ。自分たちの暮らしをつくるのは自分たちである。当事者がいろんな事態に立ち向かい、自力で切り開くには、問題を創造的に解決していく力を身につけることが重要になる。お金をかけないで取り組みと知恵を絞る、汗をかきかかない。川南の取り組みは、そのことを感動的に伝えてくれた。



鍋合戦(2008春)

曜日と決まった。時間がない。予算もない。川南は川南の四季を食べる会で、いつものように持ち寄りやろう。高鍋も任意に「高鍋の鍋をつくる会」をつくって、この指とまれ方式で動くこととなった。小回りのきく自由度の高い組織でやることが鍋合戦を成功に導いた。審査員は外から呼んだ。フードコーディネーターとかの人たち。

「鍋だけをつくることにしたけど、高鍋は餃子屋さんが多いのでその持ち寄りもあった。でも川南はびんちょうマグロがドーンと出た。これは審査対象にはなりません」と高鍋の司会者が叫んだ。「ハハ」

高鍋から鍋合戦の果たした状を持って使者が川南にやってきました。なんと戦国武将のようないでたちである。幼稚園で使っているものを借りてきたとのこと。笑ってしまいました。

「鍋合戦は、夕方6時から始まった。10マイル鍋対かきまろ鍋の戦いだっただけ」
「こんな風に農家と漁師が一緒にやるまでにはいろいろあった。でも、漁師の水揚げを農家が半年の間、無償で手伝ってから絆が出てきた。四季を食べる会も浜でやったが、最初は農家と漁師が別々に座っていたけど、今は区別なく座るようになった」

「鍋合戦のとき、川南町は皿もコップも自分で持参していた。農家の内野宮博くんの提案で、マイコップにマイ箸、マイ茶碗で、ハシもコップも竹にした。夜桜見て、みんな混ぜこぜで飲んで、かがり火もよかったです。かなり衝撃だった。ほんとまた鍋合戦をやりたい。」
当日の準備も感動である。横暴を張った陣、松明もある。

※この頁は「農山漁村(ふるさと)地域力発掘モデル事業」の地方委員の方々による「地域力」をテーマとした寄稿を連載しています。
※同モデル事業については農林水産省(農村振興局)のホームページ、あるいは「新・田舎人フォーラム」をご覧ください。