

国内研修報告書

～秋田県山本郡藤里町～

概要

私が国内研修として訪れた場所は秋田県にある藤里町という地域である。隣接している自治体は、能代市・北秋田市などがあり、青森県と隣接していて白神山地で有名な場所である。この藤里町では、藤里町社会福祉協議会が「地域づくり」にとっても力を入れている地域である。例えば、藤里町で引きこもりになってしまっている方へ就労支援を行っている「こみっと」という制度や、介護予防の一環でレクなどを行ったり、「白神まいたけキッシュ」といった藤里町で採れる山菜を使った特産品の開発など、地域づくりだけでなく、地域福祉においても積極的に対策を行っている。そんな藤里町に今回5回目の訪問で2泊させていただいた。今までの訪問と少し変わった体験をしてきたので、報告していきたいと思う。

①マスコット作り

一つ目の体験として、藤里町の男性の方が行っているマスコット作りを体験させていただいた。このマスコットは藤里町で実際に飼われている羊の毛を使ってマスコットを作っている。今回は実際に羊の毛を刈る事は無かったが、マスコットを羊毛から作らせていただいた。マスコットは犬やパンダ、猫などとても可愛いものも多く並べており、すべて地元の方が作った物とは思えないほどクオリティが高かった。私も犬を作らせていただいたが、羊毛をまとめて丸める作業が意外と根気のいる作業でとても大変だった。私が作った物と地元の方が作った物を見比べてみると、やはり私が作った物はかなり完成度の低いものとなってしまったが、自分ではじめから作ることによって得られる達成感や、作った物に対する愛着はとても大きいものだった。「ものづくり」という面から、世の中にはとても多くのものがあふれている中で、自分で作った物にたいしてこれだけ愛着が持てることにとても驚いた。とても良貴重な経験が出来たと思う。

②味噌造り

二つ目の経験として、これも藤里町の女性の方が行っている味噌造りを体験させていただいた。ここで使用する大豆も米麴もすべて藤里町で採れたもので作られていた。味噌造りは小学生以来の経験で、とても懐かしい気分を味わえた。また、この歳で味噌造りの工程を改めて学べたので、私自身も1から作ることが出来るのではないかと思った。その女性とお話しさせていただく時間があつた。その女性は元々まいたけの加工工場働いてい

たが、現在行っている味噌造り体験を行っている建物が取り壊しになるという事をきっかけに、その建物を借りて味噌造りなどを始めたという経緯がある。その方は、味噌だけではなく、バター餅やなた漬け、ドーナツなどを商品化しており、とても多くの商品を作っていた。バター餅に関しては東京の有楽町にも販売されている。なぜそこまでしているのか、正直疑問に思っていたが、その女性は「私は物好きだから、百貨店などのデパ地下に訪れて、買って食べたものをこれなら作れる！と思った物を自分で研究しながら作っているんだよ。そういうことをするのがとても好きなんだ。」という事をおっしゃっていた。商品に記載されている生産者の方と実際に会う機会はとても少ないし、実際に生産者の声を聞くという機会はさらに少ない。しかし、実際に商品の生産者側の声を聞いて、多くの人に食べてもらいたい、多くの人に届けたい、という考えではなく、商品として作ることが純粋に好きという想いを知ることが出来てとても良かった。そういった想いを聞いた上でその場で食べさせていただいたバター餅はとてもおいしく、感慨深い気持ちになりました。

③独居訪問

今回の独居訪問では女性の方を訪問させていただいた。私自身はその女性のところへ訪問させていただくのは初めてだが、ボランティアサークルとしては継続的に訪問させていただいている。一人暮らし高齢者は会話をする機会がとても少ないため、こうして私たちが訪問することで、高齢者が会話をする機会を増やし、会話を楽しんでもらうことで認知予防の役割も含まれている。女性と会話をしていく中で、若い頃どのような仕事をしてきたのか、現在趣味として行っている事など、楽しく会話をしながらお茶をいただいた。会話の途中、除雪車が除雪を行っていたので、少し雪かきを手伝った。訪問を終えて帰る時には、私たちが見えなくなるまで大きく手を振っていただき、毎回来てくれるのを心待ちにしてくれていると思った。このような独居訪問や雪かきなどをして藤里町に継続的に貢献していく事によって、現在のような関係性を作っているという事を再確認出来た。

④農村環境改善センター

今回宿泊場所として滞在した場所である。宿泊部屋だけでなく、温泉が湧き出ており、温泉施設としても利用できる場所である。ここで、1日目のお昼に山菜バイキングという地元で採れた山菜を使って、地元の方が煮物や天ぷらとして料理を提供している場所でご飯を食べさせていただいた。山菜であるみずの実など、ここでしか食べることが出来ない山菜がほとんどなので非常に貴重な経験であった。また、この施設では、豆腐やおからを作っている場所があり見学させていただいた。豆腐を作るのが難しく日々試行錯誤の連続で苦労しているという話を聞かせていただいた。食品を作ることは簡単にできる物ではなくて、多くの知恵と技術が必要になるという生産者の難しい部分が見えたことは大きな収穫であった。

まとめ

今回の訪問では社協の方と回るのではなく、自分たちで藤里町を回った。そのため、社協の方が介した藤里町の見え方と、自分たちで主体的に見た藤里町は少し違っているように思えた。社協の方が介した見え方の場合、デイサービスや「こみっと」といったところを見て地域の現状を勉強するという意味合いが大きかったように思う。今回の訪問では、自分たちが主体的に行動していった事によって藤里町には、生活の中で一つの強みを持った人がいて、それを地域に還元している方たちが多く活躍していることが分かった。今回お会いした方でマスコット作りをしている方や味噌造りをしている方、お菓子工房を建て、秋田のそば粉やヤマブドウを使った商品を作っている方はすべて地元の方であり、藤里の地域資源を使っている。また、今回お会いすることは出来なかったが、木のスプーンを作っている方やドジョウを養殖している方など、他にも多くの方が多方面で活躍されている。このように地域資源を使って商品を開発し消費者の元へ届けている事は藤里町におけるお金の循環を良くすること、また商品を手にとった消費者が藤里町を知ることによって、観光という面でも大きな影響を与えられると私は考える。しかし、社協さんの方があるときにおっしゃっていた「この地域の中にはまだまだ多くの生活の知恵から生まれた財産が残っている。この経験をもっと教えて欲しいと地元の高齢者の方たちに言っても、私たちはもう歳だからといって断られてしまう」ということを聞いた。このことを聞いて、藤里町にはまだ多くの潜在的になっている強みが残っていると感じた。これらをうまく活用していくことが出来れば、もっと多くの可能性を藤里町で感じる事が出来るし、面白い人たちが外部から集まってくるのではないかと感じた。今回の5回目の訪問で藤里町の住民の暖かさに多く触れることのできた研修でした。また、継続的に訪問して、大学を卒業してもまた行きたくなるような関係を築いていけたらと思っています。