

# 都市との交流活動による山里の村おこし

## 山形県金山町

主事研究員 木村俊文

### 1 風光明媚な郷

金山町は、山形県の東北部に位置し、東は秋田県湯沢市と接する。町の面積の65.6%が山林であり、田畑は11.5%と少ない。町内には標高400m程度の山が複数存在し、古くから林業が盛んな地域である。人口は約7,200人。山あいにも多くの集落が点在する。

今から約130年前の1878年に金山を訪れた英国人イザベラ・バードは、「非常に美しい盆地」と賞賛した。1984年からは「町並み景観づくり100年運動」が始まり、町では特産品の金山杉と白壁を用いた「金山型住宅」を奨励するほか、町民をドイツに派遣することも行っている。

このように景観施策に意欲的な町として全国に知られるが、最近ではグリーンツーリズム（都市住民による農山村での滞在型の体験交流活動）も盛んになり、複数の地域活性化コンクールで受賞している。以下では、同町における代表的な2事例を紹介したい。

### 2 体験交流の「共生のむら・すぎさわ」

杉沢地区では、「共生のむら・すぎさわ」と称して、集落の全世帯（13戸）が参加し、地域ぐるみで都市住民の農村生活体験を受け入れている。中心となって活動している栗田和則さん（63歳）は長年、ナメコやタラノメ栽培など特産品づくりに力を入れてきた。「農家の長男として当たり前のように農林業に就いたが、山村では規模拡大が困難。次第にもうかる農業ではなく、豊かに暮らす農林

業を目指すようになった」という。

活動の発端は1987年、岩手県的女子高の農業体験を受け入れたことに始まる。都市住民にとっては、農山村での暮らしが価値あるものだと思い当たった。その後も大学生の農業体験を受け入れ、93年には豊かな暮らしを考える拠点として「暮らし考房」を開設した。この「考房」では毎年、山村生活を実践する哲学者の内山節氏を講師に迎え「山里哲学講座」を開催している。また本藍染やメープルサップ（自生するイタヤカエデの樹液）採取、チェーンソークラフト、農作業体験のほか、民泊も受け入れている。

さらに活動に弾みがついたのは98年、金山町とJR東日本の共同出資による第3セクターが運営する滞在型ホテル「シェーネスハイム金山」が開業したことだ。同ホテル宿泊者向けの体験学習プログラムをこの杉沢の集落全体で受け入れることとなった。たとえば、山ぶどうのツルで編んだ籠づくりなどを行う「ツル細工」や、綿布を重ね合わせて一針抜きに細かく刺し縫いにする「刺し子」など、古くからこの地に伝わる伝統技術を各農家で体



「共生のむら・すぎさわ」の栗田和則代表

験することができる。1回で5~6名を受け入れ、それら商品の販売のほか、希望者には農産物も販売している。

また、空き家となった家屋を「金山スロー村」と名づけて、山村での生活をさらに深く体験できる施設も用意している。こうした取り組みはマスコミにも取り上げられることが多く、年間2千人弱がこの集落を訪れている。

### 3 廃校舎を活用した「四季の学校」

谷口地区（全36戸）にある金山小学校谷口分校が96年に110年の歴史を閉じることとなった。いったんは校舎を取り壊し跡地に宿泊研修施設を建設するよう町に要望する方向で話が進んだ。しかし、「愛着ある校舎をこのまま取り壊していいのか。記念碑だけが建つような状態にはしたくなかった」と語るのは、同校卒業生で廃校舎の再利用を進めた庄司博司さん（60歳）。地区外からも校舎を残すべきだと応援してくれる人が多くあり、さまざまなヒントやアドバイスが寄せられた。そうしたなか、都市住民と地元住民が体験交流する学習施設「四季の学校・谷口」と、手打ちそば屋「がっこそば」の案が浮上した。

しかし、町内ではソバがほとんど栽培されず、庄司さん自身も手打ちそばには関心がなかった。そこで、地区内外の住民や役場・JA職員など14名の有志で谷口分校運営委員会を結成し対応を検討した。こうして事業化の目途が立ち、97年にスタートした。

「四季の学校・谷口」は、春夏秋冬それぞれ1泊2日の日程で田植えや山菜採りなどの体験のほか、校舎の修繕作業も行う。毎回20~30名の参加があり、なかにはこの体験をき



「四季の学校・谷口」の庄司博司代表

っかけに仙台の女性が町内の農業者と知り合い嫁いだ例もある。また宿泊体験者が中心となり、2000年には出先となる「仙台分校」が開校し、谷口の人たちが出向いて餅つきやそば打ちを行うなどしてPRに一役買っている。

一方、「がっこそば」は、土日営業（平日は予約制）だが、開業から10年経過した現在でも年間2万人弱の来客があり、地域の名所として定着している。そば打ち体験や店で働く地元主婦らによる自前料理が人気で、リピーターも多い。またソバも今では町全体で80ha近く栽培しており、校舎に併設した製粉所（元は教員住宅）で自家製粉し、そば愛好家や近隣の製粉所にも販売している。

### 4 外部交流で価値創出

上記2事例では、これまでの取り組みに対する関係者の自信とともに、地元の山村を誇りに思う強い心情がうかがえる。

外部の人との交流を通じて、その地域ならではの新たな価値を見だし、独自に創意工夫している点が事業を持続的に発展させていると考えられる。さらなる発展を期待したい。

（きむら としづみ）