



少子高齢時代の

地域スタイル

急速に進む少子高齢化のなかで、
地域はどのようにして持続的発展を図ればいいのか？
長年培ってきた伝統や地域特性・風土を生かし
前向きに、楽観的に挑戦を続ける関西――
それぞれの地域なりのスタイルを追ってみた。



滋賀・針江

水でつながる「川端文化」

右手に青々と輝く琵琶湖、左手に緑深い比良山地を眺めながらJR湖西線を北上すると、やがて安曇川下流域に広がる豊かなデルタ地帯に出る。その北端近く、JR新旭駅の北東に位置するのが、地底から湧き出る生水を巧みに暮らしに取り込む「川端」文化を育んできた高島市新旭町針江の集落だ。

針江生水の郷委員会会長の山川悟さんによれば、当地の地下二十数メートルには安曇川の伏流水が流れ、古来、地元の人々は各家の敷地内に深い穴（元池）を掘り、竹筒を打ち込んで出てくる、水温二二〜二四℃の湧き水（生水）を水場（川端）に設けた「壺池」に溜め、飲み水から米とぎ、野菜洗い、洗顔などに役立ててきた。用済みの水は川端に掘った端池に溜められ、そこに棲みつくコイなどが野菜の切れ端や残飯をきれいに食べて水を浄化。端池を出た水は水路を伝って、集落の真ん中を流れる針江大川へ。大川は水田地帯を潤しながら琵琶湖へと注ぎ込む。

大川には以前、漁労の川船や、田植えや稲刈りに向かう田舟が行き来し、琵琶湖からボテジャコやビワマス、

コイ、フナなどが産卵に遡上。そのまま水路や家々の端池に棲みつく魚も少なくなかった。

「実は大川の川底や岸壁から生水が湧いていて、二十年ほど前に護岸工事をした時、魚が棲めるよう、川底や護岸の底を自然のまま残したそうです」と生水の郷委員会相談役の橋本剛明さんは言う。そのため、今でも大川を流れる水の約七割は生水で、川藻が茂り、琵琶湖固有の魚やホタルが棲み、夏場は子供たちが昔と同じように川遊びに興じている。その光景を眺めながら、川端ツアー案内役の一人、上原久枝さんは、「私ら、小さい頃、洗濯用のたらいで遊んで、よく叱られました」と笑った。

昔ながらの暮らしが若者を呼び戻す

幾世紀も守り伝えられた「川端」も、これまで針江の人々にとっては、ただの日常の存在だった。それが五年前、針江の伝統的な暮らしを描いた映像作品がテレビで放映され、一躍注目を集めることになった。

「あの番組を観て、『これから、人が来るやろな』と感じた地元の人たちが集まって、委員会をつくって対応策を考えることにしました」（山川さん）。その一つが、川端を巡り、地元食材を使った料理を味わう、第二・第四土曜開催の定期ツアーだった。しかし平日でも見学希望者が続出。そこで、生活空間を人目にさらす地元の人々の迷惑にならないよう、生水の郷委員会メンバーやその家族が案内役となって、許可

- ①川端に棲みついたコイたちが残飯をきれいに食べて水を浄化する
- ②針江集落を流れる針江大川は、子供たちの楽しい遊び場でもある
- ③近くの正伝寺境内の川端は、参詣者の手洗い場となっている
- ④家々の川端の水を集めて流れる水路に沿って見学者をガイドする上原さん

世代を超え地域に息づく「水」の共有システム





京都・伏見

熟練杜氏の技術と情熱を受け継ぐ

日本の酒造り文化を担った杜氏制度

京都盆地南部。東は桃山丘陵、南は宇治川、西は鴨川と桂川に囲まれた伏見の地は、かつて「伏水」とも記されたように良質の地下水脈に恵まれ、古来、酒造りが盛んだった。とりわけ十六世紀末、豊臣秀吉が伏見城を築いてからは、京都市中から移り住む造り酒屋も多く、江戸前期には八十三軒の蔵元があったという。しかし幕末の鳥羽伏見の戦いで街は消失。明治以降、新たな歩みを始めた。

「実は、江戸時代、伏見の酒はまだまだ世間には知られていなかった。酒の質が飛躍的に良くなったのは、近代になって精米技術が上がり、技術集団である杜氏たちが懸命に勉強していったからです」と言うのは、増田徳兵衛商店社長で伏見酒造組合副理事長の十四代増田徳兵衛さんだ。

酒造りは、精米から洗米、蒸米、麴づくり、酒母づくりを経て、もろみを仕込み、約一カ月間発酵。もろみを搾り、ろ過、火入れてビン詰めする。その間、杜氏は自らの知識、技術、経験、センスを総動員させ、酒造りに携わる蔵人を差配して、質の高い新酒に仕立てあげていく。

を受けた家々の川端を巡る見学ツアーを一日三回開催。前後して新聞や雑誌、テレビの取材も相次ぎ、川端見学者は年ごとに増加してきた。



「安曇川から嫁いだ私は、夏冷たく、冬温い生水の湧く川端って結構やな、と思いました。素麺を湯がいてここに浸けると、シャキッとして、見学の方が『おいしそうやな』と言われます」（清水陸子さん）。「生まれた時から川端と暮らしてきましたが、遠くから来られたみなさんに『良いところやな』と言われ、初めて川端のありがたみがわかるようになりました」（三宅嘉子さん）。

現在、百七十一戸の針江には百を超える川端があり、川端文化を守る委員会メンバーは四十代から七十代まで七十五人。案内役は二十人で、元気な中高年層が活動を支えている。

川端のある昔ながらの生活への認識が深まったためか、都会暮らしをしていた農家出身の若者が針江に戻り、農業を継ぐ周辺の若者たちと「高島元気米」というグループを結成。ブランド米を開発している例もある。地域固有の風土と伝統的な暮らしのなかから、地に足の着いた、明日につながる生活文化が育まれているようだ。

①かつて川船や田舟が行き来した針江大川

②集落内の豆腐屋さんは、川端の生水で豆腐をつくり、冷やしている

③夏場は川端で野菜を冷やす



京都・伏見

そのような酒造りを支える杜氏制度は、江戸時代に確立された。稲の収穫が終わった晩秋、丹後や丹波、但馬、越前などの農村地帯から伊丹や灘、伏見などの酒処に、杜氏に率いられた蔵人たちが訪れ、春先まで「寒仕込み」の酒造りに専念。伏見の蔵元も、近代以降、各蔵独自の工夫と技術で銘酒を育て、全国市場に進出していった。

しかし、戦後の高度経済成長で社会構造が大きく変化。長年、優れた杜氏を輩出してきた農村地帯の生活基盤が崩れ、七〇年以降は杜氏と蔵人の世界も高齢化と後継者不足に悩まされるようになり、八五年頃になると杜氏の奪い合いで大変だったとか。

社員蔵人、女性杜氏たちの登場

「その頃から、伏見の蔵元も、いい杜氏を獲得するだけでなく、杜氏や、杜氏の下で仕事をする蔵人の代わりとなる社員を育てながら、酒造りをする方向に移ってきました。現在、伏見には二十三の蔵元がありますが、従来の蔵人だけでやっているのは三社ぐらいです」と増田さん。また、今まで杜氏と蔵人による季節労働で成り立ってきた酒造業界も、社員蔵人が増えるにしたがって、従来の「寒造り」だけでは経営効率が悪く、夏場でもできる酒造りから、酒に関係の深い発酵食品づくりなども手がけるようになってきた。

そんななか、増田さんは、一度は途絶えた京都の酒米「祝米」に注目。杜氏や社員、契約農家とともに無農薬

京都・伏見



①増田徳兵衛商店 ②伏見の銘酒すべてを揃える酒屋「油長(あぶらちょう)」
③「甕囲い」でつくられ、熟成中の「古酒」を見守る14代増田徳兵衛さん

の米作りから始めたり、江戸時代に開発された「樽仕込み」以前の「甕囲い」という古酒づくりに挑むなど、日本酒の新たな魅力づくりに励んできた。

「酒造りには、麹菌や酵母菌による『発酵』という、人の働きを超えた、『意』にならないものを、いかに『意』のままにしていくなか、という楽しさがあります」。そのクリエイティブなところに惹かれるのか、「酒造りをしたい」と伏見に来る若者も増えてきたそうで、近年は若い女性で杜氏を目指す人も現れ、伏見でも多くの女性が酒造りに励んでいる。

もともと、増田さんによれば、新しいタイプの酒造りへのチャレンジ力は、若者以上に年季の入った杜氏たちの方が勝るかも知れない。酒造りのノウハウ、技術だけでなく、杜氏たちの酒造りに賭ける熱い想いを、いかに若手の社員杜氏、社員蔵人たちに伝えていくか。そのためには、スペックだけにこだわった単なる「良い酒」ではなく、「通」の心に訴える「粋な酒」を造り続ける力を磨いていかなければ、と増田さんは力を込める。

多様で奥深い「和」のふるさと京都・伏見の蔵元から、世界に通じるSAKEのトップブランドが生まれる日も遠くないかもしれない。



担い手不足と耕作放棄地解消へ

奈良県を農業地形図的に分割すれば、稲作とトマト、ナス、イチゴなどの果菜類、花卉栽培の「大和平野地域」。その東方に位置する、茶、高原野菜や畜産などの「大和高原地域」。そして、柿、梅などの果樹栽培で有名な、吉野山系を中心とする「五條・吉野地域」に分かれる。

地形的な制約から、奈良県は耕地面積も農家戸数も少なく、そのうえ主な収入を給与所得に頼る兼業農家が大半だ。

奈良県農林部担い手・農地活用対策課主幹の林卓二さんによれば、近年は農業従事者の高齢化と担い手不足から県内の耕作放棄地も全体の約一八・五％に達するという。そんな状況を改善するため、同課では現在、農業の新規参入者の育成と農地の有効活用に取り組んでいる。

「今年六月に実施した今年度前期の募集では、定員十人に対し県内十四人、県外五人の応募がありました」と同課主幹の西山悦司さんは言う。応募者たちは支援農家での一週間の事前体験のあと、奈良県農業大学校で一カ月間の事前研修を受け、その後、希望する産地の受け入れ農家で一年間の実践研修に臨み、やがて県の技術的支援を受けながら、自ら就農に挑んでいくことになる。

もともと、現実はいかに甘くはない。

奈良

若手農業従事者を育てる





今年七月、事前体験者を一人受け入れた、五條市の果樹農家で奈良県指導・女性農業士会副会長の上辻八江さんは、基盤となる農地も農機具も、経験も技術も、販売ルートも、地域での人間関係も信用もすべてゼロの状態からスタートする新規参入者に、「よほど腹をくくっていないと、と、そればかり訴えていました」と振り返る。

和歌山出身で独身の頃、会社勤めだった上辻さん自身、結婚後何年かはまったく農作業と無縁だった。それがある時、「私、農業でご飯を食べ、子供を養わせてもらっているのに農業のことを何も知らない」と気づき、以来、懸命に果樹栽培の勉強と生活改善活動に取り組んできたという。

効率化と収益性向上で農業に夢を

「私たちが豊かで、いつも笑顔で明るく、生き生きと活動していれば、次の世代の人たちも、自然に、将来、あのような生き方がしたい、と思うようになります」。上辻さんが言うように、全国有数の柿、梅生産地である五條・吉野地域では、他地域が羨むほど、若手後継者がたくさん育っている。

それは、七五年頃から同地域の農家が力を合わせて取り組んだ国営パイロット事業、十三カ所の大規模な果樹団地造成事業の成果である。作業車がならかな果樹園

を自由に動けるため、収穫作業ばかりか、重労働の防除作業が短時間で済み、農薬散布量も激減。県内で見つかった早生種柿を導入し、露地栽培で従来品種より一カ月早い九月中旬から、ハウス栽培では六月末から出荷できるようになり、全国市場での優位性を確保。農作業の飛躍的な効率化と収益性の向上で、農業に夢、希望を抱いて実家の農業を継ごうとする若者が増加していった。

彼ら西吉野地区の若手農業者たちは、同時に地区を超え、奈良市、大和郡山市、天理市、五條市西吉野地区を基盤とする奈良県4日クラブ連絡協議会のメンバーとして新たな農業の姿を追い求めている。奈良市南部でイチゴ栽培に取り組む会長の猪岡祥介さんによれば、同会では、毎年、地区ごとに農業技術の向上や地域活性化をテーマにしたプロジェクト研究や交流イベントを実施。「僕は4日クラブに入会してまだ四年ですが、おかげで各地の同世代の仲間や先輩とたくさん知り合い、いろんな研究発表会やイベントに参加できて、とてもいい刺激を受けています」と猪岡さんは目を輝かす。

若手後継者が切磋琢磨してより良い、より収益性の高い農業を発展させ、そこに加わる新規参入者が地道に腕を磨き、増加する一方の耕作放棄地再生に取り組んでくれれば、きっと県内の農業地域の活性化と国内の食料自給率アップに役立つ、と上辻さんは期待する。

奈良

①西吉野地区の柿園を見回る上辻八江さん ②採れたばかりのハウス柿
③ハウス柿の収穫に汗を流す上辻さんのご主人(p30の写真は息子さん)





①洲本市五色町の都志(つし)港防波堤は、釣りの名所 ②③アスパ五色ではサッカー観戦やパークゴルフが楽しめる
④早期退職し、愛犬と大阪から淡路島に移住した工藤さん夫妻

リタイア世代たちのセカンドライフニーズに応える

都会のそばの田舎暮らし

明石海峡大橋を渡って淡路島へ。神戸淡路鳴門自動車道を南下し、西淡三原インターを出て西へ向かうと播磨灘を望む海岸線に至る。海岸線を北へしばらく走ると、風光明媚な五色浜がある。

その五色浜を見下ろす分譲地「五色浜リッチランド」に、工藤武さん、美智子さん夫妻が愛犬とともに移住してきたのは八年前だった。工藤さんは洲本市出身で、高校卒業後、大阪の企業に就職。勤続四十年を迎えた五十八歳で早期退職をして、念願の田舎暮らしを始めた。「以前から退職後は魚釣りと菜園のできる場所を、と和歌山方面などで探していました。たまたま淡路島の五色浜に売り物件が出て、応募。抽選に当たり、夫婦二人で暮らせる手頃な家を建てて引っ越してきた。

当時、ここは別荘用途が大半で、工藤さんのような定住者は十七、八軒。それが現在、百軒余りの入居者のうち、四十軒ほどに増えたという。

工藤さんによれば、ほとんどが阪神方面からの定年退職者家族で、「魚釣り」が主な選定基準とか。そ



れに明石海峡大橋のおかげで神戸や大阪へも出やすく、阪神方面に暮らす子供たち家族にも、お盆や正月、レジャーを兼ねて新しい「実家」を訪ねる楽しみも生まれた。とりわけ夏休みはどこの家庭も、海遊びを楽しむ訪問客が次々にやってくるようだ。

リッチランドの物件を扱うリブレの土谷勲さんによれば、八年前、五色浜の近くに、サッカー場や体育館などを備えた公営の五色台運動公園「アスパ五色」が開発されてインフラ整備が進行。それをきっかけに定住者が増え始め、昨年だけで五家族が入居したという。ちなみにアスパ五色には二年前、パークゴルフ場もオープンした。

過疎化に挑む定住型コミュニティ

「旧五色町が以前から健康福祉に力を入れてきたことも、暮らしやすさの背景にあります」と工藤さんは言う。ではその健康福祉策がいかに生まれ、育ってきたのか。

三年前の二〇〇六年、合併して洲本市となった旧五色町は、もともと農業と漁業を中心とする人口一万人ほどの「田舎町」だった。

戦後、過疎化が進み、七〇年代には町内各地区の中学校を統廃合し、旧校地への企業誘致に積極的に取り組んだ。企業がやってくると、従業員家族を受け入れるしくみが必要になる。旧五色町では、以後、新旧住民のための健康福祉施策を充実させ、定住化促進のため町営の宅地分譲に着手した。



①淡路島と神戸を結ぶ明石海峡大橋

②播磨灘を望む五色浜リッチランドには多くのリタイア世代がセカンドライフを過ごしている

洲本市五色総合事務所窓口サービス課課長の川端一司さんによれば、町営分譲地の住民構成を、町内・島内・島外出身者各三分の一として、各家庭が地元で融和しやすいように配慮。排水溝が詰まっても、地域の人々が一緒に注いでくれるという。併せて共稼ぎ世帯向けに保育施設を建設。そこに周辺のお年寄りを招き、世代間交流も深めていった。さらに町では、地域住民の保健増進を助ける保健師を増やして小まめな対応を行ったり、家庭菜園を

無償貸与したり、老人大学や文化サロンを開いて参加を呼びかけるなど、お年寄りが元気で生き生きと暮らせるような事業に積極的に取り組んできた。

もっともこれらの施策は、旧五色町が小回りの利く、人口一万人規模だったからこそ実現できたことかもしれない。川端さんは、「合併後、人口五万人の洲本市全域を対象とした健康福祉策を確立するため、現在、市では新たな方向性を検討中です」と言う。

あくせくした都会を離れ、豊かな自然環境と充実した健康福祉政策、そして農業や漁業を基盤とする、開かれたコミュニティがある洲本市五色町での、のんびりゆったりしたリタイア生活を送る人々が、今後ますます増えていくに違いない。

古来、地域に伝わる「水」共生の「川端文化」を維持し続ける琵琶湖畔の「針江」、酒造りを支えてきた杜氏の技術と情熱を年若い社員蔵人、社員杜氏が受け継ぐ「伏見」、若手後継者の育成と新規参入者の支援を通じて農業の復権を目指す「奈良」、リタイア世代の定住者を受け入れながら開かれたコミュニティをつくってきた淡路島の「五色町」——地域の伝統や特性を生かした地道な取り組みのなから、関西風の元気な少子高齢社会が築かれていく予感がする。