

100人 で できること

学校や地区単位で協力し合ってはじめるまちづくり

13 漁師さんも公務員も 島民みんなで、 ちいसान農のある暮らし。



江戸時代、日本の人口の約8割以上が農民だったのを知っていますか？その頃は、もちろん農薬も化学肥料もない時代。馬糞や人糞、雑木山の腐葉土を堆肥にして、今流に言えば循環型の農業を行っていました。実は海士町でも、昭和40年代までこうした農業が主流で、個々の家では、米のとぎ汁も牛に飲ませるなど、むだのない農業を営んでいたのです。しかし今、この農業の後継者不足が深刻な問題になっています。このままでは、自給自足はあるか、世界的な食糧危機に対しても、太刀打ちできない可能性があります。

そこで、農業の後継者を増やす努力をする一方で、島民みんなでちいसान「農」をはじめませんか？島外にまで作物を売するような農業でなくても、家で自給したり、ご近所さんにおすそ分けをする程度の小さな農でいいのです。つくるものも野菜だけでなく、みかんや栗の木を植えてみたり、ハーブ園をつくるのもアイデアです。時にはみんなで作った野菜や加工品を持ち寄って朝市をやるのもいいでしょう。こうした農のある生活は、環境にやさしい農法を学ぶ機会にもなりますし、できた野菜は体にもやさしいものになり、観光客の目にも魅力的に映るはずです。

多くの人が農のある暮らしを実践するには、今ある休耕地を貸し借りできる制度づくりや、環境にやさしい農法を学ぶ機会もつくる必要があります。行政と一緒に進めていきたいものです。

参考文献

『半農半Xという生き方』 塩見 直紀 著（ソニーマガジンズ新書）

14 間伐・竹炭づくりで、 竹の里山を復活させよう。 炭焼きクラブ「鎮竹林」。

今、竹林がたいへんなことになっています。放置竹林です。手の入っていない竹林は、その生命力があだとなってどんどん増殖し、光をさえぎり他の植物の成長を止めてしまいます。また竹は根が浅く、大雨になると土砂崩れをおこしやすく、流れ出した土が海をにごらせるという被害にもつながっているそうです。そこで、竹林を広葉樹の森に変えたり、持続的に手入れが可能な竹林は、間伐をし、竹の恵みを活かす活動が必要となっています。

海士町には、いち早く放置竹林の問題に取り組んでいる人たちがいます。炭焼きクラブ「鎮竹林」です。彼らは、竹林の間伐を行い、間伐した竹で炭をつくっています。また今後は、間伐した竹を海に沈めて漁礁にしたり、竹炭を商品化するなども考えているそうです。手入れした竹林では、質のよいタケノコも取れるようになりますから、一石二鳥にも三鳥にもなる活動です。

困りものの竹林から、竹炭やタケノコ、漁礁づくりなどの竹の恵みが享受できる「里山としての竹林」に変えていく。炭焼きクラブ「鎮竹林」と一緒に、竹の里山モデル地区をつくりませんか？

参考文献

- 『漁師が山に木を植える理由』 畠山 重篤、松永 勝彦 著（成星出版刊）
- 『竹炭をやく生かす伸ばす』 片田 義光 著 山梨県身延竹炭企業組合 編（創森社刊）
- 『逆さ竹林漁礁の利用』 独立行政法人水産大学校 浜野 准教授

参考事例

NPO法人 E.D.E.N.（大阪府大東市）チクリンチック

用語解説

里山…人間が生きるために必要な薪や炭、きのこなどの食糧を得るために人によって手入れされ管理されてきた山。



1人でできること

10人でできること

100人でできること

1000人でできること

15 海士町の魅力を 全国に発信。 AMA情報局を開局しよう。

海士町の人口が極端に減りはじめたのは、昭和30年代ごろからのこと。多くの若者が、進学、就職、結婚、そしてそのまま都市に定住という形で流出していきました。確かに島内の人口は減りましたが、一方で「海士経験者」は島民の数よりも多く存在し、彼らもまた、海士のことを大切に思っています。しかし、何らかの交流がなければ、海士の記憶も薄らいってしまうというもの。また、出郷者の会（関東海士後鳥羽会、近畿海士後鳥羽会）も高齢



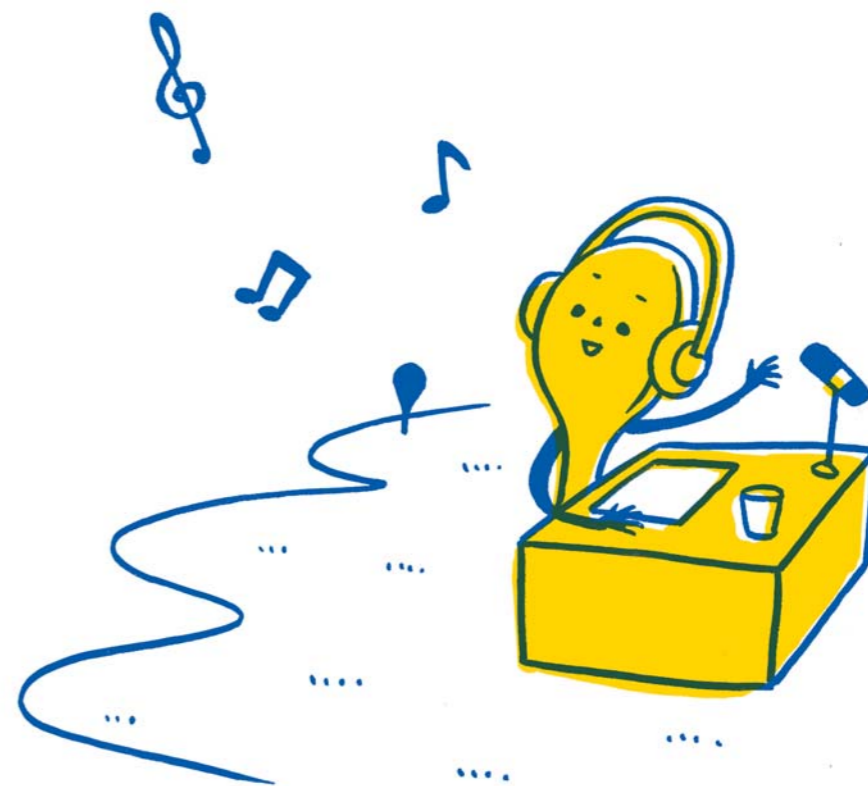
参考事例

NPO法人 くまもと未来（熊本県）…地域づくりのディレクターであり、地域情報の発信者である「住民ディレクター」の養成を核に総合的なまちづくりを応援するNPO法人。

化が進んでいるといいます。せっかく強力な海士ファンになってくれる可能性のある人たちです。こうした人たちともっとつながる必要があるのではないでしょうか。

そこで海士に来たことのある皆さんに向けて、もっと島の情報を発信したい！その名も「AMA情報局」の開局です。

情報発信の方法は、受け手の年齢にあわせて新聞やインターネットなどを考えていますが、何よりも重要なことは、島外に住む人たちが魅力を感じる情報を提供することです。そこで、情報発信を担う人材を育成し、情報発信の技術だけでなく、地域の宝を発見する目も養いたいと考えています。まずは海士経験者から、そして未来の海士経験の人たちにも、海士の魅力を伝え、島とつながってもらおう。そのつながりは、島に住む私たちをも磨いてくれるはずです。



16 海士町単位で考える 自給自足と地産地消。 欲しいものは島でつくる。



人口の少ない海士町では、島内での需要が少ないため、いかに全国で売れるものをつくるかに腐心してきました。しかし、多くの島民は島の外からたくさんものを買っています。

一方で島には需要がないといい、一方で島には欲しいものがないという。このアンバランスさの原因は、本当に島民が必要としているものが何か、わかっていないことにあるのではないのでしょうか？例えば、唐辛子などのスパイス、石けん、子ども服、牛乳など。海士町でつukれないものもあるでしょうが、これならできる、というものがたくさんあるはずです。もし、島の中で、島の人を買ってくれるものをつくれれば、それは島単位でみれば自給自足になります。そこには、輸送コストもエネルギーもかかりません。つまりとっても無駄がないのです。

まずは、島内にまだ気づいていないニーズはないか、調査する必要があるでしょう。さらには、海士町製もあるけど、わざわざ島外のものを買っている人には、なぜ海士町のものを選ばないか聞くことで、よりよい商品開発ができるかもしれません。町内自給・町内消費。海に囲まれた海士だからこそ、地産地消の推進が大切です。

1人でできること

10人でできること

100人でできること

1000人でできること

17 楽しさも不安も みんなでわけあう。 支えあって暮らそう。

高齢化が進む海士町では、すでにある高齢者施設は飽和状態になっています。残念ながら、こうした福祉施設を増やすことは簡単ではありません。これからますますお年寄りが増えることが予想されている今、高齢者福祉の新たな手段を見つけ出さなくてはならない状況にきています。

こうした公的サービスの隙間を埋めるものとして、「生活支援ハウス」や「グループホーム」という住民が主体となった福祉のあり方が注目されています。「生活支援ハウス」とは、1人暮らしやお年寄り夫婦のみの世帯で、独立して生活するのに不安がある人向けのアパートのようなもの。要介護の方は介護サービスを受けることも可能です。「グループホーム」は、同一の障がいを持った者どうしが福祉サービスのもとに共同生活を送る施設です。いずれも、共同生活をするすることで、孤立・孤独でさらに体調を崩すことを防ぐのが目的です。

そこで空き家や空き民宿を利用した、海士町独自の「支えあいハウス」を考えてみてはどうでしょう。一時滞在型のタイプや、気のあったお年寄りどうしでの共同生活を支援する事業もいかもしれません。支えあうことで、いつまでも島で安心して暮らせる。これが願いです。



1人でできること

10人でできること

100人でできること

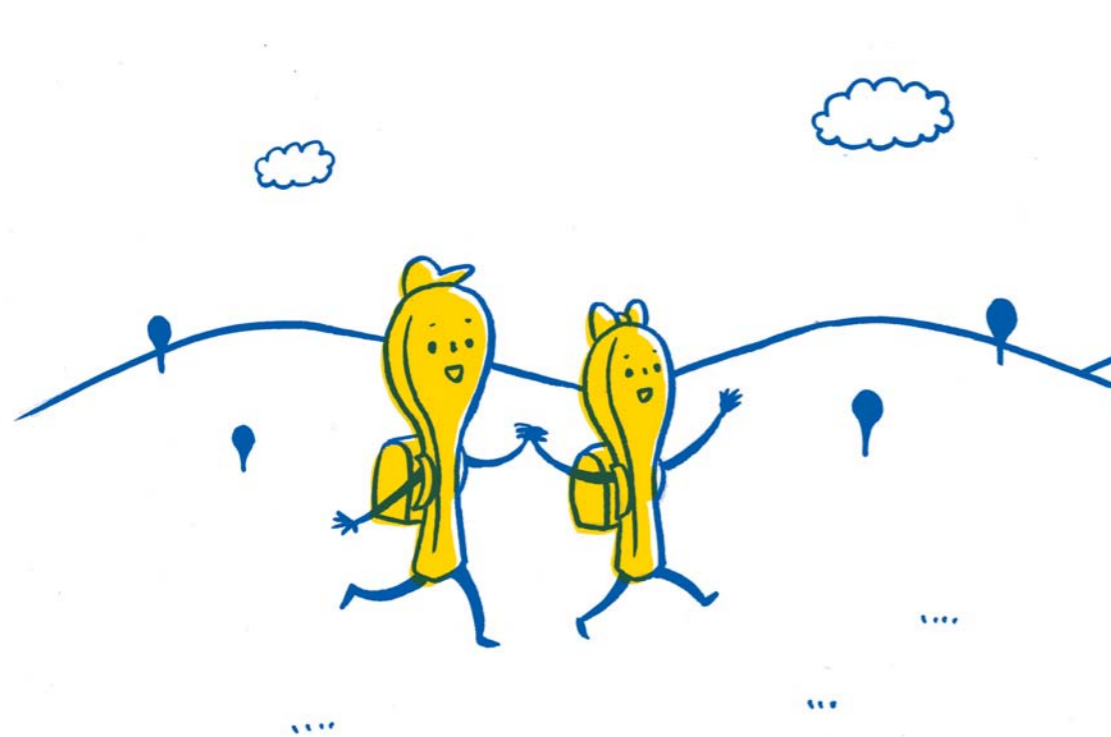
1000人でできること

🔍 参考事例
弓削女性塾（愛媛県上島町）

18

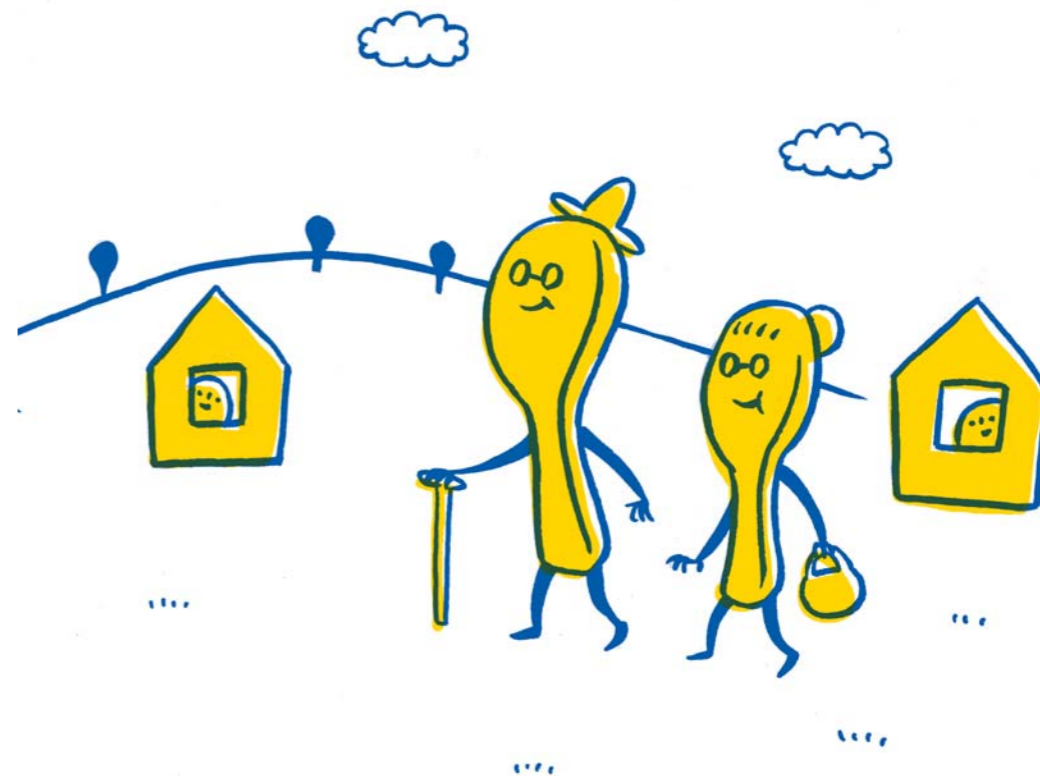
ご近所さんは、 大きな家族です。 地域に「ただいま」を言おう。

核家族や共働きで忙しい夫婦にとって、学校から帰ってきた子どものめんどろは、ちょっとした悩みのタネです。こうした家族にとって、子どもを見守ってくれる人が身近にいることは、大きな支えになります。そこで、地域を大きな家族に見立て、地域全体で「ただいま」「おかえり」「いただきます」をいいあえる関係をつくっていったらどうでしょう。そのためにも、



まずはどんな人が同じ地域に住んでいるのか、どんな子どもが地域の子どもなのかをお互いに把握する必要があります。例えば、「おさそい屋さん」(⇒p50)の主導で、月に一度「お茶の会」や「おかず交換会」を地域で開催してみるのもいいでしょう。回を重ねて信頼感が深まれば、子どもを預かってもらったり、子育ての悩みを相談したり、育児の息抜きをしたりと、学童保育に頼らなくても、地域で子どもを育てられるようになっていきます。これは、子どもにとってもありがたいこと。どんな世代の人ともつきあえる、物怖じしない性格は、行事が多い海士町ではとても重要なことだからです。

まずは、あいさつ「おかえり」「ただいま」からはじめてみませんか？地域のきずなを深める提案です。



19 海と山は、 つながっている！ 里山・里海をつくろう。

今、海士の浅い海では「磯焼け」という現象がおきています。これは、「海の砂漠化」とも呼ばれるもので、ワカメやアラメなどの海藻類が減少することで、これを住みかや食糧にしている魚やアワビ、サザエなども減り、生態系のバランスが変わってしまうことをいいます。磯焼けは、漁師の方々にとっても死活問題。海土の特産品づくりにも打撃を与えます。磯焼けの原因は、まだ不明な点が多いのですが、そのひとつに土砂などの流入による、日照不足があげられています。では、なぜ土砂が流入するのか。この原因、実は山にありました。木材用に植えたスギやヒノキなど針葉樹林や竹林が、間伐されず、放置され荒れ放題になっているのです。これらの針葉樹や竹の根は、広葉樹に比べ地表の浅いところにしか伸びていけません。それゆえ、土砂崩れをおこしやすく、山の保水力も低くなってしまいます。激しい雨が降ると、こうした山からは、山にしみ込めなかった雨とともに、大量の土砂が川と海に流れてしまうのです。

この山と海の悪循環を断ち切るために必要なのが、里山と里海づくりです。里山とは、間伐など人の手が入ることで、逆に生態系が豊かになり、薪や木材、きのこなどを採取することができる山のことをいいます。同じように里海も、生態系が保たれるように、環境を保全しながら、海の幸を享受できる海をいいます。

海も山も別々に存在しているものではありません。どちらもその豊かな恵みをいただくには、私たちが手間をかけ、手入れをしていく必要があるのです。里山・里海づくりとは、島に生きる私たちだからこそ、やらなくてはいけないことなのです。



参考文献

『森の楽校—自然と遊ぼう』 小林 毅 著 (山と溪谷社)

『海の楽校—自然と遊ぼう』 長谷川 孝一 著 (山と溪谷社)

20 未来に残したい ふるさとがあります。 みんなで学ぶ島のエコ。



テレビをつければ、最近よく耳にする「エコ」という言葉。わかっているけど、実際に何をしたらいいのかわからないという人も多いのではないのでしょうか。豊かな自然に囲まれている海士町だからこそ、危機感がなく、環境意識が薄いのも悪しき特徴でもあります。しかし、異常気象や海や山の生態系の変化など、決して他人事ではない現実が島でも起きている今、私たちの生活の中で、何ができるのか、何をしなくてはいけないのかを知る必要があるのです。これを「環境教育」といいます。

今年、海士中学校のエコ改修が完了しました。これは、壁に植物のカーテンを設置したり、窓に断熱性の高いペアガラスを使用したりと、環境に配慮した建物に改造したものです。これを機に、中学生たちは、環境に関する勉強も始めています。そこで、海士中を島の「環境教育の発信基地」にしていってはどうでしょうか。例えば、環境に関する本が借りられたり、中学生の学びの成果を発表・発信してもらったり、環境イベントをしたりして、島民のエコに対する意識を変えていくのです。みんなが学ぶことで、毎日の暮らしの中で、お祭やイベントで、エコな行動や意識をもって活動することができます。島の宝である子どもたちのためにも、島民全員で「島のエコ」を学んでいきましょう。

参考文献

『明日はきっとサステナブル』

枝廣 淳子 翻訳監修（サステナブルデザイン国際会議実行委員会 編）

記憶に残る給食を！ 島民の想いをレシピにのせて 地産地消の給食づくり。

地元で採れたものを地元で使う。地産地消を推進する海士町長のもと、「地産地消の給食づくり」がスタートしたのは、3年前のことだ。現在、小中学校の給食材料の6割を海土産の野菜や食品を使っており、少なくとも一日一品は海土産メニューが登場する。

そんな海土産の給食づくりに奮闘しているのが、給食センターで栄養士をしている小田川啓子さんだ。食材の手配から、メニューの開発、栄養管理などを通して、安全でおいしい海土産の味を子どもたちに届けている。

一言で地産地消の給食づくりといっても、その実現は簡単なことではない。特に、コスト管理の面ではかなりの苦労があったという。なにせ、海土産の野菜は、本土で大量生産されたものよりも2～3倍も高く、しかも、生産者によって大きさや形が違うため、短時間で大量の調理をしないといけない給食の現場では、作業に負担がかかるからだ。

「2年目までは、少しでも安く、と値段の交渉もしていました。しかし、実際に野菜づくりの大変さを知ると、値引きを求めるのではなく、メニューや調理法でどうにかできないかを考えるようになりました。今では、給食でほぼ毎日使うニンジンも、生産者さんと仕入れ先の協力の下、海土産でまかなえるようになってきました。海土産のニンジンは、きれいですよ。本土に自慢したくなるほどです(笑)。野菜って生産者さんによって、違う顔をしています。それが素敵なことだって、最近つくづく感じています」



『うれしい！楽しい！美味しい！学校給食』

<http://kyuusyoku.cocolog-nifty.com/blog/>

そんな小田川さんは、毎日の給食についてブログで紹介している。キーワードは「想い」だ。

「私は、給食を通じて、何を伝えられるのかが重要だと思っています。実際にこの地産地消のプロジェクトは、たくさんの人の想いがあって成り立っています。生産者さんの想い、支援者の方々の想い、保護者の方の想い……。こうした中で、海土産の食材を使えるということは、すごいんだということ子どもたちには分かって欲しいんです。今は、海土産の給食しか知らないから、その素晴らしさが分からないかもしれないけど、大人になって海土産の給食を食べられてよかったな、と思い出せる『記憶に残る味』をつくらせていきたい」

現在、すべてが海土産という給食は年に1～2回。これを一日でも多くすることが、小田川さんの目下の目標だ。そのためにも「CASシステム」での旬素材の冷凍には期待を寄せているという。また、さらに小中学校にとどまらない給食のあり方も考えているようだ。

「昨年、各地域のお年寄りに学校給食を食べにきてもらいました。学校給食を多くの人に知ってもらおうのが目的ですが、学校と地域、世代間の交流を促すきっかけにもなりました」

学校給食だからできること。海土産だからできること。今日も小田川さんのブログは、みんなの「想い」をいっぱい詰めて更新されている。📌