

田辺市龍神村におけるU I ターン者・
女性活動の現状と課題

(2017年度都市農村共生研究ユニット現地交流会記録)

2018年3月

和歌山大学 食農総合研究所

田辺市龍神村におけるUIターン者・
女性活動の現状と課題

人が集まる龍神に

小川 さだ

Iターン後の取り組みと龍神地域活性化の課題

竹内 雅一

和歌山大学 食農総合研究所

2018年3月

はじめに

本資料は2017年9月27日に都市農村共生研究ユニットで実施した現地交流会の内容を
取りまとめたものである。食農総合研究所では学内研究者の交流・情報交換を図るため研
究交流会を開催しており、今回は研究ユニット参加教員ら7名で田辺市龍神村を訪問した。

旧龍神村は1983年に「龍神国際芸術村構想」を立ち上げ、村外からの移住者(芸術家)
の受け入れを熱心に取り組んできた地域であり、現在も多くのUターン者、Iターン者が
活躍している。

現地交流会では、龍神村にUターンされ女性起業「龍神は一と」代表として活躍されて
いる小川さだ氏と、Iターン者として龍神村にこられて地域づくり活動に尽力されてきた
竹内雅一氏から、お二人の地域でのこれまでの取り組みや今後の展望などについてご講演
いただいた。

両氏の活動内容や地域活性化に向けた提言は、住民が減少し過疎が深刻化する地域で、
これからの取り組みや将来像を検討する時に非常に参考になると考え、この交流会の録音
をもとに活字化し研究資料として発刊した。

講演ならびに本資料の発刊を快くお引き受けいただいた小川さだ氏、竹内雅一氏に厚く
御礼申し上げたい。また、本資料を作成するにあたり岸上美樹子さんにご協力いただいた。
以上、記して感謝の意を表したい。

2018年3月

和歌山大学 食農総合研究所 辻 和良
(都市農村共生研究ユニットリーダー)

目 次

人が集まる龍神に	-----	1
質疑応答	-----	13
付属資料	-----	23
I ターン後の取り組みと龍神地域活性化の課題	-----	47
質疑応答	-----	58
付属資料	-----	77

人が集まる龍神に

龍神は一と
代表 小川 さだ

1 はじめに

「人が集まってもらえる龍神にしたい」という気持ちで「龍神は一と」を作りました。ご存知のとおり、これが和歌山県、そしてここが田辺市です。近畿で一番広い市面積となっています。後に話される竹内雅一さんが、龍神村は胃袋の形をしているとよくいわれます。紀伊半島のへそともいわれるのですけれども、本当に胃袋のような形をしています。観光資源としては、「ごまさんスカイタワー」があります。後ほどお話させていただきますが、スカイタワーも龍神は一とが指定管理させていただいています。そして、何よりも一番の自慢は、龍神温泉のお湯でございます。

2 龍神へUターン

私は龍神が大嫌いで出て行きました。今年で 59 歳になるのですけれども、その当時の龍神は非常に遅れていまして、医療の面も文化的にも非常に遅れていました。交通の便も悪くて、よその地方に行って龍神出身といったことがありません。大阪に行くと田辺出身と行って、東京に行くと大阪出身と行っていました。

父が農業者年金を掛けていまして、農業者年金を受給するには経営移譲しないともらえないということで、父が 60 歳になった段階で弟は戻らないというので、1 人子供を出産していたのですけれども、嫌々、お稽古事をさせてくれるとか色々な条件を出して戻ってきました。本当に「帰って来たくない」というのが正直な気持ちでした。

ちょうど私と前後して、竹内さんが I ターンでこちらに来られ、土地の「風土」と食べ物の「フード」をかけて「龍神村風土'S (フーズ) 研究会」を作られました。「ちょっと顔を出しなよ」と呼んでいただいていた行ってみると、「こんな宝の山があるのに何で嫌いだったの？」と話をしてくださいました。

この研究会の活動に参加してみて、「もしかしたら、私は龍神村の良さを知らないまま出て行ったのではないか」と色々なことを気付かせていただきました。「泳げる川」や「飲める谷水」、「綺麗な空気」も、私は普通だと思っていました。でも、横浜から来られたり、色々な所から来られた人には、「龍神はものすごく魅力的なところだ。名前からして」といってくださいました。

「これだけ宝があるのに、何で？」という刺激を与えられ、「子供たちには誇れる所にしたいな」と考えるようになりました。最初はパティシエ修行とかに行っている女性たちに、「帰ってきて起業しやすい環境を作る」という大きな話をしながらだったのですけれども。

龍神村に来られたお客様が「本当に何も無いよね」、「ここでしか食べられるものはないの？」と色々なことをおっしゃられているのを聞いて、龍神は一とで「本物の味や心のおもてなしをしたい」と考えて「宝物の発掘と販売」を始めました。それが平成 14 年の 2 月 1 日です。

3 平成14年活動開始

龍神は一との最初は、今はもう東京に戻られたのですが、草木染の石塚さんと私の 2 人で、「かわらやを借りてやろうよ」、「道端でいいからやろうよ」といって始めたのです。「龍神を愛する気持ち」と「やるぞ」ということで“龍神はあと”という名前にしました。今まで竹内さんに何かほめてもらったことないのですが、この名前だけは「いい名前だね」とほめてもらいました。また、竹内さんから「20 年後に龍神村に“龍神はあと”があるよ、といってもらったらいいんだから焦るな」というアドバイスを最初にいただきました。

15 年前の最初の連休に、G ワークスの横に「ピロティ」という村民なら誰が使ってもいい場所があって、そこで産物市を始めました。たたみ 1 畳分のテーブルで、5 日営業して 60 万円を販売しました。その時に草木染めをしていた彼女が、「龍神はあと」と草木染でのぼりを作ってくれました。すごく売れたのですけれども、大阪から来た男性がそののぼりをみて、「ああ、龍神は、あと」って読んだのです。「遅れているからな。だから龍神は後なのだ」といわれたのです。「いや、違います」といって、これだったら「龍神は後」と読めるので、こちらの“龍神は一と”のロゴに変えました。その時、「なんでそこで切るのですか？」と思ったのですけれども、やっぱり文字ってそんなものなのですね。

その時は、女性 6 人で始め、週末や連休だけ開店しました。最初の年の連休は、5 日で 60 万円以上売れたのです。しかし、売れすぎたのでクレームが出て、その後も村内で 9 カ所販売する場所が変わりました。この当時 15 年前だと景気も良かったので、1 回店を開くたびに温泉帰りのお客様で 10 万円ぐらいは軽く売れました。移動しながら屋根のない所で販売していたので、「杉の組み立て小屋を作ってよ」と近所のおじさんにお問い合わせしたら、2 週間も経たないうちに本当に組み立て小屋を杉で作ってくれました。朝 9 時ぐらいに行っ役場の前で女性たちだけで組み立てます。午後 4 時半ぐらいになったら片付けます。男手が必要だったのです。そうしたら、竹内さんたちが組み立てる頃になると来てくれるのです。そして、また片付ける頃になったら来てくれて、知らない間に帰っていくのです。敵も多かったのですけれども、応援してくれる人も少数ですがいました。

途中で龍神村が田辺市に合併するということがありまして、色んな村外にも出張して出店するようになりました。販売する場所がなかなか決まらないなかでしたが、色々な特産品を作りたいという思いでやっていました。

4 遊休農地を借り受けて食育活動

農業委員もさせていただいていたので、遊休農地を借り受けてバジルを作ったりもしました。以前、県の事業で単年度ですが、熊野そば「熊野癒しの味事業」というのを一緒にやりました。私たちの原点は、「龍神村の良さを子どもたちに伝えたい」ということです。今は次々と廃校になっていっているのですが、これは一番近くの小学校で、全校で20数人の1年生から6年生までの学校でした。この熊野癒しの味事業の時に、白浜町もそばを作っていたのです。食育をやりたいというので、県の人たちと一緒に白浜町からそば粉をもらってきて、夏休みの7月に1年生から6年生まででそば打ちをしてもらいました。その時も地域のお年寄りを呼んで試食をしました。しかし、1年生から6年生までバラバラで、「本当に大丈夫か」というような状態だったのです。その後、8月の登校日にそばの種をまいて間引いたりしながら育て、冬場に粉にして、2月にもう一度、7月と同じ条件で地域のお年寄りを招いて試食をしました。そうしたら、そのそば粉が「どれだけ手間がかかって手元にあるか」ということが小学生でもわかります。県の方と学校の先生たちが7月のそば打ちや種まきからずっと一連の作業を映像で残してくれていて、その時も撮影しながらそば打ちをして試食をしたのです。メンバーは変わらないのに、そこにあるそば粉が「自分たちがどれだけ丹精込めて育てたか」、「粉にしたか」というのがわかっているので、7月とは別人だったのです。小学生なのに、もう愛おしそうにそばをこぼれたらこうやってものすごく大事にしてくれたのです。県の方と学校の先生が試食の前に、これまでの一連の流れを全部映してくれて、その時「原さん感想を」といわれたのですが、私は感動していてもものもいえない状態でした。やっぱり「食育は“農”から」ということをこの時に実感しました。

色々な子供たちをホームステイで受け入れました。食事の時間に食事ができなかつたり、食べないで夜、布団のうえでポテトチップスを食べていたりする、そういう女の子を沢山みてしまいました。「この子供たちが親になったらどうなるのだろう」という、一抹の不安も覚えました。でも、龍神の子達には誇りをもって出て行ってもらえるようにしたいと思っています。公民館の夏休みの料理教室もさせていただいていました。また、去年からは地元の食材を使って中学校の調理実習もやらせていただいています。でも、子供たちに「何をやりたい？」と聞いたら、「地元のものは使いたくない」というのです。私は地元の食材を使いたくてたまらないのですが、パフェにしたいとか、違うものを作りたとかいうのです。今中学校の調理実習は地元の食材を使ってやらせていただいています。

5 龍神は一との店舗オープン

今減っている生活改良普及員さんにも、随分お世話になりました。普通のおばちゃんは申請書も補助金のことも何もわからないのです。「古座川ゆず平井の里」の立ち上げを手伝われた西さんが、2年間こちらに来ていただいていた。「産物市のときに地元の皆さんが出してくれているものをセットにして売り出したい」といった時に「こんな補助金あります」といって申請書も作ってくださって、「龍神の宝箱」という事業をしました。私は全然申請書の書き方もわからなかったのですが、助けていただきました。

ハードの補助金も出たので、龍神は一との店舗を田辺市の土地に、国定公園内なので一筆上の建ぺい率が決まっているので、これ以上大きいのが建てられなかったのですけれども、龍神材の間伐材でログハウスを建てました。

ここまでは土日だけ店舗を出していたので、人件費は必要ないし、維持費もいりません。20年後には竹内さんがいったように、どこかのホテルで20周年パーティーができるぐらいによかったのです。だけど、店舗をオープンしたら、結局、人件費や維持費がかなりいるようになってしまいました。

6 自主イベント”わっかいち”

9回で終わっているのですが、1人実行委員で、最初に石塚さんが「やりたい」といって、宮代オートキャンプ場の近くで、「食と音楽と芸術の祭典」を始めました。今は毎週どこかでフリーマーケットとかイベントをやっていますが、15年前ぐらいだとこのようなことをやっている所は少なかったもので、第1回目は埼玉や京都からも来ていただきました。今はもう使命は果たしたかなといって9回目で終わっています。10回目をやって終わりたいなと思っています。

竹内さんが「補助金頼りのイベントは続かないけれど、自分たちだけで手作りしたものは続けることができるし、後にも残していくことができるよ」とよくいってくれます。これもちょっとは評価してもらえました。

7 龍神は一とのメンバー

現在は20代から80代までの30名以上のメンバーがいます。みんな「5年後、10年後、20年後、龍神の灯を消さないように」という意識を持ってやっています。「企業の森のお弁当」も作りました。若い人たちは子供たちが保育園へ行っている間に商品作りをしたりして、子供から手の離れたおばさんたちは朝早いからお弁当を作るというように作業を棲

み分けています。

龍神は日高川源流の村で、大きな工場を建てる場所もないのですけれども、「1人ずつ社長を作りたい」という気持ちで今までやってきました。けれども、なかなかそこまでは至っていません。

自分たちが本当においしいものを食べて元気でイキイキしていたら、「ああ、あそこへ行ってみたいな」と思ってもらえるのではないかなと思いつつ今まで続けてきました。この間もテレビ放送された「ダーツの旅」で、西の村人グランプリになった金田持子さんも龍神は一とのメンバーなのです。「お名前は？」って聞かれたら、「金田持子と申します。お金いっぱい持っていますから」と答えていました。このあと東京まで行かせてもらいました。

8 人との出会い・人とのつながり

ここまで活動させていただけたのは、本当に沢山の方々に助けていただいたからです。私は地域おこしをやっていて、こんなに真面目にものを作っていると思っていたのですけれども、ふと顔をあげてみたら、全国に色々な仲間ができていて、「みんながんばっている」ということに気づきました。龍神村の I ターンの皆さんにも助けていただきながら活動をしています。

9 自慢の製品

(1) 龍神柚べし

この柚べしは、よく和歌山大学の先生方、お土産に使っていただきます。今から 40 年前、生活改良普及員さんの寒川さんが「特産品にしよう」と声をかけられて、生活改善友の会の皆さんが商品化をされた柚べしです。古くからのもので、和歌山大学の鈴木先生に調べていただいたところ、「室町時代からお茶席では味噌柚べしが食されていた」という文献があるそうです。鈴木先生は、1人で「柚べしサミットだ」といって、色々なところに行っていました。先生の調べた結果では、現在、奈良県の十津川村、龍神村、天竜川上流と愛媛県の4カ所だけが味噌柚べしを作っているということでした。30年ぐらい前は30軒ぐらいの人たちが作っていたのですが、今販売しているのは私たち一軒だけになってしまいました。伊勢丹用にパッケージを作りました。これがパッケージデザイン大賞に2009年入選しました。完全無農薬の柚子をくりぬいて、1年間寝かせた味噌にピーナッツやゴマ、きな粉を入れます。すべて材料は国産です。蒸して半年干します。味噌づくりからだとも1年半かかっています。お客様には「筋金入りのスローフード」といわれています。「これは守っていかないといけない」といっています。

(2)かりんと日和

これはアレルギー対応の卵と牛乳を使わないかりんとうです。ハート形になっているので披露宴のお菓子にも使っていただいております。

(3)龍神紅茶

単年度の事業で、「龍神紅茶」というのをやってみました。以前、日本自然茶研究会という会が立ちあがった時に調べていただいたら雲南省にしかない茶葉が龍神にはあるということでやり始めました。本当にいいお茶があります。

(4)龍神の柚子酢

無農薬っていうか、手入れのできていない柚子が沢山あります。柚べしにも使いますけれども、私の知人がカリス成城の化粧品とかに柚子のオイルを使いたいといってきました。「食用よりも化粧品の方が残留農薬はだめだ」ということを私は知りませんでした。皮が欲しいということだったのです。皮が必要ということは酢が余るので、これを商品化しました。最初、龍神でしぼらずに生石の加工所でしぼっていたら、そのラインにミカンのジュースをしぼった時の農薬が残っていて、1ライン目が使えませんでした。2ライン目からは無農薬ということで、カリス成城などでも販売される化粧品とかオイルになっています。そして、その残りを柚子酢として販売しました。

(5)霜降り柚子のコンフィチュール

この「霜降り柚子のコンフィチュール」は、「龍神の皆さんが採られなくなった柚子は、霜とか雪にあたるとえぐみが抜けて、そのまま砂糖漬けで食べられるよ」と竹内さんが教えてくれました。このネーミング・作り方・価格、すべて竹内さん主導で、現在も伊勢丹のWEBと神楽坂の居酒屋さん2店舗で6年間ぐらいつと使っていただいております。

(6)いももち・しいたけ節

いももちを作ったり、今、龍神マッシュのしいたけを蒸気で乾燥させています。これが100%生しいたけです。これが和歌山県の「1社1元気」に選んでいただきました。龍神マッシュのしいたけは菌床のところからすべて国産で、龍神の綺麗な水で作っています。その商品にならない部分をこのしいたけ節にしています。

(7)梅干し

「梅で作ったお漬けもの」を田辺市に合併してから補助事業でやりました。その時にちょうど「漬れ梅」が中国産の梅におされて10kg 1,000円でも売れない時期でした。田辺市

の梅農家の奥さん方に「何とかしてこれを使ってよ」、「10 kgの潰れ梅一タル 1,000 円でいいよ」といわれたけれど、それは悪いからと、10 kg 2,000 円で 100 kg 買い取って始めました。

これは伊勢丹の催事なのでですけど、1 週間で 1,500 袋を売ったのです。その時にもっとパッケージを小さくするようにいわれました。その後、潰れ梅が売れるようになったので、今は「企業の森のお弁当」の時に白干の梅を使う程度になっています。

これは完全無農薬の梅で作った「うめみつ」です。日本でただ 1 人の梅酒ソムリエが手伝ってくれて、こういう商品を作ったりもしています。

(8) 龍神村クロモジローション

龍神村にはクロモジがいっぱい自生しています。昔は楊枝や漢方薬に使っていたのですが、今はほとんど使われていません。緊急雇用事業の補助金をいただいてやりました。これは老人性のイボがとれるということで結構売れております。最初 2,000 円ぐらいにしていました。クロモジは非常にオイルが抽出しにくいので高価なのですが、銀座松屋さんが扱いたいといってくれました。また、これには龍神温泉のお湯が入っています。温泉ビューティーの石井宏子先生が『MAQUIA』という雑誌で、「温泉を使っているのを宣伝してあげるよ」といってくれました。

(9) 山椒

これはパッケージをいろいろ作りました。龍神の奥の一番川上で、上流に一軒も家がないところで栽培している山椒です。木で完熟させていて、香りをかいでいただいたらとてもフルーティーです。伊勢丹も「扱いたい」といってくれたのですが、量も少ないので断りました。これも龍神の作業所の仕事に欲しくて、京都の会社の社長に仕事をもらいに行きました。売上を増やしたら龍神の作業所に仕事をあげるといっているので、ちょっと頑張りました。現在もお世話になっている東京会館の料理長も頑張ってください、売上を 3 倍にしました。京都の社長が 1 人でやっている赤山椒を龍神の作業所の仕事にもらいに行ったら、「ごめんな。京都にもやってもらえる作業所があったわ」といって仕事をくれませんでした。だったら自分たちで商品にしようということになりました。青山椒は青のまま乾燥させて粉にしますが、赤は真っ赤になって秋まで木において、中の真っ黒い種を取って油を落とさないと粉にできないので、非常に手間がかかります。でも、これは好評です。

(10) 龍神味噌、龍神醤油

これは、柚べしのなかの味噌の味を統一したいということで味噌工場の話が降りてきたときに、どこもやる人がいないということで、私の実家が米屋とガス屋もやっていたので始め

た「龍神味噌」です。この地域では、以前はすべてのお宅で醤油も味噌も作っていました。今はあまり作られていません。私の実家も商売が忙しかったので辞めていたのですけれども、うちの長女ができた時に父親が「孫には本物を食べさせたい」ということで、2年間寝かせて手絞りのお醤油を作ってくれました。うちの子供たちは、添加物の入ったお醤油は食べずに育ちました。

龍神味噌を真似されて「美味しくない」といわれたので、後に商標登録も取りました。そうしたら、協和発酵さんが「龍神」という名前を登録されていて、取り消し審判までして登録しました。それでは「醤油も登録したい」ということで、更新の時に「龍神醤油」も商標登録をとりたいたいと思ったら、醤油と酢がおなじカテゴリーで「九州の会社が「龍神黒酢」でとっているから醤油はとれない」といわれました。全然わからない世界がいっぱいあります。

(11) サトイモのブランド化と焼酎造り

県の「緑の里事業」で、「龍神で取り組む優先順位をつけよう」ということになりました。KJ法の川喜田二郎先生のお弟子さんが来てくださって、みんなで龍神の優先順位をつけようとした時に、「どこが主導してやるのか」といったら、県人は「他の組織を作ったほうがいい」ということで、「みらい龍神」が主導になって優先順位をつけました。その時に1位がサトイモのブランド化と焼酎造りだったのです。今はお亡くなりになられたのですが、松本健さんという森林組合長が、所沢の「恋も咲くところ」というサトイモの焼酎と自分の思い描いた色鉛筆で塗った絵を持ってきました。それで1位になってしまいました。その時はまだ自民党政権の時だったので、計画づくりに100万円、あと5年間にわたって毎年200万円という補助事業があって、これにのらない手はないと思いました。一生懸命計画書を作り提出したら採択されたのです。「計画づくりの100万円で社長を1人作ろう」といってやったのですけれども、そこから民主党政権に代わって、あと200万円ずつ5年間もらえるつもりが、100万円で終わってしまいました。それで今は借金で自転車操業をしています。

1年目はこの高いお酒がよく売れました。35度の原酒に近いのが「てち」といって、龍を四つ書くのですけれども、2,500円と3,500円だったのです。1年目は役所の人たちもみんな買ってくれました。でも2年目になったら「そんな高いの飲めないよ」といわれました。生産者のおじいさんやおばあさんたちの顔をラベルにして1,500円の焼酎を作りました。残って大変でしたが、今は銀座のクラブで中田食品の梅とこれをセットで置いていただいています。すごく高い金額ですが、結構お店では飲まれているそうです。

10 受賞

色んな賞もいただきました。今はなくなったのですが、農林水産省の第1回「ひめこらぼ大賞」を受賞させていただきました。私は発表のときに「龍神温泉美人体操」をやりました。それが評価されたみたいですね。ビジネスカコンペというので「最もすぐれている女性起業家として認めます」と書かれています。

家庭画報の記事に載った時はすごかったです。記事で載ったので、後々まで注文がきました。龍神柚べしを私は840円で販売したのですが、この時一番よく売れたのが、よその県が出していた15個1万幾らかの木箱に入った干し柿だったのです。これ推薦してくださったのが榊莫山先生のお嬢さんで茶道家の榊せいこさんです。記事にしてくださったのが萬眞智子さんという方だったのですが、後で「あれもっと高くしていたら売れたのに。高いほど売れるのよ」といわれました。その時の1万幾らの干し柿は、あっという間に売れたらしいです。

サトイモで地域おこしをやっていましたら、テレビ番組『よ〜いドン!』の「産地の奥さんごちそう様」とか色んな所で紹介されたり、補助金もあったので料理コンテストをしてお料理教室の皆様にも案を出していただきました。今はそれでサトイモのチーズケーキを作っています。

11 熊野は一と・ごまさんスカイタワー・その他の取り組み

龍神のなかのものだけにこだわると、活動が狭まります。田辺市に合併して「田辺市地域ブランド推進協議会 紀州田辺とっておきって」の副会長をさせていただき、自由にいろんなところに行かせていただきました。その時に仲間になった皆さんが「うちの工場の空いている時間に使ったらいいよ。もう少し大きくやいなよ」といって下さって、一般社団法人「熊野は一と」を立ち上げました。その登記の日が3.11なのです。そして、その新プロジェクトでクロモジの化粧水の製造を始めました。

2011年から市役所の方の奨めもあって「ごまさんスカイタワー」の指定管理に取り組むことになりました。その年は震災の年で、1年目はマイナス700万円で終わりました。その借金をまだ払っています。その後、天井も落ちましたし、12号台風の年で、道が寸断されてお客さんが来ることができなくなりました。「お客さんが来てもらえないのだったら、出て行こう」といって、市役所の協力もあり田辺市で店舗を探しました。そうしたら株式会社プラスの会長と社長が、家賃30万円のところを3カ月無償で貸してくださいました。そして、マイナス700万円だったのがマイナス400万円で最終的には終わりました。その借金はまだ残っていますが、その時は非常に助かりました。

2年目になって市役所の担当者に「道の駅になりたい」といっていたら、次の年に「道の駅」にさせていただきました。キャッチフレーズは、「和歌山のとっぺんで村おこし」です。年に1回「南国紀州の雪遊び」というイベントもさせていただいています。龍神は一とで

できることといたら、やっぱり地元の食材を使った地産地消の取り組みです。これは地域おこしで県の方に紹介していただいた鈴木料理長が7年前に「天空」という名前をつけてくださって「天空プレート」というのをやっています。

道の駅にもなったのでレールものの土産品を全然置かないというわけにはいかないの
で、レールものと自分たちの作ったものが並んでいます。

熊野は一とでは、海鮮せんべい屋さんにもブースを持たせていただいています。

私は「季楽里龍神」の専務をすることになりました。台風の後に「季楽里龍神は解散か」、
「季楽里を何とかできないか」といわれた時に、私は市役所の方に「開発公社には入りま
せん。龍神は一とでさせてくれるのだったらやります。運転資金 3,000 万円を貸してくだ
さい」といったのです。ところが、それが市長のところに行った時には、「小川さんここに
入ってぜひ立ち直らせたいたい」といったことになっていました。

私は身の程知らずなので、色んなところに呼ばれたら行って、龍神の宣伝をしています。
また、龍神は一とは若いスタッフも加わって少し若返りを図っています。

12 企業の森、ケータリング

龍神には企業の森が 10 数社入ってくださっています。パナソニックさんが一番始めて
した。パナソニックさんは最初の年に新入社員の研修で、沢山泊まっていたきました。
そのお弁当箱も間伐材で作りました。そのまま山に捨てても大丈夫ということです。でも
そのあと、門真から日帰りできるのだったらと、全部日帰りになってしまいました。でも
パナソニックさんは毎年、本社のイベントにも呼んでいただいて、社内通販も 1 回使って
いただいたりしています。もう 11 年目になりました。

NEXCO 西日本さんとパナソニックさんは直接やりとりさせていただき、「どんなことを
して欲しいですか。僕らはどんなことで力になれるか」と、よく聞いてくれました。

これが先ほどお話ししたお弁当箱です。食事の時はすべてこのお弁当箱でやっています。

全日本男子バレーの愛称が「龍神 NIPPON」ということで、0 泊 3 日で有明コロシアム
まで行って活動をしたり、龍神温泉木の郷マラソンも今年 30 回記念大会なのですけれども、
ここではずっと生活改善友の会で、メンバーはまるで一緒ですけれども、毎年 1,000 食以
上の茶粥といも煮の振る舞いをさせていただいています。

13 伊勢丹での販売

伊勢丹は 1 日 10 万人が地下を行き交うっていうセンターで、2 年にわたって催事をさせ
ていただきました。全国からきているので、モクモクファームさんだったらベーコンとか
ハムなので 1 日の売り上げ目標が百何十万とかの人と並んで、私たち・・・と思いながら

なのですけれども、でもすごい勉強になりました。田辺市役所で私が「トレードショーに行きます。伊勢丹へ行きます。」といったら、全国の人たちは県庁の人しかついて来ていないのに、市役所の職員がついて来てくれたのです。本当にすごく評価してもらいました。

その時ちょうどテレビ朝日の取材が入って、溝端淳平さんがゲストでした。全国から出店しているのに、最後に「溝端さんこのなかで一番気になる商品は？」と聞いたら、「僕は和歌山県出身なので、龍神ハートさんのかりんと日和です」といつてくれたのです。その1時間後にお客さんがわーと来て買って帰ってくれた、という経験もしました。

14 インターンシップの受け入れ

色んな方に助けていただき全然おきない地域おこしをやっています。

文教大学から1昨年3名、昨年12名、大阪観光大学1名、今年は高崎経済大学2名、文教大4名がインターンシップでお越しいただいています。一番短い子が10日間、最長2カ月間です。みんな関空まで来るので、関空まで私が送迎をしています。帰る時に、全員に「このご縁なかったら一生龍神温泉に来てないよ」っていったら、「はい」と全員が答えます。「もしかしたら、和歌山へも来てないかな？」といったら全員が「はい」といつていました。関東からすると和歌山はそのようなところなのです。でも帰る頃になると、みんな焼酎を買ったり、柚べしを買ったりしてバイト先に持って行ってきて、「龍神温泉いい」といつてくれたので、去年は13人のうち、三組が埼玉や色んなところから家族を連れて来てきて、今も繋がっています。

15 笑っていたら

この間、季楽里に行って、カリスマ添乗員の平田さんが偶然なのですけど来てくださいました。霧の里高原に泊まって、季楽里で昼食をと来てくださったのですけれども、その時に大谷由里子さんという方を連れて来てくださいました。横山やすしのマネージャーをされていた方です。その方の講演で、私も季楽里の立て直しの話をさせてもらったりもしました。その方が、この震災を巡って「この時間を大事に」ということと、「笑っていたら自分にも運が回ってくる」ということを伝えているといわれていました。

昨年「おかみさんサミット」という催しをみなべでやったのですけれども、今年は東京へ和歌山県から25人ぐらいで参加しました。そこで講演された方が、柳内光子さんという全国でただ1人の商工会議所の女性会頭78歳の方だったのです。この方は、生コン会社の社長で、色々な会社をやっています。その方がいつていたのが、「男社会で生きてきた」、「義理と人情とやせ我慢でやってきた」、「見えない力、祈る心」というお話でした。その方も「私とめぐり合った人は不幸にならない。幸せになるの」と自信もつていわれて、「笑

って生きると自分でいっていたらそうなるのよ。やっぱり、男性は女性のでしゃばりはきらいでも認めざるを得なくなる」といっていました。その話にすごく感動して会いに行くと、お互いに親しい人の話が出て、「繋がりって大事だな」と本当に感じました。私は「地域おこしをやっていなかったら出会えなかった人に出会えたというのが、地域おこしをやっていって一番よかったこと」と思っています。

16 全然おきない地域おこし—いまだ道半ば

売れるか売れないかわからないものを作って「地域おこしをしよう」という人はどんどん減ってきてしまっています。でも「帰って来てこの明かりを消さない」と思ってもらえるような活動を続けていきたいと思っています。

私は普通のおばちゃんなのですけれども、今、NHKの近畿の放送番組審議委員もさせていただいています。私はあんまりテレビをみなかったのですけれども、お題のテレビをメモしながらみるという生活をしています。また、「美味しんぼ」の和歌山版にも載せていただきました。先日も、及川眠子さんという、和歌山大学でも公演されたのですけれども、和歌山のイメージソングを作られて10月5日に発売ですけれども、そのような方ともめぐりあわせていただきました。

色んな人と出会って龍神を知っていただく努力をしています。まだまだ、全然おきない地域おこしを、まだ道半ばですけれども。

本日は貴重な時間をありがとうございました。

質疑応答

○辻和良(座長:食農総合研究所 都市農村共生研究ユニットリーダー)

小川さんがこちらに戻られて 30 年以上経っているのですけれども、その間に取り組まれた話をわずか 1 時間で説明いただき、かなり中身の詰まった話になっています。質問をお願いしたいと思います

○辻

若い方も入られて、30 名ぐらいの方が龍神は一とで活躍されていると聞いたのですが、年齢の構成はどのようになっていますか。

○小川さだ(講演者:龍神ハート代表)

現在は、20 代が 1 人、30 代が 3 人ぐらいですか。あとはほとんど 40 代、50 代、60 代、・・・80 代までです。金田持子さんは 80 歳です。

○辻

80 代の方が 1 名。

○小川

はい。50 代が一番多くて 10 人ぐらいです。緊急雇用やふるさと雇用で。この間まで 5 年間スカイタワーの店長をやってくれていた正木君がいたのですが、彼は今、小又川でゲストハウスとバンガローを引き継いで独立しました。新潟県出身で 5 年間勤めてくれたのですけれども独立しました。みんなどんどん独立していくのです。1 人は霧の里高原の下で虹の花（このはな）食堂というのをしている子がいたり、1 人は映像作家で、徳島の神山中で映像の会社を起こしたりとか。みんな独立していってしまうので、非常に困っています。「自分で何かやりたい」そういう思いの人がくるのです。

○辻

地元の方ではなくて県外出身の方ですか。

○小川

そうです。I ターンで来て。パートは地元の奥さん方がほとんどです。正規職員は大概 I ターンの方です。

○辻

それはどこかで募集をされてですか。

○小川

そうですね。募集またはステイです。知り合いが「この子を雇ってあげてよ」といって。京都の料亭のお嬢さんで、きてくれていた子もいたのですが、1回帰ってまた来ているのですけれども。今から龍神地鶏を飼うそうです。県内唯一の地鶏が龍神地鶏です。今はまだ龍神は一とにいるのですけれども、夫婦でまた独立するので。

○辻

地元の人もかなりおられると思っていました。

○小川

ほとんどがIターン、Uターンです。お嫁に来たりとか。1回も外に出たことがない人はいません。

○辻

それで商品を作っていく考え方も色々なアイデアが出てくるのですね。

○小川

そうですね。80歳の金田持子さんでしたら、千食分の茶がゆといも煮をサービスしますっていったら、自分が漬けた梅干とか持って来てくれました。「いらっしゃい」といってお客さんに喜んでもらいたいという、自分の労力は惜しまないスタッフがいるのです。そして、楽しげにやるからたたかれるのです。ものすごくお金が儲かっているみたいに思われて。

○辻

実際の売上はどのくらいですか。

○小川

一番多いときで、龍神は一とで5,000万円。ごまさんスカイタワーも入れてですけれども。今は4,000万ぐらいです。スカイタワーの黒字は高野山開創1200年の年だけで、ずっと赤字なのです。

○辻

赤字の原因は人件費ですか。

○小川

そうですね。スカイタワーは水を4km下からポンプ3つで揚げています。だから最初の年はわからないので、冬は凍るので水を揚げて出しておかないといけないと思っていました。月末にメーターをみると1円も売り上げていないのに電気代が19万9,000円だったのです。

○辻

冬場は閉まっていますよね。

○小川

冬場は閉めています。

○辻

通行止めになっているのであれば、お客さんはこないと思いますが、維持するための電気代が必要なのですか。

○小川

いいえ。冬場はもう水を止めています。ずっと出しっ放しにするとえらいことになるので、11月末で閉めます。4カ月間は閉めています。そもそもあそこは松下興産が建てて、もう役目は果たしたとあって、龍神村の時代に村へ寄付をして、開発公社がやっていたのですけれども、「このような不採算部門は」と引き上げたところをやっているのです。4カ月閉めるっていうことは人もなかなか使いづらくて、来る人も4カ月間収入がないので、県内で唯一季節雇用で失業保険が出るという仕組みはあるのですが、冬季休業なので、満額は出ないので非常に厳しいです。トイレ掃除も時給を払って行っていたのです。赤字でも週1回は水を持って行っています。

「雪で通行止め」と発表されると、すごい人です。雪遊びにみんな行くのです。でもお店は閉まっていますのです。

今、ほかの地域に龍神の営業に行っても、「高野山開創1200年、ゴールデンイヤー、国体、真田丸が終わったら、龍神へ行く、和歌山へ行く理由がない」といわれます。及川眠子さんもよく女性シンガーの方たちを連れて来てくれるのですけれども、「雲海やオーロラは見えなくても怒られない」、「だから真っ暗で星空や天の川もみられるのだから、それをいったらいいよ」といってくれます。この間、東京事務所の人に案内していただいて東京営業に行った時、阪急交通社で「他に何かないですか」といわれて、苦し紛れに「星が綺麗なんです」といったら、本当に下見でこられました。9月2日に夕食後スカイタワーへ

お連れしたのです。そうしたら3分の2ぐらい駐車場が詰まっていたのです。みんな星空をみにきていました。知らないのは地元の間人だけで、すごくたくさんの方がいました。季楽里に入るまでは、外から評議員でみていたら、いろいろ気づくことがあったのですが、入ったら見えなくなるのですね。ものづくりをしてもそうなのですね。見えなくなります。なので、本当にびっくりしました。東京から下見の方が来たとき、栃の木が1本あって栃の実が落ちているので、ちょうどウリ坊が3頭いたり、鹿もいて、イタチも走って、星をみて感動して帰ってくれました。これをどうやって、どこにつなげるのが課題です。季楽里が持っている車は白ナンバーなのです。有料では連れていけないのです。でも何とかと思っています。スカイタワーは「和歌山のとっぺんの道の駅ということで、お客様をお迎えするにはきちんとしておかないといけない」という思いがあります。

○辻

冬場も入っていただけるのですか。

○小川

はい。チェーン携行って表示が出ますけれど、3センチ以上積もったら、通行止めになります。でも、昔のように有料道路ではないので、管理されていないのでどんどん行けるのです。集まってくる人は全面通行止めの日の方が多いのです。駐車場がいっぱいになっていました。

人の確保が一番難しい課題です。龍神で温泉街もそうですけれど、そもそも人がいないのです。仕事していない人もいないので。

「龍神って名前がいい」と、チェーンソーカービングの世界チャンピオン城所さんも、「龍と付いている地名のところは大概山が深くて水の綺麗な所が多い。でもそれに神と付いているからここに決めた」といってお越しくくださったみたいです。名前に惹かれて色々な方がお越しくくださるのです。よく和歌山大学の先生方がおっしゃるのですが「龍神は竹内さんとか下山さんのような最初のIターン者が非常に質の高い人が来たからよかったね」と。補助金に頼らず、あの人たちは自力でこられたのです。

「モンペとくわ」の下山さんは龍神は一とのメンバーです。あそこが関所になっていて、あそこでOKをもらわないとIターンできない。私以上に「龍神のことを知っている」といわれます。

○大西敏夫(経済学部、食農総合研究所 所長)

大西です。最初におっしゃっていた「龍神が大嫌い」ということですが、「嫌い」というのは何が嫌いだったのですか。龍神で生まれて生活されて。

○小川

恥ずかしかったのですね。

○大西

龍神という名前が恥ずかしかったのですか。

○小川

そうですね。ものすごく不便なところだったのです。中学校の同級生は2クラスで60人いたのですが、ピアノを習っている子は2人しかいないし、本当に色んな面ですごく遅れていたのです。医療の面でもすべての面で遅れていました。今だと、家を出て白浜空港使えば3時間で都心にいれるのです。今は大阪まで出るのには3時間かかります。車だったら2時間です。でも、その当時は高速道路もないですし。そもそも温泉がすばらしいことも知らなかったのですね。そんなに入りません。田辺市内には行きますけれど、こっちに上るということはなかったのです。

季楽里に入って、私が一番やりたかったのは龍神分校の村外から来ている人や龍神出身の人に、卒業していく前に季楽里に来てもらって、温泉に入って、和食の作法を習って出て行ってもらうということだったのです。1年目にそれをやったのです。私が地元を知らず、温泉にもあんまり入ったこともなく出て行ったから、龍神出身といっても、「温泉あるよね」といわれても、温泉が素晴らしいといえない自分がいました。せっかく縁があって来てくれたのだったら、龍神から出て行った時に広告マンではないですけど、「温泉がよかった」、「僕はよそから行ったけどよかった」といってもらうためにやりました。

私はほんとに自分の地元を知らなかったのですね。だから嫌いだったのです。だけど知ったら「あれって」。本当に龍神のお湯は、いいお湯なのです。それを体感してもらいたかったのです。今出ていった子たちは、結構、「龍神やで」とか、「てち」というのやで」とか、方言を教えたりとか、普通に「龍神出身」といっています。今はネットの時代ですし、どこにいても平等感があるのではないですか。だって、今龍神の子、方言をしゃべれない子が多くなってきました。テレビの影響です。私が恥ずかしいと思ったのは、本当に遅れていたからです。龍神は本当に「陸の孤島」と呼ばれていた時代なので、だから大嫌いでした。龍神出身っていうのが、恥ずかしかったのです。

○大西

ありがとうございました。

○中島正博(経済学部)

中島といいます。今、ずっと龍神という話が出ているのですが、以前にこちらに寄せ

てもらったことがあって、田辺に合併する前の龍神村でも温泉のところと、上山路、中山路、下山路とあって、龍神の人たちに聞くと、龍神といたら「旧龍神村の温泉のところのイメージです」とずっとおっしゃっていました。「役場の辺はまったく違う」というようにおっしゃるのですが、原さん自身はどちらのご出身ですか？

○小川

私は龍神村になってからの上山路出身です。昔の人は上山路、中山路、下山路は、「山路」と表現するので、龍神は「龍神」なのです。「山路」とこのあたりをいうので、昔の人は「龍神」というよりも「山路」といいます。私たちは龍神村になってからなので、「龍神」と思っていますけど、温泉のところの人たちは「龍神」ということにプライドをすごく持っているようです。

○中島

ありがとうございます。産品に柚べしがありますけど、これは龍神村全体で作っているのですか。

○小川

柚べしは、以前 30 軒以上が作っていました。だけど、もう今はうち一軒になってしまいました。味の統一を図りたいので、味噌工場が欲しいということになり、結局、うちがガス屋も米屋もやっていたのでやることになりました。その時は味の統一で 1 年間寝かせた味噌に、ピーナツや、ごまや、きなこ、砂糖を入れ混ぜて持ち帰り、色んな家が柚子の果実をくりぬいて、蒸して、干すという作業をしていました。この「ざら」に並べて、朝出して夕方入れるって作業は、高齢になるとちょっともう無理です。30 軒以上作っていたのですけれども、1 軒減り 2 軒減りと減少しました。その当時は農協主導で取り組んでいたの、農協に生産者番号を書いて出荷していました。その当時は景気も良かったので、京都の料亭に販売されたりもしていたのですが、作られる方も減って、もう販売用はうちしか作らなくなりました。でも、これを後世に残さないといけないと思っています。

産経新聞の記者の方がいってくださったのは、輪島の柚べしのことです。石川支局にいる時に輪島へ行ったら、「輪島の柚べしは和歌山県の龍神村で習ってきた」と書いていたと教えてくれるのです。「だから発祥の地を名乗れ」と。「武将たちがぶら下げていた」とずっといっています。

柚べしはまったく添加物が入っていないのですが、完全保存食品で、何年でもあのままの状態です。「寝かした方がピーナツの油がまわっておいしい」という人もいます。おとしはフランスに 2,000 個を販売しました。今年は 200 個しか販売していません。フランスでも食べてくださっているみたいです。

○中島

輸出もされているのですか。

○小川

トップトレーディングというところからです。2,000 個以上を販売した時はびっくりしました。日本で売るよりも向こうで売る方が多くなってくるとは思いません。

以前、フランスで柚子がブームになる 6 年から 7 年前のことです。南フランスの柑橘の生産者で本も書かれているご夫婦が来てくれたのです。その時に私がお世話して、田辺市大坊のみかんにお連れして、龍神で柚子をみていただいて、季楽里に泊まっていたきました。そのあと和歌山港まで送って、船に乗せて徳島県庁の人に渡すという役目だったのです。その方たちは通訳の方と相原久美子先生という料理研究家の方がフランスからついてきてくださっていました。その時に柚べしを、夫婦で 1 個召しあがったのです。私が和歌山港まで送って徳島県庁の方につないだ後、ご夫婦は、上勝へ行って、馬路へ行って、高知をまわって、沖縄へ行ってシークワサーをみて、京都へ戻って、奈良をみて、東京をみて帰りました。後で相原先生が、あのご夫婦が日本で一番美しいところは「龍神村の棚田だ」といつてくれたというのを聞いてすごうれしかったです。うちの父親が案内した実生の柚子をみに行く途中の棚田が「一番だった」といつてくれたのです。それだけまわっても、「日本で一番美しいのが龍神村だ」といつて帰って下さったというので、それはすごうれしかったです。

○大浦由美(観光学部)

大浦です。いつもありがとうございます。

今のお話をお伺いして、昔は、女性ということだとか、古い土地でもあるので、色々やりづらいことがあったと思うのですけれども、昔からアーティストの方が入ってきていたり、「非常に面白い人たちが入ってきていたな」と思うのです。それが、機が熟してきたのか、「龍遊館」にせよ、元々の「木族館」にせよ、そういう若い人たちの感性を活かしたようなメニューをつくり、お店づくりにしても、「新しい人が出てこれる環境ができてきたのかな」と思っています。この点を小川さんはどう思われますか。

○小川

ずいぶん変わったと思います。龍神村の時代に女性農業委員は 1 人だったのですね。田辺市に行ったときに田辺市は 1 人もいなかったのです。女性委員は大塔出身の昭和一桁生まれのおばさんと私だけでした。最初の案件は私だったのですけれども、「声小さい。議席番号や」といわれました。議席番号からいうことを聞いてなかったので、「うわっ、えらいと

ころに来てしまった」と思いました。農家の長男さんばかりのなかだったので、「えらいところに来てしまったな」と思ったのです。お酒を飲むに従っていい人だったりするのですが、最初の印象がすごく悪いことが、いろんな場面で、何回もありました。今は「ずいぶんと変わった」と思います。

龍神村も「寛容になった」というか。でも I ターンの方はたたかれないのです。素性が分かっているので U ターンがたたかれます。でも、これだけ色んな人が入ってくると、「みらい龍神」のワークショップの時もあったのですが、地元の人と I ターンの人でしたら、地元の人が「お前らいいな。補助金をいっぱいもらって」と、面と向かっていったことがあったのです。そしたら、そこで下山さんが「もらっている人と一緒にしないで。私は一銭ももらっていない」といって、いい争いになりました。いい合える環境になったことは大きな変化で、「いい合えて、認め合える環境になってきたのかな」と思います。どんどん色んな人が来て、帰る人も多いのですが、残って下さっている方は龍神の PR になっているなどと思います。

今、本当にすごいのですよ。これまで一番の山持ちさんだった上平家という映画「大誘拐」のロケ先になった所も競売に出て、ゲストハウスに変わりました。お父さんは日本の方で、息子さんもカナダで三歳までいたのかな。日本語は話せるのですが、奥さんがカナダの方で。だから、そこに外国の方がたくさん来られて、殿原の盆踊り大会は国際色豊かです。結構、みなさん手伝ってくれたりします。以前だったら「よそ者」のような感じだったのですけれども、今はそういうのがなくなっています。

田辺で歯医者さんをしている方の実家の旅館だったところも、東京から来た人が農家レストランをするといって買われたり、パン屋さんをやりたいって土地買っている人がいたり、紀美野町に負けられないようになってきたのですね。それは「受け入れる体制も整ってきたのかな」と思います。

どんどん人がいなくなっていくので「何でもいいからきてよ」と切実なところもあります。このままだと、日高川源流の村に生まれた使命というか、「明かりを消さない」ということが難しくなってきました。最初は若い人たちに帰ってきてもらって「起業しやすい環境を作ろう」とえらそうにいていましたが、だんだんとトーンダウンしています。

○大浦

たとえば「るあん」さんのすてきなランチが、SNS で広がっているじゃないですか。温泉メインの観光地ですが、そういう面白いお店を探しに来る方が増えているのですか。

○小川

そこを目的に来るとか、その人に会いに来るといって人がすごく増えてきたと思います。

○大浦

それは環境が整うと自分もそこでパン屋さんをやってみたりできるかもとか、そういう良い循環に向いてきているのですか。

○小川

「るあん」はまさにそうです。緑の雇用事業で来て、お嫁さんも最初から龍神は一とのメンバー6人のなかに入っています。小澤聖君は全然修行もせずに豆腐屋を始めたのです。

「地釜とうふ」というか、地元のおばちゃんに頼んで。だから下山さんは、「安定しなかった」といいます。そういうこともあったのですが、どんどん勉強して、レストランに修行に行ったりして、クオリティが上がっていきました。インスタとか SNS にあげるのも、他の所はがらがらでも、「るあん」はお客さんが多いのです。

映像作家できてくれている中島君も、4回きて「僕もう局を辞めて龍神行きます」といいました。47都道府県の46番目に龍神へきて、梅で作ったお漬物を雨宿りの時に食べたそうです。その時、彼は思うように撮影が進まないから、いらいらしていました。それを食べたときに人生観が変わったといいます。「今まで自分は何をやってきたのだろう」、「なぜ僕はあせっているのだろう」と考えるようになったそうです。この間も、組合長が早稲田大学の学生さんを連れてきてくれて、「話してよ」といわれて龍神のことを話していたら、ちょうど中島君と熊野古道の本を書いた高森さんも来て、中島君はそのことを熱く語るのですよ。「ここに来てからは東京へも仕事に行くけれど、人間らしい生活になった」といいます。

このように龍神について熱く語ってくれる人たちが、また、次の人たちを連れてきてくれるとといったいい循環になってきています。

○大浦

価値観というか、価値を発信してくれる人が沢山できてきたようですね。

○小川

そうです。田辺市が依頼で作ったIターンの番組で取材していた金丸君が隣に引っ越しに来ていたり。そんな風にどんどんご縁がご縁をつないでいます。だから「面白いな」と思います。私が番組審議委員になった時の審議委員長が金山先生という立命館の先生だったのです。「原さんは龍神ですね。私の教え子の中島君が龍神にいます」という話になりました。「みんなつながっていて非常に面白いな」と思います。中島君も発信して、色んな人を連れてきてくれています。

○大浦

ちょっと、「起きてきそう」な感じですか。

○小川

なかなかですね。

○辻

色々まだ聞きたいのですが時間になりました。ありがとうございました。

○小川

ありがとうございました。

付属資料

龍神は〜と

沿革

- 平成14年2月1日 発足
- 平成19年4月 拠点施設 龍神は〜と店舗オープン
- 平成23年4月 ごまさんスカイタワー指定管理者となり営業開始
- 平成24年4月 道の駅「田辺市龍神ごまさんスカイタワー」
- 平成25年2月 第1回 ひめこらぼ大賞受賞

小川 さだ

Profile

- 一般財団法人 龍神村開発公社専務理事
- 一般社団法人 熊野はーと代表理事
- 龍神味噌加工組合代表
- 田辺市価値創造プロジェクト検討委員
- 龍神美人プログラム実行委員長
- 地域おこし団体 みらい龍神事務局長
- NHK 近畿放送番組審議員

講演のポイント

- 1、 和歌山のでっぺんでむらおこし！
地域と向き合い知る事
- 2、 食を活かした地域づくりを実践！
経済活動よりボランティア活動？
あるものを無駄にしないブランドづくり
- 3、 全然おきない地域おこし16年目！
地域の未来に希望を持つ人が何人いるか？
持てる地域にしたい！
そういう人を育てたい！

みんなの集まる龍神に！

一般財団法人龍神村開発公社専務理事 小川 さだ

大嫌いだった龍神村にUターンせざるを得なくなり戻りました。

Iターンの方々との交流から地域と向き合い、初めて龍神の素晴らしさを知り
守り伝えなければと平成14年に「龍神は〜と」を立ち上げ、地域おこし活動を
始めました。

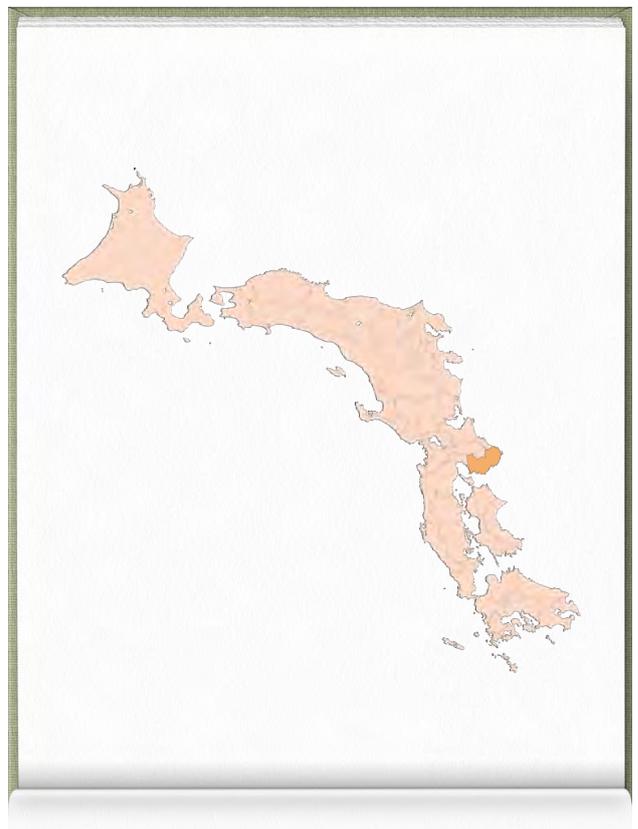
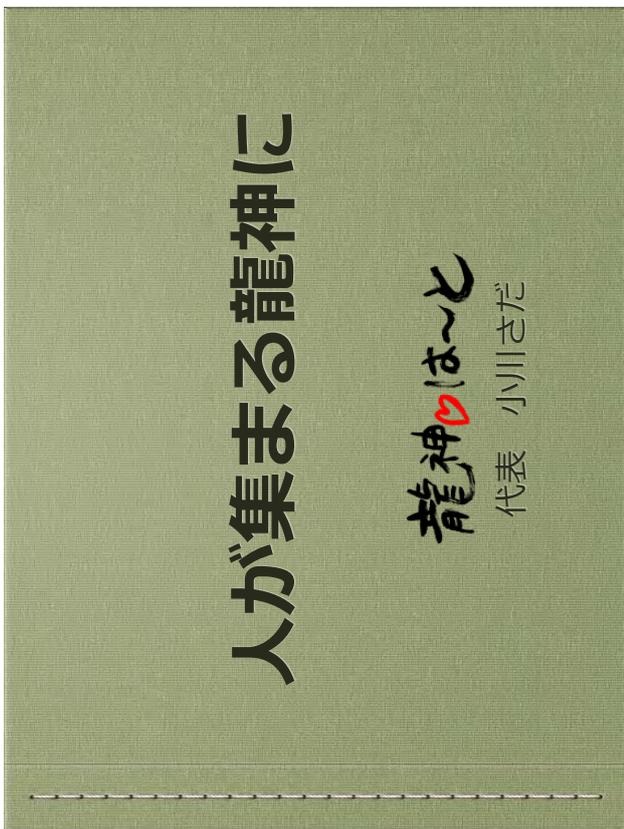
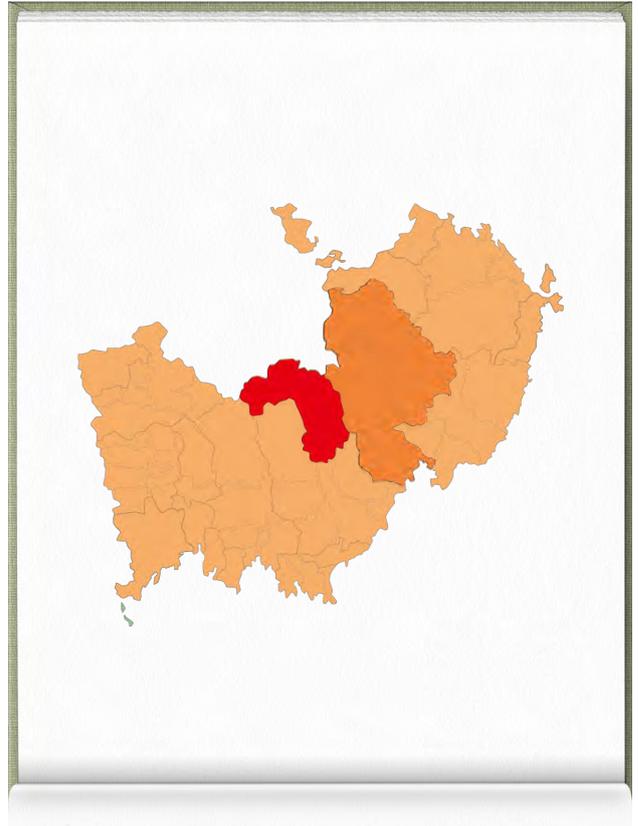
地域資源を活用した商品開発販売、都市との体験交流、遊休農地の活用、地場食材を
使った弁当の提供、食育活動や、道の駅「田辺市龍神ごまさんスカイタワー」の運営
を行ってきました。また、現在は一般財団法人龍神村開発公社「季楽里龍神」の専務
理事として、日本三美人の湯である龍神温泉への誘客活動を行い、「龍神ならではの」
を体感してもらえる宿泊施設の運営を行っております。

地元の子供達が誇りを持てる地域に、そして訪れた人がまた来たいと思える龍神を
目指し、身の丈に合った小さな取り組みから積み重ねて現在に至っております。

地域おこしを始めて全国に仲間が出来、この活動をしていなければお目にかかれな
いような方々と巡り逢えた事や、数々の貴重な体験もさせていただきました。

当初、活動に理解を示して下さるのに時間を要しましたが、どんな苦勞に直面しても
決してあきらめず粘り強く理念や目的を見失わない同じ気持ちを持ったメンバーが
いてくれました。

全然おきない地域おこし16年目！ゴールはありませんが後悔が残らぬよう今一度
地域資源を掘り起こし、龍神にしかない「コト（物語）」を売れるよう、今後も地域
外とのネットワーク構築に努め地域づくりに取り組んで参りたいと思います。





護摩壇山・龍神岳



お万ヶ淵
白重赤垂の滝



高野龍神スカイライン

曼荼羅美術館

天誅倉



龍神温泉



温泉寺

曼荼羅の滝

衛門嘉門の滝



龍神へUターン



山深いだけの龍神
魅力のない龍神



諸事情からUターン



漫然とした毎日を過ごす

「龍神村風土's研究会」
U・Iターンの方々と交流



龍神村を見つめ直す機会に

+ 外（大阪）からの視点

語らいからの気づき



享受してきた自然の素晴らしさ

地元民には見えなかった
龍神の魅力

「地域の宝」で
あふれている龍神



日高川源流の村で
自分ができることは？

龍神に訪れたお客様の声

“村内で採れたものを
食べさせてくれるお店がない”

“ここ（龍神）でないと
食べられないものを食べたい”

たくさんの宝物を見つけ
ほんものの味・心の
おもてなしをしたい



都会の視点（Uターン）による
宝物の発掘と販売

村を愛する女性たちが
畑から食卓へ、
心と愛情をこめて
龍神の宝物をお届けします。

龍神♡はと



2002年 活動開始

女性6人で活動開始

龍神の本物の商品だけを
週末や連休に
販売する産物市

村内の至るところで



お客さんと呼びかけています



行政局前で販売



地元が生産品



手づくり商品

村外にも出張



公衆電話を柱がわりに



デパート



地元が生産品



スーパー内

決して順風満帆ではなく

軌道にのりだした！
と、思えば追い出される

売る場所が決まらない悩み

お料理のふるまい



盛りつけどうする？



モチやお寿司



あせらず思いで



大量のお弁当

遊休農地の借り受け

龍神は〜とファーム

ハジルなどハーブ栽培により
フレッシュバジルソース
等の商品開発

熊野そばの栽培



子供の食育



種まき



そば打ち



そば抜き



遊休耕地の活用

ホームステイ・食育授業から学んだ

食育は“農”から

- ・ 食事の時間に食事できない
 - ・ 野菜が食べられない
 - ・ 好き嫌いが多い
- ・ 食べる大切さを知らない

龍神の宝箱



田辺市との合併～平成19年

龍神は～との 店舗がオープン



自主イベント“わっかいち”
毎年10月開催



20代～80代

30人を超えるメンバー

全員が5年から10年先の
龍神を考える
社会貢献の意識を持つ

大きな工場を建てない
身の丈にあった活動

地元が美味しい物を食べ、生き生きとした健康的な生活を送ること

元気に楽しく長生きする地域には
誰もが訪れたくなる。

テレビにも出演！



人との出会い
人とのつながり

かりんと日和



龍神の柚子酢



梅樹庵 龍神紅茶

手作り
いももち



龍神村うめのみつ



霜降り柚子の
コンフィチュール



しいたけ節



龍神村クロモシ ローション



熊野の赤山椒



赤山椒七味



熊野の青山椒



柚子七味



龍神味噌



龍神の醤油

龍神の里芋焼酎 てち・ほいも



じじばぼ



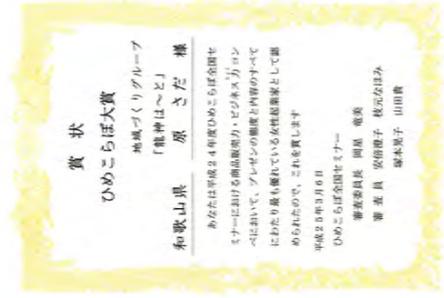
和歌山県知事賞



近畿農政局長賞



平成24年度 ひめこらぼ大賞



朝日新聞2011年11月15日



県広報誌
和nagomi
Vol.19 (2012)



家庭画報
2009年1月号



ステーション
2012年8月号



県広報誌
和nagomi
Vol.21(2013)



日本農業新聞
2013年5月14日



じゃらん関西版
2014年2月号

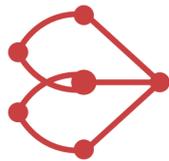


熊野はーと
ごまさんスカイタワー
その他の取り組み



2011年3月 一般社団法人 熊野はーと 設立

龍神村の枠を越え、より広域での
連携事業に取り組む



KUMANO
heart



和歌山のでっぺんで村おこし



2012年3月 道の駅に認定される。

『道の駅 田辺市龍神ごまさんスカイタワー』

和歌山で一番高い場所



ごまさんスカイタワー レストラン 天空



天空プレート



月替わりで旬のもの、地ものを取り入れた地産地消の郷土風ランチプレート

産品販売所



龍神村の拠点に活動する作家さんの作品や龍神の産品を取り揃えております。

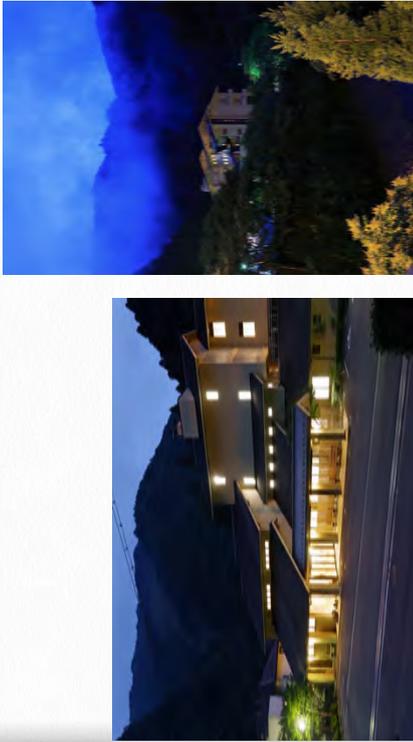
また、和歌山を代表する道の駅を目指し和歌山県下の良いものを紹介できるようなお店づくりに努めています。



各地で講演
地域おこし・活動について



2013年4月より季楽里龍神
専務理事就任
『龍神の火を消さない為に……』



若手スタッフも新たに加わり
龍神は一とを盛り上げてくれます！

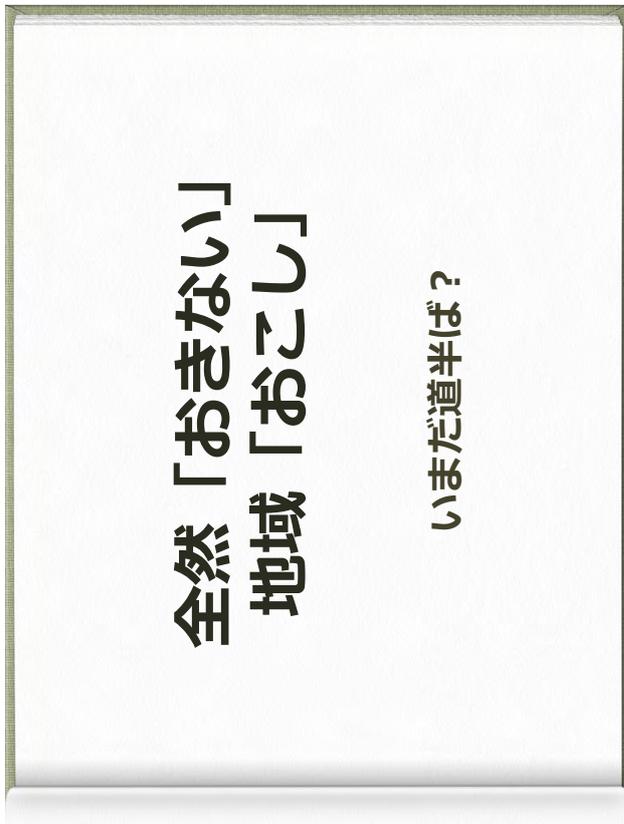
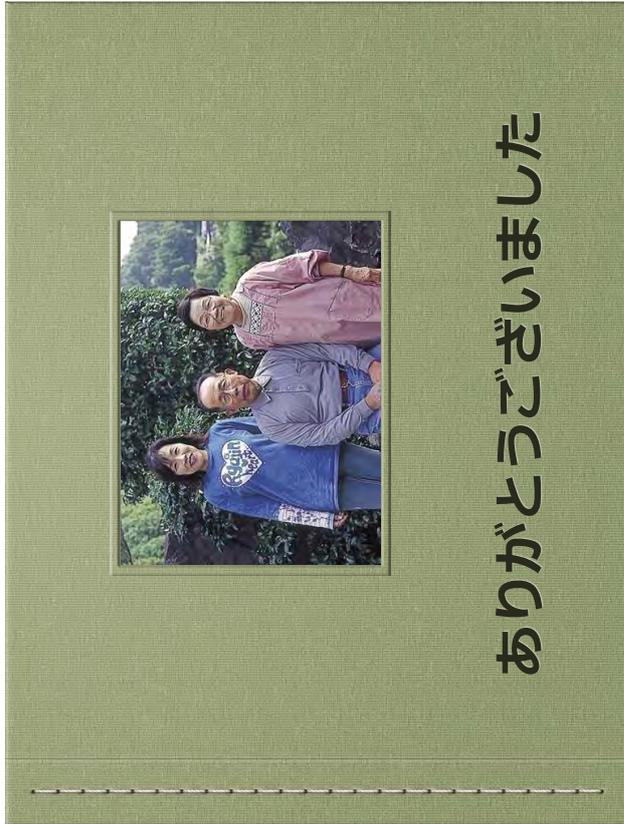
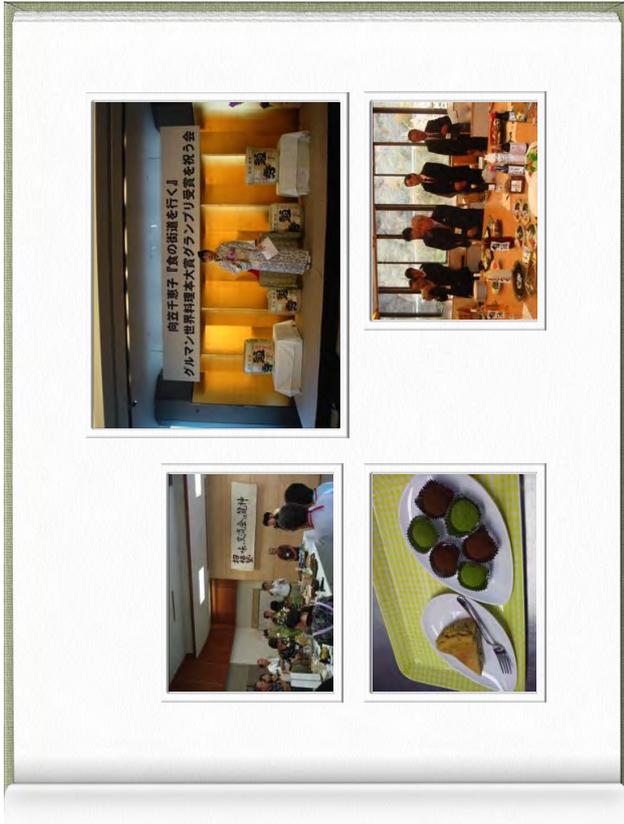


2018年11月15日(木) 第13回「お米の文化」推進委員会
 会場：新井川町民センター
 出席者：新井川町長、町議会議員、町民、関係機関、関係団体、関係者
 議程：1. 町長挨拶 2. 町民の意見交換 3. 町民の意見発表 4. 町民の意見発表 5. 町民の意見発表 6. 町民の意見発表 7. 町民の意見発表 8. 町民の意見発表 9. 町民の意見発表 10. 町民の意見発表



企業の森・ケータリング





I ターン後の取り組みと龍神地域活性化の課題

梅樹庵
竹内 雅一

1 私のプロフィール

東京の浅草の先にある鐘ヶ淵っていうところがありまして、私は昭和 25 年にここで生まれました。父親が石川島播磨重工に勤めていて、横浜工場ができてそこに転勤になりました。その転勤の関係で小学校 2 年生から横浜の杉田というところで育ちました。

その後、高校を卒業して、18 歳の時に伊勢崎町にあるレストランで初めて料理の修業に入りました。その料理修業に入った時の親方が松平さんという方で、出身が和歌山県の串本でした。串本の関係で、よくお酒を飲んで酔うと串本節を歌って、「手拍子しろ」といわれて、周りで手拍子をしました。そんな関係で和歌山に惹かれてきたような感じがします。

1973 年（昭和 48 年）に横浜の大倉山というところにある料理屋さんというか、建物はすごく立派な料亭のような構えのフランス料理屋で、そこに入りました。最初に入った時のオーナーが体の調子を悪くして、常務だった方が社長になった途端にチェーン展開が始まって、最終的には 31 店舗のチェーン展開をしました。その 31 店舗めの店が結婚式場っていうことでした。

ちょっと自分では、人のセレモニーに何のノウハウもないうちに、ただお金が儲かるっていうので手を出すことに反対して、結局オーナーと対立関係のような状態になりました。オーナーが強引に結婚式場を作った、ちょうどレセプションの日に吐血して入院してしまい、それが退社した原因になりました。その大倉山の時にオーナーから、関東では大倉山イコール梅林、梅林で有名な場所だったので、「梅林にちなんだ何かを開発するように」といわれて、給料もらって作り上げたのが「梅ドレッシング」だったのです。

2 梅ドレッシングの開発と和歌山への思い

梅ドレッシングを開発する時に、日本全国から梅を取り寄せて試作をしたのですが、結局和歌山の南高梅が一番よかったです。香りが良くて、皮が薄くて、種が小さくて、要するに歩留まりのすごくいい梅です。最終的に和歌山の梅を選定してドレッシングを販売しました。最初に販売していただいたのは横浜の高島屋でした。

その関係で自分でも自信を得たのです。どうしても身内や先輩からは「独立するなら料

理人でやれ」といわれることが非常に多かったのですが、自分が体を壊したのが異常的な壊し方だったので、「女房や子供でもできるものはないか」と考えていました。もし万が一、自分にもしものことがあったら、経済的な部分を何とかするには料理よりも自分で手がけた梅ドレッシングがいい。これを梅の本場でやろうっていうことで和歌山県へ来たのです。

3 龍神村へ

和歌山県に来て、みなべや田辺を知人が一緒に回ってくれたのですが、受け入れてくれるところがどこもありませんでした。最後は長野県で静養がてら雇ってくれるホテルがあり、そこに内定していたのですが、どうしても梅をやりたいと考えていました。でも、「こちらで受け入れてくれないなら長野へ行こうかな」と思っていた時に、白浜の友人から「龍神温泉を知っているか」と問われて、「龍神とはどのような字を書くの」といったら、「龍の神」といいます。「わあ」と思ってこちらへ登ってきたのです。

登ってきたのがきっかけで、今はもうないのですけれども、国際芸術村アートセンターというのが1983年(昭和58年)に龍神村の議会の条例でそういう構想が通りまして、1983年に改装していました。この人たちが「フランス料理はアートだから、一緒に龍神村で、アートセンターでやらないか」というお誘いを受けました。「龍神村も良い梅が採れるよ」といいます。その時にみせてもらった梅がみなべで採れる梅にはほど遠いというか、皮が硬くて、実が小さくて。「これはできるかなあ」と、そういう思いのなかでも、「和歌山県の梅だ。南高梅だ」ということで決心してこちらへ来ました。それがちょうど1988年です。ちょうど昭和の終わりでした。

これでみつけた家が、「その家は自由に使ってくれ、家賃もいらない」といってくれる大阪に出ている方と連絡がとれて、その家の外観だけを見て帰りました。帰ってから横浜のマンションを売りに出して、売りに出したら「今は売れる時期じゃない」といわれたのですが、すぐに買い手が付きました。「さあ出なければいけない。さあその家をもう一度みななければいけない」ということで、もう一度来てみたら、その家はシロアリで床が全部落ちていました。最初からそんな感じでした。

こっちに来てすぐのことです。この土地を持っている方が龍神村役場の産業観光課にいます。地主さんだったのです。「お前なかなかいいことを考えているから、この土地を使っていい」といっていただいたのですが、この斜面と同じぐらいの敷地なのです。「自分で整地しろ」といわれて、女房と2人で、初めてくわを持って整地をしました。自分では「ほぼ平らになったかな」と思ったのですけれども、実際にみてもらったらまだまだでした。ここには今道があるのですけれども、これが谷だったのです。とても重機が入るような土地ではなかったのです。それで、ここを借りるのはいいけど、工場を建てるのはどうしようといったら、そこの谷にヒューム管という土管を入れてとりあえず道を作ろうとい

うことになりました。とりあえず道を作って重機があがってきて、建てたのです。建てたら、「後で作った道を壊さなければいけない」というのですが、それを地主さんが役場で大分骨を折ってくれて、この辺の近所の方の同意も得て、「道はそのままでよろしい」ということになりました。それでようやくここが建ったのです。この隣が最初に立ちました。

4 ドレッシング作り開始

ドレッシングを作り始めたのは、1988年（昭和63年）にこちらに来て、その11月に隣の工場が建ってからです。試作に入り、その年の暮れまでに龍神村にあったすべての小学校、中学校へ、当時、普通車免許を持ってなかったので単車で全部回って、とにかく「これを給食で食べてください」といって、そこから始まりました。

工場が稼働していくと今度は高島屋さんがやってきました。高島屋さんが「ドレッシングを全国で売ろう」ということになって、ただし、店で売るのではなくて、ギフトでやろうと。「わあ、よかった」と思ったのは、ほんの束の間でした。もう寝る暇がない状態です。毎日のように全国の高島屋さんから注文のファックスが入って、それをこなすだけで精一杯でした。今まで僕が横浜にいる時に、母子家庭のようにしていました。その母子家庭から、さらに母親を子供から取りあげたというような感じになってしまいました。お金はどんどん入ってくるのだけれど、「これじゃ龍神に来た意味がないな」という状態にまでなりました。そこで、女房と2人で精神安定数という数を作ろうっていうことで、「1日ロット150本、どんなに出ても150本しか作れない」というようにしてやってきました。そうすると県内の色んな町村の産業課の方が、マイクロバスで見学に来て、工場のなかに10人、20人が「ワー」と入ってくると、仕事にならない状態が続きました。

それで、たまたま村の方が家を建て替えるので、黒い戸を20枚ぐらい燃やしていたので、いい戸を8枚だけいただいて、この黒い戸に合う建物を建てようと考えました。龍神の杉だけを集めて来て、龍神の大工さんが建ててくれたのです。移築ではなくて新築です。この黒い戸だけが移築です。見学に来た方にここで説明する場を作ろうと思ってやっていたところ、温泉街の主人が「チェックアウトした後にお茶を飲むところがないので、お茶を出せるようにしてほしい」というので、カフェをオープンしました。その隣へパン屋さんができたので、「カフェにパンを使った何かをしよう」というので、フランス式のサンドイッチを出しています。

そのあとに、3年前ぐらいから自分で封印していた料理人の性根が頭をもたげ、12月から3月まではこの辺は雪が降ったり、凍ったりするので、お客さんがほとんど来ない状態です。そういう状態のなかでジャムを作ろうが、何しようが、全然売れない状態が続くので、「その時期だけ予約制でフランス料理のコースやろう」ということになりました。たまたま、龍神で猪、鹿があるから、「ジビエ料理やろうか」というになり、3年ぐらい前から

やり始めました。これが自分の個人的なプロフィールを兼ねた説明です。

5 龍神へ移住後関わった活動

龍神に来てすぐは、国際芸術村アートセンターという所に入りました。予定していた家がシロアリに食べられていて住めないので、急遽、廃校になった学校を使っていたアートセンターの教室を借りて、10カ月ばかりそこで生活しました。その時に「アートセンターに来てよかったなあ」と思いました。というのは、アートセンターには、龍神の人の話からは得られない日本全国から色んな人が訪ねて来て、色んな話を運んでくれるのです。そういう面からも非常に有意義な場所でした。

アートセンターでは奥野誠さんという方が紙漉きをして龍神の和紙を作っているのですが、奥野さんが来てから昔あった山路（さんじ）紙っていうのを復活させました。その奥さんも和紙を草木染で染めて色んなものを作っている方でした。

国際芸術村アートセンターが公民館の文化協会に属していて、その関係で公民館とも繋がりができました。公民館で子供料理教室を開いたり、また、その関係で、今度は公民館の分館があるので、この地区の西と東の東西分館長を仰せつかってやることになりました。

そういった諸々の関係から、南部高等学校龍神分校の「ネイチャースタディー」という「料理教室をやってほしい」といわれ、それも「龍神で採れた材料でやってほしい」ということで、それをやりました。

それで結局、今度は「育友会長をやってくれ」とか、その後で龍神分校の中学校の子たちが、「龍神分校に入りたいけど硬式野球部がないから作ってほしい」といって、3人の仲間と硬式野球部を立ち上げたりと、そういうところまで発展していきました。

そういうことをやっているのと、今度は商工会のなかで、「竹内さんは色んなことができるのだから、商工会の役員をやってほしい」とか、財団法人龍神村開発公社、今の季楽里を運営しているのですけれども、そこの「理事をやってほしい」という話がきて、どんどん関わりを持って発展してきました。

最後は、古久保治一村長、合併して最後の龍神の村長ですけど、その方の「後援会の幹事長をやってほしい」といわれて、幹事長を仰せつかったのですけれども、今度は「幹事長をやったのだから、合併協議会の委員もたのむ」といわれて、だんだん自分の思っている方向と違う方向に進んでいったのですね。

その間、和歌山県の観光審議会というのにも呼ばれたり、西牟婁振興局で「ジャム作りをやりたいので、西牟婁地区の人に柑橘系のジャムを教えてやってほしい」と頼まれ、日高振興局はその話を聞いて、今度は「南部町が対象で、梅のジャムの作り方を教えてやってほしい」ということになりました。そういうのを新聞かなにかでみて、今度は日高川町が「ジビエ料理の講習会やってほしい」とか、田辺市で「ジビエ料理の講習会」とか。こ

のような取り組みに参画して参りました。

6 個人的な活動

(1) 龍神村風土's 研究会

個人的な活動なのですが、小川さださんと共通する、「龍神村風土's 研究会」という会を立ち上げました。その時は小学生から 90 歳までの方で 92 名の会員がいました。「入る時に規約はあるのか」とよく聞かれるのですが、「美人」と、「変人」と、「奇人」と、「外人」と。外人というのは僕なんかも含めた、「外から来た人間」のことです。あとは、「地域のなかで浮いている人も入ってくれ」というので、非常に面白い会になりました。

「この地域に子供は戻るか」というのを一つのテーマで活動しました。

大人が集まって、「休耕田にそばの種を播こう」といって、そばの種を播きました。播く時には 10 人前後の人間がいるのですが、刈り取る時はいつも 2、3 名の少ない人数です。それで「食べるぞ」というと、公民館がいっぱいになるほど人が集まってきます。これが後ほど出てくる龍神村の地域性というか、僕の個人的見解から感じる龍神村の特徴のような気がします。最初は大勢集まるのですが、2 回目 3 回目になるとだんだんいなくなっていて、最後は 2、3 人になる。

風土's 研究会というのは「何をしたのか」というと、とにかく「大人が真面目に遊ぼうよ」ということです。それをどこかで、外へ出て行った子供たちが聞いたり、情報をつかんだらいいなと思いました。「面白い大人が故郷でなにかやっている」ということを発信したかったのが一つです。

何をやったかっていうと、文化祭で、この地域のお正月や祭りに使うお寿司の分布図を作ろうといって、龍神の地図のなかに落とし込むのです。すごく面白いのが、紀伊水道から魚がきたという地域と、全く十津川の方の文化がそのまま山を越えてきたという地域があって。だから、サンマ寿司というのが、この奥の丹生ノ川と大熊、小又川、あの辺付近がサンマだけど、ここから下に行くに従ってアジ、カマス、サバというのが入っていてすごく面白いです。そういった面白さを知るためにやったような感じです。

あとは雑煮なんかをみても、「丸い餅でない」という所と、「四角い切り餅」という所と、「白味噌」という所と、「おすまし」という所と、「白味噌ではなくて赤味噌だ」という所と。龍神が昔できてきたような、龍神がいつの間にか「龍神」と構成されるもっと以前に、十津川文化が入ってきた所と、そうでない所と、そういうのがすごく面白いです。風土's というのは、その土地の風土と、食べ物のフーズを掛け合わせて作ったような会だったのです。

後々、風土's 研の最後のほうには、市町村合併がちらほら聞こえた頃に、最後の龍神村の村議会選挙がありまして、このメンバーのなかから 3 人立候補して、3 人のうち 2 人が

当選して、1人が落選しました。その時の状態で90何人がみんな別れてしまって、雰囲気がおかしくなったので、それ以降、風土's研は休眠状態になっています。

(2)NPO 法人ええとこネット

そこにいた数人の人間たちで、「合併後にどうしたらいいのだろう」というなかから作ったのが「NPO 法人ええとこネット」です。これを法人化したのですが、ここに絵で書いてありますけれども、「パー」というのはもとの龍神村です。そこに龍神村時代から遠隔地とされてきた場所というのが、いきなり合併で「グー」になったのです。そうすると「ここに取り残された地域の人たちはどうするのだろう」という心配を民間人として考えました。その時に「これをどうしたらいいのだろう」といって集まって考えてやりだしたのがNPOだったので。

NPOのなかには、最初のうちは飲んで「こんなことをやろう」という夢のようなことをいって大風呂敷を広げていました。その時は女性が5人ぐらいいたのですが、男が酒を飲んで何も動かないで、ただ夢ばかり追っているのは嫌だっていって、女性がほとんどやめて、現在は1人になりました。結構、女性の方の発言を無視したような夢ばかりを描いたみたいで。今になってみるとちょっと違うのですが、小川さださんが入っている時代はそうだったみたいです。とにかく、夢ばかり語って何も動こうとしない、それが男の嫌なところだと僕にいわれました。

NPOを立ち上げた後、和歌山県の事業として、「和歌山県教育旅行」というのがありました。これは「田辺市農山漁村活性化支援事業」といって、すごく行政的な言葉なのですが、要は都会の子供と田舎の子供と交流させたいという事業です。実際には子供同士が交流するのではなくて、龍神村の大人が子供を迎えて遊ばせ、体験させるという事業です。そういったことを3回やりました。1回目は和歌山市の直川小学校31名、2回目が橋本市の紀見小学校73名、3回目が和歌山市の西脇小学校83名。この方たちが秋津野ガルテンで宿泊して、龍神で体験するという交流でした。体験には、龍神村にアーティストがいるので、その方たちの草木染とか、笛を作ったり、写真を撮ってペンダントを作ったりとか、あと、釣りをやりたい人には釣りをやったりとか、そういったものを3回にわたってやりました。

あともう一つの特徴は、NPOとしての交流サロンを設けて、2年に1回ぐらい地域にすごく役立つ、地域のためになる話をしてくれる人をお呼びして講演してもらいました。2014年は、「直売所からみた山間地農業」というテーマで、田辺市の野田正史さん、「産直市場よってって」の社長をお呼びして講演してもらいました。2016年は、地方創生地域活性化の実践者として、菅野芳秀さんという山形県長井市の「レインボープラン推進協議会」の会長をお呼びしてお話してもらいました。

あとは、ちょっと難しいのですが、国と県の支援認定事業というものです。3カ年に

わたってやりました。「新しい公共の場づくりのモデル事業」ということで、2011年から2013年まで国と県、もちろん田辺市の応援も受けてやりました。非常に投げかけるものが難しかったのか、食い付いてくるというか、それに興味を持ってくれる人がほとんどいないで、もやもやした状態で終わってしまったような、そういった事業でした。

大勢の人を巻き込むというよりも、ポイントを絞ってできなかったというのが。農業、農業というけど、ほとんどの人がいうには「龍神村は農業じゃないのだよね」というのがあります。龍神村では、農業をほんとうに専業でやっているのは2軒ぐらいしかなくて、あとのほとんどは自分と外へ出ている自分の子供たちへ送るためにやっている農業だったのです。

最近では、多少なりとも事業として収益を出していかなければいけないのではないかと、うかがい声がメンバーのなかから出てきました。「それじゃそばをやろう」ということになって、昔「風土's研」でやったものをもっと大々的にやって、去年は3反ぐらい栽培しました。

その3反できたというのが一つの実績となって、今年は8反に増えました。8反に増えたのですが、紀伊民報などに紹介されると、「うちの畑を使ってくれ」という人が今年随分増えました。来年になるともっと増えるようです。

要するに、休耕地っていうか耕作放棄地をそのままにしておくと、かやだらけになって、そこがイノシシの巣になり、イノシシがだんだん民家に近づいてきます。それも防ごうということで、そばをやろうと。そばをやって、そば屋さんを最終的にやりたい。そうやってやってきたのですが、なかにはテンポの速いメンバーがいて、「そばを作って、そば食べさせる店をやろう」というので始まりました。

「だけど龍神のそば粉はそんなにないよ」。そしたらそこへまた知恵者がいて、「龍神は日本三美人の湯で、美人の湯は三つある。美人の湯の一つ出雲にそば粉があるだろう。もう一つの群馬にはおっきりこみがあるので小麦粉がある。群馬の小麦粉と、出雲のそば粉、龍神のそば粉の三つで、三美人の湯の名をとったそばを作ろう」という話が出てきました。「早速販売して、食べさせている」ということをやっています。

7 龍神の地域性

これは龍神だけではないのかもわからないのですが、地域性として、何かを自分で立ち上げようという気持ちがありません。龍神村史をみると、昔は山路茶といって献上していたようなお茶がありました。林業にしても製茶業にしても、全部外に資本を提供してくれる人がいて、林業では、山のなかで切り出した木を出すだけではなくて、その場で板にする技術者を連れてきています。お茶でいうと針のような煎茶を作る技術者を連れてきて煎茶を作ります。それで出来あがった商品は持って帰られるといいます。ですから、龍神にその煎茶を作る技術は残っていません。今はもう製材があるので、昔は手で製材

したそうなので、そういうものも技術としてあまり残っていません。ですから、どちらかというと賃雇いというかお金で雇われてその場で終わっています。そのような歴史があるので、未だに自分で何かをしようっていうより、誰かが何かをやってくれたらいいっていう気持ちが強いように思います。

ですから、集まりの時の話のなかで、「うちの子供が帰ってきたいのだけど仕事があれば」とか、「仕事を誰か作ってくれないか」とか、そればかりが多いということですね。ですからそういうなかで、子供たちが今帰ってくるのではなくて、子供たちが大人の作った道から出て行くのは当たり前なのですが、何かお土産を持って、お土産というのは何か技術を得て戻ってくるということです、そういう仕組みを大人が作ってこなかったということです。それが今現在だと思っています。

現在、この龍神村の一つの特徴になっているのは、I ターンが非常に多くなっているということです。僕が移住した時は1988年で、龍神地域の人口は5,091人でした。世帯数が1,623戸。それが合併時、2005年の時点で4,477人。面白いのが、世帯数が1,746戸。今現在、8月現在では3,299人、世帯数は1,615戸。約29年前と比べてもさほど戸数は減っていないのですね。

I ターンをどんどん推進していくということも必要なのですが、一番のネックというのは住む家がないのです。ですから、この辺が非常にネックになっています。どちらかというと「U ターンを推進するほうがいいのか」という NPO としての考え方を持っています。「U ターンだと親の家がある」ということですね。

I ターンの人の特徴というのは、「自分の仕事を持って移住してくる」ということです。どちらかというと独立心の方が強いので、創業するという人が多いです。それとあまり行政とか他へ依存するというのが非常に低いのです。

最近ものすごく増えたのは、僕たちは旧龍神村という自治体を知っていたのですが、今の人はほとんど知らないで、しがらみもなければ旧龍神村を知らないで、その辺が非常にやりやすいのかなと思います。翔龍祭に対しても、「自分から参加する」という気持ちがすごく強いのです。何かを俺がやろうか」という気持ちもすごくあるし、それを担ってくれるし、責任も負ってくれるというのがI ターンの人にすごく多く見受けられます。

8 龍神の課題

龍神の課題となりますと、「人口が減少していくというのは、もういたしかたのない現象かな」と思っています。これは龍神だけではないので。

フランスにカマンベールという「カマンベールチーズ」で有名な地域があります。「少数でもいいからやる気のある人で、世界的に有名なチーズを作っていく」という。「そんな地域にできたらいいな」と思っています。そのために「我々ができることはあるのか」と

いうことを模索しています。「スイスみたいな観光地になれたらいいのに」と。そのためには、やっぱり一人一人物づくりする人が、本当に恥じない、「自分の今住んでいる地域の名に恥じない物づくりをしていかなければいけない」と感じています。

9 持続可能な物づくり

この後ろに手書きで書いたのが、ここでの「持続可能な物づくり」というのです。これを決してどっかから持ってくるのではなくて、この地域にあるものを使ってやっている人です。これをここに書いています。

楮（こうぞ）を使って山路紙を作っている奥野誠さんという方がいらっしゃいます。杉や檜で、「Gワークス」の松本泉君が、今まで杉で家具や椅子やテーブルは作らないといていたのですが、すごく温かみがある家具を杉で作っています。竹は、林業やっている人にすごく嫌がられているのですが、その竹を切って竹紙を作っている菅野さんという人がいます。この方はIターンです。奥野さんもIターンで、松本泉さんはUターンです。

龍神村のゆずは、かなり古くからあるゆずで、一時「農協が買ってくれないからゆずの木を切る」といっていたのを切らないでもらって、その代わりにゆずの製品を作る人をIターンで来てもらいました。今、柚子シャーベットとか柚子シロップを「ゆず夢」の吉田さんが作っています。

梅は、私どもで梅ドレッシングと梅ジャムを作っています。柚べしは小川さださんのところ「龍神は一と」で作っています。大豆。これは豆腐屋さん「るあん」の小沢さんが豆腐を作っています。

そばは、NPO 法人で手がけ始めました。そばに関しては昔のこの辺の在来種のそばの種はないかと探したのですが、みつきりませんでした。昔はこの辺のお年寄りに、もうほとんど亡くなった方なのですが、その方たちに聞くと、「昔はそばがきにして食べていたよ」という話をよく聞きました。「茶粥に入れて食べる時もあったよ」という話も聞いていたので、「在来種のそばがあったらいいな」と思って探していたのですがなかったです。

しいたけは2種類ありまして、一つは、菌床で作っている「龍神マッシュ」さんです。そこでスペイン風の、オリーブオイルでニンニクを入れて煮た「しいたけのアヒージョ」を作っています。あとは、原木で作っている「松葉屋」の伊藤泰造さんという方が乾燥しいたけを、これも非常に良いしいたけを作っています。

「山茶」というのはこの辺に自然に生えています。色んな補助事業で家の裏にある「杉の木を切りなさい」といわれて一時切ったのですね。そうしたら黙っていてもお茶の木がまたどんどん茂ってきました。「山路茶」といわれていた時代のお茶の畑が山際にいっぱいあって、それが今まで杉の木で隠れていたのですね。これを少ないのですが、お年寄りの宮脇操さんという方がすごくお茶を大切に作っています。ほとんどは自家用に作って

いるのですが、宮脇さんは温泉街に納めてくれています。

あと、こんにやくに関しましては、「殿原こんにやく」で「殿コン」といわれていますが、古久保稔さんがこんにやくを作っています。サトイモに関しましては、昔から「龍神村のサトイモはおいしい」といわれて、自分もここへきてサトイモを食べたのですが、「サトイモが非常に美味しかったな」と思っています。そこからできたのが「里芋焼酎」と「里芋酢」です。これは「みらい龍神」代表の富田進さんが長野県まで運んで製造してもらっています。

米に関しては、米というよりお酒ですが、「きぬひかり」という、和歌山県のお米だと思うのですが、これを一般財団法人龍神村開発公社が龍神から運んで、海南市の中野 BC に委託してお酒を製造してもらっています。一時「龍神の水」の工場も小森谷にあったのですが、その工場が老朽化して廃止されました。それで今は水まで運ぶことができないのでお米だけ運んでいます。あと餅米は、よもぎ餅を爺婆（じじばば）の会で作っています。

アマゴは、どちらかというとも自然に近い形で、谷のなかに水槽を作って養殖している「小川水産」が、甘露煮を作っています。生のアマゴと甘露煮の両方を旅館街に出しています。2年か3年経つと30cm以上、下手すると40cmぐらいになるもののなかに、全くアマゴの模様がそのままついた大きいものと、銀色をした鱒の状態になった2種類があります。その銀色の出たものを一度北海道へ送って北海道でスモークしてもらって戻ってきたのですが、スモークサーモンよりきめが細かくて非常に美味しかったです。これが「商品化できたらいいな」と思っています。

龍神地鶏っていうのは資料の後ろのほうにあると思います。この龍神地鶏というのは、寒川清さんのお宅で300年ぐらい前から飼われていて、これを県の養鶏研究所で研究しています。「食肉に合う掛け合わせは何か」、「卵はどうか」といったことを研究している最中です。

ですから考えてみると、仕事はないというのですけれど、仕事は作ればいくらでもあるのです。それをやる覚悟があるか、どうかですね。「誰でもおいで」、「誰でも戻っておいで」というよりも、「その覚悟のある人が戻ってこない地域はこれから発展しないのかな」と思います。

そのほかにも龍神にはアーティストの方がいっぱい居ます。チェーンソーアートの城所啓二さん、切り絵作家の「みのむし工房」の村川さん、藍染作家の計良さん、エアースプレー作家の柴田さん、デザイナーの溝端さん、イタリア料理や瓶詰め加工している金丸さん、映像制作で元テレビ局のディレクターをやっていた中島さん、水中写真家でエルトゥール号の映画のなかで一部海底の写真を撮った赤木さん、絵本作家のやのともこさん、奥野さんの奥さん佳代さんと、竹紙をやってる菅野さんの奥さんのあゆみさん。菅野さんというのはこの上に住んでいる方で、奥さんは自分で綿を作って、綿を紡いで、染色して、

織って、製品化しています。あと、中本さんご夫妻は2人とも陶芸家で頑張っています。

他にも、詩人の方とか色んな方がいるのですが、特徴的なのは自分で仕事を持って来た人が居着いて、仕事を求めてきた人が一度来て帰っていくという、そういった地域になっています。

ですから、課題っていうのは龍神だけではなくて田辺市全体の課題なのかも知れません。会社は資本金ですけど、自治体としての資本は「人口」だと思うので、「いかに人口を増やすかということが大事なのかな」と思います。

さっきのゲーとパーの図なのですが、今まできめ細かく小さな自治体でしたけれど、行き交っていたのが、今、地域の支援員がそれを補っているぐらいで、なかなか行政が指先まで届かないということになっています。今後これをどうやって埋めて行くのかが一つの課題になると思います。

龍神についてざっとお話すると、このような感じです。

ご質問がございましたらお答えします。

質疑応答

○辻和良(座長:食農総合研究所)

ありがとうございました。竹内さんがこちらに I ターンでこられてからの色んなお話をしていただきました。どなたからでも結構です。質問をお願いします。

○大浦由美(観光学部)

大浦です。風土's 研究会とええとこねっとは続きであるわけですがけれども、風土's 研究会が結成されたのはいつ頃ですか。

○竹内雅一(講演者:梅樹庵)

風土's 研究会はいつだったのかな。2007 年ぐらいですかね。

いやごめんなさい 2007 年じゃない。2004 年ぐらいにええとこねっとなすね。

(正確には、風土's 研究会は 1994 年設立、NPO 法人ええとこねっとは 2003 年設立)

○大浦

カフェをやられるよりは後ですか。

○竹内

カフェより前です。

○大浦

それでは 1990 年の最初頃ですね。

○辻

ドレッシングは実際には横浜で作られなかったのですか。

○竹内

作っていました。

○辻

横浜で作られて、高島屋に卸していたのですか。

○竹内

はい。

○辻

それは会社を退職した後に。

○竹内

いいえ。給料をもらいながら開発をして、実際に高島屋さんで販売していました。

○大浦

それは元の会社の名前で販売されていたのですか。

○竹内

そうです。

○辻

そのノウハウを持ってこちらに来られて、こっちで作られたのですか。

○竹内

そうです。

○辻

向こうではもう作らなくなったのですね。竹内さんがこちらに来られたら。

○竹内

いいえ、ドレッシング工場を作りましたから。そこではパートさんも働き、いまだに製造しています。

○辻

同じようなドレッシングですか。

○竹内

僕はもうこっちに来たから。梅の大産地なので、梅をふんだんに使えますから。

○辻

向こうではふんだんに使えなかったのですか。

○竹内

コストがかかりますから。こっちに来てわかったのは、梅干し屋さんに行けばつぶれた梅が買えるのです。ところが横浜にいる時はそういう梅の情報がないから、1級品ばかり買っていました。

○辻

ドレッシングに使うのだったら別につぶれていても関係ないですね。

○杵本敏男(食農総合研究所)

今のお話のドレッシングは、油の方はどうされているのですか？

○竹内

油は普通のサラダオイルを使っています。大豆です。

○杵本

この辺で栽培した色んな植物があると思うのですが、例えばゴマとか。そういうのから油を取って地産地消で商品化するようなことはどうですか。

○竹内

できたら菜種でも何でも、やりたいのですけど。

○杵本

味は変わらないかもしれないけど買う人の気持ちは変わるとは思います。

○竹内

こっちにきて高島屋さんから提案されたもので、紅花オイルでやってくれとか。そういうことをやったのですが、非常に高いドレッシングになりました。

○杵本

それこそ休耕中だったらひまわりとか、いろいろあると思いますが。できないですかね。

○中島正博(経済学部)

菜種を育てるっていうのは全国的にはやっていますね。それこそ自分がやるという人がいなかったら、誰かが菜種育てようという話になりますね。ちょっと厳しいですかね。

○大浦

かつてはそれを搾るおうちがあつたりとかしたらしいのですが、そういうものがなくなってしまって、作るのは作れるのだけど結局大阪に持って行って搾ったりとか、非常に大変だと聞きました。

○中島

食品の衛生基準とかありますしね。

○竹内

でも本当に今までのような大量消費の時代じゃないので考えていかなきゃいけないですよ。

○中島

記事の方で、ええとこねつとに地域おこし協力隊の方が加わっているということですが、お名前は川野さん。彼は最初からってというか、任期は3年ですから・・・。

○竹内

去年の11月からです。

○中島

最近の話ですか。

○竹内

はい、そうです。来月の20日にもう1人。今の川野君は龍神の寄り合い会という組織で彼を招いています。今度、ええとこねつとで招くのは10月20日にこっちへ来られます。

○中島

川野さんはまたみんなの会のほうに。

○竹内

そうですね。寄り合い会を構成しているメンバーはジジババの会とみらい龍神とええとこねつとです。あと龍神村商工会と観光協会。ですからこのなかの動きを川野君が今度してもらいながら。今度来る鶴岡さんはそば畑を、ええとこねつとの事務も手がけてもらおうかなと。川野君は寄り合い会がやっているワークステイ事業になるので、和歌山大学のやっているワークステイ事業、今度彼がその窓口で動いてもらいます。

○中島

地域おこし協力隊の流れという、市役所で採用して、配属するみたいな感じですか。市役所等の調整、行政局を通してでしょうけど。市役所側がそういうのをやらしてみようという姿勢があるのかなと思って。

○竹内

市役所側というよりも、こちら側から投げかけています。

○中島

こういう人をとってこれということなのですね。

○竹内

はい。

○中島

今 3,000 人ぐらいいらっしゃいますけど、珍しいのかな。地元主導で地域おこし協力隊に手をあげるというのは。

○大浦

和歌山では手あげ方式というのは割とやっているように思います。少なくとも北とか真ん中あたり、紀美野町とか。ちなみに新しく来られる方はどこから来られるのですか。

○竹内

横浜とっていましたが。面接の前の日に軽乗用車で横浜から 1 人で来られました。女性の方です。

○大浦

お幾つぐらいの方ですか。

○竹内

40 前後だと思います。

○中島

先程、龍神は一との小川さんから聞いたお話のなかで、あそこにも「そういうことやり

たい」といって若い人が移住してきて、その後で独立する。協力隊というのは、最後は独立するのが前提できますけれど、そういう若い人がいっぱいいるというのは未来がありそうな気がしますね。

○竹内

川野君は「手打ちのそば屋をやるのだ」といっています。3年後にといいます。だからすごく応援のしがいがあります。

○大西敏夫(経済学部)

和歌山県内のそば屋さんで、地元のそばを使っているところはないですね。一時高野山のあたりでそばを作って、「あと利用をどうしようか」ということでした。

○竹内

かつらぎ町に「あまの凡愚」といったかな、真野さんという方が大阪の店を閉めて、かつらぎ町の天野に来ています。

○辻

実際にそばをされているのですか。

○竹内

やっています。おそらく作っているのは、前の高野山の方に作ってもらっていたと思いますから。

○杵本

今のそばでご自身の好みでは100%そば粉か、それとも小麦粉を2・8とかとか色々ありますけども。

○竹内

僕個人ではやっぱり100がいいですね。十割そばが。関西で食べるそばつゆがちょっと薄く感じるのです。

○辻

龍神村は昔からIターンの方の受け入れを進めていた地域ですか。国際芸術村アートセンターを開いていたりしますから。

○竹内

奥野さんが第1号で、僕が第2号です。

○辻

そういう受け入れ体制というのが最初からできていたのですか。

○竹内

どっちかというと、この地域よりも、龍神温泉街というのは昔湯治にこられる方が多かったのですが、そういうことはあったと思うのですね。

○辻

湯治にこられても帰られます。そうじゃなくて、こちらに住んで定住するという事なので、そういう他の地域からの人を受け入れやすいというか、受け入れる地域性が昔からあったのですか。

○竹内

古い文献をみていくと、源平時代に頼氏が大熊の殿垣内というところに住んでいて、維盛がすぐそばに来たときに維盛の所に食べ物を運ばせたり、そんなようなことを敵にやったとか、そんな話が昔からあります。

○大浦

奥野さんが来られたのも竹内さんが来られたような昭和の終わりぐらいですか。

○竹内

奥野さんは1983年です。改装の時にここを任されるので奥野さんが入ってきました。

○中島

芸術村の改装ですね。龍神中学校でしたよね。場所は。

○竹内

いえ、場所は今の上山路小学校っていう所です。空き地になった状態のところですが、火事で焼失したのですね。

○中島

芸術村が昔やっていて、燃えて、今は新しくして上山路小学校になっている。

○竹内

あそこに上山路中学校と東小学校が同じ敷地のなかにあった。上山路中学校が現在の龍神中学校のところの虎東中学校というのになって廃校になってしまったのですね。

○辻

持続可能な物づくりのなかにお米の話があるのですけれども、この地域には香り米というお米があって、紀州茶粥のなかに、ここでしたら1割くらい混ぜるのです。そうすると香ばしいいい香りがして。私が農業試験場にいた時に、こちらにある「ねずみ早生」という品種を試験場でも栽培できないかといって、種をいただきに来たことがあります。

○竹内

未だに作られていますよ。「ヨリマツ」という名前で、一番奥の大熊の殿垣内というところで上森力（つとむ）さんという方が作っているのです。名称が「ねずみ早生」というのですか、これは「ヨリマツ」というのだとおっしゃっています。

○辻

品種や系統があるのかもしれませんが。

茶粥を食べる習慣が龍神、中辺路、大塔に多くて、私たちからするとすごく臭いがきついのですが、この地域の人にはそれが無いといけないという話を聞いたことがあったものですから。香りが強く香ばしいにおいがするのです。夕飯時に茶粥を家の中で炊いていると、外を通ってもにおいがすぐわかるという話を聞いたことがあります。

○中島

混ぜるのですね。

○辻

そうです。在来種で背が高くて倒伏しやすいので肥料をやると倒れてしまいます。無肥料で作るとか、聞いたことがあります。

○大西

そしたらあんまり肥料代がかからずに。

○辻

だから収量は少ないのですよ。

○中島

先程ジビエの話がされましたけど、竹内さんご自身がシェフとして「こちらの食材をどう生かすかみたいな、料理人魂でいうと何かあるかな」と思うのですが。何かこういうものを加工、調理してみたいなと思うものがありますか。

○竹内

調理してみたいっていうのはほとんど実際にお客さんにやっていますけど、この地域でお客さんをもてなすにはあるものでいうと、ジビエ（鹿・イノシシ）にしてもそうですけど、加熱処理は備長炭が一番最高ですね。とにかく肉の香りがものすごくアップします。ソースは、僕はこの地域で採れた香茸をソースにして添えてあげます。それだけ、同じものだけを食べて来る人がいらっしゃいます。「同じものでいいのですか」というのですが、「それが食べたい」とおっしゃいます。

○中島

ジビエも率直にいうと飽きるので、最初は物珍しいから何回か食べますが、変化がないからっていうのがありますけど、そういうので美味しく食べられるといいですね。

○大浦

龍神地鶏というのも驚きました。これが固有の品種で残っていたということなのですが、これは食材としてどのような特徴があるのですか。

○竹内

これはチャボの系統なので小さいですね。僕はここの寒川清さんのところに行くと焼き鳥で食べるくらいですね。とにかく炭火で焼いて。ですから、これを食肉として食べるには何かと掛け合わせて、大型のブリマスみたいなものと。

○大西

20cm。小さいですね。卵も小さいですか。

○竹内

小さいです。

○大浦

ペットとして飼われていたとか。どうしてこれが今までずっと残って来ていたのか大変

関心があります。面白いですね。これからこれで起業されようとしている人がいると、さきほど小川さださんがおしゃっていたのですけど。ご夫婦がいらっしやると。

○竹内

自分がやりたいみたいですね。誰かじゃなくてさださんが。実際、試験場でOKを出したら、多分寒川清さんは「龍神でやってほしい」というと思うのです。その時に養鶏場をどこに作ろうかというのをだいたい見当つけているところです。

○辻

こういう技術を持った人がIターンでこちらに来られるという話がありますよね。そういう方というのは最初にみえた奥野さんとか、竹内さんたちが友を呼ぶっていうか、類を呼ぶっていうか、そういう形でこられる方が多いんでしょうか。それとも、龍神というのはこういう地域だっていうのを調べて普通に移住されてくるような方のパターンが多いのですか。

○竹内

なんか色んなところに紀伊民報の何かをネットでみてとかそういう人も結構いますね。だから結構一時龍神でにぎわっているような時期もあったのですね。「みなべ郷」っていうみなべの場所をみると。そういうのをみて問い合わせをする人もいたり。秋篠宮殿下が来てお茶をやったときも連絡が来て。お茶についてとか。こっちはお茶の専門家でないけど。

○辻

竹内さんの方へ質問がきたってことですか。

○竹内

はい。

○辻

県では移住者のための受入協議会の情報をネットにも色々出しているのですけれども、そういうのをみてこられる方は多いのですか。

○竹内

だと思いますね。あとここには出てなかったけどパン屋さんはまだ味噌用ぐらいでしか小麦を作っていないけど、あと自分の家で作っている分ぐらいなのですけど、とてもパン屋さんの営業の量的に足りないのですね。このパン屋さんというのはここへ来る人は龍神村

へ来ると必ず訪ねて I ターンの状態とか村の状態とか聞いていくので、発信するにはすごくいいのです。

○大浦

もんぺとくわの下山さんが最初の関門になっているとさださんがいっていました。

○中島

第 1 世代に竹内さんたちがいらっしゃるっていうのは移住者にとっては安心感があるのでしょうかね。

○大浦

私も 10 年もいるのですけれども、沢山移住者の方が入ってこられてそのなかでみていくと、木族館だとか、龍遊館だとかがどんどん変わってきて、「若い方だとか、新しい感性だとかを生かせるような雰囲気になってきたのかな」と感じているのですけれども。竹内さんの目からご覧になってどんな感じですか。移住者が自分の暮らしを実現できるとかいふ面からみると「何か変わってきた」ということを感じられますか。

○竹内

変わってきた点というよりも、やっぱり来て帰る人も何人かいるのです。「自分の価値観をここで出したい」という人と、「ここで何か融合していかないといけないのだ」という人と両方いるのですが、多く残っている人は学校行事とか地域の行事とかに積極的に参加する人が長続きしていて、それに全く参加せずにただ住んでいるという、生活しているのと住んでいるのとの違いというか、住んでいるだけの人は結局感覚としたら別荘と同じで、地域の人とあまり関わりを持たないのです。ですからそういう両方が混在していることは確かですね。僕はなぜ他の I ターンの人と違うのかというと、僕の場合は両親が後にこちらに来ていますので、その両親がなくなって両親の葬式をこちらであげています。葬式ごしらせから何から全部地域の人にやってもらったので、こちらも葬式ごしらせには店を休んででも行っています。そういう地域の通過儀礼というのですかね。習わなければいけないものもいっぱいあります。それに積極的に参加する人と全くしない人という差は相当あると思います。

○辻

どこでも移住されてくる方は地域になじんでいただける方が来て欲しいといひます。

○竹内

そうですね。

○辻

紀美野町でアンケートをしたのですが、そういう方を望むという方がほとんどです。田舎は昔からのしきたりやルールがあるので。龍神の行政局では受け入れる時にそういったルールを説明するというか、知ってもらう機会はあるのですか。

○竹内

民間のなかで、民間同士で来た場合にはそれはいいです。ただし、アトリエつき住宅とかいうのには受け入れる協議会みたいなものを作りますから、その協議会で面接する段階でははっきり通達できるのです。ただ民間同士の繋がりが入ってくる人にはそれは全く伝わりません。

○辻

そういう受け入れの協議会がこちらでこういう働きをしている訳ですね。

○竹内

協議会も行政で一つ作っていただいています。

○辻

田辺市の方で確か作っていただいていると聞いています。

○竹内

はい。

○室井利之(食農総合研究所)

どっちかといったら。旧の龍神村の頃ですね。

○竹内

あと今森林局が多分やっていると思うのですが、そこを通した人には森林局としてそういうことは伝わっていると思います。

○辻

そうですね。受入協議会が田辺市にありましたね。森林局の方が担当されています。

○竹内

民間同士の繋がりで来たという人には全くそういうものが伝わってないと思います。そういう人まで全部入れると結構多いのです。自分たちと関わりをもう全然持たないで龍神に来ている人は他にもいっぱいいます。

○杵本

そういう方は経済的には自立されているのですか。

○竹内

こっちに来て仕事を探す人も多いですね。

○杵本

歳をとってから年金生活でこちらで生活される。

○竹内

そういう人も何人かいらっしゃいますね。奥さんと2人で。

○杵本

そういう人は地元の物を買うからそういう意味ではいいのですかね。

○竹内

そうですね。

○室井

移住してもらったらね。

○杵本

ここだったら観光客が経営的には必要だと思います。食べて非常に美味しかったので、ここを目的に来る人もかなりおられると思うのですが、割合としてはどれくらいなのでしょう。

○竹内

去年と今年は、ちょっと悪いですね。ちょっと厳しい状況で、貯金を切り崩さないといけないという状況がここ2年ぐらいずっと続いています。

○枚本

例えば観光で、護摩壇山に来るのに通った時に立ち寄りの方とか、色々あると思うのですが、テレビで個々の観光名所を紹介するということを田辺市を通じてして欲しいとか、そういう要望はされないのですか。

○竹内

観光協会の方でやっているのですよ。我々も観光協会には、所属しています。高速道路南進がありますよね。これ一つとっても、泊まりが日帰りになっていくという状況があります。あともう一つは、今までこの下の方にある道の駅、龍遊館ですか、あそこの場所に昼時にどっとお客さんがいるのですが、そのお客さんがこの道を通るかという温泉に通じてないのですね。全部信号から中辺路に抜けて本宮へ行っています。または白浜に抜けて行くという。その白浜に抜けて行った人はまたさらに減って、今度は高速で白浜・上富田方面に行きます。ここの道、土日の車の通りが本当少なくなって、夕方になると今度は高野山から降りてくる車が通過して行くっていう。

○枚本

下りは止まりにくいのですかね。どっちかというと。

○竹内

ここに1時間でも滞在する仕組みづくりを全村単位で考えないとだめですね。

○大浦

今外国の方がカフェでおられましたけど、いくつかゲストハウスができたということなのですが、そういう方々はこのなかで滞在というか、何か色々やったりしていますか。

○竹内

最近移住してきた方は秋篠宮さまがいらっしゃった殿原にある元山主さんの屋敷跡、ここはもう売りに出していてそこにゲストハウスを作っているのです。そこに泊まっているのだと思うのです。あそこは今のところまだお金を取らないで働いてもらうのだと。そのようなことを聞きました。

○大浦

あまり地域とは関係がなくやってらっしゃる感じですか。

○竹内

今のところはそうですね。まだ連携をとることがないのですね。あそこに今度は商工会が入っていかないと。それで会に入ってもらおうとっています。

○大浦

田辺市熊野ツーリズムビューローとかが送ってくるわけじゃないのですか。

○竹内

まだですね。

○大浦

個人で取られているお客さんというのか、本当にゲストというのか。そういう感じですね。

○竹内

先程おっしゃっていましたように、地域で面接し、来る人もここがどのような地域だろう、一方来てもらう側はこの人がどんな人だろうとみるには、ワーキングホリデーがすごくいいですね。じっくりお互いに知るには。引越して来てから、「こんなはずではなかった」では気の毒だし。今和歌山大学さんとやらせていただいている、「ワークステイ」というのは本来「そういうものの次の発展を」というのですが、今のところ止まっていますね。

○大浦

大学が来るぐらい。一般のお客さんはまだそれにはほど遠い。

○竹内

そうですね。ですからああいいうゲストハウスがやり始まったばかりなので、あれがもう少し動き始めたらもっと面白くなると思います。

○辻

「ワークステイ」というのは藤田さんのところがやっているのですか。

○大浦

そうです。多分このあいだもきていました。

○竹内

「ワーキングホリデー」というので補助事業として提出したら、仁坂知事がワーキングホリデーじゃなくて「ワークステイ」だといって、ワークステイになりました。

○辻

学生が来てここで作業して泊まっていくという。

○竹内

寝泊まりして食べて。

○大浦

民泊まで発展されたのですか。なかなか個人のお宅に泊めるのはなかなか難しいですか。

○竹内

「なかなか自分のところをみられたくない」というのがありますから。今度「もんぺとくわ」さんが民泊やり始めたし、また今改装しているのかな。また一軒、元旅館を改装している人がいます。「これから龍神もちょっと面白いかな」と思っています。

○辻

滞在する取り組みは増えてきているのですか。

○竹内

はい。

○辻

それではそういうので来て、こちらの事情や、色んな事を学ばれて移住される方というのが、これから出てくる可能性がありますね。

○竹内

これから出てくる可能性がありますね。藍染をやりたいといたら藍染のところ行ったらいいし。藍染をやっている旦那さんは梅畑もやっているから梅の時期は梅をやってもいいですしね。面白いことは面白いですね。

○大浦

そういう意味では単に農業だけではなくて、沢山アーティストの方がいらっしゃるから、色んな意味での物づくりが集積していて元気な方もいらっしゃる。これすごいアドバンテ

ージですよ。

○竹内

奥野さんなんか一番来て欲しいのですよ。もう大変です。こうぞの皮むきやってもらいたいとか。

○中島

体験の受け入れというのは、和紙は結構人気ありますよね。

○大浦

それを業としてずっとやってくれる。それを農業とかサービスを組み合わせてという生業を持っている、可能性がある、というのはとても強いことですね。

○大西

物づくりしているところはやっぱり強いですね。技術もそうだし物を作り出している。単に外から引っ張ってくる話じゃないのです。仕事を持っているということは。

○竹内

そうですね。

○大浦

龍神村の「アーティストを呼んで村づくり」という構想はすごい先進性があるというか、しかも結構長い時間続けないとなかなかできなかったことをよくおやりになられたな、と思うのですよ。最初に構想したのはどこだったのでしょうか。

○竹内

たぶん議会でそういうことを誰かがいったのだと思うのです。

○大浦

同じような時期にそういうアートに目をつけたのは全国的にもいくつもあるようなのです。芸術家村という構想が。だからその辺から発想されたのか、或いは、工場とかを誘致するのが大変なところだからアーティストだったら来てくれると考えたのか。そのことはすごく先進性があるなと思います。

○竹内

アトリエ付き住宅が9棟できたのですが、これは木村知事さんが龍神へ来て、Iターンの、Uターンの人を集めて懇談会した時にその話がチラッと出て、「それはすごいなあ。こんな山奥でそんな時期にこんな構想したのか」と。「それはすごい。それを復活しよう」といって。それで紀州材を使ってやろうといっている。その代わりモデルハウスの外から来たお客さんがそれをみられるように「そういうシステムで作ろう」といっている。

その話のなかのアートセンターは火災で燃えてしまったのですが。燃える前にアートセンターの一つの教室で僕の他にもう2人がいて、その人が抜け次の人が抜けて、そして僕が3人目で入りました。僕が抜けて、今度その教室に松本泉君が入り、松本泉君が抜け今度菅野さんが入って。要はインキュベーターというか。一つの教室からそれだけの人が、しかも外に行かないでみんな地域にいます。こういう話を知事さんとした時に「面白いな、ここが面白い」といって、「お前ら合併するなよ」とあの当時はいっていたのですよ。

○大浦

ここは林業でもいち早く月給制を取り入れて若い人を呼ぼうとか、力を入れているところなのです。今も林業のお仕事で入られた方がいますけど、ちょっと話を聞いても勤め人なので地域に定着するのがとても難しそうだなと思ったのです。かといって森林組合に勤めながら、農業とかもできないというのがあります。結構出られる方も多いのですか。

○竹内

帰られた方はいますけど、単身で来てこちらの娘さんと結婚して定住している人もいます。

○大浦

せっかく林業でも色々な人が来ているのだけど、こっちでどのように関係を作るのかということになるとちょっと難しい。

○竹内

そのパン屋さんの下山さんも林業で来て、林業ではなくパン屋さんをやり始めました。るあんの小沢聖さんも森林組合の仕事で来てやめて、「るあん」をやっています。

○辻

そろそろ時間がきました。それでは竹内さんに拍手をおくって終わりたいと思います。ありがとうございました。

付属資料

<プロフィール>

- 1950年3月 東京・鐘ヶ淵生まれ
57年4月 横浜・杉田へ移住（父の転勤で）
68年3月 横須賀・三浦高校卒業
4月 横浜・伊勢佐木町料理店入門（見習い修行開始）
73年3月 横浜・大倉山料理店 山下町料理店（料理長勤務）
88年6月 同社退社
8月 龍神村に移住
89年4月 味工房梅樹庵創業 梅ドレッシング製造・販売
95年4月 茶房梅樹庵開店（カフェ&レストラン）
2017年9月 現在に至る

龍神へ移住後関わった活動

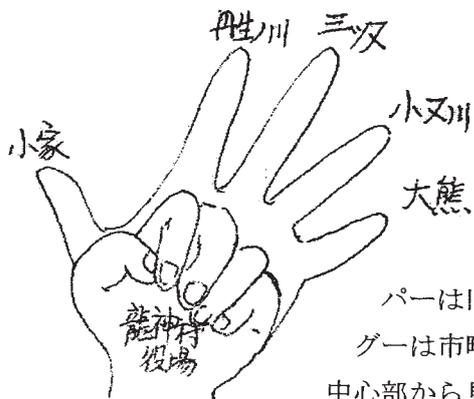
- ◇ 国際芸術村アートセンター
- ◇ 公民館子ども料理教室、分館、文化協会
- ◇ 南部高校龍神分校ネイチャースタディー、育友会、野球部後援会
- ◇ 龍神分校硬式野球部創部
- ◇ 龍神村商工会
- ◇ （財）龍神村開発公社
- ◇ 龍神村軟式野球連盟
- ◇ 市町村合併協議会
- ◇ 和歌山県観光審議会
- ◇ 西牟婁振興局 ジャム作り講習会（柑橘系ジャム）（田辺市、西牟婁地域対象）
- ◇ 日高振興局 ジャム作り講習会（梅ジャム）（みなべ町対象）
- ◇ 御坊市・日高川町ジビエ料理講習会
- ◇ 田辺市ジビエ料理講習会

個人的活動

- ◇ 龍神村風土's研究会（会員92名）
美人、変人、奇人、外人、の集い（小学生から90歳まで）
（テーマ）この地域に子どもは戻るか？
阿呆な大人たちが真面目に遊ぶ
実例：休耕田畑に蕎麦を播き、収穫して、石臼で挽き、打って食す
種播きは10名程、刈り取りは2~3名、食卓には80名といったメンバーたち
文化祭で龍神の祭り寿司と正月の雑煮の分布図発表（メンバーで手分けして聞き取り調査）
その後、市町村合併前の村議会選挙にメンバーの中から3名が立候補して、研究会は休眠状態になる

◇ NPO法人ええとこねっと龍神村（21名）

（テーマ）市町村合併後の地域の活性化



耕作放棄地で蕎麦づくり（8反）
『龍神そば』のブランド名で販売開始
地域おこし協力隊受入れ

パーは旧龍神村の形
グーは市町村合併後の形
中心部から見て、5地域は龍神村時代から遠隔地

龍神の地域性（人が生きてゆくのに必要な物とノウハウを備蓄）

- ◎ 独立創業・技能習得より賃雇いが優先され、地域に技術が残っていない
- ◎ 行政・他者への依存性が高い
 - 林業・製茶業の衰退から見える事
 - いずれも外部の経営者が技術者を派遣して、地域の労働力を使い製品化して持ち帰って行く
- ◎ 将来世代への選択肢を狭くしている
 - 後進の働く場を提供してこなかった為、都市部へ働く場を求める
- ◎ Iターン者の増加
 - 自分の仕事を持って移住
 - ・雇用されるより創業する人が多い
 - ・行政、他への依存度は低い
 - ・他地域より龍神の優位性を認識
 - ・かつて自治体であった龍神を知らない（意識改革に必要）
 - ・役割を担ったり、責任を負う事も出来る
 - ・参加性・自発性が高い

龍神の課題（人口減は龍神だけの問題ではない）

フランス・カマンベール村（チーズで世界的に有名）を目標に、人口減少でも自発性・参加性の高い独立心の強い人が集まり、地域の名に恥じない持続可能な物づくりの地域を将来世代へ残す。

持続可能な物づくり (地域にある物)

- 楮^{コウゾ} ⇒ 山路紙 (龍神村アートセンター 奥野誠氏)
- 杉 ⇒ 家具、木工品、建材 箸、楯 (G7777 松本泉氏) 家具、木工
楡 ⇒ 家具、木工品、建材 箸 (古久保稔氏) 楯 (千葉製箱)
- 竹 ⇒ 竹紙 (今竹商店・菅野今竹生氏)
- 柚子 ⇒ 柚子シャベット 柚子シロップ (香房ゆず夢吉田悠氏)
- 梅 ⇒ 梅ドレッシング、梅ジャム (味房梅樹庵、^{柚ベル}龍神のほくと小川正氏) 竹内雅美氏)
- 大豆 ⇒ 豆腐 (地釜豆腐工房るあん小澤聖氏) 味噌 (龍神味噌小川直氏)
- 蕎麦 ⇒ 生そば (NPO法人えとこねと龍神村担当 返町和直氏)
- 椎茸 ⇒ 椎茸のアヒージョ (株龍神マッシュ 担当 伊藤哲世氏)
- 椎茸 ⇒ 乾燥椎茸 原木栽培 (松葉屋 伊藤泰造氏)
- 椎茸 ⇒ 乾燥椎茸、生椎茸 菌床栽培 (株龍神マッシュ 伊藤委代氏)
- 山茶 ⇒ 山路茶 (宮脇操氏)
- 蒟蒻 ⇒ コンヤク (殿原蒟蒻 (殿コン) 古久保稔氏)
- 里芋 ⇒ 里芋焼酎、里芋酢 (ロマン酢) (みらい龍神代表 畠田進氏)
(製造依頼) 長野県
- 米 ⇒ きぬひかり (地酒 龍神村) ((一財) 龍神村開発公社)
(製造委託) 海南市 中野BC
- 糯米 ⇒ よもぎ餅 (爺婆の会 代表 辻達行氏)
- アマゴ ⇒ アマゴの甘露煮 (小川水産・小川正則氏)
五月魚のステーキ 北海道にて試作中
- 龍神地鶏 ⇒ 食肉、卵 (寒川清氏) 県養鶏試験場にて研究中

龍神地鶏

皆さんは「龍神地鶏」をご存知でしょうか。その名のとおり、龍神地域で昔から育てられてきた鶏なのですが、この鶏がこのままではいなくなってしまうかもしれないという危機に瀕しています。

今月は、とても貴重で、そして歴史のある龍神地鶏をご紹介します。

☎ 0739-26-9930

☎ 0739-78-0830

龍神地鶏は、龍神村固有の希少な日本鶏であり、遺伝学的・学術的に貴重な地鶏です。その歴史は古く、300年以上にわたって飼育されているという記録が残っています。
現在、龍神地域で育てているのはたったの2軒。そのうちの1軒、寒川清さんは小さいときから鶏の世話をしてきました。「今は、他の鶏と混ざらないように、小屋のただけで育てていますが、昔は外に放して育てていました。そのときに一度だけ

逃げ出したことがあって、川の向こうまで飛んでいったことがあります。体はあまり大きくないですが、そんな力強さも持っています」
かつては、村内の多くの家庭で育てられていたという龍神地鶏。ペットとして、また卵を採るために飼われていたそうです。しかし、元々生まれる卵の数が少なかったことや近親交配が進んだことで数が減っていき

■参考文献

和歌山県 (2014) 「龍神地鶏の保存」 <<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070109/gaiyou/005/topix/documents/h26-3-ryuzin.pdf>> (参照 2016-11-24)

岡孝夫ほか (2008) 「マイクロサテライト DNA 多型情報にもとづく龍神地鶏の遺伝的多様性

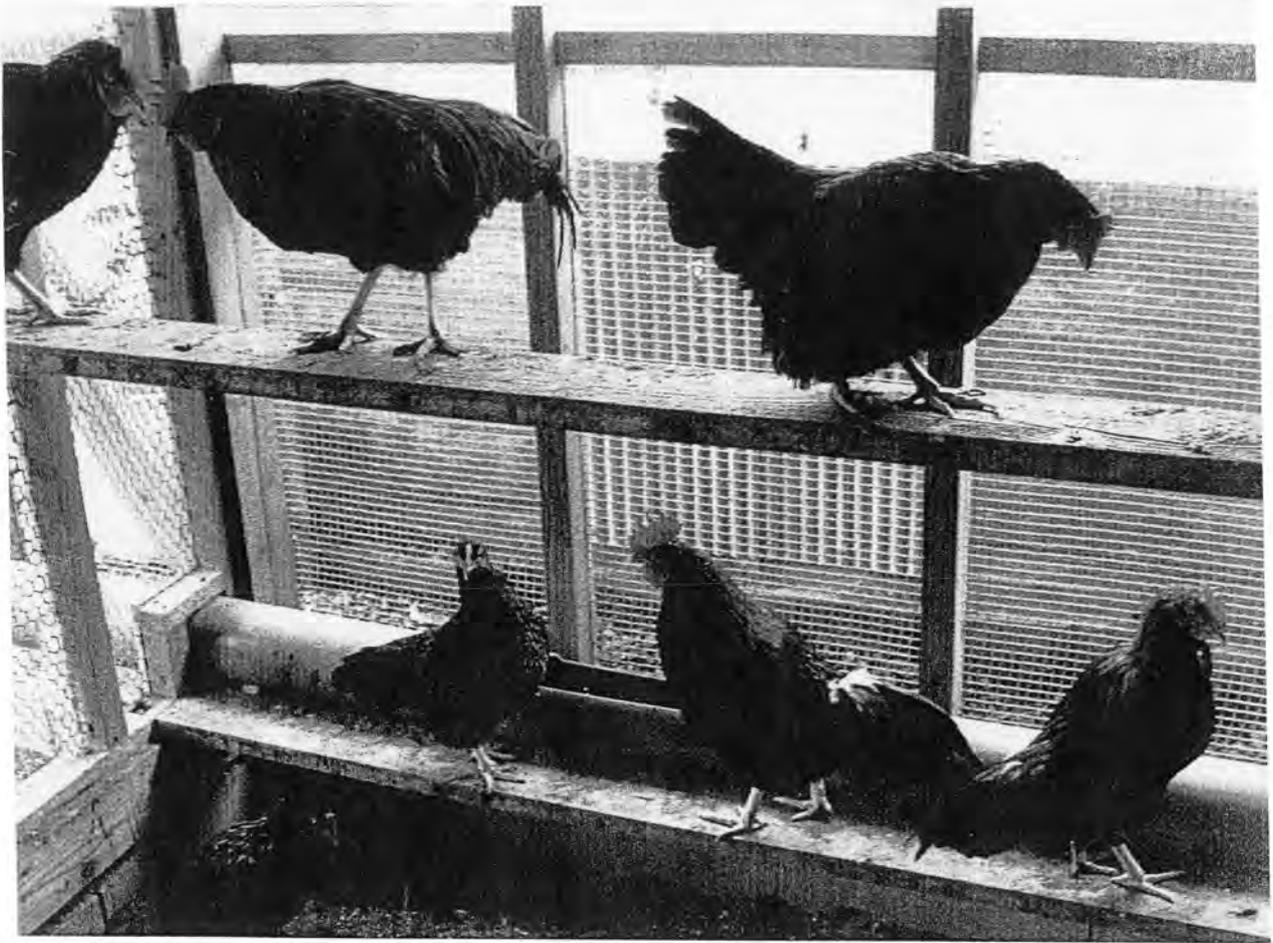
【雄】(写真下)

- ◇体重 約 1,500 グラム
- ◇体長 約 25 センチメートル
- ◇特徴 赤笹といわれる模様で、頸羽・蓑羽が赤褐色で、翼や胸部・尾羽は黒い。



【雌】(写真上)

- ◇体重 約 1,300 グラム
- ◇体長 約 20 センチメートル
- ◇特徴 先端が黒く緑取られた覆輪といわれる羽毛がほぼ全身に生えている。



「保存運動の始まり」

平成20年、秋篠宮殿下・東京農業大学・財団法人生物学研究所等による論文が発表されました。そこには、龍神地鶏は、他の日本鶏との遺伝的な交わりがなく、龍神村で古くから飼育されている固有の種であること、特定の地域で少数の個体だけで維持されてきたため、近親交配が進み、遺伝的多様性（種の中の遺伝的な違い）の減少が懸念されることが記されていました。

これを受け、平成24年に養鶏研究所と広島大学日本鶏資源開発プロジェクト研究センターが共同で、龍神地鶏保存事業を始めました。その調査では、平成24年時点で、県の養鶏研究所・龍神村の2軒、岩出市・奈良県宇陀市の愛好家の合計5か所で68羽の飼育が確認されました。この数字は、絶滅の危険性を減らすには十分な羽数とは言えません。そこで広島大学でも飼育を開始、さらに平成25年には龍神地鶏の純血種を確実に保存していくため、飼養者・広島大学・養鶏研究所等による「龍神地鶏保存協議会」が設立され、確実な保存に向けた取組が始まりました。

「活動の結果と活用に向けて」

こうした取組の結果、平成28年度の調査では、全体で350羽と大きく個体数を増やすことができました。しかし、まだ課題はあります。現在の交配方法では、卵がかかる率が低いこと、また、産まれる個体の約7割が雄だったことから、今後は必要な雌の数をどうやって増やすかが重要になります。

寒川さんはこの数十年、飼養者として龍神地鶏の変化を直接見てきました。

「ずっと前の世代から祖父や父、そして私へと、龍神地鶏の歴史をつないできました。鶏を飼っている私たちが直接研究に携わることができませんが、できる限り協力し、龍神地鶏の行く末を見守って、いきたいと思います」

龍神地鶏の生態については、調査が行われるようになってからも、不明な部分が多いそうです。300年以上受け継がれてきた龍神地鶏の歴史は、龍神村の歴史でもあります。龍神地鶏を多くの方に知ってもらい、適切に活用していくことが、龍神地鶏の真の保存につながるのではないのでしょうか。

食農総合研究所研究成果 第4号

2018年3月 発行

著作者

小川 さだ、竹内 雅一

編 集

食農総合研究所 都市農村共生研究部門

発行所

和歌山大学食農総合研究所

〒640-8510 和歌山県和歌山市栄谷930

TEL. (073) 457-7126

印刷所

中和印刷紙器株式会社

〒640-8225 和歌山県和歌山市久保丁4丁目53

TEL. (073) 431-4411

