

オムロン元常務の 成田重行氏が講演 農村経営研究会の定例会

▶10月30日
(東京都新宿区)

農業技術通信社が10月30日に東京都新宿区で開いた農村経営研究会の第3回定例会で、本誌11月号から始まった連載企画に登場する地域プロデューサーの成田重行氏が講演した。成田重行流の地方創生術を踏まえながら、全国30カ所で取り組んできた地域開発の事例を紹介した。

成田氏はオムロンの元常務。同社での30年間については、「毎日が激動で、土日もないような仕事をしてきた。目指すのは大きいことだった。会社をいかに大きくするか。そこに最高の幸せがあると思ってきた」と振り返る。それが60歳で定年を迎える少し前から、小さいことの面白さや美しさを追求したいと思うようになったそうだ。

立ち止まる、 しゃがんでみる

その言葉のとおり、成田氏は地域プロデューサーとして小さいものを発掘し、それで独自の地方創生を成し遂げている。では、成田氏は田舎を訪ねたとき、どうやって小さいものを見つけるのか。それについては次のような例え話をした。

「田舎に昼間行くと、誰も見かけない。時々猫がちよろつと道の間に横たわってるくらい。それでずっと歩いていくと、おばあちゃんが庭先の

草をむしってたりする。そのおばあちゃんに、『庭先にある赤い実はなんですか』って聞く。すると、これはザクロで、ああやったり、こうやったりして食べるんですよ、と答えてくれる」

成田氏がこの話で言いたいのは立ち止まることの意味だ。立ち止まって「おばあちゃん」と話をし、ザクロについてあれこれと聞くことの大切さだ。そこから地域開発のヒントが生まれてくるという。24時間、めまぐるしく動き続ける都会ではなかなか立ち止まることはできない。一方、ゆったりとした時間が流れている田舎なら立ち止まることができるわけだ。



講演する成田重行氏

成田氏は立ち止まることと同時に、しゃがむことも大事だという。「しゃがむっていうのは、たとえば地面にいるありんこが見えること、あるいはタンポポが咲いていることに気づくこと。そして、ありんこやタンポポに触ってみるということ。触ってみたら、軟らかいとか硬いとか、どんな匂いがするかとかがわかる」つまり、しゃがみ込むことで人間の五感が働きます。そうして地域の魅力に気づき始めてくる。

しゃがんでみる

話が前後するが、成田氏は地域開発をするにあたって最初にやるべきことが三つあるという。一つ目は根っこ

探し。つまり、その地域の歴史と文化を探る。二つ目はその地域の一番高い場所に登り、地形学的にその土地の様子を眺めること。その地域の生活や習慣が把握できる。三番目はその地域の主婦の手料理を食べること。特産物の存在を知ることができ

る。この三つを実践することで、「地域開発のヒントがわいてきます」という。立ち止まってみることも、しやがみ込んでみることも、この三つの実践の範疇でのことである。

成田氏は小さいもののなかでも、どんなものを魅力的と感じるのか。これに関しては次のように話した。「いましかない、こしかない、これしかない」とい

とする。つまり、小さいことをやっている側は発言権や決定権を持つてるわけです。これこそ大きいことと小さいことの一番の違いです」

事例①三重県尾鷲市

以上の話を踏まえ、ここからは具体例を挙げていこう。成田氏が事例の一つとして紹介したのは三重県尾鷲市。ここは熊野古道のルートで、奥深い山で参拝してきた人たちが、ちょうど降り切った場所にある。その熊野古道は世界遺産に登録されてから観光客が増えた。ただ、食堂の数が十分に整っていなかった。地域から町おこしへの協力を要請された成田氏は、この地に食堂をつくることにした。その経緯は次のような話だ。

この地域を開発するにあたり、まず目を付けたのは豊富な魚介類だった。それから天狗倉山てんぐらさんに登ると、向こうには太平洋が広がっていて絶景だった。それから「母ちゃんたち」の郷土料理も食べてみた。どれも絶品だったが、あいにくそれを提供する店がなかった。そこで太平洋を眺望できる高台に郷土料理を提供する飲食店「夢古道おわせ」を開業した。

料理をする母ちゃんたちを競わせる

ここでは地域の主婦たちが毎回12



成田氏の話に聞き入る研究会のメンバー

品目の大皿料理を作っている。盛況で客足は絶えない。人気の秘訣は従業員の主婦たちを集落ごとのチームにしたこと。どういうことかというのと、チームごとに一週間の輪番制で調理を担当させたのだ。このポイントにはチームごとに料理の腕を競うようになったこと。集落ごとのオリ

ジナルの料理が出てくるようになるので、自然、客は何度通っても飽きない。おまけに従業員の主婦たちは日々のレシピづくりを追われることがなくなる。担当の一週間を乗り越えれば、二週間はほかのチームが担当するからだ。その期間にレシピのヒントも生まれてくる。

事例② 岐阜県神岡町流葉

続いて紹介したのは、10年以上前に地域開発に携わった岐阜県神岡町の流葉。ここはかつてスキーで多くの観光客を呼び寄せたが、当時はすでにその面影はなくなっていた。70軒あった民宿は20軒にまで減り、いずれも廃業しようとするようになってきた。

成田氏が考えたのは、少なくともいいから、毎日一定人数以上の来客をつくること。具体的にはスキー場にウォーキングコースを設けることを提案した。しかも、地域の中でも地域開発に意欲のある人たちに声をかけ、彼らと一緒に手づくりのウォーキングコースをつくることにした。地域の住民全員に声をかけなかったのには理由がある。

「公平に全員に声をかけないといけないという話があるが、そういう主張をする人は現実を知らない。意欲ある人たちだけでまずは始めることがうまくいく秘訣」

成田氏は、「地域には思っている以上にすごい人物が多い」という。流葉にもたとえば樹木の医者「樹木医」がいる。あるいは花や鳥に詳しい人がいる。彼らは鳥の声を聞いたり見たりすれば、即座にその名前を言い当てられる。

観光客のなかには地域の人たちよりに花に詳しい人がいる。むしろ、地元に住民たちが花について教えられることもある。すると、住民たちは植物学の書籍を読みあさり、さらに勉強に励むようになったという。

事例③ 山形県金山町谷口

事例の最後として紹介したのは、山形県金山町谷口という集落でのソバによる町おこし。成田氏は、小学校の旧校舎が解体されるということ聞き、解体せずに残して地域おこしの拠点「四季の学校」をつくった。

この学校では、都会から人呼び、四季に応じた各種の体験ができるようにした。山菜の収穫や川魚釣りをプログラム化したのだ。そういう分野に長けた地域の住民に先生になってもらい、生徒である参加者に教えてもらうようにした。

ただ、プログラムは定期的に開くので、これだけでは日常的に学校を使えない。そこで始めたのがソバ屋。成田氏はNHKで番組を持っていたほどのソバ打ちの名人。また、新宿の日本製粉で15年くらいソバ打ち道場を開き、6000人を育ててきた。谷口でも約1年かけて地元の主婦たちにソバ打ちを教え、彼女らとソバ屋「谷口がっこそば」を開店した。同店では春には山菜の天ぷら、秋に

はきのこの天ぷらを提供。また、地酒や「母ちゃんたち」の漬物や煮物もメニューに載せたところ、不慣れな場所にもかかわらず、大勢の客が訪れるようになったという。

選択と集中

以上の講演の後、質疑応答の時間となった。長野県飯田市の沢柳きこの園代表である沢柳幸弘さんは、地域開発の材料について「いくつも出てきた場合にはどうすればいいのか」と質問。これに成田氏は、

「選択と集中が大事。内藤とうがらしなら内藤とうがらしと、まずは一つのものに集中すること。それができなければ地域開発は成功しない」と話した。

ある参加者は、「小さいものに注目するのはわかるが、それでは事業として小さいままではないか」と質問があった。こ

れに成田氏は、「まずそういう考えは捨てないといけない。そうでないと地域開発は失敗する。それから小さいものでも世間に認知されれば、それを目当てに人が訪れたり、ほかの物産が有名になったりする。だから、結果的には農村全体が潤う」と説明した。

そのほか、(株)手塚プロダクションの石渡正人氏が、本誌11月号でも紹介した「内藤とうがらし」について説明した。(窪田新之助)



仕様：B5 変形・カラー・84ページ
発行：(株)H14
定価：1,296円(税込)
注文：(株)H14 担当・三澤
FAX：03-5361-8016

※支払いは銀行振込。発注確認後FAXで口座番号の連絡あり。入金後2営業日以内に発入事項は次のとおり。名前、住所、TEL番号、FAX番号、注文冊数。

成田氏が自費出版した「内藤とうがらし」のムック本。これまでの活動の経緯を書いている。