

成田重行 流 地域開発の 戦略学 14

山村の分校再生物語 山形県金山町(上)

いま農山漁村で廃校となつた小学校が見直されている。旧校舎を活用して集荷場にしたり、グリーンツーリズムの舞台にしたりとさまざまだ。その先駆けといつていいのは、山形県北部の金山町にある「四季の学校・谷口」。20年前、成田重行さんが携わったその現場を訪ねた。

文・写真／窪田新之助

イザベラ・バードが 愛した金山

JR東日本の新庄駅は山形新幹線の終着駅。10月終わりに降り立つと、辺りに広がる山々はすでに紅葉真っ盛りだった。成田さんとこれから向かう金山町は北の峠を越えた先にある。

「この先にイザベラ・バードが紹介した美しい景色があるんです」。車に乗つて10分ほど経つたころ、峠の登り口付近で成田さんが教えてくれた。向こうに「金山町」という町の玄関口を示す看板が見えてきた。

イザベラ・バードというのは19世紀の大英帝国時代に活躍した旅行作家。アメリカやカナダなどを旅した女史は、1878年には明治維新から間もない日本にも来ている。女史は通訳兼従者の伊藤鶴吉とともに訪ねた山形置賜地方を「東洋のアルカ

ディア（理想郷）」と呼んだ。このときにも通り、著書『日本奥地紀行』（平凡社ライブラリー）でそのときの印象を次のようにつづっている。

「今朝新庄を出てから、険しい尾根を越えて、非常に美しい風変りな盆地に入った。ピラミッド形の丘陵が半円を描いており、その山頂までピ

ラミッド形の杉の林で覆われ、北方へ向かう通行をすべて阻止しているように見えるので、ますます奇異の感を与えた。その麓に金山の町がある。ロマンチックな雰囲気の場所である。私は正午にはもう着いたのである。私は正午にはもう着いたのであるが、一日か二日ここに滞在しようと思う。駅亭にある私の部屋は楽しく心地よいし、駅通係はとても親切であるし、しかも非常に旅行困難な地域が前途に横たわっているからである」（高梨健吉訳）

私は今回の取材旅行から戻つてから間もなく日本にも来ている。金山は自然だけでなく、その街並みも美しい。しばらくして街に入るところ、通りの両側に立ち並ぶのはしつくいの白壁に切り妻屋根が特徴の「金山住宅」である。私も全国各地を旅しているが、在来工法による住宅がこれだけの規模で広がっているのはちょっと記憶にない。これは地元の岸家の山林地主である岸宏一が町長だった時代に100年の計によつて進められた事業である。

100年かけてつくる 美しい街並み

金山は自然だけでなく、その街並みも美しい。しばらくして街に入るところ、通りの両側に立ち並ぶのはしつくいの白壁に切り妻屋根が特徴の「金山住宅」である。私も全国各地を旅しているが、在来工法による住宅がこれだけの規模で広がっているのはちょっと記憶にない。これは地元の岸家の山林地主である岸宏一が町長だった時代に100年の計によつて進められた事業である。

金山町は1983年に策定した「新金山町基本構想」で最重要プロジェクトに位置付けたものこそ「街並み（景観）づくり100年運動」。これは簡単にいえば、100年をかけて自然や風景と調和した街並みをつくるというもの。同時に地元で伐採した木材を使って、地場産業を盛り上げることを目的としている。

町はこのプロジェクトを推進する

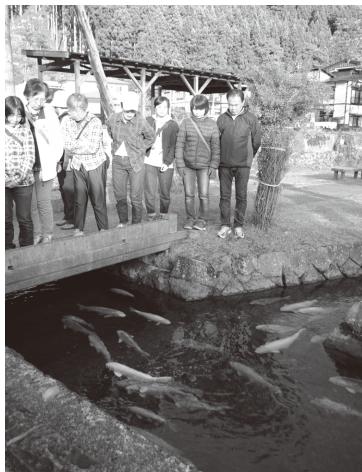
■プロフィール

成田重行（なりた しげゆき）

1942年生まれ。70年立石電機（現オムロン）入社。91年同社常務取締役、2001年ナルコーポレーション代表。地域プロデューサーとして、全国30カ所の市町村で地域の活性化を支援してきた。05～09年スローフードジャパン副会長、2000年中国国際茶文化研究会名誉理事。多摩大学、立教大学、東北福祉大学などで講師・教授を務めた経歴もある。



山村の分校再生物語



金山町を流れる農業用水。鯉が泳いでいる



四季の学校の前に広がる棚田



廃校舎をそのまま残した木造建築の四季の学校

り、その向こうに年代を感じさせる小さな木造建築の校舎が立っている。ここは20年前まで金山小学校の分校だったそうだ。ただし、いまではレストランになつ

到着したところはまさに学校そのもの。かつて校庭だったと思われる広場は駐車場となつてお

り、左手の眼下には棚田が広がり、そこを見下ろす高台にぽつりと立つ建物が見えてきた。

たどり着いた。すぐ左手の眼下には棚田が広がり、そこを見下ろす高台にぽつりと立つ建物が見えてきた。

たどり着いた。すぐ左手の眼下には棚田が広がり、そこを見下ろす高台にぽつりと立つ建物が見えてきた。

原料となるそばはすべて地粉だ。

旧校舎の向かって左手にあるかつての教員住宅が、いまではその製粉所となつていて。地元の農業生産組合が栽培したものを行い取り、ここで製粉する。レストランで使うほかはすべて出荷している。

ため、金山住宅の新築に最高80万円、車庫や小屋などの整備に最高30万円を助成している。もちろん美しい街並みは住宅だけで構成されているわけではない。郵便局や銀行、学校に至るまですべてが木材を基調としたつくりになつており、いずれも金山住宅と調和した色彩が施されている。また散歩をして気づくのは水音である。街中を勢いよく流れる農業用水にはたくさん鯉が泳いでいて、旅人の目を和ませてくれる。

これだけ魅力的な街並みを持ついるのに、残念なのは商業が思うように育っていないことだ。飲食店や土産物屋はほとんど見かけない。おむね観光客は街並みを散策した後、すぐに次の目的地に向かうだけである。かつては冬ともなれば街の北東部にある温泉施設を併設した神室スキー場がにぎわつたが、いまは全国ほかのスキー場と同じように客足はさっぱりだそうだ。

そんな中で唯一といつてもいいほど気を吐いている観光施設がある。

名物「がっこそば」

国道から入り込んで車は山路をゆっくりと下り、やがて開けた場所にたどり着いた。すぐ

そばだ。その名も「がっこそば」。

学校で出すから「がっこそば」なのだ。格好は板にそばを盛りつけた山形名物「板そば」。

かつては農作業などの共同作業を終えた後、長い板に載せて大勢が分け合つて食べられるようふるまつたそうだ。もちろん四季の学校では一人前のサイズになつてている。

レストランで客が食べているのはそばだ。その名も「がっこそば」。

学校で出すから「がっこそば」なのだ。格好は板にそばを盛りつけた山形名物「板そば」。

かつては農作業などの共同作業を終えた後、長い板に載せて大勢が分け合つて食べられるようふるまつたそうだ。もちろん四季の学校では一人前のサイズになつてている。

今回の舞台である「四季の学校・谷口」（以下、四季の学校）だ。場所は金山町の中心部から車で10分ほど典型的な過疎地ともいつていい、国道から奥へ奥へと入り込んだところにある山村に、なぜひつきりなしに人が訪ねてくるのだろうか。それが今回のテーマである。

今回の舞台である「四季の学校・谷口」（以下、四季の学校）だ。場所は金山町の中心部から車で10分ほど典型的な過疎地ともいつていい、国道から奥へ奥へと入り込んだところにある山村に、なぜひつきりなしに人が訪ねてくるのだろうか。それが今回のテーマである。

レストランで客が食べているのはそばだ。その名も「がっこそば」。学校で出すから「がっこそば」なのだ。格好は板にそばを盛りつけた山形名物「板そば」。

かつては農作業などの共同作業を終えた後、長い板に載せて大勢が分け合つて食べられるようふるまつたそうだ。もちろん四季の学校では一人前のサイズになつてている。

ここで食べられるのは手打ちそばだけではない。厨房の入り口で撮影の許可を得ると、にこやかな笑顔を浮かべた女性スタッフの一人が、茶色くて小ぶりの塊が載った皿を持って近寄ってきた。初めて見るようだが、揚げ饅頭にいささか似ている。

「これ、食べてみて」。女性スタッ

方はそういって、揚げ饅頭に似たそ

の食べものに軽く塩をふりかけて、手渡してくれた。ちょうど腹が減っていたので、さつそく口にすると、サクッとした歯触りとともに香ばしい油の風味がする。続いてねつとりとした食感とともに、私の好きなあの食べ物の甘みと香りが口中に広がってきた。

これこそオリジナルの「揚げそば」。いわゆる、ソバ粉に熱い湯をかけて練つてつくるそばがきを揚げたもの。これに塩、あるいは塩コショウをかけて食べる。これがまたすこぶるうまい。

この後にごちそうになつた漬物も秀逸だ。刻んだ野菜をよくもんで漬けた「おみ漬け」のほか、地元特産のサクランボのしそ漬けなど見たことがないものもあつて、とにかく食べるところが楽しい。

四季折々に楽しめる 農山村体験

四季の学校が人気なのは、うまいそば料理や郷土料理が食べられるからだけではない。通年でそば打ちやまゆ細工、草木染めができる体験会をそれぞれ用意している。旧校舎の奥の一室がそば打ちの道場となつている。行つてみると、こね鉢やのし板、麺棒といった道具がたくさんそ

ろつていた。

さらに年4回、施設名の由来でもある四季の学校を開いている。じつは今回私たちが訪れたのも、この1泊2日のイベントが開催されるからだった。

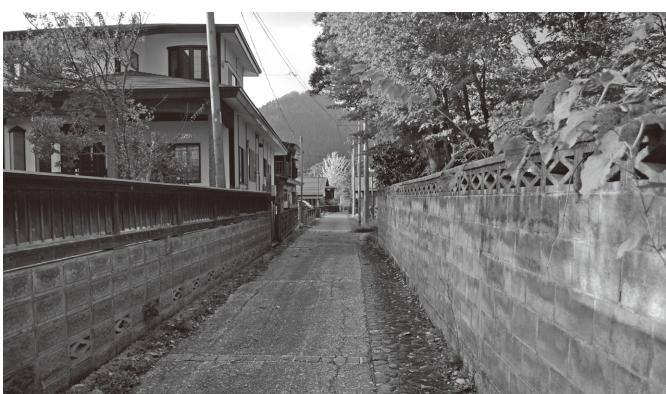
四季の学校なるイベントは、いってみれば農山村体験だ。参加者は、季節ごとに農家の暮らしや仕事を疑似体験することになる。春であれば野菜の定植や山菜採り、夏であれば川遊びや虫取り、秋であれば収穫や薪割り、冬であればかまくらづくりやスキーナなどである。

参加者は旧校舎の教室で雑魚寝をする。それでも1泊2日で4食付き、収穫した野菜や果物などたくさんの土産を持って帰れるからお得である。おまけに夜はビールや酒類、ジユース類が飲み放題とあつてみれば、人気なのもうなずける。

何とか校舎は残したい 住民の思いを形に

こここの歴史は1996年にさかのぼる。この年、金山小学校谷口分校は110年の歴史を閉じることになった。それを悲しんだのは、この学校でかつて学び、また学んで旅立つ生徒たちを見送った地元の住民たちである。

「みんなこの学校には特別な思い出



家々を通る小道には石畳が整理されている

があつた。とくに先生との交流は博司さんはこう振り返る。

2000年に出版された河北新報

社によるルポルタージュ『時よ語れ東北の20世紀』(東北文庫)にそのことが記述されている。このなかに残っている大場常雄さん(当時77歳)の次の談話がそれだ。

山村もベビーブームで、いがぐり頭、おかっぱ髪の児童が四十人。大場さんが高学年を、勝子さんが低学年を教え、八畳間の宿直室が一家七人の家になつた。

「先生さんや、こんな山ん中で、何ぼかご苦労かけやすべなあ」。素朴な谷口の人々は狭い田を耕し、シラミに寄生虫、眼病のトラコーマが児童にまん延していた。

子どもの教育には生活改善が不可欠だったが、親の協力をもらうのが大仕事。「昔ながらの封建的な雰囲気が強く、PTAではだれも口を開きたがらなかつた」と大場さんは回想する。

手ぬぐい、くし、歯ブラシを個人持ちにしてもらうよう頼んだが、若い母親は「ほだな金の掛かる」と家では言わんね。(手ぬぐいは)ばんちやんが一生懸命作つたさげ、生意気だつてごしゃが(怒ら)れる」

絵の大好きな児童は、クレパスを形がなくなるまで使つたまま、新品を買つてもらえない。訳を尋ねると「本家のFちゃんと一緒に買つてもらつたさげ、本家より先に買わんねつて、父ちゃんから言わつた」

大場さん夫妻は、集落に呼びかけて老人会、若妻会、幼児学級をつくり、分校で集いを開いた。食生活や衛生管理、子どもや嫁を縛る古い家族関係のカイゼンを訴え、さらに新正月の採用運動、農作業の合理化まで熱っぽく説いた。「新しい時代のムラをつくる子どもたちを育てるには、親も変わらなくてはならない」

山村の分校再生物語



四季の学校のそば打ち道場



道場内には、そば打ちの道具が並んでいる

こう語る成田さんは、これまで繰り返し述べてきたように蕎麦通だ。ソバ打ちに関しては40年以上の実績を持つ。NHK番組「趣味 悠々」の「男のためのそば打ち入門」で講師を務めたほか、その腕を伝授する「蕎麦さん」を東京都内で主

宰して6000人を超える生徒を輩出してきた。その中には全国で名の知られる店を開いた人も少なくない。

ここ「がつこそば」も「門下生」のひとつだ。営業日は水曜日以外の毎日。土日ともなれば200人を超えるほどの集客力を誇る。私たちが訪れた2日間ともそば屋はにぎわっていた。車のナンバーを見ると、宮城県や秋田県など東北地方が目立つ。

このそば屋を切り盛りするのは、リーダーの加藤トキ子さんをはじめとする地元の主婦たち。普段は家庭の仕事をしながら、日中は店を切り盛りする。

「それまでふつうの主婦だったのが急に忙しくなってね。みんなここで話したり、お客様と接したりすることでも元気がもらえている。小遣いも稼げて、おとうちゃんにおかずを買って帰れるから、ここで働けていることが嬉しいの」

加藤さんのこの喜びは女性スタッフみんなの実感である。しかも2011年の東日本大震災で売り上げは一時落ちたものの、それから持ち返し、いまや震災以前に回復するまで右肩上がりを続けている。そんなにぎわいを見せる過疎地の活動に影が差し始めているとは、訪れる直前まで誰も知らなかつた。

(続く)

と。
大場さんは教頭、校長への昇進を断り、「地域の教師」として定年までの二十八年間を、分校教育とムラづくりにささげた。

この記事から分かるように、谷口地区の住民にとって分校の先生との交流は都会のそれよりよほど深く、温かい血が流れるものとして記憶された。庄司さんは「まるで家族のようだった」と振り返る。それは生徒たちも同じである。全学年合わせて

卒業した人間からは想像できないほど濃密な人間同士の付き合いの時間が流れただろう。

1996年時点では生徒数が11人まで減つてしまっていたため、閉校は仕方ないにせよ、何とかして校舎だけは残したい。そんな住民たちの思いを汲むべく、協力を働きかけた人物が二人いる。一人は民俗研究家の結城登美雄さん。結城さんは四季の学校を手掛け、年間4回にわたって都会の親子が農山村の暮らしを楽し

地元女性たち 店を切り盛りする

「ご存じの通り、おそばっていうのは、どんな山奥にあっても

おいしい店であつたらね、日本人はそこまで行くんで

すよね。なにか知らないけど、そば屋っていうと、じゃあ行ってみようって。なんかうまいらしいよっていふと、細い道をたどつていくっていうことがあるんですね。

なにか知らないけど、そば屋っていうと、じゃあ行ってみようって。なんかうまいらしいよっていふと、細い道をたどつていくっていうことがあるんですね。

こう語る成田さんは、これまで繰り返し述べてきたように蕎麦通だ。ソバ打ちに関しては40年以上の実績を持つ。NHK番組「趣味 悠々」の「男のためのそば打ち入門」で講師を務めたほか、その腕を伝授する「蕎麦さん」を東京都内で主

もわずか数十人の所帯。町の学校を

卒業した人間からは想像できないほど濃密な人間同士の付き合いの時間が流れただろう。

1996年時点では生徒数が11人まで減つてしまっていたため、閉校は

とほぼ時を同じくして、もう一人の人物が動き出す。我らが成田さんだ。成田さんがテコ入れして開店したのが「がつこそば」である。

ただ、すでに説明したように、四季の学校は毎日開かれているわけではない。あくまで年4回の実施である。そこで四季の学校を開校するのとほぼ時を同じくして、もう一人の人物が動き出す。我らが成田さんだ。

ここ「がつこそば」も「門下生」のひとつだ。営業日は水曜日以外の毎日。土日ともなれば200人を超えるほどの集客力を誇る。私たちが訪れた2日間ともそば屋はにぎわっていた。車のナンバーを見ると、宮

城県や秋田県など東北地方が目立つ。

このそば屋を切り盛りするのは、リーダーの加藤トキ子さんをはじめとする地元の主婦たち。普段は家庭の仕事をしながら、日中は店を切り盛りする。

「それまでふつうの主婦だったのが急に忙しくなってね。みんなここで話したり、お客様と接したりすることでも元気がもらえている。小遣いも稼げて、おとうちゃんにおかずを買って帰れるから、ここで働けていることが嬉しいの」

加藤さんのこの喜びは女性スタッ

フみんなの実感である。しかも2011年の東日本大震災で売り上げは

一時落ちたものの、それから持ち返し、いまや震災以前に回復するまで右肩上がりを続けている。そんなにぎわいを見せる過疎地の活動に影が差し始めているとは、訪れる直前まで誰も知らなかつた。