

## ふるさと小矢部の食を伝える地域づくり

富山県小矢部市 安倍 江美



### 1. はじめに

地元にあるもの、地元で根付いているものに郷土料理がある。小矢部の郷土料理は、古代から続く稲作、小矢部川の水運に支えられ、北国街道を通じて伝わった加賀の食文化の影響を受けながら家庭の作り手による長年積み重ねにより地域に根付いている。本稿では、地元の風土や米づくりをはじめとする農業、暮らしと結びついている郷土料理を体験することでこれからの世代に受け継がれる取り組みを考えるとともに地元の食の作り手について地域内外のひとに親んでもらう取り組みを考える。

### 2. 小矢部市の食に関する基本情報

小矢部市は、富山県の西端にあり、南から北北東に向かって小矢部川が流れ、砺波平野の一角をなす水田地帯が広がり、田が総面積の約4割を占めている。三方（北南西）は丘陵地帯である。15世紀末より加賀藩に属したことから加賀文化の影響が強い。また、小矢部川の川港として栄え、伏木港より魚をはじめとする物資が運ばれた。

小矢部市は、夏は暑く、冬寒い気候が特徴となっている。初夏から秋にかけて、南風が強いとき風上側である太平洋側の気温よりも風下側である北陸地方の気温がずっと高くなる。冬は最低気温が氷点下になることもあり、1日に降る最大降雪量が29cmと一気に多くの積雪となることもある。雪は湿り気が多く重いため除雪がひと仕事となる。

主な農産物は水稻（うち主食用水稻が約8割）である。水稻のほかは、大麦、大豆、ハトムギ、大根、白菜、里芋、さつまいも、かぶ、ニラ、キャベツ、ヤーコン、しいたけ、りんご、バラなどがある。肉牛（公設の牧場「稲葉山牧場」で飼育している）、養鶏、鶏卵がある。

小矢部市の郷土料理は、餅やかきもちなどのお米を加工したもの、味噌、かぶら寿司、にしんのこんか漬けなどの糀を使用した保存食、笹寿司、赤飯、おこわ、おはぎなど皆で喜んだり偲んだりする場で食べる食、梅干し、大根等の漬物、大根菜のよごし、きゅうりとしいたけのあんかけ煮、里芋の田楽などがあり、砺波地方（砺波市、南砺市、小矢部市）で共通しているものが多い。

比較的新しい加工品としては、はとむぎ茶、りんごジャム等りんご加工品、鶏肉ソーセージなどがある。

「ふるさと小矢部の食を伝える」とは、食材の種類・特徴を伝えるだけでなく、食材がいつ、どこで、誰の手により、どのように作られるか、出荷され販売されるまでの過程を伝えること、農産物や郷土料理の背景、歴史、食べる人、食べる状況を伝えること、農産物の生産過程、農作業体験、生産者の気持ちを伝えること、農産物や郷土料理の調理方法、

調理実習、食の作り手の気持ちを伝えることである。農作業体験や生産者と交流することによって、身近な地域で食材が作られていること、生産者が身近にいること、地元の田畑と繋がっていることを体験を通じて伝えることができる。郷土料理についても背景にある地元の風土、先人の暮らしを伝えることにより、自然に従い学んできた地元の精神、わたしたちがこれまでの暮らしとこれからの暮らしをつなぐところにいることを伝えることができる。

### 3. 地元の食を伝える取り組みに関する調査

地元の食を伝える取り組みには、どのような取り組みがあるか文献調査並びにヒアリングを行った。

#### (1) 小矢部市食事生活改善推進協議会（事務局 小矢部市健康福祉課）

食生活改善推進員は、地域において栄養及びバランスの取れた食生活に関する知識の普及を目的に食育の担い手として活動するボランティアであり、市町村ごとに協議会組織を持っている。市町村が推進員を養成する役割を担っている。小矢部市食生活改善推進協議会は、昭和 47 年に設立され、地区ごとに支部があり、16 支部からなる 440 人（平成 29 年度）の推進員がいる。推進員は、60 代以降が多い。推進員のなかから 100 名が役員となり、自主事業及び市の委嘱を受けて市の食生活改善事業を行う中心的役割を担っている。

小矢部市食生活改善推進協議会は、「地域の食文化と健康づくりのために富山型食生活（お米+魚+野菜）を普及しましょう」を活動目標のひとつとし、公民館事業と連携して市主催の研修会での学びを地区の活動に活かしている。

平成 30 年 2 月に 20 代から 30 代を対象とする富山型食生活の料理教室を予定している。

#### (2) 小矢部市教育総務課

小矢部市食育推進計画（平成 24 年度～平成 30 年度）を策定し、「お」「や」「べ」「し」のこころ（「お」おいしさに感謝し、「や」やすらぎの場で楽しく、「べ」ベストバランスで、「し」食文化を伝える）で食育推進を基本目標としている。また、目標達成の具体的施策として、25 の施策を計画のなかで提示している。地元の食を伝えることに関する施策の実施状況は、次のとおりである。

#### (ア) 学校給食に使われている小矢部産食材を授業の教材としても活用する。

市内全小学校において、4 年生を対象に学級活動の授業で毎年 11 月に実施している。小矢部市学校給食センターの栄養教諭が学級担任とともに行う。今年度は食材が採れる場所に食材シールを貼る地産地消マップ作り、高知県産ニラと小矢部産ニラを比較し、栄養の多さ、価格、輸送時間、輸送コスト、包装コストを比較し、小矢部産のほうが食材そのものの価格が安いこと、地産地消が環境にもやさしいこと伝えた。また、5 年生では地元産食材を使用した調理実習、6 年生や中学校でも給食の献立を考える取り組みを行っている。児童の感想においては、「お母さんとスーパーに行ったときは、自分の好きな売場に行かずにお母さんについていき小矢部産を買うように言いたい」「地産地消するとみんながウィンウィンだからいいと思う」「小矢部の農産物は想像以上に多くてとてもぜいたくだと思います。津沢に住んでいてよかった」などの思い、気づきが寄せられ、自分でできる地産地消

や環境について考えたこと、地元の良さに気づいたことが表れている。

(4) 学校給食の食材を提供している生産者の圃場における農作業体験、調理実習、生産者との交流

学校給食の食材を提供している生産者の圃場での農作業体験（種まきと除草で 1 回、収穫と選別等の作業で 1 回）、収穫体験した食材の給食への活用と調理実習を実施している。調理実習した料理は、生産者を招いて一緒に食べている。市内の全小学生と保護者を対象に募集し、今年度で 9 回目となる。平成 28 年度は 14 組の応募があった。体験後、児童からは「おいしいから青虫が葉を食べることを知った」「はじめて包丁を使ってみて楽しかった」などの感想が寄せられ、保護者からは「料理や収穫をこれから子どもと一緒にやりたい」「食に対して無関心だった娘が、この数か月でたくさん食べるようになりびっくりしている」などの感想があり、自分で植え収穫したものを食べる喜びが寄せられた。また、市内全小学校において、地元から畑を借り、地元の協力のもとさつまいもなどを栽培し、収穫体験等を実施している。

(3) 小矢部市生涯学習文化課

生涯学習文化課では、公民館事業と生涯学習講座において食を伝える取り組みがある。公民館事業においては、市内 15 ある地区公民館うち、8 公民館が食事生活改善推進員の取り組みと連携して、食を伝える取り組みを年 1、2 回行っている。平成 28 年度においては、児童と地区住民の交流事業として田植え・稲刈り・おはぎづくり、女性教室としてにしのこんか漬教室などが実施されている。また、児童を対象とする夏休み宿泊学習を行っており、そのなかで地元の食が提供される場合もある。

生涯学習講座においては、郷土料理講座を 20 年以上前から実施している。食材の特徴を活かす先人の知恵を学ぶことができることから継続して実施し、受講生は、60～70 代が中心となっており、漬物、笹寿司、かぶら寿司、味噌づくりなどその時期に応じた食づくりを年 6 回行っている。また、小矢部産食材を使用した和食づくりの講座もある。郷土料理講座の講師である西田文子氏は、味噌づくりは手間と時間がかかり熟成されるまで半年かかるが、時間をかけてつくるものの良さがあるとのこと。郷土料理は家庭によりやり方が違うことから、講座では基本のつくり方と衛生面について注意するようしっかりと伝え、受講生といろいろなつくり方の情報交換をしているとのことである。

(4) いなば農業協同組合

いなば農業協同組合は、約 10 年前に「高齢者・若者センター」を設置し、各家庭で作られてきた味噌を今後も作り続けることができるよう設備を整えたことから市内各グループが家庭用の味噌づくりをしている。生涯学習講座の郷土料理講座講師である西田氏の地元「金屋本江（かなやほんごう）」集落においてもこの施設を利用している。米を発酵させて糀をつくることから味噌づくりをしている人もいる。

(5) 富山県立となみ野高等学校、富山県民生涯学習カレッジ砺波地区センター

市内にある富山県立砺波女子高等学校が平成 13 年より定時制単位高校となみ野高等学校となり、同時に富山県民生涯学習カレッジ砺波地区センターが併設された。富山県の生涯学習カレッジは県内 4 地区にあり、それぞれ定時制単位高校に併設されている。学校の授

業すべてがセンターの講座となっているのは、県内 4 地区の高校においてもとなみ野だけとなっている。センターの講座には一般受講生のための講座もある。授業は、講座の講師と学校の教諭の 2 人で行っている。センターの郷土料理講座は、6 か月間で 1 期間、定員 15 名で毎月 1 回あり、10 年ほど前から田悟農産の田悟敏子さんが講師をされている。高校生は 1 年で 1 期間となっている。一般の受講生は 60 代以降が多く、毎回定員に近い申し込みがある。高校生には郷土料理を知らない生徒もおり、地元の料理を知ることができる、作ることができるようになることから、センターでは今後も郷土料理教室を実施していきたいとしている。センターの副所長兼となみ野高等学校教頭の中場氏は、郷土料理教室のレシピと作業工程を砺波地方の暮らしや方言とともに冊子にまとめ伝える材料としている。

#### (6) 小矢部市農業特産物推進協議会

農業特産物の生産者、加工者、販売者が会員となり、平成 11 年に設立された。小矢部の農業特産物の広報・普及の中心的媒体として、会員の同士の情報交換も行っている。現在の会員数は 33 組で、農業特産物のパンフレットやホームページで会員の商品やその特徴、作業工程を紹介している。

平成 26 年 3 月に「おやべまるかじりレシピ集」を作成し、郷土料理とともに中学生が考案した地元産食材を使用したレシピを紹介している。保育園児、小学生に配布を行い、市内の農産物直売所にフリーペーパーとして設置、ホームページに掲載した。地元の食を伝える取り組みとしては、会員主催の体験教室を広報するなどの支援を行っている。

平成 29 年度より協議会の事務局に地域おこし協力隊 1 名が常駐職員として配属された。元井隊員は、前職の観光プロモーション業で得たノウハウやネットワークを活かして、これまでの食のイベント（農業祭や年末の大歳の市における農産物の共同販売）とは違うイベントを行いたい、宮城県石巻市開催された「REBORN ART FESTIVAL」のアート×音楽×食のように食と農とアートでまちおこしを目指したい、自分のやりたいことが求められているか、やりたいことができる状況をつくれているかを見ながら目指していきたいとのことである。そのために今注目されている特産品を会員に紹介することなどで会員がよりニーズに応じたものを作りたいと主体的に思わせる場を作っていきたいとのことであった。元井隊員自身も研修への参加、南砺市利賀で開催される演劇フェスティバル「TOGA サマーフェスティバル」に出向いて講演や交流会に参加することで見聞を広めている。また、知り合いのコンテンポラリーダンサーを小矢部市に呼び動画撮影を行うことでダンサーの活動を支援し、ダンサーに小矢部市を楽しんでもらっている。まだまだ試行錯誤の段階であるが、理想を持って現実的に何ができるか考えていきたい、何もないという当たり前にこそ価値がある、食とアートつなげるチャンスがあることを示したい思いを持っている。

#### 4. 作り手へのヒアリング

いっぽう、地元の食の作り手がどのような思いをもって取り組まれているかについてもヒアリングを行った。

(1) 田悟（でんご）農産

専業農家である田悟農産では、お米、野菜を栽培し、栽培したお米で米加工品（お餅、赤飯、おこわ、いりがし、笹寿司、にしんのこんか漬けなど）を奥さんの敏子さんと従業員のほうが作り、道の駅の農産物直売所などで販売している。敏子さんは、県民カレッジの郷土料理講座の講師を長年勤められ、郷土料理に関する卓越した知識や技術を有し、その普及にも力を注がれたとして富山県食の匠の認証を受けている。笹寿司の笹は、近くの稲葉山で採っており、稲葉山のおかげで笹寿司が作れるとのこと。敏子さんは、郷土料理を教えることで、どうしたらより親しみを持ってもらえるかのヒントを学ぶことも多いとのことである。昔はどこの家でも作られていたものを作って、敏子さんもおばあちゃんの味を守りながら作り、商品にするときにより親しんでもらう工夫をしている。自然や先人を敬い、謙虚に学ぶ心に地元を支えてきた精神を感じた。

(2) 末友営農組合女性部

末友営農組合は、お米と野菜を作り、10年以上前から道淵にテントを建て、白菜と女性部が作った漬物売っていた。平成 21 年北蟹谷（きたかんだ）地区の 5 営農組合が廃止となった農協のガソリンスタンドを借りて農産物直売所を始めてからは、農産物直売所で販売している。平成 26 年、地区にあるお餅屋さんが廃業となった。女性部は、営農組合の倉庫を加工場とし、お餅屋さんより機械を無償で譲り受け、2 年間技術指導を受けながら餅加工を始めた。営農組合の倉庫を加工場にするには、筋を通したつもりであったが、急いだこともあったせいか、集落のお年寄りには理解しない人もおり、良いものを作ることで理解してもらおうと努力した。地元のお餅屋さんで作られていた小豆餡入りの餅やおこわなど加工品についても菓子製造の許可を取って取り組んだ。お正月向けのお餅の注文は、末友集落分は、各戸へ注文用紙を配って集めている。集落の人たちが注文にくるのを待っているとのこと。厄年の人が神社へ奉納するお餅も作り、これまで作られてきたお供え餅を守っている。かき餅をつるすために 1 枚 1 枚をひもでつなげる作業は、集落のお年寄りに手伝ってもらい、かき餅は集落の空き家を借りて自然乾燥させている。地元で親しまれた味を引き継ぎたい、定年後でも近くに働く場がほしい、やるからには良いものを作りたいという思い、地元を思う気持ちが、朝早くからの餅加工作業、夕方からの仕込みなどのハードワークを支えている。

(3) 農事組合法人松永うの花農園

松永うの花農園は、小矢部市の松永集落にあり、水稻の効率的作付け、収入向上を目指し、昭和 61 年県内でも先駆けて集落営農組織を設立、平成 5 年に法人化した。集落 24 戸全てが組合員となっている。集落にいっぱい咲いていたというウツギの花（卯の花）を農園の名前に入れている。高台に位置する松永地区は、立山と白山の両方が眺望できる稀な場所であり、粘土質の土と砺波山からの水で美味しいお米ができる。田の作業は、所有者ごとに行くと非効率であることから、場所ごとに行う 1 営農 1 圃場の考え方を当初から貫いている。国や県の事業で溜池や水路の改修を行う際は、工事費の一部を集落で負担しなければならないが、集落の土地を守りたい、将来の世代に良い条件で田を残したい思いから工事实施を決定している。減反対策として平成 2 年頃よりりんご栽培を始める。りんご

は 1 年中手がかかるため、非農繁期の仕事の確保また女性の仕事をつくることを目的として始めた。平成 16 年にりんご加工・販売所を整備、りんご加工品にも力を注ぎ、りんごジュースとりんごジャムは、富山県ふるさと認定食品となっている。お米とりんご両方を大切にし、もう少し収入を増やし、溜池改修等工事の地元負担を減らしたいと集落全体のことを考えている。

#### (4) 社会福祉法人手をつなぐとなみ野

社会福祉法人手をつなぐとなみ野は、小矢部市、砺波市、南砺市に福祉作業所やグループホームなど運営し、本部は、NPO 法人となみ地域障害者成年後見福祉会の事務局もやっている。就労支援 B 型事業所である福祉作業所あけぼの第二では 20 人の利用者が作業をしている。靴下製造会社などの下請け作業と食品加工（昆布餅、温泉卵、野菜のかき揚げづくり）を行っている。対応いただいた上埜氏は元機械製造のエンジニアであり、かき揚げを油で揚げるときのしゃもじを利用者が使いやすいよう手作りしている。利用者に合った道具を工夫することで利用者のできることが広がり、食べ物づくりのほうの利用者もやりがいを感じて明るくなるとのことである。グルテンが痛まない小麦粉の特許を上埜氏が取得し、その小麦粉と小矢部市で生産された養鶏卵を活かして、シフォンケーキの試作品を温泉卵の生産販売をしている会社と共同で作製し、富山市のデパート地下食品売場で販売したところ好評であったため、今後は全国でも販売することを目指している。食品加工の質を高めることで、少しでも作業工賃の上昇につながってほしいという思いがあった。技術と労力を福祉に注ぎ利用者の可能性を広げている。

### 5. 調査を終えて

小矢部市において、食を伝える取り組みはどのような年代に行われているか、表 1 にまとめた。

(1) 農産物の種類・特徴、農産物の加工や流通を伝えることについては、小学 4 年生全員を対象に地産地消を学ぶ授業が実施されている。(2) 農産物や郷土料理の背景、歴史、食べる人、食べる状況を伝えることについては、一部の高校において行われている。(3) 農産物の生産過程、農作業体験、生産者の気持ちを伝えることについては、小学校において学校で借りている農園で収穫体験が行われている。小矢部市学校給食センターの事業や公民館事業で小学生の一部が農作業を体験している。(4) 農産物や郷土料理の調理方法、調理実習、食の作り手の気持ちを伝えることについては、小学 5 年生全員に対し地元食材の調理実習、一部の高校生に対し郷土料理の調理実習が行われており、主に 60 歳代より上の年代の一部が郷土料理教室に参加している。

このことから農産物の種類・特徴等を伝えることや農作業体験や調理実習については、学校の授業で小学生全員に対して行われている。また公民館事業では、小学生がより身近な地域で農作業体験を行っていることから、小学生については、ある程度支援策が整っている。一方、中学生より上の世代に対しては、一定の取り組みはあるが、郷土料理の体験、農作業体験や生産者との交流が少なく、支援が効果的に行われていない面がある。

食の作り手へのヒアリングを通じて、自然や先人を敬うといった地元を支えてきた精神

や地元を大切にしたいといった作り手の思いを知った。また、社会福祉法人手をつなぐとなみ野のように利用者が地元の食材を使って食づくりをしていることをより多くのひとに知ってもらいたいと感じた。地元食材や郷土料理の特徴、レシピ集を伝える取り組みもあり、作り手に関する記述もあるが、作り手の思いについても伝わることで、地域に住んでいる人にとってより近い存在になるのではないかと感じた。

表 1 小矢部市における食を伝える取り組み

	(1)農産物の種類・特徴、農産物の加工、流通を伝える	(2)農産物や郷土料理の背景、歴史、食べる人、食べる状況を伝える	(3)農産物の生産過程、農作業体験、生産者の気持ちを伝える	(4)農産物や郷土料理の調理方法、調理実習、食の作り手の気持ちを伝える
小学生	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校の授業で4年生全員が地産地消マップづくりと、高知県産ニラと小矢部産ニラの特徴や流通の違いを学ぶ</li> <li>学校の授業で6年生全員が地元の食材で給食の献立作り</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>学校で借りている農園で収穫体験(全員)</li> <li>市学校給食センターの事業において生産者圃場で種まき・収穫体験、調理した料理を生産者と一緒に食事(一部の児童)</li> <li>公民館の事業において地域の人と田植え・稲刈り体験(一部の児童)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校の授業で5年生全員が地元の食材で調理実習(郷土料理の取り組みはない)</li> <li>公民館の事業において小学生が地域の人と郷土料理を調理実習(一部の児童)</li> </ul>
中学生	<ul style="list-style-type: none"> <li>学校の授業で地元の食材で給食の献立作り</li> </ul>			
高校生		<ul style="list-style-type: none"> <li>学校の授業で一般の人と郷土料理の概要を学ぶ(一部)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>学校の授業で一般の人と郷土料理を調理実習(一部)</li> </ul>
19歳～50代				
60歳以上				<ul style="list-style-type: none"> <li>市生涯学習講座の郷土料理教室</li> <li>公民館事業における郷土料理教室</li> <li>集落での味噌づくり(一部の集落)</li> </ul>
農産物や郷土料理の広報・普及	<ul style="list-style-type: none"> <li>農産物や郷土料理のパンフレット作成</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>農産物や郷土料理のレシピ作成</li> </ul>

-  ... 対象者全員に対し、取り組みが概ね行われている
-  ... 一部の対象者に対し取り組みの一部が行われている
-  ... 取り組みが少ない

## 6. 提案

### (1) 地元の食を体験する

#### (ア) 中学生・高校生を対象とした地元の食を体験するプログラム

調査を経て、地元の食から歴史や文化、節目を大切にすることなどの地元の暮らしの精神もみえてくること、農作業体験をすることで作物を育てる自然の力、収穫するまでの大変さ、収穫の喜び、土と食とのつながりを感じることができることを改めて知った。また、地域の人と話す中で、お米の作り手は米づくりや自然の知識、暮らしの技をたくさん持っていることに驚いた。これは地域の財産であり次の世代に引き継がれるようにしたい。地元の食を調理するだけでなく、また、お米の生産者をはじめ地元の人から農業のこと、食のこと、暮らしのことを教えてもらい、思いを直接きくことはより心に響く体験となる。農作業体験や地域の人とのふれあいをたくさんすることで、自分が地元の人や土とつながっていること、地元への愛着に気付いてもらえるのではないかと考える。

総合的な視点で食を学ぶことの大切さについては、食環境ジャーナリストの金丸弘美氏の言葉にもある。金丸氏は、食材のテキストづくりとワークショップが地域の食を伝えるもっとも具体的な方法であることを全国各地で実践している。茨城県常陸太田市においては、地元で栽培されてきた蕎麦のテキスト化によって地域の個性がみえてきたことが、全国的なブランド商品となった原点となっている。地元の食を体験することは、地域を体験することであると言える。

提案するプログラムは、中学生及び高校生を対象とし、年間を通じて行う。食材についての調査を行い、農作業体験、調理実習は複数回行い地域の人と調理した食事をとる。加えて、地元の山歩きや地元の食や暮らし、農業について生産者や地域の人へ聞き取りを行う。グループごとに取り組み内容や気づき、これからの展望を発表、かわら版で配布を行う。

#### (イ) 小矢部の食応援プログラム

農作業体験や生産者との交流を含めた地元の食の体験により、地域のあらゆる世代に地元の食を親しんでもらうことが必要であると調査を経て感じた。行政と生産者、食の作り手、市民、食事生活改善推進員、小矢部市農業特産靴推進協議会、その他民間で協力いただけるところと連携し地域全体での取り組みとすることが必要である。

先進事例として、福井県小浜市における食のまちづくりがある。小浜市は、地域にある「食」から総合的なまちづくりを目指し平成 13 年全国で初めて「食のまちづくり条例」を制定した。地産地消をすすめる店の認定、市民サポーターが料理教室や食堂運営に携わっている。また、瀬戸内国際芸術祭では、市民が「こえび隊」と呼ばれるサポートグループに登録し、参加したいサポートプログラムを選び、展示に関すること、食堂運営、広報活動などに協力し、参加する楽しさが地域内外の人を呼んでいる。

提案するプログラムは、行政、生産者、市民、民間が連携して食と農のイベントを定期的に行うことである。地元の食を味わうことができる市場の開催、調理実習、自分で考える小矢部産食材を取り入れたメニューの発表、農作業体験、生産者との交流会、情報発信などを行う。幅広い世代の市民（市外在住も含む）が参加者、または運営サポーターとし

て参加して楽しい場としたい。

(2) 小矢部版「食べる通信」

作り手の現場や思いは、食の特徴に関する情報と比較するとあまり発信されておらず、食とともに地域内外の人に知ってもらうことで小矢部の食により興味を持ってほしいことから小矢部版「食べる通信」を提案する。自分自身も作り手のヒアリング、現場体験をしたことで、作り手の思いに感動し、地元の食の素晴らしさを感じた。

「東北食べる通信」では、農業や漁業の現場取材したタブロイド紙が生産物とセットで届けられ、都市の消費者が頭と舌で食を味わうことで生産者を身近に感じ、生産者と交流が生まれている。生産者も消費者の反応に刺激を受け相互影響が生じている。

地方においても「都市」と「農」があり分断されているなか、わたしたちと食を通じてつながっている「農」は、わたしたちと自然との関係を考えるきっかけとなっている。地元の食や作り手について知ってもらうとともに、わたしたち人間も自然の一部であることを教えてくれる「農」に多くの人の関心が集まるよう「食べる通信」を提案する。

7. おわりに

昔からある食は、お米を加工したものやお米を使用するものが多い。古代から続いている稲作がこの地域を支え、今も支えていることを感じた。地元にあるものの良さ、地元のあるものを活かすことの大切さを改めて感じた。また、農業の厳しい現状を知ることとなった。食に限らず、子どものときに地元の自然や習わし、様々な担い手である大人とたくさん触れあうことが後に必ず地元への愛着となる。将来の世代に地元の良さに気付いてもらえるような地盤づくり、住んでいる人が地域内外の交流により、より豊かな生活を実感できるような地域づくりをこれからも考えたい。

■参考文献

金丸弘美 (2011) 「食文化のテキスト化とワークショップから創造する地域のブランド事業」  
(<http://banraisya.co.jp/kanamaru/data/journal/pdf/journal2011051701.pdf>)

高橋博之 (2016) 『都市と地方をかきまぜる「食べる通信」の奇跡』光文社新書

手塚恭子 (2015) 「自治体における食育推進の取り組みについて 一福井県小浜市の「食のまちづくり」を事例として一」『川村学園女子大学研究紀要 26(2), 13-23, 2015』(川村学園女子大学図書委員会)

参考資料

北盤谷地域活性化協議会ヒアリング

日時 平成29年8月18日(金) 15:45~16:30  
 場所 北盤谷公民館 事務室(小矢部市末友27番地 TEL 0766-69-8321)  
 対応者 北盤谷地域活性化協議会 会長 松本 信明氏

小矢部市には204の自治会(町内会)があり、旧小学校区ごとに16の地区がある。  
 (町内では旧小学校区ではない区切りとなっている)  
 「北盤谷地区」は、旧小学校区であり、10集落で構成されている。  
 (昭和54年 北盤谷小学校、同内山分校が統廃合により廃校となった。)

現状	ヒアリング内容	ヒアリング回答・資料でわかったこと
<p>【北盤谷地域活性化協議会】</p> <p>□設立の経緯</p> <p>1 少子・高齢化、地区外への転出                  →地域組織の機能低下、交流機会の減少                  →地域としての活力が低下</p> <p>・農産物、特産品                  農産物直売所「村の駅 きたかんだの郷」                  平成21年度 北盤谷集落営農協議会が中心となり始まる。                  農協の支店統合により廃止された農協のガソリンスタンドを活用                  地区で農産物直売所を行っているのは市内でも北盤谷のみ                  (現在は、南谷地区(中山間地)でも2回販売している。)</p> <p>農業従事者の高齢化→耕作放棄地の増加、廃業の増加                  →販売農産物の減少→定期的な販売が困難、売上減少</p> <p>・地域内の支援体制                  高齢単身世帯、日常生活の要支援者が増加しているが、支援体制が整っていない</p> <p>2 地域資源の未活用                  豊かな自然に恵まれ、史跡もあるが生かされていない</p> <p>市からの働きかけにより、3か月間の計画期間を経て                  平成27年3月 平成27年度「過疎地域等集落ネットワーク圏形成支援事業」に申請                  (自治会役員数+村の駅役員数が携わる)                  平成27年5月下旬 事業採択内示                  総事業費 17,000千円、申請額 16,000千円                  交付決定額 16,000千円、実績額 16,847千円                  (差額の財源は村の駅の収益と会費)                  事業期間 H27.6.1~H28.3.31                  事業名 活力あふれる北盤谷地域チャレンジ事業                  申請から内示までの間に地域への周知、具体的な事業の検討                  H27.7.26 北盤谷地域活性化協議会 設立</p> <p>□組織体制                  別紙のとおり</p> <p>□財源                  協議会の規定第15条に活動の収入として「会費」が規定されている</p> <p>現在、協議会は行政の補助金なしで活動されている。                  (3集落で市民活動補助金は申請されている。史跡等の環境整備のため)                  (農地改良事業補助金や農地維持の交付金は各集落、各営農組合で申請して                  いる。)</p> <p>□これまでの事業内容</p> <p>・村の駅にマネージャーを配置</p> <p>・特産品集荷システムの構築(石川高専と連携)                  ・加工設備、厨房設備設置                  ・衛生関係の許認可申請                  ・30年ぶりに夜の明かりが点いた居酒屋「北酒場」</p> <p>・ヤーコン・ブルーベリー栽培における耕作放棄地の活用</p> <p>・買い物支援ニーズ アンケート</p> <p>・買い物支援として移動巡回販売車が週2回公民館へ</p> <p>・フットバスの作成</p> <p>□現在の取り組み</p> <p>□これから取り組むこと・取り組みたいこと</p> <p>□活動における喜び・苦勞するところ</p> <p>【地域で暮らして】</p> <p>□地域での暮らし</p> <p>□地域の変化</p> <p>□地域の良いところ・課題と思うこと</p> <p>□旧内山分校                  集落の公民館として活用されている</p> <p>□その他</p>	<p>○本日は、お忙しい中ありがとうございます。先日は、村の駅にて松本英俊氏、川原館長が快く話をしてくれました。また、公民館活動に突然参加させていただき、公民館の竹田さんをはじめ、地域の方にお世話になりました。地域を思っている方が多いのではないかと感じています。</p> <p>○今回のヒアリングの目的は、北盤谷地域の現状を知ることです。文面では把握できない地域の方の思いを伺い、地域の課題を探したいと思います。</p> <p>○ヒアリングの主な内容                  【活性化協議会】                  ①設立の経緯、体制                  ②運営体制                  ③事業内容・取り組みにより変わってきたこと                  ④これから取り組むこと・取り組みたいこと                  【地域で暮らして】                  ①地域での暮らし                  ②地域の変化                  ③地域の良い所・課題と思うこと</p> <p>○なぜこの地区だけ地域活性化協議会が設立されたのか                  ○世話役の年代                  ○やりくり・調整はどのように                  ○情報発信はどなたが担当                  会費の額                  会費は、全世帯が対象？                  28年度の収支額及び財源</p> <p>これまでは各営農組合役員が持ち回りで担当されていたのマネージャーの体制                  具体的な内容                  販売品の具体的な変容                  どなたがされたのか                  現在の売上状況                  現在どのような方がきているのか                  どのように進めて活用に至ったのか                  対象者、対象数                  誰がどのように調査したのか                  活用状況は                  他に日常生活弱者への支援があるか 除雪支援の内容                  誰がどのように調査したのか                  活用状況は                  活用状況は</p> <p>現在の取り組みの具体的な内容                  行政のソフト面での支援                  行政以外の支援の内容</p> <p>目標としていること</p> <p>何が必要か</p> <p>地域での暮らしの特徴                  季節の食</p> <p>以前と変わってきたこと                  フロンティアパーク</p> <p>公民館以外の活用状況</p>	<p>【活性化協議会】</p> <p>①設立の経緯                  1 過疎化を食い止めた。                  高齢化、少子化、独居老人が多くなった。高齢化率も市内3番目。                  耕作放棄地も増え、人口減、過疎化がすすんだ。                  2 地域を元気にしたい。                  農産物直売所に加えてカフェ、居酒屋をつくり、地域の人を集め、地域の拠点にしたい。                  活性化協議会設立当初は5営業である。五郎丸営業は、協議会設立後なくなった。                  小矢部市から義浦市議会議員に交付金活用の話があった。                  ②運営体制                  総務委員会、産業振興委員会、地域コミュニティ委員会、交流・移住促進委員会がある。今年度より各委員会の正副委員長会議を設け、横の連携を強化している。もともと地域に各団体があり、各団体の連絡協議会(盤和会(かんわかい))があったので組織づくりに特に苦労はなかった。                  ③事業内容・取り組みにより変わってきたこと                  1 食品加工設備を整え、かんだクッキング倶楽部を立ち上げることで、通年で安定した品物の供給ができるようになった。整備前は、農産物だけなので、例えば、夏野菜が採れすぎになって処分しなければならなくなったり、竹の子が多すぎて売れなかったり、逆に買いに来るときの人が多くなったりしていた。加工設備により、収穫の多い時に乾燥野菜を作ったり、竹の子の水煮を作ることができる。                  2 ヤーコン・ブルーベリー同好会の設立                  どちらももともと作っている人が地域にいたので技術指導してもらった。今年度から国道沿いの休耕地にも栽培し、観光農園を目指している。山間部(内山地区)の耕作放棄地にも栽培した。ヤーコンはインジシに狙われにくいとのことだったが、インジシに食べられた。かぼちゃ・大豆も食べられた。(とても哀しそうに語られた。)</p> <p>○なぜヤーコンなのか。ヤーコンは、生をスティック状にしてスティックサラダにしてもおいしい。旨味がある。葉は乾燥させてお茶にできる。                  ○世話役の年代 50~60年代                  ○やりくり・調整 情報発信 各委員会ごとに、広報誌は年6回全戸配布、保育所・小中学校の行事、駐在所まで網羅しているのは珍しいのではないかと、地区の業者の広告を掲載することで広告料(年6000円)をもらっている。地区外の北盤谷関係する業者にも依頼するようになった。                  ○会費についての規定はあるが、実際は徴収していない。きたかんだの郷の収益のみ、交付金活用時に書類上は、収益と会費となっているが、会費は徴収していない。松本英俊氏が言っていたのは、営農協議会のことではないか。                  ○28年度は数十万円の黒字であり、かろうじて黒字といったところである。                  ○マネージャーの役割                  交付金活用前までは、直売所の開け閉めに1人、販売員が2人で土日の午前のみ営業。営農組合員が持ち回りでしていた。開け閉めの担当は、準備・片付けするが総合的な役割はなかった。交付金活用により、総合的に管理するマネージャー1人、販売員1人、カフェに1人となり、実質人員が増えた。販売日も金土日の午前となった。マネージャーは、商品の状況を見て、足りないものがあれば生産者のところへ取りに行く。また、生産者からの依頼により取りに行く。                  ○石川高専との連携 実行に至らなかった。                  ○ボランティア活用アンケート                  自治会で配布して回収。ケアネットを紹介し、ケアネットの活用希望、ボランティアする意思があるかの意向調査を行ったところ、10人の活動希望があったので、庭木の伐採、除雪など必要が生じたところの地域だけ活性化協議会が設立されたのか                  道路沿いにテントを建てて野菜を売って頑張っている集落がもともとあった。頑張ろうという人がいて、ついていくメンバーがいる。幹線道路が国道である立地でも恵まれた。</p> <p>○空き家調査                  交流・定住促進委員会にて行い、所有者の了解を得て1件を市の空き家バンクに登録した。</p> <p>○目標としていること                  広報活動等により地域の方により一層の理解をいただいて、様々な活動に参加する方を増やしたい。流しそうめんのイベントは今年で3回目だが、参加人数が毎年増えている。</p> <p>○個人商店は減った。以前は飲み屋が4件あった。きたかんだの郷に北酒場ができて、およそ30年ぶりに飲み屋が復活した。                  ○フロンティアパーク                  山を切り開いて造成したことについては、特に悪影響はない。借地料収入が入るので地権者には喜ばれている。</p>

ヒアリングシートを見せてヒアリングさせていただいたところ、添削しながら答えてくださった。交付金の実績報告を確認して臨んだが、書面上とは異なることがあることでもあり、話をきくことでわからないことがあると改めて感じた。ヤーコンのことは知っていたが食べたことがなかった。実際お世話されている方の話をきいて、おもしろい感じ食べたいと思った。もともとケアネット活動も盛んなほうと伺った。ボランティアの活動希望をされた方が10人いたことに驚いた。もともと地盤があるからこそだと思う。

## 参考資料

北蟹谷（きたかんだ）へ 地域のひとの話をきく

### 北蟹谷地区の概況

「蟹谷」名の由来は、八伏にあった池から化け大蟹が出没して住民に危害を加えた、八講田の本叡寺の住職が退治したという伝説による。

#### 位置・面積

小矢部市の南西部に位置する農山村であり西は石川県との県境に位置する。

面積 26.34 ㎡ 東西 5.7 km、南北 6.5 km

交通 あいの風とやま鉄道 石動駅より バス・タクシーで約 10 分

市営バス（石動駅まで） 平日 7 便、土日祝日 4 便/日

デマンドタクシー（北陸中央病院まで） 平日のみ 3 便/日

北陸自動車道 小矢部インターより 車で約 3 分

集落 10 集落 松永、松尾、棚田、北一、末友、八伏、八講田、内山、五郎丸、白谷

住民 1,335 人（平成 29 年 7 月末現在） 398 世帯 高齢化率 38.2%

山 栢山 273m 梨の木平 265m（内山地内） 松根山 308m 柿ヶ原 265m

小白山 かつては女人禁制の霊山として崇められた。山頂付近にブナ・ウラジロガシの混成林があり市天然記念物となっている。ふもとに清水が湧き出て池をつくり、アシツキが自生している。水は富山の名水に指定され（S61 年）、アシツキは市天然記念物（S44 年）

河川 渋江川は、南砺市福光町蔵原地内を水源地とし、北流し、小矢部川に合流している。渋江川←五郎丸川←前田川、毘沙門川、八講田川など 膿川、砺波川も渋江川に合流 その他小さな支流あり。支流は、流路が短く、上流部は大雨などで土砂等が流出しやすく台風で洪水をもたらし、水との闘いが繰り返されてきた。棚田集落では、昭和 30 年代初期まで渋江川に「草栓」でダムをつくり生活用・農業用に使用していた。昭和 40 年頃まで年 2～3 回の氾濫があり、玄関先まで小舟で出入りすることもあった。堤防の改修がなされて被害は減ったが、平成 10 年 9 月にも渋江川の堤防が決壊し床上浸水に見舞われた。

道路 国道 359 号線 地区中央部を東西に走る。県道砂子谷埴生線は明治 42 年開通し地区を南北に走る。それまで渋江川による水運を利用していた石動方面への物資の流通が陸路に変わった。上記 2 路線は、沿線に各集落が形成、市道が形成され、重要な生活道路となっている。交差するあたりに公民館、保育所、各商店が集中し、地区の中心となっている。小原道は江戸時代初期頃から北国街道の脇道として米や日常物資の輸送に利用されていた。北陸自動車道は、昭和 49 年隣接する東蟹谷地区に小矢部インターチェンジが設置され、物資輸送のスピード化、工場誘致につながった。

農業 水田農業が基幹となっている。昭和 42 年北陸自動車道路線発表により、ほ場整備の機運が高まり昭和 46 年度よりほ場整備事業着工。大正 9 年、末友耕地整理組合が設

立され、水路 2,500m、ため池 5 か所を造成。 地区内に 13 箇所のため池（現在使用されていないものも含む）が地区にある。平安時代より昭和初期まで麻を栽培、その後養蚕が行われるようになった。五郎丸集落の名前がつけられた「五郎丸布」、八講田集落の名前がつけられた「八講布」と呼ばれる布を作っていた。葉たばこは昭和 40 年頃から衰退。現在は、兼業農家が多い。

歴史 臼谷岡村遺跡、松尾談義所遺跡、松永遺跡（渋江川左岸段丘地）。平安時代に松永に松尾大社の荘園が存在していた。中世には山城があった。一乗寺城跡（枡山）、松根城跡（松根山）北海道への移住が盛ん 明治 25 年から大正元年までに 201 戸が移住地区の変容 平成 5 年より能越自動車道建設が始まり、五郎丸地内の山から土砂が運搬されたことにより山肌が削られ景観が変容。平成 14 年に 集積型工業団地「小矢部フロンティアパーク」が分譲開始された。（総面積 22.3 ヘクタール、企業用地 12.7 ヘクタール、21 区画）

#### 初めて村の駅きたかんだの郷へ行く 平成 29 年 6 月 11:10~11:40

実家の母を伴い、初めて村の駅「きたかんだの郷」へ行く。母が野ぶきについて店にいた女性に質問すると〇〇さんが畑で育てたものであり、時期としては遅いもので最盛期のものよりは劣ると説明を受けた。母は野ぶきを購入。ほかの道の駅にはない店の人との会話があり、地元ならではの情報がある。カフェスペースで相席となった常連とみられる高齢の女性は、服の上からコルセットを巻いて手押し車を押して村の駅へ来店。末友営農女性部が作った笹寿司を手にとり、「この鯖の寿司でないと息子が納得しない」と購入した。モーニングセット（トースト、トッピングの小倉餡、ゆで卵、コーヒー）を注文し、さまざまな話をされた。体に多少の無理をしても村の駅へ来ることを楽しみにしておいでるようで、高齢の方の心と体のたくましさを改めて感じた。

#### むらの駅きたかんだの郷にて 平成 29 年 8 月 11 日（金）山の日 11:20~12:10

応対者 松本 英俊氏（北蟹谷地区地域活性化協議会 産業振興部 村の駅マネージャー）

川原 俊昭氏（北蟹谷公民館長、北蟹谷地域活性化協議会 交流・移住促進部）

お店の方と話しをしてみようと思いマネージャーとおぼしき男性（松本氏）に伺うと先日電話してきた人だねと覚えておいでた。自己紹介をすると「財務省」からおいでたとユーモアを交えて対応いただく。お名前を教えてくださいと伺っても名乗るほど者でもないと言えられるが地域のことを語られる口調は、熱意に溢れておいでた。

店の品物について伺うと「地元産、地産地消」と力強い答えがある。市の認定品は、りんご、リンゴ加工品、里芋「縄文のさといも」がある。かき餅も市の認定品になっており末友営農の女性部が末友のお宮さんの横にある加工所で作っている。お宮さんの場所はわかるか。知らないのか。だめだね。竹田さんという餅屋さんが息子さんもお孫さんも会社勤めで廃業された。竹田さんから餅を蒸す・切る・包装する最低限度の機械を無償で譲り受けて、2年間の技術指導を受けた。笹寿司、おこわなどのごはん加工品は、農協の旧北蟹谷支店が、農協のパン工房になっており、その施設の一部を借りて作っている。漬物も

作っている。白菜のキムチ漬など。ヤーコン、ブルーベリーは国の交付金を利用して同好会を設立した。以前は、地区に飲み屋もあった、鮮魚店もあった、パーマ屋もあった、鍛冶屋も鉄工所もあったが消えていった。農協の支店の統廃合で支店が廃止となる時、自分も自治会長をしていて設立に携わった。活性化協議会は、3つの委員会（産業振興委員会、コミュニティ支援委員会、移住促進委員会）から成り立つ。産業振興委員会は、6集落の営農組合員による生産者グループと10か村ある自治会による企画担当グループがあり表裏一体となっている。6営農は、末友、八講田、五郎丸、臼谷、松永、棚田のこと。村の駅の賃借料は、農協と押したり引いたりして、直売所を始めて4年目から年間12万円を支払いしている。交付金を利用して村の駅に加工室を作った。かんだクッキングクラブ（7名）が地元で採れた農産物を加工している。交付金は、27年度のみ、現在は10割単独経営している。北蟹谷公民館の川原館長が来店され、川原館長も同席いただく。川原館長は、以前書かれた末友集落の村史をわかりやすい言葉に改め、縦書きを横書きにして作成されたところであり、マネージャー氏に渡された。川原館長は、富山県職員OBで県農村振興センターに在籍されていた。きたかんだ良いところたの絵札がこのたび完成し、8月12日（明日）、公民館にて発表会があるとのこと。かるたの句を地区から応募してもらい、選考した。選考にあたっては、「歴史的なことを取り入れてあるか」もさることながら10か村を網羅することを心掛けた。絵札は、地区のこども、大人が描いた。現在、めるへん劇団として活動している市民劇団は、末友劇団が原点となっていることを知る。末友集落に戦前、雲龍団という劇団があった。末友には、以前雲龍山勝興寺という大きなお寺があり、勝興寺の門は、隣地区（東蟹谷地区）にあり、この辺り一体が寺であった。北一集落の「一」は「市」であり、市場があった。雲龍団の「雲龍」は、雲龍山勝興寺が由来であろう。勝興寺は、高岡市の伏木に移り（15世紀）、現在は重要文化財となっている。雲龍団は、戦後、市民劇団ブームの流れでKY団（K 北蟹谷、Y ヤグ）となり、めるへん劇団につながる。北一集落には、昭和30年代から40年代半ばまで映画館「北栄館」があった。地区に史跡愛好会があり、事務局は川原館長がされている。地区の史跡は一乗寺城跡、勝興寺跡、小原道、小白山、松根城跡など。小白山（おじろやま）は、「こはくさん」とも呼ぶ。泰澄大師が開山したと言われる。（泰澄大師・・・白山を開山した人物）白山信仰が根付いていることがわかる場所であるが、荒れ放題になっているため 乗り入れ道路周辺を整備した。（市の自治会・NPO 補助事業「おやべ型1%まちづくり補助事業（住民税1%相当分を地域のまちづくり事業補助としている事業）」を活用。臼谷町内会が申請。29年度交付決定額 294,000 円）史跡愛好会では、年2～3回、史跡の草刈りを行っている。今年は、地区名由来の場所である蟹池跡付近が耕作放棄地になっており、土地所有者に確認し草刈りを行った。いずれはパワースポットになればと考えている。三十番神社は本叡寺境内にあり、神仏混交の祭事があること、週刊新潮の表紙絵を長年描いた谷内六郎の父親は内山集落の出身であることを教えてもらった。北蟹谷のよいところを窺うと草刈場（戦場）など史跡が多い。人の輪（和）がある。実際は、貧しく、貧しいからこそ皆で力を合わせてきたとのこと。「地区のことを知りたいのであれば、現場をまわること」マネージャー氏（松本氏）より言葉をいただく。

### きたかんだ良いとこカルタ 絵札原画発表会

平成 29 年 8 月 12 日 (土) 9:00~10:00 北蟹谷公民館

地区から募集し選考した 45 句 (28 句子ども、17 句大人) に子どもたちと大人が絵札の原画を描いた。23 枚が子ども、22 枚は大人が描いた。原画をスキャンしてカルタサイズにコピーしたものを厚紙に貼ることになるが貼る作業を「いきいきサロン」に来ているお年寄りにしていただく。今回は子ども 10 名ほどとその親、大人 6 名ほどが集まった。館長が原画を見せながら句を詠み、原画を描いた人が工夫したところや感想を述べる。館長がちよつとした説明・コメントをして、「頑張ったで賞」ときたかんだの郷のコーヒー券を渡す。コーヒー券は、ジュース券にもなる。「あ」の句 子どもが「笑顔に注意して描いた」とコメント。句がそのまま絵になったように子どもからお年寄りまでが集って笑っている様子が描かれている。子どもたちは「鎧を細かく描いた」「稲の苗を 1 本 1 本描いて大変だった」「兎の足跡を描いた」など素直な感想。母と子で描いたというものもあった。大人の方 (主にシニア世代) は「家にあった絵の具を使って描いた」「製材所に行ったことがなかったので行ってみた」「初めて絵に挑戦したが楽しかった。続けたい」「スマホ (の画像) をみて描いた」「息子に描かせた」遠慮がちなコメントが多かったが、自分で描いた絵の発表の場に満足されているようであった。子どもたちにはピンとこない句もあると思うが、カルタの絵を描いたこと、カルタ取りをすることでは兎追いをして兎を食べていたことや地域の宝が自然と記憶されるのではないか。絵札原画発表会に引き続き、放課後子ども教室「絵の教室」となる。講師は、絵札を描いた大人の一人である丸山氏 (丸山氏は勤めをされている現役世代の方) 黒い紙に白のチョーク・色チョークで好きな題材を描くものであり白い紙に描くときと逆の描き方となる。子どもたちは迷いなく描き、保護者 (若いお母さん) も自分の分を描いていた。自分も折角なので、向かいに座っていた小学 2 年の男の子を描いてみたが挫折した。大きな惑星を球体の光が当たっている一部だけ描いた男の子。昨日「パイレーツ・オブ・カリビアン」を観たので海の中の人魚や魚を描いたという弟を連れてきた中学生の女の子、目の前の紙コップを陰影をつけて描いていた若いお母さんに感心した。蟹っ子のサポーターをしているシニア女性から茹でたての枝豆とお茶が振る舞われた。丸山氏からは今回のカルタで初めて知ったこともあり勉強になったと伺う。

### 村の駅ビール祭り 平成 29 年 8 月 19 日 (土) 13:30~20:30

公民館調理室にてかんだクッキング倶楽部の仕込みに参加。公民館主事でありクッキング倶楽部もされている片瀬さんがクッキング倶楽部の黄色のエプロンと黄色のバンダナを貸してくださる。調理室で早くから準備されていた野澤さんはこのあとお寺さんで末友集落の報恩講がありそこでも食事を作らなければならないとのこと。片瀬さんは、きゅうりの漬物、赤カブの酢漬けを家で作って持ってこられた。両方をひとつのトレーに盛りつけて一品が完成した。また片瀬さんが栽培されたパセリ、手作りされた紅しょうがを炊き込みごはんに加えミントの葉も寒天ゼリーに添えられた。16 時からの県知事賞受賞報告会 (公

民館 2 階) に参加させていただく。県農村振興課長、小矢部市長、農協理事長も来賓として出席。義浦市議会議員よりパワーポイントを使って活動報告があった。調理室の片づけを終えて村の駅に行くとすでにビール祭りが行われていた。まだ明るい中で子供たちの手持ち花火大会もあった。片瀬さんが各テーブルをまわって販売されたことで品が減った。カルタの絵札を描かれ発表会にも参加されていた義浦氏は学生時代絵を描いていたとのこと。建築の仕事にすすみ今日はボランティアで富山市の屋敷林を剪定していたとのこと。高齢福祉推進員をされている吉田さんは女性消防士、婦人会役員もされている。公民館で月 1 回高齢福祉推進員がいきいきサロン「たんぼぼの園」に地区のお年寄りがきているとのことであり今度参加させていただきと依頼する。村の駅マネージャーの河原氏は、ここに地域の先輩方が立ち寄って、いろいろ教えてくれるので勉強になると話されていた。ビール祭りの司会をされていた野澤氏(現小矢部市教育長、市職員 OB) は「ムーブメントを起こすことも職員の仕事」と話された。(実際、教育長は、メルヘン劇団を立ち上げられている。) 出会った方がそれぞれ素晴らしいものをお持ちで、それが地区の力になっていると感じた。手伝いという名目でほとんど役立たずであったが、受け入れてくださったからだクッキング倶楽部の方々に感謝するばかり。

#### 蟹っ子パソコン教室 平成 29 年 8 月 19 日(土) 9:00~12:30

公民館にて放課後子ども教室「パソコン教室」に参加。小学生 7 名と保護者が参加。自転車ですりて来たという子もいた。ワードで自分あての(又は誰か宛)表彰状づくりをするもの。インターネットや YouTube をしているがワードはしたことがないとのことだがローマ字入力ほとんどできており、操作を覚えるのがとても速かった。またメルヘン劇団をされている母親は昨夜徹夜で衣装を作って今朝は朝から舞台準備をし、このあと舞台準備とのこと。小学生のお子さんも 3 年位前から劇に出ており、初めは練習に行くのを嫌がっていたがほかの地区のこどもと遊ぶこともできるので、今では楽しみにしているとのこと。

#### 村の駅きたかんだの郷にて 平成 29 年 9 月 3 日(日) 11:50~12:30

マネージャー松本英俊氏に活性化協議会が目指しているものについて伺う。継続のため法人化が必要。現在は、任意団体である。NPO なのか形態はわからないが小規模でも法人化することにより社会的信頼が得られる。今後この施設のリニューアルが必要であり、ヒト・モノ・カネが必要。農産加工品の安定供給・差別化。末友営農の白菜のキムチ漬(「おとこキムチ」「おふくろキムチ」)は県の指導も受けてがんばっていたが、県や市の認定商品に至っていない。白菜の収穫時期(秋から冬)にしかできないこと及びマンパワー不足が原因。金沢や富山でも販売できるようになれば。ただし、販売品は地元産にこだわりたい。あえて他の地区のものを並べるなら北海道沼田町(移住者がいる)のものなどつながりのあるものを。末友の豆腐屋(橋本さん)も店をしまうようである。店主が体を壊した。ものがたりのあるところなので、なくなるのは寂しい。五郎丸の渋谷さんは、夫婦で早くからぶどうや桃に取り組みまれておりいろいろな面で助けてもらっている。生産部

門である 6 営農の統合 法人化を見据え、協力しやすいしくみをつくり、効率化を図る。法人化することにより企画・管理部門の強化を図る。活性化協議会の企画・管理部門は、各自治会役員であるが、役員の任期が 2 年 であり、引継はされるが、そのときだけ取り組むものになってしまっている。60 歳を過ぎてもいいので、2 年で終わらない人材の確保必要。長期的かつ広い目線での戦略が必要。米だけするにしても差別化を図り、県外への販売、海外輸出も見据えなければならない。県内では、入善町、朝日町が戦略的な取り組みをしている。砺波では、たまねぎに取り組み、出荷を広めている。たまねぎとばかにされたが成果を出している。カフェのほうも高岡の「あぐりっち」にある店みたいになれば。JA の直売所にあるので、JA の支援もあるのだろうがよい店になっている。きたかんだの郷も JA に建物を貸してもらい支援はしてもらっている。富山県西部の農業について、富山県西部は、とにかく米ということで、山を切り開いて開拓されてきたが、開拓されすぎた面がある。もともと水の確保が困難なところ。外来種ブラックバスが繁殖し、川の側面に穴をあけるので害となっている。製造業が盛んになり、家から通える範囲に勤めることができるので勤めと農業が兼業できる。東北は勤め先がないので出稼ぎとなる。兼業できる反面、専業とするやり方、意識が立ち遅れた。松本氏自身も企業に勤めながら兼業農家をされてきた。かつては、市農林課にて市が現場を知らないと怒鳴ったこともあるとのこと。どこにため池があるか知ってほしい、末友だけでも 6 つある。紙の実績報告だけ見るのではなく、現場を見てほしい。地元が好きであり、損得でできるものではないと活動を振り返られた。9/14 のマネージャー会議にきてみてはどうか、ヤーコンの収穫が 11 月にあるので、野沢教育長に日程等きいてみてはとアドバイスいただいた。八尾のおわら風の盆最終日であり、おわらにでも行ってこいと配慮いただいた。

#### 内山地内へ 平成 29 年 9 月 10 日 (日) 11 : 40 ~ 12 : 00

国道 359 号線を西に向かい、国道から狭い道に入る。旧内山分校へ向かったつもりであったが見当たらず、そのまま進む。稲刈をされており、ほ場整備されていない田でコンバインを運転する人、手作業をする人が見える。計 3 人で作業されているようである。そのまま進むとまた稲刈りをされており、高齢の男性がコンバインを運転、菅傘を被ったもんぺ姿の女性が手作業をされ、2 人でされているようである。秋晴れのなか稲が黄金に輝き、山の緑が濃く、人と田と自然の光景が一体化している。写真の世界に自分が紛れ込んだような感覚に陥る。道をはさんで神社があり、高い樹木におおわれている。神社前に車を停め、境内へ入る。地元大切にされているのだろうと感じる。作業をされている女性に旧内山分校への行きかたを伺う。名乗るとコンバインをされている男性は内山の自治会長である齋藤 清さん、女性は奥さんであることがわかった。お宮さんをみておいでたねと言われる。以前は 100 件ほど家があったが、今は十数件であるとのこと。お宮さんが生活に直結していることを感じる。営農はないため自分たちで作業しているとのこと。まだ向こうの田も刈らなければならないとのこと。今日は脱穀まで行い、わらは集めてシートをかぶせ、乾燥させて畑に使うとのこと。齋藤さんの奥さんが話されることで法面に並べられた稲が一層輝き、尊さを感じる。

きたかんだの郷 マネージャー 9 月定例会 平成 29 年 9 月 14 日(木) 18:30~21:00

きたかんだの郷にてマネージャー 9 月定例会に参加させていただく。定例会は、月 1 回開催。きたかんだの郷の営業日にマネージャー 6 人が交代で携わっている。定例会で情報を共有し、懇親を図る。出席者は、野澤敏夫氏（活性化協議会産業振興委員会委員長 市教育長でもあられる野澤氏はこの会の座長であり、企画立案、経理、庶務をこなし、この会の資料も作成されている。）、松本英俊氏、河原吉一氏、高西正文氏、萩沢正義氏、吉田栄一氏、長田雅男氏。主な内容は、10 月のマネージャーローテーションの確認、4~8 月活性化協議会産業振興委員会活動状況報告、4~8 月 活性化協議会産業振興委員会収支状況報告。収入は昨年より約 20 万円増であるが、支出も電気柵設置等があり約 4 万円の黒字であった。今後 8 万円の黒字をださないと昨年（年末で 12 万の黒字）に追い付かない。大ビール祭りの収支状況報告。収入は昨年より約 7 万円増。前売り券は昨年より売れたが、当日売り上げが下回った。支出は昨年より約 9 万円増。バンド演奏謝礼、賃金の増など。賃金について、昨年は 5 時間分としたが、実働時間より短かった。今年は実働時間に合わせて賃金を支払った。収支差し引きは、昨年より約 6 千円減となった。バンド演奏は来年も行いたい。異議なし。昨年は 8 月末頃に行ったが寒いという意見もあり、今年は 8/19 とした。来年は 8/18 または 8/27 とし、各団体のからみもあるので早めに決定する。圃場の状況・今後の予定は、ブルーベリーは 4 分の 1 が枯れた。内山圃場のヤーコンは畦側の畝が枯れた。粘土質の土が合わないのか。かぼちゃはイノシシにより全滅、夏大根も間引きが遅かったのか全滅。枝豆はカモシカ? に食べられた。先日収穫し、野沢氏、松本氏、高西氏で枝から豆をとり、野沢氏夫妻にて、夜中まで豆を選別し、袋詰めして冷凍した。来年は枝豆を増やせばどうか。五郎丸圃場、内山圃場とも電気柵のバッテリーが盗まれた！活性化協議会ホームページのバナー広告は松本信明氏の営業により 9 月より 4 社増。10 月の芋イモ祭りについて、昨年はチラシにクーポン券をつけたがわかりづらかったので今年はとりやめ。詰め放題の芋は各マネージャーが栽培している方において調達すれば不足を免れる。圃場の作業について、作物のことであるから当たり前のことであるが頻繁に作業されていることに驚く。地域に協力する気持ちがないとできない。野沢氏案でほぼ進行が進む。企画は野沢氏の得意分野でありほぼ任せておいでる様子。これまで長年の苦楽をともにした付き合いがあるからこそできることであると感じる。懇親会では、北酒場の女性店員さんお 2 人の手料理をいただく。きゅうりと塩鯖の酢の物 口直しに最高の一品、塩鯖もマネージャー世代に好まれる食材。枝豆は先日内山で収穫されたものを茹でたてで。手が伸びる伸びる。焼きそばは家庭的でありながらそばも伸びておらず。里いもコロッケは揚げたてがうれし過ぎる。するりとした食感。牛すじ鍋 北酒場名物であり牛すじ、こんにゃく、豆腐、卵入り。あつあつで美味しすぎる。子どもの頃の話に花が咲く。「つらかす」は働く、作業をするの意。マネージャー氏が子どもの頃は、学校へ行く前につらかすことが当たり前であった。「ひらがり遊ばせ」昼休憩してくださいの意。尊敬の思いがある。乳幼児のときは「つぶら」に入れられていた。野澤氏はつぶらから頭がでてしまっ

たが誰も気づかずしばらくその状態が続いていたと家族より聞いた。野澤氏自身もなんとなく苦しかった思い出がある。高西氏はつぶらへ自ら入って行ったとのこと。家族が忙しいので迷惑をかけまいと子どもながらに思っただけの行動のようである。やぎと一緒に寝ていた。(吉田氏) 知らなかった方言を知った。また、たくましい子ども時代を過ごされたことが今に生きていることを感じる。支援を必要としている人で相談にも行けない人がいる。(長田氏) 長田氏(長田氏は民生委員をされている)が行政に相談されては(河原氏) 長田氏としては、行政にもう少しきめ細かく地域をみてほしい思いがあるのでは。東京都の日の出町は福祉のまちづくりを前面に出した結果転入者も増加しているときいた、そういった面も必要では。(長田氏) ざっくばらんな語り合いに参加することができ、手料理も最高でありみなさんに感謝しかない。最後は松本氏の「営農統合を」で終了した。

### 末友営農女性部 草もちづくり ～ きたかんだの郷

平成29年9月23日(土) 6:10~10:30

末友営農加工所に着くとすでに作業がすすんでおり、第2回目の餅がつかれている最中であった。女性3名が白い割烹着姿と手ぬぐいで作った帽子をかぶって作業されていた。年季の入った機械で杵部分が電動で餅をつき、臼の部分が電動で回る。茹でたよもぎが入れられ、野澤淳子(あつこ)さんが餅の加減をみて手で水を差すが臼の下のほうまで手を入れられており杵部分に手が挟まれそうなほどである。この作業は野澤さんしかできないとのこと。餡は昨日煮込んでお餅に入れる大きさに丸めておく。餡をつくる作業も手間と時間がかかっている。小豆は金谷さんが栽培されたものを使い、不足する分は北海道産を使用。金谷さんは小豆、大角豆、金時豆を栽培されている。野澤さんは小豆の煮汁をゼリーに使用して生かしているとのこと。野澤さんが慣れた手つきでつきあがった餅をおちらし粉の上で丸くする。丸くなった餅を吉村貴美さんがちぎり、金谷さんが餡を乗せ、野澤さんが餡を入れた部分を閉じて形を整えるといった作業が手際よくされる。餡を入れた部分を閉じて形を整える作業をさせていただいたが、つきたてのお餅が本当に柔らかく、よもぎの色も美しい。作業は確実に素早くしなければならないところが難しい。金谷さんが余分なおちらし粉をブラシで取り除く。餡がなくなると餡なしの餅が作られる。餡なしのものも需要があるとのこと。出来上がった餅をフィルムで包む機械に乗せ、レバーを押してひとつひとつフィルムに包み、原材料や製造者等が記載されたラベルに賞味期限をスタンプし、数を確認しながら箱へ入れる。余ったおちらし粉はふるいにかけて袋に入れる。後片付けをして作業が終了する。明日は豆餅づくりが予定されている。もち米とよもぎは地元で採れたものを使用。よもぎは茹でたものを冷凍保存。塩と砂糖を入れる以外調味料は使用しておらず、余計なものを入れないことにしているとのこと。また、餅を丸めるのを機械でするとある程度の硬さにしなければならないので機械で丸めることはしないと野澤さんより伺う。かき餅は、空き家の持ち主に頼んで空き家を借りて干しているとのこと。かき餅編みは近所のお年寄りに手伝ってもらっているとのこと。野澤さんは知り合いの人の着付けをしなければならないと行かれた。餅をフィルムで包む作業をしているとき、吉村さんの携帯が鳴り応答されるが相手が切ってしまったようである。ひとり暮らしで動け

ない方から困ったときにかかってくるがスマホを使いこなせないためこのようなことがよくあるとのこと。駆けつけると排泄物まみれになっていることもあるとのこと。吉村さんのお仕事上のことかボランティアでのことか伺えなかったがおそらくボランティアのことであり、本当に尊敬できる活動をされていると感じた。吉村さんは、めるへん劇団のお世話もされているとのこと。この加工所は以前は末友集落の農機具が置かれていた場所で、筋を通して加工所にしたが、急いでしたこともあったせいか村の長老から勝手に加工所にしたと言われたこともあったとのこと。仕事が定年になってから地元で働く場所づくりをしたかったと吉村さん。地元で美味しいと言われていたお餅屋さんが店を辞められたときに機械を譲り受け、これまでのお餅屋さんのお仕事を汚さないようやるからにはいいものを作り、持続させたいとのこと。その心の持ちように敬服する。吉村さんがむらの駅へ草もちを運び、村の駅でバーコードのシールを出力し餅に貼る。開店の 9 時前からお客さんが入り、毎週来ているという津沢地区の女性グループの方は一人でお餅を 10 個ほど買っていた。生産者も次々と野菜を陳列していた。夫婦できていた高齢の生産者の方がクレソンを持ってきて、食べて見られと言われて食す。愛情を持って栽培されたことが伺える。ほんのりとした苦みがある。肉の付け合わせに最高であるとのこと。バジルも栽培しているとのこと。陳列について渋谷正明さんより指導を受ける。なるべく陳列棚の床面を見せないこと。さつまいもを立てて陳列していたのでさつまいもを立ててはだめとのこと。冷蔵棚は上から冷気が出て下に吸い込まれるため、上と下が汚れやすいのできれいにしておくことと拭いておられた。渋谷さんは元農協職員。様々な農産物を栽培されている。今回は、大根菜、いちじく、あけびなどを出荷されていた。あけびは近くの山で採ったとのこと。渋谷さんの野菜、果物はどれもとてもきれいである。渋谷さんに農業の現状を伺う。平成 30 年以降、国による生産数量配分は廃止されるが、富山県が参考目標を設定し、市が自らの目標を設定することとなる。米の消費は減少傾向にあり、家庭消費よりも中食・外食が伸びている。家庭消費においては、多少高くても美味しいお米を、中食・外食では B 等級のお米が求められる。B 等級（てんたかく）は、A 等級（コシカ）より背丈が低く、管理もしやすい。A と B の割合を考えなければならない。B 等級を多く生産することで A 等級と同程度の収入にもなる。北蟹谷地区は、早くから集落営農を組織化してきた。自分も農協職員として営農化に携わった。以前は機械（コンバイン等）に補助金がでたが現在は機械に対する補助金がない。機械の経費はばかにならない。現在は末友営農に専従が 2 人いるが、今後は各営農を統合して専従として働き、生活することができるようなくみづくりが必要。山の状況としては、荒れ放題で所有の境目もなんとなくしかわからない。イノシシが畑を荒らし、田んぼにも入る。イノシシはダニがついてかゆいので田んぼに入り「こん転がって（転がっての意）」ダニを落とそうとする。県東部ではサルも出てきている。サルの被害はイノシシよりひどい。こちらでもサルが出てくるのではないかと心配している。野澤淳子さんが着付けを終えて店においでた。野澤さんは昭和 22 年生まれ。二十歳のときに結婚され、2 人のお子さんを育てた。石動町の呉服屋の洋装の仕立ての仕事を家でされ、注文が多く、たくさんの洋服を手縫いしてきた。53 歳で初孫に恵まれ、3 人の孫も育てた。また、姑さんの在宅介護を 10 年された。家においてほしいと泣きつかれたとのこと。寝たきりの方の

介護は、今となつてはなんともないが当時はひどかったとのこと。今年で金婚式を迎えられた。今は自由に活動できる喜びを感じているとのことであるが常に忙しくされている。着付け、寺の報恩講の料理づくりなど。年末は餅の注文が殺到し、大変だが、正月になりじっとしていると仕事がしたくなるとのこと。仕事も好きだし遊ぶ時もきちんと遊ぶとのこと。加工品は餅類、ご飯類から漬物、鯨のこんか漬までされ、漬物は、出すものがない時期に出せるように仕込んでいるとのこと。漬物は、あるメーカーの素が気に入っていたが、メーカーがなくなり、麴を布の袋に入れて押しをしたところうまい具合の味になったとのこと。営農組合でも野菜を作っているが、加工所の前でも畑をして加工品に生かしているとのこと。野澤さんの元気で明るい姿を改めて感じ、懐の深さを知った。

#### いきいきサロン「たんぼぼの園」 平成 29 年 9 月 24 日（日）12:30～15:30

高齢福祉推進員（女性ばかり）が行ういきいきサロンは、毎月 1 回北蟹谷公民館で行われている。今回は、10 月の公民館祭りで展示する組みひもと和紙人形づくりを行う。高齢者の女性ばかりが約 35 人が参加。自分で来ることができない人は推進員が送り迎えをしている。午前中に組みひもづくりが行われ、お昼は食改の方が作られたごはんを食べておいでる最中へお邪魔することとなった。（午前中防災訓練参加のため）みなさんの前で挨拶させていただくが、皆不信そうであった。イワシのつみれ焼きや梅かつおごはんなどの骨元気食をいただく。横の女性は、日焼けしておいでてたくましい感じがする方でその感じがなんとなく自分の祖母に似ている。河原みわさんは、北一の方で昭和 2 年生まれ。20 年間土方をしてきた。現在は一人暮らしで畑の草むしりを日課としている。畑に座って（「にまって」）草むしりをしている。「自分のできることを」とのこと。公民館では手押し車を押してきたとのこと。「手押し車のおかげさまで」週に 2 回お弁当を配達してもらっているとのこと。「耳が遠いので話にならない」とのことであったが、「がんばってください」と笑顔で話された。決して甘い言葉は言わないが温かいところも祖母と同じである。和紙人形も完成されて、もう一つ購入して自分でまた作ってみるとのこと。話をさせていただいた別の女性も一人暮らしで息子さんは東京にいるとのこと。あと 10 年頑張りたいと息子に言われているが 10 年は長すぎるとのこと。自宅ではブルーベリーを育て、おすそ分けするのが楽しみであるとのこと。物静かで穏やかな方であった。午後の和紙人形づくりが始まるとみなさん真剣に作業され、推進員の方も教えたり、休まれた方の分を作られたりで大忙しとなった。自分も休まれた方の分を作らせていただいた。推進員の方のひとりには若い人は漬物を食べないが自分は食べたいので茄子漬をつくっているとのこと。富山から嫁がれたという参加者の方は、富山では鰯のこんか漬であるがここでは鯨であり、鯨のほうが美味しいとのこと。参加者の方、推進員の方皆が和気あいあいと作業されており、この活動が地域に根付いた活動であり、地域の和を皆が大切にされているようであった。

#### 史跡愛護会草刈り 平成 29 年 9 月 27 日（水）13:30～16:30

川原公民館長が事務局をされている北蟹谷史跡愛護会の草刈りに参加。今回は、俱利伽羅古道と源氏と平家の俱利伽羅合戦において平家の陣地とされている「源氏が峰」の草刈

りとのこと。集合場所である松永公民館へ到着するとすでに軽トラ数台が駐車しており、さっそうと自分が停める場所を案内してくださる方がおり有り難い限りである。分が一番遅かったようであり、到着後すぐに川原館長の軽トラに乗せていただき皆出発となる。軽トラの荷台に乗られている方もいる。今回は 18 人の会員が参加しているとのこと。あまりにも作業着が板についた方ばかりなので、業者の方かと思ったが地元の方ばかりとのこと。軽トラが山道をぐいぐい登る。しばらく尾根伝いの道を進み、今度は下る。尾根沿いの道は自衛隊が作った道と館長より伺う。この下る道が倶利伽羅古道であり、それぞれ分かれて草刈りを開始。みなさんさっそうと草刈り機を操作され、道路脇に茂っている草や木に巻き付いているつる状の草を落とす。自分は草刈り機は操作できないので、木に巻き付いている蔓草を取っていたがなかなか取れない。山の草や木と向き合ってみて自然の人間の力が及ばない力を感じた。草刈り機の方はどんどん進まれるのでひとりその場で格闘していると天気も曇りでうっそうとした山と少し霧かかった谷が見え、一層恐ろしさを感じる。軽トラの荷台に乗せてもらいみなさんが集まっているところまで行く。軽トラの荷台は最高である。お茶を飲んでから源氏が峰に移動する。軽トラに乗せていただいた方より先ほど自分のいた場所が源氏が平家を襲撃するため牛を待機させていた場所と言われていると伺う。また、倶利伽羅古道は道がまっすぐなため、大伴家持も通ったと言われている。とのこと。皆さんが協力的なことに驚くと伝えると「頼んこっちゃ」と頼んでいるとのこと。「あおだかす」(煽る)人間も必要とのこと。また、治水を考えると山の上から見渡して水の流れを知ることが必要とのこと。源氏が峰は徒歩で山を登ったところにある。埴生地区の方 3 人と合流となり記念写真を撮る。ここでも一斉にみなさんが草刈り機を慣れた手つきで操作され余分な枝や木をチェーンソーで切り落とす姿が本当に頼もしい。余分なや枝を幹を端のほうまで運ぶ作業をする。どんどん切られるので運ぶ作業も汗だくになり、雨も少し降ってくるが体を目いっぱい動かす。館長より枝にとげがあるので注意するよう教えていただく。また、黒文字の木を教えてください。黒文字の葉はとても良い匂いがし木も箸などに加工できると館長より伺う。1 時間ほど作業すると場が開けて、まさにここが陣地であったと思われる場所となる。先人が山に登り治水を考えたことは、今もなお私達がまずしなければならぬことではなからうか。山に登り地域を俯瞰すること。地元の自然を知る、道を知る。歴史を知る。今回初めて訪れたところばかりでいかに地元のことを知らないかを思い知った。また、地元の方達の自然を知り尽くした力強さ、あおだかす人に協力する気持ちに感動した。

#### きたかんだの郷 来店者アンケート (聞き取り)

平成 29 年 12 月 16 日 (土) 9:00~12:00

- ・最初にアンケートさせていただいた東蟹谷地区の男性より、アンケートは、荷物を持ってあげたりして、ついでにといった感じだそうですといいよと教わる
- ・数年ぶりに社会福祉課長としてお世話になった市職員 OB の菱田氏と会う。菱田氏は朝率先して除雪をされており尊敬していた方。前述の男性とカフェで待ち合わせされていた。

・毎週来店される津沢地区の女性グループもユーモアたっぷりに話された。カフェでのおしゃべり、お餅が好きとのこと。かぶらずしを昨日も買ったが、食べてしまったのでまた買ったとのこと。

・90 歳男性 本堂氏（元教員）は、荒清さんが作ったチューリップ型の帽子を購入。自分でおからを作るとのこと。おからにはパブリカを入れるとのこと。末友焼きの茶碗やお皿で食べているとのこと。焼物の底は裾広がりの方が日常使いとしては使いやすいので末友焼きもそのようにしていただければとのこと。カフェで同級生と話しされていた。

・本堂氏の同級生である女性は、ひとり暮らしをしているとのこと。たまに本堂氏と会うことが楽しみとなっているとのこと。金沢の自衛隊病院に看護師として勤めていたときに終戦となり訳がわからないままラジオ放送を聞いたとこと。本堂氏と同じく 90 歳とは思えない聡明さをお持ちであった。

・祖母とほぼ毎週くるといふ小学生（高学年）の少女はカフェのモーニングセットが美味しい、店員さんと話したりできる雰囲気が好きとのこと。聡明さを感じる。

・金沢市より祖母と来店した小学 5 年の男の子。祖母の実家が小矢部市にあるとのこと。小矢部は雪が多いので遊べるところがよいとのこと。子どもの聡明さ驚くばかり。

・金沢市からのお客さんも多い。・初めての方も数人いた。

・お店をしている方は安くて新鮮であると大量購入

#### きばや食品 平成 29 年 12 月 23 日（土） 17:30~18:00

小矢部市の中心地区石動町の鮮魚店であり、にしんのこんか漬けなども作っている。末友営農の笹寿司の魚はきばやさんで購入されており、行ったことがなかったので行ってみた。店に入ると小あがりでおばあさんが座ってかぶら寿司用のかぶに包丁を入れていた。すぐにとても貴重な光景を目にしていることが分かった。きくと 96 歳とのことであるが、いくつもかぶらを切り、その切り方に全くぶれがない。いろいろと話をしてくださり、今は亡きだんなさんは新鮮さにこだわり、店のなかでのお客さんの会話の内容を他に話してはいけないと言っていたとのこと。加工品については、加工場で息子さんが従業員と作っており、おばあさんは手をひろげなくてもよいのだけれどとのこと、

#### ■参考文献

小矢部市教育委員会編（2002）『小矢部市史 おやべ風土紀編』（小矢部市）