

地域づくり団体全国研修交流会香川大会観音寺市ブロック特集

8月25日(金)から27日(土)までの3日間、『第35回地域づくり団体全国研修交流会香川大会』が開かれました。

この大会は、香川県下各地で10分科会がもたれ、観音寺市ブロックでは、第4分科会が開かれることになり、それを「五郷里づくりの会」が受け持ったものです。「五郷里づくりの会」役員・運営委員、ボランティアスタッフ、市の担当者など総数70余名が、事前の計画・打ち合わせから当日の運営まで精力的にかかわりました。全国から第4分科会参加者19名(県下全体では200余名)を迎え3日間にわたり意見交換したり、事例を学びあったりしながら交流を深めました。

交流人口を増やし、地域活性化につなげるものとして、私たちが運営する第4分科会のコンセプト(全体を貫く考え方・ねらい)は次の2点にしました。これは、人を呼び込む基本「写す、食べる、休む」から導いたものです。

- コンセプト① 感動をよび絵になる光景・景色に満足してもらうには・・・
- コンセプト② 食して満足してもらうには・・・

そして、この分科会を引き受けるにあたって、以下の3つの目標を掲げ取りくみました。

掲げた目標

- ① 全国から参加した方々と地域の人々が積極的に交流を広げる
- ② 参加者に喜んでもらえる分科会にする
- ③ 運営する側も達成感、連帯感を感じ楽しめるようにする

以下 上記コンセプトや目標にてらして大会の様子や成果、課題などまとめてみました。

<コンセプト①について>

琴弾公園、豊稔池ダム、五郷水車、雲辺寺などを訪れ、県外からの参加者に地域の資源を感得してもらいました。



<琴弾山頂で砂絵にカメラを向けました>



<豊稔池アーチ直下で偉容に圧倒されました>



<地域づくりのシンボルに感動を抱く>



<ロープウェイ山頂駅からの眺望に見とれました>

今後

これら名の通っている近くの文化遺産などと、私たちが掘り起こしてきた地域に眠っていた資源(文化遺産など)を組み合わせた内容の充実につなげられたら・・・

<コンセプト②について>

私たちが、これまで開発してきた様々な手作りの郷土料理を交流会やそば打ち体験、昼食などで食しました。これには、女性スタッフの献身的な働きに依拠すること甚だ大なるものがありました。

大会を通して最もおもてなしの心が通じたものでもあったと思います。そして、ヒットメニューが誕生することを願っての試行錯誤、工夫の場でもあったと頑張った時間でもありました。



80名弱の具材の下ごしらえです一つ一つ特に心を込めました。



「こんにやくは、パンパンたたいて切ります。あく抜きできるんだよ」「田舎寿司だから具はおおきめに切るんで」などと五郷のお母さん。

調理中一息つきました。あれこれ調理の話もはずみました。



交流会の配膳、料理はもとより、手づくり箸袋にまでおもてなしの心が・・・



「こんなきれいなソバ初めて！」参加者の打ったソバは五郷顔になりました



昼食で、ソバ打ち体験のかけそばと「五郷里づくりの会」女性陣が準備した郷土料理を味わいました。

- 二五日交流会のメニュー
- おにぎり
 - こもけだんご汁
 - ズイキ
 - 蒟蒻のお刺身
 - ナスの辛子漬
 - 肉じゃが
 - 地元産タマネギ
 - イノシシの串焼き
 - 魚刺身
 - デザート
 - 地元産梨と葡萄
 - ジュース
 - 地元産梨使用

- 二六日昼食メニュー
- 五郷かけそば（ソバ打ち体験）
 - バラ寿司
 - ナスとエビ天の煮びたし
 - コンニャクの白和え
 - イタドリ甘酢漬
 - 割干し大根のハリハリ
 - デザート
 - ジュース

食しての声などから

県外参加者から

- 味付けが程よく食材そのものの良さが味わえた。早速まねしたいものがありました。
- 一つ一つの料理から気持ちがよく伝わってきました。

料理提供者から

- 「美味しかった」と言ってくれ、2日間の料理に携わった甲斐がありました。
- 25日交流会、26日の昼食と2回の食事の時、県外の方々とスタッフの座席が混じっていれば、より交流ができたと思いました。料理についても評価をいただいたが、より具体的な話を深められたと思う。

<ワークショップから>

ワークショップは、地域の文化遺産、郷土料理などについて県外参加者に具体的にふれていただき、感知、感得してもらったことやこれまでの「五郷里づくりの会」の取り組みを紹介した事例発表をベースにした話し合いの場でした。

ここでは、あらかじめ決めていた3つのテーマ（討議の柱）について県外からの参加者と当地域の役員、スタッフをまじえた話し合いから多くの提言、感想、意見、取り組み事例などを出し合いました。

3つのテーマとは

- テーマ1： 郷土料理を次世代にどのように伝承し発展させればよいか
- テーマ2： 地域の人々が地域づくり活動の魅力を発見するにはどのようにすればよいか
- テーマ3： 情報発信、各種イベントの参加案内の方法についてどのように工夫しているか



藤岡紘さんが五郷里づくりの会の取り組みについて説明しました。



3つのテーマについて話あまりました。



五郷の方々と県外の方との意見交換が進みました。



班の協議内容を全体に発表しました。

討議内容の抜粋

○テーマ1では

- * 郷土料理の必要性や何を伝承するか、その最終目的などを明確化して取り組む。
- * 様々な手法で食体験を豊かにする。(レシピづくり、食育講座、現代風にアレンジ、情報発信など)
- * 収益につなげる工夫 (ボランティアのみに頼らず)

○テーマ2では

- * 他の地域、県外の人々との交流が大切。その中で良さを再認識できる。
- * 地域活動、イベントを工夫し継続することを大切にする。
- * 役を背負った人々の負担だけが重くなり過ぎないように工夫する。

○テーマ3では

- * インターネット、SNS など、情報機器やシステムの利用が不可欠、同時にこれらに慣れていない人へのチラシ等での周知も大切にする。
- * 新聞社、テレビなど報道機関への情報発信、市町の広報誌を活用する。
- * 双方向の情報発信を工夫する。

これからの生かし方について

- たくさんの意見、提案、感想などをいただきましたが、私たち「五郷里づくりの会」のおかれた諸条件や課題を踏まえ生かしていくことが大切であります。その中で、最も多く指摘されていたのは、
 - * ボランティアだけでは続かないので、活動の中から収入をどう得るか。
 - * 活動の継続性を見通せるようにする。ということでありました。
- 吾妻屋の活用や郷土料理、イベントなど、今まで以上に情報発信を含め価値を感じられるような様々な工夫に努めていきたいと思っております。

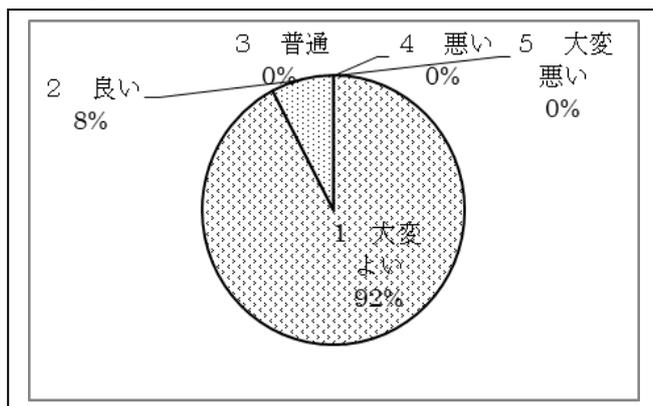
<参加者からの感想より>

- 県外参加者からの感想
 - * 温かいおもてなし有難うございました。皆さんが地元を愛され、誇りを持たれて活動されていることがよくわかりました。大変お世話になりました。
 - * 地元の人々の思いが伝わってきました。地域づくりは息の長い活動だと思うので、じっくり取り組んでほしい。
 - * 観音寺市をいろいろ案内していただき「観光資源がたくさんあるな」と感じました。
 - * 迫力ある龍王太鼓が印象的で言葉も出ないくらいに感動いたしました。
 - * 豊稔池ダムがよかった。郷土料理が美味しかった。女性スタッフの生き生きした活動をはじめ、シルバーの皆さんパワーに圧倒されました。
- スタッフの感想
 - * 五郷地域スタッフと市職員スタッフが一体となって活動し、日程どおりの運営ができました。
 - * フェイスブックにフォローしてくれる人が増えました。(多くの人が見てくれ投稿者も増えた。)
 - * ワークショップでいろいろな話ができ多くのヒントが得られました。
 - * 前回開催の熊本県からも多く参加いただき濃密な交流もできました。

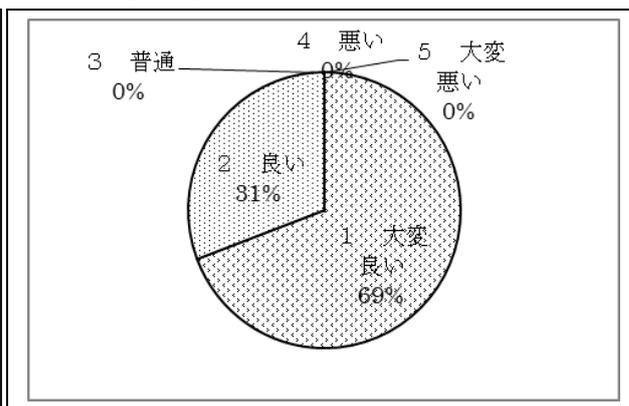


<県外参加者の満足度 アンケート結果集計より抜粋>

○分科会に参加しての全体的感想



○食事は美味しかったか



<最後に>

27日午前中に高松市で行われた全体発表会では、2日間の第4分科会の取り組みの様子を3分間映像にまとめ藤田一会長が発表いたしました。ノワイエさんがまとめてくれた映像は、2日間の様子をつぶさに感じとれるように編集され、多くの参加者を感嘆させるものでありました。

藤田一会長お礼の言葉

今大会が、実行委員会、地域スタッフの皆様、市役所関係各課の絶大なご尽力により、盛会裡に遂行することができました。皆様に心からお礼申し上げます。本当にありがとうございました。

遠路よりお越しいただいた方々に、私たち地域のスタッフの歓迎の心は確実に伝わりました。

計画通りすべての内容を実施でき、郷土料理部門におきましては、十分に地域の味覚を堪能していただけたと思います。参加者から口々に感謝の声を聞いております。

最大の成果は、全国の方々と出会い、交流できたことにあります。参加者の元気と熱い心に接し、とても力づけられました。そして、私たちも自信をもって邁進すべきであると思えました。

