

## 「人にやる気・村に活気・地域づくり学習会」オープン・カレッジ研修旅行 Part3

### －兵庫県豊岡市出石町・但東町・日高町阿瀬－

松本大学総合経営学部 4年  
土屋 俊一

2005年9月28日（水）、29日（木）の2日間、松本大学地域総合研究センター主催のオープンカレッジ研修旅行に学生8人が参加した。

今年のテーマは、「農山村レストランのモデル＝究極の女性グループ活動－お酒以外は買わないレストラン経営－」である。「究極の～」というフレーズの通り、いずれの学生も何かを追い求める気持ちで研修旅行に参加した。

昨年この研修旅行では、滋賀県甲良町に出かけたが、今年もっと足を伸ばして兵庫県豊岡市滝の出石町、但東町、日高町に行ってきた。

今年は、事前に開催されていた講演会に参加した学生もいたため、阿瀬の「山女料理」や「地元の食材」を生かした料理へのイメージを大いに膨らませて出かけて行った。

1日目：出石町、町並みの散策

2日目：但東町、兵庫県立コウノトリの郷公園①

日高町、阿瀬②（待ちに待ったやまめ料理）



写真② 日高町  
中西さん（上）、阿瀬（下）



写真① 但東町  
コウノトリ

では、参加した学生それぞれが今回の研修旅行の様々な体験を振り返る。

松本大学総合経営学部1年  
隠居綾

1泊2日の研修旅行では兵庫県の豊岡市出石町・但東町・日高町阿瀬に行った。

蕎麦による町づくりが行われている出石（いづし）では、今まで見たことがないような素敵なガイドさんに出石の町についておもしろおかしく、わかりやすい説明をしていただいた。古く味のある古民家が並び、蕎麦屋さんの数も多い。お昼ごはんはもちろんお蕎麦！蕎麦は長野県の特産品だと思っていたが兵庫でも特産品として扱われていると初めて知った。（元兵庫県民なのに知らなかった…。）

出石皿そばは小皿にわけて盛られていて、その小皿が割り箸の長さを越えるくらい食べた人には記念品がもらえるという、おもしろいルール(?)があった。小皿と言えどもお箸の高さを越えるにはかなりの量である。達成した人が嬉しそうに記念品を手をしている姿をみた。きっと最高の達成感なのだろう。

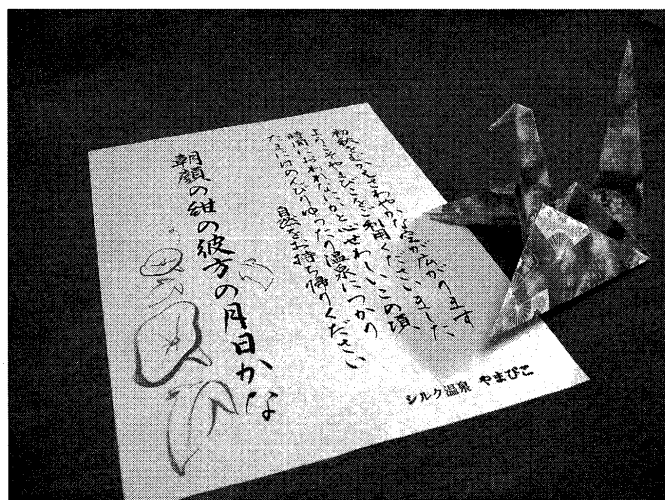
夜は、但東（たんとう）自然ふれあいセンター「やまびこ」に宿泊した。自然に囲まれた静かな場所にあった。一番驚いたのは枕元にコウノトリの形に折られた折り紙と一緒に手紙が置かれていたこと。些細なことなのだが、その小さな贈り物がとても嬉しかった。こういったものが一番のおみやげになるのではないかと感じた。最後のお見送りには従業員の方々が私たちのバスが見えなくなるまでずっと手を振ってくれていた。そういった小さな心配りが、また来たいなという気持ちにさせてくれるのだろう。

兵庫県立コウノトリの郷公園は人とコウノトリの共生できる環境と学習の場を提供することを目的として整備された施設で、本物のコウノトリはもちろん、コウノトリの巣や、コウノトリと鶴の違いなど、詳しいことを知ることができた。

コウノトリを再び蘇らせるためには、公園内だけでなく地域全体の環境づくりを推進していくことが大切だということから、コウノトリについての研究だけでなく、環境づくりにも取り組んでいるようだ。人と自然の共生できる地域環境をつくることの大切さは豊岡市だけに限らず他の地域にも言えることだろう。

日高町阿瀬では山女料理をいただいた。古民家を活用してのお店。とても雰囲気がよく、初めて訪れるのにも関わらず懐かしい感じがするほど、暖かい場所だった。新鮮で旬な料理をいただきながら、お店を立ち上げた経緯などの話を聞いた。料理は味だけでなく、季節にあった装飾が施されていて見た目も素敵だった。食べておいしい、見て楽しい、次に出てくる料理が楽しみになるようなお店だった。

今回の研修では小さな心配りが利用する側の気持ちを暖かくするということを改めて感じた。こういうことが"町づくり"にはとても大切なことなのだろう。



松本大学 総合経営学部1年  
宮崎 甫

兵庫県出石では他に例を見ない観光がありました。

それは、出石皿そばという食べ物でした。出石そばじたいは一皿に少しのそばが乗っている皿そばでした。食べ方も、そばつゆに生卵などを入れて食べるというものでした(写真1)。そのこと自体はそれほど驚くことではないのですが、面白いのはそばを食べてその皿をはしよりも高く積み上げるとそば通の証という手形がもらえるというところです。出石町のそば屋ならどこでももらえるということで、地域全体で共通の観光を作り出していることがすごいと思いました。僕は実際にその出石そばに挑戦しそば通の証をもらったのですが、その話でいろんな人と話すことができました。出石のいろんなお店で話を教えてもらえてちょっぴり得をしました。



写真1

また、二日目には兵庫県コウノトリの郷公園(写真2)に行きました。ここでは、コウノトリを繁殖させ自然にならし将来的には野生のコウノトリを増やすという施設でした。コウノトリがたくさん飛ぶような日が来ることを目指して、地域内で自然環境を保護する計画も行っているということでした。コウノトリといったら赤ちゃんを運んでくる鳥です。そんなコウノトリが飛び交う日が来たらいいなと思うようなところでした。

兵庫県への研修旅行はとても自分のためになるものでした。最後に僕は玉井先生のおっしゃった風の人と土の人という言葉について考えました。その話というのは「地域に根つき、地域で生きる土の人」と「いろんな地域を回り、旅を好む風の人」でした。自分は何かなと考えたら「風の人」のような気がしました。

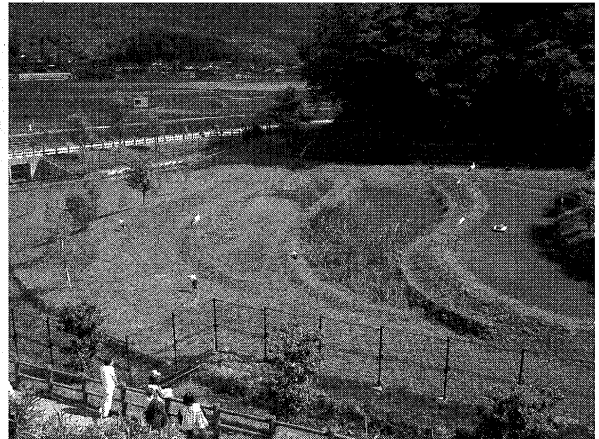


写真2

松本大学 総合経営学部1年  
松川 仁美

この研修旅行に参加して、印象に残ったことが二つある。

第一に、車中研修の際に玉井先生がおっしゃっていた、「風の人・土の人」のお話だ。風の方は遠くから理想を運んでくる人のことで、土の方はその土地に息づき生命を生み出し育む人のことだという。玉井先生曰く玉井先生は風の人だそうだ。なぜこの話が印象に残っているかというと、玉井先生の言葉に風のような清々しさと、土のような温かさがあったからだ。風があることによって土ができてあがる。

土があることによって風が生まれる。この二つがあって地域ができる。どちらもなくてはならない存在だと教わった。

第二に、出石の町づくりと、出石で観光ガイドをしている堀川さんだ。出石のことは研修会に参加するまでどこにあるかさえ知らなかった。しかし、実際に行ってみると町家作りの古い家が軒を連ねていた。小京都といっても過言ではなかった。町の中心には辰鼓楼があり、平日だったにも関わらず観光客の人が大勢いたことに驚いた。車中研修の時に資料として出石町観光客入込み数の推移の表をもらった。その表から、入込み数は多少の増減はあるが、あまり変わっていないということが読み取れた。



それはなぜだろうと考えながら、出石を歩いた。堀川さんのガイドで回る出石は、どの資料を見ても載っていない、思わず笑ってしまうような冗談を含めた説明だった。あのガイドは出石に生まれ、出石に生きている堀川さんしかできないものだ。出石町が注目されているのは、堀川さんの力があると感じた。そのままの町並みが残る出石、その町並みを残そうとしている住民の努力が背景にあると思った。

この研修旅行に参加して、どの地域にも風の人・土の人が生きていて、その人たちが地域を作っているんだと学ぶことが出来た。観光客を喜ばせるような些細な気遣いが出石町にはあった。出石町に行ったことで、自分の生まれた地域の問題点が見えてきた気がする。残りの大学生活の中で、その解決策を探していきたい。



松本大学 総合経営学部2年  
野村麻衣

去る9月28日・29日に松本大学主催の研修旅行に参加しました。

古き良きを重んじるこの都市には、数多くの古い伝統のある建造物があり、今でもそれは街の宝として大切に守られています。

中でも、昔武士が活躍していた時代、敵から守るためにと建てられた家屋には様々な工夫が施されておりました。正面から見ると普通の長屋、しかし、側面から注意深く見ると2階が存在していることが見受けられ、家の者を守るというその時代ならではの工夫と言えます。



上の写真に見られる建物は、辰鼓楼と言ひ、旧藩時代、辰の刻（朝の8時）にここで太鼓を鳴らし、藩士の登城を告げていたことから辰鼓楼と呼ばれるようになりました。現在の辰鼓楼は、明治4年、旧三の丸大手門脇の櫓台に建設された鼓楼です。当時は、1時間ごとに太鼓で時を告げてきましたが、明治14年に時計が寄付され、これ以降時計台として町のシンボルとなりました。今は三代目の時計が朝・昼・夕の3回時を告げています。

他にも、赤レンガの建物や、城など歴史を感じさせる建物が数多く残っており、町づくりの一端を担っているのではないのでしょうか。

また、この町は蕎麦の名産地としても知られています。長野県民としては、対抗意識を持たずにはいられません。共に切磋琢磨し、名産としての味、知名度共に向上して頂きたいものです。

今回赴いた兵庫県に関わらず、各地で町づくり活動が盛んに行われています。都市が近代化している昨今、昔の文化を守り続けることは困難でもあります。若者は、どんどん新しいものの創造に心血を注いでいます。自分が幼少の頃、そして自分が生まれる以前、昔のことを振り返る機会も多くはありません。ですが、今後このような歴史の文化を守っていくのは若者の役目でもあります。わずかな時間でも良いので、歴史の遺物に触れ、この素晴らしい文化を守って行って欲しいと思います。

松本大学 総合経営学部 4年  
田中康文

今回のテーマは「農山村レストランのモデル=究極の女性グループ活動-お酒以外は買わないレストラン経営-」であり、私も松本で「松本一本ねぎ」の活動者のはしくれでもあったため、新たな活動展開への知恵探しを求めて参加しました。

研修ツアーの冒頭、出石の街散策では、街中を散策すると明治維新の立役者、桂小五郎が新撰組に追われ潜伏していた潜居跡。37も立ち並ぶ朱色の鳥居とお城がとても印象的な素晴らしさを演出している出石城跡。歴史と共に時を刻み続ける時計台辰鼓楼。「小京都」と呼ばれるだけのことはあり、日本の歴史と文化が現代に息づいている街であると感じました。

今回の講師である、中西禮子さんは兵庫県豊岡市日高町金谷で「山女料理 阿瀬」を営んでいる女性グループの代表を務めており、とても元気で、生き生きしていらっしゃいました。

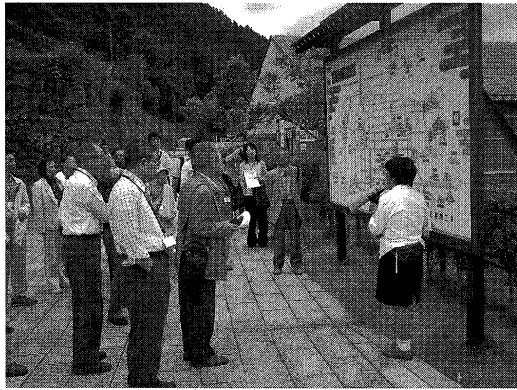
「山女料理 阿瀬」は阿瀬溪谷から流れる阿瀬川沿いにある、2建ての素敵な料理店です。開業のきっかけは、中西さんがこの地域で畑仕事以外の生きがいを求め、同じ思いをもった5人が集まり、この地域を離れることなく生き生きと働くことができる仕事とは何かを考え、阿瀬養殖の「山女」と阿瀬溪谷がもたらす恵みの「山菜」という独自の地域資源を活かした郷土料理店が良いのではと考えたのがきっかけであると話されていました。

農村の女性が郷土料理店をやるにしても、まったくの素人な訳で様々な苦難（資金、調理師免許取得、接客）の日々でしたと、感慨深く話されておりました。そのような苦難を乗り越え今に至る成功要因として一番私が思うのは、自分たちで知恵を集め、仲間やお客様も意見を取り入れて改善してきた。これに尽きると思います。また、地域資源（地元食材）にこだわり、完全予約制というおもてなし重視の姿勢が、お客様にはとても好評であったことだと思います。私も実際におもてなしを受けさせていただきましたが、食べきれないほどたくさんのおいしい料理と楽しい世間話、本当に心もお腹も満腹でした。

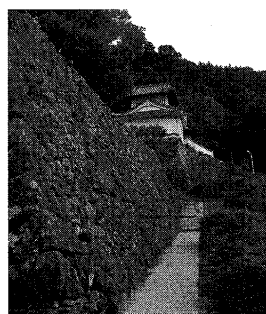
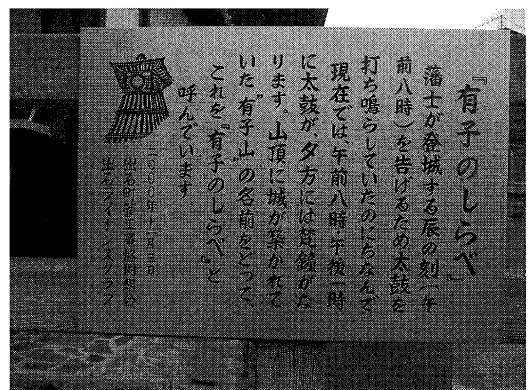
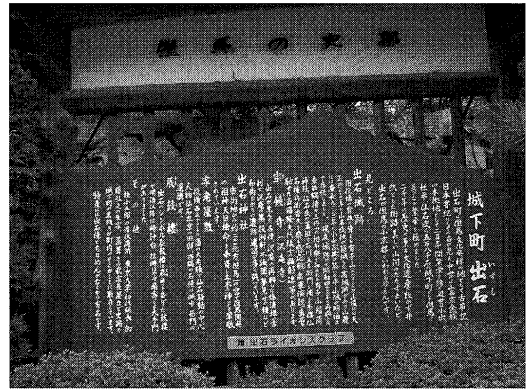
中西さん達がこの日高町で行った地域作りは、珍しいことから始めたのではなく、自分たちの周りの仲間や地域資源を活用したことにあり、人や資源があればどこでも素敵な地域作りが実践できるものだと実感しました。

私の「松本一本ねぎ」の活動も珍しいことではなく、ある個人の想いから今のような素晴らしく生き生きした活動に発展したと思っています。日本の地域の素晴らしさはまだまだこれだけではなく、これからも素敵な地域を見て回りたいと思います。

松本大学 総合経営学部 4年  
古田 秀和



ガイドさんの案内は面白みがあり分かりやすい説明でした。



散策して気になった箇所がありました。ゴミ箱がいくつかあり、いっぱい溢れて散らかっていたりあまり意味がない場所に設置されていることが疑問におもいました。

松本大学 総合経営学部4年  
萩原大樹

今回の一泊二日による兵庫への研修旅行は、私にとって大変有意義で、とても思い出として残る研修の旅となりました。その一つひとつを振り返りながら、この旅で学んできたことを述べていきたいと思います。

まず最初に訪れたのは、豊岡市の出石町と呼ばれる昔の城下町であったところです。町並みは城下町の面影をそのまま保存した建物や碁盤のような縦横の路地を保存していました。そのような古くから歴史のある土地を存分に生かし、町づくりに生かしていました。蕎麦屋も複数点在し、様々な企画もあり、来る人を楽しませている街でした。課題として挙げられる点は、そばの街としている出石であるので、もう少し、そばと連動したものも必要であると考えました。そばが入り口となり、そばだけではない、出石の町並みや、景観、歴史を生かしていく必要があるのではないではないかと感じました。

次に訪れたのは宿泊地でもある「シルク温泉 但東自然ふれあいセンター やまびこ」です。「シルク温泉」を基本に様々な料理を味わうことができました。一緒に行った旅行メンバーとも談笑できたし、より交流が深まったのではないのでしょうか。

2日目に訪れたのが、コウノトリの郷公園でした。ここは、コウノトリの繁殖に力を注ぎ、昔のようなコウノトリの街を取り戻したいと願う公園で、日本では珍しいコウノトリを見ることが出来る公園でした。公園運営者側だけではなく、地元住民の協力もこの施設には重要であり、連携していくことでよりこの公園の価値があるのではないかと思います。

最後に訪れたのが、「山女料理 阿瀬」で、ここは地産地消を学ぶ上ではとても参考になりました。地元のものにこだわり、季節のものを生かした料理はとても美味しく、景観にあった建物、いろり造りなど、とても満足できる場でした。いかにお客さんに満足してもらえるのかを最優先に考えた料理店でした。

このような様々な場を訪れて、一番の研修の成果は、やはり「出会い」ではないのでしょうか。人との出会い、街との出会い、食との出会い、自然との出会い、様々な出会いからつながりが生まれ、次への良いステップとつなげていければ、良いのではないのでしょうか。大変有意義に過ごせた、兵庫の研修の旅でした。



## 研修旅行のまとめ ー学生の立場からー

### ○研修旅行で得たもの

今回の研修旅行で、それぞれの町へ出かけてみてのキーワードである。

- ・ 出石町…出石皿そば（注2）による町の活性化  
町屋・土蔵を残し、町全体で歴史を伝える町づくり
- ・ 但東町…コウノトリの繁殖と野生化  
自然と人間との共生
- ・ 日高町…山女料理のお店「阿瀬」  
地域に伝わる「山女料理」と「山、里の身近な素材」を生かした料理  
自然の恵みと素朴さ

「出石皿そば」に対しては、信州人として少々の対抗意識をもってはいたものの、出石皿そばの独特の食べ方や出石焼の小皿が使われていることなど、そのすばらしさを発見することができた。

「阿瀬」では、山女を頭から尾や骨まで食べ尽くすことや、地域食材へのこだわり、囲炉裏と炭へのこだわり、そして素朴さを感じるお店。われわれの身近なところにはない料理店で、楽しいひと時を過ごした。

今回の研修旅行に参加したことで、おもてなしの心、伝統的・歴史的文化が残る町とその継承、そして地域づくりの「思い」と「こだわり」、ということをそれぞれ感じ取ることができた。

レポートにもあるように、但東自然ふれあいセンター「やまびこ」でのもてなしや、「阿瀬」での食事のもてなしは、ささいなことではあるにしても、そのささいなことが胸に響き印象が残る。

地域づくりの中で、地域への「思い」や「こだわり」を持つことは、地域内の人々には当然のこと、その場所に来てくれる人に対して「歴史的・伝統的文化を残すこと」や、「おもてなし」という形を通して、その「思い」と「こだわり」を伝えることができるのだろう。

### 注 記

#### （1）兵庫県豊岡市の概要

豊岡市は、平成17年4月1日に、兵庫県の北東部に位置する豊岡市、城崎町、竹野町、日高町、出石町、但東町の1市5町が合併して発足した自治体。

位置的に兵庫県の北東部であるため、日本海に接している。

- ・ 人 口：約90,000人（平成17年）
- ・ 世帯数：約30,000世帯（平成17年）
- ・ 面 積：697.66平方キロメートル（兵庫県下では最大）

※ 参考 豊岡市公式 Website (<http://www.city.toyooka.hyogo.jp/>)

#### （2）出石皿そば

従来のそばに、宝永3（1706）年、信州上田城主・仙石氏と出石城主・松平氏とのお国替えの際に仙石政明がそば職人を連れてきたことで、その信州の技法が加えられたことが始まりとされている。

江戸時代末期より白い出石焼きの小皿に盛りつけ5皿1組を1人前として提供し、追加については、枚数をいって追加する。

「挽きたて・打ちたて・茹がきたて」の三たてを信条とし、「だしちょこ」にだし・ねぎ・卵・わさび・やまいも等をお好みに混ぜ合わせ食べる。皿を立てた箸の高さに積み上げるまで食べると、「そば通」と称される。

※ 参考 『皿そば食べ歩きマップ』（出石町皿そば組合 発行）より



### 研修旅行 学生参加者

松本大学 総合経営学部

4年	荻原 大樹	2年	野村 麻衣
4年	田中 康文	1年	隠居 綾
4年	古田 秀和	1年	松川 仁美
4年	土屋 俊一	1年	宮崎 甫

(写真提供：古田，野村，土屋)