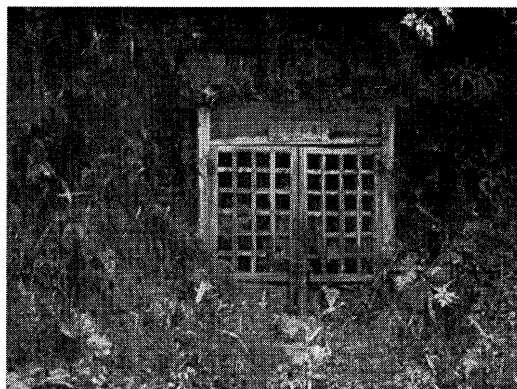


3. “The Value of Nothing Special”

Web サイト「D-AJI」より

長野県松本地方事務所 産業労働課
林 宏吉



松本大学のオープン・カレッジ「人にやる気・村に活気・地域づくり学習会」の第4回は、三重県多気郡多気町ほかを研修会場に実施されました。

この学習会シリーズは、「講演会＋現地ツアー」で実施されています。

研修旅行PART 4は平成18年7月6日松本大学での学習会を受けての現地ツアー。
その概要をレポートします。

○開催日:平成18年9月1日～2日

○参加者:21名

まめやの農村料理

2006年4月27日松本大学総合経営学部観光ホスピタリティ学科の開学科記念講演会が開催されました。「日本の伝統文化を生かした地域づくり」をテーマとした東洋文化研究家アレックス・カー氏の講演です。表題の“The Value of Nothing Special”(何でもないことの価値)は同講演中のカー氏の言葉からとっています。松本大学の地域づくりに対する考え方を端的に表現しているように思われます。昨年の「人にやる気・村に活気・地域づくり学習会」研修旅行PART3に続き今回PART4に参加しての率直な印象です。普通のなんでもない田舎にこそ日本の良さはあります。そして、その“なんでもない田舎”を魅力ある地域にしていけるのは住民の地域への愛情にほかならなりません。本研修初日の視察地も、知名度の高いいわゆる「観光地」ではありませんでしたが、信州の観光や地域づくりのためのヒントにあふれていたように思います。

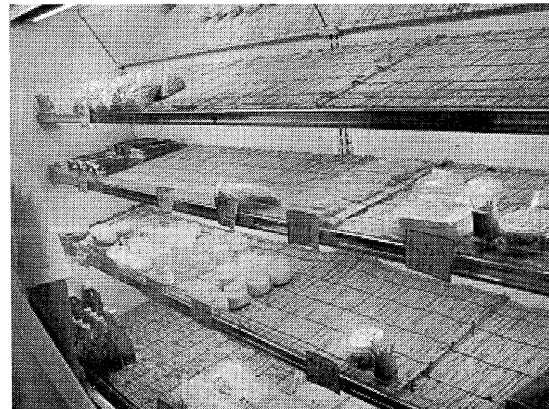
まめやの農村料理

農業法人せいわの里の経営。地元農家の奥さん方によるコミュニティ・ビジネスといったところ。平日でしたがなかなかの盛況でした。地元産にこだわった食材から作られる料理は肉も魚もないヘルシー・メニューは、メタボリック・シンドローム対策にはうってつけかも。手間暇がかかっており、味付けも薄味で美味です。農繁期や、普通の店だとかき入れ時の年末年始などには閉店してしまうとのこと。昨年の視察でお邪魔したやまめ料理阿瀬と通じるものがあります。ほどよく肩の力が抜けているのが成功の秘訣でしょう。

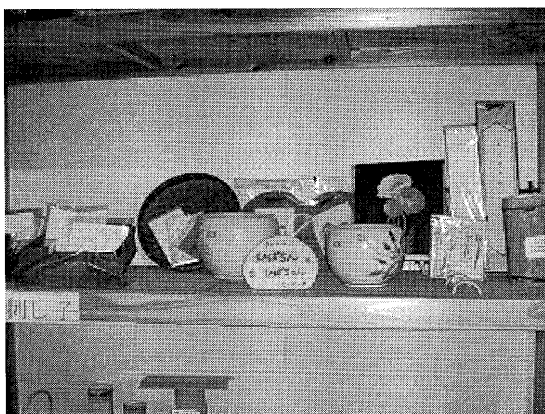
農業法人 せいわの里
〒519-2211
三重県多気郡勢和村大字丹生5643番地
TEL/FAX 0598-49-4300
営業時間 午前9時～午後5時
木曜定休日
<http://www.ma.mctv.ne.jp/~mameya/>



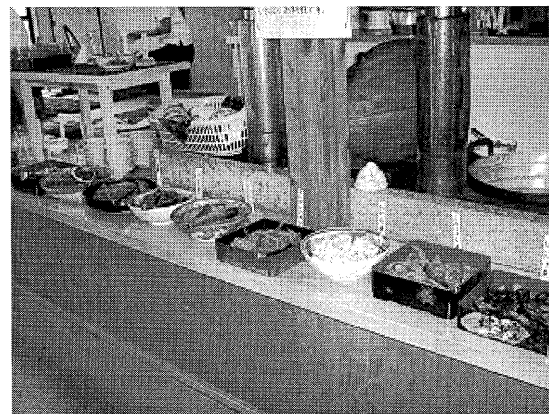
お店の外観です。周囲の景観によくマッチしています。



加工品の販売もしています。
大豆・たくあんのほか豆乳プリン、梅酒ゼリー、しそジュースも

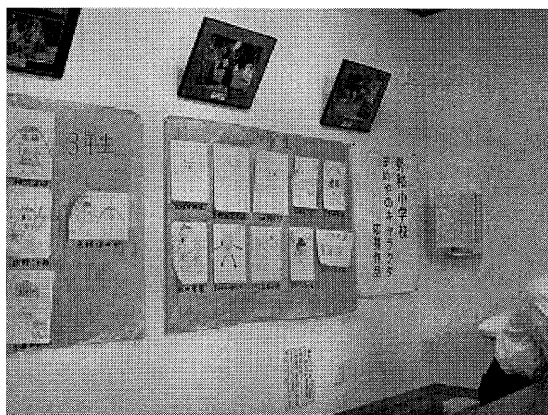


手作りの工芸品も販売。スモール・スケール・ビジネス



バイキング方式です。うれしい食べ放題。
こだわりの豆腐をはじめ、おから煮、きんぴらごぼう、とうがんあんかけ、
なす煮、かぼちゃ煮…etc, etc.

まめやの農村料理



地元小学校のこどもたちの絵。この店のキャラクターを募集したそうです。



品数が豊富。一品ずつまんべんなくのっていくとお皿にのりきらない。



盛りつけてみました:



実食。女性のみなさんからは「手の込んだ料理ねえ」の声

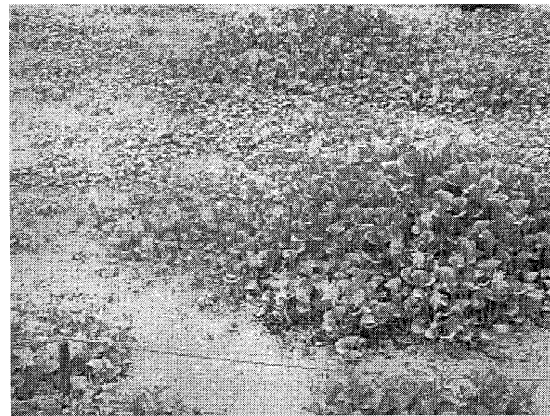
水土里ネット立梅用水

水土里ネット立梅用水

2006年7月6日の松本大学での講演会を受けての現地視察。

前段の講演では、水土里ネット立梅用水事務局長高橋幸照さんからあじさい一万本運動や農村のビオトープ(通称メダカ池)、彦左衛門のあじさいまつりなどの取り組みをご紹介いただきました。

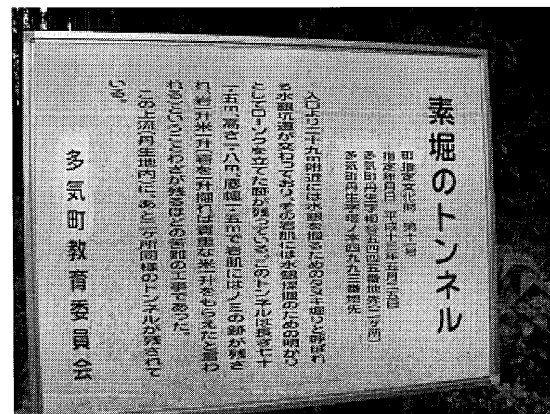
今回は、あじさいの華やぎやイベントの賑やかさを差し引いた当地の”素顔”を垣間見た気がします。



○農村のビオトープづくり

多気町勢和地域は、山林が7割、平地が3割と言う中山間地域。昔は、田んぼやその周りの水路にたくさんいたメダカやタガメなどの生き物が、今はだんだんと少なくなっているとのこと。

地元のほてい倶楽部では、平成7年より「ふるさと水と土の保全活動」の一環として荒れていた山間の田を昔のような田んぼに復元し、少なくなったメダカを放しホテイアオイを植え、水田機能を活用した生態系の保全活動を行っています。現在では、「農村のビオトープ」を子ども達の環境学習の場として活用中。平成12年三重県環境功労賞受賞。



○素堀のトンネル

彦左衛門のあじさいまつりではボートくだりも行われます。あじさいまつりは、その他にもマス釣り、田んぼの綱引きなど手作りのアトラクションで盛況。

色々な職業をもつむら人が集まり、郷土の偉人を演題として手作りの演劇を行う劇団「ほてい葵」などボランティア活動もさかんな地域です。

水土里ネット立梅用水 <http://www.tachibai.jp/>

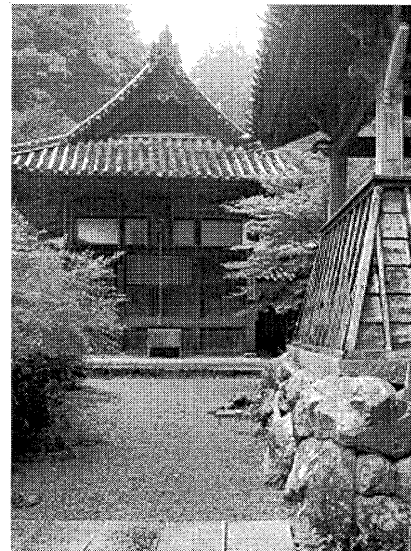
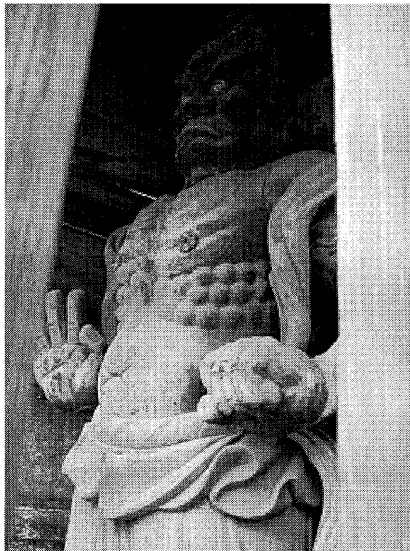
〒519-2215 三重県多気郡多気町朝柄3127 (多気町勢和公民館内)

TEL: 0598-49-4522 FAX: 0598-49-7077 E-mail: t-info@tachibai.jp

水土里ネット立梅用水

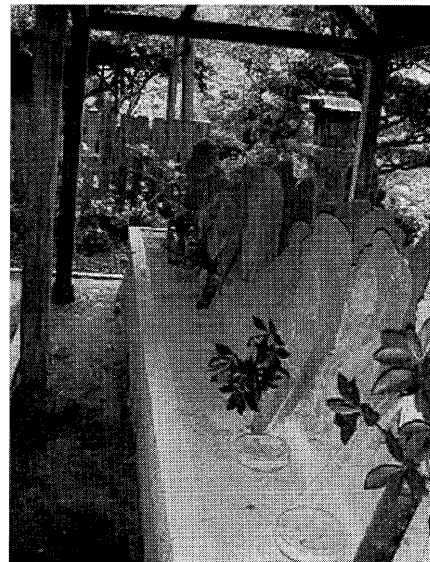
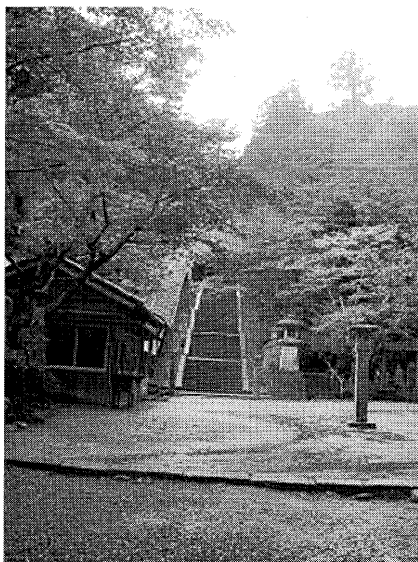
丹生山神宮寺(丹生大師)

立梅用水周辺(勢和地域のみどころほか)

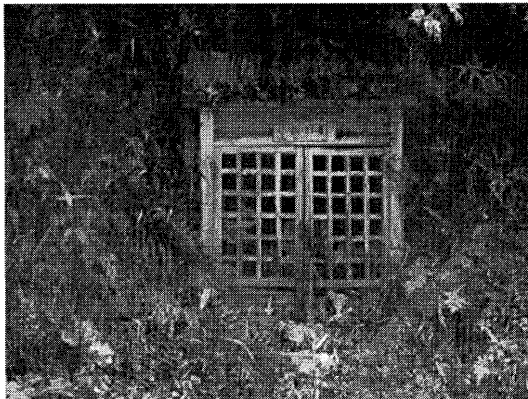


○丹生大師

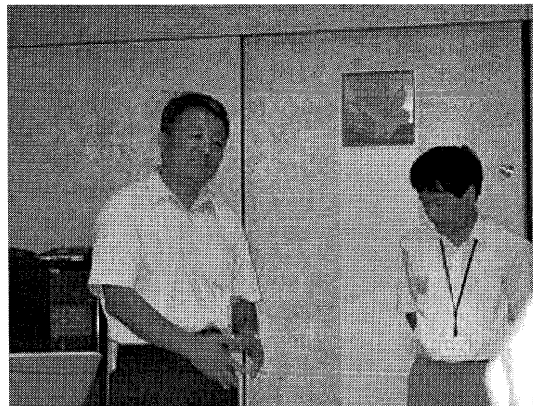
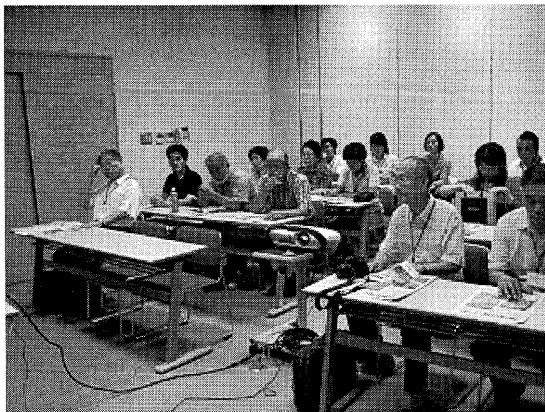
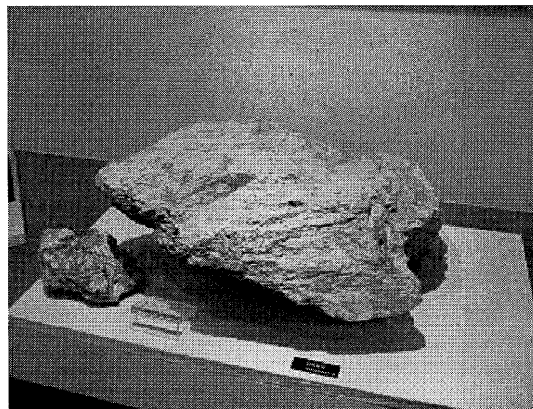
丹生は古代水銀の産地として知られ、当時日本で使われていた水銀のほとんどがここで採掘されたようです(有名な奈良東大寺の大仏にも、丹生水銀が使われています)。また、中世には全国唯一の水銀座が存在し、全国から商人や鉱夫が集まり、「丹生千軒」と呼ばれるほどの繁栄をみせました。水銀は、仏像や調度品の金具などのメッキ、白粉に代表される顔料の材料としてたいへん重宝されたとのこと。しかし、中世以降は次第に産出量も減ってゆき、衰退。近世、伊勢商人発祥の地として、また、「丹生のお大師さん」と丹生山神宮寺(丹生大師)の門前町、宿場町として栄えました。



水土里ネット立梅用水



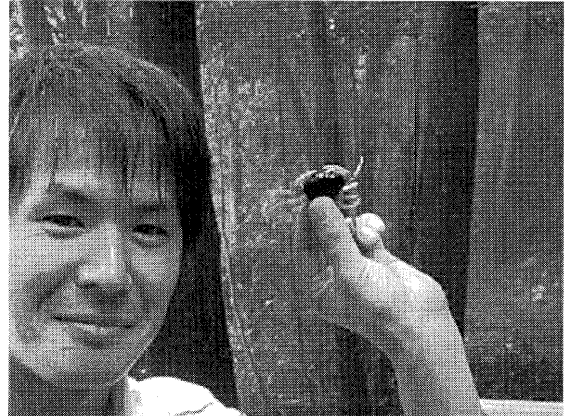
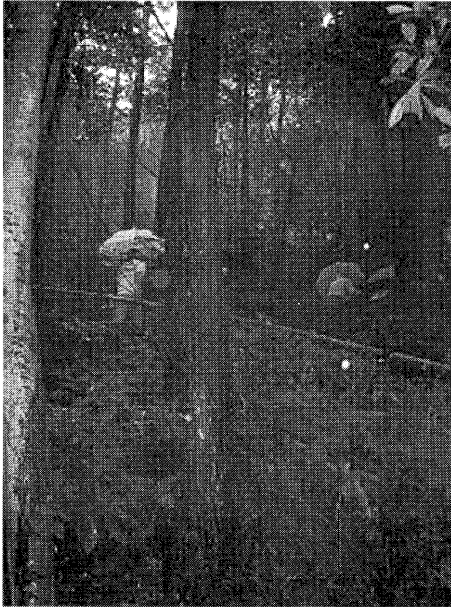
ふるさと交流館にて



プロジェクターで改めて立梅用水のレクチャーを受けました。
あじさいいっぱい運動や農村のビオトープづくり、劇団「ほてい葵」の公演などなど…。
多様な地域づくりの取り組みに再度感心。

近長谷寺

近長谷寺

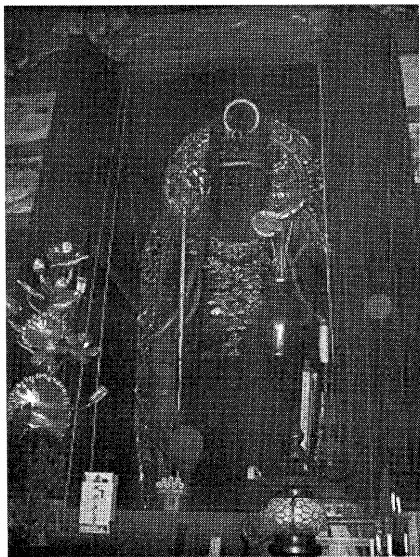


道の脇でなにやらカサカサ蠢くものが数匹。
沢蟹でした。

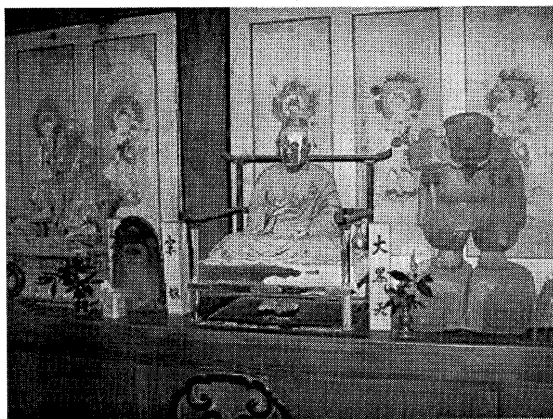
薄暗い山道を上ったところにあります。急ぎ足だと少し息があがります。



近長谷寺



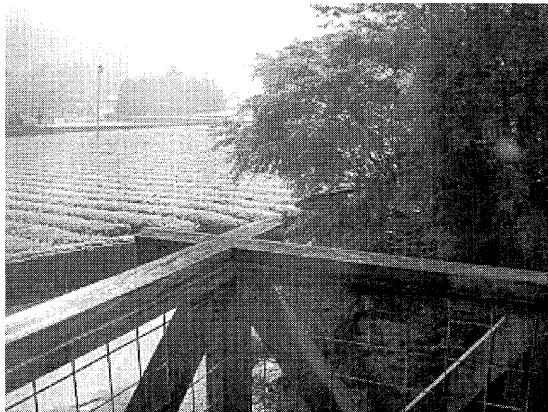
ご本尊の十一面観音立像。わずか十三戸の集落でこの寺を守ってきたそうな。



丹生山 近長谷寺 <http://www.ma.mctv.ne.jp/~jr2uat/temple/hase.htm>
三重県多気郡多気町長谷202番地
【お問い合わせ先】 多気町観光協会(多気町役場内) Tel 0598-38-1117

リバーサイド茶倉～伊勢

リバーサイド茶倉



宿泊はここ。辺りは一面の茶畑です。
夜はバーベキューに舌鼓(^_^)



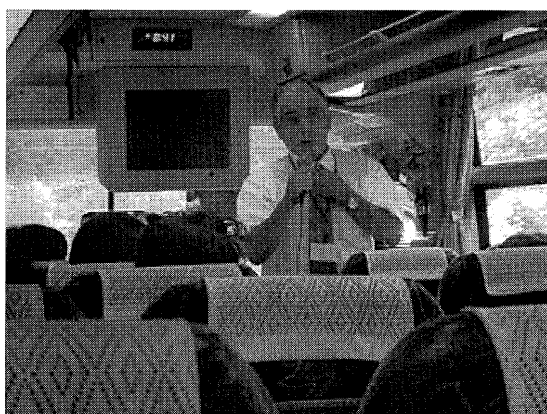
リバーサイド茶倉 <http://www.ciaotv.ne.jp/~chakra/index.html>
〒515-1411
三重県松阪市飯南町粥見1084-1
TEL (0598)32-3223 FAX (0598)32-2523
EMAIL:chakra@ciaotv.ne.jp 火曜日定休

2日目

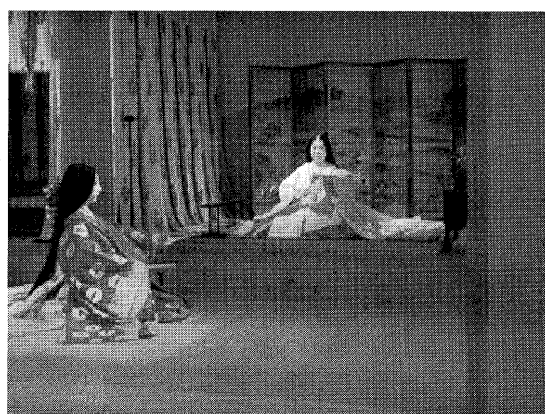
伊勢神宮をはじめ斎宮博物館、神宮徴古館、神宮農業館など奥深い日本の歴史にじっくり触れる視察となりました。

斎宮歴史博物館

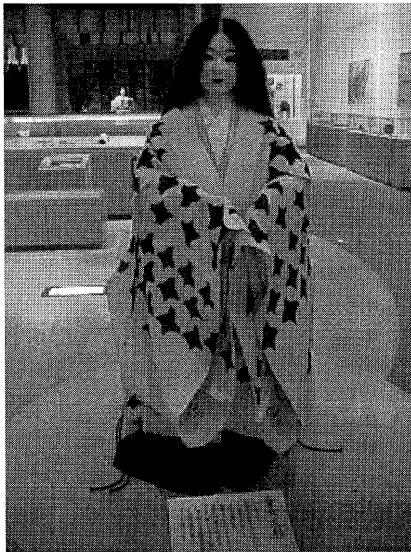
斎宮は「いつきのみや」とも呼ばれ、斎王の宮殿と斎宮寮(さいくりょう)という役所のあったところ。
斎王は、天皇に代わって伊勢神宮に仕えるため、天皇の代替りごとに皇族女性の中から選ばれて、都から伊勢に派遣されました。
未婚のまま生涯を終えることを宿命づけられた身の上に参加者のみなさんからも同情の声しきり。



前夜、学長(↑)も合流し、松本大学もフルメンバー。



リバーサイド茶倉～伊勢



斎宮歴史博物館
〒515-0325 三重県多気郡明和町竹川503
TEL0596-52-3800(代) FAX0596-52-3724
<http://www.pref.mie.jp/saiku/hp/index.htm>
E-mail saiku@pref.mie.jp

伊勢神宮内宮

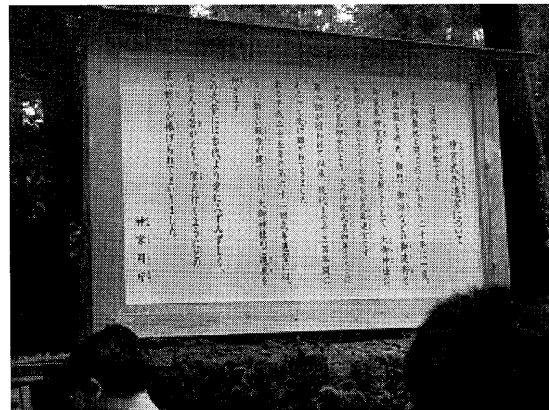
垣内参拝しました。カメラの持ち込みは不可とのことで参拝の画像はありません。前後の雰囲気のみご覧くださいませ;;



研修旅行中ずっと長靴を履いてらっしゃった建石先生。参拝用のネクタイ姿は大学のみなさん方に大受け。



きちんと手を清めて。



平成25年には20年に一度の式年遷宮が。左の画像がその御敷地です。

リバーサイド茶倉～伊勢

おかげ横町界隈

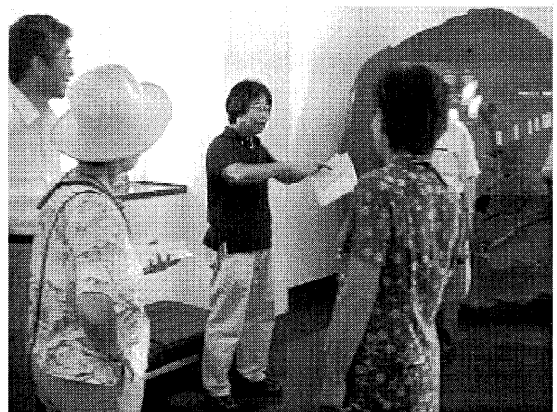
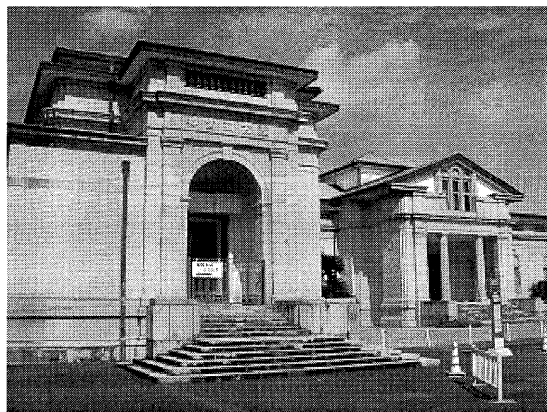
なかなかの賑わいでした。伊勢はやはり日本人には特別な場所なのでしょう。



名物・手こね寿司。もともと漁師の料理とか。



神宮徴古館・神宮農業館



☆神宮の博物館の公式ページはこちらから

★ひと味違う視察内容、箇所も盛りだくさんで、今回も密度の濃い研修旅行だったように思います。
研修旅行後、あちこちで松本大学のみなさんの活躍ぶりを目の当たりにしました。
地域に根ざした大学としてますます引っ張りだこのようです。

“The Value of Nothing Special” は、Web サイト作成者である林氏にご了承いただき、本研修会に関する報告書の部分を転載させていただきました。

こちらから↓ もご覧いただけます。

<http://www.pref.nagano.jp/xtihou/matu/Daji/index.htm>