

里地里山の地域と連携する活動作りのポイントとは？

まずはよく地域を調べること、地元の方の話によく耳を傾けること。ここから始まる。

□ (1) 住民主体の地域計画作り

(ヨソモンの目線の違いを活用しつつ自分たちで行う地元学調査とヴィジョン作り)

□ (2) 日常生活に立脚したプログラムとカリキュラム作り

→活動の日常化がポイント (わざとらしいイベントやお祭りではない)

□ (3) 里の何気ないありふれた素材をカブける

(保全と伝承、再創造、再活用、そしてコミュニティビジネスへ)

□ (4) 人材育成 (担い手育成)

そこにすんでいるおじさん、おばさん、じいちゃん、ばあちゃんが元気に暮らすことが一番の人材育成。そこに若者は引き寄せられてくる (かもしれない)。

問題や課題は地域にあるが解決策も地域にある。

しかし、それよりも地域にある価値を受け継ぎ革新していくというスタンスが大切。

山形大学との連携へ

～地域をキャンパスと見立て地元から学ぶプログラムとの連携
：エリアキャンパスもがみ～角川地区周辺の山村へ拡大





角川里の自然環境学校
：農山村1地域



山形大学
エリアキャンパスも
がみ
：農山村1地方

最新の状況：

地元住民がエリアキャンパスもがみ地域後援会組織の設立

- 大学のプログラムと通底
- 地域の活性化に向けて地元が大学を活用できるようにするため、地元が組織体制を整備



課題：大学の知を地元が活用できるための地元学ならぬ「大学学」が必要（NPO法人ねおす宮本氏）。大学側からも地域のニーズに応じた還元をいかに効果的に行うか、仕組み作りが必要。



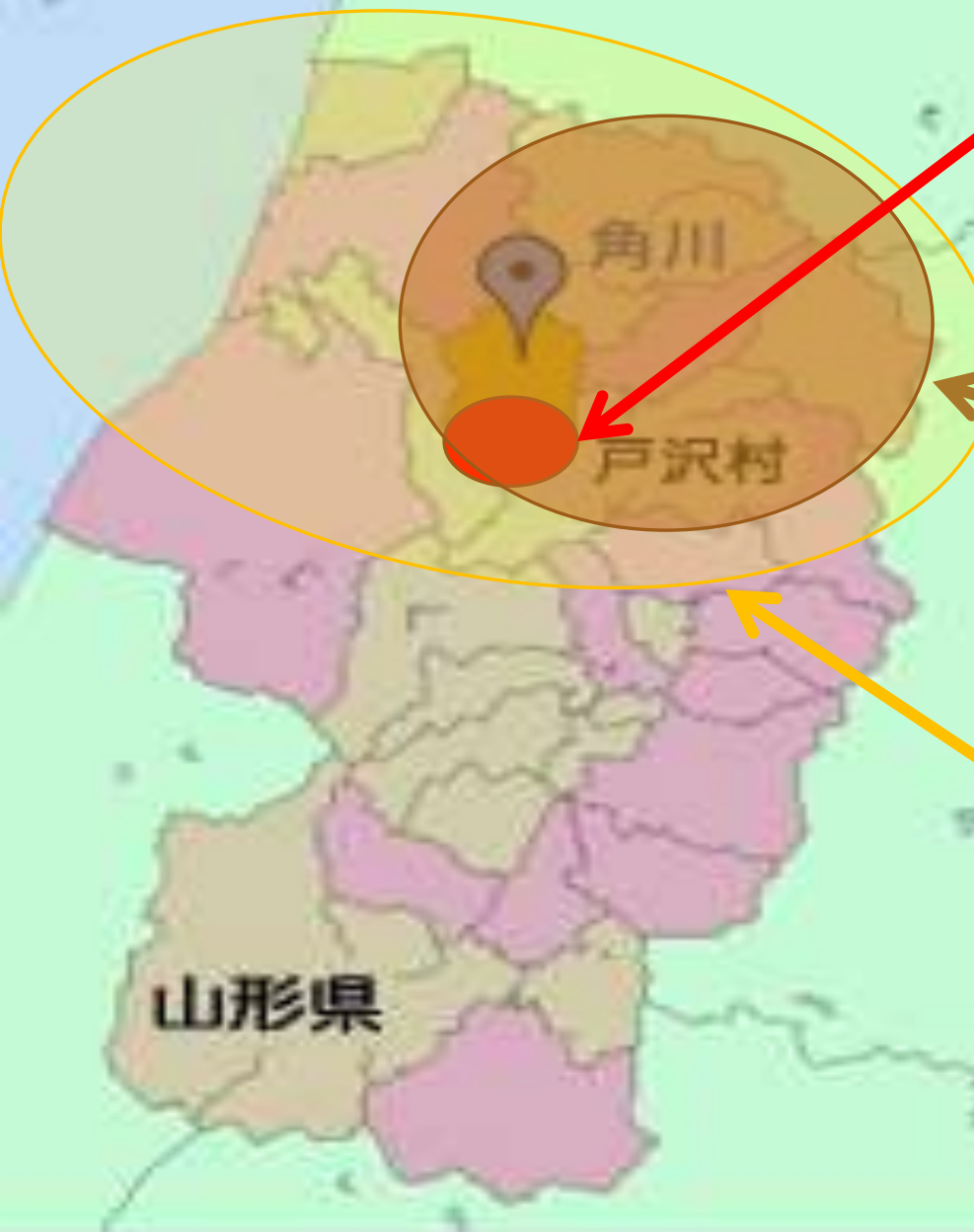
「学」や地域プロジェクト自体を地元・NPO・行政・他大学連携で一体となって作っていく必要性があり？
→NPO里の研究所・大学コンソ最上川学構想へ

「それは、角川とか最上地方（が特殊）
だからできるんだよ」
という反応

本当にそうなのか？

森・里・川・海の多様な各地域集落で
実験的調査-活動を実践し確かめる必要

「NPO法人里の自然文化共育研究所」の設立
広域連携活動の展開



角川里の自然環境学校
：農山村1地域



山形大学
エリアキャンパスも
がみ
：農山村1地方



NPO法人
里の自然文化共育研究所
：農山漁村1セット

山形県

50km



森里川海共育プラン構想イメージ（連携NPO・地域活動団体位置図）

各地域活動団体や中間支援NPOと連携協働しながら最上川学の運営と活動を進めていきます。



赤: 地域活動団体
黄: 中間支援NPO

つまり、角川の里をモデルにしつつも、いろんなところで地元学を展開し、地元の方々が勝手に育つように、お手伝いしながら、交流と学習による、地域ごとの多様な地域づくり活動を構想していく、というプロジェクトを展開

「外部から応援隊があるなら、やってみてもいいかな、むしろこんなことやりたいかな」
という反応

森

里山保全活動
知恵・技術の伝承、
森林環境教育を展開











里

鶴岡市松ヶ岡はじめとして 庄内最上地方12か所で 地元学活動を展開





川～最上峡を中心とする川漁文化伝承と観察会・保全活動



地元の川漁師と生き物調べ



最上峡をカヌーで探検



水質調査



川面から最上峡の川と森林観察

海～海辺の集落の地元学と自然文化交流～

山村の高校生が海辺の森林ボランティア活動



海辺の地元学を
実施！



山村の住民と海辺の
住民が食文化交流会
を実施







戸沢・角川地区 × 酒田・飛島法木地区

住民同士が初交流

戸沢村角川地区で採れた山菜を酒田市飛島法木地区の住民に紹介するなどした交流会
＝酒田市飛島



角川地区の自然環境学習活動に広がり、深みを持たせようとする。酒田市飛島を訪れ、法木地区の住民と交流した。森の角川と海の飛島の住民同士が、互いの埋もれた山菜を探し出し、地域活性化の足掛かりにしようとの試み。初の交流となった今回は、互いに郷土料理を出し合い、味わうとともに、意見を交換した。

角川地区の自然環境学習活動に広がり、深みを持たせようとする。酒田市飛島を訪れ、法木地区の住民と交流した。森の角川と海の飛島の住民同士が、互いの埋もれた山菜を探し出し、地域活性化の足掛かりにしようとの試み。初の交流となった今回は、互いに郷土料理を出し合い、味わうとともに、意見を交換した。

森林と海の宝 地域の力に

郷土料理出し合い、意見交換

交流活動には、同学校と、同学校研究部が昨年、設立した特定非営利活動法人(NPO法人)「里の自然文化共育研究所」(大山勇理事長)、同女性部の関係者約二十人が参加。法木会館で開かれた郷土料理交流会では、角川地区の住民がフキの煮物やミズの花たきなどの山菜料理を出したのに対し、飛島側はスルメイカの煮物やサザエのつぼ焼きなどを披露した。

また、飛島では間もなく、トビウオの焼き干し作りが本格化するが、調理過程で欠かせない炭が不足している。一方、角川地区はナラを用いた「日山白炭」の産地として有名。そこで、トビウオの焼き干し作りに日山白炭を利用してもらうきっかけにしようと、四十五分を提供した。

里の自然文化共育研究所の出川真也専務理事は「山と海が一緒になったときに発揮される力に可能性を感じた。事業化に向け、角川の山菜と飛島の魚を用いたレシピを開発してどうかといったアイデアが出ていたと話していた。

2008年
6月13日
山形新聞
記事より