

【取材結果と今後の企画検討について】

「あきた元気ムラ・山菜ネットワーク」と首都圏大学との連携による地域生業と若手担い手人材育成の相乗的活性化方策に関する研究

大正大学エンrollment・マネジメント研究所・地域創生学部専任講師 出川 真也  
大正大学心理社会学部臨床心理学科3年 本多 龍  
大正大学心理社会学部人間科学科2年 平良 菜月  
大正大学地域創生学部地域創生学科1年 佐藤絵里花



地域伝承野菜「田沢長芋」の調理実演（仙北市田沢地区）

【概要】

秋田県での調査研究活動・地域支援活動に対する補助事業「県外大学地域貢献活動誘致事業」（秋田県高等教育支援室）による調査研究活動。集落を基本単位とした活性化の取組である「あきた元気村・山菜ネットワーク」の加盟集落を巡検し、ヒアリング・取材等を実施。今後の首都圏との交流や物産等の発信、担い手育成の方策について検討を行った。

【キーワード】

集落活性化 担い手（人材）育成 首都圏連携 地域資源

本事業は平成29年度秋田県県外大学地域貢献誘致事業の支援を受けて実施されました。

## はじめに

2016年4月に設置された大正大学地域創生学部地域創生学科では、地方地域と都市地域の連携・協働による地域創生の実現に寄与するための研究・教育活動を開始しました。特に地域に根ざした多様な活性化活動に取り組むことができる地域人材育成とその地域回帰を目指しています。

出川研究室では、「地域創生の教育学」を掲げ、子どもから高齢者まで幅広い年齢層を対象にして地域づくりのための社会教育・生涯学習活動を研究しています。地域価値の再発見、地域に根ざした教育、学習成果を活用した暮らしや仕事の変革と新たな生業の創出、コミュニティリーダーやコーディネーター人材の育成等に着目。都市との連携協働を見据えながら、農山漁村をフィールドにして地域の皆さんと共に行う研究・教育・実践活動を進めています。

### 1. 当研究の目的

首都圏連携等を視野に入れて「あきた元気ムラ・山菜ネットワーク※」を対象に、①地域集落を基本単位とする生業継承・活性化、及び②若手担い手人材の地域回帰方策について研究するための初動調査を行った。

※あきた元気ムラとは

「秋田県内の農山漁村集落で暮らすひとびとがそれぞれの持つ技や宝物を最大限に活かしながら一人一人が主役となって活性化に取り組んでいる地域のことをいいます。」(秋田県あきた未来創造部活力ある集落づくり支援室発行「あきた元気ムラの山菜・きのこ」パンフレットより)

### 2. 日程

3月11日(日)～14日(水)3泊4日

### 3. メンバーと関心領域

当プロジェクト参加メンバーとそれぞれの関心分野は以下の通りである。

- (1) 出川 真也(大正大学エンロールメント・マネジメント研究所・地域創生学部専任講師)  
社会教育・生涯学習論。地域集落における若者の地域回帰志向の形成プロセス。地域を担う人材育成とそのため交流・教育プログラムの構築。
- (2) 本多 龍(大正大学心理社会学部臨床心理学科3年)  
臨床心理学(コミュニティ心理学)。地域集落におけるコミュニティ構成メンバーの心理的課題等に対するカウンセリング活動の有効性と可能性について。
- (3) 平良菜月(大正大学心理社会学部人間科学科2年)  
教育心理学。社会教育活動、コミュニティ・福祉活動等を契機とした地域人材育成研究
- (4) 佐藤絵里花(大正大学地域創生学部地域創生学科1年)  
経済・経営学(経営人材育成論)。秋田へのUターン希望。座ガモール・朝市等の運営メンバー。

#### 4. 調査・研究内容

今後の継続的な研究・実践活動を検討するための初動調査として、以下の取組みを実施した。

- (1) 山菜等を中心とする地域生産物・産品・集落活動調査
- (2) 山菜等の地域資源を軸とした首都圏発信・PR・交流策に関する研究
- (3) 学生と集落の連携活動プログラム設計のための地域調査

以上を通じて、集落を基本単位とした生業活性化、及び、若手担い手の地域回帰方策について検討するための知見を深めた。

#### 5. 調査地域と内容

##### (1) 調査地域

あきた元気ムラ（山菜ネットワーク）加盟地域の中から当調査期間内に取材可能だった以下3地域9地区を対象に実施した（日程順で掲載）。

##### 1) 南部地域

- ①由利本荘市赤田地区
- ②三ツ方森地区
- ③横手市金井神・上坂部地区

区

##### 2) 北部地域

- ④男鹿市鮎川地区
- ⑤五城目町馬場目杉沢地区
- ⑥上小阿仁村南沢地区
- ⑦能代市梅内地区
- ⑧大館市山田地区

##### 3) 内陸地域

- ⑨仙北市田沢地区



##### (2) 内容

- ①活動者への御挨拶・ヒアリング（各地区 40分程度）
- ②生産現場・加工場等地域概況の視察

## 7. スケジュール概要

### 11日(日)

- 17:00 由利本荘市赤田地区到着  
住民との意見交換  
赤田地区公民館等施設泊



### 12日(月)

- 9:00 活動地等視察・ヒアリング  
・由利高校  
・由利本荘市三ツ方森地域  
・横手市金井神・上坂部地域
- 15:00 秋田県庁  
集落支援課及び高等教育支援課訪問  
情報交換
- 17:00 男鹿市鮎川地区着  
住民との意見交換  
公民館等施設泊



### 13日(火)

- 9:00 活動地域等視察・ヒアリング  
・五城目町馬場目杉沢地域  
・上小阿仁村南沢地域  
・能代市梅内地域  
・大館市山田地域  
(NPO 理事長と面談)
- 17:00 仙北市内泊(乳頭温泉)



### 14日(水)

- 9:30 活動地視察・ヒアリング  
・仙北市田沢地域
- 11:00 帰路





## 8. 各地取材結果の取りまとめ

### (1) 由利本荘市赤田地区 -加工場拠点と地域協働の集落活動の展開-

訪問日時・場所：2018年3月11日 赤田地区公民館

#### 1) 地域概要

赤田の大仏などがあり、2万5千人の交流人口がある。赤田の大仏にかかわる祭礼は地域の各戸が役割を持った取組となっており、それがこの地域の協働や相互扶助の気風を形成することに役立ったという。



赤田の大仏

#### 2) 取組概要

地域内には加工所・直売所があり、商品出荷拠点となっている。山菜などを加工・出荷しており、町内ぐるみで活動している。ピザ釜・お互い様スーパーなど、地域のコミュニティ作りの活力になっている。

そのほか市主催の町歩き活動なども着目される。



#### 3) 活用資源

山菜全般やキノコをパック加工したものや、漬物などの加工品。資源そのものを加工することで、そのままの状態より劣化を防ぎ、出荷しやすくしている。

#### 4) 実施体制

お年寄りのお小遣い稼ぎとしてもさらに収入力を高めていくことも課題。若手を中心とする担い手不足の懸念があり、赤田の大仏祭りをはじめとした活動に対する人員不足の問題ともつながっている。



#### 5) ニーズ・要望等

お母さん方山菜を取るのが楽しみとなっている。小さい頃からの習慣で食べる分だけ採る。GB ビジネスの取組で出荷するようになり少しでも収入になったことが新たな楽しみを生み出している。残念なのは今の子ども達は山には行かないこと。担い手や継承者の課題を抱えている。

外部の視点を取り入れたまち歩きをしている。外の視点から町の魅力を見出せることが期待できる。こういった活動は若い人、大学生が参加するきっかけとしても期待される。

#### 6) その他（取材の所感等）

試食会では首都圏では見られないものばかりであったため感動。山菜を目の前にしても、どう調理しているのかわからないと思うので、地域のお母さんたちの料理のレシピを参考にして、山菜をもっと身近に感じられるようになるような取り組みの充実化が求められるのではとの意見が出された。

## (2) 由利本荘市三ツ方森地区一わらび粉作りを軸とした山林管理プログラム構築一

訪問日時・場所：2018年3月12日 猪股会長宅

### 1) 地域概要

江戸初期から5戸で6名在住している。2件だったのが分家して5戸になったが戸数は江戸から変わらない。

### 2) 取組概要

わらび粉づくりに取組んでいる。近年、在住のおばあちゃんの技術伝承を行い復活させたもの。年間の山林管理とわらび粉づくり作業スケジュールは以下の通りである。

4月終わり 野焼き（山焼き）

5月20日～ わらび採り（正月にかけて販売）

6月末～7月初 草刈（山刈り）

10～11月 根ほり（わらび粉原料採り）

11月～ わらび粉作り

12月末 わらび粉販売開始



### 3) 活用資源

わらび粉の原料となるワラビの根掘が主である。原料に対して5%しかわらび粉を生成することができず歩留まりが悪く、乾燥にも3週間かかるなど非常に手間がかかる。品質は良く高級食材といった特性がある。

保存性は良く5年ほども持つとされる。ただし1度餅にすると保存がきかず翌日には味が落ちてしまう。



わらび粉

### 4) 実施体制

わらび粉を生成している地域はここ1件だけであるが、県立大学など外部の人もわらび粉の作成に参加している。また、4月の終わりに山焼きが行われ、これも県立大学などの外部の人が参加する。

### 5) ニーズ・要望等

ワラビ粉づくりを外にも広げていきたいが、ブランドとしてその品質を維持するのが課題である。また、山の維持管理のための人手の確保に課題がある。継続的に作業工程に人手が確保できるような仕掛けが求められる。

### 6) その他（取材の所感等）

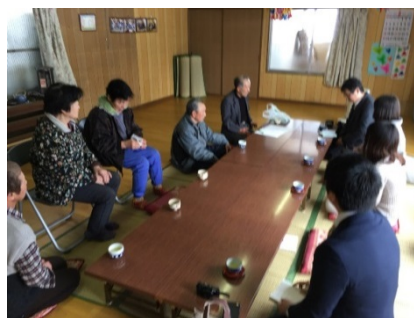
わらび粉づくりを軸として年間通じて山仕事に関わるプロセスをプログラム化することで人手を確保していくという方策が考えられないだろうか。山間地区への宿泊を通じながら地域と山への理解を深めるプログラムなど興味深い。またわらび粉から持ちを作る工程は比較的容易であることから、都市部での実演販売にも適しているものと考えられる。

### (3) 金井神・上坂部地区—山菜資源の管理と活用・伝承に向けた試み—

訪問日時・場所：2018年3月12日 金井神・上坂部地区集会所

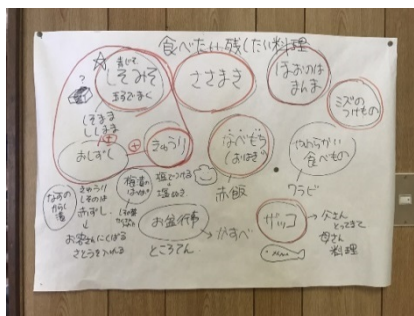
#### 1) 地域概要

横手市内で高齢化率がワースト3に入ったことや、小学校が閉鎖したこと、大学の調査が入ったことが関連して、地域での問題意識が明確化した。現在2地区が合併して共同で新たな地域を形成していく機運が生まれている。前田地区と坂部地区が一緒になって幌和地区を形成。地域の象徴である幌和山から名づけられている。



#### 2) 取組概要

農業が中心で、みょうがや山菜は自分たちで食べる分だけだったものを、あきた元気ムラ・山菜ネットワークの取組を契機にして販売を始めた。また、地域の伝統的な食文化伝承のためのワークショップなどが行われている。



地区のワークショップの記録

#### 3) 活動資源

ミョウガ、ワラビ、ゼンマイ、アイコ、ニオウサク、タケノコ、フキ、クルミ、セリ、コシアブラ、タラノメ、コゴミ、ホンナコ、フキノトウ、サシ（サシボ）（イタドリ）、ミズ、キノコ、マタタビ、ヤマブドウ、アケビ、ミズのコブシドケ、（ノジリネ）。3月～9月はおおむね山菜で、9月からキノコが採れはじめる。

#### 4) 実施体制

山をまわす、森林組合を中心に行っている。木を伐採すると山菜を取れるようになる。山菜を取る知恵は親から継承されている。

#### 5) ニーズ・要望等

山菜はサプリメントにも含まれており、身近な存在であるので、是非現物を一度見てほしい。本物、希少なものは来ないと食べられないので来て欲しい。

「自然に関心がある、若者だったら受け入れていきたい。山菜の場所を、俺らはいけなくなってきたから、教えてやったっていいと思っている。意欲のある若者であれば。」との話が聞かれた。生活を成り立たせる仕事に就いてもらいながら、一方で暮らしの中の地域資源は分けてやれる。その際に、管理も一緒にしてもらいたい。そんな人材を求めている。

#### 6) その他（取材の所感等）

本物は地域に来ないと食べられないということも大きなPR効果を持つと考えられる。都市部での物産販売に際して、地域に関心ある若者を引いてくるための発信活動の工夫が求められると考えられる。

#### (4) 鮪川地区一名水を活かした特産品づくり

訪問日時・場所：2018年3月12日 鮪川公民館

##### 1) 地域概要

鮪川地区は男鹿半島北側に位置している。湧水群「滝の頭」が名所で特徴的であり、水田・畑に飲料水を使って育てているのが地区の誇りでもある。

##### 2) 取組概要

名水の水源を利用した名産品作りに力を入れている。現在クレソン・ジュンサイ等の水耕植物の栽培や、寒風山系の山菜を軸にした取組を行っている。



公民館に飾られている男鹿名物のなまはげ

##### 3) 活動資源

3月はコゴミ、ミョウガ、フキノトウ、4月からタラの芽が採れる。また、クレソンなどの葉物野菜も採れる。銀杏は地元ではあまり食わず、周りに落ちているものを食べる。とろとろワカメがある。ハタハタのお寿司を最高で20キログラム作ったこともあるという（おじいちゃん世代から受け継いでいたものをやっている。）が、今現在は販売していない。おばあちゃんもつくっていて、塩出し醤油で仕込む。

地区内には名水が涌出しており、地域の価値を高めている。

##### 4) 実施体制

地区住民による協働の取組を基本にしながら、それぞれ関心のあるテーマでチームが形成されている。山菜取り・販売では個人業的に展開しているものも出てきている。

近年農事法人を設立され、集落営農化も進みつつある。

##### 5) ニーズ・要望等

水源地やゴルフ場等の収入により地区会費等がまかなえる状況となっており、集落経営における経済上の懸念はあまりない。一方で外部との交流や若手担い手育成という点ではまだまだ展開の余地があると考えられる。3日間にわたって行われる地域のお祭りがあり、名物にしたいが、場所が人の入りづらいところで減少傾向なところが問題。地域いを盛り上げるような交流・イベントやカフェなどの取組が検討課題である。

##### 6) その他（取材の所感等）

交流と若手人材の活性化といった点で、集落の経営的資源を活用した人材育成のためのプログラムの構築などが検討できるのではないかと考える。若者・都市部住民も関心を持つ層が多いと想定されることから、水資源を活かした産品づくりと共に観光地男鹿半島の観光資源とも連動させた交流・学習のプログラム等の検討余地があると考えられる。



## (5) 馬場目杉沢地区—山村資源と農家レストランによる交流の村づくり—

訪問日時・場所：2018年3月13日 石川勝巳宅

### 1) 地域概要

地域の学校統廃合後、村づくりの組織「清流の会」が結成。豊かな山林と溪流資源が特徴であるとともに、映画ロケ地になったことを契機として農家レストランを開業させるなど交流産業にも力を入れている。将来的に若手の移住・定住実現にもチャレンジをしている。

### 2) 取組概要

農家レストランを軸とした地域の郷土創作料理の開発と提供、スギナ茶などの販売などをおこなっている。また東京都千代田区にある「ふるさと五城目会」でもワークショップ交流を行っており、都市部との連携にも取り組んでいる。

### 3) 活用資源

スギナ茶、イワナ料理（ムニエル、てんぷらどんぶり）、アユのから揚げ、ミズタタキ、ミズカレー、ニオウサクの煮付け、ばっけ（フキノトウのみそ、山ワサビのトロロ、アイコ、シドケ、行者ニンシク、山わさびのおひたし、ニオウサク（アシタバ類似種）など。多様な溪流、山菜資源を活かした料理開発・提供が行われている。



### 4) 実施体制

清流の会を運営中心母体として、農家レストラン、宿泊施設、製品の開発販売等を実施。

### 5) ニーズ・要望等

他地域同様担い手育成が課題である。町では移住・定住センターが発足し、充実した設備を整えて、ファームミーティングなどに取組んでいるところ。地区としては、大人数の移住がなくても、地域に理解と関心があり意欲がある若者が2、3名移り住むだけで人口ピラミッド的にもインパクトが全く違うと考えている。

わずかながらも地域に残って一次産業で頑張っている若者もいる。2、3名であれば、移住定住数としても現実的な数字であり、実現させていきたいと考えている。

### 6) その他（取材の所感等）

農家レストランや宿泊施設が完備されており交流インフラが整っていて利便性も高い。一過性の取組に終わらない研究・学習・実践を通じた大学等との交流や人材育成活動が構想できないか検討価値があると考えられる。

## (6) 上小阿仁村南沢地区一栗林から食用ホオズキまで住民手作り活動の活性化一

訪問日時・場所：2018年3月13日 伊藤信義氏宅

### 1) 地域概要

南沢地区は、19世帯人口35人。もともとは杉の天然林と広葉樹・雑木林の森に囲まれていたが、伐採造林後、単一の杉林になった。一方で、地区には4haに及ぶ西明寺栗の栗林の共有林が広がり、地域の特徴的な山林環境を形成しているといえる。

### 2) 取組概要

地区の特徴的な栗林の活用に着目して県事業に指定され、取り組みが始まった。栗の他、近年はミョウガや、食用ホオズキの栽培にも力を入れている。

販売実績として、平成26年度から千葉県柏市京北スーパーに露地ミョウガやクルミを出荷。平成27年度から千葉県柏市京北スーパーで栗の試験販売も開始している。

### 3) 活用資源

西明寺栗(通常の栗よりも大ぶりであることが特徴)。料理方法としては茹でる・渋皮煮・甘露煮・栗おこわ・天ぷらがあげられる。料理上手な女性達によって、お茶請けなど住民の交流の場に栗料理に登場している。

山菜類として、コゴミ、タラノメ、ミョウガ、ハバメ、木の実類としてクルミ、農作物として、エゴマ(葉の天ぷら料理も推奨している)、食用ホオズキ(品種：恋どろぼう 包装：殻を取った状態での販売・ジャムの試作も行っている。)



### 4) 実施体制

栗林については、高齢のため栗拾いが出来ない住民の分については南沢部落会が管理。その他クルミ、ミョウガなどは地域のお母さん方が個々に採取したものを公民館に集まって出荷している。

### 5) ニーズ・要望等

高齢化の進行と人手不足が挙げられる。だが、「今やれることをやる」との思いで取り組んでいる。課題として食用ホオズキの認知度が低いこと、加工が地域のみではできないこと、大量生産は不可能であること(人手不足+加工技術がない)等があり、今後の工夫が求められている。

### 6) その他(取材の所感等)

クルミはスーパーフードとして、健康+美容思考を狙って価格勝負で販売が出来れば強い商品との印象を持った。栗は、採取行程の困難さを加味すると、調理した状態での提供や料亭など付加価値のある提供方法など検討できないだろうか。ホオズキはそのままの状態でも大変おいしくいただくことができた。食べるイメージがないため、食味や栄養面など様々な点からいかに消費者にPRしていくか検討していく必要があるものとする。

## (7) 能代市梅内地区一薪・山菜等の森林資源の保全整備と活用一

訪問日時・場所：2018年3月14日 梅内地区公民館

### 1) 地域概要

人口 449 人世帯数 172 世帯。森林約 1900 haを保有しており、地域の最奥には、世界自然遺産の白神山地に隣接する 190 haの美しいブナの林が保護されている。森林保全・整備活動を順次進めており、先代の財産を受け継ごうとしている。薪ストーブの普及率は高く 30%ほどとなっている。



梅内集落遠望

### 2) 取り組み概要

平成 24 年「二ツ井室の森林（やま）プロジェクト」を設立。キノコの植菌体験・モミジの植栽を実施。木の駅プロジェクトとして、森林整備で発生する残材をチップにして販売し、その収益を残材の提供者へ 1000 円相当の地域内通貨で返還している。杉薪の販売等も実施。平成 28 年からは梅内山菜倶楽部を設立。イタヤカエデの樹液でメープルシロップ作りなども行っている。

### 3) 活用資源

薪（ストーブ普及率 30%）・フキノトウ・イタドリ・コゴミ・タラノメ・コシアブラ・ワラビ・ネマガリダケ・ミズ・ゼンマイの水煮・乾燥ワラビ・ミョウガ

### 4) 実施体制

男性が山を手入れし、副産物で生えた山菜を女性がおすそ分けといった流れ。薪づくりは都市住民、大学生などが参加している。山菜倶楽部は 60 代後半のお母さんで構成され、仕事終わってから行う。山に行けない人は採れた山菜などの加工に回っている。地区住民のライフスタイルに対応した実施体制が組まれている。



### 5) ニーズ・要望等

「ライフスタイルをつくる」ということから地域の在り方を考えている。今は中高生対象の事業は展開していないが、平成 24 年から次世代を担う子ども達と小学校授業の一環として、森林に親しむ活動を行っている。また、生業として興味を持った人が薪づくり体験活動に参加している。

### 6) その他（取材の所感等）

通信販売を独自で実施したり、人手の確保が進んでおり、地域の基盤である森林資源を保全・整備した面的に活用している点が着目される。若手世代層への継承として森林活動や地区活動のプロセスに応じた取り組み強化により交流と継承活動がより活性化するのではと考えられた。

## (8) 大館市山田地区一原木マイタケの取組、各世代が主となる集落運営一

訪問日時・場所：2018年3月14日 梅内地区公民館

### 1) 地域概要

人口 673 人、世帯数 219 世帯。平成 20 に小学校が閉校し、子どもが減少。地域づくりに取組み始め、地域の新年会による三世代交流、地域の運動会、文化祭など行っている。それぞれの世代が主となる活動を推進しており、地域全体としての賑わいを作り出そうとしている。U・I ターン者によるそれぞれの経験を活かした地区運営への参画も進みつつある。



### 2) 取り組み概要

原木マイタケの生産に取組んでいる。五年ほど前にマイタケのオーナー制度を始めた。まいたけキットの試作品もできている。都市間の交流として、銀座でイベントを行った。ふるさとキャリア教育では小学生 1 年に 1 回マイタケを採って販売まで行う取組を行っている。

また、ハーブティーなどを作っており、試作品もできている。銀座のモニター受入として都会の人がここへ来て地域資源などを見て回った。出張販売、県内の京北スーパーなどに置かせてもらっている。その他山菜資源として、ミズ、イタドリ、付記などを行っている。

### 3) 活用資源

原木マイタケ、ハーブティー、各種山菜類

### 4) 実施体制

「それぞれの役割に主をおいている」「地域内の次世代に背中を見せる」といったポリシーを持って多様な世代の状況に応じて参画できる地域運営を推進。1 人ではできない作業についても皆で行うことで高齢者が参加しやすく扱いやすい内容になるような工夫もしている。



地区伝統のわら人形

### 5) ニーズ・要望等

コミュニティビジネスの優良事例となっており、現在の活動の展開・充実化が求められる。原木マイタケ等事業についてさらに進めていきたい。特にキット化したものの重量があることが課題だが、進めていきたい。地区行事として伝統的な藁細工・工芸などもあるがこうしたものの継承も続けていきたいと考えている。

### 6) その他（取材の所感等）

多様な背景を持った方が集落運営の中心におり、持ち味を活かしている印象を持った。ホームページも充実しており、外部との交流実績もあるので、地域とかかわれる都市部との連携活動など模索していきたい。



## (9) 仙北市田沢地区一女性達の手作り山菜料理の地域づくり

訪問日時・場所 2018年3月14日 田沢湖センター

### 1) 地域概要

人口 680 人、世帯数 265 世帯。積雪が多く 7 月まで雪が残る土地柄である。観光地であると同時に、特徴的な土質を利用した地域野菜（ナガイモ）等農業地域でもある。

### 2) 取組概要

元小学校で加工し、元中学校でパック詰めしている。山菜およびその加工品の製造・出荷を行っている。処理の仕方は地元の伝統的なやり方を受け継ぐと同時に、調理・加工方法など独自の工夫なども導入しながらアレンジして取組んでいる。

流れとしては午前採取、午後に処理。販売量が多いときなどは出荷を見越して逆算してスケジュール管理を行う。たれづくりや混ぜる温度管理など試行錯誤を続けている。

山菜の他、地域の独特の土質を利用した長芋の生産にも力を入れている。

都市部スーパーでの実演販売の実績もある。



長芋の実演調理

### 3) 活用資源

・いぶりがっこ（昆布・グラニュー糖）・長芋（荒い土でできる芋）・イタドリ・ゼンマイ・フキノトウ・コゴミ・コシアブラ・ミズ・タラノメ・ミョウサク。

ただし葉物は少なく、ゼンマイはあまりでないという特徴がある。



ワラビ漬の製品

### 4) 実施体制

現在 3 名の女性を中心に、5 名程度の女性会員で取組んでいる。男性陣がいない状況。

### 5) ニーズ・要望

女性のみで、かつそれぞれ農家などの仕事を持っていたりするため、人手不足が懸念される。また地域でも山菜採取等の原料調達ができる人材が徐々に高齢化しいなくなってしまうことが課題。山に入って採取ができる人材の育成などが課題。



ワラビ（左）といぶりがっこ（右）

### 6) その他（取材の所感等）

加工資材が完備されており、お母さん方は実践販売できる技術と人柄を備えていることが大きな特徴。様々な調理・加工上の工夫も続けており交流力も高い。これまで大学などとの交流はあまりなかったが、外部教育機関や学生等との研究・学習交流会を行うことで、更なる展開が見込めるのではないかと検討の余地があると考えられる。

## 9. 今後の展望

ヒアリング・取材を通じて、以下3視点に着目した連携・交流方策の構築を検討している。

### (1) 地域の保全・整備に寄与する交流の仕組みづくり：

- ・地域の農山漁村資源の保全・整備プロセスに参加できるような交流の仕組み

### (2) 販売促進につながる学習プログラム構築

- ・製品の普及消費につながる学習会・体験会の充実化(都市部教育・学習機関等との連携)

### (3) 担い手・人材育成方策の検討

- ・生産物を契機にして、移住・定住まで視野に入れた若手世代層への発信方法の検討
- ・地域資源を活かした人材育成に焦点を当てた交流・学習プログラムの充実化

また、中・長期的には以下フローの波及展開方策を考案している。

①首都圏学生・県内集落の交流・学習活動の活性化、地域産品の首都圏側への若者を通じたPR発信活動実施

②地域住民側の交流・受け入れ・人材育成の促進と首都圏学生の県内U・Iターン人材の育成

③地域資源を活かした生業形成と若手担い手人材の県内回帰の実現

## おわりに

この度、Uターンやコミュニティ作りに関心をもつ学生達と、「あきた元気ムラ」のすばらしい地域集落を訪問する機会を得ました。

短い時間ではありましたが、それぞれの地域で出会った人、物産、そして風景が心に残っています。地域の魅力と共にこれを保全・整備し、継承していくことに課題を抱えつつも、できることを前向きに地道に積み上げていこうとしている住民活動者の姿勢に感銘を受けました。今後都市部との交流・連携・学びの中で、取組が充実化し、未来への継承が図れる方策を若手学生達と研究・検討を続けていきます。今回のご縁を機に末永い交流と連携が続けられるよう努力をしてみたいと思います。

年度末の押し迫った中で、御丁寧に対応下さった地域の皆様、行政関係の皆様、誠にありがとうございました。