

地域に根ざした学びと コミュニティづくり



全国社会教育職員養成研究連絡協議会常任理事
社会教育実習支援ネットワーク事務局長
出川 真也

はじめに

- 社会教育・生涯学習から、地域に根ざした学びとコミュニティづくりを考える
- ふるさと～学生時代の経験から 長野オリンピック、フィールドワーク、社会教育との出会い
- 学びの概念の拡張 学校～社会～世間に至るまで、農山漁村での学びの経験

1. 地域に根ざした学び

(1) 自分たちの生活と仕事、暮らしから学ぶということ

(2) 自分で自分のことを学ぶプロセスそのものが教育であるということ

※課題設定(目的・目標)、学習方法、評価に至るまで自分たちで設定

(3) 実践を視野に入れた実学的な学びであるということ

2. 地元学とコミュニティづくりの実践

-東北地方での事例-地元で学ぶ地元学の実践から-

(1)「ヨソモン(外部者)」の目線の違いを活かした学びによる、コミュニティと自身の「価値」「可能性」の再発見

東北地方日本海側内陸の山村における取組紹介

- ・激しい過疎化と少子化、人口流出
- ・冬は積雪3メートルにもなる豪雪地帯
- ・一方で豊かな自然資源と文化・伝統、相互扶助による人々のつながり深い土地柄
- ・「何もない」が口癖の地域の人々たち

地元学(地域の環境文化調査)

～まずは地域の「あるもの探し」からはじめよう～

子どもから大人まで地域住民と地域外の参加で実施



地元学(地域の環境文化調査) ～聞いて、見て、やってみて、調べる～



子どもも大人もじいちゃん、ばあちゃんも楽しくなる

地元学で発見された水辺の生き物達



地元学で再発見された郷土料理の数々



美味しいものがたくさんある！ ～山菜料理のレシピが100種類以上～



←冬に備えて瓶詰めなどにして保存。



美味しいお蕎麦もあります。

むらを長期間訪れた人は、大きくなって帰っていく？

地元学(地域の環境文化調査)

皆で発表会、調べたものを地図にまとめて今後の活動を話し合う。集落の将来の夢を語り合いました。



子供から大人、じいちゃんばあちゃんまでみんなで語り合いました。

地元学の成果物

- 地域マップ
- 地域資源カード
- 地域の歳時記

自分たちの手で可視化した資料で自分たちの地域づくりを考える。



(2) 地元学による学びの成果を活用した新たな学習実践

- 地域と自分たちを再発見した地域住民が「里の先生」として、地域の自然や文化を教え伝える取組が開始。



山の学校：散策会 一里山の文化を結び付けて学ぼうー

もの作り材料集め、炭焼き窯体験、ブナ林散策会



川の学校



農の学校

田んぼの学校



農の学校：畑の学校（野菜作りと里山保全活動）



食の教室



地域伝統の食の技術が
新たな産品開発へつながる

もの作り塾

里の素材を生かしたもの作り塾を開催



民話塾

方言で語られる地域の人々の心に残る言い伝えから学ぼう



交流促進(里親委員会の取組)

地元もヨソモンもみんなですりの自然や文化を伝え、暮らしを共有したい



ふるさとの原風景を元気付ける取り組みは地域もヨソモンも協働でかわりうるもの。結果として交流人口が拡大しています。

※外部参入者のことを親しみを込めてヨソモンと地元では言います。

(3) 学習活動の波及展開としてのコミュニティビジネス活動-プログラムの事業パッケージ化

I. 地域体験プログラム (一部抜粋)

エリア	森	里	川	海
地域	角川・田茂沢など	中野俣・松ヶ岡など	清川・長沢など	三瀬・飛鳥など
春	カタクリの花観察会 春の里山手入れ体験 散策道/あずまや作り 山菜採り体験	田植え 畑の植え付け	サクラマス釣り ヤツメウナギ ハルガニ採り	春の海岸散策会 春のカヌー海岸体験 夜光虫観察会
夏	里山ビオトープ作り 散策道整備 ワラビ採り体験	田んぼビオトープ 田の草取り 夏野菜の収穫 伝承野菜の植付け	川入り (川遊び) いかだ下り体験 夏の溪流探検 ヤマメ・イワナ釣り	夜光虫観察会 海遊び 海釣り体験 トビウオダシづくり
秋	キノコ狩り 秋の里山散策 工芸品素材収集 炭焼き窯づくり	稲刈り 秋野菜の収穫 伝承野菜の収穫 冬ごもりの準備	川サケ漁体験 モクズガニ漁体験 アユ漁体験 秋の溪流探検	イカ釣り体験 海サケ漁体験 カヌー海岸体験
冬	枝打ち・間伐体験 炭焼き体験 またぎ獵体験	薪ストーブ体験 ものづくり塾 餅つき 民話塾		



II. 農家体験プログラム

農山漁村の家族と一緒に、暮らしの日常から学ぶ体験学習です。家庭の団欒の中で民話を聞いたり、ソバ打ちに挑戦したり、菜園での収穫を手伝ったりなど、田舎のそのままの生活世界にじかに触れながら時間を過ごします。

1泊2日コース
例
地域体験プログラム
ムⅠ
・田んぼの学校
・ビオトープ作り
17:00 移動
農家体験プログラム
ム
(暮らし体験・宿泊)
<2日目>
8:30 移動
地域体験プログラム
ムⅡ
・川漁体験
<1日目> 溪流探検
13:00 郷土料理(森編)
13:30 地域体験プログラム

2泊3日コース
例
里山散策会
・畑の学校
17:00 移動
農家体験プログラム
ムⅠ
(暮らし体験・宿泊)
<2日目>
8:30 移動
地域体験プログラム
ムⅡ
・川漁体験
12:00 郷土料理(森編)
13:00 地域体験プログラム
ムⅢ
・いかだ下り体験
17:00 移動
農家体験プログラム
ムⅡ
(夜光虫・星空観察会・宿泊)
<3日目>
8:30 移動
地域体験プログラム
Ⅳ
・海カヌー体験

本格的なツーリズムへと展開



(4) 地域人材育成の重要性

- 地域と連携する活動づくりのポイント -

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

- (3) 日常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、そして地域のための生業へ)

- (4) 人材育成(担い手育成)

そこに住んでいるおじさん、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。

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。

3. 実践の中での学びと人材育成の 多様な展開可能性

- ・社会教育研究室を拠点とした、学生・若者たちと地域住民による取組から



(1) 離島におけるお手伝いプログラムの構築と実践

高齢者のお手伝いプログラムを軸とした観光・産品開発・首都圏連携活動の創出

新潟県粟島浦村の概況



豊かな海と里山に囲まれた粟島の集落

- 人口350人余り
周囲20km
- 人手不足により環境の劣化や生業の低迷が危惧
- 島のさまざまな資源を掘り起こし活用策を検討
- 島民と島外者が共に取組める島づくりプログラムを作成する

里山・集落・海での調査

地域住民と学生が複数グループに分かれてヒアリング



島で採れた魚を現地の方に
にさばいていただく

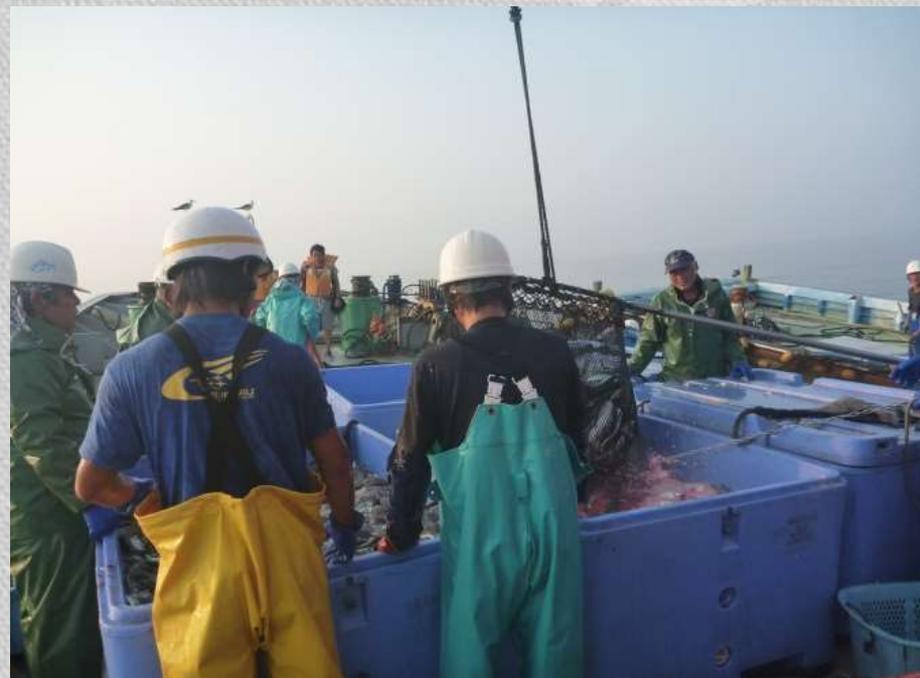


島の作物について教えて
いただく



集落での生活文化の調査

大謀網漁の見学 漁船より取材



定置網引き上げの様子

引き揚げた魚を仕分け

生活文化・年中行事の調査

工芸品や郷土料理、100近くあるイベントについて
ヒアリングを実施



七夕の様子



郷土料理「えごねり」の試食

住民との意見交換

活用可能性があるフィールドや事業展開について意見・情報交換



調査でわかったことを
地図に書き込む

調査結果の発表・情報の共有



試行プログラムの作成と検討

島内の里山・農業・生活文化(工芸品・料理・共同作業・年中行事等)に焦点を当て、担い手である高齢者の営みに着目。

「おばあちゃん・おじいちゃんのお手伝い」をテーマにして試行プログラムを実践。

農業分野のお手伝い 豆の選別を行って発見したこと・考えたこと



島のおばあちゃん(左)と
豆の選別作業



味噌作りに使える豆

生活文化分野の体験

てごあみ体験と釣りの体験を通して発見したこと・考えたこと



みんなで楽しく
てごあみ作り



地元の子どもたちと
一緒にアジ釣り

生活文化分野の体験

郷土料理教室と地元との交流



おばあちゃん・おじいちゃん の畑でお手伝い



民宿や食堂等で お手伝い



成果と展望



モデルスケジュール例

<1日目>

昼	粟島港到着 昼食とレクチャー
午後	プログラム1 里山、畑、共同作業から季節に応じて選択 ※雨天時はテゴ編み作り
夕	プログラム2 郷土料理教室・会食

<2日目>

午前	プログラム3 里山、畑、共同作業から季節に応じて選択 ※雨天時はテゴ編み作り 乙姫の湯(温泉)入浴
昼	昼食・出発準備
午後	粟島港出港

持ち物・服装等

野外活動に適した服装(長袖長ズボン)、エプロン(郷土料理教室)
帽子・手ぬぐい・入浴道具等

あわしま

おじいちゃん・おばあちゃんとの
出会いと島のお手伝い

お手伝いプログラムの概要

粟島の美しい海は、里山や畑でろ過されたミネラル豊かな島の沢水によって育まれています。まさに粟島のおじいちゃん、おばあちゃんたちは、長年にわたって里山の手入れを行い畑を耕すことで、この美しい海を耕してきたといえます。

このツアーは、島外からの来訪者と島の人たちがともに、里山、畑、共同作業、各種手仕事・伝統行事への参加など島伝統の暮らしのお手伝いに取組むことを通じて、人と自然を元気にしていくプログラムです。

粟島とは
粟島浦村は人口350人余り、日本海に浮かぶ周囲20kmほどの離島の村です。本土側からは新潟県最北端の市である村上より汽船で1時間半ほどの位置にあり、澄んだ海と豊富な海産資源、そしてかつては野生馬を育んだ里山の恵みが魅力です。西海岸は日本海の荒波に洗われた岩礁地帯となっており、まさに絶景と呼ぶにふさわしい風光明媚な景観が広がっています。



東京から岩船港まで



村上駅から岩船港まで

バス
村上駅 約20分 290円
岩船上大町 徒歩10分 岩船港

乗り合いタクシー※要予約
15分 中学生以上700円
小学生350円(未就学児無料)
乗車30分前までに予約
予約先: 粟島汽船株式会社 (tel:0254-55-2131)



フェリー

普通船「フェリー粟島」 新高速船「awaline きらら」
※高速船は要予約
予約・問い合わせ
観光案内所 tel:0254-55-2146 受付 8:30-17:00
当日の問い合わせ先
粟島汽船
岩船 tel:0254-56-7792 受付 7:30-17:00

本プログラムに関するご相談は、
離島と都市を結ぶ地域づくり学習研究会
(大正大学地域構想研究所・出川)まで。
tel 03-5394-3048
fax 03-5394-3055
mail s_degawa@mail.tais.ac.jp

島のおばあちゃん・おじいちゃんお手伝いプログラム

①春：畑仕事のお手伝い 3～10月

3月～5月種まき・6月～10月収穫

葉物類の収穫と、じゃがいも・えんどう・玉ねぎ・金時豆・かぼちゃ・さつまいも・長芋などの栽培のお手伝い。島のお母さんたちと一緒に畑仕事をして、採れた食材を使った伝統料理に親しむことができます。



②春：ワカメ採り・浜清掃・山道作り 3～4月

集落の大切な生業の一つワカメ採り。集落共同でワカメの収穫を行い、部位で分け、干していきます。作業後の交流会でいただく生ワカメのしゃぶしゃぶは絶品です。また、浜清掃や大工仕事が必要な山道づくりなど、島の暮らしに欠かせない作業のお手伝いをします。



③春：山菜採りのお手伝い 3月～5月

里山を歩いて山菜の収穫、そして塩漬け・瓶詰などの加工のお手伝い。山菜は月によって採れるものが違い、様々な収穫物を味わうことができます。また、作った料理は食べたり、お持ち帰りしたりできます。



④春・秋・冬：郷土料理教室

山仕事や畑仕事の後は、その恵みを料理に。収穫したばかりの山菜や野菜を、粟島の海の幸と合わせていただくプログラムです。島のおばあちゃんたちから郷土料理、手料理を学び、一緒に試食をします。



⑤秋：畑仕事のお手伝い 10～11月

大根・かぶ・大豆などの収穫と、にんにく・菜っ葉の種入れ、キャベツの植え付けをお手伝い。来春に向けて作物を植え付けたり、島の冬の畑について体験することができます。また、冬ならではの郷土料理を楽しむこともできます。

⑥秋：磯道普請のお手伝い 11月

冬の岩海苔つみのための道づくりのお手伝い。海の裏手の山にクワなどを使って通り道を作り、冬でも海におりられるようにします。また、磯道を使って収穫できる岩海苔・その他海産物を楽しめます。



⑦秋：里山再生のお手伝い 9～11月

竹、杉、雑木林の手入れをお手伝い。竹の伐採、杉・雑木林での薪取りをした後、竹灯笼やおもちや、ストーブ・ボイラー用の薪を作ります。作った竹のおもちを持ち帰ることができます。



島外者もお手伝いできる島行事

島には100近い年中行事が存在していました。その中から島外の方も一緒に取組める年中行事を5つ厳選。お手伝いプログラムと共に島人との交流を深めましょう。

- ① 乗り初め漁神楽(1月11日)
漁師の祭り
- ② 七夕(8月6日)
舟を流す
- ③ 盆踊り(8月13・14日)
楽しくおどる。事前練習参加者は太鼓・うたいも可能
- ④ 釜谷六所神社祭礼(10月8日)
竹灯笼作り
- ⑤ 八所神社祭礼(10月26・27日)
灯笼やのぼりを立てたり、神輿を担ぐ



⑧冬：テゴ編みのお手伝い 12～2月

紐、カツラなどの植物で、ポシェットバッグのような万能物入れを編んで作るお手伝い。島のお母さんたちによく使われているテゴは、山菜採りや海藻採りにも役に立ち、カバンのように使うこともできます。

※雨天時のプログラムにもなります。



●①牧平の畑

●⑥磯道

●③山菜取りの里山

●⑧老人憩いの家・資料館(テゴ編み)

●⑥磯道

●⑤内浦の畑

●⑦宮口の里山
(竹林再生のお手伝い)

●⑤釜谷の畑

●②ワカメ採り・浜清掃・山道作り

●④さっこい交流館
(郷土料理教室)

新聞報道 離島経済新聞社記事から

レポート

【島Report】 島と都市を結ぶ地域づくりを研究。大正大学離島研×
離島キッチン「粟島トーク&ランチ会」

離島経済新聞社 2017/04/04

粟島/新島

2月25日、東京・新宿区の「離島キッチン神楽坂店」で、粟島（あわしま | 新潟県）の魅力体験するトーク&ランチの会が催されました。
このイベントは大正大学（東京都豊島区）の「離島と都市を結ぶ地域づくり学習研究会」と離島キッチンの共催で実現。学生による研究発表とワークショップ、粟島の食材を使ったランチなど、当日の様子をお届けします。



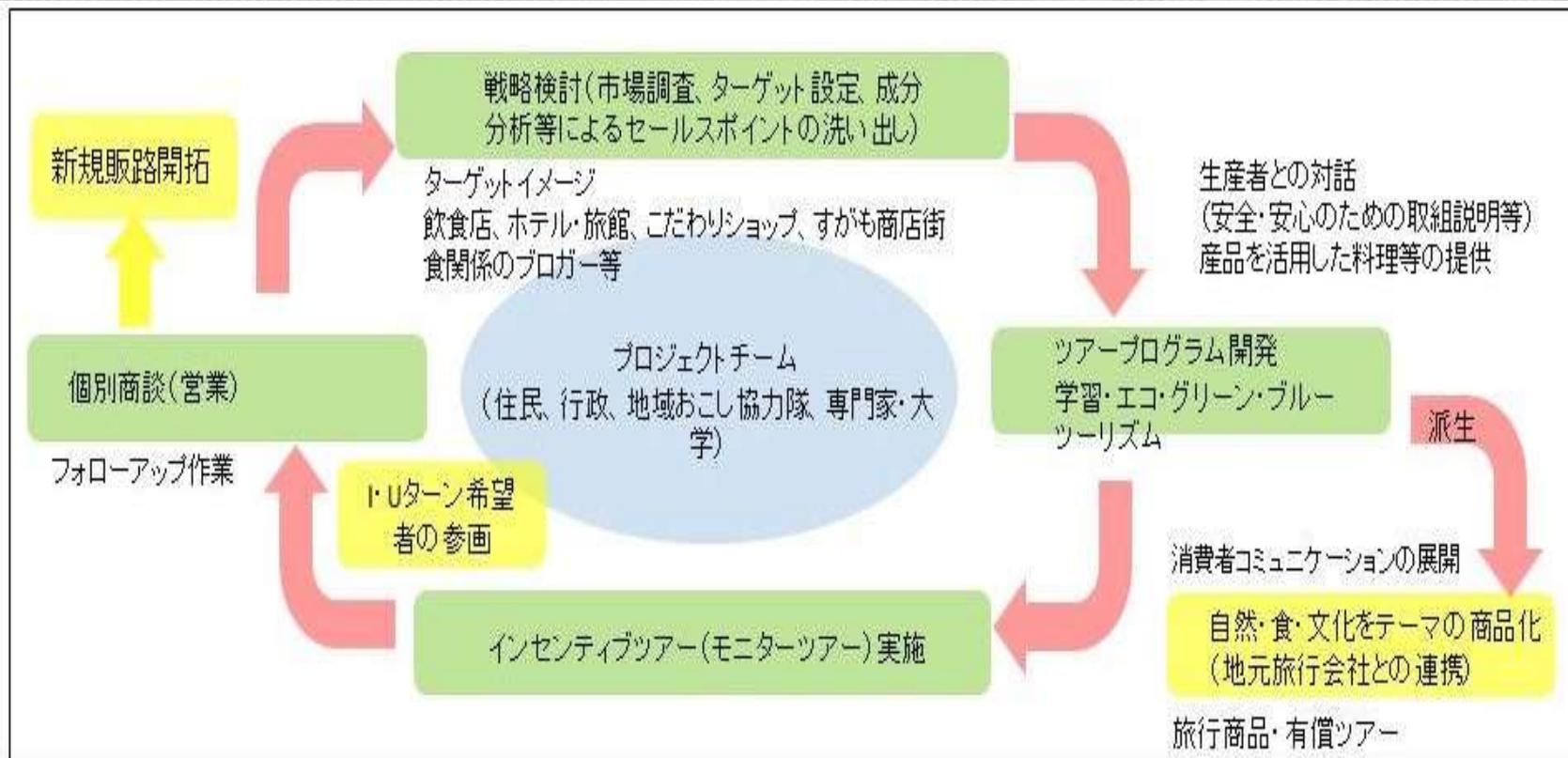
前列左より、大正大学「離島と都市を結ぶ地域づくり学習研究会」兵原衣織さん、橋野裕歌さん、本多 聖さん、後列左より、イベントの広報を担当した増山和秀さん、「離島キッチン」辻原真由紀さん、平 秀和さん、「おむすびのいえ」青柳花子さん、粟島漁村地域おこし協力隊の武田知浩さん

粟島での滞在プランを考える



新たな事業展開の可能性

- ・島のお手伝いを掲げることで、島内外の人材・担い手の育成方向を提示し、交流ビジネス事業の可能性を示唆



首都圏連携を見据えて、①学習プログラム、②ツーリズムプログラム、③産品開発を相乗的に実施。販売促進とともに雇用創出・定住促進効果を生み出していく。

今後の展望

(1) お手伝いプログラムを軸にした資源保全と伝承、活用プログラムの事業化

(2) 長期滞在型調査による島の日常を生かした島づくり活動の模索 cf [ワーキングホリデー事業](#)への展開

・ 日常を生かした島内・島外協働の取組みの構築と評価

→ 暮らしの中から生業を生み出し人(若者)を呼び戻す方策の検討

(3) 交流と学習を基盤とした島U・Iターン者との活動の深化へ

・ 大学研究室の研究実践活動と学生・若者交流活動が連携したプロセス志向の取組み構築の継続化