

第5回滋野地区地域づくり推進検討会議 議事録

開催日時：平成24年2月20日（水） 午後7時から午後9時05分

場 所：滋野コミュニティセンター

出席者：滋野地区活性化研究委員会会長 吉田 周平

副会長 荻原 利幸、柳澤 幸徳

事務局 宮下 清行

滋野地区青少年育成協議会会長 後藤 富美男

滋野地区分館長会長 阿倍 欣史

道の駅駅長 唐澤 光章

赤岩区長 入口 和義、桜井区長 寺島 義昭、大石区長 土屋 建治

滋野地区区長会長（中屋敷区長） 唐澤 孝夫、別府区長 小川原 雅

聖区長 若林 敏雄、乙女平区長 日下部 安秀、王子平区長 小林 吉則

（以上15名出席）

【アドバイザー】長野大学 山崎講師、清水研究員

【事務局】寺島企画課長、小菅補佐、織田

1. あいさつ（企画課長）

- ・役員（区長）が交代したため、本日はまず経過説明をさせていただきます。
- ・滋野地区の魅力ある地域づくり推進については、行政が計画を示すのではなく、地域住民の皆さんが主体となって考えていく手法とすることが決定されている。

2. 経過説明（小菅補佐）

【合併状況】

平成の大合併が一段落した状況ではありますが、今後においてはもっと大きな枠として道州制の導入などが考えられます。

【持続可能な地域】

そのような状況の中で、今後どのような枠組みの合併が推進されようとも、東御市（東御地域）が、また、その基盤となる市内の5地区が、いつまでも元気で持続可能な地域であることが望まれます。

【地区の現状】

現段階でそれぞれの地区を考えた場合に、区ごとの自治は推進されているものの、区を飛び越えた連携が薄いことから、地区における課題の集約やそれに向けた解決策の検討・取組、また地区を統括する組織などがなく、必ずしも地域連携ができていたとは言い難い状況です。

【小学校区の考え方】

小学校区単位の地域づくりの考え方は、小学校という地区共通の範囲を単位とした、従来から深い繋がりのある区域において、区を飛び越えた連携により、地域資源の活用、区では解決できない地

区の課題や地区の将来像、地区全体を総括する組織など、住民自らが考え行動する態勢を検討し、いつまでも元気で持続可能な地域づくりが推進できる地域単位と考えています。

【推進の方法】

その手法としては、行政が計画等の青写真を示し誘導するものではなく、あくまでも地域の皆さんの意見・考えのもとに、地域資源の掘り起しや活用、地域課題の集約と解決、それらを集約できる地区を総括できるような組織づくりの検討、また地区の将来像などについて、地区と行政が共に考え進めていければと思います。

その一歩として、本年度から滋野地区で検討をはじめたものであり、滋野地区の進捗状況に応じて順次、他の地区でも検討をいただくものであります。

3. 滋野地区の地域資源等の意見交換（アドバイザー 山崎講師）

(1) 前回会議の意見交換について

区長が代わったことに伴い、前回の会議の復習を行った。（P6～P8）

※農林 27号について（織田）

長野県には遺伝的な純血な種子はない。現在は国の遺伝資源種子の入手は、調査研究に限って有料で配布いただけるが、入手後は調査を行い結果報告書を提出しなければならない。

※お手玉の歌詞について（織田）

大石の寺島初子さんが知っているという情報があった。

(2) 地域資源等の意見交換

滋野地区の地域資源	課題等
<p>※地域住民の皆さんの思い出の中に地域の宝物がある。それを掘り起こす作業が地域づくりの第1歩である。</p> <p>※地域住民が集まる場所で、地域の人が忘れつつある（忘れてしまった）魅力的なものを発信することから始める。</p> <p>※滋野地区独特の食文化を掘り起こすことは、まず置いとくこととし、昔から家で代々伝わっている食べ物（食べ方）を掘り起こすこととし、様々な意見が出たところで、滋野地区の独自性を模索し発信する。</p> <p>【巨峰】</p> <p>巨峰・・・手がかかる、担い手高齢化、高級ブドウから最近は大衆化、巨峰に代わる品種を栽培しはじめている。</p> <p>生活改善グループが、くるみ・巨峰をつかった料理集を発行。</p> <p>くるみまつりに合わせて料理コンテストを実施。</p>	<p>※青木村の郷土食の本の紹介</p> <p>・県及び東信地区全体で食べられてきたメニューを、青木村の郷土食として自信をもって紹介している。</p> <p>巨峰を漬物に入れることは斬新的だ。産地だからできることである。</p> <p>中屋敷以外では巨峰のたくあん漬</p>

<p>巨峰：漬物に使う、ジュース、パンやおやきに入れる。</p> <p>中屋敷区：昭和 38 年に団地ができ、盛んに栽培されるようになった。50 年が経過した。</p> <p>自宅で食べている？ いいものは外に売る、その他を自家用に、たくわんに巨峰いれる、味や香りだけでなく色も美しくなる。</p> <p>ジュース、ジャムはどここの家庭でも行っている。加工施設もある。</p> <p>巨峰の値段が高いので、栽培農家以外の一般家庭はつくれない。</p> <p>巨峰を凍らせて、シャーベット状にして食べる。</p> <p>巨峰でブランデーに漬ける、おいしいという話を聞いた。</p> <p>【身近な実は？】</p> <p>小学校のころ、グミを食べていた。ひとつひとつは小粒だが、ビンの中に詰めて、桑の棒で突くと、種がとれて果肉を食べるのが流行っていた。渋みがあっておいしいというわけではないが。家の裏手にグミの木が植わっていた。</p> <p>原口に「すぐりの会」がある。グミ、すぐり、桑の実、カシスなどを自分の畑でつくって、生の実、ジュース、ジャムなど道の駅に出荷。道の駅のお客さんは「なつかしい！」と購入。</p> <p>桑の実、しら梅などあったが、今の子どもたちは飽食なので食べない。</p> <p>道の駅にさつまいもの若芽、戦時中は食べて懐かしい。今食べればそんなに美味いと思うものではない。</p> <p>※掘り起こしたものをどうやって磨き上げるかが重要である。</p> <p>出ているものが東信地区全体にいえるもので、滋野の個性としてインパクトがない。クルミは滋野独自のものと言えるが。滋野地区で「くるみ」の再生が考える。</p> <p>【雷 電】</p> <p>大石は「雷電の里」。全国的な知名度もある。そういうものについての活用もある。</p> <p>「雷電おやき」などを売り出すと、雷電のPRになっていい。</p> <p>雷電〇〇というような発信方法も有功である。</p> <p>千葉の佐倉市。雷電の奥さんの実家、本人も晩年過ごす。佐倉に</p>	<p><u>けが食べられていない。</u></p> <p>ブルーベリーを凍らしたものはよく目にするが、巨峰は珍しい。</p> <p><u>盛んに栽培しているのに地元では広がっていない・・・これから広める余地がある。</u></p> <p>今の若い人にどうやって食べてもらうか。どう付加価値をつけるか。</p> <p><u>女性の委員がいない。地域の活性化は女性があってこそ。もっと活動をしている女性の意見を聞きたい。</u></p> <p><u>アメシロ問題が課題。</u></p> <p><u>県外の人知らない？</u></p> <p><u>相撲好きの人しか知らない？</u></p> <p><u>市では雷電のPRを何も行ってい</u></p>
--	---

<p>は顕彰会があり、命日にイベント。議員も出席して盛大にやる。</p> <p>東部町は合併して、雷電まつりもなくなって表に見える機会がなくなってしまった。道の駅では「道の駅雷電まつり」を始めて、相撲大会「雷電場所」を開催など雷電のPRに務めている。</p> <p>食堂でも雷電メニューをつくってPR。長野県食のコンクールで「雷電わらじ焼き」金賞。「雷電丼」金賞。道の駅売店でも雷電もなか、雷電せんべいなどがある。</p> <p>和の小学生が雷電のちぎり絵を制作。新聞、TVで報道された。松江で数年前に雷電イベントに化粧回しを貸したことがある。有名な小説家も雷電のことを書いている。地域資源としては魅力である。</p> <p>道の駅で熱心な取り組み、パワーアップしてPRして欲しい。</p> <p>滋野小学生が雷電の版画。道の駅で展示。カレンダーを作成。各小学校、市外からも雷電の勉強に来る。</p> <p>大石区、8月に小学生相撲大会（男女参加）</p> <p>雷電丼：地元産の豚肉（ホエー豚）を使用。クルミ料理コンテストの道の駅駅長賞「クルミを使ったみそカツ」もメニューとなった。</p> <p>わらじ焼き：地元のうるち米をついてあげたもの ※地域から生まれたメニューは魅力を感じる。</p> <p>昔のものとして、「おにかけ」というものがあった。葬式（集まりのメのメニュー）なんかで食べるものだったが、レベルが高いと思う食べ物。</p> <p>おにかけ：手作りうどんをゆでて、上に具をたくさんつけて、汁をかける。</p> <p>ほうとうと違って、かぼちゃ、小豆で甘くしてお汁粉みたい食べていた。かぼちゃほうとう、あずきほうとうと呼んでいた。</p> <p>おはぎ：くるみ、ごまもある。当時、家でつくっていたものを使って。</p> <p>枝豆をつぶして、塩と水だけで、甘くないずんだもち。砂糖が入っていないと日持ちしない。夏になると必ずやる。母の実家立科</p>	<p>ない。</p> <p>市の行事から雷電の名称の付いたイベントが消えてしまった。</p> <p>雷電の名を知っていても、この出身だと知らない。</p> <p>地域を挙げて雷電のPRを行う必要がある。</p>
---	---

<p>でやっていた。滋野でも昔やっていた。 ⇒おはぎのバラエティも豊富。 おはぎというより、つぶしたご飯を皿にのせて、具にからめて食べる。</p> <p>伝統的な祭り、伝統文化が各地区である。 続いているもの、廃れたものもある。活性化委員会のガイドブックにも出てくると思うが。 廃れたもの、廃れかけたものの継承、復活も考えたい。 地域に根ざしたものでないと続かない。 祭りは神社が中心、獅子舞、八十八夜、馬引き…。 稚児行列：祢津でやっていて、滋野からも参加していた。 片羽の初馬引き：前年に赤ちゃんが生まれた家、地区の道祖神に馬を引いて集まる。御馳走を交換しながら、子供の健康を祈念する。馬は家に帰って屋根に放り投げると、子供の健康が叶う。</p> <p>とうかんや（十日夜）：田んぼの神様に豊作を感謝して、藁鉄砲を子供たちが練り歩く。（片羽区） 藁鉄砲：ミョウガを芯に藁を巻いて、道に叩きつけながら練り歩く。もぐらを退治する意味合いか。とうかんやの歌がある。それを歌いながら歩く。</p> <p>大石区：観音祭 5月。お参りしながら甘茶をかけて祈る。そのあと公民館で甘茶を飲む。以前は露店も出ていたが…。 布引観音の祭りにあわせておこなっている。</p> <p>限られて地区でのこっている行事：八十八夜祭（赤岩区）、子供から年寄りまで集まって、繭玉をつかって神社に奉納、歌を歌ったり、一日親睦を深める日。続いているし、これからも続けていく行事。100年以上続いている。</p> <p>片羽初馬：馬の作り手がいなくなっている。毎年行事でも、対象の子供が毎年いるわけでないので、続きにくい。 祢津で御柱の輪をつくるが6年に一度なので、続けるのが難しい。 祝詞が書き物に残っていない。口承のものはきちんと残していかないと。継承のための資料（記録）を作ることも必要では…。</p> <p>地区により祭りも違う。</p>	<p><u>若い人や越してきた人は知らないのではないか。</u></p> <p>途絶えた地域伝統文化を復活させるなど、継承させていくことが重要</p> <p><u>東信地区で他にやっているところがある。</u></p> <p><u>作り方等をどのように継承するか</u></p> <p><u>書き物にして残す方法を検討</u></p>
---	---

<p>活性化委員会のガイドブックのために、実際祭りがおこなわれているところを写真で記録にとっている。</p> <p>事業として、市でタイアップ（支援）してもらえるものはあるのか？（財政的支援）</p> <p>※こうした支援を基に、来年度何か事業を実施することから始める方法がある。 ※来年度、何か形にしていきたい。</p>	<p>本年度は賃金として支出していたが、来年度は事業資金のようなかたちの検討委員会で使える資金を検討したい。</p> <p>事業資金としては、県の元気づくり支援金、市の地域づくり活動補助金という制度がある。</p>
--	---

※来年度の最初の会は、これから会でやっていくことを見据え整理しつつ、もう少しこの地区の市域資源を探していきたい。

※来年度事業を実施していくために、これらをどうしていくか。具体的に検討する

※次回、もう一度洗い出しを行い、それらをまとめることとする。

4. その他

特になし

5. 閉 会（企画課長）