
第6期インターンシップ～最終報告～

平成23年3月30日
りい

<研修の目的>

昨年、大学の授業の一環で横田さんのお話を聞きました。そこで素材広場の取組みや理念を聞き、「もっと詳しく知りたい。実際に自分で体験してみたい。」と思い、このインターンシップへの参加を決めました。

この研修の目的として

- 1、実際に体験することで、生産者やお宿さんの取組みや苦勞を見て感じること
- 2、自分が地域活性化にどのように関わっていくことができるのかを考えていくことを柱にしていきたいと思います。

実際に研修に参加してみて、誰もが地域を良くしたいという思いがある一方、そのアプローチの違いや考えの違いからうまくいかないこともあるという現状も見て取れました。「よそ者」として問題点を客観的に見ることで、そのうまくいかないところの橋渡しになり、取組みがうまく進むような手伝いをしたい、と思います。

<反省点>

- ・与えられた仕事をこなそうと一生懸命になり、余裕を持てなかった。
→お客さんの立場から考えれば見えてくる事もあったのでは…。
- ・取材に出かけることが少なかった。
→絵ろうそくや漆器などの伝統工芸品にも興味を持っていたのに取材に行かなかった。
また会う約束をしていた山塩工場の方、農家さんと会うことができなかった。



<受入施設の紹介>

■裏磐梯ロイヤルホテル

2月22日～3月1日

施設概要

- ・磐梯山を間近に望むことができるパーティーホール「ベルビュー」
- ・最大約300人収容できる洋風宴会場「ロイヤルホール」
- ・18名～37名の団体様の夕食会場になる和室宴会場
「桧原・秋元・小野川・曾原・雄国・毘沙門・中瀬・五色」
四季・会津・れんが亭・炉端味のれん・松柏亭など5つのレストラン
- ・温泉大浴場／露天風呂／サウナ

研修・作業内容

- ・夜宴会場のセッティング
- ・朝食会場での接客と下膳
- ・夕食会場での接客と下膳

■会津郷土居酒屋「籠太」

3月2日～3月13日

施設概要

- ・会津の郷土料理や地酒、東北地方のお酒を提供する居酒屋

研修・作業内容

- ・接客、配膳、下膳、皿洗い
-

<課題内容と実地報告>

1、北塩原村で復活した山塩づくりの調査

北塩原村には大塩温泉という温泉があります。この温泉の源泉は、「グリーンタフ」と呼ばれる地層に残留した太古の海水の溶存成分が、高温の地下水に溶け出したものです。海水に比べて塩素イオンが少なく、硫酸イオンが多いという特徴があり、海水から作られた塩とは全く異なる風味になっています。北塩原村では江戸時代から山塩を製塩し、会津藩に納めていました。また明治時代には皇室へ献上したという記録もあります。しかし昭和にこの山塩づくりが途絶えてしまいました。今回、この山塩づくりを「薪窯で煮詰める」という伝統的な方法で4年前に復活させた会津山塩企業組合さんへ取材を行いました。

完成までの過程は100%手作業のため一日に製塩できる塩の量は5～6キロ、また、全ての作業過程に一週間かかるということで、大量生産が難しくなかなか多くの人に使ってもらえないという苦労をお聞きしました。主な出荷先は猪苗代・裏磐梯だそうです。研修先の裏磐梯ロイヤルホテルさんの近くには山塩を使った塩ラーメンを出すお店が多くありました。他にも山塩ようかん・山塩飴・山塩せっけんといった商品を開発し販売をしています。去年は山塩飴が、猛暑の影響で、生産が追いつかないほど売れたそうです。

代表を務める栗城さんと、喜多方に向う車の中で、どのように町づくりに関わっていくべきかという意見交換(?)をしました。山塩も復活してからまだ4年ということで、どうすべきか模索中とのこと。現在、伝統的な四角い薪釜だけではなく、丸釜で製塩する方法を開発中だそうで、その釜も見せてもらいました。このような新たな取組みも行われていて、「近代の産業の流れにどう乗るべきか、方向性をこれからしっかりと定めていかなければいけない」との言葉が印象的でした。

【作り方の手順】

- 1、源泉から汲み上げた温泉水を、1割の量になるまで薪釜で煮詰める。
- 2、仕上げの煮詰めで、結晶になった山塩をザルですくい上げる。
- 3、何段階かにわけて天日にさらし、自然乾燥させる。不純物を取り除けば完成。

▼温泉を煮詰めて塩にする機械



2、籠太のパートナー(食材を提供してもらう生産者の方)への取材

籠太で出される料理には、地元の農家さんの提供する食材が多く使われています。社長は「地産地消」という言葉が広まるずっと前から、福島の食材を使うことにこだわりを持っていました。今では籠太の料理を食べに全国から多くのお客様がいらっしやいます。しかし、地産地消をウリにしたお店の宣伝は一切行っていないそうです。「いい食材を使って料理を提供していたら、自然といいお客さんが集まってくるし、いい生産者さんにもめぐり会える。」という社長の言葉は、お店での研修を通じて、またパートナーの方々のお話を聞いてみて、よく分かりました。

パートナーの中でも古くからお付き合いがあるという、会津美里町で「有限会社栗城」を営む農家の栗城耕さんへのインタビュー・養豚場の見学・喜多方市にある「豆腐屋おはら」さんへ見学とインタビューを行ってきました。

最初に栗城さんの事務所へ行きました。社長は栗城さんを「農家というより哲学者だ。」と言っていたのですが、私も実際お会いしてみて、栗城さんの探究心に驚かされました。象徴的だったのが「日常生活をただぼんやりと過ごすのではなく、何かに活かせないか、学ぶことはないかという事を常に考えている。もう体に染み付いているんだよね。」という栗城さんのお話です。

その後養豚場の見学をしました。私が行ったときはちょうど出荷が終わったばかりで、小屋の中には新しい子豚が入れられていました。新しい小屋に慣れないためか、子豚はすごく暴れていました。耳に不自然な穴が開けられていたので、不思議に思い質問をしたら、その穴は子豚をそれぞれ識別するための目印になるということを教えていただきました。隣の小屋には一回り大きな豚がいて、成長過程をざっと見させていただきました。

▼養豚場



▼出来立てのお豆腐

最後に取材に伺ったのは「豆腐屋おはら」さんです。到着したときにちょうどお豆腐ができたばかりで、できたてのお豆腐を頂きました。これが豆腐！？と思うくらい甘くて、豆の味がして美味しかったです。(正直私は今まであまりお豆腐が好きではなかったのですが、本当に美味しい、と思いました。)



▼豆腐屋のご主人

豆腐屋のご主人は田舎暮らしに憧れて、夫婦で東京から引っ越してきたそうです。お豆腐が完成するまで何年かかったのですか、という私の質問に対して「10年作っているけど、まだまだ完成には届いていないね。8割までできているんだけど、残り2割が難しい。まだ納得のいく豆腐は作れていない。細かくお客さんの要望に答えようと努力すればするほど、まだまだだなあと実感する。」というご主人の答えが印象的でした。



3、震災後の炊き出しボランティア 「元気玉プロジェクト」

3月11日、東日本を襲った大地震。福島県では原子力発電所が津波で破壊され、海沿いの住民の多くが避難を余儀なくされました。私が研修を行っている会津地域にも、福島県浜通り地区から避難してこられた方が大勢います。そこで、市内に設置された避難所へ向けたおにぎりの炊き出しを行おうという企画が立ち上がり、研修生である私もこの企画に携わることになりました。

【活動内容】

- ・企画会議への参加
- ・避難所の視察
- ・ボランティアとして炊き出しへの参加
- ・ボランティアの方へ配布する資料の作成
- ・地域振興局の方と打ち合わせ

この研修はある意味、最も実践的な研修だったと思います。市民ボランティアとして働くだけではなく、事務局として、企画案から実行に移されていく過程を見ることができました。



市内に住む学生や主婦を中心に、毎日40名ほどのボランティアが集まりました。最高で1日に2292個のおにぎりを避難所へ届けることができました。

ボランティアの方が「なにか自分にできることはないかと考えていた。この活動に参加できてよかった。」とおっしゃっていました。こんな大きな災害が自分達の近くで起きて、「自分にできることはないか」と思っても、活動の場やきっかけ

が見つからない人が大勢いると実感しました。今回に限らず、活動の場を求めている人にきっかけや場を提供するということは、本来の研修の目的である「街づくり・地域活性化を学ぶ」ということでも重要な活動のひとつだと思います。



また、ボランティアを通じて新しい繋がりが生まれました。

ひとつは毎朝一緒に活動をしていたボランティアの方々との繋がりで、この活動が無かったら出会わなかったであろう地域の方々が、それも世代も職業もばらばらの人が集まり、同じ目的を持って活動をしてきました。朝早い時間帯から集まっていたボランティアの方々に感謝します。

ふたつ目は私達の活動を応援してくれる人たちとの繋がりで、お米や具材など、たくさんの物資が市内の農家さんや全国の方々から提供されました。振興局へ届けられた2トトラック2台分の支援物資を見たとき、物資と一緒に思いが伝わってきて、これが各地に届けられるのだと思うと、心強く思いました。また、ツイッターを通じて、全国から応援メッセージも頂きました。中でも嬉しかったのは、「元気玉」のおにぎりを避難所で手にされた方から、感謝を気持ちが綴られたメールをいただいたことです。その後その方と連絡を取り、交流もはかれました。



この活動はまだまだ続く見込みですが、わたしは研修を終えて宮城へ帰ることになりました。できるだけ福島での活動を続けて、この活動に長く関わりたいと考えていましたが、宮城からこの活動を見守っていきたいと思います。また、地元でも復興活動を手伝っていきたく思っているので、ぜひこの経験を活かしたいです。

インターンの申込みをする際に「福島県も、宮城県や地元小牛田と同じくらい好きになって、帰りたい。」ということをしていましたが、この目標を達成することができました。
