## 地域密着型インターンシップ最終報告書

第9期生 ゆっこ

## ≪研修目的≫

"地域活性化"や"地域づくり"といった言葉は行政文書などに多用され、多くの書籍も出されているものの、取り組みの詳細や活動に必要な能力・経験を一般の人が知る機会はまだ十分でないように思われる。特に現在学生である私にとっては、地域の現状や地域住民の思いなどを知る機会は著しく少ない。研究の合間をぬって月に 1 回程度、社会人と交流する機会を持つように心がけているが、話を伺ってみたい人は全国各地に沢山いる。

一方で、今年の3月に起きた東日本大震災は、10年前の9.11テロ事件と同じ程度ショックな出来事であった。自然の力の恐ろしさとともに、就職活動と相まって日本の経済が今後どうなってしまうのかという漠然とした不安に駆られた。しかし、大被害を受けた地域としてほぼゼロの状態から地域経済を立て直すこと、そのために現地の人々が何をどのように動かしていくのかといった点には、高い興味を持っている。

更に、"地域プロデューサー"および "地域コーディネーター"養成講座が各地で開催されつつあり、今後費用や時間を捻出できる時期が来た際には是非とも受講したいと思っている。その前段階として、このインターンシップでは、第一線でプロデュース及びコーディネート事業を行っている方々にお会いすることも可能であると思われた。

そこで、大学の専攻などを踏まえつつ、"地域""出会い""つながり"などをキーワードに、現場を知り現場を動かすことを経験するため、このインターンシップおよび素材広場における研修に応募した。

- 1. 様々な立場の人の話を見聞きする
  - (生産者, 製造業者, サービス業者, 経営者 など)
- 2.地域プロデューサー/地域コーディネーターの仕事を見る・経験する
- 3. 人と人をつなげる方法を学ぶ
  - (コーディネートのポイント、対話方法、集団運営のコツ など)
- 4. 新たな物事に出会う
  - →会津地域でしかないもの、福島県や会津の習慣
- 5. 自分の専攻を生かせる企画を考える
  - →食品加工×地域

# ≪研修日程≫

前半		後半	
8/29	研修コース決め	9/13	農作業@簗田さん宅
	ラーメンツアー券スタンプ押し	9/14	道の駅たまかわ見学
8/30	物販在庫チェック	9/15	9/11 物販報告書作成
	仮設住宅訪問(星野さん宅)		9/17・18 モニターツアー準備手伝い
8/31	9/11 物販@宇都宮準備	9/16	9/17・18 食材準備@簗田さん宅
	仮設住宅訪問(吉田さん、山本さん宅)		フィールドワーク
9/1	ラーメンツアー		
	全体研修 1	9/17~9/19 一時帰省	
9/2	全体研修 2		
9/3	花ホテル滝のや 片づけ手伝い	9/20	花ホテル滝のや 柳津巡り
9/4	みしまや 鶏舎作業手伝い	9/21	9/23 物販@新潟準備
9/5	9/11 物販@宇都宮準備	9/22	9/23 物販@新潟準備
	9/17・18 モニターツアー説明聞き	9/23	物販@新潟
9/6	9/11 物販@宇都宮準備	9/24	フィールドワーク(飯盛山登山)
9/7	山際食工房にてかっぱラーづくり 1		BBQ@西若松
9/8	山際食工房にてかっぱラーづくり 2	9/25	フィールドワーク
9/9	9/11 物販@宇都宮準備		最終・中間報告会
9/10	フィールドワーク (七日町散策)	9/26	農作業@簗田さん宅
	カラオケ巡回バス@美里仮設住宅	9/27	農作業@簗田さん宅
9/11	物販@宇都宮	9/28	農作業@片桐さん宅
9 /12	中間報告会	9/29	フィールドワーク(南相馬市巡回)
		9/30	最終報告会

## ≪物販関係≫

全体像:風評被害に苦しむ福島県の特産品(素材広場取引先)の販売向上を狙い,県外の会場にて対面販売を行った

#### <u>作業内容</u>:

a) 事務所作業

前回物販の在庫確認,新規購入商品の選定,POP作成,荷造り,後援団体への連絡 貨幣確認,報告書作成

- b) かっぱラーづくり (宇都宮物販用) きゅうりの塩もみ→きゅうり中心部のくり抜き→具詰め→真空パック詰め→(包装)
- c) 販売@宇都宮 荷物運び, ディスプレイ, 接客, 片付け, 売上額算出
- d) こぶしの里見学 道の駅所長とスタッフに道の駅および玉川村産品の説明を受ける
- e) 販売@新潟 荷物運び, ディスプレイ, 接客, 片付け

## 気づき:

まず準備段階においては、研修生・スタッフおよび後援団体間の連絡の重要性に気付かされた。POP作成など時間のかかる作業だけでなく、リスト作成や荷造りなど短時間で終わる作業であれ、"今時分やっていること"や"自分がやり終えたこと"などを細かく報告し合うことが作業を円滑に進めるために必要であると感じた。予め"やらなければならないこと"と"仕事担当"を明確にし、更に優先順位と時間配分を決めることにより、他の仕事と並行して作業を進められるようになるものと考えられる。

山際食彩工房でのかっぱラーづくりでは、かっぱラーの美味しさとこだわりを知る・体験することにより、商品の背景を知ることの重要性を学んだ。商品作りに自ら携わらせて頂いたことにより商品への愛着がわき、物販の際に商品のアピールポイントを受け売りではなく自分の言葉で表現できるようになったと思われる。また、山際さんは現在の自分が最も理想とする人間であり、山際さんの「色んな(=幅広い分野の)ことをやりながら、その中で得意なことを選び深めていけばいい」という言葉は、とても印象深かった。料理へのこだわり・厳しさ、会津へのこだわり・愛着などを持つ山際さんの怖さ・凄さをもっと見聞きしたかった。

宇都宮での物販当初は、福島県産の食品に対する懸念が大きいのではないかと予想されたが、実際にはあまり感じられないことに驚いた。客層は小学生からお年寄りまで幅広く、お客さんの見かけ年齢により推奨する商品などを変えて接客を行ったものの、当然のことながら推奨した商品以外のものはあまり売れなかった。自分自身が"美味しいと思うもの"や"あると便利のもの"を一つでも増やし、自信をもって勧めることが大切であると思われた。帝京大学学生部および経済学部地域経済学科の学生のサポートのおかげで会場の全

体的な流れや他団体の活動状況などを知ることができ、物販時には現地の方々が必要であるとも考える。

玉川村の道の駅『こぶしの里』では、所長およびスタッフより各商品のこだわりや商品 化の背景などを教えて頂き、商品のことを深く知って食べることにより一味もふた味も違 うものに感じられることを知った。料理には「脳で食べる」と「食べてビックリ」の味わ い方があると思った。"こぶしの里にしか置いていないからこそ、こぶしの里に買いに来る" という販売傾向も興味深く、東日本大震災以前はかなりの来客数があったようであるが、 今後も同じような戦略で商品を展開していくのか気になるところである。

新潟県古町商店街における物販では、会場近くの店舗の新規オープンや他団体の物販の影響もあり人通りは少なくなかったが、素材広場のブース前で足を止める人の割合はあまり多くなかった。立ち止まった客には時間をかけて商品説明することができるが、足早に去る人々にはブース全体や掲示物を眺めるだけであった。商店街などでの物販では、足を止める人を増やすため、ブースの手前に看板を置いたり大きなチラシを片手に販売を行うなどの工夫を行う必要があると考える。





宇都宮物販の様子





新潟物販の様子

## ≪農作業≫

全体像:会津地域の農家(養鶏企業)に足を運び,現場の大変さや風評被害の現状を見聞きする

#### 作業内容:

- a) みしまやさん 雛舎の石灰撒き・藁敷き, ワクチン投与
- b) 簗田さん宅 キャベツ畑の草刈り, 枝豆の収穫, ネギ畑の草刈り
- c) 片桐さん宅 乾燥させた新米の袋詰め, 稲刈り

#### 気づき:

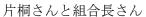
みしまやさんでは、まず手作り感溢れる鶏舎にとても驚いた。「こんなところで衛生管理は大丈夫なのか?」と疑ってしまったが、飼育温度、飼育数および死数、飼料量やワクチン投与時期などは常に記録を取っており、見た目だけで判断してはいけないと思った。また、鶏舎の臭いも、小学校でよく見かける鶏小屋や巷の動物園のような獣臭はなく、一つ一つの作業を丁寧に行ったり適切な飼育素材を選択することにより、人間も鶏も比較的快適に過ごせるものだとも感じた。鳥インフルエンザ、原発の風評被害、ユッケ食中毒事件など何かと問題となっている畜産業界においても、比内地鶏では「ブランドが有名→高値でもよく売れる」の流れがあるため売れており、物産会などにより販売量を増やすとともに、会津地鶏ブランドを有名にする活動の重要性も教わった。

築田さん宅では、農家の仕事は頑張りが周囲からは認められにくいものであるとしみじみ感じた。農家の働きぶりを生産物の収入や品質だけでなく、WEBを利用した日記など対外的に評価してもらえるシステムがあれば良いかもしれないと思った。また、毎年同じ場所で同じ手間暇をかけても天候により実るものは年によって異なったり、旬の作物はつくりやすいが周辺の農家も同じ作物を作るため安値になるなど、作業の身体的負担と価格の不釣り合いや価格の変動による収入不安定も大きな課題であるとも感じられた。そのためには、栽培作物・品種、栽培時期、出荷時期などを集落もしくは生産者同士で、情報交換することで所得の安定化を進めるなどの方法が考えられる。

片桐さん宅では、水稲栽培における米の収量と食味のバランスを教えて頂いた。収量を優先するならば追肥を多く与え水稲の生長を促進させるが食味はやや劣り、食味を優先するならば追肥は控えめにするが水稲の生長や成熟は劣り収量は少なくなるとのことであった。片桐さん自身は、食味にこだわっているため他の生産者より単収は少なく、単収の少なさを心配する組合長さんとの意見のぶつかり合いも時折垣間見えた。しかし、組合長さんは片桐さんのこだわりを尊重する一方で、片桐さんは組合長さんの経験・知識を敬っており、米作り一つでも様々な思いがあると感じた。また、耕うん機や代掻き機などでアスファルトの道路を土で汚した時は泥をきちんと落としたり、他人の農地と自分の農地の境

目の畦道の草刈りでは相手の畦道も少し草刈りをすることなど、集落で生きていく際に気をつける点なども教わった。農村での生活には、小さな気遣いや礼儀、集落の長と上手に付き合うことが重要であると考える。







片桐さんの水田



日光に輝く稲穂



耕うん機にのる女



耕うん機にのる男

## ≪花ホテル 滝のや≫

全体像: 東日本大震災および 7 月の大雨によって被害を受けた温泉宿において,被害状況を知るとともに、今後の観光復興の方向性を探る

#### 作業内容:

a) 浸水被害の片付け

食器拭き,窓拭き,靴箱整理,ゴミ出し

b) 柳津観光劇の下準備

滝のや支配人のプランを聴く、柳津駅周辺の散策、研修生間のアイディア交流会 気づき:

7月の大雨による浸水被害をほとんど知らなかった自分にとって、初めて浸水被害の状況を知る機会となった。浸水前の宿内の様子を知らなかったため、片付けのお手伝いに行っても完成図を描けないままであったが、2度目にお邪魔した際には営業を再開していたためアットホームなたたずまいの旅館であることがわかった。ビジネス利用ではなく「観光」目的の一つとして宿を利用する際には、滝のやさんのようにアットホームな雰囲気が求められるものかもしれないと思った。逆にアットホームな宿では、旅館設備だけでなく旅館の主人や女将さんの人柄も、宿泊者の満足度に大きく影響すると考えられるため、接客態度や情報(地域、経済や語学など)力が重要であると思われる。

2回目の訪問では、会津柳津駅から温泉街までの道のりで観光客を誘導する劇をつくるという課題が与えられ、それにあたり温泉街周辺の散策したことは「地元をみつめる」という作業に他ならないと感じた。柳津は研修生の故郷ではないが、映画などで人が感動しやすいストーリーや光景とはどんなものかを考え、それを念頭に柳津の自然・歴史・建造物を眺めたことは、他の地域でも応用できる手法であった。また、柳津の自然・歴史・建造物を生かした集客を行う際に、他地域のサルまねではなく柳津らしさを出すにはどのような方法が適するか今の自分には妙案が思い付かないことにより、自分自身の力不足さを痛感した。また、研修生の拙い話を常に丁寧に聴いて下さった塩田さんの対話力は少しでも真似したいものであった。







会津柳津駅構内

虚空蔵寺

塩田さんと

## ≪今後に向けて≫

#### ==感想==

このインターンシップに参加して最も良かったと思うことは、様々な人に出会うことができたことである。農家、宿経営者、飲食店経営者、物販関係者、事務所スタッフおよび研修生など、多様な立場・年齢層の人に会ったことにより、これまでの自分とは「地域」と「仕事」を少し広い目で考えられるようになったと思う。また、以前"地域を活性化するために今必要とされているのは、多様な職業の人をつなぎ事業を行える人である"と聞いており、様々な職業の人と連携して事業を行っている横田さん、塩田さん、山際さんや門馬さんなどの仕事の取り組み方や会話の仕方などをそばで見ることができたことは光栄であった。まだまだ彼らのような仕事はできないが、いつの日か彼らと同じ役割を担える人材になりたいと強く思った。

## ==今後の活動==

- ●出会った人の話を他者に伝える
- ●新たな出会いをする
- ●出会った人同士をつなげる(異なる地域,異なる業種)
- ●一流のプロデューサー/コーディネーターに従事する
- ●自らプロジェクトを企画・運営する
  - →私ができること、私がやるべきこと、皆でやること を明確に





水田に佇む私

齋藤さんの誕生日祝い

各受け入れ先, スタッフおよび他研修生の皆さま, ありがとうございました!