

地方では、小さなことでも地方紙がすぐに記事にしますが、それをデジタル化しないので紙面を見ないと地域で何が起きているか分かりにくいということがあります。市内で町内会報を出しているところもいくつかありますが、地方紙がそれを肩代わりしている現状が行政協力員大会で行ったアンケートから垣間見られます。

1年目 とんぶりたんぼ

1年目は県の就農準備講座や食品加工研修にも通い、田植えや稲刈りも経験しました。1年のまとめとして、12月10日、協力隊収穫感謝祭「あきたこまち新メニュー大会」を開催しました。そこで提案した新メニューの一つが「とんぶりたんぼ」です。大館の名産である比内地鶏、鶏めし、とんぶり、きりたんぼが最強タッグを組んだイメージで、要はとんぶりが主役のメニューを考案したかったのです。これは翌月、大館の女性方の料理講習会で一緒に作ることになりました。



料理講習会で「とんぶりたんぼ」をつくる参加者

2年目 大葛再生研究会

1年目は地域をよく知ること、2年目は地域資源を生かしたビジネスの可能性を探ること、3年目に有望な事業に絞り生業の見通しを立てること、これが協力隊の使命です。そんなの無理だとよく言われます。普通に起業を考へても3年で収支をプラスにするのは大変なことですが、無理を承知でなんとかチャレンジする姿勢がひよつとしたら活路を開くことになるかもしれません。アップルの創業者スティーブ・ジョブズを表す言葉「現実歪曲フィールド」の世界です。もし定住できなければ、活動が一次的な「ぎわい」や思い出になってしまいます。

2年目、コミュニティビジネスの担い手は退職者だらうという仮説のもと、高齢者のグループ「大葛再生研究会」で特産品の模索として、菊芋、ヤーコン、とんぶり、ハロウィンカボチャ、大根の試験栽培といぶりがつこ作りに取り組みました。特産品というのは既にあるものに磨きをかけるということでも良いのです。



ハロウィン彫刻の様子(上)
カボチャのなまはげ像(下)

2年目のまとめのひとつが10月31日

に開催した「ハロウィン彫刻展と自慢の一品持ち寄りバイキング」というイベント。地域の夢である農家レストランを開業を見越して、普段何げなく持ち寄られる料理の記録を意図したものでした。ちなみに、ハロウィンカボチャはネットでは高値で売られているのですが、なぜか大館では売れませんでした。このハロウィンイベントは、翌年に鹿角の協力隊が商店街のイベントとして引き継いでいます。

もうひとつのイベントは12月2日に開催した「いぶりがつこづくりに挑戦しよう!」です。県の「元気はつらつ日本一のじつちゃんばつちゃん事業」を活用して、市の「子どもハローワーク」を通して募集した市内の小学生と地域スタッフ22人が交流しました。縄で編んだ大根は「とつと工房」でいぶしていた、完成したいぶりがつこは大葛温泉で販売したところ、完売しました。



大葛小学校の桜でいぶがした「大葛小がこ」

3年目 講演と空施設活用

いよいよ3年目に入り、1月から国の過疎集落等自立再生緊急対策事業の獲得を目指して旧大葛保育所を農家レストラン・民宿・直売所として再生さ

せるプランを作成。残念ながら採択されなかったため、4月に個人の蔵書を公開するカフェライブラリー案を提示しましたが現条例では認められず、以降どぶろく製造の事業化に向けて関係



旧大葛保育所の利活用案(2013年2月)

各位と協議を重ねています。

また、講演活動にも力を入れ、今年の1月23日にはプラザ杉の子で「世界のステージ〜東京・チュニジア・大館〜弾き語りスライドショー」(北鹿農業共済組合主催)の講師を務めました。このまま大葛で生活するに当たって、こうした講演活動も収入源の一つになる可能性があります。

最後になりましたが、協力隊の活動終了後も大葛に定住し、秋田の活性化に関わりたいという思いは変わりません。そのために、今は県のセミナーに通い、今後に向けてのネットワークを構築していきます。