



過疎化、高齢化に直面しながらも
集落の存続のために挑戦する地域がある。
「何もない」田舎には、里山の恵みと
受け継がれた生活の知恵があった。
春蘭の里の取り組みから、地域再生
のヒントを探る。

上を向いて歩こう

特集

～『春蘭の里』の挑戦～

限界集落は「限界」なのか――

「限界集落」という言葉がある。
人口の50％が65歳以上の高齢者になり、集落機能※1の維持が困難になった集落を指す。限界集落であっても、そこに住む人たちが生きがいと誇りを持って生活している集落は限界ではない。限界という危機感が地域再生の第一歩だ。

過疎地域集落の現状

地域社会を構成する基本的な単位「集落」。国土交通省は、人口減少、高齢化が進む過疎地域※2の集落を対象に、その現状を把握するための調査を平成11年と18年に行っている。

その調査報告書では、二度の調査結果を比較し、全国の過疎地域全体で見られる傾向として
①人口減少による集落の小規模化②さらなる高齢化③世帯数の増加（世帯分離と一人暮らし高齢者の増加）④市町村合併による本庁までの距離の増加―など

をあげている。

18年の調査では、過疎地域（11年調査時の過疎地域を含む）の集落数が6万2273。このうち、65歳以上高齢者の割合が50％以上の集落は、約13％（7878集落）を占めている。集落機能の低下もしくは維持困難と考えている集落は、全体の約15％（8859集落）。高齢者割合50％以上の集落では約40％となっている。

11年から18年までに全国で191の集落が消滅した。18年調査時で、今後10年以内に消滅の可能性のある集落は423集

能登町集落（行政区）別高齢者（65歳以上）割合

	50%以上	50%未満	合計
宇出津地区	5	39	44
三波地区	2	4	6
高倉地区	0	10	10
神野地区	1	4	5
鶴川地区	0	12	12
瑞穂・宮地地区	5	11	16
柳田地区	1	13	14
小間生地区	1	4	5
上町地区	0	9	9
岩井戸地区	1	5	6
松波地区	2	27	29
不動寺地区	1	9	10
秋吉地区	0	4	4
白丸地区	1	6	7
小木地区	0	23	23
合計	20	180	200

※平成22年4月1日現在、住民基本台帳データより引用

※特別養護老人ホームは除く

落とされる。消滅した集落の約半数が11年の調査時に予測されていたいなかった集落で、大部分が自然消滅だったという。

集落で発生している問題では①耕作放棄地の増大②森林の荒廃③空き家の増加④ごみの不法投棄の増加―などが高い割合となっている。

12集落に広がる春蘭の里

15地区に200集落（行政区）が存在する能登町。22年4月1日現在の高齢化率は36・9％で、50％以上の集落は20となってい

る（右表参照）。

町内で最も高齢化率の高い地域は瑞穂・宮地地区。この地域で14年前、限界集落という危機意識を共有した7人が『春蘭の里実行委員会』を結成した。現在は12の集落に農家民宿が30軒開業し、国内外から年間約3500人が訪れている。

12の集落は『春蘭の里』と呼ばれている。『若者が戻ってくる農村再生』を夢見て地域を見つめ直し、宝物を探し続けた14年間。その取り組みは、里山を生かした地域活性化のモデルとして注目を集めている。

過疎地域等の集落における高齢者（65歳以上）割合別分類

	50%以上	うち100%	50%未満	無回答	合計
全国	7,878 (12.7%)	431 (0.7%)	52,104 (83.7%)	2,291 (3.7%)	62,273 (100.0%)

今後の消滅の可能性別集落数

	10年以内に消滅	いずれ消滅	存続	不明	合計
全国	423 (0.7%)	2,220 (3.6%)	52,384 (84.1%)	7,246 (11.6%)	62,273 (100.0%)

※国土交通省が過疎地域市町村を対象に行った、平成18年度「国土形成計画策定のための集落の状況に関する現況把握調査」より引用

※1集落機能…水田や山林など地域資源の維持保全、農林水産業などの生産に際しての草刈りや冠婚葬祭などの日常生活における相互扶助機能

※2過疎地域…過疎対策法（時限立法）によって指定される地域。現在の法律は「過疎地域自立促進特別措置法」。22年4月1日現在776の自治体が指定されている。

※犬の放し飼いは石川県の条例で禁止されています。
表紙・3頁の写真は撮影のため、飼い主の立ち会いのもと特別にリードを外しています。



春蘭の里実行委員会事務局
農家民宿「春蘭の宿」主人

多田 喜一郎さん

ただ・きいちろう（宮地）

共有した危機意識

「10年後、この集落はどうなるんだ。何とかできないか」平成8年に春蘭の里実行委員会を立ち上げた宮地・鮭尾地区の7人は、その5年ほど前から話し合いを重ねていたという。メンバーの一人で、春蘭の里の営業担当を自任する多田喜一郎さん（62）。「集落全体で盛り上げるか、7人でやるかという議論があった。全体の合意には時間もエネルギーも必要。やれる者で引っ張って、いいと思っ

てもらえば入ってくれるだろうという結論に達した」と結成当初を振り返る。

会長になったのは病氣療養のため東京から奥さんの実家がある鮭尾に移住していた中本安昭さん。中本さんは自分の体を元気にしてくれた自然の恵みと水の大切さをメンバーに訴えた。「昔から地域おこしには『よそ者』『若者』『バカ者』が必要と言われるが、春蘭の里には中本さんという『よそ者』と一途に走る『バカ者』がいた」と多田さんは語る。

「開発されてきた奥能登の山

自分を育ててくれた地域に恩返しをしたい。

『若者が帰ってくる農村の再生』という夢を描き、集落の存続のために立ち上がった春蘭の里。実行委員会事務局の多田喜一郎さんは、強力なリーダーシップでメンバーを引っ張っている。その原点は、自分を育ててくれた地域への愛情だ。

の中で、生き残ってきた『春蘭』のしづとさ、粘り強さ、きれいさに思いを込めて『春蘭の里』に決めた」

農家民宿という選択

最初は農産物の販売で1億円の売り上げを目指したがうまくいかなかった。

「売るのではなく、田舎にあるものを食べてもらおう」と考え、一番条件の良かった多田さん宅を改装。民宿『春蘭の宿』が開業した。

多田さんが目指した民宿の特

徴は、▽一日一客▽輪島塗の膳▽手作りのほし▽地元産の食材▽化学調味料を使わない―など。お金をかけるのではなく、こだわりを持つことで付加価値をつけようと考えた。

「民宿の原点は『さんなみ』さんと富山県利賀村。ほかにも全国を見て回り、良い所は徹底的に取り込むようにしている」

現在は瑞穂地区を含めた12集落に30軒の農家民宿が開業。200人を受け入れる体制が整っている。

「民宿の売り上げを月40万円にしようという目標を掲げている。40万円あれば都会に出た子どもたちが戻ってこれる。今年教育旅行や修学旅行で訪れた学校は町内から中国まで11校。目標の40万円を超える民宿も出てきてメンバーの意識も変わってきたようだ。年間20校を受け入れ、個人客も増えてくれば十分やっていける」と手応えを感じている。

教育旅行など団体の場合の料金は8500円で統一している。農家民宿としては安くない金額だ。「価格を下げて心がこもらなくなったら意味がない。

子どもたちに春蘭の里での思い出をお土産として持ち帰ってもらう。そのための8500円なんだとメンバーに話している」。

原点は地域への愛情

「最初から行政の補助を頼った地域づくりは伸びない」と多田さんは考えている。「春蘭の里は行政に頼らないところから始めたのでこれまで続けられた。行政は本気度を見ている。そして本気で取り組むことで行政との接点はできてくる」との言葉どおり、春蘭の里の活動に付帯した、国や県の関連事業が数多く入っているという。

14年間、春蘭の里を引っ張ってきた多田さんには一つの思いがある。

「若くして父親を亡くした自分を地域が育ててくれた。大きくなったら地域に恩返しをしたいとずっと思っていた」

多田さんの地域への愛情と行動力で地域がまとまった。たくさんさんの仲間、協力者も集まっている。14年前、7人がゼロから描いた『農村再生』という夢に、今、一歩一歩近づいている。

春蘭の里14年の軌跡

平成8年	春蘭の里実行委員会結成（7人） 農産物の商品開発 春蘭の育成 商標登録の取得 イメージソング作成 米穀販売業店「春蘭の里」開始 清酒「春蘭の里」
平成9年	民宿「春蘭の宿」開業 他地域との産物販売開始（山菜・林産物） 春蘭の里ロッジ完成 春蘭の里構想に賛同した5人が17畝の土地購入
平成14年	菓子製造業取得 農産物加工業の許可取得 第2ロッジ完成
平成15年	石川グリーンツーリズム促進特区認定 農家民宿4軒、市民農園3戸開業 グリーンツーリズム奥能登全国大会受け入れ
平成16年	水車小屋完成
平成18年	閉校した宮地小学校が宮地交流宿泊所「みふし」として完成 親水公園（宮地川）完成 炭焼き窯完成 例まちむら機構の農村漁村農家民宿に係る取り組み事例十選に選定
平成19年	伝統芸能「みのむし祭り」の復活 半島地域づくりフォーラムで能登農家民宿10軒開業
平成20年	農林漁家民宿おかあさん百選に選定
平成21年	中目農業賞受賞 農家民宿15軒開業（合計30軒）
その他	エンデバーファンド21助成（平成8・9・18年）

『農家民宿』という選択

「何もない田舎」の魅力を引き出す『地元学』

地域の魅力を再発見する手法の一つ「地元学」を提唱・推進する竹田純一さん。本年度から林野庁の森林総合利用推進事業で春蘭の里に入り、里山林をどのように生かすかという調査を進めている。今回、調査のために来町した竹田さんに春蘭の里、そして地元学について聞いた。

【PROFILE】たけだ・じゅんいち

1960年生まれ、中央大学法学部卒後、金融機関、英国技術開発シンクタンク、市民団体を経て、里地ネットワーク事務局長、山村再生支援センター事務局長。また、内閣官房地域活性化伝道師、環境省こどもホタルエンジャー審査委員、田園自然再生活動コンクール審査委員、石川県生物多様性戦略検討委員を兼務。東京農科大学学術研究員。

NPO 法人 共存の森ネットワーク理事

竹田 純一さん



― 地元学とは。

地元学の目的は、地元の「今の姿」を把握し、記録することです。しかし、今の暮らしはどのような暮らしなのか、生活文化の厚み（お金で買えない技や知恵）はどのようなかということ、そこに暮らししている人だけでは分からない部分もあります。

そこで、わたしたちのような外部の人間の目を入れて、地元の人と一緒に地域を再評価するのです。例えば▽囲炉裏のある暮らし▽自分の家に水源を持つていること▽まきでお風呂をたくこと―などの自給する暮らしは、都会にはほとんどありません。地元では当たり前のことでも都会の人は知らないの、いろいろ質問します。その一つ一つが資源であるということに地元の人が気づくのです。

若い人がいない。帰って来ない。高齢者が病気などになって家を閉じていく。全国的に多くの集落が限界に向かっていきます。逆に言うと、地域の活性化とは若い人が来ること。帰ってくることです。

そのきっかけとして地元学をやって、いろいろな人と一緒に

地域を見つめることも一つの方法だと思っています。集落を開き、外の人を受け入れることができるかどうかだと思います。

― 春蘭の里での事業展開は。

わたしが事務局を担当している林野庁の森林総合利用推進事業の全国公募の中に春蘭の里がありました。後継者の回帰と集落存続のために、里山の幸を生かした農家民宿とツーリズムに取り組む春蘭の里は、全国的にも重要で注目すべき地域として選定されました。

具体的には「恵み多い里山林づくり」を目指し▽どういう管理をしたらキノコや山菜が出てくるか▽食材や産品をどのように生かすか▽里山林を支える里の暮らしを評価し環境を整える方法―を検討していきます。

9月から、32軒のキノコ山に条件の異なる10の実験地を設け、二日に一回キノコの発生状況調査を行っています。

キノコや山菜が一覧としてデータ化されれば、農家民宿の食の提供に生かすことができます。春蘭の里のコンセプトは、地元の素材にこだわっていることです。里山林からの恵みが一

年を通してあれば、これをさらに徹底することができます。

さらに、各農家民宿を中心に暮らしを調査して地域資源を掘り起こします。この地域の生活文化を学びながらまるごと体験できるプログラムが、どこでどのようにできるのかをマップに落とし一目で分かるようにします。

また、里地の維持管理のための保全活動をツーリズムと結びつけて保全型プログラムを作ることも一つのアイデアです。高校生や企業の社会貢献活動（CSR）を呼び込み、地域課題を外部との交流によって解決する試みです。

里山林と里地が手入れされた姿は、都会の人たちにとっても魅力的です。忙しい都会生活での疲れを癒すため、心安らぐ時間を過ごしに来るでしょう。能登の農家のたたずまいは強みです。豊かな環境を意識した情報発信や集客ができます。

春蘭の里は、これまでもすばらしい取り組みを続けてきました。それに磨きをかけてことで、この地域をさらに輝かせたいと考えています。

能登の農家の姿を ありのままに見せたい。

春蘭の里に農家民宿が誕生してから13年が経過した。現在は30軒まで増加し、団体旅行の受け入れ体制も整っている。「一日一客」。地元の食材にこだわる農家民宿は、古里を求める都会人の受け皿を目指す。農家民宿の魅力、苦勞、そして課題を「満作の宿」主人、松井三代治さんに聞いた。



春蘭の里実行委員会副会長
農家民宿『満作の宿』主人

松井 三代治さん
まつい・みよじ（鮭尾）

囲炉裏を囲むぜいたく

「一番楽しいことは、いろいろな人と話ができること。一番大変なことも人との会話」と話す松井三代治さん（64）。

春蘭の里が石川県のグリーンツーリズム推進特区に認定された平成15年、農家民宿『満作の宿』を開業した。この時開業したのは松井さんを含め4軒。「来訪者が増えると1軒だけでは対応できない。できるところだけでもやろう」と仲間同士で話し合ったという。

最初は宿泊だけの許可。16年から飲食業許可を受け、食事の提供ができるようになった。「素泊まりだけではほとんど人が来なかった。どうせやるなら料理を出してもてなしたい。ダメでもともと。とにかくやってみようという気持ちだった」と当時を振り返る。

食事の提供でお客様も入るようになった。もともと人と話をするのが好きな松井さん。食材について聞かれたり、農作業のことを話したりと囲炉裏を囲んだ会話も充実していった。

般の大人なら99割残さず食べてくれる」という。

「先日調査に来た竹田先生には数も量も多すぎると指摘された。もう少し食べたいくらいがちょうどいいと言われたが、その加減は難しい」と苦笑いする。食材からすべて、手間暇かけて作られていることが伝わる料理。そこには農家民宿ならではのものなしがある。

体験で何を伝えるか

農山漁村で自然、文化、交流を楽しむグリーンツーリズム。春蘭の里でも、農家民宿それぞれが季節ごとに特徴ある体験を用意している。

満作の宿では、松井さんが得意とする米作りや炭焼き、山仕事の体験などを希望する人に提供している。

「体験で一番大切なことは安全管理」と松井さんは言い切る。「安全管理にこだわり過ぎると何もできないという人もいるが、何かあってからでは遅い。常に安全第一を考えている」。

体験を始めたころは、ただ作業してもらえばいいと考えてい



地元産と季節の旬にこだわる約15種類の田舎料理が、輪島塗の御膳に並ぶ満作の宿の料理

手間暇かけた田舎料理

春蘭の里で提供される料理のコンセプトは▽キノコ、山菜、野菜など地元産の食材にこだわる▽輪島塗の膳▽手作りのほしーなど。季節や宿によって食材は変わっても、内容はほぼ統一している。満作の宿でも同様だ。

「特別なことはできないし無理もしない。お母さんが今まで作ってきた田舎の料理をそのまま出している」ということだ。

春、夏は山菜。秋はキノコ。冬は塩漬けた保存食が食材の主となる。それにヤマメ、ゴリ、ホンモロコなどの川魚を主人が囲炉裏で焼く。「都会の人が食べたことのない食材も多い。一

たが、その考えは改めたという。

「例えば農作業の体験では、苗を手で植える意味。はだしで田んぼに入るのはなぜか。作業の前や後にはどんな工程があるかなどをしつかり説明して、米の大切さを分かってもらうことに意味がある。体験を通じてそういったことが伝わるようなプログラム作りが重要だと分かった。今ある体験メニューをもっと中身のあるものにして、能登の農家のありのままの姿を見せたい」

農家民宿が増えたことで団体の受け入れは進んでいる。今年は中国からの教育旅行7回を含む11校が入ってきた。しかし、その期間は夏に集中。安定した収益のためには、一年を通していかに個人客を呼び込むかが課題だ。

「事務局に入ってくるお客さんを待つだけではなく、自分たちで『リピーター』として来てもらう努力が必要。自分が元気なうちに、次の代に引き継げるような基礎を作りたい」

夫婦二人三脚で7年目を迎えた『満作の宿』。松井さんの新たな挑戦が始まっている。

ホンモロコを能登町と 春蘭の里の特産品に――

農家民宿の食事で提供されるホンモロコという淡水魚。
『三平』の主人、山崎増雄さんは、「能登町健康魚・あす
なるモロコ生産組合」の一員としてホンモロコの養殖に
も取り組んでいる。

ホンモロコは、もともと琵琶湖の固有種で、関西地方で食されていた。近年、外来魚の増加により琵琶湖のホンモロコが激減。水産資源の確保のため、各地で養殖が行われるようになった。

「きれいな水さえあれば養殖ができる。春蘭の里のお土産や能登町の新しい特産品にしたい」と話す山崎増雄さん（62）は、柳田地区の有志らが平成18年に設立した『能登町健康魚・あすなるモロコ生産組合』に翌年から参加。民宿前の田んぼを利用してホンモロコの生産に乗り出した。21年にはエンデバーファンド21の助成を受け、民宿前の倉庫を改造した加工施設も整備された。

「つくだ煮のような、保存ができて味も良く、付加価値の高い加工品を作る。試作品の評判は良かった」と語るが、課題もあるという。「当初は県の内水面試験場から稚魚を提供してもらい生産量も多かったが、採算を考えると自分たちで

ふ化させなければならない。これが予想以上に難しく安定した生産につながらない状況。朝起きて酸欠で大量に死んでいたときは涙が出そうだった」と振り返る。春蘭の里などの需要に応えながら、加工品にまわせるだけの生産量を確保するための試行錯誤が続いている。

農家民宿『三平』の開業は『満作の宿』と同じく平成15年。特区認定のときに宿泊業の許可を受けた。

「もともと田舎の家は三世代同居が前提で、冠婚葬祭もできるような大きい。将来、夫婦二人だけでは大き過ぎるし、この家を地域おこしに活用できるならやってみよう」と開業を決めた。

「集落に観光バスが2台来たとき『やって良かった』と感動した。こんなへき地に観光バスが来るなんて夢のような話。それが農家民宿で現実となった」

自営業、農家民宿、ホンモロコ。山崎さんの多忙な日々は続く。

【ホンモロコ】コイ科コイ目バルブス亜科タモロコ属の淡水魚。寿命は2-3年で体長は12-3センチまで成長する。日本産コイ科の魚類の中で最も美味とされる。



農家民宿三平 主人

山崎 増雄さん

やまざき・ますお（本木）

『地域再生』の鼓動



親水公園でヤマメのつかみ取りを体験する流山市（千葉県）の児童