



早春の池田散歩。かつてたばこ産業で栄えた三好市池田町で魅力あふれる人に出会う。

四国一面積の大きな市。それが三好市だ。雄大な吉野川が流れ、徳島県西部にあり、愛媛、香川、高知と接し、四国のほぼ中央に位置している。このため、古くから交通の要衝として栄え、県西部の社会経済、文化の中心地であった。

かつては、刻みたばこで栄えた三好市池田町も人口減少などで町自体の賑わいが少なくなってきたという。しかし、昨今は、サテライトオフィスの誘致、NPOや地元のみなさんの活躍で町に賑わいが戻ってきている。池田の町で今を生きる人々に話を聞いた。

※サテライトオフィスとは、本社から遠く離れた場所にオフィスを構えること。CATVや光ファイバーなどのブロードバンド環境を利用して仕事を行う。三好市でも誘致に取り組み、現在5社がオフィスをかまえる。

今回取材にお伺いした4箇所の外観。さながら古民家めぐりのようだ。



左上：阿波池田うだつの家、阿波池田たばこ資料館、左下：スペースきせる（特定非営利活動法人マチトソー事務局）
右上：株式会社あしたのチーム 三好ランド、右下：三芳菊酒造株式会社

マチとソラを結んで未来へつなげる

特定非営利活動法人マチトソラ

理事長 横山 篤志さん

事務局 元木 香織さん



スペースきせるの名は、池田町がたばこで栄えたことに由来する。右から理事長の横山篤志さん、事務局の元木香織さん。これまでの活動が認められて、2016年6月には、活弁な活動で将来の可能性に大きな期待を集める県内団体に贈る徳島新聞賞奨励賞を受賞した。

『マチトソラ』心に残る印象的なこの名はどこからきているのだろうか。NPOの事務所がある池田の中心部、池田町マチという地名、祖谷などの山間部の昔からの呼び名ソラ。このふたつをつなげたものだ。どちらも古くから暮らしの中での伝統が息づいている地域、このふたつの地域をつなげて活動していきたいという思いが込められている。発足の経緯や活動内容について、理事長 横山篤志さん、事務局 元木香織さんに話を聞いた。

『マチトソラ』の活動が始まったのが、2012年8月。NPOとして設立されたのが11月だ。「池田は、池田高校と祖谷の入り口として知られていましたが、観光客も少なく、本当に静かな地域でした」と語る理事長の横山さん。そこに風穴を開けたのが、2011年7月に採用された地域おこし協力隊1期生の皆さんだ。空き家を改装して、地域の皆さんが気軽に集まり話ができる場所『スペースきせる』を作り、池田町の本町通りを中心として、うだつマルシェを開催するなど次々と賑わいを生み出しはじめた。この地域おこし協力隊のがんばりや、人口減少も止まらず、危機感を抱いていた地元の人たちの『地域を盛り上げて、魅力的なまちをつくらう』という気運が盛り上がり、マチトソラが発足した。

以来、うだつマルシェやマチトソラ芸術

祭の開催、サテライトオフィス誘致事業などさまざまな取り組みを行ってきた。スペースきせるで始まった小さなマルシェは、いまや最大100もの店が出るようになった。2月のマルシェは、同時に開催される『四国酒まつり』とあいまって、県内外から多くのお客さんがやってくるようになり、町一番のイベントになった。



多くの人で賑わう、うだつマルシェ。今年は、2月18日に行われた。出店者にとっては、スモールビジネスを学ぶ場所。個人経営の入口として人気も高い。写真は昨年の様子。
(写真提供：特定非営利活動法人マチトソラ)



古民家を改装したスペースきせる。

移住者も増え、静かだった町が賑わいを取り戻しはじめた。しかし、山間部の人口減少や、人を呼び込むだけでなく、地元をどう巻き込むかなど課題も多いという。

「まだまだですよ、ここで立ち止まっていたらまた元に戻ってしまいますからね」そう言って横山さんは自転車に乗り池田の町を駆け抜けて行った。



スペースさせる1階。毎月最終木曜日は、シェアCAFEのランチ。平日夜は、BAR/ソサロンとして、地域の人たちが集う。

特定非営利活動法人 マチトソラ

〒778-0002 徳島県三好市池田町マチ2467-1
スペースさせる内
TEL/FAX050-3476-1769



歴史に思いをさせて「阿波池田うだつの家」「阿波池田たばこ資料館」

マチトソラのすぐそばの同じ「本町通り」にあるのが、「阿波池田うだつの家」「阿波池田たばこ資料館」だ。幕末から明治にかけて、刻みたばこで栄えた三好市池田町。たばこ製造が国営化される明治37年まで、刻みたばこ業を営み富を築いた旧真鍋家住宅を開放している。製造工程、かなな刻み機、帳簿など、たばこに関する歴史がわかる資料約200点が展示されている。

阿波葉を原料として製造された阿波刻は、^{あわきざみ}平田船に積み込まれ、物流の大動脈であった吉野川を渡り、城下町のあった徳島や大阪の間屋に売られた。他種よりも阿波刻は火のつきがよく、人気があり、日本海沿岸や北海道の地まで販売されていた。当時の歴史を感じながらゆっくりと訪ねたい所だ。



高床式書院づくりの離れ屋敷から見える美しい庭。



わかりやすく丁寧に案内してくださった^{すしわかつかつおき}助川克興さん。秋田県ご出身。縁あって三好市にお住まいだ。三好の町を愛し、県内外から訪れる観光客の案内を行っている。



タイムスリップしたような気持ちになる。



池田から吉野川を行き来していた平田船。実際の帆も展示されている。



アクセスマップ

〒778-0002 徳島県三好市池田町マチ2465-1

営業時間：9：00～17：00

定休日：毎週水曜日 年末年始（12/28～1/4）

入館料：大人：310円 高校生・大学生：210円

小中学生：100円

※阿波池田うだつの家は無料

TEL：0883-72-3450



人々の優しさを感じながら仕事に励む

株式会社あしたのチーム 三好ランド

営業本部 オペレーションセンターマネージャー

西村 耕世さん



丁寧な物腰と優しい笑顔で三好市での生活を切り開いてきた西村さん。野菜作りの腕前は、地元の産直市に出すほどになった。仕事ではより生産性を高め、『この仕事は三好ランドに任せると安心』と全国から指名がくるようにしたいという。

『孫ターン』という言葉をご存じだろうか。

生まれ育った土地に戻るのが、Uターン。知らない土地へ移住するのが、Iターン。そして、祖父母の住む町へ移住するのが、孫ターンだ。2014年11月に『あしたのチーム』へ入社した西村さんも孫ターンで三好市へやってきた。祖父母は他界しているが、祖父母が住んでいた家、畑、代々のお墓を誰かが守る必要があった。両親も三好に帰って来る予定だったが、父の仕事の都合からまず先に西村さんが三好市に移住を決めた。

大阪では、広告代理店に勤務していた西村さん。『あしたのチーム』は、人事評価制度の構築や運用に取り組んでいる会社。三好ランドでは、人事システムの設定やサポートがおもな業務だ。大阪では、夜11時や12時まで働くことも普通だったが、ここでは終業時間には仕事を切りあげる。時間が過ぎることもあるが遅くまで残業することはなくなった。それは、皆が集中して仕事に取り組む、生産性が上がっているから。仕事では、三好市にいても大阪や東京にいるようにスピード感を肌で感じ、休みの日は農業をしたり、川で釣りをしたりとメリハリ感のある生活をしているという。

妻と子供と一緒に選んだ移住の道。「地元のみなさんの優しさに包まれています」と語る。子供を育てるうえでも、いつもご

近所の方が目を配ってくれている。大阪での生活にはなかったことだ。西村さんも地域の祭りなどには必ず顔を出し、時には、会社から歩いてすぐの『ヘソサロン』に出かけ、同世代の人たちと語り合う。だんだんと人の輪が広がって、町に馴染んできた。お話を伺っていると、地元の方たちの優しさに包まれているのは、西村さんが自分を知ってもらうため、積極的に町へ出て人とのつながりを作ってきたからだと感じた。

日々の仕事にやりがいを感じつつ、地元の人たちと暮らす西村さんの今後の三好ライフがどうなるのか注目したい。



あしたのチームは、三好市サテライトオフィス第1号。サテライトオフィスとしての現地視察の対応なども行う。オフィスがあるのは、歴史ある旧政海旅館。

西村さんを含め現在のメンバーは7名。メンバーは皆、能力が高く一緒に仕事をしていても励みになるそう。あしたのチームは、サテライトオフィスの中でいち早く、積極的に地元高校卒業者を定期採用している。



株式会社あしたのチーム 三好ランド

〒778-0002

徳島県三好市池田町マチ2475

TEL:03-4577-3929





吉野川の伏流水、松尾川の湧水を使つての酒造り

三芳菊酒造株式会社

代表取締役・杜氏 馬宮亮一郎さん

音楽が好きで、東京のレコード店で働いていたこともある馬宮さん。コレクションのレコードを使った音楽番組「池田レコード倶楽部」をYouTube等で配信。酒蔵を使つてのライブなども企画し、自身のライブ活動も行っている。「やりたいことは、やった方がいい」が信条。



「造り酒屋」は水の豊富なところでないといけないという。吉野川上流の三好市は、北は阿讃山脈、南は四国山脈に抱かれた酒造りに最適の寒冷地。仕込水は、さらに上流の、吉野川の伏流水である秘境祖谷の松尾川の湧水を使つて造られている。松尾川の湧水は、岩場から流れ出る名水として知られ、水の性質は硬度がほとんどない超軟水。まろやかさを生む、超軟水の性質をうまく使い、きれいなうえに、水と米の旨みのある酒を造っている。

馬宮家は赤穂出身の武士で、江戸時代初期に阿波に入り、初代は蜂須賀家により、徳島県西部の池田へ配置された。江戸時代から続く15代目。明治22年から創業し、酒屋としては5代目となる。杜氏制度を廃止し、山田錦を中心に、徳島県産米を原料として一本一本手造りで造られている。

馬宮さんの代となつてから「新しい日本酒を」と、研究し開発したのが、香りもかなり出る徳島県酵母だ。立ち香・含み香ともに濃厚で甘い香りが出る。乳酸よりもむしろリンゴ酸やコハク酸が多く生成されるという。「今まで日本酒を飲んだことがない人も楽しめる、アルコール感を感じない日本酒です」と馬宮さん。初めて飲んだ人には、白ワインのような香りとフルーティさに「これが日本酒!？」と、驚く人も多いという。その他にも徳島県の地域資源であるLEDの光を活用した「LED夢酵母」を使用したお酒や、地元のアーティ

ストが描いたものをラベルにしている商品もある。東京の百貨店とも提携し、期間限定の人気アニメとのコラボレーション商品も手がけるなど、次々と新しい事に挑戦している。SNSなどで情報発信をし、県内の流通が2割、県外への流通が8割となっている。

馬宮さんにとって三好市池田町は「生まれ育つた大切なところ。四国の中心でどこに行くにも便利。のんびりとしていて子育てにも、すごく環境がいい」と語る。7年間東京にいたUターンでもあることから、地元と外から来た方との間に立ち、地域を盛り上げていきたいとも考えている。観光イベントで酒造り体験や、趣味の音楽イベントを行うなど、町全体を盛り上げる一躍を担っている。



仕込み室。蒸した米を放冷機の上で均一にほぐし、種麴を均等にふりかけて寝かせる場所だ。

磨き抜かれた米。キラキラと輝いている。50%から60%程度まで精米されている。



仕込みのタンクの中。発酵し酵母が生きていることを間近で見ることができた。