

吉

野

川

お

散

歩

紀

行



四国の水瓶、早明浦ダム



大座礼山は、起伏が少なく初心者でも登りやすい。ツナギの巨木や四季折々の高山植物が迎えてくれる。写真提供:大川村役場

宿泊施設 白滝の里。ここを起点に大川村を満喫できる。写真提供:大川村役場



人口402人、日本一人口の少ない吉野川上流の村の挑戦!



四国の水瓶 早明浦ダム。昭和48年に作られた日本有数の水量を誇るこのダムは、下流の多くの人々の暮らしと命を支えている。

その早明浦ダムを有する高知県大川村。かつて白滝銅山で栄えたこの村も、銅山の閉山やダム建設による村中心部の水没などで、平成17年の11月からは離島を除き、日本で一番人口の少ない村となった。平成29年には、村議会存続に関する話題でも大きく取り上げられた。

『守れ!人口400人!』ここ数年、大川村では、若者の人口が少しずつ増えている。また、人口減少に歯止めをかけるべく、様々な取り組みが行われているという。その代表的なものが、『土佐はちきん地鶏』などの村の特産物を活用した産業振興の取り組みだ。高知県が開発したこの地鶏は、全国的に高い評価を受け、人気の地鶏となっている。

村の魅力やこれからについて、和田知土^{かずひと}村長と、村長の信頼も厚い集落活動センター結いの里運営協議会 会長である平賀洋司さん、緑のふるさと協力隊として来村、その後、村で結婚、定住した集落支援員 和田将之さんに話を聞いた。

お散歩紀行INTERVIEW

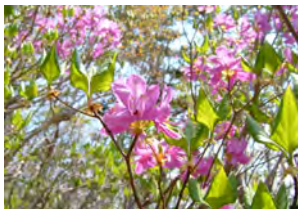
人と人とのつながりを大切にして
挑戦を続ける

大川村村長 和田 ^{かずひと}知士さん



早春から初夏にかけて、大川村の草木が芽吹き、緑が濃く生き生きとする季節が好きだという和田村長。30年近く勤めあげた役場の職員から村長としての2期目、直面する村の多くの課題に向き合っている。

人口402人(2月7日取材時)。離島を除いて、人口が一番少ない村だ。村の未来のためには、この人口を守ることが最大の使命と考えている。平成27年より、人口400人を守るため、高知県と連携して、村の産業を中心としたさまざまなプロジェクトに取り組み中だ。いまや村の産業振興の中心となっている土佐はちきん地鶏。今までなかった食鳥処理施設が村内にでき、生産から加工までを一貫して行うことができるようになった。毎年11月3日の謝肉祭には、人口の4倍近い人がそのジューシーなお肉を食べに来る大川黒牛と合わせて、村を挙げてPRに取り組む。産業を振興することで、携わる人も必要となり、雇用の場の確保につながる。



アケボノツツジと大川村の山。
写真提供:大川村役場

村ではユリ、トルコキキョウ、チューリップなど花の栽培もさかんだ。「今、若者が本当に頑張ってくれている」と和田村長。「花を育てている子が法人を作って、村民を数名雇用して

「吉野川の上流と下流、僕はいい友だちでいることが大切だと思う」と村長は言う。友だちという言葉が優しく響いた。そこには、語り尽くせない村民の歴史の重みがある。歴史を超えて、村長は未来を見つめる。水資源機構等を通じて、上下流交流も積極的に行う。

くれたのよ」と微笑む。村では、若い世代に起業への支援も行われている。「村を良くしたいという思い、夢、希望、やる気を感じられる子は支援します!」と村長は、きっぱりと言う。村の青年団には、約30人の若者がいる。「青年団の集まりに呼んでよと言っても、声がかからんのよ」と笑う。もちろん、村長は全員の顔を知っている。402人の住民の顔も知っている。人と人とのつながりを大切に優しさとあたたかさを持って、住民と接していることが言葉の一言、一言から伝わってくる。0歳児からの保育料無料、保育園小中学校の給食費無料、村営住宅の建て替え完了など未来への投資は続く。のびのびと子育てできる環境が村には整っている。

また、村の防災対策として、年1回の総合防災訓練。この3月には、急峻な山々に囲まれた村の地形を鑑みて、村の消防団と自衛隊が共に村を歩き、がけ崩れ等によって、孤立する集落が出ないか、どのように対応するかの訓練も行った。

村で生きること誇りを持ち、常に広い視野を持って、村全体を見つめている村長。美しい自然と美味しい土佐はちきん地鶏や大川黒牛、子どもたちの笑顔があふれる村、ゆったりと時間が流れるこの村へぜひ一度足を運んでほしい。

いつかは村に帰ってくると心に決めていた

集落活動センター結いの里
運営協議会会長
平賀 洋司さん



写真左：結いの里・村のえき。大川村公認マスコット「太刀きん君」もデザインされた、かわいらしい壁面。カフェと食堂もある。写真右：一つ一つ、丁寧に応えてくださった平賀さん。

結いの里は、特産品や加工品の開発、村民の交流の場の運営、観光イベントによる村外との交流、地元の食材を使った給食調理など幅広い取り組みを行っている。立ち上げから関わり、次のページに登場する和田将之さんら、仲間とともに日々奮闘しているのが平賀さんだ。

大川村で生まれ育ち、大川村役場職員として8年間勤めた。在籍中に、村の活性化や、振興などに取り組んでいきたいという思いがあった。役場の職員になっても活性化と直結した仕事をすぐに担当できるとは限らない。日々の仕事に取り組みながらも、課題に対する答えを見出せずに、過ごす日々が続いた。そんな中、一度村の外に出て民間企業で働こうと、27歳の時に転職を決意。当時の上司や仲間たちも「将来は、大川村に役立てるように帰ってくる」という、平賀さんの熱い思いを応援して送り出してくれたという。

転職先として選んだのは、多くのホテルや旅館を再生化してきたことでも知られるリゾート会社。平賀さんが最初に赴任したのは、島根県の玉造温泉の旅館、その次が、静岡県熱海にあるリゾートホテルだった。「ゼロからのスタート、立ち上げから関わられる場所で働きたい」と希望し、無我夢中で観光業のノウハウを学んだ。気がつけば、民間企業に就職して8年目を迎えていた。

結婚し、子どもも二人授かった。子育て環境の事や、地域創生の流れの中で、地元で何か役に立てないかと、平成27年秋に大川村に帰ってきた。

民間企業での立ち上げに関わった経験は、結いの里の立ち上げにも役立った。「一人ひとりの住民が活躍できる場づくり、地域住民が主体となり、民間事業を活性化させること」が平賀さんのミッション（使命）だと感じている。山地が多く、平地は少ないが、地産地消も可能で、数多くの野菜や、加工品、土佐はちきん地鶏、大川黒牛もある。スイーツの商品化、ご当地ラーメンの開発など、少しずつではあるが、仲間たちとアイデアを出し合って実現させている。村の魅力は「自然と住民が近く、山の奥の暮らしが、文化として形成されていること」と語る平賀さん。整備をしすぎない観光資源として、山の奥の暮らしの文化をもっと活かしていければと考えている。「早明浦ダムがある水源地の村として、森を整備し、水を育てている」ということを伝えていきたいとも考えている。「大川村にしかないものを、掘り起こし磨き上げ、大川村に来る人を増やしたい」平賀さんの夢が広がっていく。

特産品のひとつ、玉緑茶。玉緑茶プリンや玉緑茶クリームブリュレなどのスイーツも開発した。

写真提供：大川村役場



402分の1の自分 村の未来を見つめて

大川村役場集落支援員
和田 将之さん



「僕は今、本当にこの村で幸せに暮らしているから、この大川村の良さを全国の人に発信したいです」そう語る和田将之さん。群馬県前橋市出身の和田さんは、平成26年に農山村の地域づくりに取り組むプログラム『緑のふるさと協力隊』に参加し大川村にやってきた。平成27年4月から昨年3月までは、「地域おこし協力隊」として勤務。任期中に出会った地元の女性と結婚して、村に残ることを決め、役場の嘱託職員として働いている。

和田さんにとって、平成28年4月からスタートした地元の食材を使った地産地消給食の運営は、大きな仕事の柱のひとつだ。村の全集落、どんな食材があるのか、一軒、一軒訪ねて回った。当初は、「猿やイノシシに食べられて、給食に使えるものなんてない」と言っていた農家さん。和田さんは、熱心に説得を続けた。厳しい自然環境の中で農薬を使わない旨味が凝縮された野菜を子どもたちに食べてもらいたい、今までのように隣町から運ぶのではなく、村で作った温かい給食を子どもたちに食べてもらいたい。自分の思いを伝え続け、今では多くの生産者が協力してくれるようになった。



地産地消給食。
野菜だけでなく、
こんにゃくやしい
たけ、はちきん地
鶏や大川黒牛も登
場する。
写真提供：
和田 将之氏

今では、すっかり村の住民の和田さんだが、当初は、ここで暮らしていけるか不安だらけだったという。用水の手入れや、草抜きなどの手伝いをしながら、村の人々との距離を縮めていったそうだ。大川村での暮らしを綴ったブログはこちらから。

http://blog.livedoor.jp/okawa_kanai/

それを表すように、給食の地元食材の自給率は、始まった当初13%だったものが、今年度は50%。日によっては、60%の時もある。農家の方たちにも、野菜を村に買い取ってもらうことで、収入源になるばかりではなく、未来を担う子どもたちの成長の手助けをできることが励みとなり、良い相乗効果が生まれている。

今、噛み締めているのは、人口402分の1の役割だ。出身地の前橋市は、人口約33万人。正直自分がいなくてもそう変わらない。この村では、402分の1、自分の住んでいる集落では、60分の1だ。地域にとって、自分の存在は大きい、必要としてくれていると強く感じている。

「コンビニなどの便利なものはないけれど、自然と一緒に今あるものを活かした暮らし、人と人との結びつきが強く、不便さ以上に僕にとって居心地がいいんです」と語る和田さん。この村が何百年、そしてその先も続いていくように、未来へつなげるためのサポートをしていきたいと言う。「便利さという点では都会に及ばないが、昔ながらの生活に時間をかけていく生き方を知ってほしい」と結んでくれた。

これからも402分の1として大川村で暮らしを紡いでいく日々が続く。

大川村で愛を込め育てられた 「土佐はちきん地鶏」

株式会社 むらびと本舗



のびのびとした環境で育てられている、土佐はちきん地鶏。写真提供：大川村役場

一度聞くと、忘れられない名前の地鶏、それが「土佐はちきん地鶏」だ。高知県畜産試験場で高知県原産の日本鶏をベースにし、平成17年に開発された。

大川村では新しい産業として、平成21年に株式会社むらびと本舗が設立された。平成23年に第3セクターとなり、一貫して生産活動を行っており、村の雇用の場となっている。

「はちきん」は土佐の女性の元気さ、行動力、働き者といった、はつらつさを表現する方言だ。また、重さが「八斤^{はちきん}」であること、鶏王国土佐の意味で「土佐はチキン」、高知県原産日本鶏八品種、1㎡当りの飼育密度が8羽であり、飼育期間が80日以上であること

から命名された。「八」と縁がある地鶏で、くさみ、油っこさがない。モモ肉は程よい歯ごたえでコクがある。ムネ肉は締まりもあって、冷凍しても解凍時に旨味がでてしまうドリップも少ない。幅広い料理にも合う。出荷数も年々増加しており、平成29年度は、約7万羽を生産。新しい鶏舎も建設され、平成31年度には12万羽を生産する予定だ。山々に囲まれた大川村の自然環境に適応する農場経営がモットー。自然の水をたっぷり飲んで、健康に育てられている「土佐はちきん地鶏」。販売経路も拡大されている。まさに大川村ならではの地鶏だ。



地鶏が過ごす鶏舎を暖めるボイラーの燃料の一部として、早明浦ダムに漂着した流木も役立てられている。



徳島市中心部 ひょうたん島周遊船乗り場で販売

NPO法人新町川を守る会が、毎日運航している「ひょうたん島周遊船」。周遊船乗り場で「土佐はちきん地鶏」を販売し、PRするために数多くの幟が立てられている。販売をするようになったいきさつなど、詳しくは裏面吉野川Diaryページをご覧ください。

大川村へのアクセスマップ

【徳島方面からお越しの場合】

■徳島ICから約2時間20分(有料道路利用)

■自家用車

大豊IC → 国道439号を土佐町方面 →

(下道は国道192号 → 国道32号 → 国道439号)

県道17号線に右折 → 早明浦湖沿いを道なり

