

〈東北・新潟の活性化応援プログラム〉 2020年 助成団体活動成果レポート

助成団体

旧大村小学校利活用実行委員会

岩手県岩手郡雫石町

プロジェクト名

希望の学び舎「やまのふところ」産直市・食堂の営業



■地域の課題

大村地区行政区は雫石町内でも山間部に位置し、2020年現在107世帯、人口293人、かつては林業就業者が多く、キノコや山菜など里山の食材に恵まれています。地域で唯一の学校であった大村小学校は児童数の減少により2017年4月に学校統廃合により廃校となりました。小学校は140年以上の歴史があり地域住民にとっては地域コミュニティの拠点であり愛着を持つ施設であることから、自元住民の有志が廃校を活用しようと「旧大村小学校利活用実行委員会」を2018年1月に立ち上げ、以降、産直市開催、食堂の運営、農産物加工や体験の受入などに取り組んでいます。

毎月2日開催していた食堂のメニューは毎月変更してきましたが、大村らしい食事を検討した結果、蕎麦の栽培が盛んであり、指導者もいることから実行委員会メンバーがそば打ち技術を習得し、手打ちそばをメインメニューとすることとしました。

■当団体の紹介

地域コミュニティの拠点である旧大村小学校を活用した産直市の開催や食堂の運営、農産物の加工体験等を通して、同地域の魅力を来訪者に認識してもらうとともに、本活動を通して継続的に活動資金を獲得することを目指しています。





プロジェクトの概要

■背景・目的は？

「旧大村小学校利活用実行委員会」の活動により、地域の恵みや農山村生活技術を生かした食や文化を訪れる人に楽しんでもらい、大村ならではの体験をより多くの人に知ってもらうため、加工や体験の受入ができるように体制を整備し、安定的な収入を得られるようにします。

また、地域内の組織を連携し、旧小学校を拠点とした地域活動を発展させ、地域が持続し続けることを目指しています。

■具体的な活動は？

1. 産直市の開催(旧大村小学校)
産直の出品については、地域住民等へチラシ回覧等により呼びかけました。
 - 5月8日、9日、10日、11日(春の収穫市):延べ500人来場、売上278,600円、手数料収入41,790円
 - 6月26日、27日:延べ80人来場(フリーマーケット開始)売上38,400円、手数料収入5,760円
 - 7月17日、18日:延べ100人、売上48,670円、手数料収入7,300円
 - 8月7日、8日:延べ50人、売上44,340円、手数料収入6,650円(※6月~8月は、天候荒天、県道1号工事により通行車両の減、新型コロナの感染拡大により来場者が減少したと推察)
 - 9月25日、26日(※コロナウイルス感染症拡大により中止)
 - 10月10日(大村地区健康菜):1,000人来場、売上149,870円、手数料収入22,480円
 - 10月24日:レインボーライド雫石開催(休憩所として運営、キノコ汁、おにぎり提供)
2. レトルト釜、真空パック機導入:レトルト釜は食品加工事業講師から貰い受け。試作7月8日~随時(野菜、ワラビ、キノコなど)
3. 食堂の営業(手打ちそばの提供):新型コロナウイルス感染症感染防止対策のため年度内中止
4. 情報発信:ホームページリニューアル、フェイスブックによる発信、インスタグラム開始、10/10健康菜について、IBCテレビ放送「ニュースエコー」特集放送
5. そば打ち教室の開催:令和3年12月毎週日曜、体験見学会(6月27日)、令和3年11月~再開(11/6、11/11、11/13、11/20、11/25、12/1、12/5、12/18)実行委員会メンバー及び地域内住民は手打ちそば販売に向けた勉強会も兼ねます。地域外からの体験希望者へは体験指導を行います。
6. 年越しそば受注開始:(令和3年12月)雫石産蕎麦粉を使用した手打ち蕎麦の製造に取り組み、保健所の許可が得られたことから、年越しそば用生蕎麦を大村地区住民限定で販売。十割蕎麦または二八蕎麦5食入り、専用箱(東北紙器製)、生蕎麦、美味しい茹で方のしおり付、1箱1200円で予約販売(5食入り×40箱=200食)
7. キノコの栽培・販売:なめこ、シイタケ、ヒラタケ等栽培、産直市等で販売。
8. ドレッシング生産・販売:町内まちづくりセンター「しずく×CAN」と連携し、産直市、しずく×CAN店舗で販売。
9. 味噌加工:ミンサーを利用し味噌づくり指導者育成講習会を行いました。体験受入は新型コロナウイルス感染拡大対策により中止しましたが、12月末に体験予約があり、再開予定。また、今年度から手作り味噌のオーナーを募集し、体験や販売を行うため、20キロの味噌を仕込みました。前年度までの仕込み分は受注販売し、12キロ売上10,400円。
10. 大村ふるさと便:「しずく×CAN」と連携し、首都圏在住の町出身者等へ農産物等を発送。
11. 実行委員会会議:地域計画、活動の具体的内容等について協議。(4/4、4/22、4/30、5/9(町地域づくり推進課との会議)、6/9、6/22、7/6、7/29、8/31、9/5(自主防災会と打ち合わせ)、9/10、9/24(商工会青年部と打ち合わせ)、9/29、10/21、11/9(町地域づくり推進課との会議)、11/24、12/10、12/15(町地域づくり推進課との会議))
12. 他旧小学校視察:6/10旧橋場小利活用状況視察
13. 地域計画の策定:作成中



6月の産直市からフリーマーケットも展開



テントはレインボーライドの休憩所として活用



フリーマーケットの販売品



住民手作りのランタン焚火台なども販売

■活動の成果は？

- プロジェクトで購入したソバ打ちセット、テント、ミートミンサーにより、メンバーが農産加工、産直に取り組むことができ、定例で開催している産直市も更に展開することができました。
- 特に、地域内の組織と連携して活動を拡大することができました。
 子ども会との連携:旧学校敷地内の畑によるサツマイモの栽培・収穫、焼き芋、産直市での販売。健康菜の開催:町や商工会青年部、大村地区自主防災会の協力を得、健康づくりの意識醸成と地域の産業活性化を目的とした「健康菜」を開催しました。イベントでは、町保健師・体操指導士等の派遣を受け、来場者がシルバーリハビリ体操、握力・体組成計の測定を行いました。自主防災会は、旧学校を避難所として体験するため、簡単テント・段ボールベットの設置、非常食の試食等を行い、子どもから高齢者まで気軽に立ち寄り、体験することができました。商工会青年部は、当初、旧小学校を会場に地域外からの参加者を募集し、ゲートボール大会を開催する予定でしたが、新型コロナウイルス感染予防等の観点より中止し、大村地区住民、商工会青年部関係者等から協賛金を集め、花火の打ち上げを行いました。
- 手打そばは、地域外の方も体験の受入を実施できました。地域内にも周知され、年末の年越しそばは、200食ほどの注文を受けています。
- ソバ打ち味噌作りに必要な道具をそろえることができ、メンバーが随時実習し技術研鑽することができました。また体験も受け入れることができ、徐々に「大村の手打そば」をPRすることができています。
- 味噌づくりに必要な機材をそろえることができ、労力が軽量化されました。
- テント購入により産直市やイベント(レインボーライド・健康菜)などで活用でき、天候に煩わされることが減りました。



食堂も営業



手打ちそばを提供



農産加工講習で学んだ技術を生かしドレッシングを製造



農産物や山菜などの加工保存のためレトルト缶を導入

団体からのコメント

新型コロナウイルス感染拡大により、産直市と併せて食堂営業をすることができませんでした。しかしながら、休業期間に、メンバーがソバ打ち技術を研鑽し、年越しそばとして、地域住民へ販売できるまでになりました。感染症が収束した際には、手打ちそばをメインとした食事の提供を再開したいです。

また、学校を定期的には開放し、地域住民が気軽に立ち寄り、集い、懇談する場となり、学校が地域の小さな拠点として定着するように、地域内外の組織と連携し、事業を推進していきたいです。

行政の地域づくり担当課が支援に入りましたが、プロジェクトや地域のめざしたい方向性について、理解が得られず、予定していた財政的支援（真空パック機器、冷蔵庫の導入）が受けられませんでした。最終的に実行委員会負担で購入しましたが、今後持続可能な地域となるために、施設利用や財務面で支援をお願いしたいです。

今後は、廃校になった旧大村小学校を有効活用することにより、地域の課題を解消するとともに、30年後も大村が大村であり続けるための礎になる事業を実施し、地域住民が持続可能な生活を送る拠点とします。

