



金丸弘美の

田舎力 地域力創造

VOL. 074

地域の力を外部との交流から
豊かにした長野県川上村

2月27日、八重洲ブックセンターで『タカラは足元にあり! 地方経済活性化戦略』(合同出版) 出版記念トークショーを開催していただいた。ゲストにお招きしたのは全国町村会会長・藤原忠彦さん(川上村村長)である。

中山間地の農業振興と定住と活力を生む地域として、必ずといっていいほど話題になるのが川上村である。

川上村は標高1000以上の山間地にある。レタスの栽培で知られているところだ。人口4972人。世帯数1336。世帯人数3・7人。農業後継者の平均29・7歳。農家の1戸当たりの販売額は4

中間産地の成功例

100万円。医療費は18万8072円。いずれの数字も全国平均より突出している。農業収入が高いばかりでなく、医療費も低く、高齢者の就業率も高い。健康長寿の村としても知られる。

この日、時間より早くお見えになった藤原さんに、会場で料理家の馬場香織さんがお見えになることを話した。

彼女も拙著の中に登場する。彼女とは、各地で食のワークショップを一緒に開いている。地域のを売り出した、新しいメニューで使いたいというリクエストに応じて、レシピを考えてもらい、参加型の料理会を開いてもらっている。これが大好評なのだ。

国が6次産業を推進していることもあ



川上村

川上村ケーブルテレビ

グリーンリーフ

	価格	年額	月額
基本	1,300	1,150	1,000
基本+	1,200	1,100	1,000
基本+	1,250	1,100	1,000
基本+	1,050	1,350	1,200
基本+	1,150	1,050	1,000

川上村ケーブルテレビ



馬場香織さんの食のワークショップ

り、農産物や水産物などを加工して販売することを奨励している。

ところが、現場に行ってみると、どういふ料理に使うのかという展開がないままに加工場を作り、結局うまくいかないというケースが嫌というほどあることが分かった。

販売、営業、人材の体制がないのに、余ったからといってミカンをジュースやジャムにしてしまう。しかも加工場に巨額な資金投入をしてしまうこともある。

そこで、加工をする前に、料理の出口を提案することにしたのだ。へたな加工をするよりもきちんとした食べ方の提案を多彩にし、レシピとセットで販売したほうがいい。

逆に言うと、1次加工、たとえば、カボチャの砂糖煮を缶詰にするというような簡単な加工を行ない、その使い方のレシピを提案したほうが、汎用性も保存性も高い。

米国で料理講師となった馬場さん

馬場さんとは、彼女が渋谷にあるパンタンデザイン研究所のフードマエストロ・セミナーに生徒として学んでいたとき、そこで知り合った。私がゲスト講師、彼女は受講生だった。

講義の最終日に、持ち寄りの料理での

パーティーが行なわれ、彼女も料理を解説付きで紹介してくれた。

その後、彼女が最初の料理の本『何度でも作りたくなるほめられレシピ』（レタスクラブMOOK、2008年）を出すこととなって、ご自宅でホームパーティーを開いた。

その料理を見て驚いた。素材は見慣れたものだが、彩りと盛り付けが美しい。しかも主婦の料理の延長で工夫されたものだった。

聞けば、ご主人の仕事で長く米国に滞在していた際、ご主人の仕事の関係者を招いてのホームパーティーをしつぱら開き、そのとき料理を手作りしていたのだという。予算も限られているから工夫が必要だ。

ちょうどそのころ、米国上院議員だったマグガバン氏のレポートが出る。米国人の食生活の偏りから、ガンや突然死が多くなっており、食生活を改善しないと健康にはならないとする内容だ。

その中で、バランスのいい食として日本食が注目されていた。そのことで、日本人で料理をしていた馬場香織さんに、料理学校の講師依頼が来たのである。

だが彼女は労働ビザがない。そのため、講師をしてもお金をもらうことはできない。そこで弁護士に相談して、料理

学校の他の教室の授業を無料で学び、代わりに馬場さんも無料で教えることにした。講師料は取らないが、他の教室で知らない料理の資格を取るといふことだ。こうして、多彩な料理を学んで帰国。自宅で料理教室を始めたといふことだった。

彼女を、地方の農村の女性たちや行政関係者の食の開発の場に連れて行き、一緒に料理を作り、見て、食べてみて、そこから、さまざまな料理の提案をしてみたらどうだろう。そして、そのレシピを料理の仕方を一緒に学ぶ。こうすれば地域の食の豊かな提案ができる――。こうして彼女と共に全国各地でのワークショップを始めることとなった。

そうこうしているうちに彼女の本はベストセラーとなり、次々と本が出て、売れっ子の料理作家となった。

そして、彼女のお父さまが、アサヒビールの副社長だった故・中條高德さんだったことを、後で知った。スーパードライの開発に携わった方だ。

そのことを川上村村長の藤原さんに話すと、「私の村のアドバイスを陰で応援をしてくださっていたのが中條さんです。本も全部読んでいます。ずっとレタスを送っていました」とのこと。

なんと、中條さんも長野県の出身。故郷の小さい山間の村を陰で応援していた



のである。それも方針や政策や考え方のアドバイスをしていくこと。

とかく地方では、大手メーカーの知り合いができる、地方に工場を誘致したいとか、地ビールを売ってほしいと要請するパターンになりがちだ。ところが川上村では、地域の特性を生かして、どう活力を生むかという方向性や人材育成を学び、自力で持続的な経済と村をどうつくるかという哲学を学んだという。

中條さんにも多くの著作があり、ベストセラー作家でもある。

地方創生のトップランナー川上村の藤原さんは、中條さんにアドバイスを受けて、政策方針を明確化して地域性の豊かな暮らしを築くことを

川上村村長・藤原忠彦さん（左）とのトークショー。



されていくことを初めて知った。

トークショーでは、川上村村長にインタビュ形式でお話をうかがった。

人材教育と交流に力

を入れておられて、30年前から米国の研究所とのレタス品種の共同開発、相互の子供たちのホームステイ交流に農家の海外派遣視察を通じて、グローバル人材を育成してきた。CATVを役場へ導入し、それを活用して東京市場と天候の動向調査を即日公開し、農業の現場に、そのまま生かせるようにした。

24時間貸出図書館と文化ホールやレストランの設置などによって文化を充実させた。これは農家の奥さんに東京を中心とした村外の人が6割を占めるので、文化を充実させる必要があるという考えから。今では図書館の運営、コンサート、映画上映、海外の人たちの来村の通訳まで、村の女性たちが主体的に行なうようになってきているという。

スクールバスと一般バスの一本化によるバスの黒字化。福祉の充実で健康長寿の町づくり。役場の職員が現場に行き、地域の特性を知っての政策立案。

使える補助金は徹底調査をして地域の力として還元できるようにする。村全体に目配せをしてトータルな政策を行なっていることをあらためて知り、なぜ川上村が農業収入が高く、農業後継者が若く、医療費が少なく、空き家も空き農地もないのか、その理由が分かった。

外部の力も取り入れて地域力アップ

拙著には福井県越前市「タケフナイフビレッジ」の包丁が登場する。ここは、1993年以降、ドイツを中心に海外に営業をかけて、広く知られる優れた包丁の工房となったところ。

拙著が出て間もなく、そこから連絡があった。なんと川上村と交流があり、レタスの包丁を提供し、職人さんが包丁研ぎの指導に行っているとのこと。

そのことを藤原村長に伝えると「レタスを切るのは重労働なのです。うまく切れないと負担が大きい。そこで、タケフナイフビレッジさんにオリジナルの包丁を作ってもらっている。よく切れる。包丁研ぎにも来てもらっているんです」と言うことだった。

川上村がなぜ優れているのか。村内の力を発揮する上で外部の視点を存分に入れないながら、地域の力を育てるという人材の教育にも力を注いでいるからである。「これからは交流です」と語る村長に、広い視点を生かすという哲学を学んだ。今度、ぜひ一緒に料理開発をしましょうと言っていた上、拙著についても「地方創生の教科書にふさわしい」と絶賛していただいた。うれしい時間となった。