

和歌山県

～食育と歌のまちづくり～

田中卓二

食育のまち 紀の川市

～食育と歌のまちづくり～

食育推進計画づくりから「食育のまち」を目指して

田中卓二



紀の川市長
中村 慎司

刊行によせて

「食育のまち紀の川市」くみいん

紀の川市は、平成二年二月、近畿で初めて「食育のまち」宣言をしました。

紀の川市は、農業が基幹産業で、バナナとパイナップル以外はなんでもとれる「フルーツ王国」です。日本一の売り上げを誇る「JA紀の里」めっけもん広場」や健康バイキングを提供する青洲の里、地場農産物を使った学校給食など、地産地消の取組も盛んに行われています。食育のまち

づくりについては、平成二〇年に紀の川市食育推進計画を策定し、平成二一年度に地方の元気再生事業などに取り組んできました。平成二三年度からはわがまち元気プロジェクトの中で「食育」をキーワードにした農業の六次産業化に取り組んでいます。

本書は、紀の川市理事・農林商工部長として実務に携わった田中卓二君が、「食育のまちづくり」の経緯を書き下ろしてくれたものです。第一章から五章まで「食育とは何か?」という定義からはじまり、市議会や市職員、市民との交流など実際に体験したことを自分自身の言葉で書いています。第六章では、合併についての想い、棚田の起源、あら川の桃、華岡青洲先生など紀の川市のことを独特の切り口で分析しています。第七章では、「紀の川のほとりで」など田中君が紀の川市のためにつくってくれた歌について解説しています。紀の川市のキーマンに対してのインタビュー記事も掲載しています。付属CDは田中君の歌の「音楽CD」としてだけでなく、本書で紹介された食育関係の冊子などの「データCD」としても活用ができます。

本書は、紀の川市の「食育のまちづくり」の経緯を知るための教科書としてだけでなく、紀の川市の魅力を再発見させてくれる面白い読み物となっています。

田中君は、当時の二階俊博自由民主党国会対策委員長と松岡利勝農林水産大臣に、私が直々をお願いをして紀の川市役所に来てもらった人です。平成一九年四月から、「理事」という市政全般を担う立場で、農林商工業・観光振興はじめ紀の川市のために尽くしてくれました。

この本は、彼の仕事の集大成として、余暇などを活用してコツコツと執筆活動をされたと聞いています。その苦勞に心から敬意を表したいと思います。

本書は、紀の川市民はもちろん、紀の川市に興味をもつすべての方々に読んでいただきたい本です。付属CDの音楽やコンテンツとあわせてお楽しみください。

平成三三年 三月



田中 卓二

はじめに

和歌山県紀の川市をご存じですか？

東京や大阪でこういったアンケートをすると、「知りません」とそつ
けなく答えられることが多く、愕然^{がくぜん}としてしまうことがあります。

貴志川線の猫のたま駅長、めっけもん広場、粉河寺、あら川の桃、青
洲の里など一つひとつの観光資源については知られているのですが、「紀
の川市」というブランドは、まだまだ知られていません。

よく考えてみれば、それも仕方がないことなのかもしれません。とい
うのは、紀の川市は平成一七年一月に旧打田町^{うちだ}、旧粉河町^{こながわ}、旧那賀町^{なが}、
旧桃山町^{ももやま}、旧貴志川町^{きしがわ}の旧五町が合併してできたばかりの新しい市です。

旧町がそれぞれ五〇年かけて心血を注いでつくってきた拠点施設やブランドが、「紀の川市」の知名度よりも優越するのは、当然のことだと思います。

私は、平成一九年四月、農林水産省から派遣され、紀の川市役所に理事兼農林商工部長として赴任しました。いったんは、国を辞職した形です。合併したばかりの「紀の川市」の地域振興やブランドづくりをどうしていくのか。赴任してからは、日々悩みながら仕事をしてきました。そういった中で一つの解としてたどりついたのが「食育のまちづくり」です。紀の川市は、いちじく、はっさく、桃、柿、キウイフルーツなどの果物で全国有数の生産高を誇る農業市です。また、全国一の農産物直売所「めつけもん広場」や健康バイキングで知られる「せいしゅう青洲の里」もあります。学校給食への地場農産物の活用などにも積極的に取り組んでいます。こういった取組を包含する方向性として「食育のまちづくり」を進めるのがいいのではと考えました。

「食育」という言葉は、平成一七年に食育基本法が制定されて以来、

巷間こうかん使われるようになってきましたが、「食育」を基本としたまちづくりを進めている自治体は、そう多くありません。紀の川市では、食育のまちづくりを、次のように順次進めてきました。

平成二〇年 紀の川市食育推進計画、食育フェア

平成二一年度 地方の元気再生事業

平成二二年 「食育のまち」宣言

平成二二～二四年度 わがまち元気プロジェクト

紀の川市で食育のまちづくりを進めていくに当たって、私は次のことを心がけました。

○市民主体で進めること

協働という言葉がありますが、市役所主導ではなく、市民と市職員が協調して食育を進めることによって、「食育のまち紀の川市」が市民に根付くものとなると考えました。

○市職員が職域をこえてやりがいをもって取り組むこと

食育は、農林商工部、保健福祉部、教育部など市役所の各部にまたがった取組です。各部の市職員が職域をこえて、やりがいをもって取り組む

ことが重要と考えました。

○紀の川市を「食育のまち」として全国にアピールすること

「食育」の取組だけでは、市内での啓発普及に終わってしまふ可能性があります。紀の川市として食育に積極的に取り組むことによって、全国にアピールできるようなまちづくりを目指したいと考えました。

この本では、次の章立てで、これら紀の川市における食育のまちづくりを中心に紹介していきたいと思います。第一章～第五章までは食育のまちづくりについて、第六章は投稿記事や講演記録など、第七章は私が紀の川市でつくった歌について紹介していきます。最後までおつきあいいただければ幸いです。

第一章 「食」豊かな紀の川市

第二章 食育の背景

第三章 紀の川市食育推進計画

第四章 地方の元気再生事業

第五章 「食育のまち」宣言とこれから

第六章 講演とまちづくりー投稿記事・講演記録等ー

第七章 歌とまちづくり

目次

刊行によせて……………	3
はじめに……………	6
第一章 「食」豊かな紀の川市	
（一）「食」豊かな紀の川市……………	16
（二）「合併市」紀の川市……………	17
（三）「果物王国」紀の川市……………	19
（四）農産物の販売力強化……………	20
（五）食育のまちづくり……………	22
（六）「食育のまち」宣言……………	24
第二章 食育の背景	
（一）食育って何だろう？……………	28
（二）明治時代の食育の先人……………	29
第三章 紀の川市食育推進計画	
（一）なぜ計画が必要か……………	54
（二）計画を策定するきっかけ……………	55
（三）紀の川市食育推進会議……………	58
（四）計画の策定に向けて……………	60
（五）計画策定まで……………	63
（六）計画の内容……………	64
（七）パブリックコメント……………	74
（八）食育フェアの開催とこれから……………	75
（三）地産地消の推進……………	33
（四）食料自給率の低下……………	36
（五）食生活の乱れ……………	45
（六）食の安全・安心……………	49
（七）フードマイレージ……………	50
（八）郷土料理の伝承……………	50

第四章 地方の元気再生事業

(一) 地方の元気再生事業とは？	80
(二) 事業申請のきっかけ	81
(三) 企画のとりまとめに向けて	83
(四) 提案の概要	87
(五) 事業採択と事業実施	91
(六) 事業の紹介	93
(七) 事業の総括と評価	126

第五章 「食育のまち」宣言とこれから

(一) 宣言にいたるまで	134
(二) 宣言の趣旨	135
(三) 宣言文	135
(四) わがまち元気プロジェクト	137
(五) 紀の川市の食育・これから	138

第六章 講演とまちづくり

― 投稿記事・講演記録等 ―

(一) 『紀の川のほとりで』 『合併市』紀の川市の現場から	145
(二) ため池災害緊急レポート ～ 和歌山県紀の川市の現場から ～	155
(三) 棚田の起源は紀の川市？	161
(四) 棚田のルーツを探る	164
(五) 『ふるさとをください』の「ふるさと」とは？	169
(六) 「あら川の桃」の「あらかわ」とは？	173
(七) 地方分権の観点からの 華岡青洲先生の偉業とは？	178
(八) EUの農村振興施策リーダープラス	186
(九) 日本とドイツの農業環境政策	190
(十) ほ場整備のススメ	195
(十一) 紀の川市の森林の価値とは？	198

(十二) 紀の川市の「光」とは？ ―紀の川市の観光を考える―	203
(十三) 紀の川市商工会に期待すること	208
(十四) 『きのかわ―人と水の物語―』 ―総括にかえて―	215
第七章 歌とまちづくり	
(一) 歌づくりによる社会貢献	218
(二) 紀の川のほとりで	222
(三) 紀の川ぶるぶる娘の歌	229
(四) 童男 どうなん さんの歌	235
(五) あんたの済州島 しま へ	242
(六) よさこいハイランド！	247
(七) 帰ってきてくれたんか	251
(八) 歌とともに	253

○楽譜集

① 紀の川のほとりで	258
② 紀の川ぶるぶる娘の歌	260
③ 童男 どうなん さんの歌	262
④ あんたの済州島 しま へ	264
⑤ よさこいハイランド！	266
⑥ 帰ってきてくれたんか	268
(主要参考文献)	270
あとがき	273
(参考) 付属CDについて	280

○インタビューコーナー

・ 紀の川市長	中村 慎司さん	25
・ 紀の川市食育推進会議会長	三國 和美さん	77
・ 近畿大学生物理工学部教授	仁藤 伸昌さん	97
・ (財) 青洲の里理事長	堂本 正秀さん	101
・ J A 紀の里組合長	厚地 諭さん	107
・ 食育カルタ・紙芝居ワーキンググループ	保育士の皆さん	115
・ 紀の川市環境保全型農業グループ会長	畑 敏之さん	119
・ (株) 和歌山放送アナウンサー	小川 真由さん	121
・ 和歌山大学観光学部准教授	竹田 明弘さん	125
・ J A 紀の里体験農業部会会長	松山 峰廣さん	127
・ 紀の川市議会議長	上野 健さん	139
・ N P O 法人紀州粉河まちづくり塾代表	楠 富晴さん	171
・ あら川の桃振興協議会会長	山下 忠男さん	177
・ 青洲友の会会長	坂本 康隆さん	185
・ 紀の川市農業委員会会長	西川 泰弘さん	197
・ 那賀広域森林組合組合長	森田 邦久さん	201
・ 紀の川市観光協会会長	岩崎 健男さん	207
・ 紀の川市商工会会長	大西洋太郎さん	213
・ ミニストップ・エンタテインメント(有)会長兼社長	岩橋 和廣さん	245
・ 鎌垣財産区議長	堀内 宏員さん	250





紀の川と朝日 井阪橋から

第一章 「食」豊かな紀の川市

（一）「食」豊かな紀の川市

最近、「食育」という言葉を聞く機会多くないですか？

食育という言葉は、明治時代に石塚左玄^{さげん}という軍医で食養家の方が提唱し、当時のベストセラー作家だった村井弦斎^{げんさい}が広めたものといわれています。

いわく、「知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」、「『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」……平成一七年に成立した食育基本法の前文に書かれている理念なのですが、少しかたくるしい感じは否めません。私自身は、「食」を通じて「命」の大切さを学ぶことを「食育」と理解しています。

平成一九年四月、農林水産省から紀の川市に赴任して感じたのは、市内のあちこちで見られる「食」

の豊かさです。季節ごとにたわわになっていく桃、いちじく、柿、はつさくなどの果物、たまねぎ、ねぎ、きゅうりなどの野菜。家や職場で身近に私たちの命の基礎となる「食」があふれ、めつけもん広場などの直売所に行けば、新鮮で安い果物・野菜が手に入ります。

世界ではじめて全身麻酔薬による乳がん手術に成功した医聖・華岡青洲^{はなわかせいしゅう}の顕彰施設「青洲の里」では、地場野菜中心の健康バイキングを食べることが出来ます。

コンクリートやアスファルトに囲まれた都会の生活に慣れていた私の子ども達も、身近にあふれる「食」に大喜びでした。

こういった紀の川市の「食」に関する取組を市のPRにも活用できたらいいのにと考えました。

(二)「合併市」紀の川市

紀の川市は、平成一七年一月に合併してできた新しい市です。和歌山県の北部に位置し、北は大阪府、西は和歌山市に接しています。関西国際空港から、車で一時間圏内という利便性もあります。

紀の川や貴志川という清流と周辺に広がる平野、和泉山脈や紀伊山地といった山間部など豊かな自然に恵まれています。

人口は約七万人で、和歌山県で三番目の人口規模です。

新市になってから、紀の川市の京奈和自動車道・打田IC（予定）から泉佐野市の阪和自動車道・上之郷ICを直結する「紀の川関空連絡道路」を国の直轄道路として要望しています。京都・奈良方面から関西国際空港まで最短距離でつなぐこの道路が実現すれば、関西経済の活性化や産業・文化の進展に



紀の川市位置図

豊かな自然と大阪にも近い利便性をあわせもった紀の川市。合併して間もないため、ブランド力の強化が課題です。

大きく寄与すると考えられます。

平成二〇年に策定した長期総合計画では、「いきいきと力をあわせたまちづくり 夢あふれる紀の川市」を将来像に掲げ、「協働」^{きょうどう}「人づくり」「基盤づくり」「環境づくり」「行財政」という5つの政策目標のもとでまちづくりを進めています。

市民との「協働」については、新市になってから特に力を入れている分野です。桃山まつり（四月）、粉河まつり（七月）、市民まつり（八月）、青洲まつり（一〇月）、産業まつり（十一月）という紀の川市を代表する五つのまつりは、実行委員会形式の市民主導のまつりとして定着しつつあります。

旧町時代は行政主導であったまつりが、市民主導

市民まつり

毎年8月に開催される「市民まつり」は、紀の川市を代表するまつりです。公募した実行委員会が主体となった市民主導のまつりとして定着しつつあります。



となることによって、市民自ら紀の川市の活性化を考えてもらえる体制づくりが進んでいます。各まつりでは、市職員もボランティア参加するなど市民と市職員の「協働」の取組がはじまっています。

赴任もないころ、田村武副市長や市長公室の皆さんと細野溪流キャンプ場にホテルを見にいったことがあります。紀の川市の中心部から小一時間かかる山間地にあるところです。

幻想的なホタル

の美しさには心奪われるばかりでしたが、紀の川市にこのように美しい自然が残されている山村があること



細野溪流キャンプ場

キャンプ場にはバンガローやオートキャンプ場が完備。川遊びなども楽しめます。
問い合わせ：0736-67-0070

にも新鮮な感動を覚えました。

東京などの大都會では決して見ることでできない美しい自然を市内の随所で味わうことができるのも、「合併市」紀の川市の魅力ではないでしょうか。

実は、私が二〇代に市町村交流で赴任した鹿児島県末吉町も近隣二町と合併して曾於市となっていました。市町村合併の様々な課題について考えさせられることが多くあり、「合併市」紀の川市への赴任が決まったとき、ひそかに運命的なものを感じました。合併市のまちづくりに関しては、第六章（一）『紀の川のほとり』で「合併市」紀の川市の現場から、詳しく紹介していますのでご覧ください。

（三）「果物王国」紀の川市

紀の川市は、和歌山県下第一の農業生産高を誇り、西日本一の果樹生産市です。例えば、いちじくとはっさくは全国一位の生産高、桃は二位、柿は三位、キ

ウイフルーツは四位（平成一七年）となっているなど、バナナとパイナップル以外は何でもとれる「果物王国」といえます。

しかし、紀の川市でも、農産物価格の長期低迷などを背景に、農業の担い手不足が深刻です。その結果、市内の農地の約一割が耕作放棄地になっており、対策が急務です。

このため、平成一九年、JAや農業委員会などを構成員とする担い手育成総合支援協議会を立ち上げ、担い手対策、耕作放棄地対策、農業基盤の整備を総合的に行うことにしました。

紀の川市の農業を活性化させるためには、まず、その担い手がいなくてはなりませんし、担い手が安定した農業を経営していくためには、水路や農道など条件が整った優良な農地が必要です。また、耕作放棄となっている農地は、基盤整備を行い農地の条件を整備しなければ耕作してもらえない担い手はいま

せん。全ての取組が総合的・有機的につながることで、相乗的な効果が発揮されます。

(四) 農産物の販売力強化

市内の農家の元気が出る源は、やはり農産物の「価格」が安定的に高値をつけることです。このため、紀の川市では、ＪＡ紀の里などと協力して販売力の強化に取り組んでいます。

第一が、紀の川市でとれた農産物を紀の川市で消費してもらう「地産地消」の強化です。

紀の川市には、ＪＡ紀の里「めっけもん広場」という日本一の売り上げを誇る農産物直売所や地場農産物を活用した健康バイキングで有名な「青洲の里」があります。また、小中学校では地場農産物を使った学校給食も有名です。こういった地産地消の取組を強化することで、市内での地場農産物の販売

を促進します。

第二が、農産物の市外への販売力の強化です。

平成二〇年から紀の川市産農産物の「トップセールス」を行っています。紀の川市長とＪＡ紀の里の組合長という、行政とＪＡのトップが自ら大都市圏に紀の川市産農産物を売り込みにいくものです。

平成三二年度には、七月に桃（大阪）、九月にいちじく・柿（東京）、二月にキウイフルーツ・はっさく（横浜）のトップセールスを行いました。

トップセールスで紀の川市産農産物の「味」だけでなく「心」を消費者に届けることができればと考えています。



トップセールス

トップセールスで、紀の川市産農産物の「味」だけでなく「心」を消費者に届けることができればと考えています。

す。

また、最新の糖度センサー等をそなえた流通センターを三箇所再編整備しました（農産物流通センター・東部流通センター・西部流通センター）。最新式の流通センターの存在は、市場への販売力の大幅な強化につながっていくと考えています。

平成二二年九月からJA紀の里で黄色いキャンペーンカーを導入しました。紀の川市産



黄色いキャンペーンカー

おいしさをぎゅっとつめこんだ黄色いキャンペーンカー。あなたのまちに紀の川市の「味と心」を届けます。



農産物流通センター

流通センターの整備が消費者のニーズに的確に対応する機動力をもたらしてくれました。

農産物の「味と心」を消費者の皆様へ直接届けるべく全国を走り回っています。皆さんの町で黄色いトラックを見かけたら、ぜひお立ち寄りください。

海外への輸出についても、台湾、シンガポール、香港などに紀の川市産の桃や柿の販売を行っている実績があります。

紀の川市が関西国際空港から一時間圏内という他の産地と比べて圧倒的に有利な利便性を考えれば、今後のビジネスチャンスは大きいと考えています。

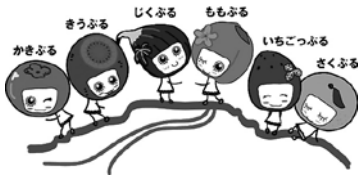
平成二〇年一二月、中国上海の食品関連見本市にJA紀の里と紀の川市で「あんぽ柿」を出品するなど輸出促進にも力を入れています。今のところ中国にはなし・りんご以外の果物は輸出できない状況ですが、柿の加工品で、中国人好みのとろりとした甘さのある「あんぽ柿」には商機があると考えられます。実は、紀の川市では明治期から昭和三〇年代まで、みかんなどを北米に輸出していたことがあります。

ただ、今後の海外輸出に関して流通段階での品質保持の問題など課題は多く、継続的に研究を続けていくことが必要です。

第三が、紀の川市ブランドの確立に向けた取組です。

紀の川市の農業の素晴らしさに市民が誇りをもってもらうとともに市外にも情報発信をしていくためのツールとして、紀の川市特産の果物のキャラクター「紀の川ぶるぶる娘」が誕生しました。

六人の姉妹で、それぞれ、じくぶる（いちじく）、さくぶる（はつさく）、ももぶる（桃）、かきぶる（柿）、きうぶる（キウイフルーツ）、いちごっぶる（いちご）という名前も



紀の川ぶるぶる娘

「紀の川ぶるぶる娘」は6人姉妹。Tシャツやシールなどのグッズのほか、テーマソングや着ぐるみも大人気です。

もっています。紀の川市特産の果物のみずみずしさを表しているということで、全国三、四五十件の応募の中からこの名前が選ばれました。紀の川市ブランドの確立に向けて、このキャラクターを大いに活用していきたいと考えています。

なお、食育と農産物の販売強化を進めるために、『紀の川ぶるぶる娘の歌』という歌をつくりました。第七章で詳しく紹介していますので、ご覧ください。付属CDでも歌をお楽しみいただけます。

（五）食育のまちづくり

紀の川市の「食」を考えたとき、一年中果物が何でもとれる恵まれた農業、地産地消の拠点である「めっけもん広場」、地場野菜を中心とした健康バイキングを提供している「青洲の里」など、食育に関わる豊富な素材があります。

教育分野においても、市内の小中学校で、地元の

農家と連携した給食づくりを展開するなど先進的な取組が見られます。

このため、紀の川市では、平成二〇年九月、農業の振興や地産地消をベースとした紀の川市食育推進計画を策定しました。

計画策定とあわせ、平成二〇年二月より、紀の川市食育フェアをはじめました。平成二三年二月で四回目を迎えますが、食育の啓発や料理体験、シンポジウムの開催など、毎年、内容の充実が図られています。

食育推進計画と食育フェアについては、第三章で詳しく紹介していますので、ご覧ください。

平成二一年度には、国の助成事業「地方の元気再生事業」に取り組みました。

紀の川市が医聖・華岡青洲の生誕地であることを踏まえ、医・食・観光の連携による「食育のまちづくり」をメインテーマとして、次の三つの取組を進

めました。

第一は、食育のまち推進事業です。地場農産物を中心とした「食育メニュー」の開発のほか、米粉をつかった食育創作料理コンテストの開催、食育研修会を行いました。

第二は、食育のまち啓発普及事業です。小中学校や保育所での食育に関する教育素材（カルタ・紙芝居・DVD）の開発や食育に関するシンポジウムを開催しました。

第三は、食育のまち宿泊体験交流事業です。食育や健康にこだわった宿泊体験プログラムの開発や農家の語り部研修などを実施しました。

事業終了まで、市役所をはじめJA紀の里、(財)青洲

紀の川市の食育の取組推移

H 20	食育フェア、紀の川市食育推進計画
H 21	地方の元気再生事業
H 22	「食育のまち」宣言
H 22～24	「わがまち元気プロジェクト」

紀の川市では、順次「食育のまちづくり」を進めてきました。

の里などの団体に精力的に事業に取り組んでもらった結果、首相官邸ホームページで最高のAという評価をいただきました。

地方の元気再生事業については、第四章で詳しく紹介していますので、ご覧ください。

事業仕分けで地方の元気再生事業が廃止となり、次年度の事業につなげることができなかったのは残念ですが、この事業で作成した食育関係の素材は、その後、紀の川市で食育を推進していく上で貴重な財産となりました。

(六)「食育のまち」宣言

平成二〇年の食育推進計画の策定にはじまり、食育フェアの開催、地方の元気再生事業と、紀の川市の食育の取組は、年々充実が図られてきました。その一つの集大成として、平成二二年十二月、紀の川市議会で「食育のまち 紀の川市」宣言が議決され

ました。これは、近畿初の「食育のまち」宣言となります。また、平成二二年度から二四年度まで、和歌山県の「わがまち元気プロジェクト」事業の採択を受け、紀の川市の食育を観光や加工などの産業化に結びつけていく予定です。

「食育のまち」宣言と「わがまち元気プロジェクト」については、第五章で詳しく紹介していますので、ご覧ください。

紀の川市の「食育」の取組をこの後の章で詳しくお伝えします。

「食育のまち 紀の川市」宣言 推進の柱

- 1 食事はおいしく、楽しみながらとりましょう。
- 2 生活リズムを整え、バランスのとれた食生活習慣に心がけましょう。
- 3 食の安全に対する知識を身につけましょう。
- 4 紀の川市でとれた食材を活用しましょう。
- 5 食育への関心を深めましょう。

平成 22 年 12 月、紀の川市は、近畿初の「食育のまち」宣言を行いました。

・インタビュー・

紀の川市長

中村 慎司さん



—紀の川市のまちづくりについての想いは？—

紀の川市では、平成 17 年の新市発足以来、旧 5 町のバランスにも配慮しながら安全・安心なまちづくりを行ってきました。紀の川市は大阪からも近く豊かな自然も残っているので、車で来て頂ける方も多いと思います。このため、泉佐野打田線はじめ道路の整備を進める必要があります。

—紀の川市の農業を元気にする方策は？—

紀の川市は、バナナとパイナップル以外何でもとれる「果物王国」といえるところです。しかし、紀の川市でも農家の高齢化や後継者不足が大きな問題になっています。農業は天候に大

きく左右されますし、国策による輸入自由化などの影響を受けて、農産物価格は下落し続けています。基幹産業である農業に元気を出してもらわなければなりません。

市としても、トップセールスなど紀の川市産農産物の販売力強化を進めていますが、これからも、JA 紀の里と一緒に農業の活性化に取り組んでまいります。

将来の農業を考えた場合、ほ場整備の推進も大切です。貴志川町では各地区ではほ場整備に取り組んでいましたが、今後、打田地区を中心とした紀の川流域でも取り組んでもらいたいと考えています。

—食育についての想いは？—

「食」は人の体にとって生きる基本となる大切なものです。紀の川市でとれた安全・安心な野菜・果物を地域で活用する「地産地消」を進めるなど、これからも「食育のまちづくり」に取り組んでいきたいと考えています。



紀の川流し雛

第二章 食育の背景

この章では、「食育のまちづくり」を進める上で前提となる「食育」の背景を皆さんと一緒に考えていきたいと思います。

(一) 食育って何だろう？

そもそも食育って何なのでしょう。皆さんはどうお考えですか？

学校給食で地場農産物を提供するといった「教育」の概念でのみとらえられている方が多いかもしれません。

食育基本法には、次のような定義が掲げられています。

○生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの

○様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの

私自身は、「食」を通じて「命」の大切さを学ぶものと理解しています。

というのは、私たちの命は、毎日の「食」に支えられているのは間違いないところですし、その「食」を得るために、少なからず動植物の「命」を犠牲にしています。

「食」について学

び感謝することが、

ひいては、「命」の

大切さを学ぶことに

つながっていくので

はないでしょうか。

私は、農水省で棚

田保全を担当してい

た縁もあり、毎年家

族と一緒に棚田で田

植えをすることにし

食育基本法における「食育」の定義

- 生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの
- 様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるもの

私自身は、「食育」とは、「食」を通じて「命」の大切さを学ぶものと理解しています。

ています。毎日食べているお米が、どこからどのようにして作られているのか、我が子に分かってもらいたいという想いからです。ただ意外な副産物もあります。子ども達が、田んぼの中にいるカエルや魚、イトミミズに興味をもちはじめたのです。都会で生まれ育った我が子には、そんな小さな「命」の営みも珍しかったようです。お米という「食」を通じた「命」の連鎖を、我が子に自然な形で感じてもらえたのではないかと考えています。

コンビニに行けば、弁当やパン、お菓子、様々なバリエーションの「食」が豊富にあふれています。こんな時



大山千枚田（千葉県鴨川市）

棚田での田植えを通じて、お米という「食」を通じた「命」の連鎖を我が子に感じてもらえたと考えています。

代だからこそ、「命」の根源となる「食」の大切さを学ぶことが重要なのだと思います。

（二）明治時代の食育の先人

食育という言葉が提唱されたのは、明治時代のことです。食育に関する明治時代の二人の先人を紹介しましょう。

一人目は、石塚左玄（さげん）という、軍医であり薬剤師でもあった人です。栄養学がまだ確立されていない時代に食物と心身の関係を理論にして、医食同源としての「食養」を提唱した「食養家」としても知られています。

「食育」という言葉は、石塚左玄の『食物養生法』（明治三十一年初版）ではじめて提唱されたといわれています。

「ああ何ぞ^あ学童を有する^と都会魚塩地^{かいぎよえんち}の居住民は^こ殊に^と家訓^{かくん}を^{げん}厳にして体育智育才育は即ち食育なりと観念

せざるや」

これは、「学童を養育する人々はその家訓を厳しくして、体育・智育・才育はすなわち食育にあると考へるべき」との大意です。

石塚左玄は、陸軍において薬剤監という薬剤師として最高の地位に上りつめた人です。しかし、幼少時から皮膚病と腎炎にかかり晩年まで闘病生活を余儀なくされたそうです。

こういった経歴から、食の大切さや食が人に及ぼす影響の大きさを深く理解していたのではないのでしょうか。

もう一人の先人は、明治時代のベストセラー作家・村井弦斎むらいげんさいです。

村井弦斎が書いた『食道楽しきどうらく』（明治三六年初版）の中に、次のような一節があります。

「智育と体育と徳育の三つは蛋白質たんぱくしつと脂肪しぼうと澱粉でんぷんの

ように程や加減を測って配合しなければならん。しかし先ず智育よりも体育よりも一番大切な食育の事を研究しないのは迂闊うかつの至りだ」

智育よりも体育よりも『食育』が大切ではないかと説くこの言葉には、現代にも通じる説得力があると思います。

具体的な考え方として、次の記述もあります。
「体格を善くしたければ筋骨を養つような食物を与えなければならず、脳髓を発達させたければ脳の栄養となるべき食物を与えなければならん。体育の根源も食物にあるし、智育の根源も食物にある。してみると体育よりも智育よりも食育が大切ではないか」

この大意は、「体格をよくしたければ筋肉や骨格の発達に資する食べ物を食べなければいけないし、脳をよくしたければ脳の栄養分となる食べ物を食べなければならぬ」ということは、体格を育む体育

や脳を良くする智育よりも、食育が大切なのだ」ということになります。

ところで、脳や体格が良くなる食事って、どんな食事なのでしょう。『食道楽』ではあまり具体的なことは触れられていませんが、「これを食べればかけつこが一番になる」、「これを食べればテストで一〇〇点とれる」なんて食事メニューがあれぱいいのにと、勝手に想像を働かせてしまいました。

『食道楽』は、当時一〇万部をこえるベストセラーでした。村



『食道楽』春・夏・秋・冬の巻

「食育」の先がけとなった明治期のベストセラー『食道楽』。現代にも通用する栄養論・レシピ満載です。

井弦斎はその印税で神奈川県平塚市に一万六千坪ほどの広大な土地を購入し、敷地内に野菜園、果樹園、温室、鶏舎、畜舎を設けて、そこでとれる食材を活用した「食育」を文字通り実践したといえます。

『食道楽』は、春・夏・秋・冬の四巻があり、「食育論」など「食」に関する啓蒙も織り交ぜながら、食物の選び方、料理や食事法などを紹介しています。主人公である三〇代の書生・大原と友人の妹・お登和さんの、ほのかな恋愛小説としても面白く読むことができます。

実は、この小説の中には、紀の川市の食材について記述されている箇所があります。

夏の巻第百三十二「五目鮎ごもやう」の中です。

美味しい五目鮎をつくるための酢の使い方について、大原と友人小山の妻君の間で、議論がはじまります。

大原「よくこんなに酢が利きますね。家ではぶちまけるほど酢を入れましたがちつとも利きません。もつとも冷えた飯へかけたのですけれども」

妻君「それだからいけません。お鮓は炊き立ての熱い御飯へ酢と塩とごく少々のお砂糖をまぜて振りかけてうちわであおぎながらかきまぜなければ美味しくありません。」

大原「オヤ塩がはいるのですか。」

妻君「ハイ、塩が入らなければ酢が利きません。最初酢の中へ塩をまぜておきます。酢も尾州の山吹酢^すか紀州の粉河酢^すがいいのです。そういう酢だとお砂糖をまぜないでも充分甘みがあります。」

粉河酢は、紀州米などを原料とする米酢^{よねず}でした。平安時代、花山法王^{かざん}が粉河の地に立ち寄った際に、粉河寺観音に供える水で酢を造ればことに優れた酢ができるだろうということで、製法を伝授したという伝説が残されています。

江戸時代には全国ブランドになっていて、紀州徳川家の御用酢として和歌山城はもとより、江戸の御台所にも献上されていたそうです。残念ながら、現在、粉河酢のブランドは途絶えてしまいましたが、明治三〇年代にいたっても、ベストセラー『食道楽』にとりあげられるほどのブランドだったことがわかります。

一方の「尾州の山吹酢」は、酒粕^{さけず}を原料とした粕酢^すでした。江戸の寿司に使われることで江戸時代、人気を博しました。ご飯にまぜると山吹色になったことからこの名前がついたそうです。尾州の山吹酢は、現在、愛知県半



粉河酢の看板

「粉河酢」は、江戸時代全国ブランドでした。残念ながら、紀の川市にその伝統は受け継がれていません。（出典：「粉河町史」）

田市に本社のあるミツカングループにその伝統が受け継がれています。

(三) 地産地消の推進

地産地消は、もともと、地域で生産されたものをその地域で消費することを言います。

最近、これに加えて、農業者と消費者が「顔が見え、話ができる」関係を構築して、地域の農産物や食品を消費者が購入する機会を提供するとともに、地域の農業と関連産業の活性化を図る取組も指すようになってきました。

地産地消の例として、地場農産物について、農産物直売所での直接販売、学校給食等での利用、加工品の開発などを行うことや、地域の消費者との交流、農業体験活動などがあげられます。ネットショッピングも、「顔が見え、話ができる」関係が構築されることを前提とすれば、広義の地産地消と言える

でしょう。

地産地消を推進することによって、消費者の「地域」や「農」に関する関心が高まります。それが地場農産物の消費を拡大して、地域の農業を応援することになります。高齢化する農家の意欲を高め、農地の荒廃も防ぐことができます。

何よりも、地元の産品を地元で消費するわけですから輸送コストが大幅に軽減でき、地球環境にも優しいですね。

地産地消は、食育と比べて用語として使われだした歴史は新しく、昭和五〇年代からと言われています。

明治時代、先にご紹介した石塚左玄が主催する食養会が「身土不二しんどふじ」という概念を提唱しています。これは、地域でとれたものを地域で食べるのが一番健康によいという思想です。この「身土不二」が地産地消の先駆けとなったとも言えるでしょう。

◆紀の川市の地産地消

紀の川市は農業を基幹産業とする市ですので、地産地消の「産」が身近に存在するという意味で地産地消を推進する条件に恵まれています。

紀の川市では、地産地消が積極的に進められていますが、そのうち三つの取組を紹介します。

一つ目はJA紀の里めっけもん広場です。

平成二一年度の年間売り上げ二七億円は、野菜・果物中心の直売所としては全国一位で、他の追従を許しません。平成一二年の営業開始以来、販売額を伸ばし続けているのは「素晴らしい」の一言です。

めっけもん広場は、高齢・女性農業者を中心に、六〇〇人の出荷者があり年間八〇万人の集客数を誇ります。めっけもん広場がこのように成功したのは、大阪という巨大消費地に近いきや野菜、果物など通年で品揃えを用意できることといわれています。

しかし、何よりも高齢者や女性生産者が頑張ったことが、めっけもん広場がここまで伸びた要因だと思います。



JA紀の里「めっけもん広場」

「めっけもん広場」が日本一の直売所になったのは、女性や高齢者をはじめとした生産者の頑張りがあったからだと思います。

定休日：火曜日、問い合わせ：0736-78-3715

めつけもん広場では、

①小規模農家でも無理なく生産・出荷できる

②農家が自分で価格設定ができる

③流通コストが節約できるため、新鮮な農産物を割安に価格設定できる

という特徴があります。こういったことが農家のやる気を最大限に引き出したといえるでしょう。

めつけもん広場では平成二一年度から軽食のとれる「イートイン」を開店しました。地場農産物にこだわって、おにぎり、スープ、ジェラートなどを販売しています。「楽農クラブハウス」という研修施設も設置して食育講座を定期的に行っています。

また、めつけもん広場では毎月一九日を「食育の日」と定め近畿農政局と連携したイベントを開催しています。

二つ目が食育の拠点・青洲の里です。



青洲の里健康バイキング

青洲の里の健康バイキングは、地場農産物を中心としたヘルシーなメニューで人気を博しています。
定休日：火曜日、問い合わせ：0736-75-6008

青洲の里は、医聖・華岡青洲の顕彰施設として設立されましたが、地場農産物をつかった米粉パンや健康バイキングの提供により、「食育の拠点」として位置づけられるようになりました。

米粉パンは、めつけもん広場で製粉された紀の川市産米を原料にした米粉を使用しています。もっちり感がありとても美味しいと評判です。

健康バイキングは、平成一九年三月から青洲の里

のレストラン華
で提供していま
す。地場産の野
菜や果物をベー
スとしたヘル
シーなメニュー
のバイキングで、
マスコミにも何
度も取り上げられ大変な人気を博しています。

地方の元気再生事業の一環として、「米粉創作料理コンテスト」を行った成果を活かして、米粉を素材としたメニューも出品されていますので、ぜひ一度おいでください。

三つ目が、市内の小中学校の学校給食における地場農産物の活用です。

紀の川市では、学校給食で地場農産物を使ったメ



青洲の里の「大賀ハス」

青洲の里には、美浜町から分根していただいた「大賀ハス」の池があります。7月上旬～8月中旬に、見事な花が咲きます。

ニューを積極的
に取り入れてい
ます。学校ごと
に設置された学
校農園で農業体
験を行うだけで
なく、農家自身
に教師になって

もらい、「農」や「命」の大切さを学ぶ取組を行っています。

韓国のメディアに取り上げられたこともあるなど、紀の川市の学校給食の取組は内外に知られています。

(四) 食料自給率の低下

それでは、今、なぜ食育や地産地消に取り組んでいかなければならないのでしょうか。その一つの要因に食料自給率の低下があります。みなさんと一緒



学校給食における地場農産物の活用

「すがたをかえる大豆」の学習の一環として、石臼をつかって「きな粉」を挽く体験授業をしました。

に考えていきたいと思ひます。

食べ物が自分の国でどれくらい作られているかを表す数字を食料自給率といひます。日本の食料自給率が、諸外国に比べて、大変低いことをご存じですか？

日本の食料自給率は、カロリーベースでみると平成二一年度で四〇%となつていひます。これは、アメリカの二二四%、フランスの二二一%、ドイツの八〇%、英国の六五%（平成一九年）等と比べて先進国の中で最低の水準です。

また、近年、日本の自給率が低下傾向にあることも問題です。昭和四〇年には七三%だったのが、昭和五五年には五三%、平成一八年には三九%まで落ち込みました。一方で、先進国の中でも英国は自給率を昭和四〇年の四五%から平成一八年は六九%まで伸ばしてきていひます。



73% (昭和 40 年) → 53% (昭和 55 年) → 39% (平成 18 年)

食料自給率の推移 (カロリーベース)

日本の食料自給率の低下は、生産と消費両方に原因があります。

資料:食料自給率レポート (H18)

では、なぜ、日本の食料自給率はこのように低くなってしまったのでしょうか。

カロリーベースの食料自給率は、「国民一人への一日当たりの国産供給カロリー」（分子九六四キロカロリー）を「国民一人への一日当たりの総供給カロリー」（分母二、四三六キロカロリー）で割って得られる比率です（平成二一年）。

日本の食料自給率が下がったのは、この分子・分母の双方に原因があります。

分子である「国民一人への一日当たりの国産供給カ

カロリーベース食料自給率の計算方法（H21）

国民 1 人への 1 日当たりの国産供給カロリー（964Kcal）	= 40%
国民 1 人への 1 日当たりの総供給カロリー（2,436kcal）	

カロリーベース食料自給率の計算は、緻密な作業を経て行われています。

リー」については、

①担い手の不足や海外農産物との価格競争などから農業の生産が落ち込んだこと

②日本人の食生活の変化に対応できなかったことが主な原因で、減少してしまいました。

分母である「国民一人への一日当たりの総供給カロリー」については、食生活の変化により劇的に変わりました。

高度成長が軌道にのった昭和四〇年との対比で、一人当たりの消費量は肉類で三・一倍、牛乳・乳製品で二・三倍、油脂類で二・一倍となっています。一方で、お米の消費は五割も減少しています（平成二二年度食料需給表より試算）。

日本の畜産は、大面積を必要とする飼料生産の多くを海外に依存しています。油脂類も大半は輸入大豆を原料としています。

一方、消費の減ったお米は自給が可能なのです。

日本の農業が輸入農産物との価格競争などによって元気をなくす一方、日本人がお米を基本とする質素な食生活から、肉類や乳製品をふんだんに摂取する豊かな食生活を送るようになったことが、食料自給率の低下をまねいたと言えるでしょう。

◆自給率の低下はなぜ問題なのか

それでは、なぜ、食料自給率が低いままだと問題なのでしょう。大きく分けて二つの側面があると考えられます。

一つ目が、農産物などの供給の問題です。

食料自給率が約四割ということは、言い換えると食料を外国に依存している率が約六割あるということにもなります。アメリカの農業経済学の専門家ジェームス・Ｒ・シン普森氏（フロリダ大学名誉教授）は、その著『これでいいのか日本の食料』の

中で、この状態を「食料依存率」という表現を用いて、このままでは日本は真の独立国たり得ないのではないかと警告を発しています。

いったん食料危機となると、まず自国の食料の確保を優先するのは当然の話です。食料を過度に外国に頼ることは、国民が最低限度必要とする食料の供給の確保を図るという観点から、絶対に避けなければなりません。

日本の食料自給率を一〇〇%とすることは現実的ではないにしても、少しでも自給率を高めていく努力が欠かせません。

また、国内での食料生産を通じて、日本の農村風景や環境を守っている面も見逃せません。

美しい棚田の風景を都会の人が楽しめるのも、そこでお米が作られるという行為がなければ成り立ちません。水田やため池に生息する多様な生物も、そこで農業が営まれているからこそ存在しつるのです。

二つ目が、日本人の食生活の改善という面からです。

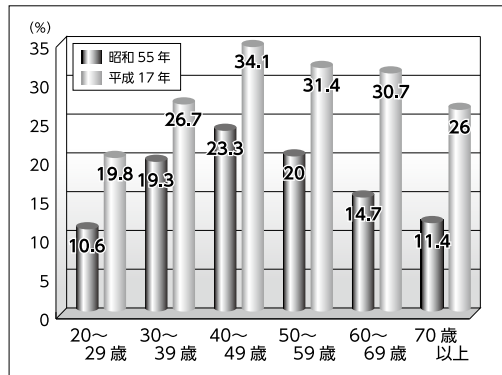
日本人は、お米を食べなくなった一方、肉類や油脂類など自給が難しい食料を多くとるようになりました。また、カップめんやファーストフードなど手軽に食べることのできる食事を多用する食生活を送るようになりました。

日本人の食事は、昭和五〇年代、ごはんを中心に野菜や魚介類など様々な食品を組み合わせる栄養バランスがとれた「日本型食生活」として、世界で賞賛されるほどでした。

ところが、平成の時代になると、タンパク質や炭水化物の摂取量が減る一方、脂質の摂取量が大きくなりました。その結果、肥満、動脈硬化、高血圧、高脂血症、糖尿病など生活習慣病といわれる病気にかかる人が多くなったといわれています。

グラフで示したのは、昭和五五年と平成一七年の

20～70代の年代別肥満人口の割合



※肥満者をBMI25以上の男性とした場合。

資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」

この30年間に、全年代にわたって肥満人口が増えているのが分かります。

肥満人口割合の比較です。全年代にわたって、肥満人口が増えていることが分かります。

お米をはじめとした国産の食材を用いてバランスのよい食生活を取り戻すことによって、健康で長生きでき、医療費もあまりかからない社会を形成することができそうです。また、食の安全・安心の観点から

も、国産の食材を活用していくことが重要です。

食料自給率は、このように農産物の供給と食生活の両面から、これ以上の低下は食い止めなければなりません。

より詳しい情報については、末松広行さんの「食料自給率の『なぜ?』」として低いといけないのか?」を読まれることをお勧めします。

なお、食品を買いすぎて腐らせてしまったり、作らずに食べられなかったりして廃棄する「食品ロス」も大きな問題です。平成二二年の農水省調査では、世帯の食品ロス率は三・七%、宿泊施設の食べ残し量の割合は一四・八%、結婚披露宴では一三・七%となっています。食料を外国に頼っている一方で食物を粗末にする行為は慎むべきでしょう。

◆地域別の食料自給率

都道府県別の食料自給率も、毎年、農林水産省により公表されています。最新のデータは、平成二〇年度概算値です。

では、問題です。

カロリーベースの食料自給率一%の都道府県はどこでしょうか?

答えは、東京都です。

私たちの国の首都がいかに脆弱な食料基盤の上で成り立っているかが分かります。二%の大阪府や三%の神奈川県も、もし仮に農村部や外国からの食料供給が止まってしまった場合、大問題になるでしょう。

一方、北海道は二一%と他の都道府県からみて突出した数字となっています。食料基盤としての北海道の重要性が分かります。

地域別カロリーベース 食料自給率

北海道	211%
東京都	1%
神奈川県	3%
大阪府	2%
和歌山県	32%
紀の川市	65%

(H20 概算値。紀の川市はH18 概算値。)

資料：HP「食料自給率の部屋」他

それでは、我が和歌山県の数値はどうでしょうか。

答えは三三%。

お隣の大阪の二%から比べれば頑張っていると言えませんが、山がちで平野部が少ない我が県ですので、国よりも低い水準になるのは仕方がないのかもしれませんが。

実は、市町村別でも食料自給率が算定されています。

紀の川市の食料自給率は、六五%ということですよ。

(平成一八年度概算値)。

紀の川市は和歌山県下一位の農業生産市で、このような高い数字ができていますが、今後、この紀の川市の食料自給率を高めていく努力が欠かせません。

◆金額ベースの食料自給率

食料自給率が四〇%といってもピンとこないな。毎日、スーパーで買い物をしているけど、国産の野菜や果物のほうが目につくもの……と考える方もおられるかもしれません。

たしかに、カロリーベースだけで食料自給率を考えた場合、野菜や果物などのカロリーは低いので、スーパーでの値札との実感からみて少し違和感があるかもしれませんね。

一方、野菜や果物も、私たちの食生活に欠かせない栄養素を供給してくれているので、カロリーベースだけの議論では不公平かもしれません。

こういった問題を補正するため、カロリーベースの自給率とあわせて金額ベースの自給率も公表されています。

平成二一年度の金額ベースの食料自給率は七〇%です。カロリーベースの四〇%から見れば高い水準を維持しているとも言えますが、昭和四〇年には金額ベースで八六%の自給率があり、こちらも年々減少傾向にあります。

カロリーベースと金額ベースの内訳を比較してみると分かるのですが、金額ベースでは野菜や果物の占める割合が大きいことが分かります。スーパーなどで野菜や果物を買う場合の実感とイメージがあるのではないのでしょうか。

実は、食料自給率の計算方法は、カロリーベース・金額ベース以外にも、重量ベースとして「穀物自給率」と「品目別自給率」があります。

日本の平成一九年度の穀物自給率は二八%です。

これは、世界一七七の国・地域中一二四番目、OECD加盟三〇カ国中二七番目と低い数字です。

品目別自給率は、穀物、いも類など品目別に国内消費量に対する国内生産量の重量の割合を出したものです。

自給率は、何に着目するかによって、色々な数値があるのです。

では、なぜ、日本ではカロリーベースの食料自給率を基本に考えるのが一般的なのでしょう。それは、日本の食料安全保障を考えた場合、いざいというときに体力や生命を維持するということも基本的なことに直結しているのが、カロリーベースの自給率だからです。

もちろん、カロリーベースの自給率も万能ではありません。農業機械を動かすために必要な石油や肥料の輸入分が勘案されておらず、もし石油や肥料の

輸入が停止されたら、日本の農業への打撃は深刻です。
自給率は用途によって使い分けていく考えをもつ
ことが大切です。

◆食料自給率スポットアクション in 紀の川市

『食料自給率』 ってもうちちょっと気にしてみても
ええんとちゃう？」

紀の川市の方であれば、ご飯をおいしそうに食べる
女の子の写真が掲載されたこのポスターを見かけ
た方も多いのではないかと思います。

平成一九年秋、近畿農政局和歌山農政事務所から
企画をもちかけられ、紀の川市内において食料自給
率向上を呼びかけるキャンペーンを、国・県・市・
JAなど関係者が協力して実施しました。

「やってみようよ できることから」という和歌
山弁の呼びかけとともに、次のような標語で自給率
問題を啓発しました。

- ・ 毎日の食事もっと気にして自給率
- ・ 意識して外食・中食それ国産？
- ・ 食卓に地場産野菜をひとつでも
- ・ デザートに旬の地場産くだものを
- ・ お米は国産！ しっかり食べよう

食料自給率スポットアクション in 紀の川市ポスター

めつけもん広場や青洲の里その他の市内の施設でポスターの掲示やパンフレットを配布して、集中的な広報活動を展開しました。

一月の産業まつりでは、食育の専門家の講演会も企画し、紀の川市民が、身近な「食」に関心をもってもらえるきっかけになったと思います。

和歌山農政事務所の担当者によると、紀の川市は県下一位の農業生産市であるとともに大阪や和歌山市にも近い消費地としての性格もあり、スポーツ的にキャンペーンを展開するのにちょうどよかったとのことでした。

ラジオや新聞でも大きく取り上げられるなど広報の面でも成果をあげましたし、何よりも紀の川市民に食料自給率について意識してもらえる機会となったことは、その後の「食育のまちづくり」を進めていく上で大きな意味があったと考えています。

(五) 食生活の乱れ

日本人の食生活は、近年、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加などの問題がでてきています。

もともと、ごはんと味噌汁を基調として適度の肉と油脂類が加わった高度成長期の日本人の食生活は、「日本型食生活」として、世界的にも栄養面で理想に近いものとされてきました。

食事の摂取エネルギーを構成する三つの栄養素として、たんぱく質(P)と脂質(F)と炭水化物(C)があり、この三つの要素の構成比をPFCバランスといいます。

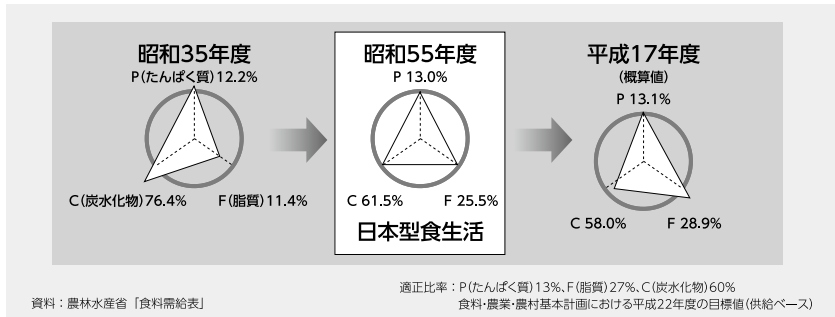
今から三〇年ほど前、アメリカ上院で特別委員会を設置して「アメリカの食事目標」についての報告書「マクガバンレポート」がまとめられました。このレポートの中で、日本人の食生活が、バランスの

良い健康的な食生活である「日本型食生活」として賞賛されたのです。

昭和五十年代の日本のPFCバランスは、理想とされる13・27・60に極めて近いものでした。

ところが、昭和五〇年代に理想に近

日本型食生活と PFC バランス



昭和50年代に「日本型食生活」として理想に近かったPFCバランスが、平成の時代に入ると崩れてきました。(資料: 食育白書 (H18))

かったPFCバランスが、平成の時代に入ると、脂質が増える一方、炭水化物が減少するなど栄養バランスが崩れてきました。

これは清涼飲料水や加工食品の摂取が増加するなど日本人の食生活が変化した結果といえるでしょう。私も、紀の川市で単身赴任生活を送る中で、清涼飲料水やカップ麺などを安易に飲食してしまうことがあります。改めて、食事のバランスに気をつけなければと感じます。

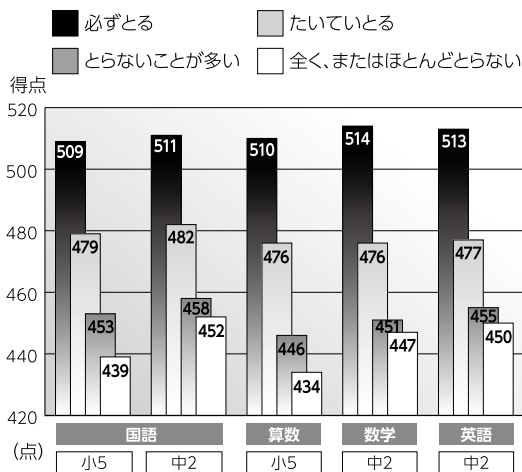
◆朝食の欠食

食生活の乱れの中でも、朝食の欠食の増加は大きな問題です。

朝食は、寝ている間に低下した体温をあげるなど一日の活動開始に必要なエネルギー補給の役割を担っています。

朝食をとらないと、脳のエネルギー源であるブドウ

朝食の摂取とペーパーテスト結果



朝食をしっかりと食べさせるだけで、お子様のテストの点数が100点近く伸びるかもしれません。
(資料：食育白書(H18))

砂糖が不足して、やる気や集中力に欠けてしまうと
いわれます。
生活習慣の乱れという意味でも、朝食の欠食は問
題があります。

文部科学省の調査でも、毎日朝食を食べる子ども

のほうがペーパーテストの得点が高いという結果が
でています。

国語、算数・数学、英語と様々な科目で、朝食を
必ずとる子どもととらない子どもとの差が一〇〇点
近く出ているのは驚きです。

DSの『脳トレ』ゲームで知られる脳学者・川島
隆太博士も月刊誌で次のようなコメントをしていま
す。

「朝食を食べていない人たちは午前中を捨ててい
るのに等しい。もし私が会社経営者なら、真っ先にリ
ストラするのは年齢に関係なく朝食を食べない人で
すね。(中略) 朝食を食べるにしても、ただパンを
かじっただけではダメ。バランスよく食べる必要が
あります。」

朝食の大切さを強く思い知らされる言葉ですね。

◆「こ食」の問題

「こ食」の問題ってご存じですか？

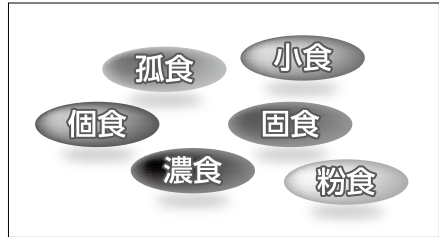
最近の日本の食卓で起きている問題を端的に表したものです。

「こ食」の「こ」に六つほど漢字を当てはめる事ができます。

「孤食」「個食」「粉食」「固食」「小食」「濃食」の六つです。一つひとつ考えていきましょう。

「孤食」は、家族がそろわずに一人で食事をする事です。孤食が続くと、家族のだんらんによって育まれる社会性や協調性が失われる可能性があります。

「個食」は、家族がそろっても、個々にそれぞれ



「こ食」の問題

子どもや若年層を中心に増えている「こ食」を少なくしていく努力が必要です。

が別々の料理を食べる事です。好き嫌いを助長し、栄養のかたよりが生じる可能性があります。

「粉食」は、パンや麺類など粉を使った主食を好んで食べる事です。粉食ばかりだと噛む力が弱くなる可能性があります。

「固食」は、同じものしか食べない事です。栄養のかたよりが生じて、肥満や生活習慣病を引き起こす原因になります。

「小食」は、食べる量が極端に少ないことです。発育や体力維持に必要な栄養が不足し、無気力になってしまふ可能性があります。

「濃食」は、濃い味の料理を好んで食べる事です。濃い味の料理は、塩分濃度が高いものが多く、生活習慣病を助長するとともに、味覚が鈍り繊細な味を楽しむことができなくなる可能性があります。

これらの「こ食」が続くと、栄養のバランスが崩れ、正しい食習慣も身につかず、食事作法や食文化

も受け継がれません。

食育を推進することで、これらの「こ食」を少なくしていくことが必要です。

（六）食の安全・安心

最近、BSE問題や事故米の不正規流通の問題など、食の安全・安心に対する関心が高まっています。紀の川市でも、事故米を原料とした「でんぷん」が学校給食で使われていたことが発覚し、問題になったことがあります。紀の川市の将来を担う子ども達の「食」にまで被害が及んだことに、私も言葉を失いました。

「食の安全・安心」を考える場合、安全と安心が全く違うものだということを知っておく必要があります。

「安全」は、科学的に証明される客観的な事実であるのに対して、「安心」は、主観的な考えが入っ

てくるものです。

しかし、科学的に「安全」という証明があつて初めて「安心」できる状況がつけられますので、食に関して事実を客観的に判断する力をもつことが大切です。

一方、「100%安全な食べ物はない」ということも肝に命じておかねばなりません。例えば、刺身を夏場の日中に長時間放置しておく、ほぼ間違いない腐ってしまい、「食べ物」が「毒物」に変わってしまいます。自分の口に入るものは最終的に自分で責任をもって判断するという姿勢が大切です。

食の安全・安心については、市民の命にもかかわる重大な問題です。市民一人ひとりが、食品表示などについて正しい知識を身につけて、食の安全・安心について関心をもつ必要があります。

(七) フードマイレージ

一九九〇年代、フードマイレージという考え方がイギリスで提唱されました。「食料の輸送距離」という意味で、食料の重量×移動距離であらわします。食料の生産地と消費地が近ければ、フードマイレージは小さくなり、遠くから食料を運んでくると大きくなります。

生産地と消費

地が近くなる

「地産地消」の

考え方にたてば、

フードマイレー

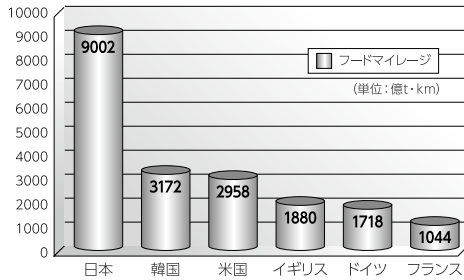
ジは小さいほど

いいと言えます。

しかし、農林

水産省の試算に

各国のフードマイレージ



日本のフードマイレージは、世界の中で群を抜いて高い状態です。

資料：農林水産政策研究所 (H13)

よれば、日本のフードマイレージは世界中で群を抜いて高い状態です。食料自給率四〇%という現状からみて仕方がないことなのかもしれません。

食料の移動のためには、化石燃料が少なからず必要ですので、フードマイレージが高いことは、地球環境にとってもマイナスになります。

紀の川市で地産地消を進めることで、フードマイレージを少なくしていきたいものですね。

(八) 郷土料理の伝承

伝統的な郷土料理は、守り伝えていくべき大切なものです。論点は二つあります。

一つ目は、「地域の食文化の継承」という面です。

郷土料理は、地域の文化風習との関連が密接にあります。それぞれの地域で培われてきた食文化を継承し次世代に伝えていくことは、地域を理解し愛着を持つためにも大切です。

二つ目は、「地産地消の推進」という面です。

郷土料理は、地場産の食材を活用するのが基本です。生産者の顔が見えるという意味で郷土料理は地産地消に通じるものがあります。

紀の川市にも、じゃこ寿司、茶がゆ、いのか餅、のつべ、ふな焼きなどの郷土料理があります。

魚のじゃこのほか、大根、里芋、人参など地場農産物を使用したこれらの郷土料理は、紀の川市の風土に育まれてきた伝承すべき大切な「味」だと思います。

私は、じゃこ寿司が大好きで、おまつりでふるまいなどがあると、好んで食べます。紀の川や貴志川でたくさんとれる小魚のじゃこを甘辛く煮詰めて押し寿司にする素朴なもので、少しほろ苦い味が、何とも言えず美味しいです。

茶がゆも、さっぱりした味わいで、小腹のすい

た時に食べるには、ちょうどいい食べ物です。

作り方は簡単で、

たつぷりの水に一つかみの焙じ番茶を包んだ袋を浸して、米を放り込んで

で勢いよく炊きます。炊きすぎると米が割れて「花が咲く」という状態になります。

この「花が咲く」状態を嫌う人もいますが、むしろ茶がゆに「もっちり感」がでて美味しくなるという人もいます。塩を入れたり、野菜、芋などお好みで。家庭それぞれの味があるようです。

夏には、茶がゆを冷やした「冷やしがゆ」という、農作業の合間のさっぱりした食べものになります。

茶がゆをはじめとした紀の川市の郷土料理は、地



茶がゆ

茶がゆはさっぱりとした味わいで、小腹がすいたときには、ちょうどいい食べ物です。郷土料理は、紀の川市の「大切な心」を伝えるものだと思います。

域や家庭で伝わってきた「大切な心」を伝えるものだと思います。

レシピを見て学ぶことも大切ですが、紀の川市の若い方々は、まずは自分のご家庭で、親やお年寄りに、それぞれの家庭に伝わる「味」を教えてもらうことから始められたらいかがでしょうか。

第二章 紀の川市食育推進計画

『紀の川市食育推進計画』「たのしい、おいしい『食』

を育む きのかわ市』は、平成二〇年九月に策定されました。

コンサルタントに頼らずオリジナルな内容を追求した結果、五〇ページに及ぶ大部なものになってしまいました。

担当職員のがんばりと市食育推進会議の方々の的確な指導もあって、市民・市職員手づくりのいいものができたのではないかと自負しています。

この章では、この計画の策定の経緯や内容について述べたいと思います。

（二）なぜ計画が必要か

食育基本法では、国民運動として食育を進めることが定められています。

このため、国や都道府県だけでなく、市町村レベルでも食育推進計画の策定に努めることが法律で求

められています。

市町村は、地域住民に一番身近に接することができる立場ですので、食育を住民一人ひとりに浸透していく上で重要な役割を担っています。また、地域で食育の推進のために活動している様々な主体と連携していくコーディネーターとしての役割も期待されています。

市町村単位で、地域の特性を活かした食育の施策の立案・実施を図っていくことも重要です。

また、地域住民や様々な活動主体とともに「なぜ食育の推進が必要なのか」という理由を明らかにし、目的を共有することも、計画づくりの中で可能となります。

食育基本法で計画を策定することが求められているからという半ば「義務」のように考えるのではなく、市町村自ら、なぜ食育の推進が必要なのか主体的に考えていく姿勢が大切といえるでしょう。

紀の川市でも、計

画づくりを通じて市民と市職員の食育に対する意識が飛躍的に高まりました。その後の地方の元気再生事業、「食育のまち」宣言なども、計画をつくったからこそできたと言えます。

市町村食育推進計

画づくりを、食育やまちづくりの第一歩ととらえて「まず行動してみる」ことが必要なのではないでしょうか。

(二) 計画を策定するきっかけ

計画を策定するきっかけは、平成一九年六月の市

紀の川市食育推進計画（目次）

- | | |
|-----|------------------|
| 第1章 | 計画策定にあたって |
| 第2章 | 紀の川市の食を取り巻く現状と課題 |
| 第3章 | 食育推進のための基本方針 |
| 第4章 | 基本的施策の方向性 |
| 第5章 | ライフステージに応じた食育の取組 |

紀の川市では、計画づくりを通じて、市民と市職員の「食育」に対する意識が飛躍的に高まりました。

議会での一般質問でした。

紀の川市は、農業が基幹産業であるとともに、食育の取組も盛んに行われているので、紀の川市独自の食育推進計画を策定すべきではないかというものでした。

その年の四月に赴任したばかりの私は、まず、担当者に相談し「計画策定を検討する」旨の答弁をすることにしました。

紀の川市では、豊富に野菜・果物がとれる県下一位の農業が展開されています。JA紀の里「めつけもん広場」や「青洲の里」の健康バイキング、地元の家と連携した小中学校の給食など、積極的に食育が進められています。

これらの取組を有機的に結びつけ、「食育のまち」としてブランド化していくことは、今後の紀の川市の将来を見据えた場合、大変重要なのではと考えました。

市議会で「検討する」と答弁したからには、紀の川市の執行部としても計画の策定を検討せざるを得ません。

私は、この市議会答弁をチャンスにとらえて、計画策定を進めていこうと考えました。

しかしながら、過去の市議会答弁をひもとくと、私の赴任以前にも市議会で計画策定を前向きに検討することを表明していたことがわかりました。なぜ、計画の策定作業が進まなかったのでしょうか。

その原因は、「食育」というテーマが、農林商工部、保健福祉部、教育部と三部にまたがっていて、この部が中心になって検討するか定まっていなかったことでした。

たとえば、農業振興地域整備計画については、農林商工部で策定事務を行うことは当然ですし、法律上も計画策定が義務づけられています。

一方、食育推進計画については、農林商工部、保健福祉部、教育部のどの部が中心になって策定してもおかしくないし、法律上も、計画策定を努力しなさいという「努力義務」にとどまっています。

それぞれの立場で必要性は認識していたものの、計画策定のためには多大な労力がかかります。

市合併後の膨大な事務作業をかかえる中で市役所の各部が二の足を踏んでいたのは、仕方のないことだったのかもしれませんが。

私は、まず、農林商工部の担当者に次のようをお願いしました。

①市議会答弁も踏まえ、紀の川市で食育推進計画の策定が必要であること

②計画を策定するためには、各部の連携が欠かせないこと

③紀の川市は農業を基幹産業とする市であるので、事務的には農林商工部を中心とした体制で計画策

定を行いたいこと

幸い、担当者も、計画策定の事務を快く引き受けてくれたので、次のステップに進むことができました。

次は、保健福祉部、教育部など関係する部の部長さん方に、計画策定のための体制づくりを相談しました。

事務的な取りまとめは農林商工部で引き受けるにしても、各部の担当者に相当の負担をかけてしまいます。幸い、快く部長さんたちも体制づくりを引き受けてくれました。

各部横断的な根回しをすませた上で、市長・副市長に計画づくりを進めることを相談し、承認をいただくことができました。

最近、市町村の食育関係の担当者会議と呼ばれる

ことが多くなりました。市町村食育推進計画づくりを進めるにはどうすればいいかという相談にのるためです。

計画策定の進まない市町村の実情を聞いてみると、ほとんどの場合、関係する部の消極的権限争いのために策定までいたらないようです。

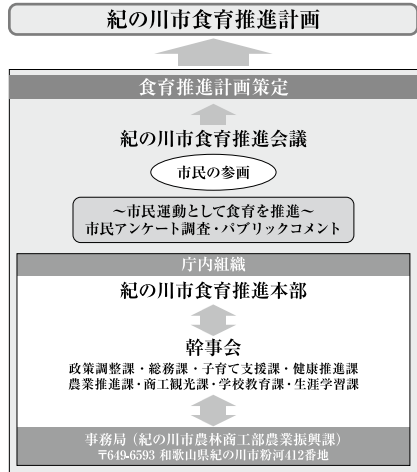
紀の川市の場合、まず市議会答弁がきつかけとなつて、事務レベルで早々に食育推進計画の担当・役割分担を決めたことがよかったようです。

紀の川市では、設置要綱をつくり、市役所内部に次のような体制を整えました。

○紀の川市食育推進本部（副市長を本部長として関係部長等で構成）

○紀の川市食育推進本部幹事会（私を幹事長として関係課長等で構成）

○紀の川市食育推進本部幹事会ワーキングチーム（関係課の担当者で構成）



計画策定の体制図

紀の川市では、市議会答弁がきっかけとなって、早々に計画策定の担当・役割分担を決めたことがよかったようです。

実際の事務的な打ち合わせは、ワーキングチームを通じて行い、関係部の合意を得ることに腐心しました。私も必要に応じ、市長・副市長や関係部の部長に内容を相談しました。

このワーキングチームを中心とした計画づくりによって、関係部の担当職員をはじめ、保健師さんや栄養士さんの意見も効率よく集約することができま

した。結果的に、いい形の体制をつくることのできたのではないかと考えています。

（三）紀の川市食育推進会議

食育基本法によれば、市町村食育推進計画は、

①「市町村」自らつくるもの

②「市町村食育推進会議」がつくるもの

といった2つのパターンが選択できることになっています。

市町村自ら計画を作る場合は、市の行政レベルで話し合いで計画を作成することが可能です。

一方、市町村食育推進会議は、市町村食育推進計画の作成及びその推進のために設置するとされていて、会議の設置や運営については、市町村の条例で定めなければなりません。

手続き的には市町村自ら計画をつくるほうが楽なのですが、紀の川市では、市食育推進会議を設置す

ることにしました。

というのは、市の行政レベルだけで計画を作成しても、情報が一方通行となりがちで、市民運動として食育を展開していくのは難しいと考えたからです。

計画策定のきっかけが、市議会からの質問だったこともあり。市議会に対して、会議の設置に関する条例を提案することを通じて、市議会議員にも食育の重要性を認識していただけるのではと考えました。

平成一九年九月の定例市議会でも食育推進会議の設置条例を可決いただき、これを受けて、一月に第一回の紀の川市食育推進会議を開催しました。

会議のメンバーは、食育に関し優れた識見を有する者のうちから、市長が委嘱することとなっています。

J A 紀の里や農業士会などの農業団体、食生活改

善推進協議会などの保健福祉団体、小中学校校長会・PTA連合会などの教育団体、生活学校などの消費者団体の長に加え、県振興局部長や紀の川市の副市長・教育長などの行政関係者にもメンバーになっていただきました。

紀の川市の食育に関する主だった団体が会議に参加することによって、会議自体が市民運動として食育を推進するための原動力になったのではないかと考えています。

紀の川市食育推進会議の会長には、社会教育委員委員長で栄養士でもある三國和美さん、副会長には紀の川市環境保全型農業グループ会長の畑敏之さんが委員の互選により選ばれました。

お二人とも、食育に関して熱い想いをお持ちの方です。お二人の存在が、紀の川市の食育を推進していく上で大変大きな力になったと、今でも感謝しています。

(四) 計画の策定に向けて

計画を策定する体制が整ったところで、次の行動に移りました。①徹底した情報収集と、②策定すべき計画の方向性の明確化です。

①徹底した情報収集

情報収集に関しては、まずインターネット経由での資料収集を行いました。

すでに市町村食育推進計画を策定している市町村の計画は、ホームページから簡単にダウンロードが可能です。

農林水産省や内閣府のホームページも大変参考になりました。食育活動の事例をデータベースで簡単に検索できる『ニッポン食育ネット』(<http://nipponsyokuiku.net/>) も見ていて飽きることはありません。和歌山県の食育関係のホームページも、

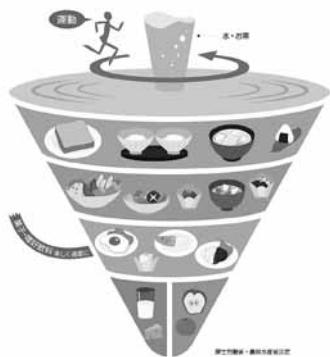
地域の食材の活用を勉強するという点で大変参考になりました。

ダウンロードした資料をプリントアウトしてしまふとコストもかかりますし保管場所も問題になるので、できる限りハードディスクで保管して活用しました。

食育関係の書籍についても、広範囲に収集しました。(社)農山漁村文化協会の出版している書籍は、参考になるものがたくさんあります。特に、平成一八年から発行されている『食育活動』シリーズは、行政・学者・市民運動家など様々な方が、分かりやすく食育について書いているので、重宝しました。

例えば、『食育活動』vol.1にある県立福岡女子大学早渕仁美教授の『食事バランスガイド』活用術』は、全国各地で行われた説明会での質問を基にQ & A方式で記述されていて、面白くかつ分かり易い記事となっています。

食事バランスガイド



食事バランスガイドのコマ

食事バランスガイドは、コマで1日分の食事を表現しています。食事のバランスが悪いと倒れてしまいます。

資料：食育白書（H18）

また、コマの紐が、菓子や嗜好飲料を表しているのは、ご存じでしたか？

菓子や嗜好飲料は、毎日必ず摂らなければならな

食事バランスガイドでは、コマの上の人は左回り（反時計回り）で走っています。一目見ただけでは何のために走っているのか分かりませんでした。人が運動をすることでコマのバランスをとっている」という解説を読み、納得することができました。

食育の担当部署に実際に出向いての資料収集も積極的に行いました。

和歌山県庁や和歌山農政事務所に行くのは当然ですが、京都にある近畿農政局や東京の農林水産省、さらには、内閣府食育推進室にも出向き、食育関係の担当者と会って意見交換をさせていただきました。最近では国の役所も警備が厳しくなりましたが、事前に電話で趣旨を説明してアポイントをとっておけば、国の担当者も親切に対応してくれることが分かり嬉しかったのを覚えています。

日本全国の基礎的なデータ収集・分析と並行して、

紀の川市内の食育に関するデータも精力的に収集しました。

紀の川市役所のワーキングチームで議論を重ね、市民に対してアンケートを行うことにしたのです。

小中学校に対しては、市の校長会に相談した上で、市内の小学校四年生児童と中学校二年生生徒と保護者、市内保育所の年長児保護者全員にアンケートを実施しました。

産業まつりの来場者や公民館講座等の受講者など、一般市民に対しても、アンケートをお願いしました。私が正直「すごいな」と思ったのは、ワーキングチームの女性陣が、この二、〇〇〇名以上にも及ぶアンケートの集計をさほど時間もかけずに済ませてしまったことです。

ある女性職員は、小さな子どもを抱えて子育てと仕事との両立に悩んでいたらしいのですが、自らの子どもの教育にもつながる「食育」というテーマに



産業まつり

産業まつりは、毎年11月、貴志川体育館ほかで開催されます。恒例となった農産物品評会はいつも大賑わいです。

出会い、こういった作業がほとんど苦にならなかつたと言ってくれました。

コンサルタントに頼らずに、充実した内容の食育推進計画を策定できたのは、彼ら・彼女らの頑張りがあったからと本当に感謝しています。

②計画の方向性の明確化

策定すべき計画の方向性の明確化については、次のような一枚紙を作成し、関係者に説明してまわりました。

【紀の川市食育推進計画策定に向けた基本的考え方】

○紀の川市食育推進会議を核として、紀の川市、農業団体、消費者団体等が連携して計画策定に取り組む

○国の食育推進基本計画や和歌山県の『食べて元気、わかやま食育推進プラン』和歌山県食育推進計画―』等との整合性に留意する

○紀の川市の次のような特徴に留意して、全国に誇れるようなオリジナルの計画策定を目指す

①紀の川市は、和歌山県下第一の農業生産を誇る市であり、地場農産物を地元で消費する「地産地消」を推進すること

②紀の川市は、環境に優しい安全・安心な農産物生産に積極的に取り組んでおり、環境保全型農業を一層進めること

③紀の川市は、学校給食において地場産品を使用する等モデル的な取組を進めており、学校教育

において「食育」を積極的に進めていくこと

④紀の川市は、食生活改善推進活動等地域においても食育に取り組んでおり、地域や家庭における「食育」を積極的に進めていくこと

⑤健康バイキング等の推進により、青洲の里を「食育の拠点」として位置づけていくこと

紀の川市は、農業を基幹産業とする果物王国です。農業に根ざした食育を推進することを基本にすれば、全国モデルとなる計画を策定できるのではないかと考えました。

（五）計画策定まで

計画を策定するまでに、市食育推進会議を四回開催し、議論を重ねました。

食育推進会議の合間をぬって、食育推進本部を三回、幹事会を九回開催しました。ワーキングチーム

に至っては、頻繁に開催していたので何回開催したか把握できないほどです。

女性職員を中心としたワーキングチームでアンケート調査結果の集計などを行い、三國会長と畑副会長に相談するという流れで計画策定作業を進めました。

会議のメンバーには、活発に意見を交わしていただきました。計画のタイトルを決定する際には、多数決をとったほどです。会議で出た意見をいくつかご紹介します。

「大根を食べないと大根畑が消えていく。消費者と農家をつなぐ体験農業の大切さをしっかり書いてほしい。」

「赤ちゃんからご老人まで世代によって『食』の位置づけは変わってくる。世代別の食育を丁寧に書いてほしい。」

『学校給食法に『食育』が位置づけられた。市内の

小中学校で積極的に取り組んでいる食育活動を取りあげてほしい。」

このように、市民の代表である市食育推進会議と市職員が一緒になって、紀の川市の食育はどうあるべきか議論を重ねていくことによって、オリジナリティあふれる計画ができあがったと考えています。

（六）計画の内容

ここで、紀の川市食育推進計画の内容について簡単に紹介します。

○第一章 計画策定にあたって

第一章では、紀の川市食育推進計画の策定の趣旨、位置づけ、計画の期間、計画の進行管理と評価について記述しています。

計画策定の趣旨については、食をめぐる様々な問

題が生じていることを踏まえて、「市民運動として食育を推進」していくことの大切さを述べています。

計画の位置づけについては、この計画が食育基本法に基づくことを明らかにするとともに、紀の川市の特色を活かして、既存の計画との調和を図ることを示しました。紀の川市には、主な関連施策だけでも『第一次紀の川市長期総合計画』や『紀の川市次世代育成行動支援計画』があります。それぞれの計画としっかりとした連携を図ることを明記しました。

計画の期間は、平成二〇年度から二四年度までの五年間としました。市その他の計画との整合性を考慮するとともに、国の食育推進基本計画（平成一八年～二二年度）や和歌山県食育推進計画（平成一九年～二三年度）も五年間であることも参考にしました。

計画の進行管理と評価については、市食育推進本部が行い、毎年度、市食育推進会議に報告するものとししました。また、社会情勢の変化等により見直し

が必要になった場合には、随時見直しを行うことにしました。

○第二章 紀の川市の食を取り巻く現状と課題

第二章では、食生活と健康、農産物の生産状況、地産地消、農業体験、伝統的食文化の伝承、食の安全・安心について記述しています。

食生活については、アンケート調査を通じて紀の川市民の食生活が必ずしも理想的なものではないことが分かりました。例えば、紀の川市の男性の朝食欠食率は、八%にものぼっています。

健康面でも、紀の川市民は必ずしもいい状態ではありません。市民の基本健診の状況として何らかの検査異常のある人は受診者の八六%にものぼっています。検査項目別で見ても、肥満（BMI二五以上）や中性脂肪の異常値を示している割合が二〇%程度となっていて、総コレステロール値の高い人に

いたっては五〇％にせまる勢いです。

農産物の生産状況については、ほとんどの野菜・果物で世帯購入数量充足率が一〇〇％をこえている状況を示しています。この率は市内の農産物生産量を市内の消費量で割った数値のことです。一〇〇％をこえるということは、(季節的な生産量の増減を勘案しなければ)理論上ほとんどの品目で自給が可能であることを示しています。

地産地消については、その意味を知っている市民の割合は四〇％にとどまっていますので、啓発普及が欠かせません。

農業体験については、教育ファームの概念を提示し、その推進を図ることを明確にしています。教育ファームは、生産者の指導の下で「種まきから収穫まで」一連の農作業体験の機会を提供する取組です。体験者が自然の恩恵に感謝し、食に関する活動への理解を深めることを目的としています。

伝統的食文化の

伝承については、地場農産物を使用した伝統的な郷土料理を伝承していくことの重要性を述べています。紀の川市にも、茶が

ゆ・じゃこ寿司などの郷土料理があり、次世代に伝承していく必要があります。

食の安全・安心については、食品の安全性に関する基礎的な知識を十分にもっている市民の割合が男性一六％、女性二三％と低い数字になっています。紀の川市民に食の安全・安心についてもっと関心をもってもらうことが必要です。



教育ファーム

教育ファームは、体験者が自然の恩恵に感謝し、食に関する活動への理解を深めることを目的としています。

○第三章 食育推進のための基本方針

第三章では、食育の重点目標と食育推進の目標数値について示しています。

食育の重点目標として、以下の五つを定めています。

一、食事はおいしく、楽しみながらとりましょう。

家族や仲間とともに食卓を囲み、おいしく楽しみながら食事することは、食育の基本です。

二、生活リズムを整え、バランスのとれた食生活習慣に心がけましょう。

規則正しい生活リズムに心がけ、バランスのとれた食生活習慣を実践することで、生活習慣病を予防することができます。

三、食の安全に対する知識を身につけましょう。

食品表示等についての知識と理解を深めることが大切です。

四、紀の川市でとれた食材を活用しましょう。

安全・安心な食生活を実現するため、地元でとれた食材を活用し、また、生産者と消費者の交流を図ることが大切です。

五、食育への関心を深めましょう。

食への関心を深め、健康を守る力を身につけることが大切です。

計画の数値目標については、合計一八項目の目標値を設定しました。

計画づくりにおいて、数値目標の設定は大変重要です。「五年後紀の川市の食育がどのような姿になっているか」ということを基本に、ワーキングチームでわいわいがやがやと話し合い、市食育推進会議に諮った上で目標値をつくっていききました。国や県に準じて目標値を設定するだけでなく紀の川市オリジナルの目標値も意欲的に設定しました。

以下に主な数値目標を紹介します。なお、紀の川

市の現状値―目標値は、平成一九―二四年度です。一方、国は、平成一七―二二年度、和歌山県は平成一八―二三年度となっていて、国・県・市で一年ずつ設定年度がずれていますのでご注意ください。

(国・県で設定されている目標)

①食育に関心を持つている市民の割合

※国	八二・九%	↓	九〇%
※県	六九・八%	↓	九〇%以上
※国	八五・七%	↓	九〇%以上
紀の川市民の食育への関心度は総じて高いと言えます。紀の川市の目標値は、国・県と同様に九〇%としました。			
②子どもの欠食率			
小学生	三・一%	↓	〇%
※国（小学生）	四・一%	↓	〇%
※県（小学生）	八・九%	↓	〇%

紀の川市の小学生の朝食欠食率は、国・県に比べて少ないといえます。紀の川市の目標は国・県に準じて〇%としました。

③学校給食における地場農産物を使用する割合（品目ベース）（穀類・野菜類・果実類）

※国	二四・五%	↓	三五%
※県	二二・二%	↓	三〇%以上
※国	三三%	↓	四〇%
紀の川市の現状値二四・五%は意外と低いと感じられるかもしれません。旧町単位で取組の進んでいるところといないところのアンバランスがあり、平均するとこの数値になるようです。			
市としては、ＪＡ紀の里や紀の川市環境保全型農業グループとも連携しながら、地場農産物の使用割合を増やしていくことを明確にするため、三五%という目標を掲げました。			

(県単独で設定されている目標)

④学校給食の実施率（小学校）

九四・四％ ↓ 一〇〇％

※県 九〇・三％ ↓ 一〇〇％

紀の川市では、旧町当時から学校給食の実施に積極的に取り組んでいて、すでに中学校では一〇〇％実施しています。

小学校では、田中小学校高野分校で未実施のため、一〇〇％に達していませんでしたが、県とあわせて一〇〇％達成を目指しています。

(紀の川市オリジナルの目標)

紀の川市オリジナルの目標は、ワーキングチームの女性陣を中心に様々な知恵を出し合って意欲的な目標をつくりました。家族と食事を楽しむ割合や子どもと農業体験をする市民の割合を指標にするなど、家族を大切にする作成者の気持ちがにじみでいま

す。

A～Cまで3つのタイプの指標について、説明します。

タイプA 主に食生活に関するもの

⑤家族の誰かと食事を楽しむ市民の割合

八一・七％ ↓ 九〇％

⑥三食規則正しく食べる市民の割合

六八・四％ ↓ 八〇％

紀の川市民の食生活に関する意識は、現状でも高いといえますが、それぞれ一〇％程度引き上げることが目標としました。

タイプB 農業体験や料理に関するもの

⑦農業体験をしたことがある子どもの割合

八八・二％ ↓ 九五％

⑧子どもと一緒に農業体験をしたことがある市民

の割合

四九・四％ ↓ 七〇％

⑨家族や地域の人と一緒に料理をすることがある子どもの割合

五〇・六％ ↓ 七〇％

家族と一緒に農作業体験や料理をすることは食育の基本です。そういった市民が増えることを目標に掲げました。

タイプC 紀の川市産農産物に関するもの

⑩紀の川市内産の農産物をよく利用する割合

六七・二％ ↓ 九〇％

⑪紀の川市が誇る農産物を周知している市民の割合

一七・四％ ↓ 五〇％

紀の川市産農産物の利用についての現状値は高めですが、紀の川市が誇る農作物（いちじく・はつ

さくが全国一位の産出額であること）を周知している市民の割合は少なく、より高めていく必要があると考えました。

それぞれ、目標としてユニークで、かつ、数値を高めていったほうがいいものばかりだと思えます。平成二四年に行うアンケート調査でどんな結果がでてくるのか、今から楽しみです。

紀の川市オリジナルの食育目標

タイプA 主に食生活に関するもの
タイプB 農作業体験や料理に関するもの
タイプC 紀の川市産農産物に関するもの

紀の川市オリジナルの食育目標は、女性陣を中心に様々な知恵を出しあってつくりました。

○第四章 基本的施策の方向性

基本的施策の方向性では、家庭、保育所・幼稚園・学校、地域における食育の推進と紀の川市の農業に

根ざした食育の推進について記述しています。

①家庭における食育の推進

家庭においては、子どもの頃から「正しい食習慣・生活習慣」を身につけることが大切です。家族とのふれあいの中で、食べることの楽しさやマナーを学ぶことができます。食材に触れ、家族と一緒に調理をしたり実際に体験することで食に対する興味もわいてきます。

また、食習慣の改善によって、生活習慣病の予防に取り組むことが必要です。栄養バランスに優れた「日本型食生活」に取り組むことも大切です。

②保育所・幼稚園・学校における食育の推進

保育所・幼稚園は、子どもがはじめて集団生活を営む場ですので、食育の基本を教える必要があります。たとえば、いただきます・ごちそうさまなどの食事のあいさつや手洗いの習慣など規則正しい生活

リズムを身につけることが重要です。

小中学校では、地元の豊富な農産物と、生産者の顔が見える紀の川市の環境を活かすことが重要です。

「食」について考え、自ら「食」を選択する能力を身につけるための学習指導に取り組みます。特に、地元食材を使った学校給食を「生きた教材」として活用します。

③地域における食育の推進

地域における食育の推進に当たっては、地域のボランティアと連携していきます。市民の自主的な学習活動のリーダーである「生涯学習メントル」による親子料理教室・郷土料理体験、食生活改善推進員による子ども料理教室・男性料理教室、紀の川市生活研究グループによる食育体験交流など、様々な取組を進めます。

食事バランスガイドを活用した食生活を進め、紀の川市の郷土料理を次世代に伝えていくことも重要

です。

食育に関する関係機関相互の協力によって、市民運動としての食育を進めていきます。

④ 紀の川市の農業に根ざした食育の推進

紀の川市は、農産物の豊かな環境に恵まれていますが、市民に対して広く「食の安全・安心」を身近な視点でPRすることが可能です。めつけもん広場をはじめとする直売所を通じた地産地消や、農業体験学習など幅広い取組を進めます。

このような紀の川市の農業に根ざした食育を推進することによって、市民への食育の啓発普及だけでなく、市外の消費者等との交流を通じた紀の川市の農産物のPRも可能となります。

○第五章 ライフステージに応じた食育の取組

紀の川市民の食育の推進に当たっては、市民一人ひとりのライフステージに応じた取組を進めます。

このため、乳幼児期

から高齢期までの六つのライフステージに区分して、それぞれのステージの特徴に応じた食育を推進します。

第四章「基本的施策の方向性」が地域などの「面」で分類している

とすれば、こちらは年代という「線」で分類していると言ってもいいかもしれません。

市食育推進会議の三國会長が、ラジオで、

「この計画の最大の特徴は、ライフステージ別に食育の取組を明らかにしたことです」

と言われるほどこの章には力が入っています。

ライフステージに応じた食育の取組

- ①乳幼児期「親子で食育！」
- ②小・中学校期「早寝・早起き・朝ごはん！」
- ③高等学校期「身につけよう 選食力！」
- ④青年期「健康バンザイ！」
- ⑤壮年期「楽しく運動！」
- ⑥高齢期「伝えよう 豊かな食を！」

平成二三年三月策定される政府の「第二次食育推進基本計画」でも「生涯にわたるライフステージに応じた間断のない食育の推進」が重点項目の一つとなっ
ています。ライフステージに応じた食育に着目した紀の川市は、先見の明があったといえるかもしれません。

①親子で食育！（乳幼児期）

生涯において著しく成長する時期であり、「食」を営む力や食生活のリズムの基礎を身につける重要な時期です。

家庭を中心に、楽しい雰囲気での食事を心がけ、様々な食品に親しみ、「食」に関する五感（味覚・嗅覚・視覚・聴覚・触覚）を磨くための経験をしていくことが重要です。また、よく遊び、よく眠り、食事を楽しむ生活リズムを身につけることも必要です。

②早寝・早起き・朝ごはん！（小・中学校期）

日常生活リズムや基礎的な食習慣を身につけ、食の基本的な知識や食行動を習得する重要な時期です。

早寝・早起き・朝ごはんによる望ましい生活習慣を形成するとともに、自らの「食」について考える機会を得て、「食」に関する様々な知識と「食」を選択する判断力を身につけることが大切です。農作業体験を通じて命を大切にする心、食に対する感謝の気持ちを育む時期でもあります。

③身につけよう 選食力！（高等学校期）

食習慣・生活習慣が定着する中で、外食の機会も増えるなど食を取り巻く環境が大きく変化します。また、外見へのこだわりから過度の痩身志向など栄養摂取のバランスが崩れやすい時期です。

食に関する知識や経験を深め安全で健康的な食べ物を選ぶ「選食力」を身につけることが必要です。

また、受験期、クラブ活動等エネルギー消費の激しい時期には、特に栄養管理や体調管理を心がけ、自らの健康管理ができる力を身につけます。

④健康バンザイ！（青年期）

就職や結婚、出産、子育て等により生活が大きく変化する時期です。大学生や社会人となり一人暮らしも増える中で、生活リズムや基本的な食生活が乱れやすくなる時期です。

食生活を見直し、食に関する様々な情報を得るとともに調理技術や食を正しく選択・判断する力をも身につける必要があります。また、定期的に健康診断を受け、自らの健康状態を把握するとともに適切な食生活・運動習慣を心がけて、生活習慣病の予防に努める必要があります。

⑤楽しく運動！（壮年期）

年々基礎代謝量と活動量が低下し、生活習慣病を発症する危険性が高くなる時期です。

食に関する知識や経験をふまえて、適度な運動を取り入れながら健康的な食生活を実践します。自らの健康を守るため、調理技術や健康・栄養についての積極的な学習も必要となります。

⑥伝えよう 豊かな食を！（高齢期）

定年による退職など、生活環境が変化し、身体的には体力の低下が著しい時期です。

栄養バランスのとれた食事を心がけ、健康状態や活動の程度に合わせた食生活を実践します。また、食に関わる豊富な知識と経験を家族や地域に伝承していきます。

（七）パブリックコメント

紀の川市食育推進計画のパブリックコメント（意見募集）は、平成二〇年六月から約一カ月間行いました。その結果、市内外から有意義な意見を二三件いただくことができました。

パブリックコメントへの対応については、論点を整理した上で市食育推進会議に諮り、必要な修正を行いました。第五章の幼児期、小・中学校期の取組の中で、「いただきます・ごちそうさま」といった食事のあいさつの重要性を明記したのもパブリックコメントによる指摘をいただいた成果です。

パブリックコメントを行うメリットは情報公開の徹底という面もありますが、幅広く様々な方のアドバイスをいただくことができるという肯定的な面が大きいと思います。

パブリックコメントを実施した結果、当初案よりも、より良い内容の計画になったと考えています。

（八）食育フェアの開催とこれから

計画の策定とあわせて、紀の川市の食育を推進する上で大きな成果としてあげられるのが、平成二〇年からの「紀の川市食育フェア」の開催です。紀の

川市食育推進会議の主催ではじめることになりました。

フェアの内容は、市の食育に関わる団体が展示等を行い、食育の推進、啓発普及を行うものです。シンポジウム等も同時に開催し、広く市民に参加してもらえるフェアとなっています。

紀の川市食育フェアは、平成三二年二月で三回目の開催となりますが、毎回大変多くの方々に参加をいただいています。

今後、継続的にこの食育フェアを開催していくのとあわせて、紀の川市の農産物や食育の取組をPRする観点から、市外での食育フェアの開



紀の川市食育フェア

食育フェアでは、市の食育に関わる団体が展示等を行い、食育の推進、啓発普及を行います。

催も検討していきたいと考えています。

紀の川市食育推進計画は、市職員の熱意と市民代表である市食育推進会議のメンバーが力をあわせた結果、紀の川市の農業に根ざしたオリジナリティあるものとなったと自負しています。

計画のタイトルにもこだわり、食育推進会議で多数決の結果、『たのしい、おいしい『食』を育むきのかわ市』という親しみやすいものとなりました。表紙の写真も、皆で議論しながら決めました。

計画を策定して以降、地方の元気再生事業や「食育のまち」宣言など食育のまちづくりを進めてきましたが、その基礎となるのは、やはりこの「紀の川市食育推進計画」だと考えています。

もちろん、この計画の成否は、市民一人ひとりの、日々の食育の実践にかかっています。今後も、市民一体となった取組となるよう、市あげて食育の推進

に努めていく必要があるでしょう。

紀の川市食育推進計画『たのしい、おいしい『食』を育む きのかわ市』は、ホームページで公開しているほか付属CDのPDFをご覧ください（CDコンテンツ編①）。

なお、この計画の策定に関わった女性職員から、「この計画は私の宝物です」というメールを頂きました。これも、今回の仕事の大きな成果ではないかと考えています。



紀の川市食育推進計画

計画策定に関わった女性職員から「この計画は私の宝物です」というメールを頂きました。

彼女から頂いたメールは、私にとっても「宝物」です。

・インタビュー・



紀の川市
食育推進会議会長
三國 和美さん

子どもだけじゃなくて大人も食育が大切です。

―市食育推進計画に込めた想いは？―

この計画は、市職員と市食育推進会議のメンバーで、延々と1年間もかけて苦労しながらつくりました。コンサルタントを入れずに手作りで作成しただけに、愛着のある計画ができました。

市民一人ひとりが食育に取り組むことで、紀の川市の食料自給率65%をより高めていくことが必要ですね。

―計画の特徴は？―

計画のポイントは、幼児期、小中学校期などライフステージ別に組み立てていることです。子どもだけじゃなくて大人も食育が大切です。

壮年期では、食べるだけではなく運動することが必要ですし、高齢期には、伝統食を若い人に伝えていってほしい。年代別に食育へのアプローチは変わってきます。

年齢に応じて役立てていってほしい計画です。



紀伊国分寺跡

第四章 地方の元気再生事業

平成二一年度、紀の川市の食育を地域づくりの取組に発展させることを目的として、地方の元気再生事業に取り組みました。テーマは、「食育のまち紀の川市」華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信」というものです。

（二）地方の元気再生事業とは？

地方の元気再生事業は、内閣官房地域活性化統合事務局・内閣府地域活性化推進担当室が行う国費一〇〇%の助成事業です。

地方再生の取組を進める上でかぎとなるプロジェクトの立ち上がり段階からソフト分野を中心に集中的に支援を行い、地方の実情に応じた生活の維持や魅力あるまちづくり、産業の活性化に道筋をつけることをねらいとしています。

年度当初、公募により広く企画の提出を求める「企画競争」が行われます。取組テーマに限定はな

く、地域の創意工夫や発想を起点とした自主的な取組を提案することが可能です。

ただ、平成二〇年度の採択率は一割程度と非常に厳しく、応募者の企画力が強く求められていました。

応募主体は、地方公共団体だけでなくNPOや協議会などでも応募することが可能です。

地方の元気再生事業の選定基準は、①複合的な取組、②先導性・モデル性、③持続性のある取組、④相乗効果・波及効果の見込まれる取組、⑤主体的な取組、⑥計画性のある取組といったものです。年度末に第三者委員会による評価が行われ、評価がよ

地方の元気再生事業とは？

- 地域主体の様々な取組を立ち上げり段階から支援する国 100%助成のソフト事業
- 年度当初に国が公募
- 第3者委員会により評価を実施

この事業が採択されるか否かは、案件の良し悪しにかかってきます。大変な事務作業が想定され、最初は応募するかどうか迷いました。

れば二年度目の継続実施も可能ということでした。

(二) 事業申請のきっかけ

地方の元気再生事業に取り組んだきっかけは、農林水産省の課長から私への一本の電話でした。地域活性化のための国の事業ができたので、紀の川市でも取り組んでみないかというものでした。

通常の補助金と違って、地方の元気再生事業はコンペ方式なので、採択されるか否かは案件の良し悪しにかかってきます。また、仮に採択されたとしても、市職員に大変な事務作業をお願いせざるを得ません。

最初は、私もこの事業に応募するのに逡巡しました。しかし、この事業に取り組むことによって「食育のまちづくり」を強力に進めることができるのではと考えました。

この事業が「省庁横断的な取組」を支援するとい

う点も魅力を感じました。食育というテーマは、本来、文部科学省、厚生労働省、農林水産省といった省庁の枠をこえて取り組まなければならないものです。企画を考える立場からは、省庁の枠を気にせずに取り組めるというのはありがたいことでした。

また、国の一〇〇%助成という点についても、財政の厳しい紀の川市にとっては、大変ありがたい話でした。

こういった中、市職員や紀の川市食育推進会議の皆さんと相談しながら、「食育のまちづくり」をテーマとする企画を前向きに検討することにしました。

私が企画を練っていく段階でたてた基本方針は、以下の通りです。

第一が、市食育推進会議をはじめとした市民主体の取組とすることです。

案件形成に当たって、市食育推進会議の皆さんに、「紀の川市の食育の推進には何が必要か」を白紙から議論していただきました。

例えば、三國会長からは地場産農産物を主につかった食育メニューの開発や食育カルタ・紙芝居の作成について、畑副会長からは食のまちづくりで有名な福井県小浜市との交流や食育シンポジウムについて提案がありました。その他、市食育推進会議のメンバーだった栄養教諭からは、学校給食ができるまでを記録するDVD作成について提案がありました。

第二が、様々な主体との連携です。

地方の元気再生事業の実施主体は、紀の川市食育推進会議をお願いすることにしました。

市食育推進会議は、もともとJ A紀の里や(財)青洲の里など市内の団体を構成メンバーとしていましたが、平成二十二年三月、新たに(株)和歌山放送に

も参加していただくことになりました。地域を代表するマスメディアが主体的にこの事業に関わることで、内外への情報発信が的確にできるようになりました。

また、大学との連携を図る観点から、近畿大学生物理工学部や和歌山大学観光学部にも、この事業への参加をお願いすることにしました。

第三が、取組主体の分散化・明確化です。

この事業の取組の先例を調査した際分かったのは、市役所の一部局のみでプロジェクトを推進しようとする事務作業だけでパンクしてしまうおそれがあるということでした。

事務の軽減を図るためコンサルタントにアウトソーシング(外部委託)してしまうという手もないわけではなかったのですが、せっかく、市食育推進計画策定を市民と市職員の手作りで進めてきたので、

コンサルタントに全て任せてしまう形態は避けたいと考えました。

このため、JA紀の里、(財)青洲の里、(株)和歌山放送など市役所以外の主体にも、このプロジェクトを推進する役割を担ってもらうことにしました。

市役所の中でも、食育を担当する三部(農林商工部・保健福祉部・教育部)で事務局を分散することになりました。また、市食育推進会議のメンバーにも担当制をしいて、それぞれ責任を持つ方式をとりました。

この割り振りを市の内部で協議する段階で、忘れ得ぬ場面があります。

食育推進のための教育素材の開発(紙芝居・カルタ・DVD)について、どのような役割分担とするか三部の部長で協議していたとき、当時の教育部長の松原優さんが、

「DVDについては教育部でうけもちましょう。紙

芝居とカルタは、保健福祉部でうけもてばいいのではないか。」

と率先して言ってくれたのです。

保健福祉部長もこの方針に賛同してくれたので、一気に市役所内部で役割分担ができることになりました。

実は、この仕事の割り振りが一番神経を使う部分だったので、松原部長の配慮は大変ありがたかったです。

(三) 企画のとりまとめに向けて

地方の元気再生事業の企画のとりまとめに向けて、
①徹底した情報収集、②企画の工夫、③数値目標の設定に留意して、取り組みました。

①徹底した情報収集

地方の元気再生事業でも、市食育推進計画と同様

に徹底した情報収集に努めました。

内閣官房・内閣府主催の説明会に参加するのはもちろんのこと、近畿農政局や近畿経済産業局にも積極的に連絡をとり、基礎的な情報収集に努めました。また、和歌山県北山村や京都府綾部市など、平成二〇年度に地方の元気再生事業に取り組んだ市村の事例も勉強し、担当者に電話などで内容確認を行いました。

北山村の取組は、「村ぶろ」というブログ・ポータルサイトを自治体自ら運営するなど全国でも例を見ないユニークなものです。この事業の聞き取りで参考になったのは、申請する協議会の参加団体であれば、NPO法人や企業体でも地方の元気再生事業の実施主体になれるということでした。

市食育推進会議には、地域の放送メディアである和歌山放送を正式メンバーとして迎え入れていました。したがって、紀の川市の事業でも、和歌山放送

が主体となった機動的な事業展開が可能となるわけです。

綾部市は、京都府の北部にある市です。過疎化や高齢化に悩み、この事業で、都会からの移住を促進する定住交流に取り組んでいました。平成二〇年度の取組の中では、全国で最高レベルの評価を得ています。私は綾部市にも足を運び、実務のノウハウを教えていただきました。聞き取りの中で分かったのは、この事業の事務手続きが非常に煩雑だということです。様々な主体に事務を分散することが事業実施のかぎであると判明し、申請の段階で大いに参考にさせていただきました。

②企画の工夫

地方の元気再生事業の企画競争を勝ち抜くためには、事業の趣旨に沿った企画段階での工夫が必要になります。

私は、今回の企画は「食育」をキーワードにして、紀の川市の食に関する様々なまちづくりの取組を連携させることがポイントだと考えました。そうした中で出てきたのが「医・食・観光」の連携という提案です。

「医」は、紀の川市の誇る医聖・華岡青洲の顕彰施設である青洲の里を中心に情報発信することです。

「食」は、言うまでもなく、いちじく、はっさく、桃、柿など紀の川市で豊富に生産される果物のPRや食育メニューの開発の取組を進めるものです。

「観光」は、今後紀の川市で発展することが期待される、農業の体験型観光や農家民泊のモデルコースを確立することです。

この「医・食・観光」の三つを有機的に連携させることによって、相乗的な効果の発揮が期待されると考えました。

例えば、「食」の取組で開発された食育メニューを、

「観光」の農家民泊の食事として観光客に食べてもらうことが考えられます。この結果、食育の取組を観光と直結させ、「食育のまち」として情報発信することが可能になります。

その他、先導性・モデル性、持続性、複合性など地方の元気再生事業の選定基準にも配慮しながら、企画をたてていきました。

③数値目標の設定

地方の元気再生事業では、一年間の取組の成果を検証するため、目標を定めることが求められています。

目標は必ずしも数値でなくてもいいのですが、「分かりやすさ」を考え、あえて数値目標を設定することにしました。

この設定は大変重要ですが、極めて難しい作業ともいえます。というのは、目標数値をつくる以上は

きちんとした根拠が必要ですし、より高い目標設定が求められます。一方、あまり前広に数値設定をしてしまうと、一年後に検証する際、目標がクリアできない事態に陥ってしまうわけです。

このため、根拠付けができ、一年間でぎりぎり達成可能な目標設定を心がけ、以下のような目標を掲げました。

(目標1) 青洲の里 フラワーヒルミュージアム年間入館者数

平成二〇年（現状値） 四一、〇八八人

↓ 平成二二年 五万人

青洲の里の年間入館者数は、平成一一年度の九万人をピークに年々減少を続けていましたが、青洲の里を「食育の拠点」と位置づけて情報発信する中で、入館者数の増加は可能と考えました。青洲の里事務局とも協議した上で、約一万人増の五万人という目

標を掲げました。

楽に達成できる目標ではありませんが、皆がやる気になれば達成可能なぎりぎりの数値目標でした。

(目標2) 食育についての市民の認知度

平成一九年（現状値） 八二・九%

↓ 平成二二年 九〇%

この目標数値は、市食育推進計画に掲げられている目標を三年間前倒しして設定しました。食育フェアの開催や地方の元気再生事業の実施によって食育の認知度を高め、前倒ししても九〇%の目標は達成できると考えました。

(目標3) 紀の川市農村体験交流の参加者数

平成一八年（現状値） 八百人

↓ 平成二二年 千九百人

この目標数値は、紀の川市長期総合計画で掲げら

れている目標を三年間前倒しして設定しました。

J A 紀の里体験農業部会の受け入れ人数がベースとなった数値ですが、地方の元気再生事業の実施とあわせて農村体験交流の需要が増加傾向にあることを踏まえ、達成可能と判断しました。

(四) 提案の概要

紀の川市の食育に関する様々な主体との調整を経て内閣官房・内閣府に提出した提案の概要は以下の通りです。

近畿大学の仁藤伸昌教授に最終チェックをお願いした際、「論点が明快で大変できの良い企画書ですね。読んでいてすっきりした気持ちになりました。」というお褒めの言葉をいただきました。

○提案名 「食育のまち紀の川市」～華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信～

○提案団体名 紀の川市食育推進会議

○目指すべき地方再生の全体構想

農業を基幹産業と

する和歌山県紀の川市では、桃、柿等の果実をはじめとして、米、野菜など四季折々の旬の食べ物が豊富に生産されている。また、医聖・華岡青洲の顕彰施設「青洲の里」における「健康バイキング」の提供や、「JA 紀の里」めつけもん

「食育のまち紀の川市」提案の概要

医・食・観光の面から「食育のまちづくり」を進めるため、以下の事業を実施

- ①食育のまち推進事業（食育メニュー等）
- ②食育のまち啓発普及事業（教育素材の開発等）
- ③食育のまち宿泊体験交流事業（モデルコース作り等）

案件形成に当たって、①市民主体の取組、②様々な主体との連携、③取組主体の分散化・明確化、の3点に留意して企画案を詰めていきました。

広場」における地場農産物の直売、学校給食への地場産品の活用など、地産地消に積極的に取り組んできている。

このような状況を踏まえ、平成二〇年九月、生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものとして位置づけられる「食育」を市民運動として推進していくため、『紀の川市食育推進計画』たのしい、おいしい『食』を育むきのかわ市』が策定された。

紀の川市食育推進計画では、家庭・学校・地域等における食育を推進するとともに、「青洲の里」等を食育の拠点として位置づけ、紀の川市の農業に根ざした食育の推進を図ることとされている。本計画を踏まえ、医・食・観光の観点から「食育のまちづくり」に取り組み、青洲の里等を中心とした地域の再生を図るため、地方の元気再生事業を提案するものである。

○提案の背景

紀の川市は、華岡青洲の生誕地であり県下第一の農業生産を誇る「果物王国」であるが、今後、「食育のまちづくり」を推進する観点から、以下の課題が残されている。

①紀の川市としての地域ブランドが確立されていない

紀の川市は、平成一七年一月に旧那賀郡の五町（旧打田町、旧粉河町、旧那賀町、旧桃山町、旧貴志川町）が合併してできた新市である。旧町単位では旧桃山町の「あら川の桃」などのブランドが確立されているものの、紀の川市独自の地域ブランドはまだまだ確立されていない。

②農業の振興と紀の川市の安全・安心な農産物のブランド化

紀の川市の基幹産業である農業は、農家の高齢化や価格低迷等により、農業産出額が減少（平成七年・

一三三億円→平成一七年・一六一億円）しており、その振興が課題である。また、紀の川市では、環境保全型農業により果実・野菜など多くの農産物が生産されているが、今後、紀の川市における安全・安心な農産物のブランド化を確立していくことが必要である。

③滞在型の体験型観光が確立されていない

関西空港から一時間圏内という利便性を活かして、体験型農業を観光と組み合わせることで推進することが課題となっているが、紀の川市ではまだ体験型農業に取り組む農家等が少ない。また、宿泊施設等が充実していないことから滞在型の観光振興が図られておらず、今後、農家民泊等の推進が課題となっている。

④地産地消の推進と食料自給率の向上

紀の川市の食料自給率は六五%と、全国の食料自給率の四〇%から比べれば高い割合にあるが、「食育のまちづくり」を進めていくためには、地場農産

物や米粉の活用など地域でとれたものを地域で食べる「地産地消」を一層推進し、食料自給率の向上を図っていく必要がある。

⑤食育の拠点である「青洲の里」の入れ込み客の減少

青洲の里のフラワーヒルミュージアムの入れ込み客は、当初の九万人（平成一一年度）から四万千人（平成二〇年度）に落ち込んでおり、年々減少している。今後、青洲の里の「食育の拠点」という位置づけを明確にし、「健康バイキング」のメニューなどを見直すことによって、青洲の里の入れ込み客の増加を図ることが急務になっている。

○地方の元気再生事業で取り組む内容のねらい

紀の川市は、医聖・華岡青洲の生誕地であるとともに、「果物王国」といってべき全国に誇る豊かな農産物が生産されている。平成二〇年に紀の川市食育推進計画が策定され、医・食・観光の連携による「食

育のまちづくり」が課題となっている。

このため、近畿大学生物理工学部・和歌山大学観光学部の参画も得て、食育推進会議の構成団体である市・JA紀の里・(財)青洲の里・(株)和歌山放送が一体となって、食育メニューの検討や食育研修会の開催、食育の啓発普及、宿泊体験交流のプログラムの開発等に取り組み、「青洲の里」等を拠点とした「食育のまちづくり」を市内外に発信し、地方の元気再生を図る。

取組① 食育のまち推進事業

紀の川市が華岡青洲の出身地であることを踏まえ、近畿大学生物理工学部生物工学科(仁藤伸昌研究室)と連携し、医・食・観光の面から、青洲の里における地場農産物、米粉等を用いた「食育メニュー」を検討する。あわせて、米粉と地場農産物を活用した料理コンテストを実施し、地産地消の推進・食料

自給率の向上を図るとともに「青洲の里」の健康バッキングメニュー等に反映する。

また、「青洲の里」・「めつけもん広場」を「食育の拠点」として位置づけて、農業体験活動や食育研修会等を開催することにより、「食育のまち紀の川市」をPRし、四万一千人まで落ち込んでいる「青洲の里」の入れ込み客の増加を図る。

取組② 食育のまち啓発普及事業

紀の川市の「食育のまちづくり」の啓発普及を推進するため、「食育」に関する教育素材(紙芝居、カルタ、食育啓発DVD)を開発するとともに、市内で食育講演会・シンポジウムの開催などを行う。

取組③ 食育のまち宿泊体験交流事業

紀の川市の「食育のまちづくり」を推進するため、医・食・観光の面から、和歌山大学観光学部観光経

営学科（竹田明弘研究室）と連携して、市内の農業体験や農家民泊、観光、健康づくりウォーキング等を組み合わせた宿泊体験交流プログラムの開発をモデル地区の実証試験等を通じて行う。また、農家が食育の取組について子ども達等に講義する「食と農の語り部」となってもらうための研修会を開催する。

（五）事業採択と事業実施

平成二十二年六月三〇日、地方の元気再生事業の採択通知が、内閣官房・内閣府から紀の川市食育推進会議に送付されてきました。

全国で六九六件の応募のうち、一九一件の採択があり、そのうちのひとつとして私たちの提案が選定されたわけです。最終的な採択率は当初予想していたよりも高いものとなりました。当時の麻生政権が、景気浮揚のための追加補正予算を地方の元気再生事業に充てていたことが理由のようです。

民間有識者からなる地域活性化戦略チームの検討・助言を踏まえ、先導性・モデル性、持続性、複合性等の基準に基づいて選定を行ったとのこと。私たちの提案が選定されたという第一報を聞いたときには、「喜び」よりも「ほっとした」というのが実感です。

「食育のまち紀の川市」の採択総額は一二八〇万円でした。別途、市単独予算の五〇万円を加え、一三三〇万円を六月市議会の補正予算で認めていただいていました。

採択されるか否か不明確な段階で市の補正予算を要求せざるを得なかったのは、議会対策上辛いところでした。かといって、九月市議会まで補正予算計上を待つてしまうと、予算執行に支障を来してしまう可能性があります。

事業主体となる各団体の体制づくりについても、採択が見えない中で進めなければならず、企画会議

を開催しては「採択されなかった場合は、申し訳ないのですが……」とコメントせざるを得ませんでした。

実務的にこの採択前後の時期が一番苦しかったのを覚えています。

予算的には、すぐに執行できる体制が整っていたのですが、正式な国からの委託契約は、八月初旬でしたので、体制を整えるまでに少し時間がかかりました。

採択された後も、各団体で事業を一気に進めてもらう必要がありました。というのは、年度内に事業の評価まで行うとのことでしたので、実質、年内には事業の大部分を終えておく必要がありました。

なお、市単独事業五〇万円は、地方の元気再生事業の対象とならない経費がある場合を想定して計上しました。たとえば、青洲の里で実施した米粉創作料理コンテストの入賞者への賞金等は、事業の対象

にならなかったもので、この市単独事業から支出しました。

事業の実施体制としては、先に述べたように取組主体の分散化を図り、以下のような体制を組みました。市の各部が協力する中で、ＪＡ紀の里や青洲の里など市食育推進会議の各団体が主体となって事業を進める体制を構築しました。

「食育のまち紀の川市」実施体制

※（ ）内は市役所事務担当

○総括 市食育推進会議 三國会長、畑副会長（理事）

①食育のまち推進事業

・ 地場農産物を用いた食育メニューの開発 三國会長（農業振興課）

・ 米粉創作料理コンテストの実施（財）青洲の里（農業振興課）

・先進地（福井県小浜市）との交流（農業振興課）

・食育研修会等の実施 J A 紀の里販売部（農業振興課）

② 食育のまち啓発普及事業

・食育カルタと食育紙芝居の作成 市内保育士によるワーキンググループ（保健福祉部子育て支援課）

・食育啓発DVDの作成 和歌山放送（教育部学校教育課）

・食育啓発講演会の開催 畑副会長（農業振興課）

③ 食育のまち宿泊体験交流事業 J A 紀の里体験農業部会（商工観光課）

（六）事業の紹介

1 食育のまち推進事業

① 『たのしい おいしい きのかわ食育メニュー』

『きのかわ食育メニュー』は、「食育」という観点から、紀の川市の郷土料理や農産物の魅力を再発

見し、家庭や農家民泊での健康的な食の提供に貢献する目的で作成しました。

メニューは全部で八〇種類。内訳は、ごはん類一五品、おかず五五品、汁物六品、おやつ四品です。じゃこ寿司などの郷土料理や、地場産野菜・果物、米粉をふんだんにつかった紀の川市オリジナルの創作料理を掲載しています。

メニュー一つひとつに主食・副菜・主菜などの色分けと食事バランスガイドに基づいた数量（つ・S V）を示すとともに、エネルギーや脂質、食塩相当



きのかわ食育メニュー

このメニューは、紀の川市の食育推進の「基礎」となるものです。紀の川市の「食育の心」を伝えるツールとして役立ててほしいです。

量も記載しています。

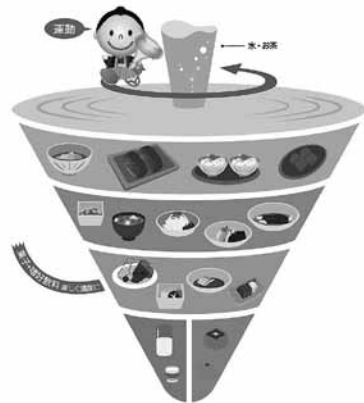
きれいなカラー写真や作り方、コメントなども盛り込み、気軽に使えるようになっていきます。

メニュー冊子には、一日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかが目でわかる食事の目安として、紀の川市オリジナルの「紀の川市食事バランスガイド」を紹介するページも入れています。

このコマのバランスをとって運動するのは華岡青洲ゆかりの「青洲くん」です。主食・副菜・主菜・果物などの例示食品のイラストには、茶がゆや柿を採用するなど、地元色の強いものとなっています。

食育のまち宿泊体験交流事業のモデルコースを紹介するページもあります。農家民泊でこのメニューを活用してもらうことで、健康志向の観光客が増えるのではないのでしょうか。

紀の川市で栽培されている農産物や収穫時期を記



紀の川市食事バランスガイドのコマ

コマの上を走るのは、おなじみの「青洲くん」。紀の川市の食育の推進に一役買ってくれるはずです。

載したページも入れていますので、地産地消の推進に一役買うはずです。

このメニュー冊子のために、市内の食育関係者、栄養士グループ、宿泊体験農業関係者などのほか、近畿大学生物理工学部教授の仁藤伸昌さんにも参加していただいて検討委員会が結成されました。

八月に初会合をしてから、多いときには週一回程

度集まって、献立の作成や栄養計算、メニュー調理、試食、撮影などを行いました。委員長である三國さんはじめ栄養士の方々が委員会に多数はいていましたので、栄養計算や調理などにも、その専門知識を存分に発揮していただきました。毎回試食も必ず行い、委員の意見を集約してレシピの内容に活かしました。紀の川市の食育に関わる女性陣の力が結集したものといえます。

このメニューの中で、三番「じゃこ寿司」、九番「茶がゆ」、一六番「^{しよ}メ豆腐」、七八番「しやな餅」など郷土料理・伝承料理を二一品掲載しています。紀の



食育メニューの調理風景

検討委員自ら栄養計算や調理を行って、紀の川市オリジナルの食育メニューができました。

川市の風土に育まれてきた郷土料理を見直していただくことで、食を通じた郷土愛の醸成にもつながると考えています。

また、四〇番「ほうれん草の柿おろし和え」、四一番「サラダ イチゴドレッシング」六〇番「白菜と八朔のサラダ」、七〇番「イチジクの揚げだし」は、紀の川市産の果物を使った創作料理です。料理のアクセントにもなり、紀の川市産果物の新しい活用方法として、普及が期待されます。

一四番「米粉deお好み焼き」、六五番「チキン米粉揚げ」、八〇番「米粉蒸しパン」は、米粉を使った創作料理です。地元産米の新たな活用方法としてだけでなく、紀の川市の食料自給率の向上にも貢献することを期待しています。

六六番「鶏肉の金山寺味噌焼き」、六七番「野菜と金山寺味噌入りつくね」も、地元名産の金山寺味噌を調味料として使うひと味ちがった活用方法です。

私自身も、このメニューを使って、自宅で料理を試みました。四四番「ナスの煮物」は、やわらかくて優しい、上品な味がします。七三番「新玉ねぎの丸ごとスープ」は、紀の川市の特産の玉ねぎを丸ごと煮込むもので、甘みがにじみ出るようなおいしさです。我ながら意外と？うまかつくれたので、少々感動してしまいました。

このメニューは、平成二年二月に開催された第三回食育フェアで配布し、市内図書館でも閲覧できるようにしています。

毎年一〇月に開催される青洲まつりの「うまいもん横丁」や一一月の産業まつり、二月の食育フェアでも、各団体がこのメニューの数品を出品しています。

今後、紀の川市の「食育の心」を伝える重要な

ツールとして、このメニューを役立ててもらえれば幸いです。

和歌山放送の協力で、料理の美味しそうな写真、冊子のレイアウトなど大変きれいなものに仕上がりました。検討委員会の方々にはご苦勞をおかけしましたが、紀の川市の食育推進の核となる冊子ができあがりました。

なお、『たのしい おいしい きのかわ食育メニュー』は、ホームページで公開しているほか、付属CDのPDFをご覧下さい(CDコンテンツ編②)。

②米粉創作料理コンテスト

医聖・華岡青洲の顕彰施設である青洲の里では、従来から「健康創造」を基本理念として、地元でとれた食材をふんだんに用いたバイキングレストランや、米粉パンの製造販売を行ってきました。この青

・インタビュー・



近畿大学
生物理工学部
教授
仁藤 伸昌さん

紀の川市の豊富な人的資源も隠し味のひとつ。

―食育メニューについて一言お願いします―

このメニューは、紀の川市の食材を豊富につかって、関係者一同が工夫をこらし、調理し、試食してつくりあげたものです。これを参考にして、それぞれのご家庭でさらに工夫を加え、家庭独自の味づくりにチャレンジしてみてください。このレシピをつくったのは、紀の川市の水と空気の味をよく知っている方々です。紀の川市を食文化と食育の面から発展させようと尽力してくださいました。紀の川市には、このような人的資源も豊富にあることも隠し味のひとつとして味わってください。

―紀の川市の食育についてアドバイスをお願いします―

紀の川市は、おいしい農産物がとれる、素晴らしい自然環境をもっています。市民がそのことに気づき誇りをもってもらうことから始めればいいのでは。

洲の里を「食育の拠点」として位置づけ、情報発信を強化するため、地方の元気再生事業で料理コンテストを実施することになりました。

コンテストのテーマとして選んだのは「米粉」という食材です。

日本の食料自給率は四〇％と低迷し先進国で最低レベルとなっています。特に主食の米の消費が低迷していて、九〇％以上を輸入に頼る小麦の代替として、米粉の利用が全国的にも注目されています。

また、ＪＡ紀の里めつけもん広場で地元産米粉「こ

めっこ」の製造販売を開始したこともあり、「地元産の米粉」の認知度を高め紀の川市の食料自給率の向上をめざすためにも、「米粉」にスポットを当てるべきだと考えました。

コンテストの実施に当たって、青洲友の会をはじめとする地元の団体に実行委員会を設置していただきました。この実行委員会で募集要領など基本的なことを決定し応募受付を開始しました。

募集のPRについては、実行委員会を通じて地元各団体に配布したほか、和歌山放送等のマスコミ



米粉創作料理コンテスト

地元産の米粉の認知度を高め、食料自給率を高めていくために、「米粉」にスポットをあてた創作料理コンテストを行うことにしました。

を通じての周知を行いました。近隣の中学校・高校や、信愛女子短期大学の先生を通じて出品を依頼したのも大きな効果があったようです。

平成二十二年一〇月から一カ月間行われた作品応募期間に予想を上回る一五六点もの応募がありました。一次審査として実施した書類審査の基準は、①紀の川市らしさ、②家庭での普及期待度、③商品としての普及期待度、④創意工夫です。

実は、この一次審査に大変な労力が必要となります。審査期間が短い上に大量の応募作品を丁寧に見なければなりません。一次審査の審査員の方には、ぜひぶん無理をお願いしました。

平成二十二年一月一九日、青洲の里で行われた米粉創作料理コンテストの本選には、この書類審査を経た二一作品が展覧されました。小学生や高校生の入選作もあるなど多彩な作品が並びました。

本選では、相愛大学客員教授の坂本廣子さんをはじめとした七名の有識者に審査をしていただきました。

審査基準は、①見た目、②味・食感、③普及性、④独創性の四点です。当日は、紀の川市産の米粉をつかって試食も行えるようにしたので見た目や味・食感なども重要な審査基準として位置づけました。

一次審査を通過した作品はいずれ劣らぬ力作ぞろい、審査員の先生方も入賞作品の選定に悩み予定の審査時間を延長するといふ一幕もあったほどです。

最優秀賞として兵庫県宝塚市の山脇茂子さんが受賞



コンテスト本選審査風景

本選の審査基準は、①見た目②味・食感③普及性④独創性、の4点。いずれも劣らぬ力作ぞろいで、審査員が審査時間を延長するという一幕もありました。

されたのをはじめ、一般参加者の投票による「オーディエンス賞」も含め、次の5作品の入賞が決定しました。

最優秀賞 レンコン・ゴボウのお食事マフィン

優秀賞 里芋団子のおろしがけ

優良賞 紀の郷蒸し

優良賞 米粉の黒豆入りわらびもち

オーディエンス賞 米粉団子のグラタン

これらの作品は地元産米粉の新しい活用方法として大変参考になるものです。今後、青洲の里の健康バイキングメニューに出すなど、幅広く米粉の普及に向けて取り組んでいく予定です。

本選出展作品については、一冊の冊子にまとめ、きれいな写真つきのレシピをホームページで公開し

ているほか、付属CDのPDFをご覧ください（CDコンテンツ編③）。

このコンテスト入賞作の中で私のお気に入りはおーディエンス賞となった「米粉団子のグラタン」です。パスタ類の代わりに米粉団子をつかって、おいしいグラタンに仕上がっています。

「お米の消費拡大が目的ということなので、米粉をたくさん使う料理をと思って使ってみました」とのコメントもあり、コンテストの目的の一つである食料自給率の向上にも一役買っことが期待されます。

実は、このコンテストで一番苦労したのはこの「米粉」というテーマの選定でした。前年に行った紀の川市の山間部にある^{とよみち}鞆渚地域の黒豆の料理コンテストの場合、黒豆という特産品がありテーマの選定はあまり悩みませんでした。一方、青洲の里での料理コンテストでは、どのような食材をテーマに選ぶか

が難しく、多くの時間を議論に費やしました。

当初、「郷土料理」、「有機野菜」、「柿」などのテーマではどうだろうかという意見もありましたが、食材の供給の限界などの問題にぶちあたりました。結局、米粉をテーマにしたコンテストに落ち着いたのは、もともと米粉パンの販売など青洲の里でも米粉になじみがあつたことや、JA紀の里で米粉の製造販売をはじめたことが理由です。米粉をテーマにすれば食料自給率の向上や地産地消といった趣旨を前面に出すことができ、地方の元気再生事業のテーマとも合致します。

結果的に「米粉」というテーマを選んだのは大成功で、青洲の里の「食育の拠点」としての位置づけを明確にし、今後の展開に期待がもてる取組になったと考えています。

・インタビュー・



(財)青洲の里
理事長
堂本 正秀さん

「食育の拠点」青洲の里にぜひお越しください。

—米粉創作料理コンテストに込めた想いを教えてください—

青洲の里では、もともと米粉パンの販売をするなど米粉とは縁が深かったという背景があります。今回のコンテストでは、米粉の様々な活用方法を提案していただきました。米粉を活用することで食料自給率のアップに貢献できると考えています。

—青洲の里の「食育の拠点」としての今後の展開について—

紀の川市の「食育のまち」宣言を踏まえて、青洲の里で食育のパネル展示などを行うことにしています。生きる上での基本は「食べる」ことです。若い人たちが「食べる」ことについて知るきっかけづくりを、青洲の里がお手伝いできるといいですね。

21世紀は健康・環境の時代といわれています。地元でとれたヘルシーで新鮮な野菜を主体とした健康バイキングを食べに、ぜひ青洲の里においでください。

③先進地との交流事業

福井県小浜市は、全国レベルの食育の先進市です。

小浜市の食育の取組は、平成十二年八月の村上利夫市長の就任からはじまり、平成十三年には全国ではじめての食をテーマにした「食のまちづくり条

例」を制定、平成一五年「御食国みけつくくに若狭おばま食文化館」のオープン、平成一六年「食育文化都市」宣言など「食」を核にしたまちづくりを進めてきました。特に「食育」は重要な分野として条例の中に位置づけ、幼児から高齢者に至るまで、あらゆる世代を対

象に食育事業を実施しています。これに伴い、観光交流人口も、平成二二年の八九万人から、平成二〇年の一八四万人と二倍近く増加しました。

食育基本法の制定が平成一七年ですから、それに先立って「食のまちづくり条例」が制定されたことなどは、まさに日本の「食育」を先導したと言っても過言ではないでしょう。

最近では、「オバマ候補を勝手に応援する会」が結成されるなどユニークな取組が市民レベルからも発信され、世界的な注目も集めています。

私は、小浜市の素晴らしいところは、「食」をまちづくりの中心に置いて、市全体で食



みけつくに
御食国若狭おばま食文化館

福井県小浜市は、「食のまちづくり条例」の制定など日本の「食育」を先導してきた市です。

育に取り組んでいることだと思っています。「御食国若狭おばま食文化館」という食育の拠点を中心として、市民レベルでも食育に取り組んでいます。

なお、「御食国^{みけつくに}」とは、古く飛鳥・奈良時代から朝廷に塩や海産物などの食材を提供した国を指すことです。我が紀伊国^{きのくに}も同様に朝廷に「食」を提供してきた歴史がありますから、古くから「食」という基本的な部分で両地域が繋がってきたといえるかもしれません。

食育の先進市との交流構想を議論した際、畑副会長から提案があったのが小浜市でした。私が内閣府食育推進室の担当者にアドバイスを求めた際にも、真つ先に推薦されたのが小浜市でした。

こういった経緯をふまえ、平成二三年八月に紀の川市食育推進会議のメンバーで小浜市を訪れました。その際、松崎晃治市長はじめ小浜市の方々から、食

育の推進に関して様々なアドバイスをいただけたのは大変ありがたかったです。

翌年二月紀の川市で開催された食育フェアに小浜市の皆さんに来ていただき、若狭塗り箸の実演や小浜市政策専門員・中田典子さんに講演をしていただきました。

なお、「かいたいしんしよ解体新書」「うんがくことばめ蘭学事始」の著者であり小浜藩の藩医でもあった杉田玄白すぎたげんはくは、華岡青洲と書簡の交流があったことでも知られています。江戸時代から縁があった両市が、平成になってから「食育」というキーワードで再び結ばれたのは、不思議な縁とすべきですね。

④食育研修会

平成二十一年四月、JA紀の里めっけもん広場に「楽農クラブハウス」という研修施設が誕生しました。

めっけもん広場は、生産者と消費者が直接交流で

きる農産物直売所というだけでなく、年間八〇万人ものお客さんが訪れる情報発信基地としての側面もあります。

「楽農クラブハウス」を拠点として、生産者の食育の想いを伝えていく研修会が企画できたら……。JAの関係者がそう考えたのが、地方の元気再生事業で食育研修会に取り組みむきっかけでした。

このプロジェクトは、実行委員会形式をとらず、JA紀の里販売部の大原稔部長、永山聖也さん、直高正さんを中心に、将来の有料化等を見据えて様々な形態の研修会を企画しました。研修会の参加者へのアンケート調査を通じて、研修会の内容の検証も欠かさず行いました。

めっけもん広場で行われた食育研修会をいくつかご紹介します。

(1) 旬の果物、野菜の簡単レシピ

食育ソムリエなどを講師に招いて、旬の地場産果物を食材につかい、早くて・簡単・おいしい調理方法の伝授を行うものです。

地場産のブドウやいちじく、柿などを材料にして、ジュースやジャム、シャーベットなどをつくる講習会を、月に一回程度、計八回実施しました。毎回、果物が食生活や健康に果たす役割などについて話題に取り入れるようにしました。

たとえば、果物は嗜好品と位置づけられがちですが、食事バランスガイドの中ではコマの下の部分の右半分を占めています。栄養バランスのとれた食生活を支える上で果物が重要な役割を果たしていることがわかります。

果物には、ビタミンなどの栄養分だけでなく食物繊維もたっぷり含まれており、一日二〇〇グラム以上果物を食べることが推奨されています。

このような果物を摂ることの重要性を参加者にさげなく分かってもらうよう、毎回、絵入りの説明資料を用意しました。また、調理品は必ず試食してもらい、地場産果物への関心を高めてもらうようにしました。

「みかんご飯」や「米粉キウイパイ」など変わり種のレシピも用意して、大変人気の高い研修会となりました。

(2) 伝承料理等講習会

干し柿やしめ縄の作り方といった昔ながらの「農家の知恵」。こういった地域に伝わる無形の財産を伝承する目的で「伝承料理等講習会」を開催しました。講師は地元の方の農家の方にお願ひし、紀の川市に残る昔話などを交えながら、「農家の心」を伝えてもらうようにしました。

後日、参加者に提出してもらったレポートには、

「しめ縄を結ぶ。
この中に縁を結
び、家族と自分
の心をしっかり
結ぶ」といった
言葉で家族の心
の大切さを学ぶ
ことができた
感謝のメッセー
ジをいただきました。



しめ縄づくり講習会

しめ縄を結ぶ。この中に縁を結び、家族と自分の心をしっかり結ぶ...「農家の心」を伝える講習会をいくつも企画しました。

(3) 元気再生オープンカフェ
和歌山大学観光学部と連携して「楽農クラブハウス」でパネルディスカッションを行いました。観光学部教授、JA紀の里大原部長に加え、私もパネリストとして参加させていただき、紀の川市の農業の再生と地域の振興について熱く語り合いました。

めつけもん広場の直売所としての役割だけでなく、他の市内観光施設との連携の重要性を再認識させていただく良い機会となりました。

(4) 外部講師による元気再生講演会

市外から著名な講師を招いて、食育や農村活性化について話をもらう講演会も企画しました。
例えば、鹿児島県鹿屋市の作家・郷原茂樹さんに「すべての地域が生き生き」と題して講演していただきました。

郷原さんは、作家として活躍するだけでなく、鹿屋市にあるフェスティバルという会社の社長として、鹿児島県の特産である「からいも」（さつまいも）を素材にしたスイーツを全国展開し成功をおさめた実業家としても知られています。

郷原さんからは、現場に足を運んで判断することと、取引先と個人的な信頼関係を築くことの重要

性について話がありました。郷原さんは、そうやってJALや大丸との関係を築いてきたので、今日があるとのことでした。



郷原茂樹さんの講演

鹿児島県の作家で実業家でもある郷原茂樹さんの講演は、地域の個性を活かしていくことの大切さに気づかせてくれました。

実は、郷原さんとは、私が二〇代で鹿児島県末吉町に赴任して以来のおつきあいです。そのころは鹿屋市の小さなお菓子屋さんだったのが、現在では、年商一五億円、全国の空港に支店を出すほど成長を上げています。

お忙しい中で紀の川市まで来ていただき、紀の川市のまちおこしにとって大変参考になるお話をいただきました。この場を借りて改めてお礼を申し上げます。と思います。

(5) 子ども達の販売体験等

「農業体験」といえば、通常「植付け」や「収穫」が思い浮かびますが、このプロジェクトでは、紀の川市内の小学生に農産物の「販売体験」をしてもらいました。

子ども達には、この販売体験を通じ、紀の川市産の農産物がどのように消費者に届くのかを学習し、社会の基本を学んでもらえたのではないかと考えています。

2) 食育のまち啓発普及事業

①食育カルタ・紙芝居

皆さんは、「食育の心」を子ども達に伝えていくにはどのような方法がいいと思いますか？

地方の元気再生事業の企画段階で出てきた方向のひとつが、「食育カルタ・紙芝居」の作成でした。



JA 紀の里
組合長
厚地 諭さん

一めっけもん広場から食育をどう伝えていきますか？一

めっけもん広場は、JA が設置していますが、出荷している生産者一人ひとりの直売所であり、生産者と消費者をつなぐ交流の場と思っています。「旬の野菜や果物を食べてもらいたい」という生産者の想いを、めっけもん広場から伝えていければいいですね。

最近、農産物の「旬」を知らない若いお父さん・お母さんも増えていると聞きます。「旬の農産物はこんなにおいしいんやで」ということを若い人たちにもっと伝えていきたい。それが、「食育」につながっていくと思います。

めっけもん広場には「楽農クラブハウス」という食育の研修所もありますし、毎月 19 日には食育イベントを開催しています。紀の川市の「食育」を学ぶためにも、ぜひ一度、めっけもん広場においでください。

「旬の農産物はこんなにおいしいんやで」を伝えていきたい。

カルタや紙芝居であれば、遊びを通じて子ども達に「食育の心」を伝えることができるはずです。

ただ、事業が採択された際、どうやってカルタや紙芝居をつくっていったのか大変悩みました。

食育に関するカルタをつくった自治体もすでにい

くつかあることを知り問い合わせたところ、NPO 法人に任せた団体、「読み旬」を公募した団体、様々な手法があることが分かりました。いずれも大変な労力がかかっています。

紀の川市では、できる限り地元の関係者の手づく

りにこだわりたいと考えました。

このため、保健福祉部子育て支援課に相談して、一四力所ある市立保育所の保育士さんを中心としたワーキングチームを結成してもらいました。

ワーキングチームには、一〇名の保育士さんのほか子育て支援課、近畿農政局和歌山農政事務所の濱出哲夫さん、和歌山放送の福田雅之さんにもはいてもらいました。八月に初会合を行い、月に二回程度会合を重ねて食育カルタ・紙芝居の案を練り上げていきました。



保育士さん達の作業風景

保育士さん達が皆でわいわいと議論する過程も、良いものを作り上げるためにはよかったです。

◆紀の川市食育カルタ

食育カルタの作業で一番苦労したのは、「読み句」の作成です。

紀の川市内でとれる果物や野菜、郷土料理などを題材にして食育に関する読み句としていくのですが、あいうえお順に適切な読み句を作成していくのは大変な作業となりました。ワーキングチーム以外の保育士さんからも読み句を募集して案を出し合い、複数の案があつたものは多数決で決定しました。

さくらんぼに関する読み句の提案があつた際には、さくらんぼが実際に紀の川市内で栽培されているかJAに確認するなど苦労しましたが、皆でわいわいと議論する過程も、良いものを作り上げるためにはよかつたようです。

絵札のイラストは、和歌山放送を通じてプロのイラストレーターさんをお願いしました。

保育士さん達からは、「絵は可愛い感じにしてほしい」「子どもの手足は細くなりすぎないようにしてほしい」など多くの要望がありました。が、細かいところはまだ目がいきとどき、読み句と連動した大変素晴らしい絵札ができました。

札の大きさは、保育士さんの意見で通常より大きいA6版としました。子ども達が皆で遊ぶのにちょうど大きさとなっています。

絵札には、紀の川ぶるぶる娘や猫の駅長たまを登場させるなど、

子ども達に親しみのもてる絵柄を採用し、地産地消、食育の要素などを随所に盛り込んだ内容となっています。



紀の川市食育カルタ

食育カルタは、子ども達に大人気！遊びながら紀の川市の「食」に親しみをもってもらうことができます。

以下に、紀の川市食育カルタの一部をご紹介しますしょう。

○食育に関するもの

「あさごはん　しっかりたべて　いちにちげんき」
「にこにこ　　おやこでしよくいく　めざすまち」
「てをあわせ　いただきます　ごちそうさまの
　　ごあいさつ」

○郷土料理に関するもの

「なつには　つめたいちやがゆ　おいしいな」
「ことこと　よくにた　のつぺをたべよう」

○紀の川市産野菜・果物に関するもの

「きのかわがき　つるつるぴかぴか　かきぶる」
「とまとはね　したからよんでも　とまとだよ」
「ひとかわ　ふたかわ　どんどんむけるよ
　　たまねぎさん」

○その他

「ねこのえきちよういるところ　いちごでんしゃで

いちごがり」

「ぬくもりと いっしょにとどける

ふくしべんとこ」

食育に関しては、朝ごはんの大切さなど大事なメッセージが込められています。

郷土料理についても、紀の川市で受け継がれてきた茶がゆやのつぺなどを登場させて親しみをもたせてくれています。

地場野菜に関して「とまと」は傑作の部類です。市内の保育所で「とまとはね したからよんでもとまとだよ」の読み句が大受けしているそうです。

「ぬくもりと いっしょにとどける ふくしべんとこ」の福祉弁当は、一人暮らしのお年寄りに月二回程度お弁当を配布する紀の川市社会福祉協議会の事業です。弁当の包み紙は保育所の子ども達が一枚一枚絵を描いて届けているので、お年寄りに大変喜

ばれているそうです。絵札の弁当箱の絵柄にもこだわって、デジカメで撮影した実際の弁当箱の写真をイラストレーターさんに送り、「花と蝶」の絵柄を描いてもらったりしました。

紀の川ふるふる娘のイラストもふんだんに取り入れて、子ども達に楽しみながら食育を身近に感じてもらえる、紀の川市オリジナルの食育カルタができあがりました。

◆紀の川市食育紙芝居

紙芝居は、ストーリーも絵も保育士さん達の手づくりで作成することにしました。食育カルタと同様、全国の事例を調べた結果、野菜の花などを示すワイズ形式の紙芝居の人氣が高いということが分かり、紀の川市産農産物や食材についてのワイズ形式の紙芝居を二種類つくことにしました。紀の川ふるふる娘を主人公にしたストーリーものの紙芝居もつく

ることにしました。

以下に保育士さん達が作成した三つの紙芝居を紹介させていただきます。

○『なにからできてるの?』

「なにからできてるのかな? これからおもしろいクイズがはじまるよ……」という問いかけからはじまるこの紙芝居。牛乳、おにぎり、かまぼこなどが何からできているか三択で子ども達に答を当ててもらいます。

このクイズの素材は、「子ども達に教えた食べもの」「分りそうだけれど分かっていないよなもの」といっ



『なにからできてるの?』

『なにからできてるの?』は、クイズ形式で食材などを当てていくものです。さりげなく「食育の心」を伝える内容になっています。

た基準で選びました。

例えば、「おにぎり」のクイズでは、「むぎ」・「こめ」・「ねこじやらし」の三つの絵が出ています。

答は当然「こめ」ということになります。意外と「稲穂からお米が収穫できる」ことを知らない子どもがいるので、保育士さん達はこいついったことを子ども達に教えたかったそうです。紙芝居でさりげなく「食育の心」を伝えていくのですね。

○『なんだろうな? なんだろうね?』

この紙芝居は『なにからできてるの?』と対になった構成となっています。

『なにからできてるの?』は「もの」の素材を当てるクイズですが、『なんだろうな? なんだろうね?』では、逆に素材から「もの」を当てるクイズになっています。

例えば、「おにぎり」を当ててもらうのに、「しり

いご飯」と「ろい服」、「おなかには うめぼしやしゃけ、こんぶがはいっている」：「さあ、だくれだ？」といった具合です。

おにぎりには

じまって、たまごやき、ウインナー、ブロッコリーなど食材当てクイズが続き、最後は当ててもらった食材を詰めた「お弁当」が出てきてお終いとなります。

このように、食材のクイズを通じて「楽しく食べる大切さ」を子ども達にしっかりと伝えることができる紙芝居となっています。子ども達と普段から接している保育士さん達だからこそできた、心温まる「食育紙芝居」だと思います。



『なんだろうな? なんだろうね?』

『なんだろうな? なんだろうね?』は、『なにかからでてるの?』とは逆に、素材から「もの」を当てクイズです。

○『ぶるぶるむすめのだいぼうけん』

この紙芝居は、紀の川ぶるぶる娘六人姉妹を主人公にしたおとぎ話です。

紀の川ぶるぶる娘たちが歩いていると、くしゃみやおなか痛で困っているおねえさんやおじさんに出会い、ぶるぶる娘がそれぞれのフルーツを与えることで問題を解決していきます。皆を助けたところで「むしむしかいじゅう」があらわれてぶるぶる娘達を驚かせますが、ぶるぶる娘の助けた大人達が、「ぶるぶるこうせん」でかいじゅうをやっつけてくれます。

ぶるぶる娘たちが、助けてもらったお礼に「紀の川ぶるぶる娘の歌」を歌ってお終いになります。

紀の川ぶるぶる娘は市内の子ども達に大人気です。ぶるぶる娘を主人公にしたこの紙芝居で、紀の川市特産のフルーツに子ども達が親しみをもってもらえ

るはずです。

フルーツで病
気が直ったり不
思議な力がある
「ぷるぷるこ
うせん」が出てき
たりしますが、
フィクションと
いうことでお許しをいただきたいと思ひます。

◆食育フェアでのお披露目

紀の川市オリジナルの食育カルタ・紙芝居は、平成二三年二月に開催された紀の川市食育フェアで披露されました。保育士さん達による紙芝居の読み聞かせ、子ども達のカルタ大会など大変盛り上がりました。子ども達の「リピーター」もあつたほどもです。食育は全世代にわたつて推進すべきものですが、



『ぷるぷるむすめのだいぼうけん』

『ぷるぷるむすめのだいぼうけん』は、子ども達に大人気の紀の川ぷるぷる娘6人姉妹を主人公にしたおとぎ話です。



食育フェアでのカルタ大会

保育士さん達に、楽しみながら「食育の心」を子ども達に伝えることができるツールをつくらせていただきました。

特に食生活の基礎が身に付く子どもの時期の食育は大切です。普段から身近に子ども達に接している保育士さん達のおかげで、「食育の心」を子ども達に楽しみながら伝えることのできるツールができあがつたと感謝しています。

紀の川市食育カルタ・紙芝居は、市内の保育所はもちろんのこと、図書館など関係機関に配布し、幅広く利用されるように配慮しています。ホームページでも公開しています。付属CDにもPDFを添付

していますので、ダウンロードして印刷し切り貼りしてお使いください（ＣＤコンテンツ編④、⑤、⑥、⑦）。

②食育DVD『作り手の思いをつなぐ 学校給食』

「紀の川市の学校給食のDVDがあればいいですね」という、紀の川市食育推進会議のメンバーだった栄養教諭からの提案が食育DVD制作のきっかけでした。

紀の川市の学校給食は、ＪＡ紀の里や紀の川市環境保全型農業グループと連携し、地場農産物を積極的に活用するなど食育の面で先進的な取組が行われています。

また、栄養士や調理員の熱心な取組によって、健康に配慮した美味しい給食が提供されています。

私も、一度食べさせていただいたことがあります
が、自分の小学校時代とは比べものにならない美味

しさでした。地元産の野菜などもふんだんに盛り込まれています。特にご飯が美味しかった。

しかし、この紀の川市の学校給食の取組をPTAの方々はじめ市民の皆さんに見ていただくのは、調理室の衛生管理上難しい面があります。DVDがあれば、市民の皆さんに衛生面を気にせず学校給食の調理風景を見ていただくことができます。また、小中学校の農業体験活動や若手農家の声などもDVDに盛り込めば、市外の方に対しても紀の川市の食育の基礎である学校給食の取組を紹介することができます。

この学校給食のDVD企画は、教育部学校教育課が窓口になり、



学校給食の調理風景の撮影

DVDがあれば、衛生面を気にせずに学校給食の調理風景を見ていただくことができます。

・インタビュー・



食育カルタ・紙芝居ワーキンググループ 保育士の皆さん

—食育カルタ・紙芝居で、どのようなことを伝えたいですか？—

カルタ・紙芝居で遊びを楽しみながら、子ども達が無理なく「食」の知識を身につけるよい機会になればいいなと考えています。

先日ある子どもが紀の川柿を見て「あ、つるつるぴかぴかや！」と喜んでいました。カルタの文句を自然に吸収しているのですね。

—保育所で実践している食育について教えてください—

保育所では、ミニトマトなどの菜園づくりや料理体験を通して、身近に「食」に触れさせています。小さいときの「食」体験は、心に残るものになりますから。子ども達には、食べるだけでなく見たり触ったり聴いたり匂いをかいだり、五感で「食」を感じさせてあげるように心がけています。

五感で「食」を感じてほしいですね。

和歌山放送が実務を請け負う形で制作を進めることになりました。

DVDの制作のために撮影チームが組織され、何度も紀の川市を訪れました。農家や調理員や学校関係者など様々な方々の協力の下、DVDの制作が進

められていきました。

DVDは、子ども達が学校給食を食べているシーンからはじまります。食育基本法にはじまる食育の一連の流れを解説した後、学校給食の場面に移行します。

紀の川市の学校給食は、センター方式と自校方式の二つがあります。センター方式は複数の学校の給食を一箇所の施設でつくるもので、紀の川市では粉河地区と那賀地区で行われています。自校方式は、学校内の調理室で給食をつくるものです。

学校給食では、安全な給食を提供するために「学校給食衛生管理基準」が定められていて、紀の川市の給食でも厳格に守られています。使用水の安全確認、食材の納品、納入食材の検収、野菜の洗浄、加熱調理の開始、加熱温度の確認と記録、検食、配食といった行程が実際の作業風景とともに解説されます。

私が改めてすごいなと思ったのは、異物の混入が起きないよう野菜の洗浄を三回も行っていることです。調理中のエプロンを、作業にあわせて黄色・青色・赤色と色違いのものに変えていく管理の徹底さも驚きです。

こういった厳密な行程を経てこそ、安全・安心な学校給食を児童たちに届けることができるのですね。農家や栄養士、調理員の方々へのインタビューも、子ども達の給食を支えている自信がみてとれて、すがすがしい気持ちになります。実際現場で苦労されている生の声は大切です。

各小中学校での食育活動の様子が紹介されているシーンも見応えがあります。

平成二一年に改正された学校給食法で、学校における食育の推進が新たに規定されました。学校給食を生きた教材として位置づけ食育を推進していくことが必要となっています。

給食委員の子ども達が校内放送を活用して「今日の給食放送」を行っている安楽川あらかわ小学校。直接教室に配布する「おたより」を毎日作成して、献立が生きた教材となるように工夫している打田中学校。こ

これらの食育の実践事例は、他の学校でも参考になるのではないでしょうか。

田中小学校の「紀の川市産野菜たっぷりバイキング給食」も、食育の先進事例といえます。生産者から野菜を育てる上での苦労や工夫を聞いた上で、栄養教諭からバイキングメニューの紹介があります。バイキング給食に使われている二〇種類の農作物のうち一八種類が紀の川市産となっています。バイキング形式なので、ちょっと苦手な野菜も味わってみようという意

欲をもつことができます。

生産者の皆

さんの農作業

風景とインタ

ビューも見逃

せません。特



若手農家の営農状況の撮影

若手農家へのインタビューでは、彼らが自信と誇りをもって農業をしている様子が分かり、紀の川市の農業の将来に希望がもてる気がします。

に、五人の若手生産者へのインタビューはいいですね。彼らが自信と誇りをもって農業をしている様子が分かり、紀の川市の農業の将来に希望をもてる気がします。

最後のナレーションに、このDVDの内容が集約されていると思いますので、以下に引用します。

「学校給食は、単に食事を提供するだけのものではありません。栄養バランスがとれた安全なものを、クラスのみならず共に楽しく『食べる』ということの基本に、さらにその食事がどのように調理され、その食材はどこから届いているのか、生産者の思いや願いは何なのかなど、『食べる』ことを通じて多くの人たちのつながりや愛情と一緒に味わえるものです。」

自然が豊かで一年中いろいろな農作物が豊富にとれる紀の川市だからこそ、地元の農作物をふんだん

に使った給食を提供することができ、その給食が『生きた教材』となり、さらに学校での食育が充実していきます。」

紀の川市の学校給食における食育の取組は、全国的にみても先進的なものだと思います。そして、その取組を支えているのは、紀の川市の生産者、先生、栄養士、調理員などの皆さんの存在です。改めて、その活動に感謝し、敬意を表したいと思います。

DVDは、『食育のまち紀の川市』のホームページ (<http://seishu.sakura.ne.jp/syoku/kehatsu>) で前篇・後編に分けて公開しています。ぜひご覧ください。

③食育に関する講演会・シンポジウム

平成三十二年二月二〇日、食育に関する講演会・シンポジウムが粉河ふるさとセンター視聴覚室で行わ

れました。福井県小浜市との交流も兼ね、小浜市政策専門員の中田典子さんに『若狭小浜の生涯食育について』と題して講演していただきました。

中田さんによれば、小浜市では、行政だけでなく学校・民間企業など様々な主体が協力しあいながら、全ての世代を対象として「生涯食育」に取り組んでいるとのことでした。

また、食育の推進は市民参画で地域力を最大限に生かして進めることが、重要なポイントだということとです。行政主体のままでは食育は定着しないということとは、私自身の経験に照らしても納得できる話でした。

中田さんのお話の中で一番印象深かったのは、「食についてヒトと動物の三つの本質的に違うところは何か？」

という問いかけです。皆さん何だと思われますか？中田さんは次の三つのポイントをあげていました。

・インタビュー・



紀の川市
環境保全型
農業グループ
会長
畑 敏之さん

農家の誇りを農産物とともに消費者に。

—DVDに込めた想いを教えてください—

食育DVD『作り手の思いをつなぐ“学校給食”』は、農家が畑でどのような思いをこめて農作物をつくっているか、調理員さんがどのような思いで調理しているか等を分かっていた作品になっていると思います。

学校給食を通して、紀の川市の子供達に地元産の野菜・果物に慣れ親しんでもらうことによって、大人になっても、必ず紀の川市産の農作物を食べてくれるのではないのでしょうか。

—紀の川市の食育の進めかたについて—

食育も農業も「命」を育てるという共通点があります。紀の川市の農家の誇りを農産物とともに消費者に届けていくことが必要です。

紀の川市の農業が「何でもとれるから駄目なんだ」ではなく、「何でもとれるからすごいんだ」という発想の転換が大切です。

一つ目は、「栽培する」と。
二つ目は、「料理する」と。
そして、三つ目が「共に食べる」とです。
たしかに、動物は仲間と会話をしながら食べることはありませんよね。食育の原点は「家族や仲間と

一緒に楽しく食べる」という点に、改めて気がつかせてくれた中田さんのお話でした。

食育シンポジウムは、コーディネーターに和歌山県食育推進会議会長の橋本卓爾^{たくじ}さんを迎え、『紀産紀消』で紀の川市らしい食育を！というテーマで

行われました。
パネリストは
市食育推進会
議の三国会長
など四名です。
司会は、和歌
山放送アナウ
ンサーの小川
真由さんにお願
いしました。



食育講演会&シンポジウム

小浜市の中田典子さんには、「ヒトと動物の3つの本質的な違い」、県食育推進会議の橋本卓爾さんには「紀の川市食育の7つの宝」という興味深いお話をいただきました。

橋本さんは、食育について紀の川市の優れた点を「七つの宝」と表現してくださいました。
「七つの宝」とは、①紀の川市の食材、②紀の川市の水、③華岡青洲生誕の地に関わる命の取組、④紀の川市で取り組まれている有機農業、⑤学校給食の地産地消運動、⑥めっけもん広場、⑦和歌山市と紀の川市にしかない食育推進計画とのことです。

橋本さんには、紀の川市の食育について大変造詣

の深い表現をしていただき感謝しています。

シンポジウムではパネリストも交え、熱い議論が繰り広げられました。議論の中心となったのは、「食育に関心のない人にどう働きかけるか」ということです。議論の中で、

「紀の川市は生涯学習宣言のまちなので食育と共に推進したい」

「消費者の食を選ぶ力を育てるため相談会を開催したら」

「食育の基本は家族のだんらん。子どもと大人が食を通じて共通の話題をもつことが大切」

「紀の川市の地域力アップのために今後の食育の推進に期待する」

など日頃の食育の実践に照らした意見が交わされました。

・インタビュー・



(株)和歌山放送
アナウンサー
小川 真由さん

食育は「郷土愛」に通じるものがあると思います。

—シンポジウムの司会で印象に残ったことは？—

「食育は、家族のだんらんです」という意見が印象的でした。大人と子どもが食を通して共通の話題をもつことは大切ですね。

—食育についての想いは？—

3年前に和歌山に来てから食育を強く意識するようになりました。番組で食育を担当したこともあります。カロリー計算をしてバランスよく食べることに心がけています。

食育は「郷土愛」に通じるものがあると思います。紀の川市は、身近に農産物があって生産者の顔が見えるのが素晴らしい。大阪にも近いので、食育を都会に情報発信していくのに絶好のポジションにあると思います。

近畿ではじめて「食育のまち」宣言をした紀の川市には、和歌山県の食育のけん引役になってほしいです。

3) 食育のまち宿泊体験交流事業
紀の川市の農業の強みの一つは、関西国際空港から車で一時間圏内という都会からのアクセスの良さです。

紀の川市の農業の将来を考えたとき、この利便性

を活かし、体験型農業を観光と組み合わせる展開することが求められています。

J A 紀の里めつけもん広場が一〇年ほど前に開業して売り上げを伸ばし、紀の川市の農家に大きな自信と利益をもたらしたのと同様、体験型農業は、今

後の紀の川市の農業を発展させる可能性があります。

ただ、紀の川市には体験型農業に取り組む農家が少なく宿泊施設も充実していません。結果として滞在型の観光客は少なく、今後の条件整備が課題となっています。

一方、紀の川市の農家には、ひと昔前、大家族で生活していた空きスペースがたくさんあります。農家に宿泊客を受け入れてもらい、農業体験もあわせて行う「農家民泊」という手法を検討する必要がありますでしょう。

地方の元気再生事業では、和歌山大学観光学部准教授の竹田明弘さんの力添えをいただき、体験型農業と観光、農家民泊を組み合わせた宿泊体験交流のモデルコースを作りました。紀の川市産の食材をつかった食育メニューを観光客にふるまうコースを設定するなど食育の面からのアプローチもあわせて行いました。

また、農家に「語り部」になってもらい、紀の川市の「食や農の価値」を観光客に伝えていくことも重要です。農家を対象に、紀の川市の「食と農の語り部」を養成する研修も企画しました。

① 宿泊体験交流事業

宿泊体験交流事業では、ＪＡ紀の里体験農業部会の方々が主体となって、モデルコースを検討しました。体験農業部会は、従来から体験型農業を実践している団体です。和歌山大学の竹田准教授も参加した企画委員会を立ち上げ、八月から週に一回程度、議論を重ねていきました。市商工観光課も観光面の取組をサポートしました。

和歌山大学の学生さんに農業体験をしてもらい、体験農業部会のメンバーと意見交換等を行うモデル実証事業も行いました。紀の川市の体験型農業や農家民泊の可能性を「外部の目」から検証してもらえ

た意味は大きかったと思います。

モデルコースの設定に当たって議論が白熱したのは、農業体験によって、

○「収益向上」を目指すのか、

○「農業の誇りを伝えること」を目指すのか
ということです。

私も、ドイツの農家民宿や北海道のファームインを泊まり歩いたことがあります。その経験から農家民泊が、

○食事メニューを充実させていく「農家レストラン型」と、

○農業に対する理解を深めてもらう「農業啓発型」の二つのパターンに分化するのを実感していたので、この論点は大変興味深いものでした。

こういった議論がきちんとできたのも、観光の専門家である竹田さんがメンバーに参加していたから

です。結局、収益向上を目指す方向で進むべきとの結論になり、この事業の基本構想を次の通り定めました。

○理念 収益UP

○テーマ 食農

○目的 農業体験交流での集客

○手段 魅力的なコース設定

このように最初に基本的な考えを整理しておいたおかげで、後々作業がぶれることなく良い成果をあげることができました。

ターゲットの客層をどの世代におくのかも議論になりました。基本的なターゲットの年代を決めておかないと、そのターゲットに向けた魅力的なコース設定ができないからです。

議論の結果、ターゲットはお金や時間に余裕のある元気な五〇代〜七〇代、いわゆる「アクティブシ

ニア層」としました。

また、モデルコースの「売り」、つまり、どの農産物の体験で観光客をひきつけるかについても議論となりました。

結局、紀の川市の特産である「桃」、「いちじく」、「黒あま（紀の川柿）」、「黒豆」の四品目の農業体験を「売り」としたモデルコースを企画することになりました。それぞれのコースについて委員それぞれが原案を作成し、観光地との連携、ストーリー性など議論を重ねてより魅力

のあるコースを作り上げていきました。

コースの目

玉である「一緒につくる郷土料理」が食



農業体験風景

モデルコース設定では、農業体験とあわせて、紀の川市産の農産物を食材とした食育メニューを味わっていただけるよう工夫しました。

品衛生法に抵触する恐れがないかなど、細部にわたって詰めを行いました。この件について保健所に相談したところ、農家と一緒に作って食べる行為は料理教室などと同じ扱いになり営業許可は必要としないことが分かり、コースの一部に組み込みました。

食育メニューの検討チームとも連携し、宿泊体験交流事業の中での食育メニューの提供について検討を加えました。コースのパンフレットの中には、七〇番「イチジクの揚げだし」、四〇番「ほうれん草の柿おろし和え」、二二番「枝豆とトマトのご飯」、二三番「黒豆の五目煮」といった食育メニューが盛り込まれています。農業体験とあわせて、紀の川市産の農産物を食材とした食育メニューを味わっていただけるよう工夫したものです。

企画委員会での多くの議論を経て作成されたモデルコースのパンフレットは、『旬果旬菜』と名付けられました。「桃」「いちじく」「黒あま」「黒豆」の

・インタビュー・



和歌山大学
観光学部
准教授
竹田 明弘さん

一紀の川市の印象や観光の可能性について一言お願いしますー

国民の健康志向が高まりを見せている昨今、現地で本物を食べるというような食をベースとした観光のニーズはますます高まっています。

紀の川市は、いちじく、はっさく、桃、柿などの果実を中心にいろんな農作物がとれます。本物の食材がここにはそろっています。そういう意味で、今後の観光の可能性は大きいのではないのでしょうか。

また、青洲の里、粉河寺、最近では貴志駅のたま駅長など話題になるものまで、数多くの観光資源があります。さらに、最も大事な観光資源としてホスピタリティの気持ちをもった「人」もいます。これらを有機的に活用していくことで、紀の川市の観光の可能性はますます大きくなると思います。

最も大事な観光資源は、ホスピタリティの気持ちを持った「人」です。

四品目を対象にした農業体験モデルコース以外にも、通年で楽しめるフラフト体験などのページももうけています。

また、体験農業部会の農家が顔写真つきで紹介されているほか、紀の川市産の四季折々の農産物もぎ

れいなカラー写真で紹介していて、出色の出来映えといえるでしょう。

『旬果旬菜』で設定されたモデルコースについては、J A 紀の里体験農業部会のホームページ
(http://www.ja-kinosato.or.jp/03_einou/10_



『旬果旬菜』

『旬果旬菜』で設定されたモデルコースは、JA 紀の里体験農業部会のホームページから受け付けができるようになっています。
問い合わせ：0736-77-7808

taiken) から受け付けができるようになっていきます。ぜひ一度お問い合わせいただき、紀の川市で農業体験や農家民泊、食育メニューを楽しんでいただきたいと思っています。

『旬果旬菜』は、付属CDのPDFをご覧ください
(CDコンテンツ編⑧)。

②食と農の語り部養成事業

農業体験や農家民泊の受け入れ農家は、自分達の農業については誰にも負けない熱い想いや豊富な知

識があります。しかし、農家が人前で話す機会は少なく、その想いを分かりやすく的確に伝えることは、苦手な人が多いのも事実です。

このため、和歌山放送の野々村アナウンサーに講師になっていただき、基本的な話術や知識を習得するため、「話すということ」を題材に研修を行いました。

野々村アナの気さくな人柄も手伝ってか、農家の方々も「上手な話し方」「いい声のメカニズム」などの研修課題を楽しくこなすことができましたように思います。

日本では、「読み書き」の教育については、相



「食と農の語り部」研修

野々村アナウンサーの気さくな人柄も手伝って、「話す」ということを改めて意識させてもらえる研修になりました。

・インタビュー・



JA 紀の里
体験農業部会
会長
松山 峰廣さん

一紀の川市の宿泊体験交流事業の可能性についてー

紀の川市には、川がある、畑がある、都会に近いと、体験型農業をするには好条件がそろっています。ただ、体験農業の2時間程度だけでは伝えられることが限られます。私が農家民泊を始めたのは、お客さんと一緒に食事したり宿泊したりすることで、農家の想いをより具体的にわかってもらえるのではと考えたからです。

農家民泊は、多くの波及効果もあります。農産物もたくさん買ってくれるし消費者の生の声も聞ける。何よりもお客様が喜んでくれたら自分達も喜ぶことができます。「語り部研修」は私たちのコミュニケーション能力アップに大変役に立ちました。お客様には、農家の（作物ができるまでの）「物語」を伝えていきたいですね。

お客様と自分達がとても喜び、両者が「進化する」ことができれば。

ルギーをかけて行われますが、「話す」ということについての教育はおろそかになっている面は否めません。

参加した農家の方々に、「話す」ということを改めて意識していただくことができた研修になったと

考えています。

(七) 事業の総括と評価

地方の元気再生事業「食育のまち紀の川市」華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信」は、

平成三十二年二月二〇日に開催された第三回紀の川市食育フェアにおいて成果が発表され、ひとつの区切りを迎えました。

当日は、食育メニューのふるまい、米粉創作料理コンテストの表彰、食育カルタ大会や食育紙芝居の読み聞かせ、DVD『作り手の思いをつなぐ『学校給食』』の発表など盛りだくさんの内容となりました。同時開催された小浜市の中田典子さんの講演、県食育推進会議会長の橋本卓爾たくじさんのコーディネートによるシンポジウムも、紀の川市の食育を市民に考えていただくきっかけになったのではないかと思います。

実は、三月、事業報告書を取りまとめて近畿農政局に提出する際、大変な事務作業が待ち受けていました。最後のとりまとめの時には、市役所の職員だけでなくJAの職員まで泊まり込みで作業を進めて

くれました。彼らの並々ならぬ努力の結果、何とか事業を終了させることができました。

この事業に携わった関係者の皆様に改めて御礼申し上げます。

このプロジェクトの成果目標と指標について整理したものを以下に記します。

○成果目標

①青洲の里入場者数

五万三二一人（当初目標五万人）

②食育に関する市民の認知度

九五・八％（目標九〇％）

③紀の川市農村体験交流参加者数

一、九一〇人（目標一、九〇〇人）

○成果指標

① 複合性

紀の川市の食育に関する農業、教育等の様々な主体（ＪＡ紀の里、（財）青洲の里、市教育委員会等）が連携すると共に、近畿大学や和歌山大学の参画も得て事業を推進することによって、複合性の発揮が可能となった。

② 先導性・モデル性

「食育」をキーワードにした地域振興事業は全国でも例がなく、先導性・モデル性を有する。例えば、宿泊体験交流プログラムにおいて「食育メニュー」を採用し、農家民泊の観光客に地場産農産物をつかった食育料理を提供している取組は、他に事例がなく全国発信できる企画である。

③ 持続性

今後、本事業の成果を踏まえ、米粉創作料理コンテストの青洲の里バイキングメニューへの反映や、宿泊体験プログラムの本格的運用、食育研修会の有

料化などにより、持続的な取組とすることが可能である。

④ 相乗効果・波及効果

本事業で「食育のまち紀の川市」がＰＲされることにより紀の川市全体の観光客の増加につながることや、紀の川市産農産物のブランド化につながることを期待され、相乗効果・波及効果を有する。

⑤ 主体的な取組

民間団体等により構成された紀の川市食育推進会議により、本事業は主体的に取り組まれた。

⑥ 計画性

本事業は、平成二〇年に策定された「紀の川市食育推進計画」に基づいて計画的な取組が行われた。

このように、三つの成果目標については目標数値以上の成果をあげることができました。また、成果指標についてもそれぞれの項目をクリアすることが

できたと考えています。

こういった成果を踏まえ、平成二二年六月一日に首相官邸のホームページで公表された紀の川市のプロジェクトの評価は、何と最高の「A」をいただくことができました。

近畿管内二九件のうち、Aの評価をいただいた地区は八件ありました。和歌山県では、北山村と紀の川市の二件のみAの評価となっています。

紀の川市のプロジェクトに対する首相官邸の所見は、以下の通りです。

『「食育」をテーマに、複数の取組を意欲的に展開しており、イベントや研修会等への参加状況からも地域住民の関心は高まりつつあると思料される。

次年度以降の事業の本格展開に向けて、事業主体間の連携を高めつつ、「食育のまち」としての地域ブランドを市外・県外へも積極的にアピールする広

報活動も進めていく必要があると思われる。」

このプロジェクトに参加した皆さんの地道な努力が、このような素晴らしい評価に結びついたのです。この評価を契機に、今後、「食育のまち紀の川市」のPRに弾みがつくものと考えています。

なお、地方の元気再生事業は最大二年間実施可能とされていて、本来であれば、紀の川市でも、この評価を踏まえて平成二三年度に様々な食育の推進のための事業が行えるはずでした。しかし、平成二一年一月に行われた行政刷新会議の事業仕分けの結果、地方の元気再生事業は廃止されてしまい、せっかくのAという高い評価を次年度につなげていくことができなくなってしまいました。大変残念なことです。

事業の成果と評価

○成果目標

- ①青洲の里入場者数、②食育に関する市民の認知度、③農村体験交流参加者数、それぞれの目標数値以上の成果

○成果指標

- ①複合性、②先導性・モデル性、③持続性、④相乗効果・波及効果、⑤主体的な取組、⑥計画性、それぞれの項目をクリア

○首相官邸HPの評価

AA（平成22年6月11日発表）

このプロジェクトに参加した皆さんの地道な努力が、首相官邸ホームページで、最高の「AA」という評価に結びついたと考えています。

ものが成り立たなかったと思います。
改めて、彼らをはじめとした関係者の皆さんの努力に感謝し、敬意を表したいと思います。

紀の川市で取り組んだ地方の元気再生事業「食育のまち紀の川市」華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信」では、多くの市民を巻き込みつつ、大きな成果を得ることができました。

特に、この事業の取りまとめには、農林商工部の男性職員と女性職員が並々ならぬエネルギーをそそいでくれました。彼らの頑張りがあれば事業その



パラグライダー

第五章 「食育のまち」宣言とこれから

紀の川市では、平成三年二月一六日、紀の川市議会の議決を経て、「食育のまち 紀の川市」を宣言しました。これは、近畿ではじめての「食育のまち」宣言となるものです。平成二〇年の紀の川市食育推進計画の策定から、平成二一年度の地方の元気再生事業を経て、紀の川市の食育の取組として一つの集大成といえるものだと思います。

また、平成二二年度から二四年度まで、和歌山県の「わがまち元気プロジェクト」の採択を受けました。「食育のまち紀の川市」における農業の六次産業化と地産地消の推進に取り組むものです。

この事業により、「食育のまち 紀の川市」宣言とあわせて、紀の川市の食育の取組を市内外に発信していきたいと考えています。

(一) 宣言にいたるまで

紀の川市では、平成一八年十一月、「暴力追放の

まち」、「非核・平和のまち」、「生涯学習のまち」という三つの宣言について、市議会で議決されています。

「食育のまち 紀の川市」宣言は、紀の川市として四番目の宣言となるとともに、近畿初の「食育のまち」宣言となります。

平成二二年度当初、食育推進条例の策定も模索しました。が、紀の川市では、すでにしっかりした食育推進計画が策定されているので、むしろ市内外に「食育のまち」をPRすることができ「食育のまち」宣言を市議会に議決していただくのがいいのではないかという話になりました。

このため、「食育のまち 紀の川市」宣言文について、紀の川市食育推進会議で案文を議論した上で、平成二二年第四回紀の川市議会定例会の最終日、平成二二年二月一六日に市議会において全会一致で議決していただきました。

(一) 宣言の趣旨

紀の川市では、日本有数の売り上げを誇るＪＡ紀の里「めっけもん広場」などの農産物直売所や、健康バイキングを提供している青洲の里、学校給食への地場農産物の積極的な活用などにより、従来から食育を推進してきました。

平成二〇年九月には、紀の川市の市民運動として食育を計画的に推進し、すべての市民が心身ともに健全な食生活を実践し、生涯にわたって健康で生き生きと暮らせるよう、紀の川市食育推進計画『たのしい おいしい 『食』を育むきのかわ市』が策定されました。

また、平成二二年度、地方の元気再生事業「食育のまち紀の川市」華岡青洲の生誕地から食育のまちづくりを発信しにより、食育メニューの開発、研修会の開催、食育の教育素材の開発、宿泊体験プロ

グラムの開発等に取り組み、食育のまちづくりを進めてきました。

紀の川市民一人ひとりが心身の健康を確保し、生きる力を身につけていくためには、何よりも「食」が重要であり、食育は、全世代にわたって市民運動として取り組むべきものです。

また、今後は、食育を通じた体験交流事業や加工品開発などにより、食育を観光や産業振興に結び付けていくことも大切です。

よって、紀の川市民が全世代にわたって市民運動として食育を推進するため、ここに「食育のまち紀の川市」を宣言するものです。

(二) 宣言文

紀の川市は、紀の川・貴志川の流域や周辺の間地域など豊かな自然に恵まれ、いちじく、はっさく、桃、柿、キウイフルーツ、いちごなどの果実や米、

野菜など四季折々の農産物が豊富に生産されています。私たち紀の川市民はこの風土に適した食を基本にして地産地消に取り組み、豊かな食文化を育んできました。

しかし、近年、食を取り巻く環境の変化などを背景に、食生活の乱れや食の安全の問題など、食をめぐる様々な問題が発生しています。

こういった中、心身の健康を確保し、生きる力に身につけていくためには、何よりも「食」が重要です。市民一人ひとりが食育を推進することで、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への感謝の気持ちを育み、郷土に対する関心を高め、食に関する正しい知識とそれを選択する力を身につけていくことができます。また、食育を市民運動として展開するとともに、観光や産業振興も含めたまちづくり・人づくりに結び付けていくことも大切です。

よって、本市は、全市的に食育を推進し、市民や

行政、あるいは家庭、保育所・幼稚園・学校、地域などそれぞれの立場から、共に学び、共に取り組み、共に実践できるよう、ここに「食育のまち 紀の川市」を宣言します。

「食育のまち 紀の川市」推進の柱

- 1 食事はおいしく、楽しみながらとりましょう。
- 2 生活リズムを整え、バランスのとれた食生活習慣に心がけましょう。
- 3 食の安全に対する知識を身につけましょう。
- 4 紀の川市でとれた食材を活用しましょう。
- 5 食育への関心を深めましょう。



食育のまち 紀の川市

「食育のまち 紀の川市」宣言

平成 22 年 12 月 16 日、「食育のまち 紀の川市」宣言は、紀の川市議会において全会一致で議決されました。

(四) わがまち元気プロジェクト

「食育のまち 紀の川市」宣言とあわせて、和歌山県の助成事業である「わがまち元気プロジェクト」に取り組むこととなりました。わがまち元気プロジェクトは、地域固有の資源を活用したプロジェクトを実施する市町村を総合的に支援するもので、「一市町村一産業」の創出を目指すものです。

例えば、紀南のすさみ町では、イノシシと豚の交配種であるイノブタをまちおこしの核にすえて、「イノブタを核にした新複合産業の創出」を、紀北の九度山町では、大坂夏冬の陣の英雄・真田幸村が九度山町に身を隠した歴史を踏まえ「真田・紀州九度山 まちづくり」を進めています。

では、紀の川市で産業化を目指すべき素材は何があるのでしょうか。県やJA紀の里、商工会と議論をした中で出てきたキーワードが、「食育」です。

紀の川市で進めてきた「食育のまちづくり」の延長線上に、農業の六次産業化があります。六次産業化とは、一次産業である農業だけでなく、二次産業である加工、三次産業である販売を組み合わせる農業の付加価値を高めていく取組です。

紀の川市の基幹産業である農業を活性化していくためにも、農産物の生産だけでなく、加工・販売を組み合わせ、付加価値の高い「食」を提供していくことが重要です。この事業では、農業の六次産業化を進めることで、紀の川市で取り組んできた「食育」を産業化まで高めていきたいと考えています。

紀の川市の「わがまち元気プロジェクト」の概要は、以下の通りです。

第一が、農業の六次産業化に向けた取組です。紀の川市産の野菜や果物のカットやピューレなど

の加工品を開発し、紀の川ぶるぶる娘を活用して販売促進を図ります。ＪＡ紀の里と商工会と市が連携して、農商工連携の枠組みの中で、「食育」をキーワードにした特産品開発も行っています。

第二が、地産地消に向けた取組です。

青洲の里を「食育の拠点」として機能強化していくとともに、スタンプラリーの展開などによって、めっけもん広場と地元飲食店の連携を強化します。

第三が、紀の川市

わがまち元氣プロジェクト

“食育のまち紀の川市” 6次産業化プロジェクト

○取組の3本柱（H 22～24年度）

- ①農業の6次産業化
- ②地産地消に向けた取組
- ③紀の川市農業6次産業化情報発信

和歌山県の「わがまち元氣プロジェクト」の採択を受け、紀の川市では、「食育」をキーワードに農業の6次産業化に取り組むことになりました。

からの「食育」の情報発信の強化です。

紀の川市食育推進会議のホームページの充実や食育フェアの市外での開催を行います。

紀の川市の「わがまち元氣プロジェクト」は、平成二二年度から二四年度の三カ年での実施予定です。平成二二年一月に行った「食育のまち 紀の川市」宣言とあわせ、紀の川市の「食育」を市内外にPRしていく原動力となることを期待しています。

（五）紀の川市の食育・これから

平成一九年四月に紀の川市に赴任して以来、私は、「食育」にこだわったまちづくりに携わってきました。ただ、もともと紀の川市民や市職員の食育にける想いが強く、私は教えられることばかりだったような気がします。

平成二〇年の市食育推進計画、平成二二年の地方の元氣再生事業、平成二二年の「食育のまち 紀の



紀の川市議会
議長
上野 健さん

ー「食育のまち紀の川市」宣言についてー

紀の川市は、気候的に温暖で、自然の恵み、豊富な農産物があり、「住んで良かった」と思えるまちだと思います。ただ、これは小田井用水など先人達が残してくれた「水」の恵みがあるからで、それを忘れてはならないと思います。

私は、これからのまちづくりは、3つのK（環境、観光、健康）が大切だと考えています。そのすべてに「食」が関わっています。

今回、市議会で「食育のまち 紀の川市」宣言を全会一致で議決しました。この宣言は大きな意味があると考えています。日本国内だけでなく世界に向けて情報発信していきたいですね。

「食育」を「観光」と結びつけていくことも重要です。紀の川市には「こんな美味しいものがある」ということを訴えていくまちづくりを進めていきたいと思っています。

まちづくりは3つのK（環境、観光、健康）が大切です。

川市」宣言と、紀の川市の食育のまちづくりに一貫して関わったことは、望外の喜びです。

「食育のまち」宣言とあわせて、「食育のまち紀の川市」のホームページ (<http://seishusakura.ne.jp/syoku>) も開設しました。紀の川市の食育関

係のコンテンツを公開していますのでぜひご覧ください。

ただ、紀の川市の食育のまちづくりは、これから大切です。紀の川市の農業に元気をだしてもらい、地産地消などの取組を通じて市民だけでなく市外か

ら来ていただいた方にも、「食育のまち 紀の川市」を認識してもらうためには、今後の不断努力が欠かせません。

紀の川市の食育の取組は、基幹産業である農業の振興と切り離すことはできません。また、食育を加工品開発や観光などの産業化と関連づけていくことも大切です。

今まで紀の川市で食育を推進してこられた市民・市職員の皆さんに改めて感謝するとともに、今後の紀の川市の「食育のまちづくり」がますます発展していくことを祈念しています。



「食育のまち紀の川市」ホームページ

「食育のまち紀の川市」ホームページ (<http://seishu.sakura.ne.jp/syoku>) では、地方の元気再生事業等で作成した食育関係のコンテンツを公開しています。

第六章

講演とまちづくり

— 投稿記事・講演記録等 —

この章は、紀の川市に赴任してから様々な媒体に投稿した記事や講演記録を整理してご紹介したいと思います。

(一)『「紀の川のほとり」で』『合併市』紀の川市の現場から』は、地域づくり情報誌『かがり火』発行人の菅原歓一さんから、合併市の課題を書くよう依頼されたものです。私自身も市町村合併に関する問題意識は強くもっていたので、いい機会と考え、合併にかかわった様々な立場の人に取材して書き上げました。

(二)『「ため池災害緊急レポート」』は、平成二〇年五月に体験したため池災害について『農村振興』という専門誌に投稿したものです。この記事は、「ため池の決壊の危機をいかにして回避したかについて、その取組が臨場感をもつて報告されている。地域住民の生命財産に関わるため池災害の対応の難しさが

伝わってくるとともに、災害を教訓とした危機管理マニュアルなどを検討する際に大いに役立つ知見を含んでいる」という理由で、平成二〇年度の『農村振興』優秀報文の表彰をいただきました。

(三)『「棚田の起源は紀の川市？」』は、平成一九年五月の早稲田大学名誉教授・中島峰広さんの講演会の内容を、(四)『「棚田のルーツを探る」』は、棚田学会と紀の川市、紀の川市教育委員会が共催した平成二〇年五月のシンポジウムの内容を整理したものです。棚田の起源は本当に紀の川市なのでしょうか。棚田と紀の川市の関係を解き明かしていく読み物としてお楽しみください。

(五)『「ふるさとをください」の「ふるさと」』は、「は、紀の川市を舞台に撮影された映画『ふるさとをください』の試写会への誘いのために書いたものです。エキストラ等で地域をあげて映画づくりに協力したのは楽しい思い出です。今でも粉河とん

まか通りの楠酒店には、映画で使われた「紀ノ川屋」という看板が掲げられています。

(六) 『あら川の桃』の『あらかわ』とは?』は、あら川の桃振興協議会という「あら川の桃」の生産者団体で行った講演会の記録です。古事記や日本書紀にも明記されている「あらかわ」という地名。その由来からひもとく「あらかわ」の話をお楽しみみてください。

(七) 「地方分権の観点からの華岡青洲先生の偉業とは?」は、「青洲友の会」という青洲の里の親睦団体での講演をまとめたものです。紀の川市の誇る華岡青洲の業績を、地方分権という観点で再評価してみました。

(八) 「EUの農村振興施策リーダープラス」と
(九) 「日本とドイツの農業環境政策」は、平成一七年当時在籍していた国土交通省で、制度研究を命ぜられてドイツに出張した成果をもとに構成して

います。それぞれ農業農村工学会京都支部、和歌山県有機認証協会という堅い場所で講演した内容をまとめたので、少々とつきにくいかもしれませんが。

(十) 「ほ場整備のススメ」は、紀の川市農業委員会、紀の川市の農業振興について講演した内容をまとめました。ほ場整備は紀の川市の農業振興のかぎとなるため、今後ともその推進を図ることが重要です。

(十一) 「紀の川市の森林の価値とは?」、(十二) 「紀の川市の『光』とは?—紀の川市の観光を考える—」、(十三) 「紀の川市商工会に期待すること」は、それぞれ那賀広域森林組合・紀の川市観光協会・紀の川市商工会の事務局で講演を行った際の記録です。農林商工部長として林野行政、商工観光行政に携わることができたのは、私のこれからの大きな財産になると思います。

(十四) 「きのかわー人と水の物語—」総括にか

えてゝ」は、紀の川市の「人と水の歴史」を市内の中学生に勉強してもらいたいという想いから企画した副読本について解説を加えたものです。紀の川市に赴任してから、農林水産省出身という珍しさもあってか、『かがり火』ははじめ様々な紙媒体への投稿を依頼されました。また、市内外の様々な会合で講演する機会をいただきました。

本章で取り上げた講演会では、かなり無謀な講演内容の設定をしました。たとえば、あら川の桃振興協議会で「あら川」の起源について、青洲友の会で「華岡青洲」について話すなど、専門家に向かって専門の話をしているような感があります。

ただ、私も講演をする前には、旧町の町史を読み込み関連する本も収集するなど、準備にはかなりの時間をかけました。桃源郷や春林軒など講演の題材にする場所には必ず足を運び、実感として「地域」を感じるように努めました。

講演そのものは冷や汗ものでしたが、講演準備を通して紀の川市の歴史や風俗の素晴らしさを学ぶことができました。

何よりも講演会にきていただいた方々と、紀の川市の歴史などについて語り合い、心の深いところで交流ができたと思います。これは、その後の仕事面でも大変貴重な財産となりました。

なお、投稿した『かがり火』と『農村振興』には、転載許可をいただいています。

また、(三)と(五)にある『理事通信』は、農林商工部の職員向けに不定期で発行していた読み物です。

(二)から(十四)まで、それぞれ投稿・講演した日時も対象者も違つので、一連の読み物としては、若干戸惑いもあるかもしれませんが、お許しいただければ幸いです。

（一）『紀の川のほとりで』

～「合併市」紀の川市の現場から～

◆『紀の川のほとりで』

「紀の川は今日も流れ

いくつもの川を集めて

君はまだここにいる

僕たちの心の中に…」

平成二二年二月一四日、紀の川市ピンクリボンキャンペーンの一環として行われた講演会で、地元（地元の）の小学生が歌ってくれた『紀の川のほとりで』という歌の一節です。母なる紀の川の悠久の流れなどを題材にしたこの歌に、紀の川市の子ども達が命を吹き込んでくれました。

私は、赴任先や仕事で深い縁のできた土地で歌つ

くりをすることをライフワークとしています。鹿児島では『からいも畑に陽が落ちて』という村おこしの歌を作り、宮城では『ふゆみずたんぼの歌』という環境にやさしい農業のテーマソングをつくりました。『紀の川のほとりで』は、紀の川市が誇る医聖・華岡青洲が、世界で初めて全身麻酔薬による乳がん摘出手術に成功したことなどを踏まえ、乳がんを乗り越えて強く生きていこうというメッセージを織り込んでつくった歌です。市内の乳がん検診受診率を上げ、乳がん撲滅を図る「紀の川市ピンクリボンキャンペーン」のテーマソングにさせていただきました。『ふゆみずたんぼの歌』も、宮城の小学生にレコーディングしてもらったのですが、『紀の川のほとりで』も、青洲先生地元（かみなて）の上手小学校の生徒さんをお願いして講演会で歌ってもらったわけです。



地域づくり情報誌『かがり火』

地域づくり情報誌『かがり火』編集長の菅原歓一さんから「合併市」の課題を書くよう依頼され、合併にかかわった様々な立場の人に取材して原稿を書き上げました。

◆「果物王国」紀の川市

紀の川市は、和歌山県北部に位置する人口七万人の市です。県都の和歌山市に隣接し、大阪府とも境を接していて関西国際空港に車で四〇分ほどです。基幹産業は農業で、はっさく、いちじく、桃、柿、キウイフルーツが全国有数の生産高を誇るなど「果物王国」とも言うべきところです。

私は、平成一九年四月、農林水産省から紀の川市に赴任しました。いったん国へは辞表を出しての出向ということになります。ひそかに運命的なものを

感じたのは、まだ入省間もない頃、鹿児島県末吉町役場への市町村交流を経験していたので、市町村の現場に出るのが二回目だったことと、末吉町が平成一七年七月に隣の二町と合併して曾於市となっていたのと同様に、紀の川市も平成一七年一月旧那賀郡五町（旧打田町、旧粉河町、旧那賀町、旧桃山町、旧貴志川町）が対等合併（新設合併）してできた「合併市」だったことです。

もともと、『かがり火』と同様、私も「平成の大合併」についての関心は強くもっていました。末吉町のかつての仲間たちからは合併の選択は苦渋のものだったということを聞かされていましたし、農林水産省の補佐時代に交流のあった棚田地域の方々の活動が、市町村合併の結果、明らかに失速してしまった状況を目の当たりにしていました。

紀の川市という合併したばかりの市の現場に赴任し、職員として自ら合併市のまちづくりに参画でき

るチャンスを与えられたわけですから、ありがたいという思いと併せて、強く責任を感じたところです。

◆離婚できない結婚？

前述の通り紀の川市への赴任前は合併について否定的な見方をしていたのですが、赴任して二年たち、市の行政に携わる中で、合併を肯定的に捉えていく必要もあると考え直すようになりました。地方交付税の削減や合併特例債という国からの財政的なプレッシャーが紀の川市の合併の直接の動機付けになったことは間違いないのですが、若い市民や市職員を中心として「合併してよかった」と肯定的な意見を持つ人が少なくなかったです。

今回、本誌発行人の菅原さんから「合併市町村の課題」について寄稿の依頼があり、自分の考えをまとめるいい機会だという思いもあって快諾しました。ところが、ところが、七五〇〇字もの原稿をせさせ

と書き上げて送ったものの、菅原さんから原稿の全面書き直しを命ぜられてしまいました。「田中さんは、本当は合併の否定論者なのに立場上否定できないので、歯切れが悪くて面白くない」とのこと。

私がかつとも合併の反対論者であったことを否定するものではありません。曾於市の住民にしても紀の川市の住民にしても、できることならば合併したくなかったと思います。誰よりも私自身が、末吉町での青年団長経験なども踏まえて、小規模の自治体の良さを十分に理解しています。

ただ、菅原さんにも『かがり火』の読者にも分かっていたいただきたいのは、紀の川市にとって「合併」は既に選択してしまった事実であって、経緯はどうかあれ、合併を否定することは自分自身を否定するに等しいことなのです。合併した選択は後戻りできないものではないし、何よりも、合併を選択しなかった市町村に負けたくないという思いも強くあります。

例えて言えば、「離婚できない結婚」をしたといったところでしょうか。

もちろん、紀の川市の合併によって傷ついた人もたくさんいますし、いまだに一部の市民から「合併しないほうがよかった」という声があるのも事実です。しかし、住民には目につにくい「合併の大きな効果」があることは、分かってもらいたいと考えました。そういった観点から書いたものだとこのことで、お許しただきたい思います。

◆このままでは、とてもやっていけない

紀の川市は、なぜ合併という選択をしなければならなかったのでしょうか。そもそも、各町には、それぞれ地域で築き上げてきた個性・歴史があります。お互いに隣町に負けないようにと張り合ってきたわけですから、突然共通のアイデンティティーを持つと言われても、容易なことではありません。でもな

ぜそういった困難を乗り越えて旧五町が合併しなければならなかったのでしょうか。

理由は単純といえば単純で、地方交付税などが削減される中、「このままでは、とてもやっていけない」という財政上の課題が合併の大きな動機付けになったようです。

実際、五町の財政状況を合併した場合としない場合に分けてシミュレーションしたところ、合併しない場合は建設事業などを抑制しても、平成二〇年度には基金（預金）が底をつく非常事態にありました。一方、合併した場合には、合併による経費の削減や合併特例債など特例措置の効果により財政的に非常に有利となるわけです。

もちろん合併についての不安もありました。合併前、五町合併に関して町民に対してアンケートが行われています。合併についての不安の第一は、「きめ細かな行政サービス」が難しくなるのではという

ことでした。その他、役所への距離が遠くなり不便になるのではということや、公共料金などの増加についての懸念も示されました。

また、合併の実務を進める中で大きな問題となつたのは、市庁舎の位置と各町の財政上の格差でした。これは対等合併の市町村の場合、特に問題になることが多いようです。ただ、財政状況のよかつた旧打田町が地理的にも中心だったことから、市役所本庁を旧打田町役場に設置するということで合意することができました。

◆市民には見えにくい「合併の効果」

合併の動機付けが各町の財政上の苦境だったことは間違いないませんが、合併によって市民には見えにくい「合併の効果」が出てきていることも事実です。思い付くまま、四点ほど列挙してみたいと思います。

第一は、旧五町職員せつさたくまの切磋琢磨です。旧五町の対等合併だったということもあり、職員がいい意味で競い合い、刺激しあつて、結果として市民サービスの向上につながっています。市民から「合併して役場の職員の対応がよくなった」という声をよく聞きます。

第二は、行財政改革の進展です。合併を機に市役所の行財政改革が一挙に進みました。十年間に約七〇〇人の職員を約五〇〇人に減らす計画をたてるとともに、緊縮財政方針を打ち出し、不必要な経費を削減しています。また、市議会議員も市発定時には法定の三〇人からスタートしたのですが、平成二年一月以降は、二四人定員とすることが決まっています。

第三は、過去の負債の精算です。旧町の土地開発公社の中には、バブル期に高い土地を買い取ったまま塩漬けとなり大きな負債を抱えているところもあ

りましたが、合併後の最重点施策として公社の財政健全化を進め、効果を上げつつあります。自治体財政健全化法が施行され公社や第三セクターなどの連結決算が厳しく査定されるようになる中で、合併がなければ旧町の公社の一部は破産状態に陥っていたでしょう。

第四は、重点投資が可能になったことです。例えば、平成二一年度新規予算で、雇用確保の観点から新たな工業団地造成を打ち出しましたが、これも

広域合併をして重点投資が可能となったおかげです。その他、中国の濱州市や韓国^{（ソウル）}の西帰浦市と行っている国際交流事業も、合併しなければ取組自体難しかった

市民には見えにくい「合併の効果」

- ①旧5町職員の切磋琢磨^{せつさたくま}
 - ②行財政改革の進展
 - ③過去の負債の精算
 - ④重点投資が可能となったこと

市町村合併を選択した以上、合併のマイナスよりもプラスを見ていくことが大切だと思います。

でしょう。小中学校の耐震化についても、合併特別債を有効に活用し、順次、校舎の補強や建て替えを進めています。

◆市民主体のまちづくり

紀の川市内で、合併前後から市民主体のまちづくりが展開されています。紀の川市のまちづくりをいくつかご紹介させていただきたいと思います。

①廃線の危機を乗り越えて

貴志川線貴志駅の猫の駅長「たま」ちゃんと言えば、全国ネットのテレビで紹介されることも多く、読者の中でご存じの方もおられるのではないのでしょうか。実は、この線路も一時期廃線の危機にありました。平成一六年に貴志川線の廃線が発表されたとき、「貴志川線の未来を つくる会」が結成され、地域で存続活動を繰り広げた結果、和歌山電鐵貴志川線として再出発することとなったのです。和歌山



貴志駅のスーパー駅長
「たま」ちゃん

和歌山電鐵貴志駅のスーパー駅長「たま」ちゃんは、今や全国区の人気者です。廃線の危機を乗り越えて、市民と行政が一体となった働きかけが、大きな成果をもたらしました。

電鐵では、「いちご電車」「おもちゃ電車」に続き、

三月二日「たま電車」も運行を開始し、乗降客数も確実に増えています。駅前では「いちご自転車」のレンタサイクルの貸し出しもはじまっていて、住民主体のまちづくりの成果が実りつつあります。

なお、貴志駅のスーパー駅長「たま」ちゃんは、日曜日が休みとなっていますので、あしからず。

② 粉河商店街を彩るモニュメント

西国三十三カ所観音霊場・第三番札所の粉河寺のことをご存じの方が多いと思います。この粉河寺と

粉河駅の間にある粉河商店街、通称「とんまか通り」

では、後継者不足などにより閉店する店も多く活気が失われつつありました。こういった状況を打破し、駅から粉河寺への参拝客に商店街を歩いてもらうにはどうすればいいのか。商工会の呼びかけにより地域の商店主を中心に実行委員会を立ち上げて検討を重ねた結果、商店街を彩る三〇基のモニュメントがつくられることになり、平成二十二年三月に完成しました。モニュメントには粉河寺の創建の経緯が書かれた「粉河寺縁起絵巻」が転写され、駅から順に見て歩くことができます。千手観音の化身であるという「童男さん」の像もシンボルとして二体設置されています。ぜひ、粉河の「とんまか通り」に足をお運びください。

③ 華岡青洲の生誕地から発信する健康バイキング

華岡青洲は、文化元年（一八〇四年）、全身麻酔薬による乳がん摘出手術に世界ではじめて成功した

偉人です。青洲を顕彰する施設として「青洲の里」が平成になってから建設され、運営されてきました。しかし、開館当初と比べて入場者数が伸び悩んできた中、新たな取組にチャレンジしようとするスタッフで検討を重ね、平成一九年三月「健康バイキング」に取り組むことになりました。地元産野菜を中心としたヘルシーなメニューが話題となり、春夏のピーク時には常に満席状態になるなど人気を呼んでいます。医と食の連携という観点からも注目を集める取組です。

④ 地産地消の拠点・めっけもん広場

紀の川市には、日本一の農産物直売所であるＪＡ紀の里「めっけもん広場」があります。平成一二年の開設以来、販売高は順調に伸び、全国有数の売り上げを達成しています。農産物一つひとつに農家自身が値段付けをして、販売コーナーでの陳列も農家自身が行うなどの工夫があり、新鮮な地元産の農産

物が安価で買えると評判を呼んでいます。大阪や神戸からの来客も多く、週末は駐車場が常に満杯の状態です。平成二二年四月からは、地元産の野菜や果実を味わえる「イートインコーナー」もオープンする予定です。

⑤ 「食育のまち」紀の川市へ

紀の川市では、県下一位の農産物の生産高を誇るだけでなく、環境保全型農業など安全・安心な農産物づくりに取り組む農家もたくさんいます。また、学校給食に地場産の農産物を取り入れるなどの取組も熱心に行われてきました。このように「食」に対する関心が市民一般に高いことから、平成二〇年に「紀の川市食育推進計画」を策定して、市を挙げて食育を推進しているところです。

今後、めっけもん広場や青洲の里などを拠点として、「食育のまちづくり」を展開していきたいと考えています。

◆行政に頼らない地域づくりへ

考えてみれば、行政に頼らない市民主体のまちづくりを進めてきた地域では、行政が合併しようがしまいが、さほど影響は受けません。市町村合併は、各地域が行政依存から脱却するチャンスともとらえられます。

ただ、私が心配しているのは、合併による市の財政改革を急ぐあまり、旧町で培ってきた地域の文化が廃れてしまうことです。例えば、小中学校の統廃合は効率的な投資という観点からは必要なものですが、小中学校が地域文化の拠点として機能してきたという面もあります。このため、統廃合を行う場合には、地域の意見を尊重するのはもちろんですが、廃校となった後の校舎の活用をどうしていくかということも併せて検討しなければなりません。

また、地方への権限委譲の名の下に、県から市に

多くの事務が移管されようとしています。もともと「このままではやっていけない」ということで合併したわけですし、職員も減らさなければならぬ中、紀の川市のような地方の新設合併の市には新たな業務に取り組む余裕はほとんどありません。都道府県と市町村の関係の見直しは必要なことですが、市町村への業務の一方的な「押し付け」にならないよう配慮してほしいと思います。

◆ふるさとづくりへの「志」

紀の川市は、紆余曲折はあったものの、市長の指導力、市議会議員の協力、市職員の意識の高さなど様々な要素がかみあい、合併がうまくいったといえます。しかし、本格的なまちづくりはこれからです。合併にいたった「初心」や合併にともなう「痛み」を忘れることなく、新しい紀の川市づくりにチャレンジしていかなければなりません。よりよい

ふるさとをつくるためには、市民一人ひとりが高い「志」をもつことが肝心ではないでしょうか。

私自身も、紀の川市の職員提案制度に挑戦し、ブログ形式で市政を分かりやすく情報発信する市職員ブログ「紀の川ぶるぶる通信」を立ち上げることができました。農林商工部の職員の協力を得て、気軽な読み物として人気を集めています。ぜひ、いちど、<http://blog.murabio.jp/purupuru/>にアクセスしてみてください。

合併したばかりの紀の川市の課題は山積していますが、私は、国や県の立場ではなく、より現場に近い市町村の立場で農業をはじめ様々な課題に携わることができ、大変やりがいを感じています。このような貴重な機会を与えていただいた中村愼司市長はじめ紀の川市、紀の川市議会の関係の方々に感謝申し上げます。筆をおきたいと思います。

（平成二年三月『かがり火二二九号』）

※『かがり火』投稿記事は付属CDにもPDFを添付していますので、ご覧ください（CD資料編①）。

(二) ため池災害緊急レポート

～和歌山県紀の川市の現場から～

「桃山町調月^{つかつき}地内のため池二箇所の堤防が決壊寸前です。避難勧告の発令の検討をお願いします」

平成二〇年五月二五日午前六時過ぎ。現場からの電話に強いあせりを感じた。未明から警戒態勢を敷いていたが、まさか、ため池災害という事態に遭遇するとは思ってもいなかった。人命第一である。



専門誌『農村振興』

専門誌『農村振興』に投稿した「ため池災害緊急レポート」は、平成20年度の優秀報文の表彰をいただきました。

まずは、避難勧告の発令の範囲を決定しなければならぬ。ため池が決壊した場合の影響範囲を示す「ため池ハザードマップ」が整備されていれば、すぐに範囲は確定できる。だが、今年度、市の単独予算でマップの調査費を計上したばかりだ。幸い、地元出身の課長が華麗な手さばきで地図の色塗りをはじめた。地元の地形や水路、家屋の状況が全て頭にはいつていなければできない名人芸だ。あつという間に地図が完成、六五世帯の避難勧告の範囲を確定することができた。市長の認可を得て、避難勧告の発令の準備を進める。同時に、地元消防団によるポンプ排水の手配、ため池下流域の国道、県道の通行止めの協議も行う。

午前八時一〇分、避難勧告発令。関係部局と協議し、防災無線で二回周知するとともに、市の車で個別訪問を行い周知の徹底を図った。避難所に指定さ



堤防が決壊寸前になったため池

紀の川市が合併してからはじめての大きなため池災害。市をあげて災害対応した結果、地元から「合併して本当によかった」という評価をいただきました。

れている調月小学校の体育館には保健師も配置し、避難される住民の健康面での配慮も万全を期することにした。地元の市議会議員から何度も電話がか

かってくる。現在の市の対応状況について、丁寧に説明することを心がけた。

地元消防団のポンプだけでは、ため池の水位は容易に下がらない。雨も降り続けている。副市長の指示により、国土交通省の排水ポンプ車を要請することにした。実は、数年前、国土交通省河川局補佐時代に排水ポンプ車の担当をしていた。通常は河川の側に固定される排水ポンプを可搬式にしたもので、その汎用性の高さから、全国の水害時に大活躍している。ため池のような河川と切り離された場所の災害で出動してもらえるか、若干不安だったが、和歌山河川国道事務所の所長に事態の緊急性を理解してもらい、すぐさま出動許可がおりた。到着した排水ポンプ車の重量は六・二トン。近くで見ると戦車のようだ。午後二時半、クレーンでため池におろし、排水を開始した。排水先の水路の能力の関係上、一分間三〇トンの排水能力をフルに活用できないのが

残念だが、水位の減りはずいぶん加速した。何よりも、地元の人たちが、排水ポンプ車の圧倒的な存在感到「安心」を感じてくれたようだ。

午後になって仁坂吉伸知事が駆けつけ、ため池の現場とあわせて避難所も訪問してくれた。新聞記者の質問に「この地区だけに限らず、和歌山にはため池が多い。優先順位をつけて早く何とかしないと」と答えるなど、ため池防災対策の重要性を改めて認識してくれたよ

うだ。国会の石田真敏議員、西博義議員、世耕弘成議員や地元の県会議員も駆けつけてくれた。地元にとっては心強い



排水ポンプ車

国土交通省の排水ポンプ車は6.2 t。まるで戦車のような存在だ。ただ、その圧倒的な存在感に地元の人たちは「安心」を感じてくれたようです。

限りだ。

夕方になって、中村愼司紀の川市長を本部長とする現地対策本部を開催し、今晚の体制について検討した。雨もあがり水位も減少しつつある。避難住民は、朝から慣れない避難所で疲労している。できれば避難勧告を解除したい。しかし、ため池の水位はまだまだ高い。万一破堤した場合、人命にかかわる災害となることは明らかだ。避難勧告の継続を決定し、市長と一緒に避難所に向かった。現状を正確に伝えることに努めたが、「避難を継続してほしい」と住民に伝えると落胆する様子がありありと分かった。避難勧告の判断は、市町村にゆだねられている。勧告の発令の判断だけでなく、解除についての判断も本当に難しい。

国土交通省と地元消防団によるポンプ排水は、夜を徹して続けられた。国土交通省は照明車も配備してくれた。本当にありがたい。農地課職員によつて

定期的にため池水位の観測を行うが、じわじわと水位は下がってきている。翌朝午前六時二〇分、現地対策本部が再び召集され、避難勧告の解除を決定した。水位が下がり破堤する危険性は低いと判断したためだ。ただ、完全に危険な状態を脱するためには、ため池の水を完全に抜く必要がある。ポンプ排水は継続して続けることにした。

五月二六日午後五時四五分、二箇所のため池がほぼ空になったところで、現地対策本部を解散。翌五月二七日早朝から、仮復旧作業を開始して、破堤寸前となった堤防を切り崩して土のうを積み上げ、当面の対策を講じる。その日のうちに近畿農政局の査定官の視察も受け、災害対策についてアドバイスももらった。

当面の危険な状況を脱した後は、ため池の復旧を急いで水の必要な夏期に備えなければならない。六月上旬までには、土のうや蛇かごじやによる応急復旧に

より、一箇所のため池は貯水できる状況を回復した。本格的な復旧は、災害査定を受けた後で、秋以降に行う予定である。

紀の川市は、平成一七年一月に五つの町が合併してできた人口七万人の新しい市である。合併して以来最初の大災害となった今回、不慣れな部分もあったが、地元や消防団、県・国の協力を得て、中村市長をはじめ市役所職員が一体となつて災害対策に当った。地元からは、「合併して本当によかった。旧町では、ここまでの機動的な対応は期待できなかっただろう」という評価もいただいた。ほぼ二晩徹夜状態が続いたが、そのような市民の声は、市職員にとつて疲れを吹き飛ばすかけがえのない「宝物」だ。

紀の川市内には、七八六箇所のため池がある。今回のため池災害を教訓として、ため池防災対策の必

要性が改めて認識されることとなった。こういった状況を受け、六月九日、市内の関係者に対して、次の事項に配慮してほしい旨の通知を発出した。

①底樋、サイホン、余水吐、水路の点検・掃除及び法面の草刈等、ため池の日常管理に努めること

②大雨が予測される場合には、事前にため池の水位を下げることを検討すること

③ため池災害の危険性について、下流域等の関係住民に周知すること

④ため池の日常管理等について、農地・水・環境保全向上対策、中山間地域等直接支払制度等の補助制度の活用も可能となっているので検討すること

この通知を受け、知り合いの区長さんが、早速、動いてくれた。農地・水・環境保全向上対策の一環として、地域のため池の草刈りを住民総出で行って

くれたそう。農村振興局補佐時代、制度の創設に若干ながらもかかわった人間として、嬉しい限りだ。

今回のため池災害は、多くの教訓を残した。農家の高齢化が進む中、ため池の日常管理が行き届いていない。一方、都市化が進み、ため池の堤防ぎりぎりまで家屋が建設されている。堤防強化対策などのハード整備を着実に進めていく必要があるが、市町村財政は厳しく予算に限りがある。ため池の日常管理の強化や危険情報の周知などソフト対策を強化していくことが重要だ。特に、ハザードマップの整備は一刻を争う問題と思う。平成一三年の水防法の改正により、一級河川などの洪水予報河川については、浸水想定区域の公表が義務付けられ、国や県的全額負担によって洪水時の危険情報が提供されることになったが、ため池については地元負担が原則だ。二次元不足流計算など莫大なシミュレーション費用が

かかる手法より、簡易で安価な手法の開発が、緊急の課題ではないだろうか。

今回の災害で、幸いにも人的被害を出さずにすんだのは、地元の方々、地元消防団の活躍はもとより、国・県の多大な協力があつたからこそと考えている。改めて謝意を表したい。また、今回、中村市長の強力なリーダーシップの下、農地課の職員はじめ市職員も献身的な働きをしてくれた。心から感謝したい。

（平成二〇年九月『農村振興第七〇五号』）



紀の川市ため池浸水 ハザードマップ

平成 23 年 2 月、紀の川市全域を対象とした「ため池浸水ハザードマップ」を公表しました。厳密なシミュレーションはしていませんが、ため池災害の危険性を周知するのに大きな効果があると考えています。

※『農村振興』投稿記事は付属CDにもPDFを添付していますので、ご覧下さい（CD資料編②）。

(三) 棚田の起源は紀の川市？

「皆さんは大変な宝物をもっている。しかし、残念ながらそのことにお気づきになっていない。棚田の起源は紀の川市なのです」

平成一九年五月、紀の川市の講演会場を埋め尽くした五〇〇人の聴衆は、中島峰広さんのこの言葉にはっとしました。

中島さんは、早稲田大学名誉教授で、全国の棚田に精通した「棚田博士」といわれている方です。



棚田博士・中島峰広さん

棚田博士・中島峰広さんは、紀の川市が「棚田の起源」であることに初めて着目した方です。私達の「宝物」に気付かせてくれました。

和歌山県下一位の農業生産を誇り、果物が生産の七割を占める紀の川市。「棚田」という言葉は知っていても、紀の川市が「棚田の起源」だったとは、という新鮮な驚きを覚えた人が多かったのではないのでしょうか。

中島さんが、「棚田」という言葉の由来を調べ始めたきっかけは、研究の対象物として「棚田」に取り組み始めた際の素朴な疑問からだったそうです。

そこでたどり着いたのが、応永一三年（一四〇六年）の高野山文書の『僧快全学道衆堅義料田注進状』という文献でした。その中に「棚田」という言葉が現れ、「荒川荘」の東の方にあるとされています。

「堅義」というのは討論会みたいなもので、学道衆という僧侶の一集団の討論会の費用にするための「料田」がこの棚田だったようです。

中島さんは、「荒川荘」という地名を頼りに地

名辞典をひもとき、紀の川市桃山町の元集落を二万五千分の一の地図で探し出しました。行動派の中島さんは、すぐさま地元教育委員会に連絡をとり現地を訪ねることにしました。それが平成一〇年のこと。残念ながら、そのときは「ここだ」という特定はできなかったそうです。

中島さんが見当をつけた場所は、丘陵地から沖積地にかけての桃畑です。現地で話を聞くと昭和三〇年代までは水田だったそうです。同時に案内された黒川にある石積みの棚田を見ても、おそらくこの地域一体が日本有数の棚田地域であつたのではないかと考えたそうです。この顛末は、中島さんの名著『日本の棚田』の冒頭で詳しく紹介されています。

その後、東京学芸大学がこの地域の地籍図に小字境を描いた図面を作成したことがブレイクスルー（突破口）となり、早稲田大学の海老沢衷教授の精力的な研究により、高野山文書にある「棚田」の場

所を確定することができました。元集落のはずれにある「オイノ池」の下の水田が、注進状に出てくる日本ではじめて文献上記録された「棚田」であるといふものです。

講演会の前日、私も中島さんと一緒に現地に行きました。しかし、「文献上日本最初の棚田」は、国道のバイパスが最近完成したことによりその下に埋まってしまい、その上のオイノ池も潰れてしまっていました。

バイパス横の直壁の階段を降りたところ、「棚田」の末端にあたるところにわずかながら段々の桃畑が



桃山町元の棚田跡

紀の川市桃山町元地区の棚田跡は、現在桃畑になっていて原形はとどめていません。この貴重な「宝物」を私たちがどう守り活用していくかが課題となっています。

ありました。

桃の袋掛けをされている当地の農家の方にも話を聞くことができましたが、かつて水田だった桃畑がそのように価値のある場所だということは全く知らなかったとのことでした。

私の紀の川市への派遣が決まったとき、中島さんから、

「そこはまさに棚田がはじまったところだ。あんた、よくそこに行ってくれたな」という言葉をいただきました。

中島さんの講演は、紀の川市の「宝物」の存在に、改めて私達が気づききっかけとなったと考えています。

今後、紀の川市の「宝物」である桃山町元の棚田跡について、文化庁や和歌山県立博物館とも連携して、しっかりと調査を進めていきたいと思います。

(平成一九年五月 理事通信)

(四) 棚田のルーツを探る

本日は、シンポジウム『棚田のルーツを探る』にお集まりいただきましてありがとうございます。また、全国からきていただいた棚田学会会員のみなさま、遠いところを紀の川市ようこそおいでくださいました。

昨年五月の棚田博士・中島さんの講演会から一年を経過し、紀の川市にあるという「文献上日本最初の棚田」について、紀の川市と棚田学会と一緒に知見を深めていくという趣旨で、今回のシンポジウムを企画いたしました。

実は、昨年の中島さんの講演から本日までの間に、紀の川市にとって少々残念なことが判明しました。

「文献上日本最初の棚田」と考えられていた紀の川市桃山町元地区の棚田よりも、七〇年ほど古い文献に「棚田」という言葉が使われていたのです。

場所は、お隣のかつらぎ町の東浜田地区で、史料は、建武五年（一三三八年）の『志富田^{しふたのしよけんちゆう}荘検注帳』です。検注とは、中世、荘園で行われていた土地調査のことです。高野山領であった志富田荘で検注を行った帳簿の中に、「棚田」という言葉が記載されていたのです。このため、「文献上日本最初の棚田」については、かつらぎ町に譲らざるを得なくなりました。

この文献を紹介していただいたのは、和歌山県立博物館学芸員の高木徳郎さん（現・早稲田大学准教授）です。

本日は、基調講演に早稲田大学教授の海老澤衷さんを迎えて『棚田発祥地としての紀の川流域』という講演をいただいた上で、高木さんも交えパネルディスカッションを行い、棚田について議論を深めていきたいと思います。

◆棚田とは？

皆さんは、「棚田」という言葉からどのような田んぼを思い浮かべますか？

紀の川市の近くで有名なのは、有田川町清水の「あらぎ島」の棚田ですね。蛇行する有田川にとりかこまれるように広がる、美しい扇状のこの棚田には、四季折々姿を変えて魅了されます。

中島さんの定義によれば、棚田とは、二〇分の一以上、つまり二〇メートル歩くと一メートル標高が

上がる、そう

いった勾配以上の傾斜地にある水田としています。この定義によれば、全国の水田のおよそ



あらぎ島の棚田（有田川町）

美しい扇形で四季折々の風景を楽しませてくれる「あらぎ島の棚田」。平成 25 年に開催される近畿初の棚田サミットに向けて、高野山との関係などを議論していきたいですね。

八％が棚田と位置づけられます。

棚田には、お米をつくるという基本的な役割以外の様々な機能があります。これを多面的機能といいます。たとえば、洪水防止、水源かん養、良好な景観の形成、保健休養機能など様々な役割があるわけです。

一方、棚田地域は過疎化・高齢化の危機にさらされています。耕作放棄がすみ、のり面崩落など荒廃が進んでいる棚田も多く見られます。

こういった中、棚田の保全を進めていくことが喫緊の課題になっています。

◆棚田保全の潮流

全国の棚田保全の取組が本格的に動き始めたのは、平成七年からです。

この年、「万里の長城にも匹敵する」と司馬遼太郎に賞賛された神在居かんざいこの棚田を有する高知県梺原町ゆすはら

で「棚田サミット」が始まりました。このサミットは、全国の棚田地域の自治体や農家が集まって棚田の役割などを話し合うものです。

長野県千曲市ちくまの姨捨おばすての棚田（第三回）や石川県輪島市しるほねの白米の千枚田（第七回）など全国屈指の棚田地域がこのサミットを招致しています。

そして、平成二五年、和歌山県有田川町で棚田サミットが開催されることが決定しています。これは近畿で初めての棚田サミットとなります。

第一回サミットの二カ月後には、都市住民が主体となつて棚田保全を応援しようという「棚田ネットワーク」が設立されました。平成一一年には、棚田を学問の対象としていこうという「棚田学会」が発足しました。農業土木や地理、文化・歴史学など一級の研究者が集い、学際的な棚田の研究が進められることとなりました。

このように、棚田保全の取組は、「官」主導では

なく、「民」主導で進められてきたことに大きな特徴があります。

このような流れを受けて、国でも、平成一一年に棚田百選を認定し、和歌山県では有田川町の「あらぎ島」の棚田が選定されています。

平成一〇年、国の補助事業として、棚田を整備する制度が創設されました。棚田地域の実情にあわせて等高線に沿った簡易なけいはん整備も可能となるものです。あわせて、棚田における地域活動を支援するための「棚田基金」も創設されました。

平成一二年には、中山間地域等直接支払制度が創設され、棚田地域など条件が不利な農地で農業を営んでおられる方に一定額を支給することができるようになりました。

その後、景観法の制定や文化財保護法の一部改正により、人と自然との関わりの中で作り出されてき

た棚田などの「文化的景観」を守っていく仕組みができました。

また、平成一九年、国民共有の財産である農地・農業用水等の資源を共同で保全する活動などに支援を行う「農地・水・環境保全向上対策」が創設されました。

このように、棚田を保全していく取組は、「民」が引つ張る形で「官」の制度が整えられてきました。紀の川市にも、鞆^{とも}渕^{ぶち}や野田^{のたはら}原を中心に、多くの棚田があります。紀の川市民が、この「棚田」の価値を再認識し、都市住民等も巻き込む中で、棚田を守っていく取組を進めなければなりません。

◆近畿初の棚田サミットに向けて

日本で文献上最初に記されたかつらぎ町東茂田の棚田、紀の川市桃山町元の棚田跡、そして棚田百選にも選ばれた有田川町の「あらぎ島」の棚田、これ

ら和歌山県を代表する棚田はいずれも、高野山領だったところだ。

和歌山県は、紀の川南岸の広い範囲が高野山領でした。和歌山県は徳川御三家の紀州藩のイメージが強く、この「高野山領だった」という事実が忘れがちです。紀の川市でも、鞆^{とも}渕^{ぶち}・名手・荒川荘などが高野山領でした。しかも、名手荘は嘉承^{かしょう}二年（一一〇七年）、荒川荘は平治^{へいじ}元年（一一五九年）、鞆^{とも}渕^{ぶち}荘は元弘^{げんこう}三年（一一三三年）に高野山領になるなど、平安時代や室町時代以来の歴史があるわけです。

このように、高野山は和歌山県の歴史的な棚田地域、棚田発祥の地と非常に縁が深いわけです。

先日、和歌山県の仁坂吉伸知事の講演の中で、高野山から聞いた話として「高野山には現在の貨幣価値で七〇兆円もの価値がある財宝がある」ということを言われていました。保険会社の試算だそうです。

一方、その高野山の資産形成を支えてきたのは、実はこの高野山領、つまり私たちの紀の川市にかつてあった荒川荘をはじめとした棚田地域といえるのではないだろうか。

平成二五年に有田川町で行われる近畿初の棚田サミットに向けて、今後、高野山と棚田との関係をはじめとした「棚田のルーツ」を皆さんと一緒に考えていきたいと思います。



シンポジウム『棚田のルーツを探る』

シンポジウムでは、紀の川流域の棚田のあり方などについて議論されました。シンポジウムの詳しい内容は、『恵みの源』という冊子をごらんください。

（平成二〇年五月「棚田のルーツを探る」講演を再構成）

※このシンポジウムの内容については、『恵みの源』という小冊子にまとめています。添付CDにもPDFが入っていますので、ぜひ、ご覧ください。

(五)『ふるさとをください』の「ふるさと」とは？

「恐れ入りますが、そのふるさとをほんの少しだけ、分けて貰えんでしょうか。ここにいてる人たちには、帰るふるさとがあらへんのです」

映画『ふるさとをください』の中で、精神障害者の共同作業所「麦の郷」の所長が「紀ノ川屋」の店主に語った言葉です。

精神障害者への差別・偏見は、日本の社会に根強く残っているといわれます。一九六〇年ごろから症状を抑える薬が飛躍的に発達して、再発防止や社会参加が可能になったにもかかわらず、家族が引き取れず病院を退院できない「社会的入院患者」が十万人もいるそうです。こういった引き取り手のいない患者を「ほっとけやん」と地域に施設を作って受け入れようとする「麦の郷」の所長。それに対して、「大事なふるさとに、よそもんが入ってきてひっかきま

わされたらかなわん」と反対する店主。二人の対立する姿は、日本の社会の縮図でもあります。

実は、この映画で描かれる「ふるさと」の主な舞台は紀の川市です。映画の最初のシーンに出てくる百合山から見た美しい「桃源郷」の風景。ヒロインの実家「紀ノ川屋」周辺の歴史風情の深い街並み。髭子^{ひげこ}だんじりを囲んだ粉河の夏祭の情景。エンドロールでも、百合山^{ゆりやま}の山頂にある小さな公園が映し出されます。映画の随所に、私たちになじみのある紀の川市の風景が織り込まれています。

映画の舞台に紀の川市が選ばれたのは、映画監督の富永憲治さんが、粉河の商店街でたまたま入った楠酒店に協力要請したことがきっかけです。粉河寺の大門の近くで通りの向こうに竜門山が迫るロケーションが、監督の「ふるさと」のイメージにぴったりに重なったということでした。

店主の楠富晴さんが、麦の郷理事長の田中秀樹さ

ん（紀の川市遠方^{おちかた}出身）と粉河高校で同級生だったことや、「紀州粉河まちづくり塾」の中心人物だったこともあり、粉河地区を中心とした紀の川市民の協力体制がとんとん拍子にでき上がりました。市役所にも協力要請があり職員がエキストラ出演で協力しました。

この映画は、全国の共同作業所などでつくる「きょうされん」の三〇周年記念として製作され、平成二〇年三月八日の粉河ふるさとセンターでの上映会を皮切りに、全国の自治体で上映活動が展開される予定です。映画の舞台となった紀の川市が注目されるのは、間違いありません。

精神障害は、風土や文化と関係なく、一四〇人に一人の割合で発病するそうです。つまり、誰でもかかり得る病気なのです。脚本を担当したジェームス三木さんは、「精神障害がいかに普遍的なものか、同時に普遍的であるにもかかわらずここに生まれが



写真提供：製作委員会

映画『ふるさとをください』

映画『ふるさとをください』の主な舞台は、紀の川市です。この映画は、障害者福祉とどう向き合っていくか、私達紀の川市民に問いかけているような気がします。

DVD 問い合わせ：イメージ・サテライト 03-3511-7030

ちな差別や偏見の感情をどう考えるべきか、この辺に光を当てたかったです」と述べています（二〇

・インタビュー・



NPO 法人
紀州粉河まちづくり塾
代表
楠 富晴さん

—映画についての想いは?—

映画『ふるさとをください』と出会うまでは、映画づくりについては全然知りませんでした。富永監督が「ふるさと」を探して粉河にたどりつき、もともとの設定を変更してまで当店を舞台にさせていただいたのは、ある種運命的なものと考えています。

「紀州粉河まちづくり塾」のメンバーを中心にこの映画に協力した結果、「人と人とのつながり」を再認識できました。粉河は粉河寺など人をひきつけるマグネットをもっていますが、この映画が「地域づくり」は「人づくり」であると改めて気づかせてくれました。

障害者福祉の問題は、これからの高齢化社会への対応と共通するものがあると思います。映画でベンガルさんが「あんたらも障害者や」と言った言葉が深く心に残っています。

当店では、映画で使った「紀ノ川屋」の看板をそのまま残しています。紀の川市におこしの際は、ぜひ気軽に当店にお立ち寄りください。

映画が「地域づくり」は「人づくり」とある『ふるさとをください』。

れまでの道、これからの夢』（ジエームス三木×藤井克徳）。

この映画は、私たち紀の川市民一人ひとりが、精神障害をはじめとした障害者福祉とどう向き合っ

いくのかを、問いかけているような気がします。

ただ、そういった少し重いテーマを考えなくても、ほのぼのとしたヒューマンドラマとしても楽しめる内容に仕上がっています。ヒロイン役の大路恵美さ

んと「紀ノ川屋」店主で父親役のベンガルさんとの愛情と葛藤。麦の郷の若手職員役をつとめた春口宏彰さんとヒロインとの心温まる交流。笑いあり、涙ありで、心の底から楽しめる映画となっています。特に、春口宏彰さんの真面目で飾らない演技は、出色の出来映えと感じました。

ジェームス三木さんは「これまでに映画で何十本、テレビドラマで何百本という脚本を書いてきました。今までの作品の中で、一番緊張したと言ってもいいと思います」とコメントしています。

さて、冒頭の「麦の郷」の所長と「紀ノ川屋」の店主の葛藤は、どのような結末を迎えるのでしょうか。三月八日の粉河ふるさとセンターの上映会には、ぜひ、みなさんお誘い合わせの上、おいでください。

(平成二〇年三月 理事通信)



「紀ノ川屋」の看板

楠酒店では、映画で使われた「紀ノ川屋」の屋号が今も掲げられています。映画は、台湾、フィリピン、中南米などでも上映され海外からのファンが訪ねてくることもあるそうです。 写真提供：製作委員会

（六）「あら川の桃」の「あらかわ」とは？

本日は、「あら川の桃」の生産農家の皆さんの前で話しする機会をいただき、大変ありがたく感じるとともに少々緊張しています。

この講演では、紀の川市を代表するブランド「あら川の桃」について、その由来などを皆さんと一緒にたどっていきたいと思います。

「あら川の桃」は、その質の高さ、味の良さから

全国的に高い

評価をいただ

いてきました。

このブランド

は、昭和四一

年に紀の川市

桃山町にある

選果場、マン



あら川の桃

「あら川の桃」は、紀の川市を代表する桃のブランドです。その質の高さ、味の良さから全国的に高い評価をいただいています。

写真提供：あら川の桃振興協議会

モス・丸百・第一共選ができて以来使われており、平成六年に商標登録もされています。

この地域の桃は、江戸時代、桃山町段新田地区のむらがきやそはち村垣弥惣八によって摂津国の池田からもたらされたというのが通説になっています。大阪圏では圧倒的なブランド力をもっていますが、近年の販売高の推移を見ると減少傾向にあり、今後、生産力や販売力の一層の強化が課題となっています。

ところで、「あら川の桃」の「あらかわ」とはどういう由来があるのかご存じですか。

紀の川市桃山町には「荒川中学校」と「安楽川小学校」があります。「荒川」と「安楽川」、同じ「あらかわ」という読み方ですが、小学校と中学校で違う漢字が使われているのを何故だろうと思われる方も多いのではないのでしょうか。

「荒川」の由来は古く、古事記と日本書紀いわゆ

る「記紀」までさかのぼります。紀伊の国の荒河戸畔の娘である「遠津年魚眼眼妙媛」が、第一〇代の崇神天皇に嫁いだ旨の記述が日本書紀にあるのです。同様の記述が古事記にもあります。荒河戸畔とは、この地域を治めていた豪族の長のことをいいます。その娘さんが天皇家に嫁いだということですから、古くからの紀の川市と天皇家の深い結びつきがうかがえます。

さて、遠津年魚眼眼妙媛は、どんな女性だったのでしょうか。「紀伊国名所図会」によると、「遠津」とは荒川の東、紀の川の南岸にある「麻生津」のことで、音が近いため転訛したものだそうです。麻生津周辺の紀の川では、昔から年魚（鮎）を名産としていたようです。年魚は目の形がとても美しい魚です、この周辺を領していた荒河戸畔の娘の眼色の美しさを、年魚の目の形の美しさにたとえたようです。

遠津年魚眼

眼妙媛は崇神

天皇に嫁いだ

後、「豊城入

彦命」と「豊

鋤入姫命」と

いう2人の子

どもに恵まれ

ました。娘のほうの

言われています。斎宮とは、天照大神を祀った女性

神官のことです。

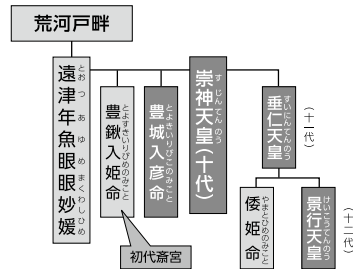
遠く記紀の時代からあった「荒川」という地名。

その「荒川」から「安楽川」に変わっていったのは

どういった経緯があったのでしょうか。

「荒川」は、この地域で古くから氾濫を繰り返し人々の生活に牙をむいてきた「荒ぶる川」に由来す

荒河戸畔と遠津年魚眼眼妙媛



荒河戸畔の娘、遠津年魚眼眼妙媛は、第10代崇神天皇に嫁ぎました。古くからの天皇家と紀の川市の深い関係がうかがえます。

ると考えられます。

一方、「安楽川」という地名が使われたのは、平安時代末期、鳥羽上皇の寵妃であつた美福門院得子と深い関係があるといわれます。

美福門院は、鳥羽上皇が亡くなった後、その菩提をとむらうために高野山の壇上伽藍に六角経蔵（荒川経蔵）を建立しました。

そして平治元年（一一五九年）、鳥羽上皇供養の法会の供料として、美福門院は、荒川荘（現在の紀の川市桃山町の一部）を高野山に寄進したのです。

その翌年、美福門院は四四歳で亡くなり、京都の安楽寿院で荼毘に付されます。遺骨を高野山に納めてほしいという遺言どおり、女人禁制の解禁（明治五年）に先立つこと七百年、美福門院の遺骨は高野山の不動院に迎えられました。

「荒川」が「安楽川」と表記されるようになったのは、美福門院が「荒」の字に安楽寿院の「安楽」

の字を充てたことにはじまるという説があります。一方、高野山の学僧が仏教語の「安楽」

びふくもんいんなりこ
美福門院得子の墓と荒川・安楽川



「荒ぶる川」から「祈りの川」へ

「荒ぶる川」（荒川）から、「祈りの川」（安楽川）へ。紀の川市桃山町元の楠の下に美福門院の墓といわれる場所があり、歴史のロマンを感じさせてくれます。

（仏の境地、心の安らぎ、心楽しさ、心身の理想の安らかさをいう）を「安楽川」に充てたという説もあります。いずれにしても、「荒川」から「安楽川」へ、伝説の貴婦人・美福門院とのかかわりの中で、「荒ぶる川」から「祈りの川」に変わってきたといえるでしょう。

遠津年魚眼眼妙媛や、美福門院など、美しい女性の伝承に彩られながら、「あらかわ」という名称が「あ

「あら川の桃」というブランド名で継承されてきたことは、私たちの誇りとするべきものであると同時に、歴史のロマンを感じさせてくれます。



とお
桃りゃんせ夢工房

桃りゃんせ夢工房での桃ジャムづくり体験などは、「あら川の桃」に親しみをもってもらう良い機会になります。
問い合わせ：0736-66-3454

この由緒ある「あら川の桃」の販売額を再び上昇傾向にしていきたいものです。

そのためには、担い手対策や耕作放棄地対策といった生産力の強化だけでなく、桃の販売力の強化を図ることも大切です。平成一九年、農山漁村活性化プロジェクト交付金という補助事業が採択され、竹房の国道バイパス沿いに新しい選果場「西部流通

センター」が誕生する予定です。

糖度センサーなど最新の設備は「あら川の桃」の販売力の強化に資するものと思います。

また、今後、中国等で富裕層が増えて、大きくて美味しい桃の輸出の需要は一気に伸びる可能性があります。関西国際空港から一時間もかからないという紀の川市の利便性の良さは、国内の他の産地と比べて大きな有利性をもっているといえるのではないのでしょうか。

観光客に農業や加工品づくりを体験していただく体験型観光も、大切にしたい分野です。体験を通じて農産物のPRができ



桃源郷と桃山まつり

紀の川市桃山町では、春になると一目十万本、「桃源郷」といわれる美しい桃の花が咲き誇ります。毎年4月に開催される「桃山まつり」にぜひおこしください。

・インタビュー・



あら川の桃
振興協議会
会長
山下忠男さん

—あら川の桃は、なぜ消費者に受けるのだと思いますか？—

あら川の桃は、紀の川の清流、水はけのよい土壌など、気候と風土にめぐまれて出来るものです。しかし、何といても生産者の日々の努力があって「あら川の桃」ブランドがつくられてきました。これからも時代の要請に応じて品質を向上させていくことが大切です。

桃の新たな加工利用にも積極的にチャレンジしていきたいと思います。
羊羹ようかんや酒などに加え、機能性食品の研究も進めていくつもりです。

—山下さんの食育への想いは？—

生産者と消費者が一緒に「食育」を考えていく必要があります。桃の食べ方ひとつとっても、まだまだ美味しい食べ方があるはずです。桃りゃんせ夢工房でのジャムづくり体験などは、生産者と消費者の「食育交流」のきっかけになると考えています。

生産者の日々の努力があって「あら川の桃」ブランドが実現しています。

る効果があります。

桃りゃんせ夢工房で行っている桃ジャムづくりなどの体験プログラムは、「あら川の桃」に親しみをもってもらう良い機会になると思います。

まつりが開催されます。「桃源郷」といわれる美しい桃の花々を見るために多くの観光客が紀の川市を訪れます。紀の川市の「あら川の桃」をアピールする絶好の機会として、観光客をもてなしたいものですね。

毎年四月の桃の季節、紀の川市桃山町では、桃山

(平成二〇年二月二八日 あら川の桃振興協議会講演)

(七) 地方分権の観点からの

華岡青洲先生の偉業とは？

医聖・華岡青洲先生は紀の川市が誇る偉人です。文化元年（一八〇四年）、世界ではじめて全身麻酔による乳がんの摘出手術に成功したことは、あまりにも有名です。作家・有吉佐和子の名作『華岡青洲の妻』でも妻・加恵や母・於継おつぎの献身的な人体実験が紹介され、一般の方々にも広く知られることになりました。

青洲先生は、紀の川市平山地区で生まれ、二三歳から二六歳まで京都で学問を修めた以外は、この平山の地を離れることはありませんでした。当時医学の研究が盛んに行われていたと考えられる江戸、京都、長崎に定住することなく草深い平山の地で全身麻酔による手術に成功し、また、「春林軒しゅりんけん」という

医学校を創設して全国各地の人材を育成したということは、地方分権の観点からも非常に大きな功績と考えられます。

現在でも、地方の優秀な学生は、東大、京大をはじめとする都会の大学に進学しそのまま研究生生活にはいつてしまうことが多いと考えられます。交通の便も発達していない江戸時代に、この地で青洲先生はどうやって世界的な手術に成功し、また、全国レベルでの医学教育に貢献できたのか。その理由を探っていききたいと思います。



地方分権の観点からの 青洲先生の偉業とは？

青洲先生は、何故、草深い平山の地で、「乳がん手術」と「人材育成」という2つの偉業をなしとげることができたのでしょうか。地方分権の観点からその理由を探ります。

華岡青洲（個人蔵）

◆なぜ偉業が達成できたのか

なぜ青洲先生は、草深い平山の地で全身麻酔による乳がん摘出手術という偉業を達成する事ができたのでしょうか？

第一に、中国の医聖・華佗へのあこがれから高い理想を掲げたことにあると考えられます。

青洲先生は、二三歳から二六歳まで、京都に遊学して、吉益南涯と大和見立という二人の医学者に師事しました。吉益南涯は実証主義の古法医学家であり、大和見立は最新式のオランダ医学家でしたので、青洲先生は、京都で和蘭両面から医学を学んだといつていいでしょう。

京都で先生は、中国の医聖・華佗の麻酔手術について学ぶ機会がありました。華佗は、中国の三国時代（二二〇～二八〇年）、今から一七〇〇年以上も前に麻酔薬を調合し切開手術などを重ねた名医です。蜀の名将関羽も華佗の手術を受けたひとりと伝えら

れています。卑弥呼の記載で有名な『魏志』にも、華佗について記述があります。青年時代、華佗へのあこがれを抱いたことが、青洲先生の麻酔薬への研究を決意させたのではないのでしょうか。

第二は、京都遊学中、長門生まれの名医・永富独嘯庵（一七三二～一七六六）の乳がん手術に関する著述と出会ったことです。

永富独嘯庵は、その著書『漫遊雜記』において、次のようなことを書き記しています。

「乳がんは昔から不治の病とされてきたが、オランダの書物に『最初まだ梅の種くらいの時に、よく切れる刀で切りとり、その後は傷を治す方法で治療するとよい』とある。これはよく味わうべき言葉だが、自分はまだ試していない。ともかくも書き記して後世のために残しておく。」

京都遊学中に出会った青年時代の知識が、約二〇年後の世界初の「全身麻酔による乳がん摘出手術」

の成功に結びついていく訳です。

しかしながら、青洲先生は、この成功に至るまでに、家族を巻き込んで大変な苦勞を強いられることになります。

◆青洲先生の使命感

青洲先生が、草深い平山の地で全身麻酔による乳がん摘出手術という偉業を達成できた一番大きな理由、それは、先生が「庶民大衆の病を治す」という使命感を常にもっていたことではないでしょうか。

紀伊徳川家第一〇代藩主・徳川治宝はるとみは、青洲先生の名声を聞き、藩主お抱えの侍医じいになるよう要請しました。しかし、青洲先生はこれに対して、

「私は、元来、庶民大衆の病を治すのを使命と心得ています。公の職に就くとその使命が果たせなくなりますので、どうかご容赦願いたい」と固辞したのです。

後年、藩主の要請を断りきれず条件付きで出仕せざるを得なかったものの、青洲先生の、医師としての使命感だけでなく、庶民大衆に対する深い情愛が感じられるエピソードです。

◆母・於継の言葉

青洲先生の実母・於継は、紀の川市の東隣・かつらぎ町丁之町の出身で、賢婦人として知られています。妻・加恵とともに青洲先生の麻酔薬の実験台に自ら進んでなつたことでも有名です。この母・於継が、青洲先生が平山の地で研究を続ける決意をする上で大きな役割を果たしたことはあまり知られていません

実は、青洲先生が二六歳で平山に帰って父の医業を継いだのち、京都遊学中に抱いた志を達成するために、再び都会に出たいと母・於継に訴えたことがあります。しかし、母はこの願いを断固として許さ

ず次のように青洲先生を諭したそうです。

「人は病気になるものです。もし、その病気を治すことのできる医者がいれば、必ず千里と遠くても診察を請いにくるはずです。なぜ、都会に行つてまで患者を待つ必要があるでしょうか。」

草深い平山の地にいることは問題ではありません。あなたが患者を治す術を完成していないことが問題なのです（『華岡青洲先生及其外科』（呉秀三）P 五三～五四）。」

結局、青洲先生は、母の言葉に従い平山の地を離れることはありませんでした。町医者として病人の診察をするかたわら、ひとり故郷の野山を歩きまわつて薬草を探し、麻酔薬の研究に没頭しました。内外の書物も集め、どん欲に知識を吸収したようです。そして、母・於継と妻・加恵の命もとわぬ協力の下、ついに「通仙散」という麻酔薬を完成させます。この「通仙散」を用いた乳がん摘出手術に世

界ではじめて成功したのは、文化元年（一八〇四年）、青洲先生が四五歳のときでした。

◆平山はたちまち「医学のメッカ」に

全身麻酔による乳がん摘出手術の成功によって、平山の地は全国から患者や医学生が集まる「医学のメッカ」になりました。

青洲先生は、教育者としても優れた才能をもっていました。平山の地に「春林軒」という医学塾を創設し、患者の治療を行うのとあわせて、後進の指導にあたりました。

当時、『華岡流』を唱えなければ患者が寄り付かないといわれるほど、青洲先生の名声は日本の隅々に響き渡っていたそうです。

春林軒で学ぶ者は青洲先生の死後も後を絶ちませんでした。医学生は一、八六一名を数え、出身地も日本全国に及びます。医学塾としていかにしっかり

した組織を青洲先生が作り上げたかが分かります。

「平山の地を離れずとも良い医者であれば遠くからでも人はやってくる」と青洲先生を諭した母・於継は、まさに先見の明があったといえるのではないのでしょうか。

◆ため池にこめた青洲先生の想い

「水みたば心をこめて田うへせよ

池の昔を思ひわすれず」

華岡青洲震

青洲の里の北西五〇〇メートルぐらい行ったところの県道ぞいに「垣内池」というため池があります。この地域は、昔から水に苦労したところで、いたるところにため池が造られています。この池は、付近の農民のために青洲先生が造成したもののなのです。

この池がつくられたのは、文化六年（一八〇九年）、青洲先生が五〇歳のころのことです。この付近



かいと
垣内池と青洲先生の歌碑

垣内池のほとりに青洲先生が自ら建てたといわれる歌碑があります。食料自給率が40%となった現在だからこそ、この歌の意味をかみしめてみる必要があります。

の農民は干ばつと税金との二重苦にさいなまれ窮迫のどん底にありました。この状況をみかねて、私財をなげうつて土木工事を起こし、でき上がった池を「垣内池」と命名、そのまま農民共同のものとして与えたそうです。

この池のかんがい面積は約一ヘクタール程度ですが、現在にいたるまで付近の農業用水を確保するために使われています。

紀の川市内には、七八六箇所ものため池がありま

す。市の基幹産業である農業を支えているのも、垣内池をはじめとするため池群だといって過言ではありません。

医学において大きな足跡を残す一方、地域の振興についても、青洲先生が深い思い入れをもっていたことがうかがえます。

写真は、垣内池とそのほとりに残る「歌碑」です。この碑は、先生みずから建てたものといわれ、後世の農家を戒めたものとされています。食料自給率が四〇%となり、日本の農業の在り方を問われている現在だからこそ、この歌の意味をかみしめてみる必要があるかもしれませんね。

◆アストラゼネカ社のCSR活動

平成二〇年一〇月、世界的な製薬会社であるアストラゼネカ社がCSR（企業の社会的責任）活動の

一環として青洲の里をボランティアで清掃していただけになっています。

アストラゼネカ社は、がん治療薬や麻酔薬で世界的なシェアを誇る企業です。CSR活動にも力を入れ、ニューズウィーク誌日本版の世界の企業ランキングでも常にトップクラスに位置しています。日本でも平成一八年から三千人の社員が一斉に高齢化の進む棚田地域で草刈りなどを行うプロジェクトを展開しています。

今回、棚田ネットワーク
の中島峰広代
表の紹介を受けて、青洲の
里の清掃活動
を行っていた
だけのこと



アストラゼネカ社のCSR活動

アストラゼネカ社のCSR（企業の社会的責任）活動として、平成20年から青洲の里を清掃していただいています。平成22年には加藤益弘社長自ら草刈りに参加しました。

なりました。青洲友の会の皆様にも、清掃活動と一緒に汗を流していただくほか、昼食のおにぎりやおでんの炊き出しにもご協力いただけると聞いています。

全身麻酔による乳がん摘出手術に世界ではじめて成功した青洲先生のお膝元で、世界的な製薬会社のアストラゼネカ社の方々と一緒にボランティア活動ができることは、大変意義のあることだと考えています。

一〇月には、青洲の里を舞台に青洲まつりも開催されます。アストラゼネカ社の方々の協力できれいになった青洲の里に、「よつこそおこしなして」の心で観光客を迎え入れたいものですね。

(平成二〇年八月一九日 青洲友の会講演)

※本文中、母・於継の言葉に関する漢文の解釈について、和歌山県立博物館学芸員の坂本亮太さんに大変お世話になりました。この場を借りてお礼申し上げます。



青洲まつり

青洲まつりは、毎年10月、青洲の里周辺で開催されます。献身的な協力で青洲を支えた妻・加恵の華岡家への嫁入りを模した「青洲時代行列」を、ぜひ見に来てください。



青洲友の会
会長
坂本 康隆さん

皆様お誘いあわせの上青洲の里においでください。

—青洲友の会の活動を教えてください—

青洲友の会は、青洲の里が平成 11 年にオープンしたときから活動しています。郷土の誇りである世界的な青洲先生の偉業をたたえとともに歴史、文化を大切に守り後世に伝えたいという考えから、青洲の里を盛り上げ全国にその名を広めていこうということで、地元の仲間が集まりました。

食と健康をテーマに、1 月の七草粥がゆまつりや 10 月の青洲まつりなど、青洲の里では様々なイベントがあります。健康バイキングもとても美味しいので、ぜひ、皆様お誘いあわせの上青洲の里においでください。

アストラゼネカ社の CSR 活動も平成 20 年から毎年青洲の里で受け入れています。都会の若い人たちと草刈り奉仕などで汗を流しています。若い人と作業することによって元気が出ます。医療の原点である青洲の里で世界的な製薬会社が奉仕活動をしていただくのは、大きな意味があると考えています。

(八) EUの農村振興施策リーダープラス

◆はじめに

日本の農村では、少子高齢化・過疎化等により活気が失われ、都市部との格差が開きつつあります。

このため、様々な農村振興施策が講じられてきていますが、棚田オーナー制度など「民」主導で行われてきた事例が見られる一方、従来の施策が「官」主導で進められてきた面があることは否めません。

ヨーロッパの農村においても、我が国と同様、過疎化や都市部との地域格差の問題に直面し、農業後継者を含む若者や女性の農村離れを食い止めるのに苦心しています。

こういった事情を背景として、農村住民が主体となって実施するボトムアップ型のリーダープラス事業（以下、「リーダープラス」という）が、EUの助成で実施されています。

私は、平成一七年、ドイツ連邦共和国南西部のバーデンビュルゲンブルク州（以下、「BW州」という）で実施されているリーダープラス南黒い森地区を調査する機会を得ました。

本稿では、リーダープラスの概略を述べた上で、南黒い森地区の実施状況とその課題、展望等について述べます。

◆リーダープラスとは？

リーダーとは、フランス語の「農村経済発展の活動の連携」という意味の言葉の略語です。

リーダープラスは、リーダー・Ⅱと二期にわたる前身事業を経て、平成一二年（二〇〇〇年）から平成一八年（二〇〇六年）までの七カ年のEUの助成事業として実施されています。

リーダー事業は、農村住民が主体となって実施する農村活性化事業として位置づけられますが、この

第三世代の事業は、内容を補強しつつそれまでの地域的限定をはずしてEU全域への展開を図ることとしたので、単なる延長のⅢとせず、質的な区切りとして「プラス」をつけて「リーダープラス」とされました。

◆リーダープラス南黒い森地区

平成一七年一〇月、私はBW州ヴァルツフト郡事務所内の南黒い森地区事務局を訪れ、関係者へのヒアリングと、実施中の四プロジェクトの視察を行う機会を得ました。以下は、地区の概要です。

○対象地域 面積一、四二七km²（五郡四二市町村）、人口約一〇万人

○事業の目的 「生活、仕事、休暇」という三つのタイプの目的の下、地区全体の経済発展を推進

○事業内容 投資プロジェクト一〇地区および調査プロジェクト八地区

○助成措置

二〇〇二年から五カ年間で約四〇〇万ユーロを投資、EUが半額を助成

◆現地調査四プロジェクトの概要

現地調査を行った四プロジェクトの投資額と事業概要は以下の通りです。

プロジェクト名	投資額	事業概要
白いモミの木ホール	44万ユーロ	地元産のモミの木で馬の展示会用ホールを造成
スキー博物館拡張	56万7千ユーロ	地元出身のスキーヤーを記念した博物館を拡張
縄づくり工房	20万8千ユーロ	伝統的な縄づくりを体験できる工房を造成
アチェ博物館	28万ユーロ	昔ながらの農家・民宿を博物館として再現

◆分析

南黒い森地区でリーダープラスに取り組んだ背景は、このままでは人口が衰退し過疎になってしまうという危機感にあります。EUの助成事業であるリーダープラスを導入することで、本地区の活性化が期待されています。

リーダープラスは、①パートナーシップ、②地域立脚型、③実験的、④ボトムアップ、⑤地域間・越国境的協力という特徴をもっています。

リーダープラスの事業主体は、行政機関、NGO・NPO等の市民団体、地域住民などから構成される地域活動グループ(LAG)です。LAGのメンバーは五〇%以上民間人でなければならず、この事業の「民」主導を明確化しています。本地区でも、事業の推進母体として二七人でLAGが組織されています。

LAGは、①実施主体としての役割と、②個別案

件に係る審査機関としての役割という二つの性格を有しています。たとえばスキー博物館の拡張工事の申請に当たって、LAGのメンバーでもあるエッカー村長自身が、LAGでプレゼンテーションを行ったそうです。

また、従来、行政サイドからリスクが高いと敬遠されていたようなプロジェクトを積極的に支援する「実験的」という要件により潜在的な地元事業や斬新なアイデアを発掘することができます。本地区においても、

白いモミの木ホールで「実験的」に二〇〇年
前の様式を
現代によみ
がえらせま



ブライナウ「縄づくり工房」
キーワードは「民」主導

EUの農村振興施策リーダープラスのキーワードは、「民」主導。ブライナウの「縄づくり工房」では「越国境的協力」として、フランスの事業地区と交流しています。

した。

縄づくり工房では、フランスの事業地区と技術者の交流を通じて「越国境的協力」を行っています。

いずれにしても、リーダープラスの特徴をうまく活用しながら、ボトムアップ的に農村活性化に取り組んでいる状況が把握できました。

◆終わりに

リーダープラスの次期事業として、従来のリーダー事業の特徴を活かしながら、リーダー事業をEUの農村振興施策の主流（メインストリーム）として位置づけ、「農村振興のためのヨーロッパ農業基金」（EAFRD）により、平成一九年（二〇〇七年）から平成二五年（二〇一三年）まで助成が行われることになりました。

折りしも、日本では、平成一九年度から「農地・水・環境保全向上対策」がスタートし、紀の川市で

も三九地区で実施されています。この対策において、地域の協議会が主体となって事業運営を行うという「民」主導型が採用されたのは画期的なことと考えられます。

リーダープラスの考え方を日本にそのまま導入することはできません。しかし、過疎化・少子高齢化の進む農村の活性化は、日・欧共通の悩みです。リーダープラスの取組は、今後の日本の農村振興を考える上で、大いに参考になるのではないのでしょうか。

（平成一九年一月八日 農業農村工学会京都支部発表会）

※詳細については、付属CDに添付している投稿記事『EUの農村振興施策LEADER+（リーダー・プラス）事業について』のPDFをご覧ください（CD資料編③）。

(九) 日本とドイツの農業環境政策

本日は、日頃から有機農業に取り組んでおられる皆さんの前でお話しする機会をいただき、大変恐縮し、かつありがたく思います。

私は、現在紀の川市役所に勤めていますが、以前、農林水産省農村振興局で自然再生関連施策などに携わっていました。その際、「ドイツでは環境支払い制度というものがあり、農場にいる虫の数を基準に農家に政府からお金が支払われている」という話を環境団体の方からよくお聞きしました。

その後、国土交通省に出向し、ドイツのノルトライン・ヴェストファーレン州（NRW州）の農業環境政策を調査する機会に恵まれました。

本日は、その成果に基づき、環境保全型農業に関する日本とドイツの施策の比較を通じて、環境と農業の関係について皆さんと一緒に考えていきたいと

思います。

◆日本とドイツの農業政策

日本とドイツの農業政策を考える場合、まず基本的な条件の違いを頭に入れておく必要があります。両国の総面積はさほど違いがないのに、ドイツの農地面積は国土の約半分あり農家一戸当たりの経営面積も広大です。カロリーベースの食料自給率も高く、日本と比べて条件に恵まれています。

また、EUの共通農業政策（CAP）によって、価格所得政策等によりドイツをはじめEU域内の農業が保護されてきました。

ただ、この農業保護策が農産物の生産過剰を引き起こし、その対応に苦しんできました。このため、EUでは、CAP予算の改革を進め、大きな流れとして、第一の柱（介入買い入れや輸出補助金などの価格・所得政策）から、第二の柱（条件不利地対策

や農業環境政策などの農村振興政策）に予算をシフトさせてきています。

農家への直接支払いには①条件不利地対策、②農業環境政策、③生産調整を前提とした直接支払いの3つのパターンがあります。すでに、EUでは昭和五〇年（一九七五年）に条件不利地対策、昭和六〇年（一九八五年）に農業環境政策を導入し、平成四年（一九九二年）からは順次、市場での価格支持を削減して直接支払いを導入しています。

一方、日本の農業政策は、平成一年（一九九九年）の食料・農業・農村基本法の制定を受けて、平成二年度（二〇〇〇年度）に条件不利地対策である「中山間地域等直接支払制度」がはじまっています。平成一九年度（二〇〇七年度）からは、農水・環境保全向上対策と品目横断的経営安定対策がはじまっています。

◆ドイツNRW州の農業環境政策

NRW州は、州都デュッセルドルフ、人口一、八〇〇万人のドイツ最大の州です。なお、ドイツでは州の権限が強く州がEUと直接交渉して農業政策を立案しています。

NRW州を調査しようと考えた理由は、二つあります。

一つ目は、従来ドイツ南部の財政力豊かな州の制度が日本で紹介されることが多かったのですが、石炭産業を主としたルール工業地帯を抱えて財政力が必ずしも豊かでないNRW州の農業環境政策を、財政の厳しい日本に紹介する価値が高いと考えたのです。

二つ目は、当時私が在籍していた国土交通省出身の書記官がデュッセルドルフにいたことです。彼を通じて州政府にアプローチし、州政府の担当官へのヒアリングだけでなく現地調査までお願いすること

ができました。

事前にホームページなどで情報収集をしていたこともあり、大変大きな収穫を得ることができました。

NRW州の農業環境政策は、通称KULAPと呼ばれています。環境に配慮した農業を行う農家に経済的な支援を行う制度です。

平成五年（一九九三年）からスタートしたこの施策は、平成一六年（二〇〇四年）には州農地の二〇％に当たる二九万ヘクタールで実施され、予算も五三二〇万ユーロ（ユーロ一四〇円換算で約七五億円）まで伸びています。

KULAPには、「農業環境施策」と「契約自然保護」の2つがあります。

「農業環境施策」は、普通の農地を対象とした制度です。例えば、草地一ヘクタール当たり成牛一・四頭以下に制限するなど草地の粗放化を図ったり、

有機農業を奨励したりするものです。予算的にはKULAPの八割を占めます。

「契約自然保護」は、自然保護が必要な特別な農地を対象とした制度です。例えば、農地に生息する鳥類の生態にあわせて草刈りの時期を調整します。そんな難しい営農をするよりは、いつそのこと農業をやめてしまったほうが自然保護上有利な気もしますが、農業が継続されているからこそ生息できる生物もいるということなのです。

予算的にはKULAPの二割を占めます。

KULAPについての評価を州政府に尋ねたところ、植生も



NRW 州の農業環境政策 KULAP

KULAPには、普通の農地を対象とした「農業環境施策」と自然保護が必要な特別な農地を対象とした「契約自然保護」の2種類があります。

よくなり観光面でも希少な動植物を観察できるようになったことから、州民からも高い評価を得ているとのことでした。特に、中山間地で粗放化している草地は、州民の目に触れる機会が多く、良い評価を得ているそうです。

◆日本の制度検討に向けて

和歌山県で有機農業に取り組んでおられる皆さんにとつては、こういったドイツの事例を参考にした日本型の農業環境施策を待ち望んでおられると思います。

ただ、ドイツと日本の農業をとりまく状況の違いは改めて認識しておいていただきたく思います。

一つ目は、ドイツは広大な農地を抱えていて食料自給率も大変高いことです。日本は食料自給率が四〇％と低いため、農地の粗放化や生態系保全によって生産性を低下させる制度設計は困難がともな

います。

二つ目は、ドイツ国民の自然保護や環境保全型農業に対する意識の高さです。農地に生息する貴重な動植物を守ってこういう強い姿勢には敬服するものがあります。日本では自然保護や環境保全型農業に対する国民の理解は一定のレベルにとどまっているのが現状ではないでしょうか。

日本でも、平成一七年（二〇〇五年）に策定された新たな食料・農業・農村基本計画において、我が国の農業について環境保全を重視したものに転換することを推進するとされ、平成一九年（二〇〇七年）に有機農業の推進に関する法律が制定されるなど、環境保全型農業に対する追い風が吹き始めています。

日本の九割以上の消費者が「環境に配慮した農産物」について、一定の条件がそろえば購入したいとする調査結果もあります（有機農業をはじめとする

環境保全型農業に関する意識・意向調査、平成一九年）。

平成二二年（二〇〇〇年）にはじまった中山間地域等直接支払制度は、棚田サミットや棚田ネットワークなど「民」発の地道な活動が制度創設に結びつきました。

今後、日本において、本格的な農業環境政策をスタートさせるためには、皆さんのように有機農業を実践する農家の方々と、環境に配慮した農産物を評価する消費者との相互の理解・連携が不可欠なのだと思います。

本日のドイツNRW州の農業環境政策についての講演が、その一助になれば幸いです。

（平成二〇年二月二八日 和歌山県有機認証協会講演）

※詳細については、付属CDに添付している投稿記

事『ドイツ連邦共和国ノルトライン・ヴェストファーレン州の農業環境政策KULAPについて』のPDFをご覧ください（CD資料編④）。

また、③、④の学会誌記事以上に詳しいことを知りたい方は、『ドイツ連邦共和国農業環境政策等レポート』（平成一八年）のPDFをご覧ください（CD資料編⑤）。

(十) ほ場整備のススメ

紀の川市は、県下第一の農業生産額を誇ります。

特に果物については、全国一位のはっさく・いちじく、二位の桃、三位の柿をはじめ全国有数の生産額です。

ただ、紀の川市の農業産出額を一〇年前と比べてみると、二二三億円（平成七年）から一六一億円（平成一七年）と、七二億円も減っています。これは、農産物価格が下がるなどの外的要因と、農家の高齢化が進み耕作放棄地が増えるなどの内的要因があります。

ここで問題になるのは、紀の川市のは場整備が進んでいないことです。ほ場が小さく、農道がせまく水路も引かれていない状況では、農地を人に貸すこともままなりません。

ほ場整備は、農道や水路、区画整理などの整備を

総合的に行うもので、農業の生産性だけでなく生活環境の向上にも貢献します。

紀の川市では、中村愼司市長のお膝元である貴志川町の各地区をはじめほ場整備の先進事例があります。

中でも、貴志川町西山地区では、ほ場整備を行った結果、後継者が何人も帰ってきたそうです。ある後継者はコンピュータ関係の仕事に従事していたのですが、今は、ほ場整備をした農地でキュウリづくりに取り組んでいます。「ほ場整備がなければ、農業に携わらなかった」と言われています。

和歌山県の水田のは場整備率は、三六％と全国平均の六一・三％と比べて極端に低い状況です（農林水産省・農地の整備状況（平成二〇年））。私が昔住んでいた新潟県では、三〇アール区画の整備は昭和四〇年代に終わり、すでに一ヘクタール区画の整備を進めている状況でした。一方、紀の川市では

三〇アール区画の整備も終わっていないところが大半です。

中村市長も、常々貴志川町など紀の川の河南で進められてきたほ場整備を、旧打田町など河北で進めていく必要があると言われています。

ほ場整備は、個人の財産である農地を扱うため、関係者の同意を得ることは大変な作業となります。しかし、水路や農道の不具合や農地の集団化、耕作放棄地の増加などの問題が、ほ場整備を行うことで一気に解決します。



ほ場整備でかわらなきゃ！ 農業・農村！

和歌山県の水田のほ場整備率は全国と比べて極端に低い水準です。紀の川市の農業の将来を考えたとき、ほ場整備の推進は必要不可欠です。

紀の川市では、『ほ場整備でかわらなきゃ！農業・農村！』というパンフレットを作成して、旧打田町地区を中心に説明会を開催し、ほ場整備の啓発普及につとめています。

説明会に参加した農家からは、「高齢化して後継者もいないので難しい」、「負担金を出してまで整備したくない」など後ろ向きの声も聞かれますが、辛抱強く推進する中で、地区を引っ張ってくれる農家がでてくることを期待しています。

また、市担い手育成総合支援協議会にはほ場整備推進部会を設置しました。ほ場整備の実施済みの地区とこれからほ場整備をやってみようという地区の役員さんに情報交換をしてもらい、ほ場整備の機運を高めています。

紀の川市の農業の将来は、ほ場整備の推進にかかっているといっても過言ではありません。

・インタビュー・



紀の川市
農業委員会
会長
西川 泰弘さん

ほ場整備は地域コミュニティ再生の手段にもなります。

—ほ場整備を進めるメリットを教えてください—

私の住んでいる西山地区では、ほ場整備に取り組んだ結果、後継者が何人も帰ってきました。

ほ場整備は地域コミュニティ再生の手段にもなります。様々な利害調整を通して地域がまとまり、事業が完成した後、地域住民の「和」ができます。

—西川さんの食育への想いを教えてください—

食育とは、次世代に「食」を通じて愛情を伝えていく行為だと思います。例えば^{そう}に雑煮ひとつとっても、家庭や地域ごとに味が違ってきますよね。

紀の川市で食育を進めることで、地域や家庭で、子から孫へ「愛情」を伝え継続してほしいものです。

ぜひ、農業委員会みなさまにおかれましても、市の農業振興を図る観点から、地元では場整備を推進していただくよう、よろしくお願いいたします。
(平成三十二年八月一〇日紀の川市農業委員会講演)

※『ほ場整備でかわらなきや！農業・農村！』は、付属CDのPDFをご覧ください(CDコンテンツ編⑨)。

(十一) 紀の川市の森林の価値とは？

本日は、那賀広域森林組合の皆さんにお話しする機会をいただき、大変ありがとうございます。

紀の川市に赴任してから、龍門山や和泉葛城山、ハイランドパーク粉河、細野、鞆^{ともふち}など紀の川市の山林を何度となく歩きました。そのたびに、紀の川市のふところの深さといってもいいでしょうか、「こんなに素晴らしいところが紀の川市にあったのか」という感慨をもちます。

地球温暖化問題が顕在化する中で、森林のもつ価値が世界的に見直されつつあります。紀の川市の森林は、市の面積の半分、約一万ヘクタールありますので、この森林の価値をどうとらえていくのかは、紀の川市自体の価値を見直すことにもつながります。本日は、紀の川市の森林のもつ価値について皆さんと一緒に考えていきたいと思います。

◆紀の川市の森林の現状

紀の川市の森林の人工林率は約五〇%、スギ、ヒノキが大半を占めます。九〇―一〇齡級（四五―五〇年生）の伐採の適期にきている林分（森林を管理するまとまった区画）も多いのですが、最近の木材価格の低迷や林業労働力の高齢化などを背景に、間伐などが行われず荒れている森林が増えているのが現状です。和歌山県のスギ^{やまのけ}元立木^{もとたちぎ}価格（立木の状態での一m当たりの樹木の販売価格）が昭和五〇年の二二、九一七円から平成二〇年の二、七〇二円と三五年前の約一割にまで落ち込んでしまったことから考えれば仕方がないかもしれません。

しかし、森林は薪などの燃料や材木の供給源としてだけでなく、国土の保全や水源のかん養等のほか二酸化炭素の吸収源としての役割も果たしていますので、その適正な管理が必要です。

◆紀の川市の森林の価値とは？

ところで、紀の川市の森林の価値を試算してみるとどれぐらいの金額になると思われますか？

和歌山県の森林の公益的機能の評価額は、一兆〇三五九億円／年と試算されています（県林業振興課、平成一九年）。水源かん養機能や土砂流出防止機能などの機能の評価額を単純に合計した値です。県全体の森林面積のうち紀の川市の森林が占める割合は約三％です。紀の川市の森林の評価額は三一〇億円／年という試算結果となります。

紀の川市の農



市内中学生の間伐体験

紀の川市の森林の評価額は310億円／年という試算額で、紀の川市の農業生産高161億円（平成17年）の倍の数値となります。

業生産高が年間一六一億円ですから、その倍の価値が森林の公益的機能にはあるということですね。

ただ、間伐などがされていない森林が増えていく紀の川市の現状から見れば、このまま放置すれば、その価値も大きく下がってしまうと考えるべきでしょう。

◆森林の価値の再生に向けての提案

それでは、紀の川市の森林の価値を再生していくためには、どのような取組を進めていくべきなのでしょう。

私なりに提案をさせていただきます。

第一に、紀の川市の森林の公益性を発揮するための取組を進めていくことです。

幸い、平成一九年度から「紀の国森づくり基金活用事業」がはじまりました。県民から一人五百円、

法人から法人税均等割額の5%をいただき県内の森林づくりに充てる事業です。紀の川市でも、この事業をハイキングコースの整備や小中学生の間伐体験活動に活用しています。

また、たとえば、スギやヒノキなど針葉樹の同じ年齢で構成される単層林から、広葉樹と針葉樹が混交する針広混交林、異なる年齢の木で構成される複層林に誘導することによって、より市民に親しみやすい多様な森林を造成することが必要です。

第二に、間伐などを繰り返しながら大径木を生産する長伐期施業への移行です。たとえばスギの場合、伐採の時期を大径材となる八〇年生とします。

木材価格の低迷で、皆伐方式（一定の範囲の樹木を一時に全部伐採する方式）で木材を搬出しても、植栽に係る経費を考えれば赤字になるばかりです。コスト意識をもって、作業道開設と高性能な林業機



低コスト林業の推進

これからの林業経営は、100年先を見通し、作業道開設と高性能な林業機械を組み合わせた低コスト林業に取り組む必要があります。

械を組み合わせた間伐材などの生産に取り組むことが必要です。一〇〇年先を見通した森林づくりが求められています。

第三に、紀の川市産木材を紀の川市で活用する木材版「地産地消」の推進です。

平成二一年の日本の木材自給率は二七・八%と、食料自給率四〇%と比べても低迷しています。木材自給率を向上させていくためには、まずは紀の川市産の木材を紀の川市で活用することからはじめるべきではないでしょうか。

・インタビュー・



那賀広域森林組合
組合長
森田 邦久さん

—紀の川市の森林再生のためには何をすべきですか？—

私は昔から山仕事をするのが好きで、よく下草刈りや枝打ちなどをしています。木が育っていくのが何よりの楽しみです。

那賀広域森林組合は、平成 14 年、紀の川市域の 4 つの森林組合が合併して誕生しました。紀の川市の森林は市の面積の半分を占めますが、長期の木材価格の低迷を背景に荒れている森林が多いのが現状です。山が荒れると、木材としての価値は下がるし災害にも弱くなるし良いことはありません。何よりこのままではご先祖様に申し訳ない。

山は「水」の源でもあるし、山主さんには間伐など山の手入れをもっとお願いしたいと思います。地球温暖化対策で行政の支援も充実してきていますので。

山主さんには山の手入れをもっとお願いしたい。

紀の川市で搬出された間伐材は、現在京都の舞鶴の合板会社に持ち込んでいますが、今後、これを市内の道路事業のガードレールや防護柵、バイオマスエネルギーなどに幅広く活用するための検討が必要です。

せっかく身近な山林に活用可能な間伐材があるので、みなで知恵をだしあい工夫していく努力が必要です。

◆第六二回全国植樹祭に向けて

森林は、現代に生きる私たちだけのものではなく、後世に伝えるべき「緑の社会資本」です。森林の価値をきちんと評価するとともに、林業を「食べていける」よう再生させていくことが重要です。那賀広域森林組合の皆さんには、市内に一四ある財産区と連携して、紀の川市の森林・林業の再生を進めていただきたいと思います。

折りしも、今年五月、昭和五二年に続いて和歌山県で二回目の全国植樹祭が田辺市で開催されます。

この植樹祭に向けて、県内で森林・緑の啓発普及活動が展開されています。紀の川市でも、この機会に市の面積の半分を占める森林の価値を見直していきたいものですね。

（平成二三年一月 那賀広域森林組合事務局講演）

(十二) 紀の川市の「光」とは？

— 紀の川市の観光を考える —

市の観光行政を管轄する立場として、日頃より、紀の川市観光協会の皆様には大変お世話になっていきます。

本日は日頃より私が考えていることをざつくばらんにお話ししたいと思います。

◆ 紀の川市の「光」とは？

「観光」という言葉は、古代中国『易経』の「国の光を觀る。用て王に實たるに利し。」という句に由来します。観光とは「国の光」を觀ることであって、そういった光り輝く国から素晴らしいもてなしを受けた人々の力によって、その国はますます繁栄することになるという意味です。

それでは紀の川市の「光」とは何なのでしょう。

私は、紀の川市の「光」は、紀の川市の文化、自然、農産物などの地域資源であり、それを支える紀の川市民のおもてなしの心なのだと思います。

紀の川市には、粉河寺の絵巻と鞍瀨の神輿という二つの国宝をはじめとした文化財、母なる紀の川や龍門山などの自然、日本一の農産物直売所・めつけもん広場や県下第一位の生産高を誇る農産物があります。貴志駅の「たま」駅長のよちに、新たに全国区となった観光資源もあります。

そういった「光」を生み出す源は、紀の川市民の笑顔、おもてなしの心です。

「観光」は、紀の川市民の誇りにもつながっているものです。紀の川市民が一体となって観光振興に取り組むことによって、誇りのもてるまちづくりができると思っています。

◆紀の川市の観光の強み・弱み

紀の川市の平成二十二年の観光客数は二三〇万人で、市町村単位では和歌山市、田辺市、白浜町について県下四位です。意外と多いという印象を持たれたのではないかと思います。この中でも、めっけもん広場への観光客が約八〇万人で日本一のファーマーズマーケットの存在感を感じさせてくれます。

ここで、紀の川市の観光の強みと弱みを考えてみたいと思います。

紀の川市の観光の強みは、文化、自然、農産物などの豊富な地域資源があることと、関西国際空港から一時間圏内と都心からの利便性の良さなどがあげられます。

一方、紀の川市の観光の弱みは道路整備が遅れ交通アクセスが悪いこと、宿泊施設が少なく滞在型の観光客が少ないこと、そして、紀の川市としての統一的なブランドが定着しておらず情報発信力が弱い

ことなどがあげられます。

◆観光振興に向けての提案

それでは、紀の川市の観光振興に向けて、どのような取組を進めていけばよいのでしょうか。三つほど提案させていただきます。

第一が、紀の川市の観光施設のネットワーク化です。めっけもん広場や貴志駅の「たま」駅長のところに来ていただいた観光客を、粉河寺や青洲の里にも来ていただく仕掛けができればいいですね。紀の川市の観光施設のネットワーク化を考えていくことが必要です。

第二が、農家民泊など滞在型観光の推進です。

紀の川市の平成二十二年の宿泊客は一人を割って、観光客の数に比べて宿泊客が極端に少ない状

況です。紀の川市をゆつくり味わってもらうためには、滞在型の観光客を増やしていかなければなりません。

そのひとつの手法として、農家の空きスペースを有効活用した農家民泊は、今後人気を呼ぶ可能性大です。私も、ドイツで農家民宿に泊まったことがあります。紀の川市に「癒し」を求めてくる潜在的な観光客は多いと思います。

第三が、「食育のまち紀の川市」のブランドの構築です。

紀の川市は、平成三二年二月、「食育のまち」宣言を行いました。

宣言文の中でも、「食育」を観光振興に結びつけていく趣旨がうたわれています。農業体験とあわせて、地場農産物の食育メニューなどもふるまい、紀

の川市の「食」の素晴らしさを堪能してもらいたいものです。

◆むすびに

紀の川市では、平成二〇年度、『たび旅散策マップ』というパンフレットを作成しました。紀の川市内の観光施設をめぐる散策コースを提案するとともに、紀の川市の用水路、ため池などを紹介しています。紀の川市には、たくさんの豊富な地域資源があります。観光客だけでなく紀の川市民にも、このパ



たび旅散策マップ

『たび旅散策マップ』を片手に、観光客だけでなく紀の川市民にも、ゆつくりと紀の川市の「光」を味わっていただきたいものです。

ンフレットを片手にゆつくりと紀の川市の「光」を味わっていただきたいものです。

先日、和歌



たまミュージアム貴志駅

「たまミュージアム貴志駅」では、地場産フルーツを使ったフレッシュジュースを提供する「たまカフェ」が大人気。和歌山電鐵と市行政との連携プレーの「たま」ものです。

山電鐵株式会社との磯野省吾専務とお話する機会がありました。和歌山電鐵では、貴志駅の「たま」駅長が全国的な人気者になっています。これも、市民の熱意と行政の支援があったからこそ「たま」関連の取組がうまくいっているという褒めの言葉をいただきました。全国でも、これだけ市民と行政を巻き込んだ支援を得られる地域は珍しいとのこと。平成二二年八月にオープンした貴志駅「たまカフェ」では、市商工観光課を通じて、地場産果物の

フレッシュジュースを提供できる体制が整いました。貴志駅前のレンタサイクル「いちご自転車」や貴志川観光いちご狩り協会の「いちご狩り」も行政との連携により取り組まれています。

これからも、市民・行政・和歌山電鐵が一体となつて、貴志川線の活性化に取り組んでいかなければと考えます。

紀の川市の「光」をつくっていくのは、紀の川市

民一人ひと

りの「よう

こそおこし

なして」と

いう気持ち

ではないか

と思います。

今年は、

折りしもほ



2011 ほたるサミット in きのかわ

「2011 ほたるサミット in きのかわ」のテーマは「ほたる灯に 集う仲間と まちづくり」です。「ようこそおこしなして」の気持ちで全国の市町をお迎えしたいものですね。

瀬川のホタル 写真提供：和歌山新報

・インタビュー・



紀の川市
観光協会
会長
岩崎健男さん

ー紀の川市の観光についてー

紀の川市観光協会では、「紀の川
ぶるぶる娘」というフルーツキャラ
クターをつくったり、『おもしろい
な、紀の川市』というホームページ
を立ち上げたり、紀の川市の良さの
PRにつとめています。「紀の川ぶる
ぶる娘」については、Tシャツなど
キャラクターグッズも販売していま
す。こういったキャラクターは、ま
ちの個性を売り出していくのには大
切ですね。

ー岩崎さんの食育についての想い は？ー

紀の川流域の米は、大台ヶ原を源
とする紀の川の清流に育まれてでき
たものです。この米をつかった紀州
の茶がゆを南高梅の梅干しで食べる
と美味しいですよ。紀の川市の風土
にあった伝統食を大切にしていきたい
と思います。

紀の川市の風土にあった伝統食を大切にしたいですね。

たるサミットが紀の川市で開催される年です。テー
マは「ほたる灯^びに 集う仲間と まちづくり」で、
六月九、十日の二日間、ほたるを通じて自然保全に
取り組む全国の市町が紀の川市に集まります。おも
てなしの気持ちでお迎えしたいものですね。

今後とも、紀の川市観光協会の皆さんの力添えを

得て、紀の川市の「光」がますます輝くことを祈念
しています。

(平成三十三年二月 紀の川市観光協会事務局講演)
※『たび旅散策マップ』は、付属CDのPDFをこ
覧ください(CDコンテンツ編⁽¹⁰⁾)

(十三) 紀の川市商工会に期待すること

本日は紀の川市商工会の皆様の前でお話しする機会をいただき、大変名誉なことと考えています。

また、平成二十一年七月の紀の川市商工会の発足に当たっては大変なご努力をいただきましたこと、改めて敬意を表したいと思います。

実は、私のルーツは商人です。祖父の代に、神奈川県平塚市で紙や文房具を扱うお店を創業し、現在、私のいとこが店を継いでいます。平塚に七夕まつりというおまつりがありますが、その創設にも祖父が深くかかわったそうです。

ただ、神奈川県の中核市とはいえ、本市と同様、商工業者のおかれている現在の状況は厳しいようです。

父は四男坊だったものですから大阪の会社に就職してサラリーマンをしていましたが、よく父から商

売人の大変さなどを聞かされていました。

こういった中、私が紀の川市の担当部長として商行政に関わる立場になったのは、ある意味運命的なことだと考えています。

本日は、市内の商工会や商工業者の方々とおつきあいさせていただく中で、日々感じていることなどをお話しできればと思います。

◆紀の川市行政と商工会の連携

紀の川市では、新市発足以来、商工会と連携して商工業の振興を図ってまいりました。

毎年、市で助成して商工会にプレミアム商品券を発行していただき市内の商店街での買い物を促進しています。小規模事業者への利子補給も市が助成しています。その他、国・県の補助事業も商工会と連携して対応しています。

平成二〇年に総務省の補助を受けた「粉河とんま

か通りモニユ

メント事業」

や平成二二年

度からはじま

ることになっ

た「わがまち

元気プロジェクト」も、市と商工会が連携して、国・県の助成を

受けた取組といえるでしょう。

「ご存じの通り、商工会には、商工業の総合的な発展を図る「経済団体」としての性格と、地区内の小規模業者等の経営改善普及事業を実施する「指導団体」としての性格があります。

私が最近つくづく思うことは、市内の小規模業者へのきめの細かい対応について商工会の「指導団体」としての役割が極めて大きいということです。

市行政では、個人商店の経営状況を把握して専門



紀の川市プレミアム商品券

商工会では、市と連携して紀の川市プレミアム商品券を発行しています。地元の商品店の活性化に大きな効果をあげています。

的なアドバイスを行うことは、難しい部分があります。きめ細かい対応ができる商工会の存在があつてこそ、市内の商工業の振興ができるのではないのでしょうか。

◆商工業の発展のために

紀の川市内の商店街は売り上げが減少しているところが多く、閉店する店が増えています。この原因は、景気の低迷や公共工事の減少、規制緩和などの外的要因が大きいと考えられます。商店街に店を構えていれば一定の収益を確保できた時代から、何らかの「工夫」がないと生き残ることさえできなくなり、小規模事業者ほど後継者もなく店じまいしてしまつという状況になっています。

これは、紀の川市だけで起きている現象ではなく、例えば、東京の早稲田の商店街などでも厳しい状況があるようです。

こういった中、紀の川市の商工業が生き延びて発展していくためには、商工業者一人ひとりの「やる気」を喚起していかなければなりません。

私なりに紀の川市の商工業発展にむけていくつかの提案をさせていただきます。

第一が、紀の川市の基幹産業である農業との連携です。

紀の川市は、全国有数の果物生産を誇る果物王国です。日本一のファーマーズマーケット・めっけもん広場もあります。せっかく近くで安全・安心な農産物が生産されているのですから、この立地条件を活用しない手はありません。

紀の川市産の農産物の加工・販売を紀の川市の商工業者が担うことで農商工の連携、農業の六次産業化を進める絶好の環境があると言えます。

最近お隣の和歌山市でＪＡと商工会議所、市農業

委員会が連携して、「生姜丸しぼりジンジャーエール」が開発されました。和歌山市特産のしょうがを活用した健康飲料ということで全国に出荷し人気を博しています。

紀の川市でも、ＪＡ紀の里と商工会が連携すれば、豊富な紀の川市産の果物、例えば、桃、柿、はっさく、黒豆などを活用したお菓子や飲料を農商工連携の枠組みの中で開発できるはずです。

また、その際に着目していただきたいのは、紀の川市のブランドとしての「食育」です。

平成二二年一二月議会で、近畿初となる「食育のまち」宣言が議決されました。また、平成二二年度から三年間、県の「わがまち元気プロジェクト」の助成を受けて、農商工連携の枠組みの中で加工品の開発を検討する予定です。

この加工品に関しては「食育」へのこだわりを徹底していただきたいと考えています。商品のパッ

ケージに食事バランスガイドに基づいたカロリー計算を入れるなど栄養バランスも考えたものであれば、「食育のまち紀の川市」の良いイメージと連動して、必ずヒット商品になると思います。

「はっさくプーロ」など従来から商工会でつくられてきた加工品も大切にしながら、「紀の川ふるふる娘」を活用した新しい「食育のまち紀の川市」らしい商品の開発を、農業との連携の中で取り組んでいただければと思います。

第二が、紀の川市にある観光資源の活用です。

紀の川市にはたくさん観光資源があります。これらの資源との連携を通じて、市内の商工業の発展を促していきたいですね。

J A紀の里めつけもん広場に来られるお客さんは八〇万人いるそうです。これはレジ通過者だけの人数です。実際にはその数倍もあるということです。

このお客さん達を何割かでも引き留めて紀の川市でお金を落としてもらう仕掛けをつくることを考えていきたいものです。

貴志川線貴志駅の「たま」駅長も、全国区の人気を博していますし、桃の花が咲きほこる桃源郷、健康バイキングが人気の青洲の里など集客力のある観光交流施設の活用も考えていかなければなりません。例えば、各観光施設と商店街で連携したスタンプラリーなどを行うのも面白いかもしれませんね。

第三が、紀の川市の歴史・伝統文化に基づく資源の活用です。

紀の川市には、国宝が二つあるのを「ご存じでしたか？粉河寺の草創を描いた粉河寺縁起絵巻と、とちがち八幡神社にある沃懸地螺鈿金銅装神輿はちまんです。

平成二二年現在、国宝の存在しない県が三県（群馬・徳島・宮崎）あることからみても、紀の川市は、

深い歴史を背景とした文化財の宝庫といってもいいと思います。

平成二〇年粉河とんまか通りに粉河寺縁起絵巻などを描いた

モニュメントを制作したのも、粉河寺に来ていただいたお客様に商店街も歩いてもらおうということがきっかけでした。

また、粉河酢などのように、今は途絶えてしまっただけでかつて全国区のブランドを誇っていた特産品もあります。こういった資源を発掘し活用することが、商工業の振興にもつながっていくのではないのでしょうか。

平成三十二年二月、紀の川市商工会が事務局に



粉河寺

粉河寺は、西国三十三箇所観音霊場第三番札所として名高く、全国から多くの観光客が訪れます。

なつて「粉河」に関する知識の検定を行う「粉河検定」がスタートしました。紀の川市の歴史・文化などを楽しみながら市民に覚えてもらうという意味で、大変意義のあることだと思っています。将来的に「紀の川市検定」まで発展させていく考えをもっておられると聞いています。今後の取組の進展を期待しています。

第四が、商工業版「地産地消」の推進です。

従来、紀の川市では農業の潤いが商工業者に恩恵をもたらしてきました。たとえば、はつさくや桃で稼いだ



粉河検定

平成 22 年 11 月「粉河検定」がスタートしました。粉河の歴史・文化を楽しみながら覚えてもらうこの取組は、将来的に「紀の川市検定」に発展させていく予定です。

写真提供：紀の川市商工会





紀の川市商工会
会長
大西洋太郎さん

一紀の川市の商工業活性化に向けて商工会の役割は？一

商工業活性化に向けて商工会の役割は大きく、行政と連携して市内商工業者のために汗をかいていきたいと思っています。

紀の川市の商工業は、農業とともに発展してきました。これからも JA 紀の里等と協力して、めっけもん広場とスタンプラリーでの連携や市内農産物の加工品開発を考えていきたいですね。

固定観念を打破して、若手など様々な人の意見を聞くことも重要です。商工会で特産品を公募したところ、「鞆渕黒豆せんべい」や「紀の川ぷるぷるゼリー」などの提案がありました。

紀の川市の歴史文化を見直していくことも大切です。昨年 11 月に実施した「粉河検定」を、将来は「紀の川市検定」に発展させていきたいと考えています。

固定観念を打破して、若手などの意見を聞くことも重要です。

農家は、市内の商工業者に家財道具その他の発注をし、景気が市内で巡回していました。しかし今、農家が仮に儲けても、市内の商工業者に必ずしも還元されない傾向ができています。

農家をはじめ紀の川市民に市内商工業者を利用し

てもらおう工夫が必要です。商工業版「めっけもん広場」といべき仕組みをつくることができないでしょうか。

紀の川市民に紀の川市の商店街で買い物をしてもらう、紀の川市でつくった工業製品をつかってもら

う：：これは、商品・工業製品の移動にかかる化石燃料が少なくなりますので、地球環境にもやさしい取組になります。

◆ピンチをチャンスに

言うまでもなく、紀の川市の商工業を発展させていくべき主体は、市の行政でも商工会でもなく市内商工業者の皆さんです。

リーマンショック以降の不景気の中、商工業者の皆さんが「やる気」を出すのは難しいかもしれませんが。しかし、現在の状況を活かして、ピンチをチャンスに変えていけるのは皆さんの力しかありません。今後とも、市行政と商工会が連携して、紀の川市の商工業を盛り立てていきたいと考えています。

本日は、ご静聴ありがとうございました。

（平成二三年二月四日 紀の川市商工会理事会講演）

(十四) 『きのかわ—人と水の物語—』

～総括にかえて～

果物王国・紀の川市の農業を支えているのは、何といっても「水」です。この「水」がどこからきているのか皆さんはご存じですか？

紀の川市の水を育んでいるのは、市内や近隣の山々、紀の川上流域、十津川流域などにある水源林です。そして、水源林からもたらされる水を確保するために、たくさん水路やため池などがつくられてきました。

徳川頼宣がつくらせた桜池、大畑才蔵がつくった小田井用水、華岡青洲がつくった垣内池のほか、瀬の用水路「ホリキリ」のように、名もない人々によってつくられたものもあります。

『きのかわ—人と水の物語—』は、こういった水源林、水路、ため池など「水」に関わる様々な物語を、

市内の中学校生徒の副読本としてまとめたものです。

市教育委員会と農林商工部が協力して検討委員会を設置し、中学校の社会科の先生たちに手分けして執筆してもらいました。県立博物館の高木徳郎学芸員（現・早稲田大学准教授）にも、時代考証をチェックしていただきました。

この本で、市内の子ども達が、紀の川市で先人たちの残してきた足跡をたどり、その歴史に誇りをもってもらえればと考えています。



『きのかわ—人と水の物語—』

『きのかわ—人と水の物語—』は、紀の川市の先人がつくってきた水源林、水路、ため池など「水」にかかわる様々な物語を、中学生の副読本としてまとめたものです。



『恵みの源』

『恵みの源』は、シンポジウム『棚田のルーツを探る』の記録とあわせて、紀の川市内で受け継がれてきたため池、水路など「紀の川市の宝物」を紹介しています。

『きのかわ―人と水の物語―』は、紀の川市に残る素晴らしい「宝物」を、紀の川市の子ども達に伝えていかなければいけないという思いで企画させていただいたものです。（四）棚田のルーツを探る」でご紹介した『恵みの源』とあわせて、紀の川市の素晴らしさを知るきっかけにさせていただければ幸いです。

なお、『きのかわ―人と水の物語―』と『恵みの源』の二冊は、農地課の担当職員が、強い熱意をもって編集作業を担当してくれました。彼らの力がなければ

ばこれほど良い冊子にはならなかったと、感謝しています。この二冊は、付属CDのPDFをご覧ください（CDコンテンツ編⑪、⑫）

また、この二冊とも、高木徳郎さんの絶大な支援をいただき完成することができました。この場を借りて改めてお礼を申し上げます。

第七章 歌と俳句について

(二) 歌づくりによる社会貢献

私は、紀の川市に赴任して以来何曲か歌をつくり、発表してきました。『紀の川のほとりで』など、紀の川市ピンクリボンキャンペーンのテーマソングに採用されCD化にいたったものもあります。これも、この歌を歌っていた上名手かみなて小学校の児童たちをはじめ関係者の皆様のおかげと、大変感謝しています。

私の歌づくりは、高校時代からはじまりました。ギターやキーボードを奏でながら、歌づくりをするスタイルです。大学に進学後もバンドを組み、オリジナル曲をつくってきました。

一時は本格的に音楽を勉強してみたいと考え、大学に在籍しながら音楽の専門学校に通い、音楽理論などを勉強したこともあります。しかし、一方で専

門的な音楽理論についての疑問も感じるようになりました。Cメジャーやドミナント、スケール等々いくら音楽理論を駆使した歌づくりをしても、真に人の心を打つ歌はできないのではないかということです。

人の心を打つ歌づくりには、何が必要なのでしょう。

色々と考えていく中で、私は、ある種の人生経験を積み重ねていくことが大切なのではないかと考えるようになりました。

普通に就職をし、結婚をして子どもができて……当たり前のように見える人生の中でも、必ず喜怒哀楽があるものです。

歌というのは、そういった人生のページーページを写しとっていくようなものであるべきだし、そういった歌を作っていきたいと考えました。

私のつくる歌は、当初、恋愛をテーマにしたものが多かったのですが、農林水産省に就職してから日本全国の様々な地域に赴任する中で、「地域」をテーマにした歌づくりをするようになっていきました。

「地域」をテーマにした歌づくりの原点は、二〇代のころ、平成二年から二年間、市町村交流で赴任した鹿児島県末吉町での経験です。

地域に少しでもとけこもうと考え、町役場勤務のかたわら青年団にはいり、ふとしたきっかけで鹿児島県青年大会の「のど自慢の部」に出場することになりました。

県大会で自分が仕事とする土地改良事業をテーマにしたオリジナル曲『大地への刻印〜土地改良の歌〜』を歌った結果は、何と優勝。鹿児島に来て一年目にして、鹿児島県の代表として東京の神宮の森で行われた全国大会に出場することができました。そ

の年十一月に行われた全国大会でも、優秀賞という結果をいただくことができました。

が、本当に嬉しかったのは、鹿児島県の青年団の仲間達が自分のことのように応援し喜んでくれたことです。

農村で活躍する彼らとの連帯感が心地よく、彼らを勇気づけるような歌づくりをすることが、自分の使命ではないかと感じた次第です。

青年団活動にも力がいり、全国大会の直後、地域の青年団の団長まで引き受けるようになりました。その後、青年団の仲間からの誘いなどで県内各地に呼ばれるようになり、農村を元気づけるコンサートスタイルを確立しました。

そういつた中、鹿屋市の作家・郷原茂樹さんから声をかけていただき、地元の女性と村おこしバンド「みなみ風」を結成することになりました。「農村

を勇気づける」というコンセプトでつくった「みなみ風」は、鹿児島県内で大きな話題となり、テレビや新聞など県内マスコミ等にも何度もとりあげられました。

CDをはじめ制作したのは、鹿児島を離れて三年ほどたつてからです。鹿児島でつくった歌を中心に『からいも畑に陽が落ちて』というタイトルのCDを千枚制作しました。クオリティの高いものを志向した結果、二〇〇万円ほどの製作費がかかってしまいました。後悔はしていません。このCDを制作したことによって、自分の人生がより豊かなものになったと確信がもてるからです。



むらおこしバンド「みなみ風」

鹿児島県の代表として全国青年大会「のど自慢の部」に出場したことを契機に、地元の女性たちと農村を元気づけるコンサートをはじめました。

平成一四年から二年間勤務した農林水産省農村振興局在籍時には、棚田や自然再生を担当し、棚田のすばらしさを歌に織り込んだ『棚田にて』や環境に配慮した農法ふゆみずたんぼの取組をテーマにした『ふゆみずたんぼの歌』のCDを作成しました。

『ふゆみずたんぼの歌』は、宮城県を中心に自然保護活動を展開している「日本雁を保護する会」の会長である呉地正行さんの依頼によって作成しました。宮城の地元の小学生に「ふゆみずたんぼ合唱団」を結成し

てもらい、この歌を歌ってもらったのも良い経験となりました。

また、関東地区の末吉町



CD『からいも畑に陽が落ちて』

CD『からいも畑に陽が落ちて』を制作したことによって、自分の人生がより豊かなものになったと確信しています。

出身者の会・関東地区末吉会の方に頼まれて、『ふるさと末吉／君達の船』というCDもつくりました。このように、紀の川市に赴任するまでに作成したCDは、次の四枚となります。

○『からいも畑に陽が落ちて』（平成七年）

○『棚田にて／妹よ』（平成一六年）

○『ふるさと末吉／君達の船』（平成一七年）

○『ふゆみずたんぼの歌』（平成一八年）

こういった「地域」をテーマにした歌づくりは、農村振興という自分の仕事とシンクロ（同調）する部分があります。私にとつての歌づくりとは？と問われたときは、「自分にとつてのライフワークであり、社会貢献活動です」と答えることにしています。

紀の川市に赴任してから、「紀の川市をテーマにした歌をつくって残したい」という想いを強く

持っていました。

結局、紀の川市でも五曲ほど歌を残すことができました。それぞれ、紀の川市の地域づくりに関わってきた自分だからこぞつくることのできた歌だと自負しています。

歌づくりは基本的にボランティアで行っていますが、歌づくりを通じた社会貢献が紀の川市でもできたことは、自分の人生にとって大きなプラスになったと考えています。

この本を企画するときから、これら紀の川市の歌を紹介するCD付きの本としたいと考えていました。私が紀の川市でつくった歌を以下で紹介していきます。また、紀の川市赴任直前にレコーディングを行った『帰ってきてくれたんか』についてもあわせてご紹介させていただいています。

この章は、付属のCDとあわせてお楽しみください。

紀の川のほとりで

作詞作曲／田中卓二

- 1
背^せの山が近く見える
ヒヨドリが楽しげに鳴く
葉の花が咲き乱れる
この場所に君だけいない
川は今日も流れている
広く深くゆるやかに
僕は何ができたろうか
君のために
- 2
妹^{いも}山^{やま}は寂しそうね
目を細めつぶやいた君
思い出を手繰りながら
青洲の里に佇む
川は今日も流れてゆく
遠く強くただ激しく
僕は何ができるだろうか
君のために
- 3
もしも君のところへ行ける
橋を架けることができれば
僕は何を君に語ろう
紀の川のほとりで

紀の川は今日も流れ
幾つもの川を集めて
君はまだここに居る
僕たちの心の中に……

(二) 紀の川のほとりで

「背^せの山^{やま}に直^{ただ}に向かえる妹^{いも}の山^{やま}」
事^{こと}許^{ゆる}せやも打^{うち}橋^{はし}渡^わす」

万葉集にあるこの歌をご存じですか？

この詠^よみ人知らずの万葉歌は、紀の川の兩岸に並ぶ背^せの山^{やま}と妹^{いも}山^{やま}を男女に見立てて歌われました。訪ねてくる男性のために打橋（玄関前の橋）を渡して、

女性が男性のプロポーズを受け入れたのだろうという大意です。

背の山・妹山周辺の紀の川のほとりを歩くと、はるか万葉の時代からの歴史を感じることができます。江戸時代に活躍した華岡青洲も、きつと、こういった紀の川の風景の中で過ごしたのではないかと思えます。自らの家族を犠牲にしながらも、世界ではじめて全身麻酔による乳がん摘出手術に成功するという偉業をなしたげた青洲は、紀の川のほとりで何を

考えていたのでしょうか。

華岡青洲の顕彰施設・青洲の里からは、背の山を間近に見ることが出来ます。菜の花が咲き乱れる初春のとある日、青洲の里で、あるマスコミ関係の方からご自身の体験談をお聞きする機会がありました。乳がんで大切な肉親の方をなくされた悲しい思い出です。

こういったエピソードをもとに、乳がん撲滅への願いと、悲しみを乗り越え「強く生きていこう」そして「私たちに何ができるか」というメッセージを、悠久の時を刻み続ける紀の川のほとりを舞台にして、歌に託することにしました。

この歌は、乳がん撲滅を目指す紀の川市ピンクリボンキャンペーンのテーマソングとされています。乳がんは、早期であれば九〇%以上の確率で治癒するといわれています。乳がん撲滅に向け、乳がん検診を一人でも多くの女性が受けていただくことを

願ってやみません。

◆紀の川市ピンクリボンキャンペーン

紀の川市ピンクリボンキャンペーンがスタートしたのは、平成二〇年のことです。華岡青洲の生誕地である紀の川市から、乳がん撲滅に向けた「早期発見と早期治療・検診受診率向上」を目指して、啓発普及活動を進めていこうというものです。

ピンクリボンは乳がんの早期発見・早期治療の大切さを伝えるシンボルマークとして知られていますが、紀の川市ピンクリボンキャンペーン推進本部では、「青洲くん」と「曼陀羅華」の2種類のバッジで、乳がん撲滅への願いを紀の川市から発信していきます。



ピンクリボンバッジ

「青洲くん」と「曼陀羅華」の2種類のバッジで、乳がん撲滅への願いを紀の川市から発信していきます。

陀羅華^{だらか}」の二種類のピンクリボンバッジを作成して、乳がん撲滅の願いを発信する啓発グッズとしています。

毎年、乳がん検診啓発のための講演会を開催するとともに、啓発グッズを活用して募金を集めるなどしています。

こういった募金によって、平成二二年秋、公立那賀病院に乳房デジタル超音波診断装置、通称エコーといわれる乳がん検診機器が贈呈されました。

ピンクリボンキャンペーンの根本は、命の問題だと思っています。このキャンペーンは、命の大切さを考えてもらえるきっかけにもなるのではないのでしょうか。

◆CD『紀の川のほとりで／華岡青洲とその生涯』

紀の川市ピンクリボンキャンペーンの啓発CD『紀の川のほとりで／華岡青洲とその生涯』が、啓

発グッズの一つとして制作されることになったきっかけは偶然でした。

平成二二年二月、紀の川市内で乳がん検診の啓発のための講演会が開催されることになりました。講師は、ご自身も乳がんに罹患^{りかん}された経験をもつタレント・山田邦子さんです。この講演会のオープニングに、『紀の川のほとりで』を歌ってほしいという依頼が事務局から私にありました。

私はその日、東京出張がはいつていましたので、どうすればいいか市役所の中で相談したところ、上手^なて小学校の児童に歌ってもらうのがいいのではないかとということになりました。上手小学校は、華岡青洲の地元の小学校です。講演会まで時間もなかったので無理を承知で依頼したのですが、快く引き受けていただくことができました。

講演会当日、上手小学校児童全員で『紀の川のほとりで』を合唱してくれました。歌にあわせて次

のようなメッセージを児童から発してくれました。

みなさんにできることがあります。

お姉さん、お母さん、おばあちゃんは、

みんな乳がん検診を受けてください。

お兄さん、お父さん、おじいちゃんは、

お友達やご家族の女性の方に

乳がんの検診を受けるよう勧めてください。

どうかお願いします。

「天使の歌声」ともいえる純粋なそのメッセージは、会場の聴衆に深く共感を呼びました。

その後、ピンクリボンキャンペーン推進本部で、この歌のCD化の企画が提案され、(財)青洲の里や音楽制作のASORA社の協力を得て、このCD企画が実現しました。

CDジャケットの写真は、写真家の堀田賢治さん



上名手小学校児童の「天使の歌声」

上名手小学校の皆さんが、この歌に『魂』を吹き込んでいただいたものと感謝しています。

から女性の力強さ・優しさを表現する素晴らしい写真を提供していただきました。モデルの女性と子ども達は、紀の川市内在住の方だそうです。



ピンクリボン CD

写真家・堀田賢治さんから、女性の力強さ・優しさを表現する素晴らしい写真を提供していただきました。
問い合わせ：0736-77-0829

CD化に当たっては、「青洲の語り部」として全国で講演活動を行っておられる池田章さんの『華岡青洲とその生涯』という講演も収録されることになりました。

平成二十二年九月、打田生涯学習センターのスタジオで行われた録音では、上名手小学校全児童が学年別に班分けをして、ヘッドフォンを装着し、心を込めて歌を歌ってくれました。夕方からの講演の収録では、池田さんの真摯な態度に、みな心を打たれま

した。

CDを注意深く聴いていただくと、川の音やウグイスの鳴き声が聴こえます。これらの音は、早朝、私が実際に紀の川のほとりで収録した音です。特に、歌の最後に収録されている水鳥の羽ばたきの音を聴いていただけると嬉しいです。

このCDによって、乳がん撲滅に向けた歌やメッセージが、紀の川市をはじめ全国に届くことを願っています。

◆池田章さんとその講演について

池田章さんは、大正一〇年、紀の川市西野山に生まれ、昭和二十二年、和歌山県庁に入庁、昭和五十三年に県職員を勇退後も、旧那賀町教育長などを歴任され、青洲の顕彰施設・青洲の里の建設にも深くかわりました。

また、生涯の研究対象として華岡青洲の業績研究

に取り組み、青洲の苦難に満ちた生涯を伝える「青洲の語り部」として各地で講演活動に取り組みられています。

私も何度か講演をお聴きする機会があり、そのたびに涙ながらに話をされる池田さんの気迫に心を打たれました。

一度、きちんとした形で記録しなければならないと考え、紀の川市ピンクリボンキャンペーン推進本部に働きかけたところ、池田さんの講演を録音してもらえることになりました。プロの音響技術者であるASORA社のスタッフが最新の技術で協力して



池田章さん

CDには、池田章さんの『華岡青洲とその生涯』という講演も収録されています。「青洲の語り部」として涙ながらに話をされる池田さんの気迫には、心打たれるものがあります。

くれました。

CDには、平成二十二年九月に紀の川市ピンクリボンキャンペーン推進本部において行われた講演を収録しています。上名手小学校児童の「天使の歌声」とあわせて、池田章さんによる魂の叫びともいえる講演を、ぜひお聴きください。

このCDは、紀の川市ピンクリボンキャンペーン推進本部の啓発グッズとして位置づけられています。購入ご希望の方は、推進本部の事務局（紀の川市保健福祉部健康推進課内 0736-77-0829）にご連絡ください。

紀の川ぶるぶる娘の歌～紀の川市食育推進の歌～

作詞作曲／田中卓二

1

おいおいでよ子ども達 ようこそ果物王国へ
バナナとパイナップル以外 何でもとれる紀の川市
じくぶる さくぶる ももぶる かきぶる きうぶる いちごっぶる
みんなかわいい6人姉妹 毎日くだもの食べましょう

※紀の川のぶるぶる娘 おいしくたのしくほがらかに
和歌山のみずみずしさをあなたにあげたいぶるぶる娘
ぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶる娘

2

おい楽しく食べようよ ようこそ食育王国へ
早寝早起き朝ごはん 笑顔のあふれる紀の川市
じくぶる さくぶる ももぶる かきぶる きうぶる いちごっぶる
みんな元気な6人姉妹 毎日やさいを食べましょう

※繰り返し

3

じくぶる さくぶる ももぶる かきぶる きうぶる いちごっぶる
少しお茶目な6人姉妹 みんなで楽しく食べましょう

※繰り返し

ぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶる娘
ぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶるぶる娘

(2番と3番の間のかけあい)

やわらかくてぶによぶによの「いちじく」は、だ～れ？	じくぶる！
ちょっぴり苦くてさわやかな「はっさく」は、だ～れ？	さくぶる！
ん～いい香り！あまくてみずみずしい「もも」は、だ～れ？	ももぶる！
ジュワーとあまくてビタミンCたっぷりの「柿」は、だ～れ？	かきぶる！
あまずっぱくて緑あざやか「キウイフルーツ」は、だ～れ？	きうぶる！
ケーキの花形、おちおちかわいい「いちご」は、だ～れ？	いちごっぶる！
じゃあ、元気でかわいい6人姉妹は、だ～れ？	紀の川ぶるぶる娘！

(三)『紀の川ぶるぶる娘の歌』

『紀の川ぶるぶる娘の歌』は、紀の川市観光協会のフルーツキャラクター「紀の川ぶるぶる娘」のテーマソングとしてつくった歌です。紀の川市の果物のPRをするだけでなく、副題に『紀の川市食育推進の歌』とあるように、歌詞の中で、食育や地産地消をさりげなく盛り込み、分かりやすく食育の推進を訴える内容となっています。

「紀の川ぶるぶる娘」は、紀の川市の代表的な農産物を六点デザインしたものです。紀の川市観光協会が愛称を公募したところ、全国から三、四五七件の応募があり、観光協会役員の厳正な審査の結果、平成二〇年四月、福岡県の二〇代の女性の作品が選ばれました。

グループ名「紀の川ぶるぶる娘」のほか、それぞ



紀の川ぶるぶる娘

「紀の川ぶるぶる娘」の着ぐるみは、西宮市在住の演出哲夫さんにボランティアで製作していただきました。初代キャンペーンスタッフ「紀の川ぶるぶる娘」に選ばれた安藤小百合さんと黒田千佐寿さんとともに、紀の川市の観光PRのために頑張ってくれています。

れ「じくぶる」「やへぶる」「ももぶる」「かきぶる」「きつぶる」「いちじくぶる」という名前もあります。デザイン化したのは、平成一七年の生産高全国一位のいちじく、はっさく、二位の桃、三位の柿、四位のキウイフルーツのほか、県下一位の生産高となっているイチゴも対象としています。

選考理由は、紀の川市の果物のみずみずしさを表現していることと、名前の親しみやすさでした。今から考えても、大変いい愛称をつけていただいたと

感謝しています。

市内の保育士さん達にも意見を聞き、子ども達が楽しく歌いながら食育を学べるような歌をつくることを心がけました。

歌詞の中に、「毎日果物食べましょ」「毎日野菜を食べましょ」「みんなで楽しく食べましょ」などと紀の川市の食育の基本ともいべき内容を盛り込み、歌いながら食育に親しみが感じられるように工夫をこらしています。

この歌の二番と三番の間には、歌い手と子ども達との「かけあい」の部分があります。コンサートでこの歌を歌う際、子ども達と楽しくコミュニケーションをとるために入れることにしました。

桃であれば「ん〜いい香り！あまくてみずみずしい』『もも』は、だ〜れ？」と歌い手が問いかけると、

子ども達が「ももぷる！」とこたえる仕掛けです。ぷるぷる娘の果物の特徴を取り入れた六種類の「かけあい」の後、「じゃあ、元気で可愛い六人姉妹はだ〜れ？」と問いかけ、子ども達が「紀の川ぷるぷる娘！」と答えます。

この「かけあい」を入れたのは大成功で、子ども達がこの歌に親しみをもちもらう原動力になっていると思います。

市内の保育所では、この歌を、お遊戯会や体操に使っていただいています。

私自身、何回か市内の保育所に呼んでいただき、子ども達と



市内の保育所でのコンサート風景

保育所のコンサートでは、『紀の川ぷるぷる娘の歌』が大人気。ぷるぷる娘のお面をかぶった子ども達と「かけあい」を楽しみます。

一緒にこの歌を歌わせていただきました。

当然の事ながら、普段の仕事では保育所の子ども達と接する機会はほとんどありませんが、この歌をつくったおかげで「未来の紀の川市を担う子ども達と共通の思い出を持つ」という貴重な体験をさせていただくと感謝しています。

◆CD『紀の川ぶるぶる娘の歌』

CD『紀の川ぶるぶる娘の歌』には、三つのバージョンの歌が収録されています。

一つ目が、西貴志保育所ひまわり組バージョンです。

毎年一月に、紀の川市貴志川町で産業まつりが開催されます。このまつりで子ども達に歌を歌ってもらいようお願いしたところ、貴志川町にある保育所のひとつである西貴志保育所の子ども達も歌ってくれることになり、CDのレコーディングもあわせ

てお願いすることになりました。

平成二十一年九月、子ども達に打田生涯学習センターのスタジオに来てもらって、二班に分けてレコーディングを行いました。子ども達には、事前にカラオケのCDを渡して練習してもらっていたのですが、驚くほどうまく歌ってくれました。

「かけあい」の部分は、WBS和歌山放送の宮上明子アナウンサーにお願いしました。平成二十一年六月「宮上明子のラジオカフェ」

に私が出演し、

一緒に『紀の川

ぶるぶる娘の

歌』を歌いまし

た。この縁からレコーディン

グにお誘いした



宮上明子アナのレコーディング風景

「宮上明子のラジオカフェ」という番組に出演させていただいたのをきっかけに、宮上アナにもレコーディングに参加していただくことになりました。

ところ、快諾をいただいたものです。

宮上さんと子ども達との相性もぴったりで、とても楽しいレコーディングとなりました。

平成二十一年の産業まつりは、新型インフルエンザの流行により、中止となってしまう、結局、子ども達がおまつりで歌うことはありませんでした。大変残念なことですが、CDに子ども達の歌声を記録できたのはよかったです。

二つ目は、宮上さんと子ども達とが一緒に歌っているバージョンです。

実は、当初、宮上さんには「かけあい」部分のみをお願いしていたのですが、せっかくの機会だからということで、歌も録音させていただいたものです。宮上さんの歌声は優しく伸びやかなもので、子ども達の歌声とあわせてみると、本当にほのぼのとした仕上がりとなりました。

三つ目は、結^{ゆい}まあるさんと私が一緒に歌っているバージョンです。いわゆる「ユニゾン」というもので、結さんと私が同じ音程で歌っています。

結さんは、東京のアーツビジョン所属のプロの声優さんです。『フツタンのまだある。物語』のフツタンの声などを担当されていますので、皆さんも一度はその声を聴かれましたかかもしれません。

結さんとは、東京のテレビ局関係者などが主催する「アミエルプロジェクト」という市民による文化発信サークルを通じて知り合い、平成一八年三月、東京・中野区にある「なかの芸能小劇場」で一緒にコンサートを行ったこともあります。今回のレコーディングには「友情参加」という形で協力していただきました。

結さんは、声優として活躍するだけでなく、合唱団の一員としても活動されていたそうです。子ども達の声で、しかも、歌も完璧に歌える大変頼りがいの

あるパートナーでした。「かけあい」の部分も、彼女の発案で挿入することになったものです。

CDを聴いた方から、

「どんなお子さんがお歌いになっているのですか」と問いかけられたことが何度となくあったほど、子どもらしく自然にのびのび歌っていたと思います。

また、レコーディングを通じて、私自身、結さんに教えていただくことが多かった。結さんは私に「この歌はうまくきれいに歌うより、明るく楽しく歌わなきゃ」と教えてくれました。

私は、歌の収録に当たって、音程やリズムなど変に気にしてしまうことが多いのですが、この歌ではあまりそういったことを気にしないようにして、楽しく歌うことを心がけました。すると、本当に楽しい歌の仕上がりにになりました。

CD『紀の川ぶるぶる娘の歌』は産業まつり用につくった非売品です。が、「食育のまち紀の川市」ホームページ (<http://seishu.sakura.ne.jp/syokumusic/>) で三曲とも試聴・ダウンロードができますので、ぜひ、お聴きください。

『紀の川ぶるぶる娘の歌』は、西貴志保育所の子ども達、宮上さん、結さんほか関係者の皆さんのおかげで本当に素晴らしいものになりました。この場を借りて、改めてお礼申し上げます。



CD 『紀の川ぶるぶる娘の歌』

『紀の川ぶるぶる娘の歌』は、市内の保育士さん達の意見も聞き、子ども達が楽しく歌いながら食育を学べるような歌にしました。

どうなん
童男さんの歌

作詞作曲／田中卓二

1

昔々のその昔 童^{わらべ}の姿でやってきた
童男さんは今日もここにいる 粉河のまちの駅前に
とんまかとんとんまかとん だんじりの 太鼓の音が響きだす
※1 ど ど 童男さん とん とん とんまか
こ こ 粉河にやってきた
※2 ど ど 童男さん とん とん とんまか
ほ ほ 僕らの童男さん

2

縁起絵巻を読みながら とんまか通りを通り抜け
童男さんはここでも笑ってる 大門^{だいもん}橋のほんはたで
カラカラコン カラカラコン 鉦^{かね}が鳴る 粉河のまちのお祭りだ
※1 繰り返し
※3 ど ど 童男さん とん とん とんまか
こ こ 粉河の童男さん
※4 トンマカトンマカマトマカトンマカ トンマカトンマカマトマカトンマカ
マトマカトカマカマトマカトンマカ マトマカトンマカマトマカマ

3

とんまかとん とんまかとん 振り向けば
竜門山に 陽^はが映えて
※1・※2 繰り返し ※1・※3 繰り返し
童男さんは 本当はここにいる 粉河寺^{どうなんどう}の童男堂
一年一度会える日は 十二月^{どうなんえ}の童男会
※4 繰り返し

(童男さんの歌 語り)

昔々、孔子^{くし}古^こという獵師のところに、童^{わらべ}の行者がやってきて、お堂に入って七日で観音様をつくって、いてへんようになったんやと。ほんまは、あの人は観音様やったんや。ほいで、みんな童の行者を「童男さん」と呼んで、そらありがたがったらしいで。

童男さんは、河内の長者どんの娘の病を直して、紀州の粉河にいらってゆうて、いんでもうたんやと。長者どんが娘を連れて粉河にきたところ、お堂の中に童男さんにやった小刀と赤い布をもった観音様がいてたんやと。

やっぱり童男さんは観音様やったんやいうて、ほんで、みんな、大喜びしたんや。

(四) 童男さんの歌

粉河の童男さんをご存じですか？

紀の川市が誇る、歴史深い粉河寺の草創に深く関わった童の姿をした行者です。紀の川市では昔から「童男さん」と親しみをこめて呼ばれています。

平成二〇年、粉河の商店街では、童男さんによって商店街の活性化を図ることになりました。

童男さんの石像を粉河駅前と粉河寺の大門橋の端に二基設置するとともに、粉河駅から粉河寺まで約



粉河駅前の童男さん

粉河駅前に立つ「童男さん」の石像。粉河寺草創にかかわった童の行者は、「童男さん」と親しみをこめて呼ばれています。

一キロメートルの「粉河とんまか通り」に三〇基のモニュメントを設置して、粉河寺縁起絵巻などの童男さんの物語を読みながら歩いてもらうことにしたのです。

◆CD『童男さんの歌／粉河祭だんじり太鼓』について

『童男さんの歌』は、粉河の商店街の人たちから、このモニュメント設置を記念して「童男さんをテーマにした歌をつくってほしい」と依頼されつくった



CD『童男さんの歌／粉河祭だんじり太鼓』

「ど、ど、どうなんさん」というサビの部分は、子ども達に楽しんで口ずさんでもらうため、親しみやすいフレーズづくりを心がけました。

歌です。

歌のイント
口で聴こえて
くる太鼓の音
は、粉河まつ
りのだんじり
で競演される
「粉河とんま
か太鼓」の音
です。

粉河車楽^{しゃらく}ラブの河西弘文^{ひろふみ}さんが実際に太鼓を叩いてくれた音を収録しています。

とんまか太鼓の中央打ちの音は「とん」、右へり打ちの音は「ま」、左へり打ちの音は「か」と聴こえます。続けて聴くと「とんまか」と聴こえるため、「とんまか太鼓」といわれるわけです。

「ど ど どうなんさん」というサビの部分は、



粉河まつり

トンマカトンマカ... 粉河まつり(宵祭)では、太鼓や鉦の音とともにだんじりが運行します。本祭の御渡式とともに、紀の川市の夏の風物詩となっています。

歌の依頼を受けたときに最初に思い浮かんだフレーズです。子ども達に楽しんで□ずさんでもらうには、こういった親しみやすいフレーズがいいのではと考えました。宮沢賢治『風の又三郎』の一節「どつど どつどつど どつどつど 青いくるみも吹きとばせ…」のリズム感が好きだったので、少々参考にさせていただきました。

粉河の駅前前の童男さんからはじまって、とんまか通りのモニユメン

ト、大門橋の端にある童男^{どうなんどう}さんを紹介するだけでなく、粉河寺の童男^{どうなんどう}さんにいる童男さんについて歌詞の中で紹介しています。

この童男堂の童



童男堂

毎年12月18日に童男堂で行われる童男^{どうなんどう}会では、秘仏の童男行者を拝見できます。

男さんは、一年に一回、一月一日に開催される「童男会」という行事のときにしか拝見することができません。CDを聴いた人には、こういう年中行事にも関心をもってもらえればと嬉しいのです。

二番と三番の間に入れている「語り」の部分は、粉河で絵本の読み聞かせなどで活躍されている児玉君代さんにお願ひしました。児玉さんの紀州弁の語りは、あたたかく素晴らしい仕上がりとなっています。

ひとつの歌の中に色々な要素を盛り込んでいて、少し欲張りな感じもありますが、要は、子ども達に楽しく歌ってもらえればいいのかなと思います。

CDには、『童男さんの歌』のほか、『粉河祭だんじり太鼓』の鉦ありバージョンと鉦なしバージョンが収録されています。

河西弘文さんが一人で太鼓と鉦を演奏したものを、

ASORA社がプロの技術で録音し編集しています。CDジャケットに「とんまか譜面」も掲載していますので、これから太鼓を練習しようとする方には参考になると思います。

CDジャケットの表紙は、粉河駅前の童男さんの像を囲んだ地元の女の子にモデルになってもらいました。ほのぼのとした仕上がりで親しみやすいものとなっています。

CD『童男さんの歌／粉河祭だんじり太鼓』は、粉河とろう祭実行委員会が制作し、紀の川市商工会総会の記念品として配布されました。問い合わせは、紀の川市商工会（0736・73・5079）にお願いします。

◆童男さんの物語

童男さんの物語について紹介しておきます。

昔々、紀州の粉河の地に、孔子古という獵師が住

んでいていました。ある日、鹿を狙っていると地面から光を発していたので、その地にお堂を建てて仏様を安置したいと考えました。

お堂は建てたものの、仏様がいなかったたので困っていたところ、童の姿をした行者がやってきて、「私が仏様をつくって進ぜましょう。ただし、七日の間、けつしてのぞいてはいけません」と言つて、お堂の中に入りました。

七日が過ぎて、孔子古がお堂の中に入ったところ、まばゆいばかりの光につつまれた観音様が立っていました。「あの童の行者は、観音様が姿をかえてやってきたに違いない」と孔子古は大喜びしました。それ以来、粉河の人たちは、童の行者を「童男さん」と呼んで、ありがたがったそうです。

童男さんは、人々を救うためにどこにでも現れました。河内の国の長者どんのところでは、娘が重い病にかかり苦しんでいましたが、ここにも童男さん

が姿をあらわしました。童男さんが娘の枕もとで七日間祈り続けたところ、不思議なことに娘の病はすっかり治つてしまいました。

驚いた長者どんが、大喜びでお礼に宝物をいっばいさしました。童男さんは受け取りません。娘の小刀と赤い布だけを受け取り、「私は紀伊の国、粉河にいます」とだけ言つて姿を消してしまいました。

次の年、長者どんは娘を連れて、紀伊の国に旅立ちました。山また山をこえ、山のふもとに粉を流したような白い川を見つけました。

「ここが粉河に違いない」

と川をさかのぼっていくと、孔子古が建てたお堂にたどりつきました。お堂の中には観音様がいて、何と、童男さんにあげた小刀と赤い布が観音様の手に握られているではありませんか。

「ああ、やっぱり童男さんは観音様やったんや」

と長者一家は、観音様に手をあわせたそうです。

その後も、長者一家は粉河に残り孔子古とともに
お堂を守り続けたそうです。

◆『門前町りばいばる』

（紀の川市商店街活性化基本計画）

童男さんのモニュメントは、平成二〇年度、魅力ある商店街助成事業の採択を受け、約二千百万円の事業費をかけて制作されました。国費一〇〇%の補助事業なので全国でこの事業を希望する団体が多く競争率が高い事業です。平成二〇年度は全国で二三地区しか採択がありませんでした。この事業採択が決まったとき、「ほとんど奇跡的なことだ」と総務省にいる友人にびっくりされたことを覚えています。

この事業の申請のきっかけは、粉河の商店街の方々の「さびれていくまちをなんとかしたい」とい

う思いでした。

しかし、極めて競争率の高い事業ですから、地元の意欲だけでは採択に至りません。市役所としても、申請内容に磨きをかけていくことが必要です。

この対応として商工観光課の職員の力を結集したのが『門前町りばいばる』という商店街活性化の基本計画です。この計画の出来不出来が採択を決める要となります。

この計画の副題をご紹介します。



門前町りばいばる

商店街活性化の基本計画『門前町りばいばる』。職員手づくりながら、大変充実したこの計画があったからこそ、モニュメント事業が採択されたと考えています。

伝統ある歴史と現在の生活という二つの顔をもつ、粉河とんまか通り商店街。

商店街の活気がさびれていくことに歯止めをかけようと、すぐ近くにあるスーパー観光資源「粉河寺」との共存に、多くの人たちが知恵を絞る。特効薬はない。

築き上げたこのまちの文化は、室町時代から脈々と受け継がれてきたもの。時間をかけて、ゆつくりと、自分たちのこのまちを「再び愛そう」と立ち上がる。

作成者のセンスを感じさせる文章と思いませんか？

この基本計画の策定に当たって、粉河とんまか通りの商店街の経営者の方々や、粉河寺への観光客などへもアンケートを実施して、現状分析をしつかり

と行っています。また、商工会会長や粉河寺管長、和歌山大学教授など、粉河商店街の活性化についてのキーマンへのインタビューを計画の中に織り込み、大変充実した内容となっています。

この職員手づくりながら大変充実した基本計画があったからこそ、難関だった助成事業の採択がなったものと考えています。

事業の採択後、商工会の呼びかけで粉河の商店街で実行委員会が結成され、「商店街の個性をどう伝えていくか」ということが改めて議論されました。その結果、「童男さん」という粉河寺の草創の主人公を核として、粉河とんまか通りにモニUMENTや童男さんの石像をたてることになったわけです。

この取組は、市民と市役所職員がともに力をあわせて町づくりを進める「協働」のモデルともなるべき事例ではないかと考えています。

なお、『門前町りばいばる』は、付属CDのPDFをご覧ください（CD資料編⑥）。

◆粉河とうろう祭について

粉河とんまか通りにモニユメントが完成したことを契機にはじめられたお祭です。粉河とんまか通りに数百本のとうろうを並べるとともに、コンサート等も行います。

平成二十一年からはじめられ、毎年九月の恒例行事となりつつあります。実は、商店街の三〇基のモニユメントは、とうろうとしても活用できるようになっています。まつり当日は、とんまか通りが幻想的な雰囲気につつまれます。

平成二十二年のとうろう祭では、「紀州わらべ歌粉河教室」の子ども達と一緒にコンサートに呼んでいただき、『童男さんの歌』を歌わせていただきました。

粉河のまちづくりと連動して、『童男さんの歌』は、楽しい歌に仕上がりました。この歌を支援していただいた紀の川市商工会や粉河商店街はじめ、関係者の皆さんに改めてお礼申し上げます。

あんたの^{しま}済州島へ～心から好きやから～

作詞作曲／田中卓二

1

あんたに会っていつしか三年が過ぎて
今日の日を迎えた
波の音の向こう側のふるさとのまちを
今離れてゆく
見送る父さんの大粒の涙
とめどなくあふれてくる
うちはほんまは不安やった
ふるさとを離れるのは^{しま}
そやけどあんたの^{しま}済州島へゆく
心から好きやから

2

なんでこんな人のことを好きになったんやろか
よく思うけれど
青い海のその向こうの^{チェジュ}済州の港に
あんた待ってるから
見送る母さんの白く細い手
いつまでも手を振った
うちはほんまは不安やった
ふるさとを離れるのは^{しま}
そやけどあんたの^{しま}済州島へゆく
心から好きやから

3

あんたに出会えて
うちはほんまに
幸せやと思っている
うちはほんまは不安やった
ふるさとを離れるのは^{しま}
そやけどあんたの^{しま}済州島へゆく
心から好きやから
^{ダンシシウルノム}당신을너무 ^{사랑하기에}사랑하기에

(五) あんたの^{しま}済州島へ

^{チェジュ}済州島は、韓国南部にある人口約五五万人の島です。「韓国のハワイ」ともいわれる風光明媚な国際的な観光地として知られ、^{ソサンイルチュルボン}城山日出峰や^{ハルラ}漢拏山が世

界遺産として登録されたことでも有名です。和歌山との関係も深く、北部の^{チェジュ}済州市が和歌山市と、南部の^{ソギボ}西帰浦市が紀の川市と姉妹都市提携をしています。

紀の川市と西帰浦市の姉妹都市提携は、那賀郡

と南済州郡が
昭和四九年度
から行つてき
た「みかん交
流」の流れを
くんでいます。

那賀郡から南
済州郡にみか

んの苗木が贈られ相互訪問も行われてきました。

平成一七年一月に那賀郡五町が合併して紀の川
市が誕生し、平成一八年七月に南済州郡と西帰浦市
が合併して新しい西帰浦市が誕生しました。これを
契機に、平成一九年二月、今まで那賀郡と南済州郡
が築いてきた友好関係を保ちながら更に交流を深め
発展させていくため、紀の川市と西帰浦市が姉妹都
市を締結したものです。

私も、平成二〇年五月、中村愼司市長と一緒に西



城山日出峰（西帰浦市）

紀の川市と済州島の西帰浦市は、平成 19
年 2 月、姉妹都市を締結しました。西帰浦
市には、世界遺産登録された城山日出峰ソンサンイルチユルボンが
あります。

帰浦市を訪問させていただぎました。道路など基盤
整備も進んでおり、国際観光都市の名に恥じない清
潔な街並みに感激したのを覚えています。

西帰浦市庁舎のデスクに紙の書類がほとんどない
ことも驚きでした。聞けば、韓国政府の方針で決裁
等の手続きはすべてコンピュータで行うことになり、
そのため、紙は基本的に使わなくなったそうです。

また、日本の県に該当する済州特別自治道には、
外交と防衛以外は思い切って自治権を与えるなど地
方分権についても、先進的な取組をしています。

日本から済州島にみかんを贈った「みかん交流」
から三〇年ほどを経て、西帰浦市のまちづくりから
紀の川市が学ぶべきことも多いのではと率直に感じ
ました。

紀の川市と西帰浦市は、姉妹都市の締結以来、相
互の職員の派遣交流や中学生の交流事業などを進め
ていて、両市の交流は、深まりをみせています。

『あなたの済州島へ』は、紀の川市と西帰浦市の交流を記念してつくった歌です。ふるさとを離れて済州島に嫁ぐ女性の物語を創作し、その想いを歌にしました。

生まれ育ったふるさとを離れるのは、誰しも不安で切ないものです。けれども、それを乗り越えてゆけるのは、真摯な「愛」の力ではないでしょうか。

この歌によって、紀の川市と西帰浦市との友好交流に貢献できれば幸いです。

◆CD『あなたの済州島へ』

CD『あなたの済州島へ』は、この歌と紀の川市内在住の歌手・宮本静さんとの出会いからはじまりました。「仲人」をしていただいたのは、ミュージックマート・エンタテインメントの岩橋和廣さんです。

岩橋さん

は、和歌山市内で岩喜演歌商店を営むかたわらインター

ネット放送局も主催されている方です。私が岩橋さんの番組に出演したのがきっかけで親交を深めました。

岩橋さんは、宮本さんが歌手としてオリジナル曲を探しているのを知り、私の歌を歌ってみればと勧めてくれたそうです。

CDを企画する中で、『あなたの済州島へ』のハングルバージョンも作成することになり、韓国語訳を西帰浦市から派遣交流で来ていた姜昌龍さん（カンチャロン）さんにお願いしました。



宮本静さんのCD 『あなたの済州島へ』

『大阪を離れて』から15年の時を経て、宮本さんがこの歌に「魂」を吹き込んでくださったものと感謝しています。
問い合わせ：073-457-1011



ミュージックマート・エンタテインメント（有）
会長兼社長 岩橋 和廣さん

一CD『あなたの濟州島へ』について一

原曲の『大阪を離れて』は、フォーク調の曲ですが、演歌調にアレンジし直して演歌歌手の宮本静さんに歌ってもらうと面白いコラボレーションになると思いました。

また、行き先を奄美大島から濟州島に変更することで、舞台設定が劇的になり、より共感を得られやすくなりました。従来から、濟州島と和歌山の交流が脈々と続いていることも、相乗効果をもたらしていると思います。

『あなたの濟州島へ』は、宮本さんのナチュラルな声質と歌唱力で力強さが加わり、フォークと演歌をミックスしたような癒し系の歌に仕上がっています。「すべての女性の応援歌」との評価もいただきました。

美空ひばりの『川の流れるように』のプロデューサー境弘邦さんから、「良い曲ですね。ヒットを願っています」とのコメントをいただきました。

「すべての女性の応援歌」との評価をいただきました。

宮本さんは、姜さんから直接発音指導を受けてレコーディングにのぞみました。後に宮本さんのハングルバーションを聴いた西帰浦市の人が、きれいな発音にびっくりしたそうです。

また、宮本さんの歌っている動画のURLを姜さんにEメールで送ったところ、「大変感動しました」という返信をいただきました。西帰浦市役所でも、その動画を回覧して見てもらったそうです。

CDには『紀の川のほとりで』もカップリングで入れることにしました。子ども達が歌うバージョンとは一味違う叙情あふれる宮本さんの『紀の川のほとりで』を聴くことができます。

宮本さんは、NHKB S勝ち歌謡選手権で優勝するなど多数の歌謡賞を受賞されてきた実力派です。歌手になるのが夢だったのですが、結婚を機に夢をいったん封印していました。しかし、子育てが一段落し、『あなたの濟州島へ』との出会いによって、CDデビューすることができました。

また、宮本さんは、近い将来、濟州島でコンサートをするのが夢ということです。その夢は、きつとかなうのではないのでしょうか。

CD『あなたの濟州島へ』についての問い合わせは、ミュージックマート・エンタテインメント（073・457・1011）に願います。

なお、紀の川市の宣伝にもなることから、CD『あなたの濟州島へ』について、私は印税等をいただいでいませんで念のため。

この歌の原曲は、平成七年につくった『大阪を離れて』という歌です。大阪出身の女性を奥さんに迎える奄美大島出身の友人への餞としてつくったものです。一五年の時を経て、舞台を奄美から濟州島にかえて、宮本さんに「魂」を吹き込んでいただき、本当にありがたいことを考えています。

添付CDには、原曲の『大阪を離れて』を入れさせていただいています。CD『あなたの濟州島へ』とあわせてお楽しみいただければ幸いです。

よさこいハイランド！
～風を感じて～

作詞作曲／田中卓二

※よさこいハイランド
踊ろよハイランド！
老いも若きも輪になって
みんなで踊ろう ハイランド！※

1

風を感じて 踊り続ける
ここは 鎌垣 五本松
空の青さと森のみどりと
はるか見えるは 紀の国の山
今日は あざやか 花舞台なら
思い思いの 衣装で 踊りたい
※ 繰り返し

2

鳴子両手に 踊り続ける
隣は泉州 五本松
澄んだ空気と果てしない夢
はるか見えるは 閑空の島
今日は あでやか 夢舞台なら
思い思いの 心で踊りたい

※ 繰り返し

ミカンとりさんトンボかセミかヨ
朝の早よから木に止まるヨ

3

※ 繰り返し
老いも若きも集う場所
ここは 粉河のハイランド！

(六) よさこいハイランド！

ハイランドパーク粉河は、紀の川市と大阪府貝塚市の境、和泉葛城山系の山中にある公園です。展望台やキャンプ場など、子どもから大人まで、森の中で楽しく遊べるところになっています。

このハイランドパーク粉河の管理は、かがき鎌垣財産区が行っています。財産区は、山林などを管理する特

別地方公共団
体で、紀の川
市内には鎌垣
財産区をはじ
め一四の財産
区があります。
鎌垣財産区は、
和泉葛城山系



ハイランドパーク粉河

ハイランドパーク粉河は、大阪と紀の川市の境にある森林公園。展望台やキャンプ場など、子どもから大人まで楽しく遊べるところです。

問い合わせ：0736-73-7948

の旧粉河町域の干
ヘクタールの山林
を管理する財産区
です。昔、このあ
たりが鎌垣荘とい
う荘園だったこと
から、このように
名づけられたそう
です。



よさこい集團の演舞

ハイランドパーク粉河の秋のイベントで踊る
よさこい集團のために『よさこいハイランド!』
を制作しました。

ハイランドパーク粉河では、毎年秋にイベントを
開催しています。平成二年からこのおまつりの
「華」として、よさこい集團を招待し、よさこい踊
りの競演を行っています。「よさこいハイランド！
〜風を感じて〜」は、鎌垣財産区の堀内宏員ひろみ議長か
ら依頼され、この祭の「総踊り曲」としてつくった
ものです。

ハイランドパーク粉河がある地域は、「五本松峠」

といわれています。泉州から紀州に行き来をする際
の交通の要所として有名で、かつて五本の松が植
わっていたことからこの名称がついたそうです。

明治時代、歌人・若山牧水もこの地で次のような
歌を詠んでいます。

秋雨の 葛城かつらぎ越えて白雲の

ただよふものと紀の国を見る

旅人よ地に臥せ空ゆあふれては

秋山河にいま流れくる

この歌は、明治四〇年（一九〇七年）九月、早稲
田大学在学中の牧水が、粉河にいる友人の藤田進一
郎（紀水）を訪ねたときにつくった歌とされています。
時に牧水は二三歳。この歌は翌年出版された牧
水の処女歌集『海の声』に収められています。

和泉葛城山を越えて泉州から粉河に向かう途中、
牧水は、五本松峠で見た紀の国の山々に心洗われた
のではないでしょうか。

『よさこいハイランド!』は、よさこい集団風猛
乱舞の皆さんの意見を聞いて、総踊り曲にふさわし
い軽快さと分かりやすさを心がけてつくりました。

ハイランドパーク粉河の展望台からは、和歌山側
は牧水も見た紀の国の山々、大阪側は関西国際空港
の島や遠く六甲山まで見ることができます。

山の上の澄んだ空気の中、老若男女が輪になって
踊るよさこいの歌として、この歌に親しんでもらえ
れば幸いです。

この歌には、この地域で昔から歌い継がれてきて
いる『かちんぼ節』も、歌の一節に取り入れること
にしました。

「かちんぼ」とは、今のような軽トラックやモノ
ラックが発達する以前、みかんを収穫した後、人力
でみかんを運ぶために使われた肩にかける棒のこと
です。一度に六〇キログラムほどのみかんを、かち
んぼで運ばなければならなかったため、大変な重労働
だったそうです。その苦しさを紛らわせるために
歌われたのが、『かちんぼ節』だったというわけです。
『かちんぼ節』の歌詞を一部紹介します。

嫌じゃ嫌じゃと 鳴くかこの鳥ヨ

かごも破れる こともあるヨ

ミカン取りさん トンボかせミカヨ

朝の早よから 木に止まるヨ

ミカン船なら 急いでおいでヨ
江戸で売り子が 待っているヨ

・インタビュー・



鎌垣財産区議長 **堀内宏員**^{ひろかず}さん

一ハイランドパーク粉河の活性化に向けてー

ハイランドパーク粉河は、平成5年の開設以来、大阪と和歌山の境の森林公園として多くの観光客を集めてきました。展望台からは、関西国際空港が一望できます。

毎年、秋にハイランドパーク粉河のお祭りを行いますが、平成21年から「よさこい」集団を招き、よさこい踊りで祭を盛り上げてもらっています。老若男女が集える勇壮なリズムの踊りは、本当にいいですね。田中さんにつくってもらった『よさこいハイランド!』で、祭が一層活気づくと期待しています。

私もみかん農家で、昔は「かちんぼ」をかついでみかんを運んだものです。そういった昔ながらの伝統を、この歌に織り込んでもらえたのも嬉しい限りです。

『よさこいハイランド!』で祭が一層活気づくと期待しています。

この地域で、現役の頃『かちんぼ節』を歌っていた農家の方はすでに九〇歳をこえていて音源探しに苦労しました。結局、紀州民謡研究会の山本唯雄さんを通じて、『かちんぼ節』の音源を分けていただくことができました。その音源をアレンジし直して、『よさこいハイランド!』に取り入れさせていただきました。

この地域に伝わる『かちんぼ節』の素晴らしさを、『よさこいハイランド!』を通じて感じとってもらえれば幸いです。

なお、東京で行ったこの歌のレコーディングでは、宮本静さんにご参加いただきました。CDを聴いていただいた方には、宮本さんが楽しくのびやかに歌っている雰囲気を感じてもらえるのではないのでしょうか。

帰ってきてくれたんか

作詞作曲／田中卓二

1
うちのとこ帰ってきてくれたんか
ほんまにうち嬉しいで
分かっとる 女はいつも損ばかりや
心も体も傷ついて
どんなに悔やんでも悔やみきれん
過ち 心に刻んだまま
※寂しかったんやね 辛かったんやね
もっと側においでや 寒いやろう
みんなあんたのこと 心配してたんやで
みんなあんたが 好きなんや※

2
どんなに一生懸命に生きても
報われんことばかりや
分かっとる 手当てなんてできんこと
泣きたいだけ泣けばええ
誰でも口では言えんような
哀しい話を もっとるもんや
寂しかったんやね 辛かったんやね
何も言わんでええから そこにいて
季節は巡ってゆく 街は変わってゆく
やけど あんたはそのまや

3
誰でも口では言えんような哀しい話を
もっとるもんや
※繰り返し
みんなあんたが好きなんや

(七) 帰ってきてくれたんか

私のふるさととは、大阪の千里ニュータウンです。
高校卒業と同時に大阪を離れて、もう四半世紀に
もなります。近くの商店街がマンションになってし
まったのを除けば、街並み自体はあまり変わりあり

ません。ただ、近所で子ども達の歓声は聞こえな
くなり、老人達の街になってしまった感があります。
兄と私そして妹の三人兄妹がいたころは手狭だっ
た我が家も、三人とも結婚して独立し、両親二人だ
けでは少し広すぎる感じがしなくてもありません。

私にとつての大阪は、必ずしもいい思い出ばかりあるわけではありません。いじめ、親友の裏切り、友人の自殺など、今から思い返しても、苦い唾がこみあがるような苦しい思いも経験しました。当然、失恋もありました。

ただ、その後、就職して大阪を離れ、根無し草のように全国を転々とする中で、大阪のもつ「あたたかさ」を感じることが多くありました。理屈では説明できないふところの深さが、大阪にはあると思います。たとえば、同じ慰めの言葉でも大阪弁で言われるだけでも癒されます。

『帰ってきてくれたんか』は、大阪弁の癒しの世界を伝えたくてつくった歌です。どんなに辛いときでも苦しいときでも、大阪弁で慰められると癒されることが本当にあると思います。



一生懸命生きてても報われないことが多いですが、それでも一生懸命生きていかなければいけないのだと思います。

この歌は、ふるさとの大阪と同じように、私にとつて大切な歌です。

(八) 歌とともに

紀の川市に赴任してから、次の五曲をつくったことになりました。

○『紀の川のほとりで』（平成二〇年）

○『紀の川ぶるぶる娘の歌』（平成二二年）

○『童男さんの歌』（平成二二年）

○『あんたの済州島へ』（平成二二年）

○『よさこいハイランド！』（平成二二年）

五曲とも、音楽制作のプロ集団・ASORA社にアレンジをしていただき、大変素晴らしい楽曲に仕上げていただきました。『紀の川のほとりで』の中に鳥の鳴き声や川のせせらぎの音を入れてほしいなど色々和无理な注文をしましたが、すべて快く受け入れてくれて、大変クオリティの高いものになっています。

『紀の川のほとりで』と『紀の川ぶるぶる娘の歌』

については、上名手小学校と西貴志保育所の子ども達に歌ってもらい、CD化することができました。

『童男さんの歌』は、紀州わらべ歌粉河教室の皆さんと一緒に粉河とうろう祭で歌わせていただきました。子ども達が、これらの歌に「魂」を吹き込んでくれたものと感謝しています。

また、市内の保育所では、『紀の川ぶるぶる娘の歌』を使って体操などをしているそうで、歌による食育推進とあわせて健康づくりにも役立つ、一石二鳥の取組となっています。中貴志コミュニティセンターの夏祭りの盆踊り曲にも『紀の川ぶるぶる娘の歌』を活用いただいているそうです。

紀の川市のまちづくりの様々な場面で、私がつくった歌を使っていたくのは、大変光栄なことです。ASORA社のコーディングディレクターに、「田中さんの歌は、すぐにヒットチャートをにぎわすわけではないけれど、地域に残っていく歌だから

いいですね」と言われたことがあります。

これらの歌が、紀の川市の人々に歌い継がれていくようになれば、これ以上の喜びはありません。

◆「地域」で育まれてきた「音」

紀の川市に来てから、「地域」で育まれてきた「音」を私の歌づくりにとりいれるようになりました。

『童男さんの歌』のバックに流れている太鼓は、粉河まつりで叩かれる『粉河祭だんじり太鼓』です。

また、『よさこいハイランド!』で挿入歌として入れた『かちんぼ節』は、紀北地方に伝わる民謡です。

地域に伝わる民謡には、その地域の人々の体臭、彩り、想いなどが染み付いているような気がします。

例えば、紀の川市のお隣の岩出市につたわる『根来の子守唄』には、秀吉の紀州攻めで全山焼き討ちにあった新義真言宗総本山・根来寺の歴史の悲哀が、そのメロディーと歌詞に詰まっていると思います。

私が尊敬する作詞家・作家のなかにし礼さんも、『不滅の歌謡曲』（日本放送出版協会）の中で次のように述べています。

「各都道府県、各市町村がもし本格的に歌の発掘に努めたならば、民謡の名作を探し当てるだけでなく、それこそ日本人の失われた心を掘り起こす作業にもなるのではないかと思うのです。またフリーエーターたちも、たとえばオペラのような新作をつくる場合は、その土地の醸し出す音というものをと重視すべきだと思います。」

古い歌を探し出すという作業は、決して回顧趣味に走ることではありません。それは、土地と歌との関係の新たな発見であり、埋もれてしまった名曲の価値を新たに拾い上げるという積極的な意味があるのです」

紀の川市でも、民謡や盆踊り歌、わらべ歌などが地域のコミュニティが失われていくとともに伝承されなくなってきました。私たちの地域に伝わる歌を発掘し、伝えていく不断の努力が必要です。

私自身も、今後、「地域」で育まれてきた「音」を大切にしながら、「地域」をテーマにした歌づくりを継続していきたいと考えています。

◆映画『生きる』と『 Gondola の唄』

「いのち短し 恋せよ乙女

紅き唇 あせぬ間に

熱き血潮の 冷えぬ間に

明日の月日は ないものを」

(作詞・吉井勇、作曲・中山晋平)

映画『生きる』のラストシーンで、主人公の渡辺

が公園のブランコで歌っていた『 Gondola の唄』の一節です。雪の降る中、この歌を歌いながら死んでいった渡辺は、市役所の市民課長でした。死の病を宣告されてから五カ月、役所の縦割り行政の中で放置されていた公園建設に、人が変わったように奔走します。名前が残るわけではないけれども「生きた」という証を得られた渡辺は、幸せな死を迎えたのではないのでしょうか。

黒澤明監督の映画『生きる』を私が見たのは、公務員研修で作家・童門冬二さんが「公僕のあり方・主権在民を示すもの」として推奨していたからです。昭和二十七年につくられた映画なのですが、現代にも十分通じる面白さと人間ドラマの深さを示しています。

この映画で重要な役割を担っているのが『 Gondola の唄』です。大正四年に松井須磨子が歌ってヒット曲となりました。最近では、森繁久弥が歌ってい

ます。

女性への熱い問いかけを歌ったこの歌が、なぜ『 Gondra の唄』という題名なのでしょう。実は、この歌はアンデルセン原作で森鷗外が訳した『即興詩人』という作品から着想を得て書かれた歌です。主人公の少年アントニオがヴェネチアで Gondra に乗ったとき、この歌と同じ文句の俚謡（民謡）を耳にします。この俚謡を作詞家の吉井勇が大正時代のラブソングとして昇華させたものが『 Gondra の唄』なのです。

私は、映画『生きる』を見て、正直他人事と思えませんでした。

公務員を長くやっていると、どうしても自分の所属する部局・組織に仕事の範囲を限定してしまいがちになります。国にいた頃、国会答弁を隣の課とどちらが受けるかで延々と数時間議論したこともあり

ます。

しかし、公僕たるもの、まず根本として市民・国民のために何をするべきなのかを考えなければなりません。縦割り行政の弊害を避けるため自分が何をするべきなのか、この映画を見ることで強く意識させられました。

映画『生きる』は、国・県・市町村を問わず公的機関に籍を置く人達に見ていただきたい映画です。

また、『 Gondra の唄』は、私たちに与えられた「人生の時間」が決して無制限にあるわけではないことを教えてくれます。私たちの心を揺さぶる歌詞とメロデーは、映画『生きる』とともに後世に伝えていかなければならない「宝物」だと思います。

私は『生きる』の主人公の渡辺が、価値ある人生の目標を見出すことができたのは『 Gondra の唄』の力だったと思います。私自身も、『 Gondra の唄』を聴くたび、この歌に自分が生かされているような

気がしてなりません。

「歌」は、世代を越えて人の人生に影響を与える大きな「力」を持っているものだと思います。

◆むすびに

この本に添付するCDには、以下の六曲を入れています。

- ① 『紀の川のほとり』(田中卓二)
 - ② 『紀の川ぶるぶる娘の歌』(結まある、田中卓二)
 - ③ 『童男さんの歌』(田中卓二)
 - ④ 『大阪を離れて』(田中卓二)
 - ⑤ 『よさこいハイランドー!』(田中卓二、宮本静)
 - ⑥ 『帰ってきてくれたんか』(田中卓二)
- 四番目の『大阪を離れて』は、『あんたの済州島へ』の原曲です。

子ども達の歌や宮本静さんの歌については、それぞれのCDをご購入いただくと幸いです。

紀の川市では、たくさんの人々の応援をいただき、多くの歌を残すことができました。応援をいただいた一人ひとりの皆さんに改めてお礼を申し上げます。

紀の川のほとりで

作詞・作曲 田中卓二
編曲 ASORA

♩ = 72

D A/C# Bm F#m

せ の や ま が ち か く み え る
い も や ま は さ び し そ う ね

G D Em7 A7 D A/C# Bm F#m

ヒ ヨドリ が たの しげに なく な の は な が さ き み だ れ る
め を ほ そ め つ ぶ や い た き み お も い で を さ た ぐ り な が ら

G D Em7 A7 F#A# Bm F#m G D

こ の ば し ょ に き み だ け い な い か わ は き ょ う も な が れ て い る ひ ろ
せ い し ゅ う の き と に た た ず む か わ は き ょ う も な が れ て ゆ く と お

GM7 Em7 A7 F#A# Bm F#m G D

く ふ か く ゆ る や か に ほ く は な に が で き た だ ろ う か き み
く つ よ く た だ は げ し く ほ く は な に が で き る だ ろ う か き み

GM7 1. Em7 A7 2. Em7 A7

の た め に に
の た め

Em7 A7 D Bm F#m G D

もし も き み の と こ ろ へ ゆ け る は し

GM7 Em7 A7 F#A# Bm F#m G D

を か け る こ と が で き れ ば ほ く は な に を き み に か た ろ う き の

GM7 Em7 A7 D A/C# Bm F#m

か わ の ほ と り で き の か わ は き ょ う も な が れ

ASORA co., ltd.

紀の川のほとりで

48 G D Em7 A7 D A/C# Bm F#m

いくつものかわをあつめて きみはまだここにいる

52 G D Em7 A7

ぼくたちのこころのなかに

7 2

紀の川ぶるぶる娘の歌

～紀の川市食育推進の歌～

作詞・作曲 田中卓二
編曲 ASORA

♩=116

D A G

お い お い で よ こ ど も た ち よ う こ そ く だ の も
お い た の し く こ た め よ う こ そ し ゃ く い く

8 A7 D A G D

お う こ く へ バ ナ ナ と は バ イ ナ ッ プ ル い が い な ん で も と れ る
お う こ く へ は や ね と は や お き あ き こ は ん え が お の あ ふ れ る

12 Em A D Em7 D

き の か わ し し く ぶ る さ く ぶ る も も ぶ る か き ぶ る
き の か わ し

15 Em7 Em7/A A7 Em D

き う ぶ る い ち ご っ ぶ る み ん な か わ い い ろ く に ん し ま い
み ん な か わ い い ろ く に ん し ま い
す こ お ち ゃ め ろ く に ん し ま い

19 Em A7

ま い に ち く だ も の た べ ま し ょ う う
み ん な で た の し く た べ ま し ょ う

23 D A G D Em D G A7

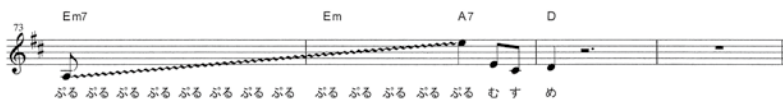
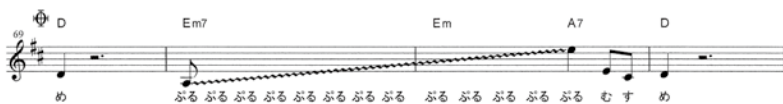
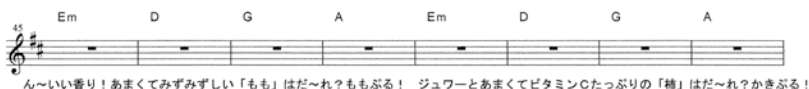
き の か わ の ぶ る ぶ る む す め お い し く た の し く ほ が ら か に

27 D A G D Em D G A7 D

わ か や ま の み ず み ず し さ を あ な た に あ げ た い ぶ る ぶ る む す め

ASORA co., ltd.

紀の川ぶるぶる娘の歌



童男さんの歌

70 F C B $\flat$ C B $\flat$ C F
 ど ど どう なん さん とん とん とん ま か こ こ こ か わ に や っ て き た

74 F C B $\flat$ C B $\flat$ C F
 ど ど どう なん さん とん とん とん ま か こ こ こ か わ の ど う な ん さん

78 F C7 F F
 ぼ ぼ ぼ くら の ど う な ん さ ん ど う な ん さん は ほ ん と う は

82 B $\flat$ /F F B $\flat$ F/A Gm7 C7 F
 こ こ に い る こ か わ で ら の ど う な ん ど う い ち ね ん い ち ど

86 B $\flat$ /F F B $\flat$ F/A Gm7 C7 F
 あ え る ひ は じ ゅ う に が つ の ど う な ん え

91 F C
 ト ン マ カ ト ン マ カ マ ト マ カ ト ン マ カ ト ン マ カ ト ン マ カ マ ト マ カ ト ン マ カ

93 F C B $\flat$ C F
 マ ト マ カ ト カ マ カ マ ト マ カ ト ン マ カ マ ト マ カ ト カ マ カ マ ト マ カ マ

しま
あんたの済州島へ作詞・作曲 田中卓二
編曲 ASORA

♩=64

B F#m7 G#m7 B/F#

あんなに あって いっしょに さんねんが
なんでこんなひとの ことを すきになったん

E B/D# G#m7 E/F# F#7 B F#m7

すぎて きょうのひをむかえた なみのおとのむこう
やろか よくおもう けれど あおいのそのむ

G#m7 B/F# E B/D# C#m7 E/F# F#7

がわの ふるさとを まちを いまはなれてゆく
こうの ちえじゆのみ なに あんたまってるから

E F#E D#m7 G#m7

みおくるとうさんの おおつふのなみだ
みおくるかあさんの しろうほそいて とめ

E F# F#7 E F#E

どなく あふれてくる うちはほんまは
までも てをふった

D#m7 G#m7 E F# F#7

あんなに った ふるさとを はなれるのは

E F#E D#m7 G#m7 To Coda E F#

そやけど あんたの しまへゆく ところから すきやか

ASORA co.,ltd.

あんたの済州島(しま)へ

27 1. B 6 2. B C#m7 F#7
 ら ら あん た に で あ え て

36 B F#m7 G#m7 F# E C#m7 F#sus4 F# F#7 D.S.
 う ち は ほ ん ま に し あ わ せ や と お も っ て い る

39 C#m7 E/F# B B7 C#m7 E/F# F#7 rit.
 か ら す き や か ら ダ ン シ ン ウ ル ノ ム サ ラ ン ハ ー ギ

43 B a tempo
 エ

Yosakoi ハイランド！～風を感じて～

作詞・作曲 田中卓二
編曲 ASORA

♩ = 132

20

よ さ こ い ハイ ラ ン ド お ど ろ よ ハイ ラ ン ド

25

お い も わ か き も わ に な っ て み ん な で お ど ろ う ハイ ラ ン ド To Coda

30

か ぜ を か ん じ て お ど り つ づ け る と
な る こ り ょ う て に お ど り つ づ け る

35

こ な こ り は き せ し ゅ う の こ ほ ん ま つ そ す ら の あ く
こ り は き せ し ゅ う の こ ほ ん ま つ そ す ら の あ く

40

お さ と も り の み ど り とめ は る か み え る は
お き と は て し な い ゆ とめ は る か み え る は

45

き の く に の や ま き ょ う は あ ざ や か は な が た い な
か ん く う の し ま き ょ う は あ ざ や か ゆ な が た い な

50

ら お も い お も い の い し ょ う で お ど り た い
お も い お も い の い し ょ う で お ど り た い

ASORA co, Ltd.

Yosakoi ハイランド! ~風を感じて~

55 

60 Dm7 C F C Dm7 G7 C
わになって みんなでおどろう ハイランド

65 Gsus4 Dm7 CM7



ミカんとりさん トンボかせみかよー

70 Dm7 CM7



あさのはよから きにとまるよ — — — — *D.S.*

78

G F C Dm7 C F C

お い も わ か き も つ ど う ば し ゅ こ こ は こ か わ の

82 Dm7 G7 C A^b B^b

ハ イ ラ ン ド

Detailed description: This is a musical score for the 82nd measure of the song 'Hailan'. The notation is in 2/4 time and G-clef. The melody consists of a quarter note D4, a quarter note E4, and a half note F4. The harmony is indicated by chords Dm7, G7, C, A^b, and B^b above the staff. The lyrics 'ハ イ ラ ン ド' are written below the staff, with a dash under 'ド'.

帰ってきてくれたんか

作詞・作曲 田中卓二
編曲 ASORA

♩ = 136

15

D A/C#

う ち の と こ にか え っ て き て く れ
ん な に い っ し ょ う け ん め い に

19 Bm Bm7/A G

た ん か ー も ほ ん ま ー に う ー ち う ー れ し ー い で
い き て も む く わ ー れ ん ー こ と ー ば か ー り や

23 A D A/C#

ー わ か っ と る お ん な は い つ も そ ん
わ か っ と る て な ん て き

27 Bm Bm7/A G A

は か り や ー こ こ ろ ー も か ー ら だ ー も き づ い
ー ん ー こ と ー な き た ー い だ ー け な ー け ー ば つ い え

31 D D7 Bm F#m

て え ど ん な ー に ー く や ー ん で ー も ー く
だ れ で ー も ー く ち ー で は ー も ー い

35 G D Bm F#m

や み ー き れ ー ん ー あ や ー ま し ー こ こ ー し ー に ー き
え ん ー よ う ー な ー か な ー し ー い は ー な ー を ー

39 Em7 A D F#m/C#

ざ ん だ ー ま ま ー さ び し か っ た ん ー や ね つ
つ と る ー も ん や さ び し か っ た ん ー や ね つ

43 Bm F#m G

ら か っ た ん や ね も つ と ー そ ば に ー で お い で
か っ た ん や ね な ん も ー い わ ん で え え か

47 A D F#m/C#

や ら さ む い や ー ろ ー う ー み ん な ー あ ん た の こ と く し
ら さ そ こ に ー い ー て ー き せ つ は め ぐ っ て ゆ く ま

51 Bm F#m G A
んばいしてたんやで みんなー あんたがすきなんーや
ちかわつてーゆく やけどー あんたはそいままーや

55 D 1. Em7/A
二 ど

69 2. D7 Bm F#m
だれでーもー くちーではー い

69 G D Bm F#m
えんーようーなー かなーしい はなーしーをーも

73 Em7 A D
つとーもんやー さびしかつたんーや

F#m/C# Bm F#m G
ね づら かつたんやね もっとー そばに

81 A D
ー おいでや さむいやーろーうーみんなーあんたのこ

85 F#m/C# Bm F#m G
と しんばいしてたんやで みんなー あんた

A D G
がすきなんーやー みんなー あんた

93 A D
がすきなんーやー

21

(主要参考文献)

第一章

- 食育基本法（平成一七年法律第六三号）前文
- 第一次紀の川市長期総合計画（平成二〇年三月）第二章

○平成一八年度版食育白書（内閣府）

○食物養生法（石塚左玄、明治三一年初版）

○食道楽（村井弦斎、明治三六年初版）

○粉河町史第一巻（粉河町、平成一五年）

○食料自給率の「なぜ？」〜どうして低いといけないのか？〜

（末松広行、平成二〇年・扶桑社）

○農林水産省ホームページ「食料自給率の部屋」等

○食品の安全とはなにか（今村知明、平成二二年・コープ出版）

第三章

○地域の特性を生かした市町村食育推進計画づくりのすすめ（内閣府食育推進室、平成二〇年）

○紀の川市食育推進計画（平成二〇年）

○内閣府ホームページ「食育推進」ほか

○ニッポン食育ネット ホームページ

第四章

○首相官邸「地域活性化統合本部会合」ホームページ

○小浜市役所ホームページ

○J A 紀の里ホームページ

第五章

○「食育のまち紀の川市」ホームページ

第六章

○那賀五町合併協議会ホームページ

○和歌山を元気に〜和歌山県経済の現状と対応〜（仁坂吉伸、平成一九年・内外情勢調査会）

○中世紀州の景観と地域社会（高木徳郎、平成二〇年（株）ウイング）

○「これまでの道、これからの夢」（ジエームス三木×藤井克徳、平成二〇年・萌文社）

○桃山町誌『歴史との対話』（桃山町、平成一四年）

○医聖 華岡青洲（医聖華岡青洲先生顕彰会、昭和三九年）

○華岡青洲及其外科（呉秀三、大正二二年・思文閣）

○EUの農村振興施策LEADER+（リーダー・プラス）事業について（田中卓一、棚田学会誌第八号、平成一九年）

○ドイツ連邦共和国ノルトライン・ヴェストファーレン州の農業環境政策KULAPについて（田中卓一、棚田学会誌第七号、平成一八年）

○ドイツ連邦共和国農業環境政策等調査報告書（国土交通省北海道局、平成一八年）

○森林・林業および山村の概況（和歌山県、平成二二年）

○観光学入門（岡本伸之編、平成一三年・有斐閣）

○商工会運営指針（全国商工会連合会、平成二二年）

○（財）地域活性化センターホームページ

○不滅の歌謡曲（なかにし礼、平成二二年・日本放送出版協会）

○（財）地域活性化センターホームページ

○不滅の歌謡曲（なかにし礼、平成二二年・日本放送出版協会）

○（財）地域活性化センターホームページ

○不滅の歌謡曲（なかにし礼、平成二二年・日本放送出版協会）

○不滅の歌謡曲（なかにし礼、平成二二年・日本放送出版協会）

○不滅の歌謡曲（なかにし礼、平成二二年・日本放送出版協会）

あとがき

平成一九年四月、美しい桃の花が咲く季節に紀の川市に赴任した。

この人事を知ったのは、その年の三月半ばのことだった。専門官クラスとしては異例のことながら、人事担当者に連れられて当時の松岡利勝農林水産大臣のところへいざつに行った。大臣から、

「他省庁など色々と経験しているので田中君を選んだ。農林水産省を代表して、紀の川市のために頑張つてほしい」

と言って握手を求められ、私も応じた。大臣のはにかんだような微笑と握手の力強さが強く印象に残った。

紀の川市に赴任してから、あの日のことを一日たりとも忘れたことはない。自分が紀の川市のために何ができるか、何をするべきなのか、そればかり考えてきた。

幸い、中村愼司紀の川市長をはじめ市役所の素晴らしい人々と一緒に仕事をすることができた。合併後間もない紀の川市の「食育のまちづくり」に携わることができたのは、幸せであつたという他ない。

市役所での仕事はいわゆる「タテマエ」は通用しない。日々試行錯誤しながら、市

職員のがりがいを引き出し、市民主体のまちづくりを進めることに腐心した。

市議会の役割の重要性も分かった。市議会の後押しがなければ食育のまちづくりは進められなかった。国で大臣答弁などは何回となく下書きしてきたが、市議会本会議で自ら答弁する機会を与えられたのは貴重な経験となった。

この本を企画したのは一年ほど前になる。「食育のまちづくり」を市民や市職員がどのような想いで進めてきたのか書き残しておく必要があると考えたからだ。それ以来、余暇の時間のほとんどを執筆に充てた。まちづくりのキーマンへのインタビューを企画して、現場の生の声を伝えるようこころがけた。CDも添付し『紀の川のほとり』『紀の川が渡る娘の歌』など紀の川市でつくってきた歌も紹介することにした。私は「地域」をテーマにした歌づくりをライフワークにしている。これらの歌が紀の川市で歌い継がれていくようになれば、これ以上の喜びはない。

紀の川市は素晴らしい市だと改めて思う。紀の川など豊かな自然、美味しい農産物、深い歴史文化、そして何よりも素晴らしい「人」。紀の川市民には、その価値をもっと評価してほしいと思う。そして、市外の人たちにも、紀の川市の魅力を知ってほしい。紀の川市について再発見する手がかりとして、この本を活用してもらえると嬉しい。

紀の川市に赴任して四年がたとうとしている。尊敬していた松岡大臣の負託に自分は応えることができたのか。この本を書いたのは、大臣に報告することがかなわなくなった現在、改めて自分に問いかけてみたいという想いもあった。

紀の川市では妻の仕事の関係上単身赴任となった。五歳と一歳だった子どもたちは九歳と五歳になった。妻と妻の両親には大変苦労をかけた。心から感謝している。ただ、休日には、都会育ちの子どもたちも紀の川市の自然を満喫し、忘れがたい思い出をつくることができた。

紀の川市での四年間は、自分が生涯大切にしなければならない「宝物」だ。そして、紀の川市との本当のおつきあいはこれからだと思う。紀の川市の応援団の一人として微力ながら「恩返し」をしていきたい。

紀の川市でお世話になったすべての方々に、「ありがとうございました」の気持ちを伝える筆を置きたい。

平成 三年三月

新しい桃の芽吹きを感じながら

田中 卓二



中村慎司市長（左）と著者（平成 23 年 2 月 28 日撮影）

〔著者 略歴〕

田中 卓二（たなか たくじ）

昭和 40 年大阪生まれ。昭和 58 年大阪府立北野高校卒、昭和 62 年京都大学農学部卒、同年農林水産省入省。農村振興局勤務等を経て、平成 19 年 4 月より紀の川市理事・農林商工部長。

この本の出版・販売に関して、地方公務員法第 38 条の許可を得ています。
この本の配布・販売は、食育のまち紀の川市刊行会（事務局／ウイング出版部）に、お世話いただきました。

・ 制作 協力（順不同・敬称略）・

高橋彰美、高野光世、菅原歓一、郷原茂樹、中島峰広、高橋久代、高木徳郎、坂本亮太
中田典子、橋本卓爾、細見恭司、宮本静、藤原真千子、山本唯雄、福田雅之、宮上明子
中橋真紀人、大原稔、永山聖也、直高正、森口博史、結まある、勝田憲央、竹田友香
加藤憲一、池田憲昭、大西良明、石田良行、高瀬光準、児玉和久、藤原正幸
ASORA 音楽制作の皆さん、インタビューをお願いした皆さん、紀の川市役所の皆さん
（ウイング出版部） 杉山範子、佐藤正実、山田磨希、小川智也、宮崎まどか、山本のりこ

食育のまち 紀の川市

～食育と歌のまちづくり～

食育推進計画づくりから「食育のまち」宣言まで

2011 年 3 月 22 日 発行

著 者 田中 卓二

発行・制作 ウイング出版部
〒 640-8411 和歌山市梶取 17-2
TEL 073-453-5700

印刷・製本 株式会社ウイング
〒 640-8411 和歌山市梶取 17-2
TEL 073-453-5700 FAX 073-453-5522
URL : <http://w-i-n-g.jp> E-mail : mail@w-i-n-g.jp

ISBN 978-4-9903756-2-1

定価はカバーに表示しています。
落丁・乱丁本はお取り替えいたします。

●コンテンツ編

コンテンツ編では、本文で解説した冊子などを紹介しています。

これらのコンテンツは、紀の川市ホームページ等で公開されているものですが、紀の川市及び紀の川市食育推進会議の許可を得て、この CD に PDF を入れています。

第 3 章 紀の川市食育推進計画

- ①紀の川市食育推進計画『たのしい、おいしい『食』を育むきのかわ市』

第 4 章 地方の元気再生事業

- ②『たのしい おいしい きのかわ食育メニュー』
- ③『米粉創作料理コンテスト 本選作品集』
- ④『紀の川市食育カルタ』
- ⑤食育紙芝居『なにからできてるの』
- ⑥食育紙芝居『なんだろうな？なんだろうね？』
- ⑦食育紙芝居『ぷるぷるむすめのだいぼうけん』
- ⑧『旬果旬菜』

第 6 章 講演とまちづくり

- ⑨『ほ場整備でかわらなきゃ！農業・農村！』
- ⑩『たび旅散策まっぷ』
- ⑪『きのかわ一人と水の物語ー』
- ⑫『恵みの源』

●資料編

資料編では、かがり火等への投稿記事のコピーなど関係資料を添付しています。なお、出版社等から転載許可を得ています。

第 6 章 講演とまちづくり

- ①『紀の川のほとりで』～合併市・紀の川市の現場から～
(かがり火 129 号、平成 21 年)
- ②ため池災害緊急レポート～和歌山県紀の川市の現場から～
(農村振興 705 号、平成 20 年)
- ③『EU の農村振興施策 LEADER+ (リーダー・プラス) 事業について』
(棚田学会誌第八号、平成一九年)
- ④『ドイツ連邦共和国ノルトライン・ヴェストファーレン州の農業環境政策 KULAP について』(棚田学会誌第七号、平成 18 年)
- ⑤ドイツ連邦共和国農業環境政策等レポート (平成 18 年)

第 7 章 歌とまちづくり

- ⑥『門前町りばいばる』(平成 20 年)

その他

- ⑦紀の川市における新聞記事 PDF

『食育のまち 紀の川市』 付属 CD へようこそ！

この CD は、CD エキストラ仕様となっています。音楽をお聴きになるには音楽プレーヤーで、各種冊子のコンテンツのデータ等を見るためには、PC でお楽しみください。

付属 CD (データ CD) は、「歌編」「コンテンツ編」「資料編」に分かれています。『食育のまち 紀の川市』本編の内容とあわせて参照してください。



食育のまち紀の川市
付属 CD

【Windowsの場合】

このCDは、オートラン (自動起動) CDですが、PCの設定によっては、自動起動しない場合もあります。その場合、お手数ですが、マイコンピュータから、

 アイコンをダブルクリックして下さい。

【Macintoshの場合】

データCDマークを開き、フォルダ内のindex.html ファイルをダブルクリックして下さい。



付属 CD (データ CD) のトップページ

(データ CD)

● 歌編

歌編では、紀の川市でつくった歌などを紹介しています。

- ① 『紀の川のほとりで』
- ② 『紀の川ぶるぶる娘の歌～紀の川市食育推進の歌～』
- ③ 『童男さんの歌』
- ④ 『大阪を離れて』
- ⑤ 『よさこいハイランド！』
- ⑥ 『帰ってきてくれたんか』



ISBN978-4-9903756-2-1
C0036 ¥2000E

ウイング出版部
定価(本体2,000円+税)



歌6曲
食育資料満載
CD付



食育のまち
和歌山県
紀の川市

