



第3章

未来へ

STEP BY STEP

商店街のにぎわいを町の元気のもとに

六日市まちづくり委員会
NPO法人プロジェクトA.Y

商店街

シャッターが下りたままの店舗。店を畳んだ後、建物が壊され、いつの間にかできていた駐車場……。気が付けば、そんな光景がずいぶん目に付くようになっていました。全国各地で叫ばれる商店街の活性化。それは内子町にとっても大きな課題の一つです。

しかし今、町内では、「このまま商店街を消してはいけない」「商店街に、にぎわいを取り戻したい」と願う若い後継者たちが、新たな行動を起こし始めています。

内子本町商店街でカフェや古民家民宿を営む大西啓介さんは、その中心メンバーの一人。平成17年、同世代の仲間28人で「六日市まちづくり委員会」を結成し、「これからの商店街はどうあるべきか」を共に考えてきました。そして21年、一つの商店街として各商店が互いに手をつなぎ合い、同じ目標を共有しようと、「六日市商店街まちづくり協定」を締結。同商店街ならではの歴史や文化を生かしながら、新鮮で活気あふれる商店街をつくってつづけるために、景観整備事業や新たな催しの企画などに取り組んでいます。

また、「より多くの人に内子町に来

てもらい、商店街にも足を運んでほしい」と、NPO法人プロジェクトA.Yを設立し、イギリス製のレトロバスを購入。JR内子駅と町並み保存地区を結ぶ巡回バスや、町内の名所などを巡る貸し切り観光バスを運行したり、駅前には町が整備した観光振興施設「旅里庵」の指定管理者として、まちの情報を発信したりと、次々に活動を展開しています。

「じつとしていても何も始まらない。とにかく考えたことは行動に移してみる」。そう語る大西さん。「商店街の活性化を通じて、町をもっと元気にしていきたい」と、望む未来の実現のために、仲間と共に力強く前進を続けています。



3_町の名物としてすっかり定着したレトロバス「ちやがまる」号
4_六日市まちづくり委員会の委員長のほか、いくつもの役職を務め、精力的に活動を続ける大西さん



2



1

1_六日市まちづくり委員会の新たな取り組みの一つ「うちこ六日市おひなまつり」
2_同催しの名物となつたある20種以上の長い巻きずし作り。親子で楽しめる

消えゆく手漉き和紙の技術を生かし、未来へと持続可能な新たな産業を育てたい。その思いから内子町商工会は平成19年、中小企業庁が実施する「JAPANブランド育成支援事業」の認定を受け、新しい和紙ブランド「Jaiguenai」を立ち上げました。

Jaiguenaiが提案するのは「和紙のある生活空間」。フランス人デザイナー、ガボー・ウルヴィツキさんと提携し、紙に金属箔で装飾を施す、ガボーさん独自のギルディング技術を用いた壁紙やタペストリーなどのインテリア用品を企画・製造しています。

事業の中心を担う齋藤宏之さんは、東京でのサラリーマン生活に終止符を打ち、奥様の故郷に移り住んで、この取り組みに参加しました。平成20年には、株式会社五十崎社中を設立。ガボーさんから直接指導を受けながらギルディングの技術を学び、商品の製造に当たっています。

また、パリや上海など海外で開かれる展示会にも積極的に参加。「国内はもとより、世界に手漉き和紙の良さを伝えたい」と、奮闘中です。

始まったばかりの新たな挑戦。「一歩踏み出すたびに、新しい壁にぶつかる」と笑いながらも、「地域を活性化させたい」という強い思いに変わりはなく、情熱を持ち、挑戦を続けています。

継承と革新 世界への挑戦

株式会社五十崎社中



1_ギルディング加工を施した壁紙 2_パリで開かれた展示会「メゾン・エ・オブジェ」出展の様子。中央がガボーさん 3_齋藤さん。製造から販売までを一手に担い、多忙を極める



3

1_国の伝統工芸士の認定を受ける稲月さん 2_高岡さん 3_山本さん 4_漉き上がった紙の乾燥を専門とする上森初子さん。蒸気を利用して、刷毛で素早くしわを伸ばす



伝統を伝える 熟練の技術

株式会社天神産紙工場

本蠟と並んで、江戸時代から町内で広く生産されていた「大洲和紙」。最も栄えた宝暦年間（一七五一〜一七六三）には、大洲藩の統制下で全国各地に販売され、藩の大きな財源となっていました。その様子は、江戸時代後期の農政学者・佐藤信淵が『経済要録』の中に記した「……大洲半紙の勢ひ天下に独歩せり……」の記述からもうかがい知ることができます。

明治時代中期ころからは、三椏を原料とした改良半紙が評判となり、小田川流域に多数の工場が進出。明治末期には430を超える業者があったといわれます。しかし戦後、安い洋紙の普及などで、その多くが廃業。今では、町内に2軒を残すのみとなりました。

その1軒が、株式会社天神産紙工場（沼井光博社長）です。

現在、同工場で紙を漉くのは、国の伝統工芸士に認定された稲月千鶴子さん、高岡ナミエさん、山本咲子

さんの3人。

最も長く勤める稲月さんは、中学校を卒業してすぐに同工場に就職したそうです。「当時、地元に残るなら産紙工場が一番良い就職先だな」と話す稲月さん。あれから50年余り、今も毎日のように和紙を漉き続けていますが「どれだけやっても、厚さをそろえて同じように漉くのは難しい」と、厳しいまなざしで手元を見つめ、一枚一枚の紙に向き合います。

品質の高さで知られる大洲和紙の中でも、特に同工場で生産される書道用紙は質量ともに日本一との評価を得ています。しかし、和紙の需要が落ち込む中で、「生き残っていくためには、より良い品質のものを作ることしかない」と沼井社長は語ります。

「今よりもさらに良いもの」を目指して、絶えず磨き続けられる職人の技。それが、地域の誇りである伝統産業を現代に伝えていきます。



和紙や柿渋染めを通してゆらめく蠟燭の明かりが楽しめる「今は昔、内子彩あんどん」

手仕事

職人こだわりの 技と知恵を集結 内子手しごとの会

町内には、木工、鍛冶、草木染め、竹細工など、さまざまな手工芸の技能を持った職人がいます。そんな職人たちが集まり、互いの技術の向上と、それぞれの技の連携による新たな商品の開発を目指して、「内子手しごとの会」を結成しました。

会長を務める児玉政輝さんは「町が合併したことで、職人の人数が増え、幅も広がった。さまざまな分野の技術を持つ仲間との連携によって、良い刺激を得られる」と話します。平成21年8月には、同会が製作した「今は昔、内子彩あんどん」が「21世紀えひめの伝統工芸大賞」準大賞を受賞。ヒノキを使った30センチ角の立方体の内側に蠟燭などを灯して使うもので、側面には和紙や柿渋染め、木格子などを自由に差し込むことができ、組み合わせによるアレンジも楽しめるようになっていました。

10月に開かれた八日市町並観月会や内子座で開かれた和楽器の演奏会などでは、会場内に配されたあんどんの温かな明かりが、風情ある雰囲気を感じてくれました。

「江戸時代から続く伝統的な町並みの魅力にふさわしい、魅力ある手作りの品を作っていきたい」と語る児玉さん。今後はさらに「作品を見てもらえるアンテナショップなども開いていきたい」とのこと。「昔ながらの技を次の世代に伝えるきっかけになれば」との期待を込めて、活動に取り組んでいます。



2



1

1_彩あんどんを製作した内子手しごとの会メンバーの皆さん
2_和楽器の演奏会をあんどんの明かりで幻想的に演出



1



2



3

1_緊張しつつ和紙を漉く水口葵さん(小田小学校)に優しくコツを教える西岡さん 2_失敗が許されない1人1枚きりの和紙。山田さんは慎重にゆっくりと刷り上げる 3_自分だけの卒業証書を手。平田海人くんⓄと山根創太くん(ともに五十崎小学校)

ふるさとを知る 和紙の卒業証書

和紙工房ニシオカ
版画家・山田きよさん

ふるさと 教育

桜の花がほころび始める3月下旬、町内の小・中学生は、自分で漉いた和紙の卒業証書を持って学舎を巣立っていきます。

内子町はかつて手漉き和紙の産地として大いに栄えた町。多くの楮・三楮を産出した豊かな自然、清流小田川の恵み、誠実に仕事と向き合う人々の気風などが、品質の良い製品を生みだし、町を代表する伝統産業が育まれました。このような伝統産業に触れることで、ふるさとの自然や歴史、文化を学び、自分のまちに誇りと愛情を持つ子どもに育ってほしいと、ふるさと教育の一環として平成21年度から、地域の人々の協力

の下、手漉き和紙による卒業証書作りが行われています。

2学期が終わりを迎えるころ、子どもたちは伝統の技を今に受け継ぐ和紙職人・西岡芳則さんの工房で、一人一人、自分の和紙を漉きます。そうしてできあがったやや厚みのある和紙に、地元の版画家・山田きよさんが一枚ずつ丁寧に文面と校章を手刷りします。

卒業の日、世界に一つしかない卒業証書を胸を張って受け取る子どもたち。その記憶は大人になってもきつと、地域の人々の優しさと共にそれぞれの心に温かくよみがえることでしょう。

地域に残る技を生かして

あいたん
愛炭企業組合



1_切断面に生じる菊の花のような美しい亀裂が品質の証
2_師匠の大木さん(左)と山岡さん



2

1

「茶道の世界では欠かすことができない炭。内子町は関西の「池田炭」や関東の「佐倉炭」と並ぶ「伊予の切炭」の産地として、古くから知られています。石畳地区に住む大木さんは、この茶道炭を50年以上にわたって焼き続ける名人です。

茶道炭は、「菊割れ」と呼ばれる模様が美しく、火付きや火持ちに優れ、燃え始めにほのかに炭の香りが残るのが上質とされます。大木さんの炭は、その品質の高さから、多くの茶道家に愛用されてきました。

そんな大木さんのもとに近年、炭焼きの技術を学びたいと全国から人が集まってきています。

きっかけを作ったのは、平成15年に家族と共に東京から石畳へ移り住んだ山岡亭さん。当初、山岡さんは農業を志していましたが、大木さんと出会い「ぜひその貴重な技術を教わりたい」と弟子入りを志願しました。「地域にある自然の材を使い、気温や湿度などに合わせて炭を焼く。その奥深さに引かれる」という山岡さん。山岡さんが情報の発信源となり、現在はさらに2人の仲間と共に炭焼きに汗を流しています。

大木さんたちは22年2月、茶道炭のブランド化を目指し、法人組織「愛炭企業組合」を設立しました。過疎化が進む石畳地区で、生活の基盤となる産業を発展させたい。その強い思いが、新しい風を呼び込んでいます。



1

住民自ら「むら」を経営 企業組合「石畳むら」

昔から焼き畑によるそばの実の栽培が盛んだった石畳地区。数十年前までは、どの家庭でもそば打ちが行われていたといえます。

そんな地元の特産であるそばを生かして地域に新しいビジネスを起そうと、同地区の有志10人が集まって平成20年10月、企業組合「石畳むら」を設立しました。

代表を務めるのは地域の一大イベントである「石畳水車まつり」で長年そば打ちを担当してきた亀田強さんです。亀田さんは「正統山形流そばの匠」に認定された腕の持ち主。町の天然記念物である古木・東のしだれ桜の下にオープンした「そば処

1_「石畳むら」前の畑でもそばを栽培。季節には可憐な赤い花を咲かせる
2_自慢のそばを打つ亀田さん
3_コシの強さと香りが特徴の石畳そば



2



3

石畳むらは、のどかな農村風景を眺めながら本格的な手打ちそばが楽しめる、口コミで評判が広がっています。

「もともとは高齢化が進んで荒れていく田畑を何とかしたいという思いから始まったこと」と語る亀田さん。若い世代が遊休農地を借りてそばを栽培し、お母さんたちが中心となって加工・販売を担う地域循環型産業の展開を目指します。

住民自らが、地域が抱える課題を解決するために取り組むコミュニティビジネス。地域の存続と活性化への期待を込めて、地に足を着けた取り組みが進められています。

林業

山を守り、 若者を育てる林業を 株式会社藤岡林業

長引く低迷で担い手が不足し、放置林の増加などによる災害の発生が問題となっている林業の世界。面積の約72%を山林が占める内子町にとっても、最重要課題の一つです。

小田地区で林業を営む藤岡雄二さんは、この問題にいち早くから果敢に取り組んでいます。

藤岡さんが目指すのは「山を守るための林業」。「強くて立派な木は高く売れる。でも、それでは弱い木ばかりが残り、山崩れや倒木など、災害の原因となる」と、あえて不良木を選んで間伐し、一本でも多くの良木を残すことで、災害を起こさない山づくりを進めています。

この取り組みを可能にしたのが高性能林業機械の導入。少ない労力で効率的に作業することができ、低コ

ストでの作業が可能となりました。また労働力の軽減によって、林業を敬遠していた若者の就業率も向上。近年は、不況によって職を失った地元出身の若者などを積極的に受け入れていきます。

「地域で働きたいと思う若者の受け皿になりたい」、そう願っていた藤岡さんのもとへ、今春、小田高校の卒業生が初めて入社しました。宮内聖さんと中田直樹さんの二人です。「林業は全くの未知の世界」という宮内さんは、「今は何をやるっても楽しい。早く一人前に仕事ができるようになりたい」と意欲を燃やしています。そんな若い二人に藤岡さんは「林業は環境を守る仕事。誇りを持って頑張れ」と声を掛けながら、成長を見守っています。



1. 小さい子や車イスの人もイチゴ狩りを楽しめるように可動式棚を設置
2. 高台に広がる広大な敷地 3. 対応の間に摘果作業をこなす服部さん



農業

新しい農業のカタチ 農業法人という選択 有限会社エコファームうちこ

平成20年12月、川登地区に大型の観光農園「エコファームうちこ」がオープンしました。同農園を経営するのは、同地区の4戸の農家が組織する農業法人エコファームうちこ（徳山 護代表取締役）。近年、この「集落営農」という農業経営の在り方が注目を集めています。

集落営農とは、後継者問題や農産物価格の下落による厳しい生産環境など、個々の農家では解決が困難な農業のさまざまな問題に対し、地域が一つの経営体となって、効率的で安定的な農業経営を目指す取り組みです。農地の一体的な管理、機械や施設整備にかかる負担の軽減、労働時間の短縮など、さまざまな効果が期待されています。

「エコファームうちこ」では、およそ5haの広大な農地に、イチゴやブルーベリー、ブドウ、桃など13種類の果樹を栽培。年間を通じて果物狩りを楽しめる周年型観光農園を目指し、将来は若者の雇用の場づくりにつなげたいと考えています。

同農園で働く服部康政さんは、結婚を機にそれまでの会社勤めを辞めて農業の世界に飛び込みました。現在は、主にイチゴ園を担当。「観光農園なので接客が中心。農作業はもちろんあるけれど、サービスの面も大きい。直接お客さんから反応が返ってくることに一番のやりがいを感じる」と話します。

時代の変化の中で生まれた新しい農業のカタチ。そこには多くの可能性が秘められているようです。



1. 藤岡社長のアドバイスを受けながらチェーンソーの使い方を練習する宮内さん
2. 中田さんは丸太を積み込むグラブの操作を練習
3. 高性能林業機械ハーベスタ。伐倒、枝払い、玉切り、集積を一台で行う