

# 山古志地域での農家等民泊に関するレポート — 2009年10月までの事案報告 —

プロジェクト2 研究員  
一級建築士  
仁瓶 俊介

## 1. はじめに

本稿は2007年12月の帰村式終了後の山古志地域内で行われた、教育プログラム対応の農家等民泊の事案を報告するものです。いわゆる小・中・高校生の教育体験旅行、林間学校、修学旅行、セカンドスクール等で「農家等へ民泊した事案」に関して、都市住民と農村住民の交流/交歓活動上の、見学/体験等の内容を、受入活動と共に記述しています。この受入活動は、2008年度、2009年度でまだ2回目であり、開始直後のステージにありますので、模索している部分もあると考えられますが、今後は定着された活動となって展開されていくことを期待します。

またこの報告は「ツーリズム」までは言及できませんでした、2年度分の事案概要の記述にとどまっています。内容及び傾向の詳細な分析まではできていません。

どちらかといえば予備的・準備的報告内容にとどまっています。

筆者が取材した事案のなかの広域連携受入においては、「棚田環境保全学習」のように集落的対応の体験メニューを行ったところもありました、このような体験メニューは受入活動のうえで、まとまった面積の耕地等で行う環境保全学習などで、今後は参考になると思われました。受入活動以外の集落内活動についても震災復興の大きな鍵でもありますので、引き続き注目は続けていきたいと考えます。

今回の報告では、個々の家庭での取材でとどまり、

集落内での展開部分の取材までには到りませんでした、取材方法も含めて検討が必要と考えています。またこの受入事業に関する関係事務局の年次報告書等の収集は充分にはできませんでしたので、これらについても同様と考えています。

この事案報告は、筆者の2009年5月、7月の部分的取材、「ながおかグリーン・ツーリズム推進協議会」の資料及び「山の暮らし再生機構(LIMO)」の報告書によっています。

各章の構成は以下の通りです。

1. はじめに
2. 2008年度 山古志地域事案の報告
3. 2009年度 山古志地域事案の報告
4. 山古志地域内での見学/体験に関して
5. おわりに

## 2. 2008年度 山古志地域事案の報告

### 2-1 事案の概要

「ながおかグリーン・ツーリズム推進協議会の教育体験旅行受入状況(表)」及び「LIMO報告書」から引用した概要は下記のとおりで、概ね①受入学校等、②期間、③受入地域等、④受入人数、⑤民泊軒数、⑥見学/体験メニュー等、⑦備考等、の順序です。

修学旅行：[修]、林間学校：[林]、セカンドスクー

ル：[セ]と表示してあります。

#### (1) 東京都内の中学校2年生 [修]

平成20年6月19日(木)の半日、山古志地域、約120人、被災現場見学、闘牛ふれあい体験、中山隧道散策、他。(魚沼市内での民泊、山古志地域では半日間の日帰り日程で民泊はなかった)。

#### (2) 東京都内の中学校2年生 [林] (\*)

平成20年7月21日(祝)～23日(水)の2泊3日、山古志地域、約70人、約16軒、被災現場見学、農業農村体験、養鯉業体験、共同牛舎見学、他。民泊2泊。(山古志地域のほかに川口町、小千谷市との広域受入によるものであり、全体では約160人を約42軒の農家等で受入れた)。またLIMOの報告書によれば、農業農村体験では季節から野菜収穫体験があってその種類は、神楽南蛮(唐辛子)、巾着ナス、トマト、キュウリ、ジャガイモ等となっていました。

その他の体験では、草むしり、ちまき作り、押し寿司作り、餅つき、そうめん流し、バーベキュー、まな板作り、コースター作りなど。また養鯉業体験では「鯉の選別作業」などがありました。集落によっては、民泊の農家が共同で昼食などを提供した場合もあったそうです。ユニークな体験としては、農産物直売所での作業体験、子守り体験、露天風呂体験、川遊び体験などもあったそうです。

体験内容はほぼ上記のとおりですが、この事案の場合、晴天で気温が高く暑かったという天候、初めての民泊受入ということで相互に新鮮なものがあって、おおいに盛り上がったと聞きました。また一部からは、普段のままの生活、素のままの生活による対応で充分との声もあったと聞きました、相互に楽しむ気持ちが強くあったものと考えられました。

#### (3) 大阪府内の高校2年生 [修] (\*)

平成20年9月11日(木)～12日(金)の1泊2日、山古志地域、約60人、約15軒、被災現場見学、農業農村体験、養鯉業体験、共同牛舎見学、観光闘牛、中山隧道散策、他。民泊1泊。なお被災現場見学では河道閉塞現場等を見学したと聞きました。また未来の看護

師を目指している高校生なので、この修学旅行では「いのち」をテーマとしており、「災害時の看護」も学びの観点としたそうです。民泊においては、健康診断・血圧測定を行いこれをお礼とし、夕食では郷土料理を家の方と一緒に作ることにしたと聞きました。

#### (4) 東京都内の小学校5年生 [セ]

平成20年9月30日(火)の1日、山古志地域及び寺泊地域、約70人、被災現場見学、闘牛ふれあい体験、中山隧道散策、他。(魚沼市内での民泊、山古志及び寺泊の両地域での滞在は1日間の日帰り民泊はなかった。また寺泊地域では、地曳網体験、魚おろし体験、魚市場せり見学、などの体験等)。

## 2-2 当該事案のおもな特徴(2008年度事案)

年間の集計によれば、総受入者数：約320人、日帰者数：約190人、民泊者数：約130人、受入民泊軒数：約31軒となっています。また宿泊日数による補正等なしの単純な見学/体験等の回数では、見学：6回、体験：6回、散策：3回、観光闘牛：1回となっています。以上によれば見学と体験の回数は同じで見学の比重はかなり高いと考えられます。また(\*)を集計すると受入民泊の回数は2、受入の1回当たり平均では、対応農家等：約15軒、民泊者数：約65人程になっています。

## 3. 2009年度 山古志地域事案の報告

### 3-1 事案の概要

「ながおかグリーン・ツーリズム推進協議会の教育体験旅行受入状況(表)」及び「LIMO報告書」から引用した概要は下記のとおりで、概ね①受入学校等、②期間、③受入地域等、④受入人数、⑤民泊軒数、⑥見学/体験メニュー等、⑦備考等、の順序です。

修学旅行：[修]、林間学校：[林]、セカンドスクール：[セ]と表示してあります。

**(1) 埼玉県内の中学校2年生 [修] (\*)**

平成21年 5月13日（水）～15日（金）の2泊3日、山古志地域、約40人、約12軒、被災現場見学、農業農村体験、養鯉業体験、共同牛舎見学、他。民泊2泊。（川口町木沢地区、小千谷市東山地域との広域連携受入）。

**(2) 東京都内の中学校2年生 [林] (\*)**

平成21年 7月18日（土）～20日（祝）の2泊3日、山古志地域、約70人、約22軒、棚田災害復旧作業体験、農業農村体験、観光闘牛、他。民泊2泊。（この事案の一部を筆者は取材しました。また長岡市栃尾地域との広域連携受入であり、同地域では約110人を約35軒で受入れています。体験メニューとしては平成20年度と同様に上記のほかに伝統工芸体験（手鞠づくり等）、林業体験があったと聞きました。棚田災害復旧作業体験の一環と考えられる棚田環境保全学習作業が行われましたが、作業の種類、班編成、指導員配置、運営本部設置、作業前ブリーフィング等の詳細を事前に計画したメニューとなっていました。この中学校の場合、平成20年度においては全員が栃尾地域に民泊する内容の林間学校でした）。

**(3) 東京都内の中学校2年生 [林]**

平成21年 7月18日（土）～20日（祝）のなかの半日の日帰り日程、山古志地域、約154人、被災現場見学、闘牛ふれあい体験、中山隧道散策、被災体験談（DVD鑑賞）。（小千谷市での2泊3日の全体プログラムのなかの半日の日帰り日程）。

**(4) 大阪府茨木市内の高校2年生 [修] (\*)**

平成21年 9月10日（金）～11日（土）の1泊2日、山古志地域、約85人、約20軒、被災現場見学、農業農村体験、養鯉業体験、共同牛舎見学、観光闘牛、中山隧道散策、他、民泊1泊。

**3-2 当該事案のおもな特徴 (2009年度事案)**

一年間の実績集計によれば、総受入者数：約349人、日帰者数：約154人、民泊者数：約195人、受入民泊軒数：約54軒となっています。（\*）を集計すると受入

民泊の回数は3、受入の1回当たり平均では、対応農家等：約18軒、民泊者数：約65人程になっています。対応農家等は微増、民泊者数は同じという結果です。

また宿泊日数による補正をしない単純な体験等の回数では、見学：7回、体験：7回、散策：2回、観光闘牛：2回、となっています。

体験等メニューの種類、回数は宿泊数の関係で、実際にはこれ以上であったと想像されます、今後地域内・集落内での協議・意見交換等によって、見学/体験等のメニューの種類は増加すると考えられます。

例えば、Ⅰ) 寺院・神社等の建物の領域、Ⅱ) 伝統郷土料理等の領域、Ⅲ) 特産野菜等の栽培収穫の領域、Ⅳ) 水田・畑等の維持保全の領域などです。

**3-3 筆者の部分取材の概要 (2009年度事案)****(a) [2009年5月14日(木)の取材]**

曇天時々雨天、外気温約10℃位の寒い日で、雨具は必要な日でした。農家Aさん宅にて取材しました。

農業体験の開始となりましたが、養鯉業も行っていますので、開始直後は宅地内の生簀で、錦鯉の観察と餌やりの解説を受けました。民泊した男子中学生は4人。その後田植え準備として別敷地のビニールハウスへ車で行き、苗床の運搬作業。苗床はプラスチック製で25cm×60cm程度ですが、40枚程トラックに積み込んで、少し離れた水田に向いました。Aさん宅では昨年までの手押し式田植え機から今年は乗用・4条植え式田植え機に替えたそうで、代理店の人も、試運転に備えていました。その日が試運転初日で記念的な日でした。10アール（1反）を2時間位の見当で終了させる予定で田植えが開始となりました。男子中学生は苗床を手運搬でトラックから水田まで約150m程度運ぶ作業でした。通路は畦道です。ご主人は作業全体の世話役、若主人は田植え機の運転、という配置です。雨具着用での運搬作業は容易ではなかったものの、がんばっておこなっていました、それは筆者にもよくわかりました。

時折降ってくる雨、そして寒さ、概ね運搬も終了した頃、午前10時位には休憩タイムを取りました。

奥さんが用意した、ペットボトルのお茶とお菓子での休憩でしたが、雨と寒さでゆっくりした休憩にはなりません。一般に5月中旬であれば、かなり温かくなり休憩時間には用水路等で手洗いができる気温となりますが、その日は違いました。また筆者が中学生の頃は、この休憩タイムが楽しみの時間でした。そういう天候条件だった為、中学生の手伝い作業は中止となり、奥さんの運転で集落内見学となりました。ご主人と若主人は田植えを続行でした。乗用田植え機の稼働は順調で、10アールを2時間半程度で終了できそうなことを見届けましたので、取材を終了しました。こちらの水田はいわゆる棚田ですが、段差が3m位でおおきいので、平面的には一段の状態でも水平に一段で連担してあります。断面的には片方が山の斜面、他方が段差のおおきい状態で下段の棚田につながっています。一段で連担し、山側には畦道がないので、苗床の運搬は一本の畦道だけという条件です。平場では水田が水平な面状に展開しているため四本の畦道を使用できます。

このような部分にも棚田での栽培には困難が伴っています。筆者は午前中だけの取材でしたので、後日お聞きしたところ、この日は午後には晴天となり、気温も上昇したそうです。晴天での田植え手伝いならば、相当に楽しく進行したのではないかと、雨天での作業のため周囲の景色・風景を味わう余裕はなかったのではないかと想像されました。

#### (b) [2009年7月19日(日)の取材]

この日は朝雨天、その後曇天となりましたが、午後にはまた雨天となりました、気温は概ね18℃程度で梅雨はまだあけていない天候でした。午前中のメニューとしては「棚田環境保全学習プログラム」で栃尾地域半蔵金地区の棚田での、いわゆる農業体験でした。午後の予定は、虫亀闘牛場での「牛の角突き」見学となっていました。朝、各民泊農家等で朝食をとり準備をした生徒さんは、三々五々民泊先の車で山古志支所前の

広場に集合し、見送りを受けた後8時半すぎに大型バス2台で出発しました。行先は車で約30分、距離にして約12kmの半蔵金集落です、途中種苧原地区でここの民泊者を乗せました。

半蔵金集落到着後、「とちおやまびこルーム(旧半蔵金小学校)」にて約1時間程度の講義を受け、その後水平距離約1,200m、標高差約20m位離れた、棚田環境保全学習作業会場へ徒歩移動しました。

長靴履き、軍手着用、ビニール雨具着用の装備ながら元気に行進して移動。筆者は日頃の運動不足と長靴履きが影響を及ぼして、途中4回ほど歩行中止の休憩を取りました。行進して到着した場所は、対象棚田を見渡す頂上ともいえるべき場所で、運営本部があり救護所を併置したテントでした。ここの前のすこし広い場所で若干のプリーフィングを行ったあと、保全学習作業が開始されました。作業場所は谷を挟んだ向かい側にありますので、本部席テントからは全体の動きがわかり、総勢約180人の展開が手に取るように把握できます、取り組んでいる状況は実に壮観でした。筆者はこの本部席テントの場所まで来るのに4回も休憩をとるほど消耗していましたので、大事をとってその場所からの観察に終始しましたので特にその壮観さが印象深く記憶されています。

このあたりは通称「うおどまり」と言われていることをお聞きしましたが、近くには目視できる人工の堰堤があり、それを見て「魚止まり」の漢字を連想しました。保全学習作業会場には、長岡市栃尾支所職員と思われる方が約10名程度、地元農家の学習作業指導員の方が約20名程度参加されていました。

「作業項目の一覧・周辺棚田地図」を見せてもらいましたので、その中にある「平成21年度 棚田作業 班別配置」及び「棚田ボランティア作業説明」から一部を引用させていただきます。

#### 【班別の配置】

- \* 棚田草刈 : 12ヶ班, 第1班～第12班
- \* 農道草刈 : 3ヶ班, 第13班～第15班
- \* 農道砂利敷き等 : 3ヶ班, 第16班～第18班

- \*側溝土砂上げ : 3ヶ班, 第19班～第21班
- \*土側溝掘削 : 1ヶ班, 第22班
- \*粗朶柵工 : 2ヶ班, 第23班～第24班
- \*自然観察班 : 1ヶ班, 第25班

・粗朶柵工（そださくこう）

崩れた農道を杭と帯梢と呼ばれる柔らかい雑木を用い、柵を作って復旧します。杭を打つにはかなりの体力を必要とします。（切り取った木の枝を用いて崩れ防止用の柵を施工すること：筆者記）。

・自然観察班

残念ながら怪我をしていたり、その日の体調が悪くて作業のできない人は、女性スタッフの案内で周辺を散策し、自然観察をします。（この保全学習において、休養等が必要になったり怪我等で作業ができなくなった人の為の班で、救護所の保健師さんが担当していました。幸いにして作業開始当初の所属者は無しでした。その後作業の途中で体調をくずした人がいて休養を取った程度で、怪我をした人はいませんでした。また救護所では、防虫薬等が用意されていましたがお世話になりました：筆者記）。

実際に作業を行うグループは24ヶ班になりますので、平均で班当たり7～8人位となり、学習作業指導員からも充分目が届くと考えられました。このあたりの作業の班編成も含めて、組織的な対応が非常に良く、怪我をさせない配慮を感じました。

中学校側から、生徒さんの写真撮影は遠慮してもらいたい旨の事前連絡がありましたので、作業中の撮影はしないで、取材は観察中心で進めましたが、学習作業指導員の方々は非常に熱心に対応を行っていました。また準備、当日の実行・後片付けにも相当に手間をかけたことが覗えました。半蔵金地区の区長さんのお話にありましたが、「農業を理解してもらいたい」という気持・熱意、が震災で実行が中断されたものの、6回目の体験学習事業につながったというお話が印象的でした。また閉会の挨拶のなかにもありましたが「無事故で終了したことがありがたい」という言葉も重要で筆者もまったく同感します、また無事故を維持して

いく安全管理と作業点検への配慮を実感しました。「棚田環境保全学習プログラム」の作業実習は1時間弱で終了、その後「とちおやまびこルーム」へ向かい、お弁当の昼食となりました。筆者の場合取材計画メモなしのいわば飛び入りの取材だったので、先の予定が把握できない状態で不安が残りました、これが必要なことはここでも実感しました。20日午前は「ちまき作り」の取材予定としていましたので、19日の取材は半日で切り上げまして、午後に予定された「牛の角突き見学」の取材は省略しました。

筆者は、秋の収穫時期に上記の場所を訪問したのですが、途中みちに迷ってしまい尾根をひとつ取り違えました。住宅地図で確認したつもりになっていましたが、現地では似たような尾根があり、それで間違えたものと思われます。現地では地形等の雰囲気似ていますので、道順の確認は必要事項でした。再度訪問して特に印象にありますが、保全作業のなかったところは「ススキ」が繁茂していて荒れていました。作業時間、1時間弱であったものの中学生約180人の作業の効果を改めて確認しました。7月から約2.5ヶ月の経過ですが、作業のあった所・手間が入った所の保全状態は良好といえると思えました。事務対応上大変とは思いますが、作業後の秋の状況なども中学生達に報告・伝達されると、おおきな効果につながると考えられました。

(c) [ 2009年7月20日（月・祝）の取材 ]

この日は曇天、のち晴天で気温も20℃程度までに上昇しました。農家Aさん宅での取材でしたが、朝食前に野菜収穫の体験を行ったと聞きました。ナスなどの収穫体験だったそうです。ナスのへたにある棘が新鮮な発見だった模様で、「ナスにはどうして棘があるのですか？」との質問があったそうです。奥さんは考えたこともない事の質問だったので、答えに窮したそうです。夏場の朝の野菜収穫体験は、体験メニューとしても、参加者側の新鮮発見としても有効なものと考えられました。この時期にはナスにかぎらず、キュウリ、

トマト、インゲンマメ、エダマメ、カグラナンバン（神楽南蛮唐辛子）など夏野菜が多彩です。この野菜収穫体験から拡大して考えますと、農産物直売所の開催日との関係がありますが野菜販売・消費の点から、直売所の手伝い体験もおもしろいと考えられました。

朝食後、いよいよ「ちまき作り」体験が開始となりました。研ぎ終わった「もち米」が一升づつ、ふたつのザルに用意されました。畳の床には新聞紙が掛けられて体験作業のスペースがつけられました。大きめの緑鮮やかな笹の葉、ちまきを縛るイグサ、奥さんを先生にして、男子中学生4人による作業です。まず笹の葉を左手のなかで、三角形にまとめられるように巻き込みそこへスプーンですくった、もち米を多すぎないように注意していれ、その後笹の葉を巻き込み、もち米が見えない状態でイグサで縛るという手順です。文字にすると以上のようになると思いますが、慣れるまで時間がかかります。生徒さんは、覚えもはやく短時間でどんどん作成するところまで行きました。男子ゆえ会話も少なかったのですがおしゃべりしながらの作業も楽しいかもしれないと思いました。目標は100個作成ですが、4人作業のこともあり意外に早く順調に進み、(煮る・蒸す)の工程手前まで進みました。生徒さん家族へのお土産にするという、奥さんの着想もおもしろいと思いました。男子中学生だったので、この「ちまき作り」を敬遠するかもしれないという危惧がありましたが、そういうことはなく順調に進行し、概ね楽しそうに体験をしていました。取材しています筆者にも体験の声がかかりましたが、当方は挑戦の勇気がなかったことと、イグサでしばることが出来そうにもなかったため、遠慮して観察だけにしました。

## 4. 山古志地域内での見学/体験に関して

この章での構成内容は下記のとおりです。

\*41 (見学/体験)用パンフレット等

\*42 見学について

\*43 体験について

\*44 「衣食住」/「その他」分野について

### 4-1 (見学/体験)用パンフレット等

新潟県中越大震災（新潟県中越地震）前後の山古志地域（旧山古志村）のことを記述したもののなかで、下記のものも携帯にも便利であり地域を訪問する際に非常に参考になると思います。またこの章の記述ではそのなかから引用しています。

①新潟歴史博物館他編(2008)「山古志ふたたび」(発行：中越防災安全推進機構)、②長岡市山古志支所編(2008)「新潟県中越地震 山古志の被害状況と歩み」(発行：同所)③山古志商工会/山古志観光協会編(2008)「ここは遊心の理想郷 山古志」(発行：同会)の3種類のパンフレット等です。見学/体験の時の基礎的な情報は、以上のパンフレットのなかに凝縮されているのではないかと筆者は考えます。

また状況に合わせて、適宜追加の資料を利用することになると考えられますが、ホームページに公開されたものも有効だと思います。

### 4-2 見学について

2004年（平成16年）10月23日（土）17:56 発生の新潟県中越地震は、山古志地域においてその被害の甚大さから「全村避難」という深刻な事態をまねきました。

すべてが破壊されるという大きな爪あとを残し、住民には大きな傷を残したわけですが、「甚大な被害」という一言では言い尽くせないその被害は本稿においても再確認が必要と考えます。それは「見学」に際しても同様と考えられますので、その被害状況を上記②にから引用します。「1.震災時の住民登録者数：14ヶ集落、690世帯、2,167人。2.仮設住宅入居者数：14ヶ集落、562世帯、1,779人。3.人的被害：死者数5人、負傷者数25人。4.住宅被害：全壊622棟、大規模半壊95棟、半壊344棟、一部損壊514棟、計1,575棟。5.斜面

崩壊等：地すべり329箇所・約300ha、河道閉塞による水没面積約34ha。6.産業被害：錦鯉 死亡約18万匹・野池120haが流出/埋没・越冬施設損壊80棟、畜産死亡牛114頭・牛舎倒壊21棟。7.道路/農林業被害：国県道/寸断25箇所・土砂崩壊135箇所、市道破損率30～100%、農業施設/道路1,029箇所・水路460箇所・ため池194箇所、農地/流出埋没525箇所（124ha）、林業/林地28箇所・林道16箇所。8.公共施設：11種類の施設に関して被害が計上されていますが主なものは、全壊/民俗資料館・簡易水道・通信施設の内共同アンテナ、部分損壊/破損を受けたものは役場庁舎・村民会館など8施設及びNTTドコモ鉄塔。」となっており、大変に甚大な被害だったことを再確認することができます。

このパンフレットは、A2判両面カラー印刷で八ツ折でA5サイズとなっていますので携帯には便利です。

そのほかに、山古志復興への歩みとして平成19年までの年譜も掲載されています。裏面は「山古志の被害状況」として地図と22場面の状況写真が掲載されています。被災後5年が経過して復旧・復興が進みましたが、この地図と状況写真を見ていると被災当時の痛ましい状況がよくわかります。

他方③のパンフレットは復旧・復興が進んだ状態を内容に盛り込み、同じく八ツ折ですが旅行用スタイルの縦長となっています。このなかで「災害復旧現場」として計上されているものは、(1)羽黒山の崩落、(2)種苧原 寺野 河道閉塞、(3)東竹沢 河道閉塞、となっていますが、事案報告のなかの「被災現場」には上記の3ヶ所も含まれていると考えられます。

「被災現場見学」の大部分はパンフレット②・③の内容の見学になると考えられ「はずせない」事項にもなると思われますので、教育体験旅行などにおいても要望があった場合、案内者等の同行を期待します。国際協力事業団（JICA）等の砂防工事研修などでは案内者がついた模様ですが、見学者に対応した系統だった案内と説明があれば、理解も一層深くなると考えられます。農家等民泊家庭での被災体験談、実際に体験

したことの内容、家族の行動、避難時のこと、またその後の仮設住宅での暮らし、その間の「山の状態、農地等の状態」、帰村式後の暮らし等の体験談は、「災害多発時代」といわれているこの時代に生活している来訪者にとっては、非常に貴重なものだと考えられます。

### 4-3 体験について

体験の方は実際に手足等を使って、あるいは作業などを通して対象にかかわっていくこととなりますが、例えば野菜収穫体験などでは、棘を体感したり、摘果時期の早い・遅いなども直接伝わると思います。そういうことから新発見あり、いままで知らなかったことが相当具体的に理解されてくると思います。

受入・民泊の農家等の就業に応じて、それぞれ体験作業等が選択されるわけですが、タイミング、作業準備の都合で体験にまで至らなくて、見学にとどまる場合も考えられます。「事案の概要」から整理すると、農業体験（棚田の田植え手伝い、野菜収穫等）、養鯉業体験（鯉の餌やり、鯉の選別等）、畜産体験（共同牛舎見学/清掃、牛の餌やり、牛の世話、闘牛ふれあい等）。その他として（手掘り）隧道散策・見学、（牛の角突き観戦）観光闘牛、などもありました。当然ながら、雨天対応、繁忙期対応もあると考えられますが、そのように臨機応変でメニューを組み立てておくことは大切なことと思われました。受入に当たって、基本的項目を計画メモ等の形で整理しておくことと次回の概要等を練る時に有効ではないかと個人的には考えています。またすでに地域内、集落内では来年度の受入計画等を協議していると想像していますが、筆者が2009年度の研究会活動等で着想したものを検討候補として計上します。

#### I) 晴天時の見学/体験等メニュー案

##### I-1 「アルパカふれあい体験」

新聞等の報道にもありましたが、「2009年11月に山古志に到着したそうです。『アルパカ牧場』は油夫集落にあり、メス2頭・オス1頭の計3頭です。12月中

旬からは、冬の棲みかである種芋原の牛舎に入ったそうです。」以上は復興支援センターのブログからの引用です。新潟県内ではめずらしい動物であり、今後、人気者になることを期待しています。(このアルパカの特徴、山古志到着の経緯、飼育方法などのレポートが作成されると、来訪者に物語として伝えることが可能になると考えられます)。

#### I-2「民話のタベ」

魚沼地方及び山古志地域の民話では、おはなしの最後に「～鍋の底ガーラガラ」で終わるものが多いとききましたが、民話のストーリーは山古志村史にも掲載されています。鍋の底にはなにも残っていないほど、全部お話をしました、との意味だそうです。今後、地域内の忙しさが低減してくれば「語り部」発見の機会もあると思います。また伝統郷土料理とこれを組み合わせたツアーは一般成人向けにも企画できるのではないかと思います。当初は口コミによる広報が適していると思います。この「語り部」はそれぞれの集落にいらっしゃると思いますが、その「語り部」同志の「つながり」をコーディネートする手順も検討の項目かと考えます。

#### I-3「復旧した圃場の見学」

復旧した田・畑などの圃場見学ですが、特徴のある下記の3種類が候補になりそうです。①集落営農の水田：公道からの見学になると思いますが、新しい方式による水田耕作の紹介になるかと思えます。

②営農グループ「畑の学校」の畑：協議・承諾を得た上での企画になると思いますが、物語のあるグループなのでその物語と共に紹介して実地見学。③「よしたー山古志」のヤーコン畑：借地の畑であるということと、通い農業スタイルでの管理等を紹介することで、臨時的・パートタイム的な農地管理・保全の実際を見学してもらおうという内容です。仮に作業指導ができる人手が確保できる場合で、安全対策も可能となった場合、「保全実習・保全学習」の候補地になると思われました。

### II) 雨天時の見学/体験等メニュー案

#### II-1「中山間地農業技術センター」見学

少し遠方の川口町にある新潟県立の施設ですが、立派な建物と広い圃場をもっています。ここの職員の方の野菜栽培講義などが期待されます。神楽南蛮唐辛子、ウルイ(ギボシ)等の作物の栽培試験が行われていまずので試験結果のお話などを含めた講義は成人が聴講しても有効だと考えられます。岩手県釜石市の場合ですと県立の水産研究所が見学のコースとなっていて、漁業関係の実際に関して学習できそうです、それがヒントになって筆者も見学してみました。蓄積されている成果などに関して紹介していただくと、県民にとって非常に有効です。関連しますが、長岡市大河原町の新潟県内水面水産試験場の見学も候補になります。錦鯉を含めた淡水魚の研究でも有名です。

#### II-2 保育所での保育体験

保育体験としましたが、保育所の都合・遊戯をとおした実習の可能性の有無等、課題は多いと考えられます。他方震災復興途中に誕生した幼児達の持つ元気・エネルギーが体験者にも伝わる可能性が考えられますので、未来の地域社会を想定する良いキッカケを与えてくれると考えます。

#### II-3 写真ギャラリーでの観賞と撮影活動

山古志をフィールドとしている写真家の写真講義、加えて撮影活動の講演、撮影した写真の鑑賞、画像にみる地域生活誌、などによって具体的な実体が伝わると考えます。景観をみる目、眺望地点の紹介、生活している人々、地域の歴史事項の解説など幅広い内容の紹介が期待できると思います。

## 4-4 「衣食住」/「その他」分野について

### 4-4-1 「衣」分野

山古志地域の伝統的織物などについて取材はしてみました。筆者の行った範囲では、そういうものは発見できませんでした。他方①のパンフレットの「多彩なくらし：1年の仕事の表」のなかで、内職の欄12月から翌年の3月までのところに「衣」に関するものとして、「芋積み」、「メリヤスづくり」、「綿くり」、「機



織り」とありますので、つい最近まで以上のことが行われていたものと想像できます。実際、麻織物の材料となるカラムシ（苧麻）は地域内で自生しているのを発見できました。品質等を確保した栽培ものであれば、その後の諸工程を経て機織り場への出荷も可能と考えられますが、現在は栽培はされていない模様でした。

2009年は「天地人」の影響もあり、地元新聞では「織物」関係の記事が多かったのですが、そのうちで新潟市岩室公民館主催で、「からむし織り体験」が報道されました。筆者も取材しましたが、岩室地区で自生しているカラムシを採取し、不足分は長岡市栃尾地域で自生ものを採取して「苧積み（おうみ）」工程を行い、織りの工程を実行していました。木製の機織り機2台、古いものと新しいもの、同時に裂織り体験もありましたが、緯糸にそれぞれ「カラムシを裂いて細くした青苧」、「裂いた布」を使って「織り作業」を行っていました。夏に採取して秋に織りの体験講座という内容でしたが、2010年も開催されることを期待します。これに関連しますが、地域産業研究グループの明峯さんから教えてもらいました「福島県大沼郡昭和村」では、現在全国で一ヶ所しかないカラムシの栽培が行われ、村内では着物地や帯となる会津郷からむし織りが行われているそうです。昭和村の青苧の一部が小千谷市に送られているそうです。同市内ではそれらから、「麻織物で通気性に富み・涼感のある夏物着尺地」として受継がれてきた有名な「小千谷縮」、「越後上布」が織られています。2009年秋この麻織物が、ユネスコの無形文化遺産に登録されましたが、この広報活動は、広域連携受入においても行うことができるのではないかと思います。

#### 4-4-2「食」分野

食分野のなかの伝統郷土料理ちぢめて郷土料理はこれを味わうことで、「発見と理解」があると考えられます。調理法、食材、作物と範囲は広がっていますが、その広い範囲に関する物語がさらに特徴のある味わいになると思います。集落毎にその種類と味に変化があ

ると思いますが、民泊農家等の家庭から提供される、それぞれに物語のある味は農村生活体験上、期待される項目のひとつと考えられます。

伝統郷土料理を紹介している「四季の味やまこし」では多数の料理が紹介されていますが、代表的なものとして筆者が独断で選んだものを以下に紹介させていただきます。春：ふきみそ（保存食）、冬：煮菜、です。

この本では主に食材及び調理法が紹介されていますが、そのほかに食に関する挿話もあって楽しむことができるガイドブックです。「ふきみそ」はフキ（蒟）と地元甘味噌を練り上げたものです。ほろ苦い味で春を感じさせてくれるものとしてもよく知られています。またこの本では紹介はされていませんが、ほかに有名な「神楽南蛮味噌」があります。これはお土産店などでも壘詰で販売されていますので、知っている方も多いと思われます。調理法は「ふきみそ」と同様で、カグラナンバン（トウガラシ）と地元甘味噌を練り上げたもので、作った人の個性が味に反映される珍味ともいえます。保存食でもあるので夏も含めた通年で味わうことが可能です。作物であるカグラナンバンには物語があると思いますが、その詳細は後述します。

食のなかの野菜に関してですが、野菜には地名がついたものが多数みられます、例えば京野菜、長岡野菜などがあります、さらに小松菜、野沢菜などのいわゆる「菜」についても地元の地名がついていて、その土地特有のものであることを強調しています。その土地を野菜を通して見てみることは面白いと考えていたので情報収集を行いました、というより情報のほうから飛び込んで来る印象でした。長岡市小国地域では「八石山」という有名な山があるそうですが、この地域で生産されるナスを「八石ナス」と呼んで、非常に丁寧に栽培している内容のテレビ放送がこの夏にありましたが、まさに飛び込んで来たと思いました。冬の食べ物として紹介されている「煮菜」は、山古志地域で栽培され・称されているタイナ（体菜）の塩漬けを水煮して、打ち豆、ニンジンなどを加え、酒粕等で調味したものです。筆者も食した体験がありますが、ご

はんのおかずにも、酒肴にもなると思いました。夏にこれが提供されると地元の野菜紹介上は非常に有効ではありますが、もともと冬の料理ですのでお話だけになるかもしれません。長岡地域振興局他 編集/発行のパンフレット「長岡野菜：味わいの地元料理」による煮菜についての紹介では、塩出し・水煮のあと油で炒める調理法がありましたが、これは長岡の平場でのものと推測されました。さらに同書から引用しますと、『明治初期に中国から導入した長梗白菜を体菜（たいさい）と呼び、その葉の形から「しゃくしな・ほていな」の日本名がつけられました、これが土着して「雪白体菜」、「二貫匁体菜」が生まれました。葉柄が長く、葉の基部が丸く肥厚します。冬季に青物が不足する雪国で漬け菜として残りました。長岡地域の比較的平坦地域では体菜がつくられ、中山間地域では長岡菜（ながおかな）がつくられる傾向があります。なお、小千谷や魚沼地域の煮菜の材料は野沢菜が中心となっています。長岡菜は草丈は高く、葉は長円形、茎は純白で太く、体菜と比べると葉が細くなっています。明治初期に導入された「体菜」が在来の菜（小松菜、野沢菜）と自然交雑し、白茎を選びだすことによって成立したものと考えられています。』と説明してありました。

次にカグラナンバンですが、同書による説明は、『かぐらなんばん（神楽南蛮）とは、ピーマンよりひとまわり小さいコロっと太った唐辛子で、肉厚でピリリとした爽やかな辛みが特徴です。タカノツメなどとは異なり、特に辛いのは種とその周囲の白い綿の部分です。

料理法は幅広く、夏野菜（ミョウガ、キュウリ、ナス）と一緒にした塩もみ、素揚げ、みそ焼、しょうゆ漬、みそ漬、などがあります。農家では赤く色づいた実を細かく刻んで麴と塩で漬け込んだ物を常備食として食べています。しわの寄ったゴツゴツとした形をしており、その形が神楽面に似ていることから、「かぐら」の名が付いたと言われています。山古志地区などで昔から自家用野菜として栽培されてきました。世界中の人が「なんばん」系の辛味が好き。アジアにトウガラシ。メキシコにパプリカ、ハバネロ、ハラペー

ニョ。『かぐら』はこれに比べればまだゆるいのかも。メキシコ系は緑色である、そこは同じ。夏の食卓にこういうものがあると食欲が出る、家々で風味が少しづつ違うのがおもしろい。』とあります。以上は調理と食材に関することですが、さらに探せばこれ以上の情報・記述があると想像されますが、これらの集積による物語は興味のもてる事項になると思います。その一端なりを紹介することで、民泊の受入地域・集落の紹介・理解につながり、ひいては再来訪・関係縁者の来訪の動機になるものと考えています。またこれらの物語は山古志に関するホームページ上に掲載して、この作物に関することの発信に「ちからこぶ」を入れることもおもしろいと考えられます。

#### 4-4-3 「住」分野

ここでは見学対象の候補という点から記述を進めますが（2009年度事案の特徴）のところで、「寺院・神社等の建物の領域」を計上しました。他方、震災の復旧・復興の観点から考えますと順序としては「災害公営住宅等」を先に取上げたいと思います。集落のシンボルともいえるべき「寺院・神社」は、伝統的な家の造りである「中門造り住宅」と共に先人の残してくれた知恵として見学対象としたいと考えます。

なお災害公営住宅に関しては〔2007年 山古志地域視察案内図、及び（2008年：支所建設課編）山古志地域 公営住宅一覧〕によりました。

##### \* 「災害公営住宅等」

山古志地域公営住宅一覧によれば、住宅団地は9ヶ所ありますが、それぞれの団地名称・棟数 - 戸数は以下のようになっています、①種苧原・3-5、②竹沢・4-10、③桂谷・2-4、④油夫1-2、⑤梶金・2-2、⑥木籠・2-4、⑦木籠袖1-2、⑧大久保1-3、⑨檜木2-3、となっており、棟数及び戸数の合計では、計18棟 - 35戸です。全棟木造で種苧原の平屋建の棟を除いて、ほかは2階建です。筆者は油夫団地を除いてほかは外観観察を行っています。大久保団地と竹沢団地の4戸型を除いて概ね「復興モデル住宅」に近い

外観で、自然落雪式金属板の屋根、木下見板張りの外壁、となっており、入口が各戸にある「長屋建」が共通した特徴です。特に都市部からの来訪者には、木造低層型で長屋建公営住宅は新しい発見だと思います。

高層ないし中層の鉄骨造・鉄筋コンクリート造は見慣れていても、この様な木造低層型の建物はめずらしいと思います。

これらの公営住宅群は、平成18年、19年の完成ですので、平成21年10月現在では、建築後3年～2年が経過しました。住んでいる方々も生活上慣れてきていると想像されますが、住まい方も含めて考えますと、「山古志型公営住宅」として見学対象になると考えられます。またこれまでの受入実績で民泊を行なった方もいるかもしれませんが、その場合は宿来訪者の宿泊体験になりその感想などもおもしろいと考えられます。公営住宅団地の内、木籠団地は被災後造成した敷地に立地していますので、この敷地全体も見学対象になると考えられます。同様に榎木団地は造成された「天空の郷」に立地していますので、天空の郷全体が見学の対象になると考えられます。この公営住宅関係に関してはなんらかの形で記録しておきたいと考えていましたが現在までのところは外観目視迄でしたので、今後の課題としています。

竹沢団地には、低床式と高床式の「復興モデル住宅」がそれぞれ1棟づつ建築されていますが、こちらも見学対象になります。場合によっては内部の見学も出来ると考えられますが、木造軸組・造作と現代的な「キッチン流し」などの住宅設備の組み合わせも発見になると思います。

#### \* 「中門造り住宅」

山古志地域内においても時々この中門造り住宅を発見し、観察できる機会があります、「建築大辞典」からの引用になりますが『中門造り(ちゅうもんづくり)』  
①新潟・福島・山形・秋田各県地方に見られる茅葺き民家形式のひとつ。平面はL字形で曲り屋造りと同じであるが、突出部の機能が違う。すなわち突出部は母

屋への通路、厩(うまや)、便所などから成り、これは積雪時の便を考えて造り出された形式と考えられる。このほか座敷、寝部屋、台所、勝手などを突出させている場合も中門造りと称し、平面がU字形になるのを両中門、T字形になるのを木槌中門、背面に中門を持つのを裏中門、中門が主として入口となっているのを玄関中門、主として厩になっているのを厩中門、風呂や小部屋のような特に小型の突出部があるものは出臍と俗称される。

近世初期の中門造りは武士の住宅形式であったが、少なくとも新潟県では寛文年間(1661～1673)から本百姓層以上の民家形式として導入されたらしい』とあり実に明快です。筆者が外観目視した住宅と宿泊した農家民宿の事例での印象では、この中門部分を玄関とするものが多かったと思います。切妻形式の長辺方向桁面に突出部を設けた方式です。新築のものでは妻面に設けた例があったと思います。長辺方向に設けた例が少ない今日、中門造り住宅の所有者、建築関係の大工さん、工務店さん、あるいは建築史の先生による解説もおもしろいと考えます。

積雪時の便・雪対策の工夫に関して見学と解説が行われることで、豪雪地帯の建物とそこで展開される冬の暮らしに理解が深まることを期待するものです。

#### \* 「寺院・神社」

集落のシンボルとなっていることは、各種の見聞で承知していますが、その詳細に関しては不明ですので言及ができません。今後の課題になりそうですが、全体像を把握することは非常にむずかしいのではないかと想像されます。

#### 4-4-4 「その他」分野

##### (1) やきもの

山古志地域でも「炭焼」が行われていたことがあったと聞いています、また炭焼の企画もあったと聞いていますがまだ実現はしていない模様です。山古志近隣に実例があると想像されますが、手間があった場合、実現を期待する項目と考えています。筆者は2009年、

新潟県の試験研究機関の施設開放の予定に合わせて、施設の見学等を行っていましたがそのなかで、村上市にあります「新潟県森林研究所」も見学しました。「きのこ」関係を目的にしましたが、こちらの方はあまり収穫がありませんでした。他方「炭焼窯」の実物を見学できました。「竹炭」を成果として配布していましたが、それ以上に窯の実例が、有効でした。幅約750mm\*奥行約1,200mm\*高さ約500mmで壁体を耐火レンガ造とし、天蓋部分を確かコンクリート造としていました。施工費はほとんどかからないという説明でしたが、廉価で出来るそうです。窯の形式は「穴窯」と呼んでよいと思いましたが、概ね実体がわかりました。

「大地の芸術祭：越後妻有アートトリエンナーレ2009」が2009年7月26日から9月13日まで、越後妻有地域（新潟県十日町市、津南町）を会場として開催されました。2000年の第1回から始まり今年で第4回を数えています。構想は1995年に着手して1996年に策定された「妻有郷アートネックレス整備構想」でありそこが起点とお聞きしました。

新発田地域振興局：渡辺 斉さんの講演レジュメ、「地域に生きる思想 2009年06月16日 - まちづくり・地域づくりの新たな潮流と戦略、越後妻有アートネックレス整備事業の実践から - 」によれば、「地域に生きる夢と展望の構築」を立案の背景のひとつとして、アートをキーワードとして出発したこの構想は、いまま芸術祭として継続していることから、現在にもつづいていて、ほかの地域でも生かされてくる構想ではないかと思いました。

筆者の場合、アートはわかりにくいことと、内容の把握に覚束が無いのですが、この芸術祭はテレビの日曜美術館でもとりあげられて放送されましたので、その解説等から部分的に内容の把握が進んだと思います。また炭焼以外の「やきもの」に少し関心がありましたので、「妻有焼」をポイントとして会場地域の一部を見学しましたが、来訪者も多くてにぎやかに展開している様子がよくわかりました。

十日町市新宮の旧野中小学校を転用・改修した「妻

有焼陶芸センター」も訪問・見学しました。屋外には大きい穴窯がありました。旧屋内体育館には登窯が設置されていましたが、五の間焼成室からなるものです。

このセンターは廃校となった校舎等を利用していますが、作品展示室、事務室、喫茶・おにぎり店ほかがあり利用の実例にもなっていました。

また、このセンターは平成18年以降にこの地に居を構えた陶芸家：故吉田明氏の指導で、平成20年10月に開設されたそうですが、それ以前からもこの地域では陶芸が行われていたそうです。センターを運営している、支援者出資の株式会社「夢妻有」が「陶芸の里づくり」を継続しているとお聞きしました。春については不明ですが、秋には窯出しが行われた模様です。遠方になるため秋の窯出しは見学できませんでした。穴窯の長さが大体10m程度、登窯の場合五の間焼成室ですので長さが約15m位あったと思います、共に容積は大きい方だと思いました。

陶土は地元の土を混合したものが多くと聞きましたが、作品は濃い色に焼きあがったものが多く、無釉が多かったと思います。以上はいずれも筆者の記憶によりますがアートに関する陶芸分野を考えた場合、山古志地域からは遠方になりますが、築窯とか運営方法などは参考になると思いました。また近くでは、川口町木沢集落には「木沢焼」がありますので広域連携受入などの関係からこちらの場合を参考にする方法もあると思います。長岡市栖吉町「農の駅 あぐらって長岡」には登窯がありますのでこの事例を研究する方法も考えられました。

長岡市越路地域の越路西小学校では、上越市の陶芸家：高井進氏のアドバイスで、トキめき新潟国体の参加選手歓迎の為、記念陶板を作製したそうですが、器にこだわらず陶板分野を行うのも方法ではないかと考えます。以上は、「やきもの」として、「炭焼」と「陶芸・陶板」に関する報告です。

## (2) カグラナンバン (トウガラシ)

この作物に関する事項を現時点で「かたまり状態」に記録して民泊受入などの時に披露したり、その他の物語の展開の時いつでも利用できるようにしておくことも必要と考えられますので、ここに記述します。

地域産業研究グループの明峯哲夫さんから紹介された「庭プレス・社説」は明峯さん本人が書いていますがそこからの引用等で、この作物の系統分類が明確になります。「庭プレス・社説09年7月号：夏の庭は熱帯植物園」、及び「平凡社：世界有用植物辞典・1989年」によれば、『トウガラシの系統分類：

- ①変種 (チェリーペッパー) と称されるもの。球状の小さな実が上向きにつく。観賞用。「五式」、「複実」など
- ②変種 (コーンペッパー、タバスコペッパー、チリペッパー) と称されるもの。辛味が強い。小さな実が上向き。「鷹の爪」など。
- ③変種 (レッドカルサーペッパー) と称されるもの。辛味あり。実は鈴なり。「八房」など。
- ④変種 (ベルペッパー、スイートペッパー) と称されるもの。辛味がない。お馴染みのシシトウやピーマンはこのグループに入る。(トウガラシを意味するフランス語 piment に由来) 北米などで辛味種から改良された。果皮が鮮やかな赤や黄色で大きく肉厚なピーマンをパブリカと呼んでいる。
- ⑤変種 (ロングペッパー) と称されるもの。細長大型の実。辛みがあるものとなないものがある。葉唐辛子として利用するのはこの系統。「伏見辛」など。ピーマンにも辛味を遺した品種がある。例えば新潟県で栽培されている「神楽南蛮」は見た目はまさにピーマンだが、ピリッと辛い。』とあります。

カグラナンバンは、系統上はピーマンと同じ④変種(ベルペッパー、スイートペッパー) に属することがわかりました。筆者にとっては懸案事項が氷解しました。

以上の知識をもった上で農産物直売所の夏の定番であるこの人気商品をながめると、作物のもっている物語が伝わってくると思われまふ。筆者の実感ですが、

大きさは概ね高さ60mm \* 直径60mm程度で、直売所毎の相違はさほど大きくはなく、大体同じだと思いました。横に並べて比較すれば少しはあるかもしれませんが、食べることに限ればそれほどの相違はないと考えられました。

栽培に関する研究・試験は新潟県の機関である「中山間地農業技術センター (川口町)」及び「新潟県園芸研究センター (聖籠町)」で行われていました。

筆者は見学して職員の方に質問したり、参考となる図書類を教えてもらいました。また依頼すれば圃場での試験栽培の状況とか栽培上の示唆などのお話を聞くことができると思いました。見学した時におもしろいと思ったことは「雨を避ける工夫：屋根状のカバーをかける」、「太陽受光を増やす工夫：ひもで吊上げる」などの工夫を実際に確認したことです。

この作物は「高温性のナス科果菜のなかでも一番高温性だそうですが、露路栽培での定植時期は、平均気温16～17℃、地温が15℃以上になった時、ふじの花が満開になるころが目安だそうです。普通5月の中旬頃だそうです。また梅雨時の降雨と多湿によって発生する疫病には特に注意が必要で、トンネル雨除をするなどの対応が必要」だそうです。これは書物にあった内容ですので、実際の栽培者からの聞き取りの方に重みがあると思います。それでも敢えてですが「農文協」発行の関係図書におもしろい記述が多数ありました。

2009年夏、地元新聞のカグラナンバン報道は過熱気味でしたが、筆者もそれにつられてしまいかなりのエネルギーを投入する結果となりましたが、山古志に出かける度に疑問だった点、氷解した点などを整理する意味もありますのでここに記述します。この程度の長さになった場合は章なり節なりを設ける必要も痛感していますがもう少し続行します。

この作物に関しては料理上も研究・工夫に努めていたことがわかりましたが、2009年8月24日：長岡グランドホテルで開催された「山古志かぐらなんばんを使った長岡名物料理コンテスト発表会」のレシピによく表れていました。作品名から味を連想してもらう目

的で以下に、「10の作成・発表グループ名」、「20の作品名」を計上します。『①「民宿たかの」\*まるごと天ぶら、\*かぐらなんばんとこんにゃくの合わせいため煮、\*水菜となんばんいため、\*なんばんみそ、\*なんばんのつくだ煮。②「山古志商工会女性部」\*ふっかつ。③「山古志のごっつお多菜田」\*かぐらなんばんのチーズ焼き、\*かぐらなんばんアイスクリーム、\*かぐらなんばんと巾着なすの包みあげ。④「カクテル&ピストロ深川」\*温製・冷製神楽南蛮のピシソワーズ、\*グリーンカレー南蛮つけうどん。⑤「クリタミート」\*かぐら南蛮の長岡ファルシイ、\*サルサ・カグラ。⑥「長岡小嶋屋」\*山古志神楽南蛮からみそば、\*山古志牛の陶板焼-神楽南蛮ソース。⑦「フロリダキッチン」\*オリエンタル風野菜カレー。⑧「よもぎひら温泉和泉屋」\*かぐらなんばん入り地鶏ロール夏野菜添え、\*『ごはん』のおともにかぐらなんばん関西風。⑨「長岡グランドホテル日本料理南天」\*神楽南蛮コロッケ。⑩「長岡グランドホテルパティシエール」\*山古志かぐらなんばんジャム。』以上です。

山古志地域内での加工品に関して取り上げます。いわゆる「いちみとうがらし」に相当する「一味」です。10gの小壘に入っていますが、ラベルには「越後山古志かぐらなんばん青とうがらし」とあり、名称・原材料名としては、「乾燥かぐらなんばん粉末」・「かぐらなんばん（山古志産）」とあります。同じく「赤とうがらし」もあったと思います。

地域外である新潟県加茂市内では地元産の「青唐辛子」を使った加工醤油を製造・販売していると聞きました。地元新聞では「ピリッと辛さが絶妙」と記事にしていました。いわば「からみしょうゆ」で刺身や冷奴に合うそうです。また青唐辛子には防腐作用があるので添加物は使用していないそうです。

これは長岡市南部では醸造業が有名なので、この新聞記事を保存していたものです。「からみしょうゆ」に関して、群馬県の老舗醤油メーカーの通信販売では、唐辛子のタバスコペッパー味の醤油を販売しています。「ピリッと辛さ・風味」がポイントの加工醤油と

いえると思います。有名な調味料はタバスコペッパーソースと称されています。

山古志かぐらなんばん唐辛子が、特産品として全国大会に出場することを期待しているものです。

## 5. おわりに

農家等民泊の受入事案の報告は、教育体験旅行の2年分という分量でしたので一応の目標は達成できたものと考えています。「棚田環境保全学習」の実習作業場所も、国土地理院発行の「25,000分の1地形図：半蔵金」のなかでほぼ中央に「半蔵金」の集落名があり、郵便局マークもある辺りになりますが、概ねその特定はできるものと考えられますので住宅地図の添付は省略しました。また今後の見学/体験のメニュー案も独断ではありますがなんとか提案することができました。しかしこの民泊受入事業の地域内での展開に関しては、残念ながら取材ができず、報告のところまでには行けませんでした。「衣食住他」の分野の記述が長くなっていますが、これは合宿等で収集した事項が基になっています、特に「神楽南蛮唐辛子」に偏ってしまいました。これは「牛の角突き」、「錦鯉」の次に来る可能性の高い特産品と考えられた為、各種の活動が活発になり勢い報道も過熱していました。筆者もそれに対応しすぎた面がありました。「住分野」に関しては、災害復興公営住宅に若干言及していますが、見学対象候補とはいえ、その内容に関する説明が不足していたと思いました。今後は「地域内での居住」に関連した内容での報告を考えております。

他方地元では、山古志住民会議などでは定期的に会合を重ね、関連項目について詳細な検討を進めている模様です、これらの検討結果はいずれ公表されると思えますがその内容に期待しているものです。「山古志地域での農家等民泊」に関しては、概ね集落単位で展開された模様で、規模的にはおおきくはないものだったと推測されました。そういう点からも「農産物直売

所」等において展開された「訪問者と応対者の交流/交歓」のように、交歓をキーワードとしてがんばりすぎない交流と受入の方向が、負担を回避し、今後の持続性をたもつ点から、適しているのではないかと考えられました。また農家民宿の取材で判明した、写真撮影、山菜取り、きのこ狩り、牛の角突き観光等での交流は従前からあったわけですので、交流それ自体を楽しむことが基本にあると考えられました。震災後から教育体験旅行の広域連携受入事業も加わった訳ですが、従前の基本的な部分を残したうえで、余裕ある交流の際には震災の復旧・復興に関しての案内・解説者を交えて、これを伝える方法を検討されることを期待しています。また中越地方全体が「震災復興」に取り組んでいることでもありますので、この広域連携受け入れに際しては、「集落的対応の農地保全体験のプログラム」、あるいは「新潟県中越地震の激震ゾーン集落提携による震災復旧地点の視察」などの企画も考えられると思いました。

山古志地域を来訪する際、各種のパンフレット、新聞報道、テレビ放送等からの情報がありますが、それらのメディアのなかで、タイミング良く利用できるものとして、「山古志地域の現在情報」を発信しているホームページの一部をここで報告します。

「(1)：山古志ふあん倶楽部のホームページ」

このホームページは、いわゆる総合窓口になっていくと思われました、筆者は2009年秋になってようやくわかりましたので、その後時々閲覧しています。

( <http://yamakoshifan.com> )

山古志地域内にある関連サイトにリンクしていますので、情報収集上は非常に役立つと考えられます。トップページの構成は下記の通りですので、主な関連サイトの名称を示します。

- ①今月の一枚（サイトではありませんが表紙写真）
- ②山古志支所だより（毎月の「山古志支所だより」）
- ③山古志牛の角突きブログ
- ④YAMAKOSHI（長岡市山古志支所のオフィシャルホームページ）

ルホームページ)

⑤山古志サテライト（長岡市地域復興支援センター）

⑥関連サイト

- \*NPOよしたー山古志
- \*中条均紀写真集
- \*ふあん倶楽部写真館

「(2)：長岡地域のろーかる情報交流サイトのホームページ」

( <http://www.soiga.com> )

NPO法人「ながおか生活情報交流ねっと」が運営しているものですが、トップページの構成等は下記の通りです。

- \*山古志災害ボランティアセンター
- \*中越防災安全推進機構
- \*中越復興市民会議
- \*ながおか市民センター
- \*LIMO山の暮らし再生機構
- \*長岡市のグリーン・ツーリズム
- \*農の駅あぐらって長岡
- \*二地域倶楽部
- \*交流居住のススメ

これらのサイトからは随時更新されたものが閲覧できますので、非常に便利であり今後も有効に活用ができると思います。最後になりますが筆者の場合は、2008年度報告では「農家民宿」、2009年度報告では「農家等民泊」を主題として報告を進めてきましたが、2009年度の本稿をまとめるために多くの方々のお世話になりました。個々にそのお名前を挙げてはおりませんが、お礼を申しあげます、また資料の提供及び聞き取り等に関してもご協力をいただきましたが、ここに記して感謝申しあげます。

**【参考図書等】**

- ・日本の食生活全集新潟編集委員会編（1985）  
「聞き書新潟の食事」農山漁村文化協会
- ・山古志食・農研究隊編著（2009）  
「四季の味やまこし」同隊
- ・池田哲夫、飯嶋康夫、新潟県立歴史博物館編（2008）  
「山古志ふたたび」(社)中越防災安全推進機構
- ・長岡市山古志支所（2008）  
「山古志の被害状況と歩み」同所
- ・山古志商工会・山古志観光協会（2008）  
「ここは遊心の理想郷 山古志」同会
- ・市川健夫著（1978）「風土の中の衣食住」東京書籍
- ・沼野夏生著（2006）「雪国学」現代図書
- ・青木辰治著（2008）  
「グリーン・ツーリズム実践の社会学」丸善
- ・十日町市観光交流課芸術祭推進室編（2009）  
「大地の芸術祭」同室
- ・伊藤忠雄ほか著（2009）  
「地震災害への備えを考える」新潟日報事業社
- ・内田雄造編著（2006）「まちづくりとコミュニティワーク」  
部落解放・人権研究所、解放出版社
- ・山古志住民会議編（2009）「つなごう山古志の心」同会議