

農村景観 応援団 藤本団員 野中団員 と語る



山ノ上干し柿生産組合の皆さんと意見交換を行う
農村景観応援団 野中団員(右)
【中山間地域フォーラム副会長、食・農・水・里コンシェルジュ】
と藤本団員(中央)【宇都宮大学 名誉教授】

もてなしの集落づくり

地元

最近、干し柿づくりの風景を撮影するために、県外からもアマチュア写真家の方々が訪れるようになりました。

また、役場が山ノ上集落の散策マップを作つて以来、観光客も増えて来ています。

私達も彼らと交流できればと思つています。

野中団員

写真家以外にも、集落を訪れてみたい人はたくさんいると思います。

その方々が訪れたときに、休憩できる場所や、ちよつとした直売施設等があると喜んでいただけるといいでしょう。

集落内の空き家を活用して、そういった施設を作つてみるのも面白いと思います。

採算性の問題等もありますが、まずはボランティア的な思考で、とりあえず立ち上げてみると思います。

藤本団員

干し柿づくりの風景の素晴らしさは格別ですが、それ以外の時期についても楽しんでもらえる機会を用意できるといいと思います。

例えば、春の桜、夏のホタル、秋の干し柿、冬の雲海といった、山ノ上集落の四季の風物詩を核として、集落を一周するようなウォーキングコースを設定してみたいかがでしょうか。



意見交換の様子は地元ケーブルテレビでも取り上げていただきました



生産組合の皆さんに、こだわりの干し柿づくりについて教えていただきました

干し柿づくりがつくる景観

藤本団員

柿が軒下に干されている風景は、昔ながらの山村の落ち着いた生活風景がにじみ出ているように、暖かみを感じます。

地元

山ノ上集落では、昔ながらの天日干しによる干し柿づくりにこだわっています。

標高の関係で霧が発生しないことや、西からの風がうまく通り抜ける地形であることが、干し柿づくりに最適な条件となっています。

西条柿は機械による皮剥きが困難なため、約十三万個の柿を全て手で剥いているのですが、高齢化により年々人手が減っており、労働力の確保が課題となっています。



山ノ上干し柿生産組合の皆さん

野中団員

柿の皮剥き作業に人が必要なのは限られているようなので、農家がホームステイを受け入れて、滞在型の援農ボランティアを募集してみたいかがでしょうか。

地元

民宿のようにお客様としてもてなすのは難しいですが、家族と同じように接するのであれば、受け入れも可能だと思います。

山ノ上集落の干し柿について、私達は品質に自信を持っていますが、今後、どのようにブランド展開していけばよいでしょうか。

野中団員

確かに、干し柿自体は日本中で作られているので、競争相手は多いでしょうね。

ブランド化の手法としては、商品自体に特色を出すことや、生産地の環境を前面に出すことが考えられます。

この集落であれば、昔ながらの製法ならではの甘さを売りにするのもよいですし、山ノ上集落という美しい環境でつくられた干し柿だということを紹介して、ぜひ食べてみたいという気にさせるのもいいのではないのでしょうか。

藤本団員

集落のイメージを前面に出すのであれば、良好な景観を維持することが重要です。

軒先に干し柿の吊るされた光景は美しいですが、その背景となる山林や農地が荒れていると、干し柿が映えなくなってしまう。

出来ることから少しずつ取り組んで、集落の景観を美しく保つことが大事です。

●地元住民のコメント

深刻な高齢化など、集落の状況は厳しいですが、自分達で出来ることから集落を元気にする活動を行っていきたくと思っています。今回、応援団の先生方のアドバイスを頂いて、集落を元気にするには色々な方法があることを教わったので、また、集落の中でしっかり話し合いをしていきたいです。

●農村景観応援団 藤本団員のコメント

山ノ上集落は、岡山市や倉敷市といった都市に近いので、都市住民と交流する機会を少しずつ増やし、もてなしの心で結びつきを深めていってほしいと思います。

●農村景観応援団 野中団員のコメント

高齢化が進む山ノ上集落の環境を維持するには、山ノ上集落の素晴らしさを積極的にPRすることが重要です。美味しい干し柿を契機として、都市部の消費者が山ノ上地区を手助けしたいと感じてもらえるような流れを作っていければよいと思います。