

平成 27 年度いきいきふるさと推進事業
「小谷石再生プロジェクト」調査報告書



北海道教育大学函館校
小谷石再生プロジェクトチーム

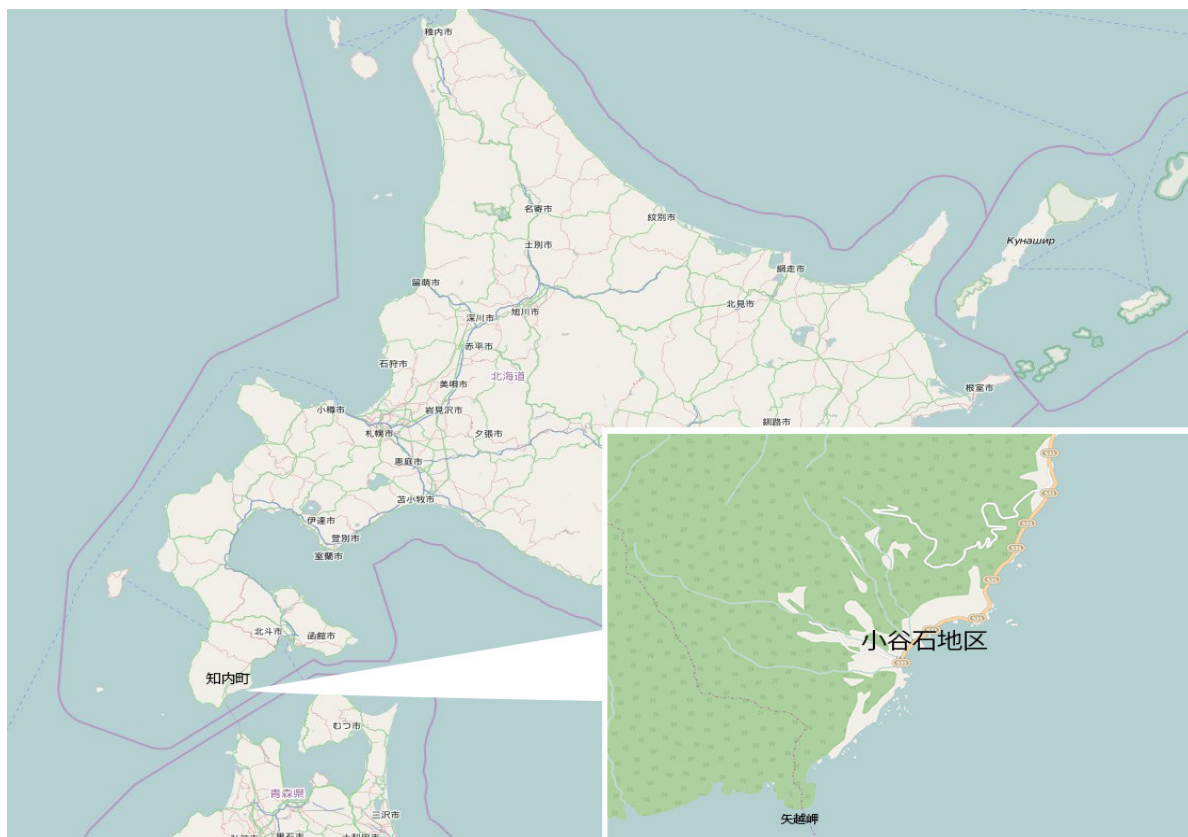
平成 28 年 2 月

平成 27 年度
いきいきふるさと推進事業
「小谷石再生プロジェクト」
調査報告書

北海道教育大学函館校
小谷石再生プロジェクトチーム

平成 28 年 2 月

小谷石地区の基本情報



図：小谷石地区の位置図

はじめに

北海道大野郡に位置する知内町小谷石地区は、縄文時代やアイヌ時代から人が暮らしてきた地域であり、昭和中期頃までは、道南一の漁港と言われた漁村である。その後、漁業環境の変化等により地域課題を抱える中、1973年に発生した集中豪雨による被災をきっかけに、急激な人口減少が起こり限界集落となっている地域である。

2011年度に公益財団法人北海道市町村振興協会による「地域資源を活かしたニューツーリズムによるまちおこし—実践編」実証的調査事業をとおり、当該地域に入ったのが最初の出会いであった。当該事業は、知内町全体を対象として始められたのであるが、最終的には小谷石地区のみを対象地として絞ることとなった。その理由は、当該地域がもつ自然環境や文化といった地域資源の価値、津軽海峡を望む場所に位置し「どんつきの集落」という地政学的な価値、そして限界集落という顕著な課題を抱える地域であることからであった。

事業終了後は、知内町役場の担当者や当該地域の住民らの尽力により、クルーズ船の就航や軽食店の開業、知内町観光協会青年部の取り組み、矢越山荘の再生など、新たな動きがいくつも産み出されてきた。私自身も機会あるごとに当該地域を訪れ、住民との交流や取り組みへのアドバイスを行ってきた。

以上の小谷石地区において展開されてきた取り組みを受け継ぐ事業として、本事業は企画、実施されたものである。公益財団法人北海道市町村振興協会と知内町が、「平成27年度いきいきふるさと推進事業」を導入し、北海道教育大学函館校の池ノ上真一講師に事業委託、小谷石地区の有志を実行委員とすることで実施された。事業目的としては、限界集落化した当該地域の再生を将来目標とし、中期的に持続可能な地域マネジメントの仕組みを構築するため、現状把握と将来計画の策定を住民との協働により実施することである。とくに調査・ワークショップ等をとおり、各地で活躍する実践者を講師として招き、北海道教育大学函館校の学生が事業遂行のサポートを行うことで、地域住民が主体性を持ちながら、限界集落の解消という困難な課題の解決に資する取り組みとなるよう工夫した。

その結果、今年度は短期間の取り組みではあったが、次年度以降につながる成果を得ることができたのではないかと自負している。とくに地域住民が、次年度以降の取り組みに関して言及して頂くことがあり、課題解決の流れを継続、発展させることに貢献できたのではないかと思う。本報告書は、本年度事業において得られた知見と取り組みの内容についてまとめたものであり、次年度以降の取り組みに資することを主たる目的として作成した。小谷石地区の再生の1ページを表す資料となることを願っている。

北海道教育大学函館校 講師
池ノ上 真一

目次

1. 事業の概要と背景
 - 1-1 事業の概要
 - (1) 事業の目的
 - (2) 事業の内容
 - 1-2 事業の背景：小谷石地区の変遷と課題
 - (1) 【最盛期】道南一の漁場
 - (2) 【衰退期】漁場縮小
 - (3) 【過疎期】被災と人口流出
 - (4) 現在の取り組み

2. 小谷石の大切なこと：地域社会および地域資産の調査
 - 2-1 調査の目的と方法
 - 2-2 住民の声
 - 2-3 小谷石ごよみをつくる
 - 2-4 振り返り

3. 小谷石の未来をつくる：地域交流と共創のためのワークショップ
 - 3-1 目的一立ち上げの際の資料等を参考に
 - 3-2 各回のまとめー現状のものをブラッシュアップ
 - 3-3 振り返り

4. 今後のためのふりかえり
 - 4-1 事業全体の振り返り
 - 4-2 できたこと、できていないこと

5. 添付資料
 - 5-1 住民の声 インタビュー詳細
 - 5-2 ワークショップ使用資料

第1章

事業の概要と背景

1. 事業の概要と背景

1-1 事業の概要

(1) 事業目的

知内町小谷石地区は、1973年の集落が半壊した被災を契機に限界集落化して久しい。他方で、「地域資源を活かしたニューツーリズムによるまちおこし—実践編」（2011年度）による実証的調査事業以来、矢越山荘の改築や矢越クルーズの開業（2014年）、その他関連した民間事業者の開業といった新たな展開が見られる。そして、それに伴い地域へのUターンが少しずつ起こっているが、まださまざまな点で課題も多い。そこで当該事業により、北海道知内町小谷石地区における地域生態システムをハネモノ・コンプの資源化や観光活用によって再生するとともに、現在の状況に対応した持続可能な地域マネジメントの仕組みを構築し、限界集落の再生を将来目標とし事業を実施する。

とくに今年度は、つぎに記すとおり、地域資産や地域の現状把握を目的として活動した。

(2) 事業内容

①活動主体の立ち上げ

調査、分析、地域とのワークショップ等交流を行う活動主体を立ち上げた。

日時：2015年11月15日（日）14時～

場所：矢越山荘（知内町小谷石地区）

参加者：7名＋北海道教育大学学生

【小谷石地区住民】

松崎 正造（町内会長）

村上 ハナ（婦人会長）

村上 竜太

村田 優

【北海道教育大学】

池ノ上 真一

ユースフル函館（学生サークル）

【知内町】

小田島 伸二

野戸 早苗

②地域資産の調査・分析

限界集落である小谷石地区再生のための地域資産を明らかにするため、インタビュー調査等を実施した。

※詳細は第2章参照

③地域資産の再評価

小谷石地区の再生の指標となるフェノロジーカレンダー等の作成をとおり、地域資産の再評価を行った。

※詳細は第2章2-3参照

④地域との交流

地域が自律的に再生するための基盤づくりを意図したワークショップ等の交流をとおり、調査、分析を実施した。

※詳細は第3章参照

(3) 実施計画

項目	概要	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
活動主体の 立ち上げ	調査、分析、地域とのワークショップ 等交流を行う活動主体を立ち上げる。							○				
地域資産の 調査	限界集落である小谷石地区再生のため の地域資産を明らかにするため、イン タビュー調査等を実施する。							○	○	○		
地域資産の 再評価	小谷石地区の再生の指標となるフェノ ロジーカレンダー等の作成をとおし、 地域資産の再評価を行う。								○	○	○	
地域との 交流	地域が自律的に再生するための基盤づ くりを意図したワークショップ等の交 流をとおし、調査、分析を実施する。								○	○	○	
報告書作成	今年度の企画、実施、分析内容につい てまとめた報告書を作成する。										○	○

1-2 事業の背景：小谷石地区の変遷と課題

(1) 【最盛期】道南一の漁場

小谷石地区は、「魚の宝庫」と言われたほど豊かな漁場を持った地域であった。イカ、アワビ、ウニなどの水産物を獲る事が出来ただけでなく、わかめ漁で漁獲高日本一を記録するなど豊かな漁場があった。最盛期には約1,700人が暮らしており、子供たちも漁に出ることもあるぐらい漁業が盛んであった。そのためこの頃は、出稼ぎを受け入れていた地域でもあった。

(2) 【衰退期】漁場の縮小

昭和38年頃からは、乱獲や環境汚染などの影響により漁場の縮小が見られた。その影響により、生活を支えるために地域外へ出稼ぎに行く労働者が増えた。その結果として地区の経済状況は、比較的良好な状態が継続されていたようである。しかし、漁場縮小や全国的な都市への人口流入により、地域の人口は1200人程度に減少した。

(3) 【過疎期】被災と人口流出

出稼ぎによる好景気は、新築家屋の建設ブ

ームを引き起こした。そのような状況下の昭和48年9月26日、連日に渡って続いた集中豪雨により、鉄砲水が発生。家屋が過密化していた集落が水流を塞ぎ、更に土砂崩れを併発したことから、壊滅的な被害が発生した。被災後の集団移転により、人口は400人程度まで激減した。災害から40年以上を経た現在でも、人口は回復せず流出傾向が続いており、200人以下の限界集落となっている。慢性的な人口減少が問題化しているといえる。

産業については、コンブの養殖をはじめとした栽培漁業を生業としている漁業者が多い。また、近年は、山などの自然環境や「青の洞窟」をはじめとした沿岸景観が、観光客の注目を集めている。しかし、現在は200人程度の限界集落となっており、高齢化と若年層の流出が深刻化している。

(4) 現在の取り組み

現在の取り組みは、町内会主催が地域活性化を目的としたイベントの開催や、地域の若者による観光関連業や特産品製造等が行われている。また、多目的施設である矢越山荘の整備や治山工事等によって災害への対応も可能となっている。

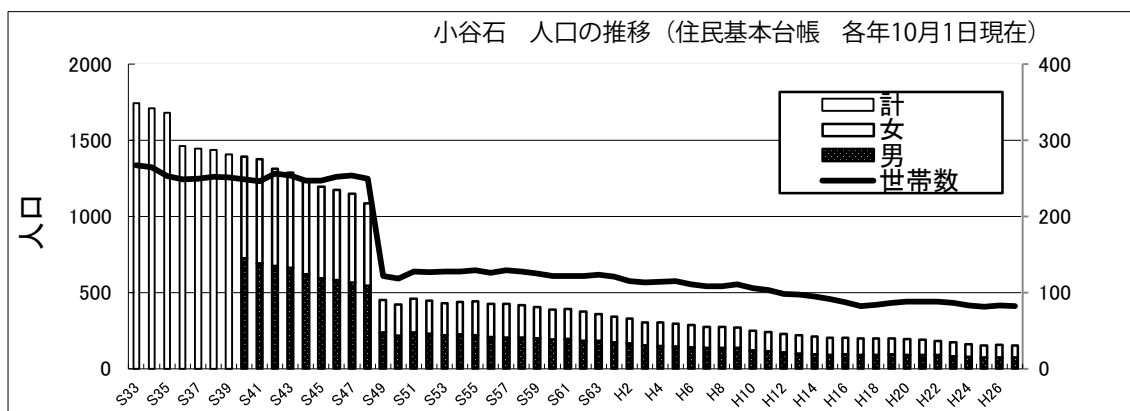


図 小谷石地区の人口推移 (知内町産業振興課)

第2章

小谷石の大切なこと

～地域社会および地域資産の調査

2. 小谷石の大切なこと～地域社会および地域資産の調査

2-1.調査の目的と方法

地域社会および地域資産の調査をとおして小谷石地区において大切なことを明らかにすることを試みた。とくに、かつての小谷石の姿はどういったものであったのかについて、景観、食、伝統行事などの観点から調査を行った。調査方法としては、地域住民に対して悉皆調査を目指して個別訪問しインタビューを行い、その内容を分析、整理し、ワークショップをとおして再確認を行った。

具体的には、インタビュー調査を第 1～7 回まで実施し、調査員はのべ 56 名を数えた。

2-2.住民の声

今年度の調査では、27 人の地域住民に対しインタビューすることができた。実際に調査したインタビュー内容を抜粋して紹介する。なお、ここに挙げていないインタビューについては、本報告書の添付資料中に記載した。

【たくさんのイカが取れたんだ：村田主悦氏】

夏場からずっといか釣りするでしょ、それからね、もうみんな寝る部屋で、するめのできるべさ、干し 10 枚でひとつ、こういかの足を引っ張ってあげるんだ、で 10 枚。でそれをずらーっとしみるようにね、毛布で囲って、部屋の天井につくぐらいにさ、びーっといっぱいね、そこの部屋は寝るとこないから、違う部屋探すんだ。

そしてね、正月とかね、ちょっと金使うなうってときに、100 把、2 つで 1 把って言うんだよ、昔は。それを 100 とかやってさ、何万トンって売ったんだよ。お正月のようなお金使うときはそういうふうにやったんだ。で、やっぱりね、値段の高いところに見計らってね、で安いときは寝かせておいて。んで、高くなった時に、ちょっと金いるような時にだすのさ。

【小谷石の料理は：村上悦子氏】

こちら辺の料理となると、お正月になるとくじら汁って、くじらの脂身をけんちん汁とかに入れるとくじら汁になるの。コンブは出しとるのがいいよ、あとは昆布巻きとかね。最近とかはね細切りにして炒めるとかだけど、

昔はねもう出汁とるしかないかな。ふきは塩漬けにしてお正月とかに出すんだと思う。干して、乾燥してるわけじゃないけど。におともつけて、煮しめとかに入れたり。

【なにもない：花田トキエ氏】

ここに今病院もないし学校もないし、商店もないし。全然もの売るところないし、郵便局ないし、全然だもの、なにするものにも、年金貰うにも知内さ行かなきゃいけないし、車あるならいいけども、ないからさ。バスだったら9時30分で行っても12時には帰ってこれないからさ。3時、4時にならないと帰れないからさ、不便と思ってるのは私だけでなく、みんなだべさ。

【街にいるより安心する：村上ミセ氏】

割と住みやすいところだよ。みんなでおすそ分けしあったり、そういう人づきあいがいいところ。

お互いにあげたり、もらったりする。お互いに助け合わないとだめだよ。もうすぐ死ぬんだから。

昔は、小谷石は部落だけど、海に行ったり、浜に行ったりするのはよかったよ。子供とばあさんおいてよくアワビとりに行ってた。昔父さんがホヤをとってよくくれた。

2-3.小谷石でよみをつくる

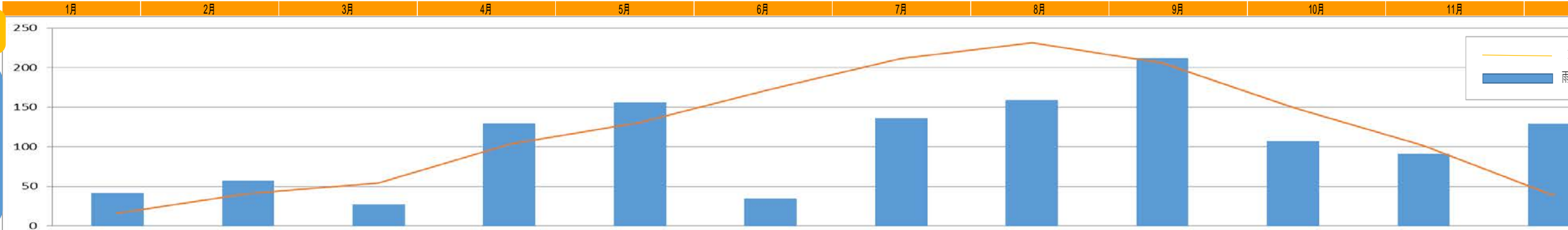
地域資産を明確化することを目的に、インタビュー調査やワークショップで得られた情報をフェノロジーカレンダーとしてまとめ、地域住民との相談により「小谷石こよみ」と名付けられた。

ここでいうフェノロジーカレンダーとは、1月から12月をとおし、その地域の植動物といった生態系の変化、地域住民の暮らしを表す生業、食、景観、祭事行事、遊びなどを示したものである。

とくに今年度作成した小谷石こよみでは、小谷石の地域生態システムを紐解く際に重要な要素であるコンブに着目し、その成長過程と漁業の作業工程、食文化を中心にまとめることを試みた。

月

気温・雨量



③『水昆布』と呼ばれる状態に成長。
⑦2年目の葉体のみとなる。

④葉体の先端の古い部分が枯れて流れる

①コンブが「遊走子」が放出
⑤古い葉体の下から新しい組織が発生。
⑧昆布の成体になる。(収穫)

②遊走子が昆布の幼生に成長、海底に着生。
⑥古い葉体が完全に枯れる。

コンブの成長過程

ソイ
サクラムス：フライ
仏の耳(銀杏草)：味噌汁

ニシン
ソイ

魚介類

鯛：昆布締め
めかぶ：味噌汁

アユ：昆布巻き

産卵前の落ちアユ
スルメイカ(真イカ)：フライ、酢味噌和え

ほっけ：フライ

最盛期は地区中にイカを干し
辺りが臭くなった

タラ：すり身
さけ：すり身

つぶ：刺身焼き
まつも

ふのり：天ぷら

わかめ

大根(根)：おでん

長ネギ：ほりほり味噌汁、しゃぶしゃぶ
白菜：しゃぶしゃぶ

山芋：とろろ汁

かんばん

ごみ：味噌和え

山わさび：ゆで、味噌和え
あずき菜：おひたし
みつ葉：おひたし
カタクリ：おひたし

人参：煮物

竹：筍と昆布の煮物

大根(根)：おでん
長ネギ：ほりほり味噌汁、しゃぶしゃぶ
白菜：しゃぶしゃぶ
えのき：しゃぶしゃぶ
山芋：とろろ汁

山菜・野菜

祭事

最盛期は生産量が日本一だった

神主と漁師が岬の神社まで行き安全祈願をする

17日大漁安全祈願祭

神主が一軒ずつ回り厄払いする

18日かど払い

町内会主催で住民参加で行われる

運動会

種苗うち

養殖コンブの作業工程

一般的に、養殖コンブとがぜが一緒に育成される

選別・間引き

がぜのエサや昆布巻きに活用されている

収穫・乾燥・箱詰め・出荷

3か月周期で出荷

ウニ

当時は小谷石にある海が遊ぶ場になっていた

素潜りの際アワビやウニを獲って食べていた

磯船に乗って競争する

素潜り
磯船
海上プール

ブドウ狩り
山に生育していたブドウを食べていた

そりを自分たちで手作りしていた

20人程の子供たちが1週間、1つのかまからで過ごす

昔の遊び

かまから
竹そり
スケート

めんこ

2-4 振り返り

【できたこと】

- ・インタビュー調査については、まだ悉皆とは言えないが、小谷石地区の暮らし等の地域資産に関する概要を把握することが出来た。さらに、住民らの当該地域への想いや課題意識についても確認することが出来た。
- ・小谷石こよみ（フェノロジーカレンダー）については、今年度は昆布にテーマ限定したものはあるが、住民に何度も確認してもらい追加修正作業を行い、ほぼ間違いや漏れのないものを作成することが出来た。
- ・インタビュー調査をとおして、学生と地域住民とがコミュニケーションをとることができた。具体的には、学生らの顔や人となりを知ってもらうことが出来たとともに、本事業のワークショップへの参加を促す機会としても有効であった。

【できなかったこと】

- ・インタビュー調査について、地域住民との信頼関係や事前調査が十分でなかったことから、必ずしも必要な情報を収集できたとは言いがたい。今後は悉皆調査を進めていくと共に、一度インタビューした人についても、さらなる情報を頂くことが必要である。
- ・本報告書では、インタビュー調査で得られた知見を記録することと、その傾向を記すことに努めた。今後はさらなる分析により当該地域の地域資産および課題の抽出を行う必要がある。
- ・インタビュー内容が地域全体の視点に終始したため、住民から地域の詳細情報について十分に聞き取ることが出来たとは言いがたい。個人・家族レベルや暮らしレベルからアプローチすること、地図などを用いた空

間的な情報の収集について今後の課題と言える。

- ・複雑な地域課題の抽出や課題解決方法の検討のため、今年度に収集した情報、および文献等による関連情報を踏まえ、より深掘りした情報の収集が必要である。
- ・多くの成果が期待できる古地図や古写真の収集、分析をとおした調査について今年度も予定していたにも拘わらず、ほとんど実施できなかった。

第3章

小谷石の未来をつくる

～地域交流と共創のためのワークショップ

3. 小谷石の未来をつくる～地域交流と共創のためのワークショップ

3-1 開催の目的

小谷石地区の住民と大学生、知内町の合同で「小谷石再生プロジェクトチーム（以下、小谷石再生PTと呼称）」を平成27年度11月15日に立ち上げた。これは小谷石地区において持続可能な地域マネジメントの仕組みを構築し、将来的な地区の再生を目的に様々な取り組みを行う組織である。住民を中心としつつ、大学と行政が参加する構成となっている。初年度は、先ず小谷石地区の地域の「豊かさ」とはどういったものかを食の切り口から明らかにする事に重点を置き、次年度以降はそれを活かす事に重点を置いた取り組みを行う予定だ。

今年度は、地域の「豊かさ」や「観光」について全国各地で活躍されている方からの話題提供と地域が自律的に再生するための基盤づくりを目的としたワークショップを全4回企画し学生と住民の交流を通して調査と分析を行った。

3-2 開催内容

(1) 第1回 ワークショップ

「郷土食を活かしたレシピづくり」

開催日時：11月29日（日）

10：30～12：00

開催場所： 矢越山荘

参加人数： 22人

初回は環境省の岡野隆宏氏を講師にお招きし、地域の生物多様性とはどのようなものか。また、先行事例として宮崎県綾町における地域の個性を生かした取り組みについて話題提供していただいた。

その後、岡野氏の話題提供を受け地域の郷土食を活かした小谷石ならではの定食（以降、小谷石定食と呼ぶ。）を作るためのワークショップを開催した。以下にその概要を報告する。

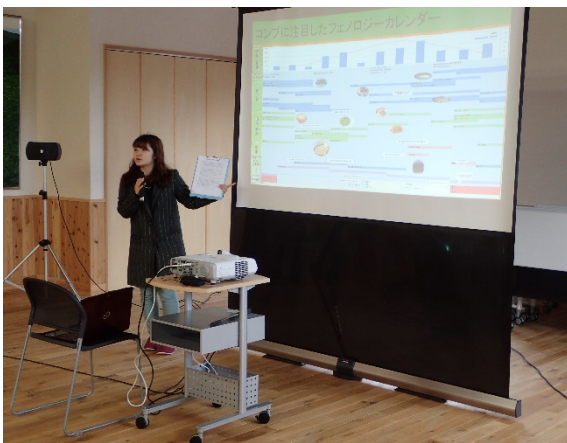
池ノ上から参加者へ小谷石再生プロジェクトにおける今回の地域の「豊かさ」を活かしていくためのワークショップについての趣旨説明が行われた。

地域の「生物多様性」とはどのようなものか、地域毎にそれぞれの生物多様性があり、それに基づいた人の暮らし、人間と自然との関係の中で生まれた地域の文化は「地域の一番の個性」である事をお話しいただいた。また、それを戦略的に活用した全国各地の事例について話題提供が行われ、基礎自治体であるからこそ出来る事もあると述べた。



↑写真 多様性について説明する岡野氏

話題提供を受けた後、2015年3月のワークショップや2015年度内にインタビュー調査で得た地域生態システムに関する情報をカレンダーに落とし込んだフェノロジーレンダーについて多田里奈（ユースフル函館）から説明が行われた。



↑写真 説明を行う多田

これを基に今回のワークショップでは、地域の「多様性」や「豊かさ」を活かした小谷石定食を作るために、実際に小谷石では季節毎にどういった資源があるのかや、それらを支えられた地域の「食」について春・夏・秋

冬のチーム毎に季節毎に行い、話し合ってもらった。そして、最後に各チームでそれらを定食（ご飯・汁物・惣菜）としてまとめた。

ワークショップの具体的な内容に関しては以下のとおりである。

その1 探す

①個人でワークシートの料理の基本情報の欄に記入をしてもらい、チーム内で共有した。



↑写真 ① 秋・冬チーム



↑写真 ② 夏チーム



↑写真 ③ 春チーム

※チーム分けの際は「地域の食」という切り口のため普段から食事を作っているお母さん方を各チームにバランスよく配置出来るように配慮した。

その2 語り合う

次にワークシートの料理の思い出について記入してもらい、チーム内で共有した。

その3 決める

その後、定食に何を选ぶか検討した。各チームがどのような定食を考えたのかを全体で発表した。



↑写真 決定した内容について発表する住民

結果は以下の通りである。

○春チーム：白米、焼き魚（マス）、ワカメとジャガイモの味噌汁

春チーム

(主に1月～5月に獲れるものを中心にしたメニュー)

春の定食メニュー(飯)

マスの焼魚

白米

ワカメ&ジャガイモ
味噌汁

若しくは、以下のメニュー。
・海藻サラダ
・まつもの塩辛炒め
・アイヌネギのおひたし

ご飯もの

<p>・だしもち ⇒ご飯をツブしたものが飯があまった時とかにつくる。</p>	<p>・若芽ごはん ・ひじきご飯 小谷石の人は、ひじきご飯を炊くのが上手らしい。 ・さかなご飯 ⇒旬の時期の魚 特にマコガレイを使う？ (カレイやホッケ) ・刺身のつたお茶漬け ⇒二日酔いの時とかに食べるらしい。</p>	<p>・かぼちゃのおかゆ</p>
--	--	------------------

汁もの

- ・ワカメの味噌汁
⇒昔は天然モノのワカメを使って食べていた
- ・まつもの味噌汁
- ・くじら汁
⇒お正月に作って食べていた
- ・白身魚のすり身汁
すり身はその時期にとれる旬の魚を使って作る。
- ・三平汁
⇒鮭を具材に使った三平汁
- ・ふのりの味噌汁
小谷石の海(岩場)で取れる物を使っていた。

惣菜		
魚を使ったもの <ul style="list-style-type: none"> ・マスの塩焼き ・マスのちゃんちゃん焼き ・マスのるいべの刺身 ・ホッケのすり身 ・昔はホッケもとれた ・ホッケを塩漬けたもの ・カレイの煮つけ ・カレイのから揚げ ・カレイの刺身 ・ツブを湯掻いたものとコンブをあえたもの 	海藻類を使ったもの <ul style="list-style-type: none"> ・若芽のおひたし 天然のワカメが取れたら食べていた ・若芽の味噌汁 ・若芽のごま和え ・まつもの味噌汁 まつものは海(岩場)からとれたものを食べていた。 ・まつもの酢味噌和え ・まつもの塩辛炒め ⇒どちらも乾燥可 	山菜を使ったもの <ul style="list-style-type: none"> ・アイヌネギのおひたし ・アイヌネギの天ぷら ・アイヌネギの醤油漬 ⇒長期保存可 風邪を引いたときなど調子の悪い時に食べる ・ふきのとうの天ぷら 雪が解けた後に生えてくるものを採ってくる。

その他
<ul style="list-style-type: none"> ・ジャガイモや大根は越冬させて保存することもあった。 ・運動会などでしか食べられないものもあった。 ・卵を買いに行くにも山越えをしていた事もある。 ・塩辛は小谷石に来るまで食べたことはなかった。 ・戦後は、半漁半農の時代で貧乏な時代だった。

○夏チーム：松竹梅の値段毎に分けた定食の提案がなされた。

【松定食】

朴木の葉でくるんだ赤飯、鮑の味噌煮、イカの刺身、フキの梅漬け、ウニのお吸い物

【竹定食】

赤飯、煮しめ、によの油いため、キュウリの酢の物、メカブの冷汁

【梅定食】

ジャガイモの塩煮、イカの塩辛、ワカメとジャガイモの塩煮

夏チーム

(主に6月～8月に獲れるものを中心としたメニュー)

○松定食

アワビの味噌煮

イカの刺身

ふきの梅漬け

ホウノキの葉
でくるんだ赤飯

ウニのお吸い物

○梅定食

イカの塩辛

ジャガイモの塩煮

ワカメと
ジャガイモ
の味噌汁

ご飯もの

- ・アワビのにぎり
収穫箱が天井まで重ねられるくらいとれていた
8月18日あたりは産卵期があるからとれない・昔は軒先に干していた
生でも保存できる
- ・べこもち
- ・まきもち(べこもちを笹で巻いたもの)
- ・赤飯
→各家庭によって使用する豆が違う
例) 甘納豆、大きいあずき・小さいあずき
昔は高価だった
- ・そうめん

汁物

- ・ウニのお吸い物(ふき、さきぎ、ウニの身)
- ・めかぶの冷汁
- ・ワカメとジャガイモの味噌汁
- ワカメ 干して保存していた
じゃがいも 番にとって保存する

惣菜

<p>魚類を使ったもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イカの酢味噌和え山椒がけするめ ・イカのゴロ煮 ・アワビの味噌煮 ・イカの刺身 ・イカの塩辛 →斗缶で作っていた 	<p>野菜・山菜を使ったもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ささぎ(いんげん)の煮しめ ・にようの油いため 備みやすいから今は作らない ・ふきの梅漬(梅干しの汁で漬ける)・梅干しの汁だけ売ってる ・食べる用(5月)と保存用(8月)はとる時期が違う ・キュウリの酢もの ・ところてん ⇒女天幕を使うとなおよし ・煮しめ (わらび、ふき、ニンジン、笹竹、シイタケ、こんにやく、焼き豆腐) わらび ・山の中にある・干して、乾燥させて保存する ・ジャガイモの塩煮 じゃがいもの皮むかないと学校に行けなかった・かぼちゃの煮つけ
---	--

その他

- ・白玉(デザート)
- ・砂糖をかけて食べる

○秋・冬チーム：イクラ丼、イモ、鮭いくら丼、昆布巻き、鮎の茶碗蒸し、たんてき、その時獲れた魚の三平汁

秋・冬チーム
(主に9月～12月までのメニュー)

秋・冬の定食の定食メニュー

ご飯もの

- ・いも
- ・鮭親子丼
見た目が紅白になりきれいで縁起が良い
- ・イクラ丼
イクラの塩漬は難しいので醤油でつける
- ・しゃけ親子定食

汁物

- ・くじら汁(具がたくさん)煮ものじゃないかと思うくらいたくさん具を入れる。正月に食べる
大きな鍋にたくさん作る。
- ・三平汁
⇒とれた魚の三平汁
⇒しゃけの三平汁
- ・種類の違うけんちん汁
- ・あんこう汁
- ・かじか汁
- ・いものだんご汁
(かたくり科)

惣菜		
魚を使ったもの	海藻類を使ったもの	野菜を使ったもの
<ul style="list-style-type: none"> ・焼き鮭 ・鮫のともあえ ・鮑の入った茶碗蒸し ・はさみ漬け ・煮しめ ・飯ずし 	<ul style="list-style-type: none"> ・昆布まき 	<ul style="list-style-type: none"> ・イモの塩煮 ・かぼちゃのもち ・かぼちゃの塩煮 昔はイモを主食にしていた 昔を思い出させる様かしい一品

その他(思い出)
<ul style="list-style-type: none"> ・お正月の料理は、大鍋で作るので何日も同じものを食べて飽きた！ ・お正月料理は材料の品数が多くて、最終的に大きな鍋に大量に出来る。 ・土日の昼はイモの塩煮 ・子供の頃浜に行ってあわびを獲っていた。 ・塩水でご飯炊く。 ・母やおばあちゃんが料理を作ってくれた。

(2) 第2回 ワークショップ

「田舎をクールにプロデュースしよう」

開催日付：12月12日 14:30～

開催場所：矢越山荘

参加人数：11名

その1 話題提供

池ノ上より二回目のワークショップについての説明が行われた後、山田拓氏より、自身の美ら地球（株）の飛騨古川での取り組みについてご紹介いただいた。地域で生まれ、根付いて来た食文化や生活の知恵を活かした取り組みが海外のお客さんなどを中心に高い評価を受けていること、カエルの身近な風景も海外のお客さんにとっては面白く映ることもあると述べた。こうしたものに手を加えず提供することの大切さや地域の文化を再評価することについて話題提供が行われた。



↑写真 自身の取り組みに関して説明する山田氏

その2 前回の振り返り

話題提供後は、前回の第1回ワークショップでどのようなことをしたのかを思い出してもらうために、各チームでどのような定食が提案されたのか、集まった各季節毎の地域の資源やそれ等を活かした食の情報について、菊池和佳奈（ユースフル函館）よりパワーポ

イントの資料を使って説明が行われた。



↑写真 菊池による説明

その3 ワークショップ

今回は「次回のWSで提供する小谷石の1月の料理を活かした定食」をテーマに、前回の話も踏まえた上でワークショップが行われた。手順は以下のとおりである。

①チーム分け

参加者を2チームに分けた。

②ワークシートへの書き込み

1月（冬）の季節に住民の方がどのような料理を作るのかを、前回と同様に住民の方に話してもらい学生（ファシリテーター）がそれを付箋にメモをした。その後、模造紙のワークシートへと書き込んだ。

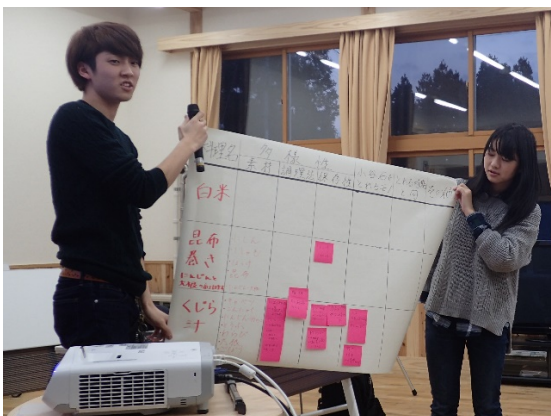
※前回のWSの振り返りから住民の方には、主に話をしていただき学生側でメモを取る形の方が、作業がしやすいと考え、その形でワークシートへの書き込みを行った。



↑写真 Aチームの話し合いの様子

④決定

つぎに全体で、各チームが考えた定食について発表し、次回は実際にどちらを作るのかについて1月に普段食べている料理を基準に住民の方を含めた全体で話し合った。



↑写真 Bチームの考えた定食を発表する様子

Aチーム（松崎さん・仙場さん・ハナさんチーム）：ひじきご飯、昆布巻き、海藻の味噌汁

決定した料理

○松崎さん・仙場さん・ハナさんチーム

料理名	素材	調理法	保存法	小谷石でとれるもの	取れる時期と旬
ひじきごはん	米 つきごんにゃく ひじき	ちくわ・タケノコ つきごんにゃく・ ひじき 出汁に入れて煮る 米を炊いて、材料 を混ぜる	ひじき かわかして 保存	ひじき	ひじき 4月～5月
海藻の味噌汁	出汁入りみそ 豆腐 ふのり	出汁をとる 豆腐を入れる 味噌をいれる 半量ふのりを入 れる	ふのり 乾燥させる	ふのり	ふのり 1月末～4月
昆布巻き	真欠きにしん かんぴょう コンブ		によ・らぎ 塩漬け コンブ 乾燥	によ ふき コンブ	ふき・によ 5月～6月

Bチーム（村田さん・杉浦さん・裕子チーム）：白米、昆布巻き、くじら汁

決定した料理

○村田さん・杉浦さん・裕子チーム

料理名	素材	調理法	保存法	小谷石でとれるもの	取れる時期と旬
白米	米				
昆布巻き	コンブ ニシン				
くじら汁	くじら ネギ・ワサビ・わらび こんにゃく・によ コンブ・豆腐 タケノコ・大根 コボウ	①によ・わらび る・3日前塩漬 ②くじら お湯をかける ③その他 ためて お鍋へ ④お醤油で味付け	によ お湯で塩漬け わらび 干すか塩漬け	わらび によ タケノコ	によ・わらび 5月15～20日 タケノコ 5月末～6月中旬

※前回のワークショップから小谷石の「豊かさ」は、以下の項目によって説明できると分析した。

多様性：小谷石の素材についてだけでなく、保存技術や調理方法も含めた多様性。
 有用性：実際に小谷石で獲れているかどうか。
 旬：小谷石で獲れる素材の旬はいつか。
 当初の基準とは異なったが、1月9日に実際に調理が行われるので、今回はお正月料理のBチームに決定した。

(3) 第3回 ワークショップ

「小谷石の豊かさを活かす」

開催日付：1月9日

開催場所：矢越山荘

参加人数：20人

前回のワークショップで決定した1月の小谷石ならではの定食（白米、昆布巻き、くじら汁）を地域のお母さん方の協力を得て、2日間かけて調理した。食材は知内町で購入したのもあったが多くは、小谷石の方が保存食として加工したものを提供してもらった。また、お母さん方のご厚意により漬物やニヨの油いためを提供してもらった。地域住民の方と学生で机を囲んで食事をした。学生にとっては、初めて食べる料理も多くあり地域の素材を活かした「食」を体感できたため、良い経験になったように思う。

昆布巻き



↑写真 住民の方が事前に調理して下さった昆布巻き

くじら汁の調理



また、実食の際には、本事業を取り上げたNHK BS1の番組、地球アゴラ（2015年11月21日放映）を鑑賞しながら実食を行った。



↑写真 住民の方と臼井氏と池ノ上

今回の趣旨と講師である臼井氏について、池ノ上の方から紹介した後、講師の臼井冬彦氏から観光に必要な要素についてや、北海道への海外の観光客の多くは台湾人等アジア圏の人々が多いこと。そして、地域と観光の関係は観光客に合わせるおもてなしではなく自分たちも楽しんでいる事を観光客におすそわけする関係が良いと述べた。そして最後に今後は海外の観光客が小谷石のような小さな観光地にも訪れるようになるが、そんな時には、簡単な英語と中国語を使えるようになると提案した。

今年度作成したフェノロジーカレンダーに住民の方に覚えやすく親しみを持ってもらうためにカレンダーの名前を投票を行っていただき改名した。小谷石集落である事と自然と集落全体を含めた環境を矢越と呼ぶことから小谷石カレンダー、小谷石こよみ、矢越カレンダー、矢越こよみの中から投票していただいた結果、今後は「小谷石こよみ」と呼ぶこととした。



↑写真 「小谷石こよみ」に名前が決定したところ

(4) 第4回 ワークショップ

「小谷石・知内の素材を活かして食べよう」

開催日時 2015年1月23日

開催場所：矢越山荘

参加人数：25人

最終回のワークショップでは、小谷石ならではの食ではなくシェフ村田大典氏（小谷石出身）を講師にお呼びし「知内・小谷石の素材を活かした料理」をテーマに昆布にこだわって、小谷石と知内で採れた食材を村田シェフが得意とする洋食風にアレンジした定食を住民の方に学んでもらい、ふるまうためのワークショップが行われた。

村田氏を中心に、小谷石のお母さん方へ村田さんに考案してもらった定食〈知内産にらと焼きたらこのオリーブ和え、キャロットラペ（前菜）、小谷石産真昆布と野菜のミネストローネスープ（スープ）、小谷石産の真昆布の出汁で炊いたパエリア風ピラフ（メイン料理）〉の調理実習が行われた。参加したお母さん方も積極的に調理法や調味料について質問などを行っていた。

前菜の調理風景



メイン料理の調理風景



スープの調理風景



途中参加者も含め総勢25名で実食がなされた。



その後、学生からの今年度の取り組みの振り返りについて、パワーポイントを用いて行った。

(5) ワークショップの振り返り

今回初めてのワークショップということで、準備や当日の動きに不備が多くなってしまった。自分たちのファシリテートにより、本来の目的としていたこととは違う流れになったりするなど反省点が多くあった。また、すでに反省点であったことを、次のワークショップでも同じような反省が出たりするなど、効率的に生かすこともできていなかったと感じる。

しかし、回数をこなすことによって学生側も準備や進行に少しずつ慣れることができた。また、ワークショップとはどういうものなのかということを実際に自分たちで運営することによって、肌で感じることができた。そのことが、来年度以降の取り組みへの準備にも、つながった。

そして、ワークショップを行うことによって明らかになった小谷石の地域資源などの情報も多々あった。共同作業によって、住民間でコミュニケーションをとる機会になっていた。また、学生が住民の皆さんと交流を図ることができた。その結果として、回を追うごとに住民の皆さんから声をかけていただく機会が増えた。

ワークショップの内容が難しかったという声もあったため、住民の方にとってわかりやすい内容や進行に改善していくことも必要である。今回は、「地域が自律的に再生するための基盤づくり」が目的であり、その中で住民の方たちが自分たちの小谷石について振り返りや見つけなおす機会になっていたため、自律的再生のための基盤づくりは少しずつではあるが確実に進んでいると感じている。

第4章

今後のためのふりかえり

4. 今後のためのふりかえり

4-1 事業全体の振り返り

今年度の活動によって、小谷石再生事業を実施していく体制および取り組みの方向性について、地域住民との協働によりつくることが出来た。更に地域の現状把握という事でも様々な情報を得ることが出来たことから、次年度以降につながる取り組みとなったと言えよう。しかし、短期間であったことや悉皆調査までは至らなかったことなどから、十分な地域情報の収集、分析を達成できたとは言えない。そのため次年度以降は、さらなる調査により地域情報を充実させていくとともに、地域住民が主体性をもって参画できるよう工夫が必要である。

4-2 できたこと、できていないこと

【できたこと】

インタビュー調査やワークショップをとおして、小谷石地区の住民とコミュニケーションをとることが出来た。さらには、地域の文化や地域への意識について把握することができた。また、ワークショップをとおした共同作業により、地域住民同士、あるいは住民と学生との交流が行われ、新たなコミュニティの形成に資する取り組みとなった。とくに地域住民にとって学生は、孫や子どもの世代であるため、親しみを込めて関係を築いてもらうことが出来た。これは、今後のさらなる取り組みを実施する上で、有効な関係と考えられることから、維持できるよう心がけていきたい。

【できなかったこと】

今後の取り組みにおける課題として、まずはより多くの地域住民の主体性の醸成が挙げられよう。一部の地域住民は、積極的に企画や事業実施に取り組む姿勢が見られたが、まだまだ地域に変革をもたらすに足りる人数ではないと考える。そのために、住民間はもちろんのこと、その取り組みを支える学生の知識・意識の向上、手法の改善などが重要である。

また当該地域を理解するためには、知識の収集だけでなく、地域の暮らしや観光に関する活動の体験をとおした意識や価値観の共有が重要と考える。今年度も空き家を借り上げ、調査期間中だけであるが、地域住民に助けられながら生活をしたり、一部の民宿に宿泊するなどを実施したが、十分と

は言い難い。現在、注目を浴びるクルーズ船の体験など、多種多様な地域での活動を体験をとおして理解することも今後の課題と言えよう。

第 5 章

添付資料

5.添付資料

5-1 地域の声

高田ヤサコ

年代：72歳

性別：女

出身：小谷石

①昔の話

親元が漁師だから学校時代はいかが大量だったから手伝ってたよね

この辺の人はほとんど漁師だから、昔はここすごいとれたんだよ。

ここは災害の時なんともなかった、裏崖だけどね。入るところなくて、あのころボロウチしかなくて、自分で少し直して入ってるんだけど、もうボロボロで、でももう年で直せないし。

②地域の良さ

やっぱり人間性もいいしさ、面倒見てくれるし移動販売車があるからそういうところは不便ないです。あるもので間に合ってるし。

石鹼とかは持ってこないけど、友達の人に付けてもらったりするしね。

とくに不便は感じてないね

③課題

お祭りとかは、私目悪いから迎えに来てもらわないといけない。自分で行こうしたら、逆に迷惑かけちゃうから。小谷石の坂は、昔はへっちゃらだったけど、厳しいところはあるよね。結構急だからね。

笹原アキ

年代：22歳

性別：男

出身：小谷石

Q. 小谷石の好きなところは？

A. 静かなだから、落ち着くところ。

Q. 不便と感じることは？

A. 交通面が不便、高校の時はバスを使って通学していた、買い物・遊ぶ場所がない。

Q. 函館にいて、小谷石を思い出すことはありますか。

A. よくニュースで小谷石の情報が入ってくる。

花田トキエ

年代：不明

出身：小谷石

職業：漁師の手伝い

①昔の話

昔、災害があってね、災害で流された人は5、6人くらいなんだけども。

災害の時に、知内とかハマナスの方とかに行っちゃって、小谷石には禁止になって立てられなかったから、家立てる場所がなかった。小谷石の人さ行ってしまっ、知内とかハマナスの方で家立てたんでねえの。だからハマナス、本町にいる人は全部小谷石の人だ。

ハマナスにいる人と、小谷石にいる人が親戚ってこともあるだろうねえ、だから親戚付き合いもあるだろうねえ。ハマナスとかにいる人が帰ってくるってことはない、嫁さんに入ったりしてるだろうからねえ。

家も実家が漁師だったから、船3杯ももって、イカ付きの人たち20人連れて。仕事はイカ付きしかないから8月から12月までの5か月しかないから。旦那のお手伝いでイカ付き行くからさ。実家もそうだから12、3歳のころからやってたよ。3時から漁だから、晩の3時さもうご飯たべて。イカ漬けたらもう、10杯も十何杯も船で、ホッケとかもとれたよ。

そして、小さい船でイカだったり、ナガスケだったり、ホッケとかを獲っててね。そして区内さ出されないの、そういうのは。区内でとらないから。ナガスケってね1尺5寸くらいの丸いので、長いからみんなナガスケって呼んでたの。ナガスケは食べる人は焼いて食べてるし、もらう人のところには

あげてただけど、売るところもないし、かと言って捨てるどころとかないし投げるわけにもいかないし、網にも入ってるから、カスにしてね。窯に入れて煮て、機械で絞ってわたしが干したりしてカスにするんです。それは保存食でなくて、ただ山さもって行って畑の肥やしにしてたんだよ。今工事やってるところ、ここが昔畑だったのさ。山上っててさ、肥ししょったり、芋しょったりしてね。育ててたのはジャガイモだけだったね、やる人はやってたけど、でも基本はジャガイモだったね。山さ、もっこさ入れて畑のイモの木菟にしたの。それさ、藁だとか、俵とかないから。便所も肥しにして、畑に巻いて土少しかぶせて、それからジャガイモ巻いてたんだよ。遊びって言ったらね、いかりかい公園のところを、海のところくぐってアワビ獲ってたよ。がんじ（がぜ）とってたよ。青い、黒いとげのをね、ここの人はがんじって行ってたんだよ。うにとって、浜でゆすいで、割って食べてたんだよ。つぶ獲ったり、石の下さ行けばアワビついたりして。塩水組んだりして、それで煮たりして食べたの。

②地域の良いところ

みんな知ってる人で、悪い人がいないところかな。生まれ育った場所だからね。隣近所知ってるから、話し合いできるし、たいしたい。町内の人知ってるから、あんたどこ行ってきた、何してきたって。それがいいね、チカラさんはうちのお父さんと一緒に働いていたから。母さんどうしてる、元気一？ってみんなに聞いてくれるから、あそこからドン買ってたべたりして、あそこにこういうことやってくれる人がい

てよかったなって思う。

③課題

ここに今病院もないし学校もないし、商店もないし。全然もの売るところないし、郵便局ないし、全然だもの、なにするものにも、年金貰うにも知内さ行かなきゃいけないし、車あるならいいけども、ないからさ。9時30ので行っても12時には帰ってこれないからさ。3時、4時にならないと帰れないからさ、私だけでなく、みんなだべさ。

仙場正視

年代：63歳

性別：男

出身：小谷石

① ご自身について

矢越小学校→知内中学校矢越分教室

小谷石は小中1校だった。

仙場さんたちがが中学校の最後の卒業生(昭和43年3月)

43年の4月から木古内高校三年間 高校は小谷石になかった。

バスで小谷石から通っていた。

そのころ定時制の高校が知内にはあった。

同級生はラサール、高専、西港、有斗に行っていた人もいた 市内の人は下宿。

高校を出て45年4月に小谷石郵便局に就職。

デスクワークは好きじゃなかったけど局長の息子が同級生で長い友達で、たまたま郵便局に欠員がでて「仙ちゃん局受けてくれないか」といわれて、とりあえず、当時は違う職に就きたがっていたが両親に反対されてふてくされていたところにこの話が入り、とりあえず受けてみることにした。

合格して、採用になった。

小谷石郵便局は昭和58年3月に廃局になった。

それからは市内の郵便局(4局)。再就職ではなく、小谷石の局長が人事部だったため申請をしてもらい市内の4局で働くことになった。北海道郵政のほうが警察のように誰がどこで勤めるのか派遣する形ではなく、欠員が出たからそこに補充するという形だった。

郵便局の組織はこの辺では渡島連絡会に会長さんと副会長がいてその2人が人事権を持っている。小谷石が廃局になるということで局長さんが会長に連絡を取ると市内の局が開いているということで、市内へ移った。

市内で働いているときは市内で住んでいた。その間1回市内で引っ越した。一軒家と借家に住んだ。市内には1局3年で12年間いた。

そのあとは松前のえら郵便局に4年、恵山のこぶい郵便局に4年。松前の時は松前に単身赴任、家族は函館にいた。恵山もこぶいも。

平成16年に小谷石に戻る。娘2人が札幌に就職して妻が亡くなって、たまたまおふくろも一人暮らしだったので実家に帰ろうという気持ちで、故郷に帰ってきた。

その時、仕事については、郵便局のほうは依頼退職をさせてもらい、おふくろの面倒をみるため、87歳のおふくろのためや、町内にお世話になったから何かできることはないかと、1・2年くらいはバイトしたりして、18年から知内の元町にある大野工業(土木、運送)に通って仕事している。大野工業(知内町元町)では事務担当。小谷石から通っている。郵便局での仕事は貯金・郵便の窓口、電話交換。郵便局の中にある交換室で仕事していた。町内には100件か100件いかないくらい電話があった。

48年の災害で半分の戸数になった。

② 昔の話

映画館、食堂2件、氷水屋さん、食堂と氷水屋さんは力さんの実家がやっていた。村上という酒屋でも食堂やっていた。一般

雑貨(食料品)が滝ノ間地区に1件、横間には古井、松崎、佐藤、田中、谷口、で8件くらいあった。その中の1件は上の沢で呉服屋さんをやっていた。豆腐屋さん2件(今の秋田家・村上)。劇場あった。パチンコ屋はもうなかった。

映画館は月に1回くらい来て上映、日活系・東映系の2種類が来ていた。映画を上映していないときの映画館では、矢越青年団(仙場さんの20くらい年上)が踊り・劇をしていた。映画館と劇場は同じ建物。映画館で開いているときに劇場をしていた。その映画館で青森から民謡歌手がきて催し物をしたりしていた。場所は中ノ沢を上り、矢越山荘までいかないハナさんの家までもいかない。村上鉄五郎宅の近所。2階建ての建物で150人くらい入る。催し物の時には町内のお店屋さんが交代で売店をしていた。お祭りの出店はよそからきていた。地元の人はお祭りには出店は出さない。

たまり場は、個人個人の家に集うくらいだった。青年団の最盛期のころは仙場さんの元の家に集まり劇場の練習をしていた。昔の娯楽は、冬はかまくら・スキー(道路)・スキー(学校の浦山)。スケート靴は自分で買って長靴の上から短い歯だけをつけるタイプ。中学3年の親分が1~3年の20人くらいでかなり大きな鎌倉を作り2・3日食料を持ち寄って泊まった。夏休みの7、8時にそのメンバーで海に行き、アワビなどをとり、ご飯を持参して1日中海にいた。みんな泳げる。潜れたから海でとってた。

漁は養殖ではなく、ウニ・アワビ・コンブ・ワカメ・マス・イカ釣りが主でそのほかにホッケなどをとって漁組に魚類は生で出してワカメ・コンブは浜で干して自分で

整理して製品にして出していた。加工はやっていない。昔は浜割り狩りそこまで磯舟で。

お弁当を持っていき、コンブを取って、家族でコンビを干し、朝いって夜に帰ってきていた。それから今度何日かおいて製品にして漁組に出荷。小谷石には組合の支所があった。田中という加工場あった。イワシを煮てコンブ巻きにしたりして組合に出荷していた。横間にも河本水産という加工場があった。いろんな種類の加工をしていた。秋には山でブドウ狩り、小桑、果物の実を取りに行っていた。

小学校・中学校では野球、陸上、バレーなどの部活があった。ソフトボールは知内と共同になってから3年連続全道で優勝していた。試合は上磯のほうでやっていた。涌元まで歩いて練習試合。

祭は各地区からだしを必ず一つだし。最後はだしの喧嘩で海の中に入る。だしの中で笛・太鼓、だしは子供が引く、だしの前では踊り（←小谷石神社例大祭）。災害以降は町内会一機だけ。やり方は同じ。昔はとてもにぎわっていた。ほんとの年寄り以外は全員参加だった。

沢ごとに花見だったが災害後は町内会館の駐車場で花見をしている。

船祭、秋のお祭り。この地区から出て矢越岬まで行って折り返してくる。神主さんが先導船に乗る。最近では10隻くらいでパレードしている。大漁祈願のため。一般の人参加。船の上でお酒や食事を楽しんだ。

お祭事で決まって出される料理はコンブ巻き、イカ刺し。おかずはその他色々ある。

花嫁行列あり(仙場さんが小さいころまで)。お嫁さんがお婿さんの家までご近所さ

んに見守られながらお披露目の意味も込めてお嫁さんがお婿さんの家まで歩いた。お婿さんの家で祝賀会をやる。生活会館ができて以降はそこでみんなで祝賀会・披露宴などを行った。

松前神楽で門払いをする。門払いとは本祭の日に神社の役員、神主さんと呼んで松前神楽を披露してもらう。小谷石神社は他の地域よりも多く、6人くらい神主さんが来てくれる。神主さんは最低4人いないと神楽はできない。お祭りは必ず松前神楽をしている。天狗が先頭で次に神主、役員の順で並んで神社を出発して一軒ずつお祓いする。一軒一軒門の前でお祓いするから門払いという。今の件数で2時間半かかる。昔は4時間くらいかかった。今もまだ続いている。時期は9月の18日が本祭。17日が宵宮祭の10時ころが船祭パレード。10時出航、昼ころに帰ってくる。門払いは本祭の10時に神社出発。そして午後から松前神楽が始まる。

③ 今の小谷石について

行政の指導もあるが町内会全体、小谷石全体としてまとまりをもって観光をPRしていこうという意識を持っている。今1件移住者が埼玉県から期間限定で来ている。

移住者が増え、限界集落にならない年齢になる集落にしたい。自然には手を入れたくない。小谷石でしか食べられない料理を町内会のお母さん方が作って催し物をしている。10月にやる予定。町内のほうでも小谷石でとれるものを使って何か変わったものを作れないかと小谷石のクックさんなどを呼んで考えている。

④ 地域の良いところ

小谷石の好きなところは自然なのでそれを活かした観光をしたい。災害があってよくなったところは小谷石の町民が一つの和になったということ。各沢で対立することがなくなった。町民同士が心深く会話することができる。不便という感覚はなく、災害を経て悪くなった感じはしない。外からたくさんの人が来てトイレがきれいや自然がきれいなどのコメントが来たとき、うれしい。

村田しほ子

年代：65歳

性別：女

出身：小谷石

① 昔の話

災害前はな、アワビがよくとれてな、磯に手突っ込むとすぐアワビとれたんだけどな。災害の後、全然とれなくなった。だから、数年前から（稚貝）放してるんだけど、ようやく芽出てきて。

昔はねなんでも流してたりしてね、トイレとかねイカのゴロだとかも流したりしててね、いまはそんなのもね。浜に行っても釣りすればいくらでも釣れてね、子供たちがいるときは活気ありましたよね、運動会とか楽しみましたよ。だって、涌元に子供達が行ってしまって、結局、運動会もない、お祭りもない、楽しみがない。そして前だったら、お盆前に前の町内会長さんが一応、盆踊りする準備してくれたり。今はもう何十年も楽しみがないし、なんかお楽しみがあればね

ましてここは田舎だから、楽しみが尚あればねいいんだけどね。さみしいよね。ただ不便などだからね、土砂崩れとかもするし、若い人が住むところとしては不便だと思いますよ。

でも、やっぱりそれでもわたしたちはここに暮らしたい、愛着ありますよね。

② 地域の良さ

やっぱりうちら夫婦は海見てるのが一番。だからどっか旅行に行っても、海とか川とか見ないとなんか飽きちゃうっていうか、通るたびに見えるのがいいですよ。

③ 未来の話

今まであったお祭りとかは復活してほしいって思いますよ。

こればかりは仕方ないけど、もうちょっと漁に恵まれて海が活気づけばね、いいんだけど。

村上悦子さん

年代：45歳

性別：女

出身：小谷石

職業：パート

① 料理の話

お正月になるとくじら汁って、くじらの脂身をけんちん汁とかに入れるとくじら汁になるの。コンブは出しとるのがいいよ、あとは昆布巻きとかね。最近とかはね細切りにして炒めるとかだけど、昔はねもう出汁とるしかないかな。ふきは塩漬けにしてお正月とかに出すんだと思う。干して、乾燥してるわけじゃないけど。におとかもつけて、煮しめとかに入れたり。

② 昔の話

あたしが小さいころは小谷石はワカメのイメージもある。どこの家もワカメ干してたりして。コンブも今は養殖だけど昔は天然だから、よく干してたイメージある。ウニとかアワビとかホッケとかね、ホッケのイメージが強い。ホッケを軒先に干して、タラとかを干したやつわかる、ああゆう感じにしておやつにして食べる。生では食べないよ。

どこの家でも取れてたから、保存食なのかな、干してやってたよ。

③ 地域の良いところ

小谷石のすきなところは目の前海ってところで育ってるから、海かな。当り前になってるけど、海かな

高田芳和

年代：34 歳

性別：男

出身：小谷石

職業：漁業

その職に就いた理由：家でやっていたのを継いだ

① 漁業について

今時期で言えば、もう今終わったんだけど昆布漁。養殖なんだけどね。それ自体が本当のはしり(始まり)からやっているのが12月初めに、センターっていうところがあるんだよね。種苗センターってところがあるんだよね。種植えるところ。昆布のちっちゃいの。そこから来てそこから沖にあるロープにつないで種を打っていく。それを12月にやる。それそのままにしといて、今度は3月くらいになったら大体おがって(成長して)来るから、すぐり。選別ついたらいいのかな。それが3月から大体5月前後まで、たぶんかかっている。して、今度、本当の取る時期がここは6月の15から・・・大体8月頭くらいまで。今年は早かったけど。製品にして出荷。うちでやっているのは昆布と、あとがぜ(うに)の出荷、育成。がぜってのはうに。うん。バフンウニって、あのはりの短い。それが一、3か月周期に外に出しているから一、それもセンターから違いが・・・あれ何ミリだ。1センチ届かないくらいの違いから、出荷サイズが最低20ミリ。3か月で。それが道東方面。釧路、厚岸とか、浜中・・・に出荷するやつ。それが3か月くらいになるね。今もはいつていんだ。これは9月あたりかに出荷分。大体、

昆布、がぜやっている人わかめもやっている人いるし。大体昆布わかめはセット。昆布はがぜの餌になるから。大体セットになっているから。あとは一、10月くらいから、こえばうちではイカ釣り。イカってやりイカなんだけど。最近は不良で全然出てないんだけどね。うーん。回遊してくるのが少ない。いつもの部分。もう何年もなんだけど。あここ最近少ないって感じ。ずっと。そのたびに油炊くから。日にドラム缶1本2本炊くから一。赤字になっちゃうから。で、ライトもいるし。大概ここは涌元、中の川と違ってちょっと深いんだよね。あっちは遠浅なんだけど。ここ、一番沖のやつでも、あそこでも30メートルくらいあるもん。うん。あっちは10メートルくらいで止まるんだけど。あの、施設がもう増やせない状態。それでやっているから、なかなか手が出ないのは正直な感じ。今やっている昆布だけでも施設は手一杯な状態で一。家の仕事をそのまま継いでいるっていうのはすくないね。まあ何人かはいるけど。んー、ここでいえばムラカミリュウタ。あの民宿の。あれやるまで若いやつここに全然いなかったから。最初、俺だけだった。いなかった。高校卒業してすぐ漁研行って即入ったけど、俺しかいなかった。

② 地域の良いところ

まず静かなところ。自然多いからかな。俺ら小学生の時プールってのあったからプールが海だったから学校の授業で海に行くんだよ。其れが普通だったから。今ブロックあったっしょ。然の前とかに。あそこなかったから。石原だったんだけど、学校の授業で生徒たちが石をどけてちっちゃいプ

ールみたいのつくって、あと漁師の人たちもブイつけてこれ以上出られないように作ってくれたりして、俺が小学校の時はそうやってやっていた。実はここって遊泳禁止のところなんだよね。だから今ちっちゃい子供が泳げるのあそこの角のところしかないからね。

③ これからの小谷石について

まあ人呼ぶにしても色々あるからね。今知内町でも漁師なら漁師、農家なら農家で来てくれる人を募集しているしょ。そこの宿もあるけど、すぐには無理でしょ。現状としては……。サポート体制は今、結構強化し始めたけど。今観光の方でここは結構押しているんじゃないです。クルーズとかやって。

④ コンブ料理について

ここの昆布だしから昆布まきからなんでもできるんでね。やればな。昆布まきとかにするなら今のすぐり始まった時の昆布が一番いんだわ。この製品の昆布で昆布まきするならちょっと硬いもんな。

⑤ 小谷石でしたいこと

漁の体験ツアーとか、まずうちは無理だな。人乗せられないから。今の状態じゃ。ちょっと保険はいないとだめだね。保険入ってちゃんと登録して。ちゃんと装備もちゃんとして、一からちゃんとしないと。やるとしたら選別とか、海に出ないでやる作業とか。船に乗るとやっぱり命関わってくるから。乗せた人の保証もしないとならないから。義務ではいないとなんない。俺たちはね。だから毎年検査って言って船

の検査して、必要なもの積みさっているかと。だからそれがあれば、できることっちゃあできる。まあ丘仕事なら問題ないんだけど。この時期なら昆布どうやって切ってどうやって製品してとか。その時期に来てくれば見せられたりするんだけど。やっているって言ったら6月15から8月頭まで。それが製品作りだからな。ちょっと今年は終わっちゃっているからな。来る人増やしてもなー。ほとんど観光ばかりなら、いつまでも変わらないからな。住んでくれる人が来ないと変わらないしょ。いないってのはやっぱうまみがないからでしょ。残っても。やりたいと思うような状態、つくってもらわないと。やろうと思わないしょ。やろうと思わないしょ。これで仕事あれば、来るって人もいるかもしれないんですけどね。どうしてもここだけならコンブしかないしょ。今そういうやつ町でやっているはずだわ。この前行った時なんかモノづくりのやつ言われたんだけど。町でそういう人募集しているって。だから共営の住宅つくってその人来たらそこに住まわせて。何年だったかな。20年住んだらあとそこその人のものになる。ちゃんと、仕事あっせんをしてというか。そういう風なちゃんとしたお金があれば可能性はあるけどね。

村田主悦

年代：72歳

性別：男

出身：小谷石

① 昔の話

まあ正月だったらくじら汁あったし、煮しめってあるべき、あれをまあ細かくしたもんだべ。あの・・・豆入れて、よく小正月で、旧の1月15日になれば、やったもので、それ今女の人を作ってね、女の人なんもやんなくてもいい。女の人が料理作るんだけど、早めに作って、あとはなんもやらん。男性はなんもやらない。

昔だったらさ、3月3日がひな祭り、ひし形の餅つくってさ、どこの家庭でも作ったもんだ。ひし形のね。で、4月の8日になればね、そのひし形にあんこをいれてキュッと。なんていうの、中華まんじゅうでもないけども、普通の餅に、四角くした餅に、あんこいれて角と角をこうキュッと。で、5月の節句になったらべこ餅っていう、木の型さ、それにちゃんと古米を精米してもらったやつを、お湯入れてしめらせてね、色も様々つけたりして。で、木の葉っぱのかたちしたのに入れて、あと桃のとか、亀のかたちしてたりとか、さまざまなのがあって、それに、湿した粉をいれて、で今度それを型から外して、蒸籠でふかす。蒸すの。今は滅多にやんなくなったけどね。もうやるやると言ってもなかなか忙しくてやれる人もなくて。6月になったら葉がたまちって言ってね、昔は炊飯器なんて無くて釜で炊いたの。で米とかつぶして。でそれを干しといてね、砕いたりして、黒砂糖とかでね炒ってなんかやるんだよなあ。それ

も食べたらやめられねえ。そういうお菓子とかも今ではもうまったくやってねえ。べこ餅ぐらいはやってる家はあるね。でも今3月の3日とか4月8日とかさ、そんときにやってるぐらいじゃないか。

ここいかの獲れたとこだから。だからあっちこっちから来て、富山と福井県からも来て。そのままここに住んだ人もいるし、青森から来て住んだ人もいるからね。結構青森の人が多いいんだ。嫁に来る人も青森から来る。

夏場からずっといか釣りするでしょ、それからね、もうみんな寝る部屋で、するめにできるべき、干し十枚でひとつ、こういかの足を引っ張ってあげるんだ、で十枚。でそれをずら一っとしみるようにね、毛布で囲って、部屋の天井につくぐらいにさ、び一っといっぱいね、そこの部屋は寝るとこないから、違う部屋探すんだ。

そしてね、正月とかね、ちょっと金使うなってときに、100把、2つで1把って言うんだよ、昔は。それを100とかやってさ、何万トンって売ったんだよ。お正月のようなお金使うときはそういうふうに行ったんだ。で、やっぱりね、値段の高いところに見計らってね、で安いときは寝かせておいて。んで、高くなった時に、ちょっと金いるような時にだすのさ。

たまたまここにあったからだから、盆踊りなんかやって、輪になって、やぐら組んで。昔も、今のなんていうのレコードみたいな。2階の窓開けてね、蓄音機で、電気ですラッパにつなげて、で、音楽かけてるんだ。そこで踊ってたのさ。その合間にかき氷食って。

かき氷やってたけども、昔はなんていうの、飲み屋さんみたいなのがあったの。キャバレーニュー矢越って。漁師町だからはりやさんはあったしね、あのかっぱとか長靴とかさ。1回ずつ新しいの買ってらんないから、普通の修繕屋さんもあったしね。

② 地域の良いところ

朝日が綺麗なんだわ。朝日がね、いかりかい公園ってあるべさ、あその間からね、5月連休頃からちょうど状況が合えば、きれいな朝日が出るんだわ。本当にきれいだよ。自分でも感心するもん。俺イカリカイ駐車公園の管理もしてるんだ。で、朝、いつも5時頃とかに行くんだけど、で、朝日出る時間だいたい何時ってテレビでさ、やれば、だから。だからね、ちょっと早く寝て、ちょっと早く起きて写真とるんだけどさ。すごいいいよ。

① 佐藤美智春さん②村上正人さん

② 内海孝広さん

年代：①72歳 ②70歳 ③73歳

性別：男

出身：小谷石

① 昔の小谷石について

私はここから木古内高校だったけど、道路がないからバスもダメで、下宿しかなかったけど。私の一番下はここからバスで木古内高校に行っている。そういう時代だった。変わった変わった。今だって車でしょ、当時は見たくても見られなかったから。涌元に行く坂があってな、トンガリ山ってんだ、あそこ歩いたてんだよ。おら、何回も歩いたもんだ。おらもだ。そこのみなどあるでしょ。そこのうちの脇からずーっと道があったんだよ。それは裏道じゃなくてほんとの道で、そこの道歩いていたのだ。山道通るのは大昔、おらたちがほんとに小さいころ。おら、とうきびもらった。海岸道路できたのおらたちが中学校のときじゃないかなここにあったの、小学校・中学校。矢越山荘の下にもあったの。今ちょうど工事やっているところ。お寺のだいぶしたらへんにあったんだよ。その下に病院だったんだ。今工事しているところはグラウンドだったんだ。

遊びって言ったら荒馬ってやつ、俺らが動くんだけど前に馬の首つけて、後ろにしっぽつけて、ざるやって踊るんさ。お祭りの時に。何のためってご祝儀もらうために。楽しんでやっていた。松前神楽とはまた違うよな。かぐらとはちがうな。神楽は神社だもん。おれ、小学校5、6年から中学校卒業までやっていた。

知内もだけどこら辺は盛んだったんだよ。今だと涌元がやっているんじゃないかな。

昔は遊ぶ場所ないから、潜るしかないから。あわびとったり、うにとったり。密漁っていうの。かぎであわびとったり。こうやってとるんだ。怒られないんだ。昔は磯船で競争とかもやった。磯船は大工さんが作ったやつ。木舟で小さくて、うにとかアワビとったり漁師さんから借りて。子供もある程度大きくなったら、もう勝手に渚にあったやつ使っていた。さまざまあったから。めんこ、ビー玉とかね。今は麻雀だ。ここ山坂多いでしょ、山上って段ボールもって滑ったんだよ。竹ぞりはあんまりやってないな。スケートはやったな。スケート靴は売ってないさ。スケートにバンドついて長靴で、今みたいなやつじゃなかった。坂町田からそりに木ついて、わーっと滑って誰が1位になるかって競争したり、60cmくらいのそりでだれが一番とおくまで行ったかとか言っていたよ。

イカが大量の時は学校休んでみんなで手伝いさ。大漁旗掲げて、わら縄ってあるでしょ。柱たてて、ずーっと海岸に。隙間あったらとかくイカ干して、納屋とかに干して。小谷石は言ったらすっごい匂い。雨の日とかもすごい。匂いもだけどイカ納屋がすごい。もっこってわかるかい？木でできていて、イカとかを入れて担いで運ぶのさ。99パーセントでもイカだったね。ジャガイモとか大根とか畑にあって、山に行かないと畑無くて、みんなもっこ担いでいったもんだよ。鉄板だから現代風だぞ。昔は木だったから。これがいわすかごって言って、船からイカあげたりするときに使う

んだよ。あとは、イカの内臓とったもの入れて、そのまま洗ってもいいんだよ。作物は育てやすい。今はやってない、今やったら笑われるわ。水害前は、知内でも一番の人口だったんだよ。

② 料理について

赤飯とかかな、煮しめとかちくわだとかたけのこ、ワラビを一緒くたにしてしまっ。ここは昔から昆布が取れるから、今は養殖だけど使った料理がおおいよね。出しとったり、昆布巻きとか。船乗っていたんだよ。そのあと会社入って、今年年になったんだけど。

③ 今の小谷石について

限界集落だ。住みやすくなったのは、人口少なくなったけど港と道路がよくなったよ。

④ 限界集落といわれることについて

おらたちなにもない。考えられない。どうにもなんないから、言われて当たり前。人口増えなきゃ、そのためには産業がなきゃ。いいこと、なにもないから船に乗ってすぐ帰るだけ。んでも、おらはわかんないけど、民宿に泊まったりもあるんだべな。人口いて、産業あったら得意の寿司でも握りたいんだけど。まだ、5・6年はできるけど環境的にできないから。毎日仕込んだら捨てなきゃいけないべ。若い人も数人帰ってきて後継いでいるから。一人暮らしはさみしいからさ。

①村上れいこ②村上さとこ

年代：①59歳②52歳

性別：女

出身：小谷石

① 昔の話

運動会だったら、子供いないおじいちゃん・おばあちゃんも集まって、お弁当・ごちそうを作ってみて、それをなくなったから、すごく寂しくなっちゃった。学校に上がっていく子供たちいるだけでげんきになってた。海は遊泳禁止だったんだけど、小学校でプールできたんだけど、小谷石の子は目の前海なのに泳げないのは可哀想ってことで、組合の人と相談して、泳いでもいいことにしたんだよね。その代り、親がついてたんだよね。夏休みとかね。海開きのために石広いしたり、先生達も人数ないわりには頑張ってくれて、トライアスロンとかさせてあげようとしてたり、地域の人と、みんな見て。

小学生は、冬はランドセルそりにして、私たちが子供のころは車とかなかったから、堂々と道路で遊んだりしてね。遊び場は海だよね、冬は除雪とか入ってなかったからかまくらとか。知内の中では雪は少ない、あのころ除雪はなかった。どこ見ても雪だらけ、なげる場がない、船で涌元に行ってた。山だらけで、山歩いて、夏は海のそば・海岸線に歩いて、隣の町に行っていた。

災害前から、魚はとれなくなっていた。父親のころの職業は半分は漁師、半分は会社員にとりつてなれば、漁師さんやすんで、その分農家さんが頑張って、その逆で稲刈りの時は漁師さんが頑張って、兼業でやっていた。組合はやめないで

② 地域の良さ

時間の経過はゆっくりしているところかな。泊まりに来た人がいうんだよね、毎日忙しいからさ。そう感じるんだろうね。だからどっか外に出て、感じるのだと思う。

田舎の小さいところのいいところは、今はない、みんなが子供を見て叱ったり、管内で遊んでも危ないところ言ったら注意してくれたりするから、安心して、地域全体が子供を見守ってくれる目になってくれたり、つながりがあるところが好きなところ。

今はもう高齢化してるから、ひとり・ふたり暮らしのおじいちゃんとかいて、力仕事とかちょっとしたことは高学年だった竜太とか大活躍で、親戚じゃないけどやっていた。お駄賃貰ったとか言ってたんだよ。

③ 料理の話

イカが取れたから、イカを塩して、昆布と一緒に煮て、イカ塩っていうのかな。塩辛とは違うの。スルメイカとか、刺身のイカを、切らないで、一日干して、昆布がなきゃダメ。昆布と一緒に煮る。つゆが結構おいしい。イカの塩煮っていうのかな

村上はな

年代：70代

性別：女

出身：青森県浪岡

① コンブ漁について

昆布は6月の15日から昆布始まるんですよ。6月から昆布が始まるんです。して7月一杯。7月27、28日くらいになったらみんな終わると思うけど・・・それより延びる人は何軒かあるだろうけどほとんどは7月のうちにね、今年は終わりなんだろうけど。7月31日までやればよいと思いますよ。養殖の場合はね。そして天然はね。9月早い時では10日過ぎになればとるんだけど、ほとんどお祭り後なんだけどね。9月17日18日の。9月の一杯だねえ、いいとこね。10月の頭くらいか。これはね、得る人いないの、この天然の昆布はお土産用品としてこの人は使ってるんですよ。細目なんですよ。細目昆布。養殖はやっぱ幅広いからね。今ちょっと拾ってきたやつなんだけど、来るったからさ。お土産にくれてやろうと思ってさ。干してしまえばこうなる。細くなったりさ。このふちにいっぱい毛とかさ穴とか腐れとかねえ、腐ったの切って、こうしてねえ、選別するんですよ。等級。これは最高品さ、こういう。もうびっしりついてるんですよもう。これが頭の方。これ切ってね、それでまた売ってんですよ。それで、ここ（頭）を切らないと組合では受け取らないかな。あと、これと長さあと90cmあるんだけども。90と30、50かな。これが毛でこれが腐れ、穴あきっていうのかな？腐れば皆こうやって赤くなってしまうんですよ。この辺ね。使えな

いことはない、出汁昆布にね。ただ見栄えが悪いもんで。で、ほれこう白くなってしまえば等級下がる訳こういうのついたりすればさ、皆はさみ持って切るんですよ。私たちがたね。昆布と昆布くっつけばこんなになってしまう。最高品になってしまう。一等なの。黒くて、ほらね。光線の加減で赤く見えたりするしょ。お日様にむければ。でも、下に置くと真黒になってしまうんですよ。

とにかく最初はね、生で干すの。長いのを一本干すわけ。洗濯ばさみみたいなピンがある訳、それに挟めるのこの先に頭ついてるからそれをこういう風に干すわけ。洗濯ばさみと一緒に。そしてそれを乾かしたものを、あの一この頭を切ってね90cmに切るんです。して、切ったものを選別して悪いところはカットするわけ。そして等級を一等二等三等まで選別するんですよ。一等は90cmないとだめ。そして二等はね90cmと50以上までの間が二等になってしまうの。なんぼ品物良くても。こういう風になればね（拾い昆布）これ50くらいあると思うからさ。これは二等になってしまうのなんぼ品物良くても。この黒々としてても、三等と言えね。30ないとね、三等いかないですよ。一等の品物でも、こういう白くなったのとかは皆二等に落としてしまうんですよ。して、三等は30あれば三等にする。そう、もうこういう風になってしまえばね（拾い昆布）もうエサになってしまうけれどね。もったいないから拾ってくるわけ。ガゼのエサなの。ウニのね。ウニのエサになってしまうの。尻尾に、使えないのたくさんあるから。ガゼをおがらかすためにやる。これをくれれば大きくな

るのさ。エサ来ないとガゼは大きくならないの。そのガゼもね、それこそ組合の方で入れてそれは、ずうっとね3月4月からか。4月から6月の中ごろまであげたり入れたりするんですよ。赤ちゃん、ちっちゃいの。なんか組合でね、やってるところあるんですよ。それをそだてる所あって、それを漁師の人に。それに昆布をあげておっきくするのが漁師の人方なの。おっきくってこんなに大きいわけでないの。ちょうどこのくらいかなあ(4cm×4cm)か。それくらい大きいのもあるんだけど、ちっちゃいのはほとんど豆。漁師さん達がそれぐらいの大きさにするんですよ。

冬場は漁師の方は昆布とか若芽とかはくれるけど。後は、マス釣り、はえ縄はずーと何月からやるだろうね。7月か8月ころからやるかな。後は船あげたりするから。7月一杯かも分かんないけどね。はえ縄はカレイとホッケと鮫とあぶらことかそういう所とかさ、そんな根魚に行くんだよね。れは、エサはね。四月の頭かな？頭くらいまでは、イカ使うけど。なんか海からね。なんて言ったらいいべ。あれは。私方は、オズくず??(ひよろっと長いもの)っていうんだけど。それをはしゃぐみたいなので引っ張ってエサにするんですよ。うん、それは今カレイね。マコガレイが採れるんですよ。それが大1体4月ごろか8月までかな。それが、もうとにかくこの辺はね根魚やるんですよ。そのあと、あと九月に天然の昆布とった後、10月にまた、はえ縄やるんですよ。ちょっとの休みもなしにすぐはえ縄に入るんですよ。色んな魚採れるんだよ小さいサバもとれるしね。でも、一杯は取れないんですよ。もう食べるよ

うな、降るほどでもないんだよ、このサバ。今、取れなくなってきてしまっていて、魚自体も取れなくなっている。

もう後はね、山菜時になれば4月の末ごろからフキ採れるんですよここずーと。6月一杯かな。後は硬くなるからな。後は、フキとミズとあと、しどけ、カタクリ、はいことかね採れるんだけども。うーん、あとニオ。ニオオっていうのかな。後は、塩漬けてワラビ。ゼンマイは行かないからここは。あるけどもゼンマイだったら男でないと。もうこんなとこ登って歩くから。女の人たちはとりに行かないさ。ココはとにかく人もいないしね。まずそんなもんだね。後ね1、2、3月はマスがとれるんですよここね。んで、サクラマスだよ、本マスではないんだ。釣りみたいだよ。

後ここね真ツブとれるんだよね。1年か2年おきにそういう螺取りするんですよ。去年やったけども、あんまり取れなかったんだよね。去年で今年だよ、3月にね。何人かなんだけども、決められてるから。船に乗る人は2人、2人いないと取りに行けないわけさ。一人でやってる人は誰かと組んでいくしか仕方ない。そういう風な感じでやってんだけどさ。今なら取れねぐなったものね、どーしてなんもとれねぐなるんだかね。この若芽の養殖もやってんだけどさ、これはもうほとんどはエサ。ガゼにやるための。そしてそれにつく根カブは皆にくれるんだけどさ。ホッケもとれば皆すんごい干したり、フライしたりさ、して食べるんだけども。なかなかこの頃春のホッケ取れなくなって。天然ワカメのはおがってるけども、採る人・・・1軒かなあ・・・。

でも、出さないから。出荷しないから。

春早くなら皆養殖した若芽とってね、涌元の漁業組合でね。塩漬けて。

② 災害の話

災害逢ったしょ。災害逢ったら皆いなくなっちゃったけえ、それでもそのあとはね、結構だったんだよね。1人か2人いぐしていつてしまったしょ。最初のごそつといなくなった。流された人たちはもうここに家ないから、私方はもう、なんも流されないから。家ある人方はそのままここにいたんだけど。古いうちの人。私の家これ80、でも私方これ50年入ってるんですよ、だから、その前からあったうちだから結構立ってるうちですよ。梁なんかすごいんだよ、幅広くて、だけど天井は張ったからさ今はわかんないけども。隠してしまったから、わかんないけど。梁がすごい昔の家ってね、材料が良いの。だから、この頃狂ってるけども大した私方入った時はね、狂ってもなかったんだよ。

③ 行事の話

手伝いはねここ2、3年は3年か4年か。その前ならね、踊りパレードやってたの。けども、今はね皆年いってしまっさ踊るの腰悪いとかさ、足悪いとかって言ってね、踊り踊るのやってないさ。ただね、カラオケやるんですよ。カラオケには輪踊りって言うのか、それでも12、13人もついて輪踊りしてさ。それこそ昔の踊りを踊ってそして楽しんでる。私方もうトップで、いろんな踊りやったよねえ。ほんと東京音頭とか、あと何か一杯あったよね。知内小唄とか。知内音頭とかさ。数えきれない程やったんだよ。

あと、やせやせね。うん、やせやせって。それは子供たちともう婦人会の人たちとさやったんださ。それは、何年だろうね。子どもたち小さい時からやったよね。それはしばらくやってた。やせやせって。それはねねぶたのとはまた違うんですよ。でも、その時はねぶたは出ないけども、山車っていうのかい。あのタコとか、漁師のあれでタコのねぶたみたいな作ってねその後ろついて歩いてたの。その時はやまって呼んでたのさ。やま出すって言うからね。そうそう。東京音頭ばかりじゃないんだよ。とにかくね3曲か4曲も、そのお祭りに一つ組んで10日ほど練習するの。会館でね。だから、その年年にね踊りが違うの。

もう女の人方集まってさ、今年はこれをやろうとかってやるんですよ。順番はね、決めるの。もうしばらくこれやってないから、これやろうとかさ。そしていうんですよ。

婦人会で。もうほとんどお祭りは婦人会で動くんですよ。ごちそうつくらない。作らないけども。その踊りあるきとそれから子供たちがねぶたやるんですよ。今はやってないけどもそのときもうねぶたやってわいわい騒いで面白かったよね。まあ、昔はいっぱい人もいてやってたからね。もう皆若かったからさ、祭りと言えばみんな張り切って町内会と婦人会で一緒にやってね。カラオケやるってば婦人会の人たちが踊り踊ったりするからさ。輪踊りね、2曲でも3曲でもやってって言うから。それはもう人集めしてやるんだけども。でも今やっぱり、足悪いとか腰悪いとか。それでも出てくれるの！嬉しいことに。

④ お嫁に来る人について

だよね。

ここ青森から来た人多いんだよね。1軒に一人や二人はいるよ。男性は来ないかなあ、婿入りはしない。大体お見合いだね、向こうから来る人はお見合い。やっぱり。お世話する人がいるんだろうね。あの、昔ねなんかね。物々交換っちゅうのかい。するめことれてたしょ？イカのするめをね物々交換でお米とね、こういう物々交換して向こうからわたってきたみたいなんだわ。私の親もね、やっぱりよく松前にするめとかって取り替えに来たっていうから。ここ自体は分からなかったみたいけども。それこそ松前に行く行くって言うからそうなんだべさね。それでやっぱりみんな人覚えだっけというのかな。話のついでに見合いしたりして。なんでここに来たのかななんて思ってた。でも、やっぱり住めば都でさ。動きたくないもんね。飽きてだめだもん。向こう行くと、退屈で退屈で。

いやあ、よくこういうとこ来たと思ったよ。マジに。帰りたくてもさ、山通ってかないと帰れないの。だからね、夜逃げもされねさ。道も分かんなかったしさ。全然ホント。それこそ農家だったから。りんご、たんぼ、あと野菜何でもやってたから。知らなかったもんココ。だから、来たときさ笑い話だけどもや、あの涌元までねタクシーで来たんだよね、したら築港に船いてさ、船に乗ってきたんだけども。嫁に来た時ね。船に乗って、まあだ遠いのかまだ遠いのかって。よくここさ連れてきたもんだ。よく笑い話、今では笑い話。よくぞ来たって笑い話。涌元の築港。築港からね小谷石の築港に船で来たの。だってバスもなんも通ってなかった。その2、3年後にバス通ったん

村上ミセ

年齢：83歳

性別：女

出身：小谷石

① 昔の話

私は小谷石生まれで、実家はすぐそののね。小谷石のそこに村上正人さんてそのの家あるべさ。松崎さんの隣ね。隣の隣であったのうち。すぐそこだったんだよ。私は女の二番目。7人兄弟で今は3人。あとは亡くなってしまった。みんな室蘭とか様々なところに住んでいる。

わたしの実家は2艘船あってね、漁師だったの。わしは乗ってないけどね。一艘は内地さ売って、もう一つはやってやったの。イカ釣り船で18人か20人乗ってそして奥さ行って烏賊さきしたりそして私たち手伝ったもんだ。うちの船は矢越丸っていう名前前で立派だったよ。名前の由来はわからないけど小谷石だから、そこに矢越あるからつけたんじゃないかい。

昔はわしね、本当に忙しい娘の家でね函館の洋裁学校に四年半もいたの。、14の時に札幌さ行かねばならんかったんだけども。うちはほら漁師の家だから、親さ手伝うって私どこさも行かなくてここさ来たんだわ。洋裁学校にいたから、いまだに趣味でもの作ったり縫ったりしてるのさ。ここで。座布団しいてここで座って。何でも、ズボンでも服でも子供のでもやってやんだよ。

よく釧路にはく釧路とかに働きのいった。こっちのイカの獲れる時期は6, 7, 8月だけど、12月になるととれなくなる。だからそれが終わったらが釧路で10, 20人でいった。十勝にもいったよ。菜っ葉を

取ったり。若い時はいろんなところに働きに行った。何か月か行く。ちゃんと子ども連れていく人もいたよ。まだ若い時はうるさいくらい子供がいて。わしは出稼ぎに行くときはみんなおいて。

昔はじゃがいももあった。4月に入ればいもまき10月には掘る。4月には大根巻いた。でも、今やってるところはないね。今も野菜作りはやろうとすればできるが、みんな足が悪いからできない。大根は漬けものにしてた。ぬか漬け、西付け、霧漬け、株付け。その家々による。

昔はほうれん草作ったりしていた。昔は山に入って、によで煮しめしていた。によ取ったら皮はいで塩漬け。今でもあるんだよ。わらびでもなんでももらう。食べられないから塩でつけてみんなにあげる。ぬかかけたりすれば何年でももつ。昔からふきよりもによをたべた。他にはカタクリを取っていた。カタクリの葉を醤油で食べる。昔は一本でも取りに行っていたけど、高齢なのと今は食事に困っていないから取りに行くことがない。今も春になったらおがるんじゃないかい。

私は歯が悪いから漬物は漬けない。

イカ以外にここでとれた魚はどんこ、ホッケ、かじか、マスが採れた。時期ごとにその時によってとれた。ここ最近になって取れなくなった。昔は浜でイカ割いていたら海に入ればすぐにホッケとかとれた。子どもの頃はわかめを自分で刈ることもあった。

昔は上まで行くまでに6軒くらいお店が(松崎、丸山、田中など)あった。昔は300人くらいいたが今は70軒くらい。そのうちでも空き家は多くなった。昔は床屋さんも2

軒あった。

食べ物を売っているお店があった。杉浦さんの隣(こんぶの乾燥)も店だった。然は丸山商店だった。上の沢にもあった。頻繁に船の出入りがあった。昔は漁師の船がたくさんあったから涌元まで乗せてもらってそこか仕入れは車がない時は知内から馬で移動した。知内、涌元からは馬車。昔は内地から船で仕入れてきてたから食べ物の心配はうちはなかった。

昔は下(海岸道路など)ではなく、山を歩いた。山を大回りして高い山を越えて涌元の反対側に降りた。山越えして町まで歩くと1時間半くらいかかった。子供のころ、あんたたちと同じくらいの年の時山を歩くと熊の足跡があって怖かった。この頃は漁師が投げた魚を熊が食べに来るんじゃないかという話がある。

② 地域の良いところ

街にいるより安心する。割と住みやすいところだよ。みんなでおすそ分けしあったり、そういう人づきあいがいいところ。お互いにあげたり、もらったりする。お互いに助け合わないとだめだよ。もうすぐ死ぬんだから。人づきあい以外に小谷石のいいところは？

私は風邪ひいたことないんだよ。もの食べるからだね。料理するのがすきみんなに食べさせるために作るんだ。

③ 料理の話

クジラ汁は正月料理。昔は具材もみんな同じだった。何でも入れたよ。じゃがいも、ニンジンなんでも。日を増すごとに美味しくなるんだ。お盆はけんちん汁。娘にあげ

て好評だったからゴボウとかも入れて。小谷石の人ならみんなやるんじゃない？よそから来た人はわからないけど。

神様には肉・魚を使うけど、仏さんには入れない。今も隣の人にサラダ食べさせるのに買ってきた。だって一人でいるのかわいそうだからね。

④ 行事の話

家の船は大きい船で大漁旗もある。大漁旗はみんな寄付してくれたり買ったりしたからみんな持ってる。だから毎年お祭りになればみんな旗を立てる。

お祭りはにぎやかだよ、神社に行ってお参りしたり神主さんきて、神主さんが踊ったり、船の上でお酒飲んでよっぱらって。昔は小谷石は小谷石でやって、その次は涌元でやっていた。みんな神主さん拜んで並んで旗立てて。そこの漁港に帰ってきてから、飲んだり踊ったり。行ったんだ。

⑤ 矢越小学校の話

矢越小中学校さ入って、わしら入った時は下にあったの。下ってね、言っても分かんないかもしれないけど川の淵をこうやってずっと行けばねちょっと上の方に行けば広場あるんだわ。家こそなんぼか建ってるけどね。そこに学校あったんだよ。その上が学校で下に運動場があってね。狭かったけどね。中ノ沢って川のこっちの方。村上ハナさんの家まではいかないよ、あっちからちょっと下さ。そのあと上に学校出来たから。あそこの学校さは上がった事ないの。内地の方から皆嫁さんとかに来たりするから覚えてねえかもしんねえけど、私小谷石出身だから、ほれ。覚えてるもんでね。生

徒の数は結構いたよ。300 何十軒家あったからね、子供がこうやってね。朝起きたら葉っぱ持ってね、ここは行ったり来たりして遊んでるの。子ども多くて、今こそ子供てっただって学校の生徒いないから。

村上裕子

年代：50 歳代

性別：女

出身：小谷石

① 昔の話

震災当時 15, 16 歳だったけど、小谷石にはいなかった。函館で働いていた。うちには流されなかったけど、土砂がすごかった。母も函館に働きに出ていた。イカの刺身とか、アワビとかむかしはもっと取れていた。ちょっととってくる感じで海に行っていた。九月はまたお祭りがあるから、17・18 日にあるんだよね。前みたいじゃないんだよね、前は夜ねぶたとか、婦人会が踊りパレードとか、子供会の行事とか、小学校があったときは子供神輿とかだしていたんですけどね。ねぶたは去年からなくなった。子供神輿は小学校がなくなってから、16 年くらい前かね。ねぶたは涌元の子供とか父兄とかきてくれて、だんだん向こうも少なくなって、こっちも少なくなって、協力してくれる人が少なくなって行って、おどりとかは涌元の人とかもだけど、ねぶたはこっちの人が直しながら。劇場とか映画館とかはだ記憶ある。コマドリ姉妹の映画とかやっていたんだよね、舞台だか劇場だかで青年団たちが歌ったり、舞台やったり。結構人気で、イベントがあるときにやっていた。

郵便局とか、警察相とかね、呉服屋もあったんだよ。つい最近までやっていたんだよね。入学式の時はそこで制服予約してね。村田力さんのとこでかき氷とかお店じゃないけどやっていた、いていたね。中入って食べていた、ちょっとしたスペースでやっていたよ。私たちが子供のころやっていたい

た、いつまでやっていたかわかんない。

やぐら立てて盆踊りしたりとかね。今はもうない。お祭りにお稚児さんってあった、みんな行列していた、頭になんかかぶって町内1周したりとか。そのときはチカラさんとか松崎さんとかに聞けばわかる。出店も今も来ているけど、昔はたくさんあった。小学校の運動会にもきていたんだよ、何十年前だけど、人がいたからね。婦人会の踊りも足悪くなったりとか言ったり。

娯楽としては春先は山入ったり、夏場海。周りのうちでやっているのは見たことあるよ。

花嫁行列は、町内通しの家なら、お嫁さんの家から旦那さんの家まで、お披露目みたいな感じ。今はもうない。お葬式とかも、自分のうちでやっていた。昔の生活館で結婚式やっていたことある。

道路で遊んできた、竹ぞり的な。自分の家で木のそり作っていた。竹は売っていた。冬は何もなかった。最近では知内のスキー場まで行くけど、当時はない。子供たちだけで山入っていた、熊はあんまりうるさく言われなかった、自由でした。海も、場所は決められていたけど、親ついたりとかはなかった。

② 地域の良いところ

自然、鳥の声、ここにいると気持ちいいの。セミと鶯が同時に鳴くの。夜は窓開けられないくらい、寒い。雨降ると怖い。

もうちょっと前まで鶯が鳴いていた。ヒグラシの声を聴きに來る人がいる。冬でも聞こえる、何の鳴き声かはわからないけど。

③料理の話

昆布料理聞きたいの？コンブ漁なんだけど、とったのを消費するとかじゃなくて、とったものを出荷する感じなんだよね。出汁とるくらい、あと昆布巻き。早いときの柔らかいのは生の時はサラダとか。間引きっていうのかな、薄くて柔らかいものは炒め物とかにはできると思う。ここで加工しているとかではない。あと知り合いに送るとか。まめなひとは出しとって柔らかくなったものを千切りとかにして佃煮とかにするひともいると思う。昆布料理で特別なものはないとおもう。だし昆布ってしか思っていない。

お祭りのときはけんちん汁、お盆だったら煮しめ・赤飯かな。お葬式とかのときはけんちん汁、くじらは安いときはくじら汁。今は高いからやらないけど、くじらのさしみはあったかな。

③ 限界集落といわれることについて

住んでいては限界集落とは感じない、言われてみればって感じ。移り住みたいとは思うけど、やっぱりここがいいかな。知っている人ばかりだし。静かに過ごしたい、普段の生活は静かに過ごしたい、別に人來てもいいんだけど、やっぱり、車で來る人もおおくなるから。キャンプ場は人多くて、花火してたり、明るくて、みんな寝ているからびっくりした、違う世界。いつかはなくなっちゃうかな。小谷石のままで続けてくれたらいいよね。車もちが多いからそこまでたぶんそこまで不便感じているわけではないと思う。役持っている人も年取ってくるから、続けられないから、学生が入ってお祭りするのは大歓迎。

把握できる若い子たちについては、朝は一緒のバスに乗っているっぽい。こどもうまれても、知内行っちゃう。おんなじ年の子はあんまりいない。

④ 課題

もう不便、郵便局もない、前から見るとバスも本数は変わらないんだけど、乗りづらくなった。病院も迎えに来ちゃうから、バス利用の人は少ない。

木古内の病院までは30分くらいかな。松崎さんが商店で薬、昔売っていた。病院あった、お寺の下。

移動販売は来てくれる、人口の割には、きてくれる。

洋服とか靴とかは函館とか上磯に行かないきゃいけない、上磯は40分か1時間くらい。

お父さん休みの日に連れて行ってもらう。近所の人と乗り合わせるの、会議のときとかで、グループとかで、個人的にはないよね。

松崎正造

年代：69歳

性別：男性

出身：小谷石

仕事（現在と過去）：過去→食料品販売店

現在→民宿(3ヶ所)

① 昔の話

小さいころはほとんど半農半漁の時代でした。段々畑でじゃがいもとか大根とか作ってました。でも、5、6つくらい年上の子は漁のお手伝いに行ってましたよ。中学生の時にイカ釣りに行ったって言ってましたよ。学校の先生方も、イカ釣りに行ったって言ってました。私たち小学生のあたりにはイカ千付けって言ってました。例えば10人船に乗るとするでしょう。すると一人千杯つるんですよ、だから千付けって言ってました。他にも、イカは獲れすぎて海のごみって言われてました。千杯釣れると大漁旗たてるんです。そしたら、学校休みになるんですよ。なぜ休みかというと小学生でも、中学生でも釣ったイカをスルメにするのに捌いたり干したりするのを手伝いに行きなさいって言って休みになるんですよ。だから半分くらいなら、半日休みになったり、2、3時間休みになったりしてました。だから、うちら小学生は毎日大量だといいなあって言ってたんです。うちの母さん、姉さんたちはあんまり釣ると忙しいから、学校いいなあとか言ってましたよ。そんなこともありました。イカがメインで収穫されると、だいたい家で積んどいてスルメにしといて10、11月のころに船で函館にもっていくんですよ。

具体的には、藁縄あるでしょ、柱をたてて

縄を張っていくんです。そこにイカかけて干していくんです。そしたら、早く乾かすためにイカの足を縛ったりいろいろ作業をするんです。のしてね、かじってね、のびるでしょ、それを乾くまで繰り返すんですよ。もう道沿いがずらーっとイカばかりですよ。赤いかだから夏の雨の日は臭くなるの、家の中に入れても湿気で、小谷石中イカ臭かったんですよ。

誰かが、海にこれくらい手入れしたら、すぐアワビ取れましたよ。

おやつとかは船で函館に行かないとないから、だれかお客さん来たらちょっと言ってちょっと獲ってアワビとかおやつにお客さんに何も無いけど食べてって言いましたよ。そしたら、お客さんびっくりして喜んでました。ウニでもアワビでも、魚なんかその辺にいるから家のじいちゃんが竿やって、家に帰って新聞読んで戻ったら魚釣れてるくらいほっといてもいくらでも釣れるんだよ。

昭和48年から、ガラッと変わったんですよ。昭和48年5月24日。すべて変わってしまったんです。大災害で。ここの道路なんかなかったんですよ。全部海だったんですよ。昭和48年以降に作られた新しい道路なんです。埋め立てて出来たところで元々はないんですよ。

前は石でした。砂利って感じの浜でした。48年の災害の時に川を切り替えて、流れを和らげるために段差潰けたり、ダムを作ったりしました。48年以降は港あたりに、家ができました。51、2年くらいかなあ。この道路が昭和48年以降の新しい道路になってから魚もつれなくなりました。現代は本当に釣るのが難しいです。昭和48年以前

にも、魚とかイカとかホッケとかとれなくなっていました。でも、魚が少なくなってきた、災害前から出稼ぎはあったんですけどだんだん出稼ぎが多くなってきていました。漁師は根室・釧路・羅臼とかに行ってたんだよね。長年住めばさ、もう住めば都でさ住み着いちゃう。こっちで魚が取れる間は出稼ぎも少なかったんだけど、48年以前から魚が少なくなっていたので向こうの方が生計が立てやすかったんです。35年、40年ころなんかもう、仕事の関係が難しくなりましたね。人も移住とか出稼ぎとかも多くなって、減る傾向にあったんですよ。それは漁獲高が減少したのが原因だと思っています。

② 地域の良いところ

私は海岸と矢越山荘が好きですね。海岸沿いは、矢越岬を超えて福島に行くんですけど、凄い厳しいところで人が足を踏み入れられる場所じゃないので、景色が素晴らしいです。鳥とか、熊も鹿もいます。ミサゴが3か所くらい巣作ってます。今時期は7月くらいだからだいぶ大きくなってますよ。やっぱりこの地がそういうところだから巣作りしやすいんでしょうね。そういう所なので、よくぞ村田優くんがアドベンチャーズをやってくれたと思っています。私達も嬉しいですし、私達の頭を超えたなあと思いました。あとはこれを、どう継続しつなげていけるのか。その辺がうまくいけばいいなと思っているので、意欲的ことはもうないんだよね。でも、安心安全住みよいまちづくりは興味ありますから。そこはきちっとしていかないといけないと思っています。

矢越山荘のいいところはですね、落ち着く環境です。ほっとするというか、心が和やかになるところは素晴らしいです。あそこで一杯コーヒーでも飲みたいなと思います全部緑になってるから、鳥の声聞いているですね。

③ 仕事の話

食料品販売店をやっていましたが、平成元年から民宿業やっています。米なんかの食料品は、私で40年くらいやっていますから、100年やってるとおもいますよ。お店はこと秋田家さんの近くにあるんですよ。3か所でやってる、車庫も合わせれば4か所もある。平成元年から民宿を始める時は悩みましたけどね、おまえ馬鹿かって言われたんですよ何もありませんからね。

当時のお客さんは、やっぱり工事の方が多かったですね。今でも、札幌から毎年来てくれる方もいますよ。釣りと景色が好きなんですね。当時は小さい船でその辺連れて歩いたりして、楽しみながら釣ったりして、なんで切り替えたかというね。私の人生でここが大事なんだけど、元年から民宿を初めて、平成10年まで食料品はやりました。地域の道路がよくなると、トラックでいろんな業者が売りに来るようになったのと、地域の人がだんだんいなくなってきて売上げが落ちてくるようになり、どうしようかなと思ってましたそれで平成10年に民宿やってるし、民宿の方も混んできましたし切り替えたんですよ。2、3人で回してましたから、どちらも出来るほど手が回らなかつたんですよ。人が減ってくると食料品店はお店として機能が成り立たない。それまで、食料品とか頼まれたりして、町の

便利屋さん状態だったけどモノとか技術がだんだん発展してきて、平成の5、6年あたりに七重浜あたりにお店がどんどんとできた。車の時代になったなあと行って、食料品店は見込みがなくなったので民宿一本に切り替えました民宿については、伊豆の方まで2人で行って勉強してきたんですよ。民宿というのは地元の新鮮なものを提供すればいいのかな、と勉強してきました。それから民宿の方に力を入れ始めました。

④ 行事の話

今別でよく見かけて、影響受けて30年くらい前は七夕踊りを30~20歳位の青年団がやってましたよ。何十年も山車とか、神輿を担ぎながら小谷石全部を回るパレードをしてました。うちのところはもう日付が決まっていますよ。9月の17、18日にやるんですよ。でも、パレードは高齢者ばかりになったので最近3年前にやめました。神輿の方はもう小学校がなくなってからやってないから、15年くらい前からやってないですね。

17日の日にね、大量祈願祭って言って、船の一番前に神主様載せて、そのあとに涌元の船も並んで横笛拭いたりして、パレードするだよ。矢越岬の八幡様にお参りに行って、神主さんがお神酒巻いて祝詞あげて、そして運航安全祈願をする。それは今もやっていますよ。そのときにはごちそう作ります、まあ、お祭りですからね。皆さんで食べて飲みます。

他には、正月の年初めに労働安全祈願祭を神社でやるんですよ。小谷石の安全祈願をお祈りして総大将さんがあだよ、こうだよってお知らせしてくれるおみくじとか、

吉凶占うみたいなやつです。今年ははイカやホッケがとれますよってやるんですよ。年初めには皆さん、まだゆったりして仕事初めてないからそういうときにやるんですよ。だいたい出稼ぎに行く前の3月とか、正月にやるんですよ。神社で神楽を神主さんが舞ってるのを見るような楽しみ方してましたね。雷光神社の大野さんが神主さんだから神主さんはここにはいない。祭りの時には、要請しました。

中野てる子

年代：昭和26年

性別：女性

出身：知内町小谷石

Q. 昆布料理はなにがありますか？

A. 昆布はだしで使う。煮物やおでんにも入れる。

Q. 小さいころのお話を教えてください

A. チャンバラの時代劇や石原裕次郎の映画などを見た。

Q. 小谷石のすきなところは？

A. 季節がはっきりしていて、周りに山があり、緑が多いところかな。

Q. 限界集落化が続いている事、続くことについてどう感じますか？

A. 子どもも育たないし、消えていくものしょうがない。

Q. どんな課題があると思いますか

A. 最近車が多くなって細い道だと速い車（函館の人は特に速い）がこわい。

観光客の人はスピードを出さない配慮が必要だと思う。

Q. 今後どうなってほしいですか？

A. ここで暮らす人はゆっくり静かにせかせかしないままでいてほしい。人がいっぱい来てにぎやかなものは望まない。

匿名

年代：71 歳

性別：男

出身：小谷石

仕事（現在と過去）：漁師

その仕事について理由：

家業が漁業だったため、そのまま継いだ

Q. 限界集落といわれる小谷石についてどう思うか。

A. 夏場はクルーズがあるが、冬は海がしけるから冬の観光がない。

成田

年代：昭和 25 年

性別：女

出身：小谷石

Q. 祝い事やお祭りの際に出されている料理はあるのか？

A. 正月に鰯汁。ふきのかわりに、におといの野菜を塩漬けにして使う。けんちん汁。いか、ほっけ、鱒、たこなどの飯寿司。

Q. パチンコ屋さん・劇場・映画館があったとお聞きしましたが、当時の様子は？

A. 劇場や映画館あった。佐藤商店や松崎商店、丸石田中商店も。かき氷屋さん、蕎麦屋さん、豆腐屋さんもあった。

Q. 結婚式は自分の家で、花嫁行列があったそうですね？

A. 自宅で結婚式を行った。

Q. 昔の遊び、娯楽は何でしたか？

A. バッチ（めんこ）、おはじき、おてだま、石蹴り。山にスキー持って登った。夏は海。自分たちでウニをとって食べた。

Q. 子供のころのお話を教えてください A、小学生の頃、馬車で郵便配達していた。高校いく人少なかった。自分は高校は函館で、結婚して戻ってきた。

中学三年生のときにバスが通った。体育館がなくて渡り廊下で朝礼をした。

函館の花火大会へ船で行った。

収入源なので、いかを結んでつるしておくという作業を、学校そこのけでやったりした。

風呂は外だった。水道がなかったので、水くみとかした。

Q. 小谷石のすきなところは？

A. 隣近所が良い。おすそわけなんかしたりする。大根やかぼちゃの漬け物、おから漬け、にしん漬け、ふき漬けなどを。

Q. 今後も限界集落が続くが、思うことはあるか？

A. 大学生のダンスが来てほしい。
郷土芸能（暴れ馬、たなばた、棒振り、松前かぐらなど）が人数がいなくて、廃れていくのが悲しい。お祭りもやる人がいなくなってしまう。

村上健三郎

年代：昭和 15 年

性別：男性

出身：知内町小谷石

Q. 小さいころのお話を教えてください

A. ハエが多かった。栄養事情はよくなかった。

中学生の頃は貝を捕って昼の弁当にして、一日中浜で過ごしていたこともある。

昔は着るものがボロボロでつぎはぎなものが多く、食べるものは同じものばかり

（主にイカばかり）だった。石鹼は質が悪いなど衛生面は悪かった。

Q. 昔の風景はどうでしたか？

A. 映画館に行くのは楽しみだった。映画は迫力があつた。（時代劇など）
雪は今よりも多かった。

Q. 昔はどんな遊びをしていましたか？

A. めんこ（遊び道具は当時あつた商店で買っていた）。
ラムネ（小さい菓子）をぶつけて遊ぶ。
相撲（冬でもできるし危なくない）。

Q. 小谷石のすきなところは？

A. 住民の仲が良い。気候は悪くない。空気と水が良い。人情の温かい人が多い。
漁師の人が刺身をくれた時はこちらも何か珍しいものをあげる。

Q. どんな課題があると思いますか

A. 人が多いとゴミが捨てられたり、ものすごいスピードで車が走ったりするのでや

めてほしい。にぎやかなことは好きだが、
そっとしておきたい気持ちの方が大きい。

- Q. 限界集落化が続いている事、続くことについてどう感じるか。
- A. あまりいい感じはしない。村のトップの人がそういうことを軽い感じで言うのは腹立たしい。口に出さないでほしい。

村上辰男

年代：59 歳（昭和 31 年生まれ）

性別：男

出身：小谷石

仕事（現在と過去）：自衛隊

51 歳で定年退職。

遠軽、函館の駐屯地にいた

Q. 小谷石の好きなところは？

A. 景色がよいところ。

Q. 昔と変わったところは？

A. 人が変わり住みにくくなった。

→年寄りの考え方を変えなくてはならない。

小谷石を有名にしたい人たちと観光客はいらないと考えるお年寄りの方々とで考えの違いがある。

Q. 段々畑で栽培していた種類は？

A. いも、かぼちゃ。

Q. 子供のころのお話を教えてください

A. 小学生の頃、バスが走り始めた。学校には 300 人くらいいた。

中学生の頃は冬に山登って木を切って、たきぎを集めた。そしてそれを灯台まで運んだりした。わかめ取りも学校が休みになった。船で修学旅行に行っていた。

村田豊照

年代：不明

性別：男性

出身：知内町小谷石

職業：漁師

Q. 限界集落化が続いている事、続くことについてどう感じるか。

A. 漁に恵まれて活気づけばいいと思う。

Q. クルーズなど最近注目を集めていることに関してどう思うか。

A. 若い人の活動は良いと思う。全面的に応援している。

Q. どんな課題があると思いますか。

A. 観光客がガヤガヤするのは気にならないが、車の危険な走行で孫のように可愛がっている子どもが危ない目にあっていた。

Q. 魚がとれづらくなった原因はわかりますか？

A. トイレのものなど何でも海に流していたので、魚が捕れなくなったのだと思う。

Q. 今後このようになってほしいというものはありますか？

A. 町内会長は口だけでなく、実行に移してほしい。周りの人のことを考えてほしい。町内会長にはもっと意見を聞いてもらいたい。

村上菊男夫妻

年代：70歳

性別：男

出身：小谷石（奥さんは青森出身）

仕事（現在と過去）：

現在、定年退職による無職

昔は、水産加工・建築に携わっていた。

Q. その仕事について理由

A. 子供がいたため、稼ぎが欲しかったから。

Q. 祝い事やお祭りの際に出されている料理はあるのか？

A. 赤飯、おはぎ、けんちん汁、刺身など（昆布料理は特になし）

Q. 昔の小谷石の様子は？

A. 劇場では八ミリ映写機で流したり、青森から来ていた人形芝居があった。（青森の言葉と人形がマッチしておもしろい）

Q. 昔の遊び、娯楽は何だったのか

A. 缶ぽっくり、チャンバラ、コマ回し、竹ぞり、そり、竹馬。自然のものを使って遊んでいた。

Q. 子どもの頃の小谷石のエピソード等がありますか。

A. 両親が仕事で忙しいときは3・4歳の下の子を一緒に学校に連れて行っていた

Q. 現在の小谷石は昔と変わった部分がたくさんあると思うが、変わってよかったと思う点はあるか

A. 災害があって、段々畑がなくなって、野菜を作らなくなった。（地理的）

海岸道路ができて交通の便がよくなったこと。以前は、1日かかって函館に行っていた。

Q. 小谷石は現在限界集落となっており今後も続くことが予想される。それについてどう思うか。

A. お祭りがなくなってしまうのはさみしいが、どうしようもないと思っている。もし、復活することがあれば嬉しい。別に、小谷石のひとつだけでなく、いろんな人がきてくれればいい。限界集落といわれると少しショック。そもそも、メディアに言われる前は「若い人がいなくなって年寄りがたくさんいるなあ。」という認識くらいしかなかった。

奥さんは、菊男さんの親戚の人の紹介で嫁いできた。小谷石にはそういった人が多いらしい。

Q. 移動販売車について

A. 移動販売車は、COOPは火・木・土、函館牛乳は月・木、堀さんは週2。アルコール類はない、欲しいものがあれば電話で取り寄せできる。

田中寅幸

年代：77歳

性別：男

出身：小谷石

(先祖は青森から来ていたらしい)

仕事：漁師

Q. どんな仕事をしているのか。

A. 昔はサケ・マス漁の漁師をしていた。ホッケもとれていた漁師になったのは、漁師が自分で4代目の家業で継いだから。樺太で商売をしていたこともある。遠洋や海外で仕事をするが12月に帰ってくる。

Q. 昔の小谷石はどんな姿でしたか。

A. 昔はよく魚はとれていたから出稼ぎに来ていた人もいたでも、年々悪くなっていて、魚はとれない。コンクリートのせいだと思う。

Q. 今と昔を比べて変わってよかったと感じる所はどんなところか。

A. 昔は、浜辺があったところにテトラポットや海岸ができたこと。

塩越みち子

年代：64歳

性別：女

出身：斜里

Q. 地区の将来について、限界集落が続くことについてどう感じるか。

A. ここに暮らしていると、限界集落だという事を実感している。また、家をどうすべきかという心配がある。息子一人に任せるとしても、家を壊すお金を息子に残してあげたい。息子には近くに住んでほしいが仕事がないから、息子が戻ってきてても生活ができない。他にも生活の心配が多い。

Q. 最近小谷石が観光で注目を集めていることに関してどう思うか。

A. 観光船⇒良い

Q. 地域の課題はなんだと思うか。

A. ニンジンの向き方一つでも、一言言われる事。なので、今では何かのお手伝いに行っても洗い物しかしない、地区に新しく来た人はそんな感じになる。そういった事があるので、家の中にいることが一番楽だけど、寂しい。いじめとかとか、なじめない雰囲気があるからなんか怖い、お手伝いとかに外に出るのはためられる。

最近の話ではなく、昔から意地悪はあった。また、時々人間関係が近すぎるようにも感じるので、小さい集落だからこそ近づきすぎない距離感が大事だと思う。

他には、小谷石までくる道順が複雑・わかりづらい事がある。友達が小谷石に来るとき夜に来たので、街灯もなく怖がっていた。

でも、間違ってくる人いる。それで小谷石の事を覚えてもらえたら、まあいいよね。

Q. 地域のイベントに関してはどう思うか。

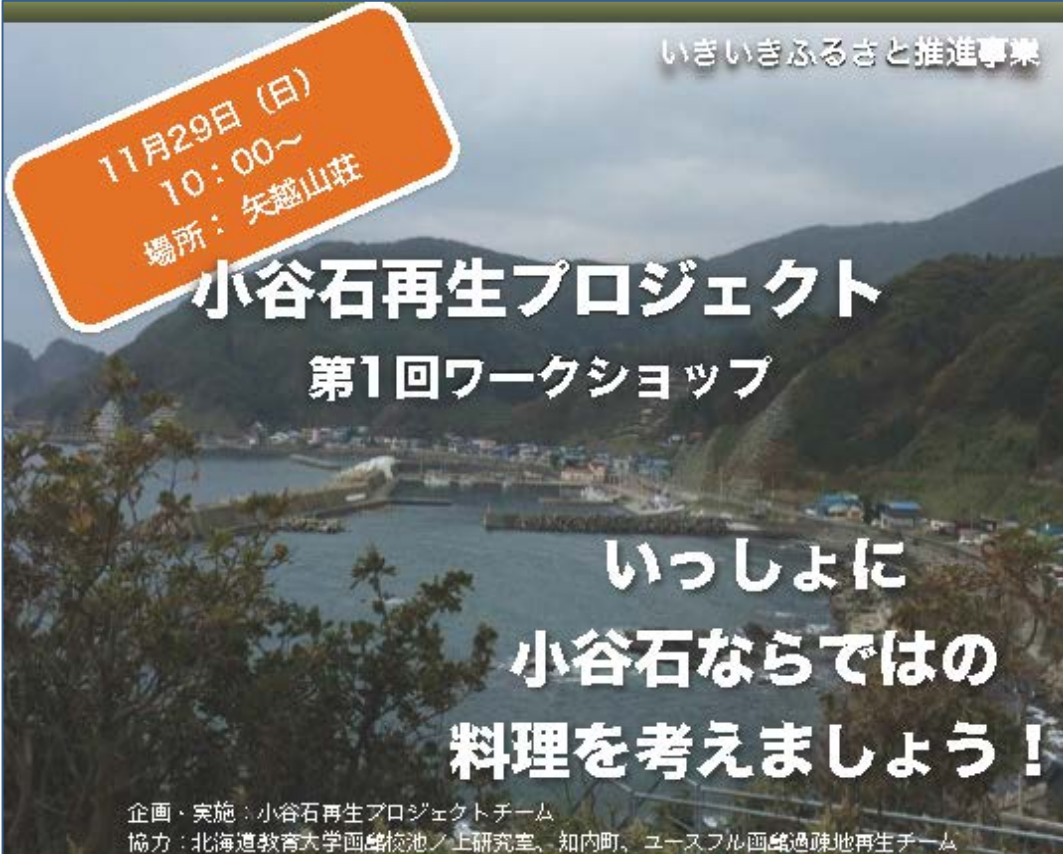
A. お年寄りが多いから昔あったようなパレードのようなイベントは大変かもしれない。

新しいイベントあったらいいよねって言うてはいるけど、まだあるイベントには来ない人も多い。年配の人は、出不精の人が多いのかもしれない。

決められた楽しみ方ではなく自然体でみんなで楽しめるようなことが出来たらいいと思う。

添付資料

ワークショップ案内



いぎいぎふるさと推進事業

11月29日(日)
10:00~
場所: 矢越山荘

小谷石再生プロジェクト 第1回ワークショップ

いっしょに 小谷石ならではの 料理を考えましょう!

企画・実施: 小谷石再生プロジェクトチーム
協力: 北海道教育大学函館校池ノ上研究室、知内町、ユースフル函館過疎地再生チーム

今回のワークショップのテーマは「郷土食を活かしたレシピづくり」です。小谷石のコンプをはじめとした地元の食材を使い住民の方と相談しながら、今後販売していきたい料理や郷土食として大切にしたい料理のレシピを考えます。



講師: 岡野 隆宏氏

「生物多様性による地域の再評価から始めるまちづくり」

話題提供は、環境省の岡野氏から、自然環境と人がいかに関係をつくってきたか。全国の事例をみながら、みなさんといっしょに小谷石の今後のあり方について考えます。

10:00~10:30 話題提供 (岡野隆宏氏)
10:30~10:45 ユースフル函館
『コンプのフェノロジーカレンダーについて』
10:55 ワークショップ
『郷土食を活かしたレシピづくり』

※どなたでもご参加いただけます
今後の予定: 第2回ワークショップ12/12、第3回ワークショップ1/9、第4回ワークショップ1/23

ワークショップ進行表

○全体

1. はじめに・趣旨説明
2. 話題提供 <講師：岡野隆宏氏>
3. 小谷石フェノロジーカレンダー説明 <ユースフル函館>
4. チーム分け
5. ワークショップ
6. おわりに

○ワークショップ

お題：定食（ご飯もの・汁物・惣菜）

1. ワークシート
 - ・料理名、いっどこでなどを書き込む【基本情報】
 - ・ふせん書き出し作業
2. グループ共有
 - ・ワークシートに書き込んだことを発表する
 - ・模造紙にふせん貼り
3. ワークシート
 - ・その料理にまつわる思い出、経験について書き込む【付属情報】
4. グループ共有
 - ・ワークシートに書き込んだことを発表する
5. レシピ決定
 - ・グループ内で出された料理を1品ずつきめる
6. 全体共有（まとめ）
 - ・各グループで決定したレシピについて発表する

第1回ワークショップ 説明パワーポイント



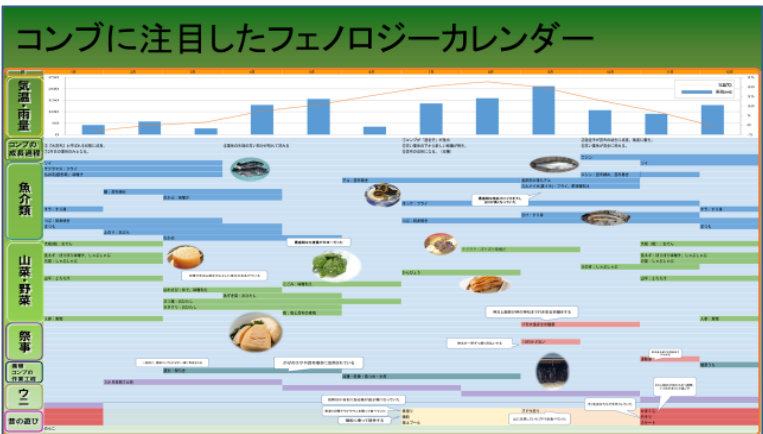
○フェノロジーカレンダーとは

自然生態系の1年間の流れと、小谷石地区に住む住民の1年間の生活文化を1枚のカレンダーに合わせることで、それぞれの関わりについて理解することができる。

これにより資源の利用活用の在り方を検討していく上で重要な手がかりとなります。

例) 南大東島フェノロジーカレンダー





小谷石再生プロジェクト 第一回ワークショップ ワークシート

2015年11月29日

1.料理についての基本情報

料理名	
いつ?	
どこで?	
どんな時?	

2.料理の思い出、エピソード

例)	
内容	

3.レシピ

〈料理名： >

例)	
内容	



今回のワークショップのテーマは「郷土食をクールにプロデュースしよう」です。

山田氏からお話を伺ったうえで、小谷石のコンブをはじめとした地元の食材を使いみなさんと一緒に、郷土料理をクールにプロデュースします。

14:30～ 話題提供(山田拓氏)
ワークショップ
『郷土食をクールに
プロデュースしよう』

※どなたでもご参加いただけます

今後の予定：第3回ワークショップ1/9、第4回ワークショップ1/23



講師 山田拓氏

「田舎をクールにプロデュース
～郷土食のプロデュース～」

話題提供は岐阜県飛騨古川の株式会社美ら地球(ちゅらぼし)の山田氏から世界的な視野から地域の価値に気づきいかにかにまちづくりをすればよいかについて。お話しを伺いながら、皆さんとこれからの小谷石について考えます。

第2回ワークショップ進行表

○全体

1. はじめに・趣旨説明
2. 話題提供〈講師：山田拓氏〉
3. 前回のワークショップの振り返り〈ユースフル函館〉
4. チーム分け〈前回同様の方法〉
5. ワークショップ〈郷土食をクールにプロデュース！〉
6. おわりに

○ワークショップ

冬の定食（ご飯もの・汁物・惣菜）

1. ワークシート（グループ内レシピ決定）

- ・料理名、いつどこでなどを書き込む【基本情報】

⇒ふせん書き出し作業

※特別な料理でない事。※コンブを三つの料理で使用する事。

2. グループ共有

- ・ワークシートに書き込んだことを発表する

⇒模造紙にふせん貼り

3. 全体共有

- ・各グループで決定したレシピについて発表する

4. レシピ決定・統合（1つに絞る）

- ・グループ内で出された料理をもとにアドバイザーに一任して小谷石定食を決定する

※アドバイザー：松崎さん、ハナさん

第1回ワークショップまとめ

春チーム

(主に1月～5月に獲れるものを中心にしたメニュー)

春の定食メニュー (飯)

マスの焼魚

若しくは、以下のメニュー。
・海藻サラダ
・まつもの塩辛炒め
・アイヌネギのおひたし

白米

ワカメ&ジャガイモ
味噌汁

ご飯もの

- ・だしもち
⇒ご飯をツプしたもので飯があまった時とかにつくる。
- ・若芽ごはん
・ひじきご飯
小谷石の人は、ひじきご飯を炊くのが上手らしい。
- ・さかなご飯
⇒旬の時期の魚
特にマコガレイを使う？
(カレイやホッケ)
- ・刺身ののったお茶漬け
⇒二日酔いの時とかに食べるらしい。
- ・かぼちゃのおかゆ

汁もの

- ・ワカメの味噌汁
⇒昔は天然モノのワカメを使って食べていた
- ・まつもの味噌汁
- ・くじら汁
⇒お正月に作って食べていた
- ・白身魚のすり身汁
すり身はその時期にとれる旬の魚を使って作る。
- ・三平汁
⇒鮭を具材に使った三平汁
- ・ふのりの味噌汁
小谷石の海（岩場）で取れる物を使っていた。

惣菜

魚を使ったもの	海藻類を使ったもの	山菜を使ったもの
<ul style="list-style-type: none"> ・マスの塩焼き ・マスのちゃんちゃん焼き ・マスのるいべの刺身 ・ホッケのすり身 昔はホッケもとれた ・ホッケを塩漬けしたもの ・カレイの煮つけ ・カレイのから揚げ ・カレイの刺身 ・ツプを濁掻いたものとコンブをあえたもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・若芽のおひたし 天然のワカメが取れたら食べていた ・若芽の味噌汁 ・若芽のごま和え ・まつもの味噌汁 まつものは海（岩場）からとれたものを食べていた。 ・まつもの酢味噌和え ・まつもの塩辛炒め ⇒どちらも乾燥可 	<ul style="list-style-type: none"> ・アイヌネギのおひたし ・アイヌネギの天ぷら ・アイヌネギの醤油漬け ⇒長期保存可 風邪を引いたときなど調子の悪い時に食べる ・ふきのとうの天ぷら 雪が解けた後に生えてくるものを探ってくる。

その他

- ・ジャガイモや大根は越冬させて保存することもあった。
- ・運動会などでしか食べられないものもあった。
- ・卵を買いに行くにも山越えをしていた事もある。
- ・塩辛は小谷石に来るまで食べたことはなかった。
- ・戦後は、半漁半農の時代で貧乏な時代だった。

夏チーム

(主に6月～8月に獲れるものを中心としたメニュー)

○松定食

アワビの味噌煮

イカの刺身

ふきの梅漬け

ホウノキの葉
でくるんだ赤飯

ウニのお吸い物

○竹定食

煮しめ

にようの
油いため

キュウリ
の酢もの

大きな甘納豆
あずきの赤飯

めかぶの冷汁

○梅定食

イカの塩
辛

ジャガイモの塩
煮

ワカメと
ジャガイ
モの味噌
汁

ご飯もの

- ・アワビのにぎり
収穫籠が天井まで重ねられるくらいとれていた
8月18日あたりは産卵期があるからとれない・昔は軒先に干していた
生でも保存できる
- ・べこもち
- ・まきもち（べこもちを笹で巻いたもの）
- ・赤飯
→各家庭によって使用する豆が違う
例）甘納豆、大きいあずき・小さいあずき
昔は高価だった
- ・そうめん

汁物

- ・ウニのお吸い物（ふき、ささぎ、ウニの身）
- ・めかぶの冷汁
- ・ワカメとジャガイモの味噌汁
ワカメ 干して保存していた
じゃがいも 春にとって保存する

惣菜

魚類を使ったもの

- ・イカの酢味噌和え山椒がけ
- ・ずしめ
- ・イカのゴロ煮
- ・アワビの味噌煮
- ・イカの刺身
- ・イカの塩辛
- 一斗缶で作っていた

野菜・山菜を使ったもの

- ・ささぎ（いんげん）の煮しめ
・によるの油いため
傷みやすいから今は作らない
- ・ふきの梅漬け（梅干しの汁で漬ける）・梅干しの汁だけ売ってる
- ・食べる用（5月）と保存用（6月）はとる時期が違う
- ・キュウリの酢もの
- ・ところてん
⇒ 女天草を使うとなおよし
- ・煮しめ
（わらび、ふき、ニンジン、笹竹、シイタケ、こんにゃく、焼き豆腐）
- ・わらび ・山の中にある ・干して、乾燥させて保存する
- ・ジャガイモの塩煮
- じゃがいもの皮むかないと学校に行けなかった・かぼちゃの煮つけ

その他

- 白玉(デザート)
- 砂糖をかけて食べる

秋・冬チーム

(主に9月～12月までのメニュー)

秋・冬の定食の定食メニュー

昆布まき
(鱈、鮭、身欠き鯿、ち
か)
鮑、茶碗蒸し

たんてき

イクラ丼、いも、
鮭いくら丼

その時獲れた
魚の三平汁

その他（思い出）

- ・お正月の料理は、大鍋で作るので何日も同じものを食べて飽きた！
- ・お正月料理は材料の品数が多くて、最終的に大きな鍋に大量に出来る。
- ・土日の昼はいもの塩煮

- ・子供の頃浜に行ってあわびを獲っていた。
- ・塩水でご飯炊く。
- ・母やおばあちゃんが料理を作ってくれた。

汁物

- ・くじら汁（具がたくさん）煮ものじゃないかと思
たくさん具を入れる。正月に食べる
大きな鍋にたくさん作る。
- ・三平汁
⇒とれた魚の三平汁
⇒しゃけの三平汁
- ・種類の違うけんちん汁
- ・あんこう汁
- ・かじか汁

- ・いものだんご汁
(かたくり科)

惣菜

魚を使ったもの

- ・焼き鮭
- ・鯨のともあえ
- ・鮎の入った茶碗蒸し
- ・はさみ漬け
- ・煮しめ
- ・飯ずし

海藻類を使ったもの

- ・昆布まき

野菜を使ったもの

- ・イモの塩煮
 - ・かぼちゃのもち
 - ・かぼちゃの塩煮
- 昔はいもを主食にしていた
昔を思い出させる懐かしい一品

ご飯もの

- ・いも

- ・鮭親子丼
見た目が紅白になりきれいで縁起が良い
- ・イクラ丼
イクラの塩漬けは難しいので醤油でつける
- ・しゃけ親子定食

第3回ワークショップ案内



今回のワークショップのテーマは『小谷石の豊かさを活かす』です。前回プロデュースしたレシピを実際に調理し、実食後に臼井先生から話題提供をいただき、皆さんと振り返りをしたいと思います。



講師 臼井冬彦氏

「小谷石の豊かさを活かす」

北海道大学観光学高等研究センター客員教授の臼井氏から五年前から小谷石を見つめてきた視点で地域再生とビジネスの関係について皆さんと一緒に考えたいと思います。

第1部

(未定) 調理実習

第2部

12:00 実食

第3部

12:30 話題提供 臼井冬彦氏
『小谷石の豊かさを活かす』

※どなたでも参加できます。 今後の予定 第4回ワークショップ1/23

第3回ワークショップ進行表

○全体

1. 調理実習(前日から準備開始、当日は9時～)

2. 実食・趣旨説明(12:30～)

3. 前回ワークショップ振り返り(13:30～)

<ユースフル函館>

4. 講評(13:50～)

<臼井冬彦氏>

5. おわりに

第3回ワークショップワークシート

小谷石再生プロジェクト

第3回ワークショップ アイデア出しシート

2016年1月9日

誰に？		
いつ？		
どこで？		
どんな時？		
思い出・ エピソード		

第3回ワークショップ振り返りパワーポイント



決定した料理

○松崎さん・仙郷さん・ハナさんチーム

料理名	素材	調理法	保存法	小谷石でとれるもの	取れる時期と旬
ひじきごはん	米 つきこんはやく ひじき	ちくわ・タケノコ つきこんはやく・ ひじき 出汁に入れて煮る 味を調いて、材料 と混ぜる	ひじき かわかして 保存	ひじき	ひじき 4月～5月
海藻の味噌汁	出汁入りみそ 豆腐 ふのり	出汁をとる 豆腐を入れる 味噌をいれる みぎとふのりを入 れる	ふのり 乾燥させる	ふのり	ふのり 1月～4月
昆布巻き	身欠きにしん かんぴょう コンブ		によ・ふき 塩漬け コンブ 乾燥	によ ふき コンブ	ふき・によ 5月～6月

小谷石の豊かさとは？

⇒今までのワークショップから小谷石の〈豊かさ〉とは、何なのかを三つの切り口から説明できると考えています。

・多様性

素材：小谷石に様々な素材があるという事。

調理法：例えば各家庭で調理法が異なること等、素材を活かす様々な調理法があるという事。

保存法：素材の旬の季節以外に美味しく食べるために様々な保存方法がある事。

・有用性

実際に小谷石で獲れる素材かどうかという事。

・素材の旬

小谷石で獲れる素材が一番おいしい時期の事。

決定した料理

○村田さん・杉浦さん・裕子チーム

料理名	素材	調理法	保存法	小谷石でとれるもの
白米	米			
昆布巻き	コンブ ニシン			
くじら汁	くじら キャベツ・わらび こんにゃく・によ ニンジン・豆腐 タケノコ・大根 ゴボウ	①によ・わらび ②・3日前塩抜き ③くじら お湯をかける ④その他 炒めて、お鍋へ ⑤お醤油で味付け	によ ゆでかき揚げ わらび 干すか揚げ	くじら によ 豆腐 キャベツ ニンジン タケノコ 大根 ゴボウ

第4回ワークショップ案内



今回のワークショップのテーマは「小谷石・知内の素材を活かして食べよう」です。これまでのワークショップで明らかにしてきた小谷石の豊かさを活かして、村田さんが考案した料理を、実際に調理しましょう。



講師 村田大典氏

9:00～ 調理
12:00～ 実食

小谷石出身で函館のホテルネッツの元料理長を務め、現在は函館で自身のお店を持つ料理人です。

※どなたでも参加できます。

これまでの振り返り

第一回ワークショップ 講師 岡野隆宏氏



地域の価値を捉えなおしてみがく

- 地域づくりの目指すところ
 - ① 経済的チャンスを増やす
 - ② 自然・文化の継承
 - ③ 地域の生活の質の向上
- 地域の生物多様性、地域の暮らし、地域の文化が一番の個性
- 地域の自然と文化は、地域の人々が自然との関わりの中で生み出し、引き継いできたもの
- 地域の手によって、地域の価値を捉えなおし、発信していくことが重要
- 主役はみなさん、みなさんの知恵と経験が宝の山

春チーム

マスの焼魚

若しくは、以下のメニュー。
・海苔サラダ
・まつもの塩辛炒め
・アイヌネギのおひたし

白米

ワカメ&ジャガイモ
味噌汁

夏チーム

○松定食

アワビの味噌煮

イカの刺身

ふきの梅漬け

ホウノキの葉で
くるんだ赤飯

ウニのお吸い物

夏チーム

○竹定食

煮しめ

にょの
油いため

キュウリ
の酢もの

大きな甘納豆
あずきの赤飯

めかぶの冷汁

夏チーム

〇梅定食

イカの塩辛

ジャガイモの塩煮

ワカメと
ジャガイモ
の味噌汁

秋・冬チーム

昆布まき
(鮎、鮭、身欠き鯉、ちか)
鯉の茶碗蒸し

たんてき

イクラ丼、いも
鮭いくら丼

その時獲れた
魚の三平汁

第二回ワークショップ講師 山田拓氏



Aチーム

料理名	素材	調理法	保存法	小谷石でとれるもの	取れる時期と旬
ひじきごはん	米 つきこんにゃく ひじき	ちくわ・タケノコ つきこんにゃく・ ひじき 出汁にいれて煮る 米を炊いて、材料 と混ぜる	ひじき かわかして 保存	ひじき	ひじき 4月～5月
海草の味噌汁	出汁入りみそ 豆腐 ふのり	出汁をとる 豆腐を入れる 味噌をいれる ネギとふのりを 入れる	ふのり 乾燥させる	ふのり	ふのり 1月末～4月
昆布巻き	身欠きにしん かんぴょう コンブ		によ・ふき 塩漬け コンブ 乾燥	によ ふき コンブ	ふき・によ 5月～6月

Bチーム

料理名	素材	調理法	保存法	小谷石でとれるもの	取れる時期と旬
白米	米				
昆布巻き	コンブ ニシン				
くじら汁	くじら キャベツ・わらび こんにゃく・によ ニンジン・豆腐 タケノコ・大根 ゴボウ	①によ・わらび 2・3日前塩抜き ②くじら お湯をかける ③その他 炒めて、お鍋へ ④お醤油で味付け	によ ぬかで塩漬け わらび 干すか塩漬け	わらび によ タケノコ	によ・わらび 5月15～20日 タケノコ 5月末～6月中旬

1月9日の小谷石定食

料理名	素材	調理法	保存法	小谷石でとれるもの	取れる時期と旬
白米	米				
昆布巻き	コンブ ニシン				
くじら汁	くじら キャベツ・わらび こんにゃく・によ ニンジン・豆腐 タケノコ・大根 ゴボウ	①によ・わらび 2・3日前塩抜き ②くじら お湯をかける ③その他 炒めて、お鍋へ ④お醤油で味付け	によ ぬかで塩漬け わらび 干すか塩漬け	わらび によ タケノコ	によ・わらび 5月15～20日 タケノコ 5月末～6月中旬

第三回ワークショップ講師 臼井冬彦氏



地域生態システムの再生を目的とした観光の活用に関する研究 ～北海道知内町小谷石地区におけるハネモノ・コンプの資源化を目的として～

青野朋晃・小野寺聖・菊池和佳美・多田 達彦・田邊 純彰・野戸 早苗・池ノ上 真一

1. 研究の背景・目的

研究対象地区の小谷石地区は、北海道知内町南部の限界集落である。「魚の宝庫」と言われたほど豊かな漁場を持った地域であり、漁業の最盛期には約1,700人が暮らしていたが、都市化などの社会的要因や漁場の縮小、1973年に発生した土砂災害後に行われた集団移転によって地区の人口は400人程度まで激減した。その後も人口減少が続き、現在では200人程度の限界集落となっており、慢性的な人口減少が問題化している。

本研究の目的は、北海道知内町小谷石地区で現在の小谷石地区の地域生態システムを明らかにすることとハネモノ・コンプの資源化を通して、地区が抱える課題の抽出と地域再生の条件を明確化すること。

4. 小谷石地区の歴史の変遷

漁業で栄えた道南唯一の町期
イカ、アワビ、ウニなどを獲る事が出来ただけでなく、わかめ漁で道南日本一を記録するなど豊かな漁場があった。当時は1700人程が暮らし、子供達も漁に出ることもあった。

漁業縮小による過疎化期
昭和38年頃からは出稼ぎ労働者が増えるようになっており、その影響で地区の経済状況は良好だった。しかし、漁場縮小や都市への流入により人口は1200人程度に減少していた。

小谷石豪雨災害 発生

限界集落期
災害から40年以上を経たが人口は回復せず、流出傾向が続いており、現在200人以下の限界集落となっている。漁業形態は養殖業へと移行しコンプを生産している。また、近年は景観を活かした観光業が注目を集めている。


2. 研究の方法

主たる生産物であり地域に根付いた食文化をもつ特産品であるコンプに着目し、コンプを中心とした地域生態システムが構築されているか等といった情報を様々な手段で収集、それを体系的に纏めたフェノロジーカレンダーを作成する。

また、今後の調査で明らかになった地域の魅力的な場所を地図にした『お宝マップ』の作成も行う。調査・カレンダー作成を行うための手段3種については下記の通りである。

- ▶ 小谷石地区で生活する全住民を対象とした**インタビュー調査**
- ▶ 町史や過去の新聞記事等から当時の生活についての**文献調査**
- ▶ 学生と住民とのコミュニケーションや交流を促す地域住民との**ワークショップ**等



3. 小谷石地区の基礎情報



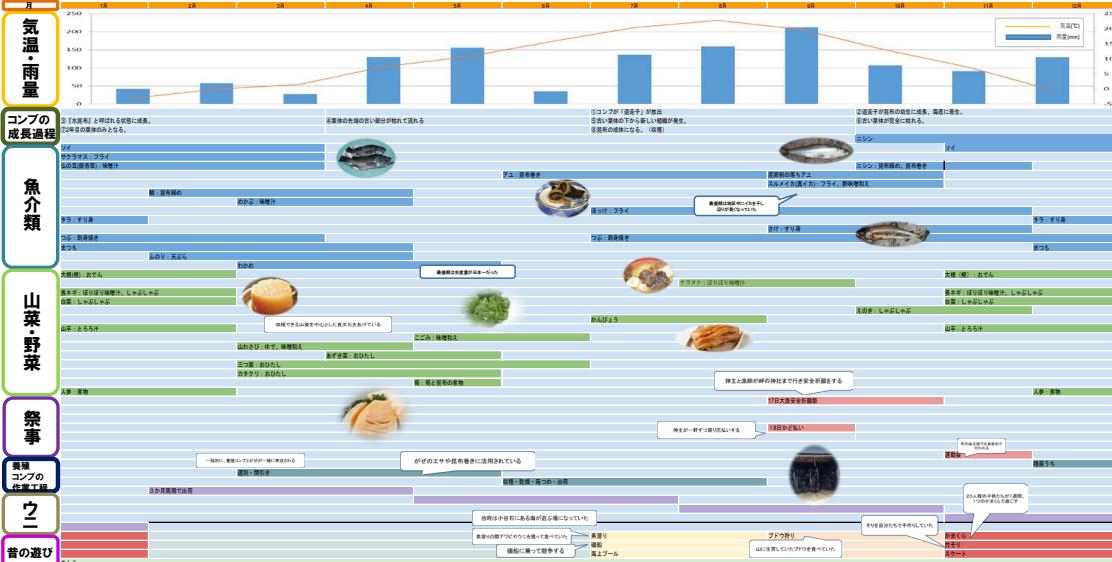
- 1. 人口: 総数: 175人 密度: 23.1348426人/km²
- 2. 面積: 7.564348km² 周辺長: 15363.37m
- 3. 世帯総数: 79世帯
- 4. 産業: 漁業(40%) 製造業(17%) 建設業(10%)
- 主産 ウニ 二種魚 コンプ 養殖

5. 小谷石豪雨災害とは

出稼ぎによる好景気によって新築家屋の建設ブームが起こる中、連日に渡って続いた集中豪雨により、昭和48年9月26日、鉄砲水が発生。過密家屋により水流が嵩がれ、更に土砂崩れを併発、壊滅的な被害を受けた。災害後の集団移転により人口は400人程度まで激減した。

5. コンプを中心としたフェノロジーカレンダー



このフェノロジーカレンダーは、1年間の気候・雨量（気温、降水量）と、地域産品（魚介類、山菜・野菜、祭事、養殖・コンプの生産工程、ウニ、昔の遊び）の活動時期を対比して示しています。例えば、秋にはイカやアワビの漁獲が盛んになり、冬にはウニの養殖が行われます。また、春には山菜や野菜の収穫が行われ、夏には祭事やコンプの生産が行われます。

5. 今後の研究課題

- ・小谷石地区の現在の姿と土砂災害以前の姿、被害状況等について空間的な情報の調査を行う。
- ・インタビュー調査や文献調査を行い、フェノロジーカレンダーの精度をあげる。
- ・ハネモノ・コンプ等の資源化を行うためにココ研を設立し、コンプ料理のレシピづくりなどを地域住民との協働によって研究すること。

※本発表は「日本都市計画学会」(社)内発刊誌「都市計画」(2023年 第10号)に掲載予定です。お問い合わせ先: 青野朋晃 (011-832-2222) / 小野寺聖 (011-832-2222) / 菊池和佳美 (011-832-2222) / 多田 達彦 (011-832-2222) / 田邊 純彰 (011-832-2222) / 野戸 早苗 (011-832-2222) / 池ノ上 真一 (011-832-2222)

地域生態システムの再生を目的とした 観光の活用に関する研究

北海道知内町小谷石地区におけるハネモノ・コンプの資源化を目的として



青野朋晃 小野寺聖 田邊絵夢 多田里奈 野戸早苗 池ノ上真一

1. 小谷石の基本情報

人口総数：175人（男性:86 女性:89）
面積：7,564,348km²
人口密度：23.1348426人/km²
世帯総数：79世帯
周辺長：15.36337km
主産：ウニ種苗 コンブ養殖

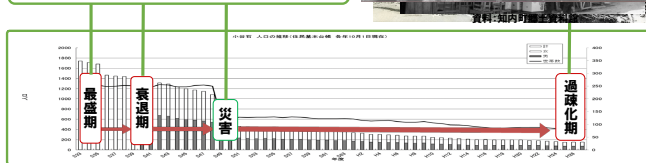
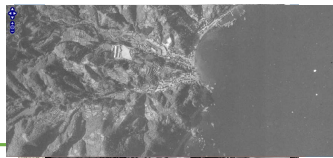


平成22年国勢調査 小地域集計（総務省統計局）
第1表 男女別人口及び世帯数 一基本単位区

2. 研究背景

漁業で栄えた道南随一の町期

イカ、アワビ、ウニなどを獲る事ができただけでなく、わかめ漁で漁獲高日本一を記録するなど豊かな漁場があった。当時は1700人程が暮らしており、子供達も漁に出ることもあった。



3. 研究目的

現在の小谷石地区の地域生態システムを明らかにすること。

ハネモノ・コンブの資源化を通して、地区が抱える課題の抽出と地域再生の条件を明確化すること。

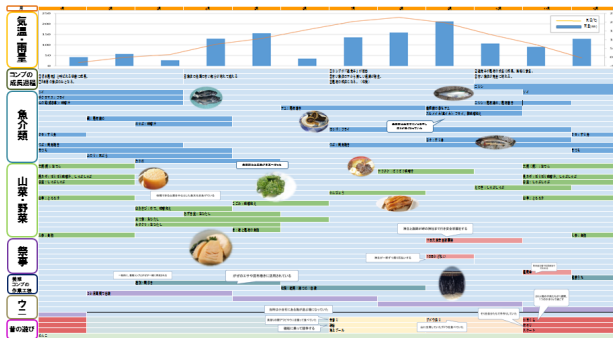
5. 研究方法

- 小谷石地区で生活する全住民を対象とした**インタビュー調査**
- 町史や過去の新聞記事等から当時の生活についての**文献調査**
- 学生と住民とのコミュニケーションや交流を促す**地域住民とのワークショップ**等



フェノロジーカレンダー・お宝マップの作成

6. フェノロジーカレンダー



7. 今後の研究課題

空間的情報の調査

小谷石地区の現在の姿と土砂災害以前の姿、被害状況等について空間的情報の調査を行うこと。

フェノロジーカレンダー作成

インタビュー調査や文献調査を行う。フェノロジーカレンダーの精度をあげること。

ココ研の設立

ハネモノ・コンブ等の資源化を行うためにココ研を設立し、コンブ料理のレシピづくりなどを地域住民との協働によって研究すること。

小谷石再生プロジェクト

プロジェクトメンバー一覧および事業実施体制

1. 小谷石再生プロジェクト実行委員

松崎 正造 (小谷石地区町内会長)
村上 ハナ (小谷石地区婦人会長)
村田 優 (観光事業者)
村上 隆太 (知内町観光協会青年部長)
池ノ上 真一 (北海道教育大学函館校)
小田島 伸二 (知内町役場)
野戸 早苗 (知内町役場)

【事務局・調査等】

青野 朋晃 (北海道教育大学函館校学部生・ユースフル函館過疎地再生チーム)

小野寺 聖 (北海道教育大学函館校学部生・ユースフル函館過疎地再生チーム)

菊池 和佳奈 (北海道教育大学函館校学部生・ユースフル函館過疎地再生チーム)

多田 里奈 (北海道教育大学函館校学部生・ユースフル函館過疎地再生チーム)

田邊 絵夢 (北海道教育大学函館校学部生・ユースフル函館過疎地再生チーム)

2. 調査にご協力頂いた方々

地元協力者
松崎 正造
村上 ハナ
村上 菊男
佐藤 美智春
村上 正人
内海 孝広
村田 主悦
村上 寅幸
塩越 みちこ
中野 てる子
村田 豊照

村
田
し
ほ
子
村
上
健
三
郎
村
上
れ
い
子
村
上
さ
と
こ
高
田
ヤ
サ
コ
杉
浦
ハ
ナ
笹
原
ア
キ
村
上

辰男 (以上、すべて順不同)
仙場 正視
高田 芳和
花田 トキエ
村上 ミセ
村上 裕子
村上 悦子

講師
授)
表)
岡野 隆宏 (環境省)
山田 拓 (株式会社美ら地球)
臼井 冬彦 (北海道大学客員教
村田 大典 (デリ・リベルタ代

調査協力
館校学部生)
館校学部生)
館校学部生)
館校学部生)
館校学部生)
熊野 心平 (北海道教育大学函
尾本 祐輔 (北海道教育大学函
杉本 理恵 (北海道教育大学函
田中 紗子 (北海道教育大学函
中貝 将己 (北海道教育大学函

3. 執筆分担

- ・はじめに 池ノ上真一 (前出)
- ・1章、4章 (前出) 青野 朋晃 (前出)、池ノ上真一
- ・2章 (前出) 菊池和佳奈 (前出)、池ノ上真一
- ・3章 多田 里奈 (前出)、岩崎真由子
(北海道教育大学函館校学部生)、
池ノ上真一 (前出)

本書の著作権の取り扱いについて

- ★ 本書の著作権は、各部位の原作者に帰属します。なお、出典を明記された上での学術・非営利目的の引用はこれを禁じるものではありません。記載内容に関するお問い合わせは北海道教育大学函館校池ノ上研究室または知内町役場（連絡先は下記を参照）までお願い申し上げます。

平成 27 年度 いきいきふるさと推進事業
「小谷石再生プロジェクト」調査報告書

2016 年 2 月 26 日発行

編 者 : 池ノ上 真一

表 紙 : 池ノ上 真一

発 行 : 北海道教育大学函館校 池ノ上研究室

〒040-8567 函館市八幡町 1-2 北海道教育大学函館校 3 号館 210

TEL : 0138-44-4303 (代表)

e-mail: ikenoue.shinichi@h.hokkyodai.ac.jp

知内町役場

〒049-1103 北海道上磯郡知内町字重内 21-1

電話 : 01392-5-6161、FAX : 01392-5-7166

印刷・製本 : 北海道教育大学函館校 池ノ上研究室
