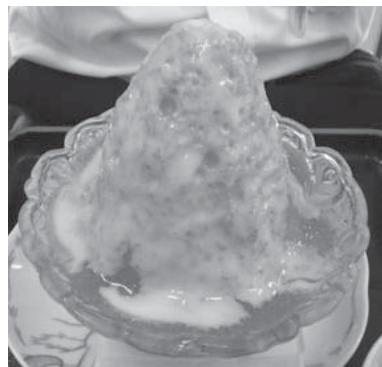


アルパック

ニュースレター

VOL157 2009年9月1日 ISSN 0918-1954



まちにはうまいもんがいっぱい！（本文中に関連記事があります）

目次／contents

特集「まちのうまいもん」…………… 2

- ・外宮さんにちなんだどんぶりを創ろう決勝コンテスト／高田剛司
- ・新しい鮭の食べ方「高浜カップずし」が新登場！／原田弘之
- ・二つのブランド力が見事にタイアップ「西の鯖街道の鯖寿司」
／中村孝子
- ・伊丹まちブラ '09 / 中塚一
- ・伊賀市産 100% 菜種油 / 鮎子田稔理
- ・お酒のおつまみになる羊羹 / 鮎子田稔理
- ・西淀川区の食（伝承料理）を通じたまちづくり / 吉田香
- ・「なごやの旨いモノは麺だわなも、味噌煮込みもええけどなも、
手打ちきしめんを食べてみやあせ」 / 尾関利勝
- ・四国で究極のかき氷を食す / 岡崎まり
- ・散歩の途中、たまに立ち寄るお総菜店 / 廣部出
- ・「ざざむし」長野県伊那市 / 黒崎晋司

きんきょう…………… 10

- ・近況二題 / 三輪泰司
- ・農業をサービス業に―農あるまちづくりの展望（西宮鷲林寺地区）
／岡本壮平
- ・池田市発・地域分権の取り組み「自分たちのまちは自分たちで
つくろう」 / 絹原一寛
- ・都市計画法改正―「土地総有」の提言―を出版しました / 野口和雄

まちかど…………… 14

- ・缶詰だって、芸術だ！ユニークな缶詰 bar「京都 kanso」 / 中村孝子

特集「まちのうまいもん」



まちづくりコンサルタントという仕事をしていると、色々な地域やまちに関わりを持たせていただき、何度も訪れる間に、地域の方々からその「まちのうまいもん」や「そのまちのご自慢の店や料理」を紹介していただくことが多くあります。また、まちづくりや地域おこしの中で「まちのうまいもん」を発掘したり、開発したりすることを支援させていただくこともあります。

今号の特集では、味覚の秋にちなんで、「食」に関わる地域の物語や出来事、元気な人や店など、とっておきの持ちネタを披露させていただきます。

外宮さんにちなんだどんぶりを創ろう決勝コンテスト大阪事務所／高田剛司

決勝コンテスト当日

8月1日、三重県伊勢市。市民を中心とした実行委員会による約10ヶ月間の企画・準備を経て、「外宮さんにちなんだどんぶりを創ろう決勝コンテスト」が開催されました。

午前中は審査委員による試食審査会、午後は手作りの舞台上で一般公開された決勝コンテストが行われ、約200名の来場者とテレビ・新聞等報道取材陣が集まって、大いに盛り上がりました。

決勝コンテストでは、全国から応募された388点の作品の中から一次審査を通過した6点の出場者によって、創意工夫されたどんぶりの紹介とパフォーマンスがあり、審査委員長の萩本欽一さん（ちょんまげワールド伊勢名誉村長）による笑いの味付けも加わって、成功裡に終わりました。

伊勢の食べ物と聞いて思い浮かぶもの

みなさんは、伊勢の食べ物と聞いて何を思い浮かべますか。多くの人は、全国に知られた「赤福」が真っ先に思い浮かぶのではないのでしょうか。また、赤福のほかにも、江戸時代から続く二軒茶屋餅やへんば餅など多くの餅を使った菓子が伊勢にあります。また、料理としては、「伊勢うどん」が有名どころとして挙げられるでしょう。あるいは、伊勢と名の付く食材として「伊勢海老」が思い浮かぶかもしれません。

食の神様、「外宮さん」

伊勢神宮には摂社や末社も含めて全部で125社あ

り、その代表的な神社が、外宮と内宮です。

「外宮さん」と市民から親しまれる豊受大御神は、天照大御神の食物（大御饌）の守護神として丹波の国から迎えられたといわれています。

しかし、一般にそのことを知っている人はどれだけいるのでしょうか。私自身も今の仕事に携わるまで知りませんでした。

この外宮周辺を観光で訪れてみると、食の神様がいるにも関わらず、意外に食事のできる場所が少ないのが現状です。一方で、内宮前のおはらい町やおかげ横丁では、赤福本店をはじめ、多くの飲食店やお土産物の店があり、大勢の観光客で賑わっていて、その様子と比較をしても、今の外宮周辺の状況は、とても残念に思います。

「食の大切さ」や「食への感謝」を伝えたい

平成19年9月、伊勢市では、市内の観光まちづくりに関わる元気な市民や団体の集まるプラットフォームとして、「伊勢観光活性化プロジェクト会議」を立ち上げました。

プロジェクト会議は、主に食部会、人部会、環境部会の3つの部会で構成され、参加者有志の世話人会によって進行されています。

伊勢神宮では、20年に一度の遷宮に向けて来訪者数が年々増える傾向にあり、今回は今から4年後の平成25年に遷宮を迎えることとなります。4年後といっても、遷宮に関連する行事はそれまでにも数多くあり、今年の秋には、内宮に架かる宇治橋渡始式があって、さらに多くの人々が全国から伊勢に集まってくるものと思われます。受入側の伊勢とし



試食審査における調理の様子



決勝コンテストの様子

では、遷宮を一つの契機として、市民力を高めることが可能となります。

前述のプロジェクト会議は、市民の力を結集する場となり、それぞれの活動の情報交流だけでなく、積極的に具体的な事業を創出しようという思いで取り組まれています。

そうした中で、食部会は、平成20年11月に、「外宮さんにちなんだどんぶりを創ろう実行委員会」を立ち上げました。この活動は、外宮周辺の活性化と、豊受大御神のいる外宮前から「食の大切さ」や「食への感謝」というメッセージを伝えること、伊勢市民の持つ「おかげさまの心」を全国に発信しようという願いを込めて、具体的な「どんぶりづくり」に着目した取り組みです。

B級グルメではなく、JAPAN級グルメを作って、100年、200年残る名物を

近年、ご当地名物としてのB級グルメが各地のまちおこしで行われていますが、このどんぶりプロジェクトは、それらとは一線を画すものとして意識的に取り組まれています。

そのため、どんぶりのおいしさだけでなく、地産地消はもちろん、食事の作法などを伝えていく展開も考えられています。

決勝コンテスト後は、引き続き実行委員会によって、市内の事業者もメンバーに加えて、どんぶりの普及・開発に向けた取り組みが進められています。10月15日の外宮神嘗祭では、毎年、全国から大勢の方が集まるので、決勝コンテストで最優秀賞に選ばれた作品の試食を行うとともに、その後、各店舗で定義に沿ったオリジナルのどんぶりや最優秀作品の販売も行って行く予定です。

今後、外宮前の名物としてどんぶりが普及し、外宮前にお店が増えてかつての賑わいを取り戻すとともに、「いただきます」と「ごちそうさま」として、伊勢観光活性化プロジェクト会議の基本理念でもあ

る「おかげさまの心」が全国、世界に発信されていければ、神宮のお膝元の伊勢ならではの取り組みとして大きなメッセージになることでしょう。

伊勢にお出かけの際は、伊勢の「人」に触れ、伊勢の「環境」を感じ、ぜひ、伊勢の「食」をご堪能ください。

なお、コンテストについて、詳しくは、伊勢観光活性化プロジェクト会議のホームページをご覧ください。

<http://www.isekanko.jp/>

決勝コンテスト最優秀賞作品「井井火」（表紙写真）：外宮の「どんど火」をイメージし、鶏肉に伊勢うどんのたれを絡ませた焼き鳥井。北伊勢のねぎや伊勢たくあん、志摩の海ぶどうなどを使い、大根の赤シソ漬けを炎に見立てて演出。

入場者募集
先着150名様
事前申込み
7月7日(火)午前9時
電話にて受付開始!

外宮さんに、ちなんだ
どんぶり

入場無料
平成21年8月1日(土)
(午後2時~4時)
いせシティプラザ
(2階ホール)

決勝コンテスト

見瞬間決定の
見に行こう!

【審査委員】
萩本 欽一さん
(ちよんまげワールド伊勢 名譽社長)

決勝コンテストに出場する1次審査通過者は、7月1日に伊勢観光活性化プロジェクト会議のホームページで公表。
(<http://www.isekanko.jp/>)

主催
外宮さんにちなんだどんぶり創ろう実行委員会(伊勢商工会議所)
伊勢観光活性化プロジェクト会議(伊勢市)
〇後援: (社)伊勢市観光協会、三重県

伊勢観光活性化プロジェクト会議
おかげさまの心

決勝コンテストの案内



新しい鮭の食べ方「高浜カップずし」が新登場！大阪事務所／原田弘之

御食国の1つ福井県の若狭高浜で、平成20年度から鮭のブランド化に関わっています。

若狭高浜は、高浜から奈良（平城京）への献上物の荷札木簡に「ずし」という表記があり、それが現在最古のものであることから、「ずし発祥の地」を名乗っています。その概要についてはニュースレター153号（2009年1月発行）をご覧ください。

ブランド化の取り組みとしては、平成21年2月から毎月、「節分鮭」「ひな鮭」「花見鮭」など月ごとにテーマを決めて、「毎月鮭」として、道の駅や直売所、地元スーパーで販売してきました。

これにより町内では一定、鮭のブランド化の気運づくりが定着してきました。これらは主に住民向けですが、今度は来訪者向けに、手軽に、気軽に食べられる鮭の商品化が課題となっていました。

ずし製造者の多くは民宿のおかみさんたちで、あれこれ議論していく中で、「アイスクリーム」のカップを使おうというアイデアが出てきました。浜茶屋などで買い、浜辺に座ってスプーンでちょい食いするお手軽なイメージです。

実は「高浜アイス」を別途開発しており、そのカップを利用できるという利点もあります。

7月25日、キャンドルライトや花火など高浜の一大イベント「漁火想」の日に、製造・販売実験を

することになりました。

ラインナップは写真の5品です。いつもは四角いパッケージに入っていますが、その日はカップにかわいく収まっています。

特別価格で1品150円としました。単に少量パックということではなく、コンセプトを「高浜カップずしー新しい鮭の食べ方ー」と大胆に打ち出しました。

その条件や要点は以下の4つです。

その1：伝統の味と新しい技がカップにぎっしり詰まっています

その2：できたての旬を地元で味わいます

その3：浜辺など、屋外で気軽に食します

その4：少量サイズで、お気に入りをいろいろ選べます

反響については、若い女の子を中心に「かわいい」「おもしろい」「安い」というもの。

いつもは定番サイズを買っているおばさんたちも、「他の種類も試し買ひしてみようかしら」という声も。

売れ行きは、イベント会場ということもあり、各50個、合計250個が早い内に売れてしまいました。まずは販売実験は成功でしょうか。今後の展開をこうご期待。

若狭たかま鮭の詳細は、以下のサイトで。

<http://www.town.takahama.fukui.jp/page/machi/takahamasusi.html>





各地域の鯖寿司



錦市場のアンテナショップ



「西の鯖街道」の看板

一つのブランド力が見事にタイアップ「西の鯖街道の鯖寿司」 大阪事務所／中村孝子

約400年の歴史を持ち、観光客などで活気があふれる京都の台所「錦市場」は、わが家の台所でもあります。月に数回食材を買いに訪れていますが、7月から毎月6日間、空き店舗を活用して、「西の鯖街道」のアンテナショップが、開店しています。

店頭には、「西の鯖街道」沿いの町（高浜町、おおい町、美山町、京北町）のへしこや焼き鯖、練り物など地元の特産品が集まっており、中でも各地域の鯖寿司が並んでいるのには、ひときわ目を引きます。私が訪れた時は、6種類の鯖寿司があり、どれを購入するか随分迷いました。アンテナショップには、各町の観光パンフレットも多数置かれています。実は、京都と若狭を結ぶ、鯖街道のルートは、たくさんあるようで、お恥ずかしながら、私はこのアンテナショップを訪れるまで、鯖街道のルートは出町柳～大原～朽木村～小浜だけだと思っていました。

さて、私が購入した京北町産の焼き鯖寿司は、ほんのり香ばしく大変美味でございました。家族であっという間に食べきってしまったので、残念ながら写真はありません（笑）。その他に食べた練り物も美味しく、食にうるさい錦市場のブランド力に「西の鯖街道」のブランド力が見事にタイアップしていると思いました。次はどこの地域の鯖寿司を食べるか今から楽しみにしています。

<西の鯖街道アンテナショップ>

場所：錦市場 富小路西入

今後の予定：

- ・9/24（木）～9/29（火）
- ・10/22（木）～10/27（火）
- ・11/14（土）錦市場イベントへの協賛出店
錦市場「夜市」
テーマ「錦市場と西の鯖街道」
- ・11/19（木）～11/24（火）
- ・12/10（木）～12/15（火）

伊丹まちブラ '09 大阪事務所／中塚一 PPPP

まちの店の楽しみ方に、何回通っても飽きないいつもの店に通い続けるのと、旅先でぶらっと立ち寄った店や知人に初めて連れて行ってもらった店で、その店の常連さんに混じって店の雰囲気を感じながら、徐々にそのまちや店に溶け込ませてもらうという両極の楽しみ方があると思います。

この10月17日（土）～18日（日）に伊丹の中心市街地である郷町を中心に「伊丹まちブラ '09」が開催されます。昼間は4回目となる野外クラフト展「蔵富都（クラフト）たうんみゅーじあむ」が開かれ、17日（土）は昼から夜更けまで「伊丹オトラクナ一日」で店や広場、通りなどのまちなかで音楽を楽しむことができます。さらに54店舗が参加した「伊丹まちなかバル」、伊丹酒蔵通りの手作り灯籠や白壁への映像作品に映写による「伊丹郷町まち灯り・まちなかシアター」が、それぞれの協議会や実行委員会において自主運営かつ同時多発で開催されるという2日間です。

今回のイベントの特徴は、その名の通り「まちをブラブラする」ことをテーマに、伊丹のまちなかで1日中（朝方まで?）、今の生身の伊丹のまちを楽



伊丹まちなかバル MAP



100%伊賀産の菜種で
つくられた菜種油



菜種油を使ったゴーヤの天ぷら

しもうという主旨です。

特に、「伊丹まちなかバル」は、清酒発祥の地である伊丹で様々な飲食店（鮪屋や蕎麦屋からフレンチ、イタリアン、カフェ、バーまで）が参加し、中心市街地全体をスペインの食文化を代表するバル街に見立てて5枚綴りのチケット片手に飲み歩き、ええ店とええ人との出会いを楽しんでもらおうという企画です。また同時に酒蔵や町家、白壁をバックに灯灯や昔の写真や映像、市内企業のなつかしのCM、新進の映像作家による作品などの〈灯り〉を、またゲリラ的に展開されるライブで〈音〉を楽しむという、まさに「腹から右脳まで」体全体の五感でまちを楽しもうというイベントです。

「そのまちで暮らす楽しみの一つに「食」があるまち」、これまでもこれからも人々を惹きつける永遠のキラークンテンツであると考えます。

伊賀市産 100%菜種油 大阪事務所／鮎子田稔理

伊賀市では休耕田や遊休畑を活用し、美しい農村風景の創出や新しい地域ブランドの創出をめざした伊賀市菜の花プロジェクトが始まっています。

この度、菜種油の栽培に取り組む地区や個人が収穫した菜種から搾油した平成21年度の「なたね油」が完成しました。

色は菜の花を思わせる透明で黄色く、芳しい香りがします。

少し贅沢な使い方ですが、天ぷらにしてみました。カラリと揚がり、油の色が伝わった美しい黄色の揚げ物になりました。他にいり卵などを作るときに使ってみました色がきれいになり香りよく仕上がります。

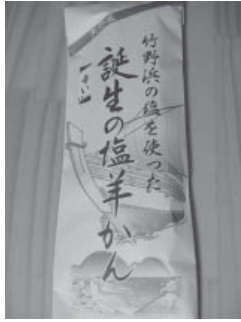
今後アルパックでは菜種油の搾油施設改修などのハード面に加え、菜の花を活かした農業振興や農村地域の活性化など様々なソフト面についてもお手伝いをしていきます。またいつかご報告できると思います。

お酒のおつまみになる羊羹 大阪事務所／鮎子田稔理

豊かな自然環境と豊富な地域資源を活用した体験型環境旅行の誘致を積極的に推進するプロジェクト「たけのスタイル」

この「たけのスタイル」は、町内外の事業者から会員を募り、自然豊かな竹野町の魅力を活かした体験型旅行を提案するものです。そのプロジェクトの一環として「誕生の塩工房」が観光協会会員らの手づくりで作られました。誕生の塩工房では、海水を使って塩づくりの体験ができます。

お土産品にも塩シリーズが登場。中でも塩をたっぷり使った塩羊羹がかなり塩辛く人の食べられるぎりぎりまで塩を入れたような味で、他では決して食



誕生の塩羊かん



西淀川の昔ながらの「うまいもん」



一緒に作って食べる幸せ！

べられない商品になっています。

あまりに塩辛くて受け入れられないのではないかと
いう当初の予想を裏切り、意外にもこれが「酒の
つまみになる」と酒飲みの間では評判だとのこと。
豊岡市竹野の北前館にて好評発売中です。

アルパックでは、昨年末から北前館の改修のお
手伝いをさせていただき、この7月にリニューアル
オープンしました。お風呂もレストランもメニュー
も一新されています。

残念ながら今年は天候が海水浴向きではなく、浜
の賑わいは今ひとつでしたが、これからはいよいよ
蟹のシーズン到来です。

この秋冬は蟹と塩羊羹を求めて旅に出てみま
せんか。

北前館 HP

<http://kitamaekan.net/main/onsen/index.html>

西 淀川区の食（伝承料理）を通じたまちづくり 大阪事務所／吉田香

「明日晴れますように」という願いを込めて炊く、
炒り大豆入りの「まじないごはん」。

鰻の頭から尻尾まで余すところ無く使い、豆腐と
ネギと一緒に甘辛く味付けした「半助豆腐」。これ
らは、西淀川区未来わがまち会議の「伝えていき
たいごちそうグループ」のみなさんが「出前料理塾」
で伝えている地域の伝承料理です。

「食」を通じてわがまちの文化を伝えたい。そ
んな思いを形にしたのが、伝承料理を子ども達と
保護者と一緒に作って味わってもらう「出前料理
塾」です。レシピを作り、材料を調達し、講師と
しても腕を振るうのは、「伝えていきたいごちそ
うグループ」のおっちゃん、おばちゃんです。子
ども達からは、「おいしかったからまた作りたい。」「
今日来られなかった家族に作ってあげたい。」な
ど、料理を通じたふれあいの喜びの声が寄せられ

ています。

季節の身近な材料を使い、無添加かつ素朴な味付
けの伝承料理は、おいしいだけでなく、身体にもや
さしい「おふくろの味」です。噛むごとに香ばしい
甘味が広がる「まじないごはん」には、大豆の美肌
効果と、良く噛むことによる脳の活性化も期待でき
るのでは（?）。

昔ながらの「うまいもん」を一緒に作って味わ
いながら、地域の「ええところ」を伝えていく。それが、
西淀川区の食（伝承料理）を通じたまちづくりへと
つながっています。

な ごやの旨いモノは麺だわなも、味噌煮込
みもええけどなも、手打ちきしめんを食
べてみやあせ」 名古屋事務所／尾関利勝

名古屋めしの時代

2000年代初頭、愛・地球博開催を間近に控えて、
東京の都市開発ビルに名古屋テナントが多数進出し
たことから、「名古屋嬢」と「名古屋めし」ブーム
が起きました。

名古屋嬢とは、名古屋独特のセミロングの緩い巻
き髪、ブランドモノを着たセレブでキュートなお嬢
様ファッションから来ていますが、最近は少し減っ
たように感じます。

名古屋めしとは、「ゼットン」のような名古屋発
の新しい感覚のカフェ風飲食店から、東京に進出後、
韓国での看板盗用で一躍話題になった「矢場とん」
（子供の頃、父に連れられて行ったのが最初）のよ
うな、戦後名古屋で親しまれた「みそカツ」まで多
彩です。

名古屋めしブームの起因を類推すると、都市開
発では、国内外の有名ブランド店導入が集客の常
道だったものの、前回バブル期から20年も経つと、
このような店舗導入が一巡して目新しさが無く、新
しいムーブメントや感性としてのテストが求めら



れ、そこに名古屋の飲食店群が当てはまると考えられます。食はまずくては流行りませんから、味が受けたのが本来の基本条件ではあるでしょう。

なごやの旨いモノ

旅や、少し離れた町に行く時に共通する楽しみは、旨いモノに出会うことです。

日本人は、他国に行けば、必ず旨いモノに出会えるという食の地域文化性を何百年もの歴史の遺伝子のように経験的に知っているからでしょう。

名古屋すなわち伊勢湾生活文化圏には、共通する食文化の要素がいくつかあります。

①海・川・野・山の多様な食材。②肥沃な農地が多いため蕎麦が少なく、麺が多彩。③豆麴味噌＝赤みそは伊勢湾文化圏の伝統醸造食品。

具体例を示すと、名古屋めし人気の「ひつまぶし」は戦後のレシピですが、当地域が浜松、一色の養殖産地以前から、天然鰻料理屋が名物で、伊勢・三河湾の魚介類など、国内有数の海の幸もあること。国内各地に独特の麺がある中で、伊勢湾文化圏では、伊勢うどん、三河うどん、味噌煮込み、きしめん等、麺の種類とレシピが豊富です。

ご当地のみそ汁は地域産の赤味噌を使用する赤だしです。みそカツ、味噌煮込み、味噌田楽、土手煮も赤みそテイスト。醤油、溜まり、酢、味噌など醸造食材も伊勢湾食文化圏の伝統の特徴でしょう。

麺は日本の食文化

麺は国内各地に様々な産地、食べ方＝食文化があり、同時に、パスタ、中華麺、韓国麺など世界中の麺を食べることが出来るという点で、麺は日本の食文化、かつ世界でも希な麺文化国だと思います。

きしめんは名古屋の食文化

名古屋事務所の加藤さんが昔ながらの旨い「きしめんや」を見つけたと言うので、折りを見て私も飛んで行きました。

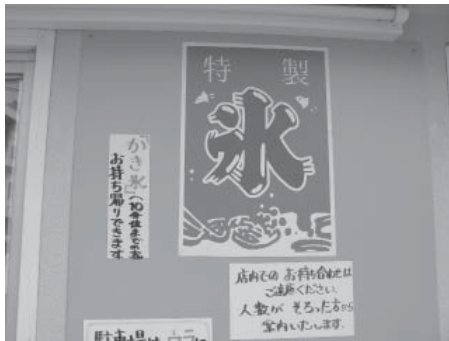
きしめんの語源のように、手打ち、手延、機械打ち、乾麺、生麺、半生麺など現代の製法・メーカーも多様です。

のれんをくぐると職人風の親父さんが一人、「きしめん」と注文すると、「暑い時は冷やしが旨い」と薦められ、一杯頂きました。普通より0.5mm程度厚く20mmはある幅広手打ち麺（蕎麦と同様の包丁切り）の歯ごたえと喉越しは抜群。具も昔ながらのほうれん草、鰹節、かまぼこのシンプルな取り合わせ。出汁の色は濃い味が味は控えめの名古屋風醤油味。風格のある手打ちの旨さを味わいました。きしめんは名古屋麺の質素な王者です。店は西区香呑町四丁目21の「丸うどん」、同名の店が名古屋・全国に多数ありますが無関係だそうです。

四 国で究極のかき氷を食す 大阪事務所／岡崎まり

愛媛県今治市のまちなかに店を構える「登泉堂」は4代続く老舗の和菓子屋です。この店の夏季限定カキ氷は他府県から多くの方が食べに来る程の大人気メニューになっています。味はいちご、宇治、いよかん、コーヒー、チョコレート、レモン等と豊富に揃えられており、中でも一番人気がいちごミルクです。こだわりは自家製ソースにあり！！いちごの





お店の貼り紙

果肉をそのまま半崩し状にしているソースがかかったカキ氷は、いちごの粒粒がきらきらしていました。「これからはかき氷をスイーツと呼ぼう！」と心に誓ったくらいです。

これほど美味しいカキ氷なので行列ができるのは当たり前。入り口には「カキ氷（10分位の方）お持ち帰りできます」と書かれた貼り紙がされています。「まちなかから氷がとけない距離」に住まえば、こういった地域にある大人気メニューをお持ち帰りして楽しむことができるのです。地域の食を日常的に楽しむにはやっぱりまちなか居住が魅力的です。

散 歩の途中、たまに立ち寄るお総菜店 京都事務所／廣部出

特集のハジッコで、惣菜専門店をご紹介します。そのお店は、古の都は北大路大宮をしばし北上すると右手にあって、真っ白の綺麗なカエルが一匹、静かに門番をしているのです。お店がある新大宮商店街は、私にとって昔から多少は馴染みのある商店街です。幼少のみぎりに「でっかい玩具屋さん（だるま屋！）がある」ってことを既に知っていましたから。約千メートル。京都でいちばん長い商店街で、以前はたいへん栄えたそうです。もちろん今だって元気なお店があります。件のお総菜専門店も、そのこっそり元気な一軒で、



登泉堂外観

テイクアウトが基本。もしお運びになられましたら、ドーズ・ドーズ、お持ち帰りなすってください。ぱっちり美味しいですから。ま、私なら、ちょっくらイトインしますけれど。実はイトインのみの……。

イトインのみのメニューの私的筆頭がコレ。タマリマセン。こだわりのフレンチ・デリカテッセン、ガーニッシュでした。

「ざむし」 長野県伊那市 東京事務所／黒崎晋司

「ざむし」とは、清流に棲む水生昆虫の幼虫（体長3～5cm）の総称で、甘露煮にして食します。

写真は、冷蔵庫で乾燥させた「ざむし」。うなぎの骨のようなぱりぱりとした食感で、ビールに最適です。通常は、ヒジキの煮物のようなぷりぷりした食感です。



赤石山脈と木曾山脈に囲まれた伊那谷を流れる天竜川の川石を裏返して、ごそごそ動いているのを捕まえます。収穫期は真冬。深い山あいの土地ならではの貴重なタンパク源で、今では高級珍味として「うるか（鮎のはらわたの塩漬）」よりも高価な食材です。

少年の頃、海で泳いでお腹が空くと岩をひっくり返して雲丹を獲り、その場で腹一杯雲丹を食べていた瀬戸内海での夏休みの思い出と重なる、究極のスローフード、地域の食文化に接した信州での大人の夏休み食経験でした。



近況二題

取締役相談役／三輪泰司

霜田論文を講える

アルパック創業者の一員で、2006年、鳥取大学教授を定年退官された霜田 稔氏から、「関西学研都市計画過程論考 構想前史から構想、計画、建設1期を中心とするサイエンスシティ計画過程に関する研究」を頂きました。神戸大学への学位請求論文です。

関西学研都市の政策形成過程については、2001年の省庁再編に当たって国土庁大都市圏整備局がまとめていますが、構想・計画過程の膨大な原資料を元にする”研究”は霜田氏でなくては成し遂げられなかったでしょう。

1978年8月「関西学術研究都市調査懇談会」発足。12月に第1次、79年7月第2次へと進んだいわゆる「奥田懇談会提言」が構想の理念から計画を貫く軸ですが、先行していた筑波研究学園都市が国の主導により一元的に計画され進められたのに対し、主体が明確でないとされていました。しかし、懇談会も産官学連合のボランティアで、地方発の提案に国が応えるという、こんにち潮流となってきた地方分権、地域自治、市民主体の計画原理の原点です。

筑波万博に合わせ、NIRAの支援でサイエンス・シティ・シンポジウムを開催して国際的な検証・評価を受けたこと、当時の国土庁の調整力と住宅公団の支援で、

精力的な研究活動で精華・木津・田辺町など地元自治体の行政能力を高め、シンク・グローバリー、アクト・ローカリーを実践しました。

“主体”がいっぱいあるように、一次資料も莫大で、参考資料編を含め524ページにのぼる大作にまとめ上げた気迫に感服しました。1977年5月「関西研究学園懇談会準備会」発足の時、霜田氏を事務局に指名しました。私と丁度10歳違いで37歳でした。この時期に獲得したチャンスはライフ・ワークへ成長しますね。

奮闘する市バス

5月末に、高槻市公営企業審議会が始まり、中間まとめに至りました。

現在、全国に公営企業としてのバス事業体は29あります。高槻市営バスは、黒字経営を維持しています。

私は交通工学や交通経済の専門家ではないので、国の施策、同業者の経営、学界の到達点を学び、なにより歩きまわり、聞きまわって高槻の地域特性を懸命に勉強してきました。

方策も特別に奇手を使ってきたわけではありません。“入るを測って出るを制す”－企業経営の原理・原則を忠実に歩む正攻法です。

審議会で特徴的なことと言えば、まず時間をかけて理念・哲学を論じていることです。といっても素朴なことです。公共交通は市民の自由な移動の権利を守ることで、これが目的で、それを達

成するために収支均衡を図ること。ここから、市民の信頼と協働、徹底的で創造的なサービスが導き出されます。

お客さんになっている人だけでなく、乗ってもらっていない人の行動様式にも注目しています。公営企業でないけれど、上限200円で頑張っている京丹後市や、民営バスしかない都市の交通政策にも注目しています。人々に判り易いサービスは、アナウンスのような人の態度で表れるものと、車体や停留所のデザイン。ここまではどこでもやっていますが、地域の協議会のご協力でアンケートをやる、接客研修の場面も見てもらう、路線マップから停留所まで住民・大学・企業と共に考え、維持してもらうというあたり、つまりみんなの市バスへというあたりが答申の特徴になるでしょう。

高槻市は大阪・京都のちょうど中間に位置する中核市です。典型的な集約型都市・コンパクト・シティです。市役所も交通部と市長部局との風通しもよく、市長のリーダーシップが行き届いています。人口36万で津市や奈良市と同じくらいですが、県庁のような中枢管理機能がなく、商工業の成熟はこれからです。

委員の皆さんには、毎度それぞれの立場からレクチャーをお願いし、勉強させて頂いています。

1982年に初めて、それもいきなり会長を仰せつかって以来5回目。こんどこそ次世代にタッチしたいと願っています。



希望者にタネの販売



甲山を背景に貸し農園全景



入口のサインと花かざり

農業をサービス業に一農あるまちづくりの展望（西宮市鷺林寺地区）

大阪事務所／岡本 壮平

いま「農」がブーム

帰農、就農、地産地消、食の安全など、いま「農」ブームが起きています。ある地方では都会出身の若い女性が「農ギャル」として農業を始め、都市内や都市近郊では立地条件を活かした市民農園や体験農園が広がりを見せています。鉄道会社が運営する市民農園（アグリス成城）も現れ、「スポーツクラブ感覚」で利用者が殺到していると聞きます。

ここでは、西宮市鷺林寺地区にある「マイファーム兵庫西宮」を紹介し、農あるまちづくりについて考えてみます。

都市と農村の境界にある鷺林寺地区

鷺林寺地区は、六甲山の麓、甲山の西側に位置し、古刹鷺林寺を有する古くからの農業集落です。南を市街化区域に接する市街化調整区域にあり、第3種風致地区にも指定されています。農地が主体ですが、農地転用や資材置場の立地、県道拡幅事業などにより、生活環境や景観が変容しつつあり、農業・暮らし・自然が共存する現在の環境を維持するまちづくりが求められています。

個人設置の貸し農園が開設

農家の一人（Tさん）が（株）マイファーム※と契約して、「指導・管理員付き貸し農園」を開設しました。その概要をTさんにお聞きすると…

<信頼の柱、営農指導>

貸し農園では借り手が好きなものを栽培します。農家（プロ）のTさんでも育て方が分からない作物も持ち込まれます。的確な営農指導ができるよう、日々勉強だそうです。

<コミュニケーションづくり>

契約者のニーズを聞くためのコミュニケーションボードや連絡帳の設置、契約者相互の交流イベントなどを開催しています。

<便利で快適な環境づくり>

駐車場、トイレ、水道、農機具の貸し出し等があり、手ぶらで来れる便利さがあります。また、花飾りをしたり、法面に石を積んだり、快適性を高めています。

<細かい配慮がありがたい>

種、肥料、土、農業資材など、農家がまとめて購入したものを小口に分けて安く販売してくれます。また、希望を出せば仕入れてくれます。

賃料は一般的な市民農園の倍近い費用が要りますが、人気は上々のようです。借り手は周辺都市からも訪れています。休日に車でお弁当を持って来て一日農園でレジャーを楽しむ家族連れもいるそうです。六甲山と甲山が望める開放的な環境の中、みなさん楽しげで、公園に家族で遊びに来ているような「軽やかさ」を感じます。「栽培+a」の価値があることが、見ている私にも伝わってきます。マイファームのシステムもさることながら、Tさんのきめ細かな対応と創意工夫がその「+a」を生み出しているのではないのでしょうか。

農地を守る方法の一つ、農業をサービス業に

農家（プロ）と家庭菜園（アマ）は本質的に違いますが、両者が連携した所に、「農家ががんばれ」だけではない農地保全の方法があるように思います。Tさんの実践はまさに農業のサービス業化であり、プロとアマをつなぐ第3の軸となるものと言えます。

今回紹介した地区は市街化調整区域ですが、市街化区域内には宅地化農地や生産緑地が多く残っています。やはり営農継続の不安に直面していますが、一方でゆとりや潤い、景観、気候緩和など農地の持つ多面的機能が都市環境にとっても有益であることが認められています。しかし、現在の農地の維持保全は、農家の努力と課税措置でつなぎとめている状態です。「指導・管理付き貸し農園や体験農園」による農業のサービス業化は、実体として農地を維持保全し多面的機能を活用していくための有効な方法、農あるまちづくりのヒントを与えてくれているように思います。

（※）（株）マイファーム

「自分で作り、自分で食べる、自産自消の社会づくり」を経営理念とする農ビジネス企業。耕作放棄地等を貸し農園に再生するマイファーム事業のほか、農業ビジネス参入、企業CSR、食育など「農」にまつわるあらゆることを企画・事業化している。詳しくは（株）マイファームのホームページ参照（<http://www.myfarm.co.jp/>）。



きんきょう

池田市発・地域分権の取り組み「自分たちのまちは自分たちでつくろう」

大阪事務所／絹原一寛

大阪府池田市で「自分たちのまちは自分たちでつくろう」をキャッチフレーズにしたユニークな取り組みが進められています。先日、池田市役所を訪問し、その取り組みをヒアリングさせていただきましたので、ご紹介します。

池田市の地域分権の取り組みとは？

概要は簡単に言えば、市内に11ある小学校区ごとに地域コミュニティ推進協議会（以下、協議会）をつくり、そこで協議の上提案された事業を市の予算に反映、執行していく取り組みです。

（フロー図参照）

予算提案額は総額で個人市民税の1%（約7,000万円）程度としており、1校区あたり約600～700万円の範囲で提案が可能となっています。提案内容は地域の実情や課題に応じて様々な内容になっており、主なもので防犯灯・防犯カメラの設置や青パト車の配備、お年寄りの方々への配食サービス事業への補助、コミュニティ紙の発行や掲示板の整備、あるいは地域発のイベント（昆虫育成講習会など）の実施など、バラエティに富んでいます。

平成19年度から協議会を順次立ち上げ、平成20年度から事業を実施しており、現在、2サイクル目に入っているところです。

この取り組みのポイント

(1) 協議会の委員は公募、誰でも参加可能

協議会の立ち上げに際して、委員の募集は公募で行われました。そのため、自治会や各種団体の方に加え、一般の方々の応募もあったそうです。多様な参加を促すという意味であえて公募型にこだわられたのではないかと推察します。

(2) 協議会相互の取り組みを共有し、切磋琢磨する

各協議会の会長が一同に介した会長会議を頻繁に開催しており、互いの状況などを情報交換しているそうです。「あそこが頑張っているのなら、うちも頑張ろうか」といった良い競争が生まれ、全体の底上げにつながっているようです。

(3) 各地区の取り組みを市職員がサポートする体制

市の方でも、各校区の協議会を担当する職員を庁内で公募し、サポート体制を敷かれています。主に市と地域とのパイプ役を担っており、地元の委員と一緒に熱心に頑張ったかいもあって、職員の力量アップにもつながったとおっしゃっていました。

(4) あくまでも地域（協議会）の自主性を尊重する

その一方、協議会と適切な距離を保ちつつ、協議会の自主性に委ねるというスタンスを貫いておられ、時には「それは協議会で考えてください」と言うこともあるそうです。一見冷たいのではと思われるかもしれませんが

が、その愛情ある突き放し方が、かえって地域の意欲を引き出しているように思えました。

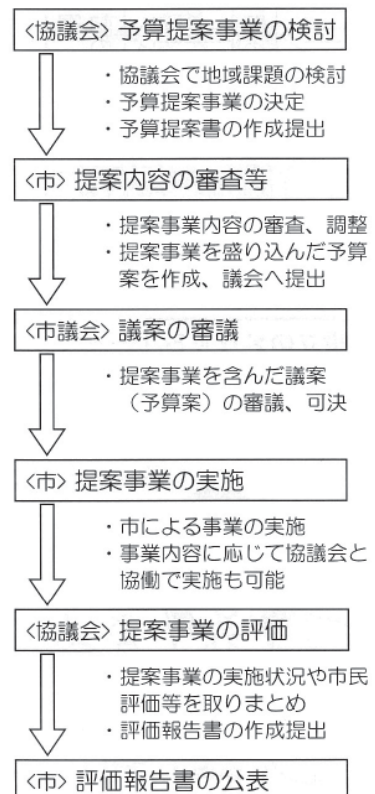
(5) 議会や地元団体の理解を得て進めている

この取り組みは既存の枠組みを変えるものであり、議会との関係、あるいは地元団体との関係など、いろいろとご苦労があったのではないかと推察します。市長の強いリーダーシップも追い風となって、新しい枠組みを池田から発信しようという気概で皆さん一丸となって乗り越えられたのではないかと思います。

取り組みのこれから

この取り組みによって、市民自らが責任を持ち、自分たちで使い道を考え、提案した事業に予

【「予算提案権」活用の流れ】



出典：市のパンフレットより

算が付いて目に見える形で実現しています。これは地域や市民の満足感につながっており、市政への積極的な参加を促す面でも効果は大きかったようです。一方、若年層の参加はまだまだ十分でないとのことで、取り組みや協議会の認知と積極的な参加の拡大を図っていききたい、とのことでした。

自分たちの地域を自分たちで考える

我々としても非常に参考になり、勉強させていただきました。「市の計画・事業に対して意見を聴く市民参加」ではなく、もう一步踏み込んで「自分たちの地域を自分たちで考え、市に提案する市民自治」へとステップアップを図られています。通常、その「主体」は一体誰が担うのかが大きな課題ですが、この個人資格で参加する協議会という枠組みは、地域のあり方に一石を投じる大変面白い取り組みだと感じました。他の地域でもこうした取り組みがスタートしており、引き続き注目していきたいと考えています。

末筆ではありますが、丁寧に対応いただいた池田市の担当者の方に厚く御礼申し上げます。なお、各協議会の取り組みは市のホームページで紹介されていますので、ご覧下さい。<http://www.city.ikedda.osaka.jp/>

都市計画法改正―「土地総有」の提言―を出版しました

東京事務所／野口和雄

都市をめぐる状況が大きく変化している。そのうちもっとも大きな変化は、温暖化と人口減少であろう。

そして、この状況変化は、「旧都市計画法」の時代から約100年が経過した新しい時代状況であり、この点がまさに法改正の立法事実となる。したがって、今回の改正は、低炭素社会、コンパクトシティが目標として据えられる。

では、旧都市計画法制度下、新都市計画法制度下で進んだ事態はどのようであろうか。一言でいえば、幹線道路によって都市の骨格が形成され、延々と市街地が郊外に延び、都心は摩天楼がそびえるという都市を形成してしまった。法は、これを積極的に推進するか、あるいは追認するという役割を負ってきた。

問題は、今後何が起きるかである。これは既に予兆が顕われており、ゲリラ豪雨等は温暖化が原因であるとされる。また、宇沢弘文が指摘するように、コルビジェが描いた「輝く都市」そのものが反省の時期に至っている。人口減少は、限界集落、耕作放棄地を生み、リゾート地では別荘やペンションの放置を生み、ついには、マンションの放置という事態を迎えることになった。これを私たちは、「都市の骨粗鬆症的縮小」と呼ぶ。さらに重大なことは、この縮小の裏には「個

別所有権の放棄」を伴うということである。

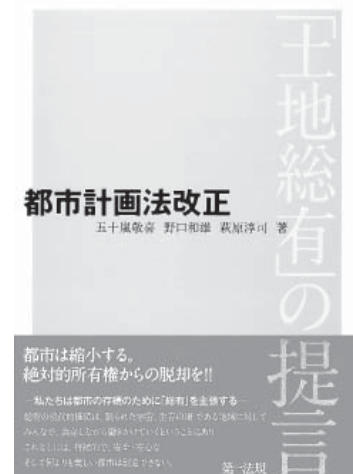
私たちの社会、近代社会は、土地や建物を所有することを背景に市民が政治世界に登場した時代であり、これに対処して近代都市計画は、土地利用をコントロールすることにより秩序ある都市形成を図ってきた。しかし、「個別土地所有の放棄」による「都市の骨粗鬆症的縮小」には、そもそも土地利用規制という手段では対応できない。

そこで私たちは「土地総有」を提言する。これは入会権等の古典的な総有とは異なる「現代的土地総有」ということである。

本著では、現行の都市法を前提とした都市計画法改正の提案とともに、都市の根源的病を治療し、新しい魅力的で美しい都市を創り出すため「現代的土地総有」制度の導入を提案している。

都市計画法改正―「土地総有」の提言―

第一法規、五十嵐敬喜、野口和雄、萩原淳司共著





缶詰だって、芸術だ！ ユニークな缶詰 bar 「京都 kanso」

大阪事務所／中村 孝子

とある日の休日、京都の岡崎で開催されているループ展に行ってきた。お目当ての絵画を充分堪能したあと、少し早めの夕飯を食べ、その後ぶらぶらまち歩きを楽しんだ。このあたりは、水辺や緑、ギャラリーも多く、散歩に最適である。

散歩がてら、以前から気になっていたお店に立ち寄った。外観も店内も真っ白なキャンバスを連想させる構えで、ギャラリーに併設されている bar 「京都 kanso」である（入り口には本物の額縁を使用しているらしい）。

店内の壁一面にびっしり並んだ缶詰は大迫力で、北は北海道から南は沖縄まで日本各地の缶詰だけでなく、韓国、イタリア、アメリカ、ドイツなどなど外国産も豊富に取りそろえてある。ここには約 300 種類もの缶詰が 1200 個あるそうだ。壁を眺めてみると、缶詰は、中身の味も大切だが、食欲と購買意欲をそそらせるデザインも大切だと感じざるをえない。そして、色とりどりの缶詰であふれている壁自体が、ギャラリーの一つであることに気がつかされる。もちろん、美しく見せるために缶詰の配置も考えられているそうだ。

さて、店長に色々とお話を伺った。京都 kanso は、ゆっくりと夜遅くまでアートギャラリーと缶詰とお酒が楽しめる空間づくりを目指して、店長を含む同級生三人で 2007 年の 12 月にオープンしたとのこと。お店は、平日は朝 5 時まで開いていて、

こんなに遅くまで開いているギャラリーは初めてである。客層は、外人のお客さんもいて缶詰同様まさにインターナショナルな空間となっている。

まず、レジで飲み物と缶詰を購入するのだが、缶詰は温める、焼くなどの簡単な調理もしてもらえる。値段も 200 円からで、リーズナブルである。1999 年 12 月にオープンしたギャラリーでは、様々な展覧会が行われていて、また、最近では bar は、ライブスペースとしても活用されているようだ。缶詰は、なるべく臭くないものを置いているそうだが、お客さんが置いていった世界で最も臭いといわれる「シュール・ストレミング」の缶詰（たぶん非売品）があったり、店内を観るだけでなかなか楽しい時間が過ごせた。

秋の夜長の楽しみ方が一つできた。皆さんもいってみてはいかがでしょう？

「京都 kanso」

<http://www.cleanbrothers.net/kanso/kyoto.html>



お店の入り口は本物の額縁



韓国の蚕の缶詰なんかもある



壁一面にびっしりと並んだ缶詰の数々眺めるだけでも楽しい



通りに面したギャラリー部分店内にもギャラリースペースがある



沖縄の缶詰「わたしたポーク」で舌鼓なんとテーブルもドラム缶！

アルパック(株)地域計画建築研究所

<http://www.arpak.co.jp> E-mail info@arpak.co.jp

本 社

京都事務所 〒 600-8007 京都市下京区四条通り高倉西入立売西町 82

大阪事務所 〒 540-0001 大阪市中央区城見 1-4-70 住友生命 OBP プラザビル 15F

名古屋事務所 〒 460-0003 名古屋市中区錦 1-19-24 名古屋第一ビル 6F

東京事務所 〒 160-0001 東京都新宿区片町 1-20 萩原ビル 3F

九州事務所 (株)よかネット 〒 810-0802 福岡市博多区中洲中島町 3-8 福岡パールビル 8F TEL(092)283-2121 FAX(092)283-2128

TEL(075)221-5132 FAX(075)256-1764

TEL(06)6942-5732 FAX(06)6941-7478

TEL(052)202-1411 FAX(052)220-3760

TEL(03)3226-9133 FAX(03)3226-9560