



No. 101 2011. 1

(株) よかネット

NETWORK

阿蘇神社門前町通り	
－ 消えゆく灯といわれた商店街の繁盛物語 －	2
新たな相互扶助、タイムバンキングの仕組みを考える (その2)	6
上陽町手づくり焼酎プロジェクト 近況報告	8
遠賀町れんげ菜の花プロジェクト 活動報告	9

見・聞・食

福岡の新しい足になるか？水上バス	10
だまされたつもりがすごいお店に行き当たった－平戸昼食漂流記－	11

近 況

よかネットOB会開催！	12
美味しいものは美味しい。伊佐市山野地区の「いがらしラーメン」	12
所得の再配分と時間の再配分	13
博多っ子、博多一風堂NYへ行く	13
総合旅行業務取扱管理者試験を受ける	14
景観を阻害する並木道？	15
何事もまずは形から	15
沖永良部で洞窟探検。ケイビングに初挑戦！	16

書 評

梅棹忠夫 語る	17
---------	----

●消えゆく灯といわれた商店街の再生

阿蘇神社門前町通りの商店街の店舗の変遷を比べてみた。商店街に影響があったとされる大型店舗の出店（1987年）後の1992年と2010年（12月初旬に調査）で、店舗の状況を見ている。以前はメインストリートだった栄町商店街（右縦軸）で、一般商店が減少し、阿蘇神社の参道とつながる仲町通り（左縦軸）で、飲食・物産店が増えていることがわかる。商店街を散策する来訪者の姿もよく見られる。商店街の人たちの地道な取り組みや業種転換などによって商店街が再生しつつあるようだ（記事は1頁より）。

阿蘇神社門前町通り商店街の店舗の変遷



※ベース図はどちらもゼンリン住宅地図（2010年）

阿蘇神社門前町通り 一消えゆく^{ともしび}灯といわれた商店街の繁盛物語一

山田 龍雄

全国の地方都市の商店街が衰退している中で、阿蘇神社門前町通りの元気がよいという話を阿蘇地域振興デザインセンターの坂元事務局長からお聞きし、早速、10月末に、この商店街活性化のリーダーの一人である宮本博史さんに話を伺った。

●湧き水と緑が通りに癒しの空間を醸し出している

福岡から九州自動車道熊本ICを降り、国道57号線をまっすぐ走ると、約2時間で阿蘇神社のある一の宮町に到着する。阿蘇神社前の駐車場に車を停めると、その真正面には日本三大楼門のひとつであるといわれ、阿蘇神社のシンボルである大黒門が聳えている。この大黒門の手前の参道は、全国的にも珍しいといわれている横参道であり、この延線上に門前町通りが続いている。通りを歩くと、多くの店舗前に湧き水が石桶に流れ落ちている様を見ることが出来る。これは、以前、生活用水として利用していた裏側にあった井戸水を表側に湧き水として引き込んでいるという。この通りを歩く人は、思わず立ち止まってこの湧き水に手を触れたり、写真を撮ったりしている。ここでは都会の街なか商店街では味わえない、ゆっくり・のんびりした気分で買い物や食事を楽しむことができる。また、この湧き水は、店舗毎に思い思いの

名前を付けているのも面白い。例えば、文具店であれば「文豪の水」、洋菓子店では「菓恋水（かれんすい）」など、お店のイメージも連想されるような、しゃれっ気のある名前をつけている。この通りは、湧き水を巡る道として「水基巡りの道」とネーミングし、なかなか風情のある雰囲気醸し出している。現在、この水基は門前町の周辺まで広がり、18箇所を巡られるようになっている。この湧き水の演出は、平成4年頃に宮本さんの親の世代が行ったとのことで、今の繁盛物語の基礎は、かれこれ18年前からということになるのかもしれない。

通りで目に付くのは、この湧き水以外に緑と看板の演出である。緑の演出では、とにかく店の角地や前のスペース、空き地など、ほんの少しのすき間にも植栽している。また、この通りに面した一般住宅の塀も生け垣としたり、玄関口にプランターを置いたりして、この通り全体の緑化に貢献している。この通りでは、桜を基調として植栽し、その合間に広葉樹を植栽している。聞くところによると桜の時期には、通りの中央に畳を引き並べ、お客さんはお店から食べ物をテイクアウトし、この畳の上でお花見をするそうだ。是非、桜の時期には、この門前町通りの花見体験をしに、再度訪れないといけな



阿蘇神社門前町通りの様子



各店舗の前に流れている湧き水



周辺に広がっている水基巡りの道（パンフレットより）

さらに、通りの雰囲気演出しているのが、お店や通りの看板である。木製看板は、黒色の下地に白文字と統一されている。これは平成17～18年ごろに取り組んだ事業である。ここの看板について宮本さんに話を聞くと「本当は看板をなくして顔の見える商店街にしたい。人が来てくれないので経過措置として看板を設置している。ここの看板は黒川温泉を真似たものです。」と言われた。しかし、この看板デザインを「真似ている」といわれなければ、阿蘇地方一帯の看板として統一しているようで、何の違和感もなく、通りに馴染んでいる。

●最初は、親の店を続けるために後を継ぐ

ここの商店街は、今でこそ門前町通りという名前は付いているが、仲町商店街というのが元々の名前であり、観光客相手ではなく、地域住民を相手にした商店街であった。昭和40年代は、一の宮町で最も活気のあった商店街といわれていた。しかし、50年代後半から周辺に大規模店舗が進出したこと、幹線道路も整備されるとともに、モータリゼーションの影響もあって、商店街は衰退していった。宮本さんにまちづくりに係わったきっかけを伺うと、お母さんの店を継いだいきさつや思いから話をしていた。

- ・この衰退していく商店街の一角で宮本さんのお母さんが洋服店を営業していたが、平成8年頃に飲食店へ業種転換を行った。
- ・当時、宮本さんは福岡のハウスメーカーに勤めていて、親の後を継ぐことなど考えてもいなかったが、洋服店から飲食店への業種転換を機に故郷に帰り、母の飲食店の店づくりの手伝いをしながら、地域の工務店が施工する建物の確認申請業務などで生計を立てていた。
- ・お母さんが手がけた飲食店は、平成9年頃までは近くで建設されていた病院の現場の人たちが固定客となっていたが、この病院建設も終わるとお客さんもめっきりと減り、通りを歩く人も年々減少し、店の売上げも減少していった。
- ・宮本さんは、母の店ををつぶさないために、平成10年に本格的に後を継ぐ覚悟を決め、飲食店の手伝いを始めた。この跡継ぎを決めた日は一級建築士の試験日であり、今でも、この覚悟の日を忘れられない。
- ・当時は、店のことだけで精一杯であり、門前町通りのまちづくりなど全く気にかけていなかった。



年間 20 万個を売り上げるというパロッケ（下 2 つ）

する。その企画をきっかけにマスコミに取り上げられる機会も多くなり、徐々に食事処なども増えていった。

- ・パロッケはこの通りの人気商品となり、今では年間 20 万個を売りあげている。

宮本さんは、「まちづくりの原点はやる気と実践だけです。そんな難しいことではないですよ。他のまちづくりで参考になるものは真似しても良いですよ」とあっさり言われるが、これまで取り組んできた苦勞と成功してきた自信から発せられる言葉である。

●民家を改造した「旧緒方屋」は、商店街のコミュニティセンター

商店街の中ほどに民間を改造して、カフェと雑貨店と営んでいる「旧緒方屋」というお店がある。ここは、宮本さんのお父さんが一人、マイペースで商売している。阿蘇の湧き水の水出しコーヒーを飲みながら、のんびりした熊本弁の親父さんと世間話をする、通りの雰囲気と相まってゆったりした気分になる。ここは「若きやもん会」が借り受け、自分たちで改造したものである。このお店には町の古い写真を展示しており、町の休憩所、世代を超えた交流の場所になっているという。

●次の世代へ商店街を継続していくために

現在、門前町通りの通行客数は概ね 20 万人で阿蘇神社の参拝客は 45 万人である。20 数年前の阿蘇神社の参拝客は 20 万人だったことを考えると、阿蘇神社と商店街は相乗効果をもたらしているようだ。また、門前町通りに来ている客は、土曜、日曜では 9 割は観光客であり、今では地域商店街から観光商店街に様変わりし

ている。

20 年前の商店街の店舗数は 22 ～ 23 件程度あったが、ここ 2 ～ 3 年の間に 10 数件のお店が増えており、大半は地元の 2 代目や地域に縁のある人が新規店舗を開いているという。また、回りまで入れるとさらに 10 店舗ほど増えているとのこと。

今、九州の北九州市や熊本市などの主要都市でも、商店街の通行量が激減し、苦戦している中で、店舗が増加しているとは希有な商店街と言える。このように現在、元気のよい商店街は、大分県豊後高田の「昭和の町」、滋賀県長浜市の「黒壁のまち」、鳥取県境市の「水木しげるロード商店街」など、やはり観光客を誘因したところが多いようだ。

さらに私は「湯布院のように東京資本や福岡資本が入ってきて、地域色がなくなる通りになると魅力がなくなりますが、この辺は何か手は打っているのですか？」と質問すると、宮本さんは「空き家や空き地は、既に買い取ったり、あるいは使用权を譲り受けたりして、変な店舗が入ってこないようにしています」と既に次の一手を打っているのには感心させられた。

宮本さんは「今は、2 代目の世代が表に出て頑張っているが、親の世代の人たちが植栽の管理やイベント時のサポートをしてくれるから、我々も力を発揮できるのであって 90%は親父の世代の力だと思っている」と現役世代と親世代の共働が上手くいっているようだ。

また、まちづくりを未来の目標に向かう列車に見立てて、「私たちがまちづくりという列車の時刻表をつくり、他の商店主の方々が、この時刻表に間に合うように乗車してくれるように仕組んでいくのが、私たちの役目なのだと思う。また、次の世代へバトンタッチしていかなければならない。子供たちが残って商売したいと思える町にしたい」という最後の言葉が印象に残った。

水基巡りは、確実に周辺に広がっており、人の流れも広がっているようで、これから、さらに門前町通りとその周辺の商店街が発展することを期待したい。（やまだ たつお）

新たな相互扶助、タイムバンキングの仕組みを考える（その2）

原 啓介

戦前のムラ社会では「困ったときはお互い様」という日常的な助け合いの関係性ができあがっていたが、戦後の高度経済成長期、地域から都市部に人口が移動し、コミュニティのあり方は変容してしまった。物質的に豊かにする上で効率の良い社会を作ったが、地域社会、かつてあった地域のつながりは分断された。このつながりを復活させる手法として、NPO 法人グラウンドワーク福岡（以下 GW 福岡）と共同で「タイムバンキング」の可能性について研究している。今年度、国土交通省の助成をいただき、事例調査および八女市上陽町での実践を行う予定である。

なお、タイムバンキングとはアメリカで生まれた考え方であり、基本的なルールは1時間の奉仕活動、お手伝いに対して、1タイムクレジットのやりとりを行うというように、お互いの助け合いを促す仕組みであり、全米で100近くの団体が活動している。

●米国におけるタイムバンキングの資金源は個人や法人からの寄附金

去る9月、GW 福岡の齊藤さんと、タイムバンキング発祥の地アメリカでの運営事例を調査するため、ニューヨークに渡った（福岡空港→成田空港→ロサンゼルス国際空港→JFK 国際空港と、24時間かけての長旅であった…）。次の日、NPO・NGO を広報面で支援する中間組織であるサラピス財団のエリック・オズモンド氏にお話を伺った。エリック氏は、米国の様々な地域でタイムバンキングを運営している団体の連携を図るため、関係者を集めて交流イベントを開催している。英国のタイムバンキングは、国や地方自治体、宝くじ財団からの補助金を活動資金としていたが、アメリカのタイムバンキング運営団体の多くは個人や法人からの寄附が資金源であり、サラピス財団も同様に寄附金を元手に活動している。日本と欧米では寄附文化が大



サラピス財団が入居する1階にはシャネルが入居するファッショナブルなビル

きく異なるため、日本で運営する場合の財源確保が当面の大きな課題である。サラピス財団はマンハッタンの中でも高級ブランドや最先端なファッションの店が立ち並ぶSOHO 地域に、複数のNPO とシェアする形でオフィスを構えていた。このオフィスが大変お洒落であった。ここ数年、米国の就職希望ランキング1位が株式会社ではなくNPO であるということは聞いていたが、米国におけるNPO の存在感を感じた。

●社会貢献活動の一環としてタイムバンキングに取り組む団体もある

ニューヨークでは、訪問看護を行う非営利団体である「ビジティン・ナース・サービス・オブ・ニューヨーク（以下 VNSNY）」にお話を伺った。VNSNY は社会貢献活動の一環としてタイムバンキングに取り組んでおり、従業員40,000人の中で、タイムバンキングに関わるスタッフは14名（フルタイムは7名）である。VNSNY では、ディレクターのマシさんをはじめとしたスタッフの方々にお話をお聞きした。以下、マシさんからお聞きした話をかいつまんでご紹介する。

- ・VNSNY は2007年にタイムバンキングに取り組み始め、初年度の利用者は245人であったが、2010年9月現在では1,572名まで増加した。
- ・利用者は、名前、住所、生年月日、提供できるサービス等をVNSNYのコンピューターに登録しており、利用者はVNSNYに対して求めるサービスをリクエストし、VNSNYのスタッフがそれを提供できる人を検索するという仕組みである。
- ・タイムバンキングを介してやりとりされてい



VNSNYにおける打ち合わせ風景。多人種のコミュニティに対応するため、米国人に加えて中国人、メキシコ人など、スタッフの人種構成も多様

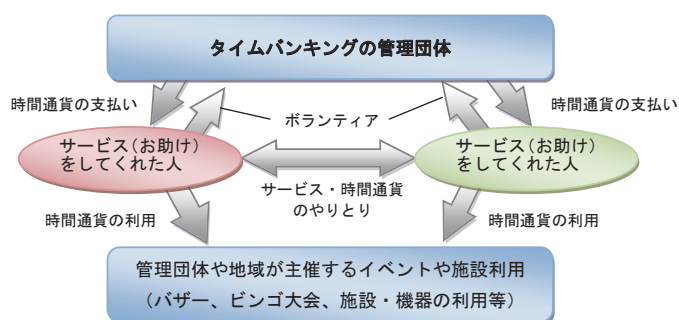
る活動は、教会や学校、病院、老人ホームでのボランティア、家庭教師、母親支援、翻訳、子どもの世話など幅広い。

- ・中国人街、メキシコ人街などではコミュニティの状況は良いとは言えない。また、言語が異なるコミュニティ間では同じビル内でも交わることが少ない。そこで、VNSNYスタッフがカラオケ大会を開催し、信頼関係を築く場づくりをしている。
- ・タイムバンキングを利用した履歴をコンピューターに記入しているのは、登録者全体の10%でしかない。しかし、実際は様々な助け合いがやりとりされており、確実に活動は広がっている。

タイムバンキングは、かつてあったお互いの助け合いの行動を、目に見えるチケットやPCといったツールを使って復活させようという取り組みであり、「相互扶助の活動が行われているがタイムバンキングが利用されていない状態」というのは、この活動が目指すべき姿の一つだと思われる。マシさんはその状態のことを「嬉しい問題だ」とおっしゃっていたのが印象的だった。

●タイムバンキングの運営方式

GW 福岡のスタッフの方々と研究する中で、タイムバンキングの運営方式には、個人間の助け合いを主とする「個一個型」と、センター主催のイベントやボランティア募集に対してクレジットを発行する「センター型」の運営方式があるという話が出ていた。今年度は八女市上陽



運営方式スキーム図



上陽町におけるタイムバンキングで使用するチケット「環」

町でタイムバンキングの実証的な取り組みを行うのだが、タイムバンキングの仕組みを地域住民に説明し、参加者の輪を広げていくためには、最初はNPOの職員が中心となってイベントを開催し、住民に使う楽しさをアピールする「センター型」のスタイルを取り、徐々に個々のやりとりを増やしていく展開が望ましいものと思われる。使用するチケットは「環」と名付けられた。この名前には「めぐる」という意味の「環」や「～できる」という意味の「CAN」といった意味が込められている。農作業に対して「環」を配布したり、「環」を利用できる居酒屋等のイベントを通じて、環の利用の楽しさ、利便性を地域住民に体感してもらうとともに、課題を把握する予定である。

●豊かな暮らしを営む上での、地域コミュニティの重要性

日本を含む先進国では人口が伸び悩む中で、今後も高い経済成長を持続するのは容易ではない。そのような時代の中で、今後如何に「つながり」「生きがい」「満足感」等を感じる「豊かな社会」をつくっていくかということについての議論を目にすることが多くなった。平成21年度に内閣府が実施した「国民生活選考度調査」において、「豊かさ」の実現のために重視する

事項として最も多く挙げられていたのは「健康状況」であった。アメリカの政治学者 R・パットナムは、地域住民同士の信頼関係やつながりを「社会資本（ソーシャル・キャピタル）」という指数で表しており、「社会資本指数が高い地域は、地域住民の健康水準が高い」との相関関係を指摘している。

繰り返しになるが、タイムバンキングは人と人とのつながりをつくる道具である。それが浸透することにより、地域住民にとっての住み良さや健康状況が向上する可能性もある。千葉大学の広井良典教授は、著書「定常型社会」の中で、「地域通貨や各種の切符といった『媒介・流通

手段』を作ること、人々の相互扶助的な関係や情報のネットワークづくりを支援あるいは加速すること」ができると述べている。

八女市上陽町での取り組みは歩き始めたばかりである。今後、地域に根付くためには、仕組みの説明・普及活動、地域内で核となる人や場所の確保、運営資金など様々なハードルがあるが、上陽町での実証を通して、つながりを復活させることができれば、タイムバンキングは地域社会における「豊か」な暮らしの一助になることができるのではないかなと思う。

(はら けいすけ)

上陽町手づくり焼酎プロジェクト 近況報告

山田 龍雄

●地元の協力による種芋植えと管理により、 順調に生育

八女市上陽町上横山地区の休耕地 2 箇所を活用した「手づくり焼酎プロジェクト」について近況報告を致します。プロジェクトのスタートが遅れたこともあり、芋植え自体も遅れてしまいました。6 月後半に雨が降るなか、NPO 法人グラウンドワーク福岡（以下 GW 福岡）及び地元のメンバーで種芋を植えたことが懐かしく思い出されます。

一応、畑の廻りには電柵（害獣除けのために電流を流している柵）をしていましたが、猪から食べられていないことを祈りつつ、11 月 3 日に芋掘りのイベントが企画されました。

今年は暑い日々が続き、順調に育っているかどうか気になっていたもので、8 月末に生育状況を見に行ったりしてきました。地元で畑のお世話をお願いしている井上さんによると「例年、さつま芋を植えているが、酷暑が続いているためか、コガネセンガンにこんなに虫が着いたのは初めてだった」とのことで、途中、何度か低農薬の駆除をしていただいたようです。

このような地元の方の協力によって、猪に食べられることなく、芋は順調に生育したようで、

無事収穫を迎えることができました。

●重労働のなかで楽しく、面白く芋掘り体験

当日は当社の所員 5 名、その家族を含め 11 名が参加しました。芋畑には、既に地元の関係者や GW 福岡のメンバーも来ており、総勢 20 数名の芋掘りとなりました。

当初は、ユンボを入れて芋を掘り返し、我々は芋を拾い上げるだけと聞いていたので、そんなに重労働にはならず、午前中で終わるであろうと甘く考えて参加していました。しかし、ユンボは入っておらず、すべて手掘りの人海作戦に変更されており、早く帰れるという当初の見通しはあっさり諦めざるを得なくなりました。

農業体験の乏しい我々は、鎌や鍬の使い方もままならず、最初は非常に作業が遅く、なかなか芋収穫のペースもあがりませんでした。地元の農家の人が「頭数揃えても、経験のある人間がいないと作業は、はかどらないなあ」との言葉は、まさにその通りであり、申し訳ない限りでした。しかし、午前中の後半から段取りもよくなり、ペースも上がってきましたが、結局、収穫が終わったのは午後 4 時を回ったところでした。途中、芋つるをすべて切り、マルチを除く作業が終わったときは、全員で「万歳」をしてしまうほど、達成感がありました。

大人の参加者が悪戦苦闘しているなかで、参加した子供たちが本当に無邪気に、楽しく、芋掘りを体験してくれたことが、なによりうれし



20 数名で1.5反程度の芋畑を手掘りで収穫する

いことでした。

焼酎造りに回せない小さい芋も結構残ってしまい、それをみんなで山分けし、帰路につきました、当社の参加者は疲れ切って「行きはよいよい、帰りは怖い」といった感じであったろうと思います。全員、帰りの車中では発する言葉数も少なく、ほとんどが寝入っていたようです。当社の参加者全員、日頃の運動不足もあり、2～3日は筋肉痛であったとのことで、私などは一週間は膝痛に悩まされました。来年の芋掘り体験に、所員が参加してくれるかどうか心配です。これからの焼酎プロジェクトのスケジュールは、焼酎製造をお願いする地元酒造メーカーである後藤酒造さんとの交渉、焼酎のネーミン



子供たちは大人たちの悪戦苦闘をよそ目に勝手に楽しんでいました

グ、前売り券の発売等を行う予定です。八女市黒木町にある後藤酒造さんは1677年に、この地で酒造りをはじめられ、340年の歴史があるメーカーであり、福岡県下でも2番目に古いとのこと。14代目となる後藤和夫氏は、焼酎にもこだわっておられます。商工会の青年部と一緒に開発した焼酎「素人（そすと）」は、黒木産の芋と黒木の大藤の花から採取した酵母を使用した芋焼酎であり、口当たりもよく非常に美味しく、焼酎の味に肥えた社員にも好評でした。今回の上陽町手づくり焼酎も期待ができます。焼酎ができあがるのは、来年の9月以降になりますが、焼酎の好きな方は、是非、購入のほどお願いします。（やまだ たつお）

遠賀町れんげ菜の花プロジェクト 活動報告

本田 正明

今年度から福岡県ふるさと雇用再生特別基金事業で、遠賀町のれんげ菜の花を活用したブランド化のお手伝いをさせていただいています。

遠賀町では、平成15年から農業生産者に協力をお願いして、100ha以上の水田にれんげ菜の花の種子を蒔き、春に美しく彩るれんげ菜の花の景観を楽しんだ後、それを緑肥として利用し、「れんげ菜の花米」をつくっています。

今回のプロジェクトでは、これまで明確な基準のなかった「れんげ菜の花米」の栽培基準を整備して、安心安全なお米としてのブランド価値を高めたいということと、れんげ菜の花を

活用した特産品づくりを考えています。

菜の花では、菜種油を活用した商品づくりを検討するため、さっそく10月末にナタネの種まきを5反ほどで行いました。普通のナタネだとエルシン酸を多く含み、多量に摂取すると健康上問題があるそうなので、エルシン酸を含まない「キザキ」という品種を植えています。かなり寒くなっていたので、発芽するか心配だったのですが、11月に畑を見に行ったら、無事に芽が出ていました。ただ、冬場なので、かなり成長はゆっくりしています。

「れんげ菜の花米」の栽培基準についても、JAや農林事務所、普及指導センターの方々との会議を立ち上げ、どのような基準がふさわしいか、議論を始めています。厳しい基準にすれば、良い米はできるのですが、つくってくれる農家



ナタネの種まきの様子

は減ってしまうなど、難しい問題がいくつもあります。今後の進捗については、ホームページ（予定）でも、随時紹介していければと考えて

福岡の新しい足になるか？水上バス

寺山 香

中洲にある弊社の真横には那珂川が流れています。今回はその那珂川で行われた水上バスの社会実験に参加しました。この社会実験は、NPO 法人タウン・コンパスが行っているもので、水上バスは使用済みの植物油を原料にしたバイオディーゼル燃料（BDF）を利用しています。BDF を客船に利用する例は全国でも珍しいらしく、今回は燃費効率などの実用性を検証する社会実験だそうです。社会実験は9月下旬まで行われており、今回は那珂川・博多湾遊覧ルートということで、福博であい橋からスタートしてキャナルシティ博多まで川を上った後、Uターンして博多湾まで一気に下り、そのまま中洲へ戻ってくる、というコースを体験しました。このコースの他にもう一本、中洲から能古島までの能古島航路（中洲－能古島ルートは11月下旬まで開催）がありました。那珂川遊覧は1時間ほど、能古島までは約30分ほどで行くことができるコースとなっています。

●意外と快適な乗り心地

早速、水上バス「花天神」に乗船してみると、デザインは近未来的（何だかソーラーカーのよう）ですが、中は意外と広く、見晴らしも良かったため遊覧にはもってこいでした。船のエンジンがBDFを100%利用しているということなの



約一月後の畑の様子（まだフタバの状態）

います。春に、遠賀平野が菜の花で染まった様子をお伝えするのが、今から楽しみです。

（ほんだ まさあき）

で、最初こそエンジン音がうるさいと感じましたが、しばらくすると落ちついたのか、気にならなくなりました。比較的揺れも少なく、快適に過ごすことが出来ました。那珂川を上った後、博多湾まで一気に下ります。下る途中、那珂川を渡っている橋の下の造りが様々な造りをしていることや、中洲の河川敷、川からみた競艇場など、普段何気なく見ている景色も見たことがない視点から見ると違って見え、知らない町にしているような気分になりました。

●川から海へ

博多湾に近づくにつれ波の高さが高くなり、揺れが大きくなりました。かなり揺れが大きくなったと思いきや水上バスがいきなりスピードアップしました。これには観客から歓声があがりました。しかし、一緒に乗っていたおばあさんはかなり緊張している様子でした。その後、海をぐるっと遊覧し再び速度を起こして中洲の方へ戻りました。感覚としてかなり速度が速いように感じていたのですが、最高速度で約30kmほどだそうです。

今回は社会実験ということで期間限定の運行でしたが、実際に那珂川を渡る水上バスの運行が検討されているようです。定期運行となると廃油も相当量確保しないといけないので、BDF100%の運行は難しいかもしれませんが、環境に配慮してほしいものです。また、福岡都心からはなかなか行きにくい能古島ですが、水上

バスを使うと時間にしてわずか30分、800円ほどで行くことが可能となります。流れる運河を優雅に走る水上バスが福岡市の新しい足として、また新たな観光資源として登場する日も、そう遠くないのかもしれません。

(てらやま かおり)

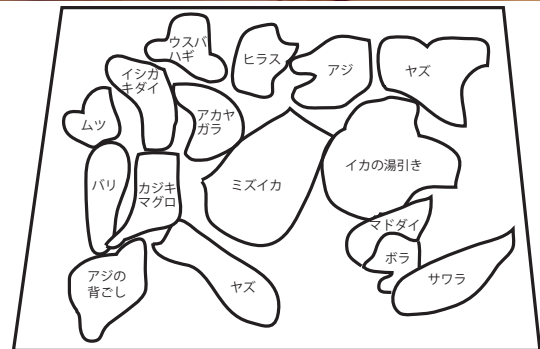
だまされたつもりがすごいお店に行き
当たった - 平戸昼食漂流記 -

寺山 香

11月下旬、平戸市根獅子（ねしこ）町で行われた集落機能再生プロジェクトに参加する途中、昼食を食べるために少し道を外れ、生月島方面に向かったのですが、その途中に見かけたのが「お魚バイキング」の看板でした。平戸といえば、やはり新鮮な魚を楽しみにしていたのですが、新鮮さとバイキング、言葉がどうも繋がりがありません。しかし、ものは試しと思い、だまされたつもりで行ってみる事にしました。

長々と続いた山道から少し外れ、しばらく山を下ったところに、お魚バイキング『母々の手』がありました。隣にはなんと漁港があります。こんな近くに漁港があったのかと感嘆しつつ、お店に入りました。店内には元気なお母さんが働いており、机に並べられた料理バイキング（野菜天ぷら、魚天ぷら、ひじき、サラダ、漬け物、くだもの等）に加えて、さらに刺身のお造りが付いています。

せっかくバイキングに来たのだから！と思い、バイキング料理を一気に取って食べていたところ、しばらくして大きなお皿の上に、サワラ、ボラ、マドダイ、ヤズ、アジ、ミズイカ、カジキマグロ、バリ、ムツ、イシガキダイ、アカヤガラ、ウスバハギ、ヒラス、といった計16種類のお造りでできました。中には聞いたこともないような魚の刺身がのっていて、好奇心をそそられました。しかもそれらが5〜6切れずつあり。最初はあまりの美味しさに大興奮。私は初めて食べたので比較することは出来なかったのですが、山田は「こんなおいしいボラは食べたことがない」と好評でした。しかし、しばらくすると刺身の前に張り切って食べ過ぎたこ



その数なんと16品のお造り（下は配置図）

とに若干後悔することになってしまいました。

何とか完食したものの、お腹はもうはち切れそうでした。そんなとき、後ろにいた2人組が「おかわりお願いします」と驚くべき一言を發しました。なんとこのお魚バイキングは料理だけでなくお造りまでもおかわり自由という、サービス精神旺盛なお店だったのです。しかし、ついさっきまで「もう食べられない」と言いつつもおかわり自由と聞いた瞬間、山田はボラのおかわりをお願いしていました。食べ終わった後も次々と薦められる料理を丁寧に断りつつ、お店を後にすることとなりました。

この『母々の手』は、3年前にオープンし、地元のお母さんの家庭料理と美味しいお刺身が食べられます。料金は大人2,100円、子供1,050円でバイキング形式+刺身のお造りを食べることができます。ちなみに、ここではバイキングと併せて漁業体験もできるそうです。朝早く（午前2時ごろ）に漁港を出発し、漁業体験を行ったあとに戻ってきて捕れた魚で朝ご飯を食べるといった漁港ならではの体験プログラムを楽しめるそうです。時間・距離的になかなかハードそうではありますが、一度は体験してみたいです。

(てらやま かおり)

近 況

🍜よかネットOB会開催！

先月の100号記念でよかネットOBの皆さんからコメントを頂いたお礼と久々の親睦を兼ねて、よかネットでOB会を開催しました。

今回の目玉料理として、豊前の本ガニと広島のお牡蠣を尾崎氏にお願いして取り寄せました。実は私、恥ずかしながら生まれてこの方、牡蠣を食べたことがありませんでした。思い返してみると、食卓に牡蠣があがった記憶がほとんどありません。母親に聞いたところ、どうやら昔、母の家族全員が牡蠣にあたるという悲劇に見舞われたらしく、それ以来なんだか敬遠してしまっているかも…とのこと。このまま食べることがないのかなと思っていた矢先に、“お初”のチャンスが巡ってきました。これがめでたく初めての牡蠣になりました。やはり最初は緊張しました。話を聞いて「あたるかもしれない」と恐怖に怯えながらも、まずは一口。始めて食べた感想は、「想像していたよりも生々しさが無くて美味しい」でした。今まで食べなかった分を埋めるかのように、ばくばく食べてしまいました。この歳になってなかなかお初を体験することはないと思っていましたが、意外と食わず嫌いがあることを思い出しました。これを機に、克服してみるのも楽しいかもしれません。

そしてもう一つのメインが豊前の本ガニです。半分は茹でて、半分はケジャン（カニをキムチ状態にしたもの）でいただきました。カニだけでも美味しかったのですが、最後に出し汁



ひさびさに集まった面々

で作った鍋は格別でした。今回は14人と、忙しい中、かなり多くの人に集まって頂くことができました。懐かしい面々も集まったので、また開催できたらよいと思いました。（寺山 香）

🍜美味しいものは美味しい。

伊佐市山野地区の「いがらしラーメン」

仕事の関係で、鹿児島県伊佐市（平成20年11月大口市と菱刈町が合併）に行く機会があり、昼食はだいたいラーメンを食している。これまで4回程度、伊佐市でラーメンを食べているが、どの店も美味しくハズレがない。非常にどの店もレベルが高いように感じる。この伊佐市のラーメン店の中で、伊佐市在中のさんから「ここは美味しいですよ」と勧められたラーメンが、この「いがらしラーメン」である。このラーメン店は、山野地区という伊佐市でも郊外部の小規模な集落の中にあり、車で迷いながら山野地区の集落内に入ると、本当にここに美味しいラーメン屋があるのだろうかと思われる小規模な商店街の一角に「五十嵐食堂」という赤のれんを見つけることができた。この店の斜め前には7～8台程度の専用駐車場があり、遠方からもこのラーメンを食する人が来ているのであろうかと想像される。お店に入り、たぶん母と娘さんの親子と思われる女性2人でラーメンを作っておられる。さっそく、この店の名物ラーメンの一つである「スタミナラーメン」を注文すると、うなぎ、餃子、卵（生卵、ゆで卵選択可能）、大きめのチャーシュー4枚、キクラゲ、もやしと井にのったラーメンが出てきた。

スープはトンコツ風味、丁度良い濃さであり、チャンポン麺程度の太さの麺に絡まり、なかなか



小規模な商店街の一角にある赤のれんが目印



ウナギ、卵、チャーシュー、餃子が鎮座するスタミナラーメン

か美味であった。値段は 750 円と納得の価格である。普通のラーメンでは 500 円と安い。

福岡の某有名ラーメン店と比べても、満足度（味＋ボリューム＋店の雰囲気 etc）／値段で換算すると倍以上の価値があると思う。

ちなみに「鹿児島ラーメンおすすめ店」という HP（鹿児島のラーメン店で自由に気に入ったお店を投票できるシステム）では、五十嵐食堂は、伊佐市郊外部という不利な条件にも係わらず、昨年度の 11 月末現在で第 7 位にあげられていた。また、コメント欄にはマーボー豆腐ラーメンが絶品と記述されており、次は是非、マーボー豆腐ラーメンを食したいと思う。

（山田 龍雄）

所得の再配分と時間の再配分

毎月一度は唐津の七山にある直売所に野菜の買い出しに出かけるという生活を始めてから 2 年以上になる。今年のように酷暑とも言える日が続くと、さすがに山の中の直売所とはいえ、葉物などの種類も量も少なかった。秋になってもこの暑さが続き、11 月後半ぐらいになってようやく山間地らしい野菜の種類と量が棚に並ぶようになった。ところが、いつもの野菜に比べて、なんとなく出荷品全体の質が落ちているような気がしている。天候とか避けようがない問題もあるのだろうが、ここに出荷される産品そのものの量が少なくなっているのではないかと感じている。

春頃に西九州自動車道の延伸により、唐津の市街地の近くに新たな直売所ができたことで、そちらへ出荷する人もいるのかもしれないが、生産農家者の数自体が減少しているのではない

かと思っている。もともと高齢者の生きがいくくりも含め、少量多品種の生鮮野菜を出荷販売し、お小遣い程度以上の収入も得られていたものが、作ることではできても、直売所に持って行くことがしんどいという高齢者が増えてきているのかもしれない。

山間部の高齢者しかいない世帯では、買い物だけでなく病院にも簡単にいくことが難しいという話をよく聞く。集落の存続も難しくなっている。こういう過疎地域では、買い物難民対策として地元の人々によるワゴン車サービスやスクールバスの相乗りサービスなどが行われている。国の補助制度等を活用して、実証実験的に行なわれてはいるものの、継続するための課題は多い。社会的課題を解決する「ソーシャルビジネス」が、社会性、事業性、革新性という 3 つを備えるものとすれば、山間部の様々な課題を解決することは、十分に社会的意義を有しており、山間部の地形や自然条件を克服できる技術・サービスを開発し、提供することは、多大な革新性を有している。残るのは、継続するための事業性について、どういう評価の視点に立つのかということである。所得の再配分で充当することを由とするのか（補助金等を充てること）、あるいは人々の思いを基礎として、時間の再配分（ボランティア・社会貢献活動のように時間を提供すること）により対応するのか、地域のコミュニティのあり方が問われている。

（山辺 眞一）

博多っ子、博多一風堂 NY へ行く

博多一風堂は、福岡市で創業し、世界に 60 店舗を超えるチェーンを展開しているラーメン屋である。今年春に創業者の河原社長から、ご自身のこれまでの半生と、今後の展開についてのお話をお聞きする機会があった。その際、如何に海外の飲食文化に適応していくかというご苦労についてのお話に関心を持ったので、NY 出張の際には必ず一風堂に行ってみようと考えていた。一風堂の HP によると、2008 年 3 月に NY に進出後、オープンからの 1 年間で 20 万人以上が来店、年商 4 億 5000 万円、日本のラーメン店として初めて「2009 年版ミシュラン NY」



何回か店の前を通ったが、いつも行列ができていた



博多一風堂 NY の季節限定メニュー「潮采」



店員のユニフォームの肩には九州を形どったロゴ

に掲載されたそう。NY 滞在の最終日に、ディナーで一風堂に行こうかと店を訪れたところ、行列ができており「二時間半待ち」とのこと。凄い人気である。現地にお住まいの方に聞くと、この行列は毎日のことらしい。さすがにこれは無理だと感心しながらも、残念な気持ちで別の店に行った。食事後の帰り道、閉店間際の一風堂の前を通りかかり、無理を承知で「入れますか」と聞くと、「空いていますよ」との返事。さすがに腹は減っていなかったのだが、念願の一風堂 NY ということで、非常に嬉しい気持ちで店に入った。のれんをくぐって店に入ると、右側に日本各地の 108 軒のラーメン屋の井がディスプレイされ、その前にバーカウンターが設置されている。NY では、店に並ぶときは店先のバーでお酒を飲みながら待つ習慣があるらしい。店の中は「ラーメンダイニング」というコンセプトで、インテリアも洒落ている。河原社長の祖父は日本画家、父親は美術教師ということで、ご自身も美的センスに溢れる河原社長。一風堂のロゴはご自分でデザインされ、店舗のデザインも監修しておられる。さて、メニューはダイニングというだけあって串焼きやサラダ、揚げ物などの単品メニューが多く、シメにラーメンを食べるというスタイル。ラーメンは日本でも定番メニューである「赤丸かさね味 (Akamaru Modern)」や「白丸元味 (Shiromaru Classic)」に加え、アメリカ人が大好きなオイスターから出汁を取り、豚骨スープと合わせて、チャーシューの代わりにアンキモを使ったラーメン「潮采 (Shiosai)」という期間限定メニュー

もあった。ラーメンの価格は 14 ドルであり、チャージや消費税を加えると、日本のほぼ 2 倍である。私たちのテーブルに配膳してくれた店員はイケメンの外国人であったが、日本に留学した経験があるらしく、日本語が堪能。「原材料は醤油以外全て現地のもの」だそうだが、海外の食材を使って日本と変わらない味を実現している。日本のお店の味をそのまま再現しているところが人気の秘密だそう。福岡で何度も食べたことがある「赤丸かさね味」を食べてみて、確かにスープの味は福岡で食べる一風堂の味と同じだと感じた。ただ、麺をすするのが苦手な外国人のために麺を短くし、レンゲを大きくして、麺をレンゲに乗せて口元まで運びやすくするなどの工夫をしている。以前テレビ番組「ガイアの夜明け」で一風堂のシンガポール進出についてのドキュメンタリーを見たのだが、現地の食通を数十人集めて試食会を開催し、出た意見をもとにイスラム圏の食文化に合わせて豚を使わず、スパイスを効かせたラーメンを開発する様が映っていた。日本の食文化やデザインセンスの強みを核に持ちながら、現地の食文化や客の好み、生活様式に合った新しいラーメンを創造するマーケティング力は、ラーメン界のみならず、日本の飲食店の海外進出のモデルになるのではと感じた次第である。(原 啓介)

総合旅行業務取扱管理者試験を受ける

前号 (100 号) に全く記事を書かなかったの、数人から「会社辞めたの？」と聞かれました。100 号記念なのだから、所員全員が書くものだと思われていたようです。中には、「辞める前

に相談してほしかった」と先走る人もいました。自分が関わった取り組みは、全部後輩が記事にしているので、記事となりそうなネタを全然持っていなかったのが正直なところですよ。

これまで、興味があれば、すぐに現地に飛んでいって話を聞いていたのですが、子どもが生まれてからは、めっきり外出をしないマイホームパパになってしまいました。それだけにネタ不足は深刻です。

逆に家にいる時間が長いので、その時間を使って、「総合旅行業務取扱管理者試験」なるものを勉強して受験しました。旅行業法や旅行業約款、国内旅行実務や海外旅行実務の科目があり、旅行業を営むには、欠かせない資格です。観光まちづくりに関わることも多いので、恥ずかしくないようにという思いと、観光地に詳しくなればという思いからの受験でしたが、思いのほか、JR・国際航空の運賃計算や世界の観光地理に苦しめられました。

白髪の男性ばかりが受験する技術士の試験と違って、この試験は、20代の女性がほとんどです。就活の資格として3年生が受験しているような印象を受けました。慣れない環境だったからというわけではないでしょうが、残念ながら、試験は落ちました。各科目で60点以上取れば合格だったのですが、自己採点で、旅行業法だけ58点でした。

ただ、国内旅行実務と海外旅行実務は、合格していたので、次回は免除になります。受験科目数も減るので、今度こそはリベンジしたいと思っています。(本田 正明)

景観を阻害する並木道？

地方の市町村の道路を通っていると、よく立派な並木道とセットになった道路に遭遇することが多々ある。

これらの道路の中には、わざわざ高木を植栽し、周辺の素晴らしい山々の稜線や田園風景を見えづらくしているものもある。

右上の写真が、この典型的なケースだと思い、おもわず車から降りて撮影したものである。

この周辺の田園風景を阻害している並木道がなんと延々数km続くのである。



すばらしい山々の風景を見えにくくしている並木道

この道路は県道と聞いているが、整備するときに予算が十分あったのであろうと想像される。たぶん造園屋さんは潤ったと思うが、あとあとの植栽の管理を考えた場合、ここまで延々と植栽すべきであったのか疑問である。

同じようなケースが、九州自動車道の熊本益城ICを降りて、熊本空港にアクセスする道路にもある。この道路も周辺には豊かな田園風景が続くのであるが、非常に密度高く、立派なクスノキの並木道が10数km続いている。この道路は、空港へのシンボル道路として整備されたものであろうが、ここまで密度高く植栽する必要があったのかと思う。どうしても植栽したいのであれば、周辺の風景が見えやすいよう低中木の植栽か、または高木でも間隔を空けての植栽でもよかったのではないかと思います。

あるいは、これらの植栽の予算をもっと街なかの道路や広場整備に回した方が、もっと費用対効果として有効であり、景観にも良かったのではないかと思った次第である。

(山田 龍雄)

何事もまずは形から

11月上旬にある所員が、「風邪引いたかも」と言い、熱を計った事が始まりでした。計った体温は「35℃」、「低すぎー」と笑って自分も計ったら「35.4℃」。

2人で「体温計壊れてる?」「平均体温って何度?」などと言い平均体温を調べると、日本人の平均体温は「36.89℃」とのこと。男性の方が体温が高いとしても、女性でも36℃前半はあると思われます。しかも悲しいことに、平均体温が1℃低いと約30%免疫力が低下すると書

いてありました。がん細胞が最も増殖しやすい温度も 35℃なのだそうです。「私達が弱いね」などと言っている場合ではなく、どうしたら平均体温が上がるのか調べると、低体温の原因として、食生活の乱れ、運動不足、ダイエット、ストレスなどが書いてありました。

以前、10 歳以上年上の方に、「年取ったら足腰にくるから鍛えといた方がいいよ」と言われた事を思い出し、運動不足解消で平均体温を上げようと思い、先日、今人気の靴底が不安定に作ってあるスニーカーを買いました。

通販で買ったせいか説明書が英語でよくわからなかったけど、普通の靴より 10 ～ 30% 多く筋肉を使うようです。

2011 年は「平均体温 36℃ 台」を目指したいと思います。(佐伯 明日香)

沖永良部で洞窟探検。ケイビングに初挑戦！

ケイビングに初挑戦しました。あまり聞き慣れない言葉ではありますが、洞窟探検のことです。

沖永良部島には 200 を超える洞窟があり、日本第 2 位の長さの洞窟（大山水鏡洞約 12km）もあります。これらの地域資源を観光に活かそうと、知名町では洞窟探検・ケイビング界の第一人者である吉田勝次さん（探検チーム Japan Exploration Team JET 代表・洞窟探検専門ガイドプロ団体 Ciao の代表）を講師に迎え、洞窟の専門ガイド育成（知名町雇用創造推進事業）に取り組んでいます。

今年度（第一期）は、8 日間×3 回の講習・現場実習が組まれています。私が 12 月 12 日～14 日にかけて沖永良部島を訪れたときに、偶然にも 3 回目の講習と重なり、島に着いた日の夜に、時間があつたので参加させて頂きました。

講習では、ガイドとして洞窟に入る前に確認する事項や初級コース「リムストーンケイブ」を案内する際の各ポイントの復習、洞窟ガイド認定書発行や沖永良部ケイビング協会設立について、講義や意見交換が行われていました。

約 180 万年前にできた洞窟、洞窟内の金色に光るカビ、鍾乳管、ケイブパール、ケイブピソライト、グスク土器、カムイ土器、黒いビーズ、



左上：ガイドを先頭に奥へ進む。左下：洞窟内には開けた広い空間もある。右：ケイブパール発見！

人骨、つらら石、フローストーン、リムストーンなど、話を聞くにつれ無性に冒険心をくすぐられ、翌日の夕方 5 時から実際の洞窟に入ってガイドをするということだったので、私も参加させて頂くことになりました。

翌日 1,280 円の安い運動靴を調達し、それ以外の上下つなぎ、ライト付きヘルメット、サポーター（手足）などは、全て貸してもらうことにしました。翌日の夕方、薄暗くなった頃 17:30 から洞窟探検が始まりました。洞窟の中は昼夜関係なく暗いため、夜に洞窟に入っても特に問題はないみたいで、また、天候に左右されにくいそうです。

洞窟の中は湿度が 90%、水が流れているところが多く、腰まで水に浸かって進むところや、屈んだり寝そべって進むところもあります。初級コースということでしたが、ここ通れるの？という狭い箇所も数カ所あります。障害は多いですが、ガイドさんの足や手の運びを真似しながらいくと、初心者でもスポーツ感覚で楽しめます。

恐怖心半分、好奇心半分、奥に進んでいくと、前日、話で聞いた金色に光るカビ、鍾乳管、真珠のようなケイブパール、土器、貝殻などの実物に出会えます。

洞窟内では鍾乳石・鍾乳管をよく目にしますが、1 センチメートル伸びるのに 50 年～100 年かかるそうです。数億年～180 万年以上の時



左図：すごく狭い難所こそ面白い。右図：つらら石が水中まで伸び、さらに底まで伸びて柱になったものを超えて形成された巨大な地下空間の中にいると、自然の中で起こった長い歴史の結果、今の沖永良部島が在るんだということがわかり、人間もその長い歴史の一コマを生きるある意味ではちっぽけな、ある意味では将来に大きな影響を与える偉大な一員であることを実感します。人間と島の自然との関わり、長期的な視点で島

の暮らしや産業を今後どうするかを考える意味でも洞窟探検をしてみるのもよいと思いました。

最初、洞窟内を2時間探検すると聞いて長いなあと思いましたが、2時間では物足りないくらいでした。洞窟は、沖永良部の奥深い魅力に出会えるタイムカプセルだと言えます。最近では一般の方にも少しずつ知られてきていて、若い女性を中心に参加者が増えてきているようです。島に元々ある洞窟を大事な財産だと考えて、それを守り、活用してお金にするしくみづくりが今始まっており、近い将来、沖永良部ケイビングツアーが、ダイビングツアーと並んで、島の新たな観光の目玉になりそうな予感がします。
(雪丸 久徳)



「梅棹忠夫 語る」

聞き手 小山修三
日経プレミアシリーズ

“梅棹さんも亡くなったなあ”というブログを書いたのが、7月26日であった。この方とは、公の付き合いはほとんどなかったのだが、「長江下流域総合考察団 (831127-1211)」の旅で、ご一緒させてもらった。旅の間中、梅棹さんの「寝酒セミナー」が続いた。夕食の終わる頃、「今日の寝酒ゼミには誰が来てくれはりますか」という梅棹さんの声がかかり、話題は多岐にわたり、何時も話が尽きなかった。この本を読んでいると、その時の雰囲気が思い出されて懐かしい。その後も何回かお会いしたが、祇園で飲む時だとか、千里の「みんなく」に焼酎を持って行った時だとかで、何時も酒が付いていた。

私は、梅棹さんの著作の中で、最も気に入っているのは、「文明の生態史観」、「情報産業論」、「研究経営論」であるが、この本の座談で話しているところによると、梅棹さんもそう思っているようなので、気をよくした。

もし一本に絞るとしたら、私は「情報産業論」(中公叢書「情報の文明学」所収)を推す。トフラーが「第三の波」を書いたのが1980年であるが(「未来の衝撃」は1970年)、梅棹さんが情報産業論を書いたのは1963～4年である。日本では外国人の書いたものをありがたがるが、梅棹さんの方が遙かに早いし、産業構造論として書かれている。勿論私は、総合的なまとまりはトフラーの方がいいので、「第三の波」のファンでもある。一応、本の内容を紹介しておきたい。

オチコボレとしてうれしいのは、「生きることとは挫折の連続である」等という章があることだ。「そうだ、そうだ」と私は思う。チャレンジしたり、リスクを冒したりしないと、挫折はしない。“挫折はチャレンジャーの勲章”だ。私は「サツマイモを洗って、海水を付けた方が旨い」と、チャレンジしたサルのような動物のDNAをひいている。

そして梅棹さんは、思いつきを重視する。「思いつきこそ独創や。思いつきがないものは、要するに本の引用、ひとのまねということや」それを、「梅棹の言っていることは、単なる思いつきにすぎないとは何事か。悔しかったら思いついてみい」

第1章は「君、それ自分で確かめたか？」で

ある。この「よかネット」も、所員が見たか、取材したか、確かめたか、考えついたことか、しか載せないようにしようという編集方針でやってきた。それは今も守られているに違いないと思う。

「空想こそ学問の原点」という章もある。それは「想像力というかイマジネーションや」といっている。

ここを読んでいて思い出したことがある。15年ぐらい前のことだが、かわいいベッピンサンが入ってきていて、半年か1年ぐらいたった頃、私の手伝いをしていてくれた。Kちゃんである。当然ながら、私は「このデータを整理し、こう並べてまとめろ」と指示していたに違いない。突然彼女が「イトノリサン」と少し大きい声で私の方へやってきた。そして「ワカッタ。糸乗さんは勝手にやっているんですね」といった。彼女は、糸乗が予定の仮説（結論）を持って纏めようとしていることに気づいたのである。この時、彼女は文部省から飛び出したのだ。日本の学校教育は、仮説の、予断の大切さを教えない。与えられたことを受け入れるだけの教育をしている。受け入れさせるのは「手なずける、飼育する」ことであって、「自立を促すこと、教育すること」ではない。

私は非常にうれしくなって、「そうだ。勝手に予断を持つんだ。それがないとどんな資料を集めていいか分からんし、どんな結論が出るのか、何時分かるのかという見通しも持てんやろ」といった。

京都でアルパックがスタートしたころ、1970年頃のことだ。手回し式計算機の時代だったかと思う。仕事の章分けをして、分担し、それぞれが取り組んでいた。Sクンも非常に真面目で努力家なので、段ボール箱いっぱいの表や図を作っていた。私は「どんなことが分かった？何がいえるかね」と尋ねた。「イヤまだ分かりません」「何時どの程度のことが分かるんですか」「イヤまだ、まとまっていないので分かりません。一生懸命、徹夜で資料を作っているんですが」。

結局、仮説なしに、何か資料をさわっている

と、最も正しい、純粋な回答が出てくると思っているようだ。資料らしきものがどんどん増えるが、目標や仮説を持っていないので何も出てこなかった。

彼女の話に戻る。その後彼女は、「仮説」の相談に来るようになった。それについても、「自分の思ったことを前提にやってみたらいいよ」といって、勝手にするようにいったと思う。こんなことを書いていると土方文一郎の本（「管理者の問題形成」）を思い出した。またいずれ紹介する。（いとのり さだよし）

お知らせ

白菜収穫とキムチ作り体験ツアー 参加者募集！！

NP0 法人グラウンドワーク福岡が八女市上陽町の休耕田に栽培した白菜が立派に育っています。お持ち帰りの白菜収穫とキムチ作りを体験しませんか？

○期日：1月16日（日曜）

○集合：10時 天神日銀前（送迎バス有り）

○参加費：一人2000円 ○定員20人

○当日のスケジュール

11:15 ふるさとわらべ館着

11:30～12:00 白菜収穫

12:00～13:00 昼食

（ふるさとわらべ館レストラン）

13:00～15:00 キムチ作り体験

（わらべの里研修センター）

16:30 天神着

○申し込み：092-414-1234（GW福岡：齋藤）

よかネット No. 101 2011. 1

（編集・発行）

（株）よかネット

〒810-0802 福岡市博多区中洲中島町3番8号
福岡パールビル8階

TEL 092-283-2121 FAX 092-283-2128

<http://www.yokanet.com>

[mail:info@yokanet.com](mailto:info@yokanet.com)

（ネットワーク会社）

（株）地域計画建築研究所

本社 京都事務所 TEL 075-221-5132

大阪事務所 TEL 06-6942-5732

東京事務所 TEL 042-501-2531

（株）地域計画・名古屋 TEL 052-202-1411