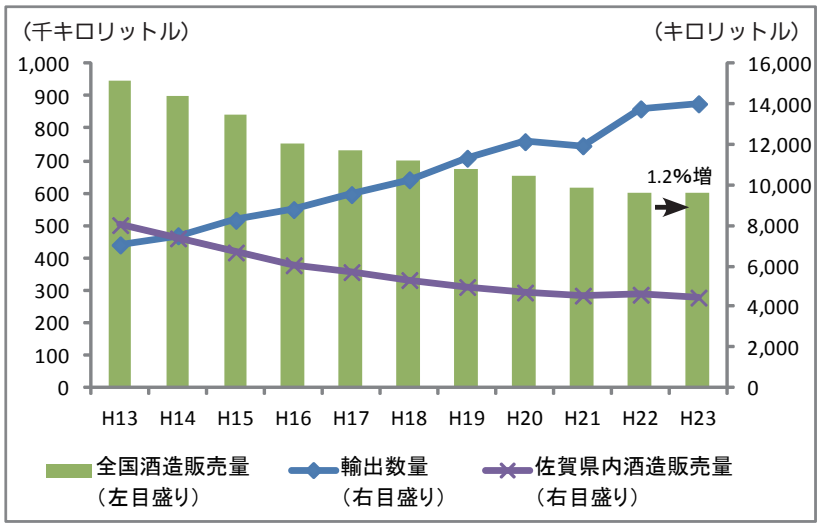
よかネット
YOKANET
No. 108 2012. 10
（株）よかネット

もくじ

NETWORK
全国初！鉄道について学ぶサマースクール …… 2
鯖江市の地域活性化の活路は産業やまちづくりの「ブランド化」…… 4
沖縄シンクタンク協議会との交流＆沖縄視察　雑感 …… 7
見・聞・食
農家が始めた自給自足のレストラン「まねき猫」…… 10
体験型地域ゼミ「節水式の魚の捌き方と魚文化を語る」…… 12
POWER HOUSE（パワーハウス）
～昭和 50 年代　博多須崎町にロックの聖地があった …… 13
皆様から寄せられた「よかネット」へのご意見、近況などの紹介 …… 14
近況
今年の茄子は豊作なり …… 15
書評
温泉達人とドクターが選ぶ　九州の安心貸切湯 …… 16

●復興支援の動きで日本酒の出荷量が 16 年ぶりに増加、しかしその他の産地では減少が続いており、輸出やツーリズムに期待



出典：H13～H22 年の全国・佐賀県内酒造販売量、輸出数量は国税庁より、H23 年の全国酒造販売量は日本酒造組合中央会より、H23 年の佐賀県内酒造販売量は佐賀県酒造組合より

日本酒造組合中央会が 9 月 8 日に発表した H23 年度の清酒出荷量（速報ベース）は、前年度比 1. 2%増の 60 万 1, 807kl で、1995 年度以来、16 年ぶりにプラスに転じたそうです。しかし、この増加は東北の復興支援の購買（東北 6 県の出荷量は 7. 0%増）が牽引しており、その他の地域では未だ下げ止まっていません。

そうした状況の中、日本酒の輸出数量はここ 10 年間で約 2 倍となっており、官民が連携した輸出促進の成果が現れています。

九州の酒どころである佐賀県の酒造組合にお聞きしたところ、平成 23 年度の出荷量は前年比 96. 9%と減少が続いていますが、今年 3 月に鹿島市で開催された「鹿島酒蔵ツーリズム」には 2 日間で 3 万人が訪れたそうで、こうした産地一体となった需要喚起の取組の効果にも注目をしたいところです。

美味しい日本酒をこれからも味わわせていただくために、酒蔵の皆様の販路開拓、新サービス開発の動きに期待しています。

全国初！鉄道について学ぶサマースクール

山﨑　裕行

本年度から、平成筑豊鉄道の10年後に向けたアクションプログラムづくりのお手伝いをしている。このアクションプログラムは、輸送人員の低迷に歯止めをかけ、営業収入を増加させることを目的に策定するものだが、その参考に8月11日～12日にかけて、茨城県ひたちなか市に本社をおく、ひたちなか海浜鉄道が主催する第1回サマースクールに参加してきた。

ローカル線の存続と地域活性化に焦点をあて、しかも、鉄道会社が主催するという今回の取組は、全国でも初の試みだと思う。南は九州、北は東北から約20名が集まり、「鉄分」の濃いプログラムを二日間受講した。

●ひたちなか海浜鉄道について

ひたちなか海浜鉄道は、茨城県ひたちなか市を走る鉄道で、JRとの接続駅である勝田駅から阿字ヶ浦駅まで全9駅、全長14.3kmを結んでいる。沿線には、年間約100万人が訪れる「那珂湊おさかな市場」や県内外からの海水浴客で賑わう阿字ヶ浦海水浴場、国営ひたち海浜公園などがある。

もともとは、水戸市内を中心にバス事業を営む茨城交通株式会社が運営していたが、業績の悪化から2005年に廃止する意向を明らかにした。これを受け、地域は存続する手立てを模索し、結果的にひたちなか市と茨城交通が共同出資する第三セクターとして新たなスタートを切ることになった。そして、その再生プロセスが全国的に注目されている。

サマースクール講義一覧

1日目	**①鉄道経営学「ひたちなか海浜鉄道の経営について」** 講師：吉田千秋（ひたちなか海浜鉄道社長） **②ワークショップ「臨時ダイヤを仕立てよう」** 講師：吉田千秋、黒澤正人（ひたちなか海浜鉄道職員） **③フィールドワーク「ひたちなか海浜鉄道機関庫見学＋業務の疑似体験」** 講師：黒澤正人、山口浩一郎（ひたちなか海浜鉄道職員）
2日目	**①パネルディスカッション「ローカル線と地域活性化について」** 講師：吉田千秋、高島洋平（NPO法人ひたちなか・ま） 佐藤彦三郎（おらが湊鐵道応援団） **②フィールドワーク「手配した臨時列車に乗る」** 講師：吉田千秋 **③ワークショップ「ローカル線・地域づくり大学に対する提言」** コーディネーター：船木成記（ローカル線・地域づくり大学設立準備会事務局・尼崎市顧問）

●サマースクール開催の背景にある想い

そもそも、なぜ、ひたちなか海浜鉄道はサマースクールを開催しようとしたのか。配布された資料には、以下のようにある。少々長くなるが、紹介したい。

・経営危機と震災被害を地域の人々の支援によって乗り越えてきた、ひたちなか海浜鉄道は、地域に愛され、地域とともに再生を目指すローカル線の経営の在り方を日々模索しております。周知のとおりローカル線の経営は厳しく、多くの風情あるローカル線が次々と廃線されています。

・しかし私たちは、それでもローカル線は存続されるべきと考えます。なぜならローカル線は地域の人々が時間を超えて繋がるインフラであり、こころの拠り所、「ふるさと」とも呼べる存在だと考えるからです。幸い、ひたちなか海浜鉄道は、改善に成功しています。その再生プロセスから私たちが学んだことを体系化できれば、日本各地のローカル線、私たちの「ふるさと」を守ることができるかも知れません。それが地域に愛されるひたちなか海浜鉄道の地域への恩返しなのかも知れません。

上記にあるように、地方鉄道が置かれている状況は厳しい。国土交通省によると、平成23年4月現在で中小民鉄及び第三セクターを合わせた地方鉄道は92社あるが、平成12年以降に廃止した路線は33路線、634.6㎞に及ぶ。また、平成21年度の鉄軌道事業の経常収支を見ると、全92社中76社、約8割の事業者が赤字を計上するに至っている。このような中で、存続していくためには、鉄道会社だけの努力では限界が有り、地域の支えが必要不可欠である。

金上～中根間の田畑が広がるのどかな景色

120 日分の往復運賃で 1 年間利用できる通学定期券

●鉄道経営の現状

私自身、今回のサマースクールで最も関心があったのは、1 日目の最初の講義「ひたちなか海浜鉄道の経営について」であった。公募社長として吉田千秋氏が就任して 4 年が経つが、この間、輸送人員及び収入を増加させている。その要因を是非とも知りたいと思ったからだ。

実際にお話を聞いてみると、要因はいくつもあって、私が理解したところでは、各地の成功事例を地域の現状に応じてアレンジして実践するということであった。例えば、輸送人員の面で影響のあった取組として、年間通学定期券の販売がある。これは、120 日分の往復運賃で 1 年間利用できる定期であり、沿線に 2 つの高校があるということと、吉田氏が以前に勤めていた富山県の万葉線㈱での実績を踏まえて実施したものである。これにより販売前約 17 万人であった定期利用者は、約 26 万人まで約 9 万人増加した。

定期利用者が増えると、割安で販売する分、収入が減少するが、その分は、東京から 1 時間圏内という立地を活かして、観光客を増やすことで補っている。例えば、ビール列車やヌーヴォー列車といった企画列車の運行や日帰りバスツアーの誘致、グリーンツーリズムなど沿線の地域資源を活かした取組がそれにあたる。他にも、始発・最終列車のダイヤの見直しや運行本数の増加なども行い、結果として営業収入も増加させている。

１つ１つの取組自体は、他所の鉄道会社でも見られるもので奇抜なものは特にない。では、なぜ差が生まれるのか。もちろん、公募社長として毎年成果を求められる経営者の存在は大きいだろう。しかし、経営者が変われば全てが上手くいくとは言い切れない。話を聞いていると、地域との連携という面も大きいように感じた。

●地域の高い「マイレール」意識

ひたちなか海浜鉄道には、「おらが湊鐵道応援団（以下、応援団）」という沿線の自治会組織や商工会議所のメンバーから成る団体がある。この団体は、ひたちなか海浜鉄道の広報を一手に引き受けているといっても過言では無い。

例えば、この団体メンバーがフェイスブックを通じて鉄道自体や沿線の様子など、日々情報発信するとともに、イベントがあればそのイベントの様子を伝えている。フェイスブックは、月間 20 万以上のアクセスがあるという。その他にも、本社のある那珂湊の駅では、列車が来るたびに駅周辺の観光マップなどを配布している。応援団が、地域内外に、ひたちなか海浜鉄道の魅力を伝えているのだ。

応援団は、なぜここまで支援するのだろうか。お話をうかがって印象的だったのが、このまちで何を残していくかを考えたときに、湊線（ひたちなか海浜鉄道の通称）はやはり無くてはならない存在であるということ、そして、存続が決まってからこそが応援団のスタートであるという強い想いであった。このような連携があるからこそ、鉄道会社自身もよりよい鉄道会社となるように努力をするし、地域でも残していこうという意識が広がるのだと思う。

応援団の方に、ひたちなか海浜鉄道になって、何が一番変わったかを尋ねたところ、「よくなっ

懐かしい車両が走る

たことを、我々と鉄道で共有できる」との答えが返ってきた。劇的な経営改善が見込める訳では無い中で、地方鉄道が赤字を抱えながらも生き残っていくためには、このような積み上げが必要だろう。

●サマースクールの今後

今年度は、来年開講予定の「ローカル線・地域づくり大学」の模擬カリキュラムとしてプログラムを作成したそうだが、今回のプログラムであれば、鉄道にある程度興味・関心のある方なら十分に学び、楽しめる内容だと思う。各地でこのような取組が広がり、地方鉄道が置かれている状況に関心を持つ人が増え、そして、存続に向けて行動を起こす人が増えれば、まだまだ残っていくのではないかと思う。

（やまさき　ひろゆき）

ひたちなか海浜鉄道ＨＰ
http://www.hitachinaka-rail.co.jp/
おらが湊鐵道応援団（フェイスブック）
https://www.facebook.com/MinatoLineSupporters/info

鯖江市の地域活性化の活路は産業やまちづくりの「ブランド化」

原　啓介

●鯖江市の概略紹介

鯖江市は、福井県の北部に位置し、人口は約6万7千人、国内唯一のメガネ関連産業の集積地である。元々は1905年に地元の庄屋が大阪から眼鏡職人を招いて、降雪が多い冬季でも屋内でできる作業として、近在の子弟に真鍮枠（しんちゅうわく）の眼鏡の技術を取得させたのが始まりである。今では、鯖江市のメガネフレームの国内シェアは96%、世界シェアでも約20%を占め、市内従業者の6人に1人がメガネ関連産業に従事している。

しかし、メガネ産業を取り巻く環境は厳しい。福井新聞によると、日本のメガネフレームの輸入額は1992年から2010年までの18年間で約54億円から約153億円と3倍になり、輸入額に占める中国の割合は5%から75%に増加、一方で日本からの輸出額は約406億円から約124億円へ、3分の1に減少している。この20年間で鯖江市内のメガネ関連の事業所数は4割、従業者数は3割減少している。さらに、近年は韓国が安価なプラスチック製メガネを中心にシェアを伸ばしており、日本への対日輸出額は2012年1～7月度の前年同期比8割増となっている（韓国、聯合ニュース）。ニュースなどでソニーやシャープ、NEC等、日本の製造業大手の苦境を耳にするが、地域の中小企業からなる産業集積地も、グローバルな競争にさらされている。

そうした中、鯖江市の地域・産業活性化、地域ブランドづくりへの取り組みがユニークであると、様々な方からお話を聞く機会が増えてきた。また、弊社は今年度、㈱博報堂との協働で、玉名市の地域ブランド戦略プラン策定のお手伝いをさせていただく機会を得たため、8月3～5日に鯖江を訪問し、まちづくりのキーマンや市職員の方々からお話をお聞きするとともに、鯖江市のメガネ工場・メガネの小売店舗等を視察した。

●メガネ関連産業の活路は「鯖江ブランド」づくり

鯖江市は、平成22年度から平成26年度の5年間を計画期間とする「第5次鯖江市総合計画」の中で、「鯖江ブランドづくり」と「人の増えるまちづくり」という2つの重点施策を挙げ、すべての事業がこの重点施策に紐付く施策体系としている。

そして、平成22年より「大学連携地場産業鯖江ブランド化事業」を実施し、ブランディン

（株）キッソオのフレーム樹脂加工技術を活かして作られたアクセサリー

IT 推進フォーラム“電脳メガネサミット”の様子

グを専門とする学識経験者等を招いた勉強会（年 5 回開催）や講演会を通して、鯖江市のブランド力向上を進めており、これまで蓄積された固有技術や伝統的な技法を生かした新製品・新技術の開発、異分野・異業種への進出を支援している。

今回訪問した㈱キッソオでは、吉川専務からお話をお聞きした。㈱キッソオは元々、メガネフレーム用のプラスチック材、メタル材の加工を手がけていたが、2010 年からは、アクセサリー部門を立ち上げ、キッソオの店頭はもちろん、近隣のメガネ店、美術館等で販売を開始している。この新規事業への着手、販売チャネルの選択にあたっては、前述のブランド化事業の勉強会で同業者やアドバイザーの方々からの意見を参考にしたとおっしゃっていた。

また、小売店である「田中メガネ」の田中さんからお聞きした話によると、鯖江市のメガネフレームメーカーは、海外企業のブランドを OEM 生産してきたため、産地である鯖江の名前が表に出ることは多くなかったそうだ。しかし、今後は世界のメガネ産地として福井・鯖江のアピールを実施するとともに、海外で真似のできないメガネフレームとして伝統工芸とコラボした商品、また高度な加工技術が必要なチタンやマグネシウム素材を使用した商品開発を行っている。加えて、TEAM291（ふくい）というブランドを立ち上げ、インターネットによる商品管理・小売により、品質の良い商品を適正価格で消費者に届ける仕組みづくりに挑戦している。

こうした「産地のブランド化」を、総合計画における最重要課題として、市・企業が一丸となって取り組んでいる。

●鯖江市のまちづくりの「ブランド化」

①鯖江市地域活性化プランコンテスト

そもそも私が鯖江市に関心を持ったきっかけは、「鯖江市地域活性化プランコンテスト」であった。このコンテストは、まちづくり・地域活性化のプランを大学生が考案し、市長に提案するというもの。鯖江市出身で当時東京の人材育成コンサルティング会社に勤めていた、竹部美樹さん（現在は鯖江市の NPO 法人エル･コミュニティ代表）らが、大学生の人材教育の一環として企画し、今年度が 5 回目。毎年、関東、関西から学生約 30 名が集まり、2 泊 3 日の泊まりこみで鯖江市を見て回り、市長になったつもりで施策を提案している。このコンテストで提案されたプランは、実際に実行に移されているものもあり、参加者の学生が社会人になってから地域活性化 NPO を立ち上げたりしている。大学がないまちが、学生の若いアイデアや行動力をうまくまちづくりに活かした事例として、各種メディアに取り上げられ、鯖江モデルが各地に派生するなど注目を集めている。主催は鯖江市地域活性化プランコンテスト実行委員会であるが、鯖江市も情報発信や運営サポートなど、積極的に運営に関わっており、竹部さんの思いの実現を後押ししている。

②鯖江 IT 推進フォーラム“電脳メガネサミット”

もう一つの興味深い事例は、鯖江 IT 推進フォーラムである。このフォーラムは、市内の IT 企業㈱ jig.jp の福野社長が中心となって運

営している。前述の工場訪問の後、第二回鯖江IT推進フォーラム“電脳メガネサミット”に参加させてもらった。電脳メガネとは、メガネのレンズの部分に必要な文字や映像などの情報を現実の情報と一緒に表示することができるもので、現在グーグルが開発中の「グーグルグラス」や、セイコーエプソンの「MOVERIO」などが有名だ。この電脳メガネの産地としての鯖江市の役割を模索するとともに“メガネとITのまち鯖江”を世界に発信するために開催されたそうだ。福野さんは、このフォーラムの中で、「スマフォはもう古い。今からは電脳メガネだ。」というメッセージを出しておられ、メガネのまちの将来を牽引する可能性のある「電脳メガネのまち、鯖江」を早くもアピールし、電脳メガネを核とした新産業を牽引しようとしている。鯖江市は、この動きを、市のHP等でPR、鯖江市長も開始から終了までフォーラムに出席し、積極的にコメントされていた。また、市の職員の方々が受付や懇親会など、運営のサポートを献身的にしている姿が印象的であった。

③鯖江市「市民主役条例」

こうした市民･市内企業が主導、行政がサポート、という鯖江市の動きを象徴するのが、平成22年4月に策定された「市民主役条例」である。市民主役条例の目的は、市民が主役のまちづくりを進めることであり、条例の理念として「まちづくりの主役は市民である」「市は協働のパートナーとしてまちづくりに参加する市民の気持ちに寄り添い、その意思を尊重するとともに、自主自立を基本とした行政運営を進める」とある。そして、この条例とセットで市民が発案した事業に行政が予算をつけて実現化する「提案型市民主役事業化制度」という施策も実行されている。

これらの動きは住民、企業、そして市役所内部からも大変高く評価されており、市職員の方曰く「牧野百男市長の人望は大変厚く、市役所職員からもとても慕われている。市長が言うのであれば、という雰囲気がある。」とのことだ。竹部さんによると、鯖江市長・鯖江市はとにかく柔軟で、若者の意見もよく聞いてくれ、まずはやってみようとなる。それだけに失敗も多いらしいが、まずは動いて、挑戦してみて、修正する。そして一回で諦めない、継続しているところが強みなのだそうだ。

IT化、グローバル化と言われる現代、世の中の変化の流れは速く、特定の産業集積地や大企業も、いつその影響を受け、破綻するか分からない。鯖江市にも強い危機感があるが、鯖江市は、メガネを中心とした「産業のブランド化」、そして市民の自主性を活かしたまちづくりでこの苦境を乗り越えようとしている。

結果、前述のように鯖江市地域活性化プランコンテストは、学生がまちづくりのアイデアを提案する場として、全国にその名が広がりつつある。そして、電脳メガネサミットにおいても、福野社長の呼びかけのもと、全国から大手メディア、製造業、ベンチャー関係者等、錚々たるメンバーが集まり、電脳メガネを活用したビジネスのアイデアなどを出し合っている。

このように変化に敏感で、情報発進力のある人たちが集まる場が生まれ、鯖江モデルのまちづくりとして徐々にブランドができつつあり、全国から視察者が訪れるようになっている。

●生き残る都市は、「変化する都市」

昨年、ある先生がダーウィンの「生き残るのは、最も強い生き物でも最も賢い生き物でもなく、変化に適応できた生き物」という言葉を引用しながら、生き残るまちは「変化するまち」であるとおっしゃっていた。鯖江は今まさに、地域産業の既存の集積・強みを生かしながら、新たな産業に進出したり、販路を開拓、付加価値の向上等といった変化をしようとしている。そして、こうした動きを後押しする様々な分野のプロフェッショナルや多様な年代・地域の人材が外から集まり、変化を牽引している。そして、行政は「市民が主役、行政はそれに寄り添い実現をサポートする」という考え方で後押ししている。鯖江市のまちづくり・産業再生の動きは、日本各地のまちにも参考になる部分は多いと思う。鯖江市の挑戦から目が離せない。

（はら　けいすけ）

沖縄シンクタンク協議会との交流＆沖縄視察　雑感

山田　龍雄

今回の沖縄視察は、もとを辿れば昨年の12月に地方シンクタンク協議会九州・沖縄ブロック（以下「九州・沖縄ブロック」）で行った研修会がきっかけであった。

研修会では、沖縄県で30年近く地域密着のコンサルタントとして仕事をしてこられた㈱都市科学政策研究所の備瀬さん（代表取締役会長）をお招きし、「沖縄の産業振興・まちづくりを考える」というテーマで講演をしていただいた。研修会終了後の懇親会にて、沖縄視察の気運が大いに盛り上がり、今回の視察となった次第である。今回の視察には（公益財団法人）福岡アジア都市研究所、㈱九州テクノリサーチ、㈱地域経済研究所、㈱よかネットの4事業所から7名が参加した。

視察日は9/7日（金）～9/9日（日）の2泊3日で予定を組み、現地での行程は全面的に備瀬さんにお願いした。視察の3日間は備瀬さんをはじめ、㈱都市科学政策研究所のスタッフ、沖縄シンクタンク協議会の皆様の盛大な“おもてなし”をいただいた。

ここでは、視察旅行における㈱都市科学政策研究所をはじめ、地元調査機関との交流会、沖縄で感じたことについて報告する。

●沖縄シンクタンク協議会の地方シンクタンク協議会加入への期待

地方シンクタンク協議会とは、地域に根ざした課題の調査研究や提言活動に携わるシンクタンクが、総合研究開発機構（通称：NIRA、もとは内閣府の特殊法人であった）との密接な関係のもと、昭和60年に設立された任意団体である。

現在、九州・沖縄ブロックでは7機関（福岡県：5機関、長崎県：1機関、宮崎県：1機関）が加盟している。設立当初に、沖縄地域科学研究所というシンクタンクが加盟していたことから「九州・沖縄ブロック」という名称がそのまま残っている。しかし、沖縄地域科学研究所が

沖縄料理を食しながらの沖縄シンクタンク協議会の皆さんと語り合う

平成4年に退会してからは、沖縄のどこの調査機関も加盟せず、現在に至っている。このことが前々から気になっていたが、昨年の研修会において、備瀬さんから、沖縄では4～5箇所の調査機関が独自に沖縄シンクタンク協議会を組織し、現在でも勉強会などを行っていると聞いていた。

そこで、今回の視察では、沖縄シンクタンク協議会との交流を通じて、いずれは地方シンクタンク協議会に加盟していただければという思いがあった。

交流会では、沖縄県から㈱都市科学政策研究所、（協同組合）沖縄産業計画、㈱寛計画、㈱群計画の4事業所から6名が参加された。チャンプルー（ゴーヤー、そうめん、ヘチマなど）を食べ、泡盛を飲み交わしながら、ざっくばらんにお互いの業務のことや沖縄のまちづくりについて語りあった。沖縄シンクタンク協議会のメンバーの方から「沖縄独立論」というかなりハードなテーマの話も提供され、2時間の交流会は瞬く間に過ぎてしまった。

沖縄を東アジアが入った地図で眺めると、沖縄は中心に位置する。また、今年度中にヤマト運輸が空港内で24時間の通関を開始し、東日本大震災の影響もあって製造業の進出も盛んであるという。このような沖縄の東アジアの中での位置づけや経済成長力の勢いを考えた場合、沖縄シンクタンク協議会との交流の継続と活発化は非常に重要な事と思う。

地方シンクタンク協議会では1事業所毎の加盟が原則となっている。しかし、地理的な条件を考えると、九州の総会などの行事に参加する

沖縄の鎮守の杜（ビンジュルグゥー）
カジュマルの木の下にあり、壺屋の土地や集落を守る神様を祀っている祠

フクギの並木道が約 1.2 km続く備瀬集落
沖縄を代表する景観のひとつである

には、九州内に比べて経費や時間を要する。したがって、沖縄では既に沖縄シンクタンク協議会という緩やかな組織があるので、共同で加盟していただくようにしてはどうだろうかと思う。毎年、催される地方シンクタンク協議会や九州・沖縄ブロックの各種行事には、代表が参加していただく。これは沖縄の“もあい”の精神にも通じるのではないかと思う。

「九州・沖縄ブロック」という名称も内容と一致することとなり、大いに意義あることと考える。

●沖縄の街、歴史に触れた 3 日間

3 日間という限られた時間、備瀬さんの案内で、一般的な観光旅行では行程に組み入れないところを案内していただいた。その主なところについて紹介したい。

（個性ある国際通り南側の街）

現在、沖縄の観光地として有名であり、最も賑やかな通りが国際通りである。戦後は見渡す限りの原野であったという。この原野に切り開いた道が、ほぼ 1 マイル（約 1.6 km）であり、そこから沖縄が発展を成し遂げたことから「奇跡の 1 マイル」とも呼ばれている。

この国際通りの南側一帯は、戦災を受けておらず、戦後の闇市などの形成と相まって、今でも昔ながらの通りの佇まいを残しており、桜坂通りや壺屋やちむん通りなど個性ある街が形成されている。備瀬さんに壺屋やちむん通りを案内していただいた。「やちむん」とは沖縄方言で陶器のことである。壺屋やちむん通り一帯は、17 世紀後半に当時の琉球王が首里城周辺に陶工を集めたことで壺屋焼が誕生したといわれる。明治以降は本土から多くの陶器商品が入り込み、安価な焼き物が流入し、壺屋焼は日用雑貨の地位を奪われたが、柳宗悦を中心とした民芸運動から、その良さが再評価され、復活したという歴史をもつ。

この壺屋やちむん通り一帯には、今でも 20 軒近い陶器工房が残っており、単に販売所だけではなく、陶器の製造所としての役割も担っている。メインの通りから山手の方の路地に入り込むと一軒の陶器工房に行きあたった。

陶器制作をしている職人さんにじゃまにならないよう静かに中に入ると、職人さんの方から「どこから来ましたか？」と気さくに話しかけてこられた。この時には小皿を制作されており、底を分厚く作り、削っていって形を整えるという壺屋焼の特徴も教えて頂いた。

さらに高台にあがり、壺屋の土地や集落を守る神様を祀っているところを訪れた。そばの案内看板には、『このような処をビンジュルグゥー、通称ビンジュルと呼ばれている』と記されていた。カジュマルの木の下に祠があり、これを祀っている。日本の「鎮守の杜」に比べ非常に素朴である。備瀬さんから「ここで水が出ていたのでしょう。だからここを祀ったものと思います」という説明を聞き、このビンジュルも沖縄人の自然に対する素直な畏敬の心が「カタチ」として表現されたものの一つであろう。

（備瀬集落のフクギ並木道を歩く）

今回の視察旅行で、2 日目の午前中は備瀬集

備瀬集落の中ほどにある「レストラン岬」で食べたソーキそば。鰹だしもよく効いていてソーキも美味しく、また沖縄北部に来たときは立ち寄りたい処

勝連城
2000年11月に首里城跡とともに、琉球王国のグスク及び関連遺産群として世界遺産（文化遺産）に登録されている

落が予定されていた。沖縄関係の旅行雑誌には、だいたいこの備瀬集落のフクギ並木の写真が載っており、鬱そうとしたフクギの屋敷林に囲まれた静謐な空間は魅力的である。私が今回の旅行で、楽しみにしていた処である。

フクギは、屋敷林として並べて植えておくと樹高10～20ｍの緑の壁となり、防風林・防潮林としての役割を担うとともに、この並木の日影が沖縄の暑さをやわらいでくれる。

沖縄本土では、海沿いの多くの集落で植えられてきたが、大規模に残っているのは、この備瀬集落だけとのことで、今では沖縄の観光スポットの一つになっている。

駐車場から歩き出し、集落の突端にある備瀬崎の浜を目指したのだが、後で地図で確かめると約1.2㎞あった。もとの駐車場まで戻るには、暑いなか同じ道を往復するしかない。並木道は日影とはいえ、同じ景観の退屈さもあってか、少しバテてしまった。

観光客の立場としては、途中の所々に休憩できる場所があったらと思った。しかし、その休憩所はフクギ並木の景観と調和するようなものにしないといけないだろう。

途中、お腹が空いたので、飛び込みで並木道の中間地点にある「レストラン岬」に入った。ここで食したソーキそばは、鰹だしが良く効いており、抜群に美味しかった。

15年ぐらい前、家族旅行で初めての沖縄で食べたソーキそばは少し物足りなかった。それ以来、ソーキそばにはあまり良い印象がなかったのだが、ここのソーキそばで、私のソーキそばの偏見は払拭された。

（勝連城跡を眺め、改めて沖縄の歴史を考える）

以前の沖縄旅行で、首里城は見学したのだが、沖縄にこのような城跡が多く残っているとは知らなかった。

今回、案内していただいた勝連城は、13～14世紀に築城され、この城の最後の城主が阿麻和利（あまわり）であったといわれている。勝連城は、15世紀に入って琉球王府が南山の尚一族によって安定していく中で、中山地域（北山、中山、南山という三山時代のひとつ）の有力な按司（あんじ）であった阿麻和利が、琉球統一を目論み、首里城まで攻め込んだが、1458年に琉球王府によって滅ぼされたという歴史をもつ。

首里城は復元された豪華絢爛な建物群が見られ、これはこれで感動するが、ここ勝連城は石垣が残っているだけで、素朴な中にかえって当時の栄華を誇った城や城下の暮らしなどのイメージがかき立てられる。

勝連城跡は観光スポットとなっているが、今のところ観光客も少ないのであろう、周りにはお土産屋や飲食店は見られない。まだ観光地化されていないのが、さらに城跡の儚さを醸し出し、周辺も含めて魅力的な空間となっている。

九州の城跡では岡城跡（竹田市）が有名であるが、城の中に入ると大きな音量で滝廉太郎の荒城の月が流れ、お土産屋も建ち並び、なにかと喧噪である。観光地化されるゆえに、その素

朴さを失ってきているように感じる。

勝連城は城跡の雰囲気を壊さない程度に観光地となってくれることを願いたい。

正殿があった最も高い処に上ると、南側正面に首里城の丘を眺めることができる。この勝連城の高台は、阿麻和利が、いつもここから首里城をみながら、首里城攻落の機会を練っていたのではないかということを実感できる場所でもある。

（現地での飲む泡盛は、美味しかった）

これも今回の沖縄旅行で知った話だが、沖縄の泡盛の酒造所の半分近くが離島にあるという。気になったので調べてみると県内48酒造所のうち、23酒造所が離島にあり、半分近くが離島で製造されている。（沖縄酒造組合資料）

海外旅行などで特に感じることだが、土地の料理と土地の酒は、相性がよい。

10数年前、中国の内モンゴルの大草原に行ったとき、羊の料理には50度近い「白酒（バイチュウ）」が美味しく、かなり飲んで酔っぱらってしまったことを思い出す。確か3合程度の瓶で300円／本だった。あまりに安かったので、5～6本買い込んで持ち帰ったところ、大草原ではたいして感じなかった臭みがやたら鼻につき、長らく食器棚の飾りとなっていた。

普段は度数の低い焼酎を飲み慣れているので、なかなか泡盛には手が伸びない。しかし、今回の旅行での交流会では、久しぶりにストレートで泡盛を結構、飲んでしまった。最初は、やはり独特の香りと甘みが気になったが、沖縄の料理との相性と土地柄にあっているのか、グイグイと飲んでしまう。

現地の雰囲気もあるが、本当に酒は、土地の料理と風土で美味しく感じるものであることを再認識した次第である。

今回の沖縄シンクタンク協議会との交流会及び視察旅行では、備瀬さんをはじめ、沖縄シンクタンクの皆さんの心からの“おもてなし”には、参加者全員が感謝と感激であった。

これを機会に沖縄シンクタンク協議会の方々との交流が一層活発になることを期待したい。

（やまだ　たつお）

農家が始めた自給自足のレストラン「まねき猫」

本田　正明

そもそものきっかけは、糸島の養豚・アスパラ農家の岩城さんからの「新規就農者ネットワーク糸島の世話人をしておるんですが、ちょっと相談にのってもらえんですか」という一本の電話だった。糸島まるごと農学校（よかネットNo.96・97参照）でもお世話になったので、会合に参加する等のお手伝いをさせていただいている。その中で、就農者メンバーの視察に同行する機会があり、その時に訪れたのが「まねき猫」である。農家自らが直売所とレストランを立ちあげて、ほとんどの食材を自給している取り組みは、非常に興味深かったので、再度訪問させていただき、お話を伺った。

●展示で見せるより感じてほしくて直売所・レストランをつくる

「まねき猫」は、宗像市の宗像大社と鎮国寺のすぐそばにある。平成12年から直売所、平成16年からレストランを運営しているそうだ。以前、私たちが宗像市観光計画の策定をお手伝いした時は、全然気が付かなかった。代表をしている岩佐政子さんの家は、地元では数少ない専業農家だ。「もともとは福岡で、インテリアコーディネーターやトリマーの仕事をしていました。農家の嫁になるとは夢にも思いませんでした」といわれるように、農業はまったくの素人だった。「いちご狩りに誘われて、たまたまここに来たら、紹介予定の女性と勘違いされて、熱烈なアプローチを受けまして」とちょっと恥ずかしそうに、馴れ初めを教えていただいた。

農業を始めた当初は、余った自宅用の野菜を朝市で販売していたそうだ。その後、宗像大社横の「アクシス玄海」にあった直売所に出荷するようになるが、そのそばに新たに直売所を自分で作ることになる。なぜ、わざわざ直売所を始められたのかを伺うと、「試食コーナーなどを作って、もっとお客さんと交流したかったんです。電子水を使ったり、化学肥料を使わないようにしていますが、文字やPOPだけじゃどう

畑の中にあるレストラン

麦づくりから粉挽き、製麺までのすべてが自家製の麺

しても伝わらない。多くの人に良さを知ってもらいたいし、伝えたいというのがありました」ということだった。

「実は両親が結核、リューマチで薬漬けの生活だったので、健康には関心を持っていました。でも、本当は学校の先生になりたかったんです。英文科に合格していたんですけど、親のリューマチがひどくていけなかったんですよ。先生になっていたら、全然違う人生だったでしょうね」と笑いながら、健康にこだわる理由の一端を教えていただいた。「レストランをつくったのも同じです。病院食って、しっかりしたものを出していると思ったんですが、トマトの味がしないし、醤油は添加物だらけでびっくりしました。それまであまり食にはこだわっていなかったですけどね。健康や環境の大切さを伝えるには、展示で見せるだけでは力が弱いので、感じてもらいたいと思ったんです」と言われた。

●主婦の目線で野菜もレストランもつくる

まねき猫の特徴はなんといっても品目数の多さである。パンフレット掲載分だけでも、米・麦・大豆・有精卵・みかん・桃・レモン・いよかん・里芋・じゃがいも・唐辛子を生産している。加工品も梅干・らっきょう・ケチャップ・レモンジャム・いちごジャム、おからクッキー・パン・ピザ・ゆずこしょうと多彩だ。そのほとんどが無農薬で、添加物も用いていないそうだ。

「現在は、野菜と果物で100品目以上作っているでしょうか。紫色のブロッコリとか、新品種が出ると作りたくなります。サラダのいろどりを考えたり、主婦目線なんですね。畑で料理を想像しながら作業をしています」と言われた。

「レストランもつくるなら、畑や農作業を眺められる環境や、鶏が放し飼いになった昔ながらの農家の雰囲気をつくりたかった」のだそうだ。開業当初は厨房にプロの料理人を入れていたが、だしの取り方をみて廃棄物の多さは主婦感覚と違うと感じ、今は主婦の方々に料理をお願いしている。「野菜は直売所では売れない不揃いなものを使っていますし、お肉と鰹節、こんぶ、かまぼこ以外は自前なので、9割以上は自給しています」とのこと。さらには、地元の旅館・飲食店や廃棄物収集事業者と協力して生ゴミからぼかし肥料まで作っている。エネルギーを除いたら、ほとんどのものが循環していてムダがない。田舎暮らしをしたいと思っている私にとって、憧れるような理想的な環境を作っている。

●13人を雇用する個人事業主

まねき猫で実際に料理やパンをいただいてみたが、味もとても良かった。定食は男性が食べても、満足できる量である。ここで提供されているパンやピザ、ジャムなどの加工体験や野菜の栽培収穫体験も受け入れているので、農や食に関わる事業はほとんど手がけられている印象がある。これだけの事業を個人事業として行なっているから驚きだ。

「儲けが少ないのに、部門と品目が多くて管理が大変です。売上が5,000万円を超えれば、会社化のメリットも出てくると思うんですけど」ということだった。

「実は山林の手入れなど、稼げない出費がかなり多いんです。経費の見直しも課題です」と言われるように専業農家というだけあって農地

まねき猫を運営する岩佐さん

まねき猫の果樹園で説明を受ける糸島の就農者たち

の面積も広い。山林だけで20町歩（ドーム4個分）もあるそうだ。それに米が6町、麦・大豆が10町（営農組合分含む）つくっている。野菜が2町、果物が1町ほどある。私は1反にも満たない畑を数人でひいひい作っているので、その20倍の野菜畑を想像しただけでも管理の大変さが伝わってきた。

まねき猫では、農業、加工、レストランの部門で13人もの人が働いているそうだ。「常勤は3人で残りはパートなんです」と謙遜されていたが、就業場所の限られる農村部で10人を超える雇用を生み出していることだけでもすごいことだと思う。

お客さんの数は把握していないそうだが、年間の売上が4,000万円弱ということなので、単価を500円（電子水の水汲みだけの利用も多いとのこと）とすると、年間8万人ぐらいとなり、相当な人数だ。最近は、大学院生や関東の方からもここで働きたいと訪れてくる人がいるそうだ。それだけ魅力的な場所になっているのだと思う。

●楽しみながら新しいことに取り組む

最近は、農業という1次産業だけではなく、加工（2次産業）やサービス（3次産業）と組み合わせて事業を展開しようという取り組みが盛り上がっている。身近な農家さんたちと話す機会にそういう話題になると、「とても加工やサービス業を行う暇がなくて」と言われることも多いが、まねき猫の取り組みを見ていると、農家でも決してできないわけではないのだなと思う。要はやる気の問題なのだ。生き残るために「やらねばならない」と、脅迫観念に押しつぶされそうになりながら、必死で経営を行なっている人もすごいと思うが、「たのしくて仕方がない」ので、どんどん新しいことに取り組んでいる人は羨ましく思う。岩佐さんには後者の雰囲気が漂っている。こうした経営者は女性に多い気がするが、これから地域を明るくするのに、欠かせない資質のように感じた。

一方でもっと男性にも元気になってもらいたいと思う。「食」というテーマだと、どうしても女性の関心が高いのだが、「農」というテーマだと男性の関心が高くなるので、「男子が楽しめる農業サービス」を生み出せないかと常々考えている。しかし、今回の話を聞いていると「悩んでいるより、まず行動してみたら？」と言われている気がした。まずは何からアクションを起こそうかな、そんな気分になる取材だった。　（ほんだ　まさあき）

体験型地域ゼミ

「節水式の魚の捌き方と魚文化を語る」

山田　龍雄

7月27日、「節水式の魚の捌き方と魚文化を語る」と題して、体験型の地域ゼミを行いました。講師は、元大日本水産会お魚専任講師の渡辺昌秀さんにお願いしました。

前回のゼミ「平尾さんと佐賀の日本酒を楽しむ会」に続き、何か「食」に絞ったゼミができないかと思案していました。魚に詳しい渡辺さんと雑談しているとき、「今の若い奥さん方は魚を捌けないし、魚の美味しい食べ方も知らない。なんなら水をあまり使わない方法で捌く方法を体験させたらどうか」ということで企画し

渡辺氏の指導を受け、一心不乱にサバを捌く

塩もみしたサバの中骨だけでとっただし汁は、塩も加えず、絶品

たものでした。

当日は、所員含めて参加者６名。事務所の会議室の床には魚の血が飛び散っても大丈夫なようにブルーシートを敷き、その上には新聞紙も並べ、準備万端で本番を迎えました。

当日の魚は、鱗を取る手間がいらないサバとし、20 数匹取り寄せていただきました。

まな板は段ボールの切れ端を使い、捌いたサバの内臓などは新聞紙にくるんでゴミ袋に入れるというもので、途中、内臓を出したあとにボールに入れた水で、数回洗うぐらいで本当に節水式の方法であり、これは直ぐにでも家で実践できるものだと思いました。

私も久しぶりに魚を捌くため、最初の方は全く要領を得ず、中骨に身が厚く残り、非常に無惨な３枚おろしとなっていましたが、渡辺さんの教えが良いためか、私の飲み込みが良かったせいか、３匹目にはなんとか格好がつく３枚おろしとなりました。

当日は、やはり生食はダメであろうと思い、すべてサバのシャブシャブとしました。このあとはサバの骨を塩もみし、20 ～ 30 分程度置いたあとに塩抜きし、これを大鍋に入れて沸騰させ、アクを丁寧にとっていくと、サバの骨だけの美味しいだし汁ができあがりました。渡辺さんから「高級料亭では、この骨に付いている身を丁寧に取り除き、これを焼いたものを使ってだしを取るので、それは美味しいだし汁がとれるのだ」という蘊蓄も教えていただきました。

今回は、料亭みたいに丁寧にはできませんでしたが、このだし汁でのシャブシャブは絶品でした。捌ききれずに残ったサバは、各自持って帰ることになりました。

魚の消費量が減り続けていていると言われて久しいですが、たまには我が家で魚を捌き、子供に食べさせるような文化を残していきたいと思った次第です。　　（やまだ　たつお）

POWER　HOUSE（パワーハウス）～昭和 50 年代　博多須崎町にロックの聖地があった

山田　龍雄

今年の６月、ある土曜の夜、友人から「須崎町に面白い店があるから付き合わないか」との誘いを受けた。特に用事もなかったので、その店「POWER HOUSE（パワーハウス）」に行くとなかなかユニークなお店であった。

そこは、須崎町の山笠終着点より東側に１本入った道路の角地の６階建てのビルの１階にあった。オシャレなミニレストランであり、地下がライブハウスになっていた。

このビルのオーナーであり、店の経営者である根津阿蘇歩（ねづあそぶ）さんといろいろ話していると、「天神の昭和がフォークの聖地なら、ここはロックの聖地だった」ということを聞いた。

今では、少し寂しくなったこの界隈にパワーを感じられるライブハウスがあったことに驚くとともに、パワーハウスのことを調べたいと思った。そこで、改めて根津氏にパワーハウスのなりたちや経緯について話をお伺いした。

・今から 40 年ごろ前（1972 頃）、西南大の田

1階はミニレストラン、1970年代初頭に地下にロックの聖地といわれたミニライブスタジオがあった

地下にある現在のミニライブスタジオ

原氏という方がビルの地下でライブハウスをオープンし、音楽好きの連中の溜まり場となっていた。

・この当時、九大の農学部に在学中の鮎川誠（当時ギタリスト～現シーナ＆ザ・ロケッツリーダー）や柴山俊之（当時メインボーカル）などがサンハウスというバンドで演奏していた。

・6～7年はパワーハウスでライブハウスを行っていたが、その後経営者が変わり「ダークオブムーン」という名前で引き続き、ロックを中心としたライブハウスとして営業していた。

・何年「ダークオブムーン」として経営していたかは定かではないが、福岡の大雨の時に地下に水が入り、店を閉じたらしい。この時にロックの聖地としての幕も下ろされた。

・根津氏は、元不動産業を営んでいた関係で、この古いビルを平成18年に購入し、平成19年の4月頃からリニューアルし、7月頃に新たなパワーハウスとしてオープンされ、現在に至っている。今でも昔のパワーハウスの根強いファンがいるそうだ。

・長年、空き家であった地下のライブハウスは相当傷んでいたそうだが、地下水が滲み出ていなかったので、オーナー自ら半分手づくりで改装されたとのこと。

現在、このパワーハウスの地下は約20坪程度のミニライブスタジオとなっており、カラオケルームあるいはギター教室やバンド演奏会などとして利用されている。

カラオケは歌い放題1,500円。カラオケ好きな方には仲間内だけで楽しめる空間であり、根津氏がその気になってくれれば、オーナー自らの生演奏と生歌を楽しめる。根津氏が歌う1960～1980年代の洋曲は、聴き応えがある。また私達世代にとっては懐かしい。

その昔、「ロックの聖地」と言われた処を体感したい方は、是非一度、博多須崎町のお店を訪ねてみてはどうでしょうか？

住所：福岡市博多区須崎町6-21

TEL：092-210-0550

（やまだ　たつお）

皆様から寄せられた「よかネット」へのご意見、近況などの紹介（敬称略）

■九州クリエイターズマーケット10/27～28
第四回卑弥呼火祭り10/7
まかない飯グランプリ10/7
ともに筑後広域公園にて開催します。

（筑後市　津留　誠一）

■海洋エネルギー利用の一つである波力発電の研究を行っています。原発事故後、急に忙しくなってきました。　（福岡市　安澤　幸隆）

■元気な糸島であるよう日々努力しています。現在、KBCさんと、目の不自由な方へ農園体験をと企画し、農園をJAバックアップの元がんばっています。ぜひ糸島にも足を運んでくださいませ。　（糸島市　古藤　俊二）

■農業後継者の育成のため「道の駅」豊前おこしかけでは、昨年末に『おこしかけ未来塾』を発足させました。5人の参加者でのスタートでしたが、6月末では10名となりました。来年は

店内に「未来塾コーナー」を設置したいと思っています。　（豊前市　白石　道雄）

■６年前、京都・大原で就農させた大学院生の年収が1,000万円を突破しました！農業は若者にとって魅力的で経済的にも潤う職業であることを、これからも教育で実証していきます。

（大津市　今里　滋）

■私は、今年88歳、米寿なんですって！自分の年といわれて、しっくりきません。でも、100年なんて、すぐそこなんですね。今年、みなさんにお届けした２人の歳時記、〈あしたも、こはるびより。〉は、とうとう第７刷、累計27,000部に。韓国語版を加えると30,000部に。これにもびっくり。できれば... もう少し長生きさせていただいて。　（春日井市　津端　修一）

■サラリーマン勤めの傍ら、茶道を月二回教えています。全く異なる世界の人達と利害のない交わりを楽しんでいます。また、国際貢献系NGOの活動にも参加し、充実した日々を過ごしています。普段は家庭菜園と庭木の手入れにいそしんでいます。　（安城市　杉浦　昌樹）

■伊佐市では、環境整備を積極的に実施しており、様々な活動が行われています。婚活イベントや子どもの森整備による体験活動、グリーンツーリズム等です。　（伊佐市　橋本　欣也）

■私が携わっている雲仙市古湯地区のまちづくりは、今年度末で40棟の家屋改修と散策路、水路、公園の整備が完成し、５年間の事業が終了します。すでに39棟の改修の終わった街なみは、ほとんど商店街と認識されなかったいままでの街なみから、温泉街にふさわしい大正・昭和の頃のような落ち着いた街なみと、道路に面してふんだんにつくられた植栽スペースによって、潤いのある街なみになりました。その効果で、人通りが以前より増加し、各商店の売り上げが２～３割伸びています。さらに、店舗の２代目、３代目が元気になり、まちづくりにも参加されるようになりました。

（小郡市　大渡　剛弘）

■東日本大震災復興も含めて全国の事業者への支援をタイムリーに実施する努力をさせて頂いています。　（東京都世田谷区　宇都　次生）

■今年度、鳴神の庄では、消費者と生産者の交流イベントを何回か考えております。くわしい内容は、鳴神の庄のHP、FBでお知らせいたします。　（唐津市　川添　哲也）

■佐賀の記事が多く、興味深く読ませてもらいました。こちらでは、障碍のある人たちの働きや暮らしを軸とした循環型のまちづくりをすすめています。　（湖南市　溝口　弘）

■最近の有田は・・・・・言葉につくせない程の低迷状況です。糸乗さんと訪れた小布施への視察旅行、楽しい思い出です。陶器市だけは賑わいのある店ながら細々と・・・まだ現役続行中です。碗琴コンサート、ＴＶなどに時々出演しています。　（佐賀県有田町　古田　茂）

近　　況

熱今年の茄子は豊作なり

皆さんは、年間どれくらいの茄子を食べられるでしょうか。総務省統計局「家計調査年報」によると、平成22年の茄子の１人当り年間購入量は、1,458グラムだそうです。茄子１本の重さを100グラムとすれば、年間15本くらい食べていることになります。

そうか、年間15本ならば、既に２年分は食べているな・・・。今、佐賀市富士町で行われている農業体験講座「親農塾」で、茄子を育てているのですが、非常に育ちがよく、１回の収穫で15本程度採れるのです。かれこれ、３～４回収穫しているのですが、まだまだ採れそうな勢いです。普段１人暮らしですので、実家や社内

大量に採れた茄子。左が空芯菜。真ん中がトマト

に配っているのですが、それでも、十分すぎる茄子が手元にあります。どうやって美味しく頂くか、あれやこれやと格闘していて、これまでに、茄子の炒め物、茄子のトマトスープ、麻婆茄子、茄子の辛子漬け、茄子の浅漬け、茄子のチーズ焼き、茄子田楽などを作ってきましたがそろそろネタ切れ。

そんな時に、所内で焼き茄子パーティーが開催されました。これは飽きが来ず、大量に消費できることが判明しました。一番シンプルな料理ですが、焼いた直後を食べるのもよし、いったん冷やして食べるのもよしというもの。味付けも、醤油やしょうが醤油もいいですし、ポン酢でも美味しく頂けます。もうしばらく、茄子と付き合いできそうです。もし、皆さんのオススメの茄子料理があれば教えて下さい。

（山﨑　裕行）

温泉達人とドクターが選ぶ

九州の安心貸切湯

平尾　茂
福本　純雄　監修

西日本新聞社

温泉文化研究家の平尾さんが「月の兎と行く九州100温泉」に続き、第二弾を出版されました。タイトルは、「九州の安心貸切湯」です。

今回の温泉のテーマは、プライベートな時間と空間を“湯っくり”と楽しみたいという温泉ファンだけでなく、体の不自由な人、介助が必要な人、小さな子どもやおじいちゃん、おばあちゃん連れの家族でも安心して利用できる貸切湯が60カ所紹介されています。

貸切湯という形態は、元々家族湯と呼ばれているものですが、この家族湯の発祥は、熊本県の山鹿温泉と言われているそうです。

今回の温泉紹介には、著者の古くからの友人である医師の福本さんからの効能や入浴の方法に関するアドバイスも掲載されています。

近年、バリアフリーの建物は当たり前のようになって来ましたが、温泉施設も施設・設備のバリアフリー化が進んでいるようです。文中では上記のようなバリアフリーの内容が施設ごとに記載されています。

● ユニバーサル対応

バリアフリー	貸切湯個室の入り口などが段差のない造りになっています
スロープ	貸切湯個室の入り口などにスロープがあります
手すり	湯船や洗い場などの一定の高さに手すりがあります
非常ボタン	脱衣場や浴室内に施設側と連絡できる緊急用のボタンがあります
障がい者割引	障がい者の入浴料が一定額割引になります
リフト	脱衣場から浴室への移動や洗い場から浴槽への移動に使用できるリフトがあります
介護いす	要介護者の体が洗いやすいいすがあります
車いす入浴可	車いすで浴室に入れます。もしくは浴室専用の車いすがあります
防水畳	浴室の洗い場に転倒防止の畳が敷いてあり、座って体を洗うこともできます

お湯や施設の紹介は当然のことですが、これだけで終わらないのが、この本の良いところです。そこの食べ物や人物、歴史の紹介もちりばめられており、まさに“湯っくり”と楽しめる温泉本です。

（山辺　眞一）

編集後記

よかネット 8月中旬に、愛車のロードバイクを盗まれてしまいました。昨年4月から朝のジョギングを始め、あとは水泳に慣れたらトライアスロン出場か！？と目論んでいた矢先。しばらくは小径車で我慢です（涙）（は）

よかネット会社で茄子バブルが起こりまして、この前は誰々の茄子、今日は誰々の茄子という具合に、沢山お裾分けを頂きました。美味しかったです。（さ）

よかネット　No. 108　2012. 10
（編集・発行）
㈱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
（ネットワーク会社）
㈱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
名古屋事務所　TEL 052-202-1411
㈱地域計画・名古屋