

No.55 2002.1
 (株)よかネット

あけましておめでとうございます。

660兆円という我が国の財政赤字の中で、地方交付税の削減など地方自治体を取り巻く環境も一層厳しくなるものと思います。これからは、それぞれの地域が生き残る知恵を出しあい、活動していくことが、ますます大切になってくると思います。

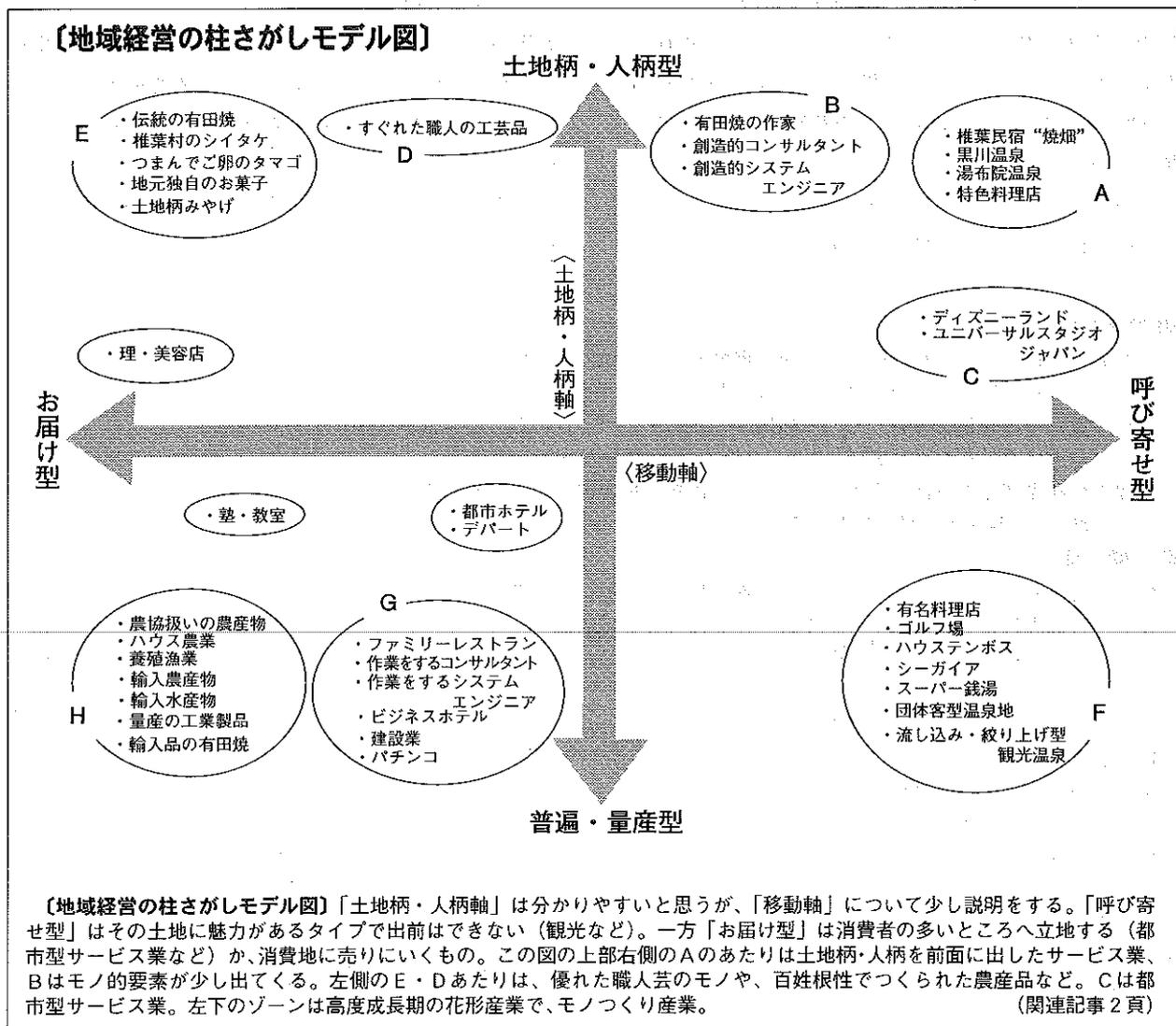
そこで、このようなニーズに対応していけるよう、去年は地域づくりのいろいろな専門家がいる9社で「協同組合地域づくり九州」を設立しました。

今年も、協同組合のメンバーをはじめ、いろんな人の知恵を活かした新たなネットワークづくりや地域づくりの新商品開発などにチャレンジしていきたいと思っております。

本年もよろしくお引き立てのほどお願い致します。

(株)よかネット
 所員一同

〔地域経営の柱さがしモデル図〕



椎葉村の人たちが、御馳走をたっぷり持ってわが家に来られた

— ひともうけは楽しい、ひともうけはおいしい —

糸乗 貞喜

●これからの農業についてよかネットの人たちと議論したい。その際に、今後のトレンドについて少し話をせよ

この夏以来、「村づくり・農業勉強のために糸島に行きたい」と、椎葉村耕心会（土風緑＝ドブロク会）顧問の黒木勝実さんから言われていた。私としては、来ていただくことはうれしいが、気乗りしない点が2つあった。1つは私に話をせよということ、もう1つは糸島の都市近郊型農業と椎葉村とは立地条件が違いすぎるということであった。とはいえ、糸島の販売重視の農業は椎葉村にとっても参考になるに違いないし、ガイド役として案内するのは楽しいと思ったが、「話をせよ」については困惑していた。椎葉村の農業というと、私の生まれた山村（標高は350mではあっても盆地である）のイメージぐらいでは想像できない。山また山の536.2km²で4,160人が住む村の農業は、私の想像を超えていた。

「人もうけ」ということは、ワンウェイであってはならない。相手にも人もうけをしてもらわねば続かない。

人もうけはもともと時間概念である。続かなければ、儲かったことにはならない。金儲けは一方通行でも成り立つし、実際にもそれが多いが、人もうけは双方向が絶対の条件だともいえる。

関西にいる頃も、交流会の世話をさせていただいて人もうけをしていた。その頃西村さんという友人が（今も糸島まで来てくれる悪友ではある）、「糸乗さんあれは名刺集めに来ているだけでせ。あんまり世話せんでよろしぜ」とよく言っていた。異業種交流などといっても、集まってくる人には2つのタイプがある。もちろん1つは人もうけタイプであるが、もう1つは名刺儲けタイプというか、会社に名刺を持ってかえってDM名簿の足しにでもしようという算段で、結局金か出世をねらっているような感じだった。本当のところをいうと、人もうけタイプの方がメシの足しになるように思っていた。

椎葉の人たちを迎えるに当たっての私の杞憂は、人もうけのつもりが、逆に人損に追い込んだことになり

もくじ

NETWORK

ひともうけ通信 9 椎葉村の人たちが、御馳走をたっぷり持ってわが家にこられた

— ひともうけは楽しい、ひともうけはおいしい — 1

依存体質からの脱却をめざして ～地域コミュニティづくりの取り組み③～ 6

まちづくりは“らしさ”を活かして ～日田市豆田地区の取り組み～ 8

佐賀市の観光開発の可能性を求めて ～佐賀市観光振興戦略プラン公開委員会～ 10

データ散歩 9 福岡都市圏の新規住民の割合はどうなっているのか 11

見・聞・食

地域で生活する障害者のサポーター ～地域生活支援センター Forza～ 12

カレーの調理技術を家庭に！ ～中村ハルさんのカレーの話～ 13

民設。でも公共スペース 【筥崎公会堂】① 15

近 況

データの裏付けなしに国会で議論しているのかなあ？と思った話 16

情報発信は大切だ 17

川への思いが、行動を続ける原動力になる 17

山芋はそう簡単に手に入らない 18

川内川の天然スッポンを食らう 18

納豆にこだわったお店 18

本場ふいーじゃー汁初体験 19

本・BOOKS

【おかみさんの経済学】 19

はしないかということであった。

●椎葉村とのつき合いは……

今回の来訪の仕掛け人である黒木勝実さんとはじめてお会いしたのは、1990年に西日本新聞の「九州連合議会」という催しの場であった。その縁で、1994年9月下旬に椎葉村へいった時、民宿「焼畑」を紹介していただいた。

とんでもないところだった。

椎葉村へ行くだけで十分大変だが、中心とおぼしき役場の辺り（「中心市街」という不似合いな道路標識がでている）から一時間かかる。はじめて行ったときは、この直線距離10キロのところ、2時間近くかかった。上椎葉ダムの尾根と谷に沿ってうねうねとたどり、行き交うクルマが来たら離合出来るところまで延々とバックし、林道があるのでそれに入り込んだら道を間違え、「なんてとこに行くのだろう」と思った。「こんな先にはほんとに民宿があるのか」とも思った。ところが、そこは得難い風景を持っていたし、そこの主の椎葉秀行さん・クニ子さん夫妻（当時72～73才だったと思う）はすばらしい人たちだった。

秀行さんに焼畑へ連れて行っていただいて、焼畑の方法などを聞いた。周囲の山々のことも聞いた。夕食は山の幸のオンパレードだった。焼魚（ヤマメ・ハナオクラ）、煮しめ（クロタケ・人参・里芋）、刺身（地鶏たたき・カラシナ）、焼き豆腐、三杯酢（ユズ・ペビーコーン・ゼンマイ・タケノコ・茗荷・ウド）、天ぷら（茄子・唐芋・しそ・ピーマン・椎茸・やさいまめ・モロヘイヤ・人参のかき揚げ・よもぎ）、こんにゃく、蕎麦の団子汁などなど。これをクニ子さんが、一つひとつ材料から調理の仕方まで説明して下さったとき、あわててメモしたもので少々抜け落ちている。

ここまで来ると、「何でこんな所まで……」などという気分は吹っ飛んでしまっている。

この時の体験が、私の「土地柄・人柄産業論」の原点の一つになっている。「観光っていう商売は、なんて横着な商売だろう」とも思った。客が行く気になる、客を呼びつけられるものがないと成り立たない。つまり横着に構えて呼びつけて、金を取る商売なのだ。

翌日の朝、身が切れるような水で顔を洗ったところでクニ子さんに会った。昨夜の山菜のことを話し始め

椎葉の方々の山の御馳走メニュー概要

○とうふ・こんにゃく類

- ・椀の実コンニャク……椀の実を砕いて水でさらしアクを何度も抜き、デンプンを煮詰めて固めたもの。そのものの香りや味に目立った特徴はないが、ユズを絞った醤油でたべる。
- ・手づくりコンニャク……刺身で食べた。醤油か酢味噌でいただく。
- ・黒豆の枝豆……「丹波黒の枝豆はうまい」と聞いたのでつくってみた。椎葉村では不作となり、できたものはごく僅か。しかし、実になったものは大粒でよいものが採れた。塩ゆでした。
- ・菜豆腐……豆腐を型に入れるときに山菜を入れて固める。この日は芹か何か。春先のものがキレイ。昔は割ったときに菜がつながっている形状から「ひきわり」といわれた。

○肉料理

- ・鹿の刺身……鹿のロース肉をスライス。タマネギを薄く切って水でさらし、水気を切って皿に敷く。その上に鹿肉をのせる。ショウガ醤油で食べる。
- ・鹿肉のみそ漬……細かく切った鹿肉の生を味噌に漬けて数日置き、焼いて刻んだ椎茸や山菜やゴマ、山椒などと和えて食べる。酒のつまみに最適。

○煮物

- ・竹の子芋の塩ゆで……里芋の風味で、竹の子のような形で一株に鈴なりでずらずら採れる。塩ゆでして皮付きの

まま出す。

- ・干し竹の子の煮付け……水で戻して、しょうゆ味で炊き込んだもの。
- ・竹の子キムチ……茹でた竹の子をキムチに和えたもの。歯ごたえがある。
- ・野菜の煮染め……こんにゃく、里芋、椎茸などを出汁で煮たもの。うすく上品な醤油味仕立て。この日は重箱にキレイに詰め込まれた煮染めをいただいた。

○漬け物

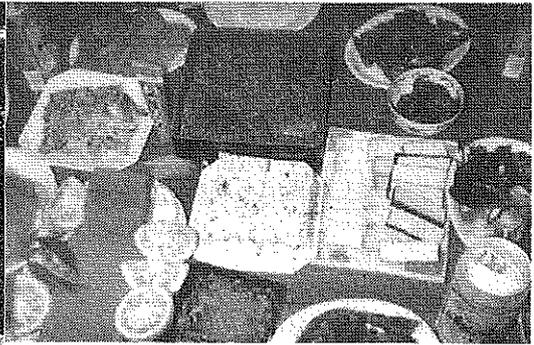
- ・かりかり梅……梅干しの一種。梅の酢漬け。
- ・豆腐の味噌漬……とうふを味噌に漬けて数ヶ月置いたもの。味噌を落して、薄く切って食べる。
- ・豆腐のシソ漬……味噌漬けと並んで、シソの葉の塩漬けの中にとうふを漬けて込んだもの。
- ・椎茸の塩焼き……椎葉村からの大きな椎茸を焼いて塩をふりかけた。

○ご飯もの・汁

- ・香り米のおにぎり……1～2割、香り米を米に混ぜて炊き塩おにぎりを握ったもの。食欲をそそる香り米特有の穀物の香りがある、おいしい。

○飲み物

- ・土風緑（読み方を工夫して下さい）……土風緑の会の由来でもあり、寒仕込みしたものは非常に美味しい。村の中には名人級が大勢いる。
- ・ひえ焼酎……お湯割、水割り、ロックでいただいた。



左：椎葉村土風緑会の糸島ゼミご一行のお帰り前の勢揃い

上：持ってきていただいた御馳走の数々

ると、家の前の路をほんの数メートル歩きながら、「あれは〇〇という名前で食べるにはこうするといい。これは××という名前でこんな食べ方をするとおいしい。あれは……、これは……」といった具合に、知恵が吹き出すように20ぐらいの山野草について話ができた。私は「わーすごい……」と思っているだけで、何一つ覚えられなかった。それでも、「これはすごいことを聞いているんだぞ」という、しあわせな気分を感じていた。(クニ子さんについてもっと知りたい方は『おばあさんの植物図鑑』(葦書房)をご覧ください。よかネット No.16 をお持ちの方はそちらも)

ここで、こんな食べ物をいただき、こんな知恵にふれていると、ここではじめて出会った人とも親しくなってしまう。土地柄・人柄というものは、人もうけのコネクターともなるようだ。考えてもみて欲しい。土地柄・人柄無視のカラオケ団体旅行などだと、同宿の人と親しくなるどころか、喧嘩にさえなりかねない。

●椎葉村の人たちとの御馳走ミーティング

今回の「福岡よかネットとの交流会」参加者は椎葉側が11人で、こちらは私以外によかネットが2人、糸島の友人が4人で、総勢18人になった。

まず、「椎葉村の方々の山の御馳走メニュー」をみていただく(これはよかネットの尾崎が書き留めてくれた)。

このパーティーは土風緑の乾杯で始まり、椎葉の7家族の御馳走で盛り上がった。糸島の地酒や、日頃から私宛に送っていただいている酒や食べ物なども入って、飲み食いに大忙しだ。その中で、それぞれ持参の飲み物や食べ物の自慢を交えた自己紹介が続き、最後が私の「お話」になった。かわいそうな糸乗にご同情

下さい。

●これからの農業は「カロリー製造業から土地柄・人柄商品・サービス供給業」へ

皆さんが楽しみながら聞いている中で、私が話したときのレジメの抜粋を示し、皆さんとの話し合いを紹介する。

「安いモノを高く」ということは、塩の販売で専売公社(JT)が2位になったことに表れている。このことは、私にとっては、今年の五大ニュースのひとつぐらいに入っている。誰も塩を腹一杯食ったりはしない。それなら高くても本物を使いたい。

「江島(崎戸町)の手作り醤油」は小さい離島のご婦人方5人が昔ながらの方法でつくった醤油で、五合1,800円もするが、すぐ売り切れになる。煮物に使うと抜群に旨く、使う量は半分でもいい。「減塩醤油」なんて馬鹿げたものを考えたのは誰なんだろう。江島の醤油は減塩ではないが、少しでいい味がでる。塩を少し加えてもいいくらいだ。この人たちが造っているものは、「醤油というもの」ではない。旨味という味覚情報の素である。その素を造るには、昔から何代も何代も受け継がれてきた知恵がある。まさに、知恵の含有度の高い情報産業である。

うまく行かない例もある。「呼子の手作り“アジのひらき”」は、仕事になっているかどうか分からない。「活きアジを使った」という触れ込みと見本のアジの肌が艶やかに輝いており、試食の味もよかったので、つい乗ってしまった。八月に注文したのに未だにこない。注文するとき「FAXは故障しているからインターネットで注文してくれ」などといわれたが、味覚情報のいっばいつまったはずの「アジの開き」はまだ届かない。



御馳走を前にしたゼミナールと懇親会

問題は醤油と同じで、私達は情報・知恵の含有率の高さに金を払おうとしているのに、気持ちがつながらないようだ。カロリーとか蛋白質を売るだけではない農林漁業は、今や情報サービス業なのだ。

いろいろ意見も出たが、なにぶん旨い酒、旨いモノに囲まれていたので、消化不良に終わった。

●早朝ゼミは、土地柄・人柄産業論（地域経営の立場に立った産業の糸乗モデル）

消化不良の頭で一晩考えた末に、以前から考えはじめていた図（表紙参照）を使って、もう一度話してみようと思った。それが朝七時からの「朝食ゼミ」である。

タテ軸は「土地柄・人柄度」（その対極は普遍・量産度）、ヨコ軸は「移動度」（呼び寄せ度とお届け度）として考えてみる。

・土地柄・人柄度が高いということは、その土地の風土や人々の“思い”が込められたモノをつくったり売ったりすることである。どの地域でも、人々でも初めは気をつけていても、売れ出すと量産型に走って、特色がなくなることが多い。

・普遍・量産型の商品は、筋肉労働賃金のウエイトが大きい。またサービスの場合は消費者との距離がモノをいうため、都市型・都市近郊型となりやすい。

こんな説明をしながら、椎葉村の民宿に沢山の人が来る意味や、立地条件の悪い地域では大量生産や大量流通はできないので、顧客を直接つかまねばならないことなどを話した。そのためには常にネットワークを拡げる意識をもって、顧客とホットなつき合いがいる。

この頃から椎葉の具体的事例をもとに議論が弾んだ。

那須右人さんの椎茸に関わる話は面白かった。秋から冬にかけての椎葉村の“シイタケ”は肉厚で味も抜群なのだが、寒くなるので気候に左右されやすい。あ

●今日のテーマ カロリー製造業から土地柄商品・サービス供給業へ

2001.10.31 糸乗貞喜

- 風船爆弾とジェット気流
 - ・安いモノを高く——賢い消費者、自主的思考をする消費者、合理的賢沢指向
- 農業のサービス化
 - ・アメリカのフライドポテト
 - 「ファストフードが世界を食いつくす」
 - エリック・シュローサー著、草思社刊
 - Ｌサイズ一袋１ドル50セント——うち、農家の取り分2セント
 - 他の経費——製造業、輸送業、広告業、マネジメント(なんとかする)経費、利益
 - ・大鶴農協の池永さんの営農指導——営農販売部長になる
 - ・江島(崎戸町)の手作り醤油
 - ・呼子の手作り“アジのひらき”
- スローフードな人生
 - ・家計に占める米対パンとめんの比率
 - 70年 5.7:1 99年 0.9:1
- 個族化社会
 - ・個食化
 - ・コンビニエンス(便利)ストアは個族に便利、大家族に不便
 - ・沖ザケの冷凍商品——半身を切り身にして冷凍・パッケージ
- 農業という産業の特徴
 - ・みんながマネージャー——manage——首尾よく(うまく)……し遂げる
 - ・資本装備率が極めて高い
 - ・にもかかわらず、名刺を持たない
- 情報化社会
 - ・モクモクからツーカーへ
 - ・労働のなかの知的労働の比重
 - ・商品の情報化率
 - カロリー商品販売業 情報(気分)商品販売業
 - ・食品における情報の決め手は、香り・匂い
 - ・農業における情報とは……モクモクでない部分

る年、御歳暮としてかなりの量の注文を受け、送金も来てしまった。ところが気温が急に下がって年内に間に合わなくなった。そこで丁寧に断り状を出して、2月頃に届けることになった。しかし、丁寧な対応をしたので、以前より親しみのもてる関係になったことなどの話もでた。

私も失敗談を出した。ある町の「ふるさと会員」の宅急便で餡入り餅を入れたところ、届いた頃には餡が傷んでいた。会員に私の友人もいたので、電話をしてくれるよう依頼を受けた。ある1人から「糸乗さん、痛むようなもの送っとんですなあ。防腐剤入れとらんのですなあ」という返事があった。彼にしてみれば、変な品物は送っていないことがわかり、かえって安心したという話である。信頼感の大切さについて考えさせられたという話をした。この話がいたく琴線にふれたようで、お帰りになったあと「目からウロコが落ちた」という言葉で返事があった。

この朝は昨晚以上に話が弾んだ。皆さんとも一層、親しくなったように思う。今度は椎葉秀行さんのところだけでなく、536km²の中のあちこちに親しい人たちができた。次の直売所見学に行かれる皆さんと気持ちよくお別れができた。(いとりのり さだよし)

依存体質からの脱却をめざして

～地域コミュニティづくりの取り組み③～

伊藤 聡

●「昔炭鉱、今行政」の依存体質

地方分権、住民主体と言われているが、住民の行政に対する依存体質は根深いものがある。隣近所の問題を自己解決せず、役場に持ち込んでくる。特に旧産炭地域ではその傾向が強いと言われている。

その体質を「昔炭鉱、今行政」と表現する人もいる。昔石炭産業が盛んだった頃、炭鉱で働き炭鉱住宅に住む人は、風呂も電気もタダ、電球が切れても取り替えてくれるなど、炭鉱会社に言えば何でも面倒を見てもらえた。そのくらい福利厚生が充実していた。それは一方で、住民として自立する必要性が薄れていくことにもなった。石炭産業が衰退し地域産業がなくなった後、依存する相手が炭鉱会社から行政になっただけでその体質は変わらず、あるいは強くなり、それが今も続いている。そういった意味である。

依存体質は何も住民だけではなく、市町村も国の補助金等に依存し、自立したまちづくりを怠ってきた面がある。

旧産炭地域の特性が残り、依存体質が強い中で、住民自治のための地域コミュニティ組織づくりを進めているまちがある。福岡県^{かいた} 瀬田町である。

●地区のカルテづくりから計画へ

瀬田町は筑豊地域の飯塚市と直方市に挟まれた位置にあり、人口約7千人、面積は16 km²の町である。

経緯から説明すると、平成3年に住民との対話を唱った町長が通り、平成5年ごろ本当の住民参加を進める

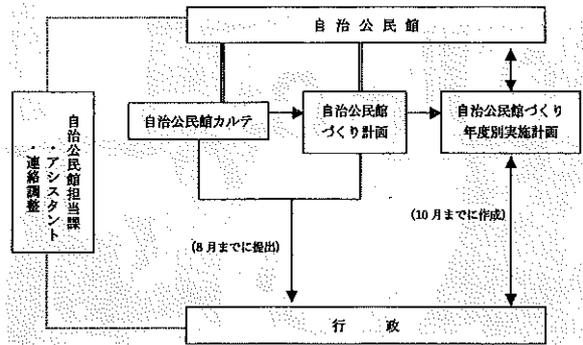


図1 瀬田町まちづくりシステムの概念図

ためのシステムづくりを町の総務課に指示したところから動きが始まっている。事例研究や組織体制の提案など行政内での準備期間を約1年で行い、平成6年度に34の町内会全てをまわって「行政・まちづくり懇談会」を開き、全町内会の賛同を概ね得た。

平成7年度には「町内会まちづくり計画」が町内会ごとに作成され、平成8年度から実質的に動き出すことになった。平成9年度には「まちづくり協議会」が設置され、町内会と行政の協議の場が整った。平成12年度にはそれまでの町内会を廃止し、自治公民館制へ移行している。

現在できている「まちづくりシステム」は、次のようなものである(図1)。

まず、自治公民館自ら地域の問題点や課題を調査し、「いいもの、嫌いなもの、必要なもの」に分類する「自治公民館カルテ」を作成する。

次に、カルテを基に自治公民館の目指す将来像、整備テーマ、活動の展開をまとめた「自治公民館づくり計画」を作成する。

さらに、それらを受けて自治公民館と行政が協議・調整の上「年度別実施計画」を作成し、行政に反映さ

図2 自分たちでできることが示された「自治公民館づくり計画」

自治公民館(町内会)名	テーマ	具体的目標	自治公民館(町内会)で実施すること	行政へ要望すること	行政の回答・調整
西佐与	①環境美化(整備)	・ 美化作業の実施、積極的参加	・ 環境美化の日の参加者拡大。特に、小・中学生の積極的参加を図る。 ・ 児童公園の草取り、清掃作業(小・中学生全員参加)	・ 畜産公害の防止対策(黒糞、ハエ発生防止指導の徹底) ・ 信号機の設置(町道鬼坂一掃橋交差点) ・ 庄内川堤防の草刈り(農土木事務所への要請・上流の一部しかされてない。) ・ 空き缶ポイ捨て禁止の立て看板の設置	・ 関係課で協議し対応する。(経済課、民生課) ・ 平成13年度も要望書提出(総務課) ・ 県へ要望する。(建設課)
	②高齢社会	・ 高齢者に対するコミュニケーション	・ 継続実施。	・ 高齢者が増加、機械等が必要のため補助を。 ・ 高齢者に対する悪徳商法等を聞くので、調査を。	・ 今後、事業費、特定事業等に応じ補助も検討していく必要があるとは考えています。(事務局)
瀬田東区	③環境美化(整備)	・ 美化作業の実施 ・ 花いっぱい推進	・ 公民館及び自治公民館全体の清掃(毎月第3日曜日) ・ 老人会、子ども会、中国研修生も参加させる。	・ 土砂崩れの修繕工事(13年度着工を...。国土調査時、境界立会い)	・ 協議検討(建設課)

せる。

また、役場職員を自治公民館活動のアシスタントとして派遣する「担当課制」をとっている。

町から自治公民館へは年20万円の助成があり、宗教活動と飲食以外には自由に使って良い。宗教活動といつても氏神様は地域の伝統として可である。

●システム化することによって継続される

この中の「自治公民館づくり計画」をみると、これになかなか良くできている(図2)。地区ごとのテーマと具体的目標の次に「自治公民館で実施すること」「行政へ要望すること」という欄があり、自分たちでできることは何か、行政へお願いしなければならないことは何かを、自治公民館ごとに検討された結果が出てきている。そして、一番右の欄は「行政の回答・調整」として、要望に対する回答が担当課からなされている。地域づくりを進める主体を地域(自治公民館)に置き、行政はそのサポートをしているという関係がよく分かる。

これがシステム化されていることによって、住民や議員などが直接役場に来て要望を出しても、「地域で話し合いましたか」の一言で歯止めがかけられる。役場職員にとっては不定期に来る住民対応の負担が軽減されたことも大きいし、地域で声の大きい人の要望だけが通る不公平感がなくなるのも効果的だ。

システム化すること、つまり仕組みを作ることは、継続のための必要条件である。他の町でも、いいリーダーがいて活発な活動が進められている地区があったが、リーダーが代わったら元に戻ってしまったという例がある。今のリーダーがいなくなっても周りの人で引き継いでいけるようにするには、システムを作っておくことが重要である。

自治公民館の組織は、責任が大きく、仕事も多くなる公民館長を支えるため、活性化部、生涯学習部、保健・体育部、環境部の各専門部と専門部長を置いている。

この専門部会が様々な企画の提言等を行っている。

●学校の教師も地域組織のメンバーに

教育部門の組織として「教育会議」が各自治公民館にある。顕田町では、数年前まで中学生の非行がニュースになるなど子どもが荒れていて、教育をどうにかしたい、という思いがあった。対症療法でなく、行政・住民の日常的な活動の中で子どもを育てたい、とのことから、教育会議を組織化することとなった。

教育会議の構成員は、自治公民館長、副館長、小・中学校保護者、小・中学校担当教師、行政職員等が入っており、年3回の会議を開いている。ここで注目できるのは、学校の教師が地域の組織に入っていることである。一般的に、学校の組織あるいは教師は閉鎖的なことが多く、学校行事の方が優先され、なかなか地域との協力体制がつかれない。地域行事の衰退を招いているのは学校ではないか、と思えるほどだ。現場の教師からは、地域組織にはいることに対して最初かなり反対があったようだが、管理職のリード等もあり、今は地区の担当教師が割り当てられている。

さらに、子どもたちのボランティア活動を進めるため各地域に「地域生徒会」まででき、これは学校の生徒会の中にも位置づけられている。

ただし、顕田町は小・中学校とも町内に1校ずつであるという条件は、これらに有利に働いたろうと考えられる。

●誰が何をするか示された教育計画

地域の教育に関しては「教育環境づくり計画」が自治公民館ごとに作られる。この内容を見ると、「めざすこと」の次に、「自治公民館」「家庭」「学校または行政との連携」に分けてとりくみが書かれている(図3)。つまり、誰が、何を、ということが明記されているのである。ここまでくれば、すぐにでも行動に移せるきめ細かい計画と言えらるだろう。

教育への取り組みの効果としては、地域教育力のあ

図3 誰が何をするか書かれた「教育環境づくり計画」

めざすこと	と り く み		
	自治公民館	家 庭	学校または行政との連携(要望)
○あいさつ(挨拶)運動をすすめる。	・自治公民館総会等で、全員でその大切さを話し合いにためておく。 ・まず大人同士のあいさつから始まり、大人と子どものあいさつの輪を広げる。	・家庭の中であいさつ大切さを改めて子どもに話す。 ・まず、家庭の中で意識してあいさつをする。	○学校の中で変わらずだけでなく、その大切さを繰り返し教わって欲しい。 (回答) ・北勢田に同様。(小学校) (中学校)
○地域行事に参加する。	・小町の3自治公民館がチームになりソフトボール大会に参加する。 ・小町の3自治公民館合同でキャンプに参加する。 ・伍拾いに率先して参加する。 ・夏休みのラジオ体操に参加する。 ・盆踊りに子ども会として参加する。	・親子で積極的に参加する。 ・地区行事等の意識、大切さを子どもに教え、親子の会話の場を作る。 ・家庭でも、道等に空き缶等を捨てないよう環境美化について話し合う。	○学校は子どもに地域行事の意義、大切さをおりによれて教えて欲しい。 (回答) ・部団会等を通して指導したい。(小学校) ・行事の連絡があれば広報も出来る。(小学校) ・学校行事、部活動の試合等がない場合、積極的に地域行事へ参加するよう指導していきたい。(中学校) ○行政等に地域行事を知らせ、協力してもらおう。

るところは家庭教育もしっかりしてきて、子どもの非行も少なく、悪い子どもの影響も受けにくい、ということである。できるだけ早い時期（就学前など）に教育に取り組む方が効果的なようだ。

●自治公民館制度への移行

町内会を廃止して自治公民館制度に移行したことは、宮崎県綾町の事例を参考にしている。町内会長等の反対はかなり強いかと思われたが、すでに公民館長との兼任が1/3いたことや、それも含めて約2/3の人が町内会長から公民館長になったため、割とすんなり移行したようである。

行政と地域の窓口も、当初は総務課と町内会長であったが、公民館制度への移行もあつて担当課は社会教育

課になっている。これは生涯学習活動との関係で発展性があるという見通しもあるようだ。

額田町ではこれらのシステムを作ることにより、いろいろな人が地域の中で得意なことを活かして役割を果たすようになり、地域の伝統行事が復活したり、子どもの参加も増えたりしている。

依存体質が強いと言われる市町村の中でも、自治・自立への模索をしている町内会や活動団体はある。それが根付かないのは、楽な方法を知っている人の声に押されたり、受け皿がなかったりしているだけなのだ。行政と地域が連携できる体制づくりを進めれば、依存体質も改善されることだろう。（いとう さとし）

まちづくりは“～らしさ”を活かして

～日田市豆田地区の取り組み～

小田 好一

最近になって、北部九州の2つの地区の歴史的町並み活性化のお手伝いをするようになった。歴史的建造物の修理や町並みに合わせた建物の整備など、ハード面は国などの事業によって進めることができるが、年々整備されていくハードの中に入れる“ハード”はどこの町並みも四苦八苦しているところである。

日田市豆田地区は江戸時代、九州における幕府の直轄地（天領）であり、代官のいる永山城（代官所）を中心とした城下町として栄えていたことから、古い町並みが残っていた。30年前ほど前までは人の少ない商店街でしかなかったが、この町並みを活かしたまちづくりによって年間約50万人の観光客が訪れる観光地と



朝から大勢のお客さんでにぎわっている豆田町

なっている。

このまちづくりの中心人物である日田市観光協会会長の石丸邦夫さんに豆田地区のまちづくりについて貴重な話をお聞きすることができた。石丸さんの取り組みは新聞掲載のほか、講演もされているので、ご存じの方も多いと思う。

石丸さんは日頃から客の訪れる町並みづくりと豆田町の核となる店を目指して、古い建物を活用した「珈琲談義所 嶋屋」を昭和57年に開業した。

●再生のために心がけたこと

石丸さんが豆田地区の再生に向けて心がけたということの要旨を以下に示す。

・「古い町並みを活かした個性的な商店街」というのが、豆田町の再生のテーマである。そのために日田らしさ、豆田町らしさを追求してきた。

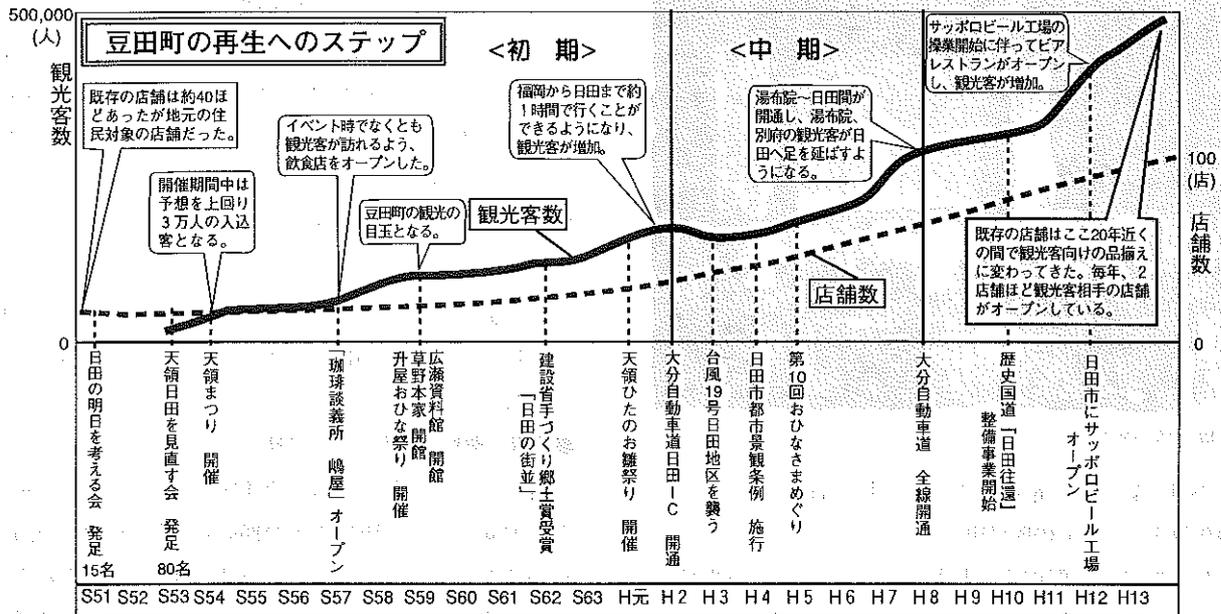
・古い建物は保存するだけではダメだ。活用が必要である。文化財の集積である古い町並みは経済効果が伴わなければ壊れてしまう。

・自分たちのまちは自分たちで活性化し、“行政に頼らない”というスタンスが大切である。

●観光客は町を見に来るだけでなく人を見に来る

一般的に観光客は何に興味を持って町並みを訪れるかについて石丸さんの考えをお聞きした。

・マスコミが町並みを紹介する場合、“人”を取り上げることが多い。「あの町並みにはこんなおもしろい店、こんな取り組みをやっている人がいる」という取り上げ方である。人々が興味を持つのも最終的には多くの場合“人”である。



これまで、自分をどう売り込んでいくかを考えた。自分の店を売り込むためには豆田に来てもらわないといけない。豆田をどう売り込むか。どうやったら豆田に人が来てくれるかを心がけた。結果、豆田町を訪ねてくる人は自分の店を訪れることになった。

町おこしに大切なのは最終的には“人”である。また、町の活性化には“バカ”（町おこしに夢中になれる人、熱くなる人）が必要である。豆田地区には“豆田バカ”が私も含めて大勢いる。

●地域活性化のためのイベントの考え方

全国には数多くの歴史的町並みがあるが、イベントの時にだけ人が集まる町並みはたくさんある。しかし、地域の活性化のためには、日頃から経済効果のある町に変えていく努力が必要である。イベントに関して石丸さんの考えは以下のようであった。

- ・イベントは情報発信の場である。まちづくりの日頃の成果をみってもらう場（日頃の成果のお披露目パーティー）である。
- ・日頃の努力なくしてイベントをやるのなら、イベントの時にしか人は来ない。

豆田地区は再生へのステップを登り続けている。40店舗であった商店は観光客の増加に伴い、現在約100店舗近くになり、毎年2店舗ほどが新規に開店している。

石丸さんの言葉には、歴史的町並みの活性化に限らず地域活性化のためのキーワードが数多く散りばめられており、今回紹介できなかった部分もいくつかあつ

た。これらのキーワードを歴史的町並みの活性化の参考にしていこうと思う。（おだ こういち）

佐賀市の観光開発の可能性を求めて

～佐賀市観光振興戦略プラン公開委員会～

山辺 眞一

12月8日の土曜日、佐賀市で観光振興に関する公開委員会を行った。昨年度から佐賀市の観光振興のお手伝いをしているが、これまでの活動報告を市民も交えた公開の場で実施することとなり、地元テレビ局（CATV）によるお正月特番の収録も行うなど、通常の委員会とは違う形式で行った。

場所は、佐賀市の中心商店街の一角にある「エスプラッツ」という再開発ビルである。再開発関係の方々のご存じかと思うが、第三セクター「まちづくり佐賀」が運営していたビルであり、現在、関係各機関、地元企業によって再建への道を模索しているところである。

当日は土曜日の朝という時間にも係わらず、一般市民、観光事業者、まちづくり団体など150名の方々に参加していただいた。

最初にこれまで検討してきた委員会での成果を、佐賀の観光振興の問題や方向を含めて、委員長である立教大学村上先生、各部長から報告していただいた。次に佐賀がこれまで取り組んできたこと、観光に取り組む市長の思い、そして参考とすべき地域での取り組



会場全体の風景

み事例を紹介し、市民との意見交換を行った。

●佐賀のこれまでの取り組み

佐賀市は、福岡市まで特急電車で40分という距離にあることから、通勤している人も徐々に増加している。また福岡方面からのビジネス客も多く、数字上の観光客数は300万人と言われている。しかし、町を歩いてもそれらしい人々には殆ど会うことは無い。ビジネスホテルなどはいくつかあるが、いわゆる観光客向けのホテルや旅館なども少なく、宿泊してまでという人々も少ない。もちろん、まったく観光客がいないというわけではない。ひとつは、北部の脊振山地から有明海に至る広大な低平地を生かして、20年前よりバルーンフェスタ（熱気球の大会）が毎年開かれており、のどかな風景とマッチしたこの熱気球の浮かぶ姿をみるために、県内外から数十万人の人たちがこのイベントに訪れる。また、佐賀では、幕末・維新の時代にかけて活躍した人々を七賢人として銘打ち、対外的な佐賀のイメージづくりにも取り組んでいる。大隈重信をはじめとして、全国的にもその知名度は高い。さらに、昨年春、歴史的建造物の残る柳町地区を中心として「佐賀城下ひなまつり」が行われた。伝統的な鍋島小紋のひなや鍋島藩に伝わるひななどが飾られ、期間中に4万人以上の人々が訪れ、50～60代の女性たちは感嘆の声をあげていた。

今回の観光振興の目的は、このようなイベントを中心としたにぎわいづくりからステップアップして、観光という視点から一つの産業の柱づくり、まちづくりを進めるためにどうするかというものである。

●市民の日常生活との関わり

村上委員長の発言の中で、「佐賀のイメージがないということがアンケート結果で分かった。佐賀にはいろ

いろな資源があり、知名度の高いものもある。それなのになぜイメージが沸かないのか、佐賀に来ないのか。それはここに来る必然性がないから、行ってみたいと思わないからである。」という指摘があった。つまり、これまでの見るだけの観光ではなく、ここに来る必然性を喚起するコトが必要であり、その答えの一つは、地元の人たちが楽しんでいるコト、たまに訪れる人も一緒に愉しめるコト、異なる習慣、言葉、文化を経験する場がこれからの観光行動に求められるということである。

●市民、業界、行政の二人三脚

冒頭の委員会報告では、佐賀市が取り組む3つの大きな方向として、観光資源の開発など場づくり、土産・食の開発によるモノづくり、人材育成・地元学など人づくりを示し、今後はこの委員会へいろいろな意見・注文を出してもらい、それを踏まえて進めていきたいという提案を行った。これからの観光振興にはこれまでのような観光施設を中心とする入れ込み型ではなく、むしろ市民の日々の生活と直結する楽しいコト、おいしいモノの情報発信と、お客さんと一緒に楽しむ場をつくるのが重要である。今回、この公開委員会を行ったのは、市民一人一人の協力、賛同が必要であり、市民自らが観光資源の開発に参画してもらおうきっかけをつくりたかったためであるが、市民からの意見として、こういう報告会を待っていたとか、もっと観光ボランティアの育成が必要である、などの意見が出され、終了後の市民の方々の表情も満足そうに見えた。

(やまべ しんいち)

地域データ散歩 9

福岡都市圏の新規住民の割合はどうなっているのか

山田 龍雄

●20年以上住んでいても「地元もん」でないという話

当社ではまちづくり計画の調査において、できるだけ多くの住民の意見を聞く手法のひとつとしてワークショップなどを行う。この時に、ときどき住民から少し愚痴っぽい意見として「ここでは20年、30年住んでいても地元もんと違うんですよ。」と言われることがある。このように、「地元もん」がいる集落の近くに「よそもん」が入ると、集落のしきたりや行事などで「よ

	S10	S22	S30	S40	S50	S60	H7	H12
大野城市	5,136	10,289	13,308	24,208	52,169	69,435	82,903	89,413
春日市	3,558	9,351	18,038	30,971	55,160	75,555	99,206	105,146
那珂川町	6,777	8,619	8,802	8,859	17,646	30,869	42,345	45,550
太宰府市	8,118	11,532	13,264	18,452	36,553	57,737	64,913	66,099
粕屋町	7,695	10,662	11,650	14,654	22,776	29,027	31,504	34,813
新宮町	5,590	7,609	8,098	9,219	12,429	14,954	19,227	22,431
福岡町	8,126	11,613	12,071	15,131	24,190	34,020	40,111	41,480
古賀市	8,456	14,812	18,309	22,151	28,821	41,311	51,244	55,494
宗像市	15,555	21,404	21,450	22,653	45,218	60,971	76,936	81,600
津屋崎町	8,375	11,210	11,546	11,177	12,002	13,484	14,033	14,298

年度別人口の推移

そももん」は「最初に聞いた話と違う、なかなか仲間に入れてくれない」と、逆に「地元もん」は「転入者は勝手に入ってきた上に、協力してくれない」などと相互に折り合いがつかない意見がみられる（これについて「よかネット48号」志摩町のワークショップの話で詳しく掲載）。地域の勢力は、やはり今でも数が少ない地元の人が握っていることが多いと聞く。

“地元の人”と“新規の人”がいるのであれば、どの程度の比率を占めているのであろうか。ここでは、戦前で我が国が比較的安定していた時代である昭和10年に住んでいた人を「地元の人」と定義し、新規住民率を次のように設定した。昭和10年だから当時の世代とは入れ替わっていると思うが、基本的に今の人数が跡を継いだとして考える。

$$\text{新規住民率} = \frac{\text{当該年度の人口} - \text{昭和10年度の人口}}{\text{当該年度の人口}}$$

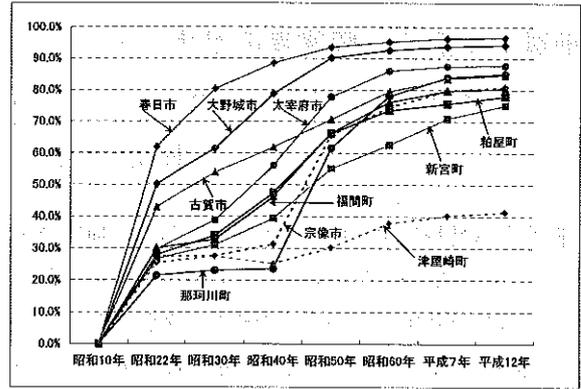
対象市町としては、福岡都市圏で主に①昭和30年から40年代以降より宅地開発が進んできた、②昭和10年代には炭鉱での転入者がいない、③農業が主流で、それほど人口の集積がなかったこと、などの大まかな基準をもとにモデル的に抽出した。従って、当初より炭鉱地帯だった粕屋南部の志免町、宇美町等は除外している。

●福岡市南部の市町の9割前後が新規住民

春日市や大野城市では、既に昭和50年時点で新規住民が9割を超えた。この数字は、人の入れ替わりがあった結果の比較であるため、9割新規住民といっても、当然居住年数は異なる訳であるから、実際には古い新規住民とニュービカの新規の人との階層は分かれていると思われる。いずれにしても昭和10年代に住んでいた人は、全人口から見ると1割もいないのである。

●宗像市、古賀市は、新規住民率は7割～8割台

一方、昭和40年代から昭和50年代にかけて大規模な宅地開発が進められてきた宗像市、古賀市では福岡



新規住民率

南部に比べて開発が少し遅れたこと、福岡市に隣接していないといった立地条件、また、元々ある程度人が住んでいた等の理由で、新規住民率は9割には達していない。

●高齢化した新規住民へのサービスをどうしていくのか

福岡都市圏で純粋にバットタウンとして発展してきた町では当然、現況として“地元の人”は極めて少なくなるが、①元々が土地を多く所有している地主さんである、②地域の行事や祭りに古くから係わっており地域に不可欠な人など、地域では依然として重要な役割を持つ人が多い。このような人と新規住民とどのように折り合いをつけていくかが、地域のコミュニティづくりを考える上で重要な課題となる。

また、春日市や大野城市では昭和30年代に新規住民率が8割近くあったことを考えると、この当時35歳前後で転入してきた人は既に70歳を超えていると推測される。また、宗像市や古賀市など、昭和50年代に同じように35歳前後で転入してきた人は、60歳前後になっていると推測される。特にまとまった宅地開発をしていた団地では、サラリーマンを退職した高学歴の高齢者はますます増えていくのだから、次のようなシニア対策を考えたまちづくりの視点があるのではないと思う。

- ① 現在60歳前後の知的な好奇心が高いシニアに対して、知的な時間を楽しく過ごさせる場やシステム
- ② 医療費の自己負担が高騰することを見通して、楽しく健康づくりができる場やシステム
- ③ 老人会以外で気楽に交流でき、楽しむことができる場やシステム 等

(やまだ たつお)

地域で生活する障害者のサポーター

～地域生活支援センター Forza ～

梶原 里香

「障害者も地域に出ていると言われるが、地域の人に受け入れてもらえずなかなか出ていくことができない」。これは身体障害者のための施設を運営されている人から聞いた言葉である。この言葉を聞いてからというもの、障害者が地域で安心した生活を送るためのサポートをしているところはないのだろうかと探していた。そんなとき、福岡市博多区吉塚で地域で生活を望む人たちのサポーターとして活動されている「地域生活支援センター Forza (ふおるつあ)」を福祉関係の機関紙で知り、さっそく取材にうかがった。

●利用者は障害として認定されない人も多い

お話をうかがったのは Forza の重橋さん(臨床心理士)、大川さん(社会福祉士・養護学校教員専修免許)、山川さん(社会福祉士)の3名。この3名は福岡市内の知的障害者更正施設に勤務されていた。施設では措置制度の範囲内でしかサービスを提供することができず、制度にのらない人からの相談は受けても、その後のサポート体制がとれないというジレンマを感じていたようだ(措置制度:障害者が福祉施設を利用する場合、地方自治体がサービス内容を決め、業務を委託する社会福祉法人の中から利用施設を決める制度)。

もう一人主要なスタッフがいる。3人が勤めていた施設に療育のため月2回来所する一方、東区馬出で障害者のための塾をしておられた許斐さん(小学校教員1種免許・養護学校教員専修免許を持つ)だ。「塾に通っている子どもたちの将来のことを考えると、より大きなサポート体制が必要」という考えを持っておられた。そこで今年8月に4人で Forza を設立するに至った。「Forza」とはイタリア語で「力」という意味である。

現在の利用者は4歳から60歳代までの約60人。許斐さんが塾をされていたこともあり小学生が利用者の約半分となっている。行政サポートが確立されていないひきこもりや不登校、LD(学習障害)、ADHD(注意欠陥多動性障害)などの人の利用も多いとのことである。

●利用者にあったサービスを提供

Forza で行われているサービスは下記の通りである。

- デイサービス：学齢期以降の年齢の方が利用できます。
- フリースクール：不登校のお子さんが集えるフリースペースの利用ができます。
- 放課後サービス：学校が終わった後の放課後からの短時間、学齢期の子供さんにご利用できます。
- 療育支援サービス：個別のニーズに応じて、アセスメントおよび定期療育支援を行います。
- 宿泊サービス：宿泊のご利用ができます。
- ショートステイサービス：時間単位でご利用できます。
- ホームヘルプサービス：ご自宅に伺い、日常生活に必要な介護、身のまわりのお世話をします。介護保険事業の対象にはなっておりません。
- エスコートサービス：お一人で外出されたい方に付き添います。
- カウンセリング・コンサルテーション：臨床心理士がこころの悩みを解決します。
- 各種検査：発達検査、心理検査等、専門家が必要に応じた検査を行います。
- 福祉・生活相談：福祉サービス、成年後見制度の利用等よりよい生活を送れるように社会福祉士が相談・支援します。
- 療育相談：個別のニーズに応じて主たる支援者に対して療育相談を行います。また、主たる支援者・当事者(お子さん等)に療育サービス、相談を行います。

サービス表をみると、サービス内容、料金などが非常にわかりやすく書かれている。内容が一目でわかるように名前を付けたり、続けて利用してもらえよう安く料金設定をしている。また、利用者の負担を少しでも減らすために、いくつかのサービスを組み合わせる場合にはバック料金で安くサービスが受けられるようにもしている。

ここで、実際にどのようなサービスを提供されているのかをご紹介します。

- ・施設に入所している人が一人で外出したいという希望に応じて外出の付き添いサービスを提供
- ・希望に応じ一緒に外食したり、温泉に入ったりする
- ・ひきこもりの人は、何度かスタッフが自宅を訪ねて行くところからはじめ、少しずつ外に出ていけるように促していく
- ・遠方の利用者(宗像市や杷木町にも利用者がある)には、必要に応じてスタッフが自宅まで出向く
- ・ある町の療育サークルに出向き、指導を行う
- ・Forzaに放課後子どもたちが来て療育指導を受ける。お

母さんの相談にももの。

●利用者を選んで使い分けをしてもらえればいいという考えで、Forzaのサービスだけでなく公的なサービスなどを紹介するマネジメントを行う

このようなきめ細やかなサービスを、資格を持ったプロが提供している（他に非常勤のボランティアやアルバイトの方が4人おられるそうだ）。プロだからこそできることなのかもしれないが、少ないスタッフ数にも関わらず、利用者それぞれにあったサービスが提供されているということに感動したと同時に、利用者の視点に立った姿勢を見た気がした。

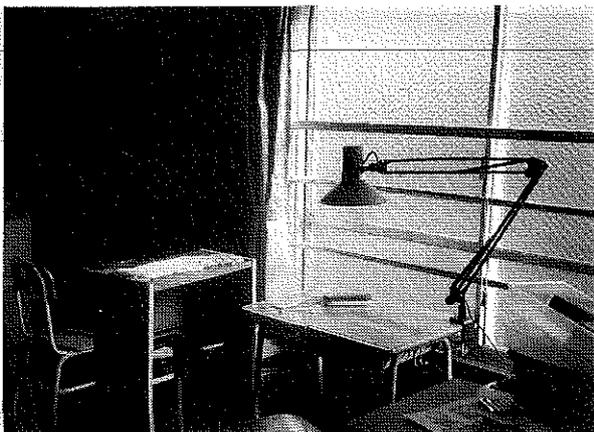
●また4人のスタッフの方はForzaでのサービス提供以外にも、社会福祉協議会や郵政相談事業に相談員として、また現場の声を若い人に伝えるため大学や専門学校に講師として出向くといった活動も行っている。

●家族へのケアも視野に入れて

●最近利用が増えているのは、ショートステイや宿泊サービスなのだという。市町村が提供しているショートステイサービスは、重度の障害者でなければ利用しにくい。その点、Forzaはどんな人でも利用することができる。家族としては、急な用事やちょっとした外出等々、気軽にお願ひすることができる場所があるというのは本当に助かると思う。このように家族へのケアも視野に入れて活動をされている。

●将来的にはグループホームや作業所も

Forzaは現在、NPO法人取得を目指している。現在行われている介護保険制度と同じように、障害者自身がサービスを受けたい事業者や施設を選ぶ「支援費支給制度」が平成15年度からはじまる。そのサービス提供事業者となり、現在の利用者へサービス提供ができるようにということを目指してのことである。NPOを



Forza内の部屋

取得したあかつきにはもっとアクティブに活動し、利用者を増やしていきたいとおっしゃっていた。

Forzaで提供されているサービスはまさに「こういうものがほしいのだけれど・・・」という希望にきめ細かく対応したサービスの典型といえるのではないだろうか。将来的にはグループホームや作業所も作りたいたいとおっしゃっておられたが、本当にそれが実現しそうな勢いと熱意が、Forzaスタッフのみなさんから感じられた。

カレーの調理技術を家庭に！

～中村ハルさんのカレーの話～

尾崎 正利

●福岡県内にある学校法人中村学園と学校法人中村専修学園は、大学、専門学校、高校、中学校、幼稚園などを運営している。この創設者である中村ハルさんについて知ったのは、昨年10月初め、福岡県立博物館で読売新聞社西部本社主催の「頭山満と玄洋社の回顧展」をみたときだった。

●当時、日本の政治社会の重鎮で政財界に顔が広がった頭山満氏に懇願し、我が国随一であったインドカレーを供していた東京新宿にある洋食「中村屋」の調理場でレシピを学び、日本の栄養・調理教育の現場にカレーライスを持ち込んだという。

●今でこそカレーライスは国民食のような感じだが、当時は一握りのプロの調理人と財力のある人が楽しんでいた贅沢な一品を、栄養・調理教育の現場に広めた功績は大きい。今では日本人1人が年間平均64食のカレーライスを食べ、のべ80億食にも達している。（農水省や缶詰協会の統計より）。

●そして10月20日（土）に中村調理師専門学校で「ハルさんのカレー」と題し、講演と昔のレシピ通りのカレーの試食会が開かれると聞き行ってみた。

●実習重視の教育が割烹学校にはじまって、大学まで作った

●当日、会場となった中村調理師専門学校の講堂には、同校OBや新聞などをみた人60～70人が集まった。

●講演は中村ハルさんのお孫さんにあたる中村哲先生（中村調理師専門学校校長）と教え子である楠喜久枝先生（中村学園大学名誉教授）のお二人で、ハルさんの生涯について以下のような紹介をされた。

- ・1884年（M17）、西新町（今の福岡市早良区西新）に生まれ、福岡師範学校を卒業後、県内の小学校で教鞭をとる。
- ・結核の弟の医療費を出すために働いていたが、結局弟はハルさんが36歳の時に亡くなってしまう。
- ・弟の死によって、誰かのために働くという理由はなくなったものの、すでに婚期を過ぎたとの思いもあって、この頃、一生教職で働くことを決めた。
- ・そこで初めての県外での赴任先である横浜市の高等小学校での教務において、結婚経験はなかったが、家庭科に係わる家庭・家事をもっと研究・勉強しようと考えた。
- ・1920年（T9）頃から、学校の教務に就きながら、日赤病院では看護を見習い、また帝国ホテルや中村楼などの一流の和洋食の料理店では、お店に頼んで現場で働く調理人に混じって実務と技術を身につけた。
- ・この調理技術を学校で教え、実習教育を大事にすることを考えていた。
- ・「中村屋」でカレーを食べたのはこの頃である（中村ハルさんと「中村屋」は全く無関係）。
- ・「中村屋」は当時洋食の店であったが、財界や政界の様々な客の中、外国人も大勢出入りしていた。その中にインドの革命家ラス・ビハリ・ボースがかくまわれていた（在印英領事館に爆弾を投げて官憲から英国から身柄引き渡しの要求が出され、当時同盟関係にあった日本政府からも追われていた）。
- ・当時の日本というカレーは、インド風が西洋風に解釈された状態で日本に製法が伝わっていた。たとえばルーとしてとろみをつける製法はヨーロッパのソースの流れをくむものだった。
- ・ボースは本場のインド風カレーを伝えようと考え、とろみの少なくスパシーな正調インドカレーを中村屋で実現して、これが評判になっていた。
- ・中村ハルさんは1923年（T12年）に初めてこのカレーを食べて美味しさに驚き、自分の教育活動の一環としてカレーの勉強をしたいと考え、全く面識のなかった同郷の巨頭・頭山満を通じて懇願し、つい「中村屋」で製法を見せてもらうことになった。
- ・その後、国内各地の学校で教鞭につくが、各地で家庭科教育の実習や実践的な教育を重んじ、そうした実習設備の充実に力を入れて設計にまで携わることもあった。

- ・終戦を福岡で迎えたのち、1949年（S24）に中村割烹女学院を開校。初年度400名の学生でスタートし、2年目は700名となった。借りた校舎でスタートしたが、1951年に新校舎開設。1954年（S29）に福岡高等栄養学校開校。
- ・昭和20年代の頃には珍しく、遠足やクリスマス会などを取り入れた学校で、学校が設備投資を必要とする時には、恒例のバザーで中村屋の技をルーツにもつカレーライスや有名店ゆずりの味を振る舞い、学校の財政を随分助けてきた。
- ・その後、中村学園事業部（給食事業）の発足、中村学園女子高校の開学、中村学園大学開学と、1971年（S46）に87歳で逝去されるまで次々に展開した。

この日、講演があった中村調理専門学校の講堂は階段状に机が並んでいるが、今まで見たこともないような急傾斜であった。演台に立って前から学生さんに対峙すると、後ろの席などは相当見上げるほどで、相当な圧迫感があると思う。この配置は、どの学生にも上から調理の様子が実況で観察できるように、中村ハルさんの配慮で設計がなされたという。

こうした実習と実技を重視していく教育が、はじめは割烹学校からスタートし、ついには大学を持つにまで至ったのだ。

●まるで同窓会だった試食会

さて実際にそのカレーはどのようなものだったのか。講演会の時に頂いた資料には、昭和18年当時のレシピがあって、これに忠実に作ればきっと美味しいハルさんカレーが出来上がるはずだ。材料の中に椎茸や片栗粉、みりん、鶏の臓物など、「おやっ?」と思うものもあるが、基本的には多数の野菜を入れて少しずつの多種の香辛料や調味料で煮込んでいくという調理法であ



レシピに基づいて作られたハルさんカレー

る。レシピの中には、製法の後半部分に「…出来上がったところに片栗粉の水溶きしたものを流し込んでドベリと光沢をとる…」とあり、後で学校の資料展示室でみた直筆の手書きノートにも「ドベリ」や「フニフニ」など、分かりやすく感覚で捉えやすい表現がみえた。初めての人でも何となくイメージしやすいように工夫した表現だと思われ、いろいろな人に料理の楽しさを拡げたいという気持ちが伝わるように思える。

講演のあと場所を移して試食会が行われた。調理師専門学校に併設して国際ホテル専門学校もあり、1階にはホテルのカフェさながらのゲストルームもある。広いウインドー越しに専門学校の学生さん達が、白のエプロンとコック帽姿で忙しく立ち回っている。席に案内されて、間もなくお待ちかねのカレーが運ばれてきた。

香りを嗅ぐとカレーの香辛料の香りの他、野菜を煮た甘い香りが鼻腔の奥を刺激する。

スプーンで一口すくって口に運ぶと、カレーの香辛料よりもほのかに甘い風味が口に拡がった。美味しい。

野菜を大切にしているのでジャガイモなども食べ応えがある。ハルさんカレーの基本は骨付き鶏肉が入るというが、この日もそうであった。

同席した女性2人は友人同士で、中村学園大学の卒業生だとか。お歳をうかがうと60歳代であったが、お一人は調理のプロとして頑張っておられるとのこと。中村ハルさんに習っていた頃の思い出とともに、久しぶりのハルさんカレーをかみしめておられるようだった。周りのテーブルを見渡しても、男女とも大学の卒業生や調理師学校のOBとみられる方ばかりで、ちょっとした同窓会の雰囲気である。

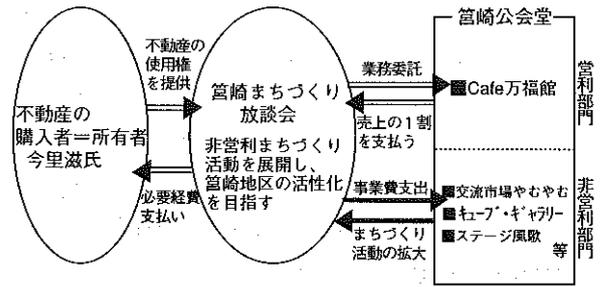
やっぱり食べ物の味や記憶は、人を集めるだけの十分な魅力をもつのだと改めて感じた次第である。

(おざき まさとし)

民設。でも公共スペース 『^{はこざき} 管崎公会堂』①

愛甲 美帆

10月2日、福岡市東区箱崎に民設の公共スペース「管崎公会堂」がオープンした。カフェを中心に、誰もが自由に使い、気軽に集まれる地域のたまり場を作ろうと箱崎・管松校区で10年間まちづくり活動を行ってきた「管崎まちづくり放談会」(現在、NPOの取得を申



管崎公会堂の仕組み

請中。以下「放談会」が中心となって作った。以下、放談会代表幹事、兼管崎公会堂堂主である、今里滋先生(九州大学教授)にお話を伺った。

●「このままでは街が死んでしまう」

きっかけは、商店街で30年以上にわたって地元住民の買い物の中心であったスーパーが営業不振により4年前に閉店し、その300坪の土地に分譲マンションの建設の話が持ち上がったことからだ。「ここにマンションが建設され、1階部分が駐車場となってしまうと人の流れがなくなり街の活気が失われてしまう」と焦ったメンバーは建設会社に1階部分を店舗にして欲しいとお願いした。建設会社からは、放談会が責任を持ってテナントを探すのなら良いという条件で了解してもらった。

●「仕方がない。自分が買って街の活性化の拠点を作ろう」

イタリアン・レストランが良いのでは、ということでもいくつか打診をしたが、結局みつからなかった。最大の理由は店舗部分が27坪で狭いということだった。また、箱崎という地域の集客力にも疑問が出された。そこで、以下のようなことを考えた。

①これまでの公共施設では時間や使用目的の点で制約が多かった。それならば、自分たちで公共施設作り、使いたいように使える場所を作りたい。

②箱崎地区は道路が狭く歩道がない場所が多い。高齢者をはじめちょっと腰をかけておしゃべりする場所が欲しい。

③カフェ(Cafe 万福館という)の営利事業と放談会による非営利の活動の好循環を実現して、ひとつのコミュニティ・ビジネスのモデルをつくりたい。また、こうした「民設公共スペース」がまちが増えていくことで、行政に頼らなくてもまちを活性化できるのではないかな。

このような思いから、自分が購入し街の活性化の拠

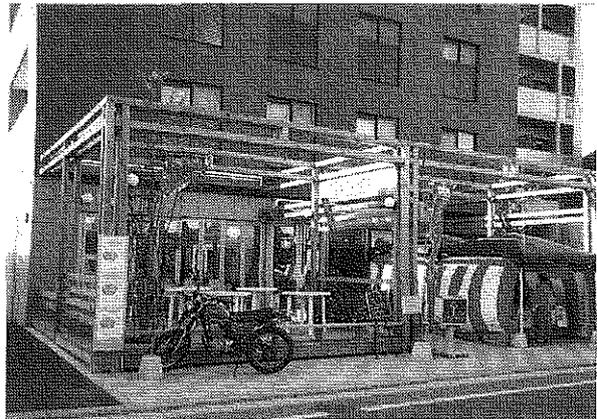
点を作ろうと決断した。放談会のレストラン部門としてCafe万福館を設置し売上の1割を放談会の事業資金とする方式にした。マンションの1階部分約2,600万円、厨房をはじめその他の固定設備への総投資額約800万円に実家の土地を売却した資金を充てた（ただし、弟さんとの共有名義）。什器類はCafe万福館館長（経営者）の元山さんが出資した。

● 笹崎まちづくり放談会の活動

放談会には現在約40名の会員がおり、事務局を笹崎公会堂に置いている。現在、Cafe万福館以外に、“交流市場やむやむ”（大分県大山町による月1回の農産物販売）、キューブ・ギャラリー（立方体が集まったような壁側の棚で作品や商品を販売しチャリティに役立てる）等の活動を行っている。先日は、アコーディオンの演奏による歌声ボランティア「花林」によるコンサートが行われ、地域のお年寄りが集まり荒城の月など懐かしのメロディーに合わせて歌い楽しんだようだ。

● 人の輪が広がる拠点に

実は私も子どもの頃から笹崎地区に住んでいて、最近放談会に参加させてもらっている。地域の交流の場であった商店街では、公会堂の例に限らず、閉店した店が更地となりマンションが建設されることが多い。



オープンテラスがついた笹崎公会堂

また、校区の運動会等地域の行事が減ったり、子ども会が廃止になる町内会もある。

子どもも大人も地域の人と一緒に会して集まる場が減った状況の中、今後コミュニティの範囲として従来の町内会という小さな単位ではなくても、箱崎、笹松（周辺の小学校）の両小学校区の人たちが公会堂を拠点に集まり、地域活動を通した様々な世代の交流が広がっていったらいいと思う。

今里先生を始め「笹崎を良くしたい、笹崎公会堂をどんどん活用して欲しい」という会の思いが街に広がるよう私も頑張っていきたい。（あいこう みほ）

近況

④ データの裏付けなしに国会で議論しているのかなあ? と 思った話

12月に入って、働く人の医療費3割自己負担がなんとなく国会を通過した。これは自己負担率を上げるとのことだが、1970年以降、国会では無料化について検討されている医療費もある。それが、“小学校入学前の子どもの医療費は無料に!”という「乳幼児医療費無料化」の取り組みである。全国的なネットワークもあり、呼びかけ人の中にはマスメディアで活躍する著名人も多く含まれ、署名数は25万筆にもなるということだ。

現在の制度を簡単に説明すると、乳幼児医療制度とあって、3歳未満児の医療費自己負担分は都道府県と市町村で負担することが全国的に行われている。近年の流れで言うと、乳幼児医療費無料化の取り組みがあることを受けて、3歳未満児から4歳未満児まで引き上げよう（この場合、市町村の判断となるため、市町

村の全額負担となる）とする市町村が出てきた。実は、私が計画策定のお手伝いをしている町でもこの動きがあるので、実際に年齢引き上げを行った場合にどの程度の町負担が出てくるのか調べてみたいと考えたのが表題の疑問を感じたきっかけだ。

ご存じの通り、医療保険には国民健康保険と職場で加入する健康保険がある。市町村でいうと、国民健康保険は市町村負担があるため、どの位の医療費がかかるか市町村も把握している。小泉首相が“レセプト”という専門用語をよく使うが、市町村についていえば、国民健康保険連合会から届く医療状況を示した支払額の明細のようなものだ。また、多くが国民健康保険に加入している高齢者の医療費は市町村も把握しやすいため、問題にしやすいということもある。しかし、職場が加入する健康保険に関して市町村は一切その情報入手手段が無い（私が調べた限りでは無いと思っている。あれば是非教えて下さい）。

私は、「2歳児では現在この位の医療費がかかっており、3歳児ではこの位に下がるから全額助成する必要

がない」のか、「2歳も3歳も同程度の医療費がかかっており大事な乳幼児期に医者にかかりやすい状況を整備しておくべきだから助成を行う」のか、その判断基準として、1歳刻みの医療費総額のデータが欲しかった。市町村にないとわかったからには、これは国に直接聞くしかないと思い、厚生労働省に電話してみた。

まず、厚生労働省の代表にかけて「乳幼児医療費のデータを...」という統計情報部社会統計課にまわしてもらった。「そうか、そうか、データのことだから統計部ね...」と思いつつ、事情を説明すると、あるのかわからないような返事で、別の課の内線番号を教えてくださいました。再度、代表にかけ直し内線番号を告げると雇用均等・児童家庭局母子保健課につながった。再度事情を説明すると3歳未満児の乳幼児医療額(都道府県・市町村負担額)の合計ならわかるという答え。話を聞くと、乳幼児医療についての市町村アンケートの結果ならあるとのこと。それはいらないと伝え、次に教えていただいた保険局保健課に聞くため再度代表にかけ直しつなげていただいた。忙しい中親切に答えていただいたのだが、ここでも3歳未満の合計額(結局、補助金を支給している額)ならわかるが...という答えで、それは雇用均等・児童家庭局母子保健課に聞いて下さいといわれたので、「このようなデータは必要だと思うので調査していただきたい」と付け電話を切った。

乳幼児医療費無料化について、厚生労働大臣は2月国会で「先送りできない課題」としている。国が制度化して実施するのか、又は市町村が単独事業で行うのを眺みながら、徐々に制度化していくのかわからないが、それにしても、せめて市町村単位までは年齢別の国民健康保険と職場で加入する健康保険を併せた金額を公表すると議論されやすく、制度化しやすくなると思う。何にしても実現化のためにはデータの裏付けが必要ではないだろうか。(澤谷 真紀子)

情報発信がすべての始まり

昨年、佐賀市の観光振興のお手伝いをしていましたが、電車に乗って行くたびに、佐賀市で乗降する利用客の多いのに驚かされる。確かに、ビジネス目的と思われる人たちが多く、観光客と思える人が少ない。こういうビジネスマンをうまく取り込むことができれば、その家族、知り合いが佐賀に遊びに来てくれる可能性は高いと思う。天神の商業ビルで聞いた話では、一週間ごとに新しい情報を発信することで、リピー

ターを確保し、今や天神で最初に行く場所という地位を得ているのである。林立する天神のビル群の中で、その地位を維持する努力は並大抵ではない。地域が数ある中でその地位を確立し、維持するためにも情報を常に発信していくことの大切さを改めて感じた。すべては知ってもらうことから始まる。(山辺 真一)

川への思いが、行動を続ける原動力になる

最近、多自然河川の川づくりの調査をしていることもあり、新聞を読んでも川のことを扱っている記事が目がいく。もともと大学時代の専攻は土木であり、橋梁設計を行う研究室にいたので、川に対する思い入れがある。

そもそも私が、川に対する思い入れが強くなったのは、高校生のころに大雨によって、鹿児島市の甲突川が氾濫し、歴史ある石橋のいくつかが流されたことがきっかけである。運良く残された橋の移設問題で、保存運動に参加したことがあった。

その時の会合では大学の先生方が甲突川の沿道公園の下に、洪水時用の河道を作り、橋を保存しようと訴えていたのだが、参加した住民は、お役所の悪口をいうばかりで、とても建設的な話が進まない。ただ役所のやることに反対だからという理由だけで参加している人が多く、川や石橋に対する思いのある人があまりいないと感じた。結局、橋は移設されてしまった。

先日、久留米で催された水環境シンポジウムに参加した際、川辺川ダムの問題で揺れる球磨川水系ネットワーク活動をされている女性に会った。その方は、球磨川が大好きで、源流の水を竹筒に入れ、カヌーや自転車などでリレーしながら、河口まで運ぶ運動をされている。ダム問題には、会として態度を表明していないので、ダム建設推進派、反対派からも文句を言われるそうである。彼女はだれでも参加できる場をつくり、より多くの人に現状を知ってもらうきっかけづくりを目指して活動をしているそうだ。ダム問題を人のせいにならず、自分たちみんなで考えようといっていた。ただ建設する、反対することだけに夢中にならないで、現実の川を見て欲しいという彼女の思いを感じた。

川辺川ダムの建設が行われなかったとして、反対派のどれだけの人が、その後の川辺川の保全などを手伝っていくのだろうか。反対だけで終わってしまう人が多くいるのではないかと感じてしまう。好きであること、思い入れがなければ行動は続けることができないので

はないだろうか。より多くの反対派の人が彼女の活動に参加してほしいと思った。(本田 正明)

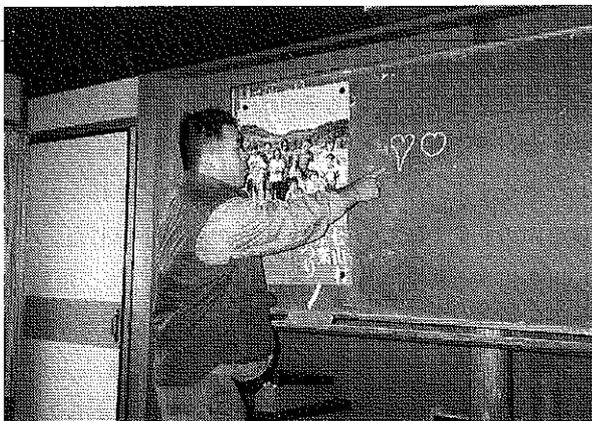
山芋はそう簡単に手に入らない

11月11日、佐賀県七山村大白木地区での山芋掘りと焼きいも会に参加した。これはこの地区の「十坊山ファンクラブ」の活動のひとつで、ひと月に1~2回のペースで地区の人と村外の人が季節を満喫しながら交流できる会を開いている。今回の参加は5組9人で福岡市の人ほとんどであったが、中には大川市の人もいらっしやった。

当日は、まず公民館で事務局の鬼木和俊さんが豪快に掃除機をかけた後「山芋の葉の見つけ方、掘り方」のていねいな講習があった。葉を見つけてそのツルをたどり下に埋まっている芋の頭と対面の後、全貌が見えるまでひたすら掘り続けるのだがその説明がおもしろい。黒板の絵をもとに「こぎゃんしてこぎゃんしたらいも頭が見えるからこぎゃんして取る」と全て「このように」という意味の「こぎゃん」で説明がついてしまった。

さて、いよいよ山に入り実践である。私はたくさんとれては大変だと、スーパーの袋2つとのを潤すみかんをポケットにいれ山芋に挑んだ。しかし、ツルのあたりを掘れども掘れども頭が見えてこなかったり、木の根で先に進めなかったりした。この先求めている芋はあるのかという不安を乗り越えやっと山芋の頭が見えるまで掘り進むと、はやる気持ちを抑えられずその頭を引っ張ってポキッと折ってしまった。その表面の白さがまぶしくて山芋だと実感し嬉しくなるのと同時に、土が被さってしまい泣く泣く次の芋を探すことを繰り返す始末だった。

午前中の芋掘りの収穫だけで、皆さん1本は確実に



山芋の掘り方、見分け方

収穫していたのに対し、私はというこの先が膨らんでいそうな部分4~5cmが3本、大きなスーパーの袋に入っただけだった。掘り方が悪かったのは確実に、1本丸ごと収穫した人は深さ40~50cm、幅30cmは掘っており、慣れないシャベルを考慮しても、悔しいけれど私にはとても無理だったように思う。

結局、家ですってみると午前中3時間かけて掘った私の山芋は3口にしかならず、タイミング良く?母が買ってきていた自然薯が食卓の大部分を占めてしまったのだった…。(愛甲 美帆)

川内川の天然スッポンを食らう

昨年の10月ごろ、宮之城町の仕事を通じて、商店街の婦人グループで高齢者の宅配サービス、町の特産品の宅配サービス、特産品の開発などの活動を行っている「すずめの宿」の代表である田中久美子さんと知り合うことができた。町特産品の宅配の中には川内川で捕れる「スッポン」「川エビ」があり、食いしん坊の小生としては我慢ができず、すぐ「スッポン」を注文した。11月初旬に注文したが、なかなか届かない。天然ものであるからしかたないこととあきらめていた矢先、11月下旬に品物が届けられた。宅配の中には「天然スッポン」と一緒に、遅れた理由と調理の方法が記されていた。これによると、11月を過ぎると、スッポンは冬眠時期を迎え土手の穴の中に入るため、手に入りにくいとのことであった。

とにかく、届いた週の日曜日は「スッポン鍋」となり、美味しいスッポンは家族の胃袋におさまった。

少量が足りず、鶏肉をつぎ足すこととなったが、スープはなかなかのもので、おじやは単に鶏肉の水炊きとは違う味わいがあった。

スッポンが動き出す春時期に注文したい人がおられましたら、小生までご連絡いただきたい。ちなみにスッポン1匹で3,000円~4,000円、川エビ1kgで4,000円程度となっている。

今年は川内川で捕れる「天然うなぎ」と「川エビ」を是非、食べたいと思っている。(山田 龍雄)

納豆にこだわったお店

以前から通勤途中にある飲食店に惹かれていた。福岡市中央区の浄水通りにある「納豆家」というお店で先日ようやく行ってみた。

店内は薄暗くアンティークな雰囲気のお洒落なお店だ。納豆のイメージとはかなり違う。女性に人気と聞

いていたが、確かに多くは女性で、来ていた男性は女性同伴の人だけだった。

メニューはいろんな料理に納豆が組み合わせられている。お店で使っている納豆は95%は水戸納豆、5%は石川県金沢の納豆でひきわり納豆として使用しているとのこと。お店の人から薦められたメニューは冬季限定の「骨付きチキン納豆ストロガノフ」。少々強引なネーミングのような気もするが、ソースの中に納豆が入っており、食べた料理の中では一番美味しかった。感心したのは和食にとどまらず洋食にもアレンジしてあるところだ。しかも美味しい。デザートには「納豆アイス」を食べた。納豆アイスといってもチョコチップ・抹茶・ストロベリーの種類があり、小さく刻んだ納豆が入っている程度なのでくどくはない。とてもヘルシーである。帰り際に「水戸なっとう」という名のスナック菓子を頂いた。見たことのないお菓子だったので聞いてみると、水戸納豆のパウダーを練り込んだお菓子で、茨城名産でおみやげとして関東地区の高速道路のサービスエリアやJRのおみやげ屋などで販売しており、九州では納豆家でしか買えないとのこと。

馴染みのある納豆がいろいろなバージョンで食べられて楽しかった。いつか全メニュー制覇したい。

(佐伯 明日香)

本場ふいーじゃー汁初体験

本誌でこれまで何度か紹介してきた沖縄言葉遊びの集まり「ゆんたくの会」の世話役・西表宏先生から、沖縄県人会の忘年会にお招き頂いた。

ふいーじゃー汁とはヤギの肉・内臓を煮込んでヨモギの葉を加えたものだ。沖縄で一度食べたことがあるが、ヤギ肉の独特の匂いの中にある不思議なうまみを覚えている。今回は県人会の忘年会だから大ファンパツだとの事前情報。事務所内外の人と一緒に出かけた。

場所は西鉄大橋駅近くの沖縄料理店「花はな」の2階。早い時間だったので、後から来る顔おれをぼんやり眺めていると、一目で沖縄県の人と分かる顔立ちばかり。座っていると手際よく各テーブルにグラスが配られた。周りのテーブルでは当然のように泡盛の1升瓶が開けられて水割りを作られる。乾杯前にすでに前宴会だ。

県人会会長の挨拶では「ふいーじゃー汁は沖縄の長寿を支える食事の中でも、滋養によく栄養満点な料理です。ただし何杯も食べたなら鼻血が出ると昔から言われたものです」「昔からふいーじゃー汁を食べて水を飲



三線クラブの技を披露。あちこちで踊る人も。

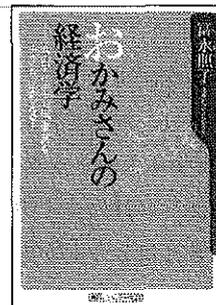
むと下痢をしたものです」という紹介があった。

正式な乾杯のあとふいーじゃー汁が井で運ばれてきた。一言でいうとドロドロとした煮物という感じ。濃厚なヤギの油が出ており、肉と一緒にブツ切りされた骨の髄からも十分にエキスが出ていそう。独特の香りが部屋中に拡がる。これはまだ味つけされていない状態であるため、塩とショウガで好みの味にする。つけあわせは何故かタクアン漬である。

おそろおそろ一口汁をすすると濃厚なヤギの味だ。骨付き肉をしゃぶってみる。ヨモギの程良いにおい消しも効いて私は好きな味だ。泡盛にもよく合う。宴の中頃には福岡の人がほとんどというメンバー構成の三線の会による演奏が披露され、本場ふいーじゃー汁体験に続いてカチャーシー体験となった。

この日は「1人3杯」の割り当てだったのだが、後日同行した所員に何杯食べたか聞いてみると、「あの濃厚な味は1杯で十分」「1杯で満腹」「2杯でギブアップ」「2杯だったがもっと欲しかった」ということだ。割り当ての3杯を食べ、人の沖縄ソバまで分けてもらったのは私だけだった。

(尾崎 正利)



おかみさんの経済学

一女のアイデアが不景気をチャンスに変える!

富永 照子
(浅草おかみさん会会長)
角川 ONE テーマ 21

●「ごめんなさい…」と思わず言いたくなった。地域づくりの本質を教えて貰った本
女性の仲間同士で何かを始めるとき、仲間の女性に

頼られるリーダーはすばらしいと思う。それは優れたリーダーシップと、何を目的としているのかをはっきりさせ、その思いをみんなに伝えることができている人だからだと思う。この本を読んで、浅草にそのようなすごい女性がいることを知り、話を聞きに行った。

富永照子さん本人にはお会いすることができなかったが、おかみさん会の星野京子さんと、会が経営する物産館の人からお話をうかがうことができた。

著者である富永照子さんについて本の中から抜粋すると、以下のような経緯を持つ人である。

- ・昭和12年、浅草仲見世老舗四代目に生まれる。
- ・昭和30年、和菓子屋菊水堂の富永健司さんと知り合い結婚。大店のおかみさんとなる。
- ・ところが、浅草の旦那衆は遊びが好きで仕事は二の次。「のれん」とも結婚したと割り切り商売に力を入れるようになる。
- ・昭和39年、東京オリンピック以降浅草全体の売上げがグッと落ち、まるっきり人のいないゴースタウンのようになった。
- ・昭和43年、浅草に来て良かったと思う街づくりをしようと「浅草おかみさん会」設立。
- ・観光案内図づくり、無認可保育園設立、日本ではじめての二階建てバスの導入、浅草サンパカーニバル開催、タウン誌「おかみさん」発行、ニューオリンズジャズの誘致等の活動多数
- ・平成5年、「浅草おかみさん会」は資本金320万円の「協同組合浅草おかみさん会」へと生まれ変わる。
- ・同時に全国おかみさん会を組織しようと言う動きが起こってくる→全国商店街おかみさん交流サミットを開催
- ・「株式会社浅草観光振袖学院」を設立。かわいい振袖さん（京都では舞妓さん）で街に賑わいを取り戻そうとしている。
- ・平成9年、組合自前のビルを建設し、全国から集めた「全国物産館『旬の市』」をオープンする

とにかく、浅草の活性化のために、おかみさんが一致団結し、がむしゃらにやってきた歴史が書かれた本である。

その富永照子さんについて星野さんが語ってくれたのだが、まず一流のロビーイストであり、地域を読む感が優れており、リスクを負って実行する人だそう。本からこれまでの活動をみても、国からの補助金を引き出すために画策することはなく、常に自分やおかみさん会が手出しをしリスクを負っている。

また、組合自前のビルの1・2階にある、全国から産品を集めた旬の市では、全国会員50団体（個人・自治体・JA・会社・商工会等）からの産品がぎっしりと

並べられている。平日130～160人、休日は大小関わらずイベントを行い、平日の3倍の入り込み客があるそう。区の調査では土日の通行量が浅草のメイン通り「雷通り」より多かったという話もある。買って行く人は個人客以外にも、おかみさん会会員が経営する飲食店約20件もいるため、ある程度の安定収入が見込める。

この旬の市は、地域産品の一番のネックは流通であると認識し、地域で作られる産品が売れるようにする手助けをしようと始めたのがきっかけである。

常に浅草のため、全国で知り合ったがんばる女性のため、やろうとしている地域のため…と、その人や地域が生き生きとするためにリスクを負って行動していることに、江戸っ子のきっぷのよさと温かみを感じた。「勇気」「やる気」「元気」「リスク」がこの本のキーワードであるが、今の私にはこれほどの情熱はないのではと感じた。ひたすら「ごめんなさい」と思いながら読んでしまった。（澤谷 真紀子）

編集後記

事務所の冷蔵庫の上に、ついに電子レンジが登場。これで食いしん坊事務所の最後の歯止めがなくなった。ただでさえ食べ物のお話が多かったのに（私はそんなに書かないが）、さらに増えるのでは。各地から買って帰れるお土産の幅が広がるというのはいいかも知れない。（伊）

去年は11月頃、風邪をひいてしまい病院へ。自分は病気知らずだと勝手に思いこんでいたので、健康管理の甘さを痛感しました。これからますます寒くなるので、きちんと自己管理をしなければ、と今から肝に銘じています。（り）

よかネット No.55 2002.1

（編集・発行）

（株）よかネット

〒810-0001 福岡市中央区天神1-15-35 ホンダハピエ5F
TEL 092-731-7671 FAX 092-731-7673

http://www.yokanet.com

mail: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

名古屋事務所 TEL 052-265-2401

東京事務所 TEL 03-3226-9130