

芽吹きの新、別れの春。今、一人の男が花を咲かせ、荒尾を去る。



平成16年12月、一人の男が荒尾の地に立ちました。斉藤俊幸さん。食をテーマに地域の再生を図る荒尾市に、請われてやってきた「まちおこしの仕事人」です。斉藤さんは、東京生まれの東京人。だからこそ、地方の「在りよう」がよく見えるのかも知れません。ハコモノとしての建築より、その中身の主役である人や事業の仕組みこそ大切。と、地域に住み込み、地元の人たちと語り合い、現場を見てまわりました。そして平成17年5月、斉藤さんの働きかけて商店主らが中心となって、「まちなか研究室(通称・青研)を立ち上げ

たのです。中央商店街の空き店舗を活用した「青研」は、地域再生プロジェクトの拠点として、食の研究や地元生産品の販売、まちづくり研究などの他、地域に関わる様々な活動を行っています。併設のワイナリーでは、町の人たちがボランティアでワインを仕込み、その収益を、運営やまちづくりの資金に充てています。「地域

の農水産物を、付加価値のある商品に仕立て、雇用を含めた地域の自立を、自分たちで確立する事が大事なんです」と斉藤さん。このプロジェクトから生み出された商品は、第1弾が有明海のお茶を加工し、封筒にもなるパッケージに入れた、「のりやのりこばあちゃん」。第2弾は、荒尾産のサツマイモを原料にした焼酎「小岱」。第3弾として、オリジナル自家焙煎機でローストした「浜ちゃんコーヒー」、荒尾特産梨100%の「あら、おいしい」、小岱山のみかん使用の「小岱山ととれた手づくりみかんジュースたい」。と、矢継ぎ早に実

績を上げています。また、「青研」を訪れる町の人々の声を受け、地域から消滅していた「八百屋」を復活させるべく、直売所を設置。遠くまで歩けないお年寄りや、生産者側の農家からも、感謝の言葉が届きました。その後、「ありあけの里」「にんじん畑」と次々に直売所がオープン。地元の料理自慢の人たちがシェフとして腕を振るう、コミュニティ



▲青研には、日本一小さなワイナリーがある。中央商店街の人たちが月1回ワインを仕込み、その収益でまちづくり活動を進めている。(ワイナリー工事開始)



▲荒尾の農業を守る平焼酎「小岱」。農家から芋を高く購入し、焼酎を造る。少し高い焼酎だが、地域を守る気持で喜んで飲んでいる。(斉藤さんにも参加して、酒業市民会での平苗の植え込み/2006-6-14)



▲厚生労働省のパッケージ事業シンポジウムで荒尾の事例を報告。荒尾は、日本を代表する事業をしていると称賛を浴びた。(2006-11-10)

レストラン「梨の花」も営業を始めました。荒尾市での一連の活動の成果は、今、全国から注目されることとなっています。高い所からの「指導」ではなく、地元の人々と肩を並べ、共に知恵を出し、汗をかいてきた斉藤さん。地元に住み、週末は上京して大学の講義などに費やした、2年間の「荒尾人」一。その斉藤さんは、この3月で荒尾を去ります。「荒尾は素材も豊富。自力もあって、もう自立の途上にあります。後ろ髪引かれる思いで荒尾を去りますが、心配は全くしていません。きっと立派に地域再生が進んでいくでしょう」一。地域の身の丈に合ったマーケットを地域自らで創り、生産・加工・消費の「地域利益循環」の仕組みを構築した事こそ、斉藤さんの大きな置き土産。「花を咲かせたのは私ではなく、荒尾の人々自身なんです」とのエールを胸に刻みつつ、斉藤さんの更なる活躍を祈るばかりです。

SAITO TOSHIYUKI

荒尾市地域再生マネージャー/開成学院大学非常勤講師/イング総合計画株式会社代表取締役。●略歴:1955年・東京都豊田谷区生まれ/1982年・イング総合計画株式会社設立、代表取締役/2003年・まちなか研究室「道浜こみかに亭(横須賀市)/2004年・荒尾市地域再生マネージャーとして、市役所農林水産部に赴任/2005年・まちなか研究室「青研」ありあけの里」「にんじん畑」/同年・大学と連携したまちづくり委員会委員(総務省) ●連絡先(青研)/0968-62-3446(荒尾市増木2000-15) ●▲色印は、ご本人提供の写真。