



# 滞在型交流 ワークキャンプ 報告書2025





# 滞在型交流ワークキャンプ

本取組は一週間、丹波市に滞在し、地域の生業体験や地域行事への参加・交流等を通じて、農山村の現状、課題、魅力を体験的に「知ること」を目的としています。

本年度のワークキャンプは課題解決型と就業体験方の二つに分かれて実施しました。課題解決型では空き家をテーマにして、実施し5名の学生が参加しました。就業体験型では、5ヶ所の就業先にお世話になっており、9名の学生が参加しました。「体験から実践へ」を活動の一つのテーマにしており、ワークキャンプという一つの授業に関わっていただくことから、地域のことを学び彼らが今後、やりたいことや将来を考えるきっかけになって欲しいと考えております。さらに、ワークキャンプをきっかけに丹波での活動に継続的に参加して行ったり、自らプロジェクトを実施したりすることを目指しています。

この報告書では学生らが1週間丹波で滞在して、感じたことや丹波の色々な人に出会い、コミュニケーションをとったことで感じたことなどをまとめておりますので、ぜひご一読いただけたら幸いです。



## ■参加者一覧■

### 課題解決提案型(9月8~14日)

環境都市工学部	3回生	伊東 祐太朗
商 学 部	2回生	井上 誓
化学生命工学部	4回生	日高 啓汰
政策創造学部	3回生	小西 優大
法 学 部	3回生	槻田 有輝

### 就業体験型

#### ①anokonofarm(8月11~17日)

社 会 部	4回生	田村 美桜
政策創造学部	1回生	松本 拓己

### 就業体験型

#### ②アストランチャ(9月15~21日)

環境都市工学部	1回生	原 紗菜
環境都市工学部	1回生	加藤 衣織

#### ③805たんば(9月15~21日)

法 学 部	4回生	嵯峨 右京
-------	-----	-------

#### ④松本家(9月15~21日)

大学院法学研究科	1回生	Harihar Timilsina
社会部	1回生	上西 美沙希

#### ⑤山名酒造(2月1~8日)

文 学 部	1回生	西森 志帆
文 学 部	1回生	藤井 海凜

# 滞在型交流ワークキャンプ 課題解決提案型(9月8~14日)

## ■ 1週間のスケジュール ■

	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00
1日目		● 9:00 集合 9:20 阪急梅田発 10:58 青垣 IC 着		昼食 宿泊先へ移動 （黒井）	オリエイション		ワーク		ワーク		夕食		親睦会	
2日目			レクチャー 廃校活用事例見学				古民家改修実習						ミーティング	
3日目			古民家改修実習				古民家改修実習						ミーティング	
4日目	宿舎から 佐治へ 移動		自由時間	昼食			自由時間				宿舎へ移動			
5日目			古民家改修実習				提案作成					ミーティング		
6日目			エスキース				提案作成					ミーティング		
7日目			報告会準備 自由時間			報告会準備 自由時間		報告会		17:14 青垣 IC 発 18:00 阪急梅田着				

# 伊東 祐太朗

## 感想

1週間滞在しての感想と実際に提案させていただいた企画について述べさせていただきたいと思います。僕が今回、丹波地域創生プロジェクトに参加させていただいて、実際に空き家を見学したり、地域の方の話を聞いたり、さらには滝に飛び込んだりと、まさに“体で感じる”時間の連続。宿の方々とも交流しながら、普段の生活ではなかなか味わえない“土地の温度”みたいなものを肌で感じました。そんな中で、一番印象に残っているのは -すごくシンプルなんですが、「空気がおいしい」ということです。これはもう、理屈じゃなくて、心からそう思いました。

というのも、実はその数日前まで、僕はアメリカのシリコンバレーにいたんです。まさに“テックの街”。世界中から多様な人が集まり、常に新しいアイデアや技術が飛び交う場所でした。あのスピード感や刺激も本当に楽しかったけれど、日本に帰ってきて、丹波の自然の中に立った瞬間 -風の音、虫の声、朝日のぬくもり。全部がゆっくりで、全部が優しくて、「ああ、帰ってきたな」って心の底から思つたんです。

大阪や東京みたいな都会に行っても、もちろん便利だし刺激もある。でも、“日本の田舎”っていうのはまた全然違う安心感があるんですよね。丹波で過ごした時間は、「日本で暮らす」ということを改めて考えさせてくれました。

大自然の中で、人と人がちゃんと向き合って、毎日の暮らしを大切にしている— そんな丹波の姿に触れて、どこか懐かしく、そして心が温かくなりました。

正直、行ってよかったです。テクノロジーや都市の便利さとはまた別の、“人間らしさ”や“日本らしさ”を感じられる時間でした。あの空気の味、今でもはっきり覚えています。次はパラグライダー乗ります！！



企画名：都会と丹波のギャップ展

## 企画の目的

1. 移住者と地元住民の交流促進
  - 新しく丹波市に移住した人々と地元住民が自然に交流できる
  - 空き家空間を活用して地域コミュニティを活性化
2. 「発見・感動・ギャップ」の可視化
  - 地元住民の視点で丹波市の観光資源や暮らしの魅力を共有
  - 移住者が感じた「驚き・感動・不便さ」を体験として発信
3. 地域活性化と移住促進の両輪強化
  - 都会と丹波のギャップを逆手に取り、新たな地域の魅力として発信
  - 観光客の増加と移住検討者の拡大を目指す



- 総人口 : **60,897人 (2024年1月時点)**
  - 前年比 : 1.33% (減少傾向)
- 転出入の動き :
  - 転出 : 約800人 / 年(なくなる方がいる)
  - 転入 : 約1,000人 / 年 (流入が上回る)
  - 2022年転入者数 : 1,728人 (特に20~30代が中心)
  - 2年連続で社会増を記録

- 20~30代の転入割合が高く、地域の新たな活力として期待
- 若者を起点とした地域コミュニティ再生の可能性がある

## 主な課題

1. **交流機会の不足**
  - 移住者と地元住民の接点が限定的
2. **価値観・生活習慣のミスマッチ**
  - 都市と田舎の文化の違いによる摩擦
3. **移住後の孤立感・不安感**
  - 新しい環境への適応に支援が不足
4. **魅力の再発見不足**
  - 地元の魅力が移住者視点で十分に掘り起こされていない

## 明らかになったニーズ

1. **気軽に訪れられる交流の場**
  - 心理的ハードルが低く、自然な対話が生まれる空間
  - 共通の興味・関心をきっかけに交流が促進される仕組み
2. **「違い」を楽しめる体験の場**
  - 都会と田舎の違いを「不便さ」ではなく「発見・驚き」として共有
  - 相互理解を深める体験型コンテンツへの需要が高い
3. **移住者視点の情報発信**
  - 移住者が感じた丹波の魅力を可視化
  - 観光・移住促進につながる仕組みづくりが求められている

## 一次ターゲット ( 主要対象 )

- **層 :**
  - 丹波市に移住した20~30代の若年層
  - UIターン移住者
  - 転勤で移住した若いファミリー層
  - クリエイティブワーカーなど、新しい視点を持つ層
  - 長年丹波に住み、歴史・文化を伝える地元住民

## 二次ターゲット ( 副次対象 )

- **層 :**
  - 都市部から丹波市を訪れる観光客
  - 将来の移住を検討中の若者層
- **提供価値 :**
  - 「暮らしの中の観光」という新しい視点で丹波市を体験
  - 週末旅行から移住検討まで、段階的な関係構築を支援

## メインテーマ

- テーマ名：「都会と田舎の価値観・日常ギャップから生まれる新しい魅力」
- 具体例：
  - 電車の本数
  - 夜空の明るさ
  - 家の広さ
  - 人との距離感
- 意図：
  - 都会では当たり前のことが丹波では異なることを\*\*「不便」ではなく「魅力」\*\*として再発見
  - 新しい丹波の価値を創造する

に。週末には移住者自身による体験談トークイベントも開催します。

- 視覚・味覚・聴覚など五感で体験できる展示企画

#### 展示内容（具体アイデア）

1. フォト展示（視覚）
  - 移住者が撮影した「都会では見られない丹波の風景」
    - 例：星空、朝霧の山並み、四季の田園風景
    - 撮影エピソードと共に紹介し、移住者視点の魅力を伝える
2. 比較展示（視覚+データ）
  - 「都会の当たり前 vs 丹波の当たり前」を視覚化
  - 例：
    - 電車本数（都会：1時間に20本 / 丹波：1日に6本）
    - 夜空の明るさ
    - 家賃と住居の広さ
    - 通勤時間
  - 数値とビジュアルで日常生活の違いを提示
3. 体感型展示（味覚・触覚・聴覚）
  - 五感を活用したギャップ体験
  - 例：
    - 地元野菜の試食コーナー
    - 井戸水と水道水コーヒーの飲み比べ
    - 地元祭りの音や香りを再現した空間
  - 丹波の暮らしを直接体感できる仕掛け
4. 移住者の声パネル（共感・対話）
  - 移住者が実際に感じた「驚き / 良かった点 / 困った点」をパネルで展示
  - 年代別・家族構成別に整理し、移住検討者が共感しやすい構成
  - 週末には移住者による体験談トークイベントを開催

#### 部屋ごとのテーマ（目的 / 内容）

1. 食の部屋
  - 目的：味覚から丹波の魅力を理解
  - 内容：特産品展示・試食、都会食材との比較（調達・価格・鮮度・旬）
2. 生活の部屋
  - 目的：生活リズムや季節感の違いを体感
  - 内容：年間行事・季節の家仕事、暖房/断熱、通勤・買い物動線の比較
3. 自然の部屋
  - 目的：視覚・聴覚で自然資本の豊かさを体験
  - 内容：星空・野鳥・植物の写真 / サウンドスケープ、都会では得にくい自然体験
4. 人の繋がりの部屋
  - 目的：社会的つながりの形成を可視化
  - 内容：移住者インタビュー、コミュニティマップ、地域団体紹介

#### カフェスペース活用（交流の核）

- **配置**：建物中央に設置し、滞留と対話を促進
  - **運営**：地元住民が日替わり店番→来訪者との自然な会話を創出
  - **仕掛け**：特産メニュー提供 / 「おしゃべりカード」で話題提供 / 縁側・庭の季節演出
- 

#### 第1段階：オンライン発信

- **連携**：丹波市移住促進サイト、観光協会サイトと情報連携
- **SNS運用**：ターゲット層へ定期発信（展示ティザー、移住者の声）
- **UGC促進**：ハッシュタグ #丹波ギャップ で投稿を誘発・拡散

#### 第2段階：協力関係構築

- **パートナー**：大学のフィールドワーク、移住促進団体、都市部イベント（東京・大阪等）
- **施策**：体験型ワークショップ、移住希望者向け特別ツアー、学生主導の展示企画
- **狙い**：リアル交流の場を創出し、関係人口の拡大と将来の移住検討者育成

#### 第3段階：持続的発展

- **運営**：移住者コミュニティによる自主運営体制の確立
- **更新**：展示内容を定期更新、周辺地域との連携イベントを展開
- **改善サイクル**：来場者データの分析に基づき継続的に最適化

# ワークキャンプ丹波 最終活動報告書

作成者: 井上 誓

提出日: 2025 年 10 月 30 日

## 背景と目的：なぜ今、丹波市青垣町で人の話を聞くのか

### 1. 調査を行った場所

今回の活動の舞台となったのは、兵庫県丹波市の北西部に位置する青垣町です。ここは山々に囲まれた静かな地域で、日本の原風景とも言える美しい農村の景色が広がっています。

しかし、日本の多くの地方と同様に、この町でも人口減少と少子高齢化が進んでいます。実際に現地を歩いてみると、かつては家族が暮らしていたであろう立派な家屋が、今は誰にも使われずに静まり返っている様子が見受けられました。

### 2. 空き家問題の現状

現在、日本中で空き家が増え続けています。総務省の調査などでも明らかになっていますが、特に管理が行き届かなくなった家屋は、景観を損ねるだけでなく、防犯や防災の面でも地域のリスクとなり得ます。

丹波市青垣町においても、住んでいた方が亡くなったり、施設に入居されたりしたこと、空き家となるケースが増えています。しかし、これを単に困った問題として捉えるのではなく、見方を変えればこれから何かを始めたい人にとっての資源にもなり得ます。実際に、古い家を自分たちで直し、新しい暮らしを作っている人々がいます。

重要なのは、空いている家と住みたい人がうまく出会えているか、そして移住した後、その場所で幸せに暮らし続けられるかという点です。

### 3. 本調査の意義

今回の調査で最も大切にしたのは、制度や統計データといった数字ではなく、実際にそこで暮らす人々の生の声です。

行政の移住促進策というと、どうしても補助金がいくら出るかや物件の紹介といったハーフ面の話が中心になります。しかし、実際に移住した人がその土地に馴染み、長く住み続けられるかどうか（定着できるか）は、もっと別のところにあるのではないかと考え

ました。

例えば、近所の人とうまく付き合えるか、思ったように仕事ができるか、お金のやりくりは大変ではないかといった、生活のリアルな部分です。

そこで本調査では、実際に青垣町へ移住し、お店を開いたり仕事をしたりしている方々にインタビューを行いました。表面的な成功談だけでなく、苦労したことや、地域に対する正直な思い（本音）を聞かせてもらうことで、これからこの町に人を呼び込むための本当のヒントが得られると考えたからです。

これは、教科書的な地方創生論ではなく、現場で汗を流す人たちの実感に基づいたレポートです。

## インタビュー調査報告

### 1. インタビューで伺ったこと

ご協力いただいた方々には、以下の7つの項目について、ざっくばらんにお話しいただきました。

1. ご職業: 今、どんなお仕事をされているか。
2. 住居履歴: ここに来るまで、どこで暮らしてこられたか。
3. 移住のきっかけ: なぜ、丹波を選んだのか。
4. 職業について深堀り: お金のこと（資金調達）や、働き方の実際。
5. 空き家との関わり: お店や家をどうやって手に入れたか、改修（DIY）の様子。
6. 地域との関わり: ご近所さんや地域の方と、どう付き合っているか。
7. 今後の丹波との関わり: これから先、この町とどう関わっていきたいか。

### 2. インタビュー詳細

#### ■ お金はないけれど、情熱はある | パン屋 “astlancha” くるみさん

どんな人？

以前は神戸の三宮に住んでいましたが、パン作りの修行がしたいという強い思いで丹波へ移住されました。

ここがポイント：若さと資金のリアル

くるみさんの事例で特に印象的だったのは、開業資金の話です。若いこともあり、手元の自己資金（貯金）は決して多くありませんでした。そこで、銀行からの融資や行政の補助金をフル活用して開業されています。これは、お金が貯まってからではなくやりたい時に、制度を使って挑戦するという、若者らしい勢いと賢さを感じました。

家とお店づくり

お店の設計は、地域の頼れる存在である出町さんが担当されましたが、実際の施工（工事）のほとんどはご自身で行ったそうです。いわゆる DIY です。物件選びも、条件を細かく比較検討したというよりは、ここだ！という直感を信じて選ばれました。

地域への思い

地域の方々との関係も良好で、ここを第三の故郷として、ずっと関わっていきたいと語ってくれました。生まれ故郷でなくても、自分の場所だと感じられる温かさがここにはあるようです。

### ■ 縁と DIY で切り拓く | コーヒー屋 “3 Roastery” マイクさん

どんな人？

以前は客室乗務員（CA）として東京などで働いていたという、異色の経歴の持ち主です。移住のきっかけは結婚でした。

ここがポイント：自分の手で作り上げる

マイクさんの開業スタイルは、くるみさんとは対照的でした。借入金には頼らず、自己資金 100% でスタートされています。お店の場所は、お知り合いのミミさんが購入された物件の一部を借りる形をとっており、内装工事もほとんど自分で行われました。

これからのこと

地域の方々とは良い関係を築いておられますぐ、将来ずっとここに住み続けるかどうかについては、今のところ未定とのこと。これは決してネガティブな意味ではなく、ライフステージの変化に合わせて、その時々で最適な場所を選ぶという、軽やかな生き方の表れだと感じました。

### ■ 複数のわらじを履く生き方 | 市議会議員・農家・講師 家田さん

どんな人？

神戸、東京を経て、農業学校への入学をきっかけに丹波へ来られました。現在は、丹波市議会議員、農家、そしてプログラミング講師という、3つの顔をお持ちです。

ここがポイント：安定と挑戦のバランス

家田さんの働き方は、現代の地方移住における一つの理想形かもしれません。プログラミング講師という、場所に縛られず安定した収入が得られる仕事を持っているため、農業や政治といった、すぐに大きな利益が出にくい分野にも挑戦できています。

本音の反省点

自己資金のみで活動を始めたことについて、もっと融資などを活用すればよかったですと振り返っておられました。自分のお金だけでやろうとすると、どうしても規模が小さくなったり、スピードが遅くなったりします。このあたりは、これから起業する人にとって貴重なアドバイスだと感じました。

### 野心と展望

丹波で政治経験を積んでキャリアアップしたいと明確に語っておられます。骨を埋めるというよりは、自分の成長の舞台として地域を捉えている点が非常に現代的で頼もしいです。

### ■ 家族との時間を大切にする | 花屋 “わたぼうし” 店主（出町さんの奥様）

#### どんな人？

高砂市から、ご家族の引っ越しに合わせて移住されました。旦那様（出町さん）が購入された物件の一部を使って、お花屋さんを営んでいます。

#### ここがポイント：程よい距離感

とても正直にお話しいただいたのが、ご近所付き合いについての感覚です。家の周りに人がたくさん住んでいるような環境は、あまり好みではないとおっしゃっていました。田舎暮らしというと、どうしても濃厚な近所付き合いがセットで語られるがちですが、出町さんの奥様のように、自然の中で静かに、家族との時間を大切にしたいという方もいます。こうした程よい距離感が許容されるのも、この場所の魅力なのかもしれません。ずっと住んでいたいという言葉からは、現在の暮らしへの満足度の高さが伺えました。

#### （参考）世界を知る蕎麦屋さん

神戸やロンドンなど、国内外の様々な場所で20以上の職業を経験し、子育てを機に丹波へ来られた蕎麦屋さんにもお話を伺いました。茅葺き屋根の古民家でお店を営んでおり、多様な経験を持つ面白い大人が、この町に集まっていることがわかります。

## 考察と提案：青垣町がもっと楽しくなるために

### 1. インタビューから見えた「移住がうまくいく人」の共通点

今回、楽しく暮らしている方々に共通していたのは、以下の3つのポイントでした。

#### 1. 好きという情熱があること

ただのんびりしたいだけでなく、パンやコーヒー、農業など、仕事以外にも続けたいと思える好きなことを持っています。それが暮らしの張り合いになっています。

#### 2. 柔らかい考え方（フレキシブルさ）

絶対にこうでなきゃダメだというこだわりが強すぎず、置かれた環境に合わせて自分の生活を工夫できる柔軟さがあります。

#### 3. 自分で作る力（DIY精神）

無いものは自分で作る、古いものは自分で直す。そんな開拓者精神を持っています。誰かがやってくれるのを待つのではなく、自分で動く姿勢が共通していました。

### 2. 私たちからの提案：今あるものを、もっと面白く使う

新しい建物や大きな観光施設を作る必要はありません。青垣町にはすでに素晴らしい自然や空き家、そして面白い人々がいます。提案したいのは、今ある資源を使って、新しい楽しみ方（How）を発明することです。

#### ■ 提案①：「つながり」を楽しむ仕掛け

移住を考えている人が一番不安なのは人間関係です。いきなり引っ越すのはハードルが高いので、段階を踏めるような仕組みを作ります。

- ・先輩移住者との交流会:

役所の説明会ではなく、今回インタビューしたような面白い先輩たちと、ご飯を食べながら本音で話せるような場を作ります。「この人たちがいるなら楽しそう」と思ってもらうことが第一歩です。

- ・「お試し」ができる拠点:

空き家を改修して、シェアハウスや、短期滞在できるシェア宿泊施設にします。「まずは1週間住んでみる」といった使い方ができれば、移住のハードルはぐっと下がります。

### ■ 提案②：「自然」を遊ぶ仕掛け

見るだけの自然ではなく、身体を使って楽しむ自然へと転換します。

- ・トレラン・ハイキングの聖地へ:

「TAMBA100 アドベンチャートレイル」のようなイベントを軸に、日常的に山を走ったり歩いたりできるコースとしてアピールします。

- ・シェアサイクルの導入:

道の駅あおがきに自転車を配置し、そこからパン屋さんやコーヒー屋さん、空き家の宿などを巡れるようにします。車がなくても、風を感じながら町を回遊できる仕組みです。

### 最後に

今回の調査を通じて感じたのは、青垣町にはすでに変化の種が蒔かれているということです。くるみさんやマイクさんのように、自分の手で暮らしを面白くしようとしている人たちがいます。

行政や私たちがすべきことは、彼らのようなプレイヤーがもっと自由に動けるように、少しだけ背中を押したり、人と人をつなげたりすることではないでしょうか。

何もないと言われがちな空き家や田舎の風景も、視点を変えれば何でもできる自由なキャンバスです。このレポートが、青垣町の新しい未来を描く一助になれば幸いです。

以上



## 「課題解決提案型ワークキャンプ(感想)」

化 22-0159 日高啓汰

### 【1日目】

初日は中川ミミさんから、丹波市での地域づくりや課題についてお話を伺った。特に印象に残ったのは「鳥の目・魚の目・虫の目」という考え方である。目線の高さや大きさを変えながら多様な視点で物事を見ることが、問題の本質に気づくためには大切なのだという話が興味深かった。このワークの間、自分も常に意識して過ごしたいと思った。

メンバーは自分よりもディスカッションや自己表現に長けた人が多く、圧倒されたが、その分学ぶことが多かった。宿泊先の竹岡邸は改修途中の古民家で、綺麗に整えられた部分と昔の面影が残る部分が混在していた。改修前の空き家はまるで時間が止まったようで、不思議な感覚を覚えた。日本人でありながらシーツの引き方や生活の基礎的な部分が分からぬ場面もあり、自分を含め、現代人の生活力について考えさせられた。

### 【2日目】

早起きしてコーヒーを飲んだ。この日は「FOREST DOOR」を訪問した。廃校をリノベーションし、丹波の木材を活かした施設で、木の温もりを感じられる空間だった。子どもたちが遊べる木のおもちゃや、丹波の自然と調和した内装が印象的だった。昼食には釜飯を食べた。出汁茶漬けにして締める料理は格別で、また訪れたいと思った。

帰りに立ち寄ったコーヒースタンドでは、アメリカ人の店主が入れる浅煎りのフルーティーなコーヒーを味わった。酸味が少なく自分好みの味だった。夜はチームで課題設定を行ったが、意見がまとまらず、それぞれ別で発表することになった。協働の難しさを実感した。

### 【3日目】

午前中はのんびりと過ごし、昼食は地元の食堂で取った。店主のおばちゃんが笑顔で迎えてくれて、温かい雰囲気に包まれた。病気で休業していた時期もあったと聞き、この場所がいつまでも続いていると感じた。午後は衣川会館で改修作業を行い、床の基盤づくりや掃除を担当した。インパクトドライバーでビスを打つ作業は楽しかった。壁紙を剥がした際、裏面に新聞紙のような文字があり、昔の人が紙を再利用していたことに気づいた。そこからリサイクルの精神を感じ取った。

作業後は「アストランチャ」というパン屋を訪問した。店主はセンスにあふれた方で、丹波にも感性豊かな人がいることに嬉しさを感じた。甘酒と米粉を使った食パンは、もっちりしながらも軽い口当たりで印象に残った。夜にはメンバーと深く語り合い、彼の対話の姿勢や人間的なバランスの良さに感心した。人格者であり、自分にはない落ち着きを持つ彼から多くを学んだ。

## 【4日目】

この日は柏原のまち歩きを行った。時間が限られており十分には回れなかったが、昼食を楽しんだ後、滝壺への飛び込みを体験した。思った以上に高さがあり恐怖もあったが、飛び込んだ瞬間の爽快感は忘れられない。その後のバーベキューでは他のグループの学生とも交流し、夜遅くまで語り合った。本音や、リーダーシップ、バッファーとしての存在など、個性がかみ合ってチームの雰囲気が良くなつていった。音楽への考え方も印象的でたいへん面白かった。

## 【5-6日目】

空き家で動画撮影を行ったが、思うようにいかず苦戦した。その後訪れたパン屋ではどのパンも美味しく、地元の食材を大切にしている姿勢に心惹かれた。夜の持ち寄り会では地域の方とも交流した。

朝は黒井城に登ったが雲海を見ることはできなかった。山頂ではコーヒーを振る舞ってくれたグループが丹波市長で驚いた。市長でありながら自然と関わる時間をつくっているところに感動した。また、ある方には「失敗は大切なことを教えられ」という言葉をもらい、その生き方に深く共感した。お蕎麦屋の店主や地域の人々の笑顔を見て、自分の生き方についても考え直すきっかけになった。丹波での出会いが、自分の内面を大きく揺さぶった。



## 【7日目】

最終日は発表を行った。全員がそれぞれの視点から課題を捉えており、興味深い内容だった。特にレンタサイクルの提案は、実際に行動した彼だからこそ出せたものだと感じた。発表後はラーメン店で昼食をとり、最後の時間を静かに過ごした。初日に感じた緊張が解け、丹波で過ごした日々が一つの旅のように思えた。

## 知るだけじゃなく、行って、触れて、感じよう

化 22-0159 日高啓汰

### 1. はじめに

私は今回のワークキャンプで、地域の空き家問題とそれに取り組む佐治俱楽部の活動を知り、都市部の若者と地方の課題をつなぐ新しい形を模索したいと考えた。丹波市青垣町での滞在を通して、地域の人々が空き家を単なる「老朽化した家」としてではなく、「新しい価値を生み出す資源」として見つめ直していることを知ったことが大きな学びであった。

一方で、関西大学内ではこのような取り組みを知る機会が限られており、関心を持ちながらも参加に踏み出せない学生が多い現状を感じた。そこで私は、「もっと多くの関大生に地域や空き家問題を身近に感じてもらうきっかけをつくる」ことを目的に、発信を軸とした提案を行う。

### 2. 背景と課題認識

ワークキャンプは、地域の課題に対して学生自身が考え、体験を通して学ぶことができる貴重な取り組みである。しかし、実際に参加している学生は「インフォーメーションでたまたま見つけた人」や「キャリアセンターに行く積極的な人」など、限られた層に偏っている。大学には、音楽・スポーツ・サークル活動など多様な学生が存在しているにもかかわらず、地域活動への関心が十分に広がっていない。

その原因としては、①情報発信の機会が少ないと、②活動内容がわかりにくいこと、③「意識の高い人が行く場所」という先入観があることが挙げられる。実際に私自身も、ワークキャンプの存在は知っていたが、活動内容を詳しく理解していなかった。こうした情報の届きにくさを改善し、より幅広い学生が参加できる環境づくりが必要だと考える。

### 3. 提案の概要

私の提案は、「学生目線の発信によって、地域課題への関心を広げる」というものである。具体的には、ワークキャンプの活動を紹介するショートムービーを制作し、大学構内およびSNSで配信する。

映像では、単なる活動紹介ではなく、「空き家問題をネットの情報で知るだけでなく、実際に体験してみることの大切さ」をテーマに据える。インターネット上では、空き家や地方創生の話題が表面的に語られることが多い。しかし実際の現場には、DIYを通じて地域の人と交流し、学び合い、共に成長する過程がある。こうしたリアルを学生の視点から伝えることで、見る人が「自分も行ってみたい」と感じられるようにする。

#### 4. ターゲットと発信方法

ターゲットは、これまで地域活動に関心を持たなかった、または情報を得る機会がなかった学生である。例えば、凛風前で音楽をしている学生、友人とおしゃべりしている学生、自習をしている学生など、大学内で日常的に活動している層を想定している。

彼らは SNS での情報収集が中心であり、大学の掲示やメールでは関心を持ちにくい。そのため、短くインパクトのある動画を Instagram や TikTok などで配信し、QR コードを掲示板や食堂に貼り付ける形で誘導する。

配信時期は 4 月～6 月の新学期とし、新入生が新しい活動を探している時期に合わせる。新生活の中で地域活動を選択肢の一つとして提示することで、参加のハードルを下げる効果が期待できる。

#### 5. 動画の内容構成

1. 導入（問題提起）：空き家問題や地方の現状を簡潔に紹介。
2. 現場の映像：竹岡邸や松乃屋での DIY、地域の方との交流などを学生目線で撮影。
3. メッセージ：「知るだけじゃなく、行って、触れて、感じよう。」という呼びかけで締めくくる。

短い映像でも「地域と学生のつながり」が伝わるよう、視覚的に印象を残すことで、言葉よりも感情的に訴える効果を狙う。

#### 6. 期待される効果

本提案により、関大内でのワークキャンプの認知度が向上し、参加者層の多様化が期待できる。特に、学部や専攻を越えた交流が生まれれば、活動の幅や視点がさらに広がるだろう。また、動画を見た学生が「自分も行ってみたい」と友人を誘うことで、自然な形で参加の輪が広がる。

このような学生から学生へという波及効果が、最も重要な成果である。単なる広報ではなく、共感と行動を促す発信ができれば、佐治倶楽部が「関大で人気の地域プロジェクト」として定着していくと考える。

国際23-34 小西優大

## 丹波市における空き家対策の提案と実践的学び

### —大学課外活動を通じた現地調査と「恐竜のいる田舎」モデルの政策的考察—

#### はじめに

私は、政策創造学部に所属し、政策学および法律学を学んでいる。地方自治体が抱える空き家問題に関心を持ち、大学の課外活動として丹波市における空き家対策の現地調査と提案活動に参加了。本稿では、その実践的な学びをもとに、丹波市佐治町における空き家課題と移住促進モデルの可能性について考察し、具体的な提案を行う。

#### 調査活動の概要と学び

本活動では、丹波市の空き家対策に関する行政的視点、地域団体の取り組み、現地の空き家の実態を多角的に学ぶことを目的とした。以下に、主な活動内容と得られた知見を記す。

- 中川ミミさんから、行政と地域法人が連携して空き家問題に取り組む仕組みについて学び、空き家が地域の人口構造・文化継承・防災安全など多面的なリスクを孕むことを理解した。
- NPO法人佐治クラブの代表・植地さんの案内のとも、佐治町の空き家を見て回り、空き家改修ワークショップに参加。実際に壁の補修や清掃作業を体験し、空き家再生のプロセスを学んだ。
- 丹波市空き家対策課の職員から、行政代執行や所有者不明土地問題など、法的・制度的な観点からの空き家対策について詳しく話を聞いた。
- 地域資源の魅力を体感するため、丹波の山登りや古民家カフェの訪問も行い、地域の自然・文化に触れる貴重な経験を得た。

これらの活動を通じて、空き家を「課題」ではなく「資源」として捉える視点を得るとともに、地域との関係性を築くことの重要性を実感した。



提案の背景：「恐竜のいる田舎、はじめました。」モデルへの着目

丹波市では、丹波竜という地域資源があり、こちらを活かした空き家活用モデルとして、「恐竜のいる田舎、はじめました。」という提案をNPO法人佐治クラブに提案し、竹岡邸という魅力あふれる邸宅の稼働率を高め空き家課題の解決の一助になりたいと考えた。本モデルは、空き家「竹岡邸」を恐竜をテーマにした空間として再生し、都市部の子育て世代に“週末田舎暮らし”的入り口を提供するものである。

私は、現地での学びを通じてこのモデルに強く共感し、空き家利活用と地域資源の再編集を両立させる政策的可能性を見出した。

#### モデルの具体的内容

「恐竜のいる田舎、はじめました。」モデルは、以下の要素によって構成されてる。

#### 空間演出

竹岡邸はかつて診療所として使用されていた建物であり、その特徴を活かして「恐竜研究所のエントランス」として再構成する。来訪者にはカルテ風の恐竜プロフィールカードを配布し、空間演出により非日常的な体験を提供する。

- 玄関：恐竜の足跡ステッカーで探検の始まりを演出
- 居間：丹波竜の骨格模型（レプリカ）を設置、図鑑コーナーを整備
- 寝室：恐竜の巣をイメージした装飾
- 食堂：“恐竜の食卓”をテーマに木製家具や装飾を施す
- 庭：砂場とミニ化石発掘体験ゾーン、恐竜型遊具、植栽による「丹波竜の森」

これらはすべて無人運営を前提とした設計であり、滞在者自身が楽しめる構成となっている。

#### 移住促進の3ステップモデル

1. 【体験】ステージ：週末に1泊2日で滞在し、恐竜をテーマにした空間演出を通じて地域の魅力を体感

2. 【関係】ステージ：月1回の滞在をサブスク形式で提供し、空き家DIYや畠体験などを通じて地域との関係性を深める
3. 【定住】ステージ：「住まいのバンク」と連携し、空き家情報の提供や改修支援を行い、移住者が地域に安心して溶け込めるよう伴走支援を行う

この段階的な設計により、関係人口の育成から定住支援までを一貫して行う仕組みが構築されている。

#### 収益構造と持続可能性

- 週末体験ステイ：年間約120万円
- 月1回のサブスク滞在：年間約90万円
- 移住支援：年間約25万円
- 合計：年間約235万円の収益
- 改修費用：約230万円（補助金活用で実質負担約180万円）

初年度で改修費用の回収が可能であり、無人運営・低人件費設計により持続可能な運営が実現可能である。

#### 今後の課題と展望

今後は、3ステップ移住促進モデルの各段階における具体的な構想を練り、空き家の利活用と地域との関係性構築を両立させる提案を行う予定である。また、丹波竜の化石が発見された山南町と竹岡邸との距離的な乖離についても、空間演出や地域連携によって補完する方法を検討したい。

#### 結びに

本活動を通じて、空き家問題の複雑さと可能性の両面を学ぶことができた。行政、中川ミミさん、植地さん、佐治クラブの皆様など、多くの方々との出会いを通じて、現場の声と熱意に触れることができたことは、私にとって非常に貴重な経験であった。

現在は、丹波市での学びを活かし、大学のゼミ活動や学外の発表の場において空き家対策に関する研究・提案を継続している。今後も、政策学と現場実践をつなぐ視点を大切にしながら、地域課題の解決に貢献していきたい。



## 参考文献例

1. 総務省統計局. 「国勢調査」. <https://www.stat.go.jp/data/kokusei/index.html> (参照 2025 年 10 月)
2. 国立社会保障・人口問題研究所. 「日本の将来推計人口（2023 年推計）」. <https://www.ipss.go.jp/pp-zenkoku/j/zenkoku2023/zenkoku2023.asp> (参照 2025 年 10 月)
3. 丹波市. 「人口統計（令和 7 年 3 月末）」. [https://www.city.tamba.lg.jp/soshiki/shimin\\_anzen/koseki/1\\_1/10444.html](https://www.city.tamba.lg.jp/soshiki/shimin_anzen/koseki/1_1/10444.html) (参照 2025 年 10 月)
4. GD Freak!. 「グラフで見る！丹波市の高齢化率の推移（2000 年 -2045 年）」. <https://jp.gdfreak.com/public/detail/jp010050000001028223/2> (参照 2025 年 10 月)

# 空き家レポート

榎田 有輝

## はじめに

現在全国で空き家数が増加しており、所有者の遠隔居住化などが進んでいる点が指摘されており、関係人口が地域活性化にとって重要な構成要素であるという研究結果が出ています。本レポートでは、地域における空き家問題を捉え直し、単なる「使われない建物」ではなく、地域と外部をつなぐ“関係人口”を創出する拠点と捉え直すことを目的とし、これを「循環型まちづくりの拠点」として機能させるためのプロセスを整理していく。そして、本プロジェクトを通じて明らかになった課題および考察すべきポイントを整理していく。

### (a) 空き家の現状と問題点

国土交通省の資料によれば、「その他空き家」（売却・賃貸用・別荘等を除く）の数が将来、約470万戸規模に達する見込みであり、所有者の約55%が「相続」によって取得していると報告されている。また、所有者のうち約3割が車・電車で1時間超の距離に居住しており、現地管理・利活用が行いづらい構造にある。そして、自治体の調査でも、空き家利活用の目的に「移住・定住」「地方創生」「交流の促進」などが挙げられています。以上から、空き家は放置される結果、地域の景観・防災・資産価値などにマイナスの影響を与えており、「負のストック」と化していることが明らかである。

### (b) 関係人口創出の有効性

「関係人口」とは、地域に定住はしていないものの、継続的に関わることで地域に価値を提供・享受する人々を指す。一般社団法人まちあげの記事によれば、関係人口を創出することで、将来的な移住・定住につながる可能性、地域経済の活性化、新たな価値の創出が期待されると記載されている。さらに、空き家を利用した事例でも、地方自治体と外部プラットフォームが連携し、「多拠点居住」「二地域居住」などを切り口に空き家の利活用が進んでいることが紹介されている。つまり、空き家×関係人口という組み合わせは、地域の人的資源を拡張しうるモデルと位置付けられる。

### (c) 「循環型まちづくりの拠点」とは

「循環型まちづくり」とは、地域資源（人・建物・制度・文化）を一過性ではなく、継続して循環させることで、地域のエコシステムを回す思考である。そこで空き家を「拠点」として据えることで、地域住民・関係人口・事業者・自治体が「回る場」として機能させる。具体的には、空き家が人を呼び、滞在・交流・活動が行われ、活動が地域資源へと変換され、その成果が再び空き家や別の空間にフィードバックされるという流れである。例

えば、若者ワークショップ→地域住民との交流イベント→地域プロジェクト発展→空き家改修・継続利用、というサイクルを描く。

#### (d) 実践プロセス

本プロジェクトとして設定した流れを以下に整理する。

##### ①物件調査・拠点設計

対象地域（例：人口減少傾向、空き家集中地域）を選定し、空き家の所有・構造・立地・交通・地域資源との関係を調査する。例えば、国土交通省の調査では、空き家の所有者が遠隔地居住である割合が高いことが明らかになっている。併せて、地域における「関係人口を呼び込むための立地・機能」の要件を整理し、アクセス（鉄道・バス・高速道）、地域施設との距離、地域住民との接点、滞在機能（宿泊・交流スペース）を検討する。

##### ②関係人口誘引プログラム設計

次に、関係人口を創出・呼び込むためのプログラムの設計を行う。例えば、ワーケーション、リノベーションワークショップ、地域文化体験、交流イベント、空き家を活用したワーキング・クリエイター滞在など。実際、「日本政策研究」第33回にも「多拠点居住」モデルなどでは、地域との交流拠点が滞在者・地域人材を引き寄せる鍵となっていることが記載されている。また、誘引後の継続関係（参加者が“関係人口”と認識される段階）を設け、単なる訪問ではなく“関わる人”として定義する。例えば、地域課題解決ワークショップに定期的に参加、地域情報発信、空き家拠点の維持管理ボランティアなど役割づくりを組む。

##### ③拠点運営とフィードバック循環

拠点が立ち上がったら、滞在・交流・活動を通じて地域住民・関係人口・自治体・事業者が連携を行い、ここで“循環”をつくるため、次のステップを意識する：活動から得られた成果（例：イベント開催数、参加者数、地域住民との交流回数、空き家改修回数）をデータ化し、拠点運営にフィードバックし、次年度の計画を改める。さらに、成功モデルを横展開し地域内の他の空き家へも波及させることで、まち全体に“空き家→関係人口→拠点”的ネットワークが広がる構図を構築する。

##### ④成果・指標設定

例えば、拠点化した空き家数、関係人口として継続関わる人数、地域住民との共同イベント数、滞在日数・リピート率、地域課題解決に寄与したプログラム数などをKPIに設定し、地域経済・交流資源としての波及効果（地域消費額、SNS発信数、地域住民満足度）も併せて評価を行う。こうした指標を設けることで、拠点運営が“循環”しているかの見え

る化を行う。

## ⑤考察

本プロジェクトを通じて明らかになった課題および考察すべきポイントを整理していく。

### 1. 所有者・物件のハードル

先述の通り、空き家の所有者が遠隔地居住であるケースが多く（約3割）、利活用に向けた交渉・管理が難しいという問題が存在する。加えて、建築年次の古さ、耐震・インフラの劣化、借り手・買い手の少なさも主要な課題とされている。そのため、拠点化を図るには「改修コスト／管理コスト／運営体制」を初期にクリアにする必要がある。

### 2. 関係人口をいかに関係性として維持するか

「関係人口」は一度来てもらうだけでは意味を成さず、関わりを維持し“関係を作る”ことが重要だと感じる。そのためには、滞在プログラムや関わる機会、その後の再訪・定期参画の仕掛けが不可欠であり、地域住民との“関係構築”も鍵となるため、外部人材が地域の文化・ルール・価値観を尊重しながら参画できるような仕組みが必要である。

### 3. 循環を回すための制度・仕組みづくり

「循環型まちづくり」の拠点化には、拠点が使われて終わりではなく、次の活動が生まれ、次の人が来て、次の空き家が動くという波及構造が必要である。そのためには、参加データ・成果データをもとに次のプログラムを設計する運営体制、自治体・NPO・地域住民・企業が連携する協働体制、そして財源・人的リソースを持続可能にするビジネスモデル（例えば参与費、地域サービス提供、クラウドファンディング、地域投資）を設計することが重要である。一般社団法人まちあげに記載されている研究でも、自治体の取組が人的・財源的なハードルに直面していると指摘されている。

### 4. スケーラビリティと地域特性のバランス

地域ごとに空き家の立地・状態・地域資源・交通アクセス・地域住民の関わり度合いは大きく異なる。したがって、モデルを作る際には「この地域だから成り立つ」特性（例えば観光立地、大学近接、交通アクセス良好）を押さえるとともに、他地域に転用可能な“骨格モデル”を設計することが望まれる。国土交通省に記載されている地方自治体の報告でも、モデル事業展開の際にはハード・ソフト両面の整備が求められている。

### 5. まとめとしての考察

空き家を関係人口創出の拠点と位置付け、循環型まちづくりの視点で構築することは、地域活性化・人的資源創出・社会的価値創造において有力な戦略です。一方で、実務として

は「初期改修コスト・運営体制・参加を維持する設計・データ運用・地域住民との関係構築」という複数のチャレンジを同時に突破する必要があります。私見としては、このような拠点モデルを「試験プロジェクト」として立ち上げ、初期成果を可視化してからスケールを図るアプローチが現実的だと感じた。

## 参考文献

- 国土交通省（令和元年）「空き家所有者実態調査報告書」 [mlit.go.jp](http://mlit.go.jp)
- 多摩地域連携機構（2023）『関係人口とともに創る地域づくりに関する調査研究報告書』 [tama-100.or.jp](http://tama-100.or.jp)
- 一般社団法人まちあげ（2024）「関係人口創出で移住促進を図る自治体のメリット・課題と取り組み事例」 [machiage.microad.jp](http://machiage.microad.jp)
- 国土交通省（2024）「二地域居住等促進のための広域的地域活性化のための基盤整備に関する法律運用について」 [mlit.go.jp](http://mlit.go.jp)
- 「日本政策研究」 第33回 [J-STAGE+1](http://J-STAGE+1)

# 滞在型交流 ワークキャンプ 就業体験型

## ①anokonofarm(8月11~17日)

社会部 4回生 田村 美桜  
政策創造学部 1回生 松本 拓己

## ②アストランチャ(9月15~21日)

環境都市工学部 1回生 原 紗菜  
環境都市工学部 1回生 加藤 衣織

## ③805たんば(9月15~21日)

法学部 4回生 嶋峨 右京

## ④松本家(9月15~21日)

大学院法学研究科 1回生 Harihar Timilsina  
社会部 1回生 上西 美沙希

## ⑤山名酒造(2月1~8日)

文学部 1回生 西森 志帆  
文学部 1回生 藤井 海凜

## ■ 1週間の主なスケジュール ■

	8:00	9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00	17:00	18:00	19:00	20:00	21:00
1日目		● 9:00 集合 9:20 阪急梅田発 10:58 青垣 IC 着		昼食 宿泊先へ移動 （黒井）	オリエンテーション		ワーク		ワーク		夕食		親睦会	
2日目			就業体験				就業体験						ミーティング	
3日目			就業体験				就業体験							
4日目	宿舎から 佐治へ 移動		自由時間		昼食		自由時間			宿舎へ移動				
5日目			就業体験				就業体験					ミーティング		
6日目			就業体験				就業体験							
7日目			報告会準備 自由時間			報告会準備 自由時間		報告会		17:14 青垣 IC 発 18:00 阪急梅田着				

**anokonofarm**

## 就業体験型交流ワークキャンプ報告書

(anokono farm)

社 22-0611 田村美桜

### ○はじめに

今回のワークキャンプでは、丹波市議会議員である家田優樹さんや地域の方々との交流を通じて、丹波市の魅力や課題を体験的に学ぶことを目的として参加しました。この7日間の活動を通して、農作業や地域行事などに関わる中で、日常生活ではあまり意識することのなかった「地域で働く」ことの意味を感じることができました。

特に印象に残ったのは、地元で活動されている方々が、それぞれ自分の得意なことや興味のあることを生かして働いていたことです。自分らしく仕事をしている姿が印象的で、「働き方は一つではない」と感じました。今回の経験を通して、将来の仕事や生き方について考えるきっかけになりました。

### 【1日目：8月11日】

柏駅に到着後、宿泊先のゲストハウス「iso 乃家」にてオリエンテーションが行われました。「iso 乃家」はゲストハウス兼コワーキングスペースであり、会員なら24時間誰でも使用できる施設です。実際に、私たちが宿泊している期間もたくさんの方が利用されていました。また、起きたら知らない人がいるという状況も多々あり、とても驚きましたが良い経験になりました。

その後、家田さんのご自宅を訪問し、自家栽培の夏野菜（ミニトマト・オクラ・モロヘイヤ・ブルーベリー・トウモロコシ）の収穫を体験しました。雨の中での作業でしたが、採れたての野菜をその場で食べる体験は新鮮で、自然の恵みを感じました。特にブルーベリーは普段あまり食べないのですが、自分で収穫して食べたものは甘くておいしかったです。

夜は収穫した野菜を天ぷらにして食べ、初めて魚をさばく体験もしました。自分の手で調理した食材を食べることで、「食べること」のありがたさを改めて感じました。



### 【2日目：8月12日】

午前中は家田さんから「社会教育」についてのお話を聞き、人とのつながりや地域での学びの大切さについて考えました。その後、家田さんが行っている「学びのマルシェ」で使用するAIを活用した政治ゲームの制作を行いました。最初は政治という内容に難しく感じましたが、実際にプレイしてみると議会の仕組みを分かりやすく体験でき、とても面白かったです。

午後は、2026年に施行予定の「共同親権制度」に関する一般質問を作成する様子を見学しました。普

段あまり関わることのない政治や法律の話でしたが、実際に議員の方々がどのように考えているかを知ることができ、身近に感じるようになりました。

その後、モチベーショングラフを使った自己分析を行いました。これまで就職活動で避けてきた自己分析でしたが、書いてみると自分が「人との関わり」を重視するタイプだと改めて気づきました。夜は家田さんご夫婦とゲームをして過ごし、楽しく交流を深めることができました。



### 【3日目：8月13日】

この日は朝から家田さんと一緒に市内を回り、丹波市の本庁舎を訪問しました。議場や市役所を見学し、実際の議会の雰囲気を感じることができました。昭和から使用されている議場の重厚感にも感動しました。椅子の配置や傍聴席の工夫、監視カメラの設置など市民が行政に関わりやすい仕組みを知ることができました。

午後は市民プラザにて戸田さんと市川さんのお話を伺いました。お二人とも、ひとつの仕事だけでなく複数の仕事を掛け持ちしながら、自分のペースで働いておられるのが印象的でした。「一社に依存するのではなく、自分の得意を生かして働く方が安定する」というお話が特に心に残りました。

午後は植野美術館を訪れ、スイスの作家による展示を鑑賞しました。絵本をテーマにした作品に心が癒やされました。



### 【4日目：8月14日】

午前中に地域の方と竹を割って流しそうめんの準備を行いました。実際に竹を割る作業は想像よりも難しく、力加減が分からず苦戦しましたが、みんなで協力しながら作業を進めることができました。

昼には完成した竹を使って流しそうめんを行い、暑い中で食べるそうめんはとても美味しかったです。

午後は地域で開催されていた「船木祭り」に参加しました。屋台や太鼓、抽選大会、花火などがあり、地域の人たちの温かさやつながりを感じられる一日になりました。



### 【5日目：8月15日】

この日は草刈り作業を中心に行いました。午前と午後の両方で草刈りをし、慣れない作業で体力的に大変でしたが、きれいになっていく様子を見ると達成感がありました。

夕方には家田さんのご自宅でBBQを行い、地域の方と一緒に食事を楽しみました。夜は星空を見に行き、地元では見られないほどたくさんの星や流れ星が見えました。自然の中で過ごす時間の気持ちよさを実感しました。



### 【6日目：8月16日】

最終日前日は黒井城への登山を行いました。早朝から山を登り、急な坂も多く大変でしたが、頂上からの景色はとてもきれいで、丹波を一望することができました。また、日本一低い谷中中央分水界である「石生の水分れ」にも訪れました。



## 【7日目：8月17日】

最終日は、これまでの活動をまとめた発表を行いました。自分の感じたことを振り返りながらスライドを作成し意見を共有しました。発表では、「キャリアは一つの道だけではない」というテーマで話しました。参加前は“入った会社でずっと働き続けるのが普通”だと思っていたが、今回出会った方々の話を聞いて、働き方はもっと自由でいいと感じました。これから社会人として働く上で、この考え方を忘れずにいきたいと思いました。

### ○学んだこと・感じたこと

今回のワークキャンプを通して、印象に残っているのは「働き方は一つではない」ということです。参加前は、大学を卒業したら企業に就職し、そのまま結婚するか定年するまで働くという流れしか考えていました。しかし、丹波で出会った方々の話を聞く中で、仕事の形は人それぞれであり、自分の得意なことや好きなことを生かして働く道もあることを知りました。

家田さんは、プログラミング講師から農業、そして市議会議員へと、異なる分野で活躍されています。そんな家田さんのお話の中で「努力せずに自然と褒められることを職にすると上手くいく」という言葉が印象的で、私自身も“得意で自然にできること”を大切にしたいと思いました。

市民プラザの戸田さんは、市民活動支援センターやNPO法人など複数の仕事を掛け持ちしながら活動されており、「一社に依存するのはリスクであり、むしろ掛け持つ方が安定する」という考え方を伺いました。この話を聞いて、私も一つの会社に縛られすぎず、興味のあることを続けられる柔軟さを持ちたいと思いました。

また、市川さんからは「嫌な仕事を我慢して続けるより、辞める勇気を持つ方が大切だ」という言葉をいただきました。無理に続けるのではなく、自分に合った環境を選ぶことの大切さを感じました。

### ○まとめ

この7日間で、普段の生活では出会うことのできない多くの人と関わり、それぞれの働き方や考え方につれることができました。最初は緊張していましたが、家田さんご夫婦をはじめ地域の方々が温かく迎えてくださり、楽しく有意義な時間を過ごすことができました。

今回の経験を通して、「まずはやってみる」という気持ちを持つことの大切さを学びました。社会人として一般企業からキャリアをスタートさせますが、この経験を通じて学んだ柔軟な考え方を大切にしながら、自分の価値観ややりたいことを見つけていきたいです。

そして、自分にとって譲れない想いや挑戦したいことが見つかったときには、迷わず行動できる人であります。

# 丹波市の耕作放棄地の現状と利用 提案について

## 1. ワークキャンプの参加理由

今回私がこのワークキャンプに参加した理由は、大きく3つあります。

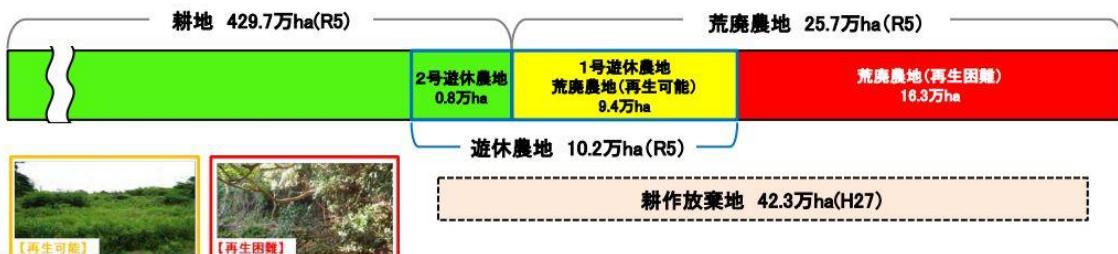
- 1) 市議会議員をやりながら農家をやっている家田さんの生活が気になったから
- 2) 農家の数が減っているなか、田舎ではどんな問題や取り組みがあるのかを知りたいと思ったから
- 3) 忙しくない1年生のうちにたくさん仕事を経験しておきたいと考えから

## 2. はじめに

「田舎では土地を持っているだけで損」という家田さんの言葉が、丹波に行き一番印象に残った。「土地=資産」という考えがあったため、たくさんあるだけ良いと考えたためだ。しかし、土地を持っていると税金がかかり持っているだけでは、損をすることが調べるとわかった。また調べていく中で、耕作放棄地という言葉が出てきた。今回この耕作放棄地また不作付地に注目してまとめることにした。

## 3. 耕作放棄地について

まず耕作放棄地とは、5年に一度調査が行われる「農林業サンセス」で定義される用語で、「以前耕作していた土地で、過去1年以上作物の作付け（栽培）せず、この数年の間に再び作付けする意志のない土地」である。



2024年の調査によると耕作面積は2号遊休農地である0.8万ヘクタールを含めて429.7

万 ヘクタールである。

\* 二号遊休農地

周辺の地域における農地の利用の程度と比較して著しく劣っている農地

これに対し、荒廃農地は 25.7 万ヘクタールである。荒廃農地の中には比較的再生しやすいとされる 1 号遊休農地が 9.4 万ヘクタール含まれている。農家の申告に基づく耕作放棄地は 42.3 万ヘクタールとなる

#### 4. 耕作放棄地はマイナス点

耕作放棄地が増加すると発生する問題は以下の 3 つです

1) 日本の食料自給率の低下

耕作放棄地の増加＝作付面積の減少となり日本の食料自給率の低下に繋がる

グラフからわかるように生産額ベースでも、カロリーベースの食料自給率は年々低下している。国際関係が安定していれば、不足する食料を海外から購入することが出来る

しかし、近年ウクライナ戦争やトランプ関税のように国際関係は不安定で、いつ海外からの輸入がストップするか分から無くなっている

ストップされてから、耕作しようとしても間に合わない、日本国民が食べるものがなくなる。食料安全保障の観点から見ても耕作放棄地の拡大は大きな問題である

2) 害虫の発生

耕作放棄地は放置されている為、耕作放棄地は放置されている為、草木が生い茂り、害虫が発生する。農地は連なっている場合が多いため、この害虫が耕作している隣の耕作地まで影響を及ぼす可能性がある。

3) ごみの不法投棄

人が手を入れなくなった耕作放棄地は、人目のつかない場所となり、不法投棄の絶好の場所となる。環境省が発表した調査結果によると令和 5 年度末における不法投棄等の残存量は 1011.2 万トンあり、このすべてが耕作放棄地で発生しているわけではないが、耕作放棄地は不法投棄を発生しやすい環境にある。

#### 5. メジャーな取り組み

1) 自治体や国による補助金



- 農山漁村振興交付金：農村の振興政策を総合的に推進するために支援
- 耕作放棄地再生利用緊急対策交付金：耕作放棄地の再生作業や土づくり、加工、販売等の取り組みを支援
- 耕作放棄地再生・活用支援事業（丹波市）：農地中間管理機構を通じて新たに遊休農地を借り受け、再生作業をする農業者に対して定額を支援

## 2) 民間企業・人による利用

- 耕作放棄地に太陽光パネルを設置し電力を生む。雑草や鳥獣などの被害対策は必要ですが、年に数回程度の手入れで済むため活用されている
- 比較的作業が楽な作物を栽培する。これは田舎ならではの景観を維持しながら耕作放棄地を利用することが出来る
- 地域住民の交流の場所として利用。一人では手入れが難しくても地域住民全員で手入れをする。また、地域住民の交流が活発になり、孤独死や減災にもつながる

## 6. 提案

### 【概要】

耕作放棄地を近畿周辺とが地域住民が共同で利用する実験場にする

### 【目的】

- 耕作放棄地利用し、丹波市の美しい景観をまもる
- 丹波市の関係人口を増加させる
- 高齢者と若者が一緒にやることにより技術や知識の継承
- SDGs の目標 11「住み続けるれるまちづくり」や目標 15「陸の豊かさを守ろう」が達成する

### 【大学生がやるメリット】

- 大学生は人生の中で一番物腰が軽い為、このような事業に参加しやすい
- SNS による活動や丹波市の広報活動が得意  
↳興味をもったひとが丹波市を認知又は訪問し、関係人口の増加に繋がる
- まだ仕事が決まっていない為、丹波市に定住や就職する可能性がある

### 【内容】

- 大学生が耕作放棄地の活用方法を考え実行する
- 普段は大学の授業があるため地域住民が手伝うことになる

↳ 地域住民はボランティアで行うのではなく謝礼を渡す

- 大学生らしい新しい視点で様々な事を実験する

例) ドローンや AI によるスマート農業の実践

↳ 実践結果に基づいて近隣住民にスマート農業をレクチャー

### 【運営費】

- これによって収穫された作物を格安で一人暮らしの大学生や大学の食堂に販売する  
↳ 栽培した大学生だけでなく、作物を購入した大学生を丹波市に関わることがで  
き関係人口の増加に繋がる
- 国や丹波市の補助金を利用する
- 農家を辞める地元の人に農機具を格安でいただく  
↳ 理想は工業高校の学生や工学部の生徒が整備を行う

### 【懸念点】

- 大学生の負担が多く気軽に参加が出来ない  
↳ グループを作り分担して活動を行う
- 学生の卒業やスケジュールの関係で、長期的な活動が難しくなる  
↳ インカレのようなものを作り、毎年の引継ぎ体制を構築する
- 責任の所在の不明確さ  
↳ 活動開始前に市、住民、大学との「協定書」や「ルールブック」をつくる

## 7. まとめ

今回の丹波市へのワークキャンプやこのレポートを通じて、3つのことを感じた。

1つ目はご近所さんと顔見知り以上の関係で、いろいろ助け合って生活をしていることである。わたしがお邪魔した家田さんの家の周りで作業をしていると、近くを通った人が挨拶してくれたり、世間話をしてくれた。特にお隣のおじいさんは、竹割を手伝ってくれたり、BBQ をした。このように日ごろから助け合ったり挨拶をしていると、災害などの非常時にお互いを気遣うことや、居ない人がいればすぐに気づくことができます。これは都会では得難い、田舎ならではの温かさを感じた。

2つ目は丹波市は多くの移住者がいることである。家田さんを筆頭に、議会見学の帰りにお会いしたご夫婦などたくさんの移住者と出会った。近畿圏の方が多く、私の地元である神戸からの移住者にも会うことが出来た。丹波市は程よい距離に大きな都市があり、帰省しやすいことも大きな理由なのではないかと考えた。また、丹波市はたくさんの農地あり自然に囲まれていながら、買い物をしやすいことなど、生活の利便性も高いことが魅力だと感じた。

3つ目は耕作放棄地が大きな問題になっていることである。私は丹波市に行く前まで耕作放棄地という言葉を知らなかった。今回丹波市に行って実際に荒れた土地を目にすることが無かった。しかし、これから高齢化でさらに農家の数が減って、耕作放棄地が増加し、目に見えて問題が分かるようになると思う。この問題を少しでも小さくするために今から対策を行っていく事が大切だと考えた。





**アストランチヤ**

# アストランチャでの就業体験報告書 ～パン作りについて～

2025 9月15日~9月21日

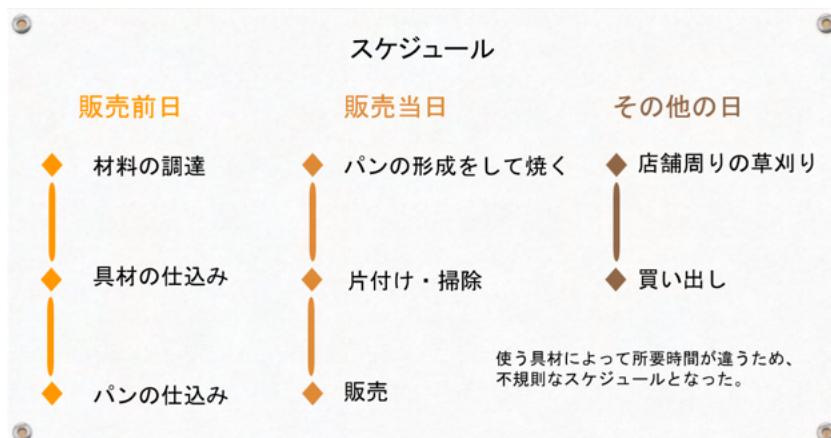
環境都市工学部建築学科1年原紗菜



## 作業内容

- 果物などの具材の仕入れ
- パンの仕込み
- 開店の準備
- くるみさんからの課題「ブドウと合う食材を選んで、試作から販売まで行う」

就業体験中の主なスケジュールは以下のようになりました



## 果物などの仕入れについて

就業体験2日目と4日に仕入れを行いました。

2日目は宝珠園で干からびてしまったブドウや最後に残っているブドウを狩りました。色々な品種のブドウを食べさせてもらいました。くるみさんはブドウを食べるだけでなく、匂ったりしながら味わっていました。パンとどのように合わせるか考えながら味わっていたのだろうと考えました。このブドウ農家さんはくるみさんが数年前にアルバイトをしていたそうです。

その後、JAの直売所へ行き野菜を購入したりしました。季節のパンに使う野菜の購入を行いました。この季節は、カボチャ、栗、とうもろこし、ブドウなどが旬でした。

「ポポー」を初めて見たので購入してみました。

柿とバナナを混ぜたような不思議な味がしました。

4日目はフレッシュバザールで試作のための材料を購入しました。候補に上がった3つの食材を購入しました。くるみさんから、3種類のブドウパンに合う食材を試食するためにこの日までに考える宿題が出ていたため、クリームチーズとチョコレートはもともと決定していたため順調に進みそうだったが普通のチョコにするのか、ホワイトチョコレートにするのか、色々な面で迷い出してしまいとても買い出しに時間がかかりました。



## パンの仕込みについて

2日目と5日目に行きました。

2日目は収穫したブドウの選別作業を行いました。1日では終わりませんでした。そして初めてパンの仕込みをしました。分量の計算や、パンのコネ方、発酵したらどうなるかなど教えてもらい、パン生地を握んだら触ったりした時の感覚がどう変わっていくのかを覚えました。また、2種類の小麦で食べ比べができるよう2種類を製作しました。

5日目には、決まったブドウ、くるみ、ホワイトチョコレートの三つの材料で仕込みをしました。粉の配分や量が変わったため2日目に作った時よりも粉の緩さなどが違いました。くるみさんがレシピを書いて下さったため、この合宿での思い出の味が家でも味わえるようになりました。明日はついにお客さんに買って頂く日なので緊張感を切らさないように頑張ろうと思いました。

この大量のブドウの仕分け作業では、すでに加工された干し葡萄を使う方が良いのか、全て手作業で作る方が良いのかについて話しました。アストランチャでは一般的なパン屋さんよりも少し値がするものが多いそうです。それはこの仕分け作業のように時間や手間がかっているためだと言っていました。実際にパンを売っているだけでは見えない場面の仕事をしてみて、納得の値段、安い感じる値段だと感じました。普段はこの作業をもっと少ない人手でしているなら尚更くるみさんのパンへのこだわりを知る事ができました。



## 開店の準備について

3日目と6日目に行いました。

3日目ではまず、前日に仕込んだパン生地を成形し、焼くところから始まりました。前日に仕込んだパン生地は倍の大きさに膨れ上がつて、弾力も増していました。パンを成形し、パン窯に入れると、ボウルを洗ったり、オーブンや玄関の掃除、そして焼き上がったパンを順番に配置し始めました。開店時にはすでにお客さんが並んでいてすごいと思いました。アストランチャさんは一組ずつパンを紹介して、お話をしながらパンを購入してもらうという接客方法でした。都会にはない接客で心が暖かくなりました。

6日目はついにお客さんに自分たちで考えたパンを提供する日になりました。この日は営業時間が11時からだったため、8時から就業体験が始まりました。まず前回と同じように、前日に仕込んだパンを成形するところから始まります。そして焼き上がったパンを試食し、販売のためのポップを描きました。アストランチャでは手書きの文字でパンの紹介文を書いているため、とても温かみのある雰囲気ができます。そこからどんどん色々なパンが焼き上がっていき、前の大きな木の机に設置していきます。パンのラインナップがよく変わるので、配置を考えるのが大変だと言っていました。

他にもイベントのために足場を整える作業もしました。草むしりをし、防草シートを敷き、釘を打ち付ける作業をしました。この作業中長袖長ズボンに虫除けが必須で肌が見えていると蚊に刺されてとても痒かったです。雨が降った後だったのでヒルがいました。初めてヒルを見たのでとても怖かったです。丹波にきてから楽しい事ばかりで少し浮かれていましたが、自然の怖さを改めて感じる機会になりました。今となっては思い出ですが、さまざまな虫と共存していくスキルが必要になるんだと知りました。

くるみさんからの課題「ブドウと合う食材を選んで、試作から販売まで行う」

この課題は2日目の就業体験1日目に出された課題です。この課題のおかげで緊張感と最後までやり遂げなければならないと考える責任感が生まれました。ブドウに合う食材を考える時味が似ているレーズンをイメージしていました。実際にブドウの仕分け作業が終了し、くるみさんがオーブンでブドウをセミドライにしてくださっていました。アストランチャでは水分を抜きすぎず、フレッシュな食感を残したまま食べられるパンが多いのはこのような工夫があるからなんだと知りました。試作をする時くるみさんはどの食材とどの食材が合うか考える時に一口サイズの試したいものを一緒に口に含んでみて考えるそうです。原始的な方法だと感じましたが、実際にしてみると思っているよりも集中して考えないと分からなくなったり考え方や感覚が凝り固まってしまう作業だったので大変でした。就業体験を通して、くるみさんが今までの人との繋がりを大切にしていた結果、アストランチャを応援している人も多くいるんだと感じました。

## パン作りについて

私はパンを売るまでの工程に注目して、この就業体験に参加しました。

中でも特に興味深かったのは試作の作業でした。

### ①パンの小麦を決める



今回は北の香りと京小麦を使い、食べ比べをしました。

### こねる作業での違い

北の香り：こねればこねるほど小麦同士のつながりが強力になり、まとまる。黄色っぽい。

京小麦：トロトロで成型が難しく、密度がある。白っぽい。

### ②具材を決める



仕込みの時に分別したブドウはセミドライになり、少し水分が残しつつ、干し葡萄の渋さがあるものとなりました。

ブドウとパンを試食した後に、合いそうな具材を2人で考えました。

「クリームチーズ、ホワイトチョコ、ナッツ類」が合いそうだと思ったので、試食をしてみることにしました。

一口大に切ったパンに3つの食材から2つずつ選びました。  
ナッツ類はカシューナッツ、くるみ、アーモンドの3つでその中からも2つを選びました。  
あくまでも主役はブドウなので、それぞれメモに10点満点中何点かを書き込んでいき、以下ののような結果になりました。

### 匂い

匂いがきつすぎるアーモンド、チョコレート、クリームチーズは4点に、

程よい匂いのホワイトチョコが7点となりました。

### 相性

ブドウとの相性(味、咀嚼する時に邪魔をし合わないか)などの観点から、ホワイトチョコとチョコレートは咀嚼しやすかつたため9点と高得点、クリームチーズとアーモンドは食べた後も口の中に残り続けたため少し点数が低くなっています。

### 食感

グニュっとしたブドウの食感とアクセントになるようなものが欲しいと感じていました。

そのため、ナッツ類が高得点のものが多いですがアーモンドは皮が口に残りやすいため4点となりました。

ホワイトチョコやチョコレートはトロトロだったため食べにくさがあったため低得点になりました。クリームチーズはアクセントとなるような食感ではなかったため4点となりました。

このことを踏まえて、「くるみとホワイトチョコレート」を使うことに決まりました。

- くるみは味が偏らないように碎いて入れる。
  - ホワイトチョコレートはアクセント程度にいれる。
- ことが決まりました。

## 販売

販売当日、初めてできたパンを試食しました。

思っていた以上に美味しくて、達成感を感じました。

アストランチャでレジなどのサポートをしている方にも試食してもらって「合格」をいただきました。販売の際にくるみとホワイトチョコのパンを買おうと、開店前から並んでくださっていた方がいらっしゃったためとても嬉しかったです。

## この就業体験を終えて

この1週間で、いろいろな人と関わりました。

就業体験をさせていただいたアストランチャの方々、休息日にいろいろな場所に連れて行ってくださった植地さん、共に就業体験をした人たち、材料を調達するために行ったブドウ農園の方が、販売で接客させていただいたお客様、宿泊先の黒井屋さんの方々など、優しく接してくださったお陰で初めての慣れない土地での体験がとても楽しく、価値のある時間になったと感じました。くるみさんが「移住者や丹波で何かチャレンジをしようとしている人を、地元の人たちが包み込んで見守ってくれる」と言っていたことを身をもって知ることができました。

# ワークキャンプ(就業体験型)2025 報告書

「丹波だからこそできること」

建 25-21 加藤 衣織

パン屋さんに興味があり、人がたくさん居る都会ではなく、田舎でお店を開くということについて知りたいと思ったためワークキャンプに参加した。このワークキャンプに参加して過ごした1週間で学んだ「丹波だからこそできること」というテーマに沿ってかく。

## 1. アストランチャさんで学んだこと

### (1) パン作りのこだわり

・アストランチャさんは「季節を食べる」をテーマに、季節の旬の丹波の素材をメインとしたパン作りを行っている。スーパーや業者さんから調達できるような食材を、自分の手で調達し、どんな人がどんな思いでどんな風に作った素材なのかを知ることで、その素材を活かしたパンを作ることができる。小麦主体のパンではなく、メインの素材な合う小麦粉の種類や配合を考える、”素材主体”的のパン作りを行っている。

・パンの焼き方について、「低音長時間発酵」という一般的な温度より低い温度で1晩かけてじっくりと仕上げる発酵の仕方を採用することで、小麦本来の甘みや旨みを残したまま焼き上げることができる。

・営業時間を平日の午後に設けることで、お客様が翌朝の朝ごはんとして美味しく食べられるように工夫されている。



北海道のとうもろこしをメインにした

“とうもろこしのチャバタ”



丹波の山名酒造さんの酒粕を使用した

”酒粕パン”



アストランチャさんの販売形式

## (2) お客様が集まる接客

私がイメージしていたパン屋さんは、カウンターにパンが並べてあって、お客様が選んだパンをトレイに乗せてレジへ持っていくというスタイルだったが、アストランチャさんでは、店内にはお客様が2,3人カウンターの前にいて、お客様ひとりひとりにどんなパンがあるのか、どんな素材が使われているのか、どんな食べ方をすれば素材の良さが生かされるのかについて丁寧に説明をし、お客様が選んだパンをアストランチャさんがトレイに乗せていくスタイルでパンを販売している。このスタイルにすることで、お客様全員にパンのこと、素材のこと、素材を作った方がことが伝わり、また、アストランチャさんにとってもお客様がお店に足を運んだ経緯などを知る機会になって、この形式がお店とお客様が深く繋がっている理由なのだと感じた。お客様との会話を聞く中で、多くのお客様が何度もお店に運んでいて、パンだけでなくお店でのアストランチャさんとの会話を楽しみにしてパンを買いにくる方が多いと感じた。

## 2. ぶどうパンの制作と販売

1週間の中でこだわりが詰まったパン作りについて学び、実際に自分たちで調達から販売までの一連の流れを体験した。

16日(火)、まずは材料の調達のお手伝いにぶどう農園の宝珠園さんへお邪魔した。ぶどうの様々な品種の味や特徴、どの種類がたくさん取れていて、どの種類の調子が悪いのかなどの今年の豊作度などを教えていただきながら、日光の当たり具合であまりうまく育たなかった品種「涼香(すずか)」をアストランチャさんが買い取ってパンの具材として使う。このぶどうを私たちのワークキャンプのパンのメインの具材に設定する。



お話を聞きながら、収穫した涼香を実際に味見して特徴をつかむ。

収穫したぶどうの仕分け作業と買い出し。日が当たりすぎて少しカビが生えてきてしまったぶどうとパンの具材として活用できるぶどうに仕分ける。仕分けの作業をしながら、次の日の仕込みをしているのを見学し、パンを焼く上でのこだわりや思いを沢山聞けた。その中で印象に残ったことは、パンを作る上で、材料を市販で揃えることは簡単なことだけど、そうするのではなく一つ一つの調達を自身で行うことでその素材について深く知ることができること。丹波に移住してきた人はやりたいことがあって来た人が多く、丹波の方々はその人たちを温かく迎えてくださる方が多いと言っていたことだ。

また、パン作りについて、メインの素材が生かされるように小麦を選んでいて、ベーカーズパーセントという小麦 1 キロに対する水の割合を意味する数字に基づいて小麦を選ぶことを学んだ。ぶどうパンの制作に向けて、京小麦(ベーカーズパーセント 84%)とキタノカオリ(93%)2つの小麦を食べ比べてぶどうが生かされる小麦選びを進める。その小麦を使ってそれぞれのストレートの生地を作りながら、こね方を学んだ。生地の選び方として、ひとつの小麦を使うストレートな方法、複数の種類の小麦をブレンドする方法があり、同じ種のブレンドでも配合の比率によって違う特徴を持つ生地ができる。生地の配合の仕方に加え、ぶどうを潰して入れるのかそのまま入れるのかなど様々な選択肢があることを学んだ。試作や試食をして生地、ぶどうの合わせ方、ぶどうを活かすことができる具材について考える。ぶどうに合わせる具材についても、相性がいいけれどぶどうを消しすぎない“ぶどうが主役”を崩さない具材を選ぶことが重要である。



17日(水)、午前中は前日に仕込んだ生地を整形して焼いて、実際に試食して2つの小麦を比べる。午後からは実際に営業をお手伝いしながら販売の見学をする。

2種類のパンについて、表面の色や分厚さや硬さ、膨らみ度合い、匂い、味の観点から比べる。

京小麦は表面が分厚く硬めだが膨らみは大きく、味の特徴は弱い。比べてキタノカオリは

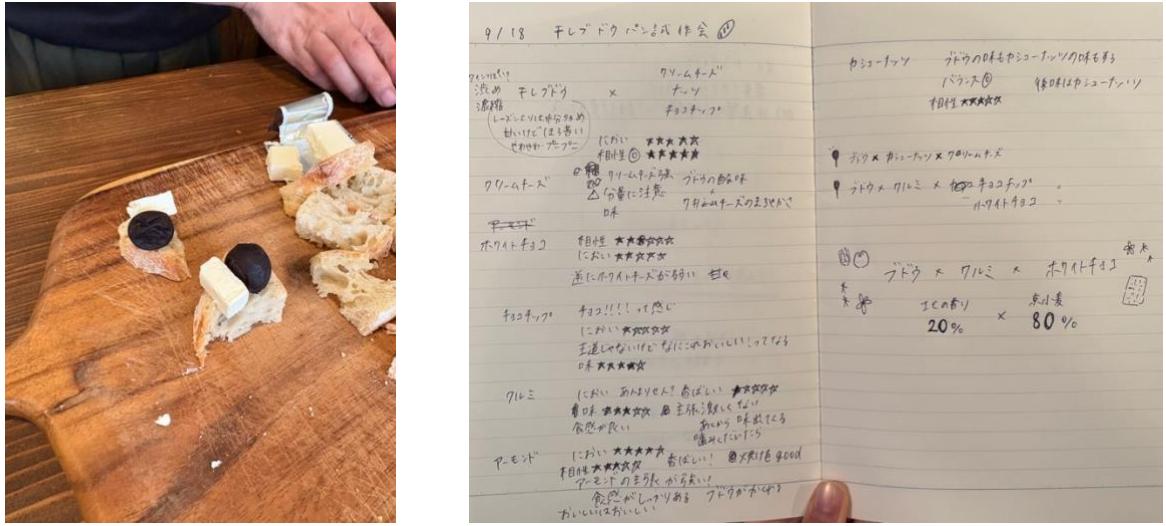
表面は薄いがパリッとしていて中は詰まっていてモッチリ、甘い味がする。ぶどうの味を邪魔しないように味は控えめ、キタノカオリの表面が薄くてパリッとしている感じは残しつつ、成形しやすい生地の柔らかさを保てるような2つの比率を考えて、キタノカオリ20%、京小麦80%に決定した。



午後からは実際に販売している所を見学する。開店前にはお客様が行列を作っていた。まず2組のお客さんが店内に入り、パンの特徴、素材の説明、おいしい食べ方を聞いてどのパンを買うか決める。決まったパンをアストランチャさんが取ってお客様に渡す。アストランチャさんはお客様に、ここまでどうやって来たか、どういう風にお店を知ったかなどお客様との会話を楽しみながらパンを販売している。1組のお客さんの対応をしている間、もう1組のお客さんは並べられているパンを眺めながら待つ。じっくりとパンを選ぶことができて素敵だと思った。アストランチャさんとお客様の距離が近く、丹波の方々の親しさ、アストランチャさんの人柄が理由だと思った。

パンが売り切れて閉店したあと、アストランチャさんとBBQをしていろんなお話をした。

18日(木)、ぶどうに合わせる具材を決める。事前に自分たちで考えたホワイトチョコ、チョコ、ナッツ類(クルミ、アーモンド、カシューナッツ)、クリームチーズの中から最も良いと思うものを相性("ぶどうが主役"を壊さない)、味、食感の観点に基づいて決めていく。前日に焼いたパンをひとくちサイズに切って具材をいろ色な組み合わせで乗せてやいたものを試食してメモを取りながら比べる。食感が良いクルミ、味の主張が強すぎないけどぶどうと合うホワイトチョコレートを合わせることに決定した。



20日(土)、1週間で考えたぶどうパンを販売する。

教えていただいたこだわりの詰まったパンの作り方を全部詰め込んで一週間の集大成となるパンを焼いた。販売に向けてワークキャンプのこと、ぶどうのこと、パンのことを書いたポップアップを作成した。1週間でてきたこと、学んだことをお客様に伝えられるように考えた。

販売が始まるとお客様がたくさん声をかけてくださって、アストランチャさんのインスタを見て知ってくださっていた方がいたり、ポップを読んで買ってくださった方など、たくさんの方にぶどうパンについて知っていただいてとても嬉しかった。パンを準備して販売する楽しさを体験できた。



この一週間でアストランチャさんがパン作りを通して築くコミュニティについて知り、体験することができた貴重な機会になった。

### 3. 1週間過ごして感じた丹波のネットワークの在り方

一週間就業先としてお世話になったアストランチャさん、アストランチャさんの経営をお手伝いされているなこさんやしんpeiさん、宿泊先としてお世話になり毎日丹波の食材を使ったおいしい料理を作ってくださった黒井屋さん、丹波の観光地に連れて行ってくださった植地さん、丹波の方との関わりを通して感じたことは、丹波のネットワークの在り方は、ネットワークの繋がりの強さだけではなく、”物から人へ”ではなく、”人から物へ”繋がっていく在り方があるということだ。アストランチャさんの在り方を見ていて、”この材料が欲しいからこの農家さんへ行ってみよう”というよりも、”お店に来てくださったの方が大切に作っている食材を使ってパンにしてみよう”などといった、パンを通して丹波の方々の良さを広め繋げていく、また丹波の方々の良さを通してアストランチャさんのパンが広がっていくという特色を感じた。丹波の人と人との強い繋がり、それぞれが大切にしているモノが組み合わさって丹波の良さが広がっていくということを強く感じた。

### 4. 丹波だからこそできること

丹波の人ととの距離の近さ、人と材料の距離の近さを活かした在り方を活かして最初から最後まで自分の手で行うことこそが丹波だからこそできることであると感じた。

都会とは違った人ととの距離が近く強い結びつきをもつ丹波のコミュニティがあるからこそ、自分のしたいこと、他の人のしたいこと、またはその両方が組み合わさって良さが広まっていくのだとわかった





**805たんば**

## 地域の声を届けるラジオ局 ー市民のために無償で奮闘するプロー

法 22-338 嵯峨 右京

### 【1. 活動概要】

- ◆ 実施期間：2024年9月15日(月)～9月21日(日)
- ◆ 実施先：FM805 たんば（兵庫県丹波市）

#### ◆ 活動内容：

- ・養成講座受講、音楽番組作成
- ・送信所（安全山）・中継所（高谷山）の見学
- ・取材同行、クラウドファンディング返礼品準備（米袋詰め）
- ・ラジオ出演、日常業務体験



丹波市唯一のラジオ局である「805 たんば (FM80.5)」にて、地域放送の現場を直接体験した。番組づくりや放送準備、地域取材など、普段は見えない“裏方”的な仕事まで携わる貴重な機会となった。

### 【2. テーマ・コンセプト】

テーマ：「“声”で地域を動かす — ボランティアが支える FM 局 ー」

805 たんばは、災害に強く、誰もが参加できる「地域の声の拠点」である。災害放送から音楽番組まで、日々の放送は多くの市民ボランティアによって支えられており、「地域が自らの手で作るメディア」としての意義を感じた。

この報告書では、放送の現場で感じた「公共性」「責任」「地域参加」という三つのキーワードを軸に、体験を通して得た学びをまとめます。

### 【3. 技術・設備の特徴】

805 たんばの最大の特徴は、スタジオから放送、無線、音響、映像制作に至るまで「すべて自前で手がける」放送局であることである。

公式サイト「805 たんば技術部」では、「スタジオから放送、無線、音響、映像制作に至るまですべて自前で手がける放送局は全国的に見ても非常にまれ」と紹介されている。

送信所は「安全山」、中継所は「高谷山」「イタリ山」の3拠点に設置されており、それが20W出力で丹波市全域をカバーしている。

技術ブログでは「東京23区とほぼ同じ広さをカバー」とも表現されており、地域FM局としては異例の規模と自主管理体制を持つ。

また、無線従事者・音響・配信技術者など約10名が技術部として活動しており、点検・修理・中継運用・配信まで全てをボランティアで担っている。



### 【4. 活動日ごとの学び】

#### ◆ 9月16日（月）養成講座・音楽番組作成

初日は、ラジオパーソナリティ養成講座を受講。

「声のトーン」「発声位置」「一言の重み」を意識することの大切さを学んだ。

公共の電波を扱う責任を、身をもって感じた。

#### ◆ 9月17日（火）中継所見学・取材同行

高谷山中継所では、送信アンテナ設備を見学。

山頂までケーブルを担ぎ上げたという過去のエピソードを聞き、

地域に支えられた技術力のすごさを実感した。

◆ 9月18日（水）クラファン返礼品準備

クラウドファンディングで支援を募り、老朽化した機材更新を進めていると伺った。

市民に支えられて運営されている“地域ラジオの経済的リアリティ”に触れた。

◆ 9月19日（木）番組出演・日常業務体験

実際にラジオ出演を体験。「言葉に表情を乗せる」難しさを痛感した。

編集作業では Audacity を使用し、音量・テンポ調整などの技術も学んだ。

◆ 9月20日（金）送信所見学・総まとめ

安全山送信所での見学を通して、放送が地域全体を支える社会基盤であると理解した。

技術者の「絶対に止めない」という言葉が印象に残った。

## 【5. 地域を支える“無償のプロ精神”】

今回、最も心を打たれたのは、地域のために無償で働きながらも、徹底したプロ意識を持つ人々の姿だった。パーソナリティ、編集、技術、運営など、多くの役割を担うボランティアの方々は、日中は本業に就きながらも、放送準備や収録に夜遅くまで取り組んでいた。

特に印象に残ったのは、「放送に関わった時点でプロ」という言葉である。報酬の有無に関係なく、自らの発する言葉や放送内容に責任を持ち、「公共の電波を使う」という重みを全員が理解していた。

また、805たんばではスタジオから送信設備までを自前で構築・維持しており、その技術力と継続力は全国的にも稀である。

送信所や中継所を山中に設置し、機材トラブルがあればボランティア技術者が自ら修理に向かう。

その“やり抜く力”と“地域を守る誇り”に、深い尊敬を抱いた。

こうした人々の姿から、働くとは単に生計を立てることではなく、地域の一員として責任を果たすことなのだと気づかされた。

## 【6. 今後への展望】

来春から東京で働くことになるが、丹波で見たこの「無償でも誇りを持って働く」姿勢を決して忘れたくない。

どんな場所でも、誰かのために努力し続ける人々がいることを胸に刻み、自分もまた、その精神を受け継ぐ社会人でありたいと思う。

たとえ環境が変わっても、「地域を支える」「人に寄り添う」という価値観を軸に、自分の仕事の意味を問い合わせていきたい。

丹波のラジオ局で見た“無償のプロ”たちの背中は、今後の生き方の指針である。

## 【7. 参考文献】

- ・ 805 たんば 技術部公式サイト 「技術部について」  
(<https://805.tanba.info/engineering-department>) 2025 年 10 月 31 日閲覧
- ・ 805 たんば 技術部ブログ 「安全山送信所と中継局について」  
(<https://805tanba.blog.jp/archives/28873538.html>) 2025 年 10 月 30 日閲覧
- ・ Campfire 「805 たんばクラウドファンディングページ」  
(<https://camp-fire.jp/projects/838272>) 2025 年 10 月 30 日閲覧



**松本家**

# 魅力的な丹波の暮らし

社 25-22 上西美沙希

私は今回ワークキャンプに参加しました。なぜ参加したかというと、ずっと都会暮らしで自然の多い田舎での暮らしを体験して見たかったことと、将来田舎で暮らすのならどんな仕事をすることができるのか知りたかったからです。そのために「丹波にはどのような人たちが、どんな風に仕事をしながら生活しているのか」をテーマに一週間生活しました。

## ● 一日目

高速バスに乗り、青垣まで来ました。丹波は大阪とは全く違って、とても自然が多く感じました。山がすぐ近くにあって、とても大きく見えました。歩いているだけでも、いろんな虫が近くを飛んでいて新鮮です。お昼は黒井屋さんがカレーを作ってくださいました。



野菜がたくさん入っていておいしかったです。そのあとは植地さんの丹波についてのレクチャーと中川ミミさんのキャリアについてのレクチャーがありました。特に印象に残ったことが「人口が減ったなら人口を増やすことに注目するのではなくて、減っても経済がまわるようにする。」というものです。今まで人口が減ったといわれると「もっと人を呼び込もう」となったり、「外国人労働者に補つてもらおう」となったりするのをよく聞きましたが、これから減る一方のほうが多いのだからそれに合わせて減ってもやっていけるようにすることにとても共感できました。また、このワークキャンプの心構えとして「鳥の目、魚の目、虫の目」を教えていただきました。鳥と魚が少し難しいですが明日からの就業体験で意識して見ようと思います。最後に夜ご飯にカニが出て、豪華でした。おいしかったです。

## ● 二日目

今日は松本さんの叔母さんの家でニンニクの植え付けをしました。いつも食べているところを黒いビニールシートがされた畠にひとつずつ手作業で植えていくのはとても大変でした。なるべくビニールを破かないようにして土に光が当たる場所を制限し、除草剤を使わなくとも済むような工夫をされていました。ずっとしゃがみ込んでいる姿勢なので足が痛く、日がとても暑かったです。これは松本さんのご両親が手伝ってくださっていて、ニンニクを配る係と植える係に分かれて何とか今日中に終わらせることができました。ご両親は普段は違う場所で暮らしていて、松本さんの農業を手伝っているそうです。松本さんのお母様は「作業は大変だけれど、植えた後、ちゃんと成長できているのか気になり、収穫できると達成感がある。周りの人に配って、おいしいと言ってもらえると嬉しい。」とおっしゃっていました。やはり、スーパーで売っているものと有機栽培で作るものは味が違うそうです。お昼は松本さんのいとこやおばあさんも加わってご飯をふるまっていたいただきました。ほんの十日前に取れた新米のおにぎりを出してくださって、こんなに早く食べられるのは農家の特権だと思いました。モチモチしておいしかったです。それから、植えていたものと同じニンニクの炒めたものもありました。松本さんのお母様曰く「食べても口が臭くなりにくい」そうです。フルーツもみずみずしくて、疲れが吹き飛びました。途中で地元の小学生が近くで稲刈り体験をしているという場所に行きました。普段は機械で刈るそうですが、今回は鎌で刈り取りました。鎌での刈り取りは小学校五年生以来でした。ハリハル君がものすごく刈り取るのが早く、実家が農家なだけあるなと思いました。乾燥も最近は機械だそうですが今回は木の棒につるしていました。味が違うのか気になります。こうしてニンニク 3700 個を植え終わることができました。収穫は来年の 6 月ごろになるそうです。成長したらどんな風になるのか気になります。



- 三日目

今日は松本さんに平安郷というところに連れていっていただきました。世界救世教いづのめ教団というところが管理している庭園で京都にあります。二時間ほどかかる行きの車では松本さんと様々な話をしました。松本さんは有機農業にこだわっていて、品種改良など



をされたものでなく、その土地のものを育てたいそうです。「種を植えたとき、その種ができるものと同じものが取れるのがいい。」とおっしゃっていました。また、松本さんは以前、役者をやっていらっしゃったそうで、今やっている農業は自分を表現する手段でもあるそうです。そして、松本さんは何度か身近な人を亡くされているそうです。なので、人との縁を大切にしており、今回のワークキャンプでも私たちにいろんな知識や考えを与えると、この関わりがあってよかったですと思ってもらえるようにしたいとおっしゃっていました。私は人と話すことが少し苦手なので、そうやって人と長くつながっていられることが素敵だと感じました。平安郷はとても美しい庭園でした。紅葉や桜などの様々な植物がよく手入れされていました。四季によって景観が変わるそうです。そこで和菓子と抹茶をいただきました。茶室の天井が編み込んだような模様で美しかったです。お茶などの食器も美しい柄でした。ここの宗教は觀音様を祭っている神道だそうです。お昼はインド料理屋さんでカレーをごちそうになりました。夜はパン屋のアストランチャさんのところの BBQ に参加させていただきました。お肉やお野菜もとてもおいしかったです。内装がとてもオシャレでパンがおいしそうでした。店主のくるみさんがやりたいという強い思いで作ったお店だそうです。途中でくるみさんたちのお知り合いが来られてアイスを差し入れてくださいました。最近丹波に移住してきたそうです。皆さんと話していると住民のつながりの強さを感じました。それぞれの人が話しているのを聞くと「ああ、あの人ね！」「ああ、あそこか。」となっていて全く関係のなさそうなのに意外と知っていることが多かったです。また、パン屋にお世話になっているなずなさんといおりさんが明確な理由をもって大学の学部に入っていることを知って、すごいと感じました。私もそういうものを持ちたいです。

## ● 四日目

今日は休息日でした。お昼までゆっくりして過ごし、お昼からは観光で植地さんに柏原に連れて行ってもらいました。織田信長の弟が治めていた城下町だそうです。始めにカフェに入りました。有名なお店だそうです。かやぶき屋根のお店で小さなお庭もあり、とてもオシャレで美しかったです。吹き抜けの天井が印象的でした。内装もすごくこだわりを感じました。丹波栗を使ったスイーツが有名だそうです。モンブランは栗の味が濃厚でおいしかったです。つぎに陣屋に行きました。もとはとても大きかった一部だそうです。有名な俳句の詠み手もいたそうです。そのあとは、道の駅のおばあちゃんの里へ行きました。地元でとれた野菜や果物が多くありました。



## ● 五日目

松本さんの畑でキャベツとレタスと白菜の植え付けをしました。ビニールシートで覆われた畝に穴を開け、そこに一本ずつ植えていきました。ビニールシートには三つの大事な役割があり、一つ目は地温を確保するためです。これから寒くなるのでレタスやキャベツはなるべく温かい方がいいそうです。二つ目は水分の蒸発を防ぐ役割があります。まだまだ日差しがきつく、雨や水をやってもすぐに乾いてしまいます。シートをしていると1週間くらいもつそうです。三つ目は土に日が当たるところを制限し、雑草を生えにくくする効果があるそうです。松本さんは有機栽培をしているので、こうすることで除草剤を使わなくてもいいようにしているそうです。お昼は松本さんがお弁当を作った野菜を使った料理を用意してくれました。午後からはヨガの先生をやっていらっしゃる渡辺さんが写真を撮りに来てくださいました。インドでヨガを学んだそうで英語が上手でした。その渡辺さん



に宿泊していた iso 乃家に送っていただき、途中で移住者の方がやっていらっしゃるカフェに連れて行ってもらいました。内装がとてもオシャレでこういう行きつけのカフェみたいなのいいなと思いました。ケーキとカフェラテをごちそうになりました。焙煎からしているそうでとてもおいしかったです。そこには渡辺さんのお知り合いの方が三人ほどいて、シェアハウスをしているそうです。今日も話していると、アストランチャのくるみさんの事と、一日目にお話を伺った中川ミミさんの名前が出ました。本当につながりが強いと感じます。渡辺さんに「ハラリー」さんの本を社会学の本としておすすめされたので絶対読んでみようと思います。

## ● 六日目

この日は昨日の続きでキャベツを植えました。レタスがこの時かなり弱弱しく見えましたが、後日レタスも元気に育っていると教えてくださいホッとしました。その後、松本さんに有機栽培について詳しくお話を伺いました。肥料に科学性のものを一切使わない栽培方法ですが、松本さんは牛糞も使っていないそうです。その理由は少し難しく感じましたが、牛糞にはその餌となる外来の植物なども混じっているためあまりよくないという理由がわかりました。これだけこだわると多くの手間がかかり、たくさんの量を作ることができません。それでも今ではあまりない、自然のものだけで作られたこの野菜たちだけでとても価値があると思います。午後からは植地さんたちと少し観光に行きました。アストランチャさんでおいしいパンを買わせていただき、その後 FOREST DOOR 行きました。元々小学校だったそうで、木材が多く使われた温かみのある空間に、所どころ小学校だったころの名残があつてとても素敵な場所でした。特にコワーキングスペースがたくさんの木材が使われており、木の香りがとても落ち着く空間でした。丹波では森林が放置されているそうなので、こんな風に日本の木材も程よく使っていけたらいいなと思いました。帰りに植地さんに一日目にお会いした中川ミミさんの旦那さんがやっているカフェに行きま



した。アメリカの方だと聞いたのですが何の違和感もなく日本語を話すのですごかったです。ここではなんと前日に会った渡辺さんに会いました。別に予定を聞いていたわけでもないのに会うなんてすごいと思いました。移住者同士でつながりがあり、よく出会うそうです。夜は月に二回しかやっていないお店に行きました。お店は古民家を改装していて、「元の薬屋の雰囲気がある中で料理のお店があることが意外性がありとても素敵だと思いました。たくさん的人がそれぞれ楽しそうに飲んでいて、お店の方もとても楽しそうにしていたのが印象に残りました。一緒に丹波に来た仲間たちともいろいろ話せて良かったです。

## ● 七日目

午前中は観光をしました。丹波布の伝承館で初めて糸車と機織りを体験しました。今まで絵本の中でしか見たことなかったので体験できてとても面白かったです。その他にも川魚のつかみ取りや果樹園など自然を活かした観光地を巡りました。午後からはこのワークキャンプの報告会をしました。私の発表を松本さんが見に来てくださってうれしかったです。ほかの就業先の報告もそれが独特で丹波に暮らす人たちの魅力がよくわかりました。

## ● まとめ

今回のワークキャンプで丹波の人たちのつながりの強さを感じました。都会では隣に住んでいる人でも知らないことが多いのに、車で移動するような距離でも多くの人が知り合い同士でした。こういう地域のつながりがあると、いざというときによく助かると思います。また、丹波に移住してきた人たちの多くが自分のやりたいことをしっかりと持ちそれをつらぬいて自分のお店を開いたり、仕事をしたりしていました。これまで何となく私も就職して働きだすのかなと思っていたが、こんな風に自由にしたいことをするのもきっと豊かな人生になると思いました。



**山名酒造**

# 日本の伝統的酒造りを学ぶ4日間 in 山名酒造

文25-545 西森 志帆

## 【志望動機】

私は、自分の知らないものに出会ったり、普段の生活ではできない体験に感動したりするところが好きなので、高校生の頃から遠方での課外活動に精力的に取り組んできました。そして大学入学後、大学のインフォメーションシステムにて丹波市でのワークキャンプのお知らせを見て「参加したい！」と思い、すぐに参加申し込みをしました。夏のワークキャンプはどれも都合が合わなかったので見送り、冬（2月）に開催の山名酒造さんのワークキャンプを選びました。

申し込み前に神戸を訪れた際に「（日本の）伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたという広告を見たことや、大学の授業で世界の文化や遺産について勉強していたこと、申し込み後に私自身がワインセラーでアルバイトを始めたことと重なり、（私自身は法定飲酒年齢未満なので飲酒できないのですが）お酒を少し身边に感じができるようになり、意欲が高まりました。



〈就業体験させていただいた山名酒造株式会社さん  
(写真は酒蔵ではなく直売所)〉



新酒の完成を知らせる杉玉（酒林）。  
緑→茶色の色の変化は熟成の進行を示します



毎朝9時に仕込み用のお米が蒸し上がります。  
9時が近づくと、酒蔵周辺には湯気とお米の  
良い匂いが漂います。

## 【就業体験1日目】

「日本酒造りは、人間と微生物、両方の生死が関わっている現場になります。」

12代目蔵元の山名さんの言葉で始まった就業初日は、酒母（酛）造りの見学ともろみ造り、醸造後後数日が経過したもろみの入ったタンクの視察、麹造り体験、約75kgの酒米の洗米などの専門的なものから、洗濯や洗米に使う酒米袋の裁断まで、酒造りに直結する業務と間接的な業務の両方を体験させていただきました。

酛作りやもろみ造りの際、蔵人の皆さんは麹菌付きの蒸米を驚くべきスピードで麹室やもろみのタンクに入れていきました。麹菌が活動しやすい環境に最大限に近づけるため、無駄を省いた効率的な動きになっているそうです。



蒸しあがったばかりの熱い蒸米を、  
ほぐしてから機械に通し、風を当てます。



布に包まれた蒸米を走って運びます。  
階段を使わず、重い蒸米を持ちながら  
細い板の上を駆け上ることも！？



もろみのタンクの中は、定期的に温度を  
測りながら混ぜ合わされます（＝櫻入れ）。

そして櫻入れされたもろみのタンクは、数日経つと酵母の働きによってブドウ糖のアルコール化と炭酸ガス化が進み、上澄部分に浮いた米の間からガスが放出するようになります。これが深く吸い込んだ人間を即座に死に至らしめるガスです。もろみに転落した場合の死亡率は極めて高く、粘度の高いもろみに手足を取られ、高濃度のアルコールとガスによってすぐに意識がブラックアウトして無酸素状態のもろみの中で窒息死してしまうのです。そこで、もろみへの転落を防ぐため、もろみのタンクの近くでは重心を低く後方に行くこと、香りを嗅ぐ際には手で大きく仰ぐようにして嗅ぐのだと教えていただきました。教えていただいた通りにもろみの香りを嗅いでみると、お米が主原料であるはずのもろみから青リンゴのようなフルーティーな香りがしました。これは酵母がブドウ糖をアルコール化する時にできる副産物で、今回感じた青リンゴのような香りだけでなくバナナやメロンのような香りがする場合もあると伺い、とても興味深く感じました。実際に、酒蔵見学をした小学生たちの感想文には「バナナの匂いがした」と書いてあったので、発酵段階によって香りの変化があると推察します。



発酵がかなり進行し、ひとつひとつの気泡が  
大きくなったもろみ 【左】

発酵が進み、細かい気泡がサイダーのように表面に表れる  
ようになったもろみ 【右】

発酵が進んでいるものほど香りが強くなります。

麹造りは、麹菌が繁殖しやすい30度近くの温室にて行いました。風で乾燥させた蒸米を薄く広げて全体の温度を下げる後、塊を崩したり全体を混ぜ合わせてもう一度広げたものを布で仰いだりして温度のムラがないようにします。麹室は麹にとって適温かもしれません、蒸米を混ぜ合わせるなどしてよく動く人間にとってはサウナのようなもので、麹菌に悪影響を及ぼさないよう衛生面に配慮して着けている帽子やマウスシールド、ゴム手袋が少し鬱陶しく感じました。隣で管理している成長した米麹に適した環境にするため、部屋全体の湿度や温度は徹底的に調整されています。それらの環境が生育中の米麹に悪影響を及ぼすことがないよう、生育中の米麹はゴアテックス素材や布、ビニールで何重にも包まれます。



ゴアテックス素材（青色の布）は、THE NORTH FACEやmont-bellのアウターにも使われる高性能防水透湿素材。米麹を徹底的に守ります。



生育中の米麹（左図下）をマイクロスコープで見たものです。  
白い部分が菌糸であり、生育における理想はこの米全体が白い菌糸で覆われること。

「粋」は、米麹の菌糸が育ち広がる様子が花が咲くように見えることから生まれた、日本の国字！  
→米麹にしか使えない漢字。

この日の作業の中で一番身体に染みたのが、次の洗米作業です。約75kgの酒米を10kgずつに分け、10°C前後の井戸水で丁寧に洗米します。80秒程ザルの中の酒米を底から混ぜるように濯ぎ、30-40秒程シャワーを当てて、最後にまた井戸水に浸けて水を吸わせます。洗米に使う井戸水のあまりの冷たさに手が思うように動かず、腕から指にかけての感覚が麻痺していくのを肌で感じました。そしてこの感覚麻痺は直後の昼食にまで及び、お箸を上手く持てずお弁当の具材を口に運ぶこともままなりませんでした…。



洗った後、10kgのお米が入ったザルを持ち上げ、井戸水に浸けるのもまた大変…。

この洗米作業で印象的だったのは、小分けした各酒米の浸水時間をタイマーで厳密に測っていたことです。お米が水分を吸いすぎるとべちゃっとした蒸米に、水を吸わずにいると固い蒸米になってしまうため、時間を測って適切な時間浸水させることで、より良い蒸米、そしてより良いお酒造りを実現しているそうです。

この日は、蔵人の皆さんとの仕事の見学や実際の体験を通じて、酒造りの基盤となる部分について理解を深めたほか、この後3日間お世話になる蔵人たちとのコミュニケーションを大切にした1日でした。

## 【就業体験2日目】

就業体験2日目は、年々減少中の日本の伝統的な酒造り法である生酛造りの着手日だったので、その仕込みの体験をさせていただきました。



〈朝9時に開始する仕込みの様子：並んだ簀で蒸米を覚ましていく作業〉

始業後すぐ、蒸米を大判の布に広げて冷まし、小分けにする作業があったのですが、その際に布の扱いとその力加減を誤り、お米の大きな塊を地面に落としてしまいました。日本酒造りは、数値化されたデータによる徹底された製造管理と無駄のないスピード作業、そしてまごころのこもった丁寧さによって磨かれていきます。なのでこの失敗が数値を乱すことになってしまうと思い深く反省し、その後の布を扱う作業では細心の注意を払ってお米を溢さないよう作業に集中しました。

次に生酛部屋にて、小分けにされた蒸米の塊をほぐしながら薄く広げ冷ます作業（埋飯）を行いました。生酛部屋では、発酵が進んだものから発酵させて日の浅いものまでたくさんの酛が保管されており、それぞれのタンクは約20°Cや約40°Cなど適温に保温されています。しかし保温されているのはタンク内だけであり、部屋自体は発酵の邪魔をする雑菌の繁殖を防ぐため、室温を5°Cに固定してあります。その環境下で、塊になった蒸米をほぐす→広げる→9°C弱まで冷めたことを確認してまとめるという作業を繰り返しました。塊の核となる中心部で保温されてしまうため、蒸米は極力小さく、しかし決して押し潰さずに。それを意識して作業に集中していると、数時間に及ぶ作業もあっという間でした。

次に、小分けにされた各蒸米の重さを均一にするため、重いものから少ないものへと蒸米を移す作業をしました。0.01kgの誤差もないよう、溢さず丁寧に運びました。何度か蒸米を持ち上げていると、「これは重い（＝多い）な」、「これは軽い（＝少ない）な」とそれぞれにある違いを感じるようになり、少し嬉しかったです。

そしてその均一化した蒸米に米麹、そして5°Cに冷やされた井戸水を混ぜ合わせます。これはお米の重量の33%の米麹と40%の水、と厳しく固定化されており、内容物の大部分がお米と米麹であるためか、昨日の洗米時よりも水温が低いはずなのにほとんど手に冷たさといった苦痛を感じませんでした。始まる前に言われたこととして、「手を水に入れすぎると体温で水温が上がってしまうし水が白く濁ってしまう。だから作業は素早く、でも丁寧に」という言葉がありました。その言葉を聞いていたはずですが、私たち初心者と生醸造りのプロである高岡さんのスピードの差は歴然としていました。しかし、水と手のひらを使って塊をなくす、中のものがしっかりと混ざるように底付近からしっかりと持ち上げるといったことを意識し、均し終わった時には強い達成感がありました。加えて、温度は目標の6°Cに限りなく近い数値だったのでとても嬉しかったです。



この作業を15時、18時、  
21時、24時、翌朝6時に  
体験させていただきました！

〈手醸の様子〉

宿直に備えて大島さんと行った温泉から帰ってすぐ（18時）、一度生醸を混ぜ合わせました（＝**手醸**）。この時、ずっと同じ蒸米が底の水に触れていることのないよう、底付近にあった蒸米を下から上へ持ち上げ、上部にあった蒸米を上から下へ浸けに下ろすという意識を強く持ちました。その後、宿直のメンバーでお鍋を囲みテレビを見ながら雑談をしたりと、就業体験を支えていただく蔵人さん方と酒造りを通さない個人的な繋がりを持つことができました。この後に待ち構えていたのが21時と24時の夜間作業です。それぞれ18時の時同様に意識を強く持って取り組みました。

### 【就業体験3日目】

宿直明けで迎えた三日目は、6:30の手醸から始まり、その後すぐ、混ぜ合わせたものを長い櫂棒で摺り密度を高める**醸摺**という作業に移りました。醸摺りは**一番櫂**→**二番櫂**→**三番櫂**の三部構成で、それぞれの部において、ひとつの桶で30回×3セットを桶の数だけ

行います。この日は桶が6つだったので、30回×3セット×6桶=540回を3段階分（計1640回）を生酛に従事するメンバーで分担しました。

一番大変だったのは、未着手で米粒が大きく固い一番櫂です。木製の櫂棒の重さに加え、水を含んだ蒸米と麹の重みが障壁となって、櫂棒がほとんど内容物の中に入らなければならずでした。摺るどころか櫂棒で内容物を押すことが精一杯で、櫂棒を持つ手は滑り、重心を乗せるはずの左足も心許無く、全然思うようにいかず絶望気味でした。この酛摺りは、酛=日本酒のベースとなる部分を作る行程なので、この部分の粗が完成品の品質に大きく関係します。それをわかっていたからこそ絶望感が増し、大して貢献できていないにも関わらずじわじわと筋肉痛になり始めた筋肉を入念にストレッチしながら始業を待ちました。



（米麹が）固い+重い+不慣れ…。  
あまりの出来なさに絶望しました。

〈一番櫂の様子〉

朝食と始業、前日同様の仕込みを挟んだ二番櫂が大きな転機となりました。一番櫂を終えて粒が小さくなり、水をよく吸った内容物が、一番櫂に比べて少し押しやすくなったのです。おかげで、蔵人さん方のアドバイスを受け、調子が良いひと押しの際には底が見えるくらいの酛摺りをすることができ、希望の兆しが見えてきました。櫂棒で内容物に触るとペチャペチャという粘り気のある音がし、昨日の冷めた蒸米だった頃とは打って変わった様子に進展を感じました。そしてこの時酛を口に含んでみると、栗のような優しい甘みがあり驚きました。

昼食と三番櫂を目前に控えたタイミングで、私たちが就業体験初日に触っていた麹たちを移動させるシーンがありました。麹室から蔵の二階の部屋に移し、温度と湿度の調整された空間に麹を広げた時、自分たちがした作業とその材料がお酒の材料として利用されることを実感してとても誇らしい気持ちになりました。

昼食後の三番櫂では、一番櫂が信じられないほどの摺りやすさになり、楽しく作業をすることができました。この頃にはだいぶ自分なりのやりやすさやコツを掴んできて、それまでは基本的に大学生と蔵人さんの組み合わせでしたが、大学生二人で三十回をしっかり摺り切ることができるようになりました。しかし大学生二人で摺ってみると、蔵人たちが私たちのスピードや力加減に合わせてくれていたものがなくなり、私たち二人の間で協調性が必要になったのでそれまでとはまた違った難しさがありました。相手の対角線上に居続けること、声を出し合い、相手とタイミングを合わせて摺ることを維持するだけで、しんどかったはずの三十回があっという間でした。

お米がちゃんと底から動いて  
おり、成長を感じた瞬間！  
櫛棒の角度も良い感じ！



〈大学生二人で行った醗搗りの様子〉

一番櫛の時と三番櫛の時の写真を見比べてみると、だいぶ私たちの様子が異なっています。少しずつ粒が小さくなり水と混ざって柔らかくなっていく、そんな内容物の変化に加えて、自分達も成長したような気がして、醗搗りはとてもやりがいのある作業でした。

櫛搗り後は、昨日小分けにした6つの桶の中身をひとつの大きなタンクにまとめる醗寄せという作業をしました。私たちが着手していた醗は、これから4月上旬～中旬頃までの長い期間を生醗部屋のタンクの中で過ごします。昨日、作業を行うために6つの桶に分けた蒸米たちを、またひとつのタンクにまとめることになるので、個人的には蒸米たちを生き別れの兄弟に会わせてあげるかのような気持ちになりました。この作業をする時に注意すべきことは、入れる予定の醗をタンクの外側の縁（口の部分）に付着させないことです。小さな失敗、小さな糸口から雑菌が繁殖して腐敗に繋がってしまうので、ただの作業として勢い良く醗を入れていくのではなく、衛生面に最大限に注意をしながらスピーディーに作業をしていく必要があり、とても難しかったです。そして同時に、「素人が『汚してしまったら拭えば良い』としか思わないようなところを、そこまで気を遣って製造していくのか」ととても驚きました。この丁寧な製造が、『日本酒=高品質』というイメージに繋がっているのだと実感し、納得しました。醗寄せが進むにつれてどんどん底が上がっていくタンクを見て、自分たちがこんなにも多くの醗と接していたのかと驚きました。醗寄せ終了後、高岡さんに「量が多い分気をつけなくちゃいけないことがたくさんあるで（=から）頑張って管理するわ」と前向きな言葉をいただき、私たちの生醗作り作業は幕を下ろしました。

#### 自然酒

自然の恵みをいっぱいに受けた当蔵の自然酒も、意欲ある農家と協力し、有機栽培で育てられた生米の酒造好適米を個別に選んでいます。原料米の作り手ごとに混合を避け、造ったお酒のラベルには、酒米生産者名も記載しています。



#### ○酒

酒造好適米の最高峰に君臨する山田錦を社地は・古賀農園にて有機栽培。青い葉の穂やかな香りと軽快で透明感のある甘さが広がる味わいで、均整の取れた仕上がりに原料米の素性の差縮らしさが光ります。



#### △酒

選するほとんどの酒米のルーツともいわれる豊岡町米を獨創貯蔵で有機栽培。最も冷え込む毎月に低温発酵で熟した純米酒は、優美な香りと穏やかな酸味、豊潤な旨みが特徴的な、古米の酒米の底力を堪能できる仕上がり。

#### □土酒

戦後忽然と姿を消した酒米・野条穂を復刻栽培し、長年にわたって醸してきた当蔵。多可町で有機栽培されるこの酒米によるオーガニック純米吟醸は、甘酸辛苦淡が調和した豊かな仕上がりで、原料米の個性を遺憾なく楽しめます。

〈私たちの作った生醗を使う予定の『自然酒』シリーズ〉

※変更の可能性あり

出典：<https://okutamba.co.jp/html/products/#shizen>

私たちが育てた醸が、四月までの発酵期間を終え、お酒になって瓶に詰められる日がきたら、二十歳を前にした私が家に迎え入れたいです。そして二十歳になった時、家族と思い出話をしながら飲みたいと思います。

## 【就業体験4日目】

遂に迎えた山名酒造さんの就業体験最終日。この日の仕込みは就業体験初日に見たものと同じスピード重視の仕込みだったので、見学をしました。それまでの3日間で製造工程についての理解や経験を身につけていたため、「このお米たちは麹室で切り返しされて、その後米麹になるんだな」、「このお米たちが酒母になっていくんだな」など、初日に見た時とはまた違った見方をすることができました。

その後は仕込みに使った場所の掃除や用具の洗い物をし、体験初日ぶりの洗米をしました。初日とは異なり、今回は手洗いではなく機械での洗米でした。



〈洗米機を使って作業をする蔵人さんの様子〉



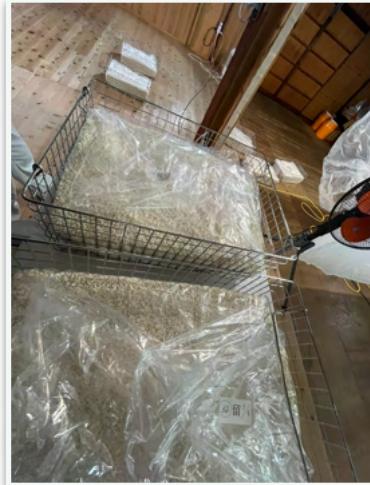
洗米時に使う水は酒蔵敷地内の井戸から調達しています。

手が冷えないという点ではかなり嬉しいところでしたが、機械は機械で、厳密に定められた秒単位の時間内で機械の操作を間違えずにしなければならないので、あわあわと動き回ることになり精神的にも肉体的にも少し落ち着きがありませんでした。初日は酒造りの工程を知る意味で手洗いをし、大変さを痛感しましたが、この日の洗米は冷たくない+人間よりも強い力で効率良く洗米できる、回ごとの仕上がりのムラがないなど、機械ならではの良いところを強く感じた体験でした。

次に、前日に二階に上げた米麹たちを冷蔵庫に入れる作業をしました。一晩二階で寝かせた米麹たちを簀に敷いている布ごと持ち上げ、籠に注いで小分けにした状態で冷蔵します。この時にも「添」とラベリングされた米麹と「仲」とラベリングされた米麹、そして仕込みに使う用の米麹が決して混ざらないよう注意する必要があり、溢さないようにという注意を含め、緊張感の漂う作業でした。前日の櫛摺りによる全身の筋肉痛で一挙手一投足に苦痛が伴うなかでの、十数キロ相当の米麹を持ち上げ溢さないように籠に注ぐという集中不可欠の作業となつたので、精神力が要りとても大変でした。



米麹同土が決して混ざらないよう、用途別に距離をとって作業をしました。



冷蔵庫に入る前に袋で軽く包みます。

その後は、来年の福袋を使う袋を作るため、**米袋の裁断**をしました。酒蔵は冬の稼働と同時に忙しさのピークが来る職業なので、冬に福袋（のしかも外装）作りをしている暇はほとんどありません。そこで、本来のこの業務の担当者である高岡さんに代わって、私たちが今年の夏頃にパパになる予定の高岡さんの負担を少しでも減らすため奮闘しました。来年の福袋は500個以上生産される予定であると聞いたため、その数値を目指して裁断と折り線引きを分担し取り組みましたが、結果は361袋でした。400袋は越えたかったのでかなり悔しい結果でしたが、最後に積み重なった袋たちを見た時に強い達成感に駆られた上、ご馳走を作っていたり生酛造りで長時間監督していただいたら大変お世話になった高岡さんに「ありがとう」と言っていただけたので大変満足です！

就業体験最後の作業は、麹室での切り返し作業でした。行った内容は初日の作業と変わらないものの、次にどのような動きをするかが予想できたりと、慣れと学びが結びついた活動になりました。

この日は、仕込みや洗米や麹室での切り返し作業など初日と通じるものが多く、日数の経過とともに自分の成長を感じられるスケジュールとなっていて、とてもやりがいを感じられる1日でした。最後に、お世話になった蔵人たちとお別れの言葉を交わし、私たちの山名酒造さんでの就業体験は終了しました。とてもアットホームで居心地の良い空間だったので、就業体験が終わってしまうのが残念で仕方がありませんでした。来年、福袋を買ってこの素敵なお出でに思いを馳せたいと思います。

## 【山名酒造のこだわり】

日本中の酒蔵＝日本酒界隈は今、大きな転換期にあるのだと山名さんは仰いました。もろみのタンクに蒸米を持って駆け寄ることなく、機械でもろみのタンクに蒸米を運び込むことを採択している酒蔵が増加傾向にあるそうです。その他にも、添加物の使用や洗米の自動化など、現代社会の流れに合わせた酒蔵の“自動化”、“スピード化”が進んでいます。そんな中で山名酒造がこだわっているのが、**ルネサンス（再生）思考と無添加、そして価格の維持**です。

ルネサンス（再生）思考とは、日本酒の製造方法を旧に復するものにしようとする考え方を指します。機械ではなく人の手で、添加物ではなく本来の材料の力でお酒の味を磨く方針に変えたことが12代目蔵元の山名さんの大きな改革でした。11代目までは時代の流れと共に機械を取り入れるなどして製造スピードを上げていましたが、12代目に変わってからルネサンス思考が生まれ、添加物使用によって7日でできていた発酵作業を原料の力に委ね、50日かけるようになったそうです。このように無添加やアナログ（人的）製造によってより労力とコストがかかるようになっても、消費者にはこれまで通りの価格で提供することを大切に、山名酒蔵は”ルネサンス”という名のついていないものも含め、丁寧な酒造りを続けていきます。

一方、時代の流れに合わせて変わった部分がふたつあります。ひとつ目は船（もろみを絞る装置）や瓶詰めの機械など、商品の品質に直接的に関わらない部分です。これは製造に手間をかける分、今いる蔵人の人数で業務を補えるようにするために、ルネサンス思考と現代の技術力の良いところを活かした製造方法が、高品質の酒造りに大きく貢献しているそうです。ふたつ目はお米へのこだわりです。有機JAS認定を受けたオーガニックなお米を使用し、安心安全且つ美味しいお酒を作っています。手作業での洗米の際に、大島さんが「とても手間をかけて作って下さったお米だからこそ、**無駄なくそして美味しいくなるよう最大限に気を配る**」と仰っていて、お酒作りに対する誠意が強く感じられて印象的でした。

伝統的に続いているものを続けることは、安定を招く一方で革命を起こし得ません。一方の時代に合わせて変化させることは、とても勇気が要るリiskeな決断になると思います。そのバランスが必要となる伝統的製造業の一例として山名酒造さんを訪問し、酒造りの一部を学べたことは、私にとってとても有意義な体験でした。

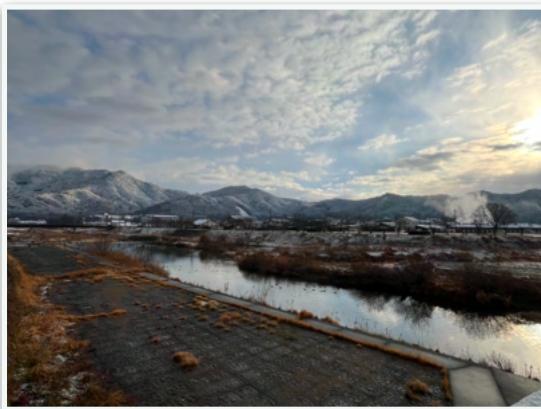
## 【日本酒とワインの違いは何だったのか？】

日本酒とワインの大きな違いは、原材料の違いによる手間数の違いです。ワインは、原材料となるブドウに始めからブドウ糖が含まれているため、ブドウそのものを発酵させることによってアルコール化が進みます。一方の日本酒は、原材料の米のデンプンを分解してブドウ糖を生じさせてからブドウ糖をアルコール化する必要があるため、分解の一手間が加わります。

また、もうひとつの違いとして、アミノ酸の量が挙げられます。ブドウとお米には、タンパク質含有量に大きな差があります（お米がブドウの七倍ほど含有）。発酵の際にタンパク質分解酵素の働きによってアミノ酸へと分解されたタンパク質は、”旨味”として日本酒を含む数多くの食べ物で歓迎される一方で、食物の腐敗の原因となります。そんなアミノ酸を多く含む日本酒は、アミノ酸含有量の少ないワインに比べて日持ちしません。ワインが『〇〇年熟成』という長い熟成期間を謳って商売ができるのに対し、日本酒が年単位での熟成をしないのは、製原材料の差異に伴う成分の違いによるものだったのです。前向に捉えると、腐敗しない程度の保存期間の中であれば、日本酒はワインにはない（アミノ酸による）旨味を有していることになるのです。

## 【丹波での生活の振り返り】

山名酒造さんの就業体験中を含め、8日間丹波で過ごして感じたことは、**自然と人間の営みが強く結びついている**ことでした。それは寒さといった自然の厳しさや農業はもちろん、微生物の働きによって成立している酒造りにも通じます。寒さによる床の冷たさに震えたり、寒空の下露天風呂に入って幸せを感じたり、朝雪化粧が施された山々を見て感動したり、気温によって変動するお米の温度に合わせた酒造りをしたりと、様々な場面で自然による影響を受けた八日間は、忙しい反面とても充実していました。六日目の早朝に黒井城跡を訪れ雲海を見に行った際、分厚い雲に阻まれて雲海が見られなかつたことは少し残念でしたが、朝から登山をするという大阪では出来ない経験ができたことを含め、総じてとても楽しかったです。



出勤前に撮った市島市の風景（左）と黒井城跡から見た日の出（右）

就業中はお仕事に誠心誠意向き合って忙しく動き回っておられる蔵人さん方ですが、休憩時間や宿直の日に机を挟んで向かい合えばとても気さくでお話上手な方々で、ずっと笑顔が絶えませんでした。丹波の朝晩の冷え込みにはかなり体力を削られましたが、特に驚いたのは、スーパーでレジ担当の女性に「よろしいか？」と少し碎けた口調で声をかけられたことでした。明らかに私が年下に見えたからかもしれません、このようなことは大阪暮らしの中では体験したことありません。サービス提供者と受益者、店員くお客様さまといった関係ではなく、同じ地域に暮らし共同体の仲間として比較的ラフな人間関係の構築がされているのではないかと考えました。…という話を就業体験中の休憩時間に蔵人のみなさんにしたところ、「それは『よろしい（です）か？』っていう方言や」とのことでもまた驚きました。初耳の単語や接尾語などの方言に出会ったことで丹波のことをまたひとつ知り、身近に感じるきっかけになったと思います。黒井城跡で日の出を待っている時も同じ目的でやって来た仲間と挨拶をしたりと、人同士の結びつきが強いと改めて感じました。

丹波の町を車窓していると、スーパー＝フレッシュバザールと言って良いほどフレッシュバザール一強の地域であることや、お店の営業時間が「早くに開き、早くに閉める」或いは「早くに開き、遅くまで営業」など朝型の人（特に町に多い高齢者）に優しい地域であることを感じました。一方で、山名酒造から帰る時に公共交通機関がないことで1時間近く足止めを食らったりと、過疎地域ならではの生活の厳しさに直面しました。また、飲食店に行ってもどこに行っても見かけるのは高齢者ばかりで、朝の通学の時間帯を除け

ば、若い人を見かけることはほとんどありませんでした。FOREST DOORさんで見学した木材関連の課題を含め、都市部とは毛色の違う課題が点在していると感じました。

## 【最後に】

ワークキャンプに行く前は、腕利きのベテラン杜氏さんに囲まれ、失敗や失礼のないように最大限に気を遣いながら活動することになるのかと少し不安がありましたが、いざ行ってみるとその平均年齢の低さ（20代後半-30代くらい）と漂うアットホームな雰囲気に驚きました。しかしづつと緩い雰囲気なのではなく、仕事の時間になれば雰囲気が一変し、皆さんの目が『蔵人』になっていてとても格好良かったです。一番感動的だったのは、私たちに失敗しても良い雰囲気を醸し出してくれていたことです。もちろん商品の品質に関わる部分なので手抜きは許されませんが、「失敗はこれからの管理で埋めていくで気にせんで」と言っていただけた際には肩の力が抜け、自分らしく頑張れる素敵な環境であると強く感じました。酒造りに適した低温の環境でしたが、心と心で繋がるようなあたたかい交流ができました！

山名酒造での就業体験を通して、丹波で働くことのイメージや製造業に携わることのイメージを自分の中に持つことができたと思います。また、蔵人さん方との対話や竹岡邸での生活を通して、丹波で生活することの魅力にもたくさん触れることができました。今回のワークキャンプで山名酒造と丹波が大好きになったので、山名酒造の福袋を買うなどの目的をもって、また丹波を訪れたいと思います。ありがとうございました！！



初日：竹岡邸前にて…



スタンバックス佐治町店♡

（この体験のおかげでラテックスアレルギーがわかりました。感謝です…。）

## ワークキャンプレポート@山名酒造

文 25-0610 藤井海凜

### 【一日目(2/2)】

初めてということで、最初は仕込みの見学をさせてもらった。蒸したお米をスコップでベルトコンベアに乗せており、既にスケールが違う。コンベアに乗せてある程度温度が下がった米を、そこからは温度を変えないようタンクまでダッシュして投入する。今回は 470kg の米をタンクに入れ、発酵するのを待つそうだ。山名社長のお話によると、酒造りとは「微生物が生きて死んでの繰り返し」らしく、このタンクの中でも、発酵の各段階で死んでいくものと新しく生まれていくものとで絶えず入れ替わる。この過程の中で、人間が余計な介入をすると、腐敗(雑菌が入ること)になってしまうそうだ。また、酒造りの現場では時々、微生物だけでなく人間も死に至ることがある。この大きいもろみタンクには微生物の出した二酸化炭素が充満しており、縁より内側に身を乗り出した瞬間、無酸素状態になり視界がブラックアウトする。熟練の蔵人(蔵で働く人々)でも、こうした事故により蔵で亡くなるという例は年に数回あるらしい。微生物の生命力を感じると同時に、「たった一つの行動次第で死ぬ」という自然の恐ろしさを突き付けられた気がする。



事故には気を付けながら、今日は様々な発酵段階のタンクを見せてもらった。私としては、表面に塊が浮いているのが発酵の最終段階だと思っていたのだが、それは二日目ぐらいのもので、本当の最終段階はもっとドロドロしたものだった。発酵が進むにつれて、私がよく嗅いでいる「甘酒の匂い」が強くなつていった。とてもお米から出ているとは思えない、フルーティーな甘い匂いだ。表面の気泡が段々少なくなっていくのは、中の酵母が死に近づいている証だそうで、酵母が自分の出したアルコールで死んでしまうことを思うと、少し可哀想になった。

もろみタンクを一通り案内してくれた細見さんによると、酒粕というのはもろみタンク一

つ(一トン)につき 30%分も出るらしく、そんなに大量に出るものだとは知らなかつたので衝撃だつた。そんなに出ないと思っていた。

洗米の監督をしてくれたのは、高岡さんと女性蔵人の大島さん。普段は機械で洗米して



いるが、私達が来るということで昔ながらの洗米を体験させてくれた。10°Cに冷やした井戸水で米を洗っていくのだが、冷たくて重いわりに秒単位での動きが求められるため、かなりしんどい作業だった。ここでの水分の吸収具合によってお酒になれるかが変わってしまうらしく、一つの作業とっても繊細さを求められるのが酒造りなんだなと実感した。

本格的に酒造りについて教えてくれたのは、蔵元(社長)である山名さん。酒造りといえば杜氏さんがやっているというイメージがあったのだが、「杜氏」というのは「製造部長」のような役割らしく、一人だけだった。ただ、そう

聞くと確かに製造部長が何人もいる訳がなかった。

山名酒造では、山名社長が丹波へ戻ってきた八年前から、大きく製法を変更している。『ルネサンス(フランス語で「再生」を意味する)』をテーマに、これまで最新の機械を使って製造していたものを、「日本酒を搾る」という工程までを江戸時代の手法に戻していく。この変革によって、醸造期間は七日だったものが五十日になり、作業の負担も大きくなつたが、社長の「良い商品を届けるため」、「当たり前の価格で手に取ってほしい」という思いから、商品の値段はそのままにしたそうだ。こういった取り組みから今では海外との取引もあり、機材の購入により多額の借金はあるものの、業績は好調だと社長は笑顔で話していた。

初日に伺つて感じたのは、まず皆さんがあつても楽しそうだということだ。酒造りについて話す時も、それぞれの仕事をしている時も、真剣でありながらこの仕事を楽しんで、誇りを持ってやっているんだと伝わってくるような顔つきだった。

また、昔の製法には衛生的に良いとはいえないものもあるため、あくまで「昔の製法に戻る」という形にこだわるのではなく、衛生的に優れている搾り以降の工程には最新の機械を採用するなどの線引きを徹底するのは全て「良い商品を届ける」という理念から来ているのかなと思った。そして、そのように昔と現代のいいとこ取りをしてより良いお酒を造るというのが、現代でわざわざ昔の製法を「再生」する意味であり、海外からも認められる理由ではないかと感じた。

## 【二日目(2/3)】

今日は朝礼後、まず仕込みの体験をさせてもらった。蒸された米がバケツで運ばれ、それを私達が BIG しゃもじで広げるという作業だ。初めはしゃもじでせっせと広げていたが、慣れてきたのと運び込まれるスピードが早すぎたため、最後は多少熱くとも手で広げられるようになった。



その後は恐らくメインの生酛づくり。現代でこれをやっている蔵は少なく、かなり珍しい体験らしい。やったね。最初の作業は、約 18°C の米を 9°C 程度まで下げるために塊の米をバラバラにほぐす作業。「埋飯(いけめし)」というらしい。

無心になれる作業ではあったが、かなり前屈みにならなければならなかつたため腰がすぐに痛くなつた。

お待ちかねの昼食では、今日が節分ということで恵方巻が用意されていた。ワークキャンプの参加にあたって、恵方巻も節分の豆も食べられないと思っていたので嬉しかった。用意されていたのは「㐂作」というお店のサラダ巻きで、具材たっぷりで美味しかった。山名酒造では、この㐂作というお店にお酒を扱ってもらっているらしく、こういった繋がりを大事にするのも商売では特に必要なだろうなと思った。

昼休憩終わり、他の人達が「仕事でーす」と部屋を出ていく時、ついさっきまで笑顔話していた吉田さんの表情が急に真剣になったのが強く印象に残つた。あれが恐らく吉田さんの「仕事モード」で、仕事に真剣に向き合つてゐるのだということが一瞬で伝わってきた。

午後は生酛づくりの続きで、今度はほぐして冷ましておいた米を、麹と水と混ぜて水分を吸わせるという作業だ。この麹と水の量も細かく決まっており、今回は高岡さんが計ってくれたが、これも自分で計算するとなるとかなり骨の折れる作業だと思う。この米と麹と水を混ぜる作業というのがまた難しく、桶に手を入れすぎると水が白くなり温度も上がってしまうというので、まさに熟練(高岡さんは今年から担当らしいが)の技だった。私はというと全然上手く出来なかつた。この後は本来なら二、三時間ごとにかき混ぜる必要があり、夜中でも土日でも作業しなければならない大変な工程だが、今回は体験のため 18 時、21 時、0 時、



6時半の回を担当させてもらった。前々から「生酛づくりは部屋も米も水も5°Cだからもっと寒いよ～」と言われていたのだが、初日の洗米の体感温度があまりにも冷たすぎたのと、外気温が恐らく5°Cを下回っていたのもあって、生酛部屋での作業においては驚くほど寒さが気にならなかった。

生酛づくりでは徹底した衛生管理が求められるため、生酛部屋に入る人と麹室に入る人とはきっちり分けるそうで、高岡さんも生酛づくりを担当する代わりに麹室には入れないそうだ。こうした衛生面や蔵人の技量などから、どの人員をどこに配属するか采配をするのも、蔵元の社長としての大事な仕事なのだろう。

今日は宿直なので、私達と大島さんの三人が温泉に行っている間に、高岡さんが夜ご飯のお鍋を作ってくれた。ほぼパパである。四人で囲んだお鍋はとても美味しかった。

大島さんによると、家庭で作れる「甘酒」には酒粕で作るタイプと、麹で作るタイプの二種類があるらしく、酒粕は結構お酒の匂いが強く、麹は優しい甘さが特徴なのだそう。私は今まで酒粕の方の甘酒しか知らなかったので、優しい甘さだという麹の方も作ってみようと思う。

生酛づくりというのは、酒造りにおいて最も重要な工程だと山名社長は言っていた。それを聞いて私は「そんな大事な工程を素人がやってもいいのか」と思ったが、そんな大事な工程に携わるからこそ「これがただの職業体験ではない」ということもまた心に刻まれた。相変わらず腰は痛かったが、生酛づくりに関わっている人が本気で仕事に向かっている姿を見て、「自分ももっと頑張らないと」と気合が入った。

また、この日印象深かったのが、配達員のお兄さんや蔵の関係者らしきおばさんが、見慣れない顔である私達にも挨拶してくれたことだ。おばさんに至っては、私が手を洗っている最中に真後ろから「おはようございます！」と声をかけてくれて、「目が合っていないくともそこにいるから声をかける」というのが、都会にはない暖かい習慣だなと感じた。こうして作業中に挨拶してもらったり、色んな仕事をさせてもらったりすると、私も蔵の一員に入れてもらえたような気分だった。「社員の一部として頑張るぞ」とも思えたし、仕事モードの社長の雰囲気にビビったりもした。仕事でない時は話しやすい社長なのだが…。

### 【三日目(2/4)】

宿直明け、朝六時半の作業。最後の生酛かき混ぜタイム。混ぜ終わってから、また四人で朝ごはんを食べた。

朝七時、今度は水分を吸わせた生酛を細かくすりつぶす「酛摺り」作業。ここでも、後にきちんと発酵が進むよう、摺りすぎも摺らなすぎも防がなければならない。一回目の酛

摺りを「一番櫂」というが、これが硬い硬い。かなり力を入れたつもりだったが、表面を滑るだけで全く摺ることが出来なかった。

次の作業の時間になるまで、来年の福袋用の袋を作った。元々は高岡さん一人の作業だそうで、少しでも鍋のお礼になっていたらしいな。

十時、二番櫂。ここから大島さんに代わって板谷さんが参戦した。二番櫂になるとようやく柔らかくなってきて、底まで摺れるようになった。

板谷さんに教えてもらいながら、段々体の使い方も分かるようになってきた。作業しているうちに、生酛たちが段々我が子に見えてきた。そんな我が子が生酛部屋から出るのは四月で、食べてみると栗のような優しい味がした。今回の生酛は、高岡さんも板谷さんも今まで見た中で過去最大の量だそうで、今後の管理は特に大変だろうと生酛担当である高岡さんが言っていた。

お昼ご飯では人数が多かったため、別室で女子会を行った。コロナ禍の話で盛り上がり、酒蔵ではコロナ禍でも変わらず製造を続けていたことを知った。ウイルスは麹の品質には特に関係なく、作業する人がダウンしてしまうことの方が製造の滞りに直結するらしい。

一時、三番櫂。かなり柔らかくなってしまっており、しっかりと下まで摺れるようになった。粒の大きさを見ただけで残りの摺り回数を調整する二人を見ていると、やっぱりプロって凄いんだなと実感した。回を重ねるごとに形を変えていく我が子だったが、そんな変化も嬉しかった。

こうして酒造りの一連の作業を追っていると、「あの時ほぐした米や～！」とか、「前に切り返した麹！久しぶり～！」など、段々と色々なものに愛着が湧いてきた。実際、高岡さんもそう感じるらしい。深夜作業や肉体仕事の多い酒造りだが、この愛着こそが酛をしっかりと管理したり、頻繁に気にかけることに繋がるのかもしれない。自分が作業している相手を可愛いと思っているから、ただの「仕事」ではなく、やりがいを持って酒造りに真剣に向き合えるのかなと思った。



### 【四日目(2/5)】

遂に就業体験最終日。始まる前は「緊張するな～」とか、「四日って結構あるな」などと思っていたが、過ぎてみれば本当にあつという間だった。

今日はいつも通り九時から仕込みだったが、今回は米ダッシュの回のため見学。散乱した米の掃除や洗い物をした。

今日の洗米では普段と同じ機械を使用し、計 110kg を洗う。機械といっても全自動ではなく、米を持ち上げたり移動させたりするのは手動で行わなければならないため、結構しんどい作業だった。作業ペースは相変わらず秒単位のため、初日ほど冷たくはないが大変だった。

二階に上がると、添・仲・留の麹がそれぞれ多数の扇風機や除湿機に囲まれており、手塩にかけて育てられていた。仲の段階の麹を食べてみると、栗っぽさはそれほど強くないが甘かった。二階の部屋には焼き芋のような香りが充満していた。



昼食では、私達が今日で最後ということで、高見牧場のお弁当を用意してくれていた。久しぶりに牛肉を食べてとても美味しかったのだが、吉田さん達が値段について話しているのを聞いた。震えた。

午後からはひたすら福袋を作り続けた。来年の高岡さんが少しでも楽を出来るように。おやつには、炭川さんの旦那さんが「大人買い」だけして満足したブラックサンダーと、KAIさんの台湾土産のプーアル茶を飲んだ。プーアル茶というものをこの時初めて飲んだのだが、ほうじ茶のような香りがしてとても美味しかった。

おやつ後は最後の室仕事をした。これは今朝運び込んでいた米らしく、米を全体的に広げるコツも最後にしてようやく掴めた気がする。

最後の挨拶をする時、高岡さんは「次いつ来るん？」と、大島さんは「いつでもおいで～」と言ってくれた。3/14 には年に一度の蔵祭りがあるらしく、今回は創業 310 周年の節目の年で、少し特別な催しもあるようだ。また、私達が作った福袋は、注文はネットでできるが受け取りは手渡しらしいので、現地へ行く理由はいくらでもありそうである。我が子も四月にはお酒になるようなので、ぜひとも確保したい。

散々お世話になったが、最後に山名社長に会うことは出来なかった。残念。

四日間の就業体験だったが、体感では一瞬だった。人の暖かさを強く感じられ、作業も大変なものがあったがとても楽しかった。最後にはイベントも教えてもらったし、こうしてせっかく出会った縁なのだから、途切れさせたくないと思った。私の家からだとここまで往復 3000 円はかかるが、行くきっかけは十分にあるので、交通費に覚悟を決めてまた酒蔵の人達に会いに行きたいと思う。日本酒飲めるといいな。





ワークキャンプ(丹波)

# 滞在型交流 ワークキャンプ<sup>。</sup> 2025報告書

主催 関西大学・丹波市連携事業推進協議会

協力 丹波市

山名酒造株式会社

anokonofarm

アストランチャ

805たんば

松本家

一社 be

旅館 黒井屋

iso乃家

佐治倶楽部のみなさん

お世話になりました丹波市のみなさん

編集 佐治倶楽部

## 謝辞

平素は関西大学の丹波市での活動にご理解とご協力を賜り誠にありがとうございます。

本年も、皆様のご協力を得まして、無事「滞在型交流ワークキャンプ」を実施することができました。

去年に比べ参加学生が増え、それぞれが丹波の一週間、貴重な体験と交流ができたように思います。

またこれから将来、今回参加した学生が丹波に遊びに来たり、連絡が来たりすることがあると思います。その際には是非「おかげり」と言って温かくお迎え頂ければ幸いでございます。

それでは今後とも宜しくご指導くださいますよう、お願い申し上げます。

簡単ではございますが、書中をもちまして御礼申し上げます。

2026年2月吉日

NPO法人佐治倶楽部 事務局 植地 慎

