

地域おこし協力隊通信

大坪隊員の活動報告

全国の地域創生に取り組むリーダーが、下野市に大集結！！コーディネーターとして奮闘しました！



KIRINの地域創生プロジェクトのフィールドワーク@下野市

魅力的な日本各地の食文化を掘り起こし、全国規模で食や農を通じた地域創生を目指すKIRIN地域創生トレーニングプロジェクト（株）キリン。

廃棄物回収をメインとした地域環境保全事業と、「地産地消×産地直送」の飲食店経営という両極端な

事業を行っている取組が評価され、下野市の田村友輝さん（（有）国分寺産業）がこのプロジェクトの地域プロデューサーに選出されたことから、フィールドワーク（視察ツアー）の地として下野市が選ばれました。

フィールドワーク受け入れに奮闘した半年間

私は、着任後すぐ、町おこしに取り組む協力隊としての今後の活動に活かせると、同プロジェクトに参加し、横浜、函館、長野で行われた各フィールドワークに視察に行きました。

フィールドワークには、全国で地域創生に取り組むリーダーの方々が参加します。それぞれの地域の課題を共有し、様々な視点から見えてくる問題や改善点を出し合い、地域の皆さんも交えた意見交換を

行います。食や農に関する取組だけでなく、空き家対策の成功事例など、全国で行われている具体的な取組の話もあり、地域創生のヒントを学ぶことができました。

各地への視察と、下野市での受け入れに向けて昨年11月に立ち上げた下野フィールドワークプロジェクトチームでの準備を並行して行い、忙しい半年間でした。

下野市のフィールドワークは密度の濃い3日間でした！

下野市のフィールドワークは、1月28日から30日にかけて2泊3日で開催され、全国から約40名の方に参加していただきました。

医療・福祉の充実をはじめとした生活のしやすさや、家族で楽しめる数多くのイベントなど、下野市の良さをプレゼンするにあたり、数々の取組を支えている「人」に焦点を当てたいという思いから、下野市のフィールドワークのテーマを「下野と生きる」と決め、3日間のプログラムを組み立てました。

下野市で取り組まれている活動、魅力的な場所、他県に誇れる食。これらに関わる多くの地域の方々にご協力をいただき、私はコーディネーター役として全体の調整、協力者との打ち合わせ、当日の運営などを行いました。

当日は、かんぴょう農家の方が考案した「かんぴょう料理」、キッチンゆうがおの皆さん手作りの「モロの煮つけ」などの伝統的な地域食のほか、栃木県の伝統食「しもつかれ」のアレンジ料理などを食べてもらい、下野市の食の魅力を伝えるとともに、新たな食べ方に触れてもらいました。

食以外にも、介護や障がい者福祉に関する取組、お笑いエンターテイメントでのまちおこし、吉田村アグリツーリズムの取組などを、現地を巡りながら紹介しました。

下野市の今後の可能性を、参加者みんなで考える貴重な時間となりました。



プロジェクトメンバー、全国からの参加者、ご協力いただいた地元参加者でパチリ

フィールドワークプロジェクトを終えて

今回、プロジェクトチームの一員としてたずさわることで、下野市の食文化や地域での様々な取組を知り、地域のために活動されている多くの方々と繋がることができました。人と人とが繋がりがりやすいことも下野市の良さだと、改めて感じました。

今回、繋がることができた地域の方々や、学んだ様々な取組、地域創生のアイデアや知識を活かし、地域おこし協力隊2年目も様々な活動に取り組み、下野市の良さを発信していきたいと思えます。



地域食の朝食を作ってくれた「キッチンゆうがお」婦人部の皆さん

■問い合わせ先 総合政策課 ☎(32)8886