特集 まちづくりの現場から

このコーナーは、上毛町第1次総合計画に掲げられた目標を実現するために町が取り組んでいる事業のプロセスや課題などを毎月シリーズで紹介するものです。今月は、「西友枝体験交流センターゆいきらら、地域ぐるみの取り組み」の現場からお届けします。

みんなに愛される地域の拠点をめざして
ゆいきらら の挑戦
地域の宝を残す

明治7年創立以来、1084名の卒業生を送り出してきた西友枝小学校は、少子化による児童の減少のため、平成21年に閉校となり136年間の歴史に幕を閉じました。しかし、この廃校となった小学校にかつての賑わいを取り戻そうと地元有志が立ち上がり、西友枝小学校跡地委員会を発足。閉校後の跡地の活用について検討しました。そして、地域住民を対象に行ったアンケート調査の結果などを踏まえ、校舎の面影を残し「地域の宝」としての再生を目指すことになりました。

平成22年からは、県内外の類似施設の視察研修を行うなど情報収集を行い、翌年実際の運営をしていく西友枝体験交流センター運営委員会（13名）が発足し「自分たちの地域を自分たちのためにどうするか」をテーマに協議を重ねました。

そして、ついに平成24年4月1日、地域の思いを形にした西友枝体験交流センター「ゆいきらら」がオープンし、みんなに愛される地域の拠点をめざした挑戦がスタートしました。

地元の方が集い笑顔あふれる場所に 地域交流・活性化

毎月1回開催する地域の高齢者を対象にした「活き生きサロン」には、毎回50名程度の参加があります。健康チェックの他、レクレーションや調理班手作りのお菓子でお茶会を行うなど、地域が一体となって引きこもりがちな高齢者をお呼びし、憩いの場になるよう努力しています。

また、隔月で開催している「田舎の居酒屋」の地域の食材を活かした手料理は1品100円。家族やグループなど毎回100名程度の来客があり、地域の人たちが集まる社交場になっています。夏には運動場でのビアガーデンが、冬には大鍋で煮込んだおでんが好評で、近隣の市町から訪れる方もありました。また、活き生きサロンに参加した方には田舎の居酒屋で使用できる無料チケットを配布しています。

毎年夏に開催される恒例の盆踊りや秋の西友枝地区の運動会「西友枝レクレーション大会」も以前同様に行われ、地域のコミュニケーションの場になっています。

他地域の方をおもてなしし、地域の活性化を図る場所に 地域間交流

春に「竹の子掘りや田植え稲刈り体験」を行いました。ゆいきららに隣接する竹林で竹の子掘りや野草摘みを体験し、参加者と一緒に調理や試食を行いました。

県との共同で開催した「農業農村体験ツアー」では福岡市などからの約50名の参加者は、椎茸の駒打ちや竹細工など、田舎でしかできない体験を通して、地域の人たちと交流を深めました。

「松尾山観月祭」では約120名の参加者があり、竹灯籠や松明で飾られた幻想的な松尾山下宮跡で、月を愛でながら神楽や篠笛、お茶を楽しみました。当日は、刈入れ後の彼岸花が咲く棚田を見学したり、新米を使用したおにぎり弁当やしし汁も堪能し、アンケート調査では来年もぜひ参加したいという声がたくさんありました。

また隣接する友枝川にホタルが乱舞する6月には「ホタルかふぇ」を企画し、手作りのケーキやカレー、コーヒーでおもてなししました。今年は北九州市や福岡市近郊の方も多く700名以上の集客がありました。紅葉の時期には「もみじかふぇ」もオープンし、どこか懐かしい学舎で癒しの時間を過ごすことができます。

田舎の良さを体験し、学校としての本来の役割も果たす場所に 各種団体支援

町内の小学生を対象にした、「こうげわくわく探検隊Ⅳ」では「ゆいきらら」を拠点に早朝から夜まで野菜の収穫や川遊び、天体観測などのいろんな体験をしながら町の身近な宝物を見つけました。

また「田舎体験教室」では中津市の中学生200人が、そば打ちや竹細工、豆腐作りなど日常生活で経験できないことを体験しました。こうした体験事業や近隣市町の子供会活動、中学・高校・大学の部活動や学習塾の短期合宿などに利用され、学舎だった頃のように子どもたちの賑やかな声に満たされています。

さらなる集客をめざして

オープン当初から平成24年度3月末までの施設利用者数は5189名、（うち宿泊者が868名）平成25年5月には宿泊者が1000名を超えることができました。

町内外から訪れる方々に満足していただくためには、この地域にしかない宝（地元の農作物を活かした食材、加工品など）にさらに磨きをかける必要があります。

このため、上毛町の宝を磨き、価値を高め、地域に雇用を生み出す「九州福岡こうげのシゴトプロジェクト事業」を活用し、調理班のメンバーを中心に「ゆいきららキラキラ研究会」を立ち上げました。一流の料理家を講師に迎え、いかに地域の宝を外部に発信していくか日々研究しています。

この研究会で、西友枝のおいしいお米を更においしくするため、「米・塩・水」にこだわったおにぎり「塩むすび」や山伏料理を復元した「松尾割子御膳」を開発しました。さらに、最近では身近に生息する野草をメニューに活かすための方法にも取り組んでいます。

このほか、この施設と食を町外にPRするために中津市や北九州市で開催されたイベントに積極的に参加するなど、集客力の向上に取り組んでいます。

●問い合わせ先　総合窓口課　TEL 72-2111(内線311)