

地域連携デジタル・ネットワーキングに関する研究

—平成29年度の「灰干しがつなぐ地域再生ネットワーク」の展開—

The study on regional cooperation digital networking

—The Development of the "region revitalization network that Haiboshi connects" in 2017 fiscal year—

千川 剛史¹

¹大妻女子大学 人間関係学部

Tsuyoshi Hoshikawa¹

¹Faculty of Human Relations, Otsuma Women's University

2-7-1, Karakida, Tama-city, Tokyo, Japan 206-8540

キーワード：災害、復興支援、地域連携、灰干しフォーラム、
デジタル・ネットワーキング・モデル

Key words : Disaster, Reconstruction assistance, Regional cooperation,
Haiboshi forum, Digital networking model

抄録

本稿では、熊本地震を契機にして「灰干しフォーラム」を中心に展開して行く「灰干しがつなぐ地域再生ネットワーク」を対象にして、東日本大震災被災地の南三陸町や気仙沼市及び熊本地震被災地の南阿蘇村などの地域で参与観察を中心とした現地調査を行い、その実態と課題を明らかにする。

そこで、まず、1. 東日本大震災被災地の南三陸町「福興市」での「桜島灰干し」と「熟成たかいはる灰干し」の宣伝販売による参与観察に基づいて被災地復興の現状を把握する。次に、2. 参与観察と聞き取り調査によって「気仙沼灰干しの会」による「気仙沼フカの灰干し」（仮称）の商品化・事業化の進展と今後の課題を明らかにする。他方で、3. 「平成28年 熊本地震」被災地の阿蘇地域における灰干しづくりによる地域再生の可能性について参与観察を通じて考察する。そして、4. 震災被災地（気仙沼市・阿蘇地域）と火山災害被災地（高原町・都城市等）が連携して展開する「灰干しがつなぐ地域再生ネットワーク」の関係構造を「デジタル・ネットワーキング・モデル」によって描き出した上で、「地域連携デジタル・ネットワーキング」の有効性を検証し、被災地復興を含めた地域再生のためのよりよい地域連携の課題を提案する。

1. 南三陸町「福興市」での宣伝販売による被災地復興の現状把握



写真1. 南三陸町「さんさん商店街」付近の国道

45号完成予定図（2018年2月25日筆者撮影）



写真2. 南三陸町「さんさん商店街」付近の国道45号改築現場（2018年2月25日筆者撮影）

南三陸町の「復興市」の会場である南三陸町の志津川漁港仮設魚市場周辺は、津波対策のための嵩上げ工事や道路の改築が進展している(写真1・2)。

なお、国道45号は、復興庁宮城復興局気仙沼支所発行の『つちおと』62号によれば、2018年3月29日に「さんさん商店街」付近の国道45号の復興工事が完成し、「志津川市街地復興まちづくり事業とあわせて実施していた、国道45号の嵩上げならびに、水尻橋、汐見橋の工事が完了し、交通を迂回させていた国道45号が3月29日に新たな国道45号として開通しました。迂回路からの交通切替えに先立ち汐見橋にて、地域住民の方による渡り初め式が行われ国道45号の復興を祝いました」ということである(写真3) [1]。



写真3. 「さんさん商店街」付近国道45号渡り初め式の様子(復興庁『つちおと』第62号から転載)



写真4. 南三陸町「さんさん商店街」から「復興市」会場の間の幹線道路沿いに開設された水産加

工場(2018年3月25日筆者撮影)

また、筆者の現地調査からは、2016年5月頃から主要幹線道路沿いに水産加工工場等が開設されるようになったことが実感できる(写真4)。



写真5. 復興市での灰干しの宣伝販売(2017年12月29日筆者撮影)

このような復興状況の中で、2011年4月末以来の毎月末に7年間にわたって開催されている「復興市」での本研究における灰干しの宣伝販売による参与観察は、2017年9月24日・12月29日、2018年1月21日・2月25日・3月25日の5回にわたり実施された(写真5)。

毎回の灰干しの宣伝販売では、宮崎県高原町の中嶋精肉店が製造・販売する「熟成たかはる灰干し」の炭火焼各種(シカ・イノシシ・豚タン・鶏モツ)12袋と鹿児島県始良市の「(株)樹楽」が製造・販売する「桜島灰干し」の柚子胡椒風味の骨付き鶏もも肉の炭火焼6袋を取り寄せて試食販売し、来場者数によって売れ行きは違ったが、毎回、午前中で完売した。

筆者は、復興市で2011年9月から6年半にわたって灰干しの宣伝販売を続けてきたが、現在のような灰干しの種類と数量で販売を行うようになったのは、2015年4月からである。

理由としては、2015年から復興市では、悪天候などで来場者が5千人を下回ることもあり、売れ残りが出るようになったからである。

そこで、試食と値引き販売(灰干し各種2袋組み合わせ1,000円)をすることによって、毎回の復興市で、2時間前後で完売できるようになった。

来場者は、試食で灰干しの旨さと食感を味わい、

さらに、販売価格の値引き率が大きく、お得感があるため、灰干しを購入する人が多い。

しかしながら、リピーターがほとんどいないことから、灰干しが、現時点では全国的なブランド商品となりえていないことは明らかである。

ところで、南三陸町「福興市」実行委員会の協力を得て、筆者は、人間関係学部人間関係学科社会学専攻の専門必修科目「社会調査及び演習I・II」の一環として、2013年5月26日(日)・7月27日(土)・8月24日(土)の3回にわたって第1回目の福興市の来場者調査を実施した。

また、第2回目の来場者調査を2014年6月29日(日)・7月26日(土)・8月30日(土)・9月28日(日)・10月26日(日)の5回にわたって実施した。

そして、第3回目の来場者調査を2015年5月24日(日)・8月29日(土)・9月27日(日)・11月1日(日)に実施した。

さらに、第4回目の来場者調査を2017年6月25日(日)・7月27日(土)・8月26日(土)・11月26日(日)に実施した。

上記の4年間にわたる「社会調査及び演習I・II」の来場者調査から得られた集計結果を比較して明らかになったのは、以下のことある。

「福興市」の来場者の大多数は、2~4人の少人数の夫婦や家族連れで来場し、宮城県内の居住者が7~9割であることは、4年間にわたって変化がない。

しかし、1~3年目の調査では、南三陸町内に居住する来場者が最も多かったが、4年目の調査では、仙台在住の来場者が4回実施した調査のうち2回で1位を占めるようになり、増加した[2]。

その原因としては、2016年~2017年にかけて南三陸町内で「三陸沿岸道路(復興道路)」が仙台市内から順次延伸し(2016年10月30日に志津川インターチェンジ(IC)・2017年3月20日に南三陸海岸IC・同年12月29日に歌津ICが開通)し[3]、仙台方面からの家用車で南三陸町への往復に要する時間が大幅に短縮されたことが考えられる。

なお、福興市は100回(2021年)まで継続する予定である。そして、福興市の改善のための一つの手掛かりとする目的で、主催者の福興市実行委員会と共催者の南三陸町産業振興課に対して、4年分の調査報告書を提供した。

ところで、筆者は、南三陸商工会からの業務委託を受けて、同商工会と宮城県商工会連合会それ

ぞれの担当者と一緒に平成29年8月18日~21日の4日間にかけて、南三陸町内の志津川地区の「さんさん商店街」と歌津地区の「ハマレ歌津」それぞれの商店街で、アンケート調査票による来場者調査を実施し、767人(さんさん商店街で499人・ハマレ歌津で268人)から回答を得ることができた。

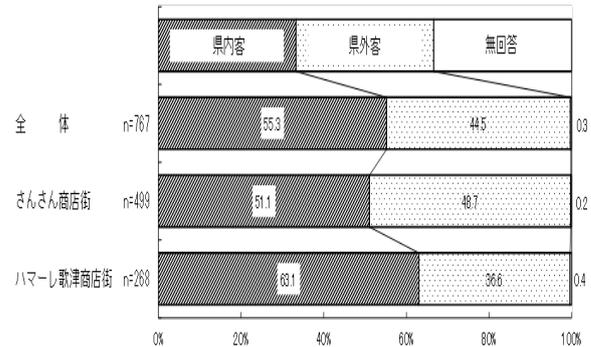


図1. 来場者の居住地 (宮城県内外)

それによると、まず、来場者の居住地については、図1のように、両商店街ともに、宮城県内が過半数を占めている[4]。

また、来場者の居住地域の内訳については、図2のように、宮城県内の市町村としては、両商店街ともに、仙台市が最も多い。

これは、福興市の場合と同じように、2016年から2017年にかけて相次いで「三陸沿岸道路(復興道路)」が南三陸町内に延伸したことが原因と考えられる。

他方で、ハマレ歌津では、15.7%と仙台に次いで南三陸町内が多いのに比べて、さんさん商店街では、8%と南三陸町内の来場者が極端に少ない[5]。

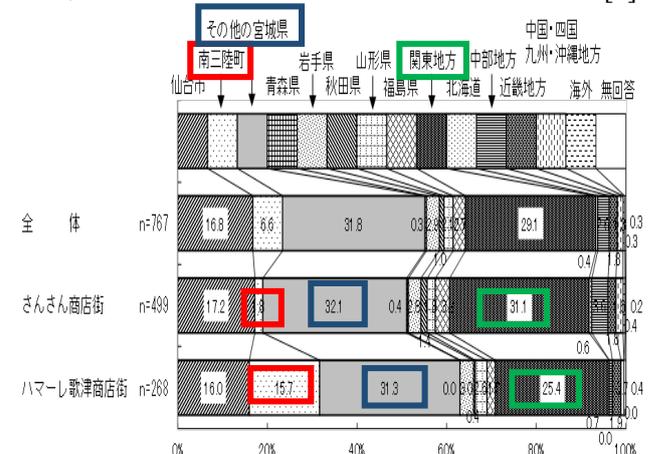


図2. 来場者の居住地 (宮城県内外の内訳)

こうした差は、ハマレ歌津が、地元の住民を対象に生鮮食品や日用品を中心に販売してきたのに対して、さんさん商店街は、町外・県外の観光客を対象に高価な料理や土産物を中心の販売を行って来たからであると考えられる。

しかし、宮城県内のその他の市町村については、両商店街とも30%台とほとんど変わらない。

また、両商店街とも、県外の来場者は関東地方からが最も多いのがわかる。

なお、図3のように、両商店街の来場者の交通手段は、90%以上が自動車であり、公共交通機関がほとんど利用されていないのがわかる（バス・電車の利用は数%）[6]。

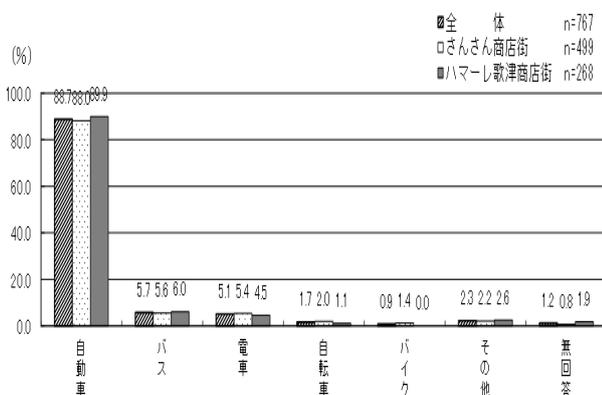


図3. 交通手段の内訳

震災前は、南三陸町内には、柳津—気仙沼間は「JR 気仙沼線」の列車が運行され、朝夕には仙台からの直通の快速列車もあったが、利用者が少なく不採算路線であったため[7]、震災発生によってこの区間が津波によって不通になったことを契機としてBRT（Bus Rapid Transit：高速バス輸送システム）に置き換わり、列車の運行が再開される可能性がなくなったため[8]、南三陸町への最も便利で快適な交通手段が自動車となり、「三陸沿岸道路（復興道路）」が延伸することによってさらに、自動車が最も有力な交通手段となっていると考えられる。

なお、JR 気仙沼線のBRTによる本格復旧の受け入れに際し、JR 気仙沼線の快速列車が果たしていた仙台アクセスの代替機能として気仙沼市からJR 東日本に要求してきた項目について、「新幹線利用での仙台往復割引きっぷ」（約2割引き、2017年10月から1年間実施）に続いて[9]、2017年10・11月に東北本線・大船渡線経由で仙台—気仙沼間

を約3時間のノンストップで運行する快速列車が臨時列車として期間限定（8日間のみ）1日1往復で運行されたが[10]、気仙沼—志津川（南三陸町）—柳津（登米市）間の鉄道は廃止となったため、この快速列車は、南三陸町内を運行していない。

他方で、南三陸町住民のJR 気仙沼線復旧についての意向は、南三陸町が2016年3月中旬～4月上旬にかけて全世帯を対象に実施した「JR 気仙沼線の今後の復旧に関する『アンケート調査』調査結果」（回収数：1,168票）の「調査結果の要点」によれば[11]、

①回答者の属性については、・女性が52.4%（612人）と若干多く、年齢では60歳代、70歳代の回答者が多い。これからの町を支える若い人の意見は、比較的少ない結果となった。

・居住地は、南三陸町が80.6%（その主な内訳は、志津川が36.1%、歌津が36.1%）。

・運転免許保有者が67.1%である。

②普段のJR 気仙沼線BRTの利用については、・BRTを「普段利用しない」が65.5%、「利用している」が31.7%である。免許を持っている人は75.5%が「利用しない」、免許を持っていない人は53.2%が「利用している」と回答。

・志津川駅・歌津駅・陸前戸倉駅から乗車し、柳津駅・志津川駅・気仙沼駅・南気仙沼駅で降車する利用が多い（行きの利用）。

・「通院」が43.8%と最も多く、次いで「買い物」が30.3%、「親戚や知人宅への訪問」が20.3%である。

③今後のJR 気仙沼線については、

・「JR 気仙沼線」の復旧について、「鉄道復旧がよい」は48.5%、「BRT 継続がよい」は18.2%。

・鉄道復旧を希望する理由としては、多い順に下記の通り（自由意見）。1) 外から人をよぶために（観光客、親戚など）2) 仙台へ行くために3) 日赤への通院 4) 気仙沼への通院 5) 帰省の際の交通手段

・BRT 継続を希望する理由としては、多い順に下記の通り（自由意見）。1) 町内の移動が便利 2) 通学利用のためである。

また、・個別の評価では（自由回答）、「町内（役場・病院等）へのアクセスしやすさ」と「駅の乗り場までの行きやすさ」では、「BRT」がよいと回答している人が「鉄道」に比べて多い。

・「運行本数」と「バスと乗り換えのしやすさ」では、BRT と鉄道が同程度の評価である。

・陸前戸倉駅－柳津駅間の運行再開については、「鉄道による再開」がよいが 58.8%と半数以上。
 ・「JR 気仙沼線」復旧については、志津川駅等までの鉄道復旧を望む声が多い一方で、現実的な復興スケジュールとしては、「戸倉駅までは早期に鉄道復旧」という声が多くある [12].

なお、「今後の JR 気仙沼線復旧の意向」の属性別・利用有無別による分析結果によれば、回答者全体では、今後の「JR 気仙沼線」の復旧について、「鉄道復旧」がよいと回答する人の割合は 48.5%、「BRT 継続」がよいと回答する人の割合は 18.2%であったが、しかし、BRT 利用の有無別で見ると、BRT を利用して「鉄道復旧」がよいと回答する人の割合は 58.4% (216 人) であり、利用していない場合に比べ高く、また、年齢別では、「60 歳代」の「鉄道復旧」がよいと回答する人の割合が、57.4% (148 人) と他の年代と比べて高い [13].

したがって、「鉄道復旧」を望んでいるのは、日常的に BRT を利用している高齢者であることが窺えるが、回答者全体では、48.5%と半分を少し下回るのは、BRT を「普段利用しない」回答者が約 3 分の 2 (65.5%) で、免許を持っている人の約 4 分の 3 (75.5%) が「利用しない」し、また、免許を持っていない人でも約半分 (53.2%) だけしか「利用」しておらず、自動車への依存度が高いことが推測できることから (20～50 歳代は約 85%以上が免許を持っている。60 歳以上では、免許保有者は 60 歳代で 77.5%) [14], そもそも、列車にせよ BRT にせよ公共交通機関の日常的な利用の必要性が低いと考えられる。

しかし、「復興まちづくりへの貢献の評価」という点については、鉄道が 42.0%、BRT が 11.2%と鉄道 (列車) の方が評価が高いが、「どちらとも言えない」が 30.1%と約 3 分の 1 を占め [15], 鉄道についても BRT についても、町外の人たちを観光客・買い物客として呼び込む有力な交通手段として評価することについては、懐疑的であるように思われる。

ところで、南三陸町が Web ページに公表している「東日本大震災からの復興状況 (平成 30 年 3 月)」の「これまでの歩み」よれば (表 1) [16], 復興の節目となる事項を抜粋すると、まず、平成 23 年では、「仮設魚市場完成」(10 月 24 日)・「伊里前福幸商店街オープン」(12 月 13 日)・「南三陸町震災復興計画策定」(12 月 26 日)。

表 1. 南三陸町「東日本大震災からの復興状況 (平成 30 年 3 月)」 「これまでの歩み」 14 ページの年表を転載

g これまでの歩み	
H23年度	23. 3. 11 東日本大震災発生
	23. 4. 27 応急仮設住宅第一号 (津山町横山住宅) 完成
	23. 6. 30 自衛隊撤退
	23. 8. 31 応急仮設住宅建設完了
H24年度	23. 10. 21 避難所閉鎖
	23. 10. 24 仮設魚市場完成
	23. 12. 7 (国) 東日本大震災復興特別区域法成立
	23. 12. 13 伊里前福幸商店街オープン
H25年度	23. 12. 26 南三陸町震災復興計画策定
	24. 2. 25 志津川福興名店街 (南三陸さんさん商店街) オープン
	24. 3. 27 役場仮庁舎・公立南三陸診療所完成式典
	24. 4. 1 がけ地近接等危険住宅移転事業申込受付開始
H26年度	24. 9. 16 震災がれき焼却施設完成・火入れ式 (気仙沼ブロック南三陸処理区)
	25. 2. 12 災害公営住宅整備事業着工式 (入谷桜沢)
	25. 2. 26 防災集団移転促進事業着工式 (藤浜団地)
	25. 5. 25 モアイ像贈呈記念式典
H27年度	25. 8. 1 南三陸ポータルセンターオープン
	25. 12. 21 防災集団移転団地第一号竣工式 (藤浜団地)
	26. 3. 24 震災がれき焼却処理完了 (気仙沼ブロック南三陸処理区)
	26. 3. 28 バイオマス産業都市第二次選定地域に選定
H28年度	26. 7. 14 (仮称) 町立南三陸病院・総合ケアセンター起工式
	26. 8. 1 災害公営住宅の入居開始 (入谷・名定)
	26. 8. 12 戸倉小学校建設工事着工
	26. 12. 17 南三陸町復興推進計画 (観光特区) 認定
H29年度	27. 2. 2 災害公営住宅の入居開始 (楢沢)
	27. 10. 4 戸倉小学校落成式
	27. 12. 14 南三陸病院・総合ケアセンター南三陸開業
	28. 2. 15 災害公営住宅の入居開始 (伊里前)
H30年度	28. 3. 1 災害公営住宅の入居開始 (戸倉)
	28. 4. 1 戸倉地区子育て拠点施設オープン
	28. 5. 9 歌津地区子育て拠点施設オープン
	28. 6. 1 南三陸町地方卸売市場の完成式典
H31年度	28. 6. 10 国道 398 号戸倉・波佐谷復興道路開通
	28. 10. 1 戸倉公民館オープン
	28. 10. 30 三陸縦貫自動車道志津川 IC 供用開始
	28. 11. 19 三陸復興国立公園 南三陸・海のビュースタンドオープン
H32年度	28. 12. 31 防災集団移転促進事業完了
	29. 3. 3 さんさん商店街本設オープン
	29. 3. 20 三陸縦貫自動車道南三陸海岸 IC 供用開始
	29. 3. 31 災害公営住宅整備事業完了
H33年度	29. 4. 23 ハマーレ歌津本設オープン
	29. 6. 5 歌津総合支所開庁
	29. 7. 15 サンオーレそではま海水浴場オープン
	29. 9. 3 南三陸町役場新庁舎開庁
H34年度	29. 12. 9 三陸縦貫自動車道歌津 10 供用開始

平成 24 年には、「志津川福興名店街 (南三陸さんさん商店街) オープン」(2 月 25 日)・「役場仮庁舎・公立南三陸診療所完成式典」(2 月 27 日)

平成 25 年には、「モアイ像贈呈記念式典」(5 月 25 日)・「南三陸ポータルセンターオープン」(8 月 1 日)。

平成 26 年には、「災害公営住宅の入居開始 (入

谷・名足)」(8月1日)。

平成27年には、「戸倉小学校落成式」(10月4日)・「南三陸病院・総合ケアセンター南三陸開業」(12月14日)。

平成28年には、「南三陸町地方卸売市場完成式典」(6月1日)・「国道398号戸倉・波伝谷復興道路(防災集団移転団地(戸倉地区, 松崎地区, 波伝谷地区)と志津川地区を連絡する道路)開通」(8月10日)[17]・「三陸縦貫自動車道志津川IC供用開始」(10月30日)・「三陸復興国立公園 南三陸・海のビジターセンターオープン」(11月19日)。

平成29年には、「さんさん商店街本設オープン」(3月3日)・「三陸縦貫自動車道南三陸海岸IC供用開始」(3月30日)・「ハマレ歌津本設オープン」(4月23日)・「歌津総合支所開庁」(6月5日)・「サンオーレそではま海水浴場オープン」(7月15日)・「南三陸町新役場庁舎開庁」(9月3日)・「三陸縦貫自動車道歌津IC供用開始」(12月9日)。

以上のように、復興の節目となる事項を概観すると、南三陸町内で恒久的な生活基盤(住宅・病院・学校・役場・道路等)と産業基盤(商店街・観光施設・卸売市場等)が整い始めたのは、震災発生から3年半経った、平成26年8月1日の「災害公営住宅の入居開始(入谷・名足)」からであり、平成28年以降、急速に基盤整備が進行したことがわかる。



図4. 南三陸町「東日本大震災からの復興状況(平成30年3月)」2ページの地図を転載・加筆

ところで、筆者は、前述のように、平成23年4月下旬から「福興市」における参与観察と商店街を含めた来場者アンケート調査のためにほぼ毎月南三陸町を訪れているが、福興市の会場に行くためにBRTやレンタカーを利用してきたので、南三陸町内での行動範囲が国道45号線沿いの志津川地区を中心部や歌津地区のハマレ歌津周辺部に限定されており(図4)、内陸部の入谷地区は国道398号沿いの地域をレンタカーを運転して通過するだけであり、また、BRTの経路の国道45号沿道以外の戸倉地区には行く機会がなかったので、平成27年の「戸倉小学校落成式」・平成28年の「国道398号戸倉・波伝谷復興道路開通」[17]・「三陸復興国立公園 南三陸・海のビジターセンターオープン」などの戸倉地区の復興状況については、現地で直接見聞きする機会がなく、「これまでの歩み」の年表を見るまで全く知らなかったというのが実情である。

また、南三陸町内でこれまで交流があるのは、福興市の主催者の志津川地区の商店街や観光協会の関係者及び共催者である南三陸町の町長や職員という限られた人たちであり、町内のそれ以外の人びとについては、福興市や商店街でたまたま会ったので話すという程度の接点だけしかないので、現地の人たちから得られる情報は限られた機会・時間・地理的範囲の断片的なものにしか過ぎない。

したがって、南三陸町がWeb上に定期的に公開している「東日本大震災からの復興状況」は、筆者にとって南三陸町の復興状況について全体像を得る上で必要不可欠なものである。

そこで、引き続き「東日本大震災からの復興状況」を手掛かりにして、人口・住宅・商工業・水産業・観光業・ボランティアという観点から復興状況の詳細を見てみよう。

南三陸町の人口は、図5のように、震災以前より減少傾向にあったが、東日本大震災により甚大な被害を受けたことと、それに伴って長期間にわたる仮設住宅での生活を余儀なくされたこと等により、大きく減少した。平成27年10月に行われた国勢調査での人口は12,370人(平成22年国勢調査人口17,429人,人口減少率29.0%)となった[18]。

今後も人口減少は不可避であり、「南三陸町第二次総合計画」はそれを前提に策定されている[19]。



図 6. 住宅造成の「事業の位置と進捗状況」(南三陸町「東日本大震災からの復興状況(平成 30 年 3 月)」6 ページの図を転載)

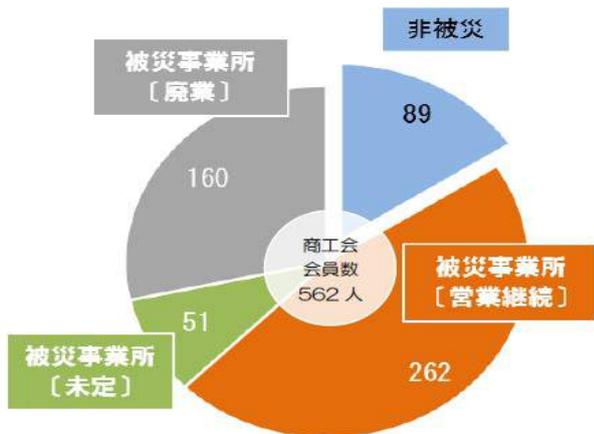


図. 事業所の状況

図 7. 南三陸商工会に加入する商工業関連「事業所の状況」(南三陸町「東日本大震災からの復興状況(平成 30 年 3 月)」10 ページの図を転載)

住宅の復興状況については、「なりわいの場所は様々であっても、住まいは高台に」という「基本原則」に基づいて、住宅や公共施設は高台等の安全な場所に建設され、住宅造成工事は、図 6 のように、平成 29 年 3 月に完成した[20].

次に、商工業の復興状況については、図 7 のように、震災により(商工会会員 562 人のうち非被災会 89 を除いた) 473 事業所が被災したが、うち 262 事業所が営業を再開している[21].

また、南三陸町内の福興市を契機にした商店街の復興状況については、以下の通りである[22].

～商店街復興のこれまでの歩み～

◇平成 23 年 4 月より毎月、福興市を開催

※平成 28 年 8 月で開催 60 回記念を迎えた

◇「伊里前福幸商店街」(平成 23 年 12 月) がオープン

◇「南三陸さんさん商店街」(平成 24 年 2 月) がオープン

～ 水産業のデータ ～

○町管理漁港

被災漁港数 19 港
復旧工事着手 19 港

○漁船

震災前漁船数 2,194 隻
震災後 約 1,000 隻

○養殖売上高

震災前（平成 21 年度） 約 41.3 億円
震災後（平成 28 年度） 約 35.8 億円

○魚市場水揚量

震災前（平成 21 年度） 8,484 t
震災後（平成 28 年度） 5,112 t

○魚市場取引額

震災前（平成 21 年度） 約 17.1 億円
震災後（平成 28 年度） 約 16.8 億円

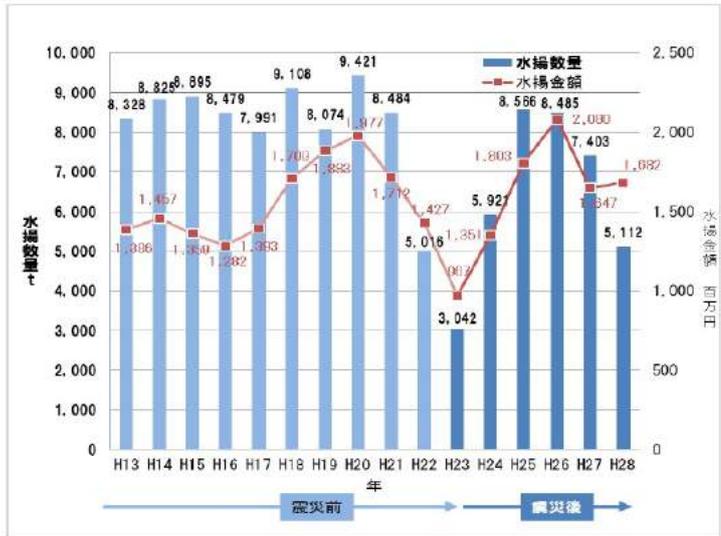


図 8. 水産業のデータ及び水揚数量と水揚金額の推移（南三陸町「東日本大震災からの復興状況（平成 30 年 3 月）」11 ページの図表を転載）

- ◇「南三陸キラキラ丼」が復活（平成 24 年 2 月）
- ◇「南三陸さんさん商店街」が、がんばる商店街 30 選に選定（平成 25 年 12 月）
- ◇「南三陸さんさん商店街」が本設オープン（平成 29 年 3 月）
- ◇「歌津商店街（愛称：南三陸ハマレ歌津）」が本設オープン（平成 29 年 4 月）

水産業の復興状況については、図 8 のように、南三陸町が所管する漁港は復旧しつつあるが、漁

船の数は、震災前の半分に届いていない。

他方で、養殖売上高は、震災前の平均金額の 8 割弱に回復している。また、魚市場の水揚数量については、震災前の状態に戻っていない。しかし、魚市場の水揚金額では、平成 23 年から急速に回復して平成 26 年には震災前の平均金額を上回ったが、それ以降は、9 割台に留まっている[23]。

観光業の復興状況については、図 9 のように、震災前は観光客入込数は、年間 100 万人前後であったが、震災発生年の平成 23 年では、3 分の 1 ま

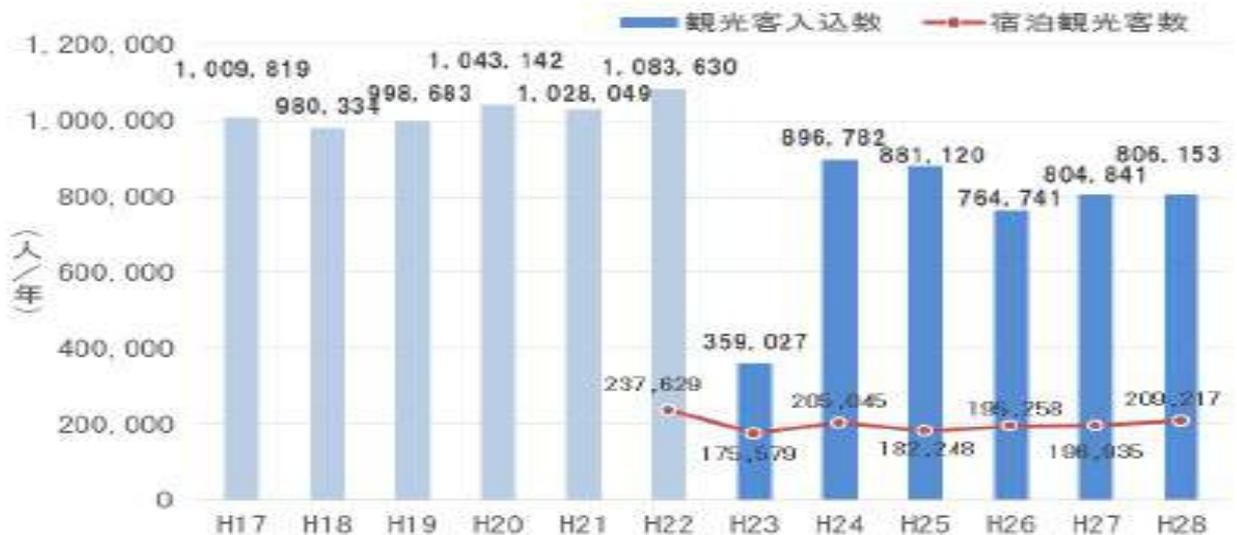


図 9. 観光客数の推移（南三陸町「東日本大震災からの復興状況（平成 30 年 3 月）」12 ページの図を転載）

で激減するが、その後増加し、年間 80 万人前後となっている。また、宿泊観光客数は、震災直前の平成 22 年で 23 万人台であったが、震災後は、平成 23 年を除いて 80 万人前後と 9 割に回復している。なお、南三陸町内の観光業関連の復興の進捗状況については、以下の通りである[24]。

～これまでの歩み～

◇震災により36宿泊施設中、21施設が被災。再開・新規を含め現在は23施設が通常営業

◇防災・減災・命の学びを目的とした震災ツーリズムの実施

◇交流拠点としての「南三陸ポータルセンター」がオープン（町内外の交流事業／平成25年8月）

◇観光復興推進計画（観光特区）の認定（平成26年12月）

◇三陸復興国立公園 南三陸・海のデジタルセンターがオープン（平成28年11月）

◇サンオーレそではま海水浴場がオープン（平成 29 年 7 月）

ところで、東日本大震災発生直後から膨大な人数のボランティアが南三陸町を含めた被災地で支援活動に取り組んできた。

南三陸町では、平成 23 年 8 月の約 8,300 人をピークに徐々にボランティア数は減っているが、例年 3 月や 8 月の休暇の時期にはボランティアが増える傾向が続いている。また、ボランティアの活動内容は、震災直後は炊き出しや瓦礫の撤去が主であったが、その後、田畑の堆積物の除去や除草作業の農業支援、ワカメや牡蠣の収穫作業などの漁業支援などに移ってきており、南三陸町の生業面での地域づくりに貢献している[25]。

なお、2015 年 4 月に農業や漁業等の産業復興支援を中心に全国の支援者と南三陸町民との交流を通じた絆づくりを目的に「南三陸応援団」が設立され、平成 30 年度では、「平成 30 年度南三陸町感謝・絆プロジェクト推進事業」として「一般社団法人 南三陸町観光協会」によって南三陸町からの事業委託を受けて運営されている[26]。

その活動内容は以下の通りである[27]。

【活動内容】

◇特設サイトにて団員向けの南三陸町情報を発信

◇交流会などの応援団員を対象とした交流イベントを各地で開催

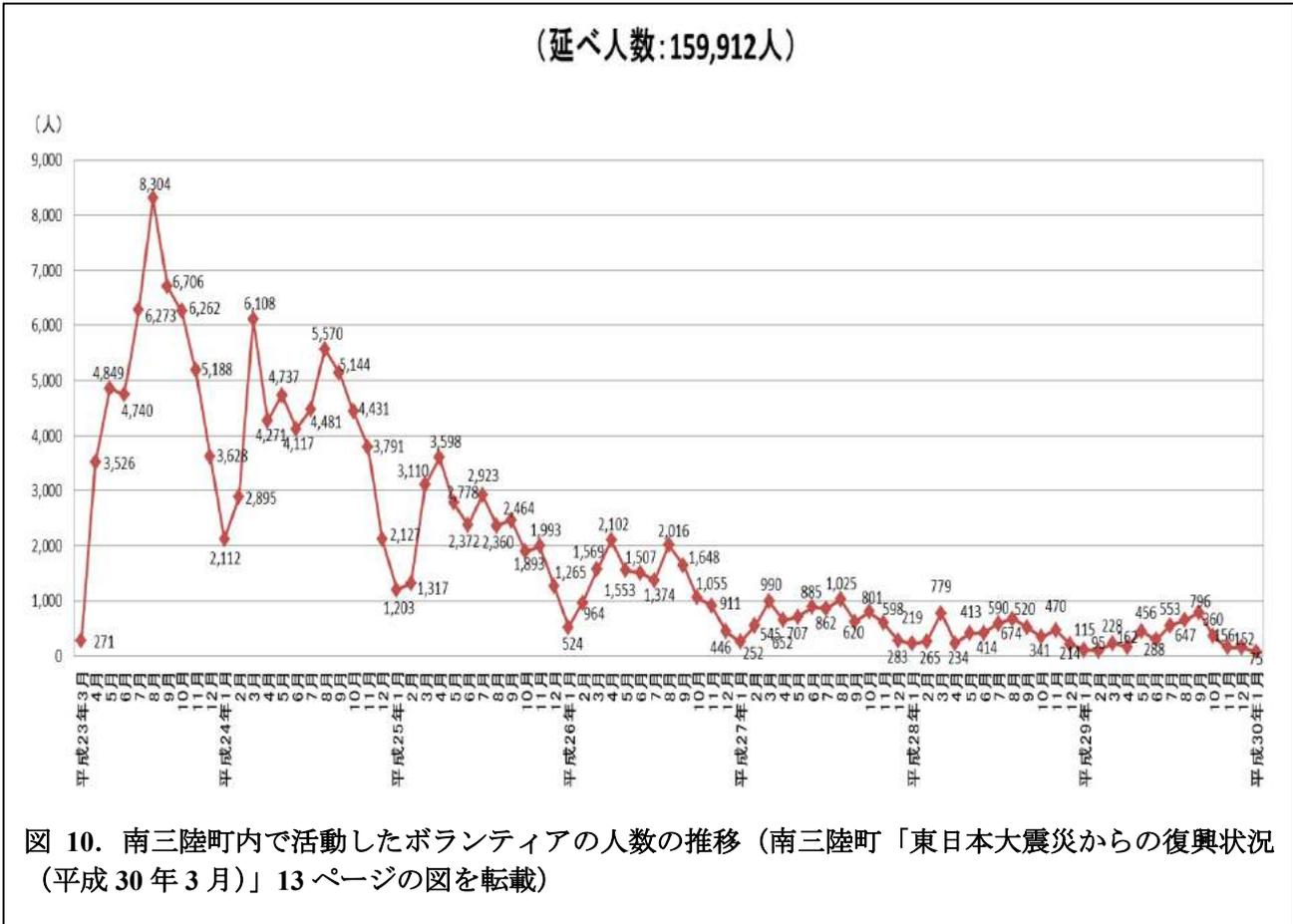


図 10. 南三陸町内で活動したボランティアの人数の推移（南三陸町「東日本大震災からの復興状況（平成 30 年 3 月）」13 ページの図を転載）

◇各地で開催するイベントなどで、南三陸スタッフとして一緒に活動 ※限定ツアーやグッズ・割引など、団員限定特典あり

※47 都道府県全てから登録者があり、その数 2, 500 人以上

以上が、東日本大震災発生から 2017 年末までの南三陸町の復興状況である。

そして、南三陸町は、「南三陸町震災復興計画」の役割を発展的に継承・包含し、復興を遂げることを最優先としつつ、復興後を見据えた新たな

なまちづくりの指針として、図 11 で示されるような、『南三陸町第 2 次総合計画』を平成 28 年 1 月に策定した[28]。

『南三陸町第 2 次総合計画（概要版）』の「1 基本構想 第 2 次総合計画策定の趣旨」によれば[29]、南三陸町では、東日本大震災以前に、「南三陸町総合計画」に基づき、まちづくりに取り組んできたが、震災によりそれまで目指してきたまちづくりの実現が困難となったことから「南三陸町震災復興計画」を策定し、復興を最優先としてきた。

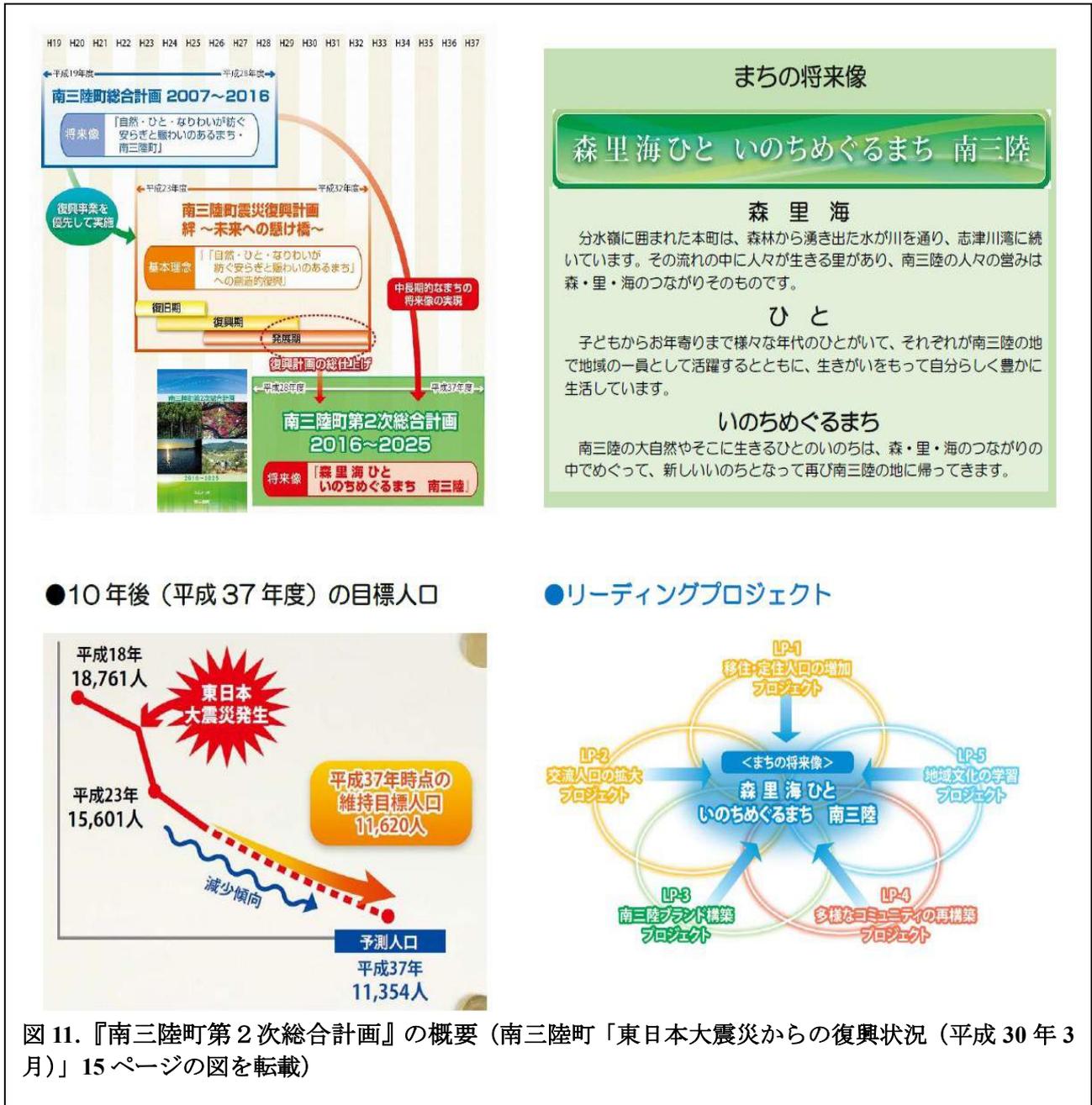


図 11. 『南三陸町第 2 次総合計画』の概要（南三陸町「東日本大震災からの復興状況（平成 30 年 3 月）」15 ページの図を転載）



図 12. 志津川市街地（低地部）復興完成予想図（平成 28 年 3 月公表）（南三陸町「東日本大震災からの復興状況（平成 30 年 3 月）」19 ページの図を転載）
※公表段階のイメージであり今後変更可能性あり

現在は、復興期から発展期への過渡期にあり、同計画が掲げる“創造的復興”を達成するために、復興後に南三陸町が向かうべきまちづくりの指針を示すことが求められる時期にさしかかったため、『南三陸町第2次総合計画』が策定された。

そして、同計画の「政策2 産業振興・自然環境—なりわいと賑わいのあるまちづくり」の中の「施策2-1 中心市街地の形成」によれば[30]、地域社会が、地域経済や活力が持続するまちとして、なりわいと賑わいを創出・維持するためには、各産業の発展に加えて、町内の人々が集い、また町外から多くの人々が訪れることにより、様々なコミュニケーションが生まれる交流の場が不可欠となる。そのため、震災の被害を乗り越え、町内外から人々が集う魅力ある交流拠点として、志津川地区や歌津地区をはじめとした計画的な整備を促進していくことが必要となる。

そこで、基本事業「2-1-1 中心市街地の整備促進」として、志津川地区や歌津地区をはじめとして、町内外の人々が集い、コミュニケーションが生まれる場として魅力ある交流拠点の形成を進めていく。

具体的な事業は以下の通りである。

- ・商店街形成支援事業
- ・志津川被災市街地復興土地区画整理事業（都市再生区画整理事業）
- ・伊里前地区中心市街地整備事業
- ・地域交流拠点形成推進事業
- ・まちづくり会社設立支援事業

そして、この事業計画に基づいて、平成 29 年の 3 月に志津川地区で「さんさん商店街」が、同 4 月には歌津地区で「ハマレ歌津」商店街がそれぞれ本設された。また、この二つの商店街を運営する「株式会社 南三陸まちづくり未来」が 2016

ゾーン別方針

ゾーン名称	方針
居住ゾーン	・高台の住宅地や公共施設周辺を造成し、より安全な居住地を形成する区域
公共公益ゾーン	・総合支所等の重要な公共施設を高台に移転集約する区域
水産・観光ゾーン	・水産業の再生に必要な作業場・水産加工施設、産直施設等を効果的に配置する区域
商業ゾーン	・食料品や日用品の販売等日常生活サービスを支える店舗が並ぶ区域
土地利用検討ゾーン	・将来の土地利用需要の動向を見ながら利用を検討していく区域
農地・自然ゾーン	・浸水した農地の再生等自然的土地利用を推進する区域
道路・駅	・災害に強い国道45号の整備を行うとともに、高台住宅へのアクセス道路を強化する ・歌津駅（JR気仙沼線）を交通広場とともに配置する

※南三陸町災害危険区域条例に基づく居住等の利用の制限がある。

伊里前（歌津）地区 土地利用イメージ図

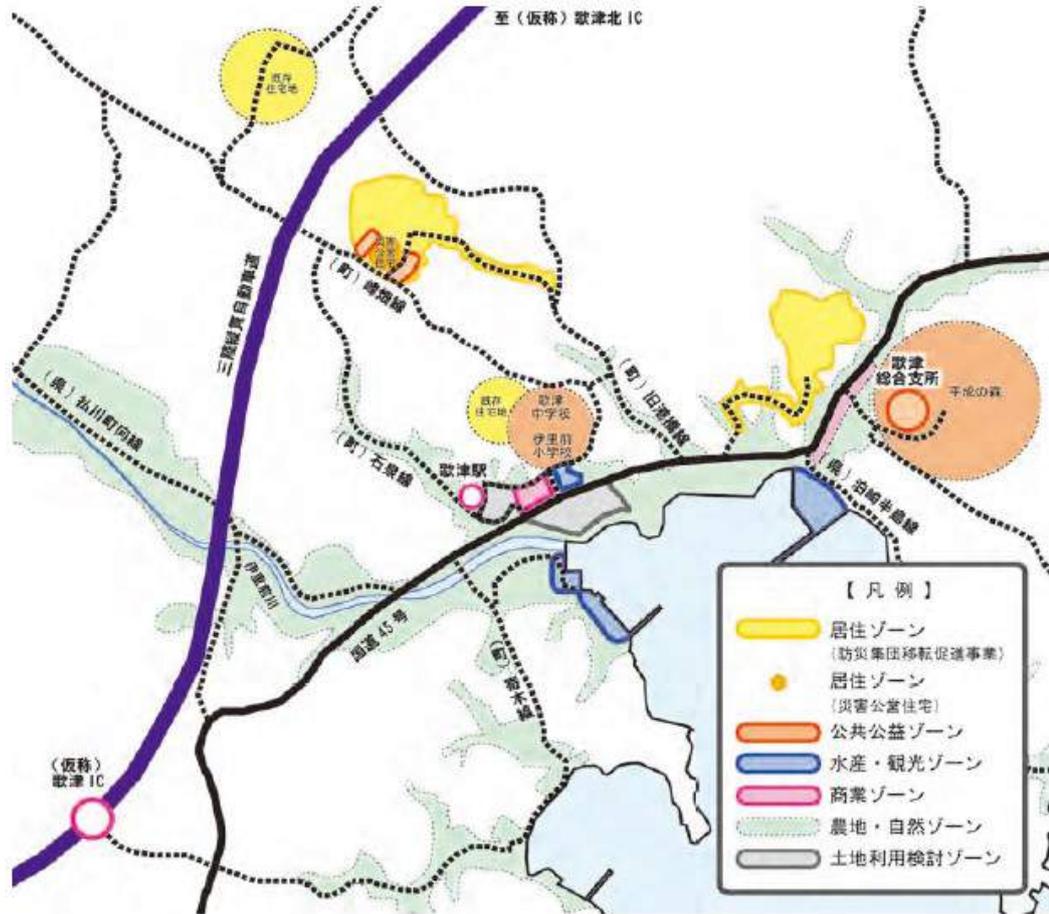


図 13. 歌津（伊里前）地区の土地利用イメージ図（南三陸町『南三陸町第2次総合計画』68ページの図を転載）

年6月に設立された[31].

また、図12のような「志津川被災市街地復興土地地区画整理事業（都市再生区画整理事業）」の完成

イメージが、平成28年3月に南三陸町から示された。

それによれば、筆者が毎月訪れる志津川地区の

「さんさん商店街」に「道の駅」が併設される計画であり、志津川地区における観光客を中心とした集客力の強化が期待される。

他方で、歌津地区の将来像は、図 13 のように、『南三陸町第2次総合計画』の「施策 2-10 計画的な土地利用の推進」の「伊里前（歌津）地区の土地利用ゾーン別方針」として示されている[32]。

ところで、この総合計画を概観すると、筆者が福興市や商店街で参与観察やアンケート調査を通じて行ってきた南三陸町での研究活動は、「施策 2-5 観光交流の振興」の中の「2-5-2 観光地域づくりの推進・活用」すなわち、「各種イベント等を通して構築された交流事業に関わる地域ネットワークの魅力を、柔軟かつ機能的に活用できるように、町観光協会や関連団体等との連携強化に努める」、「今後更なる地域活性化を図るため、地域住民が関わる交流事業やイベント等の活動の場を広げ、継続した事業推進と人材育成を通じた交流産業の確立」に関連していることがわかる[33]。

そこで、今後、筆者はこれまでの研究活動を南三陸町で継続して行い、研究成果をあげて南三陸町の観光交流の振興という分野で貢献できることを目指して行きたい。

2. 「気仙沼灰干しの会」による「気仙沼フカの灰干し」（仮称）の商品化・事業化の進展と今後の課題

筆者は、気仙沼市の「気仙沼灰干しの会」による「気仙沼フカの灰干し」（仮称）の商品化と事業化に向けての取り組みの実態を把握し今後の課題を明らかにするために、現地調査を2017年8月9-10日、2018年1月20日・2月24日・3月4日・3月24日・31日の5回にわたり実施した。

また、筆者は、「気仙沼灰干しの会」から「平成29年度創業補助金」（中小企業庁）の「気仙沼産サメ肉の革新的活用方法による、加工開発と製造販売」事業の専門委員の委嘱を受け、2017年8月25日・9月23日・11月18日・25日・12月28日の5回にわたり、同事業に関する助言指導を行った。

このような現地調査と委嘱業務を通じて得られた知見は、以下の通りである。

まず、「気仙沼灰干しの会」は、「気仙沼フカの灰干し」の商品化と事業化に必要なレストラン兼灰干し加工場の建設費と機器類（冷蔵庫・冷凍庫・シンクパック装置・調理用機材等）の購入費及び

試作・製造・販売担当従業員の人件費の資金援助を受けるために、「公益財団法人 みやぎ産業振興機構」の担当者の助言指導の下に、気仙沼商工会議所の担当者と早稲田エコステーション研究所代表研究員の藤村望洋氏の協力を得て「平成29年度創業補助金」[34]と「宮城県スタートアップ加速化支援事業」（宮城県）[35]等の補助金の申請を行い2017年7月に採択が決定し、同年8月から筆者の助言指導を受けながら、これらの補助事業を実施した。

2017年8月9日には、「気仙沼灰干しの会」の協力者の気仙沼市内の八日町商店街にある不動産会社の事務所で、サメの灰干しのフライや唐揚げの試食をしながら補助事業の進め方について打ち合わせを行った（写真6）。



写真 6. サメの灰干しの試食を交えた補助事業の打ち合わせの様子(2017年8月9日 筆者撮影)

そこでは、この補助事業をスケジュール通りに確実に実施するための運営体制づくりと、事業者と協力者それぞれの役割分担について話し合われた。

翌日10日の早朝には、サメの灰干し試作のためにサメ肉提供の協力を行ってきた水産加工業者に同伴する形で気仙沼の魚市場に水揚げされるサメ各種の見学を行った（写真7）。

これまでサメの灰干しの材料として使用してきたヨシキリザメは（写真8）、気仙沼魚市場では最も水揚げ量が多く、気仙沼特産の高級食材である「フカヒレ」の材料としてヒレが高値で取引されているが、その肉は、常温で放置するとアンモニア臭を主とする独特な臭みとエグミが出るので、



写真 7. 気仙沼魚市場での見学の様子 (2017年8月10日 筆者撮影)

揚げ物や煮つけとして食べるのが困難なため、おでんの具の「ハンペン」や「スジ」などの練り物として加工される以外に用途がなかった。



写真 8. 気仙沼魚市場で水揚げされるサメの約6割を占める「ヨシキリザメ」(頭部は危険防止と積載量増大のため漁船上で切除されている) (2017年8月10日 筆者撮影)

他方で、アオザメやモウカザメ (写真 9・10) は、ヒレについては、ヨシキリザメと同様に、フカヒレの材料となるが、その肉は、臭みの少ない淡泊な味なので、首都圏のスーパーなどでも販売され、一般家庭で揚げ物や煮つけなどで食べられている。

このように、ヨシキリザメは、肉の臭みとエグミが難点となって、他のサメと比べて用途が限られているため、気仙沼の未活用資源であるといえ

るであろう。



写真 9. アオザメ(手前) (頭部は危険防止と積載量増大のため漁船上で切除)とモウカザメ(ネズミザメ)(奥) (2017年8月10日 筆者撮影)



写真 10. モウカザメ(ネズミザメ)の頭部 (2017年8月10日 筆者撮影)

その他に「気仙沼灰干しの会」のメンバーや協力者の間で灰干し向きの未活用資源として話題にあがるのが、気仙沼を含む三陸地域では、夏を中心にカツオと一緒に定置網で捕獲されるマンボウである。この魚は、現地ではスーパーの店頭で売られ、一般家庭でも酢味噌で食べられているが、地域外にはほとんど出回っていない。

ちなみに、筆者は、気仙沼と南三陸町のスーパーでマンボウの刺身を何回か買って酢味噌やわさび醤油で食べたが、コリコリとした歯ごたえの柔らかく淡泊な味である。

また、現地では、珍味としてスーパーや土産物店で見かけることが珍しくないが、地域外に出回ることが少ない「モウカの星」(モウカザメの心

臓)や「ホヤ」も、灰干しで試してみたい未活用資源として「気仙沼灰干しの会」の関係者は注目している。

そして、2017年の9月から12月にかけて、筆者は、「創業補助金」助成事業の専門委員として「気仙沼灰干しの会」に5回助言指導を行った。

その中から明らかになった現状と課題について、以下に示す。

まず、2017年8月～12月にかけて、事業代表者の指導監督の下に、サメの灰干し試作・製造要員2名が、試作を重ねながら製造技術を習得できた。

また、それと並行して、気仙沼内外の協力者を得るために、試作品の試食会や灰干しを素材にした料理教室を開催し、多数の協力者を得ながら、多様な灰干し料理の研究・開発を進めることができた。

しかし、灰干しの加工場の建設については、資材と業者の選定に手間取ってしまった上に、灰干し加工所の設置場所は、防火地区に指定されていることが判明し建築費の金額が当初より大幅に増えたので、追加分の資金の確保を地元の信用金庫などの金融機関から新たに融資を受けることが必要になるなどで、着工が2018年3月下旬まで遅れ、完成予定は同年8月中旬と大幅に遅れてしまった。

また、販路開拓のためのマーケティング調査と市内の旅館や飲食店への営業及び小売販売が未着手であることが、今後の重要な懸案事項である。

ところで、12月29日開催の「南三陸福興市」での「気仙沼灰干しサメバーガー」(仮称)25個の試験販売は、来場者が複数個ずつ購入したため2時間以内に完売し、また、福興市関係者数人による試食でも好評を得るなど、商品として販売できる確証が得られた(写真11・12)。



写真 11. 「南三陸福興市」(2017年12月29日開催)での「気仙沼灰干しサメバーガー」(仮称)試験販売の様子(2017年12月29日「気仙沼灰干しの会」松下初男氏 撮影・提供)



写真 12. 「気仙沼灰干しサメバーガー」(仮称)(2017年12月29日 筆者撮影)

そして、筆者は、「気仙沼灰干しの会」との共催で、鹿児島で灰干しの製造・販売を行う「株式会社 樹楽」代表取締役社長の榎木春幸氏の協力を得て、以下のような趣旨と内容で、気仙沼市内で『気仙沼サメの灰干し』料理教室&試食会」

を2018年3月4日に開催した。

「気仙沼サメの灰干し」料理教室&試食会のご案内

・開催日時：2018年3月4日（日）10時～17時
・場所：気仙沼市民会館2階（配膳室・談話室）
主催：「気仙沼灰干しの会」 共催：「灰干しフォーラム」

◆開催の趣旨

東日本大震災の被災地気仙沼の復興を目的として、2014年9月に「気仙沼灰干しの会」が設立され、被災地復興や商品開発等の専門家と連携しながら、気仙沼の特産水産物であるサメを活用した「灰干し」（火山灰を利用して食肉や魚介類を脱臭・乾燥・熟成させて製造する特産品）の商品化・事業化に取り組んできました。

他方で、霧島連山新燃岳火山災害・東日本大震災・熊本地震等の災害被災地で復興に取り組む有志と専門家が連携して、地域の食材を活用した「灰干し」の商品化・事業化による雇用創出と地域産業振興を推進することを目的とした「灰干しフォーラム」が昨年3月17日に設立されました。

そこで、サメの灰干しの産業化による気仙沼の被災地復興の一環として、地元の飲食店の方々や「気仙沼灰干しの会」及び「灰干しフォーラム」が連携した「気仙沼サメの灰干しご当地グルメ」づくりを目指して、「気仙沼サメの灰干し」料理教室&試食会を開催いたします。

◆内容

今回の「気仙沼サメの灰干し」料理教室&試食会では、鹿児島を拠点に国内外で活躍する「株式会社 樹楽」（「桜島灰干し」製造・販売）代表取締役社長で日本料理の専門家でもある榎木春幸（なぎ しゅんこう）氏をお招きし、気仙沼地域の飲食店の方々等を対象にして、「気仙沼サメの灰干し」を素材とした料理の提案と実技講習を行い、試食会を行いながら「気仙沼サメの灰干しご当地グルメ」の商品化・事業化について意見交換をいたします。

◆スケジュール

<午前の部>

1) 主催者のあいさつ（10：00～10：10）

「気仙沼灰干しの会」：松下裕子

2) 料理教室（10：15～11：15）

指導者：榎木春幸（株）樹楽 代表取締役社長）

3) 試食会&意見交換（11：15～11：55）

4) 閉会のあいさつ（11：55～12：00）

「灰干しフォーラム」代表：干川剛史（大妻女子大学 教授）

<午後の部> 「気仙沼灰干しの会」による試食会&意見交換会（13：00～17：00）

この「料理教室&試食会」の様子は（写真13・14）、NHK仙台放送局2018年03月05日 08時15分のニュース番組で放送された（図14）[36]。



写真13. 「料理教室&試食会」の参加者（気仙沼市内の飲食店関係者と高校の教員・生徒等）（2018年3月4日 筆者撮影）



写真14. 「料理教室&試食会」試食用のサメの灰干し料理各種（2018年3月4日 筆者撮影）

それによれば、

サメの水揚げが盛んな気仙沼市で4日、火山灰で臭みを消してうまみを凝縮させた、「灰干し」と呼ばれる調理法のサメ料理の試食会が開かれました。

「灰干し」は肉や魚を火山灰で包み、熟成させて作る干物で、食材の臭みを消してうまみが凝縮されるのが特徴です。



図 14. NHK NEWS WEB「東北 NEWS WEB」
2018年03月05日 08時15分「サメの“灰干し”
料理 試食会」

試食会は、サメの灰干し料理を普及させようと活動している地元の住民グループが開き、はじめに、鹿児島県で灰干し料理を考案している料理人の榎木春幸さんが講演し、鹿児島県内の火山灰を使った灰干しにした魚をおかずにした弁当に人気が高まっていることなどを紹介していました。

このあと、集まった人たちは、榎木さんが作ったサメの灰干しを塩こうじに漬けて焼いたものや、から揚げなどを試食し、サメ独特の臭みが抜けていることなどを確認していました。

試食した高校生は「サメには臭みがあると思っていましたが灰干しは柔らかくて臭みもないのでとてもおいしいです」と話していました。

「気仙沼灰干しの会」の松下初男さんは「みなさんがおいしいと言ってくれたのでこれから灰干しのサメを使って地域を盛り上げていきたい」と話していました。

また、『三陸新報』の2018年3月8日付の記事でも紹介された(図15)[37]。

以上が、今年度の気仙沼でのサメの灰干しの商品化・事業化の進捗状況である。

平成30年度も「気仙沼灰干しの会」は、「みやぎ産業振興機構」の指導の下に、「宮城県スタートアップ加速化支援事業」(宮城県)の申請を行い採択され助成が受けられれば、昨年と同様に筆者は研究活動として助言指導をしながら、「気仙沼灰干しの会」によるサメの灰干しの商品化・事業化の支援を継続する予定である。

その際に、榎木春幸氏からこれまで積み重ねて



図 15. 『三陸新報』2018年3月8日「火山灰でサメ肉を熟成 気仙沼『灰干し』料理講習会」「気仙沼灰干しの会」松下初男氏 提供)

きた経験に基づいて商品開発・販路開拓・経営戦略等について助言指導をしていただきながら、「気仙沼フカの灰干し」(仮称)の商品化・事業化の方向性を明確にしていく予定である。



写真 15. 「桜島灰干し弁当」の包み紙 (2015年3月23日 筆者撮影)

具体的には、榎木氏が、天然ブリの灰干しの切

り身を主菜とする「桜島灰干し弁当」を開発し、鹿児島中央駅や鹿児島空港等の多数の人出が行き交う場所で販売し「冷めても生臭くなく、美味しい」という評判を確立して、一か月平均で1万食を売り上げ、鹿児島中央駅で約5年間連続第1位の売り上げを誇るようになった(写真15・16・17)。



写真16. 「株式会社 樹楽」の配送車の荷台に掲載された「桜島灰干し 鹿児島中央駅・駅弁売り上げNo. 1」のポスター (2018年3月12日 筆者撮影)



写真17. 「株式会社 樹楽」社屋の玄関入り口に掲載された「桜島灰干し 鹿児島中央駅・駅弁売り上げ58ヶ月No. 1」のポスター (2018年3月12日 筆者撮影)

これによって、「桜島灰干し」の鹿児島内外の知名度が急速に高まっていった。

それと並行して、椰木氏は、鹿児島県の補助金を活用して地元の大学からの研究協力を得て、開封時に容器のビニール臭がしないようにするレトルト(高温高圧滅菌)真空パックの技術を開発し、提携業者に加工を業務委託し、1年間常温保存可能な「桜島灰干し」各種(鶏・豚・魚等)を製造販売している(写真18)。



写真18. 鹿児島空港の待合所の売店で店頭販売される「桜島灰干し」(しまかつお・天然ぶり) (2018年3月14日 筆者撮影)

この商品は、長期保存が可能であり、常温での運搬・保管と店頭陳列・販売ができるため、鹿児島空港の売店で販売され「美味しい」という評判が高く順調に売れているが、さらに、鹿児島県の物産フェアへの出品を契機とした有名デパート地下食品売り場での販売を中心とする大都市部への販路開拓だけでなく、2017年からは、鹿児島県内の商社と提携して、香港や台湾、フランスなど海外へと販路を拡大している。



写真19. 「株式会社 樹楽」社屋の玄関入り口に掲載された「ガイアの夜明け」の番組に関するポスター (2018年3月12日 筆者撮影)

以上のような椰木氏の活躍の様子は、「テレビ東京」の一年間にわたる密着取材を経て同局の「ガイアの夜明け」で2017年7月18日に放送された

(写真 19).

そこで、筆者は、「気仙沼灰干しの会」がこのような榎木氏の成功体験に基づく商品開発・販路拡大戦略を手本にして、同氏の助言指導の下に「気仙沼フカの灰干し」(仮称)の商品化・事業化を進められるように研究活動の一環として支援していく予定である。

3. 「平成 28 年 熊本地震」被災地の阿蘇地域における灰干しづくりによる地域再生の可能性

熊本地震被災地の南阿蘇村において、復興支援に取り組む「一般社団法人 九州学び舎」と連携して、「灰干しフォーラム」開催に向けて、地域再生・商品開発・経営の専門家である藤村望洋氏の協力を得て、当該地域の家畜(牛・豚・鶏等)や野生動物(シカ・イノシシ・野鳥等)及び農産物(キノコ類等)を活用した灰干しの商品化・事業化のための現地調査を 2018 年 2 月 3 日に実施した。

「九州学び舎」代表の長野良市氏と筆者と藤村氏との意見交換において、現時点で、南阿蘇地域の地域ブランドとして全国的な知名度をもつ特産品はないが、地域ブランドとなりうる商品はいくつかあるので、まず、その商品を生産販売している業者に会って話を聞いて現状を把握した上で、それらの商品との相乗効果を視野に入れてイノシシやシカの灰干しの地域ブランド化の方向性を検討したらどうかということになった(写真 20)。



写真 20. 「九州学び舎」事務所での意見交換の様子 (2018 年 2 月 3 日 筆者撮影)

そこで、長野氏の自家用車に同乗させてもらい、ヤマメなどの溪流魚を高森町の養殖場で養

殖し鮮魚や加工品として生産し南阿蘇地域内で販売する「有限会社 村上養魚場」の「六地藏店」(南阿蘇村中松)に行き[38]、従業員の方の案内でガラスの水槽で泳ぐヤマメや店頭陳列された加工品を見学させていただいた。

筆者が知りうる範囲では、すでに、ヤマメの灰干しは、都城市内の川魚料理店で試作されており、また、ニジマスの灰干しも高原町の養殖業者が商品化しているが、南阿蘇地域で溪流魚の灰干しを商品化・事業化する際に、「村上養魚場」が有力な食材の提供元となりうるということがわかった。

次に、有機・減農薬栽培の完熟ミディトマト(中玉トマト)を栽培し青果とジュースとして販売している「小泉農園」(南阿蘇村白川)を訪ね、ジュース加工・販売担当の小泉亮子氏の説明を聞きながら無添加・無塩の甘熟ミディトマトジュース「高原のちいさな太陽」の試飲をさせていただいた(写真 21・22)。味は、非常に濃厚で甘くサッパリとしていた[39]。



写真 21. 「小泉農園」でのトマトジュースについての意見交換の様子 (2018 年 2 月 3 日 筆者撮影)



写真 22. 「小泉農園」無添加・無塩の甘熟ミディ

イトマトジュース「高原のちいさな太陽」(2018年2月3日 筆者撮影)

小泉氏の説明によれば、小泉農園の完熟ミディアマトは、阿蘇地域の伝統的農法に従ってススキや野草、落葉から作った堆肥を使って必要最小限の農薬を使用して栽培し、樹上で完熟してから収穫し、青果としてすぐに出荷するので、甘さだけでなく、コク、深みのある味わいがある商品であり、1kg1,000円で販売している。

また、このトマトの生産量はもともと少量なので、それを原料として阿蘇市内の加工業者に委託生産しているジュースの年間の生産量は1000本と非常に少なく、価格は1本2000円と高価であるが、女性向けの料理雑誌などで何回か紹介され、インターネットショッピングでは女性に人気の商品となっており、また、阿蘇地域の高級ホテルで飲料や商品として買い取ってくれたりするので、完売している。

このように、小泉農園の甘熟ミディアマトジュース「高原のちいさな太陽」は、金銭的に余裕のある人たちに人気の隠れた希少品であることがわかった。

最後に、高森町内の創業明治3年(1870)の「合名会社 豊前屋本店」(高森町高森)の直営売店「阿蘇 醬庵」(ひしおあん)(2011年8月30日に醸造蔵を改築して開店)に行き[40]、第五代店主・社長の吉良充展(きら みつのぶ)氏の案内で、商品の試食と見学を行った(写真23)。



写真 23. 「豊前屋本店」での商品についての意

見交換の様子(2018年2月3日 筆者撮影)

吉良氏のおすすめの商品は、薄口醤油と黒酢を主原料としたドレッシング「ジャンジャンかけてうまいっ酢」(三杯酢)と「豊前屋本店」醸造の極上「合わせ味噌」を練りこんで仕上げた「百年蔵の味噌かりんとう」である。

このドレッシングは、野菜だけでなく揚げ物や焼き物など様々な料理にかけて美味しく食べることができるため、インターネット販売で全国から多数の注文があり、人気の商品となっているということである。また、「味噌かりんとう」は、濃厚で奥深い癖になる味である。

筆者は、吉良氏からこの二つの商品の試供品をいただいたが、自宅で「ジャンジャンかけてうまいっ酢」は、やさしく味わい深く、サラダにかけて美味しく食べることができたので、3月18日に「灰干しワークショップ」のために再び南阿蘇村に行った際に、村内久木野地区の「道の駅 あそ望の郷くぎの」の特産品売り場でこのドレッシング(200ml 税別 500円)2本を購入した。

以上のように、長野氏の案内で、南阿蘇ブランドとなりうる地元の名品を発掘することができた。

そして、同年3月18日に、南阿蘇村において、復興支援に取り組む「九州学び舎」等の団体や高森町で農産物の特産品づくりを中心に地域活性化に取り組む有志と連携して、「灰干しワークショップ」を開催し、宮崎県高原町で2011年の霧島連山新燃岳噴火災害を契機に筆者や地元の精肉店等の業者と連携して「熟成たかはる灰干し」の商品化に取り組んだ「特定非営利活動法人 たかはるハートム」代表・「高原町灰干し研究所」所長の谷山天一氏と商品開発の専門家である藤村望洋氏の協力を得ながら、南阿蘇地域のシカ・イノシシ等の食材を活用した灰干しの商品開発・事業化の可能性と課題について検討した。

この「灰干しワークショップ」の趣旨及び内容は以下の通りである。

「灰干しフォーラム」ワークショップ in 南阿蘇村 (灰干しの試食・意見交換会)のご案内

灰干しフォーラム
代表 千川剛史

(大妻女子大学 教授)

- ・開催日時：2018年3月18日(日)14時～
- ・場所：しゃえんば食堂(南阿蘇村河陽1439)

開催の趣旨

災害被災地で復興に取り組む有志と専門家が連携して、「灰干し」(火山灰を利用して食肉や魚介類を脱臭・乾燥・熟成させて製造する特産品)の商品化・事業化による雇用創出と地域産業振興を推進することを目的とした「灰干しフォーラム」が昨年3月17日に設立されました。

そして、今年は、南阿蘇村にて、熊本地震の被災地復興を目指して、当フォーラムと連携する地域で生産・販売されている灰干しの「ワークショップ」(試食・意見交換会)を開催します。

灰干しフォーラム設立の背景

2000年6月に発生した三宅島火山災害の被災地復興のために、干川を代表とする「三宅島人材受け入れ連携協議会」は、内閣府の平成20(2008)年・21(2009)年度「地方の元気再生事業」の助成を受けて、三宅島及び岡山県の笠岡諸島と山形県の飛島の有志と連携して三宅島の火山灰と各地で獲れる魚介類を活用した特産品「灰干し」の商品開発に取り組み、2009年11月に笠岡諸島で灰干し加工場が完成し事業化に成功し、また、三宅島でも2011年に商品化に成功しました。

そして、干川は、2011年1月下旬に発生した霧島連山新燃岳火山災害の被災地の宮崎県高原町を訪れ、被災地支援に取り組む「特定非営利法人 たかはるハートム」に被災地復興のための灰干しづくりを提案し、同年3月23日に「たかはるハートム」は、干川を講師として招き灰干し講習会・試食会を開催しました。

その後、「たかはるハートム」は、町内の中島精肉店や有志の協力を得て、試作に取り組み、鶏・豚・シカ・イノシシの灰干しの商品化に成功しました。

このような高原町での成果を踏まえて、干川は、東日本大震災の被災地の宮城県気仙沼市内で復興に取り組む有志の方たちに、2012年に気仙沼で大量に水揚げされるサメの灰干しづくりを提案し、それを契機にして2014年9月に「気仙沼灰干しの会」が結成され、サメの灰干しの試作が積み重ねられ、今年中に商品化・事業化が実現しつつあります。

他方で、2015年5月末に発生した口永良部島火山災害と2016年4月に発生した熊本地震の被災地の南阿蘇村でも、干川のコーディネートによる灰干しワークショップが開催されました。

ワークショップの内容

そこで、今回のワークショップでは、「たかはるハートム」代表の谷山天一氏と商品開発の専門家の藤村望洋氏をお招きし、高原町で製造されている各種の灰干しの試食をしながら、阿蘇地域の食材を活用した灰干しの商品化・事業化の実現に向けての意見交換を行います。

そして、当日のワークショップの様子は、以下のような2018年3月20日付けの『朝日新聞デジタル』の「熊本)新燃岳の火山灰で『灰干し』阿蘇の農家ら試食」の記事で報道されている[41]。

今月、7年ぶりに爆発的噴火をした新燃岳のふもと、宮崎県高原町の火山灰を使った「灰干し」の肉の試食会が18日、阿蘇山を望む熊本県南阿蘇村の古民家を改装した食堂であった。

灰干しは、塩分をしみこませた肉や魚を火山灰で覆い、低温で1日置いて作る。臭みが取れ、うまみが増して軟らかくなる。

この日は、高原町の「高原町灰干し研究所」の谷山天一(ひろかず)所長(44)が、同町の精肉店が製造、販売しているシカ、豚、鳥の灰干し肉を持参。阿蘇郡内の食堂や農家など約20人が試食し「硬いシカ肉が軟らかくて」と感想を語った。

元役場職員で、7年前の噴火をきっかけに普及活動を始めたという谷山さんは「町民で協力して開発し、おいしいから生き残っている」と語る。各地で灰干しの事例の紹介や助言をしている内閣府の地域活性化伝道師・藤村望洋さんは「(シカやイノシシなど)駆除した動物と火山灰という不要なもので特産品ができる。桜島では駅弁に入れて好評だ。付加価値をつければ商売になる」と話した。(東野真和)

また、九州地方の地方紙『西日本新聞』の「マイナス同士でプラスに!? 『灰干し肉』を阿蘇特産品に」という記事でも以下のように報道された[42].

シカやイノシシの肉を火山灰で包んで作る乾物「灰干し肉」を地域の特産にしようと、熊本県南阿蘇村で試食会が開かれた。

灰干しすると肉の臭みが消えてうま味が凝縮されるといい、新燃岳(しんもえだけ)や桜島の灰を使った干し肉

を食べ比べた。豪雨や地震、火山噴火と災害が相次いだ阿蘇。野生鳥獣肉（ジビエ）料理の人気にもあやかり「地域資源を生かして復興の起爆剤に」と関係者は意気込む。

2011年の新燃岳噴火以降、一足先に商品化に成功した宮崎県高原町の先達も出席し「火山灰も害獣もやっかいだが、マイナス同士を掛け合わせればプラスになる」とアドバイス。

＝2018/03/20 付 西日本新聞朝刊＝

「灰干しワークショップ」の会場となった「しゃえんば食堂」は、「九州学び舎」代表の長野良市氏が、地域の人たちから料理上手と絶賛されてきた母親が作る郷土料理で多くに人たちをもてなしたいという思いから[43]、長野氏が代表となって「みなみあそ・はさこの会」を結成して熊本県の「平成22年度高齢者が活躍する地域コミュニティづくり支援事業」の助成を受けて実家の家屋を食堂として改装し創業した（写真24）。



写真24. 「しゃえんば食堂」の家屋（左）と看板（右）（2018年2月18日 筆者撮影）

ここで、「しゃえんば食堂」のWebページの「ごあいさつと理念」によれば、「しゃえんば」とは、家庭菜園（菜園場）のことであり、「はさこ」とは、柏の葉に代表される落葉樹の総称で、柏の葉は冬の間も落葉することなく、春、新芽がめぶくまで枝についているため、生命力が強い木でとても縁起が良いとされている。

そこで、長野氏は、「しゃえんば食堂」をきりもりする人たちが、彼の母親も含めてみんな高齢であるにもかかわらず、病気ひとつしない元気な人たちばかりであることを象徴するために、この食堂を運営する団体名を「みなみあそ・はさこの会」と命名したのである[44]。

なお、この食堂は、数年前に長野氏の母親の逝去したことによって、現在、休業中になっているが、今年中にゲストハウスとして再開する予定である。

ところで、「灰干しワークショップ」の参加者は、参加者名簿によると、主催者や協力者及び報道関係者を除くと南阿蘇村5名、高森町4名、阿蘇市1名、東京都1名の計11名であり、長野氏の呼びかけでの参加であった。

試食用の灰干しは、筆者があらかじめ注文し宅配便で「九州学び舎」の事務所に前日に送り届けてもらった、高原町の中島精肉店が製造販売する「熟成たかはる灰干し」のシカ・イノシシ・鶏もつ・豚タンの炭火焼と鹿児島県の「(株)樹楽」が製造販売する「桜島灰干し」の鶏モモ（柚子胡椒味）・豚うま煮である。



写真25. 皿に出して陳列された灰干し各種（左上：豚うま煮・右上：鶏モモ（柚子胡椒）・左下：豚タン・左下中央：鶏もつ・右下中央：イノシシ・右下：シカ）（2018年2月18日 筆者撮影）



写真26. 藤村氏による灰干しづくりの講習会の様子

子 (2018年2月18日 筆者撮影)



写真 27. 谷山氏の講演会の様子 (2018年2月18日 筆者撮影)



写真 28. 試食会の様子 (2018年2月18日 筆者撮影)

このワークショップでは、最初に藤村氏による灰干しづくり講習会で灰干しづくりの実演と質疑応答が行われた。次に、谷山氏による講演会では高原町での灰干しづくりのこれまでの取り組みが報告された。その後、試食会が行われ参加者全員が灰干し各種の試食を行い、最後に参加者全体で南阿蘇地域での野生鳥獣（ジビエ）を活用した灰干しの商品化・事業化の可能性について意見交換が行われた。

高森町の出席者の一人の男性は、これまで百頭近いシカやイノシシを槍で仕留めてきた狩猟の名人であり、同町の草部地区で、「農事組合法人 奥阿蘇くさかべ」を2015年12月に結成し豊かな水源と棚田を活かした稲作に取り組み、ブランド米「百年の恵み」の生産販売によって過疎高齢化が進んだ地域を活性化しようとしている[45]。

また、出席者の南阿蘇村の「喫茶まどか」の経

営者は、イノシシ肉のカレー（「復興猪カレー」1,000円（ドリンク付き））を料理として販売しているが[46]、灰干しに要する手間とコストを考慮すると、イノシシの肉を灰干しにして料理する利点があるかどうか判断できないという見解を表明した。

筆者の印象では、南阿蘇村で実施した「灰干しワークショップ」の参加者は、灰干しについては、それぞれ興味と関心を示したが、自ら進んで灰干しづくりに取り組んでいこうとする決意を持つまで至らなかったようである。

したがって、今後の南阿蘇地域（南阿蘇村・高森町）でのジビエを活用した灰干しの商品化・事業化の見通しは、現時点では不明確であるといえるであろう。

ところで、筆者は、2017年10月11日に6年半ぶりに霧島連山新燃岳が噴火したので、灰干し製造に適した火山灰の確保のために、同月19～21日にかけて、新燃岳周辺地域で災害対応にあたる霧島市・都城市・小林市・高原町の各市役所・役場を訪問し、火山灰の採取可能な場所について聞き取り調査を行った（写真30・31・32・33）。



写真 30. 霧島市役所庁舎 (左)・訪問した安心安全課の表示 (右) (2017年10月19日筆者撮影)



写真 31. 都城市役所庁舎 (左)・訪問した危機管理課の表示 (右) (2017年10月20日筆者撮影)

その結果、噴火・降灰時の風向きが西から東であったので小林市内の山麓に火山灰が降り積もっているが[47]、その地域は、噴石や火山ガスで危険なため立ち入り禁止になっており、火山灰の採取

はできないということが判明した (写真 34).

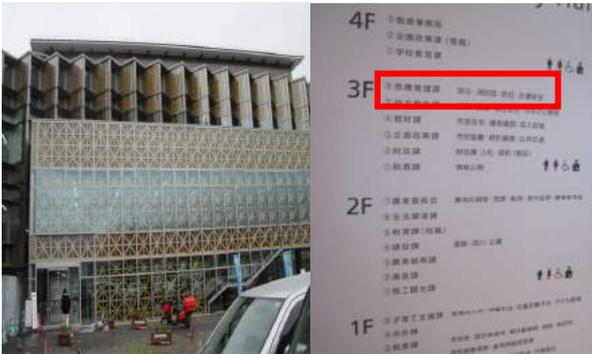
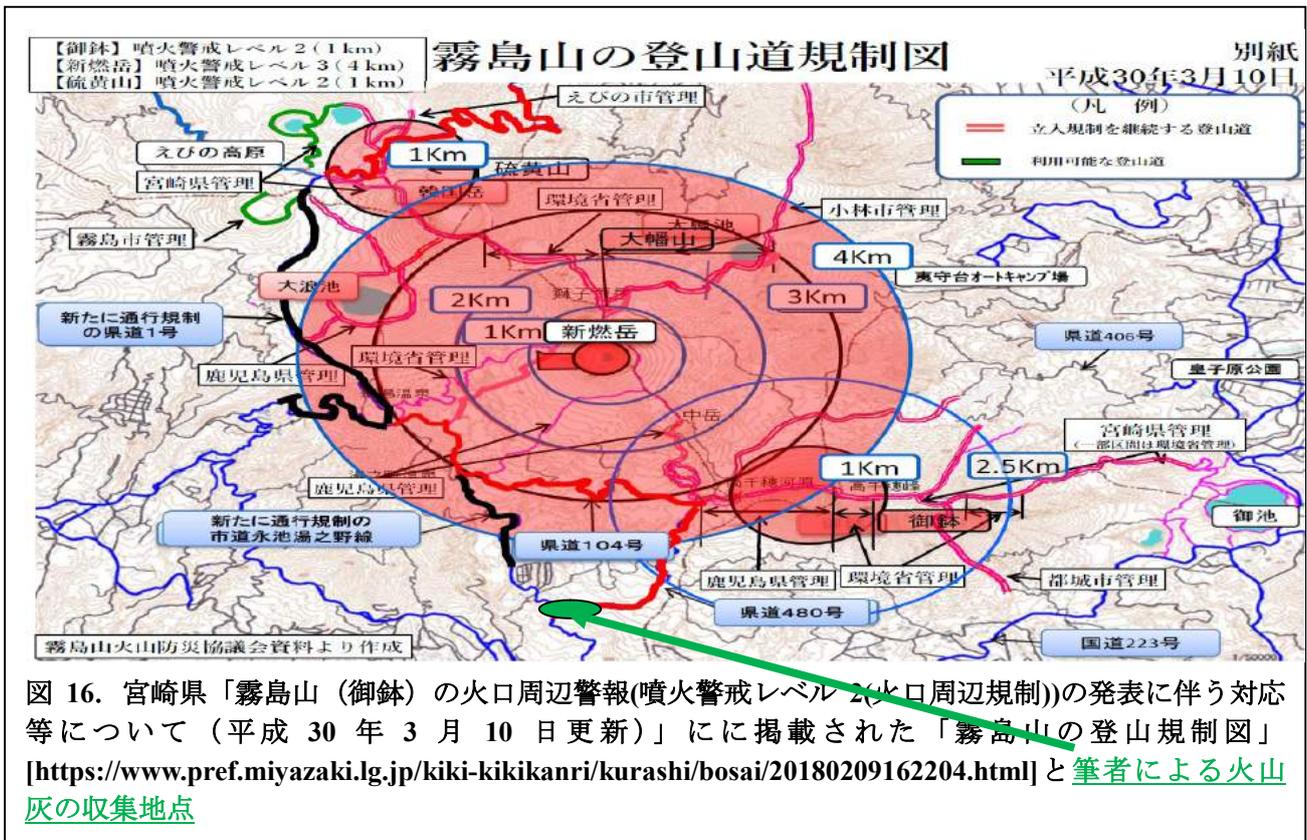


写真 32. 小林市役所庁舎 (左)・訪問した危機管理課の表示 (右) (2017年10月20日筆者撮影)

そして、2018年3月10日に再び霧島連山新燃岳が噴火したので、筆者は、自主的な研究活動として、火山灰を確保すべく、噴火翌日の同月3月11日～14日にかけて霧島市・都城市・高原町・小林市・宮崎県庁を訪問し現地調査を行った。



写真 34. 霧島神宮付近の噴火による通行止め箇所 (左)・通行止めの看板 (右) (2017年10月21日筆者撮影)



この噴火では、噴火・降灰時の風向きが北から南方向だったので、霧島市と都城市の霧島神宮付近に集中して火山灰が降り積もった[48].

また、3月10日～14日の時点では、噴火活動の活発化に伴う火砕流や噴石の被害の危険性が増大したことから図1のように、新燃岳からの警戒範囲が4kmまで引き上げられ、その範囲の道路に通行規制がかけられていた。

そこで、筆者は、霧島市の安心安全課の了解を得て、図16に示された霧島神宮付近の通行止め箇所の手前で、霧島市内のホームセンターで購入した箒と塵取りを使用して、約1時間半の作業で道路に降り積もった火山灰約30kgを収集し土嚢袋とビニール袋に詰めた上で、段ボール箱2箱に梱包して



写真35. 霧島神宮付近の噴火による通行止め箇所(左)・通行止めの看板手前で収集した火山灰(右)(2018年3月11日筆者撮影)



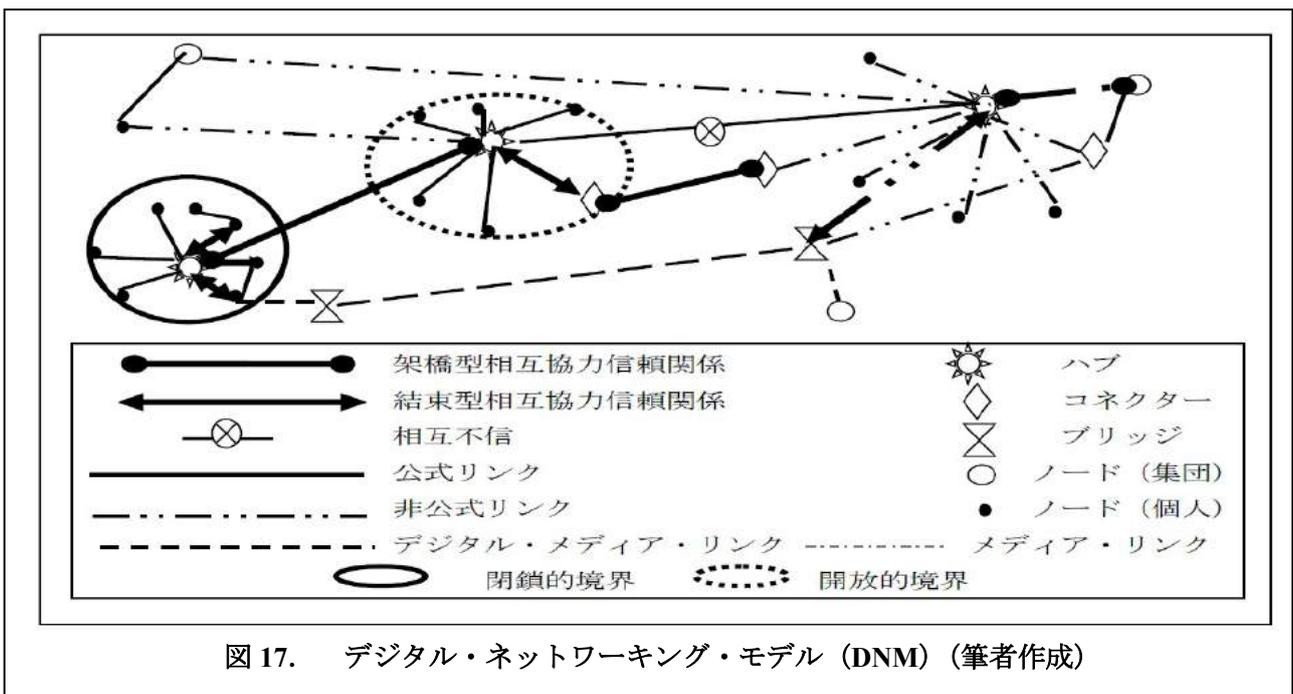
写真36. 収集された微細な火山灰(左)・段ボール箱に収納した火山灰を封入しビニール袋を被せた土嚢袋(右)(2018年3月11日筆者撮影)

一箱を筆者の研究室に、もう一箱を「気仙沼灰干しの会」の松下夫妻の気仙沼市内の自宅に宅配便で搬送した(写真35・36).

ところで、上記の「灰干しがつなぐ地域再生ネットワーク」に関与する諸団体・個人は、メールやソーシャル・メディア(FacebookやTwitter及びLINE)などのデジタル・メディアを活用して連絡調整と情報発信を行いながら活動を展開している。

すなわち、デジタル・ネットワーキング(デジタル・メディアを活用した連携活動)を展開しているのである。

そこで、次節では、このような「灰干しがつなぐ地域再生ネットワーク」の関係構造を「デジタ



ル・ネットワーキング・モデル(DNM)」によって描き出してみたい。

4. 「灰干しがつなぐ地域再生ネットワーク」の関係構造の描出と今後の課題

まず、「デジタル・ネットワーキング・モデル(DNM)」とは、「デジタル・ネットワーキング」の諸事例を分析・考察するために、筆者が「ソーシャルキャピタル論」と「ネットワーク論」を応用して独自に構築したモデルである[49]。

まず、図17の凡例の右上から5つ目までの記号について説明すると、社会的ネットワークのリンクをつなぐキーパーソンとして、複数のリンクを結ぶ中心点(結節点)の役割を果たす「ハブ」を★で示し、複数のリンクを接続する役割である「コネクター」を、◇で、情報の伝達役としてリンクの橋渡しをする「ブリッジ」をXで示す。そして、リンクによって結ばれる主体としての「ノード」である集団を○で、個人を●で示す。

次に、凡例を左上から5つ目までの記号について説明すると、多様なノードを次々に結んでいく「架橋型相互協力信頼関係」を、←→で示し、特定のノードの間の結束力を強める「結束型相互協力信頼関係」を●—●で示す。

ここで、「相互協力信頼関係」の形成を妨げる要因が「相互不信」であり、それを—X—によって示すことにする。

そして、デジタル・ネットワーキングの参加主体間の社会的ネットワークを構成する「リンク」と呼ぶことにし、リンクは、特定の法制度や規則に基づいて権利—義務や地位・役割が明確に定められている職務関係や家族・親族関係などの「公式リンク」と、共通の問題関心や趣味・好み、相性などに基づいて形成され権利—義務や地位・役割が不明確な友人・知人や趣味やボランティアの仲間の関係である「非公式リンク」に分類し、前者を——で示し、後者を——・——で示すことにする。

最後に、凡例の下から2番目の記号については、インターネット等のデジタル・メディアを媒介にして結ばれるデジタル・メディア・リンクを———で表し、電話やFAXなどの既存の通信手段を媒介にして結ばれるメディア・リンクを—・—・—で示す。

凡例の一番下の記号については、ハブを中心にしたリンクとノードから構成される社会集団や社

会組織が外部に対して閉鎖的か開放的かを示すために、閉鎖的な境界を○で、開放的な境界を●●●●●で表現している。

上記の凡例にしたがって、社会的ネットワーク一般をモデル的に表現したのが、図17の上の部分の図である。

そこで、平成29年度に構築された「灰干しがつなぐ地域再生ネットワーク」の関係構造をデジタル・ネットワーキング・モデルによって描き出すと図18のようになる。

まず、筆者と「灰干しフォーラム」を中心とする関係構造の中で、その主要なノード間の関係について説明する。

まず、この図18の右上から中央部について説明すると、筆者は、「南三陸商工会」とは、「志津川さんさん商店街」と「ハマレ歌津」の来街者調査の業務委託を受けて調査を実施したという形で、業務委託契約に基づく公式リンクで結ばれている。

そして、この来街者調査は、南三陸福興市で一昨年来場者調査を行っていた「宮城県商工会連合会」の職員の仲介で筆者と「南三陸商工会」が業務委託を結ぶことになったという経緯から、筆者と「宮城県商工会連合会」とは非公式リンクで結ばれている。

また、「志津川さんさん商店街」と「ハマレ歌津」の南三陸町内の二つの商店街は、「株式会社南三陸まちづくり未来」が管理・運営しており、「南三陸商工会」は、平成28年度から平成30年度にかけて中小企業庁の「伴走型小規模事業者支援推進事業」の助成を受けて「南三陸まちづくり未来」の事業支援として二つの商店街の来街者調査を実施すること等を通じ公式リンクで結ばれている。

ちなみに、「南三陸商工会」のWebページに掲載されている「小規模事業者支援法に基づく商工会及び商工会議所が作成する経営発達支援計画の認定」によれば[50]、

平成26年6月に商工会及び商工会議所による小規模事業者の支援に関する法律(平成5年法律第51号。以下「小規模事業者支援法」という。)の一部が改正され、小規模事業者の事業の持続的発展を支援するために、商工会及び商工会議所が、小規模事業者による事業計画の作成及びその着実な実施を支援することや、地域活性化にもつなげる展示会の開催等の面的な取組を促進するため、商工会及び商工会議所が作成する支援計画のうち、小規模事業者の技術

式の架橋型相互協力信頼関係が形成されている。

また、「福興市実行委員会」の事務局が「南三陸観光協会」であり、福興市は南三陸町との共催で開催されていることから、三者の間は、公式リンクで結ばれており、それぞれ Web ページやフェイスブック(FB)や Twitter で各種情報を不特定多数の人びとに向けインターネットを通じ発信している。

他方で、図 18 の右下部分について説明すると、筆者と「気仙沼灰干しの会」は、「気仙沼サメの灰干し」の商品化・事業化への研究活動や委託業務として助言指導を行うことを通じて公式の架橋型相互協力信頼関係で結ばれており、筆者とこの会の実質的な代表者の MH 氏（松下初男氏）とメンバーの IN 氏（一色法人氏）とは非公式の架橋型相互協力信頼関係で結ばれている。また、「気仙沼灰干しの会」の「気仙沼サメの灰干し」の商品化・事業化のための補助金申請を個人事業者会員への支援業務として行うという形で「気仙沼商工会議所」の職員の MT 氏（村上太治氏）は、「気仙沼灰干しの会」と気仙沼商工会議所と公式リンクで結ばれている。そして、「気仙沼灰干しの会」は、補助金申請に関して「みやぎ産業振興機構」の被災事業者への事業支援を受けるという形で公式リンクで結ばれている。また、「気仙沼灰干しの会」は FB を通じて、「気仙沼商工会議所」と「みやぎ産業振興機構」は Web ページを用いて各種の情報発信を不特定多数の人びとに向けて行っている。

そして、気仙沼市内で 2016 年と 2018 年に開催された「灰干しワークショップ」や「気仙沼サメの灰干し」の商品化・事業化のための助言を通じて NS 氏（榎木春幸氏）と MH 氏及び IN 氏と筆者は、メールや FB や電話を通じて必要に応じて連絡を取り合いながらデジタル・メディア・リンクと非公式の架橋型相互協力信頼関係で結ばれている。

また、MH 氏と被災地復興支援活動や日常的な地域内の交流を通じて非公式の架橋型相互協力信頼関係で結ばれている気仙沼市内外の関係有志

（ボランティア・飲食店・商店・学校関係者 等）の人びとは、MH 氏の FB や LINE 等のデジタル・メディアを併用した呼びかけによって「灰干しワークショップ」へ参加するという形で、デジタル・メディア・リンクによっても結ばれ「気仙沼サメの灰干し」の商品化・事業化に協力している。

なお、気仙沼での「気仙沼サメの灰干し」の商品化・事業化に筆者からの依頼で研究協力者とし

て参画していた FB 氏（藤村望洋氏）は、国や宮城県等の補助金を活用した「気仙沼サメの灰干し」の商品化・事業化の進め方について「気仙沼灰干しの会」との間で見解の相違が大きくなった結果、図 18 の下部の  で示したように、相互信頼関係を維持することが困難となり、残念ながら、「気仙沼灰干しの会」からの要請により、「気仙沼サメの灰干し」の商品化・事業化から退くことになった。

次に、図 18 の左側の部分の南阿蘇村での「灰干しワークショップ」をめぐる諸主体の関係構造について説明する。

まず、「一般社団法人 九州学び舎」と代表理事として公式リンクで結ばれている NR 氏（長野良市氏）は、筆者及び FB 氏と南阿蘇地域のシカ・イノシシ等の食材を活用した灰干しの商品化・事業化を目的にした活動等を通じてメールや電話で連絡を取り合いながらデジタル・メディア・リンクと非公式の架橋型相互協力信頼関係で結ばれている。

NR 氏と「豊前屋 本店」五代目・社長の KM 氏（吉良充展氏）とは出身大学の青山学院大学の先輩・後輩として公式リンクで結ばれており、両氏は、それぞれの立場で南阿蘇地域の地域活性化に取り組んでいる。また、NR 氏は、地場産業を担う「村上養魚場」や「小泉農園」と非公式リンクで結ばれながら、「高森町草部地区」及び「南阿蘇村の有志」の人たちと被災地復興に取り組みながら非公式の架橋型相互協力信頼関係で結ばれている。

このように、NR 氏は、熊本地震発生前から地域内外の諸団体や有志の人たちと一緒に南阿蘇地域の地域再生に地域のキーパーソンとして取り組んできたことがわかる。

そして、筆者は、このような南阿蘇地域の NR 氏を中心とする関係構造を足場にしながら、今後、現地の人たちの要望に沿うように、南阿蘇地域のシカ・イノシシ等の食材を活用した灰干しの商品化・事業化を目指していきたい。

ところで、図 18 の下の左から中央にかけての「たかはるハートム」・「中島精肉店」・「(株) 樹楽」及び TH 氏（谷山天一氏）・NS 氏（中嶋須智子氏）・FB 氏と筆者との関係については、2011 年 1 月に噴火した霧島連山新燃岳の火山灰を活用した灰干しの商品化による火山災害被災地復興支援活動を通じて形成されることになった。

筆者は、南三陸福興市で「中島精肉店」と「(株)

樹楽」から灰干し各種（シカ・イノシシ・豚タン・鶏モツ・鶏モモ）を買い取り会場で販売しており、筆者と両者は、メールやFAX・携帯電話及びオンライン・バンキングを通じてデジタル・メディア・リンクとメディア・リンク及び商品売買・支払いを媒介にした公式的リンクで結ばれている。

また、筆者と「たかはるハートム」代表理事のTH氏と「中島精肉店」店主のNS氏とは、新燃岳の火山灰を活用した灰干しの商品化による火山災害被災地復興支援活動や「灰干しフォーラム」のワークショップを通じて、また、必要に応じてメールや携帯電話で連絡を取り合うことによってデジタル・メディア・リンクと非公式な架橋型相互協力信頼関係で結ばれている。

そして、FB氏と筆者とは、三宅島の火山被災地復興を契機にして2008年から始まった「灰干しプロジェクト」と「灰干しフォーラム」の活動を通じて、また、必要に応じてメールや携帯電話で連絡を取り合うことによってデジタル・メディア・リンクと非公式な架橋型相互協力信頼関係で結ばれている。

他方で、筆者と「(株) 樹楽」社長のNS氏とは、口永良部島の火山災害被災地復興を目的とした屋久島での「灰干しワークショップ」及び気仙沼市と南阿蘇村の「灰干しワークショップ」を通じて、また、必要に応じてメールや携帯電話で連絡を取り合うことによってデジタル・メディア・リンクと非公式な架橋型相互協力信頼関係で結ばれている。

以上が、筆者と「灰干しフォーラム」を中心とした関係構造についての詳細な説明である。

今後、筆者は、上記の関係構造を基盤として、「気仙沼サメの灰干し」の商品化・事業化の支援を中心に参与観察に基づく研究を継続し、この関係構造をさらに拡大することを目指して行きたい。

付記

本研究は、大妻女子大学戦略的個人研究費（平成29年度 S2941）の助成を受けたものである。

引用文献

- [1] 復興庁宮城復興局気仙沼支所『つちおと』62号 http://www.reconstruction.go.jp/topics/main-cat6/sub-cat6-1/20180426_tutioto.pdf (参照 2018-4-30).
- [2] 干川剛史 編『2017年度「社会調査及び演習」

報告書』大妻女子大学人間関係学部人間関係学科社会学専攻, 2018, p28.

[3] 国土交通省東北地方整備局道路部“3. 11 復興道路・復興支援道路情報サイト”, <http://www.thr.mlit.go.jp/road/fukkou/content/province/miyagi/opening.html>

(参照 2018-4-11).

[4] 南三陸商工会『平成29年度 観光客消費動向調査』, 2017,

<http://www.m-shokokai.com/wp-content/uploads/2018/03/6bec86906f7ff8f20b3164e5150b7d9c.pdf> (参照 2018-5-20), p4.

[5] 南三陸商工会 同調査, p6.

[6] 南三陸商工会 同調査, p8.

[7] 東日本旅客鉄道株式会社 総合企画本部 復興企画部長 大口 豊「気仙沼線・大船渡線のBRTによる復旧」p3, p9.

<http://www.tb.mlit.go.jp/hokkaido/bunyabetsu/tiikikoukyoukoutsuu/68shinpojiumu/290612/06jrhigasi.pdf> (参照 2018-4-23).

[8] 毎日新聞(電子版2018年3月18日)「気仙沼線 鉄道復旧を断念、BRT化 市長が受け入れ表明」・日本経済新聞(電子版2018年4月23日(月))

「気仙沼線、鉄道復旧を断念 市が代替バス受け入れへ」
https://www.nikkei.com/article/DGXLASDG17HCN_X10C16A3CR8000/

(参照 2018-4-23).

[9] 気仙沼市震災復興・企画部震災復興・企画課(総合交通政策室) 記者発表資料『—BRT 本格復旧受け入れに係わる要望の一つが実現—新幹線利用での気仙沼～仙台間の往復割引切符について』(平成29年8月25日(金))

https://www.kesenuma.miyagi.jp/sec/s002/020/030/050/020/060/2908/2017-08-25_fukukoukikaku.pdf (参照 2018-4-23).

[10] 気仙沼市震災復興・企画部震災復興・企画課(総合交通政策室) 記者発表資料『—BRT 本格復旧受け入れに係わる要望事項—気仙沼～仙台間の臨時快速列車が運行します』(平成29年9月13日(水))

https://www.kesenuma.miyagi.jp/sec/s002/020/030/050/020/060/2909/2017-09-13_kikakuka.pdf (参照 2018-4-23).

[11] 南三陸町企画課企画情報係「JR気仙沼線の今後の復旧に関する『アンケート調査』 調査結果」

- (2014年5月9日)
<http://www.town.minamisanriku.miyagi.jp/index.cfm/7,5077,c,html/5077/20140612-152832.pdf>
(参照 2018-4-23).
- [12]南三陸町 同調査, p2.
[13]南三陸町 同調査, p7.
[14]南三陸町 同調査, p4.
[15]南三陸町 同調査, p11.
[16]南三陸町「東日本大震災からの復興状況(平成30年3月)」, p14.
<http://www.town.minamisanriku.miyagi.jp/index.cfm/6,7752,c,html/7752/20180309-114628.pdf>
(参照 2018-4-30).
- [17]宮城県気仙沼土木事務所「国道398号戸倉・波伝谷復興道路の開通について」https://www.pref.miyagi.jp/uploaded/life/403047_1034966_misc.pdf
(参照 2018-5-3).
- [18]南三陸町「東日本大震災からの復興状況(平成30年3月)」, p3.
[19]南三陸町 同資料, p15
[20]南三陸町 同資料, p5-6.
[21]南三陸町 同資料, p10.
[22]南三陸町 同資料, 同頁
[23]南三陸町 同資料, p11.
[24]南三陸町 同資料, p12.
[25]南三陸町 同資料, p13.
[26]南三陸町「南三陸町第2次総合計画(概要版)」
<http://www.town.minamisanriku.miyagi.jp/index.cfm/8,10052,c,html/10052/20160406-171911.pdf>
(参照 2018-5-3). p1.
[30]南三陸町『南三陸町第2次総合計画』
<http://www.town.minamisanriku.miyagi.jp/index.cfm/8,10052,c,html/10052/20160406-171745.pdf>
(参照 2018-5-3). P50.
[31]『東北復興新聞』「新生・南三陸さんさん商店街へ向け、まちづくり会社始動」<http://www.rise-tohoku.jp/?p=11088> (参照 2018-5-3).
[32]南三陸町『南三陸町第2次総合計画』. P68.
[33]南三陸町『南三陸町第2次総合計画』. P63.
[34]創業・事業承継補助金事務局「平成29年度創業補助金採択一覧【109件】」「29創業006宮城県気仙沼市松下裕子気仙沼産サメ肉の革新的活用方法による加工品開発と製造販売」
http://sogyo-shokei.jp/assets/files/sogyo/29sogyo_saitaku.pdf (参照 2018-5-4). P1
[35]公益財団法人みやぎ産業振興機構「平成29年度宮城県スタートアップ加速化支援事業第1回交付決定事業者一覧」「11気仙沼灰干しの会 松下裕子 気仙沼の未利用資源であるフカ肉を活用した加工品開発・販売店の創業 気仙沼市E製造業0920その他の水産食料品製造業H29.9.1」<http://www.joho-miyagi.or.jp/wp-content/uploads/2017/07/a8af661a2641eca01f2af203a94fe143.pdf> (参照 2018-5-4).
[36]NHK NEWS WEB「東北NEWS WEB」2018年03月05日 08時15分「サメの“灰干し”料理 試食会」<http://www3.nhk.or.jp/lnews/sendai/20180305/6000000394.html>
(参照 2018-5-3 記事削除確認).
[37]『三陸新報』2018年3月8日「火山灰でサメ肉を熟成 気仙沼『灰干し』料理講習会」.
[38]有限会社村上養魚場「店舗案内/六地藏店」<https://www.aso-yamame.com/%E4%BC%9A%E7%A4%BE%E6%A6%82%E8%A6%81%E5%BA%97%E8%88%97%E6%A1%88%E5%86%85-%E5%85%AD%E5%9C%B0%E8%94%B5%E5%BA%97/> (参照 2018-5-6).
[39]小泉農園「小泉農園の産直」<https://www.koizumifarm.com/%E5%B0%8F%E6%B3%89%E8%BE%B2%E5%9C%92%E3%81%AE%E7%94%A3%E7%9B%B4/>
(参照 2018-5-6).
[40]豊前屋本店 <http://www.asonokura.jp/> (参照 2018-5-6).
[41]朝日新聞デジタル「熊本」新燃岳の火山灰で『灰干し』阿蘇の農家ら試食(東野真和2018年3月20日03時00分)
<https://www.asahi.com/articles/ASL3M35KHL3MTLZU001.html> (参照 2018-5-13).
[42]西日本新聞「マイナス同士でプラスに!? 「灰干し肉」を阿蘇特産品に(2018年03月20日06時00分)」
<https://www.nishinippon.co.jp/nnp/national/article/402371/> (参照 2018-5-13).
[43]しゃえんば食堂「写真家が語る『食』」
<http://shaenba.com/pho-blog.html> (参照 2018-5-13).

- [44] しゃえんば食堂「ごあいさつと理念」
<http://shaenba.com/2016-05-12-16-43-58.html> (参照 2018-5-13).
- [45] 農事組合法人 奥阿蘇くさかべ「私たちの活動」
<http://okuaso-kusakabe.com/activity/> (参照 2018-5-13).
- [46] 復興西原新聞「更地にポツン！ジビエカレーに復興の希望を込めた南阿蘇村『まどか』」
<http://asonishihara.com/madoka.html/> (参照 2018-5-13).
- [47] 気象庁「霧島山の火山活動解説資料(平成 29 年 10 月)」
http://www.data.jma.go.jp/svd/vois/data/tokyo/STOCK/monthly_v-act_doc/fukuoka/17m10/505_17m10.pdf. p6-8. (参照 2018-5-14).
- [48] 気象庁「霧島山の火山活動解説資料(平成 30 年 3 月)」
http://www.data.jma.go.jp/svd/vois/data/tokyo/STOCK/monthly_v-act_doc/fukuoka/18m03/505_18m03.pdf. p12-13. (参照 2018-5-14).
- [49] 干川剛史. デジタル・ネットワーキングの展開. 晃洋書房, 2014, p29-31
- [50] 南三陸「小規模事業者支援法に基づく商工会及び商工会議所が作成する経営発達支援計画の認定」<http://www.m-shokokai.com/page-460/> (参照 2018-5-20).
- [51] 中小企業庁「南三陸商工会『経営発達支援計画の概要』」http://www.chusho.meti.go.jp/keiei/shokibo/nintei_download/04-32.pdf (参照 2018-5-20).

Abstract

In this paper, we conducted a field survey by the participation observation in Minami Sanriku-cho, Kesenuma City and South Aso Village in the area affected by the Great East Japan Earthquake and the Kumamoto Earthquake, in order to clarify the actual condition and problems of "Regional Revitalization Network of Haiboshi (specialty products of fish or meat that is deodorized, dried and matured by volcanic ash and refrigerator)" developing over "Haiboshi forum".

Therefore, first, 1. We grasp the current situation of the disaster area recovery based on the participation observation by the advertisement sales of "Sakurajima Haiboshi" and "Mature Takaharu Haiboshi" in "Minamisanriku Fukko Ichi (a disaster area recovery event)" in the afflicted area of the Great East Japan Earthquake. Next, 2. We will clarify the progress and future tasks of 'Kesenuma Shark Haiboshi' (provisional name) by the "Kesenuma Haiboshi party" by participation observation and interview survey. On the other hand, 3. We discuss the possibility of regional regeneration by Haiboshi in the Aso region affected by the Kumamoto earthquake through participation observation. And 4. We draw relationship structure of the "Regeneration Network of Haiboshi Connections" developed in cooperation between the areas affected by the earthquake (Kesenuma, city Aso area) and the volcanic disaster stricken areas (Takaharu town, Miyakonojo city etc.) by "Digital Networking Model", and will examine the effectiveness of "regional collaboration digital networking" and propose better regional collaboration issues for regional revitalization including disaster area recovery.

(受付日 2018年6月6日, 受理日 2018年6月20日)

干川剛史（ほしかわ つよし）

現職：大妻女子大学人間関係学部教授

早稲田大学大学院文学研究科社会学専攻博士後期課程単位取得満期退学。博士（社会学）（慶應義塾大学）。専門は、社会学。現在は、情報社会論と地域再生論の観点から、東日本大震災等の被災地復興や条件不利地域の地域再生について、特産品「灰干し」の商品化・事業化を目的とした参与観察を中心に研究を行っている。

主な著書：現代と社会学（単著，同友館，2016年）

デジタル・ネットワーキングの展開（単著，晃洋書房，2014年）

情報化とデジタル・ネットワーキングの展開（単著，晃洋書房，2009年）

現代社会と社会学（単著，同友館，2008年）

災害とデジタル・ネットワーキング（単著，青山社，2007年）

デジタル・ネットワーキングの社会学（単著，晃洋書房，2006年）

公共圏とデジタル・ネットワーキング（単著，法律文化社，2003年）

公共圏の社会学（単著，法律文化社，2001年）