一色小学校区地域再生協議会（神奈川県二宮町）

「古民家の再生活用により郊外団地を里山クラフトパークに」

高経年化した大規模郊外団地（二宮団地）の住民が、団地周辺の環境資源（古民家等）の再生にも取り組み、ベットタウン団地を里山ライフ団地に再生させるための地域活動。明治の古民家「ふるさとの家」を拠点に、地域の伝統文化、大学等と連携したデジタル技術を活かしたクラフトパークづくりをめざします。

団体設立経緯

神奈川県二宮町の一色小学校区は、神奈川県住宅供給公社が 50 年ほど前に土地区画整理事業により開発した住宅地を中心とする地域で、他の郊外型ニュータウンと同様に少子高齢化が進行中です。そこで平成 28 年 5 月に地域住民、神奈川県住宅供給公社、二宮町が一色小学校区地域再生協議会を結成し、三者が協力して団地再生や地域再生への取り組みを始めました。

設立年月	2016年5月
メンバー数	19人
代表者名	岡村　昭寿（おかむら　あきとし）
連絡先	〒259-0133　神奈川県中郡二宮町 百合が丘1－9－14
電話	0463-74-4669
Fax	0463-74-4669
メールアドレス	hmasaichi@gaea.ocn.ne.jp

＜団体のミッション＞
私たちは、住民、神奈川県住宅供給公社、二宮町が協力して協議会を結成し、地区内にある「古民家 ふるさとの家」を拠点に、地域コミュニティの活性化、魅力ある住環境整備に取り組んでいます。

活動概要と活動対象範囲

助成の対象に選ばれた「古民家クラフトプロジェクト」（活動テーマは「古民家をさとやまクラフト・パークに）は、同協議会の古民家活用部会を中心に取り組んでいます。明治 20 年代建築の「古民家ふるさとの家」を拠点に、ニュータウン住民を含めた地域住民が一体になってこの地域の産品や伝統文化を継承しつつ、新たな取り組みによってエリア全体の再生をはかろうというものです。

一色小学校区（百合が丘、一色、緑が丘）は、神奈川県の湘南地域の西部にある二宮町（人口約 29,000 人）の北部に位置し、JR 東海道線二宮駅からバスで約 10 分の立地にあります。また地域内に、高速道路の小田原厚木道路の二宮インターがあります。周辺には農村集落や里山があり、少し足を伸ばせば相模湾はもとより箱根や丹沢といった観光ゾーンにも近いのが特徴です。

（右）地区図

一色小学校区の範囲（赤線）

古民家ふるさとの家

活動に至った理由や背景

二宮町の人口は平成 11 年（2004）の 31,107 人をピークに減少に転じています。一色小学校区の人口も平成 19 年（2007）の 7,665 人から平成 29 年（2017）の 6,600 人へと約 14% 減少し、さらに二宮団地が含まれる百合が丘地区の高齢者比率は平成 7 年（1995）から平成 28 年（2016）の期間に 14.8% から 41.7% まで急激に高まっています。

東京や横浜へも通勤可能な地域であり、ベッドタウンとして発展してきましたが、産業構造や住宅事情の変化などから近年はその機能が失われ、地域活性化の取り組みが必要になりました。その一環として協議会の管理する「古民家ふるさとの家」を拠点に、古民家クラフトプロジェクトを展開するものです。

活動内容と成果

29 年度は前年度にトイレ・給排水設備を改修したふるさとの家を使い、合計 10 回の事業（イベント）を実施しました。それらを対象者別にタイプ分けすると、会員自ら（発酵茶の試作 2 回）、一般向け（ハーブ化粧石鹸づくり、ドミノ編み靴下づくり、さとやまを歩こう会、雛の吊るし飾り展示、発酵講演会 2 回）、子供向け（民話の読み聞かせ会、杉板でコースターづくり）。これらの中で、最も力を入れたのは緑茶葉とオリーブ葉を原料にした発酵茶づくりです。

◆発酵茶の試作とサンプリング①

（平成 29 年 7 月 11 日―8 月 3 日）

お茶の種類には通常の緑茶、茶葉に含まれる酵素で酸化させた紅茶・ウーロン茶、乳酸菌などで発酵させた阿波晩茶などがあります。最初に手掛けたのは一色地区の農家が栽培する茶葉を原料に、阿波晩茶の製法を適用した発酵茶の試作です。

東京農業大学とオリーブ葉を使う発酵茶の開発について共同研究することになったため、この茶葉原料の発酵茶についてもサンプリングを行い、乳酸菌やポリフェノールの状況を確認することにしました。

茶摘み、毎日のサンプリングなど猛暑の中での作業でしたが、作業メンバーが手分けして行い、仕上がり時には試飲会を開きました。故郷の徳島県で阿波晩茶に親しんできたメンバーもいて、ほぼ同じ味がするということで盛り上がりました。

◆ 親子でハーブ化粧石鹸を作ろう（7 月 23 日）

夏休みの一日、子供たちを夏でも少しひんやりする古民家に招き入れ、午前、午後の 2 回に分けて実施しました。参加者は 40 名。企画の狙いは、地域にあるこの異空間を体験し、楽しい時間を過ごしてもらうことです。

午前、午後とも幼児、小学校低学年、高学年とそ

（左、右上、右下）発酵茶の試作とサンプリング活動の様子

の保護者及び高齢者が混在する作業になりました。慣れない畳に座っての石鹸づくりでしたが、どの子も最後まで頑張って１人当たり２、３個を作り上げました。ハーブの香が漂う中、子供たちの手があぶくで真っ白になるなど、笑い声があふれるなかで終了しました。高齢者も孫世代との共同のものづくりがとても嬉しそうで、楽しい一日を過ごしました。

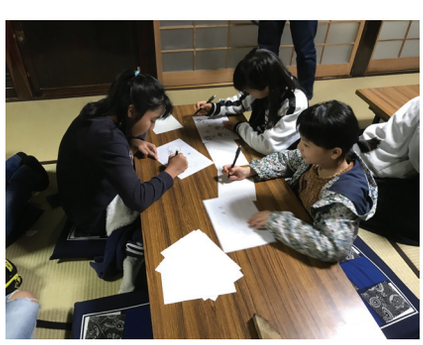
◆ オリーブ発酵茶の試作とサンプリング②
（8 月 24 日―9 月 16 日）

発酵茶作りで自信を得た勢いで、オリーブ発酵茶の試作へと進みました。オリーブ葉はオレウロペインなどのポリフェノールを含み、抗酸化作用など健康に良い特性が知られています。しかし、オリーブの食品利用は果実部分だけにとどまっており、葉についてはほとんどが廃棄されているのが実情です。緑茶と同じ製法による試作事例はあるものの、ポリフェノール特有の渋味が難題です。これを発酵させることでもっとおいしくできないかというのが、オリーブ発酵茶を取り上げることになった理由です。

この挑戦的取組みを軌道に乗せるには、乳酸菌の状態などを分析する必要があるため、今回、東京農業大学と共同研究契約を締結し、内野昌孝教授に製作指導や成分分析をお願いしました。仕上がり時の試飲では、焙煎方式に比べて渋味が少なくまろやかな味という評価でしたが、最終的には大学の分析結果を待つ必要があります。

◆民話の読み聞かせ会（11 月 12 日）

幼児、小学校低学年を対象に、この地方の民話の



（左、中央、右）ファブラボ・ワークショップの様子

「ドミノ編みで靴下作ろう」活動の様子

読み聞かせや紙芝居を行いました。参加者は 28 名です。始まる前には歩き回ったり、騒ぎ出す子がいないかが心配でしたが講師の時間配分を考えた組み立てのおかげで、どの子も静かに耳を傾け、紙芝居も楽しんでいました。

途中で遊びの時間を設けたところ、庭の池で遊ぶ子、部屋を走り回る子、おやつを食べる子と、それぞれ思い思いの遊びを楽しんでいました。そのせいか、第 2 部の読み聞かせでも退屈することなく、楽しい会となりました。

◆ファブラボ・ワークショップ（11 月 18 日）

ファブラボを運営する神奈川大学の道用大介教授や学生の支援のもと、子供たちにコースターづくりのファブラボ体験をしてもらいました。参加 35 名。まず紙に自由に好きな絵を描き、それをスキャナーで読み込み、レーザーカッターであらかじめ加工した小田原杉の丸板に彫刻するというプロセスです。

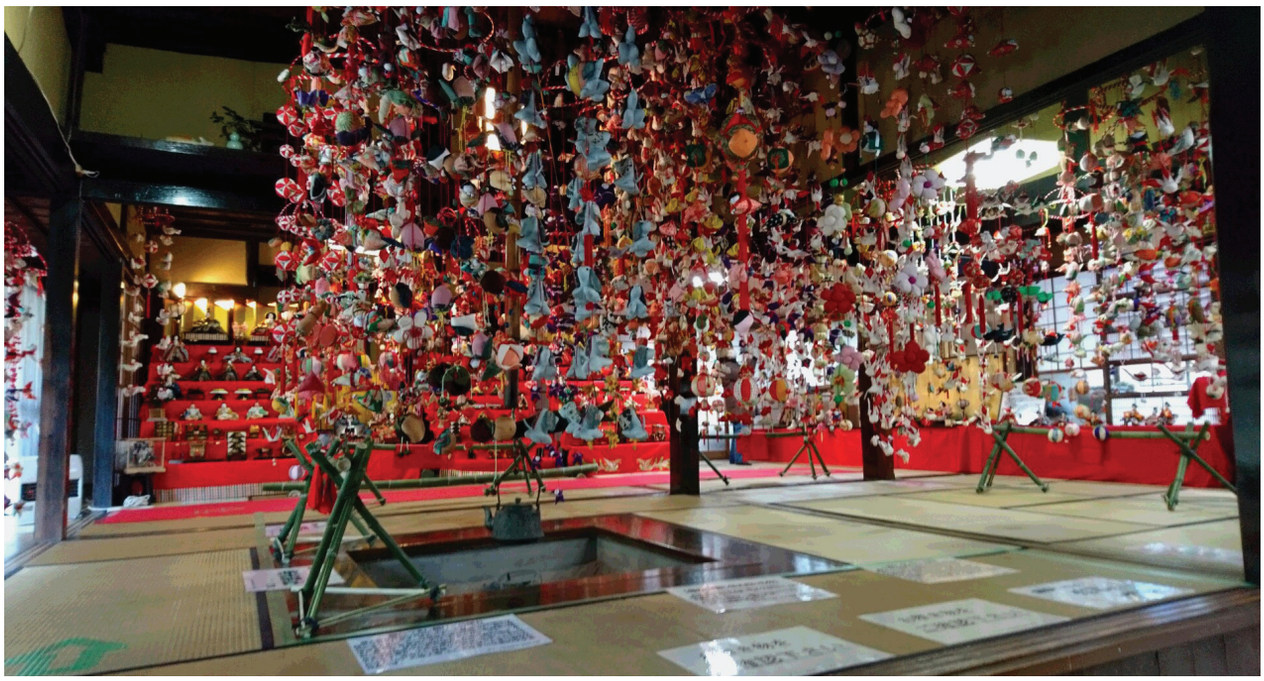
子供たちは、レーザーカッターの動きに驚きながらも、自分の絵が作品になっていくのを喜んでいました。この子たちが大きくなる頃にはファブラボは当たり前、３Ｄプリンターなども普通に使われることになるでしょう。スマホ好きの子供たちにも、ものづくりの楽しさを味わえる環境を整えたいものです。

◆ドミノ編みで靴下を作ろう（12 月 13 日）

ドミノ編みが流行っているせいか、多くの若いお母さんが集まり、講師 1 名、助手 5 名の指導で部屋履きづくりの講習を行いました。全体を 5 グループに分けて進めましたが、編み物好きが多かったこともあって終始スムースに進行しました。参加者たちには、新しい出会いの機会を交流の場として活用してもらえたと思います。手を動かしながらの会話もはずみ、次回開催の声も上がるほどの盛り上がりでした。参加者は 26 名。

◆ 雛の吊るし飾り展示（30 年 1 月 11 日―14 日）

ひな人形は高価なことからもともと裕福な家庭に限られ、現在のように段飾りが庶民の間にまで広がったのは昭和 40 年代のことのようです。一方の吊るし雛飾りは、江戸時代の後期から伝わる伊豆の稲取地方の風習と言われています。子供たちの健やかな成長を願って母親や祖母が手作りする同様の風習は、ここ二宮にもありました。このよき風習を継承し、地域の活性化・コミュニティの創造に繋げるべくこの催しを企画しました。自分たちが作るだけではなく、多



雛の吊るし飾り展示の様子

くの町民に声を掛けして出品してもらい、築 130 年を経たふるさとの家に展示することになりました。
今回は、一般の方々だけでなく、幼稚園の行事の一環としてたくさんの園児が訪れ、4 日間で 1,000 人弱の入場があるなど大成功に終わりました。この展示は来年以降、さらに多くの町民の協力を得て、継続開催とすべく計画を練っています。

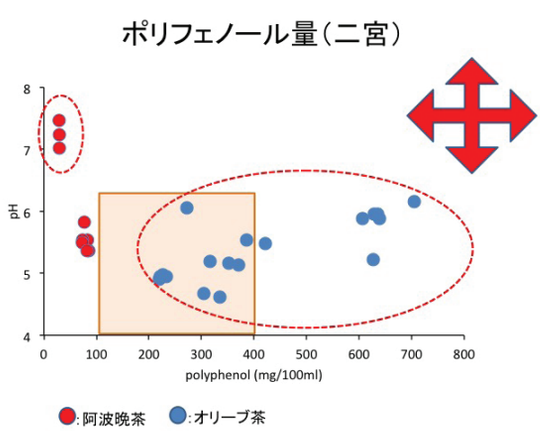
◆「発酵が醸し出す健康長寿」講演会（2 月 3 日）

発酵茶やオリーブ発酵茶の試作などを通じて発酵への関心が高まってきたのを機に、近在にお住いの東京農業大学の穂坂賢教授らをお招きし、発酵食品の作り方やその可能性についての講演会を開催しました。子供連れも含めて会場が満杯になるほど住民が集まって来ました。改めて発酵食品に対する関心の高さを認識する機会になりました。 2 回合わせて 88 人が参加しました。

◆オリーブ発酵茶の分析結果まとまる（3 月 24 日）

平成 29 年 8 月に行った オリーブ発酵茶のサンプ

「発酵が醸し出す健康長寿」講演会の様子



オリーブ発酵茶のサンプルの分析結果：ポリフェノール量

ルの分析結果がまとまってきたため、連携先の東京農業大学の内野昌孝教授による分析報告と講演会を開きました。第１部はあまり知られていない発酵茶についての講演、第２部は今回試作したオリーブ茶の分析結果の報告という二段構えで臨みました。報告ではオリーブ葉も発酵しているものの、茶葉ベースのようには乳酸菌が増えていないというデータが示されました。これはオリーブ葉に含まれるポリフェノールの殺菌効果が強く、乳酸菌が増えにくいためのようです。発酵茶と同じ程度に発酵を高めるには、オリーブ葉などからポリフェノールに抗耐性のある乳酸菌を探すべき――との指摘がありました。これについては、想定していた以上に大きな課題と受け止めています。

課題と解決方策

活動全般を通じて言えることは、リタイア後の世代の参加は見込めるが、若い人たちの参加が絶対的に少ないことです。子供を集めるのも意外に難しいことも痛感しました。いずれも想定していたことですが、今後は SNS の活用を含めた魅力ある広報活動など、若い人たちを交流の場に誘導する工夫が必要になります。

また秋季には協議会主催の音楽祭、新年早々には吊るし雛の飾り付けと展示のような大掛かりなイベントを抱えています。これらの行事の開催期間中は関係者がかかり切りになるために、事業（イベント）の日程を組むのに苦労しました。全体スケジュールの事前調整も必須と思われます。

なお、今回の助成事業によって東京農業大学との共同研究や神奈川大学との連携ができたことは、活動の幅を広げる意味で大きな成果でした。

今後の予定

オリーブ発酵茶の試作、東京農業大学の講師陣による発酵食品に関する講演会などを通じ、住民の発酵食品に対する関心の高まりを感じました。ポリフェノールに抗耐性のある乳酸菌を探すなど、今後に残された課題については専門家の指導や協力のもとに別体制を組むことを検討中です。ただ、茶葉ベースの発酵茶や味噌、ヨーグルト、甘酒づくりなどについてはワークショップを逐次開催し、地域住民が自身で作る動きを支援して行きたいと考えています。それが、地域の活性化、高齢化が急進展する中での住民の健康づくりの一助になるとの考えからです。