北関東フォーカス

群馬の「地域おこし協力隊」

ユニークな活動 続々

過疎地などに移り住み、市町村から委嘱を受けて地方の活性化を支援する「地域おこし協力隊」。全国的には農林業や市街地活性化といった仕事に携わることが多いが、群馬県では「中華料理の修行」や「狩猟」といったユニークな活動に取り組む隊員が相次いで登場している。都会からやってきた若い力と知恵に、地域の新しい魅力をつくる期待もかかる。

下仁田町 中華店で修行 味守る

上信電鉄下仁田駅近く、昔ながらの飲食店が並ぶ一角にある中華料理店「一番」に、新たな働き手が登場した。川崎市出身の沼田香輝さん(24)で「出前に歩けば『がんばってるね』と声をかけてもらえる。都会ではなかなか味わえない温かさを感じる」と話す。

沼田さんは、下仁田町が2月に任命した地域おこし協力隊員だ。旅行会社や飲食店勤務を経て着任した。協力隊員の仕事が料理店の手伝いというのは珍しいが「長年続くこの店は立派な地域の食文化。町外からの客が立ち寄ることも多いので、観光インフラでもある」と、下仁田町観光課の高橋司係長は説明する。

「一番」を経営するのは大串秀夫さん（77）、房子さん（78）夫妻。1964年に創業した地元でも人気の店だが、後継者はいない。「店が消えてしまいかねない」と懸念した高橋さんが、協力隊員の仕組みを活用し、地域で愛される味の継承者をつくろうと考えた。

沼田さんの仕事はギョーザづくりと出前。店にはタンメンやもやしそば、焼き肉丼など人気の品がいろいろあるが、今のところ「『まかない』として作らせてもらいながら修行中。都内の飲食店でギョーザを焼いた経験はあるが腕はまだまだです」。房子さんは「孫が手伝ってくれているよう」と目を細める。

「ここの味を覚えて、いずれは何らかの形で継いでほしい」というのが店と町の願いだ。「この店そのものではなくても、例えば町内の道の駅に出店するやり方もある」（高橋さん）。沼田さんは「不安もあるし考え中というのが正直なところ」と話すが、下仁田に婚約者も呼び寄せて地域にしっかりと根を下ろしつつある。

ギョーザづくりに取り組む沼田さん㊨と、店主の大串さん（群馬県下仁田町の「一番」）

▼地域おこし協力隊　都市から過疎地域に住民票を移し、市町村の委嘱を受けて地場産品を活用した活性化や住民の生活支援などに取り組む国の制度。隊員の人件費や活動経費は1人400万円を上限に国が負担する。活動期間は1～3年で、制度上の年齢制限はないが20～40歳程度を対象に募集する自治体が多い。昨年度は全国で2625人の隊員が活動、今年度は3000人を目指している。任期終了後、約6割が同じ地域に居住するという。

東京から移住し猟師に

片品村

尾瀬ケ原を抱える群馬県北部の片品村では、協力隊2年目を迎えた女性隊員たちが豊かな自然のなかで活躍している。

村や観光協会のホームページの改良などに取り組む本間優美さん（33）は「新米猟師」という顔も持つ。東京生まれ東京育ちの本間さんは、子どものときから「自分で食料を確保できないのは、いざというとき危ないのでは」と感じていた。大学卒業後、9年間勤めたソフトバンクを辞めて隊員になったのは「猟師になりたかったから」だ。

猟銃の免許をとったのは昨年12月。猟師グループに加わり、2月に初めてシカを仕留めた。

「人間がモノを食べるのは他の生き物の命をもらっているということ。一方で気候の変化などで野生動物が増え、畑や山林の食害が問題になっているという事実もある」

肉は仲間たちで分けて食べる。捨てていた皮はキーホルダーなどに加工して販売を始めた。「協力隊員の任期後も、片品村で猟師を続けたい」

子どもたちを自然のなかで遊ばせるイベント「森のようちえん」の運営に取り組んでいるのが中村茉由（まゆ）さん（27）。茨城県出身で、北海道でのNPO勤務を経て隊員になった。

「このごろは片品でも自然のなかでの遊ばせ方を知らず、わざわざ前橋の公園まで出かけていく人もいる」。そんな中、自然のなかで子育てをしたい人にアピールできれば、と考えている。

遊休農地を使ったハーブ園づくりや、空き店舗を活用した交流拠点兼おみやげ店の開設準備にも

片品村の本間さん㊨と中村さんは自然に恵まれた土地柄を生かし活動する

群銀、東南ア初拠点

バンコクに駐在員事務所

地域とアジア

群馬銀行は8月上旬、自動車部品や電機部品製造など約120法人で、すでに幅広く事業を展開している。同行では業務提携先のタイ・カシコン銀行に行員を1人派遣し、タイでの事業展開に必要な情報やノウハウの蓄積を進めている。

群馬銀はニューヨーク、香港、上海に海外拠点があり、今回のバンコク駐在員事務所で4カ所目となる。

渡良瀬川、取水制限20%

利市、佐野市など計11市町の取水を制限する。関東地方整備局は「影響は

時間たってもパン軟らか

農研機構など小麦開発

農業・食品産業技術総合研究機構（茨城県つくば市）と日本製粉は、時間がたっても堅くなりにくいパンを作れる小麦を開発した。

でんぷんに含まれる成分の比率や構造を変えた小麦でパンを作ったところ、焼いた翌日の堅さが従来の半分以下だった。新しい小麦品種の育成を進め、パンの新製品を開

%にとどまる。今後も雨の少ない状態が続くと判断した。