

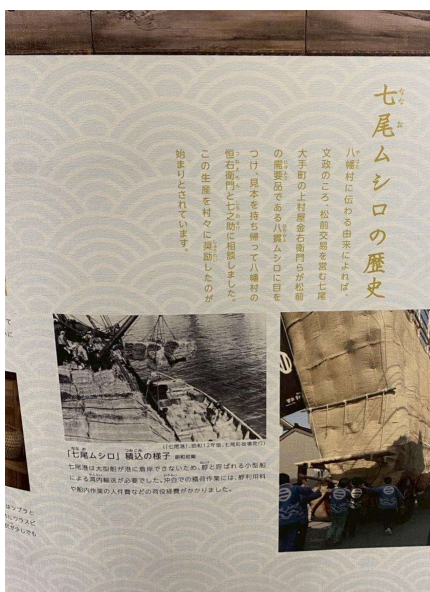
世界農業遺産国際スタディ・プログラム  
能登研修レポート（2025年8月7日～9日）

8月7日

◎のと里山里海ミュージアム

視察を通じて最初の訪問先はのと里山里海ミュージアムであった。ここでは様々な展示を通して、海から山まで能登の生態系についての説明や、それに伴った能登の農業や漁業といった産業がどういったものかが展示されており、これから行う能登視察に向けての「目次」を見るような場所であった。また、祭事など文化的な面を知る上でも非常に写真や展示でうまく可視化されており、能登出身の私でも「能登に来たい」と興味が湧いてくるミュージアムであった。

特に興味を惹かれたのは、ムシロ産業についてである。農業で刈り取ったワラを編み込んで敷物として利用したり、さらにはそれを祭りの際に人が乗る部分として使う。これは能登における農業と文化の相互作用を強く意味している。そこに強く興味を持った。産業と文化の循環は、地域社会の繋がりや団結を維持する上で非常に重要に感じている。物質的な面で考えても、農産物の非可食部位を祭事などで二次利用するというのは、非常に環境的で無駄がないと言える。しかし、それ以上に地域において個人が行う産業から地域全体で行う祭りに必要なものを集めるというのは、それぞれが祭りという文化を運営する上で重要な役割を担っているということであり、それによって地域内での繋がりやコミュニティが存続されているのだろうと感じた。現在は高齢化によって能登全体の農業の人手が減少している。そうすると、上記のようなサイクルを続けるのも困難になりうるだろう。その際に、地域内でのコミュニティに変化が起きないのかが今後の懸念点になるのかもしれない。



ムシロの説明

### ◎一本杉通り商店街

花嫁のれん館への訪問から始まった。本来、自分の家紋が入った加賀友禅を家の仏間にかけるという文化の花嫁のれんであるが、費用の問題や流行の変化により、現在では利用する人が大幅に減少している。そこで、花嫁のれんも時代の変化とともに形を変えつつある。例えば、仏間がない家でも部屋の境目に設置したり、花嫁さんだけでなくいろんな方が「伝統的な文化」として体験したりできるようになっている。実際に、花嫁のれん体験という形で写真撮影などを行なっているのだ。

人生の中のイベントとしての文化というよりは、形を変えて伝統的な文化としての観光資源になっていると感じた。人口が減少していること、そして文化というのは人間の生活に基づいて形成されることを考慮すると、観光資源として残していくということは文化継承の手段として非常に有効と言えるだろう。一方で、「生活の中の文化」として継承していくことへの難しさを強く感じる。西洋的なウェディングが流行している現代において、どのようにして普及できるのかと感じた。逆に考えると、確かに外国人の方に対しては魅力になりうるが、それは生活に落とし込んだ文化とはいえないのだろう。

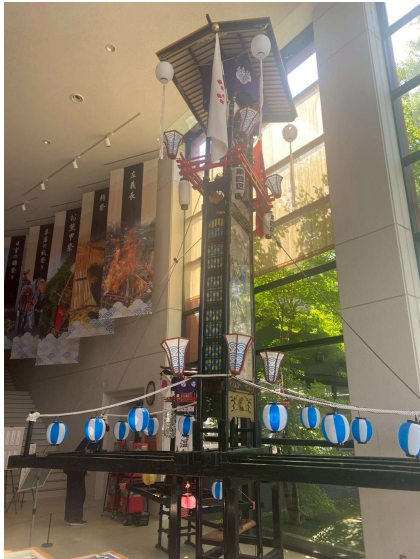
一本杉通りの復興方針についての話も伺った。七尾市出身の者として「まちの復興を外にひらく」という方針に強く共感した。外部の人に復興をサポートしてもらうのは、単に人手を増やす役割だけでなく、復興状況の理解を外に広め、さらには能登に足を運んでもらうことで食文化や祭りなど能登の魅力を周知する大きな機会であるとも言える。

### ◎和倉温泉お祭り会館

青柏祭、石崎奉燈祭、向田火祭り、お熊甲祭をお祭りシアターで視聴した。自分にとっては非常に慣れ親しんだ映像の数々であり、改めてお祭り文化への愛情とその魅力を再確認することができた。県外でも様々な祭りを見てきたが、青柏祭の山や石崎の奉燈、火祭りの大松明の迫力は日本の中でもトップクラスだと思うし、震災後も必ず続けていかなければならない。そのためにいかにして外部の人を取り込むのか。ボランティアであれ地域一体での相互協力であれ、この祭りの行動自体を無くさないというのが重要であると考えている。

また、地域復興において、お祭り当日だけでなく、その準備段階にも焦点を当てることが重要だと考える。つつい当日の担い手の補填に目が行きがちであるが、その準備段階は長期的かつ複雑で、その上に伝承的に「参加する」ことで伝えられてきている。私自身は向田町の出身で、実際に向田の火祭りに長く参加してきたが、大松明・手松明の作成といった準備は非常に労力がかかっているため、そこに対する人の補填も考えていく必要がある。しかしながら、地域が求めているのは「体験しにくる初心者」ではなく「経験者」であり、その部分が観光資

源やボランティア先としてのお祭りと噛み合わないケースが多くなってしまふ。それが今後のお祭りとそとを繋げていく上での大きな課題であり、おそらく産業等においても同様の問題が発生するだろう。



石崎奉燈祭の奉燈

#### ◎能登島の火祭り広場

初日の最後は、最も慣れ親しんだ場所である向田の火祭り広場を訪問した。中学卒業の 15 歳までを向田で過ごしていたが、その後は中々お祭りの時期に帰省することができずにいた。数年ぶりに手松明の作成を体験したが、当時の綱練りなどを思い出して非常に感慨深い思いであった。

余談にはなるが、父に聞いたところ祖父が今でも米農業を頑張っている理由は手松明で使う稲ワラを作るためだそう。コメを誰かに売るわけでもないのに、いまだに多くの田んぼを自身の手で管理し、ハザ干しも行っているのはそのためだったのだ。私はそれについて初耳であったため非常に驚いたが、いかに自分の祖父が地元のために行動しているかを知り、地域社会の重要性を再確認することができた。

#### 8 月 8 日

##### ◎谷川醸造

二日目からは奥能登を訪問した。最初に訪れたのは輪島の谷川醸造さん。私も以前からおかずみそとディップソースを何度も購入していたので非常に楽しみにしていた。明治時代に日本酒の製造から始まり、大正時代から味噌や醤油を作り始め、約 23 年前に売上の低下を理由に日

本酒の製造はやめたという背景があった。能登地方は甘口のしょうゆを使用するという特徴がある。従って谷川醸造さんでももともと甘口醤油の製造が多かったそうだが、オンライン販売の拡大によって現在は本醸造の醤油の製造が増えているとのことであった。そういった市場に対して柔軟な姿勢をとってビジネスをする姿勢に感銘を受けた。ご本人もおっしゃっていたが、広く受ける商品を出しながらもいかにして個性を発揮するのかというマーケティングのバランスが難しいそうだ。

話の中で「おおはま大豆」という大豆を説明していただいた。収穫時期がずれているため、マネージメントが難しく、それによって担い手が減ってしまっていた品種だそうだ。しかし、町おこしの一環で復活させた方がいるそうだ。そういった外部の熱意がある方が、地元の方の生活の中で消えてしまったものを復活させた話は理想的な外部との関わり方だと感じた。

最後にショップでおかずみそのごぼう味を購入させていただいた。お肉に合わせたり、白米と食べたりしたが非常に美味しかったので、これからは帰省の際は必ず購入したい。

#### ◎千枚田

「奥能登の顔」といっても過言ではない千枚田を訪れた。機械を入れずに全て手作業で稲を育てる手法をとっている伝統的な棚田だ。しかし、震災で大きな被害を受けてしまっている。写真や肉眼では分かりづらいのだが、棚田が均平じゃなくなってしまったのだ。これにより棚田に高低差が生まれ水が溜まらなくなっているのだ。地形上、機械による作業が難しい中で一枚ずつ修復しなければならず、長期的な復旧を強いられている状態だそうだ。

そういった実地の問題だけでなく、運営の課題も深刻である。現在、千枚田の運営は白米千枚田愛耕会の方々が1004枚の棚田を全面的に行なっているそうだ。しかしながら、震災によりメンバーの方の約9割の方が住居に被害を受けており、輪島での生活が困難になってしまった。それにより、約半数の方が金沢等の市外に移住し、愛耕会を離れてしまったそうだ。元々高齢化が進んでおり、運営上の課題があった中で、震災が起きてしまったためにさらに深刻化してしまったのだ。こういった人手の問題はおそらく最大の課題だろう。実際に震災後は多くのボランティアの方々が千枚田を手伝ったそうだが、現在千枚田の維持をしていく中で必要な人材なのは「即戦力の経験者」であり、長期的に関わってくれる方なのだろう。これは決してボランティア批判ではない。どちらも重要かつ必要な中で、ボランティアは呼ぶことはできるが、そういった経験のある人材がそう簡単に集まらないのだ。震災というのはボランティアの方にとっては大きなインセンティブになるが、長期的に関わる、つまり居住するとなると震災がネガティブに働いている可能性があると感じた。



千枚田の写真

### ◎町野川河口付近の隆起海岸

いかに震災の影響が大きかったかが分かる場所だった。海岸が 4m 隆起したことにより、約 100m も海岸が遠くなってしまっていた。

### ◎奥能登塩田村

あげ浜式塩田を訪問した。昭和 33 年までは 106 件あった塩田は、現在 1 件のみになっている。さらに震災と豪雨による課題が 3 点ほどあった。

- ・地盤隆起の影響で海岸が遠のいてしまった
- ・生産設備の倒壊、破損
- ・対面する山の土砂崩れ

これらの影響により長期間の休業またはビジネスの縮小が強いられてしまい、大幅な損失となっていた。

その一方で、従来から課題に挙げられていた問題も複数点ある。

- ・担い手の高齢化と後継者不足
- ・天候に大きく左右されてしまう点
- ・生産コストの高騰と価値への理解

これらの課題の中でも、特に地盤隆起や後継者問題は非常に根本的な課題であり、容易に解決することはできない。ボランティアの協力が多くという話を伺ったが、伝統技術の核となる部分はあくまで職人たちであり、その技術の継承に近道はないのが現状である。こういった長い年月をかけて習得するような職人技はデータや AI を活かした DX にできない部分であり、伝統継承における最大の課題である。



塩田の釜の写真

### ◎珠洲の稲作

珠洲市で「能登ひかり」を生産する米農家さんを訪問した。能登ひかりは収穫時期が早く、さっぱりとした大粒の米でおにぎりなどに適しているそうだ。しかしながら、石川のお米ではひやくまん穀が知名度を強く持っており、まだまだ発信の必要性があるのが現状だ。

新規の移住者による米農業について語っていただいた。「地域に根付いて、地域の信頼を得る」ことが重要なのではないかとおっしゃっており、私は非常に共感した。「能登の気候や環境」で農業をすとなると、当然本人がその地で続けることで得られる経験も必要だろうが、現地に住んでいる人のアドバイスやサポートが必要不可欠になるだろう。ましてや能登ひかりを育てるとなれば尚更である。農業を通じて地域社会に溶け込むことができれば、自然とお祭りといった伝統文化の側面に参加していくこともできるだろう。そういった産業と文化の新規参入のサイクルを加速させることは、人手不足の課題解決に向けて重要になる。なぜ地震の被害を受けても珠洲市で農業を続けようと思ったのかという問いに、農家の方が「好きだから」とおっしゃっていたのが非常に記憶に残っている。長期的な運営のためにも、そういった農業を愛する人材を逃さずに呼び込むことが理想だろう。

## 8月9日

### ◎ノトハハツ

最終日の最初は石川県内唯一の炭焼きをしているノトハハツさんを訪れた。ナラヤクヌギの炭を中心に生産しており、また地元での植林も行っている。震災により炭焼きのための釜が全て使用不可となってしまったが、新たな釜を設備し、再び炭の販売を行っている。

炭の作成方法としては、7日間ゆっくり時間をかけて加熱し、熱分解とその熱エネルギーによる加熱を行うそうだ。重要なのが吸気と排気のコントロールであり、職人が作ると炭素濃度7





見附島

### ◎したひら鮮魚店

最終日の 2 つ目の訪問先は、1912 年より続く能登町の鮮魚店だった。漁業が地震によって受けた直接的な影響という点においては、ベラがとれなくなったことを始め、とれる魚の量や種類が大きく変わったと感じているようだ。

現在は、ふるさと納税やオンラインに力を入れているようだ。以前は移動販売なども行っていたそうだが、採算が合わなくなったことを理由にやめてしまったそう。能登町のエリアでオンライン販売をしているのはしたひら鮮魚店さんのみらしく、ご本人は能登のお魚を日本に広めていくためにも、ぜひ他のお店にも行って欲しいとおっしゃっていた。また、現在 38 歳で最年少のため、より若い人を取り込んでいきたいとも意気込んでいた。

能登の漁業は大型の定置網漁が大きく、団体での漁がメインだそう。これは非常にポジティブだが、そのメンバーたちはいまだに地元の能登町の若者が働いているらしく、いい循環があるようだ。

能登の中でも漁業の違いがあるらしく、能登町は法人化が進んでいないのが現状で、大きい漁港である輪島市と比較すると、輪島市の方が栄えているようだ。



したひらさん