

アルミがつくる未来空間

ecomms 32

February 2011

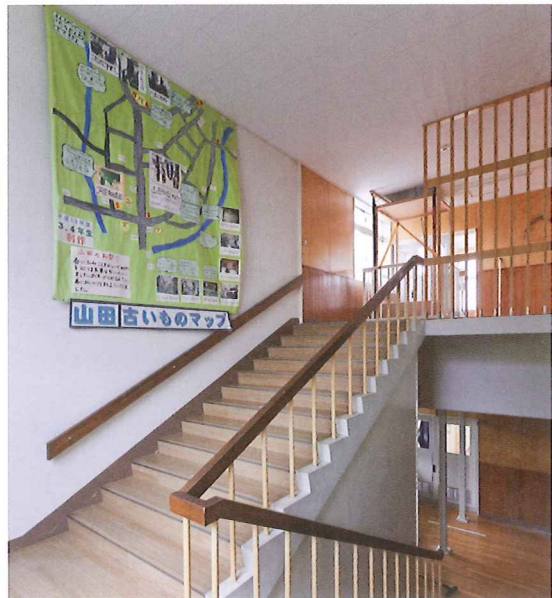


特集

SUSアルミ共生建築 Competition'10 受賞作品決定



校舎に掛けられた「白神フーズ」の看板。



子どもたちが学んだが足跡がそのまま残されている。

世界遺産「白神山地」の冷涼な風が 廃校に新しい命を吹き込んだ

第2回

廃校の活用事例にスポットを当て、その実態をレポートする「全国廃校甲子園」。
第2回目は、秋田県大館市にある廃校が「生ハム工場」として活用され、全国的に注目を浴びている事例について、白神フーズ株式会社代表取締役社長 根田 哲雄氏と大館市産業部 商工観光課 商工係 主任 山本 司氏にお話をお伺いしました。

(※以下、文中の敬称は一部略させていただきます)

白神フーズ株式会社(旧・大館市立山田小学校)



平成10年に改築されたばかりなので校舎がとても美しい。



教室の特長である大きな窓と欄間、掃きだし窓で風を取り入れる。



校舎入り口に置かれた雪かきスコップ。秋田の冬の厳しさを物語っている。

故郷の活性化を促す事業を発案 市の意向と合致して急速に展開

■大館市の山田地域とは、どのような場所ですか。廃校となった山田小学校についても教えてください。

山本 山田地域は旧田代町に属し、大館市の市街地から北西に約5km、市のほぼ中央を流れる米代川から北に約3kmに位置し、山田川に沿って発達した集落です。北西に位置する標高235mの茂屋方山（もやほうざん）をはじめとする150m前後の丘陵地に囲まれており、水田による稲作を中心とした農業が行われている農村地帯です。近年では過疎化が進み、今では人口が700人ほどになってしまいました。

山田小学校の歴史は古く明治7年（1874年）、洞雲寺に「山田新民学校」として開校したのが始まりです。昭和22年（1947年）に「山田小学校」と改称され、昭和47年（1972年）には新校舎を竣工、平成10年（1998年）には校舎の大規模工事を行いました。急速な過疎化と少子化のあおりを受け、平成20年（2008年）3月に閉校となりました。最後に在籍していた児童は、全校で29名しかいませんでした。

■根田社長が、ご出身地である秋田県大館市で生ハム工場を立ち上げるようになったきっかけは何だったのでしょうか。

根田 知人の店で食したスペインの生ハム「ハモン・セラノ」のおいしさに感動し、つくっている方を紹介してもらったところ、偶然にも私と同じ秋田県北部の出身だったのです。いろいろと話を聞いてみると日本で食されている「ハ

モン・セラノ」のほとんどがイタリアやスペインからの輸入品で、日本国内では現地で修行をしてきたごく限られた職人が、自分の店ですすために小規模でつくっているだけだとのことでした。

私は大学入学を機に秋田を離れ、東京で事業を起こしてききましたが、いつかは生まれ故郷に恩返しをしたいと考えていました。豚肉を天然塩に漬け込む「ハモン・セラノ」は、気温が5℃以下の冬場に仕込み、低温で1、2年熟成させることで旨みを引き出す製法だと知り、「白神山地の冷涼な気候を生かせば、生まれ故郷の大館市に生ハム工場をつくれるのではないか」と思い立ち、構想をまとめました。この計画を大館市に打診したところ、「廃校の活用を検討しているので、ぜひ利用してほしい」という話をいただいたのです。過疎化が進む山間地域の廃校を有効活用すれば地域貢献にも役立つと感じて即決し、そこから非常に速いスピードで事業が立ち上がりました。

■構想から現在に至るまで、わずか1年と伺い、本当に驚きました。どのような展開で、事業が立ち上がったのでしょうか。

山本 大館市はもともと鉱山の町として栄えた場所でした。昔は金や銅といった鉱石が採れる町だったのですが、海外から安い鉱石が入ってきたため、鉱山が立ち行かなくなり、同様に栄えていた林業も衰退していきました。今は鉱山事業で培った技術や施設を利用して廃家電のリサイクル事業などに力を入れています。目立った産業の柱がないというのが行政としての悩みでもありました。

こうした状況の中で根田社長よりいただ

た生ハム工場立ち上げの話は、地元で産業と特産物、そして雇用を生み出す新たな事業であると考え、市長自らが出向いて白神フーズさんを誘致したという経緯があります。廃校の有効活用は全国各地でも関心の高い話題としてよく取り上げられていますが、そこに「生ハム工場」を誘致し、地域再生に取り組んだという意表をついた展開が呼び水となったようで、さまざまなメディアで紹介していただきました。

根田 私が生ハムを食したのは2009年1月、翌2月に工場の立ち上げを大館市に打診したところ、すぐに大館市の小畑市長が東京まで足を運んでくださり、廃校活用のお話をいただきました。その1週間後には生ハム工場の開業を決定し、6月中旬に市内の廃校を数カ所視察、7月にはこの場所に決めていました。以降、8月に契約条件の提示があり、9月に契約調印、10月には賃貸契約がスタート、10月末には改築工事を行い、2010年（平成22年）1月12日に操業という驚くほど急速な展開でした。市長自らが積極的に動いてくださったのももちろん、市の職員の皆さんが迅速かつ非常に熱心に動いてくださったことが、大きな原動力になったと感じています。



室内の温度を5℃以下に保ち、1月～3月の寒い時期に仕込みを行う。



大館市 小畑市長に聞く 限界集落における 廃校の有効活用

秋田県大館市長
小畑 元氏

皆さんご存知の通り、秋田は雪が深く、とても寒いところで、過疎の問題も深刻です。こうしたマイナス要因をプラスに転じる策はないか…と考えている最中に、白神フーズさんの話が飛び込んできました。

「ハモン・セラノ」というスペインの生ハムは、上質なチーズのような独特の風味が特長です。この味をつくり出すためには、1年を通して5℃以下の気候が4〜5カ月続く場所が必要と聞き、「これは白神山地が連なる大館の気候に最適だ」と直感しました。しかも生ハムですから、良質な豚肉が必要となります。すると「養豚」という新たな産業が発生し、働く場所ができたことで人が集まる必然性が生まれます。産業がなければそこに住む意味がなくなるため、過疎化が進むということですね。大館市は比内地鶏の産地として有名で、養鶏も重要な産業の1つとなっています。ですから、ここに養豚産業を生み出すことは、難しいこ

とではありませんでした。米どころと言われる秋田でも国の減反政策による米の余剰が深刻な問題となっており、これらを養豚の飼料米として使うことができるかと考えたのです。

新たなニーズを行政で作り出す

シンクロニシティ（意味のある偶然の一致）とも言おうのでしょうか…。

「気候」「産業」「特産物」「雇用」など、限界集落対策において極めて有効なキーワードをいくつも与えてくれた、この生ハム工場の計画を何としても成功させたい。そんな一心で、私を含む大館市の職員が一丸となって誘致に取り組みました。具体的な結果が出てくるのは、これから数年先のことになりませんが、行政による積極的な取り組みによって廃校に新たな命が吹き込まれ、地域活性化につながることを心より期待しています。

誰もが通った「学校」という社交場いつまでも、ともしびは絶やさない

■廃校の活用でメリットやデメリットに感じられたことは何かありますか。

根田 私がこの学校を選んだのは、白神山地の冷涼な風が吹き抜ける立地条件です。学校は窓が大きく、欄間や掃きだし窓もあるため、風の通りが抜群です。また子どもたちが安心して学べるように構造や床もしっかりとつくられているので、大量の生ハムをストックしても問題ないと判断しました。また山田小学校は平成10年に改築したばかりとのことで、校舎内はとても美しく快適です。視察時には5つの廃校を見せたいいただきましたが、迷わずここを選びました。校舎の外観はもちろん、校舎内でもできるだけ当時の面影を残し、必要な箇所にのみ手を加えるようにしました。ですから、デメリットを感じた点はなかったですね。

■「学び舎」の特色を生ハムづくりに生かして、各工程にユニークなネーミングをつけていってほしいとお聞きしました。

根田 豚肉を児童に見立て、入荷を「入学式」、肉質の検査や計量は「身体検査」と呼んで保健室で行いました。「食堂」で仕込みを行い、仕込みの早い順に「5年・6年」「3年・4年」「1年・2年」（山田小学校は複式学級）のクラスに分かれ、1年以上に渡る長い「授業」を受けてもらいます。同じ教室の中でも、場所によって日当たりや風の当たり具合に差があるため、熟成が均一に進むよう定期的に場所を移動させる「席替え」も行います。

今年3月には、山田小学校で仕込んだ生ハム

の初出荷が行われるため、小畑市長や立ち上げに協力してくださった関係者の皆さんをお招きして盛大に「卒業式」を行います。まだ熟成が進まず「卒業」できない生ハムには「留年」してもらおう予定です。売れなければ「就職難」という表現になるのかもしれない（笑）。

■この取り組みについては全国の行政が注目し、視察や取材が絶えないそうですね。

山本 現在、全国に廃校が5000校以上あるとのことで、その有効活用についてはどの行政も試行錯誤されているようです。さまざまな廃校の活用事例があるようですが、廃校を生ハム工場に…という珍しさがPRにつながったことは確かだと思います。

少子化、過疎化、雇用問題など、どこでも同じような問題を抱えて悩んでいます。働く場所がない↓仕事がないと結婚できない↓子どもが生まれにくい↓人口が増えない↓過疎化…という悪循環をたどっている地方の実態を、廃校の有効活用で活性化できる成功例になればと思っています。

■立ち上げから1年が経ちましたが、今後の展開や目標などを教えてください。

根田 私は東京でいくつかの事業を展開していますが、白神フーズは軌道に乗った時点で本社を大館に移転させ、すべてを地元の方にお任せしたいと考えています。大館で育てた豚を使い、白神山地の気候で熟成させた生ハムを地場産業に育て上げ、特産物にするのが目標です。今は3月に卒業する生ハムたちの「就職活動」をサポートするために、ホテルやレストランなどを中心にPR活動を行っているところです。



5・6年の教室で熟成した「生徒」たちは今年3月に「卒業」する予定。



白神フーズ株式会社
代表取締役社長 根田 哲雄氏。



大館市産業部 商工観光課
商工係 主任 山本 司氏。



白神が育んだこだわりの三元豚。



ハモンとはスペイン語で生ハムを
セラノは山を意味している。

DATA

白神フーズ株式会社

【本社】

〒160-0023 東京都新宿区西新宿 4丁目 32-4-405

TEL : 03-3377-8629 FAX : 03-3377-4386

【工場】

〒018-3502 秋田県大館市山田字寺下 24

<http://www.shirakami-foods.co.jp>

「ハモン・セラノ」を今すぐ食したい方はこちらへ

自家製生ハム&スペインバル「グランビア」

<http://www.granvia.jp/>

(生ハムの「通信販売」や「生ハム塾」の開催などの案内有)

Photo : TSUNYUJI GRAPHICS 伊東良誓

また生ハムを使った料理レシピを専門家と一緒に開発しており、スペインやイタリアのように生ハムを家庭で気軽に味わえる文化を定着させていきたいと考えています。今後は、生ハムと一緒にワインを楽しめるアンテナショップも立ち上げる予定です。

いつの時代も学校は地域における「元気の源」であると思います。一度は廃校となってしまっても、何かのきっかけで再び明かりが灯されれば、また活気が戻るはずですが、今は1校のみの利用ですが、今後は他の廃校も活用して地域の活性化を促し、私を育ててくれた地元に戻しをしていきたいと思っています。



「食堂」で豚肉を天然塩に漬け込む仕込みが行われる。



1階で仕込んだ豚肉を2階に運ぶために専用リフトを増設。



1教室で500本の「ハモン・セラノ」を熟成させている。