

岩手県岩手郡葛巻町
くずまきまち

ハンダグリー精神とアイデアの町・ 葛巻町を訪ねて

「ミルクとワインとクリーンエネルギーの町」として
全国に知られるようになった注目の自治体・葛巻町。
美しい自然のほかにはなにもないと思われていた町は、
リーダーや町民のやる気でここまで発展することができた。
それを支えたのは、貧しい時期でも
絶やすことのなかった「人材育成への情熱」だった。

地域の底力——葛巻町



葛巻町は、日本農業賞大賞などを次々と受賞した東北一の酪農郷。
上外川高原の12基の風車の下に広がる牧場に放牧された牛たちは、自由に草を食み、元気良く走っていた。



先進性は 葛巻町の伝統だった

東北新幹線が岩手県北部に入ると急にトンネルが増え始める。なだらかな丘陵地帯に入ったしるしである。いくつものトンネルを抜けて降り立った「いわて沼宮内駅」は、辺りの山々から運ばれてくる緑の香りに満ちて

いた。目指す岩手郡葛巻町は、車で三〇分ほど走ったところにある。道の両側にはカラマツや白樺の柔らかな葉が輝いていた。

葛巻町。ここは「ミルクとワインとクリンエネルギーの町」として、さまざまなメディアに取り上げられ、全国から視察が引きも切らない自治体となった。だが、景気がよくスキーブームに日本中が沸いていた八〇年代、スキー場はなく温泉も出ない葛巻町は、辺りのにぎわいから取り残されるばかりだった。それが今では注目の町である。なぜ、このような発展が可能だったのだろうか。

町の産品販売や宿泊施設である「くずまき交流館プラトール」(指定管理者制度により第三セクター「葛巻町畜産開発公社」が管理・運営)には、前町長の中村哲雄氏が待っていてくれた。ここから仰ぐ空の広さにまず圧

宿泊施設「くずまき交流館プラトール」。プラトールとは高原の意。庭にはイングリッシュユラバンダーが牧場の緑に映える深紫色の花を咲かせていた。町内の方々がボランティアで手入れをし、花摘み体験等で訪れる人を楽しませる。



倒される。辺りの山々は一面の緑に覆われ、いかにも酪農に適した土地と気候に思われた。

「今は連日私と現町長とで視察対応と取材対応、講演で忙しいんです」

と中村氏は言う。全国から講演に招聘されるほか、地元の岩手大学でも全学部共通科目として「持続可能な地域の発展」を講義している。

「町長をやってみて、信頼関係を構築する、顔の見える仕事ができる規模として、八〇〇〇人、一万人の自治体はいいなと思いましたが。ほとんどの人を知っていますし、家族構成もわかる。何を生業にしてどれぐらいの収入があるということまで見通せる町なんです。これなら自立がで

きる、と思いました」

前町長としての中村氏の手腕に対する評価は高い。だが中村氏自身は、突然自分が何かを成し遂げたわけではなく、葛巻町という土地が長いこと育んできたもの、努力してきたものが今実を結んでいるのだと語る。

「江戸時代は稲作に向かないような土地でも稲作が奨励され、その結果として岩手県北は何度



くずまき高原牧場には、牛乳工場やチーズ工房(左下)のほか、キャンプ場やレストラン、宿泊施設「くずまき交流館プラトール」、ユニバーサルデザインを取り入れたコテージ「シュクランハウス」(左上)などさまざまな施設がある。チーズ職人の打田内茂さんは東京で消防士をしていたUターン組である。



前町長の中村哲雄氏。一九九七年、分け隔てなく他人のために献身的に尽くす活動により日本ホスピタリティ協会から表彰を受ける。町長の任期満了後は、酪農のかたわら講演や講義などで多忙な日々を送る。



も飢饉ききんに苦しめられています。明治に入り、日本に初めてホルスタインが入ってからわずか七年目に葛巻町でもホルスタインを導入しているんですよ。しかも、その導入を決めたのは町の豪農と豪商でした」

葛巻町には江戸時代から、南



部藩の中心地・盛岡まで塩を運ぶ街道が通じていた。そのためか、一見山奥に見える葛巻にも「江戸屋」という屋号を持つ豪商が住み、江戸と商いをしていた。関東から流れ着いた落武者たちも暮らしていたという。彼らは豊富な資金を持ち、養蚕や木炭生産などの産業振興に力を発揮した。

「彼らは明治時代になって、東京や横浜からホルスタインを買ってくるようなこともしたわけです。また、ここは戦争が終わるまでは陸軍の馬を育てる千町歩ちようちょうほ（約一〇〇〇ha）もの育馬場でした。戦後陸軍がそれを必要としなくなったとき、思い切つて買い取った町長や助役、町民

がいたんです。葛巻固有の土地だから買い取るんだという発想がすごいですね」

そのとき大蔵省から出された見積もりは六〇万円。銀行や国が融資してくれるような時代ではなかったし、町が持っていた金額は一〇万円ほど。そこで町民が五〇〇〇円、一万円と私財を町に貸し付けてくれた。それによって七二万円が集まった。江戸から遠く離れた葛巻で情報と資金を持つ豪農・豪商がおり、戦後は町のために私財を提供する町民がいた。どうやらここには独特の気風を待つ人々が生きているようだ。

実践の積み重ねが 町民の意識を改革

葛巻町の産業は酪農と林業が柱となっている。それをできるだけ再生可能なエネルギーで運営していく。この活動が軌道に乗るまでは、葛巻町の出身者は都会で出身地を尋ねられると口ごもったものだという。町名が知られていないこと、アピール

できるポイントがないことが原因だった。今では堂々と胸を張って故郷の名を言える。

事前に資料は読んできたものの、まず現場を見せてもらわなくてはならない。車で丘陵を登っていくと、やがて大きな風力発電装置が見えてきた。高原地帯に吹く強い風を利用しようというのである。緑の中に立つ白い風車。その下には何十頭もの乳牛がゆったりと草を食べていた。第三セクター「くずまき高原牧場」(社団法人葛巻町畜産開発公社)が預かっている牛たちは元気がいっぱい、ときどき水場にも向かうのか、地響きとともに駆けていく。生まれてからずっと牛舎でつながればなしの牛に比べると、ストレスが少なく健康で、出す乳の質も良いという。人間に置き換えてみればすぐにわかることだろう。確かに、「ミルクハウスくずまき」で作られる「飲むヨーグルト」は濃厚で、とてもおいしかった。チーズやバターなども上質で人氣が高い。

「年間二〇〇日が冬に当たる葛



葛巻町でのクリーンエネルギーの導入は風力発電から始まった。標高1,000m級の牧場に建てられた風車は、羽と支柱を合わせると93m。近くで見ると圧倒的な大きさに感動すら覚える。



風力発電に加え、太陽光発電、製材所から出される木材チップ(上)を利用した「木質バイオガスシステム」や家畜の糞尿を利用した「畜産バイオガスシステム(下)」によるクリーンエネルギーの獲得など、さまざまな取り組みにより、現在は自給率一〇〇%を目指す。早くから策定された(一九九九年)「葛巻町新エネルギー宣言」では、風力や太陽光などの「天のめぐみ」家畜糞尿や水力などの「地のめぐみ」、豊かな風土・文化を守り育てた「人のめぐみ」を三本柱に据えている。

巻では、草がとれる間に飼料を刈り取って発酵させておきます。足りない分は輸入の穀物などで補いますが、だいたい八割は自給できる態勢です」

と、自らも一二頭の乳牛を飼育している中村氏は説明する。ホルスタインのほか、脂肪の少ない肉が人気の「岩手短角牛」も褐色の姿を放牧地に見せていた。こちらも元氣いっぱいだ。

牛は本来寒冷地の生き物である。零下二〇℃にも達する葛巻町の冬でも戸外で過ごして平気である。葛巻町畜産開発公社の主力事業に、生まれたばかりの子牛を分娩二カ月前までの二四カ月間預かって育てる「哺育育成事業」がある。今では県外からたくさんの子牛が預託されているという。

たくさんの牛たちが出す畜糞もまた循環エネルギーに変わる。バイオガス発電システムの導入によって、悪臭や汚水の全くない完全浄化を可能にした。惜しみなく降り注ぐ太陽光を生かそうと、太陽電池を使った発電システムも学校などの公共機関に

導入されている。

また、木質ペレット燃料の生産も注目を集めた。薪や石炭ではなく、木のチップを捨てずに生かすために新しい燃料を開発・生産したのである。

「葛巻町の木質ペレット工場は世界で初めてできたんですよ。ペレットは家庭用ストーブのほか、ボイラーにも使われます。老人福祉施設にもペレットのボイラーが使われています。こういうクリーンエネルギー関係の活動を続けていくと、町民の意識が変わってきますね。

特に子供たちが素晴らしい。学校のクラス単位に目標があって、みんなでそのために努力しているんです。環境意識が高いので、家に帰っても親に『電気を消して』と言ったりする(笑)。なかでも面白かったのは、標語の中に『親に学校まで送ってもらうほどの無駄はない』というのがあったことです」

これには少し説明が要る。地方は公共交通機関が発達した都会よりはるかに車社会である。以前なら三キロ、四キロの道の

りぐらい、小学生でも歩いて通ったものだった。それが体をたくましくした。だが今はすぐに親や祖父母が車で送るため、都会の子供たちよりはるかに脚力の弱い子供ができあがってしまった。エコロジー意識に目覚めた子供たちは、省エネルギーとともに自分たちの健康増進にもなる標語を作って掲げたのである。そんな積み重ねが、葛巻小学校エコ集会の「環境大臣賞」受賞につながっている。

日本の将来は 危機的状況にある

林業分野では最近健康効果や癒し効果に注目が集まる木炭生産(もともと地元では家で使う炭ぐらいは自分たちで焼いたものだった)、カラマツを材料とする建築資材の開発などに力を入れている。

「カラマツの建築材料は以前は注目されていませんでしたが、阪神大震災で地震に強いことが分かり、引き合いが増えました」と中村氏も嬉しそうだった。



葛巻町立小屋瀬小学校の生徒たちが、遠足の一環で牛の世話体験学習に参加していた。高学年の子が低学年の子に手を添えながら一輪車で干草を運ぶ。酪農家の子供も多いらしく、指導員に「うちにも牛がいるんだよ」と誇らしげに語る目の輝きが印象的だった。

記録的な原油高と、食糧の奪い合い。漁業国家であった日本の足元も原油高で揺らいでいる。資源の少ない日本、食糧自給率がたった四〇%しかない日本。豊かだと思っている国は、実は細い土台しか持っていないことに最近ようやく国民が気付き始めた。そのためもあって、食糧自給率が一〇五%の岩手県の中でも独自の道を行く葛巻町に注目が集まるのだろう。

「酪農だって、海外から飼料を買っていは経営が成り立ちません。トウモロコシは日本でもとれますから、私は牧草と交互にトウモロコシを栽培して、国産の飼料の割合を増やすべきだと考えています」

と中村氏は語る。さまざまな工夫を積み重ねていかなければ、日本の将来は危うい。そのために、「スキー場もない、温泉もない」町がハングリー精神を武器に達成してきたものは、大きな示唆をもたらしている。

ワイン文化が 高原の町に根付いた

さて、「ミルクとクリーンエネルギー」と並ぶもうひとつの柱・ワインについて語るなら、鈴木重男現町長以上の適任者はいないだろう。何しろ鈴木町長は第三セクター「くずまきワイン」(葛巻高原食品加工株式会社)で「くずまきワイン」の商品化を軌道に乗せた当事者だからである。

町長とはかつての職場である



「くずまきワイナリー」で会った。久慈市山形区との境に近いワイナリー周辺は、見事な白樺林。この地域に約三〇万本の白樺があるといわれ、空気が薄緑色に染まるような美しさである。葛巻町はあえてさまざまな設備を一カ所に集めず、道路網の要所に散らして建てた。それによって人の流れが生まれることを期待したのである。実際にワイナリーを訪れる人は増え続け、同時にあたりの自然の豊かさに目を見張って帰っていく。

鈴木町長は役場の林業担当だった二四歳のころ、当時の高橋吟太郎町長に命じられてワイン

担当になった。高橋元町長は、葛巻町にたくさん生えている山ブドウを原料とした新しいワイン作りを町の産業にしたいと考えたのである。

「車で二時間の盛岡にも行ったことのない私が、東京にある澤登晴雄先生の『農業科学化研究所』に派遣されたんです。先生には本当に厳しいご指導を受けました。大変でしたが、先生に『葛巻町には厳しい気候に耐えて生えている山ブドウがある。それを原料にしたワインなら、きっと日本人に合う』と励まされ、なんとか頑張りました」とはいえ、「宴会といえれば和食



現町長の鈴木重男氏。「くずまきワイン」を手探りの状況から今日の成功へと導いた立役者でもある。歴代の町長から前任の中村氏、そして昨年八月に就任した鈴木町長まで、「ミルクとワインとグリーンエネルギーの町」は一貫して受け継がれてきた。ぶれない政策は無駄を省く効果も上げている。

に日本酒」だった町民の意識を変えるのは大変なことだった。味を磨くかたわら、なかなか売れないワインを酒販店に扱ってもらおうと一般客のふりをしてあちこちの店に出かけ、「くずまきワイン」を注文して取り寄せてもらおう。当時の鈴木町長の車のトランクは、自費で買ったワインでいっぱいだった。

しかし今「くずまきワイナリー」の貯蔵庫は立派な品ぞろえを誇る。一〇〇〇円程度のテールブルワインもあれば、高価なスパークリングワインも仕込みの最中である。中には、成人式の際に全員で開けようと仕込まれた小学校の同級生の樽もあった。ワインが町民の生活に根付いた証しだろう。何種類か「くずまきワイン」を味わって見たが、特徴はどれも清らかな味であること。よい素材からよいワインを作ろうと、地道に努力してきたことがうかがえた。和食に合う白やロゼが多いが、ご自慢の



短角牛のステーキにぴったりの赤ワインもあった。

「味の国・岩手」 を作りたい

山ブドウはワインのほか、「山ブドウ酢」や「山ブドウジュース」に加工され、滋養あふれる食品として人気を集めている。

「長い時間をかけて町中で知恵を絞って産業を育ててきたので、今ではそれが力になってるんですよ。だって、いくら大企業の工場を誘致したところで、ほかに人件費が安い国があればすぐに出て行かれる。せつかく工業団地を造って税金を安くして来てもらったって、利用率は半分にもならないでしょ。これでは本当に豊かなことはできません。その点葛巻では撤退する企業はないからありがたい。どこも来てくれなかったから、撤退しようがないだけです(笑)」

鈴木町長は岩手県を豊かにするために一次産業、食糧生産を柱にすべきだと力説する。

「魚介類の宝庫である三陸海岸



丹精こめたワインを寝かす貯蔵庫。中には小学校の卒業記念の寄せ書きが掛けられた売約済みの樽があった。成人式をワインで祝うその日まで熟成させるのだ。葛巻にワイン文化が浸透していることがうかがえる。

があり、米があり、畜産があり、酪農があり、山菜やキノコがありと、これだけ食が豊かな県が岩手です。環境やエネルギーもクリアできる。それなら、もっと『食』を前面に打ち出して、『おいしいものを食べたいなら岩手にいらっしやい』と言えるようにしたい。だから本当にいいものは都会に出荷せず、県に残すという戦略もあります」

美しい緑の高原に建つ「くずまきワイナリー」。工場ではワインづくり工程の見学が、付属施設の「森の館ウッディー」では全種類を試飲・購入することができる。



長い時間をかけた 人材育成に注目

町でさまざまな役割を果たして

それなら最強の地産地消が実現するかもしれない。素材は十分ある。あとは優秀な料理人をスカウトする思い切りがあればいい。ドイツの「黒い森」地帯では観光施設が少ないことを逆手にとって、地産地消でおいしい料理を適正な価格で提供する作戦をとり、今ではミシュランの星を持つレストランが何軒もあって、たくさんの外国からの客を集めている。それが日本でできないことはないだろう。鈴木町長のアイデアは、十分実現可能なのだ。

いる人たちに話を聞いてみると、強く印象に残ることがあった。それは、葛巻町が伝統的に「人材育成」に力を入れてきたという事実である。鈴木町長自身、学びの機会を与えられてきた。「町の財政が苦しいときだつて歴代の町長は若手職員をさまざまに研修に派遣し、経験を積ませてきました。ワインや乳製品作りのためにヨーロッパへの研修旅行も繰り返し行っています。派遣された職員たちはワインや乳製品だけでなく、地域の特性を生かしたヨーロッパの町に強い印象を受けて帰ってきているんです。それが日常の仕事に反映していると思いますね」

葛巻町が打ち出してきた施策がいくらか正しくても、実行する世代に力がなければ形にはならなかつただろう。今町では自分たちの将来像を「地域の資源を宝に変えて、幸せを実感できる高原文化の町」と定めている。理想を掲げるのは簡単だが、長い時間をかけてじっくり人材育成に力を入れてきたことが今の葛巻町を形作り、将来に希望を持たせている。葛巻町に注目する人々に、ぜひ理解してもらいたいポイントである。

現するためには、それぞれの地域がそれぞれの知恵を絞り、人材を育てなければならぬだろう。葛巻町が実践を通じて示しているのは、そんな「ソフトウエア」の重要性なのだ。

ワイナリー近くの平庭高原には、国内最大級とも言われる三〇万本もの見事な白樺林がある。吸い込まれるような濃緑色が息をのむほど美しく、新鮮な空気に心までも癒される。

