

Local Life Journal

ローカル・ライフ ジャーナル Vol.9
2019 Winter

in Nara Okuyamato

最果ての村で紡がれる「くらし」と「えにし」。



Living together in Totsukawa village.

十津川村、移住者と地域住民の交流のかたち

奈良・奥大和

Local Life Report

奥大和エリアの「移住」や「定住」にまつわる新たな動きをレポート。今回は吉野町、東吉野村、奥大和エリア全域の取り組みを紹介します。



より身近に進化した「engawa」で「奥大和エリア」を気軽に体感。

▶生活の中で奥大和の木々の温もりを感じられる食器や雑貨



▲奥大和移住定住交流センター「engawa」の外観

▼地場の木を使って作られた家具。若手の作家が奥大和各地で活躍中



移住希望者などと奥大和エリアを繋ぐワンストップ拠点「engawa」が、より身近に利用できるようにリニューアルした。奥大和エリアで活躍するクラフト作家の作品販売のほか、フリースペースでの大和茶の提供など、新たなサービスをスタート。リアルな奥大和を知るワークショップの開催や現地ツアーの募集なども行い、奥大和への「入り口」として新たな機能を担っている。

●奥大和移住定住交流センター engawa 橿原市常盤町605-5 ☎0744-48-3019
<https://locallife-okuyamato.jp/center/>



▲森と共にある「奥大和の暮らし」に触れるさまざまな作品が並ぶ物販コーナー



お手伝いをしたら宿泊費無料 新しい「旅×シゴト」のかたち。



▲コワーキングスペースは木の温もりを感じる落ち着いた空間。WiFiもあり仕事も快適にできる

旅人と地域を結ぶ新たな拠点「TENJIKU吉野(ゲストハウス三奇楼併設)」が誕生した。滞在期間中、町のさまざまな「シゴト」をお手伝いするかわりに、コワーキングスペース内のドミトリーに無料で宿泊できる。「シゴト」を通じて町の人と関わることで、より深く地域を知ってほしいという狙いだ。「働く」「暮らす」「旅をする」がゆるやかに繋がる新たな旅のかたちに注目が。



▲「シゴト」の内容は農作業やゲストハウスの仕事、地元産品のPRなどさまざま
◀ゲストハウスの広々としたウッドテラスからは、美しい吉野の風景を一望できる

●三奇楼の離れ 吉野郡吉野町上市207 ☎0746-39-9070(吉野町役場)
<https://www.sagojo.link/work/show/444>



東吉野村の暮らしをリアルに体験 シェアハウス「鷺家」がオープン。



村の人から寄付された古民家を、村の建築会社がリフォーム
若者の移住定住推進を目的としたシェアハウス「鷺家(わしか)」が2019年9月に完成し、入居者の募集を開始した。18～40歳までの単身者または夫婦を対象に、最長1年間の入居が可能だ。実際に村に住みながら村の行事に参加したり地元の人たちと暮らしたりすることで、東吉野村でのリアルな暮らしを体験できる。本格的な移住の前の「プレ移住」に、新たな関心が集まっている。



▲二世帯でのシェア入居だが、知人や友人同士での申し込みもOK

●シェアハウス鷺家 吉野郡東吉野村大字鷺家1057 ☎0746-42-0441(東吉野町役場)
<http://www.vill.higashiyoshino.nara.jp/life/news/2019/p2558/>

engawa 奥大和移住定住交流センター「engawa」

地方と都会、若者と大人、移住者と奥大和地域の方々など、いろいろな場所とひとを繋ぐ「engawa」は、Wi-Fi完備のコワーキングスペース、打ち合わせスペースとして、誰でも利用可能なオープンスペースだ。併設の相談窓口は、奥大和での生活や就業、空き家についてなど移住についてのタイムリーな情報が集まっている。

☎0744-48-3019 橿原市常盤町605-5 朝9時30分～18時 休土・日曜、祝日、年末年始

発行・問合せ:
奥大和移住・定住連携協議会
(事務局: 奈良県奥大和移住・
交流推進室 ☎0744-48-3016)
奥大和移住・定住連携協議会は、
奈良県と奥大和地域19市町村で
構成されています。

Local Life
in Nara Okuyamato

本紙は、奥大和地域に暮らしているの方々へ、移住者や地域での移住・定住に関する取り組みを紹介し、自らが住む地域の良さを実感していただくために発行しています。



大谷 茜さん
事務作業から企画まで何でもこなす大谷さん。「自分がわざわざ行きたくなるような場所にしたいですね」と意気込んでいる。

地域を繋ぐ交流施設で、新たな「関わり」を創る。

十津川温泉が湧く湯宿がいくつも集まる平谷地区。地域の人たちが気軽に集える場所として2017年にオープンしたのが「平谷地区地域交流センター いこら」だ。施設を運営する十津川温泉活性化協議会の企画支援員として、大谷さんが地域おこし協力隊に参加したのは2018年のこと。以前は奈良市内で自然素材の洋

①週に一回ほどの頻度で開催される「いこらサロン」。コーヒーや焼き菓子などを楽しみながら地域の人たちが憩う ②焼き菓子は協議会メンバーや近隣住民の手作りのものも ③事務局長の中川さん(左)とメンバーの岡さん(右)。もっと施設が賑わうようにと日々会議を重ねているそう

平谷地区地域交流センター「いこら」

〒奈良県吉野郡十津川村大字平谷428-1
☎0746-64-1500
営業日により異なる
不定休



鈴木 大介さん
愛知県出身の鈴木さん。近頃は、自然への感謝を忘れない村の人たちの影響か、山の色彩の豊かさに改めて気づかされているそう。



プロジェクトメンバーの中南さんと泉谷さん。生きる知恵を教えてくれる人生の「先生」だ。

服作りをしていたという大谷さん。自然の中での暮らしに憧れ、祖母が暮らす十津川村への移住を決意した。現在は「いこら」をはじめとしたイベントや、チャレンジショップなどの企画・運営を協議会の仲間と共にやっている。「最近では、少しずつ自分のやりたいことができるようになりました」と大谷さん。草木染めのワークショップを実施するなど、自分の出来ることを活かしたイベントを企画していきたいと語ってくれた。



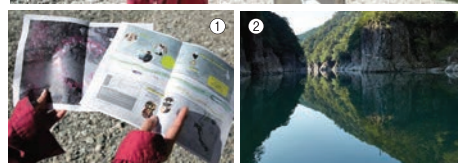
③解体の際に、床や天井の下に全く別の生活様式や暮らしが垣間見えるのだそう ④リノベーション作業を共にする大工の上垣さんと。休憩時間もいつの間にか設計や解体の話に



土井 麻利江さん
村に来てから積極的に人に関わるようになったという土井さん。自然の中で大らかに繋がる村の人たちに日々刺激を受けているそう。



▼静峡を巡る「川舟観光かわせみ」の東さんとイベントの打合せ



①静峡の河岸で開催するイベントのパンフレット。地域の人たちと一緒に作り上げている ②幽玄な風景が広がる静峡

「二人では生きていけない村の生活の中で、自分自身とても成長することができました」と語るのは、2017年から地域おこし協力隊に参加している土井さんだ。さまざまなイベントやワークショップ、プロジェクトの企画・運営に携わってきたが、新しいことに前向きな村の人たち「ずいぶん助けられたぞう。現在は、自身のルーツであるアートと村を結ぶため、新たにオープンする芸術文化拠点のリノベーションや法人設立の準備に奔走している。」

繋がりの中で見つけた、アートと暮らしの接点。



Column

「ただいま」が似合う農家民宿

熊野古道小辺路を行く登山客を受け入れている農家民宿 山本。「最近では外国の方がほとんどよ」と笑うのは、宿を営む中南さんご夫妻。「国籍関係なく同じものを食べてもらいます」と、出される料理は手作りの和定食。採れたての野菜や山菜、川魚がずらり。夕食時は客と一緒に食卓を囲み、とりとめのない話で盛り上がる。どんな人も受け入れるご夫妻の笑顔に心から癒される宿だ。



②



③



①

農家民宿 山本

〒奈良県吉野郡十津川村内野198
☎0746-67-0076
☑1泊2食付7800円
1日1組(6~7名)限定

①取材の日に偶然宿泊していた外国人登山客と一緒に。国や言葉を超えて繋がることができるのがこの宿のいいところ ②庭で育てている烏骨鶏の卵。朝食で生みたてを味わえることも ③田舎の実家ライクな和室でリラックスしよう

移住者はいかにして地域に溶け込んだのか？

村の暮らしを次世代に伝え、人を繋ぐ場を作る。育まれる地域住民と移住者の「優しい関係」。

奈良県の最南端にあり日本一広い村として知られる十津川村は、面積の95%以上を森が占める「最果ての村」。十津川村に移住し、地域住民と交流しながらさまざまな取り組みを行う若者たちを紹介する。



①



③



②

①製粉の方法などを手取り足取り学ぶ鈴木さん。二人三脚で製品開発に取り組んできたそう ②在来種の粟「むこだまし」で作られたお餅は通常の粟餅よりも白のが特徴 ③パンケーキミックスなどの商品はパッケージのデザイン等も手掛けている

村の在来種を未来へ繋ぐ。人生の先生と共に歩む日々。十津川村の北西部にある山天集落。細い山道を走り脇道を抜けた先に現れる、まさに秘境の村だ。ここで集落支援員として活動している鈴木さんが、十津川村に移住したのは2015年のこと。半年ほど原木しいたけの栽培や草刈り作業の代行を行ったのち現職に就き、現在は村で雑穀や野菜などを栽培する80代の女性たちと「雑穀プロジェクト」山天「じゃあよ」で特産品の開発やPR活動などに取り組んでいる。2019年には、村の伝統雑穀である「十津川なんば(在来種のトウモロコシ)」を使用したパンケーキミックスの販売を開始。道の駅などでのPR出店販売を行った。「村の雑穀作りを途切れさせないで欲しい」という村の人たちの思いを発展させるべく、今後はNPO法人の設立も検討しているそうだ。