

令和6年1月11日 第3号  
 ときがわきまぐれかわら版  
 発行所：ときがわpj  
 〒355-0356 埼玉県比企郡  
 ときがわ町大字関堀127番地1 GITビル  
 Tel: 0493-66-0033 / Fax: 0493-66-0034  
 HP: <http://tgkwaraban.chigensya.jp/>  
 \*  
 題字：正法寺閑栖児玉隆元師  
 挿絵『瓦版を売る読売の姿』  
 出典：伊藤晴雨著『江戸と東京 風俗野史』  
 から、Public Domain.  
 \*

Note: 「本かわら版」は、情報娯楽エンタメ性を趣旨としております。記事の正確性も重視して作成しておりますが、学術論文のようなエビデンスに基づいていない場合がございます。内容の間違い等がございましたら、メールかファクシミリでご連絡ください。またスタッフや予算等資源も限られておりますので、お問い合わせのお答えにお時間がかかるか、できない場合がございますこと、ご了承ください。

2023年12月1日（金）、埼玉県さいたま市の武蔵野銀行本店2階にて、クラウドファンディングサイト「IBUSHIGIN」主催のパネルディスカッションが行われた。むさしの未来パートナーズ株式会社が支援するクラウドファンディングで成功を収めた事業主4人を招いて、その体験を報告してもらうことで、埼玉県内の事業主の参考にするを目的としている。

「IBUSHIGIN」のコンセプトは「事業者の熱い意志をぶぎん（武蔵野銀行）グループが一丸となって支援する」というものである。パネリストとして招かれたのは4人。川越市で減農薬・無化学肥料の米を栽培する田中洋史氏、羽生市の畜産農家で六次産業を実践する齋藤伊織氏、さいたま市のうなぎ問屋で廃棄うなぎゼロを目指す清水亮佑氏、そして比企郡ときがわ町で800年前の慈光茶復活による町おこしを画策する町田美喜雄氏である。

「ときがわきまぐれかわら版3号」では、米と畜産、そしてうなぎの新事業に取り組む3人を簡単にご紹介した後、町田氏が発表した、ときがわ町の未来を切り開く壮大な事業計画を詳しくご報告する。それは、すでに胎動を始めているのである。



セミナーの会場からの鋭い質問にも丁寧に対応するパネリストの方々

# 第1部 「いのちの尊重」を テーマとした 3人の事業

◎ 菜の花をすき込んで米を育てた「菜の花米」  
 減農薬・無化学肥料を目指す  
 田中洋史氏

「菜の花米」と、「ランチョンミート」と、「うなぎスナック」。今回、クラウドファンディング事業成功者として発表した3人の方は、いずれも私たちが日常食としてお世話になっている



田中洋史氏 「減農薬で米はできます」と田中氏は断言



パネリストの意図を真摯に聞き取ろうとする熱気につつまれたセミナー会場

米・豚肉・うなぎの生産者及び問屋である。各事業に共通しているのは「いのちの尊重」だ。いただくいのちを、おいしく無駄なく、食べきることをテーマとして取り組み、支援者の賛同を得た。

まず、田中氏のお米についてである。無農薬、減農薬、そして無化学肥料で育てている。名付けて



「菜の花米」。文字通り、菜の花を肥料として育てた米だ。菜の花を田んぼにすき込むことで、化学肥料なし、減農薬で米が作れるのだという。菜の花には、腐敗するときには有酸素を放出する性質があり、その有酸素には除草効果がある。だから除草剤を使わなくて済む。余談だが、以前3反の田んぼを作っている人から、「除草剤を3つ、田んぼに放り込んでおけば草は生えないよ。米なんて簡単だよ」という話を聞いたことがある。

私たちが通常食べている米に、どの程度の除草剤が使われているのかわからないが、田中氏の方法を皆が取り入れれば、手間のかかる除草作業を軽減でき、米の質は確実によくなるだろう。

実は田中氏は、明治時代から続く農家に生まれながら、家業を継がなかった人だ。就職したのは消防署。父親も農家も継がず、祖父の代で農業は途切れる。そんな状態であった。

30代のとき「農業をしたい」という気持ちが抑えきれなくなり、消防署を退職、米専業の農家「Tomoz's Farm」を立ち上げた。2020年4月のことである。クラウドファンディングに応募したのは、この方法を広げていきたいという思いからだ。達成率は128%、購入してくれた人からのナマの声が届くことは大きな励みになったという。

現在は個人事業主だが、いずれは法人化して、菜の花米の製法を広げていきたい、菜の花だけでなく、他の植物とのマッチングもすでに始めているということだった。

◎養豚農家から

六次産業化へ育て  
豚の加工・販売までを  
プロデュースした  
齋藤伊織氏



養豚農家だから  
できること  
養豚農家だけ  
できること

畜産から販売までの六次産業化を実現

齋藤伊織氏

羽生市の養豚農家・齋藤伊織氏は、育てる豚たちを「豚ちゃん」と呼び、「豚ちゃんの気持ちはよくわかるんです」と言う。

清潔好きな豚のために毎日丁寧に畜舎を掃除、エサは廃棄で出るお菓子クズやラーメンクズを混ぜ込んだたんぱく質重視のものを与えている。豚糞は同じ羽生市で農業を営む仲間へ堆肥として使ってもらおう。とにかく、「いのちを無駄にしないで使い切る」が根底にある運営である。家族経営で、すでに40年の実績がある。

かわいがって育てた豚を加工する工場や販売方法も、自分たちで企画・管理する六次産業化を実践している。「国産ポークランチョンミート」は、その最初の作品として完成したものだ。六次産業とは、一次産業の農林漁業、二次産業の製造業、三次産業の小売業を一体化して行う事業形態を指す。

新しい事業として養鶏業も開始した。ケージではなく、放し飼いで鶏を飼う「平飼い」である。鶏は自由に動き回り、穴を掘ったり昆虫を探したりと遊んで過ごす。天敵に襲われる心配のない安全な場所でのストレスのない生活だ。そんな鶏が産んだ卵は味が濃いのだという。六次産業の新たな素材としてどう展開させるか、平飼い卵ならではの加工品を作りたいとアイデアを練っているところだ。

◎うなぎを一本まるごと  
使い切るのは  
問屋の責任

頭も骨も捨てないでフ  
リーズドライで「うな  
ぎスナック」を作った  
清水亮佑氏



「いのちの尊重が問屋の使命」がポリシー

清水亮佑氏

「うなぎスナック」は、さいたま市の老舗川魚問屋「鯉平」が開発したフリーズドライのうなぎのスナックである。

うなぎは調理するとき頭や骨など廃棄する部分がある。そんな廃棄うなぎを減らすために開

発したのが、フリーズドライという加工方法だ。ちよつとつまめるスナックにすることで、廃棄うなぎを大幅に減らした。年間750トンのうなぎを扱う問屋として、一本一本のうなぎのいのちを使い切ることは企業の責任だと、清水氏は言う。

クラウドファンディングを始めたら募集開始後3日で目標額を達成し、廃棄うなぎのスナック化というアイデアへの多数の賛同者を喜んだ。メディアの取材もあり、それが呼び水となつて、次の取材につながった。反響は大きかった。

クラウドファンディングには、新しく起業した事業者が応募するというイメージがある。しかし、「鯉平」は、1897年(明治30年)の創業である。すでに126年も続いている老舗だ。そんな伝統ある店が、クラウドファンディングに応募して、新しい試みを消費者に向けて披露する。クラウドファンディングのこんな使い方もある。

埼玉を中心に展開している店だが、クラウドファンディングでは関西や九州からの支援もあり、「うなぎスナック」の商品としての質の高さの自信につながった。反響によって社員の意識が高まり、士気も上がったそう。

# 第2部

## ときがわ町の歴史を伝 未来を切り開く 「茶の文化」

◎商品を販売するのではなく

「ときがわ町の歴史を伝えていきたい」が動機  
800年の時を経てよみがえった

### 慈光茶の文化 町田美喜雄氏

さて、以上3人のパネリストとともに登壇した町田屋旅館当主・町田美喜雄氏の報告は、かなり異色なものであった。

何しろ、クラウドファンディングに応募したのは自分のアイデアではなく、埼玉県庁観光課の勧めだったというし、支援者に対して返礼品を送らなくてはならないことも、応募した後で知ったのだという。それで慌てて慈光茶の商品化を画策した。まるで、自転車操業のような日々だった。

それは、クラウドファンディングに応募した目的が、商品  
を売るのではなく、ときがわ

町の歴史を知ってもらうことにあったからである。そもそも出発点が違うのだ。町田氏の熱い語りを採録する。

武蔵武士団の名峰的存在  
畠山重忠所縁の寺「慈光寺」  
その名を冠した  
武蔵国の銘茶「慈光茶」



800年前の茶木からお茶をつくる



町田美喜雄氏

◎ときがわ町は東日本のお茶の発祥地

私の場合は、町の歴史を伝えていきたいというのが根底にありました。

それがいちばん大きな動機です。クラウドファンディングは、そのひとつの方法として出てきたものです。

ときがわ町には関東初の禅寺として鎌倉時代、後鳥羽上皇の勅命を受けた栄朝禅師が開山した霊山院（臨済宗）があります。栄朝禅師は1211年日本初のお茶に関する書籍「喫茶養生記」を著わした栄西の弟子であります。

こうして東日本のお茶の歴史は日本茶の始祖「栄西」↓栄西弟子「栄朝」（慈光茶）↓栄朝弟子「円爾」（静岡茶の始祖）と伝播するのです。

室町時代には書籍「旅宿問答」に武蔵国の銘茶「慈光茶」の記述があるように、ときがわ町周辺の小川町、嵐山町、東松山市、越生町、横瀬町等々広くお茶が栽培されていたものと推察されます。

江戸時代にはこの茶文化が狭山丘陵に花開き「狭山茶」となります。

この東日本のお茶の発祥地である茶の歴史を残したい、それが私の強い思いでした。



お茶の葉の揉み具合が見えるパッケージ

講演をしてはどうかというお話もあったのですが、そういうものは聞いたらすぐ忘れてしまいます。五感を使って、いろんな人を巻き込んで、何かやりたい。それで思いついたのが「茶園」でした。

町の山林のなかに、800年前に遣唐使が持ってきた茶木が雑木のように生えています。こちらの在来種と交配されている茶木が、そのままの状態だとくさん残されている。自生している。

それを使って茶園を造り、子どもたちに苗を植えてもらった。草むしりをしたり、茶の収穫をしたり、もちろん、いれて飲んでもらう。茶に親しんでもらう。そういう活動がしたかったのです。

でもそのためには、資金が必要ですし、協力してくださる方もたくさん必要です。思い余って埼玉県庁に相談し

たところ、その企画を紙媒体で提出するようにと言われました。一気に、私の思いをパワーポイント50枚にまとめて提出しました。そうしたところ、県庁のほうから、武蔵野銀行のクラウドファンディングに応募してはどうかというアドバイスをいただいたのです。ですから、私の場合は商品が先にあったのではなく、思いのほうに先があった。

クラウドファンディングで支援者を募集したら、あつという間に50人くらいの方が集まってくれました。ときがわ町の方、町外の方、そしてあまり知らない方も、いろんな方が集まってくれたのです。それで、返礼品として「慈光茶」というものが作れてしまった。

お茶の入った羊羹も作りまして、お茶と羊羹を返礼品として支援者様にお送りすることができました。

ただ、重量が重い羊羹と軽いお茶を一緒に箱詰めにしましたので、第一便でお送りしたものは、箱の中でお茶と羊羹が交ざり合っって、見た目がグチャグチャになるという失敗もありました。ご指摘をいただいて、梱包の専門業者さんのアドバイスで箱を作り直し、送り直したのです。



◎耕作放棄された山間地の活用で町起こし

クラウドファンディングで出会った支援者様の協力が、現在の活動につながっていききました。今、やっていることは二つありまして、一つは中世の古い茶木を増やしていくこと、もう一つは、お茶を埼玉の特産品に育てていくことです。

一つ目についてですが、中世の古い茶木は種をまいて増やすことはできません。種をまきますと、どうしても雄しべと雌しべが交ざってしまいます。すると別のものになってしまう。そのままのクローンを作らないと増やすことができないんですね。

そこで、古い茶木の枝を伐りまして、そこから苗を作るといって試みしてみました。茶木が生育しているところの地主様の許可をいただいて、枝を伐らせていただいたのです。

そうしましたところ、うまくいきまして、120本くらいの苗木をつくることができました。来年は1000本まで増やしたい。1000本の茶木があれば、いろいろなお茶ができます。

ときがわ町も高齢化率が高くて、山間地が耕作されないで荒れたままになっているところがたくさんあります。一方で、ときがわ町に、農業がしたくて移

住して来る若い方も多い。手入れができない山間地を、若い農業志望の方に提供していただいで、消毒しない、肥料もなしで、お茶を育てる。オーガニックなお茶を作ると、それを新たなときがわ町の産業にできればという思いがあります。

◎埼玉県のお茶文化の危機から出てきたアイデア

あまり知られていないのですが、埼玉県の狭山茶は古い歴史を持ち、製茶技術は全国レベルで見てもきわめて高い。

お茶の生産量のトップは鹿児島と静岡です。狭山茶は、全国の量の22分の1にすぎません。それは、埼玉県の位置が関係していると思います。

いつも新芽は南の暖かいほうから出てきます。鹿児島から始まるのです。ところが、狭山は、一番茶が出終わったところに、新芽が出てくるということになります。時期を逸してしまい、製茶技術は日本一なのに、売れないのです。製茶工場は毎年毎年、ほとんど廃業しています。埼玉の大切な文化がこの10年20年でなくなってしまうかもしれない。そんな状態です

それで、私のようなシロウトが口を出させていただいた。シロウトなので、何でも言えます。お茶のペーストというものを提案してみました。粉末のお茶というのはございますが、これは料理に使うと、ダメになったり、マールになったりして、混ぜるのがけっこう難しい。ペースト状にすると、サツときれいに混ぜる。パンに使うとグリーンのきれいなパンがあつという間にできる。乾麺を製造するときに入れるとか、フルーツやスイーツにも使えます。

それと、茶のしぼり汁というのも、使えるんです。一種の廃液として出るわけですけど、カテキンがたくさん入っていて、栄養があります。これを使ってジュースやビールができないかな、とか。どんどんアイデアが出ます。

支援者様も年を追うごとに増えて、アドバイスしてくださる方もいます。例えば、販売用のお茶を入れる袋を透明にして、お茶の葉の揉み具合が見えるようにしたので、これが好評で、実用新案特許を取ったほうがいいとか、商標のロゴを登録したりもしました。緑茶だけでなく紅茶も作ってくれと言われて「慈光紅茶」を作りました。これも商標登録したほうがいいと言われて、今、申請しております。

これをときがわ町で実践することで、町起こしになるし、外国の方たちが来てくれると、SNSで世界中に発信してくれて、この町がにぎやかになると私は考えているのです。

(文責：編集部)

◎2024年1月にはインバウンド事業のモニターツアー実施

こういった取り組みを町全体でできないかと考えまして、観光庁にインバウンド事業として申し込みました。それが通りまして、来年1月にモニターツアーをやることになっていきます。埼玉県庁の観光課と地元の観光協会、それにJTBと私たちで、外国人旅行者に向けて、茶園を巡っての体験型メニューを考えているところです。

例えば、茶園で作業をしてみたら、臨済宗の寺院があるのでそこで座禅をしてみよう、お抹茶のお点前を体験してみよう、お茶を使ったデザートや料理を食べてみよう。五感を使う体験は心に残りますから、ぜひ実現したい。

そんなふうに発展させていきたい。お土産のアイデアもいろいろあります。

武蔵野銀行のウェブサイトを基に、次のようにまとめました(文責：編集部)。

◎ IBUSHIGIN の3つの特長

1. 支援者にとっての魅力  
魅力的なりターン: 支援をすることで、魅力的なりターンを得ることができ、未販売の特別ななりターンも用意されています。

2. 出品者様にとっての魅力  
企画からサポート: 当社の担当者がプロジェクトの企画からサイト掲載まで一緒に考え、サポートします。  
自社ファン増加作戦: 商材に思いや熱意を表現できるため、通

信販売とは異なり、自社のファンを増やすことが可能です。  
広告(プロモーション)支援: 広告出稿に迷った際は、広告宣伝をサポートしてくれ、「IBUSHIGIN」を活用して販売と広告を同時に行うことができます。  
新たな挑戦/テスト販売: 商品やサービスの新規開発時やBtoC商材への新たな挑戦時にサービスを利用できます。  
武蔵野銀行グループ: 武蔵野銀行や外部機関と協力し、ネットワーク力で事業者の支援を行ってくれます。

IBUSHIGIN  
いぶしぎん  
彩の国・埼玉発  
～購入型クラウドファンディングサイト～  
<https://mmp-mbkg-ibushigin.en-jine.com/>  
武蔵野銀行 大宮支店  
〒330-0802  
埼玉県さいたま市大宮区宮町1丁目30-30  
電話: 048-642-2221

3. 出品検討の場合  
手数料は、集まった金額に対して20%(税別)です。  
ジャンルは、農林水産物、食品関連、モノ関連、地域活性化、その他の様々が対象となります。  
対象となる方(商材)の条件は、武蔵野銀行と取引のある事業者、埼玉県を盛り上げたいという思いを持った事業者、埼玉県に関わる商材やSDGsに貢献する事業者、新しい挑戦に積極的な事業者となります。

# ときがわ町のキャリアウーマン 82歳の吉田茂子さんと74歳の田中良枝さん

ときがわ町にはキャリアウーマンの先駆者が二人、いまでも現役で活躍しています。一人は佃煮屋「吉田商店」を営む82歳の吉田茂子さん、もう一人は「とき庵」の女将の田中良枝さん（74歳）。世間ではとくに引退している年齢ですが、おふたりはバリアリの現役。しかも結構身体を使うハードな仕事です。

吉田茂子さんは「ふれあいの里たまがわ」の店頭で、土曜・日曜・祝日に佃煮を並べて販売しています。アサリやシジミ、キャラブキなど12種類、組み合わせは自由です。ときがわ町だけではなく、巢鴨地蔵や高幡不動にも縁日には店を出す。特徴的なのは黒砂糖です。わざわざ沖繩から出来立てのカタマリを取り寄せて、家で割って袋に詰めます。重い病気を黒砂糖によって克服した体験から、黒砂糖の持つ免疫力を知らせたいのだとか。

田中良枝さんは、行列のできる店として知られる「とき庵」の女将で、日々、天もり蕎麦などの重いお盆を何度も客席まで運びます。朝から晩まで立ち仕事です。「とき庵」を開店したのは43歳のとき。自宅隣の土地に、借金して店を建て、猛勉強して調理師免許を取得しました。そんなパワーの源はどこにあるのか。おふたりに取材して、お話を伺いました。

## 吉田茂子さん 50歳のとき「すい臓がない!!」と判明。 それが起業を後押し

割烹着に黒の野球帽、背筋がピンと伸びている。それが茂子さんのいつものスタイルです。でもすい臓がない。虚弱児で、すい臓なしの体で、82歳まで生きてきました。

「小さいときから体が弱かったんです。8人兄弟の6番目だったんですが、ほかの兄弟は丈夫なのに、私は弱い。医者に行っても理由はよくわからな



店頭立つ吉田茂子さん

い。たくさん食べられないし、食べると気持ちが悪くなってしまう。20歳のときウエストが30センチ台。親は、この子は結婚できないし、一人で生きていけないだろうからと、私のために財産を用意しておいてくれました。土地ですけどね」

体の弱い理由がわかったのは50歳のとき。体調不良で入院して病院でCTスキャンを取ったら、すい臓がなかった。「よくこの体で生きてきましたね」と医師が感嘆したという。「すい臓が溶けてなくなっていたんです」。

いまのご主人と出会ったのは40代のときです。子どもも産めないし、家事もそれほどできないからと結婚を断った。それでいいからと望まれて結婚し、ご主人の営んでいた工場の事務を手伝っていたそうです。あるとき具合が悪くて入院したらすい臓がないことがわかったといいます。

それが契機となって、食を変えました。黒砂糖を摂取し、調味料は刺激的なものももちろん、醤油までやめてしまった。あまりの食事のまずさにご主人が電気釜を投げつけたこともあるそうです。何とか命を長らえて、それで思っていたのが多くの人に健康になってもらいたいと、全国からいいものを取り寄せて販売する佃煮屋です。

こうやって販売していると、いろんな人が話しかけてくる。それが楽しい。「これは私からね」とおまけもたくさんしてくれます。

「みんなが健康になってくれればいいんです。お金は二の次」

佃煮は塩分の取りすぎになるという巷の定説もありません。でも、82歳で、冷暖房なしの外に商品を並べて一日座っている茂子さんを見てみると、人間の健康はそんなに単純なものじゃないかと考えさせられました。実際、すい臓なしで働いている人はいまです。建築家の安藤忠雄さんがその代表。年齢も茂子さんと同じ82歳です。常識を疑え、ですね。

「ふれあいの里たまがわ」  
埼玉県比企郡ときがわ町玉川4359-2  
電話 0493-65-1171

## 43歳で起業した「とき庵」 田中良枝さん

人生は40代から始まる。そう言いたくなるのが「とき庵」女将・田中良枝さんの43歳での起業。場所は西平。辺鄙なところですが、幹線道路からも駅からも遠く、周囲は山ばかり。誰がこんなところに店を開こうなんて考えるでしょう。

「当時、私は建具会館にお勤めしていて、とにかく近所に食べ物屋さんがない。今でこそ、いくつか店ができていますが、当時は何もなかったのです。お昼に何か食べたいと思って、ない。それで私が作るうじやないか」

それが動機だそうです。建具会館は町立で、地元の職人の建具を販売しています。

「こんなところに店を開いても誰も来ないよ。大半の人が反対しました。高校に通っていた息子さんの乗るバスの中でも「バカげてる」というワルグチが聞かれるほどだったとか。今から32年前のことです。



「とき庵」の女将、田中良枝さん

女将は猛勉強して調理師免許を取り、借金して自宅の隣に店を建設。本格的な日本家屋で、壁をくすんだ色合いにして古民家の雰囲気を出しました。出発はうどん屋でした。

「そうしたら開店したその日から、たくさんお客様が来てくださったんです」

観光客ではなく、近所の人です。宣伝もしていないのにどんどん来てくれる。夜の8時ころまで店を開け、飲みたいという声に添えてコーヒーマーまで出していました。

ところが10年ほどたったころ、危機が訪れます。近くに競合のうどん屋ができたのです。一気に客足が減って「ひどいときは3人という日もありました」と女将。1年ほど我慢しつつ次の秘策を考えて、そばに転換。当日の朝に全粒粉100%のそば粉を打って作ったそばと、季節の野菜の天ぷらです。季節の野菜といっても、ちよっとユニーク。イモガラ・ズイキ・カブ・カキ・ゴゴミ・ワラビ・ヤマウド……。所有している山で採れたものと無農薬の野菜をメインとし、調理法も柿を割ってワサビを入れて揚げるなど独特です。花も揚げます。その珍しさがSNSで評判になり、テレビで取り上げられて行列のできる店になりました。

ところが、皮肉なことに、現在の問題はその行列です。満席のときは、店内が狭いため、外で待つてもらう場合があります。その点についておききすると、「いつも、とても心苦しく思っています」と女将。

「暑いときは大きなガーデンパラソルを置いて日陰を作り、冷たいお飲み物を用意しています。以前は外にご用意していたのですが、コロナの影響で店内に置かざるをえなかったんですね。寒い季節は毛布をご用意しています。時には、召し上がったあと寛いでいるお客様にお声がけさせていただくこともありますし、小さなお子様のご注文は早くお出しするなど、店としてはできる限りのことをやらせていただいているのですが…」

3人で切り盛りしている店なので、できることには限りがあります。できるだけ努力はしていることが伝わってきました。

「とき庵」  
埼玉県比企郡ときがわ町西平756の4  
電話 0493-67-0517

# 「ふるまう文化」と「共助」が 根付いた大野の暮らし



大野地区のシンボル、大野神社

埼玉県比企郡ときがわ町の大野地区といえば、堂平山から東秩父村へと至る道が続く、ときがわ町のなかでも山深い地域です。人口減少に加え、高齢化も進んでいます。現在、人口は327人、そのうち65歳以上が176人と（国勢調査2020年）、半数以上が高齢者です。世帯人数も一人暮らし世帯がいちばん多い。にもかかわらず、路線バスまで運休しました。

西平を過ぎて大野に入ると、道はどんどん狭くなり、周囲は林に囲まれて深山幽谷の趣です。聞こえはいいですが、確かに不便。大野の人たちはどんなふうに住んでいるのか。紅葉の見事な11月、西の沢水道組合のタンク掃除と、セブン・イレブン（ときがわ町田中店）の移動販売車同乗で、大野地区を取材。見えてきたのは「ふるまう文化」と「共助と自立」の生活力でした。

## ◎お茶をいれてくれる人

「明日は大野でタンク掃除があります。行ってみたらどうでしょう」

知人からそんなメールが届いたのは、11月18日（土）の夜のことです。19日の日曜日に地域の人が集まってタンク掃除をするので、取材に行つてはどうかというのです。

タンクとは、濾過槽のこと。山から引いた水を濾過する施設です。

大野では50軒ほどの家が、山から各家庭に引かれている水を使っています。頼めばどの家にも引くことができ、費用は年間1万8200円。水道局の水道は1か月約2500円、年間3万円くらいですから（家庭によつ

て異なりますが）、かなり安い。運営しているのは「西の沢水道組合」です。

この水を愛用しているKさんは、  
「俺たちが飲んでるのは山から流れてくる水。お茶をいれるとうまいんだ」と、言います。

Kさんは、お茶をいれる名人です。大野にある仕事場で、いつも薪ストーブを焚いて鉄瓶で湯を沸かし、訪ねてくる友達やその連れにお茶をごちそうしてくれます。私も何度もごちそうになりました。甘いお茶です。Kさんは、冷めたらすぐいれなおしてくれ、いつも程よい温度を保つよう気を配ってくれます。



薪ストーブに鉄瓶をかけて湯を沸かす。取っ手を素手で持っても熱くないのが不思議



小さな急須でいれてくれるお茶は甘い

小さいテーブルには、いろいろなお菓子が並んでいます。冬は、小鍋で甘酒缶を温めて出してくれたり、長野県で段ボール箱いっぱい買ってきたリンゴを、よく研いだナイフでするとすると剥いてくれます。

そのお茶とお八つをいただきながら、とても不思議な気分になります。

大野の人間でもなく、ときがわ町の住人でもなく、特に親しいわけでもないのに、薪ストーブのそばの椅子に座らせてくれ、なぜお茶をいれてくれるのか。お茶菓子を食べるよう勧められるのか。

Kさんの薪ストーブには、いろいろな人がお茶を飲みに寄りまします。「みんな友達だ。知らない人は来ないよ」とKさんは言います。といつても、友達が知り合いを引き連れてきても拒んだりしないわけで、私も最初は友達

にくつついて4人で押しかけたのです。その友達も、Kさんに会ったのは一回だけ。単なる観光客で、車で大野をぶらぶらしていたら、薪ストーブを焚いていたので、ちよつと声をかけてみたという乱暴な出会いです。それで長居して、いろいろ話して、次に来たときには3人も知り合いを連れてきた。

Kさんは山で樹を伐つたり、薪を作つたりという体を使う仕事をしています。筋骨たくましい。自称便利屋で、頼まれたら、できることであれば何でもやってくれる人です。

そんなごつい男性がお茶をいれてくれるのも不思議な光景でしたが、常に気を配って、茶葉を捨てては、いれなおしてくれるのも不思議。

なんでお茶をいれてくれるのだろう。

Kさんは聖人君子ではありません。カラスが2羽、エサをねだりに来る、煎餅を割って平たい石の上においてやると舞い降りてきて食べるという変わったところはあっても、普通のおじさんです。でも、お茶をいれてくれる。

この行為を経済学の観点から見ると「純粹贈与」に当たります。

ちよつと寄り道になりますが、経済学的観点から「お茶をいれてくれる人」を分析してみます。

## ◎「お茶をいれてくれる人」と「純粹贈与」

現代社会は経済（お金）を中心に回っています。人間関係も経済が関係している。端的に言えば「お金」を媒介にして成り立っています。その関係は、①交換、②贈与、③純粹贈与の三つの方法に集約できるとされています。

「交換」と「贈与」はわかりやすい。いわば、「等価交換」だからです。労働の対価として給与を受け取る、何か世話になったらお歳暮やお中元を贈る。葬儀や結婚式、入院などでも、見舞いやお祝いというお金のやり取りがある。これは互助関係で、等価交換のカテゴリーに入ります。

日本は贈与が盛んな国で、歴史を遡ると室町時代の『伊勢貞親教訓』に贈与についての記録が残っています。書いたのは伊勢貞親（1417・1473）。室町幕府の役人で8代將軍足利義政を養育した人物です。

「他家より人の物くれたらんには、相当の贈るほどの返しをすべし」（『伊勢貞親教訓』）

物をもらったときは、相当のものを返すべきである——つまり等価交換の考え方です。

お歳暮やお中元が下火になったとはいえ、この考え方は500年以上にわたって日本社

会の常識として機能してきまし  
た。

お金を支払ってモノを購入す  
るといふ、私たちが日常的に行っ  
ている行為も「等価交換」です。  
商品の価格は、材料費・人件費・  
流通費等の組み合わせで決定さ  
れ、お金は「これは1万円相当  
のものとの交換できる紙」「これは  
千円相当のものとの交換できる紙」  
という約束の下、流通してい  
ます。1万円札を作るのにかかっ  
た紙代や印刷代は、そこでは考  
慮されません。例えば、20円で  
制作した紙(＝1万円札)が、  
1万円相当のモノと交換できる  
ということなのです。

このような「等価交換」の原  
理を、宗教学者の中沢新一  
氏は『愛と経済のロゴス』(講談  
社、2003年)で、以下の3  
点にまとめています。要約して  
ご紹介します。

1. 商品はモノである。そこ  
にはそれをつくった人の人  
格や感情は含まれていない。
2. ほぼ同じ価値を持つとみ  
なされるものが交換される。
3. モノの価値は、計算可能  
なものに設定されているの  
でなければならない。

そして「贈与」については、  
次のような三つの要素にまとめ  
ています。

1. 贈り物はモノではない。  
モノを媒介にして、人と人  
の間を人格的な何かが移動

しているように見える。

2. 相互信頼の気持ちを表現  
するように、お返しまでに  
適当な時間を置かなくては  
ならない(もらったからと  
いつて、すぐにお返しをす  
るのは、信頼関係を傷つけ  
るという意)。

3. モノを媒介として、不  
確定で決定不能な価値が動  
いている。そこに等価交換  
の思考が入ってくるのをデ  
リケートに排除することに  
よって、「贈与」は初めて可  
能になる。

つまり、「贈与」というのは、  
等価交換なのだけれども、それ  
を隠して(排除して)おくこと  
で初めて成り立つものなのだとい  
うのです。贈り物は贈り手の人格  
から分離されておらず、贈り物  
のなかに贈り手の人格的なもの  
がくっついてきている状態。平  
たく言えば、単なるモノではな  
く念がこもっているみたいなこ  
とでしょう。

ところが、③の「純粹贈与」  
には、等価交換の考え方はまっ  
たくありません。さらに贈与さ  
れたものにも、贈り手の人格的  
なものが入り込んでいない。心  
がこもっているというものでも  
ない。そういう奇妙なものなの  
です。

Kさんのお茶を飲みながら感  
じる「不思議」は、等価交換の

原理から外れているからです。  
ちよつと居心地のわるさを感じ  
るのも同じ理由でしょう。

一回や二回ならこんな「贈与」  
を経験することはありますが、  
何回も、そして誰にでも繰り返  
されると、やっばり変。それが「純  
粋贈与」のカテゴリーに入っ  
てしまうからです。

「純粹贈与」とは、見返りを求  
めない一方的な贈与です。下心  
のない贈与ですね。そんなもの  
があるのでしょうか。

タンク掃除にはKさんも参加  
するといふので、Kさんの取材  
も兼ねて、見学に行きました。

### ◎横堀のタンク掃除

よこま

タンク掃除は重労働です。  
山から流れてくる水を濾過す  
るのに使っている細かい砂利を、  
濾過槽から全部出して洗い、ま  
た戻すという作業です。山の水  
を砂利を通すことできれいにな  
るわけです。

何しろ砂利は重く、量も多い。  
シャベルですくっては、4メー  
トルのベルトコンベアに乗せて  
洗い場に運び、ゴシゴシと泥を  
洗い落とし、またベルトコンベ  
アに乗せて戻します。シャベル  
で何度も砂利を持ち上げては降  
ろす作業。これは連続して2分  
やるのが精いっぱいだそうです  
(消防署の消防救助機動部隊の訓

練による)。

タンク掃除は、いわばその連  
続です。傍で見ていると、軽く  
やっているように見えますが、  
実際は相当大変。「きついろ」と  
Kさんも言っていました。

それを休日の朝8時集合で、  
午前中いっぱい続けます。報酬  
は、はっきり言って安い。ボラ  
ンティアではない程度です。年  
間維持費が抑えられているのは、  
こんな共助があつてのことだと  
思います。「自分たちの水をきれ  
いに保つ」という気持ちです。

以下、組み写真でタンク掃除  
を追ってみました(下写真)。

### ◎「Kさんは、ふるまう 人だよ」

タンク掃除が終わったあと、  
Kさんにお願ひして話を聞くこ  
とにしました。  
場所は、大野特産物販売所の  
奥にあるカフェ。Kさんの行き  
つけの店です。

六角形の塔のような木造建築  
で、店頭には大野で採れた山菜  
やキノコ、野菜や果物、奥の棚  
にはジャムや佃煮などの加工品  
が並べられています。カフェが  
あるのは、店の奥。ちよつとわ  
かりづらい。

たどりつくと、「コーヒー三つ」  
とKさんが注文しました。  
三つということ、Kさんと



濾過槽は山の斜面にある。写真は蓋を開けた状態



濾過槽の中には細かい砂利が敷き詰められている



水を流しながらブラシを使い砂利をゴシゴシ洗う



洗い終わった砂利を濾過槽に戻し終えたら、ベルトコンベアを洗うために鉄柵に立てかける。重い



砂利をシャベルですくってベルトコンベアに乗せる



洗い終わった砂利の小山があちこちに見える



ベルトコンベアは発電機で動かしている



砂利を洗い終わってベルトコンベアを片付ける作業。重労働の仕事が九分通り終わって笑顔がこぼれる



最後に濾過槽の蓋を閉める。重いので全員で取り掛かる



蓋を閉めた濾過槽の上にベルトコンベアを載せて、作業終了

私のほかに誰か一緒なのかと店  
内を見まわしましたが、ほかの  
お客はいません。あとでわかっ  
たのは、それはお店で働いてい  
る方への奢りだったこと。

特産物販売所には女性が二人、  
交代で勤務しています、その人  
たちにも、毎回、行くとたびにコー  
ヒーを奢る。

そればかりか、店の前を親し  
い友達や親戚が通ったら、わざ

わざ呼び寄せてコーヒーをこち  
そうします。記者の知人のM子  
さんが、たまたま販売所の前を  
通りかかって素通りしたら、「お  
い、素通りする気が、コーヒー  
飲んでけ」と呼び止められて、  
コーヒーを注文してくれたとか。

なぜお茶をごちそうするのか。  
わざわざ呼び止めてコーヒー  
をごちそうするのか。不思議な  
行動です。

「なんで、ごちそうしてくれる  
のですか」  
「当たり前だろ」  
それがKさんの答えでした。

「Kさんて、どんな人？」と、



大野特産物販売所。野菜はとにかく安くて質が高い。味も抜群。大野地区や玉川地区の地域物産を扱っている店の野菜を見るたびに、流通の価格の異常さに疑問を抱く

前述のM子さんにお聞きすると、「ふるまう人だよ」というお答え。

Mさんは、三代前からKさんと親戚関係にあり、KさんもMさんを愛称で呼ぶほどの気心の知れた仲です。

Mさんの言う「ふるまう」とは「ごちそうする、接待する」という意味です。思い通りに行動することを「〇〇のようにふるまう」と言いますが、その意味ではありません。

Kさんは、「ふるまうこと」を規範として暮らしている人だとわかると、Kさんの行動の謎が（とりあえずは）解明されます。

そして、「ふるまう」という文句は、Kさんに限らず、どうも大野独特のものだというのも、その後、わかってきました。セブン・イレブンの移動販売車に同乗して、大野地区を取材していたとき、それに気づいたのです。「当たり

前たる」というKさんの答えは、「大野では当たり前だ」という意味だと判明しました。

## ◎92歳のT子さんに干し柿をふるまってもらった

ということ、見知らぬ人にもお茶をいれてあげるKさん、「不思議な人だ」と感嘆していたら、今度は干し柿をふるまわれました。「持って帰んな」と、干し柿をくれたのは、御年92歳のT子さんです。もちろん初対面。

セブン・イレブンの移動販売車に同乗して、大野地区を取材していたときのことです。T子さんの家の庭先をお借りして「店」を開きました。移動販売車の側面を開くと商品のショーウィンドウになっています。後ろを開くとレジです。買い物カゴもビニール袋もあります。

T子さんと一緒に、家から出てきたのは、Kさんの親戚のM子さん。

T子さんとは親子なのかと思いきや、そうじゃないと言います。

毎日、遊びに来ている「隣組」という関係。

朝から夕方まで一緒に過ごすこともあり、干し柿も一緒に皮を剥いて干しました。Mさんは100個、Tさんは60個

作ったそうです。T子さんの実家から渋柿が大袋いっぱい届き、それを全部皮を剥いて干した。たいへんな作業です。中にはソフボールほど大きな柿もあったとか。

柿を硫黄燻蒸しないで天日干しすると、カビが生えることが多い。カビを生やさないで干し柿にするのは簡単ではありません。コツをお聞きすると、『お話ししなれ、おいしくなれ』と話しかけながら剥くことだよとM子さん。

「毎年作るけれど、カビさせたことは一度もないよね」とT子さん。

ふたりで顔を見合わせて、うなずき合っていました。

セブン・イレブンのNさんにもプレゼント。「先週ももらったのに」と恐縮していました。なお、大急ぎで付け加えると、後日、別の取材でM子さんにお目にかかったときは、庭の樹になったミカンが大袋いっぱい、干し柿10個もいただいでしまいました。

Mさんは毎日、T子さんの家に遊びに来ます。どんな過ごし方をしているのでしょうか。

「毎日、笑って過ごしてるよねえ」

と、Mさんが言うのと、T子さんは、

「二人でいると楽しいんだよ。何か言っちゃあ、アハハハって

笑って」

「ヒトのことは言わない。自分の昔話をしちゃう、アハハハって」

「笑わないでいることなんて、ないよね」

「うん」とT子さん。ともに一人暮らし。

T子さんは子どもはおらず、病気だった夫を5年間自宅で看病して、看取りました。下の世話もあり大変な日々だったと思うのですが、亡くなると寂しくて、毎日お墓にお参りして、そこで過ごしていたそうです。「お墓にいと心が落ち着いたんだよね。いないってことに慣れるのに10年、かかりました。身近にいた人がいなくなると、しばらくはすごく変な感じ。その変な感じがなくなるのに10年ですね」。

Mさんは、5人の子どもが独立し、夫も亡くなりました。10年というのには同意して「う

ん、10年間は何か変だよね。それだけ濃く魂が結びついているということでしょう。いま73歳、4歳のひ孫もいます。「バリバリのひいばあちゃんだよ」が口癖です。

Mさんの家までは5分ほど。二人は日に何度も行き来して、お惣菜を届けたり一緒に食事したりしています。T子さんは、Mさんが生まれたときのこと覚えてるし、成長していくのを身近で見っていました。遠くに住む親戚よりずっと近い存在です。

T子さんは、野菜づくりと庭の整備が日課です。結婚してからもずっと仕事はしていたということで、若いころは着物を縫っていた。お蚕もやっていて繭玉を作っていました。麦も作ったし、サツマイモは2000株も作って出荷。年がら年中、何かを作っては出荷する生活でした。結婚当初は、大野地区はまだ秩



移動販売車の側面を開くと商品の陳列棚になっている

父郡に属していて、役場も学校も店もあって、にぎやかだったそうです。

今も特に不自由はなく、買い物は近所の人が出かけるときに声をかけてくれる。「そのときにお使いは全部済ませます」。共助と自立が根付いている地域です。

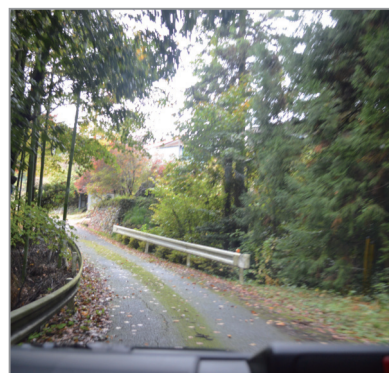
## ◎「笑って暮らす」努力をする

セブン・イレブンの販売車は、8か所で「お店」を開きます。まず音楽付きのお知らせ放送を流しながら、周辺をぐるぐる回り、そのあと決められた場所に停車してお客様を待ちます。T子さんのような庭先があれば、乗り合いタクシーの停車場だったり、道路脇だったりすることもあります。

ガードレール脇の道端で店を開いていたとき出会ったのが、笑う努力をして一日を過ごす二人。やはり隣組の仲間です。「取材です」とお伝えすると、「あらあ、化粧してこなかったなあ」「普段着のまま、来ちゃったよ」と大笑い。

「いつも漫才してるみたいに、にぎやかなんですよ」とセブン・イレブンのNさん。お買い物もワイワイ楽しめます。「やっぱりバナナだね」「Nさんがおいし





移動販売車の窓から見た大野地区。山林に囲まれた細い道が続く

いもの持つてくるから血糖値が上がっちゃって」……。

いろいろなお話しているうちに、こんな言葉がポロリ。

「朝、起きて、下を向いて暮らすのも、笑って暮らすのも、同じ一日だからね」

「そっそう。笑って暮らすほうがずっといい一日になるさ」

哲学的な生き方が垣間見えました。

### ◎「みんなに会うために来るんだよ」

乗り合いタクシーの停車場をお借りして店開きしていたときのこと。「取材？ 載せるときは顔にモザイクかけてね」と、いきなり言われてしまいました。まだ50代くらいの方です。車は運転するんじゃないかなと思って、買い物に来た理由をお聞きすると、「学校行事もなくなって近所の人に会うことがないので、セブンの音楽が聞こえると来てみるのよ」。

子どもの小さいときは、運動会だの、文化祭だの、学芸会だの、そして保護者会と、保護者どうしが会う機会があった。子どもが卒業すると、ご近所と会う機会が減ってしまった。買い物しつつおしゃべりできる情報交換の場を作るのも、移動販売車の役割です。「Nちゃんにも会えるしね」。Nさんは、お客様をファーストネームで呼ぶことが多く、買い物だけでなく、街の情報も届けています。……買い物難民のための移動販売という記者の先入観がガラガラと崩れ、別の役割が立ち現れてきます。

子どもが独立したので、自分たちで新しい活動を起ち上げて、顔を合わせる場を作ろうという動きも聞きました。それが味噌作りです。大野や西平の人たちが集まって味噌を作り、販売するという一大事業。町立の建具会館に味噌を作る設備があり、そこで仕込みます。

「私は60代ですが、若手なんです。先輩として引つ張ってくれるのは80代の方。自分で車を運転して来られます。元幼稚園の園長先生だったり、何か社会的な仕事をしてきた人が多くて、やる気満々。作った味噌は『やすらぎの家』なんかで販売しています。もっと大規模に販売したいと話合っているところで、産業として育てていきたいんですね」

手前の西平にある手打ちうどんの店です。うどんを打っているのは女性で、ガラス越しに打っている様子を見ることが出来ます。百年前の古民家を移築した町有の店。天井が高く、太い梁が渡された見事な建築です。来年の1月に集まって仕込む。また2月にも仕込む。

子どもが大野を離れたら、大野が集まって何か遊ぶことを考えようというのが大野らしい。こうした「顔を合わせて何かを一緒にやる」という場を、自分たちでつくる人たちがいる一方で、現代社会には他者との関係を損得で測って決める流れもあります。こちらのほうが主流です。

「あの人と付き合っておくといずれ何かの役に立ちそうさだ」、「数学のノートを借りられるかもしれない」、「仕事を回してくれるだろう」……という感じで、相手が自分に何かをもたらしてくれる「道具」だと計算して、付き合う。



やすらぎの家で販売されているみんなで作った「ときがわ手作り味噌」

このような人間関係を、社会学では広義で「インストルメンタリズム(道具主義)」と言います。そして、現代社会での人間関係は、人を道具のようにみなす考え方が主流になっています。この人間関係の本質は、相手を損得関係で評価し、自分にとって「役立つ道具」か「役立たない道具」かで、付き合うかどうかを決める。「役立つ」というのが大事。役立たない人とは付き合わない。

そこにあるのは「今」を生きているのではなく、「将来への損得計算」で生きる姿勢(生き方)です。その反対の人間関係が、「今」の、その場での付き合いを大事にする。将来のために「今」を犠牲にしないで生きるという姿勢です。いわば「一期一会」です。その場で互いにふるまい合う。それを大切にします。

近代以前の日本では、こういう関係が恐らく当たり前だった。江戸時代の粋な言葉に「宵越しの銭は持たねえ」というのがあります。いろんな解釈ができますが、ケチケチしないで人にふるまうことで、日々の生活が成り立っていったとも読めます。「ふるまう人」がたくさんいれば、自分が困っているとき、他者の力を借りて生き延びることが出来る。

### ◎「ふるまいの文化」を生かすためにも、バスの一部路線の再開を

移動販売車に買い物に来る人だけをルポしていると、共助が機能している何の心配もないように見えます。しかし、現実はそのほど楽観できる状態ではない。本当に困っている人は、家に閉じこもって、あまり外出しないからです。

この日は雨模様だったためもあり、買い物に来た方は25人。だいたい30人くらいの方が利用しているということです。買い物に来ない方がどんな暮らしをしているのかは、わかりません。それにセブン・イレブン使も、

隣の人は都会から大野に移住してきたご夫婦で、ご主人が病気になり、奥さんが外出するときにいつも誘われて一緒に行くのだそうです。だからセブン・イレブンで買い物するものはなく、散歩していたら販売車が止まっていたので、寄ってみましたとのこと。

「私は一日中、歩いて過ごしているのですが、今も散歩しているところ。前は週3回、小川町のスーパーでやっている体操教室に通っていたの。バスが運休して通えなくなった。とても残念です」

インターネットで「ときがわ町 大野地区 バス」で検索すると、トップに、NAVITIMEの「埼玉県比企郡ときがわ

町大野のバス停一覧「バス時刻表」というサイトが出てきます。サイトでは、以下のようなバス停が表示されます。



実際は運休しているのに、ネット上では、まだ運行していることになっているらしい。ときがわ町役場のホームページを見ると「運休」となっていて、理由は「運転士不足」と書かれています。

現在のところ、大野地区の最新のバス停場所は、せせらぎバスセンターに近い「第二庁舎」です。でも同じバス停から（乗り換えはあるもの）小川町方面に行くバスが出ているんですね。それを少し迂回させて建具会館とか大野特産物販売所あたりまで来てもらえば、新たに運転士さんを探さなくても、バスは再開できます。特産物販売所まで約6・7キロ。車だと8分です。大野の全線は無理にしても、ちよつと寄り道してもらおうのは大した負担ではないと考えるのですが、「二部再開とかいつて再開してくれないかな」。免許返納した人はそんなふうに期待しているんじゃないかと思えます。乗り合いタクシーは、電話で

予約、スマホで予約というハードルがある。耳が遠かったりスマホの操作が苦手な高齢者は多い。少なくとも記者が回った限りでは、使っているという声は聞こえてきませんでした。

大野地区には、現在、ロードバイクを趣味とする人たちが集まっています。土日ともなれば、山道を自転車列をなして走っていますし、車で来る人も多い。キャンプ場やコモリバもできて、若い人たちの移住も増えています。この流れは大野の住みやすさ、「ふるまう文化」が醸し出す効力のたまものです。

大野の人たちに根付いた「ふるまう文化」を生かすためにも、バスの一部路線を再開させて（それが焼け石に水であっても）、新たな移住者が暮らしやすいようくふうしてほしいと願ってやみません。

（文責&©西田みどり）

## 大盛況!!

### ときがわきまぐれ「かわら版」 創刊記念プレゼント抽選会



「おめでとう」ガラポン当選、家族連れも続々

### 特賞は中学一年生に!!

#### ガラガラポン!!

ガラポンのハンドルをぐるりと回すと、カランと出ました。特賞の赤玉10万円相当の厳選の宿の宿泊カタログです。引き当てたのは、お父さんと一緒に来場した中学一年生。Vサインで記念撮影しました。電動アシスト自転車2台は50代の女性の方に、子ども用自転車2台は小学生のお兄ちゃんにと、どの賞品も相性ピッタリの方の手に渡りました。空くじなしで、5等賞は地元の有限会社サラダ館田中屋さんの袋入りギフトです。

10月28日（土）、29日（日）の2日間にわたって、せせらぎホールで行われた「きまぐれときがわ「かわら版」創刊記念のプレゼント抽選会は、大盛況のうちに幕を閉じました。

初日に、おっかなびっくりで会場に来られた方たちが、「楽しいよ」とSNSで発信したためか、小中高生から年配の方まで、幅広い年齢層の方が、「ガラガラポン!」を楽しみました。

楽しみ方はいろいろ。散歩がてら来てくれたのは90歳と86歳のなかよし2人組です。「あたし、90歳なのよ。今日は歩いてきたの」と健脚ぶりをアピール。スタスタと写真展示コーナーに行くと周囲の人たちに「懐かしいわね。私、絵をやってるの。この間はコスモスと柿を写したの」なんて話をしています。

展示写真は、戦後、埼玉新聞で報道されたもので、県立文書館からのご提供です。食事風景や神社のお祭り、野球大会やバス旅行など懐かしいスナップ。「あのころのバスは小回りが利かなくて、よくぶつかりそうになったもんだ」「揺れたしね」などと話が弾みます。

お元気だなあと感心していると、一緒に来た86歳の友達が「あの人はちょっと忘れっぽいよ。だからいつも一緒にいるようにしているの」と、教えてくれました。言葉もはっきりしているし応答も確かなのですが、物忘れしやすいのだそうです。

「とき庵まで二人でおそばを食べに行くのが楽しみ。結構遠いけど、ちゃんと歩いて帰ってくるのよ」

とき庵は西平にある全粒粉そばのお店です。一人だと「徘徊」と言われそうですが、寄り添ってくれる人がいれば「散歩」です。二人の周りに知り合いが集まってきて、しばしサロンのような雰囲気になりました。

大型テレビが当たった女性は「これはご褒美の先渡しだと思うわ。これから何かありそう」と、やや哲学的な感想を漏らしていました。

小さなドラマがいっぱいありました。これからも、かわら版を愛読してください!!



会場風景。テーブルの上にはいろんな賞品が並んでいる



抽選会会場のせせらぎホール

# イナカ トナ田舎イ®通信

——創刊号圧縮版——

## ときがわ町の公共交通問題

◎過疎指定自治体全国で885

令和3年、ときがわ町が過疎指定！

過疎地域の現状はどうなっているか？ 2022年3月21日の読売新聞オンライン記事によると、2020年の国勢調査結果を踏まえ、新たに27道府県の計65市町村が追加され、指定自治体が885市町村になったという。埼玉県にも7市町村が指定された。その中の一つが、ときがわ町である。

『埼玉県過疎地域持続的発展方針（令和3年度～令和7年度）』が埼玉県から公表されている。そこから一部を引用する。

…過疎地域の持続的発展の支援に関する特別措置法（令和3年法律第19号）（以下「過疎法」という。）第7条の規定に基づき定めるもので、過疎地域の市町村が策定する市町村過疎地域持続的発展計画及び埼玉県が策定する埼玉県過疎地域持続的発展計画の指針となるものである。本方針の対象期間及び対象地域は、以下のとおりである。

\* 過疎地域に指定されたのは、秩父市（旧吉田町、旧荒川村及び旧大滝村の区域）、小鹿野町、神川町（旧神泉村の区域）、東秩父村、皆野町、長瀨町、ときがわ町の7市町村である（以下の参照地図・表は、埼玉県公表資料からの引用）。



### ◎路線バス運休後は乗合タクシー

令和5年4月1日、ときがわ町路線バスは、次のように縮小された。

運行路線は実質4ルート——大野地区へのバス路線は運休 ときがわ町の路線バス路線は、「せせらぎバスセンター」を起点に、①東武東上線武蔵嵐山駅：明覚駅経由ルート、②東武東上線武蔵嵐山駅：十王堂前経由ルート、③JR八高線越生駅ルート、④東武東上線小川町駅経由、日赤病院前——の4つの路線があり、それぞれ1時間ほどの間隔で運行されている。

なお、路線バスが運休になった山の斜面が都幾川の谷に迫る、険しい地形の町の西域（西平、梶平、大野等）には、町民の約2割が暮らしている。その代わり、このエリアの足のため、乗合タクシーがきめ細かく対応している。たとえば、山上の慈光寺の先、霊山院までタクシー停留所がある。

### ◎山奥へのバス路線は確保された過疎指定、東秩父村の例

ときがわ町の事情とそのまま比較はできないが、大野地区の北側の堂平山や笠山という山間で接する東秩父村には、堂平山への登山入り口となる白石車庫などの奥深いエリアがある。大野地区の北側の山の向こう側の谷である。東秩

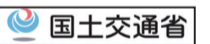
父村は、ときがわ町よりはるかに人口密度が低く、ほとんどが山間で、人口はわずか2000人ほどだ。

この村の皆谷地区は、ときがわ町が路線バスを切り捨てた大野地区とよく似ている。山に挟まれ谷の狭間に川の流れと道路が走り、かすかに人の住居がある。

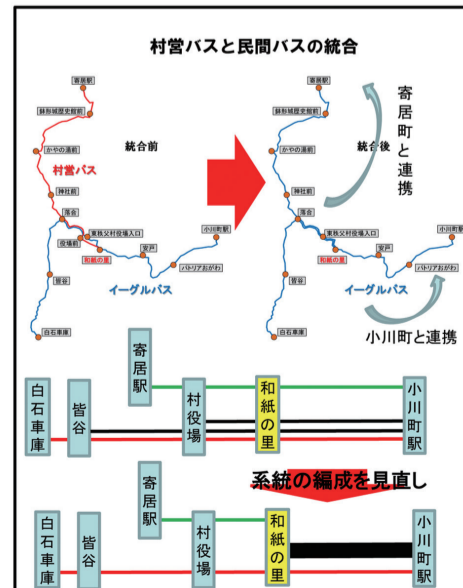
そんな山深い東秩父村だが、バス路線の見直しによって採算面を改善しつつも、山間の奥までの生活の足としての路線バスは確保している。

なお、東秩父村では、道の駅、和紙の里を路線バスの起点ハブとしているところは、ときがわ町がせせらぎバスセンターをハブとしている構造と同じである。違いは、まだデマンドタクシーを東秩父村は導入していない。

### 地域公共交通ネットワークの形成（埼玉県東秩父村）



○和紙の里を拠点に、統一的にバス路線を見直すことで、長大な運行距離の縮減を図りながら持続可能な公共交通ネットワークの再構築を目指す。また、和紙の里の活性化と両輪で公共交通を充実させることで、住民・来訪者のおでかけに資する公共交通ネットワークを形成する。



#### ○村のまちづくりと協調した地域公共交通体系の確立

小さな拠点である和紙の里の活性化策とあわせて、おでかけの促進を図る。



#### ○和紙の里をハブとした交通ネットワークの再構築

和紙の里を拠点にバス路線を再構築することで、長大な運行ルートであった系統などを廃止するとともに、利用実態に応じた運行回数の適正化を行うことで、効率的な運行を目指すこととしている。

収支率の改善

※道路から離れた集落に居住する住民に対しては、デマンド交通の導入を検討。（網形成計画の事業）

## ◎地方公共交通確保維持のためのポイント

### ①自家用有償旅客運送制度

平成18年に、自家用有償旅客運送制度が創設された。バス・タクシー事業が稼働しない場合は、例外的に自家用車を用いた有償での運送ができる。これには、自治体を実施する場合とNPOなどが実施する場合がある。事業制ではなく登録制である。

### ②要介護者、身体障害者のための福祉有償運送制度

タクシー等の公共交通機関によっては要介護者、身体障害者等に対する十分な輸送サービスが確保できない場合に認められ、NPO法人や社会福祉法人などが、実費の範囲内(営利とは認められない範囲)の対価により、乗車定員10人以下の自家用自動車を使用して当該法人等の会員に対して行う個別の輸送サービスである(埼玉県広報資料から)

### ③ライドシェアの取り組み

専用の貸切車両を運転する運転手と乗客をマッチングさせるサービスである。いわゆる白タクを合法化したものとなる。兵庫県養父市ではライドシェアサービス「やぶくる」を導入して5年半がたった。鳥取県でも「鳥取型ライド・シェア」が検討されている。

### ④カーシェアリング

都市部で普及しているカーシェアリングの方法を、過疎地域である大野・柵平・西平の住民で活用する方法がある。が、これらは住民による互助・ボランティアによる運送への取り組みを重要視するコンセサスが重要だ。

## ◎飯能市での自家用有償旅客運送の事例紹介

ときがわ町の過疎事情によく似ている、飯能市(過疎指定はされていない)の東吾野と吾野地区には、西武線の駅はあっても路線バスがなく、足に困った住民によってずっと対策が講じられてきた結果、「NPO法人奥武蔵グリーンリゾート」により、自家用有償旅客運送による有償運送のシステムが稼働している。

そこには、涙ぐましい住民の取り組みがあったのではなかろうか。その事例として、国土交通省が公開している資料を引用する。住民の願いが、住民の手で実現していることが伺える。

### 13. NPO法人奥武蔵グリーンリゾート(埼玉県飯能市)



関東地方	埼玉県飯能市 人口: 79,708人 平成31(2019)年1月1日現在	NPO法人奥武蔵グリーンリゾート 問合せ: 090-2677-4362	公共交通空白地有償運送
------	---	--	-------------

事業者との役割分担モデル	
運送の特徴	<ul style="list-style-type: none"><li>バス路線や駅待ちタクシーがない吾野・東吾野地区で運行。</li><li>飯能市地域公共交通網形成計画で、公共交通を補完する自家用有償旅客運送の導入と位置づけた。</li><li>「地区内の運送」、「地区内から地区外(飯能市内)の運送」に限定することで、既存公共交通と役割分担し、双方の供給効率を担保。</li></ul>
運送の基本情報	
運行開始時期	平成30(2018)年12月9日
運行形態	区域型(運行区域を設定)
使用車両	持込6台
運送対価	距離制: 3km未満500円(加算100円/1km)
運送対価以外の対価	待機料金: 30分未満無料 30分~60分 250円
ドライバー数(免許)	6名(二種0名、一種6名)



導入背景	<ul style="list-style-type: none"><li>従前より、住民懇話会の席などで吾野・東吾野地区の公共交通サービスの必要性が話題になっていた。</li><li>平成23年から地域住民の組織「たすけあいがの」が、サロン送迎、買い物ツアーのための無償の運転ボランティア事業「らくだ号」の運行を開始した。</li><li>無償の運転ボランティアではかなえられない個別の移動ニーズに対応するため、平成26年頃から公共交通空白地有償運送の実施に向けて動き始め、NPO法人奥武蔵グリーンリゾートを設立した。</li></ul>
------	--

運行状況	<ul style="list-style-type: none"><li>運行開始後約半年間の利用者数は、214人(平成30年12月~令和元年6月)。</li><li>主要な目的地は、「西吾野(地区内)」、「吾野駅(地区内)」。</li><li>主に地区内の高齢者が利用しており、徐々に登録者が増加している。</li><li>令和元年度は「飯能市公共交通空白地有償運送支援事業費補助金(初年度事業)」(10/10補助、上限50万円)を活用している。</li><li>現在、利用者から隣接市の施設への移動ニーズがあり、事業範囲の拡大について検討している。</li></ul>
------	---

## ◎富山市「おでかけ定期券」

### ——1億円以上の医療費削減効果

国土交通省の資料に、富山市が実施した「おでかけ定期券」という公共交通の割引制度がある。市が交通事業者と連携し、65歳以上の高齢者を対象に市内各地から中心市街地へ出かける際に、公共交通利用料金を往復とも1回100円に設定した。

富山市の総人口は、40万人以上で、高齢者の4分の1ほどが定期券を保持し、内1日平均2800人ほどが利用しているという。

その結果、どんなメリットが生れたか、これがちょっと驚くほどすごい。

富山市の試算だが、年間1億1200万円の医療費の削減につながるという。

なぜか?

おでかけ定期券を高齢者が利用するという事は、利用すると平均歩数が1日約2000歩ほど増えて、それが病気になりにくい結果となっているからだろうというのだ。

バスでも電車でも、100円で乗れるというのは、高齢者にも活動への動機となる心理的な作用が大きいことの証左である。

ときがわ町の路線バスの面倒くさいゾーン運賃は、改めるべきではないか。そもそも、220円という半端な金額。これだけで、乗る意欲が減退する。そういう心理的な問題を疎かにしたら、町の活性化が鈍る。

トナ田舎イ通信は、ときがわきまぐれかわら版の姉妹誌です。内容等のお問い合わせは、このコンテンツの冒頭ページの発行者:とこがわPJまでお願いいたします。なお、この「トナ田舎イ通信」創刊号の正式コンテンツ(PDF)は、次のウェブページで公開しています。(2024年1月30日)  
[http://www.tgkawaraban.chigensya.jp/PDF/240130\\_tonainakai01.pdf](http://www.tgkawaraban.chigensya.jp/PDF/240130_tonainakai01.pdf)

## ◎ときがわ町近隣の病院・医院一覧

- ♥ 新井眼科クリニック / ☎ 0493-74-1711 / 〒 355-0328 小川町大塚 907-1
- ♥ 飯塚整形外科医院 / ☎ 0493-72-3308 / 〒 355-0328 小川町大塚 86
- ♥ いわほりクリニック(泌尿器科) / ☎ 0493-71-6601 / 〒 355-0312 小川町上横田 899-2
- ♥ 内田医院(内科) / ☎ 0493-72-0516 / 〒 355-0328 小川町大字大塚 149-3
- ♥ 大野クリニック(リウマチ科・アレルギー科) / ☎ 0493-74-1868 / 〒 355-0321 小川町小川 491
- ♥ 小川赤十字病院(総合) / ☎ 0493-72-2333 / 〒 355-0321 小川町大字小川 1525
- ♥ 小川病院(総合) / ☎ 0493-73-2750 / 〒 355-0317 小川町原川 205
- ♥ 木下医院(糖尿病内科) / ☎ 0493-72-0375 / 〒 355-0328 小川町大塚 660
- ♥ 高野医院(内科) / ☎ 0493-72-0045 / 〒 355-0328 小川町大字大塚 103
- ♥ 小林内科医院(腎臓内科) / ☎ 0493-81-3902 / 〒 355-0328 小川町大塚 930-1
- ♥ さくら整形外科クリニック / ☎ 0493-71-6411 / 〒 335-0315 小川町みどりが丘 2-10-4
- ♥ さつき内科クリニック / ☎ 0493-71-6050 / 〒 355-0321 小川町小川 471-1
- ♥ 真田医院(循環器科) / ☎ 0493-72-8020 / 〒 335-0315 小川町みどりが丘 2-2-2
- ♥ 耳鼻咽喉科野崎医院 / ☎ 0493-72-0389 / 〒 355-0328 小川町大塚 1149-1
- ♥ 鈴木医院(皮膚科) / ☎ 0493-72-1215 / 〒 355-0327 小川町腰塚 1194-3
- ♥ 瀬川病院(外科・神経内科) / ☎ 0493-72-0328 / 〒 355-0328 小川町大塚 30-1
- ♥ 田口医院(耳鼻咽喉科) / ☎ 0493-72-1036 / 〒 355-0321 小川町小川 88-1
- ♥ 田中眼科医院 / ☎ 0493-72-0304 / 〒 355-0328 小川町大塚 1180-1
- ♥ 中村産婦人科 / ☎ 0493-72-0373 / 〒 355-0328 小川町大字大塚 1176-1
- ♥ 野崎医院(外科・内科・人間ドック) / ☎ 0493-72-0101 / 〒 355-0324 小川町青山 1439
- ♥ パークヒルクリニック(内科・アレルギー科) / ☎ 0493-74-4125 / 〒 355-0322 小川町東小川 3-9-1
- ♥ 原医院(内科) / ☎ 0493-72-0362 / 〒 355-0328 小川町大字大塚 86
- ♥ みやざきクリニック(産婦人科、小児科) / ☎ 0493-72-2233 / 〒 355-0328 小川町大字大塚 285
- ♥ 柳澤医院(胃腸科、肝臓内科) / ☎ 0493-72-0024 / 〒 355-0328 小川町大塚 21-7
- ♥ 清水小児科アレルギークリニック / ☎ 0493-61-2431 / 〒 355-0221 嵐山町大字菅谷 512-1
- ♥ 野崎クリニック(胃腸科・肛門科) / ☎ 0493-61-1810 / 〒 355-0227 嵐山町千手堂 693
- ♥ 渡辺産婦人科(漢方内科・小児科) / ☎ 0493-62-5885 / 〒 355-0221 嵐山町菅谷 249-98
- ♥ 鳩山第一クリニック(内科・小児科) / ☎ 049-296-6800 / 〒 350-0313 鳩山町松ヶ丘 3-7-2
- ♥ 福島内科(循環器内科・小児科) / ☎ 049-298-0600 / 〒 350-0314 鳩山町楓ヶ丘 4-17-8
- ♥ 麻見江ホスピタル(精神科・歯科) / ☎ 049-296-1155 / 〒 350-0302 鳩山町大橋 1066
- ♥ 木乃里クリニック(内科・在宅診療) / ☎ 0493-66-0770 / 〒 355-0355 ときがわ町馬場 50-1
- ♥ こだま医院(内科) / ☎ 0493-65-0147 / 〒 355-0361 ときがわ町桃木 186
- ♥ たまがわクリニック(内科) / ☎ 0493-66-0128 / 〒 355-0343 ときがわ町五明 1267-1
- ♥ 南部内科医院(内科) / ☎ 0493-67-0438 / 〒 355-0364 ときがわ町大字西平 643の1
- ♥ 菟川医院(消化器科・循環器科・呼吸器科) / ☎ 0493-65-0043 / 〒 355-0354 ときがわ町番匠 295
- 入間郡の総合病院
- ♣ 越生メディカルクリニック(総合) / ☎ 049-277-1119 / 〒 350-0411 入間郡越生町黒岩 199-1
- ♣ 埼玉医科大学病院(総合) / ☎ 049-276-1111 / 〒 350-0495 入間郡毛呂山町毛呂本郷 38