

# 白山ろくボタン鍋プロジェクト構想 = 発案から10年 =

西村 俊

(北陸先端科学技術大学院大学 先端科学技術研究科 准教授)

Past Decade Activity at the Hakusan *BOTANNABE* Project Concept

*Shun NISHIMURA*

Graduate School of Advanced Science and Technology,  
Japan Advanced Institute of Science and Technology

## はじめに

2008(平成20)年春、大学院博士後期課程への進学を機に東京から石川に移り住み、早いもので10年半を迎えている。幸いにも様々な繋がりを通して、東京でのフィールドであった多摩川/秋川源流域(小菅村/五日市や檜原村)での活動・経験を活かしながら、手取川源流域(白山ろく旧5村)や富山県(富山市根上や南砺市瀬戸)へとフィールド・見聞を広げる機会に恵まれている<sup>[1,4]</sup>。

本稿で取り上げる「白山ろくぼたん鍋プロジェクト構想」は、本学の内閣府連携講座「地域再生システム論」(後期・集中)の中山間地域振興グループ(平成20年度および平成21年度)の中で提案されたプロジェクト構想である(平成20年11月22日の最終講義にて地域振興施策として初提案)。その後、更に関係者が集まって施策をブラッシュアップし、平成21年農林水産省「農山漁村(ふるさと)地域力発掘支援モデル事業」に応募した結果、日本全国65地域の応募の中から選抜された6地区の1件として採択・予算化された<sup>[5]</sup>。同事業により「白山ろくぼたん鍋プロジェクト協議会」(平成21年3月17日設立)を発足させ、プロジェクト構想を実践・検討の舞台へと進めるに至った<sup>[2]</sup>。

同プロジェクトのコンセプトは、“マイナスをプラスに転じた農山村再生”<sup>[6]</sup>であり、鳥獣害である猪などの“弱み”を含め「様々な地域の素材」を“強み”と捉え、ボタン鍋の素材として集めることで、それを囲むような賑いを形成することである<sup>[7]</sup>。同協議会の設立には、白

山ろくで活動を行っている10団体(白山ふもと会、上吉野農場、ファーム三ツ屋野、河原山町会、北陸先端科学技術大学院大学、白山商工会、いしかわ自然学校、尾口はたるの会、河内へイケカブラ、白山市)が集い、県職員や他の地域団体との連携活動へと展開できるように地域外からの協力者・アドバイザーも参加した(図1)<sup>[8]</sup>。

県内の先駆的な地域活性化事例として、能登地域の「春蘭の里」(能登町)および神子原地区(羽咋市)を現地視察し、「その土地にある“今ある資源”の再評価と活用」と「“体験”を軸とした来訪者が留まり楽しむ仕掛け」が地域活性化のカギとなることを再認識し、実践に向けた連携体制を進めることにした(図2)。しかし、いわゆる「事業仕分け」により、発足1年余で同協議会としての活動は解散となった。

ここでは、その後の白山ろく地域における地域活性化策の進捗動向について、同構想の発起人メンバーの活動を中心に、発案から10年となる現在の動向を紹介したい。

## ■白山ろく地域の人口動態の推移

「平成の大合併」により誕生した白山市(2005～)は、石川県内に流れる手取川(延長72km)流域に位置する旧13市町村の内、8自治体(1市2町5村)が統合されて誕生し、河口域から旧美川町・旧松任市・旧鶴来町、旧鳥越村、旧河内村、旧吉野谷村、尾口村、白峰村と源流部域までを同一市内に包括する特徴をもった自治体である(海岸部から山間部まで標高差は約2,700m、総面積は約755km<sup>2</sup>である)。



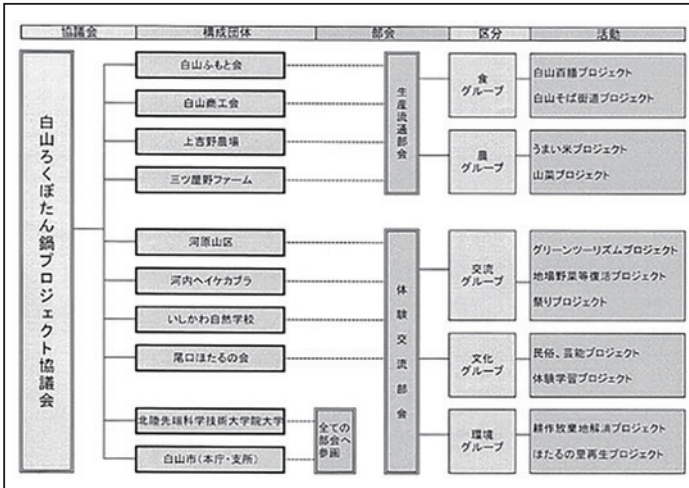


図1 協議会の主な構成団体と活動分担

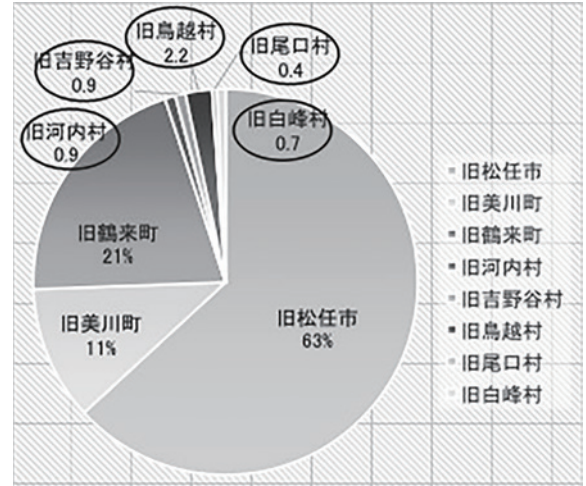


図3 白山市の地域ごとの人口割合 (H30年7月末) [9]



図2 視察の様子 (2009年6月24日) ; (a) 神子原 (農産物直売所)、(b) 春蘭の里 (養殖池)、(c) 春蘭の里 (農家民宿)

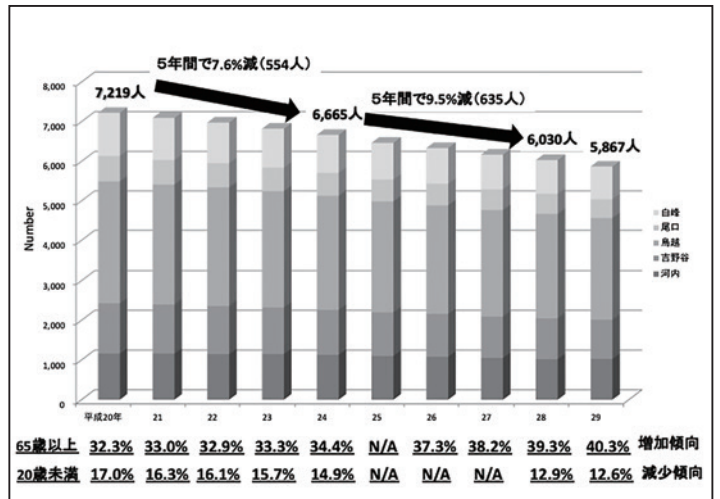


図4 各年12月末における白山ろく地域の人口および高齢者/未成年率の推移 [9]。N/A; データが見つけれなかったために未計算

図3に最近の白山市内の居住地域ごとの人口グラフを示す。白山市の総人口はおよそ11.35万人であり、その63%が平野部の旧松任市に集中し、白山ろく(旧5村合計)は全体の僅か5.1%(5,791人)である。平成25年8月末にまとめた結果<sup>3)</sup>と比較すると、総人口はほとんど変化していないが、旧5村の人口および全体に対する割合は減少している。

図4に旧5村の人口動態変化と高齢者率・未成年率を示す。プロジェクト構想当時から人口減少の“加速”が懸念されていたが、人口減少および少子高齢化傾向が直近の5年間で“更に加速”し続けていることが分かる。




図5 木滑なめこブランドの商品タグ

夏の白山ろくの幸 ジュージュー  
バーベキューやるよ〜

金沢からほど近い白山ろくは、今最もホットなところ。庄目のジビエ（イノシシ、シカ etc.）を使ったお料理が盛化中。さらに夏の山菜や野菜、キノコも食べ頃に、これらを使ってバーベキュー大会。さあ一緒に熱々の鉄板を囲みましょう！

日時：2017年7月2日（日）  
会場：白山吉野オートキャンプ場  
（白山市吉野ト92-5 Tel. [redacted]）  
参加費：1人3,000円（お酒代は別途）

<スケジュール>  
●11:15 吉野工芸の里見車道集合  
●11:30 木滑なめこ生産組合のなめこ栽培施設見学  
●12:00 吉野オートキャンプ場でバーベキュー  
・ジビエ、イワナ、ニジマス、なめこ、鰻豆腐、野菜などを材料にしたバーベキュー  
・初お披露目の白山茶漬（中島はお楽しみ）  
・スイーツ  
●14:15 終了  
<その他>  
地元野菜の即売やおしゃべりタイムがあります。



主催：白山ろくぼたん園プロジェクト  
（北陸先端科学技術大学院大学の公衆講座の賛助者によって設立されたまちおこしグループ）

図6 ナメコとBBQの募集パンフレット



図7 当日の様子；(a) なめこ栽培工場、(b) 食べ比べBBQ大会

### ■活動の記録

白山ろくポタン鍋協議会解散後も地域再生システム論で活動を共にしたメンバーを中心に、白山ろくの素材を活かした新作創作料理の披露会（猪・鹿料理や白山百膳）やそれぞれのメンバーの近況報告を行う機会を設け、交流を続けてきた（年1-2回）。また最近では、白山ろくの自然と食を活かした模擬的なイベント開催を企画し、地域外住人の取り込みによる白山ろく地域の魅力発信や素材を活かす技の習得を意識した試みを新たに始めている。ここでは、最近のイベント活動について紹介する。

### ・ナメコ工場見学とジビエBBQ（夏）

林業構造改善事業「木滑なめこ生産組合」（昭和47年〜）を中心に、白山ろく木滑地区ではナメコ栽培が行われてきた。しかし、きのこ類の栽培方式が原木栽培から菌床栽培へと移行したことをきっかけに、石川県内では20軒ほどあった「なめこ栽培農家」が現在は2軒にまで激減している。木滑では高山昇さんを中心に、ナメコのサイズ多様性（大・中・小）を軸に、「木滑なめこ」や「こりゃ〜うめえ！白山のごっつおでけえなめこ」（図5）としてブランド化を図り、県内スーパーへの販路を確立してきた。

そこで、①木滑地区のなめこ生産現場の視察・

**天然ワサビに夏野菜やジビエ**

## 特撰ソーメンと一緒に♪

夏本番を迎えましたが、涼風が心地よい白山ろく、ここでとびっきりの名物が生まれました。スペシャルなソーメンです。ナメコやミニトマト、ジビエなどの山の食材をトッピング。これに天然ワサビを添えて味わいます。各づけて白山ろくのソーメンバイキング。極上の時間を一緒に過ごしませんか。

**日時：2018年7月22日（日）**  
**会場：白山市木滑公民館**  
 （ナメコ栽培施設の下）  
**参加費：1人3,000円（お酒代は別途）**

＜スケジュール＞

- 11:00 吉野工芸の里荘町民集合
- 11:10 上吉野の谷川散歩：野生のミョウガやワサビなど採集
- 12:00 木滑公民館で軽食ランチ 天然ワサビを添えてー

・ソーメンバイキング（ナメコ、ジビエ、ミニトマトなどトッピング）  
 ・イワナ、イノシシの刺身  
 ・おにぎり（漬物付き）  
 ・スイーツ

●14:15 終了

＜その他＞

地元野菜の即売や  
 羊放牧の見学（希望者のみ）

主催：白山ろくばたんプロジェクト  
 （北陸先端科学技術大学院大学の公開講座の参加者によって設立されたまちおこしグループ）

図8 野生ワサビ・山菜採集とそうめんの募集パンフレット

収穫体験（お土産あり）と、②地場産業化を進めているジビエ肉のおいしさを味わえるBBQ（一般に普及している鶏や豚との食べ比べ）による交流を企画した（図6）。

当日は一般からの参加者も含めておよそ20名の参加者があった（図7）。実際の地場産業（生産現場）を活かした形でのイベントを企画/成立できたこと、また“料理人の視点”に立ったジビエ肉の処理技術の研究と蓄積により、これまでの「ジビエ＝臭みがある肉」というイメージが払拭できるジビエ肉を白山ろくでは提供できることを宣伝できた。また、なめこのお土産が付帯できたことで「帰ってからの楽しみによる余韻の創出」を図ることもできた。初めて外部の参加者を巻き込んだ活動として、収穫が多いイベントとなった。

### ・野生のワサビと白山麓そうめん（夏）

「野生のワサビを見たことがある？ それを収穫して、味わえたら日常ではなかなか味わえない体験になるのではないだろうか？」、そんなメンバーの素朴な興味から企画されたのが、野生ワサビ・山菜採集とそうめん昼食会（図8）。



図9 当日の様子；(a) 谷川散歩、(b) そうめんバイキング昼食会

かねてから議論された「谷川の利用策」に関する意見収集を目的に、谷川散歩も組み込んだ。

谷川はかつては集落で育った子供たちの泳ぎの練習の場として活用されており、現在でも林道わきの草刈や電気柵の管理などが集落ごとに行われ、大切に管理されている。また、天然ワサビ、ミョウガタケ、カタハ、イラクサ、みつばなど季節ごとに異なる山の幸が豊富にあり、山菜収穫も可能である。しかし、防犯面・安全面の観点から、これまで観光資源としてはほとんど活用されてこなかった。

当日は前回のイベントのリピーターも含めておよそ10名（+幼児2名）の参加があった（図9）<sup>[10]</sup>。昼食場所としてお借りした木滑公民館では、付近の羊の放牧事業についてプロジェクト代表の田島一三さんから事業状況についてのお話を伺う機会があった（詳細は後述）。

谷川散歩では清々しさと自然の風を体感でき、のんびり里山で休日を過ごす“ひとときの涼”を体験できた。一方で、開催時期はオロロ（注：アブのこと）が水辺に発生する時期であり、

実際にオロロが集団で飛び交う場所に遭遇することもあった。また、野生のワサビや山菜にはそれぞれ適した収穫時期（成長、味、見つけやすさなど）があり、今回のイベントでは天然ワサビの収穫体験を現地で行うことが出来なかった（事前に収穫した天然ワサビを昼食会では提供・試食した）。

谷川や自然の利用には収穫時や虫対策を考慮した季節・時間帯の精査が必要であった。また、谷川・林道の多くが集落で管理されており、野生動物にも遭遇する可能性もあるため、一般の方が参加するイベントとして利用可能で、かつ目的に合致した開催場所を選定することに苦労した。

以前、白山ヤマダチ会のイベントとして、5月末の高倉山へ入り山菜取り・調理・昼食会を行ったことがある<sup>[41]</sup>。また、自然文化誌研究会では毎年4月末に東京学芸大学構内での野草・キノコの採集・てんぷら昼食会を開催している<sup>[12]</sup>。谷川沿いの自然・里山の恵みを活かすイベントとしては、春先・初夏に散策と山菜取り、および調理・試食を兼ねた交流会を行う流れが、自然を存分に体感しさらに味覚的にも楽しめる定番の企画として継続しやすい型かもしれない。

## ■地域の動向変化について

白山ろく地域では、新しい地場産業・生業（なりわい）の創出を目指した取り組みが進められている。その動向のいくつかを紹介したい。

### ・木滑のヒツジの放牧<sup>[13]</sup>

平成21年に上木滑地区の耕作放棄地対策の一環として、石川県の先駆的里山保全地区に認定されたのを機に、「木滑里山保全プロジェクト」（協力：石川県立大学）が始まった。当初は、耕作放棄地に黒毛和牛2～6頭を放牧し、主に雑草を食べてもらう（除草）ことで管理を行っていた。しかし、牛では個体が大きく飼育が大変（時には恐怖心を感じる）という課題があった（冬場の牛舎への移動も重労働）。そこで、平成26年からは牛よりも小柄な羊の放牧へと



図10 耕作放棄地対策としての放牧羊の活用；(a) 放牧羊、(b)「山笑(2018)」での羊毛フェルト教室

移行し、毎年5頭ずつ増やして現在22頭（サフォーク種）の放牧・飼育・繁殖を行っている（図10）。ここでは耕作放棄地対策を主眼としているため、主に“雑草だけ”で育てられている（全国的にも）珍しい放牧羊である（注：今は、朝・晩、農耕飼料を与えている。一般的には、牧草を植えて転用した放牧地を利用する地域が多い）。

平成28年度からは、大学コンソーシアム石川の地域課題研究ゼミナール支援事業「羊放牧による耕作放棄地発生防止および羊の肉・乳・毛等を活用した特産品の開発」（石川県立大学（ポケットゼミ「ヒツジ」）・金沢学院大学（ヒロネツゼミ）・北陸大学（国際交流サポーター）を中心に、肉質の他、羊毛の活用などの調査・研究を行っている。今後は300頭程度まで規模を増やすことを目指し、解体なども含めて白山ろく地域の地場ブランドとしての展開を構想している。なお、2018年末に「白山麓羊推進協議会」（平成28年6月～）（支援：石川農林総合事務所、石川県立大学）として、白山麓ラム肉の初出荷を実現した<sup>[14]</sup>。

### ・獣肉の解体処理体系と販売網の形成

石川県では白山ろく中宮を中心に生活の中での熊猟が行われていたが<sup>[14]</sup>、猪および鹿は80年ほど前に絶滅していたとされている<sup>[15]</sup>。特に、足が短いイノシシでは積雪深30cm以上の日が70日以上続くことが生息を制限する目安と言われてきた。しかし近年、イノシシ（平成5年頃から）およびニホンジカ（平成17年頃から）

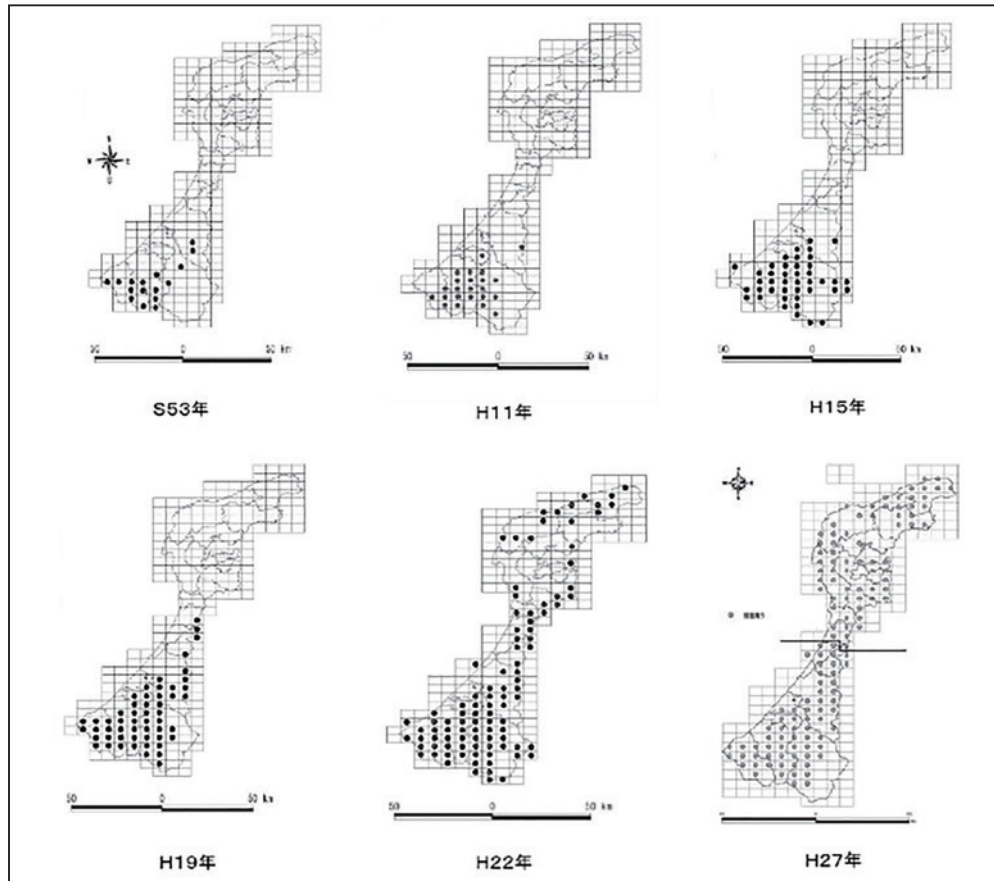


図11 イノシシの分布状況の推移(約5kmメッシュ図)<sup>[16]</sup>

の目撃・捕獲頭数が急激に増加している。

石川県による管理計画<sup>[16]</sup>では、石川県南部(福井県境)から北部(能登半島)へと急激に野獣(主にイノシシと鹿)の生息域が拡大してきた状況がわかる(図11にイノシシの生息分布の推移を示す)。なお、異なる調査結果である「日本の動物分布調査」(第6回;2000~2004)<sup>[17]</sup>の結果を見ても、能登半島や金沢市街地でのイノシシやニホンジカの生息は確認されておらず、10年ほど前には白山ろく・加賀地方のみの分布に留まっていた。一方、現在の県内でのイノシシの捕獲数は10年前の約9倍に当たる9,000頭余に達しており、積雪量の減少や耕作放棄地の増加に伴う里山の環境変化(獣が隠れやすい環境の拡大)が、繁殖力拡大の要因として挙げられている。

石川県内で初認可を受けた獣肉解体処理施設が白山ろく東二口卯に開設して以降(平成23年11月~)、羽咋市飯山町(平成27年10月~)、

白山ろく河内町下折(平成28年11月~)、能登島須曾町、金沢市高坂町、小松市(予定)の県内5(+1)か所で、認定施設による野獣肉の受け入れ・加工・販売の体制作りが進められている。

初認可を受けた処理施設を運営する「白山ふもと会」では、野獣肉事業を立ち上げ、“おいしい”野獣肉を提供するための解体処理技術を研究している<sup>[4]</sup>。従来、「冬は脂がのっているが、夏は脂がなくて肉が硬い。オスは特に臭い。」などと表現されてきたイノシシ肉も、解体技術・手順の鍛錬、低温熟成、真空パック・冷凍技術の活用などの工夫により、1年を通じて安定した品質の野獣肉を提供できる体制を築いてきた。特に、年齢や捕獲場所・時期(食べている餌の種類など)によって個体差が出やすい野獣肉の性質を考慮し、(全国に先駆けて)野獣肉のランク付けと部位ごとの価格付けの基準<sup>[18]</sup>を作成したことは、安定した品質管理と“ジビ



図12 道の駅「めぐみ白山」でのジビエ販売

エを使う側”の利便性に配慮した特筆すべき点である。

また、石川県行政およびいしかわジビエ利用促進研究会（2016年5月～）と連携し、他の解体施設での技術指導、猟師のための解体技術講習会の開催<sup>[19]</sup>、解体処理のガイドライン作りなどにも精力的に貢献し、石川県内での安全なジビエ肉の提供網の構築と認知/普及活動に奮闘している<sup>[20]</sup>。

最近、石川県内では山間部の道の駅「瀬名」だけでなく都市部の道の駅「めぐみ白山」（2018年4月オープン）（図12）でもジビエ肉の販売が始まり、徐々に県内産ジビエの認知度と販路が広がっているように感じている。全国的にも昨年からは農林水産省の食堂でジビエ肉を用いた料理の提供（2017年4月24日～）が始まり、国産ジビエ認証制度の運用開始（2018年5月18日～）など、普及に向けた体制作りも本格化している。鳥獣の生息域の拡大に伴い、“新たな地域の厄介者（弱み）”に頭を悩ます自治体が増える中で、“特徴ある地域の素材（強み）”として野獣肉（および骨・皮などの加工品）へ生まれ変わらせる様は、地域資源の再評価と利活用による活性化施策の大きな柱の一つとして、益々注目を集めていくだろう。

石川県内の2017年度のイノシシの捕獲頭数は約9,000頭であり、そのおよそ12%が食肉加工されている（その他は、主に埋葬・焼却処理されている）<sup>[21]</sup>。ジビエの有効利用の観点からは、販売・消費促進への更なる仕組み作りが望まれている。石川県羽咋市では、「地域おこし

協力隊」制度による人材育成や「ふるさと納税」の返礼品としてのジビエの提供を行っている。捕獲/解体・流通/加工/販売・消費を通じた「ジビエ製品」に関連する活動を総合的に活かし、その地域での継続的な生業/特産品作り、地域の魅力創生/発信、さらには販路形成を進めており、優れた取り組みである<sup>[22,23]</sup>。

### ・里山総合会社「山立会」の設立

山間部の暮らしぶりは、様々なスキルを集合体（部落）で磨きながら協働（助け合い）による営み形成を基軸としてきた。個人の生業の形も専業・専従よりも、農作業+多様・複合的に稼ぎを得る形（半農半業）により、厳しい自然の中での生活の営み・技能向上と食糧・収入を得る糧の両立を図ってきた。このような「複合的に稼ぐ」というスタイルは、現在の中山間地での生業（なりわい）形成にも重要なヒントになるのではないだろうか。

白山ろくでは、有本勲さんにより「白山ヤマダチ会」（2014年12月～）が立ち上げられ、里山や狩猟に関する興味・関心を持った人々を繋ぐ場作りが進められてきた<sup>[4]</sup>。現在は「合同会社 山立会」（2018年4月設立）として、30代の男性社員3名（新たに2019年4月より2名を募集中）を中心に、里山における課題の解決と創出した価値を市場へ届ける“里山総合会社”を展開している<sup>[24]</sup>。（例えば）野獣の解体/関連商品の販売のみ（ないしは農業のみ）では、収入が有る時期と無い時期があり、捕獲個体数（や収穫量）による変動も生じる。そのため、継続した収益性を維持することが難しい。こういった困難さに対し、多角的に種々の里山活動を事業化して更に複数人で支え合うことで、総合的に事業体としての収益性を維持する仕組み作りを実践している。様々な事業のプロが集団として連携することで、繁忙期/閑散期の収支や労働力のバランスをコントロールできるメリットも考えられる。

現在、主に①野獣肉（イノシシ・鹿・熊）の解体・販売、②山菜（アサツキ、ウド、行者ニンニクなど）の栽培・収穫・販売、③里山体験



図13 ハンドクリーム「INO」の販促画像 (山立会オンラインショップでも購入ができます)

ガイド (ツーリズム)、④木滑ナメコ栽培・販売 (注: 高山さんから2018年10月に事業を継承)、⑤新商品の開発・販売 (最近ではイノシシ油30%を配合したハンドクリーム「INO (イノ)」の商品化 (図13)<sup>[25]</sup>、⑥野生動物の生息・生態調査、などの事業を展開している。里山で働きたい若者たちへの新たな生業作りの仕組みとして、さらには里山資源の問題解決・資源再活用のための基軸として、多角的な事業展開による新たな挑戦を応援したい。

### おわりに

1990年代から拡大したインターネットの一般世帯への普及/整備と、初代iPhone (2007年1月9日発表) に端を発した「使いやすく賢い」スマートフォンの開発/普及により、“日常的な (身近な) バーチャル” の影響力はこの10年間で著しく高まっている。

かつての図書館を訪れて書籍を検索/参照していた時代から、現在は「まずはインターネットでキーワード検索をする! (例えば、ググる)」ことにより、いつ・どこに居ても、瞬時に類似・近接の情報を比較/参照することが可能である。講演会や著書・作品からでしか探ることができなかった著名人の日常や考え方に触れる機会も、この10年のソーシャルメディアの普及 (例えば、Twitter, Facebook, Instagram など) により著しく増加し、その日常風景や感性に直接触れることができる。場合によっては、メッセージを直接送受信する交流までもが可能である。更には、ごく普通の個人が、特定の分野で

有名になりファンを獲得する (時には収益を得る) こともできる (YouTube, TikTok など; 小学生が将来になりたい職業の上位に YouTuber が急浮上していてもいる)。

日常的にバーチャルからリアル、リアルからバーチャルを行き来することで、情報、人、場所、物、時には体験までもが空間を飛び越えて共有できる時代である。ゲームだけではないバーチャル空間の広がり・活用法の拡大は、「TVゲームやインターネットのやり過ぎは悪い影響が心配」と認識してきた世代から「ゲームやスマートフォンが新たな世界を広げる機会創出に繋がる」と、肯定的に認知している世代へのシフトをももたらしている。(世代間ごとに賛否が分かれているようであるが) 実際に、子育て (ex. 泣き止まない子供をあやすためにスマホで動画を視聴させる)・教育 (ex. 学校教育におけるデジタル教科書の制度化) におけるスマートフォンの活用術は多様化してきている。このような変化の中で、バーチャルを用いた情報発信術の技能やバーチャルからリアルへ人々を誘う優れた仕組みの構築が、今後の農山村活性化策の大きなムーブメントとして新たな礎を築く一端となりうるのではないだろうか。

実際に、農作業体験への興味も“日常的なバーチャル”を入口とする世代が増えているようである。実体験として日常的に農業体験や家畜飼育を行うことができる機会は限られているが、例えばDSゲーム「牧場物語シリーズ」の日常的な利用がきっかけとなり、週末の余暇に実体験 (農業体験など) へと足を運ぶ動きも現実化している。また、農業アプリ Ragri (ラグリ) を用いることで、アプリ上で野菜を育て上げると実際にその野菜が農家から送られてくるというバーチャルとリアルが重なる新しい仕組みも始まっている (農家と消費者を繋ぐこともできる)。身近なバーチャル空間の存在が当たり前となり、バーチャルとリアルの境界があいまいさが増す中で、「バーチャルとリアルのつなぎを楽しんでいる時代/世代」の到来とも捉えることができるのではないだろうか。

これまでに、アニメ (ラブライブ!、らき



☆すた etc) や映画 (冬のソナタ、千と千尋の神隠し、君の名は etc) の舞台が“聖地”とされ、実在のモデル地 (と想定される場所を含む) を訪れることによる国内外の旅行ブームが新たな観光価値を創出し、その地域の活性化にも貢献してきた。この動きは“アニメツーリズム”と呼ばれ、聖地巡礼リスト「訪れてみたい日本のアニメ聖地」の選出も行われている。その流れが、更に身近で個人に細分化された“きっかけ”を産み、より短時間で展開される現象が起っている。

リアルを欠く・対照的な存在としてのバーチャルから、リアルへの興味・感心を深めるための身近なバーチャルとしての存在感の増大は、より大きく社会を動かす潮流をも生じさせている。ポケモンGO (2016年7月6日初リリース) はアニメ「ポケットモンスター」(1997～2002年)の世界観を日常世界に酷似したバーチャル空間へ展開し、バーチャルでのモチベーションをリアルの行動へと展開した新しい仕組みである。実際に、「〇〇へ××の期間に行かないと特殊なモンスターやアイテムが手に入らない」といった仕掛けを展開し、地域おこしにも活用されている。

また、2018年には「ゲゲゲの鬼太郎」がアニメ化50周年記念を迎え、6度目のアニメ化シリーズが放送されている(2018/4/1～)。猫娘の現代的アレンジ(リメイク)と西洋妖怪の物語を取り入れて、現代での新しい妖怪ファンの創出に成功しているようである。スマホゲームとしても「ゆる～いゲゲゲの鬼太郎ドタバタ妖怪大戦争」が公開され(2018/11/1リリース)、“日常的なバーチャル”を用いた妖怪への興味・関心に対する“継続的な刺激”を与える仕組みも付帯されている。妖怪に関わる逸話は日本各地に存在し、妖怪まつりによる町おこしを行っている地域も存在する(例えば、徳島県三好市山城町)。この両者が緻密に密接に繋がりを共有化することで、新たな観光資源の創出に繋がるムーブメントの到来となるだろうか。石川県では能登の民族儀礼「アマメハギ」(妖怪)も復活している<sup>[26]</sup>。

このような現代の新しい技術や価値観を取り入れたリメイク(これまでに存在した素材の良さを再認識し、より日常的で身近なバーチャル体験と連動させることで新たな価値と体験を創出させる動き)は、現代の普遍的な体験パターンとして確立されるかもしれない。最近では、アニメ「今日から俺は!!」(1988～1997)のドラマ化が話題となり、“ツッパリ”という言葉が今の世代に蘇り、インパクトをもたらしている。温故知新による魅力の再創出はぼたん鍋プロジェクト構想の基本姿勢の一つでもあり、このような既知の事象を題材とした優れた仕組み作りが現代の“面白い”につながる様はとても興味深い。

新しい活動を開始する際に活動資金を調達する仕組みにおいては、インターネット上のクラウドファンディングの仕組みが急速な広がりを見せている。石川県白山ろく河内町下折の解体施設の開設費用の一部や、石川県で若者が中心となってジビエ関連製品の開発に奮闘している「ハタブネコンサルティング合同会社」の活動初期費用の一部は、「FAAVO:ファァボ」により集められている。地域や個人の思いに対して、出会ったことがない個人が共感し出資することで、無かったものやサービス・活動が現実世界に生まれる機会を既に支える力となってきている。全国各地の個人の活動と想いを乗せて、双方向のつながりによる夢(構想)の実現が今後も展開されて行くだろう。

石川県の発表によると、2015年の新幹線金沢開業以降、県外からの観光客数は増加を続け、2017年には開業前よりも約320万人多い約1,500万人に達しており、海外からの宿泊者数も開業前の2倍の約60万人に達している<sup>[27]</sup>。今後も大阪延伸を控え、関西方面からの集客力の更なる向上も期待されており、石川県へ興味を持った個人が体験へとアクセスできる環境はますます充実してきている。新たな人の流れによって生み出されるビッグデータを機械学習や深層学習、AIを用いて解析することで、(外からの視点に立った)石川県の魅力の再認識や新たな価値の発見、ビジネスの好循環を起こすためのピン

トを得られる機会も増えてくるのではないだろうか。

「白山ろくボタン鍋プロジェクト構想」は、2019年には発案から11年目に突入する。メンバーの活動はボランティアではあるが、それぞれのこれまでのバックグラウンド・専門性を活かし、白山ろくを継続的に支援できる体制作りや街と都市を繋ぐ仕掛け作りについて、意見交換・支援を続けている。地域の人口が減少する中で、(観光による往来を含めて)非地域住人の協力は不可欠なものである。地域住人と非地域住人がそれぞれの力を持ち寄り、新しい人材や技術を巻き込み、どのようなボタン鍋の具を創出していけるのか。ボタン鍋プロジェクトメンバーとしてその懸け橋の一端を担いながら、新たな10年を経たボタン鍋の環を囲める日を楽しみにしたい。(2018年12月)

参考文献等

[1] 西村俊、「地域の再建を担う非地域住人による市民活動」、民族植物学ノオト5(2012) pp.10-13.  
 [2] 西村俊、「持続可能性を指向した中山間地域の活性化」、民族植物学ノオト5(2012) pp.14-18.  
 [3] 西村俊、「中山間地域のホームガーデンと地域活性化策から捉える地域形成の変化：石川県白山ろく地域の暮らしぶり」と栽培植物の利活用の視点から」、環境教育学研究(特集:ホームガーデン:自給農耕と生物文化多様性)23(2014) pp.71-87.  
 [4] 西村俊、「里山資源の活用に向けた伝統的・科学的知恵体系の変化と展望」、民族植物学ノオト10(2017) pp.14-24.  
 [5] 北陸先端科学技術大学院大学ニュース(2009年3月13日)  
 [6] 新名物をつくる① 地域おこしのモデルケースとなるか「マイナスをプラスに転じる 白山ろくぼたん鍋プロジェクト」自然人23(2009) pp.12-15.  
 [7] 「白山ぼたん鍋プロジェクト 中山間地の進行を目指して—ぼたん鍋でつながる地域の環—」、社会イノベーション・シリーズ2、No. 28、北陸先端科学技術大学院大学(2009年6月発行)  
 [8] 注:当時、旧5村の一つである白峰地区は、別途「白峰雪だるまの里協議会」(H21~H24)を設置していたため、不参画。  
 [9] 白山市HP、「白山市の住基人口」より  
 [10] 北國新聞2018年7月23日掲載  
 [11] 白山ヤマダチ会、第5回~山菜をもとめて高倉山へ

~(2015/5/23)  
 [12] NPO自然文化誌研究会、のびと講座「野草の天ぷらとお茶つみの会」(デイキャンプ)  
 [13] 2018年7月22日、聞き取り  
 [14] 石川県立大学ニュース(2018年12月3日)  
 [15] 石川県白山自然保護センター主催、白山まるごと体験教室④「猟師から聞く白山麓の動物話」(2015年11月1日)  
 [16] 第二期石川県イノシシ管理計画、石川県自然環境課(2017年9月)  
 [17] 自然環境保全基礎調査 動物分布調査「日本の動物分布図集」、環境省自然環境局生物多様性センター(2010年3月31日)  
 [18] 肉質ランクと部位ごとの一般販売価格(2014年11月25日基準)については、白山ふもと会HPに公表されている。  
 [19] 例えば、石川県生活環境部自然環境課主催、平成30年度「石川県イノシシ肉の解体技術講習会」(2018年9月22日開催)  
 [20] 「一般社団法人 白山ふもと会」として、平成29年度(第4回)北陸農政局「ディスカバリー農山漁村(むら)の宝」の選定地区  
 [21] 「(ホープフル)【慈しむ】ジビエ専門解体施設 丁寧、命つなぐ」北陸中日新聞Web(2018年12月9日)  
 [22] 「合同会社のとしし団」として、平成30年度(第5回)北陸農政局「ディスカバリー農山漁村(むら)の宝」の選定地区(ジビエ・グルメ賞)  
 [23] 第8回いしかわエコデザイン賞2018、特別賞(里山里海賞(サービス))、「のとしし大作戦」  
 [24] NHKニュース、かがのとイブニングにて、山立会の取組みを紹介(2018年11月22日放送)  
 [25] 第8回いしかわエコデザイン賞2018、特別賞(里山里海賞(製品))、「ハンドクリーム「INO」」  
 [26] 国連教育科学文化機構(ユネスコ)の無形文化遺産に「能登のアマメハギ」が登録された(2018年11月)  
 [27] 「わが町に生まれ!北陸新幹線「かがやき」決死の”自虐動画”大作戦」、朝日新聞Web(2018年11月1日)