

# 支店長のわがまち紹介

## 第3回

茨城県

久慈郡 大子町

「だいごみブランド」大子町 大子の味は大子の醍醐味

(写真提供：大子町)

茨城県内の44の市町村を、それぞれにゆかりのある筑波銀行の支店長がご紹介します。第3回目は久慈郡大子町です。筑波銀行は、“地域復興支援プロジェクト『あゆみ』”のもと、平成25年3月に大子町、大子町商工会、大子町観光協会、JTB関東と「大子町の地域振興に関する協定」を締結し、地域経済の活性化、東日本大震災からの復旧・復興支援を目的とした様々な取り組みを実施してきました。

大子支店長の今橋文嘉が、大子町副町長 成井重美氏、企画観光課長 菊池章夫氏、企画観光課係長 鈴木大介氏にお話を伺いました。

### ○大子町の魅力について教えてください。

大子が誇れるものは6点です。第1に、豊かな自然、美しい景観。山に囲まれた盆地で、町の中心部を久慈川が流れ、久慈川に沿ってJR水郡線が走っています。大子町の町章は地形を模式化したものです。山地は80%にのぼり、茨城県で一番標高の高い八溝山(1,022m)、奇岩で知られる男体山(654m)があり、袋田の滝は日本三名瀑のひとつです。平成24年8月実施の「県政世論調査」では、茨城県外の友人を連れていきたい県内の名所の第1位が袋田の滝で46.7%の人が選びました。第2位は偕楽園、第3位は筑波山です。大子の山が紅葉するのは11月～12月初めで、11月上旬頃から見ごろで、山が真っ赤になります。特に、通称もみじ寺の永源寺は京都よりも素晴らしいとされるくらい見事で、住職が境内に楓を植えて景観をつくりあげました。紅葉シーズンの9月14日から12月15日まで、観光客に周遊してもらうためにスタンプラリーを開催し、300人に奥久慈りんご、奥久慈しゃも、お菓子等大子の特産物の賞品が当たります。

第2に、食べ物がおいしいことです。南の地域の作物と北の地域の作物が両方採れる緯度に位置

し、盆地のため、年間を通じて夏と冬の気温の差、一日を通じて朝と夜の気温の差が大きく、作物の生育に良い影響があります。

特産品を列举すると、お米は平成18年のお米日本一コンテストで最優秀賞を受賞しました。常陸大黒という花豆は、世界で唯一、大子で栽培されている品種で、イオンの一番高価なお節料理に黒豆の代わりに採用されました。奥久慈しゃもは日本三大地鶏のひとつで、肉を使っている焼き鳥店がミシュランガイドで星を獲得し、世界に認められています。りんごが栽培できる南限で、奥久慈りんごは樹上で完熟させるため、蜜がいっぱい入った「食べごろ」が食べられます。こんにゃくは山間部の傾斜地の畑で栽培され、江戸時代に中島藤右衛門がこんにゃく芋を輪切りにして串に刺して乾燥させて粉にすることを考案してから保存と輸送効率が良くなり、特産品となりました。中島藤右衛門を祀った菟蒺神社では、毎年4月上旬に祭礼が行われています。奥久慈茶は小川に沿った傾斜地の畑で栽培され、朝は霧が立ち、夕方には夕立が起こり、日照時間や降水、水はけもお茶に適した地域で、冬は寒いいため、葉が肉厚で高品質のお茶ができます。常陸牛の子牛の繁殖基地であ



成井副町長



菊池課長



鈴木係長



今橋支店長

り、大子の農家は黒毛和牛の子牛を10カ月育て、子牛市場で2カ月に1度奇数月に行われるセリに出し、その後子牛は肥育農家で12カ月肥育され、22カ月で市場に出ます。久慈川には鮎がのぼり、漁獲量は日本で第2位で、奥久慈大子観光やなもがあります。今年はよく獲れ、素人にも簡単に獲れるようです。ゆばや、りんごや常陸大黒を使ったお菓子も製造され、週末は行列ができるほどの人気です。地元のお米と水を使った地酒もとてもおいしいです。このように、大子町は食材と食の宝庫で、季節ごと、月ごとに様々な食材が楽しめます。

第3に、温泉が豊富で、袋田温泉、浅川温泉、月居温泉、大子温泉と町内に4カ所もあります。

第4に、様々な施設が充実しています。オートキャンプ場のグリーンヴィラは、日本オートキャンプ協会から5つ星の総合評価をもらっています。久慈川はカヌーのメッカで、平成31年開催の茨城県国体では大子町がカヌー競技の会場となることが決定しています。大子温泉やみぞには「クライミングウォールやみぞ」が設置されました。廃校になった小学校校舎の有効活用も進んでいます。校舎は特産の八溝杉でつくられ、外観や内装は郷愁を誘う趣のあるものです。大子おやき学校はその一例で、大子町フィルムコミッションには5つの校舎が登録され、マスメディアの口コミで広がり、様々な媒体でロケ地に採用されています。

第5に、大子は人が魅力的です。杉の木のようにまっすぐ天に向かって伸びた純朴な人柄の住人がたくさんいます。

第6に、工芸品の特産品です。大子漆は非常に質が高く、産出量は日本で第2位です。小久慈硯は、大子で産出する国寿石でつくられます。

#### ○筑波銀行との協定の成果を教えてください

協定を機に、筑波銀行の仲立ちで他の市町村のイベントに参加する等、他の市町村と連携し、交流が増えたことに成果を感じます。筑波銀行、JTBとの提携は、「外の人の意見」が町に入るきっかけとなり、町民同士の議論でまとまらなかった話も、外部の人の意見が入ってまとまることも期

待しています。

#### ○今後のめざすところをお聞かせください。

大子町の産業は、農業、林業と観光業が中心です。観光は、東日本大震災前は年間120~140万人の観光客に来ていただいていたのですが、震災後は100万人を割り込んでしまいました。現在、回復してきていますが、まだまだ震災前には戻っていない状況です。

今後は、農林業と観光業を中心に、商工業を組み合わせていきます。町民が気付いていない食の魅力があると感じています。地元では、どっさり採れる山の幸を当たり前と感じ、新しい特産品づくりに向かいがちですが、都会の観光客は、訪れた地域の普段の食に価値を見出すのではないのでしょうか。地元の人が昔から食べてきた食文化を季節に応じて出してくれる店は観光客に喜ばれ、観光シーズン以外も十分に楽しんでもらえるはずです。観光面は、水郡線と組み合わせて運行している観光SLバスの活用を推進したい。貸切り利用も可能なので、様々な用途が考えられます。街なかや、町内を周遊する観光ルートも開発して推進していきたいです。また、現在、街なかに残る古い建物や、旧町内で4年に1度開催されるぶんぬき祭の7台の屋台のうち、特に優れたものを町指定文化財に登録できないか調査中です。各家庭に眠っている農機具にも価値がありそうです。

これらに加え、食品加工業を強化し、農商工連携を推進したい。大子町の宝である四季折々の変化に富んだ食の資源を活かし、食を中心とした元気な街づくりを進め、大子町の資源を結び付けて発信していきます。大子、味、醍醐味をかけて「だごみブランド」といったところでしょうか。

今後も、筑波銀行との連携に期待しています。筑波銀行との連携がさらに軌道に乗ってきたら、今は町民向けの奥久慈大子まつりも、他の地域から人が呼べるような外に向けた形にしたいですね。

現在作成中のるるぶを足がかりとして、全国に大子を広めることも目指していきます。

(文責：筑波総研株式会社 主任研究員 國安陽子)