

志摩半島の日本版バル



—農的社會デザイン研究所代表・蔦谷栄—

イタリアにはいろいろとご縁をいただいて、毎年のように足を運んできたが、イタリアの魅力の一つは地方、地域が個性的で元気なところにある。その個性と元気の源にあるのが、住民の自分たちの町に対する思い入れの深さと誇りの強さであり、イタリアでUターンやIターンが多い最大の理由でもあるように思う。これには物理的な地域の多様性に加えて、小都市国家「ポリス」をもとに国づくりが行われてきた歴史が大きく影響しているのだろう。ただ、併せて忘れるわけにはいかないのが地域コミュニティの存在であり、その中心となって場を提供しているのがバルだ。

バルはちょっとした飲み屋兼喫茶店のようなもので、カプチーノやワイン、パンや簡単なつまみを出すとともに、雑貨を置いているところもある。町にはたいてい広場があり、その中心に教会とともにバルもある。住民の多くは、ここで甘いパンを食べながらカプチーノを飲んで朝食を済ませる。仕事が終われば帰りがけにちょっと寄ってワインを一杯、という感じだ。また暇があればバルで腰を落ち着けてワインやビールを飲む。要は、それぞれが1日に何回もバルに出入りするわけで、バルに行けば必ず誰かと会うことになり、そこで会話が交わされ、情報も交換される。おのずと住民間での情報の共有がすすみ、地域コミュニティも醸成されることになる。これが町の

元気と、町に対する思い入れや誇りにつながっているのではと思う。

「日本にもバルのようなものがあればいい」とイタリアに行くたびに思うのだが、先ごろ、志摩半島にある阿児町でバルのような“臭い”を持つ店に出会った。「再来（さらい）」というすし屋で、なんとなくスナック風の感じもあり、不思議な雰囲気漂う。この店の特徴は、目の前の浜で獲れた魚へのこだわりがあるが、それはともかく、再来に入ったのが夕方の6時5分すぎ。もう席の半分は埋まっており、われわれが入ってから客は相次ぎ、さほど時間がたたないうちに満席だ。その後からもポツポツと客が入ってくるが、そのたびに奥に置いてある椅子を持ち出してカウンター前に。椅子がくっついた中に座る感じで、まさに肩を触れ合いながらの飲食となる。ここは地元客が多く、これに外からの一見の客が混じる。肩が触れ合えば、お互いのやりとりが始まり、いつの間にか皆友だちのようになって話は盛り上がる。まさに地域の社交場だ。



たくさんの客でごった返す「再来」

ここは美しい砂浜もあってたくさんのサーファーでにぎわっているが、昔から海女漁や伊勢エビ漁が盛んだったところ。しかし、やはり後継者不足は深刻で、このままではこの地区での漁業が途絶えてしまいかねないと危機感を抱いた漁師たち14人が8年前に、「もはや自分たちの子どもに後を継いでもらう時代は終わった。外から若者たちを呼んできて漁師に育てていくしか道はないと一大決心」をし、独立自営漁業者の確保・育成をねらいに、「畦志賀（あしか）漁師塾」を発足させた。阿児町の志島地区には現在、26人の漁業者がいるが、既に塾の卒業生がその中の8人を数えるに至っており、30代、40代の若手漁業者の大半を塾の卒業生が占める。

再来のにぎわいは、塾生たちのもう一つの塾となっており、若者の定着とも無縁ではないようだ。



蔦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業、1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長、常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社會デザイン研究所代表

〔主な著書〕

「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）「農的社會をひらく」（創森社）など