東秩父村中山間地域の
暮らし（食、慣習、自然風土）を通じた交流の創造

活動結果報告書

大東文化大学国際関係学部

2018 年度中山間ふるさと支援隊（代表　水野恭一・新里孝一）

中山間「ふるさと支援隊」活動状況報告書（一覧）

活動状況

活　動　日	内　　容	参加人数
5 月 21 日	シイタケ実習・山村生活に関する聞き取り	9 名
6 月 23 日	「のごんぼう」を使った調理実習・研究会	25 名
9 月 1 日	「和紙フェス」への参加企画の検討会	8 名
10 月 2 日	「和紙フェス」と出展料理の試作会	9 名
11 月 17 日	「和紙フェス」に出展（展示・試食会）	12 名
12 月 2 日	留学生のための「東秩父村食文化体験ツアー」	17 名

目　　次

はじめに

1　第 1 回活動：3～5 頁

2　第 2 回活動：5～9 頁

3　第 3 回活動：9～10 頁

4　第 4 回活動：10～12 頁

5　第 5 回活動：12～14 頁

6　第 6 回活動：15～23 頁

7　今年度の総括：23～26 頁

8　広報関連（ＵＲＬ）：25－26 頁

謝辞：26 頁

はじめに　東秩父村「ふるさと支援隊」が始動

国際関係学部の学生と教職員による「東秩父村中山間地域の暮らしを通じた交流の創造」が、2018 年度中山間「ふるさと支援隊」事業（中山間ふるさと事業調査研究業務）に選定されました。2 年連続です。

この事業は、高齢化や過疎化の進行などにより、農林業や地域活動の維持が困難な状況となっている地域で、大学生の持つ行動力、専門技術、知識を結集した「ふるさと支援隊」を組織し、地域や集落を活性化するための取組です。

東秩父村とふるさと支援隊

東秩父村は、埼玉県の唯一の村。埼玉県西部に位置し約 8 割を山林に囲まれた人口約 3000 人に満たない小さな山村集落です。この地域で盛んに行われている和紙漉きは約 1300 年の歴史があると言われており、2014 年には細川紙という和紙の製作技術がユネスコ無形文化遺産に登録されたことは記憶に新しいところです。

世界的な文化遺産の一方で、高齢化と過疎化が急速に進み、なかなか歯止めがかからない現状にあります。東秩父村には豊かな自然資源が豊富にあり、昔から人々は自然の恵みを生活に活かしながら共存して暮らしてきた歴史があります。人々が日常的に体感した地域の味や自然を活かす知恵は、記録として残されているものは少なく、高齢化と若年層の人口流出により語り継がれる機会も著しく少なくなっています。

世界的な文化遺産を育んだ東秩父村。その生活文化を継承するために、2017 年 4 月に、国際関係学部で「旅行産業論Ⅰ・Ⅱ」や「観光資源論」を講じる、水野恭一先生をリーダーに「ふるさと支援隊」が組織されたわけです。

「東秩父村中山間地域の暮らし（食、慣習、自然風土）を通じた交流の創造」をテーマに、最終的な成果としては、15 年前に発行された郷土料理本『おごっつぉさま―ふるさと料理と我が家の人気料理―』を、未来に継承されるように、地元の方々と学生の共同作業で見直し復刻版を製作することを目指します。東秩父村の生活、暮らし、慣習などを学ぶために地元の方々と交流し、野草を使った料理づくりや山菜採りなどを体験することになります。

2018 年度には、以下の 3 つの施策に重点的に取り組みます。

① キノコ作り体験（5 月）

② 山野草を使った料理作り実習と研究会（6 月）

③ **留学生を対象とした「東秩父村の食体験モニターツアー」**の検討会議（9 月）

④ 秋の東秩父村郷土食の体験実習と新しいメニューの研究会（11 月）

⑤ **郷土料理本「おごっつぉさま」の編集会議**（12 月～2019 年 2 月）

1 第 1 回活動 （キノコ栽培実習）

5 月 21 日、東秩父村白石地区において、ふるさと支援隊の活動がスタートしました。活動初回の目的は、シイタケ栽培の実習です。

地元の指導者は、渡邉桂亮さん、泰子さんご夫妻。支援隊は、水野恭一先生ご夫妻、国際関係学科 4 年の横手海人さん、国際関係学部ＯＧの堀越優美さん、地域連携センターの中野事務長と堀越さんと滝田さん、そして新里先生です。

白石地区の休憩場所に着くや、渡邉さん宅のすぐ下にある公園でお昼をいただきました。猪の肉や鹿肉の刺身、筍やぜんまいなどお手製の山菜料理が振る舞われました。デザートには、養蜂も手がける渡邉さんがミツバチの巣箱から出してきたばかりの蜂蜜です。純度 100 パーセントの蜂蜜を堪能することができました。

シイタケ栽培実習へ

腹ごしらえが済み、いよいよシイタケ栽培の実習です。渡邉さんのお宅から山のほうに少し行ったところにシイタケの太い原木が積み上がっていました。

原木は、ナラです。12 月中には伐採し、80 センチほどの長さに切り横倒しにて、3 ヶ月半ほどねかせます。コマ植えは 3 月の彼岸過ぎに行います。すでに渡邉さんにやっていただきました。

シイタケ栽培に関する説明を聞いたあとは、原木に穴をあける作業です。コマ植えは、長さ 80ｃｍ、直径 20ｃｍほどの原木に「5 列 6 コマ」を基準に行います。12 から 3㎝ 間隔に穴をあけることになりますね。昔は専用のハンマーを使ったそうですが、今は、専用ドリルを使います。横手さんと、二人の堀越さんが、ドリルによる穴あけに挑戦しました。

作業が終わると、渡邉さんが「蜂の子」をもってきてくれました。実に珍味です。

原木には、全部で 1000 コマの菌が打ち込まれています。2020 年の春、3 月に入り雨の降った翌日には出はじめるのではないかと、渡邉さん。東京五輪を目前に日本中が盛り上がっている頃ですね。肉厚のシイタケをみんなで収穫できるのが、今からとても楽しみです。

渡邉ご夫妻には、彼岸過ぎのシイタケのコマ植え作業をお引き受けいただきました。また、当日は、シイタケ栽培について丁寧な説明をしていただいたばかりか、東秩父村ならではの「食」を惜しげなくご提供いただきました。ありがとうございました。

2 第 2 回活動 （のごんぼう de 村ランチ）

ふるさと支援隊は、6 月 23 日（土曜日）、東秩父村安戸の「高齢者生きがいセンター」で開催された「のごんぼう de 村ランチ」に参加し、終了後には、地域の方々と「東秩父村の伝統山菜をつかった料理」をテーマに研究会を行ないました。

水野先生ご夫妻と地域連携センター職員の堀越・滝田両氏、新里先生の他、4 名の学生が参加しました。

10 時 30 分から、西沙耶香さんの進行で「のごんぼう de 村ランチ」企画がスタートしました。「のごんぼう」とは「オヤマボクチ」とも言われ、東秩父村で昔よく食べられていた山菜のことです。花はアザミによく似ていて、ドライフラワーにして鑑賞されてもいるようです。

のごんぼう畑へ

挨拶と講師紹介を終えると、すぐに「のごんぼう畑」に向かった。のごんぼうは、山の傾斜面の日陰に生えている植物であるが、なぜ、畑にあるのでしょうか？

埼玉県東松山農林振興センターの田中健氏によれば、6、7 年前に東秩父村や皆野町を歩き、昔からこの地域では「のごんぼう餅」が食されているという話を聞き、関心をもったそうです。興味がわき調べてみると「のごんぼう」は、他の山菜や葉物と較べて繊維質が高いことがわかったといいます。

そこで、「のごんぼう」をもっと利用しやすくするために、日当たりのよい平地で栽培できないか検討を重ね、5 年前に地元の鈴木さんの協力で試験栽培がはじまったそうです。現在は、奥沢地域おこしの会が栽培を行ない、村をあげて「のごんぼう料理試食会」等のイベントを開催しています。

のごんぼう畑で、鈴木さんから、のごんぼうの葉裏の繊維や生育状況などに関する説明を聞き、天ぷら用にのごんぼうの葉を摘み取らせていただきました。

のごんぼう料理の試作

のごんぼう畑を見学したあとは、すぐに高齢者生きがいセンターに戻り、のごんぼう料理づくりに取りかかりました。「野草に親しむ会」の渡邊さん、礒田さん、鈴木さんにご指導いただきました。

「のごんぼう de 村ランチ」の調理課題は、「のごんぼう餅」と「のごうぼううどん」「のごんぼうの天ぷら」の料理。繊維質が強い食材を、掌で体感しながら、楽しい語らいのなか、1 時間半ほどで「ランチ」ができあがりました。ランチ時には、試作料理の他、講師の方々お手製の「のごんぼうのシフォンケーキ」や、たけのこや山菜料理が振る舞われ、東秩父村の山菜づくしの贅沢なランチに一同舌鼓でした。

「東秩父村の伝統山菜をつかった料理」をめぐって

のごんぼうランチで満腹になり、腹ごなしに満開のアジサイ街道の見学に行きたいのはやまやまでしたが、支援隊のメインイベントはこれから。研究会には、野草に親しむ会のお三方の他、奥沢地域おこしの会からもご参加いただきました。

西沙耶香さんがまとめた「活用できる植物リスト」を資料として、ワイワイと自由な話し合いを行いました。「アケビ」に関して、東秩父村では天ぷらにして干瓢に巻いて食べるのが一般的だが、東北地方の山形では実を捨てて（実は甘くて美味しい）、中に漬物にするような具材を入れ、醤油や味噌につけて保存して食べるという話も出て、山菜の食べ方にも地域差があることを再認識させられました。

話し合いは、のごんぼうをはじめとする東秩父村の伝統山菜の調理法に収斂していきました。ベトナムやマレーシアの食材や調理法と東秩父村の伝統山菜をさまざまなレベルでコラボさせれば新しい食文化が生まれるのではないかと意見も。とりわけ、ベトナムの生春巻きに関心が集まりました。生春巻きに用いるライスペーパー作りを、和紙の里で実践してはどうだろうか。ライスペーパーで、イタドリなどの東秩父村の山菜を巻いて食べても美味しいはず。生では食することのできないのごんぼうの葉を天ぷらにするだけではなく、繊維室の高い天ぷらを生春巻き風に食べてみてもいいのではないか。

茄子やさつまいもやチーズをのごんぼうの葉で巻いて天ぷらにしてはどうか。その他、村に実る果実を使ったジャムや、のごんぼうカレー（色がどうなるか？）、ピザなど、短時間にさまざまなメニューが提案されました。「とにかく『繊維質が高い』ということは大きな

強みだ。女子学生は『繊維質が高い』というだけで手に取りますよ」との意見も。

今後、さまざまなアイディアを持ち寄り検討を重ね、留学生の東秩父村体験ツアーなどの機会を利用して具体的な試作を行なうことになりました。

3 第 3 回活動

9 月 1 日、10 時より、東秩父村村コミュニティセンターやまなみにおいて、第 3 回目の活動を行いました。

11 月 17 日・18 日に「和紙フェス 2018 in 東秩父村」が開催されます。第 2 回目の活動（6 月 23 日）の際に、このフェスに、支援隊の活動を地域の方々に知ってもらうために参加することになりました。それをうけて、フェスタへの参加企画が第 3 回活動のテーマになったわけです。

7 人の支援隊による自由討論は、昼食を挟んで 3 時間に及びました。

「やはり、のごんぼうは抜けませんよね」。「のごんぼうのだんごと天ぷらはどうでしょう」。「天ぷらは無理。生じゃないとダメだからね」。「のごんぼうは、東松山農林振興センターが昨年も展示を出していたので、今年もお願いすればよいのでは」。

「支援隊ではベトナム人留学生が頑張ってくれているのだから『東秩父村の食とベトナム料理のコラボ』はどうでしょうか」。「日本でよく知られているベトナム料理といえば、『生春巻』と『フォー』？　そして『ヌクマム』」。

「生春巻風に、ライスペーパーに東秩父村の秋の葉物を巻いて、ベトナムの調味料で食べ

るなんていうのもいいですね」。「ヌクマム以外にも美味しいソースはありますよ」。「きんぴらごぼうを、ベトナムの調味料をつかって炒めるとどんな味になるのかな？」。「東秩父村の伝統料理を、ヌクマムにつけて食べるのもありですね」。

「ところで、ライスペーパーに巻いて食べる東秩父村の食材には何があるかな？」「11 月中旬頃は白菜とか大根はどうかな。柿は旬だよ」・・・。

結局、ライスペーパーとベトナムの調味料をベースに、まずは試作会をやってみようということになりました。第 4 回目の活動は 10 月 2 日の予定です。

想定外のケミストリーにより、フェスタを盛り上げる新メニューが誕生するかもしれませんね。

留学生のための東秩父村食文化体験ツアー

「留学生のための東秩父村の食文化体験ツアー」の話にもなりました。みかん狩りをぜひ体験してもらいたいということもあり、みかんが一番美味しい時期の 12 月 2 日（日曜日）に開催することになりました。アジアや欧米からの留学生に、埼玉県唯一の村の魅力を知ってもらう機会になればよいと思います。

4　第 4 回活動

10 月 2 日、東秩父村コミュニティセンター「やまなみ」において、「和紙フェス 2018 in 東秩父村」（11 月 17 日開催予定）に出品する料理の試作会を行ないました。今年度 4 度目

の活動となります。水野、新里先生の他、峯ら学生３名が参加しました。東秩父村からは、西沙耶香さんと渡邊さんと礒田さんにご支援いただきました。

出店のテーマは「ベトナム料理と東秩父村の郷土料理のコラボレーション」。午前中は、ベトナム人留学生のチャンさんの指導で、ベトナムの生春巻きとソースのつくり方を学びました。

まずは、生春巻きのあんこになるダイコン、ニンジン、柿、キュウリを、ステック状に切り裂く作業です。併行して、ニンニクやチリを切り刻み「ヌクマム」をベースにしたソースをつくった。辛さの違う２種類のソースができました。

いよいよ、ライスペーパーの出番です。まずはチャンさんがお手本を見せてくれました。ライスペーパー全体を水につけたら、ライスペーパーの半分くらいの大きさのレタスをおく。その上に、ジンジンやダイコンやキュウリを置いていく。あんこをしっかりと包めるように、左右に少し余白を残すのがコツ。ライスペーパーをふた巻きして、そこに海老をおきます（本日は、コンビーフを使った)。海老がライスペーパーから透けて見えるように最後の一巻きをして完成。ソースをつけて試食をしました。

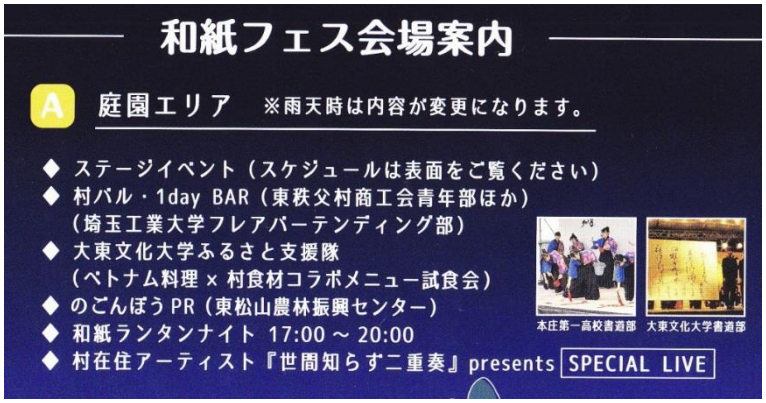
第二ラウンドは、東秩父村の『おごっつぉさま』に載っている郷土料理を生春巻きのあんこにしてみようということになった。レタスの上に「柿なます」と「ふきのごまよごし」を乗せ、巻いていく。

生のキュウリやダイコンよりも美味しいかも。しかし、渡邊さんから「11 月 17 日頃には柿はないよ」と一言。「みかんはどうかな」と礒田さん。「苦味がでるんじゃないかな」「2、3 時間なら大丈夫では」との議論の末、みかんで試してみることになりました。

あんこをいろいろに代え生春巻きの試食を繰りかえした。その結果、17 日「和紙フェス」には、東秩父村の郷土料理の「柿なます」と「ふきのごまよごし」と、それに「たくあん」をあんこにした生春巻きを来場者に振る舞おうということになりました。

5　第 5 回活動（和紙フェス 2018　in 東秩父村）

11 月 17 日、国際関係学部の教員と学生によるふるさと支援隊が、東秩父村「道の駅　和紙の里ひがしちちぶ」で開催された「和紙フェス 2018　in 東秩父村」で、「郷土料理　×ベトナム料理」をテーマに試食会を行ないました。



午前 10 時から、コミュニティセンターやまなみの調理室で、大学院生のチャンさんの本格的な調理指導で、4 年生の峯と横手さん、卒業生の掘越さんで、100 本ほどの生春巻きをつくりました。

東秩父村の「野草に親しむ会」の礒田さんと渡邊さん、水野先生のご夫人とお孫さんにもご尽力いただきました。

きれいにできあがった生春巻きは、水野先生と新里先生と地域連携センターの堀越さん、それから、和紙フェスを視察に来ていた埼玉県東松山農林振興センターの小泉さんの力を借りて庭園会場のブースまで運ばれました。

12 時 30 分頃から、展示ブースをオープンしました。ブース前では、インドやモロッコやカザフスタンの民族衣装を身に纏った学生たちが、庭園会場にやってきた来場者に、チラシを配りながら声掛けをしました。

100 本の生春巻きは、子どもから高齢者の方まで、大勢の地元の人々に試食していただくことができた。評判は上々で、郷土料理の「かきなます」の美味しさにあらためて気づいた方も少なくなかったようです。

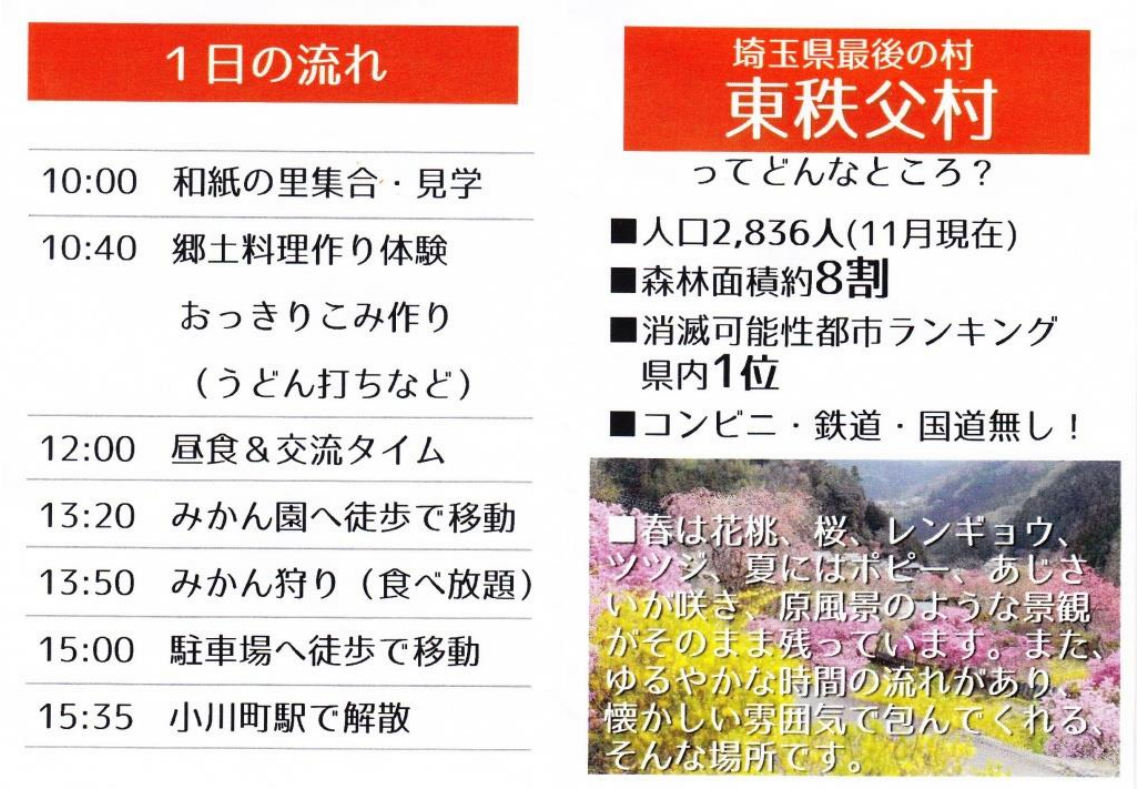
なお、オープニングで最初の試食をしていただいたのも、そして、最後の一本を召し上がっていただいたのも、東秩父村の足立村長でした。たいへんお世話になりました。

6　第 6 回活動（留学生のための食文化体験ツアー　in 東秩父村）

12 月 2 日、“埼玉県内唯一の村” 東秩父村において、「留学生のための食文化体験ツアー」が開催された。中国、タイ、台湾、アメリカからの交換留学生 7 名が参加しました。

ふるさと支援隊からは、ベトナム人留学生の大学院生のチャンさんと、4 年生の峯、横手さん、そして水野恭一先生と新里孝一先生。国際交流センター東松山分室の三嶋繭子さんと、東松山キャリア支援課の三嶋啓仁さん、社会学部事務室の宮崎未彩さんにもご参加いただきました。

今回の企画は、東秩父村役場の西沙耶香さんがコーディネートしてくれました。調理実習は、野草に親しむ会の鈴木久恵さんと渡邉泰子さんにご指導いただきました。



9 時 30 分に小川町駅に集合し、東秩父村の研修バスで「道の駅　和紙の里 ひがしちちぶ」に向かいました。

和紙の里では、全員の自己紹介の後、紙漉きの説明を聴き、200 年以上も前に建てられたという茅葺屋根の紙漉き家屋を見学しました。

郷土料理の調理体験

大沢内地区の「ふるさと館」に移動し、冬の郷土料理「おっきりこみ」の調理実習を行ないました。「おっきりこみ」は「ひもかわ」とも言われる煮込みうどんのこと。

うどん粉を捏ね、伸ばし、切るという「うどん打ち」の作業に、渡邉さんの気合の入った手ほどきで、参加者が代わる代わる、真剣な表情で取り組んでいました。

昼食・交流会

実習後は、幅広のうどんを地元の野菜と煮込んだ「おっきりこみ」をいただきました。うどん粉から自分たちの手でこしらえた「おっきりこみ」の美味しさもひとしおでした。それだけではありません。渡邉さんと鈴木さんが丹精こめてつくった「ゆず巻き」や里芋の煮付けなどの郷土料理、自家製のブルーベリー・サンドイッチも振る舞われました。

「おっきりこみ」で満腹になった後は、交流タイム。ふるさと支援隊の学生は、ふるさと支援隊の活動や東秩父村の魅力を語り、留学生は、はじめての「おっきりこみ」の調理体験の感想を語ってくれました。「おっきりこみに母の味がしました」「定年後にここに住みたい」という留学生の発言が場を盛り上げていました。

わずか 30 分足らずの懇談会。人口 2,836 人「消滅可能性都市ランキング県内 1 位」の日本の村が、アジアや世界と繋がった瞬間でした。

BURZUM

BURZUM

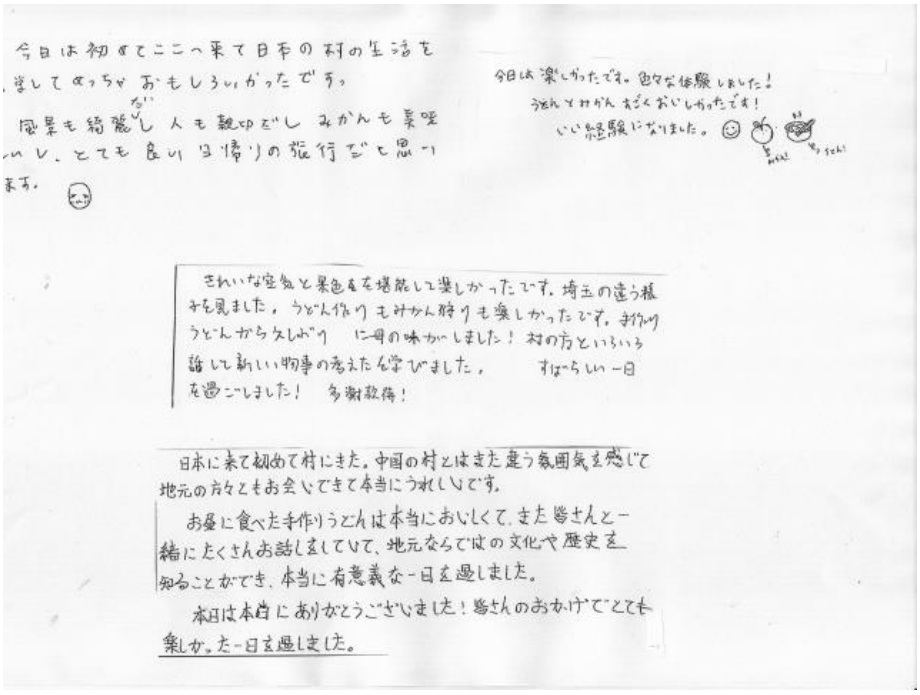
みかん狩り体験

研修バスに乗り込み、大内沢のみかん園に向かった。東秩父村のみかんは「北限のみかん」として昔から有名で、大内沢には 4 つのみかん園がある。当日は、美門（みかど）園でみかん狩りを体験しました。東秩父村役場産業建設課（農政担当）の高田浩貴氏には、美味しいみかんの選び方についてご指導いただいた。

学生たちの賑やかな声が大内沢の山々に響きわたっていました。学生たちはさすがに元気である。斜面をかけおり、みかんの木々を巡って甘さを確認しながら、たわわに実ったみかんを一つ一つ狩りとっていく。1 時間ほどの収穫体験だったが、心行くまでみかんを食べ、収穫用のネットは満杯になっていました。大半の学生が 3 kgほどを収穫したが、中には 4 kg 超の学生も。1 位は西さんだったようです。

みかんで満腹になった一同は、みかんを背負ったり抱きかかえたりしながら山を下りました。

東秩父村の秋を満喫することができた有意義な一日になりました。留学生には、感想と、留学生から見た東秩父村のお薦めポイントを日本語と、母語で書いてもらいました。その一端を紹介しておきます。

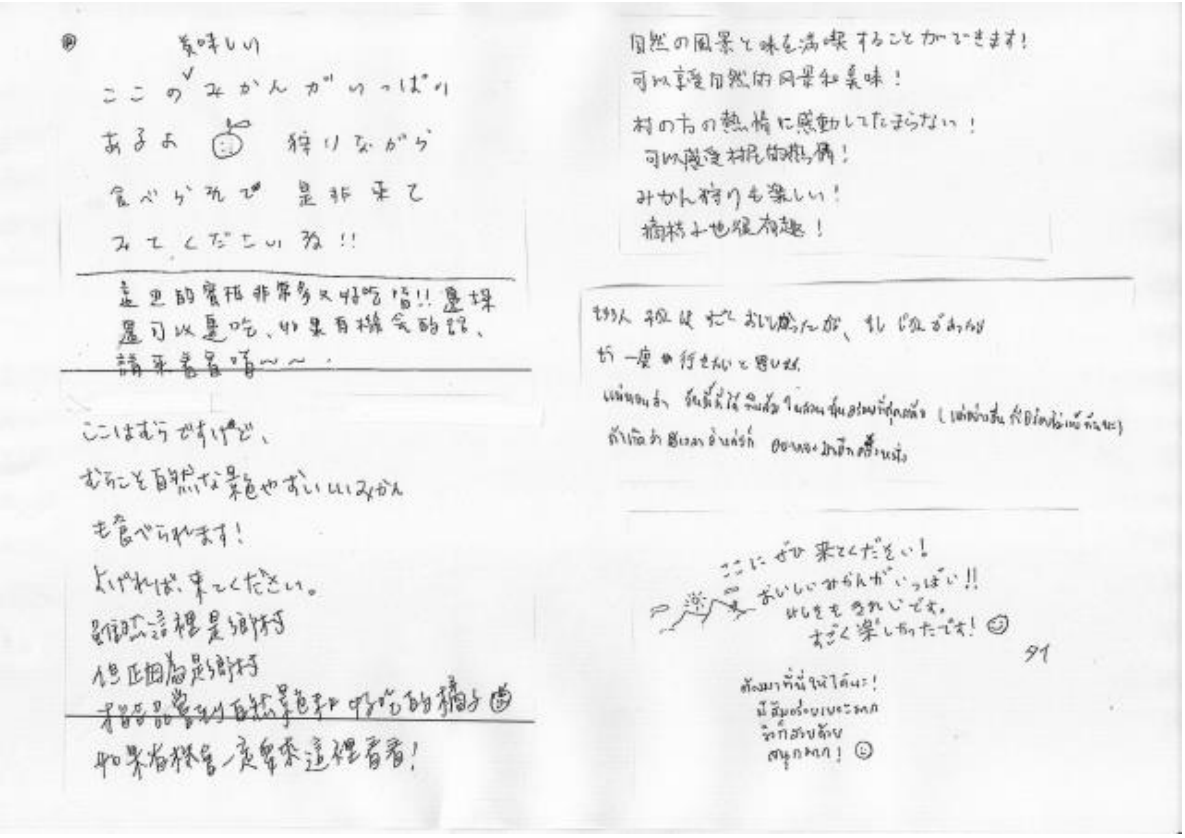


今日は初めてここへ来て日本の村の生活を
学んでとっても おもしろいかったです。
風景も綺麗し 人も親切だし みかんも美味
しいし、とても良い日帰りの旅行だと思い
ます。

今日は楽しかったです。色々な体験しました！
うどんとみかん とても おいしかったです！
いい経験になりました。

きれいな空気と景色を堪能して楽しかったです。埼玉の違う様
子を見ました。うどん作りもみかん狩りも楽しかったです。手作り
うどんから久しぶり に母の味がしました！ 村の方といろいろ
話して新しい物事の考えを学びました。 すばらしい一日
を過ごしました！ 多謝感謝！

日本に来て初めて村にきた。中国の村とはまた違う雰囲気を感じて
地元の方々ともお会いできて本当にうれしいです。
お昼に食べた手作りうどんは本当においしくて、また皆さんと一
緒にたくさんお話しをしていて、地元ならではの文化や歴史を
知ることができ、本当に有意義な一日を過しました。
本日は本当にありがとうございました！皆さんのおかげでとても
楽しかった一日を過しました。



7 今年度の総括

①学生の総括（二年にわたってふるさと支援隊活動に参加した学生のレポートより）

この２年の間、東秩父村ふるさと支援隊の活動に参加をしてきて、本当によかったと感じている。ふるさと支援隊の活動をして過ごす休日は、毎回とても充実した有意義なものとなった。同じ埼玉県民であっても、住んでいる場所によってこれ程までに生活も文化も異なっているということには、この支援隊に参加しなければ知ることも気づくこともできなかった。

私は現在、埼玉県の川越に住んでいるが、東秩父村におけるケズリバナのような地元に根付く習慣や伝統を全く知らない。また、日常生活で山菜を採ることもなければ、川越由来の代表的な郷土料理といったものも頭に浮かばない。その人口の差からもあり、同じ町内でも顔を知らない人もたくさん住んでいる。東秩父村には駅が存在しないことや、国道も通っていないことなど交通インフラの面では非常に不便かと思う。支援隊の活動でも幾度か住民の方のお宅らに伺ったが、ご自宅からご自宅まで移動する際なども基本が山道であり、山々の斜面に家が建っているため、まだ二十半ばの私でもひぃひぃ言いながら歩くことが多か

った。それゆえに人口が高齢化する東秩父村には足となる乗り物が必要不可欠であると感じた。

しかし、日本の社会の風潮では近年、高齢者の免許返還を推奨する流れがきている。かくいう私も高齢者の自動車運転は反対派であり、８０歳を越えたら免許証の回収を自治体ごとに行ってもよいのではないかと考えていた。頭の片隅では、車がないと生活が成り立たない地域の住民の存在のことも認知していたが、それはどこか遠い地方の田舎の話であると捉えていた。だが、この支援隊への参加を通し、それは遠い地方の田舎に限った話ではなく、首都圏でもある同じ埼玉県内でも抱える問題のひとつなのだと身をもって知ることができた。かといって、一概に交通網を整備したらよいというわけでもないと私は考える。というのも、東秩父村には豊かな自然がそのままに残っており、これらは首都圏でも大変に貴重な環境であるように思う。交通インフラを整えるということは、少なくともそれらの自然環境に手を付けることでもあるからだ。

支援隊の活動時には、鈴木久恵さんや渡邉泰子さんら地域住民の方々が手の込んだ地元料理を毎回と言っていい程にふるまってくださった。私はこの支援隊の活動に取り組むにあたって、それが毎度大層な楽しみのひとつであった。それらのおいしい料理に使われていた食材は、その大半が山々の恵みや東秩父村の畑で獲れたものであり、これらは本当に豊かな自然があってこその山の恵みだと私は思う。山の豊かな恵みをいただく生活と、そこで暮らす住民の快適な生活との丁度いい塩梅のバランスがうまく取れるとよいなと考えると共に、現実に着実に高齢化の進む東秩父村でも真面目に取り組み、考えていくべき大きな問題であると感じた。

この東秩父村ふるさと支援隊に参加したことによって、私は今までにない目新しい様々な体験をし、本当に多くのことを学んだ。それらは郷土料理であったり、伝統工芸であったり、野山の知識や村人の方々とのあたたかなふれあいからであったりと挙げるとキリがないが、どれをとってもこれらの経験全てに誇りを持てる。それらはこれからの私の人生における貴重な糧となるだろう。この活動に参加することができて、本当によかった。また、卒業後も支援隊の活動が継続的に続くようであれば、可能な限りこれからも是非とも参加していきたいと思う。その場合は自分たちに何ができるのか、支援隊での体験をどう自分自身の日常生活に生かしていくことができるのかなどを意識的に更に深く考えながら取り組んでいこうと思う。

②課題

最大の課題は、参加者数の確保である。学生の参加を促すために、さまざまな施策を検討する必要がある。

国際関係学部は、ボランティア活動に参加した場合にポイントが付与され、20 ポイントにつき 2 単位を認定する DACIX（Daito Asian Communication IndeX）という制度を設けている。

本支援隊に参加した場合、参加回数に応じて 1 年間に最大で 15 ポイントが付与されるので、2 年で最大 30 ポイントが蓄積される。他の活動により 10 ポイントを獲得すれば、少なくとも 4 単位（座学授業の通年 1 科目分）を取得することができる。

しかし、ボランティア活動のポイント化も、必ずしも支援隊参加の有力なインセンティブになっているとは言い難い。東秩父村をフィールドにした授業化や演習単位での参加など、みんなで東秩父村を面白がっていける仕組みづくりを考えたい。

③今後に向けて

21 世紀版『おごっつぉさま』の作成は、取材編集面でも、財政面でも想像以上に時間と手間のかかる課題であることがわかった。2 年間の体験を通じて 21 世紀版『おごっつぉさま』企画の意義が大きいことを痛感しており、計画を再編して出直す必要があると感じている。

留学生を対象とした交流ツアー（日本の暮らし体験など）をトライアルとして実施したが、これは成功だった。中国、台湾、アメリカ、タイ、ベトナムからの留学生が参加したが講評であった。外国人にとって「日本の村の自然」は魅力的に映ることもわかった。村の観光協会と大学の国際交流センターの連携により、継続して実施することで、東秩父村を「日本の村」の代表として世界に発信することも夢ではないと思った。

8 広報関連

◆ホームページ等

国際関係学部ＨＰ

・http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_26093.html（7 月 20 日）

・http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_26247.html（9

月 2 日）

・http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_26424.html（10 月 2 日）

・http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_26662.html（11 月 17 日）

・http://www.daito.ac.jp/education/international_relations/news/details_26734.html（12 月 2 日）

謝辞

2018 年度の活動を通じて、多くの方々に「応援団」としてご尽力いただきました。以下にご尊名を記して深く感謝の意を表します。ありがとうございました。

東秩父村の足立理助村長。東秩父村役場産業建設課の高田浩貴さんと西沙耶香さん。野草に親しむ会の渡邉泰子さん、鈴木久恵さん、礒田瑞子さん。白石あじさいの会の渡邉桂亮さん。水野孝子さん。

埼玉県農林部農業ビジネス支援課の今井雄大さんと埼玉県東松山農林振興センターの田中健さんと小泉直也さん。

大東文化大学地域連携センターの中野泰彦事務長、東松山分室の堀越健太さん。国際交流センター東松山分室の三嶋繭子さん。東松山キャリア支援課の三嶋啓仁さん、社会学部事務室の宮崎未彩さん。