

レポート

# 階上の生活

階上人が伝える、楽しい階上の暮らし。

三陸復興国立公園に指定された階上岳を頂点に、美しい牧野・田園の里山を経て太平洋に臨む階上町。  
この町には豊かな歴史と自然をベースに、町民が誇りとする様々な魅力があります。ここでは階上人の視点を通して、その魅力の上に花開いている、楽しい階上の暮らしのいくつかを、現場のレポートで紹介します。



そば打ち体験（わっせ交流センター）

## 階上漁業の歴史

階上町の東の海岸部は天然の良港として早くから開け、延享4年（1747）の「浦数覚」には、小船渡（小船渡）・道仏・大蛇が八戸廻の代表的な浦（湾）に数えられていました。ただし、砂浜が少なく岩礁の多い当町では、アワビ・ウニ・コンブ・ワカメなどの磯物漁と、刺網や延縄によるアブラメ・ソイ・ヒラメ・カレイなど小規模な漁が行われていた程度だったといわれています。

階上に巻網（アグリ網とも呼び、イワシをとる漁法）が伝わったのは明治31年（1898）のことでした。

## レポート 階上の生活①

# 階上町の「海業」には、たくさんの可能性がある。

昨今、漁業を取り巻く環境は、

魚価の低迷、コストの増大、

高齢化と担い手不足、魚食離れなど、

相変わらず厳しいものがあります。

そこで階上町では漁業、魚介類の加工・小売業、

魚介類の物流業、水産観光業、海洋性レクリエーションなど、

海に関わるすべての産業を「海業」と捉え、

浜の活力の再生化に取り組んでいます。

その後は、明治36年大蛇・追越・榊・道  
仏・小船渡漁業組合設立に始まる組織の設立、  
改編、昭和27年（1952）大蛇・追越・榊

漁港の階上村第1種漁港指定に始まる漁港  
整備、改良事業、昭和48年（1973）の  
コンブ・ワカメ・ホヤの増殖事業開始や、昭和  
53年（1978）県立栽培漁業センター、種  
苗供給施設完成などがあり、やがて「採る漁  
業からつくり育てる漁業へ」の転換が求めら  
れていくようになります。



古い漁具「ハネゴ」  
（階上町民俗資料収集館所蔵）

## 階上町の漁業の現状と課題

階上町の沖合の海流は親潮系寒流と黒潮系暖流が交わり、さらに津軽海峡を通った津軽暖流が南下するなど複雑な海況となっており、豊富な漁場を形成しています。

漁獲される代表的な魚種としてはアブラメ、マダラ、サケ、イカ、タコ、ブリ、カレイ、ヒラメなどがあります。また、つくり育てる磯根資源としてウニ、アワビ、ワカメ、コンブがあります。さらには、未利用魚、低利用だったドンコなどの混獲魚を有効に活用しようと、階上売り込み隊が主催する「階上どんこまつり」を開催するなどしてPRしています。

しかし近年は、他の沿岸市町村同様に漁業を取り巻く環境は厳しく、平成23年（2011）3月11日の東日本大震災が追い打ちをかけました。数字で見ると漁船被害は甚大で、260隻のうち124隻が流出・沈没・損壊しており、組合員の中にはそれを理



タコの水揚げ (小舟渡漁港)

由に操業をやめた人もいます。また、漁業セ  
ンサスによると、漁業経営体数は平成20年  
にかけて減少してきていましたが、特に平成  
25年には37(うち個人35)と減り方が大きく、  
就業者数85人中、65歳以上が25人と高  
齢化も進んでいます。

町では現在、策定した「階上町水産業計  
画」(階上町水産振興協議会)や「浜の活  
力再生プラン」(階上地域水産業再生委員  
会)を基に、生産としての漁業のみならず  
加工・販売・物流や、水産観光業、海洋  
性レクリエーションなど、海に関わる  
すべての産業を、海業と捉え、活  
性化に取り組んでいます。また、  
県内近隣沿岸地域との広域的な連携  
をもつて、さらなる活性化を目指  
すこととしています。



船釣りでサワラなどをゲットした釣り師たち (小舟渡漁港)



階上漁業研究会会長の濱道幸一さん



鮭とぼづくり (坂下商店)



浜の魚屋さんの店頭には  
自前で獲った魚介類の商品が並ぶ (十文字商店)



県栽培漁業振興協会のヒラメ養殖水槽

振興協議会の委員で、階上漁業研究会会長の濱道幸一さんはまみちもその一人で、70歳の今も海が荒れない限り出漁する『海の男』でもあります。話を伺うと、「リアス式と違って外洋に面した階上の海は時化しげの影響を受けやすいけれど、要領さえ覚えれば成長が速く、色もきれいなホヤやワカメなどの養殖物ができる」とのこと。ほかにも低水温で育つ天然コンブの漁場があつて、北海道産に負けない粘りとダシが出ることなど、『モノ』の良さによる階上漁業の可能性を語ってくれました。

## 6次産業の先兵「浜の魚屋さん」

階上町の『海業』のもう一つの特徴に「浜の魚屋さん」があります。港町でも普通は商店街に立地している魚屋さんが、階上町の場合には直接、海に面した5・5キロの階上海岸に5店舗も点在し、独特の景観になっています。

ほかにも東日本大震災後、町場に移転した2店舗がありますが、すべてに共通するのが魚介類の仕入れ・販売だけではなく、自前で加工・商品化していること。中には漁船や釣り船を持って漁獲しており、いわば6次産業の先兵のようなものです。

また、大きな生簀いけすには旬の活魚が生け捕られ、店頭の干し場には鮭とばや新巻、スルメ、棒ダラ、干ガレイと極上の干物が並んでいます。最上ならではの漁村風景を演出しています。最近は「みちのく潮風トレイル」や「まちあるき」の観光客が立ち寄る姿も見られます。

### レポート——階上かいじょう的生活①

階上町の“海業”には、  
たくさんの可能性がある。

## 多様化する「水産観光業」の可能性

「水産観光業」も『海業』の大切な要素です。階上町では昭和46年（1971）の第1回観光漁業祭開催以降、平成27年（2015）まで29回を数える夏の「はしかみいちご煮祭り」や、6回目となった冬の「階上どんこまつり」などのイベントをベースに、階上町水産

物のPRと水産振興を図ってきました。さらに昨今、観光はニーズが多様化し、その土地のライフスタイルそのものが対象となるエコツーリズムへの関心も高まってきました。自然・歴史・文化を対象に地域住民と共に体験し学ぶトレイルやまちあるきがそれで、三陸復興国立公園の指定が水産観光業にも追い風になっています。

はしかみいちご煮祭り



みちのく潮風トレイルで階上海岸を歩く観光客





階上どんこまつり



大蛇小学校児童によるフノリ採り



「海の学校」で説明を聞く参加者



みちのく潮風トレイルで解説する  
階上町水産経営アドバイザーの熊谷登さん

## 稚魚の放流やフノリ採り体験

階上町にある公益社団法人青森県栽培漁業振興協会では、アワビ、ヒラメ、ナマコ、キツネメバル等の稚魚・種苗生産や、漁業研修・指導業務を行っており、また、階上漁業協同組合では、毎年、協会の協力でヒラメの稚魚の放流をしています。放流した50ミリ程度の稚魚は3年ほどで漁獲可能な35センチまで成長します。

また、大蛇小学校や小舟渡子ども会では、船釣り体験教室や伝統のフノリ採り体験を開催しており、子ども時代の体験は、貴重な愛郷心涵養かんように結び付いているようです。

## 四季の旬を届けてくれる宝の海

また、階上町水産振興協議会では、毎年「海の学校」を開催しています。カリキュラムは、学科が町の沖合で獲れる魚の学習や県栽培漁業振興協会の施設見学。実技がミニ竿作り、磯遊び、ウニ採り・殻むき体験など。昼食にはウニ網焼試食体験もあって、参加した親子ともに階上の海の豊かさを体感しています。

学長は階上町水産経営アドバイザーの熊谷登さん。階上町漁業の漁場管理や組織強化に対する助言などのほか、水産観光のガイド役も務めています。

熊谷さんが最も力を入れているのがこの「海の学校」で、その意味を伺うと「おふくろの味」というように、子どもの頃の味覚が

その人の味の原点。大きくなってよそに行っても、幼少時の思い出があれば、ふるさとのよさを口コミで伝えてくれる。近隣では珍しく磯場の多い階上の海は、四季の旬を届けてくれる宝の海です」とのことでした。

### 【問い合わせ】

階上町産業振興課／TEL：0178-88-2116

階上漁業協同組合／TEL：0178-89-2111

公益社団法人青森県栽培漁業振興協会／  
TEL：0178-87-3360

## 「わっせ交流センター」の足どり

平内にある「階上町わっせ交流センター」は、廃校を利用した体験交流施設です。

平成22年(2010)3月、明治7年(1874)創立の登切小学校は、少子化などによって135年の歴史に幕を下ろしましたが、地域住民から「コミュニティの中心的役割を担ってきた学校を残してほしい」という熱い要望がありました。

町では廃校が決まった平成21年から町有財産活用等検討委員会を開催し、また新しくつた校舎の活用方針を検討。「階上早生階上そば」の振興拠点と、老朽化した集会所や農産物加工施設の機能を移転した複合施設として

利用することになりました。

平成23年6月26日には、旧登切小学校区(平内・晴山沢地区)の全住民110世帯と階上そば振興委員会「階上そばりえ」がわっせ交流センター運営委員会を設立。翌24年4月29日、地域住民の運営によるわっせ交流センターのグランドオープンに至りました。

## 「階上早生階上そば」のブランド化の道のり

わっせ交流センターの中心機能に位置付けられているのが「階上早生階上そばの振興拠点」であることから分かるように、これはいわば地域の課題を解決するために地域住民が

主体となり、地域の労働力やノウハウなどの資源を生かすコミュニティ・ビジネス(地域密着型事業)と捉えることもできるでしょう。

そもそも「階上早生」は、生育日数が約55日と短く夏・秋2回の収穫ができるほか、冷害にも強く、粘りがあって香りが高いのが特徴で、大正7年(1918)にそばでは青森県で唯一の奨励品種に採用された特産品でした。その後、わずかに自家消費として栽培されるだけになるほど生産量は減少していましたが、平成18年(2006)に階上そば振興委員会が発足、20年には「階上早生階上そば」として商標登録をしています。

名前はすでに全国区といわれる「階上早生」は、昔の味の復活に取り組み成功した長野市の戸隠(とがくし)そばと同様、原種にこだわって生産している数少ない逸品です。今後はさらなる単収と品質の向上を目指しながらそばの打ち手を育てるなどして、地域ブランド確立を目指しています。

## NPO法人

## 「はしかみ岳より未来へ」の活動

わっせ交流センターがオープンしてから2年後、平成26年6月には運営協議会を母体に、NPO法人「はしかみ岳より未来へ」が結成され、翌27年4月1日には指定管理者になって運営が開始されました。設立趣旨に、①「階上早生そば」のさらなる振興②地元コミュニティの醸成③運営財源の確保を図ることが盛り

## レポート

## 階上の生活②

# 「わっせ交流センター」を拠点とする地域コミュニティづくり。

平成26年6月、階上早生階上そばのさらなる振興と、

地元コミュニティの醸成を図ることを目的に、

階上町わっせ交流センター運営協議会を母体とする

NPO法人「はしかみ岳より未来へ」が設立されました。

ほかに「階上ヒト・モノ・地域づくり推進委員会」が設立され、

同センターを拠点に地域経営担い手育成支援を

全町的・横断的に取り組むことになりました。



込まれています。

これはブランド作りとコミュニティ強化がイコールの関係にあり、ソーシャル・ビジネス（社会性のある事業展開）ともいえます。そのためには地域資源を生かして財源を確保するとともに、公共性を追求しながら創造的に事業を進めていくことが求められます。

会員は今のところ平内・晴山沢地区住民を中心に、NPOになってからは町外の人も参加して74人。職員は総勢25人になっています。理事長の上博文<sup>かみ</sup>さんに何うと、「施設の通常営業だけでは厳しいので、道の駅はしかみやフォレストピア<sup>かみ</sup>階上と3施設連携して情報を発信したり、階上早生は原種を大切にしながら増産し、新商品の開発も考えたい」とのこ



わっせ交流センター



階上早生のそば畑



新そば祭りの賑わい（わっせ交流センター）



そば打ち体験室でのそば打ち実習（わっせ交流センター）



作りたての豆腐を運ぶ  
NPO法人「はしかみ岳より未来へ」理事長の上博文さん



わっせ交流センターのざるそば定食





「道の駅はしかみ」の産地直売所



「道の駅はしかみ」のガレット



「フォレストピア階上」のオリジナルジェラート販売店



「フォレストピア階上」のジェラート

## 「階上ヒト・モノ・地域づくり 推進委員会」の役割

その他、わっせ交流センターを拠点に、町内にある様々な地域資源を集約・リスト化し

と。実際、3施設では「新そば祭り」を同時開催したり、階上早生そばを使用したガレットやジェラートを開発するなどして連携を深めています。

コミュニティ醸成の一環としては、俳句教室のほか旧正月まゆ玉づくりや凍み豆腐づくり、草もち（よもぎ）づくり、山菜（ふき）採りや草木染め、ところてんづくり、おしるこづくり、干柿づくり、メ飾りづくり等々、四季の風物を生かした体験講座も開いています。

ながら、それらの加工・商品化に向けてアドバイスや提案を行う組織として、平成25年（2013）10月に「階上ヒト・モノ・地域づくり推進委員会」が設立されました。

また、平成24年6月には地域農業の担い手の育成を図るため「階上町担い手育成総合支援協議会」が設立され、地域経営の中枢となる担い手育成のための5カ年計画が策定されました。推進委員会の目的には、その活動を一緒に展開し、階上町の農林水産業の維持・発展に資することも含まれています。

推進委員会会長である森正浩さんによると、「工務店のほか農地10町歩（ヘクタール）を経営しており、専属の2人と最近2人の新規就農者を受け入れたりしているので会長役を仰せつかったのでしょう」とのこと。

副会長の坂政和さん（階上そば振興委員会会長）と共に担い手育成、生産力強化、販売力強化、コミュニティ強化を図り、農山漁村の地域経営発展のため農業者・漁業者・町内加工グループ、さらには地域の人と連携し、まさに「階上のヒト・モノ・地域づくり」の仲介役として全方位的活躍をしています。

その成果として試験段階も含め、ワサビ栽培など新作物導入に結び付いています。また、三陸沿岸の漁師の家庭で昔から調味料として使われてきた「かぜ水」（塩ウニを作る過程で発生するウニのエキス）の活用も考えているとのことでした。

## 「臥牛の郷生活研究連絡協議会」の活動

「かぜ水は漁師の家に伝わる万能調味料で、料理の風味をまろやかにします。ドンコ汁に使ったり、卵焼きや野菜の煮つけ、パスタなどの洋食にも合うんですよ」と教えてくれたのは、「臥牛の郷生活研究連絡協議会」会長の荒谷恵子さん。荒谷さんは森さんと同じく担い手育成協議会のキーパーソンであり、階上漁業協同組合女性部の部長も務めています。

平成8年（1996）に「階上婦人活動推進連絡協議会」として発足し、16年に名称変更してスタートした臥牛の郷生活研究連絡協議会は、漁協女性部、JAグループ、ハーバルキッチン、あい、たんぼグループの5つの加工グループで構成されています。

その調理・加工の腕前は、道の駅はしかみの実演コーナーで味わうことができますが、ほかにも伝統料理講習会や、それらをまとめた『階上町の伝統料理』の刊行、イベントへの参加等々、活発に活動しています。

荒谷さんは、「悩みは高齢化で若い女性が減っていることです。ヘルシーということもあって和食は世界無

### 【問い合わせ】

階上町産業振興課／TEL：0178-88-2116  
階上町わっせ交流センター／  
TEL：0178-88-2709  
フォレストピア階上／TEL：0178-88-4449  
道の駅はしかみ／TEL：0178-88-1800

### レポート——階上的生活②

## 「わっせ交流センター」を拠点とする地域コミュニティづくり。

形文化遺産登録をされ、世界的な日本食ブームになっているのに、逆に日本の一般家庭はほとんど食卓の欧米化が進んでいます。身土不二の言葉のように食は地産地消が基本。そして、伝統料理こそ伝承してほしい。あるいはその知恵を生かした創作料理を作ることだってできるでしょう」と若者待望論を語っていました。

### 新しいコミュニティづくり

わっせ交流センターは、登切小学校だった時から、地域のシンボルで、コミュニティの中心であり、平内・晴山沢地区の住民にとって、



階上ヒト・モノ・地域づくり推進委員会会長の森正浩さん



臥牛の郷生活研究連絡協議会会長の荒谷恵子さん

心よりどころです。ここでは、まさに地域の人たちで組織するNPO法人「はしかみ岳より未来へ」という、新たな「コミュニティ」が形成され、「階上ヒト・モノ・地域づくり推進委員会」との連携により、地域活動の輪に広がり生まれています。そしてそば振興による遠方からのお客様の来館も増えており、地域間交流にも期待が寄せられています。

## 人口減少による負の連鎖

階上町はこれまで、八戸市のベッドタウンとして多くの転入者を受け入れることで人口は増加してきましたが、平成12年(2000)に自然減に転じました。さらに平成17年には転出超過による社会減も加わり、平成16年をピークに減少の二途をたどって、平成27年12月31日現在の人口は1万4062人となっています。

中でも深刻なのは、第1次産業の就業人口と子育て世代の減少で、日本創生会議の試算によれば、「20〜39歳女性」将来推計人口のうち、階上町では2040年の減少率が対2010年比マイナス66・3パーセントになる

と発表されました。

これはあくまで推計ですが、少子化が進めば小・中学校の統合が進み、産科・小児科医が減少したりして育児・教育環境が悪化し、さらに少子化が進むという負の連鎖に陥ることになります。町では町内外の独身男女に出会いの場を提供するとともに、「子育て」「暮らし」「住まい」に関する町の情報をPRし、本町への移住・定住のきっかけ作りになるように様々な事業を展開しています。

### 婚活で出会いの場の創出を

最近、イベント会社や結婚関連会社による街コン(複数の店舗が参加し、街全体が交

流会場になる)が盛んですが、自治体や商工会議所などによる「婚活」支援イベントも行われています。その背景には、20〜40代の未婚者に恋人がいない理由として、男性の41パーセント、女性47パーセントが「出会いがないから」と答えていることが挙げられます(リクルート・ブライダル総研調査)。

階上町でも、町スポーツ推進委員協議会・町教委が主催して「スポーツ婚活in階上」や、町総合政策課主催の「出合いは、階上町! バスツアー」を行うなど、積極的に婚活を支援しています。

バスツアーでは、森の交流館を出発し、寺下観音の巨木や鐘撞堂のパワースポットを見学。わっせ交流センターではガレット作りや早生そばを味わい、フォレストピア階上でジェラートを食べるなど、町の観光スポットめぐりにもなりました。

### 少子化対策と子育て支援

次いで「子育て」ですが、夫婦の理想の子ども数が2・42人であるにもかかわらず、それを阻んでいる理由は「子育てや教育にお金がかかりすぎるから」が第1位でした(厚生労働省/出生動向基本調査)。また、第2子以降の生まれる割合は、夫の休日の家事・育児時間が2時間未満では29パーセント以下のものが、4時間以上では72パーセントまで高まるということです(厚生労働省/21世紀成年者縦断調査)。

## レポート 階上の生活③

# 階上町は「豊かな生活王国」を目指しています。

人口減少克服と地方創生の取り組みとして、

政府は平成26年(2014)12月27日、5か年計画の

「まち・ひと・しごと創生総合戦略」を閣議決定しました。階上町では対応として、「人口ビジョン」と

「地方版創生総合戦略」を策定するなどしていますが、最終的に目指しているのは、住んでよかったと思える「豊かな生活王国」の創造です。



以上からうかがえるのは、若い世代が不安定雇用・低所得・長時間労働などの経済的理由から、出産・子育てをためらう姿です。階上町では少子化対策と子育て支援の観点から、保育料を国の基準額より軽減することともに、医療費給付事業として中学校卒業年度までの医療費の一部負担を助成しています。

また、就学前の児童を対象に町内保育施設で「地域子育て支援センター」を開設し、子育て親子が交流できる場を設置して、育児相談や月に3〜5度遊びを兼ねた子育て講座などを開催しています。平成27年度からは、センター内での二時預かり事業も行っています。ほかにもボランティアによる子育てサークル



「出会いは、階上町!バスツアー」で、寺下観音堂を見学する参加者



地域子育て支援センター



「出会いは、階上町!バスツアー」で、寺下観音の潮山神社に参拝する参加者



子育てサークル「にこにこクラブ」での「おもいほり&焼きいも体験」



「わんぱく王国」の巨木探索で、角五郎のヤマボウシを見学

「わんぱく王国」の巨木探索で、茨島のトチノキを見学。所有者（茨島家）の方からお話を聞く

「にっこクラブ」が、毎月1回、読み聞かせやいもほり体験など、約2時間の活動をしています。

## 「わんぱく王国」と「学びの王国」

小・中学生を対象とした社会教育講座「わんぱく王国」は、週末や長期休業の自由時間や余暇時間を有効に活用し、豊かな体験活動の中で知的好奇心を伸ばすことを目的に、平成13年（2001）から活動しています。町内外の成人及び団体が講師となり、料理・工作・虫取り・発明・手芸・動植物の観察・昔の遊び・スポーツなどジャンルを問わず、1講座2〜3時間の講座を行っています。

ちなみに平成27年10月の第5回「はしかみ



「学びの王国!はしかみキャンパス」で、  
鮭とばづくりに挑戦。鮭を三枚おろしにする参加者（坂下商店）



おろした鮭を干す作業を見学する参加者（坂下商店）



食生活改善推進員を中心に、  
「はしかみ美味しい健康レシピ」の献立を考える



「はしかみ美味しい健康レシピ」の春メニュー

だいぼうけん!」では、21はしかみんぐ会長・伊藤武勇さんを講師に、町内の巨木を探索しました。この講座には小学校2年生児童6名を最多に13名が参加、親も6名参加して県内最大級の茨島のトチノキや国内最大の角五郎のヤマボウシなどを見学しています。

「暮らし」を豊かにする講座には「学びの王国!はしかみキャンパス」があります。これは町内外の成人を対象としたもので、共通コースと専門コースに分かれており、町外研修などを除き、ほぼ全講座託児付き。専門コースは「ダンディコース」「階上満喫コース」など6コースがあり、それぞれ多彩な講師陣とメニューが用意されています。

平成27年11月21日の「ダンディコース」では、「極上!男の鮭とばづくり」と称して町

内外の中老年男性10人が参加し、坂下商店の皆さんを先生に、階上ならではの郷土料理を伝授されました。マイ包丁を持参した参加者は、四苦八苦しながら豪快な三枚おろしに挑戦。とばは冬場の乾燥した日に7〜10日間干すことが必要で、出来上がりを心待ちにしているようでした。

## 高齢者が生き生きと豊かに暮らせるように

青森県は平均寿命が全国最下位の短命県で、残念ながら階上町の男女平均寿命も全国下位レベルになっています。町では、医食同源の観点から、「かるしお（適塩）、野菜の量、魚を意識して摂取し、健康を守りましょう!」

## 【問い合わせ】

階上町総合政策課／TEL：0178-88-2113

階上町保健福祉課／TEL：0178-88-2641・2219

階上町教育委員会教育課／TEL：0178-88-2698

をスローガンに、料理の塩分は1食2・0（2・5グラム程度）に抑え、だしで旨味を引き出すなどの工夫を呼びかけるなど、健康寿命延伸事業を展開しています。

そのうちのひとつが『はしかみ美味しい健康レシピ』の作成で、食生活改善推進員を中心に、八戸学院大学や国立循環器病研究センター（大阪府）と連携して取り組みました。

全戸配布されたレシピは春・夏・秋・冬の4種類があり、例えば春レシピは、鮭のかぶら蒸し・柳ばつと・ザルメの煮もの・ユゴミのくるみあえ・干し柿かんの5品になっており、塩分は計2・2グラムでした。

ほかに「はしかみ健康フォーラム」の開催や、健康増進事業として、働き盛り年代の検診受診率向上を目指し、健康推進員による声かけや保健師の健康講座、家庭訪問活動を実施しています。

階上町は平成27年3月時点の要介護認定率が15・58パーセントと、県内最低を誇っています。これは町社会福祉協議会や地域住民が実施する高齢者支援のシステムがうまくリンクし、功を奏しているのでしょう。

ハートフルプラザ・はしかみでは、運動機能などが低下している高齢者が週1回、体操

## レポート——階上的生活③

### 階上町は“豊かな生活王国”を目指しています。

や栄養などの指導を受ける「わんつか元気教室」と、要介護認定されていない高齢者が施設風呂に入ったり、趣味講座を楽しむ「ハート生き活き事業」が週2回開催されています。午前8時から正午のランチタイムをはずして午後3時まで、同じ場所で開催されるため高齢者同士の交流も深まっているようです。

また、19ある地区ごとに、高齢者が集まってレクリエーションや食事を楽しむ「ほのぼの交流会」もあります。これには町社協の地域福祉推進員と、ほのぼの交流協力員が事業に携わっており、毎回行われる体力測定の結果が「わんつか元気教室」の対象者を選ぶ際の参考にもなっています。

健康推進員代表であり、ほのぼの交流協力員でもある竹本肥子<sup>としこ</sup>さんに話を伺うと、「も



わんつか元気教室



健康推進員代表の竹本肥子さん

う30年ぐらい駅前地区で検診の声かけをしています。受診率が向上しているのが何よりも嬉しい」とのこと。竹本さんは趣味講座の編物教室の講師も務めています。階上町では無私の精神で地域に密着し、地道に活動している竹本さんのような方がたくさんいます。

ここまで、結婚・子育て支援、児童・生徒や成年への社会教育講座、食生活改善、高齢者の生き甲斐支援等々を見てきました。町では「階上町を元気いっぱい大作戦」と銘打って、「観光×出合い」「子育て×サポート」「健康×協働」「防災×地域」など、施策の融合に取り組んできました。今後は町民全体の世代間融合を含め、さらなる「豊かな生活王国」を目指しています。