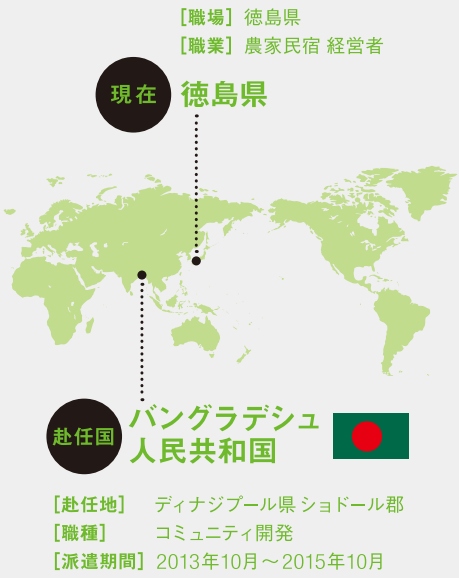

［職場］徳島県
［職業］農家民宿 経営者

［赴任地］ ディナジプール県 ショドール郡
［職種］ コミュニティ開発
［派遣期間］2013年10月～2015年10月

古民家体験型ゲストハウスで満喫する“美味しい、楽しい”田舎暮らし

川野 歩美さん　徳島県神山町在住「神山くらしの宿moja house」オーナー

Ayumi Kawano

川野さんが尊敬してやまないのは、「先人の知恵」で町を支えているおじいちゃんやおばあちゃん。
昔から続く地域の当たり前が、外からくると宝物に見える。
町の暮らしを学びながら、その素晴らしさを世界中のお客さんにも伝えていきたい。その夢は始まったばかりだ。

徳島県神山町には、美味しい郷土料理やバングラデシュカレーを一緒に作って食べられる体験型のゲストハウスがある。「moja house」のオーナー川野歩美さんは、青年海外協力隊員としてバングラデシュで活動後、地域おこし協力隊として神山町に着任。任期終了後もそのまま定住し、2019年にこの宿を開業した。米や野菜をつくる農家としても忙しい日々を送っている。

世界も自分も変える仕事を求めて

川野さんは千葉県で生まれ、大学では国際関係を学んだ。日本で安く売られているバナナの背景に、途上国での児童労働問題や農薬による健康被害があることを知ってショックを受けた。「いつか途上国のために何かやりたい」との思いを胸に秘めながら東京で働いていたとき、東日本大震災に遭遇。津波がくるという噂が流れ、スーパーやコンビニから食べ物がなくなるのを目の当たりにして、「どうせ死ぬならやりたいことをやろう」との思いがこみ上げてきたという。そしてある日、電車の中吊り広告で「世界も自分も変えるシゴト」という青年海外協力隊の募集コピーに惹かれて参加を決意。コミュニティ開発隊員としてバングラデシュに派遣された。

現地では村に住民組織を結成し、日雇い農業従事者たちの自立を促す活動に取り組んだが、住民たちは明らかに気が乗らない様子だった。そこで川野さんは、みんなで新しい手法を実践することは楽しいと思ってもらうために、肥料袋や麻袋を使った野菜栽培を提案。洪水の多い地域や土地なし農民にも応用できるため、最初はすべての村がやる気を見せたものの、積極的なリーダーがいる村は栽培農家を広げていく一方で、そうでない村の野菜は全滅し、明暗が

神山の“美味しい”“楽しい”を体験する宿「moja house」では、神山の旬の野菜を使用したバングラデシュカレー作り体験もできる。

仲間と作ったピザ窯とかまど。その土地の出会いを大切に、地元で手に入る材料や人との繋がりの中で制作した。

宿泊客と一緒にスダチの収穫体験。ゲストハウスのホームページには英語表記もあり、国内外から多くの宿泊客を迎え入れている。

分かれた。このことを通じて、地域はリーダーの力量によって変わることを知り、地域の活性化に興味をもった川野さんは、日本に帰ってもコミュニティの中で仕事がしたいと考えた。

「バングラデシュではあれもこれもと空回りしている期間が長かったので、日本でリベンジしたい、できれば地元の人も前向きで新しいことに一緒になってやってくれるような雰囲気があるところがいいな、と思っていました」

帰国後、川野さんは地域おこし協力隊へ参加、神山町の土を踏む。

昔ながらの暮らしこそ「宝」

地方創生の成功例としてメディアでもよく取り上げられる神山町。外部からの移住者も多く、IT企業などがサテライトオフィスを構える中、川野さんは昔ながらの暮らしや地元の人の力に着目し、神山町の活性化を支えている。

「外から来た人たちが注目されがちですが、実は地元の人たちがすごいのです。おじいちゃんやおばあちゃんは、代々伝わる“先人の知恵”を使って食べ物や道具でも、何でも自分たちの手で作ってしまう。田舎の人の生きる力にすっかり魅了されました」

町では当たり前の暮らしが宝物のように感じた川野さん。自分もこの町の担い手として、暮らしや文化を受け継ぎ、それを多くの人たちに伝えたいと思った。地域おこし協力隊を通して多くの町民と仲良くなり、お祭りで地域のお母さんたちとバラ寿司を大量に仕込んだり、地元出身の若い世代が作る阿波踊りの連にも入って一緒に練習したりするなど、地域活動にも積極的に参加した。

「郷に入っては郷に従えです。地元のペースに合わせて、地元の人たちと一緒に何かをやるときの気の持ちようは、バングラデシュと同じですね」

神山町の“美味しい、楽しい”を体験できる宿に

自分の留守中でも、家の中に郵便物や野菜が入った袋が届いていたりする。近所づきあいの深さに驚くこともあるが、それも楽しいと語る川野さんは、地域おこし協力隊の活動が終了した現在も、神山町に定住。古民家を改修した体験型ゲストハウスの運営と農業を掛け持ちし、声が掛かればお祭りの手伝いもする。農協の女性部からバングラデシュカレーの講師を依頼されるなど、川野さんも自分の特技を活かして地域に貢献しはじめた。

「今後はもう少し農業に力を入れて、お客さんに提供する食事は自給したものにしたいです。宿泊者には神山町の“美味しい、楽しい”を満喫してもらえるよう、すだちを絞ってポン酢を作るなどワークショップも充実させたいですし、暮らしの手仕事や季節の保存食づくりなどが体験できる宿にしていきたいですね」

川野 歩美さん プロフィール

千葉県生まれ。大学卒業後は航空貨物輸送代理店に就職。青年海外協力隊に参加するため退職し、2013年からコミュニティ開発隊員としてバングラデシュで活動。帰国後、地域おこし協力隊で徳島県神山町に赴任し、特産のすだちや梅のPRをはじめ、神山の町や人の魅力を紹介する「里山みらい新聞」の編集に携わる。2019年4月に「神山くらしの宿moja house」をオープン。農業にも力を入れている。

川野さんへのエール！

小野さくら野舞台保存会会長／農業
小川 一清さん

時代と地域の未来に必要な人材です

神山町の住民としてゲストハウス経営を軌道に乗せてくれることが、小野地域の活性化にも繋がるので、自身の農業経営や農村舞台の活動を通して歩美さんに協力し、共に取り組めることを考えています。心優しく芯が強く、何事にも積極果敢に挑戦し、実行力旺盛でオールマイティな器用さは、青年海外協力隊と地域おこし協力隊での経験があってこそだと思います。町の今、そして未来を担う女性ですね。