

市民力で元気なまちを

NPO 法人ひとまちつなぎ石狩（石狩市）

若者から年輩者までざっと 100 人が「石狩市民プール」の玄関先に並んだ。午前 10 時の開館と同時にフロアは、人波でいっぱいになった。あちこちの陳列棚に、地元産の野菜、天然酵素パン、ハンバーガー、どら焼き、手づくりのリンゴジャムや納豆などの多様な食材、陶器類、革製品、古布手織小物、しめ縄飾りなどがギッシリ並んでいる。

いずれも地元の小さな活動団体や地元生産農家、NPO 法人などが丹精込めてつくったこだわりの逸品。手頃な値段が付けられていて、次々とさばけていく。

■ にぎわう「石狩こだわり師走市」

「ひとまちつなぎ石狩」（羽田美智代理事長、50 人）が毎年 12 月に開催する「石狩こだわり師走市」。2003 年「石狩地域の素晴らしい商品が地元では意外と知られていない。地元産品の紹介の場を提供しよう」と初めて開催、市民団体として実質的に活動をはじめており、翌 2004 年には NPO 法人の資格を取得した。

石狩市民の 8 割は札幌などからの、いわゆる新住民。もはや中年、初老の世代とな

っていたが「ともすれば買い物でも何でも、札幌通い、頼りになりがちでした。これではいけない、石狩の市民力で元気なまちをつくろう、と動き出したんです」と、羽田理事長。石狩市が 2002 年に「市民の声を活かす条例」を制定、市民と市の協働による地域社会づくりを本格的に展開しようとしていた時期でもあった。

拠点となる事務所は、市民が集まりやすい花川北コミュニティセンター。隣りが石狩市民プールで、そのまた隣りには警察の交番がある。市民が集まりやすい場所だ。活動に要する費用は会員の年会費 1 万円。賛助会員の年会費 3 千円でまかなう。



大にぎわいの「石狩こだわり師走市」

■ 市民がシェフの「地域食堂きずな」

「ひとまちつなぎ石狩」が「コミュニティレストラン講座」を開いたら、団塊の世代を中心に20数人の参加があり、すっかり調理の魅力にとりつかれてしまった。受講生8人が「店をやってみたい」と、夢を語り合った。空き店舗を借りて実験的に営業してみたりして、瓢箪から駒のように、住宅を改装した「地域食堂きずな」を開店した。2006年のことだった。

シェフは主婦やOLら。日替わりで厨房に立ち、浜益米を中心とした石狩産メニューの安心・安全で家庭的な食事を提供する。ある日のメニューは「野菜のポトフ、銀鮭の塩焼き、イワシのカバヤキ丼」。また、ある日は「ズッキーニのチーズポトフグリル、野菜たっぷりの麻婆豆腐（辛め）、チカと野菜のさっぱり揚げ浸し」。

地域の人々が気軽にやってきて、素人の家庭料理とは思えない見事な料理を楽しんでいる。客同士、シェフ役との会話が弾む。主婦歴35年のベテランお母さんが、会報「きずな通信」に紹介されている。

「ヘルシーで沢山の食材が盛り込まれた健康的なメニューが魅力。お料理のほかにもお掃除が得意で、きずなのキッチンはいつもピカピカです。おしゃべり大好き！お客様とのコミュニケーションを第一に考える、頼れるシェフさんです」と。

シェフ役の主婦らが記す「地域食堂きずな日記」などには「本日、団体様17名の予約があり、大忙しでしたが、とても充実した1日でした。なんだかスッキリ♪明日も良い日でありますように」とあって、いかにも楽しく、くつろいだ気分が伝わってくる。

シェフ役には男性もいる。「山ちゃん＝手打ちうどんとおそばをメインにきずなで活躍するお父さんシェフ。アシスタントについている奥さんと可愛いお子さんのアットホームな雰囲気でお客様をもてなす。メニューに必ずご飯がついてくるのが米粒好きにはたまらない。おなかも心も満たしてくれます」（きずな通信）。



一人ひとりが学び、動く「元気なまちづくり仕掛け人育成講座」

団塊の世代と呼ばれる男性市民らにも、やりがい、生きがいある活躍の場ができた。ともすればバラバラになりかねない市民の間に、目に見えない温かいつながりが自然体で生れ、次第に強い絆となっていくようだ。

ひとまちつなぎ石狩のスタッフは裏役として、主婦らが苦手とする会計処理などの地道な支援をしている。年間数百万円の売上げになるから、会計処理はおろそかにできない。こうして、アマチュアの食堂経営が軌道に乗った。

毎週 1 回、厚田漁港直送のワゴン車「魚屋さん」も、地域食堂きずなにやってくる。食事にきた市民が新鮮な魚介類を買い求めている。集客効果が広がって、マチがいきいきしてきた。

■ こだわりの地場産納豆づくり

また、「ひとまちつなぎ石狩」が地場の農産物を地域住民が買って食べる地産地消の仕組みづくりに挑戦「石狩 こだわり納豆」を試作した。原料の豆は石狩の農園が土づくりからこだわり、手狩りで収穫した大粒。昔ながらに「にお積み」され、秋の陽ざしで自然乾燥させるので豆のうまみが違うという。

その豆を、同じ石狩の納豆製造会社に持ち込んだ。「石狩産の豆は見たことがなかった」という。職人たちが腕によりをかけて熟成させ、仕上げた納豆は一粒ひと粒がふっくらとして、口に含むと上品な風味ある味がする。

「石狩 こだわり納豆」「黒だいや納豆」などと名づけられ、環境に配慮した紙容器に収められ、おしゃれなデザインの再生紙包装をまとめて、市民図書館喫茶コーナー や

石狩観光協会 などに並べられた。

「立派な黒大豆にびっくり」「昔懐かしい味がしました」「味わい深い納豆でした」「酒のつまみになるね」「もう少し粘るほうが好き」一。好評だ。

こうした実績を積み重ね、ひとまちつなぎ石狩は 2009 年から「石狩市市民活動情報センター『ぽぽらーと』」の指定管理者となっている。

委託予算は年間 300 万円ほど。常勤スタッフを 1 人置いているが、常時 10 人前後の会員、賛助会員ボランティアが交代で詰めている。

ここには市民の活動をサポートするミーティングコーナーとしてコーヒー（カンパ 1 杯 100 円）なども用意されている。2 カ月に 1 回発行の「ぽぽらーと通信」、相談事業（不定期）、市民活動団体への様々なサポート、有料パソコンなどの貸し出し、その他印刷機の利用サポート、プロジェクターなどの備品貸し出しをしている。



市民が蔵書を出し合って「ブック・マーチ・古本市」

また、年に 3 回ほどテーマを決めながらの講座「まちづくりラウンドテーブル」の企画など、活発な活動を展開している。

図書館機能も強みの一つ。図書 7300 冊を石狩市民図書館から預かって貸出している。登録者がざっと 9 千人もおり、ひんばんに利用している。

「大人のため朗読会」などの楽しい催しもあって、地域の図書館機能を果たしている。「だれもが気軽に利用できる、協働の拠点」をめざす。

2010 年の活動として「ブック・マーチ・古本市」をはじめ「連続講座・楽しく伝える温暖化防止」「まちの魅力を発掘する」「元気なまちづくり仕掛け人育成講座」など多彩な講座などを開催している。

「何かと便利で、助かる」と、近隣住民が次々とやってくる。かつて、ともすれば札幌に向きがちだった市民の目が「わがまち石狩」に据えられ、いきいきとした住民自身の活動を生み出している。

発足してからまだ数年。ひとまちつなぎ石狩は、こうした地域ニーズをきっちり受けとめ、サポートして「人と人、人とモノとを結ぶ元気で楽しい企画で地域力を高めたいこう」と、新たな構想を練っている。



■ 連絡先

事務局：〒061-3213 石狩市花川北 3 条 2 丁目
花川北コミュニティセンター・石狩市市民活動
情報センター内

TEL：0133-77-7070／FAX：0133-77-7071

Email：center@hitomati-ishikari.net

URL：http://hitomachi-ishikari.net/