

「イケメン」たちの力で、町づくり

つべつべGROW (津別町)

自称「イケメン」たちの農業エンターテイメントグループ。リーダーは茶髪でヒゲ、レゲエとフットサルが好き。メンバーは津別町に住む若き農業者 7 人プラス飲食店経営の若旦那 1 人の計 8 人で、この町に対して愛情アンド何らかの不满を持っている「やつら」。平均年齢は 29 歳。そして、地産地消、安心・安全を目指した作物や加工品を生産・販売しており、津別町のイベントにも参加——。

「つべつべGROW」(GROWは「成長」を意味する)のホームページでは、こんな風に自らを紹介している。

筆者が電話で、GROW広報担当の河本純吾さんに取材を申し込んだとき、「どうやって、僕たちのことを知ったのですか?」と、まず問い返されてしまった。趣旨を説明すると、「いやー、僕らも有名になったんですね」河本さんは声を弾ませた。

■ GROWが企画した

「雪まつり」が大成功

GROW は、町の「雪まつり」を企画・運営し、それを成功させたことで名実共に有名になった。それまで開催が休止されていた町

の「つべつ雪まつり」を、地元のNPO団体と共催して 5 年ぶりに復活させ、今年(2010 年)は、GROWメンバーが中心となって「若者」を集め実行委員会を結成、企画・運営などすべてを担当した。

2010 年 1 月 30、31 日の両日に津別町で開催された「雪まつり」は、それまでの名称「つべつ雪まつり」を改め、「TSUBETSU SNOW FESTIVAL2010」と横文字とした。

同企画もまた、若者らしい趣向と発想が盛り込まれた。男女の出会いを提供する「カップリングパーティー」を行い、男女 17 人でフリータイム、ペアでチューブ滑り、最後は告白タイムといった内容で会場を盛り上げた。



5年ぶりに復活させた「つべつ雪まつり」で、企画した「人間ばんば」(「広報つべつ」2008年3月号から)

そのほか、寒さで身体をブルブルさせることになる「カキ氷早食い大会」、それを引く「人間ばんば」、かまくらの中で飲める「かまくらバー」、津別にある「双子の桜」をモチーフにした「雪像」、町民が作った「アイスクャンドル」を国道に設置して「アイスクャンドルロード」にするなど、様々なアイデアが実行に移され、会場を沸かせた。

「準備期間は、それぞれが分担し作業や会議、協賛金の協力をお願いをしたりと、本当に大変でした。大変だったけどいろいろな方々に『応援してるから頑張っ！』『なんとか町を盛り上げてくれ！』など励ましのエールをいただいて、それが僕たちの力になり、本当に奮起できました」と河本さんは話す。

■ サッカーのようにチームで活動を

GROWリーダーの曾根教勝さんは、大学で農業経営学を学んでいたこともあり、地元の高校生に農業に関するアンケート調査を行ったことがある。その結果、「農業が楽しいとは思えない」「町内でどんな農産物が作られているか知らない」などと否定的な意見が大半だった。そのときから、若い世代が農業に対して悪いイメージを持っていることに、疑問を感じていたという。

大学を卒業、Uターンして家業の農家を継いだが、地元に残っている友人がおらず楽しいことはなかった。

「これからの人生をずっと一人だけで農作業していただけなのかな、そう思ったらな

んか寂しくて心が折れそうになったんですよ」と曾根さんは振り返る。

学生時代にサッカーに熱中し、現在もフットサルを続けている曾根さんは、サッカーのようにチームを結成して農業を行い、さらにはチームで農業のイメージアップに役立つことが出来ないだろうか と考え実行に移した。

こうして、2006年に曾根さんは同世代の青年に呼びかけた。

そして、その年すぐに農業青年7人と、飲食店「西洋軒」の3代目オーナーからの賛同を得て、「つべつべGROW」を結成。



商品開発した激辛ラーメン「GROWラーメン」の材料にする激辛トウガラシ「羅帝」

「まずは、津別をイメージできる商品を開発しよう」と意見がまとまったという。津別の農産物で津別オリジナルの商品を作れば、町の活性化につながるはず。「津別はこれ」というものを作っていけばいい。一人で農作物を作るだけでなく、津別の味を地域の人々と作り出し、生産者と消費者が知恵を出し合い地元の生産物を地元で消費する「地産地

消」を推進。さらには、町を盛り上げるため、イベントの運営・企画まで実行しようと、メンバー8人で方向性を決めた。

結成当時の2006年、手始めに30haの農地にジャガイモと玉ねぎの無農薬野菜を作り、収穫した農産物を町内の秋祭りで販売した。その秋祭りで、ソーセージをナン（インド風パン）に包む「ナンドック」を販売したところ反響を呼んだという。

また、2008年に開発したGROWラーメンは、赤いスープに激辛トウガラシ「羅帝」がそのままの形で3本浮いているという代物。「生のトウガラシを触った手で、首筋なんかを触るとヒリヒリしますよ」（河本さん）というほど強烈。みそ味と激辛の取り合わせが、妙に食欲をそそると町では評判となっている。

「冬に辛いラーメンが食べたいなあ」と仲間同士で話していたとき思い付いたという。

「羅帝」をラーメンに入れたらどうだろう、そう思ってメンバーで「西洋軒」オーナーの榎本聖さんに試作を依頼した。

さらに、2009年からは町の「地域再生プロジェクト」に参加、袋状のパン「ピタ」に野菜や鹿肉を入れて食べる「ピタパン」を開発して、津別町を印象付ける商品として取り上げられている。

■ 町に若者が集まれる店を

最初の頃は、集まっても皆不満ばかりを口にしていた。しかし、最近は「どうやったら、町おこしができるだろう」といった前向きな発言や話が尽きないという。「そのうえ、会議だからと役場に呼ばれたり、取材されたりして、なんか世界が広がっていくように感じます」。曾根さんと、河本さんは、激辛トウガラシ「羅帝」を栽培しているハウスの中で熱く語ってくれた。



トウガラシを栽培しているハウスの中で熱く語る曾根さん（左）と河本さん（右）

「次の目標は？」と尋ねると、「若者が集まれるドリンクバー、スーパーといったイメージのお店を、この町に作りたいですね」と、二人は目を輝かせていた。

■ 連絡先

〒092-0221 網走郡津別町高台191

つべつべ GROW 代表 曾根 教勝

TEL：090-3114-7409／FAX：0152-76-1018

URL：http://www.grow.dosanko.org/