

少子高齢化社会における小規模農村コミュニティの維持

南 邦 彦 [下川産業クラスター研究会21.5世紀創造プロジェクト/研究員]
細 川 允 史 [酪農学園大学酪農学部食品流通学科/教授]
今 井 宏 [下川産業クラスター研究会21.5世紀創造プロジェクト/研究員]
小 峰 博 之 [下川産業クラスター研究会21.5世紀創造プロジェクト/代表]
奈 須 憲一郎 [地域学「しもかわ学会」/副運営委員長]
我孫子 洋 昌 [財団法人下川町ふるさと開発振興公社/次長]
小 倉 龍 生 [財団法人下川町ふるさと開発振興公社/調査員]

背景・目的

現在の北・北海道地域の経済・消費活動に目を向けると、深刻な問題が山積みとなっている状況にある。長年にわたり、様々な手段により、問題の出口を模索している状況にあるが、終身雇用制度の崩壊・社会保障制度の将来不安・金融神話崩壊など解決すべき問題が多くなり、より問題は深刻化していると考えられる。また、公共事業への依存度が高い北・北海道地域においては、公共事業削減等の行財政改革の流れにより、更に不安要素を抱えていると感じている住民が多い。

しかし、その一方で、自分達の将来に不安・危機感を持ち、「何かを始めなければ!」という思いのもと、様々な視点から下川町一の橋地区を目指す若者も少なくはない。(現在約10名が移住している。)またそのような動きに対して賛同してくれる町内外の理解者も増えてきている状況にある。

これらの背景の下、日本全体、特に北海道の各地が抱えている問題を、下川町一の橋地区という、人口100人程度の小さなコミュニティから解決策を見出すための研究を行いたい。

内容・方法

一の橋地区は少子高齢化が進み、街としての機能を失いつつある。この地域を再生するためには、大きく分けて都市再生・社会再生・経済再生をする必要があると考えられる。かつて、営林署や国鉄、小中学校が存在した下川町一の橋地区は一定のインフラ整備を終えており、地域再生に向けての調査は、経済再生(コミュニティビジネス創造)に重点を置くものとする。

「ホリスティック論」(進化を促す決定的な力は有機体のような全体であってそれを構成する部分ではない—J.C.Smuts将軍主唱—)を農村コミュニティ維持に生かして、「ある一つの資源それだけで見るのではなく、農村社会を通じて地域にある資源と相互関係を持たすことによる、新しい価値の創造」を目指して、本研究を行うものとする。

農村コミュニティ再生のための経済再生の観点から、下川町一の橋地区で、どのようなコミュニティビジネス創造が地域再生につながるのか研究を行う。

※コミュニティビジネスとは

- ①住民が主体の地域密着のビジネス
 - ②地域のサイズに合った適正規模、適正利益のビジネス
 - ③営利追求ビジネスとボランティア活動との中間領域的なビジネス
 - ④グローバルな視野のもとで行動はローカルに展開するビジネス
 - ⑤経済効果の他に、「人間性の回復」「地域コミュニティ内の社会問題の解決」「地域と住民の新たな経済基盤の確立と雇用の創出」「生活文化の継承・創造」
- 以上の5点を踏まえ、都市住民と農村住民との文化的・経済的交流によるコミュニティビジネスについて研究をする。

調査項目は次の通りである。

- ・住民主体で経済的弱者を支援する仕組づくりの構築に関する調査
- ・地域コミュニティ資源調査(労働力・原材料・ノウハウ・技術)
- ・コミュニティレストラン先進地事例調査
- ・都市と農村交流体験モニター調査

結果・成果

地域社会のニーズを掘り起こし、生活にまつわるきめの細かいサービス、顔の見える安心感、地域コミュニティの社会問題の解決や生活の質の向上を目指す、住民主体の事業活動が創造される。

事業活動により、経済的・社会的・文化的・人間的なさまざまな側面からいきいきと快適に暮らすことに貢献する。雇用機会の創出・地域資源・技術の活用により、地域内の人・モノ・金・情報を循環させ、地域内に自立的な経済基盤を築く。

事業化により地域への責任感、当事者意識が熟成されていく。

今後の展望

小規模農村コミュニティに、今一番求められているのは、心のよりどころである。しかし、それらを行政が担う時代は終わりつつある。民間で経済を含めた活動を行なながら、様々な高齢者ニーズに応えていく空間が必要である。

主な事業として、空き店舗を活用して

- ①生きがいミニ・デイサービス(高齢者を中心に地域住民や買物客に、生きがいデイサービス等生活支援)
- ②給食配達(高齢者を対象に、「食」を通じた生きがいサービス提供)
- ③食品加工(生きがいミニ・デイサービス会員等当該施設利用のアイディアなどを活かしての、高齢者向け惣菜開発)
- ④給食サービス事業(高齢者を始め地域住民、買物客が地場で収穫された食材で調理されたメニューを通じて相互に交流する場の提供)

以上の事業展開へとつなげていきたい。