

養老通信 2003

2003/07/17 ~207/

調査：京都府立大学、福井大学、京都精華大学

1 班 ルート探検

山崎美幸（4回生）

鬼松嵩 松本敦子 竹原香織 有田風子（3回生）

2 班 大島舟屋・食文化

趙岩（院2回生）

法山めぐみ 織田英里（4回生）

竹内理沙 松尾優子（3回生）

3 班 岩ヶ鼻

本多昭一（教官）三橋俊雄（教員）

中辻麻耶 高木美佐（4回生） 吹矢智美 西口恭子（3回生）

4 班 外垣漁具づくり調査

道平芳 宇都仁美 上田麻紀子（4回生） 小坂郁恵（3回生）

5 班 養老の音百選

足立英里 藤田直人（4回生） 宇田容子 佐溝章代（3回生）

編集：上田麻紀子



体験漁業

早朝4:30に出港し、3か所の定置網をまわり網を引く体験をさせていただきました。常に漁船にウミネコが並行して飛ぶ姿が印象的です。

定置網に着くと、2つの船で網を巻き上げてたぐりよせ、間をせばめていきます。網を引かせてもらうと、たくさんの小さな魚がきらきらと跳ねていました。隣の漁師さんに名前を聞くと、カタクチイワシといって、じゃこの材料になるということです。網が巻き上げられていくにつれて魚の数は増えていきます。海をのぞくとカタクチイワシのうろこが漂っていて、きらきら反射していました。その光景はきれいだったのですが、何千何万の生死を目のあたりにすることで、少し苦しくなりました。しかしこのような場面を見ることは、自分たちが他の生き物の命をいただいて生きていることを改めて考える良い機会だと思います。それと同時に「海の生業」という言葉を漁師のみなさんの姿に強く感じました。彼らはまさに「生きるための業」そして、「生きている業」をしているように思います。



網が浅くなり船と船の間に距離がほとんどなくなるころには大きな魚も姿を現します。キンメダイやイカ、アゴ(トビウオ)、カジキの子供、あまり歓迎はされないのですがワニ(シュモクザメ)などが次々と揚がります。中でも名前の通り刀のような姿をした太刀魚の勢いの良さが印象的でした。



網を完全に巻き上げると、最後に細かい網にかかったカタクチイワシは一気に船へ引き上げられます。その数は数えきれません。このころになると私たちが関わる事ができない、漁師さんたちの仕事となります。漁師さんは2つの船の上を自由に行き来し作業を続けます。



水揚げが完了すると、次の定置網へ行きます。船の上に残ったカタクチイワシたちを漁師さんが海に投げると、ウミネコが待っていたとばかりにやってきます。ウミネコが船と同行する理由がこの時わかりました。定置網に向かう間に、漁師さんが、とれたイカや魚をごちそうしてくれました。漁師さんたちも朝港を出ると昼までに帰って来れないこともよくあるので、船の上で魚を食べることが良くあるそうです。小さいイカは自分たちで手でさばいて食べました。非常に甘く、今まで食べたイカなど比にならない味でした。そしてなになり、生き物を食べたという実感が強く残りました。

漁港に帰ってきて漁師さんの仕事は続きます。昼前まで続くといえます。私たちはお先に終わり、漁港で漁協のみなさんに漁師汁をごちそうになりました。まるごと魚の入った漁師汁、おにぎり、焼いたイカや魚などの素朴な料理をととても美味しくいただきました。朝早く海に出てきたことで、より美味しく感じたように思います。海の恩恵と、漁協のみなさんの温かさが感じられるすばらしい朝食でした。

体験漁業は、もちろん海のことや網の仕組み、漁師さんの生業を学ぶことができますが、それだけではなく、自分たちを支えるたくさんの命と、たくさんの人たちがいるということを、言葉などは使わなくとも、船に乗った人にはっきりと気付かせる力があるのではないかと思います。



1班 沖ノ礁(くり)・池ノ辺ルート探検、赤道ルート探検と魅力発見

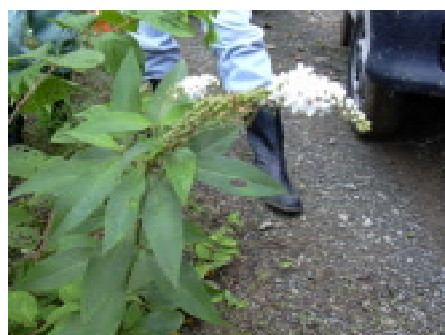
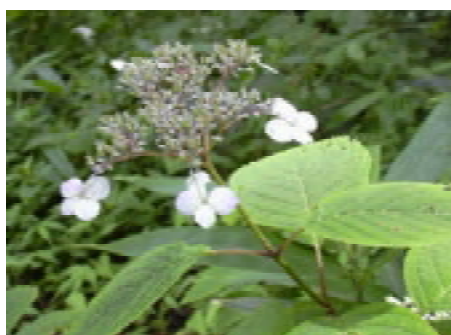
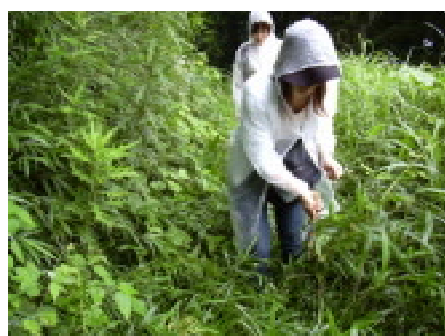
1班は道をつくりながら歩き、自然の中で感じた魅力をまとめました。

大松の水という今でも民家にひいている湧き水や、いもを保存するための穴など、道の途中に生活が感じられます。



養老には特にハイキングコースというものはなく、現在住民のみなさんで整備をしている途中です。

自然の少ない場所から来た人は日常、道をつくることと道を歩くことは完全に切り離して考えているので、道をつくりながら歩いて行くということがとても新鮮でした。道をつくるということ自体が観光資源となり得るのではないのでしょうか。体力のない方のための完全に整備された道も必要ですが、険しい道を越えて辿り着いたときの感動は特別なものだと思います。この体験を養老の魅力として、「道づくり体験ツアー」が提案できるのではないかと考えました。



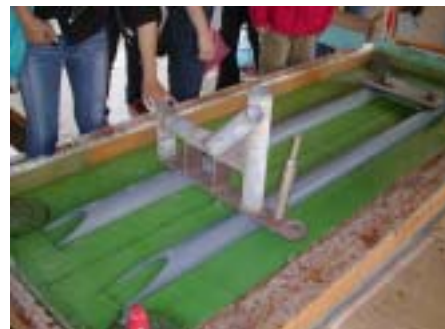
2班 船大工・匠の業、海の幸食文化調査、漁協婦人部の食開発調査

2班は、舟づくりに見る昔から受け継がれてきた匠の業と、養老の食材と郷土料理について調べました。

船大工については大門岩雄さん、大門三千代さんにお話を伺いました。

ともぶとはトモ（船の船尾）が太い船という意味です。木の上から焼いて、炭にしたあとくりぬいて作ります。材料は99%が杉の木で、その他ヒノキ、マツ、カシの木などが一部に使われます。利点として、船の上がすぼまっているために船にもたれて作業がしやすく地引き網を引くときに体勢が安定する、水を吸収することでよりあんてい安定性が増す、スピードがでる、といった点が挙げられますが、その反面、日照りが続くと割れる、舟艇塗料を塗らなければ海にいる小さな虫に食われてボロボロになる、衝突によって割れやすいという欠点もあります。

組み立てには一定の法則があるため、ともぶと作りを修行した船大工にしかできません。加えて、船を作るには、まず型を作らなければならないのですが、漁師さんによって形や大きさが異なるため、1つの型で5隻は作るつもりでいても実際には1つの型で1隻しか作ることができず、採算がとれません。そのため造船所は次々となくなり、今はともぶとを作ることのできる船大工は大門さんしかいないそうです。お話を聞かせてくれる大門さんから、自分の仕事に責任をもち、やり遂げ続ける人の自信のようなものを感じました。その大門さんでさえ、現在はメーカーのプラスチック製の船に市場を奪われてしまったため、ともぶとやプラスチック製の船の修理をするのみとなっています。現在残っているともぶとは、資料館に展示されているもの、さなぼりに使われている4隻のみです。今後、例えば舟屋を使って資料館をつくって展示するなどして、これらのともぶとを介して、昔の海の生業、船大工の文化の継承などが図られる機会をつくってほしいと思いました。



食品については小嶋優さん、小嶋定恵さん、宮立ツタ子さん、島崎寿美子さん、馬場良子さんにお話を伺い、郷土料理を紹介していただきました。

「えのはのてんづくり」は「えのは」という魚を使った料理です。「てんづくり」は「たづくり」がなまった名前です。

また、養老では海藻がよく食べられます。その種類としては、えごのり、もずく、てんぐさ、ほんだわらなどがあげられます。えごのり（うご）は「やまのくち」の日に一斉に漁にでてとり、乾燥させて最低2年はおいてから食べます。乾燥した状態で何十年ももち、古いものの方が美味しいそうで、おばあちゃんの代にとれたウゴを炊いて食べます。食べ方は、煮立てて柔らかくしてからすり潰し、バットに入れて冷やすと大きなゼリー状になるので、それを適当な大きさに切って完成です。味付けは生姜しょうゆが一般的です。今は日常でも食べますが、以前は盆や法事にしか食べないごちそうでした。へしこは魚を塩とぬかで漬けた保存食で、昔はよくいわしがとれたのでいわしで作りましたが、その後あじ、さばへと変わりました。

また、各家庭で冷凍しておいたアカイカを元旦に切って食べる風習があるそうです。ととまま（「とと」...さかな「まま」...ごはんの意）は、平成7年に宮津市観光課から地元の特産物を作ってほしいという要請があり、それを受けて宮立さんが同い年のお子さんをもつ長江の向仲まさ子さん、里波見のーツ町定子さんに声をかけ活動を開始しました。現在は鯛めし、薫製、てんぷらを作っています。

鯛めしはコスト面からイベント限定の出品となっていますが、薫製はふぐといかで作られ、月2回作られ加悦町の道の駅と漁協で販売中です。てんぷらは地元でとれた魚と漁協で購入した魚のすり身が材料です。漁港にあがった売りにださない魚が主な材料です。奇数月の朝市で販売し、揚げたてをその場で提供することで大人気です。



えのはのてんづくり

アカイカ



左：うご（乾燥した状態）

右：うご（調理後）

3班 岩ヶ鼻の「シメカス」建造物、道具調査、「シメカス」の話調査

3班はシメカスの調査と、大島の舟屋について調べました。

シメカスの作り方は野田哲次郎さん、関静枝さんに伺いました。

まずイワシを大きななべに入れて、「くど」と呼ばれるかまどで煮ます。イワシが煮上がったらスクイデですくい、シメ桶に移します。このシメ桶には脇に隙間が開けられています。ふたをして石をのせ、ジャッキを締めていくと、桶の隙間からシメ汁がでてくる仕組みになっています。このシメ汁は床下で油と水にうまく分離されます。一方、搾った後のシメカスは天気の良い日に垂木をはさんで4段くらいに重ねて干します。そうして乾燥されたシメカスはカケヤで叩いて崩し平らにして、むしろに広げてさらに干します。当時は村中歩くところがないほど、道はシメカスで埋め尽くされたそうです。シメカスづくりが忙しい時期は、お店なども休んで作業をしました。また、女性は主に釜上げの仕事をしていたということです。



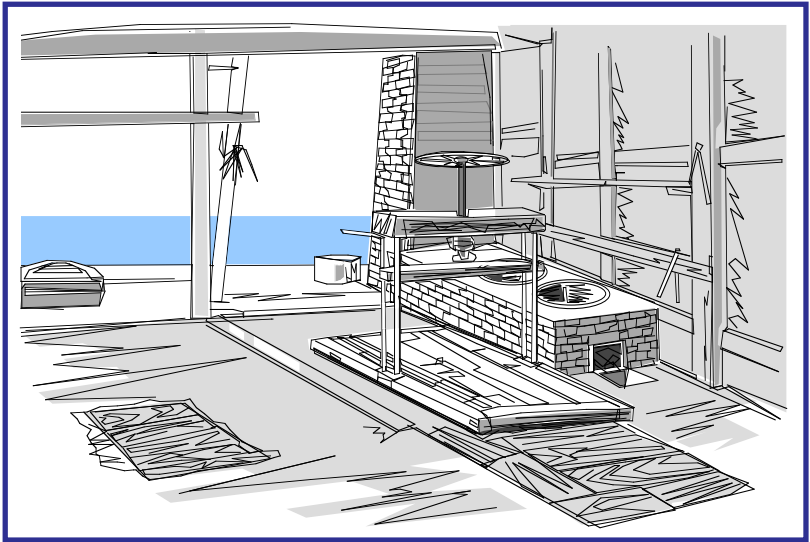
シメカスの作業工程



オオシキアミ(定置網)で

ザルで年間1万杯もイワシ

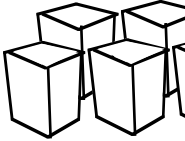
釜揚げ(大鍋で寝ずに



シメカス場の様子

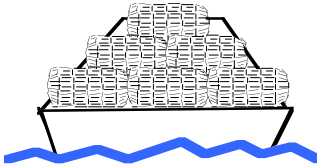


イワシ油は石油缶(1斗缶)

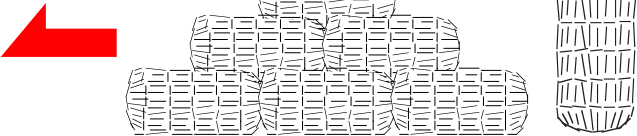


イワシ油は

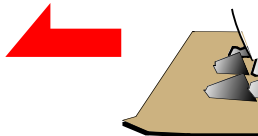
シメ汁は



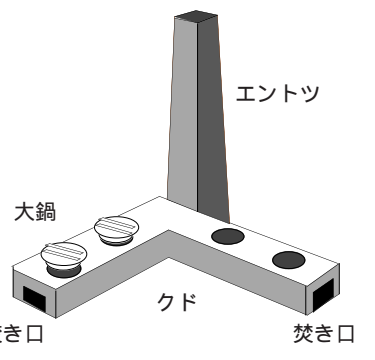
ベーダイ(木船)で舞鶴へ



俵1俵に25貫のシメカスを詰め込む



カケヤで



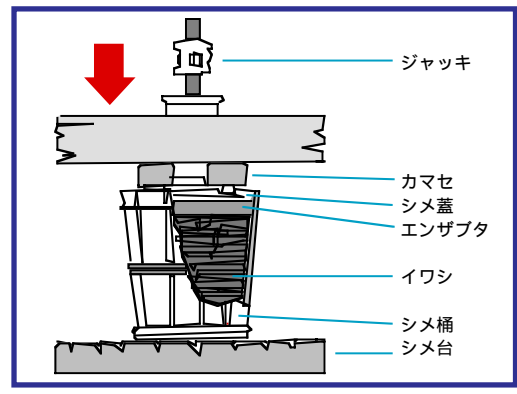
昭和 6-7 年頃シメカス工場



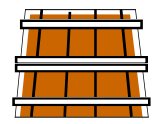
シメ桶に煮たイワシを移す



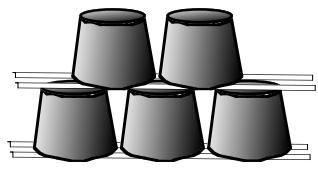
イワシをジャッキでしめる



油とシメカスに分けられ



シメカス



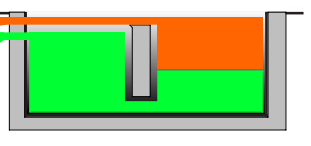
乾燥させ

抱えてムシロま



油

イワシ油



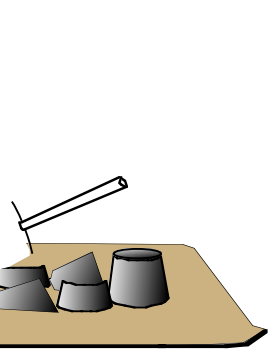
床下の分離槽でイワシ油と

シメ汁



石鹼

養蚕の桑の木の肥料に



シメカスをくずし、1週



舟屋についてお話を伺った人たちは、島崎博志さん、島崎清明さん、島崎旦子さん、中立春子さんです。

舟屋の構造は元々は、名前の通り舟を収めるための建物で今よりもっと簡単なものでした。



(舟屋正面) 柱は少し内側に倒れています。安定が良くなるようにこの形になったそうです。

(梁) 建物の中には間に柱がたっており、太い梁をわたしています。



(2階天井) 元々は、天井を張らず、屋根裏までの吹き抜け空間でした。

その屋根裏から漁で使った網を吊るして干していました。

(壁) 外側のみ土壁を塗っています。昔は壁も無く、しの竹を並べたものでした。

舟屋で有名な伊根と大島の舟屋の比較も行いました。

伊根の舟屋は舟屋の1階部分まで海水がきていて、舟は海からそのまま舟屋に入ることができます。この形態になったのは、伊根は山が海の近くにあって舟を置くような砂浜がなかったこと、湾の形や青島の影響で、年中波が穏やかであることが理由にあげられます。



伊根の舟屋



大島の舟屋

大島の舟屋は砂浜が広がっているのその上に舟屋を建てています。そのため舟を出し入れする時は、竹や丸太を並べて「ころ」にして舟を動かしました。この方法は動力船になって重くなったからで、元々木の舟だった頃は、ロープで舟の両側を2人ずつくらいで引っ張って中へ入れました。

舟屋の内部には色々な道具が残されています。

(シメカス道具、縄なえ機、マヤ跡など、様々な道具類)

舟屋は、ただ舟を収めるだけでなく、作業場として様々に使用されてきたことがわかります。

舟屋として使われた後はシメカスの作業場、養蚕の作業場として使われたそうで、色々な道具たちは作業に使われてきたものです。今は車庫として使う家も多いようです。このように、舟屋は時代に合わせて多様に変化し生活を支えてきました。



(舟屋の外観)今でも大島には、舟屋として使われていた建物が多く残っています。道側から見ると普通の建物と同じでも裏側には舟屋が残っているお宅もありました。舟屋ごしに見える四角に切り取られた海は普通に見える海とはまた違った風情が感じられます。



まとめは、デザイン提案としてこれから舟屋をどう使っていくのかを考えました。誰でも見れるようにして、地域全体のミュージアムとしての価値を見てもらうために、舟屋の魅力、価値として、「道を歩いていると暗い室内の向こうに「四角い海」が見えることの魅力」「様々な道具を見て、作業場であった(生業が行われていた場所であった)ことの意味(価値)や、様々な生活を間近に見ること、漁業、シメカスから織物への変化も読み取れることの魅力」を挙げ、これらの価値を「使いながら残す」ことを提案しました。

残すことと、暮らしやすさの追求は経済的に維持は大変なこともあります。ぜひ今の状態で保存できるような動きになっていけばと思います。舟屋の目的は舟を収めるものですが、生業を支えてきたしっかりとした造りや、舟屋が大島らしい町並みを形成していることなど、現在では本来の目的以上の意味(価値)があるものへと変化したのではないのでしょうか。

4班 外垣の定置網、漁具づくり調査

山側からの視点として、松本弥一さん、ふささん、松本勲さん、垣根昇さんからお話を伺いました。

農業は稲作、小豆が中心で、副業は冬仕事に行われ、養蚕、牛、漁具を作り岩ヶ鼻や大島へ売っていました。

養蚕は昭和30年くらいまで盛んに行われました。1年で春、夏、秋の3回行います。弥一さんは養蚕の講習所に行っておられました。牛も飼い、そのふんを肥料に桑を育て、その桑の葉で蚕を育てていました。養蚕のピーク時は外垣の畑という畑に桑の木が植えられていたそうです。桑の葉は背板を使い運びます。「体を使わなければ何もできなかった」とふささんがお話してくれました。



種蚕（親となる成虫）も育てていたそうで、ロソウという桑の種類を与えます。蚕は計4回脱皮を繰り返し、その度大きくなります。脱皮の回数によりそれぞれ1齢から5齢と呼ばれます。1齢から4齢までは女性が蚕の世話をし、5齢からは男性の仕事になります。5齢の蚕は親指大ほど大きくなりますが、まゆになるまでは弱るとすぐ死んでしまうので神経を使ったそうです。1齢から5齢までの蚕にそれぞれ専用のかごを作り守りました。蚕は「まぶし」の中でまゆになります。この「まぶし」も冬の間にならで作られました。まゆの不良品（ケバ）は集めて紡ぎ、自分の家用に織って使いました。

わら仕事は冬のメインの仕事で、家族全員で行いました。機械でなうのが一般的です。まぶし以外にもたくさんのもので作られました。

むしろはシメカスのむしろも作りました。2人がかりで編みます。「むしろばた」という道具でも作れたそうです。

漁師網は「この家はこの部分の網をいくら」という注文を受け各家で作ります。最後は海でつなげます。

背板は木の部分は日ヶ谷の職人の作品ですが、背負うひもなどは長さに個人差があるので自分に合わせてわらで作ります。ひもは擦れるので毎年春までに新調します。

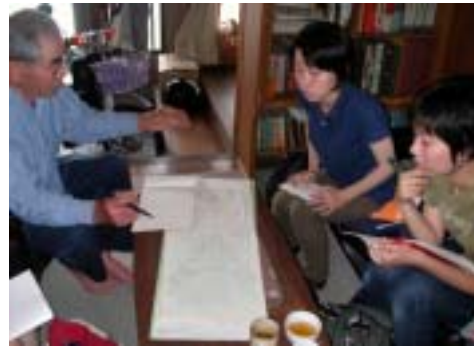
わらを作る手順は、まず稲を切り取り、稲木で干します。乾燥したら脱穀を行い、はかまを取ってわら打ちをしてから編みます。

また、「成縄組合」という縄編みの組合があり、規格などはここで決めたそうです。

海と山の関係の話としては、戦後は奥さんの着物をもって米と交換してほしいと海の

方から来る人が来ると、しのびないので何も受け取らずあげることもあったということです。また、シメカスのむしろを海に売りに行き、シメカスを桑の肥料として買ったそうです。また、海の方から山へ魚を売りにきたそうです。

海からの視点としては、中立啓介さん、島崎博志さん、寿美子さんから、漁具を中心に話を聞きました。

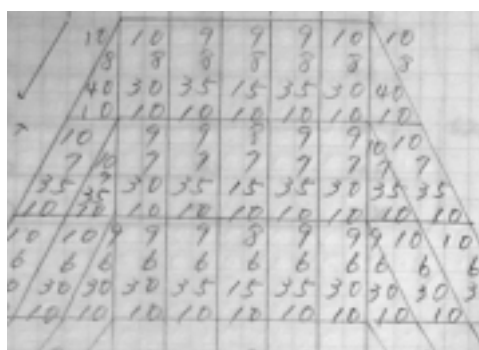


みちあみは深さ40m×長さ400～500mあります。網目は90センチ四方くらい空いています。網はパーツごとに農家で編まれたものを海でつなげて完成させます。網には「角統図」と呼ばれる設計図があります。1つのパーツは4つの数字からできていて、1番目の数字はわらの直径(ミリ単位)の太さを表し、2つめは1間(1.5m)の間の網の結び目の数、3つめは1本の縄がつくる結び目の数、そして最後が長さ(間単位)を表しています。発注を受けた山の人たちは、この4つの数字を見て網を作りました。1つのパーツで40kgはありました。綿あみは昭和15年くらいまでは防腐、強化のために柿渋を塗って乾かしたものを使っていましたが、コールタールへと変化しました。

浮きは円周1尺くらいの竹を秋に農家の人切り出し、長さを3m程にそろえ、山から海へ運びました。1本単位で売られ、漁師さんたちが束ねて浮きにしました。浮きは「浮子(あば)」とも呼ばれ、竹でできた浮きは「あばだけ」と呼ばれます。

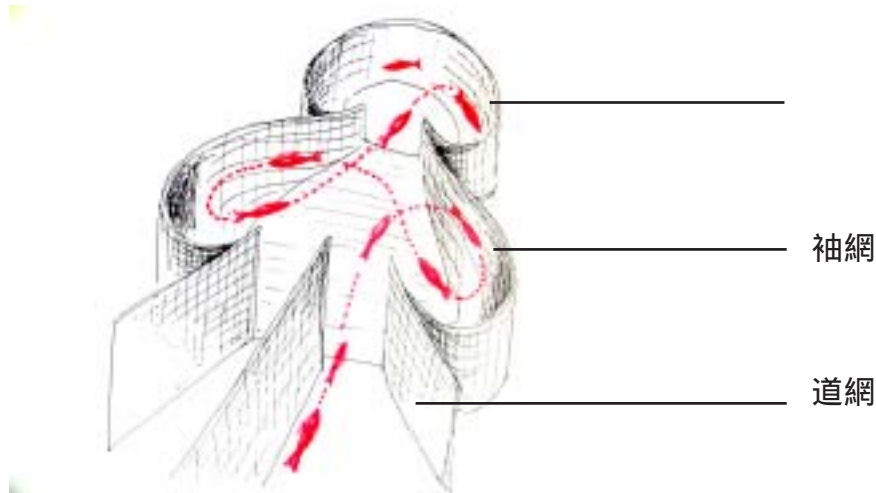
むしろづくりは里波見が得意でした。しめかすやいりこを干すために使います。使い続けて古くなったむしろは雨よけや覆いとして使われ、さらに使えなくなると畑に置き土へ還します。

かますは網のいかりとして、むしろを袋状にして砂をつめたもので、1網に2500～3000袋作ります。砂をつめる作業(土俵入れ)は女性に手伝ってもらいました。いりこを作るとき使う塩が入っていた塩かますを各家から10袋ほど持ち寄って再利用することで500袋は助かったそうです。



ひさご網角統図(一部拡大)

定置網は道網 袖網 角戸 綿網の順に構成され、奥へ行くほど目が細かくなります。魚が道網に入ると逃げようとする、スロープや角戸によって奥の方に進んでしまう仕組みになっています。



年2回「網入れ」を行い、漁具を入れ換えます。1回目は12月に準備し正月休みが終わると始め、2回目は7月に行います。網を切り離し、マニラロープ（幹ロープ）と竹は持って帰り、竹の交換は1年に1回程度行います。寒の入りの頃の網は非常に強いそうです。

海と山の関係を聞くと海と山は切り離せないと答えてくれました。海岸は米が足りない、魚を供給するかわりに米を買います。魚をざるに入れて売りに行き、帰るころにはざるに米が入っていたといいます。綿糸で細かい網を、わらで「みちあみ」を、モウソウダケで浮きを、というように農漁業を成立させるためには「定置網」が最適でした。漁業に農家の人々が組み込まれることで深い絆が生まれ、「海が大漁になれば山も潤う」という関係が生まれました。また、それぞれにとれた魚を売る得意先があったり、山から来た人を一杯飲ませてもてなす、というように個人間の交流もあったようです。しかし、昭和30年頃から化学繊維が使われるようになり、耐久性のないわらが敬遠されるようになってからは、海と山の関係は薄くなってきているといいます。

化学繊維の普及により、新しいものの便利さが目立ち、自然素材による漁具の不便さを改めて感じる結果になってしまったかもしれません。しかし、山と海が問題を共有し、見事に解決をしていたことや、漁具を通して村の連帯感と人と人の絆が生まれていたことが、決して無視してはいけない昔の漁具たちの価値なのではないでしょうか。

5班 養老の音百選調査

5班は養老に息づく音を探し録音して発表しました。その中からいくつか紹介します。
7月19日 10:20 奥波見

奥波見の山の中の少し入ったところで録りました。斜面ということもあり、高くまで木に囲まれています。そのため下にある川の音以外は入ってきません。川の音が聞こえていてもウグイスの声が近くに、あざやかに聞こえます。

ウグイスが「ホーホケキョ」と鳴くということは前から知っていたし、遠くから聞いたことはあったのですが、こんなにはっきりと聞いたのは初めてで驚きました。地元のみなさんには当たり前のことかもしれませんが、こんなに音があざやかに感じるのも周りがすごく静かだからなのだと思います。美しいウグイスの声とともに、美しさを感じるほどの静けさが、都市では二度と手に入らない、とても貴重で素晴らしい養老の宝なのだと感じました。



7月19日 20:00 大島

姉・島崎寿美子さん、妹・馬場良子さんご姉妹に唄について聞きました。嫁入りの唄である「宮城の長持唄」は宮城出身の民謡の先生が教えてくれた唄で、今も養老からお嫁さんが出るときに唄を唄って送り出すそうです。お嫁さんに送る歌詞、お婿さんにむけての歌詞、家族の方にむけての歌詞などがあり、場面に合わせて唄われます。自分の住むところにはこういった風習がないので、実家を出るときや嫁入りするときに近所の方が唄を唄って祝ってあげるといふことに暖かさを感じました。それに加えて、地域単位で、唄が受け継がれているということに魅力を感じました。



音が「聞こえる」ではなく、目を閉じて音を「聞く」ことや、自然の音を楽しむことは、都市でも地域でも、あまりしないことなのかもしれません。養老には美しい海と山、人々の生業のいい音がたくさんあり、それは地域の人にとっては当たり前のことなのかもしれませんが、その「いい音」たちを際立たせているのは養老の美しい静けさなのだと思います。耳を澄まし、音だけでこんなにも感動できたのは初めてでした。そんな経験ができる養老はとても貴重な存在なのではないでしょうか。しかし、車や飛行機のモーター音が入ってしまい、発表しなかった音もあるのも事実です。地域のみなさんも、養老を訪れる人も、地域の光を「見る」だけでなく、目を閉じて地域の光を「聞いて」みて、「静けさ」という価値を、改めて感じてほしいと思います。

犀川源流大清水探索

4日目の午前中、千賀さん、野田さん、養老探検隊のみなさんに案内いただいて犀川の源流である大清水（おおしみず）に向かいました。広い道で急な坂は少なく、時間もあまり長くはかかりませんが、雨と3日分の疲れでなかなかうまく進むことができませんでした。しばらく登って振り向くと、霧のかかった中に、山にすっぽりと囲まれた集落が見えます。その景色のおかげで少し元気になりました。



ループ状に山を登ること1時間弱、大清水の入口に着きます。ここからは細くて急な坂になるので人数を区切って入っていきます。途中ロープに頼らなければ降りられないような急なところもありました。うりわりの水は緑の繁った間から湧き出ています。湧き水はあまり勢いがあるわけではありませんが、湧き出した水が作る流れは力強いものがありました。ここから犀川が始まり、大きな流れをつくって最後は海へとつながっていると思うと、全てが繋がりをもっている自然のスケールの大きさを感じました。水は名前の通りとても冷たく、飲むと体に染み込むようでした。この場所まで来るのは正直楽とは言えませんが、水の美味しさを本当に味わうためには必要な道程なのだと思います。観光は決して客に楽をさせることではなく、このような大切な道程を教えてあげるのも一つの方法なのではないでしょうか。

帰りは雨もやみ、下りになったので少し山を見渡す余裕も出てきました。ヤマアジサイやオカトラノオの小さくて素朴な花があちらこちらで咲いていました。山を半分くらい下りたところで、全員で山の音を聞くことにしました。



この場所は野鳥の声がよく聞こえるスポットだといわれています。10分間、音を立てずに耳に神経を集中させて山の音を聞くのですが、こんなに意識的に耳を使ったことは初めてでした。始めは自分が音をたててはいけないという緊張感がありましたが、しばらくすると耳だけに意識がいくようになりました。野鳥の声や虫の羽音、葉がゆれる音が何重にも重なって、とても近くで鮮やかに聞こえます。音の美しさにも感動しましたが、一

番驚いたのは山の賑やかさでした。私は山に入った時、音はほとんどない静かなところだと感じていました。それは自分たちの出す音が山の音よりも大きかったことと、なにより意識して聞いていなかったことが原因だと思います。こんなにも綺麗で賑やかな音を聞き逃すなんて、意識しないということはとても損をしていることなのだと思います。それは耳の話だけではありません。

全ての感覚を意識して働かせることが、何かを見つけるためにはとても重要なのではないのでしょうか。地域の価値を見つけるために、地域の人も、訪れた人も、改めて自分に感覚を総動員して、養老と向き合ってほしいと思います。

最後に

養老地域での初めての大人数の調査だったので、うまくいくか不安がありました。養老のみなさんに暖かく迎えていただき、私達の少し要領を得ない質問もしっかりと受け止めて根気強くお付き合いしていただいたおかげで、とても充実し、楽しい合宿になりました。はじめに書いたように、この合宿の目的は「調査」、そして「提案」でした。この「提案」という言葉は何か具体的な計画や予想図を打ち出すことだけを意味するものではありません。調査をし、感じたことをそのまま地域の人に伝えることも、地域の魅力を地域のみなさんに改めて気付いてもらうための大切な「提案」だったのだと思います。

今回、私達は一人一人違った視点から、たくさんの地域の魅力を知ることができました。その全てを発表時間の中に「提案」できたかは自信がありませんが、養老のみなさんに、少しでも私達から見た養老という地域を感じていただけたのなら、今回の合宿、そして提案は大成功だったと言えると思います。

今回の合宿は養老と私達のこれからのお付き合いの第一歩としてとても重要なものでした。これからも私達や後輩たちが養老におじゃまして、今回のように魅力をたくさん知ることでしょう。その時に、養老のみなさんが一緒に地域の魅力を考えてもらえれば、それ以上の喜びはありません。



最後に改めて、養老のみなさん、暖かさと笑顔をありがとうございました。