

公民協働による古民家再生事業の産業実験 —農村地域におけるワーク・イン・レジデンスの理念と手法—

(特非) 地域公共政策支援センター

1. 問題の所在

いま、日本では空き家が急増している。とくに農村部においては、空き家問題が深刻である。本格的な人口減少時代の到来は都市と農村の人口偏在を重層的に生み出し、この問題をいっそう複雑にする。しかし、日本の古民家には、耐震補強が施され、文化芸術的に再生されることで地域の景観的価値が高められる例も少なくない(岐阜県高山市、下呂市など)。同時に古民家の再生事業が移住者や観光客・宿泊客を集める地域も注目されている(大分県竹田市)。この点、農村部の空き家を創造的に再生し、空き家のような未活用資源を生かしながら地域をいかに再生させるかが課題である。

一方、グローバル化の進展を考えると、外国人観光客を中心とする交流人口の増大が有効な地域再生の手法であることは疑い得ない。もともと、北海道夕張市の例からも明らかなように、新たな巨大観光施設は自治体財政の危機的要因に帰する危険もはらむ。こうして考えると、未活用資源を生かした交流人口(観光客)増加への期待は少なくないが、地域の固有資源を活用した観光振興が今後、地域再生の重要な視点になるであろう。

さらに、地域の固有資源という場合、地場産業、伝統産業を無視することはできない。もとより、人材不足、後継者不足が課題となっている。福井県の場合、竹細工、漆器、和紙職人、陶芸などの後継者問題がある。団塊の世代の大量離職を目の当たりにして、この問題はいっそう困難をきわめる。

本研究は、うえにみた地域の3つの課題すなわち空き家の増加、観光客集客の困難さ、伝統産業の後継者不足に向き合う。その解決の手がかりとして、この研究においては、ワーク・イン・レジデンスという手法が用いられるものである。

2. ワーク・イン・レジデンスとは何か

では、ワーク・イン・レジデンスとは何であろうか。ワーク・イン・レジデンスとは、国内外のデザイナー、カメラマン、映像作家、建築家、ライターなどコミュニケーションを仕事に短期間、静かな環境で仕事に集中できる場を安価で提供し、その代わりに、滞在者は、自分の専門分野を生かした何かしらのおみやげを滞在先に残していくというプログラムである。

そもそも、これは創造産業育成と第三の道を目指したイギリスに起源を持ち、日本では人口6千人の徳島県神山町のケースが有名である。すなわち、徳島のケースでは、建築系大学生(東京芸術大学など延べ二百数十人)、大学助手、職人やボランティアなど五百人以上が関わり、上角商店街内にある長屋の西側空き家一戸を地元NPO法人グリーン・バレーが長期賃貸、改修を進めた。

やがてこの神山モデルは、若者を中心とした移住者、定住者を増やし、社会人口増加に寄与したことで知られる。われわれは、神山モデルを参考にしながら、ワーク・イン・レジデンスの手法を用いて、福井県永平寺の古民家、柏樹庵において社会実験を試みたものである。つぎに、その社会実験の概要を説明することにしよう。

3. 社会実験の概要

①場所

まず、社会実験は福井県永平寺町の柏樹庵(写真)において実施した。

柏樹庵とは、永平寺の門前に近く、歴史を刻む由緒ある古民家である。すなわち、もともと、この建物は、道元禅師の帰国とともに渡来した中国人宮大工、玄源左衛門の寄進により門前大工

村に享保年間（1716 - 1734年）に建立されたものである。その後、柏樹庵は尼僧の宿坊として文政10年（1827年）に現在の門前に移築され、現在の建物は、大正年間に恵芳尼和尚によって、再建された。現在、この建物は、宿坊としての役割を終え、公益目的の利用のあり方が自治体などで検討されるに至っている。



柏樹庵

②ガバナンス

実施体制は、公民協働の形態を基礎にした。具体的には、NPO地域公共政策支援センターが中軸となり、実験参加者の選択・調整を担った。行政の関わりであるが、永平寺町（観光課・教育委員会生涯教育課）の支援、助言を得た。

当該研究課題を実現するため、サニーサイド、天谷調理師学校教員の協力を得た。福井の精進料理、伝統和食料理および次世代の創作料理の3点を実験の一環で試作を依頼したのである。これらの和食は、地域再生、交流人口の増加に寄与することを目的としており、柏樹庵で一般来訪者に展示すること、また写真撮影記録して、アプリソフトのコンテンツとして活用することを意図して試作されたものである。

よって、民間企業には、和食職人としてレストラン・サニーサイドが参加した一方、伝統工芸の越前漆器組合、陶芸の山田工房が工芸作品の提供やインタビュー記事の作成協力等を行うとともに、IT企業のアプライド社がウェブ制作、コンテンツの制作委託事業主体として関係した。

一方、永平寺および福井大学地域教育学部美術学生および福井県立大学経済学部学生もそれぞれ実験の担い手として加わった。

③社会実験の内容・方法について

実施日時であるが、2015年1月10日から2月22日までを実験期間とした。具体的には、柏樹庵において、学術的なベースを基礎に据えつつ、和食および越前の伝統工芸作品を組み合わせ、これらを題材としてデジタル静止画を制作したのであった。これらのコンテンツは観光用のアプリやウェブコンテンツとして完成させ、これらの静止画と学術的に解説した文字情報を組み合わせながら、情報技術の活用を図っていく。さまざまなデバイス上でアプリやウェブのコンテンツが世界中の多くの人々の注目を集めるならば、この地と柏樹庵に関心が集まり、この地を訪れたいと考える人々が増えるのではないかと。もって、交流人口の増加が期待できるという方向性が見えてくる。

とりわけ2月21日(土)、22日(日)には、訪問客、一般住民を対象とした展示会を実施した。永平寺柏樹庵において、漆器・陶器といった工芸品と精進料理の精神を持った和食を合わせたものを展示し、一部のものについて訪問客などに試食をしてもらうという工夫も施した。これは、器に込められた想いと、料理に込められた想いをクロスさせ、柏樹庵の幻想的な雰囲気の中からは非日常的な要素を生み出していくという実験である。

さらに、永平寺において精進料理を毎日作る三好典座老師、また福井の陶芸家の山田和氏、また越前漆器を制作している職人とのインタビューを文字情報にして、その精神性を分析して抽象化しながら公開するという作業も行った。

同時に、アンケートを実施し、本企画の評価を得るとともに、その結果を行動経済学や統計学といった経済学的観点から分析する、その過程から、公共政策への提言を目指す、というのが本実験の最大のねらいであった。

すなわち、こうした方法は、世界の人々が精進料理の精神性を学ぶ契機にもなりうる。そのためには、この地の伝統産業に関心を持てる電子媒体を制作することが重要である。電子媒体としてのコンテンツは書籍や電子広告、アプリなどで活用可能なデジタル情報として学術的に資源化していく。これら一連の社会実験は嶺北の産業・文化・風習・精神を広く知らしめるための前段階としても有益であろう。



柏樹庵での展示・ワークショップ

4. なぜ柏樹庵で実験しなければならないのか

さて、実験の仮説と検証を述べる前に、実験設計立案の背景について、触れておきたい。

周知のように、和食が世界文化遺産に登録されるなど和食に対する世界的評価は高まっている。これまで和食に関する学術的アプローチが食物学、文化人類学等においてこそ存在したが、社会科学とくに経済学からの接近は皆無であったように思われる。

そこで、私たちは経済学の立場から、和食とりわけ精進料理に注目した。私たちは和食の価値を再評価し、その意味を学習するなかで和食の源泉が、永平寺の精進料理を起点とし、同時に禅の里としてのこの「地」と密接不可分であることを再認識した。

また、和食におけるその型や栄養バランスという側面に着目し、同時に食事を作る側と頂く側の心得、精神性を追究したとき、この地域との関係性を見極める必要があると考えるに至った。

一方、嶺北地域は、日本の地場産業衰退を象徴している如く、伝統産業の後継者不足が深刻化している。知られるように、福井には陶器・漆器・和紙といった地場伝統産業が存在する。その後継者不足の課題を考えたとき、伝統産業に対する再評価を多くの人々に訴え、促すことが求められよう。

この場合、この地の伝統地場産業を和食とクロスさせつつ、和食への注目の世界的高まりと連動させるという独自の実験的手法を私たちは構想した。そのことを通じて伝統産業に対する再評価、注目を集めたいと考える。この実験的プロセスの過程において経済学的分析を試みる。

翻って和食については、数多く存在する宗教や文化の垣根を越え、世界中の人々が食するものを目指す。形状、色彩の華やかさ、味覚の卓越さを追求しつつ、根底には精進料理の意味、精神性に重点を置きたい。これにより国際的な視野からの交流人口の拡大に寄与できればと期待している。

結局、柏樹庵の「場」をプロジェクトの拠点とした理由であるが、それは、柏樹庵を含むこの禅の里が日本食のルーツということを出し、未活用資源の公共的活用、伝統産業の後継者不足、交流人口の増加という三つの課題について広く万人に周知し基本的問題意識を共有させる点にある。

こうして、柏樹庵の地域の歴史・価値・画像のアーカイブズ化、資源化・流通、永平寺精進料理、福井の和食の地域の歴史・価値・画像のアーカイブズ化、柏樹庵におけるアーカイブズ化作業を37日間行ったのである。

5. 実験の仮説

今回の社会実験を通じて、われわれは何を明らかにしようとしたのであろうか。

それは、古民家という未活用資源であっても、その空間が強い精神性や文化芸術的な要素を持ち、創造的で非日常性が垣間見られる空間であったならば、そこを訪問する人々は、自らの選好(Preference)を変化させるのではないかと、いうものであった。

単に、価格の差異にのみ関心を持つのではなく、別の選好の価値的基準を持つに至るのではないかと。この点を検証するために、以下の意識調査を実施した。

永平寺での来場者アンケート (実施日：平成27年2月21日・22日/回答数：126人)

Q1 仮にあなたが1泊の旅行をすることになった場合、次のどちらを選択しますか？

選択肢1：空き家を文化芸術的に改修(リニューアル)した民家で、精進料理を中心に地元の食材を使った朝食、夕食つきで5,500円。座禅や地元の人々や若者との交流も体験できる(民泊)

選択肢2：同じ5,500円で一般の鉄筋ホテルで地元の食材にこだわらず二食付き一泊する場合(体験の機会はなし)

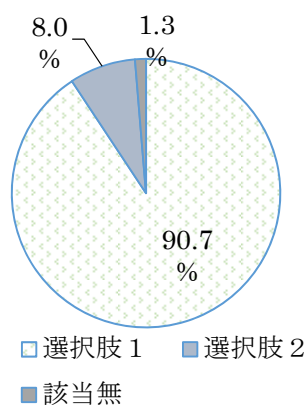
Q2 定食の中身、量や産地は同じものとして、次のどちらを選びますか？

選択肢1：永平寺の精進料理を高級な伝統漆器や陶器、和紙などに盛った「定食」1,100円

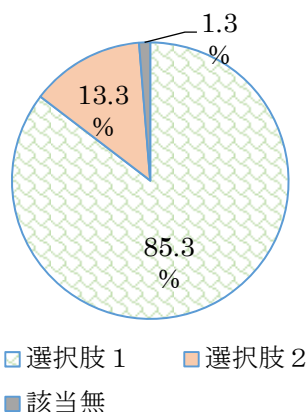
選択肢2：一般家庭で使われている普通の食器に盛った「定食」1,000円

Q3 今回のイベントをきっかけに和食や福井の漆器、陶器、和紙について、いろいろ学びたいと思いますか？

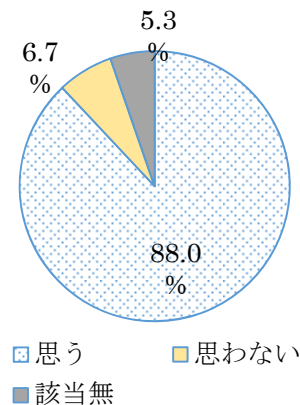
Q1. 一泊旅行にて選択する
宿泊場所



Q2. 定食の選択



Q3. 福井の漆器、陶器、和紙を
学びたいか？



6. 実験結果

今回の実験を通じて何がみえてきたであろうか。今回の実験においては、まず「仮にあなたが1泊の旅をすることになった場合、次のどちらを選択しますか」という問いの結果は、前提条件として、価格が同じであるとした場合、たとえ古民家であっても、「文化的体験」が得られる空間での宿泊が90.7%と圧倒的であった。

一方、今度は価格差を設けた質問である。「定食の中身、量、産地が同じものとして、次のどちらを選びますか」という問いに対する回答は、次のようであった。

すなわち、それは、「永平寺の精進料理を高級な伝統漆器や陶器、和紙などに盛った定食1100円」(85.3%)、「一般家庭で使われている普通の食器に盛った定食1000円」(13.3%)、該当なし(1.3%)であった。これは、価格が10%上昇しても、その器の特性、作家の思い、質の高さを重視する消費者の表れである。

さらに、「今回の実験をきっかけに和食や福井の漆器、和紙について、いろいろ学びたいと考えるか」との質問を行った。その結果、「学びたいと思う」(88.0%)と答えた者が、「学びたいと思わない」(6.7%)、「どちらでもない」(5.3%)よりも圧倒的に多かったのである。

7. 考察

結果をまとめると、つぎのようになろう。

すなわち、古民家体験を通じて、訪問者は選好を変化させた可能性がある。一般に、宿泊先を選び、または定食を購入する場合の消費者行動は、内容が同一であれば、価格を最大の選択要因とするであろう。

しかし、今回のケースでは、選択肢①、選択肢②においては、いずれも価格を最大の選択要因とせず、むしろ、①においては、古民家であっても、「文化的体験」が得られる空間が重視され、一方、価格よりも器の質の高さを重視する傾向がみられた。そして、第三の質問においても、同様の傾向がみられ、こうした文化体験から伝統産業、職人技能について関心を高めていく消費者の姿が垣間見られた。

この場合、とくに永平寺という「場」が重要な要素を占めているように思われる。すなわち、柏樹庵という由緒ある古民家という空間、そしてその場の記憶は、和食とりわけ精進料理に対する敬意ともいえる感覚を訪問者が強く抱いたとも考えられよう。

さらに、場の記憶ということをもう少し考察してみよう。福井県の嶺北地域は、日本における和食とりわけ精進料理の発祥と原点の位置にある。同時に、この地は、和紙や漆器、陶芸などの伝統的地場産業の原点でもある。しかしながら、日本の地場産業衰退の象徴のごとく、この地は深刻な後継者不足に直面している。

いま、実験結果から推察されるのは、実験の場がいま直面している上述の問題に対し、訪問者たちは実験における説明を通じて、多くのことを学んだに違いない。

本社会実験プログラムの目的は、地場産業の伝統職人が持つ実践知に着目し、これが地域産業や地域再生の共通の基盤として再生するには何が必要であるかを研究する点にあった。そして、その過程において、今後の後継者育成に関する地域としての取り組み、政策の含意についても吟味したい。

ここでは、和食や漆器といった地域の職人技能に関する知識や体験を、後継者の確保もしつつ、観光やまちづくりに活かすことが重要となる。このような伝達過程を習慣や伝統に注目しつつ、積極的に取り上げたのは、D. スロスビーであった。スロスビーは地域におけるみえない資本を文化資本として定義した。この実験は地域における職人技能を実践知および文化資本として捉える。

そして、これまで産業を支えてきた地域固有の職人技能を再評価するために、その前提として伝統職人の技能の特性を現場に即して理解し、その特質を継承する仕組みを研究し、その仕組みを製品の販売者や消費者が理解することが求められる。

その理解のうえに立って、消費者らが現場との持続的交流を実現する方向性を構想することが地場産業再生において不可欠とされている。ここから、地域経済の活性化、まちづくり政策にどのように活かすことができるかを展望することが可能となる。

これまで、和食など熟練の型の研究など形になった研究があるが、経済学とくに地場産業研究は多く不十分さが残されてきた。

本研究プロジェクトは、永平寺の精進料理の現場、漆器、陶芸、和紙のそれぞれの現場の調査を通じての分析から、技の伝承についての考察を加えるととともに、伝統職人技能を実践知および地域固有の文化資本として捉え、職人自身が後継者育成をどのように認識しているかを明らかにした。このとき、地域固有の文化資本は、地域のものであることを認識し、地域社会として継承すべきものと考えられる。

8. おわりに

地域における共通の資産として「職人の技能」を把握すれば、地域における未活用資源、とりわけ空き家、古民家、旧宿坊などを活用して、職人と学習者、潜在的な後継者との交流の場を設けることは有意義であろう。また、そこでは来訪者が伝統産業や精進料理の卓越さ、自然、景観に触れ、まちづくりの一環として職人技能の学習や継承について考えることができよう。情報技術の進化はめざましい。アプリなど先端的な情報通信技術の力を得て、うえにみた構想が可能となるならば、地域産業再生を核とした地域の再生や発展の展望が生まれる。

【参考文献】

1. モリス, W. (内藤史郎訳) [2000] 『民衆のための芸術教育』世界教育学選集 63、明治図書
2. D. スロスビー (中谷武雄・後藤和子訳) [2002] 『文化経済学入門』日本経済新聞社
3. D. スロスビー (後藤和子・阪本崇監訳) [2014] 『文化政策の経済学』ミネアのヴァー書房
4. アルフレッド・マーシャル (馬場啓之助訳) [1965] 『経済学原理』東洋経済新報社
5. 徳島県神山町ホームページ
6. 大本山永平寺他 『永平寺の精進料理』学習研究社、2003年
7. 道元 『転座教訓』角川学芸出版、2009年
8. 「変化を起こす人はなぜ、そこに集まるのか」 Works, No.12、2013年
9. Frey, B. S. and Pommerehne, W. W. [1989] *Muses and Markets: Explorations in the Economics of the Arts*. Oxford: Basil Blackwell.
10. Frey, B. S. and Meier, S. [2003] “The Economics of Museums”, Ginsburgh, V. and Throsby, D. (eds.), *Handbook for Economics of Art and Culture*. Amsterdam: Elsevier.
11. ジェイン・ジェイコブズ (中村達也訳) 『発展する地域・衰退する地域』(ちくま学芸文庫、2012年)
12. Hall, P. *Cities in Civilization: Culture, Innovation, and Urban Order*, Weidenfeld & Nicolson, 1998.
13. Marksen, A., *Urban development and the politics of a creative class, evidence from a study of artists*, *Environment and Planning A*, volume 38, pp. 1921-1940, 2006, Marksen, A. and Greg Schrock, *Consumption-Driven Regional Development*, *Urban Geography*, vol. 30, no. 4, pp. 1-24, 2009.
14. *Culture and Local Development*, OECD, OECD Publishing, 2005.
15. *Creative Industries*, Harvard Univ. Press, 2000.