

複雑な多面体

— しまなみ海道・大三島に集まる、 魅力的なプレイヤーたち —

瀬戸内編集デザイン研究所 代表 宮畑 周平



【要 旨】

大三島は県内でも移住者が近年特に多い土地である。その人気の秘密の一つは、移住者を中心に魅力的な人々がさまざまな試みを続けていることなのではないか。事例のいくつかを取り上げ、どのような思想で何に取り組んでいるのかを紹介する。

【はじめに】 特筆すべき数字

愛媛県今治市は2005年1月にいわゆる平成の大合併が行われ、12市町村が一つになった。その北端、大三島は広島県尾道市の生口島と隣り合っており、島の精神的核となっている大山祇神社を中心とした観光と、柑橘などの農業が主要産業である。近年ではしまなみ海道のサイクリングブームを契機として自転車客をターゲットとしたサービ

スも増加している。

島の景色は素晴らしく、海岸線を自転車で走れば目に飛び込んでくる風景が刻一刻と変化する。芸予諸島の島々、その間にかかる橋、整えられた柑橘畑、美しい海の色——それに神域としての落ち着いた佇まいは人の心を惹きつける。

一方で市内の各旧市町村と同様に人口は減少の一途を辿っており、そのスピードは急速だ。旧今治市域の2020年の人口が対2015年比で約97%であるのに対し、大三島（旧上浦町+旧大三島町）は約87%で、他の島嶼部と比べても厳しいレベルにある。（Fig. 2）

しかしそれは住民の死去など「自然増減」を含めた合計の数字であり、ひとたび人々の転入・転出を集計した「社会動態」に目を向けてみると違う傾向が見えてくる。例えば同じしまなみ海道の島嶼部であり人口規模も同等の大島と比較してみよう。大島（旧吉海町+旧宮窪町）では2016年度から2020年度までの合計で148人流出したのに対し、大三島（旧上浦町+旧大三島町）では48人の流出にとどまっている。なかでも旧大三島町に限ると流出はわずか1名となっている。（Fig. 3）つまり流出はしているけれども、同程度の流入があるということだろう。これは特筆すべき数字であ



Fig. 1 大三島の位置

Fig. 2 大三島と旧今治市の人口推移

(人、%)

	大三島（旧上浦町+旧大三島町）		
	人口	人口増減数	2015年対比
2015年	6,192		
2016年	6,077	△ 115	98.1%
2017年	5,888	△ 189	95.1%
2018年	5,701	△ 187	92.1%
2019年	5,559	△ 142	89.8%
2020年	5,403	△ 156	87.3%

(人、%)

	旧今治市		
	人口	人口増減数	2015年対比
2015年	111,424		
2016年	111,154	△ 270	99.8%
2017年	110,618	△ 536	99.3%
2018年	110,004	△ 614	98.7%
2019年	109,432	△ 572	98.2%
2020年	108,481	△ 951	97.4%

資料提供：今治市市民課

り、何らかの現象——大三島を魅力に感じて惹きつけられ、最終的には移住につながる何か——が起きているのだろうと推測できる。本稿執筆中の21年現在では、古株の移住者によると近年の移住者の数が大変に多く、彼らも誰がどこに移住したのか把握できなくなっているほどだという。

大三島は古くから大山祇神社を中心に観光が盛んだったとはいえ、かつてのような観光地としての活力はいま減退しているといっている。しかし一方で静かに進んでいる明るい現象。

結論から言ってしまうと、この原動力は「人」であり、その「生業」であると著者は考えている。大三島に集まる魅力的なプレイヤーたちは地域問題への意識を持ち、生業を通してその解決を目指している。話を聞いていくと、彼らの問題意識の根本はざっくり言うと「過疎化」だというのがわかるのだが、プレイヤーごとに着目しているポイントや方法が違い、設定しているゴールもソー

シャル（社会的）なものからパーソナル（個人的）なものまでさまざまなのが興味深い。

そんな彼らの存在が、いまの大三島の魅力を形作っている。自分たちが大好きな大三島をもっと魅力的にしたい、という集団意識のようなものと言いつても差し支えないだろうか。

本稿ではそんな大三島のプレイヤーたちについてレポートする。便宜上、その役割別に、①受け入れる、②島の豊かさを活かす、③外部に伝えるという3つのカテゴリーに分けた。

【第1章】受け入れる素地をつくる人々

島を訪れた人がそこに愛着や愛島精神を持つきっかけとなるのは、魅力的な宿泊施設の存在である。筆者も島暮らしをしているのでよく感じるのだが、そのような施設は島民と交流し仲良くなれるような雰囲気が共通しているように思う。この章では人を島に受け入れ、島と人をつなぐ装置としての宿泊施設を営んでいる人々を紹介する。

地域と外部との接点としての「アネックス」

——海sora 林 豊さん、かつえさん

藤ノ木地区に居を構え、柑橘を中心に農園「海sora」を営む傍ら、土日は半年後まで予約が取れない一棟貸しの宿「海soraアネックス」を運営している。移住者の中ではかなり早い時期——2003年、豊さんが43歳の時に奈良県から大三島に

Fig. 3 大三島と大島における人口の社会動態

(人)

	大三島		大島	
	旧上浦町	旧大三島町	旧吉海町	旧宮窪町
2016年度	△ 7	△ 19	△ 18	△ 14
2017年度	△ 5	4	△ 22	1
2018年度	△ 7	6	△ 55	△ 24
2019年度	△ 8	16	32	△ 17
2020年度	△ 20	△ 8	△ 26	△ 5
合計	△ 47	△ 1	△ 89	△ 59

資料提供：今治市市民課



移り住んだ。関西弁がキュートで、非常に柔和で優しく、とても包容力のある夫婦である。豊さんの前職はプログラマーだというから、移住とともにまったく違うフィールドに挑戦したということだ。

「当初は大三島の滞在型農園施設ラントゥレーベンにお世話になっていました。運良くみかん畑が借りられたので極早生のみかんをつくり、施設の玄関先で二人で選果して出荷してましたね」。駆け出しの頃は知り合いを中心に買ってもらっていたが、程なく顧客が増えていき、3年ほどでラントゥレーベンを出て、いま住んでいる藤ノ木地区に家を新築した。



海sora アネックスの窓から瀬戸内海を望む

その数年後、自宅横に「海sora アネックス」を建てた。アネックスは「もともと、私たちのみかんを買ってくださるお客様に泊まっていただくためと、たくさん訪れる友人たちが気兼ねなく酒

盛りできるように彼らのゲストルームとして建てたんですが、使わない時に宿として貸し出したら好評になってしまって」と、かつえさんは健康的な明るい表情を見せる。現在、林家の生業は、柑橘、養蜂、そしてアネックスの3本柱だ。「どれかがコケても、まあ大丈夫でしょう」という言葉から、「移住」という言葉がまだ一般的ではない頃から自立に取り組んできた夫妻の苦労が偲ばれる。

アネックスの大きな窓からは青く美しい瀬戸内海がキラキラと輝き、遠くに来島海峡大橋が横たわっているのが見えた。柑橘畑に囲まれた小さな集落には、当然ながら取ってつけたような商業的要素はまったくない。そんなシンプルなありのままの島の風景の中で何にも邪魔されずに過ごすことができる。アネックス自体もまたモダンでありながらも自己主張することなく集落の雰囲気によくマッチしている。この宿は3割、多い月は5割程度がリピーターだというが、夫妻の温かい人柄もあわせて、ここをまた訪れたい人が多い理由がわかる気がする。

「移住希望の方もよく来られますね。うちの周辺でも移住者が多くなってきています。やはり島にも外部の刺激が必要。他所の人が多く来るようになり、島の人たちもいい意味で『俺たちももっと頑張らないと!』と思ってくれているようです」と豊さんは語る。アネックスで地区と外部との接点としての役割を果たしている夫妻。他にも、一旦消滅していた地区の行事ごとを復活させたり、後述する「みんなのワイナリー」の立ち上げに関わったりもした。さまざまな経験を積んでなおエネルギッシュな二人は、地域にとっても決して欠かせない存在なのだろうと思う。

地元出身者として、人と人とのつながりをつくる ——旅館さわき 営 航輝さん

大山祇神社の参道入り口から宮浦港のほうに歩いて3分程度のところに老舗の旅館「さわき」がある。自慢は島の食材を活かした料理で、魚介を



中心にした夕食は美味しくボリューム満点。翌朝の食事も、もったいないことだが食べきれないほどだった。若旦那として陣頭指揮を執る菅 航輝^{かん こうき}さんはおじいさんが始めたこの旅館の3代目として経営を学んでいる最中だ。

菅さんは今治の高校、九州の大学を卒業後、東京の通信ベンチャーで勤務した。島に帰省するのは年2回程度だったが、島の祭りなどの文化行事が人口減少に伴ってできなくなっていくのを目の当たりにしていた。「ちょうど30歳になろうかというときに会社を退職して半年間海外を巡りました。日本に帰ってきて次を考えたとき、東京で社会の小さな歯車になるよりは地元で地域貢献になるような面白いことがしたい、と考えたんです」と菅さんは言う。そして2016年にUターン。

自分を育ててくれた島の暮らしは変わらずにいてほしい——そのためには人口減少を少しでも食い止めなければ。考えた末に「大切なのは人と人が繋がること」だと気づいた。そこから何らかの化学反応が起こり、島が変化していく。そこで始めたのが「たのもしナイト*」という交流会だ。参道の元スナックを使って、夜通し話して飲むというユルい集まり。当初は島の人と移住者をつなげたいと始めたが、後に近隣の生口島などからも参加者を招待するようになった。「人が集まると、お互いにさまざまな思いや価値観があるのを知ることができます。それに、外部からは大三島は盛り上がっていると見てもらえ、より多くの人が集まってくるんです」。多いときには1回に40人ほ

どが参加し、コロナ禍が始まるまで十数回続いた。

次に取り組んだのはシェアハウス「上条の家」の整備。もともと菅さん一家の住まいだった空き家を片付けて水回りなどを改修し、数週間から数ヶ月といった期間で部屋を貸せるようにした。2018年オープン。個室と共用スペースがあり、共同生活を行うスタイルだから、入居者同士も仲良くなりやすい。ちょうど取材時に住んでいた入村美由紀^{にゅうむら}さんは香川県出身。昨年10月、ワイナリーの収穫ボランティアをしに大三島にやってきた。いまは後述のWAKKAで正社員として働いている。「島では意外と短期間で住まいを探すのが難しいんです。ゲストハウスもあるけれど、長期滞在には割高ですし。でも上条の家のような施設があれば、『試しに住んでみる』といったことがやりやすい。だからとても助かっています」と語る。

菅さんは「地元の人と外からの人とが顔見知りになることで、可能性が広がっていく。このような仕掛けは僕が地元の人間で、しかもさわきという老舗の信用があるからこそできることかもしれません。そのような使命感を持って、今後も試行錯誤していきたいと思っています。」

*注：たのもし、とは漢字で書くと頼母子。大三島で古くからある「講」から名前を借りました。



シェアハウス「上条の家」

仕事のつながりを生かし、
集落の空き家問題に取り組む

——オオミシマスペース

増田茂樹さん、理絵さん



IT企業に勤める増田さん夫妻が会社に籍を置いたまま、テレワーカー社員として大三島・甘崎地区に移住したのは2016年のことだ。

夫の茂樹さんはITエンジニアで、妻の理絵さんはウェブデザイナー。いつか田舎で暮らしたいと考えていた。デジタルが得意で合理的な考えの二人。夫婦の間で「理想の暮らしを考える」という家庭運営ワークショップ会議を開催し、茂樹さんの祖父母のいる大三島に移住すること、そこで人生100年を生きられるだけの基盤を若いうちにつくりあげることと決定。会社に在籍したまま大三島で暮らせるよう上司と交渉し、在宅ワークをトライアルしてリモートワークが可能であることを示すなど、さまざまな障壁をクリアして大三島に移住した。

島での暮らしは都会に比べてローコストかつストレスフリーで満足いくものだったが、冷静に足元が見られるようになってくると、高齢化や空き家問題が地域の深刻な課題であることがわかってきた。「これらの課題を解決できる方法はないか——そんなことから始まったのが、自分たちのような、ネットさえつながっていれば仕事ができるITエンジニアなどの人向けにワークスペース付き宿泊施設をつくる計画でした」と茂樹さんは語る。自宅近くの空き家を購入してリノベーション

し、「OMISHIMA-SPACE HANARE」としてオープンしたのが2017年冬。そして第2弾として今度はワーキングスペース付きシェアハウス「OMISHIMA-SPACE OMOYA & KOYA」が新しく2021年夏に落成を迎えている。

夫妻の夢はこの甘崎を世界中のITエンジニアが集まる場所にしたいということだ。コロナ禍の現在、それに向けてさまざまな種まきを行っている。主なものは大手旅行代理店と連携し東京や大阪の大規模IT企業を対象にしたソフトウェア開発合宿プランの造成だ。「個人のリモートワーカーが旅しながら働くというのは、ある程度経済的に余裕のある人でないと難しいんですが、企業だと会社の費用で来られます。それにチーム合宿のような形になりますから生産性や従業員同士の結束力も上がる。個人にも企業にもメリットがあるんです。」



OMISHIMA-SPACE OMOYA & KOYAのオフィス室

プロフェッショナルが集まるということは、そこから生まれることも本格的であるはず。IT系人材は効率化、情報共有に長けている。まさにそれは地方にこそ足りていないことなのだ。「そういう人材が大三島で暮らすようになると理想。しかし一方では、誰でも呼び込みたいわけではないんです。地域の課題を自分ごととして考えてもらえ、地域に抵抗なく溶け込める人を、僕たちがフィルターになって見極めていきたい」と茂樹さん。地域に住む者としては当然であり、自分たち

の生業が地域のおかげだからこそ持つ感覚なのだろうと思う。

さらっと書いたが二つの施設の整備費用は数千万円。大きな投資である。非常に柔和で、語り口も穏やかだが、地域に根を下ろす覚悟でそれだけの決断をした夫妻。その眼差しに多くの人々が集まってくるに違いない。これからの発展を期待しながら見ていたいと思う。

〔第2章〕島の幸を活かし、より豊かで 楽しい地域づくりを目指す人々

島は豊かなところである。食材は新鮮で豊富。しかしそれらの素材に新しい価値を与えるには一定以上の工夫と努力、そして時には遊び心も必要になる。ここでは島の産品を再解釈し、独自のアイデアで自らの生業に活かしている人々を取り上げる。

パンを通して、地域に暮らす人の幸せを増やす ——まるまど 小松洋一さん、智子さん



小松洋一さんが大三島に地域おこし協力隊として移住したのは2015年のこと。イギリスの大学院を卒業後、東京で消費財、医薬品メーカーのマーケティングをしていた洋一さん。妻の智子さんと結婚し、長女のみくりちゃんが生まれたのをきっかけに大三島にやってきた。もともと「食に関心があり、いつか仕事にしたいと思っていた」という洋一さん。3年間の協力隊在任中、島の温州み

かんから起こした天然酵母でパンを焼き始めた。「愛媛県は日本で1位、2位を争うパン大好き県なのに、大三島にはパン屋がなかった。そこで自分がおいしいパンを焼くことで、地元の人たちに喜ばれ、地域が元気になるのではと考えたんです。」

2018年、地域おこし協力隊の任期満了とともにパン屋「まるまど」を開店。場所はしまなみ海道大三島インターチェンジから車で5分ほど。元々釣具屋とお好み焼き屋として使われていた店舗をリノベーションし、パン工房と販売所をつくった。焼くのはみかん酵母のセミハードパンと、麹菌の天然培養酵母の柔らかいパン。材料は北海道産小麦粉を中心に、オーガニックのドライフルーツ、発酵バターや牛乳など、味の良さはもちろんだが出自がわかりしっかりつくられているものを選んでいく。食パン、バゲット、自家製あんこのあんパン、チーズパン、クリームパンなどなど、日常使いしやすいシンプルなパンを揃えている。また地元の有機栽培農家の野菜を使ったピザやカレーパンも美味しい。

まるまどのパンの特徴は生地的美味しさだと思う。みかん酵母パンも麹酵母パンも、性格は違うがどちらも繊細な甘みと旨みが口の中に広がり、噛むほどに奥行きを増していく。市販のドライ・イーストを使うのに比べて繊細で手間もかかるパンづくりだが、市内に昔からあるパン屋と変わらない手ごろな価格に設定している。それは、「島



まるまどに並ぶパン

の人たちが日常的に利用しやすいようにするためです」と迷いなく洋一さんは語る。

東京時代、「自分たちが買わない消費財や医薬品を世の中に広めて、少しでも多く利益を出すという仕事に意味があるのか……」と自問自答していたという洋一さん。収入は良かったはずだがすっぱりとそれをやめ、新天地で一からやり直した。自分の居場所を大三島に見つけた、というよりは居場所を自分で創り上げたといった方が正しいだろう。

そして着実にパンづくりの腕は上がり、店は軌道に乗りつつある。開設から約3年でインスタグラムのフォロワーは5,000人を超え、島外からの注目度も上がっているが、パンを届けたい一番の相手はいまも変わらず島に暮らす人々だ。「僕が焼いたパンを食べて友達や島の人が美味しいと喜んでい——そんな姿を娘に見せられているというのが、僕にとってはとても嬉しい」と洋一さんがメディアのインタビューで語っていた言葉。それが洋一さんの「島で生きること」に対する満足度が非常に高いことを示しているのだと思った。

猪レザーの手仕事で、移住生活が成り立つことを示したい

——Jishac 重信幹広さん、瑠依さん



重信幹広さん、瑠依さん、風橙くん一家は、島の北東部に位置する盛集落で暮らす。幹広さんは地域おこし協力隊として大三島にやってきた第2期生である。東京で生まれ育ち損害保険会社でバ

リバリ働いていたが、瑠依さんと二人で大三島に移った。風橙くんはこちらの生まれで、名前からもそれが見える。夫妻の職業は島でただ一軒の猪レザー職人だ。商品のデザインは主に瑠依さんの仕事。幹広さんは革の準備を担い、縫製などの生産工程は二人で行っている。

畑を荒らす猪は全国的に大きな問題であり、大三島も例外ではない。猪の駆除は大変な肉体労働で大きな危険を伴うが、駆除しても対価としては行政から支払われるわずかな報奨金だけで、「大変なのにほぼボランティア」という全く割に合わない仕事である。「それでは誰もやりたがらないし、やっても続かない。そこで猪の商品価値を上げて収益が増加すれば、駆除する人々のモチベーションも上がるだろうと考えました」と幹広さんは振り返る。

解体される猪の肉はジビエとして比較的現金化しやすいが、その他は使い道がないので捨てられてしまう。そこで協力隊だった幹広さんは猪革を使った商品開発をテーマにした。もちろん、任期終了後の生業もそれにつくっていく前提である。(同じ協力隊OBの吉井涼さんも猪の骨を使った「猪骨ラーメン」を開発し、現在大山祇神社参道に店を構えている)

猪の革はやわらかくしなやかで手触りがいい。当然ながら生の皮が手に入ってもそこからレザーとして使えるものとするまでは十数もの工程があり、ここでは詳細は割愛するが、皮革など全くの素人だった幹広さんはそれらを一つ一つ解決し、



オリジナルの「島シオブジェ」

瑠依さんとともに猪レザーを使った名刺入れや財布、アクセサリなどの商品を創り出した。

協力隊の3年間をこうして猪革とともに過ごした幹広さんは任期満了で退任後、自ら暮らす盛集落に猪レザー工房「Jishac」（ジシャク）を開業した。漢字で書くと「自尺」。周囲に流されるのではなく、自らの尺度で社会と関わっていきたいという思いを込めた。

猪の活用自体も立派な地域貢献なのだが、もう一つ、自分たちが島で工房を営んでいる理由を幹広さんはこう語ってくれた。「こうして僕たちが自立して暮らしているのを社会に見せることで、移住してきたい人々の安心や希望になりたいんです。誰でも知らない土地に移住するのは不安。しかし僕ら先人が自分たちらしい働き方をし、楽しく生きている、そういったことを実践することで、彼らの精神的な障壁をより低くできるのではないのでしょうか。」

自分たちの理想のビールが地域を面白くする

——大三島ブリュワリー

高橋享平さん、尚子さん



大山祇神社の古い商家をリノベーションした小さなビール醸造所「大三島ブリュワリー」。オーナーの高橋享平さん、尚子さん夫妻が生み出すオリジナルのビールが人気だ。伊予柑や八朔などの地元産柑橘で香りをつけたホワイトエールをはじめ、IPAやブロンドエールなど特徴的な味わいのビールを常時4～5種類揃えている。定番もある



大三島ブリュワリー店舗外観

が時々で商品が変わるので、何度行っても楽しい。

製造場所と販売場所は隣接していて、ガラスで隔てられた銀色の醸造タンクが大小7台整然と並んでいるのが売り場から見える。グラスに注がれるよく冷えたビールはいうまでもなく新鮮で美味しい。「うちは瓶売りをしないので、イベントで出店することを除いて基本はここでしか飲めないようにしているんです」という希少性も手伝って、気がつくと1パイント（約470ミリリットル）を3杯くらい飲み干してしまっていた。

夫妻で東京藝術大学の出身という異色の二人がビールづくりを生業にしたきっかけは、享平さんのビール好きからだった。学生時代に休学までして大阪のクラフトビール工場「箕面ビール」でアルバイトをしていたという享平さんは大学卒業後も箕面ビールの正社員となってビールづくりに励んだ。学生時代から交際していた二人は結婚し、尚子さんも同じ会社に就職。忙しい毎日を送っていたが、尚子さんがかねてから田舎で暮らしたいという思いを強くもっていたため、地方への移住を決意。もちろんビールづくりを前提にしてであった。いくつかの候補地を検討した結果、享平さんの地元・松山に近く、温暖で海があり、大山祇神社をもち観光地としても成り立っている大三島を選んだ。

「ビールにも時々トレンドがありますが、僕たちはそれにとらわれずに、僕たちが飲みたい

ビールをつくりたいと思っています」という。「品質チェックのためです」と悪戯っぽく笑いながら営業中もビールを飲む享平さんは掛け値なしのビール・フリーク（熱狂者）なのだ。だからまずは自分たちが得意な、好きなビールづくりに真剣に取り組む。「その結果、この島にお客さんが増えることで、地域貢献ができたらベスト」と享平さんはいう。

享平さんにとって、ビールづくりと同時に取り組んでいることは、島唯一の高校、今治北高校大三島分校の存続。「大三島分校振興対策協議会」のメンバーに名を連ねているのは、地元出身者だけでなく高橋さんのような移住者も多い。「島の高校がなくなるのは島の未来にとってかなり致命的。多感な高校の3年間でこそ地元愛が育まれます」。そこで皆で協力しあい、振興のための寄付を集めたり、人数確保のために宿舍や食事などをはじめ外部からの生徒を受け入れたりする仕組みづくりを進めているという。

「ビールって何を入れても自由なんです。だから面白い」と語る享平さん。彼らもまた自由に生きている。しかし自由だからこそ、反面リスクを背負う必要もまたあるだろう。しかしそれも受け止めた上で人生を真剣に遊び、島民の一員として暮らす場所にもコミットするのだという強い意思を、その言葉から感じた。

[第3章] 島の豊かさや楽しさを社会に伝える人々

「知られないのであれば、存在しないのと同じ」というマーケティングの言葉がある。いくら大三島が魅力的だといっても、社会にそれを認知してもらえないような取り組みがないと、人々が集まるような島にはならない。ここでは主に広報性という観点で地域に寄与している人々を紹介する。

島の魅力を外部に伝え、
経済的發展を促すビジネスを
——WAKKA 村上あらしさん



西瀬戸自動車道、通称しまなみ海道の大三島インターチェンジを出て左折し、大山祇神社方面に車を走らせると、5分くらいで右手に真新しい白い建物が目に飛び込んでくる。この施設は「WAKKA」。しまなみ海道を訪れるサイクリストや外国人を中心とした観光客をターゲットとした宿泊施設だ。併設されたカフェで食事也能きる。純白の建物と植栽、背後に広がる青い海は、快晴の空と相まってまるで地中海のリゾートのようだ。

代表を務めるのは東京出身の村上あらしさん。自ら経営していたIT系企業を売却し、大三島に家族で移住。「株式会社わか」を設立し、この施設を立ち上げた。「もともと私は自転車大好き人間でして、しまなみ海道にもサイクリングに何度も来ていました。姓が村上ですのでお分かりかと思いますが、祖父が同じしまなみ海道の大島出身なんです。しまなみ海道は世界的なサイクリングルートとして知名度が上がってきている一方、今治と尾道の間にサイクリストをもてなす施設が不足していると感じました。そこで中間地点——ここ大三島にそのような施設をつくりたいと一念発起したんです」村上さんはきっかけをそう話す。

村上さんがこの地に来てみると、非常に魅力的でポテンシャルのある土地なのに、活力はとても



WAKKAのエントランス

下がっていると感じた。人口が減っていくと、自ずとフェリー便が減ってますます不便になり、海岸清掃などができなくなって住環境が悪くなり、祭りも廃れ昔からの良い文化も減退していく。

「これまでのビジネス経験で得た知識などが、地域の振興に少しでも役立てばとても嬉しい」という村上さんの最終的な理想形は宿やカフェだけにとどまらない。それは「島の魅力を発信する総合的な拠点」だ。目指すのは、自社だけが潤うのではなく地域全体が盛り上がること。「旅行代理店としても活動する素地を整えています。例えば1日目は自転車、2日目は地元の遊漁船、3日目は農園で収穫体験を提案するなど、地域全体を楽しんでいただくようなコーディネート。実際1週間いても遊びきれないんですよ。ぜひそれを世界に知ってもらいたい。」

とはいえコロナ禍は避けられない。「今はまるで砂漠に水を撒いているような感覚ですけど、でもやり続けたい。若い人たちが楽しく働ける場所になると人材も育ってくる。今はもがくだけです」と村上さんは微笑んだ。

島を愛する建築家の想い

——伊東建築塾

(NPO法人 これからの建築を考える)

大山祇神社から宗方方面へ車を走らせると、海が見晴らせる道の脇に幾何学形状のブロックが積み重なったようなユニークな建物が目に入って

る。今治市伊東豊雄建築ミュージアム（以下、建築ミュージアム）——建築家の伊東豊雄さんが大三島に関わるきっかけとなった建物だ。伊東さんは「せんだいメディアテーク」や「座・高円寺」、「台中国家歌劇院」などの設計を手がけ、建築界のノーベル賞と呼ばれる「プリツカー賞」を受賞した世界的建築家だ。



建築家・伊東豊雄さん

建築ミュージアムの設計で島を訪れた伊東さんは島の魅力を知る一方で、かつて賑わっていた神社参道がさびれているのを目の当たりにし、なんとかしたいと思ったという。建築ミュージアムの開館は2011年。この年は伊東さんにとって大きな意味をもつこととなった。日本社会を大きく揺らした東日本大震災が発生した年でもあり、また伊東さんが若い建築家を育てることを目的にした私塾「伊東建築塾」をつくった年でもあった。

伊東建築塾は大三島で毎年のように建築ワークショップを開催し、2014年には塾生たちがボランティアでリノベーションに関わった「大三島みんなの家」がカフェとして神社参道にオープン。後述する「大三島みんなのワイナリー」のプロジェクトもこの年に始まった。2018年には伊東建築塾に関わる建築家たちが改修設計を手がけた「大三島憩の家」がリニューアル・オープン。2018年と2019年には建築ミュージアムで展覧会「聖地・大三島を護る＝創る」を開催している。

そのほか今治市民会館で行われたいくつかの



大三島みんなの家

トーク（例えば左官職人・久住有生氏と対談 [18年]、作家・小川糸氏と対談 [21年]）などのさまざまなイベント実施を含めて全体を俯瞰すると、伊東さん自身の大三島に対しての強い想いがひしひしと伝わってくる。（残念ながら大三島みんなの家はコロナによる客数減もあり、2021年春をもってカフェ営業を終了）

2016年ごろから建築学生として伊東建築塾に参加し、現在はNPO法人となった塾の事務局で勤務して活動に関わっている庄子利佳さんはその思いをこう語る。「大三島は私にとっても人に自慢できる素晴らしい場所です。ワイナリーやみんなの家、多くのイベントなどを通して、大三島をもっとよくしたいという思いで種まきをしてきました。」

一方で、「課題もあります。根本的なのは、私たちが大三島に住んでいないということです。東京からは地元の空気感をきちんと読み取れないことも多いです、地元のみなさんと意識を共有することもスムーズではないと感じています。多用している「みんなの」というネーミングも、果たしてみんなって誰なのか？ということはこのところ疑問に感じるようになりました。そういったことを私たちはより深く考える時期に来ているのではないかと。種まきしたのはいいけれど、きちんとした形で地域の役に立つには水やりをしっかりとし続けなければなりません。私たちが今後取り組まなければならないのはそういうことだと思っ

ています。」

とはいえ、伊東さんを始め、伊東建築塾が10年間にわたり取り組んできたことの意味、それは大三島をもっと良くしたいというのと同時に、島の存在や良さを広く社会に知らせることだったのではないかなと思う。伊東さんの抜群の存在感と、島に集客の目玉をいくつもつくることによる話題性。そう考えれば役割は十分に果たしていると言えるだろう。コロナ禍を経て、これからどのような変化を遂げていくのか、注目したい。

*伊東豊雄さんと大三島について、詳細は今治地方観光協会ウェブサイト「IMABARI建築WEB」を参照

ワインを通して、たくさんの人に大三島と関わってもらう

——大三島みんなのワイナリー 川田佑輔さん



2015年に海sora農園の林さんほか島の有志がボランティアで100本のぶどうを植えた0.1ヘクタールの畑。それから6年後の現在、ワイナリーの畑は大三島のたくさんの場所に2.5ヘクタールを数えるまでになっている。

「大三島みんなのワイナリー」は、伊東豊雄さんが島内に多数ある柑橘の耕作放棄地を活用したいという島民の想いを受けてスタートしたプロジェクト。島内外のたくさんの人々が協力し、こつこつと耕作放棄地を開墾し、2017年に大三島産のぶどうからできたワインを初めてリリースした。2019年には島に自社の醸造所が完成。それま



醸造所に並ぶワインタンク

で外部委託してきた醸造も島の中でできるようになり、掛け値なしのMADE IN OMISHIMAのワインが世に出ることになった。現在、自社の畑に加えて4軒の契約農家と共にぶどう栽培に取り組んでおり、収量はおよそ10トン、750ミリリットル瓶にして9,000本ほどの生産量である。

プロジェクト開始からワイナリーの責任者として、畑のことから醸造、販売まで手がけるのは川田佑輔さんだ。「みんなのワイナリーの特徴は、名前の通り『たくさんの人たちと一緒につくっていく』ということです。つまりファンになってくださった一人ひとりと繋がっていく。例えばブドウ苗木のオーナーになっていただく制度を取っていて、オーナーさんには栽培の様子を紹介するニュースレターを定期的にお送りします」。遠方でもワインづくりを身近に感じてもらうのが狙いだ。そして秋の収穫の時。オーナーだけでなく、地元の人々も参加して収穫に汗を流す。ワインが完成するとオーナーや収穫を手伝ってくれた人たちに1年に1本のワインを進呈し、また大三島や東京では新酒の試飲会が行われる。畑や醸造所を案内するツアーも始めた。

「しまなみ海道（西瀬戸自動車道）ができたことで便利にはなったものの、島に滞在する人が少なくなった——地元の人がそう言っておられました。僕たちがワインをつくる目的は、島を知ってもらい、来て滞在してもらい、ワインだけでなく素晴らしい景色や島の雰囲気を楽しんでもらうこ

とです。僕たちはワインを媒体にして、島と人をつなげる仕掛けをつくっていきます。」

「おわりに」 複雑な多面体としての魅力



生口島と大三島をつなぐ多々羅大橋。向こうが大三島

今回お話を伺った皆さんが口を揃えて言う大三島の良さは、美しい景色だけでなく、島の雰囲気がおおらかなこと。人が優しく部外者にも親切で、移住者にとってコミュニティに溶け込みやすい土地があるようだ。それに加えて大三島はもともと観光地として成立していてビジネスを行う際に集客が見込めること、近年のしまなみ海道の国際的知名度アップ、サイクリング客の増加といったアドバンテージはある。

しかし、今回紹介したプレイヤーたちは、単純にビジネスで成功すればよいということではなく、個人個人でテーマは違うけれども自分たちが暮らす地域に対する問題意識を持ち、生業を通してそれらの解決実現を目指している。取り組んでいることもそれぞれの個性を生かしたオリジナリティのあるものばかりだ。

一つひとつの規模は決して大きくないが、海soraの林夫妻が移住したおよそ20年前あたりから、地域おこし協力隊制度が始まったおよそ10年前を経て現在まで、ずっとそうした人材が大三島に集まり、根付き、行動し続けている。今回紹介した皆さんの他にも、無農薬や有機で農業に取り

組んだり、柑橘で精油をつくったり、ゲストハウスや飲食店を営んだり、アクセサリーや小物を制作したりと、非常に幅が広く多様な活動がある。初めは点だったものが、線になり、面になり、現在では複雑な多面体に成長している——その形が島外の人々にとっては訪れる魅力となり、移住希望者にとっては豊富な先行事例がある安心感につながっているのではないだろうか。

Profile 宮畑 周平 (みやはた しゅうへい)

1977年神戸生まれ。瀬戸内海・弓削島在住。甲南大学、桑沢デザイン研究所卒。編集、写真、クリエイティブディレクション、ブランディング、執筆、コーヒー焙煎など多業。ニュージーランドでのワーキングホリデーから帰国後、貿易商社、編集事務所、観光協会事務局勤務を経て独立。専門は建築だが、観光関連など地域の魅力発信の仕事も多い。最近の仕事にJAL機内誌『SKYWARD』撮影執筆、上島町公式観光ガイドブック『島の暮らしをめぐる本』編著など。趣味は海辺の散歩、旅、薪割り。
