

市長コラム

地域の未来を考える

こんにちは。市長の藤本悦志です。

安芸高田市は、2004年3月1日の合併から20年が経過しました。現在、次の20年を見据え市の最上位計画である総合計画を2025年度中に策定することを目指し取り組んでいます。

合併時、「住民と行政による協働のまちづくり」をスローガンに、市民と行政が対話できる地域振興組織が市内全域に立ち上がりました。この組織は、住民と行政の役割分担（自助・共助・公助）の内、主に共助の役割を持ち、地域の課題解決に取り組みながら、必要に応じて行政へつなぐという重要な役割を担っています。しかし、近年はコロナ禍での活動の停滞や人口減少・少子高齢化による組織の担い手が不足するなど活動に影響が及び、地



シンポジウムで未来の安芸高田市について語り合いました。

域の元気・活力が薄らいでいます。

一方で、策定中の総合計画のアンケート調査では、日々の生活で人とのつながりや地域活動の活性化を望む声が多く、現在の時代に合った地域支援の枠組みに変えていく必要があると強く感じています。そこで、地域の役割や活動を取り戻すため、2025年度から各支所へ集落支援員を配置することとしました。地域の実情に詳しく、集落対策のノウハウを持つ人材を配置することで、地域課題の集約・解決や地域振興組織の運営サポートが狙いです。私が掲げるビジョン『暮らしやすい“あったかい”まちづくり』を実現させるため、各支所が地域住民のよりどころとしての機能を発揮し、地域課題をしっかりとくみ取る市政を目指します。



Hi! School

吉田高校と向原高校の
特色ある活動をシリーズで紹介し

吉田高校

自分の生き方に向き合う探究のコラボ授業

吉田高校と同様に探究授業に取り組む庄原市の庄原格致高校を訪れ、交流授業を行いました。探究科は、生徒が自分自身の生き方を深く考え、何が本当に大切なのかを見つめ直す学科。生徒たちはグループを組んで他校の生徒と交流し、相手について「知る前と後で印象がどう変わったか」を話し合いました。他者との違いを理解し、新たな価値観に触れることは、自分を客観的に見つめ直すことにつながります。この過程を通じて、他者との関わりを大切に、より豊かな人間関係を築く意識が育まれています。

進行役で大切なのは安心できる空間を作ることだと先生に教わり、それを意識して進めました。相手の顔を見ながらフランクに話し、質問を答えやすいように工夫したり、相手に関心を示すために名前をたくさん呼ぶように心掛けたりしました。以前なら自信がなく進行役を避けていましたが、今は「自分にはできる力がある」と信じられるようになりました。

進行役を務めた 日高 那月さん(1年生)



「自分がされてうれしいことを、相手にもしよう」と考えた日高さん。ちょっとした振る舞いに気を付けながら、初めての進行役をやり遂げました。



広島県立吉田高等学校 吉田町吉田719-3 ☎42-0031

地域おこし協力隊を退任 これまでとこれから。

地域おこし協力隊の一人が3年間の任期を終え、次のステージへと歩みを進めます。地域の食文化への挑戦を振り返り、これから目指す未来に迫ります。

情熱を注ぎながら 鹿肉の可能性に挑戦

広島市の飲食店で料理人として経験を積んだ後、「八千代産直市場」の店長を8年間務めた中村さん。地域の食文化に携わる中で、栄養価の高い鹿肉の可能性に気付き、加工品の開発に取り組んでいましたが、クセや匂いが強いという固定観念が根強く、広く受け入れられるには大きな壁がありました。「まずはジビエについて学ぶことが必要」と、解体技術を習得し、正しい処理を施した鹿肉の魅力を発信する活動をスタート。イベントで鹿肉カレーなどを提供し、多くの人においしさを知ってもらいました。また、「まずは目の前の人に食べてもらいたい」という思いから、児童館の昼ご飯に鹿肉カレーを差し入れたところ、子どもたちは「おいしい!」と目を輝かせてくれました。「子どもたちは先入観

なく食べる。こうした経験が、将来鹿肉を受け入れる土台になると思います」。活動2年目には、鹿の骨付き肉で作るポーンブロススープを開発。カレーやスープのベースとしても使いやすいと鹿肉の新たな可能性を見出しました。3年目には、このレシピを活用した鶏の白湯スープと鹿のスープを組み合わせたラーメンを開発。土師ダムの桜まつりでキッチンカーを出店し、多くの来場者に提供しました。

料理人らしく“食”で 地域に恩返しをしたい

退任後は神楽門前湯治村に自らの店をオープンすることを決意。店名は「鶏鹿(ケイロク)」で、夜はバー営業も予定しています。「あきたかた焼き専門のお好み焼き屋ですが、鶏の白湯スープと鹿のポーンブロスを合わせたラーメンや鹿の

カレーも提供したい」と意気込みます。また、ただの飲食店にとどまらず、ワークショップなども開きたいと夢を膨らませます。「協力隊の活動を通じて、本当にやりたいことを見つけました。これまで支えてくれた人たちに感謝の気持ちを込めて、地域に愛される店を作りたいです」。地域の食文化を支えながら、新たな挑戦へ進む中村さん。ジビエを通じた地域活性化の未来が、これからも広がっていきそうです。



湯治村にオープンする「鶏鹿(ケイロク)」



Instagram

中村博之さん

2025年3月退任

