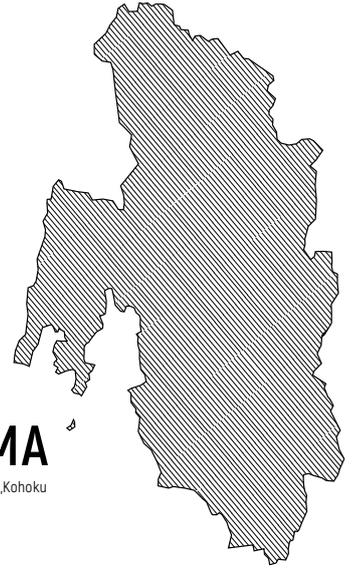
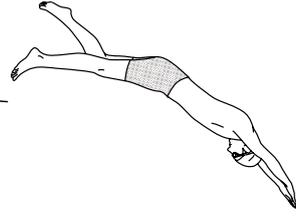


地域へ飛び込む職員 活動レポート

Hamaru

発行：長浜市総務部 人事課



2020
NAGAHAMA

Yogo, Nishiazai, Kinomoto, Takatsuki, Kohoku
Azai, Torahime, Biwa, Nagahama



地域へ飛び込む職員 活動レポート

Hamaru 2020

ABOUT

長浜市の若手職員6人で取り組む「地域へ飛び込む職員プロジェクト」。
 市内の様々な人や場所、取り組みをメンバーそれぞれが掘り下げることで、改めて長浜市の魅力、そして未来の長浜について考えるきっかけにしようというものです。
 6人が市内9エリアへ取材、それをまとめたものがこの「Hamaru」になります。
 取材を通じてわかったのは、エリアごとの特性を生かし、さらに輝かせようという取り組みが熱心に行われているということ。
 長浜の魅力の一端をぜひご覧ください。

MEMBER



岡本 千秋 *Chiaki Okamoto*
 所 属 ……長浜城歴史博物館
 取材エリア ……長浜・浅井・高月
 マイブーム ……乗馬
 美味しいプロテインの飲み方研究



橋本 菜 *Shiori Hashimoto*
 所 属 ……ながはま市民協働センター
 取材エリア ……びわ・西浅井
 マイブーム ……自宅の庭でプチ家庭菜園



奥長 廣平 *Kohei Okunaga*
 所 属 ……幼児課
 取材エリア ……湖北・木之本
 マイブーム ……ドライブ



廣 弘実 *Hiromi Hiro*
 所 属 ……保険医療課
 取材エリア ……高月・余呉・西浅井
 マイブーム ……仕事と子育てに奮闘中！
 時短料理（手抜き料理？）



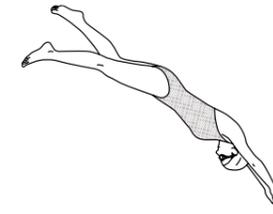
川村 優太 *Yuta Kawamura*
 所 属 ……税務課
 取材エリア ……びわ・虎姫・余呉
 マイブーム ……今冬からスノボ始めました



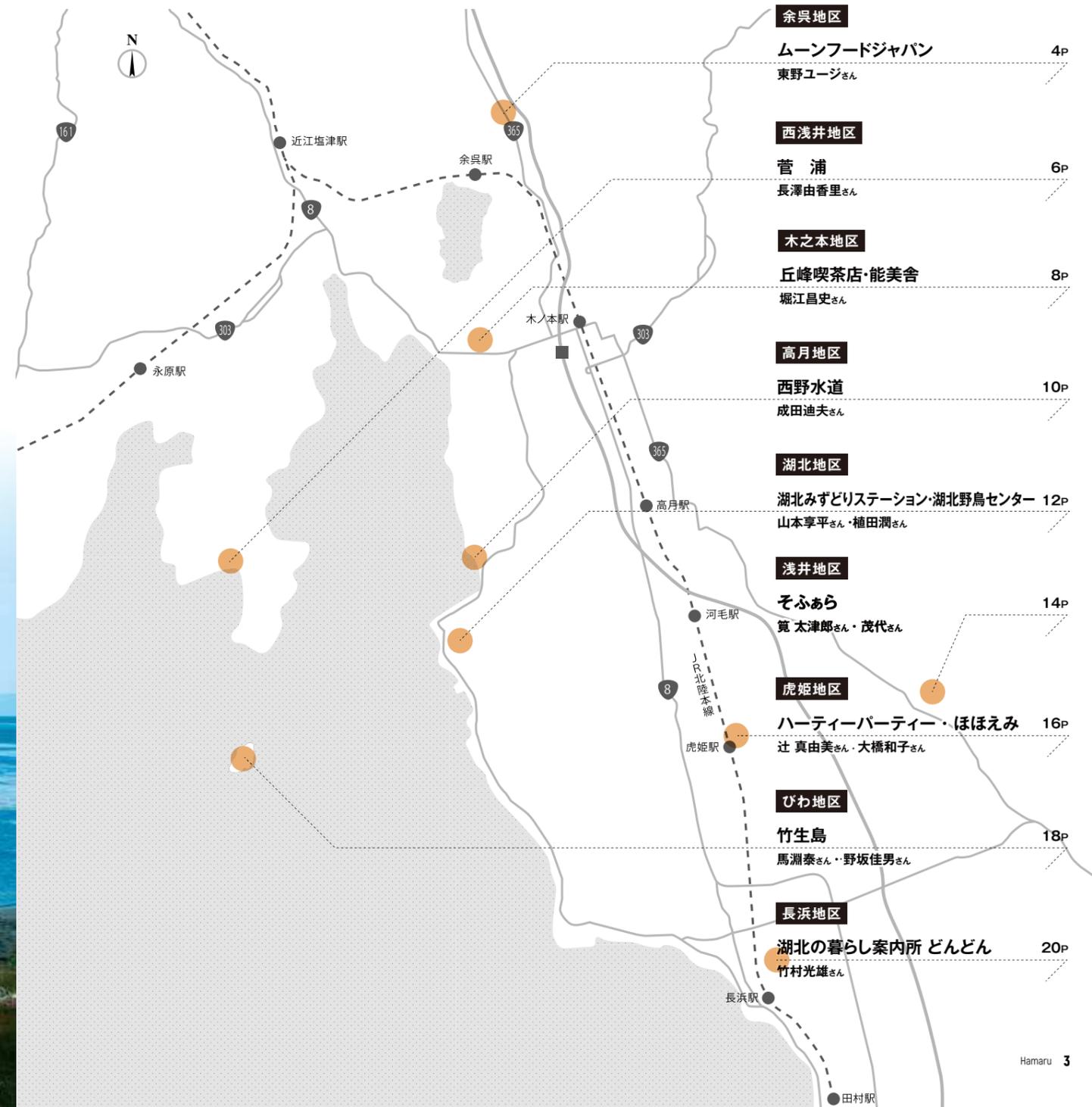
山田 彩加 *Ayaka Yamada*
 所 属 ……人事課
 取材エリア ……長浜・木之本
 マイブーム ……映画鑑賞とドライブ

「Hamaru」に込めた思い

長浜の「はま」と、物事に熱中する意味の「ハマる」をかけて。
 本誌をきっかけに、いろんな人に長浜にハマってほしい！
 との願いを込めています。



MAP & CONTENTS



余呉地区

ひがしの 東野ユージさん



欧州から余呉町へ。
添加物不使用の豆乳アイス
余呉町で、安全、安心を追求した豆乳アイスを作る
ムーンフードジャパンの東野ユージさんマーシーさん
ご夫婦にお話を伺いました。

▲余呉出身の東野ユージさん（本名雄史）とポーランド出身のマーシーさん。出会いはスコットランド。

ムーン豆乳アイスはこうして生まれた！

日本食レストランで働いていたユージさんと経営学を学んでいたマーシーさんは、お互いの経歴を生かしてポーランドでヴィーガン（動物由来のものを一切口にしない人）向けのテイクアウト専門店を始めました。その後、日本に住まいを移すことに。マーシーさんが日本を気に入ったこと、田舎に住みたいとの思いもありました。

日本で始めたのは、豆乳アイスクリーム「ムーン豆乳アイス」の製造、販売。原料の大豆は、市内の農家「SHIBATA GROUND MUSIC」の柴田義範さんが作る無農薬栽培のものを使用。「おいしい豆乳アイスはおいしい大豆からしか作れない」との考えからです。ユージさんはほぼ毎朝柴田さんの大豆を原料にした醤油で冷ややっこを食べているほどのファン。この大豆を使って自分たちにしか作れないものを作ろうとたどりついたのがアイスクリームだったのでした。

現在、商品は、ネットと委託での販売のみです。店舗を持たないのは、営業時間に拘束されないライフスタイルを大切にしたいため。仕事だけでなく、家族との時間を大切にしたいの思いがあります。

夫婦が大事にしているのは「つながり」。多様な人との関わりを通じて広がる世界を身近に感じることができるから。これを新しいチャレンジにつなげていきます。



家も作っちゃいました！

モノ作りが好きなご夫婦は、セルフビルダーであり、自宅もユージさんの手作り！中はワンフロアで開放的になっていて、冬は薪ストーブで家全体を暖められるようにしています。

アイスのパッケージデザインも自分たちで作っています。マーシーさんも、アイス製造に使う豆乳を絞る袋のほか、DIY、ブックカバーなどの小物作りなど、時間があればモノ作りに没頭しているそう。



独特の製法

豆乳アイスの原料には、素焚糖と呼ばれる奄美のきび砂糖や、甘みを際立たせる岩塩などを使用。一般的に豆乳は機械で大豆を絞って精製しますが、ムーンアイスでは機械の10倍以上の時間をかけて生絞りで豆乳を作っています。そのため機械よりも栄養価が高く、濃厚でおいしい豆乳ができるのです。

アイスは動物性のものを一切使っていないため、お肉や乳製品が苦手な人や、アレルギーで食べられない人にも食べてもらえます。市販のアイスには乳製品はもちろん、加工するために食品添加物が使われているものがほとんどです。ムーンアイスはそれを気にせず、幅広い世代に食べていただけるのです。



▲マルシェに出店。おいしそうに食べてくれる笑顔を見られることは、二人にとって何よりもうれしいこと。



こんな味があるよ

基本フレーバーは5種類。純粋豆乳、宇治抹茶、チョコレート、ソイラテ、ココナッツとバニラ。一番人気は純粋豆乳で、豆乳の風味を一番感じることができます。期間限定で販売している「アップルパイ」は、りんご農家さんと出会いがきっかけ。人との出会いで、この人と何かできたらという思いで、フレーバーを考え付くことが多いそう。

ここで買えます

オンラインショップ

moonfoodjapan.com

その他市内カフェ等でも販売。詳しくはホームページまで。



ながさわ ゆかり
長澤由香里さん

interview

みかんのある風景を 後世に残したい

故郷菅浦で放置状態にあった
柑橘畑の手入れを始めた
ながさわゆかり
長澤由香里さん
にお話を伺いました。

菅浦の柑橘類とは

菅浦では、西からの陽当たりを生かして、昭和の初めごろから、柑橘類が栽培されてきました。なかでも、温州みかんの晩生は、「酸っぱいけど、味が濃くて旨い」と好評で、菅浦を代表するみかんとして販売されていました。

しかし、次第に他県産の甘いみかんが安価で市場に出回り、さらに集落の過疎化や獣害で栽培は衰退していきました。現在では、柑橘類の木はほとんど枯れてしまい、獣害を受けにくいはっさくの木が残るものの、多くが手入れも収穫もされずに放置される状態です。



▲地元のみかん農家の方や湖北の森づくりの活動を通して知り合った仲間たちとともに、畑を整備。ハウスの残骸や倒木が散乱していた畑を、やっと人が入れるまでに整えられました。

みかんのある風景を残したい

変わりつつあった故郷の風景が気がかりだった長澤由香里さんは、まずできることから、放置された実家の畑の整備を開始。

収穫したはっさくは、活動を応援してくれる方を通じて販売。さらに仲間が考案したレシピでジャムにも加工。こちらも完売の人気ぶりでした。「一人では決してここまでできなかった。多くの仲間が協力してくれたおかげです」と長澤さんは振り返ります。



▲放置されていたはっさくの木16本を選定しつつ整備、約400kgの実を収穫。

みかんのある風景、
そして、昔ながらの
味を少しでも残していきたい。

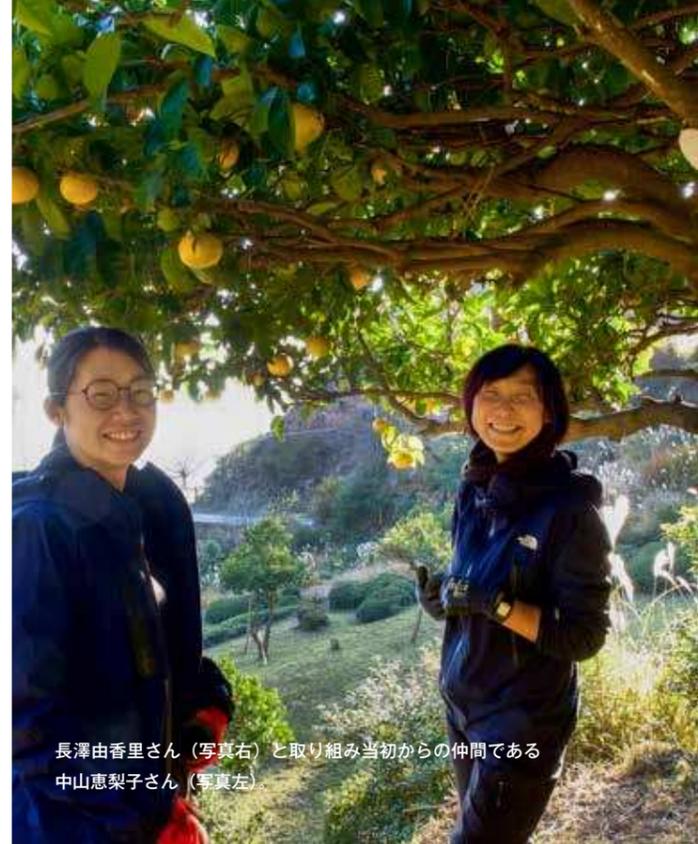
長澤さんは、かつての菅浦での柑橘栽培の話を祖母から聞くなかで、「風景や味は実物がなければ感じられない。これからも自然に触れられるものであってほしい」という想いを強くしたそうです。

「整備した畑には、減り続ける晩生のみかんの木を植えたい」と話し、さらに、「細く長く続けていけることを考え、大切に扱ってくださる方のもとへみかんを届けていきたい」と長澤さん。また、「この活動が菅浦の暮らしの一部となり、楽しみながら取り組めるものになれば」と夢は広がります。

栽培方法を含め、まだ始まったばかりの取り組みは、手探りでゆっくりとした歩みですが、着実に形へとつながっています。



活動の様子は、ご自身のInstagramに掲載されておられます。



長澤由香里さん（写真右）と取り組み当初からの仲間である中山恵梨子さん（写真左）。

菅浦みかんを求めて

柳原治男さんの畑を見学！

畑の周りは柵で囲まれ、さらにその上を電気柵が覆います。「ここまでしないと猿が入ってくる。手間も費用もかかりやる人が少なくなった」と柳原さん。

中には2本の温州みかんの晩生^{おくて}の木。ほとんど収穫してしまった後で、わずかに実をつけていました。現在晩生の木を栽培しているのは、集落でも数軒。それらが枯れてしまうと途絶えてしまうそうです。

市場に出回ることもほぼなく、今や菅浦みかんは“幻”ともいえる果物なのです。



スガカメラ (sugacamera)

琵琶湖と山々に囲まれた菅浦ならではの四季の風景を、柳原さんがInstagramで発信。ぜひチェックしてみてください。



収穫したばかりの菅浦みかんを
いただきます！

分厚い皮をむき、頬張ると、口いっぱいにみずみずしい濃厚な味わいが広がりました。酸っぱいだけではなく、味が濃くとてもおいしかったです。



この辺りでは、へたを取った丸ごとのみかんを砂糖としょうゆとだして炊いて「ハレの日」の料理として食べられています。

丘峰喫茶店

本之本地区

のうひしゃ きやうほう
能美舎・丘峰喫茶店
長浜市木之本町大音
080-2079-4692
営業日:土・日・月曜日/営業時間:11:00~17:00頃
※丘峰喫茶店は改装(2020年12月現在)のため休業中

豊臣秀吉と柴田勝家が権力争いで戦った「賤ヶ岳」。山頂では、奥琵琶湖や余呉湖を一望することができ、四季折々に自然豊かな景色を楽しむことができます。そんな歴史と自然が深い賤ヶ岳の麓にたたずむ小さな出版社が「能美舎」で、週末には「丘峰喫茶店」にもなります。今回、本の出版を手掛け、丘峰喫茶店の女将でもある、堀江昌史さんから長浜に對する想いなどを探りました。



interview



丘峰喫茶店 女将
ほり え ま さ み
堀江昌史さん

「能美舎」と「丘峰喫茶店」は、「源佐」という名の古民家を改装し、営まれています。代々続く(築300年くらい?)古民家で、その歴史を引き継いで、現在は、市内市外問わず、様々な年代のお客さんが集まる場所として、生き続けています。

長浜に移住したきっかけ ~自然・食文化に魅せられて~

堀江さんは、関東出身。「自然豊か」とは少し離れた地で生まれ育ちます。大学卒業後、新聞社に就職。記者として、神戸、佐賀と転勤し、2013年滋賀に着任。多忙な日々を過ごすなかで、婦人科系の病気を患ったことをきっかけに退職。その後、ギター作家の旦那様と結婚。湖北の地で住まいを探していたところ、今の大家さんと出会いました。このご縁をきっかけに、夫婦で大音での暮らしを始めます。

新聞記者時代、湖北のトチノキを取材し、琵琶湖を生み出す水源の森に魅せられていました。また、発酵食や行事食など、湖北の豊かな食文化にも魅力を感じていました。

当初大音への長期的な移住は想定していなかったそう。「大音のおばちゃんのおかげで溶け込むことができた」と、地域の方々の優しさ、温かさを気に入り、定住することを決めます。2016年、「丘峰喫茶店」をオープンさせ、多忙な日々を送りますが、「好きなことだから、楽しくできる」と笑顔で語ります。



本作りの大変さ、面白さ

出版社を立ち上げたきっかけは、大切な友人の死。ガンで余命を宣告された友人に「本を作りたい」と相談され、手伝ったことがきっかけで本作りの楽しさを知ったと言います。以来、小さな版元だからこそできる本作りを楽しく実践しています。

湖北に移住してからは、長浜の歴史文化にまつわるものを多く出版しています。本の編集から宣伝、配本まで全部ひとりで手掛けているため、やはり大変なこともあるそう。ですが、「本をきっかけにした出会いがあったら嬉しい」と言います。

「自分の暮らしている土地や文化を大切に思うことが、未来の暮らしを守っていくことにつながっていく」とこれからの思いを語ってくれました。



1

1 星と祭

著者名…井上 靖

昭和46~47年に朝日新聞で掲載され、その後出版された同作は、十一面観音はじめ湖北の民俗や文化が細やかに描かれた秀逸作。一度は絶版状態となったが、地元住民でつくる「『星と祭』復興プロジェクト実行委員会」の尽力により復刊。



2

2 観音ガールと巡る 近江の十一面観音 『星と祭』復興プロジェクト編

著者名…對馬 佳菜子

「観音ガール」として観音文化の魅力を発信する著者が『星と祭』に登場する十一面観音を、写真をたっぷり使って紹介。地方仏の参拝の仕方など初心者にもわかりやすく解説。周辺ガイドも。



3

3 白鳥になった王子

著者名…早川 鉄兵

湖北地域で活躍する切り絵作家である著者が古事記を題材に描いたオリジナル絵本。動物をモチーフに展開される独創的な切り絵は、親子の初めての芸術鑑賞としても楽しめます。

2021年

5月オープン予定

地元の食材を使った丘峰喫茶店

丘峰喫茶店は、ご夫婦で経営されています。

素材は、旦那様が近江塩津の田んぼで作った無農薬のお米や畑の野菜、琵琶湖の漁師から届く旬の魚を使用。湖北の味を楽しむことができます!

現在改装中で、令和3年5月にリニューアルオープン予定。改装後はワークショップの開催も計画中だそうです。



1



2



3

1 焼き鯖そうめん

焼き鯖そうめんは、長浜の定番郷土料理。

2 ビワマスの押しずし

ビワマスは、琵琶湖のみに生息する希少な魚で、「琵琶湖八珍」の一つ。

3 オイカワのめざしと小鮎のなれずし

なれずしは、湖北の発酵文化の代表ともいえる伝統食品。

西野水道

なりたみちお
案内人・成田迪夫さんと行く！
全長約220mの手掘りトンネル探検！

西野水道の歴史

高月町西野地区は、山と余呉川に挟まれた低い土地にあり、余呉川の氾濫によって、たびたび集落に水が流れ込んでしまっていました。そのたびに農地が荒らされ壊滅的な被害を受けてきました。

そんな状況の中、西野にある充滿寺の住職の恵莊上人が、村人たちと協力をして、山をくりぬき、水を琵琶湖へ逃がすための道を作りました。それが、「西野水道」です。

天保7年(1836)に堀貫工事を始め、能登(石川県)や伊勢(三重県)の石工たちの力も借りながら、文化2年(1845)9月1日に約6年の月日を費やして完成させました。

この水道と合わせて、現在西野には3つの水道があります。



interview

案内人 **成田迪夫さん**

西野出身で長きにわたり西野水道の案内人を務めてきた成田さん。郷土学習で西野水道について学ぶ速水小学校4年生を現地案内されたときに同行し、西野水道の事なら何でも知っている成田さんにインタビューをしました。

西野水道の見どころは？

先祖の苦勞が分かるところ。あんなに長い距離(約220m)をよく手作業で掘り進めたなと思う。また、トンネルを両端から掘って行って、よく真ん中で1本につながったなと思う。伊能忠敬がこの辺りで測量をしたときに、お手伝いで何人か出ていたからそのときに得た知識も使っていたんじゃないかな。西野水道に入ったときには、ノミの痕や灯りを置いてあった場所が残っているのでぜひ探してみてください。

成田さんはいつから案内人をしているのですか？

いま80歳だから…40年！最初は「西野郷土史研究会」の活動に参加し、地域のすばらしい歴史を深堀していきたい、いろんな人に知ってほしいという思いで、案内を始めた。地域の小学生がよく見学にくるので案内していきたいなど思っています。



案内をしているなかで、一番うれしかったことは？

皇太子(現・天皇)さんを案内したときかな。皇太子さんも西野水道に入りたいておっしゃっていたけど、御付の人にとめられていた。真ん中のトンネルを通る間に、皇太子さんの趣味が山登りって聞いて、僕も山登りが好きだったから話が盛り上がったよ。

インタビューの中で「西野水道は先祖の功績を知る場所」と、紹介してくださいました。「近江青の洞門」と呼ばれることもあり、とても神秘的な場所です。



ヘルメット、長靴、懐中電灯はマストで必要！
数量限定で借りることもできます。



湖北地区



リニューアルオープン

現在休憩スペースとなっているカフェを改装、さらに屋外を利用したマルシェ、琵琶湖の湖岸でのテントサウナサービスを予定しているそうです。施設を運営する山本享平さんに話を伺いました

interview

2021年 ますます充実した施設へ！

テントサウナとは珍しいですね

テントサウナはテント内部に薪ストーブを設置し、ストーブの上に載せた石を熱し、そこに水をかけ蒸気を作り出すことでサウナ室の状態をつくりあげます。通常サウナを利用するにはサウナと水風呂に交互に入りますが、このテントサウナのだいご味は水風呂に琵琶湖を利用すること。初めて琵琶湖岸でテントサウナを体験したときに、こんな琵琶湖の楽しみ方があるのだと感動したんです。この楽しみを多くの人に知ってもらえればと思っています。



尾上温泉 旅館 紅鮎

やまもと きょうへい

山本享平さん

一番力を入れたい事業は？

まだ先の計画にはなりますが、2階のカフェと施設の裏側にある田んぼを活用した収穫体験です。2階のカフェでは琵琶湖畔にある施設の魅力である窓から一望できる絶景と、田舎にある施設の大きな特徴でもある直接土に触れることができる環境を推してきたいです。



湖北みずどりステーション

琵琶湖畔を走る道路・さざなみ街道沿いにある道の駅で、直売所とレストラン、休憩所があります。

直売所には、季節の野菜をはじめ、琵琶湖の幸がずらり。レストランにも、この地ならではの食材を使ったメニューが揃います。新鮮な食材を求める地元の人はもちろん、ピワイチやドライブがてら立ち寄る遠方客でいつも賑わっています。

道の駅 湖北みずどりステーション

長浜市湖北町今西1731-1
0749-79-8060

営業時間:9:00~18:00 (季節により変動あり) / 定休日:第3火曜、年末年始



大豆入りカレー

カレーにも地元産大豆がどっさり

湖北野鳥センター

琵琶湖水鳥・湿地センター

フィールドスコープを使った野鳥の観察を通じて、湖北の自然を学ぶ体験型施設で、湖北みずどりステーションに隣接しています。琵琶湖に臨む同センターの目の前はヨシ原に恵まれ、1年を通して多様な野鳥が訪れ、全国でも有数の水鳥生息地として知られています。

2階の観察室からはこうした野鳥はもちろん、琵琶湖の様子もよくわかります。職員の植田潤さんによると、空気が澄んだ日には琵琶湖の水平線が見え、望遠鏡で覗くと、船が下から上へと上がっていくように見えるそうです。国内の湖のなかで、水平線を見ることができるのは琵琶湖だけ。湖北のすばらしい自然をぜひ体験してみてください。

湖北野鳥センター

長浜市湖北町今西
0749-79-1289

開館時間:9:00~16:30 / 休館日:火曜 (祝祭日の場合は水曜)



オオワシ

国の天然記念物として保護されているタカの仲間、色の特徴から世界一美しいタカと呼ばれています。20年以上、毎年必ず山本山にやってきて、愛好家からは「おぼあちゃん」との愛称で呼ばれています。



コハクチョウ

シベリアから10月中旬頃にやって来ます。県内に訪れるコハクチョウの大部分が湖北地域で見られます。湖北地域では主に水草やイネを主食としています。

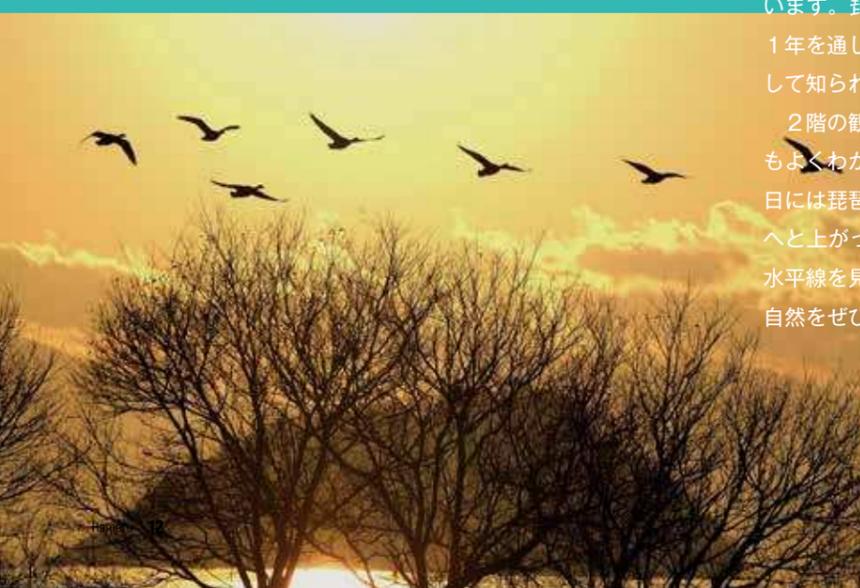
湖北の人気者たち

#Bird watching



オオヒシクイ

国の天然記念物として保護されている渡り鳥で、毎年10月頃湖北地域に渡来。センターがこの地で開所したのは、オオヒシクイの渡来地であることにちなんでいます。



浅井地区

すまいにわ

相撲庭の農業×パンのお店で

ゆったりとした時間を

寛太津郎さん、茂代さんご夫婦は、「そふあら」の屋号で農業を営み、無農薬作物を生産し、育てた作物を使ってベーカリーカフェ「そふあらてい」を営んでいます。取材日にも、常連のお客さんが来店され、おいしいコーヒーと共に、茂代さんの焼いたケーキに舌鼓を打っていました。そふあらていは「相・笑・楽・庭」をひらがなにしたもので、その名の通りお客さんと笑い合える楽しさあふれるお店です。

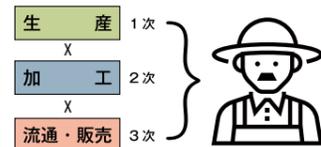
「そふあら」で育てる無農薬作物の中には、本州では生産の少ないライ麦もあります。漠然と「無農薬って大変そう…」と思っていましたが、太津郎さん曰く農薬をまく手間を省くことができるし、雑草も景観のことを気にしなければ抜かなくていいので、「むしろ楽！」とのこと。さらに自信をもって安心かつおいしい農作物を作れるからいいことだらけ、と伺いました。太津郎さんの取り組みを知り、地域で無農薬に挑戦する方もいるそうです。



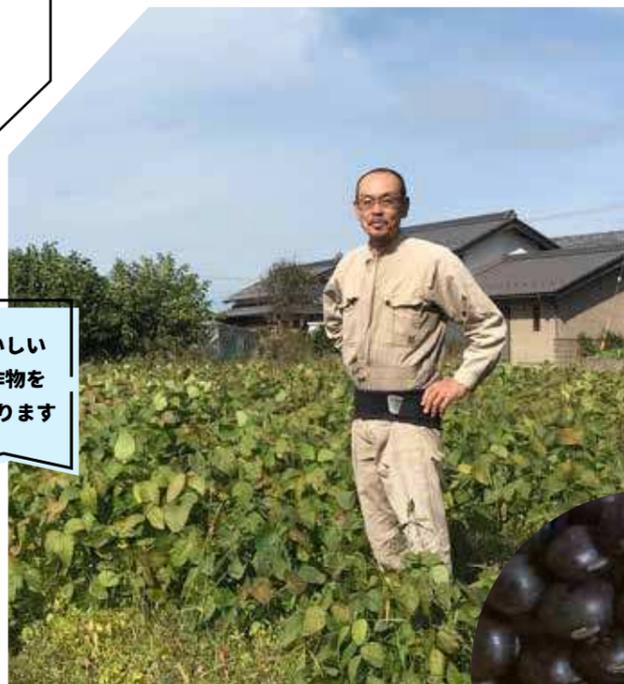
農作物を使っておいしいパンにします

6次産業とは

生産者（1次産業者）が加工（2次産業）と流通・販売（3次産業）も行い、経営の多角化を図る



おいしい農作物をつくります



か
け
ひ
た
つ
ろ
う

寛
太
津
郎
さ
ん、
し
げ
よ
茂
代
さ
ん

interview

そふあら

長浜市相撲庭町861-2
080-4495-3345 (そふあら：農業)
090-9164-5739 (そふあらてい：パン)
sofaratei@gmail.com
営業日：土曜10:00~12:00/日曜10:00~14:00



販売されるパンはランダムなので、何に出会えるかも楽しみの一つ。

コーヒーにもこだわっていて、東京から取り寄せた豆を使って、茂代さんが一杯ずつ丁寧にサード・ドリップの定番商品「コーヒートレック」でもそのおいしさを楽しめていただくことができます。



▲3色並んだ見た目が楽しいさつまいも、かぼちゃ、すいおうのパンは常連さんの声から生まれた商品。

◀太津郎さんのおすすめは乾煎黒豆！お茶にしても、きなこにしても、そのまま食べてもおいしい、とのこと。



虎姫地区



「昔ながら」と「あたらしい」喫茶店の街
 虎姫には、地域と密接にかかわるお店がたくさんあります。
 今回はその中で2つの喫茶店をご紹介します。

1

ハーティーパーティー
 長浜市大寺町 JR虎姫駅舎内
 0749-57-6510
 営業時間:11:00~17:00
 定休日:土日、祝日



2017年に虎姫駅構内にオープン。食事やカフェだけでなく、レンタルスペースとして会合などにも利用でき、雑貨やクッキーなどのお菓子も販売しています。今回は代表の辻真由美さんにお話を伺いました。



2

ほほえみ
 長浜市五村
 0749-57-6510
 営業時間:月~金 8:00~19:00
 土曜 8:00~11:00 (モーニングメニューのみ)
 定休日 日曜日

昭和57年創業、約40年にもわたって、地元虎姫の人たちから愛されてきた喫茶店で、店主の大橋和子さん、和子さんの娘の真理子さん、和子さんの弟の廣司さん、廣司さんの妻の敏子さんの4人で切り盛りしています。
 近くには虎姫高校があり、高校生から家族連れ、高齢者まで幅広い層が訪れています。
 いつも大橋さんとお客さんが楽しく会話をされていて、明るい雰囲気が印象的なお店です。



木のぬくもりで落ち着く空間

ハーティーパーティーを運営するのは、同じ虎姫地区にある障害者福祉施設湖北タウンホームです。しょうがいがある方の就労支援の場にしたという思いのもとオープンしました。当初は知名度もなく苦戦されたそうですが、メニューを工夫したり、イベントを開催したりして、徐々にファンが増え、今では駅を利用する学生や地域の人たちの憩いの場に。自家製のクッキーやタウンホームの入所者さん手作りの雑貨は人気商品です。



ハーティーパーティー
 つじまゆみ
辻真由美さん interview
 (写真左)

辻真由美さんは、滋賀県障害児協会の支援課マネージャーをされていて、今はハーティーパーティーの代表として働いています。ほかのスタッフと一緒に料理やお菓子を作ったり、地域のイベントに参加したりととってもアクティブな方です。
 また年に2回、スタッフでお楽しみ会をしてみんな仲がいいのもお店の売りです。



和風だしの効いた塩ベースの味が絶品の親子丼です。油揚げがだしを吸っていて、噛むたびにうまみが広がる幸せ仕様です。



ほほえみ
 おおはしかずこ
大橋和子さん interview
 (写真右)

大橋和子さんは旦那さんを早くに亡くし、子供を育てながら女手一つでお店をしてきたそうです。詩吟の先生でもある和子さんは、真理子さんにお店の中で一番元気といわれるほど明るく面白い方です。お客さんのなかには和子さん目当てで訪れる人や、家族4世代で来店するお客さんもいるそう。「これからも元気で長くお店を続けていきたい」と和子さん。



シンプルなたまごサンドですが、お店のコーヒーと良く合うんです。食べきれないときは持ち帰りもOKなのがうれしい。

落ち着いた雰囲気の店内には、聞き覚えのある昭和歌謡とボリューム満点のメニューやコーヒーを楽しむことができます。店の一角には漫画コーナーもあり、気づいたら数時間経ってしまうことも…。
 また、店内の北側と東側はガラス張りになっていて、外を眺めながらゆったりと過ごすこともできます。
 目の前が小学校なので、活気ある声が聞こえてくるのもお店の魅力かもしれないですね。



夜にはお店のライトアップもしています



interview

神の斎く島とも呼ばれる竹生島には、2軒の土産物店があります。
島のことを知り尽くすそれぞれの店主にみどころを教えてくださいました！



Café & shop ここや

店主：馬淵 泰さん

長浜市早崎町竹生島
0749-72-3173
定期船の運行に合わせて営業

2017年にオープン。建築関係の仕事で退職後、第2の人生として売店運営を始めたという馬淵さん。住民のいない島という独特な立地環境ながら、不安はなかったといいます。というのも、もともと長浜市が広域合併する前は、竹生島は旧びわ町に所在し、馬淵さんも同町の住民。「この地域に住む人にとって竹生島は特別な存在。そんな場所で仕事ができる縁を大事にしたい」との思いがありました。



開店から3年、竹生島へのリピーターが、お店にもたびたび寄ってくれ、「お客さんとの間に生まれたつながりがうれしい」とのこと。「竹生島に行けばこれ！というオリジナルなお土産を増やしていきたい。軽食だけではなく食事も提供できれば」と、これからのお店づくりにも意欲を燃やします。



店内で目をひくのは、手ぬぐいのタペストリー。オープン前に様々な土産物店をリサーチし、手ぬぐいに目をつけたそうです。店舗での最近の人気は、竹生島の龍神をモチーフにした赤い手ぬぐい。また、カフェでは手軽に食べられる近江牛まんやアイスもなかがおすすめ。



リニューアルされた国宝「唐門」(左)

パワースポット「黒龍堂の御神木」



50年前までは、島内に食事処や宿泊施設もあり、参拝客で賑わったそう。

現在は、パワースポットとして紹介されることも多くなり、若い人の来島も増加。「時代の流れに合わせた品ぞろえを意識しています」と野坂さん。「来島くださった方が、喜んで帰ってもらえるお手伝いをしていきたい」と思いを込めます。



絶景ポイント「龍神拝所」



野坂商店

店主：野坂佳男さん

長浜市早崎町竹生島
0749-62-2740
定期船の運行に合わせて営業

野坂さんの父親が創業し65年を迎えた老舗で、野坂さんは2015年に跡を継ぎました。

店内に並ぶたくさんのお土産のなかには、初代の頃から仕入れているタペストリーやキーホルダーなど昔懐かしいものも。地酒など長浜ならではの品も多数あります。



◀ 願いだるま

西国三十番札所のスイーツとして、市内の和菓子店「茶楽」と野坂商店でのみ販売されています。その名の通り、宝蔵寺の本堂にある弁天様の幸せの願いダルマをモチーフに。

◀ 滋賀おでん

具は、地元の食材を使った赤麹、丁字麩、伊吹卵。野坂さん特製の柚味噌を添えて食べるのがおすすめです。





長浜のまちづくりのキーマンを訪ねて

たけむらみつ お
竹村光雄さん

長浜中心市街地を蛇行する米川。その支流と交わる場所に小さなコンクリート橋がかかっています。この橋の正式名称は「宮裏橋」といい、地元の人からは「どんだん橋」と呼ばれています。かつては木造の橋がかかっていて渡ると「どんだん」という音がしたことにちなむそうです。そんなどんだん橋のほりにあるのが、レンタルスペース&カフェの「湖北の暮らし案内所どんだん」です。さまざまな人が集まり、人が人を呼ぶ情報の発信基地にもなっています。

どんだんを運営する長浜まちづくり会社の竹村光雄さんに、ご自身や一帯の過去・現在・未来を伺いました。



湖北の
暮らし
案内所

どんだん

長浜市元浜町 15-10
0749-53-2532
営業時間：11:00～16:00 ※イベント開催時 21:00 まで / 定休日：水・木曜
<http://dondonbashi.com/>



作業のおともにおいしいドリンクを。ホットジンジャーは飲んだ後にほかほかしました。店長の角佳宣さんは癒し系。



レンタルスペースとして空間の貸し出しを行っています「こういうことやりたいんだけど…」にチャレンジできます。

interview

竹村さんの経歴について教えてください。

茨城県出身。大学で建築と都市開発を学び、東京都で都市計画のコンサルタント会社で働いていました。複数の地方各都市を活気づける事業に携わるなかで長浜に熱中。ここで5年ほど働いた後、長浜中心市街地の活性化に取り組む長浜まちづくり会社に転職しました。

竹村さんにとって、長浜はどんなまちですか？

長浜のまちづくりは都市計画を学ぶ人の教科書に載っているんです。閑散としていたまちなかを住民と行政が連携して滋賀県一の観光地にしていったように、「わしらがすること」という意見がしっかりとある圧倒的な当事者意識のもとでまちづくりが進んでいく場所だと思っています。私も長浜曳山祭りの行事のひとつである裸参りに誘ってもらったことをきっかけに、積極的にまちなかの色々なことに加わらせてもらいました。

今後チャレンジしたいことを教えてください。

パブリックスペース(※)の価値をあげていく活動したいと考え、すでに着手しています。たとえば、どんだんが一番身近なパブリックスペースである米川を活用して、川床や灯籠流しをしてみたり、英国紳士のようなクラシックなツイードファ

ッションに身を包み、長浜の街中をたのしくピクニック&サイクリング「The Tweed Picnic in NAGAHAMA」という企画を行ったりしています。

長浜は湖があり、川があり、野山があり、どこでもキャンプができるほどすばらしい場所。活用しないのはもったいない！

※パブリックスペース…公園や河川などの誰もが自由に出入りできる公共的な場所のこと。

どんだんにとって米川はどんな場所ですか？

米川は、物語の始まる場所だと思っています。長浜のまちの人の日常生活に溶け込んでいて、ここから新しくいろんなことを始められる可能性があると考えています。ほりにひっそりとある秘密基地のようなどんだんを拠点に、その挑戦のサポートをしていきたいです。

これから、長浜は川沿いに沿って街並みが変わっていくと思っています。川床を作って皆で集うなどを実験的に始めています。この活動がもっとたくさんの人に伝わるいいなと思います。行政にも、パブリックスペースの活用によって人が集まり、にぎわう仕掛けをつくることができるということと呼び掛けていきたいですね。

ワークショップに
参加しました！

WORKSHOP

パラコードでオリジナルグッズ作り

講師：佐野元昭さん (MAFIS_design.)

体験レポート

パラコード▶

パラシュートコードといい、耐荷重200kg以上の頑丈な紐。昨今のキャンプ人気も相まって、カラーバリエーションが豊富。



基本の「スネークノット」から始めていきます。はたしてコツをつかめるのか…佐野さんが丁寧に教えてくれました。

#1



「おもしろく、たのしく。」をコンセプトに、建築デザイン事務所「MAFIS_design.」を運営。どんだんの1スペースを事務所にしていきます。

#2



#3



コーヒーブレイクを挟んでリフレッシュ。おいしいコーヒーをいただきました。

#4



完成！

出来上がりに性格が現れています！それも味があってすてきに仕上がりました！

取材後記

Writer's Note

岡本 千秋

長浜は歴史や自然の豊かさに加えて、がんばる人を応援する人がたくさんいる地域と再認識しました。チャレンジできる環境だからこそ、私ももっと熱く地域に関わっていきたいです！

奥長 廣平

地域の方の様々な声を聞くことができました。

長浜への地域の方の愛を知ることができてうれしかったです。

川村 優太

冊子を作るという経験ができて、すごく楽しかったです。

これからも積極的に地域に飛び込んでいきたい！自粛ムードが明けるのが待ち遠しいです。

橋本 栞

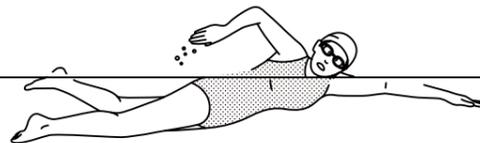
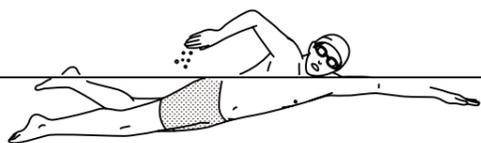
取材を通して出会った方々は、それぞれ地元愛にあふれていました。自身の地元でもある長浜のことをさらに好きになりました。

廣 弘実

人との出会いや繋がりを大切にされている方たちと出会い、刺激を受けました。お話を聞くのが楽しくて、取材時間が予定よりも長引いてしまいました。

山田 彩加

地域へ初ダイブ。緊張しながら取材先へ向かいましたが、皆さん笑顔で接していただき、有意義な時を過ごせました。今後もこのつながりを大切にしたいです。



○表紙写真

フリースペースとして利用できる湖北の暮らし案内所 どんどん（P.20）で、メンバーの親睦会。長浜の郷土料理・鯖そうめんをみんなで作った一場面です。レシビのバイブルは『忘れぬうちに伝えたい湖北の伝統食・地産食 決定版』（湖北町食事文化研究会、2020年）

地域へ飛び込む職員 活動レポート Hamaru

発行日 令和3年（2021）3月30日
制作 地域へ飛び込む職員プロジェクト
協力 ながはま市民協働センター
編集・デザイン協力 矢島絢子・桐畑淳
発行 長浜市総務部人事課
〒526-8501 滋賀県長浜市八幡東町 632
電話 0749-65-6502



Hamaru