

# 僕らが砂川<sup>ここ</sup>でできる<sup>こと</sup>

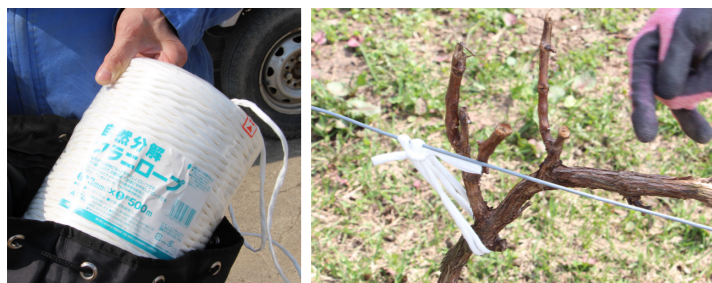
## 〜8人の地域おこし協力隊〜

人口減少や高齢化が進んでいる地方では、労働力不足（人手不足、後継者不足など）から地域経済の縮小などの問題に直面しており、砂川市も例外ではありません。こうした状況を打開する一つの手段として、地域協力活動を行ってもらいながら定住を図り、地域力の維持・強化を目的として地域外から、地域おこし協力隊<sup>を</sup>を受け入れています。

全国の協力隊員の数は年々増加しており、令和3年度では6000人を超える協力隊員が各地で活動を行っています。1〜3年の活動期間を終えた後、6割以上がその地域に定住、その中でも北海道に定住する割合は高いと言われています。（出典元…総務省）

現在、砂川市で活動している協力隊員は8人。全員が同じ仕事をしているわけではありません。農作業支援、健康づくり支援、移住者受け入れ促進、商店街活性化、地域ブランドのプロモーションなど、協力隊の仕事は多岐にわたります。今号では、8人の協力隊員を取材し、それぞれの活動に迫りました。協力隊員たちは一体どこでどのような活動をしているのか。そこには、協力隊員と彼らに関わる人々との化学反応により、少しずつ、それぞれの形で砂川の未来を作ろうとしている姿がありました。

## ぶどう栽培の流れ



▲この「こより」は2～3年で自然分解されます

今年の芽吹きは順調です！ by 新保さん



▲木へのダメージを軽減するため、若い芽のうちに取ってしまいます

**1 4月22日【枝上げ】**  
まず行うのは、冬の間にしておくべき枝を上げる「枝上げ」という作業。垣根状に張った針金にこよりを使って枝を固定していきます。鹿やスズメバチの被害を防ぐため、電気柵などの対策も行います。  
ぶどうは元々乾燥地帯の植物であるため基本的には雨だけで育てますが、雨が多すぎても、少なすぎても十分に育ちません。「昨年は干ばつがひどくて水やりをしました。今年も気が読めず不安ですね」と新保さん。

**2 6月6日【芽かき】**  
5月中旬～6月にかけて「芽かき」を行います。芽かきとは、1つの枝に対してつけさせる実の数を制限し、より成分が濃縮したぶどうを採るための間引きの作業です。病気の発生を防ぐという目的もあり、適切な芽かきを行わなければ枯れてしまいます。「フルーツライン」と呼ばれるぶどうが実る位置（写真右）が一定の高さにそろおうと、1つの枝に2本ほど芽を残し、余分な芽は取ってしまいます。

**3 8月29日【クリーニング】**  
8月初旬～中旬までは、枝を2メートルほどの高さにそろえる「摘心」という作業を行います。木の風通しを良くし、日光がまんべんなく当たるようにすることで、病気を予防します。枝の生長が止まり実の生長が始まると、次は筆や収穫バサミ（写真右）を使って、虫に食べられた実や病気の実、未成熟果を取ったり、花かすをほろい落とす「フリーニング」という作業を収穫まで継続して行います。「今年は害虫による被害が多いですね。雨が多かったことで生理障害や免疫にも問題が出ています…」と新保さん。

**4 10月8日【収穫】**  
収穫後は岩見沢市の10Rワイナリーで醸造作業を開始します。収穫からワインのリリースまで約1年半を要します。新保さんのワインを楽しめるのはまだ少し先ですが、早く味わいたいですね！「今年はシーズン序盤から芳しくなく雨も多かったため、ぶどうの調子が悪く作業の手数が増えてしまいました。大変でしたが、北海道ワインアカデミーで栽培技術を学んだり、先生や仲間を頼ることができたという良かった点もありました。来年はより良くできそうです！」と新保さんの意欲は満々です！



▲痛んだ実を一つひとつ除去する地道なクリーニングの作業



▲痛んだ実を除去しながら収穫。酪農学園大学の学生もお手伝い

### ワンポイント豆知識

### ワインづくりも「トレンド」が大事！

高橋農場では除草剤をあまり使わない方針でぶどうを栽培しています。今年は減農薬に挑戦。高橋農場のような慣行農法（農薬や肥料を使用するなどして、作物の収量最大化を目指した農法）から有機（無農薬）栽培への移行はとて難しいとのことですが、「世界のトレンドとして無農薬やバイオダイナミック農法が流行していることもあり、そうした農法に挑戦している人の話を聞いたり勉強したりしています。商売をしていくうえでトレンドは大事です！」と新保さん。農法によってワインの味も変わるそうです。奥が深いですね…。



## 砂川発のワインづくり 目指すは、砂川初のワイナリー設立

来年8月に新規就農。苦労はあれど実りある3年。



しんぼりか  
新保里佳さん  
(隊員歴3年目)

配属：農政課 農政係  
出身地：札幌市  
趣味：絵を描くこと

令和2年8月に協力隊員となった新保さん。酪農学園大学出身で、卒業論文ではワインの研究をしたといっています。協力隊員になる前は一般企業の研究施設に勤めていたそうですが、新型コロナウイルス感染症の影響により部署が解散。これをきっかけに、大学時代の恩師から紹介された砂川市の地域おこし協力隊となり、東豊沿高橋農場にてぶどうの栽培を始めました。

高橋農場の畑の面積は1.5ヘクタール。その広大な畑でソーヴィニヨン・ブラン（白ワイン用の品種）約2500本、ピノ・ノワール（赤ワイン用の品種）約500本、そのほかに日本で生まれた品種のアルモノワール、珍しいジューガレーベなどさまざまなぶどうを育て、岩見沢市の10R（トアール）ワイナリーでワインを作っています。農作業は、基本的には農場長の高橋祥二さんと新保

さんが行っていますが、酪農学園大学のワインサークルROWP（ロープ）の学生や新保さんのご主人とお母さん、農場長の友人が手伝いに来ることもあるそうです。

来年8月に農場を引き継ぎ、新規就農する予定で現在準備中。これと並行してワイナリー設立に向け、10Rワイナリーでの研修や道庁が実施している「北海道ワインアカデミー」を受講しています。「これまでのデータを活用した農園づくりを目標にして、どちらかといえばドメインワイン（ぶどうの栽培から醸造、熟成、瓶詰までを生産者が行う一貫生産のワイン）としてやっていきたいと思っています。農作業をしながら農場を引き継ぐ準備や事務仕事をするのは大変ですが、手伝ってくれている方々のお力を借りつつ、順調に活動できています！」



## 子育てをしながら新規就農へ

「砂川で農業をしたい」と思い、移住を決意



いけだ あいり  
池田 愛莉 さん  
(隊員歴1年目)

配 属：農政課 農政係  
出身地：鹿児島県鹿児島市  
趣 味：旅行、カフェ巡り

砂川で農業をするため、今年の4月に協力隊員となった池田さん。子育てがひと段落した頃にパートタイムで農業を始め、その後新規就農を決意。農業歴は6年目を迎えます。

池田さんは砂川に来る前から新規就農を目指し、研修や活動を行っていたそうです。「知人の(砂川で農業を営んでいる)中道さんから砂川でやってみたらどうかとお誘いいただき、その後、地域おこし協力隊の制度について知り、応募しました。中道さんや市役所の担当の方が歓迎してくれたことで、砂川でなら子育て中の女性でも新規就農にチャレンジできるのではないかと思ひ、移住を決めました。」

砂川に来てまず始めたのは、きゅうりの栽培。4月下旬に苗を移植してから、6～10月にかけて収穫を行います。

7月からはミニトマト農家での研修を開始。さまざまな農家を見て回り、作物の栽培について勉強しています。「それぞれの農家で栽培の仕方などが違うので、いろいろなやり方を知ることができ、勉強になります。作物の状態をよく観察して、状況に合わせた追肥や防除などを適宜行えるようになります。」

現在は、ミニトマトの施設栽培を中心とした農業経営を始めたいです。「たくさんのミニトマトを出荷できるようにするためには、パートさんなどを雇うことも必要になってくるので、より良い職場環境づくりや働きやすい雰囲気づくりなども残りの任期で学び、新規就農を目指したいです。」

## 砂川の魅力をデジタルで発信

今年4月に協力隊員となった桐井さん。テレビ局の人？と見間違えてしまうほど大きなビデオカメラと三脚を担ぎ、市内のイベントなどに出向いている姿が記憶に残っている方も多いかもしれません。

砂川市への移住・定住の促進業務を担当する桐井さんは、市外の方へ向けて、主にYouTubeで砂川の魅力を配信しています。イベントの様子や市内のお店の紹介など、ニュース番組のように制作された動画は、市民の皆さんからもおもしろいと評判です。それもそのはず、桐井さんは以前、長野県のテレビ局で記者やカメラマンをしていたという経歴の持ち主。取材力の高さや動画の出来栄にも納得です。

「知らないまち」を「住んでみたいまち」に



きりい まさのぶ  
桐井 将暢 さん  
(隊員歴1年目)

配 属：政策調整課 企画調整係  
出身地：札幌市  
趣 味：空港と温泉めぐり

うですが、道外に出ると多くの人のとって砂川は「知らないまち」という認識だと感じ、前職のスキルを活かして魅力を発信したいと思ったそうです。実際に住み、取材などを通して砂川の印象も変わったといいます。「有名なスイーツはもちろん、それ以外のおいしいものや、自分を受け入れてくれる優しい人たちにもたくさん出会え、魅力が詰まったまちだと感じました。移住を検討するときに『知らないまち』は選択肢に入らないので、今後は配信動画を通じて砂川の魅力をさらにアピールし、『どこかで見たことがあるまち』『行ってみたい、住んでみたいまち』に変えていきたいです。」と話してくれました。



チャンネル登録  
おわがいます!!

### きゅうり栽培の流れ

#### ① 4月20日【鉢上げ】



▲4,000株をひたすら移植

まず行うのは、きゅうりの育苗苗をポットに移す「鉢上げ」の作業。苗が届いたその日のうちに移植しなければならないため、作業は1日で終わらせます。その数、約4,000株。これらを全て手作業で行います。

移植後は、通常7～10日ほどビニールハウス内の温かい環境で根をしっかりと張らせ、ある程度育つと畑へ植え替え(定植)ます。

#### ② 5月11日【定植】



▲夏場のビニールハウスは閉めきると40度くらいになるそうです

この日はポットで育てた苗を畑に植え替える「定植」の作業。約4,000個を3～4日かけて植え替えます。暑いビニールハウス内での作業はかなり大変だそうで、「これまではハウスを使わない農業に携わることが多かったため、とても暑いです(笑)」と池田さん。

6月下旬に花が咲き、徐々に収穫が始まります。

#### ③ 6月17日【収穫】

出荷初日のこの日は約250kgを出荷。10月まで毎日収穫と出荷を繰り返します。



▲手の平に収まるほど小さかった苗が背丈を超え、きゅうりも大きくなりました!



(元地域おこし協力隊)  
「おむすび満」  
店長 船田 満さん  
ふなだ みつる

## 協力隊から「おむすび」で起業 砂川の米、根付かせたい

私は大阪に住んでいましたが、北海道にはスノーボードを楽しみに学生の頃から何度も来ていました。バイクで北海道を一周したこともあります。大阪で退職したことを機に、私にとって良いイメージがあった北海道へ行こうと決め、4年前に移住してきました。

初めは新得町のトムラウシ温泉で主にホテルのレストラン業務を学びました。登山客におむすびを作ることもあり、多いときで1日200個も作りました。普通のお米で作った普通のおむすびでしたが、「おいしかった」「ありがとう」と言ってもらえたことがうれしく、「このおむすびを有名なゆめぴりかで作ったらおもしろいのでは?」と考えました。それから、ゆめぴりかや地域おこし協力隊について調べていたら砂川市にたどり着き、令和元年に砂川市の地域おこし協力隊になりました。

縁もゆかりもない場所に来ましたが、市民の方がとても優しく、まちに溶け込みやすかったですし、協力隊の活動では観光業務を通して商店街の方とイベントなどで関わる機会が多く、たくさんの方とのつながりができました。令和2年には、まちなか集客施設 SuBACo で勤務しながらゆめぴりかにこだわった「おむすび満」を開店することができました。これからも砂川のお米のおいしさを市内にも市外にも伝え、根付かせていきたいです。



## もらったやりがい、「健康増進」で返したい

**トレーニングを継続させる秘けつ**  
砂川市ではスポーツを通じた市民の健康づくりを推進する事業を行っています。これを担当しているのが、河嶋さん、堅田さん、上田さんの3人の協力隊員です。主に総合体育館のトレーニングルーム利用者の指導やトレーニングメニューの作成など、健康増進に関する業務を行っています。

メニューを作成するうえで気をつけていることを3人に伺うと、「二人ひとりの体の状態に合わせたメニュー作りをすること(河嶋さん)」、「内容を頻繁に変えて飽きさせない工夫をすること(堅田さん)」、「器具を使ったメニューばかりではなく、家でも一人でできるようにすること(上田さん)」と、それぞれの考え方で作られています。しかし、どのようにしたら市民の方がトレーニングを継続しやすくなるかを第一に考え、無理は絶対にさせないという部分は共通しています。

**子ども向けの「みまもりんご体操」も考案中**

今年の夏には、上田さんが中心となり、「すながわ音頭」の振り付けを体操用にアレンジした「みまもりんご体操」すながわ音頭バージョン」を考案。制作に約2週間をかけ、高齢者の方でもやりやすい動きを意識したことと、

**自分たちだからできること**

「このトレーニングのおかげで体の調子が良くなった」と言われたときや、トレーニングを継続してくれている方を見ると、やりがいを感じる。3人は声をそろえます。「市の事業である出前講座や文化祭のように、市民の皆さんと行うイベントや幅広い年齢層の方とのスポーツ活動など、自分たちだからこそできる取り組みをもっと行い、健康増進を向上させたいです。」

**【利用者の声(女性)】**  
「河嶋さんのトレーニングメニューを利用していただきます。私はスノーボードをしますが、膝が悪いため体の調子に合わせて無理なくできるメニューを作ってもらっています。トレーニングを始めて1年以上たちますが、もうすぐ来る雪のシーズンに向けて、まだまだ続けていきたいです。」

**【アプリ情報】**  
総合体育館のトレーニングルームは、夜は混雑しやすく、利用時間を90分に制限することもあります。13時～17時が比較的すいています。

**総合体育館トレーニングルームの様子**

日頃の健康のために「みまもりんご体操」をぜひ活用ください!

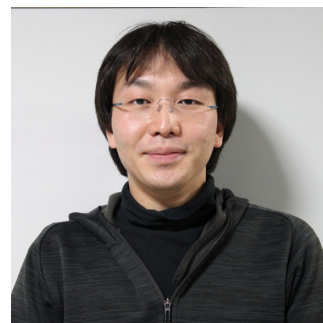
かただ ゆうたろう  
**堅田 優太郎 さん**  
(隊員歴 2年目)  
配 属：スポーツ振興課 振興係  
出身地：恵庭市  
趣 味：サッカー観戦、映画鑑賞

うえだ かい  
**上田 海 さん**  
(隊員歴 1年目)  
配 属：スポーツ振興課 振興係  
出身地：千歳市  
趣 味：プロ野球観戦、ギター

かわしま さとみ  
**河嶋 聡美 さん**  
(隊員歴 2年目)  
配 属：スポーツ振興課 振興係  
出身地：砂川市  
趣 味：バスケット観戦、コーヒー店巡り



総合体育館で楽しくトレーニングができます!



ちば とおた  
**千葉 十太 さん**  
(隊員歴 2 年目)

配 属：商工労働観光課  
出身地：札幌市  
趣 味：猫と犬の散歩

### オリジナルカレーまでもなく完成

令和元年度から始まった「オアリパ」を担当する千葉さんは、まちなか集客施設 SuBACo にいます。オアリパとは「オアシスリパブリック」の略称で、市内と周辺地域の事業者が集まり、連携して魅力を域内外に広げることをコンセプトに商品・サービスの開発や情報発信などを実施しているプロジェクトです。

千葉さんは主に商品開発を行っており、現在はオアリパのメンバーと砂川産の肉や野菜を使ったオリジナルカレーを開発中で、12月ごろに完成予定とのこと。また、月に1回開催している空知の魅力があふれる野菜や限定スイーツなどが盛りだくさんのマルシェの企画も行っているとのことです。

オアリパは今年の5月に国土交通省主催の「まちづくりアワード」構想・計画部門に



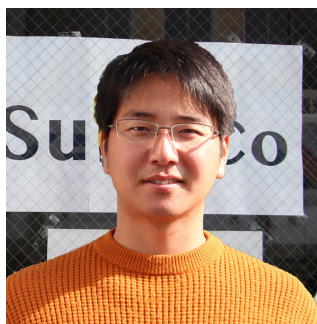
▲一般社団法人オアリパを設立

## 砂川の魅力を内から外へ 魅力を求めて外から内へ

### 商店街をより活性化するために

今年発足した北海道ベースボールリーグの野球チーム「すながわりバーズ」は、発足1年目にして見事リーグ優勝を成し遂げました。そのチームの監督を務めたのが協力隊員の佐藤さんです。佐藤さんは、まちなか集客施設 SuBACo から商店街の情報や魅力を SNS で発信し、商店街の人が盛り上がるイベントや喜ぶ事業をこれからやっていきたいと考えています。

佐藤さんの来年の目標は「ワーケーション」の誘致に力を入れることだそうです。ワーケーションとはワーク(仕事)とバケーション(休暇)を組み合わせた造語です。例えば、平日は市内で仕事をして、休日は市内の観光などをして過ごしてもらい、結果的に砂川での起業や定住につながる



さとう あきよし  
**佐藤 明義 さん**  
(隊員歴 1 年目)

配 属：商工労働観光課  
出身地：砂川市  
趣 味：プロレス観戦

ことが狙いとのこと。「前職のマーケティングの知識を活かして、SNS やホームページなどを通して砂川の良さを市外の人にも知ってもらいたいです。そして、令和6年に SuBACo が駅前に移転することに伴い、活動もより一層頑張っていきたいです。SuBACo とすながわりバーズの両面から砂川市を盛り上げられたらと思います！」



▲すながわりバーズの監督という一面も

今回の特集では、8人の地域おこし協力隊の活動の一部を紹介しました。満面の笑顔で取材に答える姿の裏では、隊員それぞれが難しい問題と向き合いながら今後の展望を持って「自分が砂川でできることは何か」という問いの答えを探しています。協力隊員の活動は YouTube や Facebook などの SNS を通しても見ることができます。今後も砂川の地域おこし協力隊の活躍に、ぜひご期待ください。