

連載①

若者の関わり

日と山浜魅力創出事業 ～ハマベリング!!!～

観光客でも定住者でもない、地域に継続的に関わりを持つ人を「関係人口」と言います。人口減少が著しい地域では、実際に暮らしていなくても、その地域の発展に貢献できる重要な人材として役割を果たすと考えられています。ハマベリング!!!では、関係人口創出に向けた取り組みを進めています。

学生×しもまち地域の魅力探求プロジェクト「トビラ」

「トビラ」とは、地域に関わってみたい大学生などが、まだ知らない地域に足を踏み入れ、現地での交流を通して地域経済の活性化について考える滞在型インターンシップです。学生は地域の魅力発信や課題解決につながる成果物を作成、市では活動を通じて地域の関係人口の創出・拡大などを目指します。

この活動に4人の県外大学生が参加。9月3日から5日間、しもまち地域に滞在し、地域の人との交流や、まちあるきなどを行い、その上で学生視点での「日と山浜のこれから」について意見交換を行いました。



メンバー4人は、サウナを活用した企画を作成。日と山浜が広く平らな地形で砂の粒が比較的大きいという特徴から設備の設置ができ、流行のサウナで若者を取り込みつつ、人と関わりを求める地域の人に向けて気軽に交流ができる場所を提供することができるアイデアです。

参加した学生は、「フィールドワークを通じて、地域と関わるこの意味と机の上では分からないまちづくりの難しさを知りました。親しみやすい地域の皆さんとの会話があったからこそ、新潟の魅力を取り入れた成果物になったと思います」と話しました。

発表の内容は、後日、市ホームページで公開を予定しています。



今後の取り組みの進捗は、区ホームページ＝右の二次元コード＝から確認できます。



次回、よみがえれ砂浜を取り上げます。

本誌掲載のイベントは9月25日時点のものです。

連載④

活動的な日常が 帰ってきた

生活様式が変わり、さまざまな場面で「ガマン」が多くなりましたが、ようやく活動が再開しています。それぞれの地域の様子を連載で取り上げてきました。最後となる第4回は、地域の結束力や実施への思いが溢れた沼垂まつりです。

沼垂まつりは、神社に奉納する「献額灯籠」の押し合いとして長い歴史と伝統があります。毎年8月15日の前夜祭と、8月16日の朝に行う山車行列や夜に行う献額灯籠の押し合いの本祭があります。



沼垂まつり実行委員長の吉岡さんは、「当たり前に行っていたことができない日々を過ごしてきたからこそ、まつりができるという幸せをみんなで噛みしめながら今日の日を迎えました。再開にあたっては、市の補助金制度が大きな後押しになってくれました。また、今年は地域の繋がりを大切に思い、万代高校の学生に献額灯籠の押し合いへ参加してもらおうことにしました。これからも沼垂まつりを地域の誇りとして愛し、次世代への文化の継承に繋がっていきたくです」と力強く語りました。

献額灯籠の押し合いが始まると、思いがぶつかり合う姿に感化されて、沿道からは大きな声援が飛び、会場が一気に熱気に包まれます。

日吉町若連中の渡邊さんは、「沼垂もんにとって、このまつりがないと夏が終わりません。自分たち一人一人がまつりを盛り上げたいとの思いを代弁して力の限り頑張ろうと鼓舞しました。4年分の思いと共に仲間と最後まで走りぬきます」と強い意志を目に宿し、後半戦に向かいました。



にいがた2km 食花マルシェ2023 10月7日・8日

発酵食ブースで盛り上がりよう!

10月7日(土)・8日(日)の2日間、8区の特徴ある農産物や加工品、地域と連携した取り組みなどが一堂に集まり、市の魅力である食と花を市内外に向けて発信する「食花マルシェ」を開催します。区のブースに出店するのは、昨年に引き続き沼垂ビールと新規出店の峰村醸造。区の伝統的な食文化である発酵食をPRするため、今回コラボが実現しました。



昨年度の様子

商品に触れて発酵食の魅力を知ってほしい

峰村醸造は、明治38年に沼垂で創業した味噌蔵です。直売所が併設されている店内では、味噌をはじめ、漬物や甘酒、味噌を使った冷凍総菜やお菓子など、発酵・醸造の技術を活かしたさまざまな商品を取り揃えています。

今回の食花マルシェへ出店に際し、社長の山崎さんは、「当店の味噌を使用したもつ煮込みはお店でも人気商品で、ビールのおつまみにもぴったりです。このイベントをきっかけに、お店に来たことがない人にも味噌の美味しさを伝えたいですし、多くの人に発酵食の魅力を発信していきたいです。是非みなさん会場でお待ちしています」と笑顔で話しました。



📅10月7日(土)・8日(日)午前10時～午後4時
📍万代シティ十字路(万代1)
📞株式会社サウンドエイト内イベントデスク(☎256-8987)

秋の週末を楽しもう 10月14日・15日

第2回沼垂発酵フェスティバル 音楽で醸す～OTOKAMO

ジャズや和製ポップスなどの音楽ライブを、沼垂にある酒蔵やみそ蔵など10会場で開催します。また、スタンプラリーに参加するとイベント協賛店で使えるお買い物クーポンがゲットできます。秋の週末は伝統文化を残す沼垂を訪れてみませんか。

📅10月14日(土)午前11時～午後9時

10月15日(日)午前10時～午後7時

📍なじらね沼垂 しんこ屋(沼垂東2)ほか

👤20歳以上 🎫入場チケット1日券2,000円

📍沼垂ストーリー形成連絡会事務局(沼垂ビール内・☎383-8720)

