

# おいでん・さんそんSHOW

9月号  
2021.09.01発行

特集 | 地域外からの参加者と共に繋いでいく伝統の行事

## コロナを吹き飛ばせ! 芳友町の万燈祭り



小中学生の男子が火のついた松明を振り回す豪快な祭り

いでん・さんそんセンターが児童の募集をお手伝いしています。『とよたならでは』を体験することができ、プログラムを集めた『とよたまちさとミライ塾』で参加者を募集したところ、7月17日(土)の予約開始からほどなくして満員となり、キャンセル待ちができるほどの人

秋雨前線の停滞による雨模様の毎日であった今年のお盆休み。芳友町で毎年お盆の時期に開催される万燈祭りは初日8月14日(土)が中止となっていました。翌15日(日)も開催が危ぶまれましたが、地元のみならずの願いが通じたのか前日までの雨が嘘のような青空が見える天気になり、お祭りを開催することができました。

100年以上続くお盆の伝統行事  
万燈祭りは水難・疫病を除け、無病息災を祈願するお祭りで、小中学校の男の子が松明を振り回す「火振り」がメインイベント。地域で100年以上続く伝統の行事です。しかし、集落の世帯数の減少により、子どもの数も減少し、継続が危ぶまれています。



松明を振り回す練習

本番の前にイメージトレーニング  
他の地域からの参加者はまず現地に到着すると公民館で万燈祭りのビデオを鑑賞、自分たちがこの後行う「火振り」など、お祭りがどのようなものかイメージを膨らませていきます。そして明るいうちに麦わらの束を縛った松明を振り回す練習をします。筆者も体験させてもらいましたが、これがなかなかバランスよく回すのが難しく、初めて参加の子どもたちも悪戦苦闘していました。本番ではこれに火が付くのですが上手く回すことができるか一抹の不安を感じます。

こんにちは!  
私がある地域の山村地域在住職員です!

豊田市は、山村地域に暮らしながら市職員として働く制度を導入しています。足助、旭、稲武、小原、下山の支所で4月から働く山村地域在住職員5人を毎回ご紹介していきます。

### 第4回 小原支所

#### 目崎 欽也さん

めざき きんや



山村地域在住職員として小原に移住してきて約半年、職場では素敵なお上司や先輩に恵まれ、プライベートでは個性あふれる近隣のみなさまに大変よくしていただき、充実した毎日を過ごしております。

前職では全国あらゆる業界の工場や物流センターの立ち上げに営業職として携わり、国内のマテリアルハンドリング(※)の発展に尽力してまいりました。営業とは『感じる』ことであり『心の距離を詰める』ことでもあります。今まで培ってきたこれらの経験を生かすことで、小原のみなさまに信頼いただける支所の職員を目指し頑張っていきたいと思っております。これからご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い申し上げます。

(※)原材料・仕掛品・製品などの運搬・管理を効果的に行うための技術や方法など、モノの移動に関わる取り扱い全般のこと

### プロフィール

埼玉県出身。妻と長男(6歳)の3人家族。学生時代は体育会に所属し体力だけが取り柄であったが、近年は中性脂肪との付き合いが長くなり文化系に移行しつつある。趣味は読書・ゴルフ・写真・畑・盆栽。

REPORT



## 第2回「とよたの山村で企業価値を高めるトークイベント」開催

17社2団体23名が参加



8/3(火)に、第2回「とよたの山村で企業価値を高めるトークイベント」をオンライン開催、17社2団体、23名の方々にご参加いただきました。今回のテーマは、『“場づくり力”で企業と地域のミライを変える!働き方改革と採用の最前線』でした。



第1部ゲストトークの一人目は、豊田市稲武地区に本社を構え、自動車用シートの縫製会社を運営する「トヨタケ工業(株)」代表取締役社長の横田幸史朗さん。冒頭、今回のテーマに合わせ、「場づくり力は手段で、生き抜くことが目的。楽しく幸せに生き抜く方法はないかをいつも考えています」と切り出しました。企業も地域も今までの延長線では生き残れないという思いが根底にあるそうです。

2015年、過疎・高齢化の影響による人材確保に強い危機感を抱き、移住希望者に向けて「働き先としての事業所、住むための空き家、農ある暮らし」を3点セットで案内する「OPEN INABU」事業をスタート。更に、山村のもう一つの資源である森に目を向け、週3日は事業所で働き、2日はマウンテンバイクのツアーガイド業をする新しい働き方を目指す「INABU BASE PROJECT」に2017年から挑戦。その道のりや抱える課題を詳しく紹介いただきました。

二人目のゲストは、「リコージャパン(株)」愛知支社で人事・採用を担当されている千葉絵梨子さん。初めに自社の従業員構成について、圧倒的に男性が多い組織であることを紹介。このような背景のもと、愛知支社で「女性活躍推進プロジェクト」をスタートさせ、性別関係なく誰もがイキイキと働ける企業になることを目指しています。2019年からは、社外のパートナー企業や顧客にも活動の輪を広げるため、女性活躍推進プロジェクトチーム「WAC(Woman Activity Consortium)」を発足。女性社員向けのイベントやセミナー、時短文具の展示などを企画し、運営しています。千葉さんは、女性活躍について「ライフイベントなどさまざまな影響を受けながらも、やりがいや目標をもって働き続けられる職場環境を整えていくこと」だと話しました。

地域や企業に変革をもたらす“場づくり”の力。横田さん、千葉さんのゲストトークと参加者のご意見から多くの学びを得ることができました。企業や地域社会の課題解決に向けて重要なことは「当事者性」を持つこと。そして、そのキーワードは、「楽しむ」「つながる」「身近な資源に目を向ける」ことだと、示唆に富んだ内容となりました。(坂部友隆)



皆さんに感想を聞いてみました。初めて参加したご家族は、「こんな体験なかなかできない。とても面白い。今は出かけることも難しくなっているので子どもにもいい思い出になったのではないか。」と笑顔でお話していました。地元の方も「これまでずっと続けてきているお祭りだし、大変な時だけ来年で降も続けていきたい。」と満足そうにお話されていたのが印象的でした。

一方でお祭りを続けていくには地元の方には大変なご苦労があるのも事実。この日も額や麦わら、ロープなどお祭りの準備を地域のお役として行っていたそう、地域の担い手が少なくなっている中で継続してお祭りを実施していくことの難しさを改めて痛感しました。これに



見るととても微笑ましい光景でした。(取材・文 川端光平)



額(がく)と呼ばれる行燈を持って万燈場へ登っていく

**豪快な火振りに大興奮!**  
そうしているうちに日が沈み、あたりが暗くなってくるといよいよ本番です。夜7時になると打ち上げ花火を合図に地元の子を先頭に「額(がく)」と呼ばれる行燈を持って「オッサイ、オッサイ、オッサイ」と元氣よく掛け声を掛けながら「万燈場」へ登っていきます。そして万燈場に到着するといよいよ「火振り」の始まりです。

炎が上がる矢倉で松明に火を付けて、「鬼でも餓鬼でも来んば来い、来んば来い!」(来るなら来いという意味)と叫びながら、火の付いた松明を振り回します。火振りの最中に火の粉や火のついた麦わらが飛んでくるので、見ている方も目を離せません。

もその豪快さにだんだんと気持ちが高ぶっていきます。練習の時に悪戦苦闘していた子どもたちですが、本番では何度か火振りをするうちにみんな上手に松明を振り回すことができ、ほっと一安心。子どもたちも普段なかなか経験できない火振りがとても楽しいのか、何度も何度も松明を作ってもらっては振り回すのを時間いっぱいまで堪能していました。

初めて参加した子どもの一人が「こんなことやったことない。とても楽しかった。またやってみたい」と興奮して話していたのが印象的でした。また、地元の方も「やっぱり火振りをする子どもが多いと活気があっていいね」と火振りをする子どもたちを温かく見守っていました。

**興奮冷めやらぬ 花火大会**  
火振りが終わると、万燈場から公民館へ降りていきます。その時の「オッサイ、オッサイ、オッサイ」の掛け声が心なしか行きの登りの時よりも元気になっていました。子どもたちも万燈場での火振り体験で興奮冷め



炎が上がる矢倉で松明に火を付ける

他の地域の子もたちが仲良く一緒に花火を打ち上げて楽しい夏休みの1日となったようです。

**参加者が地元の力になるかもしれない**  
最後に万燈祭りに参加のみな



## 足助町一ノ谷にカフェ「Frank the 539」がオープン



### 豊田市が起業を支援

豊田市は新たな移住者を呼び込み山村地域等の活性化を図ることを目的として、令和2年度から山村地域等で空き家を活用して起業する人に対し、包括的な支援を行っています。この支援を受け、8月11日(水)、足助町一ノ谷に、カフェ「Frank the 539」がオープンしました。

カフェのオーナーである丹羽亜紀子さんが、令和2年9月に空き家情報バンクを活用して足助地区の空き家を購入し、約10か月間、豊田信用金庫やおいでん・さんそんセンター、足助商工会等の支援を受けながら開業準備を進めてきました。

以前は同じ場所で、「多吾作」という喫茶店が営まれていました。その時のオーナーや地域へのリスペクトから「多吾作→the539」と洒落

た屋号の残し方をされています。ご家族やお子さん連れでもフランクに楽しめる時間を過ごしてもらえるところにしたいとの想いから「Frank」と付けているそうです。

地元で主に飲食店向けの野菜を育てている徳八農園さんの野菜など、オーガニック野菜を使ったサラダやスープ、天然酵母のベーグル等が美味しかったです。テイクアウトができるランチボックスは、1,280円でした。現在、水～金・日の11:00～14:00の営業。最新情報は、インスタグラムで確認ができます。(西田又紀二)



様々な野菜でカラフルなランチボックス



おしゃれな店構え



イートインのスペース