

編集室から

今月の表紙写真は、昨年伊豆市に伺った際、地元の方に御案内いただいた峠からの絶景です。この日は見事な快晴で、手前の伊豆半島からなだらかな曲線を描く駿河湾を挟んで、雄大な富士がドン！と聳えていました。

この風景は、日本の富士山を海外へ最初に紹介したポイントだそうです。静岡を訪れてもいつも拝めるわけではなく、それでも時折新幹線の車窓や、駅前などからしか見たことが無かったので、この日の感動は忘れられません。今年最後のニュースレターで産土（うぶすな）の霊山の麗姿をご紹介できる事を、お世話になった方々に改めて感謝申し上げたいと思います。

伊豆市には、有名な修善寺温泉があります。客室数を限定された温泉旅館を運営されている方々や市の首脳の方々とも交流をさせて頂きました。相当な先見の明をお持ちですが、いたずらに気負う処も無く、素敵な方々ばかりでした。「おもてなし」は、「以て為す」と書きます。何を以って、何を為すのか。単なる接遇・接待のことではなく、むしろ戦略志向を表す言葉なのです。激動の今日、大きな視点からの戦略眼を持たなければ、逆に足許が危うくなります。富士のようにドンと地に脚をつけ、遥か眺める経営感覚に期待したいと思います。

さて、窪さんには、これまで偶数月に執筆をいただいていたのですが、諸事情で今月が最終回となりました。街づくりの現場で、土地を巡る相続問題が絡むことは良くある事です。しかし、そこを乗り越えないと何も前に進みません。そんな現場問題にも役立つお話を長い間ありがとうございました。この場を借りて、心から感謝申し上げます。

これから年の瀬です。みなさま、くれぐれも御身大切にご自愛くださいませ。（は）



このニュースは、計画に携わる若手の技術者を育てることを目的に発行を始めました。その後、計画という仕事の内容や、普段、計画マンがどのようなことを考えているのかなどに触れて、少しでも業界を知っていただければと考えて編集しています。



2010/12
(株)アスリック
<http://www.neting.or.jp/usric>

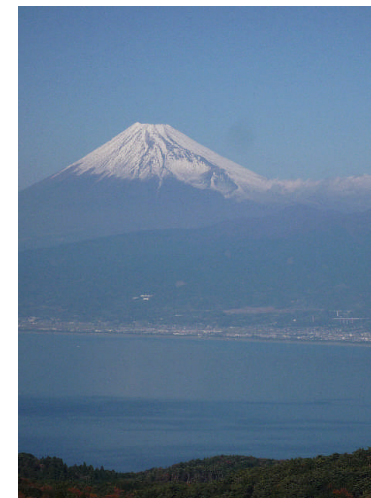
〒920-1167
石川県金沢市もりの里1-149-302

電話 076-233-7217
Fax 076-233-7375
Email usric@neting.or.jp



2010/12
(株)アスリック
<http://www.neting.or.jp/usric>

師 走



師走晴れの伊豆市から眺める
駿河湾と富士
by hama

寄稿 『外人バックパッカー宿が変えるまちづくり活動』 ゲストハウス品川宿 渡邊 崇志

ゲストハウス品川宿は、全長約三キロに続く、かつての東海道品川宿の入り口であり、成田・羽田空港からも特急電車ですぐ二駅という海外からの玄関にも位置する。現在の東海道は商店街に姿を変えているが、ゲストハウスはその並びである立地を生かし、あえてゲストハウス内にキッチンや風呂、TVなどを置かないことにより、地域にある資源（多くの個人経営の飲食店や銭湯、バー、お祭り、個人商店）を最大限に活用し、結果的に街あるきによる観光促進の機能を果たしている。

また、真の役割として、旧東海道の第一宿場町である品川宿にて、多文化共生をモットーとし、地域と外国人の間で生じる価値観の違いを地域融合型の訪日外国人バックパッカー向け宿泊施設（ゲストハウス）がコミュニケーションとなるモデルを確立させている。敗戦後から少しずつ変わってきた海外との関係、日本にいる外人に対して生じている価値観のギャップを解消するため、多文化共生の基盤づくりを目標に地域融合型ゲストハウスの全国展開を目指している。

濱のつばやき 『判断と幸福』

一年前のことである。年末、娘を迎えがてら奈良に行った。丁度クリスマス前の夜だった。肝心の娘はといえば、友人と街で大騒ぎの予定。既に街に繰り出した後の主の居ない一室に家内と到着。

鶏料理好きの娘に奈良で美味しい店は無いかとメールで尋ねた。やがて届いた返信に一軒の店。ネットで調べると、全品二百八十円のチェーン店だった。一瞬戸惑うが、折角の推薦なのだからと、行くことにした。

近鉄奈良駅からさほど遠くない繁華街の中で、その店は直ぐに見つかった。残念ながら満員で、十五分程待つてほしいとの事。普段、飲食店で並んだり、待つことは大嫌いなのだが、この日は素直に従う。周辺をプラタモつていると、程なく携帯に順番の連絡が入った。明るいが安っぽい内装。奥の大きな窓際の席に通される。窓で冷えた空気が半身を撫でる。その後も待たされ、注文は中々来ない。それでも立腹することなく待つ。運ばれてきた焼き鳥は、予想に反して大きく、そしてこれが中々美味い。

家内がホットで頼んだウーロン茶は、アイス入り。注文の違いを申し出ると、店員は窓際で寒くないか等、何かと気遣いをしてくれた。みな学生であろう。明るく快活な応対が清しくさえある。会計の際、笑顔で店員さんを見つめていたら、満面の笑顔を返してくれた。後味がこれほど素晴らしいことは無い。

世には他にも廉価均一のチェーンがある。が、学園祭に

地元に戻りたいが仕事がないと思っっている若者や、まちの活性化に取り組むまちづくり団体、外国人向けの宿を運営することで日本の文化や歴史を発信したいと思っっている若者に対し、地域融合型ゲストハウスの立ち上げや運営のノウハウを提供し、最終的には、日本全国のゲストハウスが有機的な関係を構築する。『旅行者+若者を地方に』というコンセプトだ。

毎週、品川宿に尋ねてくるゲストハウスをやりたい若者。品川宿では地域活動の中で地域のバックアップを得られた。

一方、過疎化する地方。地元でまちづくり活動をずっと続けている方々。起爆剤がないと思っ込んでいる。起爆剤って、地域で活動する若い人材だったりすることが講演活動の中でわかった。

空いた物件はたくさんあり、バックアップする人もいる。でもヤル人がいない。ゲストハウス品川宿はそこをマツチングすることで、両者さらには、ゲストも含めて『Win Win Winの関係』を提唱してゆきたい。



【プロフィール】
（わたなべたかゆき）
ゲストハウス品川宿 館長。二十七歳で企業を退社。帰国後、同業での丁稚修行、一年間のまちづくり活動を経て昨年十月ゲストハウス品川宿を開業。

ある出店の延長のようなこの店は、何処かが違っている。活気・原価率・内装の割り切り…

本質的には、これらのベースとなる起業哲学であり、それが現場まで貫徹されている結果だろう。

娘は、深夜に帰宅した。二十歳前の娘の親としてたしなめるべき処である。だが、男女の差はあれ自らの若き頃も同じだったではないか。むしろ、思いつき羽を伸ばしたいはずのこの夜に親が来ることを拒まなかった娘の気持ち慮りたかった。

この一夜で得た学びがある。先入観・期待感は一切無用である事だ。先入観は所詮、経験の範囲内に過ぎず、それを超える体験の邪魔をする。逆に期待しないからといって見下すような真逆の感情も、多少のミスと感じられることを取り立てて、問題視することも無用であった。

むしろ、それらをフォロワーしようとする姿勢。そのフォロワーさえ相手だけが為すものではなく、立ち会った己も加わって共に為そうとすると、どうなるか。その時、その瞬間の喜びを中心に据えると、見えてくるものが違ってきた。

何事が起こっても、このような姿勢でいられたなら、幸福感が倍增することは間違いない。

能登に居た頃、娘とはほとんど口を利いたことが無かった。この夜、帰宅した娘とはその夜あった事を始め、随分と話し込んでいた。

柔らかい心…

一年の締めくくりにあたり、改めて銘じたい。

いよいよ、東北新幹線新青森駅開業(以下、青森開業とする)の12月4日が迫ってきた。この青森開業シリーズは今回が最終回となるが、秋田県の観光客という点で触れてみたい。秋田県の県紙ともいえる「秋田さきがけ新聞」の2010年11月15日から5回にわたり『青森 秋田 誘客に挑む 迫る東北新幹線全線開業』という連載記事が組まれた。内容は概ね「秋田県の県北地域(大館市、能代市など)にとってこの好機を活かさなければ、青森、北海道に観光客が流れ危機である」という主旨の記事であった。また、筆者はこれまで「秋田さきがけ新聞」から、青森開業に関する秋田県への影響について本社と能代支局から2度、取材を受けた。記者の主張としては、「青森開業は秋田県の観光にとって危機である。好評の五能線のリゾートしらかみ号も青森が起点となり、人の流れが変わり秋田県側まで来なくなる」というもので、それを裏付けるコメントを求められた。今回の開業により、新青森駅から東京駅までの所要時間が最速便で3時間20分、秋田から東京までの所要時間が同3時間49分と時間距離が逆転することになるためその危惧はわからなくもないが、筆者は記者の意に反し「劇的な変化はないのでは」とお答えした。

東北新幹線は1982年に盛岡駅～大宮駅がまず開業し、1991年に東京駅まで乗り入れた。それまでの在来線特急の所要時間が半分以下と大幅な短縮となり、盛岡市が秋田と青森を後背地とする北東北の拠点都市として地位を確固のものとし、まさに劇的な変化をもたらした。特に秋田県内は盛岡へのアクセス強化で田沢湖線が交通軸となったため、大曲駅以南の奥羽本線沿線の衰退が顕著となった。

その後、東北新幹線は2002年に八戸駅まで開業した。八戸市は観光のイメージが薄い都市であったが、大規模に八戸の観光キャンペーンを張った。八戸開業から2年目まで観光客は大きく伸びたが、その後、減少に転じた。筆者は「こういった交通体系の変化や観光施設開設に伴うようなブームは、これまでの多くの事例から2年で落ち着く」と考えている。また、この八戸開業でも八戸駅を起点に函館や弘前に向けてJRの運行パターンが大きく変わり利便性が高まったことは事実であるが、盛岡開業時の変化には遠く及ばなかったと見ていいだろう。秋田県側からは、八戸開業時に青森県に観光客が増え、秋田県の観光客が減少したという見方であるが、開業後2年程度のことであり継続的な動きではなかったといえる。

もちろん、秋田県側が青森開業に際して機会に無策であってはならないと考えるが、必要以上に危機感を煽ることもないと考える。先の「秋田さきがけ」に限らずマスコミは、超短期的、悲観的かつ行政の動きの遅さを批判する論調が多い。青森開業効果で一時的に青森の観光客は増加すると思われるが、この青森開業を要因として秋田県への観光客が継続的に減少し衰退していく要因とは思えないのである。むしろ、秋田県北地域として観光都市である弘前、黒石といった青森県津軽地域の都市との結びつきを強めた広域的な観光や観光コンテンツの充実に視点を置いて考えていく好機とするべきであろう。

生命保険の活用方法

相続対策に生命保険を活用するメリットはとて多いのですが、保険種類、契約形態で思わぬ事態になってしまうことがあります。

Case Study

中野さん(仮名)の父親は所有する宅地や田畑の地価が、区画整理事業により高騰したため相続税のことや遺産分割のことを考えて、20年前に中野さんを受取人とした生命保険に加入しました。最近、中野さんが保険の証券を確認したところ80歳で保険が満了するタイプのもので、中野さんの父親はあと3ヶ月で80歳の誕生日を迎えるのですが、すこぶる健康で、このままでは保険は意味を成さないものになってしまうことが分かってしまいました。

Answer

生命保険には下記のメリットがあります。

遺族の生活保障 非課税の枠がある 相続発生時に現金が支払われるので納税資金が準備できる 保険料の支払いによる相続財産の減少が図れる 遺産分割のトラブルが避けられる 相続放棄した人でも保険金は受け取れる などです。

今回のケースの場合、加入目的は主に と でしたが、保険種類の選択にミスがありました。

生命保険の種類は 保険期間が一定期間に定められている平準定期保険 保険期間が一定期間に定められていて満期保険金がある養老保険 保険期間が一生継続し終身保険 の3種類です。

中野さん父親の場合、加入した保険種類は の平準定期保険で、父親の年齢が80歳で満了するものでした。ご加入時の年齢は50代でしたから80歳満了で十分と思われたようですが、長寿社会の今日ではリスクが高くなる場合が多いのが現状です。

このような場合の保険種類は、終身保険か長期平準定期保険の100歳満了タイプを選択しておけばよいでしょう。

最後に保険の契約形態で税金の種類の違いを書いておきます。

税率は、贈与税が最も高く、次に所得税(住民税含む)、そして相続税になります。

保険種類や契約形態を、ぜひご自身の保険証券で確かめておいてください。

契約の形	契約者	被保険者	受取人	税金の種類
契・被が 同一	父	父	母	相続税
	父	父	子	
契・受が 同一	母	父	母	所得税
	子	父	子	
契・被・受 異なる	母	父	子	贈与税
	子	父	母	
契: 契約者 被: 被保険者 受: 保険金受取人				

「11月20日(土)13時頃から、我が家で新そばを喰らう「そば会」を開きます。焚き火での芋煮鍋、ダッチオーブンで鳥の丸焼き、七輪での炭火焼、締めは、もちろん小生が打つ新そばです。ワイルドに初冬の味覚を楽しむ会としておりますので、よろしければお出かけください。」とお誘いしたい方々にメールを送る。素材持ち寄り、料理も自らが行う、もてなす側もてなされる側が渾然一体となった会を始めて7,8年になる。

こんな会をすることになったのも、蕎麦打ちをするようになったからだ。平成10年に由布院から2年ぶりに静岡県に戻ってきたら、かつての仲間達が皆こぞって蕎麦打ちにはまっていた。

まずは体験、「お！Qさん筋がいいね」の一言にだまされ、本格的な蕎麦打ち道具一式を購入。5万円近くかけたこともあり、もとをとらなければと打つことになるのだが、一度にできる量が少なくても5人分になる。家族だけに振舞うことに飽き足らなくなり、腕もないのに口先行で人を寄せるようになった。そばだけじゃすまないから、料理もとなると妻にお願いすることになる。すると、かしこまった形になり、お客と亭主のような関係ができてしまう。もっと気軽に面白くできないかと、行き着いたのが今のスタイルだ。

拙宅の中庭の半分にテラコッタのタイルを張りバーベQ炉のレンガを積んだ。外庭にはU字溝を並べグレーチングを置き焚き火で料理ができるようにした。こうしてガスをなるべく使わず、ふだん家庭で食べることのないワイルドな料理を楽しむながら、そばを食すという趣向だ。

時にボサノバコンサートあり、宴会芸ありの会となる。

今や様々なところから、職も世代も異なる人たちが集まり、食を通じて交流することが目的となっている。

そうこうしている内に、出かけてきて蕎麦を打ってくれないか、教えてくれないかとのリクエストが県境を越えて入るようになり、これまで南は奄美大島、北は山形県まで出向いた。お相手する人数が多いと、こちらもチームを編成して何うことにしている。先方に蕎麦打ち道具がない場合には、必要最小限の道具として、しなベニヤ900×900mm厚さ12～15mm、ビニルパイプ長さ900mm直径25mm、ステンレスボール、



大鍋の用意をお願いしている。包丁とこま板は持参している。これには、たいそうな道具がなくても気軽に蕎麦打ちはできるということを示したい気持ちもある。

「で、腕前はどうか?」「シャープな細い蕎麦をお出しすることはできるので、ご安心を」と言っている。

8月に富山県利賀村に行ったところ、そこに「そばの館」があった。日本で初めてのそば資料館で、世界のさまざまなソバの種子の展示をはじめ、歴史や民俗などの多彩な視点からそばの世界を伝えている。そこに「素人そば打ち段位認定システム」の掲示があり、どうやら試験をしているようだ。五段位認定会と標記されていて全蕎協発祥の地、利賀村に「認定会場」を国定して実施する。イベントとしてではなく、静寂な環境のもと厳粛かつ慎重に実施する。時間をかけて普及実績、人格、知識、経験、指導力、技能を審査判定する。開催地利賀村の「そばによる地域振興」を支援し、地域と連携させて実施する。技能一辺倒でない認定が「そばによる地域振興」の姿勢が伝わってくる。

段位は初段:一人で所定の時間内に、人前に出せるそばが打てる力量を持つ。そば粉500g+小麦粉200g切り揃い率6割。

二段:初段に加えて、家族や仲間と「そば会」を開くことができ、そば打ちを他人に教える力量を持つ。そば粉800g+小麦粉200g切り揃い率7割。

三段:二段に加えて、人前でそば打ちが披露でき、市町村を代表してそばの紹介(歴史、文化)できる力量を持つ。そば粉1200g+小麦粉300g切り揃い率9割

四段そして五段に続き、国際レベルでそばの紹介、100%そば粉で打つことが求められる。小生のレベルは2段でいどかな?3段は難しい、4,5段は今のレベルでは到底無理かな。

年越しそばのリクエストが今年は自治会からあり、「大晦日に100人分を出しましょう」と吹いてしまった。さあ どうなることやら。

出張蕎麦打ちのご要望あれば、q-mizo@tranzas.ne.jpまでご一報くださいませ。

編集注:写真は最初から、溝口さん宅中庭、鹿児島県加治木町小山田公民館、山形県上山市での蕎麦打ち。

