



Spirit 04

未来

小笠原の未来予想図

返還50周年という節目の年を迎え、小笠原村は今後どのように発展していくのか——。本章では、全国の地方創生の成功事例を参考にしながら、外部識者の視点を通して小笠原の未来の事業構想を提案。また、森下一男村長に、村の課題と未来像について語ってもらった。先を見通す「内」と「外」からの冷静な視点から、小笠原村の未来のヒントを見つけてほしい。

島外の識者が提案する

小笠原村の未来の事業構想案 P136～141

P136 全国各地の5つの「地方創生」成功事例

P137 大型クルーズ船を利用した教育旅行の誘致

P138 アガベスピリッツの製造販売

P139 デジタル・ノマドの滞在・交流拠点化

P140 「小笠原食堂」の創設・内地展開

P141 「小笠原料理」の村内展開

小笠原村村長インタビュー P142～145

全国各地の5つの「地方創生」成功事例

Concept plan : 01

事例

徳島県三好市

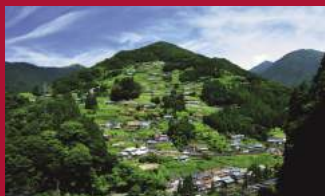
三位一体による 教育旅行誘致

徳島の西端に位置する三好市は、大歩危峡や高峰・剣山といった豊かな自然を擁し、平家の落人伝説が残る「秘境」としても知られる。一方で交通アクセス面の悪条件や、宿泊施設が少ないという課題を抱えていた。

同市では2003年頃から体験型観光・教育旅行に着目。行政とツアーを企画する民間、学生らを受け入れる住民による、三位一体の取り組みを進めてきた。

ツアーコンテンツとしては、2000年以上続く農業を必要としない循環型伝統農法の体験や、文化財である武家屋敷での飲食体験、大歩危峡からの雲海観光などを開発。課題であった宿泊施設の不足は、住民を巻き込んだ「農林漁家民宿」の導入で克服した。

その結果、民家に宿泊し、田舎暮らしを体験できるツアーは、修学旅行や大学のゼミを中心とした教育旅行への需要を獲得。2008年時には4校だった参加数が2014年には25校と6倍に増加した。さらにこうしたコンテンツは、外国人観光客の獲得にも大いに貢献している。



Concept plan : 02

事例

高知県三原村

過疎地が 「どぶろく」で活性化

高知県西部に位置する三原村。四方を山に囲まれた村内には、娯楽施設はおろかコンビニもなく、広がる田園の中にボツリボツリと民家がある。人口は約1600人、高齢化率は40%以上という過疎化が進む典型的な山村地域だ。

その三原村で、米を発酵させて造る「どぶろく」を生かした地域おこしが進んでいる。日本では自家用酒造は禁止されているが、三原村は「どぶろく特区」を活用。三原村商工会が主導し、地元農家がどぶろく製造免許を取得した。現在では7軒の農家がどぶろくを製造し、うち5軒が民宿を経営している。

7軒あれば7つの味と思いがち。商工会がメディア対応の窓口となって、つくり手たちの個性を積極的にアピール。地域内にどぶろく製造者が集積しているのは珍しく、県内外のメディアを呼び込むことに成功した。2005年から開催されている「どぶろく祭り」は話題となり、村人口の2倍以上の人が訪れるなど、成果を挙げている。



Concept plan : 03

事例

岐阜県飛騨市

滞在型拠点で起きる 化学反応

地方型のノマドワーカー交流拠点の成功例と言えるのが、岐阜県飛騨市の「FabCafe Hida」だ。飛騨古川の町中にある大きな古民家に、3Dプリンターやレーザーカッター等を備えたワークスペースやカフェ、宿泊滞在機能を併設し、2015年にオープン。飛騨市と在京企業2社が設立した第三セクターが企画運営を担う。

交通の便が良い場所ではないが、ここには国内外のデザイナーやクリエイター、エンジニア、建築家などが多く集う。ポイントは地場産業である木材加工業（家具メーカーや職人）と滞在者の交流プログラム。飛騨に伝わる伝統的技術や知恵と、最新テクノロジーや異分野のアイデアを掛け合わせた商品開発が活発に行われている。

企画者は「地元住民と話し、空気を吸い、そこで寝る。滞在によって地元と外部が密に触れ合えば、化学反応が起こり、新しいものが生まれる」と述べる。企業の研修合宿、親子キャンプ、アーティスト・イン・レジデンスの場としても人気が高い。



Concept plan : 04

事例

岩手県

捨てていた海藻が 「地域の宝」

ワカメやメカブなどと同じ海藻の一種「アカモク」。海藻の中でも栄養価が高く、秋田県では「ギバサ」と呼ばれて日常食となっていたが、隣の岩手県では捨てられていた。このアカモクに着目し、事業化したのが岩手アカモク生産協同組合だ。

同組合の代表理事、高橋清隆氏は当初、アカモクを活用した食材を地元で売ろうとしたが、もともとアカモクを食べる習慣がない地域であり、売るのは難しかった。そこでターゲットを健康志向が高く、新しい食材も柔軟に受け入れる都市圏に変更。2010年頃には、イトーヨーカ堂などに商品を卸すことに成功し、黒字化を達成した。

しかし、2011年3月に東日本大震災が発生。この苦境を乗り越えようと、高橋代表は「地域横断アカモクプロジェクト」をスタートさせた。競争相手でもあった宮城のアカモク生産者と手を組み、販路を囲い込むのではなく、共同でブランディングすることで市場を開拓。アカモクの事業を再び軌道に乗せている。



Concept plan : 05

事例

大阪府枚方市

元祖・農家レストランの 理念

1972年、大阪・枚方市の郊外にオープンし、毎年3〜4万人のお客が訪れるレストラン「杉・五兵衛」。農家レストランの草分けとして、オーナーの野島五兵衛氏が提唱し続けているのは、「農の持つ多面的な価値を感じてもらうこと」だ。

甲子園球場2つ分ほどの広さの敷地には、菜の花が咲き乱れ、ガチョウやマガモが池に遊ぶ。40頭ほどがいるロバ園もあり、子どもたちがエサやりに興じている。園内では、ロバの糞を発酵させてつくった堆肥を使い、野菜、果実を生産し、雑草や野菜の残渣をロバのエサにする有機循環農法の輪が完成されている。

農の持つ多面的な価値のどこに陽が当たるかは、時代とともに変わる。近年、人気を集めているのは作業体験プログラムだ。オーナーの野島氏は、農家レストランの経営について、「これをしていいという正解はありません。一番大切なのは、それぞれがその地域を心底楽しもうという気持ちで取り組むこと」と説く。



島外の識者が提案する

小笠原村の未来の事業構想案

全国の市区町村で様々な取り組みが行われている地方創生。地域ならではの魅力や可能性は“外部視点”から見出されることも多い。長年、地方創生の取材・調査・提言を行ってきた専門家が、小笠原村創生に向けた5つの事業構想案を提案。

Concept plan : 01

大型クルーズ船を利用した 教育旅行の誘致

「地方創生」のキーワードのひとつに「交流人口の拡大」がある。地域外からの訪問者数を増やすことによって、地域の活力向上を期す取り組みだ。

小笠原村の創生を考えるうえでも重要な取り組みであろう。しかし、土地の狭小性・環境保全への配慮もあって、村内に新たなホテル・旅館群を建設する余地は少ない。今ある宿泊施設をベースにしつつ、交流人口拡大を通じた小笠原創生を実現していくにはどうしたらよいだろうか？

それに対するひとつの「解」として提案したいのが、大型クルーズ船を利用した教育旅行の誘致である。離島への教育旅行としては、2007年、長崎県小値賀（おぢか）島への米国の高校生180人の2泊3日の旅行が、「満足度」の高さで世界一に選ばれたこともあり、小笠原村への教育旅行にも一定のポテンシャルがあると考えられる。

例えば、日本の高等学校の修学旅行先として有

望ではないだろうか？ 中学校の修学旅行の一人当たり平均費用が6万円台であるのに対して、高校では7～11万円と高く、平均旅行日数も4.2泊と長いなど、規模的に小笠原村への旅行に適合しているからである。

高校の修学旅行においては、現在、飛行機利用が主流であり、鉄

道やバスがそれに次ぐ。言い換えるならば、船で行く修学旅行というのはまれであって、やり方次第では、それは「競争優位の源泉」ともなり得よう。

また、修学旅行先を選ぶ決定要因として、多くの学校が、「そこでしか経験できないものがある」「生徒の体験学習に適した場所」ということを挙げており、世界自然遺産として独自の魅力を有し、日本国内でも非常に特異で複雑な歴史経験と地域文化をもつ小笠原村には大きな機会があるのではないかと。様々な切り口から多様なプログラム構築が可能であろう。

高校の修学旅行は1回当たり200～250人規模のものが最も多い。小笠原諸島への修学旅行が定着し、定番化するようになれば、それだけでも小笠原村の交流人口は大きく上昇する。

実施に当たっては、海面の状況（時化など）に左右されにくく、往路・復路ともに学習時間とし

て有効活用が可能な船舶の利用が好ましく、そういう意味で大型クルーズ船の利用が望まれる。

往路においては、小笠原村のガイド陣による事前学習を実施し、復路では生徒がリポートを制作・発表するなど小笠原での体験を総括する。長い移動時間と余裕のある空間があってはじめてなし得ることであり、飛行機や鉄道・バスでは実現できない大型クルーズ船ならではの強みと言えよう。修学旅行に“より高い教育効果”を求める学校には、喜ばれるのではないだろうか。

現地滞在中は、グループごとに各宿泊施設に宿泊することで、小笠原村の既存施設を最大限に活用することができるだろう。

小笠原村の最大の魅力のひとつは、“出港時のお見送り”にあることは多くの旅人の認めるところである。若く感受性豊かな高校生たちにとっても“特別な体験”となり、心に深く刻まれるのではないかと。そして、それが、「いずれまた小笠原諸島を訪問しよう」という想いへとつながるに違いない。



小笠原村に寄港するクルーズ船「にっぽん丸」。

世界自然遺産の小笠原諸島を悩ませる問題として“外来種の侵入とその繁殖”があるが、そのひとつに「アガベ（和名：リュウゼツラン）」の繁殖がある。

このままでは“厄介者”のそしりを免れないが、しかし、実は、アガベは非常に有力なお酒（蒸留酒）の原材料でもある。

アガベの球茎部に蓄えられた糖分から造られる「アガベスピリッツ」。中でも、メキシコのハリスコ・ミチョアカン・ナヤリ・タマウリパス・グアナフアトの5州で厳格な規格管理の下に製造されたアガベスピリッツは、「テキーラ」と呼ばれ、世界的な人気を誇っている。

世界のテキーラ市場は、過去10年間で約1.5倍に拡大しており、日本も米国・ドイツ・スペイン・

フランスに次ぐ第5位のテキーラ消費国になっている。国内市場は徐々に拡大しつつあり、2017年9月には東京都心にアジア初となるアガベスピリッツ専門店がオープンした。

特に近年の傾向として、米国を中心に、純度100%の上質感のあるテキーラがセレブリティに支持されているといわれる。

こうした状況を踏まえ考えるならば、もちろん“テキーラ”の呼称はできないにせよ、小笠原村産のアガベを原材料としたアガベスピリッツの事業化があり得るのではないだろうか？

外来種でありながら繁殖しているという事実は、小笠原村の気候風土がアガベの生育に適していることの何よりの証左であり、それを逆手にとって、地域資源化していくのである。

野生のアガベだけではなく、むしろ積極的に栽培していくのがよいだろう。

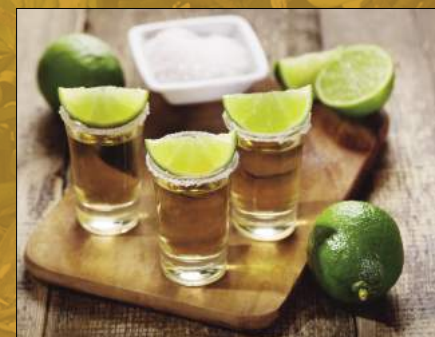
ただし、世界自然遺産として、小笠原村の中に新たに蒸留所などの製造施設を建設することは難しいかもしれない。その場合には、小笠原村のアガベ栽培農家（企業・団体）などと、日本国内に製造施設や流通販売網などを有する企業とのアライアンス（事業提携）が必要となろう。

小笠原村では、明治時代以来、（西インド諸島原産とされ

るラム酒とは異なる）独自の“ラム酒”（強制疎開前の日本語名称では「砂糖焼酎」または「糖酎」）の製造の伝統があり、純度100%のアガベスピリッツの開発・製造への親和性は高いと考えられる。

愛飲家の間では、「アガベスピリッツは、飲んだときの気分の高揚感・爽快感は他のお酒とは一線を画し、二日酔いも少ない」と高く評価されている。日本国内産が非常に少ない中、小笠原産アガベスピリッツができれば、琉球諸島の蒸留酒として全国的人気の「泡盛」とはまた別の意味で、ひとつの“ブランド”を確立し得る可能性がある。

新しい観光資源として、小笠原村の交流人口拡大にも寄与するに違いない。



世界的なブームとなっているテキーラが、小笠原の新しい観光資源のヒントになる可能性も。

Concept plan : 02

アガベスピリッツの 製造販売

欧米各国を中心に、日本でもそれに追随する形で、今、新しい働き方をする人々が広がりを見ている。「デジタル・ノマド」(通称、ノマドワーカー)である。ノマドは英語で「遊牧民」を意味するが、自分のライフスタイルに合った国や地域に赴き、パソコンやタブレット端末を用いて、カフェやレストラン、コワーキングスペースなどWi-Fiが整っている場所で仕事をする。

特に米国は、フリーランスエコノミーへの移行進展を背景に、約3000万人が「デジタル・ノマド」として活動しているといわれ、2035年までに世界のノマド人口は10億人に達すると予測されている。

小笠原村は、2011年に海底光ケーブルが開通し、インターネット環境の強靱さが「強み」となっており、重要な地域資源のひとつと言える。

そこで、それを生かす形で、日本はもとより諸外国のデジタル・ノマドの滞在・交流拠点化を図ってはどうか？

季節を問わない定常的な交流人口拡大による小笠原村創生が、その目的である。アジア圏において、例えば、タイのリゾート地チェンマイが人気の滞在スポットになっていることからわかるように、デジタル・ノマドは、大都市圏もさることながら、むしろ、リゾート的な、自然環境に恵まれた場所を好む傾向がある。

その中でも特に好まれる環境は、「温暖な気候」「無料Wi-Fi」「物価の安さ」「治安の良さ」「食事の良さ」「地元の人々の人情」といわれる。

離島ゆえ物価が高いなどの難点はあるものの、その他の要素に関しては、小笠原村として十分に対応できるのではないだろうか？

Concept plan : 03

デジタル・ノマドの滞在・交流拠点化

デジタル・ノマドは、基本的に個人で行動する人々であり、ある意味、孤独でもある。地元の人々との交流プログラムを用意し、また、デジタル・ノマド同士の交流を促進する仕組みを用意することで、滞在・交流拠点として一定の評価・人気が得られるであろう。

こうした取り組みを通じて、小笠原村の、特に若い人々の視野がワールドワイドなものへと広がるに違いない。

また、「デジタル・ノマドによる小笠原村での起業」を積極的に支援するプログラムを用意すれば、小笠原村の新たな創生へとつながっていくであろう。

世界のデジタル・ノマドたちの滞在・交流拠点化を推進することで、小笠原は、世界自然遺産でありながら、同時に世界最先端のワークスタイル実現の地として、日本国内の他の離島とは一線を画す存在となり得るかもしれない。

デジタル・ノマドの移動・滞在の経済的負担の軽減など克服課題はあるにせよ、「交流人口の拡大、地元の人々の視野拡大、起業期待」という方向性の下、小笠原村が保有している情報通信環境を活用して、世界のデジタル・ノマドに向けて情報発信を行っていくことが望まれる。



風光明媚な小笠原諸島は、世界的なビジネスアイデアが生まれるデジタル・ノマドの拠点としてのスペックを備えている。

「小笠原食堂」の 創設・内地展開

東京など大都市圏では日本各地の離島料理を楽しむことができる。沖縄料理や八丈島料理などは特に身近だ。そういう観点から惜しまれるのは「小笠原料理」専門店がほとんど存在しないことだろう。小笠原村では、メカジキ、アオウミガメ、コーヒー、パッションフルーツ、マンゴーなどの一次産品に特色があり、それらを原材料とした「小笠原料理」の創出とブランド化が望まれるところである。

そのための一手として「小笠原食堂」(仮)の創設とその本土展開を提案したい。そして、その実施モデルとして、三重県立相可(おうか)高校の「まごの店」と「せんぱいの店」(相可フードネット)をご紹介しますと思う。

2005年、三重県多気町の相可高校食物調理科の生徒たちが、土日祝祭日のクラブ活動として、本格レストラン「まごの店」をオープンしたことから物語は始まる。店の設計は県内の工業高校の生徒たちのコンペで決定。壁面の絵は多気町の小学校の生徒が描き、さらに食器や休憩用ベンチは作業所で働く障害者たちが製作した。

専門家の指導を受けた同レストランは、話題性に留まることなく、地元の食材にこだわった料理の質が高く評価され、県内外からお客が殺到し、行列のできる店となった。来店客数は年間2万人、売上は総額4千万円に達する。同高校卒業生の就職後離職率はそれまで約50%だったが、「まごの店」ができてから約5%に減少するという効果も出た。

続いて、2008年には卒業生たちの受け皿として、惣菜とお弁当の店、(株)相可フードネット「せんぱいの店」をオープン。「まごの店」との相乗効果もあ

り、同店の売上は約8千万円に達した(2011年度実績)。経営的成功をバックに新規出店は続き、今や5店舗に及ぶ。

最近では、相可高校生産経済科の生徒たちが地元の製菓会社と共同開発した化粧品「まごジェル」の販売も手掛けているという(同商品は台湾にも輸出されている)。

在学中は「まごの店」で飲食業のイロハを修得し、卒業後は「せんぱいの店」で活躍し、成果を挙げれば店長として新規出店を期待できるということで、多気町の若い世代にとってキャリアパスを描きやすい状況を創出している。さらには、周辺の多くの業種の人々が直接間接に関わり、両店をサポートしている点も大きな特徴である。

小笠原村においても、小笠原の食材や食習慣をベースに、時代に即した「小笠原料理」を創出したい。その上で、村内の若者から高齢者まで、さらには、就職や進学のために内地に出た人々をも糾合し、“オール小笠原”で、村のアイデンティティを示せるような「小笠原食堂」を東京都心に創設・出店してはどうだろうか？

食材の生産、仕入、調理や、接客はもとより、マーケティング、店舗設計、調度品製作なども小

笠原村出身者が担当する。そして、実績が上がれば2号店、3号店を出店する仕組みにすれば、関係者のモチベーションは高まるに違いない。

調理人として成功したい若者だけではなく、経営者として成功したい若者、店舗の設計デザイン分野で活躍したい若者、地元一次産品の生産加工で独自性を出したい若者など、小笠原村内の様々な夢や希望を実際にカタチとして表現できる場となるのではないだろうか？



島トウガラシやパッションフルーツなど、豊富な小笠原村の名産品だけで、十分に訴求力のある食堂ができる。写真はボニンコーヒー。

先述の「小笠原食堂」を創設し東京で展開した場合、おのずから“小笠原の食”に対する関心が喚起され、実際に小笠原諸島に行って“本場の味”を堪能したいという人々が出てくるだろう。

それに対応する仕組みをつくることは必須であり、そのための方策として、青森県八戸市の事例をご紹介します。

八戸市は、200年以上続く地元の庶民食「せんべい汁」をブラッシュアップして「八戸せんべい汁」としてブランド化し、“集客の核”にすることに成功した街である。

2006年に立ち上げた「B1グランプリ」で2012年に優勝したことも手伝って、観光入込客数は急増し、ねぷたまつりやさくらまつりで全国的に人気の観光都市・弘前市などを抜いて、県内トップに躍り出たのである。

総務省の発表によれば、八戸せんべい汁の地元への経済効果は563億円（2010年度実績）に達する。かつての停滞を完全に脱し、街は活気に満ち、地元の人々のもてなしの精神も素晴らしい。

八戸市のケースで特に参考になるのは、市内200店舗以上の飲食店において「八戸せんべい汁」を提供し、しかも店によって“味が違う”という点である。具材の違いはもとより、スープの味付けも塩味・醤油味・味噌味・カレー味をはじめ実に多様であり、それぞれの店が個性を競い合っている。そして、その多様性が、八戸市を訪問した人

Concept plan : 05

「小笠原料理」の 村内展開

たちに「次回はどんな味を試そうかな」というワクワク感を起こさせ、それが“リピーター化”につながっているのである。

それだけではない。夜は地酒を飲みながら八戸せんべい汁に舌鼓を打つが、翌朝はホテルから乗合タクシーで出発し、地元名物の朝市（海鮮丼の朝食）と銭湯を満喫するという“八戸の昔ながらの生活”を満喫する楽しみもある。

小笠原村においても、「小笠原料理」を東京の「小笠原食堂」で提供する一方、その料理を、村内すべての宿泊施設や飲食店において、“異なる味付け”（＝各店独自の味付け）で供するようにしてはどうだろうか？

次代を担う若い人々が、“彼らだからこそできる斬新な味付け”を探求し個性を競い合う一方、若い世代には出せない“おふくろの味”を高齢の方々が提供していくならば、小笠原料理はより幅広い層に支持される料理へと進化発展していくに違いない。



小笠原の人気食材・ウミガメは、多様な調理法に対応できる食材のひとつ。名物料理の素材として十分なポテンシャルを秘めている。

こうした料理の提供を小笠原村のライフスタイル体験とセットで提供できれば、よりいっそう印象深いだろう。

「小笠原といえば〇〇料理」という食のアイデンティティーを確立すると共に、「いつ小笠原に行っても違う味を楽しめる」「必ず新しい味付けと出会える」という再訪への期待感を創出することで、小笠原ファンの増大に貢献できるのではないだろうか？

Profile

嶋田淑之

1956年福岡県生まれ。東京大学文学部卒。大手電機メーカーや経営コンサルティング会社勤務を経て、1991年、作家・ジャーナリストとして独立。産業能率大学／自由が丘産能短期大学・兼任教員として経営学関連諸科目も担当。地方創生の現場を多数調査・取材し、数々の提言を実施。現場の指導実績もある。単行本を7冊商業出版したほか、新聞（全国紙）・雑誌などに署名記事を400本以上発表。

VISION

小笠原村村長インタビュー

“身の丈”にあった島の発展を

東京から南へ約1000km。世界自然遺産にも登録されている小笠原は、大自然の恵み豊かな島々。しかし戦争による全島強制疎開、その後の米国による統治という特異な歴史、そのことを背景とする土地問題、交通インフラが整備されていないことを起因とする、医療・福祉、教育などさまざまな課題をいまだ抱えているのも事実。

一方、今回、返還50周年という節目の年を迎え、以前より議論されてきた空港建設については具体的な道が見え始めようとしている。そこで森下一男村長に、小笠原が抱える課題、そして未来像について話を伺った。

大きな課題として根底にあるのが土地の権利問題。その背景にある小笠原の歴史を知ることが大切

——今年、小笠原諸島返還50周年を迎え、小笠原が未来に向け進むべき道や、森下村長が考える島の理想像をお伺いしたいと思います。まず、今の小笠原が抱える課題について教えてください。

「マスコミにもあまり取り上げられないので、島民でさえも認識していない方が多いのですが、土地の問題が大きな課題として根底にあります。これを語るには小笠原の歴史から話さなければなりません。

1876（明治9）年に日本国の領土として認められてから小笠原の振興が始まったのですが、1944（昭和19）年、太平洋戦争末期には内地へ強制疎開が行なわれました。その時の人口は約7000人。内訳は、父島に2つの村があって約4000人、母島にも2つ村があって約1900人、そして硫黄島に約1100人でした。

本当に珍しい例なのですが、父島には欧米系の人たちも一緒に暮らしていました。彼らも含め、ほとんどの島民が強制疎開の憂き目に。1945（昭和20）年に戦争が終ると、翌年、欧米系の人たちに限り帰島を許されました。その後、1968（昭和43）年に返

還されるまで、小笠原は米国の統治下にあったわけでした。

1968年に返還はされたものの、当たり前ですが、もはや戦前の小笠原ではありませんでした。特に母島はジャングル化し、硫黄島に至ってはご存知の通り大変な激戦地だったため、多くが破壊されていた。

強制疎開から返還まで24年の月日が経過していたため、内地で生活基盤が出来上がった人たちも多く、帰島したくてもできない人がほとんどでした。当初は都のチャーター船で往来していましたが、島にいる人は、復興事業に就く労働者と公務員がほとんど。その後、1972（昭和47）年に父島のインフラが整備され、定期航路も開設されたことで、ようやく誰もが父島に行けるようになり、旧島民だけではなく、小笠原に魅了されて移り住む人も出てきました。



具体的な道が見え始めた空港建設。 自然と調和した短い滑走路で 小型プロペラ機の運航を目指す

父島の復興に続き、1973（昭和48）年から母島の復興も始まりましたが、要するに、疎開前とまったく状況が違うわけです。そのため、土地の権利関係が大変複雑化し、住宅地の建設や産業復興に多大な影響を及ぼしています。

疎開前の土地の登記簿に残っているものの、土地所有者の所在が不明であったり、遺産相続で所有者が複数にまたがるなどしています。さらに1972（昭和47）年、国立公園に指定され、島に帰ってきて指定地域内のために家を建てられないケースもあります。農業振興に至っては、小笠原は農地法も施行されていないため、農地に対する法的な規制がありません。不在地主が多く、耕作放棄や転用も進んでいるため、土地の流動化がなかなかできません。また南海トラフ地震のハザードマップにより、公共施設は高台に作らなければならないようになったため、新たに土地探しを迫られるという難題も抱えることになりました。

一般の方は、歴史的な背景を知らないまま産業振興などを論じますので、行政側としては、これまで歯がゆい思いをしてきました。現在、小笠原の人口は2650人ぐらいですが、そのうち旧島民は1割いるかいらないか。そのため、現島民の多くは土地の権利問題が振興の障害になっていることを知りません。だからこそ、過去の歴史をきちんと

と伝えることの重要性を私は説いています。過去をよく知り、今を見つめなければ、将来を語ることはできないと考えています」

——他にはどんな課題があるとお考えでしょうか？

「まずは交通アクセスの不便さ。今は週に1便、東京の竹芝桟橋から父島の二見港までを結ぶ『おがさわら丸』しかありません。乗船時間も24時間と長時間に及びます。そのため、緊急な場合もすぐに内地と行き来ができませんし、1日だけの用事でも1週間以上も島を離れなければなりません。内地での滞在費など経済的な負担も大きくなります。

そして医療、子育て支援、高齢者対策。これらの課題はすべて、交通アクセスに関係しています」

——交通インフラにつきましては、以前から議論されてきました。昨年は、『第6回小笠原航空路協議会』が7年振りに行われ、今年1月の定例会見で小池百合子都知事が空港建設について言及しています。ここにきて、大きな動きを感じますが…。

「空港建設は、返還時から何度も浮上してきました。1988（昭和63）年の返還20周年式典の席上で、当時の鈴木俊一都知事が兄島に空港を建設すると表明し、寸前までいったものの中止になった事例もあります。

今回、空港建設が多くのマスメディアで取り上げられ、急に浮上してきた印象がありますが、島民にとっては、継続してきた話題なのです。

そもそも空港建設のネックになっていたのが、島の規模に対しての滑走路のサイズ。東京から約1000kmの距離を安全に運行するには中型機が必要で、それに見合う長さの滑走路が必要だという考えでした。

しかし、大量に観光のお客様を受け入れられるわけもなく、そもそも大きな飛行機を必要とはしていません。私たちの基本的な考え方としては、自然環境と調和した短い滑走路を建設し、乗員50名程度の小型プロペラ機を運航させること。観光客は乗れないという訳ではありませんが、あくまでも生活路線という考え方です。

実際、国内では、天草エアラインが運航しているATRという機材があります。今までは漠然と空港がほしいと言っただけだったのが、国内での該当機材の実績があることで、私たちもようやく具体的な道が見えてきたという感じです」

——実際の空港建設には、環境問題などクリアしなければならない課題も多いのでは？

「空港建設の反対意見として、“世界自然遺産だから”とよく言われますが、世界遺産の区域は建設予定地から外しています。それに、小笠原は自然が大事。世界自然遺産にもなった理由でもあり、観光資源でもある。いうなれば自然は島の財産です。それをいちばんわかっているのも私たち。島民の約7割が空港建設に賛同していますし、自然環境との調和がとれたコンパクトな空港建設を目指しています」

航空路が開設されれば 医療をはじめ小笠原が抱える 課題の多くが改善される

——実際に航空路が開設されたら、生活もがらりと変わりますね。

「土地問題は別として、医療、子育て支援、高齢者対策は大きく改善されます」

——それぞれ具体的にお教えてください。まずは医療環境については、どう変わるのでしょうか？

「現在は父島に『小笠原村診療所』、母島に『母島診療所』があります。父島の場合、たった3名の医師が、島民だけでなく、観光客も診て、救急患者には24時間対応しています。医師や看護師への負担が大きく、圧倒的にマンパワーが足りません。



また、簡易的な入院のみの対応しかできませんし、麻酔医がないため手術はできません。眼科や産婦人科などの専門医もいないため、診療科目によっては内地から定期的に来ていただいているのが現状です。例えば、産婦人科の場合は、年6回の定期健診を実施しています。

救急搬送が必要な場合は、自衛隊による搬送を行っていただいているのですが、骨折など緊急を要しない場合、内地の病院で診療を受けるには船を利用しなければなりません。もし便が出たばかりなら、1週間待たなければなりませんし、慢性疾患の方が1日だけ内地の病院に行く場合も、そのまま1週間以上滞在しなければならないため、経済的な負担も大きいのです。

しかし航空路が開設されれば、患者の時間的、経済的な問題は解消されます。患者を運ぶことばかり考えているわけではなく、内地から医師を呼ぶ場合も、フレキシブルにご対応いただくことが可能でしょう。島民にとっても、より安心して暮らせるようになります」

——出産については、産婦人科不在のため島内では出産できず、内地に移動しなければならないそうですね。

「今は安全のために、出産の3カ月前、遅くとも2カ月前に内地に移動していただいています。内地での出産のためには、財政的な支援や、長期宿泊滞在が可能な病院の確保・紹介なども行っています。航空路ができれば、島を離れる期間を短くで

きるかもしれませんし、出産への立会いなど、ご家族が駆けつけやすくなるでしょう」

——ほかにはどんな課題が解消されるのでしょうか？

「会社登記など書類の手続きは内地に行かなければなりません。その都度、長期間島を離れなければならない、経済的な負担を含め非効率ですが、それらも改善されます。

さらに高齢者の方にとっては、現在は終末医療、療養医療ができません。住み慣れた島で最後を迎えることができませんが、医療関係が改善されれば、それも可能になってくるかもしれません」

自然環境と調和した経済活動。 エコツーリズムを基軸とし 身の丈にあった島の発展を

——一方で、航空路により観光客が増え、外来種の侵入のリスクは高くなるのではないのでしょうか？

「世界自然遺産に登録されたのは2011（平成23）年で、その8年前に手をあげました。それ以前から、エコツーリズムを始めています。先ほども言いましたが、私たちの財産は自然です。自然を保全しながら活動するという意識はすごく高いと自負しています。万全とは言いませんが、例えば、おがさわら丸での乗船、下船の際は、マットで足を拭

いただいています。『ははじま丸』もしかり、南島などの無人島に船で行くときも徹底してもらっています。

外来種対策につきましては、島の人たちとも知恵を出しながら、未来永劫向き合っていくことだと思っています」

——自然環境については、今後、どんな展望をお持ちですか？

「一つは、世界自然遺産の対象となった環境を守り続けること。それから私は、何よりも小笠原の魅力は景観だと思っているので、海も含め、島の形ですとか、それらを守るために、今まで以上にエコツーリズムを推進し、同時に自然と調和した経済活動をしていきたいと思っています。

大切なのは、身の丈を知ること。小笠原は、島の一つ一つは大きくありません。平地も少ない。だから環境容量にも限りがあります。観光客を受け入れる態勢も、ハワイや沖縄のようにいきません。ですから与えられた環境で、少しずつ成長していく。身の丈にあった島の発展です。そうすれば、お客様にご不満をいただくこともないでしょうし、できる範囲でのおもてなしをして、私たち自身も徐々に地力をつけていければいいと思っています。

子供が少しずつ成長するように、長い目で島の成長を見守っていく。もしも環境容量がオーバーするときに来たら、そこで一旦見直しをするする決断も必要だと考えています」

小笠原の与えられた魅力と向き合い “ずっと住み続けたい島” “もう一度行きたい島”を目指す

——観光ビジネスについてはどうでしょうか？

「エコツーリズムによるガイド業をはじめ、民宿業などが増えたりしています。身の丈と言いましたが、“身の丈を少しずつ大きくしていこうね”という考えを持っている限り、環境容量がいっぱいになるまでは大丈夫だと思っています。というよりも、そういう環境を作り上げていきたいですね」

——今後、小笠原はどういう道を歩んでいくのでしょうか？

「東京から1000kmと離れていることは、ある意味、強みだと思います。そこで与えられた雄大な自然、世界自然遺産に登録されるような貴重な環境、そういうものを守り、育てながら活用していく。エコツーリズムを基軸にした産業振興、まずは観光ありきですが、少しずつ、少しずつ大きくしていくことだと思います。

また農業は、小さな島なので供給量を大幅に増やすことはできません。これも徐々にいいので、小笠原の特徴のある農作物に特化していくぐらいの気持ちで取り組めたらいいでしょう。漁業も含め、一次産業も大切なので、できることを少しずつ進めて発展していければと思います」

——最後に、森下村長が理想とする小笠原とはどんな島ですか？

「現状、私たちは『第4次小笠原村総合計画』を2014（平成26）年から進めています。そこで目指しているのが、“ずっと住み続けたい島”です。そして、観光客のお客様にとっては“またもう一度行きたい島”。一度に大量のお客様をお招きするのではなく、来ていただいたお客様が、二度、三度、小笠原に来てくれるような観光施策を実際に謳っています。

そのためにも、まずは島民が“住んでいてよかったな”と思えるような島でなければなりません。与えられた環境は変わりませんから、そのなかで、いかに島での生活を暮らしやすくしていくか。居心地のいい島が理想。その理想を未来につなげるにはどうすればいいか、みんなで考えていきたいと思っています」



森下一男 村長

小笠原村商工会副会長、小笠原村観光協会副会長、小笠原村議会議員（2期）を経て、2003（平成15）年に小笠原村長に就任。現在に至る。通信インフラの構築ほか多くの実績を残す。座右の銘は「和して同ぜず」。

OGASAWARA INFOGRAPHIC

数字で見る小笠原諸島

日本でありながら内地とは全く異なる気候や風土を持つ小笠原。
豊かな自然や人々の暮らしをはじめ、そのユニークな魅力を数字でお伝えします。

小笠原の日本返還日

1968年
6月26日



小笠原村の人口

2,622人



1,464



1,158

※2018年

年平均
湿度

77%

年平均
気温

23℃



年間降水量

1,292mm



宿泊施設数



※2014年

高齢化率

12.7%

全国平均26.6%



出生率

2.07

全国平均1.46



※2015年

就業者の多い業種ランキング ※2015年



竹芝から二見港までの
所要時間

24時間

東京・日本橋から
父島までの直線距離

984km

おがさわら丸による
観光客数

29,766人

観光船による観光客数

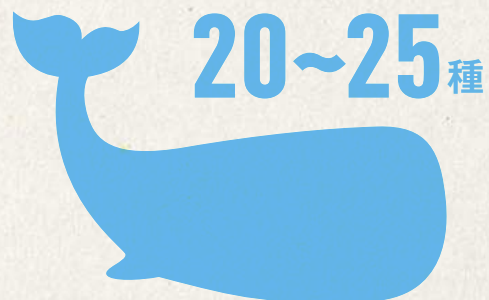
4,755人

外国人観光客数

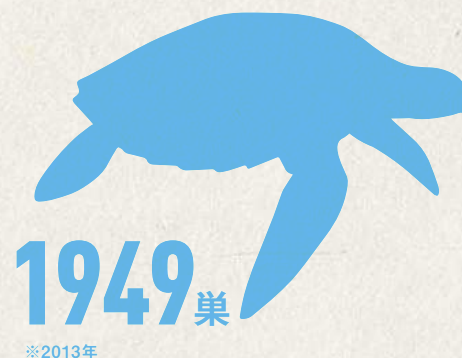
255人

※2016年

小笠原海域で見られる
クジラの種類



ウミガメの産卵巣数



世界自然遺産登録日



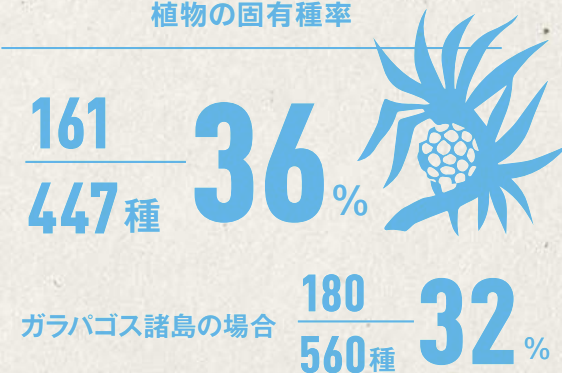
造礁サンゴの種類



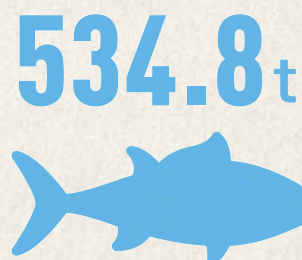
陸産貝類の固有種率



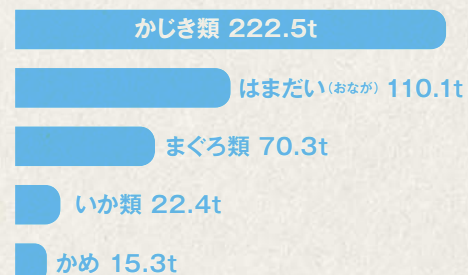
植物の固有種率



小笠原の漁獲量

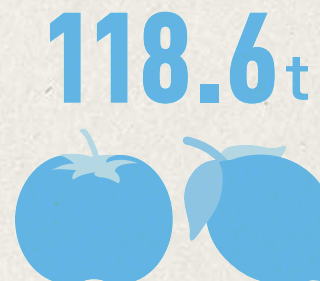


漁獲量ランキング



※2014年

小笠原の野菜&果実収穫量



野菜&果実収穫量ランキング

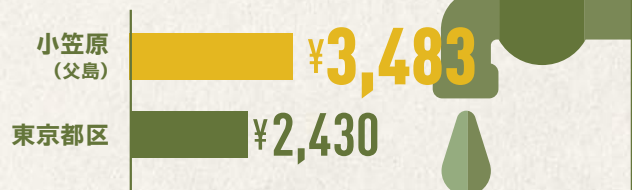


※2014年

物価比較 小笠原 VS 東京都区

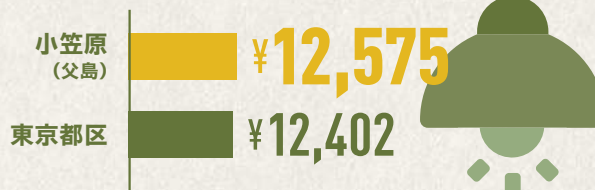
水道代

専用栓一般用・20m³・1カ月



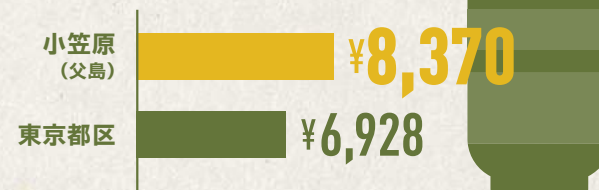
電気代

50アンペア・441kw・1カ月



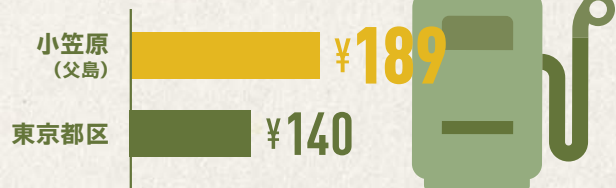
LPガス

基本料金+10m³・1カ月



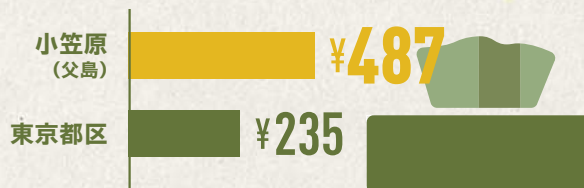
ガソリン

レギュラーガソリン 1ℓ (セルフサービスを除く)



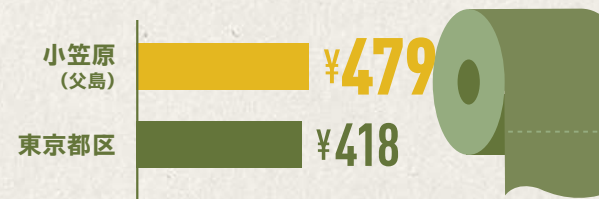
ティッシュペーパー

1箱320枚 (160組)入り 5箱入り1パック

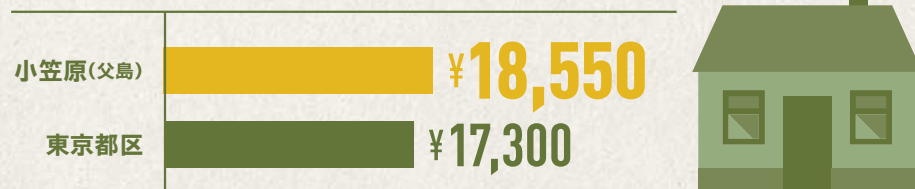


トイレットペーパー

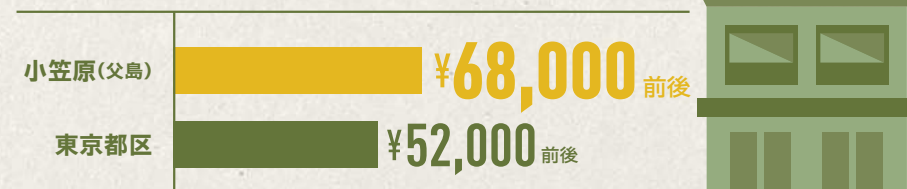
白色無地12ロール入り・1パック



都営住宅家賃 33m²・1カ月



民間アパート家賃 1R・1Kの相場

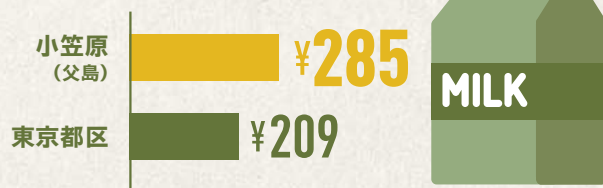


輸送コストのかかる小笠原諸島の生活品・食品の物価は、東京都区に比べて高いとされていますが、海上輸送費の補助が導入されており、島内の物価の安定が図られています。

※小笠原の物価は父島の小売店平均価格（2018年3月）、東京都区の物価は総務省統計局データ（2018年1月）をもとに作成

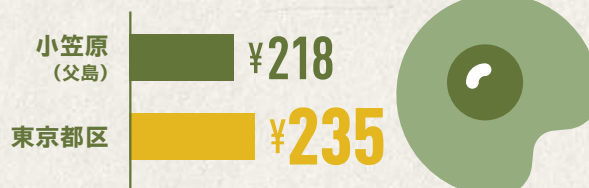
牛乳

1000mlの紙パック 1本



たまご

白色鶏卵・サイズ混合・10個入り1パック



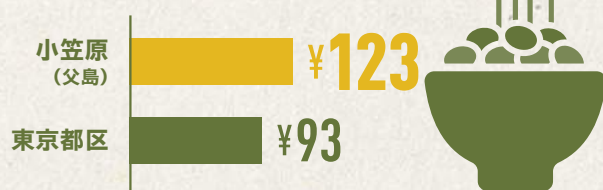
カップめん

「カップヌードル」1個



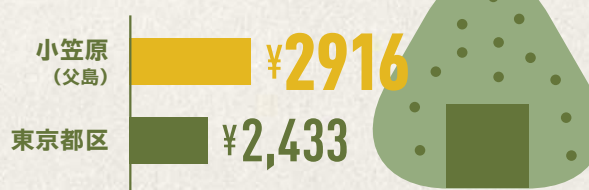
納豆

45～50g × 3パック



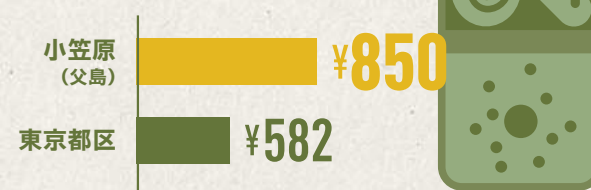
お米

「コシヒカリ」5kg



幕の内弁当

持ち帰り弁当専門店のもの・並

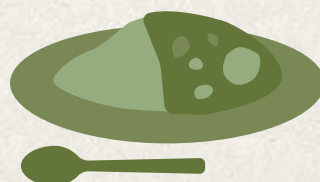


バナナ

フィリピン産 1kg (高地栽培等は除く)



カレーを作ったら
どのくらい？



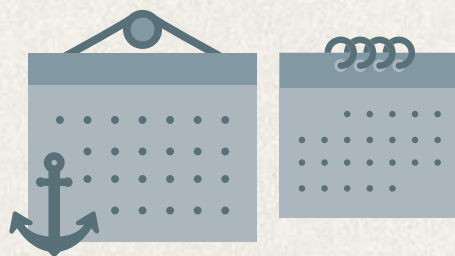
材 料	小笠原 (父島)	東京都区
バーモントカレー甘口 (1箱12皿分)	¥307	¥208
豚もも肉 (500g)	¥850	¥1,000
たまねぎ (800g)	¥216	¥189
じゃがいも (450g)	¥135	¥149
にんじん (200g)	¥105	¥80
合計 (12皿分)	¥1,613	¥1,626
一皿あたり	¥134	¥135

訪れるなら知っておきたい

小笠原 あるある

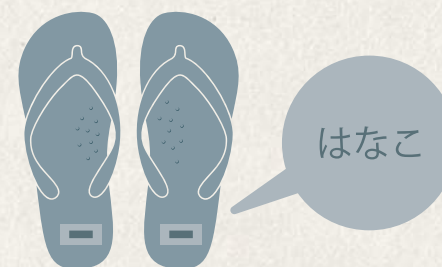
これらを知っておけば、あなたも小笠原通に？
小笠原には暮らしの中にも独自のルールや
小笠原ならではの習慣がたくさんあります。

暮らしにカレンダーは2つ



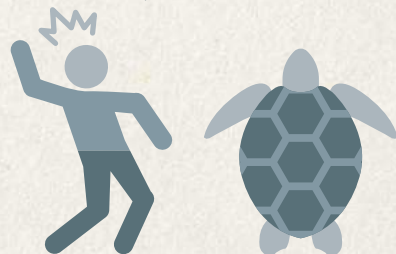
通常のカレンダーとおがさわら丸の運航カレンダーがあり、業種によってメインのカレンダーが異なります。父島ではおがさわら丸が出航すると商店や飲食店が定休日に。

ギョサンには名前を



ギョサンは島で暮らす人の必需品。名前を書いたり目印をつけないと誰のものか分からなくなってしまいます。そのままおが丸に乗船し、靴を忘れて上京する人も。

ウミガメと遭遇したら 動かない



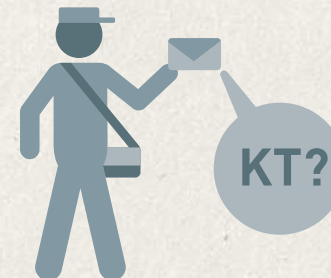
産卵するウミガメを驚かさないためにも、通行はウミガメ優先で。また、ウミガメを発見したら海洋センターへ連絡することになっています。

お昼休みは90分



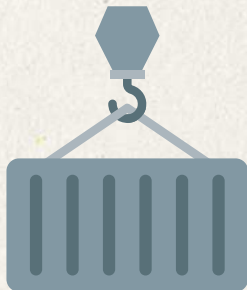
日中暑く、外食できる店が少ないことから始まった習慣。飲食店の増えた現在も官公庁の昼休みは90分。自宅で昼食をとる人や、海でひと泳ぎしてから仕事に戻る人もいます。

住所をローマ字で略す



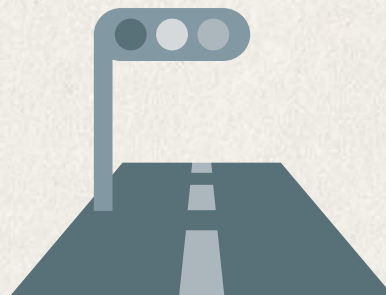
都営住宅は「T」、職員住宅は「S」。清瀬にあるなら「KT」「KS」などと略するのが一般的。固定電話も市内局番が同じなので下4桁だけで表します。

家族での引越しはコンテナで



引越し専門業者がないため、内地から引越すときは、おがさわら丸の専用コンテナを借りて家具を運びます。

信号は父島に2カ所のみ



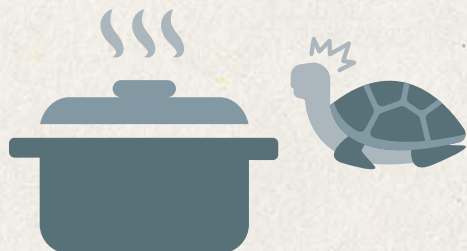
父島にある信号機は2カ所。夜8時～翌朝6時までは点滅信号になります。母島に信号機はありません。

キャンプは禁止



自然保護のため、条例によってキャンプは全島で禁止されています。宿泊は宿を利用することになります。

父島は塩味、 母島は砂糖しょうゆ味



亀煮の味付けのこと。父島は全ての部位を入れて作るためワイルドな味わいで、母島は肝などを外すためマイルドな味わい。

盆踊りが激しい



「小笠原音頭」や「マッコウ音頭」は振り付けにジャンプがあるのが特徴。夏祭りは熱く盛り上がります。

母島では ゲートボールが人気



母島では小学校3年生からゲートボールに参加します。島内では大会が年4回行われ、島をあげての盛り上がりを見せます。

【参考文献】

石原俊（2007）『近代日本と小笠原諸島：移動民の島々と帝国』平凡社

石原俊（2013）『〈群島〉の歴史社会学：小笠原諸島・硫黄島、日本・アメリカ、そして太平洋世界』弘文堂

ロング、ダニエル 編（2002）『小笠原学ことはじめ』南方新社

ロング、ダニエル（2018）『小笠原諸島の混合言語の歴史と構造：日本元来の多文化共生社会で起きた言語接触』ひつじ書房

夏井坂聡子 著・石原俊 監修（2016）『硫黄島クロニクル：島民の運命（さだめ）』全国硫黄島島民の会

日本修学旅行協会 編『教育旅行年報 データブック2011：東日本大震災と教育旅行』

小田静夫・水山昭宏（2002）『発掘された小笠原の歴史』小笠原村教育委員会

小笠原協会 編（2016）『特集小笠原』61号

小笠原協会（2016）『小笠原：公益財団法人小笠原協会創立五十周年史』

小笠原協会・小笠原諸島返還30周年記念誌編集委員会 編（1998）『小笠原諸島返還30周年記念誌：過去と現在から未来を展望する』小笠原諸島返還30周年記念事業実行委員会

小笠原村教育委員会中学校社会科副読本編集委員会 編（1985）『ひらけゆく小笠原』

小笠原村教育委員会小学校社会科副読本編集委員会 編（1983）『わたしたちの小笠原』

Perry, Matthew C.（木原悦子訳・1996）『ペリー提督日本遠征日記』小学館

田畑道夫（1993）『小笠原島ゆかりの人々』文献出版

田中弘之（1997）『幕末の小笠原：欧米の捕鯨船で栄えた緑の島』中公新書

東京農大小笠原100の素顔編集委員会 編（2004）『小笠原100の素顔：もうひとつのガイドブック』（1・2）東京農大出版会

辻友衛（1995）『小笠原諸島歴史日記：小笠原を知るには歴史を探ろう』（上・中・下巻）近代文芸社

小笠原諸島返還50周年記念誌

「原色 小笠原の魂 — The Spirit of Ogasawara Islands」

発行日 2018年6月26日

発行 小笠原諸島返還50周年記念事業実行委員会

記念誌部会部会長 松本 隆

部会員 菊地輝雄／寒川藏雄／斎藤実／椎名裕太

監修 石原 俊

協力 公益財団法人小笠原協会／全国硫黄島島民の会／吉井信秋／夏井坂聡子

写真提供 東京都／小笠原村／小笠原村教育委員会

写真協力 渡邊英昭／富田マスオ／山崎夏樹／四宮義博

イラストマップ制作 うえむらのぶこ

デザイン Lowork

DVD制作 映像制作分科会

制作協力 株式会社 徳間書店

印刷 図書印刷株式会社

The Spirit of Ogasawara Islands

