

江差ソーシャルクリニック

北海道教育大学函館校 地域政策グループ
准教授 古地 順一郎

7年目を迎えた江差ソーシャルクリニック（以下「江差SC」）は、昨年度に引き続き新型コロナウイルス感染症による影響を受けることとなったが、ワクチン接種が進んだことや社会経済活動との両立を目指す「ウィズコロナ」という考え方が広がったことから、昨年度に比べると現地で活動する機会は増加し、学生たちの学びの機会も広がった。今年度は、地域福祉学、地域政策学、美術教育学の教員が関わり、主に二つの事業が展開された。

まず、地域福祉分野では、6年間実施されてきた「まちづくりカフェ」が、町民有志のイニシアチブにより2022年8月にNPO法人化され「まちカフェ江差」となり、住民が主体となった地域の生活支援体制がさらに一歩進んだ。この事業には地域福祉学の教員（齋藤征人准教授）がアドバイザーとして関わり、体制づくりを積極的に支援している。（P7・2章にも詳述）

「まちづくりカフェ」の醍醐味は、住民による活発な意見交換であったが、NPO法人化後は「ネクストイノベーション～次なる革新～」に受け継がれている。「ネクストイノベーション」では、町内で活動するさまざまな団体同士のつながりを深めて江差町を活性化していくことを目指している。この取り組みは道内各地から注目を集めており、さらなる発展が期待される。

令和4年5月20日 函館新聞 2面

【江差】町内で活動する団体などがまちづくりのアイデアを語り合う場「ネクストイノベーション（通称ネクイベ）」の第1回集会在このほど、町保健センターで開かれた。各種団体に所属するメンバーや高校生ら30人が参加した。（入江智一）

地域興しの意見活発に

江差まちづくりの初会合 高校生ら参加

ネクイベは、町地域包括支援センターと道教育大函館校が地域の課題解決に向けて協働で取り組む「ソーシャル・クリニック（SC、地域課題診療所）」事業として2018年度にスタートした「まちづくりカフェ」が前身。同カフェが昨年度末、特定非営利活動法人として組織化に歩み始めたことを受けて、「次なる革新」と銘打ち、個人に加え団体も含まれた新たな場として誕生した。照井善之介町長が「良いまちづくりにつなげていくきっかけをたくさん作ってほしい」とあいさつ。同函館校の齋藤征人准教授が「本業主義で地域生活支援」と題し、ネクイベに期待することなどについて講演した。出席者が4グループに分かれて自己紹介や所属する各組織の活動内容を発表した。

将来、介護士を目指していることを発表した江差高校1年の橋本未さん（19）は「八雲町船石IIは「コミュニケーション」の場として楽しかった。また参加したい」と話していた。次回は7月13日午後6時半から、町保健センターで開催を予定している。参加申し込みや問い合わせは校舎高輪あんしん課地域包括支援係（0139・52・6720）へ。

町保健センターで開かれた集會

地域政策学の教員（古地）は、上町商業地区の活性化に関する取り組みを引き続き行った。江差夜市に対する支援に加えて、9月24日に「第3回江差ニシンチャレンジカップ（以下「NCC」）」を行った。NCCは、江差町の日本遺産への指定にあたっての中心的なコンテンツであり、同町の歴史を語る上で不可欠な「ニシン」という題材を改めて見つめ直し、今後のまちづくりの核の一つとして再定義する試みである。第1回は2020年2月に料理コンテストという形で開催したが、2020年度はコロナ禍のため開催できなかった。そのため、学生が中心となってアイデアを温め、「料理」、「アート」、「スポーツ」という3つの切り口からのイベント開催が提案された。この提案を受け、2021年度に町役場、町民有志、本学による実行委員会を設立した。本学からは地域政策学研究室と美術教育学（橋本忠和教授）研究室が参画している。

今年度は、高校生の巻き込みにトライし、江差高校から4名の生徒さんに企画段階から関わっていただくことができた。

第3回も、ニシンに対する町民の親しみの醸成を目的とし、料理とアートを組み合わせたイベントを展開した。料理部門では「ご飯に合うニシン料理」をテーマにニシン料理フェスを実施した。さらに、ニシンのハーリングを製作する道立函館水産高校の皆さんにも出店していただいた。アート部門では、昨年に引き続き、「海の中の商店街」をテーマとした装飾を行い、子どもたちが描いた絵を泳がせる「デジタル水族館」も実施した。デジタル水族館には、ねぶたのようなニシンも作成し雰囲気 연출した。また、ニシンについて学べる恋愛ゲームも作成するなど新たな趣向をこらした。プロジェクトで江差の古い写真を建物に投影する写真展も実施した。さらに、法華寺通り商店街と第一生命の皆さんのご協力を得て直径約1メートルのニシン釜も用意し、ニシンの塩焼きも提供した。

来場者アンケートでは、コンテンツを通じてニシンに親しむことができたことや、若者が多く関わっていること、継続することに対する肯定的な意見が見られた一方で、より活気を求める声も見られた。



デジタル水族館とニシンねぶた



ニシンゲーム



函館水産高校

令和4年9月30日 函館新聞 2面

【江差】「第3回ニシンチャレンジカップ」(実行委主催)が24日、法華寺通り商店街で開催された。函館水産高校が特別参加し江差産ニシンで調理したオランダのニシン料理「ハーリング」を試食するなど、ニシンの魅力を発信した。(入江 賢一)

江差で魅力発信イベント

工夫満載ニシン料理に舌鼓

函館水産高校が飾ったハーリング試食ブース

新たなニシン料理や食卓を開発し、ニシンの町のイメージを発信するイベント。第3回開催時に好評だったデジタル水族館、ニシン釜を用いたニシンの串焼きが今年も登場した。町内の飲食店4店舗からご飯に合うニシン料理の販売もあった。

新たにニシンに関するシミュレーションゲームコーナーが設置され、日没後に商店街内のシャッターに過去の江差の街並みを映し出す写真展も開かれた。

ハーリングの試食は、同校トップオブオプザニシン班が乳がエィで魚臭さを軽減させ、小骨が食べられるように

函水高生も参加

新たなニシン料理や食卓を開発し、ニシンの町のイメージを発信するイベント。第3回開催時に好評だったデジタル水族館、ニシン釜を用いたニシンの串焼きが今年も登場した。町内の飲食店4店舗からご飯に合うニシン料理の販売もあった。

新たにニシンに関するシミュレーションゲームコーナーが設置され、日没後に商店街内のシャッターに過去の江差の街並みを映し出す写真展も開かれた。

ハーリングの試食は、同校トップオブオプザニシン班が乳がエィで魚臭さを軽減させ、小骨が食べられるように

にリンゴ酢で漬けた約20回、試作を繰り返して仕上げた作品。一口で食べられるように提供された。

ハーリングを味わった江差小5年の高岡七海さん(11)は「味がよくて食べたい」と話し、同班委員の大田七海さん(11)は「半年かけて作ったので、おいしいと言ってもらえてよかった」と話していた。

江差SCの活動は、町民の方々の献身的なご協力とご指導がなくては成立しない。学生や教職員とともに汗を流してくださる江差町の皆さまに心より御礼申し上げたい。