



キラリ
十和田人
— 第49回 —

十和田湖の 観光みやげに一役

十和田湖畔農園代表

おがさわらりょうた
小笠原良太さん

MEMO

十和田湖畔住民が毎年減っていく中、湖畔に住む十和田湖小・中学校卒業の同級生4人を含む7人が、「十和田湖畔農園」を営み、野菜加工の特産品を発売して、盛んだった頃の十和田湖観光を再び取り戻そうとしています。

十和田湖畔は年々観光客が減り、ホテルや民宿が衰退していく中、そこで働く従業員数も激減。現在の十和田湖小学校の児童数は5人、中学校の生徒数は8人。ホテルや民宿で働いていた親たちは仕事を求め、市街地や県外に移り住むため、子どもの数は毎年減っているのが現状です。この現状を少しでも変えていこうと立ち上がったのが十和田湖畔農園を営む7人。同農園は十和田湖小学校のそばにあり、面積は10アール。7人の構成は男性5人、女性2人。年齢は45歳ぐらいが主で、うち4人は地元の十和田湖小学校、十和田湖中学校の卒業生です。

7人は休屋や焼山で仕事や商売をしながらそのかたわら、畑を耕作しています。代表の小笠原良太さんは、「十和田湖といえば、ヒメマス、乙女の像、遊覧船ですが、そのほか何かできないかと考えた結果、仕事の合間に仲間畑を耕作し、野菜を作って販売してみようということになりました」と平成25年春から農園を作ったきっかけを話します。

小笠原さんたちが栽培している野菜は、大根や人参、ゴボウ、カボチャ、ネギ、食用菊、シソの実、サツマイモ、ししとう、唐辛子など。そのうち商品にできる野菜を休屋の店で販売していましたが、このほど、市の「買ってもらえる商品づくり支

援事業」を活用し、大根やゴボウなど7種類を使用したしょうゆ漬けの新商品を発売。商品化し、十和田湖の新たな特産品として湖畔はもとより、市内のアートステーショントワダ、道の駅「とわだびあ」などで販売しています。

「私たちの考えた野菜の加工品が、十和田湖の観光にプラスの影響を与えられたらと思っています。十和田湖は秋から春まで閑散となるので、商売は『半年商売』といわれています。観光シーズンが始まる5月までの期間、特産物の加工業を行うことが目標で、夢は加工所を作り、観光以外の産業を興して通年の雇用を生み出すことです」と目を輝かせます。小笠原さんは、「40歳過ぎてからも夢を持ち、新たに活動するのは遅くないし、同年代の人たちも、あきらめないで自分の夢を突き進んでほしい。継続こそが一番」と話します。



野菜加工の特産品で湖畔の賑わいを取り戻そうと燃える十和田湖畔農園の皆さん