

青年部・女性部

「門前町づくり事業」完成

「ネオクラシックタウン構想（歴史を尊重した古さの中に新しさのある町）」から一〇年

青森県深浦町商工会女性部

はじめに、わが町を紹介します。

深浦町は青森県の西海岸に位置し、「夕陽海岸ふかうら」として豊かな観光資源に恵まれ、歴史も古く、江戸時代中期からは日本海航路で隆盛を極めた北前船の「風待ち湊」として栄えてきました。

さらに、一二〇〇年の歴史を誇る春光山円覚寺周辺を観光の拠点とし、近年一〇〇万人以上の県内外からの観光で訪れる人がいる現状をふまえ、観光基盤として整備に取り組んできたのが「門前町づくり事業」でした。この三月、隣の岩崎村との合併により新しい深浦町として四月よりスタートしましたので、世界遺産の白山神山地や、十二湖、日本キャニオンなど、さらに観光資源が増えましたが、歴史とともにすばらしい財産を持つていながら、私たちはなかなか商売に結びつけられないでおりまし

た。

一九九四年に産声をあげた「ネオクラシックタウン」構想により二〇〇二年から三年計画で進められてきた「門前町づくり事業」が、この四月、円覚寺周辺のすべてが整備され、完成をみることができました。

私たちが営業する「かまど屋」は、その円覚寺の山門の前に、三軒棟割り形式で建てられた平屋の小店の中の一軒です。深浦港を眼前に望む門前広場敷地内には数本の常夜灯が並び、「風待ち湊」として栄えた往年の歴史の重さを感じさせてくれる趣きがあります。

四月一日のオープン以来、観光客を対象としていたはずが、町内の皆さんの憩いの場として定着しつつある現在、小店の存在が、観光客だけではなく、地域の人たちとのコミュニケーションの場として大事にして



円覚寺山門前の「かまど屋」

いかなければという、この事業にかかわった者の義務のようなものを感じる昨今です。

小店を紹介しますと、私たちの右隣は「久六屋」、久六島でとれるサザエ、アワビがメインで、ほかにアワビのウロ漬・けやぐ漬などを販売しています。左隣は「茜屋」、ソフトクリームがメインで、お菓子を中心としたおみやげ品を販売しています。

その間に「かまど屋」があります。そば、うどん、みたらしだんご、おにぎり、かき氷、コーヒーなどなど。

部員の作った大福や五目めしなど



「かまど屋」を担う女性部



春光山円覚寺

も時々店頭に並びます。手作りビーズのアクセサリーも評判がよく、安値のせいもあってかよく売れます。

営業時間は午前九時から夕方五時までで、通年営業、休業日はありません。それぞれ曜日ごとに担当者を決め、毎日お昼の二時間は二人になります。基本的には一人で頑張っています。

来店者の数は予想以上にあるのですが、一人当たりの売上単価が低いので、売上を伸ばすには大変な努力が必要で、参加している部員は本業を気かけながらも、手作りの漬物を持参してお客様にサービスをするなど、一生懸命頑張っています。

開店当初より、そばのだし作りから、かき氷のシロップに至るまで、すべて自分たちで作っていますので、専門店と比べても一味違った味わいがあると自負しています。お客様の評判もよく、「味がいいと聞いたので来てみた」という人も少なくない毎日です。

小店の開店に当たっては、まったく資本金がありませんでしたので、女性部の中に小店舗会を作り、部員より出資者を募り、出資していただいた皆さんには会費を払っていただいた運営をしています。県女性連からの創業支援や六ヶ所原燃からの助

成金で開店の準備はほとんどできましたので、不足のものは部員から、不要になったレンジや炊飯器、食器など多くの協力を得ることができて今日に至っています。

女性部はほかにも年に二度「深浦海まつり」と「チャンチャン祭り」に出店をし、事業を行うための資金づくりに余念がありませんが、ここ数年の不況続きにより、廃業などで退部する部員が増えてきたため、小店を始めるきっかけになったのも、これ以上部員を減らしたくはないという一念からでした。

しかし、現実はまだ最低賃金にも満たない時間給で働いていただいていますので、少しでも家計のプラスになるような店になればと思います。さらに、それぞれの本業とは違った小店で経験や体験が、本業にとってもプラスになるように願っています。

観光地・深浦の担い手として、微力ながら町の役に立つように、歴史や文化についてさらに研鑽を積み、小所に立ち寄ってくださる旅の方々を町を紹介するなど、観光の案内人としても、ますます活気とやる気のある女性部として、心豊かな「あづましい」（心地よい）町づくりに参加していきたいと思っています。