

大谷

田

産業遺産で地域活性化

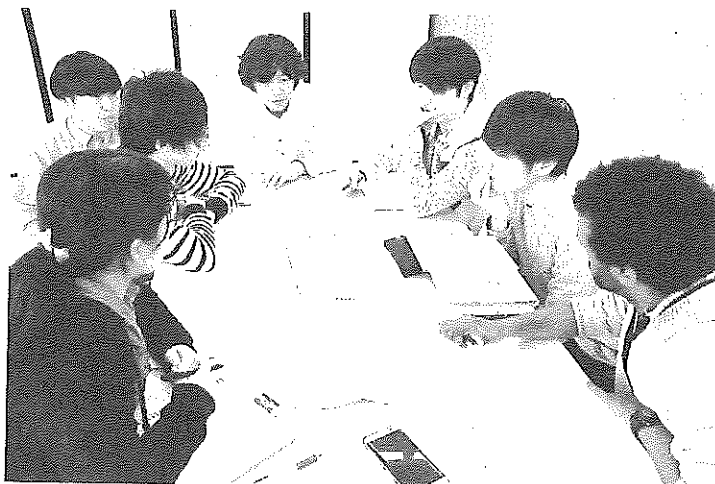
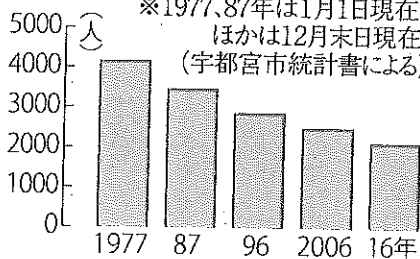
大谷石の産業遺産を地域活性化や新たな産業創出に生かさないか、大学や行政の研究が進められている。

「大谷地区の観光資源はコンパクトにまとまっているが、食事をする場所や宿泊施設が少ない」「かつてはコイ料理があったと聞いた。再開してはどうか」

宇都宮大学で4月25日に行われた大学院工学研究科地球環境デザイン学専攻の講義で、学生たちが大谷地区の活性化について意見を出し合った。

宇都宮市大谷町の人口推移

※1977、87年は1月1日現在、ほかは12月末日現在
(宇都宮市統計書による)



「大谷プロジェクト」と題したこの講義は、同地区にあるホテルやレストランなど4か所の空き施設について、約20人の学生が現地調査を行って、新たな活用法を考える内容。建造物の補強や改修などについて8月をメドに空き家の所有者に提案する。

同地区は石材業の衰退で人

宇都宮大学で4月25日、大谷地区の空き施設を活性化させた学生たち(4月25日、宇都宮大学陽東キャンパスで)

口が減少の一途をたどっている。宇都宮市によると、地区中心部の大谷町の人口は、1977年には4137人だったのが、昨年末には2114人と半減した。空き家の増加は景観を損なうなど地区の課題となっている。

指導教官の安森亮雄准教授は建築意匠が専門で、大谷石

空き施設の活用法を研究

イチゴ栽培に地下水利用

を用いた建造物の論文もある。同地区の空き家の価値を見直し、地域活性化につなげようと、今年度の講義のテーマに選んだ。

安森准教授は「大谷の観光が最盛期だった1950年代から60年代に建てられた物件を、学生のアイデアを取り入れて作り替える取り組みで、所有者の期待も大きい」と話す。

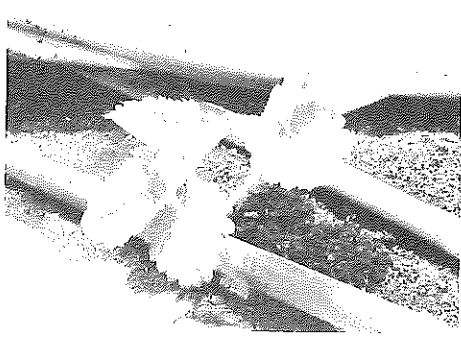
大谷石採掘場跡の地下水に着目した取り組みが進められている。採掘場跡は東西約4キ、南北約6キの地区内に約250か所点在しており、地下水の水温は年間を通して5度程度に保たれている。

これをイチゴ栽培に生かそうと、宇都宮大学と同市が開発したのが「クラウン冷却システム」だ。夏から秋に収穫する県産イチゴ品種「なつおとめ」の苗のクラウン(芽株)に触れるようにパイプを巡らせ、ポンプでくみ上げた地下

水を通して冷却する。

2014年と15年の実証実験を経て、現在、「道の駅うつのみやろまんちっく村」を運営するファーマーズフォレストと、人材派遣会社「シーデーピージャパン」の子会社、CDPフロンティアの2社が計18アで生産している。

このうち、CDPフロンティアは耕作放棄地にビニールハウスを設置し、約7500株を栽培。6月頃から収穫し、県内外のホテルや洋菓子店などに出荷している。同社の穂積勝幸さんは「なつおとめは糖度が低く、酸味が強いいため、ケーキなどにはうってつけ。二つに割るとハート形になるのも好評だ」と話している。



苗の根元に張り巡らされたパイプに冷水が流れる「クラウン冷却システム」(宇都宮市大谷町で)