



毎回多くの方が訪れます。「料理がおいしくて交流の場としてうれしいです。」



2種のおこわに漬物、汁物、副菜、デザートまで。心もほっと温まる一膳。



学生が4班に分かれ交代で運営に当たります。忙しい中も丁寧な心を込めて。



1月23日の回を担当した皆さん。左から3人目が大黒太郎先生。同4人目が漬物名人で先生の大切な相棒でもある高橋トク子さん(深谷)。

福島大学行政政策学類 大黒ゼミ

フィールドワークの実践を通して「持続可能な地域づくり」を学んでいます。令和7年度の村民食堂は、大黒先生も理事の1人になっているNPO法人まごころ運営協議会と協働し開催しました。また長泥地区で10月に「までい★長泥青空焼肉レストラン」を開催した他、広報いたて縮刷版をもとに村史『までいな村の自分史』作成にも取り組んでいます。

月に一度、いたて移住サポーター3などで開かれる村民食堂の運営に当たるのは福島大学・大黒ゼミの皆さん。学生と一緒に厨房に立つ大黒太郎先生も準備に余念がありません。大黒ゼミは震災後の飯館村をフィールドに村民に寄り添うさまざまな活動に取り組んできました。「復興の一助になりたい」と活動に加わる学生がいつしか直接の担い手に成長していく姿に、出身でなくとも思いが

あれば担い手になれるのだと実感します」と大黒先生。「この経験と学びが社会人となった時に本当に生きてくる。その種を仕込む活動でもあります」。1月の村民食堂にも多くの方が訪れ、懐かしい人との再会を喜ぶ声も聞こえていました。笑顔で配膳をしていた竹田和歩さんは卒業を控える4年生。「関わりが深まり会話が弾むと村の一員になれたようでうれしかった」と振り返りました。

いたて村の村民食堂 福島大学大黒ゼミ



いたてを耕す 担い手物語

村に暮らす人、仕事で通う人、移り住む人、時々訪ねて来る人、離れても思いを寄せる人：「ふるさとの担い手」と飯館村とのつながり方はさまざまですが、その一人ひとりの歩みが飯館村の「今」を形づくっています。

歩みを進める担い手に、隣りを歩む人が現れたり、背中にそっと手を添える人が現れたり、学びを得たいと若い世代が訪ねて来たり、出会いが重なり合う中で、いつしかたくさんの物語が生まれていました。

東日本大震災の発災から間もなく15年。およそ6年にも及んだ全村避難を越えて、一人ひとりの担い手がコツコツと耕し続けた村の景色は、こんなにも彩り豊かになりました。

令和8年の冬に出会った、担い手達の物語をお伝えします。皆さんの言葉から、取り組みの根底にある願いや、時間をかけて育んできたつながり、飯館村への思いが垣間見えます。

ふくしま産業賞 学生部門・金賞を受賞!

大黒ゼミは、村民食堂の運営をはじめとする地域に根差した活動が高く評価され、福島民報社の「第11回ふくしま経済・産業・ものづくり賞(ふくしま産業賞)」において学生部門の金賞を受賞しました。共催の県を代表してあいさつした内堀雅雄知事は「食文化の継承にも取り組みながら地域の人と信頼関係を築いて挑戦を続けている」と学生らに敬意を表し、高島英也選考委員長は「15年間のプロセスそのものが成果。村と同化し活動している。地域の未来はこういう所から生まれるのだろう」と評価しました。

宮川ゼミ長は「長く続いてきた活動でたまたま自分達の代が表彰の機会をいただきました。自分は1年生の時から活動に関わっていて、村の皆さんに顔を覚えてもらい親しくなれたことが一番心に残っています」と話していました。



2月6日に民報ビル(福島市)で行われた表彰式。ゼミ長の宮川蒼平さん(左)と出席したゼミ生の皆さん。

