

守りたい「七尾」がある

私たちが住む「七尾市」。
皆さんは、守りたいものと言えは何かがあるだろうか。
同じ七尾の地に住む人であっても、
共通するものもあれば、
地域や町など、違う生活習慣があるため、
それぞれに違う場合もあるだろう。



平成23年6月、世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」。認定された要因は、能登の人たちが能登の里山里海を愛し、昔からある伝統や風習、文化を大切に守ってきたことが挙げられる。先人たちは、自然からの恵みに感謝し、守り続けてきた。そういった環境の中から、祭りや文化、伝統工芸や食文化などが誕生し、現在まで受け継がれている。

七尾は、全国でも有数の祭り天国。桜が咲き誇る春から収穫を終える秋まで、絶え間なく各地で行われる。その中でも、七尾の四大祭りとして挙げられるのが「青柏祭」や「向田



の火祭」「石崎奉燈祭」や「お熊甲祭」である。
これらは、多くの人が参加して成り立つ祭りだが、共通して大きな問題に直面している。それは近年、一番必要とされる若い衆が著しく減少してしまい、他の地域や友人などの協力を得なければできない状況となっている。

しかし、祭りを開催する町の人たちは、人口減少や少子化などの背景を理解し、伝統をしっかりと守り、時代の変化にも柔軟に対応している。これは、先人たちが守ってきた歴史ある祭りを、存続させなければならぬという心意気からで

ある。

漁業や食の分野でも、時代の流れに対応した取り組みが行われている。

漁業では、戦国時代から定置網漁業が盛んに行われてきた。さかのぼること1579年（天正7年）、織田信長に出世魚であるブリを献上した記録も残されており、定置網漁業の発祥の地の一つとされている。

こういった昔ながらの漁法を守りながらも、七尾で水揚げされる魚は、「素早く沖しめ」、「きちんと鮮度管理」を実践している。そして「七尾いきいき魚」というブランド名を付けて、特徴を持った価値ある魚として、全国各地へ発送している。

さらに、水揚げされたばかりの新鮮な魚に手間暇をかけ、付加価値を付けた水産加工にも取り組んでいる。

また、七尾などで獲れた多種多様な魚介類を、市内の寿司屋で味わえる「すし王国能登・七尾」と称し、訪れる観光客たちを魅了している。

そして、七尾市の代表的な産業といえば和倉温泉。開湯1200年以上の歴史ある和倉温泉の旅館は、観光客の二



ズの多様化などから減少。そういった問題を打破するため、観光だけではなく、スポーツ合宿に来る選手たちの受け入れも積極的に行うようになった。例えば、夕食は、観光客には従来どおりの御膳で対応し、選手たちには、カレーライスやトンカツなどを提供。料金も安価な設定で、旅館という枠にとどまらず利用者のニーズにあった対応を行っている。関係者の努力が功を奏して、全国各地から選手が集まり、七尾はスポーツ合宿のメッカとなっている。

これら以外でも、田鶴浜建具や七尾仏壇などの伝統工芸、演劇の町として進めてきた日本に誇れる演劇文化など、先人たちから受け継いだものだからこそ、どの分野も必死に、そして時代にあった手法を取り入れ、柔軟に守り続けているのである。

このような対応は、地域や町などでも同じことがいえるのではないだろうか。人口が減っていく中でも、祭りの伝承、防災や福祉など、住民自ら、先を見据えた取り組みが必要となってきた。