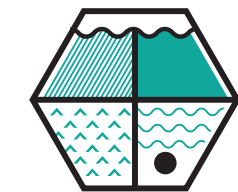


淀江で行われている東京大学の研究



よどえのやど
淀江の宿
今津田中家

瓦版

第10号

2024.01 発行

一昨年7月に始まった

東京大学との縁

一昨年2022年7月16日〜19日、
■徳永朋祥（とくながともちか）教授（東京大学大学院新領域創成科学研究科長、地球・資源システム工学、資源開発工学、愛媛県出身）をはじめとする6名の方々が、淀江の地下水（湧水）の調査にいられて、淀江の宿今津田中家に宿泊してくださいました。

■勝部日出男さん（株式会社ナレツジカンパニー代表取締役会長&CEO、東京在住、1949年生まれ、淀江町出身、「淀江古代ロマン遺跡回廊構想」推進会議共同代表）が招聘されて始まった縁です。
地下水の調査にいられたメンバーの他に、

■池田泉さん（東京大学大学院新領域創成科学研究科術経営戦略支援室東京大学シニア・リサーチ・アドミニストレーター）も来訪され、まちづくりなどの観点から淀江をリサーチしてくださいました。

2日目の夕食は、勝部さんも一緒に「地元丸ごと季節のBBQ」を提供。

■山根正敬さん（北尾在住・調査にあたり地域ガイドを務められた）が持ってきてくださったスイカやたまご瓜、まくわ瓜などのスイーツもお出しして、地元の食材を堪能していただきました。



2面は井上さんによる研究テーマのご紹介です

2023年4月に、一般社団法人 Bisui Daisen（淀江の宿今津田中家のオーナー）田中洋子が専務理事を務めるのメンバーで東京へ行った際、千葉県柏市にある東京大学柏キャンパスの徳永教授の研究室を訪ねました。その際に、
■池田晃一さん（東京大学大学院新領域創成科学研究科特任研究員、都市デザイン、まちづくり）
■伊藤有加さん（東京大学大学院新領域創成科学研究科特任助教、環境システム学専攻、兵庫県出身）
■井上大悟さん（東京大学工学部システム創成学科4年徳永研究室所属、佐賀県出身）
が同席して下さって意見交換を行い、井上さんが淀江の湧水についての卒論を書いてくださることに、5月下旬には皆さんで淀江を訪ねてくださる予定であることなどもお話しさせていただきました。



卒論研究のための淀江訪問

2023年5月20日〜21日

水研究チームとして、徳永教授、伊藤さん、井上さんの他に

■廣田翔伍さん（東京大学大学院新領域創成科学研究科研究員、福岡県出身）
また、まちづくり研究チームとして、池田泉さん、池田晃一さんも淀江に

来訪して下さり、田植えの手植えなども体験していただきました。
2023年10月29日〜11月1日には徳永教授、伊藤さん、廣田さん、井上さんが淀江に

来訪して下さり、3日間、水調査のためのフィールドワークを実施されました。予備日にしていた最終日は、廣田さんと井上さんが残られ、

■松田彩子さん（イギリスサセックス大学に留学中・2023年9月から休学、淀江町出身）なども一緒に、ありがたいご近所さんの山中文男さんのご指導の下、はでかけ米の足踏み脱穀や唐箕での選別体験、小豆の収穫などを行い、精米した新米で海鮮丼、収穫した小豆で赤飯やぜんざいと一緒に作って食べました。

2023 淀江研究滞在記

東京大学システム創成学科・徳永研究室4年 井上 大悟



現地調査で採水した地下水を分析している様子。田中家さんにて。

瓦版の読者の皆様はじめまして。東京大学工学部システム創成学科・徳永研究室4年の井上大悟（いのうえだいご）と申します。僕は現在淀江にて、田中家さんを始めとする淀江の皆様のお力をお借りしながら、淀江の地下水や湧水に関して研究をさせていただいております。今回は僕の研究の内容から淀江での滞在の感想までざっくばらんにお話しさせていただきます。

■なぜ淀江？

研究内容の紹介をする前に、なぜ淀江という地域に興味をもったのかについてお話しさせていただきます。僕は佐賀県佐賀市出身でして、佐賀という土地は地理的な要因から非常に水路が発達しており、人々の生活と水とのつながりが深い土地です。こういった土地で生まれ育った背景から、「水×地域社会」といったテーマに元々興味がありました。そして今年の4月、卒業研究のテーマを決める際に徳永教授にこういったことをお話しさせていただいたところ、「淀江」という地域は井上君にピッタリだと思えますよ、という旨の助言をいただきました。その後、自分なりに文献等を調査した結果、淀江の豊富な地下水資源と地域社会のつながりや、太古からの歴史の積層に魅了され、ここで卒業研究がしたい！と思うようになりました。

■何を研究しているのか

僕の研究テーマは淀江の地下水がどこから集められ、どんなルートを通って、どこから湧き出しているのか、それを突き止めることです。これによって淀江の美味しい地下水の水質保全や観光資源としての地下水の活用等につながるのではないかと考えております。本研究のためにこれまでに2023年の5月と10月の合計2回、淀江を訪れまして、北尾在住の山根正敬さんご指導のもと、野山を駆け回り地下水を探しに行き、採水をさせていただきました。卒業論文ではこれらのデータをまとめまして、淀江の地下水流動系に関して一定の結論を出す予定です。



地下水の採水の様子。温度や pH などの項目は現地で測定します。左上の黄色いモノは汲み上げ用の簡易ポンプです。

■淀江に魅了されています

僕の研究は地域の皆様のご協力がないと成り立たない研究です。勝手に人様の土地に入って行って「水を採らせてください！」なんて、時代が時代であれば大変なことになっているかもしれない。ただ、淀江の皆さんは僕のような若造も非常に快く受け入れてくださり、その上に研究の協力までしていただき、本当に感謝してもしきれません。春までじっくり研究をまとめ、結果を報告させていただきたいと思っております。

これまで、といつてもまだ2回だけです。実際に淀江を訪れまして、まずご飯が美味しく、そして、面白い人が沢山いらっしゃるなあという感想を抱いております。個人的な話にはなりますが、前回10月に淀江を訪れた

際、数日前まで原因不明の食欲不振に悩まされており、どんな食べ物の前にしても一切食欲が湧かず困り果ていたのですが、淀江に来て数日、朝昼晩、淀江のお魚やお肉や果物（柿と梨が旬でした）を食べているうちに、みるみる症状が改善し、最終日は朝食にお赤飯と大山ウインナーをいただいた後、お昼に海鮮丼、おやつに自家製ぜんざいまで平らげることができた程回復しました。淀江は来る度に元気をもらえる不思議な土地です。



最終日に餅米から作った自家製ぜんざいのお餅。1面の廣田さん、彩子さんと一緒に作りました。



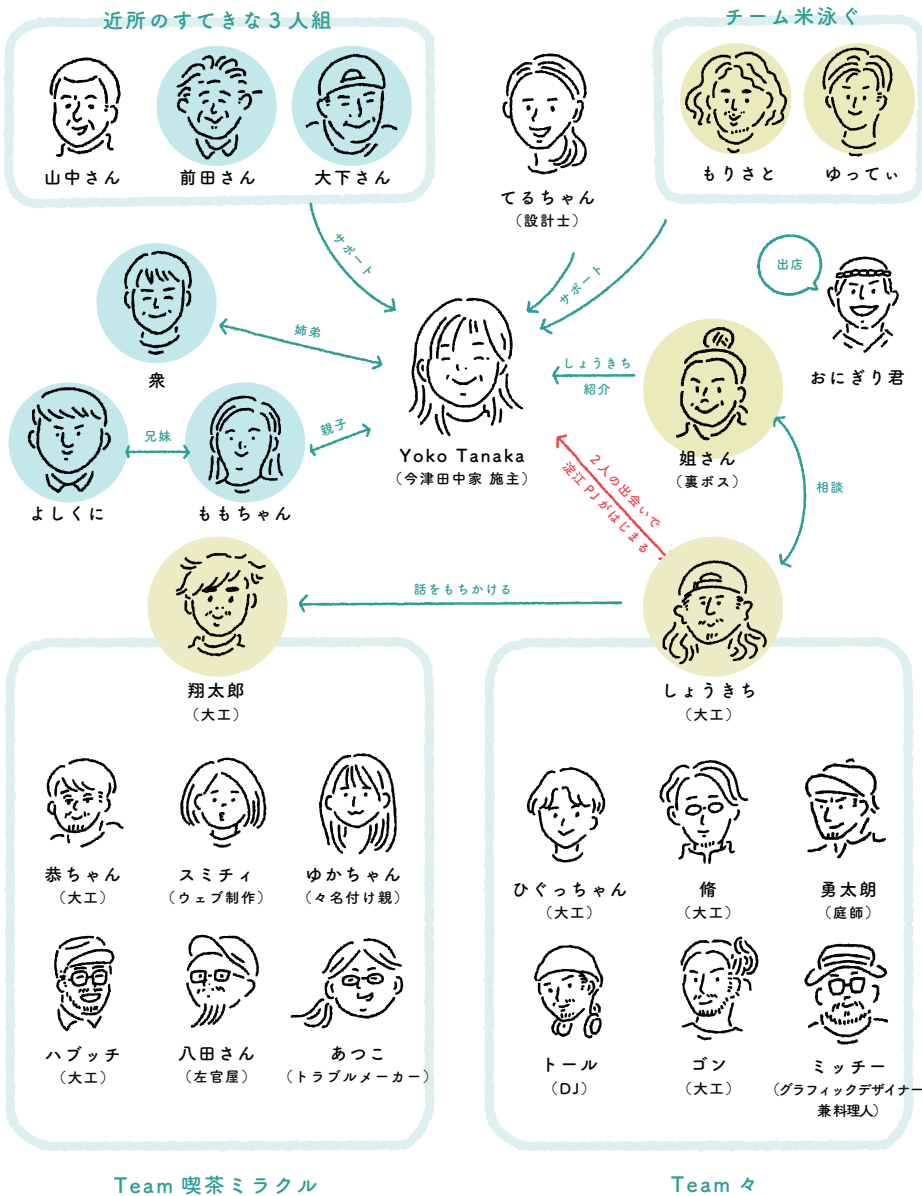
10月に淀江を訪れた際に田中家さんで出いただいた朝ごはん。前日に山根さんと「栗ご飯って美味しいですね〜」というお話をしていた翌日だったため、いたく感動しました。味は言うまでもなく…。

■今後の展望

修士課程においても同じく徳永研究室でお世話になる予定でして、研究内容の方も変わらず、淀江地域に関する研究をさせていただきたいと考えております。今後の展望としては、現在の研究を更に深化させて、淀江の地下水や湧水に関する理解を深めていくと同時に、研究と並行しまして淀江の地域社会や文化等に関して勉強させていただき、地域の皆さんとの交流も深めていけたらと考えております。

田中家さんをはじめ、淀江の皆様、今後ともどうぞよろしくお願いたします。

「淀江プロジェクト」物語 人物関係図



■**これまでのストーリー**
 2017年9月に父茂が亡くなつて空き家となった築約90年の実家を相続することになった洋子と弟衆。相続手続きなどを行いながら、売却や活用などを模索し、離れをゲストハウスにすることを決意。大量の荷物で溢れていた母屋をどうしていくか、考えあぐねていた2018年冬、洋子の前に、姐さん、しようきち、翔太郎といったこの物語の主な登場

人物が救世主として現れ、「淀江プロジェクト」がスタートする。
 ■**これからのストーリー**
 2〜3ヶ月に1回のペースで、入れ替わり訪れる若者たち。大量の荷物の片付けからスタートし、約3年余で30弾、実数100名余、延べ人数280名余が関わってくれた「淀江プロジェクト」は、洋子のUターン、人々の交流を妨げる謎の伝染病、母

屋のゲストハウス化なども挟みながら、紆余曲折を経て、様々な営みや交流が体験できる「みんなの実家」としての機能を兼ね備えていく...
 ユニークなメンバーで織りなす「淀江プロジェクト」物語を引き続きお楽しみください。
 左図
第9話までに登場済
 下記で紹介

■**しようきち (野崎将太)**

大阪・神戸・京都を主な拠点に、店舗・住宅の内装工事等を手がける。建築集団「タ」を主宰。文化住宅を舞台にパフォーマンスを行う「前田文化」のメンバー。洋子に「片付けから関わらせてください！長く使える家にしていきましょう。」と提案し、「淀江プロジェクト」がスタートした。プロジェクトリーダー。

■**翔太郎 (宮原翔太郎)**

空き家を改築しながら全国を旅する集団「パーリー建築」研究の第一人者として全国を放浪した後、鳥取に定住。「喫茶ミラクル」を運営しながら建設業を営む。より理想の建築に近づくため、「令和建設」を立ち上げた。「曇天野外」などのイベントも企画。淀江プロジェクト皆勤賞の記録を唯一ただ一人更新中。

■**姐さん (サハラクミコ)**

サハラ総研(主に頼られない調査)関西中心に活躍する好奇心の塊。恩をうって徳を積むスタイルの相談役。洋子とは、大阪の古いビルを皆でリノベーションしたSALTY VALLEYのプロジェクトで知り合い、実家の使い道を考える洋子にしようきちを紹介。料理の腕前はプロ級、皆の胃袋を掴む。「淀江の宿今津田中家」の名付け親。

■**もりさと・ゆっぺい**

森田悟史さん(現米子市市議会議員)河津優平さん(現宇宙の片隅で常に朝代表)

幼馴染一人で、ヒッチハイクで全国を回り、多くの人と知り合う。その縁でしようきちとも知り合い、淀江プロジェクトの第1弾から参加。

米子市のまちなか拠点などにも携わり、映像・写真などのコンテンツを作る。こだわりのコーヒーマシンを淹れるなど様々な活動をしている。

お得な特典たくさん！
淀江の宿今津田中家
会員募集

年会費
2,000円

会員特典

- 毎月1回 瓦版など印刷物の郵送
- 毎月1回 各種割引券 (飲食・カフェスペースレンタル・宿泊・イベント参加)
- お米1升(約1.5kg) プレゼント(きぬむすめ or もち米) ※11月以降 当宿にてお渡し



連載「淀江プロジェクト」物語 [第九話]

「淀江プロジェクト」とは、今津田中家という一軒の古民家を巡る物語である。
第9話：小さな離れの簡易宿所の許可が取れた

離れの改修が完了!

2018年9月(第5話)で、離れをゲストハウスにすることを決めて動き出し、竹田晴寿さん(洋子の高校の同級生の旦那様・地元の一級建築士)にお願いして、

- ・本棚の本や母景子の描いた油絵など離れの物を母屋へ移動
- ・汚れていた外壁を塗装
- ・壁一面の本棚の代わりにクローゼットを設置
- ・アコーディオンカーテンの撤去
- ・床材・壁材の張替え
- ・キッチンの周りの修繕
- ・家庭用火災報知器の設置

といったことを11月からやってもらい、2018年12月のクリスマスイブ前夜の淀江プロジェクト第1弾の際には皆が泊まれるようになっていた。



民泊(住宅宿泊事業法)にするか、簡易宿所(旅館業法)にするか?

2018年9月14日：鳥取県西部総合事務所で相談。
「鳥取県西部総合事務所」の生活環境局 環境・循環推進課の民泊相談窓口を訪問。担当の遠藤さんがとても親切にゲストハウス開設の流れを教えてください、「民泊(住宅宿泊事業法)」と「簡易宿所(旅館業法)」という大きくは2つの申請方法があることを知った。民泊は宿泊日数の制限があるということが大きな決め手となり、「簡易宿所」の営業許可を取ることにする。その後、

2018年11月20日：西部総合事務所で相談

2019年1月8日：西部総合事務所書類を郵送

2019年1月22日：消防署検査後書類提出・西部総合事務所確認検査

という流れを経て、簡易宿所営業許可申請の手続きは完了した。

民泊(ゲストハウス)の種類と関連法規

	簡易宿所営業 旅館業法第2条第3項に規定する簡易宿所営業 ※旅館業は、3つの種類がある □旅館・ホテル営業 □簡易宿所営業 □下宿営業	民泊 住宅宿泊事業法(民泊新法) □農山村交流型民泊(届出民泊) □一般民泊(家主居住型) □一般民泊(家主不在型)
申請手続き	許可	届出
実施可能日数	365日	180日 ※家主不在型は、180日でなく「平日以外」

※「鳥取県民泊の手引き」より抜粋

建築基準法	2階まで 200㎡以下	左記以外の場合は、用途変更などが絡み、中古物件は難しくなる
消防法	届出住宅の宿泊室の床面積の合計≤50㎡ 管理人常駐	左記の場合は、住宅用火災警報器の設置のみでOK。左記以外の場合、誘導灯・誘導標識・防災対象物品(カーテン・カーペット等(届出部分))・自動火災報知設備が必要
食品衛生法	食事提供する場合は飲食業の許可取得が必要	・食品衛生責任者・調理場と客席の区別・厨房とトイレに手洗い場・給湯器設置…などの要件を満たす必要がある

簡易宿所の営業許可証を受け取る!



「2019年1月29日の日付で、旅館業営業許可証を受け取った洋子は、大喜びでFacebookに投稿した。『やったー! おめでとーございませう!』『すーい、旅館業!』『一度、必ず行きますね!』『素晴らしい!』『セ』
「素晴らしい!」と、セミナー出来ませうか?』といったコメントを戴き、盛り上がるFacebookのコメント欄。
準備はまだ必要だが、宿泊業のスタートラインに立ち、いろんな方に泊まっていただけの場合が出来たことに大喜びで浮かれていた洋子は、その約2ヶ月後に起こるべきことをまだそのときは全く予感出来ていなかった。

― 第十話に続く ―

作者・田中洋子

株式会社オリス代表取締役。淀江町今津にある実家を多くの人に借りて活用。

「淀江プロジェクト」物語

「第9話」



淀江の宿
今津田中家
=IMAZU-TANAKA-YA=

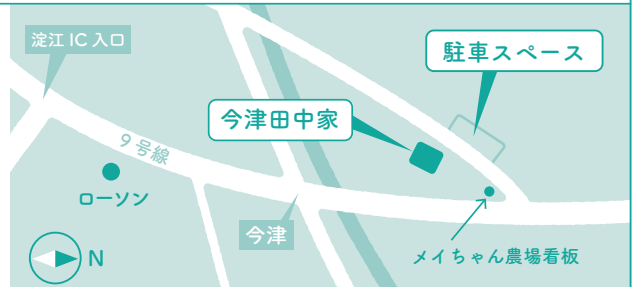


ホームページ



お問い合わせ

淀江の宿 今津田中家
〒689-3401 鳥取県米子市淀江町今津 50-1
TEL : 0859-30-3889
www.imazutanakaya.com



今後はLINEを始め各種SNSにて瓦版を発信していきますので、ぜひご登録をお願いいたします。



LINE 公式アカウント
お店のポイントが貯まる!

