

日本の未来を支える ~International town Oizumi~



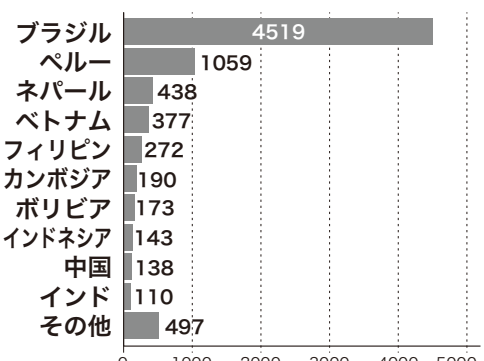
令和4年2月2日
第390号
編集者
館林高校新聞部



大泉町はなぜ外国籍の人口比率が高いのか。

日本社会は少子高齢社会を迎え、労働人口の減少が深刻な問題となっている。その解決策の一つとして外国籍の人たちにも日本社会で活躍してもらおう「多文化共生社会」が未来の理想的な社会とされている。その実践が行われている町として、大泉町がマスコミにも注目されている。私達は大泉町役場に問い合わせ、提供してくれた資料をもとに、なぜ大泉は国際色豊かな町になったのかを調べてみた。

大泉町は、昭和32年、小泉町と大川村が合併して誕生した。街路や公園等の都市施設整備を積極的に進め、個性的で良好な都市景観を目指してきた。合併当時の大泉町は人口約1万9千人の小さな町だったが、昭和48年11月には約2万7千人となり、群馬県下の町村で第一位の人口規模を有する街となった。面積は約18平方kmと、群馬県内で最も小さな町だが、工場も多く、町外からも多くの人が働きにきている。この急激な人口増加の裏側には、南米日系人の企業への就労者が急増したことがある。平成に入る前までは、殆ど見なかったブラジル国籍の人が、平成元年には、2777人、翌年には、821人と増加し、令和2年には、外国籍住民数は8021人と約10倍になり、大泉



大泉在住国籍別外国人人口表
大泉町役場住民経済部 令和3年10月31日現在

町人口の約19%を占め、歴代最も高い比率を記録した。現在大泉町には、7916人程の外国人が住んでいる。中でもブラジル人は4519人と半数以上を占めている。二番目に多いペルー人は1059人とブラジル人より約3千人少なく、ブラジル人が圧倒的に多い。全国的に大泉町のブラジル人の割合は約2%を占め、50人に1人は大泉町のブラジル人という割合になる。

な増加が懸念される中、「定住者」の在留資格を新たに整備するために入国管理法の改正が行われた。一方で、当時のブラジルは、輸出不振などで経済情勢が悪化し、途上国最大の債務国となり、失業者も増大していた。慢性的な労働力不足の問題を抱えていた日本と経済が不安定なブラジル、相互の経済的背景が重なり、日系ブラジル人の日本への出稼ぎが増加した。

外国人が多い大泉町では、外国人向けの店が多く、特にブラジル人向けの店が約40店舗あり、突出している。スーパータカラは、大泉町にあるブラジル人向けのスーパーで、お肉コーナーの面積が広く、大きなウィンナーやナイルパーチという大型淡水魚、そして豚がまるごと冷凍されている。他にも、調味料の種類が豊富で、ブラジル土産やブラジルの食材が多く、入るだけで楽しくなるようなスーパーだ。「活きな世界のグルメ横丁」は、2010年4月より毎月一回開催されており、各国自慢の料理や雑貨を出店している。サンバステージなどの催し物もある。現在は新型コロナウィルスの影響で、現地開催はされていないがYouTubeにて紹介されているので、大泉町観光協会で見てください。



スーパータカラのウィンナー

今後の課題



スーパータカラのお肉コーナー

大泉町には様々な国から日本に移住して来る人がいて、それぞれの国のコミュニティが存在する。そのため、他の国の人との接点が薄くなっている。学校では、外国人児童はクラスの約四分の一を占めており、教師とは別に通訳者がいる。外国人児童の就学義務はないが、希望すれば全員受けることができる。ただ、全体的に授業についていけない子供も、楽しめなかったりする外国人児童も多く、良い教育環境とは言い切れない。

大泉町は、外国人の移住者に様々な支援を行っていて、その点では住みやすい地域と言える。一方で、外国人に関する問題や共存していくための課題を抱えており、様々な工夫を凝らしていく必要がある。私たちにこれから求められる力は、自分自身のことを考えるだけでなく、相手との良い関係を築き、問題点を解決する力である。私達は国籍に関係なく、より良い地域づくりに貢献する仲間として相手を受け入れ、互いを尊重する姿勢が大切だろう。

ちよつと休憩 流行のスイーツ

マリトッツォ



マリトッツォの起源は古代ローマであり、もともとは現在のものよりも大きく小麦粉、卵、蜂蜜、バター、塩を混ぜ合わせたパンの一種であった。マリトッツォという名称はこれのお菓子を婚約者に贈る習慣に由来している。男性から女性へ贈り、女性は贈った人（夫（マリート）の俗称であるマリトッツォと呼んでいた。また、お菓子には愛する人への贈り物として指輪や小さな宝石を入れる習慣もあった。マリトッツォを日本で最初に販売した店は、大阪市のパティストリー「トルクーヘン」である。店長がコーヒーにアイスクリームを探するためにイタリアを視察して、2014年から販売を始めた。近年ブームの火付け役は、福岡市のパン屋「アムダコタン」だ。新型コロナウイルスの感染拡大に伴う外出自粛で昼食を買いに来る人を分散させるために、2021年4月におやつ時間帯にマリトッツォを販売したのが始まりだった。試作を重ねインスタグラムで発信したところ、マリトッツォの見た目のインパクトから話題になった。

めっちゃバナナ



めっちゃバナナのめっちゃ濃厚バナナは、エクアドルにある「日本人が作った農園」で温暖な気候のなかで育てられたコクのあるバナナだ。徹底した品質管理のもと熟成させたバナナはさらに濃厚な味となった。その濃厚さを味わつてもうためにバナナと牛乳だけで作られる超健康志向のバナナジュースが誕生した。世界有数のバナナ輸出国南米エクアドルで、標高約300メートルの高地に日本人が営むバナナ農園で作られたバナナが使用されている。自然の地形をそのまま活かし、可能な限り自然に近い環境を保ちながらバナナを育てる。広大な農園には、近隣からエクアドルの仲間たち約六百人が集まり、毎日笑顔で元気なバナナを育てている。まず、土から育て、化学肥料に頼ることなく、除草剤も一切使用しない。自国で堆肥を作り、有機質肥料をたっぷり含ませた土壌作りから始める。堆肥の主原料は規格外のバナナだ。通常では廃棄されるバナナを無駄にせず、独自の手法で発酵をさせ、有機質肥料として土に還元している。つまり、バナナの栄養でバナナを育てる。その味わいは純化

され、気品あふれる甘みを持つバナナが育つ。また、水にもこだわりがある。バナナのために使う水は人が飲めるほどきれいな水であることだ。そのために井戸を掘り、地下水をくみ上げ、安定的に水を確保するために、自然の水量を生かしダムまで運営する。養分に富んだ土壌ときれいな水を使用して、バナナが栽培される。

バナナは栄養豊富で低カロリーだ。糖が体内で吸収されるまでに時間がかかるため、血糖値の上昇が緩やかになり、脂肪を溜め込むことを防ぎ、ダイエットにおすすだ。さらに、心臓、筋肉の機能を調節したり、むくみを予防するカリウムも含む。野菜に含まれるカリウムは茹でると約30パーセントが減るが、バナナはそのまま摂取できる。腸に良い善玉菌を増やす食物繊維も入っているので、消化を助け、風邪の治りも早める。おまけに、水に溶ける食物繊維と水に溶けない食物繊維を含むので、便秘改善だけでなく、コレステロールの吸収を抑制する効果もある。まさにバナナは現在の健康志向に適した果物だと言える。



最近の流行の食べ物は若い女性を中心としたスイーツが独占している。このことから、今後も都市部の女性を中心とした沢山のスイーツグルメが登場すると予想される。このような流行に乗り遅れないように、情報をすぐに取り入れていくことも大切だが、流行に振り回されずに独自の文化に目を向けていく必要もあるだろう。

大成委員三年生の声

◆高校生活を振り返って

三年一組 根本 翼

私は館林高校の3年間で、人間として成長できたと思います。「文武両道」を目標に取り組んできた学校生活では、仲間と共に乗り越えられたことが多くありました。勉強面では分からないところを教え合い、時には対決をして切磋琢磨してきました。嫌なことでも助け合う大切さを改めて感じました。

部活面では、先輩方からの伝統に圧倒されて苦しみましたが、日々の練習や試合を通して向上できました。部長を任せられた時は不安でしたが、周りの人々に支えられて部活の代表として行動できたと思います。

様々な経験をしたことが自分の成長に繋がりました。また、周りの人のサポートなしにこれほど充実した生活を送ることはできなかつたと思います。卒業後の生活にもこの経験を活かしていきたいです。

三年一組 齋藤 龍

館林高校に入学して勉強や部活を中心に、忙しくも充実した日々を送ることができた。一年の間に何回かある大きな行事は、どれも楽しく思い出に残るものだった。その中でも私が特に思い出に残ったのは、1年次に行われた3年に一度の文化祭だ。クラスでの出し物を一から制作し、

仲間と協力しあったことや、2日間の開催期間の中で、他の学校の生徒など沢山の人と交流できたこと、体育館で色々なコンテスタなどが印象に残った。

この思い出は、3年になった今でも鮮明に覚えている。それほど楽しい行事だった。この文化祭をきっかけに、クラスの団結力も深まり、友達も増え、より充実した学校生活を送ることができたと思う。

高校生活も残りわずかとなった。限られた時間の中で、かけがえない仲間と思い出を作っていたい。

◆私のお薦めの店

三年四組 本田 琉偉

私のお薦めの店は、足利市駅から徒歩五分の場所にあるボーリング場『足利スターレーン』です。なぜお薦めなのかというと、足利スターレーンには高校生以下が利用できるJクラブというものがありません。Jクラブに入ると1ゲームの料金が、400円から200円に、シューズの料金が200円から100円になるのでとてもお得だからです。加えて、Jクラブを利用するのにかかる料金は、1000円なので1000円持って足利スターレーンに行けば、4ゲームも遊ぶことができます。ただし、身分証明書がないとJクラブ利用できないので注意してください。太田からも館林からも近いので、少しも興味を持った人やボーリング

をしたかと思っている人、勉強で疲れたから息抜きしたいと思っただけは是非行ってみてください。

三年 飯塚 蓮
大舘 裕聖

私がお薦めする飲食店は『お食事処恵びす』です。この店は、館林高校から東に徒歩五分程度で行けます。私が一番にお薦めするメニューは『から揚げ定食』です。その理由は、まず何と言ってもボリュームです。大きなから揚げが8個くらい入っています。食べ盛りの高校生でも十分満足できます。二つ目は、安価で食べられることです。お小遣いの少ない高校生にとっても財布に優しい値段設定になっています。さらに、高校生には特別にポテトをサービスしてくれます。また、から揚げ定食以外のメニューもほとんどが1000円以下で食べることが出来ます。店主も優しい方なので、ぜひ足を運んでみてください。



うまい、安い、館高学食

館林高校の学食は現在大きな問題を抱えている。それは、利用者数の減少による廃業の危機だ。学食は館林高校百年という歴史の一部を担うほど大きな存在である。そのため、私たちはこの伝統を維持する必要がある。そこで、さらなる存続を願い、学食事業者の中澤さんにインタビューをした。

まず、学食の人気メニューは、ご飯類ではカレーやチャーシューチャーハン、竜田丼だ。麺類は、味噌ラーメンと魚介醤油ラーメンである。中澤さんのお薦めは回鍋肉だ。中華料理が中澤さんの自慢である。

学食を利用するメリットとしては、弁当を作るよりも値段が安いことだ。また、弁当では持つてくることが困難な麺類を食べることが出来る。さらに、冬は温かい料理を、夏は冷たい料理を食べ、季節の風味を体感できる。

◆中澤さんのこだわり

中澤さんは、スープの味に力を入れており、ラーメンに使われる豚骨の代わりに豚の皮を使っている。また、カレーにもこだわっており3種類のスパイスを使い、具材がなくなるまで煮込むなどして、美味しく誰でも食べられるようにしている。夏になると冷やしラーメンを提供するなど工夫をして、生徒が食べやすいように配慮している。他には、担担麺は辛いのが苦手な人でも

食べられるように自分で辛さを調節できるようにしている。このような工夫をして、すべての生徒に利用できる環境づくりをさせていただいている。

しかし、この努力にもかかわらず、利用者数は減少をしている。その要因として、新型コロナウイルス対策で座席の数を減らしたり、対面での食事をできなくしていることや、レスリング部の校内合宿ができないことが一つとしてある。また、先生の利用も減っていて10分の1までに落ちてしまった。現在の利用者数は一日におよそ50人になっていて、全盛期の4分の1にまで落ちてきている。

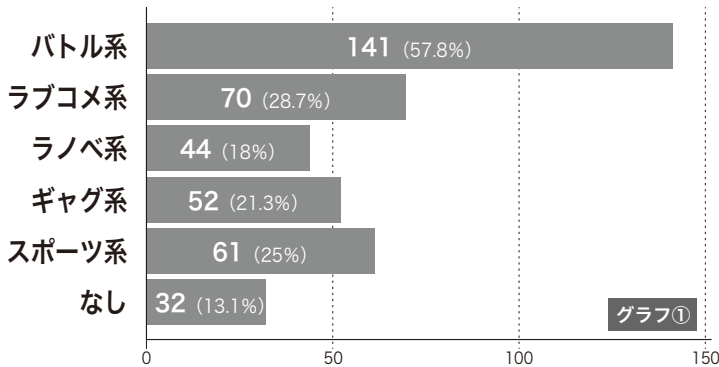
中澤さんにインタビューをし、私たちとしても利用者数を増やして学食の存続を維持したいと痛感した。そのために、生徒が積極的に学食を利用していく必要がある。中澤さんの生徒に対する思いをくみ取り、館林高校の伝統として学食がいつまでも残っていくことを願っている。



館林高校生アンケート ～アニメ・学食メニュー～

好きなアニメ、漫画のジャンルは何ですか。

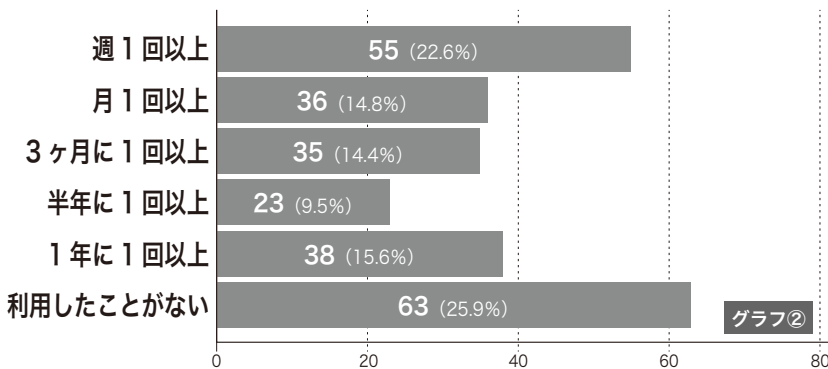
244 件の回答



まずグラフ①を見ると、バトル系が一番人気で、次いでラブコメ系、スポーツ系、ギャグ系、ライトノベル系の順に人気である。バトル系が一番人気である要因として、幼少期の頃に仮面ライダーや戦隊シリーズの番組を見ていた影響で、今も戦いに興味を持っていることや、もっとも有名な漫画雑誌の「週刊少年ジャンプ」で、沢山のバトル漫画が連載されていることが挙げられる。具体的には、「ワンピース」「僕のヒーローアカデミア」「呪術廻戦」「チェンソーマン」などがある。次いでラブコメが人気である理由は、男子校で出会いが少ないことや理想の女性像を追い求めていることが挙げられる。また、「週刊少年マガジン」の影響もあるだろう。

学食はよく利用しますか。

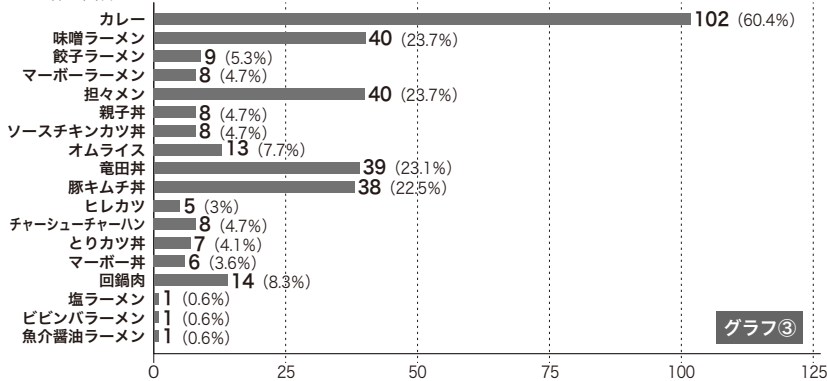
243 件の回答



次に、グラフ②をみると、学食を利用した事が無いという回答が最も多く、利用者が減少していることが明確になっている。今回のアンケートでは1・2年生を対象に行ったため、このような結果になってしまったと思われる。このことから1年生はまだ学食を利用することを遠慮していると思われるため、積極的に利用してもらいたい。一方、2番目に多かった回答が週1回以上だったので、学食の料理がおいしいことももっと広めていけば、利用者数も増えて活性化していくのではないだろうか。

(学食を利用している人へ) 学食でよく食べるメニューは何ですか。(複数回答可)

169 件の回答



最後に、グラフ③ではご飯類では、カレーライスが群を抜いて人気であり、麺類では担担麺が一番人気である。インタビュアーをして中澤さんが味にこだわっている料理が上位を占めていた。カレーは、ほとんどの人が幼少の頃から好きな食べ物であり、定食のように食べることが人気の理由として挙げられる。また、担担麺の人気の理由は、館林高校生が辛い物を好んで食べる傾向があるからだろう。

編集後記

今回の新聞では最近流行になっているものに焦点を当てた記事を書くことができて良かった。また、Chroobookを使って、アンケートをしたことも良かったと思う。学校もICT化が進んできているので、部活としても積極的に利用していきたい。(秋津)

コロナウイルスのワクチン接種によって、活動できる範囲が広がったので、地域に密着した活動をおこない、より良い記事をさらに作りたい。(郷間)

新聞を作るときに色々な情報を使えるものを使えないものを分けてそれをまとめるのが難しく、時間がかかってしまったので、次はもう少しはやくまとめられるようにしていきたい。(秋元)

今回の新聞では館林紬のワークショップに新聞部員が館林女子高校生と一緒に参加した様子をお伝えします。うれしいことに、ワークショップの終わりに館女生の放送部員から、報道という視点から一緒に活動できないかと声をかけられました。



ワークショップの風景