

㈱ヴォルフェ 木下瑛博さん



練習の様子



女子フットサルチーム「ヴォルフェ北海道」の選手達

学び舎から、世界一を目指す スポーツの力で、 まちと人の可能性を開く

旧蘭留小学校を拠点に活動する株式会社ヴォルフェ。運営する女子フットサルクラブ「ヴォルフェ北海道」は、競技力の向上だけでなく、スポーツを通じて地域活性化や社会課題の解決を目指しています。

代表の木下さんが女子フットサルを選んだ背景には、女子スポーツを取り巻く環境への問題意識があります。サッカーでは小学生まで、男女一緒に競技ができて、中学生になると女子が競技を続けられる場所は少なくなります。特に人口減少が進む地域では、11人をそろえることも簡単ではありません。一方、5人制のフットサルは少人数で試合ができ、屋内競技のため、雪の多い地域でも年間を通して続けやすいという強みがあります。

旧蘭留小学校の体育館は公式コートより狭いものの、決まった場所で継続して練習できる大切な拠点です。「いつでも活動できる場所があることは、とても恵まれている」と木下さん。現在は登録選手13人が所属し、主に日曜日に練習を重ねています。ヴォルフェが掲げる使命は、

▼ LINE
QR コード



「世界一のフットサルクラブを比布につくりたい」と語る木下さん。それは競技成績だけではなく、関わる人の可能性を広げ、まちに新しい動きを生み出すクラブになること。かつての学び舎から、スポーツを起点とした新たな挑戦が始まっています。

特集

旧蘭留小学校のいま

旧蘭留小学校に集まった三つの挑戦



(株)イモベーション
松本浩司さん

(株)ヴォルフェ
木下瑛博さん

バット職人
稲原周作さん



平成 21 年 3 月 15 日蘭留小学校閉校記念式典

蘭留小学校の閉校
かつて多くの子どもたちが学び、地域の人々に親しまれてきた蘭留小学校。児童数が最も多かった昭和33年には、221人が在籍していました。過疎化や児童数の減少を背景に、PTAや地域住民の理解を得て、中央小学校との統合による閉校が決められました。平成21年3月15日行われた閉校式には、児童や地域住民、来賓ら約270人が参加。同日、地域の子どもの学びを支えてきた同校は閉校しました。



蘭留小学校の今
それから年月を重ねた今、卒業生や地域の人の思い出の残る校舎では、分野の異なる三つの挑戦が進んでいます。女子フットサルチームを通じて地域づくりに取り組む(株)ヴォルフェ木下さん、サツマイモの加工を行う(株)イモベーション松本さん、木製バットをつくる稲原さん。かつての教室や調理室、体育館を活用し、それぞれの活動に取り組んでいます。

子どもたちが学んだ場所から、新たなものづくりや人とのつながりが生まれています。校舎を活用する三者の想いと活動を通して、旧蘭留小学校のいまを紹介します。

KITAKARA 稲原周作さん



学び舎から生まれる、 世界に一つだけのバット

広報びっぶ8月号では、稲原周作さんのバットづくりへの思いや製作工程を紹介しました。その工房があるのが、旧蘭留小学校です。稲原さんは教室を活用し、木材を削るところから塗装、仕上げ、発送までを一貫して行っています。

初めて訪れたときは、「廃校」という言葉から古びた建物を想像していました。しかし、目の前にあったのは、木を基調としたきれいな校舎。周囲の自然と調和する姿に、「物語にでてる学校みたいでいいな」と感じたと話します。

静かな環境は、ものづくりに集中できる工房として大きな魅力です。窓の外には野鳥が訪れ、ときには動物の姿も見られます。

工房には、かつてこの学校で働いていた人や、思い出を持つ人が訪れることもあります。「使われなければ、建物も思い出も

少しずつ風化してしまう。大切に使われてきた学校で仕事ができることは感慨深い」と稲原さん。教室に響いていた子どもたちの声に代わり、今は木を削る音が響いています。

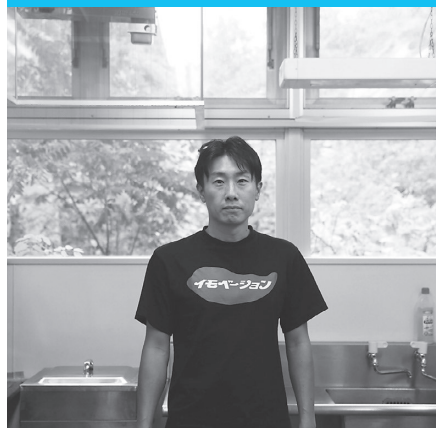
今後は自身のバットブランド「KITAKARA」の認知度を高め、ふるさと納税などを通じて、比布町の名前を町外へ届けることを目指します。かつての学び舎で生まれた一本のバットが、比布町を知るきっかけになるうとしていきます。

三つの挑戦がひらく、旧蘭留小学校のこれから

調理室からはサツマイモの香りが漂い、体育館では選手たちがボールを追い、教室では木を削る音が響く。旧蘭留小学校では今、食品加工、女子フットサル、木製バットづくりという、分野の異なる三つの挑戦が進んでいます。

取り組み内容は違っても、三者に共通しているのは、この場所を生かしながら、地域に新しい価値を生み出したいという思いです。使われていなかった教室や設備を工房や加工場に変え、体育館を継続して活動できる拠

㈱イモベーション 松本浩司さん



学び舎からつながる、生産者と消費者 サツマイモで地域農業 の価値を高める



旧蘭留小学校の調理室を加工場として活用している㈱イモベーション。比布町を含む上川管内で生産されたサツマイモを使い、干し芋や燻製干し芋などの加工品を製造しています。

調理室では、サツマイモを蒸し、乾燥させ、燻製し、包装するまでの一連の工程を行っています。さらに、2階の教室内に断熱材を使って新たな部屋を設け、サツマイモの貯蔵庫を整備。試行錯誤を重ねながら、一年を通して適切な温度と湿度を保てる環境をつくり上げました。

代表の松本浩司さんは、新聞記者として10年間勤務した後、平成30年に家族で旭川市へ移住。ゲストハウスを営む傍ら、ライターとして道北各地を取材してきました。地域活動や取材を通じて感じたのは、農業が地域の基幹産業でありながら、生産者と消費者の接点が少ないことでした。地域の魅力を伝えるだけでなく、自ら当事者となって新しい価値を生み出したいと考え、サツマイモの加工事業に踏み出しました。

商品づくりには、地域資源を生かす工夫もあります。「燻製干

芋」は、上川管内産のサツマイモを、旭川家具の製造過程で生まれる木材の端材で燻製した商品です。地域の資源を掛け合わせることで、干し芋の甘さに香ばしさを加えた、新しい味わいを生み出しています。

事業をゼロから始めるには、設備や建物への大きな投資が必要です。㈱ヴォルフエの木下さんから校舎を紹介され、町や商工会などから支援を受けられたことが、挑戦を始める大きな後押しとなりました。

現在は夫婦2人を中心に製造していますが、今後は生産量を増やし、地域の人にも加工を手伝ってもらえる体制を目指しています。短時間でも作業に加わる人が増えることで、新たな仕事と地域のつながりを生み出そうとしています。

松本さんにとって旧蘭留小学校は、「背伸びをせず、心地よく、やりたいことを形にできる場所」。完成された食品加工施設ではないからこそ、試し、工夫し、再び挑戦できる余地があります。かつての学び舎は今、新しい事業と地域の可能性を育む場所へと生まれ変わっています。