みやぎの市町村レビュー

七ヶ宿町

1．位置・面積

七ヶ宿町は、蔵王連峰の南麓、宮城県の南西部に位置し、仙台市からの距離は65km程度、面積は263.00km²（県内45市町村中10位：合併した自治体の計数は旧市町村の合計値、以下同じ。）となっています。

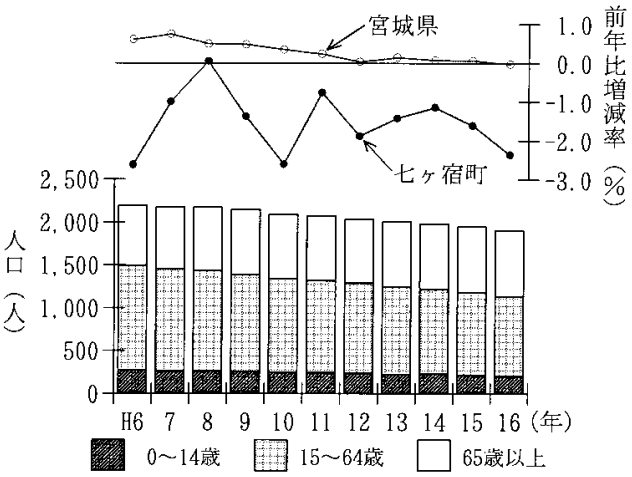
2．人口動向

七ヶ宿町の人口（平成16年）は、1,904人であり、県内45市町村中最も人口の少ない町となっています。

人口の推移をみると、平成8年に前年を上回る動きがみられましたが、趨勢的には減少傾向で推移しています。

また、年齢階層別人口（平成16年）をみると、年少人口（0～14歳）が204人（構成比：10.7%）、生産年齢人口（15～64歳）が933人（同49.0%）、老年人口（65歳以上）が767人（同40.3%）となっています。

七ヶ宿町の人口の推移



注）各年10月1日現在。
資料：総務省「国勢調査報告」、宮城県「宮城県推計人口」

3．産業構造

七ヶ宿町の町内総生産額（平成14年度）は59億円であり、県内45市町村中45位となっています。

七ヶ宿町の町内総生産額を産業別にみると、公務・その他が22億円と最も多く、次いで製造業（10億円）などとなっています。

また、産業別生産額の構成比を宮城県と比べてみると、公務・その他（38.1%）や農業（8.8%）のウェイトが極めて高い一方、卸売・小売業（2.7%）やサービス業（7.5%）のウェイトが低い状況となっています。

七ヶ宿町の産業別町内総生産額（平成14年度）

	実額（億円）		構成比（%）	
	七ヶ宿町	宮城県	七ヶ宿町	宮城県
農業	5	1,114	8.8	1.3
林業	1	52	1.1	0.1
製造業	10	13,095	17.3	15.5
建設業	4	5,221	6.4	6.2
卸売・小売業	2	12,490	2.7	14.8
金融・保険業	2	4,143	3.0	4.9
不動産業	6	12,103	10.0	14.3
運輸・通信業	3	7,177	5.2	8.5
サービス業	4	17,364	7.5	20.5
公務・その他	22	11,861	38.1	14.0
合計	59	84,620	100.0	100.0

注）宮城県の総生産額は各市町村の合計値（当部集計）。
資料：宮城県「宮城県市町村民経済計算」、仙台市「仙台市の市民経済計算」

４．地域資源と温故知新

（１）白炭

県内有数の豪雪地帯である七ヶ宿町は、豊かな森林とその森林が生み出す豊かな水源のある町です。元々は参勤交代の要路であった七ヶ宿街道の宿場町でしたが、鉄道の普及に伴い宿場町としての役割を終え、代わりに、明治後半頃から豊富な森林資源を使った木炭の生産が盛んになりました。以後、燃料革命に伴う木炭需要の減退によっていつしかその地位を失うこととなりましたが、近年、炭焼き職人佐藤光夫さんらによって製炭復興の動きが広がっています。

木炭には土窯で焼いた軟らかい黒炭と、石窯の中で高温にて焼きあげる白炭がありますが、佐藤さんが焼いているのは、紀州の備長炭で有名な白炭の方です。堅くて火もちの良いこの白炭は、本場紀州では樫の木が原料ですが、佐藤さんが焼く白炭は七ヶ宿の豊かな水源で育ったナラの木が原木となっています。堅く締まって独特の光沢を放つこの七ヶ宿の白炭は、燃料用はもちろん、天然ミネラルを多く含み除湿・消臭などの様々な効果があることから、お風呂や炊飯、飲み水用などに商品化されています。

また昨年11月には、間伐材を使って焼いた大量の炭を水源の森に撒くことによって水質浄化や一帯の土壌改善を図るという木炭の効用を生かしたイベント（主催：水守人の会）も開催されました。主催団体の代表も務めている佐藤さんは、「炭焼きという伝統の技を継ぐとともに、七ヶ宿の山や水を大切にする取組みを通じて森林の果たす大事な役割を皆さんに伝えていきたい。」と語っていました。

石窯で炭出しをしている佐藤さん

風呂・炊飯用等の白炭

水守人のイベント風景

（２）おばちゃん漬

南蔵王の山々からこんこんと湧き続ける清らかな冷水と、旬の山菜や野菜などの七ヶ宿でとれる豊かな自然の恵み、これらを地元農家の女性が心をこめて素朴な味の漬物に仕上げたのが七ヶ宿の「おばちゃん漬」です。この「おばちゃん漬」は、昭和61年に七ヶ宿町の農家の主婦達9人によって結成された横川漬物加工グループが生産しており、今年で20年目を迎えています。当時は町営スキー場のオープンや七ヶ宿ダムの完成を控えている時期でしたが、新たな特産品を作ろうと町が呼びかけたのがきっかけとなり、地域の農産物を生かした昔ながらの味を消費者に届けたいという思いから当グループが設立されました。

材料は、地元の山から収穫した山菜やグループ所有の共同畑で栽培された野菜等であり、横川地区にある漬物加工場で加工されています。この「おばちゃん漬」は防腐剤や化学調味料を使わず白石川支流の自然水にてパリッと仕上げられているのが特徴です。キュウリやワラビ、タケノコ、キノコ、ショウガ等で作る人気の高い「山菜ミックス漬」のほか、歯応えの良い「パリパリ梅」や辛みのある青菜をしょうゆで味付けした「青菜漬」などがあります。

今やこの「おばちゃん漬」は、全国生活研究グループ連絡協議会の手づくり加工推奨品に認定される等、町を代表する農産加工品に成長しましたが、代表の高橋さんは「地元の食材と昔ながらの味を大事に、地道に頑張るだけ。」と、家庭に伝わる手作りの“技”の大切さを、漬物を通じ町内外に向けて発信し続けています。

横川漬物加工グループのみなさん

七ヶ宿を代表する特産品「おばちゃん漬」

漬物加工場での作業風景