

採石業の縮小続く

大谷再興

石の里の今

①

「うちの近所の大谷石蔵がなくなった」。宇都宮市の幹部は嘆く。うつのみや市政研究センターの2014年度の調査によると、大谷石を使用した建造物は約9000棟。このうち石蔵は10年前から約1割減少したとされる。老朽化などで取り壊しが相次ぎ、大谷石文化を感じられる景観は減っている。観光振興が加速する一方、大谷石を使う文化や採掘業の維持が課題になっている。

大谷石の魅力を広めようと、民間団体などと「大谷石文化推進協議会」を設立した。同協議会が20日開いた講演会でNPO法人大谷石研究会の塩田潔理事長は「大谷石文化は人工の美、自然の美が混ざった歴史ある文化。未来を一生懸命に考えていかないといけない」と語った。官民一体で大谷石文化の維持・普及に取り組む必要がある。

大谷石文化の礎となる採掘業も縮小が続く。最盛期には100以上の採掘業者が年間89万トンを産出したが、近年は外国産建材の普及などで出荷量はわずか1万ト余り。採掘業者は7社に減った。大谷石材協同組合の石下光良理事長は「50年後には1、2社に減るのではないか」と話す。採掘に必要な立て坑を掘るのに1億円規模の投資が必要だ。だが長年の採掘で「良質な石を掘れる場所が限られてきている(石下氏) こともあり、投資には踏み切りにくい。

大谷石は加工のしやすさや耐火性、温かみのある風合いが特徴だ。採掘業者、大谷石産業(宇都宮市)の飯村淳広部長は「この風合いの石は大谷でしか採れない」と強調する。だが採算が合わなければ採掘は難しい。

一方、採掘業の縮小を補うかのように、新たな産業を大谷の活性化につなげる動きが広がってきた。大谷石の脱臭効果などに注目し、地下空間をハムやワインなどの貯蔵・熟成に使用する企業が増えている。

「首都圏に近い平地で冷たい水が確保できる環境は他にない」と同社の益子曉式専務。冷熱は夏でも収穫できる「大谷夏いちご」の栽培に使用されており、今年から人工知能(AI)の普及などで重要性が増すデータセンターを冷却する実証実験も始まる。

天然の地下倉庫に低電力の熱源……。大谷の地下空間が持つ可能性は大きい。大谷石の文化・産業を守りつつ、新たな風を吹き込んで地域を再生できるか。挑戦は始まったばかりだ。宇都宮支局の松本萌が担当しました。

文化・産業守り新風必要

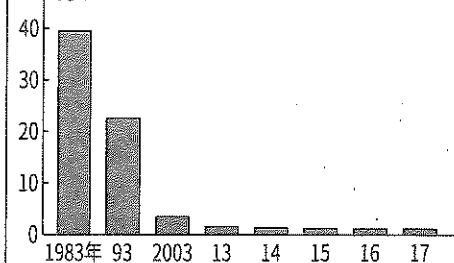
昨年12月、

用する企業が
増えている。



採掘を続ける業者は少なくなった(大谷石産業の採掘場)

大谷石の生産量は減少してきた
万トン



(注)大谷石材協同組合の資料より作成

宇都宮市の食品事業者などが地下空間で熟成した商品などを共同で売り込むブランド「大谷石室の立ち上げを発表した。参画するこいしや食品(宇都宮市)の小池泰史社長は「大谷石の素晴らしさや魅力を食品を通して発信する」と力を込める。地下水を熱源として使用する動きも加速している。1年を通じて温度が