

特集編

北陸地域特有の食と農を育む地域資源

北陸地域には、食材や食文化、農業の営みを通じて形成された特有の伝統文化、祭り、自然と共生した暮らしなど、各地域固有の地域資源が数多く存在します。これら食と農に関連する地域資源を活用することにより、他の地域にはない強みを発揮できる可能性を秘めていると言えます。

農業・農村が厳しい状況に直面している中で、農政には、農業を持続的に展開していくために農業所得拡大に向けての支援や、農村の活性化への支援が求められ、とりわけ、食文化の発信や郷土料理の継承といった活動については、それと連動させた形での効果発現が期待されるところです。

このような中、北陸地域には、それぞれの地域に根付いた食文化や伝統的な郷土料理、地域特産品等を活かし、①6次産業化や認証制度等による高付加価値化、②地域コミュニティの再生、③都市と農山漁村の共生・対流等の活動に取り組む農業者、地域が存在します。

今回の特集編は、管内の農業者や地域のリーダーが農業・農村の活性化の方途を見い出すことを狙いとして、北陸地域に現存する食や農に関連する様々な食文化や郷土料理を活かした地域資源について、それらが地域に根付き継承されてきた歴史的背景・風土・由来等を整理するとともに、地域特産品等を活用した食品の高付加価値化や地域活性化等に向けた取組を紹介します。(図1)

1. 北陸地域に根づく食材や食文化の歴史的背景

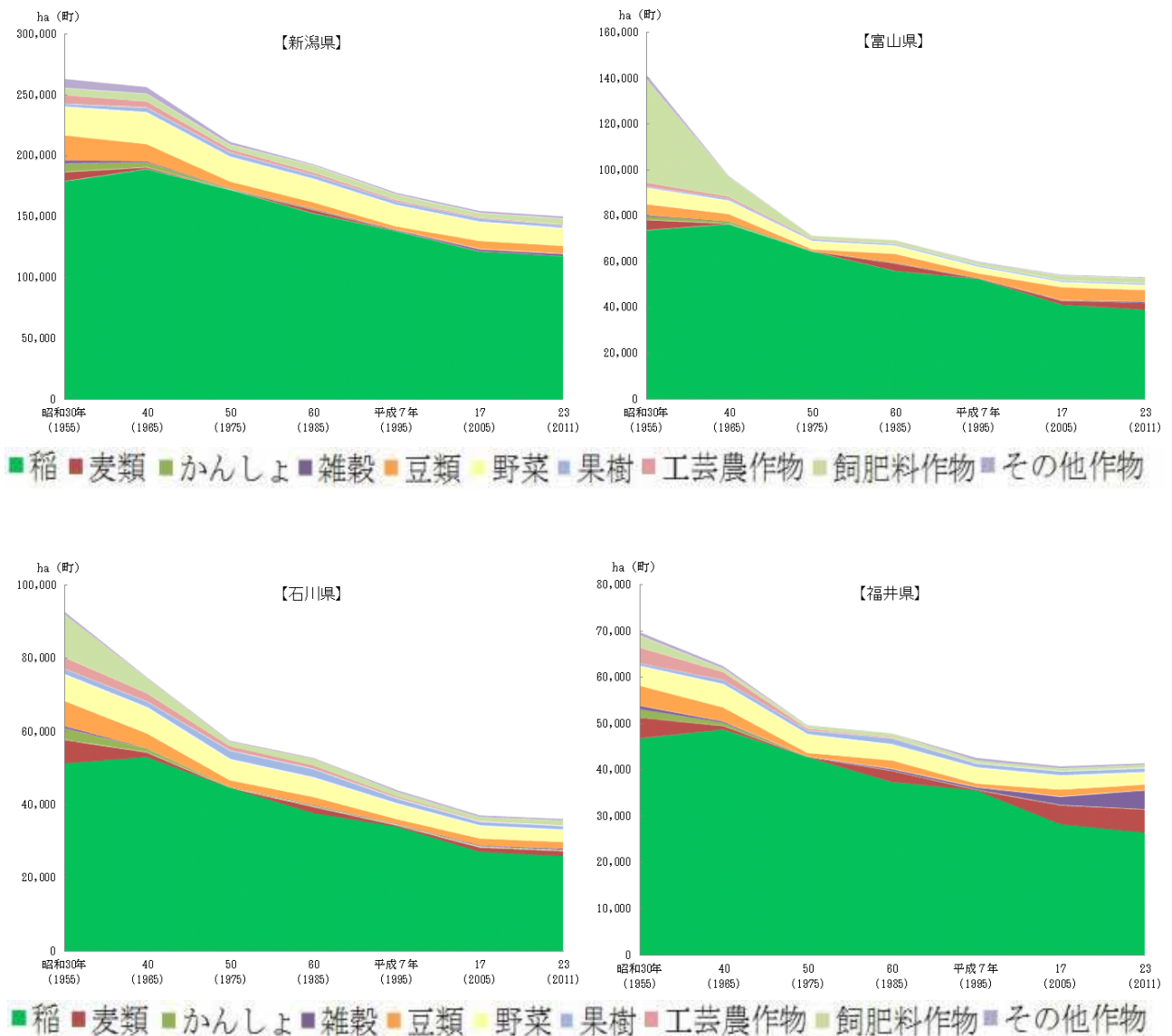
(1) 北陸地域の地理的条件由来の米食文化

北陸地域の地形は、細長く新潟県から福井県まで東西約400kmに及び、背後には越後山脈・三国山脈・飛騨山脈・白山連峰等の急峻な山々が迫っています。河川は、新潟平野に信濃川・阿賀野川、富山平野に黒部川・神通川・庄川、加賀平野に手取川、福井平野に九頭竜川等が貫流し、肥沃な土壌を形成しています。その河川が流れ込む日本海は、深海が近接する変化に富んだ地形でリアス式海岸、湾や砂丘等が形成され漁業も盛んです。

気候は、夏季は高温・多照である一方、冬季は多雪・寒冷で日照時間は太平洋側の2分の1と少なく、特に新潟県の上越・中越地方や山間部は豪雪地帯となっています。

豊富な雪解け水を活用して広大な扇状地にかんがい用水を整備するとともに、沖積低地には排水改良を行うことで耕地の約9割(全国平均は約5割)が水田となっています。このため、日本の代表的な穀倉地帯として、稲作が盛んに行われています。

図1 農作物作付（栽培）延べ面積の推移（各県別）



資料：農林水産省「作物統計調査」

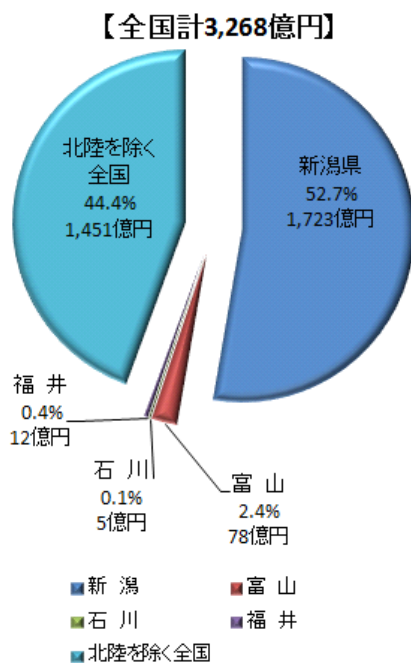
こうしたことから、北陸地域においては、米を中心とする米食文化が形成されています。しかし、白米は古くは特別な祭事のものであり、上米の消費節約のため、日常、口にすることが出来るのはくず米等しかありませんでした。くず米は色々な形で食卓に上がります。石臼で粉食に変えて、笹餅、三角ちまき、笹団子、やきもち等が作られました。これらは、今日においても各地域で作られ定着し継承されています。

また、新潟県における米菓製造業の出荷額割合は全国の過半数を占めています。新潟県で米菓製造がスタートしたのは明治時代のことで、それまでお菓子と言えば生菓子やまんじゅうなどが主でした。しかし、値段がやや高かったため、比較的値段が安いお米を原料にしたせんべいやあられが製造され始めました（図2）。

米菓の産地としては関東地域が有名でしたが、1970年代になってから新潟が全国のトップとなりました。現在、米菓は全国の約半分、切りもち約6割が新潟県で製造出荷され

ており、ともに全国1位の産地となっています（表）。

図2 米菓製造業における北陸の
出荷額割合（平成22年）



資料：経済産業省「工業統計表（品目編）」

注：調査対象は従業員4人以上の事業所です。

表 新潟県における米加工品の出荷額（平成22年）

区分	出荷金額	全国に占める割合 (%)	全国順位
米菓	1,723億円	52.7	1位
切りもち、包装もち (和菓子を除く)	314億円	62.6	1位
清酒	446億円	10.1	3位

資料：経済産業省「工業統計表（品目編）」

注：調査対象は従業員4人以上の事業所です。

(2) 北前船の交易が影響を与えた食材・食文化

北陸地域の食文化の形成には北前船の交易が極めて強く影響を与えています。北前船は、江戸中期に発生し、明治30年代まで大阪と北海道を結ぶ日本海航路に就航した廻船で、船主が荷主を兼ねて、寄港で各地の特産品を売買しながら運送する「買積み制」の経済形態をとっていました(図3)。

この北前船の交易を通じて、北海道から昆布、ニシン等がもたらされ、富山県、石川県、福井県において「昆布巻き」等の祭りの日や正月のごちそうとなり、欠かせない郷土料理となりました。

総務省「家計調査」結果(2人以上の世帯)都道府県庁所在地及び政令指定都市別ランキング(平成21~23年平均)の1世帯当たり年間の支出金額によると、昆布の年間支出金額第1位は富山市、3位が金沢市、4位は福井市となっています(図4)。

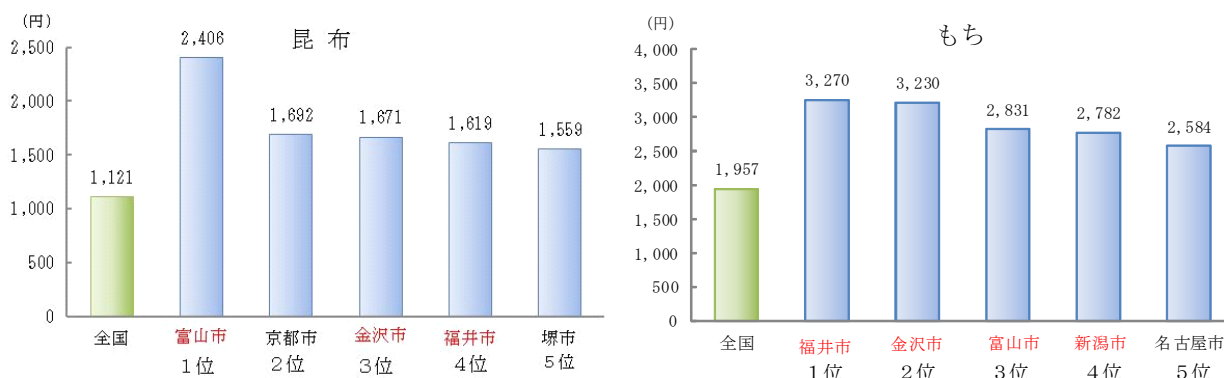
北前船の航路は、別名「昆布ロード」と呼ばれており、特に富山県ではこぶ巻きかまぼこ等昆布を使った郷土料理が数多く伝えられ、庶民の中に浸透していったものと思われます。

また、北陸の湿度や冬の適度に低い気温、降雪、水の良さなどは、味噌や麴をはじめ、味噌漬け等の発酵食品を作り出すための良い環境になっています。新潟県では、「越後味噌」、「佐渡味噌」として古くからブランド化が進められており、多くの味噌・しょうゆが出荷されています。富山県、石川県では「かぶら寿し」、福井県では「鯖のへしこ」が有名です。

図3 北前船の航路と主な寄港地



図4 1世帯当たり年間の支出金額(2人以上の世帯)都道府県庁所在地及び政令指定都市別ランキング(平成21年~23年平均)



資料：総務省「家計調査」(県庁所在市および政令市別、2人以上の世帯、(平成21~23年平均))

コラム

「昆布巻き」

「昆布巻き」は、北前船の主要な交易品だった蝦夷の身欠きニシンを芯に、昆布を巻き甘辛く煮付けたものです。酒と砂糖、しょうゆで味付けし、柔らかく煮ることで昆布とニシンの旨みが溶け出し、口の中でとろけるような味わいとなります。

昆布は昔から高価な食材のひとつで、昆布を「よろこぶ」の言葉にかけてめでたい席でのごちそうとされ、盆や正月に食べる習慣があります。昆布の消費額が日本一の富山県では「昆布巻きかまぼこ」も有名です。



「昆布巻き」

「かぶら寿し」

「かぶら寿し」は、塩漬けしておいたかぶの輪切りに寒ブリの身をはさみ、麴で漬け込み発酵させたものです。気温が低い冬場のごちそうとして地元の人たちに愛されています。かぶのサクサクした食感と脂がのったブリのうまみ、そして麴の酸味が合わさり、ご飯やお酒に合います。古くは各家庭で漬けていましたが、現在では石川県、富山県の特産品・土産物として販売されています。

ほかに、だいこんとニシンを麴でつけた「大根寿し」もよく知られていますが、こちらは「かぶら寿し」の代用として庶民的な料理で、今でも各家庭の食卓に並びます。



「かぶら寿し」

「鯖のへしこ」

「鯖のへしこ」は、福井県若狭地方の伝統料理で、鯖に塩を振ってぬか漬けにした郷土料理です。若狭では鯖、鰯、いか、はたはた、ふぐ等を使って作りますが、特に鯖や鰯は代表的なもので、ぬかを軽く落とし火であぶったものはお茶漬けや酒の肴に合い、冬の保存食として重宝されています。現在では若狭地方の特産品・土産物として販売されています。



「鯖のへしこ」

(3) 宗教にまつわる食文化

富山県、石川県加賀地域、福井県嶺北地域は浄土真宗の信仰が盛んで、その布教の中心は「お講」と呼ばれる仏教を講義する会であり、この中で僧侶による講義のほかにも共同飲食を行うことが特徴となっています。

お講は、先祖の命日に行うほか、年1回親鸞聖人の命日にも行い、これを「報恩講」（ほうおんこう）と言います。農家においては基本的に農閑期に行われ、各家では収穫の感謝をこめると同時に、先祖の霊を慰めるため、嫁いだ娘や孫も寄り集い、法話に聞き入ります。その後、収穫されたばかりの新米、里芋、大根、保存しておいた豆類、山菜類等でごちそうを作ってもてなします。

コラム

地域資源を伝承する「報恩講料理」

農山漁村には、代々受け継がれてきたくらしの「技」や「文化」等がありますが、昔から続く「報恩講」は、食事を通じた交流の場となっています。

「ほんこさん」等とも言われており、報恩講時の昼食として精進料理を食べながら会話を楽しみます。精進料理の食材は、地域の豊かな食材を中心に、その土地に伝わる伝統的な料理が作られ、「報恩講料理」として北陸地方で継承されています。



「報恩講料理」

写真提供：福井県

2. 地域食材の加工等による高付加価値化に結び付けた事例

これまでの歴史とともに培われてきた、食文化という地域資源を有効に活用し、第1次産業としての農林漁業と、第2次産業(製造業)、第3次産業(小売業等)の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した付加価値を生み出す6次産業化の取組等により、新ビジネスの創出による農林漁業の持続的な発展と農山漁村の活性化を推進しています。

北陸地域の伝統野菜の認証制度によるブランド化などの取組や、特有の食材を利用して加工販売している取組等について、農産物・商品の高付加価値化に取り組んでいる、いくつかの特徴的な事例を取り上げてみました。

事例

加賀野菜を使用した加工品認証 かなざわし ≪石川県金沢市≫

加賀野菜とは、昭和20年以前から栽培され、現在も主として石川県金沢市で栽培されている野菜のことで、現在、15品目が「金沢市農産物ブランド協会」からブランド農産物として認証されています。

金沢市では、金沢の伝統野菜を守り伝えていく必要性を強く認識していたことから、平成9（1997）年に農協、流通関係、行政等が一体となって金沢市農産物ブランド協会を設立しました。

現在、加賀野菜の生産農家は延べ460戸で、生産者はブランド力、品質を保つために共販体制を維持していますが、後継者育成と高齢化が課題となっています。売上げはほぼ横ばいで推移しており、販売先としては県内向けが7割、関東、中京、関西向けが各1割となっています。

また、金沢市農産物ブランド協会では、加賀野菜を使用した加工品を認証し、加賀野菜ブランドに対する消費者の信頼と評価を高め、加賀野菜の需要拡大とブランド力の向上を図っています。

加賀野菜の加工品の主な認証基準は、加賀野菜を原料として製造された加工品であることや、原材料及び食品添加物等について、法令等を遵守し、適切な商品表示がされたものであることなどです。認証された加工品については、パッケージ等に「加賀野菜加工品認証マーク」が表示され、約50種類が認証されています。

最近では、金時草茶、五郎島金時やレンコン焼酎等の新商品が開発されています。今後は、2年後の新幹線開通等にあわせてどのように売り込むか、関係者と検討を行っており、PR活動を継続し情報発信をしていくこととしています。



伝統的な野菜「加賀野菜」

写真提供：金沢市農産物ブランド協会

(ホームページアドレス) <http://www.kanazawa-kagayasai.com/>

事例 ふーど工房ゆうこの手作り笹団子 <新潟県三条市>

「ふーど工房ゆうこ」は、平成22（2010）年から三条市曲^{まがりたに}谷地域において、かんしょやじゃがいも等を栽培し学校給食用として出荷しています。野菜栽培のほかに、地元産のオヤマボクチ（山草）を使った笹団子（つぶあん、こしあん、きんぴら）や自家生産のかんしょを使った笹団子等を製造し直売所、道の駅等で販売しています。ここで作られる笹団子は地元産もち米を100%使用しています。

「ふーど工房ゆうこ」の五十嵐祐子代表は、前職をリストラされた当時、とあるイベント会場で飛ぶように売れる手作り笹団子を見て、米どころ新潟で昔から家庭でも作られていた伝統的なお団子で勝負しよう一念発起しました。

その際、これまでの営農経験から「付加価値をつけなければやっていけない」と考え、24（2012）年に自己所有の農産物加工所・直売所を整備して、更なる販路拡大を目指しています。

食材を直接農家から仕入れ、素材から製品まで「顔が見える」ことを売りに安全・安心を心がけています。また、消費者と生産者の「みんなの中継点」となるよう地産地消にも取り組んでいます。販売状況については、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」（六次産業化・地産地消法）に基づく「総合化事業計画」の認定時には、5年後に設定していた販売目標が、3年目で達成する勢いです。自分の味を大事にしつつ、「地域の食材を入れた新たな笹団子を作りたい」と話しています。



手作り「笹団子」

写真提供： ふーど工房ゆうこ

（ホームページアドレス）<http://www.yukonoyasai.com/index1.html>

事例 福井産の六条大麦を使用した加工品 <福井県福井市>

福井県の六条大麦は全国一の生産量(約3割)を誇っていますが、認知度についてはまだ低いのが現状です。平成22(2010)年に「福井大麦倶楽部」を創業した重久弘美代表は、元々福井の米農家で、大麦も生産していましたが、農協に出荷し県外施設に搬出され、麦茶や押麦に加工されて福井に戻ってくるのであれば、県内で加工・流通させた方が地産地消に繋がると考えました。

そこで、この福井県の特産品である六条大麦を活かし、製品の開発と製造・販売及び情報発信をしたいとの思いから、福井大麦倶楽部では、食物繊維をはじめとする栄養価の高い六条大麦の精麦・製粉の加工方法等を工夫することにより、おいしくて美と健康によく、手軽にとれる大麦商品の開発に取り組んでいます。

現在、130品目の商品を開発していますが、家族的経営のため、人手や営業力、機械化等の課題があると考えています。最近はインターネットの販売額が増え、特に東京向け等が多くなっています。

また、福井県内の小中学校では、県産品を中心とする給食が提供されています。福井大麦倶楽部では、「大麦カレーの日」には、大麦粒と大麦粉を原料とした「六条大麦カレールゥ(中辛)」が使用されるので、大麦が大量に必要となります。六条大麦を使ったカレールゥを開発していることから、小麦アレルギーが心配な子供も安心して食べられます。

今後は、大麦関連食品の販売を通じて、継続して地産地消を目指すとともに、福井県産の食品のアピールと福井の食文化の情報を発信していくこととしています。



「六条大麦カレー」

写真提供：福井大麦倶楽部

(ホームページアドレス) <http://www.oomugi-club.com/>

3. 農山漁村コミュニティの再生につなげた事例

北陸の豊かな自然の恵みを背景として、地域の創意工夫に基づいて育まれてきた食文化は、地産地消を推進して地域の農林水産業の振興にもつながり、企業や行政機関、地域等でも様々な取り組みが行われています。

北陸地域における伝統的な野菜として、新潟県の「長岡野菜」、富山県の「富山野菜」、石川県の「加賀野菜」、福井県の「福井野菜」等がありますが、これらの中には、生産に手間がかかること、大きさが不揃いで大量流通に乗りづらいことなどの理由から、限定的な地域で流通しているものが多くあります。現在では、食育や地産地消が推進され、地元野菜が学校給食や料理店等でも使用されるようになってきました。

また、伝統野菜や郷土料理等の伝統的な食文化とかかわることで、地元企業、商店とのつながり、世代間の人々とのつながり、地域とのコミュニティ再生などにも寄与するものと考えられ、農山漁村の地域活性化につながることを期待されます。

事例

新発田の食文化伝承 <<新潟県新発田市>>

新潟県新発田市では、作物を育て、調理し、食べる、そして残ったものは土に戻すという、かつては当たり前であった「食の循環」をテーマとしたまちづくりを進めています。四季折々の食材、ふるさとに伝わる食の習わしや郷土料理等を未来に受け継いでいくために「食の循環によるまちづくり」をはじめ、様々な角度から「新発田の食」を紹介しています。

食の循環によるまちづくりは、市民、事業者、市が毎日の暮らしの中で、「食」の大切さを意識し、食の循環を進めるためのそれぞれの役割を理解し合い、行動することで、食の循環を再生し、まちづくりに活かしていこうというものです。最終的には、「食の循環の輪」をつなげることで、健康で心豊かな人材の育成、環境との調和といった「市民生活の質の向上」と、産業の発展、まちのにぎわい等の「地域の活性化」を目指しています。

そのまちづくりにあって、欠かすことができない要素に「食文化伝承」があります。新発田では、豊かな大地を守るため、堆肥を活用した土づくりを行い、農産物を生産し、豊富な食材が手に入りますが、おいしく食べるには調理方法を知らなければなりません。

その取組の一つとして、地域に伝わる伝統料理や家庭料理を伝えていくため、新発田市の食情報が満載された「しばたのおかず～郷土の食材と料理～」を発刊しています。



「郷土料理づくり体験」

写真提供：新発田市

(ホームページアドレス) <http://www.syoku-jyunkan.jp/machidukuritowa.html>

事例 「中島菜」による里山集落の活性化 <石川県七尾市>

能登の伝統野菜である「中島菜」は、アブラナ科の野菜で葉に刻みがあり、独特のほろ苦さと辛みが特徴です。古くから七尾市中島町なかいままちを中心に栽培され、11月頃～4月頃まで収穫し、おひたしや漬け物等として食べるのが一般的です。中島菜は軽量で冬場の栽培であることから、農薬を使用することはほとんどなく、安全な中島菜を生産することができます。

中島菜には、血圧上昇を抑える成分が多量に含まれていることが平成9（1997）年頃にわかり、また中島菜は他の葉菜類と比べ、ベータカロチン、ビタミンCなどの栄養成分が豊富に含まれ機能性が高いことから、全国各地から注文や問い合わせが増加しています。

J A能登わかばでは、能登野菜に認定されている中島菜の栽培面積の拡大を通じて地域の活性化を図るため、15（2003）年に「中島菜部会」を結成し、栽培講習会の開催により、技術力と品質向上及び生産量の増加に努めています。

J A能登わかばによると、種子を厳選し栽培方法を徹底して指導し、中島菜本来の形状、品質を守り、味にこだわっています。その中島菜には、「なかじま菜」の商標登録マークを付けています。現在の栽培面積は約6ha、農家戸数は約60戸です。

また、最近では、ペットボトル緑茶やプリン等の加工品の開発を進め、中島菜の収穫時期が短いことから、年間を通じて味わってもらえるようフリーズドライ製法による乾燥中島菜チップ・粉末を使用した新商品等新たな需要が増えてきています。



「中島菜のPR活動」
写真提供：J A能登わかば

（ホームページアドレス）<http://ja-notowakaba.jp/>

事例 御食国（みけつくに）若狭おばまの食のまちづくり 《福井県おばまし小浜市》

福井県の南西部に位置する若狭地方には、古く飛鳥・奈良の時代より、朝廷に塩や海産物等の食材を提供する「御食国」としての歴史があります。現在でも若狭湾では、様々な魚介類が生まれ漁業が盛んであり、農業分野でも有機栽培や伝統野菜のブランド化などが進められています。

御食国の拠点であった小浜市は、地域の豊かな食と御食国の歴史に着目し、食を重要な施策の柱に据えた「食のまちづくり」を進めており、食を中心として、農林水産業や食に関する産業振興、環境保全、食の安全・安心の確保、身土不二*に基づく地産地消、健全な食生活の実践による健康長寿社会の実現、食育等を総合的に推進しています。

平成13（2001）年に全国初となる「食のまちづくり条例」を制定し、さらに、15（2003）年には食の活動拠点施設「御食国若狭おばま食文化館」がオープンしました。16（2004）年には「食育文化都市」を宣言、将来のまちの発展を担う人づくりに力を入れて取り組んでおり、子どもたちの料理教室（キッズ・キッチン）や地場産学校給食、成人向けの各種料理教室、ふるさと料理の会食等、あらゆる世代を対象に様々な生涯食育事業を実施しています。最近では、市民に食に関する正しい知識を身につけてもらうため「元気食生活実践ガイド」を作成し、講習会等で活用しています。

現在、食を通じた農業・観光産業をテーマに、これまでの食育プログラムを教育旅行として商品化した「食育ツーリズム」を展開し、食と産業・観光とを結び付けることで地域経済の活性化を進めています。



「キッズ・キッチン」

写真提供：小浜市

（ホームページアドレス）<http://www1.city.obama.fukui.jp/>

*身土不二（しんどふじ）とは、人は生まれ育った土地および環境と密接につながりを持っており、その土地で生産されたものを食することが最も身体によいということです。

4. 都市と農山漁村の共生・対流を促進した事例

農業の営みは農産物の生産という意味合いだけではなく、地域の宝である景観、祭事、水資源等を生み出しています。これらが維持されることは、美しい農村や地域コミュニティを形成する観点からとても大切であります。

特に、祭りは地域住民の絆を強固にし、さらには外部との交流を生み出し、将来的には、都市と農村社会との共生・対流を進めるための一つの要素になると考えられます。精神的な豊かさや生活の質の向上に価値を見いだす傾向が増しつつある中で、今まさに見つめ直すべきものが、景観、祭事等の地域資源であると考えられます。

北陸地域には、合掌造りのかやぶき民家等、昔ながらの農村集落の景観を受け継いでいる集落が数多く存在します。富山県には五箇山等においては、景観の保全活動が積極的に行われています。また、傾斜の多い中山間地域を中心に様々な集落において棚田の景色が広がっており、地域単位で観光との連携や都市住民との交流といった視点から棚田の保全活動を行っている事例が見られます。

事例 「みんなで農作業の日」 in 五箇山 <<富山県南砺市>>

五箇山地区は、富山県の南西端にある南砺市の旧平村、旧上平村、旧利賀村を合わせた地域です。この地域は国内有数の豪雪地帯であり、そのような風土から傾斜の急な大きな屋根を持つ合掌造りの家屋が生まれました。

南砺市（旧平村）の相倉地区と同市（旧上平村）の菅沼地区には合掌造りの集落が残っており、隣接している岐阜県大野郡白川村の白川郷（荻町地区）とともに「白川郷・五箇山の合掌造り集落」として世界遺産に登録されています。

「みんなで農作業の日」の活動のきっかけは、旧利賀村の悲願でもあった「農地を守りたい」との思いから始まり、村内の耕作放棄地にそばの種まきをする日を設定し、みんなの農地をみんなで守ろうという活動です。この活動を町村合併を機に五箇山地区全域に範囲を広げ、「みんなで農作業の日」in五箇山実行委員会が中心となって、平成12（2000）年より活動を展開し、都市農村交流を推進しています。

利賀地区では、そばの栽培からそば打ち体験までが行える「そばオーナー事業」、平地区では、相倉合掌造り集落内での「棚田米オーナー事業」、上平地区では、特産の赤かぶの栽培体験をする「赤かぶオーナー事業」を行っています。

また、伝統野菜の五箇山かぶらの収穫体験から「報恩講御膳」を合掌造りの家屋で食べて、伝統芸能も堪能できるツアーを開催するなど、この地域ならではの特産、伝統、景観を最大限に活用しています。

今後も、これらの取組を重視し、「五箇山」での農業体験活動を一つの「ブランド」として広く定着させ、五箇山の魅力をより広く発信していくこととしています。



「棚田米オーナー事業」

写真提供：「みんなで農作業の日」in五箇山実行委員会

（ホームページアドレス）

<http://www.city.nanto.toyama.jp/cms-sypher/www/kanko/>

事例 ほんものの体験で生まれる心の交流と地域の元気

じようえつし とおかまちし
《新潟県上越市、十日町市》

新潟県の南東部に位置する上越市と十日町市の山間部には、ブナの原生林が広がり、各地で姿を消しつつある棚田が残り、かやぶき屋根の民家も点在する日本の原風景が残っています。1年の3分の1は雪に閉ざされますが、その雪は大地に多くの恵みをもたらしており、稲作を中心とした農業が営まれてきました。

しかし、過疎化や高齢化も進み、さらには、厳しい自然条件と大きな観光資源のないこの地域において観光交流人口の拡大が望まれるようになりました。

このような中、「越後田舎体験推進協議会」では、平成11（1999）年に東頸城郡^{ひがしくびきぐん}6町村エリアで観光交流の受け入れを開始し、これまで小さな町村ごとに単独で行ってきた農業体験ツアーやホームステイの経験を共有し、広域エリア（現在は上越市、十日町市）として「体験型観光」の受け入れを行い、人との関わりの中から「豊かな心」、「生きる力」を育む体験学習等の提供を行っています。

体験プログラムは、自然体験、農業体験、食体験等、参加者の希望や季節に合わせて100を超える中から選択でき、棚田をはじめとする生産現場そのものを活用し、地元の生産者がインストラクターとなり、「ほんもの」の体験を提供しています。

受入れのピークは春先の農業体験（田植等）や夏季の林間学校であり、冬季は豪雪地の雪国体験を推進したいと考えていますが、指導者等の高齢化が進んでいるため、若手の育成が課題となっています。

現在、学校関係の教育旅行を中心に年間約5千人の集客となっていますが、今年が受入れ15周年であり、今後は、一般の健康志向の高まりや癒しの観点から幅広く集客し、体験等を通じて「心がつながる」取組を継続していくこととしています。



「高原ブナ林ハイキング」

写真提供：越後田舎体験推進協議会

（ホームページアドレス）<http://www.echigo-inakataiken.jp/>

【食と地域の交流促進対策交付金】を活用

事例 散居村の景観を次世代に残し伝える <富山県砺波市>

砺波平野の散居村は、「カイニョ」と呼ばれる屋敷林に囲まれた伝統的家屋が点在し、緑に囲まれた小島が大海原に浮かぶ姿に似て大変美しく、日本の農村の原風景と言われる素晴らしい景観です。屋敷林は、杉を主体として落ち葉や小枝は燃料に、成長した樹木は家を建てるための建材となるほか、燃やした灰は水田の肥料になるなど、循環型の生活の基礎となってきました。

しかし、近年、生活スタイルの変化に伴い屋敷林の循環型活用もなくなり、枝打ちや落ち葉の処理などの維持管理も困難なことから、屋敷林を伐採する家が見られるようになってきています。

こうした中、カイニョを守り育てる活動が続けることを目的として、平成9（1997）年に「砺波カイニョ倶楽部」が発足し、カイニョの見学や掃除、勉強会等を開始しました。

そして、富山県も14（2002）年から「散居景観を活かした地域づくり協定」を締結した集落の枝打ちの費用、カイニョ育成費用、景観保全を目的とした研修会活動費等への支援を開始しました。そして、散居景観を保全するための拠点施設として「となみ散居村ミュージアム」が18（2006）年にオープンしました。

また、23（2011）年からは特定非営利活動法人「砺波土蔵の会」が散居村民泊モニターツアーの企画や空き家調査を行うなど、散居村という重要な農村景観を次世代に引き継ぐため、民間と行政が一体となって保全に取り組んでいます。

さらに、18（2006）年に発足した有志メンバー「卯月の会」は、都会の人たちに砺波の伝統的家屋の中で郷土料理を味わってもらうなど、散居村に伝わる伝承料理の普及活動や食による交流活動を行っており、様々なグリーンツーリズム事業との連携が図られています。



「砺波平野の散居景観」

写真提供：砺波市

（ホームページアドレス）

<http://www.city.tonami.toyama.jp/shi/setsu/sankyo/sankyo.html>

事例 かなくら やすらぎの里・わじまし 金蔵の地域再生 <<石川県輪島市>>

輪島市金蔵地区は、能登半島のほぼ中心に位置し、昔から稲作が盛んに行われ、奥能登地域の中では比較的経済的に豊かな集落の一つでした。しかし、少子高齢・過疎化の波は避けられず、平成9（1997）年に地域住民のよりどころであった金蔵小学校が廃校となり、住民の心の中に喪失感が生まれました。

このような中、村おこしの機運が高まり、金蔵の誇れる歴史を後世に伝えていこうと、心のよりどころであった学校の名前を組織名とした「やすらぎの里さと金蔵かなくらがっこう学校」を立ち上げました。当初（12（2000）年）は有志による集まりでしたが、15（2003）年からは地元住民が参加する特定非営利活動法人となり、地域の自然景観や伝統文化を生かしたエコツーリズムや商品販売等に取り組んでいます。

金蔵学校では、地域資源の再発見として、貴重な遺産となる5つの寺（金蔵寺、慶願寺、正願寺、圓徳寺、正楽寺）や集落に存在する地蔵等、様々な歴史や伝説をマップや年表にするとともに、棚田の中に農家が点在する集落全体を「やすらぎの里」と位置づけ、より人が訪れる場所となるように案内板や散策路等の設置を行っています。

また、はざ干しした棚田米の販売や金蔵米づくりオーナー制度、酒米づくりオーナー制度、空き家を活用した野草茶屋「寺々」じーじーでの地場食材を使った食事の提供、金蔵万燈会のイベント実施等により、都市住民との絆づくりを図っています。

このような取組により、貴重な地域資源を見直し、活用することで交流人口を増加させ、集落を活性化することで地域再生を目指しています。



「里山体験ツアー」

写真提供：やすらぎの里 金蔵学校

（ホームページアドレス）<http://po5.nsk.ne.jp/~gakkou/>

【食と地域の交流促進対策交付金】を活用

(まとめ)

地域固有の食文化や地域に伝わる郷土料理、地域特産品等は、農林水産物・食品の付加価値を高め、農業所得の拡大や農村の活性化を現実のものとする大きな可能性を有しています。今後は、生産者自らが、「食」という地域資源の有する可能性を最大限引き出しつつ、需要を生み出していくことが求められます。農林水産省は、「攻めの農林水産業」を展開し、農山漁村の豊かな資源が成長の糧となる地域の魅力があふれた社会の実現を目指しており、現場の声を踏まえながら必要な政策ツールを用意し、生産現場や地域を積極的に支援していくこととしています。