

## 「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

### 取組分野：【食】

1. 都道府県、市町村 宮崎県高千穂町<sup>たかちほちょう</sup>
2. 事業者名 五ヶ村村おこしグループ
3. 取組みの名称 地元伝わる神楽を活用した交流体験事業
4. 取組概要等

#### 概要

平成6年、町営天岩戸温泉開業により村おこしの機運が高まり、温泉の隣接地に地元住民の力により「五ヶ村村おこしグループ」を結成。地域特産品の直販所、飲食施設である「天岩戸温泉茶屋」を開業。安全で安心な食べ物を地元の食べ方で供給している。

地元産の小麦粉、小豆、サツマイモを使用した「天岩戸温泉団子」と地元産の小麦粉と地鶏を使用した「地鶏うどん」を開発・販売し、人気を得て、地元の地産地消の先駆けとなった。そのおいしさは主に口コミで広まり、延岡市からわざわざ食べに来る人も多い。屋外には農産物直売所を設置し、多い年では年間300万円を売上げ、地域住民の重要な収入源となっている。

日之影町の民家を解体、移築した「神楽の館」は、現在も後継者育成の場及び五ヶ村地区の夜神楽の神楽宿となっており、途絶えていた夜神楽が見事に復活した。平成14年からは民宿事業も開業し、地域で採れる野菜、椎茸でつくる煮しめや地鶏うどん、地元の肉用牛である高千穂牛の焼肉、地酒のかっぱ酒でおもてなしをしている。また、**メンバーが宿泊者と直接触れ合うことを大事にしており、特に地元の民謡である刈り干し切り唄を披露するなど、心と心の交流を図っている。**

平成13年より、地元の宿泊施設である宮崎県営国民宿舎高千穂荘と夜神楽体験ツアー、刈り干し切り体験ツアーを年間10回程度開催し、地域資源を活かした都市住民の交流を行っており、年間800名以上のツアー客を集めている。

体験プログラムの開発にも積極的に行っており、食の文化祭、神楽面づくり教室、竹の子掘り体験や古代生活体験などの独自の交流事業も行うなど、地域の資源を活用した地域づくりを行っている。その他の事業として、天岩戸温泉桜まつり、観月祭、コンサートなどのイベント開催、桜やけやきなどを地区内に植える活動を行い、公民館活動と連携を図りながら活動を行っている。

平成18年より、子供を対象とした「食と農の学校」を開催し、田植え、稲刈り、野菜収穫などの農作業体験、梅干し作りなどの**加工体験活動を通じ、食の大切さを訴え、食育活動、地域の農業後継者の育成に積極的に取り組んでいる。**

#### 活動の規模

項目	H14	H15	H16	H17	H18
売り上げ	20,926	14,835	19,211	20,525	
解説	単位：千円 天岩戸温泉茶屋立ち上げ、神楽の館のイベント・宿泊収入				
来客者数	12,700	9,000	12,000	12,500	
解説	単位：人 天岩戸温泉茶屋来客者数				
イベント回数	13	12	13	12	
解説	単位：回 神楽体験、刈り干し切り体験、竹の子掘り体験イベント数				
イベント参加者数	327	1,857	822	820	
解説	単位：人 神楽の館宿泊者数				

### 活用している地域資源

- ・ 地区内に湧出した温泉、棚田風景、農村の美しい村並み、氏神社、出土した遺跡、古民家、散策道
- ・ 古くから伝わる夜神楽、地区内に伝わる遊び、老人の知恵、農作業・共同作業、地域内で採れる農産物（野菜、米、小麦、小豆、地鶏、椎茸など）

### 地域活性化のポイント

地元産の小麦粉、小豆、サツマイモを使用した”天岩戸温泉団子”と地元産の小麦粉と地鶏を使用した”地鶏うどん”を販売し、また、農産物直売所も設けて地域内経済に大きな利益をもたらしている。また、年間2千万円以上の売上げにより、常時5人を雇用し併設する天岩戸温泉の経済的効果はもちろんのこと、地域経済に与える影響は大きい。

日之影町の民家を解体、移築した”神楽の館”は現在も後継者育成の場及び五ヶ村地区の夜神楽の神楽宿となっており、途絶えていた夜神楽が見事に復活した。夜神楽をメインにした体験ツアーにより年間800名以上が訪れ、神楽の館は地域のグリーン・ツーリズムの拠点となっている。会員の平均年齢が現在、68.8歳で、平均60歳を超えて村おこし活動を始めるという、これからの高齢化社会の一つのモデル的存在になると考えられる。

### 事業の今後の展開方向

現在、宿泊は神楽の宿だけだが、メンバーだけでなく、地域内の住民にも声をかけ、農家民宿村をつくり、神楽の宿だけでなく、集落内にも交流の場を広げていく。集落内に宿泊できる場を増やすことにより、修学旅行などの団体客も泊まれるような仕組みづくりを行う。また、昔の子供の遊びや農作業など、地域資源の掘り起こしを行い、新たな体験プログラムを更に増やしていく。

五ヶ村地区は昔から副業が盛んで、今でも神楽面、シルク工芸、囲炉裏作り、下駄作り、ミツバチの飼育などの技が残っている。その技の保存を行い、将来的には若者が定住するような民芸村づくりを目指している。

おもてなしの料理については、昨年行った食の文化祭を本年度も継続して行い、地元の家庭料理及び地元産の農産物を使ったもてなし料理の開発を行う。また、地元農産物を使った特産品の開発、神楽の館のイメージにあったデザインを開発し、ブランド化を図っていく。また、地域の子供たちや若者を取り込み、地域にある技術の保存のため、学校を開催し、継承を図っていくとともに、食育活動にも力を入れていくこととしている。

