

④ 宮崎県西米良村

a) 地域の概要

ア. 地勢・歴史

村面積の 96%を山林が占めている西米良村は、木材、木炭生産などの林業の村として発展してきたが、燃料革命・高度経済成長以降、林業の衰退とともに、急速に過疎・高齢化が進展し、平成 6 年に行われた長期人口予測で平成 22 年には村人口が 748 人となるとの結果が出たことから、過疎化対策に取り組む機運が高まることとなった。特に、小川地区での過疎化・高齢化は深刻であり、平成 17 年当時、人口 100 人弱、高齢化率で 71%に達しており、集落存亡の危機が高まっていた。

小川地区の集落としての歴史は古く、江戸時代中期から明治維新に至るまでの約 200 年間、旧米良領主（菊池氏）が居住したことで、西米良村の中心地となっていた。また、領主が居住した城址（小川城址公園）、宝永元年に再建された約 500 年の歴史を有する鎮守神社が残されている。



イ. 西米良村の人口

○西米良村の世帯数・人口等の推移

- 高齢化率は、平成 12 年度以降、4.9 ポイント高まり、平成 17 年度では 40.8%に達しているが、平成 22 年では 41.5%とその上昇率は緩やかとなっている。

表 1 西米良村の世帯数・人口・高齢化率の推移

単位：世帯、人

区分	平成 7 年	平成 12 年	平成 17 年	平成 22 年
世帯数	657	661	611	573
人口	1,543	1,480	1,307	1,241
うち 65 歳以上人口	493	532	533	515
高齢化率(%)	32.0	35.9	40.8	41.5

（国勢調査(平成 22 年 10 月 1 日現在)）

○小川地区の年齢構成・高齢化率

- 小川地区における 65 歳以上人口は、地区人口 95 人中、64 人となっており高齢化率では、67.4%、村全体の高齢化率 41.6%と比較し、25.8 ポイント高いものとなっている。

表 2 小川地区の年齢構成別人口

単位：人

年齢構成別人口	0~14 歳	15~64 歳	65~74 歳	75 歳以上
小川地区	2	29	24	40
村全体	141	596	201	324

（住民基本台帳人口：平成 24 年 3 月 1 日現在）

※平成 24 年度西米良村勢要覧より

b) 西米良村の食文化

ア. 米良山地の伝統的な農業形態

山間地にある西米良村では、米の生産は丘陵を切り開いた「棚田」により行われるが、村民全体の米を確保することが困難であり、これを補う雑穀生産として「コバ」と呼ばれる焼き畑による農業が営まれてきた。

焼き畑により開かれた畑では、落ち葉や灰を養分とし、「ひえ」、「あわ」、「そば」、「きび」、「とうきび」、「大豆」、「小豆」、「米良大根」などを生産し、山間の生活を支えた。また、この地域で栽培される「米良大根」の切り干しは味がよく、近隣地域との米と交換されてきた。

耕作から 3~5 年経過し、地力がなくなると、次の土地を探して焼き畑が行われるが、放置された畑には野生の茶(米良茶)が生育し、「釜煎り茶」がつくられた。

また、米良山地の農家では、食糧を生産するに適した土地を選び、本家とは離れた場所に「作小屋」を建て、そこで水田、畑作等の農作業を行う。「作小屋」は馬屋や倉庫、納屋、脱穀等の設備があり、田植え、稲刈り等の農繁期には泊まりこみで作業を行えるよう一定の居住機能を持つものとなっていた。

「作小屋」はこのほか、狩猟期の作業場として活用され、冬期の「こんにゃく」、「大豆」、「小豆」、「みつまた」、「しいたけ」、「柿」、「梅」、「栗」等の加工が行われる場所でもあった。

イ. 伝統的な基本食と食べ方

同地域での食の基本は、米に雑穀(「とうきび」、「ひえ」、「麦」)を混ぜた三穀飯に、「あわ」、「小豆」、「からいも」、「里芋」、「そば」などが加わる。おかずは、主に、「大根」、「たけのこ」、「豆腐」、「里芋」といったものに、「わらび」、「ぜんまい」等の山菜が食されてきた。

ウ. 西米良村の主な食・料理・特産品等



「にぼし」



「米良大根」



「イセイモ」



「柚子」



「米良茶」

※西米良村ホームページより

エ. 西米良村の農業

- 平成 7 年から平成 17 年まで農家数、経営耕地面積ともに減少。平成 17 年以降減少に歯止めがかかり、農家数、経営耕地面積ともに増加に転じている。

表 3 西米良村農家数、経営耕地面積の推移

単位: 戸、人、a

区分	平成 7 年	平成 12 年	平成 17 年	平成 22 年
農家数(農家人口)	191(631)	102(376)	87(283)	99(301)
経営耕地面積	7,079	6,419	4,279	5,066

※平成 22 年度(2010 年世界農林業センサス)より

c) 取組の経緯

ア. 西米良村における地域づくり

○長期総合計画(第3次長期総合計画 後期計画～第5次長期総合計画)の策定

平成6年、急速な人口減少を示す人口予測結果が示されたことから、西米良村では地域振興が急務の課題となった。そこで村では、豊かな自然資源と、旧米良領主菊池氏の薫陶を活かした村づくり(「平成の桃源郷」)に着手した。平成7年「第3次西米良村長期総合計画後期計画」では、具体的な施策として「ワーキングホリデー制度」※1や「8つの庄建設プロジェクト」といった施策を戦略的に展開し、最終的には、村全体が活力のある「平成の桃源郷」を目指すものとした。

平成12年の「第4次長期総合計画(平成13年～平成22年)」では「西米良型ワーキングホリデー制度」を一つの柱としながら、「8つの庄建設プロジェクト」を再構築し、「菊池氏の薫陶・生涯現役元気村「カリコボーズの休暇村・米良の庄」」を基本コンセプトに村づくりに取り組んできた。この方針は、「第5次長期総合計画(平成23年～平成32年)」※2でも引き継がれている。

小川地区における「平成の桃源郷・小川作小屋村づくり」事業は、「第4次長期総合計画」における「8つの庄建設プロジェクト」のうち、「語り部の庄」の整備計画として位置づけられ、作小屋文化を活用した「集落の共同作業場」や「都市住民等の体験工房」機能をもった「双方の交流の場」、「地域経営拠点」として整備することを基本コンセプトとして着手された。

※1「西米良型ワーキングホリデー制度」による都市農村交流施策

- 西米良村では、都市と山村間での交流人口の促進をすすめ、村に活力を導入するための施策として「西米良型ワーキングホリデー制度」を取り入れている。この制度は、その利用者が農繁期の農家に滞在し、農作業を手伝い、いくらかの報酬を得るとともに、残りの日数を村に滞在して、村民との交流、自然探索等が行えるもので、体験型グリーンツーリズムとは異なり、農作業の手伝いに対し、いくらかの報酬が支払われる点に特徴がある。
- 同制度は、平成9年の試行期間から平成15年までに、年間40人～50人までの受入を行ってきたが、受入農家(花き農家)の減少等を背景に平成20年から平成22年には年間10人を下回っている。

表4 ワーキングホリデー利用者数の推移

単位:人、日

区分	平成9年	平成12年	平成17年	平成22年
ワーキングホリデー利用者数	29	46	31	7
うちリピーター	-	10	2	0
延滞在日数	153	227	157	21

※平成24年度西米良村勢要覧「総務企画課」資料より

※2 西米良村の長期総合計画概要(第5次西米良村長期総合計画(計画期間:平成23～32年度))

《第5次西米良村長期総合計画》

基本目標

『カリコボーズの 休暇村・米良の庄』

～菊池の精神を受け継ぐ桃源郷～

先人のたゆまぬ努力により独特の山村文化と、菊池一族によってもたらされた「菊池の精神」を、今後も次世代に引き継ぎつつ、交流人口拡大を促進し、住む人・訪れる人すべてを心豊かで生き生きとさせ、西米良でしか創れない「幸せ」を模索、共有する『西米良版「平成の桃源郷」』を目指します。

目指す姿

基本目標の目指す姿を、「Ⅰ 人づくり」「Ⅱ 産業づくり」「Ⅲ 郷土づくり」「Ⅳ 環境づくり」「Ⅴ 基盤づくり」の5つの側面から描きました。

- Ⅰ 生涯現役元気な村民
- Ⅱ 力強い産業と間かれた桃源郷
- Ⅲ 菊池の精神と山村文化の薫る村
- Ⅳ カリコボーズが息づく自然豊かな村
- Ⅴ 自立自走を支える豊かな基盤

基本姿勢

本計画に基づく、村づくりの基本姿勢は、次の3つです。

菊池の精神

郷土愛にあふれた村づくり

生涯現役

村民総参加の村づくり

平成の桃源郷

自立自走の村づくり

計画(H23～H32)

基本目標の実現を目指し、「分野別施策」と、米良の庄づくり(交流人口拡大による活力導入)の主軸である「8つの庄建設プロジェクト」を、関連させながら具体的に事業を展開していきます。

分野別施策

- Ⅰ 豊かな心を育む人づくり
- Ⅱ 豊かな暮らしを育む産業づくり
- Ⅲ 豊かな文化を育む郷土づくり
- Ⅳ 豊かな資源を育む環境づくり
- Ⅴ 豊かな村を育む基盤づくり

新しい「8つの庄建設プロジェクト」

- 1 交流体験の庄
- 2 花の庄
- 3 健康づくりの庄
- 4 趣味の庄
- 5 歴史文化の庄
- 6 山遊びの庄
- 7 川遊びの庄
- 8 街づくりの庄

第5次西米良村長期総合計画 ※平成24年度西米良村勢要覧より

イ.小川作小屋村準備委員会の立ち上げと経緯

○過疎化と高齢化問題と村からの地域づくりの提案

小川地区は、過疎化、高齢化の問題を抱えており、平成 17 年度において高齢化率で 71% に達していた。こうした現状を危惧し、西米良村から、小川地区へ「平成の桃源郷・小川作小屋村づくり」（以下、作小屋村づくり）事業提案があった。

村では作小屋村づくり事業について、集落の活性化に向けた処々の課題を踏まえ、小川集落をモデルとした西米良特有の「作小屋」という伝統的な生活の仕組みを活かしながら、平成の桃源郷を理想の姿を目指す総合的な地域活性化施策として、平成 14 年度から平成 16 年度にかけて、民間コンサルティングとの共同により段階的に準備・調査等を実施してきた。小川地区がこうした提案を村から受けた背景には、平成 12 年度からこの地域で「カリコボーズの山菜まつり」というイベントを毎年住民自らの手で開催してきたという実績とこうしたイベントを通じて、醸成された小川地区住民のまとまりを評価したものがあつた。

ポイント: イベント運営を契機とした住民のまとまり

○地区イベント「カリコボーズの山菜まつり」の開催

平成 12 年より始まった「カリコボーズの山菜まつり」（以下、山菜まつり）は、毎年 5 月 3 日に開催され、平成 24 年に第 13 回をむかえた。このイベントは、小川地区で採れる山菜を地区住民が持ち寄り、その場で調理実演し、来訪者にふるまわれる他、小川地区に伝わる「小川米良神楽」が披露され、現在では 1 日に 1,000 人から 1,500 人を集める小川地区の一大イベントとなっている。

役場の提案からはじまった山菜まつりは、当初、役場の職員だけで、準備、運営が行われ、用意する山菜に関しても採れたものだけを提供する形で行われていたが、2年目、3年目を迎えるうちに、徐々に地区住民自らが、準備、運営を手掛けるようになり、現在では、地区住民を主体としたイベントとして運営されている。

山菜まつりに提供される食材は、その開催時期にあわせ、地区住民が協同で栽培、調達を行っており、こうした定期的なイベント開催を通して培われた食材調達の知恵と地区住民の協力体制が、おがわ作小屋村の運営を支える基盤となっている。



平成 24 年度「カリコボーズの山菜まつり」
※西米良村ホームページより

○2年間の準備委員会における会合・視察・研修・協議

平成 18 年、村では小川地区住民に対し作小屋村づくり構想について住民説明を行い、それを受けて平成 19 年 3 月、小川地区住民代表及び西米良村役場小川地区担当班を中心に事業準備組織である「小川作小屋村設立準備委員会」（以下、準備委員会）を発足させた。

準備委員会は、全体会の下に、分野別に検討を進める 3 つの専門部会を設け、それぞれの部会において、組織形態、イベント・体験プログラムの内容（総務企画専門部会）、施設で提供する農産加工品、農家レストランの運営、農作物の生産体制（商品生産加工専門部会）、施設・集落全体の景観づくりのための基本方針（景観・施設専門部会）等について検討を行うこととなった。

こうした準備委員会は、平成 19 年から平成 21 年 3 月まで、累計 96 回開催され、会合、視察、研修、協議等を積み重ねてきた。

主な協議・研修・視察内容

- 平成 20 年度(計 40 回): 景観づくりに関する研修、温泉施設の視察、豆腐づくりの研修、施設設計の検討等
- 平成 21 年度(計 56 回): 体験・イベント等の検討、メニューの検討、景観ガイドラインの作成、施設整備準備等

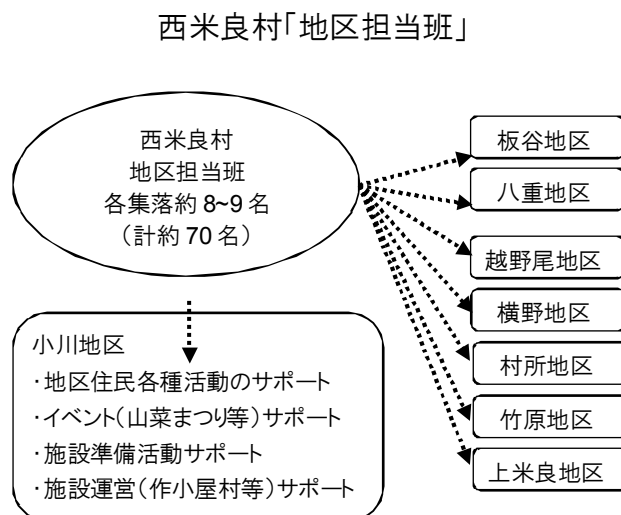
ポイント: 準備委員会の継続的開催を支えた体制

○西米良村における地区担当班

西米良村では役場職員による地区住民の活動をサポートする体制が整えられている。

村では、人口が少ないという現状、また「一般的な行政よりも地域における日ごろの生活が重要である」という、村長の基本的な考え方をうけ、役場の職員も地域の仕事をすることが求められている。

このことから、役場職員は所属する課に関係なく、各地区 8 名から 9 名程度で編成される「地区担当班」に割り振られ、各地区に住民サポートとして派遣されている。



この「地区担当班」は各集落の行事、催しもの、ワークショップ等へ参加しており、作小屋村づくりにおいても準備委員会の立ち上げから、準備委員会における研修・視察、おがわ作小屋村オープン後のスタッフとして関わっている。

この体制は、地区住民にとっても、住民の要望が役場に届きやすいという利点があった。

○リーダーの存在(西米良村長、地区住民代表(公民館長))

小川作小屋村づくり構想には、村長の施策・呼びかけが前提にあったが、その考えに小川地区の住民が反応した。その牽引役を務めたのが地区の公民館長であった。普通の区では、公民館長は 1 期で 2 年とした場合でも長くて 3 期(6 年)程度を勤めるが、小川地区では高齢化を背景に 13 年にわたり、現在まで(平成 24 年度)現公民館長が勤めている。このリーダーの存在は大きく、作小屋村づくり事業の準備から立ち上げまで地区住民を牽引してきている。

○準備委員会における視察・研修内容

準備委員会における主な視察・研修先は、一年目において「平成の桃源郷」というコンセプトにふさわしい景観づくりに参考となる取組先を選び視察を行っている。西米良村小川地区は山間地に所在していることから、地域的に似通っている景観づくりで成功を納めている事例として、近隣地域の専門的な宿泊施設(鹿児島県、熊本県等)、福島県の桃源郷といわれる花見山(福島県)の取組を視察し、景観づくりの研修等を行った。

作小屋村の施設整備面において参考とした視察・研修先では、茅葺古民家を中心とした施設整備を念頭においた県内の茅葺施設の調査をはじめ、都市間交流がある岩手県遠野市の茅葺作業の研修を行っている。また、施設に使用する茅刈りもボランティア活動により確保する活動もあわせて行った。

また商品開発の面では、「地元でとれる食材を料理(商品)として提供する」ことを基本とし、当初から予定していた「小川豆腐」の復活に向けた豆腐づくりの研修のほか、地場産品を料理として提供している各地の物産館、農家レストランへの視察・研修なども行っている。



花見山整備
※現地にて撮影



古民家の茅葺施設
※現地にて撮影



地域食材を活用した商品開発
※現地にて撮影

ポイント：住民主体による基本コンセプトにあわせた視察・研修

山間地という地理的条件で景観整備を行うことにより成功を納めている事例や地域の食材を料理・商品として提供している事例を中心に、県内近隣から県外事例も含めて積極的に視察を行っている。役場のサポートを受けつつ住民自ら景観・施設整備、提供メニューの検討を行うことにより、地域の中で出来ること、出来ないことを確認しながら、着実に実行し、取組を持続させることにつなげた。

d) 取組の概要

ア. 作小屋村の基本方針

雇用の場の確保と若者の定住化を最終目標とし、以下の基本方針を掲げている。

- ▶ 地域経営の拠点となるべく、地域の特性・資源を活用した商品等を開発・提供することとし、地域経済の活性化とともに地域の新たな雇用の場の創出を図り、早期の自立自走の施設運営を目指す。
- ▶ 地域住民と協働し、身の丈にあった取組、イベント等を展開しながら、小川地区の魅力、資源を発信できる事業に取り組む。
- ▶ 地域住民参加型のイベント等の展開や、将来を見通した景観づくり、景観保全に取り組み、既存施設の稼働率向上や交流人口の拡大を図る。

イ. 小川作小屋村運営協議会

○運営組織の形態

平成 21 年 3 月、作小屋村の運営組織として、「小川作小屋村運営協議会」を発足し、「おがわ作小屋村」の指定管理者として 4 月から小川城址公園及び新施設の管理・運営を開始した。

運営組織の形態については、当初、株式会社化も念頭においた検討がなされたが、来客見込みの面で不安も多く、協議会形式での立ち上げとなった。協議会は現在 29 人で構成されており、組織としては公民館の外部組織として位置づけられ、任意団体となっている。現在、公民館長、他役員 4 名がついており、その構成は各団体員（婦人会、青年会等）、役場職員を 1 名つけている。役場職員は、おがわ作小屋の運営に伴う経営管理を専門的な面からサポートする役割を担っている。

ウ. 施設概要

「おがわ作小屋村」は平成 21 年 10 月、小川城址公園（既存施設）に開館した。施設内では、古民家を用いた御食事処と宿泊、農村文化の体験施設等が一体となって運営されている。

主な施設として「作小屋（本家）」、「作小屋（休憩所）」、「小川民俗資料館」、「民話館」、「民話の宿」が併設されている。「作小屋（本家）」では、田舎料理である「おがわ四季御膳」をはじめ近接する加工所（事務所兼加工所）で作られた特産品の販売を行っている。「作小屋（休憩所）」は、多目的施設として整備されており、散策に訪れた来客者の休憩所、工芸品の工場、体験・交流施設として活用されている。また、「民話の宿」は 5 人用コテージが 12 棟用意されており、隣接する「民話館」で宿泊者への食事提供、地域内イベントや研修に活用できる施設となっている。

また、「小川民俗資料館」は小川地区の民家に残された古くからの農業を伝える農機具や菊池一族の民俗資料等が展示され、小川地区の歴史・文化を伝える施設となっている。

○「作小屋(本家)」(新設:平成 21 年)

地元で採れた食材を活用した小川の味を楽しむ御食事処（代表料理：「おがわ四季御膳」）、特産品販売（山菜加工品、オリジナルアイス等）を行う施設。



「作小屋(本家)」

○「作小屋(休憩所)」(新設:平成 21 年)

工芸品の加工場や来場者の休憩場所、体験・交流などに活用される多目的施設。



「作小屋(休憩所)」

○「小川民俗資料館」(既設:平成 2 年)

平成 2 年に整備された施設であり、小川地区に残る農機具等の民俗資料のほか、菊池一族関係資料を所蔵・展示。



「小川民俗資料館」

○「民話の宿」(既設:平成 8～10 年)

平成 8 年から平成 10 年に整備。5 人用のコテージが 12 棟連なる。



「民話の宿」

※現地にて撮影

エ.取組の成果

○オープン後の反響

平成 21 年 4 月にプレオープンを迎えた「おがわ作小屋村」は、平成 21 年 10 月に全ての施設の完成をまってグランドオープンを迎えた。オープン初日には、地元メディアによる紹介もあり、多くの来客を記録することとなった。当該年の 10 月から 12 月までに来客数は 1 万人を超え、オープン初年度には結果として、約 2 万人の来客数を記録した。そして、2 年目には 2 万 2 千人、3 年目、2 万 3 千人と訪問者数（レジ客数ベース）を伸ばしている。

表 5 「おがわ作小屋村」(旧小川城址公園)の来客者数の推移

単

位:人

年度	平成 7	平成 9	平成 11	平成 13	平成 15	平成 17	平成 19	平成 21	平成 23
来客数	2,279	4,411	7,331	7,530	6,084	5,685	5,089	19,046	23,000

注 1) 平成 19 年度までの来客数は、旧小川城址公園施設利用者数

注 2) 平成 23 年度の来客数は、小川作小屋村運営協議会への聞き取りによる。

※平成 24 年度西米良村勢要覧、小川作小屋村運営協議会へのヒアリングにより作成

○売上高

平成 23 年度「おがわ作小屋村」は村からの施設管理委託費を除き、およそ 2,100 万円の売り上げを記録している。そのうち、既設の宿泊施設、民俗資料館の入館料収入をのぞけば、御食事処での料理提供による売り上げが、収益の約 6 割弱を占めるものとなっている。

その背景には、「作小屋（本家）」で提供されている四季の地域食材を活用した「おがわ四季御膳」のヒットがあった。月ごとにメニューを替える「おがわ四季御膳」は、山菜など地元産の食材をフルに活用し、厨房と農家との連携で、旬の素材を活かしたメニューを実現させており、リピーターも定着し、御食事処の看板メニューとなっている。

○県内外からの観光客

訪れる観光客は、九州内からが多く、福岡、佐賀、長崎といった九州北部からも訪れている。季節毎に代わる自然風景・景観、四季の山菜の味覚を求め、春と秋の行楽シーズンに訪れるものが多い。

○Uターン・Iターン者の雇用

おがわ作小屋村の取組が地区内に U ターン者、I ターン者の雇用を生み出している。作小屋村がオープンしてから実質 10 人の U ターン、1 人の I ターンがあり、現在、U ターン者 1 名、I ターン者 1 名、計 2 名の若年を雇用した。

オ.取組の内容・ポイント

○「おがわ四季御膳」の開発 ～メニューの試行錯誤

御食事処の看板メニューである「おがわ四季御膳」は、山菜など地域の食材を活用した 16 種の地元料理で構成される。御食事処で提供されるメニューは、準備委員会において検討され、小川豆腐の提供を基本とし、豆腐づくりから出る「おから」を有効活用した創作料理、地元食材（山菜）を用いたメニュー開発にあたっていた。準備委員会では、当初、山菜定食や山菜そばなど、いわゆる田舎料理を基本とした定食メニューの提供を予定していた。しかし、オープン 2 週間前に、観光コンサルタントより、東京都檜原村の宿を参考にした「16 種の小皿料理」が提案される。

既に御食事処のメニューは決定済みであったが、当時の事務局長がこの「16 種の小皿料理」の採用を決断する。小皿の準備も間に合わず、オープン当初は 5 食限定でスタートした「おがわ四季御膳」であったが、顧客からの反響は大きく、1 日に 100 食以上を販売することもある看板メニューとなった。

○演出面の利点

こうした経緯から生まれた「16 種の小皿料理」は、演出面においても華やかであり、盛り付けの手間が省ける等の利点もあった。山菜等のおかずを小皿により少量ずつ出すことにより、食べている人が飽きないこと（食べ残しが少ない）、毎月 6～7 品のメニューが変わるため、リピーターが期待できること、地産地消を進めていくにあたって、確保が困難な地元食材を有効に活用するための提供手法として大きな利点があった。

また、来客者の 8 割が「16 種の小皿料理」の写真をとり、ブログ等を通じた情報発信をしており、これらが集客につながっている。

○地元食材・郷土料理提供へのこだわり

提供される料理は、豆腐・おから料理を除いて、すべて地元で食される郷土料理であり、地元住民からは「郷土の料理を出して売れるだろうか」、「日常食べるような物を売っても良いのだろうか」という不安の声があったが、「地元でとれる食材を料理（商品）として提供する」ことを基本とし、そのままの形で提供することを決断した。また「ご飯」は全て小川地区で収穫された「天日干し」されたお米を使用しており、現在では小川地区で採れたお米の約半分近くをおがわ作小屋村で取引している。

○外部評価の活用

提供する料理は、宮崎市内の有名な郷土料理店のプロへのチェック依頼、県内の地域づくりネットワーク協議会の席で試食してもらうなど外部の人の力を借り、料理の味と提供手法に関する意見を活用している。



「おがわ四季御膳」
※現地にて撮影



施設内で栽培する「イセイモ」、「米良大根」
※現地にて撮影



「天日干し」されたお米
※現地にて撮影

「おがわ四季御膳」お品書き例 (平成 24 年 10 月)

● おがわ豆腐とおからの活用

- おがわ豆腐
- 白和え
- おからサラダ等

● 山菜等の活用

- ワラビの酢漬け
- 椎茸と芋茎の煮付け
- 椎茸南蛮等

● 伝統野菜・特産品の活用

- 筍とイセイモの煮しめ
- ゆずみそ等

ポイント: 季節毎のメニュー開発と地区住民による食材確保のネットワーク

「おがわ四季御膳」の季節毎のメニュー開発は厨房のチーフスタッフにより行われているが、季節に応じて地域の生産者から採れたものの情報が集まり、その情報が有効に活用されている。また、運営から 4 年目を迎える現在では新しいメニューが出された際に、大体どれくらいの食材が必要かを生産者が把握しているという関係が構築されている。また、一方で、おがわ作小屋村から地域の生産者に対し、季節メニューに使用する食材を多めに生産を依頼するといった関係もあり、メニュー開発、食材確保の面で運営協議会と地域生産者の双方向的な協力関係が形成されている。

こうしたネットワークの形成には、平成 12 年よりはじまった地区イベントである「カリコボーズの山菜まつり」の開催により培われた地区住民による山菜調達に関する協力体制があった。

○売店部門-地元食材を活かしたオリジナルアイスの開発・販売

姉妹都市との交流を通じて知り合った菊池市のアイス事業者の協力を得て、おがわ作小屋村で植栽された木から採れる実を活用したアイス開発に取り組んでいる。地域の食材をアイスとして活用することを考えた背景には、アイスは、ほとんどの材料と相性が良く、生産量を小ロットに限れば、地区内からの原料の確保の見通しが立つこと、また、景観整備として植えているものから出来る果実を有効に活用できるとのメリットがあるとの考えがあった。

これまで、地域の特産物である柚子や米良茶、山ぶどう、ほおずき、プラム等を活用し、10 種類のアイス開発を行っている。また、西米良村の特産物と姉妹都市、友好都市として交流のある菊池市、遠野市の特産物を活用したアイスなど、地域間交流を最大限に活かした商品開発も行っている。

○景観整備-花見山、史跡の立て札整備を通じた「おもてなし」

地域内では環境整備の一環として、地区住民の手により年 2 回の掃除、草刈りなどを慣例的に行っており、地区内の花の手入れなども定期的に行っている。地区内の菊池氏にゆかりのある史跡等は、立て札を建てるなど、案内板整備も住民自らの手により行っている。これらの従来活動に加えて、小川地区に通じる村内の街道には村から提供を受けた桜の苗を住民自らの手で植樹し、その管理を行うなど景観整備活動は作小屋村施設のみではなく、地区内全体を対象に行われている。

また、平成 22 年度からは、小川地区のシンボルとして花見山整備構想をたて、実行にうつしている。この計画では、施設前の小山に梅、桃、桜、もみじ等の植樹し、来訪者が四季折々の景観を楽しめるような地域づくりを目指すものとなっている。平成 24 年 3 月 11 日には第 3 回目となる花見山植樹祭が開催された。

○地域の交流拠点としての活用

おがわ作小屋村は、地域の交流拠点としての機能も果たしている。地区住民の家族が帰省時の食事会の場として、地域内で法事があった際には、法事の料理提供、村内のお祭り時の料理提供、その他、地区内のイベント開催場所として活用され、村内の行事の際には施設を提供するなど、観光施設でありながら、地域活動を結節する拠点としての役割を果たしている。

○誘客への取組

西米良村では、小川地区を含む村内各地区のイベント情報をとりまとめ、年 4 回の PR キャラバンを組み、熊本、鹿児島、宮崎といった近隣県、場合により福岡といった遠方の県においても PR 活動を行っている。キャラバン隊には、おがわ作小屋村の取組を PR するために施設職員が同行し、各種メディアを通じて、小川地区のイベント、作小屋村の紹介を積極的に行うなど、誘客に向けた取組を継続的に行っている。

e) 今後の展開

地区の最終目標である、雇用の場の確保、若者の定住化に向けた取組の一貫として、地区内の古民家の活用も検討している。自立自走を取組姿勢の基本とし、役場に頼らず作小屋の収益による空き家整備、ギャラリーとしての活用、住居として整備することを今後の一つの目標としている。