

農林水産大臣賞受賞

もち麦でつなぐむらづくり

受賞者 いっばんしゃだんほうじん う じ ざっこくけんきゅうかい
一般社団法人宇治雑穀研究会

たかはしし
(岡山県高梁市)

■ 地域の沿革と概要

高梁市は岡山県中西部に位置し、岡山県三大河川の一つ高梁川が中央部を南北に貫流し、その両側に吉備高原が広がっている。

中山間地の夏季冷涼な気候を活かして、ぶどう、トマトなどを中心に備中牛やしゃくやくなど特色のある農畜産物が生産されている。

県内でも高齢化率が高い地域であり、農業の担い手不足や農地の荒廃、獣被害の増加など中山間地域特有の諸問題を抱えている。

第1図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

宇治地区は、標高 360m の高梁市西北部に位置し、地区の基幹産業は農業で、主要作目はぶどうと米である。早くから空き家の利活用や定住対策に取り組み、移住支援団体等による移住者の受け入れを積極的に行っている。

第1表 地区の概要

事項	内容
地区の規模	集落
地区の性格	地縁的な集団等
農家率 (内訳)	49.2% 総世帯数 297戸 総農家数 146戸
専業別農家数 (内訳)	専業農家 39戸 1種兼業農家 5戸 2種兼業農家 44戸
農用地の状況 (内訳)	総土地面積 2,950ha 耕地面積 88ha 田 61ha 畑 15ha 耕地率 3.0% 農家一戸当たり耕地面積 0.6ha

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

宇治地区では、平成元年の中学校統合以降、人口減少による小学校の存続危機や地域力の低下、担い手不足などの課題を抱えていた。

課題解決のため、平成6年に宇治地区住民の相談窓口、活動支援などを行う組織として「宇治地域まちづくり推進委員会（以下、「委員会」という。）」が発足した。同年、地区に設置された農村型リゾート施設の「元仲田邸くらやしき」や「農村公園」などの運営を担う「備中宇治彩の山里リゾート施設管理運営委員会」を発足させ、都市との交流を進めた。しかし、発足当初の会員の高齢化が進み、交流体験の指導者を確保することが難しくなり、平成20年頃から活動が停滞気味となっていた。

平成24年に、委員会の中心メンバー4人が、増え続ける耕作放棄地の解消と地域特産品開発による地元PR、高齢者の生きがい対策の一助にと機能性の高さに注目を集めていた「もち麦」の栽培を開始した。精麦したもち麦は米と一緒に炊いて食べるともちもちした食感でおいしく、地域住民の評価もよかった。

もち麦の6次産業化に取り組もうと、徐々に栽培面積を拡大し、その活動に共感した移住者や若者、女性も参画し、平成24年に6次産業化に取り組む「宇治雑穀研究会」を結成した。

活動の幅を広げたいとの思いで、任意団体から法人化に向けて勉強を重ね、平成29年に一般社団法人宇治雑穀研究会を設立した。

現在、6次産業化に取り組み、都市との交流も図っている研究会がむらづくりの中心母体となっている。

(2) むらづくりの推進体制

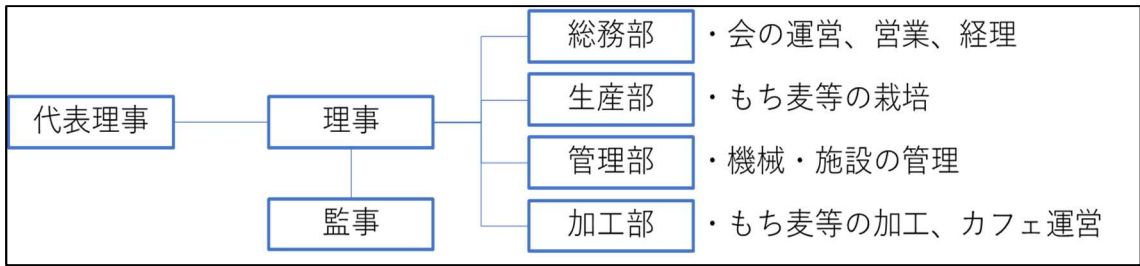
ア 一般社団法人宇治雑穀研究会の組織体制

一般社団法人宇治雑穀研究会（以下、「研究会」という。）は、令和2年3月末現在、26名（男性17名、女性9名）で、30～80代までの幅広い世代が参画し代表理事を含めた4名の理事と1名の監事、1名の相談役をおいている。

総務部、生産部、管理部、加工部の4部門で構成され、総務部は会の運営及び営業、経理を、生産部はもち麦等の栽培を、管理部は機械や施設の整備を、加工部はもち麦等の加工とカフェの運営を担当している。

メンバーの7名は、UターンやIターンで宇治に移住してきた人であり、そのうち2名は元地域おこし協力隊で商品開発や営業、経理を担うとともに、独自のネットワークを生かして情報発信も行っている。加工部の主要メンバーは女性であり、今まで培ってきた技術を活かし、加工品づくりやカフェの運営を行い、大きな役割を担っている。

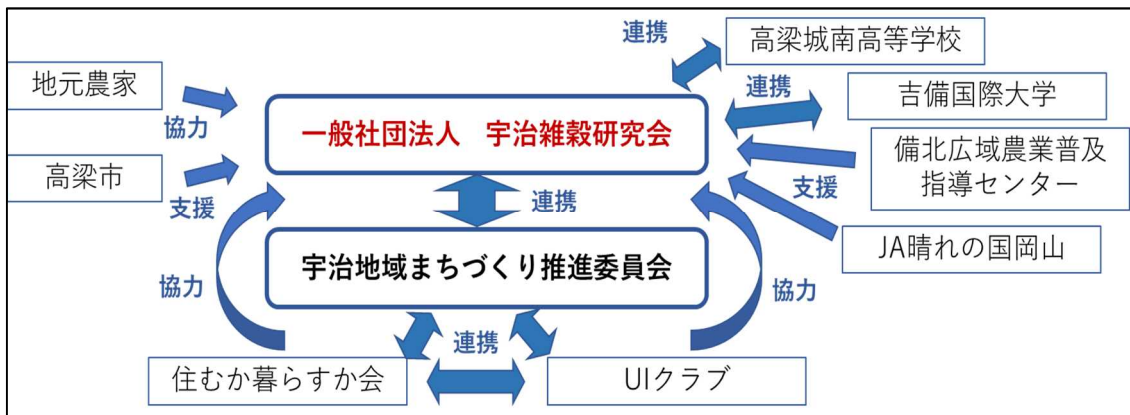
第2図 むらづくり推進体制図（研究会組織図）



イ 研究会と連携してむらづくりを行う団体との関係

研究会は、宇治地区の各団体や高校、大学等と連携しながら、農村景観の保全、都市住民との交流などの活動に取り組んでいる。

第3図 他の団体との連携



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

もち麦の栽培によって、荒れた田畑が再生され、耕作放棄地の解消や農村らしい景観の保全につながっている。

もち麦の6次産業化に取り組むことで、栽培・加工・販売のそれぞれの場面において高齢者・女性・若者が得意分野を活かして活躍できるようになった。

研究会メンバーの「もち麦でビールを」の一言がきっかけとなり、一般社団法人という法人組織に発展させたことは、「力を結集すれば課題は解決できる」という自信につながっている。

また、宇治地区の交流の場を作りたいとの熱い思いからオープンしたカフェ「麦」も素人ながらも一生懸命な対応が功を奏し、地域に愛される交流・憩いの場として定着している。

地区の活動を地道に継続しながら、6次産業化による経済活動と地域活性化という次のステージに活動を展開している。

2. 農業生産面における特徴

(1) 耕作放棄地の解消へ

耕作放棄地解消のため作付けする作物を模索していたところ、新しく品種登録されたもち麦の「キラリモチ」を知り、平成 24 年に栽培を開始した。

もち麦の栽培だけでなく、精麦したもち麦を加工し、販売する 6 次産業化の活動に取り組むことで、徐々に栽培面積を拡大した。

「研究会に農地を任せたい」と農地を預ける農家が増え、もち麦の栽培面積は 2.1ha に増加し、耕作放棄地の解消につながっている。



写真 1 耕作放棄地を整備

第 2 表 もち麦栽培面積の推移

年	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
面積 (a)	10	20	20	30	143	155	210
収量 (kg)	200	300	278	805	2,854	3,570	4,490

(2) もち麦による 6 次産業化

精麦したもち麦を袋詰めして、高梁市内の直売所で販売を始めたところ、評判となった。その他、もち麦を粉末やお茶に加工し、デザインを統一して、もち麦の粒・粉・茶をシリーズ化した。その他、「ねじり菓子」「もち麦シフォンケーキ」など商品を増やしている。

県内外で開催される商談会に積極的に出店、岡山市の百貨店などにも販路を拡大した。現在では、県内約 15 か所で商品を販売し、高梁市の特産品として位置づけられている。



写真 2 もち麦商品 (茶・粉・粒)

第 3 表 もち麦商品の販売額

年	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1
販売額 (千円)	200	300	300	800	1,595	4,011	5,432

(3) もち麦ビールの完成・販売

研究会メンバーの「もち麦でビールを作っては」の声をきっかけに、もち麦ビールの試作を開始した。岡山大学や県内醸造所の協力のもと、ビール麦にもち麦を 10% 配合したビールが完成した。

岡山県ゆかりのデザイナーにデザインを依頼し、地区で踊り継がれている伝統芸能「渡り拍子」で用いる「花笠」をモチーフにデザインされたビールは、平成 29 年に高梁市内初の地ビールとして販売を開始した。もち麦ビールは、平成 30 年全国地ビール品質審査会で入賞し、高梁市を代表する特産品となっている。



写真3 もち麦ビール花笠

(4) 一般社団法人の設立

ビールを販売するためには酒類販売許可を取得する必要があるが、任意団体では許可を取得することができなかった。

研究会メンバーの「地ビールの販売と地域活性化への活動の幅を広げたい」という思いから協議を重ね、平成 29 年に「一般社団法人宇治雑穀研究会」を設立した。さらに、活動に弾みをつけるため、六次産業化法による総合化事業計画を作成し、平成 30 年に国からの認定を受けた。



写真4 法人設立総会

円滑に運営するため、毎月 1 回、理事や各部長を参集した代表者会を開催して課題を一つ一つ協議しながら解決し、会員一丸となって活動を進めている。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 小学校や高校、大学との交流

宇治小学校の食育活動に積極的に取り組んでいる。研究会の栽培するもち麦は平成 26 年から学校給食に採用され、子供たちに慣れ親しんだ地域食材として認識されている。



写真5 小学生の農業体験

県立高梁城南高等学校と連携し、高校生が考案したデザインをねじり菓子のパッケージに取り入れたり、もち麦シフォンケーキを商品化したりと若い世代のアイデアを活かした商品づくりを行っている。

吉備国際大学社会学部社会学科は、地域課題の解決をテーマに研究会の取組を研究し、販路拡大や情報発信につながるアイデアを提案した。この交流を契機に、吉備国際大学の売店で、もち麦商品を販売することとなった。

(2) 地元後継者クラブとの連携

地域活性化に取り組む研究会を応援しようと、平成30年、高梁市新農業経営者クラブ「備中緑農会」がもち麦の排水対策ともち麦ビールのPRに取り組んだ。備中緑農会が、排水が悪いほ場の周囲に深さ50cmの明渠を整備したことで、播種したもち麦は良好に発芽し、目標としていた苗立ち数も確保することができた。

もち麦ビールは、宇治地区以外の飲食店で取り扱いがなかったが、備中緑農会会員が地区外の飲食店にPRしたところ、新たにもち麦ビールを取り扱う飲食店が増えた。



写真6 明渠の整備

(3) 交流・憩いの場づくり

研究会では、地区外の人を招き、麦踏みや雑煮サミットなど様々なユニークイベントを企画し、宇治地区に多くの人々が訪れる仕掛けをしている。

女性メンバーから「地区外の人ともっと交流できる場所を作りたい」と声上がり、令和元年6月、旧農協店舗を改装し、カフェ「麦」をオープンした。

カフェではもち麦や地元農家の野菜をふんだんに取り入れたランチを提供している。カフェ内にある直売コーナーでは、宇治高原農園など地元農家のぶどうや野菜も販売しており、地元農家の生産意欲向上につながっている。カフェは、毎週月曜日のみの営業だが、毎週40食を完売しており、地区内外から多くの人々が訪れる交流・憩いの場として定着している。



写真7 カフェ「麦」オープン