

農林水産大臣賞受賞

自然と人をつなぐ 扇の要 日吉夢産地
この地を舞台に 人が主役のむらづくり

かぶしきがいしゃ ひよしゆめさんち
受賞者 **株式会社 日吉夢産地**

きとうわぐんきほくちょう
(愛媛県北宇和郡鬼北町)

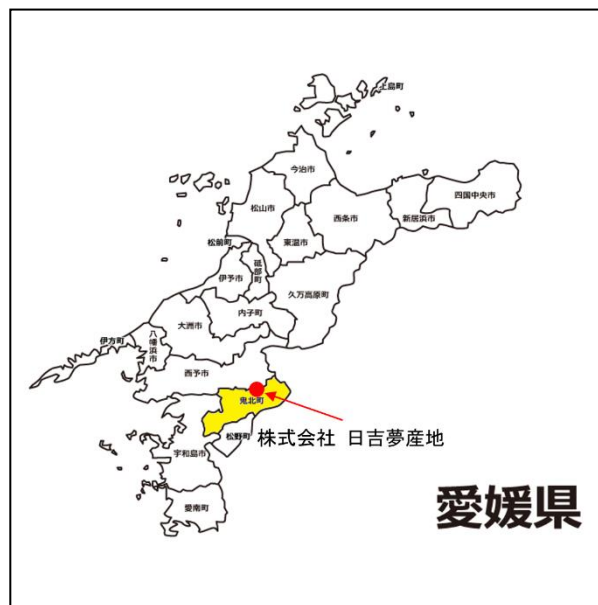
■ 地域の沿革と概要

鬼北町は、愛媛県の西南部に位置し、南は松野町、西は宇和島市、北は西予市、東は高知県梶原町・四万十町に接し、町内のほぼ中央を四万十川の最大支流である広見川が貫通している。

この地域が鬼ヶ城山連峰の北に位置することから、昔から鬼北地域と呼ばれており、2005年に、旧広見町と旧日吉村が合併し新しい町名も鬼北町となった。

基幹産業は農林業で、稲作を中心に、きゅうりやいちご、ゆず、栗との複合経営や畜産（乳用牛、豚、養鶏、きじ）経営が行われており、四方を山に囲まれた中山間地域で冬場を除き比較的温暖な気象条件を活かした農業生産体制となっている。

第1図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

日吉地区は、鬼北町の東に位置し、松山市から西南に約 80 km、宇和島市から東に約 35 kmに位置しており、北部は西予市城川町、東部および南部は高知県に接している。

地区内を国道 320 号線(宿毛市～)が横断し、それに交わる形で、八幡浜市からの国道 197 号が地区内北部を抜けるなど、愛媛県南予地域と高知県主要都市を結ぶ交通の要所に位置している。

冷涼で昼夜の寒暖差がある気象条件を活かして導入された「ゆず」は、鬼北の特産として栽培農家が徐々に増え、1973 年の鬼北農協誕生につながった。併せて、ゆず生産組合が設立され、1986 年には搾汁施設が竣工、2005 年には有機 JAS に準じた栽培を開始するなど、ゆずの産地

化が進んでいる。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

日吉地区の人口は、年々減少傾向にあり、農地やむら機能の維持も難しくなっていくことが予測され、農業就業人口や農業所得をいかに増やしていくかが喫緊の課題であった。

このような中、むらづくりの取組として、1994年に、住民のアイデア、夢をかたちにしていく地域交流拠点として「日吉夢産地」をオープンさせた。

同施設は、1980年頃から、生活研究グループや農家個々がそれぞれ開設していた産直市を一堂に集めた。

地域の人々の意見や思い等を反映させながら、売り上げを伸ばしつつ、現在に至っている。



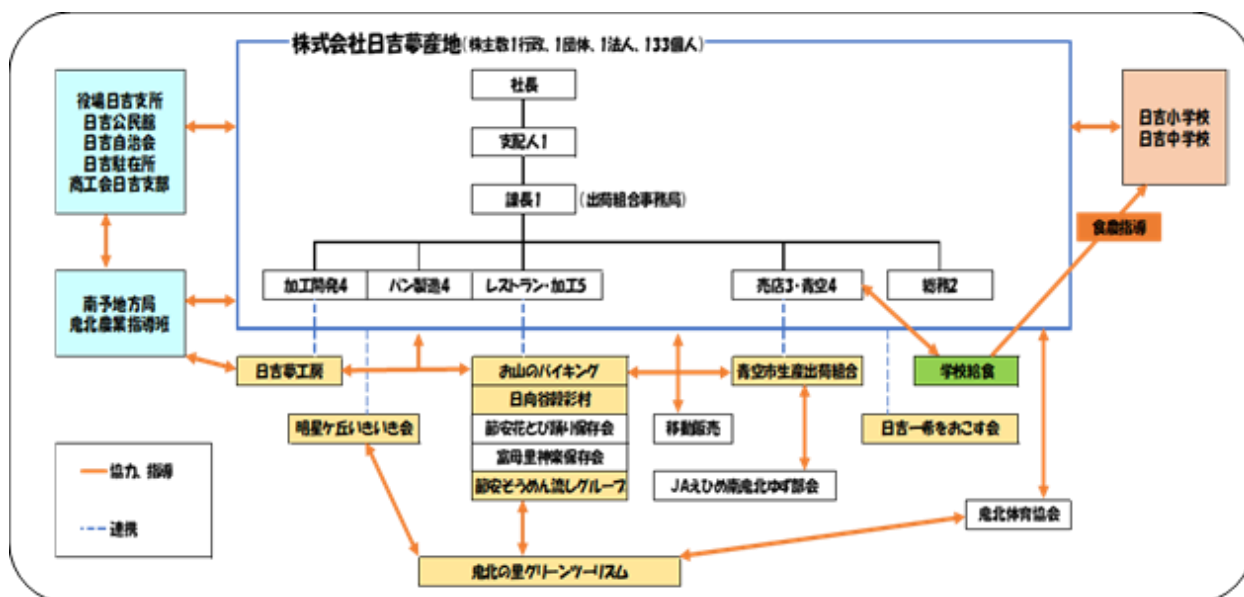
写真1 日吉夢産地

(2) むらづくりの推進体制

日吉夢産地オープンから、施設が核となり、地元農産物等を使用した商品開発や青空市の一本化、地域イベント開催による消費者との交流、出張青空市の出店、地域農業振興など様々な活動が始まった。

また、四季折々の地域イベントの企画・開催により、地域住民による8つの自主運営組織（日吉夢工房、日向谷穀彩村、節安そうめん流しグループ、日吉夢産地青空市生産出荷組合、明星ヶ丘いきいき会、日吉一希をおこす会、日吉夢産地お山のバイキング、鬼北の里グリーン・ツーリズム）が立ち上がり、日吉夢産地と深い^{ひゅうがい}つながりを持ちながら組織の特徴を活かし、お互いに協力・連携体制をとっている。

第2図 むらづくり推進体制図



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

町村合併により、さまざまな住民サービスが低下する中、住民と行政とのパイプ役として、地域を守り、育て、移住者等の受け入れ施設として重要な役割を担っている。

今後の夢の実現化には、地域住民の存在は重要であり、同社では地元住民の雇用に積極的に取り組んでいる。企業でありながら、住民目線を大切にし、地域の声をうまく運営に反映させていく取組は県内の道の駅の中でも異彩を放っている。

設立当初からの「むらづくり」への取組が実り、新規就農者3名の確保・育成や、移住者も年々増えつつあり、日吉地区の明るい話題となっている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 日吉夢産地の株式会社化

2004年に、地域の産業、地域の文化、地域の住民と連携を深め、共感・共創・共生の理念を基に“地域と共に歩む”企業経営を目指し、株式会社日吉夢産地として新たなスタートを切った。

株式会社化後は地域内での雇用が生まれ、地域住民だけではなく、U・Iターン、移住者達の働き口となっており、定住支援の一つとなっている。

また、地域農業振興に係る活動に取り組むとともに、青空市の運営については、地区内での販売機会を提供することにより、定年退職者や新規参入希望者の農業参入と、現金収入を直接得ることができる重要な役割を担っている。

(2) 日吉夢産地青空市生産出荷組合の創設

日吉夢産地は、農業者が毎朝、顔を合わせる農業施設、地域住民活動においても情報の集まる場となり、地域になくてはならない施設となった。

そのような中、「農業者の声を反映させていこう」、「出荷だけでなく自主的なイベントも開催したい」等の力強い声が上がりはじめたことから、組合員の声をまとめ反映させる組織づくりを行うこととなった。

1999年に「青空市生産出荷組合」を設立、事務局は日吉夢産地が担当することとなった。

当組合では、毎年、事業計画書を作成し、具体的な活動事項を掲げながら生産・出荷に取り組んでおり、毎月の定例役員会で農家の声を聞きながら、より良い方向に改善しつつ夢を一つずつ実現している。

(3) 出張青空市の開設による販売支援

毎週水曜日は宇和島市商店街へ、火・金・日曜日には松山市大街道へ、定期的な青空市に取り組んでいる。

出張青空市はいずれも好評で、普段は閑散としている商店街も青空市の開催日にはお客さんが大勢集まり、商店街の活性化につながると喜ばれるようになった。



写真2 松山市での出張青空市

青空市の売り上げは、年平均 1.8 億円（うち出張青空市は約 50%）を維持し、女性・高齢者のやりがいや安定した農業収入に大きく寄与している。

(4) ゆず産地の更なる発展をめざして

ゆず栽培の大きな課題は、長さ 5～7 cm もある特有の太く大きなトゲであり、作業時に手や顔を傷める者が多く、作業効率の低下と労働力確保が産地化の足枷となっていた。

しかし、地元農家からの「トゲがない変わり枝のゆずがある！」との情報から、トゲが非常に短いゆずの木が確認された。

鬼北地域果樹農業活性化協議会（県や町等関係機関）が中心となり特性調査を行ない、2013 年に「鬼北の香里^{きほく かおり}」として品種登録された。日吉夢産地では、生産者への情報提供等を中心に普及活動を担っている。

(5) 地域特産をめざした新規作物の導入

県や町からの依頼を受け、愛媛県育成品種のさといも「媛かぐや」の試験栽培を行ったところ、「大きくて、甘くて、おいしい！まるでさつまいものような味」と評判となり、日吉夢産地出荷者の有志 20 人が栽培に取り組むこととなった。

その後、生産量も安定し、2011 年には、日吉夢産地の目玉商品として、地元酒造メーカーと提携し、焼酎を商品化するほか、「媛かぐや」の食べ方の研究や、パンフレットの作成、普及活動に取り組んだ結果、日吉夢産地の特産品となっている。

(6) 廃校した日吉分校の活用

県立北宇和高等学校日吉分校の閉校が確実となった際、その活用方法について、検討することとなった。その結果、2011 年にかねてより構想のあった新たなゆずの搾汁施設を完成させた。教室棟については、企業誘致し、2013 年から植物プラントによるレタス等のベビーリーフが栽培され、日吉夢産地へ計画的に出荷している。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) ゆずを活用した特産品開発

日吉夢産地では、ゆずを原料としたシャーベットやアイスクリームの製造・販売を敷地内で行っているほか、地元生活研究グループによる搾汁したゆずの果皮部分を利用したマーマレードの製造や、JA・地元業者によるポン酢、ドレッシング、ゆず皮のピールなど多岐にわたり加工され、商品化されている。

また、愛媛県八幡浜市主催の「第4回ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会」(2022.4)に、日吉夢工房が柚子マーマレードを出品したところ、金賞を受賞し、地元では一大ニュースになった。

(2) 地産地消レストランへの取組

地域特産を使った“食”を介した交流として、施設内に併設されたレストランでは、地産地消の地元食材をはじめ、「鬼北熟成きじ」を使った井ぶりやカレーなど、随時、メニューの開発に取り組んでいる。

また、農家レストラン“お山のバイキング”を2012年から始め、月2回限定で開催している。

バイキングは、地域の伝統料理や旬の食材・山菜等を使った20品以上の料理が豪華に並び、「手作りの郷土料理が食べられる」と100席ある座席も地域内外のお客さんで毎回、ほぼ満席になるほどの盛況ぶりである。

コロナ禍には、来店者への対応として、日吉夢産地出荷者の農産物を使ったテイクアウトメニュー(媛っ子地鶏カツやコロッケなど)に力を入れたところ、売り上げ減少に歯止めがかかりレストラン部門の新しい販路開拓につながった。

(3) 食農教育から学校給食に発展

日吉夢産地では食の魅力の継承や交流を目的として、地元の小・中学校と連携して、日吉中学校の職業体験受け入れや、日吉小学校の児童たちが施設内の加工場を見学して学ぶ「食のレジェンド学習」も行っている。

日吉小学校では、この縁を活かし、毎年、生産者との給食交流会を開催したり、日吉夢産地のイベント“グリーンフェスティバル”等で年3回、児童達が武左衛門太鼓を披露したり、イベントのお手伝いをするなど地元農家との交流を深めている。

この食育活動が評価され、文部科学省の2007年度学校給食調査研究事業の委託事業について日吉小学校に実施の打診があり、ぜひ地場産物を“学校給食”に届けようと話を進めることとなった。



写真3 食のレジェンド授業

地元JAの支援や栄養教諭の協力を得ながら、町内初の地元の農家で作った米や野菜を使った学校給食の取組をスタートさせることができた。

(4) グリーン・ツーリズムへの取組

節安ふれあいの森は、日吉の冷涼な気候条件や清流を活かした農業体験施設で、家族連れに人気のスポットとして県内外から多くの来訪者の受け入れを行っている。

この地盤を活かし、2012年に日吉産地の関係農家が中心となり「鬼北の里グリーン・ツーリズム推進協議会」を設立し、地域の名所や名人、伝統文化にも目を向けた地域おこし活動や地域ビジョンづくりが始まった。

しいたけ狩りや、ゆず搾り体験等、農家と交流できるメニューづくりにいち早く取り組んできた。

また、毎年盆の8月14日の「武左衛門ふるさとまつり」は、2008年より地元小学校からメイン会場を日吉産地へ移し、農民の扮装で氣勢をあげて町を練り歩く武左衛門行列だけでなく、盆踊り大会や、ステージショー等が行われ、地域住民が集合する一大イベントへと発展させた。

(5) 過疎地の生活を守る移動販売車

日吉産地では、買い物難民の課題を解決するため、移動販売の拠点として“くらし野はるり”を2017年から開始し、取組が一定の軌道に乗った2021年には商工会と連携し、地元鮮魚店に業務を移管、日吉地区の山あいの集落を巡る移動販売車を整備した。

販売される商品は生鮮食料品や総菜、日用品であり、高齢者の見守りを兼ねた移動販売事業を継続して行っている。

(6) 鬼のまちのおみやげ商品づくり

鬼北町の「鬼」にちなんだシンボルとして、道の駅日吉産地には、柚鬼媛像ゆきひめが設置され、「鬼」にちなんだ商品開発に取り組んでいる。

現在、鬼のまちのおみやげとして焼き菓子や焼き立てパンのほかバウムクーヘンを自社で製造・販売している。

これらの商品開発は自社加工開発部門のスタッフのアイデアと技術に

よって成されており、女性の能力発揮やモチベーションアップにもつながっている。



写真4 商品開発に取り組むスタッフ

(7) 道の駅広域連携による南予地域の活性化

南予地域の道の駅をネットワーク化し、情報発信を強化するため、2012

年に、奥伊予街道をつなぐ7駅による協議会を立ち上げた。2021年度には、高知県の道の駅が加わり“奥伊予・四万十街道 道の駅協議会”に改名し、各施設で連携しながら誘客を図っている。

現在では“奥伊予・四万十街道グルメスタンプラリー”など、高速道路延伸による交流人口減に歯止めをかけようと様々な取組を行っており、毎年、開催されている駅長会では、課題解決に向けた話し合いや、魅力あるイベント開催を連携しながら開催することが恒例となっている。

(8) 第2弾！住民の声を活かした地域ビジョンづくり

日吉地区では、日吉産地の更なる飛躍を目指し、1990年に「日吉村活性化ビジョン策定委員会」を立ち上げ、「日吉産地を核とした活性化ビジョン」を作成した。

そして、同施設の設立30年に伴う大規模リニューアルを機に、更なる魅力ある施設づくりをめざして、2021年に「地域づくりプロジェクト」を立ち上



写真5 プロジェクト検討会の様子

げ、住民の声を活かした“令和の地域ビジョンづくり”に取り組んでいるところである。地域づくりプロジェクトは、代表の地域住民をはじめ、地元中学生、消費者代表、女性、高齢者の16名で構成されている。

プロジェクトでは、ワークショップによる課題の抽出、それぞれの立場での意見を出し合いながら、日吉地区地域づくりビジョンを策定している。