

## 1. むらづくりの主体

- (1) 名 称 農事組合法人にわか
- (2) 所 在 地 石川県白山市三ツ屋野町
- (3) 地区の規模 集落の集合体
- (4) 組織の性格 地縁的な集団等
- (5) 代表者の氏名(敬称略)、役職  
 氏 名：山口 繁  
 役 職：代表理事

## 2. 地区の概要

総人口		農(林、漁)業 就業人口	総世帯数	総土地面積	耕地	採草放牧地	山林
182人		19人	46戸	151ha	35.7ha	—ha	89ha
農家戸数	販売農家数	専業農家	第Ⅰ種兼業農家	第Ⅱ種兼業農家	主業農家	準主業農家	副業的農家
25戸	14戸	1戸 (7.1%)	1戸 (7.1%)	12戸 (85.7%)	1戸 (7.1%)	3戸 (21.4%)	10戸 (71.4%)
地域指定状況				農業地域類型区分			
農振：昭和48年度 森林：— 都市計画：無 その他：振興山村、過疎、豪雪、特定農山村				市 町 村		当 該 地 区	
				都市的地域		山間農業地域	

### 3. むらづくりの内容及び成果

#### (1) 地域の沿革と概要

「農事組合法人にわか」の所在地である三ッ屋野町は白山市鳥越地区（旧鳥越村）に位置している。鳥越地区は総面積の約8割を山林が占め、耕地面積は2割程度に過ぎない。また、標高は300～1100mと傾斜が強く、平坦地は手取川沿いの細長い河岸段丘に限られている。

気候的には、県内でも指折りの豪雪地帯であり、年間降水量は2,840mmで、積雪は最大で3mを超える年もある。夏の平均気温は23℃で、比較的冷涼である。

産業としては、自然条件を生かした小規模な温泉地やスキー場、キャンプ場などが点在し、山菜・川魚・そば・きのこ・獣肉など山麓の特産品を提供する飲食施設や直売所が多数あり、自然探訪やレクリエーションを目的とする都市住民が周年訪れている。

一方、年々過疎化や高齢化が進み、山林や農地の荒廃、イノシシやサル等による農作物被害の増加などが問題となっている。

#### (2) むらづくりの動機、背景

##### ア むらづくりを推進するに至った動機、背景

鳥越地区は、三方を山に囲まれた豪雪地帯であり、多くの中山間地域と同様に高齢化や過疎化が進んでおり、地場産業として、農林業、土木業、砂利採取業等がある。

主な産業である農業は、零細な兼業農家が多いものの、手取川水系の豊富な水資源による良質米生産や、山間地の冷涼な気候を活かし、そばや雨除けほうれんそう等の栽培を行っている。

当地区では過去に葉タバコの裏作として秋そばの栽培が行われており、平成8年度からはこの地区の水田転作の奨励品目となり、旧JA手取（現JA白山）では国の事業を活用し、そば用コンバインと乾燥施設を導入したことにより、そばの出荷量が増え、そば粉を県内を中心に出荷した。

また、当地区では平成10年度からそばの花が満開になる9月に「そば花まつり」、新そばの収穫時期の11月には「新そばまつり」を開催し、おろしそばの実演販売や地元で採れた新鮮な農産物の即売などが行われ、金沢市や県内外から毎年大勢の方々が来場している。

このそばまつりの開催を継続することにより、鳥越産そばの知名度が上がるとともに、

国土地理院承認 平14総規 第149号



石川県

図1 位置図

「そば」の生産・加工・販売・交流を通じ、「そば」が重要な地域資源であるとの認識が高まってきた。

## イ むらづくりについての合意形成の過程とその内容

このような動きを活用し、地域特産品である「そば」を活用した農産物の加工による高付加価値化を図るとともに、実演、加工品の販売、交流等を行うことにより、農業所得の向上や農地の有効利用を目指す機運が高まった。さらに、地域の女性や高齢者の知恵や技を活用し、村内に就労の場を提供できるという中山間地域農業を活性化を通じた地域振興モデルを策定するため、当時の鳥越村では「鳥越村山村等活性化ビジョン」を平成10年度に策定し、同時に村の農業振興の拠点施設として、国の経営構造対策事業を活用し、村内に農産物加工施設等を整備する計画を策定した。

鳥越そばまつり来場者数(人)		
年度	そば花まつり	新そばまつり
H10	3,000	
H11	3,500	3,000
H12	4,000	2,000
H13	3,000	1,000
H14	5,000	3,000
H15	7,000	7,000
H16	1,200	15,000
H17	1,200	6,500
H18	1,500	11,000
H19	4,000	6,000
H20	3,000	10,000
H21	5,000	12,000
H22	6,000	9,000

＜図2 年度別そばまつり来場者数＞

その建設地として、土壌や自然条件に恵まれたそばの適地であり、そばの作付面積が村内で最も多く、そばまつりでは区民総出で実演・即売等を積極的に行い、地域のまとまりがあり、雇用を創出する場の導入に対する熱意の強い三ツ屋野町が選定された。

加工施設の事業内容は、当初、当時JA手取が行っていた餅の加工販売、漬物の製造販売、そばの製粉を考えていたが、そば花まつり等の実施を通じて、「鳥越そば」の知名度が高まっていることを実感した住民から、本格的なそば加工品の製造や販売、できれば常設の飲食施設やそば打ち体験のできる施設が運営できないかという声があがった。

そのため、漬物加工、餅加工、そばの製粉に加え、そば打ち体験、そば処、直売所を整備した農産物加工施設を整備することとした。

加工施設等の営業を開始するにあたり、この施設の管理運営方法を決定し、運営組織を育成し、事業内容を決定する必要があった。

平成12年度には三ツ屋野町において、施設の管理運営を任せる組織を育成するため、「三ツ屋野区上野開発組合」が設置され、加工施設の運営方法についての検討が集落ぐるみで始まった。

三ツ屋野区上野開発組合では、総務、そば、漬物、もちの取り組み部門別に課題を掲げ、それぞれ部門別に解決のための検討を重ねていった。

一方、町内の女性11人で組織する「三ツ屋野蕎麦倶楽部」が、鳥越村に移住した全国大会で優勝した腕前の”そば打ち名人”に指導を仰ぎ、そば処で提供するそばの打ち方や調理方法、またそば打ち体験の講師を務めるための技術を習得していった。

これらの検討を重ねた結果、加工施設が平成16年2月にオープンし、この加工施設は地

区に古くから伝わる神事（醜い朱面と古布服を纏う「おどけもん」が村中を走り回る家門の繁栄と五穀豊穡の祭り）ニワカの名前を取り、「にわか工房」と命名された。

また、同年4月にこの加工施設「にわか工房」の管理運営主体である「農事組合法人にわか」が設立した。

「農事組合法人にわか」は地区の全世帯46戸（うち農家は37戸）が参加する集落ぐるみの組織であり、出資者を集落全戸に呼びかけた結果、全46戸から98人が株主として参加した。

にわか工房の施設は旧鳥越村が整備し、運営は（農）にわかが全面的に管理し、村は周辺施設維持費として年間50万円程度を助成するが人的な援助はしないこととした。

その後、平成17年度には村主催の「そば花まつり」（9月）を主体となって開催したほか、鳥越中学校の中学生3名をワーク体験で受入れ、にわか工房の仕事を体験してもらった。

平成18年5月にはにわか工房が加工する原材料を生産する組織「ファームみつやの」を町内に設立し、「ファームみつやの」では、そば、金時草の作付けを行い、その生産物をにわか工房が買い上げるというシステムを構築した。

平成19年度には新しい事業として、県農業総合研究センター（現農林総合研究センター）で開発した特許技術を活用し、特産野菜である金時草の乾燥葉の製造・販売に取り組んだ。

乾燥葉は食品企業等にも販売し、食品企業は乾燥葉を利用し、これまでに酢、ドレッシング、ケーキ、パンなどの商品が開発されている。

平成21年度には新商品である地元のよもぎを使った「草だんご」の販売を開始したほか、販売の場を拡げるため、県内の需用者向けの地産地消受注懇談会への参加や、県外の需用者に対しても東京で開催された県産食材求評懇談会に参加し、食品企業やレストラン等へ鳥越産のそば加工品や金時草の色素や機能性を紹介している。

また、金時草乾燥葉活用する事業を行うため、いしかわ産業化資源活用ファンドの採択を要望し、受諾された。

22年度には新たに「そばだんご」の製造・販売を開始したほか、金時草乾燥葉製造用の乾燥機を活用した「干し芋」の製造・販売も開始した。また、直売所において採れたて野菜を提供するため、町内の野菜栽培農家に野菜づくり研修会を開催した。

### （3）むらづくりの推進体制

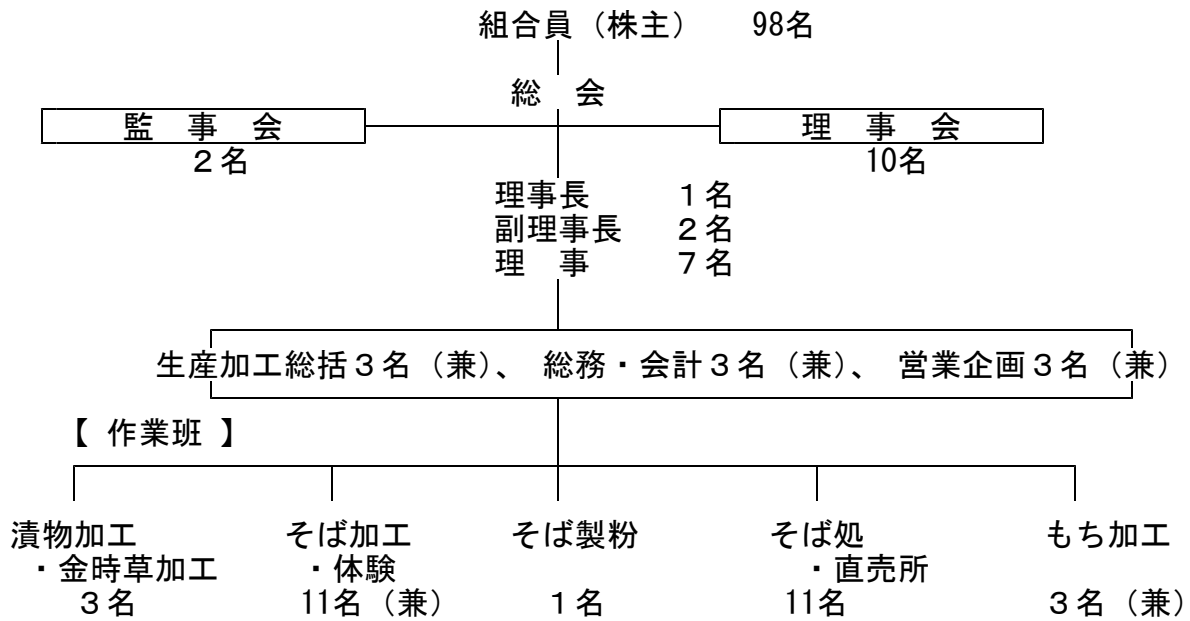
#### ア 当該集団等の組織体制、構成員の状況

現在の（農）にわかには、三ツ屋野町の全戸98名（全員農家）で構成されている。

役員は、理事10名、監事2名である。理事の中から、代表理事1名、副理事2名が選出されている。

その他各部門の責任者として、総務・会計、生産加工統括、営業企画が配置されており、漬物、金時草加工班、そば加工班、そば製粉班、そば処（飲食）、直売所班、もち加工班が置かれている。

図3 農事組合法人にわか組織図



イ むらづくりに関して、各集落の住民の当該集団等や連携する他の組織、団体との関係及び参加状況

三ツ屋野町内においては、2名の認定農業者のほか、18年に設置したファームみつやのが農業生産の主な担い手となっている。

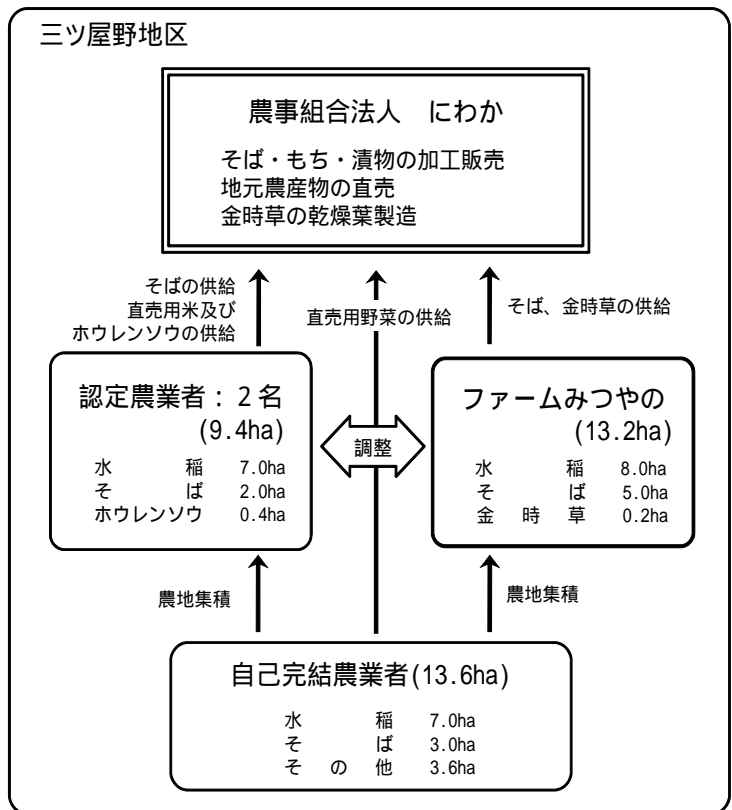
にわか工房で使用する「そば」は町内の認定農業者、ファームみつやのほか旧鳥越村内の生産者からJAを經由し、(農)にわかが玄そばとして買い上げている。

「金時草」はファームみつやで生産された生葉を(農)にわか買い取り、にわか工房で乾燥葉に製造・加工し販売している。

その他、そば花まつりでは「共栄会」(青年会)、婦人会が参加し、年末の餅つきの多忙期には「炉端会」(壮年会)が全面的に応援している。また、施設の屋根雪下ろしは共栄会、炉端会

が担当するなど、三ツ屋野町の各組織が全面的に応援している。

白山市三ツ屋野地区における組織の概要



<図4 白山市三ツ屋野町における組織の概要>

#### (4) むらづくりの農林漁業生産面への寄与状況

##### ア 当該集団等の農林漁業生産、流通面の取組み状況

にわか工房はオープン直後から人気を博し、オープン初年度で来場者数は目標であった5千人の3倍を超え、売上高も目標の4千万円に到達した。

その理由として

①町内全戸が参加し、出役する運営組織を

設立したことにより、町内住民が一丸となって組織運営に取り組む意識が高くなった

②地元の食材を地元の住民が生産・加工・調理し、提供するという本来の地産地消が消費者に受け入れられた

③自らが食すだけでなく、家族や友人へのお土産を直売所で購入できる

④そばを食べるだけでなく、そばの花を含めた里山の風景やそば打ち体験を楽しむことができる

⑤そばの原料は地元産にこだわり、工房内の冷蔵庫で保管し、常時挽き立て供給する等があげられる。

年度	人数(人)		
	計	そば	体験
H16	16,457	14,532	1,925
H20	12,805	11,443	1,362
H22	13,599	12,637	962

<図5 にわか工房 来場者数>

##### イ 当該集団等による生産力の向上、生産の組織化、生産・流通基盤の整備等への寄与状況

加工の中心となるそばは、JA白山がコンバインにより収穫作業を請け負い、乾燥・調製を経て、にわか工房で年間22トンの玄そばを製粉し、そば打ち体験、そば処、乾麺などの商品として使用している。そば粉は県内はもとより、東京・京都・名古屋にも販売している。

また平成19年度から、特産野菜の「金時草」の乾燥葉製造など新しい商品開発に積極的に取り組んだほか、毎年、そば処のメニューの見直し等を行い、需用者のニーズに応じた新商品の提供を行っている。

新商品とはいっても、奇をてらったものではなく、素材を活かすことを重要視し、例えば父ちゃんが裏山で摘んだ「よもぎ」を母ちゃんが草もちに加工し、販売するなど山里の日常をお裾分けするという感覚で取り組んでおり、そのようにして生まれた商品が人気を呼んでいる。

このように（農）にわか加工品の原材料やそば処の食材として、地元三ッ屋野町農産物を仕入れた金額は年間650万円となっている。

また、直売所においては、野菜の販売が好評で、近年売上げも伸びており、小松市や金沢市から白山麓で採れた新鮮な野菜を求めて来るお客様も多い。野菜の生産者は町内の女性や高齢者が中心で、これまでは量が揃わず、市場出荷出来なかった野菜を販売出来、所得が得られ、お客様に喜んでいただけることが生き甲斐となっている人もいる。

## ウ 当該集団等の活動による構成員等の経営の改善、後継者の育成・確保、女性の経営参画の促進状況等について記述

平成16年のオープンから現在まで、毎年継続して、地域に4千万円の売上げをもたらし、中高年の女性を中心に常時12人の雇用の場を町内に創出し、支払賃金は役員手当を含めると1500万円を超えているという現状は農業所得の向上や雇用の場を生み出すことが難しいとされていた中山間地域においては画期的なことである。

また、地元の農産物を使った加工品や野菜の売上げが伸びていることは、単に所得が向上したというだけでなく、地元の産物を他地域の方々に認めていただいたという喜びに繋がっており、ここで長年生活を営んでいる中高年の住民の方々の生き甲斐となっている。

## (5) むらづくりの生活・環境整備面への寄与状況

### ア 当該集団等の生活・環境整備面の取り組み状況

にわか工房の施設の管理維持においては、住民全員が協力する体制を整えており、屋根雪おろしや草刈りについては町内会からの支援を受け実施している。

### イ 当該集団等による生活条件の改善・整備、コミュニティ活動の強化、都市住民との交流等への寄与状況

白山市商工会では白山麓の賑わい創出を目的に地元の素材を活かしたオリジナルの御膳を「白山百膳」の名称で提供するよう白山麓の飲食店に働きかけ、31店舗が参加している。

にわか工房でも、地元食材を用いた手打ちそば、金時草の乾燥葉を使ったいなり寿司、金時草の入ったサラダや煮物、デザートのおそばプリンなどを揃え「白山百膳」として提供した。

また、平成10年から始まったそばまつりの開催をきっかけに、白山麓ではそば屋の開店が相次ぎ、現在、白山麓の国道157号線沿い及びその周辺には、手打ちそばが食べられる店が20数軒も点在している。そんな白山麓のそば職人たちが集まり、白山麓そばの会を設立し、国道157号周辺を「白山麓そば街道」と銘打ってアピールしている。

このように「そば」を介した中山間地域と都市部との交流人口は一過性のイベントのみでなく、年間を通じて行われるようになり、その交流人口は年々増加傾向にある。

このきっかけのひとつは、にわか工房のオープンであると思われる。

### ウ 当該集団等の活動による地域への定住促進、女性の社会参画の促進状況等について

組織の組合員を家族内で複数募ったことから、その半数が高齢者を含めた女性となっており、漬物、もち加工やそば処での調理、そば打ち体験講師など重要な職を勤めているほか、理事のうち2名は女性が担っている。