

株式会社 Mt.ファームわかとち

地域資源：農林水産物、古民家、廃校、文化
事業分野：食品、観光・旅行、教育、イベント
事業主体：農地所有適格法人、地域協議会

○中越地震により被害を受けた地域の活力を取り戻すため、地域住民が主体で「わかとち未来デザイン・実践プラン」を策定し活動を展開。地域資源のブランド化や、古民家を改修したグリーンツーリズム、外部の若者の受入を実践。

基本情報

- 所在地：新潟県小千谷市
- 選定表彰：
 - ・令和4年度農林水産祭むらづくり部門 日本農林漁業振興会会長賞、農林水産大臣賞
 - ・第5回「ディスカバー農山漁村の宝」北陸農政局選定（H30）
- 主力商品・イベント：
 - ・米、野菜、山菜
 - ・農家民宿
 - ・研修生受け入れ
- 活用した支援施策：
 - ・中山間地域等直接支払

取組の概要

- 地元住民が収穫する山菜や農産物を買取り、廃校を利用して加工。加工品や米などの農産物を「若栃ブランド」として統一感あるパッケージで販売を展開。
- 古民家を改修し農家民宿を運営。
- 都市部の若者をインターン生として受け入れる「アグリパス」といったユニークな仕組みを活用して外部人材を受け入れ。
- JICAの海外研修生や中学生の教育体験旅行、市内小学校の総合学習などを集落内の農家で受入。



若栃ブランド商品

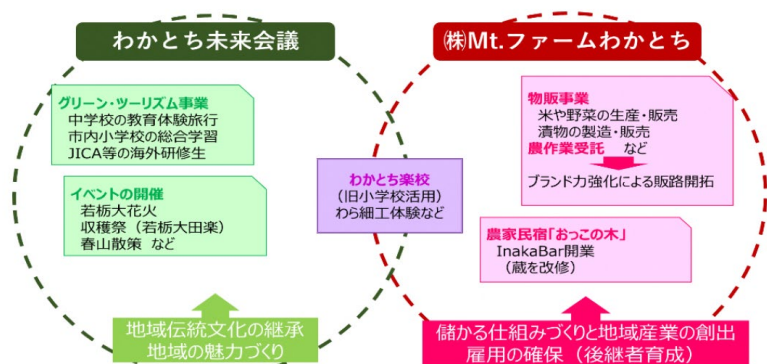


インターン生との蔵改修プロジェクト



農家民宿「おっこの木」

体制図



取組の成果

- 加工品の売上
30万円（H25） → 540万円（R1） → 550万円（R4）※
- 農家民宿宿泊利用者数
350人（H25） → 350人（R1） → 300人（R4）※

※R4は新型コロナウイルス感染症の影響で減少

ウェブサイト ▶ <https://wakatochi.jp/>

○地域の間伐材を使った菌床により、しいたけや はなびら茸 等の栽培・販売を行うとともに、廃菌床を土壌改良材や燃料等に循環利用。高齢者や障害者の雇用も推進。

基本情報

- 所在地：富山県高岡市
- 主力商品：
 - ・ 菌床しいたけ
 - ・ 菌床はなびら茸
 - ・ 菌床きくらげ
 - ・ 各種加工品
- 活用した支援施策：
 - ・ 6次産業化ネットワーク活動交付金



【主力商品】
しいたけ（奥）
はなびら茸（手前）
※はなびら茸は幻のきのこ
と呼ばれ食物繊維の一種
であるβグルカンが豊富で
コリコリとした食感が特徴

取組の概要

- しいたけ・はなびら茸・きくらげを菌床から栽培、販売までを一貫体制で運営。
- 菌床の材料は、県西部産を中心とした広葉樹の間伐材を使用。栽培後の菌床は圃場にまき、元の木くずに戻すことで肥料や休耕地の土壌改良材としたり、固形燃料に使用したり様々な用途での再利用を検討。
- しいたけ・きくらげについては、有機JAS認証取得に向け取組中。
- 施設内の空調等エネルギーは、環境に配慮した地中熱システムや太陽光発電を利用。
- 高齢者や障害者を積極的に雇用、外国人技能実習生の受入も実施。



栽培施設の外観と内部

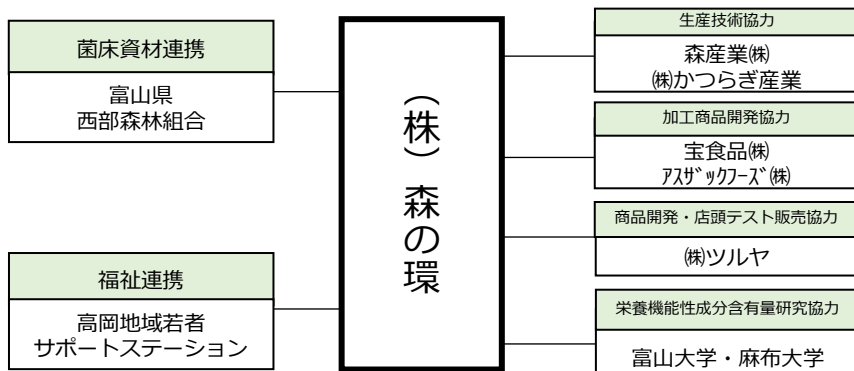


廃菌床（肥料や休耕地の土壌改良材に再利用）



地中熱システム(左)と太陽光発電(右)を併用したクリーン工場

体制図



取組の成果

- 6次化による売上高増加：362百万円（H29）→ 646百万円（R4）
- 有機JAS認証の菌床しいたけの国内流通はまだ少量。その付加価値に共感される量販店(消費者)からの問合せも増えており更なる増収に期待。
- 障害者にも優しい証「もにす認定」を取得(R4.10)、4名(R4)が従事。
※もにす認定：障害者雇用の促進及び雇用の安定に関する取組の実施状況などが優良な中小事業主を厚生労働大臣が認定する制度。
- 従業員130名の約7割が女性。また、1割超が70歳以上。外国人技能実習生12名(R4)も受け入れ。

ウェブサイト▶ <https://morinowa.co.jp/>

春蘭の里・里山ステイ推進協議会

地域資源：文化・歴史、景観、農林水産物
事業分野：観光・旅行、食品、芸術、イベント
事業主体：農家民宿、農林漁業者、旅行会社

- 奥能登2市2町にまたがる農家民宿群「春蘭の里」をブランディングし、地域ぐるみで国内外の交流人口を獲得。
- 地域の伝統と文化を活かした「いましか、ここでしか味わえない感動」体験・交流メニューにより他地域と差別化。

基本情報

- 所在地：石川県能登町
- 選定表彰：
 - ・第11回観光庁長官表彰（R1）
 - ・農林水産祭内閣総理大臣賞（H23）
- 主力商品・イベント：
 - ・農家民宿での宿泊体験
 - ・旬の地元食材を使った郷土料理
 - ・世界農業遺産「能登の里山里海」を活かした体験・交流メニュー
- 活用した支援施策：
 - ・農山漁村振興交付金ハード事業（定住促進・交流対策型）
 - ・農山漁村振興交付金ソフト事業（農泊推進対策）

取組の概要

- 過疎化が進む奥能登2市2町（輪島市、珠洲市、穴水町、能登町）の農家民宿群「春蘭の里」をブランディング。農家民宿の連携体制を構築し、宿泊受付窓口を一元化。
- 黒瓦・白壁づくりで囲炉裏のある伝統的住居の整備、化学調味料・砂糖不使用の郷土料理、輪島塗の器での料理提供等により、農家民宿群としてのイメージと質を向上。
- 農家民宿での宿泊体験のほか、「春蘭の里実行委員会（地域の多様な関係者で構成）」と連携し、世界農業遺産に認定された能登の里山里海を活かした多様な体験・交流メニューを年間を通して提供。
- 旅行会社と連携したファムトリップにより、外国人旅行者の獲得にも取組中。
※ファムトリップ：観光情報の発信や旅行商品の造成などを目的に、海外の旅行代理店やメディア、専門家などを自分たちの地域に招聘する視察旅行。



輪島塗の器で提供する郷土料理



外国人旅行者の受け入れ



地域の活性化に取り組む移住者等

体制図

春蘭の里・里山ステイ推進協議会

一般社団法人春蘭の里（事務局）

宿泊部門

- ・農家民宿67軒
- ・NPO法人コブシ（廃校利用の体験型宿泊施設）

食事部門

- ・農家民宿67軒
- ・農事組合法人のと夢づくり（直売所）

体験・交流部門

- ・春蘭の里実行委員会
- ・農家民宿67軒

その他 旅行会社

取組の成果

奥能登全体で、修学旅行等団体客や旅行者の多様な要望に柔軟に対応する体制を実現。移住者の獲得にも貢献。

- 農家民宿数：1軒（H9）→ 67軒（R4）
- 受入旅行者数：30人（H9）→ 826人（R3）
- 修学旅行：0団体（H9）→ 11団体（R4）
- 移住者数(累計)：0人（H9）→ 10人（R4）

ウェブサイト▶ <https://shunrannosato.info/>

○なめこ本来の味を堪能できる「木滑なめこ」^{きなめり}の栽培のほか、荒廃農地で放牧飼育された羊、捕獲したジビエ等を提供する食堂・ECサイトなど経営を多角化することで「里山の活性化と多様な課題への対応」を実現。

基本情報

- 所在地：石川県白山市
- 選定表彰：
 - ・第9回「ディスカバー農山漁村の宝」(R4) ビジネス・イノベーション部門
 - ・スタートアップビジネスプランコンテスト いしかわ2019ファイナリスト
- 主力商品・イベント：
 - ・でけえなめこ
 - ・羊肉（白山サフォーク）
 - ・ジビエ
- 活用した支援施策：
 - ・事業再構築補助金（食堂）
 - ・農業機械施設整備事業（なめこ）
 - ・クラウドファンディング（羊）

取組の概要

- 「里山総合会社」の体制を構築し、ビジネスの力で里山を活性化するために、里山における多角経営と、視察研修等による情報発信を実施。
- 菌床なめこ生産を中心に、羊の飼育・販売、ジビエ販売、里山食堂での提供、ECサイトでの通販、野生動物調査など、里山を舞台とした多角的な事業を展開。
- 羊放牧やジビエ普及による里山の景観・環境保全に貢献。
- 全国のジビエ関係者と共同でジビエ普及や安定供給の仕組みづくりを開始。



特大サイズの“でけえなめこ”



荒廃農地での放牧飼育



食堂で提供のジビエメニュー

体制図

里山総合会社 山立会

羊放牧事業

なめこ事業

食堂事業

野生動物管理

石川県立大学
金沢工業大学

地元企業・旅館・飲食店

他地域の
ジビエ関係者

取組の成果

- なめこの売上：約90万円（H30）→ 約3,600万円（R4）
- 羊放牧やジビエ普及による里山の景観・環境保全
- 山立会食堂の売上：約570万円（R3）→ 約750万円（R4）

ウェブサイト▶<https://yamadachi.com/>

地域資源：農林水産物、間伐材、空き家
 事業分野：食品、観光・旅行、教育、エネルギー
 事業主体：協議会、森林組合、大学

- 「伊自良の里振興協会」を中核として、NPO法人、農業法人、生産組合、女性グループ、青年団(地区外の若者が中心)等を構成員として協議会を設立。自然や食の活用や、都市との交流推進など様々な活動を展開。

基本情報

- 所在地：福井県福井市
- 選定表彰：
 - ・ 農林水産祭（むらづくり部門）大臣賞、日本農林漁業振興会会長賞(R3)
- 主力商品：
 - ・ 河内赤かぶら
 - ・ 酒米
 - ・ 伊自良温泉
- 活用した支援施策：
 - ・ 都市農村共生・対流総合対策交付金
 - ・ 農山漁村振興交付金 など

取組の概要

- 農業ボランティアの受け入れによる伝統野菜の「河内赤かぶら」の栽培や地域の農業法人による酒米栽培を通じて、耕地の維持を実現。
- 女性グループ「上味みママーズ」をはじめとした地域の住民が「河内赤かぶら」の加工品を伝統的なレシピで製造、販売し、食文化の継承に貢献。
- 「上味みママーズ」が農家レストランを開設し、地域食材を利用した伝承料理を提供。
- 福井市内の酒造会社と連携し、酒米の契約栽培を実施。
- 伊自良温泉の加温に間伐材を活用し、適切な育林と地域活動を両立。
- 空き家を地域資源とし、外部人材向け居住環境や宿泊施設に有効活用。



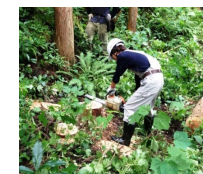
河内赤かぶら



上味みママーズ



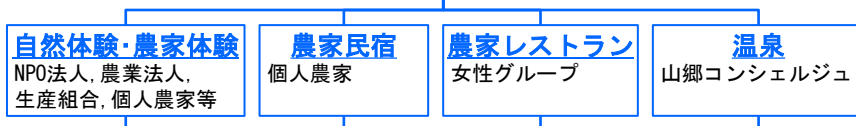
農家レストランの料理



若者による間伐作業

体制図

中核団体：(一社)伊自良の里振興協会



地域活性（イベント開催、伝統野菜生産、農地集積・管理）

青年団、女性グループ、自治会、生産組合、農業法人、個人農家

地域活動支援
県、市、JA

取組の成果

- 移住者：27名（10年間）
- 耕地の維持、食文化の継承
- 農家レストランの開設
- 酒米の契約栽培：15.7t（R2）
- 間伐材の温泉ボイラーへの活用

ウェブサイト▶<https://www.ijira.jp/>