

# 内閣総理大臣賞・農林水産大臣賞受賞

おいでよ！そばに 棚田と清水、摩耶の里・こえさわ

こえさわじちかい

受賞者 越沢自治会

つるおかし  
(山形県鶴岡市)

## 地域の沿革と概要

山形県鶴岡市は、米どころ庄内平野の南部に位置し、南は新潟県と接し、東から南にかけて出羽丘陵、朝日連峰<sup>まやさん</sup>摩耶山等の山々が連なり、西は日本海に面し、海の幸・山の幸に恵まれた地域である。

平成 17 年に 1 市 4 町 1 村が合併し、東北一の面積を誇る市となっている。

旧庄内藩酒井家の城下町であり、60 種類以上のクラゲを展示する「加茂水族館」、また、「出羽三山」・「サムライゆかりのシルク」・「北前船寄港地」の日本遺産を全国最多の 3 つ有するほか、「あつみ温泉」や「湯野浜温泉」「湯田川温泉」「由良温泉」の 4 つの国民温泉保養地がある。

平成 26 年 12 月には、日本で初めて「ユネスコ食文化創造都市」に認定され、「だだちや豆」など農家の人々が数百年にわたり種を守り継いできた「在来作物」は 60 種類以上確認され、訪れる人々を魅了しており、食文化の継承と食資源を活用した交流活動に取り組んでいる。

## むらづくりの概要

### 1. 地区の特色

越沢集落は、鶴岡市旧温海町の南東部に位置し、中心市街地からは約 30km 離れており、世帯員数と人口は 75 世帯 241 名、高齢化率 47.7% の集落である。（令和 4 年 3 月末時点）

名勝「摩耶山」をはじめ、やまがたの棚田 20 選の「越沢の棚田」や、里の名水<sup>ごうしみず</sup>やまがた百選の「郷清水」など豊かな自然と清流に恵まれ、おいしいお米のほか在来作物の「越沢三角そば」や焼畑あつみかぶ、笹巻<sup>ささまき</sup>、とち餅、山菜、キノコなど、自然の恵みと独自の食文化と伝統

第 1 図 位置図



第 1 表 地区の概要

| 事項             | 内容   |
|----------------|--|
| 地区の規模          | 集落   |
| 組織の性格          | 地縁的な集団等  |
| 人口等            | 総人口 259人<br>総世帯数 78戸   |
| 農業経営体数<br>(内訳) | 農業経営体数 22経営体<br>個人経営体数 21経営体<br>団体経営体数 1経営体<br>(内、法人経営体数) 0経営体                 |
| 農用地の状況<br>(内訳) | 総土地面積 1,728ha<br>耕地面積 56ha<br>田 56ha<br>畑 0ha<br>耕地率 3.2%<br>一経営体当たり耕地面積 2.5ha |

文化が継承されている。

また、過去には越沢大火や水害など数々の災害に見舞われ、先人達が集落の防災機能を考慮した幹線道路や水道の整備、治山事業など、将来を見据えた防災対策を行ったほか、住民が希望を持てるよう「越沢音頭」を制作し、集落を挙げて歌い踊り励ましあい、郷土を愛する心と共助の精神が養われ、集落民の確固たる絆を築いてきた地域である。



写真1 越沢集落全景



写真2 越沢の棚田

## 2. むらづくりの基本的特徴

### (1) むらづくりの動機・背景

集落の子供が通う小学校の閉校（平成28年3月）が決まったころから人口の減少、他地域への転出者が目立ち始め、集落の存続に危機感を抱いた住民から、「先人たちが築いてきた文化や資源をなくしたくない、子供たちに残したい」「集落に力がある今のうちに何か対策をしたほうが良いのではないか」という声が上がったことがきっかけとなり、自治会の有志20名と地域おこし協力隊等による、20代から60代の幅広い年代で構成する「越沢自治会活性化委員会」を組織し、地域の将来像を描く「越沢活性化ビジョン」の策定に取り組むこととなった。

平成28年6月に第1回越沢活性化委員会を開催し、ビジョン策定の概要と進め方、アンケート調査、先進地視察について議論し、アンケートの実施に当たっては、世帯の代表者だけでなく未来の子供たちの意見も取り入れるため、中学生以上の住民全員を対象に実施することとした。

その後、県内の先進地の視察とアンケート結果を踏まえたワークショップを開催し、目指すべき将来像をまとめ、平成29年2月の第4回越沢活性化委員会で、「①暮らしの不安解消」「②魅力みがきと賑わい創出」「③特産物のブランド化・販路拡大」「④先人の技と知恵の継承」「⑤自然体験と生きがいの場づくり」「⑥組織の再編と住民総参加の体制づくり」の6つの柱からなるビジョン（案）が完成し、同年3月の越沢自治会総会において承認され、集落内で活動する各団体においてもビジョンに基づいた取組が行われている。

## (2) むらづくりの推進体制

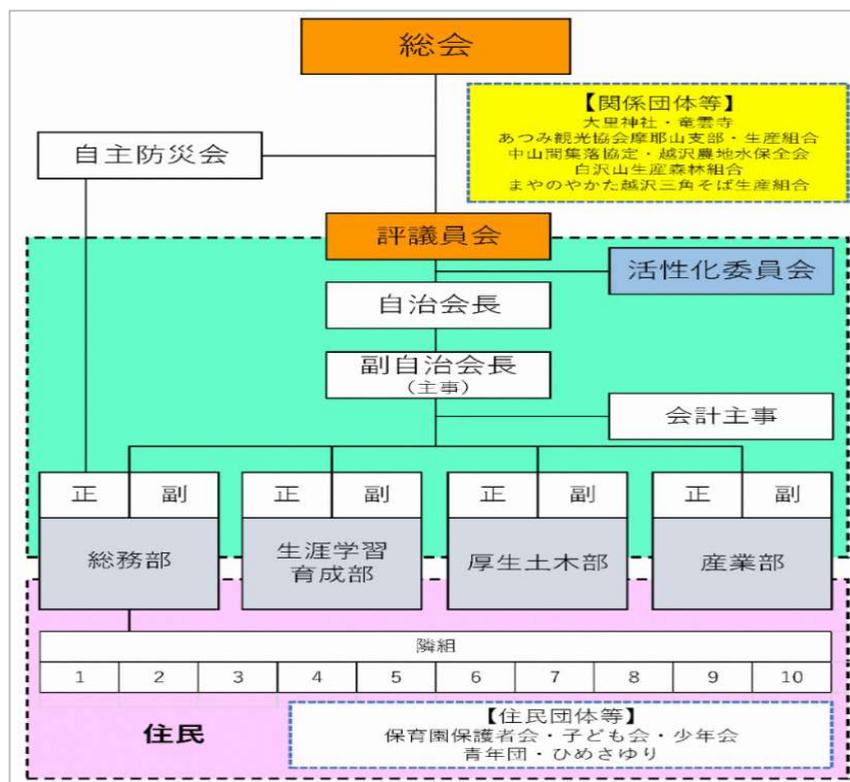
越沢自治会は、集落に対する想いや代々築いてきた住民同士の絆が失われないよう、住民の意欲、得意分野を活かした「補助金に頼らない自主運営」を目指している。

そば打ちが得意、笹巻づくりの達人、体力に自信がある、盛り上げ上手など、住民が持つ得意分野を最大限発揮できる「出番づくり」を行い、自立した地域づくりに向けた意識と意欲を醸成させ、住民それぞれが個性を発揮できる場を、自治会全体で考え自主運営につなげる仕組みを作っている。

### ア 組織体制、構成員の状況

越沢集落の全世帯が参加し運営を円滑に行うため、総務部、生涯学習育成部、厚生土木部、産業部で構成している。

第2図 むらづくり推進体制図



## イ むらづくりに関する他の組織との連携体制

### ① そば処 まやのやかた

地域の特産であるそばを活用した地域のPRと、働く場の確保につなげる目的で、自治会が平成4年に営業を開始した。

集落内の女性（約10名）が中心となり輪番制で運営にあっており、経営は営業収入を基に行われている。また、ミニ産直コーナーを設け、打ち立てのそばだけでなく棚田米や山菜の他、笹巻やとち餅、漬物などの加工品販売も行われており、出品する地域住民の副収入にもつながっている。



写真3 そば処「まやのやかた」

### ② まやのやかた越沢三角そば生産組合

在来作物の越沢三角そばの生産技術の向上と、ブランド化に取り組むことにより収量・収益を高め、そばを中心とした地域活性化を図ることを目的に組織化し、「そば処まやのやかた」で提供するそばを生産するとともに、全量越沢三角そばの作付を行っており「越沢新そばまつり」の実行委員会に参画している。



写真4 そば生産組合のメンバー

### ③ 山形大学農学部

学生のフィールドワークの場として、温海地域特産の焼畑あつみかぶ栽培のための場所の提供や、越沢新そばまつりの運営スタッフ、越沢自治会活性化委員会への出席などを通じて交流を行っている。

また、令和4年度の滞在型インターンシップ生受け入れでは、集落の住民が一体となったサポートを行っている。

### ④ その他関係団体

中山間集落協定、農地水保全会等の農業関係団体は棚田の農地保全活動を行っている。また、青年団や子ども会など集落内の各団体と横断的に活動を展開しているほか、あつみ観光協会摩耶山支部、温海地域の小売酒類店で構成する「温海酒徳会」など、地域の関係団体と連携した取組を展開している。

## むらづくりの特色と優秀性

### 1. むらづくりの性格

越沢自治会は、住民の自発的な発案で越沢自治会活性化委員会を発足して、地域の特性を活かした住民全員参加のむらづくりのためのビジョンを策定し、これに沿った活動を行っている。

移住者や地域外からの来訪者を受け入れる風土があることから、世代間交流や都市農村交流が積極的に行われているほか、在来作物に認定された「越沢三角そば」を核としたいろいろな取り組みが行われるとともに、集落内の「そば処まやのやかた」は地域の女性を中心となり運営しており、女性の活躍の場の創出に取り組んでいる。

越沢の棚田を始めとした豊かな自然を最大限活用したむらづくりの推進と、農業の生産力の向上、担い手の育成、次世代への継承、地域内外との交流創出など多くの成果を上げている。

### 2. 農業生産面における特徴

#### (1) 越沢三角そばのブランド化

集落内で古くから「地そば」として自家採取により栽培が行われていた三角そばは、県内で広く栽培されている品種「でわかおり」と比較して、草丈は長く、実は小さいが粉にする際の歩留まりが高く、ナッツのような風味があり味が濃いのが特性で、平成 28 年に、そばとしては県内 3 例目の在来作物に確認されたことを契機に、特徴的な形状と地名を併せた「越沢三角そば」と銘打って、ブランド化に向けた取組をスタートさせた。



写真5 そば作付田と三角そば

令和 2 年に商標登録し、集落外への種の持ち出し、栽培を行わない等のルール作りを行い、在来作物としての希少価値維持と他品種との交配を防ぐほか、集落の持つ田舎の原風景や住民の温かい人柄等も含めて「来訪してそばを味わってほしい」という思いから、三角そばは基本的に地域内のみで流通させることで、集落への来訪動機とブランド形成に繋げている。

#### (2) 越沢三角そばの生産・流通の拡大

三角そばが在来作物として確認された平成 28 年当時は、山形県の奨励品種の「でわかおり」を大多数の農家が作付けしており、三角そばの生産農家は 2 戸、作付面積は 0.9ha であった。そこで「そば処まやのやかた」で提供するそばを全量三角そばで賄うことを目標に掲げ、品種の転換を進めた結果、令和 5 年に集落内のそばの作付は、全て三角そばとなっている。

そばの相場は大産地の作況に左右され不安定だったことから、収穫された三角そばは「まやのやかた越沢三角そば生産組合」が全量を固定価格（450 円/kg）で高く買い取ることで、安定した収入が得られる仕組み作りを行った。その結果品種の転換が急激に進み、令和 5 年度は生産農家数が 17 戸、作付面積は 14.9ha となっている。また、生産から収穫、

製粉、保存管理まで一貫した流れを集落内に構築したことで品質向上につながっており、生産量増加と品質向上により、加工品として「そば乾麺」「そばそうめん」を商品化し、集落内の商店、道の駅、温泉旅館、ふるさと納税返礼品へと流通を拡大させている。

最近は、「都市と農村そばで繋がるプロジェクト」として、販路拡大に向けた取組も行っており、東京、京都のそば店に玄そばのサンプルを提供し、取引に繋がった東京のそば店を訪問し意見交換を行った。店主がほ場・生産状況を確認するため集落に足を運んだりするなど、販路拡大につながる取組を行っている。また、平成30年に三角そばの発祥とされる長野県信濃町と「信州里帰りそば交流プロジェクト」による訪問がきっかけで、信濃町のそば関係者や長野県内のそば店との交流が始まり、令和4年度には双方の在来野菜振興の取組を紹介しあいながら意見交換を行い、交流を深めている。



写真6 まやのやかた で提供されるそば

### (3) そば栽培技術の継承と担い手育成

高齢により営農ができない農家のほ場を引き継ぎ、新たに栽培に挑戦する意欲のある集落内外の方と共同で栽培に取り組む体制づくりを進めており、集落内で新たにそばの栽培に取り組む生産者が2名と、集落外に嫁いだ女性1名が集落に通いながらそばの栽培に取り組むなど、栽培技術の継承と担い手の育成に繋がっている。

## 3. 生活・環境整備面における特徴

### (1) 豊かな自然環境の魅力の発信

豊かで美しい原風景を後世に繋げていくために、休耕田や遊休農地での三角そばへの転換の促進、棚田周辺の整備や案内看板、東屋とベンチ等を設置しているほか、集落住民で摩耶山登山道や郷清水水源地の整備を定期的に行っている。

平成29年には、集落内の風景や行事・風習を対象にフォトコンテストを開催し、応募作品をパンフレット等に活用しているほか、集落の魅力をPRするため、地域行事や四季折々自然の変化等をSNSで紹介している。さらに、集落内の行事や風景写真を収めた「越沢カレンダー」を制作し、集落内の全戸に配布するとともに希望者には販売し、売上金は棚田等の保全活動費に充当している。

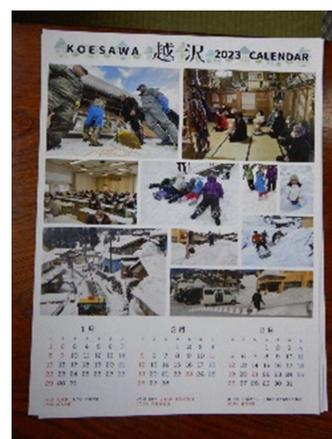


写真7 越沢カレンダー

### (2) 暮らしの安心・安全を支える仕組み

冬期間は積雪が多いことから、集落内の除雪を支えあう仕組み作りを検討し、平成29年からは屋根の雪下ろしが困難な高齢者世帯等を対象とした「雪下ろし協力隊」を結成し、自治会予算と市の補助金を活用しながら、高齢者の冬季間の不安の解消と協力隊員の冬期

間の収入確保などに貢献しており、令和4年度は10名が登録し活動を行っている。

また、高齢者の買い物支援対策として自治会がスーパー（生協）の移動販売車の誘致を行い、当初週1回の運行だったものが週3回までに拡大している。



写真8 雪下ろし協力隊

### (3) 女性の社会参画の促進、後継者育成

「そば処まやのやかた」では、集落内の女性10名が中心となり調理・配膳を行っているが、そのほかの集落内の女性有志が休みの日を活用して輪番制でサポートするなど、女性の活躍の場として活用されている。

また、そば打ちの後継者育成のため、地域住民を対象にしたそば打ち講習会を毎年開催しており、打ち手の世代交代がスムーズに進んでいるほか、親子を対象としたそば打ち教室を開催するなど、後継者育成にも力を入れている。



写真9 まやのやかたでの調理・配膳

### (4) 都市住民との交流

地元NPO法人と連携した自然体験活動メニューとしてそば打ち体験を行っており、地元の小中学生や子ども会、県外中学校の教育旅行、一般旅行者等の受け入れなど「そば処まやのやかた」を拠点に国内外の住民との交流が行われている。

また、毎年地域を挙げて実施している「越沢新そばまつり」では、自治会各組織のほか生産農家、青年団等の集落住民が実行委員会を組織している他、地域から離れて暮らす若者や集落と関わりのある山形大学農学部の学生や、地域外の方が運営に携っており、集落の一大イベントとして定着し多くの来訪者でにぎわっている。



写真10 外国人によるそば打ち



写真11 越沢集落住民等