

農林水産大臣賞受賞

先人の知恵がつまった“庄の夢”、未来へ

のうじくみあいほうじんしょうゆめ
受賞者 農事組合法人 庄の夢

やまがしかもとまち
(熊本県山鹿市鹿本町)

■ 地域の沿革と概要

山鹿市は県北部の内陸部に位置し、北に県境の筑肥山麓を中心とした中山間地、東から西に向かって流れる菊池川流域の水田平坦地、南部の畑台地に大別され、それぞれの地域特性を活かした農業生産活動が展開されている。特に稲作は、菊池川水系の清らかな水と肥沃な土壌に恵まれ、食味の良い米が生産されており、令和3年(2021年)には菊池川流域の二千年にわたる米作りが日本遺産に認定されている。

山鹿市鹿本町庄地区は、山鹿市の東部に位置し、八方ヶ岳を源とする上内田川流域(菊池川水系)に美しい田園が広がる水田地帯であり、稲作が盛んであるとともに、菊やイチゴ等の施設園芸作物が栽培されており、多様な品目の農業経営が展開されている。

■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

庄地区は古くから稲作文化が発達し、8世紀には肥後国府によって条里制が敷かれ効率的な営農が可能となった。地区の東部には、米を貯蔵する機能を有する鞠智城跡(国指定史跡)があり、稲作文化を中心として発展した地区である。

先人が築き、受け継がれてきた条里遺構が残る庄地区固有の美しい田園環境は、非農家を含む地域住民が一体となって、用水路や農道の維持保全活動が取り組まれ、この地に生まれ育った住民の原風景として、条里制が敷かれて約千年経つ今日まで保たれている。

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 | 機能的な集団等 | |
| 人口等 | 総人口 | 7,695人 |
| | 総世帯数 | 2,875戸 |
| 農業経営体数 (内訳) | 農業経営体数 | 244経営体 |
| | 個人経営体数 | 218経営体 |
| | 団体経営体数 | 26経営体 |
| | (内、法人経営体数) | 20経営体 |
| 農用地の状況 (内訳) | 総土地面積 | 1,763ha |
| | 耕地面積 | 690ha |
| | 田 | 636ha |
| | 畑 | 51ha |
| | 耕地率 | 39.1% |
| | 一経営体当たり耕地面積 | 2.8ha |

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

昭和 30 年（1955 年）頃、水稲からの転作のため菊（切り花）の栽培が始められ、鹿本地域は県下最大の菊産地へと発展した。

庄地区の西部に上内田川を挟んで隣接する津袋地区では、平成初期（1990 年代）に集落営農組合が発足され、庄地区においても集落営農組合の設立に向けた説明会が実施されたが、当時、農家平均年齢が 50 歳代であったこともあり、営農共同化には至らなかった。10 年後にも同様に説明会が開催されたが、地域住民の合意形成が図られず組合設立は見送られた。

しかし、庄地区においても農家の高齢化、後継者不足を背景に、急速な農家の減少が予測され、農地を守るためには農地を遊休化させず担い手へ引き継いでいく必要があった。

そのような中、庄地区の出身だった山鹿市農業振興課長及び農地集積専門員が「このままでは庄地区が衰退してしまう」「今が集落営農化に向けた最後の機会」と考え、営農改善組合を設立し県の農地集積加速化事業に取り組み、重点地区に指定された。

平成 24 年（2013 年）8 月 19 日に第 1 回全体集会を開催し、「人・農地プラン」、「農地集積加速化事業」について解説するとともに、庄地区の人口や年齢構成などの現状を示しながら、10 年後に想定される地区の将来を説明し、集落営農化に向けた住民の理解醸成を図った。

また、農家及び地権者等約 80 戸に対して現在の営農状況や後継者の有無や資金借り入れ等の営農計画についてアンケート調査を実施した結果、97.5%（全 80 戸中、78 戸）が地域農業の維持・発展のためには、「今後、地域営農組織の設立や農地集積が重要である」と回答し、「地域の農地は、地域で守る」、「先祖が守ってきた農地を子々孫々まで受け継いでいく」という強い意思が固められた。

第 1 回全体集会から、6 回の全体集会が開催され、地区の農家だけでなく、入作者や非農家の地主を対象とした話し合いや個別訪問を継続的に実施した結果、平成 25 年（2013 年）5 月、農作業を受託する地域営農組織「庄営農組合（組合員 33 戸、経営面積 28ha）」を設立し（写真 1）、特定農作業受委託（耕起、代かき、田植え、収穫）を 58 戸と契約締結した。その後、活動実績を踏まえ、将来にわたる地域農業の安定のためには法人化が必要であるとの理解が共有されたことから、平成 25 年（2013 年）10 月に、農事組合法人「庄の夢」の設立総会が開催され、同年 10 月 31 日、農事組合法人「庄の夢」として登記された。



写真 1 H25.10 農事組合法人庄の夢
設立総会

(2) むらづくりの推進体制

ア 活動体制

地区の農業者が組合員となっており、現在の代表理事は区長を兼任するとともに、自治会の評議員、生産組合長といった多くの役員が同法人の組合員である。このため、地区の

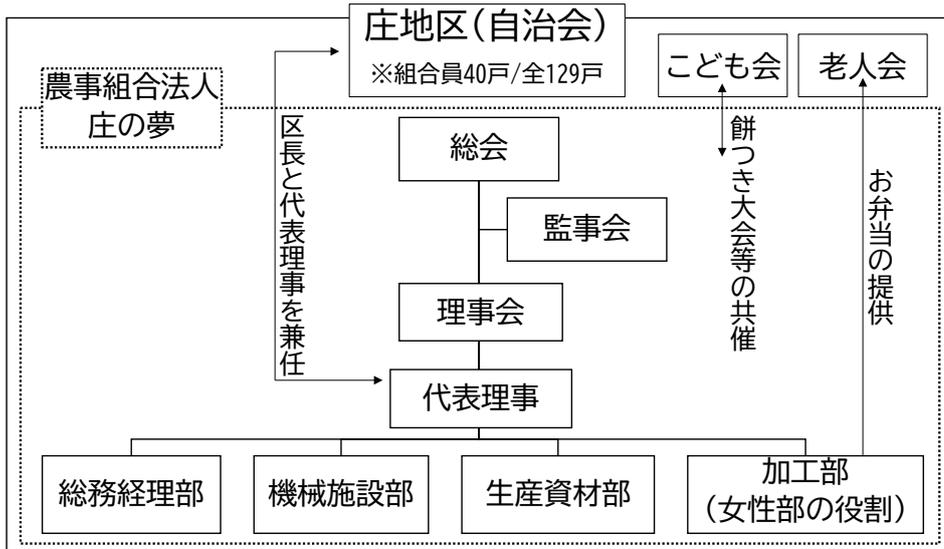
文化祭・体育祭等の行事の運営等において重要な役割を担っている。

イ 運営方法と組織構成

総務経理部、機械施設部、生産資材部、加工部の4部門を有し、年1回の総会において各部からの提案を組織として実行に移す体制が整えられている。

また、県や市をはじめとする行政機関、JA、高校、農業大学校と連携し、活動の分野を広げている。

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

高齢化や後継者不足が進行する中、地区の将来について話し合いを重ね、「地域の農地は地域で守る」という決意が固められ農事組合法人「庄の夢」の設立に至った。

その結果、「庄の夢」が遊休地の耕作を担うことにより、稲作が盛んな美しい田園風景は、設立当時から変わらず維持されている。

また、地区の行事においては、組合員が組織運営等に積極的に協力し、農家・非農家が連携し、「庄の夢」が中核となった地域コミュニティが形成されている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 環境に配慮した米作り

「庄の夢」では、設立当時（平成 25 年（2013 年））から適正施肥や土づくりなど、環境にやさしい農業を目的として、以下の取組みを行っている。

- ① クリムソクローバー、ヘアリーベッチ、レンゲ等緑肥作物による土づくり（化学肥料削減）
- ② サンゴ由来の土壌改良剤及び微生物資材使用（肥料削減）
- ③ 草刈り及び害虫防除のための野焼き実施（農薬削減）
- ④ 土壌分施の実施（毎年）

これらの取組みの一部は、地区内の篤農家の栽培技術を受け継いでおり、地区の農業技術を継承している。

平成 26 年（2014 年）8 月に特別栽培農産物生産認定、同年に環境保全型農業直接支払交付金の交付を受け、環境と調和のとれた農業生産活動を実践し様々な認定を受けている。

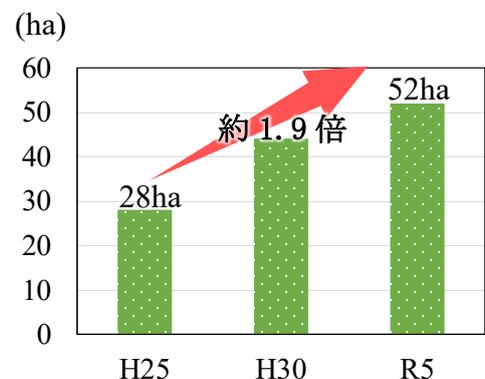
- ・平成 26 年（2014 年）エコファーマー認証や特別栽培農産物の認定
- ・平成 27 年（2015 年）くまもとグリーン農業生産宣言
- ・平成 29 年（2017 年）地下水と土を育む農畜産物を生産する認証団体

以上の取り組みの結果、ほ場への肥料・農薬の過剰な使用が低減され、当地域でのグリーン農業のモデルとなっている。

(2) 水田農業の維持・発展への貢献

設立当時（平成 25 年（2014 年））は、組合員 33 戸、28ha で特定農作業受託（耕起、代掻き、田植え、収穫）契約を交わした。その後これまでの活動実績を踏まえ、同年 10 月に農事組合法人を設立し、現在（令和 6 年（2024 年）4 月時点）の作業受委託面積は 52ha と、設立当時から約 1.9 倍に増えた。庄地区全農用地面積の約半分を当法人が管理し、水田農業の維持・発展に寄与している（第 3 図）。

第 3 図 経営面積の推移



※庄地区全農地面積 115ha

(3) 特別栽培米 庄の夢のブランド力向上と販路拡大

ア 東京（関東圏）への進出

平成27年（2015年）から、東京の大手スーパー「こだわりや*1」で「庄の夢（米）」の販売を開始した（写真2）。毎年、新米の出回る時期には、組合員自らスーパーの店頭で試食宣伝をし、日本遺産である地域の歴史背景や冷めても美味しい米の品質をPRしたことで、クチコミや購入した人の紹介等で、取扱店舗は45店舗、年間販売額は約1,316万円まで拡大している（第4図）。

*1 化学的な農薬や肥料、合成添加物などを極力含まない主に国内産原料の食品、日本産、外国産オーガニック食品を扱う

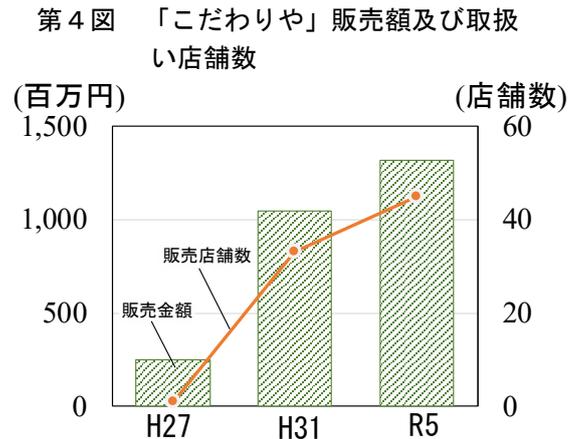


写真2 出店時の HP 掲載

イ ホームページの開設とインターネット販売

法人「庄の夢」のホームページ、山鹿市物産協議会が運営する『食の王国山鹿うまかもん！ショップ』、楽天市場及び地元肥料会社が運営するホームページで販売している。

ウ 県内外の業者との取引拡大

弁当業者、米の卸業者への直接販売に加え、茶業卸業者との業務提携による販売や、令和3年（2021年）には献穀事業に取り組んだことを知った卸業者からの問い合わせも増えており、更なる新たな販路拡大と販売網の確立・充実に取り組んでいる。

エ 海外への輸出

国内の米消費が減少する中、将来にわたり安定した生産と販路を確保するため、平成30年11月から香港に輸出を開始し、「City super」へ毎年約2tを輸出している。今後は台湾など、輸出先の拡大にも取り組む予定である。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 都市との交流【春の花まつり】

平成26年（2014年）から毎年（令和2年（2020年）～令和4年（2022年）を除く）4月に緑肥として植栽しているクリムソンクローバーの真っ赤な花が咲く田園を背景に、「庄の夢加工部」が、美味しくて評価の高い「庄の夢」の炊き立てのご飯や地元でとれた食材を使用し、「庄おもてなしバイキング（写真3）」や「お弁当（写真4）」等で田舎料理を振る舞う。さらに、庄地区で生産した特別栽培米や農産物の販売（写真5）に加え、加工部が作った佃煮、庄の米粉を使用した「米ぼう*2」「芋ねり*3」も販売し、地元や地域外の

人々との交流を図っている。

多い年は、700名を超える来場者があり、環境にやさしい農業の取組みへの理解を深めるイベントとして定着している（写真6）。

* 2 米粉と卵、砂糖、豆乳等で作った生地を油で揚げたもの。

* 3 芋を練ったものを竹皮に包んで蒸したもの。



写真3 地おもてなしバイキングの様子



写真4 加工部が地元食材で作ったお弁当



写真5 地元農産物の販売



写真6 春の花まつりパンフレット

(2) 若い世代への「農」及び「食」の継承活動

地域の農地を守るためには、農業の後継者確保が必要であり、そのためには若い人にも農業を知ってもらうことが大切であると考え、地元の高校、農業大学校と積極的な連携に取り組んでいる。「春の花まつり」の「庄の夢加工部」の活動を見た地元の農業高校から、生徒も参加させてほしいとの要請を受けたことをきっかけに、高校、農業大学校との連携を始めた。農業高校以外の近隣の高校や農業大学校にも声をかけ、食育を通じて農業を知ってもらう活動を行っている。

ア 城北高校調理科

調理科は、調理師を目指す料理の道を志す生徒が多く、食材の生産現場学習も兼ねて、平成29年度（2017年度）から田植え・稲刈りの実習を行っている。庄の夢組合員の指導を受け、鎌で刈った米は学校創立記念式典に振る舞う弁当用の米に使用され、生徒のアイデア溢れる料理で、80人分の弁当が作られる。

イ 鹿本農業高校

鹿本農業高校生が「庄の夢」で加工した米粉と地元の食材である「イチゴ」と「きんかん」を使ったスイーツを作り、春の花まつりに来場した多くの消費者をもてなす一助となっている。

令和5年度（2023年度）は、庄の夢の指導のもと、鹿本農業高校・鹿本高校・鹿本商工高校及び崇城大学が合同で「穂増（酒米）」^{ほまし}を栽培し、酒づくりの研究を支援した。

ウ 菊池農業高校

草刈り等の体験実習を受け入れ、庄地区の労力軽減となっている。また、春の花まつりでは高校生が栽培した農産物を出品している。

エ 県立農業大学校

農家派遣研修生の受け入れを令和4年度（2022年度）から開始し、延べ4名全員が県内で就農している。また、繁忙期にはアルバイトを雇用し、令和5年度（2023年度）は5名の学生が種まきと田植え作業に取り組んだ。

以上のように、地区内外の食や農業に関わる生徒・学生を対象に食の大切さや農業・農村の重要性などを伝える活動を通して、次世代の担い手育成においても貢献している。

(3) 女性の活躍（加工部）

「庄の夢 加工部」は、平成25年（2013年）法人設立と同時に結成され、18名が活動している（写真7）。

部会のうち2名が県の「ふるさと食の名人^{*4}」の認定を受け、「庄の夢」のカラーである赤いお揃いのエプロンを身に着け活動している。

春の花まつりや東京でのフェア（写真8）での「庄の夢」のPR、年末の餅つきなど「庄の夢」ファン獲得に向け、大活躍している。

以前は、地区の婦人会やJA女性部等が活動していたが、設立当時には、すでに解散しており、加工部は地区の女性の交流の場にもなっており、地域コミュニティの維持にも役立っている。



写真7 庄の夢加工部



写真8 東京での販促フェア

* 4 各地域で郷土の伝統料理等について卓越した知識、経験、技術等を有し、伝承活動等に取り組んでいる人を県が認定。地域で食文化発信の拠点としてふるさと食の普及啓発活動を展開する。

ア お弁当の受注販売

地元で採れた野菜を中心に、四季折々の食材を使った手作り弁当（写真9）を注文に応じ作っている。

敬老会のイベントで使う弁当は、毎年、当加工部が請け負っており、敬老会では皆さん毎回、弁当を楽しみにされている。



写真9 加工部が作った手作り弁当

イ 加工品の開発・販売

メンバーは、2人の「ふるさと食の名人」を始め、それぞれに得意料理をもっている。「春の花まつり」では食した人を魅了する漬物類（写真10）や煮しめなどの郷土料理（写真11）がふるまわれ、講評を博している。また、庄の夢で作られた米を使用した加工品として、米の味が感じられる「米ぼう（写真12）」やゆずの香りが高い「芋ねり」があり、イベントでは庄の夢のお土産として販売している。

また、山鹿市は茶や栗も産地であり、秋の「マロンフェスタ」では、新たな料理に挑戦し、庄の米と地元の栗、地元の紅茶を使った「紅茶栗ごはん」を考案した試食会などを開催している。



写真10 漬物



写真11 ふるまわれた郷土料理



写真12 米ぼう

ウ 熊本地震における炊き出し

平成28年（2016年）4月に発生した熊本地震では、特に大きな被害を受けた益城町の避難所に支援物資としておにぎりを届け、避難された方々の笑顔が戻った。当日は、早朝から加工部を始め、多くの組合員が集まり庄地区の団結力が発揮された。



写真13 おにぎりを作る様子



写真14 避難所へおにぎりを搬入する様子



写真15 避難所へ届けたおにぎり