

農林水産大臣賞受賞

賑やかな田舎づくりに挑戦！ ～地域資源を活かし集落活性化～

受賞者 せいりゅう 清流 と さんさい 山菜 の さと 里 むら ほその村
(おばなざわし 山形県尾花沢市)

■ 地域の沿革と概要

尾花沢市は、山形県の最北東に位置し、標高は70mから1,500mと起伏に富み、奥羽山脈や出羽丘陵などの山々に囲まれた盆地を形成している。

短い日照時間と低温、多湿、多雪のため、春の融雪が遅く、農耕期間が短いのが尾花沢盆地の特徴で、冬の季節風が山々の稜線にさえぎられ、雪を多く降らせるため、平野部でも積雪量が2mに及ぶことがある豪雪地帯である。

雪によってもたらされた豊かな水と、尾花沢盆地特有の朝夕の寒暖差の激しい気候は、多くの農産物を育み、中でも、夏スイカの生産量は日本一であり、「尾花沢スイカ」のブランドで全国各地に出荷されている。

また、肉用牛の肥育頭数は東北有数で、そばの作付面積が県内一多く、味もよく香り高いそばが好評を得ている。

大正から昭和初期の木造旅館が立ち並び大正ロマン漂う「銀山温泉」には国内外から観光客が訪れ、かんがい用の人造湖「徳良湖」は、全国的に有名な「花笠音頭」の発祥地と云われている。紀行文「おくのほそ道」で知られる俳人、松尾芭蕉は、尾花沢の友人鈴木清風を訪ね、先を急ぐ道中にあっても10泊も逗留しており、清風の手厚いもてなしに、芭蕉は旅の疲れを癒したと云われている。現在でも、尾花沢市民はこうしたおもてなしの心を大切にしている。

第1図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

細野集落は、尾花沢市の東南部に位置し、70世帯188人(高齢化率53.2%、高齢者世帯30戸)が暮らす、小さな山あいの集落で、周りは山々に囲まれ、冬期間の積雪は3mを超える豪雪地である。集落の上流には民家等はなく、雪解けの豊かな清流は、美味しい米や山菜

を育てており、地域の自慢となっている。
 また、やまがた百名山に選定された「大平山」と「御堂森」を擁し、かつては、林業が盛んだったが、現在では殆どが兼業農家で若い人達は市内外の会社に勤めている。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア むらづくりを推進するに至った動機、背景

本会の代表が勤務先の定年退職を機に、集落に恩返しをしたいと同年代の仲間と地域を見直す活動を行った。

地区内の高齢者と市文化財専門員の案内で集落の歴史探訪をした際、神社や石仏、集落の歴史をたどり、他所から嫁いで来た女性はもちろん、地元の人知らない良い所が沢山ある事を知ることが出来たが、少子高齢化・過疎化の進行により、集落を維持していくための共同作業、防災活動、季節行事、文化や技能の伝承などが困難となるような集落機能の低下や、農業者の高齢化や担い手不足により、耕作放棄地が年々増加し、農作物の鳥獣被害や景観の悪化などが危惧されていた。

住み慣れた地域で楽しく住み続けるためには、みんなで知恵を出し合い、工夫して行動を起こすことが重要と考え、山形県や尾花沢市の事業による「地域づくり講座」や「地域のお宝探検事業」を積極的に活用し、足元にある地域資源を再認識する活動を始めることとした。

イ むらづくりについての合意形成の過程とその内容

平成21年度に開催した、山形県の「地域支援アドバイザー派遣事業」による「地域づくり講座」で、高崎経済大学の櫻井常矢先生から、他地域の事例の中で新潟県上越市安塚の「自然王国 ほその村」を紹介され、集落の主なメンバーで視察研修に訪問した。

尾花沢の細野に比べ人口が少なく地理的にも不便な集落で元気に活動している様子を見聞きし、自分たちの集落でも挑戦できると希望を持てた。また、県内で空き施設を活用して加工所等の運営を行っている女性の方々とも情報交換を行った。

県内外の先進事例視察等を経て、集落にある豊かな自然・文化・歴史・景観等を活用して、都市と農村の交流や地域資源の有効活用を図り、10年先20年先を見据えた新しい地域づくりに挑戦することとした。

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	206人
	総世帯数	72戸
農業経営体数 (内訳)	農業経営体数	34経営体
	個人経営体数	34経営体
	団体経営体数	0経営体
	(内、法人経営体数)	0経営体
農用地の状況 (内訳)	総土地面積	4,783ha
	耕地面積	81ha
	田	73ha
	畑	8ha
	耕地率	1.7%
	一経営体当たり耕地面積	2.4ha

出典：令和2年国勢調査、2020年農林業センサス



写真1 細野集落全景



写真2 集落入口に看板

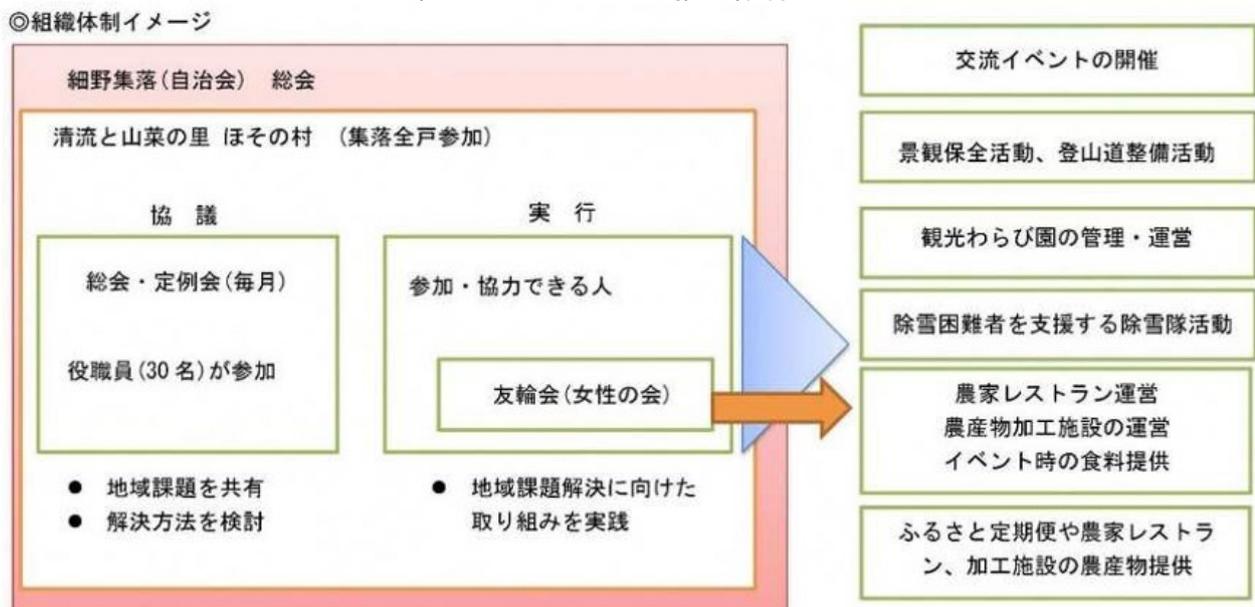
細野集落の活性化に取り組むために、①話し合いの場づくり、②認め合う人間関係づくり、③価値観の共有、④何事にもチャレンジする、⑤地域資源を活用した雇用創出、⑥少子化対策、を目標として、平成22年4月に地域内の全戸が参加する「清流と山菜の里 ほその村」を設立した。

(2) 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

ほその村は全戸参加とはいえ、70世帯と小さな集落のため、特に部会体制を置かずに活動し、選出された30名の役員で毎月定例会を開催して「地域課題の共有」や「解決方法の検討」を行い、各事業の実行は、役員を中心に全戸で参加・協力できる人が行うこととしている。

第2図 むらづくり推進体制図



イ 集落の住民の当該集団等や連携するほかの組織、団体との関係

① かあちゃん広場(友輪会)

地域内の女性による「友輪会」を組織し、空き家の農作業小屋を改修した「母ちゃん広場」で農産物加工品の製造・販売や、味噌蔵を改修した農家レストラン「蔵」で料理を提供する等の運営にあたっている。

② 細野の山を愛する会

地区内外の会員で組織し、細野地域の森林資源等の保全整備や体験交流活動を通じて、緑豊かな地域づくりに参画しながら、住民等への環境教育普及活動を行う当会と連携して登山道や景観の整備を行うことで、細野地区を訪れる登山愛好者の安全を確保している。



写真3 登山道の刈払い

③ 「^{かまがさわだいみょうじんおく}釜ヶ沢大明神奥^{いんいあいしゆぎょう}の院居合修行^ちの地」保存会

全国・海外にも会員を擁する保存会が、「釜ヶ沢大明神奥の院居合修行の地」の保存・整備を行い、地域文化と郷土愛を培う活動を行っており、連携しながら地域文化の向上に努めている。

④ 山形県グリーンツーリズム推進協議会

細野地内の農山村体験や農園ランチの情報発信など、農山漁村を楽しむプログラムを実施する協議会と連携しながら取り組んでいる。

⑤ 宮城県気仙沼市本吉町津谷地域元気会

尾花沢市の市制施行50周年時に設立した「みやぎ尾花沢会」の事業に積極的に関わり、地域間交流の推進を図っており、特に気仙沼市本吉町津谷地域とは、東日本大震災の前年より「海辺と里山」交流を行い、本吉産業まつりや道の駅「大谷海岸」への出店やそばのは種と手打ちそば振舞いなどで交流を続けている。

⑥ 尾花沢市観光物産協会

市内外のイベントへの出店や、体験ツアーの周知及び受入れで連携している。

⑦ 尾花沢そば街道 ゆう遊三味会

尾花沢そば街道・ゆう遊三味会は、市内のそば店、そば生産者団体、見識者(消費者)で構成されており、そば打ち手育成やそばの提供方法等の指導を受けている。

■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

清流と山菜の里ほその村は、小さな山あいの集落であり積雪も3mを超える豪雪地帯に位置しており、農業面や生活面でも不利な条件を持ちながらも、住み慣れた地域に住み続けたいという地域愛から、集落全戸参加で活動を始めた地域である。

突出した資源がないと思われていた中からのスタートでありながらも、地域の魅力や資源を住民自ら発見し、これらの資源を地域内外との交流事業に活用しており、地域活性化につなげている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 地域資源を活用した体験型の交流

村の景観保全と荒廃農地の拡大抑制のため、転出者や離農者の農地を借り受け、5haのそば栽培や8haのワラビ園を造成している。ワラビ園は地域の来訪者の増加につながっているほか、そばは、新そばまつりや各イベントで提供しており、味噌蔵を改修した農家レストラン「蔵」のメインメニューになっている。

また、ワラビ収穫やそば打ち体験は、尾花沢市結婚促進協



写真4 観光ワラビ園

議会「Lalaネット」主催による出会いの場として活用されている。

集落内に自生するイタヤカエデの樹液を煮詰めた、メープルサップやメープルシロップを商品化し、ふるさと定期便やふるさと納税の返礼品にもなっているほか、宮城県仙台市内のカフェでも活用されている。

(2) 空き家や蔵を活用した6次化の取組

空き家の作業小屋など敷地内の建物等を借り受けて、拠点整備を行っている。

平成23年に山形県と尾花沢市の「森のめぐみ王国やまがた支援事業」を活用し、農産物加工施設「かあちゃん広場」を整備して、細野産農作物を使った漬物等を中心に加工品の製造販売に取り組んでいる。

また、平成26年には総務省の「過疎集落等自立再生対策事業」の採択を受け、菓子製造など漬物以外の加工施設整備と、敷地内にある使用されていない味噌蔵を改修した農家レストランを兼ねた体験交流施設と駐車場の整備を行っている。

東日本大震災の前年から「海辺と山里」交流を続けている、宮城県気仙沼市本吉町の海産物直売所とのコラボ商品「海山だし」は、海と山の幸を使った「郷土料理のだし」で好評を得ている。

交流事業としては、四季折々のイベントを実施しており、県内外から1,500人を超える多くのお客様が細野集落を訪れている。どの事業も農家レストラン「蔵」で参加者と住民との交流会を行い、「ただいま」と何度も訪れていただけるよう、顔の見える関係づくりを心掛け、各イベントの再来者は、およそ40%になっている。

農家レストラン「蔵」では、細野でとれたワラビなどの山菜やそば、農作物などを地域のお母さん方が調理などを担い提供している。

また、各イベントを通じて「ほその村ファン」を獲得し、年会費制で季節の農産物や加工品を届ける「ふるさと定期便」の定期発送を行っており、現在は宮城県や首都圏の約40件の方に発送している。



写真5 農家レストラン「蔵」



写真6 ふるさと定期便の農産物

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 地域内の環境整備と伝統行事の復活

細野地域を一望できる霧山農免道路の法面を毎年花園として整備しているほか、憩いの場として桜公園の造成を続けており、「ほその村桜花見会」を開催している。

また、やまがた百名山に選定された「大平山」「御堂森」などの登山道や、トレッキングコースの倒木処理や刈払い、案内看板設置など登山愛好者の安全確保に努めている。

細野集落で長年途絶えていた、農作物につく害虫を駆除して豊作を祈願する伝統行事「虫送り」を復活し、虫送りが行われていた当時のことを知る高齢者と行事の主役となる親子、消防団員が協力して、集落を挙げての世代を超えた交流行事となっている。

(2) 新たなビジネスの創出

新型コロナ感染拡大の影響で、イベント開催や農家レストラン運営を休止したり、取引のあった仙台市のカフェでも営業を縮小してメイプルシロップの在庫を抱えたことがあり、その際も、知恵を出し合って、細野産のホップとメイプルシロップを使ったクラフトビールの企画・販売を行っている。

ピンチをチャンスと捉え、何もない田舎だからこそ故郷らしい親しみある「にぎやかな田舎」づくりの挑戦を続け、地域資源を活用したビジネスや地域産業が生まれ、働く場が確保され、住民生活の安定につながるような活動となっている。

(3) コミュニティ活動の強化と都市住民との交流

四季折々のイベントを実施しており、県内外から多くのお客様が細野集落を訪れている。

5月の春山登山と山菜狩りツアーでは、細野を熟知した地域住民が案内役を務め、やまがた百名山に選定されている「大平山」登山と、山菜の王様アイコが取れる山菜狩り体験や、夏から秋にかけてのそばオーナー事業として、そばの種蒔き、そばの花鑑賞、新そばでのそば打ち体験のほか、ブルーベリー収穫体験、里芋収穫体験、漬物体験など、細野を満喫してもらう年3回の事業を実施している。

11月には新そばと味覚まつりを開催し、新そばやキノコ料理を堪能してもらっているほか、冬の親雪メイプルサップ採取体験には、多くの親子等が参加し、地域に自生するイタヤカエデの樹液を採取と、雪遊びに興じる取り組みを行っている。



写真7 メイプルサップ採取

やまがた百名山に選定された「大平山」、「御堂森」には、年間約3,000人の登山愛好者が訪れており、安全確保と景観保全のため登山道の整備、新規登山道の開設を行っている。

交流イベント参加者の中で、村づくりを手伝いたいと空き家に移住した方が古民家カフェや民宿を開業し、地域活動に積極的に参加している。

また、移住者の提案で、使われない農作業小屋を「ほその村ミュージアム」に整備し、移住者の作品と地域の農産物や工芸品を展示・販売を行ったり、イベントや登山で訪れる方たちも立ち寄るなど、新たな細野ファンの獲得につながっている。

(4) 高齢者等の支援

定期的な役員会や各種イベント開催で、多くの住民が関わることでコミュニケーションが高まり、誰もが憩える桜公園の造成や集落除雪活動につながっている。

雪国で暮らすうえで高齢者が一番困るのが雪だが、身内で処理していた除雪も高齢化や人口減少によって困難になっている声を踏まえ、ほその村に「除雪隊」を組織して、高齢者や除雪困難者宅、空き家等の冬期間の除雪作業を行



写真8 除雪隊による除雪

っている。今シーズンは、高齢者宅17戸と空き家3戸で実施している。

(5) 女性の活躍の場の創出

地域内の女性による「友輪会」を組織して、空き家の農作業小屋を改修した「母ちゃん広場」で農産物加工品の製造・販売や、イベント等の料理の提供、農家レストラン「蔵」の運営にあたっている。

農家レストランは、地域活性化の拠点であると同時にお母さんたちがおしゃべりする場となっており、自分たちの元気の拠点にもなっている。

レストランで提供するイワナの唐揚げと手打ちそばをメインに、旬の野菜で付け合わせの小皿が変わる「季節の田舎膳」が人気を得ている。



写真9 友輪会メンバー



写真10 季節の田舎膳