

農林水産大臣賞受賞

在来種で人をつないで伝統文化と歴史を未来へつなげ！

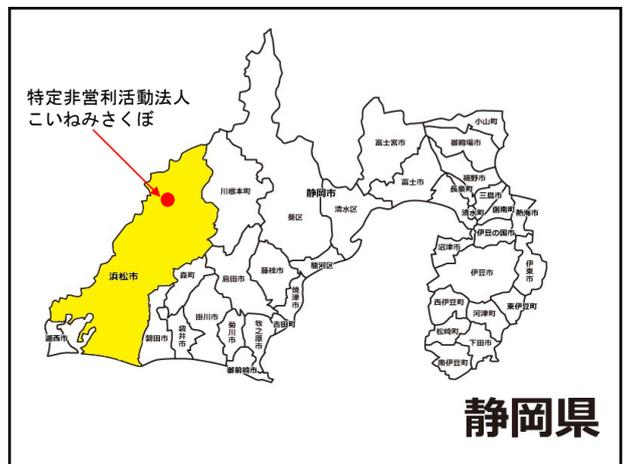
とくていひ えいり かつどうほうじん
受賞者 **特定非営利活動法人こいねみさくぼ**
(静岡県浜松市)

■ 地域の沿革と概要

特定非営利活動法人こいねみさくぼ（以下「こいねみさくぼ」という。）が活動する浜松市水窪町（以下、水窪町）は、静岡県浜松市の最北端に位置し、北は長野県飯田市、西は天竜川を挟んで愛知県豊根村に接している。水窪町は、市中心部から64kmほど北に位置しており、遠州鉄道西鹿島駅を經由して自主運行バスで行くことができるほか、JR 東海道線豊橋駅より JR 飯田線に乗り換えて、行くことも可能である。

町の面積は271km²であり、市全体の17%を占め、その96%を森林が占めており、1960年代までは、農業との兼業で林業が盛んな地域だったが、1980年代以降は木材の需要低下や輸入外材の進出によって急激に衰退している。

第1図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

水窪町は険しい傾斜が農地の形成を阻み、決して農業がしやすい土地ではないため、専業農家が少なく、兼業農家が各家庭の菜園や点在した畑で雑穀やしいたけ、茶の栽培を行い、自給自足の農業を行ってきた。その中でも、茶やこんにやくは、町の特産品として販売され、険しい山々は地域外の系統との交配を防ぎ、水窪町特有の在来種の継承につながっている。

水窪町の人口は1,624人（令和6年3月時点）で、平均年齢が67歳、65歳以上の割合が67%を占める限界集落が点在し、少子高齢化が進んでい

第1表 地区の概要

事項	内容	
地区の規模	旧市町村単位の集団等	
組織の性格	地縁的な集団等	
人口等	総人口	790,718人
	総世帯数	320,749戸
農業経営体数 (内訳)	農業経営体数	5,313経営体
	個人経営体数	5,143経営体
	団体経営体数	170経営体
	(内、法人経営体数)	162経営体
農用地の状況 (内訳)	総土地面積	155,800ha
	耕地面積	11,970ha
	田	2,520ha
	畑	9,450ha
	耕地率	7.7%
	一経営体当たり耕地面積	2.3ha

注：浜松市のデータ
四捨五入のため、計と内訳が一致しない場合がある

るが、祭りの時期には町出身の若者や町外からの観光客が訪れ、大きな賑わいを見せている。例えば、1930年を起源とし、1960年代から仮装コンクールが行われている「みさくぼ祭」は、春日神社、八幡宮、諏訪神社の三社合同による祭礼であり、例年100組前後の人たちが仮装コンクールにエントリーし、2日間で約1万人の来客で賑わう等、自然の恵みと厳しさがある中で、独自の文化が根付き、伝統を守りつつ新たな文化を積み重ねてきた町である。

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

水窪町は、平成24年公開の映画「果てぬ村のミナ」の撮影地として選ばれたが、地域住民の多くは実際に映画化されるのか不安に思い、地域の商工会に所属している30人が実行委員会を構成し、映画撮影の終盤でようやく歓迎会を開くことができたが、過疎化が進む中で折角のチャンスを逃したという思いが強く残った。

そこで、実行委員会の広報部門を担当していた中政俊氏を含む6人は、人を集めて水窪町の経済を回すことを目的とした団体の設立を決意し、沢山の人に水窪町に来てもらいたいという思いから、遠州方言の「こいね（意：こっちにおいでよ）」を含んだ「特定非営利活動法人こいねみさくぼ」を平成25年6月に設立した。

イ むらづくりについての合意形成の過程とその内容

こいねみさくぼの構成員は、農業経験こそないが、写真屋・タクシー会社・スーパー・建設会社経営・和菓子屋等の多種多様な職種の15人が集まっており、商店街に人を呼び込みたいという思いがあり、まずは商店街でイベントを開催することにした。

そこで、水窪町で江戸時代から栽培されているが、栽培農家が減少傾向にあった在来種のじゃがいも「水窪じゃがた」に着目した。他の品種との掛け合わせが少なく、水窪町の環境でしか小ぶりで美味しく栽培することができないという点、原種に近い状態で継承されている点等から、イベントの目玉商品として選んだ。

イベントは「水窪じゃがた祭り」とし、ドイツのビール祭りを参考に、平成26年から始め、イベント開催に先駆け、「みさくぼ野菜を育てる会」に師事し、水窪じゃがたの栽培も行った。イベント当日は、水窪じゃがたを使用した手作りの水窪じゃがたコロッケを販売する等、令和5年7月で第8回目を迎え、地元住民の半数以上にあたる約1,000人が訪れ、その内の6割は地域外から訪れる家族連れやカップルで占められている。

平成26年、水窪町で雑穀料理屋の経営と雑穀の栽培を50年以上続けている石本静子氏



写真1 水窪じゃがた



写真2 じゃがた祭りチラシ

へ、「うなぎパイ」で有名な浜松市の菓子製造会社「有限会社春華堂」（以下「春華堂」という。）から、新ブランド立上げに関する協力依頼があった。

新ブランド（五穀屋）では、からだに美味しい和の知恵菓子をコンセプトに、アワやキビ、ヒエといった雑穀（五穀）と発酵素材を主役とした和菓子の販売をするほか、原材料の生産から販売まで携わる6次産業化による耕作放棄地解消と地域活性化を目指すこととし、互いの想いが一致したことで、平成27年4月から2団体の活動（水窪プロジェクト）が始まった。



写真3 春華堂との連携で生まれた栗餅「みさくぼ」

ウ 現在に至るまでの経過等

在来種を活用したこいねみさくぼの活動は、在来種の生産に希望を持たせ、地域内の意識を変え、平成28年には、みさくぼ野菜を育てる会との共催で、水窪じゃがたの品評会を開催し、高齢者の生きがいを作ったことで、栽培農家数が維持されている。

また、栽培した水窪じゃがたを、構成員であるスーパーで冷凍コロケに加工して販売する等、水窪じゃがたの活用が進み、知名度の向上もあったことから、伝統的生活文化として、水窪じゃがたが令和元年に浜松市の地域遺産に登録された。

その他、春華堂等の多様な主体との協働活動や都市住民との交流イベントが認められ、令和元年に静岡県ふじのくに美しく品格のある邑連合奨励賞、令和4年に浜松市市民活動表彰の天竜区長賞を受賞している。さらに、平成27年から協働している春華堂は、農作物の栽培を通じた団体との連携や食育、文化芸術の普及等の地域振興の取組が評価され、令和5年度に静岡県ふじのくに美しく品格のある邑連合奨励賞地域づくり創造賞の企業部門を受賞している。

(2) むらづくりの推進体制

こいねみさくぼは、地域住民を中心に15人（内4人が女性）で構成され、理事長1名、副理事長1名、理事3名を置き、移住やUターンで水窪町に戻ってきた若者も含めて幅広い年齢層で構成されている。



写真4 こいねみさくぼ構成員

ア 当該集団等と連携してむらづくりを行う他の組織、団体及び行政との関係

① 春華堂

春華堂は、畑づくりから収穫した雑穀の買い取り及び商品化まで行っており、畑づくりでは種まきや雑草取り、収穫を冬季以外で月に1・2回実施している。開発した商品の名称には、必ず「みさくぼ（水窪）」を付けており、水窪の名称や取組を他県まで広めている。また、株式会社静岡銀行（以下静岡銀行）や静岡県立藤枝北高等学校（以下「藤枝北高」という。）とイベントを開催し、地域の魅力を家族連れに発信している。

② 藤枝北高サイエンス部

藤枝北高サイエンス部は、部の顧問が町に対する思い入れ、地域に貢献したいという思いがあったため、平成 28 年から発酵をテーマに、こいねみさくぼと共に町の農産物を活用した商品開発やみさくぼ発酵民宿でのイベント開催を行ってきた。

共同開発(原材料の提供等)した商品は、日本酒「清流の酒みさくぼ」、芋焼酎「みさくぼの恵」及び「たかきびキーマカレー」の 3 種類であり、酒類は、水窪町で採取した天然糞菌を使用している。カビ毒が発生しない上に酵素力があることを学生が発見し、学生自らが酒蔵に入って商品を開発した。カレーには、イノシシ肉やこいねみさくぼが栽培したタカキビが入っており、パッケージも学生によるデザインが使用されている。

平成 30 年には、地域に住む人が輝くシステムを開発するため、空き家と地域資源「発酵・雑穀・ジビエ」を活用したレシピの開発や、水窪の自然と文化を楽しむことができる体験教室を開催した。



写真 5 高校生とのコラボ酒

③ 静岡県及び浜松市

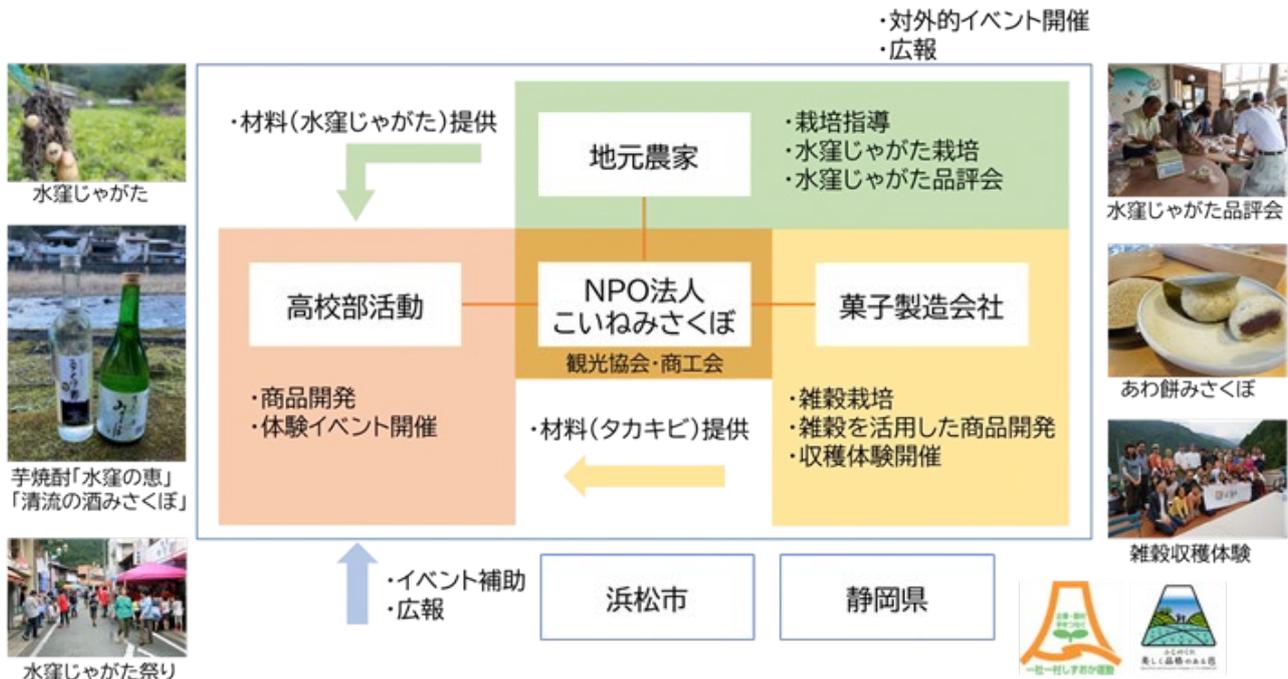
静岡県は、農山村と企業・大学等が対等な関係の協定を結び、それぞれの資源、人材、ネットワーク等を生かした双方にメリットのある協働活動の実現を目指す「一社一村しずおか運動」を推進している。本県では、こいねみさくぼと春華堂との活動に対して、一社一村しずおか運動として認定しており、各種イベントの開催や広報の支援を行っている。

浜松市は、市の公式 HP や YouTube で、地域の街並みをドローンで撮影したものやみさくぼ祭当日の動画を公開し、情報発信を行っている。

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等

みさくぼ野菜を育てる会は、約 50 人で構成されており、こいねみさくぼと共に水窪じゃがたの品評会を開催しているほか、水窪じゃがたコロッケの原材料である水窪じゃがたの生産や栽培指導を行っている。代表者は 90 代、平均年齢は 80 代だが選りすぐりの水窪じゃがたを生産することに情熱を持っており、日常的に楽しく畑仕事を行っているため、健康に満ち満ちている。

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

こいねみさくぼは、地域にある魅力を引き出し、地域に人を集めて経済を回すことを目的に活動しており、町でしか栽培されていない在来種に着目し、その農産物を売り出して、地域の知名度の向上や関係人口の増加を図る工夫が見られる。

水窪じゃがたを活用し、商店街や農家を巻き込んで祭りや品評会を開催することで、地域内外の関係人口を増やすとともに、生産維持につながっている。

また、ネコアジアワ等の雑穀を活用し、町外の他団体と協働して栽培や商品開発を行っている。県立藤枝北高校との商品開発では、若者と高齢者、農家と加工・販売業者がつながることにより、農業や地域振興に対して若者の興味関心を高めた。春華堂との雑穀栽培や商品開発では、町内の耕作放棄地解消や農業労働力の増加、町内の雇用促進につながる小さな産業の増加をもたらしている。

このように、活動は地域内のみならず、地域外を巻き込んで広く展開しているため、今後の活動が期待される。

2. 農業生産面における特徴

(1) 水窪じゃがたを利用した加工品開発、販売促進

水窪じゃがた祭りを開催したことで、水窪じゃがたの知名度が向上し、祭りの期間外でも水窪町に水窪じゃがたやコロッケを購入に訪れる人が増加した。

水窪じゃがたを飲食チェーン店が数百 kg 購入してくれるようになるとともに、地域のスーパーで水窪じゃがたコロッケを年間 1,000 パック（1 パック 10 ケ入 950 円）ほど生産し販売して



写真6 水窪じゃがたコロッケ

おり、今後更に、在来種を活用した商品を地域独自で開発販売する予定である。

藤枝北高食品サイエンス部と開発した「たかきびキーマカレー」は、在庫分を販売しきり、現在では販売を終了している。芋焼酎「みさくぼの恵」や日本酒「清流の酒みさくぼ」は、蔵元のある藤枝市でふるさと納税の返礼品となっているほか、水窪町内の商店やイベントで販売している。

(2) みさくぼ五穀の栽培、加工品開発

春華堂と共同で五穀栽培を9年間継続している（令和5年3月時点）。春華堂の販売店舗や公式HPで活動や商品の広報を行っており、消費者へPRしている。また、空港やキヨスクでも商品を販売しており、水窪町から転出した人から購入したという連絡がある等、水窪町の魅力を再確認するきっかけにもなっている。

(3) 雑穀の収穫体験等を通じた食育の推進

地域の子供たちが地域の魅力を楽しく学び、郷土愛を育むとともに、将来的に地域に定住して地域を担う人材に育てることを目的に、令和元年に静岡銀行と春華堂が共催で「しずおかキッズアカデミー」を開催した。定員に対して3倍以上の応募があるほど家族連れに関心を集めた。このイベントに、こいねみさくぼと藤枝北高が協力し、当日は親子連れ33人を招いて、雑穀の収穫体験や雑穀料理づくり、発酵ソーセイジづくり（甘酒入り）で地域の魅力を伝えた。

平成29年や令和3年にも地元小学生を対象とした雑穀の収穫体験や雑穀を活用した料理の実演を行っており、江戸時代から水窪町で使われている農機具の使い方や雑穀の魅力を子供たちや住民に伝えている。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 水窪じゃがたの栽培、品評会を通じた高齢者の生きがいづくり

水窪じゃがた品評会を開催することで、高齢者の生きがいとなり、健康寿命を延ばしている。また、こいねみさくぼが新たな活動に挑戦することで、他の団体や住民にもうひと踏ん張りさせる気力を生み出している。



写真7 水窪じゃがた品評会

(2) 地域の食と伝統文化の継承

水窪町の食や伝統文化等をより幅広く発信するため、水窪町で来訪客を招き、雑穀の収穫や水窪町内の食材を使ってもてなすイベント「水窪五穀ファーム&ダイニング」（ガストロノミーツーリズム）を行った。

開催場所は、旧水窪町の元博物館「カモシカと森の体験館」があった場所で、平成30年と令和元年に開催した当イベントは、水窪じゃがたや雑穀を調理し、2日間で約80人の来場者を楽しませた。

(3) 地域への定住の促進と女性の活躍

地域住民には「水窪が無くなって欲しくない」という思いがあり、移住者が地域に馴染めるように間に入って取り持つ等、定住促進に努めている。

また、町内に高校が無いため、中学校入学を機に親子連れが町外へ引っ越す家庭も少なくない現状にあるが、水窪町に戻ってくる人数を増やすため、地域教育が盛んに行われる等、地域の将来について考える機会が増えている。

さらに、こいねみさくぼの女性メンバーは、水窪じゃがた祭りや他の地域イベントで、水窪じゃがたコロッケを手作りして販売するとともに、町内にあった肉屋の人気メニューだった手羽先を継承し、町内外から人気を博している。