

農林水産大臣賞受賞

滝ノ又の農業は、滝ノ又で守る

受賞者 の う じく み あ い ほう じん 農事組合法人 た き ま た の う さ ん 滝の又農産
(新潟県南魚沼郡湯沢町)
みなみうおぬまぐんゆざわまち

■ 地域の沿革と概要

新潟県湯沢町は、南北に広がる新潟県の南端に位置し、巻機山、谷川連峰、苗場山等々の2,000m級の山々に囲まれた自然環境豊かな地域である。県下でも有数の豪雪地帯であり、豊富な雪資源を利用した多くのスキー場があることや、盆地特有の温度差の大きい気象条件と清流を活かして生産される魚沼コシヒカリの産地として知られている。

湯沢町滝ノ又集落は、湯沢町北東部に位置し、大源太川沿いの山麓に位置する世帯数30戸の農業集落であり、農地は標高450mに位置する。

第1図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

滝ノ又集落では、平成21年に、集落の農家が全員参加して集落営農を行う農事組合法人を設立し、法人を主体にむらづくりの合意形成を図る体制を整備した。

平成30年以降、法人構成員の高齢化がさらに進み、経営体質強化が必要になったことから、令和3年に新潟県の持続可能な中山間地域の営農や集落機能の維持・発展に向けた取組である「ビレッジプラン2030」を活用して本地域での新たな将来プランを策定した。本プランの目標として、①省力化・生産性向上に向けた技術導入、②園芸・直売導入による経営の多角化・複合化、③地域内労働力を活用した営農体制の再構築、④交流人口の拡大を掲げ、目標の達成に向けて、農産加工体験施設「体験工房 大

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 99人 総世帯数 30戸
農業経営体数 (内訳)	農業経営体数 11経営体 個人経営体数 10経営体 団体経営体数 1経営体 (内、法人経営体数) 1経営体
農用地の状況 (内訳)	総土地面積 35,729ha 耕地面積 301ha 田 242ha 畑 59ha 耕地率 0.8% 一経営体当たり耕地面積 2.3ha

注1：人口等及び農業経営体数は集落の数値

注2：農用地の状況は湯沢町の数値

源太」を拠点に、地域内外の住民や県外観光客等を巻き込み、集落の活性化に取り組んでいる。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

本地区は特別豪雪地帯に指定される雪深い地域で、中山間地の厳しい地形条件の中、昭和 45 年に「滝の又生産組合」を設立し、集落営農による水稻単作の営農を行ってきたものの、地区内では高齢化と人口減少が進み、農業後継者の減少など、今後の営農継続が危ぶまれる状況となり、組合員一人一人が危機感を持っていたことから、平成 16 年に



写真 1 地区全景

「滝の又農産振興会議」を立ち上げることとなった。

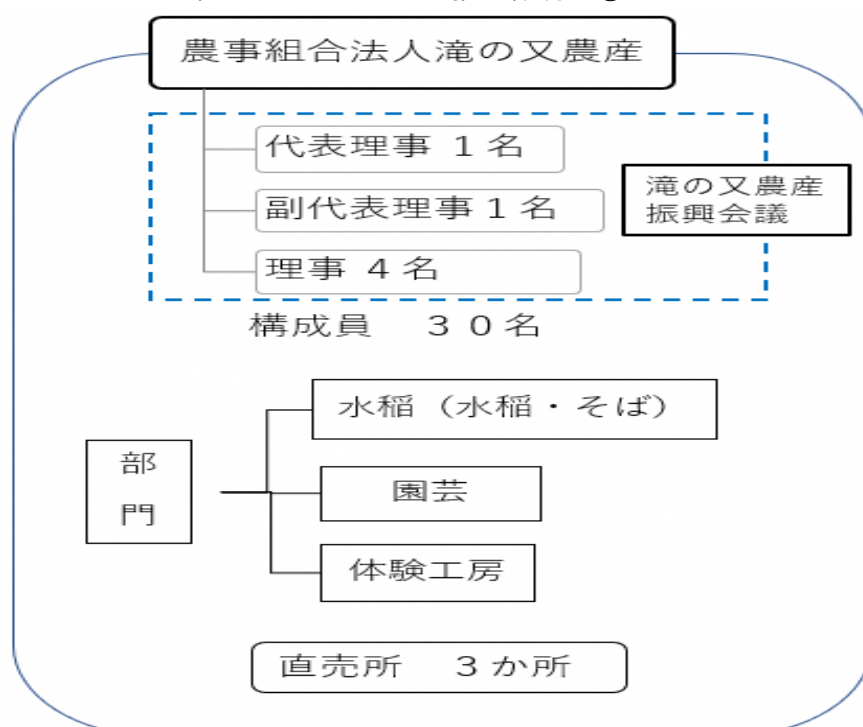
滝の又農産振興会議で今後の対応を検討していたところ、平成 21 年にそば打ちなどの農産物加工体験施設「体験工房 大源太」の指定管理について湯沢町から相談を受け、これまで地区内外との交流に消極的だった地域住民も、この施設の管理・運営をきっかけに、工房の管理を通じた都市住民との交流及び集落営農を担う組織として「農事組合法人 滝の又農産」を設立し、地域一丸となって取り組むこととした。

(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

法人運営の意思決定は、役員が参画する「滝の又農産振興会議」で運営方針を決定している。また、部門ごとの運営については、各部門の構成員での打合せで決定している。

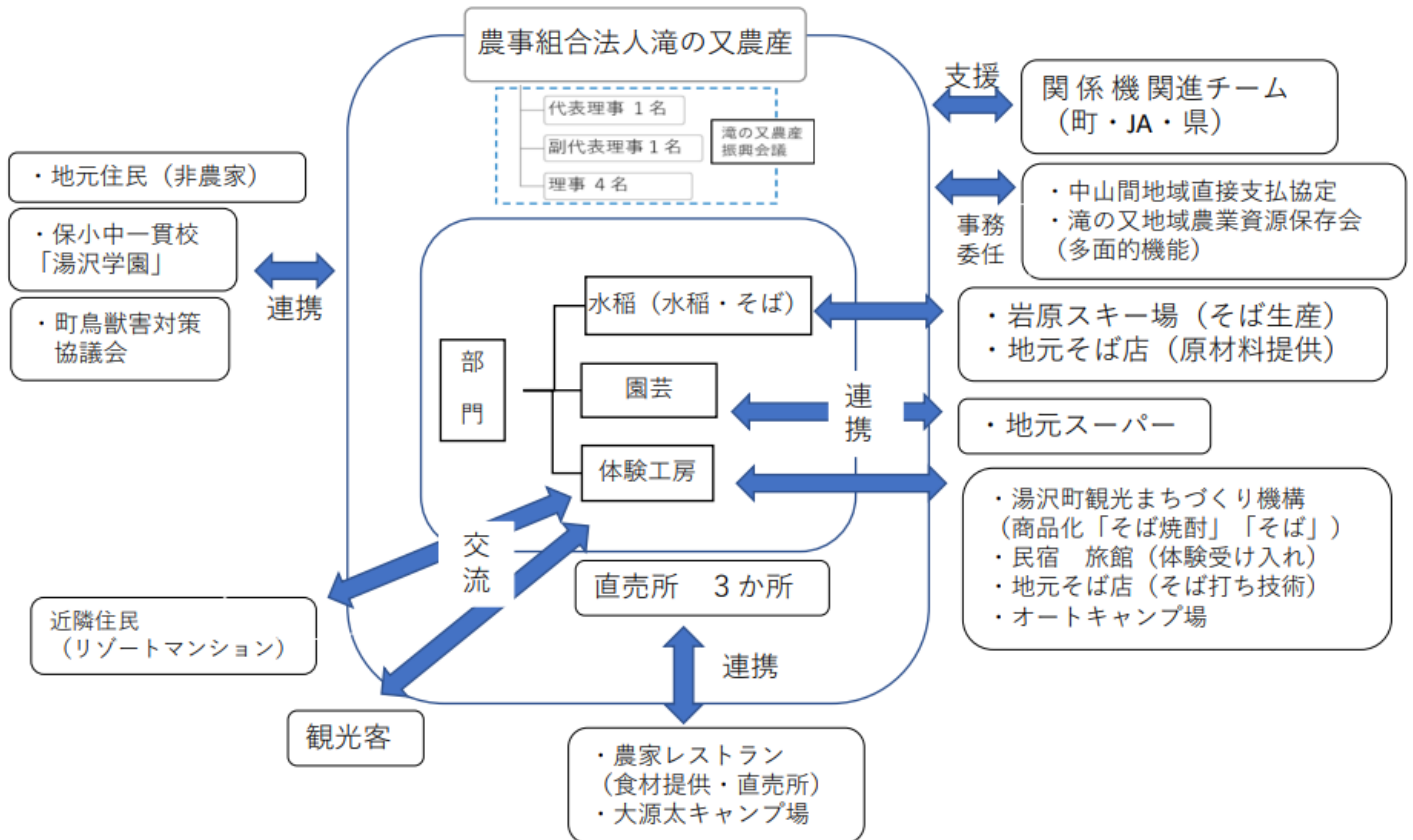
第 2 図 むらづくり推進体制図①



イ 他の組織、団体及び行政との関係

むらづくり活動の協力体制としては、各関係機関及び地元住民（非農家）等に参加要請を行っている。

第3図 むらづくり推進体制図②



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

「滝ノ又の農業は滝ノ又で守る」という法人構成員の意識のもと、農事組合法人は、集落の農家が全員参加して、集落営農体制の整備を実現している。これにより、地域の高齢化や人口減少に対応し、営農継続を図ってきた。

経営強化の取組においては、園芸生産で集落内の女性・高齢者の力を活かした生産体制づくりや、水稻省力化技術を導入し、高齢化による将来の受託規模拡大を見据えた対応のほか、直接販売や農産加工・新商品開発を通じて地域資源の活用を進め、付加価値を高めている。

また、「体験工房 大源太」を通じた農産加工体験や食文化継承の取組により、都市との交流を促進し、体験交流を核とした「むらづくり」に力を注いでいる。こうした取組の推進により、経営強化や交流人口拡大による地域活性化など地域社会全体の発展に貢献している。

2. 農業生産面における特徴

(1) 農業生産、流通面の取組状況

ア 水稻（水稻・そば）部門

法人では、水稻とそばの栽培を主体に営農しており、地域の水稲作付面積のうち個人で作付けが難しい農地は、法人が作付けを引き受けている。また、条件の悪い農地での自走式草刈機や密播田植え機等を導入するなど、省力化技術の導入に取り組んでいる。



写真2 省力化技術（自走式草刈り機）の導入

イ 園芸部門

経営の柱づくりとともに、これまで法人と関わりの少なかった集落内の人から農作業に参加してもらうことで地域活性化につなげたいとの考えから、平成28年から園芸生産を導入した。

平成30年からは女性や高齢者が作業しやすい品目の「ミニトマト」、地域の伝統野菜で栽培者が少なくなっている「かぐらなんばん」等を選定して作業体系を作り、女性20人、70歳以上の高齢者3人が収穫・販売に携わることで、園芸生産の主力を担う仕組みができ、所得確保や地域内での交流機会の創出と高齢者にとっては生きがいを高めることができた。



写真3 ミニトマトの管理作業



写真4 伝統野菜かぐらなんばんの定植作業

(2) 農産物加工

ア 商品開発

平成21年の法人設立時からそばを生産し、体験工房での原材料提供やJAに販売を行ってきたが、さらに、そばの生産・消費拡大に向けた取組を進めるため、令和2年から一般社団法人湯沢町観光まちづくり機構と連携して、地元産のそばと米を原材料とした新たな商品づくりの取組を進め、令和5年に乾麺、焼酎の2品目を商品化し、地域資源を活用した商品開発を通じて、地元への経済効果発現を図る取組を実施した。

原材料のそばの需要が増加すれば、地元への経済効果の発現や遊休農地発生防止につながるため、現在も拡大を図っている。



写真5 賞品開発した乾麺、そば焼酎

イ 一次加工による安定出荷

園芸部門で生産した「かぐらなんばん」は、生鮮野菜としての出荷ではなく、加工業者が求める仕様に特化し、女性たちが塩漬け加工まで行い、集団的かつ省力的な新たな栽培モデルを生み出したことで、加工業者に大ロットで安定的に出荷することができ、収益向上につなげている。

(3) 生産力の向上、生産組織化、生産・流通基盤の整備等への寄与状況

農産物の販売拡大を図るため、平成30年から観光客向け直売所、地元スーパーマーケットで直接販売を開始し、令和4年からは、農家レストランと連携して、農産物を提供したレストランで食べた野菜を買ってもらえるよう、農産物直売所を増設した。これらの直売所等により、地域内外の人々との交流の場になり、販路拡大につながっている。また、主力品目である魚沼産コシヒカリの売上増加を目指し、平成30年からオリジナル小袋を作成して、直売所やSNSで情報発信をしながら販売の取組を進めた結果、収益向上につながっている。



写真6 レストランと連携した農産物直売所

(4) 経営の改善、後継者の育成・確保、女性の経営参画の促進状況

高齢化が進み、法人の作業従事者確保に支障が出てきたことから、法人メンバーが地域内の若者に積極的な働きかけを行った結果、新たに若手2人が法人の農作業に従事することとなり、そのうちの1人は、家の農業も協力するなど、地域として新たな担い手が育成・確保されつつあり、法人の体質強化や営農維持に向けた取組を行っている。

今後も、法人への参画を積極的に働きかけながら、園芸部門の収益力強化等によ

って「若手にも選んでもらえる経営」を目指し、後継世代の定着と経営継承を進めていく。

また、地区の女性を中心とした農産物の付加価値化に向けた取組として、体験工房の施設を活用して、「かぐらなんばん」を塩漬け加工した後に、加工事業者に販売を行い、収益向上を図っている。



写真7 オリジナル小袋による直売

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 生活・環境整備の取組状況

法人メンバーが中心となり、地区住民と一体で参道の草刈、祠の清掃を行い、地域の祭祀を代々継承することで、地域文化の維持・保全につながっている。今後も途絶えることがないように継承を続けていく。

(2) 生活条件の改善・整備、コミュニティ活動の強化、都市住民との交流等

ア コミュニティ活動の強化

地域の食文化継承による地域活性化の取組として、体験工房では郷土料理等の加工体験メニュー提供や体験工房のベテラン職人達が地域住民や地域おこし協力隊員にそば打ちの技術を教えている。

体験メニュー提供のほかに体験工房では地域住民と連携して、毎年4月には自家用の味噌づくりを行っている。

湯沢町内で行われる行事活動支援として、毎年6月に地元で開催されるコスモスマラソンコースの路傍にコスモスの播種を行っている。9月の大会当日は給水所の設置・運営を協力し、参加者との交流を行っている。

総合学習支援と将来の担い手確保に向けた取組の一環として、平成29年から湯沢町立の保育園・小学校・中学校の一貫校である「湯沢学園」と協力して、毎年7月に地区内の小学生に農作業を体験させ、農業に関する興味を高める活動を行っている。

イ 都市住民との交流

① 「体験工房 大源太」での農産加工体験と食文化継承

地域活性化による滝ノ又集落の持続的な発展のため、「体験工房 大源太」での地域資源を生かした農産加工体験を通じて、都市との農村交流を行っている。体験工房での継続的な交流活動は、地域住民の意識に変化をもたらし、これまで地区外の人との交流には消極的であった住民が、積極的に都市住民と交流を行うようになった。平成21年に体験工房を湯沢町から指定管理制度による管理・運営の受託から15年で延べ約15万人の体験者を受け入れ、地域活性化につながっている。

国内からの受入れでは、小学生から高校生までの修学旅行や大学生の合宿等の団

体客が多く、体験メニューとしてはそば打ち体験が全体の約6割を占めている。

また、平成26年頃からインバウンドの客層を受入れており、平成30年には、体験に係る客層は、日本人が9割、東南アジア（台湾、香港、中国、マレーシア、タイ、シンガポール）からの外国人が1割となった。その後、コロナ禍の影響により、外国人の受入数が減少したものの、現在では、その割合も戻りつつあり、毎年、湯沢町へ訪れる多くの観光客が農業体験等に訪れている。



写真8 そば打ち体験

地域の食文化継承では、地域に伝わる料理方法などの高度な技能を有する人材を都市農村交流の指導者等として新潟県知事が認定する「なりわいの匠」に体験工房の職人達が認定されるとともに、その技術を継承された地域おこし協力隊員1名が認定され、体験工房での食文化継承活動を行っている。

地元の食文化継承とその魅力を発信するための活動として、体験工房が文化庁の「食文化ミュージアム」の認定を受け、地域内外に認知度を高める活動を行っている。

②収穫体験

直売所近くの栽培ハウスで、観光客や町内のリゾートマンション住民を対象にミニトマトの収穫体験を行っている。ローカルFM放送で収穫体験をPRした折、栽培ハウスをマンション住民が訪れたことをきっかけに交流が始まり、収穫体験が直売所の新たな誘客にもつながっている。

観光客やリゾートマンション住民とミニトマトの収穫体験を通じた交流活動を継続することで、さらなる交流人口の拡大を図っていく。

(3) 地域への定住促進、女性の社会参画の促進状況

トマトの生産やかぐらなんばんの加工については、女性が主力を担う仕組みができ、所得確保や交流機会の創出につながっている。現在、地区には婦人会はないが、作業休憩時間には、世代間での情報交換・交流があり、婦人会組織のような機能・側面を有している。

令和3年から地域おこし協力隊の受入れを行い、隊員は「体験工房 大源太」で体験メニューの提供協力を担っていた。任務終了後も隊員は、地区に引続き定住し、地区内の若手と地域活性化に向けて活動している。