

日本農林漁業振興会会長賞受賞

地元の力を集結、歴史的風土を舞台としたむらづくり

受賞者 **農事組合法人南檜垣宮農組合**
(奈良県天理市檜垣町)

■ 地域の沿革と概要

天理市は、日本文化の発祥の地として大和古代史の中で発展し、かつ、縄文時代や弥生時代の遺跡が多く見られる歴史的風土の地である。市内の南北を通り、大和の最初の道として栄えた「山の辺の道」は、今もなお、その面影をとどめている。

南檜垣地区は、天理市の最南部にあり、南は桜井市、西は田原本町に接する田園地帯に位置する。地区の近くには、行燈山古墳（崇神天皇陵）、渋谷向山古墳（景行天皇陵）、卑弥呼の墓と言われている箸墓古墳といった古代遺跡や大神神社がある。

第1図 位置図



注：白地図KenMapの地図画像を編集

■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

南檜垣地区は、古くからの条里制によって区画整理された水田が今でも残っており、大和の原風景を形成している。かつては、イチゴ、スイカ、ナス、トマト、ヤマトイモの栽培が盛んであったが、現在は水稻、麦、大豆を中心とする農業が営まれている。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

南檜垣地区では、伝統のあるナス栽培、施設園芸によるトマト栽培、水稻栽培、小麦栽培などの農業経営が行われてきた。しかし、農家の兼業化が進み、平成14年頃には、地区内農家30戸のうち、専業農家は1戸のみだった。近年では、農家の高齢化や後継者不足に伴って耕作放棄地が発生するようになり、大和の原風景が損なわれつつあった。

第1表 地区の概要

事項	内容	
地区の規模	集落	
地区の性格	機能的な集団等	
農家率 (内訳)		31.8%
	総世帯数	132戸
	総農家数	42戸
専業別農家数 (内訳)	専業農家	11戸
	1種兼業農家	2戸
	2種兼業農家	17戸
農用地の状況 (内訳)	総土地面積	85ha
	耕地面積	24ha
	田	22ha
	畑	2ha
	耕地率	28.2%
	農家一戸当たり耕地面積	0.6ha

このような中、10年先の地域農業をどうするか危機感を抱いた地域の農家は、以前から行われていた転作による小麦栽培を集団で行うことを契機に、平成14年度に南檜垣麦作組合を結成し、小麦の作付けを中心に南檜垣地区の農地利用集積や小麦販売の一元化等を実施することとした。そして、平成15年には定年帰農者を含む兼業農家を中心に、小麦受託組合として南檜垣営農組合（任意組織30名）を設立した。



写真1 南檜垣の風景

営農組合は、設立直後に「遊休農地解消・活用モデル事業」に取り組み、小麦の後作として農協推奨の大和太ネギ、カボチャ、スイートコーンを試作した。その後、平成17年には赤ネギの導入と水稻の疎植栽培に取り組んだ。

平成18年には、品目横断的経営安定対策を導入するとともに、営農組合の運営体制を整備するため、「集落の農地は集落で守る」を合い言葉に農事組合法人（組合員数35人）に移行した。南檜垣営農組合は、経営面積が平成14年度の1.2haから平成27年度事業計画では12.7haと年々拡大しており、地域農業の担い手としての役割が高まっている。

また、現在では、栽培した大豆を利用した味噌等の販売、生活協同組合コープ自然派奈良と連携した特別栽培米「大和ひみこ米」の開発、コープ組合員（消費者）との交流、地元小学校への食育活動などを活発に行っており、地域活性化に寄与している。

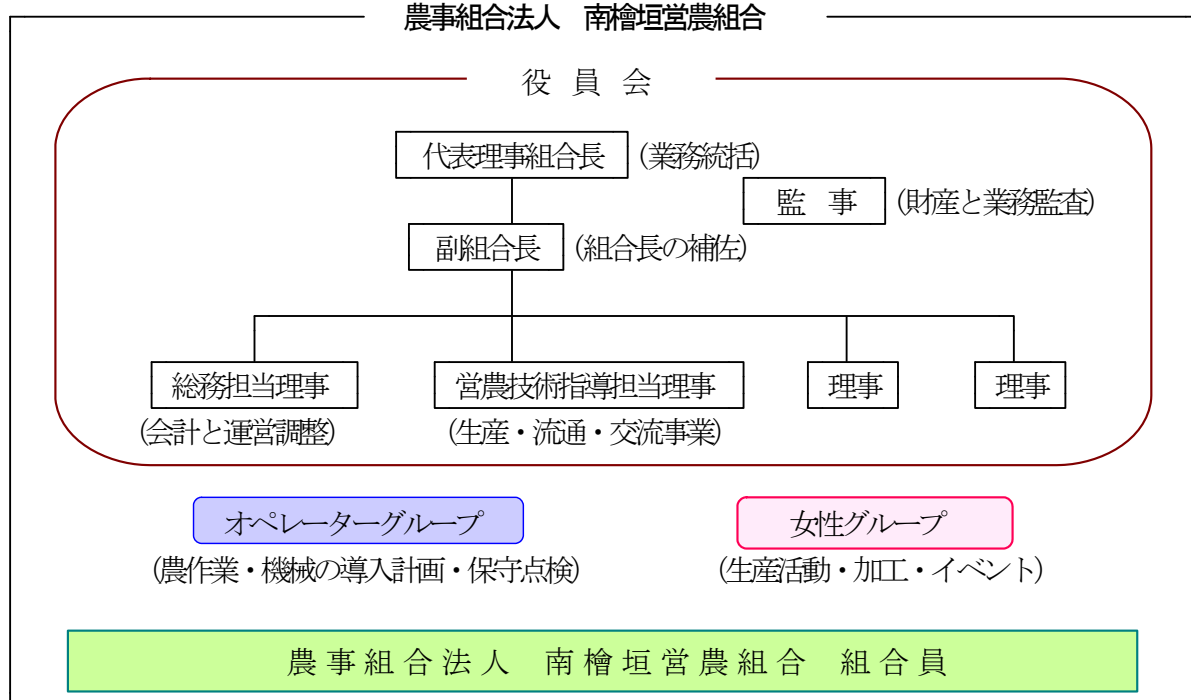
（2）むらづくりの推進体制

ア 農事組合法人南檜垣営農組合

南檜垣地区の農業及びむらづくりは、農事組合法人南檜垣営農組合が中心的な役割を担っており、地区内の農家31戸のうち、27戸の農家が参加している。

組合員の構成は、農家単位ではなく個人単位であり、農家1戸の中でも夫、妻、子がそれぞれ組合員として参画している。また、南檜垣営農組合は、地権者と特定作業受委託契約を結び、農産物の生産から販売までを一括で行っている。

第2図 むらづくり推進体制図



① 役員会

役員会は、役員6名（代表理事組合長、副組合長、総務担当、営農技術指導担当、理事（2名））と監事2名の計8名で構成し、営農組合の業務運営方針の検討等を行っている。

代表理事組合長は、組合を代表して業務を統括する以外に、営農作業、イベント開催、販売活動等の調整を行っている。

総務担当の役員は組合の会計や資料作成を行い、営農技術指導担当の役員は営農計画の作成や栽培技術指導、営農に関する各関係機関との連絡調整を行っている。

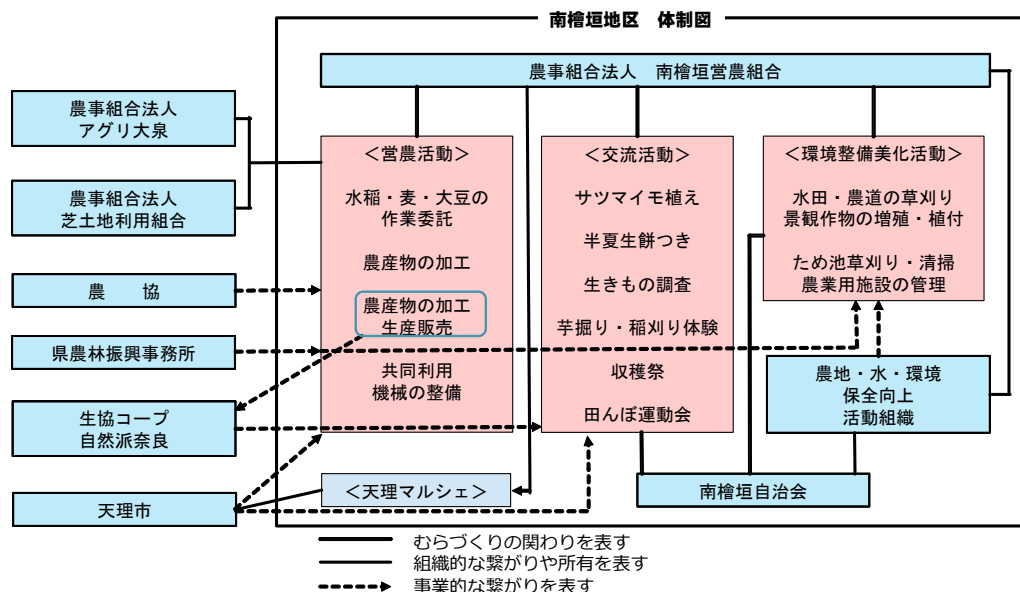
② オペレーターグループ

役員会の下部組織として、オペレーター作業を担うオペレーターグループが設置されており、基幹作業（耕起、播種、防除、収穫）に関する農業機械の操作などに8人がオペレーターとして出役している。

③ 女性グループ

南檜垣営農組合は、農産物の加工・販売を行う女性グループを設置しており、営農組合が生産した大豆を利用した味噌、さといもの販売などは、女性グループが行っている。

第3図 南檜垣地区体制図



イ 行政及びJ A

南檜垣地区では、むらづくりについての話合いに天理市農林課、J Aならけん朝和支店、県北部農林振興事務所がオブザーバーとして参加しており、いずれの団体ともよく相談し、互いに知恵を出し合って活動を行っている。

また、県やJ Aが行うの生産振興や技術向上に対して積極的に協力しており、あやみどり（青大豆）の採種ほ場や県が行う小麦の定点生育調査地点ととして、南檜垣地区が位置付けられている。

ウ 地元自治会

南檜垣地区の農業及びむらづくりは、農事組合法人南檜垣営農組合が地元自治会と連携を図りながら行い、地域の活性化に貢献している。

地元小学校のサツマイモの定植や収穫体験、コープ自然派奈良の組合員の田植えや稲刈り体験、夏の半夏生餅つきや水田生き物調査など、近郊の都市住民を交えたイベントについては、南檜垣営農組合が地元自治会と連携して数多く実施している。

また、平成19年度から取り組まれている農地・水・農村環境保全向上対策事業（現在の多面的機能支払交付金）について、活動の中心となる地元自治会と一体となり、清掃活動や景観作物の植付けなどに取り組んでいる。

エ 集落営農連絡協議会

平成25年から、営農組合は将来的な経営基盤強化に向けて、隣接する桜井市の農事組合法人「芝土地利用組合」と大豆の中耕機を共同購入し、利用を開始している。そして、平成26年に、奈良県中南部の営農組合（農事組合法人「芝土地利用組合」及び農事組合法人「アグリ大泉」）と集落営農連絡協議会を立ち上げ、年3回の情報交換を行い、活動の連携を図っている。

■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

南檜垣営農組合では、機械の共同購入等による生産コストの削減、経営規模の拡大、新規作物の導入や販売ルートの確立など経営基盤の安定化を図ってきた。近年では、地区内の農家や、地区内の農地を借り受けて耕作している地区外の農家の高齢化によって、営農組合に作業委託する事例が増えており、南檜垣営農組合は、地域農業の担い手としての役割が高まっている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 耕作放棄地の解消

南檜垣営農組合は、地区内の農地を保全し、耕作放棄地を出さずに将来にわたって営農を続けるため、地区内に50a程度あった耕作放棄地に小麦や大和の伝統野菜として県が認定している「味間いも（さといも）」を導入した。現在では地区内の耕作放棄地は解消されており、大和の原風景が維持されている。

(2) コープ自然派奈良との連携による販売強化

水稻の作付けに当たって、環境負荷低減に向けて化学合成資材の使用を大幅に削減し、平成19年にエコファーマーの認定を受けている。

平成21年には、「田んぼの生き物調査」を通じて連携していたコープ自然派奈良のニーズを受けて、減農薬・減化学肥料で特別栽培米を栽培した。この特別栽培米は、コープ自然派奈良が商標登録を行った「大和ひみこ米」として販売されている。



写真2 大和ひみこ米

平成26年に生産された「大和ひみこ米」は約18tであり、全量が完売している。大和ひみこ米の卸価格は、同品種の慣行栽培が通常10,300円/60kg（農協実績）のところ、コープ自然派奈良とは16,000円/60kgと高値で取引しており、農業経営の安定に寄与している。

(3) 積極的な新規作物の導入

法人化後、積極的に新規作物の導入を図っており、平成21年には、新規作物として白大豆と青大豆の栽培を開始し、販路を確保している。

また、地域特産物として、大和野菜ブランド「味間いも」を導入している。南檜垣営農組合で作られた味間いもは、「大和ひみこ味噌」とともに、天理市のふるさと納税の特産品となるなど、ブランドを確立している。



写真3 味間いも

さらに、地産地消の取組として、奈良県を代表する名産品である「三輪^{みわ}そうめん」の原材料とするため、行政と連携して小麦の新品種「ふくはるか」の試験栽培を行っている。

平成26年には、飼料用米に替えて大麦のWCS（ホールクロップサイレージ）の生産に企業（雪印種苗(株)）と連携して取り組んでいる。

（４） 6次産業化の取組

地域で栽培した「大和ひみこ米」や「青大豆（あやみどり）」を地元味噌業者（嶋田味噌）へ委託して加工し、女性グループが中心となって「大和ひみこ味噌」として商品化しており、地元直売所、Aコープ店舗、奈良市のアンテナショップ等で販売している。大和ひみこ味噌は、年間約1t（H26実績）が生産され、1,200円/kgの高値の小売価格でも完売している状況である。



写真4 豆乳と豆腐

また、大豆については、地元豆腐店（クボタ食品工業）と連携して豆乳や豆腐として加工し、商品化を行っている。

（５） 後継者の育成・確保

南檜垣営農組合のオペレーター8名のうち、40代の5名が活躍しており、営農組合の次世代への引き継ぎが進められている。

（６） 女性の活躍

当営農組合の女性グループは、非農家3名を含む15名で構成し、女性ならではの「大和ひみこ味噌」の商品パッケージの企画立案、委託加工された味噌の販売等を一手に行っている。味噌の販売においても、女性グループが活躍している。

また、平成26年からは天理駅前広場で定期的で開催される「天理マルシェ」にも参加しており、女性の活躍の機会は増えている。

3. 生活・環境整備面における特徴

（１） 地元小学生への食育活動

毎年、地元の柳本小学校の生徒（小学2年生50人）を受け入れてサツマイモの定植体験や収穫体験を行うほか、平成27年度からは、同小学校の5年生60人を対象とする社会科の授業の一環として集落営農についての出前授業を行うなど、食育活動を積極的に行っている。

（２） 都市住民との交流活動

コープ自然派奈良と連携し、コープ組合員に対して、田植え、サツマイモや落花生の収穫、稲刈りの体験等を実施しており、年間400名程度の都市住民との交流を行っている。また、田植え体験の際には、水路を使って

金魚すくいを行っており、毎回好評を得ている。

夏には水田での生き物調査や半夏生餅つきを行い、秋には収穫体験や田んぼでの運動会を行っており、一年を通じて食育活動や消費者との交流を行っている。

(3) 景観形成及び地域コミュニティの活性化

地域資源保全活動として、主に南檜垣地区における水利の保全と環境の美化を行っている。地区には農家と非農家が混住しているが、平成19年度からは地区の住民が協力して農地・水・環境保全向上対策に取り組んでおり、水路・ため池の維持管理、クリーン作戦として子供会と連携した地区の美化活動を行っている。現在、南檜垣営農組合は、農地・水保全管理支払交付金の実施主体の一構成員として景観作物（コスモス、そば）、サツマイモを栽培するなど、地域の農地保全に向けた取組を実施している。



写真5 味噌づくり教室の風景

また、地域コミュニティ活動として、女性グループが中心となって、地域の各家庭で古くから作られていた味噌づくりを伝承するため、味噌づくり教室を開催し、毎回地域から好評を得ている。

さらに、地域の高齢化に伴って地元神社の掃除などの地域活動に支障が出ていたところ、南檜垣営農組合が支援することによって、地域コミュニティの維持・活性化に貢献している。