

日本農林漁業振興会会長賞

かあちゃんパワーとあんずがとりもつむらづくり

さといちりようくみあい
受賞者 **あんずの里市利用組合**

ふくおかけん ふくつしかつうら
(福岡県福津市勝浦)

地域の沿革と概要

1. 立地条件

津屋崎地区は、福津市の北西部に位置し、東西5.6km、南北10.3kmで、地形的には東側は標高182mの宮地岳などなだらかな丘陵地帯で、西側は玄界灘に面し、その中間が水田地帯となっている。年平均気温は16 と比較的温暖で、玄界灘に面する海岸線一帯は準無霜地帯である。その気候を生かし、露地野菜・花き等を中心とする都市近郊型の農業地域として発展してきた。

平成16年の農業産出額は16億6千万円で、野菜が約45%を占め、次いで米、花きと続いている。

第1図 位置図



白地区 KenMap の地図画像を編集

2. 社会、経済的条件

(1) 地域産業、経済の状況

福津市（平成17年1月24日、福間町と津屋崎町が合併）は、福岡県の北西部に位置し、福岡市と北九州市という2つの政令指定都市のほぼ中間に位置する。また、東部を山、西部を海に囲まれ、特に海岸一体と宮地嶽神社周辺の山林は、昭和31年に玄海国立公園に指定され、風光明媚な自然環境を形成している。

(2) 交通

交通網は東西にJR鹿児島本線、国道3号が並び、海岸線と併行して西鉄宮地岳線、国道495号

第1表 地区の概要

事項	内容	
地区の規模	旧市町村	
地区の性格	平地農業地域	
農家率	7.9%	
	(内訳)	
	総世帯数	5,046戸
	農家数	409戸
販売農家数	316戸	
	(内訳)	
	専業農家	96戸
	兼農家	66戸
	兼農家	154戸
主要作物 農業産出額	水稻	420百万円
	麦	40百万円
	野菜	750百万円
	花き	320百万円
農用地の状況	耕地計	718ha
	(内訳)	
	田	592ha
	畑	126ha
	耕地率	30.8%
	農家一戸当たり農用地面積	1.8ha

が走っている。さらに、近くには九州自動車道古賀インターチェンジもあり、広域的な交通利便性にも富んでいる。

人口は56,282人で70%以上がサービス業などの第3次産業に就業している。農業、漁業などの第1次産業就業者は5%不足で担い手の育成・確保が急務となっている。

むらづくりの概要

1. 地区の特色

津屋崎地区は江戸時代から明治にかけて塩田が多くあり、当時は津屋崎港が塩の積出港して大変栄え「津屋崎千軒」といわれるほど賑わっており、現在でもその町並みに当時の面影をとどめている。

津屋崎干潟には多くの渡り鳥が飛来し、アカウミガメが産卵のためやってくる美しい勝浦海岸が続いている。

この海岸線に沿って農業が展開され、温暖な気候を利用して、タマネギ、パレイショ、タカナ、ダイコンなどの栽培が盛んで、昭和41年にはタマネギが県の野菜指定産地に指定を受けた。しかし、生食用野菜に対する需要の増大に伴い、冬・春キャベツ、カリフラワ-の栽培に移行した。昭和52年の広域農協（JAむなかた）の合併を契機に、計画生産・出荷及び共販体制が確立し、冬・春キャベツの野菜指定産地となった。このような野菜産地の盛り上がりと並行して、旧津屋崎町が昭和63年に4,000本のあんずを植えた「あんずの里運動公園」作りに取り組んだ。「あんずの里」という名前は、勝浦海岸に中国から暖流に乗って流れ着いたあんずの種が、実を結んだという言い伝えがその由来があり、地区内にはあんず古木がある。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア 都市近郊産地の明と暗

津屋崎地区は、重量野菜を中心とした都市近郊農業として発展したが、高齢化の進展、農業後継者の施設園芸への強い意向により重量野菜の生産が徐々に難しくなり、産地としての後継者不足、耕作放棄地の増加が課題となっていた。

一方、女性農業者たちからは「こんなに素晴らしい自然景観があるのに、これを活かした農業ができないのかなあ」という声があがるようになっていた。さらに、少品大量生産で共同販売を行っていたため、農家の間でも、農産物を買うことはできず、又、農家と地元消費者とのつながりも希薄となり、「津屋崎地区の農産物を直接買えないのか」という声が上がっていた。

イ 女性が主役の農業を夢見て

こうした中で、旧津屋崎町は、平成4年度に新しい都市近郊型農業・農村づくりを目指して、津屋崎町農業農村活性化推進協議会を設立した。当時井ノ口氏（現あんずの里市利用組

合長)が参加していた。

その協議会で、「津屋崎を元気にするために、女性の力で何かできないのか？」と井ノ口氏に宿題が投げかけられた。そこで井ノ口氏は、無人市を開設していた女性農業者とともに「津屋崎町が元気になるよう、女性だけで直売市をやろう！」と町内の女性たちに呼びかけた。しかし、野菜の指定産地として共販体制が定着しており、自家野菜でさえ女性が販売することに抵抗感があり、仲間を集めることが難しかったが、井ノ口氏らは、30人の仲間を集め、平成6年3月、「あんずの里運動公園」で、女性が主役の農業を夢見て、軽トラックの荷台を利用した「青空市」を開始した。

ウ 手探りの軽トラ青空市

「青空市」は、毎月第3日曜日に開催した。当時の来客数は一日平均100人で、売上高は約10万円であり、会員の小遣いや旅行の費用に当てる程度であった。

第2表 むらづくりに関する年表

年次	生産面	生活・文化面
江戸～明治	・塩田が盛んに行われた	・津屋崎千軒といわれ賑わう
昭和41	・野菜指定産地に指定(タマネギ)	
52	・広域農協として宗像農協設立	
56	・野菜指定産地に指定(冬キャベツ)	
61	・野菜指定産地に指定(春キャベツ)	
63		・あんずの里運動公園開設
平成4	・農業農村活性化推進事業に取り組む	
5	・勝浦県営ほ場整備事業開始	
6	・あんずの里運動公園で軽トラ青空市開始(3月) ・「あんずの里青空市」設立(11月)	
8	・あんずの里ふれあい館で常設の直売所「あんずの里市」を開始(5月) ・あんずの里が第18回宗像地区農業まつり「農業賞」受賞 ・あんずジャムの開発	
9	・第11回福岡県農林水産まつり「地域集団部門」名誉賞受賞 ・塩浜フロンティア機械利用組合設立	・「あんずまつり」始まる
10	・桂区、梅津機械利用組合設立 ・「あんずの里市」増設	
11	・「トマトの部屋」開設	・小・中学生体験学習受け入れ
12	・生家機械利用組合設立 ・「あんずの里フルーツソース」開発 ・在自機械利用組合設立	・市民農園開始 ・小・中学校が「あんずの里市」組合員となる
14	・花の直売1億円達成	・役場に「うみがめ課」を設置 ・学校給食へ食材納入開始(12月)
15		・勝浦人形浄瑠璃復活
16		・「ふるさとレストランあんず」を開設

しかし、市の開催を重ねるごとに、消費者との交流が深まり、「青空市」に自信を持った女性たちは、同年11月に「あんずの里青空市」を組織し、開催日も月2回に増やした。来客者は一日平均150人に増え、売上高も一日当たり30万円に急増した。この青空市は、口コミで広がり地域に定着した。この間、先進地の直売所などの調査研修を行い、拠点となる常設の直売所建設について町やJAへ要望したが、「こんな場所では集客数が少なく、採算がとれない」と応じてくれず、なかなか実現は難しかった。

エ かあちゃんパワーが実現した「あんずの里市」

「女性の声を聞いてもらうためには、女性を議会に送り出そう」という気運が高まり、平成7年に井ノ口議員を誕生させた。この頃、農業農村活性化を目指した交流施設が検討されていたが、農産物の直売施設は計画されていなかったため、

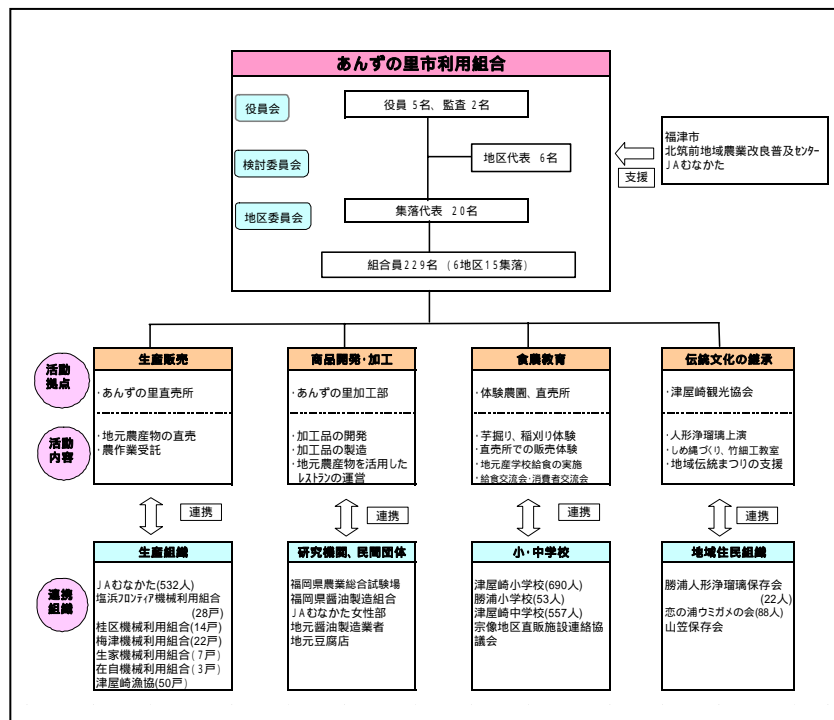
「青空市」のメンバーが、県・町と協議を重ねた結果、平成8年5月、農家同志、農家と地元消費者との結びつきを作るため、あんずの里市利用組合を組織し、ようやく念願の常設市「あんずの里市」を開設し、津屋崎地域の活性化へ向けて体制を整えていった。

(2) むらづくりの推進体制

あんずの里市利用組合の運営は役員7名（組合長1名、副組合長2名、書記1名、会計1名、監査2名）があたり、重要案件については6名の地区代表からなる検討委員会で協議し、各集落代表からなる20名の地区委員会に諮ることになっている。

生産販売、商品開発・加工、食農教育、伝統文化の継承の4つの機能を持たせ、地域の活性化を目指した活動を行っている。

第2図 あんずの里市利用組合 むらづくり推進体制



むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

(1) かあちゃんパワーが道を切り拓いた

「こんなに素晴らしい自然景観があるのに、これを活かした農業ができないのかなあ」という女性農業者の感性が、むらづくりのきっかけとなった。平成4年度に設立された津屋崎町農業農村活性化推進協議会に参加した女性が、「女性だけで直売市をやろう!」と立ち上がり、「女性が主役の農業を!」を合言葉に地道に軽トラ青空市を重ね、むらづくりの拠点となる「あんずの里市」を開設した。

(2) 都市消費者との協働作業で創った

役員全員が女性の「あんずの里市」。消費者の声を聴き、それを活かして多品目少量栽培に農業経営を軌道修正した結果、1年中カラフルな花や、美味しいトマトが箱で買える。農業体験やイベントでゆっくり遊べる。農村レストランで子どもたちが野菜が大好きになる。そんな「あんずの里市」を消費者との協働作業で育ててきた結果、津屋崎地域の農業生産の1/3を支えるまでになった。



写真1：オープンを待つお客さんの列

(3) 女性、高齢者...全員が参加できる場を創った

津屋崎地域の農業は、女性、高齢者が主役になった。これも「あんずの里市」という活躍の場ができたからである。それぞれの力に応じて農産物等を販売し、また消費者交流の先生役として活躍し、「あんずの里市に出荷するようになって、農業がとても楽しくなった」と大半の人達が応える。役割を持つことにより「病院に行く暇もない」といういきいきとした高齢者が増え、地域の活性化に大きな役割を果たした。

(4) 子どもたちに地域で生きる誇りを育てた

「学校給食で、子どもたちに地元農産物を食べさせたい」という母親の声に応えて、地元農産物を使った学校給食を実現し、さらに給食交流会、学童農園の栽培体験や「あんずの里市」での販売体験を小中学校と連携しながら実施している。また、小学校からの要望に応えて「勝浦人形浄瑠璃」を共に復活させてきた。このような取り組みによって、子どもたちの津屋崎地域に対する「やさしいまなざし」と、「ここに生まれてきてよかった」という誇りと確信を育てている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 直売所が津屋崎農業の担い手を育てる!

津屋崎地域の園芸を支える主力野菜のキャベツの売上高は、輸入野菜の急増による安値が

恒常化し、半減した。

一方、「あんずの里市」の売上高は、設立当初は1億2千万円であった。そして、平成10年度に売上高が3億円を超えてから、ようやく地域にその存在を認められるようになり、男性も直売所向けの生産を支え、大規模農家の出荷も始まった。平成15年度には、売上高が5億円を超え、津屋崎地域の農業産出額の約1/3を直売所が支えるまでに成長した。

(2) 消費者のハートをつかんだ花直売、1億円達成

「花と言えばあんずの里」と言われるようになった。その理由として、花の種類が120種と豊富なことが挙げられる。これは、アスター等の色彩も豊富な洋花が多く、直売所をおしゃれな雰囲気に行っている。また年中花が途切れないように出荷され、手頃な価格で販売されている。このため、売上高は急速に伸び、平成15年には1億円を超える一大産地をつくりあげた。

その中で、3名の花きの後継者が育った。彼らは直売所での販売で経験を積み、現在では市場出荷と合わせた花き経営を確立している。



写真2：花の種類は120種と豊富

(3) 消費者の声に応えて、伸びるトマト農家

トマトの売上高は平成9年度の13百万円からH15年度には47百万円と伸びており、消費者ニーズにあった「おいしい完熟トマト」として「あんずの里市」の目玉となっている。

現在では、野菜の総販売額の1/3近くを占める売れ筋野菜となっている。

また、「農薬や化学肥料を減らした野菜を食べていきたい」という消費者の声に応えて、エコファーマー認証をとった生産者が増え始め、一層安全な農産物を提供している。

(4) 園芸振興を支える機械利用組合

平成15年の旧津屋崎町の農業産出額の第1位が野菜、次いで米、花きと続き、野菜と花きの占める割合は64%となっているが、稲作は地域にとっては、まだまだ重要な作物である。

一方、園芸農家は稲作にかかる時間を園芸に振り替えたい意向が強まり、地域の話合いの結果、平成9年、10年に稲作を受託する5つの機械利用組合が次々と設立され、旧津屋崎町の稲作面積の約1/3にあたる106haを作業受託している。オペレーターは専業農家や若い担い手である男性が担い、地域の園芸振興を支えている。

(5) 「紫芋まんじゅう」のヒットで次々と生まれる特産品

加工品の割合が、野菜や花き類に並んで高く総売上高の約21%となっている。弁当や餅のほかにオープン当初から販売され、「幻のまんじゅう」として人気が高いのが「紫芋まんじゅう」である。

この「紫芋まんじゅう」に続く特産品として、「あんずの里運動公園」に植えられたあんずの果実を収穫して使用した「手作りあんずジャム」を加工部で開発した。さらにトマトやあんずを使った「あんずの里フルーツソース」を県試験場と共同開発し、販売している。

(6) お魚も地産地消で、漁業振興に活力

津屋崎地区は、漁業が大切な地場産業となっている。沿岸漁業が中心で、県内有数の水揚げを誇っている。

平成11年の「あんずの里市」の増設に伴い、津屋崎漁業協同組合などに呼びかけ、新たに鮮魚の販売コーナーを設けたところ、10戸の漁業者が加入し、海産物の直売が始まった。

消費者からは「新鮮で美味しい!」と大変好評。一方、漁業者からも「少なくて市場に出せない雑魚まで売れる」とこちらも大好評。現在では、年間約64百万円の売上高となっており、漁業者の所得向上につながっているだけでなく、津屋崎漁業協同組合の活性化にも大変貢献している。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 多彩な消費者交流で伝える農林漁業が身近にある幸せ

あんずの里市利用組合では、「あんずの里」のファンづくりのための交流事業を年間100回以上行っている。

消費者学習会は、年間40回行い、消費者との意見交換により農林漁業に対する理解を深めている。さらに、イベントとして、5月の誕生祭、11月の感謝祭、3月のあんずまつりを行っている。特に、あんずまつりでは、あんずの花が咲きみだれる公園内で、お客様への感謝を込めて、団子汁5,000食を無料で振る舞っている。また、地元農業の応援団を育てるため、田植え、稲刈り、芋掘り、フラワーアレンジ、魚のさばき方教室、特産品を使った料理教室などを実施し、年間1万人以上の消費者と交流を行っている。

(2) 農村レストランで食文化の発信

「あんずの里」では、津屋崎の食文化を伝えようと、地元農産物を使った料理教室や食べ方提案を行ってきた中で、消費者から「地元食材を使ったレストランを作って欲しい」と多くの要望があったため、平成17年1月に「ふるさとレストランあんず」をオープンした。

レストランでは、新鮮な野菜を使い、素材の味を引き出した野菜バイキング料理、郷土料理の「だぶ」など四季折々の家庭料理を提供している。これらの料理は、高齢者から、子ども連れの若い女性にも人気で、「野菜を食べない子どもが、レストランに来るとパクパク食べるのでびっくり!」という声が聞かれる。また、レストランで食文化を発信することにより、食べた食材を買って帰るお客さんが増えている等、相乗効果が上がっている。



写真3：郷土料理を提供するレストラン

(3) 地域ぐるみで、大豆の地産地消のしくみづくり

津屋崎地域も含めた宗像地区は、大豆産地であるが、地元大豆を地元で食べるしくみが少ないのが現状であった。そこで平成13年から「JAむなかた」が地元大豆加工メーカーと連携し、「あんずの里市」で豆腐、醤油、味噌として販売するという「大豆の地産地消」のしくみづくりを地域ぐるみで創り上げてきた。現在では、「宗像育ちシリーズ」として、地元農産物を使った他の加工品の開発などに拡がりをみせつつある。

(4) 地元産学校給食で育む子どもたちの未来

子どもたちに、津屋崎産の新鮮で安全な農産物を食べてもらうため、平成14年12月から野菜を地元小中学校へ給食食材として納入し始め、現在、年間の納入品目数は、20品目（約4t/年）にのぼっている。また、津屋崎小学校の子どもたちと生産者との給食交流会を行っている。子どもたちからの手紙には、「野菜は嫌いなものが多かったけど、少し平気になった」、「みなさんと給食が食べれてとってもうれしかったです」といった感想が書かれていた。



写真4：地元小学校の給食交流会

また、津屋崎小学校の子どもたちに「食」と「農」の大切さを伝えるため、田植えや稲刈り、餅つきなどの農業体験交流も行っている。

さらに、子どもたちに、ブロッコリー等の栽培や収穫指導を行い、収穫したものを「あんずの里市」で販売体験を行った。子どもたちからは、「農家の苦労や工夫を直接、感じる事ができた」、「自分で作ったものを売ることの楽しさがわかった」等の感想が聞かれた。

このような食農教育の取り組みは、子どもたちに、地元農業に対する愛着と誇りを育てるとともに、農家にとっては、子どもたちの健康を育てているという誇りも抱いている。

(5) 直売所が創るいきいき高齢者

60歳以上の出荷者は、全体の57%を占めるが、「あんずの里市」での販売を契機にゲートボールをしていた人が今では野菜作りに頑張っており、「あんずの里市」を支える原動力となっている。また、旧津屋崎町の老人医療諸費（1人当たり）の推移を見ると、「あんずの里市」開設時の平成8年は、1,013千円であるのに対し、平成14年は、847千円と年々低くなってきた。出荷者のアンケート調査では、「あんずの里へ出荷するようになり、楽しくなった」と回答した人が63%を占めており、直売所への出荷が、農村福祉に大きく貢献しているとともに、高齢者の健康で、はつらつとした生きがいになっている。

(6) 地域伝統の継承

平成16年4月、生産者や勝浦小学生が参加して、「勝浦人形浄瑠璃保存会」が発足した。きっかけは、勝浦小学校の子どもたちが「勝浦人形浄瑠璃を復活させたい」との思いで、総

合的な学習の時間を利用し、手作りの人形で芝居に取り組んでおり、その姿に津屋崎町文化振興財団が感銘を受け、発足を支援したものである。メンバーはあんずの里の生産者や勝浦小学校の子供達で構成されており、平成17年2月には「あんずの里ふれあいの館」でも上演を行った。

また、「あんずの里ふれあいの館」では、しめ縄づくりや竹細工教室が年間約30回行われ、地域伝統の継承に力を入れている。さらに、夏には津屋崎祇園山笠、秋には五穀豊穰、豊漁を祈願する放生会(ほうじょうや)などが、地域の伝統行事として、今でも息づいている。

このようにして、地域の伝統文化や行事を通じ、子どもたちと地域の人々が一緒になり、地域の活性化につなげている。

第3表 年間予定行事一覧

	定例会等	生産販売	商品開発・加工	地域振興	食農教育
4月	検討委員会 委員会、研修会 直販連絡協議会	学校給食定例会	紫芋まんじゅう	フワ-アルジ'メント 竹細工教室	
5月	委員会	学校給食定例会 研修会	紫芋まんじゅう	誕生祭、フワ-アルジ'メント 竹細工教室、手作りパン教室 魚のさばき方教室	
6月	役員会 新旧地区委員会	組合員研修 学校給食定例会	紫芋まんじゅう あんず加工	あんず収穫 竹細工教室	田植え体験
7月	総会 地区委員会	学校給食定例会		フワ-アルジ'メント 竹細工教室	販売体験
8月	直販連絡協議会 研修会、役員会	学校給食定例会	イチジクジャム	フワ-アルジ'メント 竹細工教室	
9月	地区委員会 会員交流会 直販連絡協議会	学校給食定例会	イチジクジャム おはぎ	フワ-アルジ'メント 竹細工教室	
10月	役員会、地区委員会 直販連絡協議会 検討委員会	学校給食定例会 研修会	紫芋まんじゅう あんずジャム	フワ-アルジ'メント 竹細工教室	赤米粥刈り・試食 津屋崎小学校社会科及 び津屋崎中学見学
11月	研修会 役員会 地区委員会 直販連絡協議会	学校給食定例会	紫芋まんじゅう 寿司	農業まつり感謝祭 魚のさばき方教室 直販連絡協議会産地見学 フワ-アルジ'メント、竹細工教室 原色押花教室、ガーデニング教室	芋掘り
12月	地区検討委員会	学校給食定例会	紫芋まんじゅう もち アプリコット	フワ-アルジ'メント 竹細工教室 手作りパン教室 子ども料理教室	
1月	直販連絡協議会 視察 地区委員会	学校給食定例会 研修会	紫芋まんじゅう もち	七草粥 フワ-アルジ'メント 竹細工教室	学校給食視察 給食交流会
2月		学校給食定例会 研修会	紫芋まんじゅう	フワ-アルジ'メント 竹細工教室	
3月	地区委員会 研修会	学校給食定例会	紫芋まんじゅう	あんず祭り、手作りパン教室 フワ-アルジ'メント、竹細工教室 魚のさばき方教室 洋蘭の育て方講習会	