

日本農林漁業振興会会長賞受賞

元気でゴーGO！ 「世代を越えて 誰もが主役のむらづくり」

かわちのしゅうらく
受賞者 川内野集落

さがけんいまりし
(佐賀県伊万里市)

■ 地域の沿革と概要

川内野地区は、佐賀県北西部の伊万里市にあり、佐賀県と長崎県の県境をなす国見山地の標高 200～300m に位置している。

平安時代末期から室町時代、佐賀・長崎両県の北部地域（肥前国松浦郡）は、源平の合戦や元寇で活躍し、また東シナ海の物資と情報の運び手としても活躍した松浦党が地盤としていた。松浦党 2 代党祖源直（みなもとのなおす）は、伊万里市川内野地区にある「山ン寺」に初代党祖源久（みなもとのひさし）の御霊を祀り、松浦党の本拠地を構えたと伝えられている。

毎年 1 2 月 1 日、川内野集落により行われる山ン寺大祭（松浦党祖まつり）には県内外より多くの観光客が訪れる。

現在の川内野地区は、総人口 249 人、総世帯数 73 戸、農家戸数 51 戸であり、耕地面積は 47ha で、その約 9 割は水田である。

■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

川内野集落では、昭和 3 0 年に青年倶楽部が設置され、同 4 5 年には山ン寺史跡保存会が設立されるなど、グループの活動もみられるようになった。

第 1 図 位置図



* 白地図 KenMap の地図画像を編集

第 1 表 地区の概要

事項	内容	
地区の規模	集落単位	
地区の性格	地縁的集団	
農家率	69.9%	
	(内訳)	
	総世帯数	73戸
	農家数	51戸
販売農家数	39戸	
	(内訳)	
	専業農家	3戸
	I 兼農家	9戸
	II 兼農家	27戸
主要作物 ()内粗生産額	肥育牛	(93百万円)
	水稻	(35百万円)
	子葱	(15百万円)
農用地の状況	耕地計	47.0ha
	(内訳)	
	田	41.3ha
	畑	5.7ha
	牧草地	-
	耕地率	11.0%
	農家一戸当たり農用地面積	0.9ha

昭和61年からは、川内野地区の水田では場整備等の事業が進められた。川内野地区の水田は1筆当たり面積が極めて狭小な棚田であり、また長崎県松浦市と川内野地区を含むその周辺地域は旧炭坑地帯だったことから土地の権利関係が複雑であった。このため、ほ場整備等事業の推進には地権者間の調整等課題も多かったが、集落が一丸となって事業に取り組み、現在の生産基盤を造り上げた。

平成17年2月、伊万里市では「食のまちづくり宣言」が出された。現在、集落ではこの市の方針にも沿った特産物の黒米を活用したむらづくりに取り組んでいる。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

川内野集落は、山間部で農業を中心に形成されてきたが、川内野地区には米以外に目立った作物がなく基幹産業である農業の低迷等により、若者の農業離れや担い手の高齢化が進み、集落の活力は低下する一方であった。

そこで、「このままではいけない。若い人がいなくなってしまう。」「むらとしての機能が維持できなくなる」等の声が住民から出て、危機感を募らせた住民により「どうすれば若い人達が集落に定着するか」等について、徹底した話し合いが重ねられた。

平成6年、農協青年部を中心にむらづくりグループ「コメCOME倶楽部(こめこめくらぶ)」が結成された。

コメCOME倶楽部は、手はじめにむらづくりのキーワードになる川内野にしかない農産物を作ろうと検討した。そこで川内野地区は昔からおいしい米の産地で松浦党・山ノ寺等の歴史をもつ地域であること、健康ブームで機能食品への関心が高まっていること等の理由から古代米「黒米」の栽培を平成8年から始めた。黒米の栽培が始まると集落のむらづくりに対する気運は一層高まった。

集落は、短期的な目標を「川内野の積極的なPRを進め、川内野ファン獲得と農家民泊等でのグリーン・ツーリズムの推進を図ること」、長期的な目標を「組織の活動を通して子ども達が地元への愛着心や郷土理解を深めるとともに、地域づくりに対する住民全体の気運を盛り上げることにより定住を促進すること」として、むらづくり活動を展開してきた。

(2) むらづくりの推進体制

川内野集落は、川内野地区の全戸が加入している自治組織であり、運営は年1回開催される総会での合意により民主的に取り組んでいる。むらづくりの長期的・短期的な目標の下に各組織が役割を担いながら、相互に信頼し合い、それぞれの組織で自主的に活動を企画・運営している。

＜主な組織の活動＞

ア 区役員会

総会で選出された区長（公民館長兼務）・副区長・会計・生産組合長・副生産組合長・評議員・班長・顧問・監査員で構成され、区全体の行事などの計画や運営を行っている。

イ コメＣＯＭＥ倶楽部

「将来を担う子ども達のために、いきいきとした元気なむらを創り、この集落を絶やさないようにしよう。」と、平成6年4月に農家の後継者32名で結成し、平成8年には黒米の試験栽培を始めた。結成当初は農協青年部中心だったが、女性の参加も積極的になり夫婦で参加する機会が増え、活動に幅が出てきている。会員のほとんどが兼業農家であるため、夜間の会合や休日の活動に重点を置いている。各人の意識を高揚するため、会合の場をできるだけ多く設けている。現在では、都市住民との交流イベント「夢の市」の企画・運営を行うなど夢耕房農産加工グループとともにむらづくり活動の牽引役となっている。

ウ 夢耕房農産加工グループ

黒米が栽培されるようになり「黒米の加工にも取り組もう」と、平成14年に集落の女性5名で加工グループを結成し、黒米の加工と加工品販売を始めた。

現在メンバーは11名に増えており、農産加工体験や黒米料理の開発と「食農教育」や「地産地消」など活動の取組が広がっている。

エ 山ン寺史跡保存会

昭和45年に山ン寺史跡を保存する組織として結成された。毎月、老人会や婦人会と連携して山ン寺史跡や集落の広場などの清掃活動を行っている。

また、「夢の市」では、竹細工やわら細工などの高齢者が持つ技術を伝承している。

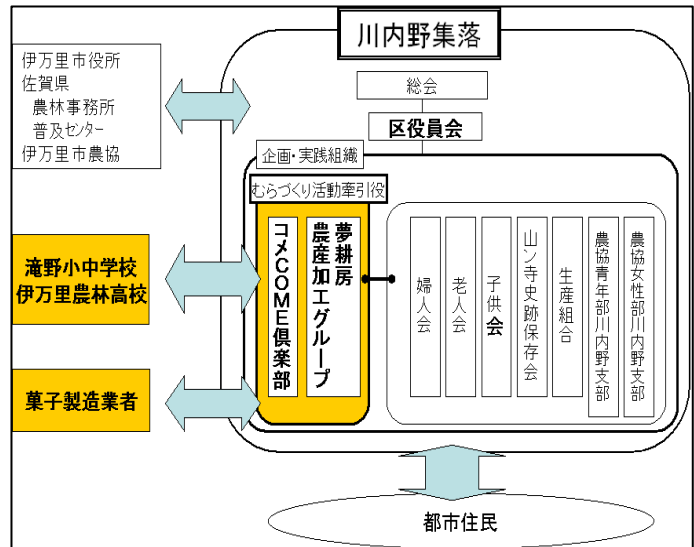
■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

(1) 集落のまとまりと自主的な各組織の活動

川内野集落は、むらづくりグループ「コメＣＯＭＥ倶楽部」の設立を契機に長期的・短期的な目標を策定し、集落内の各組織が役割を担い、自主的な活動を行っている。集落全戸は一丸となりその活動を支援している。

第2図 推進体制図



また、一人ひとりがむらづくりの主演であるという意識を子どもから高齢者までが持っており、地域住民総参加のむらづくりへと繋がっている。

(2) 「黒米」をキーワードに地域住民一体となったむらづくり

コメＣＯＭＥ倶楽部は、むらづくりのキーワードに、川内野集落の活性化に資する農産物として古代米「黒米」を選んだ。

コメＣＯＭＥ倶楽部と夢耕房農産物加工グループが黒米の生産と加工・商品開発に取り組み、川内野地区にしかない特産品を作り出した。そして、「畑の中のレストラン」「夢の市」等の交流活動では集落が一丸となって都市住民へ黒米と川内野のアピールを行っている。また、ホームページやブログにより川内野の情報を発信し、都市住民との交流も図っている。

この取組により、住民が自分の住んでいるところの良さを再認識し、地域及びむらづくりへの関心を高めている。特に、次代を担う子ども達へは、農業体験や食農教育というかたちで農業及び地域への理解・促進が図られ、子ども達にとっても地域や、食と農について考える機会が増えている。

2. 農業生産面における特徴

(1) おいしいコメづくり、黒米の生産をスタート

川内野地区では平成8年から黒米の栽培が始まった。黒米は白米に比べて丈が高く倒伏しやすい。黒米によるむらおこしの先進地である静岡県修善寺町に視察に行き、栽培技術や黒米を使った薬膳料理・パンの加工品の研修を行った。その後も試行錯誤を繰り返し、栽培面積も徐々に拡大させ、現在では約3haを栽培している。

黒米は、JA伊万里の直売所を始め、「伊万里トンテントン祭り」「ふるさとふれあい祭」「夢の市」等のイベントでも販売しており、伊万里の新しい特産品として定着してきている。

(2) むらづくりの拠点となる“夢耕房たきの”の建設

川内野地区とその東隣の滝川内（滝川内の「滝」と川内野の「野」で「滝野」）の若者層の人口流出を防ぎ、古くから伝えられてきた浮立（ふりゅう）や竹細工、わら細工等の伝統芸能の継承や農産加工の開発など地域住民の活動拠点にしようと、平成11年度に「夢耕房たきの」が建設された。

「夢耕房たきの」は、夢耕房農産物加工グループの活動拠点となっているが、年間通じて、イベント会場等にも施設を活用しており、むらづくり活動の新しい拠点施設となっている。

(3) 高齢者・女性の経験や知恵による農産加工の取組

夢耕房農産物加工グループは、黒米を使った黒米味噌などの加工品製造、商品化に取り組んできた。味噌や漬け物の原材料はすべて地元産にこだわっている。

夢耕房農産物加工グループがまず取り組んだ事は、川内野集落の各家庭が毎日食べている味噌を、同グループで作る味噌に切り替えてもらう活動だった。各家庭にチラシでPRし、注文をとり、集落の家庭に普及することができた。そして、おいしいという評判から川内野地区以外からも製造依頼が来るようになった。



写真1 黒米と黒米味噌等の加工品

また、黒米味噌の開発により、黒米生産者の自信と夢耕房農産物加工グループの結束が強まり、黒米味噌の和風ドレッシング、酢味噌などの新商品開発へと発展した。味噌をはじめこれらの商品は、「夢仕込み」の商標登録も済ませ、市内のJA直売所を中心に販売している。

(4) 女性の腕をふるった“川内野夢御膳”で地産地消活動

平成16年に伊万里市の農林水産物を使った料理を表彰する「伊万里食三昧自慢料理コンテスト」が開催された。夢耕房農産物加工グループは試作を何回も重ね、黒米をたっぷり使ったご飯・だご汁・ふろふき大根・漬け物などを「川内野夢御膳」と名付け出品した。その結果、伊万里市長賞を受賞することができ、集落全体で地産地消への気運が高まるきっかけとなった。

また、夢耕房農産物加工グループは多くの人に黒米を使ってもらうように、黒米料理のレシピ集を作成し、黒米の普及に努めている。

(5) 地元農林高校や異業種との連携による商品開発

平成15年度からコメCOME倶楽部と伊万里農林高校の生徒との共同研究として、「夢2コメCOME塾」に取り組んでいる。農家の知恵と技、高校生のアイデアを活かして、黒米を使った新しい料理や加工品の開発をするため、共同で黒米の栽培（田植え・草取り・水管理・収穫）を行っている。高校生が自ら栽培から加工・販売まで取り組み、農業の大変さや良さを体感している。

黒米に含まれるアントシアニンの紫色を加工品に生かせるよう何回も試作を重ね、平成16年度からは、「黒米パン」や「黒米豆乳プリン」等の研究へと発展し、黒米利用の加工品が増えてきた。

また、市内の菓子製造業者が、黒米を使った洋菓子のクッキーや和菓子などを販売するようになり、伊万里の新たな名物となっている。

(6) イベントを通じて消費者と交流、地域資源をPR

平成14年から春と秋の年2回開催している「夢の市」は都市住民との交流事業である。集落あげての大イベントで、山ノ寺史跡保存会は竹細工、婦人会はバザー、生産組合は農産物の販売、夢耕房農産物加工グループは加工品の販売と集落の各組織がそれぞれ役割を担っている。特に、巨大鍋でつくる2,000

人分の黒米だご汁「元気鍋」は集落の名物として好評を得ている。

また、平成16年度から伊万里市では、伊万里の食材を生産現場で味わう「畑の中のレストラン」と呼ばれる取組が、市内数カ所で開催されている。川内野地区の「畑の中のレストラン」は、コメCOME倶楽部や夢耕房農産加工グループが担当し、黒米や川内野地区を紹介した。



写真2 畑の中のレストラン

平成18年度からは、川内野地区の「畑の中のレストラン」を資金計画から企画運営までコメCOME倶楽部と夢耕房農産加工グループが行っており、黒米の田植えや収穫体験、黒米料理の提供、味噌づくりなどを通じて消費者に川内野の良さを伝える活動や農産物のPRに努めている。

(7) 女性・高齢者による軽量野菜等の新規作物の導入

川内野地区の農家は兼業農家が多く、高齢者や女性が水稲作業に従事していたため、平成16年に農機具利用組合を設立し、オペレーターによる田植え・収穫作業を行っている。

また、水稲の防除は高齢者には重労働だったため、JAに防除を委託し、無人ヘリで一斉防除を行っている。そうすることで水稲作業時間を軽減することができ、余剰労働力をキヌサヤ、ショウガ等の栽培に向けることができた。新規作物の導入で、女性や高齢者はやりがいを持って農業に取り組んでいる。

(8) 施設野菜や畜産に取り組む若い農業後継者の育成確保

現在、集落内で認定農業者となっているのは2名で、平成5年に就農した畜産農家と平成9年に就農した施設イチゴ農家である。この2名にとってコメCOME倶楽部等の組織に加入しむらづくり活動を行うことは、兼業農家が多いこの地域の中で専業農家として農業経営を行う上での支えとなっている。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) “農業体験スクール” などによる農作業体験

平成7年度から、福岡県・長崎県・熊本県の若い女性を対象に、稲刈り体験やじゃがいも掘り、焼き物体験、伊万里牛のバーベキューなど1泊2日のイベントを開催している。

平成10年度からは、川内野地区内外の子ども達を対象にした「農業体験スクール」を毎年実施しており、稲刈りやハヤ釣り、黒米クッキーづくり教室などは



写真3 夕食の食材を収穫

人気を集めている。平成19年度は、子ども達を対象に夏休みの期間に「農業チャレンジキャンプ」を1泊2日で開催した。ここでは、子ども達に農業への関心を深めてもらう仕掛けとして、子ども達が川内野集落の家庭を訪れ、畑で収穫をした農作物を夕食の材料としていただく「おっそわけ作戦」を行った。結果、子ども達や集落の高齢者にも大変好評でこの作戦は大成功だった。

(2) 小中学校と連携した教育活動

地域の資源や主産業である農業について、将来の担い手である子ども達に関心を持ってもらうため、集落の小中学生が通う滝野小・中学校と連携し、田植えや収穫などの農業体験を実施してきた。また、集落の農家が講師となって、ショウガや小豆などの栽培や料理も教えている。さらに、市内の小中学校へ行き、黒米ご飯の巻きずしやクッキーなどの黒米料理や味噌を子ども達と一緒に作る食育活動に取り組んでいる。

平成19年度に国土交通省九州地方整備局が実施した「私たちの川壁新聞」コンテスト小学校の部で滝野小学校3、4年生の作品「滝野の宝・志佐川新聞」が見事最優秀賞を受賞するなど、子ども達に川内野地区の自然の大切さが浸透している。

さらに子ども達は、地域で生産される農産物や料理・加工品に対しても、とても興味や関心を持つようになり、農業に対する理解が深まるとともに、郷土愛が芽生え、子どもから高齢者まで世代間の連帯感を醸成することとなった。

(3) 浮立など地域芸能の伝承と遺跡の保存活動

川内野地区に伝わる「浮立」は伊万里市で最古と言われており、「行列浮立」「舞浮立」「鐘浮立」とある。その中で、「舞浮立」は若者の流出等により長らく途絶えていたが、集落はお年寄りから教えてもらいながら練習を重ね、農家を中心に豊作を祈る伝統芸能として平成17年に50年ぶりに復活することができた。

毎年7月23日の夏祭りには、川内野地区の外に出ている人も浮立の鐘をたたくことを楽しみに帰ってくる。浮立は、世代を越え、集落の連帯感の醸成に大きく寄与している。

現在、山ノ寺史跡保存会では後世に残せるようにビデオ収録や譜面作成を行っている。

また、川内野地区の「山ノ寺遺跡」にも幾多の貴重な文化財が存在し、山ノ寺史跡保存会・老人会や婦人会が中心になり、毎月草刈りや史跡内外の清掃をして遺跡の保存活動をしている。集落は、1月1日に「山ノ寺歩こう会」を川内野地区に里帰りした人と一緒に行っている。また、毎年12月1日に開催される山ノ寺大祭には、県内外から観光



写真4 行列浮立

客が訪れ、奉納相撲などで一日中賑わっている。

(4) 美化活動で住み良い地域づくり

ゴミのないきれいな川内野地区をみんなで維持することを目標に、婦人会ではペットボトル、アルミ缶、スチール缶、ビン、新聞紙などの資源物回収や公会堂の清掃活動を行っている。

また、子供会では道沿いに花や桜を植え美化活動を行っている。

(5) ホームページやブログで情報を発信

「農業者の声を届けたい」「川内野のよさを多くの人に知ってもらいたい」という思いから、ホームページを活用して、集落から食・農業・人・自然などの情報を発信している。ブログには、多くの人に書き込んでもらい、インターネットによる都市住民との交流を図っている。

集落では、今後、都会にいる川内野出身者などを対象に「川内野応援隊」を結成し、年間通じた情報の提供を考えており、集落の短期目標である「川内野ファンの獲得と農家民宿でのグリーン・ツーリズムの推進」に取り組んでいる。