

天 皇 杯 受 賞

地域の情報と人をむすぶ「ネットワーク型直売所」を核としたむらづくり

受賞者 おぎまちのうさんぶつちよくばいしよ 小城市農産物直売所「ほたるの郷」 さと
さがけんおぎし
(佐賀県小城市)

地域の沿革と概要

小城市農産物直売所「ほたるの郷」(以下「ほたるの郷」)のある小城市は、平成17年3月に小城郡4町(小城町、三日月町、牛津町、芦刈町)が合併して誕生した市で、県都佐賀市に隣接し、北には天山(1,046m)山系がそびえ、南は肥沃な佐賀平野が広がり、有明海に面している。

小城市北部の小城市(旧小城市)は、商店街に全国的に有名な小城羊羹の老舗が立ち並び、佐賀平野で生産される良質の米と天山に源をもつ清流によって酒造業が発展してきた。農業も天山山系の豊かな水の恵みによって古くから基幹産業であり、町南部に広がる田園では米・麦のほか、いちごやきゅうりの施設野菜も栽培され、なだらかな山の斜面と温暖な気候を利用したみかん、梅などの果実類がある。また、山間部では肉質がよく全国でも高い評価を受けている銘柄「佐賀牛」が生産されている。

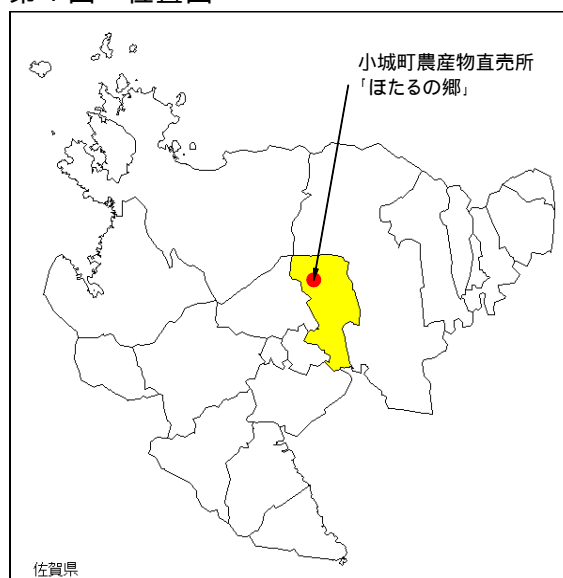
小城市では、20年度から「スローライフなまちづくり(天山から有明海までの多様な資源をそれぞれつなぐ「水」を大切にスローライフ)」を推進している。

むらづくりの概要

1. 地区の特色

現在の小城市小城町一帯は、鎌倉時代の末、関東の千葉氏が国主として下向し支配した。千葉氏は京都をイメージし、京都の

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	旧市町村単位の集団	
地区の性格	機能的集団	
農家率 (内訳)	農家率	12.3%
販売農家数 (内訳)	総世帯数	5,338戸
	農家数	655戸
	専業農家	123戸
	1種兼農家	94戸
	2種兼農家	297戸
主要作物 (農業産出額)	水稲	(2,400百万円)
	小麦	(1,300百万円)
	みかん	(360百万円)
農用地の状況 (内訳)	耕地計	767ha
	田	566ha
	畑	11ha
	樹園地	190ha
	耕地率	17%
	農家一戸当たり農用地面積	
		1.17ha

八坂神社の分霊を勧請して祇園社を建立し、祇園川、清水など京都にちなんだ地名が残っている。小城町北部は、なだらかな山の斜面と温暖な気候を利用して、昭和30年代からみかんの主産地化が進み、みかん価格が低迷する中でも園地改良、高品質みかんづくりに力を入れ、地域ブランド「天山みかん」を全国に出荷してきた。

また、小城町には初夏を彩るゲンジボタルが乱舞する祇園川や晴気川があり、「全国農村景観百選」や「日本の棚田百選」に選ばれた岩松地区江里山の600枚の棚田は、秋になると畦道が真っ赤な彼岸花で埋め尽くされ、黄色く色づいた棚田とのコントラストをなす。

岩松地区江里山では、「棚田と彼岸花の里づくり」を目指し、中山間地域等直接支払制度を活用して棚田の多面的機能の維持や保全活動に取り組んでいる。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

昭和60年、JA小城支所女性部は「自分たちで生産・加工した農産物を直接消費者に届けたい」と同支所の空き地を利用して毎週日曜日に朝市を始めた。

朝市は、とれたての新鮮さや手作りの美味しさに朝早くから消費者が列をなす盛況ぶり、女性たちは、自らの取組で現金を得て自分名義の通帳を持つなど、これまでにない農業の喜びを感じた。

旧小城町では、こうした活性化に向けた取組が行われるなか新たな展開を図るため、平成8年度から県の事業「佐賀農業・農村むらぐるみ発展運動」を活用して一層のむらづくりの促進に取り組んだ。この運動では、機械利用組合の設立や生産基盤の整備とともに江里山で開催される「彼岸花まつり」での農産物直売をとおした消費者との交流活動も行われた。13年頃には、JA小城支所や生産組合などで構成された「佐賀農業・農村むらぐるみ発展運動」の実践組織が他地区の直売所の研修を行うなど、小城町全体で直売所開設への気運が高まってきた。

そのような中で、県農業改良普及センター職員として農産物直売所の開設や経営指導の経験をもつ現在のほたるの郷会長などによって農産物直売所建設の要望が町に出され、利用者数も少なくなっていた祇園川沿いの「ほたる資料館」が町単独事業により農産物直売所として改築された。こうして、平成14年11月に直売所の管理・運営等を行う組合「ほたるの郷」が設立され、平成15年5月に直売所がオープンした。

ほたるの郷は、会長の農業改良普及センター時代の経験を踏まえ、“ものを売るだけの直売所ではなく、人と人・都市と農村をむすぶ直売所”を基本理念に掲げ、食農教育活動や学校給食への食材提供、直売所を核としたグリーン・ツーリズムの推進など、地域の食と農に欠かせない拠点として設立時より活動を続けてきた。特に17年度からは、外食産業の企業で企画・販売の経験を持つ現在の直売所店長を迎え、販路開拓や食農教育活動の企画等の各活動はより活発になっている。

(2) むらづくりの推進体制

ア ほたるの郷

ほたるの郷の会員は、現在200名（設立当初50名）であり、60歳以上の会員が142名と

約7割、また女性の会員が5割を占めている。役員会は会長1名、副会長2名、会計1名、監事2名の6名で構成され、任期は2年、総会で選出される。

また、直売所には店長を含め5名の店員を雇用している。会長と店長は、役員会に諮りながら、ほたるの郷の事業構想から商品のレイアウトまでを幅広くリードしている。

イ ほたるの郷と連携する主な団体

小城市学校給食センター・三日月小学校

ほたるの郷は、平成17年度から小城市小城町内の4小学校、1中学校及び1幼稚園の給食を担う小城市学校給食センター（以下「給食センター」）に1日当たり2,060食分の野菜と果物を納入している。

翌18年度からは、小城市三日月町にあり、三日月中学校分をあわせて1日当たり1,514食の給食が作られる三日月小学校への食材納入も始めた。これまで、ほたるの郷と学校栄養士は話し合いを重ねることで相互の理解を強めているが、さらに生産者と学校栄養士との理解を深めるための学習会も行っている。学校栄養士は生産現場を視察し、生産者は給食センターの見学や給食の試食をとおしてお互いの理解を深めている。

佐城地区農産物直売所・加工所連絡協議会

佐賀市、多久市及び小城市にある農産物直売所、加工所等は、消費者との交流や相互の情報交換により直売や加工に関する知識・技術を高め、農家所得の増大や就業の場の確保等に寄与することを目的に、「佐城地区農産物直売所・加工所連絡協議会（愛称：佐城ふれ愛ネット）」（以下「ふれ愛ネット」）を平成13年に設立しており、現在では県の施策で食農教育、地産地消、都市農村交流を推進する「さが“食と農”絆づくりプロジェクト」に取り組んでいる。

ほたるの郷もふれ愛ネットに加入し、各実践活動をとおして他の直売所との交流を深めており、特に学校給食の食材納入においては、佐賀市の直売所と食材のやりとりで安定的に実施している。

JA小城市支所・品目別部会

ほたるの郷は、給食センター等へ大量の食材納入を計画的・安定的に行うため、JAの共販体制を堅持しながら地元生産者の農産物をほたるの郷に回す方策について、JA小城市支所や品目別の各部会との協議を重ねてきており、現在、ほたるの郷は学校給食センター等への大量の納入も可能となっている。

農家レストラン・農家民宿

ほたるの郷の会員である農家レストラン「ふくふくふく^や家」は、棚田を含めた江里山の風景をゆっくり満喫したいという観光客などに予約制でランチ、弁当を提供している。

ふくふくふく家は、自家で不足する分の野菜などをほたるの郷から購入し、弁当をほたるの郷に納入しており、この弁当は、ほたるの郷の人気商品となっている。

ほたるの郷では、ふくふくふく家や農家民宿「いやしの宿ほのか」などを直売活動により広く消費者にPRし、あわせて予約の受付も行っている。

病院・飲食店・スーパー等

ほたるの郷は、20年11月から小城町内にある病院・社会福祉施設へ食材を1次加工した農産物を提供している。

ほたるの郷から1km程にある清水の滝周辺には鯉料理屋が軒を連ねているが、ここで使う小ネギや長ネギ、タマネギ、ゆず胡椒などをほたるの郷が提供している。

17年からは、福岡県内や佐賀市内のスーパーでインショップ販売イベントなどへ参加し、小城町の農産物のPRと販路拡大に積極的に取り組んでいる。

また、小城町では、2月下旬の梅まつり（牛尾梅林）、4月は小城公園桜祭り、9月の江里山彼岸花まつり、11月の竹灯りやほたるの里ウオーキング、彼岸まつりなど年間をとおし様々なイベントが行われている。ほたるの郷は市、観光協会、地域などと協力しながら、農産物の販売とともに積極的に小城市をPRしている。

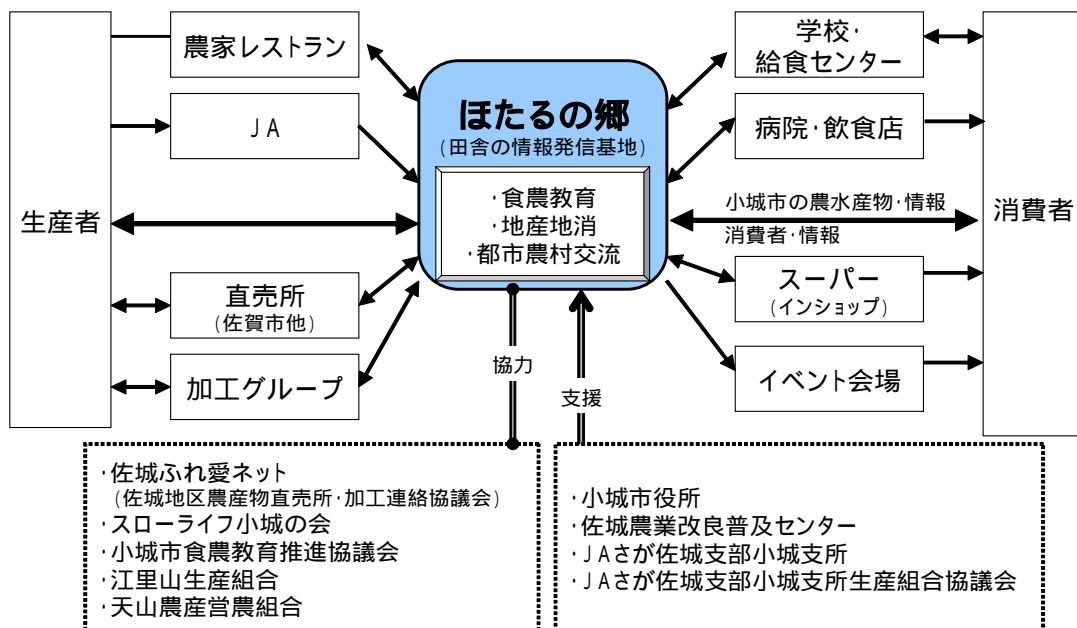
むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

地域のモノと人と情報をむすぶ「総合ネットワーク型直売所」として活動を展開し、農産物販売のみならず、集出荷機能、起業支援、食育支援、特産品開発、観光情報発信などの多機能を発揮する組織として平成15年の開所より地域のむらづくり・活性化のコーディネート役を担っている。

農水産物をはじめ、蛸、棚田、有明海など多様な地域資源を活かしたグリーン・ツーリズムへの発展や、市の新たな施策であるスローライフ運動、県民協働で取り組む「さが“食と農”絆づくりプロジェクト」との連携から直売所の多角化が実践されており、傘下団体は着実に取組実績を伸ばしている。

第2図 むらづくり推進体制図



2. 農業生産面における特徴

(1) 多品目生産・加工活動で所得向上

ほたるの郷の総収入額は、開設時より順調に増加し、平成20年度は約1億4千万円になり、年間600万円程の売上額となる会員もいる。

ほたるの郷は、現在、年間250種類の野菜・加工品等を販売しているが、店頭販売にとどまらず、イベントでの出張販売、学校給食への食材納入など町内外に販路を拡大している。

ふれ愛ネットが17年から始めた「自然からの贈り物」(ボックスを利用した販売5kg箱、10kg箱)の宅配事業においても、ほたるの郷はお中元やお歳暮の贈答品など年間1,000箱を越えるボックスを販売(売上額48万円)し、県内だけでなく県外へ地域農産物の販売促進につなげている。病院等への1次加工品納入も、直売所に出荷できない規格外の野菜を収入源に変えており、カット野菜、野菜の面取り、皮むき、ごぼうの笹がきなどの1次加工を担当する高齢者20名は生き活きと活動している。

第2表 年度別会員数の推移

(単位：人)

年度	平成15年	16年	17年	18年	19年	20年
会員数	50名	80名	100名	150名	180名	200名

第3表 総収入額の推移

(単位：百万円)

年度	平成15年	16年	17年	18年	19年	20年
売上高	56	92	102	116	120	140

江里山では、女性加工グループが商品化した「江里山こんにゃく」や架け干して自然乾燥させた「江里山棚田米」を年に1回開催する「彼岸花まつり」限定で販売していたが、直売所の開設により常時販売できるようになり、消費者に大変喜ばれている。

なお、ほたるの郷が年2回行う栽培講習会では、消費者ニーズを踏まえた野菜栽培の研修を行っており、最近ではラディッシュ、ズッキーニ、バジル、ハーブ類など新品目の栽培も盛んになっている。

(2) 学校給食への食材の提供による生産意欲の向上

ほたるの郷は、3,574食分の学校給食用食材を納入しており、現在その量は、重量換算で野菜・果物全体の50%を占めるようになっている。

納入する農家は、野菜を栽培するときの思いや工夫を書いた子どもたちへのメッセージを添え、給食センターへ届けている。給食時には農家からのメッセージが放送され、味わたった子どもたちからのお礼や感想の手紙が届くなど、この活動により農家と地元の子どもの絆が深まっている。

さらに、ほたるの郷が農家と学校の架け橋となって、三日月小学校では総合学習の時

間に給食に使われる農産物がどのように栽培されているかを学んだり、収穫体験を行っている。子どもたちはスイートコーン、ミニトマト、なすの生産現場を見学し、農家に話を聞いたり収穫体験を行うなかで「好き嫌いがなくなった。野菜が大好きになった」と感じ、農家は「子どもたちに、より美味しいものを食べさせたい」と生産意欲が高まっている。

このように絆が深まることで、安全・安心の農産物づくりを目指しての栽培履歴の記録も徹底されるようになり、給食の献立に合わせた農産物の計画的な周年生産にもつながっている。



写真1 地元農産物たっぷりの給食を食べる子どもたち

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 子どもたちからその保護者へ食農教育の拡大

ほたるの郷は、給食食材の納入を契機として小学校や中学校と連携して、子どもたちやその保護者への食農教育活動を進めている。

三日月小学校とは、「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たちに関心をもってもらいたい」と内容を検討し、農家の派遣と農業体験をとおして農業への理解を深める活動を展開している。さらに、生徒が農業体験で収穫した野菜を自宅へ持って帰り家族で食べることにより、保護者の地産地消や農業に対する理解促進にもつながっている。

(主な農作業体験)

3年生・・・芋さしから芋掘り、焼き芋づくり、ナス・ミニトマトの収穫

4年生・・・ソーダまんじゅうづくり、しめ縄づくり

5年生・・・江里山棚田見学、お米の食べ比べ、味噌汁づくり

また小城中学校では、保護者が年に2回生産現場の視察と収穫体験を行い、農家とともに地元食材を使った学校給食の試食なども行っている。

こうした取組は、保護者が農家との交流をとおして地産地消や食育の大切さを再認識するとともに農業を理解する場になっている。また、このことでほたるの郷（直売所）を利用し始める保護者も多く、顧客の拡大にもつながっている。

(2) グリーン・ツーリズムの拡大と農家レストラン・農家民宿の開業

ほたるの郷の販売員や会員は地域案内人としての役割を担うため、グリーン・ツーリズムインストラクターの資格を取得し、グリーン・ツーリズム研修会へも積極的に参加している。ほたるの郷は、都市圏からのツアーなどでも窓口になり、江里山散策ツアーを受け入れるなど、地域の情報発信基地としての役割を担うようになっている。

平成18年から、ふれ愛ネットではほたるの郷などが中心となり、都市住民を対象に農業体験や農家ホームステイなどを行い親戚づきあいのような心のふれあいを行う「田舎

親戚づくり」に取り組んでいる。

ほたるの郷では、受入れに際して江里山住民と何回も話し合いを重ね、「江里山には何があり、どんな歴史があるのか等、地域の『あるもの探し』を行い、マップを作った。

「田舎親戚づくり」を実施することにより、自分たちの住む地域のよさに改めて気がつくとともに、子どもたちとの交流を続けることにより、高齢者の生きがいや地域の活性化につながっている。

また、参加した消費者が土地を借りて野菜づくりを始めるなど、受入農家と参加した子どもや家族との継続した交流が続いている。

そして、江里山のある岩松地区に、19年は農家レストラン「ふくふくふく家」、20年には農家民宿「いやしの宿ほのか」が開業した。農家民宿「いやしの宿ほのか」は経営者の長男がリターンしての開業となった。

この他にも、ほたるの郷の設立を契機として、饅頭づくりを始めた晴気まんじゅう『打流真』のグループリーダーの自宅では、福岡から長男夫婦がリターンし、みかんの加工品やジャム、ドレッシングの加工に取り組んでいるが、「田舎親戚づくり」の受入農家にもなり、将来は農家民宿もしていきたいとの夢を持っている。



写真2 美しい風景の中で元気に走り回る田舎親戚の子どもたち

(3) 直売所が核となった地域貢献活動

ア イベント開催

ほたるの郷は、お盆・彼岸・正月の売り出し、フリーマーケットなど、月に1回程度のイベントを開催している。また、年に1回、会員の持ち寄りによるリサイクル品を販売するバザーを行っており、バザーの収益は社会福祉団体や地震被災地へ寄付してきた。

イ 文化伝承

ふれ愛ネットでは、地域の食農文化を次世代に伝えるため、おばあちゃんの知恵や技を伝える料理教室「おばあちゃんの食べもの伝承塾」を開催し、長年作り続けてきたおばあちゃんたちの料理や暮らしを伝承している。

ほたるの郷の会員もお年寄りから昔の食について調査し、行事や行事食などをまとめて、次の世代に食農文化を伝えていく準備にとりかかっており、伝統を次の世代に伝えていこうという地域の気運が高まっている。



写真3 おばあちゃんによる地域食文化の伝承活動

ウ 小城産こだわりの「おぎにり」で地域をPR

平成20年度から小城市が推進する「スローライフなまちづくり」活動に参加し、小城

の食の豊かさを感じる小城市産の食材を心を込めて手で握ったおにぎり「おぎにり」に取り組むことになった。

ほたるの郷の惣菜メンバーで「おぎにり隊」を結成し、試行錯誤の末に「おぎにり」を完成させた。「おぎにり」の名は、小城（おぎ）をもじって名付けた。

「おぎにり」は、小城産の米、江里山の名水「甘露水」、有明一番ノリを使い、種類も梅、赤貝、エビ、ふきの佃煮入りなどの種類のほか、小城羊羹を桜の花に型取りをし、紅梅漬けで淡く色づけした餅米に包んだお菓子感覚の種類もあり20種類を越えている。

3種入りパックが320円。小城を売り込むため、マスコミなどをおし小城市の素晴らしさと豊かさをPRしている。



写真4 おぎにり隊と「おぎにり」