

農 林 水 産 大 臣 賞 受 賞

地域のシンボルである観音山を中心とした、豊かな里山（原風景）の維持と、梅をテーマとしたむらづくり

受賞者 かんのんやまうめ さと きょうぎかい
観音山梅の里づくり協議会
とちぎけんはがぐんいちかいまち
(栃木県芳賀郡市貝町)

■ 地域の沿革と概要

市貝町は、東西9.9km、南北15.6kmの長方形をしており、県都宇都宮市から東へ約24kmに位置し、南西部は、平坦で耕地が多く、北東部は、山野など豊かな自然に恵まれている。町全体の面積の22%が耕地、全世帯数の約25%を農家が占める農業の町である。

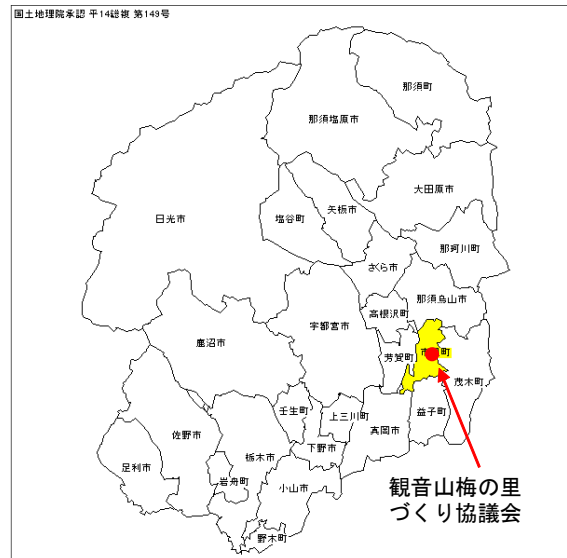
■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

観音山梅の里づくり協議会が活動する村上・駒込地区は、市貝町の中央部に位置しており、緩やかな丘陵地に雑木林と田畑などの農地が点在し、昔懐かしい里山の風景を残している。この地域のシンボルである観音山には、今から約850年前に築城された村上城址が残っている。周囲に巡らされた空堀がその原形をとどめており、観音山一帯が県指定の史跡となっている。観音山にある村上観音堂（町指定文化財）には、平安中期の作といわれる千手観音（県指定文化財）が納められており、古くから地域住民の宝として大切に守られている。

また、里山は、絶滅危惧種であるタカ目タカ科の渡り鳥「サシバ」の日本有数の飛来地であることから、地域ブランド「サシバの里」（平成23年6月10日商標登録）として、市貝町の魅力を町内外に発信するとともに、産業の振興を図ることを目的に、「サシバ

第 1 図 位置図



注：白地図KenMapの地図画像を編集

第 1 表 地区の概要（市貝町）

事 項	内 容
地区の規模	集落の集合体
地区の性格	地縁的な集団等
農 家 率 (内訳)	24.7%
	総世帯数 4,018戸
	総農家数 993戸
専業別農家数 (内訳)	専業農家 151戸
	1種兼業農家 87戸
	2種兼業農家 519戸
農用地の状況 (内訳)	総土地面積 6,424ha
	耕地面積 1,890ha
	田 1,320ha
	畑 576ha
	耕地率 29.4%
	農家一戸当たり耕地面積 1.9ha

の里ふれあい日曜市」や「サシバの里いちかい夏まつり」の開催、「サシバブランド」の商品開発支援等を展開し、町全体の活性化を図っている。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

村上・駒込地区は、日本における里山の原風景、観音山の村上城址や千手観音像などの文化財が多数残っており、歴史と自然が調和した地である。

同地区では、先祖代々大切に守られてきた地域の風景、観音山の自然や文化財を何とかして残そうと、住民が協力して里山の環境美化と文化財保全に努めてきた。

戦後、葉たばこの産地として栄えてきた同地区であるが、たばこの輸入量の増大、喫煙量の減少等によってたばこ生産量が最盛期から大きく減少したことから、昭和40年代中頃から地域内に荒地が目立つようになってきた。

こうした中、現会長でもある川上豊氏の呼びかけに賛同した高橋吉夫氏（村上地区）、永山猛雄氏（駒込地区）らが中心となり、町の協力も得て両集落の将来についての話し合いを行い、「遊休農地を有効に活用できないか」「史跡・文化財が集約されている観音山の自然や景観の保全が急務ではないか」などの共通認識が生まれ、「人も呼び込みながら地域の活性化を図ろう」という機運が高まってきた。

そして、地域には梅の木が多く、梅には元気の源といった健康的なイメージもあること、梅の手入れが比較的簡単であること、梅の実の収穫や加工品の開発・販売にもつながって様々な活用が見込めることなどのほか、何より「観音様には梅が良く似合う」と皆の意見が一致し、「梅」をテーマとしたむらづくりを決意した。

平成2年から、観音山周辺の緩やかな丘陵地の農地約4haにおいて、約4,000本の梅の木を地域住民の手作業により順次植栽した。間伐等を繰り返し、現在では約3,000本の成木が栽培されている。成長した梅林は、県内外に梅の名所として知られるようになり、「梅まつり」には多くの花見客が訪れるようになった。

(2) むらづくりの推進体制

ア 組織体制、構成員の状況

平成2年4月に、観音山の観光も兼ねた地域活動として遊休農地を活用した梅の里づくりに取り組むことを目的に、提唱者の川上氏を会長に村上・駒込の2自治会46戸で構成する「観音山梅の里づくり協議会」

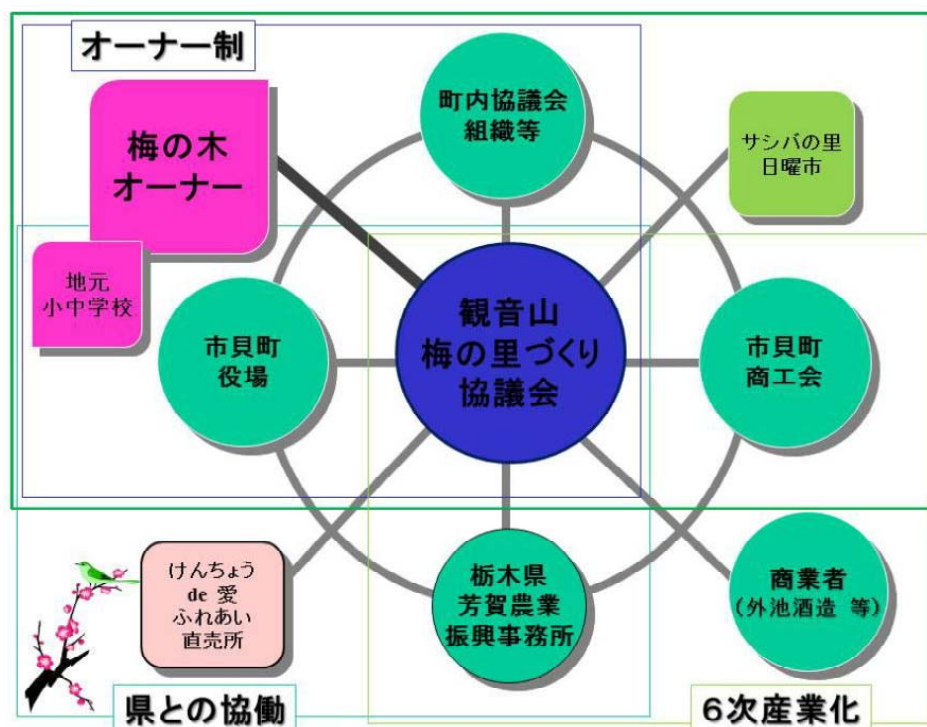
（以下「協議会」という。）を結成した。現在、村上・駒込両自治会の全戸である36戸がこの組織の構成員となっており、会員の中から会長、副会長、会計、監事及び婦人部長を選任し、両自治会連携の下で各種事業を展開している。

イ 他の組織、団体及び行政との関係

梅の植栽や剪定作業など維持管理については、県の指導を受けながら栽培講習会を開催し、梅の生産安定に努めている。現在も、東京農業大学と連携し、各都道府県の事例を交えた梅栽培技術について勉強会を開催するなど、日々研究を続けている。

また、当地域の活性化を図るべく、協議会発足当時から市貝町が梅の植栽や維持管理、イベントへ協力し、協議会と町が一体となった取組体制をとっている。平成16年度からは梅栽培だけでなく、オーナー制度の導入など、新しい事業の導入などにも町の支援を受けて積極的に取り組んでいる。

第2図 むらづくり推進体制図



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

協議会は、長きにわたって千手観音を守ってきた村上・駒込の2つの自治会から構成されており、協議会活動を通して地区の垣根を越えた連帯感が生まれている。青梅や梅加工品の売上金額は、年間150万円を超えて協議会事業の大きな柱となっている。町内外のイベントにも積極的に出店し、新しい商品の開発を行うなど、協議会員の運営費の創出意欲が非常に高くなった。そして、事業の拡大とともにこれに要する人員が多くなり、就業機会の創出という点においても大きく貢献している。

また、梅オーナー制によって、都市住民と地域住民との交流が生まれ、梅まつりや収穫祭などのイベントを開催するなど地域の活性化が図られている。

近年では、梅まつり期間中の来場者における若年層の割合が増加しており、オーナー制についても若い世代からの応募が増加している。

長い間千手観音を守って続いてきた村上・駒込両自治会の結束は、20年を越える協議会の活動継続によってより一層強くなり、協議会員一人ひとりの活動意欲も高まり続けている。今後も活動の幅を広げながらさらに飛躍・発展し続けることが期待される。

2. 農業生産面における特徴

(1) 加工品の製造販売

梅の木の植栽後、多く実を付け始めたことを契機に、梅加工品に主眼を置いた活動を開始した。平成5年に、女性の力を発揮してもらうべく地域内に加工所を設け、平成6年から「青梅」の販売や「梅干し」「梅ジャム」などの製造・販売を開始した。それにより、女性の活躍の場が広がるとともに、組織での活動経費の確保にもつながっている。また、加工品を様々なイベントで販売することで、「観音山梅の里」のPRや町の知名度アップに貢献している。

また、婦人部では新商品の開発にも熱心に取り組んでおり、先進地視察や地元の菓子屋から技術を学び、試行錯誤を重ねながら新たな加工品を開発している。その努力の結果、「梅びしょ」（調味料）や、「梅美女」（梅びしょ入りどらやき）といった商品が生まれている。これらの加工品は、女性たちが気持ちを込めて手作りしており、地域内外から好評を得ている。加工品のネーミングにもこだわっており、親しみやすく、遊び心も加えながら皆で決定しており、平成24年度に完成した新商品の名前は「うめえ味噌」とした。婦人部の会員は、自らも楽しみながら加工品製造に参加している。

平成11年には「梅ワイン」の製造にも挑戦し、県外の酒蔵と連携して梅の風味を活かしたおいしい梅ワインの商品化にこぎ着けたが、販売価格が高くなってしまい、手作りでおいしい物を手頃な値段で提供したいという思いから、販売は5年でやむなく中止することとなった。しかし協議会員の梅ワインへの思いが途切れることはなく、様々な酒造会社と話し合いを続けた結果、市貝町に隣接する益子町の酒造会社と連携が決まり、梅ワインづくりに再挑戦することになった。平成26年秋頃には、新しい梅ワインが完成する予定である。

今後は、酒造会社と提携した「梅ジュース」の開発や、婦人部を中心に「梅の実」を使ったカレーなどの開発にも力を入れ、平成26年4月オープン予定の「道の駅サシバの里いちかい」での販売を想定している。婦人部の新商品開発への意欲は年々高まっており、女性の元気が地域の元気の源となっている。

(2) 各種イベントへの参加による販売

協議会では、毎週日曜日、道の駅予定地で実施している「ふれあい日曜日」、「市貝町町民祭」、県庁で毎月開催されている「けんちょう de 愛ふれあい直売所」の他、首都圏のイベントや観光キャンペーンなどにも積極的に参加し、観音山と市貝町の知名度向上に大きく寄与するとともに、自ら開発した加工品の販路拡大や売上げアップにも貢献している。イベントでは消費者とのふれあいを重視しており、放射性物質検査の実施により安全性などを積極的にPRしながら販売している。定期的に出店しているイベントではリピーターも多く来店し、会員が自分たちの商品に対する自信を持つことにつながっている。

平成23年からは、町を通じて交流の深い東京都葛飾区の産業祭にも出店しており、梅びしょや米などを販売して好評を得ている。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 地域の文化財保護や環境活動

協議会の活動が20年以上にわたって継続している理由は、「千手観音を大切にしなさい」という先祖の教えが地域住民に深く根付いているからである。この地域の守り神である観音様のために観音山の周辺整備や地域を守ることは、住民の役目であるという意識が若い人たちにも浸透しており、週末の草刈作業には、普段は会社勤めの若者たちも活動に参加している。12月から3月の農閑期には、観音山の清掃や周辺山林の間伐作業を行い、地域の就業機会を創出するとともに、地域が一丸となって観音山や周辺の美しい風景を守り続けている。



写真1 観音山梅の里

また、地域住民の宝として大切に守られている永徳寺境内の千手観音堂では、本尊の「十一面千手観音立像」が還暦にちなんで60年に一度、一日だけ開帳される習わしとなっている。平成22年11月28日に開帳された時には、村上、駒込両自治会の住民が総出で参拝者の対応に当たり、遠くから観音山を訪れる参拝者に、甘酒やお茶の提供など精一杯のおもてなしを行い、たった一日の開帳にも関わらず3,000人もの方が訪れた。

(2) 梅オーナー制度

梅の生産量が多くなってきたことから、平成16年度にオーナー制度を導入し、1口10,000円で梅の木1本のオーナーとして「梅の実」が収穫できるようにしたところ、60名の応募があった。

オーナー制度の開始当初は、思うように実がならない年もあり、オーナーからは「あんなに沢山の花が咲いたのに、実がならないはずはない」という苦情もあった。天候によっては実がなりにくいこと、良い実を得るためには摘果という作業も必要で、花の数だけ実がなるわけではないことなど、オーナーの疑問や苦情に対して一つ一つ丁寧に説明し、農業の大変さや自然の厳しさも伝えている。梅の栽培には農薬を使用しないため、中には見栄えや色の悪い実もできてしまうが、この色や形が、安全の証でもあることをオーナーに説明し、安全・安心な商品を求めるオーナーも納得して商品を購入している。今では、梅の栽培技術も更に向上し、不作でも梅の実5kgを保証している。

また、3月の「梅まつり」、6月の「梅の収穫祭」、10月の「秋の収穫祭」にオーナーやその家族を昼食付きで招待する特典や、周辺のタケノコや山菜の収穫体験も好評である。オーナー数は増え続け、現在は130名に達し、7割以上がリピーターで埼玉県や東京都など県外オーナーも4割を占める。



写真2 オーナー家族の収穫体験

(3) 梅まつりや収穫祭の開催

毎年3月に花見のイベントとして梅まつりを開催しており、今年は満開の梅の花の下、カラオケ大会や野点、野菜の販売等多くの催しが行われ、600名もの観光客が春の訪れを楽しんだ。

梅以外の時期にも年間を通じて美しい花を鑑賞できるようにするため、桃、桜、杏と花の時期が続くよう植樹しており、カタクリの自生する里山の風景も訪れる観光客の目を楽しませている。



写真3 イベント風景

6月に梅の収穫祭、10月に秋の収穫祭を開催し、オーナーの方々との交流事業を展開し、毎回400人ほどが参加している。

イベントの際には、参加者アンケートを実施しており、「耳を澄ませば『サシバ』の鳴き声が聞こえ、自然豊かな里山に癒された」「改めて観音山の古い歴史や文化財の豊さに驚いた」との声が寄せられ、今後の活動をより魅力的なものとするための貴重な資料としている。

(4) 地域との繋がり

収穫の喜びと、働く尊さ、思いやりの心を育てる目的で、毎年6月に町内の小学6年生約100名を対象に梅の収穫体験を実施している。この体験をきっかけに、児童が家で農作業を手伝い出したといった話もあり、地域貢献活動にもつながっている。協議会では、参加児童が将来にはオーナーや組織の後継者となり、この地を訪れることを期待している。



写真4 小学6年生の収穫体験

また、収穫体験を行っている農園については、近隣の高齢者施設の入居者が自由に散策が行えるようにしており、地域の様々な世代間の交流のスポットとなっている。現在では、千葉県や埼玉県などの近県からもバスで観光客が訪れるようになり、地域の活性化にも貢献している。

(5) 「サシバの里づくり」に向けて

協議会のある市貝町は、絶滅危惧種の渡り鳥「サシバ」の日本有数の繁殖地となっており、繁殖するための環境保全を行うことについて、東京農業大学から指導・研究協力の支援を受けている他、NPO法人「オオタカ保護基金」と連携してサシバの調査研究や保護活動にも取り組むとともに、サシバの里をPRするために様々なイベントを行っている。当協議会もこうしたイベントに積極的に参加しており、「サシバの里いちかい夏まつり」や、毎週日曜日に道の駅予定地で開催される「サシバの里ふれあい日曜日」に出店し、梅の加工品を販売している。また、秋の収穫祭では、地元でとれた新米を「サシバの里米」としてオーナーの方々に販売しており、「サシバの里」の知名度の向上に積極的に取り組んでいる。