

17 年度-No.01

北海道 せたな町

建設会社の農業参入による安全・安心の めん羊飼育とレストラン経営

(有)ヒルトップファーム
(ひるとっぷふぁーむ)

<http://www.hilltopfarm.co.jp/>

構成員

男	4 名
女	3 名
平均年齢	約 40 歳

事業の概要

平成 6 年、10 頭の繁殖羊を購入し、離農した酪農家の遊休農地や畜舎を借上げ、企業内事業部門としてスタートした。頭数の増加に従って専門的な知識を要する従業員が必要となり、平成 8・9 年と専門知識を有する大学卒業生を採用し、更なる飼育規模の拡大を図った。しかし、飼育頭数拡大と販路拡大とのバランスが合わなかったことから知名度を上げるため、平成 13 年に鉄道の廃客車入手し、改装の上、生ラム肉を安価で提供できるレストランの営業開始とともに HP を立ち上げ、広く PR を行った。

また、地元豆腐店より出る大豆かすを給餌するなど、安心・安全をモットーに飼育方法を検討し、めん羊にも良くエコロジーな飼育方法を確立した。乾草は地元農家より購入してきたが、現在は遊休農地の借入面積を増やしたため自給している。

めん羊飼育及び定期的な販売先も決まり事業も軌道に乗り始めたことから、平成 16 年 4 月に独立採算を目指して別法人化し、現在では飼育頭数 500 頭を超える。

平成 20 年には、羊肉の加工品（ハム、ソーセージ、フランクフルト等）の販売も開始した。



主力商品・イベント

○バーベキューガーデン「メーデー」

ラム肉の炭火焼肉ほか、メニューいろいろあり。無料送迎あり。

○生ラム肉

スライス真空パック 100g 当り 600 円。サフォーク種のラム肉にこだわり、臭みも少なく柔らかい。

○ラムソーセージ

約 150g 入り 400 円。添加物を極力使用しない手作り。

活動の背景

道路舗装を主とした土木工事業を営んでいた北工建設は、公共事業に陰りがみえ始めたことで異業種への参入を検討し、地域の基幹産業である農業分野にターゲットを絞り、町が飼育を奨励していた羊の畜産への進出を決意した。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

活動のポイント・効果

- 全道有数規模の飼育頭数を誇ることから、観光資源としての集客力と特産品としてのブランドイメージが向上し、知名度もアップした。
- ラム肉の生産だけでなく、レストランの営業に取り組み、需要拡大を図った。各種のイベントにも積極的に参加し、PR をしている。

活用している地域資源

- 町内遊休農地を借上し、牧草地として再利用

今後の展開

全道有数規模になったメリットを活かし、血統登録羊を増やし、繁殖羊(雄、雌)の供給基地や育成振興に協力し、めん羊の普及拡大を推進し、飼育頭数は現在の倍以上の 1,000 頭を目標とする。

また、ふれあいや体験等を取り入れた観光客の受入を行い、観光牧場的施設も視野に入れる。

活動規模

- 飼育頭数 507 頭 (H21 年度)
- 売上 23,600 千円 (H21 年度)
- 来客数 2,160 人 (H 21 年度)
- 雇用者数 7 人 (H 21 年度末)
- イベント回数 5 回 (H 21 年度)



連絡先

〒049-4514 北海道久遠郡せたな町北檜山区豊岡 114-7
 TEL 0137-85-1187 FAX 0137-84-6395
 E-mail info@hilltopfarm.co.jp

オケクラフト生産・作り手養成活動

置戸町

(おけとちょう)

<http://www.town.oketo.hokkaido.jp/kougeihp/index.htm>

構成員

男	20 名
女	2 名
平均年齢	約 42 歳

事業の概要

昭和 59 年度から、木工ロクロで製作する木工クラフト「オケクラフト」の作り手を養成するために研修生制度を創設。平成 18 年度までに 46 名の研修生を受け入れ、町内を中心に 22 の個人工房が設立されていて、テーブルウェアのほか、家具やカトラリー類、ステイショナリー類など多品種の木工クラフトが生産され、工房独自の流通ルートのほか森林工芸館内にあるショップ内で販売されている。

また、オケクラフト誕生の原点である地域資源を見直すという運動は、特産の白花豆（高級菜豆）を原料にした「白花豆焼酎」や町内の森林に自生するアムレンシス系の山葡萄を醸造した「山葡萄ワイン炎の里おけと」などを生み出したほか、器に似合う料理研究の中から地域農産物を使った新しい学校給食のメニューを開発するなど、町内の多方面にも大きな影響を及ぼしてきている。

平成 15 年には、誕生から 20 年という節目の年を迎え、オケクラフト 20 周年実行委員会を中心に「全道巨樹・巨木サミット」に合わせた「オケクラフト桂展」などが開催されている。

また、平成 16 年には台風 18 号により倒木被害に遭った北海道大学ポプラ並木のポプラ材を譲り受け、今まで活用されることのなかったポプラクラフトを製作し、北海道大学に作品の一部を寄贈したほか、市民にも有償頒布するなど、作り手を中心となって活動も活発化している。



主力商品・イベント

○オケクラフト

木工ロクロで製作する木工品。22 の個人工房で製作されており、茶卓、お盆、コースター、銘々皿、湯飲み、お椀、サラダボウル、せいろ、すしおけ、弁当箱、コーヒーカップなど、様々なものがある。

活動の背景

昭和 50 年代初頭、置戸町では豊富な森林資源を活かした製材業が基幹産業の 1 つとなっていたが、輸入材との競争激化などにより低迷傾向にあり、また地元資源であるエゾ松やトド松のアテ材（偏心材）は、製材に適さないために利用されずにいた。

これらの未利用資源を活用した新たな産業の育成を模索していた町は、日本の工業デザイナー界で草分け的な存在であった故 秋岡芳夫さんを招聘して有効活用の方性についての講演会を開催した。その中で出たアイデアが木工ロクロで製作する木工クラフトであった。地域ではこれを「オケクラフト」と命名し、これを地域の産業として育成することとなり、同年 5 月から木工ロクロの第一人者である時松辰夫さんを指導者に木工教室を開催した。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

活動のポイント・効果

○オケクラフトの創造は、工芸的な考え方に基づくまちづくりのグランドデザインであることから、地域農畜産物を活用した食文化への波及、学校給食器への導入、街並み整備への木製品活用など、まちづくりの多方面に大きな影響を及ぼしている。

活用している地域資源

- エゾ松、トド松、カラ松、イチイ等の針葉樹
- シラカバ、ナラ、イタヤ、カツラ、エンジュ、ヤナギ等の広葉樹

今後の展開

小子高齢化などの時代背景と一体となった、日常の暮らしに役立つモノづくりを今後とも進める。

また、資源を大切に生かすため、Reuse、Rebirth、Redesign などの言葉に代表される Re 活動と同時に、地域経済力を高める活動の展開を図る。

活動規模

○工房数 22



連絡先

〒099-1118 北海道常呂郡置戸町字置戸 439-4 オケクラフトセンター森林工芸館
TEL 0157-52-3170 FAX 0157-52-3388
E-mail kougeikan@town.oketo.hokkaido.jp

17 年度-No.05

岩手県 花巻市

母ちゃんパワーファーマーズマーケットで 健康な地域づくり

花巻農業協同組合 母ちゃんハウスだあすこ

(はなまきのうぎょうきょうどうくみあい かあちゃんはうすだあすこ)

<http://dasuko.shop-pro.jp/>

構成員

男	80 名
女	250 名
平均年齢	約 65 歳

事業の概要

JA 女性部活動等の家庭菜園運動から、無人販売、青空市の「フレッシュ母ちゃん市」に発展し、常設の施設で「新鮮、安全・安心」を消費者との交流により届けたいとの願いから、平成 9 年 5 月に出荷者で組織する「母ちゃんハウスだあすこの会」を設立し、同年 6 月に JA いわて花巻農産物直売所「母ちゃんハウスだあすこ」を開設した。平成 21 年現在、売上高 8 億 4 千万円となっている。

出荷者で構成する「母ちゃんハウスだあすこの会」が、自主的活動を基本に、協議を重ねながら出荷・陳列等のルールをつくり、出荷者全員で統一をはかる店づくりを進めている。

消費者参加型のフリーマーケットの開設をはじめ、農の素材を生かしたリースづくり、そば打ち、伝統食の「きりせんしょ」「ひつつみ」等を会員農家が指導者となり消費者との交流の場づくりで消費者に軸足を置いた運営を進めてきている。また、農家の圃場で栽培収穫体験の受入など生産の場を知る機会を消費者に提供し、ともに感動を共有する機会をつくっている。

コメ生産調整の拡大がすすみ、転作作物として小麦、そばの作付け拡大がなされたが、平成 14 年 8 月に製粉施設を設け、地域外流通が主流であった地粉の地産地消を進めるとともに「パン工房」を開設し、知的障害者グループで製造販売にあたるなど障害者の雇用・自立支援の場として生かしている。



主力商品・イベント

○花巻産の農産物

丹精こめて作られた花巻産ひとめぼれ、雑穀、朝採り野菜、卵、なつかしい手づくり菓子などを販売。店内にあるレストラン「はんぐはんぐ亭」では花巻産の農産物を使った伝統料理を食べることができる。

活動の背景

花巻地方は耕地面積の約 9 割が水田という単作地帯であり、また、北東北という厳寒地で冬場の農産物が少なく農産物直売所の品揃えが難しいという条件の克服が課題であったが、JA 女性部活動の「かあちゃん市」等で少量多品目販売の経験を積んだ会員をリーダーに、創意工夫しながら野菜等の周年栽培、出荷に結びつけてきた。さらに、農産加工の技術と商品開発のノウハウを身につけた女性達が技を生かし菓子、惣菜の製造・販売で付加価値を高め、通年での豊富な品揃えに結びつけてきた。

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

活動のポイント・効果

- 高齢者が、長年の経験と知識を生かし、体力に合わせた少量多品目販売を行うことが生きがいと実益につながっている。
- 売れる野菜を計画的に栽培出荷するようになり、自己責任と経営感覚をもった農家育成につながっている。
- 農家の女性たちが古くから培ってきた技をもって、農産物に付加価値をつける「女性起業」が続々と生まれ、女性の社会参加のきっかけとなっている。

活用している地域資源

- 農産物
- 農家の女性たちが古くから培ってきた技と伝承料理
- あけび・藤の蔓など自然素材（クラフトづくり等への利用）

今後の展開

「つくったものを売る農業」から「売れるものをつくる農業」へのさらなる変革に向けて、市場経済に対応した経営感覚を持つ農家を育成する。

また、グリーン・ツーリズムに組み込み、「やすらぎ」「いやし」を共有する豊かな農村づくりの拠点を目指す。

活動規模

- 雇用者数 35 人（H21 年末）
- 年間売上 840,000 千円（H21 年）
- イベント回数 年 12 回（H21 年）



連絡先

〒025-8504 岩手県花巻市野田 335-2 花巻農業協同組合営農推進部販売企画課
 TEL 0198-22-6195 FAX 0198-22-3390
 E-mail takashi1216@jahanamaki.or.jp

地域資源を活用した山村総合産業の創出

小国町
(おぐにまち)

<http://www.town.oguni.yamagata.jp/>

構成員	
男	一名
女	一名
平均年齢	約一歳

事業の概要

本町における山村産業創出の最初の取組は、国民宿舎飯豊梅花皮荘（かいらぎそう）である。本施設は昭和 53 年にオープン。飯豊連峰の山懐の小玉川集落にあり、オープン当時の従業員数は 13 名で、雇用は全て戸数 50 戸の小玉川集落からのものであった。経営にあたり、提供する山菜やキノコ、イワナなどの食材は全て地元から買い上げることとし、地元の料理法で調理した。これにより、山の幸の現金化が効率的かつ確実に図られるようになった。梅花皮荘は、オープン当初から年間 1 億 3 千万～1 億 7 千万円の収入を得ている。

さらに、昭和 57 年に地元住民によるイワナの養殖事業が始められた。現在は有限会社化して安定的に生産している。イワナを生魚だけではなく、甘露煮や燻製、寒風干し、南蛮漬けなどに加工し、付加価値を高めて町の特産品として広めている。また、観光ワラビ園については、毎年 5 月中・下旬から約 1 ヶ月半にわたり、毎週 2 回程度有料にて来園者に採取してもらう仕組みを築いている。管理運営はそれぞれ地元集落で行い、入園料収入を園の維持費や自治会運営費に充当している。現在、町内には 11 箇所のワラビ園が開園されている。

飯豊連峰の登山口の「温身平（ぬくみだいら）」が、平成 18 年に「森林セラピー基地」に認定されたことから、新たな地域資源としてセラピーアテンダント育成、ミニツアーの開催などを実施している。



主力商品・イベント

○森林セラピー基地

森林セラピー基地「温身平」の散策。希望により森林セラピーアテンダントが案内。1 日案内 5,000 円、半日案内 3,000 円。森林が持つ癒し効果を生かして「こころ」と「からだ」の元気を取り戻そう。

活動の背景

小国町は平野がわずか 3%に過ぎず、耕作面積も狭小で豪雪地帯という厳しい気象条件から農業生産も低い状態にあり、過疎化現象が急激に進行していた。

このような事態に町では、町民の所得向上を図るための経済環境を整えていくため、昭和 48 年「自然教育圏構想」をたて、町内に 3 つの重点整備地域を設定し、それぞれの地域が持つ特性を活かした山村産業の創出を目指した。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

活動のポイント・効果

- 山村産業の創出により、若い世代が定住し、地域の活性化に貢献した。
- 全国初の観光ワラビ園発祥地として全国各地に情報発信し、町全体の交流人口は 10 万人台から 30 万人台へ飛躍的に拡大した。

活用している地域資源

- 山岳や農山村の景観、広葉樹の森、急峻で清冽な河川、豊かに降り積もる雪、温泉、観光ワラビ園、生活文化・技術（狩猟技術や山菜加工・料理・保存技術）
- 山菜、きのこ、淡水魚

活動規模

- 飯豊梅花皮荘、白い森交流センター
りふれ常勤職員数 27 人（H21）
- 観光ワラビ園年間売上 23,150 千円（H21）
- イベント回数 9 回（H21）
- 来客数 2,048 百人（H20）
- ワラビ生産量 158.6 トン（H20）

今後の展開

超長期的なまちづくりの基本姿勢として「人間と森林の共存の在り方を確立し、新しいぶな文化を創造していく」という理念に基づく「白い森構想」を進め、町全体を、自然と人間との共存の在り方を体験的に学習でき、保養できる多彩な生活空間として形成する。



連絡先

〒999-1363 山形県西置賜郡小国町大字小国小坂町 2-70 小国町総務企画課
TEL 0238-62-2264 FAX 0238-62-5464
E-mail soumu@town.oguni.yamagata.jp

17 年度-No.08

栃木県 茂木町

家畜排泄物や町内生ごみ、落葉などの堆肥化による
環境保全型農業の推進

茂木町
(もてぎまち)

<http://www.town.motegi.tochigi.jp/>

構成員	
男	7 名
女	1 名
平均年齢	約 52 歳

事業の概要

堆肥を用いて土づくりから病害虫に強い作物を作り、化学肥料や農薬の使用を抑えた「環境保全型農業」を推進している。その核になっているのが、茂木町有機物リサイクルセンター「美土里館」である。

町内の全酪農家がこの事業に参加し、家畜ふん尿が美土里館で適正に処理されて、たい肥等として活用され、飼料畑の窒素過剰による弊害の防止が図られている。

市街地の一般家庭の生ごみも分別収集されて、美土里館でたい肥化することで、焼却費用の削減・ダイオキシン等の有害物質の抑制に努めている。生ごみ収集にはトウモロコシを主原料にした生分解性の袋が使われる。

森林保全のため、森林の落ち葉や間伐材もたい肥に活用している。あわせて、これに携わる人たちの所得確保にも努めている。針葉樹林、広葉樹林あわせて約 100ha が適正な管理により蘇っている。また、里山で増え続けている竹を利活用するため、竹を粉砕し、試験的に他の原料と一緒に投入、堆肥化している。

茂木町の 60%の農家が美土里たい肥を使っている。できた米や野菜は学校給食に使われている。また、道の駅の直売所や町内のショッピングセンターでは「美土里たい肥農産物コーナー」を設置して販売しており、野菜が甘くおいしいと好評である。



主力商品・イベント

○美土里たい肥

生ごみ、牛糞、落ち葉、もみがら、おがこの 5 種類の原料を 105 日の攪拌発酵で完熟させた黒く無臭の完全有機堆肥。バラ販売町内 1 トン 5,000 円、町外 1 トン 7,000 円、袋販売 10kg 入り 500 円。3 要素が 1%程で、ミネラルが豊富、土壌改良資材として多く使用できる。

活動の背景

平成 12 年、堆肥センター整備計画を策定し、平成 13～14 年度、資源リサイクル畜産環境整備事業で堆肥センターの整備が始まった。

平成 15 年 4 月から本格稼動した茂木町有機物リサイクルセンター「美土里館」を核として、生ごみ、牛ふん、落ち葉、おがこ、もみがらなどの地域資源を原料として堆肥をつくり、①環境保全型農業を推進、②生ごみのリサイクルの推進、③森林保全の推進、④農産物の「地産地消」体制の確立などの目的を総合的に推進している。

活動のポイント・効果

- 落ち葉を使用することで、山林がきれいに保全されている。また、落ち葉集めに携わる人たちの雇用対策と健康増進になっている。
- 学校や保育所の落ち葉も堆肥化され、できた堆肥は学校農園等で使われて、環境学習にもなっている。
- 美土里たい肥農産物が、約 1,000 人の学校給食の献立に使われ、地産地消が推進されている。

活用している地域資源

- 生ごみ、家畜ふん尿、籾殻、落ち葉、おがこ（間伐材）

今後の展開

住民の分別意識を高めながら地域ぐるみでごみのリサイクル運動を推進していく。地域資源循環システムを構築するために収入増とコスト削減にも努める。

また、「人の健康は土作りから始まる」ことを多くの人に知ってもらえるようにしていく。

活動規模

- 雇用者数 5 人（H21 年度末）
- 年間売上 18,686 千円（H20 年度）



連絡先

〒321-3542 栃木県芳賀郡茂木町大字九石（さざらし）641-1
 TEL 0285-63-5622 FAX 0285-63-5622
 E-mail yano.kennji@town.motegi.tochigi.jp

知的財産権(特許、商標) を活用した情報付き農産物の創造

本庄 PF 研究会
(ほんじょうピーえふけんきゅうかい)

<http://honyasai.jp/pc/index.shtml>

構成員	
男	15 名
女	0 名
平均年齢	約 45 歳

事業の概要

本会が取り組んでいる精密農業は、圃場を含む生産現場の情報を克明に記録し、過去の作業日誌や、消費者ニーズ等の諸要因を見ながら、栽培作物や栽培法、市場に関する営農戦略及び作業内容を決定、適切な時期に適切な場で決定内容を実行し、結果を評価、次の段階へと進むというような系統的な **Just-in-time** の営農モデルである。

これまで、学習会や市場調査を実施し、店頭での顧客ヒアリングの結果、顔写真入シールには安心感があり、最大関心は鮮度であること、インターネットによる情報開示には関心がないこと、栽培履歴情報に関心は薄いが問題点の探り出しができるという安心感のあることが判明した。

そこで、個々の農産物に付加するシールに二次元コードを印刷し、店頭からカメラ付き携帯電話により農家のホームページを閲覧できるようにするとともに、ホームページの店頭デモ機「けんさく」の配置や顧客との対話の強化によって、顧客に対する情報付き農産物の積極的な啓蒙・宣伝活動行い、多数のリピータを獲得している。また、「本庄のトキメキ野菜」のブランド保護のため、二次元コードを利用した農産物情報共有化の仕組みを特許として申請すると共に、特産品保護のための知財戦略を推進している。さらに、本研究会の名称を模写した商標を登録した。



主力商品・イベント

○本庄のトキメキ野菜

きゅうり、ねぎ、ほうれんそう、ブロッコリー、トマト、レタスなど、良質でおいしい新鮮な野菜一式。それぞれの農家で生産されたもののうち最高級品のみ「本庄のトキメキ野菜」としている。生産者情報と栽培情報は IT 技術を活用して公開されているので安心。

活動の背景

2001 年 7 月、認定農家グループ主催の講演会「精密農法の考え方」を契機に、2002 年 4 月、野菜農家 7 名で、精密農業導入を目指す農業集団である、本庄 PF（精密農法）研究会が結成された。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

活動のポイント・効果

- 「知的営農集団」をめざした自己啓発学習を心がけており、これが地域の農家集団の自信と自覚を促し、また積極的に地域づくりのイベント等に参加することにより、地域社会における「農」と「食」の一体化及び農業の復権に貢献している。
- 農家集団、JA、流通業者、小売店が連携した「本庄のトキメキ野菜」のブランド化の取組が、それぞれ関連業界の注目を集め、地域産業の可能性を拡大している。

活用している地域資源

- 良質でおいしい新鮮な野菜
- 長い日照時間と肥沃な沖積土壌、豊富な水や「上州の空っ風」

今後の展開

「本庄のトキメキ野菜」の知的財産としての保護を進めるために、精密農法技術の導入や適正農業規範（GAP）など、不断に改革進歩できる仕組みを構築する。

また、特産品を維持するために、出荷時の厳密な自動選果システムの導入と参入農家の厳格な評価手法を開拓し、知的営農集団が「農場から食卓まで」の青果物品質を管理できる仕組みをめざす。

そして、知的営農集団を支援する地元企業を組織化し、農業技術革新の技術プラットフォームとする。

次世代リーダーを養成するためのガイドラインの作成にも取り組む。

活動規模

- 会員農家数 15 人（平成 20 年）



連絡先

〒367-0051 埼玉県本庄市 628-1 JA 埼玉ひびきの本庄営農経済センター
TEL 0495-24-4364 FAX 0495-21-7072
E-mail honjoeino@hbki.st-ja.or.jp

千枚田保全活動を通じた都市農村交流

NPO 法人 大山千枚田保存会
(おおやませんまいだほぞんかい)

<http://www.senmaida.com/>

構成員	
男	2 名
女	2 名
平均年齢	約一歳

事業の概要

平成 12 年に鴨川市との協働により関東地区初の棚田オーナー制度を開始、平成 14 年には 136 組まで拡大し現在に至っている。オーナーは 100 m²あたり 30,000 円を支払い「マイ田んぼ」として、一年を通して田んぼの耕作権と収穫物の権利を有する。

このほか、復田した耕作放棄地を使い、大豆の作付け、収穫から豆腐作りや味噌作りまで体験する大豆畑トラスト、千枚田周辺の農地を利用して、すべて共同作業で稲作をする棚田トラスト、酒米の田植えから収穫まで体験し、酒造会社で酒を仕込み酒で受け取る酒づくりオーナー、綿や藍の栽培から収穫、紡ぎや染まで体験する綿藍トラストなど地域に残る技術を活かしながら事業を進めている。

また、棚田を訪れる写真家たちに参加してもらい写真コンテストを開催し、その写真でカレンダーを製作、販売することで彼らも保全活動の一翼を担っている。里山の環境を活かし、自然観察会や里山ウォーク、祭り寿司、伝統料理の体験、地域の樹木の再生を目的とした「家づくり体験塾」などにまで活動の範囲を広げている。

主力商品・イベント

○綿藍トラスト

綿と藍を育て、藍で染色をし、綿から糸を紡ぎ、織り上げる。1 万 5 千円。日本人の暮らしが本来持っていた技術を体験できる。



○棚田オーナー制度

田植、草刈、稲刈、脱穀に参加。オーナー料 3 万円。天水のみで耕作をしている棚田で、農家の指導を受けながら体験ができる。

○大豆畑トラスト

種蒔、草刈、収穫、納豆・豆腐・味噌作り。4 千円。完全無農薬。

○家づくり体験塾

古民家の基礎調査から着工、完成までを体験。18 万円。全 10 回の講座で、現場での指導と座学。

活動の背景

鴨川市の中山間地域活性化を目指したリフレッシュビレッジ活動の一環で、大山地区の取り組みとして棚田を地域の財産として取り上げ、平成 9 年に大山千枚田保存会を設立した。以来、各オーナー制度などの事業展開を進めながら組織を拡充し、平成 15 年には、NPO 法人の認証を受けた。

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

活動のポイント・効果

- 荒廃が進んでいる小区画の農地は農村体験に使用する田としては適度な大きさで、容易に借り受けできることに着目。
- 高齢者は農業技術の「生き字引」であり、オーナー制度の運営に関して、昔ながらの作業をオーナー伝えることのできる重要な存在である。

活用している地域資源

- 里山および里山文化（棚田・畑・森・寺社）
- 高齢者が持っている地域に残る技術

今後の展開

地域には経済価値を失った森林が多く存在する。これらの森林の新たな活用法の構築や、新たな経済価値の構築を、企業とも連携して行っていきたい。

また、学校体験の受け入れのために様々なプログラムを提案しているが、小学校の教員と連携を取りながら、より農村の魅力や大切さを伝えられるようなプログラムを開発・実施したい。

活動規模

- 雇用者数 4 人（H20 年度末）
- 年間売上 42,748 千円（H20 年度）
- イベント回数 134 回（H20 年度）



連絡先

〒296-0232 千葉県鴨川市平塚 540
TEL 04-7099-9050 FAX 04-7099-9051
E-mail info@senmaida.com

行政・消費者・生産者が一体となった農林水産業の振興

小田原市農林畜産物特産品開発推進協議会
(おだわらしのうりんちくさんぶつとくさんひんかいはつすいしんきょうぎかい)

<http://www.city.odawara.kanagawa.jp/>

構成員	
男	9 名
女	1 名
平均年齢	約 59 歳

事業の概要

小田原市農林畜産物特産品開発推進協議会では、発足当初から農産物に付加価値をつける手法として、地場農産物等の活用による新しい特産品の開発や流通形態の研究、販売促進などの取組を行っている。

この事業は、行政・生産者・消費者が一体となって推進しているため、生産者の意向や消費者の意見などを直接把握することにより、地域を代表する特産品を開発することができ、他に類を見ない販売数を達成した。

特に「小田原梅わいん」を始めとするわいんシリーズは、平成 10 年の発売開始以降、好調な売れ行きで、「全国国産わいんコンクール」の「フルーツワイン部門」において、「梅わいん」が 2 年連続で「入選」するなど、内外からの評価も高い。こうした活動を通して、小田原の農林水産業への貢献や他地域への PR にもつなげている。



主力商品・イベント

- 小田原梅わいん
小田原産梅 100% 使用、720ml、1,300 円。厳選された果実を使用し、甘口で飲みやすい。
- 小田原れもんわいん
小田原・片浦産レモン 100% 使用、720ml、1,090 円。きりっとした酸味と爽やかなレモンの香り。
- 小田原みかんわいん
小田原産早摘みみかん 100% 使用、720ml、1,090 円。「早摘みみかん」を使用し、フレッシュな香りとおんりのした甘酸っぱさで、フルーティなワイン。

活動の背景

毎日の食卓を彩る野菜・穀物・果物などを生産する農業は、地域を支える大切な産業であるとの考えに基づき、小田原市では、市内の農業の活性化を図るため、また、市内で生産される農産物に付加価値をつけ、広く「小田原」を発信していくため、平成 10 年、農業協同組合、商工会議所、観光協会及び消費者や生産者の代表などとともに「小田原市農林畜産物特産品開発推進協議会」を設立した。

活動のポイント・効果

- 特産品の企画・開発事業において、今まで出荷できなかった農産物等を取り扱うことにより、地域の活性化効果や農業者の生産意欲の向上などに寄与している。
- 特産品開発やその PR により、地場農産物の知名度や価値を高めることで市内外の流通を促進できる。

活用している地域資源

- 小田原・曾我梅林で収穫される梅
- 小田原・片浦地域で収穫されるみかん及びレモン

今後の展開

既存商品の今まで以上の普及・PRを行うとともに、消費者の生活シーンやニーズに合った新たな特産品の企画・開発を推進する。地域の固有資源を掘り起こし、その価値を磨き上げるとともに、地場産品を活用した地域活性化につなげていきたい。

活動規模

- 小田原わいんシリーズの累計生産本数 217,200 本（H17 年まで）



連絡先

〒250-8555 神奈川県小田原市荻窪 300 小田原市経済部農政課
 TEL 0465-33-1492 FAX 0465-33-1286
 E-mail nosei@city.odawara.kanagawa.jp

地域資源最大限活用による都市農村交流

中谷郷が元気になる会
(なかやごうがげんきになるかい)

<http://www.vill.otari.nagano.jp/>

構成員	
男	28 名
女	7 名
平均年齢	約 67 歳

事業の概要

中谷地域は 15 の集落、約 130 世帯からなっている。中谷開発委員会には各集落から委員が選出されており、合意形成を図りながら、都市と農村の交流事業を積極的に推進するための拠点、目玉となる施設等の利用などの検討を行っている。

「立ち上がる農山漁村」の有識者会議委員である永島敏行氏との交流を契機に千葉県市川市で開かれた「青空市場」での山菜及びその加工品等の販売と当地域の PR も行っている。

また、直売所（2 箇所）での山菜、野菜等の販売もしている。

平成 7 年から始めていた自転車大会は災害等により中断していたが、平成 16 年度から復活させ、地域全体で企画、実施し、多くの選手や観客を迎え入れ、活性化を図ることができた。

昭和 60 年から続いていた山村留学は平成 18 年度をもって廃止となったが、山村留学の OB 等が村のイベントに参加する場合に宿泊場所の提供などを行い、卒業生は第二のふるさととして地域行事に村民として参加し、積極的に支援している。



主力商品・イベント

○棚田オーナー

水田 100 m²、田植・草刈・稲刈・脱穀に参加。オーナー料 2 万 5 千円。季節ごとのお土産付き。棚田の米で造った地元小谷杜氏「雨飾山」をオーナー特別価格で提供。

○農林業体

炭焼き・林業体験（枝打ち・下草刈・きのこの駒打ち）・ソバ打ち・ちやのこづくり（そばおやき）ができる。料金 2 千円～。昼食付き。

活動の背景

平成 13 年 5 月、小谷村中谷地域の振興の推進と住民福祉の向上を図るため、中谷地域住民で組織する中谷開発委員会と 4 つの専門部会（①塩の道を愛する会、②大渚山を登る会、③中谷郷が元気になる会、④中谷郷おらが里）を設立した。

活動のポイント・効果

- 校舎跡地を各種体験教室、各種合宿やコミュニティー広場として活用。
- 豊富な自然資源を活かした山菜及び加工品の販売と販路拡大。
- 荒廃が進んでいる棚田等を復活し、棚田オーナー制度や市民農園、山菜園制度に活用。
- 点在する昔ながらの民家等の里山の風景を活かした田舎志向者の長期滞在のための住宅の新築、購入等の情報提供及び支援。

活動規模

- 年間売上 1,500 千円
- イベント回数 15 回



活用している地域資源

- 里山、山菜、湧水等
- 豊富な温泉
- 河川敷等の桜、河川敷親水公園
- 山林の間伐材等を利用した、炭焼窯
- 昔から伝わる郷土料理
- 史跡、県の無形民俗文化財となっている奴踊、薙鎌打神事、民俗資料

今後の展開

無数に点在する集落ごとに自慢のものや普段目に付かない資源があるので、それらを掘り起こし、集落ごとにその資源を生かしながら今までの活動についてはさらに充実させる。

また、都市農村交流による活性化を図るため、大学と連携して学生を受け入れたい。



連絡先

〒399-9494 長野県北安曇郡小谷村大字中小谷丙 131 小谷村役場 柴田
 TEL 0261-82-2001 FAX 0261-82-2232
 E-mail shibata@vill.otari.nagano.jp

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

超特選恵那栗の拡大

(株) 恵那川上屋
(えなかわかみや)

<http://www.enakawakamiya.co.jp/>

構成員	
男	50 名
女	30 名
平均年齢	約 65 歳

事業の概要

恵那川上屋では、契約農家との間で、栽培方法等を統一化し、その基準をクリアした高品質な栗のみを高い相場で買い受けている。こうした方法によって、契約農家では安全で美味しい栗が栽培されている。厳しい基準に適合する栗は、「超特選恵那栗」として認められ、その生産量は平成 9 年から 12 年の間に 3 倍になった。

また、恵那地域で大切に育てられた栗を少しでも多くの人に届けられるよう、畑や樹木の管理や品種の開発、また品種にあった新商品の研究などを続けている。

栗の出来は剪定技能に大きく左右されるが、契約農家の剪定技能は高く、多数の契約農家が東美濃栗振興協議会によって優秀な剪定士として認定されている。

さらに、生産量確保のため、農業法人恵那栗を設立し、栗の直接生産にも乗り出した。こうした努力の結果、栗の生産量は平成 20 年には 105 トン、加工品（菓子）の販売も 17 億（平成 21 年度予測）円になってきた。

このような努力の結果、「栗の里恵那」のイメージがだんだん認められ、「恵那栗」というブランドで栗きんとんを選ぶ顧客が増えてきた。



主力商品・イベント

○工房感謝祭

栗菓子等のバイキングや体験イベント、アウトレット（半端物）販売。
売上 220 万、集客 5,000 名。

○恵那栗豊年謝恩祭

ふだんきけない栗の栽培方法や剪定などの講演。栗を使った菓子類限定提供。イベント収入売上 150 万。集客 2,000 名。

○栗を使った菓子類

和菓子、洋菓子とも多種あり。

活動の背景

恵那地域は全国にも栗菓子の名産地として名前が知れているが、平成 11 年には年間 800 t もの栗が地域外からこの地域一帯に卸されていた。そこで、本当の意味で「ふる里の土産」というものは素材からふるさとの香りのするものではないかと考え、恵那の大地で育った栗を探求し、栗きんとんに最適で、早生である品種「胞衣」の開発と育成、収穫に至った。

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

活動のポイント・効果

- 本当の意味での「ふる里の土産」をつくるために、素材から地元産にこだわった。
- 農家と一企業が両輪をなし、地域の栗をよりよくすることで、全国からの来客が増加している。

活用している地域資源

- 栗

今後の展開

まだまだ栗が足りない状況が続いているが、圃場の整備、後継者育成をはかり、平成 23 年には 130 トンの収穫が見込まれる（うち自社で 20 トンを目標にしている）。

300t を目標に他地域も含め、恵那栗というブランド化から作っている人のブランドにシフトしていく。

活動規模

- 雇用者数 230 人（H20 年度）
- 年間売上 17 億円（H20 年度）
- イベント回数 10 回（H20 年度）



連絡先

〒509-7201 岐阜県恵那市大井町 2632-105
 TEL 0573-25-2470 FAX 0573-25-6583
 E-mail ido@enakawakamiya.co.jp

食品副産物と遊休地を利用して農業の活性化を図る

豊田・加茂 菜の花プロジェクト
(とよた・かも なのはなぷろじえくと)

<http://www.hanaoka.biz/>

構成員	
男	35 名
女	25 名
平均年齢	約 55 歳

事業の概要

持続可能な循環型社会の形成には、関連のある食品会社、肥料を使う側の農家、消費者グループ等が資源循環について共通理解を持つことが大切だと考え、平成 17 年 3 月、「豊田・加茂菜の花プロジェクト」を立ち上げ、市民のボランティアを巻き込んだ活動を展開している。平成 18 年度、豊田スタジアム周辺農地約 5.5ha にひまわり、菜の花を咲かせるイベントを開催。平成 21 年度には、収穫用菜種 30ha、観賞用菜の花 12ha を栽培するとともに、連作障害を防ぐため、ソルゴー、ひまわり、エゴマも栽培している。

また、豊田市共同参画事業として、遊休農地の荒廃を防ぐため、市民農園を開設。区画利用と体験農業利用を行い、市民へ農の楽しさ、難しさ、遊休農地の荒廃を防ぐ活動を伝えている。学校での活動としては、豊田市立猿投台中学校で、菜の花を使用した環境教育を 1 年を通して行っている。

主力商品・イベント

○市民農園体験塾

枝豆、とうもろこし、落花生、さつまいも苗植え体験 150 m²で 400 円。



○市民農園体験塾 夏の収穫祭

とうもろこし、枝豆の収穫。その場でゆでて食べられる。1,500 円。

○市民農園体験塾 秋の収穫祭

さつまいも、落花生の収穫。ふかしイモ、焼イモ、ゆで落花生を食べられる。1,500 円。

○豊田・加茂のなのはな油

290g 入り 750 円、600g 入り 1,500 円。遊休地を有効利用した畑で、有機肥料を使って栽培。地元産菜種 100%、遺伝子組み換えなし。環境にも優しく、安心・安全な食用油。

活動の背景

昭和 20 年ごろから養豚業を営んでおり、昭和 55 年頃食品副産物を飼料化した。その後徐々に肥料化事業に移行し、昭和 58 年、食品副産物を有機肥料としてリサイクルする事業を手がける(有)花丘商事を設立し、休耕地に肥料を還元することにより農地を活性化させ、花いっぱいにする運動を展開した。平成 12 年より菜の花が資源循環作物としてすばらしいことに着目して栽培を始め、平成 15 年に地元産菜種を 100% 使用した「豊田・加茂のなのはな油」の生産に成功した。

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

活動のポイント・効果

- 食品副産物を有機肥料へ変え、資源循環に貢献、土に活力を与え、今までにない安全性を確立した。
- 遊休地・休耕地を利用し環境美化
- 生産から消費まで一貫して消費者・近隣住民に意見を聞いている。
- 資源循環と地域の活性化に貢献するため、地域振興イベントに参加し、花いっぱい運動を推進している。
- 様々な団体との勉強会や情報交換、協力を行っている。

活用している地域資源

- 食品副産物
- 遊休地
- 菜の花、ひまわり

今後の展開

菜種収量増産のための栽培方法や施肥方法を検討しており、さらに研究する。

「豊田・加茂のなのはな油」が安い輸入品に負けないよう、安心・安全・おいしい・環境にもやさしいことをもっと広く PR していく。

県内の菜の花プロジェクト連絡協議会の立ち上げも計画している。

活動規模

- 雇用者数 8 人 (H20 年度末)
- 年間売上 1 億円 (H20 年度)
- イベント回数 8 回 (H21 年度)



連絡先

〒471-0051 愛知県豊田市花丘町 1-17 (有) 花丘商事
TEL 0565-31-0276 FAX 0565-34-3566
E-mail nanohana@hanaoka.biz

地域資源の天然トラフグを活かした地域ブランドの創出

あのりふぐ協議会
(あのりふぐきょうぎかい)

<http://anorifugu.info/>

構成員	
男	87 名
女	0 名
平均年齢	約 60 歳

事業の概要

あのりふぐ協議会は、安乗地区の漁業者が水揚げするトラフグ「あのりふぐ」の資源管理とブランド化を推進する組織として、平成 15 年 8 月に設立された。協議会はトラフグ漁業者と認定取扱店から構成され、漁業者は資源管理の努力を継続して安定供給を図るとともに、あのりふぐを取り扱う飲食店等を志摩市内の「認定店」のみに限定している。取扱店では調理研修の実施などにより天然トラフグとしての商品価値の維持や、地域への集客の向上を図っている。

また、関係団体等が行うあのりふぐに関する PR 事業に対し、単にトラフグという素材を PR するのではなく、「トラフグに対する漁業者の取組」や「地域の素材にこだわる取扱店の姿勢」など、「地域の素材と人材」を一体としたブランドコンセプトの確立を図っている。そして、「あのりふぐ」の名称を商標登録し、あのりふぐを取り扱う「認定取扱店」を志摩市内に限定することで、地域の水産と観光業界が一体となって地域間競争力の向上が図られている。

こうした取組により、あのりふぐの知名度は年々向上し、来客数の増加とともに魚価も向上しており、地域に対する経済効果は大きい。

志摩市や三重県も水産、観光の両面から積極的な支援を行っている。



主力商品・イベント

○あのりふぐ

伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけての海域で漁獲される体重 700g 以上の天然トラフグ。「新鮮な食材を新鮮なうちに」提供したいという思いから、「あのりふぐ取扱認定店」は志摩の国だけに限定されている。産地で味わう産地ならではの新鮮な味覚。価格は時価。

活動の背景

東海海域でのトラフグ漁は、昭和 59 年頃から志摩市阿児町安乗地区の漁業者の主導により、厳しい資源管理施策を設定し、県外の漁業者にも働きかけることで全国でもトップクラスの漁獲量を誇るまでになった。こうした漁業者主導による広域の資源管理の成功例は全国でも少ない。漁業者の自発的な資源管理の努力により漁獲量が増大したトラフグを、平成 11 年に主要水揚げ港である安乗漁港の名称を冠し「あのりふぐ」と命名し、漁業者によるブランド化への試みが始まった。

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

活動のポイント・効果

- 漁業と観光関係者が協議することで販路の限定による地域内消費を図ることができ、市外と比較して 5～10%程度の魚価の向上を実現。
- 「志摩でしか食べられない」という戦略により、希少価値が増し、新たな観光客の確保につながる。

活用している地域資源

- 「伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけての海域で漁獲される体重 700g 以上の天然トラフグ」を「地域の素材」として活用
- 漁業者の資源管理の努力や取扱店の地域素材に対するこだわりの姿勢を「地域の人材」としてブランドコンセプトに活用

活動規模

- 認定店数 47 (H21 年)
- 生産量 (H17 年 12 トン)

今後の展開

あのりふぐ以外の素材への波及効果や、「志摩＝豊かな自然と共生する人々」といった志摩地域そのもののイメージの形成までもが期待されている。「志摩ブランド」の魁として、志摩の地域素材と他地域の素材との差別化を図る。



連絡先

〒517-0507 三重県志摩市阿児町安乗 355-22 志摩の国漁協安乗支所
TEL 0599-47-3311 FAX 0599-47-4120
E-mail info@anorifugu.info

17 年度-No.18 滋賀県 甲賀市

古代黒米を使った特産品作り

(有)くのいち本舗
(くのいちほんぽ)

HP なし

構成員	
男	0 名
女	11 名
平均年齢	約 53 歳

事業の概要

くのいち本舗は、事業運営員 17 名（商工会女性部員 14 名他 3 名）で活動しており、「黒影おこわ」をはじめとする黒米を使った特産品を作っている。

単に特産品を作り販売するだけではなく、県外のイベントにも積極的に参加。町を紹介するテレビ番組や新聞の地域紹介の取材に積極的に対応し、甲賀流忍者発祥の地としての町の観光資源や特産品、町の魅力を PR している。

活動を通じた農産物生産者との交流、顔が見え信頼できる材料の提供、地元商工業者との協力、甲賀流忍者発祥の地として忍術を想起させるような商品開発などに努め、商品名には「米」「黒影」を用いてオリジナリティを出している。地元の生産者がつくったいちじく、ブルーベリー、カボチャ等を使ったケーキの製造も開始した。

加工所には、8 年間空き家になっていた築 120 年の古い民家を改修して利用した。このことを通じ、くのいち本舗の活動が地域住民の注目や理解を得ることとなり、町の魅力の再発見をもたらした。素材に用いる野菜や米は、栽培契約を結んだ地元生産者から買い上げており、生産者からも好評を得ている。また、加工所内に里山カフェを設けたり、イベントを開催したりするなど、人と物が交流するコミュニティビジネスの場を創出している。



主力商品・イベント

○喫茶・軽食

旬の素材を使ったおかずと雑穀おにぎりのセットや地野菜カレーが 600 円。野菜の種類は固定せず、その日その時の野菜を加工。営業日は土曜日・日曜日。

このほか、黒米を使った「黒影おこわ」、黒米シフォンケーキ、ぜんざいセットなどがある。

活動の背景

平成 11 年に甲南町商工会女性部が滋賀県商工会連合会のマエストロ事業に参加し、特産品の開発の必要性を強く認識したことから、平成 12 年に商工会女性部で黒影おこわを開発。全国物産展にて販売して好評を得たので、平成 13 年に女性部有志でおこわグループ結成。平成 16 年に女性部より独立し任意グループとして活動をしていたが、任意グループでは事業の継続発展に対し限界を感じ、新製品販売のため保健所の営業許可を取得したことをきっかけに、商工会員・その家族 19 名、会員外 5 名が出資し、平成 17 年に有限会社くのいち本舗を設立、加工所を設けた。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

活動のポイント・効果

- 地元で営業している商業者を中心として活動しているため、マスコミに取り上げられると、顔の知られた人が登場する。そのため、住民の反応が大変大きい。
- 法人化をすることで、今までの事業を継続・発展させ、「忍者の里」を強調し、町のよさを演出している。

活用している地域資源

- 甲賀市産古代黒米や野菜など
- 甲南高校産卵
- 甲南町竜法師地区の田園地域の景観
- 築 120 年以上の民家

今後の展開

近くに忍術屋敷があるので、連携して里山作りをしていく。観光案内所の機能も持たせたい。

特産品を集めた贈答品を企画し、住民に町の農業・産業を再認識してもらいたい。販売方法や手法について若者・学生のアイデアも取り入れたい。

活動規模

- イベント回数 1 回
- 黒米使用量 340kg (H17 年度)



連絡先

〒520-3311 甲賀市甲南町竜法師 1120
 TEL 090-1481-9506 FAX なし
 E-mail nakatani.kms@zeus.eonet.ne.jp

17 年度-No.19 兵庫県 丹波市

家づくりで森づくり 立木販売システム

NPO 法人 サウンドウッズ
(さうんどうっず)

<http://www.soundwoods.net/>

構成員	
男	10 名
女	0 名
平均年齢	約 50 歳

事業の概要

サウンドウッズは林業家・素材業者・製材加工業者・住宅生産者・林業行政関係者・大学研究機関によって構成され、汎用性の高い地域材供給の仕組みとして立木販売システム sound wood(s)の研究・開発・普及を行っている。立木販売システムの運用をより積極的に行う為、組織の改変を行い、NPO 法人格を取得した。

sound wood(s)とは、健全な・よく管理された(=sound)森づくり(=wood(s))の意味を持ち、森林所有者と、住まいの建主としての消費者が立木の売買によって直接関係性を持ち、顔の見える取引を通して健全な森づくりに積極的に参加する仕組みである。

この立木販売システムでは、販売の対象立木は、森林保全管理を目指してあらかじめ選木されており、立木販売によって抜き伐り・間伐が進められるように計画されている。建主の消費行動によって、健全な森づくりが自動的に進められることになる。

販売の特徴としては、立木を定価で販売するという点が挙げられる。固定価格を採用したことにより、森林所有者にとっては計画的な森林経営の収支を見込むことが可能となった。



主力商品・イベント

○地域産木材

杉・桧を中心とした立木を、森林所有者から消費者へ直接販売するための仲介を行う。杉 9,500 円/m³、桧 12,500 円/m³。森林所有者から立木を直接購入することで、一般流通材では入手の困難な建築部材を安価で且つ確実に入手可能である。

活動の背景

現在の国産材の販売価格は、安い輸入材との競争で安値が続き、森林所有者にはほとんど収益をもたらさない状況である。結果として、森林所有者は伐り控えを行い、地域の森林からの産出量は益々低下する悪循環に陥っている。そこでサウンドウッズでは、平成 14 年から兵庫県多可郡多可町加美区で開始された「かみ・裏山からの家づくり」と名付けられた立木販売制度のパイロット事業を題材に、地域林産業の活性化と消費者参加型の森づくりをめざして活動を開始した。

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

活動のポイント・効果

- 森林所有者が住まいの建主に対して木材を販売することで、直接顔の見える売り手になった。
- 環境貢献の価値によって木材を購入しようとする住まいの建主を、新たな顧客層として取り込むことが可能となった。
- 立木販売によって接点を持った顧客が、里山や農園を借りてレジャーに訪れるなどの二次的な経済効果も期待できる。

活用している地域資源

- 森林に眠る未利用立木
- 森林のもつ二酸化炭素の吸収機能

今後の展開

立木販売エリアを提供する森林所有者の連携を強化し、産地のイメージ作りを積極的に行っていく。

また、一般消費者に対して、直に森林の状況に接してもらいながら、地域環境や日常生活と、身近な人工林との関係について理解を深めてもらえるセミナーの開催を積極的に行う。

活動規模

- 組織改編を行ったばかりであることから活動規模データは未集計



連絡先

〒669-3631 兵庫県丹波市氷上町賀茂 72-1
TEL 0795-71-1065 FAX 0795-71-1065
E-mail info@soundwoods.net

17 年度-No.21

和歌山県 北山村

地域特産柑橘「じゃばら」の地域ブランド化と 「筏師」の伝統を活かしたむらおこし

北山村

(きたやまむら)

<http://www.vill.kitayama.wakayama.jp/>

構成員

男	29 名
女	10 名
平均年齢	約 60 歳

事業の概要

平成 10 年度より、先人たちが磨いた筏流しの技を次の世代に守り伝えていくために、筏師の後継者を全国より募り、後継者の育成と定住の促進に取り組んでいる。

また、北山村でのみ栽培されている「じゃばら」は昔から北山村に自生していた香酸柑橘で、昭和 54 年に種苗法による品種登録を行なうと同時に「じゃばら振興会」を組織し、じゃばらの栽培に取り組んだが、知名度や販路の狭さから、じゃばらによる地域振興は思うように進まずにいた。

しかし、平成 13 年にインターネットのショッピングモールへの出店を開始し、平成 15 年に和歌山県工業技術センターが花粉症などのアレルギー抑制効果がある物質を含んでいることを学会発表したことなどを契機に、販売量も伸び、栽培意欲も向上してきている。大阪府公衆浴場より風呂（2 月 6 日）の日にじゃばらを入れたじゃばら風呂をしたいとの要望もあり、平成 22 年から、2 月 6 日に大阪府約 580 ヶ所で実施されるようになった。

主力商品・イベント

○じゃばら果汁

じゃばらの果実を搾っただけのもの。360ml 入り 1,890 円。

○北山村観光筏下り

杉の丸太に乗って北山峡を 1 時間下る。5 月～9 月まで実施。5 月、6 月、7 月、9 月は大人 6,000 円、8 月は大人 7,000 円。小人はいずれの月も 3,000 円。

○じゃばら 10%ドリンク

昔ながらの元祖じゃばらドリンク。160ml 30 本入りで 6,300 円



活動の背景

北山村で伐採した木材を運ぶ手段として始まった筏流しは、600 年もの歴史を有するが、昭和 40 年代に入り、木材運搬は陸路に切り替わった。主要産業であった林業も低迷したことから、昭和 54 年 8 月、かつて「筏師」として全国的にも評価されていた筏流しを観光の目玉「北山川観光筏下り」として復活させることとした。

また、「じゃばら」は、昔から北山村に自生していたが、昭和 46 年、世界に類のないまったく新しい品種であることが判明し、その味、香りは他の柑橘類よりも優れていることから、北山村を過疎から守る産業として育成することとなった。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

活動のポイント・効果

○「じゃばら」の PR 活動、インターネット販売により全国的に北山村の知名度が高くなるにつれ、観光筏下り等の観光産業への集客も増加することとなった。

活用している地域資源

- 北山村特産の「じゃばら」生産及び加工品
- 600 年の歴史をもつ筏下り
- 北山川や森林など熊野の自然

活動規模

- 雇用者数 39 人（H21 年度）
- 年間売上 216 百万円（H20 年度）
- イベント 1 回（じゃばら収穫祭）
- 他のイベントへの参加 4 回

今後の展開

「じゃばら」増産体制の確保を図る。とくに、地域住民参加型の増産を目指し村の活性化を図る。

今後も、「北山村のじゃばら」として産業化を図っていくため、じゃばらを地域のブランドとして位置づけていく施策を講じて行く。



連絡先

〒519-5604 和歌山県東牟婁郡北山村大字下尾井 335
 TEL 0735-49-2380 FAX 0735-49-2317
 E-mail info@vill.kitayama.wakayama.jp

「水産ブランドどんちっち」ー利己的から利他的にー

浜田市水産物ブランド化戦略会議
(はまだしすいさんぶつぶらんどかせんりゃくかいぎ)

<http://www.city.hamada.shimane.jp/>

構成員（専門部会委員）	
男	14 名
女	1 名
平均年齢	約 48 歳

事業の概要

浜田市水産物ブランド化戦略会議は、水産物のブランド化、商標登録を活用したブランド管理体制の構築、ブランド商品の品質の向上、ブランド魚の安定供給、安全・安心な魚の供給等の取組を行っている。この事業は、島根県の進める「しまね県産品ブランド化の重点 5 品目」に選定されており、少量でも高品質な食材をブランド化することを目的に、東京の消費者団体と提携してブランド商品のモニター制度を立ち上げ、消費者の意見を反映させたブランド作りを行っている。

しかし、水産物のブランド化は全国で数多くの事例があり、戦略会議の取組はむしろ後発の部類に入ることから、他産地との明確な差別化を図るため、島根県水産技術センターの全面協力のもと、科学的データに裏打ちされたおいしさの証明を行っており、全国初といえるポータブル脂質測定器を開発して現場で活用している。また、消費者ニーズに対応するため、生産履歴となる船団名などを表示したブランドシールを貼り出荷しているのも特徴の一つである。



主力商品・イベント

○どんちっちアジ

サイズ 50g 以上かつ平均脂質含有量 10 % 以上のものに限定。脂質は 20%を超えるものもあり、脂乗りは全国屈指。

○どんちっちノドグロ

「白身のトロ」と言われ、脂乗り抜群（最高 30%以上）。

○どんちっちカレイ

塩干品の生産量日本一（全国シェア 45%以上）。子持ちササカレイの一夜干は上品で特に美味。

活動の背景

浜田市水産物ブランド化戦略会議は、ブランド化により付加価値を向上させることで、低迷する魚価を打破し、地元水産業の活性化を図ることを目的に、平成 14 年 3 月、浜田市内水産関係 11 団体（生産者、市場関係者、流通、加工、消費者代表、研究機関、行政等）により設立された。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

活動のポイント・効果

- 市の基幹産業である水産業の活性化はそのまま地域活性に繋がる。
- ブランド魚種を市内の飲食・宿泊施設が食材として使用することで、年間 50 万人と言われる観光客に対し有効な観光資源となる。

活用している地域資源

- 海と、その海の恵みである魚
- 石見神楽にちなんだ名称「どんちっち」

今後の展開

ブランド魚を核とした産地イメージを構築することで、産地全体の魚価を向上させ、水産業を再び魅力ある産業とする。

市内の宿泊施設、飲食店との連携を深めていくことで、観光資源としても活用していく。

活動規模

- 年間売上 348,950 千円（H20 年度）



連絡先

〒697-8501 島根県浜田市殿町 1 番地 浜田市水産物ブランド化戦略会議事務局
 （事務局：浜田市産業経済部水産課内）
 TEL 0855-22-2612（内線 353） FAX 0855-23-3701
 E-mail suisan@city.hamada.shimane.jp

遊休資源「桑」を生かした農業の6次産業化

農業生産法人 (有)桜江町桑茶生産組合
(さくらえちょうくわちやせいさんくみあい)
<http://www.kuwakuwa.tv/>

構成員	
男	15 名
女	9 名
平均年齢	約 49 歳

事業の概要

桑葉を用いた多様な商品開発を行っている。桑の圃場及び加工場で、全国初の有機 JAS 認証を取得。「安全・安心」を消費者に提供し、他産地との差別化を図っている。また、産学官の研究開発により、旧桜江町産の桑葉から特有のフラボノールを発見、抗動脈硬化作用やコレステロール低減作用が実証された。県及び島根大学医学部と共同で関連特許を出願し、さらなる差別化を図っている。

U・I ターン者を中心に雇用場を創出し、地域の定住対策等に貢献。地域の高齢者をパートとして雇用することにより、高齢者の生きがいや健康づくりにも大いに貢献。雇用者数も年々増加している。

「桑の実摘みツアー」のイベントを企画。年々参加者数は増加しており、桑製品の PR とともに観光客誘致や地域 PR にも貢献している。

初年度は 400 万円程度であった売上も、桑茶の他、サプリメント、桑青汁、桑焼塩、桑茶飴など次々と商品を開発。売上は 1 億円を超えるようになり、旧桜江町の農業産出額 1 位の米に次ぐ地域を代表する産業に育ちつつある。

関連会社 2 社と連携し、桑以外の作物として青汁の原料である大麦・ハト麦若葉等の栽培・加工にも着手。「安全・安心な健康食品づくり」をテーマに掲げ、江の川流域一帯における健康食品産業のネットワークづくりにも積極的に取り組んでいる。



主力商品・イベント

○桑の実ツアー

桑の実の摘み取り体験。毎年 6 月頃開催。参加費 1,500 円。

○有機桑茶

2.5g (ティーバッグ 1 つ) ×15 包入り。525 円。有機桑の葉を、収穫した日のうちに低温乾燥方式で栄養分を壊さずおいしく仕上げた製品。

活動の背景

I ターン者である代表者の熱意と行政の後押しによって地元住民が立ち上がり、「遊休桑園の再生」と「雇用の場の創出」を目標に桑の栽培を開始。衰退する地域経済を活性化し地域が潤う産業とするために、単なる桑葉の栽培、出荷ではなく、多様な商品開発を行い、原料生産・加工・販売まで地域で一貫して行う「農業の6次産業化」を実践している。

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

活動のポイント・効果

- 桑を復活させ、有機栽培の「島根の桑」というブランドを確立させた
- 農業の6次産業化を実践し、地元が潤う地域産業に発展
- 地元高齢者を積極的に採用し、生きがいや健康づくりにも大いに貢献
- 有機 JAS 認証を取得したことにより、安全・安心という付加価値を得た

活用している地域資源

- 放置同然の遊休桑園を再生して利用
- ミネラルを豊富に含んだ肥土
- 高齢者が持っている昔からの桑栽培技術

今後の展開

農業参入企業との買い取り契約などにより、大麦・ハト麦など健康食材の栽培を拡大する。

近隣市町等との連携の強化、商品開発力の向上及び販路拡大を図り、県下一の健康食品産業拠点となるよう産学官一体となって取り組む。

活動規模

- 雇用者数 21 人（H20 年度末）
- 年間売上 1 億 4 千万円（H20 年度）



連絡先

〒699-4221 島根県江津市桜江町市山 507-1
TEL 0855-92-0547 FAX 0855-92-0676
E-mail info@kuwakuwa.tv

島産オリーブ振興特区と特許を活用した地域振興

(株)ヤマヒサ
(やまひさ)

<http://www.yama-hisa.co.jp/>

構成員	
男	5 名
女	0 名
平均年齢	約 65 歳

事業の概要

平成元年に収穫木用オリーブ栽培を始め、平成 15 年に「小豆島・内海町オリーブ振興特区」第 1 号認定後、特区法人となり、平成 17 年に認定農業者となった。

最初の頃はオリーブの果実を利用して塩漬けやオリーブオイルの販売をしていたが、毎年の収穫量が大きく変動するため、農業経営としての難しさを感じていた。

また、オリーブは実がなり始めるのに 4～5 年かかり、経営的収量を確保するまでには植えてから約 10 年を要することから、栽培の維持管理費に係る投資が大きな負担となっていた。

そこで、果実以外に年間を通じてコンスタントに収益を上げるために、オリーブの葉を用いたオリーブ茶の製造にチャレンジした。オリーブの葉には、血液の酸化を防ぎ、コレステロール値や血糖値を低下させるなどの効果があるといわれている。なお、オリーブの葉は非常に苦味があることから、これを抑えるのに苦労し、「オリーブ茶のティーバッグおよびその製造方法」について特許を取得している。

○オリーブ茶 PET ボトル

ハーブティー感覚で飲める。180 円。

主力商品・イベント

○小豆島産オリーブオイル

島産 100%の実を使用。（財）食品産業センターより「本場の本物」の認定を受けた商品。3,500 円。

○自社農園産オリーブオイル

自社農園産のオリーブの実を使用。「本場の本物」の認定を受けた商品。3,800 円。

○オリーブ茶ティーバック

オリーブの葉を製茶。900 円。

○オリーブ茶抹茶

菓子や料理にも使える。1,800 円。



活動の背景

醤油醸造、販売において、より安全、より自然を早くから求めて商品化し販売していたが、品揃えとして島の特産品であるオリーブ油を取り扱いたいと考え、自分で木を植えて収穫すれば、より安全・自然な製品を消費者に届けられると考えた。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

活動のポイント・効果

- 小豆島の貴重な地域資源であるオリーブを地元企業が栽培することにより、遊休農地の解消とともに景観保全及び環境美化が実現している。
- オリーブ栽培が広がることにより、「オリーブの島・小豆島」の認知度が上がり、島の観光面においても一役を担っている。

活用している地域資源

- 小豆島のみが経済栽培に成功したオリーブ
- 遊休農地

今後の展開

オリーブの果実だけでなく、枝葉も含めた農産加工品の研究開発や自社産製品（有機栽培による農薬不使用栽培）の販売など、農業の6次産業化により、農業経営の安定化を図るとともに、新たな雇用機会を創出するなど、地域に貢献する企業を目指す。

活動規模

- 雇用者数 5人
- 年間売上げ 3,500万円
- イベント回数 5回



連絡先

〒761-4411 香川県小豆郡小豆島町安田 甲 243 番地
TEL 0879-82-0442 FAX 0879-82-5177
E-mail なし

地域に根ざした循環型農業の展開と建設労働力の温存

(有) あぐり (株) 愛亀
(あぐり (あいき))

<http://www.aguri.jp/>

構成員	
男	4 名
女	1 名
平均年齢	約 46 歳

事業の概要

社員の雇用確保の発想からスタートしたあぐりの事業は、当初 60 アールから営農を開始したが、1 年後、高齢化した地域農家から、農地を耕作・管理して欲しいとの要望もあり、農業委員会を通じた貸借契約を結んで耕作を行うようになり、9 年を経過した現在、当初の 80 倍の 50ha を耕作している。

あぐりでは、「無農薬・無化学肥料による循環型農業」の確立をめざし、地元の加工業者などから大量に捨てられる食品残渣を自社にて堆肥化し、畑に還元。さらに、松前町と協力して、家庭から出される剪定枝を分別・収集して堆肥化し、畑に還元する事業を開始した。土づくりを基本にした有機無農薬栽培で安全でおいしい野菜や米を生産し、地域の消費者に提供し、地域の人たちに喜ばれる農業を展開しようと頑張っている。

また、収穫された米や野菜は愛媛県の「愛媛県特別栽培農産物」の認定を受け、地元のレストラン、ホテル、スーパーへ直売をしている。

このほか、自社内で培養された有用微生物を循環浄化事業へ転用し、廃棄物の悪臭軽減や水質の改善などの事業にも取り組んでいる。

さらに無農薬栽培で収穫した作物から特定のエキスを抽出し利用する研究も行っている。



主力商品・イベント

〇米

コシヒカリ、ヒノヒカリの他、黒米、赤米、緑米、高胚芽米等の機能米も生産。愛媛県特別栽培農産物の、農薬不使用、化学肥料不使用の認証を取得して栽培。各種お米ギフト商品の販売の他、地元の酒蔵に依頼して、お酒の製造も行っている。

活動の背景

㈱愛亀は昭和 32 年より舗装工事を主体として活動してきたが、縮小する建設市場下での社員の雇用確保（技能工の温存）のため農業に着目し、平成 12 年 11 月に㈱愛亀の代表取締役西山周氏を代表者として農業生産法人（有）あぐりを設立した。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

活動のポイント・効果

- 化学農薬や化学肥料を使用せず、地域の食品残渣を活用した「無農薬・無化学肥料の循環型農業」を行うことで、安全でおいしい米や野菜を地域の消費者に提供することによって、地域の人たちに喜ばれている。
- 耕作放棄地を借りることにより、担い手の減少傾向の強い地域の人たちに喜ばれるとともに、自社の技能工の雇用維持も実現している。

活用している地域資源

- 高齢化した農家の所有農地
- 地域の食品残渣、剪定枝

今後の展開

地域に貢献できる新たな農業の担い手として、安心安全な地産地消の推進役となる。

また、近い将来、農地での食物の栽培にとどまることなく、バイオマスの観点からも、稲わらやトウモロコシ、食品残渣、廃木材等の利用によるエタノール、アルコール、メタン等のエネルギーや堆肥の製造も目指し、食料・資源リサイクルに基づいた地域循環農業との連携を目指す。

活動規模

- 雇用者数 5 人
- 経営面積 50ha



連絡先

〒791-3131 愛媛県伊予郡松前町北川原 79-1 (有) あぐり
 TEL 089-984-3617 FAX 089-984-3617
 E-mail t.oomori@ikee.jp

海洋深層水を使ったなす生産及びブランド化

土佐あき農協羽根園芸研究会ナス部会
(とさあきのうきょうはねえんげいけんきゅうかいなすぶかい)

<http://www.muuroto-nasu.com/>

構成員	
男	38 名
女	0 名
平均年齢	約 50 歳

事業の概要

海洋深層水を使って、アクがなく皮がやわらかで、まろやかな味の「深層水なす」を生産している。平成 12 年には、「室戸海洋深層水のブランドマーク」を取得、14 年には環境 ISO14001 を取得し、「環境保全型農業実践宣言」を行なった。

以降、「深層水なす」のブランド化に取り組み、14 年 12 月には、深層水なすキャラクターの愛称を募集、販売にも力を入れるようになった。15 年には、深層水なす料理コンテストを開催し、入賞作品を「深層水なすレシピ集」にまとめて 1 万部作成し、新聞やテレビで紹介し、スーパーや贈答用の出荷用ダンボールに入れて配布したところ好評を得た。さらに、16 年には大阪の調理技術専門学校の協力で、プロの料理人が考案した調理法をまとめた 2 冊目の「深層水なすレシピ集」を県産品ブランド化企画推進事業の補助を受けて作成し、居酒屋やレストラン向けに配布を行ったほか、量販店での試食宣伝やイベント参加を積極的に行うなど、「深層水なす」の知名度向上のための取組を積極的に展開している。

海洋深層水を利用していることから、農薬を減らすために天敵昆虫の利用を積極的に行い、マルハナバチやミツバチを利用して自然交配を行うなど、環境保全型農業を実践していくとともに、市場関係者との交流、ホームページを通じての消費者との交流などに積極的に取り組んでいる。また、新たにトマトやキュウリでも深層水を利用した栽培に取り組み、試験を行っている。



主力商品・イベント

○室戸海洋深層水なす

ハウス栽培ナス。海洋深層水を用いて栽培した、アクが少なく、まろやかな味のなす。出荷期間は 10 月～6 月。5kg バラ詰め段ボール、3 本詰め袋、5 本詰め袋で出荷。価格は時価。

活動の背景

土佐あき農協羽根園芸研究会ナス部会は、高知県東部の室戸市羽根地区と吉良川地区の施設なす栽培農家で構成されている。同部会は同市で汲み上げているミネラル等が豊富な海洋深層水をなす栽培に活用できないかと考え、同市にある日本初の商業用海洋深層水給水施設「アクアファーム」から海洋深層水の給水を受け、平成 10 年から海洋深層水を利用したなすの試験栽培を始めた。

活用
資源
農地
自然
景観
伝統
観光
工芸
特産

活動のポイント・効果

- 実演販売、通信販売等による積極的な PR 活動やインターネットを利用したモニター募集などの経営戦略による大幅な売上の向上。
- 部会員の結束もよく、部会が定めている栽培技術や厳しい選果方法なども守り、ブランド化に努力している。

活動規模

- 雇用者数 38 人
- 年間売上 450,000 千円
- イベント回数 5 回



活用している地域資源

- 海洋深層水

今後の展開

県外の深層水を使った野菜との差別化を図るため、高知県が室戸市高岡で行う海洋深層水から抽出されたミネラル調整液を使った園芸作物の実証研究に全面協力を行い、栽培技術の向上に努めていく。

また、「深層水なす」のブランド化をさらに進めるため、市場関係者や量販店との関係づくりを進めるとともに、消費者の認知度を高めるために加工品の販売を手がけていく。



連絡先

〒781-6742 高知県室戸市羽根町乙 1308
TEL 0887-26-1231 FAX 0887-26-0725
E-mail nasu@muroto-nasu.com

「生ごみを宝に！」食資源循環と地域の活性化

NPO法人 伊万里はちがめプラン
(いまりはちがめぷらん)

<http://hachigame-plan.org>

構成員	
男	30 名
女	40 名
平均年齢	約 62 歳

事業の概要

最初 3 軒の事業所から始まった生ごみ堆肥化活動も、現在食品関連 73 事業所、市民生ごみステーショングループ 27 ヶ所 250 世帯の参加によって、1 日 2 トンの生ごみを回収、800kg の堆肥を生産している。

「はちがめ堆肥」を田畑に施し、小中高生や市民ボランティアの協力によって菜の花エコプロジェクトも実施している。生産された菜種油を飲食店や市民に提供、使用後の廃食油は回収し、BDF の生産、クリーンなバイオマス燃料として活用している。

環境保全活動の環を広げる目的で「伊万里『環の里』計画」の活動も続けている。この活動を平成 17 年、タイ環境教育ワークショップで発表、主催者の国際協力銀行に認められ、佐賀大学の協力を受け、生ごみ堆肥化の技術指導と、ネットワークづくりに対する支援を、タイ王国のウボンとクラビの 2 県で行なった。タイ王国での経験が評価され JICA 研修員の研修が 18 年度から始まり、国際協力にも貢献している。

長年培ってきたはちがめプランの活動ノウハウと技術の移転支援事業も行っており、すでに霧島市等で実施したほか、今後も各地で実施の予定である。

主力商品・イベント

○生ごみ堆肥

2kg 入り 100 円、10kg 入り 300 円、ばら売りは軽トラ 1 台で 5,000 円。観光案内所、市内のレストラン、ドライブイン、ホテル、農産物直売所“風道”等で販売

○自家製菜種油

1ℓ 入り 1,300 円。自家搾油菜種油で安心安全

○BDF 製造販売

20ℓ 単位で販売。100 円 /ℓ。カーボンニュートラルな燃料。



活動の背景

平成 4 年、生ゴミを含む可燃ごみを税金で焼却するのは“もったいない”と気がついた市民が中心となって「生ごみ資源化研究会」を発足、平成 9 年に「生ごみ堆肥化実行委員会」を結成、環境保全啓発活動と生ゴミ堆肥化に必要な微生物の研究を行う。平成 9～10 年、本格的に堆肥の施肥実験を行い、平成 10～13 年、佐賀県商工連合会が主催した「地域ゼロエミッション研究開発事業」に参画、国連大学の鵜浦真沙子氏の指導を受け、はちがめプランの基礎的な枠組みが確立した。

活用
資源

農地

自然

景観

伝統

観光

工芸

特産

人材

活動のポイント・効果

○生ごみの堆肥化・廃食油の燃料化などの事業にとどまらず、それを核として地域社会の様々な分野にかかわり合いを持ちつつ、課題である環境保全という問題を通して、人と人との新たな交流を育み、自立的な循環型の地域を構築することによって、豊かな伊万里を生み出している。

活用している地域資源

- 生ごみと生ごみ堆肥、廃食油と BDF
- 菜の花の景観と菜種油、地域の人材

今後の展開

農村の過疎地域と連携し、はちがめ堆肥・BDF を活用した農産物の特産品を開発、それを市街地で消費する食資源循環型社会の確立を目指す。

さらに地域の自然と文化・歴史とロマンを掘り起こし、グリーンツーリズム等の推進に協力して地域の活性化に貢献する。

活動規模

- 雇用者数 6 人 (H20 年度)
- 年間売上 25,317 千円 (同上)
- イベント回数 12 回 (同上)
- 小中学生環境学習 10 校 (同上)



連絡先

〒848-0022 佐賀県伊万里市大坪町狩立乙 2436-1
 TEL 0955-22-4058 FAX 0955-22-4058
 E-mail hatigame@orion.ocn.ne.jp