

# 平成 20 年度「立ち上がる農山漁村」 選定事例候補概要書

平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【食】【交流】【バイオマス・リサイクル】

1. 都道府県、市町村	北海道札幌市
2. 団体名	砥山農業クラブ
3. 取組みの名称	「砥山農業小学校」～八剣山の麓で学ぶ農業・農村
4. 取組概要等	

◇概要

砥山地区は札幌市の中心部から車で40分程度の八剣山の麓に開けた地域で、近隣に小金湯温泉や定山渓温泉もあり自然豊かな景観を有する地域である。地域を一体的につなぐ「八剣山トンネル」が開通したことにより、地区内の農業者間の往来が自由に出来るようになったことを契機に、平成12年、農産物の高付加価値化や市民を招き入れた新しい農業経営の確立を目的に8戸の農家で「砥山農業クラブ」を設立した。

①砥山農業小学校の開設

平成15年から毎年、5月～10月の間で毎月1回、都市の学童と家族を対象に果樹や野菜の農作業など農業体験を通じた「農業、農村、農産物、食」等を学習会を行っている。農業クラブを構成している農家が先生となり、りんごやさくらんぼの花摘み、摘果、収穫や野菜の植付け、観察、収穫、加工など、バラエティに富んだ授業を展開している。

②八剣山さくらんぼ祭の開催

地域の果樹生産を多くの都市住民に知ってもらうため、平成14年から毎年、「さくらんぼ祭」を開催している。さくらんぼ狩り、農産物、加工品の直売、さくらんぼの種とばし競争などが行われ、年々規模が拡大し、現在の来場者数は4,500人となっている。

③ボランティアグループ等との連携

地域農業を支援するボランティアグループ「八剣山発見隊」（構成員の多くは非農家である都市住民）、札幌市、北海道石狩農業改良普及センターと連携し、砥山農業クラブのイベントに関する広報活動や手伝い等の支援を行っている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
来客数	2,000	2,000	3,000	3,500	4,000	
解説	単位：人 さくらんぼ祭り					
イベント	6	6	6	6	6	
回数	解説	単位：回 砥山農業小学校				
イベント	27	47	54	63	56	
参加者	解説	単位：人 砥山農業小学校				

◇活用している地域資源

- ・砥山地域の果樹
- ・野菜等の農産物全般
- ・農村の自然環境

## ◇地域活性化のポイント

砥山農業クラブの活動により札幌市民の砥山地区の農業に対する認知度が高まり、多くの市民が訪れるようになったことで地域が活性化するとともに、地域の観光果樹や野菜の直売など、札幌市民と農家の相互理解の関係が構築されてきている。

また、札幌市は北海道の34%の人口を占めており、消費等の動向が北海道に大きく影響している。そのため、札幌市民を対象にした食育活動の果たす役割は大きく、砥山農業クラブの食育活動が札幌市の農業・農村や地産地消に対する認識を大きく高めている。

さらに砥山農業クラブの活動に伴って、ボランティアグループ「八剣山発見隊」の活動も活発となった。農家による都市住民に対する果樹の剪定講習会、農村における自然体験（山菜採り、登山、雪山散策等）など、農業・農村の理解の促進につながる活動に積極的に取り組んでおり、農業に対する応援団の育成も図られている。

## ◇事業の今後の展開方向

今後も引き続き活動を継続し、都市住民に対する農業・農村、農産物の理解の促進を図るとともに、支援グループと連携した活性化の取り組みを推進する。

また、砥山農業クラブを構成している農家が菓子製造業者と連携して地場産農産物（イチゴ）の活用を検討する組織（イチゴクラスター）の設立や、八剣山発見隊とともに桜の植樹や河川の清掃等の地域の自然環境保護や景観づくりにも取り組まれるなど砥山農業クラブの活動を基に様々な活動が展開している。

さらに定山渓温泉の旅館管理組合と提携し、温泉旅館から出される生ゴミを堆肥化し、その堆肥を利用して生産した農産物を温泉旅館に提供するという地域内資源リサイクルにも平成19年から実施している。

安全・安心な農産物の生産地域を目指して砥山地区内の農家全員がエコファーマー取得の予定になっており、平成20年度には全員がエコファーマー取得の予定になっているなど、今後も農産物や地域への信頼性の向上や、安全性のメッセージ発信の取り組みを強めて、都市住民に信頼される都市農業を構築することが期待される。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【交流】**

<b>1. 都道府県、市町村</b>	北海道沼田町
<b>2. 団体名</b>	沼田町ホタル研究会
<b>3. 取組みの名称</b>	沼田町にホタルを呼び戻そう
<b>4. 取組概要等</b>	

**◇概要**

沼田町の稻作は、明治27年に沼田喜三郎氏が富山県より18戸を移住させたことから始まり、農民の英知と努力によって拓かれた歴史を有し、平成6年には開基100年を迎えた。しかし、昭和30年頃から河川改修、ほ場整備事業が盛んに行われ、河川や用水路・排水路がブロックやコンクリートで施工され、さらに化学肥料や農薬の使用と、気がつくと田んぼで乱舞していたホタルが全くいなくなり、寂しい田んぼになってしまった。そこで、かけがえのない郷土沼田町の自然を21世紀に生きる子供達に残したい、人もホタルも住める地域を作ろうと「沼田町にホタルを呼び戻す」活動が始まった。

**①ホタルを呼び戻す活動**

ホタルに関する基礎調査と町内の河川・ダム・排水路について、水質・水温・地形等の環境及び現地調査などのデータ収集から始まり、ホタルの幼虫の餌となるカワニシ・タニシ・モノアラガイの調査も行い、町内で採取したヘイケホタル100匹とカワニシ・タニシを水槽で2年間飼育実験を行い観察してきた。

その後、人工池・人工水路・ホタル研究室を建て、飼育管理と人工繁殖を本格的に行い、毎年ホタルの幼虫を沼田町の幌新地区北部（「ホタルの里」）の自然に放流し続けることで、やっと自然繁殖ができるようになった。ホタルは年々増え続けており、夏は美しく幻想的な世界を作り出している。

**②町内外の学校の環境学習**

環境学習ではホタルを観せ、ホタルは水のきれいな自然環境でしか住めない話をし、ホタルを通して自然環境の大切さを伝えている。

**③道内外のホタルや自然環境の活動団体への指導・講演・セミナー**

ホタルの繁殖・飼育の指導はもとより、ホタルの幼虫の提供も行い、指導・講演・セミナー等について積極的に出席し、自然環境との共存が重要と訴えている。

**④ホタル鑑賞会等のイベント**

毎年札幌市で行うカルチャーナイトに参加し、沼田町よりホタル・幼虫・カワニナなどを運んでいき、赤レンガで「ホタル鑑賞会」を開催し、都会の子どもたちにホタルを観せている。また、「ホタル祭り」でのガイド役、沼田町に来訪するホタルの視察については説明者として活動し、さらに、夏休み期間の学童を対象とした体験学習の受け入れの対応も行っている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
幼虫等の放流	1	3	2	2	5
解説	単位：回 飼育したホタルの幼虫・カワニナの放流				
調査	8	5	6	3	7
解説	単位：回 河川等の水質調査や生き物調査				
来訪者ガイド	20	23	20	21	20
解説	単位：回 ホタル鑑賞に来町された団体等のガイド				

項目	H15	H16	H17	H18	H19
鑑賞会	5	4	3	3	1
解説	単位：回 町の祭りや都会でホタルの鑑賞会を開催				
指導・講演	5	1	1	2	12
解説	単位：回 ホタルの飼育指導及び講演				
幼虫の提供	1	1	1		
解説	単位：回 団体等への人口飼育した幼虫の提供				
ホタルと環境	5	4	7	3	4
解説	単位：回 小・中・高校での環境学習の講師				
飼育・採取	2	8	7	7	5
解説	単位：回 幼虫の人口飼育、カワニナ・タニシ採取				

#### ◇活用している地域資源

- ・町内でホタルが住める自然環境の良い幌新地区北部を「ホタルの里」とし、ホタルの幼虫を放流して自然繁殖させている。
- ・明治40年ころ発見された幌新温泉の宿泊施設に「ほたる館」を建設し、オートキャンプ場も「ほたるキャンプ」としてホタルを沼田の観光の1つにしている

#### ◇地域活性化のポイント

- ・ホタルを呼び戻す活動で、沼田町では北海道内で初めて「ホタル保護条例」が制定され、農薬の使用低減につながり、より安全な農産物を沼田町から消費者へ届けている。
- ・学校の環境学習の授業では、ホタルがわかりやすい題材であると生徒や先生に好評である。
- ・各活動団体との交流により、各地域に着実にホタルの飛び交う環境が広がりつつある。
- ・沼田町の「ほたる祭り」は知名度も上がり、多くの人々が訪れ、観光としても賑わいを見せている。
- ・ホタルの飼育室や発光模型、ビデオなど楽しくホタルの学習ができるほたる館が建ち、子どもたちの体験学習の教室として毎年参加希望者も増えている。
- ・都会で「ホタル鑑賞会」を開催し、来訪者にホタルの里や沼田町の自然を話すことで、ほたる館に訪れる人が増えている。

#### ◇事業の今後の展開方向

まずは沼田町内のどこの田んぼでも、ホタルが飛び交う町にしていく活動を町民と一緒に続けていく。そのうえで今後も「ホタルと自然環境」を環境教育として取り組んでいき、ホタルの幼虫の繁殖も続け、幼虫を希望する団体には提供し、幼虫の飼育や飼育指導など続けていき、沼田町のホタルが飛び交うきれいな水の田んぼや畑からホタルブランドとして、より安全なお米や野菜を消費者へ届けていく。

また、人とホタルが飛び交う沼田町から環境の大切さを、北海道はもとより全国へ広げていく。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【食】【バイオマス・リサイクル】【交流】**

<b>1. 都道府県、市町村</b>	北海道津別町
<b>2. 団体名</b>	津別町有機酪農研究会
<b>3. 取組みの名称</b>	人・牛・環境にやさしいオーガニック牛乳の生産
<b>4. 取組概要等</b>	

◇概要

津別町は総面積の86%が森林で、扇状に広がる河川沿いに農業集落が形成される典型的な中山間地域で、畑作を主体とした地域である。酪農経営では土地条件から農地の集約や規模拡大が難しく、1戸当たりの飼養規模も北海道酪農の平均規模からみても小さい経営体が多く、従来から単位当たりの収量や個体乳量の向上を主眼とした経営展開が行われてきた。このため、個体乳量は向上したものの方では輸入飼料依存型の経営体が増加した。

このような生産体制に疑問を持ったことから新たな生産方式が模索され、地域条件を活かした放牧方式が多く酪農家で導入され、生産方式の見直しに伴い、酪農家間で高品質・高付加価値化に向けて環境に配慮した安全・安心なこだわりの牛乳生産への取り組みを検討し、平成12年に酪農家20戸により有機酪農研究会を設立した。

研究会では無農薬・無化学肥料により生産した粗飼料をもって有機牛乳の生産販売を目指すこととし、多くの困難を克服して平成18年9月、最終的に5戸の酪農家で目標であった「オーガニック牛乳」の販売を開始した。

①環境（自然）にやさしい「循環型酪農経営」を推進

乳牛の排泄物は、適切な処理施設で堆肥化され農地に還元することにより、環境にやさしい「循環型酪農経営」を行っている。

②自給率飼料の有機栽培の取組み

無農薬・無化学肥料による粗飼料の生産を目指し、関係機関の助言や支援を受け、土壤分析や研修会、試験栽培を行い、多くの年月と試行錯誤を繰り返しながら、平成16年に有機農産物に係る日本農林規格（JAS）の認証を取得した。自給飼料生産は、化学肥料や除草剤等の農薬を一切使用せず、堆肥やJAS有機基準に適合した有機肥料・土壌改良資材を100%使用し牧草とサイレージ用とうもろこしの有機栽培を行っている。

③人にやさしい安全・安心な牛乳の供給

乳牛の飼養管理面では平成17年より農場HACCP（ハサップ）の手法を導入し、生産工程の確立と履歴の記帳を徹底し、オーガニック牛乳を提供する際の情報開示を可能とする体制を整え、飼養管理・衛生面においてもより安全・安心な牛乳の供給に向けた取組を行っている。

④JAS有機牛乳の国内第1号として製品化

平成18年5月25日、（財）北農会より「有機畜産物（有機飼料）生産工程管理者」として有機畜産物の認証を取得し、9月25日には津別町産の「オーガニック牛乳」がJAS有機牛乳の国内第1号として製品化され、販売が実現した。（明治乳業（株）から「明治オーガニック牛乳」（1,000ml）として北海道内において年間約300トンが販売されている）

⑤有機栽培による飼料作物の収量の安定化

飼料作物の有機栽培の取り組み当初は、慣行栽培に比べ乾物収量で約3割から4割の減収となり大きな問題であったが、土壤診断に基づく土づくりや経年草地へのマメ科追播などに取組み、現在は慣行栽培に比べ遜色のない収量が確保されるようになっている。

⑥北海道洞爺湖サミットへ提供

平成20年、北海道洞爺湖で開催されたサミットでは、「IMCプレス用レストラン」で使用される食材として「明治オーガニック牛乳」を提供した。

## ◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
生乳生産量	1,635	1,594	1,418	1,414	1,429	
解説	単位：トン オーガニック牛乳の販売は平成18年9月からの開始					
乳牛飼養		227	212	227	229	
頭数	解説	単位：頭 成牛				
乳牛飼養		160	195	182	178	
頭数	解説	単位：頭 育成牛				

## ◇活用している地域資源

乳牛の排泄物は堆肥舎及び自然浄化リニアクターシステムなどによる適切な処理施設で堆肥化・液肥化を行い、全量農地に還元することにより地力の増進を図り粗飼料の安定確保に努めており、排泄物も貴重な資源と位置づけられる。また、育成牛については、有機農産物に係る日本農林規格（JAS）の認証を受けている津別町有牧野特定地区において5月から10月の間放牧を行い、粗飼料の効率利用に努めている。

## ◇地域活性化のポイント

有機酪農研究会の会長は酪農体験塾「だいち」を主催し、地域住民との交流に積極的に取り組み、特に小学生を対象にした乳搾り体験、ヨーグルト作り体験、乗馬体験などを継続して行っている。

また、有機酪農研究会員や関係機関等のボランティア協力により「ゆめの里フェスティバル in 山田牧場」を毎年8月に開催し、自家生産牛肉を提供し、地域住民との交流の場として毎年300名の参加者を数える一大イベントになっている。さらに、有機酪農研究会の会員がふれあいファームの認証を取得し酪農体験や実習生を受け入れるなど、農場を広く公開しているほか、平成19年に発足した津別町グリーン・ツーリズム運営協議会にも全員が加入し、今年初めて修学旅行生を受け入れることとなり、つべつ農業の理解者・応援団体づくりに積極的に取組んでいる。

## ◇事業の今後の展開方向

飼料作物栽培及び供給体制整備の構築を目指し平成15年に設置された「有機酪農支援連絡会議」（構成：JA、町、市庁、普及センター、家畜保健衛生所、乳牛メーカー）の指導支援・連携を図りながら、2014年を目標に5つの課題に取組んでいく。

1. 有機自給飼料の自給率向上、新栽培体系と優良品種導入の取組
2. 自給飼料農家間利用システムの取組
3. オーガニック牛乳生産に係る先進技術情報の収集
4. 消費者との交流拡大と情報発信の取組
5. 有機牛肉のJAS認証取得に向けた取組



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【交流】**

1. 都道府県、市町村	宮城県東松島市
2. 団体名	奥松島体験ネットワーク
3. 取組みの名称	奥松島体験ランド 海と自然の地域づくり
4. 取組概要等	

**◇概要**

奥松島体験本ネットワークは、宮城県奥松島の有する農林漁業や観光資源と、伝統文化を有機的に組み合わせた複合型産業を創設し、都市等との交流人口の増大に努め、地域産業の振興を図ることを目的とし、奥松島宮戸地区の居住者25名で構成されている。

観光構造の変化に伴い、レジャー型から体験型（グリーン・ツーリズムの推進）に向けた動きが加速し、奥松島宮古地区として、その変化に対応する必要性を認識しながら検討を重ねた結果、これまで個々に対応してきた体験型観光をブルー・ツーリズムとして位置づけながら対応していくためのネットワークの構築が必要だととの認識に立ち、東松島市（当時鳴瀬町）、東松島市観光協会（当時鳴瀬町観光協会）、地域観光業者の3者による体制づくりを行うこととした。

また、（財）都市農山漁村交流活性化機構が行う「グリーン・ツーリズムインストラクター講座」、「農村コミュニティ再生・活性化支援事業」、「観光立村（国際グリーン・ツーリズム）モデル事業」、「みやぎグリーン・ツーリズムアドバイザー派遣事業」等の公的支援を受け、受け入れ体制の整備に力を注いでいる。

年間の主な活動時期は5月～11月までであるが、宿泊客や県外からの修学旅行生を中心に、以下のような体験活動を行う観光客が年々増加している。近年では、北海道、関東圏の小・中学校から教育旅行の目的地としての需要が高まり、取組実績も増加している。

**①野外での体験メニュー**

操船体験、船釣り体験、磯釣り体験、こだわり船釣り体験、刺網漁体験、かご漁体験、牡蠣作業体験、定置網漁体験、海苔収穫体験、地曳き網体験、潮干狩体験、ウミネコの餌付けと洋上遊覧体験、ロープワーク体験、トレッキング体験、農業体験、マレットゴルフ体験

**②屋内の体験メニュー**

料理体験、お茶会体験、座禅体験、和太鼓体験、工芸体験

**③奥松島縄文村歴史資料館での体験メニュー**

貝塚めぐり、火おこし、勾玉作り、アクセサリー作り、土器作り、釣針作り（奥松島縄文村歴史資料館は、国土跡「貝浜貝塚」より出土された縄文土器や骨角器など貴重な出土品を多数展示している）

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
来客数	317	897	990	1,057	1,420
解説	単位：人 東松島体験ネットワークによる各種体験を行った人数				

**◇活用している地域資源**

- ・日本三景松島

東松島市奥松島地域は日本三景松島の外洋部に位置し、ネットワークが所在する宮戸島は、松島湾内最大の島で現在は陸続きになっている。海上に230余の大小の島々が浮かび、四季それぞれに趣を変え、景勝の地をなす特別名勝松島の一端を形成する風光明媚な景観を持っている。

・嵯峨渓

島の最南端に突き出た断崖海岸・嵯峨渓は、大分県の邪馬渓、岩手県の猊鼻渓と並ぶ日本三大渓の一つに数えられている。

・史跡と伝統行事

太古からの歴史的文化に触れることのできる史跡として、縄文時代前期から弥生時代中期にかけての集落跡で日本最大の級の規模である「里浜貝塚」がある。また、宮戸月浜地区で毎年小正月に行われる鳥追行事である、国指定重要無形文化財「えんずのわり」の伝統行事など、古より歴史のある地域である。

・豊かな観光資源

東北地方でも温暖であることから「東北の伊豆」とも呼ばれ、漁業、観光、農業が盛んで、特に旅館、民宿を中心とした宿泊業と夏を中心に観光客・海水浴客等に対しての観光サービス業に力を入れている地域である。

◇地域活性化のポイント

- ・奥松島地域の有する自然と宮戸地区の歴史文化、観光資源を最大限に活かしている。地域に根ざした活動を効率的に実施していくことを第一に考え、行政などからの支援は最小限での範囲に留め、自立した立場で活動を行っている。
- ・体験メニューは、訪れる旅行者に対して自然の癒しと安らぎを提供するだけでなく、東松島市の魅力をアピールする場となっており、自然豊かな農山漁村の魅力を県内外、都市部に発信している。
- ・近年、都市住民の農山漁村への回帰の動きが活発になってきており、今後さらに地方への旅行者が増えていくことが予想される。そこで、宮戸地区においてはネットワークが奥松島地域を発展させていくキーパーソンとして、魅力ある農山漁村づくりを図っていく。

◇事業の今後の展開方向

- ・平成20年3月に、宮戸地区において行われた（財）都市農山漁村活性化機構によるグリーン・ツーリズムインストラクター講座の地域開講を経て会員数が増大し、小・中学校からの教育旅行による柔軟な対応が可能になった。現在、日帰り（体験者）や宿泊を伴う旅行者は増加しており、今後さらに旅行者や小・中学生の体験者を増やしていくために、体験メニューの充実化・PR活動を実施していくことが必要と考えている。
- ・旅行会社への誘致活動を進め、多くの旅行者の受入れを図っていく。現在継続中の補助事業を有効に活用しながら、備品等の購入やモニターツアーなどの企画を行うことにより、旅行者に満足してもらえるような体制整備を行っていきたい。
- ・さらに、平成20年度からスタートする、子ども農山漁村交流プロジェクトへの対応として、全国500の受入地域認定を目指しており、今後、受入体制整備を含め積極的に事業に参画していきたいと考えている。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【女性・若者の力】【食】【交流】

1. 都道府県、市町村	宮城県加美町
2. 団体名	農事組合法人 やくらい土産センター さんちゃん会
3. 取組みの名称	女性たちが切り開いた新たな経営参画
4. 取組概要等	

◇概要

加美町は宮城県下でも豪雪地帯であり、厳しい気象条件下のため生産性の向上は難しく、農業は停滞していた。また、冬には他産業に従事する男性が多く、厳しい冬の地域や家庭を守るのは必然的に妻や高齢者たちであった。そのような中、それまでの殻を破り女性たちの活躍が地域に新しい風を吹き込んだきっかけは、昭和50年代に実施した女性たちによる地域の生活環境点検であった。それまで美点などないと思っていた自分たちの住む地域の身近な自然の素晴らしさや文化の深さなどに気づき「暮らしの楽しみ方や生産活動があるともっと違う地域になる、将来自分たちの子どもが夢を持って暮らせるような地域づくりを自分の手で出来ないだろうか」と活動が始まった。

女性たちは「町のお土産、採りたての農林産物」を販売する施設の設置を町へ要望し、その願いが叶い完成したのが直売施設「土産センター」である。地域の自然の恵みを販売するという意味合いを持たせ、「みやげ」ではなく「どさんセンター」と名付けた。

平成6年には町に直売施設が整備され、その利用組織として「さんちゃん会」が結成された。会の名称は、かあちゃん、ばあちゃん、じいちゃんが構成員である“さんちゃん”と、太陽のSUN(サン)をいっぱい浴びた新鮮野菜を販売する、太陽のように燐々(さんさん)と光り輝くように、という願いを込め命名した。110人でスタートした「さんちゃん会」は、平成14年には法人化し「農事組合法人やくらい土産センターさんちゃん会」を設立、平成18年度には実績を評価され、町から直売施設の指定管理者の指定を受けた。組織も210人の大所帯となり、売上高も2億円を超えた。

全国に直売所が増加し競争が激しくなる中、宮城県における先駆者として奢ることなく前へ進むため今もチャレンジを続けているだけでなく、安定的な売上げを確保するため、仙台市内のデパートへ週一回の出張販売を実施したり、消費者の物と心の満足を目指した手作りのイベントを実施している。

こうした新たな取り組みを行いながらも「さんちゃん会」のモットーは設立当初から変わらず「新鮮・安心・安い農林水産物の提供」であり、消費者が安心して食べられる商品作り管理に知恵をしぼり、「旬のもの」を中心に笑顔の絶えない楽しい直売所づくりを目指している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
売り上げ	191,549	239,801	222,264	228,720	238,131
解説	単位：千円 土産センターの売り上げ				
観光客入込	773,417	770,921	1,171,300	1,303,394	1,411,591
数	単位：人 薩摩地域の観光客入込数				
観光客入込			170,841	181,847	237,364
数	単位：回 土産センター観光客入込数				
さんちゃん	20	32	35	23	25
会交流	単位：回 視察、講演等受入対外交流回数				

項目	H15	H16	H17	H18	H19
イベント 回数	2	5	6	7	7
解説	単位：回 山菜まつり、創業祭、大収穫感謝祭、わらにお展示 等				

#### ◇活用している地域資源

- ・「加美富士」とも呼ばれる加美町のシンボル「薬葉山」と地域の豊かな自然（荒沢湿原と水芭蕉、鳴瀬川）
- ・農林産物直売施設「やくらい土産センター」
- ・山の幸の販売施設「山の幸センター」
- ・農家レストラン「ふみえはらはん」、農家民宿「おりざの森」、木菜子屋ファームなどの経営者である女性起業家たち
- ・地域に伝わる伝統野菜である日本有数の地大根「小瀬菜大根」。「小瀬菜大根」は、平成18年度に日本スローフード協会の「味の箱船」に認定されている。

#### ◇地域活性化のポイント

- ・地域に女性農業者の経営参画という新しい役割を生み出した。
- ・女性が主体的に生産活動に関わり自ら販売して経済活動を行うという直売の先駆者となり、県下に波及した存在は大きく、県全体の農業振興にも大きく寄与。（第2回の東北地方直売サミットを主催し、その後も視察受入や各地での講演を通じて自分たちの取組みを県内外へ広めている）また、意欲のある女性起業家を生み出し、野菜や花きなどの園芸を地域に定着させ、若い担い手が就農するようになった。
- ・直売施設が中核となり、人と人とのふれあいを通じた「農村と都市の架け橋」となるようグリーン・ツーリズムへの取組みが始まり、点でしかなかった活動が線や面でつながり地域全体へ広がっている。（平成8年に設立した組織は平成15年の市町村合併をきっかけに「加美町グリーン・ツーリズム推進会議」となり、さらに「子ども農山漁村交流プロジェクト」のモデル地域（体制整備型）に選定され、更なる交流拡大に挑戦している。）

#### ◇事業の今後の展開方向

生活改善グループの設立から約25年が経過し、第一線で活躍してきたかあちゃんたちも年を経てばあちゃん中心になってきた。「さんちゃん会」が好きで生きがいあると会を辞める人は少ないが、農家の高齢化、後継者不足によりこれから時代を担う「後継者育成」が課題となっている。このため、自分たちの歩んできた道=さんちゃん会・農業の持つ魅力を若い世代へ伝えることが新しい地域づくりへ繋がるとして、会員による開放講座の開催など地域の誰もが気軽に参加できる講習会を計画している。

食品の偽装、中国産食品の安全性など「食」に関する問題が大きく取り上げられている中「食」を担う自分たちが果たす役割を再確認し、毎日の取組みを大切にしてお客様と生産者の架け橋となるよう、一層信頼される農産物の生産や製造に日々精進していく。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【食】【交流】【若者、女性の力】

1. 都道府県、市町村	山形県鶴岡市
2. 団体名	株式会社産直あぐり
3. 取組みの名称	緑の下の力持ちから中核組織へ成長した女性の会
4. 取組概要等	

◇概要

米の生産調整による稻作収入の減少、農産物価格の低迷、農業従事者の高齢化、後継者不足の中で旧櫛引町では、平成3年以降、地域の特色を活かし、果樹・野菜等を振興するフルーツタウン構想が掲げられた。

そのような中で平成8年12月にフルーツタウン直売施設運営管理組合が設立され、平成9年9月には農産物直売施設「産直あぐり」が開設された。その後、農産加工施設の開設、農家レストランの開設などフルーツタウン構想の拠点として整備され、平成20年5月には「株式会社産直あぐり」として登記された。

直売施設として果物や野菜、花、山菜、米の産直や、地域の特産品を活用した加工品の製造販売、地域の食材を活用した地産地消料理の農家レストランのほか、交流イベントも積極的に行っている。5月の山菜・孟宗まつり、9月のフルーツまつり、2月の雪まつりなど、多彩なイベントの開催が交流人口の拡大、リピーターの確保や集客数の増加につながり、また、店頭では対面販売を行い消費者とのコミュニケーションを積極的に図っている。

さらに、都市農村交流の推進として東京都新宿区神楽坂での産直販売の実施、横浜市立青木小学校の修学旅行での農業体験受け入れ、旬の果物を福祉施設へ提供することで地域福祉への参画も行っている。

多彩な取り組みの中で、組合立ち上げ時から活動してきた「あぐり女性の会」は、株主と株主家族の女性で構成されており、86名の当番制で販売などを行うほか農家レストランのサポート、施設内の装飾など、運営全般にわたる組織として活動している。また、平成20年度には産直あぐりの情報発信誌「テクテク通信」を発刊し、女性の会メンバーと産直あぐり従業員が情報を持ち寄りそれぞれの紙面に書き込み、イベント情報等も入れて発行している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
売り上げ	312,072	315,425	302,058	342,832	354,565	
解説	単位：千円 組合員の農産物、加工施設、レストラン等の合計					
来客数	423,088	476,014	467,467	494,793	498,777	
解説	単位：人 産直施設、レストランの入込客数の合計					
雇用者数	12	12	12	12	12	
解説	単位：人 従業員10名、パート2名					
イベント	13	13	11	15	15	
回数	解説	単位：回 さくらんぼまつり、雪まつり など				
イベント	58,968	65,087	40,559	46,228	51,768	
参加者	解説	単位：人 さくらんぼまつり、雪まつり など				

## ◇活用している地域資源

櫛引地域には多彩なくだものがあり、それらはそれぞれの集落に適した果樹を栽培してきた先人達の努力の賜物であり、フルーツの里としての礎になっている。

6月のさくらんぼ、7月からはもも、ぶどう、りんご、8月には和・洋なし、10月には庄内柿と、6月下旬から11月下旬のりんご・ふじの収穫が終了するまでくだものの収穫が続き、加工施設で作られるジュースやジャムの原料となっている。平成18年度には手作りのジュースをシリーズとして商品化し、平成20年度からはさくらんぼ、ぶどう、りんご、和なし、ラフランス、庄内柿をセットにしたジュース「庄内果物紀行」を販売する。

## ◇地域活性化のポイント

食の安全が叫ばれ、野菜嫌いの子供たちが増えている中、地域で子育てしている若い女性層向けに産直あぐり女性の会が主催となって、安全で安心できる地域の農産物を使った料理教室として鶴岡市の施設を活用し8月から4ヶ月間、毎月第4火曜日の夜に開催している。

さらに、地域の農産物を販売する産直あぐり、食材とする食彩あぐり、原料とする加工あぐりを地域の小中高校生への体験学習の場として可能な限り提供しているほか、地域の福祉施設で製品化された商品の販売、高等養護学校の生徒たちが自分たちで作った製品を自ら販売する体験の場としても提供している。

## ◇事業の今後の展開方向

数多くの産直施設が建ち並ぶ中、独自の特色を確立していくかないと生き残っていくのは難しいと危機感をもっている。そこで、食の安全・安心を求める消費者へのニーズへの対応としてトレーサビリティーシステムを平成17年度に導入しているほか、年々取組む作物を拡大している。

また、加工品の開発に積極的に取組み、地域の農産物を原料にして、あぐりの特徴を活かした加工品を開発していく。

現在、女性の会が隣接するあぐり農園で学校給食用のジャガイモやかぼちゃを栽培しているが、農園を「体験農園」としてイベント時に開放するなど、地域の特性を活かし消費者が安心して利用でき楽しめる施設としていくことで地域の発展にもつなげていきたい。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【女性・若者の力】【交流】

1. 都道府県、市町村	茨城県日立市
2. 団体名	夢ひたちファームなか里
3. 取組みの名称	農業体験から広がるつながりの輪
4. 取組概要等	

◇概要

日立市中里地区は、茨城県北部に位置し、南北に流れる清流・里川沿いには日本の原風景と言うべき静かなたたずまいが広がる地域であるが、近年人口が減少し、農業従事者の高齢化に伴い観光農園の維持ができなくなり、観光農園を廃業する農家や耕作放棄地も増えてきている。この現状を開拓するため、平成9年に地域の女性達8人が集まり、耕作できなくなった畠を利用して、市内の幼児を対象に芋掘りなどの農業体験をさせる会を発足させた。

その後、新たに地域の農業経験者5人の協力を得て借用農地の拡大を図り、農業体験を希望する数多くの親子などを受け入れてきたほか、幅広く活動の場を広げるため、平成18年には旅館業営業許可及び食品営業許可を取得し、会員制農家民宿「なか里」をオープンした。

会員制農家民宿「なか里」は、古民家をスタッフと協力員が手作りで改修したもので、この民宿では周囲の自然を生かし四季を通じて山菜採りや魚取り、りんご狩り、そば打ち、ピザの窯焼きなどのメニュー、地域の住民を講師にしたわら・竹細工などの体験ができる。体験メニューの豊富さと、スタッフや地域住民の温かさが人気となり、利用者が増加し、さらに地元の良さを知ってもらうため、定住や二地域居住を希望する人たちの長期滞在も受け入れている。

農業体験では、日立市内外の家族や個人のほか、地域の幼稚園児、児童、生徒の農業体験学習も受け入れている。受け入れは長期にわたり、播種から収穫までの一連の体験ができるため、野菜嫌いだった子どもが自分で育てた生野菜をおいしそうにはおぼっている姿も見られる。

また、後継者不足で維持できなくなった果樹園などを借り上げ、オーナー制の導入によりりんご栽培を維持するなど、耕作放棄地対策にも取り組んでいる。作業は「夢ひたちファームなか里」の会員が農家の指導を受けながら行っているほか、地元の福祉作業所に農作業の一部をお願いすることによる地域の他機関との連携や、地元のぶどう畠の手伝い（援農）を行うなど、新たな取組にも積極的に取り組んでいる。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
売り上げ		25,000	56,000	564,100	834,740	
解説	単位：円 H18からりんごオーナーや農家民宿を開始し、売り上げが急増					
来客数	455	640	741	969	1,677	
解説	単位：人 H18からりんごオーナーや民宿を開始。H19は団体も受け入れ。					
イベント	5	5	5	7	6	
回数	解説	単位：回 田植え、ドロリンピック、収穫祭、繭玉鳥追い祭りなど				
イベント	215	294	326	432	771	
参加者	解説	単位：人				

## ◇活用している地域資源

- ・地元産農産物、果樹、山菜
- ・里川、昆虫、里山（自然）
- ・繭玉鳥追い祭り（伝統行事）
- ・漬物、みそ、ジャム、ジュース（地元産品加工）
- ・竹細工、炭焼き、豆腐作り、手打ちそば、こんにゃく作り（伝統技術）

## ◇地域活性化のポイント

耕作が継続できなくなった畠や果樹園を活用し、都市住民や子供たちに農業体験や自然体験をさせる場としてよみがえらせている。畠や果樹園でできた作物はそのまま、あるいは加工して付加価値を高めて販売し、活動資金に充てている。

また、この地域でこれまで培われてきたりんご栽培のノウハウを活かし、かつ、耕作放棄地対策にもなるりんごのオーナー制度を導入するなど、地域資源を活かした取り組みを進めている。

さらに、農家民宿開業により都市と農村の交流人口も増加し、地域に新たな賑わいをもたらしている。こうした「夢ひたちファームなか里」の活動は、徐々に地域に広がりを見せており、退職して地域に帰ってきた住民が活動に参加するようになった。この「夢ひたちファームなか里」が核となって、地域全体が元気になりつつある。

## ◇事業の今後の展開方向

農業従事者の高齢化と後継者不足で廃業に追い込まれた果樹園や、手入れが行き届かなくなったりんご栽培のノウハウを活かし、かつ、耕作放棄地対策にもなるりんごのオーナー制度を導入するなど、地域資源を活かした取り組みを進めている。こうした「夢ひたちファームなか里」の活動は、徐々に地域に広がりを見せており、退職して地域に帰ってきた住民が活動に参加するようになった。この「夢ひたちファームなか里」が核となって、地域全体が元気になりつつある。

新しい体験メニューとして、平成20年に設置したピザ窯を活用したピザ焼き体験は大変好評で、小中学生にも人気があるため、これを利用し、原料を全て地元産にこだわった米粉ピザの体験・販売を行っていく。

また、都市住民に農家民宿へ長期宿泊してもらって地域の良さを知ってもらいながら、地域との交流や二地域居住、定住準備を支援していく。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

◎取組分野：【バイオマス・リサイクル】【交流】

<b>1. 都道府県、市町村</b>	茨城県阿見町
<b>2. 団体名</b>	有機アクションプラットホーム
<b>3. 取組みの名称</b>	今こそ 有機アクションで立ち上がろう
<b>4. 取組概要等</b>	

◇概要

食料安全保障の危機から、いざれ争いにもつながるであろう農業問題について、環境配慮となる行動（アクション）をする必要がある。そこで大事になるのは有機的に繋がりあう行動である、ということに賛同した、つくばと横浜と阿見（茨城県）のメンバーが協働活動を行うようになった。

平成19年に茨城大学農学部と立ち上げたオーガニックリサーチファームを拠点にして、横浜市民、特に団塊の世代に参加を呼びかけるための有機型農業塾を開催し、それらの学習と実践をアグリツアーとして実施するほか、横浜市民を対象に、つくば市や阿見町の風土や生活文化、農のある生活を取り込んだ癒しツアーやとしても実施する。

発酵もみがらで多様な微生物が棲む元気な土になった田畑に触れることが、田畑の本来の姿に触れることがあり、そこから収穫される野菜こそが昔、我々が食べていた本来の野菜である。この、本来の地産地消の経験、本来の食と農の気づきとなるような地域間交流を実現することとしている。

横浜開港150年祭とつくばの豊富な研究機関とを結び、地域の特性を活かした商品づくりを行うための交流会や講演会を行うほか、横浜市とつくばのそれぞれのイベントに発酵もみがら入り堆肥料で作った野菜を販売し、その一部を寄付することとしている。

◇活動の規模（H20～H24までの目標値）

項目	H20	H21	H22	H23	H24	
生産量	1	5	10	20	30	
解説	単位：トン 発酵もみがらで元気な土を作り、野菜を栽培					
売り上げ	100	500	1,000	2,000	3,000	
解説	単位：千円 平均単価を100円として概算。イベント等は含まない。					
ファーマーズマーケット	6	6	6	6	6	
マーケット	解説	単位：回 大規模なファーマーズマーケットを毎年1回ずつ開催予定				
イベント	1	3	3	3	3	
回数	解説	単位：回 春と秋に有機農業塾を開催、夏には子ども達の食と農の体験				
イベント	大人30、子供50	大人60、子供50	大人60、子供50	大人60、子供30	大人60、子供30	
参加者	解説	単位：人 横浜から阿見・つくばへ				

◇活用している地域資源

- ・発酵もみがら生産施設と、リサーチファームの実験圃場周辺の景観
- ・つくば市栗原のガラスハウス8棟と直売所
- ・筑波山南麓の本郷にある、ハートフル食農の里予定地と筑波山の景色
- ・バイオの力で14日間の迅速発酵をさせた「発酵もみがら」（通常の発酵分解には2～3年

かかる)

- ・つくば市内の研究施設（市内には、200以上の研究施設がある）

すでに、「食と農の科学館 つくばリサーチギャラリー」はつくばと横浜の交流を歓迎しており、平成20年6月の横浜開港150年祭イベントでは、展示品のパネルや展示物である稻のサンプルなどの貸し出し協力を得た。

- ・横浜赤レンガ倉庫での、有機アクションマーケット

#### ◇地域活性化のポイント

この取り組みは有機的につながり合う取り組みであるが、つながり合うことから地域活性化を目指すこととしている。

- ①日本の有機型農業として発信し、アジアン農業としてつなげる

産官学で開発された発酵もみがらを核とした有機農業塾を、つくばにある様々な施設を活用しながら開催し普及を目指す。発酵もみがらは、ライスセンターへの提案型取り組みでもあるため、アジアの農業関係者への発信も考えているほか、アジアからの視察や体験も受け入れる。

- ②都市間連携プロジェクト

横浜との都市間連携による取り組みを中心に、横浜市民と有機的に交流する。

- ③PR活動

横浜での定期的な有機アクションマーケットの開催により、消費者へアピールする。

- ④インドでの取り組み

ソーラーランタンプロジェクトを支援協力することにより、カーボンニュートラルや子どもたちの環境国際教育としての連携を図る。

#### ◇事業の今後の展開方向

①活動を東京や他の都市へも水平展開し、地域メンバーと協力し、有機アクション塾を開催する。

②有機アクション農業塾の体験者を募集する。

③発酵もみがら農業の普及活動を行う（特にアジアの農業へ）。

④グリーンアグリツアーとして農業観光企画を実施していく。

⑤教育ファームとして、学校への活用を働きかける。

⑥有機アクションマーケットを横浜やつくばで開催する。

⑦プラスワン有機アクションチャリティーイベントを開催する（年一回程度）。

⑧ソーラーランタンプロジェクトへの積極的な参加により、カーボンニュートラルへの貢献、世界の明かりが無い子ども達を支援するネットワークを誕生させ、明かりを届ける。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【交流】

1. 都道府県、市町村	群馬県川場村 かわばむら
2. 団体名	群馬県川場村
3. 取組みの名称	田園理想郷をめざしてー自然と農業による村づくりー

4. 取組概要等

◇概要

群馬県川場村は群馬県の北部に位置し、総面積の約80%が山林で占められた中山間地域である。総人口約4,000人の小さな自治体ではあるが、総世帯数の半数を農家が占め、村内は豊かな自然と伝統的な農業により、昔ながらの農村原風景を有している。

全国的に問題となっている農家の高齢化や担い手不足による農業離れの影響を少なからず受けているが、自然と農業による村づくりは今も変わらず住民の中に生きており、近隣市町村が工業誘致や市町村合併を進める状況にあっても、住民はこれまで通り自主自立の道を選択してきた。

そのような中で、川場村にとっての最大の武器である自然と農業を活用した、やすらぎ・癒し・農業や農村への回帰といった現代社会が求めているたくさんの夢や希望をかなえることが出来る「田園理想郷」を目指し、村が持っている独自性 (=identity) を生かした取組を行ってきた。

①都市との交流：東京都世田谷区と縁組協定を締結しており、毎年区内全ての小学5年生が移動教室により村内で農業体験や自然とふれあう活動を行っている。さらに老人会等の各種団体との交流や、区と村の住民間の個別交流も盛んであり、世田谷区民にとって川場村は2番目のふるさとにもなっている。

②地元農産物の販売：川場村の第三セクターである（株）田園プラザが運営する道の駅「田園プラザ」において、村内で収穫された農産物や特産品の販売、ジャム作りやそば打ち体験等を行い地域活性化につなげている。

③ブランド米の推進：村内の天然水により育まれたコシヒカリを、ブランド米「雪ほたか」として推進している。なお、「雪ほたか」は皇室献上米としても有名であり、全国のコンクールにおいても上位の成績を残している。

④伝統行事の継承：村内では、「春駒まつり」や「獅子舞」など伝統的な行事を継承しており、開催時には多くの観光客が訪れている。

◇活動の規模（※活動が「村づくり」であるため年度を2年ごととした）

項目	H10	H12	H14	H16	H18
農業粗生産額	175	186	168	193	182
解説	単位：千万円				
認定農業者数	23	14	31	56	67
解説	単位：人				
観光客入組数	452,500	592,100	679,000	667,200	701,200
解説	単位：人				
世田谷区との 交流事業	解説	延べ人数では約130万人の交流があり世田谷区の人口（約80万人）を上回っている			

## ◇活用している地域資源

- ・豊かな自然環境
- ・地元農産物
- ・昔ながらの農村原風景、田園環境
- ・温泉
- ・住民の村への愛着と誇り
- ・人と人とのつながり

## ◇地域活性化のポイント

### ①村の特色を生かす

元来川場村の地域資源は山林と農地しかなかった。国道や鉄道もなく住民はこの現実を受け入れざるを得なかつたが、それが、住民が村の自然や農業へ愛着と誇りをもつ理由となつたと言える。住民の持っている共通意識が、川場村の村づくりへとつながっている。

### ②自主自立の選択

川場村の村づくりへの一つの答えが、近隣市町村が合併を進める中、住民は自主自立の道を選択したということである。これまで進めてきた村づくりが間違っていなかつたことの表れであるとともに、今後の地域活性化の弾みにもなっている。

## ◇事業の今後の展開方向

行政・住民ともに自然と農業を生かした村づくりの方針はこれからも変わることはないが、今後はより一層「自主・自立」を展開していくことが必要となっている。

そのためには農産物のブランド化や品質・安全性の向上、農業生産におけるリサイクル等が必要であり、行政と住民が一体となって努力していかなければならない。また、近隣市町村と比べて耕地面積が少ない川場村であるが、自立のためにいたずらに農業経営規模の拡大や工業団地誘致誘致などに走ってはいけないと考え、豊かな自然環境に配慮し、川場村にしかない付加価値を見出すことが、将来の村の発展につながると考えている。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【交流】

1. 都道府県、市町村	千葉県南房総市
2. 団体名	株式会社ガンコ山
3. 取組みの名称	ガンコ山ツリーハウスヴィレッジのツリーハウスマスター ツアー
4. 取組概要等	

◇概要

ガンコ山ツリーハウスヴィレッジは、放置された山林森林を活用して造られた自然体験施設で、ツリーハウス造り「ツリーハウスマスター」をはじめ、ユニークなマスター制度で自然体験のメニューを開発し、森林の整備活用と自然体験事業を両立させている。

放置された中山間部森林の活用と整備再生を目指し、1998年に（株）ガンコ山と地元集落、有志により活動開始したもので、今までと違う価値観で森林をプロデュースして、経済林としてツリーハウスを通じ自然体験を行うに至った。年間2,800人（H20年度予想）の人が訪れ、また日本人だけでなく外国からのインターンシップも受け入れていることは、特別な資源特産物のない中山間部の放置山林でも、アイディアと活用次第では事業価値を持つことの証明となっている。

冒険と挑戦、子どもが大人になるための修行の場というコンセプトで自然の中で遊びながらも知恵を磨く自然体験メニューの中でも、親子でツリーハウスを造るファミリー向けの「ツリーハウスマスター」の体験は申し込みが殺到するヒット体験になり、メディアでも広く紹介されている。

また、マーケティングの特徴として顧客層を重層化させており、ファミリー向け以外に学校向けのツリーハウスマスターや成人向けのツリーハウスマスターPRO、JRの企画募集による夏休み隠れ家作り体験や大人の休日俱楽部ツリーハウスマスター、外国人向けのツリーハウスマスターなど、幅広く通年で展開されている。

体験商品のコンセプトをターゲットごとに分けていて、ファミリー層→アウトドア自然体験市場 成人層→D I Y市場 外国人層→エコツーリズムと色分けている。一方で、ガンコ山以外でも「ツリーハウスマスター」はパッケージドプログラムとして広域展開が行われ、県民の森や市民の森などでも行われ、参加者から大きな反響を得ている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
売り上げ	180	250	420	1,050	1,600
解説	単位：万円 H18年度よりマスター制のプログラムが確立				
来客数	260	320	530	1,530	2,350
解説	単位：人 H18年度よりHP集客、メディア露出高まる。H20年度は外国人増				
雇用者数	3	3	6	20	30
解説	単位：人				

◇活用している地域資源

- ・放置山林の活用（ツリーハウスの材料となる木材の利用で自有林の間伐促進、竹によるクラフト、地元の杉材）

- ・自然エネルギー（太陽光発電、風力発電）

#### ◇地域活性化のポイント

事業推進にあたり地域文化として「今そこにある資源の最大活用」を図ること、間伐材利用や太陽光発電など自然エネルギーを生かし、環境との両立を図ることで地域のプライドを保ち、かつ日本人だけでなく外国人市場にアピールできることとなり、さらに次のような点を証明することとなった。

- ① 特別な資源に恵まれない放置された山林森林でも、活用次第では社会に貢献する価値を持ち得ること。

ガシコ山は全くの交通機関不便過疎の地であるが、JRなどの観光機関から支持を集め、日本国内外を問わず、世界のメディアにニュースを提供し続けている。

- ② 価値の報酬として、自然体験提供が事業として成立すること。

- ③ 自然体験そのものが、森林の整備活用につながり、環境と経済が両立すること。

#### ◇事業の今後の展開方向

パッケージドプログラムとして「ツリーハウスマスター」を広域展開することにより、遊休森林の整備と地域活性化の両立に役立つことから、自然体験推進事業、観光施設で採用されると考えられる。特に、特別な資源の無い地域やスキーリゾート地域などではオフシーズンの対策に、またツリーハウスマスターのプログラム導入は軽投資で済むものであり、採用されやすいと思われる。主催者に宿泊施設が無くとも近在宿泊施設に任せればよく、地域全体の活性化につながり、JR等との連携もとりやすくなり地域の宣伝が促進される。

ツリーハウスマスター体験後の特徴として、参加者は継続して自発的に森林整備活動に参加したいという希望が強く、新しいコミュニティが形成され地域が活性化する。ツリーハウスマスターは、冒険、挑戦という子どもらしさを取り戻す自然体験ということだけでなく、日本の森林から派生した大工文化を学ぶ点では、エコツーリズムの市場にも対応するものである。森林活用整備の面で企業のCSRや県民の森、公的森林でのプログラム導入が増えていくと思われる。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【食】【交流】

1. 都道府県、市町村	千葉県鋸南町
2. 団体名	鋸南町保田漁業協同組合
3. 取組みの名称	保田漁協都市と漁村のふれあい構想
4. 取組概要等	

◇概要

保田漁業協同組合ではかつてヒラメの養殖を行っていた。しかし、下請け事業のため経営に行き詰った経験があり、組合独自の直接販売システムを構築することとした。その中で、「自分たちは魚のことを誰よりもよく知っている」という最大の強みを活かし、それを直接消費者に伝えたいという思いから活動が始まった。

平成7年7月、当初は組合員の福利厚生を目的に「食堂ばんや」をオープンした。最初は廃材を利用した中古のコンテナハウス2棟からスタートした。当時の漁業を取り巻く環境は高齢化、後継者不足、資源の減少、魚価の低迷など多くの問題を抱える厳しい状況にあり、今後、販売手数料だけでは組合の経営は困難になるだろうということから、海洋レクリエーションに着目して、人を相手にした第3次産業「海業」を始めた。

平成11年には千葉県の特認事業により「魚食普及食堂第2ばんや」をオープンし、収容人数も210名と施設整備を図り、同年9月、行政と連携してプレジャーボートの受け入れを開始、平成14年3月には「第1ばんや（食堂ばんや：収容人数132名）」をリニューアルオープンした。この時点で来客数は2万人から20万人に増え、さらに平成15年12月に憩いの家（通称：ばんやの湯）をオープンして来客数は40万人と急激に増加した。

今ではこの魚食普及食堂の効果は「付加価値の向上」「地域の雇用増大」「流通コストの縮減」など漁業経営の安定化に貢献しているほか、利益の一部を「資源の放流」や「燃油高対策」など漁業者に還元している。

さらに地域の活性化を図るため、地元と連携して観光名所である江月水仙ロードに桃やアジサイ、ツツジなどの花木を植栽し、観光期間の延長に取り組むなど、来訪者は45万人を超えるまでになった。平成20年には地域観光資源を見直すために、国の支援を受けて観光バスの受け入れ施設として「第3ばんや」をオープンした。その他、観光拠点への無料循環バスの運行や、平成18年には「海の駅」として東日本「海の駅」設置推進会議に登録されたほか、観光遊覧船など家族で安心して遊べる施設づくり、地域活性化の先進地として多くの視察を受け入れ、地域間での意見交換を積極的に行ってている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量	1,873	2,267	1,952	3,035	2,190
解説	単位：トン 刺網や定置網漁が盛んであり、さば、ぶり、かつおなどが主				
売り上げ	597,436	614,116	618,256	636,687	
解説	単位：千円 料理メニューの開発や接客指導などで売り上げは伸びている				
来客数	397,709	418,619	430,000	451,546	
解説	単位：人 無料循環バスの運行、地域と連携した活動などで順調に増加				
雇用者数	80	103	95	98	97
解説	単位：人 地元を中心に雇用を推進				

## ◇活用している地域資源

活用している資源は、地元に水揚げされた新鮮な魚介類。これを刺身、煮物、揚物（天ぷら・唐揚）、寿司と地の漁師料理が味わえるよう5つの調理法で提供し、約100のメニューに仕立てている。新鮮な魚を使っているため、品切れ御免となる場合もあるほか、その時の魚価によってメニューの相場が変動する仕組みとしている。

## ◇地域活性化のポイント

地元に水揚げされた鮮魚について約3倍の付加価値を付けることを実現化したことや、ロットがまとまらない（単位量に満たない）水産物も調理して直接消費することで販売を可能にし資源の無駄が無くなるなど、漁業経営、漁業者の所得向上の面でも利点が多い。また、高齢者を抱えた漁師の世帯に配食サービスを行うことで漁師が安心して操業できるように努めるなど漁業者への福利厚生を推進している。今後は、漁業高齢者や漁師を引退した人たちが育った漁村で生活ができるような取組を進めていくこととしている。

また、地域交流の効果として町内の雇用機会が増えたほか、プレジャーボートのビジター利用が増加したことで地域全体に効果を波及させている。今後は日帰り観光から滞在型への転換を図り、民宿などにも効果を持たせることとしている。

## ◇事業の今後の展開方向

今後の展望として、地域ぐるみの活性化に取り組むためには、従来の漁港のみでは無く、漁港と地域の活性化を一体的に捕らえる必要がある。そこで、保田漁港の持つポテンシャル（①豊かな景観②陸路・海路とも都心からの良好なアクセス③東京湾海底谷がもたらす良質な海洋資源・水環境）をふまえて、「保田漁協 都市と漁村のふれあい計画」を構想している。その構想は漁村の4つのゾーニング「海と幸ふれあいゾーン」「海浜レクリエーションゾーン」「体験学習型宿泊ゾーン」「里山体験ゾーン」により都市と漁村のふれあいを創出し、21世紀における漁村振興を、行政・地域住民との連携により積極的にする構想である。

そこで農山漁村活性化プロジェクト支援交付金を活用し、漁業者が所有しているが高齢化により枝打ちなどができる山林を「里山体験ゾーン」として整備していく。山の頂から漁村の景観を見せて山と海との環境に対する認識を深め、樹木を植栽することで公園化を図ると同時に、漁村への防災に配慮する取組を実施する。

また、「体験学習型宿泊ゾーン」は、後継者の育成として小学生から大人まで体験できる操船体験や定置見学、水産高校などと連携して漁業体験などを取り入れていく。「海浜レクリエーションゾーン」では、親子で遊べる施設として釣堀やボートウォーク、プレジャーボート短期係留の受け入れを行い、若年層への就業の場を提供するほか、新たにスキーバダイビングなどのルール作りなどを研究し、都市と漁村が共存することで活性化を推進できればと考えている。さらに、「海と幸ふれあいゾーン」では、魚食普及の推進や漁業者の福利厚生を継続して行っていく。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【新産業創出】

1. 都道府県、市町村	東京都三宅村
2. 団体名	株式会社 伊豆緑産
3. 取組みの名称	三宅島復興サルトリイバラ事業
4. 取組概要等	

◇概要

三宅島の噴火による全島避難時より森林荒廃地の緑化や枯損木の伐採などの復旧工事に携わっていたが、平成17年頃、多くの植物が枯れてしまうような濃い火山ガスが降りる環境でも、サルトリイバラだけは逞しく生育していることに気がついたことをきっかけに事業に取り組むこととなった。

サルトリイバラは切り枝として噴火以前から出荷していたが、荒廃地に植栽して緑化すると同時に島の産業として生かせると考え、平成18年度「森業・山業創出支援事業」に優良プランとして認められたことから事業としてスタートさせ、現在、以下の事業を行っている。

- ①サルトリイバラ苗の栽培
- ②サルトリイバラ苗を荒廃地に植栽（緑化）
- ③自生サルトリイバラの切り枝を生花市場へ出荷
- ④サルトリイバラ根茎の製品化のための研究
- ⑤サルトリイバラ認知度向上のためのグッズ製作・販売
- ⑥サルトリイバラの植栽や苗づくりなどのイベント実施
- ⑦インターネットショップによる関連商品の販売

現在はビジネスとしては発展途上であるが、「緑化」「観光」「健康」の3つの柱で今後の地域振興を兼ね合わせた収益性のある事業を計画している。

- ・「緑化」：荒廃地の緑化用植物として公共事業で利用できるよう、関係機関に協議中
- ・「観光」：三宅島観光協会・三宅村森林組合等のツアーのプログラムのひとつとして、エコロジー意識の高い客層に対してアピール
- ・「健康」：サルトリイバラ根茎に含まれる有効成分を研究中

サルトリイバラの花言葉は「元気になる」「不屈の精神」であり、まさに立ち上がる三宅島を象徴する植物である。

◇活動の規模

項目	H16	H17	H18	H19	H20
生産量				1,900	2,500
解説	単位：本 サルトリイバラ切枝出荷量 (H20は予定)				
生産量			3,000	1,000	23,000
解説	単位：株 ポット苗生産本数				
売り上げ			50,000	780,000	1,000,000
解説	単位：円 サルトリイバラ切枝、イベント代、グッズ等売り上げ (H20は予定)				
雇用者数			150	200	200
解説	単位：人 サルトリイバラ事業担当スタッフ（延べ人数）				
イベント回数				3	3
解説	単位：回 森づくりフォーラム、明治大学、海人きっず、エコライド等のプログラムとして				

項目	H16	H17	H18	H19	H20
イベント				140	150
参加者	解説	単位：人 植栽、苗づくり、ガイド等			

#### ◇活用している地域資源

- ・三宅村役場よりサルトリイバラ自生地及び植栽の許可地として、荒廃した村有地6.7haの使用許可を受けているほか、サルトリイバラの栽培で遊休農地を活用。
- ・島内の遊休地を利用したサルトリイバラ植林イベント。
- ・島内お土産企画の「ナチュラルダイ（自然染め）Tシャツ」にサルトリイバラ染めもラインナップ。
- ・三宅島農協の廃棄牛乳瓶を利用して苗を植えた「さるびん」を製作・販売。
- ・サルトリイバラ枝葉、果実は切枝（花材）として、国産（三宅島産）として生花市場へ出荷し、中国産の流通が主流の中差別化を図っている。

#### ◇地域活性化のポイント

- ①サルトリイバラの苗作り等によって島民の雇用につながる。
- ②遊休地の利用によって、地主への地代支払いによる経済循環。
- ③観光イベントにおいて三宅島のコンテンツの一つとしてサルトリイバラを活用。島民と観光客のふれあう機会が観光アピールと島民の楽しみにつながる。
- ④サルトリイバラグッズを社会福祉協議会と協力生産し、高齢者などの生きがいにつなげる。
- ⑤三宅島からサルトリイバラの生産と販売で利益を上げ、三宅村に貢献する。

#### ◇事業の今後の展開方向

##### 「緑化」

荒廃地の緑化用植物として公共事業に利用できるよう関係機関に提案中であるが、供給に対応できるよう苗を常時確保しているほか、将来植栽地の観光化や、入会権等によって一般島民がサルトリイバラを収穫できるよう、産業化を視野に取り組む。

##### 「観光」

エコロジー意識を持った観光客が近年増えたこともあり、三宅島観光協会、三宅村森林組合の企画のツアーにサルトリイバラ植林等をコンテンツに含め、観光振興に寄与する。

##### 「健康」

サルトリイバラ根茎に含まれる成分が、現代病に対して有効である可能性を秘めている。この成分を研究分析し、商品開発することが、今後ビジネスとして最大の見込みである。

三宅島においても生産可能なポピュラーな商品を開発すると同時に成分研究を同時進行させ、2年後には本格的に商品展開することを計画している。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【食】

1. 都道府県、市町村	新潟県長岡市
2. 団体名	幻の米「白藤」復活プロジェクト
3. 取組みの名称	幻の米「白藤」を復活させ食育と商品開発で活性化
4. 取組概要等	

◇概要

新潟県では、食用米の約94%がコシヒカリ及びコシヒカリ系統品種で占められているが、温暖化による気候の著しい変化、米市場環境の変化の中、コシヒカリ系統品種のみに頼るのでは、栽培面、販売面において大変厳しい状況と言える。

その一方で、新潟県で従来作付けされていた「白藤」は江戸末期から昭和初期の花形品種であったが、酒米の大型化、収量の悪さなどから廃れてしまった。この、新潟の地域資源である「白藤」を復活させ、さらに東京の学生の新しい感性を加えることで新たな商品を開発し、新潟地域の新しい特産物として普及するため、平成19年3月にプロジェクトを発足し、白藤の栽培技術の体系化と普及活動を行っている。

東京家政大学栄養学科（管理栄養士専攻）の学生が、新潟市（旧小須戸町）の田んぼで幻の米「白藤」を昔ながらの方法で栽培し、手植え、手除草、手刈りと学問の栄養学のみならず生産現場を学生が体験している。収穫した「白藤」は、学生が「江戸古式仕込み」で清酒を仕込み、「白藤郷」の名称で平成20年5月から販売を開始した。味は「芳醇うまくち」で、現在の新潟の「淡麗辛口」対極で、昔の新潟清酒を復元している。

また、学生は「白藤」の玄米、白米、糠、酒粕の成分分析、新商品の開発から生産を行っており、開発した商品は①レトルトがゆ（白米、玄米、五穀、赤米入、黒米入、薬膳）②白藤味噌③白藤甘酒④白藤チョコなどのスウィーツ各種⑤白藤笹寿司⑥江戸弁当等である。そのほかにも白藤の酒かすを利用して美容液も試作しており、今後は乳液、化粧水、シャンプー、リンスなど白藤米を原料として「外と内から綺麗になる」をテーマに化粧品の商品開発を進めていく。

これらの商品を東京家政大学のショップ、喫茶店で販売しているほか、同大学のアンテナショップでも販売を開始している。また、東京日本橋のイベント会場で、収穫祭、新酒お披露目会など東京の消費者にPRしている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
生産量		30	240 (4俵)	720 (12俵)	1,320 (22俵)	
解説	単位：kg 800粒の種を研究機関から分けてもらい増殖している。(1俵=60kg)					
売り上げ			50	約300		
解説	単位：円 H19年産から「白藤郷」本格仕込み、販売開始。					
来客数				約2,000		
解説	単位：人 日本橋のイベント来場者数 (H19より開始)					
イベント				6		
回数	解説	単位：回 田植え、草取り、生育調査、稲刈り、仕込みなど				
イベント				80		
参加者	解説	単位：人				

## ◇活用している地域資源

- ・新潟県の地米「白藤」
- ・新潟清酒

現在新潟では「淡麗辛口」が主流だが、対極の「芳醇うまくち」の酒を復活させるほか、江戸古式仕込みにより、新潟の清酒技術を復活、活用する。

- ・新潟の自然と田んぼ

東京で管理栄養士を目指す大学生に、新潟の育んだ自然と田んぼ、そこでの米づくり作業、酒仕込み作業を体験してもらう。

## ◇地域活性化のポイント

新潟の地域資源であるが、忘れられていた「白藤」を復活させることで物語をつくり、全国に発信する。

白藤を復活させるだけでなく、学生の感性を取り入れ新しい商品開発を行うことで特産品化する。農村女性グループ（現在、北魚沼川口町の婦人グループと商品開発を行っている）との連携により、「白藤弁当」「白藤笹寿司」などの地域特産品とのコラボレート商品を開発することで農家収入を向上させる。

白藤は収量は非常に悪い（5～6俵／反）が、高付加価値商品の開発を行うことで、生産者手取りをコシヒカリレベルに保ち、また、白藤の栽培面積を増やすことで、コシヒカリ以外の多様な米を栽培する起爆剤となる。

## ◇事業の今後の展開方向

今後は、白藤の生産普及のために栽培イベント「田植え」「草取り」「収穫」「トレーサビリティ」「酒仕込み」を行っていくほか、PR活動として、日本橋にいがた館において収穫、新酒などのイベントや、東京家政大学の学園祭で、白藤を使った「笹寿司」「お粥」などの販売と展示コーナーでのPRを行う。

また、東京家政大学の教員による指導のもと、学生、農家婦人グループと商品開発を行うほか、清酒「白藤郷」を上原酒造（株）とともに海外輸出への展開を模索するほか、白藤ホームページをさらに充実させ、世界に向かい発信する。

さらに、東京家政大学との連携を強化し、将来の管理栄養士の学生達への白藤の生産体験を通じた食育体験活動を行うだけでなく、附属幼稚園、中学でも出張食育イベントを行っていく。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【食】【バイオマス・リサイクル】

1. 都道府県、市町村	新潟県長岡市
2. 団体名	有限会社エコ・ライス新潟
3. 取組みの名称	中越大地震で生まれた非常食「はんぶん米」
4. 取組概要等	

◇概要

平成14年より（独）農業・食品産業総合研究機構が開発した低タンパク米「春陽」を特別栽培していたが、平成16年の新潟中越大地震の際、避難所で配給される非常食を、人工透析患者、糖尿病患者、アレルギー、アトピーなど食事制限のため食べられない大勢の人の存在を知った。

被災後、NPO東京腎臓病協議会（人工透析患者約7,000名の団体）からの依頼で、食事制限の方でも安心して食べられるようにと、春陽を使用した「5年保存のアルファー化米」の開発に着手し、（財）にいがた産業創造機構、長岡市の支援を受けて高齢化社会対応のアルファー米の開発をすることとなった。

○カリウム、リンを低減したアルファー米の開発

（財）にいがた産業創造機構、（独）長岡工業高等専門学校、長岡造形大学の協力により、人が消化吸収できるタンパク質が半分である春陽を、無添加でカリウム、リンを低減したアルファー米の非常食「はんぶん米」として開発に成功し、現在は製法特許も出願中である。

○患者団体との提携

新潟中越沖地震の後、災害時の「共助」としてNPO東京腎臓病協議会と「災害支援協定」を締結した。生産者団体と患者団体が地域を越えて支援協定を締結したのは日本で初めてと思われ、NPO東京腎臓病協議会では、はんぶん米を「自助」として備蓄を推進している。

○行政への備蓄の要請

NPO東京腎臓病協議会と自治体へ「災害食備蓄」の陳情を行っている。その結果、平成20年度より本格的な備蓄が開始されることとなった。今後は全国の自治体へ患者団体とタイアップして陳情活動を行う。

○リサイクルシステム

はんぶん米の種子の増殖、栽培、加工を一貫して行い、自治体などで備蓄して賞味期限が切れたものはリサイクルして豚の餌に活用し、その排泄物を田んぼに戻す「リサイクルシステム」を構築した。このシステムデザインが平成19年度IDSニイガタデザインコンペティションで大賞を受賞した。

○被災地の実態調査

新潟病院の医師と、新潟中越沖地震の際、病態者が避難生活の中で食事制限食を食べられなかつたことによる病態変化を調査している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量			2,000	7,000	50,000
解説	単位：食 「はんぶん米」は中越大地震以降に開発・販売				
売り上げ				約60	約800
解説	単位：万円 H19年9月より「はんぶん米」販売開始				

## ◇活用している地域資源

### ○新形質米「春陽」

春陽は、(独)農業・食品産業総合研究機構で開発された機能性米であるが、未利用といえるほど栽培がなされていない。

平成15年に「コシヒカリを超える米」と宣伝され、全国で2万俵強の作付けがされたが、健康増進法による「低タンパク」表示や、県の品種登録がなされていないことにより精米3点表示(産地、品種、産年)などの表示ができない等の理由により、急速に栽培が減少した。

平成19年度は、全国で農産物検査を受検した春陽は約2,000俵で、栽培は平成15年度の10分の1以下にとどまっている。

こうした中、春陽などの実需要者であるNPO東京腎臓病協議会と「災害支援協定」「低タンパク米の販売協定」をして春陽の栽培普及をしてきた。

## ◇地域活性化のポイント

### ○新潟県で発生した2度の地震の経験を生かす

災害時に、食事制限者、高齢者など災害時要援護者の実態を調査することで、高齢化社会への提言ができるほか、食事制限者が食べられる備蓄食を開発することで、新たな特産品としての販売につながる。

### ○地域資源の新形質米の普及

未活用の新形質米(春陽、北陸207、夢十色など)を栽培普及することで、コシヒカリ以外の品種の作付けが進み、その結果として生産者の収入が増える。

## ◇事業の今後の展開方向

原料となる春陽の種粒生産、栽培指導、トレーサビリティー、加工用途米の普及、講習会、圃場研修会、情報誌の発行等を行い、春陽の栽培普及に努める。

その上で商品としてのはんぶん米の普及のため、味付けタイプと大袋による廉価タイプを開発し、災害時のみならず日常食としても高齢者、単身者、病態者が手軽に食べられるようになる。また、未利用の新形質米を利用し「はんぶん米」のシリーズ化による产学連携や、地元の食品製造業者との連携で新形質米の利用研究を行い、更なる作付けの拡大を図り、健康新ビジネスへと展開していく。

さらに、新潟県が推進する「新潟県健康ビジネス連峰」のモデル事業選定や「中小企業地域資源活用プログラム」認定を受けたことから、地域資源の「米」や「災害」の経験を活かした農商工連携のビジネスモデルであり、生産法人に、また県外、海外へと事業を拡大していくこととしている。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【食】【知的財産権】**

1. 都道府県、市町村	石川県 <small>ななおし</small> 七尾市
2. 団体名	沢野ごぼう生産組合
3. 取組みの名称	献上品沢野ごぼう増産とグリーン・ツーリズム
4. 取組概要等	

◇概要

沢野集落では昔から普通より太いごぼう（沢野ごぼう：直径3cm以上、長さ70cm以上）を生産していたが、そのごぼうが江戸時代、加賀藩前田家や幕府にも献上されていたことを知り、この伝統あるごぼうを継承しなければいけないと思い、平成15年に沢野ごぼう愛好会を、翌16年に沢野ごぼう生産組合を農家・非農家の25名で立ち上げ、以下のような活動を行っている。

①グリーン・ツーリズムの推進

都市住民との交流を図るため、ごぼう祭りの開催、ボランティアによる種植え、収穫体験、ごぼう券を配布してのごぼうのプレゼント、空き家の貸出しによる学生との交流、農家レストランでのごぼう料理提供など好評を得ている。

また、外国人、地元幼稚園、大学生による体験農場では美しい自然を提供し、心の交流を深め、沢野ごぼうに愛着を深めてもらい交流人口の拡大を図っているほか、新たな就業の場、観光地としての波及効果が期待される。

②沢野ごぼうの商品化

加工食品会社と連携し、一年中ごぼうが楽しめる商品を開発。ごぼうの葉を利用したうどん、クッキー、アイスクリーム、まんじゅう、焼き麩、そうめん、七日炊きごぼう等を商品化し、高付加価値化による農業所得の向上につなげている。

③遊休農地の解消

外国人、大学生、企業による体験農園で労働力を確保し、国の補助事業を活用したごぼう掘機の導入により作業時間の短縮や労働力の軽減が図られ作業効率が上がっている。また、観光客が増えたことにより、地元農家の生産意欲が向上し、農地保全・景観保全に対する住民の意識が向上している。

④PR活動

ごぼう女神による宣伝活動やホームページの開設のほか、ロゴマークの商標を平成19年度取得し、ブランド化を推進している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
生産量	198.57	107.50	107.28	167.07	232.54	
解説	単位：kg 沢野ごぼうの生産量					
生産額	278,000	150,500	150,185	233,900	325,550	
解説	単位：円 沢野ごぼう加工品（まんじゅう、麩、クッキー、うどん等）					
イベント	4	6	8	10	11	
回数	解説	単位：回 外国人による農家ビジット、ごぼう掘り、ごぼう祭り等				
イベント	206	238	280	316	338	
参加者	解説	単位：人 外国人、大学生、県外住民				

## ◇活用している地域資源

- ・みずぶき（山菜）  
山間部に位置しているため、みずぶき取り体験もできる
- ・国定公園伊掛山と県銘木百選に選定されている「伊掛山大銀杏の木」  
標高約250mから富山湾と立山連峰が一望できる
- ・山野草  
連福草（五輪草）が群生し、野山散策が楽しめる
- ・漁港  
定期的に朝市が開催され、新鮮な魚を提供している

## ◇地域活性化のポイント

- ・観光客などから沢野ごぼうの美味しさを認めもらうことで農家の生産意欲を上げ、生きがい作りになっている。
- ・沢野ごぼうの販売量アップにより農家所得の向上が図られ、専業農家の増加や雇用の創出につながっている。
- ・地元住民の沢野ごぼうへの愛着が深まったほか、沢野ごぼうのオーナー制度を取り入れたことで地元企業、住民が集落を訪れ、地域との交流を図っている。

## ◇事業の今後の展開方向

学生とのさらなるつながりを深めるため、農業体験のみならず、漁業の定置網体験、里山での竹の子掘りなど、地域の1次産業全てが体験できるシステムを構築し、インターンシップの受け入れを推進する。その一方、観光客には、日帰り観光だけでなく近隣の旅館、民宿での宿泊による滞在型観光を目指す。

沢野ごぼうの収穫は10～11月であるが、年間を通じて加工商品が供給できるよう、杉林を畑に戻し、ごぼう生産面積の拡大を図る等、農家所得のさらなる向上を図る。

また、「ごぼう掘り遠征学生隊」を大学生で組織し労力軽減を図るほか、機械化を取り入れ、企業の農業参入を図ることで双方に利益が生まれる仕組みを構築していくこととする。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【交流】【食】

1. 都道府県、市町村	石川県加賀市
2. 団体名	高塚地区自然保全会
3. 取組みの名称	「子供農園」を核にした町づくり
4. 取組概要等	

◇概要

高塚地区では、農業を知らない世代が増えたこと、稲作の機械化により昔ながらの共同作業（田植え、稲刈り、はさ干し等）が行われなくなったことで、家庭内や町内での共通の話題が減り、地域で連帯して助け合うという共同意識が薄れ、高齢者の技術を継承する機会も途切れつつあった。

そのような中、平成11年からの大型圃場整備計画が持ち上がった際、子供たちに昔ながらの稲刈りを伝えていきたい、食のありがたさ、米一粒の大切さを町民に実感してもらいたい、と地区の営農組織が「子供農園」をつくることを提案し、集落の圃場の一部420m<sup>2</sup>を「子供農園」として平成12年開設した。

平成13年には地区の水稻農家全戸加入により高塚地区営農組合が設立された。営農組合は、町内会、老人会、婦人会、子供会等の各組織に協力を呼びかけ、町民一体となった活動を行ってきたが、その後、平成19年からは農地・水・環境保全向上対策に取り組むため各組織がまとまり高塚地区自然保全会が設立された。

町づくりの核となる子供農園では、手植えや鎌での稲刈り等、昔ながらの稲刈りが体験でき、行事は町内全戸の参加により実施している。田植え準備の枠回しは老人会が担当し、田植えを5月の連休中に、稲刈りを9月の敬老の日に、それぞれ近隣地区の園児も交えて賑やかに実施している。

12月の第3日曜日には他地区からの参加者も迎えての収穫祭を開催し、老人会、婦人会等の協力を得ながら、子供農園で収穫した米で臼杵を使った餅つき大会を実施する。1月にはかき餅作りを、2月初めのかき餅編みには幼稚園児も参加し、老人会の手ほどきを受けながら、かき餅を稻わらで編み込む作業を体験する。このかき餅は加賀市内の福祉施設等へも配り、昔なつかしいかき餅作りの習慣を町内外へ伝えている。

また、自然保全会となってからは環境美化活動として農道の景観美化のためコスモスを植栽しているほか、子供会が空き缶拾いやゴミ集めに取り組んでいる。このほか、荒廃していた畠地を整備して、集落50名の出資により6haの畠地に約550本の銀杏を植栽し、「加賀ぎんなんの郷」づくりを進めている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量	210	210	210	210	210
解説	単位：kg 子供農園で収穫されるモチ米				
イベント	5	5	5	5	6
回数	解説 単位：回 子供農園の田植え・稲刈り、収穫祭、かき餅作り、景観作物の植栽等				
イベント	約600	約600	約600	約600	約725
参加者	解説	単位：人 各イベントには営農組合、老人会、婦人会、子供会、幼稚園児ほか町内外の住民が参加			

## ◇活用している地域資源

- ・「子供農園」での昔ながらの手作業による稻作り
- ・田植え時の杵回し、はさの組み立て、稻の結束、杵臼を使った餅つき、手返しの技、かき餅づくり、かき餅の編み込みなど、地域の高齢者の技術
- ・荒廃した畠地を活用した銀杏栽培

## ◇地域活性化のポイント

稻作りを通して家庭や地域での対話、コミュニケーションを深めたいとの思いから営農組合を中心に始まった活動であったが、「子供農園」を核とした町づくりは、家族の「和」を生み、地域の「和」となり、高塚町の輪を広げる活動となっている。

子供農園での田植え・稻刈り体験や収穫祭は今では町内全戸が参加する行事として定着しており、子供たちに農業の楽しさを伝えるだけでなく、農家と非農家との交流の機会をつくり、地域の連帯意識の醸成につながっている。特に収穫祭では、他地区からの参加者とも親睦を深め、町内外に高塚地区の魅力をアピールしている。

また、手作業による稻作りやかき餅作りなど、途切れつつあった高齢者の技術を次の世代に継承していく機会ができたこと、さらには世代間交流の場を提供できたことは、地区の高齢者の生きがいづくりに寄与するものである。

さらに、銀杏栽培については畠地の利活用策として始まったものであるが、「孫の代に夢」を合言葉に地域の新たな特産物となることを目指して取り組んでおり、高台から見渡せる銀杏畠は町の新たなシンボルになりつつある。

## ◇事業の今後の展開方向

現在植栽している銀杏は、平成23年頃には収穫が見込まれている。営農組合が中心となり、銀杏の販売はもとより、婦人会、老人会など各組織の事業として銀杏の加工販売等を始めることも計画している。また、銀杏畠の紅葉は、白山を背に景観が素晴らしい、加賀市内だけではなく都会からも参加してもらえるようなイベントを積極的に企画し、将来は「夢のある高塚」を確信して活動を推進していくこととしている。

一方、子供農園で行っている行事も、加賀市内外や都会からも参加してもらえるようなイベントとなるよう方策を検討している。特にかき餅は、毎年地元紙等で取り上げられるたびに問い合わせがあるため、婦人会、老人会等の各組織と販売を前提に協議しているところであり、今後も様々に工夫しながら保全会の活動を発信し、高塚地区を活性化させていきたいと考えている。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【交流】【食】**

1. 都道府県、市町村	石川県能登町
2. 団体名	春蘭の里実行委員会
3. 取組みの名称	学生達が夢見る黒い瓦と白壁でのふるさとづくり
4. 取組概要等	

**◇概要**

集落では、「あと10年経てば農家が半減するのではないか」という深刻な過疎化問題を抱えていた。そのような中、山菜やキノコ採りが楽しめる集落の真ん中には川が流れている、といったこれまで当たり前のように共生し、恩恵を受けてきた自然環境の価値に気がついた。そこで、「グリーンストック 水と緑を後生に引き継ごう」をテーマに、恵まれた自然を最大限に活用した村づくり・村おこし活動を目的として、平成8年8月、異業種の面々7名で「春蘭の里実行委員会」を結成し、「春蘭の里」の商標取得、春蘭の栽培圃場、ハウスを整備した。

平成9年には民宿「春蘭の宿」を開設し、ロッジ1棟が完成、その後、平成14年には菓子製造業、農産物加工業の許可を取得したほか、第2ロッジが完成した。平成15年の石川グリーン・ツーリズム促進特区認定（農家民宿4軒、市民農園3戸）から、農家民宿は徐々に増え、平成20年には30軒になる予定である。その間の平成16年に、廃校となった宮地小学校は宮地交流宿泊施設「こぶし」として完成し、さらにこの年には地域作り全国大会の穴水会場受入れや、小型風力発電の設置のほか、親水公園も完成した。

黒い瓦に白い壁の奥能登独特の原風景の中にあって、過疎にもびくともしない春蘭の里は、平成20年には3,000人の来客を見込んでいる。特に、平成19年には高校生の修学旅行のほか、半島振興フォーラム全国大会の会場にもなり、2,000人以上の来客があった。

平成20年、子ども農山漁村交流プロジェクトのモデル地区に選ばれ、修学旅行の問い合わせが増えているほか、農家民宿も15軒増え30軒となる予定である。30軒の農家民宿群で200人の受け入れ体制を整え、グリーン・ツーリズム型観光地域として農村の再生を図っている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
売り上げ	1,175	1,057	676	904	1,314	
解説	単位：万円 民宿、米、酒、山菜、きのこ、会員制度、花など					
来客数	800	652	752	1,208	2,027	
解説	単位：人					
イベント	4	4	7	7	7	
回数	解説	単位：回 春蘭の花と新酒の宴、自然学校、桜の宴、みのむし祭りほか				
イベント	353	366	200	462	436	
参加者	解説	単位：人				

**◇活用している地域資源**

- ・1年を通して栽培されている春蘭、山野草、薬草、きのこ、山菜
- ・ゴリ、ヤマメなどの川魚の養殖

- ・田畠での農業体験や自然学校での里山保全
- ・地元のものを活かした果実酒や竹細工
- ・地域に伝わる民話・神話・歴史の語り部
- ・黒い瓦と白い壁に、土蔵・本宅・馬屋の3つからなる農家の家屋

#### ◇地域活性化のポイント

若者の流出や少子高齢化で人口の減少が止まらない奥能登地域において、住民主導型の春蘭の里には、石川県内外から多数の人が修学旅行や各種大会、大学・専門学校のゼミ等で訪れている。小さな集落の有志達の熱意の広がりが、地域活性化のカギを握っていると言える。

#### ◇事業の今後の展開方向

平成19年には農家民宿が15軒になったほか、廃校となった宮地小学校が交流宿泊施設「こぶし」となったことや、修学旅行や各種大会などの受け入れによって、春蘭の里への来客数が2,000人を超えるまでになった。農家民宿がさらに増える平成20年には、3,000人の来客が見込まれる。

今後は、修学旅行や子ども農山漁村交流プロジェクト等でのさらなる受け入れ目標とし、農家民宿を30軒として、1学年200人規模の受け入れ体制を作っていく。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定候補事例概要書**

**◎取組分野：【交流】**

1. 都道府県、市町村	長野県根羽村 ねばむら
2. 団体名	根羽村
3. 取組みの名称	矢作川下流住民との「親子わんぱく体験隊」協働活動
4. 取組概要等	

**◇概要**

長野県が平成15年度より行っている森林の里親促進事業において、根羽村では平成16年度、愛知県刈谷市に本社のあるアイシン精機(株)、アイシン・エイ・ダブリュ(株)の2社と森林の里親による協定を締結した。

矢作川の源流部に位置する根羽村と下流に住んでいる住民との交流を深め、さらには森林ビジネスの発展に結びつけていくことを目的として、平成16年度から主に契約企業で働く社員とその家族を対象とした様々な自然・森林・林業体験を行う「根羽村親子わんぱく体験隊」を企画した。

「根羽村親子わんぱく体験隊」では、根羽村の自然環境や地域特性等を活かすよう、村の総合観光施設であるネバーランドや、檜原研修所、矢作川支流である檜原川、村有林などの各フィールドを活用し、四季折々の美しい山村風景の中で夏・秋・冬の年3回の体験活動を行っている。夏は檜原川での魚つかみや水遊び、秋は村有林内での森林整備（間伐・枝打ち）作業や大径木の伐採見学と木工教室、冬は村有地などでの雪中体験等を実施している。

また、こうした活動を通じて地元住民と交流ができるようにするための、村の農林業を活用して郷土料理や木工クラフト、ツリークライミングを企画し、村の婦人会、森林組合や村民の協力も得て、人的交流を行ってきた。

活動が安定的なものとなるよう、企画・運営には環境学習の実戦経験が豊富な市民グループやNPOからの協力を得て体制の充実を図っているが、その体制の中で、アイシングループスタッフの参加意欲が醸成されてきたことから、平成20年度からはアイシンのスタッフによる企画・運営を行い、組織の効率化や強化を行っている。

この活動によって、平成19年度から新たにアイシングループ内のアイシン高丘(株)、アイシン加工(株)、アイシン・エーアイ(株)の3社と森林の里親促進事業の協定を結び、契約企業の増加を図っている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
イベント		4	3	3	3
回数	解説	単位：回			
イベント		604	531	330	362
参加者	解説	単位：人	親子わんぱく探検隊（夏・秋・冬）		

**◇活用している地域資源**

矢作川上下流域のさらなる交流と連携を強めるため、次のような資源を活用している。

・地理的資源

矢作川源流の支流の一つである檜原川、ネバーランド周辺の村有林、ブランドとした根羽

## スギ材

### ・文化資源

四季折々の景観の美しい山村風景、愛知・静岡と接続する三州街道、名産物である五平餅、トウモロコシなどの夏野菜

### ・人的資源

郷土料理名人、木のクラフト名人

## ◇地域活性化のポイント

具体的な成果として、平成16年度からスタートしたアイシングループとの森林の里親促進事業の契約企業および契約額の増加が図られた。また、平成19年度から行っている根羽村水源の森基金への寄付に協力してもらい、環境保全に関する各事業に寄与している。

根羽村では、林業の再建による新規雇用人口の増加、定住の促進を地域活性化のポイントとしており、これらの活動によって村の森林整備が促進され、平成21年度以降、年間平均で約500haの間伐を予定し、林業振興につなげたいと考えている。

## ◇事業の今後の展開方向

今後予定している活動として、平成21年度以降も夏・秋の親子わんぱく体験隊の実施、冬の下流域住民への根羽の雪プレゼントがあるほか、アイシングループの地域環境学習活動にも毎年協力し、村有林においてアイシンの拠点のある矢作川下流域の小学生約100名の間伐体験も実施している。

今後の事業展開としては、根羽村の地理的資源や人的資源、文化的資源の掘り起こしを行い、これまでの活動の成果・体制を活かした新たな交流事業を企画していきたいと考えている。

こうした交流をもとに、根羽村の基幹産業である林業の再建を図り、定住者の増加に結びつけ、山村地域の活性化へと展開していくこととしている。

平成16年度に契約したアイシングループ5社との森林の里親促進事業による契約期間は平成20年度に終了するが、現契約企業5社において、契約期間の延長（平成21年度以降）、契約金額の増加などについても理解してもらい、継続的な取り組みにつながっている。

さらには、このような矢作川下流域との様々な交流を通じて、アイシングループ以外の都市部企業との森林の里親促進事業の新規契約の開拓や、根羽村水源の森基金への寄付金の増加にもつなげていきたいと考えている。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【食】【交流】**

1. 都道府県、市町村	長野県池田町 <small>いけだまち</small>
2. 団体名	金の鈴まごころ会
3. 取組みの名称	「花とハーブの町」の新たな流通
4. 取組概要等	

**◇概要**

昭和61年、長野県主催の農村婦人学校で学んだ仲間で池田町生活改善グループ連絡協議会を設立した。農産物を有効に活用し、心豊かな生活を目指していく中で、個性のある農業を展開して「女性の技」を活かした、ふるさとの味開発事業で梅漬の商品化を実現した。その後、商工会女性部の仲間とともに農業振興と商店街の活性化を図るため、平成10年より金の鈴朝市を開設した。

朝市の開催により農業生産者の意欲が盛り上がり、また消費者には地産地消、安全・安心、新鮮な農産物の提供のほか、旬の食材・地産の品を使った郷土料理等の講習会の開催により、町の一つの名物として発展している。

また、平成12年にはホテル・レストランへのハーブと農産物の直販を開始したが、池田町が「花とハーブ」の町を推進していることと、農家が食材のハーブをすでに栽培し、これらを活かしたいと考えていたこと、商工会の地域資源を活かす調査研究事業とがマッチングし、池田町のハーブ・野菜の食材提供事業が平成13年から始まった。事業は、周辺の観光地域にあるレストラン市場と料理人協会の司厨士会のアドバイスなど、それぞれの連携で生まれたものである。

レストランへのハーブ・野菜情報の提供と配達は毎週行っており、取り扱い品には地元野菜や米、季節物の山菜や果物なども加えている。その注文方法は、情報リストを毎週FAX送信し、返信の注文により各農家へ出荷を依頼するもので、出荷日には出荷場所へ注文野菜を集め当番の女性が配達している。

配達の際、厨房のシェフとの会話の中から新たな食材ニーズを得たり、野菜や品質に対するアドバイスをもらい、これらを農家へ情報提供しながら品揃えを充実させているほか、シェフの人達に生産現場の畑を見てもらうことで相互の理解を深め、顔の見える関係と、安全さ、新鮮さを味わってもらっている。

現在、取り扱い地域は白馬方面の観光地のほか、安曇野市や松本市のレストラン、さらには東京都内への直送も行っており、農商工連携と広域の地産地消によるハーブ・野菜の特産化の輪は広がりを見せていている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
売り上げ	3,555	3,567	3,463	6,658	7,237
解説	単位：千円				
取引先数	5	10	15	23	25
解説					

## ◇活用している地域資源

- ・ハーブ：バジル、ミント、チャイブ、ルッコラ、セージなど約20種
- ・農産物：ラディッシュ等小物野菜、リーフミックス、一般野菜、米など
- ・畜産物：烏骨鶏の肉・卵、有精卵など
- ・水産物：信州サーモン、ニジマス
- ・その他：山菜、このこ、果物など

## ◇地域活性化のポイント

池田町で初めての女性農業委員が誕生した時期、農業の振興と街の活性化を目指して、商工会の女性グループ「セイム I（アイ）」と一緒に商店街で野菜の直売市を始めた。空洞化している商店街に、直売市のある日は人の流れができた。回数を重ねるごとに多くなる人の流れに、お客様、生産者ともに活気があふれた。

一方で、花とハーブの町を提唱しているまちづくりに着目して、ハーブに似合う農産物、水産物を中心に、洋食を主にしたホテル・レストランへハーブ・野菜情報を発信して注文を受け付けた。その中で要望のあるもの、町内農家でも扱えるものを栽培して一般の直売より高値で取引できるようになり、農家の生産意欲が高まった。また、地元野菜をたくさん使用しているレストランは集客にもつながり、まちづくりのイメージも向上した。

## ◇事業の今後の展開方向

女性を中心とした任意団体で8年間辛抱強く実践してきたが、今後も「花とハーブの町」のまちづくりに沿って、ハーブ・野菜を通じて「健康と潤いのある町」をつくっていく。

地元の北安曇郡内にはスキー場がありリゾート地として注目されているとともに、流通圏としては農産物を新鮮で美味しいうちに食べることができる。そこで、池田町らしさ、信州らしさの追求、新鮮な素材を提供することによって観光にも大きな役割を持たせる。

また、地産地消が注目を浴びている中で、農家からホテル・レストランへの新たな流通を通じて「花とハーブの町」づくりが実践できるほか、直売のシステムも個性が求められている中で、需要のある作物を生産し、小規模でもやりがいを感じ、女性や熟年者でも意欲を持って取り組むことができる。

さらに、池田町には元来からある酒造メーカーと良い水、たくさんの文化的要素や北アルプスの眺望、上質のぶどうができるワイン等、様々な地域資源がある。その中でも、健康に良いとされるハーブに若い人たちから関心が持たれるようになったことで、再び地域の資源を再評価し取り組みを継続していく。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【女性・若者の力】【食】【交流】**

1. 都道府県、市町村	岐阜県郡上市
2. 団体名	明宝ビスターリマーム
3. 取組みの名称	明宝の民宿女将による村おこし活動
4. 取組概要等	

**◇概要**

平成元年に明宝村（現：郡上市明宝地域）にめいほうスキー場がオープンしたことに伴い宿泊客が増加し、若年層が訪れるなどの変化があり、以前の体制では宿泊の対応ができなくなった。それまでは個々に細々と営業していた各宿が、共通の問題を抱える結果となり、その問題を共有し、解決すべく、女性同士の女将の会が発足した。以前から明宝旅館民宿組合など、男性が主体の会はあったが、女性ならではの会を発足することによって、より良いサービスが提供できないかと考えた。そして時を経て、以下のような地域の活性化につながる活動を積極的に行う会となった。

**①広報活動**

多くのお客さんに明宝を知ってもらい、訪れてもらえるように広報活動を開始した。まず始めに広報誌「ビスターリ通信」を発刊した。発刊に当たっては、女将達自ら明宝地域を歩き、詳細な明宝観光案内図の作成に力を入れるとともに、情報化社会へ対応するため、ホームページの作成も行った。

「ビスターリ通信」を発刊するようになって、次第に知名度が上がってきただが、冬はスキー客で賑わっていても、そのほかのシーズンは集客に苦労していたのが現状だった。そこで、夏の大きなイベントとして「大パノラマめいほう高原流しそうめん大会」を企画し、今年で7回目を迎えている。

**②様々な体験メニュー**

経済の停滞と郡上地域に高速道路が開通したことにより、スキー客で賑わう冬場でも宿泊客の減少が目立ってきた。そこで、年間を通して様々な体験メニューに力を入れ、日帰りのお客さんへのサービスを始めた。

- ・トマトケチャップ作り体験
- ・山菜トレッキング体験
- ・豆腐作り体験
- ・そば打ち体験
- ・郷土食作り体験
- ・農業体験

これらの体験メニューでは地域産の素材を使い、そして、インストラクターとして地域の人に参加してもらうことを心がけることで、地域の活性化につなげている。

**③オリジナル食品の開発**

自然豊かな明宝地域であるが、その反面、鹿や猪による獣害が地域の大きな問題となっている。獣害駆除された鹿や猪は処分に困るものであったが、その肉を使ったオリジナル食品の開発に着手している。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
食体験			約60	約80	約120
参加者	解説	単位：人 トマトケチャップ作り体験、豆腐作り体験			
山菜満喫		約50	約60	約70	約80
参加者	解説	単位：人 春のスキー場での山菜トレッキングと山菜料理教室			

項目	H15	H16	H17	H18	H19
夏イベント	約2,000	約3,000	約2,000	約2,000	約2,000
参加者	解説	単位：人 夏のスキー場での大パノラマ流しそうめん大会			
子ども宿泊	約60	約60	約60	約60	約60
体験	解説	単位：人 都会の子供たちの長期宿泊（1週間程度）			
広報活動	4,000	4,000	7,000	7,000	7,000
	解説	単位：部 ビスターりマーム通信の発刊			

#### ◇活用している地域資源

- ・シーズンオフのスキー場とスキー場近隣の自然体験センター
- ・明宝で採れる野菜や山菜
- ・休耕田（山菜の栽培）
- ・森林組合やシルバー、ボランティア等の人的協力
- ・明宝の清流（川遊び体験、魚つかみ体験）、綺麗な星空（星空観察）

#### ◇地域活性化のポイント

明宝スキー場は西日本最大級のスキー場として関西や東海では有名であり、その知名度を生かし、客足の遠のくシーズンオフの時期に体験やイベントを開催することで、多くのお客様が明宝に訪れるようになった。

食体験やイベントで使用する食材は極力地元産のものを使用し、地域の売り上げと宣伝になるように心がけているほか、地域の方にもスタッフとして参加してもらうことで、農山村交流の促進につなげている。

また、休耕田などを利用することで田畠の荒廃を防ぎ、自然保護と里山景観の維持に役立っている。さらに、有害鳥獣（猪・鹿）を利用した料理を開発することで、今まで捨てられていた肉を地域の獵師から購入できるようになり、収入につなげている。

#### ◇事業の今後の展開方向

最近の子供を見ていると、インスタント食品しか食べられない子供や、食品添加物によるアトピーの子供が増加しているように思われる。

そこで、春は山菜を、夏は野菜や川魚を、秋は穀物や木の実を、冬は脂の乗った鹿や猪などと、明宝で採れた、四季を味わえる食材を使った食事や食体験を通じ、明宝へ訪れる人々に食育の大切さを伝えたいと考えている。そのために、明宝に伝わる郷土食、伝統食、行事食などを掘り起こしてきた。その中にはシンプルであるが美味しい、新鮮なメニューもあり、それらを現代風にアレンジして訪れるお客さんに提供するとともに食体験を実施していくと考えている。食体験を通じ、家族で食べることの大切さを理解してもらい、家に帰ってからも食育を実践してもらえるような活動をしていきたい。

また、管理が行き届かないために森林が荒れてしまったことにより、山菜が少なくなっている。山菜の保全のため、高齢化・過疎化によって増加している休耕田の利用をさらに進めていきたいと考えている。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【食】【知的財産】**

1. 都道府県、市町村	岐阜県海津市
2. 団体名	(有)レイク・ルイーズ 米粉食品開発事業部
3. 取組みの名称	米100%で作る安全・安心の麺の製造
4. 取組概要等	

**◇概要**

設立以来、ベーカリーにとどまらず様々な穀物を用いて積極的な商品開発に取り組む中、地元農家からは米の有効活用についての相談を度々持ちかけられ、地元産米粉を原料としたパンの製品開発も進めてきた。

そのような中、「道の駅」の開設に伴い、地元の生産農家及び旧南濃町（現：海津市）から特產品開発の依頼を受け、平成16年、自家製粉で作る米粉パンを発売した。その後、南濃町の特產品である「ハツシモ」の米粉を利用できないものかと検討を重ね、試行錯誤を繰り返す中で、美濃ハツシモの特徴である“粘り”が強く“味の劣化”が比較的少ないという特長を十分に活用し、米粉を使用した麺が完成した。

当初はつなぎに小麦由来品を使用するなど一般的な製法にとどまっていたが、岐阜大学応用生物化学部の後藤清和教授の指導を受けつつ原料・製品の改良等を行う中で、小麦由来品や芋でんぷんを一切使用せず、100%米粉のみでの麺製造に成功した。この商品は”べーめん”と命名し、平成18年4月に商標登録されたほか、米麺の生地製法とこれに必要な専用器具について特許を申請中である。

また、米粉食品開発研究会を発足して様々なフェアなどでPRしながら販売する中で、平成20年1月、有限会社レイク・ルイーズ米粉食品開発事業部として法人化し、岐阜県美濃地方の地域資源である「ハツシモ」を100%使用し、精米から製粉、製麺までのすべてを1社体制とした。小麦などを一切使用しない製品として岐阜産業フェスタへの出展や道の駅「昭和村」等での販売を行っている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
売り上げ				1,400	2,700
解説	単位：円 米麺、米粉パンに年間約30tの米を使用				
雇用者数				4	7
解説	単位：人 社員2名、パート5名				
イベント				10	25
回数	解説	単位：回 岐阜県産品フェア、フーデックス、農業祭、産業フェアなど			

**◇活用している地域資源**

**○美濃ハツシモ**

昭和10年の交配以来、岐阜県農業試験場が中心となり、東海地方の気候や風土に適した、病気に強く多収で品質の良い米の育成に取り組み、ついに昭和25年に誕生した。ハツシモの栽培には、温暖で比較的粘土質の海拔の低い低湿地が適しており、岐阜県内では大垣市、岐阜市、羽島市、養老町、輪之内町といった西南部を中心に栽培されている。

ハツシモの特性として、大粒の晩生品種で、梅雨を越しても味が落ちることなく、季節に関わらず品質とおいしさが安定している点で優れている。平成6・7年には、(財)日本穀物検定協会が行っている食味ランキングで2年連続して「特A」と評価されている。冷めても美味しく食べられることから、白飯、おにぎりはもとより、中部地方、関西地方では古くから寿司米としても重宝されている。

#### ◇地域活性化のポイント

岐阜県西濃地域では、米生産農家より生産される米はすべて米食用として出荷され、米加工産業はゼロという状況であり、米麺を製造するためにハツシモを活用するというのは初の試みである。

農林水産省でも米の消費拡大の一環として平成17年に「米粉食品普及推進協議会」を発足させ、米飯以外の米の拡大による需要増を推進している。こうした中で、米粉の製粉過程で熱を加えない、アルファ化した米粉をつなぎに活用する、といった製法上の工夫を重ね、日本人が長年親しんだ「ごはんのおいしさ」を風味として残したまま、米100%使用の米麺として販売することで、米粉を用いた新たな需要を開拓しようとしている。

#### ◇事業の今後の展開方向

地元米生産者の所得向上および米の消費拡大に寄与できるよう、地域の農業関係者との連携により、体験農業型の取り組みの中での特産品開発をし、地産地消だけでなく地産外消へも広げていく。

「べーめん」は、材料に小麦粉を一切使用していないため、小麦アレルギーに悩む人達の「麺類(うどん・きしめん等)が食べたい」という声(ニーズ)にも応えることができる商品であるが、現状では小麦粉の代替品という考え方から脱却できていない状況である。そこで、米粉の特徴を生かし、美味しいものを作れば「米粉」は新しい食材として認知されていくはずである。カステラやロールケーキなどの商品開発も完了したので、レシピを地元のお菓子屋さんに提供しながらコラボレーション販売していく予定である。

現在は米粉を使用しているだけで商品が注目を集めているが、ブームで終わることの無いように魅力ある商品を開発していくことで農業の活性化、食糧自給率の向上につなげていきたい。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【交流】【知的財産】

1. 都道府県、市町村	愛知県 <small>みなみちたちょう</small> 南知多町
2. 団体名	日間賀島漁業協同組合
3. 取組みの名称	漁業と観光業の相互扶助による明るい島づくり
4. 取組概要等	

◇概要

日間賀島漁業組合は、大正元年に日間賀島の持続可能な漁業経営と発展のために設立した。その後、漁業生産量の増大を目指し、トラフグ、アサリ等元々地元で獲れていた5種の魚介類の放流に取り組んでいたが、平成になり漁獲量の減少傾向が目立ち始めたため、資源量確保および増加のため中間育成の取り組みも行うようになった。

一方で近年の食生活の変化による魚離れや輸入品の増加による単価の低迷により、漁獲高は減少傾向にあった。このため、地元観光協会と連携し、日間賀島産魚介類の付加価値向上を図るため、ブランド化を推進することによる単価向上と地域の魅力向上に努めている。

日間賀島観光協会と共同で島内漁港で年に6～7回、日間賀島産の旬の魚介類を使った無料試食会を開催し新鮮な魚介類の美味しさを観光客にアピールしたり、伊勢湾岸道の刈谷ハイウェイオアシスにおいて魚介類の直売を行った。これらの取り組みは新聞に取り上げられる等、多くの人が興味を示したが、アンケート調査では、魚を捌くことを敬遠されたためか、切り身での販売要望を多数頂いた。

そこで、家庭における魚介類の調理方法を学んでもらう必要性を感じ、平成17年に県主催で行われた「見て獲って学ぶ海の体験」事業で、県内30組の親子に対して魚介類の漁獲方法や調理方法について漁業者・観光協会が共同で指導し、参加者から好評を得た。この経験を活かし、白ミル（ナミガイ）を漁獲している潜水業者組合は調理方法等を記載した料理メニューのマニュアルを作成し、旅館や民宿に配布した。

さらに、平成18年には他地域との差別化を図るため「日間賀島の漁師が捕った魚介類です」というシールを作成し、鮮魚仲買人と協力して、日間賀島産魚介類にシールを貼付し販売している。また、漁業者の高齢化対策の一環として一人あたりの漁獲量の少ないアサリ漁業については漁協が集荷、共同出荷する等で高齢漁業者に配慮した取り組みを行っているほか、平成20・21年度にはレキの投入による2枚貝の増殖施設の設置を計画している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
生産量	2,900	2,500	3,300	3,000	4,400	
解説	単位：トン 組合員の水揚げ量					
売り上げ	23.2	20.1	27.1	25.4	28.9	
解説	単位：億円					
イベント	6	6	6	7	7	
回数	解説	単位：回				
イベント	5,500	6,000	6,300	6,500	7,000	
参加者	解説	単位：人				
体験漁業	81	87	110	107	120	
参加者	6,852	7,986	9,087	9,336	10,000	
解説	上段：学校数（校） 下段：生徒数（人）					

## ◇活用している地域資源

タコやフグ等の海の恵みと島内からの景観

日間賀島は伊勢湾、三河湾という豊かな海に囲まれている周囲5.5kmの風光明媚な離島で、650世帯、2,200人が生活している漁業と観光業の島である。

多種多様な水産物が漁獲されることから、日間賀島の観光業では積極的に新鮮な水産物を提供している。特に漁獲量の多いタコや特殊な食材のトラフグを観光の主な食材に位置づけるとともに、日間賀島を「たこの島」「ふぐの島」という愛称で宣伝し、島内のマンホールにもたことふぐの絵を描き、観光客に強いインパクトを与えていた。また、漁協も協力し、海水浴場でのイルカとのふれ合いによる介在療法（自閉症の子供たちを招待し、イルカとふれ合うことでの病気治療）も行っている。

## ◇地域活性化のポイント

「漁業と観光業の相互扶助による明るい島づくり」の取組は、離島というハンデがある日間賀島の島民に元気と希望を与えている。

ここ数年、漁業では漁獲物の減少、価格の低迷、燃料の高騰、資材の値上がり等で経費が増え収入が減少し、観光業では観光客の減少が見られる。そんな中、漁業と観光業が連携し、両産業の発展と島の活性化のため、離島の特徴を活かし、ぎおん祭、たこ祭・ふぐ祭・貝まつり等の多種多彩なイベントを行っている。

また、小中学生を対象に漁船を使った体験漁業、地元の磯での潮干狩り・海中生物の散策、海水浴場を利用したタコのつかみ取り・観光地引き網、調理体験等の漁業関連の体験を実施、宣伝することで日間賀島の良さ、旬の新鮮な魚の美味しさを実感してもらっている。

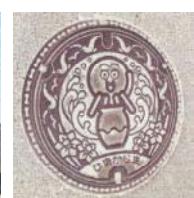
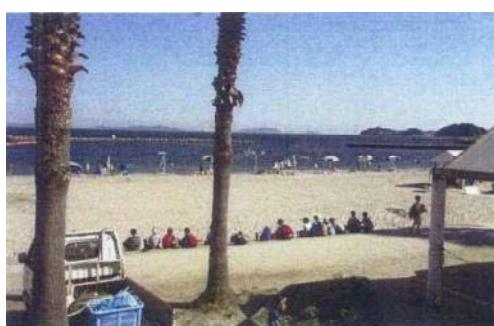
このような様々な活動を通して日間賀島産の魚介類の販売促進、小中学生の体験漁業者や観光客数の確保に取り組んでおり、観光と漁業が連携した地域活性化に貢献している。

## ◇事業の今後の展開方向

日間賀島漁協は比較的新規就業者が多い（平成9年～18年の10年間で71人就業）。一方で、60歳以上の高齢者の個人漁家も数十漁家ある。このようなことから、高齢者にとっても効率的な漁業形態や、漁家経営の安定のために日間賀島産の魚介類のさらなるブランド化、付加価値向上を図る。具体的には、観光協会の試食宣伝イベントにこれまで以上に積極的に参加して魚介類の提供を継続するとともに、大消費地名古屋に隣接する地の利を活かし、都市部の集客施設において展示即売会を実施する。

また、観光業と協力して、小中学生を対象にした体験漁業の積極的なPRを行い、漁家所得の向上、小中学生とのふれあいによる高齢者の楽しみの場の確保を図るとともに、魚介類の販売促進、将来の観光客の増加を目指す。

今後、さらに日間賀島産の魚介類を活用した漁業と観光業の相互扶助により、住民にとってこれまで以上に明るい島に発展させていきたい。



マンホールのふた（タコ・フグ）

平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【交流】

1. 都道府県、市町村	愛知県東栄町
2. 団体名	とうえい宝の山づくり実行委員会
3. 取組みの名称	チェンソーアート競技大会IN東栄
4. 取組概要等	

◇概要

東栄町の2000年記念イベントにアメリカ人のチェンソーアート世界チャンピオンが来日し、実演を披露した。その際、日本初のチェンソーアートの講習会も開催され、そのときの受講生が中心になり、平成13年、「チェンソーアートクラブ マスターズ・オブ・ザ・チェンソー東栄」を設立した。クラブのメンバーが中心となって組織された「とうえい宝の山づくり実行委員会」は、町議会総務経済委員長や町内の経済団体等から成り立ち、下部組織の運営委員会のメンバーであるチェンソークラブ員によって運営が行われている。

平成13、14年には「個性ある山村地域再構築実験事業」の補助を受け、第1回、第2回のチェンソーアート大会が開催された。その後平成20年まで8回のチェンソー競技大会を毎年開催している。競技大会は町内の「東栄ドーム&グラウンド」にて2日間開催され、国内外のチェンソーアーティスト約50名が選手として参加している。

この大会はチェンソーアートの技術を競うイベントであるが、同時に都会から来る観客に間伐の重要性を知ってもらい、山の保全に対する理解を求める目的としている。そこで、家族連れにも楽しんでもらえるよう、木工広場や木登り大会など子供を対象としたアトラクションを開催したり、おが粉や木つ端の無料配布などを行っている。また、第2会場を設けて作品を展示したりするなど、毎年、内容に変化をもたらすよう工夫をしているほか、世界チャンピオンと地元の和太鼓集団「志多ら」の競演ショーや地元小学生の絵画展、地元特産品の販売等を通じ、東栄町のPRの場にもなっている。

資金面では、県の「地方振興補助事業」の補助金を活動費に充て、また大会の趣旨に賛同してする企業・地元商店などからの協賛金も得られるようになった。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
売り上げ		7,566,107	2,976,843	4,763,875	4,045,100
解説	単位：円 チェンソーアート大会の決算額(収入)				
来客数	3,000	3,000	3,000	10,000	5,000
解説	単位：人				
雇用者数	25	25	30	30	40
解説	単位：人 ボランティアスタッフを含む				
イベント回数	1	1	1	1	1
解説	単位：回 毎年5月に実施				
イベント参加者	60	82	76	87	75
解説	単位：人 選手及び出店者				

## ◇活用している地域資源

メインとなるのは町の面積の90%以上を占める森林の杉の木である。大会では東栄町内産の三河杉の間伐材を使用しているほか、大会に多くの観光客が来ることにより、町内にある「とうえい温泉」や宿泊施設、あるいは地元の商店街などを活用している。

この地方の伝統行事で国の重要無形文化財に指定されている「花祭り」をウェルカムパーティで紹介するなど、東栄町の新しい文化であるチェンソーアートを楽しむだけでなく、伝統ある文化も楽しんでもらうことにより、東栄町に対する理解を深めてもらっている。

## ◇地域活性化のポイント

地元産三河杉（間伐材）の利用により林業の活性化を推進し、副産物であるおが粉の無料配布により地域資源の再利活用を行い、自然環境の保全を促している。

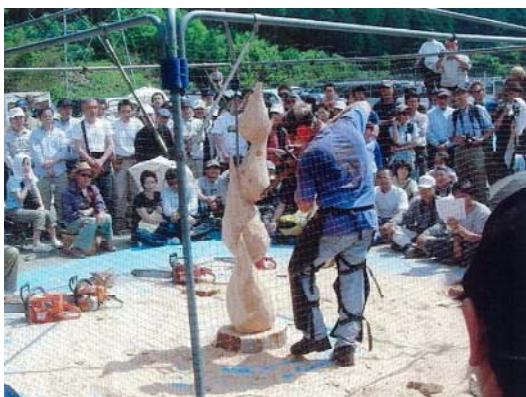
また、海外からの選手や観光客を迎えるにあたってはホームステイを実施し、ウェルカムパーティを開催するなど地域住民と交流の輪を生み出し、地域の連帯感を高めている。

## ◇事業の今後の展開方向

平成22年には第2回のチェンソーアート世界大会を開催予定しているため、平成21年はプレ世界大会ということで、国際交流チェンソーアート競技大会を開催を予定している。単なるチェンソーアートの競技大会だけでなく、来場した人に東栄町の魅力を伝えることのできるようなイベントになるよう工夫し、リピーターとして何度も東栄町に訪れてもらえるようにする。

競技大会では、町民が普段なかなか接する機会のない外国人との交流の場を設け、国際関係に目を向けるきっかけとなり、今後も町民レベルでの交流が広がっていくことを期待するほか、山村の現状（山の現状）を知ってもらうためのパネル展示などの啓発事業の部分は、そのスペシャリストである、県の林務課などの協力を得て展開していく。

この大会は日本における最古で最大規模の大会であり、林業関係者からも将来性などについて注目されている。まだ歴史の浅い分野ではあるが、それだけに可能性を秘めており、山村の活性化に多いに役立つと考えている。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【交流】【人材育成】**

1. 都道府県、市町村	三重県四日市市
2. 団体名	森林の風（もりのかぜ）
3. 取組みの名称	まちの木こり人育成講座と森林再生
4. 取組概要等	

**◇概要**

昭和20年代から40年代に植林された森林は、材木価格の低迷に林業従事者の激減が重なり荒廃した状態になっている。また、森林所有者も都市部での生活が進み、森林の境界も不明となりつつある。この現状を開拓し、自然な環境を守るために、NPO法人「森林（もり）の風」を設立し、活動を開始した。活動のための人材として団塊の世代をターゲットに講習会を開催し人材を育成し、活動資金と賃金の確保できる道を求めることとした。

**1. 「まちの木こり人育成講座」**

団塊の世代を中心とした森林講座を年15回以上開催している。会員の技術や知識向上と森林再生を目指す人材獲得のためのもので、年間参加総数は200人に上る。講座で使用した資料を「水源の森プログラム 光水土風」と命名し、初心者向け冊子を作成することで、さらなる人材育成につなげている。

**2. 請負林業**

森林所有者及び森林組合や行政からの委託事業として、間伐、地拵え、植樹、枝打ちなどの保全作業を行っている。

**3. 地域の森林啓蒙活動**

間伐材を有効利用してのイベント活動などとして、広葉樹の積み木、バードコール、貯金箱づくり、体験林業などを行っている。

**4. 森林再生見本林**

主たる活動地(約10ヘクタール)を林業の見本林として施業し、見学案内を行っている。

**5. 企業の森 企画・運営**

本田技研工業(株)と契約を結び、鈴鹿製作所の森林保全活動を指導して平成20年度で3年目に入るほか、(株)NTNとは契約準備中である（平成20年10月に正式契約の予定）。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
営業額			1,000	3,000	5,000
解説	単位：千円 活動費用は、年々増加している				
正会員数			10	13	16
解説	単位：人 会員は募集していないが、毎年増加し、20年は200名				
活動回数			50	150	150
解説	単位：回 イベントを含む会の活動総数				
活動参加者			350	600	900
解説	単位：人				
契約山林数			1	3	7
解説	単位：件 個人の森林所有者との契約				
施業山林			3	10	12
解説	単位：ha 森林施業面積				

### ◇活用している地域資源

- ・三重県北部の鈴鹿国定公園付近の森林を中心に、杉ヒノキの人工林再生と、広葉樹を含めて森林資源の有効利用
- ・地域の森林組合との協力

### ◇地域活性化のポイント

- ①地元森林組合や生産森林組合との共同活動、鈴鹿森林組合との提携を図っている。
- ②「水源の森を守る活動」をアピールして地域住民と友好関係を築くことで、住民の協力体制が進んでいる。
- ③各地域に見本林を作成し、森林所有者への施業要請をしている。施業契約は7件（2件が進行中）で、契約面積は約25ヘクタールとなっている。
- ④地域デイサービスの木材ボイラへ間伐材を販売することで、間伐材の有効利用につながっている。
- ⑤林業体験や年間15回以上の講習会を、都市部からの参加者を募りながら開催する中で、修了者から3名の林業従事者が生まれている。
- ⑥神奈川県や愛知県などの県外からも林業体験や講習会の参加者が増えており、都市部と山村の架け橋を目指している。

### ◇事業の今後の展開方向

- ①森林の講習会で、団塊の世代やサラリーマン層を育成し、自然環境及び森林再生を進める。
- ②企業と提携した森林づくりは、双方にメリットが大きいため、今後、4社以上の契約を目指とする。
- ③講習会修了者で林業の請負を進めて、定年後の安定収入を目指す。
- ④山の産物（広葉樹、間伐材など）の有効利用を提案する。
- ⑤自然環境などのボランティアの模範となる活動と、集まり情報交換のできる拠点づくりを進める。
- ⑥会員1名あたり年間1ヘクタールの森林再生を目指す。
- ⑦グリーンツーリズムインストラクターを増員（現在1名を4名まで増やす）し、都市部と山村の交流活動を深める。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【女性・若者の力】【食】【交流】

1. 都道府県、市町村	三重県桑名市
2. 団体名	すし工房なばな
3. 取組みの名称	郷土料理「箱ずし」で米消費拡大と次代への食文化の伝承
4. 取組概要等	

◇概要

J A女性部で米消費拡大運動を進めていく中で、子ども達に学校給食の米飯嗜好を調査したところ、多くの子ども達が「ごはんがいい」と答えた。そこで、家庭ではほとんど作られなくなった長島町の伝統料理「箱ずし」の美味しさと食文化とと一緒に伝えていくため、すし箱を持ち寄って作った箱ずしをイベントで販売するようになった。箱ずしはどのイベントでも販売開始早々に完売し、反応も良いことから起業を決意した。

平成17年3月から営業を開始したが、平成19年度の食アメニティコンテスト農林水産大臣賞受賞を契機に地元を中心に直売所や注文販売が増え、着実に売上を伸ばし、女性の経済的自立の場として機能している。

①家庭の味を商品化

メンバー各自で各家庭の箱ずしを作り、試食会を重ね、幅広い層に好まれるように現代風な味、外観にアレンジしたほか、トレードマークをデザイナーに考案してもらいオリジナルパッケージシールを作成し、商品に貼り付け印象づけている。

また、木曽三川に囲まれた長島町ならではの箱ずし「もろこ寿司」「つなし(コハダ)寿司」も懐かしい郷土料理として商品化している。

②販路拡大への取組

伝統料理「箱ずし」の町内のイベントでの販売や、各家庭や寺の祭事で注文販売を受けることで、口コミで販路拡大を図っているほか、「三重の食 腕自慢」の商品100選の入選や、マスコミで取組が記事になることにより知名度がアップしている。また、県域レベルのイベントでの積極的な販売で、イベント企画側にもPRする機会を多く作り、会合や規模の大きな研修会の昼食として活用されるようになり、販売エリアは三重県全域に広がっている。

③米消費拡大運動への貢献と米の伝統料理の文化伝承

箱ずし1食あたりの米の使用量は1合弱で、普段の食事で食べる1食の一人あたりの米の量の約2倍を食べることから米消費拡大につながっている。

地元小学校の課外活動や箱ずし体験教室で「農」にまつわる「食」の歴史や行事を伝え、交流を図っているだけでなく、対面販売を行うことで消費者の声を聴く機会、郷土食の紹介の機会、食育啓発の機会をつくっている。また、地元の若い主婦層への体験教室を開催し、親世代からの技術の伝承の役割と、すし工房なばなの後継者育成の場としている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
生産量			50俵	70俵	100俵	
解説	単位：俵 地元産米の使用量（1俵=60kg）					
売り上げ			1,000	1,377	1,576	
解説	単位：万円					
イベント			15	15	15	
回数	解説	単位：回 箱ずし体験教室（年2回）、輪中の郷のイベント等での対面販売				
体験教室			80	80	80	
参加者	解説	単位：人 箱ずし体験教室参加者				

◇活用している地域資源

○地元産にこだわった原料

地元の担い手農家が生産した米、地元の海苔、地元漁師から購入したコハダ、長島町の特産品「なばな」、それぞれ農家でもあるメンバーが生産した野菜を使用している。

#### ○施設

販売所はJAながしまAコーポ、ナガシマリゾートなばなの里「花市場」、伊勢湾岸自動車道長島SAである。加工場はなばなの里に隣接した場所に構えているが、特にナガシマリゾートは三重県内で最も来客数が多く、立地条件に恵まれている。

#### ○道具

昔、嫁入り道具として持って行ったが、今では各家庭で眠っているすし箱を活用。

#### ○地域・人

長島町は水郷地帯で、朝から船で田んぼへ行き、夕方までそこで作業することが多かった。そこで、地元でとれる食材を使い箱詰めをつくり昼食として農作業に持つて行っていたが、昭和34年の伊勢湾台風の復旧工事で働きに出たのを機に、農業から外へ働きに出る人が増え、箱詰めを家庭で作ることも少なくなった。しかし、その味や懐かしさを知っている人、作った経験のある人（60歳以上）は多くいる。

### ◇地域活性化のポイント

箱詰めの食材は女性のネットワークの中で調達し、こだわりをきちんと説明の出来る地域の食材を使うことで、消費者の信頼につながっている。米は地元の担い手農家から買い入れ、平成19年は地元産米の使用量100俵と、地元米の消費拡大に大きく寄与している。また、箱詰めを買ったお客様が「お米がおいしいから」ということでその農家から米を買うようになり、米の直販が農家の経営安定にも貢献している。

地元の小学生や消費者へ箱詰めの体験教室を開催したり、箱詰めの対面販売の場を使って長島の郷土料理の伝承活動、PR活動も積極的に行い、「親戚が集まって作る」という風習の部分をすし工房なばなが担うことによって、以前のようにお祝い事、お祭り、法事などに箱詰めが使われるようになってきている。

また、時給1,000円を支払える企業となり、女性起業家の成功事例として女性起業家や起業を志向している女性達に目標と励みを与えていている。

### ◇事業の今後の展開方向

食アメニティコンテストで農林水産大臣賞を受賞したことで予約注文が増え、例年販売量が落ちていた夏場も注文販売が入るようになり、小規模な農村女性起業が多い中で、着実に売り上げが伸びてきて、構成員へ支払う労働報酬も年々増加してきている。今後は、組織を法人化し、構成員が税金の払える経営、地元女性の雇用の場となるようにステップアップしていく。さらに、地元の若い女性たちへ箱詰めを作る技術を伝承し、長島の郷土の味を次代に伝えていくとともに、いずれはグループ員のスムーズな世代交代につなげていく。

郷土料理「箱詰め」の販売を通じて、年々消費量が減少し続けている米の消費拡大を図る中で、特に地元の担い手農家の米の販路拡大にもつながるように連携していくだけでなく、他の食材の調達についても女性のネットワークにより、農業農村の活性化を図っていく。

小学校の課外授業で箱詰めの作り方を教えながら、食文化の伝承と食育活動、ファーストフードに走りがちな子ども達へ本物の味を教えていく活動を続けていく。この活動は、代表者が続けて行っている「子ども体験農園すくすく」と連携しながら農業体験も含めたなかで食育教育につなげていく。

また、長島町はトマトの産地ということで新たに特産物トマトの加工に取り組み、その加工品を通じて、あらたな消費者を捉え、トマト産地としてのPR、産地の活性化への取組へと活動を広げていく。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【交流】

1. 都道府県、市町村	三重県いなべ市
2. 団体名	川原白瀧棚田保存会
3. 取組みの名称	オーナーが荒れ果てた棚田を再生
4. 取組概要等	

◇概要

平成12年、中山間地域直接支払制度事業に取り組むこととなり、地区が市や県と協議を重ねる中で、先祖が苦労して切り開いた田をつぶしてしまいたくない、地域の資産である棚田を復活させたい、との思いから地元有志が棚田保存会を発足させた。棚田復活を検討していく中で、集落内の農業者だけでは棚田の復活や維持管理には困難であるが、棚田やその周辺の自然環境が地域の水源維持に重要な役割を果たしていることから、広くオーナーを募集することとした。

新聞に「荒れ地に稲穂 土を愛する人募集 棚田復活体験講座」と見出しが掲載され、大きな反響があったものの、荒れ果てた棚田の復元ができるだろうか、オーナーが来てくれるだろうかとても不安であったが、棚田参観日など、棚田の現状を観てもらう機会を設けるなどし、15組のオーナーからスタートした。

観光農園ではなく、本当に農業を楽しみたいという人を募り、お客様としてのオーナーではなく、自ら活動主体となり、荒れた水田を少しづつ切り開き、田植えや収穫などの作業をして、その活動を地元役員や市が支援する形である。オーナーは自分たちが話し合って活動方針を決めていき、役員も規約もない自由な雰囲気の中で色々なアイデアを出し合う。それを市や地元役員が裏から支え続け実現することで、どんどん新しい取組が生まれている。オーナーにやりがいのある農業を提供するこのシステムで、多い人で年間100日以上、ほとんどのオーナーが40日以上この棚田を訪れ、作業を行っている。

田の一枚一枚は小さいため、大きな機械は入らない。農家で使われなくなった耕耘機やバインダー、コンバインなどの農機具を集めて使えるよう整備したり、少しづつ棚田を復元したりと、一年を通じて作業を行っている。作付けする作目も、オーナーがアイデアを出し合っていろいろな品種に挑戦し、古代米や酒米、レンコン、マコモなどを減農薬・無農薬で栽培している。酒米はオーナー自ら酒造会社と交渉し、オーナーも酒造りの作業に関わりながら“川原白瀧鈴麗酒”を造り販売した。さらに、休憩する小屋や作業舎、農機具庫などもすべて廃材などを使い、オーナーと地元役員の手作りで作り上げている。

平成16年度末には地道な努力が実り、東海美の里100選に認定されたが、棚田を復元することにより小学校の自然学習や企業の社会貢献活動の場所として提供することができたほか、棚田米のオリジナル米袋もでき、地域の活性化につながっている。

また、平成19年8月5日には、川原白瀧棚田オーナー制度の取組と活動が高く評価され棚田学会賞を受賞した。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
復元面積	1.0	1.7	2.5	2.6	2.8
累計	解説	単位：ha 復元全体面積			
オーナー数	13	24	21	23	20
	解説	単位：組 募集は年間30組以内としている			

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
年間来客数	300	500	650	900	920	
解説	単位：人 年間で棚田へ足を運んだ延べ人数					
イベント	5	5	6	6	6	
回数	解説	単位：回 山菜祭、植え祭、収穫祭、餅つき、しめ縄教室、酒づくり				
イベント	180	260	280	300	300	
参加者	解説	単位：人				

### ◇活用している地域資源

荒廃している棚田、自然環境、地域住民の人柄

### ◇地域活性化のポイント

棚田オーナー制度を導入したことにより、地元農産物の消費拡大につながっている。地域のお米・野菜・花などが、オーナーを通じ、その親戚・友達などへと販売網が増している。特にお米の申込は年々増え、現在年間120俵もの注文があり、地域全体を川原白瀧棚田米としてオリジナル袋を作り地域のブランド化を進めていると同時に川原棚田ファンの輪が広がっている。

オーナーと地域との交流が少しずつであるが広まり、地域行事への積極的な参加や、棚田に関わるお年寄りが元気になってきている。

### ◇事業の今後の展開方向

現在復元中の棚田は、今後5年かけて全体を復元していく。里山整備も含め、農業体験や自然教室の場として棚田を提供し、癒しの場として福祉とタイアップし、元気がもらえる新しいふるさとづくりを行っていくこととしている。

また、過疎と高齢化が進む中で、これからは地域の農業にオーナーがお手伝い出来るよう、オーナーのネットワークをフルに活用し、都市との交流をさらに深めることで、消費拡大と地域ブランドを確立させたい。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【食】

1. 都道府県、市町村	三重県多気町
2. 団体名	有限会社 せいわの里
3. 取組みの名称	お年寄りの知恵袋と豊かな資源を次世代につなぐ「まめや」
4. 取組概要等	

◇概要

平成6年、農協に置かれた食味計で、地元勢和産の米が新潟県魚沼産コシヒカリと変わらぬ味と知ったことから、普段当たり前と思って見過ごしているものの中に大切な資源があることに気づき、おいしい米に合う特産物を作ろうと十数名で味噌づくりグループを始めたことから活動が始まった。

地域には田畠や山里、高齢者の持つ技術など資源はたくさんあるが、高齢化と後継者不足で20年後には農村文化が廃れていくという危機感から、地域で農産加工やボランティア活動、農業を行っている人に出資を呼びかけ、平成15年11月「農業法人（有限会社）せいわの里」を設立した。その後、平成17年4月に加工品の製造販売・農村料理レストラン「まめや」を開店した。約30名の従業員は30代～70代と幅広い年代で、互いに長所を引き出し合いながら朗らかに仕事をしているほか、農家の女性が多いため、農繁期休業も設定している。

「まめや」では、ランチタイムには“旬の野菜と魚や肉のタンパク源を豆類からお採りいただく農村料理”をコンセプトに地元で採れた大豆「ふくゆたか」や旬の農産物を使った農村料理バイキングを提供し、農産物加工所では味噌、漬物、豆腐、油揚げ、豆乳やおからを使った菓子類を製造している。製品は店内や明和町の直売所で販売する他、町内給食センターへも週2回、600食分の食材を提供している。また、大豆加工品づくりの体験講座や、イベント時などには竹羊羹づくりや竹水鉄砲、わら細工等農村の知恵を活かした様々な体験を企画・実施している。

料理・加工品とともに地産地消による安全安心な食材を使い、営農組合・農家だけでなく、地域のお年寄りや子供達等にも活躍してもらうため、つくし等の買い取りを実施している。

地元「勢和の語り部会」や農村応援隊等と連携して、地域全体の活性化を目標に活動を展開し、農村の高齢者の持つ技術、知恵を次の世代に伝承するため、地域の子供達との関わりをつくり、ふるさとの良さを心に刻んでもらう取組を行っている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
大豆買上数量			7,620	6,000	13,110
解説	単位：kg				
売り上げ			22,032	40,241	60,998
解説	単位：千円 H17は10ヶ月、H18は12ヶ月の売り上げ				
来客数			14,079	26,092	34,025
解説	単位：人 昼食バイキングのみ				
雇用者数			18	25	36
解説	単位：人 常勤5人のほか				
地域農産物 買上数量			12,469	18,580	30,738
解説	単位：kg 米・大豆・野菜等				
地域還元金額			12,687	18,940	30,833
解説	単位：千円 農産物等買上金・人件費				

## ◇活用している地域資源

- ・地域を愛する心、想い、そして人、その連携
- ・地元産の大豆「ふくゆたか」
- ・地元の農産物
- ・お年寄りの知恵（昔から伝わる農産物加工・保存技術など）
- ・農村風景
- ・丹生大師の里
- ・勢和地域保全・活用協議会
- ・丹生営農組合

## ◇地域活性化のポイント

農産加工・レストランの原材料として地元産大豆を用いるため、集落営農組織「丹生営農組合」が平成16年設立し、大豆栽培を行っている。また米、野菜を中心とした農産物の生産振興にもつながっている。

「せいわの里」の活動や地域の交流施設・団体と連携したイベント等の中で、地元住民が地域の歴史文化、自然、農産物等を活用して、個々の技術を発揮しあっている。既存のボランティアグループとも互いを高め合う良い関係ができている。

「まめや」には平日約100人、休日には約170人が来店している。料理の作り方やおいしく食べるこつを教えたり、地元の自然や農産物の話をしたりと、お客様とのコミュニケーションを大切にしている。雇用の場の確保につながっているばかりでなく、他地区からの来訪、交流を通じて地域住民による地元の価値・技術の再発見につながっている。

## ◇事業の今後の展開方向

次の世代や都市の人々に、地域の資源（地域農産物、自然、昔から伝わる技術・文化等）を最大限に活用した安心で安全な食や農村文化を提供することによって、それらの大切さを分かってもらう。また、農村文化の継承、農業振興、地域活性化につなげていくため、外に向かっては、都市と農村をつなぐ農村応援ショップを都市部に展開していく。

内にあって、里では、地域全体が同じ思いで取り組み連携しており、「せいわの里」も歯車の一つとして貢献している農村応援隊を充実させる。

また、その内にあっては、「せいわの里」の安定的な経営のための土台を堅固なものにするために販路を広げる。そのための設備・組織を充実強化していく。

そして、10年、20年先も孫子も加わり農村がいきいきと農村らしく暮らせるようにしていきたい。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

◎取組分野：【食】【女性・若者の力】

<b>1. 都道府県、市町村</b>	大阪府和泉市
<b>2. 団体名</b>	有限会社 いづみの里
<b>3. 取組みの名称</b>	農家女性による地域農産物を活用した魅力ある地域づくり
<b>4. 取組概要等</b>	

◇概要

平成9年、大阪府で「なみはや国体」が開催され、和泉市は馬術の会場となった。その際、生活改善グループのマーマレード、小梅干し、たけのこ煮の3点セットを全国から集まる人たちへのお土産として提供したところ、このお土産が大変好評で生活改善グループ員の大きな自信となるとともに、グループの知名度も上がり、市民から地域振興の担い手として期待されるようになっていった。

より信頼性の高い組織づくりのため、先進地視察、朝市や加工経営の検討会、意向調査を行い、3年間の検討の末、平成13年4月、30代から70代の農家女性50人が出資し、農家女性達による大阪府で初めての法人となる、有限会社「いづみの里」を設立した。

地域農産物である夏みかんやたけのこなどを活用し、加工品の開発や販売を行っているが、朝市や直売所のリピーターがいづみの里の顧客となるほか、最近は、地産地消に目を向けている量販店に商品が注目され、販路が拡大している。また、イベントの参加依頼も多く、大阪府や和泉市のイベントに加え、多くの機会で地域農業のPRを行うなど、地域の農業振興に貢献している。

同時に、次世代に本物の味、豊かな暮らしを伝えるため、学校給食への加工品の供給、みそやマーマレードづくりの体験指導など食育にも取り組んでいる。こうした活動は、農家女性・地域の農家に収入をもたらしただけでなく、様々な情報や人のネットワークをつくり、何よりも農家女性を元気にしている。社員の年齢は30~70代と年齢の幅が大きいが、いづみの里で働くことが生きがいとなっている高齢者を大切にし、また、若手社員にとっても安心して働き続けることのできる職場となっている。さらに、米粉パンや菓子部門で地域の若い女性を雇用し、将来の社員育成も行っている。

いづみの里による加工品や農産物の販売は、都市と農村地域の物の流通だけでなく、都市生活者にとって農村地域を味わう、農業者にとって、都市からの風を感じる新たなライフスタイルの創造へつながっている。

○主な商品

- ・和泉市産の米を使った米粉パン…あんパンやピザパンなど種類も豊富
- ・和泉市横山育ちの夏みかんを使ったマーマレード…香り豊かなヒット商品
- ・麹作りから始め、地元産大豆をじっくり熟成させた中辛みそ
- ・和泉市産の夏野菜がたっぷり入った甘辛味の金山寺みそ
- ・和泉市南松尾産の柔らかいたけのこと山椒を炊き込んだたけのこ煮
- ・和泉市産の完熟梅を10%の塩で漬け込んだ梅干し

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
売り上げ	12,906	16,663	18,212	21,094	21,670
解説	単位：千円 みそ類、佃煮類、マーマレード、いちごジャム、米粉パンなどの加工品				
雇用者数	49	48	48	48	48
解説	単位：人				

## ◇活用している地域資源

### ○地元和泉産の農作物

マーマレードを商品化したことで原材料である夏みかんやレモンが見直され、朝市等で売れるようになり、生産にも力が入るようになった。米、梅、大豆、しいたけ、たけのこ、野菜類は加工原材料として安定的に活用している。

また、地域で新たに生産が始まつたいちごやいちじくの規格外品も商品化し、有効活用が図られている。

## ◇地域活性化のポイント

いづみの里は、農業だけでなく教育、商工観光行政等の様々な検討会への参画を求められ、農業や農村地域の暮らしの担い手の立場から発言、提案を行っている。さらに、教育関係では学校や保育園の給食への地域農産物や加工品の導入、観光部門では、観光資源としてこれまで目を向けられていなかった、農業資源を組み入れた観光コースが実現した。

また、かねてからの念願であった地産地消の新たな拠点となる加工場と直売所が平成20年春に建設されることになった。その計画においても、地域住民とともに施設を担うべく、地域の農産物や資源を活用した消費者との交流・農業体験の拠点、地域住民の能力活用の場として整備するよう提案し、整備計画に反映されている。

こうした活動の中で、様々な人との新たな交流も始まり、農業と都市住民の暮らしをつなげる新たな道が広がっている。

## ◇事業の今後の展開方向

最近、環境保全を踏まえた経営が必要であるという認識が高まっているため、ジャム等の瓶の有料回収、簡素化に向けた包装デザインの検討、朝市等での専用の通い袋の検討を行っている。

また、平成20年7月には加工場と直売所がオープンし、常設販売が可能となった。それに伴い加工品目や生産量の拡大、さらには地域農産物の販売拡大が見込まれる。今後も、いづみの里は地域を支える元気な女性グループとして活躍を続けていく。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【バイオマス・リサイクル】**

<b>1. 都道府県、市町村</b>	兵庫県洲本市
<b>2. 団体名</b>	兵庫県洲本市
<b>3. 取組みの名称</b>	菜の花エコプロジェクトによる地域活性化
<b>4. 取組概要等</b>	

**◇概要**

平成18年2月11日、旧洲本市、旧五色町が合併して誕生した洲本市は、淡路島の中央部に位置し東は大阪湾に、西は播磨灘に面し、北は淡路市、南は南あわじ市に接している。温暖な気候のもと、自然条件に恵まれた農漁業の盛んな地域で、古来より朝廷に山海の幸を献上了食材の宝庫「御食国（みけつぐに）」と呼ばれている。また、昭和60年には大鳴門橋、平成10年には明石海峡大橋が開通し、淡路島は本州、四国と「陸続き」になり、洲本市は淡路島の中核として、島内外の人・もの・情報が集まる重要な拠点となっている。

旧五色町では、郷土の偉人を顕彰するため高田屋嘉兵衛公園（ウェルネスパーク五色）を平成7年4月に開設したのに合わせ、嘉兵衛翁が好んだとされる菜の花の栽培を公園周辺で始めた。これがきっかけとなり、「五色町地域新エネルギービジョン」に菜の花エコプロジェクトの推進を掲げ、油用菜の花の栽培、廃食用油の分別回収、BDF精製プラントの整備と廃食用油のBDF化に取り組んだ。

さらに、合併を契機としてプロジェクトの推進を「洲本市バイオマстаウン構想」や「洲本市地域新エネルギービジョン」に位置づけたほか、菜の花収穫用コンバインや菜種搾油施設を導入することにより、これらの取り組みを新洲本市全域に広げた。

菜の花エコプロジェクトは、廃食用油からBDFを精製し、ディーゼル車の燃料として利用するほか、休耕田などをを利用して菜の花を栽培し、収穫した菜種から食用油を生産する取り組みで、資源循環型社会形成のモデルとして市内全域で展開している。廃食用油の回収は18分別の家庭ゴミ回収の一環で実施しており、各家庭でペットボトルに入れ拠点施設に持ち込むことにより、月1回洲本市が回収している。回収された廃食用油はBDF精製プラントに持ち込まれ、軽油代替燃料に変換してダンプトラックやマイクロバスなど市の公用車の燃料として利用している。

一方、菜の花の栽培は農家が遊休農地等を活用して実施しており、洲本市が平成18年に導入した菜種収穫用コンバインを利用し、収穫まで行っている。産地づくり交付金を活用し、最大18,000円／10aを栽培農家に助成するなど栽培を推進した結果、近年栽培面積が急激に拡大している。収穫した菜種は平成19年度に建設した搾油施設に持ち込まれ、食用菜種油に加工され地域特産品として市内外に向けて販売している。また、副産物として生産される菜種油粕は、家畜の飼料または肥料として有効利用している。

洲本市では、菜の花エコプロジェクトに必要な施設のほか地域住民の協力体制が整っており、一連のサイクルが地域内で完結している。また、菜の花エコプロジェクトを教材として小中学生を対象とした環境学習（菜の花の種まき、花見、収穫等）や、施設見学・視察受け入れ等も積極的に実施しているところであり、今後も地域の良さや菜の花の様々な利用法を知ってもらう取り組みを継続していくこととしている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
菜の花	2.0	1.0	2.0	4.1	13.9
栽培面積	解説	単位：ha 搾油用品種の栽培面積、合併を機に急増			
菜種収穫量	550	—	1,137	4,074	9,023
	解説	単位：kg 平成16年度は台風被害により収穫なし			

項目	H15	H16	H17	H18	H19
菜種油	176	—	312	806	搾油中
販売実績	解説	単位：kg 搾油率は約25～30%、残りは油粕			
廃食用油	2,100	3,600	4,810	6,239	11,729
回収実績	解説	単位：リットル 合併を機に急増			
B D F	1,090	3,095	3,990	4,465	8,550
生産実績	解説	単位：リットル			

#### ◇活用している地域資源

- ・遊休農地等を活用した菜の花の栽培
- ・収穫した菜種から生産した菜種油を特產品として販売
- ・家庭から排出される廃食用油を回収しB D F化
- ・B D Fを市の公用車で利用
- ・菜の花栽培や廃食用油の分別など、地域住民のマンパワー

#### ◇地域活性化のポイント

「菜の花」という身近な花をシンボルとした地球環境にやさしい取組であるため、住民の関心が非常に高く、各町内会が自発的に廃食用油の回収や菜の花栽培など、菜の花エコプロジェクトに取り組んでいる。

特に菜の花の栽培は、良好な景観形成による観光資源化と、遊休農地の有効利用による農地保全に寄与しており、花見や収穫時期に合わせたイベント開催や、地元産菜種油を地域ブランドとして販売するなどの取組により、地域活性化につながっている。さらに、菜の花エコプロジェクトを教材とした環境学習、農業体験、施設見学によって、未来を担う子供たちの地球環境に対する意識啓発や、多くの人々が洲本市を訪れるきっかけとなっている。

#### ◇事業の今後の展開方向

菜の花栽培については、単位収量の増加のためJAや農業改良普及センター等の指導のもと、栽培技術の向上を目指すこととしている。また、栽培面積を拡大させるとともに、遊休農地の減少により美しい農村風景の形成を目指す。（目標：収穫面積15ha、収量1.5 t / ha）

菜種油の生産販売については、優良事例の研修等による搾油技術と搾油率の向上、商品の販路拡大を目指す。（目標：処理量22.5 t、搾油率30%、生産量6.8 t）

廃食用油の回収については、さらなる拡大のための普及啓発運動を展開するとともに、これに伴い増加するB D Fは市で使用する軽油の全てを代替することを目指す。（目標：廃食用油回収量15キロリットル）

また、菜の花エコプロジェクトを通じた地域活性化と関連イベントの開催による観光客数の増加を目指すこととしている。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【交流】**

1. 都道府県、市町村	兵庫県加西市
2. 団体名	原始人会
3. 取組みの名称	万願寺地区の町おこし事業

**4. 取組概要等**

**◇概要**

平成12年10月、すっかり元気が無くなってしまった万願寺地域を何とか活性化したいという思いに駆られた町内有志4名が、荒廃する山林の雑木を活用して木炭づくりを始めようと動き出した。

協力者を集めて炭焼き窯造りに取りかかり、翌平成13年3月に完成、初窯式典の実施とともに「原始人会」を発足させた。以降、木炭「鬼の怒り」、木酢液「鬼の泪」の商品化、露天風温泉風呂、大舞台、どぶろく「女切峠」の醸造と販売、貸別荘「大谷山荘」の運営、都市と農村の交流施設「交流館」の建設等を進めるとともに、これらのPRを込めた延べ21回の奇抜なイベントを実施するなど、無名な場所から有名な地域へと変貌を遂げつつある。それぞれの取組は苦闘の連続であったが、それがあったからこそ今日までの活動や人間関係が続いている。

また、地元の女切峠にか細く残る悲恋伝説を民話「女切ろまん」としてまとめ発刊したが、これが地元の若者の目に留まり、お芝居として上演しようということになった。上演に向けては土日返上の猛特訓、地域住民の協力のもと、市内外、県外も含め500人を超えるお客様の前で披露することができた。大きな拍手喝采を受け、関係者一同鳥肌の立つ経験となった。時を同じくして「NPO原始人の会」が発足する運びとなり、他地域も含めて若者を含む幅広い層の方が加入し、さらに会員からの紹介により農業を目指す1ターンの若者や田舎暮らしに憧れた若者の移住ってきてとてもうれしい状況となっている。

地域住民を巻き込んだ直近の主たる活動としては、

①放棄田と未管理ため池を使った安全・安心な食材づくり

使われていないため田んぼの残留農薬が少なく、ため池にも木の葉などが滞積し天然のミネラルを一杯含んでいる。この2つの土を混ぜて耕し、平成20年は大根を作付け販売する。

**②公共交通への参画**

病院へ行くのにタクシー代として7,000円も支払っているお年寄りがいる。行政と交渉中であるが、NPO原始人の会がハッピーバス（仮称）の試験運行を目指している。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
売り上げ	550,000	700,000	4,200,000	4,700,000	7,700,000	
解説	単位：円 17年以降は、どぶろく、貸別荘、猪肉が中心。					
来客数	200	200	1,500	1,500	2,500	
解説	単位：人					
イベント	2	7	4	4	4	
回数	解説	単位：回				
イベント	1,000	2,000	2,300	2,500	3,000	
参加者	解説	単位：人				

## ◇活用している地域資源

田舎の風景・風情が最大の資源と考えている。

他に、地元産の農産物、猟師が捕獲した猪・鹿肉、木炭製造に必要な雑木、空農家（貸別荘）、放棄田、東光寺（「田遊び」、「鬼会式」）、地元に語り継がれている「女切峠」の民話（女切りろまん）、地元にある有線放送、加西市唯一の滝（不動の滝）

## ◇地域活性化のポイント

地域住民の最大の関心事は、過疎化・少子高齢化に伴う後継者問題である。特に低迷する米価、農家の跡取り息子に嫁が来ない、医者等へ通う際の公共交通機関の確保などの問題がある。これらの課題は行政の問題であり、1グループがどうこう出来る問題ではないと思っていたが、この問題の当事者は地域に住む我々自身であり、我々自身が本気で取組まなければ、困るのは自分たちである。

直面する問題に正面から向き合って逃げない姿勢と地道な努力こそが多くの人々の共感を得て、協力が得られる唯一の方法であると確信している。

## ◇事業の今後の展開方向

若者を含む新メンバー等で将来のあるべき姿を徹底的に話し合い、中期ビジョン「2012年我が地域の雄姿」（仮称）を作成するとともに、単年度ごとの実施方策を策定する。このビジョンづくりを通じて、現状における問題点とその原因を掘り下げ会員等が幅広く共有し、将来に向かって今何をすべきかを知りベクトルを合わせることが何よりも重要と考えている。

当面は、農業志向の若者たちを盛り上げるとともに、地域ファンを広げ定住につなげる取り組みの展開やどぶろく「女切峠」の醸造・販売にも力を入れ、他地域業者とのコラボレーション等も模索しながら知名度向上に努める。

そして、地域住民の利便性追求や少子化対策など、地域の抱える問題と真剣に深く関わることで地域・行政等を巻き込んだ、老若男女が本当に楽しく暮らせる「地域が家族のまちづくり」を目指し活動の強化を図っていく。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【交流】**

1. 都道府県、市町村	和歌山県かつらぎ町
2. 団体名	かつらぎ町観光協会
3. 取組みの名称	都市と農山村のネットワーク事業
4. 取組概要等	

**◇概要**

かつらぎ町は、大阪府守口市と旧花園村が友好関係にあったことから、平成17年10月に旧花園村と合併すると同時に、守口市と友好提携を締結した。

少子高齢化の波が押し寄せ定住人口が減少しているという中で、都市との交流人口を増やすことで、農山村地域の活性化を図ろうと考えており、さらにかつらぎ町観光協会は、かつらぎ町の魅力や特産物をPRするための拠点基地として、都市部に観光案内を兼ねたアンテナショップの開設を模索していた。

一方、守口市は自然環境に乏しいことから、市民に充実した余暇を提供できる潤いのある空間（ふるさと）を探していた。また、商業面においても、近年は超大型店の進出により大きな打撃を受け、沈滞傾向にある既存商店街の活性化施策を模索していた。

このような状況の中で、守口市より地域をあげて商店街の活性化に取り組んでいる「守口市土居駅前通商店街」を紹介され協議を行ったところ相互の思惑が一致したことから、平成18年7月8日に、かつらぎ町・かつらぎ町観光協会・守口市・守口市土居駅前通商店街振興組合が協定を結び、都市と農山村のネットワーク事業が一気に進展した。

平成18年度は、土居駅前通商店街の空き店舗を利用してかつらぎ町観光案内所を設置し、観光パンフレットの設置やパネル展示を行うことにより農山村地域の魅力の発信や森林の持つ公益的機能の紹介するとともに、府県間を越えた様々な地域交流イベントを実施して相互の交流を深めた。また、「都市住民が農山村に対して、何を求めているのか」をテーマとして、守口市及び周辺都市住民を対象とした住民意識調査を実施し、交流事業の推進に役立った。その結果、平成18年度にかつらぎ町を訪れた観光入込客数は初めて100万人を突破したことから、情報発信の重要性を再認識するとともに、平成19年度はさらなる交流事業を展開することとし、守口友好市場（かつらぎ町アンテナショップ）の開設、守口市民祭りへの協同参加、都市と農山村の子ども交流会等を実施した。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
アンテナショップ <sup>①</sup>					9,600
売上	解説	単位：千円 平成19年10月オープン			
アンテナショップ <sup>②</sup>					16,000
来客者数	解説	単位：人 1日の平来客者数は約270人（レジ通過者数）			
雇用者数					5
朝市の	解説	単位：人			
売り上げ	解説	単位：千円 1日の平均売り上げは約20万円		2,000	3,600
朝市の				10	18
回数	解説	単位：回 アンテナショップの開設まで、月2回程度開催			
イベント				9	9
回数	解説	単位：回 かつらぎ町・守口市の両方で随時開催			

## ◇活用している地域資源

### ・世界遺産

平成16年7月7日に世界遺産に登録された「紀伊山地の霊場と参詣道」の中には、かつらぎ町の「丹生都比売神社」と「高野山町石道」が含まれており、歴史的な資産となっている。

- ・串柿の里「四郷」、天野の里、万葉の里、自然の里「花園」、ほたるの里、フルーツの里
- ・温泉巡り

年間約20万人の利用者がある「野半の里」を初め、「花園温泉」・「ふれあい会館」・「よむらの足湯」を巡る観光客が多い。

### ・物産販売所巡り

町内には、個性豊かな産直販売所が15カ所もあり、ほとんどの販売所が観光案内所の機能も兼ねている。

### ・自然に彩られた数々の名所

雄大な「三重の滝」・「金剛の滝」や、西日本一の大きさを誇る楠「十五社の樟樹」・花園地域の紅葉や樹氷等、豊富な自然資源を抱えている。

## ◇地域活性化のポイント

### 和歌山県内の市町村で初めて単独で県外にアンテナショップを設置したことから、テレビ

- ・ラジオ・新聞等に多数取り上げられ大きな反響を呼んでいる。

都市部での観光情報の発信効果も大きく、観光入込客数は平成17年の94万人から平成18年は104万人に、平成19年は112万人と順調に伸び、地域の活性化に寄与している。

また、都市部に年間を通じ農林産物の販売拠点を確保したことにより、農家の安定的な所得の向上が見込まれている。

更に、様々な交流事業を通じて都市住民と触れ合うことにより、受け入れる側の町民意識は確実に変化し、都市住民のニーズに合わせて、農家民泊の推進に積極的に取り組むとともに、各種の農林業体験や民芸品やこんにゃくづくり・そば打ち等の体験メニューの整備が進んでいる。

## ◇事業の今後の展開方向

土居駅前通商店街においては「守口友好市場」を開設し、物産の販売や農山村地域の情報発信を行うことにより、新たな顧客の獲得につながる効果があったが、今後、友好市場を維持するためには、年間を通じて新鮮で安心・安全な物産等の確保が必要不可欠であり、かつらぎ町に対してより一層の信頼関係の構築が求められている。

また、かつらぎ町においては100万人を超える観光客があるが、その大半が日帰り客であり、町の経済効果を急激に高めるまでには至っていないため、都市住民が魅力を感じる長期滞在型の観光ルートづくりに着手しなければならない。

そのためには、特産品販売所をはじめ、観光名所・観光農園・宿泊施設・各企業等、地域全体でネットワークづくりを推進し、様々な角度から知恵を出し合い、個々はもとより地域全体の経済効果を生み出す事業や取り組みへつなげることが、観光協会の発展、ひいては町の活性化へ結びつくものであると考える。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【知的財産権】【食】

1. 都道府県、市町村	和歌山県みなべ町
2. 団体名	株式会社 紀州ほそ川
3. 取組みの名称	梅酢による紀州うめどり・うめたまごのブランド化
4. 取組概要等	

◇概要

株式会社紀州ほそ川は、昭和26年の創業以来日本一の梅の里みなべ町で地元農産物である梅干しの製造加工および販売を行ってきた。そのような中で、昭和55年頃より梅干しの調味技術が進歩して食べやすくなつたことと、紀州南高梅の産直通販が普及したことで需要が伸び、梅干し生産量も増大してきた。それに伴い副産物の梅酢（梅を塩漬けしたときに出る酸味の強い果汁）の生産量も増え、既存の漬物需要だけでは消費しきれなくなつたことから新規用途開発が急務となつた。

そこで、梅干しと同じくらい有効成分を含んでいる梅酢に着目し、「梅酢を飲ませると鶏が夏バテしない」という言い伝えから、平成11年より和歌山県農林水産総合技術センター養鶏研究所の協力で梅酢を鶏に与える研究を行つた。その間の平成16年に飼料製造業者として届け出を行い、飼料原材料として「梅BX70」の製造販売を開始するとともに、液体の「梅BX70」をより使いやすくするための粉体化にも取り組んだ。研究では塩分含有の有無や与える量を変化させて効果を観ていく中で、平成17年、「梅BX70」を飼料に0.1%混ぜる養鶏飼養法を確立させた。

また、鶏に有効であることを聞いた真鯛養殖業者へ「梅BX70」を提供したところ、真鯛の色合いが良くなる等の品質向上が見られた。平成19年の和歌山県水産試験場での研究では、過酸化脂肪が極めて少ない、質の高い脂肪がのり美味しいとなるなど、真鯛でも肉質が改善されることがわかつてきた。

養鶏の飼養法が確立した平成17年、紀州の梅の知名度を活かしたブランド鶏・卵の普及と養鶏業者の収益性向上を目的とし「紀州うめどり・うめたまごブランド化推進協議会を和歌山県の協力のもと、養鶏業者や鶏肉加工業者など11業者で発足させた。発足後は、紀州うめどり・うめたまごの商標登録、ロゴマークの制定、ホームページ・パンフレットの作成、商談会（わかやま産品商談会）・展示会（平成18年度農林水産際「実りのフェスティバル」、「食祭WAKAYAMA07」、「にっぽんやきとり祭り」他）に参加しPRに努め、現在では地元スーパーや小売店で販売されている。「紀州うめどり」は、平成18年食肉産業展「地鶏・銘柄鶏」食味コンテストで優秀賞を、平成20年には地鶏をおさえて最優秀賞に輝くなど、その美味しさの実力も証明されている。

ブランドである「紀州の梅」の副産物が、県の研究所や地元地鶏業者、養殖業者、梅加工業者の連携をもたらしたこの取り組みは、新聞各社、テレビでも取り上げられている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
販売額		2,316,000	7,182,920	7,929,110	8,145,290	
解説	単位：円 梅BX70販売額					
イベント			2	8	12	
回数	解説	単位：回 商談会、展示会、食祭等に参加				

項目	H15	H16	H17	H18	H19
鶏卵重量			834	1,034	1,255
解説	単位：kg 協議会会員の紀州うめたまご				
養鶏羽数			106.3	138.8	151.3
解説	単位：万羽 協議会会員の紀州うめどり				
鶏肉重量			3,034	4,222	4,553
解説	単位：トン 協議会会員の紀州うめどり				

#### ◇活用している地域資源

紀州梅干しの代表品種「南高梅」を塩漬けにしたときに出る梅酢を有効利用している

#### ◇地域活性化のポイント

- ・梅干し製造過程でできる副産物である梅酢の有効利用が進み、産業廃棄物ではなく資源として有料で取引されるようになった
- ・和歌山県養鶏研究所での研究が、和歌山県内での養鶏現場に活かされ、鶏肉・鶏卵の品質向上につながった
- ・和歌山県畜産家、県養鶏研究所、養鶏業者、梅加工業者の連携で「紀州うめどり・うめたまごブランド化推進協議会」が設立され、PR活動が効果的に行われるようになり、スーパーや小売店等での紀州うめどり・うめたまごの販売が広がった。
- ・紀州うめどりのブランド化の成功から、水産養殖業（真鯛）でも和歌山県水産試験場、梅加工業者との連携で「梅BX70」の展開が進んでいる。

#### ◇事業の今後の展開方向

「梅BX70」を引き続き養鶏用飼料原材料として養鶏業者や飼料会社にアピールし、和歌山県内では「紀州うめどり・うめたまご」として、県外では鶏肉・鶏卵の品質改善用としてPRする。紀州うめどり・うめたまごブランド化推進協議会は、商談会や展示会への参加やリーフレットの作成配布でPRに努める。

また、紀州うめたまごを使ったケーキや菓子、たまごどうふ等の商品開発、紀州うめたまご用廃鶏のブランド化にも取り組むほか、真鯛での効果も実証されてきたので、水産養殖用飼料原材料としても普及を進めていく。

さらに、犬や猫に対してどのような効果があるのか研究し、ペットフードの品質改良、さらに人の健康食品として商品開発を目指していく。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【女性・若者の力】**

1. 都道府県、市町村	和歌山県古座川町
2. 団体名	農事組合法人 古座川ゆず平井の里
3. 取組みの名称	ゆずを中心とした地域特産物で地域の活性化をめざす
4. 取組概要等	

**◇概要**

平井集落では昭和40年頃よりゆずの植栽が始まり、昭和51年には古座川ゆず生産組合が結成された。その後、昭和58年に平井地区にゆず搾汁加工場を建設し、ゆず果汁の本格的な生産を開始していった。しかし、収穫時期になると集落の田畠には果汁を絞った後の皮がたくさん廃棄されるようになり、生産者の間で皮の利活用法について検討されるようになった。そして昭和60年、古座川ゆず生産組合加入農家の女性たち20人で搾汁残渣の活用を目的に、古座川ゆず平井婦人部が結成された。

婦人部結成以降、順調に売り上げを伸ばしてきたが、さらなる飛躍とより密な地域との関わり、世代交代の観点から法人化を検討し、平成12年より平井地区内でみそ作り等をしていった生活改善グループ「平井友の会」も加わり、平成16年4月1日、農事組合法人 古座川ゆず平井の里がスタートした。

**○ゆず生産・加工・販売の一元化**

農事組合法人として設立し、生産・加工・販売を1つの組織に一元化することで事業の統合、効率化を図り、多様な販売先を開拓することにより収益の増加を実現した。

**○多様な販売ルートの確保**

研究を重ねた商品開発と通信販売、インターネットでの販売、量販店やデパートへの卸売り販売、外食産業の委託加工など、多様な流通先を開拓することで加工品の販売量が大きく増加し、売上額が1億円を越えるまでになり、現在供給量が不足するほどである。

**○新たな担い手の創出**

平成19年からは農業生産法人となり直接ゆず園を借り受けて栽培作業を行い、栽培面積の拡大を図ることとしているほか、現在、23歳と33歳の新たな担い手がいる。

**○女性の経営参加**

「平井の里」の女性組合員は40名で、全組合員の64.5%を占めるほか、理事10名中の2名、従業員22名中の20名が女性である。特に加工品販売部門では女性の力で運営、商品開発、広報、販路開拓を行っている。

**○食農教育の実践・高齢者対策など**

消費者への地域情報の発信、ゆず収穫体験等の食育、地域の高齢者へのゆず以外の加工原料の生産・調製の委託などで働く場の提供を実施している。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量	50	160	120	97	150
解説	単位：トン 平井の里でのゆず買い取り数量				
売り上げ	6,500	8,500	9,200	10,800	10,300
解説	単位：万円 H15は婦人部売り上げ、H16以降は平井の里売り上げ				
視察受入	6	8	9	10	15
解説	単位：回				
雇用者数	11	42	46	47	48
解説	単位：人 11月の収穫・搾汁時期の雇用者数				

## ◇活用している地域資源

○古座川町特産「古座川ゆず」の生産および加工品

古座川ゆずは他の産地と比べて原種に近い品種のため、香りが特別良いといわれている。

○廃校となった地元小学校

ほとんどの地元住民が慣れ親しんだ廃校の校舎の一部で昔ながらの田舎みそ作りを行い、体験事業の受入にも使用しているほか、校庭の花壇の整備や校舎の改修を行い、美しい地域作りに取り組み、農村環境の保全に努めている。

○地産地消・郷土料理

伝承活動では地元での消費拡大に向けて地域のイベントや直売所に出店するとともに、地域の食材を活用した仕出し料理を作って販売している。

○ゆず以外の加工品の原料

加工用原料の一部であるヨモギ、大根、サツマイモのつる、唐辛子、鶏卵などを地区の農家から引き取っており、身近にある良質の原材料を使うよう心がけている。

## ◇地域活性化のポイント

取り組みによって農家からのゆずの買い取り価格は少しづつではあるが上昇し、安定化してきたほか、加工原料としてのゆず果実使用量も平成15年から18年にかけて2倍以上の伸びとなった。新規就農者も増えつつあり、生産農家を集めての接ぎ木講習会や剪定技術交流会、環境保全型農業を意識した堆肥作りなども実施し、研修の機会を設けている。また、加工品の販売も順調に伸び、若年層の雇用促進につながっている。

加工品だけでなく、古座川の自然に対してもファンになってもらおうと、平成12年から「ゆずの木オーナーさん」の募集や「ゆず娘新聞の発行」、「ゆず加工体験交流会」なども行っているほか、平成14年からは和歌山大学の学生によるボランティアバイトの受け入れも行い、つながりを深め、広がりつつある。

## ◇事業の今後の展開方向

生産者の高齢化により農作業が困難となり、耕作放棄の心配のある農地について作業受託を行い、耕作放棄地の増加を防止してきたが、平成19年からは農業生産法人となり直接ゆず園を借り受けて栽培を行っており、今後も古座川ゆず平井の里が新たな地域農業の担い手となってゆず生産を推進していく。

また、平成18年度よりゆず皮の残渣の処理のため堆肥場を建設し、ゆず皮と粉殻から良質な堆肥ができているが、今後、平井の里の組合員への配布とともに環境に配慮した保全型農業を実施するため専従従業員を増員させ、ゆず園の管理とともに進めていきたい。

さらに、平成19年度からは平井集落以外の古座川町内のゆず農家も組合に加入できるようにし、古座川町全体へゆず栽培面積の拡大を図ることとしている。休耕田の利用や農地の再編整備により、作業性が良く一括して管理ができるゆず園の整備を行うことで、新たな担い手が参入しやすい条件を整えることを目標としている。

ゆずを中心とした新しい商品を開発し、品質が良く人気が高い商品を世に送り出し、ゆずの買い取り価格に反映させて生産者の経営向上を図っていく。今後も農業経営の安定化を図るとともに、平井の里への従業員の雇用促進という形でも地域に貢献していきたい。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【交流】**

<b>1. 都道府県、市町村</b>	岡山県笠岡市
<b>2. 団体名</b>	特定非営利活動法人かさおか島づくり海社
<b>3. 取組みの名称</b>	いつまでも輝き続ける島をめざして
<b>4. 取組概要等</b>	

**◇概要**

島という地理的特殊性により、他の地域より急速に過疎化・高齢化が進み、島の危機感は大きかった。こうした中、笠岡諸島の有人6島が連携し、いつまでも島に住み続けたいという住民の切実な思いを実現するために、自分たちの力で様々な地域課題に対応するため「島をゲンキにする会」が発足した。さらに、平成13年、笠岡諸島の島おこしを専属に行う行政職員「海援隊」を笠岡市が3名配置し、協働による離島振興事業が始まった。

しかし、地域づくりをボランティアでやっている余裕はなくなり、平成18年9月にNPO法人格を取得し、「特定非営利活動法人かさおか島づくり海社」を発足した。いろいろな事業を展開する中で雇用を創出し、地域づくりを仕事とできる仕組みづくりを進めている。

たとえば、島には公共交通機関がないため、高齢者移動手段を確保するための過疎地有償運送や、民間が参入してこないため通所介護事業の開設・運営、就学前教育を行う幼児育成事業を実施、各島の特産品を陸側で販売するアンテナショップの運営などを行っている。

また、観光協会と連携して都会にはない島の良さを最大限の売りにし、有人6島で行われる伝統行事等への観光ツアーを実施し地域間交流を進めている。こういったツアーや視察の際には、「島のモノを使った、島の住民で、島でつくる」をコンセプトとした、6島それぞれの個性を生かした弁当“しまべん”を提供し、島の伝統料理や産物を紹介・味わい、さらには自然歴史文化を体験してもらっている。しまべんは、テレビで取り上げられて以降、問い合わせが殺到している。

また、平成20年で第11回目となった島の住民が集まって心をひとつにする島の大運動会では、今回は陸地部の公民館にも声をかけ、これまで以上に盛り上がり感動的なものとなったさらに、中学校の夏期研修を受け入れたり、東京や大阪での島のPR事業とあわせて島の空き家対策と後継者対策、人材確保に一度に対処する移住対策事業を実施するなど、地域の課題に広く対応する活動を行っている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
雇用者数				11	13	
解説	単位：NPO法人格を取得して事業展開					
イベント	8	9	9	11	15	
回数	解説	単位：回 各島での伝統行事、ツアーなど				
イベント	1,100	1,200	1,250	1,400	2,560	
参加者	解説	単位：人 趣向を変え実施するなど、参加者を増やす工夫				
しまべん			3,000	5,000	6,000	
販売実績	解説	単位：個 島の弁当「しまべん」の全販売個数				
島の大運動会	500	500	800	1,000	2,000	
参加者	解説	単位：人 子供から高齢者まで幅広い世代が交流				

## ◇活用している地域資源

- ・国指定重要無形民族文化財 白石踊
- ・高島遺跡、巨石群
- ・北木石切丁場
- ・真鍋島中学校の木造校舎
- ・真鍋島のゴーヤ製品
- ・飛島の椿祭り、椿油
- ・六島灯台、スイセン
- ・海産物
- ・瀬戸内の多島美
- ・住民力

## ◇地域活性化のポイント

陸地部にはない島の良さや、住民のあたたかさを最大限に活かした交流をすすめ、島にある空き家への移住者を増やしたり、笠岡諸島での各種ツアー参加者の中から笠岡諸島応援団の隊員を募集するなどして島おこしの人材確保を目指している。その一方で、移住を進めるには、働く場の確保や医療・福祉の充実について行政と協働で実現していく。

また、瀬戸内海の近隣の島と横のつながりを持ったり、全国の離島などとの連携を図りながら特色ある特産品開発を行うことで、少量でも価値のある製品を考えていく。いつまでも輝き続ける島を目指すため、地域のためにみんなで汗をかくことの喜びを共有し、みんなでわいわい言いながら、島の恵みに感謝しながら活動を続けていく。

## ◇事業の今後の展開方向

平成19年9月、陸地部で笠岡諸島の特産品を販売するアンテナショップを開店、新たな物産・情報発信の拠点となったことで、消費者とのコミュニケーションから商品のアイディアを取り入れたり、既存商品の完成度を高めることができる。また、ボックスショップ形式とし、陸地側の団体や個人にも出展してもらうことから新たな交流や商品開発などの展開も進行中である。さらに、全国の離島ともつながり、太平洋・日本海・瀬戸内海の魚を使った灰干しなど、他にはない製品の開発を進めるとともに、生産量に見合った販売ができるよう、インターネットを利用した販路開拓も行う。

現在、島の置かれた状況は、働く場がない→島から出て職を探す→人口減→生活用品などの商店が成り立たなくなる、また、若い世代と子供が一緒に出るので学校が無くなる→さらなる人口減と悪循環の中にある。そこで、起業によって住民へのサービスの提供と同時に働く場が創出されることなどにより悪循環を断ち切ることで、新たな循環を作り出したいまでも輝く島にしていきたい。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【交流】

1. 都道府県、市町村	山口県下関市
2. 団体名	特定非営利活動法人 歌野の自然とふれあう会
3. 取組みの名称	歌野の自然とふれあう会
4. 取組概要等	

◇概要

平成12年度から歌野川ダム上流域に位置する水田で、村おこしの会と銘打って田植え、稲刈り、収穫と農業体験を通じて小学生からお年寄りまで幅広い世代の交流を行っていたところ、3年目に水田所有者の古民家解体の話が持ち上がった。その際、「この文化遺産を後世に残したい」との思いが高まったが、当時旧菊川町が管理していたことから、現在の会代表が有志で保存していくことを申し出、その翌年（平成13年）に「歌野の自然とふれあう会」を立ち上げた。

＜住民団体が古民家再生＞

旧菊川町が管理運営していた菊川町歌野川ダム上流の茅葺きの古民家（明治初期・伝承施設）を住民団体が引き継ぎ再生し、里山に伝わる農法、伝統、景観、自然の保存を通じて、失われつつある農業文化を広く後世に伝えている。

会員をはじめとした400名あまりのボランティアの力により修復された、活動拠点となる茅葺古民家「歌野清流庵」は平成17年度には文化庁登録有形文化財に指定された。そして、交流イベント事業では文化庁、教育委員会の後援を受け新聞テレビ等の報道によって参加者は市内外を越えて広がり増加している。

また、この施設等を利用して、幅広い年代に学習の場や機会を提供し、その保存啓蒙に供することを目的とし、農業体験、農産物加工、自然とのふれあい、里山保存等の活動を通じ、世代を超えた都市と農村の交流を図り、グリーンツーリズムの拠点としている。

＜やまぐち食彩店に認定＞

古民家を再生した施設内では、蕎麦うち体験や地域食材を使用した飲食店「歌野清流庵」を運営しており、平成18年7月27日「やまぐち食彩店」に認定された。

各種活動は過去の取り組みに捉われず、オリジナル性が非常に高い。また、繰り返しの活動にとどまらない、チャレンジ的な、そしてアクティブな活動が多い。その活動は山口県内テレビ各局、新聞、県、市広報誌によって紹介され、その反響も大きい。平成17年度には農林水産省の「オーライ！ニッポン大賞」ライフスタイル賞受賞にともない、地元テレビ局のみならず全国的に報道されている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
来客数	300	300	400	500	400
解説	単位：人 平成17年より蕎麦工房清流庵開業				
イベント	3	3	4	6	4
回数	解説 単位：回				
イベント	350	400	600	800	500
参加者数	解説	単位：人			

## ◇活用している地域資源

- ・歌野川ダム周辺の千本桜
- ・歌野川ダム周辺のホタル
- ・市の運営する 歌野自然活用村(キャンプ場)
- ・地域食材（米・ヤマメ・ソバ粉など）

## ◇地域活性化のポイント

古民家が良好な状態で維持管理されている例は少なく、住民団体による再生、運営が可能な事例となっている。

住民団体のボランティアによる建築当時（明治初期）とほぼ変わらない環境を残しながら古民家を再生し、再生だけに止めずに蕎麦を中心に地域食材を使用した飲食店をも運営している。

日本文化本来の姿を取り戻す、また、追い求めるため、農村、田舎、自然志向が年々高まる中で、農法・伝統・景観・自然の保存を通じて失われつつある文化を永い時間かけて、小中学生、若者を対象に地道に後世に伝える活動として位置づけられる。

世代を超えた都市と農村の交流をはかることによる「人間関係の調和」、自然とふれあいながら農業文化を体験することによる、現在、特に見直されつつある「食文化」「食教育」の見直しに積極的に取り組んでいる。

## ◇事業の今後の展開方向

古民家の再生活用事業については、平成19年度「歌野清流庵」にて講習会を開催し、今後も開催予定であるが、平成17年の修復後、最近では老朽化が激しく大々的な修復が必要とされている。そこで、平成21年から茅葺き屋根の修復作業を予定しているが、その際には専門家をはじめ、広く一般市民にも参加してもらうことで伝統技術の作業の習得や、日本の貴重な伝統技術の理解につなげたいと考えている。

また、グリーンツーリズムの推進として、従来から行ってきた田植え、稻刈り、餅つきイベントに加えて下関市立大学の出前市民大学の開催、下関市と共同で里山体験ツアーのほか、「清流庵」前の田んぼの冬季活用として、昆虫教室、里山コンサートの実施を計画しており、平成21年春には自然を愛するファミリーをターゲットに、会員以外も利用できる貸し農園として新施設「清流農園」を開業予定である。

今後は集落の消滅に伴い、遊休地になっている歌野地区の複合的な再開発を行い、日本人にとっての古き農村文化を経験できるような地域開発を継続していく。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

◎取組分野：【女性・若者の力】【食】【交流】

<b>1. 都道府県、市町村</b>	高知県 <small>こうちけん</small> 高知市
<b>2. 団体名</b>	高知県漁協女性部連合協議会
<b>3. 取組みの名称</b>	都市と漁村の交流学習in高知
<b>4. 取組概要等</b>	

◇概要

高知県漁協女性部連合協議会は漁協の組合員又はその家族である女性を中心に構成され、漁協女性の地位の向上と、明るく住み良い豊かな漁村を目指すことを目的に、漁協を中心活動する組織である。

近年、子供達の魚離れが言われているが、未来を託された子供達が、机の上での勉強ではなかなか感じることのできない様々な体験を通じて、漁業のことや魚のことを少しでも考えるきっかけにしてもらいたい、また、高知県の漁業やカツオの生態、海と山のつながりを学習し、郷土料理としても有名なカツオのタタキづくりを実際に自分達で体験してもらおうと平成15年度からカツオタタキ体験事業に取り組んでいる。

具体的には、県の水産試験場の担当者から教室で授業を受けてカツオの生態を学び、その後に魚のプロである女性部のレクチャーを受けながら実際にカツオを捌き、藁で焼いて皿鉢への盛りつけまでを行い、給食と一緒に食べている。

開催当時は、なかなか学校側に浸透せず開催場所に苦慮していたが、年々開催要請が増え、今では日程調整に苦慮しながらも年間5校程度開催し、また、体験者数についても平成15年度の95名から平成19年度は620名と順調に伸びている。

また、その他の若い世代に地元で獲れた魚を使った浜料理（金目鯛の炊き込みご飯、煮付け、鯛めし、カルパッチョ、あら汁など）の技術を伝えるとともに、体験を通じて魚に対する関心を高めるため、女性部が講師となり小中学生、高校生、一般の方に魚料理講習会を開催するなど積極的に活動している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
体験開催校	1	4	6	5	7
解説	単位：校 カツオタタキ体験				
体験参加者数	95	234	491	430	620
解説	単位：人 カツオタタキ体験				
講習会開催校	11	11	12	10	11
解説	単位：校 魚料理講習会				
講習会参加者数	501	442	443	335	339
解説	単位：人 魚料理講習会				

◇活用している地域資源

カツオは土佐を代表とする魚として県民に親しまれており、昭和63年6月21日に高知県の「県の魚」にも指定された。

また、全国5位の生産量、全国3位の生産額と高い水準を占めているとともに、高知市におけるカツオの消費量は全国一を誇っている。

このことから、各漁港で上がる新鮮なカツオを使った「カツオのタタキづくり体験」では、昔ながらのタタキづくりを通して、黒潮に育まれた高知県の漁師文化を体験することができる。

#### ◇地域活性化のポイント

都市部の子どもたちとの交流をはじめ、地域の子どもたちとふれあうことで海・魚や漁村に親しみを覚え、漁業に対する関心を深めてもらうことを目的としている。子どもたちの魚離れが言わわれているが、この活動を通じて「本当においしい魚を提供すれば子どもたちは喜んで食べる」ということを実際に感じることが出来たとともに、魚食を P R すれば消費拡大につながると意識の高揚にもつながった。

#### ◇事業の今後の展開方向

今後も、小学校を活用した食育の運動は継続して行きたいと考えている。しかしながら、今まで小学生のみであったことから、P T A を巻き込んだ「家族ぐるみの交流」へと発展させることも必要ではないかと考えている。

この活動を通じて、カツオに限らず、地魚のおいしさをアピールし、漁業を取り巻く厳しい状況を理解してもらい、魚食文化の普及、地域の地魚の消費拡大につなげていきたい。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【女性・若者の力】

1. 都道府県、市町村	佐賀県鹿島市
2. 団体名	七浦地区振興会(千菜市)
3. 取組みの名称	農村女性中心の、こだわり直販活動
4. 取組概要等	

◇概要

鹿島市の南東部に位置する七浦地区の前面には有明海の干潟があり、昭和60年5月、鹿島にしかない干潟を活かしたイベントをはじめようとフォーラム鹿島の主催で「鹿島ガタリンピック」が開催された。このイベントを地元で支えた「七青会」(七浦地区青年の会)の活動に触発され、女性も地域のことを考え地域づくりに取り組もうと「七浦地区婦人連絡会(七婦連)」が組織された。七婦連では郷土食の研究をはじめ様々な活動に取り組み、昭和61年“ふるさとおにぎり祭り”に参加した「あげまきバラ寿司」が、おにぎり百選に選ばれた。

こうした活動を通じて、より活気のある七浦にしようと、新鮮な七浦の農産物等を広く一般の方に提供し、知ってもらおうと七青会と一緒にになって昭和63年10月、常設の直売所「千菜市(せんじやーいち)」を始めた。「千菜市」という名前は、野菜や人が、千も万も寄つてくるようにとの思いから名付けた。

七婦連は、農協、漁協、婦人会、生活改善グループ等の女性組織が一緒になって結成され、地元で生産された農産物による郷土食の研究や月1回のテントによる朝市から始まった。結成当初こそは野菜の作付や需要調整等に悩まされたが、新鮮な野菜は何よりも消費者に喜ばれ、売れ行きもよく、地元の要望により「千菜市」を開設するに至っている。

千菜市が地域づくりの拠点となるよう、地域の子供たちを対象に交流会や体験学習等を開催し、食べる喜びや本物の味を伝えることも活動の目標としており、商品に対するこだわりから有機農業についての関心が高まり、会員を中心に有機農業研究会を組織し、土づくりや肥料などについての研究会を重ねているとともに、こだわりを理解してもらえるよう、有機農業研究会員のコーナーや有明海で獲れた魚介類を販売するため、魚介コーナーをそれぞれ増設し、七浦の自然の恵みを豊富に取り揃えている。直売活動に気持ちを込めて取り組むようにするため、ふるさとの有識者による講演会等を通して豊かな心を学び、組織の和を保ち発展できるよう会員の結束を強めている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量	116,000	132,000	114,000	127,000	144,000
解説	単位：千円 農産物、果樹、海産物、花卉、加工品、漬物、堆肥（概数）				
売り上げ	121,144	134,827	117,459	129,234	147,000
解説	単位：千円				
来客者数	112,000	126,000	117,000	117,000	136,000
解説	単位：人（概数）				
雇用者数	8	8	9	7	8
解説	単位：人				
イベント回数	11	12	20	19	15
解説	単位：回				
イベント参加者	2,600	3,000	4,800	4,200	3,800
参加者	単位：人（概数）				

## ◇活用している地域資源

七浦地区の前面には有明海の干潟、背後には多良岳山麓を有志、みかんを中心とした畜産にも盛んに取り組み、近年では玉葱をはじめとする露地野菜や花き栽培も行われている。「地域資源を活かした豊かなむらおこし」を目指し、みかんを中心とした生産性の高い農業経営の育成と、海苔養殖を中心とした漁業の振興に加え、地場産業の総合的な振興が図られている。

また、多良岳の裾に広がるみかん畑や眼下に広がる有明海を堪能するのんびりウォーク、有明海の干潟で行われるガタリンピック等の体験者は環境学習を通じて自然保護の大切さを実感している。

## ◇地域活性化のポイント

女性が主体となって作付・出荷・経営等に取組むことで、地域全体が意欲的に農業に励むようになった。また、男性、高齢者が生産した農産物を女性や若者が荷造り・運搬を援助するなど、女性の経済的・社会的地位向上につながっている。

子供達に食べる喜びや本物の味を伝えることも活動の一環であると考え、地区内保育園への地元産農作物の食材提供や、ふれあい体験学習としてこだわりの農産物の植え付け、収穫等を行い、地域の子供たちに農産物の美味しさや農業の楽しさを伝えている。特に、七浦地区内の保育園児と保護者を対象に行った「こだわり玉葱ひき」は大変喜ばれた。

地域で生産されたものの販売という単なる営利活動だけではなく、農家、漁家、青年・女性部、民間組織及び地域住民など、多様な組織、団体へとネットワークを広げることで、地域振興の拠点となっている。

## ◇事業の今後の展開方向

高品質、親切、信頼の3本柱を掲げながら、

- ①ここに来たら何となく「ほっ」とする地域
- ②もう一度食べたい、またここに住んでいる人たちにもう一度逢いたいと言ってもらえる地域
- ③ここに住んでいる人たちが地域のことが大好きで誇りに思える地域

そんな地域づくりを千葉市での直販活動を通して展開する。

具体的には、地元で生産された農林水産物を原料とした加工品への取組み、有機栽培の技術を取り入れた商品等で安全性の高い商品の生産に努め、環境を考えた取り組み及び店舗外での販売活動等を行うこととしている。

また、道の駅や類似施設がある中で地域の活性化を担う場として生まれ変わるべき、千葉市の移転・改築も計画されており、独自の魅力を発信するために現在の干潟物産館の機能も持つ新千葉市を建設し規模を拡大するとともに、七浦の豊富な食材をより美味しく提供できるよう、菓子工房等の加工施設や厨房を充実させたい。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【食】

1. 都道府県、市町村	長崎県五島市
2. 団体名	五島こだわろ会
3. 取組みの名称	島内初の有人直売所で地産地消を推進
4. 取組概要等	

◇概要

五島市の福江島では広い耕地と豊かな漁場に恵まれ、数多くの農水産物が生産されているものの、小規模経営農家の割合が高く、少量の農産物等の販売ルートがなかったため、安定した収入が得られる有人直売所の設置要望が多くの生産者からあった。

こうした中、福江市認定農業者会を中心となって他町（合併前の4町）の認定農業者会にも有人の直売所を設置しようと働きかけ、「直売所設立準備委員会」を発足、地域のリーダーである認定農業者、農産物加工グループや漁業者の代表者等に賛同を呼びかけ、平成16年11月「五島こだわろ会」を結成した。会では先進地での研修など施設の開設に向けた準備を進め、直売所を建設して地元産農産物の直売に取り組むこととした。そして平成17年3月、福江島内で初めての有人の農水産物直売所「いきいき五島」が開店し、地元農水産物の直売を開始した。

直売所の登録会員は約150組で、店内には地元の旬の野菜、農産加工品、水産加工品が約130品目揃えられている。販売は雇用している4人の従業員が行い、開店前に会員が商品を搬入・陳列し、売れ残った生鮮品は閉店後に回収するシステムとし、「生産者の顔が見える新鮮な農水産物の販売」をモットーとしており、会員は出荷者証を付けて入店することを義務付け、さらに、商品には生産者名、電話番号、バーコード等入りのラベルを貼付けており、商品に関する問い合わせに対応できる態勢をとっている。

また、農産物の需要の拡大を図るため、大口需要者との連携を進めており、平成17年度から市内の給食センターの要請に応じて、じゃがいも・たまねぎ・きゅうり等の野菜やみかん・びわ等の果物を納入している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
売り上げ			46,736	63,875	63,531	
解説	単位：千円					
来客数			52,920	51,120	48,240	
解説	単位：人					
雇用者数			4	4	4	
解説	単位：人					
イベント			2	4	4	
回数	解説	単位：回				
イベント			1,300	800	800	
参加者	解説	単位：人				

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産者			120	180	210
解説	単位：人				

#### ◇活用している地域資源

- 野菜（にんじん、キャベツ、だいこん、きゅうり等）を中心に米、山菜類、水産物（ハマチ、ブリ、マダイ等）

#### ◇地域活性化のポイント

直売所が開設した17年3月20日から平成20年8月末までの売上げは約2,500万円、来客者数は約24,000人となり、多くの消費者で賑わい交流が生まれている。

会員は、「少量のため自家用または贈答用としていたもの」が販売できるようになったことで所得の向上が図られるとともに、翌週には精算されるシステムであることから販売状況が直接現金収入に結びつくため、生産意欲が向上した。

一方、地域住民からは地元産の新鮮や農産物が安く購入できると好評であり、農・漁業者や農・水産業関係者からも生産者の販路が拡充したことで島内消費が拡大し、地産地消の推進が図られているとの評価を得ている。

#### ◇事業の今後の展開方向

- 直売所へ搬入できない生産者への対応については、直売所から出向いて集荷する等の体制づくりについて、検討していく。

消費者への宣伝活動や生産者に対するPRを強化し、消費者ニーズ（多種多品目）に対応できる出荷者（会員）の拡大を図っていきたい。

また、安定した販路を確立するため、地元飲食店やホテル、学校給食センター等との連携を進めていくとともに、安心・安全な農産物を提供するため、生産者情報および生産履歴等の公開にも取り組んでいきたい。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【交流】【食】**

1. 都道府県、市町村	熊本県水俣市
2. 団体名	村丸ごと生活博物館 頭石地区
3. 取組みの名称	村丸ごと生活博物館
<b>4. 取組概要等</b>	

**◇概要**

水俣市では、農山漁村地域に対し、住む人々と地域が元気になる生活の支援を行おうと平成13年9月21日に「水俣市元気村づくり条例」を制定した。の条例に基づき地域の自然・産業・生活文化を守り育てる地区を「村丸ごと生活博物館」として、水俣市が指定している

そのような中、頭石地区では固有の生活文化をさらに磨き後世に残そうと、平成14年8月5日、「村丸ごと生活博物館」の地区指定を受け活動を開始した。

村丸ごと生活博物館頭石地区では、頭石集落に住む人々の中から水俣市に認定された、自らの生活文化に誇りを持って説明し、案内できる「生活学芸員」8名と漬物づくりや石積みなど生活技術の熟練者である「生活職人」16名が元気な村づくりに取り組んでいる。

この取組は「地域にあるものを探す」ことから始め、集落全体を「生活の博物館」と見て、訪れる人々に普段の生活（地域の案内、食事、各種体験）を提供している。地域の案内は「生活学芸員」、食事は「生活職員」のうち女性が中心となり、仕事と両立させながら地区でそれぞれ役割分担し受け入れている。地元住民の素朴で温かいもてなしと熱意が評価され、全国各地からたくさんの人々が訪れその数は年々増加し、特に修学旅行生の訪問もあり、生きた農村生活を学ぶ場としても注目されている。

地域の案内や食事、各種体験に対する訪問者からの謝礼は、住民にとって楽しみながら活動を継続するための大切な原動力でもある。得た謝礼の一部は共同資金として積み立てることにしており、地区自らが活動資金を作り出している。

また、定期的に集落で話し合いを持ちながら取組みを向上させていく努力を行っている。訪問者が地区内で迷わないための看板設置や、訪問者に感想を記帳してもらったり、グリーン・ツーリズムの先進地等への視察を行い、取組の質の向上につなげている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
来客数	90	174	702	399	668
解説	単位：人				

### ◇活用している地域資源

- ・自然（山、川、棚田など）
- ・生活文化（百姓仕事、水使い、自然神など）

### ◇地域活性化のポイント

・住民は自身の案内や説明に驚く訪問者の姿を見ることで、これまで「当たり前」だと思っていた地元の生活・文化の厚みにあらためて気づくことができ、自分の地域に自信と誇りが持てるようになってきた。

- ・地元の家庭料理が訪問者においしいと喜ばれることがきっかけで、女性たちで農産加工所「頭石元気村加工所」を立ち上げた。現在は、週1回市内事業所等に弁当を配達している。
- ・人に振る舞うだけであった手作りのかごや自家野菜を販売するようになるなど、ものづくりが少しずつ進んだ。また、地元食材でもてなそうと、野菜づくりの講習会や作付けを増やすなど農業振興への効果も見られる。
- ・地域外の人々が訪れるようになったことで、清掃活動や道端の植栽など集落の景観美化が進んでいる。

### ◇事業の今後の展開方向

地域住民にとっては足もとにあり「当たり前」と思って見向きもしなかったことが、実は素晴らしいことであるとわかつてきた。そのことから、この取組みを充実させていくとともに、農家レストランや足もとにあるものを活かしたものづくりなどを進めていきたい。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【交流】【食】

1. 都道府県、市町村	大分県豊後高田市
2. 事業者名	ふき活性化協議会
3. 取組みの名称	「農業と観光が調和した地域づくり」を目指して
4. 取組概要等	

◇概要

平成7年に、ほ場整備後の集落農業のあり方や地区の将来像について検討する組織として「露地区地域デザイン協議会」が設立された。地域住民、関係機関で構成される協議会では、「農業と観光が調和した地域づくり」をスローガンに営農体制、地域環境、都市農村交流、地域コミュニティ等について検討してきた。地域デザインは平成9年に完成し、名称を「ふき活性化協議会」とし、現在はむらづくりの調整役を担っている。

協議会は全住民参加のコミュニティ組織であり、農業振興面では農事組合法人「ふき村」が中心となり、生活・環境面では自治会の協力や小中学校、体験宿泊交流施設等と連携し、多彩なむらづくりを進めている。

①農業振興の面

農事組合法人「ふき村」が3集落1農場方式の生産体制を確立するとともに、ぶんご合鴨肉の「ゆうパック」や農産物加工直売所「蓮華」に代表される6次産業化を図った農業経営が効率的に行われている。

②生活・環境の面

国宝「富貴寺」を中心とした伝統行事の継承や子どもたちへの食農教育・体験学習を推進し、また都市住民に対してはふれあいウォーク、景観づくり、郷土料理などの体験を通じたグリーンツーリズムを実践している。

過疎化・高齢化、谷沿いの狭小な農地など中山間地域の条件不利地域でありながらも、ほ場整備を機に集落営農体制を確立し、特産品の加工販売など農業の6次産業化への発展とともに、世代間の交流・都市住民との交流を活発化させ豊かで住みよいむらを実現している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
作付け面積	78,670	139,550	138,110	133,000	145,880
水稻	解説	単位：m <sup>2</sup>			
作付け面積	197,660	196,340	185,510	154,560	175,420
麦	解説	単位：m <sup>2</sup>			
作付け面積	77,530	24,720	31,220	60,040	51,550
大豆	解説	単位：m <sup>2</sup>			
作付け面積	58,090	56,020	57,620	75,000	91,700
そば	解説	単位：m <sup>2</sup>			
イベント		5	5	5	5
回数	解説	単位：回	ふれあいウォーク、盆踊り		
イベント		1,000	1,000	1,000	1,000
参加者	解説	単位：人	ふれあいウォーク、盆踊りの参加者		
路臺利用者		4,251	8,783	8,592	8,139
人数	解説	単位：人	路臺の宿泊、食事及び体験の利用者数		

## ◇活用している地域資源

豊後高田市は、国宝の富貴寺や熊野磨崖仏をはじめ、国東半島六郷満山仏教文化を色濃く残す地域で「仮の里」として年間約70万人の観光客が訪れる。また、平成13年より地元商店街が昭和30年代をテーマに改修した「昭和の町」が脚光を浴び、年間28万人の観光客が訪れる市内の新たな観光地となっている。

ふき地域としては、国宝の富貴寺を中心とした地域に伝わる様々な伝統行事がある。その他特産品として椎茸や茶、白ネギ等があり、郷土料理にも活かされている。

また、農村レストランも兼ねた体験交流宿泊施設「旅庵露臺（ふきのとう）」や農山加工直売所「蓮華」等も地域の活性化の一役を担っている。

## ◇地域活性化のポイント

- ・「農事組合法人ふき村」の設立により3集落1農場方式を確立し、経理の一元化を図るとともに部会制を導入した。

- ・国宝「富貴寺」を中心とした地域に伝わる様々な伝統行事を継承するとともに、地域内の小中学生に対して、ぶんご合鴨や地域農業を教材とした食農教育や体験学習を実施している。

- ・露地区の良さに惚れ込んで移住する人が増え、平成12年以来、I・Uターン家族24名（総人口の233人のうち約1割）を受け入れ、若い人が増えたことで新たな集落の活力が生まれている。

- ・シンボルづくりとして地区名に由来のあるツワブキを河川敷に植栽し、さらにナバナ、レンゲ、茶、そば等の栽培による四季折々の景観づくりを行うとともに、体験交流宿泊施設における地元の食材を使った郷土料理の提供や体験交流プログラム等で都市住民にグリーン・ツーリズムを発信している。

## ◇事業の今後の展開方向

- ・「むらの自治」、「むらの農業」、「むらのシンボル（観光）」が融和した協議会の取組みを将来に渡って安定的に継続するために「攻め」の気持ちを持って積極的に行っていく。

### ①儲かる農業への挑戦

露地区は、今まで集落営農や経理の一元化等の取組みを行ってきたが、さらなる所得向上のため、近隣の地区に出作を行い規模拡大を図っていく。

### ②子供たちに農業の大切さを伝えたい

露地区では「子供はむらの宝」のもと、地元小中学校と連携を図り農業体験や農産加工体験を実施してきたが、今後も活動を継続し、「食の大切さ」や「農業の大切さ」を子供たちに学ばせるとともに、将来何らかの形で農業に従事できるよう「農業の魅力」を伝えたい。

### ③ふるさとに戻ってきたいと思えるむらづくり

露地区には、7家族24名がI・Uターンにより移住してきたが、むらの維持発展には今後も定年退職者等を中心とした受け入れが必須と考えている。そこで、受け入れにあたっては田舎でも都会並の生活ができるような体制整備を行っていく。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【食】【交流】

1. 都道府県、市町村	大分県豊後大野市
2. 団体名	温見地区連絡協議会
3. 取組みの名称	牛と椎茸と人づくりに生きる里山
4. 取組概要等	

◇概要

温見地区では山間地のため、零細な農業経営を余儀なくされていたが、地域の特長を生かした放牧による肉用牛の多頭化や椎茸栽培に取り組むことで農業振興を図ってきた。

平成15年に地域の拠点とも言える温見小学校が廃校になり、地域が衰退するという危機感が広がり、新山村振興等農林漁業特別対策事業を活用して「里の駅やすらぎ交差点」を設置し、さらに平成16年には地域を活性化するため「温見地区連絡協議会」が設立された。

平成17年からは地域の小中学校を対象とした食育を通じ、地域に貢献していくこうという気運が高まり、地域の素晴らしさを伝える「農育」という活動を行っている。新たに設立された組織と昭和30年代に設立された農業生産組織とが連携をとり、集落内外でのむらづくり体制を形成している。

①温見地区連絡協議会

地区全員が参加した組織で、旧温見小学校跡地の管理、体育祭、盆踊り大会、春秋2回のスポーツ大会など、主に地域内の活性化に向けた取組みを行っている

②やすらぎ交差点協議会

「里の駅やすらぎ交差点」の運営母体で、地元住民の作った農産物や加工品の販売、レストランでの地元食材の食事提供を行っている。

③温見地区畜産振興会

地域内のクヌギ林への林間放牧を始めとし、共同牧野での放牧も取り入れ、肉用牛の多頭化で経営改善に取組んでいる。平成18年畜産大賞地域畜産振興部門で優秀賞受賞、大分県農業賞で最優秀賞受賞という成果を納めている。

④椎茸振興会

自然条件を活かした椎茸生産に取り組み、林間放牧によって原木管理の手間が省ける分を椎茸管理にまわすことで、高品質の椎茸を生産している。全国乾椎茸品評会で毎年農林水産大臣賞等を受賞するなど、非常に高い評価を得ている。

⑤自治会（消防団）

メンバー大半は地区の若手畜産農家であり、消防操法競技全国大会で準優勝するなど高い技術を持っている。ここで培われた信頼関係が地域の活性化の原点になっている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
里の駅	22,483	28,854	30,195	33,864	33,317
売上げ	解説	単位：千円			
里の駅	26,803	30,105	29,796	32,987	31,690
来客数	解説	単位：人 レジカウンター数			
里の駅	8	9	9	9	9
雇用者数	解説	単位：人 うち5名はパート従業員			
里の駅	3	3	4	4	4
イベント回数	解説	単位：回			
里の駅イベント	750	800	800	1,000	1,000
参加者	解説	単位：人			
地区	4	4	4	5	5
イベント回数	解説	単位：回			

項目	H15	H16	H17	H18	H19
地区イベント	300	300	300	600	600
参加者	解説	単位：人 平成18年から盆踊り開始			
肉用牛	890	893	858	845	830
頭数	解説	単位：頭 朝地町全体の頭数で、うち約80%が温見地区			
椎茸	57.8	64.3	53.6	53.9	56.0
生産量	解説	単位：トン 朝地町全体で生産量で、うち約65%が温見地区			

#### ◇活用している地域資源

- ・地域周辺に広がるクヌギ林（椎茸の原木、林間放牧）や地域内の共同牧野
- ・全国的に評価の高い原木産の乾椎茸（全国乾椎茸品評会トップレベルの生産者）
- ・朝地牛（肉用牛、農協の朝地肥育センターで育った朝地牛を食堂で提供）
- ・江戸時代の旧岡藩に献上していた錦田米
- ・廃校となった旧温見小学校跡地
- ・その他、地域内で生産される加工品や伝統芸能 等

#### ◇地域活性化のポイント

温見地区連絡協議会では地域内の活性化を図るために、これまでに行われていたイベントに加え、住民総参加の花火大会などを企画している。

やすらぎ交差点協議会では、地元の女性スタッフが料理の研究を重ね、地域食材を活かしたメニューを提供している。（朝地牛、椎茸、米を組み合わせた「よくばりコロッケ」は県外から買いに来る人がいるほどの人気商品）

地区内の多くの農家は畜産と椎茸の複合経営を行っており、肉用牛の多頭化と高品質椎茸栽培を両立させるため、林間放牧に取組み好成績を収めている。

肉用牛生産においては、生産者の高齢化に対応するため、平成8年に結成した「ヘルパー組合」による支援活動が活発化している。

平成4年に地域内に新規の団地を造成し、23戸が入植してきた。新たに住民となった、人たちも地域内の組織やイベントに参画するようになり、農林業者との交流も盛んに行われている。

#### ◇事業の今後の展開方向

今後は、原油高騰等の影響で厳しさを増す畜産経営や椎茸生産をこれまでの農業に見られる「守り」に姿勢から、温見地区連絡協議会や「やすらぎ交差点」の活動を通して「攻め」の姿勢へと転換を図りたいと考えている。

また、これまで積み重ねてきた温見地区連絡協議会と「やすらぎ交差点」の活動を、都市との交流の面で強化を図り、生産者と消費者との連携強めることでさらに幅広いものにしていきたいと考えている。

特に「やすらぎ交差点」については、新メニューの「原木どんこ寿司」が平成20年度にきのこ料理コンクール全国大会で林野庁長官賞受賞したことも活用し、竹田市久住及び直入地域の観光事業と連携を図りながら、広域的な視野に立った事業展開を進めていきたい。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

◎取組分野：【食】【バイオマス、リサイクル】【IT導入】

1. 都道府県、市町村	宮崎県都城市
2. 団体名	農業生産法人（有）新福青果
3. 取組みの名称	地域と一丸となった生産体制
4. 取組概要等	

◇概要

昭和51年4月、和牛と園芸生産を主として創業し、昭和58年7月からは生協へ野菜の供給を開始した。昭和60年には野菜生産に特化するようになったが、昭和62年6月に法人組織として（有）新福青果設立以降、自然農法（有機栽培）の生産組織の設立やカット野菜加工場、堆肥舎の建設等を行ってきた。

現在では直営農場220箇所、契約農場670箇所でゴボウ、里芋等の根菜類等を主体に生産し、都城ブランドの青果や加工品として全国に出荷している。都城市付近は、畜産を中心とした純農業地帯で高齢化が進んでおり、65歳以上の生産者が約6割を占めている。今後耕作放棄地の増加が懸念されるため、土地の集約化を行い低コストでの営農を進めていくことにより製品に反映したいと考えている。また、安全・安心に取り組む栽培方法を武器としており、①JGAP（良い農業のやり方）の認証を受けることによって安全・安心に対するニーズに応えられる商品づくり、②独自のトレーサビリティシステムによる栽培履歴、QRコードによる生産者の顔が見える商品、③緑肥等による土壤改良、食品残渣から作られる発酵促進剤による循環型農業、農薬を出来る限り使用しない特別栽培農産物、有機農産物等の環境を配慮した農業を実施している。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
生産量	100	80	130	2,000	2,000	
解説	単位：トン 牛蒡、里芋その他の農作物の生産量（平成18年以降契約農家を含む）					
売り上げ	11	10	11	10	10	
解説	単位：億円					
雇用者数	41	52	56	50	50	
解説	単位：人					
イベント		4	4	4	4	
回数	解説	単位：回				
イベント		25	25	25	25	
参加者	解説	単位：人				

◇活用している地域資源

- ・消費者のニーズに合わせた産地での1次加工品の製造。（ゴボウ、サツマイモ、ニンジン、ダイコン、サトイモ等）

- ・地域の畜産農家から出る堆肥や家庭からの生ゴミをブレンドし、完熟堆肥として圃場に散布。（循環型農業）

## ◇地域活性化のポイント

- ・食の安全・安心

消費者に安心・安全・高品質な野菜を提供するべく減農薬栽培（特別栽培農産物、有機栽培農産物）にこだわり、その情報を分かりやすく表示するためにQRコードで生産者、栽培履歴等の情報開示を行っている

- ・バイオマス・リサイクル

レストラン、廃棄物回収業、食品循環による二酸化炭素削減を課題として取り組んでいる。

- ・IT導入

農産物の品質管理、作業効率化、栽培履歴、畠ごとの原価計算のためにIT導入を開始し、営農現場従業員各自がパソコンを活用している。

- ・農産物輸出

台湾で特産店等で展示販売会に出展にし、宮崎県産のキャベツ、甘藷等の農産物を販売。

- ・都城市内での連携生産

都城市内の生産者と連携を図り、キャベツ、ゴボウ、里芋等の地域特産品の安定供給に取り組んでいる。

- ・県内企業との加工に関する連携

青果として出荷出来なかったもの（規格外品）を1次加工して、宮崎県内の加工業者と連携を図り、水煮等の加工品を製造・開発している

## ◇事業の今後の展開方向

- ・究極の安心・安全な農産物

現在、事務所から遠隔操作が可能なカメラを2機圃場に設置しており、まだ実験ではあるが、遠い圃場の様子（雑草、虫、収穫適期等）が分かるような体制整備を整えている。それにより、カメラで確認のうえ的確な指示が遠く離れたところでも出来ることになる。これを応用してレストランなどでも自分が食べている農産物が、画面を通して「とれた場所の映像」や「とれた環境の映像」を確認することで究極の安心・安全を提供できるよう整備していきたい。

- ・生産者との連携

現在も勉強会等で生産者との交流を図っているが、これから生産者との交流を深め、1人でも多くの生産者と連携を図り、地域一丸となって生産物を消費者提供していきたい。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【交流】**

<b>1. 都道府県、市町村</b>	宮崎県五ヶ瀬町
<b>2. 団体名</b>	特定非営利活動法人 五ヶ瀬自然学校
<b>3. 取組みの名称</b>	過疎化を止める！コミュニティと環境教育

**4. 取組概要等**

**◇概要**

宮崎県の北部、五ヶ瀬町は人口約4,500人の五ヶ瀬川源流の町にあって、農林業の衰退、仕事不足、ライフスタイルの変化などが原因で、過疎化、高齢化、少子化が進んでいる。全国の中山間地域が同じような状況にあるが、何かを始めなければ変わらない！そこで、地域の有志で結成された公益法人である五ヶ瀬自然学校が核となり、五ヶ瀬ならではの村おこしとして、様々な過疎を止める取り組みが始まった。

**①クラオカンログハウスの開発・販売**

五ヶ瀬川上部の杉材を第三セクターの製材所で乾燥・一次加工し、地元ログビルダーの指導により、林業家、農家、自然学校スタッフなどが2次加工を行う。それを自然学校会員が営業マンとなって販売している。(協力：ログ工房エルカンポ、株もくみ、株那須林業、五ヶ瀬町役場、株ホルツマーケット、宮崎県森林連合会)

**②都市と農村の交流事業**

ログビルダーが教える本格的なログスクールを開催し、清流五ヶ瀬川カヌーでゴミ拾い、釜炒り茶の手作り体験、五ヶ瀬ハイランドスキースクールなどを実施している。(協力：ログ工房エルカンポ、五ヶ瀬緑製茶、株五ヶ瀬ハイランド)

**③五ヶ瀬「山の自然学校」やまぶし探検隊（子どもが対象）**

五ヶ瀬周辺の山と川を活用し季節に合わせて行うキャンプであり、春の祇園山登山＆蘇陽峡カヌー体験、夏の白滝川リバートレッキング＆蘇陽峡カヌー体験、秋の黒峰登山＆蘇陽峡カヌー体験、冬の向坂山スノーシュートレッキング＆スキーの実施や五ヶ瀬川の源流から河口までを様々な体験をしながら下る五ヶ瀬川子ども探検キャンプを実施している。

(協力：自然屋かわじん、NPO法人天岩戸自然学校、ログ工房エルカンポ、延岡東アドベンチャー、NPO法人五ヶ瀬川流域ネットワーク、体験工房いっそ)

**④コミュニティビジネスおよび農村活性化事業**

空き家情報整備、鞍岡産米のブランド化、釜炒り茶の新製品開発、杉製品の開発、椎茸製品の開発、地域育成マネージャーの育成、田舎暮らし情報の発信などを実施している。

(協力：鞍岡公民館、五ヶ瀬町役場、日添地区農業組合、株九州のムラ市場、五ヶ瀬緑製茶、佐藤椎茸園)

**⑤五ヶ瀬風の子自然学校（年間約270日開催）**

将来の五ヶ瀬町を支える子どもたちへの社会教育の場として、子ども農園づくり（教育ファーム）、釣り教室、昔遊び教室、縄ない教室などについて、放課後毎日開催している。

(協力：五ヶ瀬町教育委員会、西臼杵支庁農林課、宮崎県社会福祉協議会)

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量				3	4
解説	単位：棟 ログハウスの製造・販売				
来客数			6,000	12,000	15,000
解説	単位：人 放課後こども教室、五ヶ瀬の里キャンプ村、イベントの利用者				

項目	H15	H16	H17	H18	H19	
雇用者数			12	30	35	
解説	単位：人 事業毎に臨時で雇用					
イベント			60	70	80	
回数	解説	単位：回				
イベント			1,000	1,400	1,600	
参加者	解説	単位：人				
売り上げ			788,635	4,848,013	17,126,724	
解説	単位：円 年間事業収入					
収入		10,000	4,276,689	14,158,692	28,039,915	
解説	単位：円 年間の総収入					
支出		66,169	4,386,974	16,436,397	30,502,768	
解説	単位：円 年間の総支出					

#### ◇活用している地域資源

五ヶ瀬川、五ヶ瀬町周辺の山（祇園山、黒峰、白岩山、向坂山）、杉、お茶、お米、椎茸、休耕畠、田園、空き家、地域の名人・達人

#### ◇地域活性化のポイント

- ・五ヶ瀬川流域（五ヶ瀬町、高千穂町、日之影町、延岡市）での連携、隣の熊本県山都町との連携、旧高千穂郷（高千穂町、五ヶ瀬町、椎葉村、諸塙村）での連携や阿蘇地域との連携を進めている。
- ・昨年より五ヶ瀬町の施設である五ヶ瀬の里キャンプ村の管理代行をしており、体験活動などと合わせて五ヶ瀬自然学校の基地として活用している。

#### ◇事業の今後の展開方向

- ・現在取り組んでいる事業を進化させながら10年20年と続けて行き、田舎でも潤いを感じながら暮らして行けるようにし、現在放課後子ども教室に来ている子どもたちに引き継いで行きたい。
- ・五ヶ瀬自然学校が描いているビジョンを広く地域住民に伝えながら意識改革を行い、地域住民が自ら発想し、行動し、継続できるような、実のある活動を中心に行っていきたい。平成20年度は五ヶ瀬自然学校が事務局となり鞍岡地区公民館と五ヶ瀬町役場が連携し、「鞍岡地域づくり協議会」を結成した。
- ・小水力、小風力、太陽光、薪、植物などのバイオマス利用によるエネルギー開発、自然農法、体験農園、地産地消、民泊、エコツアー、山村留学、生活体験など、新しい田舎暮らしの手法（ネオ・田舎暮らし）を実行しながら、五ヶ瀬町出身の子どもたちの定住と、若い世代の移住者を増やして行く。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【食】**

1. 都道府県、市町村	鹿児島県南さつま市
2. 団体名	野間池マグロ養殖協業体
3. 取組みの名称	マグロ種苗採捕と養殖による経営の改善
4. 取組概要等	

**◇概要**

漁船漁業の閑漁期である8月から9月に来遊する300g～500gのヨコワ（クロマグロの幼魚）を養殖用種苗として付加価値を高め、さらに養殖技術や鮮度保持技術を駆使し、良質な刺身マグロをリーズナブルな価格で供給することで、資源に優しく高収益な漁業になると考え方活動に取り組んでいる。

環境に恵まれ安価なクロマグロ種苗が確保できる地元野間池において、特産品づくりと地域活性化を目指したマグロ養殖への取組みを行い、平成12年～平成15年までは、鹿児島県や笠沙町（現南さつま市）の試験養殖に参加し、養殖技術を共同開発するとともに試験出荷により消費者ニーズを調査した。平成15年には起業化の目処が立ち、参加者自らがマグロ養殖に取組むため種苗採捕部門を担う漁船漁業者と養殖業者が一体となり、鹿児島県に認定された中核的な漁業者協業体「野間池マグロ養殖協業体」を立ち上げた。

種苗採捕部門においてはマグロ種苗の生存率を高めるために漁具の改良や特殊水槽を設置し活力ある種苗が確保され、漁船漁業者の収入増加につながった。一方、養殖部門では魚の網への激突防止を図るために生簀改良を行うとともに、市場のニーズを考慮し餌へ植物由来の粉末や栄養剤を添加する他、出荷前一定期間の脂質の少ない餌へ切り替えることにより、「全身トロ」と言われた養殖マグロの肉質から「赤身とトロが明瞭に分かれた」天然マグロに近い肉質への改良が可能となった。

また、養殖マグロは生マグロとして出荷されるため、消費地までの商品管理が重要であり、取り上げから消費地に着くまでの温度管理を徹底的に行い高鮮度・高品質のマグロを都会に届けることが可能となった。また、地域の食材としての活用も行い地元の食堂では「マグロどんぶり」が新しいメニューとなり評判となっている。

その一方で雇用の場の少ない漁村地域において、2名の若者がマグロ養殖に参加し新規就業者の雇用にもつながっている。

このような活動により、地元野間池は「マグロの町」として脚光を浴び、近隣の九州電力「風力発電関連施設」や体験型宿泊施設「笠沙恵比寿」等と相まって地域の活性化につながっている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量		7,400	13,500	13,700	14,300
解説	単位：kg				
売り上げ		17,000	41,000	45,000	47,000
解説	単位：千円				
来客者数	10	15	20	25	50
解説	単位： 平成19年度農林水産祭（水産）において天皇杯受賞により視察が増加				
雇用者数	4	4	4	5	6
解説	単位： 養殖部門のみ				

## ◇活用している地域資源

- ・地域環境

「野間池」の地名のとおり池を周辺の山々が囲ったような美しい景観と、黒潮に洗われる美しい海は、鹿児島県有数の景勝地として知られ、その豊富な水産資源は、漁業者に利用されるとともに釣りのメッカとして遊漁者にも広く利用されている。

- ・天然の入り江

池のように静穏な海面と、漁港漁場整備により造成され静穏域が魚類養殖に利用されている。

- ・マグロ稚魚の活用（ヨコワ資源）

8、9月頃にマグロ稚魚が回遊するものの、これまで利用されていなかった。しかし、この取組みを通じて養殖用種苗として活用されるようになり高価で取引され、資源の有効活用と漁船漁業者の経営に貢献している。

## ◇地域活性化のポイント

- ・漁船漁業の経営向上

夏場の8、9月は漁船漁業の収入減が少なかった。ところが、マグロ養殖開始に伴い、夏場に漁獲されるマグロ稚魚が1尾3,500円で販売できるようになり漁家の収入増に貢献している。

- ・若い就業者の確保

就業の場が少ない漁村地域において、若者2名が新規参入し、地域の活性化につながった

- ・宣伝効果

マグロ養殖がテレビ、新聞等で紹介されることにより野間池地区の宣伝が図られ地域住民の励みになり、また、各地からの視察等により地域が賑わっている。

## ◇事業の今後の展開方向

- ・観光資源としての活用

地域にある「笠沙恵比寿」と連携しマグロの見学や餌やり体験など、体験型養殖を行うことにより観光資源としての活用を図る。

- ・地域食材としての利用

「マグロどんぶり」として鹿児島市の食堂と笠沙恵比寿がお客様に提供しているが、地元や都市部の販売店・飲食店などと連携して新製品を開発し、地元の食材を地元で食べてもらう「地産地消」活動を行っていきたい。

- ・地元、県内での販売体制の確立

現在の出荷先は東京が主体であるが、出荷経費等の高騰や地域食材の提供を考慮し県内向け等の販売にも積極的に取組むための方策を検討していきたい。



平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書

◎取組分野：【交流】

1. 都道府県、市町村	沖縄県伊江村
2. 団体名	社団法人伊江島観光協会
3. 取組みの名称	ヒューマンツーリズムで元気なふるさとづくり
4. 取組概要等	

◇概要

伊江村は、沖縄本島北部の本部半島北西9kmに位置する、ピーナッツ型をした周囲22.4km、面積22.77km<sup>2</sup>の伊江島の一島一村の村であり、その中で（社）伊江島観光協会は観光振興により伊江村の地域活性化に取組んでいる。

特に協会内民泊部会の129軒で「ヒューマンツーリズム」をキャッチフレーズに村ぐるみで都市との交流による地域経済の活性化を推進している。

伊江村は教育環境としては中学校までであるため、高校へ進学する者は親元を離れて本島内で生活する事になる。そのためこれまで使用していた子ども部屋が空く事になり、どうにかならないかということが話題にのぼり、長年懸案となっていた滞在型観光への利用、日帰りの修学旅行から宿泊体験への活用方法が協議された。そして、平成15年に実験事業として、4校358人の受入からこの民泊事業が始まった。

伊江村は観光資源に恵まれた島であったが、平成12年頃から観光客が年々減少している状況にあり、これまで観光は日帰り観光であったため、島内の消費も少なく、地域経済への波及効果も小さい状況であったが、修学旅行の受入要請を受けて、従来の「見る観光」から「体験滞在型」に対応するために、民泊事業の住民説明会を開き受入家族を募るなどの準備を進めた。その結果、村内の受入家族の家業（農業・漁業・商業等）のお手伝いを通して、島の暮らしを体験させることとし、希望者には国の重要無形文化財「伊江島の村踊」やサンシン体験等も企画し、地域文化の理解を深める機会も設けている。

平成16年度沖縄県農林振興対策事業（子ども交流対策事業）の支援を受けて「民泊事業基本体験プラン」を3コース策定した。「1泊2日コース=家業体験+民家体験」、「2泊3日コース=家業体験+民家体験（1泊）+民宿・ホテル泊」、「日帰りコース=家業体験のみ」というように多種多様な家業体験をする民泊事業となっている。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
修学旅行生	358	1,378	2,693	12,123	14,035
受入数	解説	単位：人			
民泊収入			36,437	101,400	160,057
	解説	単位：千円	民泊事業収入		

◇活用している地域資源

沖縄県北部の離島、伊江村は沖縄ならではの自生テッポウユリや南国のハイビスカスが咲き誇る自然環境、踊りやサンシン等の地域文化の活用や農水商業の家業を地域資源として活

かしている。

特に、昔ながらの「島らっきょう」を生産する農業の営みが残っている家があるかと思えば、担い手農家での若者のUターン者により大型機のトラクターに乗ってのさとうきび植付け作業や葉たばこ収穫作業等を体験することができる。

#### ◇地域活性化のポイント

- ・民泊事業に取組むことで都市との交流を図り、地域の活性化を図る。さらに、民俗芸能を活用する事により郷土の文化を再認識し、修学旅行生を受け入れたことで、高齢者の生きがいにもなっている。

また、この事業により民泊体験修学旅行生のリピート意識が高く、一般観光への波及効果と今後の伊江村の観光振興に大きな期待ができる。

#### ◇事業の今後の展開方向

- ・伊江島観光協会が取組んだ民泊事業は、過疎離島である伊江村に1億円産業を生み出し、地域経済に貢献している。また、高齢者に対しても生涯学習の機会創設を行い、地域活性化が図られつつある。

- ・今後は、さらに村民と入村した子供達との交流の拡充を図っていく。

- ①ヒューマンツーリズムとして修学旅行生と島民相互の交流による地域活性化

- ②修学旅行生への第2のふる里としての伊江島の情報発信

- ③民泊事業の受入目標20,000名を達成するために受入民家のスケールアップ研修を開催し、元気な民泊事業として発展させていく。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【他産業の農業参入】【食】**

1. 都道府県、市町村	沖縄県中城村
2. 団体名	農業生産法人株式会社はごろも牧場
3. 取組みの名称	产学連携による山羊乳ビジネスの推進
4. 取組概要等	

◇概要

平成11年、創業者の新城将秀氏が建設業界の不振を予測し、異業種参入への考えをめぐらせていたときに、沖縄市において開催された全国山羊サミットで山羊乳の機能性、可能性についての講演を聞いた。このことがきっかけとなり有限会社はごろも牧場を設立し、平成13年の殺菌山羊乳「やぎみるく」の販売開始以来、「のむやぎミルクヨーグルト」やナチュラルチーズ等新製品の開発・販売も行ってきた。沖縄県内唯一の山羊乳生産農家として山羊乳の機能性解明、用途開発、販路開拓にパイオニアとして挑戦し、平成18年からは産官学連携による各種事業もスタートし、研究開発、用途開発の面での飛躍につながっている。

**①琉球大学との产学連携の推進**

沖縄ベンチャービジネスサポート事業では山羊乳中の脂質に含まれる機能性脂質の分析と抽出脂肪を原料とする健康補助食品の開発に取り組んだ。山羊に与える飼料の改良によりミルク中に含まれる機能性成分である共役リノール酸の含有量を2倍以上に増加させることに成功した。

沖縄イノベーション創出事業では輸入山羊乳がペット用として活用されていることに注目し、イヌ・ネコなどの下痢（乳糖不耐症）の原因となる乳糖の除去技術を開発した。

**②地域資源活用プログラムによる販路拡大**

沖縄県の地域資源である山羊を活用したビジネスプランとして認定を受け、山羊乳チーズ、山羊乳配合石けんの販路拡大に取り組んでいる。

◇活動の規模

項目	H15	H16	H17	H18	H19
生産量			14,000	15,000	16,000
解説	単位：kg 山羊乳の搾乳量（概算）				
売り上げ		1,293	18,430	22,080	
解説	単位：千円 山羊生体、山羊乳製品の売上				

◇活用している地域資源

- ・山羊

## ◇地域活性化のポイント

- ・沖縄県は全国のヤギの半数以上が暮らす山羊大国で、昔からヤギの肉を食す習慣があり、独自の山羊文化が形成されている。沖縄方言で山羊はヒージャーと呼ばれ、山羊肉の料理はヒージャーグスイ（山羊羹）と精力のつく貴重な食べ物として大切にされてきた。現在でも新築祝いや農作業の節目には山羊鍋を振舞う風習が残っている。
- ・肉用の山羊飼養農家との連携などによって乳だけではなく沖縄の山羊文化全体の発展・継承につながるよう、地元の農家との連携を構築しながら事業に取り組んでいる。

## ◇事業の今後の展開方向

- ・山羊乳には美容効果のある成分が含まれていることは古くから指摘されてきたが、科学的エビデンスに乏しい部分がある。今後は産官学連携をさらに推進しこれらの機能性の解明に取り組むと共に、沖縄のスパ、コスメ業界とも連携しながら、化粧品等の開発に取り組んで行きたい。また、肉用の山羊も含め、保有している乳肉兼用の希少品種などの遺伝子資源を活用し、沖縄の山羊文化の発展継承を進めて行きたい。



**平成20年度「立ち上がる農山漁村」選定事例候補概要書**

**◎取組分野：【食】**

<b>1. 都道府県、市町村</b>	沖縄県与那国町
<b>2. 団体名</b>	農業生産法人 与那国島薬草園株式会社
<b>3. 取組みの名称</b>	地域資源（ボタンボウフウ：長命草）を活かした島おこし
<b>4. 取組概要等</b>	

**◇概要**

与那国島は、沖縄本島から南南西へ520kmに位置する日本最西端の島で、西隣の台湾までは111kmの至近距離にあり、晴れた日には台湾を望むことができる。産業は基幹作物のさとうきびを主とし、水稻、畜産、漁業の1次産業が営まれている。

長命草は、セリ科の植物で和名をボタンボウフウと言い、海岸の断崖や岩場に多く自生している。古くより、「滋養強壮・高血圧・動脈硬化・リュウマチ・神経痛・風邪」等に効くと言われており、現在でも食されている。

与那国島ではモヤシ、唐辛子で味付けした長命草の味噌あえを「ス」と呼んでおり、琉球三大祭の一つと言われるマチリの供え物として欠かせないものであり、参列者にふるまわれている。長命草は、古くは子どもの健康祈願のために神に捧げられた植物でもあり、マチリでの供え物としての過程等を通じて、町民は長命草が健康や長寿につながるものとして体感してきた。この長命草を、付加価値の高い特産品としての可能性を見出し、新たな産業と製品開発により町おこしの起爆剤とすることとした。

平成15年に乾燥機を1台設置し、乾燥技術を習得すると併せて長命草の作付けを開始し、乾燥葉の試験出荷を始めた。平成16年度からは生産農家9戸で生産組織を立ち上げて、生葉16.3トンを買い上げ、乾燥葉1.63トンを初出荷した。その後平成20年2月には農業生産法人を設立した。

現在では製品開発会社と提携し、粉末を利用した、青汁、お茶、素麺、あめ玉、ちんすこう、こんにゃく等の製品を開発して販売も行っており、販売の際には製品のラベル等に与那国島の位置図や「与那国島」、「与那国島産長寿草使用」を必ず明記し、与那国島のアピールの一役を担っている。

**◇活動の規模**

項目	H15	H16	H17	H18	H19
乾燥量		16.4	36.8	25.1	82.0
解説	単位：トン 長命草				
売り上げ量		4,100	9,200	6,275	20,500
解説	単位：千円 長命草の粉末を利用した加工品等				

## ◇活用している地域資源

- ・地元産の薬用作物（ボタンボウフウ：長命草）

## ◇地域活性化のポイント

特産品にこだわり、地元産の良さをPRするとともに地域資源を有効活用し、生産農家との連携を図り、安定生産体制づくりを行ったことで製品開発会社との信頼関係を強化することができた。

また、地元産の食材に自信と誇りを持ち続けることも大切であり、先人たちの知恵や工夫を真似てみて、それを工夫して活かしていく努力も大切である。

## ◇事業の今後の展開方向

現在の加工施設では、洗浄を手作業で行っており作業が効率が悪く、作業効率・安定生産向上のため新たな加工施設の建設を平成20年度で計画している。

また、需要拡大に伴い生産農家と連携し、栽培面積の拡大や安定供給を図ることで「与那国島ブランド」としての定着を目指すと同時に、全国販売を行っていく。

