

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^{きよなんまち}
2. 団体名 鋸南町保田漁業協同組合^{ほた}
3. 取組みの名称 保田漁協都市と漁村のふれあい構想^{ほた}
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まった経験があり、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 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、地元の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

地元の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できない山林を「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ることで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ポートウォーク、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、新たにスキュ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 みやげむら
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遅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、海人きつず、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ビン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 ながおかし 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「芳醇うまうち」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イーツ各種 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：万円 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)				
イベント回数					6
解説	単位：回 田植え、草取り、生育調査、稲刈り、仕込みなど				
イベント参加者					80
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「芳醇うまぐち」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 ^{ながおかし} 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化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化米の開発

（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化米の非常食「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デ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っ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籾生産、栽培指導、トレーサビリティ、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する。また、未活用の新形質米を利用し「はんぶん米」のシリーズ化による産学連携や、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）				
イベント回数	4	6	8	10	11
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				
イベント参加者	206	238	280	316	338
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て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^{かがし}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420㎡を「子供農園」として平成12年開設した。

平成13年には地区の水稲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。田植え準備の杵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、かき餅を稲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、荒廃していた畑地を整備して、集落50名の出資により6haの畑地に約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				
イベント回数	5	5	5	5	6
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				
イベント参加者	約600	約600	約600	約600	約725
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稲作り
- ・田植え時の杵回し、はさの組み立て、稲の結束、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
- ・荒廃した畑地を活用した銀杏栽培

◇地域活性化のポイント

稲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・稲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、手作業による稲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つくりに寄与するものである。

さらに、銀杏栽培については畑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畑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はじめるとも計画している。また、銀杏畑の紅葉は、白山を背に景観が素晴らしく、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、今後も様々な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^{のとちょう}
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、といったそ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「こぼし」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				
イベント回数	4	4	7	7	7
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				
イベント参加者	353	366	200	462	436
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

- ・ 田畑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人も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を目標とし、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^{ねばむら}根羽村
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^{もり}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 ^{いけだまち} |
| 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が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、お客さん、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、上質のぶどうでできるワイン等、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^{ぐじょうし}
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、男性が主体の会があったが、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	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	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	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	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
	単位：部 ビスターリマーム通信の発刊				

◇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、多くのお客さんが明宝を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畑の荒廃を防ぎ、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猟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く、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きたいと考えている。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としていきたい。

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たいと考えている。

