

1 むらづくりの主体

- (1) 名 称 さくはらちく 作原地区むらづくり推進協議会
- (2) 所 在 地 佐野市作原町 9 7 6 番地
- (3) 地区の規模 集落
- (4) 組織の性格 地縁的な集団等
- (5) 代表者の氏名、役職 さわださだお 澤田 貞男 会長

2 地区の概要

総 人 口		農業就業人口		総 世 帯 数		総土地面積		耕 地		採草放牧地		山 林	
1, 377人		167人		507戸		5, 068ha		77ha		- ha		4, 704ha (H12)	
農家戸数	販売農家数	専業農家		第Ⅰ種兼業農家	第Ⅱ種兼業農家	主業農家		準主業農家		副業的農家			
191戸	115戸 (22. 7%)	16戸 (13. 9%)		6戸 (5. 2%)	93戸 (80. 9%)	6戸 (5. 2%)		30戸 (26. 1%)		79戸 (68. 7%)			
地 域 指 定 状 況					農 業 地 域 類 型 区 分								
昭和47年度 農振指定 平成19年度 森林整備市町村 都市計画 無					市 町 村				当 該 地 区				
					平地農業地域 中間農業地域 山間農業地域				山間農業地域				

(注) 事例の内容により、林家・漁業世帯の人口、戸数等を加える。

3 むらづくりの内容及び成果

(1) 地域の沿革と概要

【佐野市及び当該地区の概要】

佐野市は、栃木県の南西部に位置し、県都宇都宮市まで40km、首都東京から70km圏内にある。また、国道50号と東北自動車道の交わる交通の要衝となっている。

地形は、北部の中山間部と南部の平野部に分かれ、北部には秋山川、旗川、彦間川の源流があり、その3本の川が佐野市の南端を流れる渡良瀬川へと合流している。南部は住宅や産業基盤が集積し、都市と農業が展開する地域となっている。



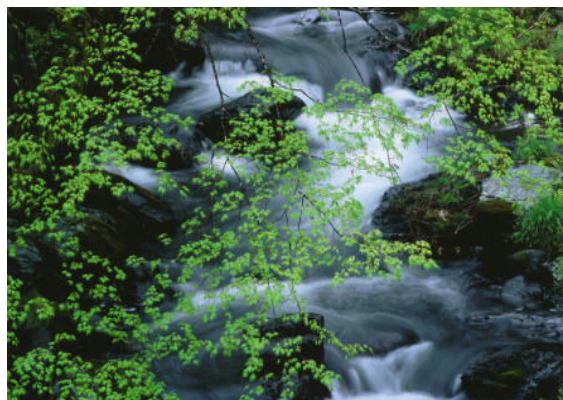
山々に囲まれた作原地区

佐野市は、平成17年2月に佐野市、田沼町、葛生町の1市2町が合併し、新「佐野市」として発足した。作原地区むらづくり推進協議会が活動する作原地区は、佐野市北部の旧田沼町にあり、約90%を山地が占める中山間地域である。作原地区は旗川の沢の上流に位置し、集落への道は一本道で行き止まりの集落となっている。

奥地には蓬萊山ほうらいさんがあり、「幻の滝」と言われた三滝を始め滝がいくつもあり、美しい山あいの「山紫水明の里」とも評される山深い地域である。作原むらづくりの拠点となる”蓬萊山”よもぎやまは、平安中期の武将、唐沢城城主である藤原秀郷公（別名俵藤太）の時代の出城の城跡とされる、地域の住民になじみのある山裾の小高い丘の通称となっている。

山々に囲まれ、豊かな山林資源に恵まれた当該地区は、かつては林業と炭焼きを基幹とした山仕事で栄え、こんにゃく等の工芸作物栽培も多い地域であった。また、当地区では、古くから作原共有山林会を組織し、地域住民が山林を共有し、地域を守るという結束力の強い地域であった。

しかしながら、時代の進展とともに中山間地域という不利益も重なり、現在、農家191戸中認定農業者は1戸のみで、そのほとんどが零細な農家となっている。高齢化・過疎化だけでなく、中山間地域特有の獣害も増加しており、農業への意欲は急速に薄らぎつつある。



蓬萊山の清流

(2) むらづくりの動機、背景

ア むらづくりを推進するに至った動機、背景

①作原共有山林会はむらづくりの出発点

作原地区は、地域の大部分が山林であり、かつては豊かな森林資源を活用し山林業と炭焼きで生計を立てていた。そのため、地域住民は自分たちの生活の基盤となっている山資源を大切にしていた。

明治維新以降、森林が住民に譲渡されると、住民たちは作原共有山林会を設立し、共有林

として維持管理することになった。しかしながら、いくつもの戦争の時代を経て当地区の山林は荒廃していった。

こうした反省を受け、戦後は一転して杉の植栽転換政策が全国的に展開され、当地区でも昭和30年代以降、造林が盛んとなっていった。しかし、杉やヒノキは冬季も山の水を吸収するため、炭焼きの材料にはならず、炭焼きで生計を立てていた当地区の住民は、炭焼きが続けられるよう雑木を残した。このことが地域を守るという気持ちを共有し、結束力を強めることとなった。さらに現在、この残した雑木が旗川源流に湧き出す名水を生み出し、「名水の里」に結びついている。また、春にはヤシオツツジの群生、秋には山々の紅葉が、多くの散策客を招いている。

②山仕事の衰退・過疎化と「何とかしたい」意識の高まり

昭和30年代後半からの高度経済成長の時代になり、燃料がこれまでの薪炭から灯油やガスに変わっていった。木材についても、外材との競争が起こり、山林経営も容易ではなくなった。生活の面でも、電化製品、自動車などが急速に普及したことで、生活向上と現金支出をもたらすようになり、山林資源と狭い耕地に頼るだけでは、生活の維持・向上が困難になってきた。

時代の流れを受け山仕事が減少したため、生計を立てるために他の仕事を求め、山から下りて下流にある市街地に移住する住民が増えていった。地域では急速な過疎化と高齢化が進み、山仕事の最盛期には300名の在籍があった山あいの作原小学校も、昭和59年には野上小学校へと統合された。

小学校がなくなったことは地域の活力を低下させることにつながり、自然豊かな地域を愛し住んでいた住民は、どうやって所得を得るか、どうやって地域を元気にするかを考えた。山仕事に変わる作物として麻を作ったが、これも化学繊維の登場とともに減退した。稲作に力を入れようとしたが、水田はわずかにあっても、山奥の地域のため、水田に水をはっても水温が低く、収量が取れなかった。あきらめて水田に樹木を植えた住民もいた。

また、同じ時期にダム建設の話も持ち上がり、集落や周囲の自然がダムに沈む構想が策定された。ダムの構想をきっかけに集落内で話し合いが積み重ねられ、住民のほとんどが、作原の自然を壊したくない、作原に住んでいたいという意志は強く、結局ダム建設の話は取りやめになった。これを契機に、町は山村振興として「奥地開発」に取り組むことになった。

そんな中、「都会の人を呼び込む別荘村を作ったらどうか」という話が出た。時にクマタカが上空を舞う山々に囲まれ、穏やかな景観を醸し出す当地区の地域の良さを活かしたいという思いからであった。それを町長にかけあったところ、町が推進していた「奥地開発」の一つとして、旧作原小学校跡地を活用してグリーンスポーツ施設（現「作原野外活動施設」）を作るようになった。町内の小学生がこの教育施設を活用し、宿泊学習や野外学習を行った。このため、多くの子供たちが訪れ、地域を賑わし、住民を元気付けた。

また、上作原自治区では、自治区の運営で水田に水を張って冬季の屋外スケート場を運営し始めた。これがきっかけとなり「田んぼに魚を放して、釣りや掴み取りで子供たちに喜んでもらおう」と考え、自治区の運営による釣堀（作原フィッシング；現「蓬山フィッシング」）が開設された。「過疎化を何とかしたい、集落を何とか活性化したい、人を呼び戻したい」という思いを達成するため、皆で知恵を出し合い、活性化へ向けて少しずつ動き出していた。

イ むらづくりについての合意形成の過程とその内容

①「何とかしたい」を解決する「作原地区むらづくり推進協議会」の登場

地域を何とかしたいという意識が一層高まっていた中、町と県から「平成元年から3カ年の『むらづくり事業』に取り組まないか？」と提案があった。地域おこしに積極的だった集落みんなが賛成・合意し、作原地区は、「県単むらづくり振興対策事業モデル集落」に指定されることになった。この事業の取り組みをきっかけにして、地域の人が願っていた「何とかしたい」を組織として解決することとなり、「作原地区むらづくり推進協議会」がついに立ち上がった。平成元年11月20日のことであった。

地域の発展を図るためには、地域に働き場があること、都市住民に来てもらうことが必要と考えていた。このため、①集落リーダー及び担い手の育成、②地域の連帯感の醸成、③農産物の高付加価値化（特産品づくり）、④都市と農村の交流、⑤生活環境の改善、の課題が集落の話し合いで設定され、この課題解決のために、①集落の人々が作原の自然や昔から伝えられている伝統文化を見直し、作原の良さを再確認すること、②作原の自然や文化を都市部の人々と共に味わい、共有することで、作原集落の活性化を図ること、の2点を目標としてむらづくり活動を展開することになった。

②まず、作原集落の自然や伝統文化の見直しから

むらづくり活動を始めるにあたり、まず、昔から伝えられ長年培ってきた農業や生活の技を見直すことになり、協議会設立時に農業面では営農特産部会、生産面では生活文化部会、環境面では環境衛生部会が設立された。

営農特産部会では、昔から作原の自然で生まれてきた農作物にスポットを当てることとし、そば、柿、ふき、わさびの生産を目的とした生産部会を発足させた。環境衛生部会では、作原地区の自然を守ることを基本とし、生活環境に関するアンケート調査等を行い、緑豊かな住みやすい地域づくりに取り組んだ。平成元年より花いっぱい運動を展開し、各家庭や道路等に季節の草花の植栽を実施した。また、道路沿いの草刈りは自治会と連携して作業が実施された。

そして、中でも際だつ活動が生活文化部会であった。女性を中心となり生活改善など活動の幅を広げる中、協議会設立時にかかげた「地域の伝統文化を見直し、都市部の人と共有することで活性化を図る」という、むらづくり活動目標の達成のため、自分たちで売る加工品を作ろうと「昔ながらの手打ちそばや手作りまんじゅうなどの加工品の研究」を行うことになり、食品加工部会を組織することになった。食品加工部会では、地域特産品の加工研究を進め、地元産のそば粉を使用したそば打ちの技術講習や手作りまんじゅうの研究などを重ねた。そば打ちや手作りまんじゅうは昔から行われていたが、各農家でそれぞれ技術が一定でなかった。このため、講習会を通して品質の均一化や技術の平準化に努めた。

そして、平成3年には県単事業「地域農産物利活用促進事業」を導入し特産作りに取り組み、干し柿、ふき、わさび、そば等が品目として上がり、栽培講習会や加工講習会、農産物加工に関する勉強会等を行い、特産物を活かすための研究や話し合いをみな必死の思いで行った。そして、特産物の生産や加工技術を見直すむらづくり活動を展開する中で、徐々に成果が上がっていった。

③地域再生のきっかけとなる「蓬山城復活構想」の登場

平成2年後半からは、作原の良さを都市部の人々にPRし地域の活性化を図っていくため、2つめの目標である「都市との交流」に向けて活発に動き始めた。

しかし、地域に人を呼び込むためには、地域に人が残らなければならず、そのためには身近に所得を得る働く場所が必要であった。また、人が集まるには「食べる場所」が必要と考えた。「食べる場所」を設ければ人も呼べ、働く場も作り出せるのではないかと集落で話し合いが進んだ。

そのような中、人が訪れる作原、地域がにぎわう作原にするためには地域との関わり合いが必要だと考え、当時の協議会と自治会が一体となり「地域のシンボルとして、また観光資源として、平安中期の武将の城、蓬山城の復元はできないか？」と関係機関に対して積極的に働きかけた。これが後に町のむらづくり構想に発展し、短期滞在型リゾート施設「ログビレッジ」構想となり、建設計画へと実を結んだ。建設予定地は、歴史ある蓬山城跡の近くに確保され、蓬山にちなみ「蓬山ログビレッジ」と名付けられた。これが後のむらづくりの活動拠点となる。

ウ 現在に至るまでの経過

①「蓬山ログビレッジ」を拠点とした活動へ

平成3年コテージ建設、テニスコート、丸太遊具（水上アスレチック）の整備が行われ、宿泊客等の受入れのための、管理人会が組織された。

協議会では、蓬山ログビレッジを単なる観光施設ではなく、「むらづくりの拠点」として地域住民の交流の場にできないものかと考えた。その結果、蓬山ログビレッジ内に農産物直売所と農村レストランのスペースが確保された。ついに、都市部の人々に地域の農産物や昔から栽培されていた地元産のそばを使った手打ちそばを提供するアグリビジネスが可能となった。

平成2年にレストラン部会が新たに発足し、平成4年の農村レストランのオープンに向け、地元産のそば粉と蓬萊山の名水を使用したそば打ちの技術講習や手作りまんじゅう研究を重ね、商品化出来るよう品質・技術の平準化を図った。

そして平成4年4月29日に落成式が行われ、ついに蓬山ログビレッジがオープンした。ふるまいそばで落成式も盛り上がった。

平成5年には農産物直売所がオープンし、直売部会も発足した。地元取れたての野菜や山菜等を販売する場所が出来た。平成7年には、レストラン内に加工施設を改築整備し、今まで調理場を借りて細々作っていた炭酸まんじゅうとそばがしっかり作れるようになった。新たに、製麺業許可と菓子製造業許可を取得し、生そばや炭酸まんじゅうの販売が開始された。



蓬山ログビレッジ

ついに、蓬山ログビレッジは、山あいの豊かな自然を活かしたレクレーションエリアとして整備され、町民をはじめ近隣地域住民の憩いの場となった。今まで町内にこのような施設がなかっただけに、地域に活気が盛り上がってきた。

②都市との交流が実現した交流イベント「放楽夢」^{フォーラム}

平成元年にむらづくり事業のモデル集落の指定を受けてから、集落全戸参加の形で組織体制を整え事業を開始して3年、そばやまんじゅうの加工技術や特産物の生産など成果が上がり始めていた頃、これらをひとつのまとまりとして、都市部の人々に伝えていけないかと考えた。集落で検討した結果、最終目標である「都市との交流」を実現するため交流会（フォーラム）を開催し、地域住民のコミュニティづくりと都市住民との交流を活発にし、より一層地域活性化を図っていこうと集落全員が一致した。

第1回フォーラム^{フォーラム}を平成4年2月に開催することになり、協議会長の発案で「放楽夢」と名付けられた。この「放楽夢」に地域住民が集った。作原の将来について子供や高齢者が「夢」を語り、全員でこれからの作原集落について話し合った。また、各部会のむらづくりの成果についても報告が行われ、都市住民との結びつきをいかに図っていくか、今後のむらづくり活動^{フォーラム}について活発な意見が出された。

この「放楽夢」の開催がきっかけとなり、住民に都市との交流^{フォーラム}に向けての意識が高まり、地域住民の心が一つになっていった。このため、この「放楽夢」を、地域住民とのコミュニティ作りと都市住民との交流の場にし、地域を活性化させていく事業として定着させたいと協議会は考えた。

そして、平成4年11月に第2回フォーラム^{フォーラム}「むらおこし放楽夢'92inよもぎ山」（田沼町・県共催）を開催した。放楽夢では参加者から豊かなむらづくりへの提言を聞くとともに、他地域との交流も行い、作原集落の活性化について話し合った。また、各部会の成果発表として、そば打ちの実演や手打ちそばのふるまい、特産品の展示即売も実施、一般消費者との交流を図った。地域内外から700人もの来場者が集まり、皆が嬉しい驚きであった。平成5年には放楽夢の開催も地域住民の間に定着した。このため、交流会の回数を増やし、4月に蓬山レストラン一周年記念交流会、11月にむらおこし放楽夢93in蓬山、12月に年越し感謝「そば」祭り^{よもぎやま}を開催した。

蓬山ログビレッジ建設以前、「こんな行き止まりの地に客なんか来るのか？」という声が、協議会会員の中からも上がっており、最初はとまどいもあった放楽夢であったが、住民の積極的な参加により交流会も盛大になった。イベントのノウハウも学び自分達でイベントを運営するという自信もついた。数々の苦労の結果、協議会が待ち望んでいた「多くの人が集まりにぎわう場所、食べられる場所、所得を得る場所」が現実となった。

このイベントが現在の「蓬山祭り^{よもぎやま}」となり、これまで20年間春秋年2回毎年開催され、都市住民との交流^{よもぎやま}が図れるようになった。

こうして「蓬山ログビレッジ」は、まさに地域活動の拠点として多様な機能を有するまでに至った。

③指定管理者で、より自主的な運営へと発展

運営は順調で、地域も元気になってきた。平成7年には蓬山ログビレッジ内に「蓬^{よもぎ}の湯」を整備、平成9年には展望台を整備した。しかし、オープン10年を過ぎた頃より、レストラン部において運営方法や高齢化が課題となったため、賃金、勤務時間等、細かな項目について、きちんと数字で明記した「管理運営規約」を新たに作成した。

また、平成17年に佐野市・田沼町・葛生町が合併し、平成18年から蓬山ログビレッジの指定管理者制度導入が公表された。当協議会では、自分たちの活動を続けたい、それならば自分たちで蓬山ログビレッジを運営しようと強く願い、指定管理者になることを強く要望した。その結果、当協議会は、指定管理者の指定を受けることになった。指定管理制度が導入された市有施設の中で、むらづくり団体として指定を受けたのは、唯一であった。

指定管理を受け、これからは自分たちで企画して誘客し、創意工夫のやりがいとともに、責任も重くなったが、自分達の思いも実現出来ると「やってやる！」と積極的に動いた。皆で今後の方針や計画を話し合った。いろいろ考えた。平成19年には、公募により三滝を目指すハイキングを実施した。以後、毎年コースを変えて実施している。また、平成20年11月には、各種農業体験観光・林業体験観光に取り組んでいる群馬県川場村へ役員研修に行き、都市との定期的な交流のありかたについて研修を行った。また、平成21年4月より、これまで市の教育委員会で管理していた作原野外活動施設（旧グリーンスポーツ施設）について、指定管理者として自主運営を任されることにもなった。さらに、当協議会が事務局となり、隣接地域にある観光施設と連携してさらに広域で地域を発展させていく「野上の里」という構想を立ち上げた。

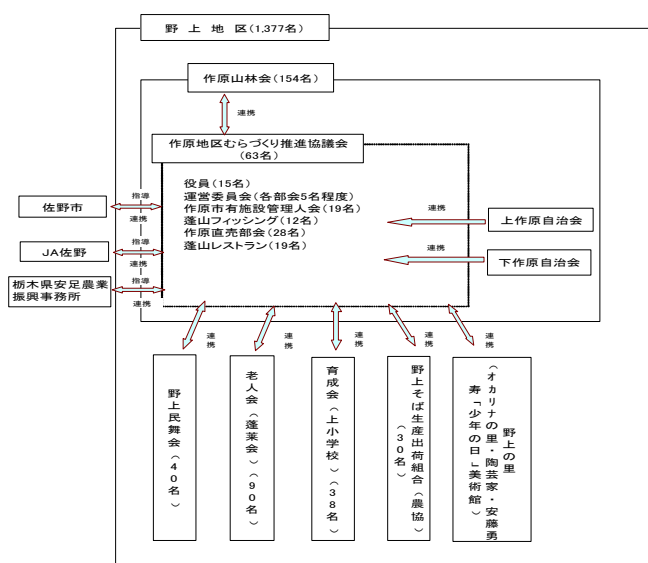
そして今は、「どう活動していくか」「いかに収益をあげるか」というビジネスとしての課題に取り組んでいる。当協議会は、地元住民からの期待も相当に高く、地域の一体化を形成する核となっている。

指定管理者になったことも、さらに意欲と責任が増し、協議会を元気にしている。

(3) むらづくりの推進体制

平成18年の指定管理者制度導入をきっかけに体制が再編成され、現在の組織体制は、レストラン部会、直売部会、蓬山(よもぎやま)フィッシング、市有施設管理人会の4専門部会と役員、運営委員会で構成されている。また、当協議会は、自治会、育成会、作原共有山林会など昔から地域に根付いている組織活動とほぼ一体となった活動を行っている。

直売部会、フィッシング、蓬山(よもぎやま)レストラン部ではそれぞれ、どまんなかフェスタ、佐野市そばまつり等の各種イベントに積極的に参加



推進体制図

し、広い範囲で地域を活性化させている。また、蓬山レストラン部では、現在栃木県で展開している「食の回廊づくり事業」に、「足利佐野めんめん街道推進協議会」の一員として参加し、地域ブランド、地域イメージの向上の一翼を担っている。

各部会では、常にアイデアを提案し実行に移すことを心がけており、レストラン部会では、四季折々のものを必ずテーブルに添える、季節の花木を玄関に飾り季節感を出す、孟宗竹の器を汁の器として活かすなど、常にお客様が楽しんでもらえるように工夫している。

(4) むらづくりの農林漁業生産面への寄与状況

ア 女性・高齢者の働く場所が出来た

むらづくり活動の中で、能力を発揮したのは、地元の女性達の取り組みであった。むらづくり活動の開始とともに、これまで地区の生活改善グループや婦人会でそれぞれ活動していた農村女性が、協議会設立後に生活文化部会メンバーとなり、地域・各家庭で昔から伝えられてきた加工技術に特化した活動に取り組むようになった。さらに平成2年、農村レストランオープンに向けてレストラン部ができたことで、活動の幅がさらに広がっていった。



蓬山ログビレッジ内の農村レストラン

農村女性にとって、レストランの経営はゼロからの出発であったが、自分たちに足りないことは懸命にやろうと、接客マナーを学び、そば・まんじゅう・惣菜など、メニュー構成と内容をメンバー全員で何度も練った。地元産のそば粉と、蓬^{ほうらいさん} 菜^{よもぎやま} 山の名水を使用しようと、そば打ちの技術講習や手作りまんじゅうの研究を重ね、各農家バラバラだった技術と品質を均一化し、商品化した。これらは、蓬^{よもぎやま} 山ログビレッジ内のレストランオープンを契機に消費者に提供可能となり、現在、蓬^{よもぎやま} 山ログビレッジの名物として好評を得るようになった。平成7年からは、独自の保冷库と製粉機を導入し、地元産のそば粉と4km山を登った所にある蓬菜山の名水（自然水）を使用した「ひきたて」「うちたて」「ゆでたて」の風味豊かなそばを提供するようにしている。また、蓬山レストランで使用するそば粉や山野草天ぷら、一品料理は全量地元産を使用しており、地域農産物の有効利用に結びついている。

当初、土日祝日のみの営業だったレストランも、設立翌年の平成5年からは夏季は毎日営業とし、平成10年からは火曜日の定休日以外は毎日営業となった。また、設立10年を過ぎた頃、運営方法や高齢化が課題となったため、組織のあり方を見直そうと数回会合を持った。そして、平成15年、従来は簡単な「申し合わせ」だったものを、労働基準法第9章（就業規則）に準ずるものとして「管理運営規約」を新たに作成し、賃金、勤務時間等、細かな項目について、きちんと数字で明記するようにし、体制を整備した。

佐野市街から25kmも山に入った地域であるため、「初めはもの珍しさで人は来るかもしれないが、すぐ飽きられるのではないかと心配する声当初は多かった。しかし、今では女性たちの料理と暖かい雰囲気の魅力で、遠方から定期的に通ってくる常連客もあり、下流地域の個人食堂から「客が来ていいね、働く場があつていいね」と羨ましがられている。

作原地区は、雇用の多い佐野市中心部までは1時間近くかかり、それまで女性が昼間の時

間に働きたくても雇用が無かった。しかし、自宅からほど近い地域内に農村レストランができたことで、女性達の働く場を生み出すこととなり、自分の所得も得られるようになった。しかも、それぞれの家庭でも行われていた伝統食の“そば”の技術を生かせることから、元々の技術が発揮できるという、やりがいのある仕事となったのである。

レストラン部会の女性達は、自分の収入が得られ、自分のそば打ち技術が生かせる活躍の場ができたこと、そして、そば作りを通じて「みんな仲良くなり、人の和が広まった」ことが一番嬉しく生きがいになっている。この女性達の活躍が、20年間継続している地域の祭り「蓬山祭り」等の「食」を通した都市との交流や地域のコミュニケーションづくりの推進に大きく役立っただけでなく、「自慢の技術と食」を提供できる女性・高齢者の働く場の創出とそばの面積拡大につながっている。

さらに、レストラン部会の成功は、地元の農業にも大きなインパクトを与えた。これまであまり知らなかった作原地域が、新たな観光スポットとして来客が激増し、売り上げも3,000万円を越えた。女性達の成功は周囲の衆目を集め、他を触発している。旧田沼町内には、その後次々に農村レストランがオープンし、町全体を活気づける大きな原動力となった。

イ 中山間地域の転作作物として「そば」を導入

協議会設立当初、営農特産部会では、特産物の生産を目標に掲げつつも、中山間地というハンディを背負っていたため、「中山間地の農地をどう生かしていくか」が課題となっていた。

そこで、転作作物としてそば栽培の拡大を図り、農地の荒廃を防ぐことになった。そばは昔から麻の後作として栽培されていたが、各農家で自家用を中心として栽培されていただけであった。しかし、むらづくり事業の展



転作作物のそば畑

開によりそばを転作作物として位置づけ、生産部会を結成したことで、生産に対する意欲が高まっていった。平成4年よりJA野上そば生産出荷組合と連携を図り、従来から在来のそばを作付けしていた人に加え栽培希望者を募り、そばの生産振興を図った。

また、平成4年度から蓬山レストランが開店したことも前進のきっかけとなった。レストランにおいて女性による手打ちそばの加工・販売が始まったことで、そば部会の属するJA野上そば生産出荷組合のそば粉が使用されることになった。また加工という付加価値が付いたことで高い値段で取引されるようになった。このため、そばは収益の上がる作物として位置づけられ、栽培面積が拡大し、JA野上管内のそば栽培面積は、レストラン設立当初と比べ現在は3倍に広がった。

そば栽培面積の拡大により、集落の農業の活性化に役立っているだけでなく、秋にはそばの真っ白な花が咲き山里に豊かな農村風景を作り出しており、都市部から来る人々に親しまれている。

ウ 野菜の作付け拡大と地産地消へのこだわり

平成5年には、直売所が建設され近くに出荷場所ができたことから、自家野菜のみを作付けていた農家も、出荷用に多品種を作付けるようになった。また、地元の野菜と山野草を使用し、地元産にこだわった天ぷらや一品料理をレストランで提供できるようになった。直売所やレストランが出来たことで、地元の様々な農産物を都市住民に提供出来る様になり、嬉しい収入源にもなった。

エ 日本列島の中心点」こんな発想も地域づくりに

平成10年、鹿児島県から北海道本土までの列島の中心点を計測すると作原地区の蓬山ログビレッジに近い面白石沢の源流付近に中心点が設定されることが分かり、蓬山ログビレッジには、日本の中心（へそ）に最も近い面白石沢の由来石がモニュメントとして地元関係者から寄贈された。この「へそ」を地域興しに活用しようと考え、炭酸まんじゅうとして販売していたまんじゅうを中心地の由来石である面白石に因んで



面白石（おもっちょろいし）

「面白石まんじゅう」と名付け、パッケージデザインも考え、好評を得ている。

また協議会員の中には、平成10年頃「どまんなか田沼音頭」を作詞・作曲した人がおり、この曲は平成13年の道の駅「どまんなかたぬま」のオープニングイベントなどでも披露され、曲は口コミで広がり、今では町民に親しまれる曲となっている。



面白石にちなんだ商品開発

毎年、11月の「どまんなかフェスタ」「蓬山祭り」等地域のイベントで活用され、場を盛り上げている。

(5) むらづくりの生活・環境整備面への 寄与状況

ア「蓬山祭り」は地域の一大共同作業

むらづくり協議会設立とともに実施してきた「むらづくりモデル事業」の節目として実施した「よもぎの里づくり放楽夢」は、地元住民を中心に地域外の多くの参加者も毎回開催を楽しむにしており、地域の「むら祭り」として親しまれるようになった。その後、「蓬山祭り」と名称を変え、20年間、春と秋の年2回開催されている。参加者には住所・氏名を名簿に記載し



蓬山(よもぎやま)祭り

てもらい次回の催しの案内をしているため、地道な積み重ねの成果で地域からはリピーターの参加者が多い。また、「蓬^{よもぎやま}山祭り」の開催には、自治会や育成会、老人会などの団体が支援している。

育成会では、平成15年から「よさこい踊り」に取り組んでおり、平成15年の第1回親子よさこい踊り大会（どまんなかフェスタ）での初代優勝をきっかけに、「蓬^{よもぎやま}山祭り」にも平成15年から毎年参加し、よさこい踊りを披露し、祭りを盛り上げている。

また、より地域に都市住民や若い人が来やすくなるよう、協議会ではバスや携帯の電波が通じるよう積極的に働きかけてきた。その結果、携帯の電波は働きかけて5年目の平成21年から通じるようになり、バスは平成20年10月から市営バス「さーのって号」として実験運行される路線に蓬山ログビレッジが加わるようになった。都市住民の立場に立ち、来訪しやすい環境作りも行っている。むらづくり協議会が出来たことで、協議会員のやる気や生き甲斐が高まっただけでなく、自治会や育成会、山林会、そば組合等の関係組織との連携が進み、地域のまとまりが強くなった。また、20年間「蓬^{よもぎやま}山祭り」が継続して開催され、都市住民との交流が図れるようになった。そして今、「作原地区むらづくり推進協議会」は、地域に頼られる存在になっている。



蓬山(よもぎやま)祭り

イ 雑木からの「名水」の恵みを活用

地域の自然を守り、地域の魅力をどんどんPRしていこうと協議会や山林会は、都市部の人々が作原の自然に直に触れ合えるための環境整備にも積極的に取り組んできた。

かつて、杉植栽転換をせずに残した作原共有林の雑木林は、現在、当地区の自然の豊かさを象徴する地域資源となっている。雑木の四季の豊かさや雑木が生み出す山水は、地域の住民にとって長年守ってきたものである。

その作原共有林において、訪れる人々に少しでも作原の良さを感じてもらいたいと、当地

域の住民は、自ら散策道を整備し、天然水の取水口を取り付けるなど、作原の自然を守りながら、自分たちの力で少しずつ地域の魅力を高めてきた。

昭和61年に「宝生水」に、平成5年には「上人の水」に、平成7年に「蓬^{ほうらい}菜水」に取水口を取り付け、現在では、1日あたり300人～500人の来訪者が水を汲みに訪れる人気スポットとなり、当地域の活性化にも大きく貢献している。



取り付けた取水口（宝生水）

ウ ゆるやかな、しかし確実な「世代交代」

作原のむらづくりは、みんなで地域資源を研究・活用し、「それをどう活かして活性化するか」から出発しており、それを自治会や育成会、山林会などの様々な組織を巻き込んで展開したため、子ども、女性、高齢者等との交流が図られた。この世代間交流が、作原という地域の魅力を知り将来の後継者を育成する機会となり、当協議会の緩やかな世代交代にもつながっている。



ハイキング（野上小学校）

協議会会員は、設立当初から1年毎に新たに会員を募っている。また、毎年役員が3月に各戸を巡回し、定年間近い人などに対し協議会への勧誘を行っている。そして、毎年1～2名は入会している。

また、レストラン部では、世代交代も視野に入れ、定年制を項目に入れた管理運営規約を整備し、継続・運営のための努力をしている。その結果、レストラン部では、現在19名のメンバーのうち、10名が設立以降に加わった新メンバーであり、緩やかに、しかし確実に世代交代が行われている。

エ「地域」を守る将来の後継者のために

作原の魅力である美しい景観を維持するため、平成元年から当協議会と育成会では、合同行事として旗川沿いの清掃活動を実施している。

また、完全週休2日制となった平成5年からは、子供たちに地域を大切にしてほしいという願いから、協議会と野上小学校、山林会が連携し、学校開放事業のハイキングを定期的に行き、子供たちに作原の豊かな自然や魅力を伝える活動として実施している。平成5年から現在まで実施されており、地域の魅力を子供達に伝え、将来の後継者を育てる場にもなっている。

オ さらなる広がり「蓬の里」から「野上の里」へ

当協議会の活動が長年継続、発展し、周囲から頼られるようになったことで、さらにより多くの都市住民に来て楽しんでもらいつつ、さらなる地域の活性化・発展につなげていこうという取り組みが始まっている。

平成20年11月、観光施設などと連携を図り、自然環境の豊かな作原地域により多くの都市住民を呼び込む構想が持ち上がった。旧野上村地域である川下のIターン移住者が行っている観光・体験施設3か所（オカリナの里、安藤勇寿「少年の日」美術館、南山焼あんどうゆうじと共同でイベント等行って地域を盛り上げていく構想で、平成21年4月より動き始めた。

また、平成23年には北関東道のインターチェンジが田沼駅南側に開通予定であり、市街地から遠かった作原地域に、より都市住民が来やすい環境が提供可能となる。平成24年には、行き止まり集落に念願だった林道が完成し、作原を抜けて群馬県のみどり市へと開通予定となっている。道が開通することで、観光地である日光への抜け道にもなるため、集客がより

期待される環境となる。今まで以上の来客を期待し、今後の活動に夢を描きながら協議会員は意気込む。

首都から最も近い里山、静かな美しい農山村の風情を各種体験観光とともに味わう観光スポットとして、これからますますの発展が期待される。

カ 蓬山レストランの新たな取り組み ～新メニュー「蓬山御膳」の開発～

平成22年2月、蓬山レストランでは、新たな看板メニューとして、おふくろの味満載のおもてなし新メニュー「蓬山御膳」を開発した。

このメニューは、平成21年度の県事業「食と農の起業プロジェクト支援事業」に応募し商品開発に取り組んできたもので、里山の伝統を生かし、地元産食材を使った四季折々の魅力あるメニューにこだわり開発した。もりそば、季節の天ぷらの他、煮物、あえ物、手作りこんにゃく、地元の名水豆腐、郷土料理のデザート「茶の子」など地元産食材をふんだんに使った7品の小鉢が竹かごに盛りつけられており、冬は「蓬山御膳」、春は「さくら御膳」、夏は「へそ曲がり御膳」秋は「もみじ御膳」と命名し、売り出していく。協議会では手応えを感じており、地域の益々の発展につながるものと期待されている。



新メニュー「蓬山御膳」

4 むらづくりの特色及び優秀性

(1) 地域の結束力

作原地区では、明治維新以降、作原共有山林会を設立し、地域を守るという気持ちを共有してきた。

そのため、住民の結束力は強く、むらづくり活動の素地は古くから形成されていた。地域をどう守っていくか、地域をいかに魅力あるものにしていくかを、協議会の会員だけでなく山林会、自治会、育成会などの地域の組織と連携し、地域住民が一体となってこれまで20年もの間活動を展開してきた。

その地域ぐるみでの活動や積極的な働きかけが、所得の得られる場、生きがいの場、活躍できる交流の場となった「蓬山ログビレッジ」の実現を生んだ。その実績が「むらづくり組織」として、指定管理者としての地位にもつながっている。

(2) 地域の発信力

当協議会は、協議会設立後20年間、どの時代でも地域の新たな課題に取り組んできた。人と地域が共に生きられるよう、ログビレッジ・農村レストラン、直売所の整備や山水、ハイキングコースの整備を行い、地域資源を最大に活用した活動を展開しつつ都市住民にも楽しんで来てもらえる工夫を長年行ってきた。その結果、20年間もの間、地域の祭り「蓬山祭り」を実施し、自然の魅力、人の魅力、家族で楽しめるビレッジの魅力を求めて多くの都市住民

が訪れる様になった。来訪者に次回のお祭りの案内を出すという地道な積み重ねでリピーターも多い。農村レストランの整備は女性・高齢者に働く場所が出来ただけでなく、「食」を通した都市との交流に大きく役立った。そして今、訪問者が増えるだけでなく、むらづくり活動の地域も旗川の上流から下流へとさらなる広がりを見せている。

また、平成24年には作原地区は行き止まりだった集落に、群馬県みどり市に抜ける林道が開通するため行き止まりではなくなり、観光地である日光市に近くなるため人の行き来が増えることが予想されている。協議会では、道を利用する客に立ち寄ってもらえるよう作原の魅力を発信し、今まで以上に来訪してもらえるよう計画づくりにも意気込んでいる。協議会の活動は今後ますます高まっていくと期待できる。

(3) 地域の継続力

当協議会が活動を開始して20年、前向きに、そして地域が一丸となってむらづくりに取り組んできた。そして今もなお、その活動は衰えることはない。様々な困難を乗り越え、様々な取り組みを形にしてきた作原地区の偉大さは、この継続する力、前に進む力にある。

集落を活性化させたい、人を呼び戻したいという気持ちをエネルギーにして、みんなで知恵を出し合い行動に移してきた。作原地区むらづくり推進協議会の誇りは、1つ1つの成果ではなく、山林会・自治会・育成会など昔から地域に根付いている組織を融合して取り組んできた歴史であり、地域の心が1つになっていることである。

そして今、交通条件・就業条件・生産条件の悪い中山間地域を、内発的な取り組みを通して、一変して人々の訪れる場所、所得確保の場所、新たなコミュニティの場所へと変えた。作原の魅力に惹かれ移り住む人も多くいる。魅力を伝える組織継続のため、会員の勧誘も毎年実施している。レストラン部では、定年制を導入している。さらに、将来の後継者となる子どもたちに、ハイキングを通した作原の魅力継承も忘れていない。

行き止まりの辺地が、常に止まらず頑張っている。女性が頑張っている。高齢者が頑張っている。地域みんなが頑張っている。これが作原である。