

平成27年度 豊かなむらづくり全国表彰事業 東北ブロック受賞事例の概要

【農林水産大臣賞】

～山間地の農業・農村風景を地域の力で支える～

受賞団体：NPO法人 鳴子の米プロジェクト（宮城県大崎市）

◆むらづくりの背景・経緯

鳴子温泉地域は、約1,200年前に開湯した歴史ある温泉場であり、多くの観光客が訪れているが、景気の低迷などに伴いその数は年々減少していた。一方、地域の農業は、中山間地特有の狭小な耕地と冷涼な気候という厳しい条件の下、小規模農家による米、高冷地野菜、畜産等の複合経営で成り立ってきたが、米価の下落等により農業を諦める農家が増え、遊休農地が増加し地域の景観の荒廃も進んでいた。

こうした状況から、平成18年9月に行政の主導により、農家、旅館経営者、こけし工人等30名が集まり、農業と米作りを通じて地域の暮らしと景観を守る「鳴子の米プロジェクト会議」を発足させた。平成20年には取組の主体性の明確化と持続性確保のため「特定非営利活動法人 鳴子の米プロジェクト」を設立した。

◆むらづくりの内容

○農業生産面

地域に適した耐冷品種で良食味の低アミロース米「ゆきむすび」の栽培に取り組み、作付け面積は平成18年の0.3haから平成26年には14haまで拡大した。

農家の米作りを支えるため、「作り手」（農家）が安心して米作りに取り組める価格（18,000円／俵）で米を買上げ、「食べ手」（消費者）に予約販売（24,000円／俵）する仕組みを確立した。差額は、事務経費と担い手の育成費用にあてている。

田植えと稲刈りの時期に、「作り手」と「食べ手」の交流会を開催し、「食べ手」の理解醸成を図り互いの信頼関係の構築を行っている。



稲刈り交流会

○生活・環境整備面

広報誌「鳴子の米通信」を発行し、活動への理解醸成を図るとともに、東京、鳴子、鳴子中学校で食育講演会を開催し、次代の人材育成に取り組んでいる。

また、プロジェクトに参加した学生が首都圏のおむすびチェーンに入社したことをきっかけに、「ゆきむすび」のみを扱う店舗が東京に出店した。

「ゆきむすび」は、自然乾燥である「くい掛け」にこだわった栽培を続けており、その田園風景は地域の景観維持にも大きく寄与している。



くい掛け「ゆきむすび」