

株式会社 ^{しちてんぱつとう} 七転八倒（三重県伊賀市）

田舎の価値を “INACACHI” へ

背景

株式会社七転八倒が活動する伊賀市川北地区は、伊賀市中央部に位置しており、若者の都会への流出等により、農林業従事者の高齢化と後継者不足が進み、休耕田畑や管理の行き届かない森林が増えていた。

こうした現状と将来に危機感を抱いていた住人が、平成29年に、大阪からの移住者（元経営者）に相談を持ちかけたことが契機となり、「田舎こそが“自然と人が共生する最適解”」と考え、地域住民参加型事業の構築・実現を決意。地域を変えたいと思い活動している人に声をかけ、平成30年に農家、主婦等5名により「株式会社七転八倒」（以下、「七転八倒」）を設立した。



取組概要

七転八倒では2ha以上の水田で米を生産しており、そのうち40aで独自の減農薬栽培ブランド米「^{ふき}落だわら米」を生産し、販売している。さらに、「米本来の味を多くの人に知ってもらいたい」「日本の伝統製法を後世に残したい」との思いから、50年ぶりに復活させた自然乾燥法「はさがけ」による「落だわら はさがけ米」も販売している。また、水田では京都大学カレー部がイベントで使用するお米を合宿しながら生産したり、貸農園では野菜の無農薬栽培を指導するなど、「食」の観点で人々の命を支えている地域の人々と触れる機会を提供している。

令和4年からは、空き家を改修した「古民家カフェ365nichi」の運営を開始。ここでは、地元の素材（米、野菜）を活かした料理を提供。伊賀焼の土鍋で落だわら米を炊飯し、無農薬栽培の蒸し野菜とあわせてシンプルに提供することで自然のおいしさをアピールしている。カフェでは、地元農家が生産した野菜の買取を行うとともに、主婦や女性がスタッフとして働きやすい環境を整えて地域の人材を雇用するなどを通じて、地域の所得創出にも貢献している。

このほか、古民家カフェ365nichiでは、餅つき、周年感謝祭、田舎の結婚式再現（50年ぶりの花嫁行列の復活）などの地域と都市住民との交流を図るイベントを開催するとともに、古民家を活用した農泊にも取り組み、地域の活性化や関係人口の増加に結びついている。

また、会社設立当初から、後継者不足で放置された山林を整備するために必要なチェーンソーや刈払機の技術を習得してもらうため、実践型講習会を継続しており、年々、受講者は増加している。

今後の展開

田舎の諸問題を解決するため農業生産や山林の管理を行い、地域でとれた農作物を使った料理を古民家カフェ365nichiで提供していく。また、大学との連携（京都大学カレー部、関西大学）を継続するとともに、新たなイベントの開催に取り組み、地域内外から人が集まるカフェを拠点に田舎の価値を世界へ発信していく。

写真で見る団体の取り組み



50年ぶりに復活させた自然乾燥で仕上げた「落だわら はさがけ米」



無農薬野菜の栽培を通じて食育活動



地元の食材を生かした古民家カフェ



田んぼでのウェディング



週末田舎人の育成（チェーンソー講習会）



京都大学カレー部との連携