

西山の棚田振興協議会（三重県伊賀市）

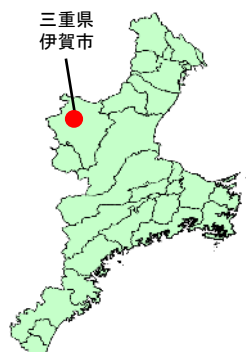
次世代・未来に繋げる～つなぐ棚田遺産「西山の棚田」～

背景

西山の棚田振興協議会（以下「協議会」という）が活動する西山集落は、三重県伊賀市の市街地に近接し、約190世帯、つなぐ棚田遺産に選定された西山の棚田を有している。

西山の棚田は、昭和28年の豪雨で約9割が流出・埋没したものの、住民が団結して復興させ、世代を超えて保全されてきた。令和2年に棚田地域振興法に基づく指定棚田地域に位置付けられ、西山集落が中山間地域等直接支払制度の対象地域になる。同制度に対応する組織「西山集落協定」を設立して保全活動を開始するとともに、棚田地域振興法に基づく指定棚田地域振興活動計画の策定に着手した。

さらに、令和5年には同活動計画の実践組織として、西山自治会、西山集落協定及び多面的機能支払制度を活用して保全活動を行ってきた西山ふるさと保全会（以下「保全会」という。）等を構成員とした協議会を設立させるとともに、認定された同活動計画に基づき活動を実施している。



取組概要

令和2年度から5年度にかけ、西山集落協定は景観作物の作付により不作付地を2.3ha減少させ、保全会は荒廃農地を2.5ha復元させた。協議会では、保全会の下部組織の西山草刈り隊を担い手確保のため発展させ、38名を構成員とした集落営農組織「たなだ維持・管理組合」（以下「管理組合」という。）を令和6年10月に設立させた。なお、平成13年に西山集落に移住・就農し、現在では7名を雇用している農業者が協議会の構成員として担い手の確保・育成に携わるほか、直近10年で移住した11名のうち4名が管理組合に参加するなど、受け入れた移住者が地域に溶け込み棚田保全活動等で活躍をしている。

協議会が定期開催する「ふれあい朝市」では、集落の女性グループが芋の栽培から製造・販売までを行う手作りこんにやくが名産品で、スーパー等では手に入らない山菜なども販売しており、これらを目当てに関西方面からの利用者もいる。

協議会は、西山の棚田で生産された棚田米コシヒカリを近隣の介護老人福祉施設と年間売買契約を結んで販売するほか、伊賀市社会福祉協議会には約330kgを進呈している。また、棚田米の更なる品質の統一・向上を目的に、JA伊賀ふるさとと共同で「稲作愛耕会」を令和7年4月に設立し、三重大学とも連携しながら、ほ場巡回、研修会等の活動をしている。会員には80歳代の生産者も含まれており、高齢者の生きがいづくりや学び直しの場にもなっている。

協議会では、死者・行方不明者を出した昭和28年の豪雨災害の教訓や復興の記憶を次世代に伝えるため、防災マップの作成、防災訓練や講話会の開催をしている。また、西山の棚田を児童への食農教育の場、企業のCSR活動の場として、棚田学校（田植えや稲刈り体験）等を開催している。さらに、ふれあい朝市等が開催される広場に多目的公衆トイレを協議会構成員の西山自治会の予算で整備し、住民や来訪者に快適な環境を提供しており、このトイレを利用したことが西山集落への移住のきっかけになった移住者もいる。

写真で見る団体の取り組み



西山の棚田



たなだ維持・管理組合の作業風景



H13の移住・就農者とその従業員



福祉協議会へ棚田米を寄付



小学校や企業と連携した棚田学校



広場に整備した多目的公衆トイレ

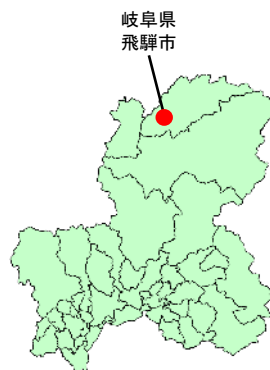
飛騨産直市そやな（岐阜県飛騨市）

飛騨の地域農業と生産者のコミュニティ～生産者が輝く舞台を創る～

▶ 背景

「飛騨産直市そやな」（以下「そやな」という。）がある飛騨市は、岐阜県の最北部に位置し、総面積の93%を森林が占め、河川に沿って集落と農地が点在する中山間地で、標高は200mから900mと高低差が極めて大きく、気温も年間を通じて寒暖差が大きい。こうした地域特性を生かした多種多様な農畜産物が生産されている。

そやなは、その前身となる朝開町農産物直売所の施設が老朽化したことに伴い移転・建替を行ったもので、地場産市場ひだ合同会社が管理・運営をしており、令和4年7月にオープンした。そやなのオープンに向けては、地域特性を活かした多種多様な農畜産物が出荷されるものの、直売所の運営体制の構築、生産者や加工品製造業者などの出荷会員（以下「会員」という。）とのコミュニティ形成に課題があったため、食品流通やマーケティングに精通した人材を店長として新たに迎え、運営者と会員が共有するコンセプトに「飛騨いち舞台～すべての生産者が主人公～」を掲げた。



▶ 取組概要

会員のこだわりや商品の特徴、入荷情報などをいち早くSNSで発信することにより、会員の思いを消費者に直接届けている。また、イベントの開催や、飲食店・ホテルとのコラボ商品の開発にも取り組んでおり、ほうれん草などを生産・出荷している会員とベーカリーがコラボしたほうれん草入りのあんぱんなどの新商品が異業種間の協働により誕生している。さらに、店舗内で会員と消費者が参加して行う体験型ワークショップでは、会員が自らの商品をPRするとともに、消費者の意見や要望を直接聞く機会なども設け、双方の交流を実現している。これらの取り組みにより、そやなの魅力を高め、集客力の向上を図ることで、会員の生産意欲や所得の向上に寄与している。

そやなでは、出荷量が少量、不安定な農産物等でも消費者ニーズ等を踏まえて積極的に受け入れており、会員が新しい作物の栽培にチャレンジしやすい環境が提供されることとなり、新規会員や新規就農者の増加、さらに耕作放棄地の拡大抑制に寄与している。

地元の給食センターへ会員が生産する野菜を安定的に納品するとともに、会員が小学校に出向いて出前授業を実施することで、小中学生に飛騨市産の魅力を伝え、地元産への誇りを育む取り組みを行っている。

そやながオープンし約3年しか経過していないが、会員は135名から160名に増加し、売上も旧直売所と比べて約3倍に増加している。また、短時間勤務やシフト制を導入することで多様な人材が働きやすい環境を整備しており、店長（愛称：トマト店長）とスタッフの約8割を占める女性の視点とアイデアを活かした店舗運営が行われている。

▶ 写真で見る団体の取り組み



そやなの外観



そやなのトマト店長



各種イベントの開催・SNSを活用したPR



ほうれん草生産者とベーカリーのコラボ商品



新たにイチゴ生産に挑戦した会員のハウス



会員による出前授業の様子