

平成23年度 ハンズオン支援の事例

桑名地域

かれがわ営農組合（桑名市）
高柳地区営農組合（いなべ市）
うりぼう（いなべ市）
アグリコム（東員町）

四日市地域

キタコマツファーム（四日市市）
小山新田環境保全営農組合（亀山市）
音羽野菜生産組合（菰野町）
こもの米推進協議会（菰野町）
真菰の菰野会（菰野町）

津地域

南家城営農組合（津市）

松阪地域

権現前営農組合（松阪市）
JA多気郡 農産物直売所スマイル（明和町・多気町）
波多瀬元丈の里営農組合（多気町）

伊勢地域

馬瀬町の農業を考える会（伊勢市）
桧山路地区自治会（志摩市）
南勢産地協議会生産者部会（南伊勢町）
JA鳥羽志摩 イオンショップ部会（志摩市）

伊賀地域

阿波地域住民自治協議会（伊賀市）
あぐりぴあ伊賀（伊賀市）
大山田農林業公社（伊賀市）
JAいがほくぶ マコモ生産者（伊賀市）

尾鷲地域

ふるさと企画舎（紀北町）

熊野地域

尾呂志地区活性化プラン策定連絡会（御浜町）

かれがわ営農組合（桑名市）

嘉例川（かれがわ）は桑名市西部に位置し、周辺には大規模住宅地、商業地、ゴルフ場等が見られる都市近郊の集落である。田は主に谷津田地形に展開していることもあり、粘質で湿田傾向にある。

嘉例川集落内には93戸の農家があるが、総農地面積は約23haで1戸あたりの平均経営耕地面積は0.23haと小さく、零細農家が多いのが特徴である。また、高齢化が急速に進むと同時に後継者のいない農家の割合が73.6%と、県平均を上回っている。

このような状況下で、農地保全、農業活性化および担い手育成を目的に、担い手型基盤整備とあわせて集落営農組織設立に取りくんできた。そして2008年7月に、当法人は嘉例川および星川地区の一部をあわせた約20haを対象として設立された。組合員数は54名、役員は12名から構成される。



スタートアップの取りくみ

約11haの水稻栽培および6haの小麦栽培は収量・品質ともに安定しないため、収量構成要素等を見直して阻害要因を解明し、法人経営安定化を図りたいと考えている。また、当営農組合で栽培した酒米ともち米で製造されている清酒とあられの販売量増加に取りくみ、2010年度より栽培を開始したマコモの販売や加工品開発に取りくんでいく方針も掲げている。

これら法人経営の安定化と事業の多角化を実現するために必要な要素として、常勤従業員の雇用や地域の非営農者が農業や営農組合に参加可能な仕組みをつくっていくこと、すなわち担い手の育成と地域農業の活性化が求められる。その前提として収益性を高めること、売り上げ向上が目指される。

上記を踏まえて、月1回の法人役員会では「集落内外の地域住民にいかに関心や関わりを持ってもらうか」という点について、方法や解決策を模索すると同時に、以下の点について合意形成を図った。

希少野生生物も確認されている「嘉例川地区」の半自然的環境や、長年続く地元の祭り等の地域文化を素材として、近隣大規模住宅地の住民に当地域の環境や文化に関心を持ってもらうことを糸口に、そこで生産された「わたしたちの地域のお米」を買ってもらうこと。具体的には、現在直接販売している精米のパッケージを利用して啓発を図ることや、地域住民が関心を持つようなイベントを実施することを、組合員の方々に訴えた。イベントについては、参加者の健康等に配慮したため、冬季の開催は回避を余儀なくされたところである。

- 1 ハンズオン支援としては、近隣地域の購買者をターゲットにした広報資材として、オリジナルのロゴを印刷した米袋（10kg用と30kg用）を作成した。



役員会への専門家派遣。
将来像の策定と支援内容の検討



かれがわ営農組合の施設

これからの取りくみ予定

今後は、ハンズオン支援で作成された米袋を販売に活用するとともに、当地域で開催される自然観察会などに合わせた農産品PRの方策を模索する。自然環境や年中行事といった豊かな地域資源を活用したイベントが同地区で開催されており、1回に50名以上の参加者も訪れる。当法人が独自にイベントを企画・開催すること自体は現実的でないものの、これらのイベント参加者を農作業に引き込んでいくことも検討している。

現在まで行われてきた営農者だけによる取りくみではなく、新たに引き込む予定の非営農者や購買者の意見等も反映させながら、他の有名ブランドとも競りあえる地域ブランドの確立を目指していく。あわせて、当初より計画されてきた主生産品目の収量増加、品質向上および販路拡大、ならびに新規導入品目の安定生産や加工品開発についても継続、発展させていくものである。



かれがわ米パッケージのデザイン

高柳地区営農組合(いなべ市)

1978年に設立された高柳地区営農組合は、高柳地区および平塚地区の農家で構成され、2003年12月に法人化した。2011年現在の役員は10名、出資者は86名である。

集落内水田の経営・作業受託等に取りくんでおり、1998年から大安町内で生産が始められた赤米については、2004年以降、当組合が本格的に栽培を担っている。収穫量は年間80俵程度である。ただし近郊の直売所を中心に、販路はほぼ固定化しつつある。

赤米は、奈良南都七大寺のひとつ大安寺の寺領であった当時から、この地方で栽培されていたと伝えられている。



スタートアップの取りくみ

赤米の販売・消費量を向上するための方策を検討することから着手した。この協議は農繁期がひと段落ついた2012年1月から本格的に開始され、会合では、下記の点について活性化にむけた支援を進めた。

- 1 赤米に関する多様な情報が、組合員および関係者の中で共有されていないことから、各人の知識を集約し、大安町産赤米の商品企画書としてまとめる。
- 2 市場拡大に向けてバイヤーおよび消費者の関心を引き付けるパッケージ、リーフレットを作成する。
- 3 地元に愛される赤米とするため、また消費拡大が期待されることから、町内の学校給食の食材として出荷する。



桜米のパッケージおよびリーフレット



桜米パッケージ

これからの取りくみ予定

ハンズオン支援を契機として、自ら行動し、情報発信していくことが可能となり、さらには当営農組合にとどまらず、他の地域内組織を巻き込んだ地域活性化へと展開する可能性が高い。

県だけでなく、市町レベルでも行政のバックアップが整備されており、すでに大安町内の学校給食の食材として出荷することが決定され、2012年3月に導入が開始される。

主体的な活動としては、食育への貢献と位置づけて、赤米栽培・収穫体験などを教育機関に対して積極的に働きかけている。



収穫間近の赤米



大安寺でいただいた桜米むすび

農事組合法人うりぼう(いなべ市)

1989年に始まった地元農産物の朝市(週1回)を基盤として、「うりぼう」は誕生した。2004年の法人化に伴い、三岐鉄道北勢線の大泉駅に併設された直売所としてリニューアルオープンを果たす。直売所(252㎡)に隣接する加工施設(102㎡)ではパン、総菜および和菓子が調理されるほか、体験工房(65㎡)ではそば打ち、押し花、料理の各教室を定期開催する。

出荷会員への栽培研修を行うことで、高品質で安全な農産物の確保、販売に努めている。2011年現在、正会員(いなべ市内)は151名、準会員(市外)は26名である。

2011年より地元小学校へ給食食材として野菜の供給を開始するなど、販路拡大の努力の結果、年間売上額は2010年度まで右肩上がりであるが(約1億7000万円)、「うりぼう」商品の統一的なブランドやイメージは確立できていない。2014年には開業10周年を迎えるため、この点について注力している。



スタートアップの取りくみ

うりぼうの独自商品のパッケージデザインについては、ハンズオン支援に選定される前から検討を開始しており、生そばなどの一部商品はすでに販売されていた。統一性を担保するためにも、パッケージ作成はハンズオン支援とは別に継続して進められた。

- 1 ハンズオン支援としては、野菜や加工品などの品目ごとに分断された印象を与えがちな販売空間に、一体感を提供するようなデザインの垂れ幕を作成した。
- 2 垂れ幕のほかにも、木製の商品プレートを作成することで、「うりぼう」店舗内が温かみある雰囲気であられ、季節感を演出できた。



店舗用垂れ幕



店舗用垂れ幕(店舗設置時)



木製の商品プレート



面談の様子

これからの取りくみ予定

ハンズオン支援先として選定されて以降も、自主的かつ主体的に発注先事業者の選定を進め、自律性を維持し続けるうりぼうの姿勢には、まさにスタートアップ促進の意義が見いだされた。

これまでも、地元中学校の生徒を対象とする勤労体験や、新米まつり、夏冬の野菜品評会など独自イベントを企画・運営してきたことで、周辺地域での認知度・集客力は高い。2010年夏のアンケート調査では、買い物客の52%をいなべ市および東員町の方が占める。

北勢線の利用客がパークアンドライドにより名古屋圏、津・四日市方面へ通勤・通学しており、そのニーズに適した営業体制も検討する。

アグリコム（東員町）

地域農業団体「アグリコム」は、「地域の農業および福祉増進に寄与すること」を目的として、農業事業者「（有）アグリベース社」と障がい者授産施設「東員いずみ作業所」を中心に、地域民生委員、自治会長等からなる組織である。

「（有）アグリベース社」は、東員町で2002年に設立された米、麦（小麦、大麦）、大豆、イチゴを主に生産する大規模土地利用型農家である（耕作面積約86ha）。「東員いずみ作業所」は、1992年に設立され、現在の利用者数は48名である。

両事業者は設立以来、個別に社会的機能を果たしてきたが、2011年3月の取組検討会では、農業者の地域貢献と、障がい者の就労先確保が目的として確認された。4月以降、東員いずみ作業所の利用者（6名ほど）が、（有）アグリベース社で行われている水田作業等の農作業体験を不定期で行う。就労に向けて、1回あたり1時間30分ほどの農作業体験を継続している。

農業活性化と障がい者の自立支援、および相互理解の促進を目標として「アグリコム」活動への参加者の増加とともに地域活動の拡大が進み、就労モデル「農福連携」の推進が行われ、障がい者の就労のための環境整備が進められている。



スタートアップの取りくみ

- 2011年8月末の第1回現地訪問段階では、両事業者が「農福連携」の意義と共同体制を形成する重要性を認めつつも、その実現可能性や進め方については未知数であった。両事業者は、まずは双方の事業内容について意見交換および相互理解を進める必要があると確認しあった。
- 事業内容や活動姿勢に関して相互に交流が進められると同時に、月1回の作業ペースが定例化していた10月には、「アグリコム」が地域活性化プランスタートアップ促進事業のハンズオン支援先として選定された。これを機に、障がい者の自立を見据えた就労プログラムの策定を目指して、12月より作業頻度を週1回に切り替えた。
- 同事業では、農福連携による新しいビジネスモデルの展開を見据えて、年間を通じた農業就労プログラムの策定が、ハンズオン支援の目標とされた。11月からは、ジョブコーチの経歴を有す専門家が、月1回のペースで現地訪問し、作業用具の工夫、作業手順に関するアドバイス、障がい者ならびに関係者に対する就労意識の徹底に関して指導、アドバイスを行った。
- 12月には農作業の委託契約を事業者間で結び、農業「体験」から農業「就労」へ。当面は米の袋詰め、除草、虫の防除などの初歩的・基礎的な作業の習得、そのために必要な用具の改良を進めてきた。上記作業を経て、各人の適正や作業効率を見極めつつある。



作業前に朝礼を行い、「仕事」という認識を促し、当日の業務メニューを説明する。その際に、その日の体調なども確認して、業務メニューを選定する



個々人に応じたアドバイスを繰り返し、作業ができるように



初めは一人ずつ作業を補助する



袋詰め作業
（視覚的に理解しやすい手順ノートにしたがって）

これからの取りくみ予定

【当面・短期的な取りくみ】

- 現在行っている作業（米の袋詰め、除草、虫の防除）の習得。それぞれの適性に合わせた作業の分担。1名でこなすことが困難な作業については、作業を細分化し、数名で分業することで、ひとつの作業行程をこなす。
- 新たな作業の検証を実施。作業の習得状況に応じて、作業に取りくむ。
- 現状作業の試行錯誤を繰り返してできるよう、環境の改善整備を行う器具の選定、改良も進めていく。

【恒常的・長期的な取りくみ】

- 障がい者の農業就労に向けて、ソフト（日々異なるコンディションへの対応方法など）、ハード（作業用具、場所など）の課題を整理したうえで、就労可能な作業リストをまとめる。
- 障がい者による就労支援は長期的視点が不可欠であり、なによりサポートする側が疲弊しないために、両事業者の相互交流を適宜実施。
- また、年間を通じた農業就労プログラムの策定には、試行錯誤が不可欠である。長期（3年程度等）のタイムスケジュールを想定し、個人差を前提とした柔軟な取りくみ姿勢が必須である。

農事組合法人キタコマツファーム (四日市市)

2006年に集落全戸参加型の農事組合法人として設立されたキタコマツファームは、農家57戸が16haを対象として水稲、小麦、大豆の環境保全型栽培を行っている。このほか北小松地区には、農地・水・環境保全組織として「緑豊かな北小松を守る会」、敬老会や自治会、子ども会があるが、密接に相互交流を図っており、農を通じた三世代交流が活発である。

キタコマツファームは、地域標準小作料を上回る借地料を地権者に支払っており、全作付農地において長期(10年)の利用権設定が可能であるため、農地保全とともに経営安定化を実現している。特別栽培米は、多くが集落内での直接販売に充てられるが、学校給食、農協直売所でも販売されている。

大豆についても米同様に、農薬・化学肥料を県基準の5割以下に減らした栽培を行っており、その販路拡大とともに、味噌加工に着手している。



スタートアップの取りくみ

米は、集落内ではほぼ全量が直接販売される。かねてより、経営の安定化を見据えた農産物加工が検討されてきたが、2011年秋に、大豆についても域内消費が見込まれるため、麴づくりからの味噌加工に着手することが協議された。

その実現に向けて、キタコマツファームに女性部を立ち上げ、加工所は集落内の古民家を活用することが決定された。



古民家を活用した味噌加工所

- 1 法人の一体的な取りくみ姿勢が評価され、ハンズオン支援を受けて味噌加工のための機器を購入した。

味噌加工が本格的に始動すれば、集落内での販路が見込まれ、住民間交流がより活発になる。



大豆を蒸す



味噌づくりの様子

麴づくり



大豆をつぶす

これからの取りくみ予定

同法人は、地域住民同士、特に三世代の交流を促進する原動力として機能してきた。これにより、域内消費が熟成された一方で、販売価格も低めに設定されている。

米や大豆はもとより、農産物とその加工品での収益率を向上するため、また同時に域内消費を一層推進するため、従来とは異なる販売形態を模索する。直販するうえで、保管場所の確保や人員配置について課題がある。

生産体制の強化を前提として、販路拡大に合わせたキタコマツファーム独自の商品パッケージを検討する。

小山新田環境保全営農組合(亀山市加太)

亀山市加太は中山間に位置する半面、名阪国道向井 IC と JR 関西線加太駅があり、関西圏と中京圏、さらには伊勢方面にもアクセスが確保された比較的地の利のよい地域である。また、鈴鹿山麓の最南端部から発する清流により、豊かな農業を営んできた。近年は小規模兼業農家が主流となった同地区には、2002 年の設立以来、地域振興に努める加太山脈グループがあり、代表者は 2011 年度特命大臣エイジレス賞を受賞された。

加太地区の一面である北在家には、41 世帯(うち農家数 25 世帯)の 126 名が居住する。約 18ha ある農地面積のうち耕作面積は 14ha である(水田 11ha、畑地ほか 3ha)。加太山脈グループのメンバーを中心に、2011 年 11 月 19 日、小山新田環境保全営農組合が設立された。同組合は、高齢化、獣害などの複合的要因から 30 年にわたり耕作が放棄されてきた地域内農地を再生し、そこでの高付加価値な特産物生産に取りくむ。

地権者に限らず地区内外の意欲ある人が組合に加入することで、耕作放棄地が解消され、炭素循環農法を導入した農地再生、ひいては農産物加工を手がける中山間地農業振興の「環境都市亀山モデル」を構築することを目指している。



スタートアップの取りくみ

試行的な取りくみとしては、近郊に住む市民や学生等を募り、耕作地の再生から作物の栽培・収穫までを一連の体験型イベント(ソーシャル・レジャー)として企画・運営する。この目的は、耕作放棄地の解消とともに、北在家地区の豊かな自然、悠久の歴史、そして同地域での人々の生活を域外住民に認知してもらい、継続的に関わりあっていくことである。

2011 年初秋から耕作放棄地の現状視察、今後の活動方針を協議する会合へ専門家派遣を重ね、土地活用やイベント内容、そして栽培品目などに関する検討を行ってきた。加太山脈グループによる特産品の梅干しづくり(8 個 1 万円)の経験を参考に、今後の活動方針が策定された。その過程で、2011 年 11 月に小山新田環境保全営農組合が正式に発足し、運営母体も確立した。

本年度は、約 30a の耕作放棄地の解消に主眼を置いたイベントを企画・実施し、既に栽培している特産品や地場の山の幸、さらには今後の候補品目の試食を行い、地域内外の住民間での交流を深めることが、活動内容とされた。イベント参加者には、今後も継続的にこの地域の「サポーター」となってもらうことが重要で、次年度以降 3 年間で取りくみを継続して、最終的にはおよそ 200a の耕作放棄地の再生を目指す。

30 年ほど耕作されてこなかった農地には笹が繁殖しており、笹刈り、抜根、焼却の手順が必要である。さらに、再生された農地での栽培を維持するために、獣害対策も考慮せねばならない。すでに地域内の一部では間伐材を活用した柵を設置している圃場があるが、耐用年数を向上させるために防腐剤を注入した製材で柵を敷設することも検討する。

笹刈りのために、草刈り機と笹刈り用刃を購入した。また、笹刈りをはじめとした耕作放棄地の再生を目指す消費者との交流イベントでは、地場産品(イノシシ・シカ肉を含む)を活用した料理を用意したほか、万が一に備えて参加者は傷害保険に加入した。イベントの最後に意見交換会を行ったが、参加者は一様に非日常的な景観、体験、そして味覚を満喫し、今後も参加する意思を示した。



身長 2 倍ほどある笹を刈る



刈った笹を取り除いてから、重機で 50cm ほど掘り返して抜根する



最終的には人海戦術での抜根作業を要する



作業後の意見交換会。充実感と次回への意欲が語られた

これからの取りくみ予定

これまでのイベントは、主な参加者が大学生である。地域住民にとって若い世代が地域に入って活動すること自体は、大変歓迎されることで、活動のモチベーションを高める要因となる。同時に学生にとっても、学内はもとより日常生活にはない地域貢献の手法を習得する機会となり、農業の実態を理解する場でもある。

今回のハンズオン支援は、地域内外の人たちが一丸となって農業再生に踏み出す契機となった。一方で、農地を維持する人材育成という観点に着目するならば、卒業後の進路によっては同一地域に継続的に携わることが困難な学生に依存するだけでなく、近郊地域に定住する非農家をいかに取り込むかが、持続性ある中山間地域活性化の要点である。

- 1 当面は、大学生を中心とした学生のイベント参加を糸口に、社会的な波及(告知)効果を高める。
- 2 近隣地域の非農家に対しても組合加入を目的とした広報に努める。
- 3 大学生と近隣地域の非農家が組合に加入することで、地域住民とともに農地の再生、農産物の栽培、加工を積極的に展開する。

音羽野菜生産組合（菰野町）

2008年、菰野町音羽地区で自給的な野菜生産を行っていた農家グループが、温泉・宿泊施設の希望荘から要請を受けて、同施設で提供するかやくご飯に使用するゴボウの契約栽培を始めた。これを契機として、翌09年に農家グループは音羽野菜生産組合を設立し、契約栽培の品目を玉ねぎ、大根、ナス、キュウリ、カボチャなどへと充実させていった。

栽培過程で農薬・化学肥料を極力使用せず、小規模ながら同じ町内で希望荘のニーズに応じて多品目の野菜生産を行ってきた同組合の生産能力は、急速に高まりつつある。作付品目などは希望荘と相談しながら計画を立てるが、収量過不足のある野菜品目については同施設が調整をする。2011年夏季には、同施設や酪農事業者と連携して親子農業体験を受け入れるなど、野菜の出荷先は安定的に確保されている。

2011年現在の生産組合員は10名であるが、民間企業を定年退職後に始めた方が多く、将来の担い手を確保する必要がある。



スタートアップの取りくみ

2011年度「地域活性化プランスタートアップ促進業務」が始まってから比較的早い段階で、従来通り生鮮野菜を生産していくとともに、今後は野菜の一次加工を手がけることで収益性を高めていくことが確認された。具体的には、保存料等の添加物を使用しない本格的な伊勢たくあんをつくることとなった。

加工施設のない同組合としては、初年度は伊勢たくあんの原料となる青首大根を栽培し、天日干しした後に希望荘に出荷するにとどまった。これら大根は、3年間漬け込んだのちに希望荘で提供される。

- 1 伊勢たくあんの加工に必要な物資（天日干し用架台、漬物石、樽など）を購入した。
- 2 ハンズオン支援では、従来家庭用の漬物づくりに使用していた施設を補修・整備し、保健所より製造許可を取得した。



ナスの栽培風景



漬物加工所概観



伊勢たくあんの漬込み作業



樽漬けされた伊勢たくあん

これからの取りくみ予定

希望荘の入荷総量のおよそ1/3をしめるまでになった。生鮮野菜の安定供給を実現するためにも、生産体制の強化は必須である。

また同組合の自立という観点では、漬物のメニューを増やすことを計画しており、生産組合に女性を取り込む予定である。女性の参画は、まさに地域活性化を促す要因となり、自立した加工部門の立ち上げにより収益性を高めることが可能となる。

さらに、60代半ばが主力となった組合員が、高い収益率を確保することで、地区住民の組合加入を促したい。

こもの米推進協議会（菰野町）

「関取米」は、1848年に菰野藩で発見され、高品質と高収量、そして倒れにくい性質が名前の由来である。明治時代には全国第4位の作付面積を誇ったものの、戦後に他品種の改良が進むにつれて人気は衰え、一旦は栽培されなくなった。

2004年に「関取米」が復活栽培され、また2011年には、栽培技術の確立や地域活性化、食育推進を目的として、菰野町と三重県の間で共同研究協定が結ばれた。三重県農業研究所と連携を図り、3年以内に栽培技術を確立すべく4名の農家が6,000㎡の圃場で栽培している。

小粒で粘り気の少ない特徴を活かし、町内の宿泊施設「希望荘」やサガミの店舗では寿司米に使用されるほか、日本酒「大物」を商品化した。年間4俵と収量が少ないため、高級水稻品種と位置づけ、「こもの米」ブランドの確立を目指している。



スタートアップの取りくみ

地域活性化プランスタートアップ促進事業においては、観光と農業を結びつけた、地域全体の活性化を図った。特に「関取米・竹成米」は、菰野町において最も歴史ある地域資源と位置づけられており、また、収量が限られていることから、希少価値のある農業振興の象徴として、ブランド化を推進した。

- 湯の山温泉を訪れる観光客に対して、伝説の「こもの米」（関取米）という特産品の価値を可視化する必要があるとの観点から、下記ハンズオン支援として、お土産用にお試しサイズの3合パッケージの作成を行った。



こもの米の水田



こもの米推進協議会のメンバー

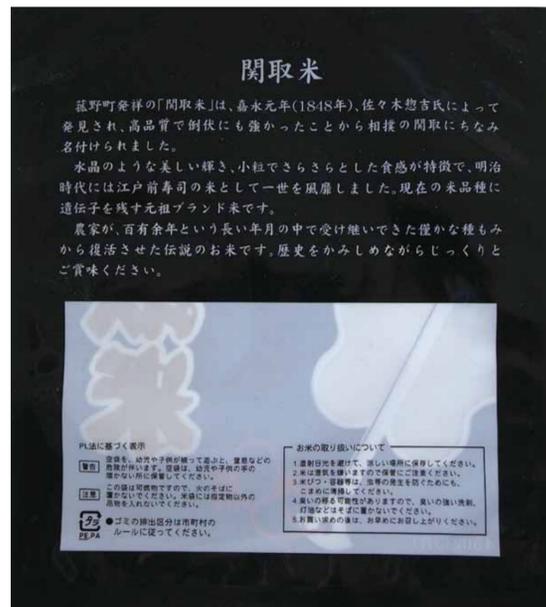
これからの取りくみ予定

地元の生産者、酒蔵メーカー、酒屋、飲食店などが協力体制を構築し、加工・調理のメニュー開発が進むと同時に、小学校や幼稚園での給食食材の提供や田植え・収穫作業といった食育にも活用されることで、地域住民への認知度向上に努めてきた。

菰野町と三重県との共同研究協定が結ばれたことで、さらなる品質改良、収量向上が期待される。また、ハンズオン支援により「関取米」の高級路線は策定されたが、もうひとつの「こもの米」品種である「竹成米」の品種改良を進め、より手ごろな価格帯での販路獲得を目指す。両品種の生産・販売体制が整備されることで、より裾野の広い関係事業者の活性化が可能となる。



関取米パッケージ（表）



関取米パッケージ（裏）

真菰の菰野会（菰野町）

マコモは、水田で作付けできることに加え、伊勢神宮との歴史的・地縁的關係、そして健康美容との観点からも、三重県内の一部農業関係者の間ではかねてより注目されてきた。三重県は2003年頃からマコモ栽培を推進し始め、今日では県内全域で栽培が実施されているが、これは全国的に見ても特徴的である。

菰野町では、町名の由来にもなっているマコモを特産化するため生産・販売振興に取りくんできた。生鮮での販売に関しては、固定価格制（1本100円）を導入し、道の駅「ふるさと館」や希望荘といった町内観光施設で販売する。また商工会の協力により、葉を粉にして麺、菓子、アイスクリームに練り込むなどの加工品開発や、料理店での提供も進む。

真菰の菰野会は、マコモで健康増進と地域活性化への貢献を目的に、2010年4月に結成された農商工連携組織である。2011年度現在の会員数は35名である。



スタートアップの取りくみ

菰野町では、2012年10月に第7回全国マコモサミットが開催される。今大会を契機に、これまで町内の関係機関が一体となって取りくんできた「菰野の真菰」のブランド価値を全国的に高めたい。これを目的とした地域団体のニーズに応じて、ハンズオン支援は販売促進PRに注力した。具体的には、生鮮マコモの販売力向上に積極的に取りくんだ。

①「菰野の真菰」に対する消費者のイメージを統一するため、共通パッケージを作成した。これは、生産者側に対して、品質・規格の均一化を促すものでもあった。

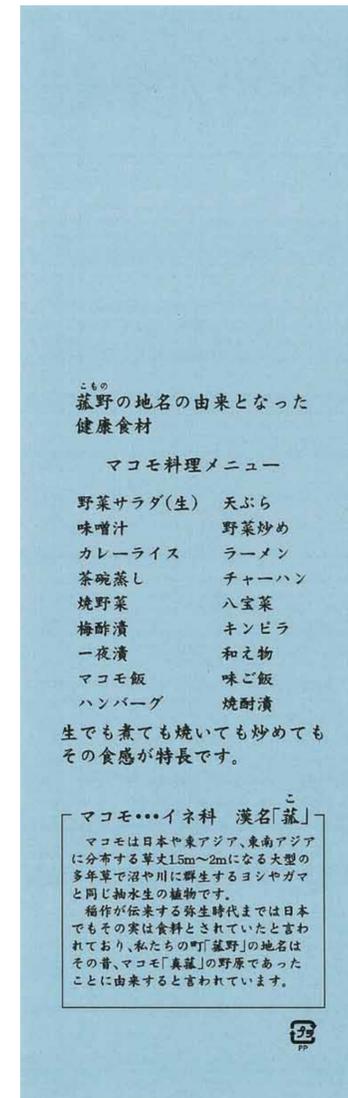
②「菰野の真菰」の認知度を地域においても定着させるため、のぼりを制作した。日常生活のなかでのぼりを目にすることで、マコモを地元食材として認識してもらうことをねらった。



パッケージの表面



マコモそば



パッケージの裏面

これからの取りくみ予定

地域の教育機関との連携を図り、児童による収穫体験が恒例となりつつある。収穫時期には住民の食卓に上ることも増えつつある。ハンズオン支援によって、地元で愛される秋の味覚という意識が促進されることが期待できると同時に、湯の山温泉、御在所岳への観光客に対するPR素材が整いつつある。

化学肥料や除草剤が不要な一方で、栽培技術が確立されていないマコモは、生産面において品質および供給量が不安定である。今後は、栽培品種の組み合わせ(早生、中生、晩生)を検討するなど、各生産者が菰野町の生産者間の情報交換を進め、栽培技術の確立に取りくむ。

販売面では、業務用出荷について安定供給できるよう、品種の分散や出荷時期や収量把握など生産者組織での販売管理体制を強化する。

南家城営農組合（津市）

津市白山町南部の南家城地区には、疎水百選に選ばれた南家城川口井水が流れ、農業用水、生活・防火用水として住民生活に浸透している。

高齢化が進むこの地域で、水田作業を維持する組織として、2007年に南家城営農組合が設立された。7名の組合員が21haを適切に管理し、米、麦のほか黒大豆を栽培している。

2011年8月に乾燥調整施設を新設し、積極的に作業環境の整備に取りくんできたが、それらを維持するためには、70歳以上が半数を占める組合員の後継者確保と、収益向上が必要である。

同組合の特産と位置づける黒大豆は、農薬・化学肥料を県基準の5割以下に減らした栽培を行っており、その加工により収益性の向上を図る。



スタートアップの取りくみ

2011年度地域活性化プランスタートアップ促進業務では、2つある黒大豆加工品について一体的に販売力を高めることで、「南家城ブランド」の確立を目指した。

黒大豆の加工作業はともに委託しており、甘納豆と味噌の加工はともに2011年に初めて着手した。

- 1 2つの製品が「南家城営農組合」の商品であるという統一性をアピールしうるデザインを考案し、パッケージづくりを行った。

「お豆さんで」は、白山町周辺のあいさつ言葉である。

作業工程のほとんどが手作業によるもので、こだわりの原料を使用しており、付加価値を高めることはできた。年末商戦とも重なったこともあるが、新装パッケージの販売効果は手ごたえあるものとなった。



黒大豆味噌



黒大豆の加工品シリーズ



黒大豆甘納豆

これからの取りくみ予定

販路については、同組合自らが県内各観光施設に積極的に働きかけたこともあり、着実に広めている。しかし、特に味噌（800g）は販売価格が高いため、地道な販売促進か活動を継続する必要がある。

加工品の商品開発は継続的に行うとともに、生産体制の強化が必須である。高齢化が深刻化する同じ集落で、農地・水・環境保全向上対策に取りくむ組織とともに集落外へ呼びかけることがより効果的であると想定される。



黒大豆の収穫風景



面談の様子

権現前営農組合（松阪市）

権現前は、松阪市の旧嬉野町の平野部に位置し、比較的温暖で肥沃な土壤に恵まれている。県道が通っており、人の往来が多い。農家戸数は34戸、平均耕作面積は75aで、専業農家のいない兼業農家だけの集落である。

当該地域では、農家の後継者不足など、農業の存続に危機感を持った農家が共同で1998年7月に権現前営農組合を設立し、地域内の農作業受託が始まった。同時期に地域内の豆腐製造業者「野瀬商店」への原料大豆の供給を始め、「嬉野とうふ」として商品化を行っている。「フクユタカ」に加え、在来品種「美里在来」の栽培も行っている。

2005年8月には、地域内に産地直売施設「旬前耕房ごん豆」を開店した。地元ブランド米「権現米」および生鮮野菜などの販売を行い、店内には加工調理設備を備え、高付加価値販売として権現米のおにぎりや地域の野菜を材料とする総菜の販売も行っている。2009年4月には、株式会社権現前営農組合として、近隣の集落に先駆けて法人化を行った。



スタートアップの取りくみ

- 関係者の話し合いを通じて、農作物の持つ価値が消費者に十分認識されておらず、安く買いたたかかれている状況にあることが問題として共有化された。適正な価格で販売することが、営農組合の経営の安定につながり、今後より一層の発展を目指す中で重要であることが話し合われた。
- ①の認識を踏まえ、権現前営農組合の集落営農への想いと農産物への想いを広く消費者に伝え、農産物の本来の価値を知ってもらうことに重点を置き、本事業を進めていくことを確認した。そのため、産地直売施設「旬前耕房ごん豆」を情報発信の拠点として積極的に活用していく方向が示された。
- 具体的には、情報発信のため3つの取りくみを行った。第一に、農産物やそれを栽培する生産者の顔、想いを紹介するリーフレットの制作に取りくんだ。第二に、パネルの制作に取りくみ、ごん豆の店内に設置した。第三に、集客力の向上を図り、おにぎりの販売を拡大するため、目をひきつける看板の制作に取りくみ、店外に設置した。

上記の情報媒体をもとに、営農組合の経営の安定の土台を築いた。



産地直売施設「旬前耕房ごん豆」の店舗内の様子



リーフレット・パネル用の写真撮影の様子。天気にも恵まれ、青空の下での撮影となった



制作したリーフレットの表面



制作したリーフレットの裏面

これからの取りくみ予定

- 制作した情報媒体は、権現前地域を中心に様々な場所に設置・配布したり、イベント実施時に配布することなどで、地域住民を中心に認知度を高めていくよう最大限活用し、今後の経営の安定や、地域貢献につなげていく。
- 制作した情報媒体を通して生産者のこだわりや想いを伝えていくことで、売上の増加、適正な販売価格を維持し、経営の安定につなげていく。また、あわせて米や野菜などの地域農産物の販売強化とおにぎりや惣菜などの加工品部門の強化を行い、より一層の収益性の向上を図る。
- 産地直売施設「旬前耕房ごん豆」および権現前営農組合に対する認知度を高めることにより、同組合で実施している農業体験などのイベントへの参加者を増やし、地域との連携を図る。地産地消、食農教育の実践の拠点として、地域貢献を果たしていく。

以上を通して、営農組合が主体となって積極的に活動し、後世まで受け継がれる農村環境を創出することを目指している。

JA多気郡農産物直売所スマイル (明和町・多気町)

JA 多気郡農産物直売所スマイルは、JA 多気郡管内で生産された農産物・加工品などを取り扱う直売所である。2003年に明和店、2009年に多気店がオープンした。年々販売実績は上がってきており、今後はより一層、味・品質を高め、品揃えを充実させていくことを目指している。

生産会員は幅広く募っており 591 名を数える。少量出荷の生産者が 8 割を占める。生産者同士のつながりが弱く、組織化ができていない。組織化が不十分のため、品質の差や作物ごとの生産量の調整が難しいなどの課題がある。作物ごとに部会をつくることで、課題の解決を目指している。



スタートアップの取りくみ

- 2011年11月に話し合いを実施した。少量出荷の生産者が「よりよいものをつくりたい」と生産意欲を高めてもらうために、どのようなアプローチが必要か検討し、育成方法の学習会を実施することになった。
- 作物は消費者のニーズが高いと思われるカボチャを選んだ。多品種のカボチャの育て方を紹介することで、生産者の生産意欲触発、店舗の品揃えの充実をねらい、収穫後は朝市などの販売イベントを実施することで生産者と消費者の交流機会をつくっていく。ここから意欲的な生産者の育成とその組織化につなげる、というスタートアップのねらいが明確になった。
- この話し合いを受けて、2012年1月末にカボチャの品種と育成方法を紹介する講習会を実施した。講習会では、カボチャを実際に育ててもらうために16品種の種を配布し、収穫後の販売イベント開催の展望を伝えた。70名ほどの会員が参加し、種苗会社の講師から、育成における注意点や、うまく実をつけるワザなどを学んだ。専門家の話を聞く貴重な機会ということで、時間いっぱいまで質問が絶えず、生産意欲を高める仕掛けとしては、一定の成果があったと考えられる。



スマイル明和店 店舗内の様子



スマイル多気店 店舗内の様子



カボチャ講習会の様子。種苗生産会社の方を講師に招き、品種ごとの育て方を学ぶ



講習会には70名以上の生産者が参加。熱心に質問をする方が多数いた

これからの取りくみ予定

- 今年度実施した講習会を受けて、地元産のカボチャの収穫時期に合わせて販売イベントを実施する予定である。単なる販促のイベントではなく、生産者による出店や、来場者へのカボチャの調理方法の紹介など、生産者・店舗・消費者の間の交流機会を設けるような工夫を入れていく。
- 取りくんだカボチャの事例を参考にしながら、他の品目でも講習会や販売イベントなどの取りくみを行い、生産者の生産意欲を高めていく。そこから意欲的な生産者を中心とした自発的な組織の育成を進め、イベントや講習会の企画などを生産者と共に考えながら活発化を目指していく。



ハンズオン支援で購入したカボチャの種

波多瀬元文の里営農組合(多気町)

三重県中央部、多気町の北西にある波多瀬地域は、人口約 600 人、耕地面積 78ha の集落で、江戸時代に活躍した本草学者「野呂元文」誕生の地として知られている。2008 年 12 月、農業の高齢化等の課題を解決し、地域性を活かした取りくみを推進することを目指して、集落営農組合「波多瀬元文の里営農組合」が設立された。営農組合のもとに農地利用集積を行い、耕作放棄地の解消・農地保全の推進を図り、2011 年には、廃園となった旧波多瀬保育所を活用し、6 次産業化を目指した加工部門「ゆめ工房」を立ち上げた。主に米粉など農産物加工品の製造から着手し、さらに新商品開発に取りくむため、地域の子育て中のお母さん 3 名がスタッフとして「ゆめ工房」に加わった。女性の力が加わったことで、付加価値の高いお菓子づくりや交流体験事業など、これまでになかった取りくみが生まれて注目を浴び、6 次産業化法の認定も受けた。

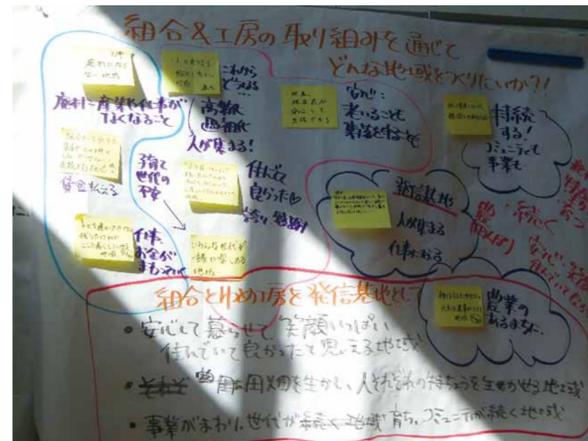


スタートアップの取りくみ

6 次産業化施設「ゆめ工房」は、国の補助事業を受けてスタートしたばかりだった。補助金を活用しながら 2 年後には事業を軌道に乗せ自立を目指していくため、本事業はその計画を下支えし、事業の加速と基盤整備を支援することから始まった。

まず現状把握と課題の整理に着手し、主要メンバーの聞き取りを数回行った。その結果、メンバーの熱意と行動力に反し、組織体制に課題が浮きぼりになったことから、商品開発以前に内部インフラ整備に向けてメンバー参加型の会議を重ねることとした。参加型会議としたのは、農村地域ではまだまだ慣習的で「長」に倣う会合が主流のためである。

会議のテーマは①ビジョンづくり ②目標設定 ③体制づくりの 3 つである。①のビジョンは、「事業を通じてどのような地域をつくりたいか」と問いかけ、会議参加メンバー全員の言葉を集類し、3 つのビジョンが完成した。②目標設定について、これまで「目標」に基づいた話し合いがなかったため、目の前の売上や経費にとらわれがちだった。まず、定番商品「米粉」について、自立を目指す 1 年後のひと月の売上目標を決めた。目標が見えたことで今すぐ努力できることが意見として出るなど、視界が広がりつつある。③体制づくりは、今後の会議で検討予定である。



メンバーみんなが言葉を出し合ってきたビジョン



参加型会議の風景



ゆめ工房の元気印は、子育てしながら働くお母さん



三重テレビ「とっってもワクドキ！」撮影風景

これからの取りくみ予定

「ゆめ工房を発信基地として、①安心して暮らせて笑顔いっぱい、住んでいてよかったと思える地域づくり ②田畑を活かし、人それぞれの特徴を活かした地域づくり ③事業がまわり、世代が育ち、コミュニティが続く地域づくりをしたい」。これがみんなで作った波多瀬元文の里営農組合のビジョンである。ビジョンと目標、そして体制づくりの合意ができれば、次年度は、この会議の進め方をベースとして定例の経営会議を開催していきたい。

具体的には、1 年後の自立を目指して、商品の戦略マップとそれに向けたアクションプランを策定したい。特に、これまで商品構成を ①米粉 ②漬物 ③お菓子 ④体験・交流という形で広げてきたが、ジャンル別に新商品をただ開発するのではなく、「発信基地」として工房を機軸に、商品の戦略マップを描くことが望ましい。これにより、メンバーがさらに一丸となって、持ち前の行動力で自立に向けた精度の高いアクションを次々に起こしていきたい。

馬瀬町の農業を考える会(伊勢市)

馬瀬町は、伊勢市平坦部に位置し、1960人の人口を数える。水田農業を主体とした農村集落で、農地面積は28ha、農家数は77戸である。地域の一部は市街地内にあるため、地域外からの定住者も多く、町内会に占める非農家の割合は84%になっている。

町内では、県無形民俗文化財に指定されている「馬瀬狂言」が保存会を中心に受け継がれるなど、地域活動が活発な一面もある。また、2008年度より町内会・子ども会・農家組合の協働で、アイガモ農法による水田づくりやビオトープづくりが、農地・水・農村環境保全事業として行われている。

このようななかで、市街化する農村集落の典型課題として、戸々(個々)の結びつきが薄まることによる地域の自治能力の低下や、水田の守り手の減少が懸念されている。そこで10名の農家が集い、2011年7月から馬瀬町公民館駐車場にて朝市(まぜ楽市)を月一回開催。この朝市を定期化し、農家と非農家のコミュニケーションの場とすることで、地域の活性化を図ろうと同会が設立された。



スタートアップの取りくみ

1 朝市を活性化させるため、売り方・宣伝等の検討

朝市は軽トラで野菜を持ち込み、そのまま荷台で販売する形である。当初は、朝市を始めて間もないため、試行錯誤で実施していた。軽トラの配置、販売時間、試食コーナーの充実、販売品目等を検討。宣伝方法としては、町内会回覧板にてチラシの回覧、町内放送を行っていたが、新たにハンズオン支援でオリジナルののぼりを制作。オリジナルロゴマークを入れたエプロンもつくった。定期開催に向けて、雨天の場合に備え、簡易テントも購入した。

2 他組織との連携を検討

徐々に客足は増えてきたものの、若い世代の客層が少ないことが課題。12月に同じ敷地内で朝市と子ども会の餅つき大会が行われたものの、交流できなかったことを反省し、同会と子ども会役員とで懇談し、連携を模索した。その結果、来年度から協働して、サツマイモ栽培や焼き芋などのイベントを企画することになった。また、子ども会向けに朝市の割引券を配布することも試みた。ハンズオン支援では、その他の自治活動組織との連携に役立つよう、大鍋を購入した。

3 他地域の先行事例を視察

伊賀市川上地区(「川上営農組合」の取りくみと直売所「たまたま市」と、伊賀市才良地区(農事組合法人「あぐりぴあ伊賀」の取りくみと直売所「ちよっくら市場」)の視察を行った。耕作放棄地を地域でどのように守っているか、また、直売所の運営についての話を伺い、朝市定期開催や加工品製造販売に向けて刺激が得られたのではないだろうか。



伊賀市先行事例の視察



回を重ねるごとにお客さんも増加



オリジナルののぼりが完成



試食コーナーが人気



雨天用テントの組み立てを練習

これからの取りくみ予定

2011年度に芽を出した取りくみを丁寧に育み、朝市活性化によって地域の連帯を進める。

1 朝市の定期開催

現在は月に一度の不定期開催だが、それを第3日曜日に原則定期化する。農協に出荷している農家もあり、供給力は問題ないため、朝市が効率よく運営できれば、月に複数開催も可能である。町内のアパートにチラシ掲示を依頼するなど、新しい宣伝方法も検討していく。

2 自治活動組織(子ども会、老人会など)と連動した活動の実施

前述したように、子ども会との連携のために1反の耕作放棄地にサツマイモを栽培。収穫・焼き芋イベントを開催予定である。そのほかにも子ども会との連携を模索したり、ハンズオン支援で購入した大鍋を活用し、防災訓練と連動することも考えられる。

3 農産物加工品の製造販売の研究と実施

加工品は朝市の目玉となり、新しい客層を取り込むきっかけにもなる。地域の食文化を反映した加工品の製造販売に向けて勉強会を実施するなど、体制を整えていく。

桧山路地区自治会(志摩市)

志摩市浜島町に位置し、桧山路川が流れ、南側は英虞湾に隣接し、西側は南伊勢町に接する。人口は65世帯182人で、65歳以上が30%を占める。市内外への会社勤めが多いが、自家消費を主とする農業が営まれ、水稻や各種野菜が栽培されている。シロウオ漁などの漁業も営まれる。

桧山路の柿は歴史があり、江戸時代には志摩国一と称された。昭和40年代まではJAの生産部会があった。渋柿であり、木でよく熟させ食べたり、脱渋して販売され、志摩一円から買いに来ていた。現在は、生産者の高齢化などで販売目的の栽培はなくなり、樹園地は徐々に荒廃してきている。しかし、今でも柿はどの家の庭先にもあり、自家消費されている。桧山路を象徴するものとして柿は、住民の誇りであり続けている。

子どもの減少や若者の流出で集落の将来に不安が生まれているが、一方で自治会活動が生き生きと活発に展開されている。女性部や老人会などの組織が役割分担をして、祭りをはじめ各種行事が実施され、住民同士が集う機会が多い。



スタートアップの取りくみ

- 1 住民が盛り上がっている今こそ取りくもうと、集落機能再生「きっかけづくり」推進事業で見いだした地域の宝である桧山路柿を活かして、加工品づくりに取りくむとともに、江戸時代風の農産物直売所を新設し、集落内外の交流を深めていくことをねらいに、スタートアップ事業に取りくむことになった。
- 2 柿をどのように活用していくのか話し合う座談会を9月に行い、各家の活用の仕方を紹介しながら、アイデアを出しあった。続いて、柿への関心を高めようと、女性部を中心に柿加工講習と試食会を11月に実施した。志摩市特産物開発センター職員からジャム製造の指導を受け、柿大福、柿寒天、焼き菓子をつくり、試食した。
- 3 2月に第1回目となる青空市「ひやまじふれあい市場」を文化祭とあわせて実施した。地区内から13名の生産者が協力しあい、野菜や果樹のほか、海のもの、しきび、竹カゴ、布ぞうりなど多彩な品揃えとなった。また、地元で採れたシロウオのご飯や特産の柿を使ったお菓子などのふるまいもあり、地区内外から多くの人を訪れ、笑いの輪が各所で生まれた。



柿のお菓子づくりに挑戦



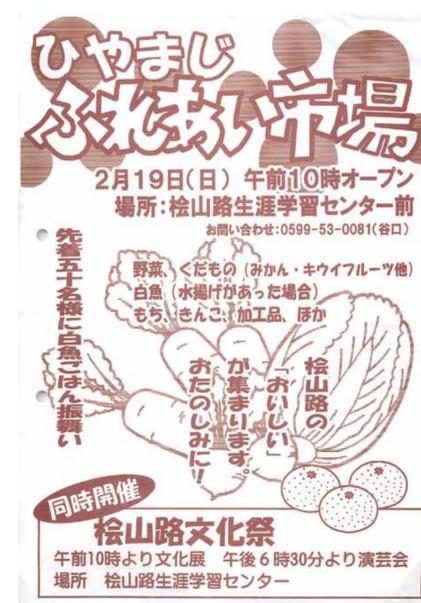
好評だった柿大福

これからの取りくみ予定

- 桧山路柿と青空市を2本の柱に、歴史ある柿と農産物を活かした里づくりを進め、次のことに取りくんでいく。
- 1 住民が誇りを持ち続けている柿が継承されていくように、柿の栽培講習会を重ねていく。柿の生産体制を整えながら、柿を使った加工品の試作を重ね、柿を使った特産品づくりに努める。漬物や菓子製造施設の許可を取り、柿を使った加工品の製造を行い、青空市の呼び物としていく。
 - 2 青空市を月1回程度、定期的に行うことができるよう、新たな出店者を募り、講習会を重ねながら、生産体制を整えていく。青空市が、地域内外の人たちの新たな交流の場となり、楽しみながらできるような創意工夫を重ねる。
 - 3 ①②を通して、地区内外の人々とのふれあいを深め、桧山路の良さを住民がより実感し、田舎に誇りを持って集落の活性化を図っていく元気の源とする。



ひやまじふれあい市場。
1時間でほぼ売り切れ、大盛況



ひやまじふれあい市場のチラシ

南勢産地協議会生産者部会(南伊勢町)

志摩半島の熊野灘側に位置する南伊勢町の旧南勢町の区域、通称南勢地域は、温暖でミカンの品質向上に貢献する適度な潮風も得られ、江戸時代から柑橘栽培が行われてきた県内有数の果樹産地である。現在100戸を超える農家が果樹を生産している。しかし①担い手(生産者および後継者)の減少、②放棄園地の増加、③獣害の増加、④販売力の低下等が課題となっており、それぞれの課題が相互に悪循環を引き起こし、果樹産地としての存続が危ぶまれている。

地域全体としても少子高齢化や人口減少という問題を抱えている。生産者自身で対応・対処するには限界が見え、業種、世代を超えて地域全体でこれらの課題に取りくむ必要性が求められる。こうした状況で、柑橘類を生産している事業者や組合が各課題に相互連携を図りながら取りくむために参加、活動しているのが「南勢産地協議会生産者部会」である。



スタートアップの取りくみ

1 現状認識 全生産者を対象にアンケート調査を実施し、現状や生産者の意向について整理した。その結果、主従事者もパートナーも平均年齢は60歳を超えていることや、栽培継続の意思や期間について必ずしも長くないことが判明した。一方、次世代を担う若年層は栽培継続意思が比較的高いことから、次世代の育成や適切な計画の遂行により、現状からの改善、衰退傾向に歯止めがかけられる可能性が示唆された。

2 意識の共有 南伊勢町や三重県も参加する定例会を頻繁に開催し、生産者を中心に意見を交わした。その中では、漁業や観光業など他業種との連携や6次産業化、加工品の研究開発といった方策についても熱心な意見が出され、生産・出荷にのみ注力してきた生産者の中に意識の変化が芽生え始めている。

3 先進地調査 南勢地域と同様な課題を抱えながらも、精力的な取りくみにより改善を図っている先進地に生産者等が実際に赴き、調査を行った。多気町勢和地区にある「せいわの里」では農村レストラン等の取りくみについて、大阪府富田林市所在の「大阪府南河内農と緑の総合事務所」では都市住民を「ぶどう塾」塾生として募り、修了生を「援農隊」として希望農家に周旋した取りくみについて、和歌山県有田川町の「マル賢共選」では小規模ながらも独自ブランドを確立している取りくみについて見識を深めた。



大阪府の取りくみ説明を熱心に聞く様子



大阪府太子町での園地視察



和歌山県有田川町の「マル賢共選」での聞き取り風景



みかんの産地 南伊勢

これからの取りくみ予定

すでに提出済みの活性化プランおよび先行する南勢地域果樹産地構造改革計画第2次計画に沿って着実に進めていく。

1 まず、各種情報の共有化を促進する。具体的には、園地情報を電子的に蓄積し、生産者自身が利用できる環境を整備し、園地放棄の解消につなげるとともに、サルが生息する分布情報共有システムを利用し、積極的な追い払いを行い、獣害の低減を推し進める。

2 高品質化等を目指して、研究機関等から積極的に情報を収集し、樹種転換などを行っていくとともに、消費者に安全・安心をPRしていくため、認証取得にも取りくむ。また観光業や水産業との連携も検討していく。

3 担い手を確保するために、未経験者が果樹栽培を体験できる場を準備し、ホームページや就農フェア等で勧誘を行い、新規参入者には移住も含めた生活基盤確立などの支援を行う。また、高齢化等により、個人で対応が困難になりつつある作業を受託する組織構築にも取りくんでいく。

JA鳥羽志摩イオンインショップ部会 (志摩市)

志摩市は、日本有数のリアス式海岸地形で海岸線が複雑に入り組んでおり、大きな河川はない。暖流の影響で積雪はほとんどない比較的温暖な地域である。

JA 鳥羽志摩イオンインショップ部会は 2008 年 12 月、新鮮・安全・安心な農産物を地域消費者に供給するとともに、地域農業に関する情報提供および消費者との交流の場づくりを行い、地場農産物等の消費拡大と効率的販売ならびに会員の栽培技術の向上を図り、地域の農業振興と地域活性化に資することを目的に組織された。志摩市の量販店イオン内にインショップ「よりどりみどり屋」を設置し、生産物の販売を行っている。これまで生産者の確保や、品質向上を目的とした野菜栽培講習会や魅力ある店づくりを行うべく研修会を実施してきた。



スタートアップの取りくみ

1 魅力向上研修会 JA 鳥羽志摩イオンインショップの「よりどりみどり屋」では 3 年近く経験を積んできたが、インショップでの販売力向上に向けて、より魅力的な売り場づくりを行うため、実践者から具体的なアドバイスをいただき研鑽を積もうとの意見に至った。検討した結果、大分県湯布院で多品目の生産および地元量販店でのインショップ販売を実践している江藤農園の江藤夫妻を講師として招聘し、売り場改善および商品づくりに関する研修会を実施した。



イオン鶴方店で講師よりアドバイスを受ける

2 インショップ売り場改善検討 研修会を受けて、包装方法や陳列方法について工夫できる余地があると認識することができ、改善に向けて検討した。また、消費者ニーズの高い葉菜類やカット野菜などについても取りくんでいくべきと考え、現在は鮮度維持の観点から販売が行われていない低温管理が求められるこれらの商材について、温度管理が可能な陳列装置を導入し、生産に取り組み始めた。



魅力向上研修会の受講風景

3 栽培技術研修会 部会では、生産者を対象にインショップの商品充実のため適量多品目生産に向けての栽培指導研修会を実施した。あわせて、袋詰めの方法など荷姿を整える講習会も実施し、店頭に並ぶ商品の魅力アップにつなげている。



商品品質向上研修の受講風景

これからの取りくみ予定

地域活性化プランスタートアップ促進事業のなかで、派遣された専門家から、販売アイテムや供給期間の充実、レイアウトの改善、袋詰め工夫や POP の有効活用など、消費者にとって「魅力ある売り場づくり」に向けた有意義な提言を受けた。これに触発された同部会では、実践に移すべく具体的な取りくみを行っていく。

年中新鮮な野菜が供給できるよう、端境期となる期間における生産体制の見直しを行い、栽培計画を立て、適量多品目栽培に取りくむ。このことにより、部会員の生産技術、ひいては品質向上につながり、所得増加や意欲の向上につながることが予想される。

このような取りくみから、地域農業に関する情報提供や、農業者と消費者の交流を図りつつ、また、2011 年度から取りくんでいる農業技術習得の場「なごみ塾」との連携も図りながらさらなる生産者確保に取りくみ、より一層、地域の生産振興につなげていく。

阿波地域住民自治協議会(伊賀市)

阿波地区は、伊賀市最東部の旧大山田村に位置し、地区面積 47.1 km²の 9 割を山林が占める。淀川の源流である服部川沿いの平地に 7 つの集落が広がり、約 400 世帯、1287 人が暮らす。65 歳以上の高齢者が 40.9%を占める。

山里であるが、長野峠を経て津市(旧美里村)と接し、津駅まで車で 45 分ほどである。伊賀市中心部、亀山市、さらには関西圏へも車の便は悪くはない。地区内に整備された「さるびの温泉」には、年間 17 万人余が訪れる。同温泉には、旧大山田村の農業者たちによる産直施設がある。

伊賀米とともに、少量多品目の野菜栽培がなされ、そばの栽培も始まった。森に入る機会は減っているが、共有林の管理はなされている。山からは湧水が湧き、川にはサンショウウオが生息する。1202 年に建立された新大仏寺は、奈良の東大寺と所縁があり、松尾芭蕉も句に詠んでいる。街道の宿場町のおもかげが残る。ゆったりとした農山村の風景が広がり、農家民宿が 2 軒ある。

2005 年に小学校が廃校となり、保育園の廃園も打ち出されている。他方、住民の活動が活発に展開され、各自の個性が光る。まちづくりを担う阿波地域住民自治協議会には、地域コミュニティ拠点「あわてんぼう」を設ける構想があり、農家レストランを開きたいとの声が、女性部のメンバーから寄せられている。料理教室が開かれ、日々腕を磨いている。そば打ちの講習会、災害対策の取りくみも自治協でなされている。



スタートアップの取りくみ

1 湧水の利用整備

地区の自慢で、地区外からも知る人ぞ知る湧水が、利用しにくい状況にあった。そこで取水口までの階段を直接施工で整備するとともに、三重県環境保全事業団に水質検査を委託した。「弱アルカリ性で飲料に適している」との結果が得られ、安心して湧水が利活用できる条件が整った。



阿波の自慢の湧水、いただきます

2 座談会の開催

福島県飯館村から伊賀市高尾に避難中の村上真平氏を招き、座談会を開催した。海外経験を踏まえ、日本の農村の豊かさに気がつき、こだわりの農作物をつくり、農家レストランを開店し、石窯づくりなどを展開してきた、ご自身の経験を踏まえた問題提起がなされた。どんな一歩を踏み出せばいいのか、そもそも地域活性化とは何なのか、各人が立ち止まり掘りさげる良い機会となった。



村上真平氏を迎えた座談会の一コマ。白熱した議論

3 モニターツアーの実施

首都圏から 1 組、名古屋から 1 組の計 5 名が参加し、2 泊 3 日のモニターツアーを実施した。災害対策、間伐、薪割り、トラクター、餅つき、こんにやくづくり、湧水のくみとり…、予定を詰め込みすぎたが、モニター参加者はもとより、住民の方々も楽しみ、笑いが絶えない 2 泊 3 日となった。阿波を愛するファンを獲得することにはつながった。



モニターツアーの一コマ。トラクターにも乗りました



モニターツアー。手づくりの郷土食に話を咲かせた交流会。最後は阿波流三本締め



女性部が作った箸袋

これからの取りくみ予定

スタートアップの取りくみの成果を踏まえ、阿波の地域資源を活かした集客交流事業を展開していく。そのためには次の 3 点が課題として考えられよう。

1 阿波らしい集客交流の創造

住民力を活かして、自らが阿波を楽しみ、その背中を見て、外から来た人も阿波を楽しんでもらう、阿波らしい集客交流事業を創っていく。つくりこみすぎず、農山村の素朴さを活かすことに留意していく。すでに在る農家民宿との連携、さらに温泉施設との連携も課題となる。必要に応じて体験ツアーを積み重ねる。

2 農家レストラン 提案から計画へ

地域コミュニティ拠点「あわてんぼう」を、集客交流事業を進める阿波の拠点としても位置づけ、農家レストランの開業を計画にのせていく。座談会などを経て、阿波発農家レストランのビジョンと中身を詰めていくとともに、当該用地、建物、免許などの確保に向けて動いていく。

3 移住促進のあり方の検討

移住者の確保を視野に集客交流事業を進めるが、移住はそう容易ではない。定住型だけでなく、行ったり来たり型も視野に、空き家の調査を進め、外からの人をどう受け入れていくのか、そのための条件整備や仕組みづくりを進めていく必要がある。

あぐりぴあ伊賀(伊賀市才良)

古くから良質米として知られる伊賀米産地の一翼を担う地域として、水田作が中心となっており、1990年の圃場整備事業完了と同時に前身の「才良営農組合」を設立し、小麦、大豆の転作とともに農地集積による集落営農に取りくんだ。2009年に法人化して、「農事組合法人あぐりぴあ伊賀」が誕生。法人の経営規模は約29ha(組合員19名)で、米、麦、大豆、野菜(玉ねぎ)を生産しており、特に米については、化学農薬・化学肥料を5割低減する特別栽培米の生産に取りくんでいる。

また、近隣農家にも参加を募り、法人発足時から幹線道路沿いの空き店舗を活用した直売所を開設。現在は毎週日曜日に営業し、毎日100名程度を集客する。

国補事業による加工施設を整備中で、2012年9月頃竣工の見込み。あわせて現直売所に調理加工機能を付加する予定である。加工施設と直売所の拡大に伴い、米、小麦、大豆、野菜の生産を行うとともに、これら農産物を活かした商品開発と販路開拓に取りくみ、あわせて直売所の常設化(平日営業)に踏み切りたい。このような集落営農をベースとした6次産業化により、収益増加を見込む。



スタートアップの取りくみ

【全体的概要】

加工場の新規着工を見据え、米、大豆を活かした特徴ある加工品(味噌、餅、巻き寿司、赤飯等)を商品開発。特に地元産にこだわった商品づくりの試作を行った。

【具体的な取りくみ】

- 1 来年度完成予定の加工所でつくる地元産大豆を使った味噌については、男性2名と女性1名が大山田公社へ研修に行き、事前PR用途やさらなる商品開発も兼ね、必要最小限の数量の製造を行った。
- 2 地元の伊賀鉄道と連携して、農村のPR活動に参画。収穫イベントでは、マグロの解体ショー、おにぎり試食なども行い、地域へのPR活動に努めた。
- 3 販売所の認知度UPのためののぼりを制作した。
- 4 商品開発は試行錯誤の状態、誰がつくっても同じ味のレシピづくりや、ターゲットについてアドバイスをを行った。



試作品。左から、のり巻き(伊賀肉入り)、いなり寿司(ゴマ入り)、コロッケ(伊賀肉入り)



のぼり



大山田公社に依頼した味噌

これからの取りくみ予定

新規加工所の建設は着々と進んでいる。商品づくりや品物のラインアップを真剣に考える時間が迫っている。スタートアップ事業の成果と課題を踏まえ、スケジュールをしっかりと組み、新たな商品を完成させていく。新たな商品を完成させていくうえで、さらなる女性部の活躍を期待したい。

- 1 通常品と名物品の開発。
伊賀肉や伊賀米といった地元の産物を使用するなど、伊賀の特徴を出す。
- 2 誰がつくっても同じ味のレシピづくり。
- 3 原価意識に基づいた商品構成の検討。
- 4 商品化を担う中心人材の研修。
- 5 他の加工所の見学や様々な場所で販売されている商品の試食。
- 6 商品化が決定したものについては、地元農家に生産を依頼。
- 7 商品化するのり巻き、いなり寿司、コロッケのネーミングとキャッチコピーを決める。
- 8 ドライバーが止まって購入できるような駐車場の確保や、のぼり等でのPRも重要

大山田農林業公社(伊賀市)

旧大山田村地域では、農地保有合理化事業の推進や条件不利地域の耕作管理等を担うべく、行政、農協等のほか、地域のほとんどの農地保有者が出資する第3セクターとして、1995年に当公社が発足した。円滑な事業実施のため、耕作機械や作業体制が整備され、地域農業の改革の中核として取りこんでいる。作業請負を行う部門として、後に(有)大山田ファームが分社化された。

2004年には、農産加工による商品開発や、生産者・食品加工業者・消費者との連携および交流による情報発信を担うべく、農産物加工施設を整備して、味噌、漬物、餅、菓子、ジャム、寿司、赤飯、米粉等を生産販売するとともに、地域内外からの農産物の加工依頼にも前向きに対応している。

2008年度から伊賀市が取りくむ「菜の花プロジェクト」に参画し、2010年に整備された搾油施設の運営を行い、市内で生産されたなたねから付加価値の高いなたね油を製造販売している。

近年は、長期のストックが可能で繁忙期を避けた生産が容易な新企画商品に取りくみ、地域産品を活かしたジャムやドレッシング等の開発に力を入れている。2010年に県の食材PRイベントにおいて一般公募のアイデアをベースにつくりあげた「みえの三果」ジャムは、各方面から高い評価を得た。



スタートアップの取りくみ

2010年に成功を収めたミックスジャムづくりと、近年力を入れている「菜の花プロジェクト」の成果を踏まえ、スタートアップ事業に取りくむことにした。

1 ミックスジャムづくり

1) 原料選びのこだわり

新たな試みとして、選りすぐりの原料を使ったミックスジャムを商品化した。原料には伊賀市産の梨、多気町産の柿、御浜町産のミカンを使用し、少し酸味のきいた味に改良した。

2) コンセプトとデザイン

ワンランク上のミックスジャムをコンセプトに、「コンフィチュール」の名で売り出すことにした。高級感を出すために、瓶、ラベル、蓋などのデザインに工夫を凝らした。

ふるさとである大山田にちなんだデザインとして、ユリ(旧大山田町の町花=ササユリ)をモチーフにすることで、さらにシックで落ち着いた商品へとグレードアップした。

3) 販路

百貨店や専門店、ホテル等での販路を拓ける戦略を立てている。

2 食べるなたね油

高品質なたね油を活かした「食べるなたね油」の商品開発を進めた。忍者を意識し「口伝油」とネーミング。ターゲットは観光客とし、ドライブインや観光物産店に並べる予定である。

3 課題

今まで数多くの商品をつくってきたが、出来上がって満足しているケースが多かった。今回のスタートアップの取りくみを通じて、ターゲットやコンセプトに合わせた広報宣伝や販売先の開拓が必要であることが、関係者の間で強く認識された。



コンフィチュールの原料として、伊賀市産の梨、多気町産の柿、御浜町産のミカンを使用



大山田公社でのジャム製造風景



新作のコンフィチュール。
ササユリのモチーフがモダンでお洒落



食べるなたね油

これからの取りくみ予定

1 「コンフィチュール」の販売

新商品のコンフィチュール(ジャム)は、共通デザインのユリにより、「みえの三果」とセット販売も可能である。また、コンフィチュールだけでなく、紅茶や焼き菓子とのセットも展開できる。さらに、金額にあわせてセレクトもできる。そうした可能性のある新商品「コンフィチュール」は、次のように売り出していく。

- 1) 新しく生まれ変わったことを記者発表する。
- 2) 首都圏の三重県産品取扱店や津センターパレスの産学連携プラザ等で販売できるように働きかける。
- 3) 箱や商品説明のしおりの作成。
- 4) 四つ葉のクローバーをイメージした四つ入り幸せジャムの検討。

2 「食べるなたね油」の販売

手裏剣の形の説明書や蓋のラベルなど、忍者色をもう少し強くし、観光客にアピールするとよい。また、食べ方にも忍者の食文化とくみあわせる工夫があるとよりよい。

JAいがほくぶ(マコモ生産者)(伊賀市)

伊賀地域では、2004年に有志農業者によってマコモ栽培が始められ、収穫期(秋)には産直施設等で販売されてきた。しかし、安定した生産体制、販路・市場の確立、そして生産者の組織化には至っていない。

2010年に、県内学校給食向けの水煮加工用食材としてマコモがタケノコの代用とされたのを機に、全農を通じて出荷されるようになった。安定的な出荷先を確保しようとの判断から、「JAいがほくぶ」としても改めて生産者を募り、栽培を奨励し始めた。2011年現在、生産者16名が80aの作地面積で栽培している。

伊賀地域は、県内屈指の米産地である一方で、転作作物に適さぬ水田も多いため、水田利用型のマコモ栽培は、地域性に適していると期待される。しかし、2011年に伊賀在来の親株から株分けし苗を供給したところ、収穫時の質量ともに圃場によって大きなばらつきが見られた。



スタートアップの取りくみ

- 1 伊勢市二見町の農家から優良品種の親株 300 株(苗 3000 株相当)を購入した。

これにより、地域内で2年次以降も供給が可能である。また従来、伊賀での栽培品種は中生から晩生であったが、原則的には早生品種を購入した。

早生品種を購入した理由は、収穫期の分散を図ったためである。保存技術が確立できていないこともあり、収穫後の水煮加工が必須である。

収穫作業と加工工程の時期集中を回避できる点のほか、優良早生品種を導入するメリットは、可食部が白く筋張っておらず、黒穂菌に由来する斑点が少ないといった諸点によって、強力な産地化(他地域との差別化)が見込まれる。



収穫後のマコモ圃場



マコモの親株から出た芽

これからの取りくみ予定

複合作物として伊賀市一円の湿田や条件不利地の利用促進が期待される。産地化が進展すれば、県内随一の拠点となりうる。

給食用食材の供給とあわせて、PR用の圃場を設営し、地域外の消費者・実需事業者に対して情報発信することで、改めて地域内における認知度向上が促され、さらなる地元消費も期待される。相乗的な生産者の増加を見込んでいる。

具体的な取りくみとしては、産直施設等での消費者への食材PR、体験農業等への活用、地域の飲食事業者・食品事業者等への利用提案、等にも取りくみ、あわせて高品質な生産を行うため、栽培技術面での改良や優良品種導入を早期に進める。

ふるさと企画舎(紀北町便ノ山)

ふるさと企画舎は海山区便ノ山に拠点を構え、豊かな自然を活かした体験プログラムの企画・運営や環境保全に関する事業を行い、地域の活性化に寄与することを目的に、2006年にNPO法人格を取得した。町営施設「キャンプinn海山」の管理運営を担う。同キャンプ場は緑豊かな森林に囲まれ、目の前に流れる銚子川は、全国屈指の透明度を誇る。

この地域は、夏は涼しく、冬は温暖な気候で、俗語で有名な「種まき権兵衛」のふるさととして知られる。旧海山町で郷土の味として親しまれている、八つ頭の茎を塩と赤シソで漬けた「くき漬け」の生産拠点であり、便ノ山は発祥の地と伝えられている。

農地は銚子川沿いに広がり、八つ頭などの露地野菜と共に稲作が営まれてきた。現在は自家消費や地域内販売が主であり、担い手不足が顕在化し、耕作放棄地が散見される。八つ頭の栽培も年々減少しており、「くき漬け」の伝承が危ぶまれる状況にある。

そうしたなか「伝統食をこの地で後世に残したい!」と、ふるさと企画舎は、2010年からくき漬けづくりに挑戦することを決めた。畑作業の体験から始め、銚子川のほとりに農地を借りた。一からのスタートであったが、地域の方々に助けられ、Uターンの20代の女性を中心となり、早朝4時頃から作業をこなし、2011年夏に初収穫し、試験販売を行った。町と協働して銚子川米プロジェクトにも取りくみ、新たな動きに触発される地域の農家も出てきている。



スタートアップの取りくみ

くき漬けプロジェクトの1年目の取りくみを踏まえ、くき漬けの生産・販売・加工に向けた条件整備づくりを進めた。

1 生産体制づくり

耕作放棄地の農地を新たに借りて、開墾作業を進め、八つ頭の作付け準備を着実に進めた。畑の開墾作業を体験メニューとして集客交流につなげ、3月には約20名におよぶ学生が開墾作業に参加した。

2 販売体制づくり

くき漬けの販売戦略会議を行った。12月には、地域ブランド戦略立案の専門家である杉本敦氏を招聘し助言をもらった。「権兵衛の里」として地域を位置づけ、新たにお茶漬け商品としてもくき漬けを売り出していく方向が定まった。また身の丈にあった方法で進めていくことが確認された。

3 加工体制づくり

加工場が来年度に整備されることを念頭に、稼働に必要なノウハウの確立を進めた。②の販売戦略会議を踏まえ、加工場で生産するくき漬けのきざみ商品や、お茶漬け商品の試作を行うとともに、真空パック用のラベルを作成した。

以上のスタートアップの取りくみは、NPO法人を新たな農の担い手として位置づけ、若い世代が多く関わり、学生参加で進めたことが特徴である。



「権兵衛の里」を前面に出した真空パック用ラベル



定番。くき漬けの郷土料理



杉本敦氏を迎えたくき漬け販売戦略会議



みんなで協力。耕作放棄地の開墾作業

これからの取りくみ予定

くき漬けプロジェクトを軌道に乗せ、地域と連携を深め、集客交流ともつなげながら、権兵衛の里のくき漬けを次世代につなぐ取りくみを、身の丈にあった方法で推進していく。

1 くき漬けプロジェクトの推進

開墾した畑に八つ頭を栽培し、夏に向けて日々農作業に励みつつ、加工所を整備し、くき漬けのきざみやお茶漬けなどの新商品の開発を進める。本格的な販売に向け、地域をイメージしたPR資材をデザインする。

2 地域への拡がり

ふるさと企画舎が中心となり、「銚子川ブランドプロジェクト」(仮称)を立ち上げ、便ノ山区長や水稻農家、八つ頭農家、養殖あまごの関係者にも参加を呼び掛け、地域に拡げていく。

3 集客交流との連携

八つ頭の畑の開墾や種芋の植え付けなどをソーシャル・イベントに位置づけ、ツアーを実施する。くき漬けを通して銚子川や権兵衛の里の理解を深め、現地に來てもらふ集客交流の一つのツールにしていく。

以上の取りくみは、くき漬けの伝承を入口に、NPOが核となり周辺の農家に刺激を与えながら、遊休農地を減らし、景観を向上させ、地域の魅力を引き出し、集客交流にもつなげ、地域活性化を図っていくものである。

尾呂志地区活性化プラン策定連絡会 (御浜町)

尾呂志地区は、世界遺産の熊野古道・風伝峠の山裾に広がり、豊かな水源を持つ。旧尾呂志村を区域とした7地区に836人、450世帯が暮らす。高齢化率は46.5%に達するが、地域と共に歩む尾呂志学園小・中学校があり、地域医療の担い手もいる。また「おろし複合福祉施設」が2012年、新たに開設される。尾呂志の将来に不安を感じながらも、住民による自主活動が活発に展開されている。

地区内には農産物直売施設「さぎりの里」があり、加工施設と飲食店を併設している。会員の高齢化が進むが、コツコツと店づくりに励み、地産地消を進め、尾呂志の経済活動の拠点となっている。

尾呂志は東紀州有数の米どころとしても有名である。美しい棚田が広がるものの耕作放棄が進み、危機感をもった11名の水田農家が立ち上がった。有機肥料使用など栽培と品質にこだわり、試行錯誤を重ね、2011年に「尾呂志『夢』アグリ米」を完成させた。

また、2010年度から15年度にかけて、圃場整備や農道などの整備が進められている。



スタートアップの取りくみ

1 地域連携の場づくり

「さぎりの里」、「尾呂志『夢』アグリ」、圃場整備の関係者に声をかけ、区長会や町、地元アドバイザーを交え、県や三重大学も加わり、尾呂志地区活性化プラン策定連絡会が立ちあがった。自由闊達な議論が繰り広げられ、活性化プランを策定するとともに、農をとりまく地域連携を築いていく場ができた。

2 PRツールの制作

①の議論を通じ、四季を織り込んだ「さぎりの里」の案内図や、尾呂志らしさを追求した夢アグリ米の米袋デザインが完成した。また「さぎりの里」に対し、商品紹介のPOPやレシピの作成・掲示、みかんジュースなどの対面販売の提案が行われた。

3 ピコ水力発電機の導入

①の議論を通じ、圃場整備のなかで、農道の水路を利用し、ピコ水力発電機「ピコピカ」を試験導入し、獣害対策用の電柵に使用していくこととなった。「農村力発電」を先駆的に進めている岐阜県のNPO法人「地域再生機構」の野村典博氏を招聘してアドバイスを受け、再生可能エネルギーの導入を、活性化プランに盛り込んでいくことになった。



尾呂志らしさを追求した夢アグリ米の米袋デザイン



四季を織り込んだ「さぎりの里」の案内図



「さぎりの里」に提案した手書きのレシピ



導入されたピコ水力発電機「ピコピカ」



尾呂志地区活性化プラン策定連絡会の一コマ

これからの取りくみ予定

尾呂志地区活性化プラン策定連絡会は、計画から実践へと本格的に踏み出していく。

1 農業の分野の取りくみ

さぎりの里は、今年度の提案を踏まえ、店舗の改善を進め、敷地内マップや周辺マップを整備し、みかんジュース等の対面販売などを試行する。尾呂志『夢』アグリ米は、こだわりを追求しながら、地域内外での消費拡大に努めるとともに、水田裏作にも取りくむ。また獣害対策や農村力を活かした再生可能エネルギーの導入に共同で取りくむ。

2 「地域づくり」へ

農業を取り巻く地域内連携を築いていくとともに、農業だけでなく、地域の林業、教育、文化、福祉、保健医療、防災、観光などの関係者とも連携を築いていく。地域関係者各層とのつながりを深めるなかで、農業振興の枠を超え「地域づくり」へと活性化プランを架橋していく。

3 留意すること

上滑りの活性化にならないよう留意し、尾呂志の人々の営みから生まれた歳時記や祭りなど、地域の根っこを掘り下げ、まとめあげる作業を行い、活性化の土台を築いていく。また女性の参加にも留意し、実践に踏み出していく。

地域活性化プランに関する問合せ先

問合せ先	電話番号
三重県 農林水産部 担い手支援課	059-224-2016

地域機関の窓口	電話番号
桑名農政事務所 農政室 地域農政課	0594-24-7421
四日市農林事務所 農政室 地域農政課	059-352-0629
津農林水産事務所 農政室 地域農政課	059-223-5102
松阪農林事務所 農政室 地域農政課	0598-50-0515
伊勢農林水産事務所 農政室 地域農政課	0596-27-5164
伊賀農林事務所 農政室 地域農政課	0595-24-8108
尾鷲農林水産事務所 農政・農業基盤室 地域農政課	0597-23-3498
熊野農林事務所 農政室 地域農政課	0597-89-6122

【関係団体】

国立大学法人三重大学地域戦略センター（RASC）

地域活性化プランスタートアップ促進業務委託先（平成23年度）