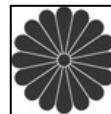


受賞者：いざり伊座利の未来を考える推進協議会（かいふぐんみなみちよう徳島県海部郡美波町）

天皇杯
受賞年：平成19年



むらづくりの経緯

- 平成4年、急激な過疎化・高齢化による、小中併設の伊座利校廃校問題の勃発をきっかけに、「学校の灯火を消すな！」を合い言葉に活動を開始。
- ・平成11年、伊座利校への転校を呼びかけるため、1日漁村留学体験「おいでよ海の学校へ」を開催。
- ・平成12年には住民全員参加による「伊座利の未来を考える推進協議会」を設立。全員が主役のむらづくり活動を展開。
- ・地域と学校が一つになった活動、世代を超えた地区内外の住民との交流が盛んに行われ、人口・児童生徒数の増加を実現。

受賞当時

生産活動の特色

- むらづくり活動を通じた漁業者の意識改革で、アワビの出荷調整を実施し、また旬の海の幸の直送、海藻アラメの加工品の開発等により、漁業者の収入増と新たな雇用機会の創出にも取り組んだ。
- 平成19年、住民全員がオーナーの「イザリcafe」もオープンし新たな魅力づくりに取り組んだ。

地域づくりの特色

- 伊座利校への児童・生徒やその保護者の転入を呼びかける「おいでよ海の学校へ」という交流促進イベントを住民手づくりで開催。
- 子供からお年寄りまで全住民で構成し、町内会、漁協、学校、婦人会など地域内のあらゆる団体を融合する地域づくり活動団体「伊座利の未来を考える推進協議会」を平成12年4月に結成。
- 地域活性化のためには、内部努力のみならず、外部からの協力や知恵などの反映が不可欠とし、多彩な交流活動を地域内外で展開。関西・関東・徳島市内などを中心に「伊座利の未来を考える応援団」（団員約600名）を有する。
- 全国からのIターン者や若者の定住化などにより、人口増、児童・生徒数の増加、高齢化率の低下（H13年：38.46%→H17年27.64%）を実現。

現在（令和5年フォローアップ時）

評価ポイントの取組状況

- Iターン者や若者の定住化などにより、人口増、児童数・生徒数の増加、高齢化率の低下を実現。
⇒現在においても高齢化率は比較的低い（約39%）。平成28年から東京大学と連携し、伊座利サテライトオフィスを設け、人口減少対策のモデルを探っている。
- 水産資源を活用した特産品づくりや雇用機会の創出に取り組むなど活発な活動を展開。
⇒海藻アラメの加工品の設備は整理したが、加工を業者に委託し、アラメ入りの佃煮や利用価値の低い赤ジャコ（ネンブツダイ等）を加工しだして販売している。
- 秋祭りの太鼓の復活や親密なファンの増加、交流人口の拡大。
⇒現在においても継続して活動を行っている。

今後の展開

- 従来型の地縁や血縁のコミュニティのみならず、広く地域の外
の志を共有する都市住民等との共生や協働の関係づくりをさらに進め、漁業をはじめとする、地域の生活文化、産物、自然、といったあらゆる地域資源を経済効果に結びつけていく。
関係人口「いざり人」10万人を目指す活動を展開していく。

受賞者：^{ふくよし}福吉地域づくり推進協議会（福岡県糸島市）

日本農林漁業振興会会長賞
受賞年：平成19年

日本農林
漁業振興
会会長賞

むらづくりの経緯

- ・福吉地域は福岡県の最西端にある糸島市二丈地区（旧二丈町）^{にじょうまち}の西部に位置し、海と山に挟まれた中山間地域である。
- ・基幹品目である柑橘の低迷、漁業の不振など地域の活力が次第に低下していく中、農業者、漁業者、商工業者までメンバーを上げた「福吉地域づくり推進協議会」を平成8年に設立。地域の活性化のためには、まず直売所を核とした地域づくりが急務であるとして、平成14年に直売・交流・加工の機能を有した福吉活性化交流施設「福ふくの里」を開設した。

受賞当時

生産活動の特色

- 迅速な対応や新たな事業展開のため「福ふくの里」を県内初の法人に変更。平成17年には販売額6.6億円、来場者38万人となる。
- 環境に優しい稲作を発展させ、県減農薬減化学肥料認証を取得。農地、水、環境保全向上対策にも取り組んでいる。
- 「福ふくの里」が県内で最初に残留農薬の自主検査を行い、地域ぐるみで安全・安心な農産物の生産に取り組んでいる。
- 海と山のこだわり産物が多数つくられ、「あかもく」「カキ」が特徴的な水産物となっている。

地域づくりの特色

- 「福ふくの里」の設立当初から加工班が設置され、女性・高齢者が中心となり、地元農産物を活用した弁当・菓子・惣菜等を販売。
- 女性起業者を育成するために、施設を活用。また、地域の女性雇用を行うなど、新たな雇用の場を確保している。
- 若手を中心とした地域づくり活性化委員会の企画で、『ニュー福吉産業まつり』を開催し、地域内外の来場者に好評である。
- 九州唯一の鳴き砂の復活と維持、神楽の復興等を通じて住民の結びつきが深められている。



「福ふくの里」の店内様子



福吉産業まつり

～受賞直後の効果～

H20年度の全国農産物直売サミットにおいて、「福ふくの里」の残留農薬の検査等の取組について事例発表。

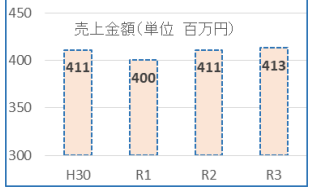
現在（令和5年フォローアップ時）

評価ポイントの取組状況

- 地域の現状分析、課題整理のため専門家によるワークショップを実施し、地域の活動計画を見直した。直売所を中心とした「食」と「交流」による地域活性化の取り組みを進めている。
- コロナ禍で直売所の売り上げは減少傾向であったが、WEBサイトのリニューアル（R2）をきっかけに、facebook、Twitterと連携して入荷状況を毎日発信する取り組みを行っている。さらに、交流イベントの取り組みの効果も加わり、売り上げは増加に転じている。
- 令和3年4月には、糸島産木材のイスとテーブルを使った産直レストラン「旬菜旬魚ふくふく」を開店し、福吉の海と山の食材を使った海鮮丼などを提供している。



地元素材による海鮮丼



今後の展開

- 直売所や産直レストランに加えて、登山や温泉目的の域内訪問者を対象に、魅力ある福吉ブランドのものやことや場所を掘り起こし、特産品の差別化を行い、都市との交流による地域の活性化を図る。
- 今後の地域の核となる若手人材の育成を図る。