

農 林 水 産 大 臣 賞 受 賞

山間地の農業・農村風景を地域の力で支える

受賞者 **NPO法人鳴子の米プロジェクト**
(宮城県大崎市)

■ 地域の沿革と概要

大崎市は、宮城県の北西部に位置し、平成18年3月31日に古川市、遠田郡田尻町、志田郡三本木町・松山町・鹿島台町、玉造郡岩出山町・鳴子町の1市6町の合併により誕生した。東西は約80kmにおよび、南は松島町、北は秋田県、西は山形県と接している。

総面積796.76k㎡のうち森林が55.5%、農用地が24.1%を占めている。市の中心部及び東部一帯は、奥羽山脈からほぼ東西に平行して東流する一級河川の江合川と鳴瀬川により形成された「大崎耕土」と呼ばれる広大で肥沃な平野が広がり、「ササニシキ」や「ひとめぼれ」などの米どころで知られている。また、転作大豆の作付面積は県内一を誇っており、西部では大規模な畜産や野菜の生産が盛んである。

第1図 位置図



注：白地図KenMapの地図画像を編集

■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

NPO法人鳴子の米プロジェクト（以下「プロジェクト」という。）が活動する宮城県大崎市鳴子温泉地域（旧鳴子町。以下「地域」という。）は、大崎市の北西部に位置し、山形県と秋田県に接する山間地域である。県内唯一の特別豪雪地帯に指定されており、開湯千有余年の歴史を持つ鳴子温泉郷がある。

鳴子温泉郷は5つの温泉の総称であり、地域を横断するJR陸羽東線及び国道47号線沿いにある鳴子温泉、東鳴子温泉、川渡温泉、中山平温泉、その北部にある鬼首温泉からなっている。この鳴子温泉は、日本国内にある11種の泉質のうち9種が存在し、その湯量が豊富なことでも知られている。

また、地域は100mに及ぶ大峡谷の鳴子峡や、冬にはスキー・スノーボード

第1表 地区の概要

事項	内容
地区の規模	旧市町村単位の集団等
地区の性格	機能的な集団等
農家率 (内訳)	15.2%
	総世帯数 46,146戸
	総農家数 7,001戸
専業別農家数 (内訳)	専業農家 959戸
	1種兼業農家 986戸
	2種兼業農家 3,720戸
農用地の状況 (内訳)	総土地面積 79,676ha
	耕地面積 19,100ha
	田 16,700ha
	畑 2,360ha
	耕地率 24.0%
	農家一戸当たり耕地面積 2.7ha

H22大崎市の数値

を楽しめるオニコウベスキー場も有する一大観光地となっており、平成24年の観光客数は約196万人となっている。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア むらづくりを推進するに至った動機、背景

地域を訪れる観光客は、最盛期には年間400万人に達していたが、景気の低迷などに伴って年々減少していた。一方、地域の農業は、山間地特有の狭小な耕地、冷涼な気候という条件の下、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、遊休地が増加することで地域の農村景観も失われ始めていた。

イ むらづくりについての合意形成の過程とその内容

このような状況の中、鳴子町役場観光農林課（現大崎市鳴子総合支所）が、山間地域の米づくりを継続させるため、地域づくりで20年来指導を仰いでいた民俗研究家の結城登美雄氏に相談し、山間地に合った新しい米の試験栽培や、米づくりを地域で支える取組を推進することとなった。

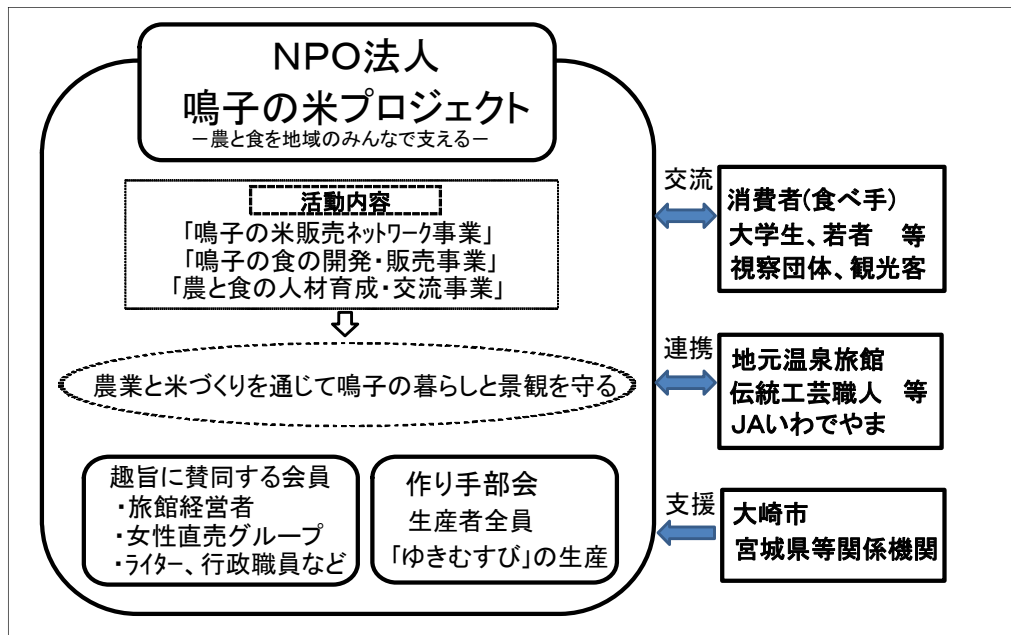
平成18年9月、鳴子総合支所と結城氏の呼びかけにより、農家、旅館経営者、加工・直売所グループ、こけし工人など30名が集まり、農業と米づくりを通じて鳴子の暮らしと景観を守るために、農と食を地域のみんなで支えていく「鳴子の米プロジェクト会議」を発足した。

(2) むらづくりの推進体制

鳴子の米プロジェクト会議の活動を始めてから3年目となった平成20年10月に活動の主体性を明確にし、取組の持続性を確保するため、「NPO法人鳴子の米プロジェクト」を設立した。プロジェクトは、生産者や旅館、行政職員など多方面にわたる人材で構成され、「作り手（生産者）」と「食べ手（消費者）」の信頼関係を広げ深めていく「つなぎ手」として活動していくため、

- ① 米の作り手、食べ手をつなぐ「鳴子の米販売ネットワーク事業」
 - ② 地域資源を生かした食を作る「鳴子の食の開発・販売事業」
 - ③ 次代の農と食の担い手を育てる「農と食の人材育成・交流事業」
- を柱に活動を実施することとした。

第2図 むらづくり推進体制図



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

プロジェクトは、冷涼な気候に適した米品種「ゆきむすび」を見だし、さらに「食べ手」が「作り手」の米づくりを買い支える仕組みを確立することにより、農家が安心して米を生産することを可能とした。このことは、稲作に依存している中山間地域にとって地域再生の大きなヒントとなる取組である。



写真1 ゆきむすび

プロジェクトが自然乾燥の「くい掛け」にこだわった「ゆきむすび」の栽培を続け、昔のように農作業を隣の農家と一緒にやることで、地域で失われていた農村のコミュニケーションを取り戻しており、プロジェクトの仲間が体調を崩したときは仲間が収穫を手伝うという昔ながらの「結い」が復活している。

米づくりが安心してできることにより地域の田園風景が守られ、特に鬼首地区には、現在はあまり見られなくなった広大な「くい掛け」の風景が残っており、鳴子温泉地域の景観維持にも大きく寄与している。



写真2 くい掛け風景

農と食を考える場の提供、研修生の受入れ、食文化の継承活動や広報活動など、その活動は多岐にわたっている。また、研修に来た大学生が縁でおにぎり販売企業との取引も開始

されるなど、活動の範囲は広がりを見せており、今後も更なる発展が期待できる。県内外から視察も多く訪れており、このような米づくりを通じた活動は、地域をモデルとして他県でも既に実践されるなど、波及効果も大きい。

プロジェクトの活動により、異業種の住民と行政が結集して知恵を出し合い、地域の特性を活かした米作りを行うことによって地域の暮らしと景観を守り、地域活性化が図られている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 地域のブランド米を創る

平成18年2月、プロジェクトの発足に当たり、民俗研究家の結城氏は県古川農業試験場が山間地向けに育成した低アミロース米「東北181号」を鳴子の米づくりのシンボルとすることを提案し、鳴子町役場が農家を対象として結城氏の講演会を開催するなど、山間地におけるこれからの米づくりに対する考え方の普及を図った。

同年5月、提案に賛同した鬼首地区の3戸の農家が30aの面積で「東北181号」の試験栽培を開始した。鬼首地区は、耕作条件の最も厳しい県境の山深い地域であり、田植え時期の5月下旬でも雪解け水が田に流れ込む栽培管理が難しい環境であったが、「東北181号」は順調に生育した。この年、天候不順の影響を受けた他の品種と比較しても、「東北181号」は収量が多かった。また、農村景観づくりや自然乾燥による良食味米の提供のため、農家は「くい掛け」にこだわり、「ひとめぼれ」や「あきたこまち」との目隠し試食調査でも一番美味しいという評価を得た。

平成19年に「東北181号」は、雪深い鳴子で育まれたお米がこれからも人と人、都市と農村を結んでくれるようにとの思いと、現代の「結い」の復活の願いを込めて「ゆきむすび」と命名された。

(2) 米を安心して作れるシステムづくり

地域は、山間豪雪地であるため収量増には限界があり、平場のような規模拡大によるコスト削減も見込めず、今般の米価下落への対応が困難な状況である。そこで、プロジェクトでは、米の価格が市場や全農で決められるのではなく、「作り手」が安心して米を作れる価格を決め、「食べ手」がその価格で予約購入するという「食べ手」が「作り手」の米づくりを買い支える仕組みづくりを考案した。

プロジェクトが農家から1万8千円/60kgで米を買い取り、「鳴子の米通信」の発行経費、若者の研修支援費用などの運動維持経費を上乗せした2万4千円/60kgで「食べ手」に販売している。プロジェクトは、米の作付前の年始から予約の受付を開始し、11月下旬から12月に新米を発送しており、予約は収穫前に完了する状況となっている。現在は900人余りの「食べ手」がおり、その8割は北海道から九州までの地域外の消費者が占めており、地域内では主に旅館などと取引している。

このような取組は、アメリカではC S A (Community Supported Agricu

lture) と呼ばれ、地域で支える農業として普及しており、現在、国内ではプロジェクトが稲作のCSAのモデルとなっている。

平成18年に農家3戸で30aから始まった「ゆきむすび」の作付面積は、平成23年には38戸15haまで順調に拡大していたが、東日本大震災の風評被害や高齢化によるくい掛けの労働力不足のため、平成24年の栽培面積は13haに減少した。プロジェクトでは、活動開始からこだわってきたくい掛け生産ではあったが、水田を守り、耕作放棄地を増加させないため、コンバインの導入に踏み切った。「食べ手」からの苦情を覚悟で、地域で起きている現状を全て伝え、コンバインによって生産した米を従来の価格とし、くい掛け生産米を販売価格3万円/60kgに引き上げた。「食べ手」はこの現状を理解し、引き続き購入することにより地域の米づくりを支え続けている。「食べ手」に支えられ、「作り手」が安心して米作りに取り組めるようになり、平成25年からは14haの作付面積を維持している。その後の予約も拡大し、平成27年には17haの作付けを予定している。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 鳴子の食の開発・販売事業

「ゆきむすび」を鳴子のごはんとして提供するため、平成19年3月に鳴子の漆器や桶などを活用した「食と器の勉強会」や、鳴子の食材を使った100種類のおむすびを発売する「鳴子の米発表会－春の鄙ひなの祭り」を開催した。

また、伝統食材や漆器職人による器、自然空間等の地域資源を活かしながら、地域の食文化を次世代につなぎ、魅力あるものにする活動も続けている。

さらに、プロジェクトでは地域の食文化を再確認して次世代につなげていくために、地域の集落において聞き取りを行い、戦前戦後の暮らしや年中行事、農作業の苦労や食文化の変化などをまとめ、こよみ「鳴子の食と暮らし」を作成し、地域の全戸に配布している。

(2) 農と食の人材育成・交流事業

ア 「作り手」と「食べ手」との交流会

プロジェクトでは、活動当初から鬼首地区における毎年5月末の田植えと10月初めの稲刈り時期に、田んぼで農作業体験をしながら「作り手」と「食べ手」の交流会を継続的に開催しており、地元の「作り手」も交流会を楽しみにしている。

交流会を通じて、「食べ手」が自然環境のすばらしさや米作りの苦労に対して理解を深めることにより、「作り手」と「食べ手」の米に対する価値観の共有と信頼関係が築かれ、販売価格に対しての理解にもつながっている。



写真3 食べ手との稲刈り交流会

る。

また、プロジェクトの活動内容を「食べ手」に伝えるため、広報誌「鳴子の米通信」を現在16号まで発行している。

イ 農と食を考える場づくり、農と食を支える人材育成

平成25年9月から、「にっぽん・食の哲学塾」を東京編、鳴子温泉郷編、鳴子中学校編として開催している。鳴子中学校編では、地域の幼稚園、保育園、小中学校全ての児童生徒が給食でゆきむすびを食べ、結城氏の講演を聴き、地域での米づくりや食と農の大切さなどの学習を行っている。この取組は、子供たちが米づくりの大切さや地域の特徴を再確認する貴重な機会となっている。



写真4 にっぽん・食の哲学

また、平成21年から「くい掛け援農ボランティア」を募集し、これまで多くの学生が参加している。

さらに、県内や首都圏の大学生を対象とする研修の受入れを随時行っており、若者の農作業への理解や農と食の大切さを学ぶ機会を提供している。

ウ 地域活動へ女性の参画

地域の女性たちは、家庭だけではなく祭りや寄り合い、協働の農作業など地域の食事を預かることで培ってきた知識と技術を活用し、プロジェクトの取組を力強く支えている。

「ゆきむすび」の冷めても美味しいという特性を活かし、前述した「鳴子の米発表会－春の鄙の祭り」で女性たちが100種類ものおむすびを試作したことを契機に、平成21年におにぎりを販売する「むすびや」を地域内に开店している。

エ プロジェクトへの共感から応援の輪が広がる

NHK仙台放送局がプロジェクトをモデルとして平成20年に制作したドラマ「お米のなみだ」は、全国から大きな反響があり、若い人たちが東北の農や自分たちの毎日の食のあり方を考えるきっかけとなった。

仙台の弁当屋がゆきむすびを用いて作った駅弁が即日完売して好評を得るなど、プロジェクトの取組がその活動に共鳴する人たちからの応援により広がりを見せている。

また、首都圏でおむすびチェーンを展開する株式会社イワイが、プロジェクトで研修した学生を社員としたことをきっかけに、平成27年1月に「くい掛けゆきむすび」のみを取り扱う「おむすび権米衛アパホテル神田神保町駅東店」が开店した。店内には、くい掛け風景等の写真や鳴子こけしが飾られ、首都圏でのアンテナショップとしての役割も担っている。