

農林水産大臣賞受賞

“地域資源の活用による持続性あるむらづくり”

やどりはらちくこうみんかん
受賞者 宿利原地区公民館

きもつきぐんきんこうちょう
(鹿児島県肝属郡錦江町)

■ 地域の沿革と概要

鹿児島県の大隅半島西部に位置する錦江町は、平成 17 年大根占町・田代町が合併して誕生した町で、錦江湾に面した海岸地帯、中部高原地帯、国の天然記念物(天然保護区域)に指定されている稲尾岳を含む肝付山地からなり、海、森林、自然環境、伝統文化等地域資源の豊かな町である。

■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

宿利原地区は、錦江町市街地から北東へ 10km、標高 200m の山間部に位置し、10 集落で構成されている。夏場は葉たばこ、さつまいも、生姜等の生産、冬場は加工用大根、高菜の生産など年間を通して農業の盛んな地区である。

農業生産が盛んな宿利原地区は、かつて農地を自力造成し、水を育み、団地化と営農体系の見直しを図りながら規模拡大を図ってきた自立自興の開拓魂を持つまとまりのある地区である。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

< 中学校の跡地活用へ向けたむらづくり >

昭和 30 年頃の高度経済成長期、人口の増加に伴い、地区内の小中学校のグラウンド整備や校舎改修が始まった。昭和 61 年には、農産加工室を備えた施設「農村婦人の家」を整備、各種基盤整備事業による農

第 1 図 位置図



第 1 表 地区の概要

事項	内容
地区の規模	10集落
地区の性格	地縁的集団
農家率 (内訳)	28.2%
	総世帯数 241戸
	総農家数 68戸
専業別農家数 (内訳)	専業農家 36戸
	1種兼業農家 14戸
	2種兼業農家 5戸
農用地の状況 (内訳)	総土地面積 1,860ha
	耕地面積 127ha
	田 1ha
	畑 120ha
	耕地率 6.8%
	農家一戸当たりの耕地面積 1.9ha

地整備、農村公園の設置など地区を取り巻く環境整備が図られ、むらづくり活動も活発に展開された。

しかし、以降は、住民の多くが農業を離れ、都市部へ移り、急速な人口減少による過疎化が進行した。地区に1校ある宿利原小学校の児童数は、昭和35年の351名をピークに減少し、平成28年には11名となった。また、平成17年の市町村合併により町内の中学校の統廃合が進み、20年3月には宿利原中学校が閉校となった。現在、地区の高齢化率は55.7%と錦江町内で最も少子高齢化が進んでいる。

中学校の閉校により、地区の中心にある旧中学校施設の活用を宿利原地区公民館で考えていくこととなり、平成21年に「跡地活用検討委員会」が設立された。各自治会長やPTA、農業委員、さらに役場職員や関東方面の大学からのインターン生も交え、幅広く意見交換や情報交換を行い、また住民を対象にアンケート調査や聞き取りを行いながら、中学校の跡地活用を含めたむらづくりの目標や地区の将来ビジョンを策定した。

将来ビジョンの3つの基本理念は「①地域の学校として学び・交流の場づくり、②地域に自信と誇りを持ち、魅力ある楽しい活動、③地域の魅力を発揮し、持続力ある活動」。住民はこれらの理念のもと作成した活動計画を実行に移し、地区の活性化へ向けて取り組んでいる。

(2) むらづくりの推進体制

① 宿利原地区公民館

宿利原地区公民館（以下「地区公民館」という。）は、10集落（自治会）で構成されている。執行部は館長、副館長、会計、公民館主事（役場職員）で構成され、役員会により事業運営や各種行事の企画と検討、調整を行っている。

また、執行部の他、総務部、産業部、文化部、体育部、女性部、長寿会部、子ども育成部の7専門部会を構成し、部会に属する各種事業運営や実施に向けての詳細を検討している。

＜中学校跡地活用と地区将来ビジョン検討＞

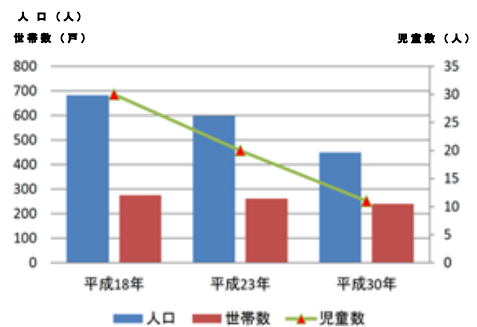
② 中学校跡地活用検討委員会（実践組織）

委員会は、10自治会長と地区公民館が所属しており、役場、インターン生も加わり、地区公民館が主体となって、中学校の跡地活用による地域活性化方策を検討している。



写真1 大根やぐらからの壮大な農村景観

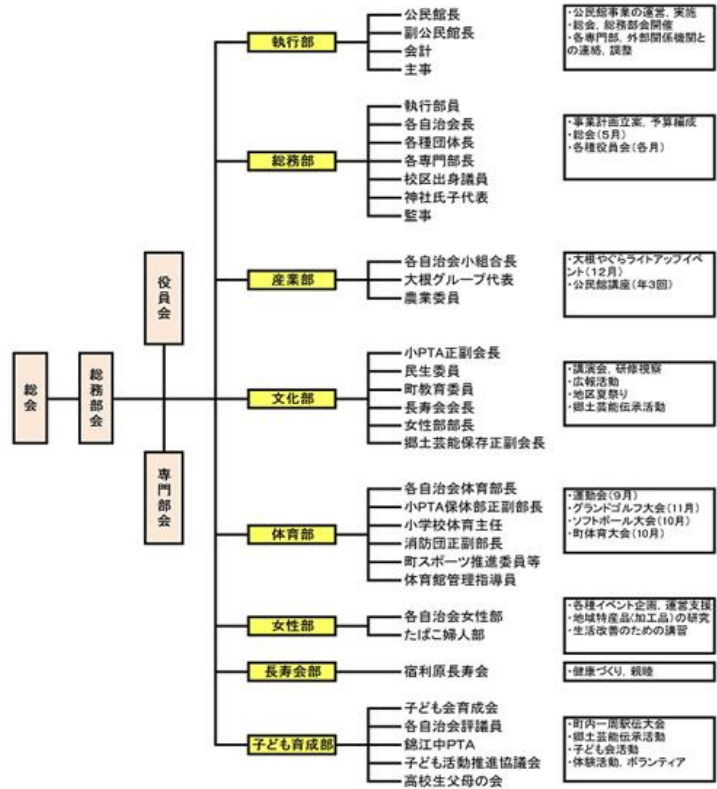
第2図 人口・世帯数・児童数の推移



③ 多様な主体との連携

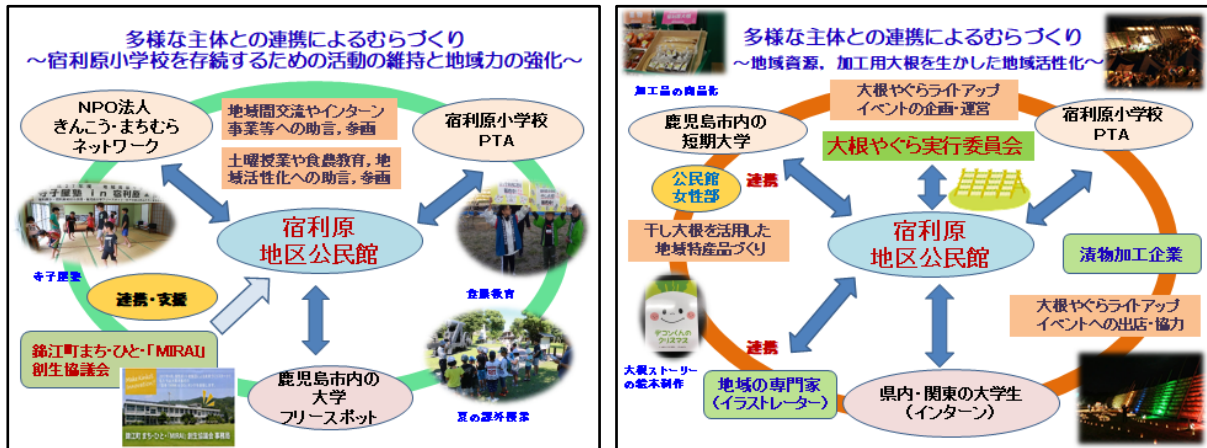
小規模小学校でも、子どもたちに様々な経験や体験をさせ、今後も地区の活動拠点として学校を存続させていきたいという住民の願いから、NPO（錦江・まちむらネットワーク）や鹿児島、関東の大学生（インターン事業を活用）と地区公民館・地域が一体となり、寺子屋塾、土曜授業や夏休みを利用した宿題合宿等様々な交流を支援している。昭和50年から続いている校区一周駅伝大会では、少子高齢化等により存続が危ぶまれていたが、現在、NPOや大学生、地区住民が一体となり、地区で作ったもち米で雑煮を振る舞うなど住民との交流も加え、大会を盛り上げている。

第3図 むらづくり推進体制



※役員会：公民館長、副公民館長、主事、会計、各専門部長

第4図 多様な主体との連携によるむらづくり



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

住民は高齢化が急速に浸透している地区に危機感を感じたことから、地区の将来像をしっかりと見据えた持続力ある活動をしていくために、地区公民館が主体となりながら学校、大学生、農業関係者、NPO等と連携を取り、足もとの地域資源を効果的に活用して宿利原のファンづくりと農業の活性化につなげている。

平成 21 年度から継続開催している大根やぐらのイベントは、地域内外から地域住民の約 3 倍の観光客が訪れるとともに、県内外の大学生がイベントに合わせて錦江町内で民泊を行うなど都市農村交流活動を通じた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) 住民の総意に基づく地域営農の基盤づくり

地区は、地形的に急峻なことから、河川の発達も乏しく、干ばつ被害を受けやすい条件下で、住民は営農における水利用の面でも苦勞し、でん粉用さつまいも主体の農業を営んできた。

昭和 40 年から 60 年にかけての町単、県単各種基盤整備事業の導入により、各品目毎の生産組織で今後の営農のあり方を何度となく話し合う機会を持った。所得向上へ向けた営農体系、栽培技術等の検討により、品質の高い葉たばこ生産が進むとともに、「葉たばこ＋加工用大根」の営農体系を主体として経営の規模拡大が図られてきた。

葉たばこは、平成 24 年の廃作奨励により作付けが減少し、さつまいも、野菜、飼料作物への品目転換が進んだ。さらに、昭和 61 年から平成 14 年に導入された国営総合農地開発事業により、農地造成や農業用排水施設整備が進み、大型機械導入による省力化、農業経営の安定化が図られている。

(2) 加工用大根の産地づくり

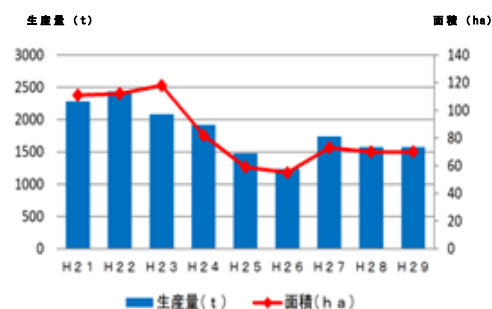
地区には、大正 3 年の桜島噴火による移住者から加工用大根（干し大根）の栽培方法が伝わったと言われている。寒風等の気象条件を生かした加工用大根の生産地帯として産地づくりを行ってきたが、重量野菜である上、高齢化が進み、収穫作業等の労働力不足が生じていた。地区の生産者で話し合い、掘取機を共同利用することにより、労働力不足が解消され、コスト低減と適期収穫が図られ、一戸当たりの経営面積の拡大が進み、県内でも有数の産地形成につながった。

畑地かんがい整備により、収量の向上や作型の分散が可能となり、漬物業者からの引き合いもあり県内でも加工用大根（干し大根）の主要産地（67ha・50 戸）となっている。現在、品質の高さがかわれ、県内外漬物業者 5 企業に出荷している。



写真2 家族も総出、地域で加工用大根の収穫作業

第5図 加工用大根作付面積・生産量の推移



3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 学校跡地を拠点とした「学び・交流の場づくり」

跡地活用検討委員会では、旧宿利原中学校の跡地活用へ向けた住民アンケート調査結果を反映させ、地区住民が講師となって公民館講座を開設するなど、地区公民館が主体となって、学校跡地を拠点にした「学び・交流の場づくり」に取り組んでいる。

また、地区公民館女性部を再編し、若手が加入しやすい環境を整備した。さらに、公民館講座を通して、高齢者の持つ食の技術が若い世代に伝承されるなど、次世代へつなぐ持続力ある活動を展開している。



写真3 公民館講座～男の料理教室（鶏のさばき方）

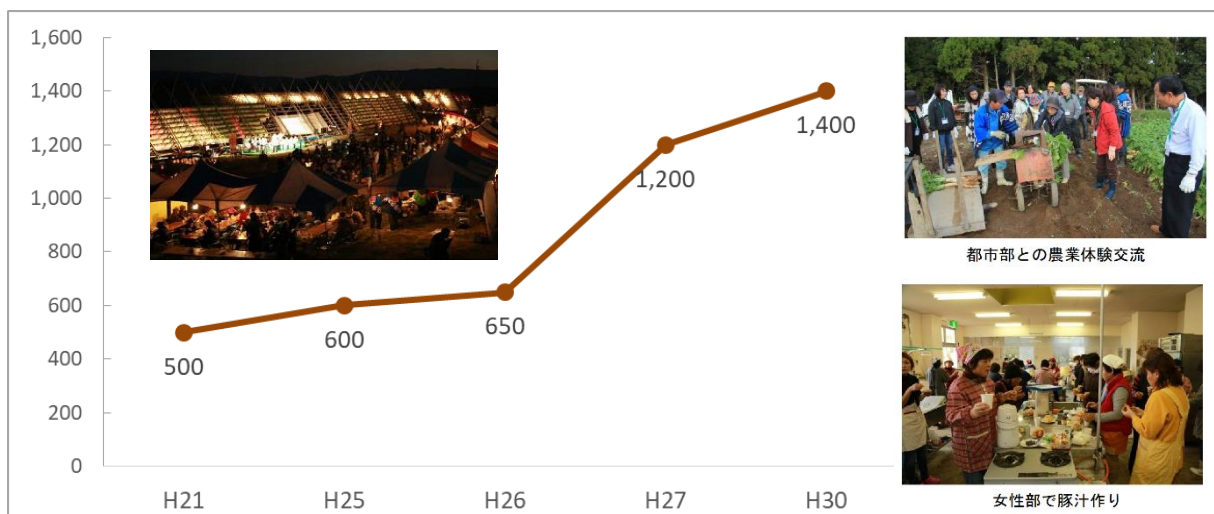


写真4 公民館講座～皆で健康づくり（トレッキング）

(2) 干し大根産地に自身と誇りを～産地からの情報発信と交流

大根生産者の高齢化、担い手の減少は避けられない。産地としての認知度向上と生産者の自信と誇りを取り戻し、将来の担い手育成や魅力ある産業としての農業のPRを図るため、「大根やぐら」を活用したイベントを開催している。大根生産者が実行委員会の中心となり、企画・運営を担っている。

県内外から観光客や写真愛好家など約1,400人が訪れる「大根やぐらライトアップイベント」は、地区住民が一体となり協力し、現在はNPO法人や大学、小学校、関連企業（干し大根契約先の漬物会社等）と幅広く連携して取り組んでおり、交流人口の増加につながっている。



第6図 大根やぐらライトアップイベント来場者数

イベントは平成 21 年以降 10 年間継続されており、ライトアップされた大根やぐらは地区の風物詩として定着化している。地域全体で干し大根産地を P R する気運が高まっている。

さらに、地区公民館でも、自主財源の確保へ向けて、干し大根を作り、販売している。大根やぐら実行委員会は、子どもたちへの食農教育の一環として、地元イラストレーターと連携し、干し大根が地域に伝わった歴史を絵本化し、出版、錦江町内の直売所等で販売するなど農業・農村の魅力を広く情報発信している。



写真 5 大根ストーリーで絵本を制作、販売



写真 6 公民館で干し大根を栽培、自主財源づくり

(3) 地域の魅力を発揮し、持続力ある活動

地区公民館女性部は、鹿児島市内の短期大学と連携して、地域で生産する干し大根を活用し、昔から地域で食べられてきた「干し大根漬け」の伝統的な味付けを再現、幾度となく試作を繰り返し、新たな地域特産品づくりに取り組んだ。

使いやすいパッケージや現代風にアレンジしたラベルを制作し、「宿利原からのおくりもの」と称し、誰でも簡単に干し大根の漬物ができる「たれ」を商品化した。商品は、大根やぐらのイベントや直売所等で販売しており、大根産地の P R にもつながっている。