

農林水産大臣賞受賞

絆でつむぐ廃校活用のむらづくり

受賞者 いなか 田舎の体験交流館 たいけんこうりゅうかん うんえいいんかい さんがうら運営委員会
(くまむら 熊本県球磨郡球磨村)

■ 地域の沿革と概要

球磨村は熊本県の南部、人吉・球磨地方に位置する。人吉市の西隣、人吉盆地の西端にあたり、日本三大急流の球磨川舟下り・ラフティング・鍾乳洞「球泉洞」きゅうせんどうを観光資源とする山村として全国的知名度がある。

村の人口は減少傾向にあり、平成27年（2015年）は3,698人で、平成17年（2005年）の4,786人から、10年間で1,088人（減少率22.7%）減少している。球磨村の総面積約2万800haのうち、1万8,800haを森林が占め、農林業が主産業である。

第1図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

球磨村の農業は山間地の急傾斜地にある棚田や段々畑が舞台であり、一戸平均の耕作面積は約40aで零細・小規模経営農家が多数を占める。林業においても木材価格の低迷によって山村経済の疲弊が長く続いている。

村は観光立村を宣言し、その柱の一つとして観光地域づくり戦略を位置づけている。田舎の体験交流館さんがうら（以下「さんがうら」）は、平成22年3月に閉校した小学校を改

第1表 地区の概要

事項	内容
地区の規模	3行政区 11地区
地区の性格	地縁的集団
農家率 (内訳)	68.4%
	総世帯数 174戸
	総農家数 119戸
専業別農家数 (内訳)	専業農家 34戸
	1種兼業農家 12戸
	2種兼業農家 60戸
農用地の状況 (内訳)	総土地面積 9,360ha
	耕地面積 164ha
	田 56ha
	畑 60ha
	耕地率 1.8%
	農家一戸当たり耕地面積 1.4ha

築し、三ヶ浦地域のコミュニティ再生とグリーンツーリズムの拠点化を目的として開設された。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア 危機に直面した「田舎の体験交流館さんがうら」

「さんがうら」は、平成 23 年 7 月にオープンし、村直営の施設としてスタートしたが、初年度から宿泊者・体験者は少なく経営的不振に陥り、スタッフ 3 名の雇用がままならぬ状況下に置かれた。そこで、村は平成 24 年度の県の地域づくり計画作成の交付金事業を活用し、ソフト面を重視した施設運営を計画とした「三ヶ浦地域絆の里づくり計画」(以下、「絆の里づくり計画」)を作成し、実行に移していく。

宿泊客増と収入増による経営的立て直しを目指し、県内外の同様の廃校利用施設の視察で学び、春・夏休み利用のグループ・小規模団体客をメインに誘客活動を展開した。その結果、大学の研修会やサークル活動、小・中・高校や各種団体の合宿・研修の利用を効果的に受け入れ、取り組み 2 年目の平成 26 年度には黒字に転換し、以後、経営は順調に推移している。

イ 多様な主体が参画する地域づくり計画の策定

「絆の里づくり計画」では、三ヶ浦地域を理想のムラにするために絆の構築が不可欠として、多様な主体による参加・協働型の地域づくりを基軸に据えた。三ヶ浦地域においても、他地域と同様に集落の祭りや伝統行事の継続が危ぶまれていた。計画では地域コミュニティを維持し、地域で暮らす幸福度や生活の質を高め、地域が抱える様々な困りごとや課題を解決するための拠点施設として「さんがうら」を位置づけた。

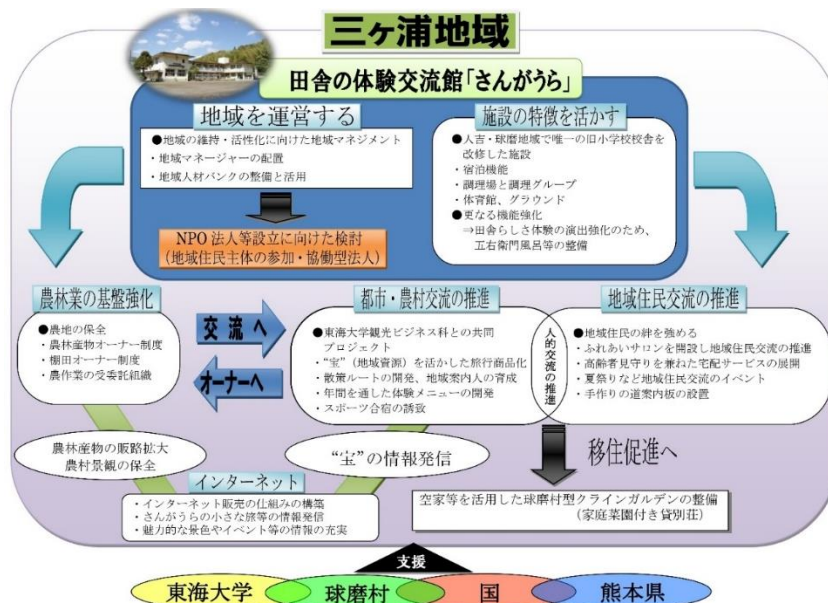


写真 1 絆の里づくり計画のコンセプト図

(2) むらづくりの推進体制

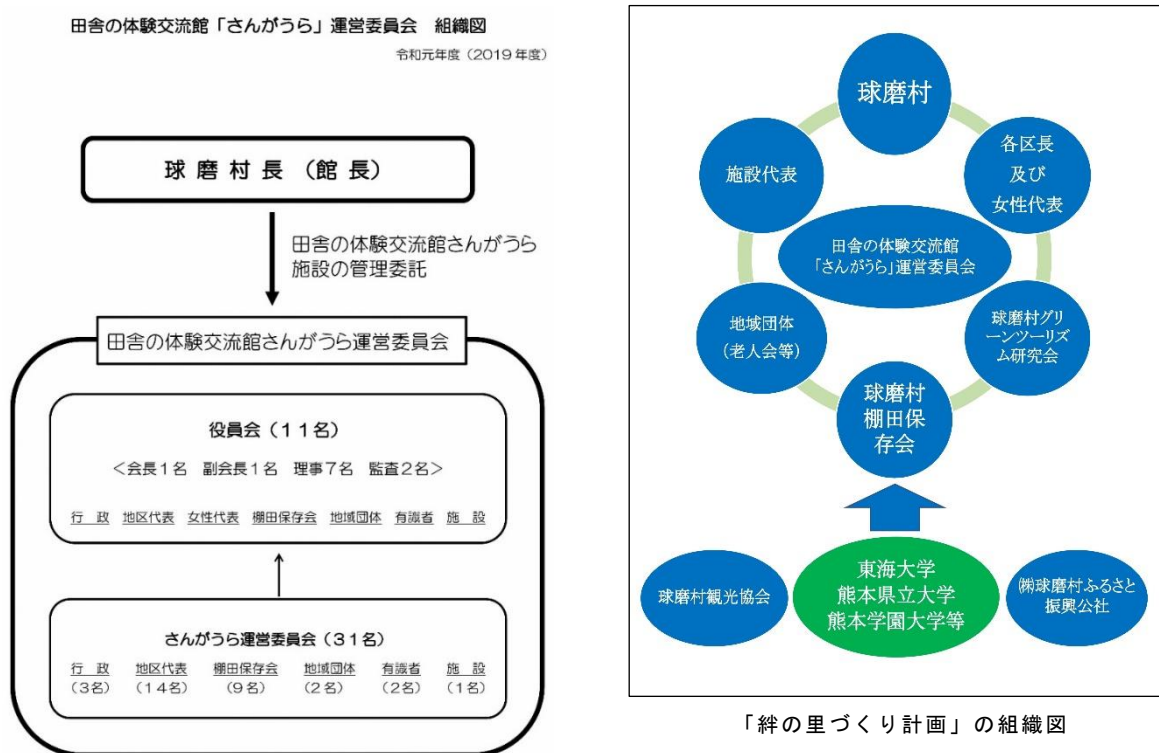
ア 「さんがうら」運営委員会

「さんがうら」運営委員会は球磨村、施設代表、各区長・女性代表、地域団体(老人会等)、球磨村グリーンツーリズム研究会、球磨村棚田保存会等により構成され、施設を利用した地域イベントや都市農村交流にかかわる各種体験イベント等の開催を地域ぐるみで支える体制になっている。

イ 田舎の体験交流館さんがうらとの連携・実践組織

「さんがうら」の運営及び活用にあたっては、球磨村観光協会、球磨村ふるさと振興公社、球磨村観光案内人協会、大学等が連携・実践組織として支援に加わっている。

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

廃校活用における九州内の優良モデルとして口コミで紹介され、多くの視察を受け入れている。廃校活用で新しい施設は誕生するものの宿泊・体験収入が少なく、多くの施設が経営不振に陥り苦戦している背景がある。

当該施設の場合、当初において危機的状況に置かれたが、顧客のターゲットを学校、スポーツ団体として、夏季合宿利用として積極的な勧誘活動で成果を上げ、危機を脱出している。また、都市農村交流と地域農家の販路拡大等においても扇の要としての役割を果たしている。

2. 農業生産面における特徴

(1) 農林業体験メニューの充実と山村空間の価値の発信

「さんがうら」の活動は、宿泊・飲食業をベースとしながらも、さまざまな農林業体験、食の加工体験、野外体験等を企画・開催している。農林業体験メニューは棚田の再生、地域農林産物の販路拡大、地域資源の発掘と宝としての磨き上げ等を目的として、多様な体験メニューが開発・実践されてきた。交流人口を増加させただけでなく、山村空間が備え持つ様々な価値をホームページやSNS等で効果的に発信している。

棚田での田植え・稲刈り体験、梨・イチゴ・柿・梅・栗等の収穫体験、タケノコ掘り体験、そば打ち体験、シイタケの駒打ち体験、山菜採りツアー等が年間を通して開催されている。これら体験の指導には、地域住民、生産農家、球磨村棚田保存会、JA梨部会、球磨村農愉会(若手新規就農者グループ)等の多様な主体が協力・支援している。

地域農家のホームページ開設の支援のほか、「さんがうら」独自の通販サイトを開設し、地域農産物の販路拡大と地域農家の所得向上に貢献している。村で最初のWi-Fi設置をしたのが「さんがうら」で、村全域での地域づくりに資するWi-Fi設置と村内の情報ネットワークの構築に「さんがうら」が貢献している。

表1 「さんがうら」年間体験イベントの月別一覧表

月	内 容
4	春のウォーキング 日本の棚田百選と梨の花 山菜摘みと山菜料理作り体験・筍掘り体験(茂田集落山菜取り)
5	あくまき作りと旬の料理作り体験 新緑里やまさんぽ と 蛍観賞(5/22~5/29)
6	棚田田植え体験、棚田オーナー田植え(日本の棚田百選「松谷棚田」) ブルーベリー狩りとジャム作り体験(満農園)
8	さんがうら夏祭り
9	棚田まつり(かかし作り体験・棚田写真撮影)
10	稲刈りと掛け干し体験 棚田オーナー(日本の棚田百選「松谷棚田」) 柚子こしょう作り
11	簡単ピザ窯作りとピザ焼き体験、つるし柿作り体験 くまむらスローフードふえあ(主催:くまむら山村活性化協会) 簡単料理講座
12	田舎こんにゃく作り体験 そば打ち体験・しめ縄作り体験 クリスマスリース作り・ミニ門松作り体験と餅つき体験 「年越し用」そば打ち体験
1	どんどこや・里山レストラン「ならがわ」 田舎味噌作り体験・そば打ち体験
2	里山まつり *松谷棚田竹灯ろうのタベ・里山音楽会 学校給食の日・里山レストラン「ならがわ」
3	椎茸の駒打ち体験 花の寄せ植え講習会(緑化講習会)

* 都合により期日に変更になる場合があります。

体験メニュー(要予約:5名様以上)

○山菜料理作り(3月~4月)	○蕎麦狩りとジャム作り(3月~5月)
○ブルーベリー狩りとジャム作り(6月~8月)	○梨狩りとジャム作り(8月~10月)
○味噌作り(9月~3月)	○こんにゃく作り(10月~3月)
○柚子こしょう作り(11月~1月)	○梨パイ作り(通年)
○田舎料理作り(通年)	○まんじゅう作り(通年)
○簡単ピザ窯作りとピザ焼き(通年)	○そば打ち体験(11月~3月)

(2) 棚田オーナー制度による棚田景観の保全

「さんがうら」に隣接するのが、日本棚田百選に選定されている松谷棚田である。松谷地区には 20～30a ほどの小規模な高齢の米生産農家が多く、1 戸平均約 15 枚もの零細な水田を耕作している。軽トラックがほ場のそばまで行けない、トラクターやコンバインが入れないという耕作面での不便さは、中山間地域等直接支払事業の支援をもってしても解決困難な問題といえる。



写真2 松谷棚田での稲刈り

松谷棚田再生のために棚田オーナー制度を開発すると、宿泊者、体験参加者等の口コミによって会員数は3年目に倍増した。高い金額で契約してくれるオーナーに生産者は感謝し生産意欲を高めている。

文化庁の文化的景観のパフレット表紙に日本を代表する文化的景観として紹介された松谷棚田の保全に、棚田オーナー制度が確実に機能し始めている。

(3) 地域食材や山の幸料理によるおもてなしと商品化

「さんがうら」の体験イベントは、農林業体験・ツアー・食のおもてなし等がセットになって、山村空間の商品化の起爆剤になっている。

「さんがうら」で食事を提供する女性グループは、「山の食菜ならがわ」（以下「ならがわ」）として活動している。「さんがうら」の食堂を舞台にして農村カフェ・レストランを定期的には開業している。また、棚田ツアーや集落ツアーの実施時には、現地に出向き出張農村レストランを営業している。



写真3 スローフードふえあの様子

宿泊・体験時に食事を提供する際には、約8割の食材を地域内や村内の生産物とすることを目標として、地元農家の規格外生産物や高齢者の家庭菜園生産物を買っている。ウド・タラの芽、コゴミ、タケノコ等の山村ならではの山の幸は100%地域住民から提供されることもあり、食材の品目・種別数において約5割以上は村内産により賄っている。

「ならがわ」は、村内各地の女性グループと連携して平成30年から毎年秋に「スローフードふえあ」を開催している。また、地域食材の利用方法、伝統料理の調理法などを含めた球磨村版家庭料理のレシピ本を作成している。平成30年度にグループ員は県の「くまもとふるさと食の名人」に認定されている。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 集落サポートの展開

集落サポート事業は令和元年度から本格的に開始された。高齢世帯の見守りを兼ねて、毎週水曜日の昼に地域住民への弁当配達・惣菜販売が開始され、当初は少なかった弁当予約も開始から1か月後には予約が3倍以上に増えた。高齢者の独居世帯や二人暮らし世帯が弁当配達や惣菜販売を楽しみに待っている。



写真4 移動販売・配食の様子

交通弱者や買い物弱者に支援するために、「さんがうら」の西側玄関ロビーに村指定のゴミ袋、トイレットペーパー、洗剤等の生活用品を置くミニショップが令和2年度に開設され、住民の来店や移動販売時の配達に対応できる態勢を整えている。

(2) 交流体験イベントへの地域ぐるみの支援と生きがい創出

集落行事・イベントの体験プログラム化が、地域住民の同意を得てスムーズに組み込まれ実施されるに至った。廃校によって小学校の児童相手の交流がなくなり地域住民が抱いた喪失感は、新たな都市農村交流イベントへの支援によって一掃されることになった。高齢者や名人の活躍の場が確保され、地域ぐるみの協力体制が再構築された。



写真5 吊るし柿作り体験の様子

コンニャクづくり、味噌づくり、つるし柿づくり、門松づくり、どんどやなどの体験イベントへの支援は、高齢者の生きがい創出につながっている。田舎の体験交流の名にふさわしいプログラムが年間を通して数多く実施され、地域の高齢者や女性が伝統の技や自慢の技を披露し活躍している。

(3) 交流体験イベントへの地域ぐるみの支援と生きがい創出

山村空間の商品化と観光コンテンツ化が、熊本市内の複数の大学と連携して成果を上げている。大学生を巻き込んだ活動は、地域住民にとって地域を見直す絶好の契機になった。地域資源を発掘し宝として磨き上げる体制が、大学と連携することにより構築され、多言語パンフレット、里山さんぽマップ、地域資源マップ、地域紹介リーフレット等など多くの成果物が製作された。



写真6 東海大学の新入生研修会

DM(Destination Management)すなわち着地型観光を軸として観光を上

手く利用する地域づくり法人(DMO)として「一般社団法人・くまむら山村活性化協会」が平成31年2月に設立された。「さんがうら」内で「くまむら地域再生協議会」が果たしてきた役割を、今後は当該法人が球磨村全域で果たすことになっている。