

農林水産大臣賞受賞

女性の声がこだまするむらづくり

受賞者 みたけのうさんかこうしせつ 三岳農産加工施設 こうぼうくみあい みたけグルメ工房組合
ながのけんきそぐんきそまち
(長野県木曾郡木曾町)

■ 地域の沿革と概要

木曾町は平成17年11月に隣接する木曾福島町、日義村、開田村、三岳村の4町村が合併して誕生した町である。

長野県の南西部に位置し、県内の町村の中で最も広い面積476.06k㎡の町を有し、総面積の95.4%を山林が占める緑豊かな山間の町である。西に木曾御嶽山、東には中央アルプス木曾駒ヶ岳がそびえており、町の中央には木曾川が流れ、その流域に沿って国道19号とJR中央本線が走っている。夏と冬、昼と夜の寒暖の差が大きい内陸性の気候である。

江戸から京へつづく中山道六十九宿のなかで、取りわけ厳しい街道であった木曾路にはその内十一宿があり、福島宿には関所が置かれ、古くから政治、経済、文化の中心地として栄えてきた。

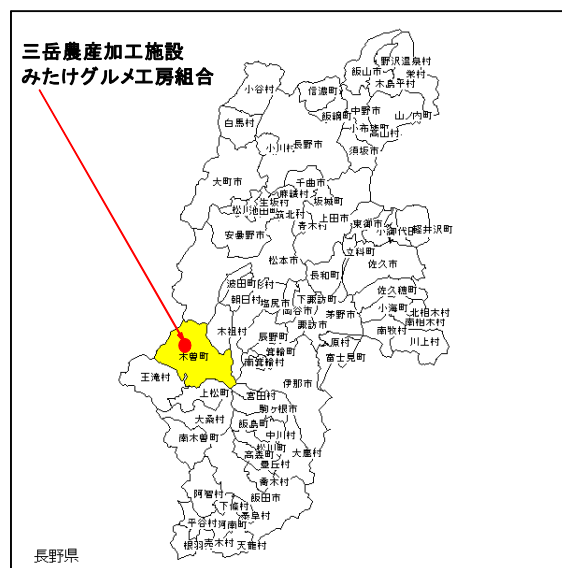
農業は、高冷地の開田高原では高いブランド力を誇る御嶽ハクサイが栽培されている。また、古くから木曾馬の産地であったが、現在は馬から和牛へ転換し、県内有数の子牛の産地として、飛騨牛、松阪牛などのブランド牛の肥育素牛を生産している。

■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

三岳地域は木曾町の西部、御嶽山の東に位置している。東西12.4km、南北12.1km、119.92k㎡と広大な面積を有しているが、

第1図 位置図



※ 白地図 KenMap の地図画像を編集

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)		31.3%
	総世帯数	636戸
	農家数	199戸
販売農家数 (内訳)		96戸
	専業農家	13戸
	1種兼農家	6戸
	2種兼農家	77戸
主要作物 (農業産出額)	水稻	40(百万円)
	肉用牛	150(百万円)
農用地の状況 (内訳)	耕地計	284ha
	田	36ha
	畑	25ha
	樹園地	2ha
	耕地率	2.4%
	農家一戸当たり農用地面積	0.9ha

耕地は約2.6%とわずかである。

地形は急峻で、地域を流れる4つの河川の流域に沿って標高740m～1,100mの位置に集落が散在している。年平均気温は約10℃と低く、年間降水量は2,126mmと比較的多い。人口は平成20年1月1日現在で1,673人、世帯数は644世帯となっている。

農業では、昭和33年の牧尾ダムの建設により全村が移住し、その時絶滅したと言われていた赤かぶの在来種である「三岳黒瀬かぶ」を復活させるため、今回推薦の「みたけグルメ工房組合」の中核となった前身の農村女性グループ「こまくさの会」が生産者と連携して生産拡大を進めた。現在は、「みたけグルメ工房組合」が赤かぶ漬けや、スunki漬けなどの特産品を開発し販売している。

また、平成19年度よりアルストロメリア栽培も開始され、現在53aの生産が行われている。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア 過疎の村が生きるために直売所が必要だった

三岳地域は、耕地面積がわずかで、専業農家では経営が成り立たないため、兼業が中心の中山間地域である。代表の西尾禮子さんも旧日義村から旧三岳村の兼業農家に嫁いで農業に従事していた。毎日汗を流して農作業をしても、自給自足程度で、農産物をお裾分けや自身の子どもたちに送るくらいしかできなかったという。そのような中で、「採れた農産物を換金できないか？」と思い、平成6年度に、当時の村が主催した女性農業者セミナーの受講者で農産物の販売を考えている女性の皆さんとともに農村女性グループ「こまくさの会」を立ち上げ、さらに「テントを貸してほしい」、「販売所を作って欲しい」という希望を行政に伝えた。



写真1 「みたけグルメ工房組合」の方々

平成7年度から、現在の直売所の入口付近にあった夏場空いていたレンタルスキーの店を借りて、試験的に直売を開始したが、当初は販売員の一日の日当は昼食代のみであり、初日の売上げは700円であったという。そこで、何とか人が寄ってもらえる直売所にしようと、お茶や漬け物を出すなど、地域の人や三岳地域の観光に訪れる人たちの寄りどころとなるよう創意工夫に努めていった。

こうした努力により、次第に1日の売上げが伸びていくことになり、それに伴って直売所に農産物を持ち込む生産への意欲や関心が高まり、地域の農家生活に変化をもたらしていった。

一例として、田舎の一般家庭では高価でありなかなか購入しない電気ポットを、いつも農作業で苦勞している祖母のためにお嫁さんがプレゼントしたことにより、それまでギクシャクしていた二人の関係が改善されたという話がある。これは少しずつ生活に余

裕が出てきたことの効果であるといえる。

直売所の売上げが伸びることに伴い、農産物の販売量や品目が増え、だんだんと施設が手狭になってきた。そこで、新たに一口3,000円の出資金で会員を募り、新しく黒田農産物等直売組合（後に、みたけ農産物直売組合）を設立し、平成12年には県の事業を活用して、三岳道の駅の建設に併せて直売施設「ほっとひと市梅の里（みたけ農産物直売組合）」を整備した。直売組合は38名で発足したが、現在は50名にもなっている。

イ みたけグルメ工房が考える地域貢献とは

「みたけグルメ工房組合運営規約」には、「・・・地域の特性を活かした活力ある産地づくりを目指し、三岳村の農業振興と住民のふれあい交流を高めることを目的とする。」とある。代表の西尾さんは、それを「お年寄りが農業を誇りに思い、生き甲斐を持って生産され、少しでも収入があって、孫にお小遣いをあげたりできる励みになること」が目的で「どんな農産物もここ（みたけグルメ工房組合）が引き受ける」ことだと言う。

地元に従来からあるものを活かし、高齢者を主体とする生産者が元気で生活できることが地域の活性化と考えている。現在、約2,000万円のお金が仕入れや給料などで三岳地域に直接還元され、地域に活力を与えている。

一方、農産物加工に使う、もち米3トン、うるち2トンの3分の2しか地域内で賅えない状況もある。今後は、高齢化による耕作放棄地の増加をくい止め、維持していくことが最大の課題と考えている。

ウ 直売から付加価値を高めた農産加工への転換

農産物の販売施設については、平成12年に道の駅三岳に建設した「ほっとひと市梅の里（みたけ農産物直売組合）」があるが、直売所に参加した女性の中からは、単なる農産物の販売だけではなく、付加価値を高めた加工販売を進めたいという希望が高まっていった。

こうした要望に応えるため、平成15年4月には直売所に隣接して加工施設「みたけグルメ工房」が完成し、加工を開始した。運営主体は、旧三岳村村民の有志が自由意志で出資を募り設置した「みたけグルメ工房組合」である。

この組合の発足は2年前の平成13年2月であるが、発足にあたっては旧三岳村が主体となり村民に呼びかけたことから、既存組織の枠にとらわれず兼業農家の女性が大勢参加することとなり、38名のメンバーが集まった。

しかし、多くのメンバーを集め組織は発足したものの、加工施設の建設に当たっては、費用を工面できず、施設完成までの2年間は、木曾農業改良普及センターの指導を受けながら先進地の視察研修などを行った。

結果的には、この2年間の研修期間が、現在の取組の礎となっている。



写真2 「みたけグルメ工房組合」の加工品

(2) むらづくりの推進体制

ア 当該集団等の組織体制、構成員の状況

みたけグルメ工房組合は、発足以降、三岳地域のむらづくりの中心となっている。

当初組合は、農村女性グループのこまくさの会、農産物直売所の「ほっとひと梅の里」と（旧）三岳村に地縁のある農家の女性に、20,000円の出資を募って発足した。

その後、おばあちゃんが生産する農産物の一部をみたけグルメ工房組合に持ってくる若い奥さんも増えてきたが、そのような方は20,000円の出資をして組合員になることは厳しかった。

こうした中で多くの参加を得るため、みたけグルメ工房組合では、現在の組合員の出資金を3,000円にすればたくさんの参加が得られると考え、既に20,000円を出資した参加者には17,000円を返金することで均衡を図り、新たに会員の参加を募った。その効果もあって、現在は50名を越える方が農産物を供給する体制に確立している。

また、加工施設では、30代から80代までの38人が働き、特産の赤かぶ漬けや地場産農産物の弁当などを生産している。

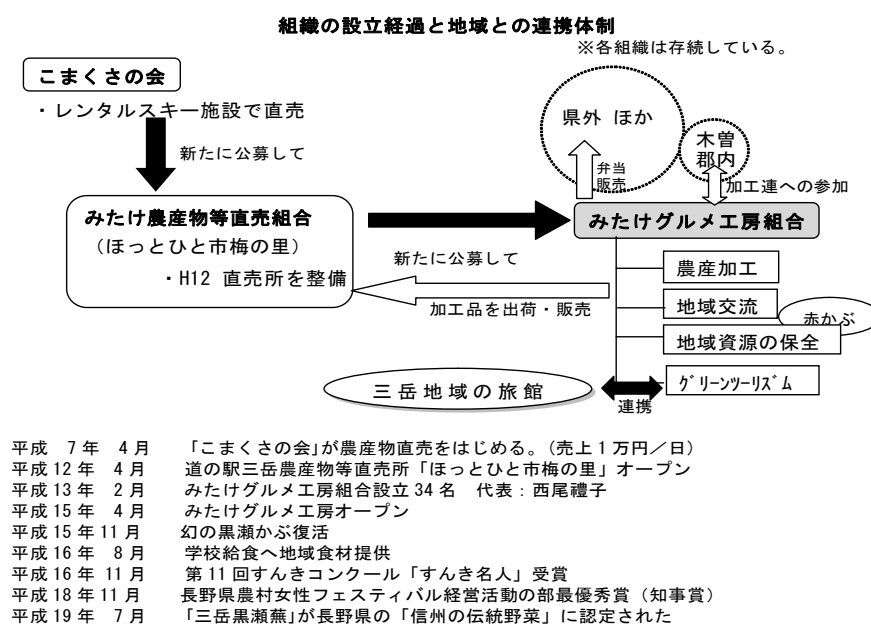
イ みたけグルメ工房組合を中心とした地域への発信

みたけグルメ工房組合では、役員会において全体の企画などを行うとともに、木曽郡内の農産物加工連絡協議会等と連携を取り、その活動を郡外に広げている。

季節毎のイベントは、新聞等を活用して積極的に情報発信し、イベント当日は道の駅の駐車場があふれるほどの来場者がある。

また、みたけグルメ工房組合自らの企画や参加する郡内外でのイベントなどの活動を通しての波及効果により、郡内に多くの加工グループが誕生するとともに、木曽スローフード街道フェスタなどの郡全体での様々な催事の企画などに大きな影響を与えている。

第2図 むらづくり推進体制図



ウ 木曽路の新たなブランド「木曽牛」の商品化

木曽地域では、地域農業の活性化と観光アイテムとしての醸成を図るため、「木曽牛」ブランドのイメージアップを平成22年より開始している。

この取組にみたけグルメ工房組合はいち早く参加し、平成22年夏の郡内の商品化検討会后、直ちに木曽牛丼、木曽牛コロッケ、木曽牛おやきなどの商品を開発し、販売している。

木曽地域には、牛丼チェーン店などは全くないことから、みたけグルメ工房組合の牛丼は人気商品となっている。特に、稲の収穫時期には、農作業が忙しくなり家事に手が回ら

ない家庭が、鍋を持って、牛丼の具だけや、おかずとしてコロッケを大量購入するという状況もあり、忙しい主婦の手助けを行えるという新たな効果もある。

また、販売しているお弁当などは、近くで工事などを行う作業員などが昼食に購入していき、ほとんど昼前には売り切れるという状況で、地域のコンビニエンスストア的な役割も担っている。この「木曽牛」商品の開発・販売は、今年の売り上げアップに繋がっており、さらに地域への貢献に自身を持つことができた代表の西尾さんは笑顔で語っている。



写真3 木曽牛加工品

■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

木曽町三岳地域は典型的な中山間地域であり、農産物を換金する仕組みが乏しく、地産地消や農産加工をめざして、旧三岳村が呼びかけ、38名の参加を得て、平成13年2月に「みたけグルメ工房組合」が発足した。発足後、約2年間は、農業改良普及センターの指導により、先進地の施設見学や施設づくりや運営についての研修会を行い、平成15年に施設が完成した後は、地域農産物を活用した特徴的な商品の開発・生産を行っている。設立当初は、知名度不足などにより顧客確保に苦労したため、代表の西尾さんは、施設での販売に加えて、木曽郡内の企業等へ行商を行い、認知度のアップと顧客の確保に努めた。

このような取組により、現在は、木曽郡内では最も有名な加工・直売施設となっており、地域の農産物を活用した「ほう葉巻き」、「こだわり餅」、「いなかむすび」などの定番商品の完成に至っている。アイデア・ウーマンでもある西尾さんは、常に新しい商品の開発に勤しんでおり、平成22年度は、木曽の広域地域でブランド化を進めている「木曽牛」商品の開発・販売にもいち早く参加した。

また、お弁当やおにぎり等の販売の取組は、過疎集落の地域内で働く人たちのためのコンビニエンスストア的な役割も果たしている。発足時より、「お年寄りが元気で生活できることが地域の活性化！」を基本理念とし、地域のお年寄りが農業を思い、生き甲斐

をもって生産し、少しでも収入があって励みになるよう、どんな農産物でも引き受けており、地域活性化に大きく貢献している。

さらに、現在は農産物の加工販売を軸としながら、体験農業や地産地消、学校給食への食材提供にも関わり、木曽郡内の農業振興や地域活性化に寄与し続けている。

販売額も、右肩上がりをつづけ、平成22年度は約4,000万円の見込みである。

2. むらづくりの農林漁業生産面への寄与状況

(1) ダムに沈んだ集落の故郷の赤かぶが復活

旧三岳村の黒瀬という集落は、昭和33年、愛知県に水を供給するための牧尾ダムの建設によってダムの底となった。この谷間の集落には古くから「三岳黒瀬かぶ」という固有の種が栽培されていたが、集落の水没に伴い、40戸あまりの住民のほとんどがこの地を離れたことから、長い間絶滅したと思われていた。しかし、ただ一人の女性が、先祖から受け継いだ三岳黒瀬かぶを自家採取して細々と原種を守り続けていた。

代表の西尾さんがそれを知ったのは平成14年のことであった。当時、村の直売所を作るために地域の特産物を探していた「こまくさの会」と農業改良普及センターでは、早速その栽培に着手した。円錐形で辛みのある「三岳黒瀬かぶ」は、木曽郡の他の地域のかぶとは特徴が異なることから、三岳の特産品として活用されている。

当初、さかずき半分の量しかなかった種は、現在60戸が栽培するまで拡大し、「みたけグルメ工房組合」で約6トンを買付けするまでになっている。

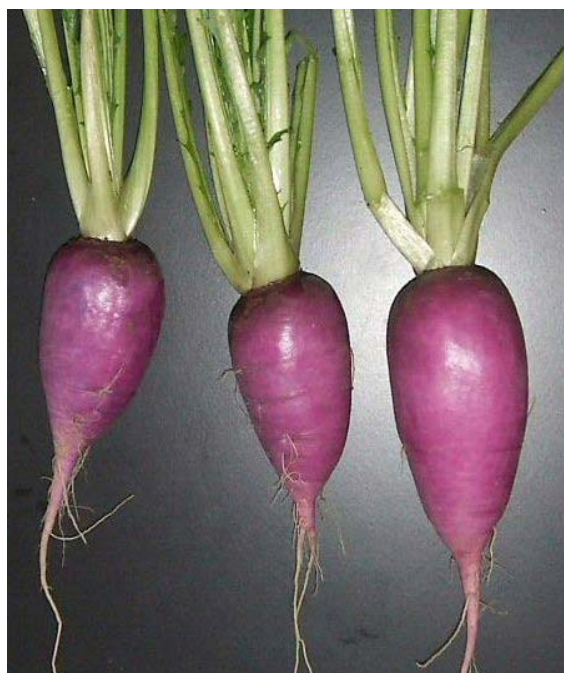


写真4 三岳黒瀬かぶ

(2) 地元の農産物を使いたい、しかし材料が足りない、だから契約販売

三岳黒瀬かぶの他に三岳地域の特産品に三尾紅梅という梅があり、現在三岳地域では約100 aで栽培されている。加工施設で使用する農産物については、地域内だけではその量が足りないため、三岳黒瀬かぶ、三尾紅梅をはじめ、隣接の開田地域のとうもろこしやハクサイ、雑穀等も契約栽培により全量買い取りを行うことにより確保を図っている。

特に、三尾紅梅の栽培については、地域の農業生産法人と連携し拡大を進めているほか、現在は三岳地域から輪を広げ、木曽町全体に声をかけ、契約栽培を進めている。

木曽郡内は、卸売市場がなく、生産した物の持ち出しが課題である中で、みたけグルメ工房組合を核とした地域内流通は、生産者の所得確保に繋がっている。

3. むらづくりの生活・環境整備面への寄与状況

(1) 役員手当なし 働きに対して、みんな平等

加工施設の従業員は、兼業農家の女性が主体である。そのため、自身の農業生産も日々の生活では大切な営みである。そこで、みたけグルメ工房組合では、どんなに忙しい日でも必ず昼12時までしか業務を行わないこととし、その代わりに、注文の多い日は早朝からの業務を行っている。代表の西尾さんが前日、「明日は朝〇時から作業します。」と言うと、特別に用事のある人を除いて、従業員が参加するシステムである。時給は誰でも750円。働けば働いた分だけ所得が増える。代表である西尾さんも時給は他の人と同様の750円。役員報酬もなし。このみんな平等がやる気に繋がっていると西尾さんは言う。

さらに、毎年海外への研修旅行も従業員の楽しみの一つである。2010年には韓国、2011年の1月には台湾に研修旅行に行くことができた。

(2) 木曾郡内でのコミュニティと都市への発信開始

近年、御嶽山信仰が衰退してきたことや御嶽ロープウェイが夏期の営業に限定されたことにより、三岳地域の20軒以上の旅館の経営が厳しくなっている。そこで、グリーン・ツーリズムへの事業展開を目指し、三岳地域の旅館との契約により2,000円で素泊してもらい、その食事と体験については、みたけグルメ工房組合が提供するという取組を4月から展開している。

(3) 女性に通帳を持たせたい、競争させたい

かつて、過疎の村では、農家に嫁いだ女性の社会参加は閉ざされていた。

平成8年頃は、直売所で販売する農産物の販売金額を入金してもらうための貯金通帳を三岳地域の女性は持っていなかった。「女性が通帳を持てないことを悔しく思った。」と代表の西尾さんは語る。そこで、こまくさの会では参加者の16人に通帳を作らせ、売り上げをその口座に入れるとともに、直売所へ持ってくる会員の売り上げを掲示し、会員同士を競争させることでやる気を起こし、地域の生産力を上げていった。

さらに、加工施設では、平均年齢70歳を越える女性たちがいきいきと働いており、地域の雇用の場としての役割も果たしている。

こうした取組が、現在の三岳地域の農業生産、加工、販売の全体に係る、地域全体を巻き込んだ強固なシステムの確立につながっている。