

# 農林水産大臣賞受賞

人も元気、自然も元気、経済も元気

受賞者 むらまる 村丸ごと生活博物館 せいかつはくぶつかん 越小場地区 こしこぼちく

くまもとけんみなまし  
(熊本県水俣市)

## ■ 地域の沿革と概要

水俣市は熊本県の最南端に位置し、三方を山で囲まれ、一方を不知火海に開いた温暖な町である。面積は約163km<sup>2</sup>で、東西に22km、南北に14kmであり、人口約27,600人の小都市である。

水俣市は総土地面積の約75%を林地が占めており、耕地は7%に当たる1,030haであるが、傾斜地にある耕地が多いため、耕作地全体の48%が果樹園として利用され、水田の割合は38%と熊本県の59.6%と比べても低い。基幹作物は特産品のサラダ玉ねぎなどの野菜と甘夏・デコポン等の果樹である。

水俣市では、平成13年度から農山漁村の振興に向け、自然と生産と暮らしがつながり、常に新しいものを作る力のある元気な村づくりを目指す「水俣市元気村づくり条例」を制定し、元気な村づくりを進めている。

## ■ むらづくりの概要

### 1. 地区の特色

越小場地区は水俣市の中心部から約8km東部に位置し、日当野、一本木、本井木、無田、岩井口、山木場、市木の7つの集落で構成されている。

現在、129世帯、276名が暮らしており、人口276名中65歳以上は149名（平成23年3月時点水俣市住民基本台帳）であり、65歳

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	
地区の性格	機能的な集団	
農家率 (内訳)		14.5%
	総世帯数	1166戸
	農家数	169戸
販売農家数 (内訳)		169戸
	専業農家	60戸
	1種兼農家	50戸
	2種兼農家	59戸
主要作物 (農業産出額)	葉たばこ	612(百万円)
	いちご	133(百万円)
	水稲	90(百万円)
農用地の状況 (内訳)	耕地計	295ha
	田	103ha
	畑	185ha
	樹園地	
	耕地率	24.4%
	農家一戸当たり農用地面積	1.7ha

以上の占める割合は54.2%であり、水俣市の30.9%に比べ高齢化率は高くなっている。

農家戸数63戸のうち販売農家は59戸で、本井木地区を中心に活動する農事組合法人本井木生産組合では、水稻生産の受託作業とともにタマネギの生産も行っている。

## 2. むらづくりの基本的特徴

### (1) むらづくりの動機、背景

昭和20年代～30年代に農林業を中心に栄えた越小場地区であったが、農業の低迷、木材需要の低迷により、農林業だけの収入で生活することが困難になり、生活安定のために成人層は水俣市を中心に事業所で働くようになった。時代の流れとともに、自給自足の生活から物品を購入し消費する生活へと変化するのに伴い、少子高齢化の問題や、相互扶助の機能の低下が深刻化し、村への想いや誇りも失われてきたように思われた。

このような状況の中、「農林業の低迷や少子高齢化により、越小場地区は次第に衰えていくのでは」という住民の不安を受けた越小場のリーダーが水俣市役所に相談する中で、「水俣市元気村づくり条例」を知り、「子供や老人の笑い声が絶えない地域にしたい」、「地元の素晴らしい風土や文化を後世に残したい」という想いを持つ有志が、元気村づくり条例に基づき、地区を丸ごと生活の博物館と見立て、地区の伝統や魅力を発見する取組である、生活博物館認定申請に向けて動き出した。生活博物館認定後の予想される越小場の今後の変化や申請の手続きなどが有志の中で話し合われ、その中で、「越小場に住む我々住民が元気になろう。それが越小場の農業や生活の活性化に繋がる。」という発想の転換が図られていった。話し合いの中で越小場の良さを見直してみると、豊かな自然と相互扶助ができる団結力の強さが越小場の良さであるという意見がまとまった。

そして、越小場にあるものを大切にしながらむらづくりを推進していくことを確認した。平成18年には、越小場の自然を自分たちで保全するために地区環境協定を全戸で締結するとともに、むらづくりにおいて目指すべき6つの方針を定めた。

#### 【地区の6つの方針】

- ①集落景観保全、②安心安全な素材の供給、③環境保全型の農業、④環境に配慮した土木、⑤地区での生ごみ堆肥化 ⑥環境に配慮した住まいづくり

その後、平成18年に生活博物館認定を水俣市に申請し、平成19年3月に水俣市においては第4番目となる生活博物館として認可され、①訪問者との交流、②安全・安心な農産物や加工品の提供、③集落景観保全、④減農薬による環境保全型農業の推進、⑤文化や技術の伝承を行っていくこととなった。

### (2) むらづくりの推進体制

#### ① 常会

集落の様々な活動や運営方針などは、全戸出席を基本とする常会で合意が図られ、自主性に基づいて運営されている。このため、お互いを尊重しながら意思決定を行っている。また、水俣市の受託を受けた自治協力員が水俣市との連絡や集落の取りまとめを行っている。

## ② 村丸ごと生活博物館越小場地区

村丸ごと生活博物館越小場地区(以下「越小場生活博物館」という。)は、「地区環境協定」及び「水俣市元気村づくり条例」に基づき設置された自治組織である。

越小場地区の振興に向け、①豊かな村づくり(産業の振興)、②風格ある村の佇まいづくり(景観保全活動)、③訪問者との交流(技術や知恵の伝承、新たな発想の吸収)を3つの柱とし、自然と生産と暮らしが繋がり、常に新しいものをつくる力のある元気な村づくりを目指している。

越小場生活博物館では、越小場地区を丸ごと生活の博物館と見立て、越小場の豊かな自然や昔から伝わる生活習慣等を生活学芸員や生活職人が訪問者に案内したり、体験活動をさせる交流を行っている。この交流は、越小場地区の「あるもの探し」を行う活動であり、訪問者と住民の双方が越小場地区の伝統や魅力を発見する取組である。案内をする生活学芸員とは、地域の生活文化、自然、産業などを調査・研究し案内できる人のことであり、現在19名が水俣市から認定を受けている。また、生活職人とは、木工や、造園、惣菜作りなどの熟練者のことであり、こちらも19名が認定を受けている。訪問者の受入れは、水俣市や市内観光関係団体を通して依頼があり、代表が水俣市や事業所との連絡調整を行っている。

本井木の代表者宅に併設する加工所では、弁当や惣菜、お菓子等の郷土料理を製造し訪問者に提供している。弁当については、市内農協直売所「おろろんこ」に週3回出荷し、市内小中学校の運動会や各種イベント時等には、注文に応じて販売も行っている。

## ③ 農事組合法人本井木生産組合

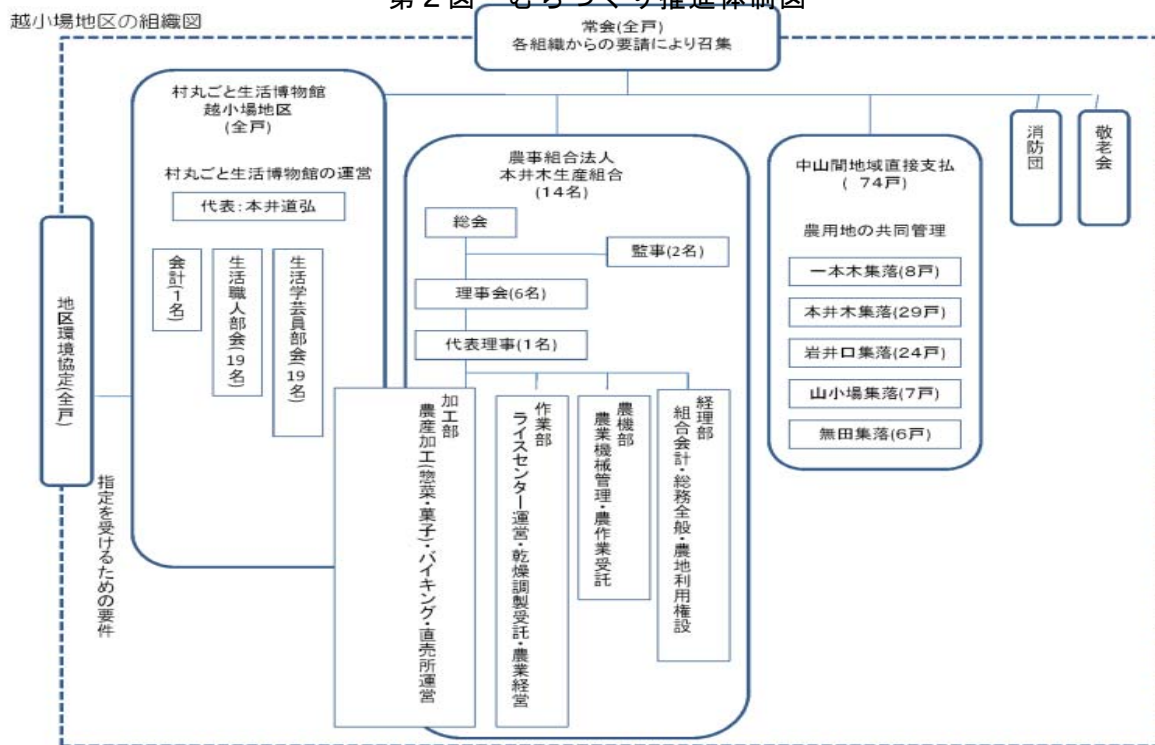
本井木地区では昭和63年から平成8年にかけて3期にわたりほ場整備を行ってきた。

平成7年のほ場整備事業の開始とともに機械の過剰投資を防ぐため、集落全戸にトラクターを配布し、農業機械の共同購入を呼び掛けた。集落座談会を重ね、平成9年に7戸14名で本井木生産組合機械利用部会を設立し、平成19年には組合設立10年目を契機として法人登記を行い、農事組合法人本井木生産組合として再出発した。

自己資金で「本井木加工所(惣菜・弁当)」及び「ふれあいショップ本井木(直売所)」を落成し、生活博物館における農産加工品販売の中心を担っている。

なお、毎月14日に組合員全員(夫婦)出席による定例会(臨時総会)を開催し、スムーズな意思決定を行っている。

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

(1) 「村丸ごと生活博物館」認定を機とした地区全戸の意思統一

「村丸ごと生活博物館」の認定申請を機に、住民自ら越小場地区を見つめ直し、将来の姿を思い描いた結果、まず自分たちが元気になって地区の自然を守っていこうという思いから、地区環境協定を全戸で結び、6つの方針を定めることにより地区全戸の意思統一を図った。

(2) 農事組合法人本井木生産組合の活性化

「村丸ごと生活博物館」で地区を訪れる訪問者に対する食事や、年2回、春(4月)・秋(11月)の越小場分校跡地において実施されるバイキングの料理は、農事組合法人本井木生産組合の加工部が中心を担っている。

減農薬、減化学肥料にこだわった「大関米」を柱に、自給的農家が多いという特徴を活かし、地区内で年間50種類近くもの野菜を栽培し、全ての食材を地区で調達している。

農事組合法人本井木生産組合の加工部が販売する本井木弁当については、市内農協直売所「おろろんこ」に週3回出荷し、市内小中学校の運動会や各種イベント時に注文に応じて販売も行うなど、加工部は生産組合になくてはならない存在となっている。

(3) 多種多様な交流による住民の意識改革

平成18年度に生活博物館に認定された後は、全戸で地区の自然環境や集落の景観を守るという共通認識のもと、さらに訪問者との交流が始まったことでおもてなしの精神が

プラスされ、清掃活動等により地区全体が美しくなった。

「村丸ごと生活博物館」では、越小場の豊かな自然や昔から伝わる生活習慣等を地区住民である生活学芸員や生活職人が訪問者に案内する。訪問者の受入れを始めてから、訪問者は延べ1,300人を超える。

このような多種多様な交流を実施することにより、訪問者と住民は越小場の魅力を再発見し、徐々に住民の意識が地区の「ないもの探し」から「あるもの探し」へと変化してきた。

## 2. 農業生産面における特徴

### (1) 本井木生産組合による集落営農

#### ① 集落における水稻生産の維持

高齢化の進む越小場地区において、本井木生産組合による水稻作付及び乾燥調製の受託が行われることで、農地の保全、地区農業生産の維持がなされている。

### (2) 環境保全型農業の推進

#### ① 特別栽培米「大関米」の栽培

化学合成農薬当地比5割減及び化学肥料当地比10割減(窒素成分)の特別栽培米「大関米」の栽培を行い、環境負荷の少ない米づくりを実践している。

地元堆肥を利用、栽培地を山間部のみ指定といった条件を持つ「大関米」の栽培は、越小場地区にある環境・素材を生かすという生活博物館の趣旨に沿ったものであり、比較的高単価を望めることから、地区の環境保全と経済の両面を支える柱となっている。

#### ② 少量多品種の周年栽培で集落内自給率ほぼ200%

もともと各家庭で食べる米や野菜は各家庭で作っており、米・野菜の自給率は200%近くになり、これまで、季節ごとに約30種類ほどの野菜を作っていたが、近年ではさらに多品種となり、年間50種類近くもの野菜を栽培するようになった。これは、弁当販売や直売所、その他消費者との交流により需要が大幅に増えたためである。

### (3) 安全・安心な農作物・農産加工品

#### ① 地元産食材を使ったバイキングの実施

春(4月)・秋(11月)の年2回、越小場分校跡地においてバイキングを実施し、市内外からの訪問者をもてなしている。平成23年春には11回目を開催し、多い時には100名以上の参加者が集まる恒例行事となっている。料理作りの生活職人に参加を呼び掛け、40種以上の料理を提供している。

使用する食材は、ほぼ100%越小場地区で生産、採取された野菜や山菜であり、徹底した地産地消を行っている。

#### ② 直売所における地元産野菜等の販売

ふれあいショップ本井木では、季節ごとに旬の野菜や花卉を販売している。無人直売所である本施設は、平成14年に本井木生産組合によりほぼ手作りで作られ、近所の農家

が作った野菜等を直接買える施設として、利用者の人気を集めている。

生活博物館の趣旨である「生活と経済相互両立と向上」が図られてきている。

### ③ 地元産食材を使った「本井木弁当」の販売

越小場地区のお米、山菜や野菜を「本井木弁当」にして、訪問者等へ安全・安心な食事を提供している。「本井木加工所」である本井木生産組合の加工部が、この越小場地区の弁当料理作りや加工販売を担っている。



写真1 バイキングの様子

### ④ 家庭料理レシピ集「わがやのまんま」

昔から越小場地区の各家庭で伝わってきた数々の家庭料理を大切な資源としてとらえ、次代への技術の継承と保存、技術への経済価値付与も目的とし、平成20年に家庭料理の作り方を掲載したレシピ集「わがやのまんま」を自費出版した。料理の種類は、日々の食卓に上がるような料理63品であり、バイキングや訪問受入れ時に提供される料理が中心となっている。

訪問客には越小場地区を訪れたお土産として好評を博しているほか、メディアに取り上げられて以降、市内の書店や物産館、観光案内所でも取り扱われるようになった。

定期的な地区の収入として、また県外への越小場PRとして、その果たす役割は想像以上に大きかった。



写真2 バイキング料理

## 3. 生活・環境整備面における特徴

### (1) 集落景観保全

環境協定を結んだことにより、環境保全の活動が目立ってきており、「訪問者に見られている。きれいな地域を維持形成していかなくてはならない」という考え方が次第に広まってきた。

また、利用者も多く、昔から地域で使ってきた集落入り口の湧水を毎日掃除し、美しい景観を保つように努力してきた結果、平成22年6月には、「熊本の名水」として指定を受けた。

### (2) 訪問者との交流による村の変化

約3年の間に約1,300人を超える人々が越小場を訪れており、生活学芸員による案内の中で説明することは村の自然であり、これまで越小場で脈々と営まれてきた村の暮らしである。そして、越小場の家庭料理を提供する。素朴な食事でも、「おいしい上に、全て

の食材を村で調達しているとはすごい」と訪問者が驚嘆することに加工所で働く人は誇りを感じている。

ある生活学芸員は「今まで気付かなかった村の良さを、よその人が教えてくれた。案内を重ねるたびに自分たちの普段の生活の豊かさを知り、自信と誇りを持って地域を説明できるようになった」と語る。また総菜・団子作りの生活職人は「今までは家にいるだけだったが、私が作っただごを、美味しいと言って食べてくれる姿を見るたびに元気が出て、生きがいにつながっている。」と笑顔で話す。

交流を通して、「越小場には何もない」という意識から、豊かな自然や村への誇りと自信を取り戻している。



写真3 訪問者との交流



写真4 訪問者との交流