

内閣総理大臣賞受賞

住む人が誇りを持ち来訪者との心豊かなふれあいを創造

受賞者 NPO法人とうもんの会

しずおかけん かけがわし
(静岡県掛川市)

■ 地域の沿革と概要

旧大須賀町・旧浅羽町・旧福田町周辺の南遠州地域では、当地域の原風景である広々とした水田は「とうもん」と呼ばれており、「稲面（とうも）」又は「田面（たおも）」が言葉の由来とされている。

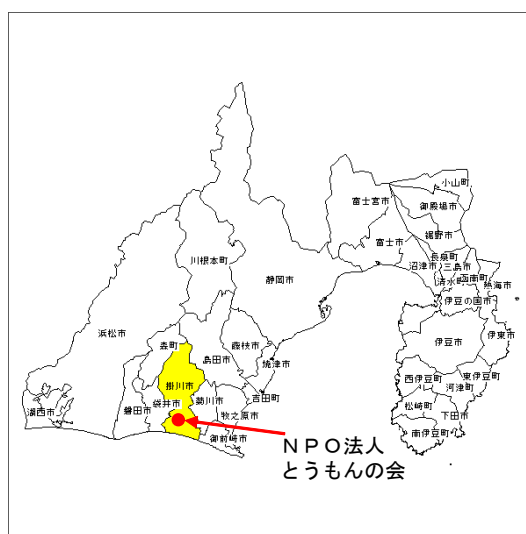
この「とうもん」では、戦後間もない土地改良事業や国営大井川用水農業水利事業によってほ場整備、用水改良、排水改良などが行われており、県内でも有数の農業地域となっている。

江戸時代には、遠州横須賀藩の城下町として、地の利をいかした海運が盛んであった。また、藩による殖産興業としてサトウキビや茶の栽培が奨励されてきた。

しかし、この農地の大部分が昔は海であったことや、度重なる災害から復旧・復興してきた歴史があることを知る人は少ない。宝永地震により海底が隆起して陸となった砂浜の開墾の際に、「遠州のからっ風」と呼ばれる季節風から農地を守るための松による防風林の設置、砂の飛散を防ぐためのほ場へのわら立て、海拔が低い水田に恵みを与えることを目的とする「十内垵（じゅうないり）」と呼ばれる河床下の地下水路の整備等が行われ、これらの先人のたゆまぬ努力によって現在の風景を享受できるのである。

また、この地域は宝永地震のほか、江戸時代最大の台風といわれる延宝の高潮

第1図 位置図



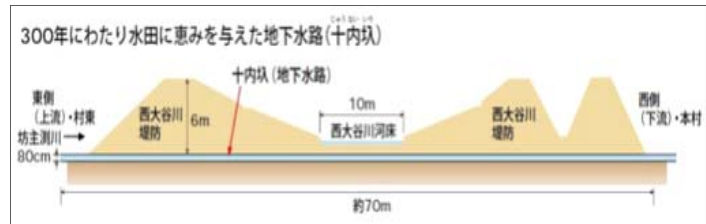
注：白地図KenMapの地図画像を編集

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	その他(NPO法人)
農 家 率 (内訳)	10.4% 総世帯数 3,797戸 総農家数 394戸
専兼別農家数 (内訳)	専業農家 51戸 1種兼農家 80戸 2種兼農家 101戸
農用地の状況 (内訳)	耕地計 511.0ha 田 285.0ha 畑 50.0ha 耕地率 15.1% 農家一戸当たり耕地面積 1.3ha

や安政東海地震など、繰り返し大災害に見舞われてきた。そうした闘いの跡が、高潮からの避難所となる「命山（いのちやま）」、「浅羽大囲堤（あさばおおがこいづつみ）」などの遺構として残されている。

第2図 十内坎（地下水路）



■ むらづくりの概要

1. 地域の特徴

当地域は、静岡県西部の遠州灘に面し、地域の中央部の広々とした水田地帯では稲作、その北側の小笠山丘陵では茶栽培、南側はメロン、イチゴ、トマト等の施設園芸、海岸砂地では露地栽培などの地理条件をいかした農業が営まれている。また、白い砂浜と松林が続く海岸、水田に浮島のように点在する鎮守の森、その間をゆったりと流れる弁財天川、西大谷川、東大谷川などの変化に富んだ自然環境や、そこに生息する豊富な生態系が見られ、山と海、田畑と集落がバランスよく揃っている地域である。

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア 失われつつある「とうもん」の危機

平地農業地域である当地域では、住宅の建設及び大型小売店の進出による農地転用、生産調整などによる兼業化が進み、住民は「農業を基盤とした暮らしや文化が失われつつある」との危機感を抱えていた。このような中で、農家の衣・食・住生活の改善による健康作りに取り組んでいた地域の生活改善グループ「みのり会」（昭和54年結成）は、食の安全・安心に対する農業の重要性を認識し、農業や農村文化を後世に伝える方法を模索をしていた。

イ 屋根のない博物館づくりに地域住民の知恵を集結

一方、行政は「田園空間整備事業」を導入することとし、事業を進めるためのワークショップ（平成15年から実施）に「みのり会」をはじめ、地域の農協婦人部、郷土史研究会など多様な地域住民の参画の下、農業を基盤とした暮らしや文化を後世に伝えるための活動を開始した。

ワークショップに参加した地域住民は、農業や伝統文化、自然等を展示物として地域全体を「屋根のない博物館」と見立て、それぞれの立場から夢を語り、青写真づくりに取り組んだ。この活動の中で、地域住民は、農地を確保するための先人たちのたゆまぬ努力とその偉業を知るとともに、農地・農村の尊さを再認識した。また、ワークショップをきっかけとして、農家が生産意欲を取り戻すとともに、農地・農村の尊さや

地域の伝統文化を継承するような事業の活用方法について、住民が行政を巻き込んで検討を重ねた。

ウ むらづくりの核となるNPO法人「とうもんの会」の誕生

「屋根のない博物館」を永続的・安定的に運営するため、ワークショップのメンバー約50名が平成18年3月にNPO法人「とうもんの会」を設立後、平成19年4月に「とうもん」に面した場所に田園空間整備事業により整備した「とうもんの里総合案内所」（以下「とうもんの里」という。）を拠点として取組を開始した。



写真1 NPO法人とうもんの会の皆さん

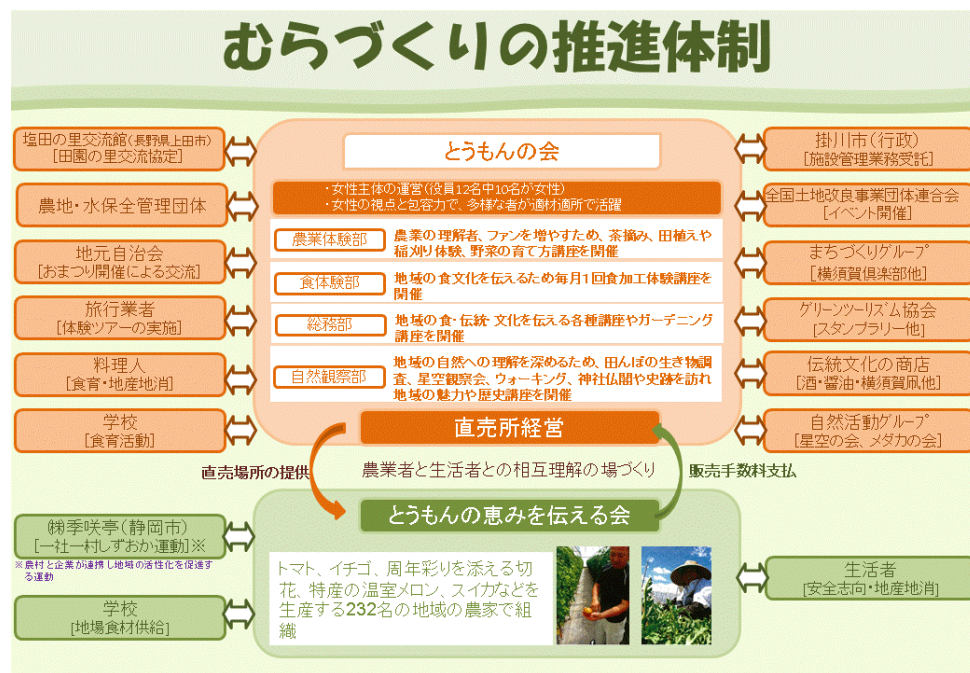
(2) むらづくりの推進体制

NPO法人とうもんの会の会員数は、現在44名（30代4名、40代3名、50代8名、60代20名、70代9名）であり、役員12名（理事長1名、副理事長3名、理事6名、監事2名）の内10名が女性で構成されている。

同法人は、女性が中心となって、各会員の自主性を尊重し、何事にもまずは取り組んでみるという行動力と意思決定のスピード感を持ち、前例や慣習に縛られない運営をしている。

平成22年度の事業費は約2,000万円であり、その構成比は特定非営利活動によるものが27%、営利活動によるものが31%、指定管理業務受託費が42%となっている。

第3図 むらづくりの推進体制



■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

「とうもんの会」の活動目標は「農業を基盤とした暮らしと文化を守る」ことであり、その活動方針は「先人の偉業を文化として継承することで、農地・農村の尊さを伝承し農業を育てる」ことである。具体的には、地域農家の経営意識の改革と販売活動の活性化を目的とする地域農産物の直売、地域の歴史・風土を伝える体験等の活動が行われている。

2. 農業面における特徴

とうもんの会では、地域農家の経営意識の改革と販売活動の活性化のための直売、地域の特産をいかしたブランド品の開発・販売、地産地消を目的とする学校への給食食材の供給等に取り組んでいる。

（1）地域農家の経営意識の改革と販売活動の活性化（直売活動）

地域では、とうもんの会の呼び掛けに賛同する農家232人が会員となって「とうもんの恵みを伝える会」を組織している。そして、とうもんの里では、その会員が出荷する朝採り市（以下「朝市」という。）が毎週金・土・日の3日間開催されており、年間の売上額は約4,000万円に上っている。



写真2 朝採り市

朝市は、生産者が「同じ野菜でなぜ売れ行きに違いがでるか」を考え、マーケティングや商品開発の技術を研鑽し、競争原理を意識した販売を実践する場となっている。これにより、農家の営農に対する意識改革と販売活動の活性化を進めている。

（2）地域の特産を生かす（ブランド品の開発・販売）

当地域では、料理の基本的な調味料の「さしすせそ」（砂糖・塩・酢・醤油・みそ）が全て製造され、江戸時代に遠州横須賀藩がサトウキビの栽培と砂糖の精製を振興していたこともあり、郷土料理に独特の味付けがなされている。とうもんの会では、地域で製造される「さしすせそ」と地元食材を使った郷土料理のレシピの提供を行うとともに、地域資源を使ったブランド品の開発・販売に取り組んでいる。

また、地域で生産された米で作る「とうもんの米粉」、地元で生産されたサトウキビを精製した白下糖の「よこすかしろ」、漬物・惣菜業者「株式会社季咲亭（静岡市葵区）」と連携して摘果したメロンを利用した漬物

「子メロン漬け」等の地域ブランド品の開発・販売を通じて地域農産物の活用を促進し、地域経済の活性化を進めている。

（３）地場産農産物を学校給食に（学校給食への食材供給）

とうもんの会は、地域の農産物の生産動向を踏まえて計画的な集荷を行った上で、旧大須賀町の学校給食センターに納品することにより、旧大須賀町内の保育園、幼稚園、小学校及び中学校の学校給食の食材として活用（年間130回程度納入）することを可能とした。食材の供給によって安全で美味しい給食が提供され、保育園の園児や小学校の児童に笑顔があふれ、農家の生産意欲の向上に寄与している。

３．生活・環境整備面における特徴

（１）地域の歴史・風土を伝える活動

都会住民や子供を含む地域内外の人に対し、農地・農村の尊さを伝えるためには、消費者が農業者・農産物と接する機会を増やすことが重要との考えに基づき、農業の良さや面白さを伝える体験活動、地域文化・食文化を伝承するための講座・イベント等を年間延べ100回以上開催している。

また、拠点施設である「とうもんの里」は、地域内外の人が気軽に立ち寄れることから、現在では年間約8万人が利用し、設置5年目の平成23年11月には来館者が30万人となった。

ア 農村の良さを伝える事業（地域資源の保全）

地域の子供たちを対象に、周辺農地の生態系の調査・観察をする「子供たちによる田んぼの生き物調査」の実施や、遠州横須賀藩時代から続く「三熊野神社大祭」で行われている「地固めの舞」「田遊び」などの継承を行っている。

これによって、子供たちが地域を取り巻く自然や地域の農耕文化に起源をもつ伝統芸能に理解を深め、とうもんにある農村の良さを受け継ぐことにつながっている。

イ 農業の面白さを伝える事業（地域の連帯感の醸成）

「とうもん」を訪れる人に対して農業の面白さを伝えるため、茶摘み、田植え、大根掘りなどの農業体験や藁ぞうり、蕎麦うち、水鉄砲づくり等の体験活動を実施している。

地域住民が体験活動の講師を務めることによって、地域の農業に誇りを持つとともに、受講者や準備に関わる人たちとの間で世代を超えた農村コミュニティが醸成されることに役立っている。

ウ 食の大切さを伝える事業

「ふじのくに食の都づくり仕事人」（静岡県産の食材を積極的に活用

する料理人や菓子職人として、静岡県が表彰する者）を講師に迎え、都市住民を対象とする地場産品を活用した料理教室を開催し、地域の農業・農産物の情報を発信している。

第2表 地域の歴史・風土を伝える講座・イベントの開催計画

とうもんの里 平成24年度行事予定 NPO法人とうもんの会 朝採り市 金・土・日開催中												
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
総務部		5・6日 新茶まつり	16日 フリーマーケット	17日(金) 夕涼み会	8・9日 新米まつり	20・21日 お茶の文化展	17日 フリーマーケット	28・29日 年東感謝祭	6日 七草粥で厄払い			23・24日 とうもんまつり
農業体験部		5日茶摘み体験と ホットプレートお祭り	16日田植え(新米)体験 23日じゃが芋掘り・さつま芋さし	19日 野菜製造講習会	22日 福寿草体験と焼き芋	13日 さつま芋掘り	17日餅つき				23日じゃが芋堀付け 23日野菜製造講習会	
食体験部	7・8日 原典弁当販売 茶葉入り柏餅	6日 手づくり豆腐	24日 手づくり豆腐	22日 生菓子の販売	8・9日 新米定食	20・21日 お茶定食		9日 米粉ケーキ	13・27日 味噌作り	10・24日 味噌作り	10日 味噌作り	
自然観察部	14日登山と葛作り 28日里山歩きと朝採り		2日海だつた後の20日 歴史を歩く	29日 田んぼの生き物調査	30日 田んぼの生き物調査		3日矢はぎ原に小宮山を歩く 24日里山歩きとみかん狩り			中旬～下旬 星空観望会	16日 早春の 高天神めぐり	
食文化を味わう会	21日 第3土曜11:30	19日 端午定食	16日 ホイロあげ定食	21日 さなぶり定食	18日 精進定食	15日 蕎麦汁い定食		17日 えびす講定食	15日 地の神様定食	19日 七草粥定食	16日 餅分定食	16日 餅まつり定食
そば打ち体験講座	15日 第3土曜10:00	20日 そば打ち体験	17日 そば打ち体験	15日 そば打ち体験	19日 そば打ち体験	16日 そば打ち体験		18日 そば打ち体験	16日 そば打ち体験	20日 そば打ち体験	17日 そば打ち体験	17日 そば打ち体験
行事料理講座	28日 第4土曜10:00	26日 餅り寿司	23日 常備菜	28日 さなぶり料理	25日 餅り寿司	22日 おはぎと団子	27日 春巻	24日 常備菜	22日 おせち料理	26日 豆料理	23日 餅り寿司	
ゆとり講座		4日 市そうり	6日 押し花	6日 着付け(浴衣)	3日 親子で和紙細工	7日 茶染めストール	5日 古布で袋物	2日 着付け(名古屋帯)	7日 正月飾り		1日 折り紙でお餅餅	1日 和紙工芸
第1金曜13:30		14日 和紙のくらし講座	12日 春の寄せ植え	9日 春のアレンジ	11日 夏の寄せ植え	8日 初夏のアレンジ	13日 秋の寄せ植え	10日 リースづくり	8日 正月の寄せ植え	12日 早春のアレンジ		9日 春の寄せ植え
第2土曜13:30		プロと楽しむ実演講座										
講師の定休日です												
健康講座	11日 第2土曜13:30		13日 炊きこみご飯	13日 トマト料理	8日 ソーセージづくり	8日 寿司	10日 魚料理	12日 クリームシチュー	12日 卓を楽しく	14日 韓国キムチ	14日 グラタン	
第2土曜13:30												
*この予定は変更することがありますので、お申し込みの際 必ず日時・料金・持ち物・服装など ご確認ください。 講座・体験は有料です 1回づつのお申し込みになります *グループ・団体の場合は、随時お申し込みいただけますので、気軽にご相談ください。 開催時間9:00～17:00 (火曜日休館) 朝採り市は金・土・日曜日のみ開催中												
お申込は TEL 0537-48-0045 FAX 0537-48-0020 E-メール toumon@pub.kakegawa-net.jp とうもんの里総合案内所 〒437-1305 掛川市山崎233												

第4図 四季折々のイベント概要

春

春のイベント

- 田植え
- 茶摘み(新茶まつり)
- 親子柏餅作り体験
- 里山歩き(命山)

など

夏

夏のイベント

- 田んぼの生き物調査
- 豆腐作り体験
- 夏休み和紙細工
- 健康講座

など

郷土史研究家、山岳ガイド、会社員、元教師等、多様な会員の自主性を尊重して、行動力とスピード感を持ち、前例や慣習にとらわれない運営でイベントを開催

秋

秋のイベント

- 稲刈りと焼き芋
- 新米まつり
- 山歩きとみかん狩り
- 魚料理教室

など

冬

冬のイベント

- みそ造り体験
- おせち料理作り(地の神様定食)
- 星空観測会

など

エ どうもんの里を伝える事業

地域内外の人に、郷土の遺産を分かりやすく楽しみながら知ってもらうため、江戸時代の「十内塚」建造を題材にした子供たちによるミュージカルの創作と「どうもんの里」での上演、郷土史研究家による昔話講座、お茶の文化展等を実施している。これにより、地域に



写真3 子供によるミュージカル

繁栄をもたらした十内塚等のどうもんにある先人の偉業を伝える遺産が再評価されることとなった。

また、理事長をはじめとする役員のどうもんへの思いを歌の力によって地域内外に伝えるため、テーマソング「どうもんの風」を制作し、どうもんの里の館内やイベント等のBGMとして活用している。

(2) 他団体との連携等

活動拠点である「どうもんの里」では、小学校や幼稚園・保育園など教育機関の農業体験活動、心身障害者の会や養護施設の入所者らを対象にした体験活動、開発途上国からのJICA（国際協力機構）研修生やグリーンツーリズムによる都市住民の受入れなどを行い、「地域の人と人」「人と地域」を結びつける役割を担っている。

また、県内各市町で構成する「ふじのくに美しく品格のある邑連合」と連携し、都市住民が「住んでよし、訪れてよし」の魅力を感じる農村づくりを目指している。

(3) その他の取組

地域の伝統食や行事食などの食文化を伝える「魅力発見!!どうもんの恵み～食編～」、地域の文化や自然を紹介する「魅力発見!!どうもんの恵み～暮らし編～」という2種類の冊子を発行して、地域の情報発信を行っている。

第 3 表 むらづくりに関する年表

年 度	概 要
～平成14年	・「みのり会」等による地域活動
平成15年	・総合案内所運営組織設立へと向けて、地元住民らによるワークショップを開始 ・ワークショップ6回、先進地視察1回、マネジメント講座5回を開催
平成16年	・今までの経過報告及び今後の進め方についての地元説明会を開催 ・「とうもんでちゃっとやрмаい会」を設立 ・ワークショップ16回、先進地視察2回、説明会1回を開催
平成17年	・研修会3回、全体会50回、視察2回を開催
平成18年	・NPO法人「とうもんの会」設立（3月6日）
平成19年	・田園空間整備事業による「とうもんの里総合案内所」オープン（4月1日）市の指定管理者として活動（～平成24年3月31日） ・県民の日 水・土・里ツアーにてミュージカル「十内塚（じゅうないり）」物語上演（8月） ・第20回静岡県都市景観賞「ふるさと静岡部門」優秀賞（静岡県建築士会賞）受賞（11月）
平成20年	・第3回協働による農山村づくり「都市と農山村協働部門」最優秀賞（県知事賞）受賞（1月）
平成21年	・平成20年度農業農村整備優良コンクール「農村振興整備部門」農林水産大臣賞受賞（3月）
平成22年	・長野県上田市田園空間博物館「塩田の里交流館」と田園の里交流協定調印（2月） ・「とうもんの里総合案内所」入館者10万人達成。（6月6日） ・全国土地改良事業団体連合会 全国体験イベントにてミュージカル「十内塚」上演
平成23年	・とうもんの里紹介冊子「魅力発見！！とうもんの恵み 食編、暮らし編」発行（2月） ・「とうもんの里総合案内所」入館者30万人達成（11月26日）
平成24年	・第2次指定管理者として認定（1月）（平成24年4月1日～平成29年3月31日）