

日本農林漁業振興会会長賞・農林水産大臣賞

農事組合法人 南檜垣営農組合（奈良県天理市）



南檜垣の風景



味噌づくり教室の風景

（概 要）

（１）むらづくりの動機・背景

南檜垣地区では、伝統のあるナス栽培、施設園芸によるトマト栽培、水稻栽培、小麦栽培などの農業経営が行われてきた。しかし、農家の兼業化が進み、平成14年頃には、地区内農家30戸のうち、専業農家は1戸のみだった。近年では、農家の高齢化や後継者不足に伴って耕作放棄地が発生するようになり、大和の原風景が損なわれつつあった。

このような中、10年先の地域農業をどうするか危機感を抱いた地域の農家は、以前から行われていた転作による小麦栽培を集団で行うことを契機に、平成14年度に南檜垣麦作組合を結成し、小麦の作付けを中心に南檜垣地区の農地利用集積や小麦販売の一元化等を実施することとした。そして、平成15年には定年帰農者を含む兼業農家を中心に、小麦受託組合として南檜垣営農組合（任意組織30名）を設立した。

平成18年には、品目横断的経営安定対策を導入するとともに、営農組合の運営体制を整備するため、「集落の農地は集落で守る」を合い言葉に農事組合法人（組合員数35人）に移行した。

（２）むらづくりの内容

南檜垣営農組合では、機械の共同購入等による生産コストの削減、経営規模の拡大、新規作物の導入や販売ルートの確立など経営基盤の安定化を図ってきた。近年では、地区内の農家や、地区内の農地を借り受けて耕作している地区外の農家の高齢化によって、営農組合に作業委託する事例が増えており、南檜垣営農組合は、地域農業の担い手としての役割が高まっている。

また、栽培した大豆を利用した味噌等の販売、生活協同組合コープ自然派奈良と連携した特別栽培米「大和ひみこ米」の開発、コープ組合員（消費者）との交流、地元小学校への食育活動などを活発に行っており、地域活性化に寄与している。