

五桂池ふるさと村（多気町五桂）

自治会で農業観光施設を運営。次々に新しいアイデアを投入し成功。

里の概要

多気町五桂は三重県の中央にある中山間地域で、温暖な気候から温州みかんの産地として知られる。かつては、みかんの専業農家が多い農業の町だったが、松阪市内からのアクセスに恵まれ、現在では、兼業農家が増え一部の農地は荒廃しつつある。

江戸初期、紀州和歌山藩田丸城主の指示で掘られた灌漑用の五桂池は、みかん園と桜並木に囲まれ、風光明媚な景観を形作っている。

里づくりのきっかけ

昭和39年、五桂池の周辺がみかん園となり、みかん狩りのお客さんで賑わった。昭和55年、農業が曲がり角に来ていることに危機感を持った自治会が、JAや県、町と一緒に座談会を開き、地域の振興について話し合いを始めた。この座談会では、①農業の振興、②高齢者の働き場所の確保、③地域の輪をつくること、に重点を置いて話し合った。

その結果、地域の皆が顔を合わせる場所が必要とのことで、最初に、多目的集会所が完成。「緑のむら委員会」を開催して年に46回もの検討会を重ねたほか、105戸全員が参加する全員集会所も年4回開催され、「みかん狩りのお客さんにもっと楽しんでもらいたい」と、「五桂池ふるさと村」の構想が完成した。

里づくりの経過

昭和39年	五桂池周辺がみかん園となり観光農園としてみかん狩りがスタート。人気を呼ぶ。
昭和55年	農業が曲がり角に来ている危機感から、自治会で座談会を開いて地域振興の検討を開始。
	多目的集会所で、「緑のむら委員会」が開催され、年に46回もの検討会を重ね、「五桂池ふるさと村」の構想が完成。
昭和59年	農水省の補助事業を活用し、「ふるさとの家（コテージ）」「食堂」「体験工房（陶芸など）」が完成。 自治会（105戸）が一部費用を負担して、「第二の故郷づくり」をコンセプトに運営を開始。マスコミの応援もあり、年1万円会費の「ふるさと特別村民」に1000人が集まるなど、初年度に16万人の集客に成功。
平成元年	オープン後3年経過し新しいことを始めようと、有志が出資をして「ニコニコゴルフ」をオープン。人気を呼ぶ。
平成2年	自由に参加してふるさと村について話し合える「ワイワイ塾」を開催。現在も続き、接客などの研修会や先進地視察を実施。
平成5年	ニューファミリーをターゲットに動物園構想が持ち上がり、動物園がオープン。
平成11年	屋外テントで販売していた野菜やみかんなどを屋内で販売しようと、地場産品直売所「おばあちゃんの店」をオープン。売店の売上げが3倍になるなど成功。
平成14年	相可高校調理科の生徒の実習施設として、物置を改良して、とろろうどんを土日限定で販売する「まごの店」をオープン。人気を呼ぶ。

平成 17 年

「まごの店」専用の新しい食堂が、県の補助事業を活用して完成。相可高校の生徒が、土日に 250 食限定でランチを提供。連日行列ができる大盛況。

現在の活動

■「おばあちゃんの店」と「ふるさと食堂」



おばあちゃんの店には近隣市町から 320 名が出品。年間 19 万人が訪れ、五桂池ふるさと村の中心的役割を担う。「うどんとかやくご飯の定食」などがメインの「食堂」は、五桂池に面した一角に、足湯ゾーンが設置されている。

■ふるさとの家

コテージ 20 棟とバーベキューハウスが並ぶ「ふるさとの家」は、夏季を中心に子供達の合宿などで利用されている。五桂池を掘った際に水没した集落を再現するため、各コテージに古の屋号で名前がつけられている。



■まごの店（土日限定で、調理科の高校生がランチを提供する食堂。）

■みかん狩り、かき狩り、いちご狩り

■五桂池散策ペダルボート、花と動物ふれあい広場、ニコニコゴルフ

活動のポイント

全国でも珍しく、自治会が運営している農業観光施設で、地域住民の知恵と工夫で新しいアイデアを投入、開村後 20 数年を経て人気を保ち続けている。近年では、相可高校と連携した「まごの店」が全国から脚光を浴びている。

将来の展望

中心となって活躍してきたメンバーが高齢化してきており、世代交代の時期に来ている。次の世代へいかにつなぐのかが今後の課題である。

連絡先

多気町五桂池ふるさと村

住所：〒519-2714 多気郡多気町五桂 956

電話：0598-39-3860

<http://www.furusatomura.taki.mie.jp/>

道の駅奥伊勢おおだい（多気郡大台町）

地産地消にこだわり、地域の後継者づくりをめざして

里の概要

大台町は品質が優良な大台茶の特産地として知られている。平成18年1月、宮川村と合併し、新大台町が誕生。豊富な自然資源を有する。

総面積	世帯数	人口
362.94Km ²	4,215世帯	11,136人

里づくりのきっかけ

当時の町長が公約として“道の駅”建設を掲げていたことがきっかけ。平成9年からプロジェクトを立ち上げ、道の駅建設に向けての検討がはじまった。

里づくりの経過

古畑駅長は、喫茶店を経営しながら行政との橋渡しをするボランティアグループ“ぐりーん・ろーど・さーくる”を主宰され、毎週日曜日に「わいわい市」（青空市）を開催。道の駅が出来るまでは廃校になった体育館を利用したり、テントを張ったりしていた。道の駅の駅長を公募しているとき、周囲の勧めがあって、駅長に応募された。

平成6年	ボランティアグループ「ぐりーん・ろーど・さーくる」を主宰。毎週日曜日には「わいわい市」（青空市）を開催。
平成11年	10月17日道の駅奥伊勢おおだいオープン。
平成15年	道の駅奥伊勢おおだい株式会社となる。

現在の活動

- 食堂、特産品売り場、屋台を経営。毎週日曜日にはわいわい市を開催。

奥伊勢ミルキーウェイでつながりのあった旧6か町村（大台町、旧勢和村、大紀町）で生産・製造されたものに限定している。現在の会員数は300名ほど。会員の販売手数料は特別会員（福祉施設など）、町内、町外と3つの設定がある。



- ふるさと便（ネット、通信販売）を実施。

活動のポイント

- 地産地消。

旧6か町村（旧大台町と近接の旧勢和村・旧宮川村・旧大宮町・旧紀勢町・旧大内山村）で生産、製造されたものが100%。野菜の生産者（会員）は100名ほど。生産者は農作物の生産履歴を記録。作業記録のない農産物は販売しない。

- 地域の後継者づくり

何よりも一番の目標としているのは、地域の後継者づくり。

- 売るものをつくってはならない。売ってはならない。

道の駅という性質から、気軽に立ち寄ってもらえるようなサービスを心がけている。接客が過度にならないよう従業員を指導している。

苦労話

古畑駅長は当初3年間、毎朝4時半（遅くても5時）には出勤し、トイレ掃除、駐車場のチェック、厨房の下ごしらえなどをされていた。スタート時は人員が不足しており大変なご苦労があった。駅長は現在も早朝から出勤され、イヤホンとマイクを常に身につけて各部門への指示をされる。

将来の展望

大台町の活性化のために、大台町だけでなく、近隣の町を巻き込んだ枠組みでやっていきたい。東紀州、伊勢志摩へお客様にたくさん来てもらうことがこの地域を潤すことにつながる。交流居住など都市の人に田舎を楽しんでもらえる進め方をしていきたい。

連絡先

道の駅奥伊勢おおだい

住所：〒515-2404 多気郡大台町佐原663番地1

電話：0598-84-1010

URL：<http://www.ma.mctv.ne.jp/~okuise-o/>

道の駅 飯高駅 (松阪市 (飯高町))

「無着色・無添加にこだわった加工品」「女性の元気でむらおこし」

里の概要

飯高町は奈良県境にあり、三重県の中央西部、櫛田川の上流にある。三方を1,000m級の美しい山並みに囲まれ、山林の面積が94%以上を占める山間の町。大阪まで通じる国道166号が横断し、昔から大和と伊勢を結ぶ交通の要衝だった。「伊勢香肌茶」と椎茸が地域特産品として知られる。平成17年には近隣市町と合併して松阪市になった。

過疎・高齢化の進む山村ですが、近年、「田舎暮らし」を求め、都市からの移住者が増えている。

里づくりのきっかけ

昭和62年、体にいい無着色・無添加のお漬物を消費者に届けようと、農家の主婦グループが「野菜加工組合」を結成。町の助成を受け、小学校の廃校跡地へ建設した農産物加工所で活動を開始。この取組は、飯高町で数々の「おいしいもの」が誕生する先がけとなった。このお漬物は、手づくり・無添加にこだわった商品として現在も販売されている。

里づくりの経過

昭和62年	農家の主婦グループが「野菜加工組合」を結成。小学校の廃校跡地へ建設した農産物加工所にて、手づくり・無添加にこだわった漬物を製造。
平成2年～	町がむらおこしの一環として直売所をオープン。農協が運営。
平成5年～	町が「野菜加工組合（後、有限会社化）」に直売所の経営を委託。
	町が農家のご婦人方に呼びかけ、漬物のほか、もち部、草もち部、みそ部、そば部、薬草部、菓子部が誕生。農産物加工所（飯高町産業振興センター）にて製造加工。
平成16年～	町が農林水産物処理加工施設を新設。 温泉施設、レストラン、そば打ち体験工房（味楽工房）がオープン。
平成17年～	温泉施設、レストランの隣に直売所（物産館）が新装オープン。 町と地域住民出資による第3セクター「(株)飯高駅」が運営。

現在の活動



■直売所（物産館）

町内から100名、町外（榑田川流域）70名が農産品（お茶・しいたけ・野菜）や手芸品を出品。

■加工施設

2ヶ所の加工施設で7つのグループが「味噌」「ケール」「そば」「餅」「薬草」「草もち」「でんがら（ほうの葉で包んだあんこ入りまんじゅう）」「こんにやく」などを製造。年々製造量は増えている。各グループは町内の高齢女性を中心に約30名の正会員で組織され、いきいきと楽しく活動している。

■そば打ち体験工房（味楽工房）

100%松阪産のそば粉を利用。月に40名程度がそば打ちを体験。

■温泉施設

温泉館の目玉は、榑田川の流れ、飯高の大自然を眺めながらの露天風呂。ほかにも、蒸し湯、かめ風呂など合わせて12種類の浴槽がある。お年寄りや小さなお子様への安全に配慮して、手すりなどの配置もされている。ゆったりとした浴場で、ゆったりと、格別の「癒し」をご満喫できる。

■レストラン

まこも、しめじ、そばなど地元の食材にこだわったメニューを提供。

活動のポイント

■無着色・無添加にこだわった加工品

活動当初から「体にいい商品を」というコンセプトを守り続けている。

■女性の元気でむらおこし

飯高町では、地域と行政が両輪となって、むらおこしを継続してきた。特に、無着色・無添加にこだわった加工品の製造販売を通じて、多くの高齢女性が生き生きと輝いている。

苦労話

消費者に喜んでいただき売上げを伸ばしていくには、新しい商品の開発が必要。新商品の開発を促進するため、新商品及び店内にない商品に限定して店舗前プロムナードで直販できるしくみになっている。

将来の展望

- ・ 引き続き、無添加・無着色・無農薬にこだわっていきたい。
- ・ 日本中に響くような新しい商品をつくりたい。

連絡先

（株）飯高駅 いいたかの店

住所：〒515-1502 三重県松阪市飯高町宮前177

電話：(0598)46-0808

URL：<http://www.iitakatown.jp/~iitakaeki/>

いちうごう
一字郷 (伊勢市 横輪町・矢持町)

地域の強みを掘り起こし最大限に活用する

里の概要

伊勢市の一字郷は横輪川沿いにある山里で、平家落人の里として知られ、横輪町と矢持町から成る。かつては、雑木林の山々や棚田に囲まれ、炭焼きや美味しい米の産地として栄えた。現在では、過疎化により山林や農地の荒廃が進んでいる。

春は横輪桜、初夏はホタル、夏はキャンプ・川遊び、秋は紅葉狩り、冬は特産品の横輪芋と、四季折々の自然を満喫できるほか、かつて参宮道、生活道などに使われていた竜ヶ峠や、重要文化財に指定された仏像をご本尊とした久昌寺、防風のための家々の石垣など、歴史的資産の宝庫でもある。

里づくりのきっかけ

農林業の低迷により過疎化が進む中、上流部の矢持町で「むらおこし」への取組が始まった。町の人に自然に親んでもらおうと、地元住民も出資をして昭和57年に平家の里キャンプ村が、昭和61年には農林漁業体験実習館がオープン。現在でも、伊勢市の指定管理者として、地元住民で組織する「伊勢市矢持平家の里振興会」が運営している。

また、平成15年からは、横輪町と矢持町それぞれで地域活性化の検討を始め、地域資源を発掘しての新しい交流事業がスタート。横輪町では、横輪桜やホタルなどの自然を四季を通じて親しんでいたできるように新しい交流施設 郷の恵「風輪」をオープンさせたほか、矢持町では竜ヶ峠を復活させた。

里づくりの経過

昭和57年	矢持町に平家の里キャンプ村がオープン 平家の里キャンプ村は森の中のコテージとして人気を呼ぶ。
昭和61年	農林漁業体験実習館がオープン
平成12年 ~14年	横輪町（平成12年）、矢持町（平成14年）それぞれで、宮川流域ルネッサンスの案内人が誕生。一字郷の自然や文化を案内するイベントがスタート。 平成14年には平家の里ふれあい事業として、陶芸や炭焼き、椎茸の菌打ちなどの交流事業を実施。
平成15年	横輪町と矢持町それぞれで、市と住民参加による地域活性化のワークショップを開始。地域資源を掘り起し。
平成17年	伊勢市の事業により、矢持町で「竜ヶ峠」を復活。
平成18年	伊勢市の事業により、横輪地区で交流施設 郷の恵「風輪」がオープン。横輪町原生といわれるヤマイモ「横輪芋」などの地場産品を直売するほか、横輪芋とろろうどんなどの軽食も提供。

現在の活動

■郷の恵「風輪」(横輪町)・・・火・水・土・日・祝祭日営業



郷の恵「風輪」は横輪町に新しく誕生した地場産品直売所で、伊勢市の指定管理者として、地元住民で組織する「横輪町活性化委員会」が運営している。新鮮野菜各種のほか、名物横輪芋を使った横輪芋とろろうどんなどの軽食も提供。横輪川に面したテラスからは美しい山々の景観が望め、春には横輪桜の花見も楽しめる。

■「平家の里キャンプ村」「竜ヶ峠」



「平家の里キャンプ村」は、渓谷沿いに17棟のバンガローが並ぶ森の中のキャンプ場。20数年前オープンと歴史は古いもののリフォームも完了し、伊勢志摩観光の拠点などとして、県外からのリピーターに愛され続けている。地元住民による「伊勢市矢持平家の里振興会」が運営。

頂上から神宮林を下れば伊勢神宮内宮に至る「竜ヶ峠」は近年整備され、少しずつ峠歩きのハイカーの姿が見られるようになった。

活動のポイント

四季折々の自然や歴史的資産など、地域にある「もの」を徹底的に掘りこすとともに、「横輪桜」の植林や「横輪芋」の生産拡大、「竜ヶ峠」の復活など、地域の強みを最大限に活かす取組を進めている。また、「むらおこし」は計画段階から住民が主役となって進められ、行政と地域との良好なパートナーシップが築かれている。

苦労話

過疎化が進む中、むらおこしの担い手が高齢者に限られるなど、担い手不足に悩んだ。また、地域住民が一体となって「むらおこし」を進める過程で、意見を統一するため、何度もワークショップを開いて意見を出し合った。

将来の展望

漬物、鮎、シカ肉など、一宇郷ならではの加工食品を提供できるようにしていきたい。また、「竜ヶ峠」を伊勢志摩の活性化につなげるため、「竜ヶ峠を守る会」をつくり、案内人を育てていきたい。

連絡先

横輪町活性化委員会（郷の恵「風輪」）

住所：伊勢市横輪町586番地

電話：0596-39-1741

伊勢市矢持平家の里振興会

住所：伊勢市矢持町

電話：0596-39-1345

羽根村づくり実行組合（伊賀市羽根）

地域ぐるみでの無農薬の野菜づくりで梨の産地を活性化

里の概要

三重県の北西部に位置する伊賀市は、伊賀盆地という地形を活かし、伊賀米、伊賀牛、果樹などの産地として知られる。交通網が整備され、大阪・名古屋方面から90分ほどでアクセスできる。松尾芭蕉、伊賀忍者、モクモクファームや、鈴鹿国定公園、室生赤目国定公園などの国定公園を有する、歴史が息づく田園文化都市である。

羽根地区は、伊賀市の中心部（旧上野市の東部）にあり、戦後から始まった梨の栽培が盛んである。

伊賀市

総面積	世帯数	人口
558.17 km ²	38,671 世帯	102,957 人

羽根地区

総面積	世帯数	人口
35.84 km ²	46 世帯	140 人

里づくりのきっかけ

戦後、梨づくりを始めた農家の高齢化が進み、梨の生産量は年々低下。高齢者にも手伝ってもらいながら農家経済を盛り上げようと、高齢者に店番を依頼して、農薬や化学肥料を使わない家庭菜園の農産物の対面販売を始めた。その後、梨の顧客にPRしつつ、1年中来店してもらえるよう、農村市場（直売所）を開設。取組を継続させるため、羽根村の自治会、梨組合、老人クラブなど全ての団体を巻き込むことを最重視した。

里づくりの経過

平成5年	羽根村づくり実行組合設立。（組合員は現在30名）
平成7年	当番制で家庭菜園の農産物の対面販売を始める。
平成8年	中山間地域支援事業の支援を受け、農村市場（直売所）と白鳳梨直売所をオープン。 青空ネット伊賀設立。
	1km内にスーパーが新設される。（スーパーにはできない無農薬の野菜の販売を）
平成10年	無農薬栽培実行部会設立。ラジオで農村市場から生放送。
平成14年	羽根村収穫祭開催（以後毎年開催）。
平成16年	朝日新聞、農業新聞が羽根村の取組を紹介、収穫祭の様子をNHKが取材。
平成17年	大阪の百貨店の無料誌への掲載等取材多数。特別栽培農産物、ほ場見学ツアー実施。
平成18年	梨、サツマイモのオーナー制度で、農体験を取り入れた試み。 伊賀の湯「農の匠」への出店
平成19年	農地・水・環境保全向上対策に取り組む。

現在の活動

■ 羽根村農村市場（直売所）

白鳳梨、羽根ちゃん漬け、露地野菜、伊賀産コシヒカリ、卵などを販売



- 伊賀の湯敷地内「農の匠」への出品。
- 羽根村収穫祭の開催（11月）・・・収穫体験なども併せて利用者へのPRを実施。
- 近隣の小中学校への学校給食用野菜等の提供。
- インターネットを利用して、季節野菜を通信販売。
- 白鳳梨、サツマイモなどのオーナー制

活動のポイント

- ・ 毎月1回以上定期的に「技術例会」を開催して、品質が落ちないようにしている。
- ・ 休日には生産者が当番で店番をし、野菜の品質や調理方法などについて客と対話してニーズをとらえるようにしている。
- ・ 「土をはらい、水洗いしただけで、そのままかぶりつける」野菜を目指し、ぼかし肥料を使用した有機肥料で健康的な土づくりを基本に、農薬を使わずに栽培。農薬の散布をしないために、害虫駆除にフェロモントラップなどを使用し、地区全体で取り組むようにしている。

苦労話

当初、客が1日に1人来るかどうかという状態が1年あまり続いた。これではいけないと、梨の注文書の裏に農作物のPRをして、徐々に固定客を増やした。口コミ、取材などで知名度が上がっていった。

農村市場で野菜を販売し始めて、10年が経過し、さらに高齢化が進んでいる。後継者の確保については、羽根村地域内だけでなく、羽根村の近隣地域へも広めている。

無農薬畑の認定は費用がかかり、取得出来ない。表示に制約があるため、羽根村の野菜は「特別栽培（農薬0回、化学肥料現行の1/3以下）」と表示を工夫している。

将来の展望

現在、農村市場で企画商品化したものを並べて販売しているが、これからはお客様に自分で収穫して持ち帰ってもらう、収穫体験型を取り入れていく。

また、平成16年11月に旧上野市で、伊賀地域グリーンツーリズム推進協議会が設立され、合併により伊賀市に拡大した。今後は、地域観光・農業観光の部分でも力を入れていきたい。そのため、今まで以上に村の景観向上も目指す。

羽根村の野菜しか食さないというぐらいこだわってくれるお客様のために価値を認識しながら農作物を作っていきたい。

連絡先

羽根村づくり実行組合

住所：〒518-0006 伊賀市羽根 430

電話：0595-21-2853

関係 URL：http://blog.goo.ne.jp/igashihane

大山田温泉福祉公社（伊賀市上阿波）

里の概要

伊賀大山田は三重県西部、伊賀盆地の東部にある。名阪国道・JR関西線・近鉄大阪線で、大阪・名古屋へは1時間半程の距離にあり、文化・経済は関西地方と密接な関係がある。

古くから、良質の杉・檜、伊賀米をはじめ洋蘭、伊賀牛、椎茸などの特産を生かし農林業が発展してきたが、国内木材の消費低迷や米の生産調整等に加え、農林業従事者の高齢化又は後継者不足等により、本来の農林業経営に対し新しい施策対応が必要となっている。

総面積	世帯数	人口
96km ²	1,758世帯	6,230人

里づくりのきっかけ

平成11年4月オープン予定の温泉施設（伊賀の国大山田温泉そうぞの森さるびの）内に農産物加工販売所が設置されることになり、平成9年から、減反対策で8名の仲間とコンニャク栽培に取り組んでいた坂本さんがスカウトされ、こんにゃく工房が開設された。その後、施設を増設することになった時に、たまたま乗り合わせたバスでパン屋さんと知り合いになり、パン作りを教えてもらった。

また、温泉開業年（平成11年）の11月には、温泉敷地内に青空市も設立し、地元の農家さん達で大山田生産販売組合を立ち上げ、農産物直売所「^{くぬぎや}櫛屋」で農産物の販売を開始した。組合員数は年々増加し、平成18年現在で117名にも上っている。

里づくりの経過

平成11年	4月：伊賀の国大山田温泉 そうぞの森さるびの オープン 11月： ^{くぬぎや} 櫛屋オープン
平成16年	8月： ^{くぬぎや} 櫛屋に「花屋」をオープン 10月：浴場を増設

現在の活動

■温泉

■こんにゃく・パン作り工房



工房内で、加工・販売。温泉施設内の食堂でも提供。パン作り、コンニャク作りの体験教室も開催。

くぬぎや ■ 棚屋



平成18年6月現在、出荷組合員数は117名。栽培方法・品種等は農家さんにお任せで、ほとんどの農家さんが農薬を用いていないため、無農薬野菜として販売ができる。扱っている商品は、伊賀米、お茶、しいたけ、洋蘭、自然薯がメイン。また、大山田農林業公社から、ゆず、おはぎ等を、御浜町からミカンを取り寄せて扱っている。くぬぎや 棚屋特性ワサビソフトクリームも人気がある。

活動のポイント

くぬぎや 棚屋では、「朝取りの『新鮮さ』手作りの『安心感』地場直産の『安さ』」をモットーに、多くの農家が農薬をあまり使用せず手間をかけた野菜を持ち寄ってきており、お客さんの購入動機につながっている。また、日曜祭日には必ず生産者2名が、直売所の運営当番として、農産物の販売に携わり、消費者と生産者の間を埋め、色んな情報を交換し、より良い農産物の生産に努めている。

他、新鮮野菜も温泉も十分に楽しんでもらうため、入浴前に買い物をされたお客さんには、購入野菜の預かり所を設けています。

苦労話

■ こんにやく・パン作り工房

こんにやくの材料である芋を確保することが困難である。収穫量が少なく、足りない時は取りよ

せている。

■ くぬぎや 棚屋

生産者の高齢化が進み、商品を十分に確保できない時がある反面、出荷組合員数の増加に伴い十分な売り場スペースを確保出来ない時もある。また、平日と休日の出荷状況に大きな差がある。

将来の展望

生産者・工房職員の高齢化が進みつつあるため、後継者の育成が課題。また、宿泊施設がないため建設と、くぬぎや 棚屋での季節に応じたイベント開催も考えている。

連絡先

大山田温泉福祉公社

住所：〒518-1412 伊賀市上阿波 2953

電話：0595-48-0268

URL：伊賀の国大山田温泉 そうぞの森さるびの

<http://www.sarubino.com/>

さぎりの里 (南牟婁郡御浜町 (尾呂志))

地域住民が協力し合って知恵を出して自主・自立で運営

里の概要

三重県南部に位置する御浜町は、太平洋に面し温暖な気候から「年中みかんのとれる町」として知られる。御浜町尾呂志地区は山間部に位置し、小規模な米作や野菜栽培が中心となっている。古くは熊野三山詣での人達で賑わったものの、近年は過疎化、高齢化が進んでいる。

溪流等の美しい自然が残る山里で、秋から冬にかけての天気の良い早朝時には、霧が山一面をスクリーンに山頂から山裾に向かって滝のように流れ落ちる景色「風伝おろし」が見られる。

里づくりのきっかけ

当地区は小規模な米及び野菜生産者が多かったことから、昭和40年代から無人直売所で農産物を販売していた。その当時は無人直売所自体が珍しかったこともあり、マスコミに取り上げられたことや、湯ノ口温泉や瀧流荘といった観光資源・施設への通り道であったこともあり、良く売れた。

同様の無人直売所が地区内に多く設置され、自分で作った農産物に自分で値段を付けて販売し、収入を得ることが高齢の生産者の生き甲斐になっていった。

こうした中、地区住民の要望を受けて、町は地区内に点在する無人直売所を統合することとなり、山振事業を活用し、平成11年4月に「さぎりの里直売所」をオープンした。

また、当時この地域には飲食店が無かったことから平成13年4月には「さぎりの里」に隣接して「さぎり茶屋」をオープン。なお「さぎり」はこの地域の夏から初冬にかけての朝、山から吹き降ろす冷たい風によって霧が発生する「さぎり (朝霧)」に由来している。

里づくりの経過

H11.4	農林水産物直売施設「さぎりの里直売所」オープン (山振事業)。町と管理委託契約を結んだ地区住民で構成する管理組合により施設管理・運営開始。
H13.4	食材供給施設「さぎり茶屋」オープン (山振事業)。施設管理・運営は地区住民。
H17	直売所でふるさとパックサービス開始。

現在の活動

■直売所

直売所は、52戸 (H18.4.1 現在) の生産者で組織された尾呂志地区地場産品組合が運営しており、同地域の米・野菜・みかん・観葉植物等の農産物の他、漬物など組合員手作りの旬の加工品を販売している。新鮮な野菜が安く手に入るため、地元住民・都市住民から人気があり、当初計画の400%の売上がある。

また、販売員は地区住民のパートに加えて組合員自らが交代で務め、お客さんのニーズを捉えるよう努めている。

直売所ができたことにより、地域の小規模農家の農産物販売が促進され、農業所得の向上につながっている。またこれに伴い高齢者や女性の生産意欲も高まり、地域に活気が出てきた。



■さざり茶屋

地区住民3名で組織する食材施設利用組合が運営し、地元の銘柄豚である紀州岩清水豚や風伝米、東紀州地鳥をはじめ、地元農産物を使用した料理をお出ししている。特に紀州岩清水豚のトンカツ定食は「さざり茶屋」の看板メニューになっている。また、食器も地元の御浜窯を使用するなど、地元こだわりの。地元の方はもちろん、熊野古道や丸山千枚田や入鹿温泉・湯の口温泉へ行かれる観光客の方にも利用いただき目標以上の売上を上げている。

活動のポイント

行政になるべく頼らず、地域住民が協力し合って知恵を出して自主・自立で運営していることが成功のポイント。計画段階から住民が主体となり、設計段階においても作業効率等の面から住民が積極的に提言する等した。また、運営についても施設毎に町の利用規程に基づいて、住民が自主的に運営している。

最近ではバーコードの導入も行うなど、新しいことへも取り組んでいる。生産者の多くは高齢者であり、自分で作った農作物や加工品が売れることが、さらなるやる気・生き甲斐につながっている。

苦労話

地元住民が楽しみながら運営しているため、これと言って苦労はない。しいて言えば熊野古道の団体客が増えたとき、トイレが不足して困った。その後、トイレを増設。

将来の展望

直売所においては当初目標の約400%の売上を上げているが、H17年度から「ふるさとパック」の導入を試験的に始めた。今後この取組みを拡大し売上アップを目指している。また、より多くの商品を置くため、組合員の増員推進活動にも取り組んでいる。

今後は、「さざりの里」を核とし、地域資源を活かして、地域の自主的な取組を進めていきたい。

県・市町に期待する支援の内容

景観を疎外している周辺の電柱・電線の地中化や、御浜町周辺地域と山間地域の連携、また、経済効果だけでなく文化的な取り組みとの融合など、地域住民の努力だけで解決の難しい問題については、今後とも行政の支援を期待する。

連絡先

御浜町産業建設課

住所：〒519-5292 南牟婁郡御浜町阿田和6120-1

電話：05979-3-0517

URL：<http://web.kumadoco.net/titi/sagiri.html>（さざりの里）