

「農村文化を次世代につなぐ」6次化の取組み

—三重県多気町(有)せいわの里まめや—

主任研究員 室屋有宏

1 はじめに

有限会社せいわの里まめや(以下「まめや」)は、三重県多気町勢和地域(旧勢和村)の丹生という美しい山間集落にある。丹生という名前は、ここにあった水銀鉞山に由来しており、当地の水銀は奈良の大仏建立にも使用された古代からの特産物であった。また、この地域は丹生大師の門前町、宿場町としても栄えた所でもあり、いまでも残る切妻屋根や格子戸のある屋並みが昔懐かしさを感じさせる。

こうした歴史的遺産とともに現在、丹生に人びとを引きつける大きな魅力となっているのが、まめやの存在だ。まめやは、勢和地域の「農村文化を次代に継承する」ことを理念として、2003年に設立された法人であり、現在は農家レストラン、豆腐・味噌等の加工、直売所、農村体験講座等の活動を行っている。とりわけ地元産大豆を多く使った農村料理を提供するレストランは大変人気があり、昼のバンキング時には大勢の客でにぎわっている。

2 「地域の力」の発見

まめや誕生のキーパーソンのひとりであり、現在代表取締役をされている北川静子さんは丹生の農家に生まれ育ったが、若い頃は農村を恥じる気持ちが強かったという。学校を終え旧勢和村役場に就職した後も、自分の気持ちのなかに「役場が上で住民は下」という考

えがどこかにあったと振り返る。

こうした気持ちが大きく変化する契機となったのは、北川さんが地域の人と一緒に花のイベントを行ったときだった。丹生は昔からあじさいの多い地域で「あじさいの里」として知られていたが、イベントの成功で高齢の参加者を含め大きな達成感や連帯感が共有され、集落を守っていこうという気運がいちだんと強まった。

一方で、北川さんは地域には何でもできる力があるが、地域の人たちは自分に何ができるのか明確に分かっていないため、地域が力を発揮するには「仕組み」や「組立て」をしっかりと作ったうえで、一緒にやっていくことが大切だと感じた。

以後、地域に対する肯定的な見方とともに「地域の人と一緒にやりたい」とう思いが一層強くなり、北川さんはいろいろなボランティア活動への参加を通じて、まめや設立の構想を多くの人と話し合った。

こうしたなかで、自分たちの集落には、おいしい農産物、お年寄りの持つ技術、里山の自然・文化など、たくさんの見過ごされていた資源があることに気づいたという。例えば、集落の人は地元の米をおいしいと認識していなかったが、北川さんがたまたま食味計で計ってみると魚沼産より数値が高かったということもあった。

3 昔のものを蘇らせると地域が元気になる

北川さんは地域の宝はどこにでもあるが、特に自給自足をしていた頃の生活の知恵や技のなかに多くつまっていると感じている。その意味からも、おじいさん、おばあさんは「金の卵」であり、彼らから気づきを多くもらっている。

例えば、おじいさんが「昔はゴマの灰木で作ったこんにやくを食べたのう」という話から、にがりの代わりに灰木をろ過したもので、こんにやくや豆腐を作ってみたところ大変す



まめやのスタッフの方がた(前列左から2人目が北川さん)

第1表 「(有)せいわの里」における経営・経済効果の推移

	単位	05年度 (10か月分)	06	07	08	09
売上高	万円	2,203.2	4,024.1	6,099.8	7,423.7	8,056.8
来客数	人(昼食バイキングのみ)	14,079	26,092	34,147	35,610	36,803
地域農産物買上数量	トン(米・大豆・野菜等)	12.5	18.6	30.7	41.4	49.3
うち大豆	トン	7.6	6.0	13.1	16.4	24.6
地域還元金額	万円(農産物等買上金・人件費)	1,268.7	1,894.0	3,083.3	4,137.5	4,754.1
雇用者数	名(常勤5名の他)	18	25	36	40	44

資料 「(有)せいわの里」資料

つきりしたものが出来上がった。農家レストランでも昔の食文化を再現する形で、田楽等の伝統的な料理を提供し好評を得ている。

地域の人には「知っていることを知らない」だけであり、「出荷を待っているもの」は多い。地域資源に「気づいて、掘り起こし、つなげていく」ことで、地域の人びとの営みが肯定され、地域が活性化する余地はまだあると北川さんは指摘する。

北川さんはお客さんから気づきをもらうことも多いという。お客さんに「おいしかった、よかった」といってもらうことで価値を肯定できる。またお客さんも食べ物だけでなくこの地域らしさを感じて、周囲の人に伝えてくれる。

こうした気づきの連鎖によって、これをもっと広げていこう、地域を守っていこうという意識が確実に広がっていると感じている。

4 「まめや」を起点とした地域循環の形成

まめやの設立には、農産加工グループ、ボランティア・グループ、農業者を含む35名の方が理念に共鳴し1,050万円出資している。05年の農家レストラン開設では、自己資金以外に県・町の補助事業、JAからの借入を利用した。それでも施設整備に不足する部分は、地域の人が食器を持ち寄ったり、手作りの箸立てや座布団を提供したりしてくれた。また廃業する豆腐屋さんからは機材や技術を伝授してもらった。開業時には「こんな所まで人が来るわけない」という声もあったが、いまでは開店前に行列ができる人気の店になっている。

まめやの売上規模は年々伸びており、09年度の金額は8,057万円に達し、従業員は20～70歳代の44名となった。売上は農家レストラン

と加工品で半々程度だが、最近は加工品の売上が伸びている。

12年は直売所をオープンしたが、高齢化が進んでいるこの集落で、農村として少量多品目の農業が残る仕組みを作るためだった。大規模農業は農地を守るためには必要だが、地産地消、地域の食文化の維持には少量多品目農業が不可欠であるからだ。

一方、まめやの活動が拡大するなかで、地域資源の域内循環が形成されてきていることも注目される。09年度では、地元農産物の購入や人件費という形で4,754万円、売上高の6割程度を地域に還元している(第1表)。

調達農産物のメインの大豆は、地元の丹生営農組合において20ha規模で農薬・化学肥料を半減させ生産されており、まめやは年間の収穫の3分の2にあたる24トン程度の大豆をJA経由で購入している。

こうした大豆は農家レストラン料理や総菜となるほか、豆腐、味噌、揚げに加工されて地元で消費されている。このなかには学校給食として週2回提供される分も含まれる。

また直売所の開設とともに、まめやはおから堆肥を農家に提供し、低農薬・無農薬で栽培してもらい「まめが育てた野菜」としてシールを貼り差別化し出品してもらうことで、小規模農業を支援する取組みも行っている。

こうしたまめやの取組みによって、この地域での地産地消と環境保全型農業、資金の循環の仕組みが確実に強化されている。「農村文化を次世代につなぐ」というまめやのテーマは、地域のさまざまな人びとの連携によって、自らの農村文化・資源を保全し磨きをかけつつ、事業として着実に地域に根を広げているといえよう。

(むろや ありひろ)