

【参考】特定非営利活動法人 夢未来くんま（天竜区熊）

村おこしの経緯

熊地区は、昭和30年代後半からの高度経済成長による産業構造の変化に伴い、人口流出が相次ぎ、昭和30年は2,508人であった人口が、昭和60年には1,178人に半減し、旧天竜市内で最も過疎化の顕著な地区であった。

昭和61年10月、熊地区全戸が加入する熊地区活性化推進協議会が設立された。熊地区の村づくりは、林業の不振と自然条件の不利を克服するための高付加価値林業と山間地茶業の確立への取り組みとあわせて、「水車の里」の建設により地域に残る食文化を通して山村の生き方を問い直そうと女性達が中心となり、「村おこし」に参画することであった。以下、くんま「村おこし」のあゆみとして

- ・女性たちの地域活動生活改善グループ誕生（昭52）、
- ・熊婦人会「くんま生活とその文化」（昭56～58）
- ・林業後継者による高付加価値林業への取り組み（天竜磨き丸太加工協同組合結成）
- ・中核的農家による山間地茶業の確立（120キロ1.5ラインの大型緑茶加工施設を導入）
- ・「明日の熊を語る会」開催（昭60）
- ・熊地区活性化推進協議会（306戸全戸加入）発足（昭61）
- ・「くんま水車の里」グループ誕生（昭62）
- ・「村おこしくんま水車の里」竣工式開催一（昭63）
- ・「くんまかあさんの店」オープン
- ・平成元年度（第28回）農林水産祭「むらづくり」部門で農林水産大臣賞
- ・平成元年度（第28回）農林水産祭「むらづくり」部門で天皇杯を受賞
- ・熊活性化センター「熊愛館」が完成（平ら）
- ・「くんま水車の里」道の駅に認定（平7）

法人格取得まで

水車の里・かあさんの店の経営は、順調に進み年間7～8万人の入り込み客を数えるようになった。

「起業組織に法人格を・・・」と熊地区活性化協議会と水車の里が研修会を始めたのは、平成5年頃だった。このことにより後継者を得て、継続性と社会性を持った組織を目指そうというものであった。

協議会は法人化に向け多くの時間をかけて、学習会や合意形成のための検討会を繰り返した。この課程を通じ、「安心して歳がとれる地域でありたい、緑と水を守り子どもたちにふるさとの誇りを持たせたい」等地域ビジョンを描き、これをみんなの共通目標と確認できたのである。

活動内容

～中山間地域に誇りを持ち、心豊かで安心して支え合うしくみを～

長い検討期間を経て、平成12年6月、「特定非営利活動法人夢未来くんま」として県下で54番目に認証された。活性化推進協議会を解散しての大仕事であった。

夢未来くんまは、運営母体として「ゆめまちづくり委員会」があり、その事業を4つの組織で行っている。

(1) 水車部

農産物加工・販売，食堂，イベント，手づくり体験実習

食農学習ボランティア育成講座（平成15年度）

(2) しあわせ部給食サービス，いきがいデイサービス「どっこいしょ」

中山間地域等助け合い活動支援事業委託（平成16年度）

(3) いきがい部「ほたるを観る会」「大寒謝祭」等イベントの企画，運営

都市と山村の交流事業，ホームステイの受け入れ

(4) ふるさと部

環境保全活動として「ふるさとの山・川まもり隊育成事業」「大栗安棚田クラブ」

環境学習として「子どもの水辺事業」「水辺のユニバーサルデザイン大賞2004」

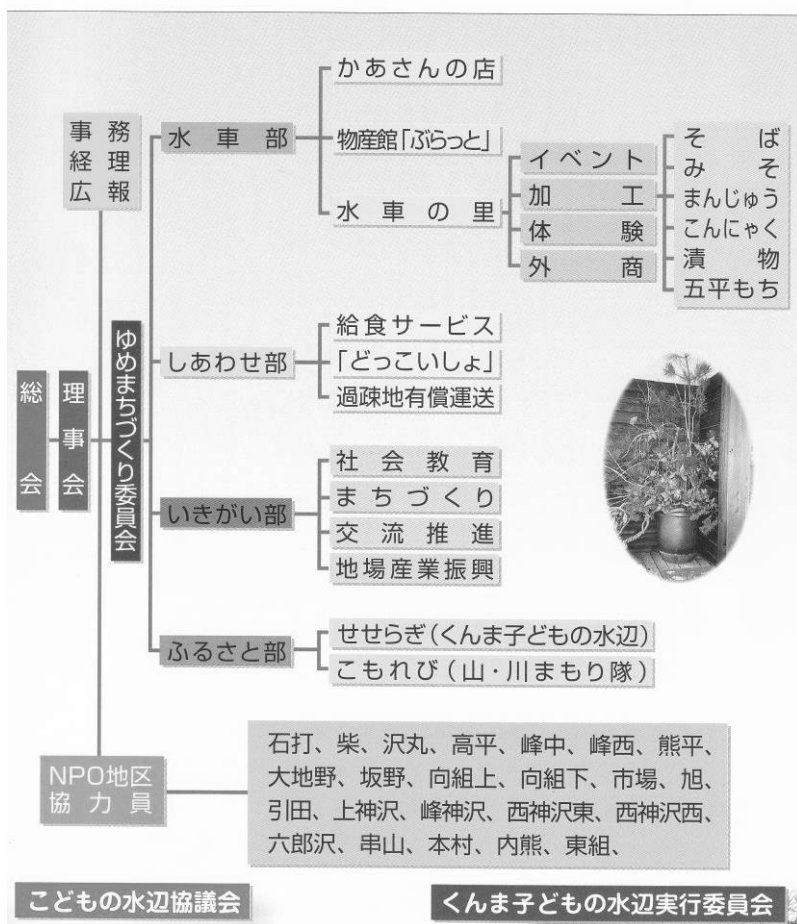
優秀賞受賞、エコマネーパイロット事業

今後の課題

平成16年度で熊中学校は閉校し、17年度から天竜市内6中学が2校に統合した。また、7月には12市町村が合併し、くんまも浜松市の仲間入りをすることになった。過疎化と少子高齢化の進行は止まるところを知らず、一層その深刻さは増すばかりである。こんな時だからこそ、地域が1つになって、「心豊かで、安心して暮らすことのできる社会」をつくりたいものである。

しかし、現在その活動費の多くは水車部の事業で得た収益と補助金や委託事業で他の3部の事業が賄われている。水車の里は女性有志によるグループ活動で始まった。熱意や団結力の強さはみごとである。しかし、起こした時の苦労や思いをどのように次代へ繋げていくのか・・・地域を思う人をどのように育てていくのか。これも今後の大きな課題である。

組 織 図



NPO 法人夢未来くんま 組織図



食事処 かあさんの店

くんまの「食」が味わえる食事処です。元氣なかあさんたちがつくる手打ちそばには、地元で採れたまいたけの天ぷらがのってボリューム満点。ふりふりとした手づくりこんにやくもおすすめです。

■メニュー

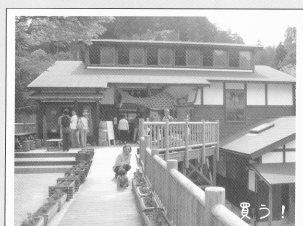
- 天ぷらそば
- おろしそば
- ざるそば
- 天ざるそば
- レディース定食
- とうさん定食
- かあさん定食
- そばがき 他

※旬のものをお出するため、季節に応じてメニューは変わります。

■営業時間

10:00～16:30 (4～9月)
10:00～16:00 (10～3月)
木曜定休。年末年始休業日あり。

せせらぎのほとりて味わう、
手づくりそばや五平餅。
とびっきりの山時間をお届けします。



物産館 ぶらっと

みそやこんにやく、干しいだけに天竜茶、旬の野菜などの食材や、天竜のスギ・ヒノキを使った木工品、地域の人が技を生かして作った手づくりの作品などを販売しています。かあさん手づくりの五平餅や季節折々に並ぶおまんじゅうが人気です。

※みそやそば、漬物等手づくり品やお茶やしいたけ等の地域の特産品を詰め合せた「ふるさと便」もご用意しています。(内容は時期により異なります)
※9:00～17:00 (4～9月) 9:00～16:30 (10～3月)

手づくり工房 水車の里

そば、みそ、こんにやく、五平餅、まんじゅう、きょうろぶき、ハリハリ漬けを作っています。また、手づくり体験もできます。打ったそばはお店でも食べられますよ。

■体験メニュー

- そば打ち
- こんにやく
- 五平餅

※事前にご予約ください。




道の駅のパフレット

【参考】道の駅 いっぷく処横川（天竜区横川）

沿革

（１）発足当時の地域の状況

横川地域は、一般国道 362 号沿いの緑ゆたかな山間の里にあり、地域の産業は、お茶と椎茸栽培を主とした零細な農林業が主なものであった。人口の高齢化、農林業家の後継者不足、遊休農地の増加など多くの課題があった。当地域から北へ車で 8 分ほどの所に火防の神で名高い秋葉神社や気田川の清流があり、国道の通貨客は年々増加の傾向にあった。

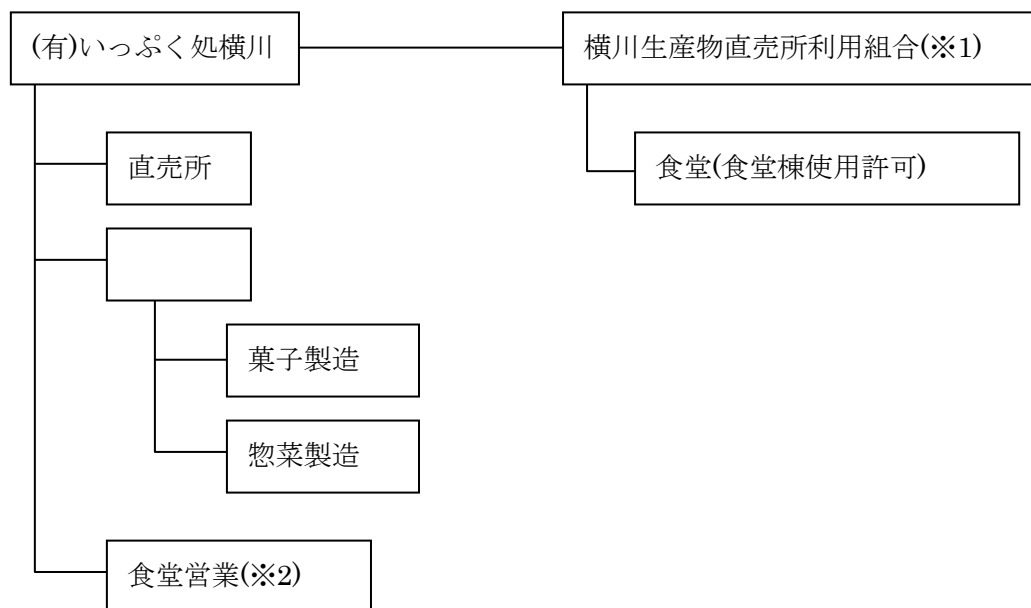


（２）沿革

- | | |
|---------------|--|
| ○昭和 62 年 12 月 | ・15 戸の農家が朝市直売所をバス停横に開設し、毎週日曜日に 100 円市を開催した。当初は無人であったが、不足金が度々生じたため、途中から当番制により、有人とした。年間 55 日。売上最高 350 万。 |
| ○平成 6 年 10 月 | ・横川生産物直売所利用組合(任意組合 29 名)を設立。 |
| ○平成 7 年 3 月 | ・生産物直売所完成(国庫補助事業) |
| ○平成 7 年 4 月 | ・直売所「いっぷく処横川」オープン |
| ○平成 9 年 3 月 | ・観光トイレ完成(天竜市観光施設整備事業)。管理は利用組合。 |
| ○平成 9 年 3 月 | ・特産物加工販売施設完成(静岡県補助事業) |
| ○平成 9 年 4 月 | ・食堂オープン（貸店舗） |
| ○平成 10 年 4 月 | ・道の駅登録(静岡県で 5 番目) |
| ○平成 10 年 10 月 | ・加工施設完成(静岡県補助事業) |
| ○平成 11 年 2 月 | ・加工食品 蒸しパン「たべまいか」販売開始。 |
| ○平成 11 年 3 月 | ・駐車場舗装整備完成(静岡県直営事業) |
| ○平成 12 年 6 月 | ・有限会社設立（施設の所有は、直売所利用組合。有限会社は組合の施設を借りて収益事業を開始する） |
| ○平成 13 年 7 月 | ・朝市野菜販売コーナーを拡張整備（組合単独事業 約 59 万円） |
| ○平成 14 年 5 月 | ・バーベキュー施設整備及び食堂営業許可取得（単独事業 約 213 万円）（しいたけ鍋、しし鍋、山菜鍋などのイベント開催） |
| ○平成 14 年 6 月 | ・市民農園開設(県農業振興基金協会補助 1/2 事業費 62 万円) |
| ○平成 15 年 12 月 | ・冷蔵オープンケース整備(単独事業 事業費 約 112 万円) |
| ○平成 17 年 12 月 | ・椎茸オーナー制度「マイしいたけ友の会事業」開始。 |

道の駅の運営体制

(1) 組織体制



※1 建物(直売所・食堂棟)の所有・管理・土地の賃借

※2 露店営業

(2) 人員体制

(人)

組合員・(有)出資者	従業員の体制		
	直売所	加工所	イベント等
28	3	6	9(役員の出役)

(3) 施設の状況

施設名	種別	規模
生産物直売所	売店	38 m ²
	加工所(調理室)	24 m ²
附属棟 (直営で設置) (組合員使役)	倉庫	12 m ²
	厨房	7 m ²
	事務局	7 m ²
特産物加工販売施設 (貸し店舗)	食堂	36 m ²
	調理室	21 m ²
観光トイレ (浜松市所有)	男子用	大(1)、小(2)
	女子用	(3)
	多目的用	(1)

(4) 運営状況

① 直売所

- 委託販売(出荷者:組合員 28 名、準組合員 30 名)
- 仕入販売(市内及び近隣地域を中心に仕入れるほか、こだわりの商品を販売)
- 加工所製造の加工食品販売
- 自動販売機 2 台(清涼飲料、たばこ)

② 加工所

- 菓子製造(蒸しパン・クッキー・おはぎ)
- 惣菜製造(五目煮豆・田楽味噌・梅シソ漬け)
- 石焼いも・串いも

③ 食堂営業(直営)

- おにぎり販売(おこわ風椎茸おにぎり・玄米おにぎり)(平成 19 年 8 月～)
- 季節の弁当販売(平成 20 年 7 月～)

④ 食堂「いっぷく茶屋」(食堂棟の使用許可)

- まぐろ寿司、そば、うどん、各種定食(平成 20 年 7 月～)

(5) 営業時間等

- 営業時間 8:30～17:00(7 月 8 月は 18:00 まで)
- 定休日 ・直売所・加工所：毎週火曜日(祝日の場合は営業)及び年末年始
・食堂「いっぷく茶屋」：毎週火、水曜日及び年末年始

(6) 委託販売の管理

- POS システム(バーコード)による販売管理

(7) 委託販売手数料

- 組合員 15% ○ 準組合員 25%

経営理念

- しいたけのことならいっぷく処横川にお任せいただける、しいたけ日本一の道の駅を目指します。
- 生産者もお客様も満足できる道の駅を目指します。

経営戦略

(1) いっぷく処横川の使命

- 安心・安全な椎茸と野菜を提供し、地域社会に貢献します。
- 心が休まり、交流ができる北遠のオアシスにします。
- 横川の山の幸を提供します。(地元の産品を多くする。)

(2) 5 年後(平成 24 年)の目標

- 売上げ高 8,000 万円、粗利益は 2,000 万円を目指します。

- 田舎体験の家族連れで賑わういっぷく処横川を目指します。

平成 19 年度 59,400 千円

- 地元商品 63%(委託・加工)
- 仕入商品 36%
- (地元業者を含む)

(3) 行動計画

① 施設整備

- 店舗・商品のレイアウト改善及び売り場の有効活用を図る。
- 椎茸の看板を設置し、しいたけの道の駅を情報発信する。
- 新規に加工施設を整備して加工食品の充実拡大を図る。(新規加工施設は惣菜中心)
- 椎茸生産施設、体験施設を整備し、椎茸の生産拡大と椎茸をとおして都市住民との交流を図る。

対岸の遊休地活用

中山間地域総合整備事業による整備

② オリジナル商品の充実

- 椎茸を使った加工食品を開発
- 地元食材を使用した、菓子、惣菜の新商品開発
- 椎茸を主とした贈答用詰め合わせセットの商品化

③ 椎茸を核とした体験交流事業

- マイしいたけ友の会事業(平成 17 年度～4 年目 平成 17 年度～19 年度までの会員 32 組 70 人)

原木の伐採から菌打ち、伏せ込み、収穫までを体験し、椎茸について理解を深める。

- 椎茸収穫祭とバーベキュー
- 椎茸料理体験の集い

④ 地域資源を活用した体験交流事業

- 森林浴コースづくりと森林散策の実施(光明山参道を中心に 3 コースを整備した。)
- 周辺の河川を活用した親水活動の実施(あゆつかみ取りなど)
- 周辺の農地を活用した農業体験活動の実施(苗植え付け～収穫までを体験・・・管理は組合)

⑤ 情報発信と PR 活動

- ホームページの開設
- 常設掲示板等による来場者への情報発信
 - ・ 年間行事のお知らせ
 - ・ 旬の野菜などのお知らせ