



## NPO法人 鳴子の米プロジェクト（大崎市/宮城県）

### 地域特性

大崎市鬼首地区は平成18年に合併し大崎市になった旧鳴子町（鳴子温泉地域）の山間部です。大崎市中心部の古川駅から車で約1時間半の距離にあります。鬼首地区は狭小な耕地と冷涼な気候という厳しい環境下で、古くから米の生産が行われてきた地区であり、農家の多くは小規模な兼業農家が多いです。狭小な耕地と冷涼な気候や、米価の下落、担い手の高齢化等により、伝統的な稲の乾燥方法であるくい掛けの取りやめや離農が増えています。離農により遊休農地が増加するとともに、都市部への人口流出によって地域社会の存続や農村風景の荒廃が危惧されていました。

### きっかけ

大崎市への合併を契機として、離農が進む状況で地域の農業の継続に危機感を感じた旧鳴子町役場が、それまでお付き合いのあった民俗研究家に相談をしたことがきっかけです。

### 何を目指したか

地域一丸となって持続可能な農業を実現し農村景観と暮らしそのものを支えていくことを目指しました。

### 何をやったか<用途アレンジ等>

「鳴子の米プロジェクト」を立ち上げ、寒冷地でもよく育つおいしい新しい米を試験栽培し、地域の農業を持続していくために必要な価格を自ら設定するとともに、市場を介さずに米を予約購入する「食べ手」を地域内外に確保し、「作り手」（農家）が安心して米づくりに取り組めるCSA（Community Supported Agriculture）＝「地域支援型農業」の仕組みを作りました。米作りにあたっては伝統的なくい掛けにより自然乾燥で行うことにこだわり、これが農村風景を守ることに繋がります。「食べ手」もくい掛け体験なども通じ、このような伝統的な米作りや農村風景の保全に対する支援を「付加価値」と感じ、継続的に支えてくれています。

### 主な課題

#### <人（主体）>

単なる米販売ではなく地域の農村景観を維持するという付加価値を持たせるため、鳴子の米プロジェクトの米は全てくい掛け生産米としていましたが、くい掛けは重労働であるため、農業従事者の減少や高齢化等により全てをくい掛け生産米とすることが難しくなっていました。

→解決策は後述

#### <仕組み>

旧鳴子町の旅館やホテルは、地域外から米を購入することを選択していました。

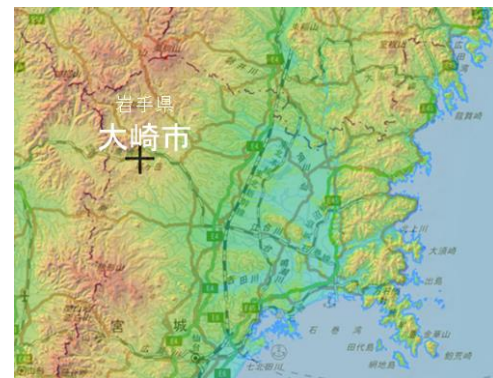
→解決策は後述

#### 関連予算

水田農業ビジョン予算（農林水産省）

#### 問い合わせ先

NPO法人鳴子の米プロジェクト(0229-29-9436)  
大崎市産業経済部農林振興課(0229-23-7090)



## ●期待される効果

### 国土管理

・持続可能な農業による遊休農地の発生抑制

### 自然共生

・水田の保全による生態系の維持  
・くい掛けの維持による伝統的な農村景観の維持

### 防災・減災

・水田の維持による洪水調整機能

### 地域づくり

・伝統的な米づくりの継承による地域の維持  
・米の持続生産可能価格への理解醸成  
・食育を中心としたアグリツーリズムの展開

# ●取組のステップ

平成16年?

新品種「ゆきむすび」の誕生

平成18年?

地域支援型農業の展開

今後の展望

地域ゆきとみおの農業に危機感を感じた旧町職員が以前から付き合いのあった民俗研究家結城登美雄氏に相談をしたことがきっかけとなり、新たな地域の米を「鳴子の米」として育て、それを地域で支える仕組みをつくる方針で「鳴子の米プロジェクト会議」（農家、観光関係者、加工・直売所グループ等により構成）が設立され、活動が始まりました。

まずは、寒さの厳しい鳴子温泉地域でもよく育つ美味しい米の品種を探し、農業試験場から情報提供された新品種を「ゆきむすび」と名付け、プロジェクトでの試験栽培や試食会を通して地域内でのプロジェクトを認知向上させ、まずは地域内で「鳴子の米」を支える土壌が醸成されました（産品開発に水田農業ビジョン予算を活用）。

平成18年頃から、鳴子の米プロジェクト会議では CSA（地域支援型農業）を導入し、買い手を「食べ手」として捉え、「食べ手」が市場を介さずに直接生産者である「作り手」から米を事前予約して購入できる仕組みをつくりました。そうすることで「作り手」は農業を続ける上で必要な価格設定をすることができ、事前予約で売上を見通すことで安心して米の生産に取り組むことができ、「作り手」と「食べ手」の双方で農と食を支えていくことができます。米の売上は、7割程を生産者が受け取り、残りを鳴子の米プロジェクト会議が受け取り、活動の事務経費や若い担い手を育成する事業資金として使用しています。



＜い掛け作業（NPO法人 鳴子の米プロジェクトHPより）＞

平成20年に鳴子の米プロジェクト会議は、行政に頼らず独立した民間事業体となるため、NPO法人格を取得しました。米の作り手、食べ手をつなぐ「鳴子の米販売ネットワーク事業」、地域資源を生かした食をつくる「鳴子の食の開発・販売事業」、次代の農と食の担い手を育てる「農と食の人材育成・交流事業」を進めています。

大崎市としては、今後鬼首地区でのCSAの取組を他地域でも普及展開していきたいと考えています。また、NPO法人としては当初の事業の目的であった地域内（旧鳴子町）での米の自給に再度目を向け、地域内での連携を強化していくことを考えています。

# ●得られた知見（課題と対応詳細）

＜人（主体）＞

## □労働力不足への対策

プロジェクトの開始当初は、鳴子の米プロジェクトの米は全てくい掛け生産米に限定していました。しかし、兼業農家が多いことや高齢化による労働力不足が障壁となり、くい掛け生産米で全てを生産することが難しいという声があがりました。

このままではプロジェクトの継続が難しくなると判断し、より省力的なコンバイン生産米の別価格での販売を並行して始めました。

しかし、くい掛けは農業の大変さ、手間暇かけていることを作業風景を通して伝えることができる重要な伝統と風景であり、くい掛けを通じた交流があってこそ食べ手が支え手になり得ると考えています。そのため、「作り手」には一反歩（約10a）以上のくい掛け生産米の生産を義務付けています。

また伝える伝統や風景があるからこそ、交流事業が成り立ち、作業を支えてもらうこともできます。例えば修学旅行として5年間継続して訪れてくれる高校もあり、くい掛けの時期に訪れてくい掛けと脱穀作業を手伝ってもらっています。

＜仕組み＞

## □地域内での情報発信と食べ手づくりに注力

旧鳴子町の旅館・ホテルでは他地域から米を買っていました。また、旧鳴子町では個人が米を買うことはほとんどなく、全てもらいもので生活することが出来ます。こうした状況でしたが、鳴子の米プロジェクトでは、大崎市（旧鳴子町）の協力を得て地域内へのプロジェクトの課題意識、取組等の資料を全戸配布することにより、鬼首地区で地域の資源（農村景観・米）を支えていく意識を醸成し、米の美味しさが伝わっていくことで、旧鳴子町内で米の予約をする個人や旅館・ホテルが徐々に増えていきました。そこから徐々に親戚や友人に広めたいという動きが出始め、市外・県内外都市部へと鳴子の米の食べ手が広がっていきました。

# ●仕組みや体制

