

# 在来種の復活・事業化を軸に 兼業・小農地域を活性化

奈良県奈良市

## プロジェクト粟

平成16年、奈良市の中山間地・精華地区（旧・五ヶ谷村）で始まった「プロジェクト粟」は、NPO法人「清澄の村」が埋もれていた奈良県在来種を調査・発掘し、「五ヶ谷営農協議会」がその在来種を栽培。収穫された農産物を（株）粟が農家レストランでの提供や加工商品化など6次産業化につなげ産業創出する試みだ。3者連携で始まった取り組みは、奈良市・奈良県との協働事業へと進展。兼業農家・定年帰農が多い地域で、小規模農業を基盤にした地域活性化を実現している。



奈良県奈良市

奈良県北部に位置する人口約35万7000人の中核市。年間約1500万人が訪れる国際的観光都市でもある。市中央部は寺社など文化財が数多く残る観光地、西部は大阪のベッドタウンとして開発が進んだ市街地、東部は標高300~600mの中山間地。農業産出額は約40億円で、うち3割が米。経営面積1ha未満の経営体が約7割、同50ha未満が約3割と、兼業・自給などの小規模経営が多数を占める。



「地域をつなぐ」存在として  
農と在来種に関心を持つ

非農家出身の三浦雅之さん、陽子さん夫妻が最初に農業に惹かれたのは、意外にも「予防医学」の視点からだ。

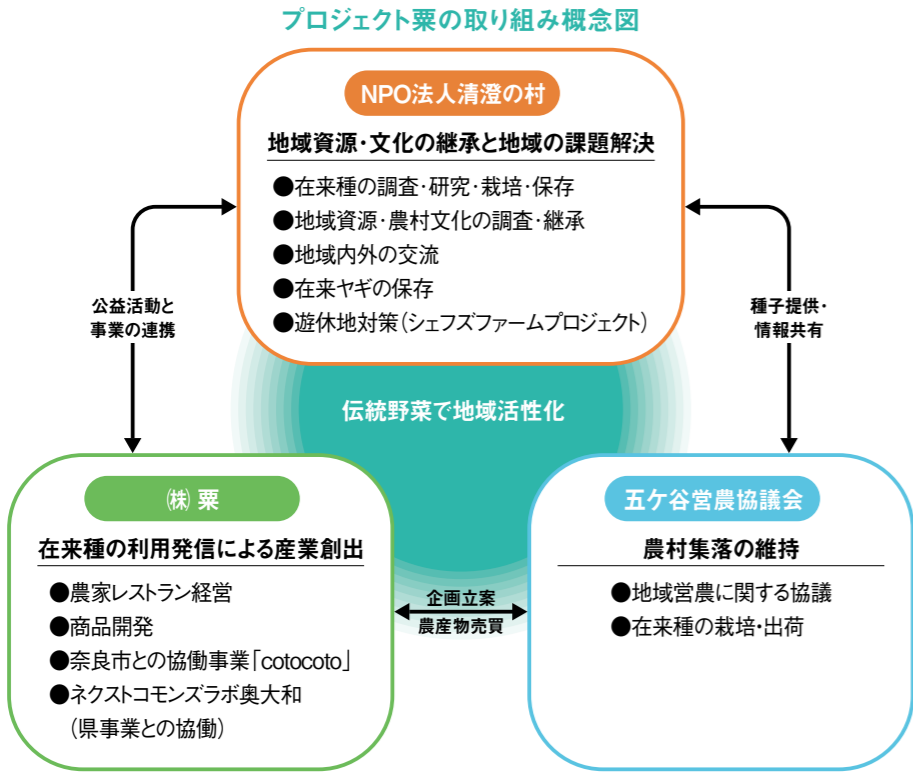
ともに医療・福祉の現場で働き、多くの高齢者が要介護者として施設に入居する現実、病院で延命措置を受け、苦しみながら最期を迎える現実を前に、お互い医療・福祉のあり方について考え続けていた。

新婚旅行で介護・医療の最先端を学ぼうと訪れたアメリカで、ネイティブ・アメリカン居住区で寝泊まりすることになった。二人は、そこで衝撃を受けた。

出会ったのは、幼い子どもから高齢者まで、それぞれが役割を持ち、介護施設などなく高齢者が元気で豊かに暮らしているコミュニティ。そして、人々をつなぐコミュニティの基盤は、協働で育てている主食のトウモロコシ。生活文化や儀式の中心にもトウモロコシがあった。

### プロジェクト粟の歩み

平成5年	三浦夫妻、自然農法の実践者川口由一氏主宰の「赤目自然農塾」で2年間修業。並行して、奈良県を中心に伝統野菜に関する農業者の聞き取り調査を開始
平成10年	奈良市高樋町(旧・五ヶ谷村)の遊休農地を借り開墾開始。農業を始める。奈良県内の在来種調査を本格化。地域農業者と「伝統野菜の種の交換会」開始
平成13年	奈良県十津川村で粟の県在来品種「むこだまし」の種子に出会う
平成14年	農家レストラン「清澄の里 粟」オープン
平成15年	シバヤギを飼い始める
平成16年	NPO法人清澄の村設立 五ヶ谷営農協議会設立
平成17年	奈良県がブランド化を視野に「大和野菜」認定事業を開始
平成20年	(株)粟設立
平成21年	「粟 ならまち店」オープン (株)粟、第2回奈良県ビジネス大賞優秀賞受賞 奈良県「大和伝統野菜」調査推進事業の調査受託。報告書作成
平成24年	「清澄の里・粟」、ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良2012でひとつ星獲得
平成27年	(株)粟、奈良市との官民協働プロジェクト「cotocoto」開店。運営受託
平成29年	(株)粟、奈良県・企業連携事業「ネクストコムズラボ 奥大和」にパートナー企業として参加 遊休地対策として「シェフズファームプロジェクト」開始



農家レストラン「清澄の里・粟」

「農作業や村の風習を教えていただいただけでなく、鳥山家でも自家用に在来種を栽培していて、その後、鳥山さんの紹介で在来種を栽培する多くの農家の方たちを紹介いただきました」(三浦さん)

これを機に、「伝統野菜の種の交換会」が誕生。平成13年には、20年間栽培されることなぐ眠っていた在来種の粟「むこだまし」の種も発見した。三浦さんの中で、米の普及以前に地域の食を支えていた粟とネイティブ・アメリカン集落で出会ったトウモロコシの姿が重なった。

徐々に地域とのネットワークが広がる中、三浦さん夫妻は、平成14年、在来種野菜の発信



里山に抱かれる奈良市精華地区



三浦雅之さん 陽子さん夫婦

拠点でもあり地域交流拠点にもなる場として農家レストラン「清澄の里・粟」を開店。2年後には、在来種の調査・発掘や農村文化の調査・継承などを目的とするNPO法人「清澄の村」と、在来種の農産物を生産する「五ヶ谷営農協議会」も誕生した。

「ヨソ者バカ者」として  
地域のけん引役を任される

「NPO法人の立ち上げでは、集落リーダーのひとり、西森良純さんが力を貸してくださいました。『集落内部の人間は、しがらみもあって新しいことを始めるのは難しい。村の未来のために、ヨソ者バカ者』に徹して

かつての日本の農村にも、農を基盤にした同じような暮らしがあったのではないかと。帰国した二人は、まずは農的暮らしを実践しようと、平成5年、仕事の傍ら川口由一氏が主宰する「赤目自然農塾」に入塾。並行して、「農の近代化」以前の農村の暮らしと、その基盤になっていた作物を求めて、当時住ん

でいた奈良県内で在来種を発掘するため聞き取り調査を始めた。

当時、奈良県伝統野菜として認定されていたのは、わずかに9品目。「県が把握していないだけで、実際にはもっとたくさん残っているはず」という県農林部の飯田明美さん(当時)の言葉に背中を押されたという。

### 農家レストランを核に 地域農業者と交流を広げる

平成10年には知人のついでに五ヶ谷村の遊休地を借り、週末に通って開墾を始めた。周囲から見ればかなりの「変わり者」だったに違いない。

旧・五ヶ谷村は、奈良市街地から車で15分ほどの市東部の中山間地。小規模な2種兼業や自給農家、定年帰農が中心で、集落外からの新規就農者は皆無に近い。そこに飛び込み農業を始めた「変わり者」の三浦さんが地域に溶け込む最初のきっかけをくれたのは、開墾地の隣に住んでいた鳥山悦男さんだった。

# 審査講評

## 大杉立 委員長

「NPO法人・清澄の村」、「五ヶ谷営農協議会」および「株式会社粟」の3つの組織が連携するプロジェクトで、地域を活性化しながら、景観の保存や消費者への食文化の継承に取り組んでいる。

評価された第1点は、各々の取り組みの高い充実度である。NPO法人・清澄の村は多様な経歴の75人で構成され、40種類以上の大和伝統野菜の調査研究、「大和伝統野菜カルタ」による情報発信などを通じて地域文化継承に貢献している。五ヶ谷営農協議会は20人の兼業農家や定年帰農者で構成され、作りにくい伝統野菜の栽培に取り組み地域農業と景観の維持に貢献している。株式会社粟は伝統野菜を用いたレストラン経営と加工品の開発で高い評価を得ている。

第2点は、3つの組織が密接に連携して大きな効果を出していることである。NPO法人・清澄の村が発掘した伝統野菜の種子は五ヶ谷営農協議会に供給され、そこで生産された伝統野菜は株式会社粟のレストランに提供、加工品の原料となる。6次産業化で伝統野菜の付加価値は高まり、生産農家の新たな収入源になるとともに種の保存という公益にもつながっている。

第3点は、3つの取り組みの立役者である三浦雅之さんの存在である。三浦さんは株式会社粟でレストラン経営に携わっているが、非農家出身ながら伝統野菜の栽培にも関わり、NPO法人・清澄の村の公益的活動も主導している。

このような取り組みは、地域資源と食文化を守り、また、伝統野菜の価値を消費者に広く知らしめる活動であり、地域の活性化にも大きく貢献している。食の架け橋的連携のモデルとして高く評価できる。



「ならまちセンター」内にある「cotocoto」

### 「関係人口」も創出し 地域のつながりの再構築へ

ケ谷しようがを素材に「清澄ジンジャーソフト」を商品化するなど、さらなる6次産業化が進行中だ。

ただし、同プロジェクトの目的は、あくまで「生涯現役で豊かに暮らせる地域づくり」。6次産業化はその手段となつて無

理なく継続できる事業規模を大切にしながら、かつての農村が持ついた人々のつながりや地域自治を再構築していくことに重きを置き、ゆつくりと事業を進める。

「もともと伝統野菜は、商業栽培ではなく自給作物として栽培されていたもので、家族が喜ぶから、食べたいから作るのが基本。私は『家族野菜』と呼んでいます、1人年間

実際、同プロジェクトが始まってから「定年後に、田んぼで伝統野菜作りをやるのかという人がぼつぼつ増えてきました。だんだんいい流れになってきていると思います」（前出・阪本さん）。

定年帰農者が後継者となり「小さな農」と地域文化を継承していく地域農業の形が、徐々

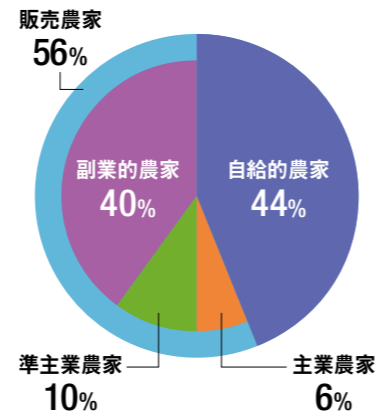
「一方、遊休地対策として『シエフスファームプロジェクト』もスタートした。奈良市内の飲食店のシエフを対象に市民農園を開設し、自ら耕して食材を生産してもらう。

移住・定住人口ではなく、不特定多数の観光・交流人口でもなく、集落に定期的に足を運び、集落の課題を『自分ごと』



農村風景から消えつつあるシバヤギの保存も活動の一環

### 奈良市の販売農家・自給的農家比率



100万円程度の収入につながるこの「小さな農」を次世代に継承していくことに、実は農村景観を維持し地域の結びつきを強める大きな力がある。戦後、バラバラに断片化した、かつて農村集落の持ついた機能を拾い集め、もう一度紡ぎ直

に復活しつつある。

平成29年から、新たな取り組みも始まっている。一つは、奈良県と企業の連携事業「ネクストコモンズラボ奥大和」へのパートナー企業としての参画だ。地域おこし協力隊として奥大和地域にやつて来た若者を対象に、「プロジェクト粟」が実践してきた在来種の発掘・保存・栽培・起業のノウハウを伝え、次世代の起業家育成を目指す。

「市街地近郊の中山間地だからできること、小規模兼業だからそこにこだわって、成果を急がず、土づくりのようにじっくりと地域に根ざした事業を進めたいと思います」。



在来種約40種類を使うコース料理



阪本慎治さん一家

くれるなら、各世代の集落リーダーを紹介する」と地域の核となる方たちに声をかけてくださったのです」（三浦さん）

そのひとりが、同NPO法人と五ヶ谷営農協議会の創立メンバーのひとり、私立中高一貫校の国語教師でもある兼業農家・阪本慎治さん。



商品化第1号の「粟生(あわなり)」



収穫した粟と稲野友泉さん

「兼業は肩身が狭いと思っていましたが、三浦さんと出会って兼業だからこそできることがあると気づきました。商業ベースに乗らなくても農や文化の継承をもう一度復活したい。その思いを持つメンバーが集まりました。そのために、僕たちが三浦さんを利用してもらっている面もあります」（阪本さん）

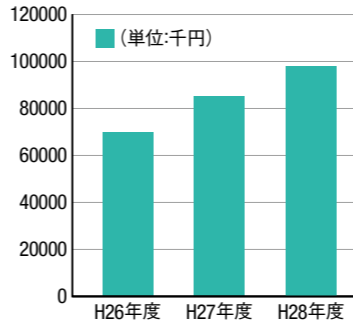
### NPO・営農協議会(株)粟 3者連携で産業創出

平成17年、奈良市が「大和野菜」のブランド化を視野に認定事業を開始。追い風の中、NPO法人メンバーの間から、奈良市観光の目玉に、発掘した粟品種「むこだまし」で和菓子を作ろうとの機運が高まった。この提案を受けて五ヶ谷営農協議会が粟生産に着手。平成20年、和菓子「粟生(あわなり)」が商品化された。

粟の生産者のひとり、稲野友泉さんは、元大手電機メーカーの技術者だった定年帰農者。粟以外にも五ヶ谷しようがなどが数多くの在来種を栽培しており、今はNPO法人「清澄の村」の監事でもある。

「むこだましは、育て方が分からず、最初はネットで栽培方

### 「プロジェクト粟」の事業収入



「むこだましは、育て方が分からず、最初はネットで栽培方法を学んだ。最初はネットでも栽培方法が分からず、最初はネットで栽培方法を学んだ。最初はネットで栽培方法を学んだ。最初はネットで栽培方法を学んだ。」

平成21年、「清澄の里・粟」の姉妹店として奈良市街地の

「粟ならまち店」を開店。平成27年には、奈良市との官民協働事業として、奈良の魅力発信するカフェレストラン「cotocoto」の運営を受託。また、近畿大学などと協働で五



多様な人々がプロジェクトに関わる清澄の里粟で