

令和元年度 あしたのまち・くらしづくり活動賞 内閣官房長官賞受賞

みんなの力で、地域の農や暮らしを守る

宮城県大崎市 特定非営利活動法人鳴子の米プロジェクト

宮城県・鳴子温泉地域は、約1200年前開湯の温泉観光地であるが、景気の低迷などに伴い400万人あった観光客が半分の200万人にまで減少していた。また、本地域は県境の山



収穫に感謝する、稲刈り交流会

間地域であり、農業を辞める農家が増え、耕作放棄地が増加し、鳴子温泉の農村風景も失われようとしていた。鳴子の田んぼや農村風景、暮らしを守るため、地域が一丸となって、平成18年に鳴子の米

プロジェクト(代表・上野健夫)がスタートした。
13年間実践してきた実践活動

1. 山間地向け新品種「ゆきむすび」の誕生と地域ブランド化

美味しい米は作れないと言われた山間地で、山に合う米「東北181号」を探し出し、奥地鬼首での試験栽培を行った。この試験栽培の取り組みが実を結び、雪深い鳴子で育まれたお米がこれからも人と人、都市と農村を結んでくれるようにとの願いと、現代の「結い」の復活への願いも込めて、プロジェクトが提案した名称が採用され、「東北181号」は平成19年に「ゆきむすび」と命名、品種登録され、山間地を代表する新品種の米が誕生した。

2. 農村景観・伝統文化を守る 自然乾燥「くい掛け」の風景

山間地鬼首の農村文化である自然乾燥「くい掛け」にこだわり、結(ゆい)も復活、協力して手作業での生産を継承する。くい掛け風景を通じ、人の手をかけた農を食べ手に理解してもらおう。

3. 地域力の発揮と、食文化の発信

ゆきむすびをおいしいごはんにするため、桶職人や漆工、こけし工人は、おむすびに合う器を、お菓子屋はゆきむすびの米粉で菓子を作、女性たちは約100種類のおむすびの試作を重ね、公式おむすび屋「むすびや」から食文化を発信。

4. 米を安心して作れるシステムづくりと、

C S A (地域で支える農業) の実践
米の価格が市場や全農で決められるのではな



く、「作り手」が安心して米を作れる価格を決め、「食べ手」がその価格で予約購入するという、「食べ手」が「作り手」の米づくりを買い支える仕組みづくりを考案し取り組んだ。農家から1万8千円/俵で米を買い取り、米通信発行経費及び若者の研修支援費用などの運動維持経費を上乗せした2万4千円/俵で「食べ手」に販売している。米の作付前の年明けから予約の受付を始め、収穫前に予約が完売し、11月下旬から12月に新米を発送している。現在は約950人の「食べ手」があり、地元の旅館なども予約しているが、その8割は北海道から九州まで地域外の消費者が占めている（このような取り組みは、アメリカではCSA（地域支援型農業）と呼ばれており、日本の米のCSAモデルと言われる）。

5. 交流と人材育成、「にっぽん・食の哲学塾」作り手と食べ手の交流会の実施、農業や地域づくりの大学生の卒論や研修、視察を随時受入し（多い時で年間千人）、5年前からは「にっぽん・食の哲学塾」を開塾し、多くの人に、農と生きるための食の大切さを伝える。

これまでの実践による主な成果

中山間地で、希望の米ゆきむすびを生み出し、食べ手に農と食の大切さを伝え、米の再生産可能な価格を、約950名に事前予約購入してもらっている。CSA（地域で支える農業）を実

践することで、中山間地での農業を持続させ、国内各地に地域で支える農業を広めている。

米を生産販売するだけでなく、おいしい食にできるよう、地域の女性たち、桶職人、漆工、こけし工人、お菓子屋、旅館主人などが協力し、地域の力を発揮、鳴子温泉のゆきむすびとして、農業、観光も活性化した。

これまで小中高・大学生など多くの若者を受け入れ、食と農の仕事に就いたり、プロジェクトを卒論として書いた学生がCSAを研究する博士に成長、また卒論を書いた大学生が東京のおむすび屋に就職したことがきっかけで、ゆきむすびを扱うおむすび屋が東京に開店、また、震災後休業していたおむすび屋「むすびや」が、全国からのクラウドの支援により復活オープンしたが、作り手と食べ手のつながりの信頼の力が、形として現れている。

今後の展開方向について

農を生産者だけで考えるのではなく、国民ひ



大震災後復活した「むすびや」とスタッフ

とりひとりが命に関わる大切な食として見直すよう、「食べ手や地域で支える農業（CSA）」を、国内に普及させる。令和元年より米以外に野菜の契約会員制CSA「鳴子よいつこ」を、鳴子と仙台での実証をスタートした。

若者らに「農と食の大切さ」を伝え、交流と人材育成の場を提供し、大切な農や食を理解する、若いリーダーを増やす。

公式おむすび屋「むすびや」から、地域の食文化を発信するとともに、ゆきむすびのおむすびを通じて、地域の課題解決と鳴子温泉の食の魅力向上を図る。

活動に関するエピソード

2008年、鳴子の米プロジェクトをモデルに、NHK仙台放送局が1時間ドラマ「お米のなみだ」を制作、放送した。（鳴子温泉で2ヶ月間にわたり撮影）大きな反響があり、全国放送が5回行われ、全国各地から激励や応援のメールが届いた。とりわけ、若い人たちから農業の大変さを知り、初めて農を理解したなど、多くの意見や感想が寄せられ、若者に多くの影響を与えた。さらに、鳴子の米プロジェクトをモデルにした小説「雪まんま」が出版されている。

（特定非営利活動法人鳴子の米プロジェクト

理事 安部祐輝）