

夢

ふるさと

YUME

とやま

表紙は、
とやま帰農塾 やまだ村塾
塾生と運営スタッフ
のみなさん



***ふるさとウォッチング**

～伝統を未来に～

町長お披露目「大かがり火」保全活動 (宮山市・旧大沢野地域)

石匠が「つなぐ」交流

～地域の歴史を未来へ～ (山形県・村田町)

***中山間地域チャレンジ支援事業**

めぐせ、藤原の里づくり

「誓持石」と「勝興寺」でつくる歴史文化の里

北都井地域活性化協議会(村田町)

***魅力たっぷり!とやまの6次産業化**

魚津を果樹のまなにへ(山形県・魚津町)

地域と支えあい、地域に愛される農産加工品

株式会社お豆蔵 産地加工部門(鹿角市)

***カモ親子の農村日記**

片貝川沿岸に広がる緑豊かな農地

黒谷頭首工、東山内簡分水槽ほか(鹿角市)

***トピックス**

「しごと」「くらし」「活力」「土地利用」に着目した農村の振興

(伊勢川町立山町と美郷町)

とやま帰農塾2024/第13回「とやまの農山村写真展」受賞作品紹介



デジタルブックは
こちらから

～伝統を未来に～ 町長お鍛さま 「大かがり火」保全活動

富山市の中心部から南に約20キロ離れた神通川の左岸側、棚田が広がる中山間地域に位置する町長集落。約150年以上前から続く「お鍛さま祭りの大かがり火」の継承に向けた集落の取り組みについて紹介します。

旧大沢野地域



Frusato
Watching

写真：人々が見守る大かがり火

「お鍛さま祭り」の起源

毎年5月19日に開催される「お鍛さま祭り」は、農業の神様である「お鍛さま」に五穀豊穡、農作業の安全と無病息災をお祈りする祭りです。明治4年（1871）、布尻集落の世話役を勤めていた谷井善右衛門が郡上八幡を訪れ、ご神体（五本爪の鍛を象った木像）を譲り受けたことが始まりとされています。

明治8年（1875）に布尻集落に隣接する町長集落が祭りに加わり、布尻集落の「布尻神社」と町長集落の「町長神社」で、1年毎にご神体をお守りするようになりました。

町長集落に伝わる

「お鍛さま祭りの大かがり火」

「お鍛さま」を送り出すとき、あるいはお迎えするときに、かつては双方の神社で「送り火」「迎え火」を焚いていましたが、布尻神社が火災で焼けてからは、その風習は町長集落にのみ残りました。

神社につながる参道、通称「たいまち松明参道」に松明を灯し、境内では高さ7メートルにもなる大かがり火を焚き上げる、これが町長集落に受け継がれている「お鍛さま祭りの大かがり火」です。

継承のピンチ!?

「大かがり火」存続の危機

町長お鍛さま「大かがり火」保全活動組織代表の野崎さんにお話をうかがいました。

かつては日々の生活に薪が使われていたため、各世帯から提供された薪を集落の青年会が集めて大かがり火の材料としていましたが、時代が変わり薪が使われなくなると、半日かけて山に入り、材料をとりに行かなければならなく



▲ 布尻神社



▲ 町長神社

なりました。

また、近年では、集落の高齢化や離農者の増加により人手不足の状況が続き、開催が困難になりかけていたとのこと。

しかし、地域の安全や豊穰の願いを込めて続けられてきた行事を絶やしてはいけないという想いから、県の「美の里保全活動支援事業」を活用し、大かがり火の準備に必要な草刈り機等の整備や、青年会だけでなく集落全体が協力する体制づくりに取り組みました。

開催が安定してきたのも束の間、令和3年度からの

2年間は新型コロナウイルス感染症対策のため、大勢の人が集まる「大かがり火」は中止とせざるを得ず、神事のみが執り行われました。

大かがり火の材料は、乾燥させる必要があるため、前の年の10月には準備を開始しなければなりません。神様を送り迎える神聖なものとして、「大かがり火」の材料は毎年新しいものを準備するのですが、時間をかけて準備しても中止となってしまう状況に、「もう、大かがり火を止めてしまおう」という想いが頭をよぎったそうです。

しかし、集落の幅広い世代で「大かがり火」の想い出等を話しながら準備をする中で、続けていくことの大切さが再認識され、令和5年5月19日、約2年ぶりに「大かがり火」が無事開催となりました。

集落全体が協力して準備は進んでいきます



- 1.大かがり火の薪あつめ
- 2.松明(たいまつ) 参道の草刈り作業
- 3.大かがり火周辺の草刈り作業 (かがり火による野火の延焼防止作業)
- 4-5.大かがり火の設営

2年ぶりの開催！ 「お歎さまの大かがり火」

令和5年度は、町長神社から布尻神社へ「お歎さま」が移る年。夕日が沈み辺りが暗闇に包まれる頃、高提灯を先頭に「お歎さま」をお迎えするための空の神輿を担いだ行列が町長神社に向かいます。

太鼓や笛の御囃子にあわせ、

「お歎さま ござった 豊年満作じゃ」と声をあげながら、行列は2つの神社をつなぐ集落の道を進みます。町長神社に続く参道は棚田の中の一歩道。街灯もない暗闇の中、参道沿いに灯された松明の灯りだけがあたりを照らします。

神社の境内では、大かがり火の炎が闇夜を切り裂くように高く燃え上がり、集落の大人だけでなく子どもたちも、笑顔でその光景を見守ります。

地域の農業と生活に深い関わりのある「お歎さまの大かがり火」を守り伝えたいという想いが、今後も灯し続けられることを願います。

地域の農業と生活に深い関わりのある「お歎さまの大かがり火」を守り伝えたいという想いが、今後も灯し続けられることを願います。

無病息災を願って



神輿の下をくぐる集落の人々

お歎さまを乗せた神輿の下をくぐると、家族の無病息災が叶うと言いつたえられています。



▲「お歎さま」を乗せた神輿行列



▲松明参道を進む神輿行列

*記事作成にあたり、町長お歎さま「大かがり火」保全活動組織代表の野崎さんにご協力いただきました。ありがとうございました。

1 「美の里保全活動支援事業」とは

地域の特徴ある土地改良施設を拠点に、農村景観と自然環境を保全・再生・紹介し、地域を誇りに思う意識形成を図るとともに、保全活動の地域への浸透、地域や学校への体験学習の場を提供する活動に対して県が支援する事業です。

そばが「つなぐ」交流

～地域の原風景を未来へ～



利賀では、昔からそばは主食としてたくさん栽培されてきました。利賀にとっての“そば”は、地域の原風景を未来へつなぐと同時に、地域の内外をつなぐ大切な作物となっています。



写真上：一面に咲くそばの花
写真中：オーナーの皆さん

利賀で栽培されてきた“そば”

利賀では、そばに代わり米が主食になってからも、長い冬の楽しみの一つとして、昔を懐かしむ行事「そば会」が各集落で行われてきました。昭和46年から冬季も定期バスが運行されるようになり、冬でも地域外との交流が容易になると、地域外の皆さんを招待して「そば祭り」が開催されるようになりました。

この祭りは年々盛況になり、ピーク時には、期間中に利賀の人口の30倍もの観光客が訪れる一大イベントになりました。

利賀のそばオーナー制度

そのような背景を持つ「利賀のそば」。平成12年に「みんなで農作業の日」を当時の利賀村役場産業振興課が開催しました。その際に農作業に興味がある方を募集したことをきっかけに、利賀のそばオーナー制度が始まりました。

利賀のそばオーナーになると、7月下旬頃にそばの種まきを体験できます。栽培の管理は「農事組合法人利賀ファーム」が行い、8月から9月にかけての開花時期には写真を各オーナーに送付します。10月には褐色に色付き、刈り取りが行われます。

オーナーとして参加できるもう一つの体験が、そば打ち体験です。家族と一緒に参加して、自分で打ったそばを食べてもらっているオーナーも多くいらっしゃいました。

また、オーナーの皆さんには利賀産新米10kgまたはそば粉2kgのどちらかと白爵かぼちゃなど、利賀の特産品なども配られています。

当初は参加者が少なかったのですが、今では最大20組50人くらいの規模になり、毎年参加される方もいらつしやいます。

現在では、上平の赤かぶオーナーと合わせて、「みんなで農作業の日in五箇山」として実施されています。



オーナーの皆さんで種蒔き

1 「利賀のそばオーナー制度」とは

「みんなで農作業の日in五箇山実行委員会」による農産物オーナー制度で、会費は1区画（100平方メートル）あたり1万円（令和5年度現在）。そばの種まきとそば打ち体験ができるほか、収穫したそば粉などの特典もあります。詳しくは実行委員会までお問い合わせください。（5ページ【問い合わせ】を参照ください）

新そばを味わう祭り in TOGA

オーナーの皆さんがそば打ち体験を行った同日の令和5年10月21日(土)、22日(日)に、例年開催されてきた「南砺利賀そば祭り」に続く第2のそば祭りとして、今回初開催となる「新そばを味わう祭り in TOGA」が行われ、約6000人が足を運びました。

近年は新型コロナウイルス感染症の影響により「南砺利賀そば祭り」が開催できていなかったため、利賀でのそば祭りは5年ぶりの開催となりました。祭りの開催中、「北海道ぼたん」「信州ひすい」「信州信濃1号」の3つの品種のそばの食べ比べができたほか、岩魚の塩焼きや五平餅などの利賀の「ごっつお(ごちそう)」が提供され、当日は、昼前から旬の新そばを求めて大行列ができました。中には、何度も列に並び、3種のそば全てを堪能する方もいらっしゃいました。



1. そばの花 2. そばの実
3. 花が咲いたオーナーの区画
4. 収穫前のそばの圃場



5. 「新そばを味わう祭り in TOGA」チラス
6. そばを求める行列 7. 提供された新そば
8. そば打ちの実演



いつでもそば打ちが体験できます!

利賀村坂上にある「そば工房 うまいもん館」では、一年を通してそば打ち体験ができます。職人が打つそばもおいしいですが、自分で打てばなおいしいもの。打ち立て・茹で立てのそばの味は格別で、是非「作る楽しさ・味わう嬉しさ」を実感してみてください。

“とっておきの利賀”

利賀の魅力的な風景は、農産物にあふれる秋だけではありません。利賀村在住で、ふおとやまライターとして活躍される米倉さんに「とっておきの利賀」をお聞きしたところ、「利賀の冬は長い雪の季節になるため、利賀の人々にとって5月に行われる春祭りは、新しい季節を迎える、喜びの瞬間です。地域外に住む親戚も大勢集まる中、勇壮に大獅子が舞い、みずみずしく芽吹く緑。その中に、鮮やかな色を纏った獅子や獅子取り、幕内などの衣装が躍る。それを喜びの表情で見つめる人々の顔がそこにはあるのです。」と仰っていました。長い冬を過ごしたからこそ、冬が終わり、春の訪れを告げるこの瞬間は、心から喜びを感じられる瞬間なのでしょう。

【問い合わせ】
・そばオーナー申込先
 みんなで農作業の日in五箇山実行委員会
 南砺市下梨2271 (公財)五箇山農業公社内
 (TEL:0763-77-3396 FAX:0763-77-1372)
・そば工房 うまいもん館
 富山県南砺市利賀村坂上149
 (TEL:0763-68-2963 FAX:0763-68-2963)



春祭りの獅子舞



▲自分で打ったそばを実食



▲ふるい



▲延し

*記事作成にあたり、利賀地域づくり協議会の笠原さん、ふおとやまライターの米倉さんにご協力いただきました。ありがとうございました。
 参考資料/利賀村史「そば物語」(平成14年7月 利賀村役場産業振興課発行)

②「ふおとやまライター」とは
 県の公式観光サイト「とやま観光ナビ」で、写真を用いた富山の魅力を伝えるブログ風記事を地元ライターに書いていただき、富山の魅力を地元から発信するプロジェクトです。

「ふおとやまライター」はこちらから
 URL: <https://www.info-toyama.com/articles>



めざせ、**薬草の里づくり**

「**盤持ち石**」と「**勝興寺跡**」でつくる**歴史文化の里**

きたかんだ
北蟹谷地域活性化協議会(小矢部市)



苜蓿植付け



中山間地域 チャレンジ支援事業とは

中山間地域の集落と企業・団体等が連携して取り組む農山村を元気にする活動に対して、県が支援する事業です。

ミシマサイコ圃場の耕起・畝立て作業



ミシマサイコ圃場「もみ殻」散布



ミシマサイコ圃場の草刈り



ヤーヨシ苗植付け



ミシマサイコ播種作業



丸芋支柱立て作業

北蟹谷地区の概要

北蟹谷地区は、富山県の西端に位置する人口約1,200人の中山間地域です。

当地区は、少子高齢化と人口減少、耕作放棄地や空き家の増加など、他の多くの中山間地域と同様の課題を抱えており、歴史文化や自然を活かし、誰もが顔見知りで助け合う温かな地域社会の再生が求められています。

当地区のほぼ中央を横断する国道359号を西へ約2km進むと、ガソリンスタンドを改修して整備したまちづくりの拠点施設「村の駅きたかんだの郷」の看板が目に入ります。当地区のまちづくりの拠点施設です。

北蟹谷地域活性化協議会の設立

北蟹谷地域活性化協議会は、地域の元気づくりをめざして、自治振興会、各町内の営農組合、長寿会、児童会、地区社会福祉協議会など北蟹谷地域で活動する23の団体から計約1000人の委員を委嘱し、平成27年7月に発足しました。

各委員は、「産業振興委員会」「特産品委員会」「情報・安心委員会」「交流促進委員会」「移住促進委員会」「総務委員会」の6つの委員会に分かれ、それぞれの担当分野の活動を進めています。

令和5年度には「富山県農村文化賞」を受賞するなど、積極的な活動を行っています。

中山間地域チャレンジ支援事業に取り組むきっかけ

北蟹谷地域活性化協議会の主な取り組みとして、耕作放棄地対策と伝統文化の復活・継承があります。これらを更に発展させたいと考え、中山間地域チャレンジ支援事業を活用した地域振興に取り組むことにしました。



小矢部市
北蟹谷地区

1 富山県農村文化賞

富山県では、農村環境の保全意識の向上及び啓発を図ることを目的として、農村環境の保全向上、中山間地域の活性化、農村文化の継承・創造等に関する優良な共同活動を実践している集落等に対し授与しています。

2本柱の支援事業

薬草の里づくり

取り組みの柱の一つが「薬草の里づくり」です。これまで協議会では、耕作放棄地対策と特産品づくりを兼ねて、ヤーコンと丸芋の栽培に取り組みできたほか、令和4年度には薬草である芍薬とトウキの栽培にも着手しました。

更に品種を増やすことで北蟹谷を「薬草の里」としてアピールし、魅力アップを図るとともに、収入の確保と耕作放棄地の減少を目的に、県薬用植物指導センター、高岡農林振興センター等と連携し、ミシマサイコを第三の薬草として選定し、令和5年の春から栽培を始めています。

歴史文化を活かした地域づくり

もう一つの取り組みの柱が、地域に埋もれている歴史文化を再発掘し、元気な地域づくりにつなげていくことです。

盤持ち石大会の復活

北蟹谷地域には、かつて、どの村の神社の境内にも重さ100kg前後の「盤持ち石」が置かれており、俵の代わりにこの重い石を持ち上げ、力自慢を競った「盤持ち石大会」が開かれていました。今でも5つの町内の神社に「盤持ち石」が残っています。

「盤持ち石大会」は、かつての農村社会の姿を生きたぎと映し出す貴重な農村文化であり、北蟹谷地域活性化協議会主導のもと、令和5年10月21日に約60年ぶりに開催されました。棚田神社で開催された今回大会を皮切りに、今後、5つの町内による持ち回りで開催し、この伝統を継承していきま

勝興寺跡の活用

令和4年、国宝に指定された勝興寺は、現在の伏木に至るまでに何度かの移転を経ており、1519年から1584年までは北蟹谷の「末友」にありました。地区には鐘楼堂の跡が市指定史跡として今も残っています。

令和4年11月には、勝興寺が辿った「土山」「高木場」「末友」「伏木」の各町内会長が集う「勝興寺サミット」を開催しましたが、更に、案内や解説看板を整備し、北蟹谷にある「俱利伽羅古戦場」「乗寺城址」「松根城址」等と共に歴史の里づくりの核にすることにしています。



女性・児童も参加♪



- 1.北蟹谷盤持ち石棚田大会147kgに挑戦
- 2.棚田神明社の盤持ち石
- 3.松尾町内の盤持ち石
- 4.勝興寺サミットでの4町内会長による共同宣言
- 5.勝興寺鐘楼堂跡
- 6.勝興寺配置図

「村の駅きたかんだの郷」は 一粒で4度美味しい

「村の駅きたかんだの郷」の特徴は4つの顔をもっていることです。午前中は農産物直売所とカフェ、昼は食堂、夜は居酒屋として利用されています。地域の人の交流の場として賑わっているほか、イベントの会場としても使われています。



- 7.農産物直売所
- 8.村の駅食堂
- 9.「村の駅きたかんだの郷」の外観
- 10.イベント・ビール祭り
- 11.かんだカフェ
- 12.居酒屋「北酒場」

【問い合わせ】

北蟹谷地域活性化協議会
(北蟹谷公民館内)

TEL/0766-69-8321

北蟹谷地区のポータルサイト
「北蟹谷だより」

<https://kitakanda.arunke.biz/>



芍薬: ボタン科ボタン属の宿根草。鎮痛作用や鎮痙作用があり、腹痛や下痢に効果がある。
トウキ: セリ科シシウド属の多年草。冷え性や貧血などに効果的で、婦人薬に使われる。
ミシマサイコ: セリ科ミシマサイコ属の多年草。かぜや胃痛の時に解熱・鎮痛薬として使われる。

参考/農林水産省webサイト 薬用作物のページ PDFファイル「薬用作物をめぐる状況(2023年6月)」より

魅力
たっぷり!

6次産業化

中島果樹園

住所/魚津市友道1544
電話/0765-22-7274
営業時間/10:00~17:00※ 休業日/不定休※
ホームページ/https://nakashimafarm.com/
Instagram/nakashimafarm1544

※繁忙期(8~12月)は時間を延長して営業。最新情報はInstagramをご覧ください。

Instagram▶



「魚津を果樹のまちに」 中島果樹園

魚津市中心部にある「中島果樹園」では、150年以上の歴史がある「魚津梨・魚津りんご」の栽培や、直売所の運営及び販売、収穫体験の受け入れを行っています。

新鮮な梨とりんごをできるだけ長い期間楽しんでほしいの思いから、収穫時期の異なる様々な品種を栽培し、梨は8月初旬〜11月上旬、りんごは8月下旬〜12月中旬の期間、市場に出回らない珍しい品種等を販売しています。

直売所では、生果がない時期でも訪れたい場所づくりを目指し、幅広い世代の方に楽しんでいただけるよう数多くの加工品を販売しています。特に、梨・りんごを使用したジャム、ジュース、ドライフルーツなどの販売のほか、店内やテイクアウトで焼き菓子やドリンクなどを楽しむことができます。また、梨(生果)とジュースのギフトセットは、お世話になった方への贈答品にぴったりです。



▶ 生産した果物を持つ中島さん



8〜11月の梨・りんごの収穫時期には、家族連れから海外の旅行客まで、幅広く収穫体験を受け入れています。完熟の状態での収穫するため、糖度が高くとてもジューシーです。

また、ギターやフラダンス等のカルチャー教室や各種イベントも時々開催され、果樹園としてのみならず、地域の交流拠点としても、若い方からご年配の方まで多くの方に親しまれています。



◀ ログマーク

店内は
加工品が
ズラリ♥



平成30年度には、県の「農村女性起業チャレンジ事業」¹を活用し、新商品開発や商品パッケージのロゴのデザインを行ったほか、商品を紹介するホームページも作成しました。
また、令和3、4年度には、県の「6次産業化とやまの魅力発信事業」²を活用し、お客様の受入れのための駐車場の拡張や休憩スペースを整備したほか、観光業者と連携した体験プランも実施し、魅力アップを図りました。
「果樹のまち魚津」を国内外にPRするため、これからも様々な取り組みを行い、新たな魅力を発信していかれることでしょう。ぜひ一度足をお運びください。

▼中島果樹園直売所正面



カワイイ外観



² 6次産業化とやまの魅力発信事業とは

農林漁業者が行う、6次産業化に向けた取り組みに対し県が支援する事業です。

¹ 農村女性起業チャレンジ事業とは

農村女性起業の、地域の農産物を活用した新商品開発や業務拡大に対し県が支援する事業です。

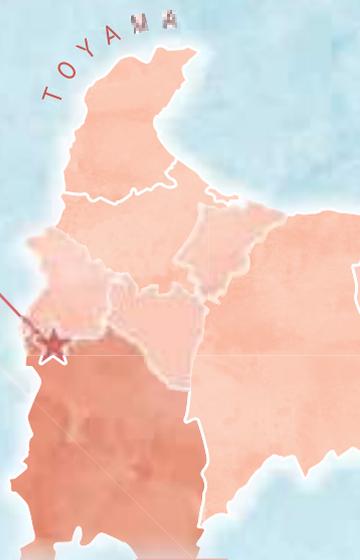


加工所の皆さん

株式会社石田組 農産加工部門

住所／南砺市砂子谷1534
電話／0763-58-1024
FAX／0763-58-1152

販売場所
道の駅福光、道の駅メルヘンおやべ、
もりもりハウス(砺波市)



「地域と支えあい、地域に愛される農産加工品」 株式会社石田組 農産加工部門

石川県との県境のほど近く、南砺市砂子谷に事業所を構える「株式会社石田組」。土木工事が主な事業ですが、個人で取り組んでいた農業や加工業を会社で担うこととし、平成28年4月に農産加工部門を設立しました。今では10ヘクタール超の農地で米を栽培する生産者となっています。

高齢化等により営農の継続ができなくなった地元農業者から田んぼや耕作放棄地を任せられることが増え、それを一手に会社で引き受け、生産に励んでいます。今では米に加え、白なすや里芋、銀杏、ゴーヤ、マコモダケなど、数多くの農産物を生産しています。

廃校になった地元小学校の解体に伴い、不要となった調理室の機材を引き取り、加工場を新設したことが、6次産業化への取り組みのきっかけになりました。切餅やかきもち、おこわ等の米の加工品をはじめ、山菜の天ぷらや竹の子の水煮、昔ながらの梅干しやいもが餅、近年では里芋や銀杏、カットしたゴーヤやマコモダケ等の冷凍品等々、新たな加工品を次々と生み出し、バラエティに富んだ商品展開をしています。

カラフルなかきもちや白焼きなすの冷凍品などの独创性に富んだ加工品はどのような経緯で生まれているのか、担当の石田さんに伺ったところ、「主婦のアイデア」で、たくさん収穫した野菜を見て、これを使って主婦の助けとするにはどうしたらよいかを、主婦目線で知恵を絞って商品化した、とのことでした。

また、商品開発には、「お客様の声」をとても大切に、「にしんのぬか漬けの周りのみそはどう

したらよいか」との問い合わせを受けた時には、商品に食べ方を記載するなど、お客様からのご意見に対し、すぐに改善を検討し、商品に反映しています。

地域から頼られる存在の石田組ですが、農作業や野菜等の皮むきを近所の方に手伝ってもらうなど、地域から助けていただくことも多いとのこと、助け合いの精神で良好な関係性を築いていることが感じ取れます。このような石田組の真摯な姿勢が、購入されたお客様にも伝わり、多くのリピーターの獲得につながっているでしょう。

アイデアと真心たっぷりの商品をぜひ一度ご賞味ください。

バラエティ豊かなラインナップ



2



1



3

1.梅干しなど 2.かきもち 3.白なす焼き

▼ 銀杏の下処理作業



ひとつひとつ丁寧に

▼ かきもち作り



◀ かきもち

