



照葉樹林帯に囲まれた綾町の街並み

特集
協働と
連携による
まちづくり ⑳

豊かな町の資産をさらに磨いて 新たな地平を切り拓く

自然にこだわるまちづくりを推進する宮崎県綾町の取り組み

自然生態系農業の推進と照葉樹林帯の保全で知られる宮崎県綾町で、他地域と同じように、生産者の後継者不足や所得面の課題が山積みするなか、その価値をさらに高め、未来に向けて奮闘する民間の人たちと町の職員を紹介する。

【綾町情報】

〔面積〕
95.21km²
〔人口〕
7,267人(平成28年10月1日現在)
〔発電所データ〕
九州電力(株)綾第二水力発電所



自然生態系農業と照葉樹林帯の 保護で知られる

宮崎市から大淀川の支流、本庄川に沿って車で約40分走ると、照葉樹林の山々に囲まれた整然とした街並みが現れる。ここが人口約7,200人の綾町だ。年間平均気温が14度を超える温暖な気候に恵まれた土地である。平安時代の文献に、日向国の16の駅のひとつである「亜椰駅」として登場しており、町内には戦国時代の山城を復元した「綾城」など、歴史風土にも豊かなところとなっている。

この町を全国的に有名にしたのは、30年以上前から推進している自然生態系農業と、カシヤシイ、クスなどの日本最大級の照葉樹林帯だ。

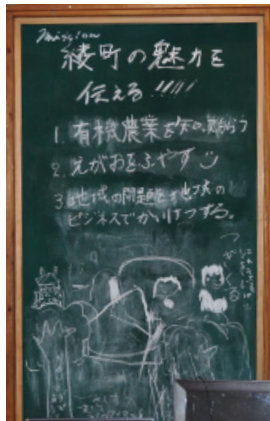
自然生態系農業とは、化学肥料や農薬をできるだけ使わない有機農業を指す。農業の振興と、消費者の健康や文化的な生活を確保するための町全体の取り組みで、昭和63年に全国初となる「自然生態系農業の推進に関する条例」を制定した。また、半世紀にわたって照葉樹林帯の自然生態系を保存してきたことにより、平成24年に日本で2番目のユネスコパーク(生物圏保存地域・現在日本では7カ所)に登録された。

さらには、照葉樹林帯から湧き立つ綾川湧水群は「名水百選」に選ばれており、それを活用した「雲海酒造」の酒造施設や「蔵元 綾 酒泉の杜」という交流施設があり、多くの観光客が訪れている。

戦国時代、「日本一の刀鍛冶」と称された田中国廣の出身地でもあり、古くか



毎週土曜日に開放している事務所には、綾町の若者たちが集まる



『aya100』の事務所にある黒板



乾燥させた日向夏にチョコレート
を染み込ませた
『Chemi du Chokolat』



梶山 剛さん

「生産者と消費者を繋ぐ人」として

ら工芸の町としても知られている。染織、木工、陶芸、ガラス工芸なども盛んで、照葉樹林に囲まれた風土に魅せられた工芸家たちが多い。

綾町で、「綾町の魅力を100年先まで伝えたい」という『aya100』の代表を務めているのが梶山剛さんだ。

岩手県宮古市出身の42歳。23歳の時に渡米、ニューヨークでDJをしていた異色の経歴を持つ。30歳になるタイミングで結婚して、奥さんの実家のある綾町に移住してきた。地元の家センターに就職して店長にまでなるが、子どもに恵まれ、子どもたちが住むこの綾町の未来を真剣に考えるようになる。

その後、町の農産物直売所である『綾手づくりほんものセンター』に就職。ホームセンターでの実績が認められて店長に就任した。35歳のときだった。梶山さんは、綾町の有機農業の生産者と触れあうなかで、他の地域と同じように農家の高齢化と後継者不足という課題にぶつかることになる。

平成27年に、生産者、流通業者、自治体職員などが参加する「綾の農業の未来を考える会」という組織が立ち上げられ、そのなかで語られていたのは、長い間苦勞して創り上げてきた輝かしい資産である「綾町の有機農業」さえも、かなり厳しいものがあるという危機意識であった。有機農家が手間に見合った順当な利

益を上げていないことや、後継者不足などによる廃業など、深刻な課題が山積みしていた。

これと呼応するように、梶山さんを中心として行政、民間、町民などの有志が連携する「aya100=100年後の綾町の魅力を届けるプロジェクト」が誕生した。

綾町の産品や人々、その暮らしぶりなどを内外に「伝える」ことを目的にスタートした。映像制作、写真集やタブロイド紙などの広報物作成、食育イベント、さらには、有名シェフと協働したメニュー開発や六次化の商品開発・販路開拓など多岐にわたった。梶山さんの築いたネットワークは拡大していった。『aya100』の事務所は、土曜日の午前中には出入り自由なサロンとして開放（事務所移転に伴い、現在休止中）。多くの若者たちが、綾町の未来について語り合っている。

平成29年、『綾手づくりほんものセンター』の店長と『aya100』のリーダーという二足のわらじ状態から、『梶山商店』として新たなスタートをきった。『aya100』で開発した『玄米米粉のグルテンフリーカレー粉』や『米粉コーヒ』などの販売を行っている。持ち前の行動力と、今まで培ってきたネットワークを駆使して、県内の各地に綾町の有機野菜も売っている。

最近、岡山の加工業者からの依頼で綾町の日向夏の生産農家を紹介した。そこから日向夏を使った『Chemi du



カヤ材で造られた碁盤や将棋盤



戦国時代の山城を再現した「綾城」

照葉(てるは)大吊橋

「蔵元 綾 酒泉の杜」





「アヤブラン」(左)と「アヤルージュ」(右)



今年は2,400本が出荷された



香月さんを支えるサポーターの皆さん

公募で決めた「香月ワインズ」のロゴマーク



香月 克公さん



Chokolat」というお菓子が誕生。ANAとの連携で宮崎空港の「ANAフエスタ」で販売されて好評となっている。現在、「ゲストハウス」を建設中だが、その完成も間近い。町内には宿泊施設が少ないため、居心地が良く安価な施設を提供することで、町を訪れる多くの人々と交流することが目的だ。もちろん、外国人にも期待する。

「僕は繫ぐ人なのです。僕の持つ様々なネットワークで生産者と流通業者、消費者を繋げて、『有機農業は稼げる仕事』であることを証明したいのです」と梶山さんは、人懐こい表情で語る。

完全無農薬のワインを生産して不可能を可能に

梶山さんが「面白い人がいますよ」と紹介してくれたのが、香月克公さんだ。合同会社香月ワインズの代表を務める香月さんは、「不可能を可能にした男」としてワイン業界に衝撃をもたらした。

温暖で湿潤な宮崎県は、ワインづくりには最悪のところである。まして完全無農薬でブドウを栽培するのは、絶対無理だといわれていた。昨年、そのブドウで日本に初めてといわれる「自然栽培の100%国産ブドウでつくるワイン」づくりに成功する。

香月さんは宮崎生まれで、今年45歳。19年前にニュージーランドに渡り、ワイナリーに約10年間勤め、永住権まで取得した。9年前に帰国して完全無農薬のワインづくりを決意した。同じ宮崎県の都

農町で作られたワインが、山梨県のワインを抑えてコンクールで優勝したことや、帰国の機内で観た、自然農法で「奇跡のリング」を作った青森県の木村秋則さんのドキュメンタリー番組に触発される。決意したもの、そこに至るまでの道程は厳しかった。まず、40種以上の外来種の木を集めて、接ぎ木を繰り返して、この地にあった病原菌に強いものを選んでいった。ブドウの栽培から収穫、発酵作業まで、すべて手作業で行うため、その手間は大変なものだ。ブドウ自体についている野生の酵母菌のコントロールも、難しかった。

一番苦しかったのは、前例がないため、まったくの手探り状態であったこと。さらに、専門家からは「このブドウは病気のオンパレード」と言われたことだ。そんななかで、モチベーションになったのは、香月さんを熱狂的に支えるサポーターたちの「俺たちの夢だ」という一言だった。また、南九州大学も支援をしてくれた。

昨年2月、初めてできたワインの値付けでは、梶山さんから「その魅力と香月さんの苦勞を届けたい1万円でも売れる」と励まされた。結果は完売。今年は2月21日に2,400本を出荷した。

その評判を聞きつけ、その技術を学びたいと、全国各地から人がやってきて、今では最大で60人ほどのサポーターが、繁忙期になると香月さんのワイナリーに集結する。欧米の外国人も多く来ており、近隣の町民たちとの交流も盛んだ。

「地元の若い人たちに『面白い世界』を見せてあげたいのです。ここを、世界を見るきっかけとなるような場所にした」と香月さんは微笑む。

厳しい認証区分による綾町の有機農産物

綾町の有機農業は約35年前に溯る。健康維持・食生活の改善を一環とする「一坪菜園運動」などの町民の自給運動に始まった。郷田実前町長の提唱で、有機物を投入した土づくりや、野菜種子の配布、宮崎市内に直売センターを開設するなど様々な施策を打ち出した。

前述したように昭和63年に全国初となる「自然生態系農業の推進に関する条例」を制定。翌年には「綾手づくりほんものセンター」を開設して、町民たちが作る有機農作物の販売を行っていた。

綾町で生産された農作物は、学識経験者・生産者・消費者の関係機関の代表から構成される「自然生態系農業審議会」が作成した独自の基準によって、認証されている。認証区分はAランク（ゴールド）、Bランク（シルバー）、Cランク（カップ）に分けられており、それぞれ消毒剤や除草剤を使用しない農地で、化学肥料や合成化学農薬を全く使用しない、あるいは、少し使用するなど細かな基準によるもの。

こうして、今では「有機農業の町・綾」の名は全国的に知られるようになり、今では町内のみならず、「健康増進ブーム」もあって、県内各地からこの「綾手づくり

～消費者の皆さんへ～

綾町では、よりおいしく、より安全で、より健康な農産物を生産するよう心掛けています。
ここで販売されているものは、条例によって栽培された農産物であります。

綾町自然生態系農業認定制度

昭和63年10月1日から農産物の認定制度を発足しました。
綾町では、町の条例の栽培基準にしたがって生産された農産物を、次のように区分して認定しています。

農産物	栽培方法	認定区分
野菜類	土壌消毒・殺菌剤	3年以上使用しない
果実類	殺菌剤・殺虫剤	2年以上使用しない
畜産物	殺菌剤・殺虫剤	1年以上使用しない
水産物	殺菌剤・殺虫剤	無農薬・無化学物質の2年以上使用
加工品	殺菌剤・殺虫剤	無農薬・無化学物質の2年以上使用
その他	殺菌剤・殺虫剤	無農薬・無化学物質の1/3以下使用

「綾手づくりほんものセンター」には自然生態系農業認定制度の細かな基準が表示されている



自然生態系農業を推進する若い農家(提供:[aya100])

手間がかかる自然生態系農業(提供:[aya100])



「綾手づくりほんものセンター」



「綾手づくりほんものセンター」で売られる農産物には「金」「銀」「銅」などのラベルが貼られている

本物の価値を伝える「物差し」を

ほんものセンター」に人々が訪れる。また、県内外にも生協やAコープ、スーパーマーケットなどを通じて売られている。しかしながら、近年、生産高・販売高ともに低迷してきている。「有機農業がもてはやされる時代」にもかかわらず、全盛期からみると、落ち込んでいるのだ。その理由のひとつが、生産者の高齢化や担い手不足である。有機農業に憧れる移住者は増加しつつあるが、農家の所得は低いままであった。

「最大の課題は、綾町の農産物の価値を、消費者に上手に伝えることができないことです」と、町の農林振興課の湯浅邦弘係長は語る。その意味では、民間で

綾町の有機農業の価値を発信している梶山さんに感謝している。また、香月さんの無農薬ワインの成功には勇気づけられている、と語る。

価値を伝えるための「物差し」が作れないことも大きな課題である。値段や味だけでなく、「環境に良い」という価値を裏付ける「物差し」が必要であった。

平成29年、東京・六本木の『ヒルズマルシェ』で、前田稷町長の肝いりで、IT技術のひとつである「ブロックチェーン」を使った綾町の農作物販売の実証実験が行われた。「ブロックチェーン」は、

どのような肥料が使われ、どのような人が生産し、どのように収穫され、どのように運ばれてきたのか、を参照できる二次元バーコードで、改ざんがほぼ不可能な品質証明ができる技術である。つまり、

産品の「トレーサビリティ」を「ブロックチェーン」技術で行うというもの。その結果、割高にもかかわらず、消費者の評価は高いものであった。確かに「本物」である価値を伝える「物差し」があれば、

消費者は確実に選んでくれるのだ。六次化商品の開発も行われている。『ベジピューレ』という名で野菜のピューレを作り、冷凍して販売する人もいる。素材が良いので「ふるさと納税」の返礼品で人気になっている。

最近では、綾町のカンショを100%原料とする『阿陀能奈珂椰』という焼酎が作られた。「綾町フードビジネスプロジェクト」の一環として「雲海酒造」と連携して作られたもので、同じく農林振

興課の徳弘秀人主任は、こうした六次化の動きに期待する。

有機農業に憧れて移住する人も増加してきた。森林業が主要産業であった時代に、町外から多くの人々がやってきて「山仕事」に従事しており、そうした人々との交流の歴史があるため、移住者を受け入れる町民のハードルは低いという。

「本物」は時代を超える力を持っている。梶山さんと香月さんをはじめとした人たちは、綾町の輝かしい有機農業の歴史を、官民協働でその掌で慈しむように発展させ、さらなる光彩を放っていくことであろう。

興課の徳弘秀人主任は、こうした六次化の動きに期待する。



徳弘 秀人さん



湯浅 邦弘さん



認証基準に適合したカンショを100%原料とする『阿陀能奈珂椰』



見事な照葉樹林の森