

【自立自走の村づくり】

黒木 定藏（西米良村）（74歳）

1 概要

平成10年4月に西米良村長に就任。6期24年の長きにわたり自立自走の村づくりを目指し、全国初の「ワーキングホリデー」をはじめ、交流人口の創出や観光振興に尽力。村民の幸福度を高めるため、西米良村の認知度向上や地域の活性化に多大な貢献をした。



黒木 定藏 氏



おがわ作小屋村

2 活動に対する評価

○先進性・独自性

都市と山村の交流を促す取組として、国内初の「西米良型ワーキングホリデー」を開始したほか、「平成の桃源郷・おがわ作小屋村づくり」に代表される住民が主体となった新たな山村集落づくりは、地域活性化施策のモデルとなっている。

○継続性

村長就任後、観光振興のために「西米良温泉ゆた〜と」、「川の駅 百菜屋」等を整備するとともに、四季折々のイベントを打ち出すなど、観光や交流を軸とした村づくりを推進し、現在でも村の中核を担う取組として続いている。

○発展性

村づくりを担う人材育成を目的とした若者のヨーロッパ視察「明日への翼事業」や、高齢者を対象にした「平成の江戸見物事業」を実施。外の世界を見聞し、村の良さを再認識してもらうことにより、村民の幸福度を高め、新たな村づくりへの意欲向上にも繋がっている。

○自主性

村長退任後も、西米良温泉の清掃ボランティアグループ「朝風呂会」に参加されるなど、自らも地域づくり活動に取り組み続けている。

○協働性・連携性

村長としてのリーダーシップのもと、「村民総参加」を基本姿勢としながら、住民や地域と一体となって各種施策に取り組み、村民の協働や連帯感の向上に繋がっている。

○効果

上記の様々な活動により、村の知名度の向上、交流人口の増加、人口減少の抑制等の成果を生んでおり、西米良村のみでなく本県をはじめ全国の中山間地域振興におけるモデルとなり、地域の活性化に貢献した。

3 その他

- ・平成15年 観光庁の「観光カリスマ」に選定
- ・平成25年「おがわ作小屋村運営協議会」が国交省の「地域づくり表彰」で最高賞を受賞
- ・令和4年 西米良村の最高顕彰「菊池賞」を受賞
- ・令和4年 宮崎県観光協会「観光功労者表彰」を受賞

【伝統農法「焼畑」の継承と関係・交流人口づくり】

焼畑蕎麦苦楽部（椎葉村）

代表者：椎葉 勝

結成：平成20年（活動歴14年）

1 概要

先人達の知恵と守り繋いできた伝統を後世に残していかなければならないという危機感から平成20年に設立。伝統農法の「焼畑」を継承する活動に加えて、体験プログラムの実施等により、交流人口の拡大に多大な貢献をした。



「焼畑」の火入れ



体験プログラムの提供

2 活動に対する評価

○先進性・独自性

循環的な「焼畑」農法を切り口にした関係・交流人口づくりの手法は独自のものであり、火入れやソバ打ち等の体験プログラムでは、村内外の小学生、都市住民、海外の学生など年間300~400人を受け入れている。

○継続性

後継者育成にも力を入れており、移住者や地元出身の若者も加入するなど、様々な分野の職を持ちながら、会員同士が助け合いの精神で活動を行っている。

○発展性

都市部住民との交流や移住者とのふれあいの場として古民家を改修した新たな体験・交流施設を整備中であり、活動の場を広げている。また、本団体の活動をモデルとして、村内外でも新たに「焼畑」に取り組み始めるなど、他地域への波及効果も見られている。

○自主性

女性会員を中心に新商品開発等にも取り組んでおり、焼畑で栽培される雑穀を加工したクッキー等をイベント等で販売して活動資金に充てるなど、自主財源確保にも力を入れている。

○協働性・連携性

地元小学校で30年以上続く焼畑体験学習での指導や世界農業遺産の受入ツアーとのタイアップなど、地域住民や行政とも連携しており、椎葉村の観光や地域振興施策の中でも重要な位置づけとなっている。

○効果

「焼畑」の継承活動と、体験プログラムの提供を通じて村内外の人を呼び込むことにより、関係・交流人口の拡大や移住・定住の促進に寄与し、世界農業遺産「高千穂郷・椎葉山地域」の認定の際に大きく評価された。

3 その他

- ・平成29年度 宮崎銀行ふるさと振興助成事業表彰
- ・平成30年度 豊かなむらづくりの全国表彰（農林水産大臣賞）
- ・平成30年度 MRT環境賞 大賞
- ・令和3年度 地域再生大賞 優秀賞

【主婦の知恵と腕を生かした手作り体験】

ばあばの知恵袋さくら（都城市）

代表者：末永 陽子

結成：平成17年（活動歴17年）

1 概要

近所に住む「長男の嫁」という共通点をもつ4名が、「更年期を乗り越えるために何か楽しいことをやろう！」という思いで平成17年に設立。郷土料理や竹灯籠作りなどの農村体験活動を通じて、地域のファンづくりに大きな貢献をした。



設立メンバー



草餅作り体験

2 活動に対する評価

○先進性・独自性

郷土料理作りをはじめ、野草を採取・調理して味わう「春をムシャムシャ食べよう」や、木の実を使った「花炭づくり」、都城の食と歴史をテーマにした「ばあばと寒天密造工場」など、知恵とアイデアが詰まったユニークな体験活動を展開している。

○継続性

「自分たちが楽しいから続けられる」という設立時からの一貫した理念のもと、地元の料理と焼酎のマッチングを楽しむ「みやこんじょマリアージュ」など新しい企画も取り入れながら様々な地域おこし活動に取り組んでいる。

○発展性

近年では、放置竹山の竹を活用した門松作り、子ども食堂や高齢者サロン等の居場所づくりなどを通じて地域課題の解決にも取り組み、活動内容の幅を広げている。

○自主性

他地域の視察や研修等にも積極的に参加し、グループ内で「自分たちならこういう風にする」といった検証を重ねながら新たなプログラムの構想に繋げている。

○協働性・連携性

市内をはじめ県内の地域づくり団体とのネットワークを広げており、また、「食・農・歴史」の体験プログラム「遊ばんね!!みやこんじょ」を実施するなど、行政や他団体と連携した取組も行っている。

○効果

上記の様々な活動を通じて、食を中心とした伝統文化の魅力を地域の内外に広く発信し、郷土愛の醸成や交流人口の拡大に寄与した。また、地域住民がやりがいをもって取り組める活動の場を数多く創出し、地域の活性化に貢献した。

3 その他

・令和3年 公益社団法人都城法人会 女性部会長賞 受賞