

ふるさと阪谷をよくする会

1 基本データ

○地区人口 1, 552人 (H26.3.1 現在)

男743人：女809人

○面積 36.28km²

○地区の沿革

阪谷地区は大野市の北東部、白山山系の経ヶ岳の麓に位置し、西は九頭竜川を挟んで富田地区、北は勝山市、東は五箇地区に接している。

集落は18。昭和29年の町村合併により、阪谷村が大野市となる。

標高250m～500mの中山間地域で、大野市の中でも雪が多い地区である。

面積の3分の2は山林である。農地は圃場整備が進み、広大な棚田となっている。

六呂師高原には、広さ220ヘクタールの奥越高原牧場、自然保護センター、青少年自然の家等の県の施設やミルク工房奥越前等の市の施設を有する。

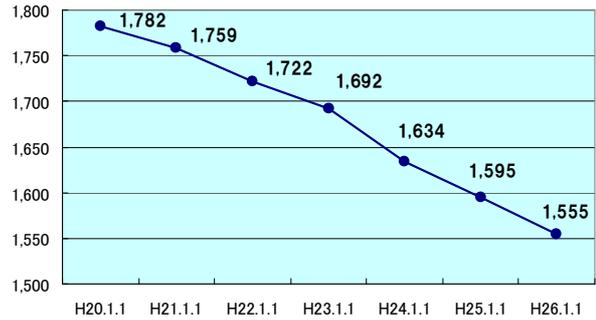
平地より気温が1度から2度低く、経ヶ岳(標高1,625m)から吹き下ろす冷たく強い山風は、虫を追い払うのに効果があり、昔から有機栽培の土壌が培われてきた。そんな土地柄もあり、平成12年「スターランドさかだに」の建設を機に「家庭菜園の味グループ」等、有機農業グループが活動を開始し、更に平成20年度には、国の「地域有機農業推進補助事業」の認定も受け、本格的に有機の里づくりが始動した。

○実施主体 ふるさと阪谷をよくする会

2 現状と課題

(1) 人口減少

年々人口が減少しており、平成26年の人口は、7年前と比較すると227人減少している。



基準日	人口	前年との比較
H20.1.1	1,782	△46
H21.1.1	1,759	△23
H22.1.1	1,722	△37
H23.1.1	1,692	△30
H24.1.1	1,634	△58
H25.1.1	1,595	△39
H26.1.1	1,555	△40

減少の内訳を見てみると、出生は5人と少なく若い世代が少ないことがうかがえる。また転出は30人で、転入は15人となっており、若い世代の流出がうかがえる。

H25.1.1～H26.1.1 1年間の人口増減の内訳					
転入	出生	転出	死亡	転居	人口増減
15	5	△30	△25	入10 出△15	△40

地域の担い手となっている高齢者も高齢化はうち止まり傾向で、自然減少はここしばらく高い割合で継続されていくであろう。

そんな中、人口減少を補う手段として、交流人口を増やすことが、地域の元気継続のキーワードになってくると思われる。

いかに他地区に誇れる産業、イベント、文化を創造し、活性化させて、生産人口の流出を食い止めるか、いかに交流人口を増やし地域を活性化させるかが課題である。

(2) 点在する観光施設と息づく山村の暮らし

地区内には、農業体験やそばうち体験ができる「スターランドさかだに」をはじめ、多くの

体験施設、観光施設が立地している。

また、脈々と受け継がれた田畑を守り続けてい



る知恵深きお年よりが多数暮らしている。これら体験施設、観光施設と人的財産を結びつけたエコツーリズムが今後阪谷地区の活性化のキーポイントになってくると思われる。

そのためには、地区内各施設の連携と交流に対する意識の啓発、さらに魅力的な体験プログラムの開発が必要である。

(3) 近隣の観光地から車で30分以内の距離

大野市街地、勝山市、和泉地区から車で30分以内の当地区。このような恵まれた立地条件を生かし、まず、大野市街地、勝山市、和泉地区に来られた観光客に阪谷に立ち寄っていただきたい。そのためには、安心安全な「有機の里」としていかに「阪谷」という名をブランド化し知名度を上げていくかが今後の課題である。

3 事業の内容

「有機の里づくり」を基本目標とし、引き続き①体験ツアーによる情報発信、②農産物の加工品開発、③陶芸の魅力づくりに取り組んだ。また、食育の祖「石塚左玄」ゆかりの地として④食育活動に取り組んだ。

①体験ツアーによる情報発信

有機の里阪谷の魅力を手感できる体験ツアーとして10月に「阪谷の魅力!体験ツアー」と題して、日帰りのモデルコースを実施した。



阪谷巨岩めぐりの様子

②加工品の開発

スターランド特産加工部会が中心となり、阪谷地区内で生産されたこだわり野菜を用いた加工品開発を繰り返し実施した。

今年度は新たな取組みとして阪谷産の小麦粉を使ったお菓子の試作や「すこ」の加工販売を行った。また、物産展や商談会に参加し、その会場で加工品の試作品のモニタリングを実施

陶芸教室の様子

商品化したそば菓子「そばつつえる」、大豆のお菓子「まめずきん」では、パッケージを工夫するなど販促活動に取り組んだ。



イベントでの商品紹介

③陶芸の魅力づくり

自主グループ「越前おおの阪谷桃木窯」を中心に引き続き、毎月第1・3金曜日に中村鐵遷氏(勝山市在住)を講師に招き陶芸教室を開催した。

また、昨年度に建てた陶芸窯施設を耐火構造にするなど、陶芸窯を利用できるように整備を行った。



陶芸教室の様子

④食育活動

食育の祖「石塚左玄」の先祖の墓所が、阪谷地区（萩ヶ野区）にあることから、食育の祖ゆかりの地で、石塚左玄の遺徳を偲び石塚左玄先生顕彰祭が行われた。

阪谷地区で石塚左玄が唱えた『食育』を広めていこうと「食育の祖ゆかりの地」案内看板を設置し、啓発用パンフレットを地区民へ配布した。さらに、食育講演会や料理講習会などの取り組みを行った。



石塚左玄の先祖の墓所

4 事業の成果

体験ツアーによる情報発信

昨年度「こだわり野菜を食するつどい」が観光社の企画ツアーに組み込まれたが、あまり良い結果が得られなかったため、今年度は、観光社と連携して、スターランドさかだに独自で昼食バイキングが試みられた。

県内ニーズを踏まえ、日帰りとした体験バスツアーは、申込み開始当日に定員満杯となり、大変好評であった。また、ツアー当日は天候にも恵まれ、参加者も阪谷の体験メニューに満足されていた。



そば打ち体験の様子

陶芸の魅力づくり

陶芸室の開催により、陶芸作りの技術が向上した。大野市文化祭や阪谷地区文化祭に作品を出品するなど創作意欲が高かった。

陶芸窯施設を耐火構造するなど陶芸窯を利用する準備が整った。阪谷地区で本格的な陶芸作りに向けた準備ができた。

趣味の作陶の範疇を超え、土産品としての活用、こだわり野菜を食するつどいやスターランドさかだにそば処の器としての活用、阪谷での体験メニューとしての活用等、今後の取り組みが期待できる。



施設の天井や壁に耐火ボードを貼った様子

加工品の開発と販路拡大

商品化した「そばつつえる」「まめずきん」を中心に加工品の販路拡大が行われた。今回「まめずきん」のパッケージを改良し、小袋にした「こまめずきん」を製作、5種類のこまめずきんを1つにまとめて販売したことで、売上げが増加した。



パッケージ改良した新商品「こまめずきん」

また、福井市の食品小売店と商談成立し、「すこ」加工販売を行った有機肥料と無農薬で作った阪谷のすこは、色鮮やかでおいしいとの評判であった。さらに既存の加工品についても、レンジで簡単にできるかきもちの製造など工夫を凝らし、付加価値を付けた商品として販売を行うことで、販路拡大に貢献した。



乾燥のため吊るされたかきもち

農林産物加工品開拓研修や6次産業研修など研修に積極的に参加し、商品開発力や販売力の向上が図られた。

食育活動の推進

基本目標「有機の里づくり」の食に関する部分を担うため、今年度より食育の祖ゆかりの地啓発活動を行った。有機肥料を使い、化学肥料や農薬を使わない阪谷産農産物をおいしく食べる方法や食育の祖「石塚左玄」の訓を通して、「食育」の重要性を地区内外に広めることができた。

5 今後の展望

「体験ツアーによる情報発信」においては、「有機の里阪谷」を広く地区内外へ発信し、阪谷の認知度を高めたい。さらに、地区内並びに

奥越地区内施設と連携した体験ツアーが季節ごとにそれぞれの形態で実施され、交流人口が増え、加工品、特産物の販売による消費が生まれ、地区内が活性することを期待したい。

そのためには、正確にニーズを把握することが重要になってくる。継続的にアンケートを実施し、累積、分析し、的確にニーズを探っていくかなくてはならない。

さらに、質を高めるためには、地区住民の「おもてなしの心」の醸成が大切であり、「おもてなしの心」の育成のため、講習会や研修会を開催していく。



加工品の開発に向けた検討会の様子

「陶芸の魅力づくり」においては、いよいよ拠点施設が整備され、陶芸作りが体験プログラムの1つとして交流人口増加の一翼を担いたい。さらに、将来的には土産品、スターランドさかだになどで使える器などを製作できるように技術向上に努めていく。また、阪谷で採れた土を利用した「阪谷焼」の研究・開発も行いたい。

「加工品の開発」においては、商品化した「そばつつえる」と「まめずきん」の販売促進、また「すこ」の加工販売や「雪ノ下人参」の生産、小麦を使った加工品開発など新たな取組みに向け、商談会や各種イベント、物産展に積極的に参加していきたい。

また、阪谷産農産物を確保し、安定した加工品の製造を行うため、昨年に引き続き農家へ作

付の呼びかけを実施していきたい。

有機の里阪谷の農作物がブランド化することで、さらに需要が高まり、農業所得が少しでも高まることを期待したい。

「食育活動の推進」においては、食育の祖「石塚左玄」ゆかりの地として、地域や学校、関連団体と連携しながら、阪谷で採れた食材を味わえることの喜びや食育の重要性などを広く伝えていきたい。

交流人口が増え、消費が生まれ、産業が生まれ、市民力が高まり、地域が元気になる。阪谷地区では「有機の里づくり」をキーワードに「こだわり野菜を食するつどい」「こだわり農産物の加工品開発」「陶芸の魅力づくり」、「食育活動の推進」など地域の活性化に向けた取組みを継続して実施したい。