

これからの地域とのつながりかた

TURNS

みやざきの里山【西米良村、都農町、綾町 編】





NISHIMERASON KOYUGUN

みやざきの里山【西米良村編】

伝統野菜を守る“生涯現役”の女性たちの生きる姿に迫る

人口約1000人、宮崎県で一番人口の少ない自治体「西米良村」。そんな小さな村で、自分たちの手で地元の伝統野菜を使い、さまざまな加工品を手掛ける女性たちがいる。それが、中武三枝さんが代表を務めるチーム「いとまき倶楽部」。村の伝統野菜の魅力を伝えようと奔走する、とびきり元気な女性たちのお話を伺った。

Profile

中武 三枝さん
「いとまき倶楽部」代表。宮崎・西米良で村の女性たちを集め、伝統野菜「米良糸巻大根」を使った加工品や、よもぎ団子などの菓子、弁当などを手作りし、村内で販売する。村の魅力を発信するとともに、食文化の次世代への継承も図っている。



自分たちの力で伝統野菜の魅力を発信する

「米良糸巻大根は、昔から大切に育てられてきた伝統野菜。糸が巻いたような個性的な見た目、滋味深い味わいと素晴らしい魅力の詰まった野菜なのですが、全くと言っていいほど世の中に知られていなかったんです。私たち西米良村の女性たちの手でお漬物にしたり、加工したりして、この大根を知ってもらえる活動ができなかなと思っただんです」

いとまき倶楽部代表の中武三枝さんは、そう話し始めた。いとまき倶楽部は、村所女性部で結成されたチームで平成23年に加工所を開設。64歳の中武さんをはじめ、現在は40〜80代の18名で活動している。結成されたのは、全国的に市町村合併が進む中、西米良村が合併しないという道を選んだことがきっかけだった。「自立」をテーマに、その活動方針を家族も交えながら徹底的に話し合ったという。

加工したものを売るといいう経験自体も初めて。自分たちの力でできることは何か、ターゲットをどこに絞るかなど、さまざまな議論を重ねた結果、先の中

武さんの言葉に戻る。「合併しないということであれば、私たちに何にか役に立つことができたらいいなと。そこで、一番手っ取り早く農家の主婦にできることが、いつも自分のところで漬けているお漬物だったんです」。そうして、いとまき倶楽部の活動はスタートした。

10年かけて復活した「糸巻大根」

「死ぬまで元気！引退がないのがこの『いとまき倶楽部』ね。このチームを、この野菜を、この村を守る人がいないから、自分たちが守らないといけないんです」と力強く語るのは村の重鎮・御年84の菊池幸子（ゆきこ）さん。いとまき倶楽部のメンバーの一人で、中武さんの大先輩。菊池さんは他にも、昼は飲食店で弁当を作り、夜はスナックのママさんもこなす「スーパーパーおばあちゃん」だ。

菊池さんはまた、いとまき倶楽部内で使用する糸巻大根の生産を請け負う「ペロリ鉢山農園」の代表で生産者としての顔も持つ。いとまき倶楽部で加工する糸巻大根の様子をみたり、出荷したりするのまた村の女性た

ちの仕事だ。70〜80代のわずか5人のメンバーで、今では毎年1トンのぼろ糸巻大根を出荷している。

しかし、そこに至るまでには相当な苦労があったと菊池さんは教えてくれた。

「伝統野菜を守ろうと村ぐるみではじまった糸巻大根の栽培でしたが、開始当初から困難の連続。スタートしたのは今から20年前、標高500mくらいに位置する山を新たに切り開き、畑を作り、栽培を開始したものの、股割れした大根など、出来上がるのはおよそ商品にならないものばかり。そこで、私たちは種作りの段階からやり直したんです。加えて、山の赤土から石を拾い、肥料を与え、黒土に変えていき、満足いく大根が採れるまでには10年の歳月がかかりました」

西米良の旬の美味しさを手間暇掛けて作り、継承する

「いとまき倶楽部はみんな、探究心が旺盛なんです。『あれも加工したい』『この食材も売れる物になるかも』と話していたら、結局、糸巻大根以外にもいろいろと手を出すようになって

(笑)

中武さんがそう話すように、今では、よもぎ団子やドーナツなどのお菓子製造、村内での仕出しや弁当の販売、村で提供する「ふるさと味発送」の中に入っている地こんにゃくなど、商品は多岐にわたる。

中武さんは主に漬物を担当するグループに入っていて、季節ごとに村で採れた旬のものを取り扱った商品製造に取り組み。12月頃から糸巻大根がはじまり、らっきょう、梅、生姜に柚子と作業は年中途切れることがない。剪定からシソ漬けまで自分たちの手で一からおこなっている梅干しは、宮崎市内のデパートで取り扱われるなど人気の品だ。

「仕入れてきた物を加工するのはなく、私たちが育てたり収穫したものを集めて、それを加工して販売するのがこだわり。一貫性があるから、ものづくりをしている上でも安心感がありますね。『これはどうやって作っているんですか？』と質問されても、ちゃんと答えられます」

長年、西米良村の食文化を自らの手で守り続けてきた中武さん。中武さんにとって、西米良村の食の魅力はどこにあるのだろうか。「素材そのものを楽しめるのは、

ここならではのだと思います。地こんにゃくでも、大根でも、素材自体をしっかり味わえる。自分たちで育てたり、収穫したりしたものをすぐに食べられることも、幸せだなと思います」

しかし、この素晴らしい西米良村の食文化も大きな過渡期を迎えている。村の人口減、特に若い世代の離村率が高く、伝統野菜をはじめとした村の食文化が継承できるチャンスが減っているのだ。また、西米良村にも核家族化の波がやってきていることから、以前より世代間の繋がりも希薄になっているのも現実である。

加工所が開設されて今年でちょうど10年。思いついたものには何でも果敢に挑んできたが、その意欲に衰えは一切みえない。次に狙う村の特産品は、最近じわじわと人気の出ている「ジビエ」だという。ゆくゆくは加工所の前に、毎日だれかが集まれる自分たちのお店をつくりたいと、その夢はどこまでも広がる。

「死ぬまで元気ですね。引退できないし」
笑い合いながら、そう話す中武さんと菊池さん。西米良村の女性たちはどこまでもエネルギーに満ち溢れている。



(左上)「いとまき倶楽部」のメンバーと。いつも笑顔を決やさない。(左下)椎茸、たけのこ、大根、ユズ、赤ピーマンなど地元で採れる食材をふんだんに使った郷土料理。地元女性たちの手による「おふくろの味」は、色鮮やかで見栄えも美しい。(右)西米良村で古くから作られている「糸巻大根」。根が赤紫色の糸を巻きつけたような縞模様が入っている。糖度が普通の大根に比べて2〜3度高く、肉質が緻密で柔らかいのが特徴。

祖父から受け継ぐ山の恵みをアップデートし続ける

米良三山と呼ばれる山々に囲まれ、村の面積の96%が山林という西米良村。移動手段が車のみという山里深き土地には、歴史の中で育まれてきた農産業や食文化がある。この地で生まれた特産品「天空の柚子胡椒」も、その一つ。主役の柚子の栽培から製造・販売まで手掛けるのは、柚子農家3代目の中武洋文さんだ。西米良の山の魅力や食文化、そして山暮らしの楽しみ方を伺った。

Profile

中武 洋文さん

高校卒業後、親戚を頼りにブラジルに留学。20歳で帰国後、西米良村で家業の柚子・ほおずきなどの栽培に携わる。現在、父が創業した「中武ファーム」代表。材料となる柚子の栽培・製造・販売まで手掛ける「天空の柚子胡椒」が人気に。西米良村を代表する若手農家の一人。



柚子農家の家で生まれ ブラジルで 大規模農業を体験

西米良村の柚子栽培の歴史は半世紀以上に遡る。林業に変わる産業として村ぐるみで力を入れたのが、村で昔から自生していた柚子の栽培だった。そんな柚子を祖父の代から植え始め、3代目として受け継いでいるのが中武洋文さんだ。

中武さんが代表を務める中武ファームは柚子、ほおずきなどの地元特産品の栽培を家族経営で行っている。加えて、ECサイト「中武FARM」でオリジナル商品「天空の柚子胡椒」の製造から販売まで手がける「ビジネスマン」でもある。

西米良村の農家の長男として生まれた中武さん。宮崎の大学を経て家業を継ぐという将来の進路は高校時点で決まっていたという。しかし、高校3年の夏休み、たまたま見えていたテレビ番組で、ブラジルで大農園を経営する親戚がいることを知った。村では考えられない規模で経営されている外国の農業の様子を画面越しに目にし、進路を一転。周囲の反対もあったが、両親の協力もあり、単身でブラジ

ルへ飛んだ。「ブラジルではさまざまな農園やスラム街を回るうち、日本とまるで正反対の生活に驚きの連続でした。特に記憶に残ったのは、とても純粋な現地の人々とのコミュニケーション。私の誕生日の日に、庭で養っている鶏を『プレゼントだよ』って大真面目にくれたことも。とにかく、他人を敬う心があって、みんなやさしかったんです」と、異国の地で出会った人々との思い出を語ってくれた。

西米良村に帰郷後 山と向き合う日々

1年半のブラジル留学を終え、すぐに父が作った中武ファームで働き始めることになる。特に取り組みたかったのが、父の代から始めていたほおずき栽培だった。村の特産品として人気だが、生産量が少なく市場にはほとんど出回らない。中武さんが帰郷した初年は豊作だったものの、年を経るごとに生産量も減少し、5年目には全滅してしまふという厳しい現実も味わった。そうした中、ほおずきと一緒に栽培を続けていたのが柚子だ。標高が高く、寒暖差の激しい山の環境のなかで、西米良村で自

生していた種から育てられた柚子。凝縮された香り高さが特徴だ。しかし、それ単体では市場で思うような値がつかず、需要のある柚子胡椒の原料として卸すにも量が必要。家族経営の中武ファームで栽培できる量には限界があった。

「2015〜2016年頃は販路を広げようと必死で、一軒料理店をまわり、『ただいいから使ってください！』とお願したこともありました。でも、単に柚子を売るだけでは他と差別化ができない。そこで、山で採れた柚子の特徴を伝えようと名付けた名前が『天空の柚子』だったんです」

西米良村の歴史と 魅力を伝える 「天空の柚子胡椒」

ある時、東京で柚子胡椒を作っているという人物から「農園の柚子を送ってほしい」という依頼を受けたことが、一つの転機になった。その人物と共に、中武ファームの柚子を使った柚子胡椒を、東京で同行販売する機会を得たのだ。

「そこで目の当たりにした光景が衝撃的だったんです。自分たちの柚子を元に作られた柚子胡

椒が、驚くほど付加価値のついた値段で飛ぶように売れていきました。ただの柚子が、ちよつと手をかけて売るだけで、こんなにお金になる……驚きと悔しさが相まって、とても複雑な気持ちになって、帰路につきましました」

元々、柚子胡椒は祖母や母親が家で作ってくれていた。当たり前前の存在でもあった。それならば、自らの手でも柚子胡椒を作れるはず。そこで、代々引き継がれていたレシピに改良を重ね、ついに「天空の柚子胡椒」が完成した。

しかし、ようやく完成したものの販路がなかった。そんなとき、テレビ番組出演の話が舞い込み、中武ファームの柚子胡椒を使ったレシピが全国放送されたのだ。その反響は大きく、連日注文が殺到。

「こうして柚子胡椒が作れるのも、祖父が柚子を最初に植えてくれたから。このような環境を残してくれたことに感謝しています」と中武さん。「天空の柚子胡椒」には、西米良村の山でしか味わえない柚子の魅力や、半世紀以上かけて継承してきた歴史が詰め込まれている。その要素一つ一つが、顧客を惹きつける理由なのだろう。

山で生きて、山で遊ぶ 西米良村は 子育てに最適な場所

「子育てには本当に良い環境だ。良い距離感の人付き合いができるから、子どもたちもびのびとしている」と中武さんは西米良村の良さを語る。

去年から子どもたちと遊ぶために、山でテントを張ってキャンプも始めた。虫の音しか聞こえないような環境を利用したプロジェクトでのシアター鑑賞などに、子どもたちは大喜び。山に作られたブランコなど、自作のアスレチック場も日々アップデートしている。

「子どもたちの喜ぶ姿を見て、みんなが山を楽しめる場所を作りたい」と思って、中武ファームでは『柚子とほおずきを作りつつ、人が来られるようなキャンプ場を作る』ことを今後の目標にしているんです」

西米良村の自然あふれる環境の豊かさに惹かれた移住者が中武さんの周りに続々集まっているという。山での生活に懸命に向き合いながら、西米良村にしかない山の環境を存分に楽しむ中武さんの姿に、西米良村ならではの魅力が詰まっている。



(右上)中武さんの『天空の柚子』は、西米良村の中でも山を登った山頂部にある。(右下)一番人気の青柚子を使った「青&青」。(左)米良三山に囲まれた緑豊かな西米良村。そんな西米良村の自然を眺めながらアウトドアをして過ごすのが最高に楽しいという。子どもだけでなく、村の移住者達も中武さんの庭に集まる。



TSUNO CHOU

みやざきの里山【都農町編】

九州・宮崎のワイナリーの丘から、全国そして世界へ

宮崎県都農町で今から70年以上前、ブドウの一大産地となる礎を作った永友百二さんという人物がいた。その永友さんの精神を引き継ぎ、国内外で評価されるワインを生み出しているのが「株式会社都農ワイン」である。そのワイン作りに懸ける情熱に惹かれ都農町に移住したのが福嶋進吾さん。それまでと全く違う土地や職種への転身を決心させた都農ワインの魅力について伺った。

Profile

福嶋 進吾さん

専門学校を卒業し、IT企業に就職後、フリーランスエンジニアに。40歳の時に宮崎県都農町へ家族で移住。地域おこし協力隊として、「株式会社都農ワイン」で3年間活動後、正式に同社に入社。現在は営業企画部長を務め、都農ワイナリー店舗内の業務や企画、営業を担当。



移住のきっかけは 都農町の豊かな自然や生活

「こんな景色の所で働いたら最高ですよ。」

インタビューが行われた都農ワイナリーのカフェは小高い丘の上に建つ。ワイナリーの丘からは都農町の町並みや海が一望できて驚くほど空が広くみえる。福嶋さんが移住するきっかけもこの風景だった。

福嶋さんと都農町との最初の出会いは、町でブドウ農園を営む妻の両親に挨拶で訪れた時のことだ。

「千葉出身で平野ばかりの景色に慣れていて私にとって、山も川も海もあって、ここは自然豊かだなあって。特に常に山並みが見える風景がすごく新鮮で、すっかり心奪われました」

結婚後も子どもたちの夏休みには、実家のブドウ栽培の手伝いも兼ねて都農町に度々足を運んでいたという。

「朝起きたら子どもたちと農園に行くんですけど、まず驚いたのは通動がないこと！そして、子どもたちと一緒にブドウの作業をして、日が暮れ始めたら、その足ですぐ近くの名貫川に遊びに行くという暮らしが本当に

楽しかったんです」

かつてのITの仕事自体は好きで充実感もあり、あまり不満はなかったが、家に帰り着くのはいつも深夜1時過ぎ。子どもたちの時間もほとんど作れない生活と、都農町で感じた充実した日々とのギャップに「本当にやりたいことや、あるべき姿ってなんだろうか」と移住への気持ちは次第に増していったが、都農町への移住を意識し始めた20代前半の頃は妻から猛烈な反対を受けていた。しかし、働き

詰めの夫の体を心配して、次第に移住に理解を示してくれるようになる。

「当時小6の長女は友達と離れるのが辛かったようですが、移住を理解して『いいよ』と言ってくれた妻と子どもには感謝しています」

憧れの場所での 挑戦の日々

移住をさらに後押ししたのは、「都農ワイン」の存在だった。

「妻の実家がブドウ農家ということもあり、モノづくりに対して大きな憧れがありました。移住する前から都農ワインは必ず千葉に買って帰るほどファンでしたし、造り手のワインにかけ

る強い情熱や革新的な挑戦を続ける姿勢に非常に惹かれました」

つまり、福嶋さんにとっての移住は、都農ワインで働くこととセットだったのだ。1996年創業の「株式会社都農ワイン」は「ワインは地酒であるべきだ」という信念の元、地元産のブドウから作られたワインは国内外で数々の賞を受賞している。しかし、その評価は一朝一夕で得られたものではない。世界のワイン産地の5〜8倍の降水量があり台風も頻発するワイン不適合地、土を考へ、品種改良や様々な創意工夫を続けた結果の賜物だ。福嶋さんは営業や醸造の経験はゼロなうえに求人募集もない状況の中、大胆な行動に出る。

「農の都」の食材と 都農ワインのマリアージュ

現在は営業企画部長として、ワイナリーの店舗責任者やイベントの企画運営、さらに、酒屋などのB to B向けの営業も任されている。そんな福嶋さんにお勧めのワインを質問すると、「山ほどありますけどいいですか？」と嬉しそうに言いながら、都農ワインの中で断トツ一番人気の商品「キャンベル・アーリー」を挙げてくれた。「都農町という土地の特性から出来たブドウから醸したワインは、自然とその土地の食と合うんですよ」と福嶋さんが話すように、ワインと一緒に合わせてマリアージュしてほしいのが地元の食材だ。

「この土地には『ないものはない』』と考えるぐらい食材が豊富で、肉でも牛・豚・鶏、野菜にしろ果樹にしろ何でもあります。都農ワインもこの豊富な食の恵みを活かすべく、マンゴーや梅、さらに町全体で栽培をはじめたキウイといったフルーツワ

「自分が出来ること、やりたいことをまとめた資料を自ら準備して入社を直談判に行っただけです。その熱意の甲斐あってか、都農町初の地域おこし協力隊として都農ワインと関わることになりました」

当初はワインの事が全くわからず右往左往する日々だったが、それも楽しい苦労だったという。「実は私の妻は永友百二さんのひ孫だったんです。都農町に来たことにより重い十字架を背負いました」と驚きの事実を打ち

明けられたが、40歳になって新しい仕事を楽しみながら臆することなく挑む姿勢は都農町の偉人の姿と重なって見える。

自分の大好きなワインと 丘の上から見える 景色を届ける

都農ワインでは、ワイナリー周辺の牧内台地でワイン専用品種のブドウの自社栽培も行っており、今では40種類ほどの地元の食材を生かしたアイテムが揃うに至る。

「都農ワインの魅力をしっかりと伝えることが結果的に売上に繋がっていくと思っています。そのためには歴史だったり、栽培している人の想いだったり、醸造家の創意工夫といった所を伝えるのが我々販売者の使命なのかなと思っています」

今後はワイナリーの丘に来てもらえるような仕掛けづくりもしていきたいと意気込む。

「1人でも多くの方に、この景色を見て癒やされて欲しいなと思っています」。惚れ込んだ都農ワインと丘から見える景色の魅力を届けるため、今日も福嶋さんは奔走している。



(左)国内外で数々の受賞歴を持つ都農ワイン。(右上)都農町の街並みが一望できるワイナリーの丘。海と山が同時に見える場所は珍しい。(右下)女性に人気が高く、フルーティーな香りが心地よい「キャンベル・アーリー」。食前酒やデザートワインとして楽しむことができる。

2050年に都農が世界の真ん中にくる未来を目指して

宮崎県の中央部に位置する都農町。豊富な農畜水産物の特産品が揃う「道の駅つ」やふるさと納税、町規模でのプロサッカーチームの誘致など、地方創生のモデルケースとして注目を浴びている。一方で、少子高齢化の影響も大きい。そんな都農町に移住し、町の未来図を描くべく活動している中川敬文さんに、都農でまちづくりの話をお伺いした。

Profile

中川 敬文さん

大学卒業後、株式会社ポラ、コンサルティング会社を経て、新潟県上越市に家族で移住。30代の頃に東京に戻り、UDS株式会社に入社。地域の場作りや子どものキャリア教育を幅広く手掛ける。2020年に宮崎県都農町に単身移住。同年4月株式会社イツノマを創業。



人口1万人の小さな町への移住のきっかけは人

「僕は人から『いつの間にか変わったの』と言われるのを喜びに感じるタイプです。それとイツノマという社名には、『今(いま)』の時代の真ん中に『都農(つ)』がきますように」と願いを込めています」と話すのは、都農町のまちづくりのスタートアップに取り組み「株式会社イツノマ」代表の中川敬文さん。

新潟や東京などで約30年間まちづくりに関わり続けてきた中川さんが、人口1万人の町への移住に至るきっかけは、前職UDS時代に提案していた町制施行100周年のグランドデザイン策定に携わったことだった。「新潟にいた頃に、地方のまちづくりに住むのが一番だなという原体験がありました。イツノマが『人からはじまる、まちづくり』をミッションにしている以上、本当に人で移住を決めました。まず、外からみると町長が強烈に面白かった。口蹄疫で甚大な被害を受けた中での道の駅の立ち上げや、キウイ事業など次々と手掛けるその経済センス、明るく楽しく振る舞うキャラクターがすごく魅力的に写

りました。50代を、都農で出会った人達と全力で働いたら超面白いなと思ったんです」。そして中川さんは、単身移住を決意する。

コロナ禍の苦境から生まれた「デジタル・フレンドリー宣言」

「移住直後から流行した新型コロナウイルスの影響で、楽しみにしていた500人規模のワークショップなどの活動は一切できず、ほぼ失業状態でした」

そうした中、コロナ禍で販路を失った生産者の救済策として直販ECサイトへの登録を進める。そこで目の当たりにしたデジタル化が全く進んでいない町の現状が、2021年のグッドデザイン賞ベスト100に選ばれた「デジタル・フレンドリー宣言」に繋がっていく。

「デジタルと友達になって、デジタルで友達を増やそう」という中川さんが名付けた宣言の中心は、「全世帯がインターネットに接続できる環境を整え、高齢者や子どもがいる世帯にタブレットを配布し、会津若松市を参考に個人IDを埋め込んで双方向型のホームページを作成すること。そして一番大事にしているのは、孫世代が祖父母世代に

ポランテアベースでタブレット操作を教えること」だという。「デジタル・フレンドリーの本質は、高齢化で町民が集まらなくなっている状況で、デジタルを通して、町で起きていることをリアルタイムで共有できること。また、デジタル化推進でシニア世代の買い物難民を救うことが孫世代の負担を減らすことにもなる。そのために町独自のECサイトの構築に向けて実証実験も行っています」デジタルインフレを整えるだけに留まらず、多世代がデジタルで繋がっていき環境づくりに向けて動き出している。

次世代がつくる都農のまちづくり

そんなまちづくりの最前線で奮闘しているのが県外から移住してきた若者たちだ。「ALAでは、地元の若者が集まる『若者ひろば』がスタートしています。ここでは、若者たちだけで何かやるチャンスがあった方がいいと思いい、地元の経営者6人と一緒に作った会社『つのBASE』で計画していた『一の宮マルシェ』を、おじさんは足りないお金を出すだけにして、あとは若者に丸投げしました

(笑)。20代後半の実行委員長を中心に、これからの文化の担い手である若者のためのマルシェになればと思います」

「町に残って町を良くしようと思ってくれる人を増やしたいという彼女の目標を聞いた時は、けっこうジーンとききました。都農の子どもたちがあんな人になりたいなというモデルを10代20代でたくさん作りたいですね」

大人たちの使命は将来を担う世代へのインフラ作り

中川さんが最も大事にしているのが子どもたちへのキャリア教育だ。

さらに中川さんは旧都農高校を、多世代を結び地域の新たな経済の発信拠点にと考えている

「僕のターゲットは常に子どもです。情報がパラレルになった今、都農町にいても東京の子どもの変わりもありません。小中学生の頃から授業の中で、二酸化炭素を減らすアイデアを300個出したりとか、選抜チームを作って議会で提言するよううに準備を進めているような町って他にはあまりないと思います。これからゼロ・カーボンについてリテラシーが上がってくれば、町全体が良くなるんじゃないかなと思わせてくれるのが、都農の小中学生ですね」また2021年の4月には、旧都農高校でイツノマのキャリア教育を受けた卒業生が同社に入社している。

「例えはソーラーパネルを設置して、その下をブドウの果樹園にしたソーラー公園の企画もできなにかと思っています。また、旧都農高校から物を大事にする都農のような地域と相性の良い、サーキュラーエコノミー(循環型経済)ビジネスが誕生していく場にもしていきたい。昔、昭和のおじさんたちが一生懸命高速道路や橋のインフラを作ったように、その代わりにデジタルの環境とゼロ・カーボンのペーソのリテラシーを作るのが、僕が60代まででできることかなと。そのインフラで育った子どもたちが世界中で活躍して、自分たちで作った町の仕上げに帰ってくる絵をみてみたいですね」と嬉しそうに話す。

人口1万人の町で、イツノマが仕掛けるデジタル化とゼロ・カーボンという未来への架け橋は世界へも繋がっている。



(左上)代表取締役の中川敬文さん。都農町に移住した理由を「一緒に働いたら楽しいだらうなと思える人たちがいたから」と語る。(左下)都農町の未来を創る「まちづくりホテル」『ALA』。ALAはフィンランド語で「畑」を意味する。広い耕作放棄地を整備し、2軒の空き家をリノベーションした。(右)ハウス棟では、次の「都農の未来図を描く」ミーティングが度々行われる。



AYA CHOU

みやざきの里山【綾町編】

「農業で教育を」 有機農業が根付く土地での挑戦

ユネスコエコパークに登録されている宮崎県綾町は、日本最大級の原生的な照葉樹林を有し、半世紀にわたり自然との共生を目指すまちづくりを推進してきた。全国に先駆けて町全体で有機農業に取り組むこの土地に、「農業で教育を」という一心で20年前に移住した奥誠司さんに、綾町の農業の魅力や想いを伺った。

Profile

奥誠司さん

大学卒業後、福岡県で中学校の教員として勤務後、JICA派遣ボランティアとしてブラジルへ。日本語教師を勤める傍ら、日系社会の文化育成に貢献。帰国後、綾町に移住し農業を始め、農業体験を中心とする教育事業にも尽力する。2021年『綾・早川農苑』代表に就任。



思いがけない農業との 出会いと挑戦

「これから農業が必ず脚光を浴びる。君には日本に愛着を持って、日本の文化を発信してほしい。農業を通じて教育をやらなにか」

綾町で野菜の宅配事業や農業体験などを行う「綾・早川農苑」代表の奥誠司さんが同町へ移住したきっかけになった言葉だ。

奥さんは大学卒業後、中学校教員として勤務。その後、「広い世界を見てみたい」と国際協力機構（JICA）派遣ボランティアとしてブラジルに渡り、日本語学校の教師を務めた経験を持つ。教師をしながら、地域の日系人の子どもたちに野球や太鼓を教えるなど文化的な面でも触れ合いがあった。

「子どもが好きなので、帰国後、教育にどう関わっていこうか模索していた時に前述の言葉をかけられました。農業は教育のツールになると腑に落ちた。そこで有機農業が盛んな綾町への移住を決定しました」

移住直後に出会った人たちの協力で、なんとか借りることができた3反の畑で野菜作りをスタート。ひたすら一人で畑に向

き合う日々が続いた。移住当初は、周囲になじむのに時間がかかったというが、奥さんの農業に懸ける覚悟や努力が伝わり、次第にまちの人々とも交流が増えていったという。

「自然のまま」にこだわり 野菜の魅力を届ける

綾・早川農苑は有機農法で栽培した野菜の宅配をメイン事業としている。

「綾・早川農苑は妻の母・早川ゆりが築き上げたもの。彼女は、たまたま食べた農薬や化学肥料を使っていない野菜の美味しさに感動し、有機農業が盛んな綾町に40代で移住したんです。最初は小さな倉庫からのスタートでしたが、育てた野菜の美味しさが評判となり事業も農地面積も少しずつ広がっていきました」

2021年の春から奥さんが代表を引き継ぎ、約3ヘクタールの畑と約1ヘクタールの田んぼで、多品目の野菜を露地栽培している。

「農薬と化学肥料を一切使わないことを大前提として、極力何も使わないようにしています。例えば雑草は抜きますが、野菜が育つのを手助けする感じです」自然環境に配慮し、地道な努

力によって栽培された野菜の味は格別だという。「ニンジンには甘みがあるしジュシー。タマネギもダイコンも自然な甘さという旨味が感じられるんですよ」

農業を通じて 誰もが学べる場を作り 「世界の綾」にする

「農業を通じた教育を目指して事業を始めたものの、今は教育より農業の比重が高くなっていく」と話す奥さんだが、「農業を通じて教育」の普及に向けた情熱は少しも冷めていない。

「どうしても農業を通じた教育事業がやりたくて、農業から少し距離を置いたこともありましたが、専門的に教育事業をやるために、NPO法人を立ち上げ教育事業を拡充していったんです。今はNPO法人の活動は少し減らしていますが、農業を通して『地域の子どもの地域が育てる』というコンセプトで始めた『綾・農業寺子屋』事業も順調に進んでおり、基盤を作ることではきたと思っています」

そして、綾・早川農苑でも修学旅行や企業の地域貢献活動に農業体験の場を提供し、人気を博している。

「農業体験をした子どもたちは、生き生きして帰りますね。『また来いよ』と言ったら『おいちゃん、また来るね』とやりとりするような関係ができてます。土に触れ、新鮮なものを食べると『食』と『体験』は子どもの記憶に強く残ると思います」

体験者の反応は好評でリピーターが多いという。今後は農家民泊事業への進出や、より多くの入居者を受け入れるためのピニールハウスの増設を計画するなど、その熱意と夢は大きく広がっている。

「この農苑をどうしたいかと問われるなら、学校にしたい。農業体験と食を通して、自然環境の素晴らしさや命の大切さに気づける学びの場を作っていきたいと思っています」

奥さんは綾町には、『世界の綾』になれるポテンシャルがあると確信しているという。

「日本最大級の照葉樹林があるからこそ、空気も水も澄んでいる。そうした資源に育まれた土がある。だから野菜が美味しいんです。今、国際社会で持続的社会的の実現を目標に掲げるSDGsの実現が叫ばれていますが、綾町は半世紀も前からそれを実践しているんですよ」

そんな豊かな環境に惹かれ移住する新規就農者も多いというが、自身も移住し農業を始めた立場から特に伝えたいことがあると言った。

「綾町は環境、食、有機農業と、良いものが揃っています。非常に住みやすいので移住先としてぜひお勧めしたい。ただし、できる限り地域の人と交流し、綾町に根付いてほしいと思います。半世紀以上も自然とともに生きるための努力を続け、人々が支えあってきた綾町の歴史や取り組みを理解し、地域の人たちと一緒にそれをつなげていける覚悟が必要です。そして、新規就農で一番大事なのは覚悟です。『本気でやるぞ』と強い気持ちを持ってしっかり持った上でやろうと思えば、うまくいくと思います。これからは農業の時代なので、勇気を持ってチャレンジしてください」

2021年には綾・早川農苑で香港の中学生や一般人を対象にしたオンライン農業体験会を開催するなど奥さんの視線は「世界」へと向いている。「綾町の魅力を引き上げて、ここを『世界の綾』にしていきたい」奥さんの挑戦は、「大好きな町を『世界の綾』へとスケールアップし続けている」。



(左上) 広大な照葉樹林の麓で青々と育ったスティックセニョール(茎ブロッコリー)とズッキーニ。(左下) 早川農苑が製造するジャムなどの加工品。キンカン、ショウガ、ブルーベリー、イチジク、ニンジンなど様々な種類がある。(右) 収穫したばかりのニンジンを手にしてにっこり微笑む奥さん。このニンジンでつくったウェルカムドリンクがとても美味しい。農苑を訪れた人だけが味わえる。

工芸の里で輝く、個性を持った女性たち

人口約7千人の小さな町・綾町。染織物や木工など約40工房が集まる「手づくり工芸の里」としても知られている。工芸の歴史は、1966年に「現代の名工」の一人である秋山眞和さんが綾町に染織工房を開いたことに始まる。そんな自然の恵みを生かした「手づくりの里」を目指す綾町には、多くの工芸家が移住。そのひとりである染色作家・酢矢藤沢美さんにお話を伺った。

Profile

酢矢藤 沢美さん

大阪府出身。服飾系の専門学校を卒業後、デザイナーとして就職。その後、子どもの食物アレルギーをきっかけに、自然が豊かで有機農業が盛んな綾町に移住。草木染めと出会い、徐々に服飾制作を手掛けるようになり、染色作家として現在に至る。



安心安全な食と移住しやすい環境

「環境と食べ物の質が良い移住先を探している時に、たまたま見つけたのが『有機農業のまち』と書かれた綾町の観光パンフレットでした」

染色作家の酢矢藤沢美さんが家族とともに、大阪府から宮城県綾町に移住したきっかけは子どもの食物アレルギーだ。

「有機農業で作られた地元の野菜や米を使った学校給食が子どもたちに提供されていると聞いて、これはいいと思ったんです」

綾町の給食は食材の多くが町内で調達されており、水も日本の名水百選に選ばれているなど、安心安全な食材が整っている。酢矢藤さんは「住んでいる人たちの食への意識が高い」と話し、「給食を食べるために喜んで学校に行く」ほど子どもに人気だという。

さらに、酢矢藤さん一家の綾町への移住を後押ししたのは、町の対応だった。

「移住先を探す中で最後に訪れたのが綾町でした。移住相談では役場の方が親身に話を聞いてくれ、対応がとても良かったんです」

その意見に共感するのが、同じく移住者であり、酢矢藤さんとアトリエをシェアする、画家の小田瀧織香（すうひやん）さん。「ほかの自治体では仕事が決まっていけないと家は貸せない」と断られました。でも綾町では、空き家の紹介がスムーズでした」と話す。

手づくり文化が根づく町で草木染めとの出会い

「綾町は工芸の里で、私が参加している綾工芸まつりには40年の歴史があります。町の人々の生活の中にも手づくりの文化が根づいているのを感じます」

酢矢藤さんが草木染めと出会ったのは、町の文化祭で草木染めを楽しむ近所の女性たちの姿を見かけたときだった。

「そんな簡単に草木染めができるのかと驚きました。そこで、花壇の枯れたマリーゴールドで草木染めをやってみたら、とても綺麗な黄色が出たんです。捨てられる草木に時間と手間をかければ綺麗な色が出て、オリジナリティーも上がってこれは楽しいなと思いました」

移住当初は洋服のお直しの仕事をしていた酢矢藤さんだが、

多くの工芸家などとの出会いを通して、草木染めの技術を身に付け仕事の幅を広げていったという。

元デザイナーだったことから草木染め作品は洋服作りから始まる。ブランド名もつけた。「『うちカカ』というブランド名は『うちのお母さん』という意味です。お母さんの機嫌がいいと家族が楽しく幸せになれるし、それがゆくゆくは地球のためにもなるという気持ちと、一番下の子が小さい時に私を『カカ』と呼んでいたからなんです」

そう話す酢矢藤さんは、綾町で自身と同じように子育てをしながら手に職を持つ女性移住者などを支援する目的で、さまざまな業種の個人事業者が共同で店舗を運営する「たてよこ舎」の立ち上げに関わった。

「主婦が起業するとき、家賃は大きな負担になります。それで、みんなで借りてシェアすれば助けになるのでは、と思いました。たてよこ舎は残念ながら老朽化が激しく取り壊されてしまいましたが、この場所で起業して独立したり次のステップに行けたりした人も多いのでやって良かった」

子を持つ母同士でもある酢矢

藤さんと小田瀧さんは、親の立場から「地域の繋がりがあから、ちゃんと顔を覚えてくれて誰かが見守ってくれる安心感がある」と綾町の良さを挙げた。小学校でも綾町の自然や有機農業のことなどを教えるため、子どもたちも地元のことを自然と好きになるのだという。

さらに、小田瀧さんはこの町だからこそ子育てと仕事の両立ができていると続ける。

「助けてくれる人がたくさんいて、家賃も安い。コンパクトなまちだから、学校や職場、友達に会いにもすぐ行けて時間がかららない。都会に住んでいたときより1日あたり3時間ぐらいい節約できて、その分自分に投資できています。それに、地元のおじいちゃん、おばあちゃんたちとも繋がりがちゃんとあって、みんなに愛して育ててもらっている感じがしますね」

人を育てる

工芸の町としての環境

綾町を拠点に活動している小田瀧さんは、成長させてくれる環境があると話す。

「私も酢矢藤さんも綾町に来てからスキルアップできているんですよ。以前より、どういう作

品が世の中に必要か、深く考えるようになりました。自然と共生している綾町に来たからこそ、考えや感覚が深くなって、自分の中にある何かを表現できる。新たなステージに立って一歩ずつ成長していく。綾町には、他にも私たちと同じように感じている人がたくさんいると思います」

工芸まつりには二人で共同制作した作品も出品している。酢矢藤さんが草木染めで色を重ねた洋服をキャンバスに、小田瀧さんが「その時思い浮かんだ自分の中の心象風景や綾町の風景」を描いていく。

「今までの町の歴史や想いを次の世代に繋げられるように、自分ができることをしていきたいと思っています」

綾町の工芸の歴史を辿っているながら、今後はもっと深く町の工芸に関わっていきたいと意気込む二人。綾町には「結い（ゆい）の心」という住民が助け合う自治の精神があるとも話してくれた。「この町に来てからずっと周囲の人々に助けられてきたので、これからは恩返しをしたい」と二人は顔を見合わ

せた。「工芸の里」としての伝統は、それを紡いできた人々の優しさに支えられている。



(左上)「その時思い浮かんだ自分の中の心象風景や綾町の風景を描いていきます」とすうひやん。こと小田瀧さんは共同作品について話す。(左下)草木染め作品制作は洋服作りから始まるという。「いいなと思う色が出るまで繰り返すことで、素材の軽さや着やすさにこだわった、世界に一つしかない草木染めの一着が完成します」(酢矢藤さん) (右)うちカカ定番ストール。リネンウールでとても軽くて暖かい。作る年によって違う色目になるそうで、毎年色違いで購入するファンもいる。



恒吉 浩之
Hiroyuki Tsuneyoshi



伸びしろ天国・ 宮崎の魅力 を全国に伝える

伸びしろだらけの宮崎の食

発信する恒吉さんの立場からみる宮崎は、全国に知られていない良さが山程ある「伸びしろ天国」にみえる」と話す。

「今回のツアー初日に訪れた西米良村は、その典型です。宮崎の中でも秘境に近いこの土地では、日本人が考える里山の風景がそのまま残っています。そこに住む人たちの人柄も、温かみがあり、とてもフレンドリー。さらに、糸巻き大根といった地元古来の伝統野菜、養殖サーモンやジビエなど食材の宝庫です。柚子の加工や地元の伝統料理『煮しめ』など、小さな村で育まれた複雑で深い食文化にはいつも驚かされます」

恒吉さんも西米良村のポテンシャルの高さには舌を巻く。

「都農町もトマトなどの野菜や肉、さらには海もあり食材に恵まれていて地域です。全国的にあまり知られていませんが、日向国一之宮、都農神社という歴史のある神社も、とても良い雰囲気です。日当たりの良く生活しやすい、都市と田舎のちょうど良い中間的な場所だと感じています。そして都農町の魅力は、なんといっても都農ワイナリーの存在です。あんなに美味しい全国レベルのワインが作られている土地はそうそうありません。今回訪れた『まちづくりホステルALLA』を運営するイツノマの中川さんのような、全国の一線で活躍するプレイヤーが中心となって、都農町のまちづくりが盛り上がっていくのではないかとワクワクしています」

1973年生まれ、北海道旭川市出身。大学卒業後、出版社に勤務。その後、2003年に独立し、編集者・ライター・デザイナーとしての活動や、ベンチャー起業の立ち上げに関わるなど、多方面で活躍する。2017年に宮崎県宮崎市に移住。現在は、コンテンツ制作会社Qurumu所属で「ひなた宮崎経済新聞」副編集長。地方Webメディアを牽引する傍ら、スナックのマスターや「宮崎ギョーザ王子」として、宮崎の情報を全国に発信している。育児ママの就労支援を行う株式会社MiyaFaMも運営。

「みやざきの『食』を巡る」ワークショップに、コーディネーターとして参加した恒吉浩之さん。北海道出身の恒吉さんは、編集者などとして都内を中心に全国各地の地域でも活動。そんな恒吉さんが移住先として選んだ地が宮崎県。宮崎の食や人を愛してやまない恒吉さんに、宮崎への移住の魅力は何だった。

頑張っている人を 応援する県民性

「宮崎の魅力はありすぎます。ご飯は桁違いに美味しいし、段違いに人も優しい」と力強く語るのは、Webニュースサイト「ひなた宮崎経済新聞」副編集長の恒吉浩之さん。20代で出版の世界に入り、東京で編集やコンテンツ制作など、メディアの最前線で20年以上活躍してきた恒吉さんと宮崎の出会いには、本人も気づかないままに進んでいた。「仕事関係で仲良くなった人たちなど、気づいたら自分の周りの友人が宮崎人ばかりになっていました。『ひなた宮崎経済新聞』編集長で宮崎出身の田代さんと知り合ったのも東京。宮崎人の話のテンポやノリの軽さが、不思議と自分の性格に合ったようです。そんな友人たちが大好きな故郷にいつか里帰りしたいと話

しているのを聞いて、自分も一緒に宮崎に住みたいなと考えるようになりました」と振り返る。宮崎に移住したのは2017年の4月。仕事仲間が宮崎へUターンすることになったのがきっかけで自らも移住を決意。移住後、「ひなた宮崎経済新聞」を田代さんと立ち上げ、今に至る。

宮崎に移住する前にも別の地域での2拠点生活や、全国各地で仕事もしていた恒吉さん。他の地域と比べて感じる宮崎の良さに、「受け入れて応援してくれる文化」があると話す。

「宮崎にはヒエラルキーがなく、ごくフラットに外の人も接してくれるんですよ。誰かがやると言い出せば、皆が手伝ってくれます。宮崎市が2021年の餃子購入額で初の全国1位になったのも、そんな宮崎人のメンタリティーが関係していると思っています」

ツアーの最後に訪れた綾町は、恒吉さんも移住を検討していた土地だったという。

「綾町は全国的に昔から、有機農業の町として知られています。綾町の野菜の美味しさは、東京の有名レストランでも使われているように、宮崎の中でも格別です。長年、まちぐらみで土や農法と向き合ってきたことが、あの美味しい野菜を生み出しているんじゃないですかね。綾町は山などの自然もとても魅力的です。それに加えて、実は宮崎市街地にも近く、移住者も多いので都会的な感じがします。おしゃれなカフェも多く、都会の人が田舎に憧れて住むのには、まさにうってつけな場所ではないでしょうか」

移住の第一歩として、 宮崎に一度遊びに来て欲しい

恒吉さんは移住希望者に「事前にその土地に足を運び、その土地の人たちと交流してみる」ことを強くお勧めする。

「私自身、移住する半年前から毎月宮崎に通っていました。通う度に酒の席で仲間が増えて、その時に出会った人たちは今でも繋がっています。西米良村と都農町、そして綾町、それぞれ土地柄は全く異なるので、おそらく訪れる人も違ってくるでし

よう。移住先との相性は性格もありますが、自分が何をしたいか、ライフステージで今どの位置にいるのかで変わってくると思っています。住むとなると市区町村レベルでの体感が必要で、今回のツアーのような機会は、地域を知る上で最適です」

また、恒吉さんは移住経験者として相談先のアドバイスを送る。

「まず移住したい地域のまちづくり会社や役場に相談することをお勧めします。イツノマのようなまちづくり会社があれば、そこから仕事に繋がるかもしれません。宮崎の役場はどこともとても親切。宮崎の人は外の人が宮崎に興味を持ってくれることが嬉しいので、とても親切にフォローしてくれれます。私も今では迎える側の気持ちです(笑)」

2021年に恒吉さんが勤務するQurumu合同会社は、宮崎市の繁華街ニシタチのスナック文化を伝える「スナック入り口」を開店。恒吉さんはマスターとしてカウンターにも立つ。

「スナックも餃子も宮崎に来て大好きになりました。スナックの紹介だけでなく、その人に合った宮崎の地域を紹介する『移住の入り口』としての利用もお待ちしています」

今日も大好きな宮崎の魅力を昼夜問わず発信し続ける。

恒吉さんが体験ツアーで出会ったもの



新鮮な有機栽培のダイコンがぶり。みずみずしさと甘さで思わずみんな笑顔に。綾の野菜はどれも美味しい！



綾の環境や野菜、植物について説明してくれた奥さん。経歴も話もとにかく面白い！



眼下に広がる都農の雄大なぶどう畑を眺めながらのテントサウナは、「最高」としか言えません！



ワインにもびったり！ 都農ワイナリーで売っているカヌレ。最後の一個をみんなシェア。通販でも買えます



年に一度、公民館前で開催される村所神楽(むらしょがら)。12月の冷気の中、夜通し33番の舞を行う



おがわ作小屋村の「おがわ四季御膳」は地元食材をふんだんに利用。月替りなので村外から毎月訪れる人も

都農町ってどんなところですか？

都農町は宮崎県の太平洋側南北のほぼ中央に位置し、2020年に町制施行100周年を迎えた歴史ある町です。伝統を重んじながらも、日々新たなことにチャレンジしています。現在は、「デジタル・フレンドリー」を宣言し、「デジタルと友達になり、デジタルで友達を増やす町」をコンセプトとするデジタル技術を活用した地域づくり(2021年グッドデザイン賞ベスト100選出)に取り組むほか、小・中学生を中心に「ゼロカーボンタウン」を目指す取り組みも始まっています。また、「保育料無料」や「中学生以下の医療費無償」といった支援にも力をいれており、子育て世帯に優しい町です。



おすすめのコンテンツを紹介！

食べ物 | FOOD 都農町のワクワクが揃う「道の駅つもの」



「道の駅つもの」は、2013年7月にオープンして以降、年間約60万人以上が訪れる本町のにぎわい拠点となっており、季節ごとにとれたてのフルーツや野菜、地元ならではの加工品といった、ここでしか購入できない食材がたくさん揃っています。特に、本町ではトマトや尾鈴ぶどうが有名で、トマトを使った加工品や尾鈴ぶどうを使用した都農ワインが人気商品となっています。今後「道の駅つもの」は、リニューアルが予定されており、ますます目が離せません。ぜひ一度訪れてみてください。

場所 | SPOT チャレンジを応援する拠点の誕生



都農町では現在、続々と新たなスポットが誕生しています。その中の一つ、2021年3月に(一財)つもの未来まちづくり推進機構が空き店舗をリノベーションしオープンした多世代交流拠点「文明(BUNMEI)」があります。様々な人が集うBUNMEIの1階には創業を支援する「BUNMEIチャレンジカフェ」があり、ここでは都農町内での起業を目指す人が一定期間BUNMEIキッチンと客席を使って実践的なチャレンジをすることができます。現在は、都農町の地域おこし協力隊員が「道の駅つもの」で仕入れた食材をメインに地産地消料理を提供しています。

暮らし | LIFE 尾鈴山に見守られ伝統と共に生きる



都農町の西にそびえる尾鈴山の周辺一帯は、日本の滝百選に選ばれた「矢研の滝」をはじめ無数の滝を有しており「尾鈴山瀑布群」として国の名勝にも指定され、四季折々の自然が楽しめます。また、町の中心部には由緒ある日向国一之宮都農神社があり、毎年8月1、2日には本町の一大イベントでもある夏大祭が開催されます。町外に住む本町出身者がこの日にあわせて帰ってくるほど、とても愛されている祭事です。このように伝統が脈々と受け継がれている一方、神社という空間を利用した新たなまつりやマルシェなどの催しも行われ始めています。

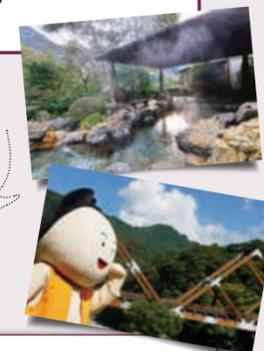
【お問い合わせ】

都農町 まちづくり課 移住相談窓口

☎0983-25-5711

西米良村ってどんなところですか？

西米良村は宮崎県の中西部、熊本県との県境に位置する人口約1,000人の小さな山村です。精霊カリコボーズが棲む豊かな自然とどこか懐かしい風景、美味しい食事、美人湯の温泉、親しみやすい村民とのふれあいを目当てに、多くの観光客が訪れます。山間部の気候を活かしたゆず、ほおずきやカラーピーマンなどが特産で、ジビエの活用にも取り組んでいます。カリコボーズと1,000人が笑う村を合言葉に、子どもからお年寄りまでが笑顔で暮らす、桃源郷のような村づくりを目指しています。



おすすめのコンテンツを紹介！

食べ物 | FOOD おばちゃんたちが真心込めて作る郷土料理



西米良村の食べ物はどれをとっても絶品！食べ物美味しく、村で暮らす人たちは段々顔が丸くなっていくのだとか…。まず、西米良を訪れた人に食べてほしいのが「おがわ四季御膳」です。四季折々の食材を使い、おばちゃんたちが真心込めて作る郷土料理は、味はもちろんなこと、見た目にも美しく、満足すること間違いなしです。他にも、村内の施設でスピーディーに処理された良質なジビエや西米良サーモン、イセイモ、ユズ、シイタケ、干しタケノコ等、西米良にはたくさんの美味しい食材があります。

場所 | SPOT 多くの人を魅了する四季折々の雄大な自然



西米良村の魅力の一つは、雄大な自然です。四季によって色を変える山々、透き通った青色が美しい一ツ瀬川は、訪れた人々を魅了します。特に春には桜が村全体に咲き誇り、令和の桃源郷とも呼ばれています。観光施設としては、肌がすべすべになると噂の「西米良温泉ゆたへ」と、茅葺屋根が特徴の「おがわ作小屋村」、一ツ瀬ダムを眺望できる「湖の駅」、おばちゃんたちの笑顔が眩しい「川の駅百菜(歳)屋」、今流行りのグランピングやダッキー(川下り)が体験できる「ステラスポーツ」があります。

暮らし | LIFE 小さな村ならではの「人と人の「つながり」」



村の暮らしは、決して便利とは言えませんが、小さな村ならではの良さがあります。朝は小鳥のさえずりで目覚め、日中は山々に囲まれ、川のせせらぎを聞きながら過ごし、夜は満天の星空を眺め眠りにつく。村民にとってはなんてことのない1日ですが、初めて訪れた方は驚かれます。そして、村の最大の魅力は、人との「つながり」です。人口が少ないがゆえに、ほとんどの村民は知り合い同士です。お互いに何ともしない気にかけており、程良いいお節介りという丁度良い距離感が、暮らしていて心地良く、不思議な安心感があります。

【お問い合わせ】

西米良村 むら創生課 移住相談窓口

☎0983-36-1111

宮崎ひなた移住倶楽部

宮崎ひなた移住倶楽部は、現在宮崎県外にお住まいの方で、
宮崎県への移住をお考えの方を対象とした、
各種割引や特典サービスを提供する無料会員制度です。

内容 登録料や年会費は無料です。有効期限は、会員証発行日から3年間。

特典 メールマガジン(不定期)でのイベント等の案内や、応援企業の特典が受けられます！
お申込については、宮崎県移住サイト「あったか宮崎ひなた暮らし」をご確認ください。

おトク！な優待サービス



レンタカー割引
レンタカー料金の割引等
(県内移動の場合)



引越料金割引
引越料金の割引等
(県外から県内に引越)



賃貸住宅仲介手数料割引
賃貸住宅仲介手数料の割引等
(県内移動の場合)



リフォーム費割引
リフォーム料金の割引等



各種ローン金利優遇
住宅ローン等の金利優遇



自動車学校教習料金割引
教習料金等の割引等



フェリー船内サービス
食事の提供等



ホテル・旅館サービス
ドリンクサービスの提供等
(県内宿泊の場合)



電気・通信等
キャッシュバック・
お買い物割引クーポン等



その他
移住に便利な特典等

綾町ってどんなところですか？

「照葉樹林都市」綾町は、自然保護活動はもちろん、半世紀にわたる自然生態系農業(有機農業)や手づくり工芸の振興、自治公民館制度による地域活動・絆づくりの推進により、町全体が2012年にユネスコの生物圏保存地域(ユネスコエコパーク)として登録されています。生ごみの分別資源化や里山の再生、環境教育の実施など、全国に先駆けて、脱炭素化や循環型社会の構築を意識した「サステナブル(持続可能)な営み」を一人ひとりが続けている町です。



おすすめの
コンテンツを紹介！

食べ物 | FOOD ほんもののおいしさ「有機野菜」



「安全で健康にいい野菜を作ろう」「ほんもの味を味わおう」。そうした願いから、綾町では1988年に全国初の「自然生態系農業の推進に関する条例」を制定。環境に優しい農法の実践に努めています。また、自治体として有機JAS認定機関に登録されています(全国で2例のみ)。自然生態系に配慮した農法で作られた野菜、日向夏やマンゴーなどの果実、焼酎やオーガニックワイン、肉類はふるさと納税の返礼品としても人気。町中心部にある直売所「手づくりほんものセンター」は野菜や加工品を求める人々に連日賑わっています。

場所 | SPOT 照葉樹林と大吊橋が町のシンボル



照葉樹林は、古来から人類の文化の発達を育んできた場所。私たちの生活文化のルーツをたどるうえでも貴重な森です。この森をのぞむ照葉大吊橋は、自然の素晴らしさや大切さを多くの人に体感してもらおうと架けられた、綾町のシンボリックな存在。高さ142m長さ250mで、空中散歩をしているようなスリルを味わいながら視界いっぱい広がる緑と大空のパノラマを楽しめます。そして、生物多様性を守りながら心地よい空間を生み出す取り組みは里山でも。在来種や多年草を活用した花壇づくりや、里山再生を目指した植樹活動が進んでいます。

暮らし | LIFE 豊かな自然とともにある暮らし



「自然と共に生きる」を理念にしている綾町では、日々の暮らしの中で自然を満喫することができます。清流のせせらぎや鳥のさえずりを聞きながら森の中を散歩する森林セラピーや、子どもから大人まで気軽に楽しめる綾岳トレッキング、11コースあるサイクリング、綾南川でのカナディアンカヌー体験、川中自然公園や松原公園でのキャンプ、クラブハウスを持つ綾馬事公苑での乗馬、ミカン狩りや野菜の収穫などの農業体験、多年草の花壇づくりといったアウトドアが楽しめます。こころとからだを癒す健康的な暮らしが綾町にはあるのです。

【お問い合わせ】

綾町役場 総合政策課まちづくり推進係

☎0985-77-3464

みやざきの「里山」に目を向けてみませんか。

山間部の気候を活かしたゆず、ほおずき、カラーピーマンが特産で、
古き良き原風景が残る桃源郷のような「西米良村」。
「デジタル・フレンドリー」宣言や「ゼロカーボンタウン」を目指すなど、
新たな取り組みに挑戦する「都農町」。
農薬や化学肥料をできるだけ使わず自然環境に配慮した「有機農業」を推進し、
ものづくりの町としても魅力的な「綾町」。

どの地域も自然豊かな場所であり、やりたいことにチャレンジし、
応援してくれる環境があります。

みやざきの「里山」で自分らしい暮らしをスタートしてみませんか？



お問い合わせ

宮崎ひなた暮らし UIJターンセンター 宮崎本部

宮崎市錦町1-10 宮崎グリーンズフィア壱番館「KITEN」3階 みやざきJOBパークプラス内
☎ 0985-27-3685
✉ info-miyazaki@miyazaki-hinatagurashi.jp

宮崎ひなた暮らし UIJターンセンター 大阪支部

大阪市北区梅田1-3-1-900 大阪駅前第1ビル9階
☎ 06-6348-3835
✉ info-osaka@pref.miyazaki.lg.jp

宮崎ひなた暮らし UIJターンセンター 東京支部

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館8階ふるさと帰郷支援センター内
☎ 03-6273-4200
✉ info-tokyo@miyazaki-hinatagurashi.jp

宮崎ひなた暮らし UIJターンセンター 福岡支部

福岡市中央区天神2-12-1 天神ビル8階
☎ 092-724-6234
✉ info-fukuoka@pref.miyazaki.lg.jp

西米良村 むら創生課 移住相談窓口

☎ 0983-36-1111
✉ karikobo@vill.nishimera.lg.jp

都農町 まちづくり課 移住相談窓口

☎ 0983-25-5711
✉ machi@town.tsuno.lg.jp

綾町役場 総合政策課まちづくり推進係

☎ 0985-77-3464
✉ machizukuri@town.aya.lg.jp