



【熊本県】

スーパー中山間地域創生事業



山鹿市菊鹿地域

西日本一の栗

世界が認めたワイン



高森町野尻地域

阿蘇ドライフラワー



南阿蘇村地域

南阿蘇の風景をつくるごはん

【スーパー中山間地域とは？】

熊本県では、農林水産業の柱を持ち、若者の受入れや新たな経済循環等によって、活力あふれる持続可能な地域を「スーパー中山間地域」と位置付けて、活力あふれる持続可能な中山間地域づくりに取り組んでいます。

令和3年度（2021年度）に選定した

山鹿市菊鹿地域、高森町野尻地域、南阿蘇村地域の3地域では、

市町村と地域の方々が地域の将来を考え、

次の未来のために今できることに取り組まれています。

令和5年度（2023年度）はそれぞれの地域の将来像を実現するために地域づくりの専門家による支援も行いました。





西日本一の栗の生産量！ 世界で評価されるワイン

ワインとやまが和栗を柱とした地域づくり

山鹿市菊鹿地域では、二つの地域資源を核に活動しています。ひとつは、国内外のワインコンクールで賞を受賞する「菊鹿ワイン」の原料となるブドウの生産。もうひとつは、山鹿市が西日本一の生産量を誇る「やまが和栗」です。この二つを主軸に地域内の施設を組み合わせ、交流人口を増やす取り組みを進めています。令和5年度（2023年度）には、ワイン用ブドウの生産基盤の整備に向け、デジタル技術や省力化のための共同機械の導入が進められました。また、[やまが和栗]としてブランド化を進めるために、山鹿市、JA、民間事業者等が一体となったメンバーで構成する「やまが和栗振興協議会」を設置予定で、認知度向上や販路拡大に向けた活動を進めていきます。



山鹿市菊鹿地域の取組みの主な柱

- ①「ワイン用ブドウの生産基盤と担い手強化」
- ②「やまが和栗の地域内流通強化・農商工連携」
- ③「菊鹿クリエイティブサロンの運営」

菊鹿地域「菊鹿ワイン」と「やまが和栗」を軸とした地域づくり

3つのプロジェクトを推進していきます

#菊鹿ワイン
#やまが和栗
#AIRA RIDGE
をSNS検索してください

山鹿市菊鹿地域のこれまでの活動

山鹿市菊鹿地域におけるワイン用ブドウ生産の取組みは、担い手の高齢化による生産量の減少を防ぐため、10年後の生産量の予測を踏まえ、現在必要となる対策として、令和5年度（2023年度）からワイン用ブドウ園を集約した新たなほ場の整備とデジタル化による生産効率化、剪定や消毒用機械類の共同利用による省力化が進められています。また、やまが和栗の地域内流通強化に向けて、令和4年度（2022年度）には、山鹿市内におけるやまが和栗のニーズ調

査を行いつつ、栗を使った新たな加工品の開発として、「栗だんご」や「栗ミルクプリン」など、魅力的なレシピが生み出されました。

さらに、「菊鹿クリエイティブサロンの運営」では、菊鹿ワイナリーアイラリッジの新たな活用策として、「イタリアンシェフによる菊鹿の食材活用」や「パン職人による 菊鹿食材×パンケーキ講座」などの地元事業者向けの食のセミナーも開催され、菊鹿の食材の新しい活用に向けた交流が生まれました。

令和5年度（2023年度）からは、福岡での熊本フェア出展や東京・銀座熊本館での「秋の山鹿フェア」など、都市部におけるやまが和栗のPR活動に積極的に取り組まれています。茨城県で開催された国内の有名栗産地による和栗モンブランを競う「全国モンブラン大会」では並みいる強豪を抑え、山鹿市の菓子店が作ったモンブランが優勝し、「やまが和栗」の魅力を全国に伝えることができました。





山鹿市菊鹿地域が目指す将来像を より良き姿に（専門家によるアドバイス）

山鹿市菊鹿地域には地域資源を活かした食のメニュー開発に関する専門家とブランディングに関する専門家の2名をお招きし、「やまが和栗」の磨き上げを目指し、意見交換会や料理講習会を開催しました。畦地履正氏からは、地の利がある山鹿地域は、ブランディングできる地域。「やまが和栗」のブランディングを図る方向性として、「しまんと地栗」を例に挙げ、地域に負担をかけず、地域のいいものに目を向け、地元の生産者と連携することの大切さと、加えて何よりも大切なのが「地域を動か



す人。「やまが和栗」の10年先、100年先の目指す姿を描き、関係者の皆さんで役割分担してどう取り組んでいくかを共有することが、はじめの一步とアドバイスをいただきました。

西日本一の和栗産地として、栽培（栽培方法、品種など）や品質などをアピールできるよう、しっかりと取り組みを進めていかれます。



専門家 プロフィール



舟木慧 氏 【シークレットレストランK】

民間ホテルの福岡洋食部にて修行しスーシェフとして活躍。2020年世界料理オリンピックでは銅メダル受賞。現在は、フリーシェフとして古民家レストラン「シークレットレストランK」を開業。栄養士、食品表示診断士、穀物マイスター、野菜&フルーツアドバイザーの資格も持つ「食のスペシャリスト」。

専門家 プロフィール



畦地履正 氏 【株式会社四万十ドラマ 代表取締役】

元十川農協職員。平成6年（1994年）に四万十川流域町村（旧大正町・十和村・西土佐村）が出資・設立した「株式会社四万十ドラマ」に就職後、「四万十川に負担をかけないものづくり」をコンセプトに四万十町で圧倒的なスケールの山と川を資源として「地元発着型の産業づくり」に取り組まれています（株式会社四万十ドラマは平成17年【2005年】に民営化）

舟木慧氏からは、料理講習会という形で「やまが和栗」の新たな活用・展開方法について、伝授いただきました。講習会では、「やまが和栗」のほか、地元の食材も活用し、イタリア料理やフランス料理の観点からアプローチした「栗のカルボナーラ」や「栗ニョッキ」など新たなメニューや実際に調理しながら調理のポイントをレクチャーされました。

参加者からは他のメニューへの応用方法や、食材ごとの活用法のアイデアなど、活発な質問も行われ、「やまが和栗」や干し柿やタケノコなどの地域食材の新しい魅力発信に向けた有意義な会となりました。

専門家から山鹿市菊鹿地域へのメッセージ

「やまが和栗」の産地にある菓子店・飲食店さん同士が積極的に連携し、フェアやイベントを開催されており、地域資源への熱意を感じました。今回の料理講習会の様に、県外の料理人やパティシエと交流できる場、来訪者から直接意見聞ける場を設けることで、先入観をなくした新しいアプローチができると思います。「やまが和栗」をきっかけに県外の事業者、来訪者ともつながることで、商品開発や販路開拓に繋がり、さらに魅力を伝えていくことができると思います。





のおかつ NOKaTs

“花”を中心とした地域づくり

咲き誇る未来 サステイナブルに

高森町野尻地域は、阿蘇五岳 根子岳の麓（ふもと）、標高 750m の花き栽培がさかんな地域で、花農家を中心として立ち上げられた地域活性化団体「NOKaTs（のおかつ）」は、「花をはじめとする地域資源を活かした新しい仕事づくり」、「多様な人材が輝ける移住・定住体制づくり」、「ICT 環境を活かした情報発信」の 3 つの柱で活動を推進し、規格外など生花として市場に出荷できない花や地域の野花を活用して作る「阿蘇ドライフラワー」のブランド化に向けて活動しています。



高森町野尻地域の取組みの主な柱

- ① 花きをはじめとする地域資源を活かしたしごとづくり
- ② 多様な人材が輝ける移住・定住体制づくり
- ③ ICT 環境を活かした情報発信

高森町野尻地域のこれまでの活動

高森町野尻地域では、地域の課題解決に向けて精力的に活動している NOKaTs が中心となり、サステナブルな地域づくりを進められています。

スーパー中山間地域を目指す取組みでは、令和 3 年度（2021 年度）の将来像を描く段階から、地域の方の協力を得ながら農業体験の受入れや、空き家の解消に向けて地元の住民の方へ移住・定住に関するアンケートを行いました。地域住民の方は、移住者の受入れに好意的であることを踏まえ、令和

4 年度（2022 年度）には、JA 阿蘇の旧野尻支所を改修し、阿蘇ドライフラワー P R と交流人口の拡大を目指した活動拠点「NOKaTs BASE（のおかつベース）」の整備に取り組みされました。

この NOKaTs BASE の改修には、



地域の子供達や住民の方の力も借りて、壁塗り、花壇づくり、ドライフラワーの展示などを行い、令和 5 年（2023 年）5 月 27 日にオープンされました。NOKaTs では、拠点を活用したワークショップや移住希望者向けの体験ツアーの受入れの他、福岡や熊本県農業フェアなど県内外でのイベントへ出店し、多くの方々に阿蘇ドライフラワーと NOKaTs の取組みを知っていただく活動を進めています。

咲き誇る未来、
サステイナブルに
豊かな自然、人、光で輝ける地域づくり



のおかつ

NOKaTs の由来

N = 野尻 O = 尾下

K = 河原 T = 津留

a = アグリカルチャー
（農業）

s = サスティナビリティ
（持続可能な）

NOKaTs
Instagram





高森町野尻地域が目指す将来像を より良き姿に（専門家によるアドバイス）

高森町野尻地域への専門家には、九州の食と文化応援隊長として活動されている中野幸浩氏とみなみあそ観光局で活躍される久保堯之氏の2名をお招きし、アドバイスをいただきました。

NOKaTsの課題である継続的な団体の運営については、8:2の法則で収入の8割を2割の商品で占める主力商品を作りあげることに加

え、ドライフラワー商品の活用方法にとどまることなく、NOKaTs BASEを核とした活動の認知度向上やSNSを活用した活動コンセプトの情報発信方法、年間の活動計画による事業計画と活動に必要な人材の確保策などアドバイスされました。さらに、ドライフラワーだけでの収益が難しいようであれば、カフェスペースとしての利用拡大や複数の拠点づくり

（NOKaTs BASE、都市部に近い場所への定期的な出店、イベントでのPR出店）などの助言もいただき、専門家とNOKaTsとの活発な

専門家 プロフィール



中野幸浩氏

【中野ユキヒロ商店 代表】

和食専門家。九州のムラ市場の立ち上げや運営に携わり、消費者と生産者・地域をつなぐ活力を生み出す交流の場を築き上げる。2014年からラジオにて「九州の食文化」を伝える。

専門家 プロフィール



久保堯之氏

【一般社団法人みなみあそ観光局 戦略統括マネジャー】

元エンジニア。東日本大震災後の復興支援を経て、平成28年熊本地震を機に南阿蘇村へ移住。南阿蘇エリアの観光地域づくりを担うほか、阿蘇のローカルビジネス立上げ等を通じ、多角的に持続可能な地域づくりを実践。



議論が交わされました。さらに、NOKaTsの活動を多くの方に知っていただくために、「外から一目でわかること」をコンセプトにしたプランターの設置やハロウィンやクリスマスイベントなどにも取り組み、その様子をSNSで発信することで複数の効果が得られるとアドバイスいただき、直ぐに実践されました。阿蘇ドライフラワーやNOKaTsの活動の情報発信については、「小出しでもいい」「高い頻度で」「個々のフォロワーと直接つながること」をコツコツと続けることでファンやリピーターへと繋がることもアドバイスいただき、SNSを中心とした情報発信に取り組まれています。

専門家から高森町野尻地域へのメッセージ

中山間というと、ある意味離れた場所にあります。すこし外に目を向けると連携できる人がいます。同業種だけではなく、異業種に目を向けることで、連携の幅や可能性が広がります。キーワードは連携・継続・信頼関係の構築の3つです。連携は継続していき、そのためにも信頼関係の構築が重要です。中山間のエリアだけで、解決することが難しいこともあります。ぜひ、その時は外に目を向けてください。





みんなで育て みんなで食べて 風景を守る！ 「南阿蘇の風景をつくるごはん」

南阿蘇の風景をつくるごはん
ファンと共に水土里を
育む地域に

南阿蘇村地域では、「南阿蘇の風景をつくるごはん」をキーワードとして、農業の営みによって守られてきた里山の景観を維持し続けるための活動を行っています。

南阿蘇を訪れた方々に、地元の農産物を買っていただき、地元のレストランやホテルで消費していただくことで、農業が元気になり、結果として風景を維持できるようにと考えています。農業者と飲食事業者が連携した地産地消の推進や環境保全型農業で南阿蘇の農産物のブランド化を図るために、村が設立した（一社）南阿蘇村農業みらい公社を中心に、地域おこし協力隊員としてこの土地で就農する新たな農業担い手の確保や地域資源を生かしたお土産品の開発などの様々な取組みを進められています。



南阿蘇村地域の取組みの主な柱

- 1 農地の集約・活用と農業後継者の育成
- 2 有機栽培や農業の多面的機能の発揮による景観の維持
- 3 特産品の開発
- 4 地産地消の仕組みづくり
- 5 関係人口の増加

南阿蘇村地域のこれまでの活動

南阿蘇村地域における「風景をつくるごはん」のテーマは「健康」です。5つの柱のうち、「①農地の集約・活用と農業後継者の育成」は、南阿蘇村農業みらい公社が、農地の所有者から借り受けて、農地を保全しながらも新たな農産物を生産する取組みと南阿蘇村で農業を行いたい若者を地域おこし協力隊員として受入れ、新規就農のための実践研修に取り組まれています。また、「②有機栽培や農業の多面的機能の発揮による景観の

維持」では、令和5年(2023年)4月に南阿蘇村として「オーガニックビレッジ」を宣言し、有機農業をテーマにしたマルシェの開催やECサイトの構築を行いました。「④地産地消の仕組みづくり」では、民間企業と連携して南阿蘇農産物の集荷と配送を一連で行う地域内流通のマッチングシステムを導入し、その集荷・配送の実証に取り組まれています。加えて、地元の農産物や地産地消に取り組む地域のレストラン等と連携した

キャンペーンや南阿蘇村のファンを増やす都市住民と農村との交流活動（収穫体験や農産物のオーナー制度）にも取り込まれ、交流人口の増加を図っています。この他、南阿蘇村の風景を守る活動として、羊の放牧や獣害に合いにくい特産品（エゴマ、ニンニク、ショウガ、ルバーブなど）の生産・加工にも取り組まれています。



私たちは
南阿蘇ファンと一緒に
「水」湧水の郷を育み
「土」有機農業を育み
「里」里山の景観を守る



南阿蘇の
風景をつくる
ごはん



南阿蘇の風景をつくるごはん
Instagram



南阿蘇村地域が目指す将来像を より良き姿に（専門家によるアドバイス）

南阿蘇村地域には、「高千穂ムラたび協議会」を立上げ、宮崎県高千穂町の秋元地区にて農村ビジネスや交流人口の創出に取り組まれている飯干淳志氏をお招きし「南阿蘇の風景をつくるごはん」を核とした様々な取組の展開手法や事業の継続に向けた考え方、今後押さえておくべきニーズについてアドバイスをいただきました。「南阿蘇の風景をつくるごはん」を食と農をテーマとした地域活性

と捉え、継続のためには、外からの消費者・来訪者だけでなく、南阿蘇地域住民の意識や活動を刺激し続けることが、支流となる様々な取組を展開していくうえでの土台であり、なにより重要」とお話しいただきました。

商品の開発にあたっては、「有機」の概念が理解されにくく、付加価値にできていない点が課題として地域から挙げられました。課題に対して、飯干さんは、消費者

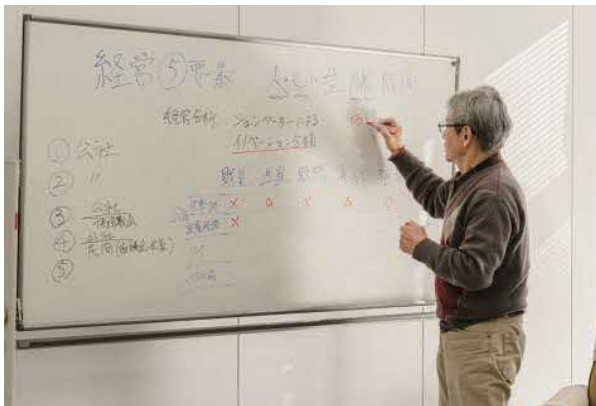
専門家
プロフィール



飯干淳志氏

【高千穂ムラたび代表取締役】

高千穂役場を早期退職し、衰退していく高千穂町秋元地区に人を呼び、雇用を生み出すため起業。地元の若者と共に、棚田米を活用した「どぶろく」「甘酒」を生産するほか、地元の希少食材を活用した料理を農家民宿「まろうどん」等で提供。地元景観や史跡をいかした農村ビジネスにも取り組む。



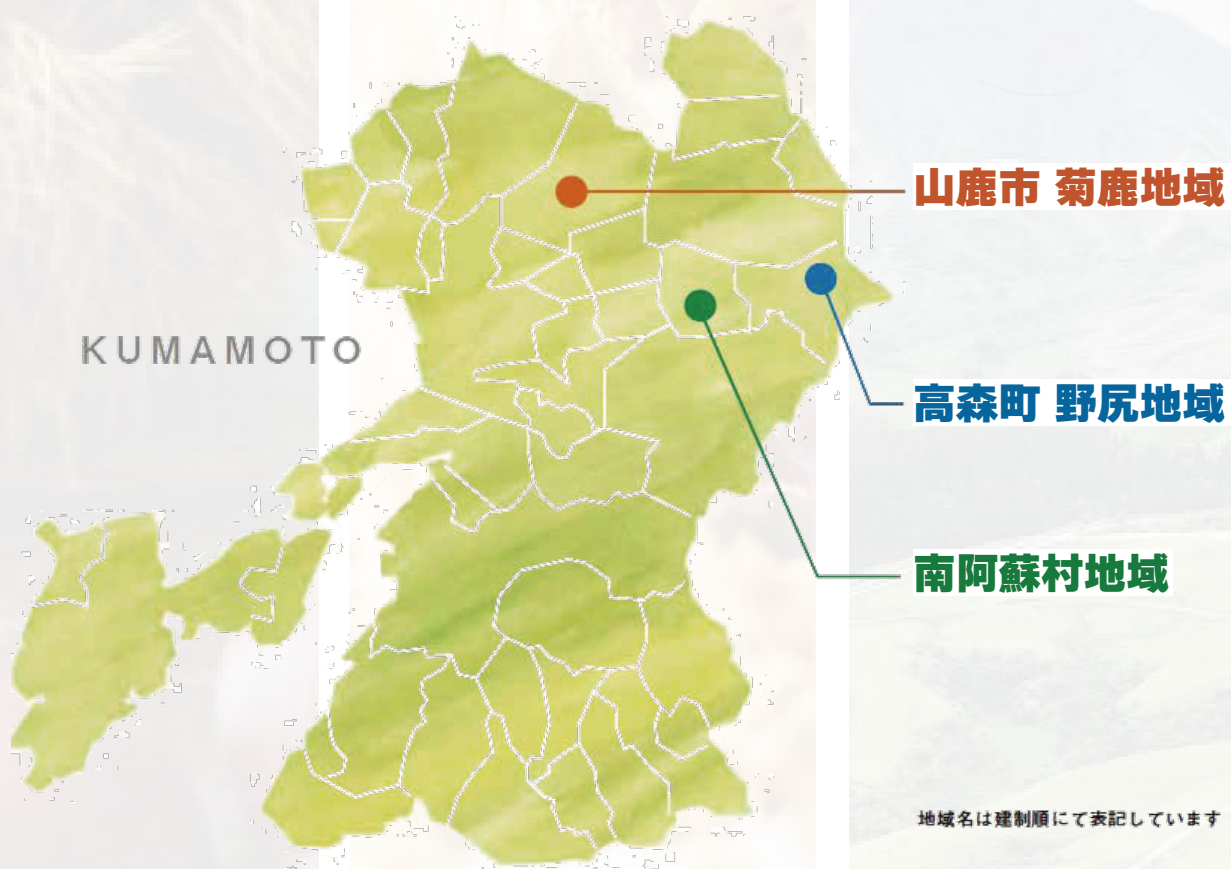
に「安全性」やSDGsの観点から見たオーガニックの魅力が伝わっていない点が課題だが、阿蘇の水とオーガニックを組み合わせた「阿蘇のオーガニック」という切り口を変えてもおもしろいし、逆にPRのきっかけにできるのではとアドバイスされました。会社の経営や活動の継続に関しては、経営5大要素：「ヒト・モノ・カネ・情報・時間」の中で、まずは幸せに働く「ヒト」を整えることが重要であり、そこから会社としての目的に向けた、商品開発や就農支援、情報発信といった各種の取り組みを「公社がやるべき取組」、「副次的な取組」を地域住民や自治体と分担・連携していくことが必要と話されました。



専門家から南阿蘇村地域へのメッセージ

【学習の機会】がキーワード。田舎に住んでいると、都会のように多種多様な情報が素早く流れてくる場所ではありません。そのため、やはり経済の流れなどを知る機会が必然的に少なくなります。自ら学ぶ機会を作っていかなければならないと感じています。学ぶ機会・内容として、①スタートアップ教育、②継続教育を上げます。①で何かを起こし、②で継続していくことを学ぶ必要、そしてサポート体制が必要です。セットで考え、学んでいくこと、行政のフォローアップも重要と考えます。





発行者：熊本県

所属：むらづくり課

発行年度：令和5年度（2023年度）

**〒862-8570 熊本市中央区水前寺6丁目18番1号
tel:096-333-2415 fax:096-385-5025**