

「能登の里山里海」 世界農業遺産に登録

Globally Important Agricultural Heritage System = GIAHS (ジアス)

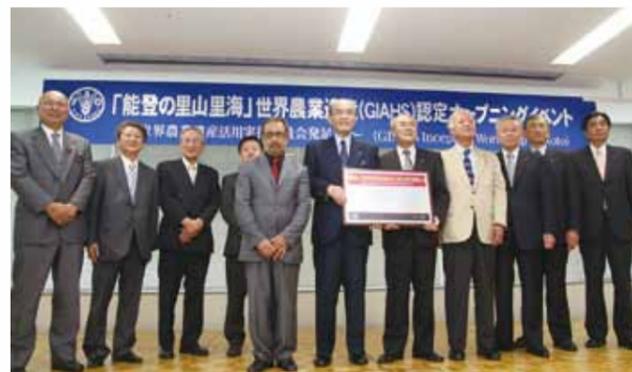
「能登」と「佐渡」が先進国初の認定

6月11日、北京で開催されていた国連食糧農業機関（FAO）の「世界重要農業遺産システム（GIAHS）国際フォーラム」は、「能登の里山里海」と「トキと共生する佐渡の里山」を「世界農業遺産」に登録すると発表しました。
認定は世界で9番目。先進国では初となります。

世界農業遺産への申請は、2009年から国連大学高等研究所いしかわ・かなざわオペレーティングユニット、農林水産省などが検討を開始。能登地区の4市4町（七尾、輪島、珠洲、羽咋、志賀、中能登、穴水、能登）が「能登地域GIAHS推進協議会（武元文平協議会長＝七尾市長）」を設立し、昨年12月に登録申請を行いました。

17日には、奥能登行政センターで「世界農業遺産認定オープニングイベント」を開催。集まった約200人に認定証が披露され、関係団体で構成する世界農業遺産活用実行委員会が発足しました。式典では、谷本正憲県知事が「能登の里山里海を積極的に世界に発信するとともに、認定が地域の振興につながる先進事例となるよう関係者と一緒に努力していきたい」と決意を述べました。
「能登の里山里海」は、千枚田など1300年以上続く伝統的な農村文化やあえのこと・キリコ祭りなど、

農村の暮らしと結びついた風習や文化が多く残っていることなどが高く評価されました。
登録によって、国際的知名度の向上、伝統的農業の保全や地域の活性化、景観保全の取り組みに弾みがつくことなどが期待されています。



FAOのパルピス・クーハフカン土地・水資源部長、国連大学の武内和彦副学長（右から4人目）と共に、認定証をお披露目する谷本県知事と4市4町の首長。



「いしかわ景観総合条例」で里山景観維持重点地区の第1号に選定されている「春蘭の里」（宮地地区）

人もカエルも鳥も昆虫も、ここではみんなが村民

ケロンの小さな村

平成21年3月、斉和地区珠洲道路沿いにカエルの看板が立てられた。

一人の男が夢と情熱を持って開拓した「ケロンの小さな村」。健康をテーマに農業とガーデンを融合させ、子どもから大人まで楽しめる空間を目指す。

青空の下、ケロン村では今日も、カエルの鳴き声、川のせせらぎ、鳥のさえずりがハーモニーを奏でる。その取り組みから能登の農業の新しい形を探る。



【PROFILE】

昭和 19 年志賀町生まれ。大阪教育大学卒業後、昭和 44 年 4 月から 63 年 3 月まで県立高校教諭。県教育委員会生涯学習課主事、教職員課長などを経て、県教育次長。平成 13 年から能都北辰高校長、飯田高校長を歴任し、17 年 4 月定年退職。現在は能登町教育委員、日本航空学園教育参与などを務める。



じょうのり
上乘 秀雄さん
純子さん



【上】パンフレットやタペストリーは、東京でアニメーターとして活躍する娘の上乗直子さんがデザイン。

【左】上乘さんが「ケロン村の主人」と話す石窯ヘラクレス。

【下】ケロン村全景。広すぎず狭すぎず、懐かしくて新しい世界が広がる。



ケロン村のシンボルになってほしいという願いを込めて植えられたモミの木。

【下】野菜の苗やガーデンに植える花の苗も自分で生産する。



【上】「福転の水」と名付けられたわき水。水質検査をすべてクリアし、水くみの常連も多い。

【左】シンボルであるカエルのオブジェが並ぶ「ケロンの泉」。



『三者健康農業』で耕作放棄地を再生

「食べる人・作る人・大地」の三者が健康になることを目指す「三者健康農業」を提唱する^{じょうのり}上乘秀雄さん。その実践の場として、数十年放置されてきた谷間の田んぼが、ケロン村として生まれ変わった。



昨年完成したツリーハウスは野鳥もお気に入り。土台以外は上乘さんの手作り。

定年後、趣味で農業をやるだけでは面白くない。何ができるか考えた結果が農業とガーデン」と語る^{じょうのり}上乘秀雄さん（67）＝宇出津＝。平成19年に『三者健康農業』の理念と10年間の構想を練り上げ、土地探しに奔走。理想とする条件がそろった斉和地区の耕作放棄地1000坪を確保し、20年3月から村づくりが始まった。秀雄さんが掲げたケロン村のコンセプトは①自力開発②ノー借金③長期計画の三つ。廃材やもらい物をうまく利用しながら、純子さんと夫婦二人三脚で形を作っていた。21年3月の開村イベントには二百人が詰めかけた。「びっくりすると同時に、この場所に人が来てくれることがうれしかった」と振り返る。平日は農作業と村の整備に汗を流す。週末だけの営業、石窯で焼く米粉パンと米粉ピザが口コミで評判を呼び、昨年一年間で約1000人が訪れるまでになった。「これまでの4年間は拠点づくりで、今年からは仲間づくりのスタート。仲間と一緒に本格的な農業経営、自然体験や環境教育などに取り組みたい」と笑顔で話す秀雄さん。自分自身が楽しみながら進める村づくりは、一步一步、着実に前に進んでいる。



自家製の米粉を使った米粉パンは、土日のみの販売。石窯の中で5～6分。こんがり焼上がった約100個の米粉パンは、ほとんどが完売するという。

熱

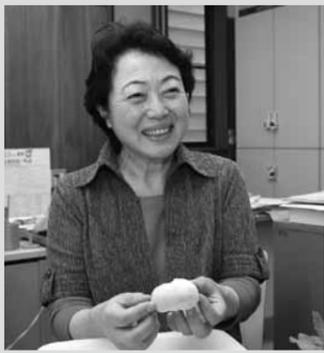
せられた石窯へラクレスから次々

日のケロン村は、朝から大忙しだ。営業純子さんが作り、秀雄さんが焼く。生地はケロン村で収穫された米の米粉80割とグルテン20割。具材も畑で生産された野菜や地元食材を使う。「地産地消にこだわって作りたい」と声をそろえる二人。試行錯誤の末に商品化された約15種類の米粉パン100個は、わずか数時間で完売することもあったという。

「米粉は購入すれば高い。このパンの価格（一律150円）は自家製の材料と人件費を考慮してないからできる」と言い切る秀雄さん。「もうけはなくてもお客さんとのコミュニケーションが心の健康、生きがいにつながる」と笑う。

ケロン村で収穫された米はすべて高速粉砕機で米粉にされる。「米粉でパンを作りたいと思っても、近くに米を製粉する設備がなかった。お金や電力の問題もあったが、今は思い切って設備投資して良かったと思っています」と製粉機導入の経緯を振り返る。地域に数少ない米粉の製粉機。秀雄さんはたくさんの人に活用してほしいと考えている。「お米を持ち込んでもらえば少ない費用で米粉にできる。小麦粉の代わりとして、商品の試作や家庭でも米粉を試してほしい。」

石窯と製粉機がそろったことで、可能になったケロン村の商品開発と販売。ここでは、小さいながらも生産者が加工や販売までを手掛ける『六次産業』が展開されている。



米粉を使った洋菓子を研究・開発している
福池みち子さん（柳田）

『能登産』にこだわった米粉の洋菓子を作っていきたい。

米の消費量が減り続ければ、生産者も減少して、地域の活力がなくなってしまいます。米穀店として何かできないか考え、平成15年から米粉を使った洋菓子の研究を始めました。最初は失敗の連続でしたが、クッキーやケーキなどを商品化しました。米粉パンは小麦に比べてざらつき感があり、独特の食感を生かすか、改良すべきかなど、現在も研究を続けています。

課題は小麦に比べて価格が高いこと。国や県の補助をうまく使って単価を下げ、『能登産』のブランド価値を高める必要があります。世界農業遺産登録による効果にも期待しています。

地産地消・自給率向上・六次産業化につながる

米粉のチカラ



ケロンの村で導入した高速粉砕機。米を持ち込んでの製粉も受け入れている。

小麦粉の代わりとして、新しいお米の食べ方として多方面から注目を集める米粉。その魅力や可能性は一。

「米粉の需要はこれからも増えていきます」

INTERVIEW

米粉の利用促進に取り組む、石川県農林水産部生産流通課の藻寄正洋課長補佐に、県内の利用状況や取り組みについて聞いた。

— 米粉の利用を促進する理由は。

お米の消費量は、ご存じのとおり年々減少傾向にあり、県内の水田の約3割は転作の対象となっています。転作には麦や大豆などの畑作物がありますが、畑作物の栽培が難しい湿田もあります。このような水田でも、米粉用のお米であれば転作物として栽培できます。

米粉の利用が増えることで食料自給率の向上や地産地消の推進にもなりますので、県として米粉の利用促進に取り組んでいます。

— 取組内容や県内の利用状況は。

これまで食品加工業者を対象に、米粉を使った商品開発の促進や学校給食での米粉パンなどの導入促進などに取り組んできました。おかげさまで、洋菓子やパン、麺などで新商品が開発されていますし、学校給食のメニューに米粉パンを導入する学校も増えています。

本年度は、一般消費者を対象にした米粉の消費拡大の取り組みとして、

石窯で焼かれるピザの生地には米粉を50%配合。お客さんが自分で生地を伸ばし、自家製の野菜やハーブなどをトッピングする。



①ポイントシールを貼った米粉商品を購入し、集めたポイントに応じて抽選で景品がもらえる「いしかわ米粉ポイント制度」
②米粉に関心があり、その普及拡大に取り組む消費者団体を募集・育成する「いしかわ米粉応援団」
を実施することになっています。これらの取り組みによって、米粉の消費が拡大することを期待しています。

— 米粉の可能性は。

米の粉は、元々上新粉など和菓子の材料として利用されてきましたが、米は小麦に比べて硬く、粉にすることが難しかったのです。近年、製粉技術の向上で細かい粉末の米粉が作れるようになり、小麦粉の代わりとしてケーキやパンなどさまざまな用途に使えるようになってきました。

また、家庭でも気軽に和菓子をはじめ、シチューやスープのとりみ付け、揚げ物の衣など料理にも利用できますので、これからも需要は増えていくものと考えています。



「焦らず、力まず、諦めず」 描いた夢を追い続けたい。

将 来的には子どもたちの環境教育と語る秀雄さん。広すぎず、狭すぎないケロン村には、自然、農業体験、生物の観察や親水空間など、遊びながら学べる素材がたくさん詰まっている。

「今後は森の中を散策できるような脇の山の整備もやりたい。人が手を入れる『里山』を学ぶ場所にもなる」と意気込みを見せる。既存の概念にとらわれない、新しい環境教育の形をこの場所から発信してほしい。

一方で『三者健康農業』の実践を通して農業が抱える課題を克服しながら、小規模農業の自立策を模索する。

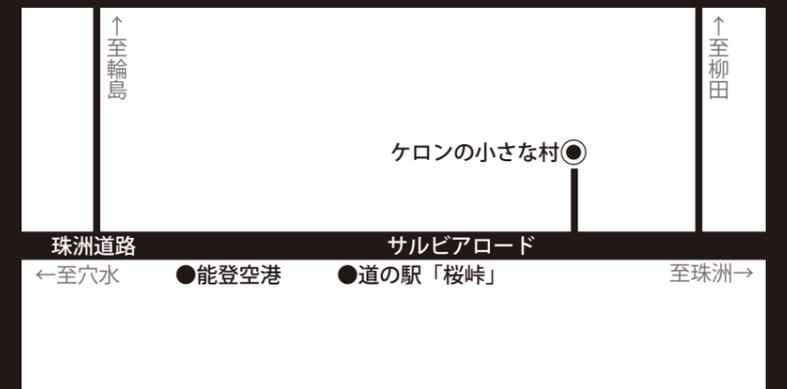
「定年退職した年寄りの楽しみで終わらせたくない。ケロン村がずっと続いて

欲しい」という思いから、持続可能な農業経営を目指す。

今年3月には仲間11人と共に農事組合法人「能登ふれあいガーデン」を設立。米粉を生かした商品開発や自然体験メニューの開発、メイト（有料会員や作業会員、畑や果樹のオーナー、委託販売など）制度の導入など、本格的な農業経営に向けて準備を進めているという。

「ここはケロンの『小さな』村。規模を大きくするつもりはない。みんなが集まって、ゆつくりと過ごし、幸せを感じる場所であってほしい。まだまだ道半ば。焦らず、力まず、諦めずに努力を重ねていきたい」

常に明るく、楽しそうに夢を語る秀雄さん。その瞳は少年のように輝いている。



『自然の中で食べる米粉のピザがおいしい』
佐藤陸信さん・智子さん・二雄さん（横浜市）

和倉温泉に2泊して、輪島の朝市や珠洲の禄剛崎灯台などを観光してきました。旅館の料理が豪華すぎて、ちょうど軽い物が食べたいと思っていたときに「石窯ピザ」の看板が目にとまったんです。米粉のピザやパンは食感が独特でおいしかったです。自分で作ったものを使って、自分でやることが良いですね。自然も良いし水もおいしい。こんな場所で働きたいと思うほど、すてきな環境だと思います。

『子どもたちを遊ばせるには最高です』
ニコラスさん一家（ラスベガス在住）

実家のある氷見市に滞在していて、今日は宇出津の友人を訪ねた帰りに寄りました。子どもたちは自分でトッピングしたピザをおいしそうに食べています。

食べたあとも、ツリーハウスに登ったり、井戸のポンプで遊んだり、カエルを見つけて大騒ぎしたりと、子どもたちを遊ばせるにも最高の場所です。敷地が広すぎず、目の届く範囲で遊ぶので、親も安心してくつろぐことができます。

