

## むらづくり部門

出品財 むらづくり活動

農事組合法人 みなみ ひ がい 南檜垣営農組合  
(代表 まつい 松井 よしのり 義憲 氏)

てんりし  
奈良県天理市



### 1. 地域の沿革と概要

天理市は、奈良県北中部に位置している。南檜垣営農組合が活動している南檜垣地区は、同市の最南部に位置しており、南は桜井市、西は田原本町に接する田園地帯である。

南檜垣地区では、水稻、麦、大豆を中心とした農業が営まれるほか、県の認証ブランド「大和野菜ブランド」に認定されているさといも「味間（あじま）いも」などが栽培されている。

### 2. むらづくり組織の概要

- ① 南檜垣地区では、転作による小麦栽培を集団化するため、平成14年に南檜垣麦作組合を結成した後、平成15年には小麦作業の受託組合として南檜垣営農組合（任意組織）を設立した。
- ② その後、品目横断的経営安定対策の導入と運営体制の整備のため、平成18年に農事組合法人南檜垣営農組合を組合員35名で発足し、現在では大豆栽培のほか、生活協同組合「コープ自然派奈良」との連携による商品開発、食育活動等を活発に行っている。

### 3. むらづくりの取組概要

#### (1) 農業生産面

- ① 生協と連携した商品開発として、消費者ニーズを踏まえて減農薬・減化学肥料で栽培した特別栽培米「大和ひみこ米」の販売を平成21年から開始しており、慣行栽培の米より高値で取引することで、農業経営の安定化に寄与している。
- ② 地元の業者と連携し、生産した大和ひみこ米や青大豆（アヤミドリ）を利用した味噌、豆乳等の商品化を行っている。特に味噌については、営農組合の女性グループが中心となって地元の直売所、奈良市のアンテナショップ等で販売されている。

#### (2) 生活・環境整備面

- ① 地元の小学生を受け入れてサツマイモの定植や収穫体験を行うとともに、生協と連携し、組合員を対象とする水田での収穫体験、生き物調査、運動会等を実施しており、年間を通じて食育活動や消費者との交流活動を実施している。
- ② 地域の各家庭で作られていた味噌づくり教室を女性グループが中心となって実施するほか、水路やため池の維持管理等を非農家と共同で行うなど、地域コミュニティの維持と活性化に貢献している。

### 4. 他地域への普及性と今後の発展方向

営農組合は、ブランド米の確立、法人化やエコファーマーの取得、生産した作物の加工による高付加価値化等により安定的な農業経営を行い、地区の原風景を守りつつ、営農活動を越えた地域の結び付きに貢献しており、他地域への模範となり得るものである。