

まめで達者な村づくり

循環型農業、その先へ
鮫川村は、10年後を本気で考えています

FUKUSHIMA



鮫川村は福島県の東側を縦断する阿武隈山系の南部に位置し、農林畜産業が盛んな中山間地域です。村では平成16年から、昔から各家庭で各々大豆を栽培し自家製味噌を作って暮らしていた文化を背景に、大豆の栽培を奨励し、村が日本一高い価格で買い取りを実施。高齢者の健康と生きがいづくり・遊休農地対策のため「村おこしの事業」として取り組んでいます。これが「まめで達者な村づくり」です。その後、農産物加工販売所「手まめ館」（平成17年開設）で、遺伝子組み換えではない、鮫川村産大豆100%の安全安心な味噌・豆腐・納豆・きな粉を提供しています。そこには、村の農家が丁寧に作った旬の野菜も毎日店頭に並んでいます。豊かな土づくりセンター「ゆうきの郷土」（平成23年に開設）では、畜産農家からでた糞尿と落ち葉や稲作から排出されるもみ殻を利用した有機たい肥を作っており、この有機たい肥は村の農業に利用され、循環型農業が成立しています。これらの取組は高齢者の生きがいづくり、耕作放棄地増加の抑制、里山景観の保持を始め、「鮫川に住んで良かった」と思える郷土愛も育むことに貢献しています。

令和6年度から、鮫川村では現在の取組を発展させたオーガニックビレッジ構想を策定し、さらなる高付加価値の大豆や農作物を作り、村内外の人がますます“鮫川村が好きになる”取組を推進していきます。

寄附金を活用したい事業

総事業費：2,000万円 目標額：1,000万円

1 付加価値

事業費：200万円
地産地消の給食の実現

- ▼オーガニックビレッジ構想の具現化を進め、学校給食に使用されるものをオーガニック食材に切り替えていき“オーガニック給食”と地産地消の8割を実現します。
- ▼新規就農者や加工技術者の担い手育成を進め、循環型農業による地場産品の付加価値を高めることを目指します。

2 教育

事業費：100万円
大豆×さめがわ学

- ▼鮫川村独自の学校教育「さめがわ学」に大豆栽培を取り入れ、子どもたちの郷土愛を育みます。「さめがわ学」では地域に住んでいる人たちに先生（ボランティアティーチャー）になってもらい地域全体で子どもを育てます。

3 景観維持

事業費：1,500万円
大豆・エゴマ栽培の推進

- ▼大豆・エゴマの栽培を通して高齢者の健康・生きがいづくり、遊休農地増加の防止につながり、美しい里山景観の維持に貢献します。

4 情報発信

事業費：200万円
特産品開発と販売会の実施

- ▼村で生産された農産物や未利用資源を活用した特産品開発を行います。また、大豆をはじめとした特産品直売会を開催することで、村農産物の価値を消費者に対して直接理解してもらいます。それに伴い関係人口・交流人口の増加を期待できます。

鮫川流 **SDGs** **S** 鮫川で **D** 大豆作って **G** 元気な **S** みんな 村民

