



モクモク手づくりファーム「ふれあい広場」

## 地域活性化拠点

# 農業の新しい価値創りへの挑戦

伊賀の里モクモク手づくりファーム（三重県伊賀市）

### ■ プロジェクト実現のプロセス

伊賀市は、北で滋賀県、西で京都府と奈良県に接していて、近畿圏、中部圏の中間に位置し、それぞれから約1時間の距離にある。三重県は、東海地域に属しているものの、地理的条件や文化的背景から、「伊賀は関西」という考え方が古くから定着し、西との結び付きも強い都市である。

当地区は、もとは人口8000人の阿山町であったのが、合併によって伊賀市となった。伊賀豚がブランド豚となり、18件の養豚農家があった。当時農協で伊賀地域を担当していた2人の担当者が農協でできないことをやろうと昭和62年に養豚農家と農事組合法人を設立、そこで手づくりハムに取り組む。地元の主婦たちからウインナーの作り方を教えほしいと言われたことがきっかけで、昭和63年に会員組織「モクモククラブ」を設立。翌64年、手づくりウインナー教室を

始める。毎日40～50人が団体バスで来るようになり、周りの要望で体験型の観光として平成7年に工房公園をオープンした。平成14年に自らレストランをオープンし、さまざまな食の提供も展開している。

### ■ 主体の取り組み

昭和62年に農事組合法人伊賀銘柄豚振興組合を設立する。平成4年に有限会社農業法人モクモクを設立するが、行政指導により農事組合法人と農業法人の事業分担を確立し、平成6年に「農事組合法人伊賀の里モクモク手づくりファーム」に名称変更すると共



モクモク手づくりファームの園内マップ

に、事業内容を農業全体とした。

全国から農業をやりたいという若者が集まっているこの農事組合法人は、代表理事、専務理事、常務理事が各1人、理事が4人、職員が132人の構成からなる。理事の3人が30代と、やる気のある若者が多いことが分かる。現在、農事組合法人のほかに5つの組織があり、役割分担を行い取り組んでいる。

### モクモクの組織構造

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 農事組合法人(1、2号法人)<br>伊賀の里モクモク手づくりファーム | 素材の自給自足、担い手づくり、専門工房化、楽しさと感農の場、食農学習の場(国有林の払下げ8haから現在14haへ) |
| 有限会社農業法人モクモク                       | 主体的流通体制(通信販売、直売、契約店舗)                                     |
| 株式会社伊賀の里                           | 健康レストラン(平成21年3月現在、直営7店舗)                                  |
| 株式会社モクモクネイチャー<br>エコシステムズ           | 環境保全の仕組みづくり、地域活性化応援                                       |
| 有限会社モクモク流<br>農村産業研究所               | 農村産業づくりコンサルタント<br>(食の提供は2時間以内で、全国各地支援)                    |



お土産を扱う「モクモクショップ」



本物のブドウの木に囲まれた「Pa Pa ビアレストラン」



地域の旬の野菜が並ぶ直営農場レストラン

## ■ ネック克服の仕組みと工夫

農事組合法人の設立から21年間、常に新しい目標に向けて挑戦し続けている。第1段階（昭和62～64）で商品イメージをつくり、第2段階（昭和64～平成5）で楽しさを含めたモクモクのメッセージを伝えることで人気を集めた。第3段階（平成6～10）では地ビールの解禁を含め、地域農業を巻き込んだ地域づくりにかかわる。第4段階（平成10～）になると生産者と消費者が共に学び、農業価値を認識できるライフスタイルを提案した。

そして農教育等を通じて農村の新しい価値感「スローライフ」を定着させる第5段階（平成17～）に至る。現在、年間50万人がファームを訪れる。

## ■ 新しい役割と魅力

ファームは、食育をテーマに泊まりがけでさまざまな体験ができるテーマパークとなっている。例えば、ジャージー牛乳を作るのに、牛の世話から始まって、乳搾り→温かい牛乳→加工するという流れを体験してもらうのが分かりやすい。宿泊施設は39棟あり、1棟2万円で8人まで泊まることができる。土・日、夏・春休みは90%稼働する。また、田・畑100件ずつ、地域の農家と提携することで、無農薬・低農薬による60種類以上の野菜

をレストランなどに提供する。農家にとっても平均125万円/年の収入となり、さらに先生として若い担い手の育成に加わる中で、隠居する人の耕作を引き受けることも出てくるという。このように加工して、販売を行い、食育として教えることを取り入れながら、日々売れる商品の企画を考え続けることで、地域の活性化に貢献している。

おいしいから、楽しいから、リピーターが来る。平成20年度の決算で44億円を得るモクモクの挑戦は、まだまだ続きそうである。

## 担い手の声

浜辺さんは現在、役員総合企画室でキャプテンを務めている。モクモクの職員132人は、スタッフ、リーダー、チーフ、キャプテン、マネージャーに分けられ、スタッフのままの人もいれば、4年でマネージャーになる人もいて、やる気次第だと話す。半分は地元の人で、ほかは外からの移住者。平成21年は350人の就職希望者があり、10人を採用するという。また、研修生も受け入れている。

職員は一口5万円からで、出したい金額を会社に投資して3800万円の資本が集った。初任給は、大卒で年俸250万円、キャプテンで450万円以上、マネージャーになると500万円以上になる。



主な担当は割り振られるが、職員はみんなが農業にかかわりたいと思っている。組織で運営しているので、一人が3役くらいを受け持ち、ローテーションで畑や田に出る。また、職種の希望を年1回出すことができる。

## プロジェクト概要

**所在地：**三重県伊賀市西湯舟3609番地  
**土地面積：**14ha  
**手法：**国有林の払下げ8haを補助金で整備し、新施設を作る時は整備費の1/2補助金を受け、それ以外を銀行に借りて進める。温泉整備には補助金が出ないので、商品券5万円を一口として1億5千万円を集めた。  
**事業期間：**昭和62年4月に設立、平成6年10月に名称変更し、ファクトリーパーク（工房公園）をオープンする。  
**事業主体：**農事組合法人「伊賀の里モクモク手づくりファーム」

**事業内容：**●直営農場の運営 \*伊賀地域の20分エリアで10カ所の荒れている農地(25ha)を田畑にして作っている。  
 ●直営農畜加工場の運営 \*ハム・ウィンナー、焼豚、米、野菜、イチゴ・ブドウ、ジャージー牛乳、地ビール、プリン、ジェラート、パン、お菓子、とうふを地域の産物で作る。  
 ●食農学習施設（農業公園）の運営 \*入園料500円（団体400円）で3時間くらいは遊べる。レストランもあり客単価は約4000円。  
 ●通信販売、直営店（三重県2店舗）の

運営 \*お歳暮には7万件のパンフレットが送られている。  
 ●量販店向け卸販売  
 ●農場レストランの運営（県下4店舗、県外3店舗） \*平成20年11月に名古屋JRタワーズにオープン（月商4000万円）して7店舗となる。  
**連絡先：**農事組合法人「伊賀の里モクモク手づくりファーム」  
 〒518-1392 伊賀市西湯舟3609番地  
 TEL.0595-43-0909  
 FAX.0595-43-2100  
<http://www.moku-moku.com/>