



取材したのは休日だったこともあり、開場早々から大勢の来客で賑わっていた

お話をうかがった方  
アグリ楠(株) 社長 吉岡寿代氏  
農家レストランつつじ チーフ 山本育子氏  
楠こもれびの郷 マネージャー 佐村裕氏  
楠四季菜市 マネージャー 國吉至氏  
万農塾 塾長 田村敦義氏  
楠むらづくり(株) 代表 武波博行氏

農業と温泉で地域活性化を  
平成12年、旧楠町では農地の基盤整備を行い、後継者づくりへの取り組みを始めました。農家の息子が跡



上関未来通信 No.3 通算315号 発行 平成22年11月5日

豊かな町を原電とともに 上関町まちづくり連絡協議会 ● 会報

# 知恵を出し合い にぎわいと後継者づくり

宇部市西万倉にある『楠こもれびの郷』は、農業地域である旧楠町の振興を目指してつくられた地域活性化の拠点です。昨年、温泉と農産物直売所、農家レストランがオープン。さらに今年4月、農業体験研修や後継者育成などを目的とした研修施設『万農塾』が開設され、様々なイベントが行われています。

取りにならないなら、農業をやりたい人を募集してそこに住んでもらおうという『就農定住対策』です。一方で、地域活性化の取り組みも進められました。竹下内閣時代に交



農業体験には市内・近隣から家族や就労支援団体の職員などが参加していた

また、これに先立ち地元農家を中心に『楠の農業と温泉を考える会』が発足。地元住民の意見やアイデアを反映しやすい環境づくりも行いました。

の一部を使って温泉を掘削。これを農業振興と組み合わせ、拠点づくりが計画されました。宇部市と合併した後も計画は継承され、平成18年『楠こもれびの郷整備計画』として農水省と国交省の補助事業に採択。施設づくりが始まりました。

施設の軸の一つが、主に農業体験研修と新規就農者研修を行う『万農塾』です。開設まもないため、現在は農業体験研修のみ行っています。

## 農業で生きるために

『万農塾』塾長 田村敦義さん  
体験研修では、一般の希望者に米と野菜の収穫を体験してもらうとともに、それを使った料理教室なども行っています。まず多くの人に農業を身近に感じてもらうい、「食」が農業に直結していることを理解してほしいと思っています。

新規就農者は現在募集中で、すでに何人かの応募があります。私たちの役目は、単に農業を教えるだけではなく、『生活できる営農形態』を確立することです。農家はつくることに一生懸命で、売る意識が乏しいのが現状です。付加価値をつけるための加工も必要ですし、販路も開拓しなければなりません。このように施設内に直売所があると、生産者に販売の意識を持ってもらいやすいという利点はありますね。

上関は漁業の町。海産物は加工品が多いので、漁業者は付加価値をつける意識を持っているのでは。

就農定住対策は漁業に置き換えることが可能です。田村さん曰く「これからは農業も漁業も経営センスが必要」なのは間違いありません。(取材古泉)

### 農家レストラン つつじ

#### 常連さんが多い店

「懐かしい故郷の手づくり料理を」という理念のもと、地元の主婦らが中心で経営するレストラン。仕入れは隣接の「楠四季菜市」と市内の業者から。地産地消にこだわっており今年県の『やまぐち食彩店』に指定された。価格が手ごろで近隣に飲食店が少ないことなどから、サラリーマンの昼食場所となっている。温泉とセットで訪れる中高年者が多い。

### 農産物直売所 楠四季菜市

#### 温泉が集客にひと役

もともと近くで朝市を開いていたグループが、地域振興構想の中で常設店舗ができたために移設。納入者は会員制で、当初85軒からスタートし現在は約160軒まで増えた。価格は農家が独自に決め、販売手数料(15%)を店に納めるシステム。同じ種類の商品が同時に大量に出品される可能性もあるため店側で調整している。売り上げは月平均700~800万円。

### くすのき温泉 くすくすの湯

#### 客層の分析も大切

町おこしの一環として温泉掘削を行い、現施設完成までは無料の足湯になっていた。昨年8月にオープン、1年間の入場者は15万人あまり。当初の賑わいが過ぎた今でも平日で250~300人、土日は400~900人の入場者がある。来客は、地元より少し離れた小郡や下関辺りが多い。「都市部から適度に離れていることも功を奏しているのでは」とのこと。

大人 / 600円  
小学生 / 300円  
幼児 / 無料  
営業時間 10:00~21:00

※山口県産の農水産物を積極的に食材として利用する飲食店等を県が認定する制度 平均来店者は、レジ通過人数で1日350~400人 湯温は出口で約34℃ 湧出量は500リットル/分で、そのうち200リットルを使用