



令和5年度 農林水産祭むらづくり部門  
内閣総理大臣賞/農林水産大臣賞

こえさわ  
越沢自治会

鶴岡市街地から約30キロメートル離れた山間部にある越沢集落では、地域資源や住民の得意分野を活かしたむらづくりが行われている。過去には大火などの災害に見舞われたが、住民同士で助け合い復興してきた経験から、郷土愛と共助の心が醸成されてきた地域である。

むらづくりの特徴

人口減少や転出者が目立ち始め、文化や資源を守るために将来を見据えた対策が必要という住民の声が高まったことをきっかけに、平成28年に自治会有志と地域おこし協力隊で「越沢自治会活性化委員会」を組織した。翌年には、暮らしの不安解消、特産品のブランド化など6つの柱からなる「越沢活性化ビジョン」を策定した。以降、ビジョンにもとづき、豊かな地域資源を活かし、各々の得意分野で活躍できる出番づくりが行われてきた。

地域の個性を最大限活かした取り組みにより、農業生産力の向上、担い手の育成、地域内外の交流創出など多くの成果をあげている点が、全国におけるむらづくりの優良事例として高く評価された。

それぞれの立場で地域の役に立つ



▲高齢者宅の安全・安心を支援する「雪下ろし協力隊」



▲自治会運営の「そば処 まやのやかた」では、集落内の女性が調理・配膳を担当。毎年秋に開催される「越沢新そばまつり」は、住民総参加で企画・運営している。



そば処 まやのやかた 鶴岡市越沢字蛇喰 111-1

【営業日】3月中旬～12月中旬までの土日、祝日 【営業時間】11時～14時 ※平日は要予約（5名以上）

【電話番号】0235-47-2430 または 080-8222-4437

## むらづくりの主な取組み

### 在来作物“越沢三角そば”の生産拡大

生産組合の発足や、全量を450円/kgで買い取るしくみづくりにより

**作付面積が0.9ha→14.9haに増加！**

**まやのやかたで提供されるそばは全量が越沢三角そばに！**

越沢三角そば<sup>®</sup>とは？（登録商標第6291143号）



県内で広く栽培される“でわかおり”と比べて、草丈が長く実は小さい、粉にする際の歩留まりが高い、ナッツのような風味があり味が濃いのが特徴。越沢に代々伝わる地そばで、平成28年にそばとしては県内で3例目の在来作物と確認された。



生産組合のメンバー



越沢三角そば

でわかおり

### 担い手の育成

高齢により引退した農家のほ場を集落内の農家が引き継ぎ、意欲のある集落内外の農業者と共同栽培する体制づくりにより

**越沢三角そばの生産農家が2名から17名に増加！**



### 地域の魅力を再発見


集落内の行事や風景を取めたカレンダー<sup>※</sup>を製作（全戸配布）したり四季折々の風景や集落行事の様子をSNSで発信したりすることで

**魅力を再発見し、集落への愛着を育む！**

<sup>※</sup>集落外の希望者には販売し、売上は棚田などの保全活動に充当



越沢自治会 Facebook「越沢夢倶楽部」

 こちらからご覧ください！



越沢カレンダー2024



### 越沢自治会 伊藤治 会長のコメント

限界集落ともいえる場所ですが、ここで暮らしていくために一致団結して長年取り組んできたことが評価されて、とても嬉しいです。これからも特産のそばで地域を盛り上げながら、住民一丸となって地域の課題を乗り越えていきたいです。