
概要 人口減少や地域活力の低下が課題となる大川市において、市職員、農家、民間事業者が連携し、2024年11月に「大川ニンニク部」を結成した。本取組では、にんにくの栽培から加工・販売、イベント出店、SNS発信までを実践し、地域との新たなつながりづくりに挑戦している。本レポートでは、大川ニンニク部の活動を通じて見えてきた地域活性化の可能性と、多様な主体が協働する地域づくりの意義について報告する。

大川ニンニク部！ —— 新たな特産品づくりへの挑戦 ——

福岡県本部／大川市役所企画課

大川ニンニク部！

～新たな特産品づくりへの挑戦～

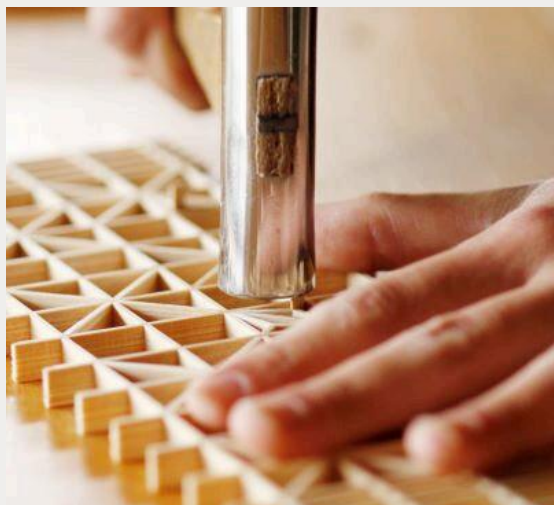


大川市の紹介

大川市は福岡県南西部、筑後川下流域に位置する人口約3万人の市です。古くから家具産業で栄え、日本有数の家具産地として発展してきました。市内には約200社もの家具関連事業者が集積しており、「家具のまち」として全国的に知られています。



風浪宮



大川組子



昇開橋

大川市の課題

しかし現在、大川市は大きく2つの課題を抱えています。

1つ目は人口減少です。少子高齢化や若者の流出により、人口は年々減少しています。かつては4万人を超えていた人口も減少を続け、現在では3万人を下回る可能性も出てきています。（先日報道された国勢調査の結果では、3万人を切っていました...。）

人口減少は地域経済の縮小や担い手不足にもつながり、市全体に大きな影響を与えています。

2つ目は家具産業の低迷です。大川市の主要産業である家具業界は、時代の変化や海外製品との競争、消費者ニーズの多様化などにより厳しい状況が続いています。近年では「ネコ家具」や「ロボ家具」など新たな挑戦も行われていますが、物価高騰なども重なり、業界全体としては依然厳しい環境にあります。



■ そんな中、 大川市役所のふるさと納税担当は...

市役所で働いていると、市民の方から「昔はもっと活気があった」「若い人が減った」という声を聞くことがあります。

私たちふるさと納税担当も、「大川を元気にできる策はなかやか...。」と考えることがありました。

大川市のふるさと納税は、家具返礼品が中心です。

全国的にも「家具のまち」として認知されていることから、多くの家具返礼品が出品されています。しかし、業務の中で全国の返礼品動向を見ていると、圧倒的に人気が高いのは“食品”ジャンルであることを実感していました。

「それなら食品で大川の新しい特産品を作るか！」

2024年11月、大川市職員、農家、民間事業者にお声がけして結成したのが「大川ニンニク部」です。

大川ニンニク部が目指すもの

大川市が抱える人口減少や地域産業の低迷という課題に対し、私たちは「にんにく」を切り口に地域活性化に取り組むこととしました。

目指すのは、単に農産物を生産・販売することではありません。

にんにくを通じて人と人とのつながりを生み出し、大川に新たな活気と魅力を創出することです。

具体的には

- 新たな特産品づくり
- ふるさと納税返礼品化による大川の魅力発信
- 関係人口の創出
- 地域内交流の活性化
- 行政・農家・民間の協働モデルの構築

私たちは、地域課題の解決には行政だけでなく、多様な主体が主体的に関わることを重要であると考えています。

にんにくをきっかけに新たなつながりや挑戦が生まれ、地域に好循環を生み出すことで、「にんにくを通して大川を元気に。」を実現していきたいと考えています。

なぜ「にんにく」？

数ある食品の中で、私たちが注目したのが「にんにく」でした。

理由の1つ目は、大川市の土壌と気候がにんにく栽培に適していたことです。

大川市は筑後川下流域特有の粘土質の土壌を持ち、温暖な気候にも恵まれています。

実際に農家の方からも「にんにくと相性が良い土地」という話を聞き、栽培の可能性を感じました。

理由の2つ目は、大川市の食文化との相性です。

大川市には家具職人をはじめ、体力仕事に従事する人が多くいます。

そのため、昔からラーメン、餃子、担々麺、豚丼、唐揚げなど、スタミナ系の飲食店が多く存在しています。

にんにくはこうした料理と非常に相性が良く、地域の食文化にも自然に溶け込める食材でした。

さらに、にんにくは比較的初心者でも栽培しやすい作物であり、未経験からでも挑戦できることも大きな魅力でした。こうした理由から、私たちは「にんにく」を地域活性化の新たな可能性として選択しました。



なぜ市の職員が自ら特産品の開発を？

大川市の課題である人口減少や地域産業の活性化には、行政だけでなく民間事業者や地域住民との連携が欠かせません。

しかし、新しいプロジェクトを立ち上げる際に「誰かやってくれる人はいませんか」と呼びかけても、すぐに担い手が集まるわけではありません。特に本業を持つ事業者や市民の皆さんにとって、日々の業務に追われており、新たな取り組みに参加することは時間的にも精神的にも大きな負担となります。

また、行政と民間が連携することの重要性は広く認識されている一方で、実際に継続的な協力体制を構築することは容易ではありません。お互いの立場や考え方の違いもあり、新たな挑戦を形にするまでには多くの時間と労力が必要となります。そこで私たちは、「まずは自分たちが動いてみよう」と考えました。

市職員自らが地域課題に向き合い、汗を流しながら活動する姿を発信することで、「自分も参加してみたい」「何か協力できることがあるかもしれない」と感じてくれる人が現れるのではないかと考えました。

実際に活動を進める中で、市職員だけでなく農家や民間企業勤務者、新採職員など、少しずつ仲間が増えています。



大川ニンニク部について

大川ニンニク部は2024年11月に発足しました。

当初の部員数は、市職員3名、民間企業勤務1名、農家2名の計6名でした。

しかし活動を進める中で少しずつ仲間が増え、現在では14名まで拡大しています。市職員だけでなく、民間企業勤務者や若手職員など、幅広いメンバーが参加しています。

「来る者拒まず」のスタイルで、にんにくや地域活性化に興味を持った人が自由に参加できる雰囲気づくりを大切にしています。

活動拠点は、大川市鐘ヶ江地区にある農家の畑です。部員である農家の方から約1反の畑を借り、にんにく栽培を行っています。また、加工品づくりについては農家の自宅設備を活用し、保健所の許可を得ながら安全に製造しています。

農業経験のないメンバーも多いため、農家の方々に指導していただきながら、一から栽培方法を学んでいます。土づくりから収穫まで、実際に体を動かしながら学ぶことで、農業の大変さや面白さを日々実感しています。

また、本活動は市の予算を活用せず、商品販売やイベント出店による売上を活動資金として運営しています。種苗費や資材費なども売上の中で賄いながら、自立した活動を行っています。

職業	結成当時(2024.11)	現在(2026.5)
市職員	3	6
民間	1	6
農家	2	2
合計	6	14



大川ニンニク部の活動内容

活動内容

- ①生産
- ②加工品づくり
- ③販売
- ④イベント出店
- ⑤広報
- ⑥その他



活動内容①生産

にんにく栽培は約半年間を通して行われます。

まず10月頃に土壌づくりを行い、11月に種まきを実施します。

種まき後には雑草防止のため、米のもみ殻を畑に撒きます。

2月には鶏糞を使用した肥料まきを行い、春になると芽摘み作業を行います。そして5月上旬に収穫を迎えます。畑は1反で収穫量は例年約1t（生ニンニク約1.2万個）です。

にんにく栽培は単純に見えて、実際には非常に手間がかかります。

天候や病気への対応、雑草管理など、細かな作業の積み重ねが必要です。

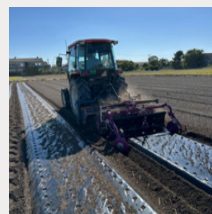
しかし、その分収穫できた時の達成感は非常に大きく、自分たちで育てたにんにくへの愛着も深まります。

また、実際に農業に携わったことで、生産者が抱える課題や苦勞を肌で感じることができました。デスクワークでは分からない現場の実態を知る機会となり、今後の行政運営にも活かせる貴重な経験となっています。

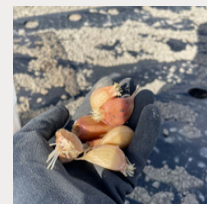
私たちが育てている「大川にんにく」は、農薬不使用で有機栽培をおこなっております。上品で甘みがあり、臭みが少なく、さわやかな味わいが特徴です。

実際に試食した方からも「食べやすい」「香りが良い」という声をいただいています。

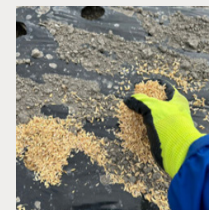
～栽培の流れ～



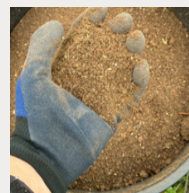
10月 土壌づくり



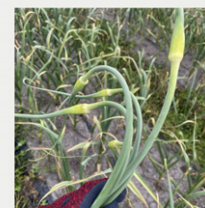
11月 種まき



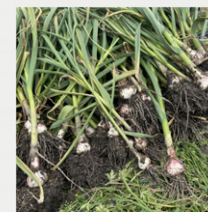
種まき後日
雑草防止のため、
米のもみ殻を撒く



2月 鶏糞撒き



4月 芽摘み



5月上旬 収穫

～「大川にんにく」の特徴～

農薬不使用で

こだわりの有機肥料で栽培

- 上品
- 甘い
- さわやか
- 臭みが少ない



活動内容②加工品づくり

大川ニンニク部では、生産だけでなく加工品づくりにも力を入れています。

現在は主に、「にんにく味噌」「にんにくオイル」「黒にんにく」の3種類を製造しています。

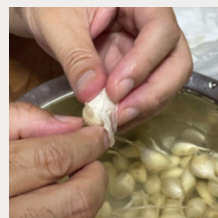
加工工程の中でも特に大変なのが、にんにくの皮むき作業です。大量のにんにくを一つひとつ手作業で処理するため、非常に時間と労力がかかります。しかし、その分丁寧に加工された商品には手作りならではの温かみがあります。

にんにく味噌は、大きな鍋でじっくり煮込みながら製造します。ご飯のお供や野菜スティック、炒め物など幅広く活用できる商品です。

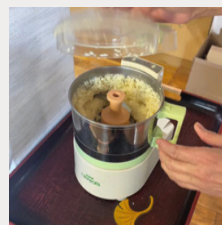
にんにくオイルは、細かく刻んだにんにくに専用オイルを加えて仕上げています。パスタや肉料理との相性が良く、家庭でも使いやすい商品です。

黒にんにくは、炊飯器で約10日間保温しながら熟成させています。手間と時間はかかりますが、甘みと栄養価が高く、健康食品としても人気があります。

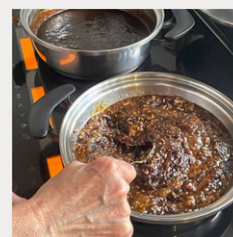
これらの商品づくりを通して、「加工品づくりの大変さ」と「農産物を加工して付加価値を生み出すこと」の重要性を学んでいます。



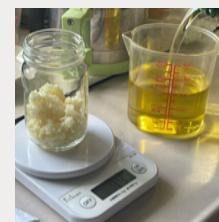
にんにくの
皮剥き作業が大変...!
(気が遠くなります)



にんにくをみじん切り



にんにく味噌は、
調味料等を加え
大きい鍋で煮込む



にんにくオイルは、
専用オイルを注ぐ



にんにく味噌

にんにくオイル

黒にんにく



黒にんにくは
10日ほど炊飯器
で保温する



活動内容③販売

現在、完成した商品は、市役所売店と観光協会のアンテナショップである大川テラツァ等で販売しています。

販売を始めた当初は、どれだけの方に興味を持っていただけるか不安もありました。しかし実際には多くの方が購入してくださり、「美味しかった」「また買いたい」という声もいただくようになりました。中には白にんにくをキログラム単位で購入していただく方も・・・！

販売活動を通じて感じたのは、商品そのもののだけでなく、活動の背景に共感していただいているということです。

「市役所職員が畑をしているの？」

「地域のために頑張っているね」

といった声をいただくことも多く、活動の認知向上につながっています。



大川ニンニク部

MENU

※税込価格



大川白にんにく
330円

上品で風味豊かな味わい。
農薬不使用でこだわりの
有機肥料を使用しております。



大川黒にんにく
(大) 1100円 (中) 880円

(大) 5,6個
(中) 3,4個
毎日一粒で目指せ健康長寿！



大川にんにく味噌
880円

ご飯、生野菜、お肉何でも合う！
一度食べたら病みつきになること
間違いなし！！



大川にんにくオイル
880円

調理時の助け役！
アヒージョ、ペペロンチーノなど
メインで使用しても問題なし！

活動内容④ イベント出店

大川市内で開催されるイベントにも積極的に出店しています。

2025年には「木工まつり」「えつまつり」「バイブス」などに参加しました。

特に木工まつりでは、地元飲食店3店舗とコラボし、「大川にんにく」を使った特別メニューを販売しました。

イベント期間中は試食も実施し、多くの来場者に味を知っていただく機会となりました。

3日間のイベントでは全店舗の商品が完売するなど、大きな反響を得ることができました。

先日2回目のえつまつりに出店しましたが、「木工まつりの時に買って美味しかったから、また来ました!」とリピーターもいらっしゃいました。

このように購入いただいた方からあたたかい声を直接聴くことができるのもイベント出店の醍醐味だと感じております。



試食も提供↓



活動内容⑤広報

活動内容はInstagramを中心に発信しています。

畑での作業風景やイベント情報、加工品づくりの様子などを投稿し、活動の見える化に努めています。そしてストーリーズの投票機能等を用いて、フォロワーの皆様にも参加していただくことで、みんなで大川ニンニク部を盛り上げていけるように工夫しています。

また、地元テレビや新聞などのメディアにも取り上げていただきました。メディアの影響で、市外の方からのお問合せも増え、ニンニク部の活動が県内に認知してもらえるようになりました。

地域活動は、まず知ってもらうことが重要です。大川ニンニク部のファンづくりを通じて、大川ファンの拡大につなげていきたいと考えています。



「ニンニク部」が「家具の街」に発足した理由…

活動内容⑥その他

ニンニク部の活動は、栽培や販売だけではなく。

売上の一部を子ども食堂へ寄付し、地域貢献活動にも取り組んでいます。2月に3万円を寄付することができました。子ども食堂は市内に6か所あり、無料・低額で地元の子どもたちに提供しています。少しばかりですが、寄付できて光栄でした。今後も地域活動に取り組む方々を応援していきます。

また、小学生の収穫体験授業も実施しました。土の中からにんにくを掘り出す体験は子どもたちにも好評で、農業に触れる貴重な機会となりました。私たちは、子ども達の好奇心とエネルギーにも驚かされました。

今年のゴールデンウィークに、一般参加者向けの収穫体験を実施しました。募集を行ったときは、まったく予約が入らず、企画倒れになるかと不安になりましたが、チラシを配りつづけ、申し込み期日ギリギリに予約が入り、なんとかイベントを実施することができました。初の試みでしたが、参加いただいた皆様にも大変喜んでいただき、中には「もう少しやりたい！」と体験後も部員に交じって収穫作業を手伝っていただいた方もいらっしゃいました！反省点はありましたが、来年も実施できればと思います。

さらに、市内飲食店とのコラボメニュー開発も継続的に行っています。現在、豚丼屋さんとコラボしており、丼ぶりには、すりおろしにんにくとにんにくチップがのっています。店内飲食・テイクアウトができます。

そのほか、Tシャツやステッカーなどのグッズ制作、にんにくマップ作成、にんにくソング制作など、楽しみながら地域を盛り上げる活動にも挑戦しています。

こうした活動を通じて、地域とのつながりが広がっていることを実感しています。



小学生との収穫体験



一般向けの収穫体験

活動成果（2026年5月現在）

特産品づくり

- 収穫量 約1.2t（2025年）、約1t（2026年）
- 栽培面積 約1反

協働モデル

- 部員数 6名 → 14名

情報発信・認知度向上

- メディア掲載 10件
- Instagramフォロワー 292人

関係人口創出

- 収穫体験参加 10組

地域内交流

- イベント出店 4回
（木工まつり、えつまつり等）
- イベント売上 371,800円（2025年）
- 店舗売上 203,147円（2025年）
- 子ども食堂へ寄付 30,000円



発足から約1年半で部員数は6名から14名へ増加し、販売・広報・地域貢献活動を通じて、行政・農家・民間事業者が連携する新たな地域活動の輪が広がっています。また、市の予算に頼らず売上を活動資金として運営し、持続可能な活動体制を構築しています。

課題

活動を続ける中で課題も見えてきました。

1つ目は栽培面積の不足です。イベントなどで商品が完売する機会も増え、需要に対して供給が追いつかなくなる可能性が出てきました。

2つ目は作業負担の大きさです。農作業や加工品の皮むき作業は想像以上に重労働であり、実際に腰を痛めた部員もいます。

今後も継続的に活動を行うためには、栽培規模の拡大や機械化による負担軽減が必要だと考えています。

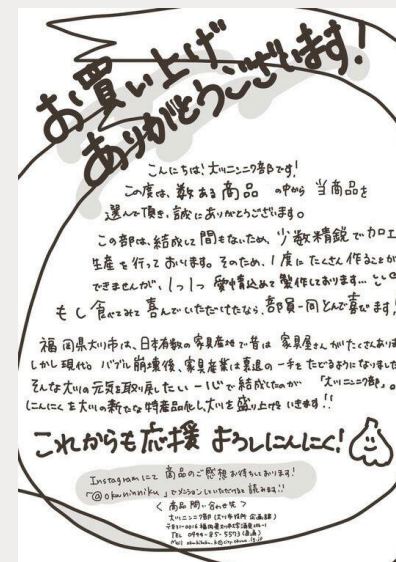
今後の取り組み

現在、大川ニンニク部ではさらなる発展に向けて
さまざまな取り組みを検討しています。

直近の目標としては、通販導入、
ふるさと納税返礼品化などがあります。
また、加工効率向上のため、皮むき機などの設備投資も
視野に入れています。

将来的には、畑、販売店の拡充や品種改良にも挑戦し、
「大川にんにく」を全国に発信できるブランドへ成長さ
せたいと考えています。

郵送する際の箱詰め練習↓
(中身がこぼれませんように...!)



オリジナルお礼状作ってみました↑

今後の展望

にんにくを通して 大川をもっと元気に。

現在はまだ小規模な活動ですが、地域住民、農家、行政、飲食店など、
多くの人とのつながりが少しずつ広がっています。

私たちが目指しているのは、単ににんにくを販売することではありません。
にんにくをきっかけとして人と人がつながり、新たな挑戦が生まれる地域づくりです。

にんにくを通して地域に新たな交流や活気を生み出し、
「大川の新たな特産品」と呼ばれる存在になることを目標に、今後も活動を続けていきます。

また、本活動で培った行政・農家・民間事業者のつながりを活かし、
地域課題の解決に向けた新たな協働の輪を広げていきたいと考えています。



これからも応援よろしにんにく🍅

Thank you!

最後まで閲覧いただき
ありがとうございました!

