

明日をひらく地域活性化のための情報誌

地域づくり



特集 ■ 農商工連携

10

2008



祐徳稲荷神社



肥前浜宿の街並み



武家屋敷通り



ガタリンピックが行われる道の駅「鹿島」

1 巻頭エッセー ● 「くまもとの夢」の実現に向けて

蒲島郁夫(熊本県知事)

特集 農商工連携

4 農商工連携が開く地方の未来

米田雅子(慶應義塾大学理工学部教授)

8 北海道江別市 「幻の小麦」復活による地域ブランド商品の開発

白戸麻衣

10 青森県弘前市 農商工連携による在来トウガラシのブランド化

熊谷幸一

12 山形県遊佐町 農地保全に向けて飼料用米の生産体系を構築

今野信雄

14 新潟県妙高市 安全・安心の食への取り組みから広がる新ビジネス

入村 明

16 長野県茅野市 産官学が連携して「幻のそば」を復活!

山本 敦

18 京都府南丹市 バイオエコロジーセンターを核にした農商工連携

中川悦光

20 鳥取県 休耕田を利用したホンモロコ養殖と地域活性化

七條喜一郎

22 大分県日田市(旧大山町) 素材型産業のまちが生み出した国際高級梅酒づくり

緒方英雄

24 鹿児島県西之表市 産官学連携による地域特産品の開発・生産体制を加速

種子島秀洲

26 農商工連携による農林水産業・農山漁村の活性化

道管 稔(農林水産省総合食料局食品産業企画課)

28 地域に生み出されるビジネスチャンスへの期待

細川 孝(経済産業省地域経済産業グループ地域経済産業政策課)

レギュラーレポート

トピックス サミット開催町奮戦記

30 おもてなしの心で世界に環境と観光のまち洞爺湖

北海道洞爺湖町長 長崎良夫

31 JOIN JOIN(移住・交流推進機構)設立から1年!

JOIN事務局

団体探訪

32 NPO コミレスネットこらぼ屋

地域レストランで「食」を通じたコミュニティづくり

三重県四日市市

34 特定非営利活動法人シニアSOHO普及サロン・三鷹

シニアの持つ経験、人脈、ノウハウを地域に還元

東京都三鷹市

36 地域再生実践塾 第二回 「起業支援が導く地域再生」

静岡県富士市

公共スポーツ施設等活性化助成優良事業紹介

38 システム導入による多面的なスポーツ活用期待

大分県中津市

リーダー養成塾 地域づくりはひとつのつくりから二十周年記念シンポジウム

40 地域自治に向けた住民と協働のまちづくり

合併市町村地域資源活用事業優良事業紹介

42 日本一の米づくりと紙文化の融合を目指す

新潟県南魚沼市

スポーツ拠点づくり推進事業

44 グラススキー大会で世界へ羽ばたく

山梨県都留市

45 首長の思い おもてなしの心あふれ、個性がひかる地域づくり

加山俊夫(相模原市長)

48 センター通信

グラビア

2 農商工連携

46 都道府県漫遊 ● 群馬県

47 手前みそですが… ● 福島県いわき市



飯田地区の面浮立行列

表紙 面浮立

(佐賀県鹿島市)

佐賀県鹿島市七浦で九月十四日に秋祭りが開かれ、四百年前から伝わる面浮立が披露された。鬼の面をかぶり、笛や鉦、太鼓などの囃子に合せて勇壮に踊る地域独特の伝統芸能で、母ヶ浦、音成二地区の面浮立は県の重要無形民俗文化財に指定されている。この日は朝早くから力メラマンや住民などが各地区の神社に集まり、黄金色に輝く稲穂の中のおぜ道を踊る面浮立に見入っていた。

毎年九月に面浮立が行われる鹿島市は、佐賀県の西南部、有明海に面した農水産業のまちで、日本三大稲荷の一つ「祐徳稲荷神社」があるほか、地域おこしイベントのガタリンピックが行われる。

同市は、二十一世紀のまちづくりに向け、市民が身近な地域問題に自らが主体的に取り組む「市民参加型行政システム」の確立を目指し、住民同士の連携強化、コミュニケーション意識の高揚などに力を入れている。特色ある歴史、伝統、文化、自然などの地域資源を大切に守っていく「魅力あるひとづくり」が、「人が輝くまち鹿島」の理念でもある。

●文||沢 ●カメラ||小形又男

「くまもとの夢」の 実現に向けて

熊本県知事 ● 蒲島郁夫



今年四月に熊本県知事に就任し、はや半年が経過した。この間、私は、スピード感を持って全力で県政運営に努めてきた。とりわけ、喫緊の課題である財政再建においては、まずは、自分自身の給料を百万円カットし、県庁全体の意識改革にも大きな影響を与えることができたのではないかと感じている。

熊本は、自然豊かな風土と多彩な歴史・文化、優れた人材と様々な産業が集積し、大きく飛躍する可能性を秘めている。私は、この熊本の無限の可能性と、県民の総幸福量を最大化することに、全精力を注いでいきたいと考えている。

誰もが「生まれてよかった、住んでよかった、これからもずっと住み続けたい」と思う、誇りと品格のある熊本を築くことが、私の知事としての目標・ミッションである。

そのためには、県政の主役である県民一人ひとりが「こうありたい」と願う熊本の姿を思い描き、その実現に向けて一歩踏み出すことが大事であり、県民みんなが一緒に、アイデアを出し合いながら、県民総力戦で取り組んでいくことで、どんな困難でも必ず克服できると信じている。

そのような「くまもとの夢」の実現のために、まず、熊本の本幹産業であり、「元気の素」でもある農林水産業の振興、企業誘致による雇用確保や中小企業に対する支援などにより、熊本県を「稼げる県」に転換させたい。

さらに、熊本県は全国平均より七年度程度早く高齢化が進んでおり、高齢者が長寿を恐れず、心から喜び樂しめる社会を構築したい。

また、二〇一一年の春、いよいよ九州新幹線が全線開業を迎える。新幹線が生み出すダイナミックな人の流れは、熊本が今以上に躍進し、飛躍する絶好のチャンスである。現在、県内各地では、新幹線を縦軸に阿蘇や天草などの各地域につなぐ横軸交通アクセスの強化や、熊本を訪れた人が感動を体感できるくまもとツーリズムの確立に向けた取り組みが

ど、民間と行政が連携した様々な取り組みが芽生え、全線開業に向けた受け皿づくりが進んでいる。

全線開業する二〇一一年を熊本の「新幹線元年」と位置づけ、県外の皆様に熊本を「知ってもらい」「来て楽しんでもらい」「何度も来ていただける」よう、「新幹線元年戦略」という新たな戦略を策定したところであり、今後、さらに県民総参加で取り組みを加速させたいと考えている。

今春、築城四百年を迎えた熊本城では「本丸御殿」が百三十年ぶりに復元・落成し、熊本城二の丸の県立美術館には「細川コレクション 永青文庫展示室」がオープン。ゴールデンウィーク中は県内外から二十万人を超える多くの観光客でにぎわいをみせた。

県南の人吉にある「青井阿蘇神社」が国宝に、県下に三百二十基ある石橋群の中でも有名な通潤橋と周辺の白糸台地の棚田を含めた景観が国の重要な文化的景観に指定されるなど、熊本の魅力が新幹線元年に向けて厚みを増している。

このような熊本の各地にある素晴らしい歴史遺産や文化、そして雄大な阿蘇やキリシタン文化に彩られた天草など、熊本の特長を全国、そして世界にPRしていくべく、この六月に「歴史回廊くまもと観光立県」を宣言した。

熊本を訪れる方々に、熊本の歴史、文化、自然などに直接触れて、奥深い熊本の魅力をお楽しみいただきたい。その後は、黒川温泉をはじめとする温泉で癒していただき、日本一の地下水で育まれた農産物など、熊本ならではの美味しい食も堪能いただければ幸いである。

戦国時代の名将として名高い加藤清正公は、熊本城築城をはじめ熊本の発展に数々の偉業を残し、今でも清正公（せいしよこ）さんの愛称で県民から大変慕われている。私も清正公さんに倣い、「蒲島県政で本当によかった」と思っていただけのように、「くまもとの夢」の実現に向けて全力で取り組んでいきたいと考えている。



ハルユタカの穂 (左) 畑のぼり (右)
●北海道江別市 (p8-9)

清水森ナンバ(トウガラシ)の栽培状況 (左)
同収穫期の状況 (右)
●青森県弘前市 (p10-11)

農商工連携



飼料用米の刈り取り ●山形県遊佐町
(p12-13)

妙高ガーデン (大葉とハーブ生産) 全景 ●新潟県妙高市 (p14-15)



ソバの寒中清流流し ●長野県茅野市 (p16-17)



消化槽で発生したガス
燃料発電システム (上)
ガス発電機 (下)
●京都府南丹市 (p18-19)



ホンモロコ (上) 養殖池 (下)
●鳥取県 (p20-21)

ひびきの郷全景 ●大分県日田市 (p22-23)



安納芋の生産畑 (左)
糖度が高いのが特徴の安納芋 (右)
●鹿児島県西之表市 (p24-25)



農商工連携が開く地方の未来

―地域再生に必要な魅力ある事業の再構築を―

業種の壁を超えた連携の可能性

農林水産省と経済産業省が共同で今年三月、農林水産業と商工業者などが連携して、それぞれの技術や特徴などを活用している先進的な取り組みを「農商工連携88選」として選定した。私も選定に携わった一人であるが、88選にかかわった多くの人の思いは、農林水産業とそれに関連する商工業、流通業、IT産業、建設業などが業種の壁を超えて力を合わせることで、地方産業振興の切り札になるというものだった。

農林水産業と言うと、長い間低迷した産業というイメージが強かった。確かにそういう面がないわけではない。しかし、農業をみるとバイオテクノロジーを使った野菜工場、医食同源という名前に象徴される健康志向の作物作りにおける技術開発などには、目を見張るものがある。しかも、日

本の農業には長い間かけて育てられ、継承されてきた匠の技がある。

日本のリングゴやサクランボは、まさに芸術の域に近いものである。水産業に目を転じると、さしみに代表される魚介類の新鮮さを保つ方法は世界のトップ水準にある。視点を変えれば、日本の農林水産業は、大きな可能性を秘めていると言える。

これらの可能性を開花させるのが、農商工連携である。従来の農林水産業の仕組みに、商工業やサービス業、建設業の技術・ノウハウを加えれば、新たなビジネスモデルを生み出すことができる。

宮城県登米市の伊豆沼農産は、地元の畜産農家と提携して高品質の赤豚を飼育し、地域の食にかかわる研究会や異業種と共同で商品開発し、「伊達の純粋赤豚」をブランド化した。赤豚ラーメンや生ハム、サラミなどの商品は、県内外のデパート、高級スーパーなどで販売するほか、香港のデパートにも輸出している。



慶應義塾大学理工学部教授
農商工88選審査委員長

● 米田雅子

北海道北見市のイソツブアグリシステムは、システムサプライと共同開発した気象端末や土壌センシング、生育センシング機器を使い、IT利用の精密農業に挑戦している。平成十九年度には、千ヘクタールの輪作体系管理圃場を構築し、品質管理の行き届いた大規模農業を実現している。

富山県漁業組合連合会は、鮮度劣化が早いために、富山湾沿岸だけでしか食べられなかった富山湾のゲンゲ（深海魚）を使い、滋養豊かな栄養補助食品「ゲンゲFD&コエンザイムQ10プラス」を、富山県立大学、東洋カプセルと産学連携で開発した。

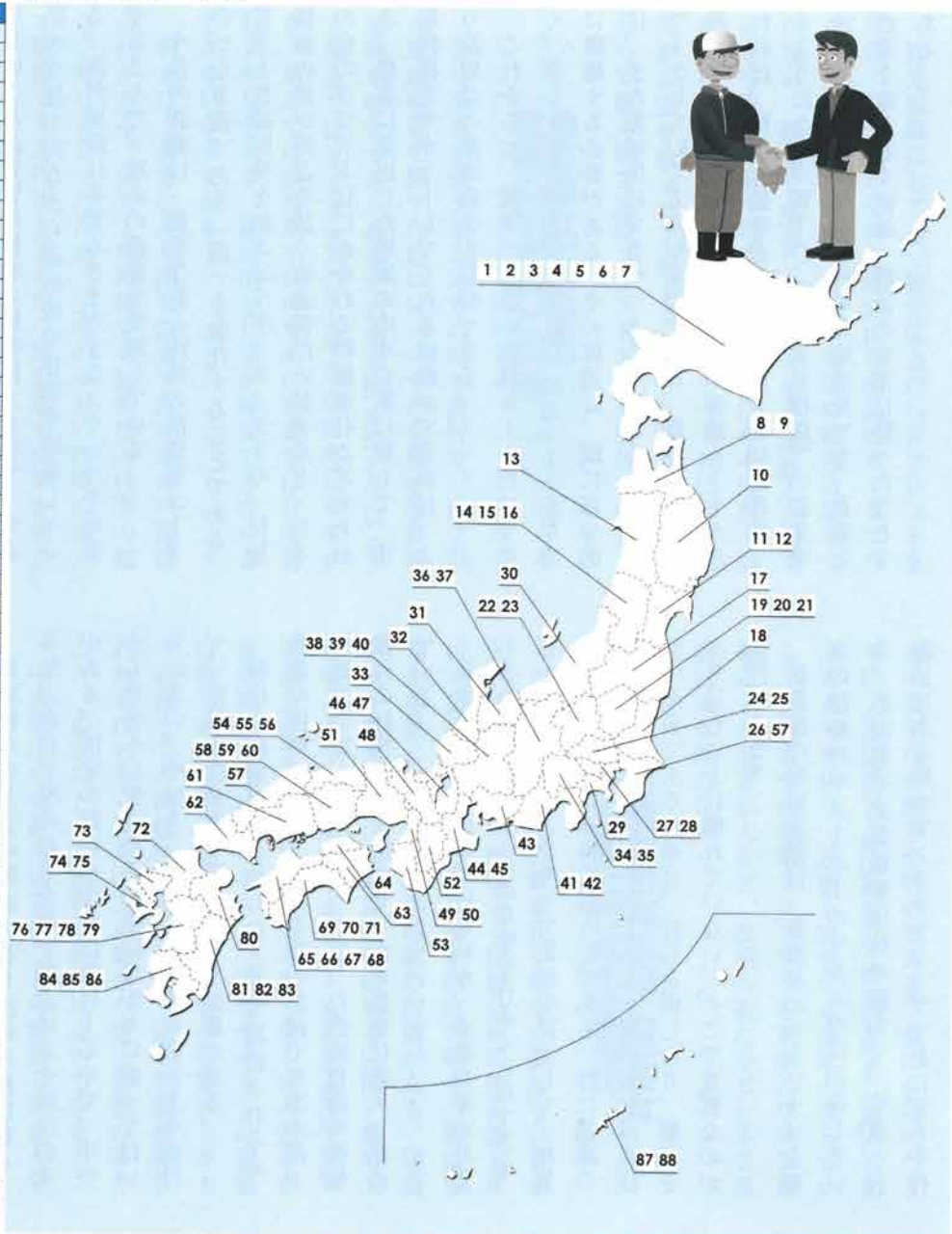
中山間地の新たな雇用創出と地域事業おこし

新潟県妙高市の妙高ガーデンは、強化ビニール大型ハウスによるミスト栽培により、大葉やハーブを無農薬で通年生産し、商社と提携して各地に

農商工連携 88 選 一覧表

番号	事業名	都道府県名
1	北原電機 (株)	北海道
2	(財) 北海道科学技術総合振興センター	北海道
3	(株) イソップアグリシステム	北海道
4	北海道中小企業家同友会苫小牧支部	北海道
5	江別麦の会	北海道
6	財団法人下川町ふるさと開発振興公社	北海道
7	(有) 十勝しんむら牧場	北海道
8	在来津軽清水森ナンパブランド確立研究会	青森県
9	片山りんご (株)	青森県
10	協同組合マリンテック釜石	岩手県
11	奥田建設 (株)	宮城県
12	(有) 伊豆沼産産	宮城県
13	(有) ポークランド	秋田県
14	米沢商工会議所	山形県
15	(株) 平田牧場	山形県
16	(株) 大堀組	山形県
17	(株) 会宝 (かいほう)	福島県
18	(株) ひたちなかテクノセンター	茨城県
19	(株) エイ・エム・シー・ロア	栃木県
20	笠原産産 (株)	栃木県
21	(株) 白相 (しらそう) 酒造	栃木県
22	群馬県漬物工業協同組合	群馬県
23	(有) ミラノリブ	群馬県
24	(株) 協同商事	埼玉県
25	(株) ひびき	埼玉県
26	(株) とみうら	千葉県
27	ホクヨープライウッド (株)	東京都
28	アサヒ飲料 (株)	東京都
29	(有) シュテルン	神奈川県
30	(株) 妙高ガーデン	新潟県
31	富山県漁業協同組合連合会	富山県
32	(株) オハラ	石川県
33	農業組合法人ハイテックファーム	福井県
34	南アルプス市商工会	山梨県
35	身延町商工会	山梨県
36	寒暄し農産復活再生推進会議	長野県
37	合同会社信州自然村	長野県
38	飛騨産産 (株)	岐阜県
39	(株) 里の蔵工房	岐阜県
40	(株) 明宝レディース	岐阜県
41	(株) 海老仙	静岡県
42	やまと興業 (株)	静岡県
43	あいち中央農協協議会	愛知県
44	(株) 熊野古道おわせ	三重県
45	ギョルメ舎フーズ (株)	三重県
46	農業生産法人 (有) ビワコファーム	滋賀県
47	アドベリ生産協議会	滋賀県
48	城陽酒造 (株)	京都府
49	(株) 理創	大阪府
50	大阪府漁業協同組合連合会	大阪府
51	ヒガシマル醤油 (株)	兵庫県
52	金華堂	奈良県
53	(株) 紀州ほそ川	和歌山県
54	(株) ジャパン緑化	鳥取県
55	(有) 内水面準 (ないすいめんはやぶさ) 研究所	鳥取県
56	JA 鳥取中央	鳥取県
57	(株) ふるさと海土、(株) アビー	島根県
58	(有) 漂流岡山	岡山県
59	海洋建設 (株)	岡山県
60	銘建工業 (株)	岡山県
61	こだま食品 (株)	広島県
62	合同会社アグリプロジェクト	山口県
63	(株) マルハ物産	徳島県
64	香川県製粉製糖協同組合	香川県
65	(株) エリアレボリューションズ	愛媛県
66	ベルグアース (株)	愛媛県
67	(有) ジェイ・ウイングファーム	愛媛県
68	内子フレッシュパークからり	愛媛県
69	(株) 中村農園	高知県
70	(株) エコアス馬路村	高知県
71	(有) 高知アイス	高知県
72	(株) グラノ24K	福岡県
73	農事組合法人武雄そだちモングラスハッピーファーマーズ	佐賀県
74	佐世保魚市場 (株)	長崎県
75	(株) 大光食品	長崎県
76	協同組合フード/ビル熊本	熊本県
77	新産住拓 (株)	熊本県
78	(株) 肥後豊表中央市場	熊本県
79	(株) 福田農場ワイナリー	熊本県
80	(株) おおやま夢工房	大分県
81	(株) コムテック	宮崎県
82	社団法人霧島工業クラブ	宮崎県
83	(有) 新福青果	宮崎県
84	日本有機 (株)	鹿児島県
85	農事組合法人霧島高原純粋黒豚牧場	鹿児島県
86	(株) エルム	鹿児島県
87	(株) 武蔵野免疫研究所	沖縄県
88	(株) お菓子のポルシェ	沖縄県

農商工連携 88 選 分布図



海外輸出に向けた 攻めの農業を展開

日本の農産物を海外へ輸出しようという動きもある。日本には海外からうらやましがられる豊かな食文化があり、その文化を載せた食品や食材は、

を予感させる「芽」がある。

このほかにも、農商工88選には、さまざまな分野のノウハウを取り込んだバラエティ豊かな先進事例が多く選ばれた。これらの事例は、完成品ではなく、開発途上のものが多いが、大きな可能性を確保すれば、自立型の産業となる。

今後は、地方の空き地が目立つ工業団地を野菜工場にしていこう方向が、中山間の地域産業おこしの切り札になる。日本の豊かな森林資源を活かす林業を盛んにして、バイオマス燃料でエネルギーを確保すれば、自立型の産業となる。

輸出の有望品目である。しかし、これを実現するには、高度なマーケティング能力と商取引ノウハウが必要である。

例えば、青森県では高級リンゴを世界各地に向けて輸出しているが、これには、貿易、流通のノウハウの大きな支えがある。片山リンゴが中心となり、優良なリンゴの生産者の連合体を組織して、日本貿易振興機構による海外販売実務指導、弘前商工会議所による衛生証明書類の作成指導、日本電気による品質管理機材の開発協力を得て、青森県の支援も得ながら海外販売体制を構築している。海外展開に必要なさまざまなノウハウを結集することで、攻めの農業を実現している。

今後の課題は、農業生産と内外の消費者ニーズのつなぎ役である「商」を強化することである。農業と食品開発を結ぶコーディネーターや、付加価値の高い商品を扱う流通部門の拡充など、日本の食のブランド化にかかわる機能強化が求められる。農業に進出した地域の中小企業に対して、市場開拓をサポートしてくれる組織ができれば、より高収益の農業経営が期待できる。

これからは、従来の農協の流通ルートだけでなく、新しい消費者志向の農産物の流通ルートを早急に構築する必要がある。その流通は、既に部分的に、また地域的にできつつある。それらをネットワークしていく方向が重要である。既存の寡占流通ルートに対抗して、もう一つの流通ルートが現れれば、健全な競争が生まれ、両方が切磋琢磨するようになる。WTO（世界貿易機関）の農業交渉の進展を見ても、農村の荒廃を見ても、農業と農業を取り巻く流通・商流の変革は待ったなしである。

建設帰農の課題は販路開拓に

地方の過疎地や中山間地域などの条件不利な所では、景気は低迷し、地域格差が広がっている。過疎の進む地域の雇用は、農林水産業と建設業と公共部門で支えられており、地方の公共事業がピーク時に比べて半減したことは、過疎地に多大な影響を与えている。

地域格差の是正の問題に打ち出の小槌はなく、各地方が自立型の産業を興す努力にこそ解決の光がある。国家の財政赤字が巨額に上る中で、中央から地方へ分配されるお金にばかりに頼っては行かない。やはり、公共依存から民間自立へ向けて、地域の生産力を高めていく必要がある。

特に過疎地再生の切り札として期待されるが、農業の復興である。公共事業の急減で仕事が減った建設会社も、農業土木で培った農場整備や機械操作の技術などを活かしながら農業に参入し始めている。

農業は簡単な仕事ではないが、兼業農家の社員も多く、建設会社でも農産物を作ることはできる。しかし問題は、どうやって販路を拡大して、採算を取り、社員の給料を払うかである。特に過疎の進む地域は、条件が不利である。建設会社は受注型の産業であるために、自ら企画したり、製品を売り込むことに慣れていない。そこで重要なのが「商」である。

新潟県の頸城建設は、無農業のコシヒカリを東京の伊勢丹やスーパールのマルエツに出荷している。新潟県や産業振興団体の協力で、東京・表参道にある県のアンテナショップでおいぎりを作

り、歩行者に配るなどPRに励み、高級スーパーのバイヤーに味を認められた。ただし、味の良さだけでは販売の契約はできず、安定供給という条件を出された。

そこで、地元の農家数軒と提携し、同じ農法で無農薬の米を作る仕組みをつくり、やっと販路開拓に成功した。こまでくるために最も必要であったのは、流通や市場開拓のノウハウであり、地元の商工関係者の支援が力になったという。農商工連携から、地域のブランドが育ち始めている。

農協に商工会、観光協会に建設業協会が加わって地域ブランドを創出

これまで、商工会議所や商工会は加工品を扱ってきたが、これからは農産物のブランドづくりにも積極的にかわっていく必要がある。町に商工会と農協と建設業協会があるなら、皆で力を合わせて、新しい地域産業・地域ブランドを起こしていくのが成功の秘けつである。農協は農業技術の指導をし、建設業は機械と労働力を提供し土壌改良なども行う。そして、商工会が販路を開拓して売りに出る。こうした流れが、これからの地方にとって重要になる。

島根県隠岐島海士町では、農業者や漁業協同組合の協力を得て、建設会社が肥育牛と定置網漁業に進出し、町役場、商工会や観光協会をはじめ、島ぐるみで隠岐ブランドの牛や水産加工・販売に取り組んでいる。また、新鮮な魚介類を市場に提供しにくい離島のハンディを乗り越えるために、千葉県の（株）アビーの所有するCAS（セル・アライブ・システム）を海士町が購入し、鮮度の高い凍結を行って出荷している。



観光振興にしても、観光協会がパンフレットを作り、商工会がそれとは別に名産品のガイドブックを作るといった縦割りでは、地域の観光は成り立たない。観光で成功している岩手県遠野市では、豊かな農村風景や特産品、地域に伝わる民話、農家民宿といった独自の地域資源をベースに、市役所が音頭を取って、商工会議所も観光協会も加わって総力戦で遠野ブランドを売り出している。

地方自立に企業の複業のすすめと課題

公共事業が減少する地方の町や農村で、自立型の地域産業を興すためには、一つの企業が複数の業種を経営する「複業」が重要性を増している。大都会ではさまざまなビジネスが成立しやすいが、地方では市場が小さいために専業では費用対収入が見合わず、継続的な仕事確保できないことが多いからである。

例えば、農業に乗り出した岩手県平泉市の建設会社がある。公共工事の減少で従業員の仕事の確保が難しくなったため、工事の少ない時期に植えて収穫できる作物を選んだ。建設業を農業が補完することで通年雇用を実現させている。

青森県中泊町では、土木や森林資源リサイクル、馬飼育、堆肥、ブルーベリー栽培など、複業経営を行う建設会社が登場した。富山市の建設会社はデザインサービスや介護タクシー、介護リフォームなど、建設・介護の複業化に取り組んでいる。岐阜県では、砂防や治山に携わる建設会社が、森林の路網を整備し、機械化した林業に挑戦し始めている。

農業分野でも観光業、酒造業、加工販売業など

との複業化の動きが活発である。前にも述べたように、全国各地で特区制度を使って農業の傍ら「どぶろく」を作り、民宿も経営する農家が増えている。長野県や山梨県ではブドウを栽培しワインを製造する農業法人など、農業の新たなビジネス展開は後を絶たない。

地方産業の再構築に必要な規制緩和と行政の簡素化

しかし、これらの複業化が難なく進んでいるかといえば、そうではない。建設会社の農業参入には、自作農を中心とする農業制度の壁や、建設専業を前提にした公共工事体制の問題がある。建設会社が農地を取得して農業を始めるには、農業生産法人をつくる必要があるが、農業生産法人は、建設会社からの出資は制限され、売上げの過半が農業関連でなければならず、環境や土木との複業は難しい。農家の酒造参入にも、酒の専業メーカーを前提とする酒税法の壁があり、近年規制緩和されたとはいえ、検査のはん雑さや提出書類の多さなど、農家にとって過剰な負担になっている。

中央省庁の仕組みは業種ごとの縦割りになっており、それぞれ「専業」をベースにした全国画一的な制度ができ上がっていることが問題である。この弊害は、複業化で自立を目指す地方中小企業で特に大きい。業種ごとにははん雑な許可や申請書類が必要になり、現場では「書類作りに追われっぱなしで、事業本体に費やす時間がない」状況がまん延し始めている。

地方の再生に必要なのは、業種を越えて魅力ある事業を構想する力である。従来の業種ごとの法

制度にとらわれず、地方産業を再構築していくための横断的な規制緩和や行政の簡素化を進めなければならない。このたび、農林水産省と経済産業省による農商工連携への積極的な取り組みが、業種割りの弊害を減らしてくれることを望む。

山・里・海の幸を活かした地方活性化への期待

日本は温暖で水に恵まれ、豊かな緑が育ち、世界屈指の漁場に囲まれている。都市と地方の格差を是正し、地域経済の活性化のためには、山・里・海の地域資源を活かした農林水産業の復活を忘れてはならない。しかし、現状の地域をみると、農林水産業は高齢化で低迷し、建設業をはじめ地方の中小企業は公共事業の減少などで、地域経済は元気をなくしている。

このような状況を打破し、地域活性化のためには農林水産業をもとに加工、販売、観光などへ展開した産業クラスターづくりが大切である。それには農林水産業のみならず、商工業、流通業、IT産業、建設業などが業種の壁を超えて、地域ぐるみで力を合わせることが重要である。

全国には既に業種の壁を超えた連携を行い、地域に活力を与えている事例がある。今回選定した農商工連携の事例はその中でも優れたものであり、具体的には、地域の農産物の新たな販路を開拓し、海外にまで輸出を行っている事例、建設技術を農産品の生産に活かした事例などがある。これら先進的な事例が、これから連携を考えている人々の参考になるとともに、業種を超えた連携が進み地域が活性化することを願う。



「幻の小麦」復活による

地域ブランド商品の開発

―生産から流通、加工、販売までを地域で完結―



経済部農業振興課主査（農業振興担当）付 ● 白戸麻衣

江別市は、石狩平野の中央部に位置し、札幌市に隣接しており、空・海の玄関口である新千歳空港や石狩湾新港にも近い生活に便利なまちである。市内には石狩川が流れ、大都市に隣接する平地原生林としては、世界有数と言われる野幌森林公園があるなど、自然環境にも恵まれている。また二短大を含め六つの大学を擁する文教のまちでもあり、公的研究施設や民間研究施設も整備されている。

■「江別麦の会」設立と生産振興

平成十年、「全国焼き菓子コンペ'98 in 江別」の開催主体となった実行委員会が、「このイベントをきっかけに、恒常的な麦の研究会のようなものを企画できないか」と、江別を中心とした麦の生産振興を図るため、生産、加工、流通、消費研究などに関わる各分野の交流を深めることを目的に同年八月、イベントから発展的に設立されたのが「江別麦の会」である。発足当時のメンバー

は、地元小麦農家、地元製粉会社（江別製粉株）、JA道央、酪農大學、北海道立食品加工研究センター、北海道立中央農業試験場（中央農試）、石狩農業改良普及センター（普及センター）、江別市で構成、小麦を通じた産学官民ネットワークを形成した。

■「ハルユタカ」の初冬まき栽培技術の確立・普及

昭和六十年、春まき小麦「ハルユタカ」が生まれた。輸入小麦の農薬への不安や生産者の顔の見える安心な小麦を求める声が高まる中、「国産の小麦でパンを作りたい」という実需者や消費者に対し、高たんばくの準強力粉であるハルユタカは、待望のパンに適した小麦だった。

しかし、ハルユタカは病気になるやすい弱点があり、春まき小麦の収穫時期である八月上旬には、収穫前に降雨が続くことが多いため、赤カビ病の発生や、収穫前の穂が発芽したりして、商品価値がゼロになるなどのリスクがある。

収量や品質が不安定なことから、期待を背負って登場したにもかかわらず、生産者に敬遠されて、「幻の小麦」と呼ばれるようになった。

江別でも昭和六十二年から小麦農家全戸で栽培を始めたが、収量が不安定だった。全道的に徐々に栽培農家や作付面積が減少していく中で、「ハルユタカを幻で終わらせたくない」と、片岡江別麦の会現会長をはじめとする生産者は、江別製粉や普及センターなどと協力して、安定収量を確保する研究を重ね、平成元年にペーパーポット栽培に挑戦するが、手間とコストがかかり過ぎるため、同三年間で断念した。

平成四年七月下旬、片岡氏は秋まき小麦の収穫中、畑の中に前年の収穫作業で畑にこぼれた種がひと冬越して育ったハルユタカを見つけた。しかも、それは通常の春まき小麦に比べ、穂も粒も大



ハルユタカの収穫

きかった。片岡氏は、「ハルユタカを雪が降る前にまいたらどうなるだろうか」と普及センターに相談し、深川市で試験的に十一月にまいて収穫したケースがあることを突き止めた。

初冬まき栽培は、根雪になる前に種まきすること、雪解けと同時に生育を開始でき、収穫時期を一週間〜十日早めることができるため、病気や穂発芽のリスクを減らすことができる。普及センターでは、初冬まきに関する資料をそろえ、導入を提案した。同年十一月、初冬まき栽培に挑戦し、翌年の反収は全道の平均（春まき小麦）の二倍以上になる六百四十三キロと予想外の好成績だった。

こうして、ハルユタカの初冬まき栽培技術が生まれ、栽培農家や作付面積も徐々に増え、現在ではハルユタカが市内の小麦の作付面積一位となっている。安定した収量を確保できるようになったが、人気の高い品種なので、さらなる高品質・安定供給を目指して、中央農試や普及センターの研究は続き、小麦農家でも試行錯誤を繰り返している。また、初冬まき栽培を他の地域にも広めようと、指導農家士でもある片岡氏が栽培講習会の講師を勤めるなど、普及活動にも取り組んでいる。

■新商品「江別小麦めん」の開発

平成十四年、江別市の地域経済の活性化を目的として、業種を越えた情報交換の場として「江別経済ネットワーク」が発足した。江別麦の会のメンバーも会員となり、「自分たちの小麦でラーメンを作りたい」と、経済ネットの中で「江別ブランドラーメン部会」を立ち上げ、地元製麺会社（株

菊水）やパン、飲食店なども江別麦の会、ラーメン部会のメンバーに加え、商品開発に本格的に取り組むことになった。

ここでまず問題になったのは、原料麦の確保と製粉プラントのロットの問題だった。人気のあるハルユタカは必要量を確保するのが難しかったが、JA道央の協力で確保が可能になった。また、江別製粉は小ロット対応プラント「Fesid」を導入した。従来のプラントでは、原料小麦が一度に二十〜二十五トン必要で、地元小麦だけでは量が足りず、道内産といった大きな枠組みでしか製粉できなかった。「Fesid」であれば、原料小麦五百キロ〜一トンの少量製粉が可能で、ハルユタカのように質は良いが量が少なく、製粉しづらかった小麦を生産者や産地を限定した小麦として、製粉・商品化することができるようになった。

（株）菊水では、ハルユタカの存在を知り、「地元



江別小麦めんの商品

にこんなに良い麦があるなら、これでラーメンを作りたい」と、試行錯誤を重ね、ラーメン部会でも何度か試食を繰り返した。江別産一〇〇％でハルユタカとブレンド適性に優れた「ホ

ロシリコムギ」を絶妙な割合で配合し、これらの特性を生かすため、製造方法に讃岐うどんの手法を取り入れ、今までにない食感と風味豊かな麺、これまでのご当地ラーメンとは違い、麺そのものを味わう全国初の「産地麺」を開発した。

この産地麺は、ラーメンのみならず、パスタ風やサラダ麺としても提供でき、調理者によっていくらかでもバリエーションを増やせることから、「江別ラーメン」ではなく「江別小麦めん」と名付けられ、市内約二十店舗の飲食店で約百種類以上のメニューが提供されている。

市内で限定販売している「手打ち式江別小麦めん」のパッケージには、表面と側面に地元の農業を学習した小学生が描いた小麦絵画が採用され、市民も一体となって「麦の里 えべつ」をPRしている。また、裏面に生産者の顔写真を入れたことで、消費者と生産者の距離が縮まり、生産者の自信や生産意欲の向上にもつながっている。

生産、加工、流通、販売を市内で完結させた江別小麦めんは、代表的な地域ブランドとなり、平成十八年に開催された「小麦フェスタ2006 in 江別」のご当地小麦屋台村では、道内の他地域の小麦を使用したラーメンも提供される中で、江別小麦めんのブースに長蛇の列ができるほど、市民に愛される商品となった。

今後は、地域・業種にとらわれず、地場の小麦に対する情熱を持った人たちの広域的ネットワークにより、小麦産地で情報交換し、生産技術の向上を図るほか、お互いに切磋琢磨しながら、北海道産小麦の振興や小麦を通じての地域活性化に取り組んでいきたい。



農商工連携による

在来トウガラシのブランド化

—生産から加工、販売までを一体的に支援—



農林部農政課主幹（兼 農業振興係長） ● 熊谷幸一

弘前市は、青森県の南西部、津軽平野の南部に位置し、津軽藩（正式には弘前藩）の城下町、津軽地域の中心都市として発展した。広大な津軽平野は、県内屈指の穀倉地帯となっており、平野部に連なる丘陵地帯には、全国一の生産量を誇るリンゴ園が広がっている。

かつては 全国でも有数のトウガラシ産地

弘前在来トウガラシ（「清水森ナンバ」＝津軽ではトウガラシをナンバと呼称）は、市周辺で古くから栽培されてきたトウガラシ（唐辛子）で、約四百年前に津軽藩の初代藩主・津軽為信が京都から持ち帰って広めたと伝えられている。昭和三十年代ごろの最盛期には市周辺に約十軒作付けされ、全国でも有数の産地だった。

昭和四十年代までは、市内一の繁華街「土手町」でナンバ粉や薬で編んだナンバ、ナンバ漬けなどを売っている光景がよく見られた。しかし、同四十年代後半から安価な輸入物の影響で作付けが

激減し、平成十年ごろには二十〜三十軒の作付けを残すのみとなった。

ナンバの存続が危ぶまれていた平成九年、弘前大学の嵯峨前教授がその高い栄養性を講演したことがきっかけとなり、栽培農家、弘前大学、青森県特産品センター、県農業改良普及センター（現・普及指導室）などが集まり、貴重な地域固有種を



清水森ナンバの加工商品

復活させようと話し合い、その名称を、代々受け継ぎ守り続けてきた清水森地区の農家に敬意を表して、「清水森ナンバ」とした。

清水森ナンバは、形状は大ぶりで肩が張り出しており、辛味成分の含量が「鷹の爪」（辛味の強いトウガラシの代表的な品種）より低い、糖度が高く、香りが極めて良く、ビタミンC、Eの含有率は特に高いなどの特徴がある。

産学官の支援で「清水森ナンバ」が復活

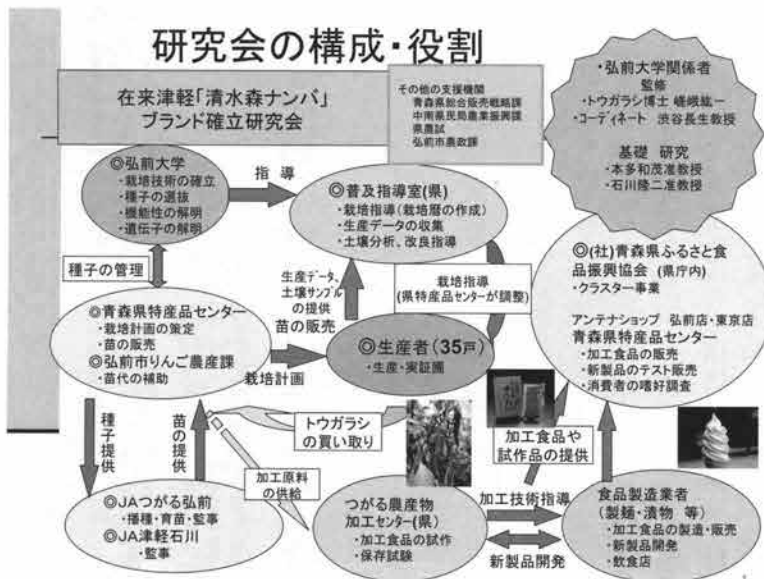
伝統野菜の清水森ナンバ復活は、自家採種により特有の形と味を維持していた弘前市清水森地区の最後の生産農家から種子を譲り受け、始まった。産地の復活とブランド化を目指して平成十六年六月、「在来津軽『清水森ナンバ』ブランド確立研究会」（中村元彦会長）が設立された。

会員には、生産者だけではなく、農業協同組合、加工業者、飲食店なども会の目的に賛同し、集った。また、青森県特産品センター、弘前大学、青森県、弘前市が活動を支援している。

研究会は、清水森ナンバの遺伝的特性を維持するための採種ほ場を設置し、弘前大学が種子選抜や基礎データの解析を行っている。種子は、JAつがる弘前の育苗センターで育苗され、生産会員に有償で配布される。生産者は、県普及指導室などによる土壌診断や栽培講習会などで栽培技術を高めている。

生産物は、青果として青森県特産品センター（弘前店、東京店）や弘前市内の農産物直売所で販売されているほか、一味、焼き、醤油漬、しょうゆ煮などの加工品も販売されている。また、弘前市

研究会の構成・役割



は平成十九年度から地域特産化の取り組みを支援する一環として、苗の購入費用の一部を助成している。

このように、研究会を核として「農商工」が連携し、「産学官」がそれぞれの役割を担いながら産地復活に向けて取り組んできた。その結果、生産農家や生産量が着実に増え、また、生産から流通、加工、販売まで研究会が関与し、品質の保持に努めたことから、ブランドイメージが確立され、清水森ナンバが復活した。生産量は、平成十六年度は百九キロ（生産者一戸）だったが、同十九年度は九千キロ（生産者三十五戸）まで増加している。

ブランド確立に向け 連携した取り組みの展開

清水森ナンバは、独特の甘みと香りが極めて良く、栄養・機能面から見ても価値の高いトウガラシだが、他の品種と交雑しやすい特性もあるため、品質を維持・向上させることに苦労してきた。研究会では生産地域を限定し、会員以外は栽培できないことにしており、生産者にも厳重な栽培管理を義務付けている（自家採種の禁止、土壤検査の義務付け、栽培・集荷・保管方法の統一など）。

加工業者も研究会に必ず入会してもらっており、他のトウガラシを混入した加工品は清水森ナンバとして販売してはならないと決めている。

こうした生産から加工、販売まで、さらには遺



ほ場で生産者の定植研修会

伝子レベルの研究などが一体となった取り組みによる伝統野菜の復活とブランド確立への苦労が報われ、全国的にも注目されることとなった。

平成十八年度には農林水産省の食料産業クラスター推進事業のモデル地区に、翌十九年度には、同省から研究会の活動が「平成十九年度立ち上がる農山漁村」に、その活動を支援している弘前大学農学生命科学部が「平成十九年度立ち上がる農山漁村」新たな力に選定された。また、農林水産と経済産業の両省が、研究会の先進的な取り組みを「農商工連携88選」として認定した。

品質向上と加工品開発、 食以外の応用が課題に

復活した清水森ナンバを、年配の人々は懐かしさを感じながら手に取り、若い人たちは新しい地元の特産品として注目している。一方、生産者は需給バランスも取りながら熱心に生産を行っている。今後は、新規会員や作付面積も年々増えていることから、栽培指導を徹底して良品の生産量増加を目指している。

また、新たな加工品の研究開発を継続するとともに、加工施設の確保・充実も必要となっている。さらに、食以外への応用（工芸品・観光とのコラボレーションなど）も模索している。最後に、この古くて新しいトウガラシを、これからそれぞれの立場の人たちが連携することで、市の特産品として全国津々浦々にその名声が轟くことを夢にみている。

【参考文献】

「弘前在来トウガラシ 清水森ナンバの由来と栽培方法」
（青森県中津軽郡民局 地域農林水産部 発行）



農地保全に向けて

飼料用米の生産体系を構築

—産官学連携によりブランド豚が誕生—



産業振興課農業振興課

今野信雄

遊佐町は、山形県の北部に広がる庄内平野の北端に位置し、東は東北の秀峰鳥海山をいただき、西は日本海に面する豊かな自然に囲まれた町で、総面積（二百八平方キロ）の二・四％を耕地が占めている。多雨多湿の海洋性気候であり、町内を十一本の河川が貫流し、水源に恵まれている。

こうした好条件を活かし、早くから良質米産地として消費者との米の産直運動を行っている。また、生産者と消費者との「お互いに顔の見える」関係が発展して、水稲生産に重要な水質保全のための石けん運動などに波及した。こうした背景から、当町では「環境基本計画」「環境基本条例」「新エネルギービジョン」などを策定し、環境保全に関する総合的な取り組みを展開している。

■環境保全型農業と「共同開発米」の取り組み

当町の地形は、山間、平野、砂丘地帯に大別され、肥沃な土地、豊富な水資源、適度な海からの季節風など、良質米産地としての条件が整ってお

り、稲作を基幹作物とし、海岸砂丘を利用したメロン、大根などの野菜栽培、中山間部における養豚を中心とした畜産を活用した複合経営を展開してきた。

農地全体の八七％を占める水田を活用した米は、その生産量の約半分が産直提携している生活クラブ生活協同組合に出荷販売されている。その生産は約五百戸の生産者で行われ、その組織である遊佐町共同開発米部会は消費者と数量、単価について協議決定している。

米以外では、土地利用型作物として、約四百ヘクタールで大豆が生産され、その生産は二十三の作業グループにより、ほとんどが集約されている。園芸については、砂丘地を中心としたJ A畑作部会によって行われてきたが、近年、産直施設を活用した生産グループによる、少量多品目の生産の取り組みも行われている。

しかし、依然として米依存型の農業生産構造が強く、兼業・高齢化による生産基盤の弱体化への

飼料用米パンフ

危ぶが生じている。当町農業の課題は、稲作中心型の生産体制が続いてきたことにより、小規模兼業農家が全体の六五％を占め、生産者の高齢化が進み、後継者のいない農家は約四〇％に上る点である。また、米単作農家が全体の七三％を占めることから、農業生産基盤は弱く、米価の低迷による生産額の減少が農家経営に大きく影響してきている。

当町では、J A庄内みどり遊佐支店（旧遊佐町農協）が、生活クラブ生活協同組合と昭和六十三年から「共同開発米」の生産に取り組んでいる。共同開発米とは、生産者（農協）と消費者（生協）が町の土壌・気象条件に適合した作期の違う複数品種の導入、農法・作業体系の確立、生産量、価格・食べ方などについて直接話し合い、生産、流通、販売を行っている米である。特に栽培基準を両者で取り決め、有機質肥料の投入や農薬使用回



飼料用米の田植え

数を制限し、消費者ニーズを反映し地域環境に配慮した農法を行っている点が特徴である。

こうした取り組みは当初、取り組み面積二十四ヘクタール、集荷俵数二千二百七十三俵から始まったが、現在では共同開発米の「遊YOU米」で十万俵を超える規模となっている。また、共同開発米の作付面積は遊佐町の水稲作付面積の約半分を占めるほどとなり、地域農業全体にも影響している。

■NPO法人の農業参入と飼料用米プロジェクト

これらを背景に、農地とりわけ水田の有効活用と保全、環境保全型農業の推進、国内の食料自給率の向上に寄与することを目的として、平成十六年度に「飼料用米プロジェクト」を立ち上げた。

飼料用米の生産は採算性の問題から、生産者

個々による耕作に限界があるため、栽培コストの低減を図り、飼料用米の生産拡大に弾みを付けるモデル的な取り組み主体として、NPO法人などによる農業経営参入を検討した。その結果、NPO法人などによる農業経営参入の容認を求める「食料自給率向上特区」を申請することとなり、同十七年一月に認定された。

飼料用米プロジェクトは、遊佐町、同町飼料用米研究会、生活クラブ協同組合連合会、(株)平田牧場、JA全農山形、庄内みどり農協、北日本くみあい飼料(株)などをメンバーとし、山形大学、山形県など行政、研究、指導機関などの助言、協力関係の下に、産学官が連携して同十六年度から三年間行なってきた。それは、①産地に適した飼料用米品種の選定②家畜給与における肉質の調査ならびに食味への影響調査③生産費ならびに構造改善への具体策(飼料用米の作付地の集約や栽培実験)④飼料用米生産による国内自給率向上効果の調査等—などである。

取り組みの具体的効果としては、近年、飼料用米に取り組む生産者や面積が増加しており、平成十九年は百三十ヘクタール(二百三十人)で作付けが行われた。同二十年には百七十ヘクタール(三百人)まで拡大している。飼料用米の品種は「ふくひびき」と「べこあおば」で、全体の九五%をふくひびきが占める。

飼料用米で育てた豚肉と通常の配合飼料だけで育てた豚肉の食べ比べを実施した結果、感応評価だけでなく科学的見地からも裏付けされた食味の向上がみられ、全ての面において飼料用米で育てた豚肉の方が評価が高かった。現在、飼料用米で

生産された豚肉八万頭分が生活クラブ協同組合連合会へ販売されている。また、飼料用米の作付けにより水田を水田として活用することができ、農地の保全が図られている。

■「米育ち豚」の誕生と食料自給率の向上

飼料用米プロジェクトは、産地に適した飼料用米の選定、家畜給与における肉質の調査と食味の影響、さらに飼料用米生産による国内自給率の向上などが研究テーマであり、その成果としての「米育ち豚」というブランド豚の誕生をはじめ、低コスト稲作の技術開発など、多くの成果を得ることができた。

米育ち豚は、平田牧場が平成八年に農家と協力して取り組みを開始、同十六年に遊佐町が飼料用米プロジェクトを立ち上げたのを機に、山形大学とも連携して飼料方法や品種開発を行ってきた。豚肉の生産から加工、流通、販売までを一貫して実施する品質管理システムも確立、同十九年度は約二十億円を売り上げた。

世界の食料事情は緊迫化し、飼料を含むわが国の食料自給率の向上は、国家的課題となっている。食料自給率が四〇%を切る中、米余り減少が続く現状やミニマムアクセス米七十七万トン輸入する一方で、国内農家に大幅に転作を行わせる現在の農政の方向から、直接的な食料自給率の向上をはじめとする地域循環型農業への転換が求められている。

今後、飼料用米プロジェクトが提起したわが国の食料自給率向上の展望を受け、国の農政が大胆に転換していくことを願う。



安全・安心の食への取り組みから

広がる新ビジネス

―株式会社農業参入による新ブランド商品の開発―



妙高市長 ● 入村 明

妙高市は、新潟県の南西部に位置し、日本百名山の秀峰妙高山をはじめ、上信越高原国立公園の豊かな自然が広がる人口約四万人の市である。県

内でも有数の豪雪地帯だが、雪は地域住民に厳しい生活を強いる半面、妙高山麓に広がるスキー観光を育むとともに、豊富な雪解け水を利用し、昭和初期には化学工業、近年では半導体関連産業の誘致に成功し、当市経済も大きく発展。平成十八年の製造品出荷額等は総額約二千三百五億円と、県内でも有数の工業都市としての規模を誇っている。

「生命地域の創造」に向けた まちづくりと産業振興

さて当市では、「人」と「自然」が調和し、すべての生命を安心して育むことができる「生命地域の創造」を基本理念としたまちづくりを進めている。この理念に沿った企業誘致、あるいは産業振興とは何かを考えた結果、妙高山麓に広がる豊



大葉を使った新商品

かな自然環境を活かし、食と農を基軸とした安全・安心な食の確保につながる企業誘致を進めることだと考えた。

これは安全・安心の食材を中心として、食品関連業、飲食店、旅館など工業、商業、観光業相互の連携（ビジネスマッチング）を進めて、「新商品、名物、特産品」の開発を進め、地域に安全・安心の食にかかわったビジネス集積を図り、地域経済の活性化を図るとともに、「妙高＝安全・安心」のイメージを発信、妙高の知名度アップによる観光客など、交流人口の拡大にもつなげようというものである。

この具体的な取り組みが、(株)妙高ガーデンの誘致とその後の展開である。そのきっかけは平成十五年七月、伊豆大島の実験ハウスの中で大葉が無農薬で生産、通年収穫されているのを視察したことである。この技術を妙高で展開したいという強い思いがわき上がり、八月には現地を視察してもらい、当市が豪雪地帯であることなどを伝えた上で、進出を決めていただいた。

「ビニールハウスで実現した 大葉の通年生産」

事業実施の現地法人(株)NBファームは、地元建設業者により立ち上げられた。立ち上がり段階では、コンピュータ制御で二千平方メートルの強化ビニールハウス三棟で大葉を栽培するというあまり例のない事業であったため、「これは野菜工場であり工業だ」「生産物は野菜だから農業だ」というように、農業、工業いずれからも支援は得られなかった。

また、施設を建設した平成十六年当時は特定法



いもり池から見る妙高山



妙高ガーデン内部

人貸付事業もなく、株式会社農参入に係る法的なハードルも厳しいものがあつた。このため、市は初期投資の抑制とともに開発スケジュール短縮のため、遊休土地約一万五千平方メートルを貸し付けることにして事業の立ち上げに協力し、同十六年十一月から生産が開始された。折しも、この年の冬は二十年ぶりの大雪に見舞われたが、施設はそれにも耐えて生産を続け、雪国における通年生産・通年農業が実現した。

さて、このNBファームの成功を受け、ミスト栽培技術を持つベンチャー企業が旺盛な無農薬大葉とハーブの需要に応えるため、平成十七年四月に二千平方メートルのハウス十二棟での事業展開に向けて、十月には着手したいという申し出を行った。当初、特区申請により株式会社の農参入

入を検討したが、県農林水産部との話し合いの結果、六月に成立した改正農業経営基盤強化促進法の施行を九月と想定し、特定法人貸付事業による株式会社の農参入を目指すこととした。

■全国初の株式会社農参入が実現

そして、県と連携して事前準備し、九月一日同法施行、各種法手続を経て同月九日に地元農家、市、事業者の三者による土地賃貸借契約を締結し、特定法人貸付事業による株式会社農参入の全国一号として、妙高ガーデンが事業を開始することとなった。また、十月には元気な地域づくり交付金にも当事業が採択され、初期投資の軽減を図ることができた。

今回の進出に当たっては、新潟県や北陸農政局から大いなる協力をいただいたが、これはNBファームによるビジネスモデルの成功例を国、県の関係者に見ていただくことにより、事業への理解をいただけた結果だと思っている。また、事業用地については、NBファームに近接した中山間地域にある荒廃農地を選定したが、地元地権者からも日常的に事業例を見てもらうことにより、事業に対する理解、あるいは安心感を持っていた。また、関係者数十人の用地交渉もほぼ一カ月で完了することができた。

このようにして、敷地面積六万六千平方メートル、強化ビニールハウス二千平方メートル×十二棟で、農業を使用しない安全で安心な大葉と数種類のハーブ生産が始まり、現在では従業員約百人、一日平均約百キロの大葉を出荷している。この大葉を地域に広めるため、市は企業と企業を結び付

けるコーディネートとして、地元企業との情報交換や「食の商談会」を行い、様々な企業に対して新商品の開発、既存商品の付加価値アップなどのビジネスマッチングを展開した。

■地域酒造会社の新商品開発と連携の広がり

その一つの取り組みとして、地域の伝統産業である酒造りの鮎正宗酒造株式会社が大葉を使った商品開発に取り組むことになった。従来からの課題であった大葉の残留農薬をクリアできることから決断、新商品「あ・紫蘇しゅ」(リキュール)を開発、平成十九年九月から販売を開始した。この取り組みが評価され、農林水産、経済産業両省による「農商工連携88選」に選定された。

大葉を使用したビジネスマッチングの事例はほかにもあり、菓子店による大葉の粉末を使用したロールケーキ、ホテルでの大葉を練り込んだパスタ、あるいは大葉利用の野草酒の研究など広がりを見せ始め、今後については、さらに地域内の旅館・ホテル、飲食店への食材としての普及を目指したいと考えている。

最後になったが、当市では抗生物質などを使用しないエビの陸上養殖にも取り組むなど、建設事業者による食と農に関する事業への進出が盛んになっている。これらの取り組みは、減農薬、減化学肥料など、安全・安心の食への取り組みと相まって、観光業も含め農商工連携の基軸になる取り組みと考えている。市としては、これら事業者に対してより多くのビジネスマッチングの機会を提供し、拡大を図るとともに、新しい基幹となる事業、企業を誘致し、地域の元気を高めたいと考えている。



産官学が連携して

「幻のそば」を復活！

——情報の全国発信と生産の販路を拡大へ——

■寒晒し蕎麦再生プロジェクトがスタート

江戸時代の終えんとともに、その製法がいったん途絶えてしまった「幻のそば」が、ここ茅野市で復活した。

数年前から古い文献を頼りに、「寒晒し蕎麦」を復活させようと、数人のグループが復元に取り組み、試作品が完成した。そこで、茅野商工会議所が中心となり、信州大学や諏訪東京理科大学に加えて、生産者、製粉会社、そば店が一緒になり「寒晒し蕎麦復活再生推進会議」（代表＝白川元・茅野商工会議所専務理事）を立ち上げ、茅野に新たなそばの食文化の創造を目指し、寒晒し蕎麦を頂点としたプロジェクトを平成一八年にスタートさせた。

事業の概要として、試作品の市場調査（市内のそば八店による寒晒し蕎麦の限定試食会など）やオピニオンリーダーによる意識調査を実施した。寒晒し蕎麦は市内三地区で製造するため、製造マ



そば畑

ニユアルによる品質の均一化を確認し、製造技術の確立を図った。また、成分の分析を行い、科学的根拠となるデータを得て品質の実証を行った。そして、寒晒し蕎麦のブランド化を図るため、専門家からマーケティングの指導を受け、品質保持

茅野商工会議所 ● 山本 敦

のための十割そば打ち講習会、そば祭などのイベントや広告宣伝を通じ、情報を全国発信して知名度の向上や販路拡大に努めた。

■江戸時代には将軍家への献上物

茅野は、古くから良質なソバが栽培され、近年は休耕田を利用したソバ作りが盛んになっている。こうした中、生産者は玄ソバの品質向上と安定供給を目指し、「そば生産者協議会」を結成した。また、地元そば店では、この地元産そば粉を使ったこだわりの手打ちそばの提供を目指し、「八ヶ岳蕎麦切りの会」を設立させた。

茅野市は、八ヶ岳山麓のそばをブランド化させ、日本一のそば地域にしようと生産者、そば店経営者、加工業者などを結集して、「茅野八ヶ岳そば振興会議」を設立している。こうしたそばとは深い係わりのある当地域は、今から二百年以上も前に寒晒し蕎麦を作っていた。

江戸時代、諸国二百六十六藩から将軍家への献上物は、年始、歳暮など、定式の物のほかに、その時候に従った「時献上」があった。蕎麦は、今も名産地とされる地域（九藩）から献上されていたが、信濃国伊奈郡高遠藩と信濃国諏訪郡高島藩の二藩が献上していた蕎麦の中に、「暑中寒晒蕎麦」と呼ばれ、夏の土用に食べた特別のそばがあった。

当地の村々は、高島藩へ漬蔵を上納していたが、寛政元年（一七八九年）、寒晒し蕎麦を上納することに変わった。当時の将軍は十一代徳川家斉。寛政の改革を進めた将軍だった。このころ、化政文化（町人文化）が栄え、蕎麦つゆが完成したよ



蕎麦会館試食会

うだ。この將軍も寒晒し蕎麦を「現在とはほぼ同じ味のつゆで口にしたものと思われ」と、江戸ソバリエ認定委員会のほしひかる氏は考察されている。

■冬の厳冬期を活かした食文化と保存技術

寒晒し蕎麦は、秋に採れたソバの実を冬の厳寒期（寒中・大寒から立春）のころ、冷たい清流に暫くの間浸し、引き揚げ、天日と寒風に晒しながら約一カ月かけて水分を抜く。それを土蔵で夏まで熟成させる。

なぜ、わざわざソバの実を冷たい水に浸すようになったのだろうか？。ソバ生産者で、寒晒し蕎麦の研究者でもある小林一茶氏から面白い昔話を

聞いた。高島藩内の山浦地方のある庄屋に嫁子が嫁いできた。年の瀬の寒い日、嫁子が庭の池で玄ソバをザルで洗い、目籠（めかご）に広げ小乾かしをしていたが、あまりにも忙しいので、ついうっかり忘れてしまった。気が付くと乾くどころか凍りついてしまい、嫁子は怖い姑に叱られないように、そっと目に付かない所に置き、そのまま時が過ぎ、やがて夏の土用のころ、気が付いた。そのソバを挽き、打って、そっと出してみた。すると、怖い姑が、「姉ちゃん、この蕎麦はなんだえ」と。嫁は怒られると思い、おろおろしていると「この蕎麦はモチモチして新蕎麦より旨い」と満足そうに喰い満ちたそうだと、言う話である。

真偽のほどは定かではないが、もしかしたらそういった失敗の産物だったのかも知れない。当地域では古くから冬の厳寒な環境を活かし、寒天、凍り豆腐、凍り餅が作られている。「凍（し）み」を利用した食の文化や保存の技術があった。

そばは健康食品と言われ、もともとタンパク質、食物繊維、ルチンなどが多く含まれているが、このような歴史的ストーリーのある寒晒し蕎麦を信州大学農学部井上教授に依頼し、成分分析した結果、アミノ酸のギャバが二・七倍になることが分かった。ギャバは精神安定、リラクソスの効果がある。さらに、そばのでんぷん消化速度が二三％増加、少ない量で満腹感が得られることも分かった。また、粘性低下が起こりにくく、冷たくなつた時に硬くなりなく、冷えた時に粘りが強い傾向があり、このことが「寒晒し蕎麦はシコシコ、モチモチとした食感がある」と評価されるゆえenになったことが分かった。

■最高ブランドそばに位置付けて商標登録

このような科学的データの裏付けを得て、昨年（平成十九年）「第一回信州・蓼科高原献上寒晒しそば祭」を開催した。八ヶ岳蕎麦切りの会十店舗が夏の土用の時期、七月二十日から七月三十一日までの十二日間、期間・数量限定で販売したところ、千三百食を完売することができた。

そして、第二回信州・蓼科高原献上寒晒しそば祭に向け今年二月、東京・神田の蕎麦会館において都内のオビニオンリーダー（政界、蕎麦界、報道、その他）約百人を招き、寒晒し蕎麦の試食会を開催し好評を得た。これを受けて第二回献上寒晒しそば祭（平成二十年七月十九日～七月二十八日）は、店舗数も増やし、期間限定だが、数量を増やし対応した。

さらに、そば祭に向け組織を新しく「平成二十年度そば産業推進会議」とし、若手そば職人で編成する第二回献上寒晒しそば実行委員会が諏訪東京理科大学山腰教授のマーケティング、プロモーション指導を受ける中で運営した。その結果、千九百七十一食販売することができた。現在は山腰教授の指導の下、客にお願いしたアンケート調査を分析し、次回の寒晒しそば祭の参考にしようとして取り組んでいる。

歴史的な物語や、健康機能性というソフト面も加わり、寒晒しそばを当地域のそばの最高ブランドとして位置付け、「献上寒晒しそば」の商標登録もした。今後はさらに品質向上に努め、販売数量も増やしていくとともに、寒晒し蕎麦となる地元産のそばの消費にも力を入れていきたいと思っている。



バイオエコロジィセンターを

核にした農商工連携



(財) 八木町農業公社 ● 中川悦光

南丹市八木地区は、京都市から北に三十キロの位置にあり、大阪、京都などの大都市への通勤圏にあるものの、農業の盛んな地域である。特に畜産業は、京都府第二位の生産量を占め、生乳や京都肉の生産拠点となっている。また、清流の大堰川沿いであることから、地下水が豊富なため、食品関係の工場が多くある。

一方、畜産農家は大量に排出する家畜排せつ物処理に苦慮する一方、食品工場は製造過程で出る食品残さを廃棄処分していたが、食品リサイクル法施行で、有機性資源の再生利用が求められていた。そこで旧八木町は、地域内に発生する有機性廃棄物のエネルギー（熱、電気など）を使って焼却や埋立、堆肥化処理においても過程で発生するメタンガスやアンモニアガスを放散するのではなく、メタンガスは発電燃料として施設内設備用電気エネルギーに利用する。また、アンモニアはガス化しないで液肥の窒素源として利用し、農作物の肥料にすべて利用する事業を推進している。施設は環境にやさしいバイオエネルギー自立型廃

棄物処理施設として建設された「南丹市八木バイオエコロジィセンター」（YBEC）を核に、農業、商業、食品工業、自治体連携による運営が一九九八年四月にスタートした。

■ 家畜排せつ物の堆肥化還元への取り組み

南丹市（旧八木町）の畜産業は、一九六〇年、七〇年代にかけて養豚と小規模酪農が中心であったが、豚肉価格の低迷と肥育コストの上昇や円高により、養豚農家が減少。酪農についても、頭数規模が十頭前後の小規模経営がほとんどだったが、高齢化と後継者不足により廃業が増えている。経営を続けている養豚・酪農家は、多頭飼育、飼養頭数規模拡大により家畜排せつ物を還元する農地に余裕がなく、ほとんどの農家は家畜排せつ物を野積みで処理していたため、汚水の河川への流出や衛生害虫の発生により、環境問題を引き起こしていた。

そこで南丹市八木町は、集中型の家畜排せつ物処理施設建設を一九九二年度から検討し、堆肥化

施設の建設計画を進めてきたが、一九九四年度に策定された町総合計画が、「今日の社会構造や個人の意識改革を目指し、地域の環境に調和した地域エネルギーを導入することで、新しい環境の町を創造していく」ことを、まちづくりの一環に位置付けたことにより、地域にある有機性廃棄物のエネルギー利用に取り組むこととした。

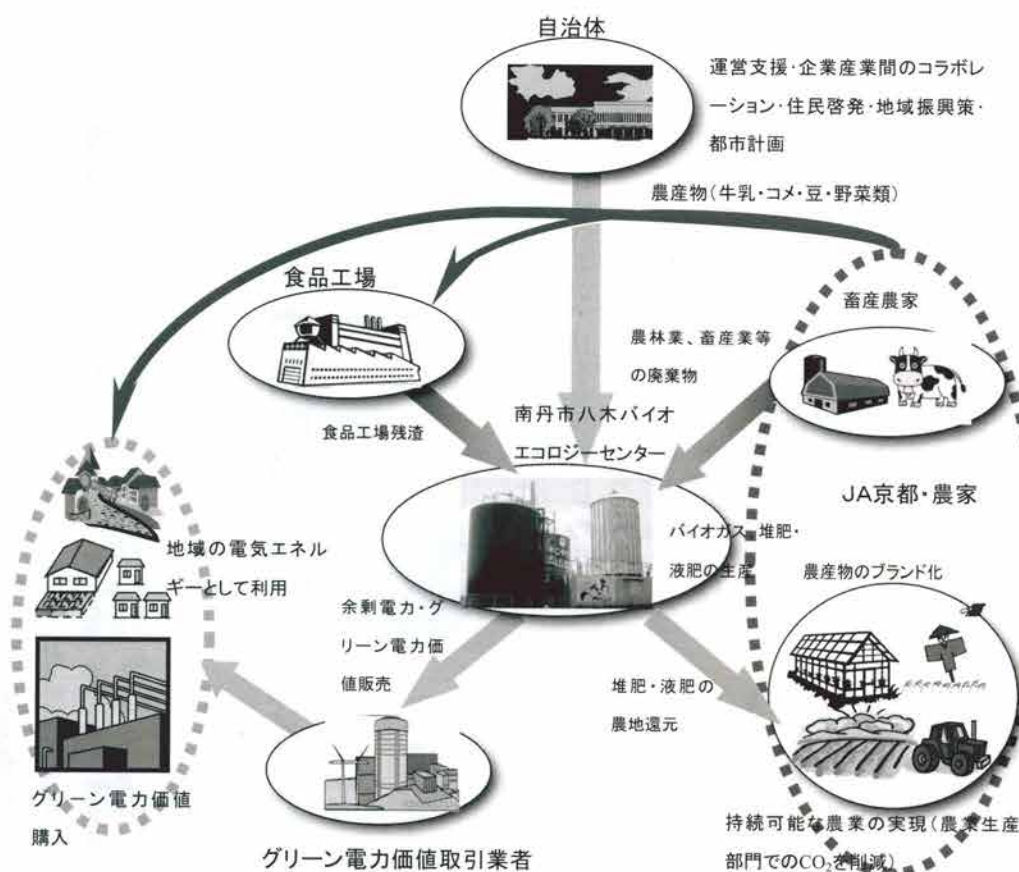
家畜排せつ物の処理だけにとどまらず、施設内で使うエネルギー（電気）についても、排せつ物処理の際に大気中に放散していたメタンガスを、逆に発電用燃料として利用する一石二鳥の効果を狙いに、YBECの建設に至った。

このため、南丹市八木町内で大量に発生する家畜排せつ物と食品残渣は、全て廃棄されることなく電気と肥料にして利用している。周辺地域の米や野菜の生産農家は、YBECの生産する堆肥や液肥を京都農業協同組合を通じて購入し、京野菜などの地域特産物の生産振興に寄与している。

家畜排せつ物の一日当たり受け入れ量は、豚二・四トン、乳牛四一・八トン、おから四・三トン、有機汚泥〇・六トン、濃厚廃液（廃牛乳）〇・四トンで推移（二〇〇七年）している。YBECで処理を行っているバイオマスは、一般的に消化能力の高い乳牛の排せつ物がほとんどを占めているため、バイオマスのトン当たり消化ガスの発生は低いものとなっている。

■ 放散メタンガスを発電用に利用、一部は売電に

南丹市八木町内の食品工場は、豆腐製造一社、乳製品製造二社、和菓子製造二社、食材加工一社がある。連携が取れたのは、比較的廃棄物発生量



南丹市八木バイオエコロジーセンター連携関係フロー

の多い豆腐製造と乳製品製造の三社で、これらの食品工場は製造過程で発生する食品残さや排水処理汚泥を再生利用できるようになり、処理コスト低減などの経営合理化が図れた。

YBECで発電した電気は、余剰電力が発生するので、特定規模電気事業者(PPS)と連携し、

電気事業者による新エネルギー利用特別措置法に基づく新エネルギーとして、一般需要家にも販売している。また、YBECで使用している電気は、これまで何の価値、収入も生み出さなかったが、バイオマス発電の電気使用量をグリーン電力価値取引業者に販売、取引業者は環境事業に関心のある民間企業・団体などにグリーン電力証書として販売している。二酸化炭素削減義務のある大規模事業所などに、グリーン電力価値として自家消費電力も販売できたことは、新たにバイオガス事業を行うことを検討している団体にとって、大きな支援策となった。

一九九八年から二〇〇八年までの日平均の発電実績は三千二百二十二キロワットで、施設内使用量が三千二百二十二キロワットあった。見かけ上の余剰電力は日平均百キロワット程度であり、ほとんど施設内で使用している。売電はPPSに日三百二十六キロワット、隣接する南丹市八木川東浄化センターに同三百六十五キロワットを

売電している。下水施設への売電は、同施設の稼働率が現在三〇%程度の処理量であり、今後同施設が一〇〇%稼働する段階まで増やす予定である。自治体が運営するメタン発酵施設では、公共下水排水施設や生ゴミなどの一般廃棄物処理施設とのエネルギー利用などの一体的な施設設置、および整備が望ましいと考える。

■地域住民の高い評価と企業連携の効果

南丹市の社会教育の面から、八木町地区の住民意識調査を実施した結果、同町に対して愛着のある住民ほど、YBECに対し高い評価をしている傾向がみられ、その中でもYBECが立地している地区の住民ほど、その傾向が強いことが明らかになった。さらに、YBECの機能について認知している住民ほど、YBECをより高く評価している傾向の強いことも明らかになった。このことから、YBECを通じた取り組みが、環境教育の場として機能を発揮することとなった。

YBECの維持管理については、メタン発酵処理施設の特長から専門的技術が必要であり、特殊技術および環境事業のノウハウを有する企業団体との連携により、施設の維持管理を行うことで、順調にプラントを稼働することができた。また、YBECで処理する有機性廃棄物の家畜排せつ物などが、従前の野積みなどによる環境問題解決や、そこから発生するメタンガス(温室効果ガス)を逆に燃料として利用することで、地球温暖化防止に大きく貢献することなどの環境評価をプラント関連企業と共に行うことができ、企業間連携が大いに効果を上げたと言える。



休耕田を利用したホンモロコ養殖と

地域活性化

——中山間地域の高齢者に新たな労働の場を——



有限会社 内水面集研究所 代表取締役 ● 七條喜一郎

ホンモロコは琵琶湖固有の魚でコイ科タモロコ

属に分類されているが、日本の各地に見られるモロコ属の魚とは明確に区別されている。体長は七〜十二センチで、体色は銀白色である。骨が軟らかく、淡水魚特有の臭いがなく、甘みのある肉質が特徴であり、関西地方では淡水魚の王様として珍重されている。琵琶湖では年間二百トン漁獲されていたが、一九九五年以降激減し、今日の漁獲量は数トン程度となり、琵琶湖では幻の魚になっている。

■ 増殖可能な新魚種の開発と大学の支援

日本経済の急速な発展に伴い、地方の若者が都会に流出し、全国の中山間地域では人口の激減と高齢化が進んでいる。さらに、農産物の輸入自由化と米の減反政策で水田面積の四〇%が休耕田となり、遊休地や耕作放棄地が増加している。このような現状において、国政レベルでは地域活性化施策が種々検討されているが、いまだ具体的な解

決案は提示されていない。

また、水産業においても高齢化・後継者不足が深刻な問題となっている。特に河川および湖沼における内水面漁業は壊滅状態と言っても過言でない。鳥取県には湖山池と呼ばれる湖（六・八平方キロ）があるが、ここでも漁獲量が激減している。そこで、新魚種の開発が必須となり、その一つとしてホンモロコを考えた。このことが本事業の発端となった。

一方、鳥取大学においては国立大学の独立法人化に伴い「地方の大学は地域に立脚した研究を」との理念の下、全国に先駆けて「地域支援事業計画」が企画された。私はそのころ、八頭郡船岡町の丘陵地（冬の積雪量一メートル程度）に私設の研究所を設け、ホンモロコ養殖試験を開始した時期で、大学の研究費支援を受けることになった。お陰でふ化、育成、親魚の越冬・採卵に関する一連の基礎実験が急速に進み、二年間でほぼ満足できる成績を得ることができた。

いよいよ湖山池にホンモロコの稚魚を放流する段階になって、ホンモロコの生活環境や食性が在来のワカサギに酷似しており、両者の競合が懸念された。

そこで、湖山池での増殖を一時断念し、休耕田を活用したホンモロコ養殖を思い付いたのである。

■ 埼玉県の協力と生物飼料の培養

休耕田を活用したホンモロコ養殖は、既に埼玉県で行われていた。早速埼玉県水産試験場を訪問し、指導を仰ぎ、現場の見学をさせてもらった。ここでは水田の表土をはがし、完全な溜池状に改造していた。また、ホンモロコ養殖のポイントには養魚池に初期の生物飼料（ワムシ、ミジンコなど）をいかに発生させるかであると教えてくれた。そこで、鳥取県栽培漁業センターに相談したところ、早速ミジンコの培養試験に取りかかってくれた。

三月上旬、池の造成に取りかかったが、経費の都合で、全面堀では無く、水田の周囲と中央部に幅五十センチ深さ三十センチ程度の溝を掘るだけ（鳥取方式）とした。四月上旬に施肥して水をためた。二十日ほどして、栽培漁業センターで培養したミジンコの種を放流しようと池の水をのぞいてみると、すでに大量のミジンコが発生していた。実に田んぼの力は素晴らしいのである。自然の力に感嘆させられた。

■ 県の企業資金支援と販売先の確保

二〇〇三年春、三戸の農家と一グループ（六人）がそれぞれ五アールの休耕田を利用してホンモロ

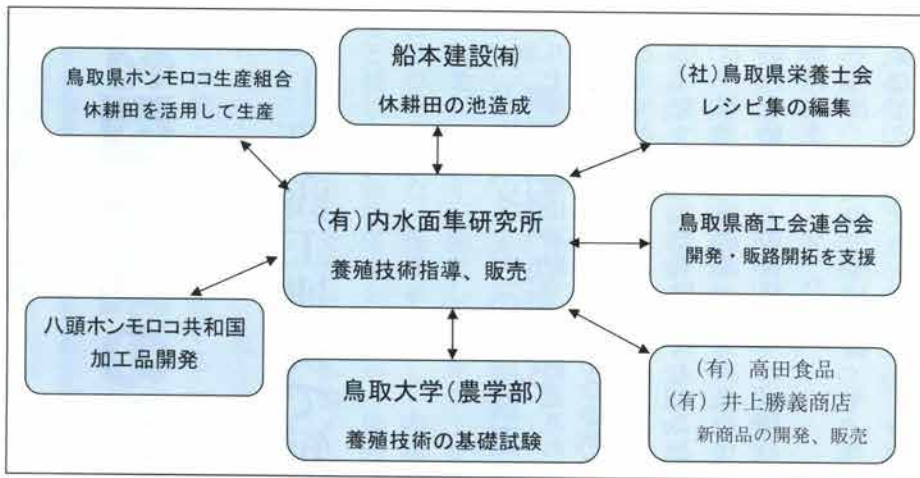


図 休耕田を活用したホンモロコ養殖における農商工連携組織

表 2003 年度休耕田を利用したホンモロコ養殖試験成績

試験農家	A	B	C	D
収穫量 (kg)	57.7	110.0	80.0	50.0
平均魚体長 (cm)	6.2	5.1	6.4	7.1
販売単価 (円)	1,800	1,800	2,000	2,200
粗収益 (円)	103,860	198,000	160,000	110,000

養魚池の面積は各農家とも5aである。

■ 加工・新商品開発と販路の開拓

七、九月はホンモロコの飼育に没頭したが、次ぎは収穫したホンモロコをいかに販売するかである。知人に京都の川魚問屋を紹介してもらい、収穫量の約半分を引き取ってもらった。残りは県内のイベント、試食会などで消費した。五アール当たりの収益は約十万円であった(表)。

二年目の二〇〇四年には県農林水産部の支援をいただき、次年度より毎年参加者が増え、四年目の〇六年には先進地の埼玉県を抜き、生産者戸数で日本一になった。これを機会に、二〇〇七年に「第一回全国ホンモロコシンポジウム」を鳥取で開催した。この間、鳥取県栄養士会の協力を得て毎年、県内各地で三十回程度の料理講習会を開催するとともに、レシピ集の発行を行い、定期的に養殖に関する勉強会を開催した。

生産者戸数の増加に伴い、生産量も増加した。このうち京都の間屋を通じて県外出荷できるのは大型魚(八センチ以上)で、総生産量の六〇〜七〇%の小型魚は県内消費を図らざるを得なかった。これらの小型魚は唐揚げ用としてスーパーマーケットでの実演販売、学校給食への働きかけ、各地で開催されるイベントでの佃煮販売など、積極的にPR活動を行った。

また、加工グループ(八頭ホンモロコ共和国)を結成し、その佃煮(商品名、もろっ娘)は、鳥取県および商工会連合会の認証商品に認定された。また、昨年から県内の食品会社および鮮魚店と提携し、新商品の開発に取り組んでいる。



「第一回全国ホンモロコシンポジウム」であいさつする能勢隆之鳥取大学長、宮島君美組合長、平井伸治鳥取県知事。

な活動の結果、鳥取県内においてホンモロコの知名度は徐々にアップしている。一方、県外PRとしては、農林水産省主催のアグリビジネスフェア(東京国際フォーラム)に鳥取大学から出展した。また、鳥取県商工会連合会の支援を得て、東京ビッグサイトで開催された二〇〇七年うまいものショーおよび〇八年ギフトショーなどに出席し、全国展開を図っている。

この休耕田を活用したホンモロコ養殖は立地条件および規模から考えて、この養殖によって生計を立てるほど地域産業に貢献できるものではない。しかし、初期投資が少なく、軽労働で休耕田や耕作放棄地を活用でき、楽しみながら収入が得られることは、中山間地域の高齢者の新たな労働の場として、全国に普及しつつある。

このように、養殖技術指導、販売、新商品の開発に取り組んでいる。



素材型産業のまちが生み出した

国際高級梅酒づくり

―農商工連携で短期間に低コストの商品化を実現―



(株) おおやま夢工房 取締役総支配人 ● 緒方英雄

五十年前、梅は家庭での梅酒造りの影響もあって需要が多く、青いダイヤともてはやされた。「梅栗植えてハワイへ行こう」の合言葉の下、農家は夢中になった。米を果樹に代えたことで大山の農家は、従来の耕種農業から知識集約化産業への取り組みを始め、この変化はそれ以降の大山の農業展開に大きな力となった。

その後、農業の中心は果樹・キノコ栽培、特殊野菜などに変遷はあったにせよ、梅栽培は一貫して続けられた。そして、農産物を消費地へ提供することで農家の生活は守られたが、農産物の輸入自由化による低価格競争が始まって生産販売額は停滞し、農業の後継者が町から出るようになった。

地域づくり会社設立と福岡都市圏との連携

地域づくりは駄目さの議論ではなく、地域の持つポテンシャルをどう拡大していくかだ。

大山町（現日田市大山町）の町長に就任した三笠善八郎（現おおやま夢工房社長）は三つの戦

略を掲げた。一つは素材型産業を底上げする新しい産業をつくり上げること。二つ目は二十一世紀に誇れる環境資産を残すこと。三つ目はこれらの事業をうまく展開できる組織の構築であった。

これからの地域運営や経営は、産業界の垣根や官民の境界、さらには市町村界、県界、あるいは国を飛び越えての連携と協働が必要との認識から、役場、農協、商工会に代わるべき組織として「株式会社おおやま夢工房」が地域づくり会社として設立された。もちろん行政出資の第三セクターだが、民間会社や住民も出資しその数も三百人を超す。

素材型産業に特化したまちから、サービス産業をも含めた産業の構造改革に取り組んだ。農業団体や議会などからの抵抗もあったが、あえて交流も含めた観光に取り組んだ。ターゲットは、時間距離にして一時間半にある福岡都市圏を交流や連携先に選んだ。

ここは人口が多いとか、近いだけでなく、現在建設中の大山ダムで新しい水道水の需給関係が生

まれるからだ。交流や連携は双方にとって「Win-Win」の関係が大事であることから、福岡市や国の支援を受けて同市に「大山（現在は合併して日田）生活領事館 in 福岡」を建設した。領事以下スタッフは大山のまちづくりを情報発信するとともに、都市住民の農山村に対する要望や思いをまとめていった。大山は福岡市民にとって徐々にではあるが、「気になる町」となった。

まちで最も風光明媚な響き溪谷を見渡せる台地に、温泉、宿泊、レストラン、リキユール工場、体験工房などを建設した。隣接地は最初の梅が植えられた中央梅林公園でもある。こうしたことから「産業観光」という位置付けにし、名称も人と人、人と自然が響き合うという思いを込め、「ひびきの郷」とした。

一方では、水辺ににぎわいを取り戻そうと、国土交通省の支援の下に農産物など直販施設「水辺の郷おおやま」がオープンした。道の駅ではあるが地域の一歩店を目指し、超一流の料理長やパティシエを採用した。この十年間、地域づくりのキーワードの一つに「アノコロジー」（懐かしさ）があった。しかし、変化を好む人たちが次に求めるのは懐かしさプラス新しさ、つまり「ナツカシナジー」との思いから、田舎の素材を使った創造洋風料理など、新しい取り組みに挑戦している。こうした誘客活動は、一年間で六十万人の観光客を迎えるまでになった。

ニッカとの技術提携による高級梅酒の開発

新しい商品開発は、おおやま夢工房の大きな仕事である。梅干しの全国コンクール開催を機に梅

干しの産業化に成功した町は、梅の付加価値を高める方策として、特産の梅を使ったりキュールの開発に踏み切った。しかし、酒造免許の取得は相当地に困難を伴う作業で、一村一品運動という自前主義に限界を感じた。

一流の商品を作るためには素材が優れていることはもちろん、一流の加工技術者や加工システムが必要だった。どうせやるならと、連携先にニッカウスキーを選んだ。断られるのを覚悟でニッカ本社を訪問、担当重役から「大分によいメーカーがあるのに、なぜ、ニッカなのか」と聞かれ、「歴史があり、本物の技術ということを考えた」と答えた。

間もなく「大山の人に納得いく酒を造ってこい」という大変な任務を背負って、ニッカで最も若い工場長だった技術者が着任。工場の設計、梅などを使ったりキュールの開発、許可の作業など、ハードなスケジュールをこなしてくれた。

■高級路線への挑戦と 仏ボルドーでの商品発表

開業して二年、開発したリキュールの売り上げは伸びなかった。梅農家に対し、市場出荷と比べると倍以上の価格保証をしたが、量的な伸びが期待できなかった。先行している他メーカーとの違いがどこにあるかなど議論の末、梅酒は大衆酒だから安いというイメージを取り除こう、逆に梅酒は高級酒という路線に挑戦することとした。

ニッカから派遣された技術者が年代物の梅酒を使い、高級酒を開発した。ボトルデザインは知り合いのワインメーカーの社長が輸入業者を紹介してくれ、イタリアとドイツのボトルに興味を持つ

た。海外の市場を視野に入れてパッケージも風呂敷を使うことや、和服の留め袖をイメージした。ファッション性から見れば、相当に満足度の高い商品となった。あとは価格と話題性をどうつくっていくかだ。

二百ミリリットルで二千五百円。これだけの価格のものを国内で売るのはたしかに難しい。その価格に値するリキュールかどうか、その審査をフランスのボルドーで受けることにした。

ボルドーで開催される二年に一度のワインフェスティバルには、ボルドーと姉妹町である福岡市の協力もあって出展することができた。日本からは日本酒や焼酎などが持ち込まれ、試飲者のアンケート調査で九〇%を超す人が梅酒を認めてくれた。

若いころ、地域づくりの現場で取材をしていた知り合いの記者がパリ支局長になっていた。彼の書いた記事が日本に送られ、田舎のリキュールメーカーが一躍、関係者に知られることとなった。この情報はやがてテレビ局に伝わり、視聴者から終日、電話やFAX、メールをいただいた。その動きはやがて酒屋や飲み屋に飛び火し、勢いは間屋まで及んだ。



高級梅酒「ゆめひびき」

今、リキュールは国内市場はもとより、台湾や香港にも輸出され、米国、ロシア、スペインなどからも商談が舞い込んできた。開業して六年、新たな需要量に対

応するため、工場の増設工事がこの秋に始まる。

■「Know-How」から

梅干しや梅酒といった小さな成功例は、周囲の人に達成感や成就感を与え、その心地良さがさらなる梅商品の開発へと向かわせた。梅を素材に健康、安全、おいしさをキーワードとして開発委員会が設立された。この委員会には大学、研究機関、企業、行政（県・市）、農協、梅生産者などが参加した。毎月一〜二回行われた委員会の中でも、マーケットの分析、製造工程とシステムの問題点などが議論され、商品を開発する側としては、消費者が望むプロセスを含めてトータルに商品が語れるという、強さを身に付けさせてもらった。

梅を知り尽くした大山から、梅の持つすごい力をギュッと集めた「梅ドレッシング」と梅エキスを使った「サブリメント」が誕生した。委員会の構成メンバーが個々に取り組んだとしても、相当な労力と時間、経費を要したであろう。しかし、連携することによって短期間に安いコストで商品化が可能になった。大山では既に次の商品として、香港市場から要望の多い「高級梅ジュース」の開発に取り組んでいる。

この取り組みを通じて感じたことは、英語で「Know-how」（いかにして）と言う言葉があるが、農商工連携は「Know-who」（誰を知っているか）が鍵を握っていると思えた。地域の夢やビジョンをつくり、自らも行動しながら周りの人を感化し、動機付けていくビジョナリストや、地域の協働のプロジェクトを動かすプロジェクト・マネージャを時代は求めているのではないだろうか。



産官学連携による地域特産品の

開発・生産体制を加速

— 安納芋のブランド化推進と魚醤油の島外販売を展開へ —

■ 食糧自給率800%の種子島は ビジネスチャンスの宝庫

種子島は南北五十八キロ、東西四十二キロの細長い「タネ」の形をし、最も高所で二百八十メートルの平らな島である。年間平均気温が19℃の亜熱帯性気候で、南限、北限の植物が育つ特性を持っている。例えば南限は日本一早い茶、米、北限ではサトウキビなどが代表される。

西之表市の産業別就業者比率(平成十七年度)は、第一次産業二七・七%、第二次産業一五・〇%、第三次産業五七・三%で、一次産業の農業就業者は九割を占め、就業人口の二四・九%となっている。鹿児島県の農業就業者が一・六%であることから、当市は約二倍であり、産業の基本構造が農業にあることを示している。

農商工連携という視点で見た場合、第二次産業を工ととらえると、ほとんどが陶業であることが特徴であり、農と工の連携が量的に形成されているとは言えない。そういう中で、徐々に連携の動



副市長 ● 種子島秀洲

きが起こりつつあり、この動きを加速させるため、行政としてフォローしていく必要があると認識している。

農商工連携の視点で大きなテーマとして期待しているのに「安納芋のブランド化」と「バイオマスタウン事業」がある。これは、全島で取り組まないという意味が無い事業であり、J Aと協働で具体的に実施している。ブランド化は、地域団体商標の確立と品質基準の設定が根幹を成すだけに、品質基準設定の合意形成が最も大きな課題となる。食糧自給率が八〇〇%の種子島はバイオマス事業の宝庫であり、その利活用は燃料、飼料、肥料価格の大幅な上昇の下で、ビジネスとして成り立つチャンスであり、早急に取り組むべき課題である。

■ 安納芋のブランド化推進と 新商品開発への期待

島の特産品である安納芋が全国的に有名になったのは、大阪に本社がある(株)白ハト食品が企画し、東京・銀座三越で「甘蜜安納焼き芋」を販



安納焼き芋

し、長野力市長のトップセールスも実施している。

最大の地域資源である安納芋のブランド化のため、種子島一市二町、J A、生産者を含めた協議会を設立し、商標申請とブランド認定手法の確立、マーケティング開発の検討を開始した。この事業は、農林水産省の農業競争力強化対策事業の助成を受け推進している。

ブランド力の強化は、品質を一定水準以上に保ち、顧客の信頼を裏切らないことが基本だが、その商品を活用した周辺領域の商品を開発すること、総合的に点から面へと展開する手法が採られ



安納芋を原料にした焼酎



ている。安納芋は、菓子の甘味原料として利用している企業が多いことから、他のジャンルの商品開発も考えていかなければならない。

■産官学連携をキーワードにした魚醤油の開発

次に産官学による魚醤油開発を紹介する。鹿児島大学の地場産業活性化を狙いとした取り組みの中で、テーマアップされたのが「トビウオのすり身生産時に生じる残滓」を発酵させた魚醤油の開発だった。製糖工場の糖蜜を活用し、発酵速度、味のまろやかさに特徴を持たせ、地場の特産品として地元企業に説明し、有志を募って技術供与した。

現在、商品化してお土産向けを中心に販売しているが、市場調査を行いながら、徐々に島外販売を展開していく予定である。商品開発インフラが乏しい島での農商工連携は、技術、マーケティング開発に伴うだけに、産官学連携を一つのキーワードに事業を加速することがポイントと考える。



産官学で開発した魚醤油

■島外企業からのアプローチと農商工連携の展開

種子島では、一次産品をそのまま販売しているのがほとんどだ。工が関与しているのを見ると、

例えば地場の土産品として成立している菓子類、黒砂糖、ジュース、アイスクリーム、貝の味噌漬、干物がある。また、一段階進んで島外市場に向けて販売しているのに芋焼酎、焼き芋、芋でんぶん、ウコン顆粒、茶、トビウオの薫製・すり身、つけあげなどがあるが、ほとんどは土産品にとどまっている。こうした中で、自力でマーケットを開拓し、島外で認知されつつあるのが黒砂糖、きび酢、いも酢である。

その一方で、島外企業から島内の農家にアプローチ、あるいは契約栽培を進めている事例がある。例えば、島外の菓子メーカーが黒糖作りを習得し、菓子原料にするとともに、芋、栗、山モモなど一次産品の栽培を手がけ、農家と連携する仕組みを導入しつつある。将来的には、地場で末端商品にまで製造する計画を持っているため、地元の新卒を採用し、本社工場での育成を図っている。

また、島外の企業が地元で営業所を設立し、農家グループと契約して、原料を確保すると同時に、マーケティングの一環として契約した畑で体験観光、グリーンツーリズム、オーナー制などを組み込んだ一次と三次産業の連携、農商工連携の展開を試みている。さらに、島内の建設業が農業に進出し、冷凍焼き芋の加工業で付加価値を高めるとともに、島外企業と組んで農産品の前処理を手がけつつある。その一方で、通信販売の株クレモナ（横浜市）が冷凍加工した安納焼き芋を首都圏、中京圏、関西圏で十一月から販売を開始する予定である。

以上のように、本島における農商工連携の実態を紹介したが、連携が遅れているのは事実であり、

条件整備していく必要性を痛感しているので、次にその課題を挙げてみたい。

■高付加価値商品開発に向けた体制整備の充実が課題

まず、離島であるために海上運賃がハンディとなり、島外での競争力が弱く、商品のほとんどが土産品の域から脱皮できずにいる。運賃コストを克服する特徴ある高付加価値商品に仕立て上げるには、加工、マーケティングの技術を備えた人材育成と産官学連携を深めるコーディネート機能を持つ体制の整備が必要である。

島外に通用する商品開発には、原料素材が豊富にだけに、市場とキャッチボールができる商品試作の設備と、開発指導のスタッフの配置があれば、計画的な指導・教育による人材育成が充実する。現在、このような機能を持つセンターを設立したが、内容の充実はこれからであり、運営は民間主体が望ましいと考えている。

資本金の弱い地場においては、製造設備への投資はかなりのリスクを伴うことから、少量多品種生産に対応でき、高い品質管理体制を持つ共同工場をつくって稼働率を上げると同時に、その運営は使用料で維持管理する体制をつくり上げねばならないと思っている。生産量が増大すれば、その時点で専用工場に本格投資すればよいと考える。

農商工連携は、加工技術、マーケティング技術が弱い地場において、その人材育成が急務と考える。そのためには、習得するためのハードが必要であるとともに、情報を蓄積するセンター機能が重要である。産官学の連携が人材育成の機会を創出し、農商工連携を加速すると確信している。



農商工連携による農林水産業・農山漁村の活性化



総合食料局食品産業企画課 課長補佐

・道管 稔

農商工連携を核とした農林水産業・農山漁村の活性化

都市と地方の格差が拡大する中で、地域経済の基盤である農林水産業と食品産業などの商業・工業などの間での連携、いわゆる農商工連携を進め、相乗効果を発揮して地域経済の活性化を図っていくことが期待されている。

農商工連携は、農林漁業者にとっては、長い歴史の中で培ってきた地域の資源を見詰め直し、他分野の事業者との連携を深めることで、新たな市場の開拓、経営の改善が期待され、農林水産業の体質強化や農山漁村の活性化を実現する上で、大きな力になるものと考えている。

農林水産省では、これまでも農林水産業と食品産業などの結び付きを強化するための様々な施策を実施してきたが、今般、さらに農商工連携の取り組みを促進するため、経済産業省との連携を密にし、共同で取り組みを進めていくこととした。本稿では、農商工連携を進めるための具体的な施策について紹介したい。

農商工等連携促進法の制定

昨年から農林水産省と経済産業省では、全国の先進事例を集めた「農商工連携88選」を選定・公表するなど、農商工連携のPRや取組機運の醸成のための取り組みを進めてきた。

さらに今般、事業者の積極的な農商工連携の取り組みを促していくため、両省は共同で「中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動の促進に関する法律（農商工等連携促進法）」を制定し、農商工連携の取り組みへの支援を行うこととした。

「1」農商工等連携促進法の概要

農商工等連携促進法は、農林漁業者と食品製造業者などの中小企業者との連携し、それぞれの経営資源を有効に活用して行う新商品やサービスの開発、販路開拓などの取り組み（農商工等連携事業）について、税制・金融面での支援措置を講じるものである。

「2」農商工等連携事業の実施主体

農商工等連携事業は、農林漁業者と中小企業者などが共同で実施するものである。農林漁業者と商業者などの異業種連携である必要があり、農商工連携や工農連携、商農連携は支援対象外となる。

なお、農協、森林組合、漁協などは、「農林漁業者」と「中小企業者（食品加工など）」のいずれの立場でも参加が可能である。

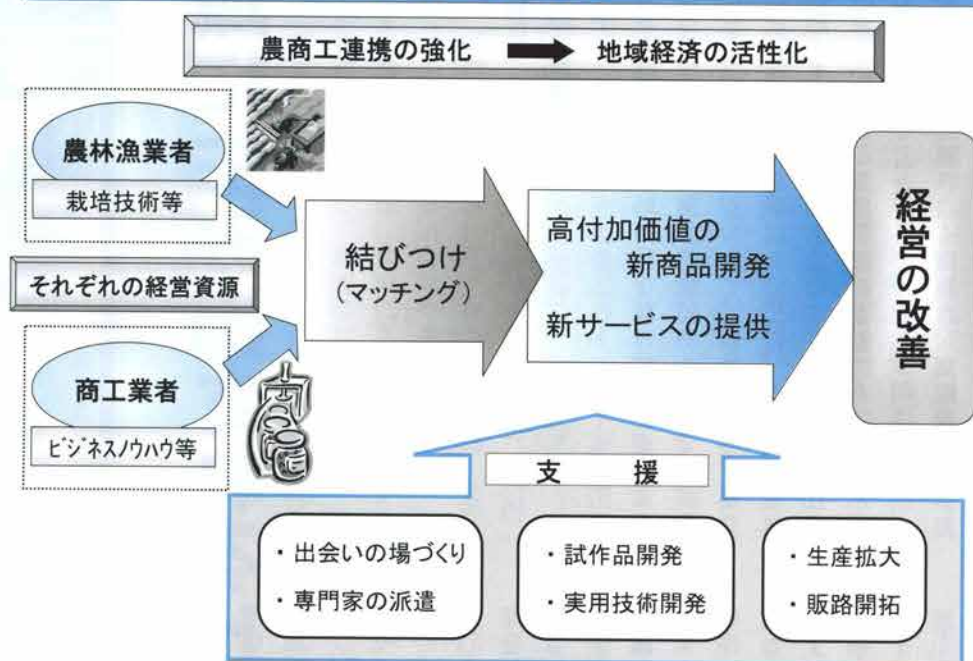
「3」農商工等連携事業の要件

支援の対象となる農商工等連携事業の基本的な要件は、

① 農林漁業者と中小企業者がお互いの経営資源を活用して双方が工夫を凝らした取り組み（例えば、中小企業者が新しい材料、製造方法・加工方法を導入すること、農林漁業者が実需者のニーズに合わせたロットでの出荷や、新しい品目の導入を行うことなど）を行うこと

② 両者にとって新たな商品やサービスの開発・提供などを行うこと（例えば新たな加工食品

農商工連携の意義



の製造など)
 ③ 両者それぞれの経営の向上が図られること
 (付加価値額が5年計画であれば5%向上することなど) — となっている。

〔4〕 支援措置

農商工等連携事業に取り組む農林漁業者と中小企業者は共同で計画を策定し、地方農政局または

経済産業局などに提出して大臣の認定を受けることにより、以下の支援措置を受けられる。

① 中小企業信用保険法の特例 (保証限度額の拡大、填補率の引き上げ)

② 小規模企業者等設備導入資金助成法の特例 (小規模企業者等設備導入資金の貸付率の引き上げ (1/2以内・2/3以内))

③ 食品流通構造改善促進法の特例 (食品流通構造改善促進機構による債務保証)

④ 農業改良資金助成法、林業・木材産業改善資金助成法、沿岸漁業改善資金助成法の特例 (農業者などを支援するために必要な施設の整備などについて農業改良資金などを中小企業者に拡

大など)

⑤ 課税の特例 (設備投資に係る7%の税額控除または30%の特別償却)

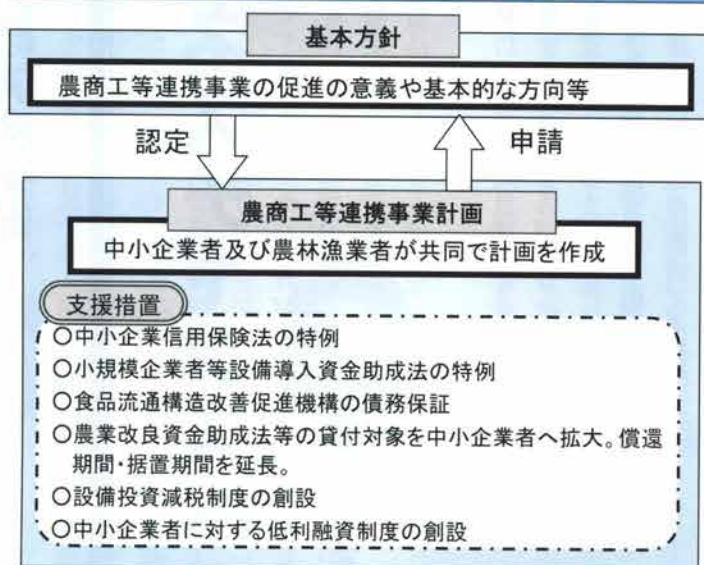
食料産業クラスター展開事業の推進

農林水産省は、農商工連携を促進するための補助事業として、平成17年度から食品産業が中核となつて地域の農林水産業や関連産業との連携を促進する「食料産業クラスター展開事業」を実施している。具体的には、全国に食品メーカー、農林漁業者、流通業者、大学・研究機関などにより構成される食料産業クラスター協議会を設置し、地域の食品メーカーなどと農林漁業者の出合いの場の設定や、人材育成、地域の農林水産物を活用した新商品開発、展示会への出展などの取り組みについて支援を行っている。

本事業では、現在までに全国で百四十六件の新商品が開発されており、これらは地域の活性化を実現する貴重なシーズであると考えている。

今後は、九月中旬以降に第一回の農商工等連携促進法に基づく農商工等連携事業計画の認定を予定している。今後とも、新法による支援をはじめ、経済産業省と一体となつて様々な施策に取り組み、創意工夫を発揮した多様な連携の形成を通じて農林漁業者・商工業者の経営改善、さらには地域全体の活性化の実現を後押ししていきたいと考えている。

農商工等連携促進法のスキーム(農商工等連携事業)





地域に生み出されるビジネスチャンスへの期待

農商工連携の可能性

日本経済は息の長い回復を続けてきたが、このところ景気回復が足踏み状態にある。中でも、地域に成長産業の集積が少なく、農林水産業、建設業などに依存する地域においては、相対的に景気回復感が乏しい状況にある。こうした地域を元気にするために、地域経済の基盤である農林水産業を元気にすることが必要である。

農林水産業を取り巻く環境は、高齢化の進展や耕作放棄地の拡大など厳しい状況が見られるものの、海外輸出や新品種、新商品の開発に成功しているケースもあり、成長のポテンシャルを秘めた産業であると言える。このポテンシャルを引き出す鍵を握っているのが、世界最先端の技術やノウハウを持つわが国の製造業や流通業ではないかと考える。従来の農林水産業の仕組みに、商工業の技術・ノウハウなどを活用した連携（農商工連携）が加えられれば、農林水産物を加工した新商品の

開発や販路開拓につながり、農林水産業と商工業双方に大きなビジネスチャンスが生み出されることが期待される。

現に、このような農商工連携の取り組みのうち、ベストプラクティスを収集した「農商工連携88選」の中には、農林水産業とIT企業、旅館業、建設業などが連携した取り組みにより、新たな商品・サービスが誕生し、地域の所得や雇用に結び付いた事例が既に創出されている。

行政の枠組みを超えた連携

農商工連携は、地域経済の回復にとって大きな可能性を秘めていると言えるが、経済産業省としては、これまで「農」の分野は従来の領域を超えた守備範囲外であり、農商工連携を促進していくに当たっては、「農」のスペシャリストである農林水産省との連携が不可欠である。これまで、縦割りと言われてきた両省それぞれの領域だが、まずは役所同士の壁を取り払い、省をまたいで知恵



地域経済産業グループ 地域経済産業政策課 ● 細川 孝

を出し合うことで、両省の施策がそれぞれの強みを生かしながら連携し、相乗効果を発揮するものと考えている。

こうした思いから、農林水産省と経済産業省は昨年十一月末に共同で「農商工連携促進等による地域経済活性化のための取組み」を公表し、これに基づき、平成二十年度予算では、農林水産省、経済産業省ともに百億円以上、計二百億円以上の農商工連携関連予算を計上し、農林水産業者と商工業者のマッチング、技術開発から販路開拓に至るまで幅広い施策メニューを整備した。

さらに、法律面でも農商工等連携促進法と企業立地促進法改正法のいわゆる農商工等連携関連二法を制定し、今夏施行された。この二法は、中小企業者と農林漁業者が連携して行う新商品の開発などの新たな事業活動を促進するとともに、こうした事業活動を食品関連産業をはじめとした企業立地、設備拡張などの投資行動など、企業活動の活発化につなげていくことを目的としており、税制の優遇などさまざまな支援措置を定めている。

農商工連携の全国展開へ向けて

国としては引き続き、農商工連携を地域活性化策の重要施策として位置付け、予算措置を含めた支援措置を講じてまいりますが、農商工連携の取り組みが全国各地へ広がり、地域に根付くためには官民一体となった取り組みが必要である。本年六月十六日には首相官邸で「農商工連携サミット」が開催され、福田総理から農林水産業や商工業の関係団体のトップに対し、「農商工連携が地域活性化の原動力となることを期待しており、農商工連携の波が全国津々浦々に広がっていくよう、さらに強力なリーダーシップを発揮していただきたい」との要請があった。このサミットを皮切りに、七月三日に農商工連携全国フォーラムが開催され、その後、各地域においても施策普及フォーラムやビジネスセミナーなどのイベントが全国各地で順次開催されている。また、全国九ブロック（北海道、東北、関東、中部、近畿、中国、四国、九州、沖縄）に設置されるブロック別農商工連携協議会においては、都道府県や地域の商工会、JA、金融機関など、既に地域にネットワークを有する関係機関が参画し、地域において第一次、第二次、第三次の産業の壁を越えた連携が促されることが期待されている。

地域の農林漁業者と
中小企業者をサポート

最近では、自治体や民間団体が独自に農商工連携に関する勉強会や協議会を開催するなど、地

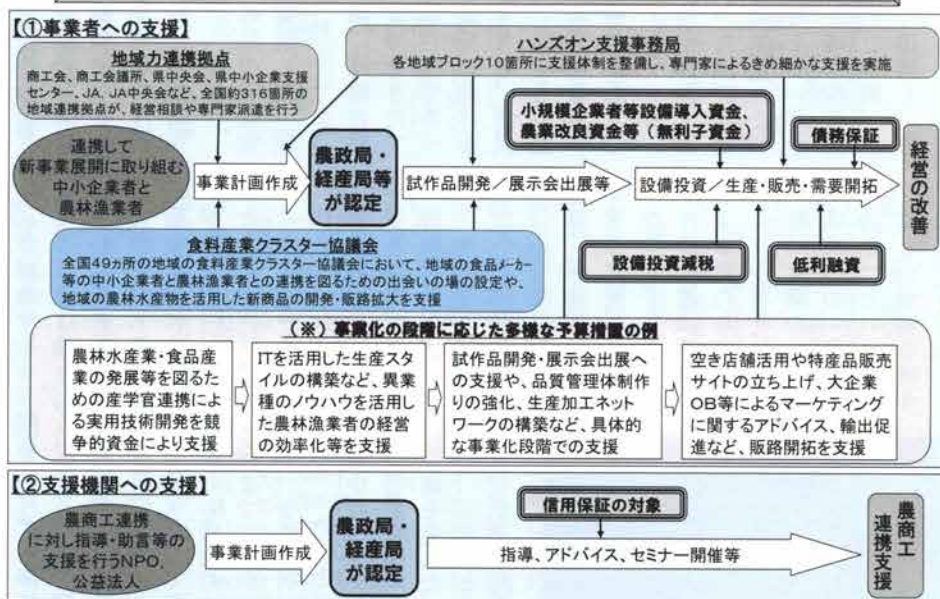
域において農商工連携に関する自主的な取り組みが活発化され始めている。国としてはこうした取り組みを支援すべく、昨年十二月に五百億円の農商工連携型のファンドを創設し、本年六月に岐阜、徳島、高知の三県で第一号の基金が立ち上がった。いずれも各県が地域の特徴やニーズに合わせた支援内容を決定し、地域の強みを生かした新事業の創出に向けて、農林漁業者と中小企業者の連携を推進するものである。

また、農商工連携に取り組む中小企業者や農林漁業者へのより身近なサポート体制を拡大させる仕組みとして、本年五月に全国三百十六カ所に「地域力連携拠点」というワンストップで経営相談や経営支援に当たる支援センターを整備した。これを中心に、各地で商工会、JAや食品産業クラスター協議会などといった事業者身近な支援機関が連携して、中小企業者と農林漁業者とのマッチングを積極的に行い、事業の掘り起こしや磨き上げを支援する。

さらに、新商品・新サービスの開発・事業化から販路の開拓を一気通貫で支援していくべく、全国十カ所に「地域活性化支援事務局」を設置し、マーケティングやブランド戦略、商品作りの専門家を約百四十人配置して、全国的なマーケットを視野に入れた商品開発や販路開拓などをサポートするとともに、ジェトロなどによる海外展開も支援していく。

国としては、全国各地で官民一体となった農商工連携の取り組みが加速されるよう、農商工連携

農商工等連携促進法における支援の流れ



のメリット・重要性をしっかりとPRし、事業者をサポートできる体制を整備しながら連携を促進していく。今後とも、法律、予算、支援機関などを最大限に活用し、農商工連携が二十一世紀の日本経済を支える新たな産業として変革をもたらすことを期待している。読者の皆様も、国に期待する農商工連携の支援施策についてご意見をお送りいただければ幸いである。

トピックス サミット開催町奮戦記

おもてなしの心で世界に

環境と観光のまち洞爺湖

北海道洞爺湖町長 長崎 良夫



「棚ぼた」と言われた突然の開催地決定

平成十八年暮れ、マスコミからの一本の電話でサミット開催の候補地として、名前が挙がっていることを知った。年が明けて、年度末を迎えたころ、京都、横浜など有力候補地がある中で、サミットの北海道開催の可能性が現実味を帯びた。

洞爺湖町も北海道や町内主要団体とともに、三月初旬からサミット開催誘致に向けた要望活動を展開した。安倍元首相が五月十九日、当町を訪れ、サミット開催地に北海道洞爺湖を正式決定したと発表した。人口約一万七百人の当町は、歴史的出来事に歓喜し、改めて洞爺湖周辺の貴重な財産の存在を再認識した思いだった。誘致活動を展開してきた各地域からは「棚ぼた」との表現もあったが、サミット成功に向けた町民一丸の取り組みが始まった。

手探りの準備作業と住民の協力

開催地決定から十日ほどで、まず歓迎の横断・懸垂幕を町内主要個所に設置し、地方の一自治体としての手探りの準備作業が始まった。国内の地方開催は九州・沖縄に次ぐ二例目だが、平成十二年の時とは世界情勢も大きく変



ザ・ウィンザーホテル洞爺

沿道や街灯に花植栽を施すなど、花いっぱい運動に積極的に取り組んだ。イベントとして、カウントダウンのサミット開催二百日

わった。

近年のサミット開催は、米国で翌年に発生した9・11同時多発テロが分岐点である。この事件は全世界を震撼させ、以来、各国で開催されるサミットは国際テロの危険にさらされた。また、一部のNGO（反グローバリズム）などの団体による暴動が、大きな脅威となった。

準備としては、歓迎事業、環境対策、警備対策、地域住民対策のほか、国・北海道との連携作業があり、マニユアルもない状況で進めなければならぬのに加え、財政的事情もあって、思いと現実の狭間で、町としては「身の丈にあった準備」をしていくことにした。

歓迎事業については、町内の気運醸成のためにG8参加国の国旗を公共施設に掲揚、歓迎塔・歓迎フラッグを設置し、沿道や街灯に花植栽を施すなど、花いっぱい運動に積極的に取り組んだ。イベントとして、カウントダウンのサミット開催二百日

前、百日前、五十日前の歓迎事業を実施。各国先遣隊の現地視察には、できるだけ当町を代表して対応するなど、「おもてなしの心」で歓迎の意を表し、小さな町の外交を展開した。

今回のサミット主要課題の一つに、地球温暖化問題があった。洞爺湖町は支笏洞爺国立公園内にあるため、これまで数々の取り組みを実践してきており、当町が目指す主要課題でもあった。地域資源を大切にしたい観光地の対策として、(湖沼汚濁防止の)下水道事業や温泉排熱を利用したエネルギー利用効率向上事業、雪蔵貯蔵施設、ホテル・旅館から排出される天ぷら廃油の車燃料利用などの取り組みを実施、同時に全町挙げての清掃活動も行い、ゴミのない環境対策を展開した。

警備対策については、町民の安全安心の最優先を警備当局に要請した。住民に対する説明会を通じた対応により、警察車両の走行訓練や検問、道路封鎖など、一部地域の生活に支障をきたす場面でも、住民は極めて協力的であった。これも自らサミット成功に向け参画していることへの姿勢であり、住民からの苦情は皆無だった。農業も漁業もシーズン中だったが、作業を自粛するなど、警備に対する理解とおもてなしの心があつた。

当初、サミット開催期間中は外に出られない状況になるといった風評が流れ、観光地としての対応策が問題となった。有珠山噴火災害時の時を思い浮かべ、情報管理と住民への正確な情報提供に努めなければならないと判断、各会合や説明会などに努めて出席し、理解を求めた。

新たなまちづくりに向けた住民の「自信と誇り」

サミット開催は、洞爺湖町としては町制施行以来の歴史的な大事業であった。この名譽ある首脳会議開催に向け、地元として歓迎の様々な活動を展開すべきか、形が定まらなかったが、花いっぱい運動と清掃活動には多くの住民が参加した。また、外国語の研修会やマナー講習会にも多くの住民が参加し、外国から訪れるお客を迎える準備が進められた。

今回のサミット開催に対する海外からの評価は総合七八点で、日本で開催された過去五回の中では最高点をたたいた。天候に恵まれなかったが、環境を中心に北海道の上品なおもてなしが良かった。各国首脳からも感謝のメッセージが届けられ、これまでになかったことであると紹介された。また、NGO代表も「仕事ができた良かった」と外務省にあいさつにきた。多少のリップサービスはあつたにせよ、世界各国からの評価が高かったことに安堵を覚えた。

サミットが無事終了し、主会場となった小さな地方自治体にとって、住民が共に汗を流した体験は、洞爺湖という世界に発信されたブランドとともに、今後の地域協働による新たなまちづくりの萌芽に加え、町民意識の中に達成感への「自信と誇り」という貴重な心の資産を残すことができた。



町民手作りのペットボトルキャンドル

JOIN (移住・交流推進機構) 設立から 1 年！

—移住・交流推進の全国組織として成長—

JOIN (移住・交流推進機構) が設立されて約 1 年となるが、
今回はその 1 年を振り返り、活動実績を中心に報告する。



はじめの一步は、交流会での名刺交換から

◎ 66 法人と 814 自治体が会員に

設立当初の会員数は、法人が四十三社・団体、自治体が六百五十五団体であった。JOIN 設立後も順調に会員数を伸ばし、直近の会員数は法人が六十六社・団体、自治体が八百十四団体となり、移住・交流を推進するわが国では最大級の組織に成長した。

◎ 会員同士が意見を交わし合う 交流会を 16 回開催

JOIN は「官民連携で地方を元気に」を合言葉に、その推進力となる官民連携の移住・交流に係る新ビジネスやサービスを開発することを目指している。そのために JOIN では、会員同士が意見を交わし合い、ビジネスの種を育てていく場として、JOIN 交

流会を開催している。

交流会は、東京および開催を希望する会員道県で開催してきた。東京開催はおおむね二カ月に一回の開催で、既に七回実施しており、毎回百二十人前後の参加があり、好評である。また、地方開催は九県で実施済みで、今年度中にと四道県で開催する予定である(開催状況の詳細は、JOIN 事務局に問い合わせいただくか、JOIN 会員の企業・自治体であれば、JOIN ホームページの会員フォーラム内に詳細を掲示しているので参考にされたい)。

◎ 官民連携で新たなビジネスを構築する 創造研究委員会

JOIN の特徴的な事業の一つとして、新たな移住・交流ビジネスの創造に資する事項について研究し、または新たな移住・交流ビジネスを事業化するため、必要な調査やモデル事業などを実施する「新ビジネス創造研究委員会」の設置がある。この研究委員会は、会員から提案のあったテーマに賛同する会員を募り、一緒に具現化するための検証や実証を重ねていくものである。

現在のところ、昨年十二月から活動を開始したのが三委員会、さらに本年四月以降に活動を開始したのが四委員会がある。各委員会の成果については、

追って本誌で報告するが、一つだけ今号で報告すると「福利厚生ビジネス連携研究会(委員長・和歌山県)」が挙げられる。

同委員会では、会員企業九社と自治体八団体が同研究会に参画し、田舎暮らし体験を企業の社員向け福利厚生商品として商品化、福利厚生代行業者三社を通じて販売していく試みである。夏休み期間を中心として実際に販売を行った。今年度後半にその実績を検証し、来年度につなげていくこととしている。

◎ アクセス数を増やすポータルサイト

「jp.join.jp」は JOIN 設立と同時に開設したが、順調にアクセス数を増やし、八月末現在の月間総ページビューは約百三十万となっている。毎月、総ページビューが伸びてきていることから、類似の移住・交流情報サイトに比べても、ユーザーに認知されたサイトに育ってきていると感じている。

JOIN 会員はこのサイトから簡単に情報発信ができるため、積極的な活用をお願いしたい。

このように設立から一年の主な取り組み状況を報告したが、二年目に入る JOIN としては、具体的な成果を出すべく取り組みを続けていく所存である。

(JOIN 事務局 平田聖路)

地域レストランで「食」を通じた「コミュニティづくり」

四日市市の近鉄川原町駅から徒歩五分、地場産業の一つである万古焼きのPRと販売を目的に建てられた「ばんこの里会館」の二階にコミュニティレストラン「こらぼ屋」がある。

主婦や学生など料理好きの市民が店に登録し、日替わりランチを提供し、地域の人が考えた企画イベントによって、様々な種類のコミュニティが構築され、地域が活性化している。その動きは、四日市市にとどまらず、全国に広がっている。

「誰もが自分の色で輝ける社会の創出」を理念にこらぼ屋を運営する「NPO コミュニティレストラン」の海山裕之代表は、このユニークな仕組み、ワンデイシェフ・システムや取り組み内容について伺った。

コミュニティレストランを創設

海山代表は、プロのシェフとして四日市でレストランを経営する傍ら、市民活動をしてきたが、現在のコミュニティが希薄化し、崩壊へ向かっていると感じ、常々危機感を抱いていた。このため、二年間NPO活動で勉強した後、平成十三年十一月、レストランを閉じて「顧客」「食を提供する側」「地

域の人」のすべてが、レストランにかかわるコミュニティをつくることに特化した「コミュニティレストラン」こらぼ屋を同市本町通り商店街に立ち上げた。その後、同市の「ばんこの里会館」の活性化のためにレストランの運営を引き受けてほしい」との依頼を受け、同十八年九月に現在の場所で運営を始めた。

素人シェフが自分の屋号でランチを提供

こらぼ屋の厨房は、十人がけの大きなテーブル一つと、四人がけテーブル四つの客席を見渡せる場所にあるオープン式キッチンだ。ここで素人シェフが腕を振る。食による地域づくりの拠点となる場所だ。

取材に伺った日のシェフは、こらぼ屋開設当初から腕を振るった主婦歴

★団体プロフィール★

設立年＝2001年11月
設立・運営主体＝個人
代表者＝海山 裕之
＜事務局連絡先＞
〒510-0035
四日市市陶栄町4-8
(電話) 059-358-0371
(URL) <http://www.koraboya.com>
※10月中旬開設予定

四十年の田中道子さんだ。屋号は「みっちゃん亭」。子どもが手を離れて時間ができたため、新しいことにチャレンジしようと思いい、シェフ登録したという。「おいしいと言ってもらえた時が何よりもうれしい」。普通の主婦が、いまや人気シェフの一人となり、地域で輝いている。

ランチ八百円のうち、シェフの予算は五百六十円。二週間前までに予算の中でメニューを考え、最低二十食分の材料を調達する。シェフは、自分の屋号を持ち、店内も自分の好みで装飾でき、雰囲気づくりも楽しめる。

ランチタイムは、十一時三十分から十四時。一日の店の切り盛りは、シェフとそれを手伝う調理アシスタント、そして運営責任者であるチーフ・コординーター役の海山代表の三人がグループとなって行われる。

スタッフは、九時ごろに店に入り準備を始め、全て終わるのは十五時半ごろ。人気シェフや団体客が訪れた場合は、昼を待たず十二時までに完売することもある。人気シェフ田中さんのランチは、今日も時間前に売り切れだ。海山代表はシェフを希望する人に「少しだけ、気合」を入れた家庭料理を気軽に」と言っているが、最近では、

キャリアの長い素人シェフの腕が上がり過ぎて、シェフ希望者の敷居を高くしてしまっている一面もある。複雑な悩みである。

ランチ時間が終了し、後片付けをした後、スタッフ全員が遅い昼食を取る。お互いにコミュニケーションを図り、プチ反省会をする意味もある。このため、面識のなかったスタッフ同士に新たなつながりができてくる。

最後に、売り上げの七〇%を受け取り、残った材料を手にして店を出ると、シェフの仕事は終わる。売り上げの三〇%は店の運営経費に充てられる。



日替わりランチの準備をするシェフ

ワンディシエフ・システムと

継続した活動の取り組み

素人がシェフになる夢を簡単にかなえてくれる仕組み「ワンディシエフ・システム」。現在のシェフ登録者は、二十歳代から六十歳代までの大学生、主婦、サラリーマンなど男女約六十人。事前にシェフ登録が必要だが、登録の条件は「プロではないこと」だけであり、年会費二千元を払えば誰でも月二回までランチを提供できる。

当日の運営についても、前述の通り、調理アシスタントと食品衛生責任者の資格を持ったチーフ・コーディネーターがシェフをサポートする。「誰もが無理なく、気軽に参加できる」をモットーに、いろんな方法で余計な負担を減らしている。

「もうけ」が増え過ぎると、ビジネスとして他業者が参入してきたり、スタッフ同士のコミュニケーションが難しくなる。このため、適度にもうからないシステムになっている。そうする

ことが、継続して活動することにつながり、「こらば屋」が地域のコミュニティ形成の場として発展することになるからだ。

地域住民が主役の

コラボレーション企画

日替わりランチは、こらば屋が提供する地域づくりのメニューの一つに過ぎない。こらば屋は、地域の人々が食を通じて夢を実現させるための場をたくさん提供している。主役はあくまでも、地域の住民だ。

週末のランチは、「スペシャルランチ」という名で、テーマ性やイベント性の高いこだわりのランチを提供する場だ。パンづくりができるシェフがプロデューサーとなった「サンドイッチバイキング」は、十人のシェフが参加してパンや具を提供し、参加者が自由にサンドイッチを作るという企画。五十人の定員だったが、すぐに予約でいっぱいとなった。



NPOコミレスネットこらば屋の海山代表

若者ミュージシャンが提案した企画「FM音楽台」。会場内でFMラジオのデスクジョッキーがおしゃべりし、生演奏するというもの。この時は、こらば屋で企画内容に合ったシェフを紹介し、若者の夢を実現させた。食を提供できなくても、自分の得意分野を活かすことができるので、誰もが主役に



素人シェフの日替わりランチ 800 円

なれる。

このほかにも、高校生による「日カフェ」「ジュニア・オーナーズ・カフェ」は、メニュー構成、店内の雰囲気づくり、宣伝用のチラシ作成など、すべてを高校生が行う。客も中・高校生に限定で、高校生がカフェを実体験できる貴重な場だ。

サンドイッチバイキングに参加したシェフは、「夫の転勤で知り合いのいない四日市にきた。こちらでたまたま食事をした際、海山さんに声をかけられてシェフに登録した。何回かシェフをするうちに仲間が増え、スペシャルランチの時には、得意なパンでみんなとコラボレーションできた。さらには、こらば屋隣りのスペースで特技のヨガ

教室を定期開催させていただき、多くの仲間を得た」と、こらば屋で新たなコミュニティを得た一人でもある。

広がる地域づくりの輪と

活力の創出

こらば屋を舞台にした食によるコラボレーションの企画は百近くになる。ランチや企画の数の分だけ、シェフやアシスタント、スタッフ、企画プロデューサーら多くの人がこらば屋を通じて知り合い、コラボレーションし、それぞれの夢を実現させた。これらの人々がネットワークを活かし、地域住民と交流するための料理教室や出張レストランをこらば屋以外の場所で開催するなど、地域づくりの輪が広がっており、地域に活力が生まれてきている。

食を通じた地域づくりは、四日市市にとどまらない。これまで、海山代表の下には全国各地から多数の人が視察に訪れており、現在、全国で二十店舗がワンディシエフ・システムの店として、地域づくりに取り組んでいる。

このため、海山代表は平成十三年にNPOを立ち上げて以来、全国に対する支援も行っている。四日市市内でも、同十四年にオープンした市内二号店の「らいふ」に続こうと、近々市内に三号店が開店する予定だ。

ワンディシエフ・システムの「食」による地域づくりは、四日市だけでなく、どまらず、全国各地が活性化していく一つのツールとなることを期待したい。

（財）地域活性化センター

編集委員 ● 高橋 潤

シニアの持つ経験、 人脈、ノウハウを地域に還元

地域の課題が多様化・複雑化している。高まる行政ニーズに対する有効な施策を打ち出すためには、行政からの視点だけでなく、住民からの視点をいかに取り込むことができるか、また、地域の課題を住民自らが主体的に解決する住民自治の仕組みづくりができるかが、地域の未来を占うカギとなるだろう。そのような中、地域のシニアが主体的に活動する拠点づくりで注目を集めている「特定非営利活動法人シニアSOHO普及サロン・三鷹」が東京都三鷹市にある。

民間アパートなどの建設が進み、現在は人口十七万人のまちである。このまちで、主にシニア世代を対象にパソコン教室や起業支援を通じて、活動と交流の場を提供しているシニアSOHO三鷹の久保律子代表理事を訪ねた。

地域人材を コミュニティビジネスに活用

シニアSOHO三鷹は、「シニアの地域ビジネス参加のプラットフォーム」を目指して創設された団体だ。プラットフォームとは、企業OBや子育てを終えた主婦が、それぞれが持つ経験と人脈、そしてノウハウを自分たちが住んでいる地域でビジネスとして活用するための活動と交流の場を提供することだという。始まりは平成十一年までさかのぼる。当時の代表理事であった堀池氏はじめ、市内在住の同じ大学の同窓会の集まりがきっかけとなって、始まった。翌同十二年にはNPO法人格を取得、同十七年に代表理事に就任した久保さんの下、紆余曲折を重ねて発展を続けた。

★団体プロフィール★

設立年= 2000年11月
設立・運営主体= NPO 法人
代表者= 久保 律子
会員数= 129人
<事務局連絡先>
〒181-0013
東京都三鷹市下連雀 3-38-4
三鷹産業プラザ310
(電話) 0422-40-2663

シニアSOHO三鷹は、「地域社会



介護住宅修正に取り組む「住まいのあんしんネット」

貢献」「自己実現・情報交換」「ひと味ちがうパソコン教室」の三点に重点を置いて取り組んでおり、一件百万円以上の事業はプロジェクト方式としている。プロジェクトとは、理事会に諮り認定された事業のことで、会員の中からプロジェクトリーダーを募り、プロジェクトリーダーが責任を持って実施する方法をいう。プロジェクトリーダー

は、事業に協力してくれるメンバーを募り、責任を持って事業を遂行させていく。売り上げの二〇％はシニアSOHO三鷹に、一〇％はリーダーが、一〇％は営業担当者に、そして残りの六〇％をメンバーに支払う方法で運営されている。今回の取材は、代表的な取り組みである「三鷹いきいきプラス」「わくわくサポート三鷹」についてお話を伺った。

三鷹いきいきプラスは、三鷹市から受託している事業だ。「ちよつとお願いしたいことがある」「ちよつと教えてほしい」「一緒にできる仲間がほしい」といった願いのある人と、仕事をしたい人（それに応じることができる人）とのマッチング事業である。現在、「いきいきプラス登録会員」は約千五百人。依頼の内容は、パソコンから折り紙教室、料理や日曜大工など様々だ。久保さんが特に強調していたのは、依頼者と受託者が双方同意の下で実施していること。登録情報を単に機械的に結び付けるのではなく、必ず事務局が間に入って内容を審査した上で、当事者同士の協議をセッティングする。そのた



久保律子代表理事



いきいきプラスで手づくり料理

「既存の制度をいくらかで受託する」のではなく、「どこまでならできる」「何ができない」「いくら経費がかかる」といった内容を含め、地域の実情について、行政（または民間企業）と徹底的に協議し、無理のない活動を心がけているからこそ、継続してサービスが提供できるのだ。そして、それを可能にしているのは、会員一人ひとりが持つ経験、人脈、技術、知恵とノウハウが集積され、なおかつ、それを生かしているからだ」と久保代表は語る。

組織の活性化と リスクの分散が課題に

順調に見える活動にも悩みはある。プロジェクトリーダーに立候補する人がいつも固定されてきたことだ。自由な組織を標榜して設立された会

だ。売り上げが伸び、いつしか企業のような組織となってしまう。もともとは、企業OBなどが持てる経験や人脈を活用するプラットホームを目指していたのに、プロジェクト活動だけに参加する会員は少なくない。そのため、同じ事業のリーダーは連続三年までとして、多くの会員が参加できるように人の異動を敢行している。常に新しい風を入れる、一度は離れて俯瞰する立場から物を見る意識を持たせるなど、組織が停滞しないための策を取っている。



新しく完成したITルーム

だが、売り上げが伸び、いつしか企業のような組織となってしまう。もともとは、企業OBなどが持てる経験や人脈を活用するプラットホームを目指していたのに、プロジェクト活動だけに参加する会員は少なくない。そのため、同じ事業のリーダーは連続三年までとして、多くの会員が参加できるように人の異動を敢行している。常に新しい風を入れる、一度は離れて俯瞰する立場から物を見る意識を持たせるなど、組織が停滞しないための策を取っている。

地域に根差した取り組みと コミュニティの形成

シニアSOHO三鷹の取り組みで優れているのは、先にも述べたように、百三十人にも上る会員一人ひとりが持つ経験、人脈、技術、知恵とノウハウを余すところなく活用していることだろう。しかも、活動開始当時から、「読み・書き・そろばん」の感覚で、「これからの時代はパソコンを活用できた

うがいい」からと始めたIT教室が、今では数多くの事業を受託するまでに成長している。それも、ただ受託するのではなく、いかに地域に根差した取り組みとなるかを行政と対等の立場で、「何が出来るのか」「どんな付加価値が付けられるのか」を意識し、実行しているところが特筆すべき点ではないだろうか。行政がコストダウンのために民間活力を利用することは、近年主流となってきたが、単なる下請け企業であってはいけない、そこに地域の知恵とノウハウが埋め込まれていなければならぬ、と久保代表は語った。

これまでで挙げた取り組みのほかに、市内小学校で児童の安全を見守る学校安全推進員「みたかスクールエンジェル」など、地域に根差した取り組みにも力を入れている。初めは、照れていた子どもたちも毎朝あいさつを交わすうちに、笑顔が見られるようになったという。

近年、団塊世代の大量退職が叫ばれているが、いわゆる二〇〇七年問題ではシニアSOHO三鷹の会員は増加しなかったようだ。これは、年金が受給される年齢まで再就職先に勤める人が多いからだそう。しかしながら、少なくとも近い将来には、これらの人たちが地域に帰って来ることが見込まれる。今後このような市民団体が設立され、シニア世代を含む住民が地域の中で活躍できる場が多くなれば、自ずと地域が元気になっていくのではないだろうか。

（地域活性化センター）

編集委員

● 伊藤武範

「起業支援が導く地域再生」

（株）イドム代表取締役 小出宗昭

起業支援する側に必要な

マインドとスキルを実践形式で養成

地域再生の優良事例地において、地域に密着した活動経験豊富な講師などの指導の下、レクチャーやフィールドワーク、グループワークなどを行い、実践的手法の習得支援により、地域再生を担う人材を育成する地域再生実践塾。

第二回は、「起業支援」をテーマに七月十四日から十六日まで静岡県富士市で開催。「SOHOしずおか」で二百以上の新規事業を支援した小出宗昭氏を主任講師に招き、「起業支援が導く地域再生」について、五十四人が学んだ。

今回、私は地域再生実践塾の第二回

のテーマ「起業支援」の主任講師の依頼を受け、「起業支援が導く地域再生」

のタイトルで三日間の講座全体をコーディネートした。起業支援による地域活性化およびそれを担う人材に必要なマインドとスキルの養成が目的で、同塾としては初の試みである。以下、本



主任講師の小出氏。特別講師のこばた氏、特別講師兼ファシリテーターの秋元氏（奥左から順に）

講座開催の意義および同講座における取り組み内容とその成果について述べる。

地域再生を導く起業・産業支援

私は過去八年の間に、静岡市と浜松市に新設された計三カ所の起業・産業支援を行う公的施設の立ち上げと運営にかかわってきた。その活動の中で私が施設運営の柱として位置付けてきたのが、「起業支援・産業支援機関を核とした地域再生」である。起業・産業支援を目的とする公的支援機関が効果的な支援を行うことにより、起業家や新しいビジネスモデル・新商品開発に取り組み中小企業が増加すること、そうした動きが地域全体に広がることで、地域全体のモチベーションが高まり、チャ

レンジ精神旺盛な人材輩出のさらなる増加につながるなど、地域を刺激し、活性化することが可能と考えてきたためである。

この考えは、国内における公的起業・産業支援機関の活動においては、今のところ期待された成果を上げられていないという課題に対する答えを模索する中から生まれたものである。そして、その考えを実践する上では支援する側の「ひと」の能力向上が必要不可欠である。国の関係機関においても、制度・ハード面において様々な企画や実践を試みてきたにもかかわらず、全国各地で展開する公的起業・産業支援における活動が本来あるべき水準にまで達していない現状をかんがみて、特に起業・産業支援を担う人材の育成が急務であるという声をよく伺う。私が、依頼を受けた講座のタイトルとして「起業支援が導く地域再生」を選んだのは、こうした理由からである。

官民一体となった

産業支援センターの開設・運営

ここで開催地となった富士市について、少々説明したい。原油高や米国景気の悪化など日本経済を取り巻く環境が厳しさを増している中、同市にあって、産業の活動状況を図るバロメーターである製造品出荷額などが低迷している。静岡県内の市町村合併による他市の規模拡大の影響を大きく受けて



身振り手振りで熱の入った指導をする主任講師の小出氏

り、工業都市としての競争力の低下を懸念しなければならぬ状況である。

そのような中、同市は産業界と行政、市民などが一体となった経済活性化への取り組みに積極的に着手した。市商工農林部工業振興課は今夏、工業、商業、サービス業、農林水産業なども含む産業全般を支援の対象に、「人」による個別支援を目指す産業支援施設「富士市産業支援センター」(エフ・ビズ)を開設した。人口二十四万人の中規模都市が産業支援センターをつくったのは県内初で、運営を民間に委託したことも極めて珍しく、官民一体となり本気でまちおこしをしようとするプロジェクトである。

三日間のカリキュラムと講義内容

富士市という地方都市での地域再生実践塾の開催は、参加者募集の面で応募者が所定の募集人数に達するか懸念したが、募集開始直後定員四十人に対し、最終的には五十四人に上る参加者

いるとはいえず、平成十七年には県下六位まで後退した。市の主要産業である製紙産業が、需要の足踏みや原料高で厳しい経営環境下にあ

が集まった。受講生の属性も多様で、出身地は北海道から南は沖縄県まで、年齢層も二十〜六十代の幅広い世代から、熱心な起業・産業支援による地域再生の担い手が富士市に集合した。三日間にわたる本講座のカリキュラムは次の通りである。

1日目 冒頭では、「起業家育成にかかる問題提起」支援側に求められる資質とは」というテーマの下、先にも述べた公的機関における起業・産業支援の実情について解説すると同時に、問題提起を行い、支援施設やその担い手の本来あるべき姿を浮き彫りにするなど、本講座全体を貫く考えなどの総論部分と問題提起について私が講義をした。

続いて、岐阜市において起業家精神を持つ人材の育成による地域活性化に取り組んでいる「NPO法人G-net」の秋元代表と高嶋氏が登壇し、彼らの事業についてプレゼンテーションした。バイタリティあふれるこの二講師には、三日間の講座全体を通してワークショップのファシリテーターとしても活躍していただいた。

初日最後の講師には、ジャーナリストの三神万里子氏を招いた。三神氏は、国内外のメディアにおいて、人事や組織、会計、金融、新産業、市場創出などに関して、産業分野や組織規模にとらわれない非常に幅広い領域において精力的な取材および執筆活動を行って

いる。日本はもちろん、世界経済の動きを踏まえた上で、今地域に求められている半歩先を行く活動の展開を分かちやすく示していただいた。

2日目 前半の講義では、支援者としての問題発見能力を養うワークショップをメインテーマとした。全国的に活躍しているパワフルな女性起業家たちによるプレゼンテーションに続き、現在、彼女たちが実際に抱えている課題が提示された。この課題に対して、受講者はその場で具体的な対応策を考え、直接、起業家本人にそれを提案する講義とグループワークを組み合わせた展開である。

講師の一人は、私が平成十三年からサポートしている北極しろくま堂（有）の園田正世代表である。同社は赤ちゃんだつこ紐「スリング」のトップメーカーであり、園田氏は同十七年に全国商工会議所女性会連合会主催の「全国女性起業家大賞」を受賞した全国的に著名な女性起業家の一人である。そしてもう一人は、（株）しよくスポーツの



グループワークで班ごとに話し合い意見をとりまとめる

こばたてるみ代表である。こばた氏と私が一緒に手掛けた日本初のスポーツ栄養学を取り入れた弁当商品「スポーツ弁当」は、

同十五年開催の静岡国体会場において大ヒットし、同年の「静岡県ニュービジネス大賞」を受賞した。

この日の締めくくりは、私が立ち上げと運営に携わった公的起業・産業支援施設において実践していた「人が集まるための仕掛けづくり」について解説を行った後、もし受講生が当時の私だったとしたらどのような対応をすべきかについてグループごとに議論し、その結果を発表するというワークショップを行った。

3日目 最終日は地元で活躍している起業家や経営者など七人に相談者役として参加していただき、受講者が三日間に学んだことを活かして相談を受ける。実践訓練の場とした。支援施設の相談窓口で実際に発生することが考えられる具体的な相談の場面を設定し、受講生が実際に体験することで、支援者としてどのように対応したらよいかを身を持って感じ、考えるきっかけとすることを狙いとした。本番さながらのワークショップから、受講者が今後の業務に活かすことができる確かな気付きがあったのではないかと。

支援者に求められる三つの資質

私は、これまでの経験から起業・産業支援において、高い成果を生むために支援者に求められる資質には、次の三つの要素があると考えている。それ

は「高いコミュニケーション能力」と「優れたビジネスセンス」「絶えることのない情熱」である。例えば、売り上げ不振を理由に販路を紹介してほしいという相談があった場合、販売先を紹介するのは誰でも考え付く対応である。しかし、その効果は一時的であり、対応は決して根本的な解決にはならない。そうした相談においては、まず販売不振の本当の理由を相談者と同じ目線で一緒に考えて、問題の本質を的確に把握することが重要であり、さらにその過程で相談者自身も気付いていない企業やその商品の「真のセールスポイント」を見つけ出すことがより重要である。

今回の地域再生実践塾は、実際の事例を起業家や経営者本人に解説していただき、その場で本人を巻き込んでワークショップを行うという独特のスタイルで構成した。ワークショップ中にもとより、交流会においても活発に意見交換をする受講生の姿を見ても、それぞれが大きく刺激され、地域に根差した自己の活動の展開について改めて考え直すきっかけとなったことが伺われた。本講座からはもとより、今後国などを中心に企画される産業支援人材育成の取り組みの中から熱意ある支援者が数多く輩出され、地域再生の大きな原動力となっていくことを期待したい。

システム導入による多面的なスポーツ活用に期待

地域活性化センターは、公共スポーツ施設等活性化助成事業として、地域スポーツの振興や健康増進の推進による地域づくりを目指し、市町村による公共スポーツ施設などの有効利用の促進を支援している。この制度のハード事業として、新しい体育館の建設に当たりシステム導入を行った大分県中津市の事業を取材した。

生涯スポーツ社会の実現を目指す拠点の整備

大分県北部の中津市は、福岡県との県境に位置する人口約八万六千人の都市であり、海に注ぐ山国川を天然の水堀とした中津城は、日本三大水城として知られている。平成十七年三月の一市三町一村の合併により、菊池寛「恩讐の彼方に」のモデルである手掘りのトンネル「青の洞門」や豊後南面の山水と見まごう耶馬溪などの観光地を市域に加える一方、自動車関連産業の集積も進むなど、同市は地域の中心都市として多彩な魅力を持っている。例えばスポーツにおいても、耶馬溪アクアパークはウエイクボード（※）という新しい水上スポーツの拠点となっているほか、サッカーやバスケット、フットサルなどのプロスポーツが盛んな大分県の中で、スポーツ振興の気運が醸成されている地でもある。

（※）ウエイクボードとは、水上スキートのボード版であり、競技人口が年々増加しているトリーニングスポーツ）

宇佐八幡宮の祖宮とも伝えられる歴史をもつ薦（こも）神社そばに広がる大貞総合運動公園は、中津競馬場跡地を利用した都市公園である。ここに、生涯スポーツ社会実現を目指す同市の「スポーツゾーン構想計画」に基づくスポーツ環境整備のため、平成二十年六月に総合体育館「ダイハツ九州アリーナ」がオープンした。ネーミングライツを導入したこの総合体育館は、多様な市民ニーズに応える機能性と規模を兼ね備えた施設であり、市民スポーツの振興と生涯スポーツの定着、競技スポーツの普及・振興を目指すシンボルとなっている。



ダイハツ九州アリーナの外観

対応し、放送席や選手控室、会議室などのほか、二階ギャラリーにはランニングコースが設定されている。トレーニング室には専門のトレーナーが常駐し、各種トレーニング機器が備え付けられており、一時間二百円（一般）という低廉な料金で利用することができ。なお、この総合体育館の建設に当たっては、市民研究会による



トレーニングルーム利用風景

意見や要望が反映され、県内でも珍しいクライミングウォールが整備されるなど、魅力的な施設となっている。

この体育館およびトレーニングルームをより有効に活用するため、中津市は「公共スポーツ施設等活性化助成事業」を利用して、施設管理や健康管理のためのコンピュータシステムの整備を行った。

施設・健康管理システムの導入・整備



健康管理システムの器具

システムは、主に予約処理や入金処理を行う施設管理と、利用者登録などの管理システムと連動する健康管理システムから成る。施設予約システムは、券売機による収納データ管理と連動し、予約状況や売り上げの管理などが簡素化され、利用申し込みや利用料の納付が容易となることで、利便性を向上させるものである。

また、健康管理システムは体力測定や体組成分析などの結果を基に、体力診断表やメタボリック・シンドロームチェック、トレーニングメニュー作成などを行い、生活習慣を改善し、健康的な生活を実現するための支援が可能



利用者情報画面

能となっている。

今年度から全国で実施されている特定健康診査・特定保健指導は、生活習慣病の予防を目的として、生活習慣を見直すサポートを行っている。これは、バランスの取れた食生活と適度の運動習慣を身に付けることが、生活習慣病のリスク要因の減少、ひいては生活習慣病に起因する医療費の減少につながるという考えに基づくものである。これを契機として、各地で生涯スポーツの活性化や、メタボリック・シンドローム対策を中心とした医療費軽減を目指す健康づくりの取り組みが行われている。

今回導入された健康管理システムにおいても、メタボリック・シンドロームの改善へのサポートによって、運動へのアドバイスだけでなく、食事バランスのチェックや、運動志向による負荷設定などきめ細かい健康づくりの指導・支援へとつながることができ。これらの健康づくり支援と、使いやすいたトレーニング室、周辺の緑豊かな環境が相まって、幅広い層の市民に対する運動習慣の動機付けが可能になり、日常スポーツの定着が促進されることが見込まれる。

効果的な施設の使用と健康づくり

公共スポーツ施設等活性化助成事業は、公共スポーツ施設などを活用して市民の健康づくりや地域スポーツ活性化につなげることを主眼としており、中津市の取り組みはこれに合致するものである。自治体の財政が圧迫され縮

減構造にある中、新たな施設を作るには、市民ニーズの反映や効率的な運営が必要である。

その状況下、このようなシステム導入を有効に活用することで、新しい施設を使いやすく、効果的なものとすることができる。健康づくりシステムは、充実した設備のトレーニング室を、市民が気軽にかつ継続的に利用するために役立つものであり、今後の活用が期待される。

ダイハツ九州アリーナは、「第63回国民体育大会チャレンジ！おおいな国体」（平成二十年九月二十七日～十月七日）の空手道および女子バスケットボール会場となる。六月二十二日の竣工式に合わせて、この国体の百日前イベントが開催されたが、講演会やダンス大会には三千人を超える観客が集まり、新しい総合体育館を楽しむ様子が、市民の高い期待度を感じられた。

また、国体を契機とした市民スポーツ

の機運上昇に合わせて、今後も各種全国規模の大会やプロスポーツの試合、イベントの誘致など、幅広い利用が見込まれる施設である。

スポーツ文化の発信地を目指す

中津市は合併によって市域が約九倍に広がったが、ダイハツ九州アリーナ周辺は旧市域と近く、かつ新市域への幹線につながる位置にある。また国道10号によって市内外からのアクセスも良く、周辺の道路や公園整備が行われ、新たな地域拠点が生まれてきている。

幅広い世代のニーズに応えられる総合体育館と周辺一帯は、スポーツゾーンとして位置付けられ、地域住民の健康増進活動の拠点として、効果的なシステムの導入によって多面的な活用が行われ、スポーツ文化の発信地となっていくことが期待される。

（企画調整課 松澤千尋）

公共スポーツ施設等活性化助成事業

【助成概要】

市町村が設置する公共スポーツ施設や健康増進に寄与する施設の有効活用を促進するため、効果的・効率的な利用システムの整備および特色あるソフト事業に対する助成を実施し、地域社会の活性化を図ることを目的とする。

【助成金額（限度額）・助成率】

- ・システム整備事業：1,000万円
 - ・ソフト事業：100万円
 - ・システム整備事業とソフト事業を併せて実施する事業については1,000万円（うちソフト事業については100万円以内）
- 助成率は助成対象経費の100%以内

【助成対象施設】

市町村（東京都23特別区を含む）の設置する公共スポーツ施設や健康増進に寄与する施設（教育施設を除く）

【交付団体】

- 2007年度 27団体
- 2008年度 25団体（予定）

【問い合わせ先】

企画調査課 電話 03-5202-6133

地域づくりはひとつから

二十周年記念シンポジウム

地域自治に向けた 住民と協働のまちづくり

地域活性化センターは、全国各地の地域づくりの中核となる人材を育成するため、平成元年に創設した「全国地域リーダー養成塾」が本年度二十周年を迎えることから、「地域づくりはひとつから」をテーマに、二十周年記念シンポジウムを八月七日、東京都港区にある虎ノ門パストラルホテルで開催した。シンポジウムには、現在研修中の二十期の塾生をはじめ、第一期から十九期までの修了生、自治体職員、民間会員、地域づくり団体の関係者など約四百人が参加した。

開会に際し、主催者の石田直裕地域活性化センター理事長、全国地域リーダー養成塾塾長の大森彌東京大学名誉教授があいさつ、椎

川忍総務省地域力創造審議官から「地域にある資源とそれを活かす人間の力が地域力の根幹であり、人づくりが全ての基本である」との祝辞をいただいた。

続いて、団塊世代を含む中高年のIJUターンをサポートし、地域活性化を図る「NPO法人ふるさと回帰支援センター」の理事長で作家の立松和平氏が「地域づくり、人づくり」と題して基調講演を行った。引き続き行われたパネ

ルディスカッションは、「地域リーダーの力」自立の心・協働の仕掛け」をテーマに、大森塾長をコーディネーターとして、リーダー養成塾の現役主任講師、実践家として活躍するNPO関係者、リーダー養成塾OBの自治体職員と多彩な講師によって、あらゆる角度から地域リーダーの必要性などについて議論を繰り広げた。

その後の交流会では、初代塾長の阿部統東京工業大学名誉教授をはじめ、歴代の主任講師、大森彌塾長および現在の主任講師とともに、修了生、現塾生などシンポジウム参加者が交流を深め合った。以下、基調講演とパネルディスカッションの概要について紹介する。

心のこもった地域づくり・

人づくりを立松和平氏

「地方を旅をしていて楽しみがなくなった。スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど、どこかの街並みも一緒に見える」。大量生産されたモノがあふれ、手作りのモノが少なくなった。生産コストを意識するあまり、経済のグローバルスタンダード化が進んでしまった」と立松氏は述べ、「今こそ、

じゆうき」林住期（りんじゆうき）遊行期（ゆぎようき）」といった、古代インドの人生観を例に挙げた後、「中でも林住期（定年後の十五年）には、これまでの人生を振り返り、本来の自分の生き方を取り戻すことが必要である」と力説した。

さらに、自身がかわっている

地域づくりの事例として、栃木県日光市足尾町（旧栃木県足尾町）の取り組みを紹介した。この地は、江戸時代前期から銅の産出地として栄えた。しかし、長年にわたり周辺の山林を乱伐したことなどにより、丸裸になった山は保水力を失い、明治時代中期には洪水がひんばんに起こるようになった。そのたびに近くの渡良瀬川へ鉍毒が流れ出し、あふれた水は土壌までも汚染したという。当然、川には魚がいなくなり、作物も育たなくなった。世に言う足尾銅山鉍毒事件である。こうした中、時の衆議院議員の田中正造は、水を守るために山を整えようと奮闘した。

田中氏の没後約八十年を経た一九九六年、この志を受け継ぎ、



こうした状況から脱却し、生きていくために必要な価値を見いだす時期にきている」と訴えた。また、学生期（がくしょうき）家住期（か

本来の緑豊かな足尾の山の姿を取り戻そう、そして植樹を進めながら、足尾町を活性化させようと発足したのが、地元住民らを中心とした「足尾に緑を育てる会」だった。この会の顧問を務める立松氏は、「足尾の山に百万本の木を植える」を合言葉に、毎年活動を行っている。現在までに約五万本の木を植えた。今後も、一本一本地道に活動を継続し、世代から世代へつなげていきたい」と述べ、仏教説話集の中に「貧者の一灯」（たとえわずかでも、心のこもった行為こそ尊いという意味）を引用し、「人づくり、地域づくりもすぐに成就するわけではないが、できることを、慌てず、急がず実行していけば、いつか実る」と講演を締めくくった。

住民自治に必要な

リーダー養成と行政の役割

続くパネルディスカッションのコーディネーターは、リーダー養成塾塾長の大森彌氏。パネリストは、リーダー養成塾主任講師の一人である後藤春彦氏（早稲田大学教授）、イターン仲間とともに過疎地のまちづくりに積極的に取り組むかわべまゆみ氏（NPO法人結

まーるプラス理事長）、リーダー養成塾第四期生で、住民との協働によるまちづくりを進める小田忠氏（安芸高田市自治振興課長）の三人が務めた。

まず、かわべ氏は自身の取り組みの一つとして、昨年公開したインターネットサイト「石見問屋」を例に挙げ、「これからは、マーケティングの手法を地域づくりに活かしていくことが必要である。石見問屋は地域の魅力ある人やモノを戦略的に紹介することによって、地域のイメージアップを図っている」と述べた。

次に、小田氏は合併して五年目を迎える安芸高田市の住民自治組織について紹介し、「住民との協働によるまちづくりを進めていく上で、行政職員の地域での役割はますます重要となる。自らの地域は自らの手で、



という意識を持ち、積極的にアイデアなどを提供し、地域の中での信頼関係を築いていかなければなら



ればならない。こうしたかわりが、ひいては地域力が高まっていくことにつながる」と強調した。

続いて、後藤氏は住民自治をまちづくりに根付かせるきっかけの一つとして、「自分たちのまちは自分たちで守る」という自警の精神をモットーとする消防団の話などを通し、「今、団体自治が大部分を担っている公共サービスを、どのように住民自治に返していくか、バトンタッチしていくか、大いに工夫しなければならぬ時代にある。こうした部分を担うことができる新しいリーダーが育つことを望んでいる」と訴えた。

その後は、会場のリーダー養成塾主任講師などからのコメントも交じえ、今後求められるリーダー像や地域づくりの方向性について議論を深めた。まとめとして小田氏は、「住民が住み続けるために考え、行動する仕組みを住民と行政

がどのようにつくり上げていくかが、当面の課題である」と語り、今後ともまちづくりの仕掛け人として、地域経営にかかわっていく抱負を語った。

次に、かわべ氏は民間人の立場から公務員観について触れ、「地域を愛し、住民のために尽くす熱血公務員であってほしい」と会場へエールを送った。

最後に、後藤氏は今後、住民との協働によるまちづくりをさらに進めていく上で「行政がいかに住民とパートナーシップを組み、住民の持つ能力を引き出していくかが大切になる」と訴えた。

二十年というリーダー養成塾の歴史と成果を振り返るとともに、これから地域を担うリーダーを養成していく全国地域リーダー養成塾への期待を大いに感じるシンポジウムとなった。来年度の塾生募集は、十一月からを予定している。

（財）地域活性化センター研修交流課 ● 齊藤 誠



日本一の米づくりと

紙文化の融合を目指す

産業振興部 商工観光課 商工振興班 副参事 山崎一也

大震災の中での三町合併

新潟県の南部に位置する南魚沼市は、豪雪地帯として知られている。江戸時代に当地に生まれた鈴木牧之が「北越雪譜」を著し、雪国の生活を紹介して当時のベストセラーになった。かつては冬場の出稼ぎ労働者を多数輩出していた当市だが、東京まで約二百キロの立地と上越新幹線や関越自動車道の整備などにより、スキー観光を中心とするウイン

タリリゾートへと変貌した。また、一日の気温差が大きい自然環境が、日本一おいしいと言われる魚沼産コシヒカリを生み、ブランド

合併市町村地域資源活用事業

合併市町村において、旧市町村に存する産業・文化・観光等の地域資源の積極的な連携・拡大による試みを行い、合併後の一体感を図る事業で、全国へ情報発信することにより地域活性化につながるものを先進的なモデル事業として支援する。

ソフト型 500 万円、設備整備型 1000 万円を上限とし、助成の対象となる経費の 100% を上限とする。



「こしひかり紙」和紙の里全景

「こしひかり紙」和紙の里創造事業

米として高い評価をいただいている。中越大地震の余震が続く平成十六年十一月一日、六日町と大和町が合併して南魚沼市が誕生。十一月後の同十七年十月一日には塩沢町が加わり、人口六万四千人の南魚沼市となった。しかし、同十八年の豪雪、翌十九年には中越沖大地震が発生し、新市の船出は自然災害と風評被害による厳しいものとなった。

中越大地震で震度六弱の揺れに襲われた当市は、建物の倒壊件数こそ少なかったものの、相次ぐ余震の影響や施設の復旧作業などにより、観光面で大きな影響を受けた。翌年には、首都圏に向けた誘客キャンペーンなどを通して復興をPRしてきたが、豪雪に見舞われ、スキー客は一向に回復しなかった。

こうした中で、合併後の当地の魅力を伝え、市民が自信を持って観光客に勧められる特産品の開発が急務となった。市と地元の財団法人「しゃくなげ湖畔開発公社」が共同開発を進め、平成十七年にコシヒカリの稲わらを利用した「こしひかり紙」が

誕生した。

稲わらの持つ独特の風合いと手触りが魅力のこの紙は、地元の書家にも好評であり、レターセットや葉書などの土産物のほか、地元農協の米袋にも活用されるなど、徐々に人気を得ることができた。しかしながら、「こしひかり紙」は稲わらこそ当地のものだが、主原材料はパルプであり、市外の製紙会社で製造している。このため、地域活性化センターの合併市町村地域資源活用事業の支援を受けて、市内で生産でき、製造体験もできる「こしひかり紙」和紙の里創造事業に着手することとした。

職人の育成と

紙漉き体験工房の整備

古くから越後上布、塩沢紬などの優れた織物を育て上げてきた南魚沼



こしひかり和紙の里体験工房



体験工房の様子

市だが、和紙製造の分野は未発達だった。そのため、和紙製造の技術を学び、稲わらと融合できる職人を育成することが第一歩となる。私たちが先進地として指導をお願いしたのは、伝統手法を忠実に守り、自然条件や風土が似ている新潟県柏崎市の門出和紙工房だった。工房の代表である小林康生氏は、紙の原料に「楮」（こうぞ）、「三桠」（みつまた）

などの**韌皮纖維**（注1）以外の混入を認めない、正統派の和紙職人である。

当市が体験重視で考えていること、バルブで作った「こしひかり紙」とは別に、和紙の良さを活かした商品を作りたいとの考えを伝え、ようやく支援・指導を了解していただいた。想像を超えた複雑な製造工程と歴史に培われた製造工具、なぜこの作

業が必要なのかという気候風土を含めた理解、千年以上を生き抜く和紙を作る職人の誇り。五カ月間の研修で全てを学び取ることは困難だが、小林氏の熱い指導を受けて、派遣した財団職員も和紙職人の仲間入りを果たすことができた。

市内の工房は、しゃくなげ湖に隣接したキャンプ場の炊事棟を改造。湖を訪れる観光客が立ち寄れ、気楽に紙漉きを



北海道洞爺湖サミットに提供された「こしひかり紙ノート」

体験できるようにと選んだ。これまでに、紙漉き体験受け入れのほか、古地図の裏打ち用紙として千枚を超える注文を市外の業者からいただいている。

新市を代表する特産品に

平成二十年六月、南魚沼市に外務省から朗報が飛び込んできた。特産品として先行していた「こしひかり紙」で作製したノートが、北海道洞爺湖サミットの提供品に決定したのである。各種の新聞やTV局による報道で、市民への浸透も進み、併せて「こしひかり紙」和紙の里の宣伝もできた。ノートは各国の首脳や要人、報道関係者などに利用いただき、

素朴さと暖かい風合いが好評だったと聞いている。

魚沼産コシヒカリと一くくりで語られるが、これまでも旧町ごとに「うちの町の米が一番おいしい」「否、うちの町も負けていない」などの論争があった。しかし、稲わらを利用したこの紙についてはその心配もなく、南魚沼市を代表する特産品として、市民のシンボルになったと考えている。

平成二十一年度は、JRグループのディスティネーションキャンペーンが新潟で展開される。さらに新潟国体が開催され、当市では公式テニスと自転車のロードレースが行なわれる。当地出身の直江兼続が主人公になるNHK大河ドラマ「天地人」の放映も重なり、大勢の客をお迎えすることになりそうだ。

これを機会に、市の一体感を高め、「こしひかり紙」和紙の里を宣伝していきたいと考えている。

注1 植物繊維は、種子毛、韌皮、葉脈、葉柄、果実、茎幹の六繊維に大別される。韌皮は表皮に近い部分であり、一般的に繊維維より細いが、細胞壁はそれより厚い。性質は剛直で綿より強度があり、楮では黒皮、青皮、白皮からなる。伝統的な和紙は原料植物の部分（主に白皮）を使用している。

グラススキー大会で 世界へ羽ばたく

都留市は人口約三万五千人、山梨県東部に位置する市で、むかし、富士のすそ野が蔓のように延びていて、その様子から「連葛」「豆留」などと呼ばれた。また、「ツル」という音から鶴を連想し、長寿の里として万葉集にも歌われた。そのめでたい地名にちなんで、「都留」と名付けられた。

都留市といえば古くから甲斐絹の産地であり、織物のまちだ。また、個性ある山々に囲まれた豊かな緑と清らかな水にあふれる素晴らしい自然環境に恵まれている。近年は、二十一世紀の超高速交通システム・リニアモーターカー実験線の拠点基地があることでも知られている。

国内唯一のジュニア選手大会

リニアのまちから世界の舞台へ羽ばたいてほしいと、「第四回都留市ジャンプジュニアグラススキー大会」がサンパーク都留グラススキー場で八月二十二日から二十四日にかけて開催された。グラススキーとは、キャタピラ・

ベルト付きの用具を用い、草の斜面を滑走するスポーツで、スノースキーのシーズンオフトレーニングとして、欧州で発展した。

この大会は、スポーツ拠点づくり推進事業の承認と同時に始まった国内唯一のジュニアグラススキーの大会で、第二回大会からは、「FISグラススキー・チルドレンキャンプ&レース」の選考大会となった。今年八月初旬、昨年選ばれた二人の選手がスロバキアへと派遣され、世界の技術に触れ交流を深めるなど、貴重な体験をしている。ジュニアの選手にとっては、まさに世界へ羽ばたく目標大会と言える。



小学生から高校生までが対象で、大会初日にはトレーニングキャンプ、二日目には大回転競技とふれあい交流体験

会、最終日には回転競技が行われた。競技はそれぞれ二本ずつ滑り、タイムの合計で順位が決定する。テクニクや基本の操作はスノースキーと同じだが、キャタピラで草の上を滑るという特性上、一般的には横滑りせず、急停止できないため、回転する際はしっかりとした外側荷重とスムーズな荷重移動がポイントとなる。また、スキーの長さが短く地面からの高さがあるため、前後のバランスを取るが難しい。しかし、全国から集まった選手たちはバランスよく、すごいスピードで滑っていた。

グラススキーのまちづくりが課題に

選手の技術向上や交流のために行われたトレーニングキャンプでは、FISグラススキープレ世界選手権大会で総合優勝した新谷選手をはじめ、トッププレーヤー三人による指導の下で練習。「この大会は、トッププレーヤーからの指導が受けられ、技術の高い選手が大勢集まるからとても勉強になる」と、参加選手は他の大会にはない技術向上のチャンスに熱心に取り組んでいた。

また、ふれあい交流体験会では豆腐、竹とんぼ、ミサンガ作り、それに今年から加わった織物の計四つの体験コースを設定しており、チーム・世代間の

交流が深められるのと同時に、豆腐や織物といった都留の地域文化のPRにもつながっている。

そのほかにも、地元高校デザイン科に大会のポスターやプログラムを依頼、地域ボランティアには茶湯の接待をしてもらうなど、多くの人にグラススキーを知ってもらうための取り組みも行った。こうした取り組みは、平成十六年度に千人だったサンパーク都留の利用者を同十七年度、十八両年度には二千六百人に増加させた。今年度も順調に利用者数は伸びているという。

利用者は市内外から来ており、グラススキー人口は増えているが、まだまだ競技人口が多いとは言えず、主催者や関係者は全国各ブロックで教室などを開催し、技術向上・競技人口の拡大に向けて積極的に活動を行っている。技術向上、競技人口の拡大だけではなく、大会を地域住民に周知し地域一体となつて大会を行うこと、選手、関係者を含め百人以上が集まるこの大会で、どう地域活性化につなげていくかも大きな課題であると感じた。

まだまだ課題もあるが、今後の参加選手の増加、競技の関係者のみならず、地域が一体となつた大会づくりで、盛り上がりのあるグラススキーのまち都留となるよう期待したい。

(情報サービス課 永松 克)



相模原市長 ● 加山 俊夫

『おもてなしの心あふれ、個性がひかる地域づくり』

相模原市は、神奈川県北部に位置し、都心からおおむね三十〜六十キロ圏内にあり、北は東京都、西は山梨県と接している。平成十八年、十九年に津久井地域の津久井町および相模湖町、城山町、藤野町との合併により、人口は七十万人を超え、面積は約三百二十九平方キロで、横浜次に次ぐ県内二番目の広さの都市となった。

「新相模原市」として新たなスタートをきった本市は、首都圏南西部における広域的な交流拠点都市として総合力を高め、人や企業に選ばれる都市づくりをより効果的に進めることができるよう、平成二十二年四月の政令指定都市への移行を目指している。

合併した津久井地域には、首都圏の登山客が四季を通じて訪れる丹沢大山国定公園や県立陣馬相模湖自然公園に指定された山並のほか、相模湖や道志川などに代表される広大で多様な自然がある。また、「憲政の神」といわれた尾崎行雄（おきこう）の生地として、（おきこう）の偉業とこれにまつわる品々を保存した記念館や数多くの国・県指定重要文化財など貴重な歴史的・文化的資源にも恵まれている。

市では、このような津久井地域のさらなる活性化を図るとともに、資源を魅力ある観光資源として磨き上げ、新たな観光交流によるまちづくりを進める指針として、平成十九年度に「新観光振興計画」（まち・自然・文化が奏でる観光交流都市 さがみはら おもてなしの心あふれ、個性がひかる地域づくり）を策定し、今年度からこの計画に基づき地域別施策の展開を進めている。

津久井地域の中でも、特に相模湖町エリアには、昭和三十九年に開催された東京オリンピックの際にカーニバル競技会場となった相模湖や、徳川家康の命により造られた五街道の一つの甲州道中があり、参勤交代で大名などが宿泊し

た本陣が、小原地区に県内で唯一現存している。この周辺には古い町並みも残り、江戸と甲府・諏訪方面を結ぶ街道の歴史やたずまいを生かし、地域活性化を図る行事として、例年、文化の日に大名行列を再現する甲州街道小原本陣祭が行われている。

合併後には、この地域コミュニティの強さを活かし、本陣周辺を活動拠点に、地域住民やNPOを中心に小原宿活性化推進会議が組織され、ワークショップ方式で策定された「小原宿活性化計画」に基づき、古民家活用や町並み保全、本陣でもてなし、本陣改修などのプロジェクトに着手している。

具体的な内容を紹介すると、観光客の入込みを目指し、江戸時代の面影を残す甲州道中の復元や総合案内板の設置、トイレの整備などを行い、ミシランガイドに掲載され、年間約二百五十万人の観光客が訪れる高尾山方面からの集客引き込みを図るほか、観光客を「食」でもてなすプロジェクトでは、女性会員による「小原本陣やき」と銘打ったお焼きの開発などが進められている。

このほか、相模湖町エリアの観光客の約半数を占める、さがみ湖リゾート・プレジャーフォレストの再整備が検討され、今後、さらなる観光客の増加や雇用の場の創出など、地域活性化の大きな起爆剤と期待されることから、市としてもこの民間テーマパークの整備と連携を密にした、まちづくりを進める必要があると考えている。

このように、「新観光振興計画」とその地域別計画の一つである「小原宿活性化計画」のスタートを契機に、市民、民間事業者、NPO、行政などが、それぞれの役割を担い、個性がひかる地域づくりを進めることで、新市一体化の推進や地域の活性化につながるものと期待している。

魅力ある自然と文化～群馬へようこそ



草津温泉

日本を代表する温泉地「草津」。
刺激の強い酸性泉と湯温の高さを緩和する方法として考え
出された「湯もみ」。湯もみ県では「草津節」が馴染み深い。

絵／草津温泉(草津町)



尾瀬国立公園

「夏の思い出」の歌で全国的に名を知られる「尾瀬」は平成
19年に29番目の国立公園として誕生。群馬県側から見る尾
瀬ヶ原と至仏山は代表的な風景。

絵／尾瀬ヶ原と至仏山(片品村)



碓氷峠鉄道施設

明治26年に横川・軽井沢間に建設された旧碓氷線の施設。
めがね橋に代表されるレンガ造りの橋梁とトンネルを含む旧路
線敷、旧丸山変電所などが残る。

(国重要文化財)

絵／めがね橋(安中市)



富岡製糸場

明治5年、明治政府が設立した日本初の官営模範工場。
フランスの器械製糸技術を導入。国内各地に先進的な技術
を伝播し、日本近代化の礎となった。

(国史跡・重要文化財、ユネスコ世界遺産暫定リスト記載)

絵／富岡製糸場(富岡市)



茂林寺

室町時代の中期、応永33年(1426年)に大林正通禅師に
より開山した。「分福茶釜」の舞台となった寺として有名。
何十体ものたぬきの像が参拝者を迎える。

絵／茂林寺(館林市)



勿来の関跡



塩屋埼灯台

いわき市は、福島県の東南端に位置し、東は太平洋に面し、南は茨城県に接している。

年間を通じて比較的寒暖の差が少なく気候が温暖であり、阿武隈高地のなだらかな山、それを源にする夏井川、鮫川などの四季折々の渓谷美、約 60 キロに及ぶ海岸線など、豊かで多彩な自然を有している。

全国でも有数の広さを誇る市域には、国宝白水阿弥陀堂や勿来の関跡などの史跡、石炭・化石館や勿来関文学歴史館などの観光文化施設、市内に 10 カ所ある海水浴場、降雪がほとんどないため、冬でも楽しめるゴルフ場など、一年を通して楽しめる観光スポットが、市内各地に数多く存在する。

中でも、環境水族館「アクアマリンふくしま」や、観光物産センター「いわき・ら・ら・ミュウ」、いわきの旬の食材を提供する飲食店が集めた「小浜美食ホテル」、映画『フラガール』の舞台となった「スパリゾートハワイアンズ」は、市内外から多くの観光客が訪れる人気



じゃんがら念仏踊り



いわき踊り

スポットとなっている。

また、「日本三古泉」の一つで豊かな湯量を誇るいわき湯本温泉郷では、映画の大ヒットを契機として、温泉を核に市内の観光資源を利用した文化、食、自然などに関する様々な体験交流プログラムを提供する「いわきフラ温泉泊覧会（いわきフラオンパク）」の開催や、温泉保養士（バルネオセラピスト）の養成に努めている。

恵み豊かな太平洋からは、秋の味覚の代表であるや市の魚「めひかり」などの新鮮な魚介類が水揚げされ、ウニの貝焼きや冬の郷土料理である「あんこう鍋」などが楽しめる。

いわきが一番にぎわう夏には、市内に 10 カ所ある海水浴場に数多くの海水浴客が訪れ、また、大小あわせて 15 以上の夏祭りが開催される。江戸時代から伝わるじゃんがら念仏踊りは、お盆の時期にこの一年間に亡くなった人の家庭などを回り、念仏を唱えながら鉦や太鼓で仏を供養し慰める、いわきの夏の風物詩である。



市の魚「めひかり」

一年を通して楽しめる 観光のまち



国宝 白水阿弥陀堂



薄磯海岸



アクアマリンふくしま

Book CD-ROM GUIDE

センター刊行物・CD-ROM紹介コーナー

「地域活性化」に有益な情報を満載、ぜひご活用ください。

市町村の活性化新規施策 (平成 20 年度地域政策の動向)

当センターは、総務省自治行政局地域自立応援課地域振興室が行った「平成 20 年度地域政策の動向調査」に基づき、各市町村の新規施策を取りまとめた事例集と CD-ROM (平成 18 年度～平成 20 年度のデータを収録) を製作し、発行します (発行日は 10 月 1 日)。住民参画・NPO、行政改革、基盤整備、産業振興、農山漁村振興、観光振興などあらゆる行政課題に対応する最新事例を紹介していますので、新規施策立案の参考に、また地域政策の実態研究にぜひご活用ください。

○事例集 (1 冊) 1,500 円

○CD-ROM (1 枚) 1,000 円

お問い合わせ先：企画調査課

〒103-0027

東京都中央区日本橋 2-3-4 日本橋プラザビル 13 階

TEL：03-5202-6133 FAX：03-5202-0755

※ホームページ (<http://www.chiiki-dukuri-hyakka.or.jp/>)



平成 20 年度会員懇談会

通信センター

(財) 地域活性化センター 会員懇談会を開催

当センターでは、センター民間会員および地方公共団体関係者の情報交換・交流の場としての「会員懇談会」を、毎年開催しています。今年度は平成 20 年 9 月 16 日に東京にある都市センターホテルで開催し、瀧野欣彌総務事務次官と東京大学の月尾嘉男名誉教授にご講演いただきました。引き続き開かれた交流会には、総務省幹部も多数参加しました。

【開催概要】

日 時 平成 20 年 9 月 16 日 (火)

会 場 都市センターホテル (東京都千代田区平河町 2-4-1)

対 象 地域活性化センター会員 (民間会員ならびに地方公共団体の長または幹部職員) および総務省、地域活性化センター関係者

参加者数 230 人

プログラム

講演会 ・ 総務事務次官 瀧野 欣彌 様

テーマ 「地方行財政の課題」

・ 東京大学名誉教授 月尾 嘉男 様

テーマ 「地域を元気にする再生戦略」

交流会

■お問い合わせ先 企画調査課 TEL 03-5202-6133



「特産品倶楽部」サイトをリニューアルオープン

「特産品倶楽部」とは、当センターが会員である都道府県市町村の推薦を受けて、全国各地の選りすぐりの特産品を皆様に紹介するサイトです。特産品倶楽部では、老舗の名店から、まだ世に出ていないレア商品、現地でしか手にはいらない商品をぜひお探ください。安心してご購入ができるためにも、生産者の顔が見れることはもちろん、その生産過程や、産地の映像を高画質の動画映像でお届けしています。

自宅に居ながら、全国各地を巡り、ハイヤーさながらの取り寄せをお楽しみいただき、南北に長い日本の地形、四季、それぞれの地域の風土を活かした多種多様な特産品との出逢いの中で、改めて日本の良さを感じていただけたと思います。

また、8 月には、特産品倶楽部サイトをリニューアルしました。生産者の声や地域情報などの新鮮な情報を伝えるようにしたほか、サイトデザインを見直し、サイトページを大きくしたので、利用者や生産者の双方にとって、利用しやすくなったと思います。

今後も特産品倶楽部をよろしくお願ひします。

※ Web サイト「特産品倶楽部」 (<http://www.tokusanhin.jp>)



10月

★日本橋プラザビルイベントスペース

- 10月1日～3日
ふるさと大分帰郷推進連絡会議 (大分県)
- 10月8日～10日
木島平村 (長野県)
- 10月16日～17日
五泉ファッションタウン推進協議会 (新潟県)
- 10月21日～22日
朝日町・入善町 (富山県)
- 10月23日～24日
いわき小名浜みなとオアシス (福島県)
- 10月29日～31日
菊川市茶業協会 (静岡県)

★有楽町ふるさと情報プラザ

- 10月6日(月)～7日(火)
福岡県福岡市『「伝統文化の食」
観光・特産品フェア』
- 10月8日(水)～10日(金)
静岡市『魅・観・味(み)せま
す!! 秋の静岡市』
- 10月14日(火)～17日(金)
愛媛県上島町『瀬戸内の小島
「青いレモンの香りフェア」』
- 10月20日(月)～24日(金)
滋賀県米原市『米原いただきます』
- 10月27日(月)～31日(金)
『光の都・神戸からの発信! 今
年も開催「夢灯す、光の彫刻
KOBELUMINARIエ』』



11月

★日本橋プラザビルイベントスペース

- 11月5日～7日
小城市 (佐賀県)
- 11月13日～14日
西さがみ観光協議会 (神奈川県)
- 11月20日～21日
紀州田辺うめ復興協議会 (和歌
山県)
- 11月27日～28日
坂井市 (福井県)

★有楽町ふるさと情報プラザ

- 11月5日(水)～7日(金)
長崎県長崎市
『2009 長崎ランタンフェス
テバル長崎特産品販売』
- 11月10日(月)～14日(金)
福井県越前町
『越前町観光物産展』(仮題)
- 11月17日(月)～21日(金)
愛媛県
『愛媛県観光物産展』(仮題)
- 11月25日(火)～28日(金)
徳島県鳴門市
『鳴門市観光物産展』(仮題)

(写真)

- 1 8月 4日～ 6日 (社) 富士の国やまなし
館 (山梨県)
- 2 8月 21日 掛川観光協会 (静岡県)
- 3 8月 26日～27日 東京事務所 (徳島県)

【編集後記】

▼地域格差の是正が政府の喫緊の課題になって
いる。大都市と地方の格差は広がるばかりで、地
方経済の疲弊は一段と深刻化しているのが実情
だ。そうした中で、地域経済を支える農林水産業
と中堅・中小企業の育成・活性化に向けて、従来
の農林水産業の仕組みに商工業やサービス業の
技術・ノウハウを組み合わせた工夫や改善を加
えれば、新たなビジネスチャンスを地域に生み
出す可能性があるとの見方が広がっている。

▼地場の農林水産資源に注目し、周辺地域に根
を下ろした企業などが長年にわたって培ってき
た技術・ノウハウなどを加えて、新たな地域産
品・サービスを生み出す試みである。行政によっ
て縦割りの区切られ、育成されてきたそれぞ
れの領域が連携することにより、これまでの産
業の枠組みを超えた新たな地域ビジネスの誕生
が期待できる。

▼10月号は、こうした地域資源を活用した新た
な地域産業づくりである「農商工連携」を特集
テーマに、全国九カ所の取り組み事例を紹介し
た。各地とも地域の伝統的な農水産物の育成・
復活の願いも込めて、異業種・産官学連携など
により、地域特産品の開発を目指すケースが多
い。中には山形県遊佐町のように、水田の有効活
用と保全のために、飼料米の生産に乗り出した
ケースもあった。国際的な原材料価格高の中、国
の自給率向上にもつながる取り組みとして注目
されそうだ。

(沢)

【11月号予告】

特集Ⅱ歴史的景観のまちづくり

地域づくり10月号

2008年10月1日発行 編集・発行=財団法人地域活性化センター

東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル13階 電話03-5202-6131 (代) <http://www.chiiki-dukuri-hyakka.or.jp/> 印刷・製本/株式会社サンワ

法律で許可された場合以外に、本誌からの無断転載を禁止します

落丁・乱丁はお取り替えます。情報サービス課 (03-5202-6135) まで、ご連絡下さい。

よく、調べましょう。

買った宝くじ券、当せん確認しましたか？

よく調べてご確認の上、必ず換金してくださいね。



宝くじの収益金は、
身近な街づくりに役立っています。



財団法人

日本宝くじ協会

当せんはしっかり調べて、しっかり換金。

<http://www.jla-takarakuji.or.jp>

●外国発行の宝くじを、日本国内において購入することは、法律で禁止されています。