

市民が地域に住み続けていくために

～人気チーズを活用した経済循環の活性化に向けた取り組み～



千葉県いすみ市 田邊 勝敏

はじめに

いすみ市には全国で有名な「チーズ」がある。

JAL（日本航空）ファーストクラスに2年連続採用されたチーズを造る職人や、フランス国際チーズコンクールにおいて最優秀賞を受賞したチーズを造る職人がいることもあって、全国各地から注目されている。また、全国240箇所余あるチーズ工房のうち、いすみ市のように比較的近い地域に5工房を所有する地域は大変珍しいとされている。

チーズ一つ購入しようと思えば、インターネットなどで、いつでも手軽に届く時代ではあるが、そんな職人がいる工房を一目見ようと遠方から当地域を訪れる人が増えている。

チーズを語るうえで、チーズ本来の味や質だけでなく、地元で作られる生乳の存在は大きい。しかし、いすみ市のチーズを支える地元酪農は、牛に与える飼料を輸入に依存していたため、価格高騰により、経営していくことが困難となり、酪農を営む乳用牛飼育戸数や就業者数は年々減少している傾向にある。

本稿では、地域の経済を循環させるひとつの糸口として、いすみ市産チーズと地域資源を活用した「モノづくり」をすることで、地域内外からの顧客に興味を持ってもらい、チーズを購入してもらうことによって、チーズ生産者のみならず、酪農家や稲作農家の所得向上とともに、飲食店や小売店を含めた地域の経済循環構築を通じた地域活性化について考えていくこととする。

第1章 いすみ市産のチーズとは

まず第1章では、いすみ市産チーズの知名度やチーズの生産、販売実績などの現状について示す。

(1) いすみ市産チーズの知名度

いすみ市で生産されたチーズの中には、JAL国際便ファーストクラス限定機内提供品として、2013年から2年間採用されたチーズがある。また、ほかには、フランス国際チーズコンクール（2015年6月フランス開催）において世界各国600品目出品された中で、最優秀賞「SUPER GOLD」を獲得したチーズがある。なお、このチーズは、いすみ市特産品「*いすみブランド」として認知されている。

1工房につき1職人から造られるチーズの生産量は、1日60個と、数に限りある希少性からも、地域外からの消費者を地域内に呼びこむ手段となっている。地元酪農家と地元稲作農家が連携することで、安心安全な自然環境豊かな地域で育った牧草と野草によるいすみ市でしか作れない、牛の新鮮な生乳100パーセントを使っているからこそ、価値のあるいすみ市産チーズが生まれている。

*いすみブランド：いすみ市で漁獲、生産された優良な水産物・農産物・加工品等として、いすみ市が認定したもの。

(2) チーズ生産個数の現状

酪農経営からチーズまで造る A 牧場と、生乳のみを提供する B 牧場それぞれに、チーズ工房へ生乳の供給量についてヒアリングすることができた。

1 頭から搾られる牛乳量は、平均 30 リットルとして計算し、飼育頭数から年間の生乳生産量を算出した。また、1 日にチーズ工房へ提供している生乳の供給量から、年間の供給量を算出し、牧場がもつ年間

の生乳生産量に対するチーズ供給量の占める割合は、A 牧場では 1.3%、B 牧場では 10.7%であった。(図 1 参照)

よって、今後チーズを取り扱うチーズ工房の増加や、チーズ造りの担い手が増えることになれば、必然的に生乳生産量に占めるチーズ工房への供給割合も増えてくることとなる。

結果的に、酪農家の所得向上となり経営が安定してくることも考えられる。

図1

	A牧場	B牧場
乳用牛の飼養頭数	100頭	40頭
乳用牛の生乳生産量(年間)	1,095トン	438トン
チーズ工房への供給量(日)	40リットル	130リットル
チーズ工房への供給量(年間)	14.6トン	47トン
生乳生産量に対するチーズの割合	1.3%	10.7%
チーズ生産個数(年間)	14,400個	43,200個

※1頭が搾られる牛乳量1日約30リットル
(出典:筆者作成)

(3) チーズ販売実績から見る現状

次に、これらのチーズがどれだけの販売実績があるのか、いすみ市内にある、1 件のチーズ工房にヒアリングしたところ、チーズは 1 日 60 個 (1 個およそ 110 グラム) 生産され、年間のチーズ生産総数はおおよそ 2 万個であった。平成 27 年における 1 年間の市外年間販売数およそ 1 万 8500 個で、年間売上およそ 1,300 万円 (1 個 700 円で販売) であることが分かった。この中には、ふるさと納税の申し込みとして、市外申込者のおおよそ 2,000 個 (約 130 万円) も含まれている。

また、千葉県内を中心に木更津市や船橋市など、市外 40 箇所の飲食店と契約している。県内のレストランが主な取引先であり、木更津のレストランには毎週金曜 10 個ずつ (年間 480 個)、習志野のレストランには毎週 6 個 (年間 288 個) の注文がある。

また、市内でチーズを取り扱う飲食店や小売店とのつながりは見られなかったが、チーズ工房にて店頭販売した数は、およそ 360 個 (年間売上は約 25 万円) であった。以上のことから、チーズ工房における売上総額 1325 万円は、市外消費者や市外飲食による売上が大半を占めている現状がうかがえた。

第 2 章 稲作農家・酪農家における現状

この章では、チーズを活かした経済循環を構築するにあたって、チーズに関連する酪農家と稲作農家との連携について考えてみたい。

(1) いすみ市の農業の現状

いすみ市の農業における産業別人口の割合は、平成 12 年の調査では、第 1 次産業が 11.8% (うち農業 9.9%) であったのに対し、平成 27 年の調査では、第 1 次産業は 8.1% (うち農

業 6.9%) と 15 年間で 3.7%ポイント (うち農業 3%ポイント) 減少している。また、年齢別農業就業人口は、60 歳以上の就業者の割合が 80%を超えており、農業従事者の高齢化が進んでいることが分かる。そして、総農家数のうち自給的農家数は平均的な数字を保っているものの、販売農家数や農業従業人口は減少している現状がみられた。(図 2 参照)

乳用牛飼養戸数・頭数においても、平成 12 年～平成 27 年までの 15 年間で飼育戸数は 30 戸から 12 戸減少し、現状 18 戸となった。さらに、飼育頭数は 1,477 頭から 441 頭減少し、現状 1,036 頭となった。(図 3 参照)

しかし、千葉県といすみ市における主要農業構造を対県比率で見ると、農業産出額全体は 2.05% (内訳として畜産 3.99%、稲作 3.53%、園芸 0.60%)、中でも畜産は稲作を上回る産出額となった。(図 4 参照)

さらに、いすみ市の産業別特化係数をみると、農業は 2.5 となり、全国水準数値 1 を大幅に上回る結果となり、いすみ市まち・ひと・しごと創生総合戦略では、農業を特色ある産業として位置付けている。(図 5 参照)

図2 いすみ市の農業就業人口

年度	総農家数	販売農家数	自給的農家数	農業就業人口
平成12年	2,698	2,294	404	5,732
平成17年	2,317	1,754	563	2,665
平成22年	1,961	1,415	546	1,980
平成27年	1,613	1,092	521	1,439

出所 農林水産省 農林業センサス

図3 乳用牛飼養戸数・頭数

年度	全国		千葉県		いすみ市	
	戸数	頭数	戸数	頭数	戸数	頭数
平成12年	33,600	1,764,000	1,570	58,500	30	1,477
平成17年	27,700	1,655,000	1,230	47,700	25	1,400
平成22年	21,900	1,484,000	960	39,600	21	1,205
平成27年	17,700	1,371,000	749	33,000	18	1,036

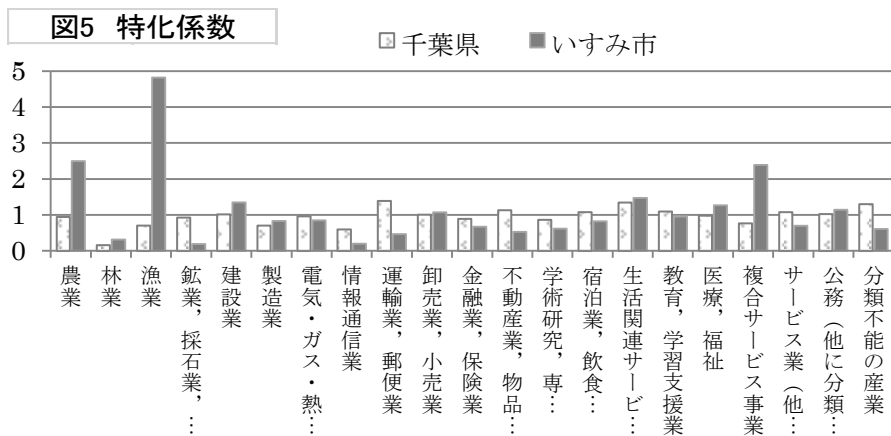
出所 農林水産省 畜産統計調査

図4 主要農業構造指標

県との比較	総農家数 (戸)	販売農家 数(戸)	耕地面積 (ha)	耕作放棄 地(ha)	参考(平成18年)			
					農業産出額 (千万円)	農業産出額内訳(千万円)		
						米	園芸	畜産
千葉県	73,716	54,462	127,700	11,532	40,140	7,060	20,610	10,030
いすみ市	1,961	1,415	3,580	429	824	249	124	400
対県比率	2.66	2.60	2.80	3.72	2.05	3.53	0.60	3.99

資料

- 1.農家数及び販売農家数は2010年農林業センサス
- 2.耕作放棄地面積は荒廃農地に関する調査(平成24年度)
- 3.耕地面積は、耕地及び作付面積統計(平成24年)
- 4.農業産出額は、生産農業所得統計(平成18年)



(出所 いすみ市まち・ひと・しごと創生総合戦略資料)

※特化係数

$$\text{地域における産業 A の特化係数} = \frac{\text{地域における産業 A の従事者比率}}{\text{全国における産業 A の従事者比率}}$$

…特化係数が 1 よりも大きい産業は、当該部門のウェイトが全国水準を上回っていることを意味する。

(2) 飼料用米を取り巻く状況

稲作および酪農の現状はどうなっているのか、ここでは、稲作や酪農が経営安定を図るためにどのような支援策を受けているのか、その影響や必要性を確認したい。

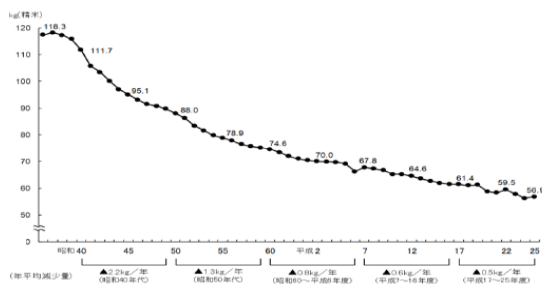
① 国の補助金を活用した稲作の現状

平成 22 年以前は、米の年間 1 人あたりの消費量が減少し、主食用米の需要が低下した。その結果、余剰米の増加により米価が低迷し、稲作農家は安定した収入が得られない状況であった。(参考資料 1)

国は米政策として、米の生産量を抑えることで需要に応じた生産の推進を図り、また、直接影響のある稲作農家への救済措置として、水田で飼料用米の作物を生産する農業者に対して、直接支払交付金を支払うことで、稲作農家の所得安定を図った。それにより、いすみ市の稲作農家は現在、主食用米生産から、飼料用米や「稲の穂と茎葉を丸ごと乳酸発酵させた粗飼料である稲 WCS (稲ホールクロップサイレージ)」(以下:「稲 WCS」という)生産に方向転換することで、水田活用の直接支払交付金を活用した補助金により、安定した収入を得ている。

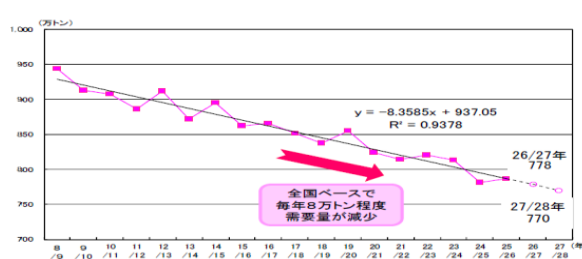
参考資料 1

○米の年間1人あたり消費量の推移



資料: 農林水産省「食料需給表」
注: 1人1年当たり供給純食料の値である。

○米の需要量の推移



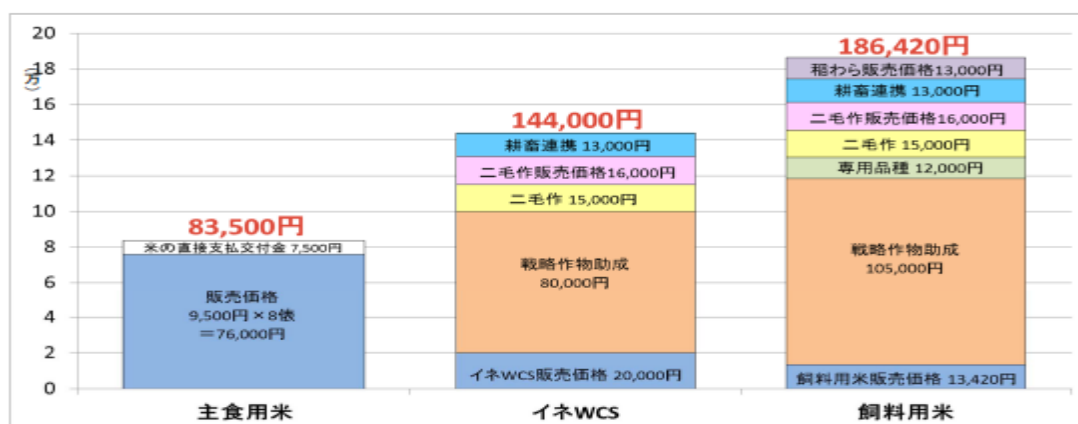
資料: 農林水産省「米穀の需給及び価格の安定に関する基本指針」(H26.11)

市農政課作成の農政課調査資料（平成 26 年度～平成 27 年度）によると、稲 WCS 作付けに取組んだ稲作農家（個人、法人、営農組合の合計）は、平成 26 年度には、21 件であったのに対して、平成 27 年度には、29 件と、8 件の増加がみられた。また、飼料用米作付けに取組んだ稲作農家（個人、法人、営農組合の合計）は、平成 26 年度が、38 件であったのに対して、平成 27 年度は、80 件であったことから 42 件増加しており、積極的に稲 WCS 及び飼料用米を作っている現状がみられた。

次に、主食用米のみ経営を行っている場合と、国の支援策に水田活用の直接支払交付金を活用した場合との収入額を比較した試算について、市内牧場の資料（平成 26 年）によると、主食用米として作付けした収入額は、10a あたり 8 万 3500 円であるのに対して、稲 WCS 作付けに取組んだ場合の収入額は 14 万 4000 円、また飼料用米作付けに取組んだ場合の収入額は、18 万 6420 円となる。（図 6 参照）

以上のことから、いすみ市の稲作農家は現在、主食用米から飼料用米や稲 WCS の生産に方向転換することで、国から補助金を受け、収入を得ていることが分かった。

図6 飼料用米の取組みによる稲作農家の収入額試算(10aあたり)



出所 いすみ市内牧場提供資料(平成26年データ)

② 酪農家にとって稲作農家と連携する必要性

牧場経営主から提供された資料（平成 26 年）を基に、輸入飼料と国産飼料における飼料代を比較してみることとする。乳牛 1 頭 1 日 24 kg の採食する費用としては、輸入飼料依存型における飼料費試算額は、1,640 円であった。それに対して、国産飼料活用型における飼料費試算額は、1,182 円の費用がかかり、差し引く

図7 飼料用米の取組みによる輸入飼料依存型酪農との飼料代比較

採食量(乾物) : 乳牛1頭1日当たり24kg(粗飼料:濃厚飼料 = 5:5)
 輸入飼料依存型 : 購入粗飼料12kg、配合飼料12kg
 国産飼料活用型 : イネWCS12kg、配合飼料7.2kg、飼料用米4.8kg

表1 飼料単価

	粗飼料		濃厚飼料	
	購入粗飼料	イネWCS	配合飼料	飼料用米
現物単価(円/kg)	64	15	54	25
乾物単価(円/kg)	75.3	50.0	61.4	29.1
水分率	15%	70%	12%	14%

表2 飼料費試算

	粗飼料		濃厚飼料		合計
	購入粗飼料	イネWCS	配合飼料	飼料用米	
輸入飼料依存型(円)	904	-	737	-	1,640
国産飼料活用型(円)	-	600	442	140	1,182
差額(円)	304		155		458.7
低減率	34%		21%		28%

出所 いすみ市内牧場提供資料(平成26年データ)

と、458 円（低減率 28%）安い金額で飼料を確保できるということが分かった。（図 7 参照）

以上のことから、酪農家が、地元の稲作農家と連携することは、信頼関係の基で安心な飼料用米を入手できるということのみならず、低価格での調達が可能となるという点でも重要である。

第 3 章 地域の経済循環を構築

この章では、地域の経済循環を構築するために、すでに高付加価値のついているチーズと、その他の地域資源を活用した取組により、農家や酪農家の所得を向上させる仕組みを考えてみたい。

図 8 は、チーズ生産者と酪農家及び農家、飲食店、直売所、地域外飲食店、地域外消費者が地域の中でどのように関係し、経済循環を構築できるのかを模式化した図である。

なお、矢印はお金とモノの流れを示している。

(1) 地域の経済循環の現状

地域の経済循環の現状の中で、チーズとの関係において、地域循環ができていないことは何か、またできていないことは何かということに分けて調べてみたい。

① 地域の経済循環ができていないこと

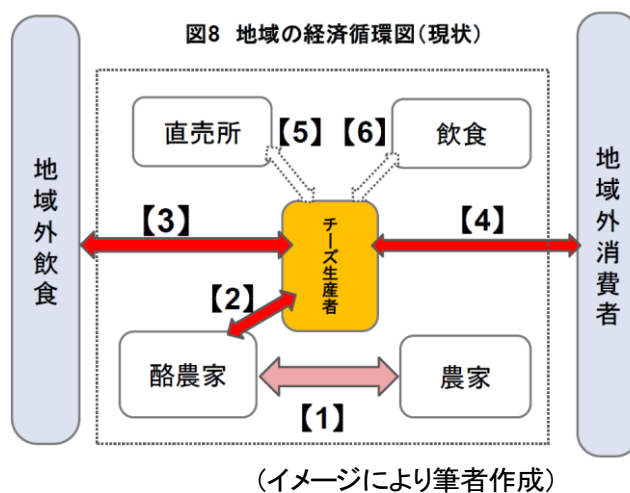
地域の経済循環図の現状を番号に沿って説明すると、[1]地元稲作農家は国からの補助金を得るために飼料用米を作るだけでなく、酪農家に飼料用米を供給することで収入を得ている。

酪農家は地元稲作農家とつながりをもつことで、安価な値段で飼料用米を確保できている。[2]酪農家は生乳生産量全体のおよそ 1 パーセントから 10 パーセントの生乳を地元チ

ーズ生産者に提供することで収入を得ている。また、チーズ生産者は安心安全な新鮮な生乳を毎日 40 リットル（1 リットル 135 円）で購入し酪農家の収入に貢献している。[3]チーズ生産者は 1 工房 1 職人により、チーズの生産数に限りがある中で、地域外飲食店 40 店舗にチーズを供給し収入を得ている。[4]は、[3]同様に、チーズ生産者は、チーズの生産数に限りがある中で、直接工房に訪れる市外からの顧客やふるさと納税申込の記念品にチーズを供給すること等を通じて収入を得ている。（図 8 参照）

② 地域の経済循環ができていないこと

[5]チーズ生産者へのヒアリングによると、市内に点在する農産物直売所では地元チーズ生産者の製品をあまり多く取り扱っているところはない状況であると確認できた。さらに、[6]いすみ市産チーズを取り扱っている飲食店はないことが分かった。（図 8 参照）



(2) チーズの生産量による影響

前項において取引の現状を述べたが、次に、チーズの生産量を増やしていくことで新たにどのような波及効果が生まれる可能性があるのかを考えてみたい。

図9は、チーズ生産量を増産するためにチーズ生産者と酪農家及び農家にどのように影響し、また、チーズ生産量を増産することで飲食店、直売所、地域外飲食店、地域外消費者が地域の経済循環を構築できるのかを模式化した図である。

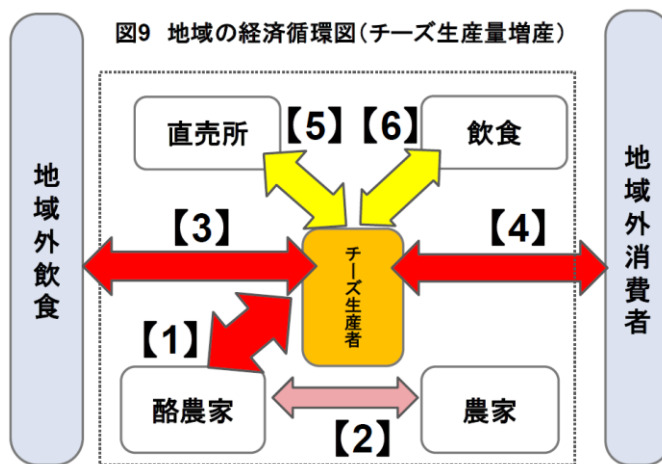
なお、矢印はお金とモノの流れを示している。

① 生産量を増やすために必要なこと

地域の経済循環図の中で、チーズ生産量を増やすために必要なことを番号に沿って説明すると、[1]チーズ生産者はチーズの生産量を増やすために、原料である生乳量を増量する。つまり酪農家の収入となり、酪農家の所得が増えることになる。酪農家は増産された生乳の供給量を確保するために、乳用牛頭数や乳用牛飼育戸数および就業者を増やすことになる。[2]酪農家は乳用牛頭数が増えたことで、乳用牛に与える飼料を増やしていく必要がある。酪農家は農家に飼料用米増産を依頼することとなり、結果、農家の所得向上につながる。農家においても増産された飼料の供給量を確保するために、担い手確保や雇用者数を確保することができると考えられる。(図9参照)

② チーズ生産量を増やすことによる効果

[3]チーズ生産量が増えたことで、開拓されていない地域外飲食店などへと、販路を拡大することができる。[4]地域外消費者への販売においては、PRを強化することで、多くの来訪者が訪れる期待が持てることや、ふるさとの納税申込者に対し、スムーズな提供を図ることができる。[5]直売所との連携ができることで、地域外消費者を直売所に呼び込む手段となり、



市内5つの工場のチーズが一度に買える店をつくるこ

(イメージにより筆者作成)

ともできる。来訪した消費者がチーズを購入するほかに、いすみ市において生産された「いすみ米」を購入することも考えられ、チーズ生産者及び農家の収入になる。[6] 飲食との連携では、例えば、パン屋と連携することで、「チーズ」と「いすみ米」を使った米粉により「いすみ市オリジナルチーズパン」が提案できる。いすみ市特産品「いすみ米」「伊勢海老」に「チーズ」を加えて「チーズリゾット」や「伊勢海老チーズドリア」などが出来れば、地域だけに存在する名物になる。ここでも、「いすみ米」が売れるということは農家の収入になり、伊勢海老が売れば水産取扱業者の売り上げにつながる。

すでに商品化されているものとしては、いすみ市産チーズの中には地元老舗酒蔵「木戸泉」と連携した「酒びたしのチーズ」がある。「チーズと地酒」が連携し、地域の特性を活

かしたチーズをPRすることで、他地域との差別化を図り、他では真似をすることができない地域だけのオンリーワンとなっている。(図9参照)

いすみ市が誇る山・川・海すべての恵みを生かした食材を組み合わせれば、魅力あるものが提案できる。つまり、地域の産業や資源をプラスすることで、いすみ市でしか提供できない「モノづくり」を提案できる。それは地域の魅力を伝える手段になるばかりでなく、いすみ市にのみ存在するモノとなることで、いすみ市に来てもらえる手段が増えると考えられる。地域内において生産と消費が繰り返されることで、地域の経済が循環し、さらに、地域外消費者を呼び込むことで経済循環が太いパイプとなる。いすみ市民が地域の中で住みつづけていくために、必要な経済循環の構築となると考える。

③ チーズの生産量を増やし経済を循環させるために必要なこと

いすみ市内のチーズ職人は、高齢化が進み、担い手も不足している状況にある。現在1工房1職人であり、生産量に限界がある現状により、ふるさと納税記念品として商品発送および市外レストランへの提供だけで生産量が追いつかない状態である。

チーズを活用として、地域経済を循環させるために必要なことは、いすみ市産チーズと地域資源を活用とした取り組みである。そのためにはチーズの生産量を増やすことが必要であり、チーズを生産する担い手の確保が大事である。

また、チーズ生産者といすみ市の飲食店や直売所へのアプローチやチーズを活かした商品開発のための、「モノづくり」の提案などコーディネーター確保が求められる。

第4章 提言

前章までの考察を踏まえ、行政としてすべき事柄について提言する。

(1) ブランド食材を活用した普及

昨年いすみ市では、食材の宝庫である当地域の魅力を生かし、都内を中心に活躍する若き料理人の集団【*CLUB RED】と協力することで、プロの料理人が作る新たなメニューの開発を実現させた。

メニューに使用する食材(真蛸、いすみ米、いすみ豚、菜の花、酒粕、チーズ、有機野菜)は、すべていすみ市を代表とするものであり、開発されたメニュー15品目はすべて市に帰属されている。しかし、しっかりとしたレシピも用意されているが、市内飲食店で提供されている店はない。

「いすみ市食材を生かしたメニュー」を活用するうえで、今後募集する中でどのような団体が必要で取りまとめのコーディネートの必要性など段階を追って検討していきたい。市の広報やいすみ市のホームページやSNSを活用しながら支援をしていきたい。

*CLUB REDとは、新時代の若き才能を発掘する料理人コンペティションRED U-35で優秀な成績を修めた料理人たちの集まり

(2) 農業や酪農家、チーズ生産者の担い手確保

いすみ市が、農家や酪農家、チーズ生産者も含めて、それぞれに聞き取り調査を実施し、後継者としてどのような人財を求めているのか。担い手としては、経験能力が必要なのか、

または補助的な役割を求めているのか、といったターゲットを絞ったうえで、JOIN（一般社団法人移住交流推進機構）と連携や総務省全国移住ナビを活用し、地域おこし協力隊制度を募集し、担い手としてふさわしい人財を確保する。

(3) 人材育成として、いすみ市農業講座の実施

これから農業を始めたいと考えている新規就農者はいても、それが農業なのか酪農業なのか、チーズを造る生産者なのか決め兼ねる人もいると考える。

いすみ市では、平成 28 年度千葉県いすみ市就農支援体制整備業務 農業講座と題して、就農アドバイザーを迎い入れ農業講座を実施している。

内容は、農業に関する知識や、技術のスキルアップとなっている。毎回講師も入れ替わり新規就農の受入事例や農業人材の輩出に関する事例も紹介されている。農業や酪農業、6 次産業化やチーズ生産者を考えている人にとっては受講中に限らず、受講終了後の情報提供、相談等、新規就農者に対するアドバイスなどフォローアップ体制が充実している。

自分自身で講座を受講し、これから農業や酪農業を希望する人と一緒に参加することで利用者目線にたって必要なことは何なのか調査してみたい。

(4) 酪農体験・農業体験・チーズづくり講習会

酪農や農業の体験を通じて「食」や「命の大切さ」に対する理解を深め、いすみ市という地域を知ってもらうようなきっかけとしたい。

また、観光メニューとして農業体験や酪農体験、チーズづくり体験を取り入れることで直接酪農家や農家、チーズ生産者の収入となるような仕組みを作っていきたい。

おわりに

レポート調査を通して多くのことを学びました。

地域の資源を活用することで、地域の経済を循環させていくために、自分自身考え、積極的に行動していくことが大事である。市民がいすみ市にずっと住みたいと思える「誇り」の持てる地域となるように、養成塾で学んだことや経験したことを活かし、いすみ市の活性化に向けて努力いたします。

最後に、今回全国地域リーダー養成塾に受講させていただき大変勉強になりました。ご指導くださった日本大学教授 沼尾波子先生、事務局 安楽良太さんには大変お世話になりました。感謝申し上げます。また第 28 期沼尾ゼミの仲間達との出会いは一生の宝です。ありがとうございました。

[参考文献]

- ・いすみ市（2015）『いすみ市まち・ひと・しごと創生総合戦略』
- ・関東農政局統計部（2016）『千葉農林水産統計協会『千葉農林水産統計年鑑』
- ・千葉県（2015）『千葉県農林水産業の動向』
- ・千葉県農再生協議会ホームページ（<http://www.chiba-suiden.jp/index.html>）
- ・農林水産省（2000～2015）農林業センサス
- ・農林水産省（2000～2015）畜産統計調査