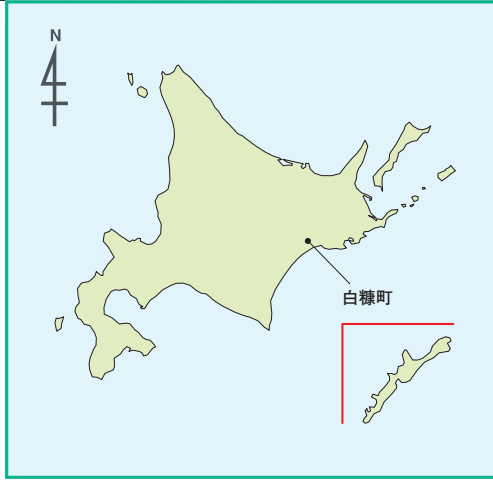


岬の森東山公園からの眺望



北海道
白糠町
しらぬかちょう



足元を見つめ直し、
未来あるまちづくりを目指す

1. 白糠町の沿革

白糠町は北海道の東部に位置しています。南は太平洋に面し、北は阿寒富士の麓まで広がる東西39km、南北51km、総面積は773.75km²、広い北海道の中でも比較的大きな町です。

阿寒富士を頂点として山と丘陵が連なり、起伏の多い傾斜線から沿岸に平野状となっており、茶路川、庶路川、

和天別川の河川沿いに白糠、庶路、西庶路の市街地が形成されています。本町は安政の初期（1850年代）に、道内初の炭坑が開坑された地で、石炭産業が最盛期の時（昭和35年）には人口2万人を超えておりましたが、石炭産業の衰退後、時代の流れとともに人口の減少が続き、現在は約8,300人となっています。本町では基幹産業である農林漁業の一次産業なくしてはこの町の発展はない、守ることは守りながら、新たな



企業と連携した植栽事業も定期的を実施

ことにチャレンジをするという思いのもと、「原点に立ち返り、足元を見つめ、耕し直す」というコンセプトで未来あるまちづくりを目指し、さまざま取り組みを進めています。

2. 林業、林産業の取り組み

本町では「山づくりの原点に戻り、循環型の林業・林産業の再興に努め、木を植える。」ことを行動目標として施策を進めています。

早生樹の調査研究を進める中で、地域資源のひとつであるヤナギに注目し、「ヤナギ100ha栽培作戦inしらぬが」事業と連動させ、植栽面積を広めながら、関係機関と連携し、ヤナギの活用を図りながら民間企業によるシイタケをはじめとしたキノコの菌床栽培など新産業の創造や雇用の創出という形で具現化を目指しています。道産木材に着目した木材加工や建材などへの積極的な利用も計画している予定です。

3. 漁業・農業の特産品

【水産物・水産加工品】

北海道太平洋沖の暖流と寒流が交わり

る絶好の漁場にある白糠では1年を通じて様々な海産物がとれることから、水産物や水産加工品の種類がとても豊富です。特にししゃもや鮭、柳だこ、毛がには、築地市場をはじめとし、全国から引き合いがあります。

◇毛がに

北海道と言えば「毛がに」というくらい、毛がには有名ですが、北海道産と一括りにされていることがほとんどで、実際に産地にまでこだわって食べている人はまだ少ないというのが実状ではないでしょうか。

白糠の毛がにはその大きさに特徴があります。一般的に大きいと言われるもので500〜600gですが、白糠のものは平均で800gあります。白



白糠特有の「特大毛がに」

糠漁協の毛がにかご部会では独自のルールを定めており、船上での選別で、甲羅の縦の長さが10センチ以下のものは海に戻しているため、大きなものだけが水揚げされています。これを長く続けてきたことで「特大毛がに」が白糠特有のブランドとして認められるようになってきました。

資源保護のためのルールを徹底した結果、他地域にはないブランド品を生み出したというわけです。

◇柳だこ

ミズタコに比べるとかなり小ぶりな「柳だこ」も近年、その味の良さから注目度が上がっており、北海道土産として人気のおかきの原料として採用され



ご当地グルメ「白糠タコつばステーキ丼」

たり、これを使ったご当地グルメ「白糠タコつばステーキ丼」の開発にも至りました。

柳だこはほかの地域でもとれますが、身の水分量などの違いから用途別にオスとメスを分けて卸しているのは本町だけです。

◇浜のかあさんの手作り珍味

漁協女性部が本来市場には出回らない魚や捨てられてしまう資源に目をつけ、手作りの珍味の開発販売も積極的に行なっています。町内の二つの川に遡上するししゃもの採卵後の魚体を加工した「黒上ししゃも」や地元では「ガンズ」と呼ばれるウナギのように長い白身魚ヌイメガジを3種の味付け



漁協女性部開発の手作り珍味

で煮た「炙りがんちゃん」など、ネーミングと味にこだわった商品などを次々と開発しています。

【エゾシカ肉】

本町はエゾシカの越冬地であることからその数が多く、農業被害額は釧路地域だけでも14億に上ります。農業被害を防ぐために、北海道ではエゾシカの有効活用を勧めています。

近年、ヨーロッパのジビエ(野生鳥獣肉)が日本にも広く普及したことで、白糠産のエゾシカが全国的に注目されています。

白糠では道内でも早い時期から地元ハンターが自ら撃った鹿肉を解体、加工し、販売をしています。また、ジビエを提供する道内外の有名レストラン



栄養的にも評価が高いエゾシカ肉

ンのシェフ自らが白糠のハンターのもとを訪れ、一緒に狩りをして自分のお店で提供するというケースも増えています。

栄養的にも高たんぱく、低カロリー、高鉄分と評価が高く、昔は「固い、臭い」と毛嫌いな人も多かった鹿肉も現在は「ヘルシーで美味しい」ものとして認められ始めたことも人気の要因だと思えます。

また、このエゾシカの加工食品を製造販売する企業も2013年4月より町内の工業団地に工場を構え、稼働しています。

【羊肉】

本町には2軒のめん羊牧場があります。海からのミネラルを豊富に含んだ風が吹く丘陵で放牧するサフォーク羊はその肉質の良さが高く評価され、洞爺湖サミットの晩さん会で採用されたほどです。

羊肉というとジンギスカンを想像しますが、白糠のラム肉はその味を存分に楽しんでほしいという全国のシェフから引き合いがあり、コースやアラカルトメニューの材料として使われることが多いのも納得の話です。

平成27年9月には1軒の牧場が自ら

育てた羊と地元食材を使った料理を提供するファームレストランをオープンし、町内外の方に白糠の食材を楽しんでいただける施設が増えたことが地元にとってのうれしいニュースとなりました。オープン後の集客も順調に伸びています。

【チーズ】

農業改良普及員として白糠に勤務していた現在の代表と地元の酪農家が立ち上げたチーズ工房ではイタリアの技術を踏襲したチーズ作りを続けています。イタリアのチーズは食材として料理に使うものを中心。白糠の美味しい食材と合わせて調理してほしいと、さまざまな料理を地元のイベントでも提供しています。



イタリアの技術を踏襲して作られたチーズ

【シソ】
本町の特産品として全国的に有名な「しそ焼酎 鍛高譚(たんたかたん)」でありますが、焼酎の名前は知られていても「鍛高(たんたか)」というのが白糠の地名であることはほとんど知られておりません。

この焼酎のヒットをきっかけに町内ではシソに注目し、様々な商品を開発してきました。道の駅で販売している赤シソと青シソを使用した「鍛高ラムネ」も平成19年の発売以来、安定した売り上げとなっています。このほかにもしそ醤油やドレッシングなども定番の商品となっています。

そんな中、白糠のシソに着目した室蘭工業大学の研究チームにより、青ち



様々な商品となってる特産品のシソ

りめんシソの成分が抗アルツハイマー剤として有用であるという可能性を見出し、再び本町のシソが注目されるきっかけとなりました。これをきっかけに本町は平成27年度、室蘭工業大学と包括連携協定を結びました。連携項目は地域づくりの推進や産業振興、環境保全など多岐にわたり、町としては1次産業の再興と振興、健康づくり、教育面で室蘭工業大学のノウハウを生かしたいと考えているところです。

町内ではこうした食材をふんだんに使った料理教室なども多く開催しており、子供たちにとっても小さなころから本物の味に接することができるのは実に贅沢な食育であり、恵まれた環境だと思います。

4. 道東道白糠インターチェンジの開通

平成27年3月29日に北海道横断自動車道の道東の玄関口として白糠インターチェンジが開通いたしました。これにより道央圏との連絡が約20分の短縮となり、白糠―札幌間は4時間を切ることになりました。

開通日には開通式典と同時に高速道路上で開通記念ロードレースを開催



シーズン最初のレースとして人気のあるロードレース

し、1,000名を超える出場者が参加して開通を盛り上げました。

この開通によって物流の面でも利便性が高くなったことから、今後の釧路地域への企業進出が期待できることも、本町においても他地域との交流人口の増加を目指し、行政と経済・産業団体の「オール白糠」で白糠の魅力を発信する「ウエルカム道東道白糠プロジェクト実行委員会」が中心となり、歓迎看板の設置、PRパンフレットの作成、ご当地グルメの開発など、魅力あるまちづくりのための取り組みを進めています。

ご当地グルメについては「白糠タコつぶステーキ丼」を開発し、町内の飲食店3店舗で提供していますが、3月末のスタートから8月末までに1万食

を販売という好調な売れ行きとなっております。アンケート調査の結果、町外からもたくさんの方がこのメニューを目指して来町されているということがわかります。

道東全体を見てもゴールデンウィークや連休などの道の駅や施設の入込客数は概ね2割増しとなっており、インターチェンジの開通によって道東が近くなったという感覚を持っていただけているのではないかと思います。

また、平成28年3月12日に釧路市の阿寒インターチェンジと町内では2つ目となる庶路（しよろ）インターチェンジが開通し、今後さらなる利用者の増加が見込まれることから、「立ち寄りしたい町」として意識されるような魅力を増やすべく努力をしているところです。

5. 地域おこし協力隊として

私は2011年5月に地域おこし協力隊として札幌市より移住いたしました。「よそ者の目から見た町の魅力を情報発信する」ということで町の様々な活動に携わらせていただき、ブログやフェイスブックで情報発信をしています。総務省の制度としては3年が限

度ですが、その期間を満了して、現在も特別職として継続していただいております。移住定住を目的とした地域おこし協力隊という制度でも、私のように同じ立場で使っていただけるというケースはとつてもめずらしいと思います。実は本町で起業して成功している方は町外の方が多いのです。

これは町の方々の理解と受け入れの姿勢があつての結果です。

これまで、町の資源はあつて当たり前と思つていた町の方々も、インターチェンジの開通により徐々に町の名が知られ、町のさまざまなものが注目されるようになったことで、その意識も変わりつつあると感じています。

豊富な自然があり、産業があり、町の発展を目指す人がたくさんいる。人口減少の傾向は未だ続いてはありますが、様々な分野で活動し続けていると、いつことを考えれば、本町にはまだまだたくさんの方の可能性があり、それを実現できる力も秘めていると思います。小さな町ではありますが、白糠町の持つ大きな力を今後もますます広めていきたいと思ひます。

白糠町経済部経済課 根津 真枝

(平成28年2月15日付第295号)

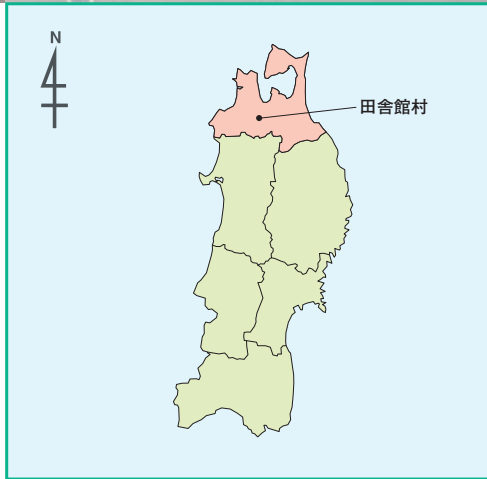
田んぼアート「スター・ウォーズ/フォースの覚醒」(© &TM Lucasfilm Ltd.) (平成 27 年)



青森県

田舎館村

い な か だ て む ら



田舎館村の概要

田舎館村は、青森県津軽平野の南部に位置し、東に八甲田連峰、西に岩木山を望み、村の中央部を東西に浅瀬石川、弘前市との境を南北に平川が流れており、土地の大部分は沖積土（河水が運搬し沈積して生じた土壌）で覆われています。このように、豊かな水と肥よくな土壌は今も昔も私たちにたくさん恵みを与え続けています。

村では、この肥よくな土壌により農

稲作活性化による地域づくり

田んぼアートを活用した地域振興

業を基幹産業としながら、弘前市と黒石市の中間に位置する立地条件の良さを活かし、企業誘致を進めるなど緑と工業の調和した稲薫るふるさととして発展していく取り組みを続けています。

昭和30年4月1日に田舎館村と光田寺村が合併して誕生した本村は、面積が22・35km²と青森県内40市町村の中で一番小さい村です。その小さな村には、縄文時代や弥生時代の遺跡が数多く確認されています。なかでも史跡「垂柳遺跡」からは、昭和56年から58年にかけて弥生時代中期末の水田跡が656枚発見されています。これは、北方稲作文化繁栄の地を裏付ける大発見でした。本来、高温多湿を好むとされている稲が、ここ東北部で発見されたことは、当時東北地方には弥生時代は存在しないといわれていただけに、日本考古学史上教科書を書き換えるほどの重大な発見といわれました。

この歴史ある稲作は現在も、村の基幹産業である農業の中心に位置づけられており、過去に反収日本一を11回記録するなど県内でも有数の稲作地帯となっています。

稲作にこだわった イベントの発掘

二百年の歴史を誇る村の基幹産業である稲作で、何とか地域おこしができないか検討していたその時、当時の担当者が教育委員会で「垂柳遺跡」に関連させて、古代米といわれている紫色の葉の稲「紫大黒」と黄色の葉の稲「黄大黒」を作付けしている現場をみて、食用の緑とあわせ三色の稲を使って田んぼに文字と絵を書いてはどうかと発案しました。しかも、ただ植えるのではなく昔ながらの手作業での田植えや稲刈りを一般の方に体験していただき、稲作を身近に感じてもらいながら収穫の喜びを味わっていただいていたことがこのことと、体験型イベントとして平成5年にスタートしたのが「稲作体験ツアー」です。



平成5年～平成13年「岩木山」
9年間同じ図柄で



平成14年「岩木山と月」
NHK・BS「千人の力」に挑戦

春に裸足で田んぼに入り、数本の苗を丁寧に手植え体験する「田植え体験ツアー」、秋には、春に自分で苦労して植えた稲を、一株一株鎌で刈り取り収穫の喜びを体験する「稲刈り体験ツアー」を開催しました。当時は、2、500㎡の田んぼに簡単な「岩木山」の絵と「稲文化の村いなかだて」の文字を三色の稲を使って描いていました。参加者も数十人とごちんまりとしたイベントでのスタートです。

「田んぼアート」の誕生

スタートから9年目までは、毎年同じ図柄で行っていましたが、10年目の記念の年にNHK・BSテレビの「千人の力コンテスト」に挑戦。千人の力で何ができるかを競うコンテストに、村民千人で15,000㎡の田んぼをキャンバスにみだて、三色の稲を使って絵を描きました。これが、見事「イン



平成15年「モナリザ」
遠近法導入前のためぼっちゃりに

パクト賞」に輝き、村民の団結力が高まっていきました。これをきっかけに翌年度からは新たな試みに挑戦します。11年目を迎えた平成15年には、面積は3,500㎡と前年より小さいものの、より芸術的な作品が作れないか模索し、世界の名画「モナリザ」に挑戦しました。ところが、できあがった作品を役場6階の展望台から眺めてみたところ下ぶくれのモナリザとなってしまいました。真上から見た場合と、斜め上から見た場合のあまりの違いに思い知らされる結果となりました。しかし、これまで「稲文字」と言われていたものが、この頃から「田んぼアート」と言われるようになりました。12年目からは、前年の失敗を糧に大きく成長します。遠近法により展望台から見たときに一番きれいに見えるよう調整して下絵を作るようにしたので、そして、年々図柄は繊細になり、



平成16年 棟方志功作
「羅睺羅の柵と山神妃の柵」

さらに稲の種類もどんどん増え、平成24年からは七色の稲を使い分け、元祖の名に恥じない芸術作品としての「田んぼアート」を確立し、平成26年9月には天皇皇后両陛下にもご観覧いただきました。

稲作活性化にむけて

村の基幹産業である稲作でのイベントについては、「田んぼアート」の成功により一定の成果を上げることができましたが、肝心の産業としての稲作については米価の下落など暗い話題が多く、後継者不足などで経営が危うい状況が続いています。そんな中で、明るい話題として平成26年に「第16回米・食味分析鑑定コンクール」国際大会を招致することに成功しました。

このコンクールは、「米・食味鑑定士協会」が毎年全国各地で開催している



第16回米・食味分析鑑定コンクール国際大会
ノミネートされたお米の炊飯の様子

もので、食味計により食味値を審査する一次審査、さらに味度計により米の保水膜を測定する二次審査を通過しノミネートされたお米を、最終的には鑑定士などによる官能審査によって良食味米を表彰するもので、青森県内では初めての開催となりました。

今大会は、国内外から過去最高の4369点が出品され、その中でも特に食味の優れた最高部門である国際総合部門にノミネートされた40点の中には、本村の生産者のお米が2点選ばれました。さらに、そのうちの1点は、最高賞である金賞に青森県で初めて選出されております。

これにより、国際総合部門金賞1点、同部門特別優秀賞1点、さらに国際総合部門に惜しくも届かなかったもののうち出品都道府県で1位となったお米で競う都道府県代表お米選手権の



第16回米・食味分析鑑定コンクール国際大会
官能審査の様子

特別優秀賞1点、小学校部門の特別優秀賞1点の計4点が入賞したことで、良食味米を栽培できる土壌で、優れた栽培技術を有する村であることが証明されました。

村には、良食味米の栽培を目指すグループがあり、このコンクールをきっかけに、良食味米の生産により高付加価値米の販売へ向けた土台ができたこと実感することができ、今後の村の米産業の活性化に大いに期待しているところでです。

田んぼアートと 稲作活性化の今後について

田舎館村は、海も山もない観光資源の全くない村でした。そこに、突如「田んぼアート」という大きな観光コンテンツが生まれました。平成17年、遠近法を取り入れてから2年目、この



平成21年「戦国武将とナポレオン」
白を導入しより鮮やかに

頃からマスコミにも注目されるようになり、テレビ放映されることに見学客がどっと押し寄せ、見頃の時期には長蛇の列をなすこともありました。

田んぼアート見学場所でもあるお城の形をした役場庁舎の天守閣部分は、もともと見学用には作られていないため、一日に見学できる人数が限られています。そのため、平成25年までは最大2時間以上長蛇の列をなして待つていただくという効率の悪さでした。見学客を分散させようと、平成24年に道の駅敷地内に第二田んぼアートを設置したものの状況は変わりませんでした。そこで、発想を転換し見学時間の短縮が無理なのであれば、見学までの時間を有効に使っていただくことと、平成26年より入館時間を指定した整理券を発行することとしました。これにより、結果的に見学まで2時間以上あつ

たとしてもその間は拘束せず出店での買い物や、先に第二会場を見学していただくなど、時間を有効に活用していただくことにより見学客の満足へもつながったものと思われまます。

本村の田んぼアートは、6月上旬から10月中旬まで見学が可能で、見頃を迎えてからも3ヶ月以上という長い見学期間があり見学者数については年々増加傾向にあります。肝心の地元への経済効果につきましては、未だ課題が山積している状況です。本村は稲作単作地帯で特産品と呼べるものがほとんどなく、田舎館村に來たらこれを買って帰ろうというものがありません。

これからは、良食味米の生産に力を入れ、売れるお米作りを目指し、それをお土産品へと結びつけることも重要であると考えます。米・食味分析鑑定コンクールで、上位入賞が可能な美味しいお米を作る土壌であることが証明されたこと、天皇后両陛下がご見学された田んぼアートの知名度により、観光と農業だけではなく、稲わらを活用した工芸品や、良食味米を生かした食品やお土産品など特産品の開発に結びつけ、商工業など地場産業との連携を強化し、活力ある村づくりに向けて努力していきたいと考えています。

田舎館村 企画観光課・産業課
(平成27年3月2日付第2911号)

週末には SL が道の駅のすぐ近くを疾走する



栃木県

茂木町

も て ぎ ま ち



「道の駅 もてぎ」物語

茂木町に道の駅ができたのは平成8年の事でした。

昭和61年8月、街中を南から北に貫き大きく東に蛇行して那珂川に合流する「逆川」が、大雨により氾濫し未曾有の大被害を起こしました。町中心部は泥の中に沈み山村部では土砂災害が多発、死者もでるといって大惨事となったのです。

その時、当時の阿部武史町長は、即座に国の激甚災害の指定を受けて逆川の抜本的な河川改修を行うことを決断、併せて早期復興と新しいまちづくりに挑むことを発表して町民を鼓舞したのです。その事業の一つとして生まれたのが「道の駅もてぎ建設計画」でした。幸いなことに「道の駅もてぎ」は、栃木県第一号の名誉ある称号を頂き、国、県のご支援の下に進められることとなりました。

しかし正直な所、当時は「道の駅」という概念が行政にも一般にもほとんど理解されず、本事業に手を挙げる市町村はほとんどありませんでした。本町でも、道の駅の建設に対する議員や町民の理解がなかなか得られず、議会では「こんなもの造っても人が来るはずがない」「トイレに何千万円も使うとは何事か」「行政が商売に関わってうまくいくのか」等々、喧々諤々の議論が交わされたのです。特に、道の駅の前を通るバイパスの開通が遅れる



4つの施設をアーケードで繋いだ「道の駅もてぎ」

事が決定的となり、オープンからしばらくの間は車を旧道から誘導しなければならぬということが判ったときには、一部町民や新聞から「道のない道の駅」などというレッテルまで貼られ揶揄されました。しかし、阿部町長の信念は固く、ひとつひとつの疑問や質問に丁寧に根張り強く対応し、最終的には、当初の計画通りの予算と執行を議会からお認め頂くこととなったのです。

町は、このような経過をたどった経緯もあり何が何でも成功させなければという強い思いをもって道の駅建設に臨みました。商家の跡取りであった町長と私(当時助役)はデザインや見た目優先のコンサルの店舗設計に何度も駄目出しをして変更させました。お客様が快適に過ごせる空間づくりを第一としたのです。また、お祭り広場のシンボルに「日本一の水車」(当時は水車が流行であった)を主張する商工会の意見を説得の上で退け、維持管理費が出来るだけかからない石の彫刻を提案しました。結局、日本の石の彫刻家の第一人者である流政之先生の作品を置くことに決定したのですが、流先生の作品は「道の駅もてぎ」のシンボルにふさわしい素晴らしい作品でありました。また、補助事業の関係で別々の施設としてつくらざるを得なかった4つの建物に一体感を持たせるために、アーケードで繋ぐことといたしました。

更に、運営を委託する第3セクターの設立に際し地元金融機関に出資と参加を求め承諾を頂きました。当時第3セクターの出資者は町、農協、商工会と言つような組み合わせが一般的でしたが、町長も私も、公的な事業に民間の知恵を導入することが第3セクターの利点であるならば、情報を持ち、経営力、資金力のある金融機関などに参加を求めるのは当然であるという考えでした。そして、運営のトップに立つ支配人は東武アパルトから経営感覚をもった人材を派遣していただくことにしたのです。

紆余曲折を経た「道の駅もてぎ計画」ですが、平成8年、河川改修で生み出した総面積4haの敷地の中に、事務を司り観光案内をする「おもてなし情報館」、商工会が中心となって物産などの販売をする「商工館」、農協が運営する蕎麦と栃木和牛のレストラン「アグリハウス」、地元の農家の婦人グループによる花と喫茶の「ドリームフラワー」の4つの建物と「さわやかトイレ」、そして2500台の駐車場を完備する施設として完成をみただけです。

オープンしてみると、栃木県第一号という物珍しさもあってか「道の駅もてぎ」は連日の大賑わいとなりました。地理的に栃木県の県都宇都宮市と茨城県の県都水戸市を結ぶ中間点に位置していたことも幸いしました。トイレ休憩を兼ねた大型観光バスも止まるようになりました。結局、初年度は、予想を大幅に上回る来場者と売り上げを記録し、その後も毎年、前年比を上回る状況が続きました。

平成13年、それまで各館ごとに任せ

減農薬でおいしい野菜売り場



経ての行政への復帰で

した。久しぶりの道の駅は表向きには順調に発展しているように思われましたが、よく見てみると問題点も多々見受けられました。例えば経営の面から言えば、全体的な赤字経営の陰に隠れて赤字の部分や無駄な部分を何となく見過ごしてはいないか。また、行政の面からいえば観光だけではなく、教育や福祉の場としてももっと利用できないか。そうしたことを一度徹底的に分析してみる事としたの

です。その結果様々な具体的問題が浮き彫りとなり、その後は、施設も運営もスクラップ&ビルドを念頭に進めて行くこととしました。

まず、経営的に難しいところは思い切って切り捨て、その一方で人気部門には更にテコ入れをすることとしました。婦人グループの「ドリームフラワー」は解散し、地元のそば粉を使っ

た手打ちそば専門店に切り替えまし

た。大好評のアイスクリーム売り場を拡張し、蕎麦と栃木和牛のアグリハウ又は全面を野菜売り場に替えました。茂木町のおいしいちゃん、おばあちゃんを作る減農薬で美味しい朝採り野菜は大変な人気でした。

また、新たな部門も立ち上げることとしました。売り場に出荷してくれた野菜を出来るだけ利用すべく「お弁当、惣菜部門」を立ち上げました。茂木の柚子だれを使った「たご焼き、たい焼き」もはじめました。商工館は茂木の木を使ったおしゃれな店舗にリニューアルしました。ラーメン専門店を立ち上げ「ゆず塩ラーメン」「三餃子」などの地場野菜を使った人気商品を開発しました。トイレもウォッシュレット式の便座に替えました。駐車スペースは少しずつでも増やしていくこ



大人気の「おとめミルクアイスクリーム

地元の柚子をふんだんに使用した無添加商品



としましたが、駐車スペースの拡張と売上げの伸びは比例していく事に気付かされました。

さらに、道の駅を役場職員の研修の場とすることとしました。ゴールデンウィークなどの繁忙期や町外への出店時には1〜3年目の職員を販売員として店頭に立たせます。そして「いらっしゃいませ」「ありがとうございます」を大きな声で言いながら頭を下げることが教えます。10円利益を出すことがどんなに大変なことを学ばせま

てきた運営を、「第3セクター株式会社もてぎプラザ」に一本化することといたしました。これにより全体の統一感と社員の一体感が更に強まるとともに、指示命令系統の一本化が図られることになりました。

平成14年、阿部町長の後を託され私が町政の舵取り役に就かせて頂くこととなりました。5年のブランクを

憩いの場としても使用できる防災館



もしました。町民に愛され親しまれる道の駅を最優先の目標としたのです。

平成24年、中学校の廃校跡に加工場を立ち上げ、「地場産品、無添加、手づくり、少量多品目」を商品づくりの基本理念に掲げ、柚子やブルーベリー、いちご、梅などの地場産品を利用した商品製造を始めました。こうした改革を続けた結果、道の駅は更に大きく発展することになったのです。

平成23年3月11日、東日本大震災発生。本町も大きな災害に見舞われ、3日間、電気が止まりました。道の駅も被害を受けました。しかし、水道施設は難を逃れ水が止まることはありませんでした。この水を求めて

す。また、中学生などの職場体験も積極的に受け入れました。更に、授産施設の子供たちにはアルミ缶やペットボトルの処理をお願いし、そのお礼に一年に一度、道の駅で昼食を振舞う事としました。12月になると大人気のイチゴの「おとめミルクアイススクリーム」の無料券を保育園から中学生までの町内の子供全員に配りました。またクリスマスには町内の5つの保育園とひとつの幼稚園にサンタに扮した町職員が「かぼちゃドーナツ」を届けるように

近隣市町村の住民が多数道の駅に押し寄せましたが、無料で自由にお持ち帰りいただきました。この大震災は、道の駅が災害時に果たすべき役割について見直すきっかけとなり、町は平成25年、道の駅内に災害時の避難所とブルーシートや水、ランタン、自家発電機などの保管所として「防災館」を建設しました。現在、

大雨や台風時には職員が24時間、町民の避難所としていつでも使用できるように待機しています。

さて、「道の駅もてぎ」のこれまでの歴史を綴ってきましたが、当初、道路のユーザーの為の休憩所、案内所としてスタートした「道の駅」は、今や国交省も想像できなかったほどの多様な面を持つ施設となりました。「道の駅もてぎ」も地産地消の場、雇用の場、憩いの場、観光・防災・六次産業の拠点、福祉・教育・研修の施設等々、町民に愛され親しまれる施設となっています。そして、町にとっては「第2の役場」的存在ともなりました。



今、茂木町では他市町村と同様、地方創生の地域戦略計画の策定に追われています。その計画案の中にも道の駅を拠点とした米粉スイーツ製造や観光農園等の具体的施策が主要事業として挙がってきています。夢のような話でもありますが、私としては、どこまで道の駅を飛躍させることが出来るのか、大いなる挑戦を続けてみたいと思っています。現在、「道の駅もてぎ」の従業員は87名、売り上げは8億2,000万円です。これを3年後には、雇用100名、売り上げ10億円まで伸ばしたいと考えています。そして、「町民のための道の駅、訪れて下さった方のための道の駅、ここで働く社員のための道の駅」を合言葉に町ぐるみで盛り上げていければと考えているのです。

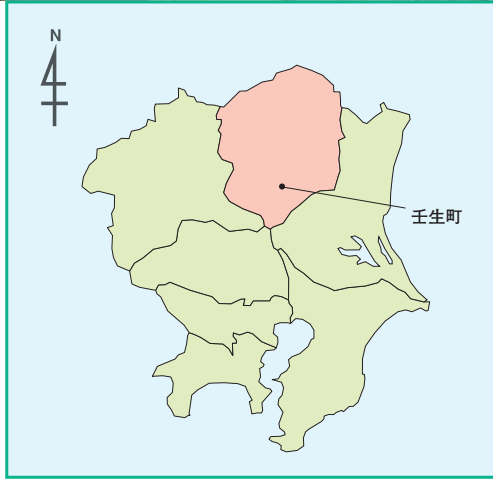
今年、「道の駅もてぎ」は「全国モデル道の駅」6駅のひとつに選定されました。これまでご指導、ご支援いただきました国土交通省をはじめとする多くの皆さんに心から感謝申し上げます。

茂木町長 古口 達也
 (平成28年2月1日付第2948号)

国指定史跡「車塚古墳」全景



栃木県
壬生町
みぶまち



壬生町の概要

壬生町は、栃木県の中南部、東京から北に約90kmに位置し、県庁所在地の宇都宮市をはじめとする4市に囲まれています。人口は約4万人、面積は61.06km²で、関東平野の北部にあたる海拔50～100mの平坦な地形で、自然災害の少ない町です。

町の中を3つの河川が流れ、それらがもたらす肥沃な土地では、特産の「イチゴ」「トマト」「ミニ」等の栽培が

活力と創意が生きる希望に満ちたまち・みぶ
〜恵まれた地域資源を活かして〜



野洲かんぴょうの原料「ゆうがお」の実

盛んです。特に「かんぴょう」は、江戸時代より生産が始められ、壬生は「野洲かんぴょう」発祥の地でもあります。壬生の歴史は古く、恵まれた自然環境を背景に、原始・古代より多くの人々が暮らしており、国指定の5つの古墳を始めとする多くの史跡が確認されています。

平安時代には、後に天台座主となった慈覚大師(円仁)が誕生し、戦国時代には、壬生氏によって壬生城が築かれました。



みぶハイウェイパーク・「道の駅みぶ」

その後、江戸時代に「壬生藩」が立藩して以来、幾多にわたる城主の変遷を経て、明治維新を迎えています。その間、三万石の城下町として、日光西街道の宿場町として、また、黒川を利用した河川交通の要衝として栄えてきました。

明治になると廃藩置県により「壬生県」が誕生し、明治22年の町村制施行により「壬生町」となり、その後、昭和29年、30年の近隣2村との合併・編入を経て、現在の「壬生町」に生まれ変わりました。

昭和37年には「おもちゃ団地」の誘致を開始し、昭和48年に「獨協医科大学」が開校、翌49年には「獨協医科大学病院」が開院し、以後、県内町村有数の人口を擁する町に発展してきました。

最近では、平成7年に壬生町の地場産業である「おもちゃ」をテーマとし

た「壬生町おもちゃ博物館」が開館、また、平成12年の北関東自動車道の開通に伴い「壬生インターチェンジ」が設置され、平成21年には「みぶハイウェイパーク・道の駅みぶ」がオープンするなど、恵まれた地域資源を受け継ぎ、また、新たな財産として築き上げながら、一歩一歩、次の未来へのチャレンジを続けています。

「壬力UP（みりよくアップ）」をめざして

町では、まちづくりの指針である「壬生町第5次総合振興計画 後期基本計画（壬力UPすまいるプラン）」に基づき、各種施策の積極的な推進と事業展開を図ってきました。

『壬力（みりよく）』とは、壬生町の魅力や活力、創造力など、地域や住民が持つ様々なパワーを象徴的に表現した造語ですが、住民と行政が一体となった協働のまちづくりの原動力、推進力となるものです。

『壬力輝く個性豊かなまちの創造』を次の未来に向けた目標とし、これまで脈々と受け継がれ、育まれてきた「歴史・文化」、「自然環境」、「農産物」などの恵まれた地域資源に加え、「おもちゃ」や「医療」などの新たな資源を活用した『壬力UP（みりよくアップ）』を最重要課題として位置づけています。

「おもちゃ」〜おもちゃのふるさと・みぶ〜

壬生町の北東部には、全国でも例のない「おもちゃのまち」というユニークな地名があり、町を南北に縦貫する私鉄「東武宇都宮線」には、「おもちゃのまち」という駅もあります。

これは、昭和30年代後半から40年代にかけて、東京都の墨田区などから、玩具製造関連の企業・工場（輸出玩具団地）を町内へ誘致したことに始まります。これを契機に町内への通勤者や居住者が増加し、団地に隣接したエリアでは、新たな住宅開発や新駅設置などが進められ、「おもちゃ」のふるさととして、子どもたちに夢と希望を与えられるようにという想いで「おもちゃのまち」という地名が付けられました。以来、「おもちゃのまち」は、本町の



当時の輸出玩具団地誘致の様子



おもちゃ博物館全景

地場産業となる玩具製造業の発展と共に、活気に溢れた賑わいのあるまちへと姿を変えてきましたが、昭和から平成にかけての社会経済情勢の変化に伴い、海外に製造拠点を移す企業が増加し、関連企業も次第に撤退するなど「おもちゃのまち」を取り巻く環境も大きく変化を遂げました。

こうした危機的状況を打開するため、町は、地域住民・関連団体や企業とともに、産業振興や地域の活性化などについて協議する検討委員会を設置し、今後の対応等についての協議・検討を重ねていきました。その中で「おもちゃ」は、壬生町の代名詞にもなっており、「おもちゃ」という言葉が持つブランド力を活用していくことが、今後のまちづくりには必要であるとの結論に達しました。そして、21世紀を担う子どもたちが、おもちゃとのふれあ



おもちゃ博物館内の遊具

いを通して心豊かで、創造性に富む人間に成長することを願うと共に、地域産業の振興と観光資源の開発を目的に、ふるさと創生事業の一環として、おもちゃをテーマとした「おもちゃ博物館」を整備することとなりました。

「おもちゃ博物館」は、平成5年1月から建設が開始され、平成7年4月に完成しました。町のほぼ中央部に位置し、外観は、中世の西洋の城をイメージしたつくりで、「大人の郷愁と子どもの夢のかけ橋」をコンセプトに、1階は、おもちゃのワンダーランドとして体験型の展示、2階には、昔ながらの「ブリキのおもちゃ」をはじめとする数多くのおもちゃを展示、3階は、周辺が一望できる展望室となっており、大人から子供までが楽しめる施設となっています。

平成17年には、別館を増設し、Nゲージなどの鉄道模型が楽しめる「鉄道模型の部屋」を整備、平成21年には、体を使って楽しく遊べる大型遊具「きんぐとくいん」を整備するなど、来場者の意見や要望、時の流行などを踏まえ、計画的な施設改修を実施してきました。

また、施設運営の面では、「玩具メーカーやおもちゃ団地協同組合の協力を頂きながらテーマを持った企画展を年に数回開催することにも、玩具メーカーが運営するおもちゃのまちのミュージアムや年間入場数が80万人を超える県立の総合公園「とちぎわんぱく公園」との連携によるPR情報の発信など、北関東自動車道からのアクセスの良さ、施設の立地条件を活かし、関東近県からの誘客にも努めています。最近では、年間パスポート発行によるリピーターの増加や施設のリニューアル効果などもあり、年間来場者数が20万人近くに達するなど、観光拠点としても各方面からの注目を集めています。

一方、「おもちゃのまち」では、おもちゃ団地協同組合、東武鉄道、地元商店会などが連携し、珍しい地名を全国に広げようと、独自のキャラクターを使ったイベントの企画やグッズの作製、「ビール祭り」などの誘客イベントを開催するなど、地域住民自らが地域



おもちゃのまち駅前広場で「みぶビール祭り」を開催

を盛り上げ、その力で、町全体を盛り上げていこうという活動も盛んになっています。

このように「おもちゃ」は、他にはない貴重な地域資源であり、今後も「おもちゃ」の持つ力をまちづくりに活かし、さらなる「王力UP（みりょくアップ）」を図っていきます。

「医療」〜医療最先端のまち（メディカルタウン）みぶ〜

壬生町は「医療のまち」でもありません。江戸時代末期、時の藩主であった鳥居氏は、小藩ながら蘭学を積極的に取り入れ、医学、兵学などを学ぶ基礎を作ったとされており、特に、医者である蘭方医を数多く輩出しています。

壬生では、これらの医師たちにより、早くより西洋医学が取り入れら

れ、人体解剖や天然痘の予防のための種痘が行われるなど、近代医学の基礎が築かれた地でもあり、また、戊辰戦争時には、国内初の女性看護婦がこの地で誕生したことが確認されるなど、医療の先進地でもありました。

蘭学を町に取り込んだ進取の精神は、現在にも引き継がれています。昭和40年代後半には、獨協医科大学と同大学病院が相次いで設立され、地域医療を担う医師や看護師などの人材を育成する高等教育機関として、また、高度医療を提供する特定機能病院として、地域医療分野での重要な役割を担っています。獨協医科大学の立地により、これまでの歴史が育んできた壬生町の「医療のまち」としてのブランド力は、「医療最先端のまち」へと高められたといっても過言ではありません。また、平成25年度に実施した「まち



獨協医科大学病院



みぶまち・獨協健康大学講義の様

づくりに関する住民アンケート」では、「壬生町は住みよい」との回答が88%にも達しました。その理由としては「病院・医療施設が整備されている。」との回答が48.7%と最も多く、多くの住民にとって、獨協医科大学と同大学病院の立地は、安心して生活できる大きな要因ともなっています。

平成25年5月には、町と獨協医科大学間で、町民が安心して住み続けられる医療最先端のまちづくりをめざした「連携・協力に関する協定」を締結し、これに基づき、同年6月には、広く町民に日常の病気予防や健康づくりについて学ぶ「機会」と「場」を提供し、医療に関する知識の普及啓発を図ることを目的とした「みぶまち・獨協健康大学」を開校しました。

「みぶまち・獨協健康大学」は、大学の病院の医師や看護師、町の保健師等を



ドクターヘリ見学の模様

講師に、「救命応急措置とドクターヘリ見学」、「認知症サポーター養成講座」や心臓病、がん、うつ病などに関する全8回の講義を行うもので、定員の限られた人数ではありませんが、受講された方々には、習得した知識などをそれぞれの家庭や地域で活かしていただき、健康寿命や平均寿命を延ばす契機にしたいと考えています。

受付開始後すぐに定員に達するなど、非常に人気が高く、町には、定員の拡大や回数の増加を望む住民からの声が多く寄せられ、生活に身近な病気の予防や健康づくりへの関心の高さを反映しています。

既に受講された方々は、地域における健康づくりのリーダーとして、より高度で専門的な知識を習得するためのグループを作り、自分たちで研修会を企画するなどの自主的な取り組みも始



「八坂祭」 勇壮な女神輿

められています。

今後も、「みぶまち・獨協健康大学」を中核に、高度医療、最先端医療の拠点である獨協医科大学との連携・協力のもと、病気予防や健康づくりに対する町民の意識の高揚と住民の自主的な健康づくり活動を支援し、「医療最先端のまち・メディアカルタウン」として、さらなる「王力UP（みりよくアップ）」を図っていきます。

創意と工夫で、さらなる「王力UP（みりよくアップ）」へ

全国的にも少子高齢化の進行や財政状況の硬直化など、われわれ地方自治体を取り巻く環境は、年々厳しさを増しています。そのような中、私ども

の町は、合併ではなく単独で進化していく道を選択しました。幸いなことに



壬生路を駆けるゆうがおマラソン大会
(平成26年12月7日開催)

壬生町は、多くの地域資源に恵まれ、それらを特色や個性としてまちづくりを活かしてきました。

これからのまちづくりでは、壬生町が多くのおみなさんにとって「住み続けたいまち、住んでみたいまち」として、すべての世代の方に「住んで良かった」と実感していただけるよう、町の「王力」をよりいっそう高めていくことが重要となります。

今後も、「王力輝く個性豊かなまちの創造」を目標に、「地域資源の発見・発掘」から「新たな魅力の創造」へのシフトを促進するとともに、多くの町民の理解と協力のもと、創意と工夫を凝らしてさらなる「王力UP（みりよくアップ）」を図っていきたく考えられています。

壬生町長 小菅 一弥

(平成26年9月22日付第2893号)

道の駅多古と栗山川のあじさい ※あじさいは町の花



千葉県
多古町
た こ ま ち



多古町の概要

多古町は、成田国際空港の東側に位置し、豊かな自然に恵まれ、歴史と文化に育まれた町であり、72・80km²の面積を有しています。

人口は、転出と死亡が転入と出生を上回る状況が続き、平成8年の18,436人をピークに減少の一途



多古の新米かあさん「ふっくらたまご」

をたどり、平成26年4月1日現在15,557人となっています。

町の基幹産業である農業は、シャリ米として定評があり食味日本一に輝いたこともある「多古米」や全国有数の生産高を誇る「大和芋」を中心として多品種にわたる農産物が生産されているほか、養豚や酪農なども行われ、稲作・畑作・畜産といったバランスのとれた構成になっています。

東京から約70kmに位置する本町は、首都圏の生鮮食料基地としての役割が大きく、トラック輸送にて農産物の出荷が行われています。

しかしながら、農業人口は、少子化、農業従事者の高齢化などにより減少し、不耕作農地が増加するなど将来に向けて厳しい現状となっています。

多古米を海外のシンガポールへ

経緯

多古米の輸出のきっかけは、平成25年3月に千葉市・幕張メッセで開催された、すしの調理技術を競う「ワールドスシカップ・ジャパン2013」にオフィシャル米として採用されたことにより世界各国で活躍するシェフに多古米を知ってもらおうことができたことです。

多古米に興味を持っていただいたシェフに試供品を送る中、シンガポールの和食レストラン「山川」のオー

多古町の田園風景



ナーシェフから「多古米をシャリとして使いたい」というオファーがありました。町としても農業の厳しい状況を打開し、将来に向け、持続的に発展させるため多古町産農産物（特に多古米）のブランド力を強化し、生産農家のモチベーション向上を図るため、輸出（販路拡大）に取り組むこととしました。

また、国においても「攻めの農林水産業」の下、農林水産物・食品の輸出拡大の取組みをおこなっていることも取組みを推進する要因のひとつでした。

取組み内容

① 1年目の取組み（平成25年度）

① 事前準備

最初は、シンガポールにおける日本からの農産物の輸入状況や日本から輸出する仕組みなどを関係者などから情報収集することから始めました。

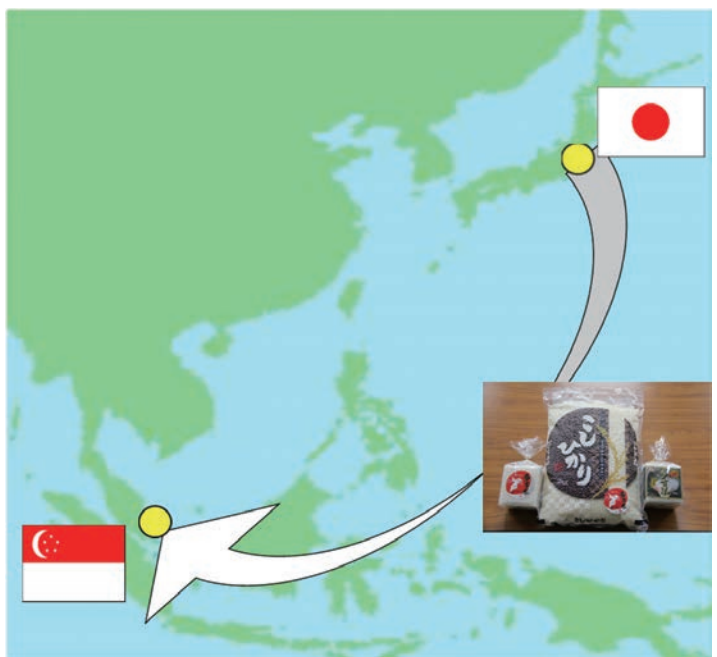
輸出の入口（多古町・多古米）と出口（シンガポール・「山川」）が決まっているなかで、輸送ルートをどうするか。シンガポールで米の輸入をするた

めには、国のライセンスが必要であり、その許可を得た輸入業者をどのように見つけていくか。また、既に日本各地の米がシンガポールに輸出され競争が激化している中、価格をどうするかなどいくつかの検討課題が見えてきました。

7月には、

事前調査のため現地に赴き、関係者との打合せ、市場調査等を行うなかで、価格や輸出ルートの確立などの準備を始めました。

その中で、輸出の開始する時期を新米が出始めた10月とし、キックオフイベントとして「山川」で関係者を招待して「多古米お披露目会」というイベントを行うこととしました。あわせて、多古米のPR・販売促進活動を行うため、同時期にシンガポールのサン



輸出イメージ図

テック国際会議展示場で開催される「Toishi JAPAN 2013 (ASEAN市場最大級の食品見本市)」に千葉ブランド農水産物・食品輸出協議会の会員とともに出展することとしました。

輸出ルートについては、隣接する成田国際空港の活用を視野に入れたため、空輸で行うこととし、事業者を株式会社多古（道の駅多古運営法人）に決め、確認のため、9月に試験輸出を実施しました。

② 現地での活動

こつした準備を重ねながら、10月上旬に多古米120kg（業務用60kg（5kg袋）、小売用60kg（2kg袋））の輸出イベント用品等を輸送し、中旬に現地に赴きました。

現地では、関係者訪問・市場調査などを行なった上「Oishi JAPAN 2013」（10/17～19）に出展し、試食を

行いながら、バイヤー、マスコミ及び一般消費者に多古米のPR・販売促進活動を実施することができました。

「多古米お披露目会」（10/19）では、関係者47名出席の下、多古米及び多古町産農産物を使った料理を用意し、多古米PRのため「おいしいごはんの炊き方」の実演を行いました。参加者からは「美味しい」という評価を頂き、



認定書交付（多古米お披露目会）菅澤町長とゲイリーロウ氏（山川レストランオーナーシェフ）

盛大に開催することができました。加えて、「山川」

を多古町のアンテナショップに認定し、この日から、店内の一角にて、多古町のパンフレット等の展示及び多古米の小売りを実施しています。

また、現地関係者と打合せを行い、輸送方法を輸送コストが高い空輸から海上輸送に切り替えることとし、2回目（11月以降）からは、神戸港から輸送を行うこととしました。

③ 効果と課題

多古米の輸出や海外での多古米のPR・販売促進活動の実施は、国内市場における認知度を向上させ、多古米のブランド力の推進が図れたものでありました。また、海外（シンガポール）で多古米を食べて、買える仕組みができたことは大きな成果であり、多古米の輸出に取り組むことにより多古町を国内外にPRできたことは、大きな効果



Oishi Japan 2014 多古米試食（菅澤町長）

大和芋の調理実演の様子



がありました。

関係機関（JETRO、CLAIR、千葉銀行など）の現地事務所等の協力により取り組みましたが、輸出を始めるまでの検討する時間も少なく、海外取引の経験のない者で始めましたので、方法や価格などのいくつかの課題ができてしまいました。

（2）2年目の取組み（平成26年度）

平成25年10月から多古米の輸出を開始して、山川で「多古米」の使用（しゃ

大和芋



り)及び店頭販売を行い、1年間で976kgの輸出数量でした。

2年目となる本年度においては、1年目の課題を改善できるよう、昨年同様、10月に現地に赴き、関係機関への訪問・意見交換、市場調査を行った上で、「Osini JAPAN 2014」(10/16~18)に千葉ブランド農水産物・食品輸出協議会の会員とともに出展し、多古米及び大和芋の試食を行いながら、現地関係者にPR・販売促進活動を実施しました。

また、輸出を継続する中で、課題を改善できるよう関係者を集めて、「山川」で「多古米試食会」(10/18)というイベントを開催(参加者60名)、多古米及び多古町産大和芋・さつま芋を使った料理及び多古米で造った日本酒などを提供しました。大和芋の調理実演を栄養価などの説明を交えて実施したところ、粘りが強い大和芋に驚いた様子で興味深く見入っており、多古米以外の産品についても、取引の申込みがあり盛大に開催することができました。

さらに、現地関係者に集まっていたとき、今後に向けた打合せを行い、11月からは横浜港からの海上輸送となりました。

まとめ

2年間、千葉県の補助金を活用しながら、輸出に係るPR・販売促進活動に取組んでいますが、多古町という小さな自治体の取組みにおいては、取扱量が少ないなど、輸出に適さない要因等もあり、なかなか改善が進まない状況もあります。

平成26年11月現在、多古米の輸出は品質保持(真空包装)した上、海上輸送で横浜港から行っており、「和食」が世界無形文化遺産に登録されるという追い風の中、今後も課題解決に向けた検討・取組みを行いながら、併せて平成26年7月にシンガポールでの原発事故による輸入規制が緩和されたことを受け、米以外の農産物やシンガポール以外の東南アジアの国々など他の地域への販路拡大の検討を進めていきたいと考えています。

海外への取組みとしては、平成26年8月に東京ビックサイトで開催された「ワールドスシカップ・ジャパン2014」に多古米のPRのため、オフィシャル米として提供したほか、海

ワールドスシカップ・ジャパン2014



外で開催されている「すし調理技術セミナー」(インド(平成26年3月)、ブラジル(平成26年8月)ほか)にシェアリ用として多古米を送り、多古米のPRに努めています。これらの取組みなどが今後どのような形になるか、状況を把握しながら適切に対応していく予定です。

多古町 産業経済課

(平成27年1月26日付第2906号)

多古米(輸出用に真空包装)



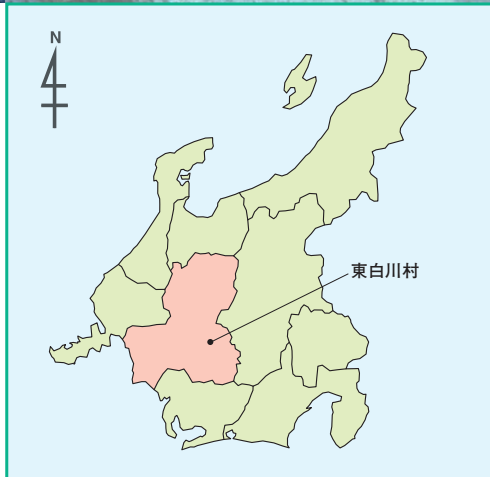
東白川村の寒陽気山を源にする佐広川



岐阜県

東白川村

ひがし しらかわ むら



森林認証とICTによる地方創生

東白川村の概要

東白川村は、岐阜県の中東部に位置し、東西16キロメートル、南北11キロメートルの広がりを持ち、面積は8、709ヘクタールで、その内92%が山林です。

村の中央を一級河川「白川」が東西に流れ、周囲を1,000メートル前後の山々に囲まれた山地で、住居は標高260メートルから600メートル

に点在しています。

人口は、昭和25年には5,100人程ありましたが、都市への急激な流出により、現在は2,500人と減少し、高齢化が進んでいます。

明治22年に神土村、越原村、五加村が合併して東白川村が誕生し、それ以来、合併も分散もなく126年になります。

明治3年の「廃仏毀釈」によって、お寺は廃寺となり、仏具経典は焼き払われ、全て神式に改められ、以来今までお寺のない村として、特異な存在になっています。

空気のきれいな山あいので丹精こめて育てた夏秋トマトの生産や、それを原料としたトマトジュース「とまとのまんま」は評判です。

また、香り高い「白川茶」の栽培も盛んでペットボトルにして販売もしています。

未確認動物「つちのこ」の目撃情報が村内に多くあり、平成元年から、つちのこを捜索する「つちのこフェスタ」をゴールデンウィークの5月3日

香りの高い「白川茶」の茶摘み



される東濃ヒノキを育林して生計を立ててきましたが、木材価格の下落により、東白川村森林組合の木材市場での平均価格も平成元年で、立方メートル当り10万8,000円だったものが、平成21年には、2万1,000円へと大きく下がり、林業経営の意欲も薄れています。

木造建築においては、大手住宅メーカーが激安価格により売上を伸ばしたことによって、村の工務店は、平成12年には14社で40棟10億円、平成21年には11社で14棟4.6億円と売上は減少し、村民の所得も減少してしまいました。

FSC森林認証

東白川村森林組合では、山林所有者に呼びかけ、世界基準である森林認証（FSC）を取得しました。

認証の取得によって生産地が特定できるため、東濃ヒノキの銘柄として新規市場への参加や、シエアの維持を目指しました。

また、FSC認証のマークを製品に付けて販売するためには、流通や加工に携わる業者も認証を受ける必要があ

木材価格の低迷と木造建築の減少

農林家の多くは住宅柱材として使用

に行い、「つちのこ」を捕獲した場合に100万円の賞金で始まり毎年1万円キャリアオーバーされ、昨年は126万円の賞金額で開催されました。県外からも多くの人が参加され、賑わっています。

り、村内の製材工場や加工工場も認証（COC認証）を取得しました。

フォレストスタイル事業

森林資源を利用した住宅建築を村の主産業としてきた当村の場合、住宅建築の減少は所得の低下を招いたため、総務省委託事業「地域ICT活用モデル構築事業」の採択を受けて、学識経験者や会社経営者などによる協議会を設置して、協議をいただき、国産材

利用向上による地域経済振興事業として、インターネットを利用しての木造建築住宅の受注を目指しました。その内容は、東白川の木材を利用した家づくりの広報、ウェブ上での間取りが描け、住宅価格が把握できるシステム、村内の工務店間で価格競争が生まれる仕組み、消費者のニーズに応える建築士との協力です。建築希望のお客様にはフォレストスタイルの担当者がお会いして、事業の内容や、進め方などを説明、ご理解をいただければ、建築士や工務店との面談のセッティングや設計コンペも行います。



世界基準の森林認証を取得「FSCの森」

ウェブサイトの利用により、ポイントが貯まり、契約金額に応じた加算分と合算し、村内特産品と交換しています。

更に1棟分の全柱材のプレゼントの特典を付けて、振興を図っています。

平成25年度の受注件数は、29件7億300万円まで回復しましたが、平成26年度は消費税増税もあり、受注は減少しました。

ICTを活用したこの取り組みが、第3回全国村長サミットでの「村オプザイヤー」の受賞、総務省の「地域情報化大賞」の受賞、テレビでの放送等により

全国から多くの問い合わせがあり、村の工務店とフォレストスタイル事業の担当者が説明に伺うなど、更なる契約の向上を目指して努力しています。

地域おこし協力隊

地域の活性化を図るため、地域おこし協力隊を、平成25年度に初めて2人採用し、フォレストスタイル事業や空家対策事業、地域活性化事業に係わっていただいています。



ICT活用モデル構築事業の施行事例

協力隊員は、村に直ぐに馴染み、地域のイベントやサークル活動、歌舞伎の役者等に積極的に参加し、活性化に貢献しています。

平成27年度は10月に新たに3人を採用し、特産品の開発、村内産品の販路拡大、官民協働の地域委員会など幅広く活躍していただいています。

今後とも、東白川村の活性化に向け、関係団体等と連携を図り、推進してまいります。

東白川村 総務課

(平成28年2月22日付第2951号)



地域おこし協力隊も歌舞伎役者で参加



百年の森林に囲まれ緑豊かな西粟倉村



岡山県
西粟倉村
にし あわ くら せん

森林が村と人を育む



西粟倉村の概要

西粟倉村は、人口1,505人で岡山県の北東端に位置し、兵庫県、鳥取県と接する中国山脈の南斜面に開かれた谷あいの山里です。標高は270〜1,280m。1,000m級の山々が連なる氷ノ山後山那岐山（ひょうのせんとつしるやまなぎさん）国定公園の一端をなしています。

村の面積5,797haのうち5,491haは森林で、林野率は約95%を占めています。源流域は樹齢200年以上のブナやカエデ、ミズナラ等の自然の植生が残されており、この区域は若杉天然林と呼ばれています。森林面積の約85%が人工林で、長期的な間伐等の適切な管理が必要な山林を多く抱えた中山間地域の「村」です。

西粟倉村は2004年8月、住民アンケートの結果などから近隣地域との合併協議会を離脱、それ以来、村面積の大半を占める森林を軸とした地域活性化を通じて小規模自治体としての生き残りを模索してきました。2007年に西粟倉村雇用対策協議会（現在は役場総務企画課がその機能を引き継いでいる）を設置し、イターンの積極的な受け入れを行ってきました。2008年には「百年の森林構想」を着想し、樹齢百年の美しい森林に囲まれた「上質な田舎」の実現に向け歩んでいます。

百年の森林構想

地域には捨ててはいけないものがあります。苦勞を重ねて地域を守ってきた先人のため、これから生きていく子どもたちのため、そして関わってくださるたくさんの方々のため、約50年前に、子や孫のためにと、木を植えた人々の想い。

その想いを大切にして、立派な百年の森林に育て上げていく。そのためにあと50年、村ぐるみで挑戦を続けよう



川上といわれる山の現場。

と決意しました。

西栗倉村は、人口1,600人ほどの源流域の小さな村です。

このような小さな村だからこそ、未来に向けて心と心を丁寧につなぎあわせて行くことができます。

世代を超えて、そして地域を越えて、未来への想いを共有する森林づくりへ。そして大切な自然の恵みを大切な人たちと分かち合う上質な田舎づくりへ。

これは2008年、当時の道上村長が百年の森林構想着想の際に発したメッセージです。単に森林づくりというだけでなく、村づくり全般に影響することになるメッセージでした。

百年の森林づくり

百年の森林構想の中心となるのは、森林づくりです。西栗倉村の森林では、所有者の多くが高齢化し、適切な維持管理ができないことにより森林の荒廃が懸念されてきました。この構想は、これまで個々の森林所有者の手によって育まれてきた約50年生の森林を、今後も適切な管理を行い、美しくより価値の高い100年生の森林に囲まれた上質な田舎を実現させようとい

うものです。

この『百年の森林構想』を実現させるために、林業の再生を村の重点施策とする「百年の森林事業」（川上）と搬出される間伐材の流通を促進するための「西栗倉・森の学校事業」（川下）を推進しています。

2009年9月より、森林所有者・村・森林組合の3者が森林長期施業管理委託協定を締結して、国や県の各種補助事業と村費により森林所有者に負担を求めることなく、村が管理者として森林経営計画を樹立し、間伐や作業道の森林整備をFSCの森林認証制度に基づいて計画的に行っています。また、社会貢献ファンドの活用により新たに高性能林業機械を導入し、路網整



川下、様々な工夫の上作られた品物が全国的にも有名な店舗の店頭にも並びます。



高性能林業機械は今や林業に欠かせません。

備との組み合わせにより、素材生産コストを低減させています。

合わせて大部分が未利用のまま放置されている森林資源（主にスギ・ヒノキ間伐材）に、各業種の専門分野で高付加価値をつけ6次産業化させるなど、これまでの市場に頼らない販売方法を確立させ流通コストの低減を図るなど、森林・林業の再生と地域の活性化における先駆的・先導的な取り組みを行っています。

森林づくりを起点とした低炭素な村づくり

また西栗倉村では、森林づくりを起点とした低炭素な村づくりにも取り組



商品名「ころんさん」と「るんたん」西栗倉の子どものファースト玩具。

んでいます。西栗倉村は山林が95%を占める地域であり、その森林の二酸化炭素吸収によつて地域内で排出される二酸化炭素はもちろん、都市における二酸化炭素排出の吸収を担っています。その機能をより高める取り組みを行う村として2013年環境モデル都市、2014年バイオマス産業都市に選定され中山間地域のモデルとなるべく取り組みを進めています。

百年の森林事業を通じた温室効果ガスの吸収量拡大

長期施業委託契約と㈱西栗倉・森の学校による西栗倉産材高付加価値化によつて構成される百年の森林事業は、着手から5年を経過し、村内の私有林3,500haのうち約1,200haが事業対象の森林となっています。

今後は、さらなる長期施業委託契約の拡大及び㈱西栗倉・森の学校による販路開拓に見合っただけの材の搬出に向けて事業の拡大を図りながら、適切な管理を行う対象森林の拡大により二酸化炭素の吸収量増加も図ります。

森の恵み再生可能エネルギーの活用

森から生まれる恵みに水があります。

2014年度、改修を終えた小水力発電所「めぐみ」では、固定価格買取制度に基づく価格での売電を行っています。森の恵みを有効に活用する考えをいち早く実行に移したことで、固定価格買い取り制度の恩恵を受けることができました。この売電による増益分を、地域における低炭素社会の構築に活用するため、各種事業に再投資しています。

一例として、2015年3月には、村内の村営温泉施設に薪ボイラーを導入しました。これまでは灯油を利用して沸かしており、原油価格の上下に影響



「薪ボイラー」これまでは、山に残されていた残材も立派な村の資源です。

響されてきましたが、村内にある資源を有効に活用することでランニングコストも安定しています。また、従来は森で放置されてきた林地残材を集め、薪にし、活用する仕組みを村内で構築することで新しい雇用も生み出すことができました。

村の知恵・技術と新しい知恵・技術が交わる

これら取り組みの推進に、イターン者の力が大きかったことは言うまでもありません。木材の多様な活用方法、ブランディング、情報発信、経営の視点、いずれもこれまでの村が苦手とし、上手くいっていない部分でした。これらはイターン者がもたらした新しい知恵・技術でした。

百年の森林構想は、先人が育てた森林を活用しながら、新しい森林を育てていくというものです。しかし、これまでの知恵や技術だけでは新しい取り組みを行うことは難しく、新しい知恵や技術だけでも、進めることは難しかったのではと考えています。

現時点でこれらが完全に交わり順調に進んでいるわけではありません。しかし、一部であってもお互いが交わる関係を少しずつ作ってきたからこ

そ、現在も進み続けることが出来ているのだと思います。

また、イターンの受け入れは減少傾向の人口にも大きく影響が現れました。2008年度以降、約60世帯を受け入れ、現在では家族を含め約90名が村で暮らされています。これは村の人口の約6%を占める数字で、人口の維持、活力の維持にイターン者が大きく関わっていることが分かります。

ふるさと自然や人から学び、子どもたちの生きる力を育む「ふるさと元気学習」

百年の森林構想は、その考えが教育の分野にも活かされています。西栗倉村の教育振興基本計画では、ふるさとの自然や人に学ぶことが子どもたちの生きる力をより大きな物にしていこうとしています。その特徴的な取り組みが村に一つしかない小学校、西栗倉小学校（全校児童78名）2016年5月1日現在で行われているふるさと元気学習です。この取り組みも森林からの学びを中心としています。

西栗倉小学校では、ふるさと元気ウォーキングと称して、春、村北部にある若杉天然林に出かけ、森林に触れる活動を行います。1年生から6年生

が縦割り活動しながら、豊かな森林を感じます。中学年になると天然林と人工林の違い、沢歩きで森林の恵みなどを学びます。

子どもたちは、森林で感じたことを様々な方法で表現します。感じたことを絵に描く、新聞を作る、議論したり、パワーポイントを使ってのプレゼンテーションなど様々な方法で表現していきます。高学年になると、村の人から生き方を学んだり、ふるさとづくり



ふるさと元気学習の様子。子どもたちは五感をフルに使って自然から学びます。

について考え、自分たちが考えた村づくりについて、村長に提案しています。

表現の次に交流があります。子どもたちは自ら体験し、表現することを交流に活かします。源流である西栗倉村と川の流れる先、海辺の学校との交流や全国の森林で学ぶ仲間との交流です。交流を通じて子どもたちは様々なことを実感します。自分たちが森林や川を大切にすることの意味、下流域の人たちに与える影響、それらは教科書で学ぶことだけでなく、交流を通して実感のあるより深い学びとなります。

子どもたちは交流により、外からの評価を受け、改めて自分たちの取り組みや村の取り組みを見つめ返しています。見つめ返して得るのは、新しい学びへの気づき、ふるさとの自然や人に対する誇りや大切にしたいという気持ちです。

このような取り組みが行えるのも百年の森林構想の村だからこそだと考えています。

おわりに

西栗倉村では、イターン者の積極的な受け入れを通じて百年の森林事業等、地域資源を活かした地域活性化を

推進しており、今後も村内の地域資源と村内外の人材を積極的に活用する事業を展開したいと考えています。

これらの取り組みは外部からの評価も含め、一定の成果を収めてきました。しかし、村の取り組みはこれだけではありません。上質な田舎だからこそできる暮らしの提供をこれからも進めていく必要があります。保健福祉の分野では、森林も百年、人生（ひと）も百年、百年の人生づくりとして、誰もが望む村での健康で快適な暮らしを求めた施策を行っています。行政課題としては、イターン者の住居が不足していること、生活インフラの老朽化、イターン者増による子育て支援施設、機能の不足などがあります。

表面に出る部分だけでなく、支える土台部分もしっかりと行うことが、上質な田舎を追求していく西栗倉村の使命だと考えています。『百年の森林構想』の村だからこそできる村づくりを今後も推進していきます。

西栗倉村長 青木 秀樹
（平成27年10月19日付第20937号）

道の駅発祥の駅をリニキュアール

道の駅を通じた取り組み



山口県
阿 武 町
あ ぶ ち ょ う



阿武町の概要

阿武町は、山口県北部の日本海側に面した、面積115.95km²、人口約3,600人の町です。平成の大合併時に近隣の市町村と唯一合併しなかったことから、海岸以外の周囲は全て萩市に隣接し、役場や道の駅がある奈古地区は、旧萩市の中心地から車で20分、また、島根県の益田市からは50分の位置にあります。

町は大きく分けて、海岸部の奈古地区と宇田郷地区、山間部の準高冷地、福賀地区の3地区からなり、それぞれ地域の特性を生かした多種多様な農林水産物が生産されているほか、和牛4品種のうち、もともと希少な無角和種の郷でもあります。

道の駅を含む海岸線一帯は、コバルトラインと称されるほどの景観美から、北長門国定公園の指定を受け、鳴き砂の浜「清ヶ浜」や土木学会選奨の土木遺産「惣郷鉄橋」、昭和5年に文人、横山健堂氏が刊行した現代のガイドブックとも言える長周遊覧記において、長州一美しいと賞賛された大小二つの島「鹿島」は町の観光ポイントになっています。また、山間部の福賀地区には剣豪・佐々木小次郎の遺髪墓もあります。

経緯

道の駅阿武町は、道の駅制度が発足する以前の、平成3年及び4年の社会



リニューアルした「道の駅阿武町」全景



平成3年に実施した道の駅実験を伝える新聞記事



検討委員会の様子

実験時から道の駅事業に参加。平成4年4月完成の特産品直売所、同じく7月完成の温泉、また、平成5年4月完成の公衆トイレ及び食堂施設をもとに、平成5年4月22日、建設省（現国土交通省）より正式に第一回登録の道の駅の一つとして認定を受けました。

しかし、近年の道の駅阿武町は、建設から二十数年が経過した中、類似施設の台頭や売り場面積の不足、一体感にかける施設配置や組織体制など、利用者のニーズに応えることが難しくなってきました。

取組の内容

そこで町では、道の駅の施設及び運営見直しのため、平成20年度に町内外の関係者らで組織する「道の駅阿武町再生ビジョン・施設整備計画策定検討委員会」を発足。同年度に計4回の検討委員会を開催し、同策定事業報告書を完成させました。

平成21年度には同報告書を基に、主にソフト面、つまり運営組織について、より具体的な方向性を現場に近い方々で協議する実行委員会を2回開催した後、その協議内容を検討委員会に

報告、平成22年度から再生に向け具体的に動き出しました。

○検討委員会で決定された事項

一、運営組織の一本化
道の駅の運営を一本化するため、指定管理者制度を活用し、第3セクター方式による新会社を立ち上げる。

二、キーパーソンの公募

道の駅の健全な運営にかかせない優秀な人材（支配人）を全国公募により採用する。

三、建物の改修

建物については、建て増し及びリフォームで対応することとしていた

が、試算の結果、新たに建て替えても、経費は同等ですむことが判明したことで、また、平成23年に塩害や強風などにより温泉施設の一部が崩壊したため、早急な対策が必要となり、最終的には今時期の全面建て替えに至った。

道の駅を目的地に

今回、道の駅のリニューアルにあたり、将来的なことも視野に入れながら全体計画を考える必要がありました。なぜなら、現在計画があがっている山陰自動車道が完成した際には、道の駅阿武町の接続道路である国道191号が山陰の主要道路でなくなる可能性があるからです。そうなった場合、主要道路の通過点としての駅の利用者が激減する可能性が大きく、運営が成り立たなくなるリスクがあります。そのため、単なる通過点にある駅ではなく、道の駅自体が目的地となる必要性があるとの判断で、その仕掛けとして考えたのが、魅力ある道の駅になることでした。

魅力ある道の駅に

「地元産にこだわりの」
 地元の水産物を販売する物販棟

「あぶの旬館」では、地元産の新鮮な農林水産物にこだわったものを販売。また、レストランダイニング・カフェ846でも、地元産の食材にこだわったメニューを提供しています。

道の駅発祥の駅

道の駅制度が始まったのは平成5年4月22日。しかし「道の駅阿武町」は、



高級魚キジハタ



直売所「あぶの旬館」

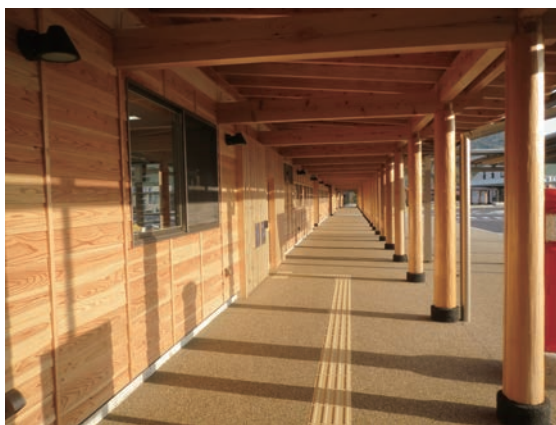
平成3年及び4年に行われた道の駅社会実験から参画しています。道の駅発祥の駅を掲げると同時に、道の駅本来の目的に沿って、これからは誠実な運営を行っていきます。

地元産の木材を多様

建物は、2階建ての温泉棟を除き、美しさや温かさなど、木材構造物の良さを強調するため、構造はもちろん、内外装も地元産の木材を多用。建物の一体性を持たせるための回廊も、杉の柱や梁、壁板を使用しました。

オーシャンビュー

道の駅阿武町は、海に接するシーサイドステーションです。検討委員会メンバーからの提案もあり、道の駅阿武



各施設をつなぐ回廊も木造建築

町の財産ともいえる海の景観を生かすため、道の駅全施設と海とを平行にするように角度を調整。結果的に、幸せのモニュメントはじめ、温泉、食堂、直売所、トイレから見える全ての海及び道の駅阿武町のシンボル「鹿島」が正面方向となり、利用者の皆さんからも好評をいただいています。

日本海温泉・鹿島の湯

新装した温泉「鹿島の湯」の浴場は2階に配置。道の駅の自慢である日本海の景色が一望できます。午前中は青い海と青い空、午後からは逆光の太陽にきらきら輝く大海原、夕方はオレンジ色に染まる空と海。漁り火の夜景など、季節や時間帯により様々な景色が



日本海を一望できる展望浴場



急速充電器



キャンピングカー用駐車場

アルした道の駅阿武町が、新たに、電力供給機能機器（4器）を有したRV車ごと、キャンピングカー専用の駐車スペースを設置したことに

楽しみます。一番のおすすめは、夏まつりの花火大会時の入浴です。
○幸せのモニュメント（表紙写真）
日本海に浮かぶ大小の島「鹿島」。古くから仲良く並ぶ姿から夫婦島と呼ばれています。島には3種の神様が祀られており、パワースポットとして、道の駅海側にモニュメントを設置。多くの皆さんにご利用いただいております。
○RVパーク
道の駅阿武町は「RVパーク」の認定を受けています。これは、リニューアルした道の駅阿武町が、新たに、電力供給機能機器（4器）を有したRV車ごと、キャンピングカー専用の駐車スペースを設置したことに



健康遊具



温水プール

より、最近、急激に増加している「くま旅」を楽しむ方々で組織されたRV協会の会員らの皆さんに、温泉や食事機能とあわせ、便利かつ安心して利用できる、道の駅であると認めていただいたものです。
○急速充電器
電気自動車の普及及び利用者の皆さんの利便性を考慮し、電気自動車用の急速充電器を新たに設置しました。大型連休などには、大変多くの方にご利用



道の駅PRを兼ねた冷蔵運搬車



ミニショップ

用いただいております。
○温水プールと健康遊具
道の駅には既存の施設として温水プールがあり、レジャー以外にも、健康増進、体力維持などを目的として多くの方に利用いただいております。また、リニューアルにあわせ、プールの横には、シニア用の健康遊具も新たに設置をしました。
○駐車場
～他道の駅以外の施設概要～

- ・普通車用134台
 - ・身障者用7台
 - ・大型車用5台
 - ・バイク用10台
 - ・自転車用15台
- ミニショップ
- ・蒸気船饅頭、軽食、喫茶
 - ・天然石工房等4店

○農林水産物広域循環システムの構築
道の駅で販売する地元野菜の集荷・運搬用のほか、道の駅で扱う鮮魚の運搬用として冷蔵運搬車を新たに購入。町内での農林水産物の循環システムを構築しました。

おわりに

今回の道の駅リニューアルにあたっては、事業補助金、道路情報機器の設置、関連道路施設の整備など、国、県をはじめ、各関係機関からご支援を賜りました。この場をお借りして厚くお礼申し上げます。

これからも、道の駅事業を通じた、産業振興、道路情報サービスなどを行ってまいりますので、関係者の皆様のご指導、ご鞭撻のほど、よろしくお願ひします。

阿武町 経済課

（平成26年8月4日付第20000号）

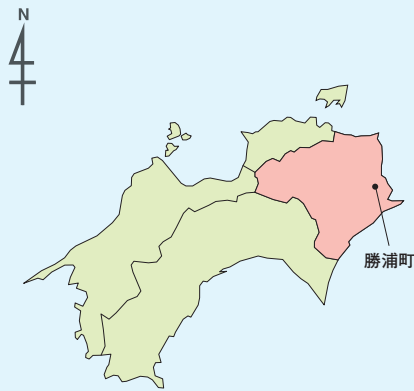
勝浦川支流に飛び交うホタル（6月初旬）



徳島県

勝 浦 町

か つ う ら ち ょ う



勝浦町の概要

勝浦町は四国、徳島県の東部に位置し、剣山系を源とする清流勝浦川がまちの中央を西から東へと流れていきます。勝浦川とその周辺に広がるのどかな田園風景、まちを囲む緑したたる山々は、勝浦町の自然の豊かさを象徴しています。

「農業、交流、定住のまち」づくりを 目指して

県都徳島市のほか2市と隣接し、それぞれ自動車で30〜40分程度の通勤・通学には、比較的近い距離にあります。公共交通機関が民営の路線バスのみで、国道も鉄道もない、いわゆる「なごさサミット」加入の町です。

人口の推移は、本町が合併により誕生した昭和30年当時の10,160人から60年近く経過し、平成28年3月末では5,492人（住基）と、概ね半数近くに減少、現在でも、毎年平均して80人余りの人口減少が続く過疎のまちです。

勝浦町は平成2年に人口減少と高齢者比率の状況から過疎の地域指定を受けましたが、高齢者比率は昭和の時代に行われた5年ごとの国勢調査で2ポイント程度の上昇であったのに対し、平成に入ってから3ポイント以上も上昇し、平成22年国勢調査では35.2%となっています。

勝浦農業の歴史と現状

「勝浦町の先人がみかんの苗木の搬出を厳しく取り締まっていた紀州藩（和歌山）から、大根をくり貫き、そこみかんの穂木をさして隠し持ち帰った」と伝えられている逸話があるように、勝浦町は阿波みかん発祥の地として、県内では最も早くからみかん栽培



収穫中のみかん園と中心やや右下に見える建物が貯蔵庫

が始まったまちとして知られてい

ます。みかん栽培は、昭和30年代には最盛期を迎え、地元新聞紙の見出しでは「みかんが光るすばらしい黄金郷」として紹介され、当時、電話普及率が県内でもトップであったことなどからその繁栄の様子を察することができ

ます。しかし、生産拡大、オレンジの貿易自由化やみかんの価格低迷、更には、昭和56年2月の大寒波のためみかんの木が枯死する大災害が発生したことに

より、他の作物への転換、あるいは施設園芸との複合経営に移行する農家が増加しました。一時期はハウスみかんと

の複合経営も盛んに行われていたが、燃料高騰と価格低迷のためハウス施設のみかん栽培は数戸の農家に減少して

います。昭和45年の総世帯数1,896世帯に占める農家数（販売農家）の割合は66%、1,246戸でしたが、平成22年では総世帯数1,878世帯に対し30%、563戸と大きく減少し、その

内みかんを販売する農家は471戸となっています。農家数の減少は平成の時代に入ってから特に著しく、農業セ

勝浦貯蔵みかんブランドを指す

「このままでは、みかん農家は減少する一方。あと10年もすると農家も農地も更に半減してしまつ。団結して勝浦農業を再生しなければ特産の貯蔵みかんが消えてしまつ。」と平成22年、篤

貯蔵庫内部。点検しやすい引き出し型の棚（せいご）、上部と下部に空気を出し入れする窓があり、温度湿度を調整



農家を中心「勝浦貯蔵みかんブランド化検討会」が立ち上がりました。農業の危機的状況を危惧し、勝浦農業の再生を目指してみかん園地と栽培技術を継承していくため、町は農業の魅力と経済性を高めることを目標に、勝浦貯蔵みかんのブランド化事業への取り組みを開始しました。

勝浦町のみかん栽培は、12月に収穫

した高糖系普通温州みかんを専用の貯蔵庫で大切に熟成させ、越年後、2月から4月後半まで出荷が続きます。勝浦貯蔵みかんの特徴は、高い糖度だけではなく、貯蔵期間を長くすることで酸度も適度に含まれています。貯蔵技術では早朝の冷気を貯蔵庫内に取り入れ、その後は温度と湿度管理に細心の注意を払うことで長期保存しても収穫時の新鮮さと糖酸度のバランスを絶妙に保つことができます。

他産地の出荷最盛期から時期を遅らせることから、3月、4月の市場出荷量はトップクラスとなっており、特に京阪神市場では1番のシェアを占めています。

現在、町ではこのみかんの特徴を生かしたブランド「勝浦貯蔵みかん」をより多くの消費者にPRするため、マスコットキャラクター「ちよぞつ娘」(<http://www.town.katsura.jp/docs/2011010500013/>)を活用した各種ダンボール箱、小売り用小分け袋、みかんを使った加工品などの開発を進めています。

また、貯蔵みかんPR用のアイテムとして、ちよぞつ娘が貯蔵みかんを紹介する動画を作成しYouTubeで放映

(先述URLからご覧いただけます)するほか、平成25年には着ぐるみを製作し、町内イベントはもとより、県内外での販売促進等イベントで活動を開始しました。

ブランド化の最大の課題として勝浦貯蔵みかんの品質統一化が問題となりました。勝浦町のみかん出荷体制が主に個選共販であるため、機械などの作業行程が少なく、より新鮮な状況で出



着ぐるみの「ちよぞつ娘」、平成25年3月東京秋葉原アトレにて

荷できるメリットがありました。選果を各農家で行っているため品質の選別にバラツキが生まれるというデメリットもありました。

このため、「勝浦貯蔵みかんブランド化検討会」を更に拡充し、「勝浦みかん生産販売促進協議会」へと平成26年1月に改組し、栽培や貯蔵管理のほかポータブル光センサー糖酸度計を活用した品質調査を園地内や貯蔵庫内で実施しています。

今後は、品質調査・隔年交互結実栽培等の推進による品質向上や統一出荷箱の利用率向上、物産展でのアピール活動など「ブランド化」への取り組みを強化するとともに、収穫時の労働力不足対策として町外からアルバイトを募集する「みかん収穫お助け隊」事業を進めます。また、サンプル成分調査の結果、全てのみかんから高濃度のβクリプトキサンチンが検出されており、ブランド化を確立するためにも、勝浦貯蔵みかんの「機能性表示制度」及び「地理的表示制度」の活用について検討を進めることとしています。

今まで少数農家で組織した出荷組合を一つにまとめる作業など数多くの課題が山積みされていますが、徐々にで

園地内の樹上で、ポータブル光センサーを活用した品質調査を継続することにより、産地全体の品質向上に繋げる



も農家の経済向上に効果を上げ、担い手が農業に魅力を感じられる事業を積極的に展開していく所存です。

グリーンツーリズム事業 で交流促進

「小学校がなくなれば、老若男女、地区住民が集まる機会がなくなる。コミュニティの崩壊じゃ。」平成7年に児童数の減少に伴い坂本小学校の廃校が決定し、地域住民にとって最大のコミュニティ機会がなくなることに、悲

痛な叫びが町や議会に訴えられました。

勝浦町の最も奥まったところの坂本地区では、勝浦町誕生以前から1地区1小学校で、運動会も全世帯が参加し坂本区民運動会を開催するなど、小学校が地域コミュニティの拠点となっていました。

町は平成8年から、地区住民と対話集会を何度も重ね、「風呂」に入って、ゆっくり話ができる集会所がほしい」「地域の行事やイベントができる施設は?」「農産物の加工施設は?」など様々な意見が出る中、「若者と老人



「ふれあいの里さかもと」のスタッフ
地元食材での田舎料理が好評

向けの宿泊・研修施設」という地区の検討案に対し、当時、徐々に広まりつつあった「グリーンツーリズム事業を實踐できる農村体験宿泊施設に取り組んでみては」と提案をしました。

方向性が決定してからは、地域づくりアドバイザーを招聘し、初めて耳にする「グリーンツーリズム」事業の研究や、遠路千葉県旧和田町への視察など、精力的に地区内で検討を重ねた結果、平成12年に坂本小学校はグリーンツーリズムを實踐する農村体験宿泊施設「ふれあいの里さかもと」として改



春の「ひなこん」

修することになりました。

坂本地区で11名の有志が「坂本グリーンツーリズム実行委員会」を組織し、企画部門では、農業農村体験メニューづくりとインストラクターの育成、料理部門では女性を募り、郷土食を提供できるメニューに仕上げ、情報部門ではパンフレット等の作成やホームページの開設など運営準備を進める中で、インストラクターや調理員など協力者の増員を図り、平成14年3月開設に至りました。

来客数や運営内容、素人ばかりの集団が取り組むことに不安を抱えながらの開設でしたが、当初見込んでいた年間宿泊者数1、560人、日帰り利用者数240人、計1、800人の目標数値を、平成27年度では、宿泊者数3、316人、日帰り利用者数9、705人、計13、021人と大きく上回り、現在ではリピーターも増え、当初目標の利用者数を大幅に超えています。

農村体験のメニューも増え、定番の豆腐・こんにやくづくりや山菜採りのほか、ユニークなひな街道でのひな飾りや「じんぞく狩り(コリ押し)」、パ

勝浦町最大のイベント「ビッグひな祭り」



ン・ビザづくりなど多彩な体験ができます。

また、ビッグひな祭り期間中に坂本地区でヒナコンと呼ばれる地元神社での神前結婚式が執り行われ、結婚式終了後、ひな街道筋で初歩きを行います。これまでで計4組の夫婦が誕生しました。

町では、農村体験宿泊施設「ふれあいの里さかもと」の運営に対し、その

経費の一部を5年間助成してきましたが、その後は、グリーンツーリズム事業に対する補助金の支出はあるものの、農村体験宿泊施設経営の財源確保については実行委員会の独立採算で運営できるまでに至っています。

この「ふれあいの里さかもと」では、10年前から農業の担い手確保や就農のための農作業を実践できる講座として「坂本農業みかん組」を開設し、みかん



ユニークな体験メニュー「じんぞく狩り（コリ押し）」

栽培の技術習得や新規就農者への指導を進めてきました。

また、当該施設が勝浦町移住交流支援センターにもなっていることから、田舎暮らし体験ができる田舎トリアールハウス『坂本家』の運営も合わせて実施しており、同施設を利用しながらみかん収穫・出荷体験や移住のための空き家改修を自ら行ったりしています。



坂本地区で「お雛様の奥座敷」を同時開催。ひな街道の飾り付けを希望するリピーターが増加中

今後は、「かつら創生」総合戦略の基本目標で定められた「主要なイベントでの交流人口2割増加」を達成する

ため、勝浦町観光協会を「勝浦町活性化協会」として組織拡充を図り、勝浦町移住交流支援センターとして田舎トリアールハウス『坂本家』の運営も合わせて実施し、観光・交流（交流人口を増やす。）と移住・交流（移住人口を増やす。）を一連の流れと考え、一過性の賑わいで終わらない長期的な意味での地域活性化を図っていく検討を始めています。



まちのイベントを盛り上げる阿波おどり

キーワードは世代交代

現在、施設は順調に運営されていますが、既に事業開始してから10数年が経過し、当初から運営に携わっている当時のリタイヤ世代も高齢化してきたため、実行委員会自体も一時期の勢いが失われていく懸念が生じています。

農業においても、地域づくり事業においても高齢化が問題となっており、積み上げてきた知識や技術とその成果を継承していくためには、担い手不足という課題の解決が重要となってきます。

このため、事業を牽引してきた世代が新たな時代の価値観を受け入れる意識改革と、次の世代が先人の培ってきた知識や技術を継承していく意欲が必要です。

町としては、この世代交代がスムーズに引き継がれていく支援について知恵を絞り提供していく所存です。

勝浦町 産業交流課

（平成26年6月30日付第2884号）

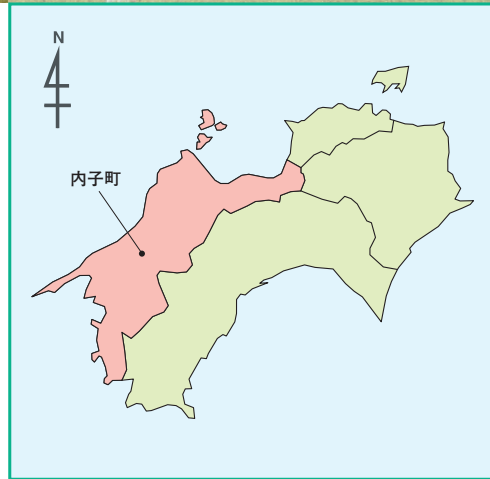
日本の棚田 100 選「泉谷棚田稲刈り」



愛媛県

内子町

うちこちょう



内子町の概要

内子町は、愛媛県のほぼ中央に位置し、県都松山市から約40kmの地点にあります。総面積の約8割が山林で、農用地の約7割を傾斜畑や樹園地が占める典型的な中山間地域です。人口は、約1万8千人で減少傾向にあり、特に高齢化による労働力不足や長びく農産物価格の低迷により基幹産業の農林家の減少が加速しています。

「道の駅」を拠点にした地域産業の活性化 ICTを活用した直売所システム「からりネット」の活用

農林業の縮小は、経済的な面だけでなく集落機能の低下につながるため、町では道の駅を拠点に農業者自らが農業を自分たちの手で支えるための直売所事業を展開しています。

内子フレッシュパーク からの開設

道の駅「内子フレッシュパークからり」は、平成7年度に特産物直売所と農業情報センター等管理棟、8年度にレストラン・吊り橋・農村公園、9年度にパン・燻製工房、広場や駐車場と3年間で整備しました。その後も駐車場の拡張や直売所の増床、農産加工場や休憩施設の新設を行い今に至っています。開設にあわせて国土交通省から「道の駅」の認定を受け、年間の利用者は70万人を超えています。

町では、これらの施設整備にあたり先行して、多くの農業者が事業に参加するよう合意形成活動を行いました。具体的には自治会がこの事業説明会や研修会等の開催、模擬店舗での直売実験でした。この模擬店舗は、「内の子市場」と称し事業参加者の手作りで平成

2つの河川の中州に道の駅「内子フレッシュパークからり」があります。



6年7月に誕生しました。試行錯誤のうち、2年間営業を行い、実験の成果は新店舗での運営に大いに役立つこととなりました。

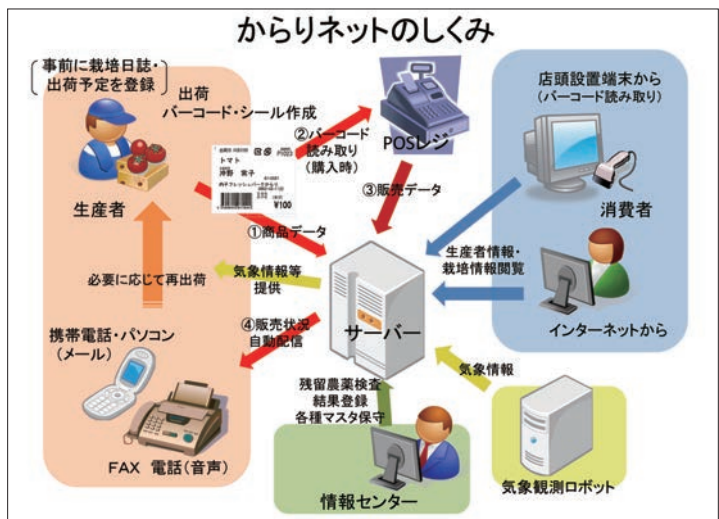
実験当初は、価格の設定・品揃え・消費者との対応等に戸惑いを見せていた農家も、消費者の反響に支えられ売上げも順調に推移してきましたが、一方では、出荷・引取・精算など直売所運営上の様々な要望や課題も生じてきました。出荷者からは、『生産者名を明らかにしたい』『正確・迅速な精算をして欲しい』『残品の情報が欲しい』『直売所の販売情報が欲しい』等の要望があり、運営者側からは出荷、引取、精算等の効率化が望まれていました。以

上の実験施設で生じた要望や課題が本格的な事業化までに整理することができ、その後のオリジナルの情報ネットワーク「からりネット」構築の動機となりました。

また、人材育成の場として「内の子市場」は、大きな貢献をしました。それは募集して集まった70人余りの農家（半数は女性）の団結力が生まれたことです。直売所は不確定要素の集合体で、なかなか思うように売れないため売り方を全員が考え、実践するうちに直売の難しさ、おもしろさを感じるようになってきました。この内の子市場時代に関わった事業参加者の連帯感と真面目な取り組みが、現在の出荷者組織の活動の礎になっています。

情報の効率的な利用
「からりネット」

「内子フレッシュパークからり」の基本方針は、①農業にサービス業的視点を取り入れ、農業の総合産業化を進める、②グリーンツーリズムなど都市と農村の交流を図る、③農業の情報化、農業情報の活用を図るの3点が柱となっています。そのため、特産物直売所は内子産農産物のみ販売し、レストランや各工房においても地元産の食材を使用することで地産地消とあわせて農家の所得向上を図っています。この基本方針の柱である「農業情報の



「内の子市場」でのPOSによる販売管理や情報ネットワークの必要性から生まれたもので、施設整備にあわせて平成7年度、11年度、14年度に情報系の事業を導入しシステムを拡充しています。特に、初期の「からりネット」は、専用の農業情報端末（多機能ファックス）220台を農家に設置し、直売所の売上情報を含む農業情報を双方向で発信する当時としては画期的なシステムでした。

その後、平成14年度のシステム改良により一般のファックスや電話音声、携帯電話に利用幅が拡大し、直売所レジと農家の繋がりは所得の向上に大いに寄与しています。「からりネット」の利用は、売上や残品の確認、追加出荷の判断に使用され、農家は日々の販売情報を蓄積・分析し、効率的な出荷計画や作付計画を独自にたてるようになりました。「からりネット」の導入は、店頭での生産者情報（生産者名・電話番号）による「顔の見える関係」から出荷者の創意工夫と道具としての情報媒体を利用することで販売額を増やすことが実証されたことから農家から農業経営者へ成長するツールとなつていきます。基幹となるPOSシステムは、「内の子市場」での実証から明確になった課題解決のため地元のソフトハウスと連携し独自開発しましたが、この開発した農産物直売所POSシステムは、現在、全国43力所の農産物直売所に導入されています。

平成16年度には栽培履歴情報を蓄積・開示するトレーサビリティシステムを「からりネット」に付加し、マスタの共有とシステム統合を図りました。これにより出荷会員ごとに生産から販売までの情報の蓄積、加工が可能となつていきます。

取り組みの成果 ～高次元農業の展開～

内子町の観光果樹園等の観光農業は、消費者の需要を掘り起こし、新しいマーケットとして定着しています。観光農業の成功は、農業者に「作るだけの農業」から「作り・売り・サービスする農業」の重要性を認識させました。これは「からり」の基本理念に反映され、都市農村交流と情報利用による高次元農業の推進を展開しています。

直売所での出荷者の平成24年度販売総額は、約4億2千万円（施設全体では7億2千万円）で内子町の林業を除く農業総生産額の16%に達し、からり特産物直売所の占める割合は、果樹では13%、野菜では28%と直売所の役割が増えています。農産物によっては直売所での販売が6割を超える品目もあり、内子の農産物のブランド化にも貢献するようになりました。

出荷会員の平均販売額は110万円程度ですが、販売額が5百万円を超える会員が22%あり、なかには1千万円を売り上げる会員も現れています。従来は特定の品目のみ栽培する単作経営から直売所出荷型の少量多品目栽培に取り組んだり、有機農業・自然農業を指向する農家も現れるようになりました。

直売所開設当初は、女性や高齢者が中心でしたが、専業農家や若者の出荷者も増加しており、農業所得の50%以上を直売所で販売する出荷者が27%を占めていることから内子町の農家の経営を支える場となっています。直売所を中心とした活動によって、農作業に終始する農業から頭を使って生産し、消費者と交流することで心をときめかせることのできる農業へと変化しました。開設当初は、農産物を店頭と並べれば売上があがると誤解していた農家が、実際に店頭で接客することで消費者の嗜好を理解し販売額を伸ばすようになりました。販売額を伸ばすには消費者ニーズを把握し売れる商品



テント張りの直売所は、多くのお客様にご利用いただいています。

を開発しなければならぬ。

この売れる商品づくりのために、同種の商品を出荷する農家が部会を組織し試作検討し、技術を平準化することでドライフラワーのような人気商品を開発しています。個々の出荷者も単純作業から頭を使う農業へ関心を持って意欲的に取り組むようになり、それが、小規模、高齢、兼業など中山間地農業のハンディを多様性という魅力に変え、農業に誇りと自信を取り戻すことに大きく寄与しています。

取り組みの成果 ～安心・安全な農産物の供給～

内子町は「エコロジータウン内子」をキャッチフレーズに環境保全型農業を進めており、その中心となっているのが「からり特産物直売所」です。直売所は、徹底して内子産農産物にこだわり内子産のものしか販売しておらず、直売所利用者は7割がリピーターでありその多くは所在が明確な農産物を求めています。そこで、平成17年1月から全ての出荷青果物は栽培履歴記入帳を義務づけ、同年7月からは円滑な入力とチェックの迅速化を図るためトレーサビリティシステムを導入し、全ての会員が取り組んでいます。栽培履歴情報は店頭の端末とインターネットで開示しており消費者は安心して青果物を購入でき、生産者は履歴記帳によ

り適正な肥料農薬使用を再確認でき過度の使用を制限することでコスト低減が図れています。

品質の維持・改善に係る活動は、出荷者組織が会員から品質監査役を選任し、品質的に疑義のある農産物は事前にチェックし販売しないよう指導する体制を置くとともに悪質な出荷者へは出荷停止処分等の厳しい自己規制を行っています。残留農薬の検査7年に400件程度行っており、個々の出荷者が品質管理を怠らないよう注意を喚起するとともにチェック体制による品質管理を会員自らの手で行っています。

直面する環境変化と 新たな課題

（1）直売所の増加

全国には16,824カ所（農林業センサス2010年の農産物直売所があり、年間販売額7,927億円（2011年度6次産業化総合調査（農林水産省）と、今や農産物流通の一翼を担う存在となっています。愛媛県の直売所数は290カ所（全国33位）、年間販売額は23.1億6700万円（全国8位）で、また、全国でトップクラスの上がある農協の直売所が複数あるため1施設あたりの年間販売額は約8億円で全国1位となっています。特に農協が経営する直売所の躍進が顕著で、店舗の巨大化、複合化、多店舗化

が進んでいます。

「内子フレッシュパークからり」においても近隣に大型の競合店が開設され販売額の低下や複数の直売所に出荷する会員もあり出荷意欲が停滞していたが、平成24年に直売所全国大会(主催：全国直売所研究会)を誘致し、多くの会員と社員が準備にあたることも全国の直売所の優良事例に触れることで「からりの原点」である個々の会員が直売所を盛りたて努力しようとする気持ちが再確認できました。結果として、大会以降、利用者、販売額ともに反転し増加しています。

(2) 出荷会員の高齢化

特産物直売所の出荷会員の平均年齢は67歳で、60歳以上の会員が72%を占め、高齢化が進展しています。高齢出荷者の支援策として平成15年度より準



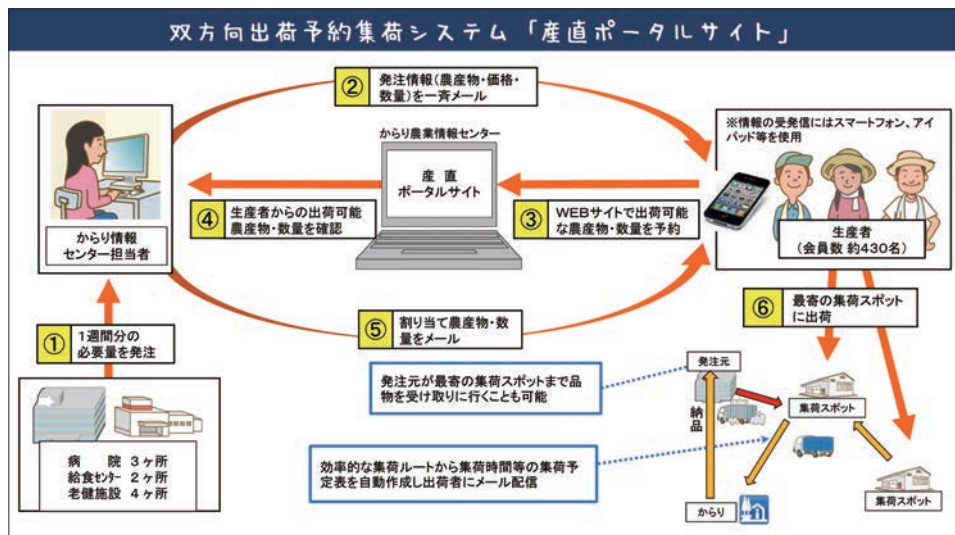
スマートフォンを操作して出荷可能な農産物の数量を予約します。

会員制度を設けていますが、現在の準会員は8名と当初の半数以下となっており制度の改善が求められています。準会員制度の内容は、高齢で出荷できない準会員が地元(受託会員)へ出荷・引取業務を委託するもので、準会員の販売額に応じて手数料を支払うものです。高齢者の生き甲斐や健康維持といった目的で始まったこの制度も、準会員1人あたりの販売額が少額のため受託者の事務作業が煩雑なため受託者の確保が難しいのが現状です。

(3) 安定した出荷体制

直売所の増加により複数の直売所に出荷する会員が増えていますが、個々の農家では、販売先が増えることで所得の向上につながる反面、特産物直売所では時期によっては出荷物の減少がみられるようになりました。出荷量を確保するため出荷者組織では会社と連携して研修等を行い出荷を呼びかけていますが、あわせて学校給食センター等の大口注文を公平に伝達するためタブレット端末を使用した双方向出荷予約集荷システム「産直ポータルサイト」を平成25年3月に構築しました。直売所では、出荷する全ての農産物

双方向出荷予約集荷システムの仕組み



に栽培履歴情報の事前登録を義務づけており、この栽培履歴情報により出荷農家の品目ごとの作付状況は、把握できるものの生育状況にあわせた出荷時期は、個々の農家に問い合わせないとわからず、顧客からの注文に担当職員が電話連絡している状況でした。

このシステムは、基幹システムの「からりネット」に付加して構築しており、出荷会員の運用ストレスや運用経費の抑制を図っています。

システムの運用手順は、最初に栽培履歴情報から出荷予定期間中の農産物名を抽出した一覧表を顧客に送り、注文を受けます。次に、直売所から農産物ごとに量・規格・価格を出荷会員に一斉配信し、出荷可能な出荷会員から先着順に受け付けます。後は予約した農産物を出荷してもらい顧客に配達します。このシステムには、効率的な集荷計画が作成できる集荷システムを包含しており、将来の集荷事業にも対応しています。

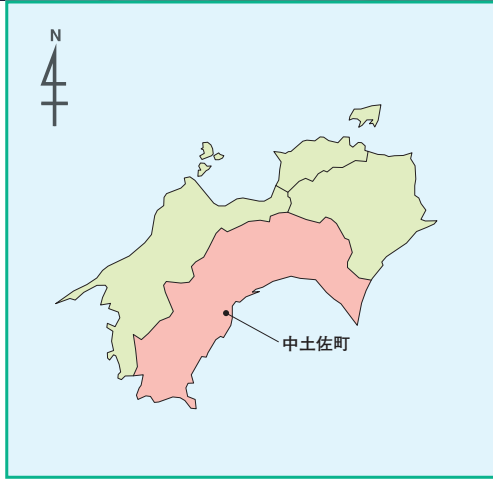
これまでのICTの活用により付加価値が生まれ、農業経営に寄与することが実証できました。今後、高齢化や担い手不足等により中山間地域の農業は、ますます厳しい環境になるうとしていますが、行政が生産者と同じ目線になってICT活用を進めることで、地域の課題解決の一助になると確信しています。

内子町長 稲本 隆壽
(平成26年11月3日付第2899号)

土佐沖のカツオ一本釣り漁



高知県
中土佐町
な か と さ ち ょ う



中土佐町の概要

太平洋に面した高知県の中西部に位置している中土佐町（平成26年5月末現在…人口7,598人、面積19.3・40㎢）は、平成18年に黒潮の恵み豊かな海岸部である旧中土佐町と清流四万十川源流域の大野見村が合併して誕生しました。

両地区は、中心地まで車でわずか20分足らずの距離ですが標高差は約

300mあり、海と山の異なった地勢や自然環境を活かし、それぞれに発展してきました。本稿では主に港を中心に発展してきた久礼地区について紹介いたします。

「土佐の一本釣り」に代表される漁師町特有の気質を持つ久礼（くれ）地区は、中世から近代にかけて四万十川流域に産する木材を始めとした各地の生産物が久礼港から海上輸送で搬出されるようになり、あわせて人と物資が行き交う交易・交流の場としても重要な役割を果たしてきました。コンパクトな町の中に、人々の信仰を集める久礼八幡宮、町民の台所大正町市場、温泉宿・黒潮本陣、県下最古の酒蔵を持つ西岡酒店、町立美術館、小草ふれあい公園パークゴルフ場など豊富な観光資源を有し、その佇まいが平成24年漁師町で初めて国の重要文化的景観に選定されました。

交通アクセスとしては、鉄道や定期運行バス・高速バスなどの公共交通機関に加えて、平成23年3月には四国横断自動車道が本町まで完成し、更に平成24年12月には四万十町まで延伸したことにより西日本一帯からの観光客誘

荒波に飛び跳ねるカツオ達が織りなす鯉乃國の物語
多彩な振興策から地域活性化を一本釣り！

致が大きく期待できるようになっていきます。

「鯉乃國」の物語 プロローグ

中土佐町がカツオ一本釣りの町として全国的に知られる契機となったのは、昭和53年から漫画家の青柳裕介先生作の「土佐の一本釣り」が青年誌「ビックコミック」で連載されたことに始まります。

物語は、主人公の純平が一人前のカツオ一本釣り漁師として成長していく過程を描いたもので、「板子一枚下は地獄」といわれる厳しい漁場の臨場感や、恋人の八千代をはじめ陸に上がって繰り返される悲喜こもごもの人間模様と人間愛が絶妙に描写されており、昭和55年には映画化もされるほど人気を博し、漫画の連載も16年の長きにわ



漫画土佐の一本釣り © 青柳プロダクション/小学館



温泉宿泊施設「黒潮本陣」

たりました。また、漫画の中には久礼の町に実在する旅館や飲食店、人々などが登場したことも相まって久礼の町は一躍全国区となつていきます。

平成2年4月には町おこしのため、ふるさと創生一億円事業を活用し純金カツオを作製するとともに、官民共同で取り組む第一回「かつお祭」を開催し、漁業と商業・観光を結びつけた「カツオの町」としての戦略を展開し始めました。そして、地域住民や業界代表者による「町づくり小委員会」及び「地域振興懇談会」を組織し、将来の町づくりについて議論を行い、あらためてカツオをテーマとした地域振興策を進めていく方向性が確認されます。

こうして平成6年から「黒潮のめぐみ体感プロジェクト」がスタートし、平成8年12月に温泉宿泊施設「黒潮本陣」と体験施設「黒潮工房」が

オープンし、以後続々と地域活性化事業が始まることになりました。

「鯉乃國」の物語 各章

1. 大正町市場の活性化事業

現在、中土佐町の観光拠点となっている久礼大正町市場は、わずか40mほどのアーケード街ですが、その歴史は古く明治の中頃から地蔵町通りの露天で漁師のおかみさん達が魚を売り出したことが始まりです。

大正4年、地蔵町通りは大火に見舞われ消滅の危機に瀕しますが、時の大正天皇より350円という大きな義援金をいただき復興を果たした住民達は、天皇に感謝の意を込め地名を地蔵町改め大正町として現在に至っています。

時代は巡り、平成に入るとバブル崩壊や町民の志向の変化から、市場は徐々に活気を失っていきました。そこで、商店街の皆さんと行政が一体となって、鯉のまちの台所として活気があった昭和30年代中頃の復活を目指して取り組みを進めた結果、平成15年

大正町市場は見違えるようになりリニューアルオープンを果たしました。アーケード内は鮮魚や干物などの海産物ほもとより、野菜、果物、総菜など新鮮・美味・安価・安全な商品を取り揃えており、付帯する食堂では商店街お楽しみ買物絵図パンフレットの作成や商店街の回廊整備などを行ってきました。

また、新鮮な魚介類を現場で味わいたいというお客様に配慮するため、鮮魚店などから自分好みの食材を買い求め、別売のご飯や味噌汁と共に食べることのできる食堂もオープンしています。市場ならではの新鮮な魚をてんこ盛りにしても1,000円でお釣りが来るこの仕組みは、都市部の観光客から好評を頂いており、その風情やおいしさを求めてやってくる大勢のお客様で賑わうようになりました。



賑わう大正町市場

また、大正町市場と不可分にある隣接の商店街においては、地域を巻き込んだ「門前市」や「土曜夜市」といったイベントが開催されており、観光交流の拠点として久礼の魅力を発信しつづけています。

2. 多久礼もんから豊かな食文化の発信
平成19年、漁師と流通が共に潤つて



左から、カラヤン、漁師のラー油、生姜の恋



びんび鯉のたたき

が沸き立つカツオの一本釣り競争などが行われていきます。当初、000人程度であった来場者数は回を重ねるごとに増加し、平成26

とで地域の活力を取り戻し、「漁業を基盤に一つの共同体として生きていく」まちを作ろうという思いで地元商店主などが集まり、「企画・ど礼もん企業組合」が設立されました。当初の主な活動としては、ネットショップの開設や鯉タタキの実演出張販売などでしたが、経済産業省の地域資源∞全国展開プロジェクト事業を活用した「カツオまるごと商品開発プロジェクト」に着手しました。そして、各方面と連携しながら新商品の開発が進められ、平成21年から23年にかけて辛焼味噌「カラヤン」、「なぶらスープカレー」、「漁師のラー油」などの新商品が次々と生み出されていきました。中でも「カラヤン」は平成21年グルメ&スタイルダイニングショー「フード部門」で準大賞を受賞し、さらに「漁師のラー油」やそれに続く「生姜の恋」も生産体制が追いつかなくなるほどヒットするなど、商品化された加工食品はいずれも高い評価をいただいております。

3. 活きの良さを味わう「かつお祭り」
「かつお祭り」は、古来よりカツオと共に生きてきた町として、カツオを供養し感謝を捧げると共に、より多くの人々に本場のカツオの美味しさを味わってもらうため、久礼場がりの新鮮なカツオを約2t用意し、数々のアトラクションを通じて人情や自然を体感してもらえよう、毎年5月の第3日曜日開催しています。祭りの内容はカツオの大漁祈願と感謝・供養祭に始まり、四万十源流太鼓の演奏、トコロテン早食い競争やカツオ漁船への体験乗船、そして最も会場が沸き立つカツオの一本釣り競争などが行われていきます。当初、000人程度であった来場者数は回を重ねるごとに増加し、平成26



カツオ祭り・カツオ一本釣り競争

年には、18,000人の方が新鮮なカツオ料理に舌鼓を打ち、四半世紀の歴史を刻んだ祭りに酔いしれました。また、(株)中土佐町地域振興公社では、平成24年から高い鮮度保持効果があるシャーベット状の氷、スラリアアイスを使った「びんび鯉のたたき」を販売しています。これは、冷凍や巻き網漁のカツオとは一線を画した本場に美味しいカツオを味わってもらうため、一本釣りで釣り上げた直後から-1℃のスラリアアイスを用いて高鮮度を保ったままタタキに加工し、再びスラリアアイスにてお客様にお届けしています。カツオの町のプライドをかけた「びんび鯉のたたき」は、多くのお客様から「これまで味わったことがない」、「カツオのイメージが一新した」といった賞賛の声をいただいております。

スラリアアイスでの鮮度保持および品質向上が、本町の水産物ブランド化に一層貢献するものと期待しています。

4. 農事組合法人毎俱樂部「風工房」

平成9年12月、イチゴ栽培農家のおかみさん達が、丹精込めて作ったイチゴをふんだんに使ったケーキショップ「風工房」をオープンさせました。

店舗は町が補助事業で建設して、それを毎俱樂部に賃貸する形式となっており、運営は農家のおかみさん達自らが行っています。

発足のきっかけは、前述の黒潮本陣のオープンに合わせた地域の土産品作りの一環として、イチゴを有効利用すると共に付加価値をつけて商品化し、1年を通じて活動できる環境を整備することで農業収入アップを目指すことでした。

ケーキ作りをしたことのない8名のおかみさん達が、本業の農業の傍ら文



風工房(上…2階喫茶フロア、下…1階ケーキ売場)

宇通り寝食を忘れて約2年間ケーキ作りの修業を積み、本格的なケーキショップを開店したことは当時センターションを巻き起こしました。風工房で使用する朝採れイチゴは、カツオのアラなどを堆肥とした資源循環型であることや、農家の女性が経営するケーキ屋の珍しさもあってマスコミにもたびたび取り上げられ、順調な経営が続き平成11年には農事組合法人となりました。

今では県内外からの観光ルート的一端を担っており、個人から企業までの幅広い客層を持ち、小さな店舗ながら町の人気スポットとして定着しています。

5. 小草ふれあい公園パークゴルフ場

平成22年8月に開園された小草ふれあい公園は、「パークゴルフ場」と「ふれあい広場」で構成されています。

核となるパークゴルフ場については、発祥の地北海道幕別町や日本パークゴルフ協会からのご指導をいただき、プロのグリーンキーパー監修によるコースコンディショニングや土佐湾を望むシーサイドコースといったクエーションの良さなどにより、西日本一との評価もいただいています。本町のパークゴルフについては、また歴史的には日が浅いかも知れませんが、老若男女を問わず誰でも気軽に楽しむことができ、人々の交流や知らず知らずの内に健康増進にも繋がるとあって、毎



小草ふれあい公園パークゴルフ場

月1,600人以上の愛好者で賑わっています。

また、平成25年に「ねんりんピックよさこい高知」のパークゴルフ競技会場となったことや年間を通じて楽しめることなどから、四国はもとより北海道や本州各地からの来場者も増えており、今後もパークゴルフを通じた交流人口の拡大が期待されています。

「鯉乃國」の物語 エピソード

平成21年3月は、四国横断自動車道の中土佐IC完成により町民が待ち望んだ本格的な高速時代を迎える一方で、東日本大震災を受け、南海トラフ巨大地震に対する防災対策の転換を余儀なくされるなど大きな節目の時でありました。

次期南海トラフ地震の被害想定では、津波によって本町人口の大半が集

中する久礼地区を始めとして、太平洋沿岸部の多くが浸水するとの予測が出されており、命を守る防災対策事業の推進が最重要行政課題となりました。

地域住民と協働で「久礼地区防災避難計画・防災マップ」等の作成や避難訓練を繰り返すと共に、一人の犠牲者も出さないための逃げる対策として避難道を52本、避難タワーは3基の建設を進めています。

こうした中、平成26年6月22日には海拔20m、スロープ、階段、ゴンドラを備え400人収容の第一号津波避難タワーが完成いたしました。このタワーは海岸近くに立地するため、直径60cmの鋼管を16本岩盤のある地中31mまで埋め込み、内12本は地上でタワーの柱となっています。しかも、全てにコンクリートが充填されており、どんな地震津波にも耐えうる強固なタワーとなりました。



第一号津波避難タワー落成式

また、地域が重要文化的景観に指定されているため、檜をふんだんに使って景観にも配慮した意匠となっています。

タワーの使命は命を守ることですが、住民の生活の一部として親しんでいただくため常時開放しており、普段は展望タワーとして利用できますので、防災拠点と観光を兼ね備えた施設として内外から注目を集めています。

「鯉乃國」の物語においては、豊かな自然や食材、伝統文化や人といった地域資源を有効に活用することで、所得向上や雇用の創出につなげ、町全体に経済効果を波及させていこうというテーマを貫いてきました。これからは一次産業と商業や観光業の組み合わせに加え、防災行政も地域振興を図る上での重要な要素として積極的に取り入れていきたいと思えます。

昨今、カツオ漁の不漁が深刻化していますが、その原因の一端は資源を根こそぎ取り尽くす大型の巻き網船にあると言われています。「一本釣り」は、人間とカツオの知恵比べでもあります。カツオに感謝しながら「板子一枚下は地獄」の厳しい世界を生き抜く我が町の漁師のなんと誇り高いことか。この精神をまちづくりの範としていきたいと思えます。

中土佐町長 池田 洋光

(平成26年8月25日付第28890号)