

# 日本一のそばの里づくり



## 北海道 幌加内町



### 3つの日本一がある町

幌加内町は北海道上川管内、旭川市から北西45kmに位置し、面積は767km<sup>2</sup>と広大で、南北を石狩川の支流である雨竜川が貫流しています。冬は積雪が2mを超え、気温はマイナス30℃にもなる一方、夏はプラス30℃を超える日もあるなど自然条件の厳しい地域です。人口は1700人余りで、人口密度は全国の町の中で最小です。幌加内町には3つの日本一があります。その一つは北部にある朱鞠内湖<sup>しゅまりない</sup>です。戦時中の電力不足を補うことを目的に昭和18年に完成したダム湖で、周囲約40km、面積23・7km<sup>2</sup>、日本一の人造湖といわれています。幻の魚「イトウ」が生息する神秘の湖としても有名で、北欧を思わせる情景が訪れる旅人を魅了しています。

二つ目は、朱鞠内湖の北東に位置



▲朱鞠内湖の幻の魚「イトウ」

する母子里<sup>もしり</sup>地区で昭和53年2月17日に記録したマイナス41・2℃の日本最低気温です。残念ながら気象庁の公式記録ではありませんが、北海道大学の演習林内の観測施設で記録しました。最低気温を記録した2月17日は「天使のささやき記念日」として日本記念日協会に認定され、毎年モニユメントのライトアップやセレモニーがおこなわれています。「天使のささやき」とはダイヤモンドダストのことで、凍てつく

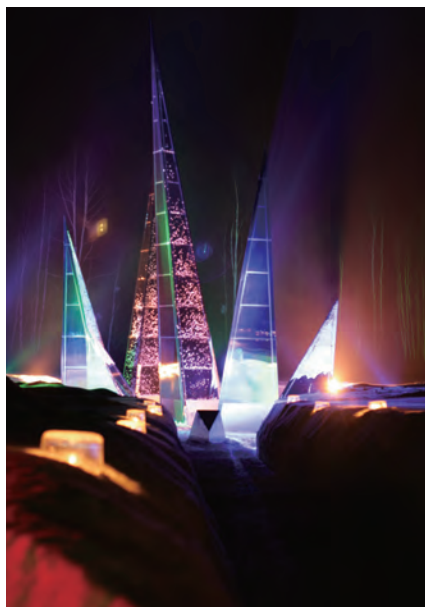
ご当地キャラクター



「ほろみん」



◀2月17日を「天使のささやき記念日」としてモニュメントのライトアップやセレモニーが行われる。



日の朝に見られるダイヤモンドダストを、空から舞い降りてくる天使にたとえています。

三つ目はそばの生産量日本一です。そばの作付面積は約3200haで全国の約6%を占め、昭和55年以降市町村別では作付面積・生産量共に日本一を続けています。今回は、幌加内町の産業の中核に育ったそばによる地域づくりについて紹介します。

## そば生産の歴史

幌加内町では、昭和44年（1969年）から始まった米の生産調整（減反）を受けて、昭和45年（1970年）にそば栽培が始まりました。当時は減反

対策としてのそば栽培でしたが、何よりも冷涼で

昼夜の寒暖の差が大きい気候風土が、美味しいそばの栽培に適していたことから年々作付面積が増加し、昭和55年（1980年）には373haが作付けられ日本一になりました。その後も作付けは拡大し、平成24年（2012年）は3223ha、収穫量は2976トンにも上り、全国の収穫量の約7%を占め、幌加内産のそばの出来によって値段が決まることから、国産そばのプライスリーダーとなっています。生産農家数は136戸で、1戸当たり作付面積は約24haとなっています。

## そば部会の取り組み

減反政策として始まったそば栽培ですが、小麦や大根、かぼちゃ、メロンなど、他の転作物物が厳しい気象条件のため良い成果を出せない中、そばは美味しいとの評価を受け、そばを幌加内町の代表的な農作物に育てようと、昭和61年（1986年）に「幌加内農

協そば部会」が結成されました。

そばは畑作物の中でも最も湿害に弱い作物のため、雨が続いて畑の排水が滞ると、たちまち大きなダメージを受けます。そのため国の機関である農業試験場や北海道の機関である農業普及センターの指導を受け、暗渠排水の整備を徹底しました。また連作障害を防ぐため、間作緑肥として赤クローバーの栽培による土壌改良や輪作体系の確立、乾燥調整施設の整備による集出荷の一元化など、高品質・安定生産に向けた取り組みを、そば部会として組織的に取り組んできました。この結果一時荒廃地が目立った農地の多くがそば畑に変わり、耕作放棄地がほとんど



▶大型コンバインでそばを収穫する様子

◀日本農業賞大賞を受賞



どなくなりました。この取り組みが評価され、平成15年には全国農協中央会の日本農業賞集団の部で大賞を受賞、翌16年には農林水産省第43回農林水産祭で内閣総理大臣賞を受賞しました。

## 新品種「ほろみのり」誕生

そばには様々な品種がありますが、幌加内町では、町独自の品種を作ろうと町農業技術センターを設けて専任の職員を置き、平成9年から品種改良に取り組みしました。その結果、7年の歳月をかけて新品種「ほろみのり」が誕生しました。従来の「キタワセソバ」より背丈が短く、風雨による倒伏が少

ないため脱粒が少なく、甘みが強い上品な味と評価を受けています。平成16年に品種登録を受け、18年から本格的な栽培が行われています。

### そば乾燥調整施設の整備

生産者が丹精込めて栽培したそばも、収穫後の乾燥調整を間違えば、品質が劣化し評価の低い製品になります。大量に収穫される幌加内そばを一定の水分量に乾燥し保管する大規模な調整施設が必要です。町では平成12年に「そば日本一の館」と24年に「そば日本一の牙城」を国の補助を受けて建設しま



▶そばの乾燥調整施設「そば日本一の牙城」

した。これにより、収穫される約3000トン（約7万俵）のそばが3週間で乾燥調整できるようになり、高品質な幌加内そばのブランド化につながっています。

### 20回を数える新そば祭り

香り高い新そばが収穫される9月、幌加内町では「新そば祭り」が開催されます。日本で一番早く新そばを味わえるイベントとして全国に知られ、会場には、全国のそばの産地から有名店や地域そば同好会等が出店します。20回目の平成25年は、記念イベントとして「日本そば博覧会」「世界そばフェスタ」との同時開催となり、8月30日から9月1日までの3日間、ロシア、スロベニア、フランス、インド、中国、韓国など世界12カ国のそば料理をはじめ、大分県、広島県、兵庫県、福井県、新潟県、福島県、地元北海道、幌加内町など全国のそば産地から14店舗が出店し、6万人の来場者が訪れました。

今回の目玉行事は、「素人そば打ち五段位（最高段位）認定会」の開催でした。これは、全国麺類文化地域間交流推進協議会が実施している素人そば打ち段位認定制度（全国の認定者数は

◀毎年、町内外から多くの来場者が訪れる「新そば祭り」平成25年は8/30～9/1に開催。



初段から5段まで約1万人）の最高段位の認定会で、3年に一度開かれ、今回が3回目になります。これまでにまだ18人しか認定されていない狭き門で、全国のそば打ち愛好者の注目の的でもあります。

20年前、美味しい幌加内そばをたくさんの人に食べてもらいたいという思いから始まったそば祭りですが、全国のそば産地や、そば愛好者、蕎麦屋さん等との交流を通して、地域間の友好交流の大切さを教えられ、皆さんのご支援で、日本を代表するそば祭りに成長することができました。平成25年

◀「素人そば打ち段位認定会」の様子



の20回を節目に、今後は新たな発想で、「日本一のそばの里」にふさわしいイベント開催を模索しているところです。

### そばが必修科目の幌加内高校

町内唯一の幌加内高校は、そばの栽培、歴史、文化、そば打ち、そば料理を授業に取り入れ、全員が手打ちそばの段位を取得します。平成25年4月、全国から11校が参加して東京ビッグサイトで開催された「第3回全国高校生そば打ち選手権大会」で、団体、個人共に優勝しました。卒業生の中には、



幌加内で収穫されたそばに付加価値をつけて販売しようと、町では「農産加工センター」を第3セクターで運営し、そば粉、そば麺を加工販売しています。そのほか、町内には8箇所の製粉工場ができ、それぞれ、全国の蕎麦店や手打ち愛好者向けに特徴のあるそば粉を生産して販売しています。そのほか、そばを利用した料理のレシピづくりや、幌加内高校生徒によるオリ

## そばに付加価値をつける

有名そば店に就職する生徒もあり、幌加内そばの名を広めてくれています。



▲東京ビッグサイトで開催された「全国高校生そば打ち選手権大会」幌加内高校が団体・個人共に優勝

ジナルそば料理の研究も進んでおり、今後の成果が期待されています。

町内の若手蕎麦店経営者を取り組んでいるのが「幌加内厳寒清流さらし蕎麦」です。江戸時代に徳川家にそばを献上するために考えられた「寒さらし蕎麦」の保存方法を5年の歳月をかけて研究し商品化しました。厳寒期の2月、清流に2週間そばを浸し、その後乾燥調整して6月から7月にかけて限定商品として町内各店舗で提供されます。また、その後は、雪の中で保管してきた「雪蔵そば」を7月から8月に提供するなど、幌加内オリジナルのそばを愛好者の方に提供し評価を受けています。このそばは幌加内に来なければ食べられないため、交流人口の増加に一役買っています。

温度変化に敏感で劣化しやすいそ



▶「寒さらしそば」「清流さらし作業の様子

ばの品質を保持し、付加価値をつけるため、町では平成25年、約4万俵のそばを保管できる「雪利用型低温農業倉庫」の建設を開始し、平成26年10月に完成しました。これにより、年間を通して高品質なそばが全国各地に届けられることになり、「幌加内そば」のブランド力の向上に役立つことが期待されています。

## これからが本番 「そばのまちづくり」

現在町では、地域振興室そば振興係を中心に「そば振興計画」を策定中です。日本一のそばの里を目指して10年先の夢を描くと、そば生産者、そば関係者、そば関係団体等の皆さんと話し合いを続けています。町民の1

割は自分でそばを打ちます。お客さんへのおもてなしは、そばをご馳走することです。「そばは人をつなぐ」といわれており、東北ではそばは晴れの食べものとして、お祝いの席で振舞われます。幌加内町でもそんなおもてなしのそば文化を育てたい。

美味しいそばを食べられる蕎麦店を増やして、「幌加内そば街道」ができれば、幌加内町にれば、そば打ち体験ができ、そのそばをすぐに食べられる施設が欲しい。そばの歴史やそば文化を学べる施設が欲しい。真っ白いそばの花を売りにした観光ルート作りも始めよう。などなどたくさんの意見・アイデアがあふれています。

これからが本当のそばによるまちづくりの始まりです。全国のそば産地やそば愛好団体、そば関連業者さんと連携協力して、たくさんの人に訪れていただける「日本一のそばの里」づくりに邁進します。

幌加内町長 守田 秀生

(平成25年6月24日付第2844号)



▲放草ロールでつくられた「そばの花展望台」  
広大なそば畑を一望できる。



# りんごにこだわった町づくり 小さな町の大きな挑戦



あ さ ひ ま ち  
山形県 朝日町

## 朝日町の概要

朝日町は山形県の中央部に位置し、磐梯朝日国立公園の主峰・大朝日岳の東縁山麓地域にあります。町の面積は196・73km<sup>2</sup>で最上川が町域の南北を約21kmにわたって蛇行北流し、国立公園をはじめとする原生林野が町土の76%ほどを占め、豊かな自然環境と澄みきった空気に包まれ、世界で唯一の「空気神社」のある町です。

最上川の両岸に沿った河岸段丘は、特産のりんごなどの果樹をはじめ農産物の栽培に適した肥沃な土地です。

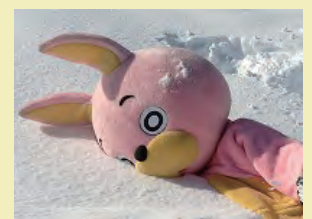
町の産業構造は第1次産業就業比率の減少、第2次・3次産業就業者の漸増で推移していますが、りんごを中心とする農業を基幹産業として位置づけ、りんごにこだわった町づくりを進めています。

## 朝日町りんごの歴史

りんご栽培の歴史は古く明治20年に遡りますが、朝日町りんごの銘柄が確立されたのは、昭和46年に全国に先駆けて「無袋ふじ※」の栽培技術確立し、中央市場で品質日本一の評価を得たことです。このことがはずみとなり、米の生産調整対策としてりんごを奨励すると共に、農業構造改善事業等で大規模な樹園地造成を全町的に展開し、朝日町農業の基幹作物として様々な振興方策が展開されてきました。

また、りんごにこだわった町づくりを進め、平成元年には「日本一りんごの町宣言」、平成16年には町条例で「朝日町りんごの日」を定めるなど、町民一丸となつてりんご振興に力を注いでおります。

ご当地キャラクター



「桃色ウサヒ」

※無袋ふじ：りんごは病害虫防除や着色管理の点から、袋をかけて栽培していたが、袋をかけなくても着色や味の優れたりんごを栽培する技術。ふじの品種でその技術を全国に先駆けて確立した。

## りんごは町経済のバロメーター

農業が基幹産業の朝日町にとって、りんごの売り上げは町経済を大きく左右するといっても過言ではありません。

かつては品質が良ければいくらでも高い価格での販売が可能な時代がありましたが、バブル崩壊後の平成9年にりんごの価格は全国的に大暴落の危機を迎えました。町ではりんご価格の暴落が様々な方面に影響がでることを懸念し、この危機を乗り切るために品種構成の見直しなどのりんご振興策に大規模な予算を投入しました。

特に中生種（9月下旬～10月収穫）は数多くの品種が農家にばらばらに導入され品種ごとの量は少なく、栽培技術の統一もないため品質は不揃いで、安定した価格での販売は難しい状況でした。このような状況をふまえ、品種

構成の適正化について農家の方と真剣に検討を行い、シナノスイートをはじめとする新品種の導入方針を決定し、町の財政状況が厳しい中、約三千万円がりんご振興に支出されました。苗木の導入、栽培技術の確立と普及、消費宣伝など農家・農協・行政が一体となってアクションを起こした結果、シナノスイートは路頭に迷ったりんご農家の救世主となり、今では中生種の核として農家所得の向上に大きな役割を果たしています。

## 攻めの農業戦略！

次なる挑戦は、沈滞するムードを払拭し生産者に元気を出してもらうため、輸出による所得向上をめざすという攻めの農業展開を目指しました。田舎の小さな町が単独で輸出を行うことなど夢のような話で、最初は各大使館に手紙を書いたり、フランス大使館に直接りんごを持ち込み輸出をお願いしたりと今となつては笑い話のようなこともありました。自分たちの足で行動しながら情報収集し、平成16年にはジエトロの指導のもと国内の商社を通

じて台湾に「ふじ」を輸出し、夢の第一歩を踏み出しました。

国内で高い評価を得ている当町のりんごは海外でも高い評価を得られるだろうと思っておりましたが、台湾の中では、りんごといえば絶対的に青森県がブランドになっており、当町のりんごは品質的には優れていても価格では買いたたかれ、改めて海外でのブランド戦略の必要性を認識しました。

平成17年には台湾でのブランド確立を前提に輸出を検討していたところ、前年の状況を把握していた山形県経済国際化推進協議会（現山形県国際経済振興機構）から高級百貨店での贈答品の販売を紹介され試験的に輸出を行いました。その結果、朝日町りんごの品質、食味、特に「蜜入り」が非常に高い評価を得ました。

りんごの時期には、朝日町りんごを紹介する中国語版のDVDの映像が

売り場で放映され、生産者が自ら店頭に立つてのプロモーションや町長によるトップセールスを継続した結果、その品質が高く評価され、当町のりんごは台湾の消費者や流通関係者の間でトップブランドとして認知されるようになりました。

この台湾でのブランド確立を契機に、タイ、シンガポール、香港、フィリピンなど輸出国も拡大され、品種も



▶台湾での町長によるトップセールスの様子



▶山形市で行われるりんごキャンペーン



ふじだけでなく、シナノスイート、王林、シナノゴールドさらにはラフランスまで輸出できるようになりました。小さな町の大きな挑戦は、マスコミの目にも留まり、毎年現地でのプロモーションの様子が新聞等で大きく紹介されるようになりました。

### 輸出の波及効果

朝日町りんごは、無袋ふじ栽培技術の確立により市場で日本一の評価をいただき、生産者や市場関係者の間では銘柄産地としてのブランドが構築されてきました。しかし、このブランドもなかなか消費者まで浸透するものではありませんでした。朝日町ではりんごの素晴らしさを直接消費者に伝えるため仙台市や山形市で長年にわたり「りんごキャンペーン」を行ってきました。また、町内にも直売施設ができ、お客様が産地で直接りんごを買い求めることができるようになりました。

さらに朝日町りんごの輸出の話題は、毎年マスコミで大きく取り上げられ消費者の目に留まる機会が非常に増えたこともあり、秋になるとりんご購入のため朝日町を訪れる方が急激に増加し、最盛期には交通渋滞が発生するほど膨れ上がりました。流通関係者だけでなく消費者にも朝日町りんごのブランドは浸透したのです。

◀にぎわう朝日町産業まつり



町では農業、商業、工業、観光の産業が一体となり朝日町をPRする「産業まつり」を11月の「朝日町りんごの日」に開催しています。かつては町内のお客様が中心の2日間でも、000人程度の入込のイベントでした。

輸出が始まりマスコミで取り上げられるようになったところからお客様の数は増えはじめ、平成24年度は12,000人を超え、しかも町外、県外のお客様が中心の活気あふれるイ

◀産業まつりで行われるりんご釣り



ベントに大きく様変わりしてきました。お客様はりんごだけでなく朝日町の様々な産物や商品を買求め、さらに町内の飲食店等を訪れるようになり、町全体に大きな経済効果を生み出すようになってきました。

生産者がおいしいりんごづくりのために続けてきた地道な努力と、町民一人一人の朝日町りんごに対する誇りと自信が、交流人口の増加という大きな実を結んだのです。



◀町内のりんご農家が育てた「ふじ」を対象に毎年産業まつりと同時に開催される「りんご品評会」



## 強みを活かした町づくり

朝日町の最大の強みである農業を活かした町づくりの次なる挑戦は、付加価値をつけた農産物の販売や交流人口の増加による町の活性化です。

町では、国内経済が低迷し現実的に企業誘致も難しい状況をふまえ、雇用の創出を目的に朝日町産業創造推進機構を立ち上げ、農家の起業支援等の

対策に取り組み始めました。農産物の加工や、新たな農業展開を模索している農家を集め、マーケットや商品開発、衛生管理まで座学や実践研修を行いました。

その結果、特産のりんごを活用したジャムやスイーツ、味噌などの発酵食品、食肉加工、無農薬野菜の栽培そして肉質のよい放牧豚の飼育など多岐にわたる9つの小さな企業がたちあがり、地元での販売はもとより仙台圏を

中心とした販促活動を行っています。こうした活動は、りんごを中心とした農産物や加工品の有利販売だけでなく、町の資源を活かした観光と一体になり、交流人口の増加による町の活性化をめざすという発想に発展し、現在、総合交流拠点施設整備をめざし、町民による活発な意見交換が行われています。

また、農業後継者の確保は全国的な課題ですが、日本一のりんごを守り



▶朝日町産業創造推進機構による新商品発表会の様子

◀りんごを餌に放牧している「あっぱるニュー豚」



たいという農家が農業研修生を積極的に引き受ける組織を立ち上げました。このことにより日本一のりんごづくりをめざす若者が町外からも集まり、新たな農業後継者として大きな期待を背負ってりんごづくりに奮闘しています。朝日町の最大の強みであるりんごを活かした「小さな町の大きな挑戦」はこれからも続いていきます。

朝日町長 鈴木 浩幸

(平成25年5月13日付第2803号)



▼通称「トトロの木」。鮭川村曲川地区にある樹齢千年の曲川の大杉。

現 地 レ ポ ー ト

# ナンバーワンより オンリーワン みんなで作る「むら」づくり



## 山形県 鮭川村



### 観光資源を生かした 村づくりを目指して

鮭川村は、山形県の北部に位置し、昭和二十九年に鮭川村・豊田村・豊里村の三村が合併し、面積が122・32km<sup>2</sup>、人口4,900人、世帯数1,401世帯、人口密度は38/km<sup>2</sup>、1970年代には7,100人いた人口も減り、少子高齢化が進み現在は高齢化率は30・6%、3世帯同居率は山形県で一番となっています。

村の中心部には、村の名前の由来でもある、きれいな川で有名な鮭川が流れ、毎年秋には多くの鮭が遡上してきます。村の基幹産業は農業で、稲作・菌茸・花卉・野菜生産で、特に菌茸については、ナメコ・エノキダケ・ブナシメジを主とし、常時7種類のきのこを生産しています。特にナメコについては、市町村別の生産量にすると日本一を

誇っています。

美人の湯とも呼ばれる「羽根沢温泉」は、山形県内でも珍しい間欠泉で、泉質は含食塩重曹泉のPH8・4のアルカリ泉で肌がつるつるになる名湯です。

映画の「となりのトトロ」に出てくるトトロに似ていると言われ、全国から多くの観光客が訪れている「曲川の大杉」は樹齢千年の大樹で夫婦杉、縁結びの木、子宝の木とも呼ばれパワースポットとしても知られています。

村に伝わる「鮭川歌舞伎」は、山形県指定無形民俗文化財で、起源は安永2年に遡り、240年の長きにわたる地元に受け継がれてきた伝承文化で、毎年6月には定期公演も行われ、多数の観客で賑わいます。

村では、グリーンツーリズムを標榜しており、村内にコテージやキャンプ場、運動広場、ため池及びその裏山を散策路として整備した「エコパーク」、川遊びやビクターセンター・産

鮭川村村章



鮭川村産きのこキャラクター



「サッキー」

▼埼玉県「パレスホテル大宮」鮭川フェアオープニングの様子



地直売所としての機能がある「鮭の子館」、国土地理院の地図には載っていない、まぼろしの滝群のツアーも人気をよんでいます。また、全国でも数少ないギフチョウとヒメギフチョウの混生地でもあります。

## 行政と民間が一体となって取り組む地域づくり

鮭川村では、自立した地域づくり

を目指し、平成22年度から、行政と民間が一体となり、各分野の連携を強化しながら、地域資源を活用した地域活性化に向けた取り組みを推進するため「鮭川地域資源戦略会議」を組織し、取り組みを実施しています。

鮭川地域資源戦略会議は、村内の商工会や企業等の民間組織、NPO法人等幅広い分野の団体により組織され、外部専門家等のアドバイスもいただきながら、地域資源を活用した新商品の開発や首都圏での村農産物の販売、都市との交流事業等の地域活性化に向けた取り組みを展開しています。

商品の開発事業としては、村内の米地区、山の神地区をモデルに、NPO法人を中心に、その地域の自然環境の調査・保全活動を行い、豊かな自然環境の中で育まれた米を、環境保全米「山乃神・里の神」としてPRし、付加価値販売に繋げていく取り組みを行っています。また、村内羽根沢温泉で提供する料理開発として、鮭川村の主力産業であるきのこを活用した先付に九種の珍味を味わう「きのこ

九珍」の開発や村の伝統芸能「鮭川歌舞伎」の定期公演に合わせた幕の内弁当「花乃錦絵弁当」の開発・販売等の取り組みを行い、集客に繋げております。

首都圏での村農産物等販売事業としては、東京都有楽町駅前交通会館で開催されております「交通会館マルシェ」への出店や首都圏ホテルと連携した「鮭川フェア」の開催などを行い、村のPRや村内農産物の消費拡大を図っております。また、そのような中、通年で、村内の食材を使用していただけのホテルも出てきており、シェフの方々に鮭川村におこしいただき、直接生産現場を見ていただきながら、村内農産物の消費拡大に向けて取り組みを行っております。

都市との交流事業は、村の交流都市であります東京都東村山市や荒川区との交流事業として、村におこしいただき、村内の観光地を巡っていただいたり、毎年秋に開催される「鮭川きのこ王国まつり」、「まるごとさけがわ鮭まつり」にご来場いただいております。また、今後は、荒川区の小学校と地元小学校の交流として、地元の漁業組合

◀有楽町交通会館マルシェ出店の様子



の協力をいただきながら、鮭川村へ遡上する鮭を荒川区で飼育し、鮭川で放流する「鮭の里親事業」も予定しており、さらに深い繋がりを築いていきたいと考えております。

都市からの誘客に向けた取り組みとして、平成23年度11月には、首都圏や仙台市の方々から、モニターを募り、鮭の採捕・採卵・受精体験などを行う「モニタリングツアー」を実施しました。22名の参加者が集まり、地元農家との交流会や鮭を使った「鮭の新切り」作りなどを体験していただきました。「鮭



▲平成二十三年十一月に開催した鮭川村  
モニタリングツアー



ら「全国キノコ食味&形のコンテストin鮭川村」を開催し、平成24年には、第三回目を迎えました。

この大会は、日本国内で生産されているきのこを一堂に集め、その食味と形状を審査するもので、「消費者目線」で、きのこの食味を審査する大会は、全国唯一の取り組みとなっております。

鮭川村は、全国でも有数のキノコの産地で、年間約6千トンのきのこが生産されております。その鮭川村で、全国規模のキノコのコンテストを開催することにより、安全・安心なきのこ生産を行う農業者・農業団体を支援するとともに、国内産きのこの「美味しさ」や「安全性」等を広くPRし、商品価値の向上と消費の拡大に繋がっていきたく考えております。

例年、市場関係者などのきのこの専門家や野菜ソムリエ、全日本司厨士協会等の食の専門家を審査員に迎え、全国から集まったきのこをプロの目線で審査を行い、部門ごとに最優秀一点、優秀一点、入賞一〜三点を決定します。コンテストの中では、特別講演として、きのこの健康パワーなどのPR

## 全国唯一のきのこコンテスト

鮭川地域資源戦略会議の取り組みの一環として、鮭川村のきのここと鮭川村全体のPRを目的に、平成22年度か

や調理方法などを実践するなどして、きのこの消費拡大を図っております。今後は、出品数の拡大と受賞作品の有利販売に向けた取り組みに力を入れていきたいと考えております。

## 更なるブランド化のために

農業生産者、商工業者の法人化や規模拡大などを、後押しするために組織した「鮭川地域資源戦略会議」、活動については前記しましたが、農産加工グループ、農業法人の立ち上げなど少しずつ芽を出し始めています。6次

産業化が叫ばれている昨今、所得向上のためいろいろな付加価値をつけながら、独自の販路も拡大しブランド化にも力を傾注しています。

これまでも国の取り組みで、一村一品運動、地産地消運動、農商工連携など農業・農村の活性化の運動はいくつか展開されてきましたが、地元の資源を最大限生かし、都市との交流も進め、観光も生かした、ナンバーワンでなく「オンリーワン」を目指した活動を推進しています。

鮭川村長 元木 洋介  
(平成24年10月8日付第2816号)

SHIGERU ADACHI

10/7(日)  
AM 9:30~  
会場:山形県「鮭川村エコパーク」

全日本  
こだわりシェフが  
日本一を選ぶ

2012年度  
美味  
茸No.1

全国キノコ  
食味&形のコンテスト  
in鮭川村

SHUJI SASAKI

USAMU MACHIDA

HIROMI YAMAGIWA

SAKAE SUZUKI

TOMOYUKI KEZUKA

主催:鮭川村/共催:山形県きのこ振興会

▶「全国キノコ食味&形のコンテストin鮭川村」ポスター



福島県 西郷村



# 「にしろ村夢プロジェクト」の取り組み こだわり産品と異業種人財活用で活性化

## はじめに

福島県西郷村は、東北の玄関口として、東北新幹線新白河駅、東北自動車道白河インターチェンジがある交通の要衝に位置しています。人口20,000人を擁し、地の利の良さなどから企業立地も相次ぎ、地方の人口減少が問題となる中でも新しい住民が増え発展してきました。しかし、2011年3月の東日本大震災と、続く東京電力福島第一原子力発電所の事故により、西郷村でも深刻な実被害と共に風評被害とそこから生じる二次的被害に直面しました。その影響が今も地元商工業者や農業関係者等に影を落としています。

## 風評被害に負けない！

このような中、復旧から復興への飛躍を期して、西郷村商工会が中心となり、地域経済の活性化に向けた新たな取り組みを開始しました。企業組合「にしろ村夢プロジェクト」の設立です。主な事業内容は、①特産品の製造及び販売、②観光交流イベントの企画及び実施、③公益事業の企画・管理運営の事務受託事業等です。城下町白河の西の郷 楽翁老中（松平定信）が愛した癒しの都づくりをコンセプトに、西郷村に多く生育している発汗作用のある山椒と、目の視力向上などの効果が、ブルーベリーの数倍ある夏ハゼ、そして恵まれた温泉資源等を生かして、県南地域（西郷村、白河市）独自の観光ツアーや体験プログラムの企画及び、特産品開発を行い、パッケージで提案

西郷村村章





◀「雪割橋」 阿武隈川上流の雪割溪谷に架かるアーチ式の鉄橋



◀「にしこう村夢プロジェクト」創立総会の様子



## 観光振興への取組み

最近、旅行社が企画する従来型の団体観光、極端に言うところと名所旧跡めぐりか宴会が目的の「マスツーリズム」に対して、地域住民がプロデュースする体験・交流・学習型の観光スタイルである「着地型観光」が注目されています。西郷村では平成24年秋、「着地型観光」の試行として、「外国人モニターツアー」を実施しました。これからの国際観光交流を想定して、外国人の意見も聞いてみたいとの思いもありました。約20人の参加者へのアンケート調査の結果、地元の人との交流が楽しかった、田舎生活の体験が良かった、自然の中での散策に癒されたなど地元のかめ細かいプロデュースに対する評価が高く、「着地型観光」の取組みの重要性が改めて認識されました。又、地元の幕末秘話を掘り起こした「西の郷 戊辰挽歌〜森要蔵 羽太に散る!」の野外劇が平成25年の夏の商工祭で開催され、大変な好評を博したことも「着地型観光」への期待の現われと感じています。

企業組合では、この「着地型観光」

の視点から更に徹底した地域資源の見直しと企業組合の役割を検討しました。その結果、地域に持続的に人を集め、最終的に2地域居住化・定住化に繋げるキモは、西郷村の豊かな自然と優れた歴史風土を生かして、癒し、健康に、生き甲斐を加えた、本源的ウオングを提供できるか否かにかかっているとの認識で一致しました。そして、生き甲斐創出には、マイクロビジネスを多数創出し、地域住民はもとより首都圏人(退職した団塊世代など)



▶外国人モニターツアー記念撮影  
大高商工会会長(一列目中央)  
佐藤村長(二列目中央)

できる仕組み作りに取組んでいます。

当該地域の原発事故後の放射線量は、当初からほとんど問題ないレベルでしたが、福島県産を使えば消費者に敬遠されると考えた企業が、当該地域での野菜の生産基地を閉鎖する動きもありました。「我社では福島県産の食材は使っていません」といった発表が追い打ちをかけました。

大震災から2年が過ぎ、こつこつした風評被害に負けない!との意気込みで

発足させたのが企業組合「にしこう村夢プロジェクト」です。この企業への期待は大きく、観光客が減っている東北観光のけん引役にもならなければなりません。中小企業が異業種間で連携し、知恵とアイデアを出し合い、地域住民や避難民の方々にも積極的にアプローチを行い、新しい仕事作り＝雇用創出も目指しています。

▶山椒を核に特産品開発に取り組んでいる。



とも分かち合う仕組みを確立する事が有効であると考えました。即ち、癒しと、特産品だけでは企業組合の持続的発展は難しく、生き甲斐を感じてもらう為の、ほどのビジネス作りの仕掛けが必要であると考えました。更に、観光交流だけにフォーカスした取組みとせず、観光交流更に発展させ、2地域居住、定住化までを見据えたシナリオが必要であると考え、

### 組合員の得意技

今後の活動指針となる「企業組合の持続的発展とマイクロビジネス創出に向けて」のタタキ台をまとめ、共有しました。

このようなかで企業組合は、マイクロビジネスの創出支援も大きな役割の一つとし、改めて組合員メンバーの

### 特産品開発

得意技を吟味してみますと、自然保護のプロ、伝統的またぎのプロ、植物学のプロ、森の案内のプロ、癒し・もてなしのプロ、木工技術のプロ、ソバ打ちプロ、豆腐作りプロ、6次産業化プロ、水耕栽培のプロ、加えて、1丁のプロ、センサ応用のプロ、経営指導のプロ等広範囲の異業種プロの人財バンクであることが判明しました。西郷村は、昔から志に燃え自分を信じて事を起こす開拓者として入村した人が多い地域であり、改めて、多様な中小企業群の塊であることが認識されました。これらの異業種プロの技術を組み合わせることで特産品ビジネスをはじめとして、エコ・癒しビジネス、スマートアグリビジネス、小規模再生エネルギービジネス、センサ活用ビジネス等の、地域ニーズに合致した住民参加型先進マイクロビジネス創出の実現性が高まりました。

観光客に西郷村に来てもらうには、なんと言っても魅力的な特産品が欠かせません。企業組合では特産品として、当地に沢山見られる「山椒」や「夏八

ぜ」をコンセプトにした商品の開発に乗り出し、山椒ラーメン、山椒ドレッシングを開発しました。最近NHKの番組、ためしてがっくんで山椒の薬膳効能が放映され、山椒料理に対する人気が高まったことも功を奏して、平成25年夏開催された西郷村商工祭に出店し売り出したところ、とても評判が良く、将来が楽しみな商品に育ってくれることを願っています。

### 今後の課題

基本的には、観光交流・特産品開発を更に発展させ、2地域居住、定住化までを見据えたシナリオ「企業組合の持続的発展とマイクロビジネス創出に向けて」の着実な実践と見直しを繰り返しながら企業組合活動を推進していきます。発足してまだ6ヶ月であり、十分な実績を積むことは出来ていませんが、行政との連携も含めて、下記の課題を克服しながら一歩一歩着実に歩んで行きたいと考えています。

- ①「着地型観光」を地についたものにする為の人材養成とコンテンツ充実

・人材養成―地域の語り部、もて



なし実践地元民、得意技連携を  
促進する異業種メンバー

・体験型コンテンツの充実―田舎  
暮らし、エコ生活、モノ作り、野  
菜作り他

・村内観光ルート及び循環交通手  
段の確立・整備

・エコ体験施設及びエコビレッジ  
の整備

②山椒ラーメン・ドレッシングに  
続く地元固有こだわり産品開発

・山椒応用商品―山椒餅、山椒ス  
イーツ他

・山椒以外のこだわり産品―夏ハ  
ゼ応用産品他

③異業種メンバーの組合せによる  
新しいマイクロビジネス創出の  
促進

・IT活用―スマートアグリビジ  
ネス、小規模エネルギービジネ  
ス、センサ活用ビジネス他

・モノ作り―木工活用こだわり産  
品ビジネス他

・特産品の六次産業化ビジネス

④ITを活用した本格的販促体制  
の構築

・ホームページ、フェイスブック他

独自の地域活性化モデルの  
確立

〓 本源的ウオント〓 を提供する活性  
化方策として、「地域に触れてもらう」

↓「地域を体験してもらう」↓「地域  
に定住してもらう」の3つのステップ  
を設定し、手段として、「特産品・観  
光交流」↓「キャンプサイト・クラ  
インガルテン開設」↓「エコビレッジ(又  
は分譲地)への定住」の3つのステッ  
プを、放置山林を中心とした地域資源  
をフルに活用して実現し、且つ、各ス  
テップで顧客(首都圏人等)のアイデ  
アも活用しつつマイクロビジネスを立  
ち上げ、〓癒し〓と〓生き甲斐確保〓  
を車の両輪で同時進行することを狙い  
とする新しい地域活性化モデルの確立  
を目指したいと思っています。

そして、これらの推進には、西郷  
村の歴史・伝統である開拓者魂、進取  
の精神を拠り所として進めていく所存  
です。

西郷村長 佐藤 正博

(平成25年9月30日付第2855号)

自然活用新しい地域活性化モデル(案)

(山林を活用して健康・癒し・生き甲斐の“本源的ウオント”を提供する新しい地域活性化モデル)

| ステ<br>ップ              | (1)“地域に触れてもらう”<br>(スポット集客での地域資源発信)                                                          | (2)“地域を体験してもらう”<br>(通年集客の仕組み作り)                                                                                                                                           | (3)“地域に定住してもらう”<br>(本源的ウオントを満たすエコ生活提供)                                                                                                                                                               |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 地域資源活用した取組み内容         | ■地域資源活用した<br>特産品創出<br>■地域資源活用した<br>観光交流<br>+<br>■IT活用地域発信<br>+<br>■ゆるキャラ等                   | ■放置山林活用した通年集客<br>仕組み作り<br>(健康・癒し空間提供)<br>・キャンプサイト開設(通年集客)<br>・エコ体験ワールド整備<br>・田舎暮らし体験プログラム整備<br>(間伐、農業、モノ作り、食品作り等)<br>・クラインガルテンへの進化<br>(2地域居住体験)<br>■生き甲斐確保の<br>スモールビジネス創出 | ■自然の中での定住エコ生活<br>・放置山林活用した<br>アクティブ・エコ・ビレッジ開設<br>・極力そのままの自然を残した<br>健康・癒し空間整備<br>・農業汚染の少ない里山の山川に<br>昔の自然を再現(ホタル・カジカ・<br>薬草・岩魚・山菜・キノコ等)<br>■ほどほどの再生エネルギー活用促進<br>・太陽熱・地中熱など<br>■スモールビジネス増殖による<br>若者呼び寄せ |
| 生き甲斐確保の<br>マイクロビジネス創出 | ■特産品栽培・加工・販売ビジネス<br>■IT活用販促ビジネス<br>■IT活用農業システム<br>・IT活用ハウス野菜契約・販売システム<br>■IT活用エコ生活システム<br>他 | ■放置山林再生ビジネス<br>■キャンプサイトサポーター<br>■クラインガルテンサポーター<br>■体験プログラムサポーター<br>■IT活用ビジネスの進化<br><br>■首都圏人のアイデア実現ビジネス                                                                   | ■エコ・ビレッジサポーター<br>■里山回復ビジネス<br>■再生エネルギー・スモールビジネス<br>■木工ビジネス ■モノ作りビジネス ■薬草ビジネス<br>■スマートビレッジ推進ビジネス(緊急救命通報ビジネス等)<br><br>■首都圏人のアイデア多数実現ビジネス                                                               |

▼「吾妻山」山頂から見る富士山 眺望は、関東富士見百景にも選ばれている。

現地レポート



にのみやまち  
神奈川県 二宮町



# 二宮ブランドで産業振興 〜農業再生に向けたオリーブ栽培への取り組み〜

## どこか懐かしい湘南の片田舎 二宮町

二宮といえば、新春恒例、箱根駅伝のテレビ中継地点で有名な二宮・押切坂をランナーが駆け抜けていく町です。

二宮町は、神奈川県南西部、湘南地域の西端に位置し、JR東海道線で東京から約70分、横浜から約40分という都市近郊の通勤圏にある町で、町の東西には東海道本線、東海道新幹線、国道1号線、西湘バイパスと小田原厚木道路が走り、交通アクセスの良さから、都市近郊のベッドタウンとして発展してきました。町の立地は、東は大磯町、北は丹沢連峰を背に中井町、西は中村川をはさんで小田原市、南は相模湾に面しています。

町の形状はおおよそ三角形

▶箱根駅伝(押切坂)



で、南部は東西の幅3・3km、北に進むにしたがって狭くなり、南北は3・8km、総面積9・08kmの中に、人口約29,300人が暮らしています。

海・山・川の豊かな自然と年間を通じて寒暖の差が比較的少ない二宮は、豊富な山や海の幸によって、自然に健康に必要な栄養を取ることができ、人々

二宮町町章





◀多くの観光客が訪れる  
吾妻山「菜の花ウォッチング」



の生活そのものに「健康長寿」という  
基盤があることで、昭和初期から「長  
寿の里二宮」とも称されてきました。

町のランドマークは「吾妻山」です。

JR二宮駅から徒歩20分ほどで辿りつ  
く山頂は、相模湾、箱根の山々、三浦  
半島から伊豆半島までを一望できる最  
大のビューポイント。人々を魅了する  
眺望は、「関東の富士見百景」にも選  
ばれています。

毎年1月には、早咲き菜の花が見

ごろを迎え、富士山と同時に楽しめる  
景色がメディアでも多く取り上げられ  
ることから、1月上旬から2月上旬に  
かけて開催する町をあげてのおもてな  
しイベント「菜の花ウォッチング」の  
開催期間中には、県内外から多くの観  
光客が訪れます。

## 二宮ブランドで産業振興

都市近郊という立地条件と、恵ま  
れた自然資源を持つ二宮町ではありま  
すが、これといった大きな産業がなく、



▲二宮ブランドロゴマーク



サラリーマンからの税収が町の基幹収  
入となっているのが現状です。

農業・漁業は高齢化と担い手不足、  
商工業は中小零細企業が大多数を占め、  
商業環境においては商店街の空き店舗  
が年々増加していくといった、多くの  
自治体が抱える悩みは、二宮町も例外  
ではありません。

このような状況にあつて、二宮町  
では、平成19年度から、新たな産業振  
興策として、「二宮ブランド」づくり  
に挑戦しています。

二宮ブランドづくりの目的は、農



▲町の特産品を使用した二宮ブランド商品  
(上から)たまねぎドレッシング、さば棒寿司、  
ピーナッツフィナンシェ

業、漁業、商工業、観光の各分野が連  
携した取り組みを行うことにより、産  
業の再生とともに、通年で観光客が訪  
れる観光プランと食を結び、町そのも  
のイメージアップを図り、経済の活  
性化を目指すことにあります。

そして、地域ブランドづくりを成功  
させるためには、町民や産業に携わる  
皆さんに地域ブランドに対する理解と  
認識を深めていただくことが大切です。  
そのため、まずは平成19・20年度  
を開発研究期間として、町民や各団体  
を巻き込んだフォーラムの開催、アイ

デア募集やワークショップなどを実施し、町全体に二宮ブランドづくりの目的を浸透させていきました。

アイデア募集では、76点の応募をいただき、ワークショップにおいて、それぞれの意見と応募いただいたアイデアを総合的に捉え、地域資源の整理と評価、二宮ブランドのプロジェクトの検討などをおこない、その結果を二宮ブランド戦略の基礎としました。

2年間の開発研究期間を経てまとまった二宮ブランド戦略は、①売れるものづくりとして新商品を開発する、②町のイメージアップを図り、情報を発信することにより人を呼び込む、③観光開発により、人を招き、観光交流を促進する。この3つの視点で事業を実践することで、二宮らしいブランドを構築するというものです。

いよいよ戦略がまとまったことで、平成21年度からの取組みは、「開発研究」から「推進」へとシフトし、「健康長寿（アンチエイジング）のまち」をテーマに、ブランド戦略における3つの視点で実践してきました。

特に、ものづくりでは、町の特産物である「みかん」「たまねぎ」「落花生」「原木しいたけ」「海産物」を使用した商品や、観光資源である「菜の花」、

町のイメージでもある「健康長寿」をもとにストーリー性を持たせた商品が開発され、農商工の各団体の代表により組織した二宮ブランド認定審査会の審査を経て、現在までに約50種類の認定商品が誕生しています。

## 第一次産業の再生へ

ここまで、順調に商品開発から認定までのプロセスを確立してきたこと



▶「海の朝市」で体験できる地引網

で、農業者・漁業者と商工業者との小規模な連携は徐々に生まれてきていますが、農業・漁業の生産力が弱く、特に少量多品目栽培が特徴の農業においては、生産量が加工・販売のニーズを満たせない状況にあります。

そこで、平成22年度からは、二宮ブランドの土台となる農業・漁業の再生についても取り組みを開始しました。

漁業については、定置網、さし網、地引網などの沿岸漁業が中心ですが、漁港が未完成のため、漁業就労環境が悪く、漁業者の減少が深刻な状況です。

そのため、インフラ面を中心とした漁業就労環境の向上とともに、担い手を育成するための「漁業塾」を開催し、新たな漁業就業者を生み出しています。

また、漁業者と農業者・商業者が連携した「海の朝市」を新たに立ち上げ、二宮漁港周辺の活性化と、地産地消による消費拡大に取り組んでいます。

◀漁業の担い手育成のための「漁業塾」



一方、再生への課題が山積の農業においては、①農産物の価格低迷や有害鳥獣被害による離農と担い手不足、②離農の進行による農地の荒廃化、③農地の荒廃化による有害鳥獣の増加。これら負の連鎖を断ち切るため、遊休荒廃農地解消への補助や、鳥獣被害対策、さらに農業所得向上のため付加価値の高い新たな特産物の普及奨励などを実施しています。



## 湘南オリーブプロジェクト

付加価値の高い新たな特産物の普及として着手したのは、神奈川県が品種改良した柑橘の新品種「湘南ゴールド」や、二宮町の先人、二見庄兵衛氏が明治6年に横浜で南京豆を外国人から譲り受けて栽培したことから関東一円に栽培が広まったとされる「落花生」。この2品種を奨励することとしました。

このように、農業再生への取り組みを進めていく中、再生への希望は、意外にも身近なところにありました。それが「オリーブ」です。

オリーブは、国産が希少で付加価値が付けやすく、イノシシなどの鳥獣被害もほとんど無い、そして気候温暖で健康長寿の里でもある当町にイメージが重なる。

そんなオリーブの栽培に、数年前から地元農業者が着手しており、収穫できる程まで成長を見せていたのです。

町では、この取り組みに着目し、早速、オリーブの調査研究を開始。オリーブの産地である香川県小豆島町をはじめ、オリーブを生産している自治体や

企業を対象に、栽培や加工・販売のノウハウを伺い、平成24年度を「オリーブ元年」として、オリーブを活用した100年産業の創造を旨とした「湘南オリーブプロジェクト」を始動させました。

オリーブ元年となる平成24年度は、農業者への栽培普及に加え、神奈川県農業技術センターと農業者団体、町の

3者が連携した共同研究圃場を開設。農業者への栽培普及は、年度目標であった400本をはるかに超える1,000本近い普及に成功し、共同研究においては、7種類60本の苗を植栽し、手さぐりながらも順調に研究を行っています。

今後、この研究をもとに、町の気候風土にあつた品種の選定や栽培方法の確立を図り、平成38年までの15年間で、5,000本の栽培とともに4haの遊休荒廃農地の解消を、また、概ね30年後となる平成55年には、100トンの生産量

を目標として、戦略的に栽培を普及していく予定です。

湘南オリーブプロジェクトでは、栽培普及による遊休荒廃農地の解消や農業所得の向上だけではなく、本格的な収穫が始まる見込みの平成28年度を皮切りに、段階的に収穫量が増加していくことを見据えて、農商工連携や六次産業化を含めた加工・販売組織のあり方や販売方法、販売先の見込みを立てた加工・販売戦略、

また、「健康長寿」「気候温暖」「湘南」などのキーワードとオリーブを結びつけた観光・イメージアップ戦略なども盛り込んでいます。

これらを並行して進め、「オリーブのまち二宮」を確立することで、高付加価値化へとつなげることも今後の重要課題です。

まだまだ、先が見えないオリーブプロジェクトではありますが、成果が急がず、着実に推進していくことで、農業再生だけでなく、その先にある産業活性化の波へと繋げることができるように、歩を進めていきます。

### 小やうながらも足腰の強い町へ

二宮町は未だ発展途上の町。農業・漁業の再生や商工業の活性化、そして、人を呼び込む観光。これらを点ではなく線で結びつけ、大きな面にしていくための「二宮ブランドづくり」を継続的に進め、小さいながらも、わざわざ来たい、そして住みたい。そんなキラリと光る足腰の強い町を目指して、今後とも挑戦を続けます。

二宮町 都市経済部産業振興課  
(平成25年1月28日付第2827号)

▶農業再生に向けて期待されるオリーブ栽培





わ の うち ちょう  
岐阜県 輪之内町

# 「輪之内ブランド」構築にむけて 「食」を通じた2つの取組

## 輪之内町の概要

輪之内町は、岐阜県の南西部に位置し、長良川・揖斐川の二大河川に囲まれた低湿地の輪中地帯にあります。かつては幾多の水害に見舞われてきましたが、先人の英知と努力で克服し、その清流に育まれた豊かな自然と培われてきた風土を活かし、輪中文化を受け継ぐまちとして発展してきました。人口は10,028人(平成22年国勢調査)で、企業の進出や宅地の増加などにより、緩やかながら増加し続けております。面積は22・36㎢、うち約半分が農地であり、「ハツシモ」という品種のお米の産地です。

1954年に仁木村、福束村、大藪町が合併して輪之内町が誕生して以来、町制60周年を迎える平成26年は、ケーブルテレビの「輪之内スマイルチャンネル」を地域活性化や防災など

多面的に活用したり、企業誘致活動を継続して推進するなど多彩な事業を行い、「住んでいて良かった、これからもずっと住み続けたいまち」の具現化に取り組んでいます。

## 取組の動機

「輪之内ブランド」構築にむけた取組は、「食」をテーマに輪之内町を代表するような特産品をつくれなにかという就任以来の熱い思いがきっかけでした。「輪之内らしさ」を実感していただけるもの、輪之内のイメージができるものが少ない中で、これぞ我が町の特産品と呼べる物を作ろうということになりました。一方、農業者を中心とした町民の間でも、稲作に適した気候、良質な水で栽培される輪之内町産品が「輪之内町産」として消費者の元に届いていないという現状をなんとか打開し、「輪之内町産」として広く流

輪之内町町章





通させることができないかという思いが次第に高まっていました。こういった共通の思いを実現するために次の2つの取り組みを行いました。

## 取組の経緯

### ☆輪之内スイーツの開発

輪之内産の食材を使用した商品開発を進めるため、平成20年9月に特産品開発プロジェクトチームが発足しました。町民有志で構成された2チームと町職員で構成された2チーム、計4チームの編成で、当初は具体的なジャンルに拘らず各チームで開発を進めました。翌平成21年1月に各チームの開発品の試食会を行い、味や見た目の他、商品化ならびに恒常的に販売できるかなどの観点から、町職員の考案したハツシモ米を混ぜ込んだ「お米アイス」と「フクユタカ」という品種の大豆の豆乳を使用した「黒ごま豆乳プリン」に絞り込み、この2品を商品化し町のPRに活用していくことになりました。この時に「輪之内スイーツ」の言葉も誕生しました。

### ☆ハツシモのブランド化

前述したように輪之内町は「ハツシモ」という品種の米の栽培が盛んです。「ハツシモ」は流通量が少なく、ほとんどが岐阜県内で消費されるため「幻の米」と呼ばれることもあります。大粒でモチモチとした食感が魅力で、冷めてもおいしいといった特徴もあり、首都圏や関西では寿司米としての需要があります。しかも、徳川幕府時代に幕府の直轄地となっていた現在の輪之内町は、「御膳粉」といわれる江戸城で食される米を供出していた歴史があります。しかし、輪之内町産の出荷量はさほど多くないため、「輪之内町産」として他産地と区分されて市

場に流通することはありませんでした。そこで平成25年に江戸時代には江戸城でも食べられていた良質な「輪之内町産」ハツシモを独自のブランドとして販売できないか、という農業者からの声をきっかけに、独自のルートで全国に通用する米としてブランド化を目指すことになりました。

## 取組の内容

### ☆輪之内スイーツの商品化と認定制度

「輪之内スイーツ」として2品を選定しましたが、商品化は簡単ではありませんでした。当初から公設公営ではなく民間の力を活用

することを目指していましたが、施設面などでのハードルが高いこともあり、なかなか取り組んでくれるところがありませんでした。

しかしプロジェクトチームの皆さんが、開発品への誇りと町を良くしたいという強い郷土愛を持



▶「特産品製造販売業務提携覚書締結式の様子」木野町長（左）

◀輪之内スイーツ第一弾 豆乳リゾットジェラート



ち続けて、町内外のイベントで試食や臨時販売を地道に続けていたところ、イベントで知り合った隣市のジェラート店が取り組んでくれることになりました。地元の厳選素材を使ったジェラートが有名なお店で、コンセプトが合致し、情熱を評価していただけたことが決め手になり、平成23年2月に輪之内スイーツ第一弾としてハツシモ米とフクユタカ大豆を使った「豆乳リゾットジェラート」が、さらに1年後には「贅沢黒ごま豆乳プリン」が発売されました。

町と事業者が提携して特産品が発売されたとして新聞などメディアにも大きく取り上げていただきました。

▶「生産者・販売者・行政の三者の協力で推進」木野町長(中央)



この「隣市のジェラート店」が町民の心を動かし、輪之内町民として負けてられないと新しい特産品を考へる店が次々と現れて、輪之内スイーツとして認定して欲しいという声が増えてきたため、これを体系化するために「輪之内スイーツ認定制度」を創設しました。

認定制度は町産農産物を使用することが条件ですが、それ以外にも味や見た目、食感など商品のクオリティーだけではなく、「地域活性化に資するイベント等に積極的に参加できるか」

「輪之内スイーツ認定店として相互に協力できるか」など、申請者のまちおこしへの熱意ややる気も認定の審査対象となります。これらの条件を満たして「輪之内スイーツ」として認定できるかどうかを町民や有識者、栄養士など多様な人材で構成された認定委員会で試食やヒアリングをもとに審査し、認められた店・商品だけが「輪之内スイーツ」として販売することができま

す。平成26年2月現在、4店舗16品目が「輪之内スイーツ」として認定され、店舗ではもちろん、町内外のイベント

#### ☆徳川将軍家御膳米の誕生

日本国内にはたくさんの米の品種と銘柄米があります。その中で輪之内町産の「ハッシモ」を一つのブランドとして消費者に認めてもらうことは並大抵のことではありません。そこで後発のブランドをより広く消費者に認知していただくために輪之内町の歴史を活用しようということで、かつて江戸時代に徳川幕府の直轄地であり、江戸城へ米を供出していた史実に注目しました。

輪之内町のある美濃地方の「美濃米」は古くから天皇の大嘗祭の米として使われていたり、江戸市中でもおいしい物の代名詞とされたように「うまい米」として評価されていました。その美濃地方の輪之内町内で栽培された米が「御膳米」として江戸城で食べられていたほど良質なものであった歴史を後世にも伝え、伝統的な米作りを引き継いでいくために「徳川将軍家御膳米」という名前がブランド化し、趣旨に賛同して「徳川将軍家御膳米」を栽培する宮農組合を組合員として生産組合を設立することになりました。

◀収穫したばかりの徳川将軍家御膳米大試食会の様子



ブランド化するにあたり、新たな販売ルートを確保するため販売業者を探すこと、ブランド米として高品質でしかもそのレベルを維持するという課題が浮かび上がりました。そこで「徳川将軍家御膳米」を独占して販売することを条件に販売業者を選定し、栽培に取り組みむ全ての宮農組合が同じ品質で提供できるよう輪之内の良質な地下水を使用して、肥料にもこだわり、安心安全な米を提供するために、農薬を通常より30%削減するなど厳格に定め



られた栽培方法を全組合員に徹底・管理することでその課題をクリアしました。

また、生産者・行政・販売業者の3者が協定を締結し、生産組合は良い米の出荷、業者は販路の開拓、行政はPRなど後方支援と役割を分担して、「徳川将軍家御膳米」がブランド米として認知され、流通するように取り組んでいます。

行政としてはPRのため、田植えや稲刈り、大試食会などのイベント実施や名古屋、東京で開催される物産展等での販売支援を行っています。

## 現状と課題

### ☆輪之内スイーツのブラッシュアップと認知度向上

輪之内スイーツは前述したように4店舗16品目が認定されています。最初に輪之内スイーツが認定されてから



▲認定店舗だけが使用できる輪之内スイーツロゴマーク

### ◀徳川将軍家御膳米パッケージ



4年が経過し、近隣市町では認知度も上がってきました。また最近では「かわばたくん・もちごちゃん」という輪之内町のキャラクターにちなんだまんじゅうが発売されたり、たい焼きやクッキーを開発したいという町内の事業者も出てきました。今後「輪之内スイーツ」の認定を目指しているスイーツの候補も着実に育ってきています。

しかし、既存の認定品も含めて、認知度を更に向上させるためには、より多くの消費者に「食べたい」と思ってもらわなければなりません。インターネットの普及でおいしいスイーツの情報は溢れていますし、遠くの場合からでも取り寄せることができます。この中から輪之内スイーツを選んでもらえ

るよう商品をブラッシュアップして磨き上げるのが課題です。そしてカテゴリーとして「輪之内スイーツ」を認知してもらうよう、レベルの高い認定品目数を増やしていくことも必要です。

### ☆「ハッシモ」の浸透と用途の拡大

「徳川将軍家御膳米」は平成25年度産は町内の水稲作付面積の5%程度の作付面積しかありませんでした。しかし、食べた方からは、「モチモチして美味しい」「通常のハッシモと比べても旨い」といった声が上がっており、ハッシモにはなじみのない名古屋や東京でも試食を行いながら販売したところ、非常によい反応でした。

しかし、全体的には「ハッシモ」の知名度は低く、一般的に食べられているコシヒカリに比べ粘り気が少ないなどの特徴から、まだまだ広く受け入れられているとは言えません。平成26年度は作付面積を3倍に増やすとともに、粘り気が少なく、モチモチしている食感や粒が大きい特徴を活かし、寿司やチャーハン、丼にも最適であるこ

とをアピールしたり、「徳川将軍家御膳酒」という日本酒のような加工品を作るなど、用途の拡大も課題です。

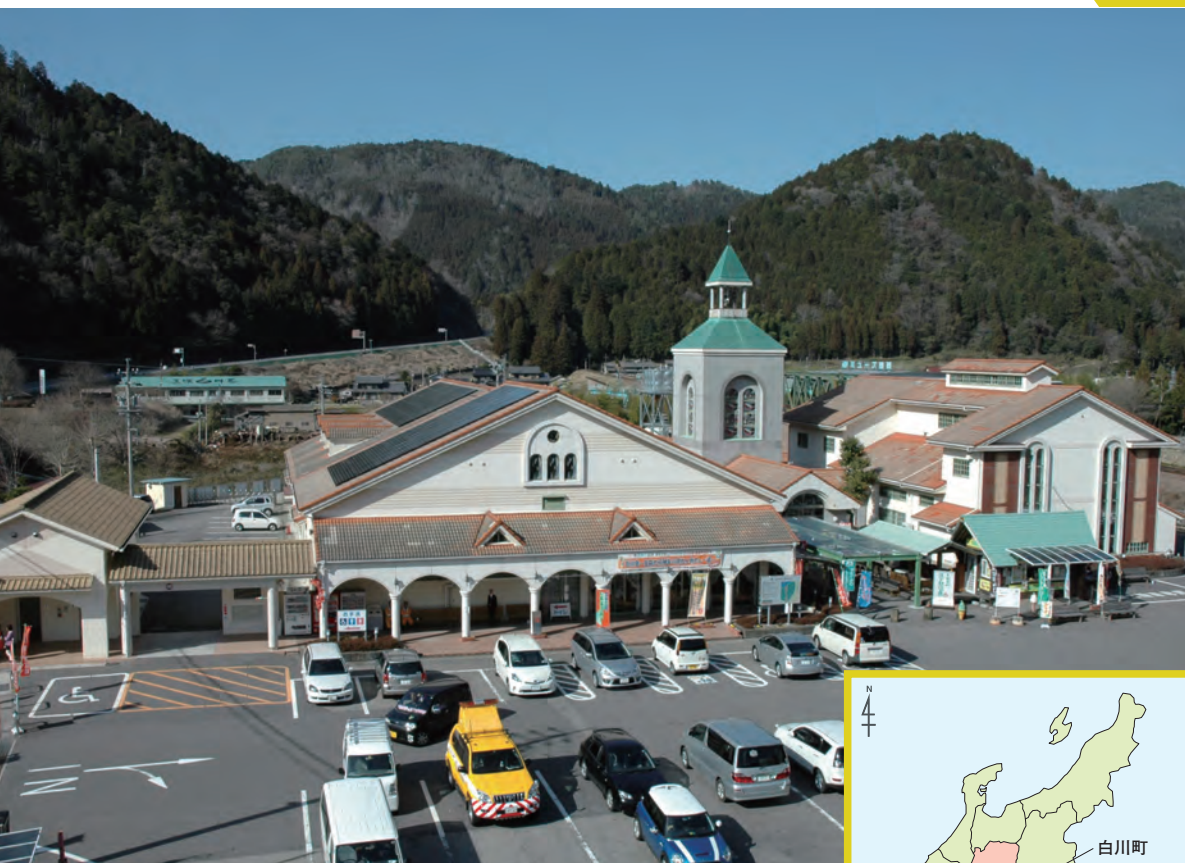
両方について言えることですが、輪之内らしい特産品を「輪之内」ブランドとして認知してもらうためには、行政だけではなく、意欲ある町民、事業者が主体となって取り組んでもらわなければなりません。そのために輪之内町としては今後とも「仕掛けづくり」に取り組まなければと考えています。

輪之内町長 木野 隆之

(平成26年3月3日付第2871号)



▲輪之内町キャラクター「かわばたくんファミリー」



岐阜県 白川町



# 「水源の里の恵みいっぱい 活力みなぎる 人たちが暮らすまち 美濃白川」 ～白川町第5次総合計画キャッチフレーズ～

ご当地キャラクター



「ちゃこ」

## はじめに

私の町には高速自動車道がありません(信号とコンビニはありませんが…)。

岐阜県・白川町 よく世界遺産の白川村と間違えられます(今回の原稿依頼のあった時も、もしかしたらと思いましたがおかげさまで白川町のことを町村週報で全国の町村に知ってもらえることは、誠に光栄の至りです)。

本町では、今から40年以上前、昭和43年8月に観光バス2台が、集中豪雨により川に転落し、106名の命が奪われました。国道41号が2車線改良されてから間もなくの事故でした。時の佐藤総理大臣も視察に来られました。この事故が「飛騨川バス転落事故」

で、天災か人災かで最高裁判所まで争われ、結果、道路管理者の責任が認定され、国が賠償金を払うこととなりました。この事故により、全国の道路で

は防災工事が積極的に行われるとともに、保険制度も創設されましたが、この時以来、国道41号においては、雨量規制が行われ、度々大雨による通行止めが行われます。バス転落現場には慰霊碑「天心白菊の塔」が建立されておりますので道路管理者の皆様は一度御参りください。

白川町は、55年前の昭和の大合併で、5ヶ村が合併した町で、当時の人口は18,000人余ありましたが、現在では1万人を切り、9,830人(平成24年3月1日現在)の町です。面積は238㎢と広大で、山岳地帯はなく、5本の河川(白川、赤川、黒川、佐見川、飛騨川)沿いに、点々と集落があり(65自治会)町民が暮らしています。

農林業が主体の町ですが、2万haの森林のすべてが民有林で、国有林は町の周辺には多く存在しますが町内には1坪もありません。戦後植林された



森林は、「東濃ひのき」の銘木を産出し、町内には多くの製材・建築会社があり、主に軸組工法による和風建築を行い、白川大工と東濃ひのきの家として、名古屋周辺で建築しています。また、昭和40年代に農業構造改善事業で行った茶園整備により「味と香りの白川茶」の生産振興に取り組み現在に至っています。白川茶は一村一品の先駆けと自負しております。

平成の町村合併は、1市7町村で協議を進め、合併議決・調印の目前で、中心市の合併反対により頓挫し、合併にいたりませんでした。以来6年、行政改革と緊縮財政により、時代の要請に遅れないよう、懸命な町づくりを推進しております。全国の皆様に紹介するような町づくりは行っておりませんが、いくつか紹介したいと思います。

### 零細な水田農業を守るために

日本は、過疎地域と都市の格差を容認し、都市に暮らす人たちは、過疎地域を日本の重荷と感じるようになってしまっていると思います。その1例が、コンパクトシティー構想です。人口が少なく投資効果が小さい過疎地域の住民を都市周辺に移転させ、道路・

水道・下水道を効率よく整備するとう考えですが、過疎、山村は無人にして、自然に戻せば良いのでしょうか？

日本の国土は、緑に覆われた豊かな森林と生まれたての空気、そしておいしい水が循環する楽園です。この国土は、自然にできた訳ではありません。数千年の歴史の中で、山を育て、自然を破壊しない棚田を作り、その恵みを受けて、山村に人々が暮らし、地域を守ってきたからだと思います。都会の人たちに山村に来て暮らせとは言いませんが、目の前の効率や採算や経済効果ばかり言わないで、山村に暮らし人々にも感謝して、山村の重要性を認識してほしいと思います。私たち山村



▶ 集団営農組織による大豆の刈取り

に暮らす者は、都会で一生懸命に経済活動をして、日本を支えていただいていることに心からお礼を申し上げます。

さて、本題である過疎、山村の農業を守るにはどうしたら良いかということですが、私は「個の農業から集団の農業へ」ということを、平成17年頃から主張し、集落営農組織の育成を図ってきました。その理由は、農業従事者の高齢化と、後継者不在による農地の荒廃です。立派な水田も、1〜2年耕作しないと大変な状況になります。そして、農業機械が高価であり、作業ごとに別々の機械が必要で、常に機械の更新に山の本を売ったり、農閑期に働いた現金収入を投入する必要があるります。反面、米価は下落傾向にあり、1日働けば米1袋が買える時代となりました。それぞれの個人の農地を守ることに限界があり、農地の耕作権を皆で出し合い、営農組合をつくり、共同で管理すれば、ある程度集落の農地は将来にわたって守ることができるのです。更に転作も統一することができそうです。ちなみに白川町の水田の平均耕作面積は15a程度です。極めて小規模な経営面積ですが、50人、60人と集まれば10ha程度の耕作面積となります。今白川町では、10組合、水田面積100

haの集落営農組織が結成され水源の里を守っています。

### 「美濃白川産大豆100%のとうふ」という名前の豆腐

集落営農組織が拡大し、転作も統一され、大型機械化も進めることができました。転作作物の主体は大豆にしています。トマトや野菜、花などを栽培している農家もあります。そして、その大豆をJAを通じて販売すると、極めて安価であり生産も遅いので、加工しようということになり、佐見地区に女性起業グループ「佐見とうふ豆の力」を立ち上げ豆腐加工場を建設し、平成



▶ 「佐見とうふ豆の力」での豆腐作り

21年8月に製造販売を始めました。市販の豆腐との兼ね合いもあり、原価ギリギリの1丁150円で1日300丁（400丁（製造限界）を製造しほとんど完売しています。油揚げ、寄せ豆腐、湯葉、あげ豆など新商品の開発もしています。

現在、8名ほどの地区の女性が働き、小遣い程度しか稼げませんが、働き場としても効果をあげております。

## 「光ケーブルによる情報・通信網の整備」

「光は1秒間に地球を7周半。バケツ1杯の情報から太陽1杯分の情報が流れる。いよいよ光ケーブルの時代が来る。」今から10年以上前に当時の総務省審議官の月尾嘉男氏から聞きました。

以来、白川町の情報化は光ケーブルしかない決めていました。しかし、莫大な投資が必要で通信会社と交渉しましたが、白川町では投資効果がないと断られました。その後、国において

地デジ化の推進が図られ、平成23年7月という目標もできたため、ケーブルテレビによる対策を図ることとし、民設民営、光ファイバー網の全町整備を目標とし、5年以上の年月をかけて整

◀見守りシステムのアンケートに答える利用者



備計画町民説明会、既設共同アンテナ組合の解散などを進め、合わせて防災行政放送の個別受信機を設置することとし、平成22年9月に町内全戸への光ケーブル引き込みを完成しました。

テレビはデジタル放送が見えるようになり、私の念願であった光ファイバーによる「e・しらかわチャット」で高速インターネット利用が全戸で可能となりました。

※「e・しらかわチャット」とは

「e」はelectronic（電子的な）、「i」は（良い）という意味を併せ持ち、チャットは、白川町の特産であるお茶と「ちゃつと」（すべに）高速通信が可能であることを表し、茶の間に居ながら町内から世界中までの情報・サービスを利用できる情報基盤整備のことです。

## 「ICT活用・老人見守りシステム等」

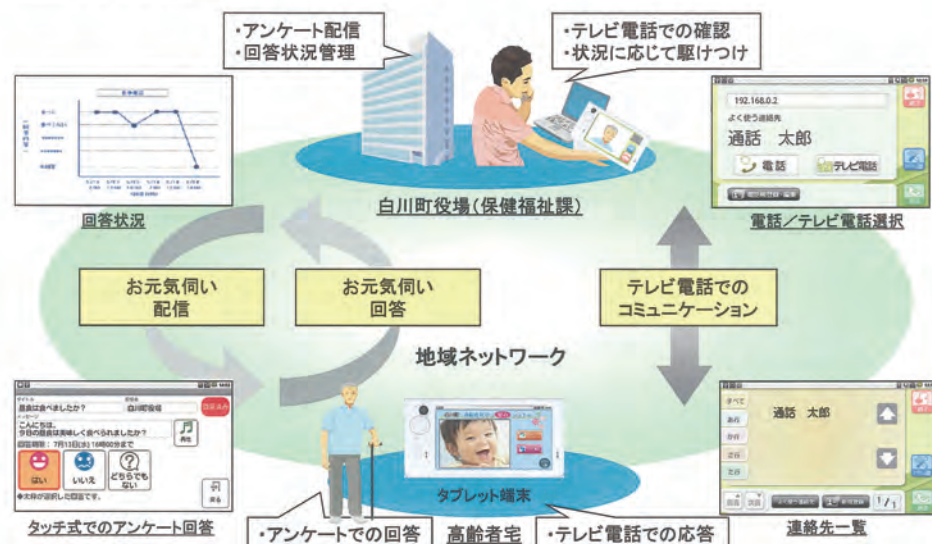
白川町の高齢化率は38%を超えています。しかし、高齢者の人口は10年後もあまり変わりません（人口が減少するので高齢化率は上がりません）。問題は、独居老人や老人世帯が増加することです。現在も独居老人は300世帯を超えています。とても元気な方もみえますが、心配な方も多くおられます。そこで、今回の光インターネットを活用してテレビ電話とインターネット自動通信により、独居老人の見守りができないか実験を始めました。

現在30世帯に設置しましたが、平成24年度は50機増加して本格運用を目指しています。今のシステムは、毎朝自動に「朝ごはん食べましたか？」などの簡

単な質問が送られ、押しボタンにより返事をもらい、安否を確認します。返事がない場合には、テレビ電話で呼び出し、状況を確認するシステムです。今後は、センサーなどによる安否確認もできればと考えております。

また、河川監視カメラの設置（5

### 白川町システム概要





台)、道の駅、クオーレの里などへの防犯カメラの設置(4台)も完成し、運用することになります。

「情報化ICTコンソーシアム」にも積極的に参加し、全国の先進事例や新しい技術も取り入れていきたいと考えております。光ケーブルの整備により、情報通信基盤においての過疎と都市の格差は無くなったと思います。ケーブルテレビの加入率は97%となっていますが、インターネット利用は32%とまだまだ低く、積極的な活用を推進しなければなりません。テレビでは専用チャンネルによる「めざまししらかわ」や「ウィークリーしらかわ」などの番組で、特に子供たちの元気な活動の様子や、町内の各種イベントの状況を放映し、多くの町民がテレビ出演し、大きな効果をあげています。

### 「新エネルギーシステムによる道の駅の充実」

白川町には、平成5年、国内で一番早い時期に道の駅の指定を受けた「美濃白川ピアチエール」があります。人・物・情報の発信基地として大きな効果をあげています。また、国内の大きな災害の時、防災機能を持った

道の駅の役割が評価されつつあります。ピアチエールも断水時、停電時でも水洗トイレとして利用できる防災トイレに改修してもらいました。太陽光発電(21kW)の設置も行いましたが、平成24年度には、新エネルギーシステムのモデル施設とするため、燃料電池の整備、急速充電施設と電気自動車の導入、蓄電池設置などを計画しています。また、老朽化した温泉施設を道の駅内に移設し、平成24年2月にオープンしました。この温泉は加温する必要があり、木質ペレットボイラーを導入しています。

この道の駅内には、女性だけで運営する「てまひまグループ」と「白川育ち野菜村チャオ」を併設しており、それぞれ相乗効果を発揮して経営しています。

### 「水源の里を守ろう、活性化しよう」

本町は、合併当時18校あった小中学校が、先人の決断により小学校5校、中学校3校に統合されました。保育園は町立5園、私立1園あります。しかし、今、白川町で産まれる子供は、年間50人前後しかいません。

平成23年樹立した第5次総合計画では、今後10年間は、学校・保育園も現状維持することとしております。地域のあらゆる活動の拠点は、学校が中心になると考えるからです。しかし、どんどん子供の数が増減していくと、学力のこと部活動のことなどでPTAは混乱します。地域の想いと親の考えは違います。

また、空気がきれい、水がおいしいだけでは暮らすことはできません。山や農地から暮らしが成り立つだけの収入がなければ子育てもできません。



▶豊かな国は豊かな水源の里から

病院や買い物ができなければ老人も住めなくなります。過疎、山村における生活の原点を見つめなおし、インターネットなどの新しい技術も積極的に活用し、更には、移動販売車や、ドクターヘリなどによる生活基盤の整備が充実すれば、もっともつと山村暮らしをする人々が増加すると思います。

平成24年の11月2日、白川町で全国水源の里シンポジウムを開催します。「上流は下流を想い、下流は上流に感謝する。」をキャッチフレーズに結成している全国水源の里連絡協議会(会長 大分県佐伯市西島泰義市長)が中心となって進める限界集落からの脱却について考えてみませんか？

基調講演は、本誌にも度々登場しておられます小田切徳美先生を予定しております。

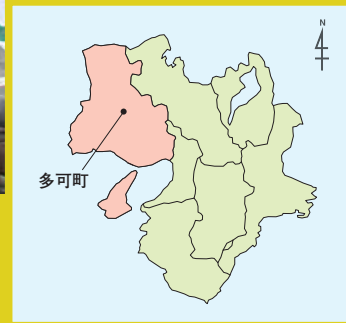
全国の過疎地域指定市町村数は、776で全体の45%となっており、ここに住む人口は総人口の8・8%に過ぎませんが、その面積は57%を占めています。特に国土を守るためには、過疎、山村の存続が必要であると思います。みんなで知恵を出し、汗をかいて頑張りましょう。

白川町長 今井 良博

(平成24年4月9日付第2796号)



兵庫県 多可町



# 多可町の魅力 「まち・ひと・もの」を大発信！ 「FBI良品TAKA」と「お見合い大作戦」

## 多可町の概要

兵庫県多可町は平成17年11月1日に3町の合併（中町、加美町、八千代町）により誕生した。町の人口は23,042人（平成25年1月末）で、東西13km、南北30km、総面積は185km<sup>2</sup>である。兵庫県の内陸部に位置し、周囲を中国山地の山々に囲まれた多自然居住の町。1300年の伝統と歴史を持つ日本一のすすき和紙「杉原紙」、酒米の王様「山田錦」、国民の祝日「敬老の日」の3つの発祥の地でもある。直線距離で神戸から45km、大阪から70km、自動車ですれぞれ約80分という距離にあり、人の温もりや田園風景を残す田舎の魅力を持ちながら、都市部との交流も多い「美しく便利な田舎」である。

## 住民満足度の向上に向けて全力

多可町では、毎年、住民満足度調査を実施している。総合計画の基本施策について重要度と満足度を問い、その差を分析し、進むべき方向と講じるべき政策を検証しているのだ。ギャップ度（重要度が高く満足度が低い）1位は、過去3回の調査ともに「新たな産業と雇用の創出」であった。あらゆる手段で企業誘致を試みてはいるものの、インターチェンジから15分以内を立地条件とする企業が多く、なかなか進出までには至っていない。中山間地域の弱小自治体において、産業と雇用の空洞化対策は共通する課題である。多額の補助金をつぎ込む自治体の企業誘致策も今や曲がり角を迎えている。ならば、地域経済の活性化は、既存事業所の所得向上と多可の風土を活かした地域産品のブランド強化にかかってくる。

## ご当地キャラクター



「たか坊」



## 関西初：自治体運営型ネット 通販システム「FB良品TAKA」をオープン

多可町では、既存企業が規模拡大や雇用の機会創出等地域に再投資した場合に補助金を交付するなど、地域の経済域を僅かでも拡充する施策を行ってきた。

また関西で初めてとなる自治体運営型ネット通販システム「FB良品TAKA」を平成24年12月にオープンした。これは、佐賀県武雄市が開発され

た通販システムで、自治体の信頼性のもと、顔の見えるフェイスブックを活用して特産品を販売する画期的なシステムである。

インターネットが生活のあらゆる場面に普及している今、楽天やアマゾンに代表されるネット通販の市場規模は急拡大している。

多可町には厳正な基準をクリアした認証特産品だけで80品目もある。そこに民間の売れ筋産品を加えれば、商品のラインナップはその何倍にも増えてくる。町内でも極一部の事業者はネット



▲ FB良品TAKAオープンセレモニー・記者発表

通販で成功されているが、高額な利用料金と検索ヒット率の低さから、途中撤退や参入躊躇の話もよく耳にする。

「FB良品」の一番の目的は地元農家や商工業者への支援にある。

自治体がシステムを運営するため、出店手数料は無料で、販売手数料も民間の通販サイトと比べて格段に安い。小規模事業所や個人でも気軽に出品できるのが最大の強みでもある。

## ネット通販の強みを活かす

これまで、多可町の風土産品の多くは、アンテナショップ、道の駅、まちの駅などの実店舗販売に頼ってきた。実店舗販売には、実際に商品を手にとってみるという大きな利点があるが、お客様に実店舗までお越しいただ



▲ 町の魅力と温もりを元気いっぱいに発信ぜひ一度ご覧あれ!!

くことがその前提となる。

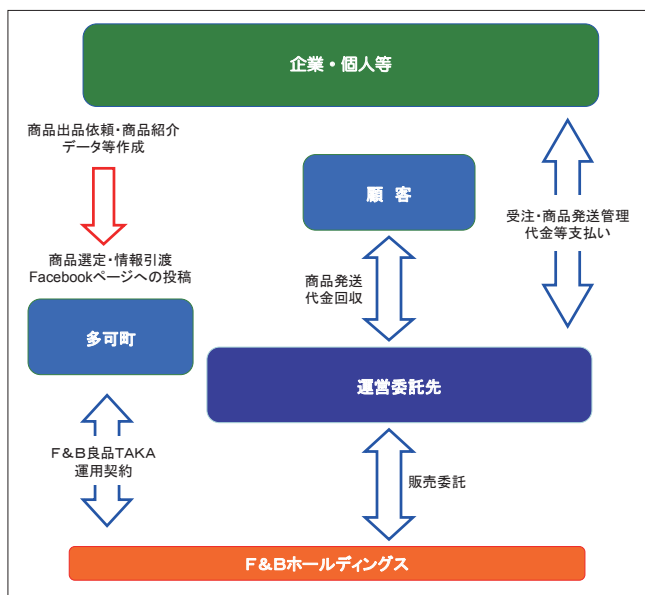
一方でネット通販は、24時間年中無休で注文を受け付けているので、実店舗に行く暇がない時にはかなり重宝する。さらなるメリットは、商品に対する豊富な「口コミ」情報にある。「口コミ」による宣伝効果は意外と大きい。「FB良品」は全国の先進自治体が核となり、「地域自慢の良品」を全国に向けて発信し、「口コミ」によるファン拡大と地域の所得を向上することを狙っている。

「FB良品TAKA」 <http://taka.fb-ryohin.jp/>

「多可町公式facebook」 <http://www.facebook.com/takacho.jp/>

問合せ先 多可町役場 地域振興課 TEL：0795-32-4779

# ◀ F&B良品TAKAの仕組み



## 世界へ広げれ 「宙の駅」F&B良品TAKA

私は、多可の風土産品を全国、そしていずれは世界へと広めていきたいとの強い思いから「F&B良品TAKA」の通称を「宙の駅」と銘打った。

ネット通販には送料の発生や商品到着までに時間がかかるなどの弱点もあるが、より早く、安く、便利に…と大手通販会社は進化を続けている。即日配送や丁寧な梱包、より低廉な送料に向けた企業努力を惜しまない。

ネット通販の便利さは世代を超えて浸透し、順調に業績を伸ばしている。またネットスーパ

の利用者も年々増加し、高齢者など「買い物弱者対策」の観点からも通販業界は大きな注目を集めている。

「F&B良品」も参加自治体が一体となって知恵を出し合い、よりお客様に利用していただきやすい通販サイトとして充実させていくことが今後の大きな課題と考えている。

多可町では「F&B良品TAKA」の積極的な展開により、地域の収益構造を前向きに変革させていきたい。

## 併せて町の知名度アップを狙う

多可町は、平成の大合併で新しい町名を付したことから、その知名度不足が一番の泣き所である。事実、どこへ行っても「多可」の町名は浸透していない。町自体がそうならば、町内の各種団体や事業所にとってのウィークポイントも同じであろう。

私は、合併当初より「情報発信の

強化」を重点課題と位置付け、あらゆる通信手段を駆使して多可町の魅力「まち・ひと・もの」を発信してきた。

私自身も「町の知名度アップに少しでも繋がれば…」との思いから、2年前からフェイスブックとブログを活用している。もちろん、町ではホームページに加え、公式フェイスブックや公式ツイッターも運営している。

ホームページの月間アクセス数1万件に比べ、フェイスブックのアクセス数は37万件を超えている。

さまざまな角度からの攻めの情報発信が功を奏してか、最近では他市町の方から「多可町は元気なまちですね」と声を掛けられることが増えてきた。

## TBS系テレビ「もてもて ナインティナイン」を招致 婚活支援の背景には…

地方自治体が「婚活」を支援するようになった背景には、未婚化・晩婚化の急速な進行がある。今後、未婚化・晩婚化が一層進み、生涯未婚率（一度も結婚しない方の割合）が男性で30%になる世の中がすぐそこまで来ているという。要因の一つとして、産業構造の変化などによって、正社員になれない若者が増え、経済的な問題から結婚したくても結婚できない男性が増えて

いるのだ。

一方で、全国的な調査資料から一番大切なものとして「家族」をあげる人が増えている。結婚を望む未婚者の割合は9割にも上るとの結果もある。

一般的に自治体が婚活支援に税金を使うことに反対意見もあるが、地域の活性化という観点から私は重要な施策と考えている。

## 婚活番組への期待を込めて

ここ数年、各地で、自治体や商工会による婚活・合コンイベント等趣向を凝らしたさまざまな取り組みが行われている。多可町においても、お見合いパーティーや食事会、マナーアップ講座に力を入れてきた。

しかしながら「自治体主催の婚活」への抵抗もあってか、なかなか参加男性が集まらないというジレンマもあった。

そんな折、見つけたのが「お見合いイベント開催地募集」の記事である。

TBSテレビ「もてなナイー」の企画で、嫁不足に悩む市町村の概要を記載して応募するものであった。申込み市町村はたくさんあり、お嫁に来てほしいと願う状況はどれも似たり寄ったのである。

合格を祈る思いで連絡を待った。



## 「もてナイ！」招致が決定

そして平成24年11月上旬、遂に開催決定の嬉しい知らせが役場に届いた。

1月19日（土）～20日（日）の番組収録に向け、参加男性の募集、会場の選定など慌ただしくことを進めていった。テレビ局からは番組の仕様に合うようさまざまな注文が入ってきたが、すべてに「何とかやってみよう」と、必死に対応していった。

「多可の花嫁お見合い大作戦」と銘



▶ 歓迎セレモニーで豚汁をふるまう  
地元婦人会

打った今回の企画は、関西では初めての開催であったこともあり、町内20人の男性に対して、想像をはるかに超える636人も独身女性の申し込みがあった。番組史上最多の記録と聞いており、（男性人の魅力もさることながら）これほど多くの女性に「多可町」を好んでいただけたのだ。しかし残念なことには当方に636人の女性全員を一度に受け入れできる宿泊施設等の態勢はなく、実際には98人の女性にお越しいただくこととなった。



▶ 300年の歴史と伝統を誇る  
播州歌舞伎を上演

## まちの紹介映像が全国放映で…

一番気を遣ったのは、参加女性が多可町に到着された際の歓迎シーンである。どこの市町でも1,000人を超える規模で出迎えられており、このときの印象がカップル成立率を左右するとの説明を受けた。

新聞折込や町のケーブルテレビなど多方面から、住民の皆さんに歓迎セレモニーへの参加を呼び掛けた。

ありがたいことに、町内7小学校では児童たちが歓迎の手旗制作に協力してくれた。婦人会や商工会婦人は寒い時期の撮影を心配し、役員総出で豚汁の炊き出しも計画された。

皆の思いが天に届いたのか、冬晴れの爽やかな青空のもと、町の人口の1割を優に超える3,000人も住民が歓迎セレモニーに集まった。

セレモニーでは地元中高生の吹奏楽をはじめ、和太鼓や神楽舞、ダンスに加え、多可町ならではの播州歌舞伎の上演など、参加者200人を超える催しが華を添えた。

商工会青年部員をはじめ本場にたくさんの方々にお世話になって「多可の花嫁お見合い大作戦」は成功裡に幕を閉じることができた。15組（成立率75%）もの素敵なカップルが生まれ、

一回で喜んでいる。

そして2月12日、多可町の魅力をふんだんに盛り込んだ「もてナイ！3時間スペシャル番組」が放映された。

## テレビ番組招致の効果は

年末から町内は「もてナイ！」の話題で持ちきりで、その余韻は今でも残っている。全国ネット婚活支援番組は、合併町である多可町住民の「心の合併」に大きく一役買ってくれた。

私は番組史上最多となった参加人数もさることながら、町内男性陣の意識に積極性と社交性が備わったことを評価している。

全国各地の独身女性に、多可町が「自然が美しく綺麗な町」「都会に近くて便利な田舎」「優しい人が多い町」…との好印象を与えたことも嬉しい誤算だ。

合わせて住民の皆さんが「客観的に自分の町を見直す契機」ともなった。ご応募いただいた女性陣からは「多可町が気に入ったので、このようなイベントがあればぜひ誘って欲しい」との嬉しい声も多く寄せられている。

「ポスト・もてナイ！」をどう展開していくのか、熟考中である。

多可町長 戸田 善規

（平成25年3月18日付第2833号）

# 産業創造と活力創出「みさとカレッジ」

ご当地キャラクター



「みさ坊」



## みさとちょう 島根県 美郷町

### 美郷町の概況

美郷町は、平成16年10月に、邑智町と大和村の2町村が合併してできた、人口5,300人余りの中山間地域の町です。

島根県のほぼ中央部に位置し、町内を中国地方随一の江の川（総延長194.0km）が大きく蛇行しながら貫流しています。江の川の沿岸部や谷間に集落が形成されています。西北部には標高200m前後の平坦地が広がり、南西部には標高300m前後の丘陵地帯が広がっています。また、東部には標高400～700mの急峻な山々が中国山地へと連なっています。総面積は282.92km<sup>2</sup>で、島根県の総面積6,707.294km<sup>2</sup>の4.2%にあたります。

特産品としては、江の川の鮎やイ

ノシシをブランド化した「山くじら」などがあります。「山くじら」とは、日本で獣肉食が禁忌された時代、山間部などではイノシシを「山鯨（肉の食感が鯨肉と似ているため）」と称して細々と、あるいは堂々と食べられており、「薬喰い」の別名からわかるように、滋養強壯の食材とされています。

ここ美郷町では、今でも数多くのイノシシが生息しており、農作物などを荒らす害獣として駆除されていますが、天然の自然薯や樫の実などを食べ育て育ったイノシシの肉質は、歯ごたえも良く、めったに味わえない名物として地元の人に愛されています。

その一方で、イノシシの肉は処理が難しく市場に出すことが困難とされてきました。しかし美郷町では、独自の処理方法で臭みを排除し、冬場の脂のある肉はもちろん、夏場でもヘル



シーにおいしく食べることができるようになりました。今では「おおち山くじら」のブランド名のもと、高級食材として全国各地の有名店でも取り扱われ、人気の特産品となっています。

### 国勢調査の結果から定住対策を重点施策に

さて、本町では、日本の産業構造の大きな転換から、これまで農林業に続く主産業であった建設土木業の衰退、縫製を中心とした製造業の撤退などから、雇用及び生産所得の減少を余儀なくされ、町内の若者は仕事を求めて都市部へ転出していきました。

この結果、平成17年の国勢調査では、人口減少率が県下ワースト1位という結果となったことから、定住対策に特に力を入れて事業に取り組んできたところです。

特に、40歳以下の夫婦で小学生以下の子どものさんご家族をターゲットにした、「1戸建て若者定住住宅」の建設は功を奏し、平成19年度から平成23年度までで28戸を建設、126人の方々が入居しています。

この結果、県内で4歳以下の子供

が増えた地域が非常に多いという結果が出ています。合わせて、育児の負担を軽減することを目的に、保育料の軽減対策にも取り組み、第2子までは国の基準の4分の1、第3子以降は無料にするなど、定住対策に力を入れてきました。

### 定住から産業・雇用へ

ところが、やはり仕事がなければ、いくら住宅や手厚い子育ての制度が

あっても、安心して暮らすことができないという課題は残ったままとなっています。

少子高齢化の進行から、町の担い手となる人材が不足してきたこと。また、文化・伝統芸能・慣習・古来からの技などについても、このままでは誰にも伝承されることなく、忘れられてしまう状況も危惧されるなど、これは町にとつてたいへん大きな損失であると考えました。

これらのことから、将来の美郷町

みさとに來たれ!

# 未来の社長

みさとカレッジ  
第1回 起業コンテスト開催

賞金  
**100万円**

&

創業時支援補助  
**1,000万円 (上限)**

応募期限 **3/30 金 必着**  
詳しくは裏面をご確認ください

審査委員長: 藤石 周二 氏 - 株式会社いとり 代表取締役  
審査委員長: 沖野 隆 氏 - 美郷町 町長  
審査委員: 関ヶ 昭 氏 - 美郷町 副町長  
大判 利雄 氏 - 美郷町 工業 会長  
佐藤 賢雄 氏 - 美郷町 工業 副会長  
十倉 純子 氏 - 株式会社フーブル・ロールモデル研究所 代表取締役

お申し込み  
お問い合わせ

「みさとカレッジ」運営事務局 (美郷町役場 企画課内)  
〒599-4902 美郷町金部本町881-162 809  
TEL 0855-75-1211 FAX 0855-75-1218  
Eメール takano@takechitown.chinane.misato.lg.jp

▶ 第1回起業コンテストポスター

を担っていく人材と産業を一体的に育て上げる仕組みとして「みさとカレッジ」を設立し、将来の美郷町の持続・発展を図ることとしたところです。

### 人と産業を一体的に育てるために

みさとカレッジは、平成22年度から平成27年度までを期間として策定した、美郷町過疎地域自立促進計画、及び平成23年度から平成27年度までを期間として策定した美郷町第1次長期総合計画の後期基本計画に、重点プロジェクトとして位置づけました。

そして、「人に投資し、人を育て、人による町づくりを進める」ことをテーマとし、次の5つの視点をコンセプトとしました。

- (1) 将来の美郷町を担っていく人材と産業を一体的に育てあげる。
- (2) 起業家・担い手は、地域内外から本気でやる気のある人を募る。
- (3) 高度な知識と技を身につける。
- (4) 生産・加工・流通・販売など、付加価値の高いサービスを学び実践する。

(5) グローバルな視点を持ちながら、

町の歴史・文化等を継承し事業を創出する。

これらのコンセプトに基づき、具体的な事業推進の手法として、「専科」・「研修科」・「普及科」の3つの「科」を設定して事業を展開することとした。

## ○各科の概要

### (1) 専科

専科は、美郷町内での起業促進を図ることを目的として実施します。

この起業にあたっては、早急な取り組みが必要なことから、第1段階として、地域の課題解決や資源活用などに主眼を置いた、美郷町内での起業を目的として、平成24年4月に「第1回起業コンテスト」を実施しました。

コンテストは、①地域課題解決、②地域資源活用、③経営革新の3部門により実施し、入賞者には賞金100万円を授与するとともに、起業に向けての支援（実現プログラムの作成・プランのブラッシュアップ・起業資金支援助成（上限

◀第1回起業コンテスト審査会の様子



1千万円）を行います。

条件としては、美郷町内で起業すること、美郷町に定住すること。また、みさとカレッジ研修生及び美郷町の住民を優先的に雇用することとしています。

4月に行った第1回起業コンテストでは、平成24年2月から募集を開始し、26件の応募をいただきました。この中から5件を選定し、公開でプレゼンテーションを行ったところ、次の3件が入賞をし、す

でに起業をされたものも含め、年度内にすべて起業をされる予定となっています。

3件の入賞プラン

①トルコギキョウ栽培で若者定住・法人型担い手育成モデルを目指して

②休耕地を活用した薬用植物栽培の6次産業化

③配食サービスから始まる付加サービスの提供

### (2) 研修科

研修科は、地域課題の解決や地域資源の有効活用などを目的として、町がテーマとして設定した次の6つのプロジェクトに沿った事業プランを提出していただき、書類審査・面接（プレゼンテーション）審査を行います。

①温泉活用プロジェクト

②薬草関連プロジェクト

③長寿社会に生きるプロジェクト

④産品づくりプロジェクト

⑤交流観光プロジェクト

⑥地域エネルギープロジェクト

入賞者は、町で用意する研修先で1年程度の研修を行っていただ

きます。この間は生活支援費として月12万円を支給いたします。

研修終了後に、再度プランを提出（卒業試験的な位置づけ）していただき、これをさらにブラッシュアップをしますと、専科と同じように、起業資金の支援を受けることが可能です。

なお、研修生の受け入れ先には、月10万円の指導料をお支払いします。



▶起業された（株）ヘルシーぶらす



▶研修生募集ポスター

**みさとカレッジ**  
はじまる。

起業のための  
**研修生募集!!**

(募集人数) **2名** (応募締切) 平成24年 **10/31** 水 17時必着

みさとカレッジでは、  
美郷町での起業に向けて研修生を募集します!

美郷町が行うみさとカレッジでは、美郷町での起業を目指す人を支援するため、研修生を募集します。研修生に選ばれた方は、1年間の研修を経てスキルと知識を習得し、美郷町内で起業するものとします。起業にあたっては、研修終了後に起業化のための審査を受けて最高1,000万円の支援金を受けることも可能です。

**応募テーマ**  
応募のテーマは、次の6つのプロジェクトに沿った事業とします。いずれかのテーマで応募してください。

- ①温泉活用プロジェクト
- ②産業関連プロジェクト
- ③長寿社会に生きるプロジェクト
- ④産品づくりプロジェクト
- ⑤交流観光プロジェクト
- ⑥地域エネルギープロジェクト

**応募方法**  
「みさとカレッジ」研修科応募申込用紙(事業プラン提案書)に記入し、応募期限のほか、必要書類を添付して、郵送または持参により応募してください。

**審査**  
【第1次審査】書類審査(11月中旬)  
【第2次審査】面接審査(11月下旬)

**研修支援**  
研修生には、月12万円の生活支援費を支給します。ただし、生活支援費の支給は、みさとカレッジ研修科研修支援補助金交付要綱に基づいて行います。

※詳しくは、「みさとカレッジ」運営事務局までお問い合わせください。

申し込み  
問い合わせ

「みさとカレッジ」運営事務局 (美郷町役場 企画課内)  
〒699-4692 鳥取県鳥取市美郷町和清169番地 TEL0855-75-1924 FAX0855-75-1218  
Eメール: takahashi-takeshi@town.shimane-misato.jp

(3)普及科  
普及科は、誰でも参加することができ、オープン参加型講座で、カルチャースクールのなものとして、全体の底上げ的な位置づけをしています。また、専科・研修科の入り口としても考えているところです。

平成24年度は、次の5つのコースを設定し、起業・就業はもちろんのこと、文化・伝統・技などの伝承者の育成などにも力をいれていきます。

- ①銀の道学習コース
  - ②薬草・健康コース
  - ③ミツバチ普及コース
  - ④食品加工コース
  - ⑤観光サービスコース
- 受講対象者は、町内外・年齢・性別を問いませんし、受講料も無料としています(ただし、実習のための材料費等は負担いただく場合があります)。
- また、各コースの受講定員は20名としています。

この普及科の開始に合わせて、平成24年9月30日(日)には「みさとカレッジ開校セレモニー」を挙行いたしました。

セレモニーでは、みさとカレッジの趣旨やコンセプト、これまでの取り組みなどを紹介したほか、石見銀山資料館の仲野館長による開校記念講演を行ったところです。

このように、みさとカレッジは「専



▶みさとカレッジ プレ・オープニング  
フォーラムの様子

科「研修科」「普及科」の3つの柱で進めていくわけですが、単に起業のための補助金を出す。人を集めて講座を行う。ということでは、まったく特徴のないものとなってしまいます。

みさとカレッジの特徴は、「専科」「研修科」では、より良い起業をするために、プランの段階からブラッシュアップの支援を行い、起業後もフォローをしていく体制をとっていることです。

「普及科」につきましては、単に講座を聞いて「よかったよかった」で終わることなく、実践を通じて、確実に形になるものとしていくことや、底辺を広げるだけでなく、指導やマネジメントができる人材も育成していくことを目的としているところが特徴です。

このみさとカレッジは、人と産業の活力創造システムとして立ち上げました。しかしながら、まだスタートを切ったばかりです。

今後は一層、地域産業と地域の活力が活性化するよう、みさとカレッジの仕組みも含めて確立していかなければならないと考えているところです。

美郷町長 沖野 健

(平成24年10月22日付第2817号)



あいなんちょう  
愛媛県 愛南町



# 次世代に水産業を伝えるために ～愛南町の水産振興～

## 愛南町の概要

愛南町は、平成16年10月に、5つの町村（内海村、御荘町、城辺町、一本松町、西海町）が合併して誕生しました。

四国の西南地域、愛媛県の最南端に位置し、南は太平洋を臨み、西は豊後水道に面している自然環境に恵まれた農山漁村で人口約2万5千人の町です。「愛南町」という町名には、愛媛県の最南端にあり、町民がこの町を愛し、地域や人を愛して皆が仲良く助け合って、元気な町になって欲しいという願いが込められています。

「愛媛県」、「愛南町」と愛いっぴいの町です。

愛南町の基幹産業は農林漁業で、特に水産業は、巻き網、カツオ一本釣り漁業をはじめとする漁船漁業と、マダイやブリ類、真珠、真珠母貝、カキ、ヒジキなどの海面養殖業など、多種多

様な漁業が行われており、「日本の漁業の縮図 愛南町」と言われています。

カツオの水揚げ量は本町深浦漁港が四国一の漁港であり、養殖生産量は年間約2万トンに達し、全国市町村別でマダイが2位、カンパチが5位、ブリが8位と日本でも有数の水産業が盛んな町です。

愛南町の水産業も、他の産地と同様に、長引く不況で消費減退による魚価低迷、燃料・養殖餌料の高騰、後継者不足・高齢化による就業者の減少などにより、非常に厳しい漁業経営を余儀なくされています。

愛南町では、昭和57年には約400億円あった生産額が、平成21年には260億円まで落ち込みました。その結果、就労機会が減少し、地域経済も衰退し、過疎化が進行しています。このような中、愛南町の重要産業である水産業を振興するために行っている愛南町の取組の一部を紹介します。

## ご当地キャラクター



「な-しくん」



## 愛媛大学南予水産研究センター設置事業

愛南町誕生直後に、町内にあった大手企業の製造工場が撤退し、約600人の雇用が失われました。新たな企業誘致を進めましたが、鉄道も高速道路もなく、空港まで2時間半を要し、「陸の孤島」と呼ばれる立地条件ではなかなか厳しい状況です。

そこで、地域に根ざした一次産業の活性化を図る取組を開始しました。

その中の一つとして、「企業誘致」から「人材誘致」へ。すなわち、人材を誘致、育成することにより、関連企業の集積を図ろうという取組で、平成

20年4月に愛媛大学南予水産研究センターを誘致しました。

研究施設は、町村合併により使用しなくなった旧西海町庁舎（現愛南町西海支所）の空きスペースを有効に活用しています。

ちなみに、この事業は総務省の平成21年度市町村活性化新規施策100事例に紹介されています。

現在、愛南町に常年在している同センターのスタッフは、教員11名（内臨時7名）、事務員4名（内臨時3名）、学生研究員21名、研究助手9名の45名です。この内8名が地元からの雇用で雇用の受け皿にもなっています。

ここでは、水産現場に近いという利点を生かし、生命科学部門、環境科学部門、社会科学部門の3つの研究部門が、漁業者の意見を聞きながら、現場に則したさまざまな研究を行っており、成果も挙がってきています。

また、研究だけではなく職員、学生が地域行事に積極的に参加しており、継続が厳しくなっていた地区の秋祭りを盛り上げるなど、地域コミュニティの維持にも活躍しています。

## 愛南型食育を基盤とした地域づくり事業

この事業も、市町村活性化施策

100事例（平成22年度）に紹介された事業で、「ぎよしよく教育」が核となっています。

愛南町における「ぎよしよく教育」は、全国各地で展開されている食育普及と、近年、重視されている食育推進の統合を前提に、地域に根ざした総合的な水産版食育です。具体的には、従来の魚離れ対策としての表記の「魚食」ではなく、ひらがな表記することで、多様な意味を持たせ、魚の生産から消費・文化までのフードシステムとして捉え、幅広い意味を持たせたものです。

7つの「ぎよしよく」として、

- ①「魚触」…魚に触れる体験学習
- ②「魚色」…魚の種類や栄養など特色を知る学習
- ③「魚職」…とる漁業を知る学習
- ④「魚殖」…育てる漁業を知る学習
- ⑤「魚飾」…魚文化の学習
- ⑥「魚植」…魚をめぐる環境を知る学習
- ⑦「魚食」…魚の味を知る学習

があり、ただ単に魚を調理して試食するだけではなく、魚にまつわる諸事象を細かく体系的に学習し、水産物と地域を理解する教育です。

このコンセプトは愛媛大学南予水産研究センター若林教授らが提唱したもので、愛南町は、当初から「ぎよしよく」教育発祥の地愛南町

という標榜のもとに多角的に実践してきました。現在、町内の各保育所、幼稚園、小学校、中学校では、義務「ぎよしよく」教育として町水産課職員、漁協職員、漁業者が「ぎよしよく」教育の授業を実施しております。また、平成20年度以降は、町内のみではなく、町外からの「ぎよしよく」教育授業の依頼が増加し、平成22年度からは、東京都と「ぎよしよく」普及交流事業を行っており、東京都の小学校でも「ぎよしよく」教育の出前授業を実施しています。

また、愛南町の水産物のPRと



▲ 東京都の小学校で行われた「ぎよしよく」出前授業

◀「ぎょしょく」の体験学習  
刺し網漁の模擬体験



▶地元小学生が考案した  
「愛南ぎょレンジャー」



るものと考えています。

### ICT活用による次世代型 水産業の確立と普及促進事業

「ぎょしょく」普及推進のためのキャラクター「愛南ぎょレンジャー」も誕生しています。ぎょレンジャーのキャラクターは地元の小学生が考案し、高校生がイラスト化して作成しています。

現在、カツオブール、タイレッド、ブリグリン、カキアイボリー、ヒオウギパープル、ヒジキブラック、アコヤピンクの7人が活躍しています。

さらに、教育的な効果だけではなく、「ぎょしょく」教育事業を実施することで、愛南町の水産物が学校給食に使用されるようになり、経済的な効果も大きくなっています。

このように、地域内においては、地域の魚・水産業を総合的に把握することで、地域の社会や文化を問い直すこ

とができ、地域の良さを再認識し、地域の教育力の向上を図り、地域外に対しては、水産業界関係者はもちろん、全国の地方自治体、小学校をはじめとする教育機関、さらには、一般消費者に向けた「ぎょしょく教育」を通じて情報発信をすることが愛南町の水産業振興につながるものと考えています。

持続的な漁業生産が行える環境を整備することにしました。

具体的な内容は、「水域情報可視化システム」、「魚健康カルテシステム」、「水産業普及ネットワークシステム」の3システムから構成される「愛南町次世代型水産業振興ネットワーク」の構築及び普及促進です。

まず1つ目の「水域情報可視化システム」は、漁業者が水質情報、赤潮情報などの環境情報をいつでも、どこでも確認できるというシステムです。

漁業を行う上で、

環境情報は必要不可欠なものです、これまで、大学、町、漁協がそれぞれ調査・測定を行い、漁業者には紙媒体で連絡し、管理も測定機関毎に管理するという状況でした。

このシステムにより、漁業者へ多くの情報をいち早く伝達することができるようになり、また、関係者間の情報共有が図れ、管理、解析も容易

になっています。

次に「魚健康カルテシステム」についてですが、魚病というところとあまり良い響きではありませんが、魚も当然人間と同じように病気になるります。

愛南町での魚病による被害は年間5億円程度あり、大きな問題となっています。そこで、魚類繁殖業の振興を図るため平成18年度から魚病診断室を設置し、町、漁協職員が魚の診断を行い、死因を究明し、適切な管理や処置及び予防の指導や出荷魚の検査などを



▲「水域情報可視システム」

水質情報などの環境情報をウェブ上で確認できる。



## ▼魚病診断を行う様子

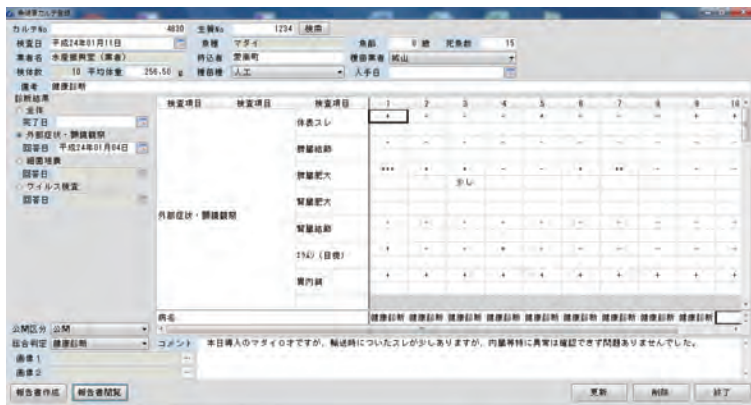


行っています。年間約15、000尾の診断を行っており、その診断情報は症状や遺伝子検査など膨大なデータとなるため、一部の情報しか管理できていない状況でした。

そこで、魚病診断の現場に電子カルテシステムを導入することにより、漁業者への診断情報の提供、データの管理、解析が容易になりました。

最後に「水産業普及ネットワークシステム」ですが、これは、漁業後継者などの人材育成や愛南町の水産業や「ぎょしょく教育」の情報発信のための「ピアザ愛南ぎょしょく」というホームページです。

ここには、愛南町の水産業、



## ▲ 魚健康カルテシステム

しよく教育、情報や愛媛大学南予水産研究センターの研究情報を掲載しています。

中でも力を入れたコンテンツが、「ぎょしょく学校」です。これは、小学生向けに作成した「ぎょしょくクイズ」で入学式から始まり、7つの「ぎょしょく」について勉強して、「愛南ぎょしょくキッズマイスター認定証」を取得し卒業するという流れになっています。

クイズの問題は愛媛大学南予水産研究センターの学生、教員、愛南町の

小学校教諭、町職員が協力して作成し、解説には、地元の漁業関係者、愛媛大学南予水産研究センターの教諭、漁協職員などが出演しています。

教科書に沿った問題もあり、楽しく学習できるようになっていますので、是非ご覧ください。

このように「水域情報可視化システム」「魚健康カルテシステム」により、情報共有とデータを活用し、科学的根拠に基づいた水産業の推進を図り、一方で「水産業普及ネットワークシステム」により人材育成や愛南町の水産業のPRを行っています。

これらのシステムを総合的に、かつ、戦略的に活用することで、IC



## ▲「ぎょしょく」教育の情報発信のためのホームページ「ピアザ愛南ぎょしょく」

による戦略的な地域水産業を実現し、次世代につなげる愛南町の水産業の振興を図っています。

愛南町では今回紹介した事業をはじめ、水産業関係者が集まり水産振興の方向を決定する懇話会や研究成果の発表などを行う水産フォーラムの開催など、水産業振興に関するさまざまな取組を実施しています。

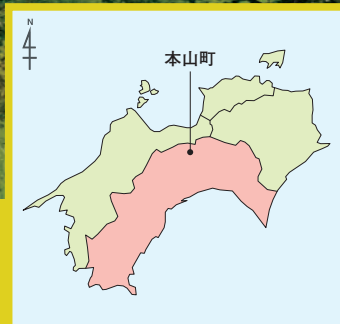
今後、試験研究から生産、加工、販売まで産官学民が一体となった愛南型水産業モデルづくりを進め、水産業の振興、ひいては愛南町全体の活性化を図っていきます。

愛南町長 清水 雅文  
(平成25年4月22日付第2833号)

# 西日本で生産されたお米が日本一に 「土佐天空の郷」のブランド化と 地域活性化



も と や ま ち ょ う  
高知県 **本山町**



## 本山町の概要

本山町は、高知県の中央北部、四国山脈の中央部に位置する人口3,916人（平成24年3月末現在）の町です。面積の約91%を森林が占め、町の東西に日本三大暴れ川・吉野川が流れ、上流には「四国のいのち」早明浦ダム、南岸地域に広がる棚田、吉野川支流の清流汗見川をはじめ、自然豊かで風光明媚な特徴のある地域を形成しています。

## 本山町の歴史

町の歴史は古く約8千年以上前にさかのぼります。西日本屈指の縄文遺跡である「松ノ木遺跡」があり、発掘された遺跡から、この地での米づくりは、弥生時代に始まったと言われます。また、本山町は早くから歴史の舞

台として登場します。戦国時代、土佐七人衆とうたわれた豪族の一人・本山氏がこの地に本山城を築き、支配の拠点とします。四方を囲む山地が自然の要害となるこの地は、築城に格好の場所だったのです。しかしその後長宗我部氏に破れ、配下に置かれます。

山内一豊が土佐に入国してからの藩政時代には、野中兼山がこの地を支配。「本山掟」と呼ばれる厳しい訓戒が存在したとも言われる一方、兼山は白髪山から伐採した木材を吉野川で運び、借金の返済に充てるなど敏腕を振るいました。これにより本山町は、剣山地北部・嶺北地方の中ではもっとも早くからひらけた土地であり、今でも農林業、畜産などが行われています。

## 土佐天空の郷のブランド化と現在までの経緯

四国山系の中央に位置する高峻の

本山町町章





地「本山町」で、長い年月をかけ切り開かれた水田は、現在まで農業文化とともに伝承されてきました。その9割は棚田で形成され、古くから変わらぬいのか風景は見る人の心も和ませます。これまでひとつひとつ不整形な棚田で、農家の地まめ努力とお米作りに適した環境に育まれ、美しく品質の高いお米が生産されてきました。

そして本町のお米が初めて最高の評価を受けたのが、ブランド米「土佐天空の郷」として出品されたお米日本一コンテスト2010（全国36都道府

県・397点）でした。東北を始め日本の産地が上位を占める中、土佐天空の郷が日本一となる最優秀賞を受賞。西日本初の快挙でした。この受賞が、本山町で農業に取り組んできた方々に自信と勇気を与え、その後の米づくりや地域の活性化に積極的に取り組む原動力となっています。

#### ①本山町特産品ブランド化

##### 推進協議会の発足と取り組み

平成20年2月に設置された本山町特産品ブランド化推進協議会（農家・



▶ブランド米「土佐天空の郷」お米日本一コンテスト2010で最優秀賞を受賞

◀大石・吉延地区の棚田風景



県・町・商工会・農業公社）では、町を知ってもらい、特産品を全国に売り出していく足掛かりとして、農産物の中で最も困難だと言われるお米のブランド化に着手しました。

具体的な取り組みとしては、町内外の親子に参加してもらい「田んぼの生き物調査隊」を開催し、多種多様な生態系を知ってもらうとともに安全安心なお米づくりが続けられていることが証明されました。さらに産業文化祭では魚沼産コシヒカリや長野県産ミルキークイーンなど有名産地と本山町産

米の食べ比べを実施し、そのアンケート結果では本山町産が美味しいと答えた方が最も多く、生産者の自信にも繋がる結果となりました。

その後も、専門家の講演会や先進地視察、試験栽培などを重ね、ついに平成21年「土佐天空の郷」は誕生しました。栽培面では、生産者全員にエコファーマー認定を義務付け、環境保全型農業に取り組んでいます。毎年土壌診断を実施し、お米づくりに適した土づくりを行い、特別栽培米の基準（科学合成農薬・化学肥料当量比5割減）で生産を行っています。さらに高知県



▶大石地区の棚田風景



◀美しい棚田風景



◀田んぼアート制作



◀田んぼアート「坂本龍馬」



◀田んぼアート「土佐天空の郷」



の特色を活かした室戸海洋深層水濃縮ミネラル水稻栽培の取り組みを進め、お米の甘みを向上させてまいりました。

品質においても、食味分析機による採点、通常より大粒のお米を揃える米選機、着色粒や被害粒を取り除く色彩選別機を行程に取り入れるなど、厳しい基準で高品質なものへ仕上げています。

また、現在、日本で最も美しい村連合加盟や土佐天空の郷によって全国から注目を集める中、お米などの農産

物だけでなく棚田の風景や環境の良さを十分に消費者へアピールし、地域全体を好きになってもらう「本山町のファンづくり」の取り組みも進めています。

## ②観光地となった棚田

「土佐天空の郷」の知名度が高まり、棚田には観光客や写真家、視察など多くの人々が訪れるようになっていきます。

なかでも古延地区・大石地区の棚田は古野川の支流、檜の川両岸に奥深

くまで広がり、棚田のパノラマを一望でき、「この風景は、まさに日本の原風景、人々の心を和ませ魅了する」と絶賛を頂いております。

これまでは耕作条件の悪さから農家の頭を悩ませてきた棚田は今、町の代表的な観光の拠点として注目を集めています。

協議会では、高品質米の生産に取り組むだけでなく、消費者との交流イベントなど様々な活動を行っています。全国から土佐天空の郷取扱店を招いた

産地見学ツアーや水田の果たす役割やその大切さを子どもたちに伝える勉強会なども開催してきました。

さらに、「天空の芸術祭」と題して、観賞用稲を使った田んぼアートの制作、棚田の一面を会場にした棚田コンサート開催など、農家と消費者とのふれあいで心に残る棚田「土佐天空の郷」の創造を目指し、取り組みを続けています。

今後はこのように米のブランド化に取り組む事により棚田の保全や地域



活性化に繋げ、様々な分野への波及効果  
を期待して取り組んでまいります。

### その他の取り組みとして 汗見川の清流保全と交流体験

町の北部に位置する汗見川は、吉野川に合流しております。流域には、「土佐の名水40選」が二ヶ所あり、ます淵、お釜、おつげ淵などの景勝地や川にちなんだ伝説・昔話が今も残っております。

流域には三波川帯の地層で、中でも高知県の天然記念物に指定された藍閃石に包まれた枕状溶岩や、県立自然公園「白髪山」にあるヒノキの白骨林などは、見所の一つです。年間を通じて秋の紅葉、春の川岸にはキシツツジ、夏には流域でのキャンプ、川遊びなど、県内外から多くの交流人口が訪れています。

流域にある6地域では、この清流を保全しようと昭和47年に「汗見川を美しくする会」を設立。毎年4月に住民全員が参加して、清掃や桜の植樹、道路沿いの支障木の伐採、草刈り作業など環境保全や景観保全活動を進めています。また、交流体験事業にも取り組み、「キシツツジ体験ツアー」や夏



▲「汗見川清流館」廃校となった小学校を改修し宿泊施設として運営

場には、「高知・本山汗見川清流マラソン大会」を開催しています。そして平成20年からは、廃校となった学校施設を宿泊施設として、地域の活性化団体が主体となり運営を始め、農林業体験や地域食材の提供、交流事業の受入なども進めています。

### 日本で最も美しい村連合加盟

平成23年10月に北海道で開催され

たNPO法人「日本で最も美しい村」連合の臨時総会で本山町の連合への加盟承認が決定されました。

これは「棚田景観と特別栽培米土佐天空の郷」や「汗見川流域の景観と環境保全、自然や施設などの地域資源を活かした活性化」などを高く評価いただいたものです。

今後は、町内の豊富な地域資源を活かした取り組みを更に推進しながら、美しい地域づくりを進めてまいります。

本山町 政策企画課

(平成24年9月3日付第2812号)



▶四季折々に美しい姿を魅せる汗見川

