

特集

農・商・工の連携で図る 地域活性化

今、各地で農林水産物の産品を他産業と連携させ、高付加価値化、ブランド化を図る取り組みが盛んになりつつあります。2008年に制定された「農商工等連携促進法」、昨年3月に施行された「6次産業化法」などの後押しもあり、農林水産業と2次産業・3次産業との連携は地域活性化に大きく貢献しています。

今回の特集では、農商工の連携を成功に導くためのポイントを探るとともに、地域資源を活用した第1次産業の高付加価値化に取り組む都市の事例を紹介します。

寄稿 1

農商工連携が生む第一次産業の高付加価値化を
ワインのまち「勝沼」から考える

江戸川大学社会学部教授 鈴木輝隆

寄稿 2

地域資源で築く
フードバレーとかち

帯広市長 米沢則寿

寄稿 3

海と山の地域資源を生かして
～6次産業化で目指す地域活性化～

尾鷲市長 岩田昭人

寄稿 4

ひらめきとトップセールスで
レモングラスドリームの実現を目指す

武雄市長 樋渡啓祐

農商工連携が生む 第一次産業の高付加価値化を ワインのまち「勝沼」から考える

江戸川大学社会学部教授

鈴木輝隆すずきてるたか



イメージが良くないと
カテゴリ認識されない

社会を変革する力がある言葉は必ずカテゴリ認識される。社会心理学では「カテゴリ認識」ステレオタイプは思考の節約。人はモノ、ヒト、コト、地域をステレオタイプで認識する。カテゴリ認識されないなら、社会に存在しないも同然である。

ステレオタイプは特定のイメージを形成し、良いイメージなら、その言葉の存在だけでも意欲を起させる。ブランドはステレオタイプにより形成されるのである。

地域の名前と良いイメージがカテゴリ認識されるかどうか。私はこれがまちの評価の物差しと考える。まちはイメージが良くないと経済的にも豊かになれない。

山梨県甲州市勝沼地区(以下、勝沼)はぶどう産地として有名であるが、いまではワインのまち「勝沼」が定着し、全国から注目される

ようになった。単なるぶどう産地では文化的なイメージがなく、どこにでもある農業のまちになってしまふ。一次産業のまちから高付加価値のワインのまちとしてカテゴリ認識されてきたまちは歴史にある。

近年、農林漁業と中小企業が協力して商品開発などを進める「農商工等連携促進法」(平成20年)や、農林漁業生産と加工・販売の一体化などを促進する「六次産業化法」(平成22年)が成立するなど、わが国もようやく農商工連携が促進される環境が整えられてきたが、ワインのまち「勝沼」は高付加価値化、六次産業化の良いビジネスモデルである。

フットパスによりワインのまち「勝沼」のイメージが定着

勝沼は、小学校教科書にぶどう畑が載るくらいに独特の風景を形成してきた。現在はワインがまちの価値を高めている。1300年

に取り組んだが、勝沼では農家が集まり資金を提供し、2人の若者、高野正誠と土屋助次郎をフランスに留学させ、ワイン技術を学びに行かせた。その後も勝沼人が熱意と情熱を持ち、世界のワインの銘醸地として発展させてきた。

わが国だけに存在していた栽培歴史1300年の伝統を持つ「甲州ぶどう」は、世界ワイン界に貢献している。醸造用ぶどうと生食用ぶどうは遺伝子的に違う。

甲州ぶどうは醸造用であり、長い歴史を持つこのぶどうを守り育てていることが世界から評価を受けた。甲州ぶどうは農業や化学肥料を使わない時代から生き延びてきたことで、オリジナリティ・歴史的な固有性を持つ。ヨーロッパにはない優れた遺伝子に注目が集まり、ドイツでも栽培され始めた。

大正12年創業の中央葡萄酒(株)の代表取締役・三澤茂計氏は、甲州ぶどうを垣根栽培にし、世界の最先端のワイン醸造技術を導入している。ワインラベルは世界的デザイナー原研哉氏の協力により国際的な評価を得るまでになった。後継者の三澤彩奈氏はフランスの大学でワイン醸造学を学び、卒業後も年2回ワイン醸造に携わり、最新のぶどう栽培や醸造方法を学ぶために山梨県と南半球に半々に暮らす。甲州種ワ



勝沼地区 ぶどう園

の歴史を持つ甲州ぶどうを生かした勝沼のワインづくりの歴史は、明治10年に祝村(現・甲州市勝沼地区)に醸造所を造り、本格的なワイン醸造を始めたことにかかのぼる。戦争や経済的な危機、ワインへの添加物事件、海外からの安いワインの輸入などの困難を乗り越え、行政の先見性あるぶどうやワイン振興政策、そして地区内30のワイナリーが品質・文化の向上に努めたことが功を奏し、結果、勝沼は経済力ある農村を実現した。

世界においてワイナリーを経営する人はぶどう畑を持つ農業者である。栽培、ワイン製造や販売・卸しだけでなく、カフェやレストランなどを経営するワイナリーも数多い。農業地域がこれから生き延びていくためには、六次産業化は必要不可欠である。勝沼では、ニューツーリズムとしてフットパスを導入し、ぶどう、ワイン醸造所、カフェやレストラン、宿泊施設、マルシェ「かつぬま朝市」、旧鉄道トンネル、治水ダムなどの近代化遺産

インの国際的評価とプロモーション活動を行う傍ら、北杜市明野地区でワイナリーレストラン経営にも参加、本物のワインづくりを追求する地域遺伝子は確実に継承されている。

中央葡萄酒の世界進出は、平成19年、アメリカでの日本食ブームを背景に始まる。平成22年、甲州ぶどうが国際審査機関(OIV)でワイン用ぶどうとして品種登録され、EU向け輸出ワインラベルに甲州種と表記できるようになった。

勝沼が日本一のぶどう産地になれたのは、江戸時代の甲州街道、明治以降の鉄道・道路整備、水陸運といった立地環境、また画期的な電信線の鉄線張り技術を応用したぶどう棚づくりからだけではない。一次産業のぶどう栽培を基軸に、異文化のワインという基軸を創造し、自家用ワイン醸造を行い、地域で飲む食文化や習慣形成を培ってきたからである。ワインやぶどうを都会の人に認知してもらうために、日本でいち早く「観光ぶどう園」の農商工連携のビジネスモデルを創造したのも勝沼である。

勝沼には水田は1枚もなく、丁寧に手入れされたぶどう畑の景観が続き、実に美しい。甲州ぶどうをつくり、生産したワインを世界の人に買ってもらうことで、地域に経済が生まれ、生活が成り立ち、技や文化が伝承され、美しいぶどう景観を後世に継

地域資源で築く フードバレーとかち

おひろ
帯広市長

よねざわのりひさ
米沢則寿



フロンティア精神息づく農業王国「十勝」

北海道十勝平野の開拓は、北海道内各地で行われた屯田兵による開拓ではなく、民間人が主体となって行われた。帯広市には明治16年、静岡県伊豆から民間開拓団である晩成社が入植し、今日の帯広の礎を築いた。十勝は、こうした民間を中心とした先人達のフロンティア精神に支えられ、わが国有数の大規模畑作酪農地帯として、今日に至っている。

十勝は、岐阜県に匹敵する面積を有し、農地面積は約26万ha、農家1戸当たり平均耕地面積は約37・8haにも達する。これは全国平均の約20倍の広さであり、ヨーロッパの農業国に匹敵する水準である。また、十勝は国内で最も大規模で機械化が進んだ生産性の高い農業が展開されている地域であり、専業農家も全体の約8割を占める。また、先人と共に開墾を支えた「ばん馬」

は、開拓の歴史を現代に伝える北海道遺産であり、世界で唯一の「ばんえい競馬」として脈々と受け継がれている。

十勝の農業は、日本有数の長い日照時間の中で、広大な土地資源と恵まれた自然環境を生かし、小麦・てん菜・豆類・馬鈴しょの輪作を中心に、スイートコーンや長芋などの野菜類で、土地集約型の大規模畑作農業が展開されているほか、牛乳や食肉を生産する酪農・畜産がバランスよく営まれている。これにより十勝の食料自給率は、カロリーベースで約1100%にも及んでいる。

中でも、小麦・インゲンなどの生産量は全国でも高いシェアを占め、近年、十勝産長芋や冷凍枝豆は、国内ばかりでなくアジアやアメリカなどにも輸出されている。

また、農業関連の産業も集積しており、工業統計の製造品出荷額などに占める食品製造業の割合は約70%で、農業や関連産業が産み出す所得が地域経済の柱の一つと



世界で唯一のばんえい競馬

化を通じて、アジアの「食と農林漁業」の集積拠点を目指している。

わが国の成長戦略の要所を担う 先駆けとしての責任

国際戦略総合特区制度は、経済のポータライズ化や低迷するわが国の経済を背景に、医療や福祉、環境などの成長産業分野を、国と地域が協働プロジェクトとして重点的、戦略的に推進していくための政策である。

帯広市を含む十勝のすべての町村は、北海道や札幌市、函館市、江別市、北海道経済連合会とともに、昨年12月22日に内閣総理大臣から、「北海道フード・コンプレックス国際戦略総合特別区域」(以下フード特区という)の指定を受けた。

農業は、フード特区の中で食の総合産業の川上に位置する重要なポジションにあり、「フードバレーとかち」の取り組みを進めるための原動力になるものである。

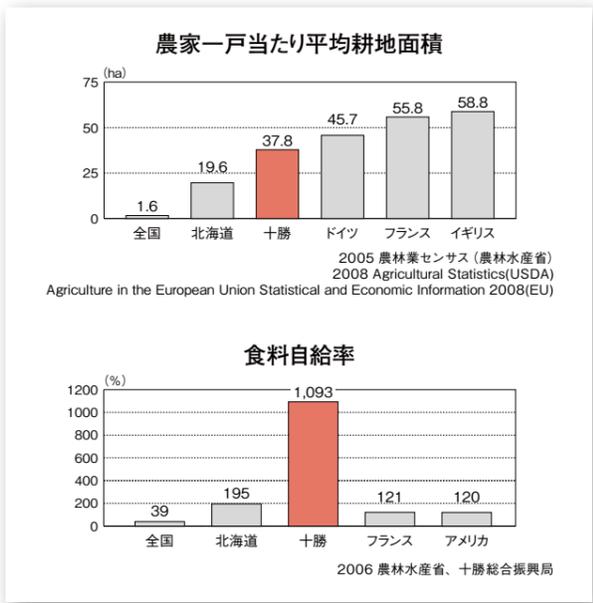
また、昨年10月に「我が国の食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画」が公表されたが、十勝の農業経営規模は、その目標の水準に既に達しており、十勝の農業は、わが国の農業の先駆けとなるべきポジションにあるものと自負している。

さらに十勝の基幹産業である農業が、日

安心に対する消費者の関心の高まりなど、農業を取り巻く環境は今、大きく変化しつつある。十勝が将来にわたりわが国の食料供給基地として持続的にその役割を担っていくためには、安全・良質な農産物を生産するとともに、これまで築き上げてきた十勝ブランドなど、農畜産物の優位性を、これまで以上に生かして付加価値を創出していくことが重要になってくる。

日本一広い定住自立圏形成と フードバレーとかち推進協議会の設立

「フードバレーとかち」は、十勝の自然環



海と山の地域資源を生かして 6次産業化で目指す地域活性化

はじめに

尾鷲市は、三重県南部、東紀州地域の中央に位置する人口約2万人、総面積193・16km²の市である。紀伊山地と太平洋に抱かれた豊かな自然環境、温暖多雨な気候と黒潮によって、古くから自然の恵みを受け、林業・漁業と加工業、近年は石油火力発電所を中心とする石油コンビナートにより栄えてきたが、それぞれ減衰の途にあるほか、人口減少・少子高齢化の傾向にある。

そこで、これまでのまちづくりを見直し、豊かな自然や歴史文化などを地域資源として活用するまちづくりを目指し、平成14年度から第5次尾鷲市総合計画に基づき「うみ業・やま業推進プロジェクト」を進めてきた。そして、今年度からは将来都市像を「共に創り 未来につなぐ 誇れるまち おわせ」と定めた第6次尾鷲市総合計画がスタートする。その中で、地域資源活用や農工商連携、6次産業化による地域産業の高度化・高付加価値化を目指す

本の成長を牽引する国際戦略総合特区に盛り込まれたことは、わが国の成長戦略の一翼を担う地域として大きな期待が寄せられている現れであると受け止め、「十勝の責任」を自覚している。

今後、関係団体・機関と共に、フード特区に地域を挙げて取り組み、わが国の成長戦略への貢献はもとより、北海道や北海道経済連合会などが中心となって取り組んでいる「食クラスト」や、オール十勝で取り組んでいる「フードバレーとかち」を推進していきたいと考えている。

加速する農工商連携と農産物の高付加価値化

こうしたオール十勝の取り組みは、地域の農工商連携や農産物の高付加価値化にも波及しはじめている。代表的な事例として、国産の約4分の1を十勝地域で生産している小麦に関する取り組みを紹介する。十勝の小麦生産は、うどん用がほとんどを占めてきたが、昨年から導入された戸別所得補償制度でパン・中華めん用小麦の生産に対して交付金が加算される制度が創設され、農家の生産意欲が刺激されている。また、十勝に全国有数の規模で集積している農業関連の試験研究機関が小麦新品種の育種に

取り組み、パン・中華めん用の小麦生産が可能になってきており、さらに平成21年に全粒粉用、昨年には、本格的ロール式の製粉工場が十勝管内で稼動し、小麦を地産地消する一貫体制が確立されてきた。こうしたことを背景に、十勝産小麦を使って国内最高水準のパンづくりを学ぶ、「ベーカリーキャンプ」などに関する取り組みや、餃子やパン、生パスタといった商品開発が数多く行われ、農工商連携や農産物の高付加価値化の取り組みが、さらなる広がりを見せてきている。

プレーヤーと連携し夢に向かい産業振興

21世紀に入り、食料や環境問題は地球規模の課題としてクローズアップされている。先進国の中でも特に食料自給率の低いわが国にとって食料確保は大きな課題である。わが国の将来人口推計では、少子高齢化が一層加速することが予測される一方、世界的には人口の増加が続く食料不足が現実の問題として顕在化してくると考えられている。こうした状況の中で「食」は生命や健康、備蓄といった観点から今後一層重要性を増してくる。

農業基盤が整っている「十勝」は、この食

料の課題に対し、さらなる挑戦を行い貢献できる数少ない地域である。また、農業を成長産業にすることが可能な地域でもある。フードバレーとかちは、「食と農林漁業」を柱とした地域の産業政策であり、食や農業に関する集積を進め、地域経済を活性化し人々が安全に安心して心豊かに暮らすことができる次世代へつなげる地域づくりを推進していくものである。

今後、「フードバレーとかち推進協議会」がプラットフォーム機能を発揮しつつ、生産者や企業などのプレーヤーとの連携を強化しながら、地域が一丸となり大きな夢に向かって産業振興に取り組んでいきたい。

【帯広市の概要】

広大な大地と自然の豊かさの中、そこで営まれる農業を中心として基幹産業が発展している。市街地を森(帯広の森)で囲む壮大なまちづくりに40年来にわたって取り組んでいるほか、「環境モデル都市」として、低炭素社会を目指し取り組みを進めている。

- ◆面積 618・94km² (東京23区とほぼ同じ面積)
- ◆人口 16万8804人 (平成24年2月末現在)

本市の取り組みを紹介したい。

地域資源を生かして

この中で注目された主な資源が、尾鷲市沖深海から採取される「みえ尾鷲海洋深層水」と、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の中の「熊野古道」である。平成18年に市が「みえ尾鷲海洋深層水」の取水・分水施設「アクアステーション」を、翌年には三重県が「三重県立熊野古道センター」を整備した。また、17年度からは、市民参加のもと、尾鷲市特産品開発塾を開講。専門家を招聘し、地域の特産品開発などを目指してセミナーやワークショップ、都市部での実販など実践的な取り組みを進めた。

「アクアステーション」では、18年度に海洋深層水の取水・分水を開始し、商工会議所が指定管理者として運営を行っている。また、同年度にこの深層水を使ったペットボトル飲料水の製造工場を、翌年度には塩の製造工場を誘致し、雇用を創出した。

平成19年の三重県立熊野古道センターの

尾鷲市長

岩田昭人



オープンに合わせ、隣接地に特産品の販売や地域の食材を味わえる施設として「夢古道おわせ」を整備し、翌年には深層水を活用した温浴施設「夢古道の湯」をオープンさせた。「夢古道おわせ」は商工会議所の有志による「株式会社熊野古道おわせ」が指定管理者として運営を行っている。年間約22万人を集客する観光拠点となっている。

開発塾では、消費者ニーズを踏まえたマーケットインの視点での商品・サービスの開発、地元のお母さんたちの起業などのコミュニティビジネスの創出、農工商等連携事業計画認定の新商品(海洋深層水と甘夏の「夏柑塩」、養殖マダイとブリの「昆布じめ寿司」)の開発など、農工商連携・6次産業化の取り組みが進み、ものづくりの気運が高まった。

「夢古道おわせ」の地元食体験(ランチバイキング)では、開発塾に参加していた地元のお母さんたちのグループが、地元産食材の料理を提供し、コミュニティビジネスとして活動している。これらのグループは、ほかにも郷土料



「尾鷲まるごとヤーヤ便」の案内

理体験の講師など、地域を舞台に幅広く活動し、第19回食アメリコンテストにおいて農林水産大臣賞を受賞している。

また、「夢古道の湯」では、湯船に尾鷲ヒノキの丸太を浮かべ入浴木として活用したり、ヒノキにメッセージを書いて湯船に浮かべる「ありがとう風呂」を全国の温浴施設に広めるなど、林業と連携した新たな商品・サービスの開発が進んでいる。

このような「夢古道おわせ」を中核団体とする活動が、農林水産省と経済産業省による「農工商連携88選」に選ばれるとともに、本市における特産品開発塾からの取り組みも「農工商連携ベストプラクティス30」として、地域の活性化に貢献する農工商連携の好事例であると認められている。

設置した結果、多くの産卵が確認できた。翌年度には尾鷲市有林のFSC間伐材を利用した産卵床を試験的に設置し、鉄棒ナイロン製の産卵床よりも高い効果が確認されたが、間伐材で作られた産卵床はフナクイムシの被害を受けて破損し、課題が残った。18年度にも設置を行ったが、鉄棒ナイロン製産卵床は設置・引き揚げの作業や、メンテナンスの手間など漁業者の負担が大きく、引き揚げられず放置されるケースが見られたほか、コストの高さも課題となったため、安価で容易に作成できるメンテナンス不要の間伐材産卵床として、19年度に、市がヒノキの先端を土嚢に縛るだけの産卵床を製作。20年度以降は3mのヒノキ間伐材と麻製土嚢袋を麻製ロープでつないだ産卵床を毎年設置している。この産卵床は、ヒノキ間伐材と麻製土嚢袋・ロープを使用することによって、放置しても環境への負荷を軽減できる。市の追跡調査により、間伐材はフナクイムシによって穴だらけになって朽ち、土嚢袋とロープも朽ちていくことが確認された。また、メンテナンスが不要で作成手順も容易となり、広く漁業者に普及できるようになった。

■ヒノキ製アオリイカ産卵床事業の展開と効果



ヒノキ間伐材産卵床

平成20年度以降、新たな取り組み

められている。

■これからの取り組み

このほかにも、企業や商工会議所と協力し、海洋深層水を利用したサツキマス・アワビ・ナマコ・ハバノリの陸上養殖試験を行っており、これらの事業化の後は、養殖物の加工・販売と6次産業化を目指していく方針である。

新たな地域資源の発掘と活用についても取り組みを進めている。魚あらや「虎の尾（とうがらし）」、梶賀の

「あぶり（魚の燻製）」、椿油などが新たに地域資源として活用され始め、農工商連携商品が増え始めており、さらなる商品開発や販路拡大が必要となっている。こうしたことから、今年度からは改めて特産品開発事業を始めることにした。また、こうして開発された商品などの特産品を売り出すため、市と観光物産協会・商工会議所の連携による頒布会形式の通信販売「尾鷲まるごとヤーヤ便」を行い、広く好評を博している。

一方、食によるまちづくりも進めており、来訪者や市民に尾鷲ならではの魚料理を提供する一環として、関係業界とともに地魚を使った「尾鷲よいとこ定食の店」と「尾鷲さかな寿司」を冊子類にまとめ、広くPRし、好評を得

組みとして、市内のダイビングスポットに産卵床の設置を行っている。また、小学校の児童も活動に参加し、課外授業でアオリイカの生態や森林整備について学んでいる。

この取り組みは、地域の水産資源の保護と森林資源の有効活用のほか、観光ダイバーの見所創出という点で観光業の振興にも貢献している。産卵床の設置は全国的に行われているが、本市の場合、森林組合が間伐し、漁業者・ダイビングショップが産卵床の作成と沈設を行い、市は材料費の負担や調査を行い、連携を調整するパイプ役となるなど、地域が一体となって連携し取り組んでいる点でほかとは異なっている。

アオリイカの資源変動には環境の影響が大きく、産卵床設置による漁獲高への寄与の数値化は困難だが、漁業者からの評価は高く、平成20年に35基であった産卵床の設置基

数、23年には112基と大きく増加していることがそれを裏付けている。昨年7月の調査結果では、150万個の産卵が確認され、産卵床1基あたりの産卵数は1万6000個と推定される。また、産卵シーズンには、多くのダイビング

ている。

■漁業・林業分野における連携と取り組み

また、現在、着地型観光ツアー商品づくりとして、熊野古道ウォーキング（運動）・夢古道の湯（休養）・食（栄養）を組み合わせた健康増進プログラムを開発中で、観光客の増加を目指すとともに観光受入施設を充実させることが今後の課題となっている。

沿岸漁業の経営にとって重要な位置を占めているものに、アオリイカがある。海藻に限らずさまざまなものに産卵するアオリイカの性質を利用し、漁業者は昔からヤマモモの木などを海中に入れ、産卵床として利用してきた。現在、本市海域の藻場は減少傾向にあり、藻場の消失とともにアオリイカ産卵場も減少している。

一方、林業が盛んな本市では、豊富な雨にはぐくまれた「尾鷲ヒノキ」が、鮮やかな赤みと強靱な良質の材木として全国的にその名を知られている。尾鷲林業は元和年間に始まったとされ、造林技術・製材技術が発達し、全国屈指の高品質材の産地となっている。本市の人工林の90%がヒノキであるが、間伐材の利用は一部に止まっており、利用促進が課題となっている。

そこで、尾鷲市水産振興協議会では、平成15年度よりアオリイカ資源増大を目的に産卵床設置の取り組みに着手した。まず、再利用可能な鉄棒とナイロン製の産卵床を16年度に期待できる。

■アオリイカを尾鷲ブランドに

また、三重県の築地市場に向けたアオリイカの出荷量は、徳島県などと並びトップクラスを誇っている。本市はリアス式の海岸線と急峻な地形に恵まれ、沿岸には大小の定置網が操業し、アオリイカの水揚げも多い。現在、定置網漁業者が中心となって鮮度保持技術の向上を図り、アオリイカを尾鷲のブランドにするための取り組みが行われている。また、三重大学生物資源学部と共同研究を行い、独自の鮮度保持方法を確立するために試験を重ねているところである。

■終わりに

現在、本市では、基幹産業である漁業・林業などの第1次産業が厳しい状況に置かれている。今年度より新たに始まる第6次尾鷲市総合計画に向け、積極的な6次産業化への取り組みのため、平成23年度には機構改革を行い、産業分野を魚まち推進課・木のまち推進課・商工観光推進課の3課に再編し、生産・加工・流通までを一体的に推進できる体制を整備した。これにより、さらに各分野の連携を密にし、地域に眠る資源を活かし、市民と手を取り合い「共創」の理念の下、『誇れるまち』を目指してまちづくりを行っていききたい。

ひらめきとトッピングセールスで レモングラスドリームの実現を目指す

たけお 武雄市長
ひわたしけいすけ 樋渡啓祐



はじめに

武雄市は、佐賀県の西部に位置し面積195・44km²、人口約5万2000人の温泉都市で、博多からJRで約1時間、有明佐賀空港からも長崎空港からも車で40分の所に位置し、西九州における交通の要所となっている。さらに九州新幹線西九州ルート(長崎ルート)の新規着工により、おおむね10年以内に武雄温泉駅も完成し、県内はもとより長崎、佐世保へのハブステーションとしての新たな発展が期待されている。また、1300年の歴史を誇る温泉郷、400年以上の歴史を誇る陶芸の里、そして樹齢3000年を超える3本の「大楠の里」として有名である。

武雄市の抱える課題

平成18年3月に旧武雄市と隣接する山内町・北方町が合併し新武雄市が誕生した。このとき本市は人口の流出、高齢化、観光客の減少、市民病院の慢性赤字と医者不足等、

武雄市の農商工連携は 楼門朝市から始まった

朝市も、市長就任早々に温泉街の活性化策の一つとして、旅館や商店街、農家の皆さんの協力を得て実現した。温泉街のシンボル「楼門」のある温泉通りで行われたので「楼門朝市」と名づけられ、毎週日曜日の朝に行われている。最初は、30人程のお客様だったのが、1カ月後には1000人を超す人ばかりとなったのである。温泉通りに昔のにぎわいが戻り、浴衣を着た旅行者や地元客、自慢の農産物や海産物の生産販売者との楽しい会話や多彩なイベントなど毎週がお祭りのようににぎわってきた。その朝市の一角で、期待の農産物「レモングラス」の試飲と販売が行われたのである。最初は、乾燥葉加工技術がなかったのではなく生葉のレモングラスを3cmにカットし、



耕作放棄地を再生した棚田でのレモングラスの栽培風景
(佐賀県武雄市若木町)

様々な問題を抱えていた。

総務省時代に強く感じたのが、本市の知名度の無さである。武雄で生まれ、武雄で育った私にとっては、残念でならなかった。笑い話のようだが、出身地を聞かれて説明をするのに、福岡県と長崎県の間が佐賀県で、焼き物で有名な有田や伊万里、温泉で有名な嬉野に隣接するのが武雄市ですと……。

良質な温泉や東京駅を設計した辰野金吾が手掛けて、大正4年に完成した朱塗りの「楼門」と「武雄温泉新館」は国の重要文化財で、武雄市のシンボルとして広く親しまれている。そして樹齢3000年を超える3本の大楠や世界一の登り窯などの素晴らしい観光資源を生かされていなかった。

武雄市の活性化策の一つ ハープ「レモングラス栽培」

武雄には全国的に有名な特産品がなかった。そこで、新たな特産品を作ろうと考えた。イメージ的には、「○○」といえば武雄、武雄とい

つし、熱湯で5分ほど蒸らしたフレッシュレモングラスティーを試飲してもらい感想を聞いた。レモンに似た爽やかな風味の評判は上々で、その効能が「現代病のストレスや花粉症に効く」とすぐさま評判となった。生葉を16cmにカットして200g入り透明パックを2500円で販売したが、一回の朝市で2万円を超える売上があった。これは、ひよっとしてひよっとするかも……。

この香りに誘われて、朝市メンバーのパン屋さん、トコロテン屋の息子さん、コンニャク屋の奥さん、ケーキ屋さん、旅館関係者が興味を示して、何とかこの香りを利用できないかと試みはじめた。1カ月以内に出来たレモングラス関連商品として、パン、コンニャク、トコロテン、ゼリー、プリン、ドレッシング、ジャムなど多数の商品開発がなされて、朝市で販売された。どれも評判は上々で、どの商品もうまくレモングラスの特性を生かしており、朝市商品の定番となった。これが武雄市の農と商の連携の始まりとなった。

しかし、ここで課題が生じた。それは、生葉では通年で使用できない。レモングラスは多年草でも、日本では冬に枯れてしまうのである。そこで乾燥葉に加工しようと考え、早速、乾燥方法を調べてチャレンジさせた。1カ月間余りの試行錯誤、悪戦苦闘の繰り返しで、やっとのことで解決の糸口を見つけた。参考とした外国産の乾燥レモングラスと色や香り、風味を比較してみると、外国産を越え

えば○○と連想させるような、それもインパクトがあるもの……あれこれ考えていたら、総務省時代に東京の帝国ホテルで初めて飲んだフレッシュレモングラスティーの爽やかで美味しかったことを思い出した。

閃いた。レモングラスを作って武雄の新たな特産品にしよう。確か、レモングラスは熱帯アジア原産のハープ、地球温暖化は生産上プラスになる。日本の市場に出回っているのは、そのほとんどが外国産。国産ならば付加価値がついて、少々高くても商売になるはずだ。問題になっていた耕作放棄地を再生し、レモングラスを作ろうと思ったのである。早速、平成19年11月に職員2名をタイに1週間程度派遣し、オーガニック農園で研修させ、平成20年2月に有志を募って生産拠点となる農事組合法人を設立させた。同年4月には、全国初のレモングラス課を設置した。一般的に農産物の産地化には最低10年以上の歳月と多大の費用が必要とされるが、レモングラスは5年で成果を出すように指示したのである。

る品質の乾燥葉が出来上がった。これだ！これなら商品を保存できて、通年販売できる。生産者、レモングラス課と共に喜んだ。うまくいくときは、なんでもうまくいくもので、乾燥と併行して研究していたオイルの抽出も成功し、それにより、せっけんや入浴剤、芳香剤、練り歯磨き、ローションなど加工商品が、市内や県内業者とのコラボにより次々と誕生した。ここに本市の農商工連携の形が出来上がったと確信した。それらの商品は、地元武雄温泉物産館や武雄温泉駅、まちなか観光案内所で販売されるようになった。

武雄産レモングラスは

朝市デビューから東京の一流デパートへ

平成20年のある日、突然、東京の伊勢丹新宿本店のやり手女性バイヤーと高級紅茶専門店「リーフル」の女性社長からハッピーファーマーズにレモングラス畑を見に来たいと連絡があった。上京した際に、駄目元で武雄産レモングラスのサンプルを持ってトップセールスを行ったのだが、まさかこんなに早く連絡があるとは。レモングラス課に栽培地の棚田を案内させ、栽培環境の見学や生産者との会話を楽しんでもらった。その後、2カ月も経たないうちに、デパートの最高峰伊勢丹新宿本店の地下1階の高級紅茶売り場で武雄産レモングラスが販売されるようになったのである。こんなに短期間で町おこし商品がまさか伊勢丹新宿本店で販売してもらえると。伊勢丹

新宿本店では、毎年7月に武雄産フレッシュレモンガラスフェアーを開催してもらうようになり、国産レモンガラスとして「武雄産レモンガラス」がブランド力を身に付けたのである。

武雄の農商工連携の完成

これまでの取り組みに対して対外的に評価を得て、平成20年7月に経済産業省と農林水産省と協同の「農商工連携88選」に選定されていた。伊勢丹の評価に続き、大変名誉なことである。その後、農商工連携をさらに発展させるべく内閣府の「地方の元気再生事業」に応募し、見事に採択を受け、平成21～22年度の2年間で総事業費1700万円を本市の活性化に活用できたのである。事業内容は、本市の農商工連携に観光や窯業を組み合わせたもので、事業名は「ハーブ・レモンガラスの香り



レモンガラス関連商品の販売風景(まちなか観光案内所)

と登り窯の炎でもてなす農業・商業連携による観光推進事業」である。本市は、もともと窯業が盛んで、自由な作風の若手の陶芸家が多く、レモンガラスを燃やして灰にして釉薬をつくり、それを使って陶器を焼き

上げたら、乳白色の柔らかい光沢の陶器が焼き上がった。福岡や東京で行った武雄焼の展示販売会でレモンガラス釉薬で焼いた陶器は、特に人気があり飛ぶように売れた。

また、温泉旅館とJTBとで武雄のブランド豚(若楠ポーク)をレモンガラスのだし汁で食べる「レモンガラスしゃぶしゃぶ」を企画し集客アップにつながった。

おわりに

武雄市を住みたいまち、働きたいまち、訪れたいまちとして魅力あふれるまちにするためには、厳しい財政状況の中では、何でもできるものではない。私が一番力を入れてきたことは武雄のよさを全国に情報発信することだ。レモンガラス栽培による農商工連携は、農業・農村の活性化と雇用の創出を生み出した。この武雄市の取り組みは、農林水産省のホームページに掲載され、農業新聞や週刊ポスト(カラー掲載5頁)などの雑誌、NHKの「月間野菜通信」など多くのマスコミで全国的に取り上げられた。ほかには、東京大学農学部と栽培技術の研究や九州大学農学部との機能性の研究、四国の上勝町の株式会社いりどりとの事業連携なども行ったのである。レモンガラスは、私が望んでいた以上に「武雄市の広告塔」としても頑張ってくれた。現在、レモンガラスの栽培と販売の拠点となっている農事組合法人武雄そだちレモンガラスハッピー

ファーマーズは、今年で5年目を迎えるが、主な販売先として、東京では伊勢丹新宿本店他3店舗、4つの生協、浜勝104店舗、ネット販売・お茶メーカーなど全国展開できるようになった。農商工連携によりレモンガラスの関連商品も30種類以上に増えたのである。

全国的に注目されるようになって驚いたのが、武雄市への行政視察の著しい増加である。レモンガラスによる活性化の取り組みの視察などの件数は、昨年度81件、今年度65件、それも北海道から鹿児島まで。全国からの視察は、宿泊客増加につながり、日帰りは、食事やお土産を買っていただいた。このような形で、農商工連携効果が本市の経済効果につながった。これまでの市内への直接的経済効果は、約1億円。テレビやラジオなどのマスコミで頻繁に取り上げられ、全国的に本市が有名になったことでの経済効果は推定5億円とも言われている。

そして現在、さらなる情報の発信を進めている。市公式ページを完全フェイスブック化し、市職員全員がフェイスブックのアカウントを取得して、市政に関する情報発信を行う体制を構築している。また、フェイスブック上に開設した武雄市が運営する特産品販売サイト「F&B(ファンバイ)良品TAKEO」で、本市の農産物や加工品を紹介・販売することで、本市がより一層活性化し、全国から注目される武雄市になることを切に願っている。