

産業活性化とブランド化を軸に 市民協働で元気なまちを実現

農業の「なりわい化」を目指して

平成24年6月20日、瑞浪市の中央自動車道・瑞浪ICならびにJ.R中央線・瑞浪駅からも程近い国道19号沿いの角地（土岐町地区）に、「瑞浪市農産物等直売所きなあつ瑞浪」という名称の商業施設がオープンした（「きなあつ」は「よく来てくださいました」の岐阜県東濃地方の方言）。敷地面積約6500㎡、木造平屋建ての建物は延べ床面積約1300㎡で、4800㎡の駐車場が付属する。建物のうち直売施設部分は約687㎡。その他に肉・野菜・惣菜の加工工房のほか、体験教室などの多機能スペースも備えている。

きなあつ瑞浪はオープン以来、平日も週末もなくにぎわい、早くも市民および近隣地区の人々の強い支持を得ている。その確かな要因については年度末の分析を待つべきだが、外部からたまたま訪れた筆者のような立場の

者にもすぐに分かる要因がいくつかある。例えば、きなあつ瑞浪には「農家の庭先モール」というキャッチフレーズが付いている。実際、そのうたい文句通りの親しみやすさが施設全体にみながっているのだ。そうした雰囲気はつくろうと思っただけのものではない。客の側にも店の側にも自然に湧き上がってくる、この施設に対する「喜び」や「期待感」などの気持ちが満ちているからこそ、自然に生じてくる雰囲気だろう。つまり、きなあつ瑞浪は早くも「買う側も売る側も楽しめる施設」になっているのだ。

それは「瑞浪市における農業の在り方とも大きく関係しているのではないかと、水野光二・瑞浪市長はいう。「農業は養鶏や肉用牛・養豚・酪農などの畜産業とともに、瑞浪市にとって重要な位置付けの産業ですが、生産者は畜産以外、兼業・小規模農家がほとんどのため、多品種・少量の農産物を生産出荷する形が基盤になっています。そうした生産者の

6次産業化をスムーズに展開するため、定期的に農産物を出荷し、「食」へと展開する意欲を持つ、担い手としての農家の組織づくりに取り組んだという。

「兼業・小規模の生産スタイルは小回りが大きく半面、『なりわい』としての農業は成立しにくいものです。しかし、多品種少量生産の農産物を小出しに多数並べ、同時に6次産業化をも図るスタイルなら、それらの相乗効果による『なりわい』としての農業が成り立つかもしれない。私たち行政も生産農家の皆さんも、心の底ではそれを期待しています。そういう意味においても、きなあつ瑞浪は、まず

つくる農産物を、きなあつ瑞浪では生産者ごとにブースを構えて並べるのではなく、小規模農家の庭先が一堂に会しているかのような、温かな雰囲気を感じられるのではないだろうか。

地場の農産品以外に、それらの農産品を手づくり加工した商品の数が非常に多いことも、きなあつ瑞浪の大きな特徴として挙げることができよう。地場でとれた農産物を生産農家が持ち寄り（自分で流通させ）、販売

は最高のスタートを切ったといえるでしょう」（水野市長）

目玉商品・瑞浪ポークの誕生

きなあつ瑞浪には、さらに多彩な「地域の人々の思い」が込められている。例えばその思いの一つは精肉売場に凝縮されている。

岐阜県の畜産品といえば飛騨牛を代表とする優れた牛肉がすぐ浮かぶ。瑞浪市も肉牛の生産は盛んだが、きなあつ瑞浪の精肉売場には、飛騨牛などのブランド牛とともに「瑞浪ポーク」という名称の地場産豚肉が並べられ、きなあつ瑞浪のオープン以来、飛騨牛以上の人気を集めているのだ。

瑞浪ポークは瑞浪市大湫町の養豚場「カタノピッグファーム瑞浪農場」と中濃ミート事業協同組合が、専用飼料を使って開発したブランド豚肉だ（種豚ポークブラウンは岐阜県畜産研究所養豚研究部の開発）。品質の良さは生産開始後わずか1年で商標登録が受理されているこ



オープン以来、連日のにぎわいを見せる「きなあつ瑞浪」(中央写真は、レストランの行列)

みずのこうじ
水野光二
瑞浪市長





乾燥食品に特化した生産・販売が特徴的な「天狗の台所」(日吉地区)の取り組み

瑞浪市内は旧小学校区単位をベースにした8つの地区で構成されている。小学校区単位の地域活動はそれ以前から実施されていたが、平成18年に8地区すべてに「まちづくり推進協議会」が組織されたのを契機に、以後、防災をはじめとする各地区の課題解消に向けた独自の主体的活

本格的生産は、瑞浪ポーク生産振興協議会(開発者のカタノピックファームと、地域の畜産農家の団体・中濃ミート事業協同組合とで構成)によって、さらにその1年前の4月からスタートしている。地域農・畜産業活性化のため企画された「きなあつた瑞浪」のオープンに、照準がすべて合わされたかのようだ。
「実は地場の野菜やその加工食品だけが中心の商品構成では少し弱いかなという思いが、きなあつた瑞浪の企画が立ち上がった当時には正直ありました。そこで瑞浪市の基幹産業の一つである畜産も組み合わせることも考えたわけですが、目玉商品となった瑞浪ポークの開発・生産体制確立・商標登録化がすべて、オープンまでに整ったのは、まさ

に幸運なことだったと思います。これも瑞浪ポーク生産振興協議会の協力のおかげと感謝しております」(水野市長)
ステップアップする地域活性化
きなあつた瑞浪に込められた「地域の人々の思い」をもう一つご紹介したい。きなあつた瑞浪は、兼業・小規模農家中心の市内生産者にとって農業を「なりわい」とするための大切な場であると同時に、各地域で活性化活動に携わる人々にとっても大切なステージになっている。今回、その工房にも訪問させていただいた日吉町まちづくり推進協議会の活動拠点である「天狗の台所」の食品乾燥事業はその代表だ。



大湫宿(おおくてじゆく)の資料館を兼ねた公民館

動を本格化させた。

瑞浪市ではこうした取り組みに対する財政支援制度として総額1600万円の「夢づくり地域交付金制度」を創設。地域が自ら考え、自ら行うまちづくり活動の支援を行っている。交付金のうち1000万円は通常事業への交付金とし、600万円はステップアップ事業(後述)用の交付金とする。
通常事業は防災・防犯、青少年育成、子育て支援、健康づくり、高齢者支援、環境美化など地域振興全般の事業が対象。交付額は500万円を8地区で均等割り、残り500万円を人口割りで交付している。ス



「きなあつた瑞浪」精肉売場の目玉は、霜降り割合の高い「瑞浪ポーク」

とても分かる。一般豚肉と比較した、瑞浪ポークの優秀さを示すデータの概要は次の通りだ。

◇霜降りの割合が一般流通豚肉より約2倍以上多い(霜降りの割合は通常2〜3%程度。瑞浪ポークは4%が最低ラインで、8%以上のものも少なくない)。
◇脂肪中のオレイン酸の割合、旨味系遊離アミノ酸含有量が多い。

◇脂肪の融点が約5℃低い(料理をすると脂が早く溶けるので、霜降りが多い割にあっさり感がある)。

◇一般流通豚肉に比べ、ドリップロス(出荷後、冷蔵保存する間に生じる水分浸出。水分浸出は旨味流出の要因)が30%近く低減。

「商標登録を受領されるまでには、岐阜県のご理解とともに、本市の畜産担当者による粘り強い努力がございました。そして何より

も、霜降り割合が高いことで実現する肉質の柔らかさ、旨味の多さはほかに類を見ない瑞浪ポークの特長です。脂肪融点が低いことによるあっさり感や、甘みなどの優位点は、これまでに各地で誕生した有名なブランド豚肉に優るとも劣らない、瑞浪ポークの宝といえます」(水野市長)

実は岐阜県が開発による、霜降り割合に優れた遺伝子を持つ種豚ポークブランドがベイスのブランド豚肉を、瑞浪市で特産化するに当たっては、関係各方面から賛否両論があった。確かに県内のほかの地域の関係者にとっては、県が開発した種豚ではないかとの思いが生じるのも仕方のないことだ。しかし、その種豚の持つ優れた遺伝子を最も有効に発揮する商品化開発に成功したのは、瑞浪市を拠点とする前出の養豚業者だった。その成果である瑞浪ポークには、実に飼育頭数の

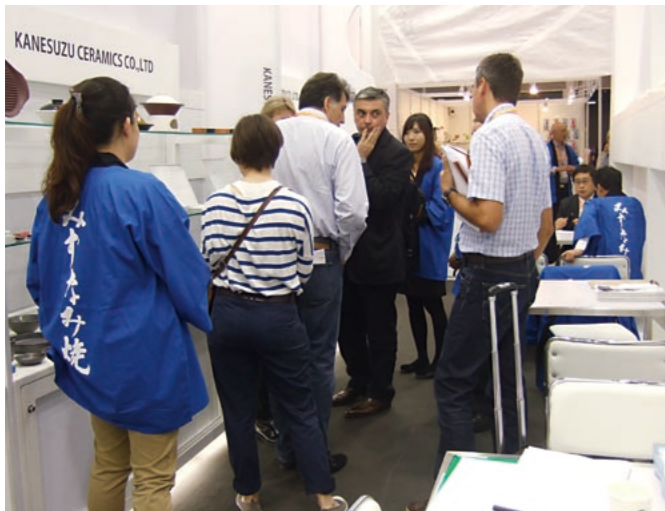
8割近くに、前述の優れた特質(特に霜降り割合)が出る。地域ブランドを超えていきなり商標登録の高いハードルをもクリアした事実は、まさにその十二分な裏付けだ(商標登録についても瑞浪の地域名が当初問題になった。これも瑞浪での飼育法が他の追随を許さないものであるとの観点から最終的には認められたという)。
今後は流通量および流通ルートのコントロール、きなあつた瑞浪をはじめとする取扱店の厳選化などにより、瑞浪ポークの品質維持を厳格にし、瑞浪市ならではの特産品化を図っていく。さらにその成果として、瑞浪市では次のようなポイントを目指している。
◇ブランド化による有利販売の実施で、養豚農家の収益性向上と、加工品生産や販売量増加と地元雇用の創出を目指す。
◇霜降り豚肉という新たな特産品を生かした名物産品需要の創出と、地域の活性化。
◇地域の生産農家との連携で豚糞堆肥供給を図り、新鮮野菜の生産出荷の体制強化、農地の有効活用および耕作放棄地の解消を目指す。

瑞浪ポークを観光振興における魅力的なアイテムとして活用し、陶磁器産業との組み合わせによる観光産業全体の活性化も目指す。
瑞浪ポークの商標登録が完了したのは平成24年4月20日。きなあつた瑞浪がオープンする2カ月前だ。瑞浪ポーク自体の



軽く手触りのいい「みずなみ焼」

が、産業振興の起爆剤にはなっていない。「みずなみ焼の品質は非常に高く、デザイン性にも優れています。しかし欧州市場での展開は競争が激しく、なかなか厳しい。そのため最近ではアジア市場にシフトし、市からも助成して、上海や香港などで販路拡大のための努力を積極的に進めています」(水野市長) 幸いにもアジア市場での評判は上々で、国内での注目も高まりつつあるという。さらに水野市長は伝統的な陶磁器産業の活性化のた



アジア市場に販路拡大を図る「みずなみ焼」の見本市(香港ハウスウェア)

め、「地産の野菜や瑞浪ポークとみずなみ焼を組み合わせた企画なども多角的に考えていきたい」と意欲を見せる。確かに、地域の食材だけ使った料理を、みずなみ焼の皿に載せて提供するおいしいレストランが市内にできれば話題を呼ぶだろう。 また瑞浪市は市内に13カ所ものゴルフ場があることでも知られるが、ゴルフ場のレストランに同様の企画を売り込むのも面白い。市内13カ所のゴルフ場には年間55万人近くものプレイヤーが外部から訪れるので、瑞浪ポークやみずなみ焼のポスターをクラブハウスに貼れば、観光産業への波及効果も決して小さくない。 「雇用確保も含めた地域活性化を手取り



17世紀後半に始まった深沢獅子舞(日吉地区)は市の無形文化財

早く図るには、企業誘致の推進が最も合理的かもしれないが、瑞浪市は地域の75%が山林で新たな工業団地造成の余地はあまりありません。それより地域に根付いた産業を元気にして雇用確保の道を探り、市民が生き生きと暮らせる方策を身の丈に合ったアイデアで推進することの方が、真の意味での地域振興には大切なのだとつくづく思います」(水野市長) 瑞浪市における「真の意味での地域振興」の萌芽は、きなあつた瑞浪のオープンと時期を同じくして活性化しつつある農・畜産業、市民自らの努力による地域活性化活動のステップアップなどに、如実に表れているといえるだろう。 (取材・文 遠藤 隆)



樹齢1300年の大湫町神明神社・大杉の保護整備事業

テップアップ事業は各地区の課題解消や独自の活性化事業が対象となる。こちらは手挙げ方式で交付申請した地区の事業計画を厳密に審査し、1事業当たり300万円を上限に交付している。 天狗の台所での加工品は、きなあつた瑞浪にも出荷しているが、これは日吉地区が平成21年度から行っていたシイタケの原木栽培(特産品創出)事業の延長線上にある取り組みだ。平成23年度にステップアップ事業に認定され、300万円の交付金を受けた。 「シイタケの乾燥を行っているうちに、地元でとれるほかの野菜や果物なども乾燥させ

たら、栄養価満点の商品が開発できるのではないかと発想から、食品乾燥機の購入や加工所の整備などを目的とする交付申請がされました」(水野市長) 天狗の台所は加工所の愛称で、町内の空き店舗が活用されている。筆者が訪問したときは、地域の主婦の皆さんが柿やサツマイモなどの乾燥化準備、大根などを使った漬物の準備を和気あいあいとされていた。それらの商品もいずれ納得のいくものができたら、きなあつた瑞浪で販売する予定で、皆さん異口同音に「毎日が楽しい」「きなあつたに出品するようになって、生きがいがあった」と笑顔で話してくださったのが印象的だった。

地域の財産を活用した振興策

「天狗の台所の試みは、まさに身の丈に合ったコミュニティビジネスです。みんなでアイデアを練り、地域の物産を活用して商品化する。きなあつた瑞浪に出荷しても、儲けはわずかですが、小遣い程度にはなる。そのように生き生きとした暮らしをすることは健康にも役立つ。地域が活性化されるだけでなく、将来的には医療費の削減にもつながる(笑)。まさにいいことだらけです」(水野市長)

きなあつた瑞浪のオープンを契機に、地域活性化の胎動が多角的に本格化しつつある瑞浪市の最大の基幹産業は、長い間、美濃焼などのブランドで知られる陶磁器生産だった。その歴史は室町時代にまでさかのぼれる。現在においても主要産業の一つとして確固たる地位にあるが、美濃地方の陶磁器産業は全般に大量生産システムであるため、焼き物のまちでありながら、瑞浪市内には有田や京都、益子などのような工房直営の陶磁器店が並ぶ「焼き物のまち」らしい風景はない。 従って観光産業との結び付きが弱く、安価な外国製食器などにも押され、産業として斜陽きみであることは否めない。 15年ほど前に瑞浪市の仲介で市内有力業者が団結し、欧州市場を意識した「みずなみ焼」ブランドを創設するなど努力は重ねてきた



市内を縦断する土岐川(対岸の建物は造り酒屋)