

平成十七年度 電源地域産業育成支援事業活用事例
新しい特産品の開発でまちを活性化

W特産パワー「伊佐の焼酎豚」誕生

Pick Up

鹿児島県 大口市

黒豚



鹿児島県大口市は、「焼酎発祥の地」と言われるまちで、全国的に有名な「手焼酎」の産地です。また、豚肉の中でもとくにおいしいと評判の「黒豚」の生産地としても知られています。しかしこのような特産品があるにもかかわらず、市の基幹産業である農業は年々衰退し、産業全体も元気をなくしていました。そこで大口市では、地域振興を支援する国の制度を積極的に取り入れながら、市や周辺の伊佐地区の発展をめざして伊佐地区産業活性化協議会を結成し、活動を続けています。

ここでは、新しい特産品づくりを中心に地域の産業活性化を進めている事例として、外部からのアドバイザーと地元の主婦たちが力を合わせて取り組んだ「焼酎豚」開発の物語をご紹介します。



お問い合わせ先
 大口市地域振興課(風土ビジネス係)
 TEL 0995-22-1111
 http://www.city.okuchi.kagoshima.jp

全国レベルの特産品を数多く持つ伊佐地区

大口市は、鹿児島県の最北部に位置し、熊本・宮崎両県に接する人口約二万三千人のまちです。総面積は約二百九十二平方キロメートルです。昔からこの地域一帯は、隣の菱刈町と合わせて伊佐地区と呼ばれてきました。市内には九州電力株式会社(川内川第一水力発電所(十二万キロワット))があり、広域的に電力を供給しています。四方を山々に囲まれた盆地に広がる大口市は、夏の最高気温が三十五度を超え、冬の最低気温がマイナス七度近く

地域の特性を生かした産業の育成が大切

「テレビのグルメ番組で取り上げられて有名になった伊佐の黒豚や、幻の焼酎と呼ばれる人気銘柄の焼酎も、特定の個人や会社だけにスポットが当てられ、市全体としての産業振興には結びつきませんでした」と語るのは、大口市地域振興課(風土ビジネス係)の橋本欣也さん。今年四月から新設された風土ビジネス係というユニークな名称には、「風土」つまり地元に着目した活動を行うということと共に、地元の「フード(食べ物)」

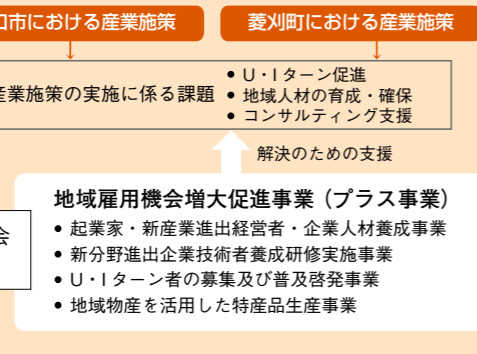
地域振興アドバイザー派遣制度

国土交通省が実施しており、地域の活性化・交流を促進するために、様々な問題を抱えている市町村へ専門家を派遣する制度です。課題に応じた各分野の専門家からの助言により、自主的な地域づくり活動などを側面から支援し、地域の活性化に貢献することを目的としています。地方振興アドバイザー、中心市街地活性化アドバイザー、山村第三セクターアドバイザーの三つの分野があり、地域の特性や課題に対応したアドバイザーが派遣されます。

のために手っ取り早いと言われる企業誘致などに依存せず、地域の素材を見直してそれを活用すれば本当の産業振興に繋がっていく」と以前から考えていた橋本さんですが、地域の中にいるとどうしても視野が狭くなり、固定概念にとらわれて新しい発想が出にくくなっていました。

アドバイザー派遣制度を使って「何が足りないのか」を見つける

そこで目をつけたのが国土交通省が実施している、「地域振興アドバイザー派遣制度」です。大口市では、地元にとって足りないものを外部の専門家から学ぼうと、平成十五年にこの制度を活用しました。さらに同年、行政と大口市・菱刈町の農業協同組合、商工会、観光協会などの協力による伊佐地区産業活性化協議会を結



成。この協議会が厚生労働省から委託を受けて、「地域雇用機会増大促進事業(プラス事業)」(以下「プラス事業」)を実施することになり、まちおこしの体制が整ってきました。橋本さんは伊佐地区産業活性化協議会の推進部長に就任し、中心的な役割を担って活動に取り組みました。また、(財)電源地域振興センター主催の地域活性化を目的とした特産品開発の研修会にも参加。その時に、地域の特産品をアピールする大規模物産展「電気ふるさとじまん市」をはじめ、国から地域への様々な支援制度があることを知りました。

各会それぞれに一人のアドバイザーが付きましたが、その中の第三分科会(特産品開発)には後の「焼酎豚」開発に大きく関わることとなる島根県NPO法人結まるプラス理事長・河部真弓さんがアドバイザーとして派遣されたのです。

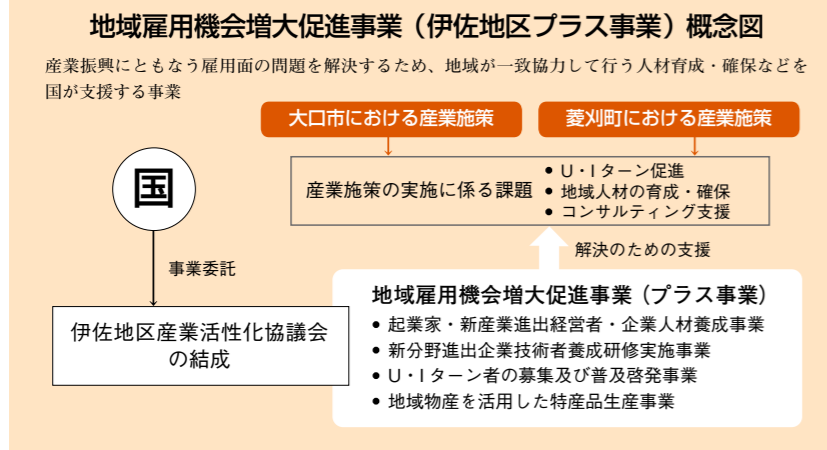
成十五年六月に「大口元気食をつくる会」を発足させました。この会には、市の呼びかけに応じて様々な市民グループや農協などから当初は八十人を超えるメンバーが参加しました。「大口元気食をつくる会」は、大口の食の創造(安心・安全・健康)をテーマとし、以下の三つの分科会に分かれて活動を開始しました。

の作り方を教えたり、搾りかすでおからを作ったり、ゆばや豆乳を作ったりと、主婦ならではの腕前を生かした食の教育に取り組んでいました。そこから「大口元気食をつくる会」に参加しないかと声がかかったのです。そして萩原さんは第三分科会へ、測之上さんは第二分科会へ配属されました。



大口市役所 地域振興課 風土ビジネス係 係長 橋本 欣也さん

大口市は地域振興アドバイザー派遣制度を活用するにあたり、その受け皿として平



新しい特産品「焼酎豚」の開発物語は、「大口元気食をつくる会」に参加した二人の主婦・萩原さんと測之上さんの頑張りから始まります。お二人は大口市と菱刈町のメンバーで構成されている市民団体・生活研究グループに所属していました。このグループは、地域で作った農産物を地域で消費するという「地産地消」の考えをベースに、国が推進している「食育」のための活動を行っています。たとえばお二人は、子供たちが大豆を栽培している小学校を訪ねて豆腐

新特産品づくりにアドバイザーとがっちりスクラム 河部さんのアドバイザーのもと、第三分科会の活動が始まりました。「まず第一回目は、地域に伝わる郷土食の見直しから始ま



伊佐の六白黒豚について



鹿児島島の黒豚は、約600年前に中国から琉球に持ち込まれた「島豚」がベースとなり、薩摩で100年以上かけて品種改良されたものです。四肢、鼻梁、尾の6カ所に白い色があることから六白と呼ばれています。黒豚の特長としては、

- 1:肉の繊維が細く、食感が歯切れよく柔らかい
- 2:肉がしまっていて、脂肪組織の水分含有量が少ないので水っぽくない
- 3:中性糖やアミノ酸などの旨味成分を多く含む
- 4:脂肪のとける温度が低いので、脂がベトつかずさっぱりしている

などがあげられます。豊かな自然の中での独特な飼育法により育てられた『伊佐の黒豚』は、おいしい黒豚のブランドとして全国的に知られています。

鹿兒島の黒豚は、約600年前に中国から琉球に持ち込まれた「島豚」がベースとなり、薩摩で100年以上かけて品種改良されたものです。四肢、鼻梁、尾の6カ所に白い色があることから六白と呼ばれています。黒豚の特長としては、

- 1:肉の繊維が細く、食感が歯切れよく柔らかい
- 2:肉がしまっていて、脂肪組織の水分含有量が少ないので水っぽくない
- 3:中性糖やアミノ酸などの旨味成分を多く含む
- 4:脂肪のとける温度が低いので、脂がベトつかずさっぱりしている

などがあげられます。豊かな自然の中での独特な飼育法により育てられた『伊佐の黒豚』は、おいしい黒豚のブランドとして全国的に知られています。

鹿兒島の黒豚は、約600年前に中国から琉球に持ち込まれた「島豚」がベースとなり、薩摩で100年以上かけて品種改良されたものです。四肢、鼻梁、尾の6カ所に白い色があることから六白と呼ばれています。黒豚の特長としては、

- 1:肉の繊維が細く、食感が歯切れよく柔らかい
- 2:肉がしまっていて、脂肪組織の水分含有量が少ないので水っぽくない
- 3:中性糖やアミノ酸などの旨味成分を多く含む
- 4:脂肪のとける温度が低いので、脂がベトつかずさっぱりしている

などがあげられます。豊かな自然の中での独特な飼育法により育てられた『伊佐の黒豚』は、おいしい黒豚のブランドとして全国的に知られています。

鹿兒島の黒豚は、約600年前に中国から琉球に持ち込まれた「島豚」がベースとなり、薩摩で100年以上かけて品種改良されたものです。四肢、鼻梁、尾の6カ所に白い色があることから六白と呼ばれています。黒豚の特長としては、

- 1:肉の繊維が細く、食感が歯切れよく柔らかい
- 2:肉がしまっていて、脂肪組織の水分含有量が少ないので水っぽくない
- 3:中性糖やアミノ酸などの旨味成分を多く含む
- 4:脂肪のとける温度が低いので、脂がベトつかずさっぱりしている

などがあげられます。豊かな自然の中での独特な飼育法により育てられた『伊佐の黒豚』は、おいしい黒豚のブランドとして全国的に知られています。

角煮の概念から脱却
ヒントはおいしい牛スジの味

さて今度は、河部さんと成松さんの協力による『焼酎豚』

の開発が始まりました。河部さんは「層味の改良を求め、成松さんは萩原さんたちの成果を引き継ぎつつ、伊佐の焼酎を使った黒豚の角煮にチャレンジしました。しかし何度試作品を作っても、河部さんは首をタテに振りません。この時の悪戦苦闘を、成松さんはこう話します。

「黒豚の旨味を生かして、なんとかおいしい角煮を作ろうと工夫を重ねたのですが、河部先生に試食してもらおうと、甘

過ぎる」と言われました。それで思いきって砂糖を減らしてみましたが、それでもまだ「甘い」との返事です。また角煮を柔らかく煮過ぎると、地元の人から「こんなに柔らかいのは黒豚じゃない」と言われたのです。ほとほと困り果ててしまいました。壁に突き当たった成松さんは、何かヒントが見つかるかもしれないと考え、試作品を持って福岡のデパートで開かれた特産品の商談会に出席しました。そこでひとつの発見をしたのです。

「商談会で気がついたのは、角煮ならどこにでもあるということ。『豚肉といえば角煮』という発想ではなく、黒豚に合った料理法が他にありません。『豚肉と煮ると、肉が素暗らしくおいしくなったのです』

いしきで、忘れられない味でした。角煮にとらわれずにあの牛スジの味に近い味を作ってみよう、と成松さんは決心したのです。

独自の製法で「コク」のある
まろやかな旨味が完成

成松さんはもう迷うことなく、新しい味の『焼酎豚』づくりに取り組みました。「自分のスタイルでやってみようと思っただけです。角煮づくりの方法をまったく無視して、思いきって黒豚を醤油だけで煮てみました。初めはとても辛くなりましたが、意外に黒豚本来の香りや味わいが生きているのがわかりました。その煮汁で二回、三回と煮ると、肉が素暗らしくおいしくなったのです」

「伊佐の焼酎豚」に使われる食材は、大口市の増元牧場で飼育された黒豚の三枚肉（バラ肉）や、伊佐が誇る四種類焼酎（伊佐美・伊佐錦・黒伊佐錦・伊佐大泉、奄美・喜界島の黒糖や、醤油、金山ネギ、昆布以外はすべて地元・鹿児島産。商品化にあたって河部さんが『伊佐の焼酎豚』と命名し、パッケージも河部さんのデザインをヒントにして作られました。また商品名の文字は、成松さんのご主人の筆によるものです。

「じまん市」初出品で
見事に大賞を受賞

市役所の橋本さんと成松さんは、伊佐地区産業活性化協議会が実施したプラス事業の人材育成講座で初めて出会う商品化を成松さんが引き継ぐことになって以来、河部さんの大口市への送迎などで開発をバックアップしてきました。



大口元気食をつくる会 萩原 征子さん

も、何かと協力してくれました。その中でひとつの形になったのが、みずみずしくて柔らかい、地元特産の金山ネギを使ったドレッシングです。これは先生からも、ある程度の評価をいただきました」とのこと。しかし、具体的な商品化を行うにはまだ時間と研究が足りず、新しい特産品の開発は未完のまま一年間のアドバイザー派遣期間は終了しました。

「河部先生の特産品づくりへの思いが伝わってきて、なんとかその熱意に応えたいと思いました。それに先生は伊佐の焼酎が大好きで、大口市も気に入ってくださったようです。それもあってか、今

「先生が来られない時は、島根県のお宅に試作品をお送りし、試食していただきました。先生はそれを知り合いの東京の居酒屋に送って現場のプロの感想を聞き、貴重なアドバイ

「焼酎を使って何か作れないだろうか？」

アドバイザー派遣期間は終了しても、河部さんにはもう少しでいいものができそうだという心残りがありました。そこで河部さんは、翌年から国土交通省のアドバイザー派遣としてではなく、個人としてアドバイス活動を行うことにしました。

度焼酎と地元の特産物を使った新しい料理を考えようということになりました」と語る河部さん。そこでまず取り組んだのが、地域の野菜を使った『焼酎漬』づくりでした。最初に野菜の旬の時期がわかるように、各野菜の収穫期をまとめた『野菜カレンダー』を作成。これを見ながら旬の大根、単人ウリ、カボチャなどを、塩と焼酎だけで漬けた『焼酎漬』を試作しました。また二方で、豚肉を焼酎で煮込む『焼酎豚』づくりにも取り組みました。各自が大口特産の黒豚、普通の白豚などを使って角煮を作り、味くらべをして批評しあったのです。



大口元気食をつくる会 淵之上 チエミさん

「焼酎豚」の商品化へ新たな
チャレンジ

「焼酎豚」の商品化へ新たなチャレンジ

スをくださいました」と淵之上さん。つまり地域の主婦と、東京の焼酎ファンであるエンドユーザーとが、一緒に商品を開発するというユニークな試みでした。

「私たちは、新しい特産品として『焼酎豚』づくりに取り組んできましたが、商品化して販売するまでは考えていなかったのです」とお二人は話します。

河部さんは引き続き『焼酎豚』の開発と商品化に意欲のある人を探しました。『焼酎豚』の試食会でそういった事情を話したところ、そこに参加していた成松秀子さんが手を挙げたのです。成松さんはご主人と一緒に、市内で大分県豊後水道の『魚の一夜干し』の販売

伊佐の焼酎について

「焼酎発祥の地」と言われる大口市。それは市内にある郡山八幡神社(国の重要文化財)の社殿から見つかった大工の落書きに由来しています。そこには「棟梁がケチで一度も焼酎を飲ませてくれなかった」という内容と共に、永禄2年(1559年)の年号が記されていました。これが日本で初めて「焼酎」という文字が出てきた最古の資料なのです。もちろん、伊佐の焼酎が有名なのはそんな理由だけではありません。清冽な水、豊かな自然に育まれた素材、そして杜氏の優れた技によって生み出される『伊佐美』『伊佐錦』『伊佐大泉』などの逸品が、全国の焼酎ファンを魅了しているからです。



「伊佐の焼酎豚」に使われる食材は、大口市の増元牧場で飼育された黒豚の三枚肉（バラ肉）や、伊佐が誇る四種類焼酎（伊佐美・伊佐錦・黒伊佐錦・伊佐大泉、奄美・喜界島の黒糖や、醤油、金山ネギ、昆布以外はすべて地元・鹿児島産。商品化にあたって河部さんが『伊佐の焼酎豚』と命名し、パッケージも河部さんのデザインをヒントにして作られました。また商品名の文字は、成松さんのご主人の筆によるものです。



伊佐名物 焼酎豚本舗 代表者 成松 秀子さん

そしてついに新しい特産品『伊佐の焼酎豚』が完成。以前に参加した(財)電源地域振興センター主催の研修会で、地域の特産品をアピールできる全国的な物産展「電気ふるさとじまん市」があることを知っていた橋本さんは、平成十七年十一月に開催された第十六回『電気ふるさとじまん市』に、伊佐地区産業活性化協議会の名で早速エントリーしました。大口市の特産品のひとつとして、十月によくパッケージも含めて商品化したばかりの『伊佐の焼酎豚』を出品したのです。すると、まさにできたてホヤホヤの商品が、じまん市大賞候補として出品された全国の特産・名産四十六品の中から、なんと大賞に選ばれるという快挙を成し遂げてしまいました。会場で表彰を受けた成松さん、市役所

の橋本さんらは、大きな感激に包まれました。この受賞により、『伊佐の焼酎豚』を製造・販売することになった成松さんへ、大手百貨店などの流通担当者から問い合わせが殺到。またテレビ局や新聞社からの取材も多数あつて、マスコミでも商品が広く紹介されました。今年に入ってから、テレビ新広島番組の番組の、鹿児島のおみやげ特集で取り上げられました。さらに今年四月には、初めて大手百貨店の催事に出店するチャンスに恵まれ、成松さんと伊佐地区産業活性化協議会のメンバーが出張して、伊佐地区の特産品と共に『伊佐の焼酎豚』を店頭販売するなど、PR活動も積極的に進んでいます。

「大賞を取ったこと自体うれしですけれど、何より地域の人たちが自信を持ったことが重要ですね。今までは自分たちには無縁だとか無理だとか思っていたことも、やればできるといふ実績ができて、やる気や勇気が湧いてきているようです」と、橋本さんは語ります。

『伊佐の焼酎豚』の発展に向けて

成松さんは次なる目標と課題を語ってくれました。

課題と展望1 販売ルートの確立

現在はお客さま個人からの電話やフックスでの受注と、デパートの物産展などに出品しての店頭販売が販売ルートの二本柱です。インターネットでの販売は、生産体制の関係から行いう予定はありません。デパート地下食品売場への出店の話も出ていますが、まず二本柱の販売ルートをしっかりと確立すること。今後は高級感のある瓶詰めや、お中元・お歳暮ギフト用の詰め合わせを用意するなどの工夫をして、販売を伸ばしていきたいと考えています。

課題と展望2 価格の高さの問題

食材の費用を考えると現在の価格(百五十グラム・千三百六十五円)は、仕方ないところ。とくに黒豚の三枚肉は、煮ると脂が抜けて量が激減してしまいます。たとえば五キログラ

ムの肉なら三キログラムに減ってしまうのです。価格を下げると、一パック当たりの肉の量を減らして、小袋(二人前用パック)での販売も考えています。これなら価格を千円以下に抑えることができ、お客さまが買いやすくなります。

課題と展望3 生産体制について

現在は五人ほどのスタッフにより、事務所横の調理場で焼酎豚づくりから真空パック詰めまでを行っています。とりあえずは一月二万個の生産を目指す。指しており、手作りの本格的な味を守ることが大切なので、大量生産は考えていません。

課題と展望4 新商品の開発

『伊佐の焼酎豚』の他に、姉妹品としてご飯の上に乗せて食べる『黒豚丼』(百六十グラム・千三百六十五円)と、おかずやおにぎりの具に利用できる『黒豚しぐれ』(二百グラム・千三百六十五円)を作り、販売しています。今後も柔軟な発想で、新しい商品を開発していく予定です。

『焼酎豚』をきっかけに 伊佐地区全体を盛り上げたい

『伊佐の特産』を外に向かってアピールする

「まちおこしには地域内で元気づくりをすることも大切ですが、外に向かって地域の素晴らしさをアピールすることも重要だと思います。市外や県外の人から注目されるものを作るために、私は特産品作りと商品化に取り組んできました



し、今はその販売に努めています。やはり産業の振興が地域活性の大きなパワーになるのでは」と成松さん。アドバイザーの河部さんが単に『焼酎豚』ではなく、『伊佐の焼酎豚』と名付けたのは、伊佐地区に目を向けてもらい、地域全体を盛り上げたいという思いが込められているのです。

「二個人で何かをしようとしても、不公平になるなどの理由で市はなかなか支援してくれません。今回のアドバイザー派遣や『元気食をつくる会』でも、それぞれ個人の頑張りが必要。個人の実績を結ばなかったのでは。個人の頑張りを見て、別の個人が、自分もやってみよう」と思うものです。もっと行政は個人への支援に柔軟な対応をしてほしい」と地域のことを思えばこそ成松さんの要望です。

外部からの目が地域を自覚めさせる

今回の『伊佐の焼酎豚』開発の核になったのは、アドバイザー派遣制度の活用でした。河部さんの外部からの目が、地元の人たちには当たり前前に



思っていた地元特産品の魅力を見つめ直すきっかけをつくりました。また特産品と特産品を結び付けて、新しいおいしさを創造するという発想も、外部の人ならではのものかもしれません。従来の角煮にとらわれない発想で商品化を果たした成松さんも、北九州出身の方でした。大口市では数年前から、東京など都会の大学に通う若者を夏期に招き、地元で数日間様々な体験をしてもらう『地域づくりインターン事業』を実施しています。フレッシュな外部からの視線が、地域にいろいろなことを気づかせてくれると言います。

「大学生たちは、大人なら頭から無理だと思っても自

行政が地元住民と夢を共有していききたい

橋本さんは、今回の成功をバネに、第一・第二の成松さんを誕生させたいと考えています。そしてそのために自治体ができることは何かを模索しています。

『伊佐の焼酎豚』開発年表

- 平成15年6月 国土交通省の『地域振興アドバイザー派遣制度』活用の受け皿として、『大口元気食を作る会』が発足。第3分科会のアドバイザーとして河部真弓さんが派遣され、新特産品の開発が始まる。
- 平成16年3月 河部さんの大口市におけるアドバイザー派遣期間終了。引き続き、河部さんのアドバイザーの下、萩原征子さん、洲之上ミチエさんを中心に新特産品(『焼酎豚』)の開発が進む。
- 平成16年9月 大口市が実施した地域雇用機会増大促進事業(プラス事業)の人材育成講座に、成松秀子さんが参加。
- 平成17年1月 『焼酎豚』の商品化と販売にあたり、成松秀子さんが開発を引き継ぐ。
- 平成17年5月 完成した商品を、『伊佐の焼酎豚』として商標登録する。
- 平成17年11月 (財)電源地域振興センター主催の第16回『電気ふるさとじまん市』に『伊佐の焼酎豚』を出品し、じまん市大賞を受賞。
- 平成18年4月 大手百貨店の催事に初出展。