

電気のふるさと

電源地域ニュース

● 特集 電源地域のサクセスストーリー

平成17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

鹿児島県 大口市





鹿児島県 大口市「曾木の滝」

電気のふるさと

電源地域ニュース

C O N T E N T S

● Key Person..... 2

石川県 志賀町 町長
細川 義雄

● 特集 電源地域のサクセスストーリー..... 4

平成17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
鹿児島県 大口市

● いきいき 電源地域..... 10

地域振興に取り組んでいる電源地域の元気な姿を紹介します
静岡県 掛川市
鹿児島県 薩摩川内市
宮城県 亘理町

● センター掲示板..... 12

- 平成18年度 研修のご案内..... 12
- 平成18年度 エネルギープラザ開催のお知らせ..... 12
- 電気のふるさと 産品自慢..... 13
 - はかりめ井(穴子料理) 千葉県 富津市
 - ブルーベリー日本一?! 広島県 大崎上島町
- 「電気のふるさと」のバックナンバーがご覧いただけます..... 14
- Vol.3読者の声から..... 14
- 読者プレゼント..... 14
- 人事往来..... 15
- 編集後記..... 15

電源地域探訪 ～表紙のことば～

加賀から能登へ向かう街道沿いに位置し、南北に長い志賀町。海沿いを駆けると、どこまでも続く美しい砂浜に心癒され、日本海の荒波が創り出した神秘的な絶景に勇気づけられます。また、海にまつわる物語、自然にまつわる神話が数多く語り継がれており、時を超えた歴史に触れることもできます。

山と海に囲まれた志賀町は、味覚の宝庫であるとともに、リゾート地としての顔も持っており、能登のやさしい風土を堪能できるまちとして多くの人々の心を引きつけています。

表紙：志賀原子力発電所(北陸電力、原子力) 総出力：189万8千kW
営業運転開始：平成5年7月(1号機)、平成18年3月(2号機)

Key Person



石川県 志賀町 町長
細川 義雄

志賀原子力発電所2号機は平成五年五月に旧志賀町、旧富来町等に対し、建設及び環境調査の申し入れが行われ、その後、環境調査の実施や電源開発調整審議会にて2号機増設計画の承認を経て、平成十一年八月に着工し、平成十八年三月十五日に営業運転を開始しました。1号機が昭和四十二年の計画発表以来二十数年来のたいへんな紆余曲折を経てようやく平成五年七月に営業運転開始に漕ぎ着けたことを思えば、2号機は当初の計画通り順調に営業運転開始を迎えることが出来ました。このことは志賀町議会をはじめ町民各位のご理解と北陸電力株式会社をはじめとする関係事業者の絶え間ない努力の賜であると深く敬意を表しております。

現志賀町は平成十七年九月一日に旧志賀町と旧富来町とで合併し、新「志賀町」として誕生した町であり、能登半島中央部の外浦海岸に位置しております。豊かな自然に恵まれ、海岸線には、奇岩、怪石や白砂青松の能登金剛といった美しい景勝地が見られるとともに、ゴルフ場やテニスコート、宿泊施設等が集合している志賀の郷リゾート地など多様な観光資源を抱えています。歴史は古く、古代には渤海国との

交流があったとされ、藩政期には、福浦港は北前船の西廻り航路の北陸唯一の寄港地として栄え、日本最古の木造灯台である旧福浦灯台が今も残っているほか、八朔祭りなどの伝統行事や太鼓が伝承されています。志賀町の産業は、古くから農業や漁業が基幹産業であり、特産品としては、魚介類、ころ柿、赤土スイカ、葉タバコなどがあります。第一次産業人口割合は年々減少傾向にあります。工業は、かつて繊維工業が主力でしたが、現在は能登中核工業団地への企業誘致などにより、電気機械を中心に製造品出荷額を伸ばし、第二次産業人口割合も増加しています。商業は、国道249号沿道に郊外型商業施設が進出し、中心市街地の商店街は空洞化が進んでいます。町全体の年間商品販売額は横這い傾向にあります。観光は、まちの主要産業のひとつで、能登観光の主要拠点である能登金剛や志賀の郷、世界一長いベンチ、キャンプ場や海水浴場など、多様な資源を有し、滞在型の観光を目指しています。

志賀原子力発電所の立地による電源三法交付金は、こうした町の産業の振興にも貢献しており、三法交付

金施設としては地下千五百メートルから湧き出る温泉や温水プールを備えた「アクアパーク シ・オン」や日本海から潮風を受けてそびえたつピラミッド型の外観が特徴の宿泊施設「シーサイドヴィラ渤海」、さらには志賀原子力発電所の温排水の一部を施設の熱源に活用した南欧風のテーマ館「花のミュージアム フロアリー」等があり、いずれも町内外からご利用を頂き、たいへん好評となっております。

当町においては、新志賀町として「夢・未来の創造 笑顔あふれる能登ふれあいの郷」との将来像を画いており、能登地域の拠点都市、交流の場として未来へ向けて発展し、全ての住民が安心して暮らし、高度情報化社会等にも対応して若者が住み続けたいと思えるような、魅力的で笑顔があふれるまちを目指しています。現在は、その将来像を具現化するための新たな総合計画を策定中であります。

原子力発電所立地による町民の期待はたいへん大きいものがございますが、国・地方の行財政の三位一体改革が進展する中では、我々も一層の改革を進めて二十一世紀に飛躍する魅力のある、活力のある町づくりを行って参りたいと思っております。

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「芋焼酎」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(株)の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)」

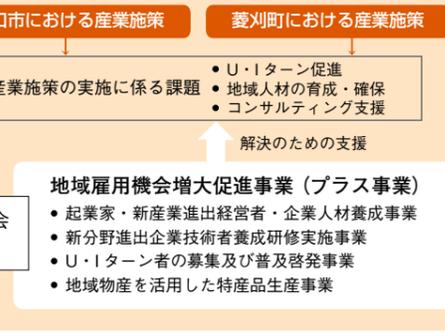
地域振興アドバイザー派遣制度

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。

地元じまんの味・焼酎と黒豚からどこにもないおいしさを創造

新しい特産品「焼酎豚」の開発物語は、「大口元気を食をつくる会」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がきっかけ

河部さんのアドバイスのもと、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



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



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。『焼酎豚』という発想で、肉を煮ると、肉が素暗らしくおいしくなったのです。黒豚は醤油がしみ込み過ぎて辛くなり、かえってコクのあるまろやかな味が出る。それが分かったのです。焼酎とネギを加え、味を整えて煮込み、肉もチャーシューのように切りこして開発は飛躍的に進み、およそ二ヶ月という短時間で成松さんは、味も形もまったく新しい『焼酎豚』を作り上げました。試食した河

「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いました。橋本さんは『焼酎豚』の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。

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。

「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

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」と語る淵之上さん。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。

「先生が来られない時は、島根県のお宅に試作品を送りし、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

「先生が来られない時は、島根県のお宅に試作品を送りし、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

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。



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。

「焼酎豚」の商品化へ新たなチャレンジ

そのような折、萩原さんと淵之上さんから『焼酎豚』開発の活動は平成十六年度で終

了したいという申し出がありました。「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



大口元気食をつくる会 淵之上 チエミさん

スをくださいました」とと淵之上さん。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。

こうして開発が進められ、特に『焼酎豚』に商品化のメドがたつてきました。



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

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であれば実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

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すぎけれど、何より地域の人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。

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



『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

由に偏見なく指摘してくれる。夢みたいな話も遠慮なく言うてくれるのが素晴らしいですね。それに若者たちを迎え入れることが、役所の職員の研修にもなるんです。様々な質問を投げ掛けてくる若者たちに答えようと、職員も勉強し直すわけです。また将来、地域をPRする応援団になってくれることも大きいです」と橋本さん。また、宮崎県えびの市、熊本県人吉市、鹿児島県菱刈町、湧水町と『県際交流推進会議』が結成されており、三県の三市二町でインターン制度を実施する計画も進んでいます。地域こそ外部の風を取り入れることが大切。これからは積極的に外部との交流を進めていきたいとのこと。

行政が地元住民と夢を共有してきたい

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。「ただ補助金を出して後は知らぬ顔をするのではなく、活

ム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』をきつ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、外に向かって地元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



動を見つけて自治体職員しかできないこと(たとえば国や県の制度を上手に利用するなど)を一生懸命にやっています。また、やる気のある人が出てきたら精一杯バックアップしてあげたい。『伊佐の焼酎豚』の開発では、河部先生の送り迎えをしたり、平成十七年度には、先生とのパイプが切れないよう講師として大口に招いたり、大手百貨店の催事に同行して協力したりと、いろいろな形で支援をしてきました。自治体職員は受け身にならずに、

地元の人たちと夢を共有しながら、地域活性化のための『営業マン』になってアクティブに働かなければならないと思います。地元の特産物を使って新しい特産品作りに挑戦した萩原さんと測之上さん。そして、味も形も全く新しい『焼酎豚』を商品化した成松さん。今回は黒豚の生産者や焼酎の会社など、地元の企業も協力を惜しみませんでした。大口市では、住民たちの地域のことを思う気運が確実に高まっています。

『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、測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。

「電気のふるさと」電源地域ニュース」では、電源地域のさまざまな取り組みを紹介しています。このコーナーでは、読者の皆様から寄せいただいたご意見・ご要望を積極的に誌面に反映させて参りますので、皆様の地域で取り組んでおられる事業や施策をぜひご寄せください。巻末にご返答いたします。心よりお待ちしております。

鹿児島

「きやんせふるさとフェスタ」で地域資源の再認識と情報発信
鹿児島県 薩摩川内市

鹿児島県薩摩川内市は、薩摩半島の北西部に位置し、平成16年10月に旧川内市を中核とする1市4町4村の合併により誕生しました。南は県都鹿児島市といちき串木野市、北は阿久根市に隣接する本土区域と、上甑島、中甑島、下甑島から成る甑島区域とで構成されています。

「きやんせふるさとフェスタ」は、平成16年3月に九州新幹線、肥薩おれんじ鉄道開業記念として始まったイベントです。川内駅周辺の整備に伴い、新たな情報発信スペースとして駅前広場が新設され、人・物・情報などの流れが大きく変わり、様々な分野で交流の拡大が図られることが



終日賑わいを見せた川内駅前のフェスタ会場

期待されます。そこで、市内外への情報発信、歴史・食・文化等の再認識ならびに観光・商業等における地域活性化を図ることを目的として、毎年大々的に開催しています。

3回目となる今年は、川内駅前西口広場をメイン会場とし、ピアニストの木下航志さんのステージショーや郷土芸能等の披露を実施。また、市内をロケ取材した映像を大型スクリーンに映し出して「きやんせふるさとクイズ大会」を行ったほか、訪れた方が市街地へも足を運んでいただけるよう川内駅からの通り沿いに特産品展や物産展を設置しました。さらに川内高城温泉と市比野温泉の温泉を運んで足湯コーナーを新たに設置したほか、商店街の皆さんによる独自のイベントもあり、市内全体で盛り上がることができました。

(電源立地地域対策交付金活用事業)

お問合せ先
薩摩川内市 観光課 観光振興係
TEL 0996-23-5111

宮城

伊達なわたり生き生き大賞
～「やる気・本気・元気」のあるものづくりからまちづくり～
宮城県 亘理町

宮城県亘理町は、東北一の生産量を誇るイチゴや地元漁港で水揚げされた新鮮な魚介類、仙台湾岸で唯一の温泉「わたり温泉鳥の海」を中心に広域仙台都市圏南部地域の観光拠点となっています。

同町では平成11年11月、産業づくり戦略の一環として「やる気・本気・元気」のある企業家商業家等の創出と、新商品・新技術開発意欲の向上のため、新商品開発コンクール「伊達なわたり生き生き大賞」を初めて開催しました。

その後もコンクールは毎年継続。賞金総額は87万円、グランプリ賞金は30万円で、町内



「伊達なわたり生き生き大賞」審査風景

在住の個人や企業、組合やクラブ等どなたでも参加ができ、対象製品は過去5年以内に町内で製造や加工を行ったものとしています。

このコンクールをきっかけに自宅に加工場を整備した方、農家レストランをオープンした方が見られたほか、漁業者のお母さん団体においては、魚介類の加工販売所「浜っこあちゃん市」を月2回開店するなど、新たな活力を見出すきっかけになっています。

毎年3月初旬に開催する同町の地場産品を一同に集めた「伊達なわたりまるごとフェア」では、歴代の入賞作品や新商品が各店頭に並び、新商品を開発する意欲が地域のコミュニケーションに、ものづくりが生きがいと元気のあるまちづくりに繋がっています。

(電源地域産業育成支援補助金活用事業)

お問合せ先
亘理町 企画課
TEL 0223-34-0505

静岡

商店街活性化へ職員による特派員制度を導入
静岡県 掛川市

静岡県掛川市では、平成17年7月1日から旧1市2町(掛川地区、大東地区、大須賀地区)の各中心商店街の再生支援のために「商店街活性化現地特派員事業」をスタートさせました。

この事業は、各地区の中心市街地に市の職員を特派員として1名配置し、

- ・個々の商店の抱えている課題や要望の聴取
- ・聞き取り調査により得られた情報の分類整理、内容の検討
- ・検討結果に基づくアドバイス・各種行政施策の紹介
- ・先進事例・先進地の紹介
- ・月例特派員連絡会の開催
- ・月例市長報告会の開催

などを行いながら街の活性化を図ろうという全国の市町村の中でも先駆的な取り組みです。

3名の特派員は各地区の商店を訪れ、その現状や問題点を把握するだけでなく、商工団体との連携強化に努め、商店から活性化の提案や要望があれば、事業化についても検討するなど、積極的に支援を行っています。

掛川市が当事業に踏み切った背景には、これまでに策定した商業振興計画が必ずしも意図する通りに運んでいな



商店を訪問する大東地区特派員の佐藤さん(右)。赤いジャンパーがトレードマーク。

お問合せ先
掛川市 商工観光課
TEL 0537-21-1149

いという状況や、従来の行政主導型の計画立案・事業実施では、商店が自らの意欲で参加していないのではという反省があります。商店は自らの商店街の現状や抱えている問題・課題を認識し、それに対し自治体職員が助言や提案などを行い、結果的に商店の経営意欲向上につなげようと考えたのです。

大東地区の特派員である佐藤行秀さんは、大東町商工会を拠点とし、約320店舗を訪問しています。「商店を飛び込みで訪問し、直接話を伺うことで、机上とは全く別の視点から考えることができます」と佐藤さん。「商店街によって違う振興に対する意識や、即効性を求める声に悩むこともあります。『商店街が明るくなった』『特派員に言ったら何とかしてくれた』という皆さんの声に励みになっています。今後も一人ひとりが地域を盛り上げる気持ちになれるよう頑張りたい」と目を輝かせます。

本年2月23日には、各地区の商店街関係者や特派員、オブザーバーとして戸塚市長が出席し、「中心商店街活性化研究会」の初会合が開かれ、従来はあまり交流のなかった3地区の関係者が現状や活動を報告するとともに、活発な情報交換が行われました。

市町村合併を終えた掛川市は今、歴史的背景や都市基盤整備の経緯が異なる3つの地区が団結し、良い点、改善点を互いに指摘しあいながら新しいまちづくりを進めており、各地区の商店街では背中に「商店街が面白い!」と書かれた赤いジャンパーの特派員が、御用聞きとして飛び回っています。

いきいき電源地域

地域振興に取り組んでいる
電源地域の元気な姿を紹介します

平成十八年度 研修のご案内

(財)電源地域振興センターでは、平成十八年度も電源地域の産業育成を支援するため、各市町村の職員、農協、漁協、商工会などの各種団体職員や住民を対象にさまざまな研修を実施いたします。

本年度の研修では、これまでに受講された参加者のアンケートにおける要望や電源市町村を取り巻く社会状況の変化を的確にとらえ、「住民との協働（合意形成の促進）」「民間活力の利用」「住民の経済力向上」など、ニーズにあった新しいテーマも取り入れて実施する予定です。また、センター内での研修を中心としながらも現地で先進地事例の体験や交流などの参加型カリキュラムも引き続き取り入れ、研修の二層の充実を図り、電源地域の人材育成に寄与する研修を行います。



コミュニティ・ビジネスなど多彩なテーマで実施

当センターのホームページやお手元に届いた「平成十八年度研修のご案内」をご確認の上、是非ご参加くださいますようお願いいたします。

■お問い合わせ先
 (財)電源地域振興センター 人材育成課
 031540518114
 e-mail: jinzai@div.dengen.or.jp

今後実施される主な国内研修（予定）

研修テーマ	研修時期	場所	定員
地域産業活性化のノウハウを学ぶ	平成 18 年 7 月	センター研修室	40名
ツーリズムによる地域活性化事例を学ぶ	〃	〃	40名
農山漁村の女性パワーによる起業を考える	平成 18 年 8 月	〃	40名
NPOとの協働、コミュニティ・ビジネスの活用	〃	〃	40名
循環型社会の形成	〃	〃	40名
企画立案能力開発実践講座	平成 18 年 9 月	〃	40名
中心市街地活性化対策を考える	〃	〃	40名
ファシリテーター養成講座	平成 18 年 10 月	〃	40名
ツーリズム実践講座（先進地に学ぶ）	〃	先進地	40名
住民と行政が一体となった福祉のあり方を考える	〃	センター研修室	40名
ワークショップを活用したまちづくりの進め方	平成 18 年 11 月	〃	40名
地域資源を活かした特産品の開発・改良を考える（東京開催）	〃	〃	50名
農業の活性化方策を考える	平成 18 年 12 月	〃	40名
水産業の活性化方策を考える	平成 19 年 1 月	〃	40名
地域資源を活かした特産品の開発・改良を考える（地方開催）	〃	未定	40名
人に優しいまちづくり（防犯コミュニティの創生）	〃	先進地	40名
地域資源を活かした観光振興の進め方	平成 19 年 2 月	〃	40名

※ここに記載した研修のほか、各地域経済産業局単位で実施する地域別ニーズ研修、海外研修があります。

平成十八年度

エネルギープラザ開催のお知らせ

平成十八年十月三十一日（火）から十一月二日（木）までの三日間、佐賀県玄海町において「平成十八年度エネルギープラザ（集中検討会）」を開催します。経済産業省と玄海町が主催者として、また当センターが実施主体として開催する本事業は、全国の電源立地

地域の自治体職員や地域振興の関係者を対象とし、地域振興に係る講演及び情報提供や先進事例の紹介などの検討会を集中して開催することにより、地域振興の実践力を高め、電源立地市町村間の情報交換を図ることを目的としています。

プログラムは、初日に開会式と講演会、交流会を、二日目は地域振興事業検討会を、三日目は玄海原子力発電所や三法交付金施設などを巡る実地研修を行います。

参加募集は八月を予定しており、内容につきましては、詳細が決まり次第、当センターのホームページや当誌などでお知らせしてまいります。

本事業では、参加者の中からモニターを選出させていただきます。エネルギープラザ終了後の考え、活動をお聞きしたいと考えています。モニターにご興味のある方は左記までご連絡いただけますようお願いいたします。

■お問い合わせ先
 (財)電源地域振興センター 広報課
 031540518112
 e-mail: kouhou@div.dengen.or.jp

from the Center

この岬の南にある富津市大佐和商工会では、平成十三年に地域活性化の目玉として飲食店の有志が集まり地元産のアナゴを使った「はかりめ井」を考案しました。現在は、同商工会の十二店舗で構成される「はかりめ倶楽部」で売り出し、好評になっています。



はかりめ井

電気のふるさと 産品自慢

はかりめ井 (穴子料理)

千葉県 富津市

房総半島の中ほど、東京湾側に位置した富津市は、南北四十キロにおよぶ海岸線と、鹿野山や切り立った崖で知られる鋸山など、海や山に囲まれた自然豊かなところです。

特に東京湾に突出した富津岬は、「関東の天橋立」といわれ、南房総国立公園に指定されています。

「はかりめ」とは、アナゴの側面の点々模様で、昔河岸で使っていた棒ばかりに似ていることからその名が付けられました。

まちのどこかで赤い字に「はかりめ井」と白く染め抜かれたのぼりが立てられ、また、取扱店の前には立て看板が立ち、目印となっています。今後、商工会の合併を控え大佐和の「はかりめ井」から富津の「はかりめ井」へ進展します。また、はかりめ倶楽部ではこの四月から、ご飯にかつお節を入れ地元産の海苔で巻いた郷土料理「てっぽう巻きセット」も扱うようになりました。

お立ち寄りの際には、ぜひご賞味ください。



てっぽう巻きセット

お問い合わせ先

富津市大佐和商工会
 TEL: 0439-65-3591
 http://www.ohsawa.or.jp

電気のふるさと 産品自慢

ブルーベリー日本一?!

広島県 大崎上島町

ふりそそぐ陽光を浴びて、のどかに

広がる瀬戸内海の島々、その瀬戸内海の中央、芸予諸島に浮かぶ大崎上島に日本一のブルーベリーが大切に栽培されています。

ブルーベリーはアメリカが原産地で、フルーツ界の青い宝石として知られています。また、ブルーベリーに含まれる濃い青紫色をしたアントシアニン色素には眼精疲労に作用したり、強力な酸化作用により、傷の回復を早める、血液をサラサラにして血管の老化や循環障害を改善するなど様々な効果があるとされています。

瀬戸内海は日照量が多く雨が少ない気候であるため、大崎上島町のブルーベリーはこのアントシアニン色素の含量が日本一と言われている。

収穫は7月から8月にかけて行われ、採りたての実を使って手作りされたジャムが



手作りジャム



瀬戸内の陽光を浴びて育ったブルーベリー

女性に大人気です。ほかにもソーズ、ジュース、ブルーベリーワイン、変わったところではブルーベリー麺なども好評です。また、限定販売品として、ブルーベリーワインを秘伝の酢酸菌でじっくり発酵熟成して造った、爽やかな味わいのブルーベリー酢をご賞味ください。

お問い合わせ先

大崎上島町 商工観光課
 TEL: 0864-65-3120

大崎上島アンテナショップ
 旬菜ひろば・玉手箱
 TEL: 0846-67-5230
 http://shop.ede-c.com/souk/free3.html

人事往来

●経済産業省(2月~4月分)抄

平成18年4月1日付

Table with columns for Name (氏名), Position (氏名), and Department (氏名). Lists personnel changes in the Ministry of Economy, Trade and Industry.

●電源立地都道府県知事(平成18年2月~平成18年4月選挙分)

Table listing prefectural governors (知事) for various prefectures including Nagasaki, Iwate, and Kyoto.

●電源地域市町村首長(平成18年2月~平成18年4月選挙分)

Large table listing municipal leaders (市長, 町長, 村長) for various municipalities across Japan, including dates of election.

【編集後記】

特集で掲載させていただいた鹿児島県大口市の事例は、町の出身者ではない方が地域の資源に気づき、地元の方と力を合わせて特産品開発を行ったというものでした。自治体職員である橋本さんは、アドバイザーや主婦の方々が気持ちよく開発に取り組めるような様々な形で支援をしております。また「縁の下力持ち」です。自治体の方のやる気と元気は必ず地域を共鳴させ、町の再生への糸口になると感じました。今号から掲載が始まった「いきいき電源地域」。読者の皆さまから寄せられたアンケート情報などを基に各地の振興事例をトピックス的に紹介いたします。制度に基づく自治体の諸活動、イベントや催事、特産品開発など皆さまの地域の元気な姿をお寄せください。お待ちしております！(K)

「電気のあるさと」のバックナンバーがご覧いただけます

当センターのホームページから「電気のあるさと」のバックナンバー(PDF形式)がご覧いただけます。トップページの画面右にある「電気のあるさと」のバナーをクリックしていただきますと、各コーナーが別ウィンドウで開きます。是非ご覧ください。

Visual guide showing the website interface for 'Electricity in the Area'. Includes screenshots of the homepage, a PDF viewer, and a contact page. Red arrows and 'クリック!' labels indicate where to click. A 'PDFでご覧になれます' label is also present.

お問い合わせ先 (財)電源地域振興センター 広報課 03-5405-8112 e-mail: kouhou@div.dengen.or.jp

【Vol.3読者の声から】

- Key Personを読み、その文化・風土が私のまち伊方町とよく似ていると感じた。地域住民がふるさとを思い、ふるさとのために自ら考え行動し、ふるさとを守ってほしい。(愛媛県伊方町 男性)
●石巻市には仮面ライダーなどの作品で知られる石ノ森章太郎氏のミュージアム「石ノ森漫画館」があり、マンガを生かしたあらゆる可能性を考えながらまちづくりに取り組んでいきます。是非一度お越しください。(宮城県石巻市 女性)
●私の地域は90%以上が山間地です。岡山県真庭市の「21世紀の真庭塾」の木質バイオマスの利用方法が参考の一つになった。(新潟県糸魚川市 男性)
●私の住む高知県四万十川源流点においても山の価値と財価、廃材の活用について苦慮しています。真庭市の事例を読んでその取り組みや人々の地域を思う気持ちに感銘を受けました。(高知県津野町 男性)
●長野市松代地区の取り組みの中で、観光客をもてなす気持ちが地域の活

性化に繋がっているということが興味深かった。(山口県萩市 男性)

●長野市松代地区の「ホイッサッサ松代」のあらゆる手作り商品は、すぐく息が長いものに感じられ、またその取り組みに感心します。(福井県高浜町 女性)

【読者プレゼント】今号の「電源地域のサクセスストーリー」で紹介した鹿児島県大口市の伊佐名物焼酎豚本舗様のご厚意により、本格焼酎と黒豚のおいしい出会い「伊佐名物 伊佐の焼酎豚と伊佐の黒豚井」をセットにして五名様様にプレゼントいたします。焼酎のkokorがある香りと六白黒豚のもつ良質な旨みと歯切れのよいやわらかさをご堪能ください。とじ込みのアンケートハガキに本紙へのご意見、ご感想などをご記入の上、七月二十日(消印有効)までにお送りください。なお、当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。





本紙の取材にご協力いただきました大口市の方々ありがとうございました。

財団法人 電源地域振興センター

〒105-0013 東京都港区浜松町一丁目18番16号 住友浜松町ビル6階
TEL 03-5405-8111 (代表) URL <http://www.dengen.or.jp/>

(本冊子は再生紙を使用しています)

読者の皆様からのご意見・ご感想を反映したいと思います
アンケートにご協力をお願いします