

電気のふるさと

電源地域ニュース

● 特集 Pick Up!

幻の高級魚が特産品に大変身

養殖クエによる「A級グルメ」作戦

静岡県 御前崎市



2 人
「饒舌」な商品づくりを
藤澤 研二

3 Pick Up !
養殖クエによる
「A級グルメ」作戦
静岡県 御前崎市

8 ふるさと応援団
魚食普及で
漁業の未来を切り拓く
鹿児島県 阿久根市

10 政策トピックス
地層処分事業と地域振興
経済産業省

12 センター掲示板
・平成21年度上期原子力発電施設等
周辺地域企業立地支援給付金について
・青森県むつ小川原地域での特産品ブ
ランド化に向けた取り組み
・「第4回産品相談・商談会」を開催し
ました
・コンサルティング強化事業の実施報告
・Vol.14読者の声から
・人事往来
・今号で紹介した電源市町村の発電所データ
・読者プレゼント

16 電気のふるさと産品自慢
ジヨミ
青森県 三戸町

今号の表紙



浜岡原子力発電所
(中部電力株式会社)

所在地：静岡県御前崎市
出力：350.4万kW
※上記には運転を終了した1,2号機を含まず
運転開始：昭和51年3月(1号機)
写真提供：中部電力株式会社



「饒舌」な商品づくりを

江戸川大学 社会学部 教授
藤澤 研二

人は感動すると饒舌になる。なぜなら、その感動を人に伝えたいと思うからだ。そして、感動的な製品やサービスは、あたらかも消費者を営業マンのようにして口コミで伝搬し、ファンを増やしていく。その意味で、特産品こそ人を饒舌にする商品づくりを目指したいものだ。

このような消費者の行動は、そもそも製品やサービスが人を感動させるレベルになれば起こらない。しかし、感動の内容を魅力的、かつ立体的に伝えてもらうには、商品が情報の引き出しをたくさん持っていることも必要だ。それゆえ、作り手は商品の品質を向上させるのと同じくらいの努力を、商品情報を包み込む活動に注ぐべきだ。

そのような情報とは、商品に込められた作り手の想いやこだわり、そして商品の誕生にまつわる物語など多様なものだ。それらの情報を基に、消費者は作り手の人柄や暮らしぶり、さらには商品が作られる地域の風景などにまで思いを巡らし、自分の中に

ふくよかな商品像を作り上げる。そして、その商品像を感動の興奮とともに人に伝える。

商品を情報で包み込むことは、次のような観点からも重要だ。例えば、食品を例にとると、いまの消費者は頭でモノを食べている。つまり、情報を食べているのだ。だから、商品の持つ情報を掘り所に商品を選択し、商品の背景にある情報に共鳴してファンになる。そして、作り手の想いやこだわりが強いほど、心に響き、共鳴の輪は大きく広がる。

さらに、目指すべき究極の商品づくりは、商品そのものを饒舌にすることだ。つまり、多くを語らなくても商品自体がオーラを放し、圧倒的な存在感を持つような存在に仕立て上げることだ。それは、長い年月を通じて顧客に支持され続けてきた老舗の商品だったり、洗練されたデザインであったりする。それらは、まさに「ブランド」を確立した商品群だ。地域特産品は、そのものが地域を饒舌に語ってくれるような商品に仕立て上げたい。

静岡県 御前崎市



1. 展望台「夕日と風が見えるん台」にある「潮騒の像」。ここからの夕日は「日本の夕日百選」に選ばれている。 2. 1874年に建てられた御前崎灯台は御前崎市のシンボル。 3. 御前崎市は静岡県最南端のお茶の生産地。4. 御前崎クエの姿づくり。地元で養殖しているので何よりも鮮度が抜群。 5. マリンパーク御前崎。海水浴、風力発電、海園広場などがある一大レジャーパーク。 6. 御前崎市はサーフィンをはじめ、マリンスポーツのメッカ。年間を通していくつかの世界大会が行われている。

Pick Up

幻の高級魚が特産品に大変身 養殖クエによる「A級グルメ」作戦

静岡県御前崎市は、かつてカツオ漁で栄えた漁港を有する温暖の地。近年は漁業や観光業など産業の不振で元気をなくしていました。しかし市内にある浜岡原子力発電所の温排水利用で、幻の魚・クエの完全養殖に成功したことを機に、新たな特産品であるクエを観光資源とした地域振興に取り組んでいます。今回は、高級魚クエという“A級グルメ”をどのように地域の活性化につなげるか、奮闘中の御前崎市をご紹介します。

History
1 御前崎市の概要
〜地域活性化へ新資源を求めて〜
バラエティに富んだ産業をもつ温暖の地

御前崎市は、平成十六年に旧浜岡町と旧御前崎町が合併してできた新しい市です。静岡県中西部の南端に位置し、南側が太平洋に臨んでいます。総面積は約六十六平方キロメートルで、人口は約三万七千人。市の北部は牧之原台地の丘陵地帯、中央部は新野川と箴川の沖積地、南部は遠州灘海岸の砂丘地帯で、年間平均気温が十六度前後と県内でも温暖な地域です。海・山・里と変化に富んだ地勢から、産業もバラエティ豊かで、とくに農業ではお茶やイチゴ・メロンの栽培、漁業では遠洋・近海のカツオ漁が昔から盛んです。また御前崎灯台や海岸を中心とした観光業も盛んで、サーフィンなどマリンスポーツを楽しむ若い人たちが多く訪れます。旧浜岡町の海岸には、地震に強固な古い岩盤（新第三系地層）を利用して建てられた中部電力株式会社の浜岡原子力発電所（約三百五十万キロワット）があり、地域に電力を供給しています。

伝統の漁業が衰退 観光客も激減

かつては、カツオ漁を中心とする漁業の町としても栄えた御前崎ですが、近年は漁獲高の大幅な減少に悩まされています。「ピーク時には一年に六十億円の水揚げ高がありました。現在は三分の一の二十億円程度になってしまいました。遠洋・近海のカツオ船の操業隻数も、最盛期の四分の一になっています」と話すのは、御前崎市役所・商工観光課長の松本正幸さん。

お問い合わせ先：御前崎市役所・商工観光課 TEL 0537-85-1135



温水利用研究センター クエとマダイの養殖場



温排水は日に1万5千トン取り入れている

静岡県温水利用研究センター

中部電力株式会社浜岡原子力発電所からの温排水を有効活用するため、昭和47年に設立された県の施設。伊豆半島から浜名湖に至る、静岡県沿岸漁業と栽培漁業の振興をはかるため、温排水を利用してマダイ・ヒラメ・トラフグ・アワビなどの種苗(稚魚・稚貝)養殖による量産を行っています。またクエなどの種苗生産技術、養殖技術の開発に取り組んでいます。

温排水とは

原子力発電は火力発電と同じように蒸気力でタービンを回して発電します。その過程で蒸気を冷やして体積の小さい水に戻すために、海水を使います。この海水は若干温度が上昇(5℃~7℃程度)して再び海へ戻されます。これが温排水です。



クエは週に2回、注文を受けた分だけ水揚げし、すぐに市内の飲食店や宿泊施設に運ばれる

“幻の魚”クエとは?

分厚い唇にギョロリとした目…ちょっとグロテスクな姿のクエ(漢字では「九鯉」)は、スズキ目ハタ科に属する大型の海水魚です。

成魚は体長60cmほどですが、中には体長1.5m、体重50kgに成長するものもあります。関東以南の太平洋沿岸から東シナ海沿岸に分布し、水深50mくらいまでの岩礁やサンゴ礁に生息。ほとんど海域を移動せず、産卵場所の近くで成長します。

“幻の魚”と呼ばれるのは、成長後深海に生息するので捕獲されにくく、ほとんど市場に出回らないからです。食通の間では、その味が魚の中でも群を抜いて旨いとほめ讃えられ、時として浜値でキロあたり5千円から1万円もする高級魚として知られています。



History 2 日本初!クエの完全養殖に成功 ユニークな特産品の誕生

完全養殖までの険しい道のり

「クエの完全養殖に成功しました!」

市役所の松本課長に電話をかけたのは、静岡県温水利用研究センターの堀内敏明所長でした。かつて御前崎では年に六千六百キログラムのクエが穫れましたが、平成十年度にはわずか五百キログラムあまりにまで減少し、文字通り「幻の魚」となっていました。そのクエの完全養殖という、日本初の快挙を成し遂げたのです。それまでの苦労を振り返って、堀内さんはこう語ります。「クエの種苗生産技術開発試験がスタートしたのは平成八年です。まず天然魚十五尾を購入して親魚の養成から始めました。その親魚を使って人工授精で生産を試みましたが、最初の数年はそのほとんどが孵化後初期の段階で死んでしまいま

した」

卵からかえったばかりのクエは環境に敏感で餌の食いつきが悪く、ウイルス感染も起りやすかったのです。「いろいろ試行錯誤を繰り返しました。そして辿り着いた方法のひとつは、二十四時間照射を続けることでクエの活動時間を長くすること。こうすることで餌の食いつきが良くなります。もうひとつはウイルス性神経壊死症(VNN)の感染を防ぐために、親魚がウイルスを持っていないかを卵の採取前から徹底的にチェックすることで。その結果、平成十二年には四十ミリサイズ

の稚魚を四千八百尾、平成十三年には二万二千五百尾を生産できました」と堀内さん。そして平成十七年、静岡県温水利用センター



御前崎市役所 商工観光課長 松本 正幸さん

History 3 クエ料理を開発・販売 大反響&大人気を呼ぶ

馴染みのないクエ料理

市と静岡県温水利用研究センター、そして御前崎観光協会による話し合いの結果、クエ料理を御前崎の新しい名物としてアピールし、人を呼び込もうという方針が決定。観光協会は市内のホテル・旅館・料理店に声をかけ、協力を求めました。そこでまず問題となったのが、クエの料理法でした。もともとクエ料理は、関西から西日本で人気の料理。昔から漁獲はあったとはいえ、御前崎でクエは食べられておらず、料理できる人がほとんどいなかったのです。

「当初集まった二十店舗の中で、クエを扱ったことがある料理人はたったの二人。大ベテランと九州出身の者だけでした。そこで平成十七年の十二月から、みんなでクエの調理方法を研究する(食味検討会)を開きました」と話すのは、現在「御前崎クエ料理組合」の組合長を務める福田昌朋さん。「食味検討会では、たとえば刺身はさばいてからどれくらい置くといちばん旨いか、どの部位をどんな料理に使うかなど、実際に調理して試食しながら検討を重ねました」と福田さん。この検討会を行う一方で、個人的にもクエの町としてクエ料理を名物として和歌山県日高市への視察も行いました。「活造りの刺身、鍋、鮎が一般的で、一万円以上のコース



静岡県漁業協同組合連合会 温水利用研究センター 所長 堀内 敏明さん

市民にPR! 御前崎市が制作したTV・CMを放送

平成20年7月から、地元の民放テレビ各局で、御前崎市の3つの特産品をアピールする15秒CMが放映されています。これは市が制作したもので、「クエクエ、ギュギュ、チャチャチャのチャ」というナレーションに乗って、(御前崎クエ)・ブランド牛肉の(遠州夢咲牛)・お茶の(つゆひかり)の可愛いイラストが登場するというコミカルなCM。最後にはサーファーに扮装をした石原市長も出演しています。楽しくて印象に残るCMの効果で、とくに子供たちがよくクエを知るようになったということです。



遠州夢咲牛
夢咲地区の管内で生産されている良質のブランド牛。快適な環境の中、特別のエサを与え愛情を込めて育てられています。平成9年には全国和牛能力共進会で内閣総理大臣賞を受賞し、国内牛肉の最高峰に輝きました。



つゆひかり
平成12年に誕生した新しいお茶。色鮮やかなグリーンと爽やかな香り、渋みが少なく茶葉の甘さが引き立つ味わいが特長です。早稲品種で、しかも静岡茶栽培の最南端ゾーン・御前崎産なので、県内でいちばん早く新茶が楽しめるというメリットもあります。



親しみやすいCMでクエの認知度を広めた

出するのかということまで検討する必要があります。例えば、都部の百貨店で御前崎クエをある程度高い値段設定にて提供し、御前崎にくればもつと安価で新鮮なクエ料理が楽しめる。というPRもセットで行えば、更なる誘客に繋がる可能性があるので。B級グルメの時代にA級グルメをどう売り込んでいくのか、今後真摯に検討していきます」

そして、今後の更なる需要増に備え、あらかじめ統一しておく必要があるのは「A級グルメとしての品質・価格」と語るのには組合長の福田さん。「天然クエよりも安価であることが養殖クエの魅力の一つですが、安すぎても価値が下がってしまいます。組合加盟店の価格を適切なレベルで統一していきたいと思えます。また、クエ一尾の大きさも一キロ以上にこだわっていききたいですね」



御前崎クエ料理組合 組合長 福田 昌朋さん

「御前崎クエ料理組合」を設立

もさらにありました。本場の日高市でもクエは自前ではなく、全国から天然ものを買い集めているのが実情。また天然ものと養殖との味の差はありませんでした」
これらの研究期間を経て、平成十九年三月、市内の四十店舗でお客様へクエの料理の提供が試験的に行われました。そこでは刺身や鍋のほか、焼き物・煮物・唐揚げなどオリジナルで開発したメニューも盛り込まれました。約二ヶ月の試験販売は、お客様の好評を得て大成功。そしてついに、その年の十一月から翌年の三月までの限定で、市内のホテル・旅館・料理店で、本格的にクエ料理の販売が開かれました。

「クエを二キロ尾仕入れたので、予想を上回る大人気で、二月には各店舗でもう品切れ状態になってしまいました。十分に手応えを感じて、平成二十年二月に(御前崎クエ料理組合)を設立しました」と福田さんは当時を振り返ります。この組合の加盟店だけが「御前崎クエ」という名称で料理を出すことができ、その証しとしてクエの剥製付きの看板を掲げて営業をします。養殖クエは、静岡県水利用研究センターが観光協会のみで販売し、加盟店は観光協会を通じて購入するというシステムです。

「現在十二店舗が加盟しています。組合費として、年会費二万円のほかに賦課金として一キロあたり百円を徴収し運営費に充当しています。組合としての決め事は、十一月

三月の期間限定で料理を提供すること。養殖のメリットは一年を通じて食べられることですが、季節感を出すための方策です。また、メニューに必ず活造りとクエ鍋を入れることにしています。いつも一キロくらいの養殖クエを使っていますが、一尾を調理するにはちょうどいい大きさなのです。大きすぎると、一度解体して保存しておく必要がある。だから本当に新鮮な活造りは、養殖クエならではのとも言えます」

マスコミ効果で大反響

御前崎クエ料理組合は「御前崎クエ」のアピールのため平成二十年一月、静岡県知事にクエ料理を試食してもらい、好評をいただきました。その様子はメディアにも取り上げられ、それ以降、県内のテレビ局や新聞社などの取材が大幅に増えました。その様子を、「御前崎クエ料理組合」副組合長の遠藤孝一さんはこう分析します。
「やはり、幻の魚、クエの

History 4

A級グルメとしての戦略を、更なるステップアップのために

料理だということがポイントでしょうね。そのうえ、天然クエと比べて味は差がないのに、価格はお手頃。おいしさも価格も納得のA級グルメであることが、大きな話題性やニュース性につながっているのではないだろうか」
かれ研修を行いました。すべての部会で、地元御前崎市の事例をケーススタディーに取り上げました。
「私は、『御前崎クエの販路開拓』をテーマにした部会で事例発表を行いました。そこで参加者から様々な意見をいただいたことと、講師から販売戦略に関するアドバイスをもらったことは大変参考になりました」と遠藤さん。「特にクエの販売戦略として、地元のみで販売するのか、東京へ進



御前崎クエ料理組合 副組合長 遠藤 孝一さん

History 5

今後の課題と展望

更なる可能性を求めて

御前崎市役所の松本課長は次のように語ります。
「温水利用研究センターの生産技術のおかげで、今やクエは『幻の魚』ではなくなりました。今後は、御前崎クエとしてのブランドを確立し、そのクエを御前崎全体の地域振興に繋げていきたいですね。クエ料理を求めて御前崎を訪れた方々に観光施設、宿泊施設を利用していただけるよう、工夫を重ねていきたいと考えています」

事業化が課題となってきました。平成二十年は五万六千尾のクエを生産しました。そのうち、五万三千尾の稚魚は放流し、一年半をかけて一キロ程度まで成長させた三千尾を観光協会に販売しました。御前崎クエ料理組合からはもっと欲しいという要望があります。現在の養殖施設の規模では一キロのクエをこれ以上養殖するスペースがないのです」と温水利用研究センターの堀内さん。

と考えています。地元へ拠出される交付金を活用し、規模な養殖施設を作り、事業主体を立ち上げる。稚魚はある程度まで温水利用研究センターが育ててから提供すれば、養殖自体はそれほど難しくありません。実現すれば、違ったサイズのクエを様々なタイミングで提供することができます。販売戦略の可能性が広がります。
地域を活性化する素晴らしいパワーを秘めている養殖クエ。今後も御前崎市の「A級グルメ」作戦から目が離れません。

電気のあるさと紀行

クエ料理、食べてみました!
グツイ外見とは違って透明感のある白身の魚で、活造りの刺身はしっかりと食感があります。上品な味わいながら、噛むにつれじんわりと旨みが広がります。他に肝臓を使った豆腐・胃袋の西京漬・皮の酢の物・骨のツミレ団子・ヒレの唐揚げ・煮ごごりなど、クエ全部を材料にした料理が並び、どれも美味でした。でも何と言ってもクエ鍋です。アラと切身と野菜がたっぷり入ったクエ鍋は、出汁が実に絶妙のおいしさ。最後の雑炊までおいしく頂きました。身も心も温まって大満足のクエ料理、おすすめです!

御前崎クエ取扱店(御前崎クエ料理組合加盟店)は、下記にて確認できます。

御前崎市観光協会

お問い合わせ先: TEL 0548-63-2001 (休館日 毎週火曜日)
URL: http://www.wbs.ne.jp/bt/omaezaki/index.html

魚食普及で 漁業の未来を切り拓く

鹿児島県の北西部に位置する阿久根市は、温暖な気候を活かした農業や水産業が盛んな地域です。特に東シナ海から獲れる新鮮な魚介類は全国的に定評がありますが、近年の漁獲量減少や魚価低迷が漁業関係者に深刻な打撃を与えています。この状況を打破すべく平成十八年、北さつま漁協では「高度衛生対応型荷捌き施設」を備えた「北さつま漁業協同組合 地方卸売市場」を開設し、水揚げされた魚の徹底した衛生管理を行ってきました。さらに、その市場の隣に漁協直営の「市場食堂ぶえんかん」をオープン。新鮮な魚料理が評判となり、連日多くの人で賑わっています。「ぶえんかん」を立ち上げ、魚食普及に取り組んでいる北さつま漁協の参事、平瀬さんにお話をうかがいました。



北さつま漁業協同組合
参事 平瀬 美広 さん
よしひろ

鹿児島県阿久根市 北さつま漁協

住所：鹿児島県阿久根市晴海町2番地

阿久根市の人口：約24,300人
阿久根市の面積：134.3km²



（聞き手 電気ふるさと編集部 三神真澄）
■なぜ、「ぶえんかん」を立ち上げようと思ったのですか？

平瀬：水産関係者の福利厚生と、魚食の普及・地産地消という二つの目的がありました。北さつま漁協は、平成十五年に阿久根市近隣の北薩地区五つの漁協が合併したものです。その際、市場を「北さつま漁業協同組合 地方卸売市場」へ集約することになり、朝が早い関係者に食事を提供する場所が必要でした。また、観光客など市場を見学に来られた人から、魚はどこで買えばいいのかわかることもあれば、その魚を提供する場所がなかったのでもありました。目の前に市場があるのに、ために、常にお客様の声には耳を傾けるようにしています。客席にアンケートを置き、毎日の朝礼で前日のお客様の声を全員で確認しています。

■新しいことを始めるにはいろいろと苦労もあつたと思いますが。

平瀬：合併当時は、魚価の低迷などに直面し、各漁協ともに厳しい状況で、何もしないわけにはいきませんでした。けれど、食堂の計画を出した段階で、漁協内部から「本当に客が来るのか」という声がありました。飲食業に関しては全員が素人。なにもない状況の中では動かせんから、実際にうまく運営されているところを見るなど勉強をするとところから始めました。平成十八年度に電源地域振興センターのマーケティング調査事業を活用することにしたのです。全国の漁協直営食堂の視察を通じてやるべき事がわかってきましたし、メニュー作りについては「道の駅あくね」でモニター調査を実施するなど、様々な支援をいただき、大変助かりました。

した。そうして進めていくことで、「これはいい」と感じてもらい、関係者から理解を得ていきました。つまり、できることから始めることで、知識も理解も広がっていったわけです。

結局、開店後大繁盛となり、今では一致団結するまでになっています。

また、近隣の飲食業者からの反発もありましたが、なるべく競合しないように、夜の営業は予約客のみに対応することや、「ぶえんかん」が混み合っているときは、他のお店を紹介するなどして理解を求めています。

■オープンが平成十九年四月ですね。

平瀬：オープンの五ヶ月前から板前を雇い入れ、本格的に準備を行いました。「ぶえんかん」は五十席という限られたスペースなので、多くの方に利用いただくためには回転を早くする必要があります。調理時間の短いメニューの選抜や厨房内の効率アップなどの試行錯誤を繰り返し、四月二十八日にオープンしました。結果は予想を大幅に上回る大繁盛で、平成十九年度は四万二千人以上の方にご利用いただきました。そして、オープンから一年半たった今でも、というか、むしろ今のほうが昨年度より来客数は増えています。



上)メニューは常時15種類以上あり、内容は常時変わる。右)看板メニュー「あくね」の華やかな盛り付け。

市外からのお客様が多く、県外からわざわざ来てくれる方もいます。リピーターが七割と多いのが何より嬉しいですね。また、市で行うウニ祭り、伊勢海老祭りなど、イベント時は長蛇の列ができるほど賑わうんですよ。

■大盛況の要因は？

平瀬：一番評価をいただいているのは、「ぶえんかん」の由来である「無塩（ぶえん）」ですかね。保存用の塩がいらぬほど新鮮という意味です。例えばキピナゴ。通常は競りから店頭で並ぶまでに何時間も経っていて、身が柔らかくなっている。しかし我々は、朝獲れたキピナゴを隣の市場で競り落とし、すぐにここで提供するので身に弾力がある。死後硬直させしていない新鮮さです。また、多くの方に利用いただく

■漁協直営なのに、市場での競りに参加するのは大丈夫ですか？

平瀬：もちろん漁協の魚を直接使うこともできますが、それはしません。魚価を守るためには、市場での競りに加わるのが重要だからです。需給バランスの関係上、買手が増えることで価格が上がりますからね。でも、漁協自体は市場での競りに参加する権利がない。そこで、漁協の仲卸子会社（株北さつま）を立ち上げ、同社が市場で競り落としたものを「ぶえんかん」で使用しています。

全国的に言えることなのですが、近年、漁獲量が多くても少なくても卸値が低くなっています。消費が少ないから魚が飽和状態なんです。このような状況の中、魚価の買い支え、漁業者を守る一助になればと思っています。

■今後の展望を教えてください。

平瀬：「ぶえんかん」の賑わいは、当初狙っていた魚食普及・地産地消ももちろんのこと、漁業関係者にも活力を与えています。「ぶえんかん」の混雑する昼時には担当ではない漁協職員も手



手際よく注文をさばっていく厨房内

「ぶえんかん」。阿久根市の魚食普及の拠点を目指している

鮮魚の販売を行う計画を立てています。そのために、「ぶえんかん」の横に阿久根の間伐材を使ったログハウスを建て、販売スペースにする予定です。また、今年一月十九日に「北さつま漁業協同組合 地方卸売市場」は、(社) 大日本水産会の優良衛生品質管理市場事業の「優良衛生品質管理市場」の認定を受けました。

食の安全への関心が高まる中、消費者にもわかりやすい形で我々の取り組みをお伝えしていきたいと考えています。

■高レベル放射性廃棄物の地層処分

現在、我が国の電力供給構造の約三割を占める原子力発電では、使用した燃料を再処理し、ウランやプルトニウムを取り出し再利用する核燃料サイクルを基本政策としています。この再処理により高レベル放射性廃棄物が発生するため、これについては人間の生活環境に影響を及ぼさない安全な処分が必要です。

平成十二年に処分の枠組として「特定放射性廃棄物の最終処分に関する法律」（以下「最終処分法」）が制定されました。同年、最終処分法に基づき、処分事業の実施主体として原子力発電環境整備機構（NUMO）が経済産業大臣の認可を受けて設立されました。高レベル放射性廃棄物の処分方法は、海外と同様に、地下三百メートル以深の安定な岩盤に埋める地層処分を行うこととしています。

最終処分法には、処分地選定については、三段階の調査（文献調査、概要調査、精密調査）を経て行うように定めています。NUMOは平成十四年から全国の市町村を対象に文献調査の区域を公募しています。

■地層処分事業と地域振興プラン

これまで、処分事業に関心を示している地域は現れているものの、最初の調査である文献調査を開始するまでに至っていません。長期間にわたる処分事業を着実に進めるためには、処分事業と地域とが長期にわたって相互に良い影響を与えながら、その地域が発展していくことが大変重要です。処分事業には、固定資産税収、生産誘発効果や雇用誘発効果など様々な経済波及効果が見込まれます。また、国の電源三法交付金やNUMOの地域共生方策等を活用することができ、地域の将来の絵姿は、地域が主体的に検討すべきですが、地域にとっては、これらをどのように地域振興に役立てるかを検討することは、必ずしも容易ではありません。このため、国やNUMOが、電気事業者の協力を得て、処分事業との共生により地域が発展する姿を提示することができれば重要な参考になります。

こうしたことから、昨年九月、地域振興構想研究会（資源エネルギー庁電力・ガス事業部長の研究会）に

《処分事業を通じた地域振興プラン》

I. 行政サービス・生活基盤関連

- ① 行政サービスの行き届いたまち
- ② 教育・スポーツ・文化のまち
- ③ 子供を育て易いまち
- ④ 循環型で環境にやさしいまち
- ⑤ 交通利便性の高いまち
- ⑥ 国際交流で発展するまち

II. 医療・福祉関連

- ① 福祉と健康増進のまち
- ② 最先端の機能を備えた医療機関の整備されたまち

III. 産業関連

- ① 農林水産業を中心としたまち
- ② エネルギー産業との共生を目指したまち
- ③ 地場産業による地域おこしで活性化するまち
- ④ 地下事業で発展するまち
- ⑤ 観光で発展するまち
- ⑥ 中心市街地の再生によるにぎわいのまち
- ⑦ 企業・研究所誘致で活性化するまち
- ⑧ 新産業を創出するまち

地域振興プランの実例～最先端の機能を備えた医療機関の整備されたまち～新潟県上越市

上越地域医療センター病院MRI整備事業

MRI（磁気共鳴診断装置）やリウマチセンターなど、最先端の機能を備えた高度な医療機関を整備し、地域住民の健康と福祉の向上を図るもの。地域外からの移住を促進するとともに、医療・福祉産業の拠点形成により、新たな就労機会の増加にもつながる。

■事業内容

病気の早期発見、早期治療による市民の健康回復と地域医療サービスの充実・向上を図るとともに、地域の中核病院として診療所や他病院との連携を強化するため、磁気共鳴診断装置（MRI）を新たに整備した。

- MRI本体整備 N=1基
- MRI室内部改修工事（シールド工事、医療ガス設備工事等） N=1式
- MRI室内部改修工事設計監理委託 N=1式

■事業成果

本事業を実施したことにより、MRIを設置していない他病院及び診療所から患者紹介があり、病診連携・病病連携が促進され、地域住民へ質の高い医療サービスを提供できるようになった。（グラフ1）

また、19年度の患者数（4月～10月計）は過去4年間の同時期と比較して増加している。（グラフ2）

グラフ1：19年度のMRI利用実績

月	利用実績 (件)	医療機関依頼数 (件)
4月	17	0
5月	39	0
6月	65	5
7月	57	9
8月	65	15
9月	48	5
10月	61	7

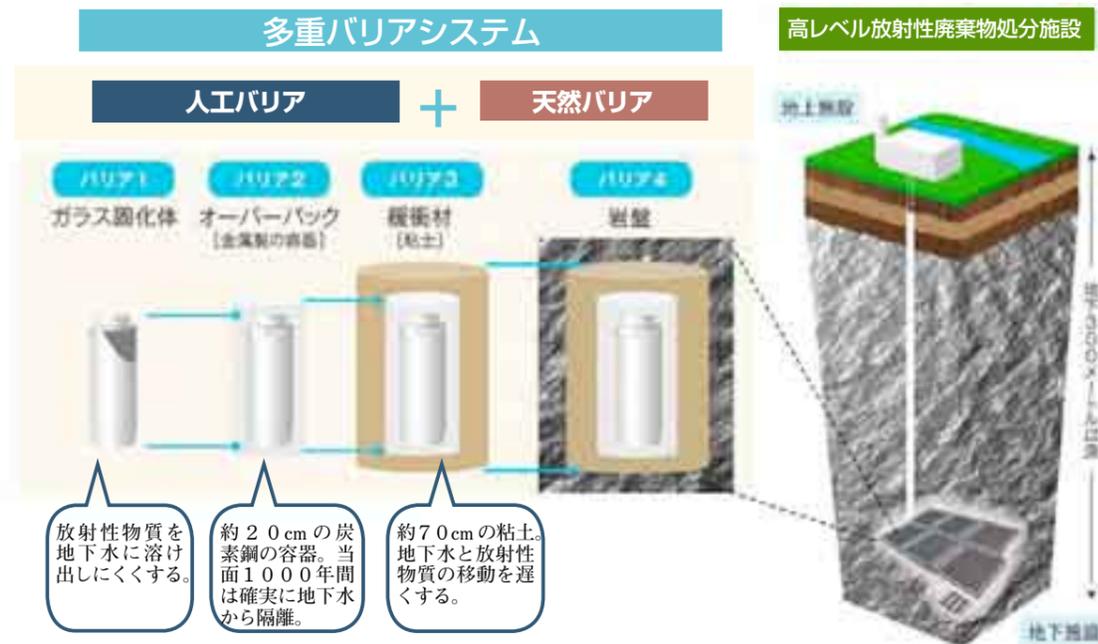
グラフ2：過去4年間と19年度の患者数比較

年度	患者数 (人)
H15	50,120
H16	52,088
H17	50,352
H18	53,720
H19	53,976

上) 上越地域医療センター病院外観
左) MRI設置状況

高レベル放射性廃棄物処分概要（イメージ）

○地下深くの安定した地層（天然バリア）に、複数の人工障壁（人工バリア）を組み合わせることにより、放射性物質を閉じ込め、人間の生活環境への影響を十分小さくする。



より詳しい内容は、「放射性廃棄物のホームページ」でご覧いただけます。
<http://www.enecho.meti.go.jp/rw/index.html>

平成21年度上期原子力発電施設等 周辺地域企業立地支援給付金について

本給付金は、原子力立地地域における雇用機会の創出と産業振興を図るため、雇用の増加を生む企業に対して、一定期間にわたって、企業の支払った電気料金等に基づき、道府県が給付金を交付する制度です。当センターでは道府県からの要請を受けて交付事務・審査事務を行っています。平成21年度上期は北海道、青

森県、宮城県、福島県、新潟県、茨城県、石川県、福井県、静岡県、滋賀県、京都府、島根県、愛媛県、佐賀県、鹿児島県の審査事務等を行う予定です。平成21年度上期募集は、平成21年4月頃行われる予定です。詳細は、募集時の「応募要領」をご覧ください。

お問い合わせ先
 (財)電源地域振興センター 立地審査課
 電話：03・5405・8113
 e-mail: ritti@dengen.or.jp

初めて申請される場合

■主な補助要件
 【電力契約】…新規立地または増設に伴う電力契約の新設または増設をしていること。
 【対象となる電気料金】…①平成20年10月1日～平成21年3月31日に支払った電気料金であること。
 ②申請者が直接契約しているものであること。
 ③産業用途の電力契約で、臨時契約等期間に制限があるものでないこと。
 【雇用】…雇用者(雇用保険の一般被保険者)が3人以上増加すること。
 【投資】…(「特例加算※」を受ける場合のみ要件とする。)
 新たな投資額：所在市町村 新設 500万円(増設250万円)以上
 隣接市町村 新設1,000万円(増設500万円)以上
※特例加算とは、製造業および自治体で支援制度を整備している特定業種に対して行う、新規に採用した人数に応じた加算のこと。

■交付対象期間
 立地(新増設)した翌期から原則8年の間で、条件を満たす期間については、継続して交付を受けることができます。ただし、前述のとおり、電気料金の支払実績等に基づいて金額が決まるので、都度(上期・下期の年2回)申請して頂く必要があります。

■交付額(算定交付額(A)と交付限度額(B)のいずれか小さい額となります)

●算定交付額(A)：契約電力分交付額(I) + 特例加算分交付額(II) (表1)

・契約電力分交付額(I)

算出単価	算定単価	
	第1欄	第2欄
～1,500円未満	750円	375円
1,500円以上 2,500円未満	1,000円	500円
2,500円以上 3,500円未満	1,500円	750円
3,500円以上 4,500円未満	2,000円	1,000円
4,500円以上 5,500円未満	2,500円	1,250円
以降1,000円刻み	以降500円刻み	以降250円刻み

①以下の計算式より算出単価(kWあたりの電気料金)を計算する。

$$\text{算出単価} = \frac{\text{半期における実支払電気料金}}{\text{実契約電力} \times \text{半期における支払月数}}$$

②①で算出した値を表1に当てはめ、算定単価を求める
 所在市町村、隣接市町村(旧隣接)：第1欄
 隣接市町村(旧外部)：第2欄

③以下の計算式により契約電力分交付額を算出する。

$$\text{契約電力分交付額} = \text{算定契約電力} \times (\text{算定単価} - \text{交付金単価} \times 2) \times \text{支払月数}$$
※1 算定契約電力は、表2の区分に応じた電力を上限とする実契約電力
 ※2 交付金単価とは、原子力発電所の設備能力に応じて設定している単価

増加雇用者数	上限
3人以上 20人未満	1,500kW
20人以上	2,500kW

・特例加算分交付額(II)
 【所在市町村】：新規に雇用した人数 × 30万円 ※期末の雇用者数
 【隣接市町村(旧隣接、旧外部)】：新規に雇用した人数 × 15万円 ※期末の雇用者数

●交付限度額(B) ※交付限度額は(1)(2)のいずれか小さい額となります。
 (1)算定電気料金交付限度額：算定契約電力 × (算定単価 × 係数1 - 交付金単価) × 支払月数
 (2)支払電気料金交付限度額：半期における実支払電気料金 × 係数2 - (実契約電力 × 交付金単価 × 支払月数)

市町村区分	係数1	係数2
所在市町村	2	1
隣接市町村(旧隣接)	1.5	0.75
隣接市町村(旧外部)	2	0.50

■既に本給付金の利用実績のある方が増設として申請する場合

本制度の交付期間は原則8年間ですが、増設した場合に次に掲げる要件を満たせば、増設の翌期から原則8年間になるまで期間を延長することができます。ただし、1事業所2回までに限ります。
 【電力契約】…工場または事業場の増設に伴い契約電力が増加していること。
 【対象となる電気料金】…①平成20年10月1日～平成21年3月31日に支払った電気料金であること。
 ②申請者が直接契約しているものであること。
 ③産業用途の電力契約で、臨時契約等期間に制限があるものでないこと。
 【雇用】…雇用者(雇用保険の一般被保険者)が3人以上増加すること。
 【投資】…新たな投資額：所在市町村 250万円以上、隣接市町村 500万円以上
 【対象業種】…製造業および自治体で支援制度を整備している特定業種であること。
※本制度は平成20年度以降に新増設があったものが対象となります。平成19年度以前の増設は、旧制度の適用となります。

青森県むつ小川原地域での 特産品ブランド化に向けた取り組み

本年度、当センターでは経済産業省資源エネルギー庁の委託により、青森県むつ小川原地域十二市町村(※十和田市、三沢市、むつ市、平内町、野辺地町、七戸町、おいらせ町、六戸町、横浜町、東北町、六ヶ所村、東通村)の特産品ブランド化を支援するための事業を実施しました。主に加工食品の製造・販売を行う事業者の皆様を対象に広く参加を募り、漁協、農協、道の駅、養蜂場及び菓子店などの六事業者の参加を得ることが出来ました。

決意を新たにされています。これらの取り組みの成果は、「成果発表会」を開催し、青森県むつ小川原地域十二市町村の皆様へ広く御紹介しました。

市町村名	出店事業者名	主な商品
十和田市	上北農産加工農業協同組合	スタミナ源たれ
		スタミナ源塩焼のたれ
横浜町	「道の駅」よこはま・菜の花プラザ	焼肉のたれ「辛味家」
		菜の花生はちみつ
東北町	市川養蜂場	ほたて炊き込みご飯の素
		女王蜂のりんご酢
六ヶ所村	遠田秋月堂	餅りんご酢
		ハケ
		白のハケ
		黒のハケ
七戸町	とうほく天開グリーン・ジ・アース	ひらめスモーク
		いか沖漬
5市町村 6団体	泊漁業協同組合	長芋漬物 しそ
		いか沖漬
5市町村 6団体	泊漁業協同組合	長芋漬物 キムチ
		長芋漬物 醤油
5市町村 6団体	6団体	他商品全64種

表)「青森の味まつり」出店者及び主な商品一覧
 左上)専門家による指導
 左下)生産者と消費者のふれあい「青森の味まつり」

事業内容としては、販売方法や首都圏での消費動向に関する専門家の指導機会を設け、商品改良や販促物制作・改良などの支援を行いました。また、消費者の生の声を聞く機会として、一月十四日(水)から十九日(月)までの六日間、「青森の味まつり」を東京都葛飾区のイトーヨーカドーのARIO亀有にて開催し、多くの皆様に御来場いただきました。参加事業者の皆様はそれぞれ、商品改良のヒントを得るなど、今後の展開への



お問い合わせ先
 (財)電源地域振興センター 振興調査部
 電話：03・5405・8112
 e-mail: chousai@dengen.or.jp

「第4回産品相談・商談会」を開催しました

去る平成二十二年二月三日(火)、「第4回産品相談・商談会」を東京都港区のホテルアジュール竹芝にて開催しました。全国から三十三市町村、四十八団体の参加があり、会場内は熱気に包まれていました。

今回は展示会形式として、参加団体がブースで産品を紹介し、バイヤー等が自由に会場内を見て回るといったスタイルで実施しました。これまでの面談形式は「一対一」でじっくりと話が出来たメリットがありましたが、更に多くのバイヤーと会える機会を望む声も寄せられていました。そこで、全ての参加団体が全てのバイヤー等と接触することができるよう、今回の形式を採用しました。

会場には、三十八名のバイヤー等が来場し延べ約四百件に及ぶ「相談・アドバイス」や、「今後繋がる商談」等が熱心に進められていました。

参加団体の各ブースは様々な工夫を凝らしたディスプレイで、「地域」や「産品」の特色を大いにアピールしていました。多くのバイヤーとの接触は勿論の



ディスプレイ完成、朝礼中



バイヤーと商談

お問い合わせ先
 (財)電源地域振興センター 販売支援課
 電話：03・5405・8119
 e-mail: hanbai@dengen.or.jp

コンサルティング強化事業の実施報告

コンサルティング強化事業は、経済産業省資源エネルギー庁の委託を受けて、電源地域が抱える問題に対する相談や要望について、必要に応じてその内容に適した専門指導員を自治体へ派遣し支援する事業です。(一つの事業につき概ね3回まで)

今年度は北海道の岩内町から鹿児島県のいちき串木野市まで全国各地で

19件の事業を実施しました。商店街の活性化事業や定住促進に関する研修会など多種多様な相談や要望にお応えしており、参加した住民や関係者の方からは、「非常に参考になった。」「来年度もぜひ、活用したい。」などといった感想がありました。

今年度の代表的な活用事例は次のとおりです。



課題整理型
地元の魅力再発見のため参加者全員が意見を出し合うワークショップ
(千葉県鎌倉市)



講演会型
直売所立ち上げに向けて「観光カリスマ」の講演
(愛媛県伊方町)



研修会型
今後の公務員制度改革に向けた新たな人事評価制度構築のための研修
(佐賀県玄海町)

※このような事例以外にも事務局支援型、実技指導型、創造・開発型等、指導対象や目的により様々なパターンに対応可能です。ご相談いただいた課題に応じて最適なコンサルティングの手法を提案いたします。

活用事例

「薬膳料理の開発、販路開拓等に対する指導・助言」

鹿児島県いちき串木野市

【相談内容】
市として取り組んでいる「食のまちづくり」の一環として、薬草、薬膳料理の効能、市場について知識を深めるとともに、薬膳料理の開発を行い販路の開拓を試み、将来的には農業者の所得向上、後継者の養成につなげる方策について検討したい。

課題整理・研修会・実技指導複合型

第1回 今後の事業の方向性について検討

しっかりしたコンセプトを立て、推進体制を整理した。



第2回 薬膳料理研究講演会及び薬膳料理調理実習

講演会では、郷土食を薬膳の理論で組み立て直すという『ふるさと薬膳』について、多くの参加者が理解を深めた。試食会での反応は上々であった。



第3回 薬膳弁当等の開発及び祭りでの出店・販売

薬膳弁当や薬膳うどんのレシピを作り、それを基に地元のイベントに出店、試験販売し消費者の反応をみた。

地元の声

2つのイベントで薬膳弁当と薬膳うどんをそれぞれ出品したところいずれも好評でした。特に薬膳弁当は予想以上の売れ行きで、売り切れ後に問い合わせるお客さんも数多く見られました。

今回の事業では、成果品としての食の提供もそうですが、主体となった生活研究グループのメンバーの皆さんが、事業を通してこれまでの活動を見直し、今後どのように活動の幅を広げていけるのか検討をはじめると意識が変わったことが一番の成果だと思います。

【Vol.14 読者の声から】

●宮城県丸森町の行政で取り組んでいる移住者促進の記事は、これから地方が活性化するための新しい形ではないかと思った。
(鹿児島県揖保市 女性)

●特集で取り上げられた宮城県丸森町の行政の仕掛けと住民力…すごく今気になります。行政職員としてどうあるべきか考えさせられました。
(宮城県延岡市 女性)

●各地の様々なイベントでのまちおこの努力が参考になりました。
(神奈川県相模原市 男性)

●産品自慢の「さばのへしこ」は、意外な特産品でした。理想的な特産品の生まれ方ですね。
(千葉県君津市 女性)

●沖縄体験ニライカナイのリピーターが多いという点、その魅力が参考になりました。
(千葉県君津市 女性)

●発電所見学会などのイベントは、今、オール電化がもてはやされている中、電気との関わりを知ることにも役立ちます。
(岐阜県可児市 女性)

【読者プレゼント】

今号の特集「Pick Up」にご登場いただきました御前崎市観光協会のご厚意により、「御前崎産お茶」「しらす」「干し芋」のセットを五名様にプレゼントいたします。

とじ込みのアンケートハガキに本誌へのご意見、感想などをご記入の上、平成二十一年四月二十日(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。

【御前崎市特産品セットに関するお問い合わせ先】
御前崎市観光協会
0548-63-2001



【今号で紹介した電源市町村の発電所データ】

●特集(表紙) 静岡県御前崎市
表紙裏の目次欄を参照

●ふるさと応援団 鹿児島県阿久根市
川内原子力発電所隣接
出力:178万kW 事業者名:九州電力株式会社

●電気のふるさと産品自慢 青森県三戸町
澄川地熱発電所隣接
出力:5万kW 事業者名:東北電力株式会社

【人事往来】

●電源立地都道府県知事(平成20年11月~平成21年1月選挙分)

都道府県名	氏名	当選月日
栃木県	福田 富一	11月16日
山形県	吉村 美栄子	1月25日
岐阜県	古田 肇	1月25日

●電源地域市町村首長(平成20年11月~平成21年1月選挙分)

市町村名	氏名	当選月日
天龍村(長野県)	大平 巖	11月2日
釧路市(北海道)	蝦名 大也	11月2日
雲南市(島根県)	速水 雄一	11月9日
恵那市(岐阜県)	可知 義明	11月9日
砺波市(富山県)	上田 信雅	11月9日
新居浜市(愛媛県)	佐々木 龍	11月9日
刈羽村(新潟県)	品田 宏夫	11月11日
宇都宮市(栃木県)	佐藤 栄一	11月16日
那覇市(沖縄県)	翁長 雄志	11月16日
柏崎市(新潟県)	会田 洋	11月16日
南魚沼市(新潟県)	井口 一郎	11月16日
北杜市(山梨県)	白倉 政司	11月16日
南砺市(富山県)	田中 幹夫	11月16日
西条市(愛媛県)	伊藤 宏太郎	11月16日
只見町(福島県)	目黒 吉久	11月16日
三戸町(青森県)	竹原 義人	11月16日
上北山村(奈良県)	福西 浩	11月18日
朝日町(山形県)	鈴木 力幸	11月18日
勝山市(福井県)	山岸 正裕	11月23日
美里町(熊本県)	長嶺 興也	11月23日
大津町(熊本県)	家入 勲	11月25日
神石高原町(広島県)	牧野 雄光	11月25日
大豊町(高知県)	岩崎 憲郎	11月25日
北中城村(沖縄県)	新垣 邦男	11月25日
魚沼市(新潟県)	大平 悦子	11月30日
四日市市(三重県)	田中 俊行	11月30日
桑名市(三重県)	水谷 元	11月30日
横浜町(青森県)	野坂 充	12月2日
宇治市(京都府)	久保田 勇	12月8日
宜野座村(沖縄県)	東 肇	12月9日
大間町(青森県)	金澤 満春	12月16日
深浦町(青森県)	吉田 満	12月21日
白桦市(大分県)	中野 五郎	1月11日
平谷村(長野県)	小池 正充	1月13日
十和田市(青森県)	小山田 久	1月18日
菊川市(静岡県)	太田 順一	1月18日
西都市(宮崎県)	橋田 和実	1月18日
小松島市(徳島県)	稲田 米昭	1月18日
芦北町(熊本県)	竹崎 一成	1月18日
飯南町(島根県)	山崎 英樹	1月18日
大鹿村(長野県)	柳島 貞康	1月18日
池田町(福井県)	杉本 博文	1月20日
伯耆町(鳥取県)	森安 保	1月20日
南越前町(福井県)	川野 順万	1月25日
松阪市(三重県)	山中 光茂	1月25日
高島市(滋賀県)	西川 喜代治	1月25日
唐津市(佐賀県)	坂井 俊之	1月25日
大洲市(愛媛県)	大森 隆雄	1月25日
宇治田原町(京都府)	奥田 光治	1月27日

■ 産品自慢 — Vol.15 青森県 さんのへまち 三戸町

ジョミ



上) ガマズミ100%の天然果汁「ジョミ」
右) ガマズミの実。三戸地方では、古くはマタギの秘薬とされていた



青森県の南部に位置する三戸町は、リンゴをはじめ、葉タバコや畜産が盛んな自然豊かな町です。古くは、山の神信仰に根ざす独特の猟法で熊など大形の獣を捕える狩猟者集団「マタギ」がいた地域でもありました。

そのマタギからの伝承で「山の幸、ガマズミの果汁が健康に良い」というものがありました。その伝承に着目し、青森県工業総合研究センター、青森保健大学、

三戸町ジョミ生産組合の産学官の研究開発で生まれたのが、ガマズミ100%の天然果汁『ジョミ』です。

ジョミとは、ガマズミの三戸地方の呼称です。日本全土に自生して

いますが、その成分や実のなり方は各地で違いがあります。寒すぎると実がつかず、気温が高いと栄養価が低くなるのです。研究の結果、三戸町のガマズミは日本の植物の中ではなかなか見られないポリフェノールの一種クロロゲン酸が多く、その他アントシアニン類、クエン酸など、現代人にとって必要不可欠な成分が含有されていることがわかりました。昼夜で寒暖の差がある三戸町はガマズミにとって相性が良い地域だったのです。

三戸町ジョミ生産組合では、安心・安全を心掛け、野生のガマズミを集めて畑に植栽し、一貫した生産管理をしています。そして、完熟した果実のみを使用するなど、こだわりを持った生産を心掛けています。

平成15年には、全国地場産業大賞（経済産業省中小企業庁主催）で優秀賞を受賞。今では三戸地方や青森県の特産品として好評を博しています。

味は少々酸味が強く、色は鮮やかな赤色です。健康目的の飲料として毎日少量を召し上がる方も増えてきました。また、カクテルベースとしても用いられるなど、利用の仕方も広がってきています。

三戸町ジョミ生産組合や関係者は、農業振興や健康増進のためになる『ジョミ』をもっと多くの方に知ってもらい、全国に販売していきたいと考えています。



ガマズミは無化学肥料、無農薬に近い栽培を行っている

お問い合わせ先

三戸町ジョミ生産組合 TEL. 0179-23-4404 (澤田)

株小野寺醸造元 TEL. 0179-23-3070 FAX. 0179-22-0151