

電気のふるさと

電源地域ニュース

青森県六ヶ所村 特集号

トップにきく

古川 健治 さん × 新 欣樹

(六ヶ所村長)

(財団法人電源地域振興センター理事長)

PICK UP!

「幻の焼酎」が村に活気を呼び込む

～六ヶ所村が生んだユニークな特産品～

My Angle ～専門家の視点から～

商店街活性化方策実現に向けて

センター掲示板

エネルギープラザ
2009 in おおい 他

産品自慢

山くじら (島根県美郷町)





六ヶ所村長
ふるかわ けんじ
古川 健治 さん

昭和9年生まれ。六ヶ所村立尾駈小学校、十和田市立東小学校等の教諭を経て、昭和55年、十和田市立清水小学校教頭。昭和59年、十和田市教育委員会指導主事を経て、昭和61年三沢市立淋代小学校校長。平成10年、六ヶ所村教育委員会教育長を経て平成14年7月より六ヶ所村長に就任。現任2期目。

■青森県六ヶ所村 (人口:約11,000人 面積:253.01km²)

下北半島の南東部、太平洋側に位置する六ヶ所村は、イカ・サケ・マス漁などの漁業や、長芋・大根などの畑作野菜栽培が盛んな地域です。また、原子燃料サイクル施設、風力発電施設等を有するエネルギーのまちでもあります。現在はさらに、国際核融合エネルギー研究センターの準備や、液晶関連産業を中心としたFPD(フラット・パネル・ディスプレイ)産業の拠点形成など、国際科学技術都市の確立を目指しています。

■原子力関連施設

ウラン濃縮工場、低レベル放射性廃棄物埋設センター、高レベル放射性廃棄物貯蔵管理センター、再処理工場(建設中)、MOX燃料工場(建設中)

事業者名:日本原燃株式会社

■今号の表紙

馬門川中流の滝(青森県六ヶ所村)

トップに
きく

青森県六ヶ所村

古川 健治 さん × 新欣樹

(六ヶ所村長)

(電源地域振興センター理事長)

「厳しいながらも豊かな自然溢れる六ヶ所村。誕生から百二十年を迎え、原子燃料サイクル事業を中心に「エネルギーの村」として更なる飛躍を目指す古川六ヶ所村長にお話を伺う。」



村の最北端周辺の海岸には「タタミ岩」と呼ばれる奇岩が広がる。絶好の釣りポイント。



小川原湖。村の最南部に位置する汽水湖。水産資源が豊富で、シジミやシラウオ、ワカサギなどが獲れる。



六ヶ所村は年間を通じて「ヤマセ」が吹き、津軽平野からの西風も吹くため、安定して風力発電を行える。

誕生から百二十年 大還暦を迎えた六ヶ所村

新・六ヶ所村は、明治二十二年の町村制施行に伴い六つの集落が集まり誕生したのですが、この六つの集落は名馬の産地で、各集落の名はそれぞれ馬に由来しているとか。

古川村長: そうなんです。現在の六ヶ所村であるこの地は、古来より名馬の産地として知られており、各集落の名前の由来は、その昔、源頼朝公に「生食(イケツキ)」という名馬を軍馬として提供したことに端を発すると言ひ伝えられています。その馬の門出たところが「出戸(でこ)」、馬の身丈が鷹待場の架(かほこ)」、馬の背中が沼のように平らだったので、「平沼(ひらぬま)」、尾が斑になっているので「尾駈(おぶち)」、さらにその馬に鞍を打ったので「倉内(くらうち)」、馬を鎌倉に引き渡すために泊まったところを「泊(とまり)」と呼ぶようになったようです。

新: その六つの集落が一つになり村が誕生して、今年で百二十年になる訳ですね。

古川村長: 人間で言うと、明治の町村制施行より今年で二回目の還暦を迎えることになりました。私は、昨年「未来大開」と言う目標を掲げまし

たが、百二十年を迎える今年はこの「未来大開」に向けて新たに出發する年だと考えています。

そのため、
・人材を育成し、人を繋げる事業
・環境を大事にし、自然を繋げる事業
・心を繋げる事業

これらを、三つの柱として掲げています。その具体的な事業として
・村内の中学生までの生徒全員に本の寄贈(人材)
・各自治会での植栽活動の奨励、浄化センターにおける
百二十本の植樹(環境)
・村民のシンボルとしての村民憲章碑の作成(心)
を実施いたしました。

江戸時代、まだ六ヶ所村となる前ですが、この辺りの集落は、貧しい村の代表・代名詞でした。そんな村を支えてきたのは、貧しいながらもまじめに生活してきた祖先の勤勉さに他なりません。この祖先の弛みない努力が次の世代につなげることで百二十年を迎えての私の使命であると考えています。

厳しい自然と、六ヶ所の開発 交付金の活用

新: 六ヶ所村では、資源エネルギー庁が公募する「次世代エネルギーパーク」について、東北では初めて認められました。

古川村長: 六ヶ所村では、蓄電池を併用した大規模風力発電、地熱等の新エネルギー施設、石油備蓄基地、原子燃料サイクル施設、国際核融合エネルギー研究センターなどの幅広いエネルギー関連施設を通じて「エ



エネルギーの村「ろっかしよ」を全国に広く発信するとともに、これら科学と自然の共生・協和を考えたまちづくりを打ち出していきたいと考えています。

新「科学と自然の共生・協和」とは、素晴らしいお考えだと思います。そう言えば、こちらに向かう際に、大きなガラス張りの温室を見ました。あれは何かの事業ですか。

古川村長・あれは、花卉栽培の温室です。花卉栽培としてはアジアで最大級の温室で、六ヶ所村は、冬の気温は厳しいものの、太平洋岸に面しており積雪はそれほど多くないことと、夏が涼しく気温が二十五

度程度までにはならないため、植物にとつて温度管理がしやすいことから、この自然環境の特性を活かした環境に優しい事業として、年間約四百万鉢出荷しています。

新自然環境と言えば、六ヶ所村は、夏は「ヤマセ」（北東風）の影響を受けて夏でも肌寒い日があったり、冬は地吹雪が荒れ狂うこともしばしばある非常に厳しい自然環境だと伺っています。

古川村長・太平洋から近いこの周辺は、ヤマセの影響をまともに受けます。二十年前ほどまでは、稲に実が入らない「ケガツ」と呼ばれる現象も数年に一度起こっていました。



電源地域振興センター理事長
あたらし きんじゅ
新 欣樹

昭和18年生まれ。昭和40年、通商産業省入省。科学技術庁長官官房長を経て、中小企業庁長官などを歴任。石油公団理事などを経て日本原子力発電株式会社副社長、平成21年7月より財団法人電源地域振興センター理事長。



文化交流プラザ「スワニー」。国際交流的な機能、原子力に関する国際会議場としての機能、地域住民の文化活動、文化交流、人材育成の機能を担っている。

新電源三法交付金事業と言えば、文化交流プラザ「スワニー」もそうですね。

古川村長・はい。スワニーは、国際シンポジウムも開催できる施設で、村の文化の核となっています。

エネルギーのまち 六ヶ所

新六ヶ所村は、原子燃料サイクル事業、国際熱核融合研究施設、風力発電など、「エネルギーの村」として、広く知られるようになりましたが、現在に至るまでのご苦労やご努力についてお聞かせ下さい。

古川村長・原子燃料サイクルは今の村の発展の基礎となる部分ですが、その「危険性」に対する理解促進を常に図る必要があります。かつては、六つの集落において、原子燃料サイクル事業の賛否をめぐり村を二分するような時期もありましたが、現在



毎年10月に行われる「ろっかしよ産業まつり」で催される「鮭のつかみどり」。海外の方も多数参加する、国際色豊かなイベント。

では、ある程度理解を得られ一つにまとまっていると思います。

I T E R（国際熱核融合実験炉）計画は、本体炉は残念ながらフランスに設置されることとなりました。また、平成二十二年三月に完成いたします国際熱核融合研究施設が、フランスの実験炉とうまく連携して魅力のある研究施設となることを期待しております。

研究施設の建設に伴い、世界中から多くの科学者がいらつしやいます。その方々にとつても、良い住環境を提供できるよう努めております。そのためには、その方々のお子様たちが安心して教育が受けられる環境が必要と考え、村に「インターナショナルスクール」を受け入れました。現在、六ヶ所村には科学者の子供が七人いらつしやいますが、た

また、昭和五十年代の半ばに年間通じて道路が通れるようになるまでは、地吹雪のために、半年以上もの間、隣の集落に行くこともできず、各集落が孤立するようなどころでした。それから、かつては「半農半漁で冬は出稼ぎ」が村の基幹産業とならざるを得ないほど、厳しい自然状況でした。現在では、稲作に代えて寒冷な気候に強い長芋などの畑作を行うことで、ヤマセがあつても一定の収穫ができるようになりました。

新長芋は現在、全国的にも有名な産品になっており、長芋を原料に作った焼酎まであるんですね。いよいよ三年熟成のものがこの秋に初出荷されるとか。

古川村長・はい。これも、言わば一種の原燃効果なんです。日本原燃㈱に九州から出向されていた方が、出勤途中に畑に放置されている規格外の長芋を目にして、「もったいない。何とかならないか」と発想したのが始まりです。その後、焼酎のメッカ、九州の酒蔵にお願いし開発されたのですが、開発にあたっては、相当の苦労があつたと聞いております。

ただ、出荷当初は評判が今ひとつで、県内で取り扱ってくれる販売元がなく苦労いたしました。が、三年くらい時間をかけて口コミで広がり、今ではある程度売れるものとなりました。



尾駈(おぶち)沼。白鳥やカモ、オジロワシなどの野鳥が飛来する。周囲には原子燃料サイクル施設が建ち並ぶ。

とえその子供が一人であつたとしても、その子供に対し十分な教育を受けさせてあげたいと思つています。

新六ヶ所村は、ドイツのヴァーレーンと友好都市であることに加え、原子燃料サイクル事業ではフランスからも多くの科学者が訪れています。それに加えてI T E R計画。これらを通じてどんどんと国際化していくことが期待されます。

古川村長・設備だけでなく、それが村の文化・学術の向上に繋がるものとなって欲しいと願っています。

次なる還暦に向けて 今後の展望

新では、最後に今後の取り組み等について。

古川村長・原子燃料サイクル事業については、これはもう、計画通りに操業して欲しいと願うばかりです。



「六趣醸造工房」。ここで造られる長芋焼酎「六趣」は村の新しいシンボルとなった。

平成十八年に完成しました「六趣醸造工房」では、レギュラータイプの「六趣」を年間六万本を生産しており、少しでも多くの方に工房に足を運んでいただきたいという思いから、毎日六十本を同工房で直接販売していますが、ほぼ毎日、完売するという状況です。「六趣」については、その付加価値を高めつつ生産していきけるような販売戦略を打ち出し、村民に喜ばれる村の特産品にしていきたいと思つています。

新これは、電源三法交付金事業ですね。

古川村長・はい。総事業費約七億一千万円の内、約六億八千万円ほどを交付金で賄っております。

「六趣」は、その特性上六ヶ所での生産が難しい大麦を除き、全てを地元の特産品を用いて製造しており、第一次産業の発展にも繋がります。

また、I T E R計画においては、魅力ある研究を行い、次世代炉に繋がる内容にしていきたい。世界に通用する新たな科学技術の創生。そのためにも、人材育成が重要であると考えています。

六ヶ所村では、第三次六ヶ所村総合振興計画を策定し、村の将来像を「自然が彩る豊かな未来を拓く『躍進・発展のまち』〜人と文化を育み科学と産業がはばたく〜」と定めています。貧しかった時代の祖先の弛みない努力とその勤勉さを忘れることなく、次なる還暦に向けて進んでまいりたいと思つています。

まずは、十一月十八日に行う百二十周年記念行事には、六ヶ所ではじめて完成した「六趣Special」で乾杯したいと思います。

新ありがとうございます。



「六ヶ所村制施行120周年記念式典」で式辞を述べる古川村長。式典後の祝賀会では、この日蔵出された「六趣Special」で乾杯が行われた。

「幻の焼酎」が村に活気を呼び込む

「焼酎の本場は九州」のイメージを吹き飛ばして、北国生まれの本格焼酎「六趣」が人気を呼んでいる。既成概念にとらわれないことなく、地元特産の長芋を有効活用して新しい道を切り開いた、六ヶ所村の活動をレポートした。



概要

デビューから十七年、長芋焼酎「六趣」の評判はじわじわと広がり、今や人気が沸騰して、地元の人でも入手しにくい「幻の焼酎」と呼ばれるまでになった。六ヶ所村は平成十八年から、地元製造工場を建設。増産と地元生産の体制づくりに取り組んできた。なぜ焼酎文化のない青森県から人気焼酎が生まれたのか。高まる需要に、村はどう応えようとしているのだろうか。

CHAPTER 1 (P. 8)

常識破りの長芋焼酎が誕生

畑に放置されていた規格外の長芋を利用して焼酎を造れないか……。九州人の提案を、村はどうして採用したのか。焼酎文化のない村で、誰が造るのか、どうやって売ることなのか。様々な困難を乗り越えて「六趣」が誕生へ。

CHAPTER 2 (P. 9)

地元生産で「六趣」を特産品に

高まる人気とブランド確立化を背景に、村は地元で製造工場を建設する。県外への委託から脱却して、どのように「六趣」造りに取り組んだのか。地元での生産にこだわるその真意は。

CHAPTER 3 (P. 11)

農業・観光振興も視野に推進

長芋焼酎「六趣」の成功は、村の産業にどんな影響を与え、どんな取り組みが始まっているのか。「六趣」に続く新たな特産品は誕生するか。そして村が考える、特産品を活用した「まちおこし」とは。

長芋焼酎の地元製造工場 ～六趣醸造工房～

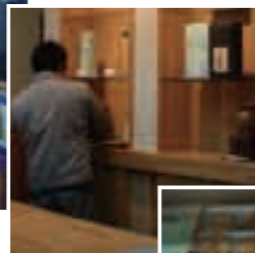


毎朝10時の開館を前に、工場には直売の「六趣(レギュラー)」を求めて、県内外から来たお客様の長い行列ができる。

六ヶ所村の長芋を使った焼酎「六趣」は、開発・発売時から宮崎県の蔵元において製造してきた。しかし人気が高まり、慢性的な品薄状態が続くようになると、平成18年3月に地元製造工場として「六趣醸造工房」が建設された。現在は「六趣」すべてがこの工場生産されている。



工場内には見学通路や試飲カウンター、土産物販売コーナーがあり、観光の拠点にもなっている(毎週月曜休館日)。また、工場では「六趣(レギュラー)」の直売も行っている(毎日限定60本)。



試飲カウンターでは、無料で「六趣(レギュラー)」を試飲できる。



長芋など六ヶ所村の農産品を使った菓子類を販売するコーナーもある。

工場内には見学通路があり、解説パネルで「六趣」の製造工程を紹介している。

〈工場の概要〉

- 創業：平成18年4月
- 敷地面積：約6,000m²
- 建物面積：1,808.90m² (1階1,543.88m²、2階265.02m²)
- 所在地：青森県上北郡六ヶ所村鷹架内子内337-3

常識破りの長芋焼酎が誕生

きっかけは村に来た九州人のひらめき

青森県は、日本一の長芋の生産地である。下北半島のヤマセ(北東風)の影響を受ける六ヶ所村では、冷害に強く土壌に適した作物として長芋づくりが盛んで、長さ一メートルにもなる立派な長芋が収穫される。しかし、中には途中で折れたり、形が悪かったり傷ついたりして出荷できない規格外品があり、かつて農家はこれを畑に放置していた。

平成二年、九州電力(株)から六ヶ所村の日本原燃サービス(株)(現在の日本原燃(株))に売却していた田嶋典明さんは、大量の長芋が畑に捨てられている光景を通勤バスの中から眺め、日頃から気にかけていた。「もったいない、何かに利用できないだろうか…。」



社団法人九州経済連合会
地域政策部長 田嶋典明さん

うか…。そう考えた田嶋さんは、ふと故郷の九州に自然薯(山芋)を原料とした焼酎があることを思い出したという。「山芋焼酎があるなら、長芋焼酎もできるはず」と確信はあったものの、青森県は焼酎に馴染みが薄い土地柄。それでも田嶋さんは、思いきって村役場へ行き、村長にそのアイデアを提案した。

「面白い、やってみよう」村長の一声でスタート

当時の土田村長は、原子力に依存しないまちづくりを模索していた。まずはやってみるを信条としていた村長は、田嶋さんの話を聞き「面白い」と感じ、アイデアの採用を決断。そして平成三年、山芋焼酎を製造している宮崎県の酒造会社に連絡を取り、長芋での焼酎の試作を依頼したところ、これを引き受けてくれ、試行錯誤の末に大麦を加えることで見事な長芋焼酎が完成したのだった。

さて、試作品は完成したものの、特産品として販売していくために、誰が造り、どうやって売ることが課題となった。県内に焼酎乙類を製造する酒蔵はない。また酒税法上、新たに酒類製造免許が必要となるものの、取

得には様々な条件が伴う。村内で検討した結果、試作を依頼した宮崎の酒造会社に本製造を委託することになった。本製造にあたって、田嶋さんや村の担当者は何度も現地に足を運んだ。そして、原料の長芋を送り、製造本数は年間最低ロット数である二千五百本とし、完成品はすべて村が買い取ることで製造を委託した。

様々な壁を乗り越え、じわじわ人気広がる

酒類の製造・販売においては、酒税法の定めにより、製造・卸売・小売すべてに国の免許が必要となる。宮崎の酒造会社は、青森での販売はできない。六ヶ所村には当時十一カ所の小売店があったが、卸売業者はいなかった。そこで、近隣市町村で村内の小売店に酒の卸売を行っていた卸売業者を探した結果、十和田市において酒造・卸売を営み、村内の全小売店に酒の卸売を行っていた酒造会社に打診。業者は、焼酎を試飲して「この味なら大事に育てればいける」と判断し、依頼を受けてくれた。

次に課題となったのは価格設定である。焼酎文化のない土地でお客様に買ってもらうためには、同量の日本酒より価格を安くする必要があると考え、販売価格は一般的な日本酒の価格を少し下回る八百五十円で設定することに。ここで問題とな



村の大地が育む長芋。規格外品のうち、良質なものが焼酎造りに用いられる。

るのが青森(宮崎間の輸送コストだ。手ごろな価格に抑えるためにも輸送コストをできるだけ抑えなければならぬ。あらゆる手段を検討したが、なかなか良案が見つからず苦慮していたところ、たまたま自分のトラックで宮崎に長芋を運んで販売し、帰りにミカンを運んで地元で販売していた村の議員から、「トラックの空きスペースであれば長芋焼酎を格安で運搬してもよい」と提案を受けた。

「偶然と幸運の積み重ねもありますが、やはりみんなの情熱があればこそできたと思います。それに村長の『前に向かう姿勢』のおかげです」と田嶋さんは当時を振り返る。新しい焼酎は、六ヶ所村の趣、味わいにちなんで土田村長が「六趣」と命名。地元の小売店や飲食店で販売されたが、予想されたこととはいえ数年間は売れ行きが芳しくなく、店頭に残るほどだった。それでも村の土産物として口コミでじわじわと人気を広がるとともに、「六趣」を三年以上熟成させた「六趣Special」も販売、これも大人気となった。

CHAPTER 2

地元生産で「六趣」を特産品に

電源三法交付金を活用し「六趣醸造工房」を建設

やがて、平成十年代からの焼酎ブームや消費者の健康志向もあって、「六趣」人気は急騰した。宮崎での年間生産量はレギュラーで二万本、スペシャルが千二百本と増えたが、村内の小売店ではいつも入荷直後に品切れ状態であった。全国的にも、個人のホームページや雑誌などに掲載され、「六趣」はブランドとして定着して、「幻の焼酎」と言われるようになった。

そんな状況が続く中、村では高まる需要に応じて、電源三法交付金を活用し、平成十七年六月から「六趣」を地元の特産品として独自に生産できる工場の建設に着手。翌年の三月に現在の「六趣醸造工房」が完成し



六趣醸造工房
総務部・製造部主任 鈴木 洋介さん

た。製造・販売および工場施設の管理運営を第三セクターの六ヶ所地域振興開発(株)に委託し、晴れて「六趣」は地元で生産することになった。「地産の特産品を原料に使うことを条件に、酒造免許が交付されました。当初は宮崎の酒造会社を見学し、六趣醸造工房と同じ設備を導入している鹿児島蔵元へ研修にも行きました。また、日本酒の杜氏の指導を受け、麹づくりなどを見てもらいました」と語るのには、六ヶ所地域振興開発(株)の鈴木洋介さん。鈴木さんは工房で「六趣」製造の中心的役割を担っている。一年目は、六月から製造を開始し、十一月にはレギュラー二千本を初出荷した。

需要の動向を見ながら、さらに「六趣」を育てたい

翌平成十九年には、年間でこれまで宮崎で造られていた量の三倍にあたるレギュラー六万本を生産した。「当初計画では徐々に増産していく予定でしたが、地元産「六趣」の売れ行きも好調だったので製造計画を大幅に変更しました。現在もフル稼働で生産していますが、それでも常時品不足状態です」と鈴木さんは



■本格長芋焼酎「六趣」ラインナップ

六ヶ所村特産の長芋を原料として、独自の製法で生み出された本格長芋焼酎「六趣」。さわやかな呑み口の中に活きる、どっしりとした力強いうまさ人気を呼んでいる。2種類の味わいの他に、寿用のレギュラー・ミニボトルがある。

- ① 六趣 (レギュラー)
容量／900ml アルコール度数／20度 約90日間貯蔵
- ② 六趣 Special
容量／720ml アルコール度数／35度 3年以上貯蔵
- ③ 寿・六趣
容量／300ml アルコール度数／20度 約90日間貯蔵
※村内のみの限定注文発売(引出物や記念品として)。

人に飲んでもらうことのほか、PRのために工場に足を運んでもらう仕組みでもあるという。

現在、常時工場に勤務する従業員は五名で、そのうちの三名が製造担当者。繁忙期には昼夜を問わず、仕込みに掛かることも。さらに生産量を増やすためには、設備と人員の拡充が必要となってくる。しかし、鈴木さんは、需給のバランスが大切だと話す。「工場の生産能力や需要の動向なども考えあわせ、短期の動向だけに囚われず、しっかりと将来を見据えて「六趣」を育てていきたいですね」



蒸留された原酒は貯蔵タンクで約90日間熟成される。

技術を受け継ぎつつ村ならではの味わいを

六趣醸造工房での生産当初、生産地が変わって味も少し変わったという声が、以前からの「六趣」ファンの中から聞かれた。酒類はみなそうだが、焼酎の味わいも「原料」「水」「気候」によって違ってくる。また、詳



麹づくりや仕込み、アルコール発酵、蒸留など、たくさんの工程を経て、長芋焼酎に生まれ変わる。

「六趣Special」はホワイト・オークに貯蔵され、3年以上熟成される。

CHAPTER 3

農業・観光振興も視野に推進

地産の原料を使って、さらなる特産品開発も

「六趣」の生産は、毎年全収穫量の1割前後に達する規格外の長芋の活用で道筋をつけた。農家としては、それまで捨てていたものに価格がつくので大歓迎だ。当初、年間十六〜二十トンだった使用量は、地元工場建設前までに六十トンに増え、現在ではさらに多くの長芋が使用されている。生産本数の増加は、全体的な長芋消費量の増加とともに、広い目

で見れば六ヶ所村名産の長芋を全国にアピールすることにもなった。また「六趣」の成功は、新たな特産品づくりに取り組もうとする意欲を高めた。六ヶ所村では、地元の農産物を原料とした新商品の開発に取り組みむこととしている。このように「六趣」の大人気は、村の農業にも刺激を与えている。

農業だけでなく観光振興にも大きな刺激に

特産品の開発は、地元における原料の生産拡大とともに、新たな農産物の開発にも繋がっている。村では現在、青森の気候・風土に適さないとされていた柑橘類のカシスや、ウコンの栽培に挑戦中だ。特産品づくりを核にして、農業の新しい取り組みが始まっている。

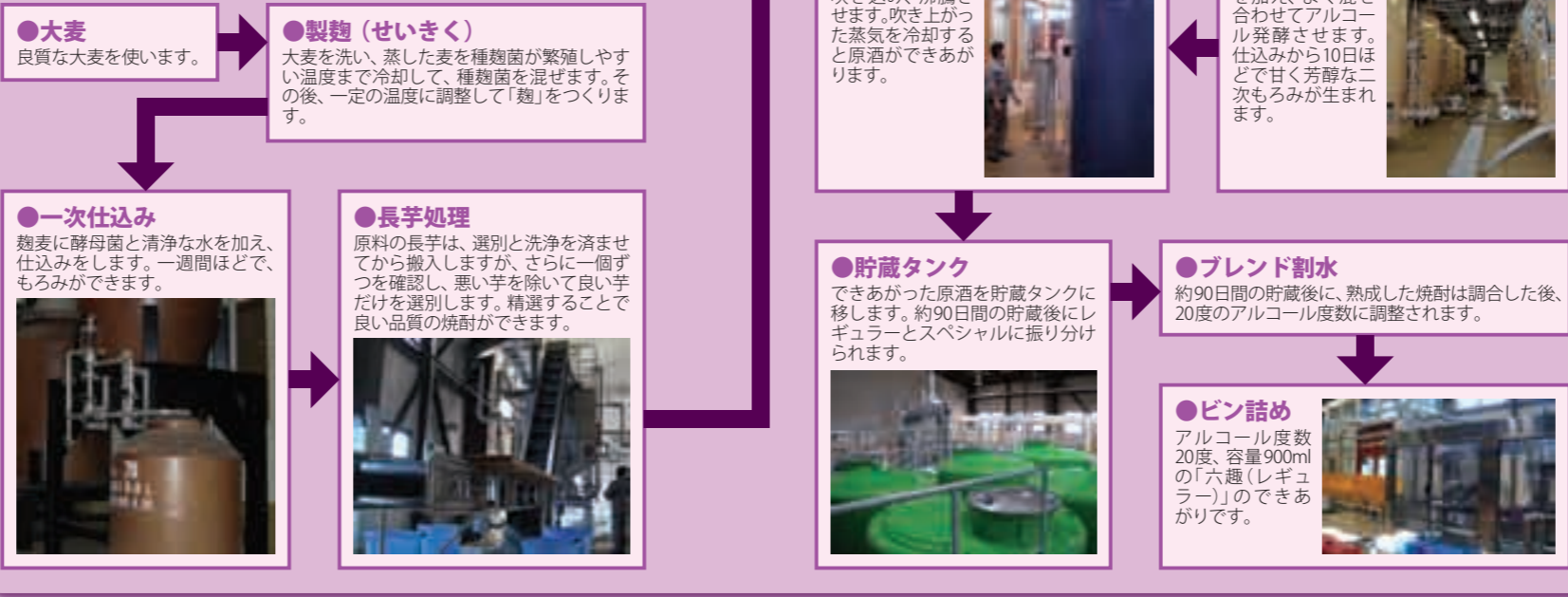
特産品がもたらす効果は、観光振興の面でも期待されている。「六趣」に関しては、見学通路や試飲カウン

細に技術を受け継いだとはいえ、伝統ある九州の酒造会社を持つ豊富な経験と技が造り出した味とはどうしても少し違ってくる。だが、この違いにこそ意味があり、これが本場の地場産の味わいなのだと言われている。水、気候とも宮崎とは違いますが、最も違うのは原料の長芋です。これまでは宮崎までの輸送にどうしても時間を要していましたが、地元で生産することで、今まで以上に新鮮な長芋を仕込むことができま

す。規格外といっても、長芋の品質は超一級。この六ヶ所村ならではの味わいを楽しんでほしいと思います。今年十一月からは、いよいよ六趣醸造工房で生まれた「六趣Special」も発売。今後は年間三、四千本の生産を見込んでいます。また、新しい「六趣」のアイテムも検討中とのこと。冬場はとくに寒冷な気候のため休止（メンテナンス期間）となるが、直接販売など工場はファンの要望に応えるべく精一杯のフル稼働を続けている。

「六趣」の製造工程

まず、大麦で麴を作り、一次仕込みを行う。次に、洗浄などの処理をした長芋を蒸し、それに一次仕込みしたものを合わせて二次仕込みを行う。これを蒸留してできあがった焼酎を、レギュラーはタンクに約3ヵ月、スペシャルはホワイト・オークに3年以上貯蔵して熟成させる。最後に割水をブレンドしてビン詰めし、製品として「六趣」が出荷される。



ターを備えた「六趣醸造工房」と、隣接する温浴施設「スパハウスろっかぼっか」（浴場・レストラン・宴会場などを備える）内の飲食店での取り扱いを中心に、観光ゾーンの整備に活用する道を探っている。また村では、ふれあいイベントとして「産業まつり」や「たのしみべ！フェスティバル」を開催。特産品を

PRしながら、これを交流の推進に活用している。さらに、新たな特産品を開発するための人材育成・研修にも力を注いで行く考えだ。常識にとらわれず外部の人のアイデアを柔軟に取り入れ、積極的な行動力がかつてない長芋焼酎という特産品を生み出した六ヶ所村。これからのチャレンジにも期待がかかる。



「スパハウス ろっかぼっか」。露天風呂をはじめ、和室付貸切風呂やヒバ風呂、子供も楽しめる「きっずぶろ」など、アイデアいっぱいの日帰り温泉施設。「六趣醸造工房」と併せて立ち寄る観光客も多い。

長芋を使った商品のほかにも、地元産のブルーベリーを使ったジャムやジュース、ゼリーやまんじゅうなどの和菓子も土産店で販売されている。

外部の目とノウハウを自在に取り込み村の活力に



毎年5月に開催される「たのしみべ！フェスティバル」。県内で春一番に打ち上げられる花火大会や、子供から大人まで楽しめるイベントが盛大に繰り広げられる。

本財団では、地域活性化に取り組む電源地域市町村が抱える問題の解決や課題の克服を目的とした「コンサルティング強化事業」を実施しており、専門指導員の派遣（アドバイス）およびサポートを行っております。
今回は、平成20年度に実施した活動の中から、北海道岩内（いわない）町における事例について、指導していただいた専門家より、商店街活性化方策実現に向けた活動やポイントを紹介していただきます。

テーマ 商店街活性化方策実現に向けて

専門指導員

東北ジャイロ流通研究所

こやなぎ よしてる
所長 小柳 剛照 さん

福島県郡山市出身。
昭和46年東北大学卒業、福島県職員となる。
店づくり、商店街活性化支援を目指し、平成5年に“卒サラ”。
その後は講演と執筆で逆手流活性化法を全国に届けている。
講演は北海道から沖縄まで、通算約1,500回。

近著『目指せ、お金をかけない店舗活性化・確実実践マニュアル』（タカラ印刷）
『プロ販売員を育てる10通の手紙』（織研新聞社）

http://www.koyanagimeijin.com/



案件

北海道岩内町の商店街は、郊外型大型店等の進出により、買い物客の減少や閉店、空き店舗の増加が顕著になっている。再び市街地に賑わいを取り戻すための方策として、「来店動機」をつくり、集客を図るイベントを行うこととした。まずは各地で成功事例があり、すぐに実行可能な「スタンプラリー」を実施した。



再び来店してもらえる『お店づくり』がカギ

■スタンプラリーのチカラ

岩内町は北海道のほぼ西端に位置する、日本海に面した町です。人口は約一万五千人。

かつては漁業や水産加工業で栄えた町でしたが、それらの産業の衰退や、人口減少に歯止めがかからない状況から、町内の商業環境にも衰退傾向が目立つようになりました。商店街の通行量がめっきり減少し、空き店舗が次第に増加してきたものです。

ただ、衰退傾向にあるとはいえ、町内の各商店街は、町役場や商工会議所の支援を受けて、さまざまなイベントを実施してきた実績があります。そこで、元気な商店街風景を取り戻すきっかけになればと思い、私が発案し、各地で成功を確認することができた「スタンプラリー」を、岩内町でも実施するよう提案しました。

■来店動機をつくる

一般的にスタンプラリーというと、商店で買い物をするごとに、スタンプを押してもらい、それをためていくというイベントです。でも、このスタンプラリーでは、お買い物をする必要がありません。住民は参加店を訪問すれば、それだけでスタンプを押してもらえます。そして、スタンプ五個ごとに一回のくじ引きができて、参加店の商品が必ず何か当たります。さらに、参加店全店のスタンプを集めた人は、パーフェクト賞に応募できて、当選すれば、素晴らしい賞品セットがゲットできる、というものです。

岩内町では、例年開催される「べに子のひな祭り」に合わせて、スタンプラリーを実施することにしました。「各店に飾られるひな人形を見て歩くついでに、スタンプ集めを楽しんでくださ

スタンプラリーを通して一度も来店したことのない人に店のことを知ってもらおう

い」という主旨です。

岩内町では、参加店は六十六店舗にのぼりました。実施時期は、二月中旬から三月上旬という寒い時期。でも、多くの住民の方々が、参加店を回遊し、スタンプ集めを楽しみました。その結果、来店者は延べ二万七千人。全店を回ってパーフェクト賞に応募した人は、百三十九人。つまり参加店ほどの店も、必ず百三十九人以上の人が、訪れたということです。

さて、このイベントの本当の目的は「来店動機」でした。消費者は、一度も入ったことのない店は、「入ったら、何か買わないと出られない」と考えがち。でも、スタンプラリーなら、「スタンプをもらいに来ました」と、平気でドアを開くことができます。店に入ってみれば、スタンプをもらうついでに店内を観察し、好感をもてば、今度はお客として買い物に来よう、と思う人が現れるでしょう。

さらには、スタンプ五個ごとに、参加店の賞品がもらえることが、次の工夫です。つまり、店が当たりくじを提供すれば、その当たりくじを引いた人は賞品をもらうために、再度その店を訪れることになります。二度もドアを開けて、しかも賞品までもらえたなら、消費者にとってその店は、もうおなじみの店に近くなっているはずなんです。

■消費者も店も、楽しく得をする

このイベントが成功してきたのは、消費者も店も、楽しく得をするからでしょう。消費者にとつては、賞品をもらえて得する上に、知らなかった店を見て歩けるのはとても楽しいことです。そして店の側も、スタンプラリーに参加すれば、これまで一度も来店したことのない人たちが、次々と来店してくれることになりました。そこでお茶での接待などのおもてなしを心がければ、新しいお客様を増やすきっかけになる、ということなんです。

■基本は「この指とまれ」

この方式のスタンプラリーは、経費が比較的小さいことも特徴です。最低限必要なものは、スタンプ台紙の印刷費だけ。賞品は、「二度来店する人を増やしたい」という店が自主的に提供してくれるからです。しかもイベントではあっても、店主は店を離れる



店舗ごとに飾られるひな人形が、町の商店街を華やかに彩る。本格的なものから手作りのもの、「べに子」を模したものなどバラエティに富んでいて、見るだけでも楽しい。

必要がまったくありません。また、立地の悪い場所にある店も参加できるのも強みです。

ただし、スタンプラリーを必ず成功させるために、一つだけ注文を出しておきました。それは「この指とまれ」を原則にすることです。つまり商店街活性化が目的ではあっても、商店街の全店を参加させるのではなく、やりたいう店だけを参加させるということです。気の乗らない店を参加させてしまうと、住民がスタンプをもらいに行つたとき、いやな顔での応対をしかねません。そういう店主がいたら、他の参加店まで印象を悪くしてしまうからです。以上のようなことを心がけて、岩内町はみごとにスタンプラリーを成功させました。そしてこのイベントは、どのまちでも実施可能です。ただし、「この指とまれ」の原則だけは、ぜひお忘れなく。



商店街活性化方策実現に向けての研修。「元気が出る店づくり、商店街づくり」「商店街活性化のヒント」「元気が出るまちづくり」のテーマで3回開催。商店街活性化のための全般的指導、市街地に賑わいを取り戻すため「空き店舗対策事業」の具体化に向けた指導を実施。



(上)スタンプラリー用紙。今年度は99店舗がひな飾りを展示。66店舗がスタンプラリーに参加した。
(右)スタンプラリー参加店舗の店頭告知。「べに子」とは北海道の方言でタラコのこと。岩内名物のスケウダラにちなんだキャラクター。

「エネルギープラザ2009 in おおい」を開催しました

平成二十一年十一月十二日(木)、十三日(金)の二日間、福井県おおい町において「エネルギープラザ2009 in おおい(主催：経済産業省資源エネルギー庁、おおい町)」を開催いたしました。

初日の開会式・各検討会等には全国の原子力立地市町村の自治体職員を中心に約三百名の参加者が集い、はじめに主催者を代表して経済産業省資源エネルギー庁横尾英博電力・ガス事業部長と時岡忍おおい町長が、次いで後援団体として旭信昭福井県副知事、最後に実施主体として森詳介財団法人電源地域振興センター会長(電気事業連合会会長)の挨拶がありました。その後、本年八月二十一日にグラウンドオープンした複合レジャー施設「うみんびあ大飯」で現地意見交換会を実施するとともに、地域振興事業検討会を二日間にわたって開催いたしました。

本年度は、各自治体の共通課題として、少子高齢化時代のまちづくり検討会



開会式の様子



検討会の様子

- ・協働によるまちづくり事業検討会
 - ・観光事業検討会
 - ・特産品開発事業検討会
 - ・産業立地事業検討会
- を設け、「自立した特産品開発を目指したおおい夢工房の取組み」など全ての検討会において、開催地おおい町の取り組み事例を基にした実践的な検討内容となりました。各検討会場では、おおい町の地域振興関係者を交え、おおい町と参加者の地域の課題を共有化し、その克服に向けた活発な意見交換や情報交換が行われました。
- お問い合わせ先■
 (財)電源地域振興センター普及啓発課
 電話：03・5405・8128
 e-mail: fukyu@dengen.or.jp

「でんきのふるさと 青森下北半島げんき祭」を開催しました

平成二十一年十一月二十七日(金)、二十八日(土)の二日間、東京電力(株)からの委託を受け「でんきのふるさと 青森下北半島げんき祭」を有楽町の東京国際フォーラム内にある「ごほんミュージアム」で開催いたしました。

これは、電源立地地域と電力消費地域の相互理解を促進するため、首都圏の方々に、物産販売・観光案内等を通じて「でんきのふるさと」である青森県下北地方について紹介するとともに、下北地方で準備を進めている原子燃料サイクル施設などについて紹介し、首都圏の方々に原子力発電の位置づけ・必要性を正しく認識していただくものです。



津軽三味線奏者の山田洋幹さんによる演奏などの楽しいステージ



下北半島の新鮮な海・山の幸などの特産品を販売



むつ市のキャラクター「ムッシュムチュラン1世」も登場

当日は、下北地方の特産品の販売やプレゼント、観光地の紹介や津軽三味線の演奏、下北クイズ大会、特産品等が当たるお楽しみ抽選会など、様々なプログラムで下北地方の良さを多くの皆さまに知っていただきました。

- お問い合わせ先■
 (財)電源地域振興センター普及啓発課
 電話：03・5405・8128
 e-mail: fukyu@dengen.or.jp

【読者プレゼント】

今号の「トップにきく」[PICK UP]にご登場いただきました六ヶ所村役場のご厚意により、「六趣(レギュラー)」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、感想などを記入の上、郵送、またはFAXでお送りください。FAXの場合は、アンケートはがき両面の質問項目の回答をA4サイズの紙に記入してお送りください。ハガキが切り取られている場合は、(財)電源地域振興センター 普及啓発課(電話：03・5405・8128)までご連絡ください。



今号のプレゼント「六趣(レギュラー)」

〆切は平成二十二年一月十二日(消印有効、FAXは同日到着分)。ご応募お待ちしております。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。

FAXでのプレゼント応募先：
03-5405-8103
(財)電源地域振興センター普及啓発課

●「六趣」に関するお問い合わせ先
 六ヶ所地域振興開発株式会社
 〒039-3213 青森県上北郡六ヶ所村鷹架内子内337-3
 TEL:0175-71-3335 FAX:0175-71-3336
 http://rokushu.com/

【今号でご紹介した電源市町村の発電所データ】

◆表紙/トップにきく/PICK UP!
 青森県上北郡六ヶ所村 P.2を参照

◆My Angle ~専門家の視点から~
 北海道岩内郡岩内町
 泊原子力発電所 隣接
 出力:115.8万kW(1、2号機計)
 事業者名:北海道電力株式会社

◆産品自慢
 島根県邑智郡美郷町
 明塚水力発電所 所在
 出力:2万5,000kW
 潮水力発電所 所在
 出力:3万6,000kW
 粕淵第二水力発電所 所在
 出力:1,200kW
 事業者名:中国電力株式会社

【人事往來】

●電源立地都道府県知事(平成21年8月~10月選挙分)

都道府県名	氏名	当選月日
茨城県	橋本 昌	8月30日
宮城県	村井 嘉浩	10月25日

●電源地域市町村首長(平成21年8月~10月選挙分)

市町村名	氏名	当選月日
美濃加茂市(岐阜県)	渡辺 直由	8月23日
白川町(岐阜県)	今井 良博	8月23日
安芸市(高知県)	松本 憲治	8月23日
八代市(熊本県)	福島 和敏	8月23日
本別町(北海道)	高橋 正夫	8月25日
下郷町(福島県)	湯田 雄二	8月30日
高浜市(愛知県)	吉岡 初浩	8月30日
占冠村(北海道)	中村 博	9月1日
胎内市(新潟県)	吉田 和夫	9月6日
志賀町(石川県)	小泉 勝	9月6日
二別市(北海道)	牧野 勇司	9月13日
ニセコ町(北海道)	片山 健也	9月13日
いわき市(福島県)	渡辺 敬夫	9月13日
東海村(茨城県)	村上 達也	9月13日
渋川市(群馬県)	阿久津 貞司	9月13日
大洲市(愛媛県)	清水 裕	9月13日
八幡平市(岩手県)	田村 正彦	9月27日
知多市(愛知県)	加藤 功	9月27日
一関市(岩手県)	勝部 修	10月4日
上市町(富山県)	伊東 尚志	10月4日
川根本町(静岡県)	佐藤 公敏	10月4日
岬町(大阪府)	田代 堯	10月4日
高原町(宮崎県)	日高 光浩	10月4日
遠軽町(北海道)	佐々木 修一	10月7日
遠野市(岩手県)	本田 敏秋	10月11日
鶴岡市(山形県)	榎本 政規	10月11日
越前市(福井県)	奈良 俊幸	10月11日
安曇野市(長野県)	宮沢 宗弘	10月11日
えびの市(宮崎県)	村岡 隆明	10月12日
吉賀町(島根県)	中谷 勝	10月13日
矢部村(福岡県)	田島 富士雄	10月13日
八雲町(北海道)	川代 義夫	10月18日
横手市(秋田県)	五十嵐 忠悦	10月18日
鉾田市(茨城県)	鬼沢 保平	10月18日
加賀市(石川県)	寺前 秀一	10月18日
牧之原市(静岡県)	西原 茂樹	10月18日
設楽町(愛知県)	横山 光明	10月18日
浜田市(島根県)	宇津 徹男	10月18日
たつの市(兵庫県)	西田 正則	10月18日
水巻町(福岡県)	近藤 進也	10月18日
佐賀市(佐賀県)	秀島 敏行	10月18日
平戸市(長崎県)	黒田 成彦	10月18日
江迎町(長崎県)	亀山 春光	10月18日
由布市(大分県)	首藤 奉文	10月18日
会津美里町(福島県)	渡部 英敏	10月20日
愛川町(神奈川県)	山田 登美夫	10月20日
仙北市(秋田県)	門脇 光浩	10月25日
にかほ市(秋田県)	横山 忠長	10月25日
みなかみ町(群馬県)	岸 良昌	10月25日
片品村(群馬県)	千明 金造	10月25日
上越市(新潟県)	村上 秀幸	10月25日
長野市(長野県)	鷲澤 正一	10月25日
紀北町(三重県)	尾上 寿一	10月25日
新宮市(和歌山県)	田岡 実千年	10月25日
大田市(島根県)	竹腰 創一	10月25日
津和野町(島根県)	下森 博之	10月25日
三朝町(鳥取県)	吉田 秀光	10月27日

産品
自慢

山くじら

(島根県
美郷町)

害獣イノシシが高級食材「山くじら」に変身、
害獣問題を逆手にとった食からの町おこしの柱「おおち山くじら」



(右)「山くじら」盛り合わせ。「山くじら」とはイノシシ肉のこと。古来、仏教では獣肉を食べることは禁忌であり、「山くじら」と称して食していたことに由来する。また、食感や色味がクジラ肉に似ているからという説もある。

(右下)平成21年10月5日、美郷町合併5周年を記念して「山くじらレストラン」を開催。住民約200人が「山くじら」を使った焼肉やマーボ豆腐、から揚げ南蛮風、佃煮に舌鼓をうった。

(下)平成21年6月10日、島根県松江市で開催された全国食育推進大会に参加。「食からの地域おこし」をテーマに、イノシシ被害対策から獣肉の有効利用、地域おこしの様子を「山くじら料理」と一緒に展示。写真はスギで作ったイノシシ。



「えっ、これがイノシシ？言われなければ何の肉かわからない」「臭くない」
急峻な山々に囲まれ、中国地方一の大河、江の川が大きくU字に蛇行する島根県美郷町。山くじら料理を食べた訪問者からは、異口同音にそのような言葉が返ってきます。「春から秋口にかけて捕獲した赤身のイノシシ肉は臭くてまずい」という先入観を払拭する獣肉、それが「おおち山くじら」です。

鳥獣による深刻な農作物の被害という全国共通の問題に対して、以前は駆除し理めていた美郷町。しかし、夏場のイノシシを町の自然が育んだ恵みと捉え、「夏でもおいしい野趣あるイノシシ肉」という触れ込みで特産化しました。今では、関東や関西の有名ホテルやレストランで、フランス・イタリア料理のジビエ(獣肉料理)の高級食材として提供されたり、季節限定で地元の野菜やこんにゃく、鍋専用味噌と一緒に「山くじら鍋セット」として販売したりするなど、ふるさとの味を都会へ届けています。また、小中学校の給食にも使われるようになりました。
害獣イノシシが「山くじら」となったシンデレラストory?は十年前に遡り

ます。農家や猟師で編制する駆除班が生産者組合となって、研究機関や大学と連携。駆除期間に捕獲したイノシシを、生きたまま食肉処理施設に運ぶ生体捕獲や放血方法、肉質データなどを調査・研究。その結果、落ち着いた紅色で、菌ごたえがあり、赤身あつさりのイノシシ肉本来の味を伝えることが可能になりました。

イノシシ肉は味噌やカレーなどで臭みを消す調理方法がとられがちですが、上手に放血し素早く食肉処理された「山くじら」は臭みがなく、塩コショウで肉本来の味を楽しむことができます。

害獣問題を逆手にとって誕生した「山くじら」は、食を通して町の人の和を深めることにつながりました。さらに、都会の料理人を含めた人と人の交流の輪を広め、農業や食、教育、環境、地域を結び、少子高齢化率の高い美郷町の人々の、ひたむきで前向きな営みを如実に表す商品となりました。現在も、「山くじら」は美郷町が誇る地域ブランドとして成長中です。

ぜひ、美郷町の「山くじら」を堪能して、地域の活気の源となった「山くじら物語」を体感してみてください。

●お問い合わせ先／美郷町役場 産業振興課 TEL:0855-75-1214 <http://www.town.shimane-misato.lg.jp/>