

# 戦略的な産品開発で まちの活性化を目指す

青森県・風間浦村の「鮫鱈」と佐賀県・玄海町の「葉草」、ともに地域を代表する「産品」として注目されています。「産地と消費地の連携」や「学官連携」など連携の手法でまちのブランド化を目指す2つの町村を紹介します。



## ブランド化戦略で 鮫鱈を観光の目玉に

東京神田の老舗割烹も注目する  
「風間浦鮫鱈」

「風間浦村の輸送体制がしっかりしているの、鮮度の良い鮫鱈の刺身をお客様に提供することができません。鮫鱈料理もゆくゆくは産卵期を除いて通年で出せるように工夫していきたいです」

そう話すのは、作家池波正太郎も訪れたという東京神田の、天保元年創業、180年の伝統を今に伝える老舗鮫鱈料理店の「神田 いせ源」の立川博之さん。テレビ番組で鮫鱈料理の取材を受けた際、その産地である風間浦村の鮫鱈漁の映像を見て興味をもったのがきっかけで、



一旦安静化させ、身が落ち着

いたところで「活メ」にして

青森県風間浦村



風間浦村 (URL  
http://www.kazamura.jp/)

に出向き鮫鱈を直接仕入れることを決めたという。他の魚種と比べ鮫鱈の鮮度はわずか1日しか保てない。また、水揚げしやすく「活メ」して配送したのでは身の旨みが落ちてしまい、おいしく

風間浦村では、駒嶺剛一風間浦村商工会長が代表取締役を務める株式会社駒嶺商店が、鮫鱈専用の生簀を作り、風間浦村で水揚げされた鮫鱈を

## 鮫鱈のブランド化を進める 風間浦村

温度管理を万全にしたうえで発送しているそうだ。立川さんは多いときは1週間で150〜200kgの鮫鱈を風間浦村から仕入れており、趣向を凝らした料理をお客様に提供している。この春からは株式会社駒嶺商店の協力も得て鮫鱈のトレーサビリティも始めるといふ。いまは予約したお客にしか出せない刺身もゆくゆくは予約なしでも提供できるようにしたいとのことであった。

青森県下北郡風間浦村は、投石による布海苔養殖法（海中に石を置き布海苔を付着させる養殖法）発祥の地として、また作家井上靖が「海峡」の終局を執筆した場所として知られており、夏場はスルメイカ漁で賑わう場所である。

青森県の鮫鱈の漁獲高は900t前後、そのうち約1割に当たる100t前後が風間浦村で水揚げされている。鮫鱈というと茨城県というイメージを持つ方も居ると思うが、ここ数年で茨城県における鮫鱈の漁獲高は年間60t前後に減っており、風間浦村も刺身で出す店は限られるが、産地を知らずに風間浦産を鍋で食した人は多くいるものと思われる。「それだけに活きたまま水揚げさ



風間浦村独特の鮫鱈の捌き方「雪中切り」が行われているところ



れ高値で取引され、他との差別化が図りやすい鮫鱈をブランド化することで「風間浦村をアピールしたい」と昨年村制120周年を迎えた風間浦村役場の産業建設課木下弘美産業振興グループリーダーは語る。傷をつけない活きた鮫鱈の水揚げはこの土地独特の「空縄釣り漁業」や「固式刺し網漁業」によるもので、他の土地の鮫鱈と異なり水揚げによる身のストレスも少ないという。鮫鱈の肝や心臓を生で食することが出来るのは風間浦村ならではということ、2年前から下風呂温泉郷にも協力を呼びかけ鮫鱈祭りを開催し、毎年2月には風間浦村独特の鮫鱈の捌き方である「雪中切り」を目玉としたイベントを開催し、鮫鱈のブランド化に向けた取り組みを進めているところである。更に、鮫鱈を風間浦村の冬の観光の目玉にして、いざれば鮫鱈を軸とした村の六次産業化も図っていききたいとも語る。ただ、現状では風間浦村で水揚げされた鮫鱈が市場にどう出回っているかは把握するまでに至らず、ブランド化戦略会議



風間浦鮫鱈の刺身

風間浦鮫鱈は大きく重い。もちあげるのもやっ



(上)薬用植物栽培研究所の外観  
(左下)少なくなりつつある甘草  
(右下)薬草のひとつナツスイセン



官連携で生薬の栽培システムの開発に着手したという新聞報道が大きな話題となっている。

期待されているのは漢方薬の約7割に配合される「甘草」だ。文字通りの独特の強い甘味を持っている。この甘味の本体がグリチルリチンで、含有率が2.5%以上になると漢方薬

# 薬 草を軸に世界を視野に入れた町のブランド化を目指す

佐賀県玄海町

## 大学との官学連携で「薬用植物栽培研究所」を開設

「生薬危機」という言葉がある。少子高齢時代において漢方薬の原料である生薬の需要が高まっているが、近年その供給が厳しいところからこの言葉が生まれた。日本の漢方薬の約8割は中国産。その中国から

佐賀県玄海町では、平成20年3月に、全国に先駆けて九州大学と「共同研究に関する覚書」を締結した後、九州大学および長崎国際大学と官学連携を行い、平成23年5月に「薬用植物栽培研究所」を開設した。活用したのは「核燃料サイクル交付金」や「電源立地地域対策交付金」。町有地1万8,000㎡を町が整備して栽培温室や研究棟などを建設し、九州大学・長崎国際大学はこの施設で薬用植物の研究開発と土壌の研究を行っている。



では今後他地域との差別化や加工品の開発、魚価のアップに繋がるようにブランド基準を決め、地域団体登録商標の取得に向けて検討を進めたいとしている。また、4〜6月に獲れた鮫も実は美味しいということをもっと広めていきたいということ



とであった。

風間浦村の鮫に関するお問い合わせは、ゆかい村鮫鱈ブランド化戦略会議（風間浦村産業建設課 ☎0175・35・2111、風間浦村商工会 ☎0175・35・2010）まで。

の原料として使用され、それ以下は各種飲料や菓子類の甘味料として使用されている。

グリチルリチンの含有率の多い甘草は乾燥地帯に自生する。降水量の多い日本では漢方薬の原料となる甘草の栽培は難しいといわれ、それ故に高品位の甘草が育つ土壌と栽培方法を研究する「薬用植物栽培研究所」の成果に期待が集まるのだ。

この高品位の甘草の量がある程度確保できれば、漢方薬を含めた様々な産業への波及効果は大きい。また、その栽培法の開発が成功すると農家の甘草栽培のみならず製薬会社などの企業誘致も視野に入り、玄海町に新たな産業の芽が生まれ、町の活性化にもつながることになる。

## 薬膳料理を開発する主婦グループを結成

一方、そうした町の動きに呼応するかのように生まれたのが「玄海薬膳まんま隊（代表、小豆智子氏）」だ。薬用植物を使った料理を作ろうと集まった旅館や飲食店のおかみさんや農家の主婦6人で結成された。まんまとはお母さんを表す「まんま」、ごはんを表す「まんま」、素材

そのものを表す「まんま」を意味し、そして玄海町のありのままでもてなそうとの思いを込めてつけたネーミング。「郷土食

は日本の薬膳」というコンセプトで、玄海町の食材や薬草を使いながら、命の源である「食」についても考えようという活動を行っている。

結成以来、専門家である東方健美研究所の新倉久美子氏のアドバイスを受けながら、様々なレシピを開発してきており、薬用植物栽培研究所の開所式や、九州各県町村協議会・長崎県協議会および九州電源地域市町村協議会の研修などに、「薬膳料理」を提供してきた。そこでの高評価もあって、グループ内のおかみさんたちが経営する旅館・飲食店や弁当惣菜店ですでに「薬膳料理」や「薬膳弁当」として販売している。今後は、他の地域づくり団体との連携を図りながら交流事業の展開を含め「薬草の町・玄海町」として新たなブランド化を目指す。

従来の地域資源である「浜野浦の棚田」に加え、来年度開業予定の「玄海エネルギーパーク」や、この「薬用植物栽培研究所」「薬膳料理」と、町の未来は「玄海町から『世界』へ」という大きな夢に向けて広がっていくことになる。



九州各県町村協議会協議会の研修に出された薬膳料理



レシピを開発中

旅館や飲食店のおかみさんや農家の主婦で結成した「玄海薬膳まんま隊」

