

電気の ふるさと

Vol.55
2019.3
Spring

ふるさと便り ～町長室から～

福島県広野町 遠藤 智 町長

特集 協働と連携によるまちづくり②⑧

豊かな町の資産をさらに磨いて
新たな地平を切り拓く

自然にこだわるまちづくりを推進する
宮崎県綾町の取り組み

【写真】青森県六ヶ所村「ぼんてん山からの景色」



福島県広野町

えんどう
さとし
遠藤 智 町長



視界のない中で航海をして
いるような8年間

平成25年12月に町長として就任した時の私の命題は、「避難した住民が故郷に戻って生活を取り戻し新たなふるさとでの生活の営みを成し得ていく」でした。毎年目標を立てて取り組んできましたが、

本年は「ふる里復興・創生「新生の年」と位置づけ、日本一元気な町づくり」を目標に掲げて、震災から新しい時代の、新たなまちづくりに向けて、全身全霊、全力で取り組んでいるところです。

震災から8年になりますが、苦勞したことといえば、ひとつは、全く住民がいなくなったところ

ふるさと 便利 ～町長室から～

【広野町情報】

〔面積〕
58.69km²
〔人口〕
4,741人(平成31年2月末現在)
〔発電所データ〕
東京電力フェUEL&パワー株式会社
広野火力発電所



に、住民の生活環境を整えることでした。5年かけて平成28年3月に『ひろのてらすイオン広野店』をスタートさせることができました。住民の医療、福祉、介護、障がい、子育て支援など生活に直結する支援が2つめ。3つめは賠償問題です。

平成23年10月に緊急時避難準備区域が解除されましたが、住民の皆様現在の帰還率は約90%、「みなし居住率」が140%です。「みなし居住率」とは、帰還された住民の皆様と、住んでいるが住民票を持っていない方々を含めた居住率のことです。帰還困難区域の方や、福島第一原子力発電所事故の

廃炉作業、復興作業に携わる人々も含んでいます。4,000人近い方々が福島第一原子力発電所の収束に動いているなかで、広野町民は100〜200名です。

当時を思い出しますと、住民票がない方との共生の社会づくりがありました。

この8年間は、港から船をこぎ出して視界が全く見えないまま航海して港に戻ってくるようなものだと感じていました。国、県、全国の自治体からの支援職員や、政府、国、県当局、東京電力を含む関係機関、国際社会などのご支援を受けながら頑張ってきました。

感謝の気持ちがなければ復興は

成し得ないと常々職員に言ってきましたが、そのご厚情にしっかりと応えていくという決意を持たねばならないと思っています。

被災地で問われるのは「人の生き方」

私の好きな言葉に「継往開来」という言葉があります。

先人の事業を受け継ぎ、発展させながら未来を切り開くことを意味します。広野町は来年、町制80周年を迎えますが、郷土の先人たちの歴史に敬意を示して、再生していく双葉郡の子どもたちに継承していかなくてはならないと感じています。

また、平成27年4月に先行して「福島県立ふたば未来学園高等学校」が開校しましたが、平成31年4月から中学校が併設され中高一貫校になります。

す。被災地で最後に問われるのは「人の生き方」です。ですから教育を念頭に、未来の子供たちを受け入れる環境づくりが、私たちの使命だと思っています。

おかげさまで、広野町の住



広野火力発電所



国際フォーラム



ふたば未来学園



Jヴィレッジ



バナナ



Jヴィレッジ



ひろのてらす



広野駅前の開発地域

民帰還率は90%を超えたと申し上げました。それでは、住民が帰還できない町はどうするのだ、となりますが、双葉郡のなかでこれから帰還する方々に良い意味での「ハレーション」を起こし、繋いでいただきたいとの思いで申し上げています。避難を余儀なくされて戻ってきた時、避難前と同じ生活をすることはできません。ですから、「創生」のまちの取り組みを通して住民の方に受け止めていただき、あるべき住民自治という姿が見いだされていくのではと思います。その意味で、今年1月に「福祉の町宣言」をしました。医療と福祉の4機関が協定を結び、新たな生活再建を提えたまちづくりに着手していきます。

平成26年から続けてきた国内外から多くの人々を招く「国際シンポジウム」、「国際フォーラム」では、毎年テーマを掲げており、平成30年は『被災地』から『復興知』へというテーマで開催しました。

国際フォーラムから地域フォーラムに軸足を置いて移行していった経緯がありますが、今年は新たな姿に変えて取り組んでいく予定です。

ご承知のように、広野町には「Jヴィレッジスタジアム」があります。5,000人のスタジアムでコンサートもできるようにもなりました。被災地の新たな創生には来

訪者を受け止めることが重要だという意味から、多くの人々が来場されることを期待しています。

また、震災後に創立された中・高一貫の県立「ふたば未来学園」のほか、400万キロワットの出力数を誇る広野火力発電所があります。今後54万キロワットのIGCCが新設される予定ですが、これらは町の誇りです。

昨年、特産品をつくって、ふるさとを受け止めてもらいたいという素朴な思いから、ふるさと納税制度で特別栽培バナナをつくることができました。皮ごと食べられる「奇跡のバナナ」と提えていただいていますが、これも、被災地の希望として提えていただけたら有難い。力強い復興の象徴として生きる力に繋がればよいと思っています。

双葉郡8ヶ町村はスクラムを組んで、力を結集

双葉郡8ヶ町村が、どういう自立・自活の「絵姿」を描けるか、グラントデザインを副町長会議で作成し、平成31年3月にプレスリリースしました。原子力災害から時間が経ち、8ヶ町村の置かれている状況が異なってきたがゆえに、双葉郡として復興は複雑で難しい。同じステージに立つのは一朝一夕にはできないなかで、力を合わせながら、受け止めあつ

て、協力体制を進めていこうと思います。

城山三郎の本の一節に、「見えないところをどうやっていくか七転八倒しながらやっていくと、トンネルの先が見えるようになる」という一節がありますが、これが今の心境です。8ヶ町村が動いていくのに広野町は何をすべきか、自問自答しながら、去年から今年にかけて、どのように今後の展望を描くかということをやってきました。

広野町の取り組みが、除染土のフレコンバックを中間貯蔵で受け止めてくれる町と、どのように繋がっていくのか、ということですが、昨年末の挨拶で、フレコンバックを中間貯蔵で受け止めてくれる町があるから、帰還できる町があるのだと、職員の前で自然と言葉が出ました。とても苦しいことです。しかし、被災地は走り続けなければならない。止まってはいけないのです。

8ヶ町村はしっかりとスクラムを組んで、力を結集しなければならぬと唱えています。双葉郡8ヶ町村の広域圏組合、町村会があつてこそその1/8の広野町であり、広野町だけで成り立つことは不可能なのです。共生社会という大きなテーマのもと、8ヶ町村がしっかりと連携していくという、強い思いでいます。(談)



照葉樹林帯に囲まれた綾町の街並み

特集
**協働と
連携**による
まちづくり ②⑧

豊かな町の資産をさらに磨いて 新たな地平を切り拓く

自然にこだわるまちづくりを推進する宮崎県綾町の取り組み

自然生態系農業の推進と照葉樹林帯の保全で知られる宮崎県綾町で、他地域と同じように、生産者の後継者不足や所得面の課題が山積みするなか、その価値をさらに高め、未来に向けて奮闘する民間の人たちと町の職員を紹介する。

【綾町情報】

〔面積〕

95.21km²

〔人口〕

7,267人(平成28年10月1日現在)

〔発電所データ〕

九州電力(株)綾第二水力発電所



自然生態系農業と照葉樹林帯の 保護で知られる

宮崎市から大淀川の支流、本庄川に沿って車で約40分走ると、照葉樹林の山々に囲まれた整然とした街並みが現れる。ここが人口約7,200人の綾町だ。年間平均気温が14度を超える温暖な気候に恵まれた土地である。平安時代の文獻に、日向国の16の駅のひとつである「亜榔(あや)駅」として登場しており、町内には戦国時代の山城を復元した「綾城」など、歴史風土にも豊かなところとなっている。

この町を全国的に有名にしたのは、30年以上前から推進している自然生態系農業と、カシやシイ、クスなどの日本最大級の照葉樹林帯だ。

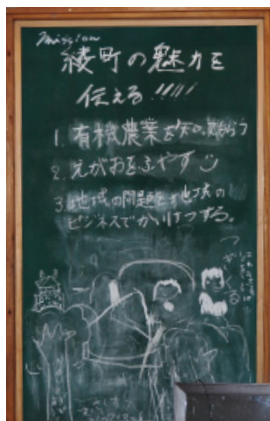
自然生態系農業とは、化学肥料や農薬をできるだけ使わない有機農業を指す。農業の振興と、消費者の健康や文化的な生活を確保するための町全体の取り組みで、昭和63年に全国初となる「自然生態系農業の推進に関する条例」を制定した。また、半世紀にわたって照葉樹林帯の自然生態系を保存してきたことにより、平成24年に日本で2番目のユネスコパーク(生物圏保存地域・現在日本では7カ所)に登録された。

さらには、照葉樹林帯から湧き立つ綾川湧水群は「名水百選」に選ばれており、それを活用した「雲海酒造」の酒造施設や「蔵元 綾酒泉の杜」という交流施設があり、多くの観光客が訪れている。

戦国時代、「日本一の刀鍛冶」と称された田中国廣(たにくにひろ)の出身地でもあり、古くか



毎週土曜日に開放している事務所には、綾町の若者たちが集まる



『aya100』の事務所にある黒板



乾燥させた日向夏にチョコレートを
染み込ませた
『Chemi du Chokolat』



梶山 剛 さん

ら工芸の町としても知られている。染織、木工、陶芸、ガラス工芸なども盛んで、照葉樹林に囲まれた風土に魅せられた工芸家たちが多い。

「生産者と消費者を繋ぐ人」として

綾町で、「綾町の魅力を1000年先まで伝えたい」という『aya100』の代表を務めているのが梶山剛さんだ。

岩手県宮古市出身の42歳。23歳の時に渡米、ニューヨークでDJをしていた異色の経歴を持つ。30歳になるタイミンで結婚して、奥さんの実家のある綾町に移住してきた。地元のホームセンターに就職して店長にまでなるが、子どもに恵まれ、子どもたちが住むこの綾町の未来を真剣に考えるようになる。

その後、町の農産物直売所である『綾手づくりほんものセンター』に就職。ホームセンターでの実績が認められて店長に就任した。35歳のときだった。

梶山さんは、綾町の有機農業の生産者と触れあうなかで、他の地域と同じように農家の高齢化と後継者不足という課題にぶつかることになる。

平成27年に、生産者、流通業者、自治体職員などが参加する「綾の農業の未来を考える会」という組織が立ち上げられ、そのなかで語られていたのは、長い間苦勞して創り上げてきた輝かしい資産である「綾町の有機農業」さえも、かなり厳しいものがあるという危機意識であった。有機農家が手間に見合った順当な利

益を上げていないことや、後継者不足などによる廃業など、深刻な課題が山積みしていた。

これと呼応するように、梶山さんを中心として行政、民間、町民などの有志が連携する「aya100=100年後の綾町の魅力を届けるプロジェクト」が誕生した。

綾町の産品や人々、その暮らしぶりなどを内外に「伝える」ことを目的にスタートした。映像制作、写真集やタブロイド紙などの広報物作成、食育イベント、さらには、有名シェフと協働したメニュー開発や六次化の商品開発・販路開拓など多岐にわたった。梶山さんの築いたネットワークは拡大していった。『aya100』の事務所は、土曜日の午前中には出入り自由なサロンとして開放（事務所移転に伴い、現在休止中）。多くの若者たちが、綾町の未来について語り合っている。

平成29年、『綾手づくりほんものセンター』の店長と『aya100』のリーダーという二足のわらじ状態から、『梶山商店』として新たなスタートをきった。『aya100』で開発した『玄米米粉のグルテンフリーカレー粉』や『米粉コーヒ』などの販売を行っている。持ち前の行動力と、今まで培ってきたネットワークを駆使して、県内の各地に綾町の有機野菜も売っている。

最近、岡山の加工業者からの依頼で綾町の日向夏の生産農家を紹介した。そこから日向夏を使った『Chemi du



カヤ材で造られた碁盤や将棋盤



戦国時代の山城を再現した「綾城」

「蔵元 綾 酒泉の杜」



照葉（てるは）大吊橋



「アヤブラン」(左)と「アヤルージュ」(右)



今年は2,400本が出荷された



香月さんを支えるサポーターの皆さん

公募で決めた「香月ワイズ」のロゴマーク



香月 克公 さん



Chokolaat』というお菓子が誕生。ANAとの連携で宮崎空港の「ANAファースタ」で販売されて好評となっている。現在、「ゲストハウス」を建設中だが、その完成も間近い。町内には宿泊施設が少ないため、居心地が良く安価な施設を提供することが目的だ。もちろん、外国人にも期待する。

「僕は繋ぐ人なのです。僕の持つ様々なネットワークで生産者と流通業者、消費者を繋げて、『有機農業は稼げる仕事』であることを証明したいのです」と梶山さんは、人懐こい表情で語る。

完全無農薬のワインを生産して不可能を可能に

梶山さんが「面白い人がいますよ」と紹介してくれたのが、香月克公さんだ。合同会社香月ワイズの代表を務める香月さんは、「不可能を可能にした男」としてワイン業界に衝撃をもたらした。温暖で湿潤な宮崎県は、ワインづくりには最悪のところである。まして完全無農薬でブドウを栽培するのは、絶対無理だといわれていた。昨年、そのブドウで日本に初めてといわれる「自然栽培の100%国産ブドウでつくるワイン」づくりに成功する。

香月さんは宮崎市生まれで、今年45歳。19年前にニュージーランドに渡り、ワイナリーに約10年間勤め、永住権まで取得した。9年前に帰国して完全無農薬のワインづくりを決意した。同じ宮崎県の都

農町で作られたワインが、山梨県のワインを抑えてコンクールで優勝したことや、帰国の機内で観た、自然農法で「奇跡のリンゴ」を作った青森県の木村秋則さんのドキュメンタリー番組に触発される。決意したもの、そこに至るまでの道程は厳しかった。まず、40種以上の外来種の木を集めて、接ぎ木を繰り返し、この地にあった病原菌に強いものを選んでいった。ブドウの栽培から収穫、発酵作業まで、すべて手作業で行うため、その手間は大変なものだ。ブドウ自体についている野生の酵母菌のコントロールも、難しかった。

一番苦しかったのは、前例がないため、まったくの手探り状態であったこと。さらに、専門家からは「このブドウは病気のオンパレード」と言われたことだ。そんななかで、モチベーションになったのは、香月さんを熱狂的に支えるサポーターたちの「俺たちの夢だ」という一言だった。また、南九州大学も支援をしてくれた。

昨年2月、初めてできたワインの値付けでは、梶山さんから「その魅力と香月さんの苦勞を届けたい1万円でも売れる」と励まされた。結果は完売。今年は2月21日に2,400本を出荷した。

その評判を聞きつけ、その技術を学びたいと、全国各地から人がやってきて、今では最大で60人ほどのサポーターが、繁忙期になると香月さんのワイナリーに集結する。欧米の外国人も多く来ており、近隣の町民たちとの交流も盛んだ。

「地元の若い人たちに『面白い世界』を見せてあげたいのです。ここを、世界を見るきっかけとなるような場所にしたい」と香月さんは微笑む。

厳しい認証区分による綾町の有機農産物

綾町の有機農業は約35年前に遡る。健康維持・食生活の改善を一環とする「一坪菜園運動」などの町民の自給運動に始まった。郷田実前町長の提唱で、有機物を投入した土づくりや、野菜種子の配布、宮崎市内に直売センターを開設するなど様々な施策を打ち出した。

前述したように昭和63年に全国初となる「自然生態系農業の推進に関する条例」を制定。翌年には『綾手づくりほんものセンター』を開設して、町民たちが作る有機農作物の販売を行っていた。

綾町で生産された農作物は、学識経験者・生産者・消費者の関係機関の代表から構成される「自然生態系農業審議会」が作成した独自の基準によって、認証されている。認証区分はAランク（ゴールド）、Bランク（シルバー）、Cランク（カップ）に分けられており、それぞれ消毒剤や除草剤を使用しない農地で、化学肥料や合成化学農薬を全く使用しない、あるいは、少し使用するなど細かな基準によるもの。

こうして、今では「有機農業の町・綾」の名は全国的に知られるようになり、今では町内のみならず「健康増進ブーム」もあって、県内各地からこの『綾手づくり

～消費者の皆さんへ～

綾町では、よりおいしく、より安全で、より健康な農産物を生産するよう心掛けています。
ここで販売されているものは、条例に基づいて栽培された農産物であります。

綾町自然生態系農業認定制度

昭和63年10月1日から農産物の認定制度を発足しました。
綾町では、町の条例の栽培基準にしたがって生産された農産物を、次のように区分して認定しています。

区分	認定基準
1	3年以上使用しない
2	2年以上使用しない
3	1年以上使用しない
4	農薬使用量の少ない
5	農薬使用量の少ない
6	農薬使用量の少ない
7	農薬使用量の少ない
8	農薬使用量の少ない
9	農薬使用量の少ない
10	農薬使用量の少ない
11	農薬使用量の少ない
12	農薬使用量の少ない
13	農薬使用量の少ない
14	農薬使用量の少ない
15	農薬使用量の少ない
16	農薬使用量の少ない
17	農薬使用量の少ない
18	農薬使用量の少ない
19	農薬使用量の少ない
20	農薬使用量の少ない

「綾手づくりほんものセンター」には自然生態系農業認定制度の細かな基準が表示されている



「綾手づくりほんものセンター」

手間がかかる自然生態系農業
(提供:「aya100」)



自然生態系農業を推進する若い農家(提供:「aya100」)



「綾手づくりほんものセンター」で売られる農産物には「金」「銀」「銅」などのラベルが貼られている

本物の価値を伝える「物差し」を

「最大の課題は、綾町の農産物の価値を、消費者に上手に伝えることができないことです」と、町の農林振興課の湯浅邦弘係長は語る。その意味では、民間で

ほんもの「センター」に人々が訪れる。また、県内外にも生協やAコープ、スーパーマーケットなどを通じて売られている。しかしながら、近年、生産高・販売高ともに低迷してきている。「有機農業がもてはやされる時代」にもかかわらず、全盛期からみると、落ち込んでいるのだ。その理由のひとつが、生産者の高齢化や担い手不足である。有機農業に憧れる移住者は増加しつつあるが、農家の所得は低いままであった。

綾町の有機農業の価値を発信している梶山さんに感謝している。また、香月さんの無農薬ワインの成功には勇気づけられている、と語る。

価値を伝えるための「物差し」が作れないことも大きな課題である。値段や味だけでなく、「環境に良い」という価値を裏付ける「物差し」が必要であった。

平成29年、東京・六本木の『ヒルズマルシェ』で、前田稗町長の肝いりで、IT技術のひとつである「ブロックチェーン」を使った綾町の農作物販売の実証実験が行われた。「ブロックチェーン」は、どのような肥料が使われ、どのような人が生産し、どのように収穫され、どのように運ばれてきたのか、を参照できる二次元バーコードで、改ざんがほぼ不可能な品質証明ができる技術である。つまり、

製品の「トレーサビリティ」を「ブロックチェーン」技術で行うというもの。その結果、割高にもかかわらず、消費者の評価は高いものであった。確かに「本物」である価値を伝える「物差し」があれば、消費者は確実に選んでくれるのだ。

六次化商品の開発も行われている。『ベジピュール』という名で野菜のピュールを作り、冷凍して販売する人もいる。素材が良いので「ふるさと納税」の返礼品で人気になっている。

最近では、綾町のカンショを100%原料とする『阿陀能奈珂椰』という焼酎が作られた。「綾町フードビジネスプロジェクト」の一環として「雲海酒造」と連携して作られたもので、同じく農林振



湯浅 邦弘さん



徳弘 秀人さん



認証基準に適合したカンショを100%原料とする『阿陀能奈珂椰』

興課の徳弘秀人主事は、こうした六次化の動きに期待する。

有機農業に憧れて移住する人も増加してきた。森林業が主要産業であった時代に、町外から多くの人々がやってきて「山仕事」に従事しており、そうした人々との交流の歴史があるため、移住者を受け入れる町民のハードルは低いという。

「本物」は時代を超える力を持っている。梶山さんや香月さんをはじめとした人たちは、綾町の輝かしい有機農業の歴史を、官民協働でその掌で慈しむように発展させ、さらなる光彩を放っていくことであろう。



見事な照葉樹林の森

愛媛県伊方町

獲れたての魚を7日間おいしく食べられる『完熟フィッシュ』

漁協の紹介

日本で一番細くて長い佐田岬半島の突端で漁をしているのが、三崎漁業協同組合の漁師の皆さんです。

愛媛県の最西に位置する佐田岬半島周辺は、瀬戸内海と太平洋の豊かな海流が混ざり合う豊予海峡に面しており、タイ、ブリ、アジ、サバなどの一大宝庫をなしています。起伏に富んだ海底は魚にとって絶好のすみかである上に、「瀬」と呼ばれる釣りのポイントも多数あります。豊予海峡で獲れるアジ、サバは、この瀬に稚魚のときから棲みつき回遊しているといわれており、餌に恵まれ、急潮にもまれた魚は身が締まり、程よく太って脂のついています。水温の変化が少ないので、脂の量が年中ほぼ一定しているのも特徴です。

主にここで漁を行う三崎漁業協同組合では昔ながらの一本釣りにこだわっており、ここで釣れた、アジ、サバは、活きが良く「関アジ」「関サバ」と並び「岬（はな）アジ」「岬サバ」のブランド魚で知られています。



昔ながらの一本釣りは活きが違います

漁協の課題

三崎漁業協同組合では、1996年度をピークに水揚げ量が減っており、地球温暖化によるとされている海水温上昇により海の生態系の変化が激しく、現在はピーク時の2分の1の水揚げ量となっています。また、全国的な魚の消費量低迷の影響もあり、売上の確保が課題となっています。

愛媛県その他、首都圏での販売に力を入れています。佐田岬半島の先端から運ぶには流通時間と送料の面で不利な状況にありました。

完熟フィッシュ誕生

三崎漁業協同組合ではこれまで鮮魚や急速冷凍した加工食品を販売していましたが、平成30年12月、冷蔵で鮮度を保ちながら7日間保存でき、しかも熟成が進み、さらにおいしさが増したはまちの切り身を『完熟フィッシュ』というブランド魚として販売を始めました。

佐田岬漁港の目の前に加工場があるという利点を生かし、佐田岬漁港で水揚げした鮮魚を活きバからわずか1時間以内で、加工場にて消費者や業者の要望に合わせて商品化しています。全国でも稀な天然一本釣りの魚

を特殊な水ですすぎ、真空パックにしたもので、首都圏の飲食店などに出荷しています。

通常は1〜2日ほどで傷むとされるハマチの切り身ですが、この水と真空パック技術を使用することで、天然魚が5〜7日間、食感や色味など、切った直後と遜色ない状態を保ちます。また、細菌検査の結果、数値が最小であり、さらに魚臭を防いだ安心・安全な商品です。三崎漁業協同組合は、『完熟フィッシュ』への加工や『完熟フィッシュ』を急速冷凍することにより、天候などの影響で商品出荷が難しい状態が続いても出荷調整が可能となること、販売期間に余裕があるため廃棄を減らすことができることなどから、この水の導入を決めました。

阿部吉馬代表理事組合長によると、『完熟フィッシュ』は冷蔵で保存・輸送ができるため、氷詰めが不要で発泡スチロールではなく段ボールで輸送できる。冷凍設備もないため、これまでより輸送コストが3割程度は削減できる」とのこと。傷みやすく地元にしかなかった流通しないアイゴなどの魚の大都市圏への出荷も可能になると期待しています。

佐田岬半島の「天然もの」をぜひお召し上がりください。



佐田岬漁港で揚がった新鮮なはまち



佐田岬半島周辺の豊かな漁場



完熟フィッシュ

河津桜を愛でながら、村上水軍に思いを馳せる「上関城山歴史公園」

上関町の歴史

上関町は、山口県南東部に位置し、瀬戸内海に面した室津半島の先端部とその南側に位置する長島、そして長島の西側に位置する祝島、南東側に位置する八島を中心に、半島部と島しょ部によって形成された山口県最南部の町です。瀬戸内海国立公園区域に含まれており、瀬戸内海の穏やかな海と島しょ部により、自然豊かな美しい景観に恵まれています。

また、古くから数多くの歴史の舞台となった場所であり、その歴史的・文化的遺産が数多く残っており、各地の集落も往時の景観を残しています。日本の都と九州、中国や朝鮮を結ぶ海上交通の大動脈として発達してきた瀬戸内海の真っ只中に位置する上関は、交通の拠点として重要な役割を果たしてきました。大和朝廷時代には遣隋使・遣唐使などが寄港し、南北朝時代は村上水軍が居城を設け、江戸時代には朝鮮通信使の停泊地となっていました。そして、江戸時代から明治時代にかけて北前船が寄港する商業のまちとして全盛期を迎え、幕末には維新の志士たちも数多く来訪しています。

村上水軍と上関

今回ご紹介する上関町の史跡のひとつが上関城跡です。上関城は南北朝から戦国時代にかけて村上水軍（能島・来島・因島の三家より成り、三島村上氏と呼ばれていた）の海城でした。芸予諸島海域を中心に活躍した村上水軍ですが、現・愛媛県今治市宮窪を本拠とした能島・村上義頭が、この地に海関を設け、代々居城しました。ここは瀬戸内海の交通上、西端の要衝である上関海峡という「関」を見張るうえで絶好の立地条件であり、上関城はそうした機能と徴税権行使のため築城され、城兵は上関海峡を通る船から帆別銭（ほべつせん）や荷駄銭を徴収して免許（すえ）を発行しました。

1551年（天文20年）、陶氏の廻船がこうした上関城の“掟”を無視し、将軍家献上の米を船に積み、現・周防大島町浮島を本拠とする宇賀島水軍の警固のもと、上関城を銃撃して通航しました。城では早船をもって本拠に連絡し、三島村上水軍から兵船を發し、陶氏の船を安芸蒲刈の瀬戸で迎撃しました。

その後も、1568年（永禄11年）の毛利氏の九州攻めにあたり、能島・村上武吉が上関に在城し、また1574年（天正2年）の

『左甲家文書』で、能島・村上武満の在城が確認されています。

しかし、1588年（天正16年）、豊臣秀吉の海賊禁止令により、三島村上氏は海上支配権を失い、上関城は廃城したと推定されています。

上関城山歴史公園とさくらまつり

上関城跡は、1998年（平成10年）から発掘調査が始まり、礎石建物跡、鉄鎌、瓦類などの遺物が発見されました。

現在は城山歴史公園として整備され、高台から上関海峡を望むことができます。また、2月中旬から3月中旬にかけて、県内で最も早く見ることができる河津桜が咲き誇ります。今年は9回目となる「さくらまつり」が2月16日（土）～24日（日）に開催され、県内外からの多くの来場者で賑わいました。

明治時代以降、陸路の発達や動力船の出現により、海上交通の中継地としての上関町の役割は帆船時代ほど重要ではなくなってきました。しかし、上関海峡には今もなお1日に千隻もの船が行き交い、昔と変わらぬ海の道の姿を見せています。

上関城山歴史公園は、海とともに歩んできたまちの歴史を今に伝えるとともに、「花咲く海の町・上関」という今を感じられる場所となっています。海峡を行き来した多くの人たち、彼らを迎えた人たちの思いは、長い時をかけて町の中に溶け込み受け継がれています。



多くの船が行き来する上関海峡



朝鮮通信使船上関来航図



海上交通の秩序を守っていた旧上関番所

河津桜が咲き誇ります
村上水軍の上関城があった城山歴史公園。



北海道岩内町

DATA

問 岩内町地場産業サポートセンター

☎ 0135-62-5180

URL <http://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?p=946>

身欠きニシンの商品群

歴史と技術が生み出す高い品質と新たな商品

かつて、^{にしん}鯨漁で栄えた岩内町。最盛期であった明治から大正にかけて、大量に水揚げされるニシンを全国へ流通させるため、岩内町内の加工場では「身欠きニシン（干物）」へ加工するための高い技術が発達しました。古い歴史と卓越した加工技術により、町内10軒ほどの加工場で製造される身欠きニシンは「岩内ブランド」として市場関係者から高い評価を得ており、その生産量は日本有数を誇っています。

現在、町内の加工場では、「身欠きニシン」をパスタの具やマリネにするなど、若い世代や女性を意識した洋風商品の開発を行い、新たな顧客の開拓に取り組んでいます。

岩内町では、こうした動きを後押しするため、「身欠きニシンの商品群」が地域ブランドとして、認知・価値が高まるよう、「ふるさと名物」として応援宣言したり、料理教室の開催や加工機器の貸出など、様々な形で地元企業を支援しています。

身欠きニシン



身欠きニシンの商品群



米山プリンセス

お披露目・試食会の様子
(東京GINZA SIXにて)

新潟県柏崎市

よねやま

米山プリンセス

DATA

問 柏崎市役所 農政課 農業振興係

☎ 0257-21-2295

URL <https://www.city.kashiwazaki.lg.jp>

柏崎市認証米がデビューしました

柏崎市は、柏崎産コシヒカリを対象として、品質・食味・栽培方法に一定の基準を定めた認証米制度を創設し、この基準をクリアした認証米を『米山プリンセス』と命名し、平成30年（2018年）秋デビューしました。『米山プリンセス』は、柏崎の自然の恵みをもたらす刈羽三山「米山・黒姫山・八石山」の文字を織り交ぜて名づけられており、米山はコメの山と書き、文字どおり農業にとって縁起のよい山の名称としてそのまま取り入れ、黒姫山は「姫」の部分プリンセスに、八石山は「八」の部分「米」の字の中に込めました。また、「プリンセス」には、生産者がお姫さまのように、大切に丹精を込めて育てたお米であるとの思いも込められています。

柏崎市では、他にも極早生の「葉月のみり」、早生の「こしいぶき」、晩生の「新之助」、業務用米「あきだわら」等、ニーズに合わせた多品種のお米を生産しています。2019年秋、米山プリンセスをはじめ柏崎産のお米にご期待ください。

石川県志賀町

DATA

問 カネヨ醤油株式会社

☎ 0120-000-651

URL <https://kaneyo-syoyu.jp/>

パンケーキにかける醤油

おやつや軽食に手軽にかけられる
新しい使い方のお醤油です

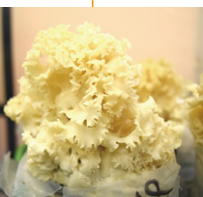
自社製造の本醸造醤油に、奥能登の里山でとれる天然の百花蜜と、能登産りんご100%のりんご果汁で甘味を加えました。そして、能登で育つ葡萄でつくる能登ワインの隠し味が決め手です。能登の里山で育まれた自然の旨味・甘味を『パンケーキにかける醤油』に詰めました。

お子さんと一緒に焼く3時のおやつやパンケーキに。友人と集まるカフェタイムのパンケーキに。パンケーキの他にも、忙しい朝のトーストに。家族でこたつを囲んでまったり食べるお餅に。おばあちゃんが作ったサツマイモを焼き芋にして。

おやつや軽食の時間に、どこか懐かしくて新しい『パンケーキにかける醤油』で、楽しくほっとするひとときをお過ごしいただけますと幸いです。



パンケーキにかける醤油



廃校舎の教室をびっしりと
菌床が埋める

『ハナビラタケ』に含まれる
「βグルカン」は免疫力向上を促進

旧今津西小学校は平成27年に閉校。
106年の歴史があった



滋賀県高島市

生キクラゲ・ハナビラタケ

DATA

問 共栄精密株式会社

☎ 0748-22-3139

URL <http://www.kyoei-seimitsu.co.jp/>

廃校舎を利用したキノコ類の生産

共栄精密(株)は、平成21年に熊本県で菌床製造事業を開始しました。当初はキクラゲ菌床の販売のみの予定でしたが、事業の幅を広げ、現在はキクラゲの培養・栽培から販売までを実施しています。

県内の地元金融機関の仲介で、共栄精密(株)下田社長の「自社の利益だけでなく地域に貢献したい」という志と、高島市福井市長の企業誘致への熱意が一致、平成28年4月には、高島市旧今津西小学校の廃校舎を利用したキノコ類の培養・栽培拠点が設置されました。

この場所で培養・栽培される国産の『生キクラゲ』は生産量が少なく、新たな地域特産品になることが期待されます。また、地元住民10数名の新規雇用も生むなど、まさに官民民の連携事業となりました。

現在は温度や湿度、空気清浄度管理が大事な精密機器会社のノウハウを使い、人工栽培が難しい『ハナビラタケ』の生産も始めています。サプリメント等で話題の「βグルカン」が他のキノコ類と比べて高く、健康関連のテレビ番組でも数多く取り上げられ、地元スーパーやホテルなどで話題となっています。

島根県安来市

縁結びいちご

DATA

問 安来市観光協会

☎ 0854-23-7667

URL <http://www.yasugi-kankou.com>

ご縁の国で育ったイチゴを食べて、縁結びのご利益を!

島根県内最大(平成29年共選出荷量)のイチゴ王国安来。安来産イチゴは早むしりせず、じっくり熟してから収穫するため甘くてジューシー。しかし、市内や近隣地域でしか販売されておらず、知る人ぞ知る存在でした。

安来市では、観光推進事業の一環として、安来産イチゴの知名度向上やコンテンツ化などブランド化を図る「いちごいちえんプロジェクト」を展開。ハート型の見た目や「愛情」という花言葉、「ご縁の国しまね」で採れることから『縁結びいちご』と名づけ、その魅力を発信しています。また、市やJA、観光協会などの女性スタッフで「やすぎいちご女子会」を結成し、スイーツ商品の開発やメディア出演、イベント開催などに取り組んできました。

今年も、安来産イチゴや地元の製菓店が作るいちごスイーツが一同に会する「莓一縁フェア」を安来市観光交流プラザ、なかうみ菜彩館(道の駅あらエッサ内)にて5月31日まで開催中です。皆さまに良いご縁がありますように。



やすぎのいっちゃんとあらエッサくん、
安来節演芸館のきゅつきゅちゃん



やすぎ莓一縁フェアご案内

長崎県松浦市

松浦アジフライマップ

目指せ!アジフライの聖地 松浦!

松浦市のアジは「水揚げ量日本一」(平成29年水産庁データ)で、味わいと香りのよさ、優れた身質が自慢です。市では、このアジを活かして地域を元気にしようと「アジフライの聖地」を目指しており、「日本一」のアジフライを「産地で食べる喜びと感動」をより多くの人に届けるため、「松浦アジフライマップ」を作りました。このマップでは松浦市内のアジフライメニュー提供店20店舗を紹介しており、周辺の観光スポットも掲載しています。マップは掲載店舗や道の駅などに設置してあるほか、松浦市のホームページからもダウンロードできます。

まずは何もつけずにプレーンで、次いでタルタルソース、次はソースと次第に味を濃くしていく通な食べ方がオススメ。さっぱり塩味も魅力的です。さくさくの衣の中に、ふわふわの食感と、やわらかな甘みのある「松浦アジフライ」・・・

松浦市の新鮮なアジを使ったおいしいアジフライをぜひ食べ歩きにお越しください!



アジフライの聖地巡り
はいかが?

DATA

問 松浦市 地域経済活性化課

☎ 0956-72-1111

URL <https://www.city-matsuura.jp/>

【Facebook】

<https://ja-jp.facebook.com/matsuurasi.syokukouka/>



「日本一」の松浦アジフライ

青森県むつ市
か
来さまい大畑桜ロード!

大畑バイパスの桜並木

本州最北端の下北半島にあるまち、むつ市大畑町。イカ漁を中心とした漁業・水産業で有名ですが、実は大畑の魅力はそれだけではありません。

“来さまい大畑桜ロード”とは国道279号線（大畑バイパス）沿い約8kmにもわたる約1,400本の桜並木の総称です。ソメイヨシノの桜並木としては全国トップクラスの規模を誇ります。4月下旬から見頃となり、満開時には道路に桜吹雪が舞い、まさに絶景です。

毎年GWには、大畑中央公園で「さくらまつり」が開催され、なまっぴ（生干しイカ）など特産品の即売会や音楽ステージなどのイベントが行われます。海峡サーモンの炊き込みご飯を使った海苔巻100人巻は子どもたちに大人気です。

また、大畑川を少し遡れば、秘湯というべき薬研温泉郷があります。開湯は1615年（慶長20年）。大坂夏の陣で敗れた武将が発見したとされています。薬研溪流ではイワナ・ヤマメ・アユ等の川魚を釣ることができるほか、季節によっては山菜やキノコと、旅の思い出に欠かせないグルメも申し分ありません。たくさんの魅力あるまち大畑で、きっとあなたも心を打つ景色に出会うことができるでしょう。

DATA
か
来さまい大畑桜ロードさくらまつり
【開催期間】4月下旬からゴールデンウィーク頃
【開催場所】むつ市大畑地区
問 大畑町観光協会
☎ 0175-34-3500
URL <http://ohatakanko.com/asobu/sakura.html>



大畑桜ロード



奥薬研温泉
「かっぱの湯」



大函丸

津軽海峡海鳴り太鼓



青森県大間町
津軽海峡フェリー

DATA
問 大間町役場 産業振興課
☎ 0175-37-2111(代)
URL 津軽海峡フェリー ホームページ
<https://www.tsugarukaikyo.co.jp/>

ゴールデンウィークは大間・下北半島で!

大間町に観光シーズンが到来します! 函館〜大間を90分で結ぶ津軽海峡フェリー『大函丸』は、ゴールデンウィーク期間中、1日3往復しています。毎年恒例となった、大函丸の「ウェルカム旗振り」と大間の伝統芸能「津軽海峡海鳴り太鼓」で、皆さまを賑やかに迎えます。

また、この時期、旬の味覚といえばウニ! 大間の一本釣りで有名な大間マグロとウニの握りや海鮮丼で、お得な春のグルメ旅をどうぞ。大間町には、新鮮なマグロが食べられる飲食店やお宿がたくさんあります。ここでなければ味わえないおいしさをぜひ堪能ください。

そして、津軽海峡はイルカの生息地です。背びれが草を刈る「鎌」に似ていることから名づけられたカマイルカが多く、ジャンプしながら餌を追う雄姿を船上などから観察することができます。特に5月〜6月頃は遭遇率が高く、時には300頭もの群れで泳ぐイルカの姿を観られることもあります。

津軽海峡フェリー大函丸で北の海のイルカに出会ってみませんか。

静岡県御前崎市
御前崎シーサイドピクニック

春の休日を御前崎市で!

4月20日(土)、21日(日)はワンちゃんとご家族でマリナーパーク御前崎へ!

広大な芝生広場に3つのエリアが設けられ、1.ドッグエリア(ドッグラン他)、2.ちびっこエリア(ペットボトルロケット、凧あげ等)、3.飲食物販エリア(フリマ、御前崎市商工会員が自慢の味を販売)と、盛りだくさん。広い空の下でのびのびと家族みんなで1日楽しめます。春の休日のひとときを御前崎市でお過ごしください。

また、御前崎市ではゴールデンウィークに様々なイベントが開催されます。2019年ぶらまつり(5月3日(金)〜5日(日))、御前崎灯台まつり(5月3日(金)〜5日(日))、御前崎渚の交番GWまつり2019(GW中)、掃海艇「ちぢま」寄港(GW中)、ディスクドッグチャンピオンシップ御前崎大会(5月1日(水)〜6日(月))と魅力満載のイベントが開催されます。ゴールデンウィークも御前崎市にお越しください! 詳しくは「御前崎市観光サイト」で検索を!

DATA
御前崎シーサイドピクニック
【開催日】4月20日(土)・21日(日)
【開催場所】マリナーパーク御前崎
問 御前崎市商工会
☎ 0537-86-2146
URL <http://www.om-sci.jp/>

芝生広場はたくさんの出店、お客様でにぎわいます





梅丈岳から見た三方五湖



釣りが楽しめる渓流の里

福井県美浜町

若狭美浜フォトコンテスト 作品募集

美浜町の再発見に出かけてみませんか

海、山、川、湖に囲まれた福井県美浜町。(一社)若狭美浜観光協会では、「若狭美浜フォトコンテスト」の作品を募集しています。町内の日常の魅力を再発見する機会にしてみよう、同観光協会が初めて企画しました。

テーマは自然風景や人、歴史、文化、伝統、食など自由で、同町にスポットをあて撮影したものが対象となります。一眼レフ部門とコンパクトカメラ・スマートフォン・携帯電話部門があり、各部門5作品まで応募でき、部門ごとに最優秀1点、優秀2点、入選10点などが選ばれます。入賞作品は同観光協会のパンフレットやホームページなどで活用される予定です。

応募期間は今年11月30日まで。住所、氏名、作品名など必要事項を応募用紙に記入し、メールまたは郵送で、同観光協会へご応募ください。

美浜町には、ゆっくりと流れる時間があります。まちの魅力を再発見してみませんか。

DATA

【応募期間】11月30日(土)まで

【撮影場所】福井県美浜町内

問 (一社)若狭美浜観光協会

☎ 0770-32-0222

URL <http://wakasa-mihama.jp>

✉ photocontest@wakasa-mihama.jp

愛媛県八幡浜市

マーマレードの世界大会 日本初開催!

かんきつの町からマーマレードの魅力を発信

八幡浜市では、日本で初めて、英国で2006年から続くマーマレードの世界大会「ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル」を誘致し、5月12日(日)～19日(日)にかけて開催します。

コンテストでは、世界各地からマーマレードを募集し、プロの部・アマチュアの部に分けて金・銀・銅賞を決定。18日・19日に道の駅「八幡浜みなと」にて表彰を行います。募集は3月1日(金)～4月14日(日)まで、アマチュアの部の出品料は全額、平成30年7月豪雨災害支援に寄附します。ぜひ皆さまもマーマレード作りにチャレンジしてみてください。また、開催期間中は「マーマレードウィーク」として、市内各地で皆さまに楽しんでいただけるイベントを多数予定しています。

大会を通じてマーマレードを作る人、好きになる人、愛媛産・八幡浜産の柑橘に興味をもつ人が1人でも増えることを願っています。皆さまからのご出品、そして大会当日のご来場を心よりお待ちしております。

DATA

【開催期間】5月12日(日)～19日(日)

【開催場所】道の駅「八幡浜みなと」ほか

問 ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル
日本大会実行委員会事務局
(八幡浜市役所 産業建設部 農林課内)

☎ 0894-22-3117

URL <http://marmalade-festival.jp>



英国大会表彰式会場の様子

会場:道の駅「八幡浜みなと」

鹿児島県薩摩川内市

甑島イカ祭り大会

太古の地球を感じる宝の島で満喫の2日間!

国定公園に指定されている自然豊かな甑島は、東シナ海に浮かび温かい黒潮の影響を受け、島全域に豊富な漁場が広がっています。鹿児島県本土から高速船で50分というアクセスの良さもあって、地元の人のみならず全国の釣り好きが集まる話題の場所です。

「甑島イカ祭り大会」は北部の上甑地域で毎年開催されており、11回目を数えます。約2ヶ月ぶりの解禁に合わせて行われるこの大会は、子どもや未経験者でも比較的簡単に釣ることができ、経験者も3kgを超えるビッグサイズのオオリイカが釣れるとあり、誰もが楽しんで参加できるのが魅力です。釣り上げた後のイカスミの襲撃も楽しみ方のひとつ!

また、前夜祭の温かいおもてなしは、リピーターの心をつかんで離しません。新鮮な海産物や郷土料理、鹿児島の焼酎、島民との触れ合いもこの大会の醍醐味です。

甑島の大自然と人々に触れあう2日間を過ごしてみたいかがでしょう。

DATA

【開催日】6月1日(土)〔前夜祭〕・2日(日)〔競技・表彰式〕

【開催場所】薩摩川内市里町・上甑町内

【参加申込期間】4月1日(月)～5月10日(金)

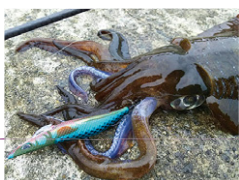
問 甑島イカ祭り大会実行委員会

☎ 09969-6-3930

URL <https://koshiki-ikatsuri.jimdo.com/>



大会では1ハイの重量を競います





研修事業に寄せて

行政広報に求められるもの

～市民の信頼を獲得する公共コミュニケーション～

東海大学 文化社会学部 広報メディア学科

河井 孝仁 さん

博士(情報科学・名古屋大学)。静岡県職員等を経て現職。専門は、行政広報論、シティプロモーション。公共コミュニケーション学会会長理事、総務省地域情報化アドバイザーなどを務める。『シティプロモーション 地域の魅力を創るしごと』(日本広報学会賞受賞)、『失敗』からひも解くシティプロモーション』など著書多数。

「地域経営」の発想

行政広報、特に自治体広報を考える際に重要な発想があります。地域を経営されるものと捉える考え方です。これは企業経営に当てはめて考えることができます。

企業経営はプリンシパル・エージェント関係によって実現します。プリンシパルは依頼人のことであり、企業にとっては株主がプリンシパルにあたります。エージェントは代理人のことであり、企業では経営者がエージェントです。経営者は、株主が求めた方向性のもとで、具体的な方針を定め企業利益の最大化を図り、その利益を株主に配分します。

地域経営もプリンシパル・エージェント関係で考えることができます。プリンシパル(依頼人)は市民です。ただし、必ずしも有権者とは限りません。自治体ではパブリックコメントや公文書開示制度でその対象者を「何人(なんびと)も」とするように、広く、地域に関わるものが主権者となります。また、地域経営では、エージェント(代理人)にあたるのが、行政・地域企業・NPOの3者にわたることも特徴です。

情報の非対称性

プリンシパル・エージェント関係において重要な論点に、情報の非対称性があります。企業経営での情報の非対称性とは、株主の持つ経営にかかる情報が、経営者より著しく少ないことを指します。この情報の非対称性が大きくなれば、経営者の暴走や自己利益偏重という弊害が生まれます。このために、情報の非対称性を縮減させる必要があります。

地域経営では、行政などと主権者の双方向での情報の非対称性が生じます。なぜなら、地域には「現場性」が存在するからです。地域はさまざまな現場が組み合わされた構造によって成り立っています。このため、地域経営の専門性という視点では、行政などの持つ情報が主権者より大きく、地域経営の現場性と

いう視点では主権者の持つ情報が行政などより大きいという情報の非対称性が生まれます。

以上のことを自治体広報の視点から見れば、2つの取り組みが必要となります。1つは「十分な可視化」の意義であり、もう1つは「的確な情報収集」です。

十分な可視化がなければ、行政などの持つ情報が主権者より大きくなるという情報の非対称性の縮減ができません。また、的確な情報収集がなければ、行政などの持つ情報が主権者より小さくなるという情報の非対称性の縮減が困難になります。これらの縮減が困難になれば、エージェントの1つである行政の夜郎自大な状況が生まれます。また、他のエージェントである地域企業やNPOとの連携も困難になります。

「地域経営」を困難にするもの

こうした課題に対し、行政は広報誌などの媒体の充実や、公文書開示制度の運営、積極的な広聴の実施により対応しています。しかし、地域内に、潜在的に巨大な危険がある場合、大きな限界が生じます。潜在的に巨大な危険を制御するには高い専門性と、悪意あるものの接近を防ぐために情報の秘匿が求められることがあるからです。

高い専門性とはときに現場性と異なることがあります。現場での知恵が必ずしも、専門性と十分に接合しないことが起こり得るからです。

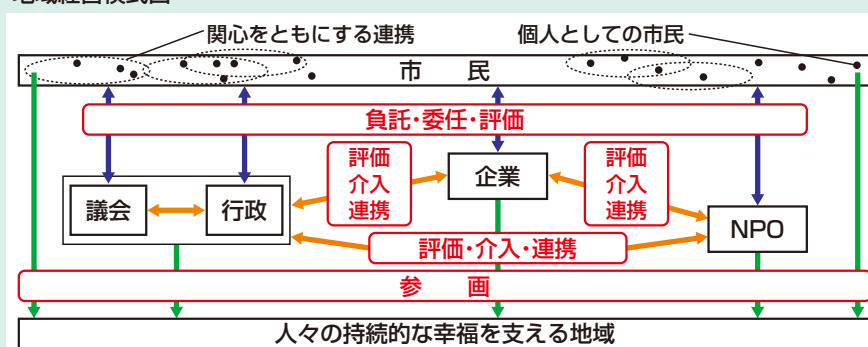
悪意あるものの接近を防ぐための情報の秘匿は当然ですが、これにより、十分な可視化は困難になります。

シティプロモーションの意義

日本全体で人口減少が進む今、どの自治体も人口の減少抑制・増加を目標としていますが、果たして人口が増えればよいのでしょうか。地域経営は複雑であり、また協働による課題解決が必要とされていることから、地域経営の主権者である広範な市民による積極的な地域経営への関与が求められます。そのためには、主権者の地域経営に対する意識変容や、地域経営に関与する具体的な行動変容が求められます。この意味での自治体広報は単なる可視化では不十分となります。「地域(まち)に真剣(マジ)になる」シティプロモーションを、自治体広報の一環として積極的に取り入れる必要があります。シティプロモーションとは単なる知名度の獲得や、結果としての人口増加をはかる取り組みにとどまるものではありません。

地域経営に積極的に関わる当事者を増大させる取り組みが、シティプロモーションです。しかし、この意味でのシティプロモーションも二重の情報の非対称性が縮減されないまま行われるなら、それはプロパガンダに陥ってしまいます。自治体広報を地域経営を実現するための手段として捉えることが常に求められています。

地域経営模式図



研修実施報告

No.5「シティプロモーションの観点から学ぶ地域の魅力創造と情報発信」

2/13～14

今回の研修は、初めてのテーマとして「シティプロモーション」を取り上げました。

講師の東海大学河井教授は、多くの自治体でシティプロモーションのアドバイザーを務めておられます。本研修では、住民の参画力を高めつつ、地域の魅力を発掘し磨き上げ、ターゲットに響くブランドメッセージとして発信する手法を学びました。シティプロモーションは、単に人口を増やすためではなく、「住民がまちにマジになる」＝住民が積極的にまちに関わり、その活動を発信することで、まちに関わりたい人を増やす、地域参画を作り出す仕掛けである、と河井教授はおっしゃいます。

グループワークでは、そのまちで輝ける人について具体的な人物像（ペルソナ）・ストーリーを設定し、そのような人たちを巻き込めるイベントを企画、どのようにターゲットへ情報を届けるかというプランを作り上げました。

また、河井教授がアドバイザーを務める栃木県足利市の前川様より、シティプロモーションの取り組みについて事例紹介いただきました。

参加者からは「シティプロモーションの考え方、実践的な手法がとても勉強になった。自地域でも活用していきたい」などの感想が寄せられました。（担当：中村）



No.6「六次産業化で稼げる農林水産品のブランドづくり」

2/21～22

毎年多くの皆さまにご参加いただいている本研修ですが、今年度は、NPO元気な日本をつくる会の須田様を講師に迎え、特産品開発や六次産業化において「自治体職員に求められること」をテーマに開催しました。

まず、青森県十和田市の平舘様より、十和田市の特産品開発・ブランド化にあたり何を意識してどのような手法で実践してきたのかを伺いました。また、六次産業化で成功しておられる(株)やまがたさくらんぼファーム矢萩様より、事業者として実践されている取り組みとその戦略をご紹介いただきました。

事業を進めるには多くの方と関わります。グループワークでは、「つながりマップ」の作成を通じて、自分の人脈が見える化し、自分の周りにはどのような人がいるのか、どの部分の繋がりが弱いのかを学びました。

さらに、今後視野に入れるべき海外販路について、(株)テロワール・アンド・トラディション・ジャパン二瓶様より海外輸出の取り組みをご紹介いただきました。

参加者からは「商品の売り方の工夫や役所での仕事の仕方、自分の考えを改めて分析する大切さが学べた」などの感想が寄せられました。（担当：中村）



「第48回電源地域振興担当者講習会」

1/11

東京・築地において、第48回電源地域振興担当者講習会を開催しました。

本講習会は、当財団の事業をご紹介するとともに、国の担当者から電源立地市町村に係る次年度予算や施策の情報提供を行い、毎回ご好評いただいているものです。

今回は、次年度諸施策・予算案に盛り込まれた地方創生、産業振興、原子力立地地域支援などに関わる事業の内容をご紹介いただきました。

また、地球環境産業技術研究機構（RITE）システム研究グループリーダー・主席研究員の秋元圭吾様をお招きし、昨年7月に策定された第5次エネルギー基本計画のポイントを解説していただきました。

参加者からは「毎年研修内容が充実されており勉強になった」「地域振興施策等について幅広いテーマで学ぶことができた」などの感想が寄せられました。（担当：熊田）



【研修に関するお問い合わせ】

地域振興部 振興業務課（研修事業担当）

☎03-6372-7305

【URL】<http://www2.dengen.or.jp/html/works/kensyu/index.html>

✉kensyuu@dengen.or.jp

産品事業実施報告 「博多大丸」にて産品実践販売を行いました 3/6～12

「産品実践販売」は、電源地域の特産品事業者の販売力向上の支援を目的として、大都市圏の百貨店等での食品催事スペースへの出店機会をご提供し、1週間程度お客さまとの対面販売を実施していただくものです。

この取り組みは、毎年開催していますが、百貨店からのアドバイスや消費者の反応を通じて、販売テクニックの習得や消費者ニーズの把握ができると、出店いただいた皆さまより好評をいただいております。

今回は、昨年に引き続き福岡市の『博多大丸』東館エルガーウの食品催事スペースにおいて実践販売を開催し、電源地域などから4事業者が参加されました。2019年度もこうした販売支援サービスを実施する予定です。

また、当財団では、首都圏出張等の機会にあわせ、流通専門家との面談をセッティングいたします。「東京に行く用事があるので、その際に百貨店のバイヤーと面談したい」「フードコンサルタントに販路開拓に関するアドバイスをもらいたい」など、様々なニーズにお応えいたします。直接専門家を訪問し面談を行うことで、事業者に応じたきめ細かな指導により新たな販路構築が期待できます。

ぜひ、右記までお気軽にお問合せください。詳細は当センターホームページをご参照ください。（担当：熊田）



【産品実践販売に関するお問い合わせ】

地域振興部 振興業務課（産品支援事業担当）

☎03-6372-7305

【URL】<http://www2.dengen.or.jp/html/works/hanbai/testsales.html>

✉hanbai@dengen.or.jp

空のっぐく風景

B O R D E R L E S S S K Y

文・大庫直樹

第2回

しまなみを自転車で駆ける

～今治から尾道へ70キロの旅～



Illustration: Katsube Tomomi

日本の風景の中で、ここぞ日本とを感じる場所はどこか、そうした問いに対して、私は瀬戸内と答えてしまう。京都や奈良も日本情緒あふれる街並みが続く。でも、それは街並みであって自然の景観とは違う。内海特有の穏やかな波間に、光が反射し、まるで日本庭園のように丸みを帯びた島々が点在する。その光景こそ、ふたつとない日本の原風景のように、私には思えてならない。

そうしたしまなみの風景を愛でながら、今治から尾道につづく本四架橋と一般道路を駆ける自転車大会が2年に1度、偶数年に開催される。「サイクリングしまなみ」がそれだ。

「サイクリングしまなみ」は、レースではない。ファン・イベント、つまり楽しみながら参加することを目的とする大会だ。そのため、参加者の体力と経験に合わせて、コースも7つある。最強のコースは、今治から尾道まで走り戻ってくる140キロのコース。一方でファミリー向けに今治から最寄りの大島に向かい往復する30キロのコースもある。ただ、一番人気は、今治から尾道へ、もしくは尾道から今治へ向かう片道の70キロのコースだ。

2018年の大会も参加可能人数を応募者が上回った。参加したくても運が良くないと参加できない。事実、私も応募したが敢え無く落選。涙をのんだ。それだけ、普段、自転車で走ることができない本四架橋部分を、風に煽られても渡り、高い位置から眺める瀬戸内の景色は素晴らしい。文字通りスカイブルーの空とターコイズブルーの海が溶け合うような水平線。その中に自分自身も吸い込まれていくような錯覚をついつい覚えてしまう。

私が運よく参加権を得られたのは2016年のことだ。今治から尾道への片道70キロのコースに参加することができた。

大会の前日は尾道に宿をとった。長丁場70キロの道のりに耐えられるように炭水化物を多めに摂り、そして、早く寝て、朝3時半に起床。尾道駅前からスタート地点の今治へ、暗闇の中、専用シャトルバスで移動することになる。

今治のスタート地点の少し手前に準備基地があって、そこで東京から送ったGiantの愛車をピックアップ。輸送のため外してあったペダルをつける。まだ秋とはいっても早朝は寒く手先がうまく動かない。ハンドルをぎこちない手つきで調整していると、ようやく空に赤みが掛かる。少しずつハイテンションになる。

スタートは、完走予想時間ごとに分かれてグループになる。私は慎重に4時間と想定。時速17.5キロということなので、決して速いグループではない。あたりを見渡せば、私と同じくらいの年齢と思しき方々が多い。ファン・イベントならではの。

先頭のグループがスタートしてから15分経ってから、ようやく私のグループも出走。スタート地点での温かい応援を聞きながら、つま先でゆっくりとペダルを踏みだした。高速道路の今治ICのゲートをくぐる。空は薄いブルーグレー。

はじめは、団子状で前後左右の自転車に気をつけながら走る。それでも、5分もすれば団子状だった集団はほぐれていく。

最初の本四架橋、来島海峡大橋を登り始めるころには、自転車が数珠つなぎのように一本の線になっていく。緩やかに曲線を描きながら、海上部分に向かってつき進む。橋脚を越えれば、視界は一気に広がり瀬戸内海が現れる。後ろから来る自転車に注意しながら、ペダルを踏むのを止め、しまなみの光、風、音を体で感じる。自分自身のひとつひとつの細胞が活性化されていくような気がする。「サイコー」と心の中で絶叫する。

コースの途中には数か所、リフレッシュのためのエイドステーションが設けられている。今治から尾道に向かうコースには、ほぼ中間点の瀬戸田、因島の万田発酵の工場、ゴール近くの向島にある中学校で一休みすることができる。一休みするだけでなく、地元名産でエネルギーを充填する場所でもある。もみじ饅頭、八朔ゼリーなど、おなじみの名産物をいただき、疲れを癒す。

実は、大島、伯方島、大三島、生口島に渡るまでは本四架橋を通してコースは進む。ひとたび登れば平坦な道だった。しかし、生口島で高速道路をおり、一般道を走ることになる。人家がすぐそばにあり、人々の応援も聞こえてくる。問題は、島と島をつなぐ橋。海を渡るには、傾斜のきつい坂道をその都度登ることになる。変則ギアを入れ替えても、決して楽チンとは言えない。疲れては目線が前輪の先を眺めるようになる。コースを示す道路上の青いラインには1キロおきにゴールまでの距離表示があり、それを探るように視線が向かい始める。

最後のエイドステーション、向島中学校で太鼓による応援を聞き、渡し船に乗り込めば、尾道の倉庫群の中にあるゴールまではほんの僅か。そのころには南中する太陽の日差しを浴びて、海面がキラキラと輝いている。気づかぬうちに日焼けもしたようで、かすかにヒリヒリと感じ始める。でも、それが70キロのコースを走り抜けようとする今の、達成感であり、快感でもあった。

今治から尾道まで丁度4時間の旅。スタートからゴールまで、空はグラデーションのように変化し、ブルーグレーからスカイブルーへ。今では島々に橋が掛かり、自動車や自転車でも行き来ができるようになった。やろうと思えば歩いてでも渡れる。その昔は船での往来だった。移動手段は変われど、しまなみを越えて人々が行き来してきた。それを肌で感じる事ができる大会だった。



大庫直樹（おおご なおき）

経営コンサルタント。1985年にマッキンゼー・アンド・カンパニーの東京オフィスに入社。20年間の勤務の後、2005年にGEコンシューマー・ファイナンス株式会社に入社。その後、2008年にルートエフ株式会社を設立し、代表取締役を務める傍ら、金融庁の参与、広島県の特別参与としても活躍。