

地域資源をマナーに キーワードは「農商工連携」

原油・原材料価格の高騰をはじめ、世界的金融危機などの影響を受けて、国内の景気が急速に悪化しています。本市でも「農業資材が高くなった」「観光地にお客さんが少ない」など、景気の後退に対する不安が広がっています。そんな中、地域資源を有効活用したり、農商工連携に取り組んだりして、地方に元気を取り戻そうという動きが全国各地で生まれています。今月は、これらの事例から地域経済を活性化させるヒントに迫ります。

◎地域資源を生かす 身近な地域資源に目を向け、新しい価値を創造する3つの取り組みを紹介します。



もぎたてりんごのおいしさに笑顔



「大根ってこんなに簡単に抜けるの? とっても楽しい」と喜ぶ参加者



事例1 農村資源を
観光ビジネスに

しょうばら さとやまバスツアー

広 島市から庄原市へ観光バスを走らせる「しょうばらさとやまバスツアー」が、市内の「食べる」・「観る」・「遊ぶ」・「買う」の各スポットをつなぎ、新たな経済効果を生んでいます。

11月までに企画したツアーのうち、最少催行人数を越えた15企画23便に797人が参加しました。参加者は60歳前後の女性が大半を占め、大根の抜き取りや山菜採りなどを体験できるメニュー、地元ガイドによる山野草の見学や、地元料理が人気を集めました。これまで観光資源として生かされていなかった農村資源にスポットをあてたことが特徴です。また、観光消費額を高めるため、各コースには特産品の販売施設と地元での食事を必ず組み込むなど、11月現在で約680万円の直接消費が推計されると商工観光課は試算。「チラシの作製費など、年間予算100万円でも継続するメリットは十分」と考えています。バスツアーの中には、観光地や地域住民の要請により、市民考



田舎料理や買い物もツアーの人気

大根の抜き取りなどを体験できるメニューや地元ガイドによる山野草の見学が人気を集めたバスツアー。

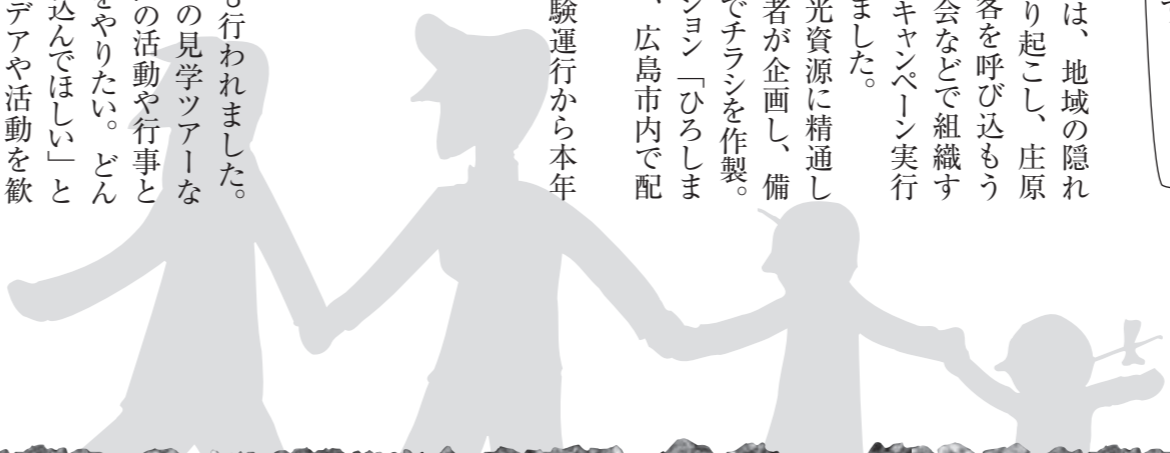


このバスツアーは、地域の隠れた観光資源を掘り起こし、庄原市へ多くの観光客を呼び込もうと、市や観光協会などで組織する「庄原市観光キャンペーン実行委員会」が始めました。地域の宝や観光資源に精通した市の観光担当者が企画し、備北交通(株)と共同でチラシを制作。市町情報ステーション「ひろしま夢ぷらざ」など、広島市内で配布しています。

昨年12月の試験運行から本年

案のバスツアーも行われました。「今後、福寿草の見学ツアーなど、自治振興区の活動や行事とからめたツアーをやりたい。どんな企画を持ち込んでほしい」と地域住民のアイデアや活動を歓迎しています。

商工観光課の山田聖三係長は「今後は、四半期ごとや年間スケジュールを入れたチラシを作り、今年の参加者へダイレクトメールを発送するなど、より効果的なPRに努めていきたい。また、民間の旅行代理店が、このツアーを参考に庄原市の新たな魅力を発見し、いずれは民間活力で多くの観光客を庄原市に呼び込めるようにしたい」と抱負を語ります。バスツアーをきっかけに、農村資源を掘り起こし、観光ビジネスとしてもうかる仕組みづくりが進んでいます。





「約20人の新規雇用を予定している」と西本社長。



木くずから排ガス凝集液(BCL)の原料を抽出



さまざまなテストが行われている実証実験棟

事例3 未利用資源の活用で新産業

木質バイオマス 利活用プラント整備

環境機器を製造する(株)ジュオンは、間伐材からリグニンなどを製造する工場の建設を進めています。未利用の木材から新たな価値を生み出すこの事業は、新産業の創出や林業振興につながるとともに、雇用の確保にも期待が寄せられています。

長期にわたる木材価格の低迷などによって、森林の手入れが適切に行われなくなる中、市と(株)ジュオンは、里山再生と環境保護を目指すため、市内の森林資源を活用した「木質バイオマス関連事業の推進に関する協定」を平成19年3月に締結。昨年度、市は市営工業団地内に実証実験棟を整備し、(株)ジュオンが木くずからエタノールを製造する実験を始めました。

実証実験により、エタノールの製造工程でできる新たな資源の増産に成功。現在、(株)ジュオンの製造部門を担う子会社グリーンケミカル(株)を設立し、間伐材などからプラスチックの原料となるリグニンや、排気ガスを浄化する排気ガス浄化溶液、インクの原料となるセルロース系炭素を製造する「木質バイオマス利活用プラント」の整備事業を進めています。グリーンケミカル(株)の計画によると、工場は国の交付金を受け、本年度から平成21年度末にかけて建設。操業は平成22年度からで、市内の間伐材などの林

地残材を年間7,200ト利用する見込みです。グリーンケミカル(株)の西本清宏社長は「我社のコンセプトは自然に存在するものをうまく利用すること。間伐材など山に放置され未利用の森林資源を活用することで、里山の再生、庄原市の活性化につなげていきたい」と抱負を語ります。西日本一の面積を誇る庄原市。その8割を占める広大な森林が「強み」となれば、地域の活性化にはずみがつきます。



保命酒「林檎の雫」(上)、たかのりんご酢(下)「地元の良い素材を活かし、全国に誇れる商品を作りたい」と笑顔で語る後藤さん。東城町産のりんごやピオーネを使用した酢も人気。



事例2 農産物に付加価値を

りんご農家と 食品加工メーカーがコラボ

この秋、特産の高野りんごを使用した新商品が次々と発売されました。

その一つが「たかのりんご酢」。昨年10月、東城町で酢作りを営む(株)後藤商店の後藤由紀子さんは、「地元の良い素材を活用して、新しい商品を開発したい」と、高野町果樹園芸組合の田中定美さん(りんご酢の製造を持ちかけました。りんご酢は、青森や長野など、りんごの産地には必ずある商品。いずれは作ってみたいと考えていた田中さんは、「酸味が強く加工用に適している。紅玉なら美味しいりんご酢ができるかもしれない」と意気投合しました。

(株)後藤商店では、上品な味わいや風味を引き出すために、昔ながらの製法(静置発酵)で、じっくりと手間と時間をかけて製造。「紅玉を使用したことで、りんごの風味がよりいっそう引き立つた」。製造元の納得のりんご酢が、9月から各りんご農家の直売所

に並びました。田中さんは「りんごだけを直売するより、商品が多いほうが消費者に喜ばれ、直売所の魅力も高まる。今後もしりんごの可能性を追求していきたい」と話しています。後藤さんは「市内には、こちらの目がキラキラする特産品がたくさんある。地元のよい素材を地元商店が生かすことで、全国に誇れる商品がもつともっとできると思う」と地元農家との連携を目指しています。10月には、福山市の酒造会社と高野りんご加工組合が連携して、りんごジュースを使用した保命酒「林檎の雫」も発売されました。長曾守人組合長は「今回はりんごジュースの販路拡大という大きなものではないが、新商品ができることで、高野りんごの知名度アップにつなげていきたい。現在、りんごジュースと焼酎で新たな商品を企画中で、これからもさまざまな連携で新たなビジネスチャンスを生み出したい」と張り切っています。

特産加工品が少ないといわれる庄原市。農業者と商工業者の連携で、新商品の開発が期待されます。

農商工連携で地方再生

国は地方の元気を取り戻そうと、本年7月に農商工等連携促進法を整備しました。農林水産省と経済産業省が一体となって、農商工連携の取り組みを支援するため、両省で200億円を超える関連予算を措置しています。その狙いについて、中国経済産業局中小企業課の長尾博行課長補佐にお話を伺いました。

農林水産業の経営強化

農 商工等連携促進法を整備した背景には、地域経済の活性化という観点から2つの理由があります。

一つは、都市と地方の経済格差の拡大です。農林水産業の就業所得は低水準で推移しており、農林水産業が盛んな地域は、有効求人倍率が低水準という傾向があります。このまま都市部への人口流出が続くと、出生率の低下と相まって約20年後には中国地方で110万人の人口が減少すると推計するデータもあります。

もう一つの理由は、農林水産業が地方の基幹産業であり、地域経済の重要な担い手であるということです。これまでは、地域経済の活性化を図る手法として、域外から大企業などを誘致して雇用を創出する手法が主流でした。しかし、全国の自治体がいずれも誘致できず、地方における基幹産業である農林水産業の経営強化がカギとなります。

ただ、実際には、農林漁業者が生産・加工・販売のすべてを担うのは大変です。そこで、加工や販売については、その分野に精通している中小企業者との連携

によって補うという考え方が農商工連携です。地域発の創意工夫ある取り組みが次々と創出され、そういった取り組みを国が的確に支援できるように、法律を整備したわけです。

農商工連携を進めることで、農林漁業者の経営改善や中小企業者の経営向上、地域の雇用・就業機会の増加などの効果を期待しています。

新商品開発と販路拡大を支援

事業計画を作成し、国の認定を受けると、新商品や新サービスの開発に対して上限3千万円の

補助金に応募できるほか、政府系金融機関の低利融資、信用保証の特例措置、設備投資減税などの手厚い支援を受けることができます。

認定のポイントには、中小企業者と農林漁業者それぞれの経営資源が有効に活用されており、お互いの経営の向上・改善につながる計画であることです。例えば、農業者は連携する中小企業者のニーズや希望納期に合わせて農産物を生産・納品し、これを中小企業者が有する技術力で新商品を開発するなどの創意工夫が盛り込まれていることが必要です。9月以降、これまでに中国地方で8件の事業計画を認定しま



長尾 博行 課長補佐

ながおひろゆき・昭和39年生まれ、岡山県出身。昭和62年入局、平成19年6月から現職。

した。今後、5年間で全国で500件、中国地方では少なくともその1割の50件以上を目標としています。そして、このような事例をお手本として同様の事例がどんどん地域に波及・浸透するよう取り組んでいきます。

なお、農林漁業者の皆さんに農商工連携を具体的にイメージしてもらうため、「農商工連携88選」を選定しホームページなどで公表しています。

我が国の中小企業の技術力は世界にも十分通用するものですし、農産物も食の安全・安心意識の高まりの中で、海外で高い評価を得ています。この両者の連携によって、世界に通用する魅力

的な商品開発の期待がますます高まります。

地方や中山間地域は、多くの課題を抱えています。安全・安心意識の高まりなど環境面の急激な変化が起こりつつある今こそ、まさにチャンスではないかと思えます。庄原市にも、有望な地域資源（農林産品）やがんばる事業者が数多くいらっしゃると思っています。連携して何か新しい取り組みを始めたいとお考えの方は、国の指定を受けた三次広域商工会などの相談窓口にご相談ください。

庄原市から新しい農商工連携の取り組みがでてくることを期待しています。

農商工等連携事業の事例

地元農産物を活用して「高付加価値型介護食品」の開発

（有）援農甲立ファーム × 安芸高田アグリフーズ㈱

（有）援農甲立ファームが米や野菜、薬草を減農薬栽培し、安芸高田アグリフーズ㈱が仕入れ、広島県立総合技術研究所食品工業センターで開発された「凍結含浸法」を用いて、付加価値の高い介護食を製造します。



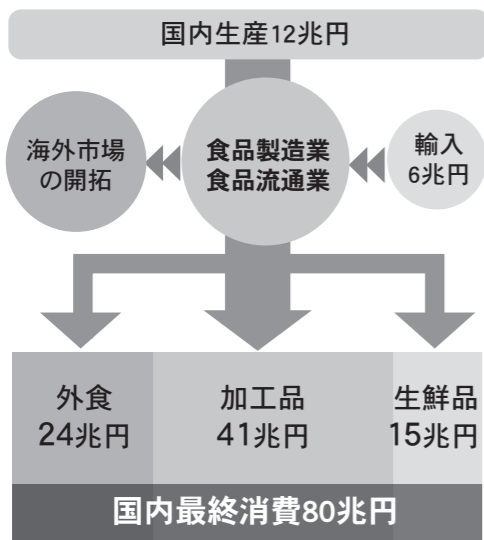
「安芸高田アグリフーズ㈱」は、安芸高田市やJAなどが出資する第3セクター。

農商工連携による効果

- ▶ 消費者のニーズに対応した農林水産業の構築
- ▶ 地域の中小企業の経営向上
- ▶ 地域の雇用・就業機会の増大

【波及効果】

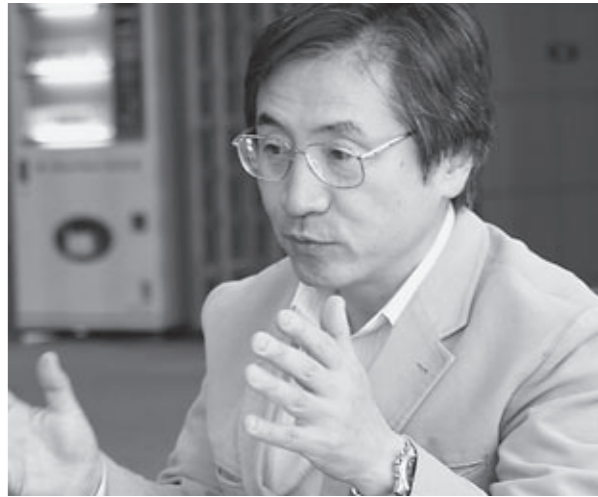
- ▶ 国内産利用の拡大
80兆円の国内最終消費に国産品利用の一層の拡大を図る。（現在12兆円）
- ▶ 食料自給率の向上
平成27年度の食料自給率45%を実現。（カロリーベース）
- ▶ 輸出の促進
農林水産物・食品の輸出額を平成25年までに1兆円規模とする。



詳しくはホームページを

農商工連携の補助金や農商工連携88選など、詳しくは中国経済産業局または中国四国農政局のホームページをご覧ください。
中国経済産業局 <http://www.chugoku.meti.go.jp/> 中国四国農政局 <http://www.maff.go.jp/chushi/>

農商工連携 検索



㈱キースタッフ代表 鳥巢 研二さん
 ●昭和29年、福岡県生まれ。早稲田大学商学部卒業。味の素㈱入社、平成5年本社調味料課長で退社。マーケティング事務所キースタッフ設立、中小企業診断士として中小企業の支援にあたる。平成10年「食と農をマーケティングする」㈱キースタッフ設立、農業マーケティングに特化した支援を全国各地で実施。農商工連携のさきがけとなる。平成15年㈱に組織変更。●南関東総合コンサルタント協同組合理事長。●鳥巢研二ブログ <http://keystaff.seesaa.net/> で活動を公開

地域資源に10倍の付加価値を!

農商工連携のポイント

専門家の意見

地域資源を生かした特産品開発を専門に、全国各地で農商工連携のさきがけ的事業を支援している鳥巢研二さんに、農商工連携のポイントを伺いました。

共存共栄できる仕組みづくり

地域が発展するためには、地域経済を支える農業者と中小小工業者が元気になることが重要です。そのためには、各事業者が行ってきた取り組みに加え、農商工連携による「地域の食と農ビジネス」を展開することが、地域経済を活性化する上で大変大事なことです。

悲しいことに農業、特に農作物の生産・出荷だけではもうからない時代です。今後は「農業+直販」「農業+加工品製造」「農業+レストラン」「農業+観光」といった二次産業の農業に二三次産

業の機能を付与して、新しいビジネスの仕組みを作らない限り、農業経営は難しいと思います。一方で、商工業者も農業を商売に取り込まないと、生き残れない状況です。

しかし、農業者が農作物の生産に加え、加工や販売、観光までを一手に担うことは不可能で、かといって技術力やノウハウのない商工業者の農業参入には厳しい現実も存在します。そのため、互いに無理をして異業種参入を図るのではなく、連携しながら新産業の創出を目指し、地域内の経済循環を作るのが農商工連携の狙いです。

農商工連携のあり方については、従来の農業者の生産した農作物が市場に出荷され、スーパーなどで売られる流れは、連携ではありません。既存の「生産」↓「加工」↓「販売」の流通過程は、誰かが勝つて誰かが負ける仕組みです。流通過程にはチャネルキャプテン（流通支配者）がいます。現在のチャネルキャプテンは大手量販店です。大手量販店は勝ち組、農業者や中小食品メーカーや中小スーパーは負け組です。今後の「地域の食と農ビジネス」では、「生産」・「加工」・「販売」の流通過程のすべての業種が

共存共栄できるいわゆる「オールWin」の仕組みづくりが前提になります。誰かがもうかって誰かが損する仕組みではいけないのです。

地元を知って出合いを作ろう

まずは地元のことを知ることです。この地域に何が採れて、どこに売られているか、どんな農業者がいるのか、同じまちに住んでいても知らないことが多くあります。反対に農業者も商工業者がどこで何を作っているのかわかりません。

商工業者が産直市で農産物や生産者を調べたり、農業者が商工会に加入したり、農業者と商工業者が知り合うきっかけができれば、農商工連携ビジネスが生まれてきます。

良きパートナーを選ぶ

小規模農業者1人で商工業者に連携を持ちかけても実際には難しいと思います。できるだけ仲間と生産グループをつくり、生産グループと商工業者の連携を考えてみてください。

それと、農産物を買叩く商工業者とは連携しないこと。農業者にもうけさせ、長く連携し

たいというパートナーを選ぶことです。

規格外農産物を利用する

最近の特産加工品は、むしろ規格外農産物の利用の知恵から始まったものも多くあります。ご存知のようにスーパーの量販店規格は大変厳しいです。そのため、生産者は品質が良くても形が悪い規格外農産物を廃棄するしかないのです。

「地域の食と農ビジネス」では、この規格外農産物をうまく利用すればビジネスチャンスが広がり、収益も上がります。例えば、ジャンボしいたけは量販店規格で価値がありませんが、レストランに出すと「ジャンボしいたけステーキ」として名物料理になります。

出合いの場を創出し、地元企業を支援

信用金庫合同ビジネスフェア

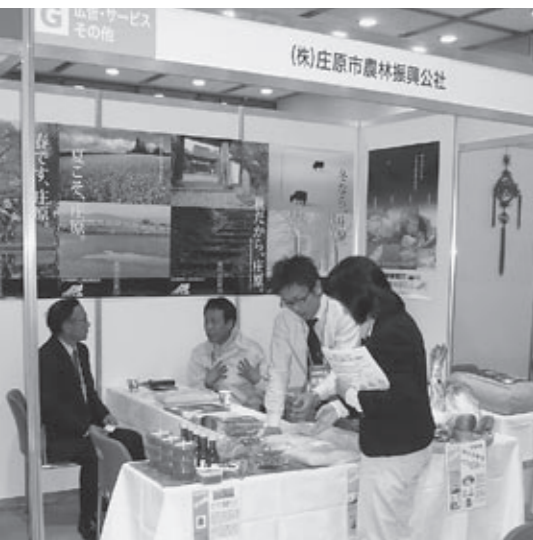
県内4つの信用金庫が11月12日、県立広島産業会館（広島市）で、ビジネスフェアを開催しました。

これは、『「人・街・企業」「出合いと創造」ビジネスマッチング』をテーマに、県内最大のビジネスフェアとして、あらゆる業種が一堂に集まり、交流を図るものです。

今回は260社を超える企業などが出展。庄原市からも農業や商工業など11社が出展したほか、4社が商談目的で来場しました。会場には11,556人の来場者が詰めかけ、出展者は「多くの人との出合いがあり、今後の連携が楽しみ」「意外な業種から商談を持ちかけられ驚いた」など、手応えをつかんでいました。

広島みどり信用金庫の奥田守男課長は「このビジネスフェアがきっかけで、庄原市の企業も大口の契約に結びついた実績もある。今後も、このような出合いの場を提供し、地元企業を支援していきたい」と話しています。

広島みどり信用金庫の奥田守男課長は「このビジネスフェアがきっかけで、庄原市の企業も大口の契約に結びついた実績もある。今後も、このような出合いの場を提供し、地元企業を支援していきたい」と話しています。



(株)庄原市農林振興公社のブース

このように他業界に目を向ければ売り先は山ほどあります。経営はもうからなければなりません。うるさいことを言って買叩くばかりの量販店規格から離れて、地元の食品加工メーカーやレストランなどを販売先にした方がメリットが大きいと思います。

農商工連携で一次加工をビジネス化する

食品加工メーカーは、農産物をそのまま仕入れて原料に使用しているのではなく、原料規格に合った一次加工品を仕入れていきます。例えば、菓子メーカーは栗そのものを仕入れるのではなく、皮をきれいにむいてすぐに使用できる栗を仕入れます。また、レストランなどでは、カット野菜を仕

入れています。

商工業者がこういったすき間に着目し、ビジネス展開することもあります。一次加工業者がないと農商工連携は不可能です。

地域資源にストーリーを

これからは、お客様が高くても喜んで買ってくれる商品を開発することです。

最近、ご当地レトルトカレーが大人気で、「しまね和牛カレー」は島根県内の道の駅などで、525円で販売されています。一方で、スーパーでは大手食品メーカーのレトルトカレーが100円以下で売られています。この差は何でしょう。もちろん中身や原料費の差もありますが、それ以上にお客様は「商品のストー

リー」にお金を払っているのです。

しまね和牛は地域資源です。地域資源には人に語るストーリーがあります。このストーリーにお客様は価値を見出し、喜んでお金を払うわけです。

自分たちの地域に自信を持つ

「庄原市にはいい物がたくさんあって、ビジネスチャンスは無尽大にある」と、自分たちの地域に自信を持つてください。そして、自分の身近にある資源を都会の人に売ったら喜ばれるのはいかという発想をどんどんやってみてください。これを農業者と商工業者が一緒になつて考えたら、庄原市はもつとすばらしい地域になると確信しています。

課長に聞く

農村資源を サービス化

商工観光課 ● 岡野 茂 課長



おかのしげる・昭和29年生まれ。
昭和50年入庁、平成19年度から現職。

庄 原市には、おいしい農産物や豊かな自然があります。この農村資源を楽しみながら消費できる仕組みを作らないと、地域経済に活力が生まれてきません。そのことから、農村資源をサービス化して、楽しんでもらうことで地域にお金が落ちる仕組みを作ろうと「しょうばらさとやまバスツアー」を始めました。このツアーで、食べる、観る、泊まる、体験する、買うなどの要素を地域の中に作ることで、もう一度、自分たちの身近な農村資源を見つめ直すきっかけになればと考えています。

また、市の起業支援補助金を活用して農家民泊を始めたり、小学生の農村体験を受け入れたり、農村そのものを観光資源として生かす取り組みも広がっています。

農家民泊では「野菜ができたから、採りに来ない？」など、ホテルや旅館ができないサービスを提供。高野町の農家民泊では素泊まりで、食事や風呂は町内の各事業所と連携してサービスを行うことにより地域内の経済循環を作っています。

小学生の農村体験も、子どもたちに喜んでもらったことが、その家族に広がり、新たな交流を生んでいます。お金もうけだけに限らず、農村資源を生かすことで、地域住民の生きがいや地域への誇りづくりにつながっています。

農家民泊は、旅館業法などまだまだ規制が厳しいのが現実ですが、これからも県へ規制緩和を呼びかけ、農村暮らしや農業と観光を結ぶ新たな産業を支援していきたいと考えています。

庄原市の強みは、農林業です。農工商連携の推進で、この強みを生かした産業の創出や、この強みを生かす企業の誘致も進めたいと思っています。そのためには、もつと情報発信をして、地域住民が情報を共有することが大切だと思います。しょうばら産学官連携推進機構で、企業の農業参入などのセミナーを開催して経営者による事例発表など情報提供に努めるとともに、新たな出会い・連携を応援していきたいと考えています。

最近の食の安全や環境問題などから、農村の持つ潜在的な力に目が向きつつあると実感しています。農村に追い風が吹いている今、農村資源を見つめ直し、農村資源をサービス化して、地域経済を活性化させたいと思います。

芽生えた思い

高 野町野菜組合トマト部会の10人は11月19日、神石高原農業公社を訪れ、特産加工品づくりを学びました。

この農業公社は、量販店規格に合わない完熟トマトを使用し、ケチャップ約15,000本を作り、

道の駅などで販売しています。

トマト部会の峠満重毅部長は「今年はトマトの出荷価格も低迷し、農業を続けていくためにも、加工は避けて通れない。視察をして、自分たちも価格の低い完熟トマトをお金にかえたいと思っただけで、出荷のピーク時は人手が足りず、自分たちでど

うやって加工をするのか、またはどこかの商工業者と連携するのか、具体策を今後みんなで考えていきたい」と話しています。

夜の気温が高いと、一晩で完熟するため計画出荷が難しいトマト栽培。「地域資源に付加価値をつけ、農業を守っていきたい」という思いが広がっています。

加工に取り組み もうかる 農業にしたい



峠さん(上)と視察のメンバー(下)

記者の目

庄原市には農業生産者が多く、第一次産業が元気なまち。しかし、その強みが十分に生かされているかといえば「NO」で、庄原市にはまだまだ「伸びしろ」がたくさんあると取材を通して感じました。景気の後退で、「もうダメかも」とあきらめる必要はないと思います。地域再生への手ごかりは、身近な地域資源を生かし、もうかるビジネスにかえていくことです。また、地域資源がお金になれば、地域に自信と誇りが生まれてきます。日々の生活の中で、地域資源を生かすことを意識しながら、これからも農工商連携や地域資源を活用したビジネスを応援していきたいと思っています。◎

高付加価値商品を研究

県立広島大学を中心として、しょうばら産学官連携推進機構や庄原地域機能性食品研究会では、農産物の機能性を研究し、付加価値の高い加工食品を開発しています。市は平成17年度からこの研究に補助金を交付し支援しています。県立広島大学の武藤徳男教授は「市民の皆さんにもっと大学を活用していただき、一緒に付加価値の高い商品を作りたい。そのためにも気軽に相談してほしい」と呼びかけています。



りんごチップスなど、ビタミンC
が多く摂れる加工食品を開発