

地産地消による地域の活性化

① 研究の背景と目的

地元播磨には、さまざまな食材がある。「地元播磨の山のモノ、海のモノ、里のモノでうまいモノを作れへんのやろか」という発想から、「播磨の食」作りに取り組んだ。顔の見える地域の安心した食材を可能な限り取り入れ、この播磨地域ならではの「食」を提供する。「地の者が地のモノを地の人に届ける」をコンセプトに取り組み、地元への経済効果、地域の人々の活力に繋がり、如いては、豊かな人間形成にも繋がることを目的とする。

ここで目的として掲げる「播磨の食」を通じた地域の人々の活力、豊かな人間形成とは、その食から食材を感じ、人のあたたかさを感じる。そして、食材を通しての人の繋がりや安心を届けること。また、播磨には、海があり、山があり、その瀬戸内海という温暖な気候でしか育たない四季折々の地元の旬がたくさんある。その旬の食を食卓に届けることにより、家庭での会話が弾み、近年希薄になりつつある親子の会話やご近所とのつきあいを取り戻し、地域ぐるみで活気あふれるまちにしようと、生産者や商業者が地産地消に取り組んでいる。

② 研究方法

播磨の四季に応じた料理の発掘。その地域の特性により育つ食材、採れるもので、旬のおいしさを届けるとともに、その製造過程がわかったり、商品への思い入れ含めて、まず、地元の人に解ってもらおう。その方法として、『味覚の展示場』を開催する。1年に1回の『味覚の展示場』に向け、ほぼ100%に近い状態で地元の食材を使い、未発表の新商品を開発して、地元の方をはじめとする『味覚の展示場』に訪れる方々に提供する。

その新商品の開発について、毎月の例会でまずは、メンバーに試食をしてもらいさまざまな意見を出してもらおう。また、商品開発のために生産者側と消費者側（加工業者）のお見合いと題して、シンポジウムを開催。いわゆる“作る人、使う人のそれぞれの立場から言いたいことを言い合う。”生産者側、消費者（加工業者）それぞれの言いたいことを言い合い、食材に対しても拘って、その、丹精込めた食材がどのような商品になるのか。



100%地のモノとなると、砂糖はこの播磨地域で現在生産していないのでは……。と言う声があがり、生産者に相談。「では、サトウキビを植えて、作ってみよう。」と、この地域には少ないサトウキビを植えて、生産者と一緒に育てて、刈入れ作業をし、製品化させ、100%に近い状態で“播磨の食”を開発していく。





『味覚の展示場』を年1回の成果を確かめる発表の場とし、更にこの2008年においては、姫路で『全国菓子博覧会』が開催され訪れる方々におもてなしとし、“播磨の食”をとおして、“播磨の元気と笑顔”を届けようと姫路の商店街の空き店舗を利用し、菓子博開催期間限定で『小判屋便乗左右衛門』という店をオープンさせた。



③ 研究内容

まず、第1に『味覚の展示場』出店に向けて新商品の開発を行った。そこには、メンバーそれぞれにいろいろな思い入れがあった。食生活の安全が取り上げられる中、顔の見える商品を取り扱う業者も増えている。自ら、畑や現場に足を運び、最も自分が提供したい品物に作り上げるために、何度も試行錯誤を繰り返して、メンバー同士で辛口のコメントもあり、ダメだしされながら、商品の開発を行った。メンバーの中には、この地域には「味噌や塩は播磨産があるが、砂糖がない」と言いだし、100%地のモノを使うために栽培しようということになり、四国・徳島の和三盆を作っておられる岡田製糖所へ砂糖の作り方を学びに行った。サトウキビは奄美より夢

前夢工房さんが取り寄せてくださり、畑も提供して下さり、夢前でサトウキビの栽培が始まった。約6000本のサトウキビを植えるため、畑を耕耘機で起こし、畝をつくり、適当な長さに切ったサトウキビを植え、その上にマルチをかける。普段農業に携わっていないメンバーも慣れない手付きでがんばった。夏を過ぎた頃には草引き、秋が終わる頃には私たちの背丈より大きくなり、12月の刈り入れのときも殆どのメンバーが慣れない手付きでがんばった。刈り入れが終わると次は、糖(汁)を搾る作業。こでもか、これでもかとどンドン裁断機に投入され、バケツにどぼどぼと搾られる。灰汁だらけになった手がだんだん悴んで凍えそうになる。それを次に何度も何度も煮詰めて灰汁を取り、濾してはまた煮詰めて灰汁を取りと繰り返す。なかなか手間暇係る作業である。そしてとうとうできあがった黒糖に灰汁がすごかったのを引っ掛けて『播磨のあく糖』と命名した。もちろん、『味覚の展示場』では、『播磨のあく糖』も開発商品として販売されたが、このあく糖を使用した、お菓子や鱈の煮魚等も出品された。

他にも姫路のレンコンを使った、レンコンのみそ漬け、レンコン豆腐、レンコン団子。赤穂、家島等3種のにがりを使ったすくい豆腐、家島の海産物を使った練り製品、それぞれが、播磨の食として播磨地域でしか味わえないこの地域のご自慢のモノを届けるのにメンバー全員がいろいろな情報を集め、商品開発に取り組んでいる。

次に、その情報収集も個々に知っている情報をメンバー全員で共有するため、毎月行っている例会時に無農薬野菜・有機野菜等の栽培を行っている方や地元生産者で「うちではこんなものをつくっているよ」という方を招いて、その食材への思い入れや妥協しないポリシー等をお話いただいている。例えば、たんば組の坂東氏は、東洋医学の考えも取り入れ、自分の体に適している食べ物は、自分の

住んでいる地域のモノで、海側に住む人、山側に住む人それぞれその地域の食べ物が、その気候に対応できる体を形成する等、食材によって体を温めたり、体を冷やしたりする話を伺い、我々の『地の者が地のモノを地の人に届ける』というコンセプトも再認識できた。

さらに情報共有という点において、生産者側で苦勞していること、問題になっていること（価格設定も含め）を作る側の立場語っていただく。逆に消費者（加工者）側も同様、自分自身の納得いく商品をつくるためにどのような食材が欲しいか、そのようなものをこの播磨地域で生産することは、可能なのか。こういった内容でシンポジウムを開催し、価格は少し高くとも安心して安全な食材を求める者が増えてきている中、そういった商品を提供できるよう双方でとことん話し合いをした。生産者の人柄、顔が見え、自分の生活圏内での四季折々の豊かな食材を使い、地元の人に伝えようと、おおむね 100%に近い地産池消を目指す。また、我々のこうした諦めない妥協しない姿勢が、地域の笑顔に繋がり、地域の活性化と結びつくように思う。

それを実践するが如く、商店街の空き店舗を利用し、商店街の活性化と『姫路菓子博2008』で姫路へ訪れる方々へのおもてなしの意味も込めて、『小判屋便乗左右衛門』という食・地の座のお店を菓子博開催期間限定でオープンさせた。開店に当たり、メンバーから出資金を募り、内装工事を行いそれぞれの商品について、みんなでどのような食材を使って、何を伝えたいか、お客様に説明できるように勉強した。しかも、地元の方をはじめ、来姫者の方々がちょっと立ち寄って、いっしょくし、気軽におしゃべりをして休憩できるような、カウンターや椅子を設け、和んでいただけのスペースも設けた。そこから繋がっていく人と人との繋がり、また、こういう食べ物のこと、生産者の思い、生活の楽しさを物語にして子どもたちに伝える。

そして、その商品が家庭の食卓にあがるこ

とにより、家族の団欒や食育に繋がり、人間形成にまで役立てたい。

④ 研究結果

地産池消についての研究は3年目に入る。まず、1年目は、イベント化してしまい来場者から厳しい声をいただく。2年目は、エコをテーマに取り組んだが、新商品の開発が少なく反省点も多かった。3年目は、会員も増え、新商品も増え、意識が高まったと実感できた。これは、生産者や加工者のそれぞれの現場を知ることができ、食材を育てるための苦勞、その思い等人柄が商品に表れ、生産者のそんな思いや食材に表現された味を精一杯活かしたものに加工できたからだと思う。食・地の座が目指す地産池消は、額に汗する人の思いや苦勞が食する人に伝わる 100% 地のモノを使って、地の人に届けるのである。よって、目標は来場者数や販売額からも、概ね達成できたように思う。

ただ、ここに行き着くまでには、多大な経費と労力がかかった。この地に無いモノは、栽培しようと試み、できあがった商品にその分のコストをオンしてしまうと、消費者にとっては、値段に見合った満足できるモノとは、言い難い。その他、食材の性質が作りたいモノの性質とは異なり、同じ商品でも品質まで突き詰めると、地のモノを使うのが、かなり困難である事実も解った。

しかし、近年問題になっている「食の安全」を考えると、やはり食するモノもしくは、加工するモノの目に見える範囲の商品を使いたい。隣の畑で作っているモノを地球の反対側から幾日もかけて輸入したものより、鮮度も高く、安心して食することができる。また、豊かな四季折々の播磨の食材をふんだんに使って、食する者は、四季を感じ、真心を感じることができる。

アンケート結果を通じて実感できたことは、「味覚の展示場」も回を重ねるごとに集客数も増え、売上げもあがり、地元の方々が

期待してくれている。この期待に応え、定着して開催することで地域の賑わい、地域の活性化に繋がり、この百年に一度の不況と言われる時期に3年間ではあるが、年々、来場者数と売り上げは上がっている。

	来場者数	販売数	前売りチケット	当日チケット
1年目	3000人	250万円	130万円	120万円
2年目	3500人	280万円	150万円	130万円
3年目	4500人	340万円	220万円	110万円



	会場の雰囲気	商品の数	味	価格	生産者との会話
満足	43%	38%	52%	16%	61%
普通	33%	32%	37%	22%	28%
不満	16%	21%	5%	54%	4%
無回答	8%	9%	6%	8%	7%



⑤ 今後の課題

100%地産地消を目指しているが、高コストの問題、食材の持つ性質が未研究、生産量が少量であること。また、気候等さまざまな要因で生産量が不安定など、課題がまだまだある。例えば、うどんを作る上で、小麦粉ひとつにしても麺のつなぎとして必要なグルテンの量など、同じように見える原材料でもそれに含まれる成分量によっても出来上がりの商品がおおきく変わってしまう。

また、この地域に少ないもの（砂糖等）を栽培し、原材料として使えるかどうか試みてもみたが、それをつくるのにかなりのコスト・時間・労力がかかってしまうことなど、100%に近いモノはできても、100%となるのかなり難しい。限りなく100%に近い地産地消を目指して、さらにメンバーで新たな地域食材の発掘や加工者からの要望等により新たな農産物の試験栽培など引き続き研究したい。

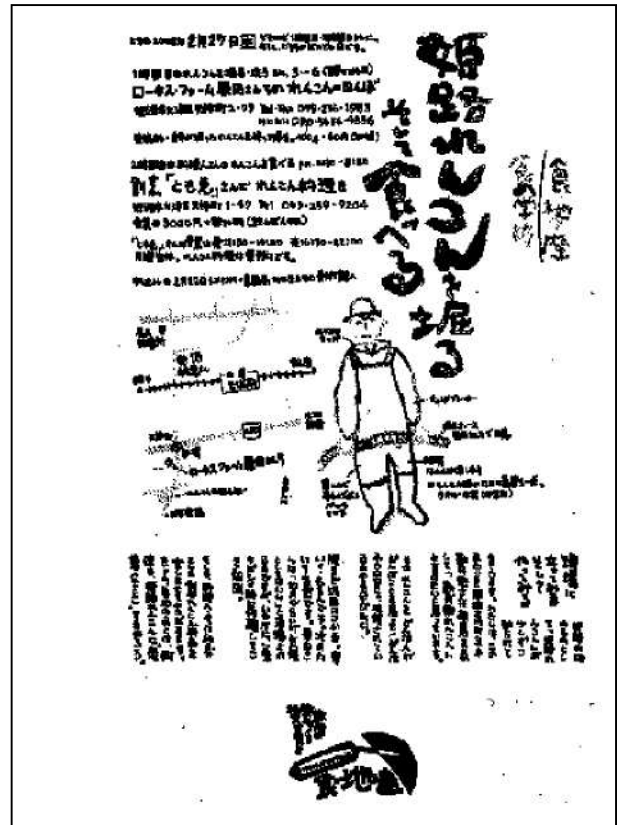


そして、価格と労力、成果物の関係においても問題があり、現時点で『地産地消』を掲げて活動している地域をよく目にするが、100%となると、商品が限られてしまったり、製品化するのが不可能だったりする。『地産地消』をどこまで突き詰めていくかということ事態が、問題ではないだろうか。100%に拘る必要があるのかどうか再度メンバーに投げかけ、妥協はしないが納得のいくモノを提供できるよう更に考えて行かねばならない。

そして、もう一つ、地域の活性化を目指した地産地消の推進ということで、教育委員会を巻き込み学校給食にも取り入れ、食育を実施する。一括で、給食センターから運ばれるのではなく、各地域毎に子どもたちの周辺で栽培された食材を使い、旬の食材を利用し、四季を感じさせるモノを提供することにより、感情豊かな子どもを育むことができると信じている。実際に播磨の一部の地域では実践しているところもあるが、今後の問題としては、やはり給食費等の問題があげられる。

しかし、現在の社会状況を踏まえ、ここで一度、教育委員会、行政、父兄、地域等、食をとおしての人間形成について考える必要があるのではないだろうか。

引き続き、食・地の座のメンバーとともに食が及ぼす影響をじっくり検証していきたい。



研究活動状況報告書

(平成20年度)

活動日	活動場所	活動内容
平成20年1月 (①1月7日) (②1月19日) (③1月26.27日)	①例会(灘菊:姫路市手柄) ②シンポジウム(同上) ③味覚の展示場(同上)	①灘菊さんの料理説明 シンポジウム、味覚の展示場の最終打ち合わせ ②「播磨でほんまに地産池消ができるのやろか」 作る人、使う人、売る人の立場からそれぞれが考える 地産池消 ③「味覚の展示場」27社出店 とうきびから栽培、加工、「播磨のあく糖」
平成20年2月 (①2月18日)	①例会 (夢乃井:姫路市夢前町)	①夢乃井さんの料理説明 味覚の展示場反省会(売上げ報告等)
平成20年3月 (①3月4日)	①例会(灘菊:姫路市手柄)	①灘菊さんの料理説明 菓子博へ向けての取り組み 「小判屋便剩左衛門」開店準備 「いただきますの食卓から」～兵庫ふるさとの味紀行～ 神戸新聞での連載報告
平成20年4月 (①4月7日)	①例会(灘菊:姫路市手柄)	①灘菊さんの料理説明 「小判屋便剩左衛門」現況報告 アメリカ・オーガニック食品の展示会の報告 菓子博準備・情報共有 「味覚の展示場」経済効果
平成20年5月 (①5月12日)	①例会(小判屋:姫路市本町)	①菓子博及び「小判屋便剩左衛門」の状況報告 田園アートのお知らせ とうきび栽培計画について
平成20年6月 (①6月2日)	①例会(幸之屋:姫路市天満)	①幸之屋さんの料理説明 菓子博のお礼 田園アートの協力要請 酒米プロジェクトについて(田植え等)
平成20年7月 (①7月7日)	①例会(蔵前:姫路市)	①蔵前さんの料理説明

平成20年8月 (①8月4日)	①例会 (あんじん：姫路市)	
平成20年9月 (①9月1日)	①例会 (おたけ：姫路市魚町)	①たんぱくみの取り組み 食を分析し、東洋医学等の観点から考える 無農薬野菜、有機栽培等
平成20年10月 (①10月6日)	①例会 (灘菊：姫路市手柄)	①灘菊さんの料理説明 食の祭典・市場まつりへの出店要請 「味覚の展示場」に向けて (出店ブースの確認等) シンポジウムの内容提案 あわじやさんの新作試食会提案 酒米 (夢錦・山田錦) の稲刈りについて 田園アートの稲刈りについて 有機食品見本市に出店して報告 中国のビジネスマン黄雷さん・華さんとの交流 スローフードな縁日の好評報告
平成20年11月 (①11月10日)	①例会 (灘菊：姫路市手柄)	①「味覚の展示場」に向けて (レンタル物品の確認等) イタリア・トリノでのスローフード世界大会に参加 (報告) 久留米でのB級グルメに姫路おでんが参加 酒米プロジェクト進捗情報 (スライドによるレポート)
平成20年12月 (①12月8日)	①例会 (灘菊：姫路市手柄)	①「味覚の展示場」に向けて (ポスター・チラシ等の配布) 出展料の徴収、出品作の確認、テントの配置やメニューの調整 シンポジウム「食の仲人事業」 ～作る人と使う人の言い合いっこから始める～

【食・地の座 構成員】

	氏名	所 属 (平成20年1月現在)	
1	出雲 淳雄	中播磨県民局 企画調整部	
2	高垣 正広	中播磨県民局 企画調整部	
3	長田 博樹	中播磨県民局 企画調整部	
4	三木 盛年	中播磨県民局 企画調整部	
5	埴岡 修	中播磨県民局 県税部	
6	村上 恵一	中播磨県民局 地域振興部	
7	青田 浩二	東播磨県民局 企画調整部	
8	西村 牧子	企業庁管理局総務課	
9	大橋 雅司	県民政策部 青少年課	
10	小坂 高司	中播磨県民局 地域振興部	
11	大山 京子	中播磨県民局 地域振興部	代表者
12	戸島 貞二	東播磨県民局 企画調整部	
13	岡本 一	創作洋菓子 大陸	
14	安西輝高	仕出し 鮮魚 あん西	
15	辻川 涼	地そばと寿司 一軸	
16	肥塚雅実	有限会社 小松屋	
17	高橋まりこ	有限会社 高橋牧場 にゅうにゅう工房	
18	谷元汎行	讃岐うどん めんめ	
19	衣笠 愛之	夢前 夢工房	
20	岡野義弘	手造り豆腐工房 あわじや	
21	有元 年信	いっぷくせんべい	
22	中村有作	海の家 中村荘	
23	川石酒造治	川石本家酒類合資会社	
24	松尾宗昶	松尾金物株式会社	
25	原田茂宏	ロータスファームはらだ	
26	小野 康裕	有限会社文化農場	
27	吉井雅康	夢乃井・夢乃井庵 夕やけこやけ	
28	平井 誠一	エルデベルグ平井	
29	高橋陽子	おやつつ時間 樂や (たのしや)	
30	壺坂正昭	壺坂酒造株式会社	
31	小島雅也	家島荘・大立旅館	
32	森一成	天晴水産株式会社	
33	名田和由	ヤマサ蒲鉾 かまぼこ工房夢鮮館	
34	川石 雅也	灘菊酒造株式会社	
35	岩田美樹	水上村・川のほとりの美術館	