

第1回食品産業地域活性化研究会の議事概要について

平成9年6月19日
食品流通局企画課

第1回食品産業地域活性化研究会の概要は以下の通り。

記

1 日時

平成9年6月16日(月) 15:00～17:00

2 場所

農林水産省第2特別会議室

3 議事概要

別紙の通り

| |
|---|
| 問い合わせ先: 食品流通局企画課 計画調整班 和田・中出 03-3502-8111(内線4744/4745) 03-3502-0767(直通) |
|---|

第1回食品産業地域活性化研究会議事概要

- 食品流通局長挨拶
- 委員の紹介
- 座長選出

- 開催要綱説明(企画課長)
- 資料説明(企画課長)
- 農研センター 藤森 新作氏講演

< 意見等の概要 >

- 座長:これからフリーな意見交換に入りますが、その際、次回以降こういう報告を聞きたいとか、こういう人に来ていただいて話を伺ったらどうかということについてもお話しいただきたいと思います。この研究会はこういう結論を予定するということに進めていくものでないようですから、こういうような検討の仕方、こういうような進め方をしていったらどうかということにつきましても、御自由に出していただきたいと思います。是非全員の方から御発言をいただきたく思いますのでよろしくお願いします。
- 委員:活性化している地域と活性化していない地域とについて1,600市町村の中でのいろいろ御説明がありました。例えば活性化した地域はどういう立地にあるのか。当然のことながら活性化するためには収入を多くしなければならない、それには、消費地に近いのが得だとか物流が整備されているということがメリットになっているとか、地域的な分布を知りたいというのが1点目。
私のところは加工業者であり、冷凍ではないので、日々忙しい。安定してものを作る必要ということで、時期時期において商品をどんどん取りかえながらやっている。端境期のように商品が切れるときは輸入しなければならない。したがって、原料を輸入する、しないは別として、活性化の事例で、原料に困っている状況はどの程度あるのか、具体的事例があれば教えていただきたいというのが2点目。
- 講師:地域的にどこで取り組まれているかは冊子を見ていただくと良い。
また、個々のデータはお渡し可能なので御自由にお使いいただければ、端境期の件は、そこまで詳しく調査していない。
- 委員:農繁期は収穫に忙しく、原料は沢山あるが人手のない中で加工しなければならない。逆に、端境期は原料がなく、人は余っており加工場は暇である。その辺の実態がわかると、いかせると思う。
- 講師:人手を自由に動かせる力(弾力性)のあるのが農業地域の特性ではないかと考えている。
- 委員代理:(活性化事例でも、個人や企業など、いろんな組織の形態があると思うが、)どういう大きさ、どういう集団でやられているか。大きくなると稼働率や採算を考えなければ組織としてまわっていかないと思うが、山間の雪の多いところは稼働できない時、雇用の状態はどうなっているのか、その間の従業員に対する補償はどうなっているのか、といった実態がわかれば議論が深まると思う。
- 委員:藤森先生の講演は、生産、加工、販売の一体的な説明になっていて良かった。愛媛県で、松山から宇和島までのルートを、特産物売場みたいなものをつたって、お客さんがどうなっているか、どこで何が売られているかを調べてみたのだが、車社会が発達しており、お客さんは車で特産物売場を渡り歩いている。日吉村の夢産地では、高知、松山、神戸からお客さんがたくさん来るのだが、その地域の産物だけでなく、他地域の特産品がある程度そろえられている。(藤森先生はその地域以外の特産品を売ることに否定的な見解だったが、)ある程度そろえてあると売上げが伸びる。また、その隣の城川町ではハムや梅干し、栗のお菓子など加工品が売られている。加工品をねらうとすればそこへ行って、生鮮品だと夢産地へ行くなど、渡り歩くわけである。お

客さんの方が機動的になっているので、必ずしも地場産品のみを売るということで勝負するよりは、いろんなところの産品を置きつつ特色を出すというように変わってきているような気がするので、ぜひこの研究会で5つか6つ、そういった売場を見ていただけたらいいのではないかとも思う。

- 委員：藤森先生のデータは大変ありがたい。日本の現在の中山間地の問題の中で、様々な取り組み事例があるが、早くスタートした中に成功例があるように見えるが、それがいかに今後継続性を持っていけるか。事業をしているのだから、収益性、継続性が現在の繁盛していることがイコールかどうかというところに問題があると思う。
例えば北海道の山村で、山菜が自分たちのところで豊富にあったが、売れすぎて、輸入原料をつかったことにより、スーパーからボイコットされ、その地域がぼつになるということがあった。自分たちの適正規模を考えなくてはならない。ターゲットをセグメンテーションし、スーパーで売るのが、高付加価値を付けて売るのが、そういったところをあいまいにスタートしたところに問題がある。仮に成功していても将来どうなるのかという問題をみんなもっていると思う。局長のキーワードにもあり、主な検討項目にもあるように、現在スタートしているところを成功させるために、こういった課題をどうするか、ここに今後の進め方があると思う。
労働力については、稼ぎ高がないから人が集まらないのである。この研究会では、いかにそれが経済性に結びついているか、成功例だけでなく、同じ漬物でも中山間地が産業化して活性化するにはもっと何をしなければならないかを考えるというのがテーマではないか。
藤森先生からは大変良いデータをいただき大変心強い。
- 委員：藤森先生の話をもっと興味を持ったことは、産業化して加工場をつくって、それを年間通してどうするかということ。どこかの山村で作っていても、他で作っても同じだと、地域の意味がなくなる。
年間操業でなくても成功している例はないか。ひまな時には他のこと、例えばスキーなどをしているようないい例はないか。全面的に加工場に依存しないで山村全体としての効率性を考えている成功例を知りたい。
中山間では高齢化が進んでいるが、高齢者を労働力として利用している事例はないか。3日くらい働ければよい、という高齢者を地域の中でうまく回していくのはどうか。都会型の効率一辺倒ではなく。
- 委員：農業と食品産業のつながりについて。農業の定義がこのごろ広がっていると思う。畜産だけでなく、家畜を子供と遊ばせたり、羊なんかでは糸を紡いだり、関連業も含め都会の人の興味をひいている。
千枚漬けで、ある産業では(1つの大根から)5枚だけ使い、残りを捨てているというが、農業の幅を広げれば残りが生きてくるし、経済的にも改善されると思う。こういうことを、これからいろんなところで考えていかなければならない。
食品産業だけでなく、グリーンツーリズムという言葉もあったように、地域活性化を図る中で食品産業の位置づけを考えるというのが1点目。
高齢者、女性について、これまで生活改善、健康という観点で女性が頑張った。それが今、企業という形で伸びてきている。地域の経済の活性化という意味で、はっきりさせていけるといい、というのが2点目。
生産、流通、消費について。地場の産業を十分に活用する、というのは食品流通局の施策の1つの柱ではないか。生産側の事情と、需要側の事情の違いを明確にするというのが3点目。
広域市町村のネットワークの話が出ていたが、同じコンセプトをもった市町村をネットワークで結ぶのは非常に意味のあることであり、このコンセプトをどうつくるかというのが4点目。
マイナーなものが非常に喜ばれているが、どこにあるか、消費者に意外と知られていない。いいものであっても販路に困っている。そういったものを知らせるためにどういう手だてをとるか。行政は何をすべきか、ということが5点目の検討課題と思う。

- 委員:店として企業として差別化するにはどうすべきか。「ハイクオリティー」について、今も言われているが、将来も傾向が強くなるだろう。また、「オリジナリティー」、どこでどんなものを作っているか、情報がない。

我々の過去の商談の経緯でも、商品ができてから同じものが売られているということを知ることがある。計画段階で、どんなものをどうつくってどう売るのが、関連セクションを最初から巻き込む必要。我々の事業では花が咲くのは10年先だと思っており、リスク承知で取り組んでいる。小売側にもそういう機運ができています。

何を作り、売るか、というとき、マーケットニーズをどう取っているか疑問がある。そこを明らかにしていただけたら。
- 委員:私も365日浅漬けに取り組んでおり、夏の白菜を、県を通じ契約栽培してもらっているが、例えば低農薬、有機栽培の原料がどこにあるのか教えていただければ、加工に取り組んでいる者にとって役立つ。
- 委員:加工の担当者を集めて会議をしても、ものを作るこの意味が分かっていない。作る時どういうコンセプトで、何をターゲットにするか、値段の付け方は、ということからわかっていないと思う。

加工では一番が漬物で二番が味噌である。しかし、漬物や味噌をさらにたくさん作ってこられても対応できないように思う。

東京中野の漬物屋が山形県庄内田川の農協と提携している例があるが、この場合、都市部の消費者ニーズを漬物屋が提供していると考えられる。

比較的うまくいっているのは、農家の女性が家で作っているものを商品にした場合で、例えばメロンの粕漬けが年商5,000万円となっている。主婦の生活の中のヒントだ。

東京で持っているものは情報である。地域資源をどう見るのか。大きくなりすぎては原料が確保できないし、地域に住んでいる人は自分たちのいいところがなかなかわからない。

長野のスマールキャロットを使って新宿高野がジャムを作っているが、こういった事例をどうつかんでいくかが課題と思う。
- 委員:行政では、現在の自治体経営の根幹をどうするか、が問題である。町長というのは率の悪い施策は取り上げたがらない傾向にある。小さい自治体でも経済循環が必要で、私の町では経済の持つ役割を専門機関にお願いして調査している(経済循環計量調査)。調査をして3年になるが、企業誘致などで、生産者への還元は大きいことがわかった。農業を町の中心に据えるなら、加工・販売等を行って出荷額を増やさねばならない。そうすると、個々の作物対応ではなく共通作物である米で対応せざるを得ない。そこで私は構造改善事業を利用して、赤坂天然ライスという会社を作った。米は洗うととぎ汁が出るが、農水の環境保全型農業関係の予算、都市と農村交流事業を利用して、とぎ汁をコンポスト化し、無農薬栽培農家へ分配するシステムをつくった。うまく制度に乗せ、農業のすそ野を広げることが重要。

減反についても1反歩1万円の直接補償をしているが、農家にばかり手厚いという批判が出ないよう、農業の持つ地位を自治体内で向上させることをセットで行う必要がある。

また、農水省がせっかく政策を打ち出しているのだから、それが末端まで浸透しているか確認をすべき。

商社に搾取される、という意見があるが、行政の目的は、共通作物を売ることと地域の雇用の場所を提供することである。私はこの事業で65人の雇用をつくることができた。年間1,000億程度の企業誘致もしているが、そこでの現地雇用は65人より少ないのではないかと思っている。モチ屋である関係商社と充分手を取り合って、きちんとした経理をし、お互い信頼してやっていくのが良い。民間の知恵を借りない。

行政関係者も視点を変える必要がある。自治体は規律行政であり、農林行政は知事や県庁関係者の意見に左右されやすい。
- 委員:青果市場にいるもので、そういう観点から見ることになるが、中山間というと、フ

フレッシュな果物、野菜、という感じである。農村部では畜産、園芸作物が絶対条件である。フレッシュな商品を提案する時、タイミングの問題もあるが、ヒットするものはヒットする。しかし、定着しづらい。これは経済の不安定さのためである。また、労力の問題もあると思う。今後、年齢の問題もあり、重量のものはだめで軽量のものしか扱えなくなりそうだ。

食品メーカーの力が効果をもたらすだろう。素材をどういう製品に展開するか。新しい地域に定着すると、若者も地域特産品が生まれたということで帰ってくるかも知れない。そこまでいくのは簡単ではないが。

中山間地の成功例を一通り出し合っ、それを集約し、それぞれの特徴を分類してみたい。それ以外はチャレンジしようとしてもうまくいかないのでは。成功例の分類から、その地域のネックは何かを見つけられるのでは。

反面、その地域で何が売り物になりそうか、生産、加工などどういう方法で地域振興に当たればよいかもわかるのでは。

- 委員：(生業として農業をやったことはないが、消費者の一人として、また、地域振興や博覧会、イベント等を手がけてきたものとして発言させていただく。)私は通産省の委員をやっており、先ほど局長も、グローバリズムとローカリズムということをお話になったが、地域イベントを含めイベントが今後どうなっていくかということを考えている。農業雇用、農園、農業のテーマパークは上昇気流にあると思う。先ほどからさびしい意見が聞こえてくるが、我々から見ると農業の元気はいい。運輸省の観光関係の委員をしているが、運輸省は観光産業の時代である、つまり3次産業だけでなく、1次、2次もやる時代だと。

また、「3しょくひるね」の時代である。つまり、「食」「職」「触」と「ひと」「ルート」「ねぐら(宿)」ということ。農水のものはずいぶん入っている。

環境庁のグリーンツーリズムの話について言うと、参加型としては、まず農村だと。農村、漁村、山村は上昇気流にある。「名物にうまいものなし」というが、隠れた名品を世の中に出したい。顕彰制度など、消費者と生産者が知り合い、交流できる場が必要ではないか。

アトラクティブネス、つまり、武力、経済力の時代から今は魅力の時代である。魅力をどう作るかがこの研究会の中心では。そういうものを交流させる仕組みを作る必要。システムティックに交流させるため、事例をプラス志向で聞かせていただきたいし、そういった所へ行ってみたい。

- 座長：一通り御発言いただいたが、報告してもらいたい所、人、あるいは行ってみたいところがあったらどうぞ。
- 委員：岐阜の明宝村なんかはいかがでしょう。
- 座長：またそのあたりは事務局へ出していただくとして、今日は藤森先生はじめ、有益な御意見をありがとうございました。