

連携による地域再生

新年明けましておめでとうございます。

食農連携や農商工連携の仕事で各地を訪ねると、勇気付けられることが多い。まず驚くのは各地の中小企業の経営者の方々が食のあり方に強い問題意識を持ち、農林漁業の行く末に強い危機感を抱いていることである。石川県の金沢では臨床検査・調剤薬局を事業展開している会社を中心となって地元の企業に働きかけ、『食べる』というフリーペーパー(月刊)を昨年創刊した。内容は地元の食材の紹介、農業生産者や老舗酒造メーカーの紹介など地域の食文化を再発見し地産地消を進めようとする意欲が伝わるものとなっている。フリーペーパー発刊の牽引役を果たした会社会長は「このままでは地域の農業の担い手がいなくなる。農業が元気でないと地域経済も元気にならない。食と農が地域経済活性化のキーワードだ」と、発刊の思いを語っていた。

岐阜県恵那で栗きんとんなどを製造販売している菓子工房の社長は、15年ほど前に栗の産地をそれまでの他県産・中国産から地元産の栗に切り替え、消滅寸前の恵那栗を危機から救った。若いときに東京で食べた栗きんとんの味が子どもの頃に食べた恵那産栗きんとんとは全く違うのに驚き、その後10数年前に家業を継いだときに、恵那栗の復活に取り組み始めた。地元の生産者に働きかけ栗の生産を説得し、また、品質の向上も促した。当初10トン程度の生産量が今は150トンに拡大した。現地を訪問したとき出荷場の様子も拝見したが、軽トラックで栗を運び、JAの集荷場で選別をする生産者の表情が明るく元気なことが強く印象に残っている。地場産の栗の活用が地域経済に活気を取り戻したのである。

乾燥・殺菌・凍結などの新技術が農漁業に希望を与える事例もある。筆者が訪問したのは100年に1回あるかないかの革新的な凍結技術を開発した企業である。食材を急速凍結することで細胞を破壊せずに凍結・解凍が可能であり、食味も風味も損なわれない。実際にこの技術で凍結保存していた7年前の米を試食したが、新米と全く変わらない風味があり、おいしかった。この技術は臓器保存などの医療分野にも応用されているといわれ、その技術レベルの高さと革新性に驚いたが、筆者が感銘を受けたのは、社長の考え方であった。社長は地方の疲弊に心を痛めており、この技術を活用して農漁業を活性化したいという強い信念を持っている。食材の産地で凍結加工し、食材を商品化することによって、従来は流通・小売業に落ちていた利益を産地に残し、地方の活性化につなげたいという。この凍結技術は島根県の海士町や鹿児島県の宇検村に導入されており、離島の漁業者の所得向上、地元の雇用創出に役立っている。

食農連携や農商工連携の根底には“地域を活性化する”という確固とした理念を関係者全員が共有することが大切である。共通の理念をもつことで利害対立の壁を乗り越えることもできる。また、このような連携は、農漁業生産者にとってはこれまでのように生産物を食材として市場出荷するだけの関わり方から、異業種と協力することで「食材」を「商品」として消費者に届けるという一連の仕組みや関係の構築に参画することで、生産者としての主体性を回復する契機となろう。地域の再生のために今、連携が求められている。

((株)農林中金総合研究所 常務取締役 鈴木利徳・すずきとしのり)