

逗子市商工会と小坪漁協との連携による 地域活性化への取組み

主任研究員 尾中謙治

1 逗子市商工会の取組み

神奈川県の逗子市商工会では、2010年頃から商工会内の「地域資源特産品委員会」（構成員は商工会役員）において、逗子市唯一の第一次産業である漁業の活性化を目的とした特産品の開発を行っていた。12年度と14年度には、中小企業庁の「小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業」を活用して「あかもくうどん」を開発している。事業の一環として、14年には市民からアカモクを活用したレシピやアイデアを募集してコンテストを開催しており、調理方法などを広く知ってもらうためにレシピ集も発行している。

17年には市内飲食店を中心にアカモクメニュースタンプラリーが開催された。18年には市内飲食店が中心となって「アカモクを逗子のソウルフードに」を合言葉に「逗子アカモクプロジェクト実行委員会」が発足している。当実行委員会は、同年に逗子市や商工会、観光協会、逗子市を管内とする小坪漁協などの協力のもと、アカモクメニュースタンプラリーを開催（逗子市内26店舗が参加）しており、それ以降もアカモクの収穫体験や料理教室などを実施している。

2 商工会と漁協の連携

地域資源特産品委員会によってあかもくうどんが開発された後、その開発に実際に関わった一部の委員や開発に協力した漁業者などから、特産品のレポートリーを増やすために商品開発を継続したいという声が上がった。商工会は、声を上げた人たちを中心に、地域活性化に前向きな13人を集めて「逗子発プロジェクト委員会」（事務局：商工会）を16年に立

ち上げた。同年度と翌17年度には中小企業庁の事業を活用して新商品の開発を行った。

メンバーには、商工会の役職員および会員である商工業者などのほかに、漁協の組合長と2人の組合員になった。商工会と漁協の接点は今までほとんどなかったが、これを機に両者の関係性は強化された。商工会は、以前から「漁業者の利益になることがしたい」という思いがあったが、漁協との関係が実際にできたことによって、年間を通じて逗子で水揚げされた漁獲物を安定して入手することが可能となり、市内飲食店とのコラボレーションもできると考えていた。また、逗子ならではの特産品を作り上げていくことができると期待していた。漁協の理事である座間氏は、商工会やその会員を通じて今までにないアイデアを取り入れることができると考えていた。

しかし、プロジェクトの立ち上げ当初は、それぞれの立場からの参加であり、意見の相違などがあった。そのようななか、メンバーで話し合う機会をつくり、逗子の魅力やすばらしさ、漁業のことなどに対する意見を出し合うことによって、同じ思い・同じ目標を持つことができていった。誰が何を決めたという訳ではなく、メンバーの思いは一つになっていき「小坪漁港（逗子市の中心漁港）の発展こそが逗子の第一次産業の未来である」という思いを共有して活動している。16年からほぼ年に1回の頻度で視察研修を行っており、これもメンバー間の関係性の強化に貢献している。

3 「合同会社こつぽ」の設立

17年7月には逗子発プロジェクト委員会の

メンバーが出資者の中心となって、加工品の製造・卸・販売、イベントなどの企画・運営ができる「合同会社こつぽ」（以下「こつぽ」）を設立した（出資者：商工会、漁協、地元の中心的企業・個人など14法人・個人）。設立の理由は、委員会の事業が商品開発までを目的としており、販売などの収益事業を行うことができなかったためである。こつぽの経理などの事務や活動のバックアップは商工会が担っている。

漁協はあかもくやめかぶ等の地元水産物をこつぽに提供し、それをこつぽが製造加工（含む外部委託）している。そして、完成した商品は商工会会員である地元スーパーや商店などが販売している。会員には会員価格で卸販売されており、商工会は会員にこつぽの商品の取り扱いを広く呼びかけている。

現在、こつぽの取扱商品は、乾麺4品（あかもくうどん、あかもくそば、めかぶうどん、めかぶそば）、生あかもくうどん、きざみ冷凍あかもくであり、過去には「たこ焼き用の地だこ」「逗子産 地だことあかもく 小坪めしの素」なども販売していた。

20年からは漁協が養殖した「キャベツウニ」を加工（殻割り）し、地元スーパーなどに販売している。漁協がキャベツウニの養殖に取り組んだ理由は次のとおりである。ウニによる「磯焼け」（漁場における海藻の減少・消失）は全国的な課題となっており、小坪漁協の漁場においても発生していた。磯焼けした漁場に生息するウニは身入りが悪く、商品価値がないため、小坪漁協では駆除して堆肥にしていた。このような厄介者のウニに対して、神奈川県水産技術センターは、自らが開発したキャベツを餌料としたウニ養殖の新技术を活用したキャベツウニの養殖を小坪漁協に20年に提案した。漁協は、地元スーパーから廃棄するキャベツの外葉を調達し、こつぽが加工して、地元スーパーや飲食店などに販売すれば特産品化も期待できることから、キャベツウニの



ウニの養殖施設(合同会社こつぽ提供)

養殖を決意した。こつぽや商工会会員とのつながりがなかったら、漁協が取り組むことはなかったであろう。

今後の取組みとして、新設したウニの養殖施設が空いている時に海ぶどうの養殖、ウニを使った商品開発、殻の肥料化などを、メンバーたちは検討している。

4 連携の成果と実現ポイント

本事例は、特産品開発などに積極的な逗子市商工会とその会員、小坪漁協とその組合員の連携によって、逗子発の様々な特産品を完成させ、こつぽを核として製造販売を展開している。これによって逗子市を市内外に発信し、逗子の知名度を上げることにつなげている。

連携が実現できたポイントとして、地域活性化に前向きな少数精鋭のメンバーを集め、小回りの利く実行力のある組織（プロジェクト委員会やこつぽ）をつくり、巧遅拙速・歩きながら考えるという姿勢で商品開発・販売などに取り組んだことがある。加えて、メンバー間の意見が異なるときには、顔を合わせて思いをぶつけ合い、相互理解・相互尊重がなされている。これによって、各メンバーが主体性を維持しながら積極的に連携して地域活性化への取組みができていると評価する。

（おなか けんじ）