

2011年3月11日

## 地域密着型インターンシップ制度 最終報告

第5期インターン生： おそね

### 1 主な研修内容

福島県内の生産者訪問

講演会同行、喜多方モニターツアー打合せ同行、会津地鶏消費拡大セミナー参加

### 2 課題

生産物を地場産品として地域に定着させ、地域活性化に繋げるには何が必要かを見出す。

### 3 訪問先及び話を聞いた製品

#### (1) 会津中央乳業：べこの乳発 会津の雪（ヨーグルト）

会津産の生乳 100%にこだわって作った濃厚な無添加ヨーグルト。添加物を加えるのではなく、水分を抜く製法で濃厚な食感に仕上げている。会津には志の高い酪農家が多く、牛乳の質も良いので「おいしいものをおいしいままに」届けるための企業の努力を感じた。



#### (2) 貴ノ蔵屋：aQaizu

奥会津産の天然の炭酸水。輸入されているものと違い、軟水なので口当たりが柔らかく泡も細かいので刺激が少ない。国産の天然の炭酸水はとても珍しく、「福島県内にある日本に唯一のもの」を探して発見された。

輸入された炭酸水より飲みやすく、日本人に合っていると思った。



(3) 片桐農園：農薬・化学肥料不使用コシヒカリ

米作りに適した気候条件と土壌を持つ湯川村で作られた化学肥料・農薬不使用のコシヒカリ。孫の誕生をきっかけに有機栽培に取り組み始めた。農薬を使用しないため除草に大変手間とコストがかかり価格は高くなってしまった。有機JASの基準は満たしているが有機JASを取得するには更にコストがかかるため、現在は取得していない。販路

を確保する必要があると感じた。



(4) 丸十製麩本舗：炭焼車麩

西会津で古くから食べられている伝統食材である車麩を、昔ながらの炭焼きで作っている。材料も膨張剤を使わずに小麦粉とグルテンだけ。最近では会津大学の協力で開発した「車麩バーガー」が地元の道の駅で人気商品となり、年間 4,500 個の売り上げを記録している。地域に根付いた伝統食材を守りつつ、ほかの組織と連携して新しいことに挑戦している姿が理想的に思えた。



(5) 道の駅たまかわ：これがホントのトマトジュース

特別な「しぼり」という水を極力与えない製法で作ったフルーツトマトを使用した製品。トマトをそのまま絞ったため、濃縮還元したトマトジュースと違いさらさらしている。トマトジュースの概念が変わる一品。水分を絞った後の実はトマトジャムになる。『作り手である農家さんの想いのこもった良いものを加工するからには、余計なものを入れない』とのこと。農家と道の駅たまかわがあり、それを加工する人が

いて生まれた製品。人の繋がりが大切と感じた。



(6) 國分農場：酵母牛

規格外のパンやうどん、米ぬかを、地元の酒酵母で発酵させた飼料を食べて育った牛。酵母菌が牛の体内環境を整えるため、肉に甘みがあり、軟らかく、匂い・アクが少ないのが特徴。農場内は独自の循環サイクルが出来上がっており、環境への配慮が伺えた。

(7) あぶくま食品：若桃の甘露煮

今まで廃棄されていた間引いた若桃を、特許を取得した製法で軟らかい甘露煮にしたもの。地域資源を活用した商品を開発するため、福島大学との産学連携によって生まれた商品。商品を通じて福島の桃農家の活性化を目指している。大手百貨店を経由した販路を持っており、多数の有名菓子メーカーとも取引がある。このような広い販路を持っている製品がうまく地域の魅力を発信してくれると良いと思った。



(8) 菅野漬物食品：とうふ味噌

豆腐を味噌に漬け込んだ珍味。全国の催事などにも頻繁に出展しているので県内外で人気の商品。とうふの原料の大豆は福島県産にこだわり、みそも福島市で作られたみそを使用している。



#### 4 考察

- (1) 生産物を魅力ある地域資源として定着させ、地域活性化に繋げるためには、生産者、その地域に住む人と市町村が官民一体となって取り組む必要がある。
- (2) 商品開発の裏側＝現場を知ることが、生産物に対する愛着を強め地域に定着させるために重要。
- (3) 今まででは付加価値であった「安心・安全」は当たり前になりつつあり、更なる付加価値を付けることが必要だと感じるとともに、コストとの折り合いをつけることが重要な問題になると思った。
- (4) 全国に販路を拡大することは製品の認知度を高めることに繋がるが、その時に製品を通じて福島の魅力を伝えることが地域活性化には必要だと思った。
- (5) 県外の人に福島に足を運んでもらって現地で味わってもらうための工夫が必要だと思った。

5 課題達成度：80%

そこから実際にどのような手段を使って地域活性化を進めるかが一番重要なので、今後はそこに目を向けていきたい。

6 今後のキャリアにどう活かすか

一消費者であり主婦である自分ができることは、まず地元の生産物を意識して使うという小さなことだが、広い人脈を持ち、生産者と同じ気持ちを持ってその製品の魅力を伝えられるようになりたいと思う。