

最終報告書

2011/03/30

ニックネーム ミコ

1、はじめに

地元に住んでいても、地域のことで知らないことは数多くあり、県外に住んでみてはじめて地元である会津若松市や福島県を客観的に見ることができました。現在携わっている仕事を通して、農業や地域活性事業について興味を持ち、今回の研修に参加しました。「6次化」や「農商工連携」など新聞でもよく目にしますが、企業や農家などでは情報も少なく、まだまだ手探り状態のところが多いのが現状です。実際に現場へ行き自分の目で確かめ、地元の人が気づかないような魅力を発見し、外に発信することを研修目的としました。

2、研修内容について

研修先：食彩工房山際

代表：山際博美氏（ヴィライナワシロの元総料理長、地産地消の仕事人福島県第1号）

事業内容：商品開発、メニュー開発、農家の6次化相談、専門家派遣事業 etc

鏡石町の菜種油を使った商品開発（商工会女性部より依頼）

★ドレッシング…低温殺菌で長期保存可⇒「たんぼぼの家」*でビン詰

★マヨネーズ…熱処理はできないが、酢に殺菌作用あり⇒「たんぼぼの家」でビン詰

※社会福祉法人「鮫川たんぼぼの家」（鮫川村）

・事業内容 「受託部門」「農耕部門」

「加工部門」…加工施設もいろいろ持っていて、カット野菜を学校給食にも提供（直売所だと売れ残る可能性があるので、こちらの方が効率が良い）。鮫川村の学校給食は98%地元産の材料で作られている。野菜はほとんど「たんぼぼの家」より仕入。

「製麺部門」…四国で作り方を学んだ人が指導。本格的な半生うどん。

「までいに家」といううどん屋さんも白河市で経営。

地産地消を推進するためのひとつのキーワードとして真空調理があげられます。収穫時

期に大量にとれる野菜などを真空調理してストックしていけば、同じメニューを大人数分作らなければならないときにも対応可能です。真空調理メリットとしては、輸送コストダウン、そのまま調理できる（おかゆとかもそのまま袋で作れる）、在庫管理の効率化などがあげられます。例えば、ホテルや旅館では、バイキング料理などのロスが減らせ、病院や介護施設では、在庫をストックしておくことで急なオーダーが入っても対応可能です。

真空調理がホテル、旅館に普及しない理由としては、「やると良さがわかるけど、やるまでが大変」とのこと。例：バイキング料理は予約数の6～7割がけで用意。集計をとっていかないとロスがでるが、集計を取ったり在庫管理をするのが手間。

3、情報収集

●第3回あいづまるごとネット交流会参加

2011年2月23日（水）分科会 13:00～16:00

『産地と旅館・ホテル・飲食店はいかに連携するか』

【コーディネーター】会津大学短期大学部 教授 森文雄氏

【話題提供者】山際食彩工房 代表 山際博美氏

特定非営利活動法人素材広場 理事長 横田純子氏

《地産地消推進のために必要なもの》

- ・規格外品の利用…B品、C品を加工して安く利用することで原価を下げる
- ・インターネットを利用したマーケット拡大

●あいづ地域産業6次化チャレンジセミナー参加

2011年3月8日（火）13:15～16:15

- ・『有限会社 高ライスセンター』

県内集落営農の先進地、南相馬市の特別栽培小麦「きぬあずま」を100.%利用した「多珂うどん」の紹介。

- ・『有限会社 降矢農園』

阿武隈山系のミネラルを豊富に含んだ水によって生産されるスプラウト類、黄金餅、遊休農地活用の野ブタハムの紹介。

- ・『丸果会津青果株式会社』

会津の雪を地域資源と捉えて古くから活用し生産されてきた雪下野菜のブランド化と販路拡大への取組み紹介。

4、過去の事例における災害対応モデルの紹介「弁当プロジェクト」

～弁当プロジェクトとは～2004 年新潟県中越地震の際に小千谷市で生まれ、2007 年新潟県中越沖地震の際に柏崎市で発展したプロジェクト

【プロジェクト誕生の背景】

「災害で地域経済が止まる」⇒ 「失業」というもう一つの災害リスク ⇒ 押し寄せてくる無償の物資とボランティア ⇒ 被災地に仕事来ない

～本文抜粋～

被災地で弁当を作れば、被災地には仕事が生まれます。

仕事で得られた収入は、被災者の生活再建への重要な原資になります。

仕事があるということは、被災者の精神的な支えになります。

そして、地元の業者が頑張るということは、被災地に復興への希望を与えます。

●2004 年 10 月 23 日 新潟県中越地震発生

地震発生からおよそ 2 週間後、小千谷市内の避難所で生活する被災者の食料として 8 千食の弁当を市内業者によって供給しようという活動がはじまる。仕出し業者の呼びかけで 23 社が集まり、プロジェクトがスタートする。

●2007 年 7 月 16 日 新潟県中越沖地震発生

柏崎鮮魚商協同組合が大量の弁当を受注する体制を柏崎市全市を巻き込んで構築。

被災者向けだけでなく、電力会社やガス会社の復旧作業にあたる応援職員向けの弁当受注に成功。

【弁当プロジェクト成功の心得】

心得① 儲けはないものと思うべし

心得② 適正な利益は確保せよ

心得③ 仕事は被災地の至る所に落ちている

心得④ 地域から幅広く同士を募り、連携して行動せよ

心得⑤ 大枠を決めたら一日も早く開始せよ

心得⑥ 食中毒対策には万全を期すべし

心得⑦ 受注個数の変動リスクに対応できる体制を

参考文献：『地震に負けるな地域経済 小千谷・柏崎発「弁当プロジェクト」のススメ』

永松伸吾著、独立行政法人防災科学技術研究所 災害リスクガバナンス研究プロジェクト

5、まとめ

地産地消が謳われるようになって久しいですが、実際に地産地消を推進していこうとすると、「地元の野菜は高い」「数が揃わない」などの問題から、なかなか取り組めないという例を見てきました。地産地消や6次化が進まない理由として、生産者と加工業者をマッチングをするコーディネーターがいない、情報不足、資金不足などがあげられます。一方で「現状のままでよい」とする生産者が多数いるのも事実です。

食品の加工は、地産地消や6次化の問題を解決するひとつの手段だと思いました。また、生産者と消費者をつなぐ役目がきちんとできれば、まだまだ解決する余地はあると考えられます。旅館やホテルでも、地元のものを使っているならば、そのことをお客さんにきちんと伝える手間を惜しまないことが必要です。

これから先しばらくの間、福島県は風評被害にさらされることと思いますが、きちんとした事実が消費者に伝えられ、生産現場の努力があればきっと乗り越えられると信じています。今回の震災で多くの知り合いから「会津は大丈夫？何かできることがあったら言ってね」と連絡をもらいました。そのときは「会津は大丈夫」と返信するのがやっとでしたが、復興が進んで、原発の問題も落ち着いたら「ぜひ福島に観光に来てください」とお願いしようと思っています。