

2. 中山間地域・島しょ部連携特別講座

(1) 特別講座の考え方と仕組み

この講座は、広島県内の農山漁村で実際に地域おこしや農業振興に携わっている方々、また地域の中核となって食品産業の振興に携わっている方々から、その取組の実態を学び、地域創生につなげる人材の育成を図ろうとするもので、地（知）の拠点活動の主要な教育プログラムになっています。

講義の内容は、地域政策・行政（県・市町）、農商工連携、農業経営法人、農産物やサービスの開発、また農水系食品企業などで活躍されている方々から、直にお話をうかがった農産物・商品の説明や試食など、オムニバス形式の特徴ある地域志向のものになっています。また、COC 担当教員がその講義をフォローして、各講義に関連性を持たせたり、一定の視点を提示したりといったように、学生がこれらの講義を体系的に理解できるような仕組みになっています。この授業は、毎年4月から6月に開催しています。

- 開設期： 前期（4月～6月上旬）
- 曜日時限： 水曜日、7～8時限（14:35～16:05）
or 水曜日、5～6時限（12:50～14:20）
- 場 所： 東広島キャンパス 生物生産学部 講義室
- 講義は1時間30分：講義と質疑・意見交換など

6月3日 地（知）の拠点 27年度特別講座 講師

沖 正文 代表取締役(東広島市)
有限会社 トム・ミルクファーム
松下賢治 主査(東広島市農林水産課) 6月3日

三島史雄様 広島県県庁
中山間地域振興課 主幹 5月29日

吉宗五十鈴様 (世羅町)
世羅高原6次産業ネットワーク
マネージャー 4月15日

長尾航治様 5月13日
安芸太田町役場 地域づくり行政

半田史子様 (尾道市)
フルーツ工房MUKAISHIMA
卯元幸江様 (尾道市)
おのべじ横山農園 5月20日

(株)あじかん (広島市)
食品の製造・販売ひとすじに 5月27日

奥本隆三 社長 (尾道市)
株式会社 パティスリーオクモト 4月22日

	講義日程	講師名	市町/地域	講師	講義内容
-	4月8日(水) 16:20~17:50	山尾、細野、天野	-	広島大学 生物生産学部	ガイダンス
①	4月15日(水)	吉宗 五十鈴	世羅町	世羅高原6次産業ネットワーク マネージャー	農村をプロモーションする
②	4月22日(水)	奥本 隆三	尾道市 瀬戸田町	(株)パティスリー・オクモト 代表取締役社長	地域とともにあり続ける
③	5月13日(水)	長尾航治	安芸太田町	安芸太田町 役場 課長補佐	安芸太田町の地域づくり
④	5月20日(水)	半田 史子/ 卯元 幸江	尾道市	フルーツ夢工房MUKAISHIMA 代表 おのべじ嶺山農園(尾道市浦崎町) 代表	地場産品を開発する
⑤	5月27日(水)	原口 智彰/ 村上崇幸/ 山口 英明	広島市	(株)あじかん ・研究開発センター ・研究開発センター 開発部 ・人事課	株式会社あじかんの会社概要と 研究開発の取り組み
⑥	5月29日(水)	三島 史雄	広島市	広島県中山間地域振興課 主幹	中山間地域の元気づくりと 人材育成
⑦	6月3日(水)	松下健司/ 沖 正文	東広島市	東広島市農林水産課農水産振興課 主査 トム・ミルクファーム 代表取締役	・東広島市の農畜産業と 6次産業化等の取り組み ・トム・ミルクファームの畜産経営 と6次産業化等への取り組み

(2) 講義の概要

① 農村をプロモーションする

講師：世羅高原 6 次産業ネットワーク マネージャー
吉宗五十鈴 氏

<平成 27 年 4 月 15 日 16:20-17:50 於生物生産学部 C201>

三重県四日市市出身の吉宗さん、長野の大学を出た後、東京で雑誌の編集をされていましたが、結婚を機に世羅へ移住（夫は世羅高原農場代表理事吉宗誠也氏）。農作業に従事する中、パンフレット作成、ホームページなどを少しずつがけるうちに、広報を任せられ、世羅町全体の取り組みに関わるようになりました。





世羅町は、標高 350～500m、寒暖差の大きい気候を生かし、果物、花、米の栽培が盛ん。また、観光農場を中心に、年間 170 万人の観光客を呼び寄せています。写真好きの吉宗さん、写真で地域を伝える活動をと 30-40 代女子をターゲットに「カメラ女子旅」を企画、2012 年 3 月 3 日第 1 回を開催、翌年には観光

庁の事業認定を受け、メディアにも多く取り上げられました。女性に限定したことで、女性ならではの共感力・発信力を発揮、世羅をアピールしてくれる「まるで観光大使」みたいな人が現れたり。地元の人たちと関わる時間が増えると、まさかの涙のお別れ「まるでウルルン滞在記」も。世羅ファン、ツアーのリピーター作りに大きく貢献しています。

少子高齢化が進む中、外から人を呼び込み、定住者を増やしていこうと、地元発案のツアーを企画、従来の日帰りツアーから宿泊ツアーへのランクアップをめざし、SNS をどんどん活用、リアルタイムな発信をしながら、イベントを告知、集客、ファンづくりに励んでいます。

吉宗さんがマネージャーをしている「6 次産業ネットワーク」は、世羅町の様々な企画と連携。世羅の魅力を再発見する「まちコンシェルジュ」、世羅高校と広島大学の共同企画、「世羅の日本一を考える」。「せらマルシェ」とのコラボでは、30-40 代女性が、かわいい、おいしい、ステキと喜ぶ、お土産、メニュー作りに挑戦しています。

平成 11 年創設の世羅 6 次産業ネットワークには 73 団体が加盟。構成メンバーの世代差を考慮しつつ、世羅高原のイメージアップ、特産品の売り上げ増加に向け、人とのつながり大切にし、情報発信に取り組んでおられる吉宗さんです。

② 地域と共にあり続ける～瀬戸田のパティシエの取組み～

講師 株式会社島ごころ 代表取締役社長
奥本隆三 氏

<平成 27 年 4 月 22 日 16:20-17:50 於生物生産学部 C201>

広島県瀬戸田町出身の奥本氏は大阪の製菓学校卒業後、神戸の製菓店でパティシエとして勤務、その後 2008 年、ふるさと瀬戸田町に製菓店を開業しました。開店当初は、「神戸情報を瀬戸田で発信」がコンセプト。オープン時は売れに売れたもののやがて売上げが半減、お客様の「瀬戸田のおみやげはないの？」の声をきっかけに、瀬戸田の名産品レモンを使った「レモンケーキ」の開発をめざします。瀬戸田は、日本一のレモン生産県広島県

の中でもトップ産地。しかし、レモンケーキとしては後発、奥本氏は、素材のレモンを徹底研究、レモンの皮のみをジャムにして生地練りに練りこむオリジナルレモンケーキ「島ごころ」にたどりつきました。島ごころはレモン以外の素材も厳選、作る工程にも手作業を多く残し、個装の帯巻、箱作り、包装など、機械化せず人手で行っています。あえて非効率をするから人には誰にもまねできないものができる、機械化せず、地元の雇用も守り続けています。

島ごころは、1個 220 円。安売りせず、地道にコツコツ本物をと、販路を広め売り上げを伸ばしてきました。グッドデザイン賞、フード・アクション・ニッポンアワード、2015 年モンドセレクション金賞など、これまで数々の賞を受賞。



成功拡大している今だからこそ、従業員（49 名）のコミュニケーションを大切に。1日8時間週40時間労働、女性でも働きやすい職場環境を心がけ、異業種からの転職者を多く受入れています。

2014 年秋には、フランスで広島食文化を伝えるイベントに出店、こだわり本物志向の「島ごころ」は多くのフランス人の共感を得ました。また、奥本さんは、パリの街の様子から、街中のゴミ箱の存在が観光客の消費を後押ししているのを実感、瀬戸田にもゴミ箱の設置をプラン。公園を作ることも計画、民間がタッグを組んで、観光地のビジネスモデル



を作っていこうと活動しています。2016 年秋には、新装開店ユニークなデザインの建物「島ごころ館」もオープン予定、木次乳業の牛乳を使用した「バトンケーキ島ごころ」も売り出し中。パティスリおくとが目指す「本物」に価値を見出し、共感してくれる人たちに向け、奥本さんは、瀬戸田とレモンの魅力を発信していきます。

③ 安芸太田町の地域づくり

講師 安芸太田町役場 建設課課長補佐（元地域づくり課）
長尾航治 氏

<平成 27 年 5 月 13 日 16:20-17:30 於生物生産学部 C201 教室>

安芸太田町は約 9 割が森林、人口 6,895 人のうち 65 才以上が 5 割越、20~30 代の生産人

口が特に少ない中、過疎地域対策に取り組んでいます。なぜ過疎地域対策が必要か？豊かな美しい自然景観を守るためばかりでなく、継承すべき文化・技術がそこにある。加えて、安芸太田町は広島県南部の取水源太田川の水源・上流域。町が人口減少を食い止め、山林を守り、田畑を維持することは、太田川の保水、広島県南部の飲料水確保のために必須なのです。



現在、安芸太田町では、太田川清流講座、石垣講座、森林セラピー、神楽、林業体験、教育体験受入地（民泊、カヌー、農業体験 etc）など、都市部住民を呼び込むさまざまな企画を実施、若い世代定住のための裾野を広げています。

国策にも助けられ、財政面では、町の歳入 83 億（H26）の約 5 割が地方交付税。町債（歳入の約 2 割）も、過疎地域自立支援特別措置法（平成 12 年～）・辺地対策法等のもと、事業内容により、返済時に元金の 7-8 割が特別交付税で補填される仕組みとなっています。

長期的には、県の長期総合計画のもと、2010 年、民間・大学関係者の意見を聞きつつ、産業・観光・集落再生を 3 つの柱に 安芸太田町未来戦略計画 を策定。うち集落再生については、従来の行政主導型を脱却した官民協働型をめざし、町内の地域がそれぞれ「地域マスタープラン」を策定、活動。広島大学も井仁地域のマスタープラン作りに参加、たいへん貢献してもらいました。

加えて大切なのは人的資源。現在、国の「地域おこし協力隊」制度により、隊員数名が町内に住み、活躍、町が活性化しています。若い人たちが出入りするだけで、高齢の住民は刺激を受け、元気もらいます。日帰りでも、学生さんの訪問はいつでも大歓迎です。



現在、ご自身（長尾さん）が、集落再生の解決策として考えていること：1) 集落の目的・目標を明確化することで行政側の支援体制の確立が図れる。2) 自治組織の体制を強化することで次のステップに進める。「安芸太田町は歴史が古く、縄文以前から人が住み続けてきた地域であり、そのような長い間、人がつちかっていたものを守っていくのが、定年までの私の仕事と思っています。」

④ 地域商品を開発する

<平成 27 年 5 月 20 日 16:20-17:50 生物生産学部 C201 教室>

講師 フルーツ夢工房 MUKAISHIMA (尾道市) 半田史子氏

「農業の 6 次産業化を楽しく行っています。」半田史子さんは、すだち、かんきつを主とした、商品開発をしています。嫁いだ先は尾道市向島の柑橘農家。収穫したばかりのみかんのおいしさをたくさんの人に届けたいと、地域をまわって売り始めたのが始まり。農園でみかん狩りを始める一方、すだちのおいしさをもっともっと多くの人に伝えたいと、自宅倉庫を工房に改造、すだちジュース、サイダーなど、様々な商品を開発、道の駅クロスロードみつぎ、尾道市内の土産店等、いろいろなところで取扱商品となり、好評を博しています。

お菓子部門は半田さんのお姉さんが担当、今では道の駅クロスロードみつぎの人気商品に。他にも、様々な人・企業との出会い、協賛によって、商品開発が実現してきました。尾道大学のデザイナーにお願いして全商品を統一ラベルに。新聞にも何度も取り上げられ、TV 取材も体験しました。「農業での出会い、経験すべてが楽しい！」3 年計画で具体的な夢・計画



をノートに描き、それを口に出すことで、夢が実現するようになったという半田さん、最近では、入浴剤「すだちの湯」、すだち粉末を商品化、趣味のサイクリングを通して人の輪が広がってゆきます。

講師 おのベジ榎山農園 (尾道市) 卯元幸江氏

卯元さんの地元、尾道市浦崎町は、温暖な海沿いの段々畑、キャベツ、ミカン、いちじく等の栽培が盛んです。小さいころから農業に親しみを持って育ったという卯元さん。現在は、苗の出荷などに加え、季節の野菜 100 種類以上を栽培、珍しい野菜を食べてもらうために、野菜の調理法、保存法なども紹介しています。



TV 番組「地産地消漫菜食堂」が取材に来たことをきっかけに、産地に来て取れたてを味わってもらおうとおいしさがぐっと伝わることを実感、逆手を取って移動販売を開始。尾道海岸通りのレストラン、カフェ、居酒屋等に、取れたて新鮮野菜を届けるようになりまし

た。徐々に固定客が増加、現在では、地元高級ホテルでも卯元さんの野菜を使っています。

野菜以外にも、尾道の特産品いちじく（蓬莱柿）をジャム、ドライフルーツに加工。ぶどう、梨、柑橘等、他の尾道産果物の加工も手掛け、市内有名お菓子店でも使われるなど、販路を広げています。卯元さんは、野菜ソムリエ中級の資格を取得、ソムリエ仲間と野菜・果物の魅力を伝える中、県外との交流も生まれてきました。プロの料理人との交流も増え、生産者と料理人、お客様、三者の懸け橋になろうと、フェイスブックやブログも使いつつ、尾道の農産物の魅力を発信し続けています。



半田さんと卯元さんが出会ったのは2年前。野菜・果物の加工品を手掛ける女性同士がコラボ、2人の商品を詰め合わせたギフトパッケージが実現。生産者であり、消費者でもあり、主婦でもある二人は、自分たちのいろいろな立場を活かした仕事を地道にコツコツとしてゆきたい、と語りつつ、夢を広げておられます。

⑤ 食品の製造・販売ひとすじに



講師： 人事総務部人材開発担当課長 山口英明 氏
味堪(広州)餐飲有限公司 桂 英 氏
研究開発センター開発部 原口智彰 氏
研究開発センター開発部 村上宗幸 氏

<平成27年5月27日 16:50-17:20 生物生産学部C201>

(株)あじかんは、業務用食材メーカー。主力として、卵焼き、味付けかんぴょう、風味カマボコ(カニカマ)などを作っています。直接消費者にではなく、小売業・外食チェーン店などに卸していますが、寿司用具材では全国トップクラスの会社です。

卵焼き工場は完全機械化、毎日卵70~80万個を消費します。他製品も機械化を推進してきた中、長期戦略としては、ブランド価値の向上、継続的な需要創造、グローバル展開をめざしています。日本国内では



巻寿司・ちらし寿司を食べる機会を広げる活動を展開。

他方、中国に事業展開。2002年に工場進出。市場としても、日本の食文化と健康食を中国に広め、あじかんブランドを普及させようと、現在、広州で、富裕層、中間層をターゲットに、アンテナショップやイベントにより、巻寿司、ちらし寿司の普及に力を入れています。



新技術の研究開発にも力を入れ、卵焼きの特許製法を獲得。また、伝統野菜、低脂質・

高食物繊維のごぼうに着目、ごぼう茶を開発、広島大学との8年間の共同研究で、ごぼうの高い健康効果を実証。「ごぼうならあじかん」を目指しています。

講義の中で、学生は4種類の卵焼きを試食、3種類のゴボウ茶を試飲。差別化への努力により、違いが生まれることを、味あわせていただきました。

⑥ ひと。しごと。くらし。100年先の未来につなごう ～広島県で取り組む「中山間地域振興計画」～

講師 広島県地域振興局中山間地域地域振興課 主幹
三島史雄氏

<平成27年5月29日 16:20-17:50 於 生物生産学部 C301>

広島県は、中山間地域が人口の1割(県全体286万人)、面積では7割を占めます。転出による人口減のピークは20-30代。自然減が加わり、人口減ペースが想定より早く、対策が急がれる中、日本全体では若い世代の「田園回帰」傾向も見受けられ、都市部在住者、特に20-40代の地方移住希望者が増加しています。広島県内でも、三次市、大崎上島町など、多数の地域で都会から来た人たちが様々な仕事を作って、定住しています。

広島県は平成25年度に中山間地域振興条例、26年度に中山間地域振興計画を作り、100年後3世代後につながる、将来に希望を持って活躍する住民像を描き、活動しています。国の過疎法により44年間3.6兆円が県に投入され、道路、医療といった基礎的生活インフラの面では、都会との格差は小さくなりました。それでも人口が減る中、「ないものをなく



す」から「あるものを活かす」政策へ。海も山も宝だらけ。宝を売っていこう。出ていく人を「引き留める」より、地域の価値に共鳴する人を「引き寄せる」へ。 国も「まち・ひと・しごと創生」、県とほぼ同じ戦略を持ち、地域活性化に取り組んでいます。

「ひと」づくり。国の補助を受けた「地域おこし協力隊」、都会の若者が県内の地域に入り活動。UI ターンも促進。広島県は都市部からそれほど遠くない中山間地域も多く、子育て好立地県。出生率全国 11 位です。



「しごと」づくり。農林水産業担い手育成、しごと創生チャレンジ支援、観光の促進を軸に。観光では、平成 25 年庄原市「道の駅たかの」が「高野の逸品 100」で年間 4.8 億円を売り上げた例も。教育・修学旅行の受入れ等、様々な取り組みを行っています。

「くらし」巡回医療船など医療体制の確保に努めています。デマンド交通等、交通手段の確保を支援。里山環境保全。間伐材を現地通貨で引き受ける「芸北せどやま再生プロジェクト」は地域再生優秀賞を受賞。

地域創生の鍵は人。「他人事から自分事に」「いつかは、だれかが、どこかで(やるだろう)」から、「いつでも、だれでも、どこでも(やれる)」へ、当事者の思いが変わるようサポートするのが行政の役割。関わってみたいという気にさせる“中山間地域”へ、県の取り組みは続きます。

⑦-1 広島市の農畜産業

講師 東広島市 農林水産課 主査 松下健司 氏

<平成 27 年 6 月 3 日 16:20-17:50 生物生産学部 C206>

東広島市は広島市の通勤圏で、かつ東広島市内にも企業が多く立地するため、農家の 7 割が第 2 種兼業農家であり、稲作が主要。米価の低迷、農業人口の高齢化、耕作放棄地の増加といった現況下、市では、国の指針のもと、種々の交付金で農家を支援。飼料用水稲など、新規需要米への転化も勧めています。

他方、農林水産業の 6 次産業化の取り組みを支援。補助金獲得のための事業計画立案サポート、6 次産業化説明会、施設研修会等も行い、現在、商品開発を学ぶ通信教育を立ち上げていると



ころです。東広島の農産物のブランド化にも取り組み、推奨マーク「ゆめまる」を認定、安全安心の地場産品を紹介しています。

⑦-2 トムミルクファームの畜産経営

～地域内の耕畜連携による「たちすずか」WCS*の生産と利用～

講師 (有)トムミルクファーム 代表取締役 沖 正文 氏

<平成 27 年 6 月 3 日 16:20-17:50 生物生産学部 C206>

トムミルクファームは 1998 年にフリーバーン牛舎を取り入れ、雇用型酪農経営を導入しました。以来、6 次産業化・開かれた牧場を目指し、乳製品加工・販売を手掛けると同時に、牧場を公開した一般向け酪農教育も行っています（全国 300 の酪農教育ファームに認定）。



耕畜連携を目標に、飼料用稲「たちすずか」をいち早く周辺で栽培してもらい、導入。試行錯誤の上、使用量を年々拡大しています。

現在の課題は、ロール(乾飼料をビニールで巻いた大玉)の鳥獣害対策・保管場所、輸入飼料の高騰など。現代日本、農業ほど難しい事業経営はありません。農村と地域を未来に残すため、本気で取り組み、あきらめず、やりきっていく集落法人の担い手を待っています。目指すは、農業主導型

の 6 次産業です。

(*Whole Crop Silage : 従来、種や実を取るために栽培された作物を、茎葉と種や実と一緒に収穫して、サイロで調整<発酵>し、飼料としたもの)