



No. 107 2012. 7

(株) よかネット

も く じ

NETWORK

- 人柄で人が集まり、集落の魅力に。縁でつながる古場集落
ー佐賀市富士町 農家 木下健一さんー 2
- 菊池市の新たな公共交通体系の構築に向けた取り組み
～発想の転換で生活交通を確保する～ 4
- ソーシャルメディアを活用した着地型観光の取り組み
「佐賀にとろけるツアー」 7

見・聞・食

- 20 回目のよかネットパーティー報告 11
- 酔って、寄って、あなたも地域も幸せに！
～ C- 耐自慢大会を開催しました～ 12

近況

- 九州の鉄道の旅その1 平成筑豊鉄道 14
- 香りの道を歩くー香道体験談ー 15
- 晴耕燠読～消えなかった塩サンマ～ 16

書評

- 九州ものしり学 16
- 九州発本格焼酎新時代 グローバル時代への挑戦 17

お知らせ

- 新人紹介 18

● 20 回目を迎えた “ヒトもうけ” の場、第 20 回よかネットパーティー



写真③	写真②	写真①
写真④	写真コメント	
写真⑤	写真⑥	写真⑦

- ①恒例の「博多にわか」
②乾杯と同時に始まったパーティ
③お酒を片手に交流中
④好評だった佐賀の銘酒コーナー
⑤山田の燻製づくりのパネル展示
⑥馬肉の燻製「さいぼし」
⑦完熟で濃厚だった佐賀の光樹トマト



人柄で人が集まり、集落の魅力に。縁でつながる古場集落 —佐賀市富士町 農家 木下健一さん—

本田 正明

「古場」は、佐賀市富士町の集落の名前だ。佐賀市になったのは、つい最近のことで、「三瀬のとなり町」といった方が、福岡の人は場所をイメージしやすいかもしれない。福岡の中心部からは車で1時間ぐらいの場所で、嘉瀬川ダムのおかげで道路も綺麗に整備されているが、どこの農村にも共通するように高齢化と過疎化の進む山間部の集落だ。

この集落に、ここ数年で5組12人が移り住んでいる。古場は126人の集落（2010年国勢調査）なので約1割である。そのほとんどが地元農家の木下健一さんの縁で移住している。彼は、地元では貴重な40歳の若手農家だ。現在、富士町の農業体験講座である「親農塾」を一緒に行っている仲間でもある。親農塾の企画段階から古場地区には移住者が多いと聞いていたので、その理由を知りたくて、取材をさせていただいた。

●コメ不足をきっかけに農家を継ぐ

木下さんは古場生まれの農家だが、ずっと古場にいたわけではない。横浜国立大で、流体力学を学んでおり、大学院に進学して素粒子を学びたいと考えていた。本当は農業を継ぐ気はなかったそうだが、94年に地元に戻り就農する。このあたりの事情を伺うと「素粒子に興味を持った理由もそうですけど、『モノゴトの根本は何か』を考えることが好きなんです。93年頃の記録的なコメ不足の影響もあって、生きることに関心している『食べ物』の重要性をすごく感じました」ということだった。就農に際して、コレという決定的な要因はなかったが、今後世界的に食料が足りなくなるのではという危機感を当時から感じていた。

現在は、減農薬で米と約20品目の野菜を作っているが、就農当初は、4反のハウスでほうれん草だけを作っていた。「当時は、JAへ全量出

荷していて、高いときには一束400円で売れていました。でも、毎年同じ野菜をつくるので、連作障害が出て病気になりやすく、収量もどんどん減ります」「そのため年1回は土壌消毒をします。臭化メチルという高温の毒ガスで土壌殺菌するのですが、だんだん罪悪感を感じまして…。人に喜んでもらいたくて野菜を作っているんですけど、この状態を知ったら、どう思うだろうと」「土の疲弊も酷いんですよ。有機肥料の利用を考えだしたのもこの頃です」。

その後、徐々にほうれん草を減らしながら、イチゴの栽培を始める。佐賀市内に在住する親戚を通じて、ロコミだけで販路が沖縄から北海道まで広がった。デパートの大丸では、高級フルーツとして扱ってもらえ、リピーターも50組ぐらいいたそうだが、2008年にはイチゴ栽培をやめてしまう。「リーマンショックの影響が大きかったですね。デパートの売上がいきなり半減しました。生活必需品じゃないから、みんな買わなくなります。生活に本当に必要なものを作らないといけないと強く思いました」「それにイチゴは経費がかかり過ぎます。ハウスのビニールなどは毎年張替えですし、加温のための重油もバカになりません。作業量も多いから家族に負担がかかります。1パック400円を切ると、とても厳しかったです」。

イチゴをスパッとやめたので、2008年は収入が減って厳しかった。しかし、並行して始めていた米の収入でなんとか乗り切った。その後は、トマト、タマネギなど生活に不可欠な野菜を中心に減農薬で栽培を行なっている。

●販路はロコミまかせ

物理が好きなだけあって、木下さんの農業は、非常に科学的である。土づくりの際に、酸性アルカリ性の度合を測るPhだけでなくEC（電気伝導率）まで測る農家は初めてみた。その一方



親農塾で講師を務める木下さん（右端）

で、販路についてはまったくのロコミまかせである。作付品目を変えると、ゼロから顧客の開拓をしないといけないにもかかわらずである。現在作っている野菜にしても、旅館やレストランなどの紹介で販路が広がっている。山間部の農地は面積も収量も限られるので、大規模な販路は無理にしても、もう少し欲を出してもいいのではないと思うくらいだ。

しかし、取材中に時々訪れる取引相手との話を見ていると、野菜の味は当然のことながら、木下さんの人柄や誠実さに惹かれてやってくる人が多いように思った。斯くいう私もその魅力に惹かれ、お米を買うようになった一人だ。5kg2,000円は、スーパーと比べると1割程高いが、味以外にも木下さんのこだわりや努力などの情報付加価値がかなり付いている。ロコミで顔の見える付き合いが保てれば、市場との競争力もあるのだと思った。

●集落に一番大事なのは「ヒト」

移住者の受入を行なっていると冒頭に書いたが、事務局をつくったり、募集などの宣伝を行っているわけではない。これもロコミを通じて相談があれば、信頼できる人で協力したいと思ったときに、移住先の住宅探しや地主さんとの交渉などを手伝っているという話である。

最初に移住を手伝ったのは9年前。知り合いの画家から田舎暮らしをしたいという人を紹介されたのがきっかけだった。会社を2つも経営していた人だったので、少しサポートするだけで、自分でなんとかしてくれそうだったので、お手伝いしたそう。それからこれまでに6組の移住（1組は古場外に移住）を手伝っている。



富士町古場の様子

農村集落に通うようになって、ようやくわかったのだが、農家は私たちビジネスマンと比べても、とても忙しい。祭りや法事などの催事はもちろん、共有地などの管理作業や行政関連の会議などもある。JA だけに出荷する人はまだいいが、自前の販路を持つ人は農作業だけでなく、配送作業などもある。もちろん会計経理の事務作業もある。木下さんはそれらをほとんど一人でこなしている。

「そんなに忙しいのに、よく移住者の斡旋とかができましたね」と、自分も親農塾の協力を依頼したことを棚に上げて質問すると、「集落にとって一番大事なのは『ヒト』ですからね。古場で40代の農家は私だけです。ほとんどが80代の人ばかり。人がいないと、集落を維持できなくなってしまいます。これからは人を育てたい。親農塾に協力しようと思ったのも、その思いがあったからなんです」と言われた。自分より下の世代がいないというのは、とても強い危機感になっているようだ。

とはいっても都市住民の農村移住にはトラブルがつきものだ。都市住民は最悪の場合、集落を出ていけばいいが、先祖代々の農地を持つ農家はそうはいかない。斡旋した人が地元とトラブルを起こすなどのリスクが当然心配になる。

「たしかに移住者と集落とのトラブルはあります。だから、自分がそのトラブルを含めて移住者をまるごと引き受ける覚悟が入ります。だから信頼関係を構築できない人の受け入れは無理ですね」と言われた。そこまでの覚悟をして付き合うから、しっかりとした人間関係ができているのかもしれない。

移住してきた人たちは、お風呂を借りにきたり、一緒に映画を見たり、エネルギーの自給について夜なべで語ったりと実にいいコミュニティができているように思う。この魅力に引かれて古場に移住したいという人たちが、私が知るかぎり、すでに2組ある。これからの農村

居住は、空き地や空き家を探して移り住むのではなく、気の合う集落を見つけ、しばらく通いながら、そこに空き地や空き家が出るのを気長に待つ方がいいのかもしれない。将来の古場集落の姿が楽しみである。（ほんだ まさあき）

菊池市の新たな公共交通体系の構築に向けた取り組み ～発想の転換で生活交通を確保する～

山崎 裕行・本田 正明

日本各地で人口減少、高齢化が進んでいる。65歳を過ぎても自分で車を運転して移動する元気な高齢者も増えているようだが、日常の通院や買い物に公共交通を望む声は少なくない。そのような背景もあり、全国各地でコミュニティバスやデマンドタクシーなどの取り組みが広がっているようだ。地域の生活交通の確保は全国的な課題である。

菊池市内で運行している市街地巡回のコミュニティバス「きくちべんりカー（以下、べんりカー）」と公共交通空白地の山間地域と市街地とを結ぶ事前予約制の乗合タクシー「きくちあいのりタクシー（以下、あいのりタクシー）」の取り組みは、買い物や通院など、日常生活に必要な“生活交通の確保”という目標のもと、バスとタクシー、お互いの利点を活かし、競合しないように上手く共存させている。中山間・山間部に集落を多く抱えている地域における公共交通のあり方の参考になるのではないかと思います、菊池市にお話を伺った。

●菊池市の公共交通体系見直しの背景

菊池市は、熊本県の北部に位置し、熊本市から車で約1時間、福岡市からは約2時間の距離にある。人口は約5.1万人、世帯数は約1.8万世帯（H24.5月末時点）、高齢化率は27.1%（H23.3月末時点）で、山間地域を有している。菊池市では、以前は市街地をタクシーが走り、市街地と郊外の山間地域は補助金運行の路線バスが走っていた。路線バス運行のために市は、

年間約2,600万円の補助を行っていた。しかし、路線バスの平均乗車密度は少ない便だと0.6人と1名を割り込んでいる路線もあった。

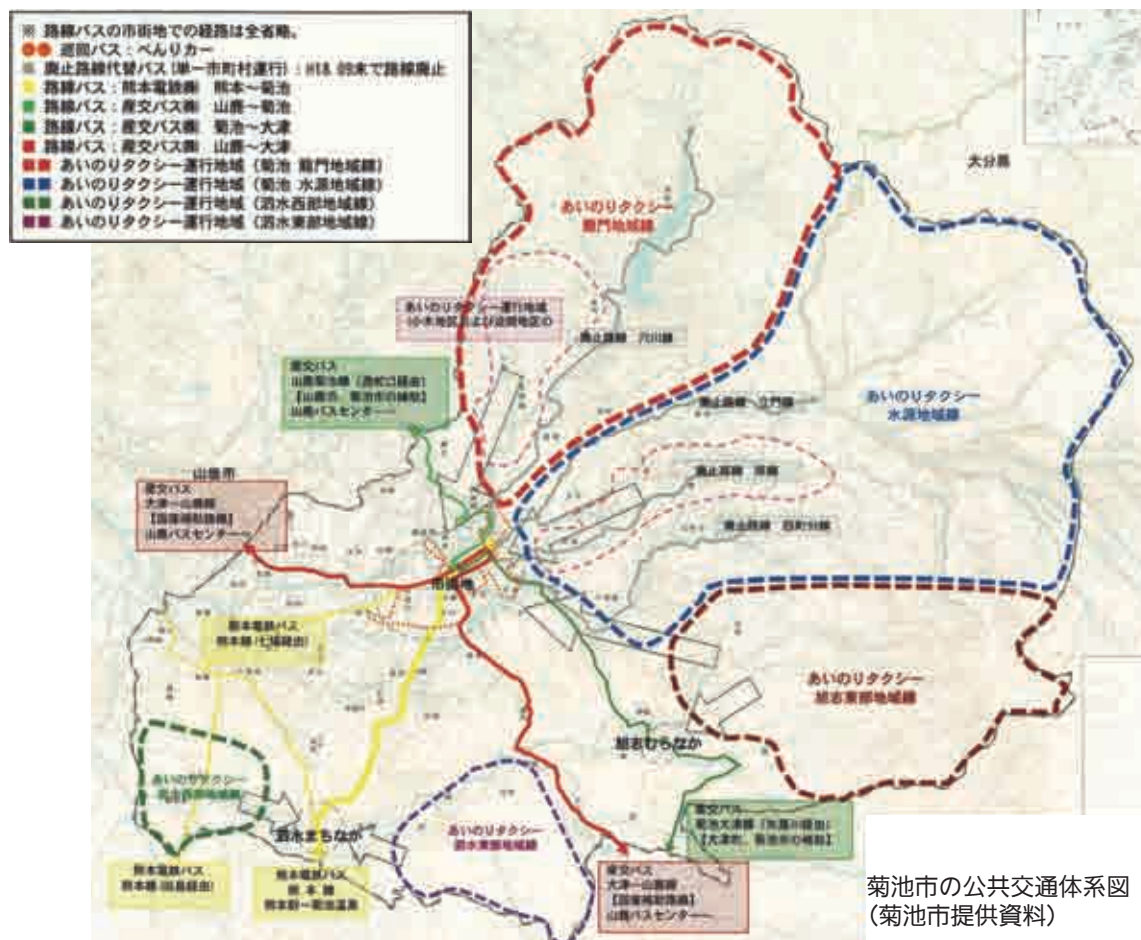
このような中、旧菊池市（合併後の菊池市の現職でもある）の福村市長が、選挙公約の1つに、市街地における交通網の整備、路線バスの見直しを掲げ当選し、菊池市の公共交通体系が見直されることになる。

●「生活交通の確保」という目標の徹底

菊池市の現在の公共交通体系を端的に言えば、市街地内の移動はべんりカーが担い、市街地と郊外の移動はあいのりタクシーが担っている。

べんりカーは、市街地内を8の字、1方向で巡回する総延長約18kmのコミュニティバスである。現在は、年間2万人、1便当たり約10名の方が利用している。主な利用者は移動手段を持たない高齢者、女性で、利用目的は通院・買い物が多いそうである。曜日別の利用者数を見せて頂くと、週の初めの月曜・火曜と、週の終わりの木曜・金曜日の利用割合が高くなっていた。

運行ルートを見てみると、よくある公共施設や庁舎間をつないだルートにはなっていない。どうして、そうしたのかを聞いてみると、「通勤・通学や福祉の要望もありました。しかし、複数の目的を盛り込むと、ルートが長く複雑になります。菊池市では、生活交通の確保を一番の目標としているので病院、商業施設などが集積し



ているところを結ぶルートにしています」とのことだった。目的地を欲張りすぎて利用しにくいコミュニティバスが多くみられる中で、目標を1つに絞り込んだバスルート設計により、市民が利用しやすいバス路線となっているようだ。

●バスとタクシーの共存を図る

あいのりタクシーは、現在、市内のタクシー事業者5社により、5地域で運行している。公共交通空白地や路線バスが廃止される地域の代替交通手段として生まれたものだ。しかし、そもそも、なぜあいのりタクシーという発想ができたのだろうか。その事情を伺うと、「利用者が少なく、道路幅員の狭い中山間・山間地域をバス事業で検討するより、予約制にして車両が小さい方が効率的ではないのか」とのことだった。市街地が拠点であったタクシー事業と郊外のバス事業の運行エリアを入れ替えることで、上手く事業の共存が図られているようである。

あいのりタクシーは、平成16年に試験運行が行われているが、当時は、乗合タクシーという仕組みが道路運送法の乗合事業として明確に認められていない時期であった。「参考事例もほとんどなかったのが、当時の担当者は関係機関や事業者との調整が大変だったと思います」と言われるように、解答を模索しながらの取り組みだった。

お話を伺いながら、改めて公共交通体系の図面を見直すと、合併した泗水町のあいのりタクシーは菊池市の市街地には行っていないことに気付いた。その理由を伺うと、「実は、菊池市の市街地と泗水まちなかの間には、熊本電鉄バスが走っています。この路線は補助が入っていない路線です。あいのりタクシーで直接市街地とを結ぶと競合してしまう可能性があります。そうすると事業者との協議で、あいのりタクシー事業の合意ができませんし、赤字路線となれば、別途、補助が発生することもあり得ます。それに、泗水のまちなかにも、病院、商業施設

菊池市の公共交通体系見直しの経過

年月	内容
平成 13 年 7 月	旧菊池市長に福村氏が当選
平成 14 年 3 月	菊池市べんりカー運行検討委員会発足
平成 14 年 10 月	10～11 月の 2 ヶ月間に市街地巡回バス「きくちべんりカー」を試験運行
平成 16 年 2 月～3 月	公共交通空白地域を対象に「きくちあいのりタクシー」の試験運行
平成 16 年 6 月	きくちべんりカーの本格運行開始
平成 16 年 7 月	廃止路線代替バス「原線」の廃止
平成 16 年 8 月～平成 18 年 9 月	きくちあいのりタクシーの試験運行(2 回目)
平成 17 年 3 月	菊池市・七城町・旭志村・泗水町の 4 市町村が合併し菊池市となる。
平成 18 年 9 月	廃止路線代替バス「穴川線」「立門線」「四町分線」の廃止。市内の廃止路線代替バス路線が全てなくなる。
平成 18 年 10 月～	きくちあいのりタクシー、水源地域線、龍門地域線の本格運行開始
平成 20 年 4 月～	既存の 2 路線に加えて、泗水西部地域線の本格運行開始
平成 21 年 10 月～	泗水東部地域線の本格運行開始
平成 23 年 4 月～	旭志東部地域線の本格運行開始

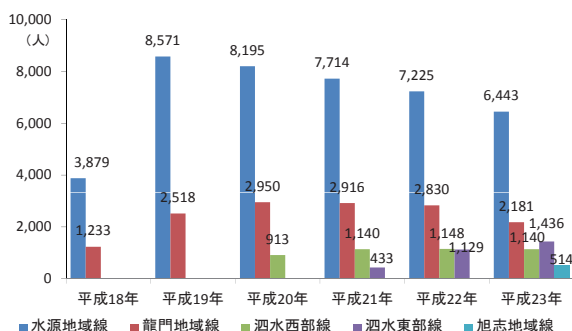
などがある程度集積しています」とのことだった。既存バス路線との競合や、生活実態への配慮がよくなされていると思った。

菊池市のこれらの公共交通事業は市単独の事業であり、国や県の補助に頼っていない。事業者との協議が整い次第、スムーズに事業が始められるようにとの配慮からだそう。利用者だけでなく、事業者も含めた利便性を考え、裏方に回る菊池市の姿勢は徹底したものがある。

●あいのりタクシー事業の中核である予約センターの存在

あいのりタクシーの路線の中で、水源地域線・龍門地域線については、タクシー事業が 3 社で受け持ち、観光あいのりタクシーを含めて 3 路線を輪番で運行している。そのため 3 社共同の予約センターを設けて、予約受付から配車のルート設計まで行っている。「予約センターについては、職員の人件費の一部を補助していますが、運営には関与していません。機器なども事業者が自前で準備しています。職員は一般の方ですが、土地勘があり、市民の税金が入っているという意識をしてもらっていて、効率的な配車ルートを考えてくれています」「実は、3

あいのりタクシーの年間利用者数（菊池市提供資料）



スーパーの入口で待つ、あいのりタクシー

社の売り上げができるだけ公平になるように輪番制を考えたのも予約センターなんです」ということだった。予約センターが、あいのりタクシーのマネジメントの中核機関となっているわけだ。

他の地域では、この機能を機械化しているところも見られるが、菊池市の予約センターは顧客の情報が集まる場所となっている。運行の改善や新しいアイデアなどは機械からは生まれてこないで、人件費はかかろうとも、このセンターは必要だと強く感じた。時間の都合で予約センターには行けなかったが、ここの職員さんには機会を設けて、是非、取材をしたいと思っている。

●誰もが“トク”するあいのりタクシー

「路線バス廃止の前後 3 ヶ月間は、毎日のように廃止に対する苦情が続いていたが、あいのりタクシーを運行すると全くなくなった」と言われるように、市民のあいのりタクシーへの評価は高い。運行日（隔日運行）や運行回数（1 日 3 便）は限られるものの、タクシーなので、自宅から目的地までドア to ドアで、低料金（普通のタクシー運賃の 4 分の 1）で行けるという

のも喜ばれているようである。

また、菊池市にとっても財政負担の軽減につながっている。菊池市の運行欠損の補助額は、年間約 800 万円である。これは、以前の路線バスに対する補助と比べて 1,800 万円の削減となっている。さらに、タクシー事業者にとっても市街地と郊外部を運行するので、運行距離が伸びる。また、交通空白地は未開拓だったので新規の顧客開拓につながっているようだ。このように、事業者、利用者、菊池市の誰もが“トク”をする仕組みとなっている。

●あいのりタクシーの今後

あいのりタクシーの運行が始まって、8 年が経過しようとしている。運行地域は、旧泗水町の市街地を走る 2 路線を除いて、いずれも山間地域で運行されている。これらの地域は高齢者が多く、人口減少も市街地と比べると著しい。実際に、この地域を走る路線は、利用者の減少が徐々に始まっている。ただ、これまで利用者が一定いたため、あいのりタクシーの PR をほとんど行ってこなかったことから、これからの PR によっては、新たな利用が増える可能性が残っている。

また、高校生の通学や通勤などへの対応も課題となっている。朝や午後の増便や毎日運行の要望はあるが、現在のまま増便すると行政負担が増えてしまうジレンマがある。「1 便あたり 4 人の利用があれば、増便してもいいのではないかと思います」と言われるように、一応の目安はあるが、どの地域の便も 4 人には届いていない。先進地には先進地の悩みがある。

あいのりタクシーとべんりカーは、それぞれが独立しているように見えるが、地域の実情や交通事業者の状況を踏まえた一体の取組であることが取材をしていくうちに分かってきた。利用者と事業者の利用しやすい、運行しやすい環境を考え続けてきたからこそ、継続できる仕組みが生まれたのだと思う。

地域の身の丈にあった最適な交通体系、それを支える仕組みを提案できるように、その地域の特性や事業環境を把握する力を磨いていきたい。(やまさき ひろゆき・ほんだ まさあき)

ソーシャルメディアを活用した着地型 観光の取り組み 「佐賀にとろけるツアー」

原 啓介

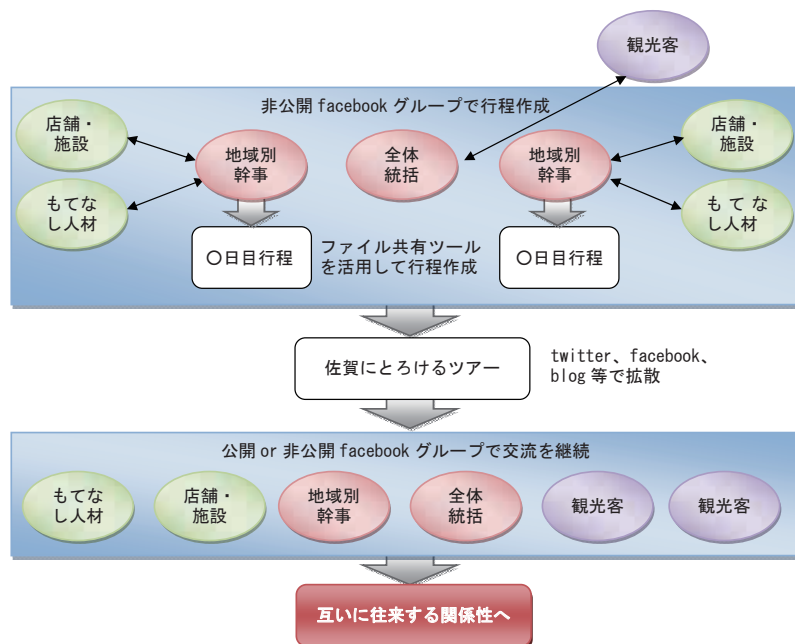
●佐賀にとろけるツアーとは

数年前から、旅先（着地側）の観光事業者に加え、地域を知り尽くした住民・企業が来訪者のもてなしに参画し、地元ならではの“深い”商品・サービスを開発提供する着地型観光のスキームが各地で次々に展開されてきた。この着地型観光についての考察は、以前の記事でも触れた（よかネット No. 102）。しかし近年、手軽な情報発信・コミュニケーションツールとしてソーシャルメディアが普及するに連れ、この動きが加速されていると感じる。その 1 つとして、佐賀県では、「佐賀にとろけるツアー」という活動がある。佐賀にとろけるツアーとは、佐賀の人による、佐賀ならではのおもてなしで、観光客にとろけてもらうツアーである。私は佐賀県鳥栖市出身で、佐賀県や佐賀市の観光関連業務に関わり、佐賀の会社にも所属していることから、このツアー企画のメンバーに加えていただいた。この取り組みについてご紹介したい。

●ツアーの準備は facebook グループでのやりとりで、幹事が顔を合わせてのミーティングは 1 回のみ

昨年 9 月末の事。佐賀県事業「富士町情報化ビレッジ形成プロジェクト」の一貫として「地域づくりフォーラム」を企画するにあたって、パネラーとして佐賀県の森本登志男最高情報統括官（以下、森本 CIO）と、そのご友人である勝屋久事務所の勝屋久さん、本荘事務所の本荘修二さん、土佐はちきんねつの川村晶子さんをお願いしたい旨を森本 CIO にご提案したところ、「実はパネラーの方々としては同じ事を考えていた。加えて、アジア・メディア・プロモーションの渡邊さんにもご登壇いただくとともに、フォーラムの前後にプレミアムなおもてなしをして、佐賀にとろけてもらうツアーを組み、ネットワークの広い勝屋さんのお仲間の方々に

佐賀にとろけるツアーの流れ



第1回とろけるツアー行程 (2011)

日	内容
12/2	15:00 佐賀空港 16:30 鹿島市肥前浜宿、 富久千代酒造見学 19:30 嬉野市旅館大村屋 スリッパ卓球 22:30 スナック
12/3	09:00 御船山楽園 10:10 武雄神社 11:15 巨石パーク 12:35 富士町案内 13:20 ふじねっと 13:40 大カツラ 14:00 菖蒲ご膳 14:50 地域づくりフォーラム @富士町 18:30 佐賀会 20:00 古湯温泉
12/4	07:30 バルーン係留・搭乗 09:00 天山酒造見学 10:30 普茶料理 12:30 有田町 泉山磁石場 13:30 有田工業高校 「選挙チャンネル」プレゼン 15:00 伊万里 大川内山 18:45 佐賀空港

も来てもらってはどうか」という一言で、佐賀にとろけるツアーの企画が走りだした。

最初は、森本CIOが10月中旬に「佐賀にとろける2泊3日ツアー創生」という非公開のfacebook（以下、FB）グループを立ち上げ、佐賀県内の異業種交流会である「佐賀会」の幹事や有田町、嬉野市、佐賀市のキーマン等からなる10人のメンバーが加わった。そして、グループのウォール上で、「パワースポットとして泉山磁石場はいかがでしょ?」「それは必須ですね」といった具合でアイデアが次々に出され、行程が徐々に組み上がっていった。

11月上旬からは幹事が増え、行程表をリアルタイムで複数の人がいじること、web上での協働が加速された。徐々にグループのメンバーは増加し、主婦や学生、団体職員、行政マンなど様々な職種・年代からなる総勢24名のグループになり、12月2日～4日にまたがる「佐賀にとろけるツアー」が完成した。第1回目にとろけるツアー前にこの24名全員が一同に介したことは一度もない。また、幹事の打ち合わせも一度だけだったと思う。議論のファシリテーターや、佐賀のFB界のリーダー的存在の方々は、何度もFBのメッセージ等でやりとりをしたが、

結局顔を合わせたのはツアーの初日。お互い、「初対面のような気がしませんねー」という言葉を掛け合った。

●地域にネットワークを持つ方々だからこそのおもてなし

第1回ツアーの参加者は、東京、鯖江、高知、福岡などから17名であった。なお、私は皆さんから出されたアイデアをとりまとめて行程表を作成、12月3日の地域づくりフォーラム@富士町の企画・コーディネート、そして全行程に同行し、おもてなしに加わせていただいた。

●地元ネットワークがある方々だからこそそのマネジメントと企画力

これらの1つ1つの行程は、現地のことを知り尽くした地元の人から出されたアイデアである。日本酒「鍋島」で有名な富久千代酒造の見学と飯盛社長による説明・試飲、肥前夢街道の皆様によるガマの油売りのパフォーマンス、大村屋さんでのスリッパ温泉卓球、古湯でのバルーン係留、普茶料理など、滅多に味わえない、体験できないものばかり。特に、全国高等学校デザイン選手権大会で優勝した有田工業高校の生徒による「選挙チャンネル」の生プレゼンは素晴らしく、涙する人もちらほら。地方に行け



地域づくりフォーラムの一コマ。パネラーの森本C10、勝屋さん、本荘さん、川村さん、渡邊さん、ふじねっとメンバーと



やってみたかった温泉卓球。旅館大村屋さんにて
ば行くほど、旧来の縁故がある人で無ければ地域を動かすことは困難だが、このツアーでは、それが可能である。

●ツアー終了後もFB上で交流が継続

また、ツアー終了後、参加者側とおもてなしスタッフの総勢51名からなる「佐賀にとろけるツアー」というグループが立ち上げられ、ツアーの写真や感想を共有しあった。このグループ内での交流は今も継続しており、参加者がFB上の友人として繋がっている。そして、このツアーがきっかけで、とろけるツアー第二弾の展開（佐賀県内の女性が、女性客をおもてなしするというコンセプト）につながり、富士町でのフォーラムのパネラーを務めていただいた川村さんのつながりから、高知県の観光関係者やNPOの方々が佐賀を来訪された。

●ツアー参加者、おもてなし側からのクチコミの情報発信

ツアー参加者の方々はIT系の経営者や市民活動を展開されている方々、投資家の方々など、情報発信力強い方ばかりで、行く先々で「佐



有田工業高校にて。Youtubeなどに選挙チャンネルの動画があります。一見の価値あります



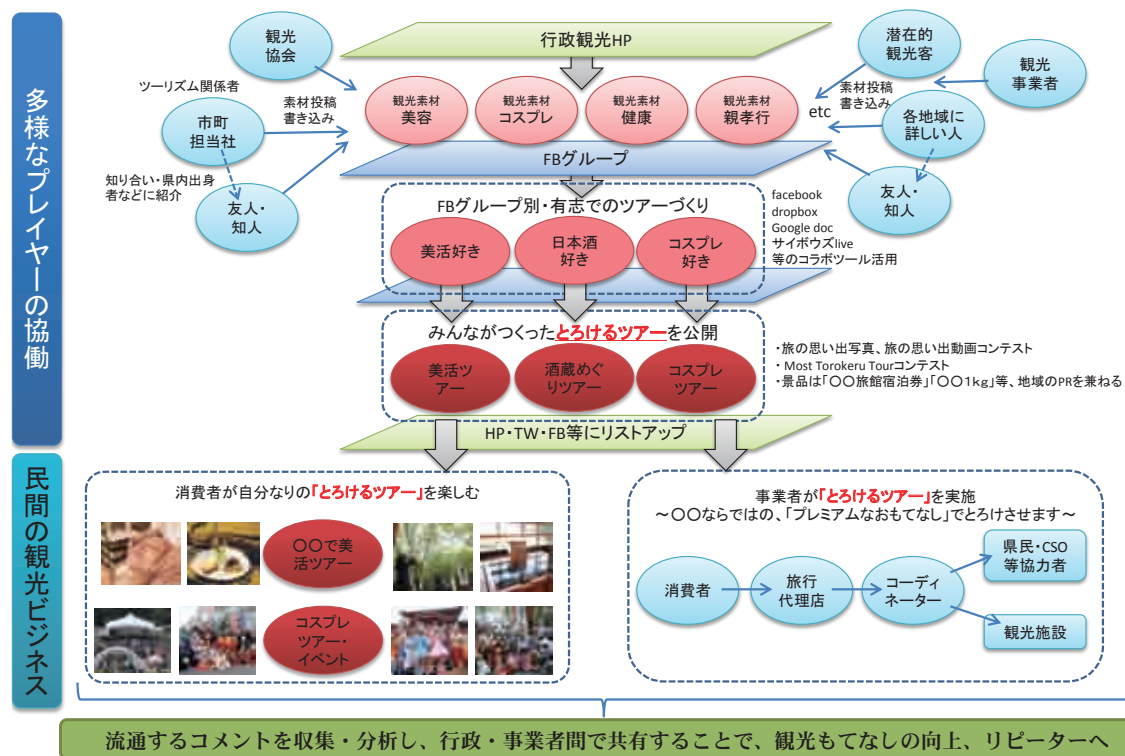
第2回とろけるツアー。豊洋荘にて森本C10のスピーチ
賀のパワースポット 巨石パーク なう!」「今日、富士町でオモロイイベントがあるから、きてね!」といったツイートをされていた。また、勝屋さんや本荘さんなど参加者の方々にツアー後、ブログに書いていただいた。この他、とろけるツアーの特徴には、次のようなものがある。

- ・dropbox、サイボウズlive、salesforce等のインターネット上の協働ツールを活用し、遠隔地でコラボしながらプランニングしていくので、ミーティングのコストが抑えられる。
- ・観光客ともコミュニケーションしながら、臨機応変のプログラム対応が可能。
- ・参加者がFB、ツイッターなどでリアルタイムに情報発信してくれる。また、感想をブログに書いてくれる。信頼のある人からのクチコミの情報発信に繋がる。

●今後は、組織化、旅行業者との連携が課題

一方で課題もある。今は、友人が友人をおもてなしするツアーということで、参加者からは実費（おもてなし側のスタッフの人件費はもち

ソーシャルメディアを活用した観光の展開イメージ



ろんなく、反対に手出しがあった)を頂いた。ただ、宿泊と飲食がセットになった募集型企画旅行を何度も催行すると、旅行業であると指導を受ける可能性がある。今後活動を継続するに当たっては旅行会社との連携は必須であり、旅行会社の商品化や連携の可能性について探りたいと考えている。

また、初回、2回目は森本CIOを起点としたネットワークからの参加者であり、プロジェクトマネジメントの面でも、その推進力や説得力に頼るところが大きい。今後、取り組みを継続・拡大していくためには、組織の理念を共有したり、運営体制・役割分担を明確化したりして組織としての体制を確立していく必要がある。

●佐賀にとろけるツアーは、訪れた方々の心をとろけさせるツアー

第1回、第2回のとろけるツアーでは、各地域の担当者が、自分が自信を持ってオススメする施設や景観、食を紹介し、来訪者と地元のもてなし側のスタッフが共に楽しみ、心を通わせ、交流する、素晴らしい日々となった。

そして、第2回の参加者であった高知県の

大石さんに、「何よりも人に感動した」とおっしゃっていただいた。その言葉に、第2回のリーダー達が涙するシーンが感動的であった。佐賀には富士山や京都の寺社仏閣のように、唯一無二の観光資源は無いかもしれないが、こうしたおもてなしをして、その後もICTを活用して交流を継続することで、何度も愛着を持って来ていただける関係づくりができると思う。

●私個人としての、とろけるツアーの今後の展望

佐賀にとろけるツアーは、私個人の地域づくり活動として関わらせていただいているが、今後益々進むであろう観光におけるソーシャルメディアの活用、都市住民と観光地がともに作り上げる観光商品づくりの貴重な実践の場だと思って参加させていただいている。

とろけるツアーは、佐賀県庁の職員の方々や、市民活動をされている方、観光事業者の方々、NPO関係者など、様々な方のコラボレーションによって成り立っているが、この活動の個人的な展望を考えてみた。(上図参照)

まず、これまで行政が立ち上げてきた観光協会、観光連盟等のHPは、一定の集客力がある。

この HP 内に、意見交換・商品開発のプラットフォームとなる FB ページの立ち上げのみを行政側で準備し、運営は地元住民、郷土愛のある出身者、また外に住むファンなどに任せ、そこで生まれた観光商品を自由に楽しんでもらう、あるいは旅行代理店に販売してもらうようなスキームがあれば良いと考えている。そして行政

側は、そこでの意見交換や、実際にそこで生まれたツアーを体験した人々の FB や twitter の書き込みを収集、分析し、観光関係者間で共有することで、もてなしの向上に活かすような取り組みがあれば、と考えているが、どうだろう。興味のある方は、一緒にやりませんか。

(はら けいすけ)

20 回目のよかネットパーティー報告

山崎 裕行

5 月 19 日 (土) に、毎年恒例のよかネットパーティーを警固神社神徳殿にて開催しました。20 回目となる今年は、晴天にも恵まれ 60 名を超える皆さんにお集まり頂きました。今年も昨年に引き続き、所員が自らの足と舌で稼いだ各地の美味しい食べ物・飲み物を取り寄せて、皆さんに味わって頂きました。

●準備は慎重かつ大胆に

今回は、九州各地から約 60 種類の品物を集めました。これらは、基本的には前日までに取り寄せをします。この取り寄せという方法はなかなか曲者で、当日、何名の方がお見えになるのかという人数を読み間違えるとえらいことになります。また、品物が揃わないと、「どうしよう」という焦りを生み出します。前々日まで、

取り寄せ品 (一部抜粋)

品名	産地	所員の一言コメント
葉ワサビ	佐賀	この鼻にツンとくる、辛みがクセになります。
光樹トマト	佐賀	肉質がしっかりしていて、酸味と甘味のバランスが良好で、特に食べた時に口の中ですとろけるような舌触りが絶妙なトマト。
とり チャーシュー	長崎	チャーシューといえば豚ですが、長崎では鶏のチャーシューも造っています。野菜と一緒にお願いします。
ハトシ	長崎	卓袱料理の一つで、海老のすり身などを食パンで挟み、油で揚げたもの。ハトシとは中国語で「蝦多士」と書き、「蝦(ハ)」はエビ、「多士(トシ)」は英語のトーストの意味。
大山の鯖寿司	大分	日田市大山町にある美晴の大山名物「鯖寿司」です。尾頭付きです。
蘇	宮崎	生乳をゆっくり時間をかけて 10 分の 1 に煮詰めてつくる、「古代のチーズ」＝「蘇(そ)」。
鰹の腹皮	鹿児島	イモ焼酎に抜群にあうアテです。
ゆでピーナツ	鹿児島	鹿児島県鹿屋市で生産された、採りたて落花生を塩ゆでしたもの。新鮮でないと、この味ができません。
ニジマス燻製	錦江町	鹿児島県大隅半島錦江町から届いたその名も「ありがとうございます」。芋焼酎仕込みの自家製タレに漬けて燻製にしていますので、焼酎との相性は抜群です。
島豆腐	沖縄	沖縄の島豆腐は固くて、でっかくて存在感たっぷり、豆の味がしっかりしています。石垣牛味噌と一緒に食べても美味しいです。
さいぼし (馬肉の燻製)	大阪	さいぼしとは、馬肉を天日干しあるいは燻製にしたもののこと。約 300 年前から伝えられる保存食。

「多すぎるのでは?」「注文どうなっている!」という声が飛び交っていました。皆さんに、美味しいモノを味わって頂きたいという一心での事前準備です。

当日は、用意した品物 1 つ 1 つに品名と所員の一言メッセージを添えて並べ、皆さんにご紹介しました。

●特設コーナーの評判は上々

パーティーでは、所員が集めたもの以外にも特設コーナーを設け、皆さんに味わって頂きました。1 つは、C- 酎コーナーです(詳細は、次の記事をご覧ください)。今回は 9 本の C- 酎を用意し、それぞれの味を楽しんで頂きました。

もう 1 つは、昨年に引き続き富士町のコーナーです。今年は、定番になりつつあるおにぎりに加え、新商品である富士町産のにんじんを使ったスープ(スープベース)を用意しました。

また、所員の品物として、山田の手作り燻製(サンマ、サバ、チキン、猪肉)のほか、本田が朝、畑から採ってきたグリーンピースを用意しまし



各テーブルで“ヒトもうけ”

た。それぞれ、どれも好評で、気がついた時には売り切れていました。

●美味しいモノは笑顔をつくる～この笑顔を次の20年に～

当日は資材運搬兼カメラ係として、会場内を巡回していましたが、「美味しい！」との声と皆さんの“笑顔”を拝見すると、今年も良いモノを集めることが出来たんだなあと思います。また、各テーブルでお話が盛り上がっているのを見ると、“ヒトもうけ”も出来たのかなと思います。

私自身、5月に入社したばかりで初めてのパーティーだったのですが、感心したことが2つあります。1つは、各地からこれだけ多くの方が参加され、毎年楽しみにして下さっているということ。もう1つは、全国から色々なものを集めることができるのだということ。どちらも、これまでの積み重ね、築いてきた“縁”あつてのことだなと思いました。これを、どのように次の展開につなげていくかが、20年目を迎えて問われてきていると思います。

社員にとってもパーティーは、“ヒトもうけ”の場です。色々な立場の方が集まり、所員もそこで一緒になって、相互に繋がることで、新しいものを生み出していく、新しいことにつなげていく、そういう場なのかなと感じました。私自身、少々余裕がなく、皆さんとお話する時間を十分に持つことが出来ませんでした。折角の機会を活かしきれなかったことを反省し、色々な機会を見て“ヒトもうけ”できたらなと思っています。さて、来年のパーティーをどうするか。今から考えなくてはなりません。

(やまさき ひろゆき)

酔って、寄って、

あなたも地域も幸せに！

～C-耐自慢大会を開催しました～

寺山 香・山田 龍雄

●始まりは偶然の出会いから

発端は昨年の12月、大分県ソーシャルビジネス講習会のあと、弊社の山田と（福）さつき会「玄海はまゆう学園」施設長・上田浩司さんが、たまたま帰りの電車が一緒だったことでした。2人とも自ら地域の焼酎づくりに係わっていることから、もっと地域の焼酎を多くの人に伝えたい！自分たちの他に地域で焼酎を造っている人と情報交換をしたい！という話で盛り上がり、地域の焼酎のイベントを開催することとなりました。

早速、1月に山田、上田さん以外に弊社の寺山、NP0 グランドワーク福岡の齋藤さん、ランドブレインの堀口さん、遊喜の雪丸さんの4名に加わっていただき、実行委員会を立ち上げ、企画を練り、準備を始めました。

●地域の焼酎＝C-耐の呼び名に決定

地域の焼酎の呼び名を、「コミュニティ焼酎」とし、「B-級グルメ」にかけてC-耐（シーちゅう）と名付けました。

C-耐の定義として、

- ・集落総出で造っている焼酎
- ・地元企業と農家とのコラボ焼酎
- ・地域特産品を活かした焼酎
- ・障がい者の人々がつくった焼酎
- ・都市と農村とのコラボ焼酎

といった、仲間たちでつくるコミュニティ焼酎のこと、としました。この5つの定義に沿って、福岡県内でC-耐づくりを行っている10箇所の団体に呼びかけたところ、6団体から参加表明をいただきました。また、ブース参加はできずとも、焼酎のみ出品していただいた団体も福岡県、鹿児島県あわせて4団体、計10団体に参加していただくことができました。

(※参加団体詳細については次頁上表に記載)

C- 酎自慢大会の参加団体

(ブース出店)

1.「環」(かん)	八女市上陽町 / 八女市上陽町芋焼酎プロジェクト実行委員会
2.「たばらそだち」	川崎町 / ここだけ焼酎たばらそだちプロジェクト
3.「鎮盛」(しげもり)	豊前市 / 三毛門南瓜保存会
4.「源じいの森」(げんじいのもり)	赤村 / 赤村特別栽培米組合
5.「美夜古紫」(みやこむらさき)	苅田町 / 苅田町特産品振興協議会
6.「浜姫」(はまひめ)	宗像市 / (福) さつき会玄海はまゆう学園

(出品商品)

7.「素素人」(そすと)	八女市黒木町
8.「岡垣」(おかがき)	岡垣町
9.「やねだん」	鹿児島県鹿屋市
10.「鹿父」(しかぜ)	鹿児島県南大隅町



C- 酎の試飲タイム

●各団体の個性ある PR

2012年4月14日の開催当日、博多駅バスセンターの大ホールには、当初は人の入りが少なく心配でしたが、時間が経つにつれて徐々に増え、最終的には参加者84名と、予想以上に多くの方に参加していただきました。

実藤明子さん(フリーアナウンサー)の元気な司会で始まり、実行委員長の挨拶と乾杯のあと、各参加団体に5分間のPR、自慢をしていただきました。団体の中には町の紹介、芋の耕作過程の様子などをパワーポイントで紹介するところもあり、各団体とも力の入った、個性あふれるプレゼンテーションでした。

このPRタイムが、この大会が単なる「飲み会」ではなく、C- 酎の情報交換の場、販促活動の場であることを印象づけたものでもありました。

●大会イベントも好評、第1回グランプリは(福)

さつき会「浜姫」に決定

大会のメインイベントとして、「B- 級グランプリ」ならぬ「C- 酎グランプリ」を開催することとしました。これは味部門、ストーリー部門、

C- 酎グランプリの結果

総合グランプリ 1.「浜姫」 2.「環」 2.「美夜古紫」	味部門 1.「浜姫」 2.「源じいの森」 3.「鎮盛」
デザイン部門 1.「美夜古紫」 2.「環」 3.「浜姫」	ストーリー部門 1.「浜姫」 2.「たばらそだち」 3.「鎮盛」



総合グランプリ「浜姫」

デザイン部門の3つの部門に投票していただき、評価していただくことによって自分のお気に入りのC- 酎を見つけ、楽しんでもらおうという企画です。特にストーリー部門は、PRタイムにも大きく左右され、参加団体は各ブースでも熱意あるアピールをしていたようです。

結果は「浜姫」がストーリー部門、味部門で1位となり、総合グランプリを獲得しました。また、デザイン部門ではピンク色の「美夜古紫」が「環」と僅差で1位を獲得する結果となりました。

●大会は成功、しかし懸念材料も…

今回、facebook(以下、FB)上でも参加者の募集を行ったのですが、当初の参加予定は13~15名でした。しかし、当日は飛び入り参加が29名いたことから、一定の効果を実感しました。

その一方で、FB上での公開募集では、飛び込み参加など不確定要素もあり、実際の参加人数が読みにくいといった面もあり、事務局としても終始不安の種でもありました。



関西タイムスに
載った記事

FBによる呼びかけは、一定の効果はありますが、やはり、フェイス・ツウ・フェイスで内容の面白さを伝え、そこから口コミ、ソーシャルネットワークで広がっていくようにすることが、集客戦略上効果があると思います。

●焼酎試飲では工夫が必要

C- 酎グランプリを決める「味部門」では、10種類の焼酎を試飲してもらいました。各C- 酎が置いてあるブースに行くと、各ブースともサービス旺盛でコップになみなみと入れてくれます。この調子で5ブースも回ると酔っぱらってしまい、正確な味の審査ができたかどうかは定かではありません。来年、2回目を実施するかどうかは今のところ不明ですが、今度、この種のイベントを実施するときには、各ブースにお猪口を用意しておき、これで試飲してもらうように徹底したいと考えています。

準備段階では会場の手配・設営、参加者の募集、おつまみの用意など、不安な面、大変な面もありましたが、様々な方の協力もあり、大会は大盛況のうちに終わることができました。

元々がC- 酎に係わっている地域同士の情報交換・コミュニティ創出あるいは販促活動の足がかりになればと発案した大会ではありましたが、予想以上に反響は大きく、C- 酎をつくっている地域同士でも様々な交流ができ、良い情報交換の機会になったようです。

(てらやま かおり・やまだ たつお)

近 況

九州の鉄道の旅その1 平成筑豊鉄道

5月のある日、せっかく九州に戻って来たことだから、九州の鉄道の旅を再会しようと出かけた。今回は平成筑豊鉄道(以下、平筑)である。平筑は、直方と行橋を結び、途中の金田からは田川後藤寺につながっている。

当日は、JR 篠栗線で直方まで行き、そこから平筑に乗り換えて、田川後藤寺行きの列車に乗った。直方から乗車した人は私を含めて4人。日曜日の朝なのでこれくらいなのだろうか。直方を出て、しばらくJRと平行した後に、大きく左手にカーブしていく。沿線には、田畑が広がり、左手には、大小様々な形をした山並みが続く。ときおり、山頂が真っ平らな山を見ることが出来る。行橋方面まで乗っていると、車窓から香春岳の一ノ岳も見える。この景色は、ここでしか見ることが出来ない貴重なものだ。眺めているだけで十分に楽しめる。

直方～金田間は比較的直線区間が長く、乗っていて爽快である。気がつくと、車内には20人くらいの乗客がいた。思った以上に子連れの方が多し。その子連れのお客さんがどこまで行くのかとみていると、近くに大きなスーパーがある糸田駅で降りられていた。買い物の足として利用されているようだ。直方から田川後藤寺までは約35分。乗ってきた列車は、折り返し直方行きとなって出発した。

金田に戻り、行橋行きに乗り込む。ここから



平成筑豊鉄道路線図



山頂部分が石灰石として削りとられ平らとなった
香春岳一ノ岳

は単線となる。行橋行きは、概ね1時間に1本。金田で乗客を数えると32人、旅行客らしい人と、小さい子連れの家族が乗っていた。金田を出て、田川伊田を過ぎると、山間をぬうように走っていく。JRとの乗換駅でもある田川伊田で乗客の多くが降り、がらりと少なくなった車内はいかにもローカル線。幻の路線である油須原線を活用したトロッコが走る赤駅でさらに乗客が少なくなり、乗客が増えたのは犀川駅であった。

行橋までの間には、トロッコもあり、温泉もあり、石坂トンネル、内田三連橋といった鉄道資産もある。知られていない資源がまだまだありそうだ。

(山崎 裕行)

香りの道を歩くー香道体験談ー

●香道で香りを聞く

昔から、柔道、弓道、茶道など、“道”のつくお稽古事に憧れていました。しかし、経験することはなく、部活もスポーツをしていたため、もう経験することは無いのか…と半ば諦めていた中、ふと“道”を体験できる機会がありました。それがお香の道、“香道”です。

今回、南区高宮にあるレンタルスペース「カシマス103」にて開催された、練香（ねりこう）をつくり、オリジナルの香りを楽しもう、という企画「香茶の会」に参加してきました。

練香とは、インド発祥とされる最古の調合香です。通常の香のように逆三角の固形ではなく丸薬のような形をしています。また、線香などが直接火をつけて楽しむのに対し、練香は火鉢などをじんわりと温めることで香りを楽しむという違いがあります。のちに「平安王朝の香り」



香原料を調合中。
個人の好みによって
香りは千差万別です

とよばれ、「公家、貴族、僧侶」たちによって使用されてきました。

平安時代は自分の体臭をごまかすためにきつい香りが流行っていたそうですが、現在では薄めの香りが一般的なようです。練香は現在でも茶の湯の香として用いられ、香りの高貴さからも多くの人に親しまれています。

●優雅さとはかけ離れた調合体験に…

練香の作り方を簡単に紹介すると、以下のようになります。

- ①「沈香（ちんこう）」（※ベースとなる香）を決める
- ②ベースで選んだ香にあわせて香原料を調合する
- ③燃やすための炭をいれ、つなぎに蜂蜜を使いながら混ぜ合わせる

以上の3点ですが、乳鉢の中で混ぜ合わせるだけでも一苦労、最初はまだしも最後には乳鉢でゴリゴリ、「よいしょよいしょ、ふうー」とかけ声が飛び交うなど、優雅さとはかけ離れた体験になってしまいました。

どんな香を配合していくかによって、大きく香りが変わって来るのですが、最終的にはかなり個性がでてきます。香道では、この香りを競い合う「薫物（たきもの）合わせ」によって、香りを洗練させてきたそうです。また、香原料の原材料となる樹は、日本には存在せず、インドネシア方面にのみ存在しているそうです。

余談ではありますが、柔道、香道の“道”という文字には「道を修めること」という意味合いがあるようです。力や技を鍛えるだけでなく、

精神を鍛え、さらには人格を磨き、自らを成長させることを目的としている…難解なようですが、それだけ道を究めることが難しいということでしょう。実際、香道を楽しむ方は減っているそうです。今回、体験だけでは嗜むまでもいきませんでした、平安の文化に触れ、服に様々な香りをしみこませて、ちょっと優雅な気持ちになりながら帰宅の途につきました。

(寺山 香)

■晴耕燠読〜消えなかった塩サンマ〜

去年の「よかネットパーティー」では、段ボールで塩サンマの燠製にチャレンジしました。

しかし、油断して目を離していた間に、熱が上がりすぎ、段ボールとともに塩サンマも燃えてしまったことをお伝えしました（よかネット NO. 103）。去年の悔しさを晴らしたいという思いと塩サンマ燠製の美味しさを確かめたいということから、今年も塩サンマ燠製に再チャレンジしました。

今年は、段ボール燠製に懲りたので、自家製のベニヤ燠製機3号で塩サンマはもちろんのこと、他にチキン、猪、塩サバも燠製にしました。

知人にいただいた猪は、折角なのでベーコンにしようと思い、1週間、調合液（塩、砂糖、ブラックペッパー、タマネギ、ニンニク、ローリエ、泡盛）に漬け込み、さらに冷蔵庫で12時間、乾燥させたものを燠製にしました。

自画自賛ではありますが、塩サンマ、塩サバ、チキンは、桜の燠煙がほどよく染みつき、



今年は消えなかった塩サンマ



色つやもよく、美味しくでき上がったチキン

また、塩加減もよく、本当に美味しくできあがりました。しかしながら、猪ベーコンは、乾燥が足りなかったこと、燠製時間が長すぎたためか、肉が固くなってしまい、ベーコンというよりジャーキー風になってしまいました。

今年も、思い描いた燠製づくりには達しませんでした、パーティーでは、ほとんど食べ尽くしていただき、苦勞してつくった甲斐があったものだと思います。（山田 龍雄）



九州ものしり学

九州旅客鉄道株式会社

海鳥社

九州新幹線の全線開通から早1年が経ちました。皆さんもう一度は乗られたでしょうか。新幹線のみならず、電車、バス、地下鉄と、特に公共機関での移動中はどうしても時間をもてあ

ましてしまいます。そんなときについ目を通してしまおうのが車内にある看板や情報誌です。

今回ご紹介する本は、JR九州の特急や主要駅・旅行センターで配布されている情報誌「プリーズ」のコーナーの一つである「九州ものしり学」の過去20年にわたる連載の中から30編を精選し、まとめたものです。JR九州の特急に乗られた方には馴染みがあるのではないのでしょうか。

「九州ものしり学」は、九州に関わりがある人や歴史、文化などを紹介しているコーナーで、旅をテーマとしているプリーズの中でも特に人気のあるコーナーです。

● 20 年間で厳選されたコラム

本の中に収録されているタイトルも厳選されているだけあって、大隈重信、小村寿太郎、島津成彬、松本清張、柳原白蓮など、よく耳にする人物がテーマになっています。

その一方で、九州に住んでいる人でもあまり聞くことがないような人物も取り上げられています。

- ・吉野ヶ里遺跡を学会に発表した「七田忠志」
- ・気象学、トルネードの世界権威「藤田哲也」
- ・温泉観光地別府の生みの親「油屋熊八」

等々、「ものしり学」の名の通り、こんな人が九州にいたのか、と新たな驚きを得ることができるとともに、先人達のつくりだしてきた歴史や文化、発した言葉などには読んでいる方も感心し、時には勇気を与えられます。九州の風土が産んだ先進的で自由な気風は、先人の行動に表されているようで、様々な方が自分の信じた

道に向かって挫折しながらも突き進む姿に大きな魅力を感じます。

コラムの多くが人物・文化の伝記的な内容になっているのですが、あたかも、友人から話を聞いた気分になるような軽快な文体で書かれているため、しっかりと内容にも関わらず、簡単に読み進めることができます。読みやすさと内容の充実感のバランスがちょうどよく、車内での読み物として人気がある理由はこんなところにあるのかと、感心してしまいました。日頃文章を書いていると、読んでもらう、読みたくなる文章の書き方というのは本当に難しいということを痛感する分、乗り物の中での読み物として、その書き方も大変参考になる一冊です。

これから外出が多くなる中、電車の中のぽっかり空いた時間の読み物として、九州、若しくは世界の繁栄の為に生きた人々・文化・歴史に是非ふれてみてください。（寺山 香）



九州発
本格焼酎新時代
グローバル時代への挑戦

中野 元
他3名 共著

西日本新聞社

本格焼酎（以下「焼酎」という）は、1960年代までは地域の酒であったのが、1970年代以降、3つのブーム（※1）を経て、今や清酒の消費量を超え、国民酒として受け入れられている。

本書は、この焼酎の発展の歴史、焼酎の製造や販売に係わっている人たちへのインタビューによる各会社の物語、焼酎業界の生産や販売の仕組みや特徴、今後の焼酎業界の課題と展望など、極めて多岐にわたっている。また、客観的なデータに基づいた説明があり、非常に説得力のある内容となっている。

この本は、熊本学園大学で焼酎を研究している先生方4名の共著であり、焼酎に対する真摯な取り組みが伝わってくる書でもある。

この本で、これまで私が知らなかった焼酎のこと、あるいは業界のことで興味あるネタの一端をご紹介します。

- ・鹿児島県の黒瀬集落が杜氏の里となった理由のひとつに、集落のある笠沙町は、耕作地が狭隘であり、沖縄への出稼ぎ者が「泡盛」の酒造に参加し、その技能を習得したことによる。
- ・焼酎の臭みをなくす「減圧蒸留法」を発明したのは、福岡県八女市の「喜多屋」であった。特許をとらず、減圧蒸留器の機械メーカーに販売を認めたことが、焼酎業界に大きな革命を起こした。
- ・鹿児島県薩摩川内市の村尾酒造の「村尾」は、焼酎の小売店と酒造会社が共同開発したものであり、いわゆるプライベートブランド商品である。
- ・明治から大正時代に家庭で造る焼酎は、元々「黄麹菌」であった。沖縄から黒麹菌が導入され、「ハイカラ焼酎」という名称で販売されていた。
- ・本格焼酎の2010年時点の世界輸出合計額は約2,400kl（1升瓶：約130万本）であり、

うち中国が 900k1、次いで米国が 445k1 と 2 国で全体の半数以上を占めている。

- ・アメリカ市場では、単式蒸留の本格焼酎と複式蒸留の希釈韓国焼酎（※2）は、区別されることなく「SOJU」として売られている。
- ・韓国焼酎「眞露」は、1979 年当時、韓国と同じ味で、「甘味」「ストレートで飲む」ということで、日本では受入れられなかった。しかし、日本人に馴染む味にブレンドした。「眞露」は輸出する国の趣向に合わせており、「世界標準」ではなく、「現地適合化」の商品である。

少しニッチな部分もあるが、さらに詳しく焼酎を知りたいと思う人には、必読の書と云えよう。（山田 龍雄）

※1：本格焼酎発展の3つのブーム

【第1次ブーム：1970 年代】

- ・「さつま白波」が福岡市場を開拓し、出荷量を 1968 年から 1977 年の間に 80 倍に伸ばした時代

【第2次ブーム：1980 年代】

- ・本格焼酎は、芋焼酎からそば、麦、米と多様な製品が広まり、特に「いいちこ」を中心として東京進出を果たし、出荷量を伸ばした時代

【第3次ブーム：2000 年以降】

- ・健康志向、小売店の販売戦略と連携したこだわりの焼酎づくり、大手酒販メーカの進出などで、さらに出荷量を伸ばした時代

※2：希釈式焼酎

- ・連続式で蒸留したアルコールに水を加え、アルコール度数を調整したもの。

編集後記

福岡で再び暮らすようになって早 2 ヶ月。まだごちないことも多いですが、食と酒は、すぐに慣れたようで、お腹が少し成長……。減量の道は厳しいですね。さて、今回、初めてよかネットの原稿を書き、編集をしました。作り手の色々な苦労を改めて知ることになりました。今後も、“よかネタ”を集め、ご紹介していければと思います。（ひ）

子どものおかげで、この頃、早寝早起きが定着しました。朝の時間を使ってランニングとお弁当づくりが日課となりつつあります。自分で作った野菜、知り合いの農家のお米を料理する喜びを味わっています。（ほ）

新人紹介



こんにちは。5 月より、よかネットに勤めています山崎裕行です。4 月までは、ネットワーク会社である（株）地域計画建築研究所（通称：アルパック）の京都事務所に、6 年 1 ヶ月勤務していました。生まれも育ちも福岡ですが、大学から関西に行きまして、そこで就職。11 年ぶりに福岡で暮らすことになりました。

京都では主に市町村の都市計画、景観計画策定のお手伝いと、地域住民の皆さんと話し合いながら、まちのビジョンづくり、それに基づく各種イベントの企画・運営のお手伝いをしてきました。色々な地域を回り、地域の特色を如何に計画に反映させるかを考えてきた 6 年でした。関西での経験を活かし、故郷の発展のために、少しでも力になりたいと思っています。皆さんのご指導、ご鞭撻のほど、よろしくお願い致します。（山崎 裕行）

よかネット No. 107 2012. 7

（編集・発行）

（株）よかネット

〒810-0802 福岡市博多区中洲中島町 3 番 8 号
福岡パールビル 8 階

TEL 092-283-2121 FAX 092-283-2128

<http://www.yokanet.com>

mail:info@yokanet.com

（ネットワーク会社）

（株）地域計画建築研究所

本社 京都事務所 TEL 075-221-5132

大阪事務所 TEL 06-6942-5732

東京事務所 TEL 042-501-2531

名古屋事務所 TEL 052-202-1411

（株）地域計画・名古屋