



No. 126 2017. 4

(株) よかネット

NETWORK

- ドリームホープ若宮
～米粉加工品などによる売上向上のための新たな挑戦～ 2
- 「人と自然が輝き やさしさと笑顔にあふれるまち 玉名」を目指して
～第2次玉名市総合計画完成～ 4
- 高宮校区で校区まちづくりビジョン映像で紹介 6

見・聞・食

- 「地域に必要とされるゲストハウス開業合宿」に参加しました 7
- おおむら夢ファームシュシュを視察 10
- 日本焼酎学会蔵巡り2016年
ヴァンテージ焼酎を目指す若き後継者の取り組み
～(有)中村酒造場～ 11
- 料理から暮らしを見直す「高鍋食の文化祭」 15

近況

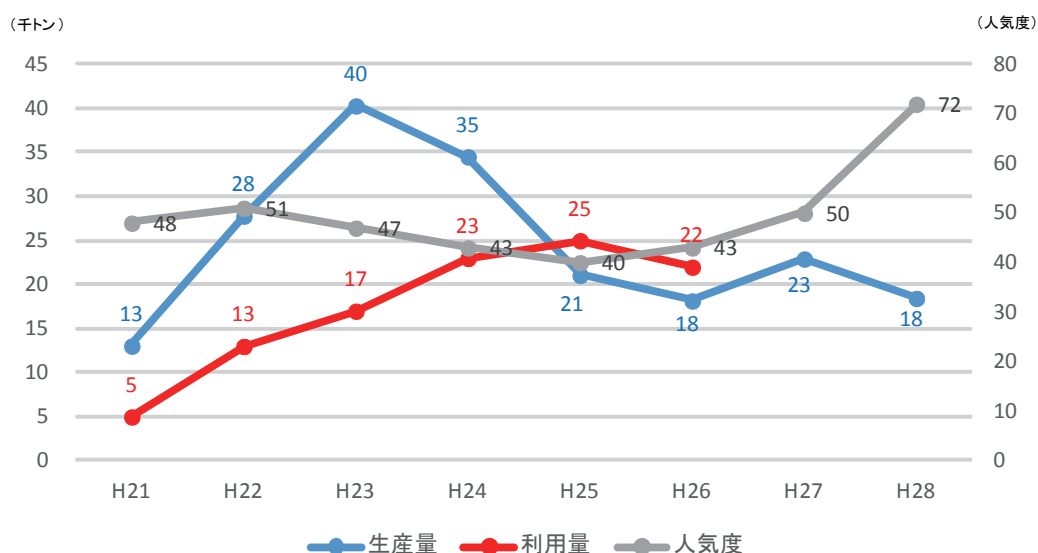
- 新車購入までの道のり 16

●米粉の利用量は今後も伸びる？

農水省によると、米粉の利用量は拡大傾向にあり、平成21年では5千トンであったのが、平成26年では2万2,000tと、4倍以上に増加しています。詳しくは2頁に記載していますが、近年、製粉会社の技術力が向上し米粉を活用可能な食品の幅が広がったこと、欧米を中心に米粉のグルテンフリーの機能が注目されていることなどから、さらなる需要増が期待されています。

一方で、生産量は平成23年の40千トンをピークに減少した後、20千トン前後で横ばいとなっています。米粉用米の需要拡大をにらみ、生産増に取り組む農家が現れることが期待されます。

米粉用米生産量・利用量・人気度の推移



生産量 農林水産省「新規需要米取組計画認定結果」
※生産量がH25年、26年に落ち込んでいるのは持ち越し在庫による原料米の生産調整の影響

利用量 農林水産省調べ（認定した取組み計画等に係る全需要者からの聞き取り）
※H27、28年のデータは未公表

人気度 グーグルトレンドで「米粉」を検索
※人気度とは特定単語の検索ボリュームを「Google」が数値化したもの

参考 H28年3月、農水省資料より
http://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/boeki/pdf/160331-01.pdf

ドリームホープ若宮

～米粉加工品などによる売上向上のための新たな挑戦～

山田 龍雄

福岡県久山町から県道 21 号を通り、犬鳴トンネルを抜けて、7～8 分ほど車を走らせると、農産物直売所ドリームホープ若宮に到着します。

ドリームホープ若宮は、宮田町と若宮町が合併し、宮若市になる 13 年前（平成 18 年 2 月合併）の平成 5 年 5 月にオープンしました。

当初、「ドリームホープ若宮利用組合」という組合体制で管理・運営を行っていましたが、平成 19 年度に「農事組合法人ドリームホープ若宮」として管理・運営をされています。

また、昨年度から個々のグループで加工を行っていたところをドリームホープ若宮がパート社員として雇用し、加工品も充実してきています。

来客数は、平成 10 年度以降、25 万人前後で推移しており、福岡市東区に近いこともあって、概ね来客者の居住地は、宮若市内が 3 割、福岡市 3 割、その他 4 割（宗像・福津方面、直鞍方面、北九州市他）となっています。

売上高は、総菜や農産品（漬物、餅、パン、菓子、調味料、豆腐、その他加工品）等の伸びもあって、ここ数年増加傾向にあります。ちなみに平成 27 年度は約 3 億 6 千万円の売上高となっています。



ドリームホープ若宮・前庭ではテントを立て、よくイベントが催されている

また、宮若市の農産物の中ではお米の品質が高いのが特徴であり、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会（2015 年 11 月）」で金賞を受賞しています。

美味しいお米は一般的に山付きと言いますが、金賞を受賞した米は平野部のものであったらしく、基本的に栽培方法が良いこと、平野部でも水が良いことが、山間部と平野部でも差のない米ができるということです。

●米粉加工ニーズの調査

昨年度、宮若市の農政課の方から「ドリームホープ若宮」で米粉加工に取組みたいので、そのニーズ調査の依頼を受けました。

そこで短期間ではありましたが、①来場者アンケート調査、②米粉専門家のヒアリング調査、③米粉加工の事例調査、動向などを調べ、まとめさせていただきました。

私も、この調査を行うまで米粉ブームが到来しているとの認識はなく、この調査で米粉のことを学ばさせていただきました。

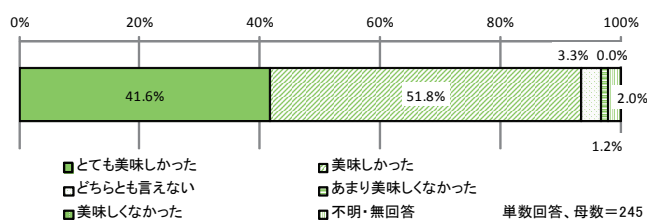
高知県四万十市の宮内商店では、地元の仁井田米を使用した「カステラ」が毎日 200 斤程度売れていると言われています。

アンケート調査では、ドリームホープ若宮での試作品が間にあわなかったのが仁井田米カステラを食していただき、「美味しかったかどうか」「購入したいか」などをお聞きしました。その結果、約 93%の方が「美味しかった（とても美味しかった＋美味しかった）」、約 88%の方が「購入したい（ぜひ購入したい＋機会があれば購入したい）」と、非常に高い評価をいただきました。

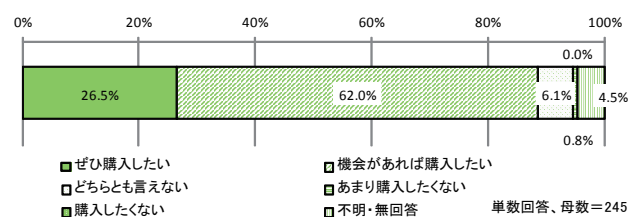
一方で、回答者の 6 割近くが 60 歳以上の方であったので、「もう少し甘さ控え目が良い」などの意見もありました。

アンケート結果

<米粉カステラの評価：美味しかったですか>



<米粉カステラの評価：購入したいですか>



●最近の米粉事情

米粉について、何人かに聞いてみると「昔の米粉パンは、すぐに固くなってしまいあまり美味しいと感じなかったが、最近の米粉パンは、美味しい」との返事。調べているうちに、米粉の最近の事情が分かってきました。

①製粉技術の開発

小麦粉は粒子が丸いため、水が均質に浸透する。一方、米はタンパク質が多いため、粉を挽く際に粒子が割れたように四角形や、歪んだ形になってしまい、水の浸透が不均質となり、角の方に早く浸透してしまい、中に芯が残っていた。製粉会社がその問題を解決し、丸い粒子にする米粉製粉の技術を開発した。このため、美味しい米粉の加工品ができるようになった。

②「グルテンフリー」「グルテンフリーダイエット」時代の始まり

小麦、大麦、ライ麦などから生成されるたんぱく質のグルテンを含まない食品をグルテンフリー食品、グルテンフリーの食生活をグルテンフリーダイエットと呼びます。もともとは小麦アレルギーや、グルテンを分解できず腸が炎症を起こすセリアック病、グルテンの摂取で何らかの体調不良が起きるグルテン過敏症といった人の食事療法として始まったものだそうです。近年ではテニスのヤコブ・ジョコビッチ、スーパーモデルのミランダ・カーなどの有名人が実践し、欧米では急速に普及しているようです。

③農水省も米粉のあと押し

米粉の原料米は品種も多様で、製造工場も小規模なところが多く、製粉方法も様々である

ため、製造工場によっては品質にばらつきがあります。そのため、利用が広がりにくいといった課題がありました。米の需要拡大といった大きな命題はありますが、農水省も米粉の推進策として、企業などの使い勝手を良くするため用途別基準案を示しました。また、ノングルテンを表示するためのガイドライン案を示すようになるそうです。

福岡市内や近郊の市町でも、米粉パンをウリにしているパン屋さんも出てきています。これから米粉加工品は、確実に競争が激しくなると思われます。

ドリームホープ若宮の米粉加工品への取組みは、農産物直売所としては、先進的です。

宮若市は、今では「米が美味しい地域だ」とのイメージが浸透してきていますが、さらに「米粉加工品ならドリームホープ若宮ですね」と言われることを狙っています。

米粉加工品の種類も多く、美味しい商品を提供することで、若い世代の人も多く来ていただき、お客さんの層を広げることができるのではないかと思います。

平成29年度から具体的な米粉加工品の企画、試作品づくりに入ります。一挙に多くの種類、量を製造することはできませんが、徐々に美味しい米粉加工品を増やし、売上げがアップすることを期待する次第です。

参考資料

1. AERA (2016/12/13)
「進化する食品」
2. 日本食料新聞 (2016/12/19)
「農水省の用途基準案 4月実施へ、ノングルテン表示ガイドライン」

(やまだ たつお)

「人と自然が輝き やさしさと笑顔に
あふれるまち 玉名」を目指して
～第2次玉名市総合計画完成～

山崎 裕行

弊社では、昨年度より、第2次玉名市総合計画策定のお手伝いをしています。よかネット No. 121 では、「たまな未来カフェ」を開催し、将来像について検討したことをご紹介しましたが、今回は、その後の玉名市総合計画策定委員会での審議等を踏まえて出来上がった計画の内容についてご紹介したいと思います。

●将来像に込めた想い

玉名市の総合計画は、基本構想、基本計画、実施計画の3つで構成され、そのうち冊子として取りまとめるのは、基本構想と基本計画となります。

計画期間は、それぞれ基本構想が10年間、基本計画は前期基本計画5年間、後期基本計画5年間、実施計画は3年となっています。構成や計画期間は、他の自治体でも広く採用されている形です。

今回の総合計画では、「たまな未来カフェ」でいただいた意見をもとに、「人と自然が輝き やさしさと笑顔にあふれるまち 玉名」を将来像として定めています。この将来像に込められた想いを少しご紹介したいと思います。

まず、「人と自然が輝き」とは、玉名市民はもちろんこと、玉名市を訪れる全ての人々が、有明海や菊池川、小岱山や金峰山系の山々などの豊かな自然を舞台に、様々な活動を通して輝く様子を表しています。「輝く」には、誰もがいきいきとして明るさがあふれる（にぎわう、活気がある）の意義があり、人と自然が輝くことで、これまで育まれてきた歴史や文化が次の世代にも継承されるという想いも込めています。

次に、「やさしさと笑顔にあふれるまち」とは、子どもから若者、お年寄りまでいろいろな世代の人が、心やさしく元気で安心して暮らせるまち、助け合いながら住み続けられるまち、訪れる人をあたたかくお迎えするまちを表していま

す。

このように、将来像には「人」と「自然」を大事にして、玉名市に暮らす人、働く人、訪れる人が幸せになるまちづくりを目指すことが、込められています。

●7つの基本目標

この将来像を実現するために、玉名市では7つの基本目標、32の主要施策を掲げています。それぞれ、以下のような内容となっています。

基本目標1	「自然と暮らしを守る ふるさとづくり」 【主要施策】 自然環境の保全、環境保全への意識啓発、循環型社会の形成、安全・安心なまちづくり
基本目標2	「人と文化を育む 地域づくり」 【主要施策】 学校教育の充実、生涯学習の充実、スポーツ活動の充実、文化・芸術の振興、国際交流の推進、高校・大学を生かしたまちづくりの推進
基本目標3	「賑わいと活力ある 産業づくり」 【主要施策】 農林業の振興、水産業の振興、商工業の振興、観光・物産プロモーションの推進
基本目標4	「便利で快適な 都市づくり」 【主要施策】 道路交通体系の整備、公共交通の維持・充実、住環境の整備・充実、景観まちづくりの推進、水道・下水道等の整備、情報・通信基盤の整備
基本目標5	「健康で安心な 福祉づくり」 【主要施策】 健康づくりの推進、子育て支援の充実、地域福祉の充実、医療保険制度の維持
基本目標6	「公平で誇りの持てる 社会づくり」 【主要施策】 協働のまちづくりの推進、コミュニティ活動の充実、人権啓発の推進、男女共同参画社会の推進
基本目標7	「健全な行政運営」 【主要施策】 情報公開の推進、情報資産の適正管理、行財政運営の効率化、広域連携の推進

基本目標7だけが「～づくり」となっていないのですが、これについては、特に行政主体で取り組む話が多く、他との違いを持たせるために表現を変えました。前回までの総合計画では、いろいろな分野に分かれて記載があったのですが、それらを整理・統合し、明確に位置付けました。

●「すること」「したいこと」ベースで施策を整理

各主要施策の検討に際しては、各担当課の皆さんにヒアリングを実施し、前回策定した第1次総合計画後期基本計画に記載されている内容の進捗状況や、前回策定時から新たに出てきた課題などについて把握しました。それらを踏まえて、2点、気をつけたことがあります。1点目は、総合計画では夢を描くことも重要ではあるけれども、財政面やマンパワーの面から見て、実現可能性が極めて低い内容については記載しないこと。2点目は、担当課の皆さんが「しなくてはならないこと」はもちろんだけれども、「したいこと」を載せることです。

特に2点目については、これまで、総合計画策定のお手伝いを幾つかさせていただく中でも、策定委員会等において委員の方から「総花的であり、何をしたいのか分かりにくい」や「もう少し具体的に記載できないのか」という意見をいただくことがありました。確かに、総合計画は行政のあらゆる分野の内容について記載するという側面があり、総花的になりがちです。少しでも工夫できないかということで、担当課として「したいこと」をなるべく拾い上げて載せるようにしました。

●アンケート調査と連動した目標指標の設定

もう1つ悩んだところがあります。目標指標の設定についてです。昨今、あらゆる行政計画において、何らかの指標を設けることが求められるようになりました。今回の総合計画では、記載内容について市民がどの程度、満足しているかを定期的に把握したいということもあり、そのための指標づくりを行いました。

では、どのような資料を用いるか。定期的にデータをとれるもの、また、市民にとって分かりやすいものが求められます。玉名市では、2年に1度、行政評価の一環として、市民意識調査を実施しています。この調査は、市の施策全般にわたる市民の評価、意見や意向などを把握し、今後の市政運営や施策推進に生かしていくために行われているものです。これを用いて目標指標を設定することにしました。2年に1度

第2次玉名市総合計画の表紙



の実施となるので、計画の改定時期や計画期間終了時期に近いところで達成状況を確認することができます。

実は、第1次総合計画後期基本計画においても市民意識調査を用いて目標指標を設定されており、結果的には、それを踏襲する形となりましたが、指標の算定方法を工夫することで、より市民の皆さんの意向を反映させたものとなりました。

●基本計画の役割は何か

各種統計データの整理といった基礎調査からはじまり、ワールドカフェ形式による「たまな未来カフェ」の開催、各担当課ヒアリングの実施、総合計画策定審議会を経て、第2次玉名市総合計画がまとまりました。

担当課であった企画経営課の皆さんのご苦労は大変なものであったと思います。私自身も総合計画づくりは、なかなか携わることができない仕事でもあり、大変、貴重な経験となりました。

改めて、総合計画の役割を考えた時に感じたことは、以前と比べて非常に多くの分野別計画があります。自然環境、安全・安心、教育、文化・芸術、福祉、都市計画、人権、コミュニティ、男女共同参画、情報、行財政など、それぞれの分野に最低1つは計画書があるといってよいでしょう。それぞれの計画書では、目標があり、現状と課題があり、それに対する方針があって、具体的にに取り組むことが記載されています。そういう状況下にあって、総合計画、特に基本計画の役割は何なのだろうか、ということです。

将来像やそれに基づく各分野の大きな方向性を示すという意味では、基本構想がその役割を果たしています。

では、基本計画の役割は何か。様々な分野のことを同じレベルで見渡すことができるということにあると思っています。同じレベルというのは、記載事項がフォーマット化（玉名市の場合、現状と課題、施策の方針、主要施策の概要、目標指標）されているという意味です。バラバラなことのように見えても、基本目標や主要施策、あるいは施策区分でみると、お互いに関係していることが分かります。分野別計画が多くあるなかで、それらを俯瞰して見ることができるところに、大きな役割があるのかなと感じています。（やまさき ひろゆき）

高宮校区で校区まちづくりビジョン 映像で紹介

櫻井 恵介

弊社では昨年度、福岡市より校区ビジョン策定に向けた支援業務を受託し、WithLaboの貞清潔さんとともに、博多区美野島地区と中央区高宮校区の2カ所で校区ビジョンづくりのお手伝いをしてきました。124号では概要とそれぞれの校区の目指していることをご紹介しましたが、今回は特に私が関わった部分である、高宮校区での映像制作についてご紹介します。

●会長の一言から始まった映像づくり

そもそも映像づくりのきっかけはある日の打



こちらは動画にも使った宇賀神社。高宮公民館のある一本木公園に隣接し、ひとつの景観を作り出している

ち合わせ中、会長からの「せっかくまちづくりの指針として校区ビジョンをつくるのだから、それを紹介する映像がつかれないだろうか」という一言でした。

確かに校区ビジョンづくりの取組を映像化して、自治協議会の総会をはじめ、色々なところで振り返りの材料として利用してもらえれば、より効果的だろうと思う反面、問題は誰がつくるのか。当然外注する予算は無いので、内部で素人作業になりますがとの断りを入れたうえで映像制作が決定しました。打ち合わせ後の内々の話、「櫻井できる?」「大丈夫だと思います」とは言ったものの、これまでの映像制作の経験は、せいぜい友人の結婚に際してのおめでとうムービーくらい。今回の「まち」や「プロジェクト」を紹介するものとは全く毛色が違います。正直、不安が大部分を占めていたスタートでした。

●生みの苦しみ

不安を抱えながら始まった映像制作でしたが、何はともあれやるしかないということで、まずはシナリオをつくることからスタートしました。単純に校区ビジョンの説明をまとめるだけでは、パワーポイントのスライドと変わらない、せっくなので自分としても高宮を知ったうえで映像を制作した方が良さだろうということで、構成を①高宮の魅力を紹介②校区ビジョンの目的等を行事の写真とともに③校区ビジョンの策定の様子（WS）④まとめという流れに決め、絵コンテ（と言うにはあまりにも稚拙ですが）も見様見真似で作成しました。

そしていよいよ映像づくりということで、まずは高宮校区の魅力を見つけるため、まちの散策に出かけました。

●高宮校区ってどんなところ

まちの紹介をするためにまちを知る。正直、今回の校区ビジョンづくりに関わるまで、高宮校区のイメージといえば、天神から近く、便利の良いところといったぼんやりとした印象しかありませんでした（そもそも高宮駅が高宮校区になく、最寄り駅は平尾駅だというのも今回初めて知りました）。もちろん便利が良いところ

であるのはその通りで、ファミリー向けの高層マンションが立ち並んでいます。ただ、一本路地を入れれば、戸建て住宅と昔ながらの工場が混在している場所があったり、落ち着いた雰囲気の隠れ家的なお店などがまちのあちこちに点在していたりします。

また、同じく校区ビジョンづくりのお手伝いをしている美野島地区との境を通っている那珂川沿いには桜並木があり、あとからお話を伺ったところによると春には満開の桜が咲き誇るとてもよいウォーキングルートになっているそうです。

こんな風に、気になったところを映像や写真に撮りながら歩いていたのですが、その中で一際目を惹かれたのは、両サイドを高層マンションに挟まれた中にそっと建っていた博多包丁の看板の掲げられた工場でした。

気になって会長にお話を伺い、また自分でも少し調べたところによると、大正時代から同じ場所、同じ建物で続いている鍛冶工場とのこと。今ではほとんど作る方がいなくなった博多包丁を作っているそうです。また、相撲の土俵を作るための土俵鍬も日本で唯一、この工場で作られているとのこと。是非一度お話を伺ってみたい高宮校区の魅力の一つでした。

●完成へ向けて

まちあるきでの映像と、校区から提供いただいた行事写真、また今回のビジョンづくりで行ったワークショップの映像など素材が揃うと、最後はいよいよ編集となります。慣れない作業に四苦八苦しながらも、どうにか映像が完成。2月18日に開催された校区ビジョンの報告会で無事お披露目されました。準備段階から内心ドキドキが止まらなかったのですが、上映終了後にはまずまずの手ごたえ。出席者の方から頂いた「ナレーションが入っていたらもっとよかった」というコメントは、一先ずの及第点を頂けたかなと思います。

慣れないながらも、新鮮な作業で楽しみながら制作できましたが、改めてプロはすごいと感じさせられた業務でした。

昨今はスマートフォンの普及と、それに伴う

アプリケーションの充実により、誰でも気軽に映像の撮影や制作ができるようになっていきます。そうやって映像が身近になっている今だからこそ、紙の資料やパワーポイントに加えた、プラスアルファとしての映像の活用は、まちづくり・地域づくりに新しい可能性をもたらすのではないかと思います。

(さくらい けいすけ)

「地域に必要とされるゲストハウス 開業合宿」に参加しました

本田 正明

●みんなが輪になって語る「くるま座スタイル」 の合宿

2月3日から3日間、岡山県倉敷市で開催された「地域で必要とされるゲストハウス開業合宿」に参加しました。今回で17回目になる取り組みで、北海道、新潟、神奈川、大阪、広島、長崎など全国各地から11人が集まっていました。職業もビジネスホテルや旅館業の人から、IT系ビジネス、地域おこし協力隊とさまざまです。動機も10代のころからゲストハウスをしたくてたまらない人から、まちづくりのツールとしての可能性を探る人、やる気のモチベーションを上げたい人まで、実にさまざまでした。

私は「地域に必要とされる」という言葉に惹かれて参加しました。自分自身が関わる糸島市の岐志浜集落で、空き家をゲストハウスとして



合宿会場の旅籠バルビゾン。ここに3日間缶詰



深夜の有鄰庵。日付が変わっても事業コンセプトとペルソナづくり

活用すれば、新しい活力を地域に生めるのではないかと思っていました。合宿で可能性が開ければ、実際に動きだしたい気持ちでした。

合宿は美観地区から少し外れた場所にある一棟貸しのゲストハウス「バルビゾン」で行われました。メイン講師の中村さんはNPO 法人アースキューブジャパンの代表で、全国のゲストハウスの開業や運営を支援されています。もともとは美観地区内にあるゲストハウス「有鄰庵」の創業者でもあります。みんなが輪になり、膝を突き合わせて話し合う車座（くるまざ）のスタイルで、3日間ぶっ通しでゲストハウスの講義や事業計画づくりなどを行いました。

●地域と一体となって営む「地域まるごと宿」の構想

初日はゲストハウスの成り立ちなどについて、中村さんが話してくれました。近年ゲストハウスが増えており、バックパッカーズ宿やユースホステルなども参入しており、「ゲストハウス」という言葉が使い古されてイメージが変わってきていること、コンセプトをしっかり立てずに開業すると価格競争に陥ってしまうことなどを教えてもらいました。これから始めるのであれば、地域文化を伝えるカルチャーハウスのような新たなコンセプトを生み出し、差別化を図る必要があるそうです。

「地域に必要とされるゲストハウス」とは、ホテルのように宿泊から飲食サービスまで抱え込むのではなく、食事や買物などは地域のお店を利用してもらい、お互いに協力しあいながら



事業イメージを絵に描いて説明しているところ

地域が一体となって魅力を伝え、営んでいく「地域まるごと宿」というコンセプトにつながっていきました。

●尖った事業コンセプトに共感する人だけを集めるという発想

今回の合宿で最初に学んだのは、ペルソナの設定の大切さです。ペルソナとは、想定する顧客の人物像のことです。マーケティングの基礎として必要性を知ってはいましたが、具体的に詳細まで設定したことはありませんでした。最初、女性のペルソナをイメージしたのですが、服装や家族構成、趣味などが浮かんできません。如何に自分が、他人の感覚をわかっていないか痛感しました。

練習なので自分に近い男性のペルソナを設定したのですが、ゲストハウスにつながる導線をなかなか設定できません。やはりファミリー層とゲストハウスの接点は女性の方が多そうだと改めて気付かされました。

初日には、ペルソナと合わせて事業のコンセプトも検討したのですが、中村さんからは、「10年後もやっているイメージをもつこと」、「疲れた宿にならないために本人が楽しめることが大事だ」ということを教わりました。以前の仕事で、自分が想定したペルソナと違った顧客がきたため、疲弊した経験があったので非常に納得しました。

ゲストハウス事業で疲弊しないためには、自分の好みで事業コンセプトをとことん尖らせておく、そのコンセプトに共感してくれた人だけ

が来てくれればよいという発想は衝撃的でした。旅館やビジネスホテルのように誰でも泊まれる汎用的な広がりではなく、突き抜けることでお客を開拓するという姿勢はハイリスクのようですが、長期的にみると安定しそうです。ただ、有鄰庵も開業当初は、一月のあいだに2人しかお客さんが来ず、家賃確保のためにラムネ売りをしたこともあったそうです。意味は理解はできるのですが、実践するには相当勇気のいる考え方だと思います。

●朝食の片付けから事業コンセプトを思いつく

ペルソナの設定も事業コンセプトもまだまだ作り込みが足りないまま、車座での飲み会に突入しました。旅館のスリッパを使った世界卓球大会の話など、参加者がそれぞれの地域で行っている活動の話で盛り上がり、12時近くまで飲んだ後、有鄰庵に戻って再びペルソナと事業コンセプトづくりです。みんな熱心なので、自分からもう寝るとはいいにくい雰囲気でした。私自身は岐志浜集落をイメージして、漁師体験を核にした事業コンセプトをつくっていたのですが、なかなか来訪者と地域の接点をイメージできません。結局夜もほとんど眠れませんでした。

朝、卵かけご飯をいただき、台所で器を洗っていたとき、スタッフの人たちと子どもの話題で話がはずみました。そのとき、ふと台所が来訪者と地元の接点になるのではないかと思います。漁師のお母さんに魚の捌き方を習いながら談笑している姿が浮かびます。コンセプトが決まると後は早いもので、集落の中心にある空き家を台所とレセプションルームに仕立て、周囲にある空き家を一棟貸しのゲストハウスにするという計画ができました。まさに「地域まるごと宿」を具体化したアイデアでした。

●客単価からみえる事業規模

2日目は事業コンセプトとペルソナを発表した後、資金調達や事業収支などの数字にまつわる講義です。阿蘇と太宰府でゲストハウスを営む「阿蘇び心」のじゃけんさんが、実際の店舗開業時のデータを使って丁寧に説明してくれるのですが、前日の徹夜がたたって、なかなか数字が頭に入ってきません。余力を残しておかな

かったことを後悔しながら、スタッフが最低2人いれば施設をまわせること、清掃が非常に重要であり2～3時間の確保が必要なことを学びました。

事業収支も検討したのですが、後日見直してみると、客単価3,000円だと2人のスタッフで回すためには月300人の利用が必要になります。ゲストハウスの稼働率はよくて5割なのだそうです。このスキームを成り立たせるためには20人が泊まれる部屋が必要になることがわかります。小規模の家を使い、少人数で事業を成り立たせるには、体験交流など付加価値のあるプログラムを併せて提供することが必要だと改めて感じた次第です。

●ネットワークが自分の価値

最終日の3日目は、再び様々な制約から離れ、「自分にしか提供できない価値は何か」を問われました。ゲストハウスから離れて考えてよいので、やりたいことを絵に描くというお題です。自由すぎて逆に手が動きません。

合宿のサポートスタッフの方々からアドバイスをもらいながら、改めて自分の原点を見直すと、糸島には農家から工房、飲食店などさまざまな事業者がいて、ゆるくつながっていることを思い出しました。自分もそのネットワークに参加させてもらっていることが自分の価値だと感じました。また、空き家も各集落に点在しています。これらの資源を活かして、糸島の各地に工房や農業などで起業や創業に憧れる人たちが集まる「糸島まるごと宿」のようなものがつくれないかと思いました。

この合宿は、ゲストハウスの開業を目的としていますが、地域づくりを考える合宿でもあり



17期のスタッフとメンバーと

ました。自ら地域で事業を興すために必要な視点や考え方をいくつも学ばせてもらったと思います。一緒に参加した仲間たちが「本当に自分はやりたいのか？」と自問自答する場面になんども遭遇しました。自分自身と向き合う時間と場所を提供してもらえる合宿でもありました。

また、仲間にも恵まれました。全員が飲み会に参加したのは17回で初めてだそうです。地域への愛情、事業への純粋な思いを持って、ネットワークを大切にする人たちばかりでした。全国に思いのある仲間ができたことも新たな財産です。「糸島まるごと宿」の構想は、仲間に応援してもらいながら、自分自身のライフワークとして少しずつ取り組んでいければと思います。

(ほんだ まさあき)

おおむら夢ファームシュシュを視察

原 啓介

先日、「おおむら夢ファームシュシュ」に視察に行く機会があった。私達のような地方自治に関わる業界やグルメ、旅行業界などでは大変有名な直売所で、全国地産地消コンクール農林水産大臣賞受賞や、直売所甲子園2015年大会優勝等々、対外的にも高い評価を受けている。

長崎県大村市は、平成27年の人口は約9万3千人、東は多良岳県立公園、西は大村湾を望む自然豊かな環境にある。シュシュは、大村市の北部、福重地区に立地しており、地形は斜面が多く、梨・ぶどうを栽培している農家が多い。



おおむら夢ファームシュシュ外観（HPより）

敷地は3,000坪で、直売所の他にレストラン、パン工房、イチゴなどの収穫体験施設などを併設する。出荷者は半径2kmの170戸の農家がメイン。来訪者は年間50万人であり、近くの人達が何度も足を運ぶ直売所を目指しているそうだ。

私達がシュシュに行ったのは2月の上旬。農業生産法人・有限会社シュシュ代表取締役の山口茂美さんにお話を伺ったのだが、まず私達を見るなり、「男ばかりですねえ。女性はいないのですか。それじゃあプロジェクトの成功は厳しいかもしれない」「お土産を持ってきていただいているなら、最初に手渡していただかないと、気分が乗らないなあ」など、冗談交じりだが真っ当なご指摘をいただきながらのスタートとなった。

●山口社長は、九州を代表する農業起業家の一人

山口社長は、元々大村市農協の営農指導員として12年間畜産の経営・技術指導に関わった後、独立して専業農家となった後、8名の専業農家仲間とともに、平成8年にビニールハウスを使った小さな直売所を立ち上げた。その後、平成12年に同8軒の農家の自己資金や借入金、農水省の補助金など総額4億円の投資を行い、農業拠点施設「おおむら夢ファームシュシュ」をオープンさせた。

お話を聞きして、山口社長は、非常にアイデア豊かで、実行力がある方だと感じた。私が印象的だと感じたお話を以下にご紹介する。

・1月、2月の閑散期対策として、観光農園でイチゴを提供し、6月の梅雨時にはブルーベリー



山口社長はとてもユーモアがあり、お話が上手で、引き込まれる



ジュースやジャムのラインナップが大変充実している

狩りをしてもらっている。一年中遊ぶものがあり、ワクワクしてもらえる演出が必要。

- ・従業員 72 名の 8 割が女性、お客さんも 8 割が女性。体験のお客さんも 8 割が女性。買い物をする立場の女性が商品開発をしなければならない。女性を呼ばないと客単価は上がらない。
- ・かつて「きつい、きたない、危険の 3K」と言われた農業が、今では「高齢化、後継者不足、荒廃農地の 3K」になった。これを将来的には「観光、感動、希望の 3K」にしたい。
- ・ウェディングも実施しているが、法事こそ農産物を活かすことができる。お供え物の花、果物、お食事、引き出物などに地場産品を活用できる。また、初七日の法要、四十九日、三回忌などリピーターになってもらえる。結婚式は年間 20 組、法事は 40 ～ 50 組を受け入れている。
- ・売上全体の 4 割が直売所。加工その他が残りの 6 割を占める。直売所が中心で、そこで出たものを菓子やレストランに活用している。加工品は、どんどん思いつきで商品を開発する。多品種作ってみて、人気のあるものを残す。
- ・シュシュの加工品は、加工部で作っているものの以外に、地元の農家が自宅の蔵などを改造し、手づくり加工品（まんじゅうや惣菜など）を販売している。こうした加工品や、観光農園や農家民泊などで提供されるサービスは、各農家の主体性に任せており、それぞれがラ

イバルとなって高め合う環境を作っている。

●山口社長のリーダーシップと、周辺農家が切磋琢磨する仕組みにより事業を拡大

このように、シュシュは、山口社長の豊かな発想により生み出される菓子・ジュース・ゼリーなどの加工品を軸に、レストラン、体験メニューや冠婚葬祭など幅広い事業展開により、徐々に規模を拡大している。

また、「体験農園」「農家民泊」などの枠組みの中で画一的なサービスを提供するのではなく、シュシュ周辺の農家達が競争しあい、互いに切磋琢磨し合う環境ができていることも成功の大きな要因のように感じた。こうした、直売所を核とした農業の多角化経営の手法や、社長を核として個々の生産者が切磋琢磨する環境づくりは、他の直売所にも参考になる点が多いように思う。

弊社としても、9 年前にシュシュの視察に行ったのだが、そのとき私は所要で行くことができなかった。家族や友人の中では直売所好きで通っている私だが、シュシュに行ったことがないのは少し後ろめたいところだったので、今回行く機会ができ、山口社長のお人柄に触れることができたことを嬉しく思う。

(はら けいすけ)

日本焼酎学会蔵巡り 2016 年

ヴィンテージ焼酎を目指す
若き後継者の取組み
～(有)中村酒造場～

山田 龍雄

日本焼酎学会とは、焼酎をこよなく愛する豊田謙二先生（元福岡県立大学人間社会学部教授、現在：熊本学園大学社会福祉学科教授）が、福岡県田川市で焼酎好きな仲間を募り、焼酎の文化の研究、焼酎蔵の応援などを目的として 2000 年に発足した団体です。年 4 ～ 5 回、田川市の小料理屋や居酒屋で紹介したい焼酎を持ち寄り、焼酎談義をする緩やかな会です。しかしながら、現場主義が大事であることから、年 1 回テーマを決めて蔵巡りをしています。

今回は、美味しい芋焼酎を作っている霧島山



赤レンガの蔵の壁面を飾る中村酒造場の定番焼酎の看板

系の麓にある霧島、国分の地域にある佐藤酒造(有)と(有)中村酒造場を訪ねました。

81歳の阿多杜氏の指導を受けながら、新たな焼酎づくりへの夢を語っていただいた中村酒造場の若旦那、中村慎弥専務の話をもとにご報告します。

中村酒造場は、国分平野の田園地帯の中にあります。昔、薪を焚いていた赤レンガの煙突が目印となって、すぐに蔵を訪問することができました。

12月初めは、焼酎づくりの繁忙期であるにもかかわらず、中村慎弥専務に快く対応していただき、新たな焼酎の魅力、面白さを学ぶことができました。

● 129年続く、家族経営の蔵

中村酒造場は明治21年創業、今年で129年目を迎えます。工場内を案内していただくと、九州に3つしかないといわれる石造りの麹室、30～40年前から使っている蒸留器があります。

代表銘柄は、玉露(白こうじ、黒こうじ)、なかむら、上野原です。これらの焼酎を昔ながらの装置、製法で仕込んでいます。

従業員は5名、年間の石高は、概ね1,000石(1石で一升瓶100本)の蔵です。繁忙期には、瓶詰などの作業をパートの女性たちが手伝っています。

私たちが訪問した日には、ちょうど6名の奥さんたちが瓶詰と和紙を使った特殊な包装を行っていました。全く手造りで瓶詰と包装です。多い日には一日一人700本の包装を行うそうです。



案内していただいた若旦那の中村慎弥さん

●最後の阿多杜氏の元での焼酎造り

薩摩の地には、焼酎の杜氏集団が2つあります。黒瀬杜氏と阿多杜氏です。黒瀬杜氏は現在の南さつま市笠沙町「黒瀬集落」、阿多杜氏は同じく南さつま市金峰町「阿多集落」から輩出されました。

最盛期には黒瀬杜氏が350人、阿多杜氏が200人近くいたといわれ、最後の阿多杜氏である上堂園孝蔵氏は、ここ中村酒造場で杜氏として焼酎づくりを指揮しています。

上堂園氏は、20歳で焼酎造りの道を志し、26歳の若さで杜氏となり、九州圏内5社以上の蔵を渡り歩き、芋、米、麦など多種多様な焼酎造り、更には日本酒造りまで経験され、平成14年に中村酒造場に入られ、現在に至ります。現在81歳、この道60年の焼酎造りの現役職人です。

私たちが訪問した日には、杜氏自ら芋選別、芋切り(悪いところ切り落とす作業)、芋洗いをしていました。小柄ですが、がっちりした体型。蔵に入った途端、この人が上堂園氏とは分かったのですが、仕事中でもあり、声はかけられませんでした。

あとで中村専務から紹介された雑誌「dancyu」9月号に上堂園氏を取り上げた記事が掲載されていました。この記事がなかなか面白く、杜氏の暮らしぶりがわかるので抜粋して、ご紹介します。

『焼酎造りが始まると蔵に泊まり込み、用意された狭い畳部屋に雑魚寝状態で数か月も続く。薩摩の焼酎づくりは八月半ばから仕込みの準備に入り、翌年の二月くらいにはほぼ仕事が



和紙を使った特殊な包装、多いときには一日に 700 本するそうです

終わる。その半年ばかりの間、休みは正月の三が日しかない。家に帰れるのはその時だけだ。九州を飛び回って酒造りに励むと、家に帰るのは一年のうちで三か月にも満たなかった。「※こどんのしは、親父の顔を忘れさせえ、戻るたんび、ひとんげえおじさんち言いよった」と、上堂園さんは苦笑する。』

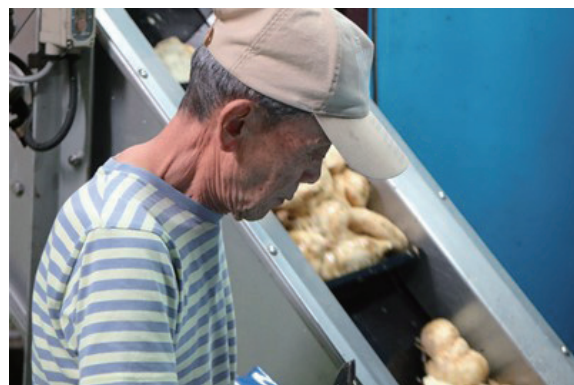
上堂園さんのひと言は、杜氏の焼酎造りの厳しさが伝わってきます。

※子供たちはお父さんの顔を忘れて、家に帰るたびに、よその家のおじさんと言っていた。

●微生物の都合に人間が合わせる

最近の焼酎造りでは、米麴造りや温度管理などは機械化が進み、安定した焼酎を造っているメーカーが増えています。大量生産化を目指すには、必要なことですが、中村酒造場の焼酎造りを見ていると、小規模であるため、麴菌いわゆる微生物に寄り添って仕事している様が伝わってきて、工程がわかりやすくなっています。中村酒造場の蔵の中には 20 数個の甕が並んでおり、この甕で 1 次仕込みと 2 次仕込みを行っています。甕の説明で非常に興味深い話を聞かせていただいた。「この蔵では先祖代々、和甕を使ってきており、甕の内側に菌が付着している。この甕の菌が焼酎の味の決め手になっていると思う。また、主に蔵の木材にも菌が付着し、ここでしかできない焼酎の味があるのではないかと」。

和甕は、中国甕に比べて内側が膨らんでおり、櫛棒（カイボウ：1 次仕込み、2 次仕込みを攪拌するための道具）も角を丸くすることで、甕



芋切りをしている最後の阿多杜氏の上堂園氏
残念ながら会話はできなかった

に沿ってもれなく攪拌できるように工夫されています。

また、中国甕は、元々どのような食べ物を保存していたか不明なため、使用した場合には、全く違った焼酎になることもあり、ある酒造場では中国甕を破棄したというようなこともありました。

まさに焼酎は生きている微生物を相手にした食品であることを再認識した次第です。

●良い油だけを残せないか

焼酎造りは、米麴づくりが 2 日間、1 次仕込みが 7 日間、2 次仕込みが 9 日間、18 日目に蒸留器で蒸留するという工程です。蒸留した 37～38 度の焼酎を貯蔵タンクに寝かせ、表面に浮いてくる油成分を掬いとり、最後、昨年製造した焼酎などとブレンド、割り水をし、製品となります。

中村専務が「油には良い油成分と悪い油成分があり、これをすべて掬いとりてしまつては、焼酎の味わいがなくなっているように感じる。特に米の油はオレイン酸などを含んだ良い油であるので、これは残すようなことも考えなくてはいけない。」と言われたことに、私も非常に共感しました。

6 年ほど前、枕崎の「さつま酒造所」の蔵巡りをしたときに、はじめて油成分が残っている焼酎を試飲させてもらったことがあった。度数が強いため、喉にさす感じはあったものの、あとからコクのある味わいを感じました。

良い油成分を残した焼酎を是非、開発して欲しいものです。



今でも手造りでやっている米麹づくりの麹室

●何故、焼酎は25度にするのか

一般に鹿児島焼酎は25度、宮崎焼酎は20度ということで当たり前になっています。

しかし、何故25度なのかを考えもしませんでした。5対5のお湯割りで度数が12～13度になってちょうど飲みやすくなるぐらいの認識しかありませんでした。中村専務は「当蔵元では、焼酎づくりに弱アルカリ性の水を使用している。常温の水は、そのまま置いておくと劣化していきます。アルコール度25度は水が劣化しにくいぎりぎりの度数です。7～8年も経過すると芋っぽさがなくなりますが、水の劣化は進んだ訳ではありません。」と解説していただきました。

20度の度数で極端に劣化が進む訳ではないだろうと思いますが、焼酎づくりの長年の経験で25度という数値が決められたのだらうと思います。これも新鮮な発見でした。

●米に拘る焼酎づくり

中村酒造場では「カルゲン米」「減農薬芋」が看板のキャッチコピーに掲げられています。

以前、訪問したことのある長島町の島美人を製造している「(有)長島研醸」では、通常の工業米、屋久島の「三岳」はタイ米を使用していたので、焼酎づくりは、日本酒ほど米にこだわる蔵はないのではと思っていました。

しかし、中村酒造場では「米」の品質にこだわっています。カルゲン米とは、農業用石膏(硫酸カルシウム)を主原料としたカルシウム特殊肥料を使用して栽培した米のことです。カルゲン米の特徴を調べると下記のように記されお

り、本来なら食べるお米の品質を高めるための肥料ですが、中村酒造場では、これを焼酎の1次仕込みで使用しています。

<カルゲンの特徴>

- ・良質なカルシウムを豊富に含む
- ・上質なタンパク質を含み、まろやかな味となる
- ・抗酸化作用があり、活性酸素から体を守る

仕込み水、割り水は霧島山系の伏流水。120m地下からくみ上げた地下水を使用しています。

その井戸は自宅の前庭に設置されており、家庭用の井戸と勘違いしそうです。

●ヴィンテージの焼酎づくりを目指す

中村専務は東京農業大学醸造学科を卒業すると、山形県の日本酒蔵で2年間、大阪の堺市の酒の卸問屋で2年間、販売の方に携わり、その後、実家に戻られ、焼酎造りを手伝っています。

このような経歴が、中村専務の新たな焼酎造りのチャレンジ精神へ活かされています。

「焼酎は蒸留酒です。これまで焼酎は貯蔵、熟成が絶対条件であり、他のタンクのものとはブレンドする事で味わいのある品質を保ってきました。それは海外の蒸留酒であるウィスキー、ブランデー、ウォッカ、ラム酒などと同じ土俵、同じ発想で戦ってきたように思います。焼酎は蒸留したあと、6～12ヶ月以上寝かせるのが常識ですが、出来立ての焼酎～ヴィンテージの焼酎もあって良いのではないのでしょうか。日本酒は発酵、醸造の過程で非常に温度管理がしっかりしています。焼酎も日本酒と同じように温度管理をしっかりやれば、ワインのヴィンテージと同じように、製造の年限定のすっきりした、コクのある焼酎を造ることができるのではないかと考えています。今、研究中です。焼酎も発想を変え、醸造酒の発想で焼酎を造れば、世界における「本格焼酎」の立ち位置を確立出来るのではないのでしょうか。」と語る中村専務の目は、輝いていました。

チャレンジ精神に溢れた中村専務の意気込みなら、必ず海外に売り込める新たな焼酎が実現するだろうと思います。

その新たな焼酎が出来たときには、是非、いの一番に飲みたいものです。

(やまだ たつお)

料理から暮らしを見直す 「高鍋食の文化祭」

本田 正明

森の新聞社の森千鶴子さんのお誘いで、宮崎県高鍋町で開催された「食の文化祭」に参加してきました。食の文化祭は、「家庭料理大集合」とも言われていて、普段家庭で食べている料理を持ち寄って、それぞれの暮らしを語り合う取り組みです。森さんと私が一緒に関わっている大木町でも実施できないかと検討しているので、そのスタッフたちと一緒にに行ってきました。

高鍋町は宮崎県の中央にあり、人口は21千人と大木町（14千人）と比べるとやや大きな町です。天気がよかったので、高速道路から畑に組まれた櫓に大量の大根が並んでいる景色が目に入りました。このあたりでは干し大根が有名なのだそうです。大木町と同じく農業が盛んな土地柄なのだなと思いながら、街に入りました。

高鍋町の食の文化祭は、今回で7回目だそうです。当初は森さんを講師に招いて、勉強しながら実施したそうですが、今はフードランナーという食育に関心の高い保育士や管理栄養士などの人たちが中心となった団体が実施しています。文化祭の前日にフードランナーの方々と親睦会をさせていただいたのですが、みなさんから料理を通じて食文化や暮らしの見直しをした

いという熱い思いを感じました。大木町でもこうした熱心な方々と一緒に食の文化祭を実現できればと思いました。

食の文化祭の当日は、早朝からスタッフの方々と一緒に準備のお手伝いをさせていただきました。私たちの役割は受付のサポートです。参加者はレシピと料理を1～2品持参されます。レシピの記入や料理の写真撮影も並行して行うので、どうしても混雑が生じます。料理とレシピがばらばらになると、後で資料として使えません。イベント準備と並行してデータ整理を行うのはなかなか大変でした。最終的には100皿以上の料理が集まり、追加のテーブルを出して対応するくらいの反響でした。

料理は試食前にすべて紹介するのが高鍋式。司会者がマイク片手に料理が並んだテーブルを回り、出品者の思いやこだわりを聞いてまわります。小学生の女の子が焼いた卵焼きをお父さんが燻製にしていたり、おじいちゃんと孫娘が鹿肉を使ったジビエ料理を出していたりとさまざまです。紹介を聞いた時に食べてみたい料理が増えていきました。

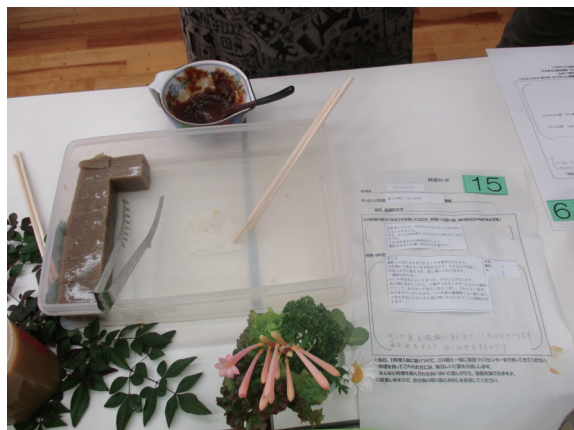
1時間以上に及ぶ紹介を終えるとようやく試食会です。「いただきます」の直後、人が群がる料理があったので、何かと聞いてみたら、樫の実からつくった「かしコンニャク」でした。実をアク抜きしてデンプンにするまで1ヶ月もかかるため、つくり手がおらず、地元の人でもめったに食べられないそうです。昔の人の貴重なタンパク源だったそうで、非常に素朴な味でした。品評をしたり、コンテストを行うわけで



つくった思いやこだわりを発表



食の文化祭の様子



どんぐりでつくった「かしコンニャク」

もなく、ただ一緒に料理を囲みながら食事をするだけのシンプルな取り組みですが、キャベツ農家が加工品づくりに取り組んだり、いろんな交流や展開につながっているそうです。あまり意図を持ち込まずに、続けることが大切なのかなと思いました。残った料理もみんなタッパーに詰めて持ち帰るなど、エコロジーな取り組みでもありました。

今回、実際に裏方を手伝ったことで、受付や洗い場の確保、会場の広さなど、大木町で行う際の課題も具体的に見えてきました。何より複数のスタッフで共有できたことがありがたいことです。ぜひ大木町で一度実現したいと思います。
(ほんだ まさあき)

近 況

新車購入までの道のり

122号で予告していましたが、この度、新車を購入することにしました。今、乗っている車が平成14年度に登録された車で、もう15年あまり経過していることと、走行距離も8万キロを超えて、ちょこちょこガタが来ていたこともあっての買い替えです。まだまだ乗れるし、燃費もそこそこ良いし、また、今では貴重なMT車で楽しめる車なのですが、ここら辺でお役御免にすることにしました。

さて、ではどんな車を購入するか。当初は軽自動車も考えていましたが、安全性や遠出の際の快適さなどから諦めました。余談ですが、こ

の間に両親が買い替えをして、新しく軽自動車を購入したのですが、今の軽自動車はほんと広々としています。買い物等で近所を移動するのであれば、軽自動車で十分だと思います。

妻がAT限定免許であるので、MT車というわけにはいきません。ずいぶんとAT限定解除を進めましたが、牙城を崩せず、AT車で探しました。先々のことを考えてスライドドアの車、畑作業や旅行を考えて、ある程度の荷物を積める車を探しました。燃費の良さと、エンジンの力強さはもちろんのことです。かれこれ半年近く探して、ようやく1台見つけました。年明け早々に、販売店に行き試乗と見積をもらい、予算額と突き合わせ。地元のお店でも見積をもらい、いくつか交渉を経て購入することにしました。長年のお付き合いがあるお店がやはり安心できるということで、地元のお店を選びました。4月には納車される予定です。新しい車で、またいろいろな地域を巡ります。
(山崎 裕行)

編集後記

ついこの間、年が明けたと思ったらアツという間に年度末、報告書納品の時期です。例年、年度末が一年で最も忙しい時期で、機関紙「よかネット」も遅れがちなのですが、今年は納品時期がやや遅めの業務が多いため、4月上旬にお届けすることができました。今年度も引き続き宜しくお願いします。(は)

よかネット No. 126 2017. 4

(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 06-6205-3600

東京事務所 TEL 03-3288-0240

名古屋事務所 TEL 052-202-1411

(株)地域計画・名古屋