

伊佐地域の食で魅せる 「伊佐の創作ごちそうコンテスト」

雪丸 久徳

ここ数年、各地で食に関わる人材育成のお手伝いをしてきました。

地域の特産品開発・新メニューを、何をつくるか、どうやってつくるかのみではなく、いかにそれで人を呼び込むか、外からお金を稼ぐかといった「まちづくり」全体の中で食をどう活かすかが大事と考えます。まちづくりは専門家1人では出来ません。一分野の専門家が多岐にわたる課題や取り組むべきことがあるにもかかわらず、自分の専門分野に偏った部分的な解決策を提示する既存のやり方に限界を感じます。

私は食の専門家ではないので、ネットワークを使い、毎回オーダーメイドで人材育成のお手伝いメンバーを考えます。その土地にあった現場がわかる専門家と組んであたることにしています。

食で地域に係わるようになり、「実際に地域でお店をされている料理人の方は、それぞれの料理のジャンルも違えば、プライドも高く、地域一丸となって食を盛り上げるのは、正直難しい面が多いです」という相談を何度も受けました。

料理人を講師とした場合、プロの技を学べるので一般の参加者は多くなりますが、飲食店の方はあまり参加されません。難しいのは、「味は人それぞれ」のところもあるので、教える側としても料理人を目の前にして「こうしたほうがいい、ああしたほうがいい」とは言いにくい。教える側、受ける側の双方に難しさがあります。地域全体での食の取り組みは、地域の飲食店と加工グループ、一般の方、つまりスピード感の違う、プロとアマが一緒になってどう取り組むか、そのあたりに難しさがあります。

●食の魅せ方をテーマにした研修

鹿児島県の伊佐市において、食に係わる人材育成（厚生労働省のパッケージ事業）を、昨年

秋からお手伝いしています。具体的には地域の飲食店関係者、主婦、一般の方などを対象に、フードコーディネーターの内村玲子さんを講師に「食の魅せ方」という研修をセミナーと個別指導形式で行いました。

地域のみなさんの自主的な動きを引き出すこと、集客できる食の魅力をどう引き出すかをテーマとし、講師については今回は料理人ではなく、食の魅力を伝える側、つまりライターであったり、食を発信している方ということで、九州のテレビ・ラジオでお馴染みの山際千津枝さんにご紹介戴き、最終的に内村さんをお願いすることになりました。

内村さんは、父が記者、母が料理研究家の家に育ったそうです。本人はもともと新聞記者で、その後、雑誌の編集で料理部門を担当、南日本リビングの編集長を経て、現在はフードコーディネーター・ライターとして、鹿児島市でフードコーディネートの講座等をいくつか持っておられます。

サイトを開設してから38万ヒットを超える「レイコさんの食卓から」というブログが有名で、インターネットで検索して確認して頂ければわかりますが、毎日自分で考えてつくった料理の写真やレシピがいっぱい掲載されています。華やかで見ていて楽しくなり、お腹が空いてくるブログです。ブログを毎日書くことで、消費者の反応がよくわかるのだそうです。鹿児島の美味しい食材を活かして、オリジナルの料理・コーディネートにこだわった内容になっています。

田舎にいくと、丁寧なものづくりをされていて、しかも美味しいものにたくさん出会えますが、担い手さんが元気になる、やりがいがあるほど儲かるといった例は一握りです。

次世代に繋げたい「地域の食」は、地域内に



- ①「だいやめ賞」:「黒豚味噌ピリ辛かりんとう」(まる工房さん)
- ②「だいやめ賞」:「伊佐鹿のピリ辛ソーセージ風」(遊膳さん)
- ③協議会特別賞:「焼酎ケーキ(高熊山)」(寺師温子さん)
- ④入選:「伊佐の生姜ジャム君」(JA女性部さん)
- ⑤入選:「水田ゴボウ ショコラ・オ・イサ」(堀之内タ子さん)
- ⑥優秀賞:「お家で簡単フランス料理」(鮫島巧蔵さん)
- ⑦最優秀賞:「I S A M Y チュロス」(ハynesさん)

埋もれてしまっていることが多いと感じます。

「地域の食」を望んでいる人たちに、的確なPRができれば、地域に人を呼び込む有効な手だてとなります。ということで、どうやって集客力のある料理をプレゼンするかについて、伊佐で3回の研修を行いました。

今回、集客力のある料理の写真など、事例を交えた話だけでなく、実際に内村さんが料理や魅せ方のサンプルをつくってきて、現場でみせたり、参加者がつくった料理を持ち込んで、意見交換会をしたりしました。また、参加者が自分の料理をあらかじめ写真に撮って、それをプレゼン用のパネルにして、写真での魅せ方を指導したり、作り手の思いをどう的確に消費者に伝えるかなどに力点を置いて、できる限り参加者の思いをベースに指導を行いました。研修ではテーブルを囲んで、みんなで学び合うといった雰囲気、参加者同士でアドバイスしあうなど、横の繋がりができてきたことがよかったと思います。

●伊佐の食の魅力発信に繋がるコンテスト

伊佐市では、「食と食文化」は市のリーディングプロジェクトの重要なテーマとして位置付けており積極的に食をテーマとした産業振興に取り組んでいます。その取り組みのイベントとして、3月13日(土)に「伊佐の創作ごちそうコンテスト」が行われました。市民、来場者みんなで、ごちそう(伊佐に来てくださった人をもてなす料理)を選ぶコンテストです。

今回、市の広報誌やインターネット動画CM、新聞等で幅広くPRし、また、賞金30万円ということもあり、最終的には60品を超えるエントリーがありました。

21年度の一つの着地点として、「食の魅せ方」セミナーを行ってきましたので、研修に参加された方が成果を出す日です。

伊佐の会場に着くと、60品の展示が終わったところでした。さすがに皆さん気持ちのこもった華やかな作品を展示されています。

研修に参加された方も既に展示を終えてい

て、研修時よりも数段レベルアップした「魅せる」料理に仕上げてきていました。

「とても勉強になりました。このコンテストだけではなくて、今後にとっても役立つ勉強ですね。本当に参加してよかった」「やはり“見た目”って本当に大事なんですね。人を惹き付ける“見た目”ってあるんだなあと、ほかの方の作品を見て改めて感じました」など、研修に参加された方たちが、内村さんにあちらこちらから声をかけていました。

その方たちは、自分なりに伊佐らしさをテーマに、地域の食材を使って、アイデアを絞り出して、そのアイデアでどうやったら人を惹きつけられるかを考えたと思います。それを、実際に人を惹きつけるスタイリングと写真とネーミングにこだわってプレゼンし、アウトプットまで到達しました。地域のみなさんが、どうやったらいいかを考え、考えをどう形にしていけるかを、主体的に学べたのがよかったと思います。

コンテストそのものは、一過性のイベントなので、そのみ行うことに関して私は疑問をもっていました。イベントと合わせて同時に今回のような人材育成を行ったことで、地域の人がつながり、新たな商品作りのきっかけが生まれるという思わぬ展開ができました。伊佐の食の魅力の発信力の底上げとあわせて、これからの食のまちづくりのベースができてきたのは大きかったと思います。

ちなみに来場者による「見た目」と「味」の審査、審査員の審査が行われ、3つの審査結果のトータルで、伊佐のごちそうが選ばれました。以下に簡単にまとめてみました（写真は3頁）。

①「だいやめ賞」：「黒豚味噌ピリ辛かりんとう」（まる工房さん）

伊佐といえば、焼酎です。伊佐美、黒伊佐錦、誰でも一度は聞いたことあるのではないのでしょうか。焼酎メーカーさんの協力で、焼酎にあう一品が「だいやめ賞」です。一品目は、伊佐の黒豚味噌を使ったピリ辛のかりんとう。車で行っていなければ確実に焼酎を飲んでいました。伊佐のおみやげとして今後の商品化が期待されます。ちなみに「だいやめ」とは、「ダレ

ヤメ」という鹿児島の方言です。仕事のダレ（疲れ）を止めます（ヤメ！）＝飲ん方のことです。

②「だいやめ賞」：「伊佐鹿のピリ辛ソーセージ風」（遊膳さん）

前回のよかネットに書きましたが、伊佐では鹿肉を特産品化したいという動きもあります。鹿肉を使った作品も13品程出品されていましたが、このピリ辛ソーセージが入賞しました。ビールにはもちろん、焼酎にばっちり合います。こちら伊佐のおみやげとして今後の商品化が期待されます。

③協議会特別賞：「焼酎ケーキ（高熊山）」（寺師温子さん）

伊佐の焼酎を使ったケーキですが、意外にも焼酎臭くはありません。かすかに感じるかなといった感じで、しっとりしていて、とてもおいしいケーキでした。

④入選：「伊佐の生姜ジャム君」（JA女性部さん）

見た目はともかく、味は抜群で入賞したと思います。JA女性部が試行錯誤してつくられたのですが、生姜の繊維を残さず、上手にジャムにする、そこが難しいそうです。

⑤入選：「水田ゴボウ ショコラ・オ・イサ」（堀之内夕子さん）

水田ゴボウを使ったチョコケーキです。ゴボウの風味とチョコがうまくマッチして、また中にアクセントでゴボウが入っていて飽きない食感で美味しかったです。

⑥優秀賞：「お家で簡単フランス料理」（鮫島巧歳さん）

優秀賞は、伊佐の食材を使った簡単フランス料理のプレートです。見た目、味ともに完成度の高い一品です。鮫島さんは大阪から伊佐に引っ越して来られて間もなく、まだ友達も少ないとのことでしたが、研修にも参加されて横の繋がりもできて、さらに賞をとって一気に知り合いも増えたかもしれません。

⑦最優秀賞：「ISA MY チュロス」（ハynes 柊さん）

最優秀賞は、「ISA MY チュロス」。伊佐米の米粉を使った商品開発を進めるハynes 柊さんが受賞。とても楽しく魅せるスタイリングで、



⑧山の鉄鹿丼（鹿のブルーベリー醤油漬）（前田忠亮さん）⑨金山ネギソーメン（河崎喜美子さん）⑩伊佐の大地（下須崎律子さん）⑪さくら舞米ブラマンジェ（中島涼子さん）

思わず来場者も展示品を勝手に食べていたほどでした。

その他個人的に気になった一品をあげます。

⑧山の鉄鹿丼（鹿のブルーベリー醤油漬）（前田忠亮さん）

鹿のレアを伊佐のブルーベリーを使ってフルティーな醤油漬けにしたもの。積極的にまちづくりに係わる伊佐のまちづくりの若手キーマンさつまや食堂四代目の前田さんの一品。

⑨金山ネギソーメン（河崎喜美子さん）

夏場に食べたい金山ネギソーメンは、伊佐特産の金山ネギを、ところてんを使って細くソーメン状にしたものです。

⑩伊佐の大地（下須崎律子さん）

伊佐の食材をふんだんに使ってつくった弁当。これを持って花見に行きたい気分になりました。

⑪さくら舞米ブラマンジェ（中島涼子さん）

伊佐の米を使ったスイーツです。見た目もとても美しく綺麗です。前日まで夜を徹して研究されたそうです。研修時はずっと迷っているようでしたが、本番ではネーミングとスタイリングとも抜群で大注目でした。内村さんのスタイリング賞を差し上げたい一品のようです。

●継続した活動に期待

研修とコンテストを終えて、地域の素材を活かした料理や特産品に関心のある方が、それぞれ知恵を出していろんな料理ができました。プロの方の完成度はもちろんですが、それにも引けをとらない加工グループや一般の主婦のレベルが高いということ、プロの方や来場者は思ったのではないかと思います。一般の方のアイデアを実際にお店で出してみたいといった声も聞かれました。これからは、賞をとった、と

らなかったに関係なく、どう地域の食の魅力をPRしてお客さんに来てもらうか、買ってもらうか、地域にしくみを落とし込む次のステップの始まりです。

鹿児島県における伊佐地域は、「水がきれいな米どころ」といった印象が多い中で、「おいしい食材・料理の宝庫」へとイメージアップするために、地域全体での取り組みを継続して、地域を盛り上げていって頂けたらと思います。

（ゆきまる ひさのり）

韓国の地域情報化事情

～韓国情報化村の視察レポート～

原 啓介

前号でも少し触れたが、佐賀県の委託をうけ、昨年10月から佐賀市富士町において「情報化ビレッジ形成プロジェクト」を推進している。

富士町は福岡の中心部から車で1時間、その面積の8割が森林であり、レタスやブッチーナをはじめとした農産物や、古湯・熊の川温泉という泉質の良い温泉がある。

平成21年の人口は約4,500人であるが、減少傾向にあり、今後少子高齢化が進展すると予想される地域である。また、人口の減少に伴い、事業所数も減少している。通信環境は平成22年3月現在において、町内の一部の拠点施設を除いてブロードバンド環境が整備されておらず、自宅でのインターネット利用率は37%と県平均の45%を下回る状況である。

その富士町において、今年度中にブロードバンドが整備され、今後は地域資源のインターネットでの情報発信や、諸問題の情報通信技術（ICT）の活用による解決が可能になる。そこ



韓国情報化村事業の概要（情報化村事業説明資料より）

で、本プロジェクトでは、地域住民の方々の①ICT 利活用能力の向上、②富士町のインターネット上の玄関口となるようなポータルサイトの構築、③新たな特産品開発、の3つを大きな柱として、地域住民の方々の所得向上や交流人口の拡大を目標に事業を推進している。事業期間は最長で平成23年度末までであり、それまでに「4人を雇用できるサイズの収益を生み出すこと」が我々プロジェクトチームに課せられた課題である。

●地方都市の活力回復に向け、韓国は「情報化村事業」を選択した

昨今、全国各地でこうした「ICTを導入した地域づくり」が展開されているが、韓国も同様の状況にある。韓国はソウル、釜山に人口が集中しており、ソウル市、仁川市と京畿道を合わせた首都圏人口は全国人口の約5割を占める。1960年代以降から地方の人口が都市部に流入し続けた結果、地方都市においては日本以上に高齢化が進んでいる。そのような状況の打開策の一つとして、韓国政府は「情報化村事業」に取り組んでいる。具体的には、2002年より大韓民国行政安全部（日本の総務省にあたる）が中心となって、政府の認定を受けた「情報化村」において、インターネット利用環境、パソコン配布、村の情報センター建設などインターネットの利用基盤を提供している。そして、各情報化村のHPを作成し、それらを束ねたポータルサイトを国が運営している。これは、国営の楽天市場の様なイメージであり、通販や観光の申込が可能である。

2010年2月現在、約370の情報化村が認定



ボリコゲ村の情報化センターにて、情報化村事業の説明を受ける

されており、認定を希望する村は事業計画を国へ提出し、認められると支援策の費用として日本円で約3千万円の予算が与えられ、情報センター建設、地域住民へのPCの提供、webサイト、ショッピングサイト構築等の事業を行える。

情報化村事業の推進は、「情報化村事業団」という政府の外郭団体が担っている。この事業団の方々は、情報化村として採択された地域に対してwebサイト構築、体験観光商品の作成等についてのアドバイスをを行う。そして、実際に現場で情報化村事業の各メニューを実施するのは、地元の住民を中心とした委員会である。

2月下旬、情報化村事業団の方々と佐賀県情報・業務改革課の廉情報企画監、そして地元富士町の方々とともに韓国を訪れ、楊平（やんぴょん）郡ボリコゲ村、驪州（よじゅ）郡ひまわり村の2つの情報化村を視察した。

●情報化村事業は、観光振興事業である

まず一箇所目にボリコゲ村に行った。ソウル市内から東へ約1時間30分のところに位置するこの村は、標高が富士町とほぼ同じ。2005年に情報化村として認定を受け、農村体験ツアー、電子商取引（ネット通販）を中心に成果を上げている。

村には98世帯201名の村民が在住している。村民の平均年齢が70歳を超える高齢化の中、インターネット利用率は全世帯の70%を超え、情報化村の取り組みへの参加世帯は約6割となっている。体験ツアー商品として14のコースを開発し、現在までに約1万人の参加実績がある。ネットショッピングと合わせて、1人あ



餅つき体験の様子。韓流の餅つきは臼を使わない

たりの農業収入が認定前の約 20 万円から約 80 万円と 4 倍、村への来訪者は約 100 人から約 1 万人へと大幅に増加している。ここでは体験観光の豆腐作りと餅つきに参加したのだが、村人の笑顔が非常に印象的で、日本と韓国の餅つきの違いで盛り上がるなど、言葉の壁を越えたコミュニケーションが取れた。ポリコゲ村には 4 時間ほど滞在し、昼食代（山菜ビビンバ）と体験観光料金あわせて料金は一人 5,000 円であった。

次に、ポリコゲ村から南へ約 1 時間かけて移動し、ひまわり村に向かった。2004 年に情報化村の認定を受けたこの村は、118 世帯 289 名が在住し、この内 35 世帯（30%）が現在情報化村事業に参加している。年間約 3 万人の観光客が来訪しており、この結果、体験観光の収入は農業収入の 3 倍にあたる約 3,000 万円を稼ぎ出し、村の収入の柱となっている。体験観光は川遊び、畑の作付、田植えなどのコースに人気があるとのこと。情報化村事業収入の 10%が情報化基金として村の管理団体に渡され、このお金を使って付帯設備などへの投資を行っている。

体験観光の一つであるイチゴ狩りに参加したのだが、ハウスの中に音楽を流す農法と、環境にやさしい肥料を使い栽培したイチゴは糖度が高く、日本でも滅多に食べることが出来ないような非常に美味しいものであった。

●地域情報化は、人と人をつなぐ仕事？

これら 2 箇所に通じていた点は、我々をもてなしてくれた村民の方々が笑顔であふれているということである。「情報化」「ICT」という



ひまわり村にて、情報化村委員長（左端）やイチゴ農家（右端）の方からお話を聞く

言葉を聞くと、人の介在を減らし、効率化を進めるようなイメージを持たれがちであるが、重要なことは、人と人との交流を、どう ICT で支えていくかということである。韓国の情報化村事業は、村民に対して収益面での効果をもたらしていることに加え、村に賑わい、交流を生み出しているからこそ、施策が 9 年間継続し、新たな情報化村が続々と誕生しているのだろう。また、韓国情報化村は、外部人財としての「情報化事業団」と、地域の内部人財により組織された委員会とが上手く機能し、外からの知識・ノウハウの導入と内部の調整とのバランスが取れている点も、一つの要因であるかもしれない。外部の人間が地域に入って地域活性化事業を行う際には、事業目的を説明し理解を得ること、地元側のリーダー・協力者を探すこと等に非常に労力が必要なものと思う。成功へのカギは「地元住民の人材育成を積極的に、進めていくこと。コツコツと時間をかけて信頼関係を築くことし



ひまわり村のホームページ
コンテンツは、体験観光や物産の紹介等

か方法がない」ということであった。

今回の富士町で実施している情報化ビレッジ形成プロジェクトも韓国の情報化事業と同様であり、もちろん所得の向上に寄与できることが継続の大事な要素であるが、忘れてはならないのが、地域住民の方々の生き甲斐、活躍の場を、いかに仕組みとして創り上げるかということであり、インターネットはそのための一つの手段に過ぎない。そういった商売の種や課題は直接人と会い、人と人とを結ばなければ見えてこない。今回のプロジェクトはスタートして半年が経過したが、「情報化ビレッジ形成プロジェクト」における私の仕事の9割は、富士町民と外部人財をつなぐことや、共通認識を持つための場づくりなど、人間関係に関わることだと思っている。（はら けいすけ）

八女市上陽町

地域ブランド焼酎づくりへ向けて

ー薩摩酒造視察報告ー

山田 龍雄

30数年前、私が鹿児島大学に入学した当時の焼酎は、本当にイモ臭かった。当時の焼酎は安酒の代表であり、イメージも決して良いものではなかった。コンパでは先輩から井ぶりで飲まれ、そのイモ臭さに辟易し、大学4年までは焼酎をそれほど美味しいとは思っていなかったように思う。抵抗なく焼酎を飲めるようになったのは大学院に入った後からであり、その理由はわからない。とうとう身体に馴染んでしまったとしか言いようがない。しかし、20数年前ごろからイモの香りがあっても飲みやすい「伊佐美」などが販売されるようになり、徐々に焼酎が注目されるようになったと思う。

その後、イモの品質や製法にこだわり、ウィスキー感覚で飲める焼酎「森伊蔵」にはじまり、イモ臭さを消した焼酎が人気となったが、私は、やはりイモ臭さの残った焼酎の方が好きである。今では焼酎の銘柄も多種多様になっており、メーカー間の競争も激化しているようだ。当社でも、毎年開催している「よかネットパー



上横山地区でのワークショップでは、活発にアイデアが出された

ティー」のときに出された焼酎、出張の際に調査研究の一貫で購入してくる焼酎など、常時、焼酎は事務所にストックされていて、美味しい焼酎は無くなるスピードも速いのであるが、不味いと感じた焼酎は、いつまでも残っている。今では、当社の所員を含め、一般消費者の趣向の多様さもさることながら、味に対しても敏感になってきていると考えられ、一定の品質を持った焼酎でないと消費者から支持されないのではないかと思います。

各メーカーがいろいろな焼酎を販売している中で、最近では地域ブランドの焼酎づくりも盛んになってきている。ここで言う地域ブランド焼酎とは、地元の休耕田などで芋を栽培し、製造は焼酎メーカーに委託してつくった焼酎である。休耕田の活用ができることと、初めから購入してくれる人を会員として募れば、リスクも少ないことから、とっかかり易い事業でもある。焼酎全体の生産量からすれば、わずかな量だとは思いますが、結果が1年ぐらいい見えるという点でも魅力的な取り組みである。

私が飲んだ地域ブランド焼酎だけでも「岡垣（岡垣町）」「やねだん（鹿屋市柳谷）」「若造（宮若市）」「赤芋（遠賀町）」などがあり、さらに地域ブランド焼酎の製造は盛んになるのではないかと思います。

●きっかけは、地元でのワークショップから

元々、この焼酎プロジェクトは（NPO）グラウンドワーク福岡（以下「GW福岡」）が、八女市上陽町上横山地区を対象とした国土交通省のモデル事業「過疎地域の安心・安定の暮らしの



イモの選別作業、一定の大きさのイモでないと除かれる

維持事業」の採択を受けたことにはじまる。GW福岡の事務局代表の大谷さんから、このモデル事業の調査・計画づくりを手伝って欲しいということから、このプロジェクトに係わることになった。

上横山地区は谷間の川筋に沿って5つの集落から成り立っており、人口約320人（福祉施設入居者除く）、世帯数約110世帯の地区であり、高齢化率も既に5割を超えている。人口も20年間で半減している。

このモデル事業では、来年度からすぐに取り組めそうなアクションプランを出すことが命題となっていたこともあり、地元の人たちと一緒に考え、計画を練っていくことから始めた。4回のワークショップでの地元の人たちとの話し合い中で、「休耕田が年々増えている、なんとか活用しないといけない」「地域で稼ぐモノを創らないといけない」「都市住民と交流をしていくことも大事である」などの意見が出され、さらにアクションプランづくりの話し合いの中で浮かび上がってきたのが「地域ブランドの焼酎づくり」であった。

●焼酎メーカーも乗り気な地域ブランド焼酎づくり

イモは栽培できても、焼酎づくりは焼酎メーカーに委託しないといけないので、まず焼酎メーカーに有志でヒアリングに行くこととなった。

視察先については日本焼酎学会の会長でもあり、焼酎関係者と多くの人脈をお持ちの豊田謙二先生（熊本学園大学）にお願いした。豊田先



薩摩酒造では、イモ苗をつくり、農家に栽培してもらっている

生から枕崎市にある薩摩酒造を紹介して頂き、1月末、有志6名で1泊2日の視察旅行を行った。

薩摩酒造では、枕崎市の市街地に近いところに工場見学・焼酎販売・食事ができる「明治蔵」を設けている。薩摩酒造からは久木野副所長、松下部長、片平課長が出迎えて頂き、工場見学と意見交換をさせていただいた。

焼酎の基礎的な製造の話から、商売の話まで幅広く、お聞きすることができた。やはり最近では、地域ブランドの焼酎づくりまたは記念焼酎づくりの依頼が年間3～4件あるそうで、これは焼酎メーカーにとっても地域とのつながりができることとなり、またファン獲得のきっかけになっているようである。

視察、取材の中から印象に残ったものを以下にあげてみた。

（焼酎づくりの基礎知識～手づくり焼酎の定義は？）

- ・イモの保管は13～15度が適温であり、空調システムで管理している。
- ・原料のイモと麹菌との組み合わせで多種多様な焼酎づくりができ、味わいもコントロール可能である。
- ・「手づくり焼酎」と呼べる基準は、麹を機械（空調システム）管理のもとで行わず、まったく自然管理のもとでつくった麹を活用した焼酎のことである。
- ・黄麹はもともとお酒用の麹であるが、最近では焼酎づくりにも利用している。熱に弱い、酸味が強い麹である。

- ・焼酎づくりで二次もろみを蒸留するのであるが、上昇する温度で出る成分が異なる。高い温度では香りが良くでることとなる。香りを出さないために減圧し、沸点温度を下げて蒸留する方法もある。
- ・イモとしては黄金千貫が安定した収穫量を確保できる。
- ・イモ苗は1反当たり 3,000 本程度植え付ける。
- ・イモは1反当たり 2～2.5 トンは生産可能である。上陽町の場合、収穫確保のためにイノシシ対策を十分しておく必要がある。

(焼酎づくりのポイント)

- ・物語性、テーマが必要である。例えば、上陽町の米を使った麴づくり、イモも八女地域で昔から植えていたものを使用するなど、地域にしかないものを組み合わせることが大事である。
- ・薩摩酒造では、イモを買い取り、生産から販売まで行うことが可能である。

(イモ生産と焼酎生産との関係)

- ・イモ 600 kg から焼酎生産は可能であるが、機械仕込みの場合、米 0.5 トン、イモ 2.5 トンが適量ではないか。
- ・イモを収穫してから 3 日以内に製造しないとイケない。(3 日以内に工場に運ぶこと)
- ・米 0.5 トン、イモ 2.5 トンで 900 ミリリットルの焼酎が 2,600 本生産できる。
- ・機械生産であれば、瓶、ラベル代、税金等すべて入れて 1 本当たり 1,200 ～ 1,300 円で生産可能である。イモの納入価格(買い取り価格)を下げれば、販売価格を下げることにつながる。場合によってはイモ苗も、薩摩酒造で購入し、イモを植えることもできる。
- ・イモはこぶし台以上の大きさでないと機械からこぼれる(落ちる)ので、小さなイモは原料とならない。
- ・割水も上陽町の水を使用するとしたら、1,200 リットルが必要である。

●これからの焼酎づくりプロジェクトの取り組み

イモを植える休耕田の候補地は決まっている。まず、4 月に入ったら「(仮称) 上陽焼酎づくりプロジェクト実行委員会」を立ち上げ、

具体的な推進計画を立て、実施していかなければならない。具体的には上横山地区では 6 月にイモを植え付け(4 月より苗づくり)ないといけけないので、準備期間はほとんどない状況である。

また、事業費の方では 4～5 月には焼酎づくりの出資金も募って回らないといけず、そのんびりしてもいられないようだ。

イモの収穫が 10 月末または 11 月初めになり、それから焼酎ができるまでは、だいたい 4 ヶ月を要するので、順調にいった自分たちが作ったイモ焼酎が飲めるのは来年の 3 月頃となる。

このイモ焼酎プロジェクトでは、利益の一部を「(仮称) 豊かさ基金」として積立て、地域に必要な活動資金として活用していきたいと考えている。例えば、定期的な資金ができれば、街なかの病院と連携し、高齢者の定期健康診断などができるようになる。また、子供たちの学習についても、集落の集会所に塾の先生を呼び、マンツーマンで教えてもらうようなことができると思う。

この「豊かさ基金」を継続し、積立ていくためには、美味しい焼酎をつくり、継続して買っていただくようにしないといけけない。これを考えると楽しさ半面、気合いをいれて取り組んでいかなければと思う。また、上横山地区ではもう一つのアクションプランとして「空き家体験ツアー」もあがっており、同時に進めていくことにもなりそうである。(やまだ たつお)

地域社会との連携に取り組む大学

—大阪大学 21 世紀懐徳堂—

山辺 眞一

九州大学の伊都キャンパスへの統合移転整備の第一期開校が平成 17 年に行われ、平成 21 年の秋に全学共通部門(大学 1～2 年)が完成し、伊都キャンパスでは 1 万人以上の学生・職員の活動が開始した。新キャンパス計画の検討当初から、地域連携や産学連携など、学外との連携活動は計画の重要な目標の一つとされている。

今回、九大を核とした学研都市づくりを推進

する組織として設置された（財）九州大学学術研究都市推進機構の今後の活動方針の参考として、社会学連携に取り組む大阪大学 21 世紀懷徳堂の調査に同行した。

●懷徳堂（かいとくどう）とは

懷徳堂は、江戸時代後期に大坂の商人たちがお金を出し合って設立された学問所である。享保 9 年（1724 年）、大坂の豪商、三星屋武右衛門、富永芳春、舟橋屋四郎右衛門、備前屋吉兵衛、鴻池又四郎ら懷徳堂の「五同志」と称される人々が出資し、三宅石庵を学主に迎えて大坂尼ヶ崎町（現在の大阪市中心部）に懷徳堂は設立される。

初期の懷徳堂では、諸学の良い点は何でも折衷して取り入れる学風だったと言われ、「鶴（ぬえ）学問」とも称されている。

幕末の動乱を経て、明治初年には一旦閉校されるが、大正時代に再建され、さらに太平洋戦争による罹災焼失を経て、現在の大阪大学の源流の一つになったとも言われている。

設立 2 年後の享保 11 年（1726 年）には、將軍徳川吉宗の江戸幕府からの公認を得て、大坂学問所となった。しかし、明治政府によって旧幕府から受けていた諸役免除などの特権が廃止され、明治 2 年（1869 年）に懷徳堂はいったん廃校となった。

ながく帝国大学が設置されなかった大阪において、大正時代に、財団法人懷徳堂記念会が設立（大正 2 年）され、「重建懷徳堂（江戸時代の懷徳堂と区別するための名称）」が大正 5 年に建設された。この後、懷徳堂は、唯一の文科大学としての機能を担っていたとされ、昭和 20 年大阪大空襲によって重建懷徳堂は書庫を除いて焼失するが、戦後、大阪大学に法文学部が設置されることとなった際に、懷徳堂記念会と大阪大学との間で協定が結ばれ、重建懷徳堂の資料等、職員は大阪大学へ移管され、重建懷徳堂で行われていた講義等も引き続き行っていくこととなった。

●地域の知的ネットワークの拠点

懷徳堂は、江戸時代の設立から、地域の知的活動の拠点であり、明治維新の動乱の中で一度

は閉校されたものの、大正期の復活を経て、戦後に至るまで長くその役割を担ってきた。

現在も、懷徳堂創立以来の開かれた精神、自由・独創を重んずる気風を持って、大阪大学の社会貢献の拠点として設立された「大阪大学 21 世紀懷徳堂」では、NPO 団体や自治体、企業、地域市民とのネットワークにより、大阪の元気をパワーアップしていくことを目的とした活動が行われている。

●地域の知的活動の伝統

平成 4 年に実施した NIRA 研究助成「地域における文化・科学技術の推進」という調査研究の中で、「九州の知的インフラづくりとしての市民機構の提案」を行った。

研究の中では、日本が歩んできた科学技術振興のための制度の変遷、市民活動を支援するファンドの仕組みや地域づくりのための市民活動事例（柳川、日田等）等の調査研究を行った。その結果、この機構は、「財」の集合体であると同時に「知恵」の集合体であることが不可欠であり、取り組みの第 1 として、文化・学術の専門分野と産業や市民をつなぐ知的情報ネットワークが必要であること、第 2 に知的活動を支援するボランティア組織など事務局機能が必要であること、そして第 3 には市民の多様な“志”（意思、お金、モノ）の結集する仕組み（基金造成や助成活動の展開）が重要であること、などを提案した。

懷徳堂は、まさに市民の「財」と「知恵」の結集する場であり、大阪の知的インフラの重要な部分を担ってきたものである。

今もなお、「懷徳堂」という歴史的な存在が、地域の知的活動の象徴として、また大阪大学中之島センター等を始め、社会学連携活動の大きな枠組みを象徴するものとして地域に生き続けている。

大学の立地を契機として、新しい知的なまちづくりが期待される九大学研都市にも、こういう知的活動の仕組みづくりが不可欠だと感じている。（やまべ しんいち）

表紙解説

以前、よかネット 90 号で佐賀北部と福岡西部のエリアが農産物直売所の激戦区という報告があったが、統計ではどうなっているのかが気になっていた。結果、データにおいても、農産物直売所が多い糸島や宗像、筑後地域で収益性の高い農業が展開されていることが確認できたと思っている。

それにしても、データをマップにしてみた驚いたのは、福岡市に隣接する糸島地域（前原市・二丈町・志摩町）と粕屋南部・筑紫地域（春日市・大野城市・太宰府市・宇美町・志免町・須恵町）の極端な違いである。都市圏としては、東西にほぼ同距離にあるにも係わらず、農業や都市づくりへの取り組み方がまったく異なっていることをよく示していると思う。北九州においても、苅田町や水巻町で値が非常に小さい。

ちなみに、農業就業人口 1 人あたりの農業産出額が 300 万円を超える地域を中心に品目別の農業産出額の状況を見てみると、ほとんどの地域で「米」の占める割合が 2 割を切っていることがわかる。「米」に頼らない農業の確立が、1 つのポイントになっているように思う。糸島と宗像では、「野菜」と「畜産」が占める割合が高いのに対し、筑後が「野菜」と「花き」、田川市・小竹町などで「米」と「畜産」、とそれぞれ地域で異なっているが、どの地域でも「果樹」の割合が低いのは少し意外な気がした。柑橘類が多い糸島や柿、梨、ブドウが有名な筑後地域でも 2 割に届いていなかった（ただし、うきは市 34%、立花町 52% を果樹が占める）。

農家の収入を実感しやすい指標として、農業産出額と農業就業人口を使ったが、このデータの使い方にも問題がないわけではない。田川市や小竹町は、どうも少数の高収益の畜産農家と多数の米作零細農家に二分されているように感じるのだが、ここでは平均値しか見えてこない。みなさんの実感はいかがだろうか。感想を報告していただけるとありがたい。（本田 正明）

品目別農業産出額の割合

		農業産出額／農業就業人口（単位：万円／人）	農業就業人口	農業産出額（単位：1000万円）							
				総 額	米	野 菜	果 実	花 き	種苗・苗木類	畜 産	
	福岡県	193.1	95,023	18,350 100%	4,590 25%	6,380 35%	2,120 12%	2,110 11%	1,140 6%	3,790 21%	
都市	北九州市	157.5	3,428	540 100%	151 28%	278 51%	14 3%	35 6%	0 0%	57 11%	
	福岡市	211.8	3,811	807 100%	123 15%	280 35%	20 2%	210 26%	3 0%	163 20%	
	久留米市	296.6	11,444	3,394 100%	486 14%	1,139 34%	137 4%	183 5%	811 24%	403 12%	
	宗像市	313.3	1,564	490 100%	125 26%	91 19%	20 4%	20 4%	2 0%	196 40%	
宗像	福津市	499.3	735	367 100%	71 19%	143 39%	8 2%	36 10%	3 1%	96 26%	
	糸島市	413.7	2,214	916 100%	142 16%	234 26%	7 1%	162 18%	3 0%	354 39%	
糸島	二丈町	376.5	741	279 100%	45 16%	114 41%	25 9%	22 8%	1 0%	60 22%	
	志摩町	342.7	1,284	440 100%	51 12%	118 27%	28 6%	136 31%	2 0%	90 20%	
	筑後市	317.1	2,949	935 100%	74 8%	155 17%	59 6%	318 34%	5 1%	83 9%	
筑後	筑後市	304.0	2,339	711 100%	108 15%	198 28%	107 15%	83 12%	4 1%	85 12%	
	広川町	337.3	1,438	485 100%	26 5%	190 39%	83 17%	103 21%	5 1%	39 8%	
	田川市	354.1	740	262 100%	53 20%	25 10%	7 3%	18 7%	0 0%	148 56%	
その他	小竹町	434.5	145	63 100%	11 17%	3 5%	0 0%	— 0%	0 0%	45 71%	
	筑前町	349.9	1,809	633 100%	132 21%	88 14%	32 5%	8 1%	1 0%	240 38%	

資料：2005年生産農業所得統計、2005年農林業センサス

※主要項目のみの値のため、%の合計が100にならない

オチコボレの戯言・その6
マルクス、邱永漢、ドラッカーを
通して見る労働の意味

糸乗 貞喜

●マネジメントって何？ 何とかすること！！

今回は、私のオチコボレ人生の中で、どのようにしてマルクスや毛沢東と出会い、どう離れていったかということを書こうと思っていた。ところが最近、変な本が眼に飛び込んできて、予定が変わることになった。

右がその本である。少女漫画チックな表紙であるが、決して易しい本ではない。高校野球の女子マネージャーになった子が「マネージャーって何だろう」と思うところから始まっている。主人公となる少女「みなみ」は、とりあえずマネジメントの本を買いにいく、などという不自然なところも多い。その子の奮闘と、その場となった高校野球部が、舞台である。野球部の運営を、ドラッカーの「マネジメント」という本の内容に沿わせて書かれた、高校生小説である。

その本を読んで、みなみは「マネジメントとは、組織をうまく経営・運営していくことだ」と知る。とりあえず、自分の目標を、「このチームを甲子園に連れていくこと」と決める。それで、「私はこの高校野球部をどう運営したらいいのか」と悩む。部活に出席しても、部員の練習への出席状況は悪いし、活力もない。チームの柱になっているエースも、練習に出てこない。ところが試合となると、練習試合でも全員出てきて、張り切って試合に臨む。

彼女はその状況に悩むのだが、ドラッカーの本で「顧客」という言葉を見つける。私のマネジメントの「顧客」とは誰だろうと考え、金を払って見に来てくれる人はいないし、客という感じが見出せない。その中で顧客は、野球部のメンバーであり、この高校の仲間であり、教師全員であり、部員の家族であることに気づく。そして野球好きな少年たちが、練習を楽しみ、

「え！！糸乗がこんな本を買ったの」など言わずに、読んでみてください。

岩崎夏海著
ダイヤモンド社刊



強くなって試合に勝つことがターゲットになる。

マネジメントとは、一般の辞書には「経営、運営」などと出ているが、これは言い換えに過ぎない。ところが私の愛用する、娘が中学一年の時に使っていた英和辞典には「どうにか……する、うまく……する」とでている。つまり「何とかうまくもって行く」ということである。

少女マネージャーは、ほかの運動部との練習における協力や、ブラスバンド部との協力など、環境を変えるマネジメントを進め、練習の雰囲気を変える。さらに、他校との練習試合の設定などのマネジメントも進める。野球部の活力が上がると、練習や、練習試合にもブラスバンド部が協力してくれたりして、校内での評価も上がった。その結果、弱小都立校といわれていたチームが私立の有名校チームに勝って、甲子園に行くことになるのである。

一応、意図したねらいは、ざこちないながら書けている。

この本は、九州の田舎に住んでいる人間としては、かなり早く見つけて読んだのだけれど、2月末には週刊誌に書評が出ている。私はこのマネージャーという役割の小説を、オチコボレ論の話として読んだのだが、この調子だとマネージャーが陽の当たるところへ出るかも知れない。

ドラッカーは、マネジメントを、組織にとつ

て最重要課題としているが、日本では「正統な道を、毛並みよく陽の当たるレールで昇進してきたトップを支える裏方さん」というような気分が強い。その理由は、日本の成功体験が「外国で検証された道を、効率よく進んで、スムーズに陽の当たるところへ出る」というモデルであったからだと思う。

しかし今や、日本全体がオチコボレしているわけだから、リスクをおそれず、工夫して新しい方法にチャレンジするオチコボレが、企業も、地域も、国全体もマネジメントしてリードしなければならない。

芥川賞の小説を、いつも読みかけるが、すぐ止めてしまっている。直木賞の作品と比べてもエネルギーがないのである。そのことを考えると、この小説はしゃべろうというエネルギーがあり、一気に読むことが出来た。こんな作品に芥川賞を上げてほしい。これほど活字離れが進んでいる今、若い人たちの注目も集めるに違いない。

話を戻すと、ドラッカーは「マネジメント（うまくやる、何とかする）」は、顧客をとらえることだといっている。邱永漢は「付加価値、価値を生み出すもの」は工夫が第一だといっている。マルクスの「剰余価値説」は筋肉労働的発想が強い。三者とも、価値の源泉は、人のためになる（人々が効用を認める）人間の労働だと考えている。

●百年に一度の不況ではなく、百年に一度の大詐欺事件

最近、「百年に一度の不況」ということがいわれ、「リーマンショック以来」といわれ、それは「サブプライムローン」の破綻から来たことになっている。私が、最もばかげた議論だと思っているのがサブプライムローン原因説だ。

この仕組みは、貸付先を増やして商売を拡大するために「よい貸付先と混ぜるから、酷いローンもそこそこの証券になっている」と、だまからかして証券を売りつけるという方法である。考えてみると金貸し業は、一時的なお金の融通に過ぎないから、製造業やサービス業のように価値や効用を生み出しはしない。製造業などの

おこぼれに預かる商売である。

金融は従属産業であり、他の産業のサポート役に過ぎないのだから、価値や効用を生み出す“大特許”などが出てくるはずがない。悪貨を紛れ込ませて貸付額を増やし、それで利ザヤを稼ぐくらいだ。

モノづくりは暮らしの役に立つモノをもたらしてくれる。商業は、モノの流通や選択の場の提供などの利便を与える。サービス業は、楽しみや身体をサポートなどの支えになってくれる。金融工学などといっているが、これは自分に都合のいい借金の組み合わせをやっているだけだ。

サブプライム（subprime）というぐらいだから、低級で補欠的なローンである。「おこぼれパクリ産業」が製造業やサービス業より儲けがよいはずはない。だから、「少しはよい貸付先も混ぜるから、全部がリスクのない貸し付けになる」などということにならず、すべてが“危険なローン”になってしまう。

もともと金融というものは、ものやサービスによる付加価値の生産のサポートをして、そのおこぼれに預かる産業である。ということは、貸付金利の数分の1でもリスクが入ると、マイナスになる。危険な貸付先が少しでも入ると、不良債権になる。アメリカの金融工学というのは、「少しは悪い貸付が入っても、全体で平均すればなんとかなるだろう。分らんだろう」というような程度の低い算術だ。基本的に成り立たない理屈を唱えて、短期で食い逃げをする、詐欺をしようとしていたのだ。

現在、FRB（米連邦準備制度理事会）は、ドルを印刷して、住宅抵当証券をしこたま抱え込むことによって、一時的なサポートをし、リスクの先送りをして誤魔化しているだけである。これはいずれ爆発するが、そのリスクをかぶるのは大衆である。

●日本のサービス業の高品質は、“心の文化”があるからだと邱永漢はいう

邱永漢の本を初めて読んだのは、1990年バブルの頃である。それまで、この人は株式投資の名人のようにいられていたもので、私のような人



間には関係ない人だと思っていた。ところが偶然書店で「付加価値論」という本があったので、立ち読みをして買った。この本には、「何が日本人を世界一の金持ちにしたか」という副題が付いている。

バブルの頃は、日本は世界一の豊かな国民だ、とされていた。「日本人は、今後働かなくても、手持ちのお金を外国に投資しているだけで、どんどん富が増え続ける」などという評論家が多かった。経済評論家などという人たちは、瞬間風速を長期トレンドに引き延ばす名人なので、2～3日景気がいいと「今後ずっと景気がいい」というし、少し悪くなると「ずっと悪くなる」という予測をする。これはやむを得ないことで、「予測」の需要は株の世界などの仕事なので、長期思考は無意味だからだ。そんな議論をすると「一昨日来い」といわれてしまう。

ところが邱永漢は、長期志向で株を持っていたから、日本経済が銀行金利より高い成長を続けるかぎり、儲かっていたのである。

私が90年当時買ったのは「付加価値論 part:2」の方だった。これには「金持ち日本人は何をすべきか」という副題が付いている。そしてその結論は「サービス業では世界一だ」という主張である。この点で私は大いに共感していた。

90年バブルの前ころから、九州の将来産業は、気候条件、人の優しさ、ロケーションなどから見て「アジアのお金持ち相手の医療サービス、福祉サービス、観光サービスが九州に最適だ」と思ってきた。当時九州では、カーアイランドとか、シリコンアイランドとかいうプロジェク

左：「労働がすべての富の源泉であることを日本人が改めて立証した」という字が読めるでしょうか。この本を買った理由は、「へー、邱永漢てこんな人なのか」ということです。「付加価値論 part:1」p h p 文庫、1990 年の本

右：「金持ち日本人は何をすべきか」を買った理由。バブルに踊る計画などとの戦いにくたびれていた頃です。目次の「サービス先進国日本の世界戦略」「日本的サービスの象徴は料亭の仲居さん」などが面白い。「賃金が高い人は“気働き”で効率を上げるしかない」論の私は、85年頃から日本サービス業国論だった。九州がシリコンアイランドとかカーアイランドとか言っていて喜んでいるのはいい気分ではなかった。方向転換には10～20年かかるのですから、地域社会のヘッドクォーターは早めに方向転換の準備をしなくちゃ。

トが、幅を利かしていた。しかしこのようなモノづくり産業では、中国や東南アジアの低賃金国に、かなうはずはない。

阪神淡路大震災の時にも示されている。これほどの大災害で、みんなが節度を守り、助け合って再建していった例は、世界史の中にあるのだろうか。最近の日比谷公園での、「派遣労働反対キャンペーン」などを見ると、社会の上層部の人間が、神戸でのホコリなどを捨てようとしているように見える。

●日本人の信条のベースは、世界でも類まれな気候・風土にある

安心できる社会・地域のベースは、モラル・文化水準である。その点で、邱永漢は、「日本のサービス業の水準が高い背景には『心の文化』がある」といつている。私見を付けくわえると、この日本人の「心情＝文化のベース」には、地球上でも類まれな気候・風土があると思う。

出典は忘れてしまったが、外国人の方が「神は公平だなどということは全くのウソだ。日本のように、『四季があり、年中緑があり、水が豊富で、温暖な』国はどこにもない。年中乾燥地帯で水がなかったり、ずっと湿気に悩まされたり、年中熱いとか寒いとかに偏していたりする所に、多くの人たちが住んでいる」ことを日本人は分っているのか、と書いていた。

私が初めて外国へ行ったのは1980年ころだったと思うが、帰ってきた時の印象は「日本はすごく緑の多い、豊かな国だな」だった。私たちの年代は、小学校のころから「日本は狭い国で、山が多くて平地が少なく、農業をする土地もなく、貧しい国」と、何度もたたきこまれてきた。

それに引き換え「アメリカや中国は、広くて平地も多い」といわれていた。

中国へ行ったのは1983年だったが、多くの文化ショックを受けた。まず、上海空港へ着いた時、われわれは日本人らしく、カメラのシャッターを切り始めた。今のデジカメとは違うので、みんなが絞りとシャッタースピードなどを調整して、撮ろうとするのだが、外の明るさと露出の感覚が合わない。カメラの露出がオーバー気味に出る。全員同じことを感じていたらしく、何となく集まって「露出はどれくらいでやってますか」などと尋ね合った。結局、みんなの推定は、「薄日が差してはいるが空気中の微粒子が浮いているのではないか」ということになった。中国の旅の間、露出の感覚は同じだった。今はもっとひどくなっているが、デジカメだからそんなことには気づかない。

中国には、平地にも山にも緑はほとんどなかった、山になぜ樹がないのかを聞いたら「みんな切って燃やしてしまうんですよ」と言っていた。子供のころ、日本では「孫が生まれたら桐の木を植えて、嫁入りのときの箆笥の材料にする」ということを聞かされた。中国は社会主義だから、そんな感覚はないようだった。私が完全に、社会主義を見限ったのはこのときだったように思う。

この本ではアダム・スミス、マルクスなどの著書にもふれて、戦後の日本経済の分析と評価がなされている。分りやすく、現実的な捉え方で面白い。

●マルクスは“死んだ労働”が、生きた労働を支配するといった

マルクスから学んだカテゴリーの中で、最も気に入っているのが“死んだ労働”という言葉である。その気分を、私のアマナツ製造になぞらえて書いてみよう。

今年は気候が安定しなかったので、私の作っているアマナツの味の熟成が1ヶ月遅れた。しかし今やかなりいい味になっている。このアマナツには、4-5月の剪定、梅雨から秋までの3-4回の下草刈り、さらに日照りのきつい頃のたびたびの水やり、味がよくなるときいてい

るので油かすをやる、などといった仕事の成果が含まれている。

といっても、私の汗よりも遙かに「死んだ労働」の効果の方が大きいだろう。剪定をするにはハシゴやハサミがいる。下草刈りにはエンジン付きの草刈り機、混合ガソリンがいる。水やりには井戸、ポンプ、ホースなどもある。これらの死んだ労働＝先人が発明し、製造したものが、私を作る労働と比較するべくもない安い価格で提供される。それを私が手に入れることが出来るという条件なしで、アマナツの世話は出来ない。つまり、アマナツの味には、私の生きた労働の数倍もの先人の工夫、発明、労働が含まれているのである。

マルクスは、正常な資本主義生産のもとでは、「物価は下がり続ける」と書いていたように思う。機械化などの生産性の向上は、必ずそういった結果をもたらす。この活用によって労働生産性が上がり、人間の生産費も下がる。人間は3つの再生産をし続けている。日々の生活の再生産、人間としての知的再生産、次の世代の再生産である。

このコストが安いと人間＝労働力も安く生産でき、賃金(人間の生産費)も安くて当然である。つまり人間が安い国で作れば、モノは安く生産できて正しいことになる。人間の生産費以上に賃金を払うのは、不当な支払いだと言えるのである。

価値とは、それを生産するに要する社会的平均費用とされているが、その中に生きた労働の維持費(人間の生活費)と、過去の死んだ労働がもたらした効用が含まれている。したがって、死んだ労働をうまく活用すれば、人間の生産費(生存費)は安くなり、モノの生産費も安くなる。最近の「ユニクロ現象」はその表れでもある。労働価値説について、私が漫談を書いたことがあるので、少し以前の文章で申し訳ないが、再使用させていただきたい。

〈マルクスさんとの対話 (2003.1 よかネット no61)〉

落ち葉掃除のために、竹製の熊手型とホウキグサ型の箒を買った。それぞれ一本ずつでは

あったが、合計 340 円だった。あまりに安いので「え！どうなっているの」と聞き返してしまった。

その足で散髪屋に行った。入ると、客待ちの椅子に、よく見たわけではないが、私よりは少し年輩と思える方が座っていたので、少し待つつもりで、近くに座ろうとしたら「どうぞ」と言われて見返した。すると少し荷物を片づけて出て行かれるところだった。その間の会話に“櫛”という言葉が小耳に挟んだ。以前から使っていた柘植の櫛をなくしていたので、聞き耳を立てていた。散髪屋の人たちが「山中さんのハサミは……」とか「あの人は自分で作っとるけん」とかいう言葉が聞こえてきた。

どう見ても鍛冶屋さんには見えなかったので「ハサミ屋さんですか」とたずねた。

「ハサミを売りに来ていたんです。あの人は自分でつくっているの、いろいろ言っておくと、次の時にはそのことに答えて、ハサミを作ってくるんです」

「どこの人ですか」

「大阪の方です」

「いくらぐらいするんですか」

「ハサミは 5～6 万で、いいのは 7～8 万です。櫛は一本 7 千円」。ここで、櫛を買うという興味はなくなっていたが、店の人たちのそのハサミ屋さんに対する信頼度にひかれてしまった。

「大阪って、東大阪ですか」と少々知ったかぶり（中小企業の町なので）で尋ねたら、領収書のようなものを見せてくれた。河内長野市であった。その後散髪の間中、そのハサミ屋さんのことを聞いていた。「あのハサミを使ったら、ほかのは使えん」、「あの人は、ランドクルーザーをどこかに預けていて、それで九州中を回ると。明日は大分へ行くらしい」、「注文すると明日にでも宅急便で届く」、「おそらく、ケイタイですぐに連絡するのだろう」等々。「このハサミは 7 万円で、今買ったところですから、お客さんが使いはじめますよ」と言われながら、ひよっとすると私が

使えないケイタイのメールも使っているのかな、などと思って聞いていた。

河内長野市は、爪楊枝の生産では 95% のシェアだと聞いていたが、ハサミも凄いようだ。

＜ところでマルクスさん＞

- ・「私もずいぶんあなたにかぶれていたんですが、箒を作る人とハサミを作る人の労働の価値はどこが違うんですか。ハサミ屋さんについては、店の人が“気持ちを分かって作ってくれる”なんて言っていました、工場の方でコンピューター制御機械を、2～3 分手入れしてスイッチ押すだけでも分かりませんよ」
- ・マルクス「いやあ、偉いことになってまん一」
- ・「あれ、あんたは語学も天才やったらしいですが、関西弁もできますのか。労働価値説ではどう説明するのですか。どうもあなたの学説は、筋肉労働に重点を置きすぎたのじゃないですか。私は、いろいろな仕事をやってきましたが、勘のいい人と悪い人では大変な差です。計画の仕事などでも、カンと集中力のあるなしでちがう。“すぐ仮説を立てて作業に入る人”と“何時まで経っても仮説が出てこない人”とでは、それこそ比較にならないぐらいの差が出ますよ」
- ・マルクス「なるほど、今じゃパソコンをうまく使う人もいますなあ」
- ・「え、パソコンが下手な私に向かってそんな皮肉言わんでもええやないですか。人間ゆうたら、あなたの 200 年ほど前のパスカルという人が、『考える葦』やといっちはりますなあ。筋肉労働やなしに“脳細胞労働価値説”といわれたら好かったのやないですか。次までよう考えておいてください」

●知恵の受け継ぎが、労働生産性の力ギ

教育とは「死んだ労働の知的な部分」を、生きた人間に移し替えることである。モチベーションが高くないと、これがうまく乗っかっていかない。つまり教育とは「知恵の受け継ぎシステム」のことだ。モノの価値は生きた労働は勿論のことだが、死んだ労働の含有量も大切だ。人間という労働力商品も、知的な死んだ労働＝知恵の含有率が勝負になる。

サルは労働をしないと考えた方がいいと思う。人間労働という観点からいえば、サルには見よう見まね（例えばイモを洗って食うというような）はあっても、意識的な受け継ぎ＝教育はない。テレビで見ただけだが、芋を洗うことも若いサルの間の習得だけで、親ザルを含めた全体の知恵には、なっていないようだった。

結局人間社会の発展は、知恵の積み上げと受け継ぎの結果である。

学校という仕組みを作って、子供のうちに教育をするという社会制度は、人類の素晴らしい発明だといえよう。

今は辞めているが10年余の間、大学で「観光」のことをしゃべっていた。その第一回目には夏目漱石の「道楽と職業」という文章のコピーを配り、読むことにしていた。仕事の出来る人はイヤイヤの態度ではない。それが、次のような取り組みをしている。

- ・機転のきく人、勘のいい人は仕事がよくできる
- ・集中力を高める

- ・好きなことをやる
- ・不安は集中を高めるが、不満は外へ意識が向かうので、非効率
- ・知恵（死んだ知的労働）の含有率が高いほどコストが下がる

結局、教育とはバラバラの知識の詰め込みではなく、“持っていく方、考え方”の伝授のことであろう。

今回は、次のようなことを書きます。

○私の中小企業の経営論——JAL騒動を聞きながら考えた

○中小企業は、地域雇用維持装置であり、NPOを遙かに超えた経営責任システムだ

○ドラッカーの「見えざる革命」高齢化社会の問題提起

○マネジメントの対象は身近から→倒産経験から
何かご意見・ご感想等ございましたら、同封のハガキか下記アドレスにご連絡ください。

itonori@mue.biglobe.ne.jp

（いとのり さだよし）

近 況

林業体験

30歳を過ぎてチェーンソーの使い方を教わって、間伐をやるとは思ってもみませんでした。糸島市の林業研究クラブの「山仕事講座1泊2日」というプログラムに、私の係わっているNPOが協力しているということで、記録係として参加したのですが、ほとんど参加者同然の扱いを受けました。



陽光がほとんど入らない森林の様子

林業の現状を学ぶオリエンテーションから始まり、チェーンソーの実技、間伐の体験、夜の意見交換会。次の日は林内作業車による集材、丸太の製材、木工製作とみっちりのスケジュールです。学生に多く参加してもらおうと声かけをしていたこともあり、私は平均年齢を上げる立場。「将来大工になりたい」という研究室の後輩も参加してくれました。

森林の手入れが行き届かない原因は、なんといっても木材のコストが合わないこと。5ha未満の山林保有者が多いため、林道整備などが行



チェーンソーの実技講習



伐倒方向を決める受け口切り



私が伐倒した切り株。受け口と倒れた方向が違うのがよくわかる

き届かず、スケールメリットによるコストダウンがなかなか進まないようです。そのため、間伐も間伐材を運び出さない「切り捨て間伐」になってしまうのが現状だそうです。

実際に山に入ってみると、木の幹が細く、密集しているので、陽光が差し込まず、下層にほとんど植物がないことがわかります。森の状態が良くないことは、素人目からも明らかでした。

さっそく間伐を始めようとするのですが、間伐すべき樹木選びから、なかなか進みません。樹木の密度が高いので「3割間伐（3本に1本の割合で間伐）」なのですが、かなりの傾斜地なので、よい足場がなかったり、場所はあったとしても木が太くて、自分の技術に自信が持てなかったりと、なかなか決断できません。いざチェーンソーを当ててみても、どれだけ深く刃を入れても大丈夫なのかわからず、常に腰が引けてました。私の場合は、倒そうと思って切った受け口とは、90度違う方向に倒してしまいました。頭で理屈はわかって、なかなか思ったようにはいきません。ですが、隣のグループでは、大学1年生の女の子が、楽しそうに1人で

10本近く間伐していたそうです。「林業は私にはムリ」と感じた林業体験でした。

（本田 正明）

【総】“組長”というものになるの記——コミュニティ民主主義体験記

組長という言葉から浮かぶイメージで、もっとも強力なのは「山口組」であろう。この組織は、家父長が絶対的で、一家意識で統一されている。次いで浮かぶのが「住吉組」かもしれない。

実は、私が今度なることになっている組も住吉組であるが、これは日本の伝統に根ざしたムラ民主主義の基礎になっている隣組である。集落のことを、昔はムラといたり、部落といたりしてきたが、今では“区”とっている。私の住んでいる馬場区は、区長、会計、農区長が三役で、それに加えて四つの隣組の組長が入って集落運営の執行部となっている。この三役制度が、どのような過程で形成されたのか、まだよく分かっていない。面白いと思ったのが、農区長という農業に携わっている人に対応する役があることだ。

私は農村の出身であるが、高校時代から村を出ているので、ムラ行政の実態は分かっていない。ここに住み始めて10年であるが、集落の事情も、人々の顔と名前もよく分かっていない。地元では同姓が多いので、ファーストネームで呼ばれているから、一層憶えにくい。

ムラ民主主義と書いたが、それを感じたのは宮本常一の「忘れられた日本人」を読んだ時からである。この本の最初に「対馬にて」という文章があり、そのまた最初が『寄りあい』である。ここに書かれている寄りあいの情景に感動した。彼が古文書を見せてもらって、徹夜で写したが終わらないので「この古文書をしばらく拝借願えまいか」とたのむと、「そういう問題は寄りあいにつけねばならん」といって、古文書を寄りあいの席へ持って行った。

夕方まで議論して、過去のムラで対処したいろいろなケースを思い出し、失敗したこともふまえて、統一した判断を見つけ出すというプロセスをたどる。ムリをせずに合意形成をするのである。古老に聞いたところでは、「昔は腹が

へったら……家から弁当をもって来た……夜になって……そこへ泊まる……結論が出るまで……といっても3日でたいていのむずかしい話もかたがついた」「みんなが納得のいくまで話し合った」ということである。

話を本題に戻す。

組長予定者の最初の仕事は、「選考委員会」を作って、次の区長と三役を決めることである。選考委員は各組から2人出て（大体现組長と次期組長がなる）8人で構成される。この8人が、器量、年令、経験、識見などに配慮しながら、先ず区長になってほしい人の所へお願いに行く。受けてくれる人が出るまで、同じ候補の所や、次の候補の所へ行く。区長が内定したら、後の二役は区長に任せたり、一緒に頼みに廻ったりして三役が決まる。

私が経験しているのはここまでで、3月上旬に次期執行部が決まったところである。この経験の中で、宮本常一の『寄りあい』を思い出した。もちろん、この忙しい現代で60年前の対馬と同じではないが、雰囲気・気分はほとんど同じである。

3月下旬には区費（コミュニティの税金）の徴収がある。“区”はお金も含めて民主主義の原点になっている。国税や地方税のように、権力で集めているのではない。これからいろいろ経験していくことになるが、また報告できることがあったら、そうしたい。（糸乗 貞喜）

別府・鉄輪温泉の湯治場と豊築漁協直営食堂にて山の幸・海の幸を味わう

私が所属している異業種交流会 SAS（異業種交流会という人もいる）では、2月～3月に旅行に行くのが恒例となっている。今回は、美味なものがたくさん食べられそうな企画であったので、この旅行を心待ちにしていた。企画が良かったため、総勢16名の参加であった。

私はハルピン出身の中国人から習った手づくり餃子を持参するようにと命令されていたので、2日前から準備した餃子をかかえ、別府へ向かった。

夕方5時ごろ宿泊先の湯治場である「陽光荘」に到着すると、既に女性陣が炊事場で料理の準備



温泉蒸気で蒸した、私の手づくりの餃子

備、座敷の方では布団の割り当てなどをしており、遅ればせながら手伝うこととなった。参加者の別のグループは、現地で調達した野菜・魚・肉などを湯治場に設置されている温泉の蒸気釜で蒸していた。私が到着してから約2時間ほどかかって、やっと宴会の準備は整った。

この旅行をコーディネートしていただいた尾崎氏のおかげで、この宴会に出された料理はどれも素材が良く、美味しかった。特に尾崎氏がこの日のために送ってもらった豊前のガザミ（渡り蟹）、現地調達の菜花やほうれん草の蒸し焼きは、味付けなしの素材そのものの風味が口の中で広がり、美味しかった。

また、松浦調達のイノシシ鍋も別腹に収まる美味しさであった。私が持参した餃子も何とか美味しいと言ってもらい、持参した甲斐があったと思っている。

この旅行の参加費は10,000円（湯治場宿泊費：3,400円）と格安であり、この値段でこれだけ贅沢な気分になれるとは、本当に参加して良かったと思った次第である。

次の朝は、宿泊先から3分ほど歩いたところにある「ひょうたん温泉」に入った。ここは通常700円の入浴料で、「打たせ湯」「むし湯」「ヒノキ湯」「露天風呂」など一通りの温泉を楽しむことができる。また、200円で浴衣を借りると「セルフ方式の砂風呂」も堪能できる。セルフ方式とは、自分で砂を掘って自分で砂をかける方式であるが、これがなかなか気持ちよく、昨日の宴会疲れのせいか、はたまた同室のいびき攻勢のためか、寝不足気味で完全に1時間ほ



バーベキュースタイルの豊築漁協直営の漁師食堂「うのしま豊築丸」で、たらふくカキを食べる

ど寝入ってしまった。

その後、11 時頃には豊前市にある福岡県水産海洋技術センター豊前海研究所にて、研究員の人から豊前海で行っている研究内容や豊前海が如何に資源が豊かであるかといったことなどの話をお聞きした。昼食は、楽しみにしていた豊築漁協の漁師食堂「うのしま豊築丸」が予定されていた。この施設は尾崎氏が企画から事業化までコーディネートし、昨年の4月にオープンしたものであり、鉄骨建て、仕上げはスレート壁で建設費にお金をかけていないのがよい。ここでは、炭火焼きにて豊前一粒ガキをたらふく食べることができた。豊前海では、4月上旬にあがってくるボラが、特に美味しいらしく、是非、4月には改めてこの食堂にお邪魔したいものと思っている。(山田 龍雄)

地方の小都市の商店街は今

全国で中心市街地活性化への取り組みが始められて既に10年以上が経っている。平成18年に活性化法の改正が行われ、旧活性化法以上に新活性化法基本計画の認定のハードルが高くなったとはいえ、既に100箇所前後の都市が認定を受け、活性化事業に取り組んでいるといわれる。

自身も、いくつかの中心市街地活性化への取り組み支援の要請を受け、お手伝いにも行っているが、商業を中心とする活性化事業の取り組みを実現することは日々難しさが増していると感じている。それでも地元の商店街、商業者だけでなく、そこに暮らす人々にとっても、スー

パーや店舗が無くなっていくことは淋しく、これから住み続けていくことへの不安も大きい。

商店街では、アーケードを撤去することで街を明るくし、車も入れるようにして、なんとかお客さんを呼び込みたいというものの、お客さんが来なくなったのは何故か、買わなくなったのは何故か、という基本的な問題への対策には目を背けがちである。その答えをこちらが全て用意できているという訳ではないが、お客さんの立場に立って見ればおおよその見当はつく。それを理解してもらったとしても、問題は投資が伴う場合には、返済ができるかどうかである。要は後継者も含めて再生への取り組みが出来なければ難しい。それでも地域の新たな居住者を増やすことと同時に既住民の高齢化は進むのだから、これまでとは違う街の機能を加えなければいけない、ただし身の丈にあったものを。(山辺 眞一)



「周縁文化の視座 —民族関係のダイ ナミックス」

著者 丸山孝一
九州大学出版会

表紙：中国新疆ウイグル自治区カシュガルの小学生

丸山先生とは、長いお付き合いをさせていただいている。九州北部の知的インフラづくり「アジアス九州構想」の計画づくりを本格的に開始した平成元年頃から足かけ20年になる。構想のキーワードの環境、人間、アジアのいずれも先生の研究分野との関わりが大きい。当時、「異文化」、「アジアとの共生」などをテーマに、何人かの先生方に集まって頂き、議論をしたことを記憶している。本書では、丸山先生のこれまでの研究フィールドである中国少数民族社会、南タイ・イスラム社会、韓国島嶼社会などにおける民族教育、伝統文化の継承方法などフィー

ルド調査による成果がまとめられている。タイトルの「周縁文化」とは、政治的経済的に実効的な勢力である有力（ドミナント）な社会集団に対して、相対的に劣位にある集団、マイノ

リティとしての少数民族の文化と説明されている。周縁文化の持続を願うマイノリティの人々の生き方に関心を持って行われてきた調査研究の結果が収められている。（山辺 眞一）

第18回 よかネットパーティーのご案内

今年も“よかネタ・よか味（あじ）”で“ひともうけ”する、よかネットパーティーを開催します。皆様の日頃の活動のお話“よかネタ”や、おすすめの一品“よか味”を持ち寄って、楽しい“ひともうけ交流”ができればと思っています。ご参加をお待ちしております。



日時：平成22年5月22日（土）13:00～15:30

場所：警固神社境内 神徳殿

※会場の都合上、調理・盛りつけスペースを確保できませんので、「おすすめの品」がある方は、盛りつけ済みの状態でお持ちください。

※本パーティーではできるだけごみを出さないよう、例年有田焼お皿を窯元に注文しています。「ごみ軽減協力費」として1,000円のご負担をお願いします。



編集後記

本文13頁の「もし高校野球のマネージャーがドラッグの『マネジメント』を読んだら」を糸乗から借りて読みました。途中までは、マネジメントについての理論ばかりで、なかなか読むのが進みませんでしたが、後半からは小説色が強くなり読みやすくなって、たった2日で読み終わりました。私にしては、かなり早い方です。（さ）

最近、古代史にはまっています。先日オープンした壱岐の一支国博物館にも行ってきました。遺跡を眺めながら、風水の影響がいつ頃表れるかなど、古代の都市づくりにも興味がそそられます。「また、変なことを始める気か」と白い目で見られそうですが……（ほ）

よかネット No. 98 2010. 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 06-6942-5732

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