

第3回 (2005 年 12 月 7 日)

農を中心とした地域経済の活性化と地域循環の構築

(東京農業大学教授) 小泉 武夫

農漁村を活性化するためには、農漁業を基盤として効率よく利潤をあげ得る地域経済循環システムを構築し、円滑に運用していくことが大切である。

本報告では、このシステムを成功させたいいくつかの自治体の成功例（大分県大山町の農民レストランの例など）を挙げながら、その具体的方策を提案する。

地域経済循環システムを立ち上げる場合に考慮すべきことの第一はその地域に欠けているものは何かを見極め、これを補うものをつくる仕組みを思いつくことであろう。地域で今欠けているが、もしそこでつくることができるなら人々に愛されるに違いないものをつくることを考えなければだめなのである。地域おこしということで、新しく起業をするときには、他人のまねをしてはいけない、という鉄則がある。二番目に大切なことは、地域の人々を説得できるしっかりとした理論がなければならないということである。どうしてこの地域にはこれが必要なのか、理論武装がないと成功しないだろう。三番目には、受け皿、つまり買ってくれる人がいないと成功しないということを肝に銘じるべきであるということである。

地域経済循環システムの成功例の一つを紹介しよう。大分県に、人口約 4,300 人の大山町という小さな町がある。町の人口の 8 割がパスポートを持っていて、毎年多くの人が海外旅行に行っている。この大山町では、農産物に付加価値を付ける発想を実践している。大分県は麦の国で、焼酎も味噌も麦で造る。大山町の農家が作る麦は、他のところで作られた麦とは全く違う。大山町の麦 1,000 粒を他県の同じ品種の麦 1,000 粒と比較すると、大山町のものは非常に重い。このすばらしい麦を、大山町の生産者は製粉会社に販売せず、パン職人を連れてきて自分たちのところでパンを焼き、福岡や大分の市内で販売している。さらに、その美味しいパンを食べるために、次なる発想でイチゴ農家が地元のイチゴを使ってジャムを作り、パンと一緒に販売している。一つの発想から新たな発想が次々に生まれ、それを実践している。

現在では農民レストランも大変賑わっている。農民レストランは、大山町のほか大分市、福岡市に 3 軒ある。農家の 65 歳以上の女性が、朝取りされた野菜などすべて地元でとれたものを食材として使い、80 種類の料理を提供している。その結果、地産地消で、地域の自給率が高くなった。

こうして農産物に付加価値を付けることを発想し、その結果得られた農家の収入は、大山町での消費に充てられ、地域経済の活性化につながっている。農家と地元の商店も地元の銀行に預金する。さらに地元の銀行は、大山町で起業したい人や地元優先的に融資するという形で、地域内で資金が循環する。

また、地域経済の活性化を実現するためには、人づくりも大切である。そのためには、食育を普及して地産地消をどんどん進めていくことが、非常に重要なことである。地域経済循環システムの構築と食育を通して、地域の人々、特に地域の明日を担う子供たちに地産地消の考え方を徹底し、安心、安全、おいしさ、この国の農業を愛する、そういった大義名分を理解させることが重要である。

(文責 佐藤孝一)