

産業TREND

# 息吹き返す地域1次産業

気候変動の状況や国連の持続可能な開発目標（SDGs）への対応などの影響を受け、国内で未利用資源の活用を活性化する1次産業の関係者、企業、大学、自治体などがつながり始めている。この取り組みの一つに「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」(JST共創の場形成支援プログラム〈COI-NEXT〉2021年度採択)がある。本稿ではこの未利用資源を起点にグリーンジョブを生み出そうとする動きに連携する企業は今、何をみつめ、何を原動力として動こうとしているのか。企業の挑戦に光を当てる。

## 未利用資源を活用する 美食地政学

①その日に採れたものでメニューを決めるレストラン「縁」  
②堤防にイシガニ。濃いだしがおいしい



## 企業の挑戦



東京都大学 環境学部環境経営システム学科学科教授 システム学科学科教授

### 古川柳蔵

ふるかわ・りゅうそう 72年（昭和47）東京都生まれ。博士（学術）。東京都立大学環境学部環境経営システム学科学科教授。専門は環境イノベーション。戦前の暮らし方、自然に学ぶものづくり、ライフスタイル変革の研究や地方・都市連携プロジェクトを行う。



サトウキビ搾汁後のバガスを畑のかぶせに（西村昌人氏提供）

### 「バガス」捨てず利用

地方では人口減少が進み、農林水産業の後継者不足問題が重要課題である。既に限界にきている。気候変動が生態系を変化させ、私たちは今まで経験したことがない未知の世界の入り口に立っている。ところが、そのような地域に行くとき、目を生き生きとさせた一人3役ほどの立場を持ち活動している人に出会う。彼らは地域が劣化していく中でも、長期的な観点で自然に寄り添うことを選択し、足元にある地域資源を別の角度から捉え直し、地域課題解決に奮闘している。彼らに共感する人が集まり始め、強い絆をつくり出している。

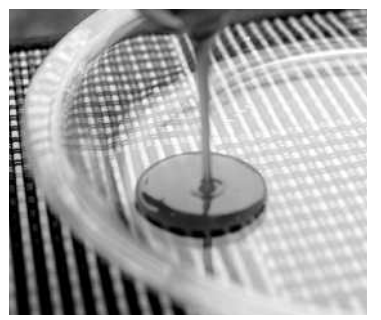
## 「自然に寄り添う」共感呼ぶ

伊勢志摩地域では東日本大震災の津波により漁業がダメージを受けた。養殖業のみを営む漁業従事者は自然災害に弱いのだ。伊勢志摩冷凍（三重県志摩市、石川修社長）の石川隆将常務は、この被害を目の当たりにし、伊勢志摩地域の漁業において他の水産資源を探す必要性を感じた。この地



## 足元の資源に新たな価値

域ではあまり利用されてこなかったが、昔から生息しているアカモク（海藻の一種）に着目し、商品化したのである。さらに未利用資源の活用や1次産業へ提案していく場所として、レストラン「縁」を開業した。



よこやまの「情熱のさとうきびシロップ」(西村昌人氏提供)

このレストランでは日替わりでメニューを変えている。その日に採れたものを、その食材に合った調理法を考えて提供している。石川氏は「人が食べたいものを選ぶのではなく、人が海に合わせるのが大事」ということに気付いたというのだ。堤防にイシガニを捕まえ、濃いだしをとって利用することもある。市場では値が付かないものを地域の人は欲しがって採りに行くのだ。その結果、レストランでは珍しい魚をおいしく食べられる。その数は未利用食材で20種類程

伊勢志摩地域はサトウキビ生産の北限に位置する。サトウキビのシロップ製造・販売などを手がける、よこやま（三重県志摩市、西村悦子社長）取締役で南勢志摩さとうきび振興企業組合理事長の西村昌人氏は、この北限でサトウキビ生産に挑戦している。サトウキビの長さは約3mあり、下部の2層から糖分がとれ、シロップなど販売している。上部1層部分の「キビトップ」は使われておらず、当初はキビトップの処

理に困っていた。だが、畑にまいてかぶせると保温効果があることが分かり、保温材料として利用することになった。気温が5度C以上になると、これらを粉砕して畑に混ぜる。もう一つ、サトウキビからジュースを搾りとった「バガス」と呼ばれる残りの部分が未利用であった。それを粉砕機で3センチ程度にして畑にまいていく。実はわずかな糖質を保持しており、農業に利用でき、バガスなどを肥料として使う自然農法によるシロップを商品化し、「情熱のさとうきびシロップ」などを販売している。

同時に西村氏はバガスを捨てずに農業に使う。コスト削減につながり、地域の生産者に還元できると考えた。バガスの糖質を活用したパイア、島ラッキョウ、ジャガイモ、ニンニクなどの農業をバガス農業と名付け、サトウキビの刈り取りシーズン（11月〜2月）以外の期間に行う新たな農業を生み出した。さらに、ここに農業体験に来た子どもたちに資源を無駄なく利用するという価値観が広がっている。

## 東京・新大久保にフードラボ開設

オレンジページは2020年にブランド「PURPOSE」を発表し、「食」を起点に暮らしをつくり、生活者、コミュニティ、地球のよりウェルビーイングな未来をつくることを目指している。21年にはフードラボ「キムチドリアンカルダモン」（通称「K,D,C,,,」）を東京のJR山手線・新大久保駅直上に開業。生活者であり、創造者であることを人事ポリシーとして事業展開している。オレンジページの一木典子社長に話を聞いた。



### オレンジページ社長 一木典子氏

「それが思いがけない出会いにつながることもありました。K,D,C,,,が生産者にとっても、ビジネスサイドにとっても『未利用でも価値に転換できるもの』に出会える拠点となれば、新商品開発や新たな仕入れ先開拓になります。バリューチェーンでの流通コスト問題も解消されるかもしれません」

## 「食」を起点に社会変化起こす場に

「未利用資源にはどのような魅力がありますか。」「バリューチェーンのあらゆる所に未利用資源が発生しており、産業構造の課題を感じます。面白いのは未利用資源に地域の特徴が表れるところです。また、環境変化により利用されていたものが利用できなくなることも。逆に、今は知られていないものも活用を見いだすことでお宝になるものもあります。企業が、環境負荷の高い事業構造や効率偏重の価値観から抜け切れていない中で、生活者の変化は速いで

「一部の人が大もうけするのではなく、皆がアクターとして関わっている未来であってほしいです。生活者も創造プロセスのアクターです。企業も個社で得ている利益の額だけでなく、食のエコシステムへの関わり度や行動様式が評価されると思っています。また、既存の社会システムの中で変化を起こす人がいると、それに共感して変化に乗ってくる人が現れ、社会が変化していき、そのスピードは速くなっています。K,D,C,,,はそんな共感とコトづくりを起こしていく場にしていきたいです」

「天然の山菜の中には1年に2週間のみ大量に収穫されるものの、あまり知られていないため、有効に収穫・流通されないケースがあります。このような未利用資源をK,D,C,,,利用者の開発に生かしていたくことや、新しい食べ方の提案をしてい

（聞き手・古川教授）