

産業 TREND

食品加工業が未利用資源の活用や地域活性化のために重要な役割を果たしている。鹿児島県いちき串木野市において、地域の未利用資源に着目し積極的に産業間の循環システムの構築に取り組んでいる事例を紹介し、第1次産業と第2次産業の関係について考えたい。

東京都市大学環境学部 環境経営システム学科学科教授 古川柳蔵 72年（昭和47年）生まれ。博士（学術）。東京都立大学理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、自然に学ぶふのづくり、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。

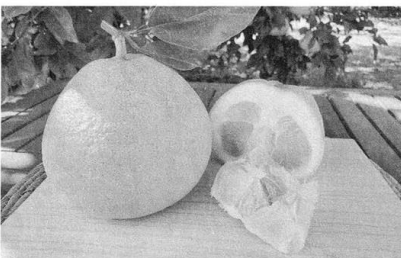
規格外品活用、地域のために

食品加工業の役割

鹿児島県いちき串木野市は、海と山に囲まれ、豊かな自然に恵まれてきた地域である。早生ミカン、ボンカン、フンタンなどの生産が多い。市は海のもの、丘のもの、さらに加工、販売業者を含めた食に変わる産業間の循環を目指している。

2023年9月末の総人口は2万6088人であり減少している。人口ラミットのピークは男女共に65歳から69歳にある。15年国勢調査によると、生産年齢人口は同市総人口の54.7%を占めている。第1次産業の就業者の割合は1955年産63.9%だったが2015年に5.8%に、第2次産業は11.0%が28.1%に、第3次産業は24.2%が65.9%になった。

第1次産業から第3次産業までの物流はながつはいるが、就業数のバランスは色鮮やかなサワーポメロ、フンタンの一種で、サイズは普通より大きく、味が独特で甘酸っぱい味が特徴である。子どもにも人気だ。一般家庭のテーブルに普通で置かれていた。



未利用資源を活用する 美食地政学

パート2 >10

サワーポメロの未利用資源を活用した「ポメロ」(宮内淳次氏提供) は逆転し、第1次産業の就業者数は激減した。高齢化が進むと地域の特産品維持が危うい。しかし、この高齢化が逆に持続可能性を高める力になることがある。この地域にサワーポメロと呼ばれる規格外品がある。フンタンの一種である。2月から4月に旬を迎える。サイズは両手に乗せるほど大きく、明るい黄色をして、外皮も内皮も厚く酸っぱい味が特徴である。子どもにも人気だ。一般家庭のテーブルに普通で置かれていた。

高齢農家助けて「地産」守る

未利用資源の活用は高齢農家に「地産」を守る機会をもたらしている。このサワーポメロの場合、規格外品は多く、高齢農家の就業者にはお年寄りが多い。売れないサワーポメロに困っているお年寄りの様子を見て、何とかしてあげたいという感情が、規格外品を販売できないサワーポメロも含めて利用し始めたというのだ。お菓子の味追求においても地域の人の意見を優先する。行動の根拠は「地域の伝統」という感情が、第1次産業を助ける若者の心を突き動かしている。第1次産業と第2次産業の間には、この強い感情が結んでいるのだ。



天候リスク対応、調整役必要に

60-70℃で土を低温殺菌する太陽熱消毒(卵の殻)を利用して堆肥づくりで地産を大事にする五嶋氏(右)

天候リスクは天候に左右されるため、規格外品活用し、規格外品を積極的に活用し、果実や中間製品を必要に地産を大事にする人々が、地域の産業間のつながりを強固にしていこうというのだ。新しい物産展システムは、地域においていしをもつため、その地域資源に依存して、徐々に物流を変え、気候変動に適応できるような安定した形へと向かっている。



地域の旬の食べ物を地域の人に

菊屋の宮内淳次代表取締役は、菓子の事業や未利用資源の活用、地域の農家との関係について聞いた。一どのようなお菓子を販売していますか。



菊屋代表取締役 宮内 淳次氏

「身土不二」の菓子で循環つくる

「当社では、住んでいる地域の旬の食べ物を取れば健康になれる『身土不二』をテーマに菓子づくりをしています。地域の生産者を応援し、地産地消を目指しています。串木野特産のサワーポメロを添えて蒸し上げる『極かかん』が最初の商品になりましたが、その後、サワーポメロの形や傷があるものについて他に加工して利用できないか考え、パワムクーヘンや焼酎餅などの商品化を進めてきました。サワーポメロはサイズが大きいため贈答用が多く、そのため出荷できないものが出てきます。サワーポメロは私にとって祖母の家に普通にあったものでした。あえて買って食べるようなものではなかったと思います」

規格外品の需要と供給のバランスは、「サワーポメロは、5、6軒の農家が生産しています。結構な量の規格外品が出ています。現在は需要と供給のバランスはちょうど良いです。販売されなかったものを農家から受け取り、冷凍保存し、利用を考えていきます。少しでも農家に貢献するため、循環するように商品化を考えていきます。商品はサワーポメロが少量しか必要ないものにしてありますので、全体への影響はありません。サワーポメロを利用する会社が増えると思いますが、新会社はまだ出ていません。農家とは良い関係にあります。また、地域の人にも協力していただき、加工するところまで手伝ってください」

「今後、力を入れたいことは何ですか。『地域の特産品を使ったお菓子づくり』を大切にしたいです。それも、生産者のことを思い、循環するように考えています。ここは小さい地域ですが、農家が地域の自然を生かして農作物を生産し、私たちのような食品加工業が加工して販売しています。サワーポメロのように目立つものではなく、『地域の特産品を用いて農家のことを考えてお菓子づくりをしているんだよ』ということを多くの人に知ってほしいと思っています。今後は、地域密着型でさらに商品のボリュームを増やし、地域の人に食べてもらえるお菓子をたくさんつくりたいです。地域の人がおいしいと言って食べてもらえることが最優先です。そして、少しずつ他地域へと輪を広げ、農家にもプラスになる新商品を開発しようと思っています」(聞き手・古川教授)

「このように」地域のためにという感情は人口減少・高齢化が進む地方の未利用資源の活用、一つのつながりである。もう一つ実現のためにはスキルが必要である。一見、価値がないように見えるものを、新しい価値を見いだすスキルである。別の言い方をすれば、新しい用途を見つけていくことである。例えば、同じいちき串木野市で農業に従事する五嶋良氏は、地域資源を活用して循環型の農業を営むために、農業を始めた。興味深い取り組みの一つとして、海にいる身の話まっていらないカンガロ(カンガロ)を肥料に活用することに成功した。ほかにも卵の殻、コーヒカスといふ未利用資源に着目し、利用可能性を実験している。見ると目新しい。しかし、未利用資源の利用には知識が必要であり、簡単に実現しない。五嶋氏は60度から70度で土を低温殺菌する太陽熱消毒を取り入れている。しかし、23年は雨が降らず、土が乾燥して大きなダメージを受けた。新しいことを始めるにしても天候のリスクは大きい。農作物は天候に左右されるため、規格外品活用し、規格外品を積極的に活用し、果実や中間製品を必要に地産を大事にする人々が、地域の産業間のつながりを強固にしていこうというのだ。新しい物産展システムは、地域においていしをもつため、その地域資源に依存して、徐々に物流を変え、気候変動に適応できるような安定した形へと向かっている。