隠岐の島町地方の元気再生事業
「特産品の販売促進と体験交流」の紹介

地域戦略研究所　服部　義昭

１．はじめに

本報告は、隠岐の島町の緑のコンビナート実行委員会が平成 20 年度から平成 21 年度に実施した「隠岐の島町地方の元気再生事業」のうち、隠岐ＮＰＯの「特産品の販売促進と体験交流」の取り組みを紹介するものである。

1-1. 地方の元気再生事業の概要

地方の元気再生事業は、「地方再生戦略」（平成 19 年 11 月 30 日地域活性化統合本部会合了承）で、地域の住民や民間団体の創意工夫や発想を起点にしたプロジェクトを立ち上がり段階において支援する新たな取組として創設された事業であり、実施期間は平成 20 年度から 3 ヶ年度の事業である。

この事業では、国が予め支援メニューを示すことをやめ、幅広い取組（地域産業振興、農村産業振興、生活交通の確保など）に関する提案を公募し、立ち上がり段階における取組（地域の合意形成やプロジェクト検討のための民間を中心とする活動）に対し、国からの委託により調査を実施し、地域づくりの専門家派遣や社会実験などを中心に、その他シンポジウム、説明会等ソフト分野を柱とした様々な取組を包括的に支援するものである。

平成 20 年度地方の元気再生事業では、全国から 1,186 件、事業費総額 230 億円分の事業提案が応募され、統合本部の審査により、120 件、事業費総額 24 億円分の事業が選定された。島根県では 30 件の応募があり、江津市の「産業人材の還流による内発型企業立地システムの構築～ごうつモデル～」とともに、緑のコンビナート実行委員会の「隠岐の里山・里海再生を核とした環境産業及び定住・交流促進プロジェクト」が選定された。なお、平成 21 年度は、島根県では、ＮＰＯ法人ひろしまねと津和野町商工会、「歴史と食の幸」活用推進協議会（雲南市、奥出雲町、飯南町）、吉賀町森林づくり協議会の 4 つのプロジェクトが新たに選定されている。

1-2. 隠岐の島町地方の元気再生事業の概要

隠岐の島町では、代表団体を隠岐島後森林組合とし、隠岐の島町と島根県隠岐支庁、ＪＦしまね西郷支所、隠岐自然倶楽部、隠岐ＮＰＯ、㈱海中景観研究所、㈱藤井基礎設計事務所を構成団体とする緑のコンビナート実行委員会を組織し、「隠岐の里山・里海再生を核とした定住・交流促進プロジェクト」を事業提案した。

このプロジェクトの取り組みのねらいは、林業・水産業の活性化により里山・里海を再生し、その自然資源を活用して体験交流を促進することにより環境産業と定住交流促進を目指す「緑のコンビナート」を隠岐の里山・里海なかに創出することである。

このプロジェクトでは、里山・里海での未利用資源の発掘・活用と里山・里海の再生により川上の里山から中流域の農地、川下の里海までを総合的に再生したうえで、カーボンニュートラルな石油代替製品（リグニン）の生産による環境産業の振興を図るシステムと、そのための木質バイオマス工場、木質チップ工場、木質バイオマス発電施設、海洋バイオマス工場、遊休施設を活用した研究所の施設群による「緑のコンビナート」の構築のなかで、次の取組を目指した。

①里山再生のための林業体制整備と林業促進のための木質バイオマスの利活用

里山では、林業体制の再構築と未利用材の木質バイオマス利用により林業を振興し、里山から付加価値を獲得する。具体的には、未利用材による木質チップの生産と島外供給を実証実験し、生産体制の確立を図る。そして、将来的には島内の発電所の木質チップ発電施設化により、里山資源の地産地消を目指すとともに、二酸化炭素排出量取引（カーボンオフセット）により森林整備への資金還元を図る。

②里海的漁場の管理と海洋バイオマスの利用促進

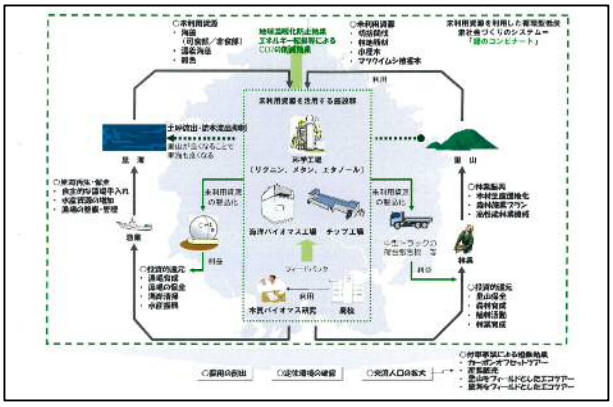
里海では藻場などの沿岸域の重要な棲み場・保育場、造成漁場の規模や位置などの環境の現況・地域性を漁業者が把握することで、新しい漁業種の創出など、漁業の活性化を図るとともに、漂着海藻や加工残さ等の未利用資源の海洋バイオマスとしての有効活用も取り組みながら、次世代に水産業を受け継ぐ体制を再構築する。

③特産品の販売促進と体験交流

上記①、②で再生・保全される里山・里海資源を基盤に、新たな林産品（椿油）による特産品開発や、新しい海産物特産品の発掘、販売促進、ブランド化に取り組む。

また、里山・里海再生では、体験交流により、都市と離島の交流のなかで里山・里海再生を促進する。

「緑のコンビナート」の概要



２．特産品の販売促進と体験交流の紹介

2-1. 取り組みの背景

地域には、地域の歴史や文化を背景とした独自の特産品があり、隠岐の島町でも例外でない。

隠岐の島町でのそのような特産品の一例として、祭礼時といったハレの日に家庭で出される「祭り料理」や、毎日の料理の隠し味となる「あご（トビウオ）だし」が作られており、各家庭によって作り方や味が異なる。

このように、隠岐の島町では、水産業といった生業や、祭りや正月といったハレの舞台など、地域の歴史や文化を背景とし、各集落独自の農林水産資源や隠岐古来の製造手法といった地域資源にこだわった特産品が伝来されている。

以上の背景を踏まえて、地方の元気再生事業では、隠岐ＮＰＯにより、隠岐の島町津戸地区を中心に、地域の眠れる資源を活用し、地元漁家や地域の高齢者と連携して、地区の水産資源（鮮魚、魚介類）と漁家古来の匠の技にこだわった特産品づくり（塩辛、干物、混ぜ具等の水産加工品）による昔ながらの“こだわり特産品”（海産物特産品）を開発し、販売実証を実施している。また、漁師体験、加工体験等による漁家との体験交流や田舎料理・漁師料理の調理等による体験交流活動を実施している

2-2. 特産品の商品開発

“こだわり特産品”は、主に、次の品目を開発している。

①サザエの混ぜ具

津戸・都万地区の伝統的な郷土料理（保存食）の一つである。津戸地区の“大森サザエ”と野菜を使い、あたたかいご飯に混ぜるだけのサザエの混ぜご飯のもとを開発している。

②ウニ味噌

津戸地区の伝統的な郷土料理（保存食）の一つである。津戸地区では、夏の一週間だけウニをとっても良い決まりとなっており、その生ウニを手作りの味噌と合わせ、おかずとなるような味噌を開発している。

③さざえカレー

隠岐の伝統的な郷土料理の一つである。昔、島では肉のかわりに沢山とれるサザエでカレーを作っていた。津戸の“大森サザエ”を使い昔懐かしい田舎風のサザエカレーを開発している。

④干物

津戸で沢山とれる旬の鮮魚を干物とするための開発を実施している。

⑤白イカ塩辛

旬の白イカを使い、漁家でよくたべている塩辛を開発している。

⑥イカの子はんぺん

津戸・都万地区の郷土料理の一つである。イカがたくさんとれる秋にしかたべることができない、イカの子を利用したはんぺんを開発している。

⑦白イカのフライ

津戸近海で秋に沢山とれる旬の白イカの商品メニューを増やすため、主婦の皆さんから要望があった調理簡単な白イカフライを作っている。

⑧サバの塩辛

漁家の伝統的な冬の郷土料理の一つである。新鮮なサバで漁家でしか食べることができないサバの塩辛を開発している。

⑨白イカ一夜干し

津戸近海で秋に沢山とれる旬の白イカを一夜干しにしている。

⑩椿油

古くは都への献上品として、昭和初期頃までは整髪料、食用、照明、さび止め等、生活必需品として重宝され、自家製で精製されていた椿油の開発を実施している。

⑪白イカの麹漬

島の冬の伝統的な郷土料理（お正月料理）の一つである、白イカの麹漬を開発している。

2-3. 特産品の販売実証

隠岐ＮＰＯが指定管理者として委任を受けている“産直問屋しおさい”での対面販売や島内の市、島根ふるさとフェア（広島）で“こ

だわり特産品”の販売実証を実施している。

①対面販売

②島内の産直市

③島内の歳末市

④島根ふるさとﾌｪｱ

2-4. 体験交流の実施

観光客からの問い合わせに応じ、体験交流活動を実施している。

①漁師料理体験

②漁業体験

③ひおうぎ貝創作体験

④ぼんぼり作り体験

⑤ｻﾂﾏ芋おやつ作り体験

⑥たこ焼き作り体験

３．事業の情報発信

「特産品の販売促進と体験交流」については、その内容をホームページから情報発信している。

「隠岐のこだわり特産品」ホームページ
（http://okikodawari.web.fc2.com/）

４．おわりに

“こだわり特産品”の商品開発については、実施した対面販売（試食販売）で味覚等好評を得ており、さらに、年間で販売できる商品（年間メニュー）が確立され、新年度から自主運営できるめどがついている。今後は新たな特産品開発を模索しつつ、力点を安定供給体制の確立による持続的な事業化に移し、本格展開に向けた製造設備の増強や、販売促進のための商品パッケージづくりと容器・包装の安全性の確保、商品取り扱い店舗の拡大などに取り組む必要がある。また、事業の安定化のために、引き続き販路と顧客の拡大が必要であり、また、一度商品を購入した消費者や島外の隠岐出身者などの顧客の囲い込みが重要であるため、都市部への産地直送販売（ふるさと小包便）の実施や、商品のＰＲ媒体を商品チラシのＤＭやプロモーションビデオの広報で増強するなどの必要がある。さらに、商品の情報発信や顧客の囲い込みに有効な生産地での体験交流活動については、自立的な継続が必要である。

出典・参考・引用
平成 21 年度地方の元気再生事業　報告書