

少量多品種の良質な農産物を生かし 「A級グルメのまちづくり」を推進

2004年に羽須美村・瑞穂町・石見町の旧3町村が合併して誕生した邑南町。島根県中部に位置し、南側は広島県との県境を形成する、中国山地に抱かれた山間のまちだ。同町の誕生以来足かけ15年にわたって町政の舵取り役を担い続ける石橋良治町長のもと、豊かな自然環境や基幹産業である農業の恵みを生かした積極的な施策が展開されている。2011年度からは「攻めと守りの定住プロジェクト」と銘打ち、「攻め」の面では「A級グルメ構想」、「守り」の面では「日本一の子育て村を目指して」の取り組みを推進する。今回はそのうち、A級グルメ構想を中心に町長の話聞いた。



島根県邑南町長
石橋 良治
(いしばし りょうじ)

1949年、島根県邑南町（旧石見町）生まれ。1971年、立命館大学産業社会学部を卒業し、旧日立運輸東京モノレール（現日立物流）に入社。1982年、同社を退職して帰郷。電子部品会社勤務を経て、損保代理店を経営。1988年から1991年まで旧石見町教育委員。1991年5月、旧石見町議会議員に当選し、2期務める。1999年4月、島根県議会議員に当選し、2003年4月再選。翌2004年10月に辞職し、同月合併後の初代邑南町長に就任。現在4期目。全国町村会会長代行、島根県町村会会長。

町長就任時から女性と子どもが輝く町を追求

——2011年に「攻めと守りの定住プロジェクト」を打ち出しましたね。

〈石橋〉 私は初めて邑南町長に就任した当初から、「女性と子どもが輝く町」を公約に掲げていました。公立邑智病院に不在だった常勤の産婦人科医を招いたり、妊婦検診を16回まで無料化したりと、女性が子育てしやすいまちづくりを進めてきました。それでもやはり、人口減少を食い止めることはなかなかできませんでした。2010年の国勢調査では人口が1万1,959人と、2005年の1万2,944人に比べて1,000人近くの減となりました。このまま推移すれば町自体がなくなってしまうという危機感から、「攻めと守りの定住プロジェクト」を進めることになったのです。

——プロジェクトの概要を教えてください。

〈石橋〉 「攻め」が「A級グルメ構想」、「守り」が「日本一の子育て村を目指して」の取組みです。攻めは町の魅力を高めて積極的に外から移住者を呼び込むための仕掛けであり、守りは今住んでい

る人がこれからもずっと住み続けたい環境、あるいは移住してきた人がここに住んで良かったと思えるような環境の整備です。A級グルメ構想については2011年度から5か年、日本一の子育て村については10か年の事業としてスタートしました。

中山間地農業による 少量多品種の良質な農産物

——A級グルメとはどういう意味ですか。

〈石橋〉 2011年3月に、全国初の「農林商工等連携ビジョン」を策定しました。この中で、A級グルメによる地域振興を掲げています。

邑南町は農業が基幹産業です。平地が少なく起伏が多い中山間地の農業で、大規模農家も少ないのですが、少量多品種の農業生産が行われています。寒暖差の大きい気候と豊かな水が、良質の農産物や畜産物を生み出します。米を中心として、高原野菜、石見和牛、鶏卵、豚、ピオーネやさくらんぼといった果物などです。そのほか、自然放牧の乳牛による乳製品もあるし、最近ではチョウ

ザメの飼育が始まってキャビアの製造も行われています。

これらの良質な食材を生かした料理や加工品の開発、生産者の育成、シェフの招へいや育成、空き家などを活用したレストランの開設、保育園や学校での地産地消の推進など、農業の6次産業化などを通じた、トータルな食による地域振興・産業振興を進めています。こうした取組みを通じて提供される、ここでしか味わえない本物の食や体験のことを、A級グルメと呼んでいます。

また、「A級」には「永久」の意味も込められています。邑南町の風土の中から生まれ育まれてきた食文化をいつまでも継承し、持続可能な地域にしていきたいということです。

農林商工等連携ビジョンでは、A級グルメ構想による5年間の取組みで何を実現するかという数値目標も明らかにしています。①食と農に関する5名の起業家輩出、②定住人口200名の確保、③観光入り込み客数100万人の実現、の3点です。事業期間が終わった現在、①については43名と目標を大きく上回る起業家が誕生しました。②についても240名と目標を達成し、③については92万人と、目標まであと少しのところに来ています。

一流のシェフを招き町直営のイタリアンレストランを開店

——具体的にどんな事業を展開してこられたのでしょうか。

〈石橋〉 まず、A級グルメの発信拠点として、町直営でイタリアンレストラン「AJIKURA」を開設しました。2015年には民間経営に移行しましたが、当初から「A級」にこだわって一流シェフ、一流ソムリエを招き、地元産食材をふんだんに取り入れた料理を提供しています。

これまで、一流のレストランは東京など都市部にあるのが当たり前とわれていましたが、最高の食材は田舎にこそあり、ヨーロッパでは地方に三つ星レストランがあるのが普通です。都市偏重の日本の飲食店業界を邑南町から変えてやろうという思いもありました。中国地方では唯一の、イ

タリア商工会議所認定レストランとなっています。

せっかく一流の素材があるのに、それをきちんと生かして一流の料理として提供する場がなければ、素材は都会に流出してしまいます。素材を販売するだけでは十分な利益が上がらず、若者は後を継ごうという意欲が起こらず人材まで流出するといった悪循環が、これまで繰り返されていました。「AJIKURA」はそうした悪循環を断ち切り、外部から人を呼び込んで地域内で経済を循環させるための場です。

現在は、ここまで来られない方にも邑南町の食材を味わっていただこうと、広島市の三越デパート内に「海と里山の Pasta & ドルチェ AJIKURA」を出店するなど、広島市内に2店舗を展開しています。

2016年には、2008年の洞爺湖サミットで調理を担当した紺谷忠司さんを「A級グルメ総料理長」としてお迎えしました。紺谷さんは現在、町内にある「発酵レストラン 香夢里」のシェフとして腕をふるいながら、後述する地域おこし協力隊員の指導など人材育成にも力を尽くしておられます。「香夢里」では、美容や健康の面からも注目度が高まっている発酵食のメニューを、料理研究家の井澤由美子さんのプロデュースで、郷土料理とともに提供しています。

レストランの修業をしながら農作業も経験する「耕すシェフ」

——A級グルメ構想を担う人材の育成は、どのようにされたのですか。

〈石橋〉 ポイントは地域おこし協力隊です。A級グルメ構想がスタートしたのとちょうど同じ年に、総務省が地域おこし協力隊の制度を始めたので、ぜひこれを生かそうということになりました。「A級グルメの推進役となるシェフを目指す人材に来てほしい」と、調理師専門学校の卒業生などを想定してピンポイントで募集をかけたのが他の自治体との違いです。おかげで初年度から10人以上の応募者がありました。

そして、採用された地域おこし協力隊員たちに



里山イタリアンレストラン「AJIKURA」

対して、「耕すシェフ」と銘打った取組みを始めました。地域の協力を得て、農作業をしながらレストランでの修業も積んでもらおうというもので、期限の3年間を終えたら町内で自分のお店を開店してほしいという思いがありました。

もちろん、地元は何のゆかりもなく資金もない若者が自分の店を持つのは大変です。当初はなかなか起業する事例は出てきませんでした。そこで、起業塾を開いて経営のノウハウを伝えたり、銀行の協力を得て無担保・無保証の融資制度を設けるなどの支援を行いました。

現在、町内には46の飲食店がありますが、そのうち14件が2011年以降に新規開店したお店です。その内訳は、カフェ、チーズ工房、パン屋、そば屋、焼き鳥屋、洋食屋など、実にさまざまです。空き家を改修して店舗にしたり、近所の人々がただで什器を提供するなど、地域の人々の協力もあり、なかには自己資金ゼロで開店までこぎ着けた人もいます。3年間の「耕すシェフ」の取組みを通じて地元住民とさまざまな関わりができていたので、住民も自分たちのお店という感覚で愛着を持ってくれます。

起業する側も、3年間しっかり地元へ根付いて活動してきたことで、自分を育ててくれた地域に貢献したいという思いが強くなります。野菜づくりから学んでいるので、素材の生かし方もよくわかっています。一流シェフが身近にいて、料理だけでなく仕入れやマーケティングまで指導してくれるので、ここで修業するメリットは非常に大きいと思います。

また、14件のうち3件は「おおなんBiz」の支援を受けて開業したお店です。2017年11月、「仕



「発酵レストラン 香夢里」

事づくりセンター・おおなんBiz」を開設しました。事業所に対する経営指導や起業を考えている人への支援は、これまでも商工会が行っていましたが、その機能には限界がありました。「仕事づくりセンター・おおなんBiz」は、センター長を全国公募して、プロの経営コンサルタントに来てもらいました。

単なる経営分析にとどまらず、どうすれば売れるのか、その店の強みはどの部分でどうしたらそれを生かせるかなど、現場に入って具体的な指導・助言を行う、いわば伴走型の経営指導が特徴です。

未来の子供達に食文化を 継承するため「食の学校」開設

——2014年には「食の学校」を立ち上げられましたね。

〈石橋〉 食の学校も「A級グルメ＝永久グルメ」の構想を具現化する重要な施設です。コンセプトは、「100年先の未来の子供達へ継承する食文化」。地域に根差した本物の食を体験することを通じて、住民が地元への誇り～ビレッジプライドを高めてほしいというのも、ねらいの1つです。

具体的な事業内容としては、まずその名の通り、食に関する各種の講座を町民向けに開講しています。2014～2016年度の3年間で、開講した講座の回数は延べ182回、受講者数は延べ2,382人に上ります。2018年度も、次のような講座を開講しています。

「プロ養成講座 邑南そばプロフェッショナル」
「A級グルメキッズレストランプロジェクト」



「耕すシェフ」研修の様子



職の学校キッズ料理教室

「ハーブと発酵のワークショップ」「A級グルメクッキング」「里山資本論藻谷塾」「おおなん食と農実践起業塾」

申込者の要望に応じて自由に内容を組み立てるオーダー講座や出張講座も実施しています。また、「米粉商品研究会」「しまね邑南発酵クラブ」といった有志による研究会も運営しています。

小中高校での食育も重要な役割です。矢上高校では、食の学校による取組みがきっかけとなって生徒たちの食に関する活動が活発になり、今ではスイーツ甲子園や食の縁結び甲子園の常連校になっています。

食の学校を運営する「食と農人材育成センター」では、地元の食材を原料とする商品開発にも取り組んでいます。これまでに、日と高原で育てられた乳牛から絞った生乳を原料とするミルクジャム、やはり地元産の牛乳を使ったおおなんチーズ、東京農業大学や地元の醤油屋との共同開発によるハーブ塩麴などを商品化しています。このミルクジャムは、第9回フード・アクション・ニッポン・アワード2017で入賞100製品の1つに選ばれました。

BLOF理論を実践する 有機農家を育てる「農の学校」

——続いて2015年には、「農の学校」も始められました。

〈石橋〉 こちらはJOFA（日本有機農業普及協会）が運営する学校で、BLOF理論を実践することによる稼げる農業を目指しています。BLOFはBio Logical Farmingの略で、生態系調和型農業

理論と訳されます。植物生理などの科学的理論に基づいて施肥量を論理的に決定していく栽培方法です。この理論を実践して育てた野菜は、糖度、ビタミンとともに抗酸化力が高く、苦みやえぐみが抑えられます。また、栄養価が高いだけでなく反収の増加も見込めることから、稼げる農業として近年、全国的に注目されています。

農の学校では、このBLOF理論をマスターした農業経営者の育成を行っており、受講者のうち町内で新規就農した人も4人おられます。また、町が管理するふれあい体験農園を活用した有機農業の普及にも取り組んでいます。例えば、農園の一面を区画借地として整備し、近隣の飲食店関係者に貸し出して、栽培・収穫体験をしてもらうといった試みを行っています。

有機無農薬で栽培した野菜は、香木の森公園にある「香楽マルシェ」などで販売しています。1年目の2016年度は、500万円の売上げを達成しました。農業研修では香楽マルシェでの店頭販売研修も行っており、お客さんと触れ合うことで消費者ニーズの把握もできます。

先ほど、地域おこし協力隊員を「耕すシェフ」として受け入れているというお話をしましたが、もう1つ「アグリ男子・女子」という枠でも地域おこし協力隊員を募っています。BLOF理論を実践してインナービューティー（美容や健康、アンチエイジングなどの付加価値を伴った野菜）などの栽培に取り組む、有機農家の育成が目的です。こちらでも最長3年間、農の学校で学びながら地域との交流を深めてもらいます。2014年度から「アグリ男子・女子」の受け入れを始め、すでに就農した若者もいます。



学校給食も地産地消



6次産業の取り組みで開発されたチーズ

「A級グルメのまち連合」を 全国5市町で結成

——A級グルメ構想として多様な取組みが行われてきましたが、その効果は実感されていますか。

〈石橋〉 何よりも農家が元気になったことが大きいですね。生産者は、自分が育てたものを消費者が喜んでくれるとうれしいものです。A級グルメの事業によって、自分の作った野菜が地元のお店や保育園・小中学校の給食で使われることも多くなり、ただ出荷して後はどう流通したのかわからないという課題が解決され、野菜づくりに対するモチベーションが上がったと思います。道の駅にある「産直市みずほ」に出荷している人も多く、珍しい西洋野菜の栽培にチャレンジする高齢者なども出てきました。A級グルメを通じて高齢者が元気になるれば、町民の健康寿命を伸ばすことにもつながります。

2018年4月には、食と産業戦略室を庁内に新設しました。それまでは商工観光課がA級グルメ構想を管轄していましたが、より体制を強化しようということで、2名の職員を配置しています。

——最近では「にっぽんA級（永久）グルメのまち連合」の設立が話題になりました。

〈石橋〉 2018年11月13日に東京で調印式を行いました。参加したのは邑南町のほか、北海道鹿部町、福井県小浜市、島根県西ノ島町、宮崎県都農町の、計5市町です。設立目的として、次の3点を挙げています。

①地域の一人ひとりが、自らの地域の豊かな自然とその恵みである食材を将来にわたって守って

いくこと。

②生産の現場から、加工し、料理し、提供する人々が繋がり、ともに支え合う輪を広げること。

③生産者の顔や想いが見える食を提供し、その食をきっかけに地域に人を呼び込み、地域の人々との交流へとつなげることで、訪れた方に感動を提供すること。

おかげさまで、A級グルメ構想は全国の自治体から注目していただき、大変たくさんの視察もありました。ただ、視察に来られた方の多くが、「大変素晴らしい取組みだけど、うちではなかなか難しい」というようなことをおっしゃいます。せっかく食材としては、うちにないような良いものがたくさんあるのに、それを生かしきれていないのはもったいない。そこで、邑南町が蓄積してきたノウハウを少しでも外部に提供したいと思い、今回の連合結成に至ったものです。

「日本一魅力ある漁師町」を掲げる鹿部町、全国初の「食のまちづくり条例」を制定した小浜市、魚介類の宝庫である隠岐諸島の海に囲まれた西ノ島町、宮崎牛や都農ワインで有名な都農町。それぞれに素晴らしい特徴があります。この5市町で、たとえばA級グルメを担う人材を共同募集し、相互にその人材を交流させたり、共同で情報発信や広報活動を行うなどの取組みを考えています。

第2子以降の保育料無料化など 子育て支援施策を積極推進

——「攻め」のA級グルメ構想に対して、「守り」の日本一の子育て村を目指しての取組みにつ



農の学校開校式

いてはいかがですか。

〈石橋〉 最初に実施したのは、保育料の第2子目からの無料化と中学校卒業までの医療費無料化です。今では同様の施策を実施している自治体も増えてきましたが、当時としてはかなり先進的でした。保育に関しては、保育所での完全給食、病児保育、延長保育なども実施しています。給食については、地元の農家からコシヒカリを購入するなど、地産地消にこだわっています。

現在、町内には保育所が9園、小学校が8校、中学校が3校あり、合併時から日和地区を除き、いっさい統廃合をしていません。自分が住んでいる地域に学校や保育所があることも、安心して子育てができる環境づくりの1つとして重要だからです。これらすべての校舎で、すでに耐震工事も終了しています。また、すべての小中学校で、「笑顔キラキラ事業」と銘打って学習支援員等を配置し、図書館司書も全校に配置しています。

2014年度からは、子育て支援ポイント付与制度を始めました。乳幼児検診、両親学級、子育てサロン、病児保育、一時預かり保育といったサービスを利用するごとにポイントが付き、たまったポイントは町内のお店で買い物のとき利用できる仕組みです。

最初にお話ししたように、こうした取り組みもあって2011年度以降240人の方が移住してこられました。現在力を入れているのは、移住してきた方々も含めて今住んでいる方が安心して住み続けられるためのフォローです。医療面では、公立邑智病院の産婦人科・小児科の機能を強化し、365日24時間の救急体制を整えています。小中学校もそれぞれ地域の特色を生かした教育を実践し



A級グルメまちの調印式

ています。

邑南町では、12の公民館単位で主体的な地域づくりが活発に行われています。地方創生に関わる「まち・ひと・しごと総合戦略」についても、12地域それぞれが地区別戦略を策定しました。こうした土地柄もあり、地域全体が家族でありみんなで子育てをしていこうという雰囲気があります。

移住者のアフターフォローは、3人の定住コーディネーターが中心となって当たっています。おかげで定着率は非常に高いし、子育て世代の移住が増えていること、特に20代～30代の女性が増加していることは、今後の邑南町にとって大きな希望です。

——課題はどんなことでしょうか。

〈石橋〉 1つは、移住者の増加に住宅の整備が追いついていないことです。事業者の協力を得て、民間の住宅を整備したり空き家の改修を進めています。

——最後に、これからの行政職員のあり方についてお考えをお聞かせください。

〈石橋〉 邑南町は2007年にまちづくり基本条例を施行しました。町民がまちづくりの主役であることを明記し、職員には町民と協働で施策を進めること、町民の意見には責任を持って対応することなどを求めています。これからの職員に求められるのは、この条例の理念に基づき、積極的に地域の現場へ出ていき町民と対話する姿勢です。特に島根県の町村で最も広い面積を有する邑南町は、周辺部を寂れさせないことが非常に重要です。現場にこそ宝物があります。それを見逃さないためにも、常に視線を低く保つことが大切です。

——本日はありがとうございました。