

## H31地域協働研究（ステージⅠ）

### H31-I-20「学生力を生かした6次産業化と地域活性化の展開手法の研究」

研究提案者：釜石市産業振興部農林課

研究代表者：総合政策学部 吉野英岐

研究チーム員：栗澤成雄・大瀧忠和（釜石市産業振興部農林課）

#### <要旨>

本研究では、岩手県立大学総合政策学部吉野研究室と釜石市役所農林課が、岩手県農村計画課、沿岸広域振興局農林部および、研究対象地である釜石市甲子地区の関係団体の協力を得て、地域特産品である「甲子柿」の加工・販売の促進、PR活動の展開にむけて、学生を交えた現地調査や体験活動を実施した。研究活動を通じて、甲子柿のさまざまな加工品の試作や生産者との交流活動を行った結果、甲子柿生産団体および生産者の意欲の向上や、交流活動への積極的な取り組みがみられ、今後の生産拡大や販売促進活動に前向きな姿勢で取り組んでいくための方向性を示すことができ、研究活動が地域活動にプラスのインパクトを与えることができた。

#### 1 研究の概要（背景・目的等）

釜石市甲子地区の特産品である甲子柿の生産販売が停滞し、新たな展開が進まない現状がある。そこで、大学との協働研究により甲子柿のブランド化や新商品開発、販路開拓を行うことで、甲子柿の魅力の創造、新たな担い手の確保、収益性の向上、生産量の拡大などを図り、地域社会の活性化と地域経済の持続可能性の向上を目指す。

岩手県立大学の教員の地域づくりの経験と、商品開発のアイデアやSNS等によるプロモーションを考案する「学生力」を活かして、地域の農業者、商業者、支援者が地域の特産品を活かした取り組みと地域の活性化を進めていけるような体制に必要な要素を明らかにして、実際の活動に結びつけていく。

#### 2 研究の内容（方法・経過等）

釜石市甲子地区は、遠野市から釜石市に入る国道283号沿いに開けた地区である。地元の特産品として甲子柿がある。甲子柿の生産方法は、渋柿を1週間程度、室の中に入れ、煙で燻したうえで渋を抜く製法となっており、全国的にも非常に珍しく、また、この製法によりできあがった柿は、甘味が引き立つだけではなく、トマトのように赤くなり、果肉はゼリーのような柔らかい食感になる。

この甲子柿の生産振興を図るため、1988（昭和63）年には、甲子柿の里生産組合が設立され、生産の安定化とブランド化に向け取り組んできた。しかし、近年の人口減少や



高齢化による担い手不足等により、当初80名以上いた組合員が20名程度まで減少するとともに、これにより生産量・出荷量ともに減少傾向となっている。

甲子地区では市外に拠点を置くまちづくりNPO法人の働きかけもあり、2015（平成27）年4月に、甲子柿関係者が甲子地区活性化協議会を発足させ、釜石の西の玄関口でもある甲子地区を盛り上げていくことを目的に、地域資源の活用・開発、地域の特産品を活用し観光と連携したツーリズム、都市部との交流などの取り組みを主軸にすえた活動を進めてきた。この中で、甲子柿を使用した商品・加工品の開発にも着手し、6次産業化に向けた取り組みも行ってきた。6次産業化については、農家レストランを営む「創作農家こすもす」で、ドレッシングやジャム、レアチーズケーキなどの商品化を実現し、関東圏での販路開拓を図ってきたほか、甲子地区に新たに建設された道の駅を中心とした販売や県内などでの催事イベントに参加するなど、積極的なPR活動等も展開してきた。また、創作農家こすもすが運営する「こすもす公園」を会場としたキャンドルナイトや甲子柿の里秋祭りなどのイベントを開催するなど、地域の活性化に向けた活動にも取り組んできた。このように外部からの支援もあり、地元住民を巻き込んだかたちで活動の活性化と6次産業化が図られてきた。

研究の方法は、学生を交えた現地調査および体験交流活動、そして成果報告の実施である。

#### ①研究の方向性の確認

4月26日(金)に釜石市役所農林課および甲子町の創作農家こすもすで研究打ち合わせを行った。打ち合わせは、創作農



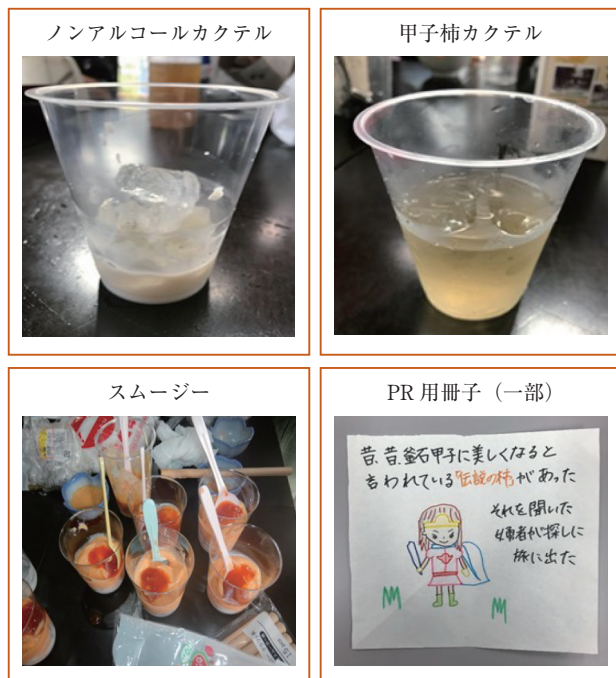
図1 釜石市および甲子地区の位置関係

家こすもすの主宰者である藤井夫妻、松浦朋子さん（ローカルベンチャーコミュニティ）、振興局、市役所、吉野で行い、甲子柿活性化協議会（2015年度～2017年度の3年間に遠野市のNPO法人山里ネットが事務局となって活動）の活動が終了した後の甲子柿の振興方策について協議した。藤井氏が新しい冷凍庫を購入し、甲子柿を冷凍保存することで、通年利用が可能となったことから加工品の開発を進めるようになった。2006（平成18）年からドレッシングの製作を行っていたが、その後、ジェラート、チーズケーキの製作にも取り組んできた。このことから今回のプロジェクトでも学生のアイデアを生かした新しい加工品づくりを目指すことにした。

## ②試作品づくり

7月29日(月)に県立大学に、松浦朋子さん、藤井サエ子さん、市役所職員を招いて加工品づくりのワークショップを実施した。このときは3・4年生13名が参加し、甲子柿の生産や製造方法のレクチャーをうけながら、今後の加工についてアイデア出しを行った。

9月2日(月)～3日(火)に3・4年生12名および教員が甲子地区を訪問し、甲子柿の加工品の試作を行った。創作農家こすもすの店舗を借りて、学生が班に分かれて、甲子柿を使ったカクテルおよびノンアルコールカクテル、甲子柿を使ったスムージーを試作した。それぞれ試作を数回繰り返して、最終的に満足できる作品に仕上げた。また、甲子柿のPR用イラスト入り冊子も作成した。



## ③収穫体験

10月26日(土)に甲子柿の収穫体験ツアーを実施し、2年生10名と教員が参加した。生産者2名の協力のもと、学生たちは2班に分かれて、収穫体験と燻製用の室に入れる前のみがき作業を体験した。ほとんどの学生にとって収穫体験は初め

てであったが、生産者の丁寧な指導のもと、スムーズに収穫ができた。また、室に入れる前のみがき作業にも取り組み、甲子柿独特の製法の一部を体験することができた。大学生にとっても収穫体験は楽しい体験であり、今後もより長期にわたって大学生が来訪することで、現場の労働力不足を解消する可能性があることも確認できた。



## 3 これまで得られた研究の成果

3月6日(金)に、甲子柿の生産者協議会の技術講習会の折に研究成果の現地報告会を実施した。そこでは甲子柿を使った加工品の紹介と、甲子柿収穫体験の成果を報告し、さらにSNSを使った情報発信の現状と課題についても学生から報告をした。甲子柿の生産拡大とともにこれまで弱かったSNSを活用したPRの可能性を生産者と共有することができた。

## 4 今後の具体的な展開

今後の展開としては、縮小した生産規模の拡大を実現するために、外部の継続的なかわりが必要である。大学生の農業インターンシップの実現など、現場と大学の一層の連携が求められる。大学生にとっても地元の農業生産や加工の現場を体験し、理解することが重要である。これらを通じて、商品開発や今後の活性化のアイデアをだすことで効果や実効性や高まることが期待できる。

また、生産→加工→販売の過程を一括する事務局の強化が求められる。生産と加工の支援を担っていたNPOの活動が終了したあと、どうしても活動の低下が否めなかった事態を経て、市役所農林課がこれまでの一連の活動を契機として、生産協議会の事務局としての機能と活動を強化する方向になり、今後の展開の基礎固めが実現した。この体制を今後も維持していくことが重要である。

## 5 その他（参考文献・謝辞等）

研究活動全般を通じてご協力いただいた岩手県沿岸広域振興局農林部、現地の生産者や関係者の方々に厚くお礼を申し上げます。また複数回にわたって現地を訪問し、試作品づくりや収穫体験、成果報告会に参加した岩手県立大学総合政策学部の学生にも改めて感謝します。