

涌谷まち・ひとデザインラボ 平成28年度の事業総括

■業務内容と成果

本事業に求められた業務内容とその成果は下記の通りである。

(1) 「商品開発」及び「協働まちづくり事業開発」を図る。

事業化・創業につながる業務内容を企画立案すること。

ア 住民参加は20人、ワークショップは各12回以上実施すること。

ワークショップの参加者は延700人にのぼり、そのうち通期で中心的に参加した町内のメンバーは30人を数えた。

ワークショップは広く告知して一般参加を募ったものが9件で、その他に個別の商品開発や技術指導に関わるハンズオン（実施指導）を7件実施した。

イ 本業務の取り組みを記録編集した動画を制作すること。

商品開発、地域資源発掘、農業分野それぞれに関わったメンバーの活動内容や思いをインタビューで構成した動画を6本作成し、動画サイトYouTubeで配信している。

ウ 本業務の取り組みを発信するための特設サイトを制作すること。

公式サイト他にフェイスブックページを活用して、取り組みを発信した。

それらの内容は、「涌谷まち・ひとデザインラボ」を発展的に継承する団体（企業）として位置付けている「株式会社ディゴルド」のサイトを立ち上げて、そこに移管していく。

エ 本事業の成果を披露する場として、首都圏と仙台において各1回3日程度実施し、マーケティング調査も行うこと。

平成28年11月に、「伊達美味マーケット」（仙台市青葉区）で3日間の試食調査を実施した。

平成29年3月には、「日本百貨店しょくひんかん ちゃばら」（東京・秋葉原）と「まるごとにつぼん」（東京・浅草）で、それぞれ2日間、試験販売と試食、調査を実施した。

オ 「商品開発」5件以上、「協働まちづくり事業開発」3件以上行うこと。

「商品開発」

①小ねぎぼうろ（プレーン）

②小ねぎぼうろ（ソルト）

③黄金傳ショコラ

④漬けても漬けてもすぐになくなる 弘美さんちのきんぴか漬け物語・長芋醤油漬け

⑤漬けても漬けてもすぐになくなる 弘美さんちのきんぴか漬け物語・大根醤油漬け

⑥漬けても漬けてもすぐになくなる 弘美さんちのきんぴか漬け物語・白菜キムチ

「協働まちづくり事業開発」

①麓岳モニターツアー

②わくや塾

③羊毛ワークショップ

(2) 農業者の所得向上と新規就農者数の増加を図る。

新規作物の開発と就農者育成のための業務内容を企画立案すること。

- ア 農業関係者や就農希望者の参加20人、ワークショップを12回以上実施すること。
公開ワークショップ3回や栽培指導、宮城県農業園芸センターの視察を含めて計12回実施し、延べ33人の参加を数えた。
- イ 宮城県内の大学と連携した新規作物の開発1件以上、マーケティングリサーチも行うもの。
宮城大学食産業学部ファームビジネス学科と連携して、「仙台雪菜」「仙台芭蕉菜」「小瀬菜大根」「仙台白菜(松島純二号)」「ハンサムグリーン」「ハンサムレッド」の6種類を5戸の生産者の協力を得て試験栽培し、生育状況調査と土壌分析調査を実施した。
宮城大学食産業学部フードビジネス学科と連携して、上記作物の市場性と活用について調査した。
平成28年11月に、「伊達美味マーケット」(仙台市青葉区)で3日間試験販売を行ったほか、伝統野菜の市場性についてのアンケート調査を実施した。
平成28年10月から1月にかけて、同学部フードビジネス学科の授業「食品マーケティング戦略演習I」のテーマとして取り組んでもらい、飲食店の店舗企画にまで視野を広げた総合的なレシピ開発を行った。

(3) 自立したまちづくり団体・企業の発足1件以上

- ①ラボのコアメンバーが、涌谷町の物産販売や観光開発を手掛ける、地域商社「株式会社ディゴールド」を設立した。
- ②ラボのコアメンバーが、涌谷町の歴史を学ぶ任意団体「わくや塾」を立ち上げて勉強会を6回実施した。郷土史家の話を聞く座学の他に、町内の史跡等を見学するフィールドワークも行い、町外からの参加も含めて延べ70人が参加した。
- ③関連して、平成28年12月に「地域おこし協力隊」の隊員1名が採用され、本事業の一員として活動している。

■総括と今後への提言

事業の2年目に当たる今年度は、前年度にメンバーが発見した「涌谷の可能性」を具体的な形に結実させることが目標として設定された。そして、それらを継続し発展させ涌谷町に経済効果をもたらす主体（企業）を立ち上げることが、もう一つの重要な目標であった。

限られた時間とリソースにも関わらず、参加メンバーは課題に真摯に取り組む、一定の成果を上げた。そして、本事業終了後に成果を引き継ぐ地域商社「株式会社ディゴルド」の設立に至った。

一方で、方向性までは見出せたものの、現実的な諸条件との兼ね合いのためにはっきりとした形に落とし込むには至らなかった取り組みもある。

これらについて、領域ごとに総括し、併せて今後への提言を示す。

【事業全体について】

・基幹産業である農業分野にも呼び掛け範囲を広げたことや、マスコミへの露出を含めた積極的な広報活動によって、常連のコアメンバー以外でもワークショップや研修に参加してくださる町民の方々が目についた。ラボの活動の町内での認知度が向上した証左と言える。

・常時顔を合わせるコアメンバーの人数は徐々に絞られてきたが、これは具体的な商品開発等に取り組む以上は自然なことである。コアメンバーは頻繁なミーティングや長時間の作業、仙台や東京での出店などに積極的に参加しており、個々人のモチベーションとメンバー間の絆は強まっている。

・平成29年度以降に本事業を担っていく主体として、参加メンバー有志が出資して地域商社「株式会社ディゴルド」を立ち上げたことは大きな成果である。今後は、この地域商社をさまざまな形で活用し、支えていくことが涌谷町の発展にとって重要であると考えられる。

・特記事項として、新たなネットワークが生まれ、広がったことを記す。

しばしば「よそ者」「若者」「バカ者」が地域活性化の鍵であると言われるが、15カ月にわたる活動の中で招いた外部専門家はまさにその「よそ者」として他地域の事例を豊富に提供してくれたばかりではなく、涌谷町民自身が気づいていない秘められた価値を教えてくれた。しかも、今回招聘した外部専門家はいずれも各地で自らの現場を抱えている実践家であり、お互いの事業発展に役に立つ連携のために等身大でお付き合いいただくことが期待できる相手である。今後は、情報交換にとどまらずマーケティングやプロモーションなどさまざまな場面での協働を視野に入れつつ、交流を深めていくことが望まれる。

また、ネットワークは町内でも生まれた。ラボをきっかけに、それまで話す機会のなかった同士が出会い、議論や作業の場を共にした。地縁血縁や仕事とは別の繋がり・ネットワークが、町内に新しい風を吹き込んでいる。

【物産・商品開発について】

・試作品と「商品」を隔てるハードルの高さを克服するために苦闘した日々であった。

「モノ自体のブラッシュアップ」にこだわるあまり、生産（量産）、法令のクリア、流通、価格設定といった商品化のために必要なプロセスになかなか辿り着かなかった。

結果的には、価格をつけた商品を臨時ながらも実店舗で試験販売することができ、消費者のリアルな反応に触れることもできた。しかし、これをもう数カ月早い段階で実現できていれば、より有効なブラッシュアップが行えたのではないかと悔やまれる。

・試験販売においては、「漬けても漬けてもすぐになくなる 弘美さんちのきんぴか漬け物語・長芋醤油漬け」が2回ともほぼ完売した。「味わったことがない食味で、しかも美味しい」と、試食した方の多くが即座に購入を決めていた。「栽培から製造・販売まで自分の手で」というストーリー（商品背景）も共感を得ていた。

「無添加」であることも強みであるが、そのために賞味期限が1週間程度と短いことが、購入を躊躇させた場面もあった。店舗内の他の商品と比較して価格競争力もあったようなので、むしろもう少し価格帯を上げつつ、保冷梱包でのギフト商品とするなど、商品のポジショニングを検討する余地もあろう。

・「小ねぎぼうろ」は、試食した誰もが驚きを隠さなかった。評価もある程度は好意的であったが、購入にはあまり結びつかなかった。価格設定にも問題がありそうだが、ネギに対する好き嫌いや食後の口臭の懸念などを指摘する声もあった。「おつまみスイーツ」という商品コンセプトを続ける続けられないにかかわらず、「売り方」の再検討が必要と考えられる。

・「黄金傳ショコラ」は、冷たいままでの試食にもかかわらず評価は良かった。電子レンジで加熱して試食提供すればフォンダンショコラとしての真価を示すことができ、評価がさらに高まったのではないかと。一方、金箔をトッピングしたことについては、さほど反響は大きくなかった。また、「純米吟醸 黄金傳」は名称にも関わる重要な原材料だが、現在は生産を休止している。生産再開の動きも聞こえていることは朗報だが、実現の暁には販売方法も再検討し、積極的に発信していくことが望まれる。

【地域資源(観光)開発について】

涌谷町は、仙台市中心部から自動車道を経由すれば1時間弱、一般道だけを利用しても1時間強の距離である。二次交通の問題はあるもののJRでも1時間圏内であり、ちょっとした小旅行の目的地としては「近からず、遠からず」といった立地と言える。その割には、「どう行けばよいのか分からない」「どこにあるのか知らない」といった声を、「伊達美味マーケット」等でのヒアリングでよく耳にした。今後、涌谷町への誘客に取り組む際には、「アクセスは悪くない」ことを強調することが必要である。

JRの駅があるということは、観光開発にとっては大きなアドバンテージである。涌谷にある3駅は、女川・石巻と古川・鳴子温泉を結ぶライン上ではないものの隣接している。町民自身があまり公共交通機関を利用しないためピンと来ないのかもしれないが、遠くからJRを利用して宮城県を訪れる観光客に対しては、JR駅の存在は涌谷を売り込むきっかけとなりうる。事実、平成28年6月には、新幹線の客席に配置されている雑誌「トランヴェールTrainvert」で涌谷が特集された。これは、涌谷町側からは特段の売り込みもなく、発行者のJR側が独自に企画した特集したものと考えられる。JR東日本はドル箱である首都圏路線の輸送量が飽和に近づく中で、ローカル路線の需要開発に力を入れている。例えば、平成28年には、福島県いわき市郊外の、最寄り駅から自動車でも20分以上も離れた場所に複合型農業テーマパーク「ワンダーファーム」を開設。収穫体験が楽しめる大規模トマトハウスに各種飲食施設や産直コーナーを併設し、好評を得ている。

こうした外的条件を念頭に置きながら、本事業を振り返る。

① 籠岳山、籠峯寺（籠岳観音）

籠岳山は周辺自治体に跨ることなく完全に涌谷町内に包含される、涌谷のシンボルである。元々、「採燈大護摩供」「白山祭」「秋の山唄全国大会」などの恒例行事に人々を集めてきた下地があり、観光資源として有望である。

籠岳観音の周辺には11の宿坊が現存する。宿坊は文字通り、祭礼等が集まる信者に食事と宿泊を提供する施設であり、収容人数は限られるものの現在でもそれに対応できる家もあるという。

平成28年11月に実施したモニターツアーでは、住職はじめ僧侶による籠峯寺の歴史の解説、座禅体験、写経体験を行った。籠岳山頂という世俗を離れた場所でこうした体験が持てるということは、インバウンド需要も視野に入れれば大きな価値がある。今回は本来の「修験の道」は歩かなかったが、実際にそのルートを歩いてもらえば、より感動を与えることができるだろう。

籠峯寺は現世での修行に重きを置く寺であり、葬儀は少ない。そのため、突発的な葬儀や法要の影響を心配せずに観光アイテムを造成することが可能である。天台宗という、比較的間口の広い宗派であることも幸いである。

モニターツアーでは籠峯寺の特徴ある精進料理が「寺庭婦人会」の全面的なご協力によって提供された。一品ごとに由来や食材の説明を受けながらいただいたことは、単に食べるだけではなくまさに「体験」であった。数日かかりで準備するこの精進料理を、例えば宿泊しながら学ぶ（体験する）ことができれば、貴重な観光資源となりうる。

籠岳観音を核とした観光を推進するために、施設としては既存の「籠岳会館」がやや古いながらも活用が期待できる。一方、境内や周辺の公衆トイレは、本格的な整備が必要である。

いずれにしても、ここはあくまでも宗教施設である。信仰に悪影響を及ぼすことがないように、宗教的価値を尊重して対応することは当然である。

②黄金山牧場・観光栗園

羊は今、その栄養価やヘルシーさが再評価されて世界的に注目が高まっている家畜である。国内では第二次世界大戦後の一時期、羊の放牧が盛んだったが、ここ籠岳山でもかつては複数の生産者が観光牧場を手掛けてジンギスカン等も提供していたことがある。

長らく利用されていなかった放牧地を町が観光栗園として再生し、数年前から一般公開を行ってきた。さらに、この栗園で羊の放牧にチャレンジする意欲的な事業者が現れ、「黄金山牧場」として整備を進めている。頭数はまだ50頭前後と少なく、採算ベースには程遠い。自家繁殖も試みて入るが、羊は母羊1頭当たりの年間出産数が1頭強と豚や鶏に比べて極めて繁殖効率が低いため、県外さらにはニュージーランドなど国外からも子羊を買い付けて、規模拡大に取り組んでいる。並行して、畜舎等も整備している。

黄金山牧場と観光栗園は、石仏広場と隣接しており、一体的な活用が望まれる。

石仏広場には町が管理するバーベキューコーナーがあり、町民に利用されている。利用頻度は少ないが、広々とした芝生の丘や野外ステージもある。町外からの集客イベントの会場として有望であり、プロモーションに用いるイメージ映像の収録等も手掛けられている。閉鎖中の「管理棟」で羊肉の飲食を提供したいという声もある。こうした活用を促すためにも、屋外トイレはじめ施設の整備が必要となると考えられる。

羊については、副産物である羊毛の活用をラボのメンバーが手掛け始めている。毛糸の原料として出荷するには量が少なすぎるが、手芸教室を開き、そこで用いるフェルト等の手芸材料としては十分な量が期待できる。体験イベントや教室の開催は交流人口の獲得にもつながり、「産地化して一次産品として出荷する」という従来型の発想とは異なる切り口で地域振興に資する可能性がある。

【農業分野について】

「農業分野」の根本テーマは、新規作物の導入による農業所得の向上であった。

涌谷町では水稲栽培を主とする兼業農家が大部分を占めており、米価が年々下がって農業所得は減少の一途である。そこで、「コメに代わる何か」として葉物の伝統野菜の導入可能性を模索した。

涌谷町の農地は水田、水田から転換した畑地、元々の畑地とさまざまであるばかりか、地形も気候も多様である。そのため、今回は条件の異なる5箇所の農地で試験栽培を行った。栽培は意欲的な専業農家に委託し、兼業農家に先進事例を示していただくこととした。

協力して下さった生産者にとって初めて栽培する品目もあったにも関わらず、取り上げた6品目の栽培結果はいずれも良好で、涌谷町の風土には適していることがひとまず確認された。

一次製品の価格は市場に大きく左右されるのが宿命である。有望とみられる作物にはすぐに競争が現れて価格競争に巻き込まれる。一方、現在の流通システムでは、相当の量が確保されなければ取り扱ってはもらえない。付加価値を高めるためには独自性が必要だが、希少な作物は一般の流通ルートには乗りにくいというジレンマである。

また、そもそも「涌谷ブランド」の作物や商品を発信するためには、これまでと発想の異なる手法も模索する必要があると考えられる。

そのため今回は、「涌谷町内で収穫した農作物を使った料理を、涌谷町内の飲食店で提供する」をテーマに、宮城大学食産業学部と連携して取り組んだ。農業生産は元々涌谷の得意とするところであるが、これに「出口」「換金」の視点を取り入れたのである。宮城大学食産業学部には農業生産から食品加工、商品開発、飲食ビジネスまで食に関わる要素がワンストップで備わっており、本事業のパートナーとして適任であった。県立大学として地域振興に力を入れており、今後も連携の継続が望まれる。

**[平成28年度地方創生事業]
涌谷町かがやく創業まちづくり研究所事業 事業報告書**

.....
監修: 宮城県涌谷町企画財政課
〒987-0192 宮城県遠田郡涌谷町字新町裏153-2
TEL: 0229-43-2112

構成とまとめ
:(株)ユーメディア
〒984-8545 宮城県仙台市若林区土樋103
TEL: 022-224-5151