



特集

2

故郷の宝を生かしたまちづくり

# あなたの宝は何ですか？

「あなたの宝は何ですか？」そう聞かれて、どう答えますか？  
 そして、「あなたのまちの宝は何ですか？」と聞かれたとき、何が浮かびますか？  
 今回は、先に行われたシンポジウムから、わたしたちの故郷の宝について考えます。

「私の宝は、我が子。そして、この子が大きく育っていく故郷。ずっと自然豊かで、あったかい故郷のままであってほしい」。申斐友里恵さん（26 = 東方）と弾磨くん（2カ月）

## 「無いものを作る」から「あるものを生かす」へ 活性化のカギは、地域に眠る宝発掘と磨き上げ

### 「地域の宝」の発掘・磨き上げが活性化に

現在、全国各地で人口減少や少子高齢化が進み、地域経済の低迷や財政難など多くの課題を抱えています。これらを解決するため、各地域が独自のまちづくりを取り組んでいます。その中で共通するキーワードの

一つが「地域資源」。地域資源とは、モノだけでなく自然、歴史、文化や伝統などあらゆるものを含みます。新しいものを一から作るのではなく、もともとそこにある「地域らしさ」を「魅力」や「価値」に変え、観光、農業や商業などに組み合わせる。これが「地域資源を生かしたまちづくり

り」です。市でも地域資源に着目し、事業を展開。その一つが地域資源「チョウザメ」です。水産試験場があること、豊富な湧水や国内有数の生産地であることなど小林ならではの強みを生かしたまちづくりに取り組んでいます。しかし、まだまだあ

っていないのも事実。宝の原石は、当たり前のようにわたしたちの周りにあり、気づきにくいものでもあります。まずは、宝の発掘が第1歩となります。

**シンポジウムで「宝」のヒントを探る**

そのような中、市では2月27日、地域の宝を生かし

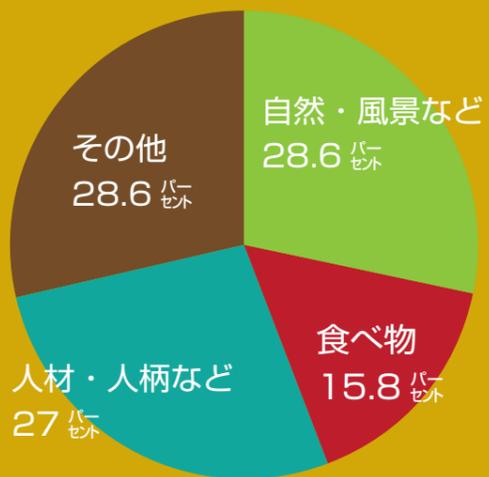
たまちづくりについて議論するシンポジウムを開催。市民ら250人が参加し、講演やパネルディスカッションを通して、地域の宝を発掘し、磨き上げる必要性を学びました。パネルディスカッションは、肥後正弘市長ら6人が登壇。基調講演を行った中央大学総合政策学部細野助博教授をコーディネーターとして、地域の宝や、その生かし方などのヒントを出し合いました。その概要を次ページで紹介します。



Photo チョウザメをプールに放流する東方の児童ら。地域資源のチョウザメは、教育現場でも活躍

### 市民が考える「小林の宝」

シンポジウム参加者を対象に「あなたが考える小林の宝」についてアンケートを行いました。その結果は以下のような結果になりました。



### 例えばこんな回答があります

新鮮な野菜と果物（60代男性＝三ヶ野山）、人と人とのつながり（50代男性＝東麓）、霧島連山の絶景（60代女性＝東麓）、自然（10代男性＝真方）、あったかい人がいる（50代女性＝細野）、ごみのリサイクル率（60代男性＝堤）、きれいで豊富な水（30代女性＝細野）、農畜産すべての生産物（60代女性＝南西方）、昔ながらの知恵、技術を大切に生活（30代女性＝南西方）、小林高校の駅伝（70代男性＝細野）、昔からの郷土料理を知っているおじいちゃん、おばあちゃん（30代女性＝堤）、水不足のないまち（40代男性＝真方）、須木のような故郷（20代男性＝東方）

# 宝を探し を活かす

2014・2.27 文化会館

2月27日、文化会館で「小林市の宝を活かしたまちづくり」をテーマに開催された小林市産学官連携シンポジウム。講演やシンポジウムの内容を紹介。



## パネルディスカッション パネラー

**Photo 1** 小林市商店連合会会長 児玉潤一さん。すき酒造株式会社代表取締役。2 地域創造力アドバイザー 小林詳子さん。昨年7月からアドバイザーとして小林市で活動中。特に女性パワーを最大限に発揮させたまちおこし事例は、高い評価を得ている。3 農業後継者 大山功師さん。にっこばまちづくり協議会、喜躍太鼓「六奏」のメンバーとしても活躍中。4 俺の株式会社取締役総料理長 能勢和秀さん。テレビなどでも活躍。行列のできる人気店「俺のフレンチ銀座本店」を立ち上げた。5 農林水産省外食産業室長 山口靖さん。和食文化を海外に広めるキーパーソン。6 肥後正弘市長。



性を感じている。今まで処分していたものを魅力として捉え、価値を生みだせば、猟師、消費者や行政などの目的が共有化され、八方よしになるのでは。

**能勢さん「固定概念に囚われない発想と、地元産へのこだわりで新しい価値を」**

「俺のフレンチ」は、メニューだけではなく料理人も看板。料理に安心感を持ってもらい、心置きなく食べてもらうことを念頭に置いている。格式や価格が高そうなフレンチに、立食というアイデアを加え、料理価格を下げている。価格を10分の1にし、10倍以上のお客様にきていただく商法をとっている。手頃に本格的なフレンチが食べられると満足してもらっており、互いにメリットがある。小林は水がきれい。自生のクレンソウがあるほど。宮崎牛はもちろん、豚もいろいろな種類がある。地元にはかないもので料理を作る。と新しい価値が生まれる。

大山さん「熱意を原動力に、勉強と工夫を重ねたい」

「にっこば協議会」と「六奏」に共通するのは「熱意」。一人一人の情熱が、原動力になっている。しかし、厳しい自然を相手にする農業は熱意だけでなく、勉強が欠かせない。6次産業を視野に入れた工夫も必要。実際、私の生産する大根は、小林産の漬物として製品化される6次産業産品。今後は付加価値をつける農業形態の必要性を感じている。

**小林さん「人が宝。女性パワーを活用して活性化に」**

人が一番の宝。そして地域創造は「化学反応」。人と人とのつながりが、新たな価値を生む。そこにぜひ加えたいものが「女性の力」。女性は、ささやかなことでも実現するという素晴らしい特性がある。農家と話を交えながら、眠っている「原石」と別の分野に眠っている「原石」をくつつけて、新しい宝を

## 基調講演 講師／ 細野 助博教授

中央大学総合政策学部教授。財務省財政制度審議会委員など。平成14年度日本計画行政学会学術賞論説賞を受賞。著書多数。平成23年度から小林市地域活性化アドバイザー。主に地域資源活用による6次産業化推進と中心市街地活性化について助言



**基調講演から**

**細野教授「6次産業は中心市街地の救世主」**

6次産業は、「1×2×3」の掛け算。皆で協力し、分け合っていくという姿勢で、あらゆる分野の連携が相乗効果を生む。地域ブランドは、行政が認証制度を作り、活用させていくことが重要になる。

小林の中心市街地には、駐車場が63カ所もある。しかし普段利用できる駐車場は30割。今後、駅の南北縦断ができ、駐車場の貸出形態も変われば、十分に余裕ができる。6次産業と駐車場の有効利用が中心市街地の活性化に不可欠となる。

作る。まずはほとんど手をつなぎ、お互いに活力を与えながら、小さなことから実現していきたい。

**児玉会長「皆で手を取り、新しい戦略で打って出る」**

中央通り商店街は商店数も少なくなり、活性化には程遠い状況。64店舗が加入する小林市商店連合会を立ち上げ、手を取り合って活性化を図っている。

すき酒造は、県外のイタリアンのお店で焼酎を取り扱ってらっしゃいます。こういった今までにない戦略で外に打って出たい。都会に出ている小林出身者も宝。つながりを大事にして、可能性を探っていききたい。

**皆で故郷の宝を探し、磨いていく**

細野教授や6人のパネリストの話から、宝を発掘し、磨き上げるためのヒントを学びました。そこでもう一度考えてみましょう。「あなたの、そしてこのまちの宝は何ですか？」

**パネルディスカッションから**

※一部、パネラーの原稿をもとに掲載しています

肥後市長「産学官連携から見える宝物で、まちが潤い、人が元気に」

外国人が日本で食べたトマト、お米、牛肉のおいしさには驚く、というテレビ番組があった。これらはすべて市内でも生産される農産物。食は人間の根幹であり、おいしい農産物の生産ができるのは魅力。

今日のシンポジウムで感じた宝物で、まちが潤い、人が笑顔になり、小林に住んでよかった、と思えるよう進めていく。

山口室長「日本の強みを生かし、和食のブランド価値を高め、海外に売り出す」

昨年12月、和食が世界遺産に登録された。「ジャパナイゼーション」ともいわれる本国より質の高いものを作る技術や独自の感性は、日本の強み。また狩猟によって得られる野生動物の食肉「ジビエ」にも可能