3 中山間地ならではの農産物を活用した事業創出

黒米を地域資源とする里山型農業

新潟県・阿賀町 ｜ 第四銀行

中山間地のデメリットをメリットに変えよう。
一度、地元を離れたことで気づくこともある。外部目線による逆転の発想で、黒米を地域資源として活用した里山型農業のチャレンジが始まる。

阿賀町の概要

【人口】11,425人（2018年２月28日現在）

- 阿賀町は、2005年4月1日、津川町、鹿瀬町、三川村、上川村が合併して誕生。
- 新潟県の東部に位置し、県都新潟市から東へ約50km、磐越自動車道で約35分。町の東側は福島県の県境と接している。
- 町の中央を阿賀野川とその支流の常浪川が流れ、その沿岸の段丘を中心に開けた山間地域。中心部は比較的平坦であるが、周辺は急峻な山岳地帯に囲まれている。
- 阿賀町の花「ユキツバキ」は、原種は日本の多雪地帯にしかない珍しい植物で、1906年に阿賀町の麒麟山で発見・命名された。品種改良等により現在は200種類以上の園芸種があり、阿賀町の地名や人名に由来する品種には「津川絞り」「鹿瀬」等がある。

中山間地の特長を活かした黒米の栽培

新潟県阿賀町。福島県との県境の中山間地に、稲穂がたなびく。

「全て黒米なんです。黒米は収穫量こそ少ないですが、栄養価は高く、日本食品分析センターの調査によると、白米に比べビタミンB1が約5倍、カルシウムが約2倍あり、健康志向の消費者の関心も高いようです。手間がかかりますが、稲刈り後に『はざかけ』という手法でコメを乾燥させることでさらに栄養価が高まり、美味しい米になるんです」阿賀町で黒米の栽培・加工・販売を手掛ける奥阿賀創生事業株式会社の代表取締役 山口庫幸氏は、黒米の魅力をそう語る。

イネは風の媒介によって受粉が行われる風媒花。平地で黒米を栽培すると周囲の白米と交ざり純度が下がってしまう。

純度が高くきれいな黒米

「阿賀町の田圃は山間部にあり、白米と交雑する心配がないので、他の地域で作っている黒米より純度が高く、きれいな黒色になる。黒米は、山間部が多く大規模農業ができない阿賀町のデメリットをメリットに変える作物です」（山口氏）

はざかけの様子

ビジネスアイデアコンテストをきっかけに起業を決意

山口氏はエンジニアとして他県で働いた後、出身地の阿賀町に戻ってきた。その際、人口減少と高齢化の進展から耕作放棄地が増え山林荒廃が進んでいると感じたという。黒米、黒小豆などを試行的に栽培しながら、何とか地元を活性化できないかという想いを抱いていたところに、第四銀行と大手百貨店が共催するビジネスアイデアコンテストのことを知った。黒米などのブラックフーズで地域おこしをというテーマで応募したところ、優秀賞を受賞し、百貨店から商品の取り扱いの相談を受けるなど、予想以上の反響があった。そこで、抱いていた想いを実現するため、起業を決意。2017年９月に「奥阿賀創生事業株式会社」を創立。黒米の生産・販売に加え、餅や甘酒の製造に乗り出した。

黒米餅

事業理念に共感する第四銀行の支援

起業にあたって第四銀行に相談したところ、同行の津川支店、コンサルティング推進部、だいし経営コンサルティング株式会社が一体となって、事業計画策定、ファンドによる出資と、手厚くサポート。起業後も、定期的に経営面のアドバイスを受ける。

「資金面のサポートや事業計画の策定支援もありがたかったが、地元に幅広いネットワークを持つ第四銀行が、当社の理念に共感してくれたことが一番嬉しかった。対外的なＰＲにもなるし、事業に対する関係者からの信頼も深まる」（山口氏）

第四銀行 津川支店長 川内真名美氏は「新潟でコシヒカリの生産を止めて新しい事業に挑戦するのは相当の決意がいる。地域を活性化させたいという奥阿賀創生事業のチャレンジをしっかりサポートしていきたい。それが地方銀行の使命だと思う」と同社との取組みに期待を寄せる。

左から奥阿賀創生事業 山口代表取締役、坂上代表取締役、第四銀行 長谷川調査役

外部の目線で地元産品の価値を再創造

事業立ち上げに当たっては、他県出身で旅行会社での勤務経験を持ち、地域おこし協力隊として阿賀町で働いていた坂上英男氏との間で、地域内外の目線で事業構想を温めた（現在、坂上氏は同社の役員を務める）。

左から第四銀行 川内支店長、阿賀町役場 関課長

阿賀町も、黒米を使った製品をふるさと納税の返礼品に採用するほか、地元振興公社による加工品の製造受託など、取組みを支援する。

「地域おこし協力隊で阿賀町に来てパン屋を始めた人が、誰も注目していなかった地元の鬼胡桃に目をつけて商品を作り、評判になった例もある。ずっと住んでいる人は当たり前すぎて価値に気づかない。奥阿賀創生事業の取組みもそうだが、そういった新たな着眼点での取組みを積極的に支援したい」（阿賀町役場 農林商工課 課長 関仁氏）と外部目線での地元産品の価値の再創造に期待をかける。

今後の展望

耕作放棄地を借り受ければ黒米の生産を拡大することも可能。同社は土地の荒廃を防ぐ目的もあってコシアブラやタラの芽など山菜の管理栽培も始めた。さらに、農家民泊や、ドローンの農業等への活用など、多面的な事業展開を見据える。

「いろいろと展望はあるが、まずは黒米の生産拡大、黒米を使った加工品の販売を軌道に乗せ、事業の基盤を固めたい」（山口氏）

「自治体とも連携しつつ、地域の生産者が新たな取組みを行うモデルケースだと思っている。小規模であるかもしれないが、確実に地元のためになる。このような取組みがまさに地方創生だと思う」（第四銀行 コンサルティング推進部 調査役 長谷川要氏）と第四銀行の想いも熱い。奥阿賀創生事業の取組みは始まったばかりだ。

黒米・山菜を使った食事

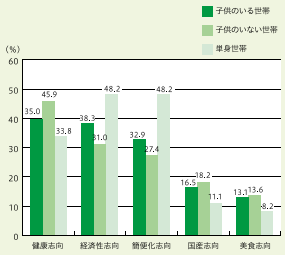
Column

食に対する志向

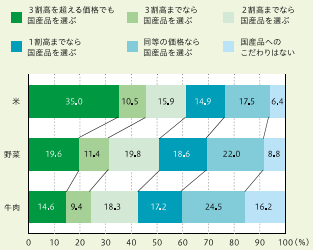
美味しいものにこだわる。忙しいので簡単に作れるものでいい。やっぱり健康志向。など、食に対するこだわりは人それぞれ。日本政策投資銀行が2018年1月に実施した消費者動向調査によると、単身世帯は経済性志向、簡便化志向が強いようですが、子供のいる世帯は健康志向がさらに強いようです。

特にお米については、約76%の方が割高でも国産のものを選ぶとしており、野菜やお肉以上に国産へのこだわりが強いようです。

世帯構成別の食の志向



国産食品の輸入食品に対する価格許容



（出典）日本政策投資銀行「平成29年度下半期消費者動向調査」