

「こんなん してます。」

わだいのつじゅん

— 104 —

ジャムばかり

「六次産業化はどこを向いてもジャム作りばかり」とある行政担当者がこぼしました。筆者もほぼ同感です。

和歌山県にはICT（情報通信技術）を活用した高品質ミカン生産と加工で農林水産大臣賞を受賞した優良事例も存在しますが、先の言葉の本質は、国が進める六次産業化が一部を除いて、地元の果実を使ってジャムを作るような単純加工からなかなか進展しないことなのです。

な経済活動を始めたのが30年ほど前。それはむしろ地域づくりや社会参加への志の側面が強かったといえます。しかし、現在の六次産業化は2010年に法律となり国策として進められています。国民は飲食費に76兆円（平成23年）使っていますが、このうち88%が加工品や外食、流通を経た生鮮品への支出で、生産者である農林漁家の取り分は12%。そこで生産者自らが加工、流通販売を行い、この88%部分を取り戻し食の自給率を高めようというのが六次産業化なのです。政府は、本年度政策とし

六次産業化を超える

て六次産業化の市場規模を平成32年度に10兆円とする目標を掲げ（平成25年度市場規模4・7兆円）、農林漁家の所得増大や雇用拡大を図るとしました。しかし、肝心の農林水産業が担い手の激減、高齢化、耕作放棄地の増加など多面整歌ともいえる現状の中でこの目標は達成できるのでしょうか。

地域づくりを取り込む

農水省が発表した六次産

業化認定事業者数は2130件、和歌山県は62件で全国11位（平成28年1月現在）。内容の多くは、ミカン、柿、桃、梅、山椒、野菜、みそなど地場特産品にスポットを当てた生産とジュース、アイスクリーム、ジャムなどの加工販売のため食市場での差別化が厳しい傾向があります。単発の事業支援に終わり、地域振興につながりにくいのです。

つけることができませぬ。その中で社会的経済的便益を地域全体に還元する仕組みを実現しているのが、筆者ら和歌山大学のプロジェクトと交友がある岐阜県山間の豪雪地帯、石徹白地区の事例です。

手づくり果実スウィーツが人気（田辺市）



地域ぐるみで経営する食品加工工場（古座川町）

全国事例でも傾向は同様です。地域食材開発や観光展開などに工夫されるものの、生産、加工、販売という直球のコース以外の付加価値を余り見

出す。石徹白の特長は、目の前のトウモロコシにとらわれ

商品開発に頼る六次産業化を超え、生活の場所としての地域を残したいとの強い思いから、地域の財産である豊富な水という自然資源活用による農と暮らしの再建に地域ぐるみで取り組んだ結果です。地域が保有する知恵と情熱が、都会から若い定住者を呼び寄せています。これこそ、六次産業化の本来的な姿ではないでしょうか。

プロフィール



湯崎真梨子（ゆざき まりこ）
和歌山大学産学連携・研究支援センター 教授
専門は、農村社会学、地域再生学。自らが研究するだけでなく、地域と大学が共に成長するプロジェクト研究をコーディネートしている。