

黒山の地域産業振興の課題とその解決法

－地域に根差す土産品「柚子胡椒」の創出－

スポーツ科学研究科 スポーツ科学研究領域

5022A323-7 松澤 亜希子

研究指導教員：中村 好男 教授

第1章 緒言

1-1 背景

本研究の対象地域「黒山」は、埼玉県の中央部「越生町」西部の中山間地域にある。日本観光百選「黒山三滝」をシンボルとして修験霊場として栄えてきた歴史のある地域である。しかし、高度経済成長期以降は、少子高齢化・過疎化が進み、次第に観光客も減退した。事前調査では、一部の地域住民が以前のような観光客との交流の再盛を求め活動していたがどれも思う結果に至らず疲弊していた。あと数年のうちに限界集落となり得る地域である。

1-3 問題の所在

コロナ禍、自然環境を余暇に求める観光客が急増、2022年になるとインバンド客も増えているが、旅館は廃業、飲食店土産屋も土日に開店する3軒のみで、名物となる土産品の存在もなく経済を活性化させる機会となるこの現象を活かせていない現状がある。

1-4 研究の目的

地域存続のためには、社会的経済的効果を生み出す産業資源となるものが必要であると考え。そこで、本研究の目的は「黒山の地域産業の課題発掘とその解決法を明らかにすること」とした。

第2章 地域産業の現状

ここでは、特に越生町が指定する2大特産品の一つ黒山の「柚子」に着目した。かつて埼玉県は、日本一の柚子の出荷量を誇っていた。その半分以上がこの地域であり、最もよいとされる標高300-500m 朝晩の寒暖差、日照時間、傾斜地、非常に適した環境ではある。

2-1 調査1 柚子の現状と課題を探る

【方法】現状の課題と過去の栽培の様子などの情報収集をするため、越生町役場・生産者・JA・関係者などを対象に1時間程度の半構造化インタビューを行った。生産者インタビューは慣れていないため、自由に話してもらい、以下のポイントを掘り下げる質問を行った。現状の出荷状況、仕事との両立の具合、以前との違い、過去の柚子

農園の様子、継承の経緯、今後の考え等である。

【結果】以下のような悪循環が生まれていた。

生産者は、皮を食すのが主のため農薬を使わない。農薬を使わないと虫がつき選果漏れが多くなる。選果漏れの柚子は廃棄となる。黒山の農家は兼業であり高齢化・急傾斜のリスクもあるが、手間の割と利が悪いので摘果や棘取りが出来ていない。よって、隔年結果性と選果漏れ廃棄という問題を抱えていた。

第3章 解決のヒント

そこで無農薬で良質な廃棄されてしまう「柚子皮」の活用において「柚子胡椒」という加工品に着目した。関東では馴染みが浅いが、本場九州においては既に食卓の調味料として無くなり次第購入される。新しい食文化としての可能性も期待し、調査2-Aでは、中山間過疎地において日本一の「柚子胡椒」のシェアを占めるまでに成長した柚子胡椒製造元川津食品の先例調査を行った。調査2-Bでは、柚子胡椒を販売するにあたり「土産品」という付加価値をつけることとし、観光産業資源と成り得るか黒山の歴史や観光資源についての地域調査を行った。

第4章 研究2-A 川津食品の先行事例調査

【方法】川津峰之社長への半構造化インタビューにより黒山で柚子胡椒加工を行うにあたり調査1の課題解決のヒントを探した。

1回目 60分 以下の質問について自由に話してもらった。

① 川津食品の柚子胡椒の製造方法について

② 隔年結果性や不作年の対策

その他、川津食品の創業から現在までの沿革・道のりについて質問

2回目 60分 1回目を参考に

③ 川津氏が法人化の過程で、どのように周囲を巻き込んだのか
3回目 40分 2回目を参考に

④ 会社の成長と共に地域や社内で起きたこと様子や変化。

【結果】

- ✧ 製造方法は、「塩蔵」と「ブレンド」という方法で製造していた。
- ✧ 不作年の対策については、産地を広くカバーしていた。
- ✧ 塩蔵は、2 年まで保存が可能である。
- ✧ 高齢者採用により作業場は、地域高齢者のコミュニティの場としての機能も果たしていた。
- ✧ 既に九州には食卓にあるものだが「土産品」として地域住民にも購入されるようになっていた。
- ✧ メディア等で取り上げられたことで町外・県外から若い就職希望者が続々と来るようになった。
- ✧ 取引先の農園にも若手就農希望者が出ていた。
などの副次的効果が確認できた。

第 5 章 調査 2-B 黒山の歴史的資源の調査

九州の調味料である柚子胡椒をどのように地域の土産品として根付かす事ができるか。黒山の歴史や観光資源についての地域調査を行いコンセプトやパッケージにできそうな要素を探した。

【方法】地域に精通する人物を巡り、聞き取りと地域図書文献等の調査を行った。

【結果】縄文時代からの様々な歴史資源があったが、本論では以下の2つに着目した。

- 「渋沢平九郎」の自決の地（2021 年 NHK 大河の聖地）
- 柚子胡椒の起源は、九州英彦山の山伏がつくっていた生薬であるという文献に辿り着いた。

第 6 章 考察

黒山の貴重な産業資源である無農薬の良質な柚子を有効活用し「柚子胡椒」という加工品とし地域に根差す「土産品」にすることの意義を考察した。

6-1 廃棄されてしまう柚子皮の有効活用が可能となる。

悪循環による隔年結果性と選果漏れ廃棄という課題は、川津食品の塩蔵を用いることで解決することができる。選果漏れになるような収穫時の傷でもすぐに塩蔵加工を行うので問題はない。隔年結果対策としても 2 年まで保存が可能であり、不作年対応も可能となる。決め手となる香のたたせ方も調合でよりよいものに工夫できる事がわかった。

6-2 柚子胡椒製造による社会的効果の可能性

各成功事例では、高齢者の採用によって作業場自体が、行政が課題とする「地域福祉コミュニティの創造」の機能を果たしており、就業希望者の移住、生産者の収益も上がり、やりがい溢れる過疎農村に若手が継承にくるといった事例があり、就農給付金まで出ている。このような社会的効果が起こる要素を秘めている事がわかった。

6-3 付加価値をつけることで経済の活性が期待できる。

観光学における土産品の基本的機能の観点から国内外への「土産品」となるか考察した。「史跡・民族・建設・風光」が観光客の魅力となっているのと同じく、その土地を訪問する観光客を喜ばせる観光資源となるもの。国際観光事業の面においては、土産物それ自体が外貨をもたらすばかりか、日本の風土と歴史を代表して海を渡ることになるから、声なき宣伝媒体として重要な役割を果たすものである。」（鍛冶,2006）。本品は、消耗品であり【黒山限定販売】とすると来場のリピーターも創出できる。また、パッケージを地域に因む歴史人物「天狗(山伏)」「侍(平九郎)」の独自キャラクタベルを使用することは、観光庁「訪日外国人の消費行動 2019」,「日本の人気博物館・美術館ランキング」広島平和資料館、箱根の森美術館に次ぎサマライミュージアム(トリップアドバイザー2017)という結果を参考に外国人の購買意欲に繋がり帰宅後の話題性にも富んでいるといえる。

6-4 地域に根差す土産品としての意義

小田切は、行政・自治体の過疎対策は十分過ぎるが成功に至っていない理由に「住民の地域への誇りの喪失」を挙げ「誇りを再生する施策あるいは地域づくりこそが今求められている。」と指摘する。更に十代田は、「観光がもたらす効果は、経済的な利潤にとどまらない。地域の魅力を求めて訪れる人々との交流が、地域住民による地域の歴史・文化の発掘作業や地域に対する誇りの獲得・回復につながる可能性もある」と指摘している。よって、九州名物でもある柚子胡椒が住民にとって「地域への誇り」を再生できるものと考察すると、地域には修験道に深い信仰が残っており、山伏の生薬がルーツとなる「柚子胡椒」が「山伏たちの修行場の黒山三瀧の土産品」となることは、土地の歴史を通して観光客と地域住民の会話、交流のきっかけのツールになり得る。観光客にとっても持ち帰った先での話題性を含む。地域の歴史や地域の暮らしを大切にしてきた住民にとってこのツールを通じて「交流」が発展すると地域住民の「地域への誇りの再生」に繋がっていく期待ができる。これらの要因を以て、黒山において「柚子胡椒」を「黒山三瀧の土産品」とすることは有意義であるといえる。

第 7 章 結論

黒山において、無農薬で良質だが、選果漏れ廃棄となる柚子を「柚子胡椒」として加工し「黒山三瀧の土産品」とすることは、黒山の産業振興の課題の解決だけに留まらず、集客産業や地域福祉コミュニティの場を構築や観光客との会話、交流のツールになり得るなど地域住民にとっての活性にも繋がる副次的な価値を生み出す要素を含んでいることが明らかになった。