

「食」をテーマに地域の活性化を図る荒尾市。(二)の『地域再生マネジャー』として、関東学院大非常勤講師の斎藤俊幸さん(左)が、住民とまちづくりを進めていく。拠点は同市増永の中央商店街の空き店舗を開いた青空研究室(青研)。地元の農産物や附加值を付けた商品開発に積極的に取り組んでいる。自立のため地域にお金を落とす仕組みは、軌道に乗りつつあるようだ。

## 荒尾市の特産で商品開発

地域再生マネジャー  
齐藤俊幸

松本敦

## 「青研」の挑戦

▲具体的な取り組みは▼

①青研に造るワインリーで  
上げた収益で運営する②地元  
の農産物やワインをはじめ、  
付加価値を高めた加工品を直  
売する——ことが事業の中心で

「青

つし。そういう高齢者が半径三百㍍内に百五十人ほどいらっしゃいます。この徒步園内のマーケットでも、十分なんですよ、店づくりは。これ

商店街には生鮮品を扱う店がなくなりしまっていいたんです。そのため、近所のおばあさんから感謝されました。「SCまでは歩いて行けなかったから、本当に助かった」

す。実は青研から約一ヶ月前に大型ショッピングセンター（SC）があるんですが、青研では驚くほど農産物がよ

# 空き店舗を「食」拠点に

担  
う

農と食明日へ

特産品作りは地元資源を生かすのが一番でしうが、それで選択肢を狭めてしまつのもよくありません。住民が生込むワインには輸入濃縮果汁を使つてゐるし、焼酎は鹿児島の酒造会社に造つてもらつてゐる。仕組みや考え方を変えることが、閉そくした地域には大切です。

△地元商品を使った商品開発は地域再生の目玉ですね▽  
第一号は切手を張ればそのまま郵送できる封筒風の包装紙に焼きのりを入れた商品。これはノリ農家の娘さんのアイデア。第二号は荒尾で作ったサツマイモが原料の焼酎「小岱」。一・八錢瓶で一本二千六百円。少し高いのは、農家から原料のイモを高く買っているから。荒尾の農家を守る取り組みの一です。

に気付けば、似た地域はほかにもたくさんある。来年三月までに、市内計五カ所に店舗を増やす予定です。

トを積み重ねれば、大きなマーケットに。こんなふうに、ていけば、と思います。知恵と工夫で自立の道を開いていければ、と思います。

摘果ミカンや白鳳で落ちた土を使って、ジュースや酢を作ることを計画しています。一口十万円で十戸の農家が来まり、製造プラントを製作

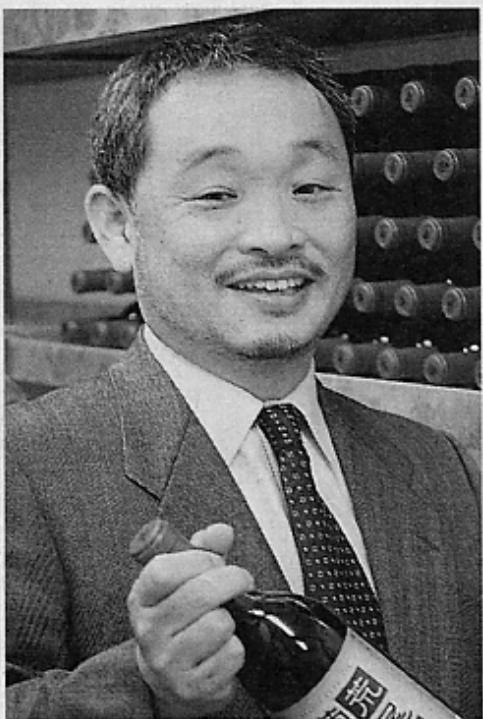
「これはリスクが高い」一葉  
「青研の五店舗で売れれば、  
「」と発想を変えれば、生産量は一日百本か二百本でござ  
」。設備投資も百万円程度。

▲青研は地域農業の生き残り策に活用できそうですね。付加価値を高めた商品作りを続けていきたい。例えばジースは、地方も大きな工場を建てて価格勝負していた。

た。国の「地域再生マネジメント事業」で派遣されています

新事業を創造するまちづくり

であります。外から蕉屋を見る  
ことを楽しみにしています。



荒尾市の資源を生かしたまちづくりに取り組む吉藤俊幸さん