

地域再生計画

1. 計画の名称

香美市「柚子の香る里」地域づくり活性化計画

2. 地域再生計画の作成主体の名称

香美市

3. 地域再生計画の区域

香美市の全域

4. 地域再生計画の目標

(1) 地域の現状

香美市は、2006年3月1日に香美郡土佐山田町、香北町、物部村が合併し、人口30,257人（2005年国勢調査）、面積538.22km²の新市として誕生した。高知市より国道195号に沿って北東へ15kmの場所に位置しており、北は徳島県三好市並びに高知県本山町及び大豊町、南は香南市、西は南国市、東は安芸市及び徳島県那賀町と隣接している。

地形は概ね1,000m～1,800mの急峻な山並みが続き、物部川、国分川、吉野川の源流域から高知平野に至る変化に富んだ景観を有し、これらの流域には古くから多くの集落及び棚田が広範に分布し、その多くは剣山国定公園、奥物部県立自然公園、龍河洞県立自然公園に指定され、山岳、溪谷と多種多様な自然を有している。

本市の総面積の88%（47,226ha）を森林が占めており、森林資源に恵まれ、中山間地域は古くから林業を基幹産業として栄えてきた。しかし、近年の木材価格の低迷や過疎化・少子高齢化の進行による限界集落の増加等、集落の存続が危ぶまれる状況となっている。

また、本市の農業は、急峻な中山間地域から香長平野が広がる地形や気候を活かし、柚子や米、青ネギ、やっこネギ、ニラ、生姜、しいたけ、オクラ、大葉等の生産が行われており、県下でも1、2を争う産地となっている。また、生産された農産物は柚子の加工品や米粉を利用したパン等とともに、奥物部ふるさと物産館や葦生の里美良布直販店、日曜市、良心市等の定期市で販売されており、新鮮な農産物を求めて市内だけでなく、近隣地域からも多くの人を訪れている。

特に、特産品の中でも柚子は「**物**」（まるもの）としてブランドが確立しており、日本一の玉だし出荷量を誇り、中山間地域の貴重な収入源となっている。平成15年度にはJA土佐香美が検査機器を備えた柚子搾汁施設を導入したことにより、作業員の負担軽減と作業の効率化が図られ、高品質の原材料提供が可能となり、出荷販路が拡大する等生産者の所得向上につながっている。搾汁後の柚子皮についても食料品や菓子等への利活用が進んでおり、大手食品会社を中心にほぼ全量が出荷されている。

また、地元住民組織「奥ものべを楽しむ会」を中心に地域の活性化のための取組みが行われており、地域の自然や農産物・食材を活かして、「ゆず狩り体験」や「ゆずかりんとう」等の加工品づくり、柚子を利用した郷土料理づくり体験等の体験・交流活動が実施されている。

(2) 香美市産業の課題

こうした状況の中で、柚子の作付面積は僅かに増加（平成13年度127ha→平成17年度138ha）しているものの、生産者の高齢化等により生産量は減少（平成13年度1,571t→平成17年度1,310t）しており、販売額も横ばいの状況である。I J Uターンにより農業後継者が育っているものの、生産者数は高齢化の進行により減少（平成13年度195人→平成17年度189人）しており、一部の農地では耕作放棄地も発生している。

特産品である柚子を利用した加工品については、地元で組織する婦人グループやその他の団体による「柚子ドリンク」や「柚子かりんとう」、「柚子カレー」、「柚子味噌」等の製造が行われているものの、生産される柚子の殆どは素材のまま地域外に出荷されている。

生産者の高齢化に伴う管理不足により、規格外柚子玉の増加が懸念される一方で、全国的には柚子生産が増加している状況の中、玉だし柚子の生産量を確保し、産地を維持していくためには、全市的な生産体制の確立や農作業受委託の促進、担い手（認定農業者）や農業生産法人の育成及び集落営農の組織化とともに、酢や柚子皮、種等を利用した新たな加工食品の開発による高付加価値化への取組が不可欠となっている。

しかし、食材加工を担う地域内業者のほとんどは中小零細企業であることから、商品開発を担当する専門技術者を抱えている企業はごく稀であり、大部分は経営者自らが商品開発を実施している実態にある。このため、品質管理や開発業務を担う専門の技術者を養成し、商品開発を強力に進めていく体制を地域の食品加工企業に整えていくことが大きな課題となっている。

(3) 目標

柚子を中心とした総合的な「柚子の香る里」としての地域づくりを目標として、市独自の取組の拡大と更なる深化を図るとともに、高知県内の食品産業の振興及び地域活性化を目的として設置された「高知県食料産業クラスター協議会」（本市の他、南国市、香南市、高知大学、高知県工業技術センター、土佐香美農業協同組合、ひまわり乳業(株)等が参加）の活動を核として、柚子を利用した加工食品の開発や既存食品関連産業の革新及び地域農産物のブランド化等を推進することにより、地域食品関連産業の振興と地域食材の高付加価値化を図る。

このため、科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムの活用により、高知大学において独自の養成プログラムを開発して、県の公設試験場である工業技術センター等からの技術指導を受けて、地域の食品関連産業をリードする中核的な人材を育成する。

また、「奥ものべを楽しむ会」等による農産物や食材を活用した体験型観光及び地産地消の推進等により、交流人口の拡大と地域農産物の利用を促進し、地域経済の活性化を図る。

[数値目標]

(目標 1) 農産物加工品の商品化

食品企業等を支援し、柚子、生姜、しいたけ等の特産品を使った加工食品を平成 24 年度末までに 2 品開発する。

(目標 2) 体験型交流人口の拡大

自然、文化、特産品や地域食材を利用した体験型観光を推進して、交流人口を 10% 拡大 (H19 年 1, 256 人 → H24 年 1, 400 人) する。

(目標 3) 食品関連産業を担う人材育成

最新の食品製造・加工、品質管理、機能性食品の生産に関する技術等を習得した地域の食品関連産業をリードする人材 (土佐フードビジネスクリエーター) を平成 24 年度末までに 26 名育成する。

- ・土佐フードビジネスクリエーター—上級 6 名
- ・土佐フードビジネスクリエーター—中級 8 名
- ・土佐フードビジネスクリエーター—初級 12 名

5. 目標を達成するために行う事業

5-1 全体の概要

本計画は、地域の食品関連産業の人材育成を核に、地域経済の活性化と再生を目的とするものであり、市独自の取組に加えて、高知県食料産業クラスター協議会の活動等を通じて、高知大学や高知県工業技術センター、自治体、地元企業が密接に連携した取組を行う。

(1) 地域食品関連産業を担う人材育成

高知大学の科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムに基づき、食品製造・加工や品質管理、機能性食品の生産に関する技術、マーケティング及び経営学等の地域課題の解決力を身につけた地域の食品関連産業をリードする中核的人材を養成する。

(2) 新商品(香美市ブランド)の開発

(1) により養成された人材を活用して新たな新商品 (香美市ブランド) を開発することにより、地域農産物・食材の利用を促進するとともに、食品関連産業を地域の基幹産業として発展させ、収入の増加と雇用の創出を図る。

(3) 高知県食料産業クラスター協議会との連携

本市が参加している「高知県食料産業クラスター協議会」は、主要メンバーとして地域の企業、J A、高知大学及び高知県工業技術センター等が参加しており、「食品開発セミナー」や「食と農の関係者交流会」等を通じて地域食材の高付加価値化の推進や食品産業の振興による地域経済の活性化に取り組んでいることから、本市の取組と当該協議会の活動との連携を推進していく。

なお、本市及び香南市、南国市は物部川流域に位置し古くから人的、文化的な交流が深く、交通手段の発達により通勤、通学、レクリエーション等の日常において同一生活圏を構成しており、清掃組合や斎場組合等の広域事務についても三市共同で取り扱っている。また、三市とも農業収入の減少や雇用の場の縮小が続いており、農産物を加工・販売する1.5次産業化のための人材育成等の共通課題を抱えており、「高知県食料産業クラスター協議会」の主要メンバーとして活動している。こうしたことから、支援措置である科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムにおいては、対象地域を三市として、高知大学の人材育成プログラムを活用するものである。

5-2 法第5章の特別の措置を適用して行う事業

該当なし

5-3 その他の事業

5-3-1 基本方針に基づく支援措置

(1) 支援措置の名称及び番号

名称 科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラム
番号 【B0801】

(2) 活動の概要

- ①ユニット名：土佐フードビジネスクリエーター人材創出プラン
- ②実施主体：高知大学
- ③実施期間：平成20年度～平成24年度
- ④連携自治体：南国市、香南市及び香美市
- ⑤事業概要：

本市を含む三市と高知大学が連携し、地域の食品関連産業の従事者や将来の食品関連産業を支える中核人材を育成するユニットを形成し、地域の食品関連企業・団体の従事者や農業者等を受け入れ、食品の製造・加工や品質管理をはじめ現場実践学や課題研究等に関する次の7つのカテゴリについて、講義と現場実習を通して教授することにより、将来の地域食品関連産業をリードする人材を育成・創出し、知の拠点として地域貢献することを目指す。

- ・食品製造・加工： 食品の加工・製造技術と発酵技術を食品成分の科学的性質を理解した上で習得する。さらに、加工プロセスで生じる2次的な成分間相互作用について理解し、その制御法について自ら設計する考え方を習得する。
- ・マネジメント： 食品産業を経営する視点から必要とされる経営理論、人材管理法、知的財産の権利化・活用について学習するとともに、起業に関する基礎的知識を習得する。
- ・品質管理： 食品の安全・安心を担保する品質管理の考え方、法律及び実際の管理技術について学習するとともに、これまでに起こった様々な社

会的事件について学習する。

- ・食 品 機 能： 地域の有する豊富な農林水産物が持つ多彩な機能（栄養性、嗜好性、生体調節機能性等）を正しく理解して、その加工食品化へのプロセスについて深く学習する。
- ・実 験 技 術： 理系の大学生（卒業レベル）が備える基礎科学実験の技術を身に付け、あわせて実験計画の立案や実験データの統計学的解析法に関する基礎的知識を学習して、製品の分析や商品開発が可能な能力を習得する。
- ・現 場 実 践 学： 生産工場等の現場で衛生管理、製品開発、品質管理、微生物検査等を実践して体得することによって、食品工場の生産ラインに即応できる能力を養成する。
- ・課 題 研 究： 地域企業の抱える様々な課題をスーパーバイザーが整理して、その課題の中から受講生にOJTで課題解決の指導を行う。実施期間と実施課題の難度によって、初級、中級、上級のメニューとする。

5-3-2 独自で行う事業

(1) 香美市農産物食品加工支援事業

日本一の出荷量を誇る柚子をはじめ、^{にろうまい} 蕪生米、生姜、しいたけ、オクラ等の特産品を使った加工食品の開発支援を行うとともに商品のブランド化を図り、地域内外で販売を推進し、1.5次産業の起業化につなげ、雇用創出を図る。

(2) 特産品の活用促進

高知県中央東農業振興センターと地元婦人グループの連携により柚子加工品の商品化を図り、農産物直販所の他、体験型交流事業を通じた販売を行う。

(3) 奥ものべ体験型観光推進事業

地域内の自然、農産物、食材、歴史及び文化を活かした、「ゆず狩り体験」や「ゆずかりんとうづくり」、「田舎寿司づくり」、「塩の道ウォーク」等の複数の体験型観光を組み合わせ合わせた滞在型観光の推進により交流人口の拡大を図る。

(4) 地産地消の推進

香美市内の小中学生を対象とした、食育や地産地消についての学習を推進する。また、地域の自然や文化、産業等への理解を深めるために「農産物生産者との交流」、「地産地消料理コンテスト」及び「郷土料理教室」等を実施するとともに、学校給食での地域農産物の活用を推進する。

6 計画期間

認定の日から平成25年3月末まで

7 目標の達成状況に係る評価に関する事項

地域再生計画の目標については、事業終了後に必要な調査を行い、達成状況の評価を行う

とともに必要に応じて改善措置を講じる。

支援措置に基づく育成プログラムについては、香南市、香美市、南国市、高知大学、県工業技術センター及び企業等との連携により実施するものであり、定期的に内容と運営方法について点検、評価を実施し、再生計画終了時に事業の継続の判断を行い、新たな推進体制を構築していく。

8 地域再生計画の実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事項

該当なし