

地域再生計画

1 , 地域再生計画の名称

小学校統廃合の廃校利用による地場産業「手延べ素麺」の味と伝統文化を広げる計画

2 , 地域再生計画の作成主体の名称

南島原市

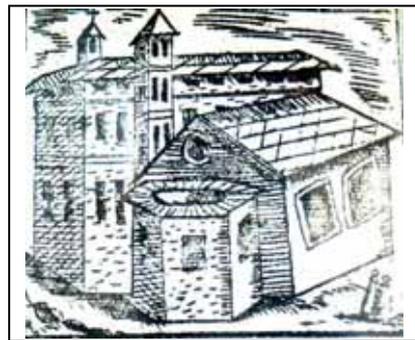
3 , 地域再生計画の区域

南島原市の区域の一部（旧北有馬町）

4 , 地域再生計画の目標

北有馬町の地勢と産業等の状況

南島原市北有馬町は長崎県の南東部、島原半島の南部に位置し、一部を雲仙天草国立公園に属し、有明海を挟んで熊本県天草地域と接しています。雲仙天草国立公園に含まれる雄大な山々と美しい海を併せ持った光陽きらめく地域です。雲仙岳に途を発する豊富な伏流水や2,000匹にも及ぶ天然の蛍の乱舞などの豊かな自然環境は、南島原市北有馬町の自慢です。さらに西洋との交流が盛んであった頃の1580年には、日本で初めてのイエズス会の中等教育機関「有馬のセミナリヨ」が南島原市北有馬町に設立され、多くの海外文化が伝えられました。西洋との交流によりキリシタン文化が花開き、当時の日本の国際交流の最先進地を形成していました。その後の島原の乱のため、当時の住民の代わりに居を構えたのが、北有馬町民の祖先です。



産業は農業従事者が多くを占め、特産品としては苺、メロン、みかんや水稻などを産出しています。製造業としては、特に島原の乱後に移住した人々が伝えた伝統産業の手延べ素麺があり、古くからの歴史と伝統技術に培われた地場産業として定着しています。南島原市北有馬町の素麺は豊富な湧水と良質の小麦粉を使用する職人のこだわりで、歯ごたえがあり、のど越しの良い製品を全国に送り出しています。手延べ素麺を作る職人の素麺に対する愛着とこだわりが、食する人に情熱の息吹となって伝わり全国の愛好者に好評です。恵まれた自然とこの地域で栄えた固有のキリシタン文化などの歴史的資源の中で、人々は穏やかで心豊かに暮らしながら地域の地場産業の発展を支え続けてきました。

地場産業である素麺業者が置かれている立場と問題点

島原半島南部には全国第2位の生産量を誇る島原手延べ素麺があります。長崎県の特産品として九州はもちろん、京浜、京阪神まで販路を持ち、伝統の味は全国的に知られています。現在、島原半島南部には約360社の手延べ素麺業者があります。出荷額は年間100億円を誇りますが、そのほとんどが奈良県の三輪素麺としての下請け生産中心でした。しかし、平成14年の農水省の産地表示問題で製麺地の表示をしていない旨の指導を受けたため、島原半島での受注量が大幅に減少するに至りました。これまでの主な納入先であった三輪素麺が独自に生産を始め、さらに零細企業であるため、海外への生産シフトや価格競争力などの追加要因の面で経営状況は厳しい状況となっています。



新たに個人事業者が組織し一本化された窓口団体を設立

これを受けて平成14年12月27日に地元素麺業者111業者が、1業者100万円ずつを出資して組織する新ブランド「手延素麺島原」の法人を設立しました。業務は素麺の研究開発・製造加工及び販売等を行っています。同法人は出荷量が当初の見込みより増えたため増産に向けて新株主を募集するなど拡大傾向にあります。素麺のシーズンである夏期を迎え、受注に生産が追いつかないほどの注文が殺到しています。



小学校の統合により廃校となった西正寺小学校校舎の現状

一方、旧北有馬町は過疎化による児童数の減少と一部の校舎の老朽化のために、これまで4校あった町立小学校(北有馬小学校・田平小学校・西正寺小学校・坂下小学校)を1校に統合し、平成16年4月1日に統合小学校「有馬小学校」を開校しました。同時に町内4つの小学校が閉校しました。この内、明治26年3月に開校し111年の歴史を持っていた西正寺小学校の校舎・体育館・グラウンドについては、地域住民の施設として利用すべきとの意見も



ありますが、すでに近隣に地区公民館があるため、活用のめどが立っておらず、活用案を模索してきました。

西正寺小学校の概況

所 在：北有馬町丙1787番地

校 舎：鉄筋コンクリート造3階建 961m² (延べ)

体育館：鉄筋コンクリート造平屋建 450m²

敷 地：5,282m²

旧北有馬町は西正寺小学校跡地及び校舎の活用について協議し、今回申請する「小学校統廃合の廃校利用による地場産業「手延べ素麺」の味と伝統文化を広げる構想」により、地域地場産業の活性化と地域雇用の増大、さらに素麺産業の新たな分野での取組と開発促進を目指すこととしました。

地場産業の育成と新たな技術開発及び各種施策との連携

島原手延べ素麺は島原の乱後に四国の小豆島から伝えられたとされ、360年の伝統を持つ地場産業です。しかし、南島原市北有馬町内及び島原半島南部には地場産業である素麺の生産業者はあっても、食べることができる・生産工程を知ることができる施設は整備されていない状況にあります。これは独自ブランドとして発展してきた歴史が浅いこと、これまで生産することだけに力を入れ、食べ方の普及とピーアール活動への開拓には取り組んでこなかったことが考えられます。これらのことから、地場産業の育成と新たな技術の開発促進、さらに観光客等への紹介の場を整備する必要が出てきました。



さらに島原半島南部は、食料の安定供給の確保や農林業・農村が持つ多面的機能を発揮する場としての農村が持つ田舎の良さを保持しています。温暖な気候は様々な農作物の栽培が可能で、これらの農作物等の食材を利用した新たな素麺加工品・料理の技術開発も目標として推進することができます。このため、南島原市旧北有馬町としては南島原市旧北有馬町の所有である西正寺小学校の校舎等一式を法人に無償貸与し、島原手延べ素麺の見学・体験施設、手延べ素麺の様々な味を楽しめる施設として整備することで交流人口の増加を図ることとしました。さらに平成17年7月にオープンした体験農園・豊富な湧水を生かした湧水公園、今後オープン予定のキリシタン施設整備による関連の交流促進、学校給食への素麺の供給による献立化などの関連施策により法人と協力して事業を推進し、南島原市北有馬町の活性化及び雇用の拡大を図ります。

具体的な定量目標

地場産業である素麺の体験施設整備により、入り込み客の増加を図ります。また、地域全体としての素麺業者の雇用者数の増加を図ります。具体的には、キリシタン施設整備・体験農園・豊富な湧水を生かした湧水公園の整備など、各種施策と連携した南島原市北有馬町の観光客数を、6,200人(平成14年度)から平成26年度には50,000人を目標とします。

5, 目標を達成するために行う事業

5 - 1 全体の概要

長崎県の島原半島南部を代表する地場産品である島原手延べ素麺は、日本第2位の生産量を誇りますが、これまでは奈良県の三輪素麺として下請け出荷してきました。しかし、平成14年の農水省の産地表示問題で製麺地の表示の適正化指導を受けました。これを受けて島原半島南部の素麺業者が新たに「手延素麺島原」の法人を設立しました。今回、法人が島原手延べ素麺のブランド化及び地場産業の確立を目指して、平成16年3月末に統廃合した町立西正寺小学校の廃校校舎を転用して、島原手延べ素麺の見学・体験施設、手延べ素麺の様々な味を楽しめる施設として整備することで交流人口の増加を図ります。さらに南島原市北有馬町のキリシタン歴史施設・体験農園との連携による交流人口の増加は、波及効果として地域地場産業である手延べ素麺業者の雇用増加、各種関連業者を増収へ導き、地域雇用の拡大を推進します。今回の申請により、島原半島南部の地場産業を育成することで、さらなる素麺業者の一体化とブランド化、地域の雇用と活力を創造しながら新しい地域の力を構築し、今後の地域経済の活力化に対応していきます。

5 - 2 法第4章の特別の措置を適用して行う事業

支援措置の番号及び名称

A0801 補助金で整備された公立学校の廃校校舎等の転用の弾力化

地域再生計画の申請

廃校校舎等の設置者である南島原市北有馬町は、地域再生計画(支援措置:補助金で整備された公立学校の廃校校舎等の転用の弾力化)を作成し、内閣総理大臣に認定を申請しました。

事業内容の必要性や期待される効果など

産地間表示に立ち向かう素麺業者

島原半島南部には全国第2位の生産量を誇る島原手延べ素麺があります。長崎県の特産品として九州はもちろん、京浜、京阪神まで販路を持ち、伝統の味は全国的に知られていますが、そのほとんどが奈良県の三輪素麺としての下請け生産中心でした。しかし、平成14年の農水省の産地表示問題で製麺地の表示をしていない旨の指導を受けたため、島原半島での受注量が大幅に減少するに至りました。これまでの主な納入先であった三輪素麺が独自に生産を始め、さらに零細企業であるため、海外への生産シフトや価格競争力などの追加要因の面で経営状況は厳しい状況となっています。これを受けて平成14年12月27日に地元素麺業者111業者が、1業者100万円ずつを出資して組織する新ブランド「手延素麺島原」の法人を設立しました。

町で統廃合による校舎の活用を模索。何らかの活用策が必要

一方、南島原市旧北有馬町は過疎化による児童数の減少と一部の校舎の老朽化のために、これまで4校あった町立小学校（北有馬小学校・田平小学校・西正寺小学校・坂下小学校）を1校に統合し、平成16年4月1日に統合小学校「有馬小学校」を開校しました。同時に町内4つの小学校が閉校しました。この内、明治26年3月に開校し111年の歴史を持っていた西正寺小学校の校舎・体育館・グラウンドについては、地域住民の施設としての利用との意見もありますが、すでに近隣に地区公民館があるため、活用をめどが立っておらず、活用案を模索してきました。統廃合により廃校となった校舎には、何らかの活用策が必要でした。

素麺の見学・体験等の施設として利用したい旨の申し出。これによる効果を想定

このとき、新たに設立された法人から、西正寺小学校の統合による閉校校舎等を素麺の見学・体験施設、売店、素麺料理提供施設として利用したい旨の申し出がありました。これを受けて、南島原市旧北有馬町は西正寺小学校跡地及び校舎の活用について協議しました。これから想定される効果としては、新たに設立された法人が体験施設整備などの手延べ素麺アピールによる知名度アップで経営規模が拡大し、地域が一体となった島原手延べ素麺のブランド化が確立できること、地場産業の育成につながり地域雇用の確保が見込めること、さらに後継者育成も視野に入れながら、長期的な地場産業の振興が図れること、統廃合による廃校校舎の有効利用の趣旨から、今回の内閣府の地域再生計画（支援措置：補助金で整備された公立学校の廃校校舎等の転用の弾力化）を活用することとしました。



今回の施設整備により、手延べ素麺業者の結束を図り、最終的には島原半島すべての素麺業者が加入する統一ブランド素麺を生産・販売し、地域全体の地場産業の底上げを図る効果も見込んでいます。

具体的計画が提出される。廃校となった校舎の形態を生かした効率的な活用法

その後、同法人から体育館全体を手延べ素麺の製造工程見学施設に、校舎1階を素麺の製造体験施設及び素麺資料室に、2階を手延べ素麺や地場産品の販売コーナーに、さらに3階を様々な手延べ素麺の味を楽しむことができるレストランコーナーとして改修し、手延べ素麺の製造を見て、体験して、食べて、消費につなげるという一連のルートと同施設で効率的に形成させるという、廃校となった小学校校舎の形態を無駄なく活用する計画が提出されました。学校跡地という施設をふんだんに有効利用することとしており、このことから、今回の廃校校舎の利用が適当であると判断しました。

地場産品の素麺のブランド化にとっては新たなアピールが必要

現在、南島原市内には地場産業である素麺の生産業者はあっても、食べることができる・生産工程を知ることができる施設は整備されていない状況にあります。今回の計画により、地場産業の育成と新たな技術の開発促進、さらに観光客等への紹介の場を整備することができます。地場産業手延べ素麺のブランド化には、これまでになかった新たなアピールの方法を必要としています。

効果を上げるために北有馬町の施策と民間事業者が連携協力

また、南島原市北有馬町は平成17年7月にオープンした体験農園・豊富な湧水を生かした湧水公園、今後、オープン予定のキリシタン歴史施設整備、環境施策による関連の交流促進に併せ、学校給食への素麺の供給による献立化などの関連施策などにより、同法人と協力して今回の事業を推進していきます。これにより行政と一体となって交流人口を拡大させ、南島原市北有馬町の活性化及び雇用の拡大を図ります。

廃校校舎は無償貸与します

南島原市北有馬町は平成16年3月末に北有馬町内の4小学校を統合したために廃校となった西正寺小学校の校舎等一式を、島原手延べ素麺のブランド化を目指して設立された法人に無償貸与することで、同法人の事業推進をバックアップすることとしています。

具体的な統廃合校舎の利用

1. 体育館の利用について

西正寺小の体育館（鉄筋コンクリート造平屋建 450㎡）については、手延べ素麺の製造作業工程を見学する施設として改修します。体育館は素麺の生産工程に分け、内部を4分割します。第1工程として「こね」などの4作業を、第2工程として「より」などの4作業を、第3工程として「大引」の1作業を、第4工程として「ハタ掛け・乾燥」などの2作業を来場者が見学し、素麺の製造工程についての理解を深めていただきます。作業は法人の組合員が担当します。さらに今後の新商品の開発に向けた作業もこの場で進める予定です。



素麺の製造工程及び体験学習設備の機器の調達については、素麺生産業者から製造機器一式を譲り受けることが出来るため、これを設置・利用する計画です。

体育館の改修は許可を受けた後のインフラ整備をして工事に入り、平成18年12月から運用を開始します。（別紙改修予定図）

2、校舎の利用について

西正寺小の学校校舎（鉄筋コンクリート造3階建 延べ961㎡）については、素麺の体験施設、体験した素麺メニューを食べることができる食堂、体験・工程作業を見学した素麺等の販売施設及び手延べ素麺に関する資料室として利用します。

校舎1階部分の利用について

校舎の1階部分は手延べ素麺の体験施設、手延べ素麺に関する資料室として整備します。まず、手延べ素麺の体験室として生産工程ミニプラントを設置し、来訪者に手延べ素麺の生産を体験していただきます。生産工程は「大引（おおびき）」と呼ぶ作業で、50cmくらいまで延ばした素麺を引き延ばしながら箸で麺を分けて2メートルまで延ばす作業です。この体験工程は、これまでも各種デパートでの宣伝時に実施してきた実績があり、来客に好評を博しており、手延べ素麺の作り方を体験していただくことで、郷土地場産品の理解と印象付けをねらいます。



次に手延べ素麺の資料室を別室に設置し、古くから伝わる素麺製造機器等の資料を展示し、素麺の歴史について理解を深めていただきます。展示機器は同法人の組合員から取り寄せて展示します。

校舎2階部分の利用について

校舎2階部分については、同法人が製造した高度熟成法による手延べ素麺と最近生産を拡大している手延べうどんなどの手延べ素麺商品の販売所として整備します。また他の販売品として、島原半島特産のお土産品を扱い、同時に素麺の試食等もこのコーナーで実施します。

校舎3階部分の利用について

校舎3階部分については、観光客来客等のための食堂として整備します。食堂には素麺を主体とした料理に併せて島原半島の特産品を使った料理を提供します。

一連の整備により、体育館で見学した製造工程から校舎1階での素麺体験を経て、2階で素麺製品を販売し、3階で体験した素麺を食べることができるというルートを整備します。

学校舎の整備・改修につきましては、体育館同様に許可を受けた後のインフラ阿世日をして、平成18年4月から運用を開始します。（別紙改修予定図）

3、校庭の利用について

校庭等（1,951㎡）については、体験学習に来場する修学旅行生等のバス等の駐車場として利用することとしています。

5 - 3 その他の事業

北有馬町施策等との連携・関連事業

南島原市北有馬町のキリシタン歴史施設・体験農園・豊富な湧水などを生かした交流促進施策との連携

南島原市北有馬町は豊富な自然と日本固有のキリシタン文化が栄えた歴史性を資源・魅力ある資産として、様々な整備・啓発事業を行っています。まず、1580年に日本で初めて南島原市北有馬町に設立されたヨーロッパのイエズス会の中等教育機関「有馬のセミナリヨ」を再建し、島原半島南部の観光施設の中核施設を整備する構想を策定し現在、準備中です。また、環境に配慮した体験農園・炭焼き・太陽光利用や自然循環型のオートキャンプ場の整備、平成16年11月に北有馬町役場が認証取得した環境の国際規格ISO14001の市内への普及、豊富で良質な湧水や蛍が乱舞する自然環境、ぎんなん・菜の花などのすぐれた農村景観を活用する施策などを実施します。



学校給食への素麺の供給による献立化などの連携

生産者と地元消費者がお互いに顔が見える関係を築き上げるため、さらに素麺の販路拡大のためには、先ず地元の地域住民にしっかりと素麺を食べてもらう必要があります。地産地消活動を促進させるため、地域の地場産品である手延べ素麺の地産地消と児童・生徒への素麺文化理解などに向けて、地元小・中学校へ素麺を供給し消費拡大を図ります。素麺料理は多彩でありシーズンを通しての献立化が可能です。地元の小・中学生に素麺料理を食べる機会を拡大すること、廃校校舎転用による素麺の体験施設整備により、幼少の頃から地元根付



いた素麺文化へ理解を深め、地域の誇りである地場産業育成などの効果も期待できます。

日本有数の温泉地である雲仙温泉との連携

これらの施策に合わせ、南島原市北有馬町は日本の国立公園第1号である雲仙天草国立公園内にある島原半島の雲仙温泉及び島原温泉等の温泉観光地域の近隣にあるという立地条件があります。さらに長崎・熊本ルートからの観光客をターゲットに、素麺の体験施設及び南島原市北有馬町の各種施策と観光ツアーとの連携を図ります。現時点でも関東方面から修学旅行生の素麺体験打診が相次いでおり、修学旅行生のニーズにも対応可能です。長崎県内・九州各県エリアをはじめとする全国からの観光客誘致を目指し、来場者が素麺の体験施設を利用することで島原手延べ素麺の啓発を全国に広げます。

さらに全国有数の温泉地である雲仙・島原・小浜温泉をはじめとする島原半島のホテル・旅館で素麺のコースメニューとしての活用していただくこともできます。これらの料理は今回整備する施設でも一部提供し、素麺文化に対する理解を深めるために活用します。

6 , 計画期間

平成17年度から平成26年度まで

7 , 目標の達成状況に係る評価に関する事項

地場産業である素麺の体験施設整備及び各種施策による南島原市北有馬町への入り込み客の増加数を観光客の入り込み数の統計調査での数値で評価します。このために南島原市北有馬町の区域限定としています。

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

合併後の新市名称の由来も地場産業素麺を意識した名称に決定

島原半島南部では市町村合併による新たな合併市の誕生を目指した広域的動きも盛んです。これまでの北有馬町の単独町から島原半島南部8カ町（深江町・布津町・有家町・西有家町・北有馬町・南有馬町・口之津町・加津佐町）で構成し、平成18年3月31日に南島原市が誕生しました。数ある候補の中から新市の名称として採用された「南島原市」は、「素麺の産地を明らかに出来る」との理由からも選定されており、この地域の素麺に懸ける期待の大きさを新市の名称が表しています。