

# 地域再生計画

## 1. 地域再生計画の名称

「食農もがみ」 食と農ブランド形成計画

## 2. 地域再生計画の作成主体の名称

山形県

## 3. 地域再生計画の区域

新庄市並びに山形県最上郡金山町、最上町、舟形町、真室川町、大蔵村、鮭川村及び戸沢村の全域（最上地域）

## 4. 地域再生計画の目標

### (1) 地域の現状と課題

本県では、平成 13 年度から、地域における課題を、地域で考え、地域で決定し、地域自ら実施していく体制として、県内 4 つの地域に総合支庁が設置されており、本地域再生計画の対象地域である最上地域には、最上総合支庁を設置している。

最上地域は、山形県北東の内陸部に位置し、全市町村が特別豪雪地帯に指定されており、人口の減少率・高齢化率の進展のいずれにおいても、県内で最も深刻な状況にある。

産業面では、最上地域の総生産額は公共事業等の減少により、地域の主要産業である建設業を中心に平成 11 年度から 5 年連続のマイナスとなっており、平成 6 年度からの 10 年間では、県内 4 地域の中で最も縮小した地域となっている。就業人口(平成 12 年)は、県平均に比べ、第一次、第二次産業の従事者割合が高く、特に、農林業のほか、建設業の構成比が高くなっている。

こうした地域課題を解決するためには、地域づくりをけん引する“人づくり”が重要なポイントとなるが、最上地域は県内で唯一大学・短大等の高等教育機関が無い地域であり、人材育成面での不利が否めない。そこで、より高度で実践的な教育プログラムを提供する仕組みづくりを進めるため、高等教育機関や試験研究機関との連携を強化し、地域産業を支える意欲的で行動力のある人材を育成する必要がある。

### (2) 地域振興の方向性

本県が昨年度策定した平成 27 年度までの 10 年間の計画期間とする「やまがた総合発展計画」では、県内 4 つの地域自らが地域の今後について計画を立案し、全県計画で示す方向を踏まえつつ、地域の資源や特性を活かし、特色ある地域づくりを推進していく趣旨のもとに、総合的な地域振興計画である地域グランドデザインを策定している。

最上地域のグランドデザインでは、地域の現状と課題を踏まえ、『豊かな自然の恵みから新たな価値を生み出し、安心して暮らせる「最上エコポリス( )」の実現』を基本目標とし、持続的に発展する産業への転換による新たな雇用と多様な働く場を創出する「循環による新

たな価値の創造」、安全安心な食資源を活用した健康づくりを地域全体で取り組む「安心して暮らせる環境づくり」、食文化の伝承と創造による交流資源の創出と情報発信を行う「ネットワークづくりと交流・連携による活性化」の3つをその柱に掲げている。

最上地域固有の本物の自然や地域に根差した歴史文化を活用し、『環境』と『人』が共生した生活ができる理想的な地域社会。

そして、この基本目標を実現するため、民産学官の連携を強化するとともに、最上地域の活性化を担う、地域づくりをけん引する“人づくり”を進め、地域の一人ひとりが主体的に参加して、その熱意と行動力を結集し、“協働”による地域づくりを展開していくこととしている。

### (3)地域再生計画の意義・目標

最上地域においては、人口の減少・高齢化の進展の中で、地域の活力を再生していくためには、地域産業を支える意欲的で行動的な人材を育成し、地域が有する豊富な農林水産資源から発生する多様なバイオマス(有機性資源)や地域の特産物を有効に活用した新たな価値を創造する産業を育成するとともに、持続的に発展する産業に転換することにより、新たな雇用と多様な働く場を創出していく必要がある。

具体的には、地域の特色ある農林産物を素材とした付加価値の高い加工食品の開発・生産・流通への取組みを支援しブランド力の向上につなげるほか、景気の低迷や公共投資の減少などにより厳しい状況におかれている建設業の新分野進出へ支援することとしている。

さらに、森林空間や温泉と地域の食資源を結びつけた健康づくりや、地域の食文化の伝承と創造による交流資源の創出と情報発信により、地域の活性化に取り組むこととしている。

これらの取組を実現するため、最上地域の総面積の約8割を占める森林や農林業の生産活動から出る多様なバイオマスの活用を柱にした先駆的な農林業の推進、雪利用の冷熱システムによる出荷調整やIT(情報通信技術)を活用した販売ルートの開拓・流通の仕組みづくりなど、資源循環型農業による産地づくりとブランド化を推し進めることとしている。

このたび申請する地域再生計画は、付加価値の高い(差別化できる高価格帯の)農産物の産地づくりと、独自の特徴を有する食品(農産加工品)の製造を結びつけ、「食と農が融合」した新たな産業「食農産業」( )を創造し、産業の振興と地域の再生を図るものである。

食品産業と農業が一体化したもの

そのためには、民産学官の連携を強化し、付加価値の高い農産物生産の推進を担う、優れた技術や経営能力をもち、ブランド形成につながる方策を考え実行できる農業経営者や、地域の資源や技術を活かした産業の振興を担う、ものづくりの技術からマーケティングなどの経営の知識を持ち新たな事業の展開に結びつけることができる産業人の育成など、地域産業を支える人材を育成していく必要があり、最上地域においては、科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムを活用していくこととしている。

#### 【本計画による目標】

(目標1)付加価値の高い農産物の産地づくり

野菜、花き、山菜などの園芸作物の産地育成

1品5千万円以上の園芸産地の数(20産地<平成27年度末>)

(目標2) 食農産業の創造を通じた地域振興

地域の農林産物を素材とした加工食品の開発による食料品生産、販売額の拡大と新たな雇用の創出

(目標3) 地域産業を支える人材の育成

新たな「食農産業」の担い手となる「生産技術からマーケティング・経営」までを総合的にマネジメントでき得る人材の育成

「地域再生人材創出拠点の形成」プログラム活用による育成人材数

(18名(うち最上地域6名) <H22年度末>)

(目標4) 食資源の活用と食文化の伝承・創造による交流拡大

地元食材を使った料理・加工方法の研究開発と「食」情報の発信による交流人口の拡大

## 5. 目標を達成するために行う事業

### 5-1 全体の概要

最上地域の食と農ブランドの形成に向け、県では以下の事業展開を計画している。

#### (1) 資源循環型農業産地づくりとブランド化による付加価値の高い農産物の産地づくり

豊富に存在するバイオマスなどを活用した土づくりに地域全体で取り組み、環境保全型農業や循環型農業を展開するとともに、多様な農林産物の生産への転換や施設園芸の振興などに取り組み、まとまりのある規模の産地づくりを進める。

また、最上地域の特産物である山菜・きのこや“伝承野菜”( )など、地元の食材の再評価と生産振興に積極的に取り組み、地域をあげて“こだわりの農林業”を展開し、IT(情報通信技術)を活用した販売ルートの開拓や料理方法などの食情報の発信や、雪利用の冷熱システム(雪室貯蔵)の活用により、最上ブランドを確立する。

最上地域で古くから栽培されてきた野菜で、味など独特の良さがあるものの、近年は栽培が少なくなってきたため、是非、次世代に伝えていきたい野菜。

#### (2) 新たな産業「食農産業」の創造による地域産業及びこれを支える人材の育成

産直組織をはじめとする様々な団体や事業者が、地域固有の食材や農林産物を活用し、素材の成分・特性の分析を踏まえた付加価値の高い加工食品の生産、販路の拡大に取り組むとともに、民産学官が連携し、雪利用の冷熱システム(雪室貯蔵)など地域の技術力を有効に活用した新たな加工食品の開発、製品のブランド化などに取り組み、新たな産業「食農産業」を創造する。

そのため、「食農産業」の担い手となる「生産技術からマーケティング・経営」までを総合的に企画・発想・実行・マネジメントでき得る人材を育成していく必要があり、大学・短大等の高等教育機関がない最上地域においては、科学技術振興調整費「地域再生人材創出拠点の形成」プログラムを活用し、山形大学大学院理工学研究科ものづくり技術経営学(MOT: Management Of Technology)専攻に開設される食品MOTコースと連携して人材の育成

を行う。

また、既存の業種や業態の枠を越えた事業化への取組みの推進と、建設業が他産業と連携・協働する取組みや農林業などの新分野(他産業)進出への促進により、地域のなかで内発的・持続的に発展していく産業を育成し、新たな雇用や多様な働く場を創出する。

### (3)食資源の活用と食文化の伝承・創造による交流拡大

最上特産の山菜・きのこや地域に残る“伝承野菜”などの地域の農林産物を食資源として健康づくりに活用するとともに、地元の食味・食感として伝承しつつ、料理・加工方法の研究開発などに取り組むことにより魅力ある食文化を創造し、観光資源として情報発信し、交流の拡大に結びつける。

## 5 - 2 法第4章の特別の措置を適用して行う事業

該当無し

## 5 - 3 その他の事業

### 5-3-1 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(文部科学省)

B0801

「食と農ブランド形成」計画では、農業と産業の活力の活性化を図るため、資源循環型農業による産地づくりとブランド化を推し進め、地域の特色ある農林産物を素材とした付加価値の高い加工食品の開発・生産・販売を行う「食と農が融合」した新たな産業を創造していくこととしており、山形大学の「『食農の匠』育成プログラム」を活用し、以下に掲げる取組みを行う。

#### (1)山形大学理工学研究科ものづくり技術経営学専攻(食品MOT)による人材育成

山形大学では平成17年4月に、大学院理工学研究科に「ものづくり技術経営学(MOT)専攻」を設置し、主としてものづくり関係産業の社会人を対象とした「技術と経営」のマネジメント人材の育成を行っている。

また、平成11年にはベンチャー・ビジネス・ラボラトリーを設置し、全学的な起業家教育を進めるなど、経営人材の育成に実績を有している一方、食品分野との積極的な連携を行っており、地域伝統作物を活用した地元の食品メーカーと共同での加工食品の商品化・事業化にも取り組んでいる。

さらに、最上地域が県内で唯一の高等教育機関が立地していない地域であること等を踏まえ、山形大学地域共同研究センターの最上サテライトが平成15年度に設置されるとともに、平成17年度には大学による教育・研究・地域貢献などを内容とする「エリアキャンパスものがみ」構想や、最上総合支庁による地域の活力づくりを担う実践的な人材を育成する「最上エコポリス実践塾」事業などにおいて、山形大学と最上地域との連携が進められている。

地域再生計画では、最上地域の特色ある農林産物を素材とした「食と農が融合」した新たな産業の創造による地域の活性化を目指しており、そのためには地域産業を支える人材を育成していく必要がある。

このたびの山形大学「『食農の匠』育成プログラム」では、平成19年度から大学院理工学研究科「ものづくり技術経営学専攻」に食品MOTコースを設置し、これまでの取り組み実績と最上地域における再生への具体的取組テーマに対応していくため、新たな食農産業の担い手となる「生産技術からマーケティング・経営」までを総合的に企画・発想・実行・マネジメントでき得る人材『食農の匠』の育成を行うこととしている。

具体的には地域の産業再生が可能な人材として「食」に着目し、食品関連の産業分野（農業・食品加工業・食品流通業等）において「新商品を生み出す人材」「差別化できる人材」「商品をきちんと説明できる人（伝統食品を科学する）」「付加価値をあげる人（農家所得の向上）」「地域の施設（中山間施設等）を最大限活用できる人」「政策立案担当者等の企画・マーケット」となりうるスキルを有する人材の育成を目指すものであり、社会人を主たる対象者とし、現在、「食品製造業」「農業」「農協・公的研究機関」等の従事者の入学が見込まれている。

このため、「食と農ブランド形成」では最上地域から当該食品MOTコースへの入学促進に関して企業等（食品加工業及び新分野への進出が課題となっている建設事業者等）に働きかけるとともに、県の人材派遣についても検討し、新たな「食農産業」の担い手となり、各種施策の中心的な役割を担う人材を育成して、地域に輩出し、産業の振興と地域の再生を実現していく。

なお、平成22年度までに、最上地域から6名程度の修了者を予定しており、「『食農の匠』育成プログラム」終了後も、蓄積された人材育成ノウハウや大学と地域の各種団体・企業等とのネットワーク等を最大限有効に活用して、引き続き人材の育成を行っていく。

## (2) 食品MOTコースの設置における地域と大学の連携

「『食農の匠』育成プログラム」の食品MOTコースの設置にあたり、地域に固有の食材等資源の活用・地域の有する食品加工技術等を教授する科目が開設されるほか、地域（最上地域等）に根ざした企業における実習や実習プラントにおける演習等が体系的に設定される予定であり、県としては「工業技術センター」「農業総合研究センター」等公設試験機関から講師を派遣するとともに県立農業大学校等の実習施設を提供していく。

また、人材育成カリキュラムや地域のニーズ等について、最上総合支庁の「最上エコポリス実践塾」における地域課題解決に向けた各種議論等を踏まえ、内容の充実などについて検討していくほか、複数企業による入学生の共同派遣・推薦制度や奨学制度等地域で支える仕組みなど協力体制の構築についても連携していく。

### 5-3-2 その他、本県及び地域が独自に取り組む事業

#### 【付加価値の高い農産物の産地づくり】

##### (1) 園芸作物の産地づくりとブランド化

最上地域では、家畜排泄物、もみ殻、間伐材、きのこ廃菌床など多様なバイオマスや、地場産の土壌改良促進剤などを活用した土づくりに地域全体で取り組み、環境保全型農業や循環型農業を展開する。

また、最上地域の農業は、稲作に大きく依存しているが、野菜、花き、山菜、果実、そば

などの多様な農林産物を生産する農家への転換や施設園芸の振興などに取り組み、まとまりのある規模の産地づくりを進める。

さらに、地域の特産として全国に知られている山菜・きのこについては、一層の生産振興に取り組み、産地ブランドを確固たるものにする。

加えて、食味・食感の向上など質の高い農林産物を生産し、最上の特産物や“伝承野菜”など、地元の食材の再評価と生産振興に積極的に取り組み、地域をあげて“こだわりの農林業”を展開する。

#### (2) 地域の特色ある農林産物を素材とした付加価値の高い加工食品の開発

山菜、きのこ、そば、トマト、ヤーコン、エゴマなどや、豆類やダイコン・カブ類等の伝承野菜など、地域の特色ある農林産物を素材として、産直組織をはじめとする様々な団体や事業者による成分・特性の分析を踏まえた付加価値の高い加工食品の生産、販売の拡大、新たな加工食品の開発を展開する。

#### (3) IT（情報通信技術）を活用した販売ルートの開拓

農林産物の生産履歴を積極的に提供し、全国の消費者から信頼される農林産物の産地づくりを推進するとともに、IT（情報通信技術）を活用した販売ルートの開拓や新たな流通の仕組みを構築し、最上の特産物や伝承野菜の料理方法も含めて食の情報を発信することにより、最上ブランドを確立する。

#### (4) 雪利用の冷熱システム（雪室貯蔵）の活用

最上地域では、世界初の雪冷房施設の建設や雪室の設置など、雪を暮らしに活かす先駆的な取組みが展開されているおり、これらの成果を踏まえ、民産学官が連携し、効率的で低コストな雪利用の冷熱システムを活用した出荷調整や加工・保存技術の開発、雪室貯蔵による製品のブランド化など、活用方法の実用化に向けた取組みを推進する。

### 【食農産業の創造を通じた地域振興】

#### (5) 食と農が融合した新たな食農産業の創造

食と農が融合した新たな食農産業を創造し、地域の資源や技術力を有効に活用した付加価値の高い産業や、地域のなかで内発的・持続的に発展していく産業を育成することにより、新たな雇用や多様な働く場を創出する。

#### (6) 建設業の新分野進出支援

最上地域の基幹産業となっている建設業が、景気の低迷や公共投資の減少などにより厳しい状況におかれていることから、建設関連企業が保有する人材や機材などの有効活用を通じ、新分野（他産業）進出を支援する。

#### (7) 民産学官の連携強化

平成15年に山形県最上総合支庁内に最上地域の企業等と山形大学との連携拠点として設立さ

れた山形大学地域共同研究センター最上サテライトの充実を図り、管内の市町村、商工団体、企業などとの連携を強化しながら、新たな産業の創出や事業の展開につながる共同研究を促進し、ビジネスチャンスを創造する取り組みを行う。

また、山形大学からの研究技術に関する情報提供と地元企業等との意見交換による民産学官連携のきっかけの場である最上夜学を継続的に開催するなど、地域企業等と山形大学のネットワークの構築を図る。

#### 【地域産業を支える人材の育成】

##### (8)地域づくりをけん引する農業者、起業者、技術者等の養成

地域課題を解決する実践的な教育プログラムを提供する仕組みづくりを進めるとともに、高等教育機関や試験研究機関との連携を強化し、農業・産業・地域づくりの各分野で地域の活力づくりを担う意欲的で実践的な人材を育成していく。

その中で「付加価値の高いこだわり農産物の生産を推進するため、優れた栽培技術や経営能力とともに、バイオマスなどの戦略的な利活用方策、ブランド形成につながる販売方策を考え、実行できる農業経営者」、「地域の資源や技術を活かした産業を振興するため、ものづくりの技術を持つ人材やマーケティング、財務などの経営の知識を持ち新たな事業の展開に結びつけることができる人材、コミュニティビジネスに挑戦する人材、情報技術を駆使して地域の活力を生み出す人材等、多様な産業人」など、地域産業を支える人材を育成していく。

##### (9)山形大学食品MOTコースと県立農業大学校との連携

最上地域には、県内唯一の担い手養成機関として、県立農業大学校が設置されており、実践型の教育・研修を実施している。平成17年度に魅力あふれる大学校づくりを目指し、機能強化について検討を行った結果、加工からマーケティングまでの一貫した農業の総合産業化に対応した農産加工の充実強化をはじめ、高度な技術や経営力を身につけ、グローバル化した農業情勢に対応できる経営能力の醸成、それらに連動した学習環境の整備、さらには農業高校との一層の連携強化、山形大学等近隣4年制大学等の連携など、機能強化を進めるうえでの基本的な考え方と方向性が打ち出された。平成18年度はそれをベースとした具体的内容を「機能強化基本整備構想」として取りまとめることとしている。

このたび、山形大学では、最上地域を対象とした地域再生人材創出構想として、新たな「食農産業」の担い手となる「生産技術からマーケティング・経営」までを総合的にマネジメントでき得る人材の育成を目指し、大学院理工学研究科ものづくり技術経営学専攻に食品MOTコースを設置し、学内で講義・演習を行うほか、最上地域にある県の教育機関、試験研究機関等と連携し、講師の派遣・実習施設の提供・先端技術の教育等を行うこととしている。

このことから、山形大学食品MOTコースと県立農業大学校との教育面での連携や、食品MOTコースによる農業大学校の施設の利用などを進め、効果的に食農産業の担い手となる人材育成を実施していくとともに、最上地域をフィールドとして食品MOTコース担当教員の研究成果等の活用を図りながら、県立農業大学校の教育内容の充実強化を進める。これらの連携に当たっては、県立農業大学校と山形大学食品MOTがそれぞれの機能強化に繋がるよう調整を図っていく。

#### (10) 山形大学食品MOTコースを活用した事業展開

食品MOTの修学者の募集は全国に及ぶもので、食品MOTコースの教育を通して、全国から集まってくる多様な人材との交流によって人的ネットワークが構築でき、地域の特産物を使った新製品・新商品の開発や、新事業の創設・起業において、全国を市場とした事業を展開することが可能となるとともに、食品MOTコースでは、地域の伝統生産物を学ぶ講義が計画されており、このような講義を通して最上地域の魅力が全国的に情報発信され、地域の特色ある農林産物を素材とした付加価値の高い新たな商品の開発につなげていく。

### 【食資源の活用と食文化の伝承・創造による交流拡大】

#### (11) 安全安心な食資源を活用した健康づくり

最上地域では、生活習慣病の罹患者が増加しており、森林空間や温泉とともに、山菜などの地域の農林産物を健康(食)資源としてとらえ、地元食材を使った料理メニューの作成など双方を組み合わせ、生涯にわたって健やかに暮らしていく取組みを地域全体で進める。

#### (12) 食文化の伝承と創造による交流資源の創出と情報発信

最上地域には、四季折々の食材などの交流の素材となる多くの資源があり、最上特産の山菜・きのこや、地域に残る“伝承野菜”の良さを見直し、地元の食味・食感として伝承していくとともに、料理・加工方法の研究開発などに地元あげて取り組み、新たな感性で食材の本来の味を引き出し、魅力ある食文化を創造する。

また、循環型農業と連携した安全でおいしい地元の食材を活かし、地域の特色ある郷土料理や名物料理の開発に取り組み、魅力ある「食」を観光資源として情報発信する。

## 6. 計画期間

認定の日から平成28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

本計画の目標は、計画期間である平成27年度までの10ヵ年において、新たな食農産業の担い手となる「生産技術からマーケティング・経営」までを総合的にマネジメントでき得る人材を育成し、最上地域の特色ある農林産物を素材とした付加価値の高い加工食品の開発、生産、販売を行う新たな食農産業の創造による産業の振興と地域の再生を図るものである。

計画全体の取り組みを評価する手法については、最上地域の野菜、花き、山菜などの園芸作物の産地の状況や地域の特産物を素材とした加工品の生産の状況を検証するほか、山形大学理工学研究科ものづくり技術経営学専攻(食品MOT)の最上管内における修了者を対象とした事後調査を実施する。

## 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

該当無し