津久見市 総括会議

ハピカム

ミライデザイン会議

大分合同新聞社が、次代を担う若手リーダーと共に地域の未来について考える未来デザイン会議「ハピカム」津久見市編が3月4日、同市津久見浦の市民会館で開かれた。「農業・漁業」「鉱工業」「観光」の3分科会を取りまとめる総括会議は各分野の“伸びしろ”を感じさせた。昨年、うみたま体験パーク「つくみイルカ島」の開業で、同市は「観光元年」を宣言し、観光をベースにした地域浮揚に動き出した。同市の“基盤”である石灰など鉱工業の工場群やフレスコ画などを活用した産業観光、農業と商工業による異業種交流のシンボル「つくみ愛す」復活の動き、観光の新名所として保戸島を売り出すなど、観光視点で確かな息吹が芽生えつつある。総合アドバイザーの中野伸哉さんは、ミカン畑、石灰を切り出す鉱山、棚田を掛けた山腹は「津久見の三棚」や、素朴な風土が魅力の無垢島ブータン化計画など、同氏ならではのアイデアも披露した。ミカンと石灰をベースに新しい素材を融合させた津久見市づくりの機運が高まった。

■ウェブ　http://www.oita-press.co.jp
■スマートフォン　http://www.oita-press.co.jp/h-come/

主催／大分合同新聞社　共催／津久見市　津久見商工会議所
特別協賛／国立大学法人大分大学　大分銀行　協賛／(株)NTTドコモ九州支社大分支店　日本たばこ産業(株)熊本支店

オーロラマグロ、つくみ愛す…

「農業・漁業」分科会まとめ

ミカンで知られる津久見だが、生産量が減っている。課題は後継者不足。生産者は体が続かなくなるやめるので、そのタイミングでは継く人がいない。マッチングの問題だが、農地バンクをつくってはどうかという話が出た。後継者不足はどうやってもうけるかが課題だ。津久見にはミカンを離る文化がある。この離苦を生かせないか。例えば津久見のもう一つの特産、マグロの加工品や刺し身パックを合わせて離る。ミカンとマグロの新しいセットに取り組むことができないか。津久見は学校給食にマグロが出る。オーロラマグロというのが、学校では大人気だ。「津久見給食のオーロラマグロ」という名称で売り出してはどの提案もあった。水産加工品では漁獲量が少ないときに少量の加工品を売る場がない。ある時にだけ売れる直売所を求めている。津久見のもう一つの特産品につくみ愛す」というミカンの缶詰を凍らせたものがある。現在は逆絶えているが、ぜひ復活させたいという声が上がった。マグロは近年、養殖が始まった。市内でおいしいクロマグロがもっと食べられてもいいのだが、値段が高くて流通していない。例えばメルマグロの加工品や刺し身パックを作れて離る。ミカンとマグロの新しいセットに取り組むことができないか。津久見は学校給食にマグロが出る。オーロラマグロというのが、学校では大人気だ。「津久見給食のオーロラマグロ」という名称で売り出してはどの提案もあった。水産加工品では漁獲量が少ないときに少量の加工品を売る場がない。ある時にだけ売れる直売所を求めている。津久見のもう一つの特産品につくみ愛す」というミカンの缶詰を凍らせたものがある。現在は逆絶えているが、ぜひ復活させたいという声が上がった。マグロは近年、養殖が始まった。市内でおいしいクロマグロがもっと食べられてもいいのだが、値段が高くて流通していない。例えばメルマグロの加工品や刺し身パックを作れて離る。ミカンとマグロの新しいセットに取り組むことができないか。津久見は学校給食にマグロが出る。オーロラマグロというのが、学校では大人気だ。「津久見給食のオーロラマグロ」という名称で売り出してはどの提案もあった。水産加工品では漁獲量が少ない

「鉱工業」分科会まとめ

石灰は日本が唯一自給できる鉱物だが、日本一の産地として自覚や意識がないとの指摘があった。フレスコ画は明治以前から石灰が採掘され、技術を磨いてきた。石灰は応用され尽くしているという認識だ。アドバイザーの川野さんから「付加価値を付けることが大事。石灰が使われる分野は幅広い。成長分野への利用、用途拡大が大切。環境や健康分野への積極的な応用ができないか」との指摘があった。石灰の山が切り開かれた跡地に企業誘致はどうか。津久見が持つ技術力と外の技術を提携させる提携誘致が活発にできるかもしれない。共同研究となると企業秘密との兼ね合いもあるが、ちょっと先を行く分野を掘り起こすことができないか。同様に「メードイン津久見」が表に出てない。津久見の産物を使えばすごく効果がある。性能がいいと感じさせるブランドがも必要だ。ただ、基幹産業の鉱工業だけでは生きていけない。観光やまちづくりとの連携も常に考え、深めるべきだと意見は集約された。これだけの工場群があり、産業観光として十分過ぎる能力がありながら姿が見えない。まちづくりとして、例えばしっくいの街並みだったり、現在、公民館で教室を開いて制作しているフレスコ画なんかを探して歩くなど、もっと鉱工業と地域の密接なつながりを感じるまちづくりが必要ではないだろうか。守るべきところは守り、新たに取り入れるべきものは取り入れる。真剣に考えていこうのとまとめになった。

「観光」分科会まとめ

昨年4月に「うみたま体験パーク つくみイルカ島」がオープンし、津久見市は昨年を観光元年と位置付けた。これまでは観光振興の視点がなく、観光客を呼ぶ意識もなかったという。観光の柱は二つ。一つ目のイルカ島は、初年度は来場者10万人が目標だったが、今年1月中旬に冬休み期に入るまでの来場者は11万5千人。とりあえず一度行こうかという人が多かったのではという分析もある。リピーターを増やすには施設の改修や拡充も必要。今年は3月中旬に再オープン。夏にはイルカと一緒に泳ぐ催しも行う。11万5千人をどうまちなかに回遊させるかでヒントがあった。市観光協会がモイカプ工房を開いた。津久見の海はミネラル分が多いからおいしいと好評だった。他と差別化が図られれば、観光客を呼ぶツールになる。課題として津久見の産物、加工品、土産品が少ないと指摘があった。もう一つの柱が保戸島。狭い島に家が密集し、建物が込み入って狭い路地があるのは魅力だった。土産品がなく、観光客がお金を使う場所がない。そこで数年前に逸絶えた漢子(かすまき)を復活させようとしている。漢に出ていた漁師が対馬から食文化として持ち帰ったもの。近く試食会を開く。参加者は島やまち、施設を元気にしたい、観光というツールを使って活性化したいという思いで一致した。これから観光を語る会を開き、点在線に、面に広げ、津久見観光をさらに充実させたいとの結論になった。

産品の加工施設を造ろう

ろこが落ちました。分科会でも話が出ましたが、ミカンは生食より、加工用に出すと安い。生食だと1㎏200円が、加工用だと20～30円。これでは やる気もそがれる。地場のものを使った加工で農家と加工業が互いにウインウインの関係になるでしょう。津久見ブランドもイメージアップします。中野さん、どうやって売り出しますか。

中野　「つくみ愛す」復活だとニュース性はそこそこ。そこに、もうひとランクト乗せする。高級種の「サンつくみ」がそれである。缶詰を凍らせたものですから、「サンつくみ」のスペシャルバージョンはどうでしょう。これだと比較対象がでて面白い。

鳥越　お取り寄せで有名なカステラ屋さんの話ですが、御は普通1パック100円さらなです。このカステラ屋さんは1パック500円から1000円のものを仕入れています。中野さんの話をお聞きしながら、ミカンのブランドアップもできると思いました。

強みができれば活性化

田崎　地域の土産品がないという話ですが、津久見の一次産品と施設・設備も含め、いろんな組み合わせでドラマができれば、物販も含めて観光産業が強り立ちできるのではないでしょうか。

緒環　1年間、物産館とマルシェを やって、一番苦労したのが津久見の物を集めることでした。10万人の観光客に何をメーンに売ればいいのか苦しみました。「ふかすまき」や「つくみ愛す」の復活といういい動きも出ています。強みができればグレードアップされ、活性化します。物産品ができることでお客さまが増え、津久見のまちが潤います。

田崎　農業・漁業の分科会で給食の「オーロラマグロ」というキーワードが出ました。これが分科会からは受けていました。皆さん、知っていますか。

鳥越　私たちが子どもの頃、給食に出ていたのはオーロラクジラ。あと、クジラの竜田揚げ。この二つは人気ではありませんでした。マグロが1人気のメニューになっているのはすごいことです。

田崎　「オーロラマグロ」を説明していただけますか。

三木　33°くらいの角切りにしたマグロを揚げ、ウスターソースとトマトケチャップで作ったオーロラソースを掛けます。1、2位を争う人気メニューです。私が学校にマグロを届けていますが“きょう「オーロラマグロ」だよ”と言うと喜びます。ただ、オーロラソースが“みそ”ですね。

農業・漁業／若手リーダー
Shigeru Miki
三木繁 さん
津久見市津久見、42歳。保戸島出身。元は遠洋漁業の漁師で、現在はマグロ加工のカスガ水産勤務。津久見商工会議所青年部会長。

マグロで石こうがま料理

田崎　これが本当の気付きですね。中野さん、「オーロラマグロ」はどうですか。

中野　「オーロラマグロ」はどの部位ですか。

三木　普通の赤身です。ただ、巻き網船で捕れた赤みの出ない マグロです。どうしても給食はコストの制約がありますから。

中野　私は料理も好きです。マグロの筋の部分を加熱したトロトロしたおいしさや、マグロの胃袋をイタリア料理のトリッパにしたり、いろいろ試しました。普段は使わない部位を加工しておいしく仕上げる。津久見はマグロ1尾がどんとあるわけですから、使い方を開発するというんな分野につながるでしょう。マグロラーメンでありますね。

緒環　津久見食堂は マグロラーメンがメインですし、しょうゆベースのマグロだしです。マグロだけでなくカツオも入れますが、マグロ中心です。ただ、マグロは煮込むほど臭みが出ます。マグロの種類を研究したり、あぶって臭いを消したりしました。おかげさまでお好評です。

中野　農業・漁業、鉱工業、観光。三つの分科会のキーワードとなる石こう、魚介、かんきつをまとめて何かできないかは、考えてきました（イラストを出す）。マグロでも小さな魚でもよいですが、魚に輪切りにしたかんきつを載せます。紙やハスの葉などで包み、石こうで部屋で焼きます。石こうは熱に強いので文字を入れます。タイの塩かまという料理がありますね。それを一緒で焼く。そして割る。切るとか割るというとよくないので、鏡開きにします。津久見焼きの鏡開き。なぜ石こうで固めているのかと聞かれたら「津久見だから」です。説明のチャンスですね。

既存のものを結び付け

田崎　1品できました。現在は B級グルメはやりです。積み重ねていくと貴観光につながるかもしれませんね。ぎょうっけやマグロカツ、駅前の小さな回転焼きなどもあります。村岡さん、アドバイスがありますか。

村岡　まずB級で割り切って、重たくせずに軽い方がいい。極力、おじいちゃん、おばあちゃんを主役に。そぞろ歩きや回遊をしないといけない。1軒では弱いのでいろんなものを出しましょう。新しいものを作る必要はありません。今ある地のもの、昔から食べられているもの。オーロラマグロは絶対に食べたいですよね。簡単で結構。既存のものを結び付け、自転車で回れるようにしましょう。そうすれば、イルカ島に来た人が寄ってくれます。

田崎　四浦で捕れる近海物の魚で丸干しや干物を作っていますが、「あるだけ売る」と、そんな商売の仕方をしています。提案です。「IT を利用したデジタル大漁旗はどうでしょう」捕れた、干物を作るる、何日か後には干物になる。質いに来ない、発送するよ、そんな発信ができないでしょうか。農業でも産品には通期、熟期があります。市場流通では傷む恐いので少し前に出す。通期、熟期の情報を伝えられると、付加価値が生まれるかもしれない。山道さん、農産物の需要と供給の流通法に取り組んでいる事例はありますか。

山浦　生産者は都会の事情にどう合わせるかで苦労してきました。消費者が生産者の事情に合わせてくれるとありがたいです。一つは説明の仕方ですね。完熟して目持ちはしないがこういう状態が一番おいしいんだよとか、伝え方がいろいろあります。津久見ならさを伝えられると勝負ができますね。

農業・漁業／アドバイザー
Youichi Yamaura
山浦陽一 さん
東京都出身、32歳。大分大学経済学部准教授。農学博士。研究・教育・地域連携の相乗効果などに関心を持っている。農後大野市納方町在住。

「適した気候」PR材料に

田崎　津久見ならかんきつ類の栽培に適しているのは「越冬晩かん」が味落ちしないからだそうです。晩かんきつは寒い気候で傷み、氷点下4度が6時間続くと味が落ちるそうです。津久見はその環境にならないんですね。そんな津久見のミカン、かんきつという情報、知っていましたか。中野さん、どうやって売れば、消費者の心に響くのではと感じました。次に、鉱工業です。石灰の使い方は出尽くした感があるという点について鳥越さんはどう思いますか。

鳥越　石灰は鉱工物としては日本で唯一自給できるマテリアルですが、あまりに歴史が古く、新しい分野の用途が出てこないというのが出尽くした感でしょう。ごみ焼却場で出る酸性ガスに水酸化カルシウムを吹きかけて中性化してできたものが石こうです。天然で取れるものと2種類ありますが、このまちでわざわざ化学反応させると、問題も出てきます。しっくい や石灰で練った物と考えたとき、既にいろんな使い方をして各分野に行き渡っているのが停滞という意味でしょう。

中野　たたき（三和土）は今、津久見で使っていますか。ミカン小屋にたたきと書いてあって、漢字で「三和土」と書くと知りました。たたきはあまり聞こえてこないですね。

鳥越　たたきは伝統的な日本家屋で玄関や勝手口の秘で使われていました。ただ、今はコンクリートが主流です。津久見のミカン小屋のたたきはセメントがない時代の代わりの材料でした。現状では国内でたたきの需要はありません。たまに左官商社からたたきはどこで売っていると問い合わせが入ますが、分かりません。たたきは三つ合わせた土と書きますが、国内の流通品にはセメントが入ったり、化学もので四つ、五つが合わさっています。東京の大分県アンテナショップ「坐来（ざらい）」の話はたたきです。左官のカリスマ・久住章さんが大分の石灰を使って作りました。あおいうとこでしか見られなくなりました。

売り出せ「津久見の三棚」

中野　差別化を図るという意味でたたきを見直すとできますね。たたきはにがりが入っています。津久見は海がふるし、その土地ならではのたたきの文化を復活させ、良さを表現できると違う切り口になります。石灰岩を切り出すのはベンチカット工法です。山を見てベンチカットかなと思ったらシーム掘りでした。自たちの苦せ集めるのは観光を考えるキーポイント。こつあるのでもう一つ“ないと探したら、棚田があるとうです。八戸の棚田。異なる三つの棚で津久見の三棚。棚からはた餅をいうことおさるありますが、観光資源にならばまさに棚からはた餅で、三つを観光で回れば思わぬ幸運が訪れますよといった表現もできます。

田崎　2月に愛知県碧デメタンハイドレートの試掘が始まったと聞いた時、高揚感を覚えました。日本の自前のエネルギー資源を持てるかもしれない。津久見に来て、石灰は日本が100%自給できる唯一の地下資源と聞き、やはり気分が高揚しました。出尽くした感と言われましたが、時代が変わり、考えられることも増えたのではでしょうか。時代に合った開発です。川野さん、石灰はいろいろな用途があるそうですね。

川野　先端技術から食品、建材、化学、医薬、農産産業など、ローテクからハイテクまでさまざまな用途に使われています。

鉱工業／アドバイザー
Kyosuke Kawano
川野恭輔 さん
大分市、41歳。1993年大分銀行に入行。2000年大銀経済経営研究所へ出向。現在は同研究所主席研究員。長寿企業の経営戦略について研究している。

田崎　石灰の物理性、化学性を利用する手はある。物理性でいえば、昭和の時代は“ミクロン”レベルだが今はナノレベルの話。小さな穴が空いている多孔質に注目するなど、何か情報はありませんか。

石灰を教える環境必要

鳥越　大きなメーカーが自社でさまざまな開発をしています。例えば建築材料に石灰を使うと消臭効果がある。建材に含まれ体に悪い成分、代表的なのはホルマリンが気化したものですが、無害化するために消石灰を入れます。地元の古手川産業も研究していますが、表には出ないですよね。それこそ石灰会社は北海道から沖縄まである。どこでも頑張るし作ることができる。石灰のデパートが津久見ですが、日本一の石灰会社は関東の某大手メーカーです。津久見でもいろんな研究をしていますが、古手川産業にお任せする部分やネネ明かせない話でしょう。

田崎　時代が変わったのは、用途だけでなく研究環境が整ったという面もあります。津久見で子を育んで開発しようとしたとき、どこまで秘密が守られるか。共同研究の場合、守秘義務を伴う契約もある。今なら可能かもしれませんね。

鳥越　津久見の未来を語る前に今を考えると、津久見はまちに鉱工業に開拓的に関わっている人がとても多い。お父さんがタンブで運んだ石灰石がどこかのまちを造っている。車の整備工場もそう。ゾノリンスタンドもそう。このまちで育つ人間はみんな石灰を通じて共存しています。子どもたちがセメント、石灰を認識しないまま、うちのお父さんが何をやっているか認識しないまま大きくなっています。教えてあげる環境も必要でしょう。

鉱工業／若手リーダー
Nobuhiro Teraoe
鳥越恵宏 さん
津久見市港浦、40歳。日本漆喰協会幹事長、丸京石灰専務。しかくい石段ラメーカーとして伝統素材の伝承に力を入れている。

フレスコ画をまち中に

田崎　石灰は表に出ていない。見えないということです。石こう、フレスコ画のまちづくりはどうでしょう。

鳥越　過去7回、市主催のフレスコ画教室や、石灰を使った工作教室を開いています。毎年応募してくれる人もいますが、まちの取り組みとしてはまだ弱い。津久見市まくろ研究会がしっくい看板を作りました。イルカ島でフレスコ画を描く人も教室の講師をした人です。そういう方々と二人三脚で盛り上げていくのも方法だと思います。ただ、まもくるみのイベントかといえばそうでもない。今後、津久見の企業も取り組んでいくといいですね。

田崎　津久見ブランドとして、フレスコ画や石こうにまつわるものがあるまちというのはどうでしょうか。

緒環　商工会議所青年部の冬祭りで、小学生がしっくいで作った灯籠（とうろう）を展示します。毎年やっているので、どんどんつながっていきます。子どもたちが大きくなった時にも続いていれば、将来、家族を連れて訪れる。そうすれば観光につながります。フレスコ画を市内数カ所に点在させ、マップを作り、市外の人に伝えるなど津久見の資源を活用して観光につなげたいです。

田崎　こういう事柄が増えて波及すればいいですね。自分たちのまちを自覚することにつながります。絵を描かれる中野さん、どうでしょうか。

中野　その土地らしさを表現して作るのは素晴らしいこと。セメントのオブジェなどもあると面白い。セメントの強さを表現し、日常見かける小さな物が大きくなっただけでも観光になります。コンクリートのベンチもいいですね。セメントは素材としても応用範囲が広く、強度もある。いろいろ試すと津久見なりのものができますよ。

無垢島をブータン化

鳥越　しっくいの看板が作られましたが、鏝絵（こて絵）の技法です。もともとは左官さんの手遊びが芸術になった。安心院の鏝絵といえばいい観光資源です。残念ながら技量が必要。フレスコ画は石灰と砂を練ったものに色の粉を加えて塗っていきます。フレスコはフレッシュの語源ともいわれるほど、その日のうちに塗らなければならない。パッチワークで仕上げます。珍しい技法です。それらがたくさんあるまちはいい。今度、イルカ島で制作風景を公開します。全国的にも珍しく、観光資源になります。

観光／アドバイザー
Shuji Murooka
村岡修治 さん
熊本県出身、48歳。J T B九州大分支店長。1987年に日本交通公社（現JTB）入社。熊本支店、九州本社、海外旅行部などを経て大分は2回目の勤務。

田崎　フレスコ画が新たな観光資源になったらいいですね。村岡さん、事前に同った時に観光資源の開発には専門家以外の目が必要という話をしていましたね。

村岡　観光業ばかり見ている人は視野が狭くなる。“駅目論”から始める。1次から3次産業の方が寄ってまちを元気にするんだという試みがあちこちで始まっています。久留米や水俣では成果も出ている。大事な人が呼ばれる来た際、どこに案内してどういうルートで満足してもらうかというテーマを観光業以外の人たちに出す。アイデアが出てきます。話が広がっていくでしょう。

田崎　皆さんはどこを見せたいか、せひ聞いてみたい。中野さんはどうでしょうか。

総合アドバイザー
Shinya Nakano
中野伸哉 さん
国東市、イラストレーター。ニューヨーク、シドニーなどで創作活動をした後、神奈川県川崎市へ。1999年国東市に工房「ラ・パロマ」を設立。

中野　津久見の無垢島を舞台にした「無垢の島」というドキュメンタリーを見てもらったら、ブータンに似ています。外部の人を受け入れないわけではないが制限する。手法として市がバスポートやビザを発給しては。海の、島の、津久見のブータンで話題性が増す。ビザがないと行けない、ビザを持つことがステータスになる。島民の利益にもつながる。観光の資源として見てもらえる。保戸島を観光の話になって恥ずかしいと思うが、保戸島の人は観光客を語る会を開き、点在線に、面に広げ、津久見観光をさらに充実させたいとの結論になった。

イルカの虹で幸せ伝説を

田崎　十人十色の古里があります。私は工場群の中を通る県道を案内したい。セメント工場の中を走っている、頭上をパイプラインが通っている。こんな問近で日本の建築を支えている現場を見ることができ、わくわくして面白い。一般の人が見ても分からないかもしれないから、説明できる語り部の養成が必要でしょう。あと、イルカ島で虹を見ました。イルカが調教師に近づいて来ます。昼頃、南側にある大陽を背にして立つと、イルカが潮を噴いたとき、水しぶきに虹が見える。これは美しい。イルカの虹、イルカレインボーとネーミングして、これを見ると幸せになるという伝説をつくっていいのでは。光の乱反射をカットする偏光フィルターを使えば、虹がきれいに撮れます。コンテストなどの情報を発信しても面白い。津久見は昨年を「観光元年」に位置づけています。観光とは訪れるものの良さをそこに住んでいる人が再認識して、人に伝えていく、そういう作業じゃないでしょうか。元年ということで漁の歴史、石灰産業の設備、石灰でつくられた絵などを見直すと、ツーリストが喜びそうな観光資源がありますね。そういったことを全体的に見直し、大好きなふるさと津久見をアピールしてほしいですね。

総合コーディネーター
Kosio Tasaki
田崎啓三
大分市、44歳。1991年大分合同新聞入社。社会部、竹田支局・経済部・臼田支社・文化科学部を経て同部長。石灰石で、もうひと山当てましょう！

「制約」もパフォーマンス

三木　島を出て20年。祭参りに帰ると昔に比べて寂しい。保戸島を観光客に訪れてもらい、元気に、にぎやかにしてもらいたいです。

中野　保戸島は生活圏が隣接しています。階段の上から家の3階が丸見えになることが容認できます。例えば、観光客が通っていい階段を白い石灰で塗って区分けするとか、島民の了解を得て制約をする。それも一つのパフォーマンスになります。保戸島には感動した。遠くから見てもいい、でも島民の日常もあります。その辺りを考えながら観光を語っていきましょう。

三木　私は保戸島生まれ。保戸島、無垢島を観光としてPRしてもらいたい。保戸島はマグロ漁船の島。以前は150隻あったマグロ船を復活させ、昔のにぎわいを取り戻してほしい。現状では