

農山村地域の地域内産業ネットワークに関する一考察 ～日本一のそばの里を目指した荘川を事例として～

小川 尚紀*

はじめに

- I グローバル化時代における農村と農業
 - 1. 地域内産業ネットワークの重要性
 - 2. 農山村地域における経済内産業ネットワークの事例
 - (1) 由布院の事例
 - (2) 新庄村の事例
 - (3) 江別市と滝川市の事例
 - 3. 農産物としてのそばの特徴
 - II 荘川そばによる地域振興の事例
 - 1. 荘川地域の概要と産業構造
 - 2. なぜそばによる地域振興が進められたのか
 - (1) そばによる振興策の経緯
 - (2) そばによる振興策の背景
 - 3. 日本一そばの里構想で整備された拠点施設
 - III 荘川そばにおける価値形成過程の分析
 - 1. そば生産と加工過程
 - 2. そばの最終消費過程
 - 3. 観光関連産業への波及過程
 - 4. 荘川産そばの地域内経済構造分析
 - IV 荘川そばから学ぶ
 - 1. 荘川そばが持つ特徴
 - 2. 荘川の抱える今後の課題と展望
- おわりに ー地域経済の振興の条件ー

はじめに

1960年代、農山村地域においては過疎問題が発生した。こうした従来の過疎化の問題は、高度経済成長期における都市部への労働人口の流入によるものが主であった。しかし近年の過疎化は従来の過疎化とはやや異なっている。すなわち経済のグローバル化が農山村地域での産業や生活を大きく変容させており、問題がより深刻化しているといつてよい。

1985年のプラザ合意後の農産物の自由化と農林業の空洞化、それに伴う1990年代以降の過疎問題は経済のグローバル化の中で進行する構造

的な問題である。こうしたグローバリゼーションが農山村地域の生活基盤を変化させる中、1991年に「限界集落」という概念が提起され注目されてきた。現在では日本全体においても人口減少時代を迎えており、過疎地域・農山村地域を取り巻く現状はさらに厳しさを増すだろう。この現状を踏まえ、今後どのようにすれば農山村地域を活性化し、生活とその基礎的単位である集落を維持することができるのだろうか。

本稿では、とりわけ産業や雇用が重要であるとの認識に立って、農山村地域の振興策について考察する。従来、農山村地域は農林業を主たる産業として存在してきた。しかし経済のグローバル化、海外直接投資の増加、関税の自由化などは、条件不利地域である農山村地域の主要産業を衰退させてきた。農林業の担い手が減少する中で、これに伴って耕作放棄地、荒廃した森林の増加など土地の空洞化問題が発生している。これは日本における土地の保全問題、すなわち国土的な問題にかかわっている。

このような状況の中、農業を通じて地域活性化につなげていくためには、これまでのように農家が農産物の生産だけを担うのではなく、農産物を主軸としながらもそこにいくつもの付加価値を付けていく取り組みが決定的に重要である。これは第6次産業とも呼ばれている。加えて、こうした付加価値形成をできるだけ地域内で賄うことで、地域経済に生じる効果は高まり、同時に持続可能な取り組みとなり得ると考えられる。

以上の観点に立ち、事例を素材としながら、それをグローバルな農業問題とも関連させ、地域の活性化について検討していく。特に農産物やその加工販売によって、付加価値を形成して

* 岐阜経済大学地域経済研究所奨励研究員

いく地域内産業ネットワークについて考察を深めたい。地域内産業ネットワークとは農村地域が主導するかたちで、主体性を発揮して地域内での産業主体のネットワークを組織していくものである。

事例として取り上げる旧荘川村は2005年の合併後、高山市荘川町となった（以下本稿では、特に時期を特定しない場合は荘川地域と記載する）。荘川地域は観光業、特に「そば」に力を入れている。これまでに荘川村では第二次総合計画の策定から、豊かで住みよい郷土づくりを目標に、農林業と観光が調和した新しい村づくりの計画を進めてきた。また1997年からそばで村おこしをしようという機運が高まり、2001年には「そば立村」を宣言し、「日本一そばの里構想」を策定、2003年には「そばの里荘川」という施設を開設している。このようにそばに着目して農業と観光を結びつけ、地域内で付加価値を高める第6次産業化が進められている。また、民間だけではなく行政の支援も加わり、地域が一体となって「日本一のそばの里」を売る取り組みがなされている。

以上を踏まえて、荘川地域における農業と観光業との地域内産業ネットワークの形成過程とそのありようについて明らかにし、農山村地域における地域振興のありかたについて考察する。

I グローバル化時代における農村と農業

本章では、経済のグローバル化が日本の農山村地域にもたらした影響について触れ、グローバル経済の影響を受けにくい自律した地域経済を構築していく上での地域産業ネットワークの重要性について述べる。

1. 地域内産業ネットワークの重要性

人間が豊かに生きていくためには食えることが必要不可欠である。この食に関する産業はアグリビジネスといわれ、広義の農業・食糧関連産業である。すなわち農業を中心とする産業連関を川の流れにたとえた言い方をする場合、川上に農業資材供給産業などがあり、そこを運輸・

流通産業が仲介し、川下に食料品製造業、外食産業、小売業などが位置付けられることになる。このようにアグリビジネスは、広い範囲の産業を包括している言葉である¹⁾。

アグリビジネスのグローバルな展開を考えた場合、1985年以降の経済のグローバル化は決定的に重要であった。すなわち、プラザ合意後の農業産物輸入の増加は農村地域の産業空洞化、担い手不足問題を顕著にしていたのである。また経済構造調整政策は農業だけではなくその他の地域産業を衰退させ、農家の兼業機会や所得機会を縮小させていった。

ここでひとつ重要なのは産業として農業を捉えるだけではなく、農村を含んだ問題設定が必要なのではないだろうかという点である。例えば農産物貿易の自由化の必要性についても、市場原理の導入によって日本農業の国際的な競争力を高めるという方向性がある。経済のグローバル化の中で日本農業が生き残るためには、保護政策を見直し規制緩和を進めるべきであるという主張である。具体的には、農地の大規模化によって生産効率を高め、農家（あるいは農業生産法人）の経営力強化を掲げるわけである。しかし、それは農業を産業として捉える観点のみしか持っておらず、そこに暮らしや生活を加味した農村という概念を含めて考えていくべきではないだろうか。

また、近年注目されているのが農業生産物に対する付加価値を高める取り組み、すなわち農商工連携や第6次産業といった概念である。ただし、これが農業・農村サイド主導ではなく、地域外の流通業者などが主導する場合、川下の第3次産業部門が第1次、第2次産業を系列化し原料供給者として組織化することがあり得る。その場合、地域の持続可能性は脅かされることになる。つまり需要が変化し、第3次産業が取引関係を転換すれば地域農業は切り捨てられかねない。また付加価値の多くが系列化の統合主体である第3次産業部門に流れていくことになり、生産部門への再投資が滞りかねない。このように考えたとき、「農業・農村サイドが自主性を発揮して原料生産から加工・販売事業までを

展開し、その収益を事業の発展のために再投資する『川上からのインテグレーション』こそが必要²⁾であり、こうした農業・農村による主導的取り組みが実現する条件は、再投資主体と経済循環が地域内に同時に存在していることである。

このように考えると、経済のグローバル化が進む社会において、暮らしと生活の柱である農村を守るためには、農業・農村の主導的取り組みによって地域内での経済循環をつくり上げていく方が説得力を持つのではないだろうか。経済の活性化は少なからず他地域産業のとの依存構造を有しているわけだが、その依存構造からどれだけ自律できるかが重要である。そのひとつのあり方が地域内産業ネットワークであり、とりわけ経済がグローバル化する現代においては、こうした自律した地域経済構造を持つことが重要であると考えられる。

2. 農山村地域における経済内産業ネットワークの事例

農業・農村が主体性を発揮していく地域内産業ネットワークの事例としては、大分県の由布院、岡山県新庄村、北海道江別市と滝川市の事例などがある。本節ではこれらの先行事例研究からその特徴を踏まえておく。

(1) 由布院の事例

由布院は、主として温泉によって年間400万人近い観光客が訪れる観光地である。また観光と農業における地域づくりを主体系に取り組みしてきた地域でもある。

岡田知弘は由布院の事例を次のように分析する。すなわち由布院における発展は、地域経済の拡大再生産が継続した結果であり、この再生産の量と質を決めるのが地域内再投資力である。地域内経済循環が組織されることで再投資の地域内波及効果が高まる。由布院では地元産の農産物を旅館で提供するなど、農業、観光、旅館の3分野が意識的に産業ネットワークを結んできた³⁾。

つまり、この地域内産業ネットワークの特徴

は、1つの経済主体がその経済工程を内部に組織化・統合し、取引費用を減少させて利益を得るかたちではなく、多くの主体が地域内で水平的に組織化するところにある。こうした意識的取り組みこそ地域経済を活性化させるための条件である。

(2) 新庄村の事例

岡山県新庄村は、農業を主産業とする人口1,000人ばかりの小規模な村であり、人口の高齢化が進んでいる。また新庄村では「ヒメノモチ」の生産拡大と高付加価値の特産品化に取り組みしており、ヒメノモチの生産、加工、販売を地域内で一体化している。

多田憲一郎は新庄村の事例を次のように分析する。特に今後の過疎問題と生産問題不利問題への対応に必要な点として次の3点を挙げている。第1に地域維持政策の必要性である。ここでは定住対策として、農林業を以外の就業機会を確保する点、農業者以外をも含む生活環境面などへの総合対策が必要であるとされる。第2に生産条件不利問題の克服する農業政策の必要性である。とりわけ山間地域は平地農業地域にはない複雑な地形を有しており、多様な潜在的な地域資源が存在する。こうした地域資源の活用により他地域の作物との差別化を図っていくことができ、ヒメノモチがまさにその証明であるとされる。第3に政策実現のための主体形成の重要性である。とりわけ国主導の画一的な政策ではなく、地域の多様性を前提とした地域政策が必要とされる⁴⁾。

このように地域住民の主体的で内発的な取り組みが重要であるとの立場を取っている。すなわち主体形成がなされることによって地域内再投資力の量と質が高まるわけである。これは持続的な地域経済の構築において重要な点であると考えられる。

(3) 江別市と滝川市の事例

江別市は札幌に対する郊外地域として発展してきた地域であり、人口は125,000人ほどである。一方、滝川市は江別から60km北に位置す

る人口およそ45,000人の市である。江別と滝川には「ハルユタカネットワーク」と呼ばれる特殊な小麦品種による産業ネットワークがある。

高原一隆は、この地域経済ネットワークの事例を次のように分析する。すなわちハルユタカネットワークは以下の7つの特徴で現される。第1に農産物、とりわけ特殊な小麦品種を軸とする点、第2に原料生産から最終消費にいたるすべての過程をネットワーキングしている点、第3に地域内の経済主体の連携による地産地消という点、第4に地域内の経済主体が付加価値の高い製品を生み出したという点、第5に地元市場を重視した戦略を持つという点、第6に経済主体をつなぐコーディネート役が存在したという点、第7に地理的に若干離れた地域間のネットワークを有するという点である⁵⁾。

このように、ハルユタカネットワークは、小麦の生産、加工、販売密接に結びつき地域で高付加価値を生み出している。

以上、3つの先行研究事例を挙げてきたが、これらは共通して自律的地域経済の重要性を示

唆している。とりわけ地域内産業ネットワークは自律した地域経済を成立させる上では重要な条件となるだろう。

こうした地域産業ネットワークは突然につくられるわけではなく、地域における組織化の過程、形成過程が存在する。すなわちどのようにして地域内産業ネットワークがかたちづくられるのかを詳しく見ていくことでその条件を明らかにできるはずである。こうした観点に立ち、次章では荘川そばの事例を具体的に調査することで、地域内産業ネットワークのあり方を考察していく。

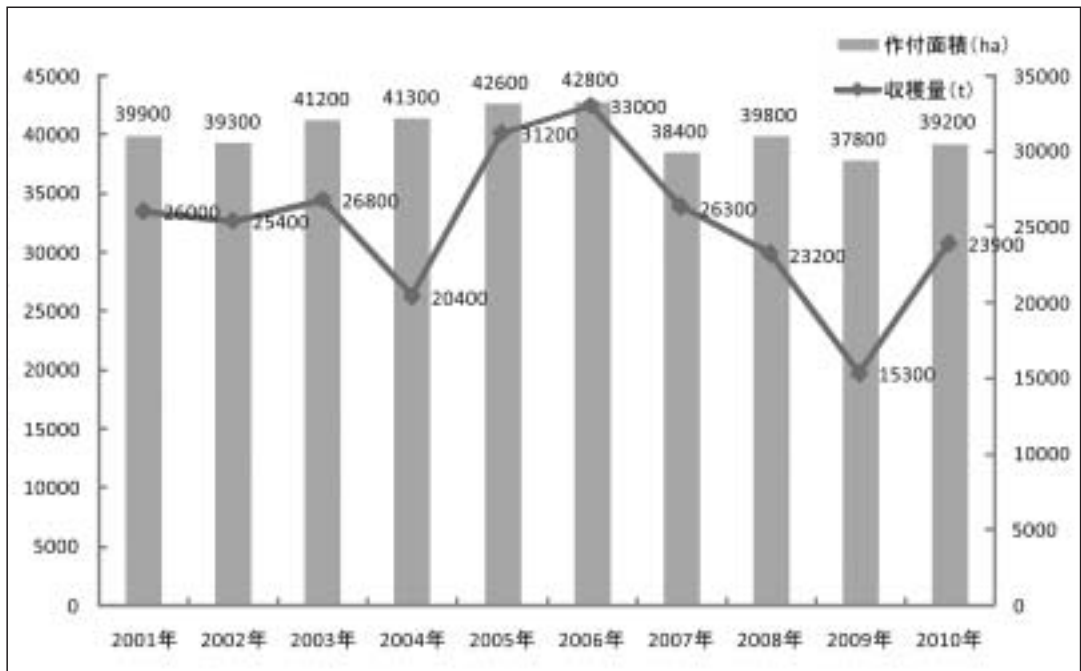
3. 農産物としてのそばの特徴

本節では、荘川地域のそばによる地域振興の事例を扱う前に、農産物としてのそばの特徴や現状について概観しておく。

まず玄そば（そばの実）の生産であるが、日本におけるそばの作付面積は1990年代からは増傾向にあったが、2000年代に入ってから横ばいである。

図表1 主要県におけるそばの作付面積と収穫量の推移

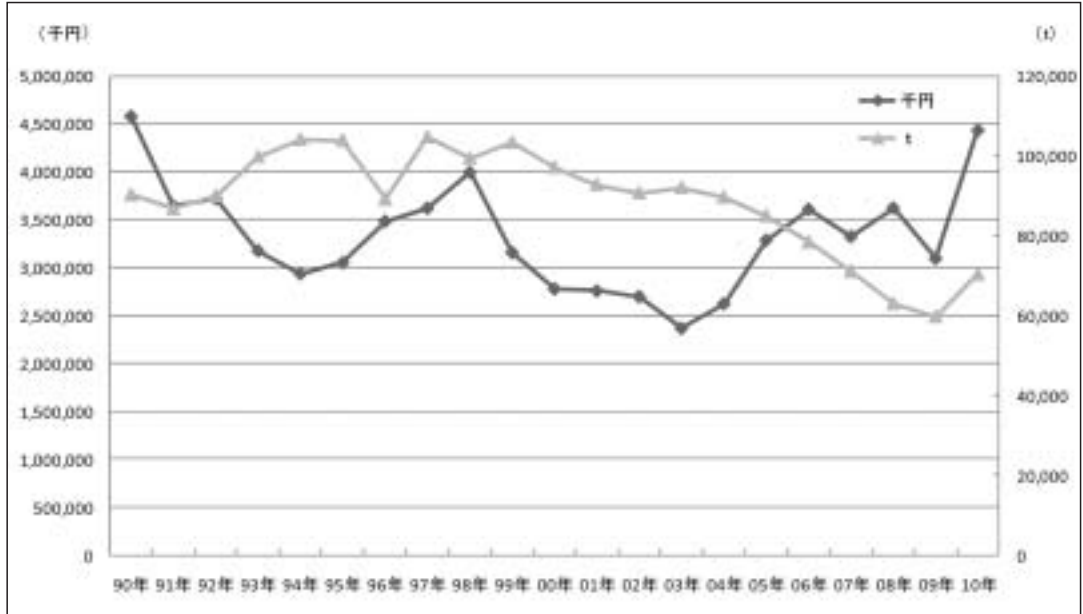
(単位：ha, t)



※ 数値は収穫量調査の調査対象県（主産県）の合計値である。
出所：農林水産省「そば統計」

図表2 そば輸入額・輸入量の推移

(単位:千円、t)



出所:財務省「貿易統計」

そば生産の課題としては、一定の作付けにもかかわらず品質や収量が安定しないという点である。図表1は、そば生産の主要県の作付面積と収穫量を示したグラフである。これを見ると作付面積はある程度一定であるのに対して、収穫量については一定ではなく、年によって大きく変動があることが分かる。つまり安定しない収穫量によって、経営的には難しい作物であるといえる。

とりわけ収益性という点を踏まえると玄そばの生産のみでは採算が取れないことが多い。そばは減反による転作や期間農産物として生産されるのが主であり、そばだけで農業経営を成り立たせることは困難である。

次にそばの輸入構造である。図表2は、そばの輸入額及び輸入量の推移を示している。そばの輸入額は多い年で約45億円、少ない年においては約30億円で推移している。また輸入量については近年、若干減少傾向にある。

そば輸入構造において特徴的な点は中国からの輸入がそのほとんどを占めていることである。1990年における輸入国のシェアは中国が55.2%、アメリカが29.9%、カナダが12.1%であった。

対して、2010年におけるシェアは中国の輸入が70.8%、アメリカが26.2%、オーストラリアが2%であった。このように1990年代以降、カナダ産のそば輸入が減少し、とりわけ中国産のそば輸入は増加してきた。

一方、2010年の国産そばの収穫量は29,700トンであった。同年のそば輸入量が70,265トンであったことを踏まえると依然として輸入に頼っていることがわかる。およそ7割が輸入であり、国産は3割といった現状である。

そもそも外国産と北海道産では大きく価格が異なっており、外国産の玄そば価格は北海道産と比較して半分以下である。これはすなわち海外産と国内産のそばの市場が異なっているということでもある。特に外国産の安価なそばは加工され冷凍食料などとして消費されるのに対して、国内産の玄そばは製粉業者を通じて主としてそば店に卸され、そこで手打ちそばとして最終消費される。

このようにそばは、米や小麦などの穀物類と比較すると特殊な位置付けを持った農作物であるといえる。

Ⅱ 荘川そばによる地域振興の事例

以下では高山市荘川地域における「荘川そば」を事例としながら、農産物を中心に据えた地域内産業ネットワークについて考察する。荘川地域では以前から農業を活かした観光を模索してきており、その中でそばによる地域振興策が推進された。そこで本章ではどのような経緯でそばによる振興が進められたのかを把握する。

1. 荘川地域の概要と産業構造

まず本節では荘川地域の概要について触れておく。荘川地域は岐阜県飛騨地方の西部に位置し、標高760mからおよそ2,000mの高原にある。日本海側気候を基本に、内陸性気候、山岳気候夏を含み、夏は涼しいが、冬は雪が多く寒さが厳しい。

2005年以前の基礎自治体の単位は荘川村であったが、2005年2月に高山市に編入合併を果たし高山市荘川町となった。荘川村を含む周辺9町村（丹生川村、清見村、荘川村、宮村、久々野町、朝日村、高根村、国府町、上宝村）を巻き込んだこの合併により、高山市は面積2,177.67

平方kmの日本最大面積の市町村になった。この高山市全体の面積は都道府県レベルでは東京都や大阪府、香川県にも匹敵する。

荘川地域の2011(平成23)年4月1日現在における人口は1,287人、世帯数は426戸である。その内65歳以上人口は463人であり高齢化率は36%である。高山市全体の高齢化率が26.7%であることを考えると比較的高いことが分かる。特に合併した旧町村の中でも高根地域の48.2%に次いで2番目に高い。このように高山市全体の中でもとりわけ高齢化が進む地域であり、今後の地域のあり方をめぐって課題が山積している。

現在の荘川地域の主たる産業は観光業である。「平成17年国勢調査」によると第3次産業への就業者人口は506人で、全就業者に占める割合は69.6%であった。中でもサービス業や飲食店・宿泊業に携わる人が多い。また推移の傾向としては、第1次産業への就業者が年々減少し、第3次産業への就業者が増加している。

なお、国勢調査においては就業者の働く産業分類を示しているのであって、荘川地域内での産業構造を直接表しているわけではないため注意が必要であるが、おおよその目安になるだろう。

図表3 高山市の地域別人口(人)・世帯数(戸)と高齢化率

地 域	人 口	世 帯 数	高 齢 化 率
高 山 市 全 体	93,312	34,198	26.7%
高 山 地 域	64,527	25,136	25.6%
丹 生 川 地 域	4,643	1,398	26.9%
清 見 地 域	2,609	805	27.9%
荘 川 地 域	1,287	426	36.0%
一 之 宮 地 域	2,633	795	25.8%
久 々 野 地 域	3,905	1,194	30.7%
朝 日 地 域	1,890	592	34.1%
高 根 地 域	452	222	48.2%
国 府 地 域	7,892	2,398	25.8%
上 宝 地 域	3,474	1,232	33.0%

出所：高山市⁶⁾ (2011年4月1日現在)

図表4 産業分類別就業人口



出所：「平成17年国勢調査」

荘川地域の観光資源としては特に樹齢500年にもおよぶ「荘川桜」が有名である。観光業が盛んである背景には、外資による観光開発が活発に進められてきた点が挙げられる。その始まりは、1972(昭和47)年のゴルフ場、スキー場の開設であるとされる。これにより荘川地域内に民宿が相次いで開業した。またこの時期、このようなかたちで観光業に転職や業種転換したり就労したりする村民が多くいた。さらに同時期「ドライブインみぼろ湖」が開店した。こうした施設が観光産業の草分けとなって現在につながっている。

また同時に行政(荘川村)としても観光地化を進めてきた。荘川村第二次総合計画では「農林業と観光を合わせた村づくり」の計画を立て、村の観光事業の先駆的な役割を果たしてきた。

その後、荘川村の観光協会を発足させ、1989(平成元)年には「荘川村観光振興公社」を設立し観光を軸とする村づくりを進めてきた。なお、東海北陸自動車道の荘川ICの整備計画が決定したのが1989年であった。この時期は、とりわけ名古屋方面などおスキー客を対象として民宿が盛んであった。

しかし、1990年代のスキーブームが去り、荘川地域の観光業をとりまく環境は大きく変わりつつある。特に1999年11月東海北陸自動車道の白鳥IC(インターチェンジ)から荘川ICまでが開通したのである。この荘川ICは飛騨地域に初めて開通した高速道路であった。荘川地域において、特に観光業の面ではこのIC開設の恩恵を受けてきた。

まず荘川IC開設を受けて白川村への観光客数が増加したのである。1995年に世界遺産登録された白川郷は、1996年以降、年間観光客数が100万人を超えてきた。そして白鳥ICから荘川ICまでが開通したことによって年間の観光客数が約120万人まで増加した。当時、白川郷に向かうルートとして荘川ICで降りて荘川地域の道の駅「桜の郷荘川」に立ち寄り、そこから国道で白川郷に向かうのが定番であった。つまり荘川地域は白川郷の玄関口として観光客数獲得の大きな恩恵を受け、その波及効果で温泉や民宿等が潤っていたわけである。

またこの道の駅はバスの駅としても整備が進められた。加えて道の駅に併設されるかたちで「ひだ荘川温泉・桜香の湯」が2002(平成14)年に

図表5 地点別の観光客数の推移

(単位：人)

観 光 地 点 名	H17	H18	H19	H20	H21	H22
	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年
荘 川 桜	40,100	94,067	33,744	36,742	31,547	52,610
ス キ ー 場 ・ ゴ ル フ 場	71,766	66,492	67,848	73,888	35,303	35,762
ひ だ 荘 川 温 泉 桜 香 の 湯	114,917	100,439	100,877	89,512	82,365	78,411
そ ば の 里 荘 川	100,571	26,650	85,872	62,388	51,211	38,684
道の駅桜の郷荘川・ドライブイン	309,810	337,244	409,719	298,769	189,722	182,268

出所：「岐阜県観光レクリエーション動態調査」（2005年～2010年、岐阜県）

オープンしている。現在、温泉の管理運営は観光公社が担っている。その他には、御母衣湖にオートキャンプを開設したり、荘川インター出入口の休耕田にチューリップを植えるなど観光客の誘致を積極的に進めてきた。

しかし、最後まで残っていた飛騨清見ICから白川郷ICまでのトンネル工事が終わり、2008（平成20）年7月に東海北陸自動車道が全線開通した。この全線開通は荘川地域の観光面にとっても大きな転機となった。つまり、この全線開通によって直接白川郷まで向かうことができるようになり、白川郷への玄関口としての役割が不要になりつつある。

実際に道の駅の利用者数はこの時期から大きく減少している。図表5は地点別の観光客数の推移を示したデータだが、「道の駅桜の郷荘川・ドライブイン」の観光客数は2007年の409,719人をピークに減少していることが分かる。

2. なぜそばによる地域振興が進められたのか

(1) そばによる振興策の経緯

荘川地域においてそばによる村おこし・地域振興の気運が高まったのは、1997（平成9）年頃であるとされている。この直接のきっかけは、荘川地域のある旅館の主人がそば打ちを始めたことである。この取り組みが出发点となつてその後、地域全体でそばによる活性化を目指すことになった。すなわち2001（平成13）年には「そば立村」が宣言され、「日本一そばの里構想」が策定されている。その後、2003（平成15）年には

「そばの里荘川」が開設され、これに伴い耕作放棄地や遊休農地を再整備して玄そばの生産を拡大しようとする取り組みも進められた。つまり、農産物としてのそばから最終消費としてのそばを地域で提供していこうとする方向性が立てられたのである。

村全体を動かし、荘川そばの取り組みを推し進めた直接の原動力は何だったのだろうか。それは、荘川そばの味に“惚れた人々”の存在である。「しなの1号」というそばの品種を天日乾燥させ「挽きたて、打ちたて、湯でたて」で作られたそばの味が人々の心を動かしたのである。こうした味に対する確信が最も大きな原動力となったのである。

以後、そば振興については一応の成功を見ている。荘川そばを提供する店は、当時1店舗であったが、2012年現在5店舗が存在している。またそばに関する地元の団体が組織され住民・行政などによる一体的な取り組みが進められている。現在では、計画的に採算が取れつつある段階までになってきているという。

このようにそばによる振興が成功した理由については、元々荘川地域では観光業が盛んであったことや、健康志向の高まりによって低カロリーでヘルシーなそばが受けた点が挙げられる。しかしこうした需要をうまく捉えたということ以上に、行政を含めて地域一体となって地域経済のネットワークを形成してきたことが重要であると考えている。

(2) そばによる振興策の背景

荘川地域においてそばによる地域振興が進められた背景には以下の3点が挙げられる。

第1に、地域の食文化としての雑穀文化の存在とその掘り起しである。特に荘川地域ではそば・エゴマなどを古くから焼畑で栽培してきた歴史があった。これらは米の生産技術が普及する以前においては貴重な食糧として位置付けられ、栽培が続けられてきた。こうした地域の食文化を掘り起こしていこうとする取り組みの中からそばに焦点が当てられたのである。

第2に、耕作放棄地・遊休農地の存在である。荘川地域では過疎化と高齢化によって農業の担い手が減少し耕作放棄地が生まれている状況であった。そうした中、地勢的に高原で昼夜の温度差が大きくそば栽培が有利とされていたこともあって、減反政策においてそば栽培が奨励されていた。ただし玄そば(そばの実)の消費が少なく、採算が取れないことが多くあり耕作面積はそれほど伸びなかった。また過疎化と高齢化が進む中ではそば栽培の担い手に確保にも限界があった。実際にそばの耕作面積が伸び始めたのは「日本一そばの里構想」が策定された2003年以降である。つまり高齢化により拡大する耕作放棄地でそばを栽培することで農地を守っていくという期待があったと考えられる。

第3に観光業を取り巻く環境の変化、具体的には東海北陸自動車道のインターチェンジ(IC)の開設である。1999年に荘川ICが完成し、この時期としては観光に対して追い風が吹いていたといえる。前節で述べた通り元々、荘川は外来資本なども入り込み観光業が盛んな地域であった。ゆえに、そばによる観光波及効果も十分に狙っていたのであろう。

また期待と同時に、地域にとっては高速道路の建設に対して非常に大きな危機感があった。つまり荘川地域は白川郷への玄関口であったわけだが、東海北陸自動車道の全線開通によって荘川地域に立ち寄る観光客が激減する恐れがあった。前節で確認したように実際に全線開設後の観光客数は減少を見せている。もし荘川地域にそばがなかったらこの現状以上に厳しい状況で

あったかもしれない。ともあれ、民宿や旅館を初めとする地元観光業者にとっては相当な危機感があったと考えられる。

また高速道路の開通による「通過点化」の課題もある。これは高速道路によってもたらされた飛騨地域の観光における共通課題でもある。すなわち高速道路によって日帰り客は増加するが宿泊客は減少する。とりわけ宿泊に関連する業者は転換を余儀なくされる。荘川そばは、そもそも旅館による手打ちそばの提供がきっかけであるが、高速道路開通の環境変化に対応していった結果でもある。

このように荘川地域を目的地にしてもらうための魅力をいかにつくっていくかが大きな課題であったわけである。以上の背景から、荘川地域に訪れる魅力を高めてくために、そば生産から製粉を経て販売までを一括して地域内で行うそばの里づくりが進められたのである。

3. 日本一そばの里構想で整備された拠点施設

本節では、荘川そばの具体的な取り組みについて、「日本一そばの里構想」とその実現の過程を挙げていくことで把握する。

まず「荘川村日本一そばの里構想策定事業」とは、荘川村が「日本一そばの里構想」を策定するにあたり、その事業コンセプト、内容、運営手法などについて課題を抽出し構想に反映させる目的で実施された調査事業である。委託事業として2001(平成13)年にコンサルティング会社である「株式会社ナルコーポレーション」が実施した。本調査報告によって提案された事業内容は、その後の荘川そばの方向性を決定付ける重要な内容を含んでいた。

本報告によって提案された事業内容は図表6の14分類にわたる。なおここで提案された事業内容の全てが実現されたわけではないが、主要な事業については村を挙げて進められた。特にこの中には「五連水車」や「そば道場」を有する拠点施設「そばの里荘川」の整備といった重要な基盤整備に関する提案が含まれていた。

そばの里荘川は、製粉設備・五連水車・そば道場・展示場などが集積する荘川そばのための

図表6 構想策定事業で提案された内容

要 素	主 な 内 容
1. そばの生産	ダナ高原、中畑地区、野々俣地区
2. 製粉	乾燥調整室、製粉施設、五連の水車
3. 道場	手打ちそば教室、試食堂、売店
4. 展示場	荘川そばの秘密、そば知識
5. 学校	カルチャーアカデミー、そばグリーンツーリズム
6. 食事処	そばメニュー、そば加工品、世界のそば料理
7. 造園	そばの里、そば畑、水車、駐車場、休憩場
8. イベント	荘川そばフェスタ2002（春、夏、秋）
9. 人材育成	そば打ち名人の育成、地区そば愛好会の普及
10. 販売	そば屋、民家のそば屋、旅館、おみやげ屋の普及
11. 加工	そば関連商品の開発
12. PR	村内／看板、旗、観光用そば畑
13. インターネット	校外／そば情報の発信、そば友の会の募集
14. 流通	荘川産そば粉の80％インターネットでの通信販売

出所：株式会社ナルコーポレーション「荘川村日本一そばの里構想策定事業」資料（6頁）

拠点施設である。2003（平成15）年4月にオープンした。このそばの里荘川の整備費用は国の新山村振興等農林漁業特別対策事業を活用して捻出された。事業区分は「山村都市交流促進事業」、事業種目は「多目的交流促進整備事業」、事業年度は2002（平成14）年であり、事業費は3億6,723万5千円であった。

まず製粉においては、製粉のシンボルとしての五連水車（直径13m）と巨大石臼（直径2.2m）が導入された。日本最大級の水車と石臼である。この五連水車は観光のスポットでもあり、そばの里を象徴する設備である。なお2003（平成15）年には「石臼シンポジウムin飛騨」が開催され、全国から55人が参加している。

その他の製粉設備は、小ロットでも対応可能で玄そばの調整がすべて行える機種が用意されている。大型トラクター・播種機・超大型刈取機などの機種と、それらの農業機材を収納する倉庫、ならびに玄そばの乾燥・保管の施設が、2004（平成16）年に建設されている。また機械打

ちそばの施設も完備し手打ちそば以外の販売用そばの生産も可能となっている。

なお調整施設での製粉工程は以下の通りである。まず玄そば（乾燥したそばの実）から「石抜き」を行い収穫の際にまぎれこんだ異物を取り除く。続いて「磨き」でそばの実に付いているほこりなどを取り除く。次に「選別」で粒のそろった実を選別する。次に「脱皮」でそばの実の皮を取り除く。そして「製粉」では巨大石臼を巨大水車でゆっくり製粉する。なお調整施設では電動で製粉できる設備が整っている。こうして製粉したそば粉は冷蔵庫で保管される。

次にそば道場では、一般の客に対する手打ちそば教室を実施している。1鉢2,000円で本格的なそば打ち体験ができ、5月の大型連休時は予約で一杯になる。リピーターとして通いつめる客もおり、中には1人で16回参加した人もいる。

さらには、そばを食べることのできるそば処がある。現在の店舗は、そばの里内で以前から営業していた「めぐりあい食事処」の施設を改

装し、2009(平成21)年に新たにそばを提供する店にリニューアルしたものである。収容人数が100人、大型バスも止められる駐車場も整備されており、団体客にも対応している。また、荘川ICから自動車です約5分の立地にあり、白川郷・高山・奥飛騨方面への昼食を提供することで観光客を獲得している。

なおその他には、そば生産からそば打ちの工程が見学できる展示場・資料館などが存在している。

このように主として行政によって整備されたそばの里荘川は、日本一のそばの里荘川を象徴する物理的な施設であり、同時に観光客に対して荘川そばアピールする拠点施設でもある。

Ⅲ 荘川そばにおける付加価値形成過程の分析

次に、荘川そばにおける付加価値形成過程について分析する、すなわち原材料の生産と加工過程、最終消費過程、観光への波及過程という3段階の工程を想定し、それぞれの段階におい

てどのように地域内で付加価値を高めているのかという点を把握する。

1. そば生産と加工過程

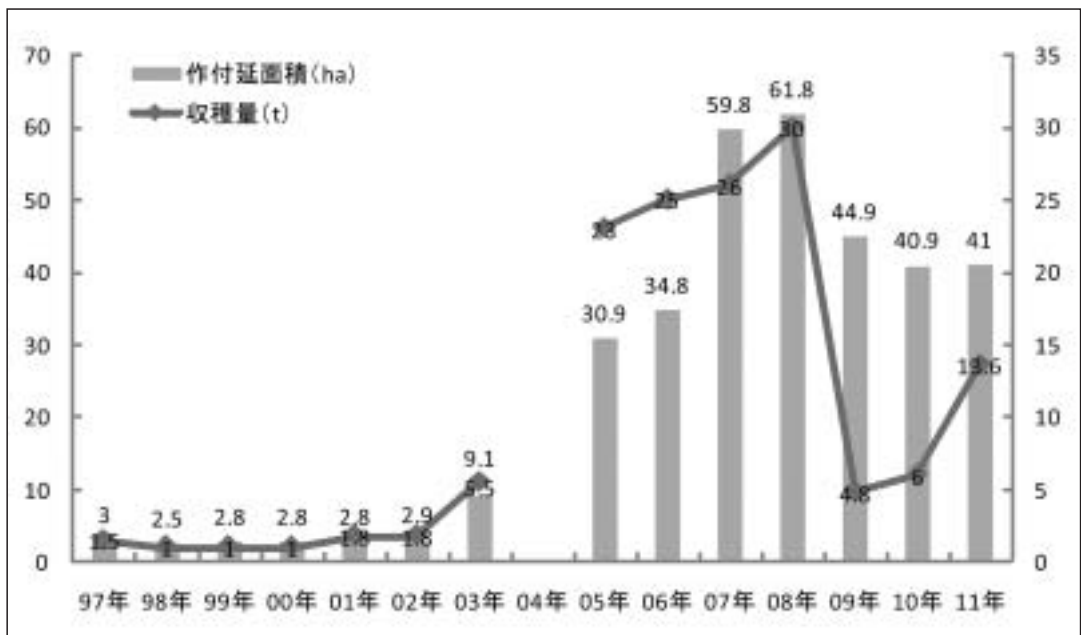
まずはそば生産と加工の面ではある。これは、そばの里構想においても栽培面積の増加を目標に生産拡大が位置づけられていた。そのために農事組合法人ミレットガイヤコーポレーションが設立され、遊休農地での一括したそば栽培に乗り出したのである。以下では、聞き取り調査を実施し把握した内容を中心にそば生産の現状について報告する。

①農事組合法人として設立された経緯について

2004(平成16年)以前は、地域の農家によって組織された「雑穀組合」が遊休農地においてそばを栽培していた。特に手間のかからないそばは遊休農地で栽培するのに適した作物であった。当時、12から16の農家が雑穀組合を組織しそばの栽培にあっていたが、作付面積及び収穫量はともに少なかった。

その理由として、とりわけ収益性という点を

図表7 荘川地域におけるそばの作付面積(ha)と収穫量(t)の推移



(※ 2004年はデータなし)

出所：荘川村『荘川村史 続巻』(2005年) 521頁及び農事組合法人ミレットガイヤコーポレーション資料を基に筆者作成

踏まえると玄そばの消費が少なく採算が取れないということが挙げられる。そばは減反による転作や期間農産物として生産されるのが主であり、玄そば栽培だけで収益を上げるのは困難であった。加えて高齢化によって農業の担い手が減少し耕作放棄地が増えている状況にもあった。

こうした中、2003年にそばの里構想が策定され地域でそば生産を増やしていこうとする方針が固められた。しかし、山間地のために農地が転々と位置していること、とりわけ遊休農地となるような土地は不利な条件にある場合が多いこともあって、これらの土地を個々の農家で管理するのは多くの点で限界があった。そこで2004年に、これらの遊休農地での農産物生産を一括して担うことを目的に農事組合法人ミレットガイアコーポレーションが設立されたのである。

ミレットガイアコーポレーションによってそばの作付面積と収穫量は大幅に増加した。高齢化によって農家による栽培できなくなった農地を集約していくことで、現在では荘川産のそばのほとんどをミレットガイアコーポレーションが生産している。

②そばの生産状況

図表7は荘川地域におけるそばの作付面積と収穫量の推移を示したものである。2003年以前は主として雑穀組合による生産状況であり、2005年以降はミレットガイアコーポレーションによる生産状況である。これを見ると農事組合法人になった2005年から大きく作付面積及び収穫量が伸びていることが分かる。特に2007年から2009年までは春そばと秋そばの年に2回収穫をしており、作付延面積（春と秋の合計作付面積）では2008年に61.8haとなり過去最大であった。

しかし2009年と2010年は気候に恵まれず、収穫量が非常に少なかった。すなわちIで述べたように、そば生産の課題としては、一定の作付けにもかかわらず品質や収量が安定しないという点があてはまる。

なお、図表8は高山市における耕作放棄地に関するデータである。耕作放棄地率で比較すると荘川地域は高根地域の51.9%、上宝村の48.8%に次いで3番目に高く26.1%である。合計で24haの耕作放棄地があるとされている。つまりこうした耕作放棄地対策として、ミレットガイ

図表8 高山市における耕作放棄地面積（単位：ha）と耕作放棄地率

新旧市区町村	計	販売農家	自給の農家	土地持ち非農家	耕作放棄地率
高山市	545	161	136	248	13.4%
高山市	24	12	3	9	2.6%
大八賀村	30	19	5	6	7.5%
丹生川村	54	36	10	7	6.7%
清見村	47	21	13	13	16.3%
荘川村	24	5	5	14	26.1%
宮村	19	5	7	6	14.4%
久々野町	51	21	16	13	15.8%
朝日村	40	8	13	19	20.8%
高根村	41	5	8	29	51.9%
国府町	32	16	7	9	6.6%
上宝村	182	12	49	121	48.8%

※ 耕作放棄地率＝耕作放棄地÷（耕作放棄地＋経営耕地面積）
出所：2005年「農業センサス」

ヤコーポレーションは相当な割合を持っているといえる。ミレットガイヤコーポレーションによるそばの作付面積は2005年頃に30haであり、2007年以降は40ha以上である。遊休農地を含んでいるとはいえ、荘川地域内の耕作放棄地が24haということ踏まえると地域の土地保全対策としては相当に大きな割合を占めている。

③現在の主な業務内容について

現在のミレットガイヤコーポレーションの業務内容は、農産物の生産、そばの加工販売、大きく2つである。なお2012年1月現在、組合員は3人、年間雇用は2人である。

まず農産物生産では、そばを中心に小麦と米を作っている。この中で経営の中軸となっているのは小麦である。とりわけそばについては収量が安定しないために経営の中心いたるまでは至っていない。図表7でも分かるように作付面積に対する収量が一定ではなく、特に2009年と2010年は収量が著しく低い状況であった。そのためそばは収益が上がる作物とは言えず、地域のために作っている作物であるとされる。

次にそばの加工販売業務である。具体的にはそばの乾燥や製粉、製麺である。ミレットガイヤコーポレーションは、そばの里の指定管理者となっておりそばの里の製粉施設を使って製粉作業を行う。

④玄そばとそば粉の取引価格

2012年1月現在、玄そばの販売価格は1kgあたり、およそ500円から600円である。玄そばは主として荘川地域内のそばの店に卸売される。それぞれのそばの店では自前で製粉器を所有しており、挽きたてのそば粉を使ってそば打ちを行う。

一方、そば粉の販売価格は1kgあたり、およそ1,400円である。主として一部のそば店や道の駅などに卸売を行っている。

玄そばの価格は、北海道産などの玄そばと比較すると高い。しかしそれでも玄そば生産だけでは利益が出ないといわれている。つまり、製粉などで付加価値を高めて販売することで初め

て利益が上がるのである。

⑤製粉に関する設備投資について

今後、経営面では機械設備を確保していかなければならないという課題がある。現在の農業機械などは国の補助金を活用して購入したものであるが、その原価償却が終了し設備を刷新する必要が迫られた場合、設備投資の必要性が生じる。そばの生産を継続していくためには必要な条件であり、今後、何らかの解決策が必要になる。

⑥今後の荘川そばの課題について

(生産、加工それぞれの方面から)

そばの生産面の課題は収量が安定しないことである。とりわけ天候によって大きく収量が変動する。取引関係を続けていくことを踏まえると安定しない収量という状況では、経営を安定化させることができない。そのためいかにして安定した収量を確保するかが重要な要素になっている。そばの作付面積としては現在の面積、およそ50haが人員的にも土地としても限界である。つまり作付面積を増加することで収量を増加させることはできない。そのため今後は土壌改良を通じて収量を上げる方策を採っていく方向性である。

一方、加工の面においても地域の特徴を出していく必要がある。現在、これまでは廃棄していた中皮などを活用し、かりんとうなどへの加工に生かしている。このようにそばに新たな付加価値をつけていくことで利益率を高めていく方向性である。

2. そばの最終消費過程

荘川地域で手打ちそばを提供する店は、主として5店舗である。こうした店舗は荘川そば最終消費の現場である。まさに消費者との出会いの場であり、多くはこの段階を経て利益が地元還元されていく重要な工程のひとつである。そこで、本節ではどのようにこうしたそばの店が地域にできてきたのかという点について確認する。

図表9 荘川そばの店の5店舗の成り立ち

	創業時期	以前の業種	そば店・そば提供を始めた時期	そば提供を始めたきっかけ
A 店	1976年頃	旅館	2001年頃 ※そば店として	・ICの開設 ・旅館との兼業
B 店	1970年頃	旅館	2001年頃 ※そば店として	・ICの開設 ・旅館との兼業
C 店	1997年頃	飲食	2003年頃 ※メニュー追加	・ICの開設 ・他店の勧め
D 店	1960年以前	飲食 (それ以前は食品)	2003年以降 ※メニュー追加	・他店の勧め
E 店	2003年頃	—	創業と同時	・そばの里構想によって開店

出所：筆者聞き取りにより作成

図表9は各店舗がそばを提供し始めた経緯についてまとめたものである。まずA店とB店は元々、旅館を営んでいた。両店ともに旅館の夕食としてそばを出していたのが、そば提供をはじめたきっかけである。つまり旅館におけるそば提供は2000年以前から行われていた。スキー客の減少、ICの開設などの環境変化があつて2001年頃に主としてそばを提供する店に業種転換していった。なお荘川で最初にそばの店を始めたのがA店であり、他地域で修行を積んだ店主によって始められた。

C店とD店は以前から飲食業であった。そばの里構想が進められる中、他店の勧めによってそばを始めた。つまりこれまでのメニューに新たに加えるかたちでそばを始めたのである。またそば打ちの技術は、「そばの会」を通じて他店の店主を講師にして広まっていった。

E店の成り立ちは若干特殊である。すなわち、そばの里構想でそばを提供する店として整備されたという経緯がある。

それぞれ成り立ちは異なっているが、5店舗に共通する点としては、元々そばを提供する店ではなかったということである。すなわち業種転換あるいは、飲食であっても提供するメニューの変更によってそばを追加してきた。

こうしてそば提供が広まっていった背景には、これまでも述べてきたようにスキー客の減少、荘川ICの開設によるビジネスチャンスの拡大と東海北陸自動車道開通による危機感、荘川村を中心としたそばの里構想などがあつた。

しかし、それ以上に注目しておきたいのは互いに学びあう関係があつたことである。こうした人材育成を地域で実施してきたことによって、荘川そばが広まっていく原動力にもなつたと考えられる。具体的には「そばの会」のメンバーを中心にそば打ち技術を教えるそば教室を開催し、そば技術の練習を夜間に毎週2回開催ほどしてきた。なお、そばの会は自体は1996(平成8)年頃に設立されている。こうしたそばの会の取り組みが、村によるそばの里構想策定へのきっかけにもなつていった。また、2001(平成13)年にはそばの先進地視察として福島県会津若松への研修会を実施している。

現在のそばの会の活動の中心は教室とイベントである。教室は月曜日に開かれており、そばのねり方、のばし方、固さなど基本的な打ち方を教えている。荘川地域以外からも勉強に来るなど、荘川そばが他地域にも広まっている。このように、そば店同士、切磋琢磨しあいながらも共に発展していけるように協力しているので

ある。

一方、今後の課題であるが、そばの店は時期によっては客が少ない。つまり繁盛期と閑散期の差が大きいのである。そのために年間を通じて客が訪れる仕組みが必要である。春そば、寒ざらし、そばの花、新そばなど四季に応じて特色あるそば提供し、年間を通じての誘客が重要となる。

3. 観光関連産業への波及過程

最後に観光関連産業としての波及効果、主体間の連携について考察する。

まず、荘川そばのための連携組織としては「荘川そば振興組合」が存在する。これは上述したそばの会とは別で、ミレットガイヤコーポレーション、商工会、各そば店など、荘川そばに関わるすべての団体が所属している。

振興組合による主な事業は「新そば祭り」である。このイベントは毎年10月、新そばの時期に実施しており、およそ3,000から5,000人の来場客がある。その他にも振興組合では荘川そばのブランド化にむけての方策を話し合っている。

また、そばを通じたグリーンツーリズムとして、そばのオーナー制度を実施していたこともある。種まき、花見、収穫、製粉、そばづくりといった生産に関わる工程を行事として位置づけ、参加してもらうことで何度も荘川に足を運んでもらおうというものである。その他には、荘川小学校の児童も収穫などに参加し体験学習を行っている。

一方、リピート客を増やす取り組みとしては、「そば街道」という企画を展開している。これは荘川地域で手打ちそばを提供する5つの店が参加している。各店でそばを食べることでスタンプが押せ、5店舗目で値引きが受けられるスタンプラリーである。

その他に、地域内で付加価値をつけて高品質化している取り組みとしては「荘川寒ざらしそば」がある。なお寒ざらしとは、そばの実を一定期間冷水に浸け、その後風にさらして乾燥させることをいう。冷水に浸すことでアクが抜け、また寒風にさらすことで舌触り、味わいも変化

するとされている。さらにギャバやルチンなどの栄養面も増加し、そばを食べた際の消化が向上するといわれている。これを観光名所であり、水質がよい「魚帰の滝」の川の中にさらすことで観光との関連を持たせている。

4. 荘川産そばの地域内経済構造分析

以上、荘川そばを生産・加工・販売・観光という側面から把握してきた。それを踏まえて本節では荘川そばの地域内産業ネットワークの構造について分析したい。

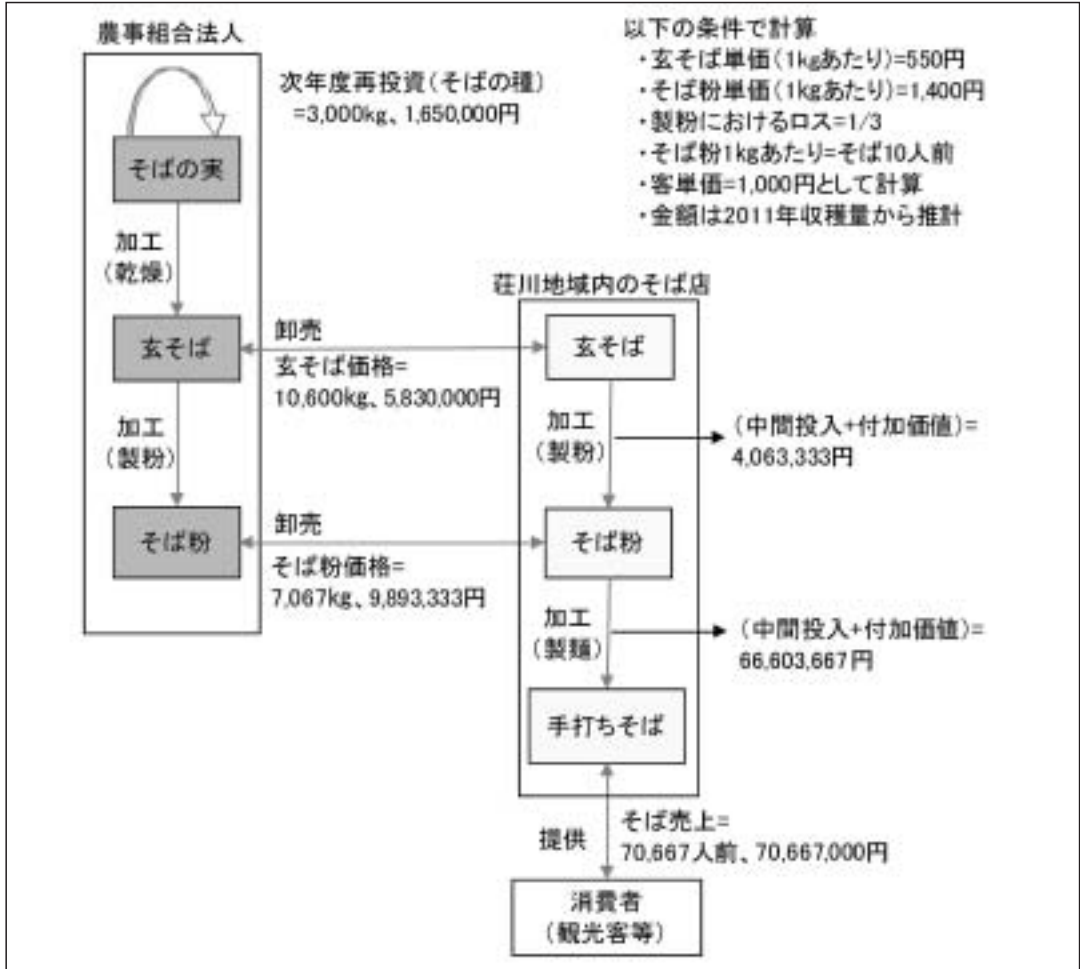
図表10は荘川産そばの主な流通経路を示したものである。荘川地域におけるそば生産は、そのほとんどを農事組合法人が実施しており、ここを川上としてそばの流通が始まる。もちろんこれ以外にも流通経路は存在するが、基本的に荘川産のそばは地域内で消費されている。また図表10では2011年の収穫量(13,600kg)を用いて各工程における経済価値を推計している。あくまでも仮定による推計であるため金額の実態が異なっている可能性があることは断っておく。

まず、種の保存のために毎年3,000kgは次年度に回さなければならない。次年度への再投資がなければ荘川産そばの連続性が絶たれてしまうことになり、持続性を確保するためには必要な投資である。推計では2011年の収穫量である13,600kgから3,000kgを引いて次の工程に回される。

次に、生産されたそばの実実は農事組合法人によって乾燥させる。その後は玄そばとして、主として荘川地域内のそば店に卸売される場合と、農事組合法人で加工する場合とに分けられる。ただし、ここでは玄そばとして販売する量と加工に回す量の割合を把握していない。そのため全ての玄そばをそば店に卸したとして計算し、全ての玄そばが農事組合法人によってそば粉へ加工され卸売された場合との差額を、そば粉への製粉過程の中間投入と付加価値の合計額として把握している。推計額は玄そばの合計価格が5,830,000円、そば粉の合計価格が9,893,333円で、その差額は4,063,333円であった。

荘川地域内のそば店に卸された玄そばは各店

図表10 荘川産そばの主な流通経路



出所：聞き取りを基に筆者作成

で独自に製粉される。なお45キログラムの玄そばから、おおよそ30キログラムのそば粉ができるといわれている⁷⁾。そのため製粉におけるロス⁸⁾は3分の1として計算した。

なお、農事組合法人によって製粉されたそば粉は、流通業者を通じ土産としてそのまま販売される場合もあれば、そば団子等を製造する食品加工会社に回される場合もある。しかし、その多くは地域内のそば店に流通していくため図表には示していない。

そば店ではそば粉から手打ちで麺に加工される。そば粉の配合割合は8割から10割まで店とメニューによって様々であるが、加工時等のロス⁹⁾を考慮して10割で計算した。なお、各店舗は

荘川産の玄そば・そば粉だけではなく、他地域産のそば粉をブレンドして使用している。特に収穫量が低かった2009年と2010年は荘川産そばだけでは需要を賄いきれなかった。ただし、今回の推計は荘川で生産された農産物としてのそばにどのように付加価値がついていくのかを把握するのが目的であり、荘川産のそばに限定して計算をしている。そのためそば店の売上については他のセットメニュー、サイドメニューを含めてより大きな金額になっているはずである。

こうしてそば(麺)は各店において消費者に提供される。基本的なそば(セット等を含まない)の価格帯としては1,000円から1,300円が多く、主として観光客向けである。そば粉1kgあ

たりでおよそ10人前の麺を打つことが出来る。なおここでは生産されたそばがすべて消費されたという仮定の下で推計を進める。

以上を踏まえて推計額であるが、ここでは全てのそば粉が農事組合法人によって卸された場合と、客単価1,000円で計算したそばの最終消費の売上との差額を、そば店の中間投入と付加価値の合計額として把握している。そばの売上は70,667人前で金額としては70,667,000円であった。また差額は66,603,667円となった。なお繰り返しになるが、今回は荘川産そばだけの金額を推計しているため、そば店5店舗の売上を合計するとさらに大きな金額になると思われる。

ここまでで注目すべきは中間投入と付加価値の合計額である。製粉の工程にかかわる額が4,063,333円であったのに対し、手打ちによる製麺の工程にかかわる額は66,603,667円と大きな差が出た。もちろん手打ちそばは手間がかかり人件費などのコストが大きくなるわけだが、最終的に観光客等にそばを提供することによって川下で利益が生まれ、地域経済への波及効果が高くなる構造となっていると考えられる。

また荘川産そばの流通構造全体を通しての経済波及効果は、直接的な額だけでも約8千万円であり、間接的な額も含めるとより大きな金額になると考えられる。とりわけそばの花による景観やイベントなどの観光業を含めて考えると地域経済への間接的な波及効果は何倍にも拡大するだろう。

一方で、農地の保全とそれに伴う災害防止、地域のアイデンティティの確立など数字に表れない公益的機能を有している点も重要であろう。

IV 荘川そばから学ぶ

これまで荘川におけるそば振興の事例についてその経緯と実態について把握してきた。それらを踏まえて本章では荘川そばの事例を総合的に考察し、その特徴と課題を挙げる。

1. 荘川そばが持つ特徴

ここまで荘川そばの経緯と現状について詳しく

く紹介してきた。以上を踏まえここでは、荘川そばの特徴について考察する。荘川そばの持つ特徴としては次の7点が挙げられる。

第1に、そばという農産物を軸とし、地理的・気候的な生産有利性を最大限に生かしているという点である。一般的に農山村地域は、地理的に生産条件不利地域とされている。しかし農林業においてはその地理的・気候的な条件を生かし、差別化を図ることができる。荘川では高地とその気候を生かして高品質なそば生産を進めている。

第2に、農事組合法人を組織し、原材料である玄そば生産を地域内で賄うための仕組みを整えている。とりわけ過疎化と高齢化が進む農山村地域においてはこうした農産物生産を担う主体が重要になるが、荘川では生産主体農事組合法人による農地の一括化によって遊休農地を最大限に活用している。

第3に、生産から消費の過程までを地域内でネットワークさせ付加価値をつけ、地域に利益が落ちる仕組みとなっている。域外への外注に頼る場合、高いマージンによって利益が域外に流出してしまう。どこかが抜け落ちれば利益が域外に流出していくのである。そのため、あらゆる生産工程が地域内で完結する方が利益の域外漏出が少なく地域経済の量的拡大にとっては効果がある。荘川地域では、地域内で原材料生産・製粉・製麺・提供といった工程を踏まえており、荘川そば振興組合を中心にして地域の一体的発展に努めている。

第4に、味へのこだわりである。これは荘川そばの店が「挽きたて、打ちたて、湯でたて」の「3たて」にこだわっている点大きい。そば自体の風味や味を最大限に引き出し美味しいそばを提供するためには、逆説的に言えばこれらの条件が不可欠ということである。これらは地産地消の考え方にもつながり、また観光業とも関連し、荘川地域でしか食べられない高品質なそばを提供するというかたちができている。すなわち荘川を訪れる動機、あるいは訪れてみたい1つの誘因として大きな位置づけを獲得していると言ってよい。この「3たて」の考え方

と地域経済ネットワークが結びつくことで高品質のそば提供を可能にし、差別化が図られているのである。

第5に、最終需要の市場としては観光客という点である。荘川産そばの流通構造の分析からも明らかのように、高められた付加価値が実際に利益を上げる段階としては、最終消費の段階、すなわち観光客等に提供される際である。ゆえにそばの店の魅力と販売力が重要である。荘川地域では、販売力を持つそばの店によってスキー・ゴルフ・白川郷への観光客等を取り込み、リピート客を獲得することにつながっている。またそば打ち体験ができる仕組みを整えるなど、通過点としてではなく滞在型の取り組みを実施している。

第6に、行政の支援である。荘川村は日本一そばの里構想を策定するなど村時代は行政が観光面を支援してきた。特に投資の面において、そばの里荘川や農業機材・製粉設備を整備するには国の補助金が導入されるなど財政による再分配があった。主体はあくまでも民間であるがこうした行政によるサポートと再投資があってこそ、荘川そばで利益が上がるようになっていったのである。条件不利地域である農山村地域は民間資本が少なく、基礎自治体による投資も重要な位置づけを持つといえる。

第7に、地元主体が互いに学習し連携しているという点である。例えば、そば組合によるそば打ち技術の普及、スタンプラリーによるリピート客の獲得、荘川そば振興組合によるブランド化の取り組みである。特に荘川そばを打つ技術が普及したのは互いに学び、教え合う関係性があったことが重要である。すなわち、こうした地域の関係性が荘川そばの地域経済ネットワークを支えている。

2. 荘川の抱える課題と今後の展望

最後に本節では、荘川地域がそばによって持続的に発展していくために必要な課題についてまとめていく。

第1に、今後荘川そばが持続可能になっていくためには、とりわけ生産局面への再投資が重

要である。現在は最終消費の段階で大きな利益と地域経済波及効果が出る構造になっているが、その利益を農業生産に再投資していく必要がある。例えば、農業機材などの整備費用を荘川そば振興組合が負担して共同で整備したり、土壌改良事業に取り組み収量を安定させる、あるいは荘川そばの農産物としてのブランド力を高めていく取り組みなどが重要である。そばの栽培は耕作地を持続的に管理していくという公共的役割も担っており、ここには何らかの地域的な再投資が必要不可欠であろう。

また、荘川そば成功の背景には味へのこだわり、差別化があるわけだが、この味を守っていくことが重要である。2012年現在、荘川では新たな農業生産法人が誕生しつつある。これはより高品質なそばの実を生産しようとするためである。地域内での競争や切磋琢磨を通じて互いに発展していく道を探ることは地域内産業ネットワークにとっても重要である。

第2に、滞在型観光の充実である。東海北陸自動車道開通によって観光客や荘川そばの客が減少している中、今後も継続的にリピート客を獲得していくことが必要である。つまり、通過型ではない滞在型の企画を実施していく必要がある。とりわけそばについては荘川以外にも多くの地域で供給されており、競合する場合がある。ゆえに新たな形態での滞在型観光の取り組みが重要になる。

また地域の多様性を生かし、場合によってはそば以外での魅力を育成していくことも重要である。例えば、「荘川べっぴん桜」による「五穀もちピザ」などの取り組みが挙げられる。荘川べっぴん桜は荘川地域の魅力的な食の伝承や活用について取り組んでいる女性たちの団体であり、地元の食材を生かした五穀もちピザを開発している。このピザは、健康食として注目されている雑穀を使用し、日本の伝統的なもちの上に荘川で採れる新鮮な山菜や野菜を添えてチーズを載せて焼き上げたもので、「2010食の祭典in郡上」に出店し第3位に入賞した。こうした、そば以外の新たな地域資源を掘り起こし生かす取り組みについても育てていかなければならな

いだろう。

第3に、これらを住民主体で取り組むという点である。合併以前は荘川村が観光振興を積極的に支援してきた。しかし高山市への合併後、支所となった荘川では村時代のようにはいかない。ゆえに住民や民間業者の主体的な取り組みが決定的に重要になるだろう。その意味では、まちづくり協議会に期待される点も大きい。今後、まちづくり協議会としてそばを含めた地域の計画づくりを進め、再投資への合意形成を図っていく必要があるだろう。

おわりに — 地域経済の振興の条件 —

これまでⅠでは経済のグローバル化とともに進行する過疎問題を地域産業と農村の衰退という観点から取り上げてきた。またⅡからⅣでは地域内産業ネットワークの事例として荘川そばを取り上げ、どのようにして荘川そばに関する付加価値が構築されているのかという点について、そのあり様・現状を把握し考察してきた。以上を踏まえて、事例から得られた知見をもとに農山村地域の振興に必要な条件について考える。

とりわけ事例研究としては、「特殊な地域だから」であるとか「リーダーシップを発揮する人物がいたから」といったように特殊な条件に規定されている面ももちろんであるだろう。しかしながらそうした特殊な条件を踏まえつつ他地域にも応用可能な一般条件について考える必要がある。ただし注意すべきは、一般化によって地域に埋め込まれた発展の条件を相対化してしまうことである。地域における発展のあり方は地域によって違ふと仮定するならば、その特殊性は重要になると思われる。特に地域に存在する多くの主体間が意識と目標を同じくするという点では「わが地域」という特殊性は重要になってくるのかもしれない。

それでもその発展の過程や道筋について応用可能な点は少なくないはずである。以上を踏まえ、荘川そばの事例を農山村地域における地域内産業ネットワークのモデルとして捉え、その

論点として次の3点を挙げてまとめたい。

第1に、地域内産業ネットワークが機能し地域に波及効果が生まれる条件である。これは各工程をできるだけ地域内で担い連携していくことが重要であるといえるが、それだけでは不十分である。毎年ある程度まとまった再投資が必要であり、この再投資によって持続可能性が確保される。この実現のためには再投資に対する地域主体の合意形成は不可欠になってくるだろう。

第2に、こうした地域のネットワークがどのように形成されるのかという点である。特に農山村地域でもあり過疎化が進む地域にとっては民間主体の存在だけではなく、行政の産業政策の影響が大きいといえるだろう。もちろん荘川そばの振興についても行政による支援が重要な位置を占めていた。ただしそれだけではなくそれと同時に地域主体同士の学習と連携がとりわけ重要であるといえるだろう。

第3に、経済のグローバル化との関わりであり、とりわけアグリビジネスにおける農業の立ち位置についてである。農産物の貿易自由化によって価格への競争が激化する中、外国産の安い農産物ではなく、高付加価値の地産地消にこだわること、そのリスクを地域一体となって分散させていくことで今後の農業と農村を守っていくことができるのではないだろうか。

最後に、本稿の作成にあたっては大変多くの方々にお世話になった。文末ながら深くお礼を申し上げる。

【参考文献】

- *中野一新・岡田知弘 編 『グローバリゼーションと世界の農業』 大月書店、2007年
- *浅子和美・篠原総一 編 『入門・日本経済 第4版』 有斐閣、2011年
- *荘川村 『荘川村史 続巻』 荘川村、2005年
- *森嶋哲也・道下 淳 『明日への道 東海北陸自動車道』 岐阜新聞社、2002年

【脚注】

- 1) 岡田知弘「第11章 日本の農業・食糧政策の転換とアグリビジネス」、中野一新 編『アグリビジネス論』有斐閣、1998年（205頁）
- 2) 横平龍宏「第3章 地域農業・農村の『第6次産業化』とその新展開」、小田切徳美 編『農山村再生の実践』農山漁村文化協会、2011年（79頁）
- 3) 岡田知弘「第8章 農村リゾートと複合的発展」、中村剛治郎 編『基本ケースで学ぶ地域経済学』有斐閣、2008年（211-212頁）
- 4) 多田憲一郎「第7章 中山間地域の内発的発展と主体形成」、中村剛治郎 編『基本ケースで学ぶ地域経済学』有斐閣、2008年（195-197頁）
- 5) 高原一隆『ネットワークの地域経済学』法律文化社、2008年（115-116頁）
- 6) 「高山市ホームページ（人口世帯数）」
http://www.city.takayama.lg.jp/shimin/shimin_jinkousetai.html
- 7) 株式会社ナルコーポレーション「荘川村 日本一そばの里構想策定事業」2001年