

令和 5年 4月 18日

浜田市議会議長

笠田 卓

様

議員名

牛 尾 昭

調査研究活動報告書

下記のとおり調査研究のため研修等を行ったので、その結果を報告します。

記

1. 期 間 令和 5年 4月 5日 () : ~ :

2. 研修内容

倉と風土の島。

3. 研修先

スマート・テロリール研究会

4. 調査経費

1,000 円

(経費内訳

円、

円)

5. 調査研究活動の概要

写真添付。



- 1、研修先、スマート・テロワール協会。
- 2、目的、食と風土の島・小豆島の地産地消に学ぶ。
- 3、期間、令和5年4月5日。オンライン研修会。

司会・進行：藻谷浩介氏。

*山本康夫氏：希少な木桶仕込みの醤油を受け継ぎ世界に販売する「ヤマクロウ醤油」五代目。

*平井康廣氏：モチモチ・ツルツルの手延べ素麺を手造りする「平井製麺所」創業者。

*藤塚隆氏：オリーブを育て、手摘し、搾って68年、東洋オリーブ（株）の取締役営業部長。

*立花律子氏、NPO法人ドリームアイランド理事長、棚田

1、山本氏～木桶でないと、旨い醤油がつかれない。木桶は、100年から150年保っている。2009年に桶の発注をしたが、次の時代になると桶屋がなくなるので、自社で桶を作るようにした。材料は、吉野杉と小豆島の竹である。小豆島は水があり、材料に北海道の麦や青森県の大豆、塩はメキシコ産の天日塩と高い材料を使っている。～良いものは高くていい。海外で高く販売している。500mlが日本では、

1800円だが、ノルウェーでは、11000円である。海外出荷は34%国内が56%で、アメリカ、ドイツ、台湾などである。

2、平井氏～45年間ソーメンを作っている。「父親に農業をやりたいというと、儲からないからソーメンをつくれ」と言われ現在に至る。材料は、オーストリア産と国産小麦のミックスである。現在、後継者難である。

3、藤塚氏～昭和30年にオナシス氏にオリーブを進められ、豊島で13ha、小豆島で12ha、計、1万2千本を栽培している。現在、6次産業化していて、オーガニックオリーブ、オリーブ堆肥作り、オリーブ飼料、オリーブ牛、オリーブブリーなどを育成していて、デパートなどが70%、直販が30%、社員50名である。

4、立花氏～21年間、観光協会の職員をしながら、千枚田のツアー、醤油蔵見学、ソーメン工場見学、オリーブ園体験ツアーなどをやっていた。瀬戸内芸術祭が開催されるにあたり、食堂が必要になったが、誰もやらないので、協会を辞めて（小まめ食堂）を立ち上げた。メニューは、おにぎりセッ

ト。ソーメンセット。オリーブ牛のハンバーグステーキ。

瀬戸内芸術祭は、島外や欧米人が多くインバウンドの成功例である。

考察、周囲125kmの小豆島で、生まれも育ちも小豆島の人達がそれぞれの産業を進化させ、連携して、しかも、風土を活かした地産池消を実現している。なかには、海外出荷を視野に入れて、世界一を目指しながら、地元にも貢献している。小豆島の与えられた資源を活かした産業振興、地域連携は大いに学ぶべきサンプルである。

以上、報告致します。、牛尾昭。