

松阪市の産業育成に関する共同研究

Joint-research on the industrial growth at Matsusaka area

梅村 時博¹⁾

Tokihiro Umenura¹⁾

キーワード

地域活性化 農林水産資源 食のクロスロード

[1] はじめに

地域の活性化は、現代日本の地方における喫緊の課題であり、三重県の各地域においてもその地域特色に合わせた様々なアイデアが検討されている。

松阪市は三重県のほぼ中心に位置し、いろいろな観点から見ても産業的なクロスロードとしての中心になり得ることが想定でる。そこで、本研究「松阪市の産業育成に関する共同研究」では、松阪市が営々として築いてきた「地の利」を生かすことを具体的な推進材料として、松阪市の地域活性化を達成する施策について考察した。考察に当たっては、三重大学と松阪商工会議所、並びに松阪市に拠点を置いている企業群とが連携して「松阪固有の歴史文化を生かした地域活性化」を実現することも配慮した。

[2] 松阪市の状況

本研究における考察を行うに当たり、松阪市の地域特性を整理した。

(1) 松阪市の概要

松阪市の概要を確認すると以下の通り。

人口:16.7 万人(就業人口 8.3 万人、農業 約 3,930 人)

面積:623.8 km²(田 約 5500ha、畑樹園など 約 750ha)

総生産:6,171 億円

(内訳):農業 64 億円、製造業 1638 億円、卸小売業 611 億円

地域特性:三重県の中央に位置

流通のクロスポイント的存在

豊かな農地……工業振興に期待

(2) 歴史背景に学ぶ

松阪市は、蒲生氏郷が開府し、出身地の近江日野商人を招き、産業振興に取り組み、商業の町として発展してきた。三井財閥の始祖、三井高利をはじめ、小津清左衛門、長谷川次郎兵衛といった、伊勢商人と言われる有力事業家を数々輩出し、地域の産業の発展の基盤となる歴史的な背景が整っていると言える。こうした、先人の遺産は、それらを心の深層に引き継いでいる松阪の人々にとって大変重要な要素であり、これらを産業活性化の潜在能力として活用することが期待できる。以上の考察を基に、本研究では、松阪の人々が営々として築いてきた「地域としての歴史観に立った潜在力を活用する施策」について構想することとした。

1) 三重大学社会連携センター社会連携研究室

(3)豊かな農林水産資源を生かす

松阪市は農林水産資源に恵まれ、松阪牛に代表されるように食に関する産業が発展しており、その特色を生かした「食」を軸とした地域活性化を推進することが、比較的、取り組みやすい環境にあると思われる。また、三重大学内に新設した「みえ”食発地域イノベーション”創造拠点」と有機的な協力得ることにより、「食」を起点とした松阪ブランド、松阪モデルの創造と新たな加工業による産業の育成を狙う構図を描くことができると思われる。

以上の考察から、「松阪市が有する豊かな農林水産資源を生かす力の活用」を基本コンセプトとして、地域の活性化を実現していくことが可能だと考えた。また、そのための重要な着眼点として下記のような項目が想定される。

- ② 食を運ぶ松阪IT商人を新たに育成
- ② 成功事例、多気町の「まごの店」等に学ぶ
- ③ 三重県、伊勢湾の食材に新たな付加価値

[3] クロスロード構想の提案

松阪市は、三重県の中央部に位置し、豊かな農業資源がある。また、松阪には、南の尾鷲・熊野から北の名古屋地区へ、西は和歌山・奈良の山村から伊勢の伊勢湾に至ることができる交通の要所、即ち「クロスポイント」としての優位性も存在する。従って、様々な食材を、松阪を経由してシルクロードの様に往来させることが可能である。さらに、松阪市には辻製油(株)、いせこ等、食品加工に優れた企業、技術が蓄積している。以上のような松阪の地理的な条件と産業基盤の特徴を生かすことを基本的な考え方として「松阪市に適した地域活性化プロジェクト」を構想した。

具体的には、三重県内外の様々な農業製産

品を松阪市に持ちこみ、松阪市にある「優れた食品加工技術を有する企業」を通過させる(加工処理する)ことで、それらをエンドユーザが期待する付加価値の高い食材・素材へと変換し、全国に発送するような「農業生産品の高付加価値化を行う拠点」として松阪を発展させることが可能だと考えた。このような考えに立ち、松阪市を活性化する施策として、「食のクロスロード松阪:食で三重を改革する街」に関する構想を創案した(添付図参照)。

本構想を実現するためには、松阪さらには三重県内の食材である農業生産品を広く調査し、いつどこでどのような食材がどの程度生産できるかを明確に把握するシステムを構築する必要がある。また、本構想を有効に機能させるためには、農家、農業協同組合、企業、消費者などを結び付ける連携ネットワークを構築することが必須であり、その推進役として市役所、商工会議所などの「公」が関与すること、また、中立的な立場で三重大学地域戦略センターが全体計画の企画・運営に参画するなど、官・民・学の連携を形成することも重要と考えられる。

本研究において構想した「食のクロスロード松阪:食で三重を改革する街」特徴は、以下のとおり。

- (1)松阪の特徴的食材を生かす！！
 - ・松阪の食材を中心として、三重県内外の食材活用
- (2)食材加工業の発展の新規事業創を狙う
 - ・新たな食品加工による付加価値
 - ・ITの有効活用と新たな加工業の創出育成
- (3)食のスマートシティを狙う
 - ・クロネコヤマトと引越しのサカイの流通コンセプトを生せ！

三重県内外から食材が集まり、産業界が付加価値を付与することで、新たな製品を創出す

る街(=食のスマートシティ)を形成することが、本構想が目指す目標となる。さらに、本構想の延長には、ITを活用した松阪加工食材の供給ネットワーク、加工処理ネットワーク、廃棄物ゼロの完全利用ネットワークの構築、さらには、エンドユーザーに届けるネットワークを構築することで、食の高付加価値化と完全利用を共存させる「エコサイクル・クロスロード」の創出も描くことができる。

[4] 今後の計画

本研究を基に構想した「食のクロスロード松阪:食で三重を改革する街」を実現するための取り組みを、次年度の企画として提案した。具体的な実施項目は下記のとおり。

1. 松阪の食文化と地域活性化の現状調査
 - ・農業、食品製造業、食品卸・小売業、スーパー、学校、医療機関等の状況調査
 - ・松阪固有の付加価値を可能とする食材の探索

2. 食材加工から見た地域業活性化プラン
 - ・食材加工企業の現状と新規の付加価値を持つ食材の開拓
 - ・マーケットが望む食材加工の期待値の調査
3. 「クロスロード松阪」実現スキームの立案
 - ・松阪市住民に対する意識調査
 - ・松阪市との連携による企画立案の協働作業

[5] まとめ

本共同研究では、松阪市の「地の利」を生かした「食材とその加工」を切り口とするプロジェクト企画として「食のクロスロード松阪:食で三重を改革する街」を構想しました。本構想を、三重大学と松阪商工会議所、松阪市に拠点を置く企業群が連携して推進することで、「松阪市固有の文化歴史環境を生かした地域活性化の実現」が可能になると考えます。

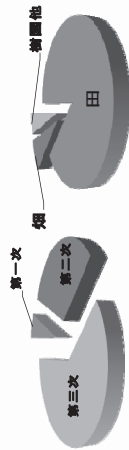
プロジェクト“食のクロスロード松阪”：『食』で三重を改革する街（案）

経緯

地域の活性化は、現代日本の地方では喫緊の課題であり、様々なアイデアが検討されている。松阪市は、三重県のほぼ中心に位置し、いろいろな観点から見てもクロスロードとして中心になりうる。そこで、この地の利を生かし、松阪市の地域活性化を成し遂げるために、産学官が連携して松阪固有の文化歴史環境を生かした「地域活性化」を実現する。

“食のクロスロード松阪”に向けて

- [1] 松阪市の概要
 人口：16.7万人（就業人口 8.3万人、農業 約 3,930人）
 面積：623.8 km²（田 約 550ha、畑 約 750ha）
 総生産：6.171 億円；農業 約 64 億円、製造業 1638 億円
 卸小売業 約 611 億円
- 立地：三重県の中央に位置
 流通のクロスポイント的存在
 豊かな農地・・・工業振興に期待



- [2] 歴史背景に学ぶ
 松阪市は、蒲生氏郷が開府し、出身地の近江日野商人を招き、産業振興に取り組み、商業の町として発展してきた。三井財閥の始祖、三井高利をはじめ、小津清左衛門、長谷川次郎兵衛といった、伊勢商人と言われる有力事業家を輩出し、産業を育成する歴史的な環境が整っている。

- [3] 豊かな農林水産資源を生かす
 松阪市は農林水産資源に恵まれ、松阪肉に代表されるように食に関する産業が有力であり、その特色を生かした地域活性化を推進できる。
 “食発地域イノベーション”創造拠点との協力により、食をキーとした松阪ブランド、松阪モデルの創造と新たな加工業による産業の育成を図る。そのコンセプトを「松阪、食のクロスロード」として提案し、地域活性化を実現していく。
 ・食を運ぶ松阪IT商人を新たに育成
 ・成功事例、まごの店などに学ぶ
 ・三重県、伊勢湾の食材に新たな付加価値

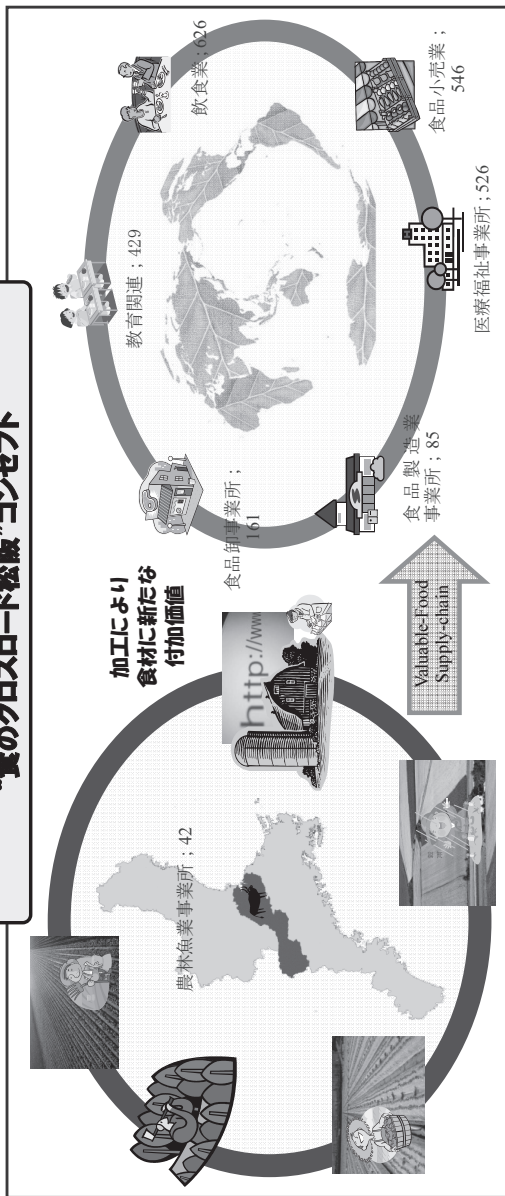
“食クロスロード松阪”のポイント

- (1) 松阪の特徴的食材を生かす！！
 ・松阪の食材を中心として、三重県内外の食材活用
- (2) 食材加工業の発展として新規事業創を狙う
 ・新たな食品加工による付加価値
 ・ITの有効活用と新たな加工業の創出・育成
- (3) 食のスマートシティを狙う
 - クロネコヤマトと引越しのサイカイのコンセプトを生ぜ -
 すべての食材は松阪に集まり、付加価値を得て松阪から発進する

大学への委託内容

1. 松阪の食文化と地域活性化の現状調査
 農業、食品製造業、食品卸・小売業、スーパー、学校、医療機関などの状況調査
2. 食材加工から見た地域活性化プラン
 ・食材加工企業の現状と新規開拓
 ・メーカーが望む食材加工の期待値の調査
3. 「クロスロード松阪」実現スキームの立案
 ・IT活用がもたらすクロスロード効果
 ・地域農村の食材情報のDB化と活用

“食のクロスロード松阪”コンセプト



事業項目	2011	2012	2013	2014	2015	2016年以降
松阪の現状調査 クロスロード実現準備 食材への真のニーズ調査 加工業の実態 クロスロード構想の構築 食材ネットワーク・素材提供 加工業ネットワーク・付加価値	企画構想	松阪の実態調査 固有食材? 農業、JA事業、食品加工、小売り、テリハシステム	食材への期待価値調査 食材加工ネットワーク構築	食材加工ネットワーク構築 食のクロスロード松阪モデルの実践		
研究開発予算(千円) 三重大学 共同研究	300					