

参考資料：自然に軸足を置いた「業」のおこし方

～コミュニティビジネスの具体例～

執筆者：鹿熊勤氏（自然系ジャーナリスト）

エコインストラクターは、自然公園や農山漁村地域を活動舞台に、自然と触れ合う楽しさや環境の大切さを啓発する「知の案内人」です。エコインストラクターの母体である自然学校は、そうした地域の人たちがこれまで経済の対象として考えたことのなかったありふれた存在（そこにある自然）が持つ隠れた価値を目に見える形にして、教育というわかりやすく高い次元のサービスに結びつける産業であると位置付けることができます。



事例6：『アル・ケッチャーノ』
地場の野菜

それらサービスの要素は、動植物に代表される「自然」ととどまらず、自然と深く接するなかで先人が見つけてきた共存の技や、技の集積体である暮らしと文化、あるいは歴史、地誌など、さまざまなものの中に含まれています。地域によって持ち味が大きく異なるのも特徴で、視点の傾け方次第で、さまざまなソフトに発展できる可能性を秘めています。

しかし、こうした地域特性を断片的に見ているかぎり、実践プログラムはどこの自然学校でも行なっているベーシックなもの域を出ることができません。重要なのは、さまざまな要素を組みあわせ「そこにしかないソフト」に仕上げる掛け算の発想です。

また、エコインストラクターとして地域に根を張って生きるためには、そこで新たな業を起こし自立するのだという強い気概も必要です。時間とお金を投じて、その地に赴くだけの価値があると感じさせ、実際に満足してまた行きたくなる経済モデル作りには、エデュケーション（教育）だけでなく総合的なプランニング（企画）の能力も求められるでしょう。

地域が潜在的に持っている価値ある資産を正確に把握できれば、商品開発や観光にエコツーリズムを連動させていく展開も可能になります。自然学校の社会的評価を高め経営基盤を強化していくためにも、エコインストラクターには、鷹の眼のように高い視点から地域をとらえると同時に、虫の眼的な低い位置から全方位を見渡すプロデューサーとしての能力も望まれています。

そこで、各地で成功しているエデュケーション型のコミュニティビジネスを例に、潜在資源の着目方法や活かし方を紹介します。

事例1：やっかいものの地吹雪を観光ツアーの目玉に 実施組織『ラブリー金木』（青森県）

降雪は、どの地域においても社会機能を停滞させるマイナス要因としてとらえられてきました。有用資源として活用してきた数少ない例がスキーですが、一般的には除雪費用の支出、雪おろしの労力など、損失コストとしてカウントされているのが現状です。たとえば真冬に猛烈な地吹雪が吹き荒れる青森県五所川原地方では、雪は昔から忌み嫌われる存在で、地域の発展を阻む自然の大きな障害として位置付けられてきました。

そんな五所川原の地吹雪を、20年ほど前から観光ツアーのソフトに転化させ成功しているのが、地元の企画集団「ラブリー金木」です。当初は「負の象徴である地吹雪をイベント化するなんて不謹慎もはなはだしい」「そんなものに人が集まるわけがない」とさんざんな非難を浴びましたが、いざ実施してみると好評で、数年の後には地域観光の大きな目玉に成長しました。他県（とくに南日本）の人にとっては、地吹雪は見たことのないきわめて珍しい自然現象だったからです。

また、この地域の鉄道は、冬になると暖房のために昔から車両にダルマストーブが設置されます。モンペ姿の地元の夫人を乗車させ、昔懐かしいこの石炭ストーブの上で、津軽名物のスルメを焼き、同じく地元名産の日本酒やリンゴジュースをふるまう。そして津軽弁で名所案内をするというプログラムを作り、地吹雪ツアーに連動させる試みも始まりました。

企画者自身が遊びを楽しむ感覚で立案と宣伝に取り組んだ結果、それも大きな反響を呼び、完全なオフシーズンと位置付けられてきた真冬の北東北観光にまったく新しいマーケットが生じることになりました。「地吹雪ツアーとストーブ列車の旅」は定番企画となり、赤字で廃線が論議されてきた地方路線の経営が改善されるという効果も生まれました。近年は南日本にとどまらず、台湾や韓国などからの観光客も増え、訪問地の自然や風土を肌で実感するユニークなエコツアーとして高く評価されています。



ストーブ列車の中では、温かなおもてなしがある

事例 2：雪室で特産品開発とエネルギー教育を両立 実施組織『雪だるま財団』（新潟県）

1 トンの雪は、石油に換算すると 10 リットル分のエネルギーを持っています。すなわち冷熱エネルギーと呼ばれるマイナスカロリーです。温めることには役立ちませんが、冷やすという目的に限定すれば石油が生み出す電力と同等の効果を発揮します。いわゆる雪国と呼ばれる地域で毎年処分されている雪の量は 5000 万トン。経費レベルでは 4000 億円に達するというデータもあります。降れば降るほど社会機能維持のための除雪費用はかさんで地域財政を圧迫しますが、仮に 5000 万トンのうち 6 割を冷熱エネルギーとして活用したとすると、年間で 30 万キロリットル（ドラム缶にして 150 万本）の石油が節約でき、80 万トンもの温室効果ガス削減効果があるといえます。

そんな雪の潜在的な力を活用する取り組みに、近年大きな注目が集まっています。

新潟県上越市安塚地区では、雪だるま財団という地域づくり集団が中心になり、エリア全体で雪の冷熱を活用する活動を続けています。たとえば、ゆきだるま物産館という地域の観光ステーションには、雪を貯蔵するための巨大な倉庫が併設されています。冬、駐車場に積もった雪をそのまま除雪車で倉庫に押し込むと、内部は万年雪状態を保つことができます。夏でも室温は 2~3 度、湿度 90% に保たれており、ここに貯蔵した米や蕎麦、日本酒は、品質が長く保たれるだけでなく、味も向上する熟成効果が認められたことから、雪中貯蔵品というブランド価値が生まれました。

雪が溶けて生じた冷水は、そのまま雪だるま物産館の冷房に利用されています。雪室は地元の中学校などにも取れ入れられていて、夏の冷房として光熱費削減に効果を発揮しているだけでなく、エネルギー問題を考える環境教育の教材として活躍しています。

雪だるま物産館には、雪中貯蔵した米や蕎麦の料理を提供する店舗もあり、同じく電力を使わない冷熱冷房を導入しています。上越は豪雪地であると同時に、フェーン現象でも知られる酷暑の地。夏にここを訪れた観光客は、涼しい雪冷房とおいしい蕎麦を通じて、この地域の特異的な気象とエネルギーの関係を、無意識のうちに学んで帰るかたちになっています。



雪中貯蔵庫の中は夏でも室温が 2~3

事例3：高校生による地域活性支援 実施組織『TOKUSHIMA 雪花菜工房』（徳島県）

近年各地で、高校生による地域活性支援が注目されています。取り組んでいるのは農・工・商・調理など実業系の高等学校で、地元の農産物を生かしたアイスクリームやパン、調味料などのオリジナル品を開発。自ら企画立案から製品化、販売プロモーションに関わり、独自の店舗も持って企業顔負けの販売実績を示しているところも少なくありません。

実業系の高校は、以前から即戦力となる人材の育成が期待されてきましたが、労働現場のO A化、I T化が進むにつれ、従来型のスキル教育では実需要にこたえることができなくなってきました。つまり、必要とされる労働力が少なくなったぶん、自ら考え応用や決断のできる、よりレベルの高い人材輩出が実業系高校の生き残り条件になってきたのです。

徳島県立小松島西高等学校には「TOKUSHIMA 雪花菜（おから）工房」という模擬会社があります。「地域を元気にする」ことを課題に、さまざまな企画を自分たちで立て、地元企業などの協力を得ながら具体化していく教科外活動（部活動）として位置付けられています。

2005年から販売を始めたオカラ入りのヘルシーアイスは、徳島名産のスダチや鳴門金時（サツマイモ）、ヤマモモなどを使った、農家とのコラボレーション商品で、年々倍増の勢いで販売数量を積み増しています。最近デビューした、県内の小さな山村の規格外のイチゴを使ったイチゴ味アイスは大ヒットし、3000万円近い経済効果を地域の農家にもたらしました。形が悪い、小さすぎる、潰れたという理由でそれまでほとんど値の付かなかった規格外品が、高校生たちのアイデアとプロモーションによって生き返ったのです。

商品コンセプト、試食アンケートによるマーケティング、ラベルデザインなど、PR対策などすべて自分たちの手で行っているのが特徴で、東京で開かれる物産フェアやイベントにも積極に出かけて宣伝活動をしています。実際に販売の現場に立ち、地域を売り出す努力をすることで、各自がスキルを磨いています。

高校生ガイドという仕組みを作り、徳島の魅力を観光客にガイドするツアービジネスにも乗り出しました。卒業生の中には地域づくりのベンチャー事業のNPOを興した人たちもいます。現在の主体は物販ですが、地域資源を生かすというキーワードの中で取り組みを広げており、蓄積が進んでいけば、ゆくゆくはエコツーリズム的な活動ともジョイントしていくものと思われます。

会社を切盛りするのは高校生たち



事例4：地域の高齢者を農村体験インストラクターに任命 実施組織『民宿たばた』（栃木県）

エコツーリズムには、実施地域で昔から受け継がれてきた生活の技が優秀なプログラムとして数多く取り入れられています。米作りや枝打ち、炭焼き、狩猟、魚捕りといった、田舎ではごく普通の術も、都会の人たちにとってははじめて見る驚きの知恵で、その驚きや発見、すなわち感覚のギャップがエコツーリズムでは大きな集客要素になっています。

栃木県茂木町の民宿「たばた」は、そうした都会人の潜在的な知識欲に直感で気づき、宿泊のオプションサービスという形で独自にプログラム化してきました。

業態は一般的な民宿ですが、そこで提供される付帯サービスの考えは自然学校と同じです。当初は家族だけでこなしてきたそうですが、次第に人気となったことで手が回らなくなってきました。そこで「自然に即して生きる技術」を持った地域の高齢者を人材登録。体験ソフトごとに集客募集をかけ、高齢者にはその都度報酬を払いインストラクターとして体験指導してもらう方法を考案しました。

各プログラムは2時間単位で、日帰りのバスツアーもあります（蕎麦打ちなど）。夏には子供たちを対象とした宿泊自然体験も実施しており、いずれのプログラムにも地域の高齢者がインストラクターとして関わっています。

田舎らしい本物の知恵や技術に触れることができることから、参加者の評判が高く、年間の利用者は、一軒の民宿としては驚くほどの数にのぼります。エコインストラクターに求められているのは自らよき演者となることですが、得難い知の資産を持った人々を活用する「コーディネート力」も重要だという好例です。



体験プログラムを支えるのは
地元の高齢者たち
撮影：和田悟

事例5：雑穀によるコミュニティビジネス 実施組織『清澄の村』（奈良県）

稗や粟、きび、たかきびなどの雑穀は、蕎麦や麦とともに、米の作りにくい寒冷地や山間部でかつて多くの命を支えてきました。現在のように日本中の誰もが米を食べることができるようになったのは意外にも昭和40年代以降のことで、それまで、家庭の主食のありようは単に経済力だけの問題ではなく、地勢や気候、地域の文化性を深く伴っていました。

私たちは何を食べて生きてきたのか。そうした振り返りの過程で着目されたのが消滅寸前にあった雑穀文化です。食育活動やリバイバル型の特産品開発運動と結びつき、品種の確認と保存、利用実態の調査と料理の再現などの取り組みが、各地でさまざまな組織によって行われています。

その一例が、奈良県にある郷土料理店『粟』です。Iターンの若者と地域とが連携してNPO法人『清澄の村』という団体を設立。若者らが発掘・調達した奈良県ゆかりの野菜や雑穀の種を、地元の農家が預かって生産。それを『粟』が買い上げて料理素材として利用しています。「大和の郷土料理」をうたう『粟』は予約制。こだわりの素材を使ったコース料理をゆったりと味わうスタイルが好評で、新鮮味に乏しかった古都観光に新しい風を吹き込みつつあります。生産から加工販売までを地域で行なう「6次産業化」によって、これといった名産のなかった農村に小さな経済が生まれつつあります。

運営者は『粟』の取り組みを単なる経済活動ではなく地域の人がみんな幸せになれるコミュニティビジネスとしてとらえており、そうしたおもいやりの連環を軸とした運営スタイルはエコツーリズムにも共通要素があります。最近、奈良市内の歴史のある街並みにも支店をオープンするなど、その活動が注目されています。



ビジネス資源となる雑穀

事例6：フードツーリズムと食べ支え運動 実施組織『アル・ケッチャーノ』（山形県）

『アル・ケッチャーノ』は、山形県鶴岡市にある「地場イタリアン」というスタイルを掲げるレストランです。オーナーシェフの奥田政行さんは、東京で料理修業中、生まれ育った庄内地方は世界に負けない優良食材の産地であることに気づき、ふるさとを料理の力で元気にしようと志し帰ってきました。山形大学の研究者を筆頭にさまざまな協力者の力を得て、忘れられつつあった伝統野菜や、丹精込めて育てているにも関わらずスポットライトの浴びることのなかった地域の畜産物などを、創作料理という

形で次々に花咲かせてきました。

奥田さんの料理は、その天才肌の技術とともに、庄内でしか食べることでできないオリジナルのイタリアンとして評判を呼び、今では伝説の店として世界の食通にも知られる存在となっています。

これに伴い、興味深いうねりも起こり始めました。アル・ケッチャーノで料理を味わうだけでなく、この店で使われている食材のことや背景をもっと知りたいという人が増え、生産現場を訪ねるツアーが自然発生的に誕生したのです。いわばフードツーリズムで、地元学の要素も多分に含まれることから、エコツーリズムの新しい形としても注目されています。

たとえば、伝統カブを作っている焼き畑の山まで出かけ、農家に栽培の苦勞を聞く。

羊の牧場を訪ね、生産の担い手があってこそその食であることを肌で知る。

カキヤマスを捕る漁師さんの話から、海と川、山の自然との深い関係について教わる。

食べることも地域や自然の学びにつながることを、奥田さんは料理と食材の關係に深くこだわることで示してきました。ちなみにアル・ケッチャーノとはイタリア語ではなく純粋な庄内弁。そこに(いいものが)「あったじゃないか」という意味だそうです。



地元食材によるイタリアン

事例7：小さな有畜複合農業で循環型社会のモデルづくり 実施組織『氏本農園』(山口県)

山口県の祝島は、瀬戸内に浮かぶ小さな島。氏本長一さんが年老いた親の介護のためにこの島に帰ってきたのは、今から数年前のことです。久しぶりに戻って驚いたのは、島の荒廃ぶり。かつてはすみずみまできれいに耕されていた段々畑や棚田が、人口減少と高齢化によって荒れ地と化し、ススキやセイタカアワダチソウ、竹に覆い尽くされていたのです。

この状況を改善しながら、島に新しい経済を生み出す起業モデルはないものか。思いついたのが豚の放牧です。電気柵で荒れ地を囲って豚を放すと、土の中の昆虫や澱粉を含んだクズの根、あるいは柔らかいタケノコを求めてせっせと土を掘り返し、根を露出させ草を押し倒します。雑草や灌木で覆われていた土地は、みるみる裸地化し、再び耕地として利用しやすくなります。豚が先兵となって復元してくれるので、人的労力はほとんどかかりません。氏本さんが行なうのは、もっぱら豚の放牧管理だけです。

これらの豚には市販の配合飼料も与えません。自分たちで土を掘り返すだけでは足りないので、島で出る余剰物を充てています。商品にならない規格外のミカンやビワ、野菜屑、サツマイモの蔓など、こ

れまで畑の隅に捨てられていたものです。

島は狭い地区に家が密集しているため残飯の回収も容易で、これも餌として有効活用しています。豚を導入することにより、廃棄物の出ない、いわゆるゼロエミッション型の社会が新たに構築されました。正しくいえば復活で、かつての日本では、畜産を軸にした小さな循環型農業が各地で営まれていました。

こうして育てられた豚は、脂が少なく赤身が強いという特徴があります。また、一頭ずつ肉質が異なるため「適度な脂と柔らかさ」「安定した品質」を評価の第一とする一般の食肉基準ではよい評価を得ることができませんが、自然放牧というナチュラルな特色と、際立った肉質の個性に注目し、高付加価値商品として購入してくれるレストランが現われました。

豚が耕した土地は、糞が有機肥料として自然に鋤きこまれるかたちとなり、自然と地力もついていきます。そのレストランではそこで育てた野菜も合わせて採用しています。

豚を使った環境復元と資源循環の実践、そして経済化のモデルは、エコツーリズムの視点でも興味深く、最近では放牧地の見学希望者が増えています。実際に祝島へ足を踏み入れてみると、離島の暮らしや島が置かれた現状も同時に目の当たりにすることになります。



自然放牧で育てられている豚

以上のような例で示したように、エコツーリズムとは、自然に接し、その息吹に肌で触れて何かを感じ取ることだけではありません。

解釈は人にとってさまざまですが、自然の摂理を生かした営みの知恵に接し、さまざまな知見を広く得ることもエコツーリズムであると考えます。

そこに派生する持続可能なビジネスや、社会をよりよくするムーブメントもエコツーリズムと同義語といえるでしょう。教育的意義や交流という既存の枠にとらわれすぎず、広く柔らかく地域の可能性を見つめることも、これからのエコツーリズムを担うインストラクターには大切な姿勢だと思えます。

参考文献 / 『葉っぱで2億円稼ぐおばあちゃんたち』(ビーパール地域活性化総合研究所編・小学館)