

成田重行 流 地域開発の 戦略学 5

大消費地を活用した 販路開拓 ①

福岡県豊前市

日本へ最初にトウガラシが伝わった地は16世紀豊前国だった。そして、トウガラシ文化が花開いたのは江戸の新宿だった。トウガラシつながりが新たな地域おこしの引き金となる。

文・写真／窪田新之助

成田重行さんは全国30カ所に及ぶ地域開発プロデューサーとしての仕事をされるなかで、地域の人たちが最も厄介に感じているのはモノを売ることだと気づいた。農山漁村には素晴らしい一次産品やその加工品が存在する。ただ、それらを商品化できていない、あるいはできていても売

り先をつくれないうといった事態に陥っている。そうした眠っている宝物に光を当てるにはどうすればいいのか。そんな問いにひとつの答えを示すため、成田さんはある実験を試みている。

地域を大消費地とつなぐ 販路拡大構想

本連載で前号まで続いた「大島と緑の真珠」シリーズの最終回を書き終えた1月下旬。次の取材先を決めるため、成田さんと都内で会うことになった。

場所として指定されたのは新宿御苑にあるレストラン「ゆりのき」。

新宿御苑ゆかりの食材を使った料理を提供する店として人気を得ている。新宿御苑といえば、本連載の初回で紹介したように、江戸時代に「内藤とうがらし」が広まっていたところ。それにちなんで、レストランのメニューには内藤とうがらしを活かしたアイスやケーキなども並ぶ。

ここで待っていると、すぐに成田さんが一人の女性を連れてやってきた。NPO法人おもしろい水大使館の理事長・阿部千由紀さんだ。同NPOでは、顧問・成田さんと一緒に内藤とうがらしを普及させている。連載についての打ち合わせを始める

と、成田さんは次のように切り出してきた。「地域が最も困っているのは販路をどうつくるか。その答えとなるひとつのモデルをつくるため、いま、あ

る実験をしているところなんですよ」

成田さんは、地域開発プロデューサーとしての経験や地域から寄せられた相談の内容を振り返り、販路の開拓に悩みを抱える地域が圧倒的に多いことを知るようになった。自治体は販路を築こうと、大消費地にサテライト店舗を設けている。ただ、果たしてそのどれだけが採算を取れているのかは疑問である。

こうした課題を「成田重行流」に解決してみようじゃないか——。そんな思いから、成田さんが現在進行形で取り組んでいる実験がある。福岡県豊前市の物産品を、新宿という大消費地で売るモデルを構築するというものだ。

豊前と新宿をつなぐ 内藤とうがらし

その突破口を切り開くのは、本連

載の初回で紹介した内藤とうがらしだという。それで今回の会合の場所に新宿御苑を指定された理由もわかった。

この日、おいしい水大使館はレストラン「ゆりのき」の入り口で内藤とうがらしを題材にした加工品の即売会を開いていた。どうやら、この即売会で販売している「ゆずこしよ」 「ゆず胡椒ソース」 「ピリ辛こんにゃく」などが実験の成果の一部ら



■プロフィール

成田重行（なりた しげゆき）

1942年生まれ。70年立石電機（現オムロン）入社。91年同社常務取締役、2001年ナルコーポレーション代表。地域プロデューサーとして、全国30カ所の市町村で地域の活性化を支援してきた。05～09年スローフードジャパン副会長、2000年中国国際茶文化研究会名誉理事。多摩大学、立教大学、東北福祉大学などで講師・教授を務めた経歴もある。

大消費地を活用した販路開拓①

新宿中で作られるようになった。というのも江戸には侍や職人などの単身者が多く、彼らは自炊するよりも屋台で飯を食うことを日常としていた。とりわけ流行ったのは手軽に食えるソバ屋。そしてソバの薬味として提供されたのが七味トウガラシだったのだ。

このことを知った成田さんは、現

しい。
この実験の概要についてはこれから順を追って説明していくが、その前に内藤とうがらしについて少しだけおさらいしておく。

信濃国高遠藩・内藤家の名を冠するこのトウガラシは、6代当主（7代の説もあり）の内藤清枚が、現在の新宿御苑にあった下屋敷で作り始めた八ツ房系のトウガラシである。このトウガラシは江戸中期になって



株)ぶぜん街づくり会社が開発した内藤とうがらしを素材にした「ゆず胡椒ソース」

代の新宿の街づくりのために内藤とうがらしの復活を試みる。大都会の新宿に「街づくり」という言葉は似つかわしくないと思いうかもしれないが、決して言葉づかいを間違ったわけではない。

いまや新宿駅前飾りメーカーが軒を連ねる、どこにもあるようなのっぺらぼうの街に化している。むろん老舗店はそれをよしとしているわけではない。彼らは大なり小なり新宿らしさを求めている。そんな要望にこたえるべく、成田さんは内藤とうがらしによる街おこしを展開することにした。その詳細については本連載の初回をご覧いただきたい。

その一環として毎年秋になると、百貨店の伊勢丹や書店の紀伊國屋などで内藤とうがらしのフェアを開催し、その加工品を販売している。これまで開発した商品は30品目。じつはこのうち10品目は、福岡県豊前市で栽培した内藤とうがらしを素材に、市内の人々が製造したものだという。

どうやら豊前と新宿とのつながりができつつあるようだ。その実態を確かめるべく、成田さんと阿部さんと一緒に2月に入って早々、福岡県豊前市に向かった。

宝物は眠っている 売り込み下手からの脱却

豊前入りして最初に訪れたのは、JR日豊本線・宇島駅から車で5分ほど西に向かったところにある市役所。この日は、成田さんの実験に關して、2015年度の事業総括と2016年度の事業計画についての会合が開かれることになっていた。その前に豊前市における実験の推進役であり、成田さんとは旧知の仲である後藤元秀市長に挨拶にうかがった。

ここで極めて個人的な話に立ち入るが、今回の豊前訪問の前にびっくりする事実が発覚した。後藤市長と筆者が親戚であるということだ。それを知ったのは、福岡県行橋市に住んでいる母方の祖母に、今回の訪問について電話で話したときのこと。祖母によれば、祖母の義理の妹と後藤市長が従兄弟だという。

そのことを市長室で面会した際に打ち明けると、「なんね、Tの親戚かね」と地元なまりの言葉に変わった。その後には携帯電話の番号を交換し、身内話に花が咲くという妙な

展開になった。

急に身近な存在になってしまった後藤市長、というより後藤さんによれば、豊前市には「宝物」があふれているという。西は山、東は海が迫るいささか狭小な地形の土地には、少量ながらも多品目の一次産品が散らばっている。そうした産物を生み出す自然は豊かである。

これは、私も子どもころ福岡に行くたびに実感してきたことだ。祖母宅がある行橋市は豊前市とは築上町を挟んだ近隣の自治体である。夏休みになると自然を求めて帰省していた筆者にとっては豊前市もそうした遊び場のエリア内だった。

だから、豊前市が宝の山であるというのを知っている人が少ないのは個人的にも残念である。地元の人たちもこの点に関しては忸怩たる思いをしているようだ。今回同行してくれた、道の駅「豊前おこしかけ」



を運営する(株)ぶぜん街づくり会社営業統括マネージャーの長野隆行さんは「豊前の人間は売り込み方が下手」と苦笑する。

長野さんによれば、豊前の特産品といえば鱧やホルモンがある。ただ、「売り込み方が下手」だから、いずれも近隣の自治体にブランドを取られてしまった。たとえば鱧は隣町である大分県中津市が有名である。ホルモンにしても、かつては近隣の自治体の在住者たちが食べに来るほど店は盛況だった。それが「B・1グランプリ」で入賞した福岡県田川市

にそのお株を奪われてしまった。

トウガラシ伝来の地で 実験がスタート

すばらしい一次産品やその加工品に恵まれているのに、売り込めていない。後藤さんは2014年、そうした苦い悩みについてどうしたらいいかという相談を成田さんに持ちかけた。これが今回の実験の発端となった。

二人の関係は、成田さんがオムロン常務、後藤さんが福岡県議会議員だった時代にさかのぼる。互いに経

友宗麟が統治していた豊前国に伝わった。

唯一性と連携性がもたらす ブーメラン効果

この話を思い出すと同時に、成田さんはぴんとひらめいた。トウガラシの種子が最初に伝来した豊前と、食べる文化が最初に根付いた新宿との連携にすれば、豊前の加工品が大消費地・新宿での販路を構築できるのではないかと発想である。豊前市で内藤とうがらしのオリジナル商品を作り、新宿で売り込もうというわけだ。

これは「成田重行流」の発想法である。成田さんが地域開発の素材にする条件は三つある。「唯一性」「連携性」「時代性」だ。今回のトウガラシのケースで見えた場合、唯一性は「豊前は種子が最初に伝来した」「新宿は食べる文化が最初に根付いた」という事実。両者が連携性を持つことで物語がむがれ、内藤とうがらしが新たな商品の素材に生まれ変わるといいうわけだ。

「もしこの実験が成功すれば、多くの地域が東京での販路を築くことができるようになるでしょう。新宿区だけでなく、大田区や台東区などとの連携など、あらゆるパターンが想定できるわけです」



「豊前おこしかけ」を運営する(株)ぶぜん街づくり会社営業統括マネージャーの長野隆行さん(右)

「もうひとつ期待できるのは「ブーメラン効果」。これは僕の造語で、地域が都会に商品を投げて、それが売れて認知度が上がれば、観光や移住の促進も期待できるようになるということです」

さっそく成田さんは後藤さんと話し合い、加工品を作っている人や企業を集めた説明会を市役所で開催。その場で実験の趣旨を伝え、参加者を募った。その結果、応募してきた加工業者が新宿で売れる商品づくりを始めていく。

とはいえ、これまで参加者のほとんどが客商売の相手してきたのは地元の人たちだけ。それがいきなり大消費地の新宿を相手にすることは容易ではなかった。(つづく)



加工品を積極的に置く道の駅「豊前おこしかけ」

動を通じて知り合い、後藤さんの出身高校である福岡の名門・修猷館の卒業生を集めた地域開発の勉強会も開いてきた。

そんな旧知の仲である後藤さんからの相談を受けて、成田さんが真っ先に目をつけたのは、日本に初めてトウガラシが持ち込まれた場所が豊前国だったという事実。成田さんによれば、中南米が原産とされるトウガラシは16世紀半ば、ポルトガル人宣教師の手によって、キリシタン大名の大