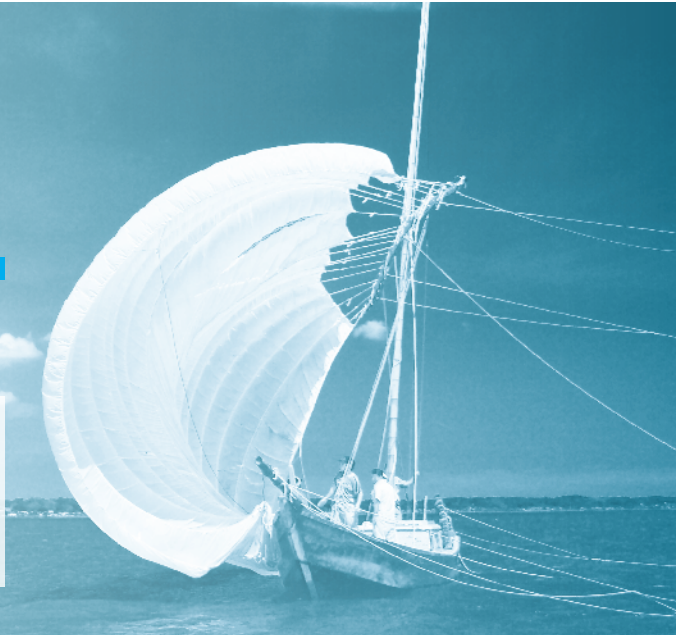


茨城県かすみがうら市の 地方活性化に携わって

産業能率大学 副学長
経営学部 教授
コンテンツビジネス研究所長

岩井 善弘



1. はじめに

私が担当するゼミでは2014年8月から2015年5月にかけて、自由が丘商店街振興組合、筑波銀行、あおぞら銀行、茨城県大洗町などからのご協力を得て、大洗町のブランド向上に向けて、地域活性化を行った。大洗町はアニメ「ガールズ&パンツァー」誕生の地で、最近はしばしばメディアに取り上げられている。

私たち岩井ゼミでは、大洗で水揚げされる魚・しらすに着目し、2015年5月3日から6日まで開催された「Jiyugaoka Sweets Festa」において、自由が丘商店街振興組合の多大なるご協力を得て、一部のエリアを大洗町ブースとしてお借りし、しらすお好み焼きの実演販売を行い、多くのお客様からご好評を戴いた。

本稿では、産官学金4者による茨城県活性化プロジェクト第2弾として、かすみがうら市の活性化への支援を紹介する。

2. 茨城県かすみがうら市というところ

かすみがうら市は都心から約70 kmに位置し、常磐自動車道、JR常磐線、国道6号などにより、都心からのアクセスが大変便利である。つくば市、茨城空港との距離も10 km程度と至便である。同市の人口は約42,000人、面積は156.6平方キロメートルである。「平成の大合併」により、2005年（平成17年）、霞ヶ浦町と千代田町が合併してできた新しい市である。かすみがうら市は日本で2番目に広い面積の湖、霞ヶ浦を有する。

かすみがうら市が誇る様々な資源(コンテンツ)を紹介しよう。かすみがうら市は食や観光資源の宝庫である。かすみがうら市には、「湖山の宝」という言葉がある。これは市内にある観光資源や市の生鮮品、加工品などを象徴する統一的なブランドネーミングである。

まず食から紹介しよう。魚は豊富でなまず、鯉、公魚が獲れる。

なまずはアメリカなまずで川魚特有の臭みがなく淡白な白身魚である。なまずのフライにかすみ

がうら市で有名な蓮根のフライを合わせ、「霞ヶ浦フィッシュ&チップス」が最近普及している。

鯉は湖で多く養殖されている。公魚（わかさぎ）は霞ヶ浦の名物ともいえる魚である。公魚の加工会社の出羽屋さんの戸田社長には大変お世話になっているが、同社には2015年8月9日に3年次ゼミでお邪魔させていただき、公魚の加工品工場を見学した。公魚は佃煮でもよし、フライでもよし、唐揚げでもおいしく食せる魚である。最近では燻製も開発されている。

湖で獲れる魚は以上のようなものであるが、陸に上がればまた魅力的な食物がある。

まず蓮根である。蓮根は10月から3月が旬の時期であり、ビタミンC、食物繊維、カリウム、鉄分、亜鉛などを多く含み、その効用は高いといわれている。霞ヶ浦の周辺には蓮根畑が広がっており、その景色は壮観である。

サツマイモは紅あずまが有名で、紅あずまを使ったスイーツが販売されている。今回岩井ゼミではサツマイモのスイーツの製造販売企業であるひので屋さんと新商品の企画を共同でさせていただいた。

他には大粒の栗やブルーベリー、梨、イチゴ、ブドウ、柿も収穫される。栗を使った甘納豆、ジャムは大変美味である。ブルーベリーはジュースやお酒の原料に使われている。

蓮根を飼料として育てた「蓮根豚」は、かすみがうら市の新たなブランド豚として期待がかかる。脂身が甘く柔らかい肉質の豚肉であり、広原畜産さんがその普及に努力されている。岩井ゼミでは、2015年度の「女神まつり」、2016年5月の

「Jiyugaoka Sweets Festa」で「蓮根豚」を使わせていただき、調理品を販売した。

次にかすみがうら市の代表的な観光資源を挙げよう。まず何と言っても日本第2位の広さを誇る湖、霞ヶ浦である。前述のように霞ヶ浦には豊富な水産資源がある。この霞ヶ浦を活用したイベントも豊富である。霞ヶ浦と切っても切れないのが帆引き船だ。昭和40年ころまでは霞ヶ浦漁業の漁船として活躍した船であるが、現在は観光船として7月下旬から11月末までの日曜日に操業している。帆引き船を発明したのは折本良平という人物である。かつて、帆引き船は雄大な帆を風の原理で船を横に流して漁を行っていた。国の重要文化財に指定されている椎名家住宅は1620年代から当地に住む椎名家の住宅で、1674年（延宝2年）に建てられた古民家であり、映画撮影のロケ地としても活用されている。

また10月に開催される「かすみがうらエンデューロ」がある。これは霞ヶ浦のほつりを会場にした周囲4.8 kmの自転車耐久レースであり、当日は県内外から多くの観光客が訪れている。霞ヶ浦のほつりにある歩崎公園では毎年8月にあゆみ祭りが開催され、吹奏楽演奏、農産物販売、観光帆引き船、花火などが行われている。

最後にかすみがうらは、日本のソーセージの父といわれる飯田吉英氏を生んだ地でもある。飯田氏はでんぶんを使わず、余り肉を使わず、防腐剤も用いないドイツ式のソーセージの製法を研究し、日本にその製法を普及させた人物である。

以上のようにかすみがうら市にはあまり知られてはいないが、豊富なコンテンツが数多くある。



■写真①：三者での協定調印式の様子

3. 本学、かすみがうら市、筑波銀行との連携協力にかかる協定締結

岩井ゼミでは2015年合宿の地として同市を選び、同市内見学を行った後、同市の活性化策を坪井市長と職員の方にプレゼンテーションした。

提案の内容は、「霞ヶ浦から見る星空ツアー」や「スイーツのメッカ・自由が丘とのコラボ」などであった。そして同年の10月11日、12日の両日の自由が丘「女神まつり」において、自由が丘商店街振興組合、かすみがうら市、筑波銀行の協力・支援のもと、かすみがうら市ブースを出店し、蓮根豚の炭火焼きと公魚の唐揚げを実演販売し、来街者にご好評いただいた。

女神まつりは2日間で訪問客が50万人という最

大級のイベントであり、その広告宣伝効果は絶大なものである。その後12月にはゼミの代表が同市内の出羽屋さんや広原畜産さんをお邪魔し、生産者の生の声を聴取した。

2016年1月26日には、本学はかすみがうら市と筑波銀行と三者協定を締結した（写真①参照）。

本学にとっては地方都市と地域金融機関との連携は初めての試みである。この連携の目的は、同市の特産品の消費拡大、ブランド創造、6次産業化による農水産業活性化、地域資源を活用した観光客誘致、廃校や空き家の活用策、学生の学習機会の提供などである。

2016年5月3日から6日までは、「Jiyugaoka Sweets Festa」において、かすみがうら市ブース

にて、蓮根豚を使ったトルティーヤと紅はるかを用いたスイーツを販売した。いずれも岩井ゼミ生が試作から携わったものであり、特に後者は、サツマイモを使ったスイーツの地元企業、ひので屋さんと共同開発させていただいた商品である。かすみがうら市のひので屋さんのお店では、実際同スイーツが販売された。

ごく最近では2016年6月25日、26日の2日間、東京都渋谷区青山にて、公魚の燻製、川海老せんべい、紅あずまチップス、蓮根ドレッシングなどかすみがうら市の特産品販売を行い、かすみがうらブランドの都心での浸透に協力した。

さらに8月には歩崎公園にて、霞ヶ浦にキャンドルを浮かべての観光客誘致を岩井ゼミと同市観光課とで実施した。

4. 地方創生に関わって考えること

茨城県大洗町およびかすみがうら市の活性化にゼミ生が参画して3年経過した。その間感じたことを以下に記したい。

まず地元の行政機関や金融機関の方々の積極的な支援や自主的な関わりがいかに重要かということである。東京都の自由が丘という流行発信の先端地域に構える本学は、この3年間、茨城県からすれば他地域の大学として地方創生に参加させていただいてきた。今回はかすみがうら市の創生について述べてきたが、同市の有する有形・無形資源について同市や筑波銀行の方からレクチャーいただき、ゼミ生がそれを理解したうえで、実際に

現地を見学し、自分たちなりに消化し、取り組んだ。その後、全体のコンセプト企画、具体的な商品企画・開発、販売戦略、売り上げ計画を立てて、実践に臨んだ。こうした一連のゼミの活動において、かすみがうら市も筑波銀行から多くの協力をいただいた。イベントごとにこれらの方々にお越しいただき、自主的に関与していただいた。これに対して大いに感謝の意を表したい。

次に学生の学習面である。コンセプト企画から始まって当日の販売、終了後の報告書作成、協力先への実施報告という一連のプロセスを経験することで、単なるイベント参加ではなく、大学教育で習得した知識を活かし主体的に自分たちが試行錯誤しながらプロジェクトに従事していけば、大きな成果を学生が享受できるはずである。学生が社会に出てからもこうした経験は決して無駄にはならないと信じている。本プロジェクトは数多くの社会人の方々と相談・連絡・報告・交渉をしながら、ある時はお叱りを受け、またある時は評価していただき進めていく。こうした経験は学生の成長機会を大いに提供してくれる。企業や自治体とのProject Based Learningは、教員にも学生にも相当な覚悟が必要である。人間である限り失敗は避けられないが、何か支障が生じたときどう対処していくか、臨機応変に対応する力が求められる。我々岩井ゼミでは今後もこうした社会とのつながりの中での学生の成長を感じ取れる活動を推進していく予定である。