

## 巻頭言

## 6次産業化の進展と地域活性化への道

東京理科大学専門職大学院教授 片岡 寛

3月11日に発生した東日本大震災による被災の大きさは、福島原子力発電所の事故による放射能汚染の広がりとも重なり、予想をはるかに超え、東日本ばかりでなく、全国に大きな生活不安と産業経済上の損害を与え、いまだにその復旧の目途も定かではない。

今回の震災直後から、被災された方々の生活をどう確保・維持できるかに直面し、その基本である「食」をどうするかが多くの避難所でもまず解決すべき課題となった。

このことからわかるように食は生活の基本であり、食あってこそ将来の希望や夢を抱き、働く意欲も出てくる原点である。

この食を現在の毎日の生活において私たちが満足する形で得られているのは、食にかかわる市場が、生鮮食品や加工食品、弁当や総菜などの中食、外で手軽に食事が出来る外食など、家庭の炊事ですべてを自給する仕組みから大きく変化してきた結果である。

野菜や果物、旬の魚や貝などの海の幸や山菜やキノコなどの山の幸、これらの味覚や季節感を味わうこと、そして家族が揃ってテーブルを囲んで楽しむ団欒のひと時、誕生日や結婚記念日など特別な日を思い出多い日にする特別な食事、私たちは食によって多くの幸せを作り出して来たと言える。

これらの食は、1次産業が提供する野菜や魚などを調理加工し食卓に料理として提供し私たちが食するプロセスを経て完成されるものである。すなわち、1次産業と2次産業そして3次産業が効果的に結合して最終消費者の生活満足が実現することになる。これまではこの仕組みをそれぞれの産業が分担し、1次から2次へ2次から3次へと市場を介して川下につなげていくビジネスプロセスが一般的であった。しかし1産業が加工も手掛け販売やレストランによる食事の提供にまで一貫

してビジネスにする動きや、レストランのシェフが農家や養豚業者に生産を依頼して特別な品質の野菜や肉を入手する動きなど、1次産業から3次産業までを一手に手掛けるいわゆる6次産業化が注目されてきた。

この度この6次産業化を支援する農林水産省の政策が実現する運びとなったが、これまでの経済産業省の農商工連携の施策もこの6次産業化の枠組みに入るものであり、地域の産業活性化の切り札として大いに期待できるものと考えられる。

ただし、1次から3次まで一気通貫で行うためにはそれぞれの産業における知識や技術を確実に使いこなし、しかも提供できる食の持つ市場優位となる特徴を価値のある形でお客様に示し、理解・評価してもらわなければならない。そのためには各地域の特徴ある食(他にはない産物や食材、特別な料理法、食べ方の文化、伝統的な行事にまつわる食など)を中核とし、その地域特有の食以外の資源の持つ付加価値をも具体的な形に結合させ、他の地域にはない独自の感動を実感し、納得し、満足してもらえるような仕掛けに仕立てることが必要となろう。そして地域の食を自らがまず改めて再評価し、地域全体でその価値を共有することを出発点とすべきであろう。

地域の優れた食材や食品をより付加価値の高い食にどう仕立てるかが地域活性化の大きな課題である。単なる食材としてのフード (Food) ではなく楽しく満足できる食事としてのミール (Meal) を、単なるモノではなく意味のあるコトを提供できてこそ付加価値の高い食の提供となり、そこにこそ全国に発信できる地域ブランドとしての食の創造につながる6次産業化のエッセンスが存在するに違いない。この6次産業化のエッセンスを地域に合わせて具体化することがその地域に実り多いビジネスを根付かせ発展させることにつながると信ずるものである。