

がんばれ!!

新連携・地域資源活用・農商工連携

第30回

「食」の楽しみを通じて 故郷の地域活性化を牽引

独立行政法人 中小企業基盤整備機構 新事業支援部連携事業支援課 課長代理

二宮 健晴

紹介事例の概要

会社名	株式会社ステップコミュニケーション
認定区分	農商工連携
認定事業名	八幡浜港のトロール船団で獲れる未利用や低利用の小魚を活用した加工品の開発・製造・販売
認定日	平成24年10月1日

◆ 注目を集める「八幡浜みなと」

愛媛県八幡浜市は佐田岬半島の付け根に位置し、人口は約3万8,000人（平成22年国勢調査）と比較的小規模な市であるが、今年4月に同市にオープンした道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなと」は、連日多くの来場者で賑わい、注目を集めているスポットである。「八幡浜みなと」は、地元八幡浜漁港で獲れた鮮魚を直売する「どーや市場」、情報発信・地域活動の拠点「みなと交流館」、地域食材を活かした産直・物販・飲食施設「アゴラマルシェ」の3施設を中心に構成されているが、中でも「アゴラマルシェ」は、地元の特産品やオリジナル商品を取り扱い、また石窯で調理した料理を提供するなど、充実した商品・サービスにより、集客の拠点となっている。

今回ご紹介するステップコミュニケーションは、同社の認定事業のみならず、「アゴラマルシェ」の経営にも深く関わっている会社である。一民間企業が地域活性化のプロジェクトを力強く牽引している背景を探ってきたい。



山本社長と石窯の調理場

◆ 先取りの精神で次々と新分野進出

同社は、現社長・山本誠氏の実父が、家電小売店として昭和43年に創業したのが始まりである。昭和60年に法人化し山本誠氏が社長に就任すると、その後20年近くの間、オーディオ&ビジュアルの専門店、ゲームソフト・CD・本の販売・リサイクル、NTTドコモの代理店、エンターテイメント（カラオケ、ネットカフェなど）の店舗運営など、多角化路線を進めていった。

一見すると何の脈絡もない多角化路線に見えるが、「地元になかった、これから流行りそうなものを、先取りの精神で引っ張ってきた結果である」と、山本社長は振り返る。この間、単に拡大路線を進むだけでなく、事業環境的に厳しい部門（家電販売など）からは撤退するなど、優れた経営感覚でもって、会社規模を拡大してきている。

平成17年には、カフェ「茶蔵」を大洲市にオープン。初の飲食業であったが、こだわりのコーヒーはもとより、地元の野菜を使ったケーキ等を提供し、着実にリピーターを増やしていった。また平成22年には現在全国に展開中の「スーパーホテル」のフランチャイズ第1号店として、八幡浜市内に同ホテル八幡浜店をオープンさせた。人口4万人程度の地方都市には不向きな業態という見方が多かったが、開業以降90%の客室稼働率を維持していて、今では関係者の視察が相次いでいる。カフェ運営やホテル誘致も、カフェの流行やリタイアする団塊世代による旅行ブームを予見し、地元にはないものを引っ張ってきた結果であった。

◆ 「食」にかける地域活性化の想い

卓抜した経営感覚を持つ山本社長であるが、地元初の業態を次々と手掛けるのは、単に利益目的で目新しいビジネスを求めているだけではない。

八幡浜は天然の良港を有する海上交通の要衝として古くから栄え、明治以降も四国初の紡績業が設立され、四国有数の漁場と魚市場を抱えたトロール（底曳き網）漁業の基地や日本有数の品質を誇るみかんの産地でもあり、昭和39年には九州とを結ぶ初のフェリーが就航するなど、四国の西の玄関口として大いに発展をとげてきた。しかし昭和30年代を境に、基幹産業であ

る第一次産業の低迷や若年層の流出等で、現在は最盛期の半数程度まで人口が減少するなど、街の活力が失われている。

幼い頃に活気があった八幡浜を知っている山本社長としては、生まれ育った八幡浜にもう一度その活気を取り戻したいという想いが新規事業を展開する動機になっているのである。このような山本社長の活動姿勢は、地元の各種会合への参加による異業種との連携により、地域活性化のための新規事業展開を加速させていくのであった。

八幡浜港の魚市場は四国有数の水揚げ量を誇っているものの、近年の取扱量はピーク時に比べて約5分の1と、漁業を核とした街としてその落ち込みは深刻な事態であった。漁獲量の減少や水産物価格の低迷等による漁業経営環境の悪化が大きな原因として考えられていたが、一方で、せっかく漁獲したにもかかわらず低・未利用の小魚が多いことも課題とされていた。このため、平成22年5月に漁業者や地元関係者等による「地魚研究会」が発足されると、山本社長も研究会に参画し、漁業経営の安定化による地域活性化を目指して、研究を重ねていった。

「茶蔵」の運営により、地場産品を加工して付加価値の高い商品として提供することの重要性を認識していた山本社長は、ヒメチやチビキなどこれまで認知度が低かったが味のよい小魚を、付加価値の高い加工品として商品化することを思い立つ。さっそく、同じ研究会メンバーでトロール船団を有する(有)昭和産に話をもちかけたところ、意見が一致。同社は、異業種の(有)昭和産と連携して、新たに小魚を活用した食品の開発・販売に乗り出すことになった。

一方、研究会発足とほぼ同時期に、八幡浜港の整備事業(後の「八幡浜みなと」)に関して、関係者の注目が高まっていた。魚市場をリニューアルし、八幡浜の魚やみかんを中心とした飲食・物販機能により、フェリー利用客や近隣からの観光客を引き付け、一次産業と観光の振興をセットに地域活性化を図ろうとする整備事業である。整備事業の核となる産直・物販・飲食施設の整備・運営に関して、長年にわたりさまざまな議論が交わされてきたが、最終的に市は民間事業者の経営ノウハウを活かせるようコンペ方式による選定を決定。山本社長はこれに応募し、平成23年3月に見事、施設の整備運営者に選定された。

山本社長としては、大きなリスクが伴う新規事業への参入であったが、人口が少ないところで交流人口を増やしていくには「食」が切り札となるという想いから、異業種連携による食品の開発と施設の整備・運営という2つの新規事業を推進していくことにした。ただし、やみくもに事業を進めるのではなく、食品開発に関しては農商工連携制度の認定を受け(平成24年10月認定)、施設整備・運営に関しては、地元企業との

共同出資会社を設立して、その中核的存在として事業にあたるなど、人脈・制度等を有機的に連携させながら、取り組んでいった。



農商工連携事業で開発されたヒメチのオリーブオイル煮

◆ 八幡浜の新しい街づくりに向けて

産直・物販・飲食施設は「アゴラマルシェ」と命名され、同施設を含む「八幡浜みなと」は今年4月にオープンした。これまでになかった施設として好評を博し、来場者数や売上も順調に推移している。7月以降は、全国各地の地域資源活用・農商工連携事業者の商品の販売や、各種イベントの開催等で賑わいを増している。特に週末はビアホールの開催によって100人を超える予約が殺到するなど、大盛況ということである。ビアホールでは、ありがちな揚げ物を供するのではなく、石窯でじっくり焼き上げた肉・魚料理を供していて、このような本格的なおもてなしが来場者の心をしっかりと掴んでいる。

また小魚を活用した商品開発についても、ヒメチ等をオリーブオイル煮にすることで臭みを和らげ、商品化することに成功。今後の販路開拓によって、売上拡大はもとより、産地である八幡浜の認知度を高めることが期待されている。新規商業施設がオープン時の勢いを持続することが難しい昨今の状況において、地方の施設が繁盛を継続するというのは、不断の努力によって地元市民の満足度の高い商品・サービスを開発・提供し続けていることの証である。

食品開発及び施設運営による同社の地域活性化の取り組みはまだ始まったばかりであるが、過疎に悩まされる地方都市にとって、民間企業による「食」を通じた活性化事業として、着目すべき事例といえよう。八幡浜から生まれる新たな交流・情報発信、そして街づくりの在り方について今後も注目していきたい。



アゴラマルシェ