

草津市における 6 次産業化に関する基礎調査

草津市総合政策部副部長兼草津未来研究所副所長
田邊 好彦

本調査は、草津市における 6 次産業化の可能性とその留意点を探るために実施したものである。具体的には、生産者の視点から 6 次産業化の理念や考え方を理解した上で、地域農業の特徴の把握や、事例からの学びを通して、草津市の地域特性に応じた 6 次産業化のあり方について考察し、消費、流通の視点からの調査を継続して行うことについて課題提起している。

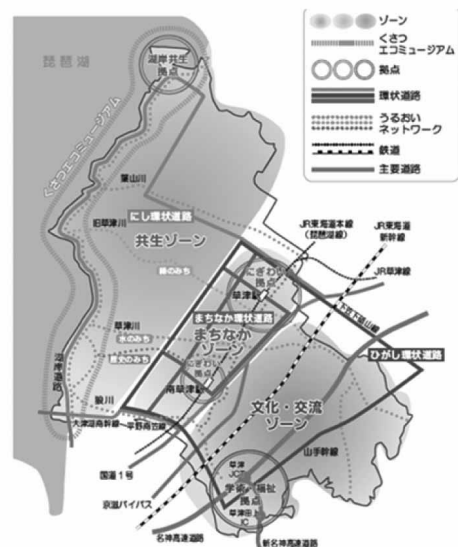
1 草津市の概要

草津市は、滋賀県の南東部に位置し、日本最大の淡水湖である琵琶湖に面している。面積は琵琶湖を含んで 67.92 km² であり、除くと 48.22 km² の非常にコンパクトな市であり、人口は約 12 万 7000 人弱である。平成 6 年に立命館大学のびわこ・くさつキャンパスが開学し、順次学部数も増え、現在、約 1 万 8000 人の学生が通学しており、教職員関係を含めると約 2 万人が通っている。

江戸時代には東海道と中山道が分岐、合流する宿場町として栄え、現在も名神高速道路と新名神高速道路、JR 東海道線（琵琶湖線）と JR 草津線、国道 1 号と京滋バイパス並びに国道 8 号の分岐、合流する交通の要衝である。

また、電器など機械系企業が集積する県内有数の内陸工業都市である一方、関西を代表する野菜の産地でもある。

まちの構造は、琵琶湖側が市街化調整区域であり、農業・水産業のほか自然環境との関わり合いのなか市民生活が営まれる「共生ゾーン」となっており、草津駅、南草津駅を含む JR 沿線の中心市街地の都心部が「まちなかゾーン」である。山手側は、大学を中心とした様々な分野の人材育成、研究開発のほか、福祉、医療、文化等の交流活動や産業活動を行う「文化・交流ゾーン」という位置づけになっている。



草津市のまちの構造

2 草津市の農業の現状

1995年に東京大学の今村名誉教授が提唱された「農業が1次産業のみにとどまるのではなく、2次産業や3次産業にまで踏み込んで農業に新たな価値を呼び込み、お年寄りや女性にも新たな就業機会を自ら創り出す事業と活動」が6次産業である。すなわち、1次産業×2次産業×3次産業＝6次産業という意味である。1次産業の農業が0になれば、次段階を掛けても0にしかない。あくまでも、1次産業である農業がベースとなる。

本市の主な野菜生産地域は琵琶湖の近くであり、専業農家が多く、約58haの敷地面積に約2,000棟のビニールハウスがあり、施設野菜を栽培している。

本市は京阪神という大消費地から近いという立地から、多量少品目の生産形態で、先述のビニールハウスでミズナ、ホウレンソウや大根を中心とした軟弱野菜やメロンを生産しており、その面積は県内一である。販売についても、卸売市場に出荷すれば確実に収入が見込めることから、自ら販売するまで至っていない。

農家の経営面積は、1980年の1,759haから、2010年は1,024haと、30年間でおおむね42%の農地が減少した。背景には市街化の進展に伴う農地の宅地転用や農業離れがある。

農業の就業人口全体のうち、67.5%が65歳以上であり、基幹的農業の従事者に限れば、65歳以上が62.2%、60歳から64歳、50歳以上もそれぞれ10%強で、これより年少はそれぞれ10%もおらず、後継者不足、高齢化が進んでいる。

一方、農家数を見ると、1980年から2010年の30年間で46%程度減少しているが、販売農家は、1980年が120戸、2010年が130戸とおおむね維持している。同じく販売農家の主副業も、100戸程度はあり、農家数の減少要因は兼業農家の減少である。

このように、本市の農業を取り巻く主な課題は農地面積の減少と農業生産者の高齢化及び後継者不足である。また農家総数については専業農家はおおむね一定数を保っているが、それ以外の農家は減少し、基本的に農業生産基盤が弱体化傾向にある。

総農家の経営耕地面積（単位：ha）

区分	総数	田	畑	その他
1980年	1,759	1,624	114	21
1985年	1,595	1,483	99	13
1990年	1,538	1,435	97	6
1995年	1,432	1,326	98	8
2000年	1,385	1,271	107	7
2005年	1,242	—	—	—
2010年	1,024	956	66	2

出所：農林業センサス

農業就業人口

区分	15～29歳	30～39	40～49	50～59	60～64	65歳以上	計
男	18	21	25	42	68	423	597
女	11	16	32	60	82	357	558
総数	29	37	57	102	150	780	1,155
割合(総数)	2.5%	3.2%	4.9%	8.8%	13.0%	67.5%	100%

出所：滋賀県統計年報2010年

基幹的農業従事者

区分	15～29歳	30～39	40～49	50～59	60～64	65歳以上	計
男	8	19	22	36	40	222	347
女	1	7	19	27	40	139	233
総数	9	26	41	63	80	361	580
割合(総数)	1.6%	4.5%	7.1%	10.9%	13.8%	62.2%	100%

出所：滋賀県統計年報2010年

主な類型別農家数(戸)

区分	総農家数	販売農家(専業農)			販売農家(主副業)			自給的農家
		専業	第1種兼	第2種兼	主兼	主副業	副業	
1980年	2,804	120	148	2,836	—	—	—	—
1985年	2,767	118	200	2,451	—	—	—	—
1990年	2,430	131	84	2,215	—	—	—	—
1995年	2,177	115	144	1,918	130	289	1,758	—
2000年	2,024	88	80	1,279	116	465	867	576
2005年	1,828	125	61	1,080	102	299	845	580
2010年	1,555	130	50	832	91	263	658	543

出所：農林業センサス ※2000年に区分の整理(第2種兼業農家と自給的農家に分類)

3 市内で展開される主な取り組み

現在、本市内では、市内事業者との連携、規格外野菜の活用、特産品の生産、草津市発のブランド商品化など様々な取り組みが実施されている。

市内事業者との連携としては、大手電器産業企業の社員食堂のサラダバー用野菜の提供を実施している。

規格外野菜の活用の一例としては、傷がついたメロンの活用があげられる。メロンは、1つの木に1個しか生らず、傷がつくと出荷できないため、それを「シャーベット状にしてコンビニで売ってもらう。」あるいは、「カットメロンに加工する。」ことにも取り組んでいる。

特産品としては、「愛彩菜（あいさいな）」と伝統野菜の「山田ねずみだいこん」を生産している。「愛彩菜」は一般的にはワサビナといわれており、ワサビの風味がするミズナのような野菜である。「山田ねずみだいこん」は、漬物店と提携し、加工販売を行っている。

草津市発のブランド商品化では、「あおばな」の活用や琵琶湖特産の「ホンモロコ」の養殖を実施している。「あおばな」は、一年草で、7～8月に青い花が咲き、その花を絞った汁は、京都友禅の下絵を描く染料になり、江戸時代から重宝されていた。化学染料で友禅の下絵を描き、上に色を重ねると色がまじってしまうが、あおばなの染料を使うことにより、友禅がきれいに染まっていく。さらに、淡水養殖真珠の復興をめざした調査にも着手している。淡水で養殖真珠が最初に開発されたのは、本市の柳平湖である。外国からたくさん真珠が入って来て、完全に衰退してしまったが、これをもう一度復興し、ブランド化するための事業が進行中である。

4 草津市の農業の強み、弱み

本調査では、本市における農業の特性をSWOT分析で、強み、弱み、機会、脅威の4つに分けて整理している。

まずは本市の強みについてである。軟弱野菜の栽培面積が県内一であること、日本で初めて淡水養殖に成功した真珠というブランド資源とその復興がある。また、愛彩菜、メロン、ねずみだいこんという特産品がある。JAが直売店として経営しているあおばな館、道の駅くさつがあり、多くはないが野菜の直売や加工品の販売を行っている。そして、専業農家による高い栽培技術の集積がある。30年間、専業農家は120～130戸と変わらずに、常に改良を重ねながら技術を継承してきた。さらに、市内に立地する大企業の工場や社員の存在という強みを生かし、市内産野菜を食べてもらうことによって、草津市の農業への意識が広がっていくことも考えられる。

次に、弱みについてである。農業生産基盤の弱体化、高齢化、後継者不足あるいは農地面積の減少がある。また、多量少品目生産で、生産品目に偏りがある。加工所が少なく、

加工技術者の確保が必要である。そして、卸売市場への依存と直売所の未成熟があげられる。市場に依存しているので、直売所での販売が少ない。ブランド化が未確立のため、同じように並べていても京都でつくった京野菜といわれると、若干高くてもそのブランドで買われる。さらに、今日の消費者ニーズに合った加工技術や商品提案力が未熟である。世帯規模の縮小により、大根であれば1本という売り方が、スーパーでは3分の1や2分の1に変わってきており、現在の本市の農業の特性では、消費者ニーズに合わせた売り方が難しい。例えば、大根ならば二つに切ればいいが、ミズナを小さくすると、やせ細ったものになって見栄えがよくないといったものである

続いて、機会についてである。まず、時代潮流が6次産業化へ移っていることがあげられる。このことは農家も知っており、何かしなければと思いつつも、今のところは何も手がつけられていない。とりあえず卸売市場へ出荷すれば、確実に収入が見込めるためである。また、農産物に対する消費者ニーズの多様化がある。本市は子育て世代の転入など若い世代が多く、京阪神に近いベッドタウンとして、人口が伸び続けており、さらに、京都等の大消費地に近接しているため、今後も流入人口や流入客が見込める。

最後は脅威についてである。京野菜などのブランド製品との競合が出ている。他府県や外国から安価な野菜が流入し、付加価値をつけた販売が非常に難しい。農産物の価格が低迷しており、さらに、販売先・出荷先は、市場と直売所の2つしかない。加えて、立命館大学の学生が約1万8000人いるにもかかわらず、草津の野菜を知らない。また、気候の温暖化等、生産を取り巻く自然環境の悪化により、生産がうまくいかない野菜も若干出てきている。

5 6次産業化について

6次産業化という言葉に必要以上に縛られることなく、地域の特性に応じて、6次産業化の理念や考え方を生かしていくことをポイントと捉えている。

利益を重視し、ビジネスとして捉えることも重要である。6次産業化を始める以上、一定の投資や連携、労力が伴うため、理念や主義だけで利益がなければ、農家の方々にはなかなか受け入れてもらえない。

ここで意識・注意しておく点は、6次産業化と言っても、生産状況等によってアプローチが変化することである。生産者がものをつくることに追われ、時間が無いのならば、他の多用な事業体と連携する必要がある。生産、加工、販売の3つを自ら行おうとすると大きな負担になるため、例えば加工を委託することで、負担を軽くすることは可能である。自分でつくったものを加工場に預け、返ってきたものを自分が売るという事業展開もあり、6次産業化について柔軟なイメージを持つ必要がある。

今後は、京都、大阪の消費者を圃場や農場に招き、「野菜はこうできる」と体験してい

ただき、生産者と消費者の接触の機会を増やしたい。それにより生産者も消費者に対して新たな意識が生まれてくると考えている。

6 今後の検討課題

今回の調査は、あくまでも生産者の立場からであり、今後の検討課題としては、消費、販売、流通の観点から 6 次産業がどう見えるかを探ることである。本市では、平成 25 年度も継続して 6 次産業化の研究を実施し、消費、販売、流通の関係者に参加していただき、「6 次産業とは何か、草津の 6 次産業はどういうものか。生産者とはこのようなものだ。」と 6 次産業化を展開するためのアプローチを探っている。また、農産物の地産地消を図る上で家族形態やライフスタイルの変更に基づいた加工の方法も探っている。

右の記事は、平成 25 年 10 月 11 日に京都新聞に掲載されたもので、記事中の左から 2 番目が立命館大学経済学部長で草津未来研究所所長でもある松原教授であり、本研究会の座長でもある。学生は草津の野菜について何も知らないことから、立命館大学、生協と JA の 3 者が連携して食育活動に取り組まれ、「地元野菜に関心を持とう」と学生約 40 人が農作業を体験し、自分たちで収穫した野菜を料理した。また、立命館大学において 2015 年までに食と農をテーマとする研究機関の設立を予定していただいている。6 次産業化は、地域の活動では、できる部分とできない部分があり、成功事例はほんの一握りでしかないことが見えてきたことから、今後も草津未来研究所では新たな展開を探りたいと考えている。



※本調査研究の詳細な報告書及び草津未来研究所のこれまでの調査研究内容については、草津市ホームページを参照されたい。

- ・草津未来研究所平成 24 年度調査研究報告書

<http://www.city.kusatsu.shiga.jp/kurashi/chikicomcommunity/daigakuikashita/chosakenkyu/24nendohokoku.html>

- ・草津市ホームページ「大学を生かしたまちづくり」

<http://www.city.kusatsu.shiga.jp/kurashi/chikicomcommunity/daigakuikashita/index.html>