# 地域活性化と食に関する調査報告 (第1報)

一 神奈川県足柄上郡松田町 一

# 奈良 一寛 山﨑 薫 小川 圭子

近年、「食」をまちおこしのツールとして地域活性化を行う取り組みが多くなっている。本調査は、神奈川県足柄上郡松田町における農林水産物の現状を把握し、それら地域資源を用いた特産品開発の可能性およびその方策等を検討することを目的とした。松田町には現在もいくつかの特産品があるが、地域に根ざした食の魅力を高め、町の将来像の実現に向けた先導的な事業として進めていくために、区分として「淡水魚(川の幸)」、「鳥獣害(山の幸)」、「農産物(里の幸)」の3つカテゴリーに分類し、特産品開発を行うことが好ましいと考えられた。また、将来を担う若い世代が「特産品開発」へ参加することは「人材育成」という視点からも有益であることから、産・官・学・民が一体となって、「食育」、「特産品開発」、「ヒトづくり(人材育成)」を関連づけて同時に進行できる連携が地域の活性化につながっていくものと考えられる。

キーワード:松田町、地域活性化、食育、特産品開発、人材育成

#### 1. 調査の目的

全国の地方自治体は、人口減少や少子・高齢化、 長びく経済停滞、コミュニティの希薄化、地域の 活力の低下など様々な課題を抱えている。また、 食を支える農業においても、農業従事者の高齢 化、後継者不足、外国農産物との競争激化、価格 低迷、耕作放棄農地増加等今までの枠組みでは対 処しきれない課題も多く抱えている。それら様々 な課題の解決のため、地域を活性化させる方策に ついて検討し、実行され始めている<sup>1)</sup>。その中で 近年、「食」をテーマにしたまちおこしが注目さ れている。地域で産出される農作物を活用して地 域の活性化に結び付けようとする取り組みはもと より、誰もが身近に感じる食品や地域に根差した 食材を、まちおこしのツールとして扱い「食」を 通じた地域活性化を行うというものである。

本調査は、神奈川県足柄上郡松田町における農 林水産物等の現状を把握し、それら地域資源を用 いた特産品開発の可能性およびその方策等を検討 することを目的とした。

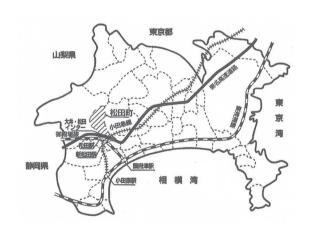


図1 松田町の位置

# 2. 調査方法

松田町における加工食品の開発状況については、観光案内・各種パンフレットを用いて特産品として考えられる産品をまとめた。さらに、松田町を松田地区および寄地区に分け、現地でインタビューやヒアリングにより各地区における主な農産物および農産物加工品を調査し、松田町の現状ならびに特長を踏まえたうえでこれら調査結果を解析し、今後の進むべき方向性について検討した。なお、調査期間は、平成23年6月~平成24年3月31日である。

## 3. 松田町の現状

神奈川県足柄上郡松田町は、神奈川県北西部に位置し、南は大井町と開成町の両町、北から西を山北町に接している。2012年1月1日現在、人口は11,674人、世帯数は4,457世帯である<sup>2)</sup>。

総面積の約94%が山間部に占められ、北は丹沢大山国定公園の山系で1,200mほどの高峰が連なり、南は美しいなだらかな傾斜地をつくり、酒匂川流域の平野部が市街地として広がっている。緑と清流の豊かな自然環境は、松田町の貴重な財産になっており、また、古くから交通の要衝として栄え、自然と文化が融和する町である。

昭和46年頃から都市との交流を目的に農業構造改善事業の自然休養村事業に取り組み、都市住民の農林漁業の体験を通じた地域の活性化等を進めてきた。寄地区においては、自然休養村としてのさまざまな整備が進められ、現在、キャンプ場やハイキング、宿泊施設、テニスやサッカー、野球、ゲートボール等ができる運動広場等も整備され、観光客が多く訪れている。観光客数の状況を近隣の市町村と比べてみると、入込観光客数のうちほとんどが日帰り客であるが、観光消費額は、箱根町、湯河原町、葉山町に次いで多くなっているのが特徴である。

#### 4. 松田町における農林水産物の現状

#### 4-1. 農林水産物

神奈川県農林水産年報<sup>3). 4)</sup> によると (表1)、 松田町の農林水産物の中で生産量が多いものは、 果実類であり、次いで野菜類となっている。果実 類の中では「ミカン」が最も生産量が多く、松田 山南面の農業振興地域や市街地内の農地にて栽培 され、町を代表する果実となっている。野菜は、「バ レイショ」、「ダイコン」の順に生産量が多い。さ らに生産額でみると、果実類、野菜類に次いで工 芸農作物の「茶」が多くなっており、寄地区では、 基幹作物として栽培されている。

表 1 松田町の農林水産物の生産額および生産量3),4)

米     1     34       いも類     1     51       ・ラッカセイ     2     2       ・アズキ     1     1       ・青刈トウモロコシ     48     野菜類     3     255       ・ダイコン     42     42       ・パレイショ     82     ・サトイモ     39       ・ハクサイ     8     8     2       ・サトイモ     39     ・ハクサイ     4       ・コマツナ     4     4     ・キャペツ     14       ・ホレンソウ     5     ・ネギ     9     ・タマネギ     20       ・ネギ・ウリ     5     ・ナス・・・ナス・・・ナス・・・ナス・・・ナス・・・ナス・・・ナス・・・ナス	品目	生産額(億円)	生産量(t)
・ラッカセイ     2       ・アズキ     1       ・青刈トウモロコシ     48       野菜類     3     255       ・ダイコン     42       ・パレイショ     82       ・サトイモ     39       ・ハクサイ     8       ・コマツナ     4       ・キャベッ     14       ・ホレンソウ     5       ・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・オニウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18	米	1	34
・アズキ     1       ・青刈りウモロコシ     48       野菜類     3       ・ダイコン     42       ・パレイショ     82       ・サトイモ     39       ・ハクサイ     8       ・コマッナ     4       ・キャペツ     14       ・ホレンソウ     5       ・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18	いも類	1	51
・青刈トウモロコシ     48       野菜類     3     255       ・ダイコン     42       ・パレイショ     82       ・サトイモ     39       ・ハクサイ     8       ・コマッナ     4       ・キャベツ     14       ・ホレンソウ     5       ・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18	・ラッカセイ		2
野菜類     3     255       ・ダイコン     42       ・パレイショ     82       ・サトイモ     39       ・ハクサイ     8       ・コマツナ     4       ・キャペツ     14       ・ホンソウ     5       ・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サマインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナッミカン     1       ・カキ     18	・アズキ		1
・ダイコン     42       ・パレイショ     82       ・サトイモ     39       ・ハクサイ     8       ・コマツナ     4       ・キャベツ     14       ・ホレンソウ     5       ・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18	<ul><li>・青刈トウモロコシ</li></ul>		48
・パレイショ     82       ・サトイモ     39       ・ハクサイ     8       ・コマツナ     4       ・キャベツ     14       ・ホルンソウ     5       ・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18	野菜類	3	255
・サトイモ     39       ・ハクサイ     8       ・コマツナ     4       ・キャペツ     14       ・ホレンソウ     5       ・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナッミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18	・ダイコン		42
・ハクサイ     8       ・コマッナ     4       ・キャベツ     14       ・ホレンソウ     5       ・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18	・バレイショ		82
・コマツナ 4 ・キャベツ 14 ・ホレンソウ 5 ・ネギ 9 ・タマネギ 20 ・キュウリ 5 ・カボチャ 2 ・ナス 8 ・トマト 5 ・サヤインゲン 5 ・エダマメ 7 果実類 10 714 ・ミカン 600 ・ナツミカン 1 ・ハッサク 2 ・ネーブルオレンジ 1	・サトイモ		39
・キャベツ     14       ・ホレンソウ     5       ・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ホーブルオレンジ     1       ・カキ     18	・ハクサイ		8
・ホレンソウ 5 ・ネギ 9 ・タマネギ 20 ・キュウリ 5 ・カボチャ 2 ・ナス 8 ・トマト 5 ・サヤインゲン 5 ・エダマメ 7 果実類 10 714 ・ミカン 600 ・ナッミカン 1 ・ハッサク 2 ・ネーブルオレンジ 1 ・カキ 18	・コマツナ		4
・ネギ     9       ・タマネギ     20       ・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18			14
・タマネギ     20       ・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18			5
・キュウリ     5       ・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18			9
・カボチャ     2       ・ナス     8       ・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・工ダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18	・タマネギ		20
・ナス 8 ・トマト 5 ・サヤインゲン 5 ・サヤインゲン 7 果実類 10 714 ・ミカン 600 ・ナツミカン 1 ・ハッサク 2 ・ネーブルオレンジ 1 ・カキ 18	・キュウリ		
・トマト     5       ・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18	・カボチャ		2
・サヤインゲン     5       ・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18			
・エダマメ     7       果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18			5
果実類     10     714       ・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18			
・ミカン     600       ・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18			
・ナツミカン     1       ・ハッサク     2       ・ネーブルオレンジ     1       ・カキ     18		10	714
・ハッサク 2 ・ネーブルオレンジ 1 ・カキ 18			600
・ネーブルオレンジ 1 ・カキ 18			
<ul><li>・カキ 18</li></ul>			
			1
1 + 1			18
	・ウメ		27
・クリ 15			
・キウイフルーツ 50			50
工芸農産物 2 20		2	20
-茶 20			20
種苗・苗木その他 1	種苗・苗木その他	1	

水産物等の生産は少ないため統計上の数値無し。

#### 4-2. 加工食品の開発状況

松田町の観光案内・各種パンフレット等より、 特産品として考えられる産品について表2にまとめた。アユ、マス等の川魚(淡水魚)や鹿刺、猪なべといった獣肉類、足柄茶やミカン、フキ、ダイコン等の農産物・農産加工品、さらには、地酒、ワイン、足柄地ビール等の二次加工品があった。

#### 4-2-1. 淡水魚

寄自然休養村にある寄自然休養村養魚組合では、マス釣り(川釣り・釣り場)、ニジマスのつかみどり、バーベキューや川遊び等の運営をして

いる。毎年4月と10月にはマス・ヤマメ釣り大会を行う等、イベントも実施している。以前は、寄自然休養村内において燻製教室等も開催しており、川魚の燻製品もあった。

# 表2 各種パンフレットによる松田町の特産品 (二次加工品を含む)

鹿刺 猪なべ 地酒[松美酒] ワイン 松田町桜葉&わいん 足柄地ビール 大名サブレ-オリジナル焼酎 みかん(みかん狩り) アユ(酒匂川の釣り) マス釣り ヤマメ釣り 足柄茶 ※ハーブ .. ※手打ちそば ※ふき・栗・ダイコンなどの加工品 ※シクラメン ※プルーン

資料:「うえるかむ松田」、各種パンフレットより抽出 ※「松田の農業」より抽出。(現在は生産していない、もしくは 生産量が少ないもの)

4-2-2. 獣肉類 (ニホンシカ・イノシシ)

松田町においては、毎年、イノシシやニホンシカ、ハクビシンによる農作物への被害が確認されている(表3)。

地元の猟友会等の活動により駆除されているが、再利用のために、冬季の間、農家民宿において鹿刺や猪なべ、鹿シチュー等を提供している。鳥獣別(ニホンシカ・イノシシ)の農作物の被害総額(平成16年から平成20年)は(図2)、天候および環境によって年による差異が見られるが、平成16年の被害総額は非常に大きかった。

表3 松田町における野生鳥獣の農作物被害5)

L	鳥獣の種類	被害面積(ha)	被害量(t)	被害額(千円)
Γ	イノシシ	1.1	5.62	1052
Γ	ニホンシカ	0.12	0.642	117
Γ	ハクビシン	0.18	0.182	57
Γ	合計	1.4	6.44	1225

#### 4-2-3. 農産物·二次加工品

農産物・二次加工品についてみると、地元産のワインや日本酒、ビール、地元名物の「奴さん最中」、「大名サブレー」等がある。近年では、町のオリジナル焼酎等もある。また、各地区の有志がつくっている主な農産品・農産物加工品を表4にまとめた。

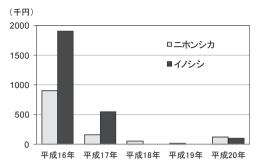


図2 ニホンシカおよびイノシシによる松田町の 農作物被害額

# 表4 松田町の各地区における主な農産物および 農産物加工品

寄地区	松田地区
きゅうりの佃煮	みかん(各種)
白菜漬け	青刈りミカンジュース
沢庵	あゆ(昔の話)
オレンジピール(オレンジ皮の砂糖漬け)	ゴボウ煎餅・クッキー(昔の話)
かりんとう(ごまかりんとう)	トロッコイモ粉
草花ダンゴ	きゅうり漬物
こんにゃく	なす漬物
タラの芽てんぷら	だいこん漬物
きゅうり漬物	イタリアンパセリ(ハーブ)
なす漬物	ロケット(ハーブ)
梅干	チコリー(ハーブ)
らっきょう漬け	バジル(ハーブ)
ジャガイモ料理	キウイフルーツ
しそジュース	
サトイモ	
小麦(昔の話)	
山椒みそ	
豚汁(昔の話)	
茶	
芋焼酎	
ヤマメの燻製	
ニホンシカ	
イノシシ	

#### 5. 松田町のまちづくりと特産品開発の検討

#### 5-1. まちづくりと食品加工への期待

松田町では、平成22年度に第5次総合計画を策定し、将来像として「緑と清流のまち ゆとりを楽しむ きらめく松田」を掲げ、町のもつ都市化の力と自然力を融合させながら、創造的で発展的なまちづくりを持続的に推進することとしている。そのためには、交流の視点が大切であり、地域でのもてなし等の協力やそれを担い支える人材・組織を育んでいくことにより、持続的な展開が可能になるものと考えられる。

元来、地元での食品加工の活動は活発で、昔な がらのニホンシカやイノシシ等の山の幸を活かし たもてなし料理や、地元の農産物を活かした加工 食品づくり、関連団体・組織による食品加工の開 発が進められてきた。また、桜まつり等のイベン トにも積極的に展開しており、町を訪れた多くの 人々に対して、松田産の産品の紹介や販売等が行 われている。こうした活動に対し、食の観点から 楽しみを与える場と機会を創造し、町のイベントをはじめ、ゴルフやハイキング等で訪れる人や駅を利用する多くの通勤・通学客等、松田町に関係するすべての人が町の魅力を感じるまちづくり、すなわち、松田スタイルを確立することにつなげていくことが期待される(図3)。

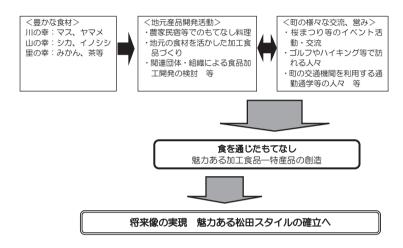


図3 松田町のまちづくりと特産品開発

#### 5-2. 特産品のコンセプトづくり

地域に根ざした食の魅力を高めていくことは、町の将来像の実現に向けた先導的な事業として、今後重要な位置づけとなってくることが考えられる。このことにより、松田町への愛着と交流することへの機運を育み、ひいては魅力ある松田スタイルを確立することにつながる。こうした観点から、食品加工物の特産化のためには、具体的な開発コンセプトや食品毎に考えられた開発シナリオ(ストーリー)をもっておくことも重要である。松田町では古来より「川」、「山」、「里」の幸からなる独自の豊かな食材があり、それを活用して様々な営みや楽しみを育んできた。現在の町の特性を踏まえると、

①地元に親しまれてきた、あるいは親しまれている食の特産品化、②「健康」をキーワードとした先進的な試みを発展的、創造的に取り組んでいく等の開発コンセプトが考えられる。また、開発する食品毎にコンセプトに基づく開発シナリオ(ストーリー)を組み立てることで、食材の生産⇒加工⇒販売⇒関連事業の拡大⇒食材生産量の増

加・・・⇒松田の魅力の向上へと、発展的な成長のスパイラルを構築していくことが期待される。

#### 5-3. 特産品の検討区分

松田町の食品加工物の開発状況をみると、その原料として、ヤマメ、ニジマス等の淡水魚類とニホンシカ、イノシシ等の獣肉類、ミカンや茶、野菜等の農産物類に分けることができる。このうちニホンシカ、イノシシについては、野生のニホンシカ、イノシシによる農作物への被害が拡大していることを要因として肉が提供されているため、鳥獣害対策として扱うものとし、今後の計画としては、開発加工品の区分として「淡水魚(川の幸)」、「鳥獣害(山の幸)」、「農産物(里の幸)」の3つに分けて検討していくのが好ましいと考えられる。

#### 5-4. 地域特性(特産物)と生産量

新規開発可能産品について、今後特産品として PRしていくためには、ある程度の大量生産が望ましいが、松田町の場合、地元産で大量生産が可能な品目は、おのずと限られてくる。一方、少量 生産とすると、まちづくりにおける高齢者等の対応 (生きがいづくりや地域福祉等) が主となり、地域づくりの側面が強くなるものと考えられる。このため、地域特性 (特産物) や生産量と照らしながら、町の特産品の展開を図っていくことが今後の重要な課題になってくると考えられる。

# 5-5. 加工処理施設と販売規模

販売規模については、地域限定販売、県内販売、 全国販売と大きく3つに分けることができる。こ のことは、加工処理施設の生産量に大きく起因す るものであるが、現時点での生産規模は、既存加 工施設の有効活用という視点に立って、地域限定 販売からはじめることが想定される。

# 5-6. 特産品開発への住民の参加

「若者世代(20代30代)」および「おとな世代(50代60代)」の1,200名を対象に行った民間のインターネットによるアンケート調査<sup>6)</sup>では、約9割が「地元が好き」と回答し、また「自然」、「景観・街並み」、「特産品」を誇りに持つと答えている。さらに、程度に違いはあるものの世代を問わず約7割が地域活性化に関わりたいとしている。したがって、地域に居住する様々な世代に、地域活性化のための活躍の場を提供することが大切である。さらに、その場で一定の役割を持ち、地域の様々な世代と協働し、果たすことのできる役割を考える機会を持つ仕組みを構築することが重要になると思われる。

本学では、企業と協同で企画・設計・開発さらには製造を行うという産学連携事業の一つである「食品開発プロジェクト」を行っているが、学生の新鮮で斬新なアイディア、発想の豊かさには驚かされる。さらに驚かされるのは、個々の学生

表5 食科学コースの学生数と「食品開発プロジェクト」参加者の推移

年度	学生数(人)	参加者数(人) (カッコ内参加率)
2009	59	47 (80%)
2010	46	36 (78%)
2011	47	39 (83%)
合計	152	122 (80%)

がプロジェクトによって、活動の中で自らの役割を考え、問題設定を行い、それに取り組む姿勢を身につけるという成長した姿である。2009年から2011年までの「食品開発プロジェクト」参加者数と参加前後の意識調査について表5および図4に示した。年による参加者数は異なるものの、片平の報告<sup>7)</sup>ともほぼ同じ傾向で意識の変化が見られた。つまり、「食品開発プロジェクト」への参加を通じて、「社会人基礎力」<sup>8)</sup>の能力の向上が期待できることが確認できた。

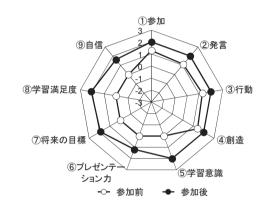


図4 「食品開発プロジェクト」参加による学生 の意識変化 (2009~2011年度、参加者合 計122名の平均値)

その様なことからも、将来を担う若い世代が「特産品開発」へ参加することは「人材育成」という視点からも有益であるように思える。しかしながら、ただ参加するのではなく、ヒトが「食」と関わることなく生きていくことはできないことからも、「食」の重要性や有用性について理解を深め、居住する地域の有効資源(農産物)を見直し、あらゆる世代と一体となり「特産品開発」に取り組む姿勢が必要である。そのためには「食育」活動の一環として若い世代におとな世代の技術や知識を伝える、大学が教育・研究・社会貢献の支援拠点として学生とともに課題に取り組むなど、産・官・学・民が一体となって、世代間のネットワークを広げていけるような「食育」活動の推進が重要になるのかもしれない。

食を通じての地域連携は発展が期待される領域ではあるが、単なる利益目的の連携だけではなく、

今後は「食育」、「特産品開発」、「ヒトづくり(人材育成)」を関連づけ、同時に進行できる連携が期待される。「ヒトづくり」は「まちづくり」の基本となる。将来を担う若い世代が、居住する地域に関心を持ち、理解を深め、活動に積極的になり、地域に愛着と誇りをもつことで、次世代の地域リーダーとして成長する人材育成の効果も期待できると思われる。

### まとめ

地域で産出される農作物を活用して地域の活性 化に結び付けようとする取り組みはもとより、誰 もが身近に感じる食品や地域に根差した食材を、 まちおこしのツールとして扱い「食」を通じた地 域活性化が注目されている。本調査は、神奈川県 足柄上郡松田町における農林水産物等の現状を把 握し、それら地域資源を用いた特産品開発の可能 性およびその方策等を検討した。

- (1) 松田町の農林水産物の中では果実類(「ミカン」)、野菜類(「バレイショ」、「ダイコン」)の 生産量が多くなっており、次いで工芸農作物の 「茶」が盛んであった。また、川魚や鹿刺、猪 なべといった獣肉類、足柄茶やミカン、フキ、 ダイコン等の農産物・農産加工品、さらには、 地酒、ワイン、足柄地ビール等の二次加工品が あった。
- (2) 地域に根ざした食の魅力を高めていくことが重要な位置づけとなってくることから、今後の計画としては、開発加工品の区分として「淡水魚(川の幸)」、「鳥獣害(山の幸)」、「農産物(里の幸)」の3つに分けて検討していくのが好ましいと考えられた。
- (3) 将来を担う若い世代が「特産品開発」へ参加することは「人材育成」という視点からも有益である。「ヒトづくり」が「まちづくり」の

基本となることからも、産・官・学・民が一体となって、単なる利益目的の連携だけではなく、今後は「食育」、「特産品開発」、「ヒトづくり(人材育成)」を関連づけ、同時に進行できる連携により、あらゆる世代が一体となり取り組む姿勢が期待される。

# 謝辞

本調査は、株式会社都市計画センターからの受 託研究として遂行いたしました。関係各位のご指 導、ご協力に感謝申し上げます。

## 文献

- 1) 関満博、遠山浩「『食』の地域ブランド戦略」新 評論 東京 2007
- 2) 松田町ホームページ:統計データ集2011. http://town.matsuda.kanagawa.jp/10\_syoukai/datasyuu2011.pdf
- 3) 神奈川県「神奈川県農林水産年報 | 2006
- 4) 神奈川県「神奈川県農林水産年報 | 2007
- 5) 神奈川県「平成20年度野生鳥獣による農林水産 物等被害調査報告書」 2008
- 6) おとなのコンビニ研究所:マンスリーレポート Vol.6. 2011 http://www.otona-conveni.jp/report/report/06/
  - pdf/report06.pdf
- 7) 片平理子「『オリジナル食品』開発を通した総合力の育成」 東京家政学院大学紀要 第48号 P41~49 2008
- 8) 経済産業省:「社会人基礎力」育成のススメ〜社 会人基礎力育成プログラムの普及を目指して〜. 2007

http://www.meti.go.jp/press/20070517001/kisoryoku-reference.pdf

(受付 2012.3.28 受理 2012.6.4)