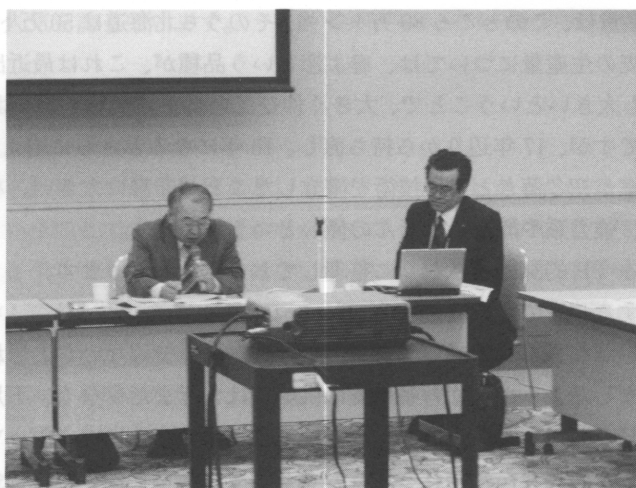


## 江別市の経済活性化戦略 ～産学官連携による小麦プロジェクトの広がり・深まり～

報告：江別製粉㈱取締役営業部長 佐久間良博 氏

江別市経済部長 久保 泰雄 氏

コーディネーター：北広島まちづくり学会 松本 懿



### I はじめに〈コーディネーター：松本 懿〉

北広島まちづくり学会では、今年度、教育問題を統一テーマとして1年間活動を進めてきました。本日のテーマは、江別市の経済活性化戦略～産学官連携による小麦プロジェクトの広がり・深まり～です。後ほど、お二人から、ご紹介があらうかと思いますが、単に経済ベースの話だけではなくて、この広がり・深まりという意味合いの中に、実は教育に関することが含まれると思っています。

最近、全国各地で何とか地域経済を活性化させたいと、産学官連携、あるいはクラスターということで、いろんな取り組みが行われております。ただ、私が見るところ、十分な成果を上げているところは必ずしも多くない。江別の産学官連携による小麦プロジェクトの取り組みは、全国のモデルになるだろうと考えておりましたところ、つい最近、新聞報道もありましたが、政府から賞をもらいました。やっぱりと思っている次第であります。

短時間ではありますが、このプロジェクトのキーマンである佐久間さんと、久保さんの報告をうかがいながら、我々も大いに勉強させていただければと思っています。

### II 民間の立場から〈佐久間良博氏〉

#### 1 はじめに

小麦プロジェクトのことを報告させていただきますが、江別市は小麦の作付けがかなり多いものですから、素材として比較的取り組みやすかったと思っています。



「江別麦の会」が、このプロジェクトの象徴的な会なのですが、スタートしてから10年ほど経ちます。正直なところ、この会は、実は、ものすごくいい加減な会です。会則も極めてラフですし、会費も集めていない。定期的に集まるかという、そうでもない。農家や行政、大学、農業試験場の研究員、われわれ企業人など、いろんな人間が集まって、ワイワイガヤガヤとやってきたなという感じがいたします。その10年のプロセスを中心に、お話ししたいと思います。

## 2 小麦を巡る今日の状況

最初に、小麦の概要です。国内の需要ですが、平成16年で560万トンが食用で回っています。用途はパン用が最も多く、次いで中華麺用、家庭用、菓子用、うどん・そば用となっています。小麦の国内自給率は約13パーセントで、残りは輸入物です。では、国内で生産している小麦の需要先はというと、日本麺用が最大で、菓子用、味噌醤油用、家庭用などが、これに続いています。

次に、国内の小麦の生産量は、このところ80万トン強、そのうち北海道は50万トン強で推移しています。なお、北海道産パン用小麦の生産量については、春よ恋という品種が、これは最近出てきたんですけど、非常に作りやすい、需要も大きいということで、大きく伸びています。ハルユタカは、平成13年をピークにじわじわ下がっていたのですが、17年辺りから持ち直し、18年になるとさらに増えています。これは、江別の片岡弘正さんという農家が初冬蒔きという技術を確立したことが非常に大きい。なお、国産小麦の用途ですが、中薄力系が大半で、強力系や醸造系はほんの僅かという状況です。

ここで、国産小麦を巡る今日の課題を私なりに整理しておきたいと思います。

- ① まず、生産量に関する政府の目標数値は80万トンですが、これは達成しています。補助金の関係で、これ以上作ると税負担が大きくなるので、当面、これ位が限界ではないかと思われます。
- ② でも、先ほど言いましたように、強力系小麦の供給量はまだまだ少なく、不足しています。
- ③ 実需者の希望に応じた販売も未達成です。例えば、江別産小麦を自由に使って、江別発のラーメン、即ち「江別小麦めん」をふんだんに作れるかという、そんなことはない。税金が投入されている関係もあって、小麦市場は全国に平等に開かれています。ですから、地元にながら、いろんな人が買っていくのを、指をくわえて見ていなければならないことも…。地域ブランド確立のための販売の仕組みとして、「地域特別枠」みたいなことが必要ではないかと、いろんなところで提言しているのですが…。なかなか取り上げてもらえる状況にありません。
- ④ ただ地元として、「産地協議会」のような組織を作って、需要に応じたフレキシブルな運営や学校教育との連携を強化する。それらを通して地域特性を深化させることに繋げていく。それは農業者だけでなく、行政や小麦を実際に使う麺屋さん、パン屋さんなども一緒に話すような場になると、もっと地域の活性化につながるという感じがします。
- ⑤ 市場ニーズの的確な収集です。最近は農業の方々も消費者が何を求めているかということ意識しつつありますが、どうしても作ってしまってから、いかに売るかという感覚がまだ残っている。まずは、産の中で、農業者、製粉会社などの加工メーカー、デパート、スーパー、外食産業などで横断的なネットワークを構築する必要がある。さらには、江別麦の会のような産学官連携の組織を作るということも有効と思います。

## 3 北海道小麦への注目～1990年頃

北海道小麦が注目され始めたのは、ちょうどハルユタカが開発された1990年頃です。当時は、バブル景気で豊かさを謳歌し、人々は個性的なライフスタイルを追求する。地産地消やスローフードといった言葉はありませんでしたが、多少意識され始めた。新しい機器が生活に溶け込んだ時代で、その代表例が家庭用パン焼きですね。

でも、人々の間には、こんな調子で良いのかっていう不安がどこかにあった。その中で食の安全が問われ始めた。一番象徴的だったのが、1989年、アメリカなどからの輸入小麦を原料とする市販小麦粉から、米の

基準の4倍の濃度の農薬が検出されたというニュースでした。それと、同時期にチェルノブイリの原発事故による残留放射能の問題が取りざたされました。

消費者意識が、言わば攻めの形で現れ始めたのが、この頃かなという気がします。環境問題や食の安全・自給率のことなども含めて、ただ単に消費するだけではなくて、何をどう考えて生活していくのかということに目覚め始めたわけです。例えば、幼稚園に入る前の子どもを育てる母親のための雑誌に、「安全性の観点から北海道産小麦100%で作ったスパゲティ」が紹介されました。家庭用自動パン焼き機の登場を受けて、当社では道産小麦100%のパンミックス粉を生産したのですが、これは結構ヒットしました。また、農文協という出版社が90年に『国産小麦のレシピ本』を出しましたが、いまだに売れているようです。この中に、「国産小麦の天然酵母でおいしくて安全なパン」の紹介がありますが、これらの原料は全てハルユタカです。国産小麦でパンを焼いても、堅くてまずいパンしか出来ないとされていたのですが、ハルユタカがその常識を覆した。このハルユタカにいち早く目をつけたのが、大分県湯布院の「まきのや」というパン工房なのですが、当時も今も絶大な人気を誇っています。

## 4 江別におけるこの20年

### 1) 当時の状況

ハルユタカは需要があるわけですから、我々としてはたくさん欲しかったのですが、実は上手く栽培できないし、量も採れないということで、農家はなかなか作ってくれなかった。そこで何とか収穫量を上げる方法はないか、農家の収入を少しでも増やす方法はないかというのでいろいろやりました。

例えば、ペーパーポットでの移植栽培へのチャレンジです。でもこれは大失敗に終わりました。まず農家の本音は、こんなに手間と金のかかる麦のことを、何でしなきゃならないんだということですね。われわれ江別製粉の担当者は、その本音を解らないで、毎年、毎年お願いして作ってもらったのですが、そこに無理がありました。でも、やってくれた人の中に片岡さんや、後に麦の会の会長になる上出政嘉さんがいて、結局、今に至るまで、言わば同志的につながっているわけです。

次に、技術的なところで、畑は一見、平らに見えるんです。でも実際に足を踏み入れると、結構アップダウンがある。だから、この機械では上手く植えることができない。そこまでは考えられなかった。

さらに、北海道の5月は意外に乾燥します。ある程度水分があって紙が腐るのですが、乾燥しているから腐らずに、むしろ育成阻害になっちゃう。よってうまくいかない。まあ、20年前はこんな状況でした。

今から12、13年前の平成6年頃のことですが、もう水田では立ち行かないと誰もが解っていた。そこで酪農だとか、花卉栽培という話はあったのですが、畑に何を植えるかという話はまず聞かれませんでした。小麦という発想はなかった。でも、江別はやはり農業をベースに考えないといけないというのは、大方の意見ではありました。

そんな状況の中で、当時、市の農業振興課長だった久保さんと出会い、「ハルユタカは注目されているけれど、いろいろ課題があって…」という問いかけをしました。久保さんも、江別の農業に大変な危機感を持っておられました。また、当時、江別農協の専務理事だった上出さんも、水田の後、何をやったら良いのか、なかなか結論が見出せないという悩みを持っていました。上出さんは、今でもよく覚えているのですが、「農業は、どうも閉鎖された産業だから、なかなか外の意見が聞けない。自分たちも外に対して意見を言うチャンスがない」「もう少し開かれて、いろんなことが出来る機会があると良かったんだよね」といった趣旨のことを話されました。

製粉業者の私としては、ハルユタカは、全国を歩いていると欲しいという要望が強い。しかし、北海道に戻ってくると、それを作ろうという農家が殆どない。しかも、農家は江別製粉とはペーパーポット栽培の失敗があったから、何か一緒にやると苦労ばかりさせられるという警戒心もあったかも知れません。つまり、製粉会社と農家だけだと、なかなか次へいけないという限界にも気づかされていました。

## 2)「江別麦の会」結成

こうしたことを背景にして、平成10年に出来たのが「江別麦の会」です。事務局を江別市に置くこととし、久保部長がいろいろ働きかけてくれたこともあって、スタートしました。

現在の会員組織は、①JA道央江別支所②JA道央野幌支所③道立食品加工研究センター④道立中央農業試験場⑤石狩中部地区農業普及センター⑥酪農学園大学⑦菊水⑧江別製粉⑨江別市なのですが、実はこの会の特徴であり重要な点は、25名ほどのメンバーが組織の肩書きを背負わず、個人の立場で出てきていることです。例えば、中央農業試験場の研究員が組織としての参加だったら、気楽にものと言えなくなるわけです。その面では、みんな自由な立場なので、情報の交換がとても上手くいっている感じがします。

江別麦の会の目標と活動ですが、何ととっても江別小麦の安定生産と需要先を確立しよう、ブランド小麦・人気小麦・希少価値の小麦の生産、販売を目指そうということで、まずはハルユタカの生産技術の確立、そのためにも産学官の日常的な交流や、実需者とのいわゆる顔の見える関係づくりに取り組んでいます。具体的には、学習会やサミット、イベントの開催、製品需要地への視察・交流、逆に道外から需要者の受け入れ・交流といったことです。

最初に取り組んだのは、地場産小麦でオリジナルそうめんの製品化。今も江別市民会館1階のレストラン・マキシドルパに、3種類ほどこのそうめんのメニューがありますが、これは上出会長の「ただ単に集まって話をしているだけではつまらない。何か形に残したい」との意向がベースになっています。

そこで、まず、そうめんの日本三大産地の一つである小豆島へみんなで視察に行きました。その際、先方がこう言いました。「小豆島のそうめん業者が抱える問題は、そうめん業者だけでは解決できない」。これは、上出さんが言った「農業問題は、農業者だけでは解決できない」と同じですね。お互い手を結びましょうということになり、現在も親しい関係が続いています。今月の20日過ぎには、江別の農家が仲人になって、下川の手延べそうめん業者が小豆島へ出向き、勉強してくるようになっていきます。たかが江別で取り組んだ麦が、今や全国に幅広いネットワークを作り上げたという一例です。

## 3)「初冬蒔き」の確立

次は、ハルユタカに関する初冬蒔きの技術です。これには先ほどの片岡さんや富永政博さんなど、農家の方々が大活躍しました。試行錯誤しながら確立したわけですが、その時に、江別麦の会が役立ったと思います。普及センターや中央農業試験場の職員と日頃から仲間付き合いしているので、ものすごく垣根が低い、行って相談しやすい。

例えば、ハルユタカには赤カビ毒に弱いとか穂発芽しやすいといった問題点がありました。そういったことに対して、中央農業試験場が積極的に技術的な研究をする、その技術を農家間に広めるのが農協の技術職員であったり、普及センターの普及員であったりということですね。いろんな立場から取り組むことで、大きな力になるという典型が、この初冬蒔きの開発だったような気がします。

途中、何回も農家を対象に初冬蒔きに関する勉強会を行いました。意識啓発ということで、例えばハルユタカが途中で何度もダメになりそうな時も買い支えてくれた名古屋市の問屋の社長を招き、「愛知県の消費者は、あなたがた農家の作ったハルユタカを待っている」と、熱弁を振るってもらったということもありました。聞いていた農家にとっては、意識が高まり、気構えが出来た話ではなかったかと思います。

ところで、初冬蒔きとは何かということです。「春蒔き小麦」というのは、4月、雪が解けてから種を蒔いて、8月中旬に収穫します。一番多いのは、ホクシン辺りを中心とする「秋蒔き小麦」です。これは、前年の9月中旬に種を蒔く。そうすると、緑のジュウタン状態で冬を迎えて、雪の下で冬眠して、雪解けと同時に一気に成長して、4月の下旬に収穫します。これらに対して、「初冬蒔き小麦」は、11月末又は12月頭の根雪になる直前に種を蒔いておく。ほんの少し芽が動いたり、1葉、2葉出ることもあります。それ位になってから雪の下にいて、雪解けと同時に成長、7月下旬から8月上旬に収穫できるというものです。これですと、4月中旬の温度帯は、赤カビ毒などへの防御体制がしっかりとれるので、侵されにくく、ハルユタカにとっては実に好都合な農法なわけです。



なお、ペーパーポット移植栽培の時は、小さな耕運機の改造版といった程度の機械だったのですが、今では江別市内にある北電総研や周りの機械メーカーの努力で、専用播種機が開発されていますし、片岡さん・富永さんは今やちょっとした農民スター・江別市の広報部長という感じで、滝川や下川などの農家へ初冬蒔きの技術指導に頻繁に出向いています。

ともあれ、この初冬蒔きの成功もあって、2004年夏には「江別小麦めん」が出来上がります。この製品は、非常に独特のめんで、消費者からおいしいという評価を頂き、リピーターが多いことが特徴ともなっています。

#### 4) イベントへの取り組み

江別麦の会では、イベントにも取り組んできています。大きなものとしては、まず、1998年の「全国焼き菓子コンペ」。これは、江別に何とか目を向けさせたいというのが久保さんや私の思いでした。江別産のホクシンを全国の菓子職人に送り込み、それで作った焼き菓子を送り返してもらって品評会をやり、それを当日披露し、市民の方々に試食してもらうというイベントでした。この時に、故・相馬暁先生をメインにしたシンポジウムを行ったのですが、農業のあり方に関して、「重層的な交わりを持って進めることが重要だ」というお話は、我々の活動に方向性と確信をもたらしたと思っています

2002年には、「菓子祭り in 江別」。これは、「菓子祭りから生まれる江別ブランド」ということを謳い、全国から、そして江別市民から焼き菓子のアイデアを募集しました。この時、同時に行った教育文化フォーラムと地域経済フォーラムが、我々の心に大きな影響を与えてくれました。

教育文化フォーラムは、北広島まちづくり学会の会員でもある道新情報研究所の木村篤子さんに中心になってもらいましたが、非常に有益な提言を数々いただきました。この後、いわゆる食育ということで、例えば子どもたちに麦を植えてもらう、草取りをする、カマを使って刈る、石臼で挽いて、それで焼き菓子を作ったり、うどんを作ったり。江別では、こうした一貫した取り組みが徐々に定着してきたわけです。

経済フォーラムは、ここにいる松本先生に仕切ってもらいましたが、ここでの話題が2006年の小麦フェスタにもつながりました。要するに、単に売れるモノを作るという考えでなく、どんな目的で、何のためにその商品を作るのが大事。あるいは地元において知らないモノや人がいっぱいいるのではないかな。知らない資源があるのではないかな。これらを克服し、まずは地元でこそ定着している江別にしよう。その上で、どうすればもっと遠くの人々と繋がる事が出来るかを考えるべきといった提案でした。これが江別小麦めんの取り組みにもつながるのですが、先ほどの食育のことも含めて、我々の次なるアクションに結びついたという意味で、とても印象的なイベントでした。

2006年の「小麦フェスタ in 江別」では、江別小麦めんを求めて物凄い数の市民が集まってくれましたし、江別消費者協会などとの連携・協力関係が強まった。子どもたちを小麦粘土などで遊ばせたのですが、酪農学園大学や札幌学院大学などの学生が、それをボランティアで手伝ってくれたということで、非常に印象的な面白いイベントになりました。

こうした4年毎の大きなイベントのほか、ハルユタカの栽培技術普及や、連作障害を防ぐ観点から大豆などとの輪作体系を勉強するといった「小麦サミット」を毎年行っています。このサミットは、2005年までは江別で行っていたのですが、昨年は滝川、今年は下川、来年は美瑛という具合に、農業者を中心とする経験交流もどんどん広がっています。

## 5 まとめ

江別という地域は見渡せるエリアです。面的にも人的にも見渡せるので、思い立ったらすぐに実行できる環境ということですね。人間関係がしっくりいっていない所だと、思い立ったら実行できるどころか、思い立って発言した途端に足を引っ張られるということになりかねないのですが、江別は行政、農家、企業、大学・研究機関、市民などの協力関係が非常に上手くいっていると思います。

こうなるためのポイントですが、第1は、例えばプロジェクトを作った時に、どうしても排他的になりや

すい。月1回例会を開いたり、具体的に何かをやろうとする際に、外側にいる人の意見を聞かなくなったり、メンバーに入れようとしなくなったりするのですよね。そうではなく、いつでもいろんな人を受け入れる素地を作っておいたほうが良い。そして、とにかくアンテナは様々な方向に張っておいて、いろんな人から情報を取り入れる姿勢が大事ではないかと。不足する資源は、外部からどしどし入れましょうということでもあります。

第2は、イベントのあり方です。多くのまちで見られるのはイベントのためのイベントになってしまっている。それが目的になってしまい、はじめは良かったけれども、3年目になったらみんな疲れた、そろそろ止めようとなりがちです。まずは目標や行動計画があって、それを実現したり、広げるためのイベントであるというように、考え方の順番を変えていく必要があると思います。

第3は、あまりタイトな組織は作らない。とにかく夢を持ちながらやルーズに、そしてフラットで、フラックに進めていくことが、とても大切だと思っています。

### Ⅲ 行政の立場から〈久保泰雄氏〉

#### 1 はじめに～人と情報が出会う場「江別経済ネットワーク」

私からは、現在、活発な活動を展開している産学官による「江別経済ネットワーク」に焦点を当てながら、それに対する行政のスタンスも含めてお話をしてみたいと思います。

江別経済ネットワークという組織は、そもそもは江別麦の会とセラミックス交流会の構成メンバーが合わさったような形で、平成14年9月にスタートし、事務局は江別市経済部が担っています。現在の会員は130人、内訳は産（市民を含む）75人、学（大学・研究機関）25人、官（市職員）30人で、次に示すような5つばかりのポイントを掲げています。

- ① 自由な発想で意見交換を実現（市民の目線を忘れない）
- ② 市内の優れた人材ネットワークの構築（線で結ぶ）
- ③ 産学官の壁を越えた真のネットワークの構築（行政は接着剤）
- ④ 個人参加から組織へ（肩書きはプロジェクト成立から発揮）
- ⑤ 無理せず取り組む、気心ネットワーク

この江別経済ネットワークの特徴として、先ほど佐久間さんがルーズな組織と言われましたが、確かに江別麦の会にも規約は一応あるんですけど、難しい規約にしないということで非常にルーズです。江別経済ネットワークも、その流れを受け継いで非常にルーズです。

というのは、規約を厳密にすると、それに縛られてしまって肝心の活動の中身が伴わないことが少なくなります。私も行政マンとして十分そういう経験をしていますので、出来るだけそこは、問題が起きれば、その都度考えようというスタンスを採っています。予算もスタート時から付けていません。必要に応じて予算を要求、獲得するという形でやってきています。

この江別経済ネットワークは、江別麦の会と同様、④に示した個人参加がひとつのキーワード、特徴になっておりまして、現在のメンバーは130人ですが、いつでも出入りは自由。2ヵ月に1回程度の例会みたいなことやっていますが、集まるのは30人から50人位。必要に応じて、その都度会費を負担しあう。我々行政職員も一メンバーとして自腹を切って参加するというスタイルでやっています。

なお、この組織のベースになったのは、先ほど話のあった「焼き菓子コンペ」であり、もう一つは「ものづくりフェスタ」（平成12年第1回開催）というイベントです。この「ものづくりフェスタ」は、セラミックス交流会というグループが母体になって、北電総研と連携して行っているものです。これには、市内4大学も結びついております。

さらに、江別市内には、NPO法人江別IT技術者協会があります。これは、職場は札幌ですが、江別に住んでいるIT技術者が何人もいまして、そうした人たちの団体です。ここのメンバーの方々も包括する形で、



江別経済ネットワークは作られています。

ところで、行政の人間が30人ほどいると申しましたが、この中には、平成2年から「やきもの市」という、今では江別最大のイベントになった活動に取り組み、随分苦労してきた職員が何人もおります。やきもの市実行委員会で大いに揉まれ、いろんな人たちと協働して進めるということにも慣れている。でも、それはかなり疲れるものだということを、十分、解っている。私もその1人ですけれども、だから、疲れない程度にやろう、ある程度ルーズにやろうというスタンスになっている要因でもあります。

## 2 江別経済ネットワークの活動

### 1) 江部ブランド事典の作成

江別経済ネットワークのプロジェクト第1号は「江別ブランド事典」の作成であり、第2号は江別小麦めんの開発です。

まず、江別ブランド事典ですが、これは経産省の外郭団体から1,000万円ほどの資金をもらって作ったものです。江別市のホームページからも入れますので、一度ご覧になってください。この取り組みのポイントの第1は、江別市全世帯の15パーセントにアンケート調査を実施したことです。「地元で愛されてこそブランドの資格がある」という考え方がありますが、それを文字通り行ったというか、市民から自分達の地域のブランドを選んでもらった。この試みが、とりわけ東京辺りでは高く評価されました。

第2に、会話形式でナビゲーションするというのもユニークです。これは、普通我々が自然言語で「こういうところはどこのな」とかって聞きますね。それに対して、自然に、普通の喋り方で返してくるという、そういう自然言語のナビゲーションを導入してるということです。

第3は、オープンソースです。つまり、ここで開発したシステムは、OSとして公開されているということです。ですから、これと同じようなシステムを他のところで作る場合は、このブランド事典のOSをそのまま無料で利用できます。国レベルで、ようやくマイクロソフトに対抗するため、リナックスを使って、いろんな自治体等のOSと組もうという動きがありますけども、それをいち早く実現した。このリナックスに目をつけたのが、平成13年に発足した札幌学院大学の電子ビジネス研究センターの先生で、その方からのアドバイスなのです。つまり、この事典の作成を進める上で、産学官による日常的なネットワークと、それぞれの持つ知識・情報が有効に機能したわけです。

### 2) 江別小麦めんの開発とその効果

第2号は、先ほど佐久間さんが言っておりました江別小麦めんの開発プロジェクトです。「ラーメン部会」を設けて取り組んだのですが、これによって確かに江別市内や江別市近辺のいろんな人たちとの連携、さらには滝川や下川、小豆島など、遠くのいろんな地域との連携も出来ましたが、特筆すべきは企業間の連携ですね。これが大変特徴になっていると思います。

本日、松本先生から配られたこの新聞記事。「立ち上がる農山漁村」ということで、地域活性化で頑張っている全国の50事例が、2006年分として選定、表彰されたわけですが、道内からの6事例の一つとして江別麦の会が入りました。そして、今回から事例の活動を支える団体の部が新設され、全国8団体中、何と江別市から江別製粉と菊水の2社が選ばれたわけです。これは両社が、単に研究会やイベントに参加するだけでなく、近年、あえて江別小麦用として小ロット対応の製粉及び製麺プラントを新設するといった取り組みが高く評価されたものと思っています。ともあれ、8団体のうち、NPOがひとつ、大学が5つで、企業として選ばれたのは江別製粉と菊水だけです。農水省の表彰事業で企業が出てくるのは非常に珍しいと思いますが、我々にとっても非常に嬉しいことでした。

私が佐久間さんと知り合ったのは、確か平成6年、7年頃です。私が学校で教えられたのは、国内産の小麦でパンは出来ない言うことでした。転作が昭和45年に始まりましたが、当時余っていた米が150万トン。小麦の輸入量がちょうど150万トン。小麦を輸入しなければ、米は丁度良いという意見への反論として、日本の小麦ではうどんは作れるけれど、パンは作れない。だから輸入をするんだと教えられていまし

た。

その時に佐久間さんが、「そんなことはない。道内産の小麦で十分いけるし、需要もある」と言うわけです。もうびっくり仰天ですね。平成10年当時、江別市内でハルユタカを作っていたのは16戸、35ヘクタール。これが、平成17年になると、作っている農家152戸で約10倍、面積も548ヘクタールで10倍以上です。これだけ作付けが増えている作物は、ちょっとないですね。

私が農業振興課長になった時、生産者米価の手取りが1俵2,000円も下落しました。手取りが一挙に減った。それを何で補ったら良いかっていう時に、実は、佐久間さんに教えられたんです。江別の小麦の単収は、せいぜい200キロとか250キロ。でも、当時、確か別海辺りでは600キロを採っているという。これでは、条件が良いはずの江別は笑われると。そこから、真剣に小麦に対する仕掛け作りを始めたということなんです。

もう一点。先ほどあったように、江別では小麦に関するイベントは、毎年のようにやっています。でも、大きなイベントは4年に1回です。これは、役所流の話ですが、毎年要求すると必ず予算が減らされる。だけど、4年に1回であれば、査定する財政課も人が変わっているだろうと。我々も変わっている可能性があります。そうすると、新規事業としてちゃんと予算がつくはずだと。実は、そういうことを企んで、4年に1回の大きなイベントというわけです。尤も、補助金額は、4年に1回なのにせいぜい150万円から180万円。自慢できる金額ではないですが、小さな自治体ですと100万円の支出も貴重ですから…。市民の皆さん方が、何か、行政にお金を要求する場合は、毎年同じようなことではなくて、何年かおきに完結的に要求するというのも、ひとつのテクニックだと思います。

さて、この江別小麦めんによる経済的効果ですが、様々な観点から捉えることができます。まず、江別市食育推進協議会の協力で、市内の小学生が描いた絵を市内限定販売用の江別小麦めんのパッケージに使用したことです。子どもたちが大いに喜んだことはもとより、市内で「製販一貫」が実現したわけです。

次に、生産量は平成16年度104万食、17年度には166万食を記録するとともに、江別小麦めんを扱う市内店舗は約20店、100種類の多彩なメニューが市民に提供されており、江別製粉・菊水の設備投資それぞれ1億円以上を含めて、この2年間の経済波及効果は概ね16億円に上ると試算しています。

さらに、産地めんが出来たことで江別ブランドとして新たな商品開発へのはずみがついたこと、連作障害回避のため大豆プロジェクトが始まるなど、より商品価値の高い農産物作りの方向性が出たことも大きいと思っています。

### 3 今後の課題

江別経済ネットワークの今後については、①偏らないテーマと新たな分野の人材発掘②プロジェクト立ち上げに繋がるメンバーへの動機付け③人脈作りを重要視できる行政マンが育つ環境づくりの3点が課題ではないかと思っています。特に③はこれまでの公務員像からすると、多少外れている部分もあるかと思いますが、職員の人件費に対してますます厳しい目が来ますから、そうすると我々働いてる者としては、お金に代わるような仕事のやりがいを見つけていかなきゃならない。それを、同じ職場の者と共有したいと思っています。

また、今後の行政のあり方而言えば、経済部の組織を見直すことによる支援体制の強化が挙げられます。つまり、ゆくゆくは農業、商業、工業といった担当から来る壁を全て取っ払って、ひとつにする必要があると思っています。要するに、地域の経済とか産業を垣根なしで、地域の中でどのようにお金を回すかと考えれば、案外、こういう組織になるのが必然ではないかと思うわけです。

最後に、最近は成果主義だとか、数値目標だとかが言われますが、そういうことばかりでなく人々の想いや夢といった要因こそが、産学官の活き活きとした活動を支えるのではないかということを申し上げまして、私からの報告といたします。

#### Ⅳ 総括〈コーディネーター：松本 聡〉

お二人の報告とフロアーから頂いたご質疑のことも含めて、私なりにまとめさせていただきます。江別市経済部と市民を含む産、そして学による経済活性化プロジェクトがなぜ上手くいっているのか。日頃から拝見してまして、第1は、小麦だ、畑だ、レンガだ、焼き物だという話が出ましたが、やはり江別に現にある素材を上手く活かしている。

第2は、佐久間さん、菊水の杉野常務、久保部長や農家の方もそうです。それぞれ、はっきり言って力がある。力のある人材が揃っていて、ネットワークを上手く作って、お互い足を引っ張らない。行政と市民の協働とかパートナーシップとよく言われますが、本当のパートナーシップ関係が出来ている。

第3は、圧倒的なスピード感がある。とにかく早い。われわれの今日のような会合は、1週間か10日もあれば企画し、実現してしまうという程のスピードで動いている。民間的な発想と行動と言ったら良いかも知れません。

第4は、完全なプロジェクト志向。テーマを決めて方向が定まったら、例えばブランド事典を作ろうとなったら、誰がどう動いたら上手くいっていかってという一点で突き進む。右顧左眄しない。それと、活動を支える久保部長の特徴は、総合行政の視点を常に持っていること。何か動かそうとすれば、うちの部だとか、うちの課といった発想では殆んど事が進まない時代になっていますので、まさに総合行政の観点からアプローチすることが重要です。

第5は、とにかくマーケット志向。常にユーザーサイドから物事を考え、進めている。力のある民間人がキーマンになっているからなのか、とにかく、そういう傾向が強い。

第6は、佐久間さんが度々仰いましたが、ある種のいい加減さがある。このいい加減さという意味は、単にいい加減ということではなくて、遊び心があるということですね。どんな会合でも、どんなイベントの時も、実はかなり難しいことがあるのですが、いつも全員が笑顔っていうのが、この江別の面々の特徴だと思います。

第7は、行政のスタンスです。経済部の職員は部長だけでなく、課長も係長も一般職の人も、とにかく腰が軽い。

机にいないことはないのではないかと思います。私なども、若い女性職員にいいように振り回されています。要するに、みんな個人の立場で出てきて、付き合っていますので、産の人も、学の人も、行政の職員は完全に我々の仲間だという感じになっている。この辺りも上手く回っているポイントではないでしょうか。

お二人のますますの活躍を期待して、これで締めさせていただきます。有難うございました。

(文責：事務局)

