

# 地域の活力を生み出す農畜産品ブランド化と食文化の発信へ

## —京丹波プロジェクト「1年目の挑戦」—

西村 和代

(博士後期課程 2008年度生)

### 1. はじめに

京丹波は、京都府のほぼ中央部、由良川水系の北側に広がる丹波高原を指し、豊かな自然環境を持つ農山村である。2005年に船井郡の丹波町・瑞穂町・和知町が合併し、京丹波町となった。もともと、古くからこの地域を含む広い範囲を指す名称として使用されてきた「丹波」という名称は、地域住民に親しまれ、愛着を持たれている名称であるという。しかし、京丹波町となったことで、隣接する兵庫県の丹波地域と区別し、京都の持つイメージを明確に有することとなったのである<sup>1</sup>。京丹波町での主要産業は、農林業である。町全体面積の81.2%<sup>2</sup>を森林が占め、この間を縫って農地が広がっている。冷涼な高原性の気候を利用した農畜産品は、全国に名高い丹波ブランド産品であり、京丹波町も主産地となっている。丹波マツタケ、丹波栗、丹波黒大豆、丹波大納言小豆など従来のブランド産品はもとより、米、豚肉、牛肉、山の芋、各種野菜類、ワインもまた丹波の冠を称している。

本稿は、「京都の丹波地域」としての「京丹波」において、地域の活力を高め、農畜産品のブランド化を図り、さらには食文化を発信していくための挑戦である「京丹波特産品のブランド化による地域活性化」プロジェクトを報告する。活動の主体はNPO法人同志社大学産官学連携支援ネットワークであり、産学連携の枠組みで展開された活動であるが、それは、地域と共に広域の問題解決を推進させていくと点において

ソーシャル・イノベーション研究コースにおける自らの社会的使命と重なるものであると確信している。以下、プロジェクトの概要を示し、具体的な内容を紹介した上で、これらに取り組んでいる態勢と今後の展開についてまとめる。

### 2. プロジェクトの概要

本プロジェクトは、京丹波特産品のブランド化による地域活性化—農畜産物生産者と若者の食文化ネットワークの構築—として、大学と地域企業の協働から新たな地域力再生のモデルを創出しようとするものである。事務局となったNPO法人同志社大学産官学連携支援ネットワークは、同志社大学がリエゾンオフィスを産学連携の窓口として開設した後、産学連携をサポートするための組織作りに取り組み、産業界や同志社大学卒業生有志にも呼びかけて設立したものだ。丹波ワイン株式会社の黒井衛もその呼びかけに応えた一人である。本プロジェクト仕掛け人の一人である黒井は、このプロジェクトに対する期待を次のように述べている。「京丹波町にはおいしいものが沢山あるのに、それを生産者や町は上手くPRできていないので、京丹波の皆が集まって京都や大阪、全国へ発信できればと思いました。あわせて京丹波の生産者と都会の消費者との交流の活発化ですね。今年度は三回のイベントがあり、「京丹波」という言葉は歩き始めたかなと感じています<sup>3</sup>。」

<sup>1</sup> 京丹波町ウェブサイト参照。

<sup>2</sup> 2006年4月1日現在の林野率。京丹波町ウェブサイト参照。

<sup>3</sup> 本プロジェクト公式ウェブサイトの「リレーインタビュー」参照。インタビューは、筆者と同じ研究科に在籍しプロジェクト委員である松木宏美が務め、プロジェクトに関わる人材をリレー式で取り上げている。

黒井の発言でもあるように、京丹波の農畜産物は、多くの熱意ある生産者によって特産されている。その農畜産物を、広く消費者に届けるためイベントを企画し、消費者と生産地を結び取り組みを行った。同時に、食育や地域再生などを専門とする研究者や学生（若者）と、京丹波地域の農畜産物生産者とが協力し合うことによって、本物の食を伝える食文化の発信へつなげていくことを目指している。また、本プロジェクトが京都府の平成19年度地域力再生プロジェクト支援事業に採択されたことも、活動に弾みをつけている。

### 3. プロジェクト参画へのきっかけ

筆者は、修士論文の執筆を始めていた8月、「食関係の資料を提供してほしい」との電話を受けた。これまでに食をテーマにした実践研究を行ってきたことから、手元に多くの資料があったので、「すぐ行きますよ」と返事をして、電話の向こう側へ出向いた。大学内の会議室では、同志社大学大学院総合政策科学研究科准教

授で京丹波地域活性化委員会委員長の山口洋典、NPO法人同志社大学産官学連携支援ネットワークの平野章生、そして前出の黒井が会議を行っていた。筆者の到着早々、「豚肉を使った料理教室を考えているんだけど」と相談を持ちかけられた。食のイベントを企画中であることはすぐに理解できた。しかし、料理教室ではインパクトがなくこだわりが伝わらないと感じた筆者は、「豚肉を枝肉<sup>4</sup>で仕入れ、解体しましょう」とアイデアを出した。

これが契機となり筆者もプロジェクトの委員として参画することになった。次に、2007年度の取り組みの中から、イベントの第1弾として開催した「京丹波ぼーく大学」を事例として紹介する。

### 4. 2007年度の取り組みから

2007年度の取り組みは、表1にまとめた通りである。なかでも、筆者が担当した「京丹波ぼーく大学」は、2007年10月26日に開催された。京丹波で育てられている「京都ぼーく」は、京都

表1 2007年度の取り組み内容

開催日	タイトル	場所	生産者・地元協力
2007年10月20日	京丹波ぼーく大学	丹波ワインハウス	岸本畜産 日置嘉朗氏 山口真弘氏
2007年11月26日～28日	同志社EVE <sup>5</sup> 出店	同志社大学	Bio sweet's capo.capo 菓歩菓歩
2007年12月3日～21日	秋だ！ うまいぞ京丹波フェア	同志社大学生生活協同組合 新町カフェテリア	いづつ屋・岸本畜産・ (有)オアシスランド・ 丹波村(株)
2007年12月11日	京丹波わいん大学	同志社大学寒梅館	丹波ワイン(株)
2008年1月26日	京丹波野菜大学	丹波ワインハウス	(有)オアシスランド・ 丹波村(株)・料理サー クルすみれ
2008年3月11日	ホームページ公開		

<sup>4</sup> 枝肉とは、と畜後の骨がついた状態で2分の1頭を示す。

<sup>5</sup> 同志社大学の創立記念日である11月29日の直前3日間（11月26日～28日）を、創立記念行事週間として「同志社EVE」と呼んでいる。



京丹波ばーく大学（会場：丹波ワインハウス）



豚枝肉を解体する日置氏（左後ろは生産者の岸本氏）

府独自に開発された銘柄豚である。銘柄豚は、全国で255銘柄しかなく、近畿では2銘柄のみ登録されているうちのひとつである<sup>6</sup>。「まぼろしの豚」と呼ばれるほど稀少な豚をこだわりを持って育てているのは、岸本畜産の岸本和雄である。今回のイベントの実施は、岸本の参画によって可能となった。

「京丹波ばーく大学」では、同志社大学大学院総合政策科学研究科教授の今里滋による記念講演「食から広がるまちづくり～先進事例に学ぶ～」を行った。続いて、京丹波の生産者が“生産物”へのこだわりについて話をし、日置嘉朗<sup>7</sup>の技術協力を得て豚の枝肉の解体が行われた。その際、筆者がナビゲーターを務め、インタビューを交えながら部位の説明をした。豚の枝肉を初めて見る参加者は、その大きさに驚いていた。事実、「豚」が「豚肉」になっていく過程を実際に見ることによって、「いのちをいただく」ことが実感できたのだ。また部位ごとの特徴を知り、日頃使い慣れていないブロック肉の料理方法を学ぶ機会とするため、レシピを載せた資料を配布した。最後は、焼肉、豚汁、ベーコンなどの豚肉料理を提供し、参加者からは「おいしい」と大変好評を得ることができたのである。

## 5. おわりに

以上、2007年度の取り組みについてまとめたものの、本稿執筆時点（2008年5月7日）にお

いて、新たな年度の動きが始まっている。端的に言えば、2007年度は実験の年であったが、2008年度は実践の年となりそうだ。なぜならば、2007年の総括の会議において、初年度はイベントの開催に終始していたこと、地元の生産者の関わりが薄かったこと、この2点が大きな課題として取り上げられたためだ。そこで、2008年度は、同志社大学の人材と地元の人材との相互協力のもとで複数のプロジェクトチームが組織化されることになった。

2年目の活動方針には「リピーターの参加を」という点が掲げられた。イベントの参加者が継続的に地域の活動に参加し、プロジェクトのメンバーが他のプロジェクトにも関与していく、という具合である。折しも、プロジェクトの全体を統括する京丹波地域活性化委員会委員長の山口は、前述の年度総括と次年度企画検討の会議の場（3月6日）にて、次のように述べた。「イベントばかりだったとはいえ、人間関係が豊かになり、次年度も何かをやっつけようというムードが生まれたことは最大の成果ですよ。」確かに、地域の内と外（つまり、京丹波と同志社）というように、お互いの立場が明確になったからこそ、改めて両者の立場を越境しながら、京丹波という地域の活力を高めていこうと、互いに当事者になってきていることは間違いない。初年度の実験が、次年度にいかなる実践として結実するのか。われわれの挑戦は続く。

<sup>6</sup> 畜産情報ネットワークウェブサイト：2006年2月報国内編を参照。

<sup>7</sup> 日置嘉朗氏は食肉学校で脱骨技術を学び、精肉店勤務の後、現在焼肉店に勤務。

**■参考ウェブサイト**（2008年5月7日閲覧）

京丹波特産品のブランド化による地域活性化プロジェクト

<http://www.doshisha-net.org/tanba/index.html>

NPO法人同志社大学産官学連携支援ネットワーク

<http://doshisha-net.org/choops/>

京丹波町

<http://www.town.kyotamba.kyoto.jp/>

畜産情報ネットワーク

<http://www.lin.go.jp/index.shtml>