

ご存知ですか？ 「ふるさと」の味

一・五次産業って何？

つい最近、八朔やみかんをつくっている農家の知人から、一・五次産業という耳慣れない言葉を聞き、一体何のことだろうと思いましたが、私の友人たちに聞いてみたのですが、「さあ、知らん。何ね」と逆にこちらが質問されるありさまでした。知人の説明によれば、一・五次産業とは、生産者が原型のまま出荷していた生産物に、生産者自身が手を加え、価値を高め商品として販売する産業、ということだそうです。

県政ルポ

ママさん特派員 古賀結美子



まず地元で親しまれることが、熊本の産品を全国へ広める足がかりなんです。

現在、県下では、婦人会、農協生活改善グループ等、六十以上の集団が、生産物の加工に取り組んでいます。県では、これらの製品を一堂に集め、「熊本ふるさと産品コーナー」を設けました。

場所は、熊本市上通り入口のKNサービスの一角です。

今年五月十四日オープンしたばかりですが、実に様々な農産物加工食品が県内各地から持ち込まれ、販売されています。持ち込まれた商品のチェックや取り継ぎ、新しい商品の発掘等も手がけ、さらに、毎週金曜日には、「ふれあいの広場」と称し、上通りの路上でワゴンセールスを開催しています。生産者自らが宣伝販売をし、文字通り生産者、消費者が互いにふれ合うことによって、要望や意見が聞けるという貴重な場所となっています。



上通り入口のふるさと産品コーナーで足を止める人も多い



ワゴンセールスは毎週金曜日、上通りで開かれている。



柚子の里、柚木



例えば、出荷できないような不整形の八朔でも捨てないで、マーレードにして出荷したらどうだろうか？と彼は考えているのですが、それにはかなりの設備が必要で、まず予算面で苦慮しているという事でした。

製品の工夫に感心。生産の苦労のため息が出ました。

そこで、実際に一・五次産業に携わっている方をお訪ねし、お話を伺ってみることにしました。以前、パートで珍しい柚子製品を買ったことがありますが、それを開発したという矢部町柚木の本田忠徳さん宅を訪ねました。澄んだ空気、豊かな緑に囲まれた谷あいの村、柚木はその名の



本田さん夫妻

通り、昔から柚子の木が自生していたそうです。本田さんは、十年程前からこの柚子を原料に様々な加工食品を創り出しています。今だから笑って話せると前置きしながら、製法開発の失敗談や苦労話を語ってくれました。例えば、つくだになどビニール袋に詰められたものをみやげ店で売り出したところ、直射日光を受けたため、中味が発酵し、ビニールがパンパンに張ってしまい、みつもみつも姿になってしまったという経験もあったそうです。

しかし、今ではそのような試行錯誤の甲斐あって、十七種もの柚子製品が販売されています。中でも柚子の絞り汁に蜂蜜を溶かし込んだ天然の「ゆずみつ」が一番人気があるというので、私も早速試飲してみました。身体の疲れも



人々の連携と消費者の理解が「日本一づくり」にもつながると思います。

折から、県内では「くまもと日本一づくり運動」が展開され、その第一に「高品質で付加価値の高い産品づくり」があげられています。一人ひとりではできない事も、幾人かが集まって、知恵を出し合い、工夫を凝らせば、より高度な物を産み出すことができるでしょう。その意味でも、一・五次産業の振興は、生産過程を通して、人々の連携を生み、地域づくりにも大きく役立つものと思われまふ。

生産者が意欲をもって取り組めるよう、県の積極的な指導、援助がぜひとも必要です。私たち消費者もまた一・五次産業に深い理解と関心を寄せながら、豊かな地域づくりに協力しなければならぬのではないのでしょうか。



地元の主婦も手伝ってラベル貼り