



市政だより

天草 令和2年 3月号

Contents 主な内容

- 2 6次産業化がつくる。天草の元気
- 7 海にうかぶ博物館 天草の自然通信
- 8 熊本県知事選挙
- 10 いきいき健康
- 11 暮らしの情報
- 22 市民のひろば
- 24 みんなの広場
- 26 あまくさん
- 27 宝島のわだい
- 30 イベントカレンダー／天草の潮汐
- 31 休日在宅病・医院／水道修繕当番店
- 32 天草空港開港・天草エアライン就航20周年記念イベント／せどさくらウォーク／一町田「さくらまつり」



マチイロ



Facebook



Instagram

人のうごき

1月31日現在

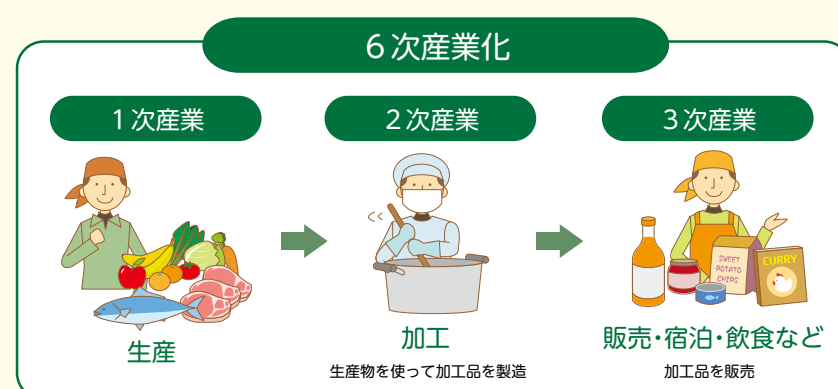
1月中の異動		※()内は前月比	
人 口	79,545 (149減)	出生	39人
男	37,364 (85減)	死亡	159人
女	42,181 (64減)	転入	93人
世帯数	36,882 (33減)	転出	122人

問い合わせ先

本 庁	天草市役所 ☎23-1111 〒863-8631 天草市東浜町8番1号
支 所	牛 深☎73-2111・有 明☎53-1111 御所浦☎67-2111・倉 岳☎64-3111 栖 本☎66-3111・新 和☎46-2111 五 和☎32-1111・天 草☎42-1111 河 浦☎76-1111

生産者自らで加工から販売までを行い、生産した物に新たな付加価値を生み出して販売することを6次産業化といえます。
直売所やインターネットでの販売、農家レストランなどの事例があり、生産者のみで行う場合に加え、地域の異業種と協力して行う場合もあります。

6次産業化とは、農林漁業者（1次産業）が、加工（2次産業）、販売（3次産業）にも取り組むこと。



6次産業化って？

自然豊かな天草には、魚介類や柑橘類などさまざまな農林水産物があります。これらの中にはブランド化され、高値で取引されるものがある一方、規格外で販売ルートに乗らない物、廃棄されている物もあります。生産した物を無駄なく活用し、収入につなげることは1次産業に取り組むうえで共通する課題ではないでしょうか。
天草では「6次産業化」によってその課題に取り組む動きが広がっています。今号では、「6次産業化」についてご紹介します。
圃産業政策課 ☎32・6786



専門家への相談や
資金調達は重要です

あまくさの里みかん山
(五和町)
田中 尚子さんの6次化



- 2016 ~ 2017 ●実家はみかん農家。4年前、大雪で出荷前の晩柑が凍結。そのままの出荷は無理でもなんとか別の形で売ることができないかとチャレンジを開始。皮を蒸留して精油を抽出したり、実の部分を使ってシロップやジャムを試作。
- 保健所から販売許可を取得し、マルシェでシロップ販売を開始。
- 試作品を商品化するため、Ama-biZを活用。商品アドバイスだけでなく、保健所の基準や加工所整備、補助金の情報提供、ビジネスとして成り立つためのアドバイスを受けた。
- ビジネスにおける考え方のセミナーを受け、「ぶれない思いを持つ」ことの重要性を学ぶ。
- 事業の計画を作り、市に加工所整備の補助金を申請。公式サイトも整備。
- 2018 ●加工所の整備が完了、保健所から菓子製造の許可を取得し、現在の加工所で商品の製造を開始。
- マルシェなどのイベントや大商談会などに店出し、販路を開拓。
- 当初は自身でデザインしていた包装を使用していたが、市内のデザイナーに依頼して改良。併せて商品開発の補助金を申請。
- 2019 ●リニューアルしたデザインや商品パンフレットが完成。クラウドファンディングでアロマシリーズも商品化。
- 現在 ●限られた人数で加工していることや原材料となるB級品のみかんの確保といった、製造量を安定させるための課題改善に向けて試行錯誤中。



▲B級品になるみかんの約3分の1を商品に使用



▲大商談会で消費者と直接対話して商品の説明をする田中さん



▲現在のパッケージ。子どもたちに喜んでもらえるようなイメージで制作。

Ama-biZで相談できます

所在地：中央新町3番17号
(本渡中央商店街アーケード内)
電話：☎24-5555
相談は無料です。



アマビズ
ホームページ

必要なことを順序立ててクリアし、迷ったときや困ったときには相談することが大切です。

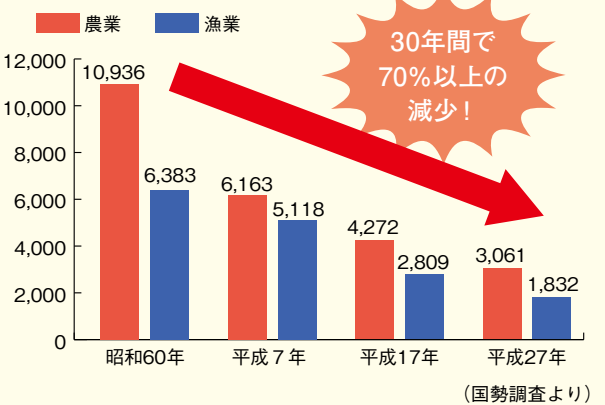
まずは市場調査や資金計画を立てるなど、ビジネスプランを考えることが大切です。次に加工施設や人員、販路、販売許可などの体制作りを整える。

「商品を考え付いた・作ってみたは良いが、それをどうやって売っていいかわからない」など商品化した先のことを考えなければ収入になりません。良いアイデアも収入がなければ継続は不可能です。

明確で実現可能なビジョンをもつ

6次産業化に
取り組むためには

農業者と漁業者の推移



■減る担い手の希望に
雇用を創り出すためには、まずはその産業に収入があること

■減少する1次産業の担い手の実態
日本では農山漁村で人口減少や高齢化が進み、農林漁業の担い手不足が深刻です。天草でも同様に、1次産業の就業人口は年々減少しています。

6次産業化の魅力と担い手の確保・地産地消

もうひとつ、6次産業化の魅力といえるのが、消費者に対して「わたしが作りました」、「こんな食べ方がありますよ」などのメッセージを伝えられること。そうすることで消費者が商品に魅力を感じ、「この食べ方がいいね」「地元で作ったものなら買いたい」と購入のきっかけになります。

地元のものを選んでもらえる、地産地消になり、地元産業の活性化や地域資源の保全など、地域が元気になっていきます。

■地産地消にも期待
6次産業化に取り組むことで、これまでで得ていた1次産業での収入に加えて、加工した商品の販売による収入もプラスして得られるようになります。

収入が安定すると、業務の拡大による雇用の創出に加え、その安定した産業へ就業したいという人も増える。将来的に担い手不足の解決になると言えます。

天草で6次化に取り組む人へインタビュー



ヒノキの葉から精油を抽出し、エッセンシャルオイルやルームスプレーに加工している松坂和幸さん。

祖父が林業を営んでおり、一度家業を継ごうとヒノキを植林したが、林業では収入にならないという父の意向で建設業に就職。一度林業から離れたが、手入れされずに荒れている森林を生かして森林の保全や山仕事の魅力作りにつなげられないかと思っていた。そしてオイルの抽出を考え付き、平成30年の退職を機に、オイル作りに本格的に取り組み始めた。

初めは抽出方法も手探りでホームセンターで買った圧力鍋やコップなどを使って試したり、ネットで器具を集めたりして独学でスタート。Ama-biZに相談し抽出



▲抽出から3カ月寝かせてできるオイル



▲木のかおり製造所 facebook



▲建築木材にならない木を使用

方法やインターネット通販などのアドバイスを受けた。商品を作ること自体初めてだった松坂さんだが、大変だと思ったことはないという。「オイル作りは楽しい。行き詰っても周りの人がアドバイスをくれるのでやりがいがあります」と話す。ヒノキ以外から抽出するなどほかに挑戦してみたいという思いが、松坂さんの人生のやりがいや楽しさにつながっている。

きっかけは荒れる森林を守りたいという思いから木のかおり製造所(本町) 松坂和幸さん(63)

天草の自然通信

天草の海岸

天草の大地には1億年前からの地殻変動の歴史が刻み込まれており、ここで見られる風景や生き物などから学べるのがいっぱい。天草諸島全体が「海にうかぶ博物館」です。

今回は天草の海岸から大地の成り立ちを感じてみましょう。

問い合わせ先：ジオパーク推進室（天草宝島国際交流会館ポルト内）☎32-6778

◆和田の鼻（高戸海水浴場）

上天草市龍ヶ岳町の高戸海水浴場の先に、「和田の鼻」という岩肌が露出した場所があります。この岩は約8,500万年前に堆積した^{ひめのうら}姫浦層群と呼ばれる地層で、上天草市の東海岸から御所浦町にかけて、天草下島では西海岸に分布しています。

この時代は白亜紀後期の恐竜が繁栄していた時代で貝類やアンモナイト類、サメの歯などの化石がよく見つかります。また、天草下島の西海岸からは恐竜の化石も発見されています。



▲和田の鼻（高戸海水浴場）

◆四郎ヶ浜ビーチ付近

有明町の四郎ヶ浜ビーチ付近の海岸では、真っ黒いツルツルした石が打ち上がっています。地元ではこの石を「真っ黒石」から転じて「まぐろ石」と呼んでいます。まぐろ石は教良木層の泥岩が火山活動などの熱の影響で密度が高まって硬くなり、地表に出た岩の表面が波で削られて滑らかになったものです。戦国時代には碁石として使われたこともありました。

※教良木層…約4,700万年前に深い海の底で溜まった地層で、天草上島や下島に広く分布。



▲四郎ヶ浜ビーチ付近

まぐろ石▶



◆白岩崎（富岡海水浴場）

白岩崎は富岡海水浴場から延びる遊歩道を歩いて5分ほどのところにある、真っ白な流紋岩が露出している場所です。この流紋岩は1,600～1,900万年前の日本列島が形成される時期に、教良木層を貫いて上昇した白いマグマが冷え固まった岩です。この岩石は天草郡苓北町から天草町にかけて分布しており、天草陶石として採石されている場所もあります。



▲白岩崎（富岡海水浴場）

河浦町で栽培したオリーブをオイルやティーに加工している北野さんは、5年前、29歳の時に東京からUターンし実家のオリーブ園を受け継いだ。父親の代から作っていたオイルをより良いものにしようと、オリーブの先進地で栽培方法を学ぶなどして力を注いできた。ようやくその努力が実を結んで、ここ数年でオリーブの実が量・質ともに向上している。



父から受け継いだ
オリーブを守っていく

UETファーム（河浦町）

北野 雄己さん（34）

安定して作れるようになってからは、収穫の時期や搾油方法によってオイルの色や味が変わることを実感。「オイルの特性を楽しんでもらいたい」と、飲み比べて選んでもらうなど買い手の好みやニーズに合わせて商品を提供している。

▲デザインも
こだわった



▲AMAKUSANTA
ホームページ



▲オイルの味や香りの違いを楽しんでもらう

オイルを作るかたわら、剪定したときに出る葉を使ったティの商品化や「AMAKUSANTA」としてのブランド化、ホームページのリニューアルなど、オリーブの有効活用や商品の魅力づくりに取り組んでいる。「大変だけど自分でもやるから思いを伝えられるし、安心につながる」と話す北野さんは、受け継いだオリーブを守っていくため、真剣にオリーブと向き合っている。

6次産業化することは、 1次産業を守ること

生産者が思いを込めて新しい形の商品を生み出す6次産業化は、荒れていく森林を保全したり、廃棄になってしまうものを無駄にせず活用したり、親から子へ世代が受け継がれていくなどさまざまな形で1次産業を守っていくことにつながっていました。もちろん、全て簡単に取り組めるものではなく、時間、労力、お金、気力さまざまなハードルがあります。しかし、皆さんが取り組んでいるのは資源を有効に活用できないかという強い思いがあるからです。

その思い、取り組みが1次産業を守り、天草の元気につながっています。

—6次化したいと思ったら、ぶれない思いと綿密なプランを—

■6次産業化への補助金

専門機関へつないだり、施設整備や新商品開発のための補助を行っています。詳細はお尋ねください。

農産政策課☎32-6786

■先進事例などはこちらからチェック

6次産業化のお役立ち情報を配信：ロクジカチャンネル

