HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	＜講演＞”フードバレーとかち”から生まれる「豊かさ」とは
Author(s)	中尾, 啓伸
Citation	地域経済経営ネットワーク研究センター年報, 2, 17-27
Issue Date	2013-03
Doc URL	http://hdl.handle.net/2115/52492
Type	bulletin (article)
File Information	rebn-nakao.pdf

Instructions for use

Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

＜講演＞
“フードバレーとかち”から生まれる『豊かさ』とは

講　師　中尾　啓伸
（フードバレーとかち推進協議会　事務局長*）

「まちづくり」は産業振興

ご紹介にあずかりました，帯広市の中尾でございます。

今日のお話ですが，先ほど山本先生からは，どちらかというと大きな視点でお話いただいたと思います。私は，十勝を代表して参っていますので，もう少し地域的に十勝に絞り込んだ中で，「まちづくり」と農業など地域産業の振興がどういうふうに結びついているのか，それによって，今回のテーマ「豊かさ」というキーワードをいただいていますので，生産者，あるいは消費者の方たちの豊かさって一体何だろうと考えていきたいと思います。また，生産者にしてみればもうけなければいけないのは当然ですが，それだけではないというところを今回，メンタルな部分も含めて，十勝で取り組んでいること，生産者が一生懸命取り組んでいること，あるいは消費者の立場でもこんなふうにしたらいいのではないかという，行政としての支援策とか，そういった部分もまぜこぜにしてお話しさせていただければと思っています。

まず一つお願いなのですが，皆さんにお配りした資料は，実は十勝の人というか，帯広の市民の方を対象に説明する資料として作っています。皆様方は是非，自分は帯広の市民だというような気持ちを持って私のお話を聞いていただければと思います。また，二つ目のお願いは，消費者という立場でこのお話を聞いていただきたいということです。そして，最後のお願いは，十勝を代表しているという意味で，フードバレーとかち推進協議会という名前を使っていますけれども，米沢則寿という帯広市長がこの会長になっていますので，私はその代理として，市長になりかわってお話ししているということでご理解をいただきたいと思います。

それでは，早速ですが，先ほど言いました「まちづくり」ということからお話してまいります。まず「まちづくり」って一体どういう考え方，基本スタンスは何なのだろうというところを先にお話しいたします。おそらく市民という立場で行政に求めるというのは，福祉だとか，教育だとか，防災だとか，そういう切り口からお入りになるのが多いのかなと思うのですが，よくよく考えてみると，そういったサービスをやっていくにも，お金がないとやっていけません。当然のことなのですが，財源がないと，まちづくりはやっていけないということがあります。そして，そのお金を稼いでいくのはやっぱり産業振興なのです。産業振興で，プレイヤーの皆さんが一生懸命働いて，経営して，従業員の方たちが働く，そこから生まれる所得から税金をいただき，それが市民の皆さんのための教育や保健，福祉などの形に返っていく，そうした仕組みをまず皆様方に理解していただきたいと思います。

＊ 帯広市役所産業連携室室長

大震災が起きたときに，こんなことって本当にあるのかな，そのようなことを皆さん誰もが感じたと思います。いつか私にも起こり得るのだろうなと思われたことでしょう。誰もが安全だと思っていたのが，実はそうではないということを身にしみて感じた出来事だったなと思っています。そんなことを考えると，国に頼ってもよくないし，地域のことは地域自ら考えなければいけないということを実感した次第であります。

そこで，先ほどの話になりますが，地域が自らやっていくためには，福祉，子育て，こういうことも大切です。でも，それをやるためには，産業振興をしっかりと地域として走らせることがまず第一だろうということです。それを基本にこの後説明をしてまいります。

皆さんにお話したいことは，大きく分けて二つございます。まず，“フードバレーとかち”という産業振興を，どのように今まで取り組んできたのかということと，二つ目は，消費者の皆さん方に参加できるフードバレーって何だろうということです。

“フードバレーとかち”とは

改めて“フードバレーとかち”という言葉について簡単に説明申し上げます。もう皆さんご存じだと思うのですが，フードは食べ物，そしてバレーは集積地ということで，食べ物の集積地。でも，決して食べ物だけが集まるという意味合いではありません。食べ物が集まるというだけではなくて，企業とか，研究機関，そこに関心を持ついろんな人たちが集まってくる，そういうことが，我々“フードバレーとかち”が目指していることなのだと。十勝に行ったら何かあるぞ。ここは食に関してはどこにも負けないぞ。そういうふうに思わせる，そういう地域になりたいというのが，この言葉に込められています。

そこで，フードバレー，食産業の強みって一体何だろうと改めて考えてみたいと思います。食べ物を生産する農家の方。それを，加工するところ。それを調理する場合もありますし，買って，食べていく。食べた後，今度は残渣もあります。捨てるものもある。そういったものがまたいろんな形に利用されていく。畑に蒔かれたり，場合によってはエネルギーにも使われると思いますが，生産から出口まで循環して，幅広いものだということがよくわかります。

何よりも，食べていくということは，生きるということですので，生きるためには必ず食べなければいけない。当たり前のことですが，そういったことがある限り，永遠の産業なのです。食産業というのは，人類が生きていく限り，生命にかかわる重要産業，ライフラインそのものだと思います。そして，今言ったように，さまざまな分野に広がりがある，すそ野の非常に広い産業だということであります。

もう一つ違った角度から食というものをみてみると，三つの要素があると，農水省などが言っています。まず，栄養補給がありますが，栄養だけではない。当然，食べるときはおいしくいただきたい。そして，病気の予防や健康の増進，この辺も非常に今注目されています。

こういったフィジカルな部分の機能だけではなくて，人が集う，そこには必ず食がある。そして食卓を囲むと，当然，会話が生まれて，笑顔がこぼれる。怒りながら食べる人ってあまりいないと思うのです。そういうことから考えると，食というのは，健康で生きるということはもちろんですが，人と人を繋いでいく，ネットワークする，そういった大切な機能もあるということを，いま一度改めて感じたいと思います。

ここで，十勝地域の強みって何だろうという

ところを皆さんと確認しておきたいと思います。先ほど市民になってくださいとお話ししましたが，ほとんどの方は，十勝ってどんなところかわからないかもしれませんので，簡単に説明します。まず，強みですので，自慢話になってしまうかもしれませんが，恵まれた環境力というのがございます。全国有数の日照時間，2,000 時間を超えると言われています。それから，良質な水や土，空気，広大な耕地，本当に十勝の環境はすぐれているというか，すばらしいというふうに自負しています。

それから，安全安心力ということで，加工であれば HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）対応の施設です。大分自助努力でやり出してきました。それから，生産履歴開示の取り組みだとか，いわゆる 1 次産品では，GAP（Good Agricultural Practice）のような取り組みもやり始めました。そうした意味で，十勝は，安全というイメージも随分と広まってきました。

そして，十勝型フードシステムと言っていますが，産地立地型の企業も，たくさんでてきました。良質で大量の農産物を生産地で加工し消費地で販売するというものです。ポテトチップスで有名なカルビーとか，明治乳業，そういった企業も，生産地に近いところで立地するというメリットを十分生かしています。それから，研究開発力ということで，帯広畜産大学を筆頭にいろんな研究機関がございます。

こういった豊かな生産力を持って，北海道は恐らく 200％でしたかね，食料自給率は。それが，十勝の場合だと 1,100％と言われています。人口が約 35 万人ですから，それの 11 倍，単純計算で 400 万人の胃袋を満たす生産をしている，そういう非常に強い圧倒的な生産力を誇っています。

その生産量の種類の中で，例えば，砂糖の原材料になるてん菜とか，おいしいスイートコーン，長芋，小麦，豆類，こういったものは，十勝が日本の中でナンバーワンだと言われています。ちなみに小麦は，外麦がほとんどで，86％が輸入物だと言われていまして，残った 14％程度が国産ですが，その国産の 4 分の 1 を十勝が生産しています。そんな地域であります。

こうしてたくさんの量，たくさんの種類の生産物を作っていますが，そうしたものが「とらやの羊羹」や「よつ葉乳業のヨーグルト」，あるいは「明治のチーズ」となり「カルビーのじゃがりこ」や「グラニュー糖」になります。そういう形で，メジャーというか，大手の食品会社の原材料にも随分と使われています。ただそれが，十勝の小豆を使っているだとか，牛乳を使っているだとか，ジャガイモだとかは，割と知られていない。そういうことであります。

今，十勝の強みを申し上げましたけれども，そのほかに代表する十勝のバックデータをお話しすると，農家 1 戸当たりの耕地面積というのは幾らぐらいだと思いますか。答えを言いますと，38 ヘクタールです。日本の耕地面積の平均が 1.6 ヘクタールと言われていますので，20 倍以上の規模を誇っているということであります。

それから，農家収入が，十勝の場合，平均 3,000 万円を超えます。所得に直すと，約 1,200 万円を超える。北海道内の平均の農家所得は，その半分の 600 万円です。さらに，日本の平均でいくと，300 万円以下ということで，いかに十勝の農業というか，農家さんが，稼いでいるかということであります。

それから，これは農業ではないですが，たくさんの農業生産物，てん菜とかスイートコーンや長芋など，それを原料にして，十勝でもいろんな加工業をやっています。経済産業省が出している工業統計調査結果がございますが，製造品出荷額の中で，一番の割合を占めるものは，

食料品製造なのです。十勝でいうと，出荷額の７割が食品工業です。では，２位は何かというと，飲料と飼料ですかね。餌の飼料です。ですが，それはわずか５％なのです。１位は７割ですけれども，２位はわずか５％。落差がもの凄いです。そういう意味では，十勝というのは，圧倒的に農業を基盤にして，産業もそこにブランチする食料品製造という，そういうクラスター構成になっているということであります。十勝の強みは，食産業の強みです。食産業は生命産業であり，未来永劫残っていくことが間違いない産業だと言えるでしょう。

十勝における農業と加工業の現状

さて，そうはいいながら，十勝の弱みってやっぱりあるのです。そこが一番これから問題になってくるのですが，ここは強さに隠れた弱みということにして，なおかつそれは，裏から見ると，大いなる伸びしろというふうに考えています。

十勝は農業産出額が大体毎年2,500億円ぐらいあるのですが，先ほど言った食品加工業の出荷額は幾らかというと，3,000億円ちょっとです。1.28の比率です。では北海道はというと，1.83です。要するに，北海道全体のほうが農業産出額に比べると，製造出荷額の割合は高い。九州も同じように1.68です。日本平均でいくと，2.83なのです。この数字から何が言えるかというと，十勝って，原材料供給基地なのです。例えば小麦も，全国の４分の１とれるといいながら，小麦の粒をどういうふうに使っているかというと，本州の例えば日清（日清製粉）さんだとか日粉（日本製粉）さんだとか，加工しないでそういったところの製粉工場に行ってしまうわけです。十勝でパンをつくりたいとしても，本州へ行ったものをまた輸送賃をかけて買い戻して，地元のパン屋で使うことを余儀なくされていました。それは小麦の例なのですが，そのほかにもいろいろあります。ジャガイモもそうかもしれませんし，てん菜はまだ工場がすぐそばにあるからいいのですが，こういった弱みというのが昔からあったのです。

あまりそこは気にしないできたのは何故だろうなと思ったことがあるのですが，先ほど言った原材料供給型というのは圧倒的に量が必要とされるので，農家さんは，農産物を農協へ送って，農協が管理して供給する。そうしたら，ちゃんとお金が入ってくる。それで，農家さんも全然問題ない。さっき言ったぐらいの収入を稼げるのですからそれ以上何も望まない。多分そういうことで，安定してるため，弱みをあまり感じない地域だったと思うのです。今ようやく，それではだめだと，この地域はそれだけでは伸びないということに気づいてきたという段階かと思っています。

もう一つ，二，三の弱みを違った角度からお話しすると，例えば加工業で，仮に粉ミルクをつくって，スティックにして，それを製造しようとしたときに，粉ミルクはできるけれども，その包装，スティックの包装が地元ではできないのです。わざわざ本州に粉を送って，そこで包装してもらって，また戻して，それから販売するという，そんな無駄というか，コストをかけてやっていることが結構あるのです。

それは何故かと聞くと，ロットの問題があるのです。通年化できない。例に挙げたのは粉ミルク，酪農ですから，通年化できるかもしれませんが，そうではない畑作のものだとすれば，通年化できないのです。秋口にとれたものしか量がないときに，そのためだけに機械を購入して包装することにはならないという，そうした地域の弱みがあるのです。

もう一つ，十勝においても，加工業の企業は中小企業です。99％が中小企業です。そうなると，

生産量も限られるのです。チーズにしてもそうです。工房というぐらいですから，そんなたくさんの量なんかできません。手づくりということもありますし。でも，売らなければいけない。しかし，東京の商談会とか物産展に持っていって，バイヤーさんが来て，これはおいしいですね，チーズいいですよ，と言って，ではこれだけくださいと言われた途端に，済みません，その数はつくれないのですとお断りするのです。せっかくそういういい商談が来ても，ロットがあまりにも大き過ぎて応えられない。ラインを増設するまでの設備投資というリスクは抱えられない。そのような形で，なかなか商談が成立しないということがございます。そういった場合は，首都圏よりも地方都市に行ってマッチングするほうが，ロットも比較的小さいのでよいのです。そういった地方都市間のマッチングが最近多くなってきて，三島市との例など，地方間同士の商取引がうまくいっているものもございます。

さて，強みと弱みの話をして，特に弱みの部分，加工されずに本州へ行ってしまっているということをもうちょっと簡単に分析してみると，地産地消の視点と書いていますが，地産地消という言葉は皆さん，もう誰もがわかっている言葉ですが，その間に私は「地加」地元で加工するという言葉をぜひ入れたいと思うのです。地産の中に加工も入っていると思いますが，地域で生産して，地域で加工して，そして販路につなげて地域で消費する，そういう視点がもの凄く大切でしょうと。

今までお話ししたとおり，１次産品はたくさんとれます。でも，それを使って十勝で加工しているのはわずかなのです。これだけとれるのに，このぐらいしか加工していない。それ以外はみんな，本州など十勝以外に流れているのです。何故かなと考えたときに，首都圏のほうが高く売れるからそっちのほうがいいなとか，加工する業者自体が少ないとか，消費者もできれば安いものを買いたいなど，そのようなことで，このレベルでしかまだ十勝では加工していないと思うのです。

消費も恐らく，イメージ的には生産量に比べると，わずかしか十勝で消費していないのだろうということになります。これだけとれているのに，地元ではこれだけしか食べていない。当然，1,100％ですから，100％食べても 1,000％は残ります。外へ出ていくのは当然かもしれませんが，原材料で出すのではなくて，加工して出しましょう，それが正しい地域の姿かなと思います。

加工するお話をしましたが，地域で加工するとどんなよいことがあるのかをもうちょっと深く掘り下げたのがこれです。（図 1）今，20 個入りのギョーザを１パック，スーパーで買うと 698 円で消費者が買えるとしたときに，その地元でとれる小麦の原価って 6.28 円なのです。わずかです。6.28 円で地元で生産して，それ以外は全て本州とか管外でつくられたとしたら，698 円引く 6.28 円は全部外にお金が流れているということなのです。もったいないですね。111 倍です。付加価値がふえている。地元で作れば，この恩恵を全部享受できるのに，小麦だけ作って，あとは外に原材料として送り込んで，外で全部作られてしまえば，わずか 6.28 円のお金が

図 1

農家さんに入って終わりです。農家さんの所得から税金へ回っていくというぐらいにしかならないのが，もし地域でギョーザにするまで全部加工すれば，この698円が全て地元に落ちるということなのです。

もうちょっとわかりやすくというか数字的にお話しすると，このギョーザ工場が，今までは本州にあったとすると，それを地元に立地します。資本金１億円で従業員20人，そのうち新規は16人入れたとして，当期純利益が500万円，土地建物設備が10億円かかったとします。仮想例ですが，このような工場を一つ建てたとしたらどうなるかというと，５年間の市税収入は，約5,000万円近くになるのです。この工場１個建てると，５年間で5,000万円と仮にしたときに，年間1,000万円ずつ入ってくる。その分が今までよりも，まちづくりや教育，保健や，健康のために使えるということなのです。

今まで原材料を生産するだけで，何もしていなかったところに，こういった工場をもっともっとふやしていくと，今言ったように，付加価値が生まれて，雇用もふえて，税金まで入ってくるということで，一石三鳥ぐらいの効果があることを，ぜひ皆さんにわかっていただきたい。経済のことを学んでいる方は大体わかっていらっしゃると思うのですが，よくご理解いただきたいということであります。

図２

それをもう一度図面で見ていくと，棒の動きを見てほしいのですが（図２），加工のラインが，今言ったように工場が一つふえたことによって上がります。雇用の創出や，税収の増加になる。そして，それが地域の発展の基盤となる福祉や子育て，教育，そういったものへの財源になっていくということであります。住みたい，住み続けたいと思えるような地域社会の実現という形に繋がればいいなということです。

“フードバレーとかち”の取り組み

そうしたことで“フードバレーとかち”をやりましょう，ということになるわけです。“フードバレーとかち”を進めるために，計画書もあるのですが，この計画の中に，三つの柱を立てています。一つが，生産，安全・安心な農畜水産物。そのために農林漁業を成長産業にするという表現を使っています。もともと十勝は農林水産業が強いですが，さらに成長産業にしましょうと意気込んでいるわけです。

北大の元総長の丹保先生がよくおっしゃるのが，基本価値です。基本価値を高めましょう，１次産品の持っているもともとの価値を，まだまだ高めることができます，と。例えば，品質を底上げして，基本的な価値をしっかりと高めましょう。十勝でそれをやりましょうということがまず一つあります。二つ目の柱は，加工です。先ほど言いました地元加工で高付加価値化を目指しましょう。それは，換言すると，食の価値を創出するということで，まさしく付加価値を高めるということです。三つ目は，出口，消費のほうです。十勝は今言ったように食が一番の資源ですので，食イコール観光なのです。わかりやすい地域です。そういった意味で，食と観光を一体にした十勝の魅力を売り込みましょうということです。この三つを連携させてつくり

上げるのが，十勝型のフードシステム，十勝だからこそできるフードシステムをつくりましょうという考え方，コンセプトであります。

そういうことで“フードバレーとかち”これは今の市長が選挙のときに一番の公約として挙げた一つですが，“フードバレーとかち”の推進ということです。それを推進するためにいろいろな取り組みをしてきたのですが，それのおさらいです。

一つ目は，オール十勝への合意づくりということです。これが一番，ある意味難しいのです。十勝は，19 市町村の自治体で成り立っています。帯広市がちょうど地理的にも真ん中にいて，人口も 35 万のうちの大体半分を擁しているという意味で地理的にもまとまりやすい地域ではありますが，そうはいっても残りの 18 町村，それぞれの地域意思を持っています。食と農林漁業を柱にしてこの地域を，もっともっと盛り上げましょうという旗を揚げました。その旗に皆さん協力していただけますかと呼びかけて，それを国の制度であります定住自立圏形成協定という形で 18 町村の首長さんにお話をしたら，全ての首長さんが，わかりました，一緒にやりましょう，と合意形成ができました。これはとても大きなことです。

二つ目が，それこそ私が事務局長をやっておりますが「フードバレーとかち推進協議会」という組織です。ここは 19 市町村の行政体だけではなく，経済団体や大学，農協，金融機関も入った，41 団体という十勝管内を代表する機関が構成員となり協議会を設立しました。

そして三つ目はプランニングです。推進プランと戦略プランをつくっています。先ほど言った三つの柱も，この中の柱です。

最後，四つ目です。北海道フード・コンプレックス国際戦略総合特区として認定されました。これも国の制度ですが，国がこうしなさいというのではなくて，地域自ら何をしたいかを訴え，それに対して国がお墨つきを与える。それなりの規制緩和とか税制措置など，そういった恩恵をあげますよ，という指定なのです。去年の 12 月に受けることができました。

このような推進に向けての枠組みができ上がりました。ちょっと難しくなりますが，特区での取り組みをお話しします。ここではさまざまな形のものが認められてきました。例えば，農業用の貨物自動車というのが，農業用といいながら 1 年に 1 回の車検なのです。でも，使う頻度というのは，普通の車とは全然違います。だから 1 年に一回から 2 年に一回にしてもらえませんかと訴えかけたら，わかりました，いいですよと認めていただくことができました。その他にもいろいろありますが，きょうは時間の関係がありますので，省略したいと思います。

“フードバレーとかち”の取り組みの変遷をおさらいしていきますと，最初は，帯広市，今の市長が旗を揚げたレベルでしたが，定住自立圏形成や，推進協議会の立ち上げによって，オール十勝という枠組みに少しレベルアップしました。そして，フード・コンプレックスという形をとり，北海道が推進する動きになり，オール北海道へさらにレベルアップし，そして国の国際戦略総合特区という指定を受けることによって，オールジャパンの取り組みに昇化していったという形になります。

十勝，北海道で完結するシステムを

さて，ここでもう一度，十勝のあるべき形を繰り返しになりますが提示してまいります。小麦の話をしました。小麦農家があっても，今まではその小麦は本州の製粉業者に行っていました。それを地元の製パン業者はやむなく買い入れてパンをつくっていたのが従来の姿でした。

それが，十勝の音更，帯広の隣町ですが，そこの製粉業者で，おれ，やるぞという人が出てきて，工場を建てました。去年のことです。その社長さんもすごく熱い方で，町野先生とかお会いしていただきましたけれども，その方が熱い気持ちを持って，何としても地元で製粉をして，地元で加工して，地元の人に食べてもらおうとしたのです。そうすると，生産，加工，流通という，この十勝の中でお金が回るという基礎固めができ，非常に理想的な姿に今なりつつあります。

皆さんにぜひ知っていただきたいのは，小麦にかかわっている生産者や加工者の人たちの関わりとか，熱意，こだわりです。そしてこれこそが真の豊かさに繋がっていくのだと思うわけです。生産者の誇りというものがないと，モチベーションは上がらないのです。ある本別の農家さん（自分で製粉までなさっている）が言うには，自分のつくった小麦なのに，自分は出口を見られない，自分の小麦を誰が食べているのか，どこでどんなふうに作られて，どんな味をしているのか，ここにいたらわからない，と。なぜかというと，さっきお話したように，ここで作った小麦がどこかの工場へ行ったときには，外から来た外麦がブレンドされてしまいます。だから，純粋な十勝の小麦で食品製造を，というパターンはつくれないのです。そんなロットは大手企業はやりませんから。そうした工場から出荷されたものは，外麦とまぜこぜにされ「十勝の小麦で作った」とはならないのです。この農家さんは，私のつくった小麦がそれでは情けないですよ，地元で，自分の小麦がどんな粉になって，どんなパンになるのかというのを，自分の目で確かめたい。それが私たちの誇りなのですとおっしゃるのです。そこが大切なことだと思うわけです。

もう一つお話があるのです。ある事業者の方からお聴きしたお話をご紹介します。芽室で小豆をつくっている農家さんで，契約栽培を主にやっているのですが，本州の和菓子屋さんと契約していて，その和菓子屋さんが年に1回その農家さんに，来るそうなのです。こういうお菓子ができました，お宅からいただいた小豆でこんなおいしいお菓子ができましたと。それを受けた農家のご主人は，子供たちをテーブルに着かせて，おい，おまえら来い。これが父さんのつくった小豆でできたお菓子だぞ。おまえら，かみしめて食え。そして，子供たちがしっかり食べて，おいしいねと弾むわけです。そこにお父さんというか生産者としての誇りがしっかりと自分で確認できるというか，それがまた頑張ろうという気持ちになっていく，そのようなお話であります。

こういった話からご理解いただきたいのは，十勝で完結するシステムをどんどん形成していきたいと言うことです。例えば小麦です，当然たくさんの量がとれるので，パンを作っても地域内では食べきれないかもしれません。製粉も，その地域だけで消化できないかもしれませんが，その部分は管外に売られていって外貨を稼ぐ，そのような形で十勝の地域が潤っていくのが理想の姿なのでしょう。

これまでの取り組みの中で，具体的に“フードバレーとかち”を推進して，どのような動きが出てきたかをまとめてみました。それは，行政の成果というよりは，外側のプレイヤーさんたちの成果なのです。それが正しい姿だと思います。例えば，金融機関さんが，ぜひ十勝と連携協定させてくださいというような話が舞い込みました。帯広市とやりたいというのではなくて十勝とやりたいという話で，しかもその話は，管内の12金融機関，管内にあるほとんどの金融機関がやらせてくださいというオファーをしていただいたといううれしいことであります。

もう一つ，小ロット物流。物流の話は，十勝

においても非常に大きな課題なのです。先ほど言いましたが，中小企業が多いですから，たいした量は作れないのです。それを本州に送り込むときに，わずかな量を送っていると運搬費だけが高くなって，不利になってしまうわけです。価格にそれが上乗せされてしまうので。それを何とかできないかというのを長年ずっと研究していたのですが，ようやくヤマト運輸の子会社の方に，そういったシステムを考案していただきまして，首都圏のホテルでの十勝グルメフェアとタイアップしてやっていくことができました。首都圏のホテル側ではもの凄く評価を高くしていただきました。なぜかというと，決済も含めて，仕入れの調達先も全部ヤマトさんが請負い，ホテル側は，これとこれとこれをくださいとヤマトさんに言うだけで，ヤマトさんが全て，どこの生産者がいいとか，そういった情報を持ちながら全部調達して混載するということをやって，効率的に首都圏のホテルに持っていくという，システムなのです。そうするとホテル側は，今まで全部，お金も自分らで計算したり，細々したアナログの処理をやらなければいけなかったことが全てなくなったのです。それがもの凄い成果だということでホテル側は絶賛しているのです。ヤマトさんのほうは，初めてやることだったものですから，まだまだ課題はあるということですが，これはぜひとも，やめるのではなくて，課題をさらにブラッシュアップして，いいものにしていきたいと，そんなような動きに今つながっています。

フードバレーは，だんだん管内外にも浸透しています。経団連からも，何かおもしろいことやっているなということで，農政問題委員会が視察に来てくれました。そこが来て驚いたというのが，十勝の農業って日本の農業の持っているイメージと全然違うのですねと。全然規模が違うと，そういう関心も外側に出てきたということであります。

細々したものでは，十勝の食材を使った新レシピというか製品がどんどん生まれてきているということもあります。

最後になりますが，消費者の皆さんにお願いしたいことがあります。さっきも言いましたが，十勝の農畜水産物，１次産品，加工品，皆さん本当に知っていますか？これはぜひ，こんなにあるということを知っていただきたいのです。知っていただいて，地元のものをまず買ってください。地元のものは地元で消費しましょう。そこをぜひお願いしたいのです。週に一遍でもいいから十勝産のものを買いましょう。消費がさらにふえて，加工量も上がる，そういった関係をちゃんとつくりましょう。まず地元の我々が買うことによって，ニーズがあるということですから，そこに新たな加工業種がふえたり，ラインを増設したりということになっていく。そういうことをやっていただきたいと今盛んに，PR というか，お願いしているところです。

ただ，十勝のものを買え，買えと消費者の皆さんにお願いしても，そもそもストアに行って十勝のものってわかるんですか？そういう声もたくさんあるのです。これは検討中ですが，今，地元にあるそれなりの規模のスーパーさんといろいろお話を進めています。産地表示，少なくとも十勝産というものをストアで，もう少しわかりやすく，例えば「フードバレーとかち」というロゴマーク，これを十勝産の商品の展示棚のところに別枠で置いてもらうとか，そういうことも今，協議をすすめています。そうなってくると消費者の方も，地元のスーパーへ行った時，これって十勝産なんだね，知らなかったねということで，意外な面もわかっていただけるかもしれません。

難しいのは，加工品だと思います。加工品で，全て十勝産だという保証がある製品はなかなか

ないですよね。さっき言ったパンでもそうです。十勝の小麦でパンは作れますけれども，パンは小麦だけで作れません。十勝でパンをつくろうとしたときに，唯一，十勝産の原料でできないものがあるのです。皆さんわかりますか？小麦は十勝でとれます。砂糖もビート（てん菜）でとれます。私もわからなかったのですが，塩なのだそうです。塩だけは十勝産のものがないそうです。ただそれも恐らくそのうち，海がありますから，できるのではないですか。オール十勝でできるかもしれません。

もう一つ少し角度が変わりますが，バイオマス産業都市の構築を進めています。食とはかけ離れるかもしれませんが，バイオマスは皆さんご存じのとおり生物由来のものです。さっき言ったように，たくさんの1次産品がとれます。例えばビートは総量規制があって，64万トン以上とれると二束三文になりますから，もったいないから何かに使いましょうということで，バイオエタノールにしているのです。今，十勝清水でつくっています。そのほかにも，十勝は日照時間が長いので，太陽光を使ったり，十勝というスケールだからこそできるバイオマスの循環システムができるのではないかということで今考えています。国もそういった制度を推進しておりますので，そこに名乗りを上げようとしています。

今後の展望をお話しします。十勝の産業はこれから「動脈の産業」と「静脈の産業」という両方を働かせていくイメージだと思うのです。今までは動脈のほうばかりやっていました。しかし，そうではなく，そこから捨てられてくるものをさらに循環させるという静脈の産業もここで創って，セットにして，十勝の中でエネルギーも含めて循環できる地域にできないかと，そのような夢みたいな発想を持って，今取り組んでいます。トップである市長が，もの凄く意欲を持っていまして，内部だけでなく，十勝の19市町村に対してもいろんな呼びかけをして，実現に向け，検討を進めております。

最後になりますが，市長がよく言っておることです。「食べるということは，人生そのものというか，原点でしょう。人生を楽しむことができて，驚きと感動に満ちたことが，この十勝だからできるのではないでしょうか」と。

私は今まで30年以上，帯広市役所に勤めておりますけれども，学生さん，公務員志望の方もいらっしゃるかもしれませんので，そこでのヒントをちょっとお話しします。最近になってわかったことがあるのです。それは，行政体というか，帯広市役所のことに限ってかもしれませんが，役所というのはいろんな部署があります。さっき言った保健や，福祉，産業振興，税金関係もある。その中で，私もそれなりのところを回ってきました。ほとんどの部署というのは，法律があって，条例があって，やるべき仕事というのは，ほぼ決まっています。役所の中というのは，レールを外れること自体，あり得ません。そのレールの中でうまく仕事を処理していればそれで終わる，それが自分のミッションだというところが大部分です。ところが，役所の中でも産業系に来た途端にそのレールがなくなってしまうのです。あったとしても，レールがたくさんあり，どこを選ぶかはその人の裁量権になってきます。アイデアを出す，こういった手法で産業振興の支援をしよう，とします。そうした方針が法律だとか条例だとかの範疇から外れてしまうこともあります。そこから先は，自らの考え方などに大きく関わってきます。それが，産業系の逆に言えば魅力なのです。そうしたことが最近わかってきて，役所の中には，いろんな種類があるということと，決して役所では，レールにのっとった仕事しかないのではなくて，

今言ったように，自分の考えが大いに活かされる，そういったところもあるのだということをご理解いただき，ぜひ皆さん就職するのであれば，そうした余地がある帯広，十勝を最後はアピールさせていただいて，私もあと４年ぐらいは帯広市役所におりますので，４年内に卒業される方は，帯広市役所を目指していけば，私と会える機会があるかもしれませんので，どうぞよろしくお願いしたいと思います。

以上でございます。ご清聴ありがとうございました。（拍手）