

資料

東日本大震災後のソーシャル・イノベーション —「石巻飯野川発 サバだしラーメン」と会津電力に関するインタビュー記録—

佐々木 純一郎[※]

解説

2011年3月11日の東日本大震災から5年が経過した2016年、被災地におけるソーシャル・イノベーションの事例として、宮城県石巻市における「石巻飯野川発 サバだしラーメン」の関係者、そして福島県における会津電力代表取締役のインタビューを実施した。震災後5年目の記録資料として紹介したい。なお、インタビューは基本的に筆者が単独で実施し、文章について、各々の語り手に確認していただいた。なお、起こりうる誤りは筆者の責任である。

《石巻専修大学教授・石原慎士氏》 2016年6月29日、宮城県石巻市にて

石巻専修大学に2010年4月に着任。地域経営論を担当。前任地の八戸では、2009年12月、八戸前沖サバブランド推進協議会が、水産だけではなく異業種による観光を推進することで地域の活性化に取り組んだ。具体的に東北新幹線新青森への延伸を視野に入れた、JRの着地型観光「たびいち」となった。

石巻では、旧河北町に位置する飯野川商店街のまちづくりから着手した。2005年4月に1市6町が合併し、現在の石巻市になったが、旧河北町の中心市街地が飯野川である。人口減少の中、ハード事業ではなく、ソフト事業により暮らしを支えることを考えた。

合併直前の2005年3月、旧河北町には道の駅「上品の郷」（じょうぼんのさと）がオープンし、年間100万人を集客している。この数字は石巻市の観光入り込み客全体の約45%にあたる。石巻に着任する前、青森県田子町の産業アドバイザーを務めていた関係で、上品の郷と出会い、コメから野菜にシフトするための、産直施設のトレーサビリティシステムやエコファーマー制度の導入などをお手伝いした経緯がある。上品の郷の駅長を務める太田実さんは旧河北町の町長を務めていた。そこで太田さんの紹介により、飯野川商店街とおつきあいが始まった。飯野川では商工会を母体として勉強会を毎週木曜に開催した。お坊さんと呼んだり、郷土史家の先生を招聘して郷土史を学んだりした。例えば、大分県豊後高田市の「一店一宝」の話をヒントにして古いものの展示会「ございん」（いらっしやいという意味）のイベントを、自分たちの研修も兼ねて実施した。そして商店街の食堂の個性を生かしたグルメを検討していた矢先に2011年3月の東日本大震災を迎えた。

飯野川の伝統食として、「サバだし」がある。カツ丼やカレーにも用いる。戦前、飯野川の女工さんたちが、石巻の削り節工場に働きに出ていることにルーツは遡る。鰹節は高価だったので、代わりに鯖で出しをとり、一般家庭や食堂にその味が普及していった。東日本大震災により、沿岸部の被災者を、内陸部である飯野川周辺で移住を受け入れるなどの支援を行ってきた。

沿岸部の被災者の支援が一段落ついた2011年6月より、前述の勉強会を再開することができた。石巻専修大学の石原ゼミの学生が夜まで作業を行い、当初、（石巻ではサバの水揚げができなかったため）八戸の水産加工会社からサバの中骨を提供していただきサバだしラーメンを試作した。大学祭や仮設住宅などで試食を行い、アンケートによりデータを取った。

[※] ささきじゅんいちろう 弘前大学大学院地域社会研究科 教授
sasajun@hirosaki-u.ac.jp

2011年12月、飯野川商店街の食堂で提供を開始、2013年9月には、商品版を市販開始。上品の郷の頃からお付き合いのあった、農事組合法人「舟形アグリ」が小麦粉を納品していた関係で製麺会社「島金」と知り合えた。また水産復興会議で、八戸への代替生産を紹介した水産会社「山徳平塚」も仲間に加わった。いずれも震災で生産設備を喪失した被災企業である。このようにして、異業種連携の体制を確立できたが、毎回「どうしたらよいのか?」試行錯誤した。結果的に、サバの骨を焼成カルシウムとするためにホタテ貝殻の加工メーカー（青森県上北郡東北町）を紹介され、中力粉である小麦粉のユキチカラに練り込むことで、腰のあるラーメンの麺を完成させることができた。

食堂へは「特注麺」を提供し、市販商品とは差別化し、選択型流通チャンネルにより絞り込みを図った。石巻市内ではほぼすべてのスーパー、宮城県内では仙台の藤崎百貨店や七割の世帯加入率を誇るみやぎ生協、そして関東では高級スーパーが取り扱っている。仙台市郊外の海の杜水族館のフードコートでも提供している。顧客からは高い評価であり、地域性を含め、チェーン店との差別化に成功している。東洋水産(マルちゃん)からカップ麺30万食を販売することになった時、研究会として「商品開発が地域の活性化という目的を果たすための手段であること」を主張し、スープの76%を水産加工会社(山徳平塚水産)から調達、蓋の図案に石巻の地図と関係者を明記してもらうことになった。飯野川の食堂の来店客が土産としてカップ麺を購入するという相乗効果もあった。

麺の出荷は、当初3ヶ月で4,950食、スープは200Kgだったが、麺は発売後2年間で4.5倍に増えている(原料小麦のユキチカラでの換算。舟形アグリだけでは不足したので県内鹿島台地区からも小麦粉を調達)。転作作物のユキチカラは、施肥の回数が一回余計にかかるという特性がある。

全体像が見えない中でも、「売れる」となれば、人がついてくる。

石巻専修大学の学部の2-4年生は「地域創造」を合言葉に、刺繍が入った作業着を活動の際に着用している。彼らの活動は大学の志望者にもプラスとなっている(大学の広報誌への記事掲載など)。

このほか、石巻魚市場で水揚げされた水産物を対象とした放射性物質の検査結果をWeb上の情報システム(三陸地域水産物情報公開システム)に公開する取り組みを行っている。同システムには、水揚げ日ごとに20種類程度のデータをアップしている。

また、産業観光として「石巻フードツーリズム研究会」を設立し、JR東日本仙台支店との連携により「駅からハイキング 魚食の旅」を企画している。

サバだしラーメンに続く飯野川の地域グルメとして、「どぶ漬け唐揚げ」の商品化も進めているが、地元の食堂のみなさんとの信頼感ができており、心強い。

これら一連の産学連携では、あくまでも民間が主体であり、行政はバックアップに徹するのが理想ではないか。東日本大震災後に連携の機運が高まり、地域内で多くの異業種連携グループが立ち上がっている。

《河北文化協会・会長 佐藤祐樹氏》《プラザ亀鶴・代表 佐藤宗雄氏》

(河北まちづくり研究会「なつかしの町・飯野川」) 2016年6月29日、宮城県石巻市にて

バブル崩壊後の20年間を振り返ると、4、5年に一回位、商工会で「まちおこし」にも取り組んできた。外部予算により、商店街や店の経営について、指導員が配置された。ただし、予算期間が1年分なので、その期間のみで終了する。また理想と現実のギャップもあった。勉強会などへの参加者は10数人から20人程度だった。

石原教授と出会ったときは、自分たちも50代半ばを過ぎていて、最後のチャンスだと思った。毎週定期的に勉強会を開催し、場所はプラザ亀鶴、作業場、床屋などの持ち回りだった。地域外から来た人が核になったといえる。

プラザ亀鶴は昭和15(1940)年創業である。以前、ラーメンには鯖節を用いていたが、息子世代

が店独自のサバだしラーメンを考案し、石巻専修大学の学生さんたちのPRも効果的であった。今や注文の8割はサバだしラーメンとなった。有名となったサバだしラーメンではあるが、開発当初は地元の反応は今ひとつだった。震災復興の関係で、仙台などから仕事に来ている方々が、土日に家族連れで来店してくれるようになった。昔、河北町には宮城県の出先機関があったが、当時の職員OBが食べに戻ってきてくれる。当時は、カツ丼と鯖節ラーメンのセット注文が多かった。昭和45（1970）年頃までは、前述した県などの官公庁の職員もおり、河北町の人口は3万人であったが、今や1万人に減少している。それ以上に、商店の数は200店あまりから、20、30店へと激減している。各家庭が複数の自家用車を所有する時代になり、商圈が河北町以外に拡大してしまった。食堂の経営はあと5年くらいで世代交代を迎える。

旧石巻市内の人は石巻市の中心街に向かい、旧河南町や東松島市は人口が増えている。旧河北町では、道の駅「上品の郷」の向かい側に災害復興住宅300世帯分が2017年中に完成する予定である。旧雄勝町や旧北上町などの被災地の方々の入居が見込まれている。旧河北町の歴史や文化は貴重なものだが、通勤の利便性との兼ね合いになる。

昔、「鶏肉はごちそう」であり、「どぶ漬け」は、地域の行事食でもあった。だがスーパーとの競争におされてしまった。ただし、いまでは歩行者天国などの時に若い人に売れている。

河北文化協会の会員は高齢化し、減少してきている。そのような中でも、新しい文化として、震災後に若い人のハンドベルなどが加わっている。合併後の新石巻市内を見てみると、旧石巻市以外では、河北文化協会のみ協会だよりを発行している。頑張っている理由は「意地」と「維持」である。

2016年7月8日、第三回の河北寄席（落語）を開催する。震災後、有名人が来演してくれるようになった。第一回は無料だったので、400名の会場に300名来場したが、第二回は入場料1,000円としたので、同じ会場でも200人台の来場だった。プラザ亀鶴にもポスターを掲示しているので、食堂のお客さんが落語を聴きに行くこともあるようだ。

とにかく若い人に「顔見知り」になるために、出てきてほしい。仮設住宅の人とも知り合いになれている。交流拠点があれば、普通の付き合いができるようになるのではないか。例えば飯野川町内の病院に、旧北上町や旧雄勝町から通院している。その方々のたまり場所ができれば、再度、郡部の拠点になれるのではないか。また旧雄勝町から、小学校が移転してきて、沿岸部から移住してきた子供たちが、総合学習の一環として来店し、30分程度、質問調査してくれる。地元にも古くから伝わる文化にサバだしラーメンなどの新しい文化を加え、沿岸部からの新しい住民の参加を受け入れたい。我々も変わるべきところは変えなければいけないと考えている。

なお、サバだしラーメンの売上の一部は、ポスターやチラシなどの印刷費として活用している。

《有限会社島金商店・代表取締役社長・島英人氏》 2016年6月29日、宮城県石巻市にて

2006年頃、石巻の焼きそば文化を危惧した焼きそば提供店の店主らが、夜な夜な集まり石巻の焼きそば文化の継承を考えていたことから、「B-1グランプリ」というイベントで富士宮焼そばの活躍を知ったことから始まり、毎月一回、四人で酒を飲みながら話していたが、やがて焼きそば好きの一般市民も加わり10人に拡大し、話が町おこしに発展した。そこでメンバーを募集したところ、70数名が応募してくれた。会社員が半数以上であり、焼きそば店は20店、そして製麺業5社であった。震災前には事務局長を務めていた。焼きそばに加えて、町おこしをやりたいという希望者が多かった。このようにして平成20（2008）年、「石巻茶色い焼きそばアカデミー」が立ち上がった。石巻焼きそばのルーツには諸説あるが、昭和12（1937）年に中国からの人が始めた上海楼であるというのが有力な説である。すでに昭和7（1932）年に横浜で焼きそばが提供されていたという。石巻焼きそ

ばのピークは昭和30年代といわれ、当初から今日まで、塗り箸ではなく、割り箸を用いてきたのも特徴である。昔ながらの石巻焼きそばを再現すべく、町内会の祭り等に出張して実演したが、当初の評判は芳しくなかった。8年ほど前からは、焼そば用の鉄板も購入し、具材のキャベツ切りにも慣れて、B-1グランプリに加盟し第五回厚木大会から出展を重ねて来た。震災前年の2010年10月には、石巻で地域間交流のイベント「四大焼そばフェスティバル」を開催し、2日間で4万数千人が来場し石巻市役所や商工会議所も注目してくれた。

東日本大震災後、4、5月からアカデミーのメンバーが支援への感謝など、情報発信してくれた。他地域からは20数団体（八戸の汁研、十和田のバラゼミ、横手焼そばなど）が炊き出しに来てくれ、津山からは鉄板を寄贈された。津波で発電機も流されたが、5月31日、石巻焼そば復活祭を開催できた。

サバだしラーメンとの出会いは、石巻専修大学石原ゼミの学生さんが、麺を買いに来てくれた頃になる。はじめは面倒だと感じていたが、2、3人元気のいい学生がいた。ラーメンのかんすいの代用になる焼成カルシウムとするために、夕方から深夜までハンマーでサバの骨を砕く作業をしていた。麺に地元産の小麦が使えることも大きかった。

やがて飯野川まちおこし研究会のメンバーと出会い、共同でサバだしラーメンのコンセプトをつくりあげた。小麦を生産する農事組合、スープを加工する水産業、自社製麺業、そして石巻専修大学というように、人が増えてくると活況を呈した。みんなで喜んだ方が、喜びも大きくなる。震災から1年半後の2012年冬、サバだしラーメン完成。プロとしての視点から、味の妥協はしていない。顧客の九割は「おいしい」という反応である。市販向けサバだしラーメンの顧客が、飯野川の食堂を訪問するという循環も見られる。震災前には県外への出荷も多かったが、震災後には大阪圏の百貨店は激減した。今ではみやぎ生協の共同購入など県内の地域圏を中心に販売している。

震災前には「儲け主義」だったが、震災の経験後、お金よりも大切なものに信条が変化した。社是も「会社と社会の未来のために」「まちが大切」「地域とともに」を掲げている。商品の味自体よりも異業種交流の大切さを学んだ。自社だけでなくみんなで喜ぶことができる。サバだしラーメンの売上の一部は飯野川商店街の活動資金に用いられている。まだ一部しか利益は出ていないが、震災による「やられ損」にはしたくない。

《山徳平塚水産株式会社代表取締役社長・平塚隆一郎氏》

2016年6月30日、宮城県石巻市にて

自分が社長になる大分前に企業理念ができた。経営コンサルタントに依頼し、社員へのインタビューやアンケートを実施し、企業理念を毎朝社員と唱和している。創業昭和6（1931）年の老舗企業といってよい。業界では宮城県水産加工研究団体連合会（石巻、気仙沼、女川、塩竈）の会長を務めている。本来、会長交代の予定だったが、震災がおきたため、引き続き務めることとなった。社員には地域行事や学校行事への参加を奨励している。会社の行動指針には「地域社会への貢献」を掲げている。

震災前、駅前の清掃活動を、毎月一回、雨の日も1人でおこなってきた。遡ること20数年前、松下政経塾の副塾頭（後、副塾長）であった上甲晃（じょうこうあきら）氏の仙台の講演に参加した。1996年、上甲氏が設立した「志ネットワーク」に入会し、1997年設立の「青年塾」一期生として参加してから20年になる。「志ネットワーク」は、『志の高い日本』は、『志の高い日本人』によってこそ実現する」との思いによって設立されたものである。「志ネットワーク」の研修の帰路、イエローハット創業者の鍵山秀三郎氏とバスで隣席となり、掃除について「明日からすぐにやりなさい」「社員に強制してはいけない」と教えられたのが契機である。このようにして「社会全体が幸福にならなけれ

ば、一人一人の幸福もない」という考えにいたった。地域の会議で話をすることもあるが、自分の利害を度外視するのではなく、自分の利益と同じくらいに地域社会の利益を考えるとということをお話している。自社だけ儲けるのでは長続きしないであろう。全体最適化といってもよい。

東日本大震災後の停電により、市内の加工工場の冷蔵庫内の5万トンの魚が腐敗してしまった。後片付けに三ヶ月かかったが、水産業界の史上初めて、一緒に処理にあたった。それまでは業界内の大小200社はライバル関係にあったが、被災程度は多様であるが、全社の工場が被災している。

石巻専修大の石原教授からOEM生産の提案があり、木の屋石巻水産さんと一緒に八戸を訪問し、武輪水産と知り合い、協力関係を継続している。石原教授が八戸大学に在職当時、石巻信用金庫主催のセミナーで知り合ったのがご縁の始まりである。大手スーパーのプライベート・ブランド（PB）のメリットに対し、一ノ蔵桜井会長と自分の二人がパネリストとしてPBのデメリットを指摘したのが印象深い思い出である。

震災後、水産復興会議が今でも毎月開催されているが、その場に石原教授も出席していた。石巻商工会議所三階会議室から一階まで歩いて降りる途中、八戸でのOEMを提案された。その後、サバだしラーメンの開発につながっていく。サバだしラーメンの開発では、小麦生産の農事組合舟形アグリ、飯野川商店街など多くの関係者とコラボできた。一社だけうまくやるのではなく、全員のメリットが大切である。その後も多くの企業とコラボしてきたが、それを可能にした遠因が前述した「志」にあると考えている。商品開発段階では課題もあったが、「譲るべきところは譲る」というコーディネーターの気持ちが必要であった。自社内では賛否両論あるが、イベントに社長自らが出かけている。直接お客様からヒントをもらうことができる（直接マーケティング）。

他方、「三陸フィッシャーメンズ・リーグ」は岩手・宮城・福島「三陸/SANRIKUブランド」に取り組んでいる。自分はそこで「大人のための食育プロジェクト」リーダーを担当している。小学校で育てた野菜を用いたレトルトカレーも作っている。2015年からはマンガと地元の飲食店がコラボしたレトルトカレー「石巻カレー全集」に取り組んでいる。

イベントへの出展は土日中心であり、2016年3月などは2週間のうち2日位しか石巻にいなかった。呼ばれた限りは、震災の風化を防ぐために出て行った。2016年6月16日、宮城県水産加工研究団体連合会総会の挨拶をすることになり、熊本地震を考えれば石巻は「被災地卒業宣言」が必要ではないかと問題提起した。普通の産地としての実力勝負が求められ、被災地だからというストーリー性なしでも売れる商品が必要な段階に入ったのではなかろうか。ただし震災の経験により、チームでのコラボにより解決する手法を学んだことは大きいといえる。

私は水産業の「アップル」化を提唱している。各社が得意分野に特化しネットワークを構築して商品を作りあげられないかという取り組みである。製造業で難しいのは設備投資のタイミングであり、今の時代は例えば石巻の加工団地内でも、各社の分業によるネットワーク化が必要ではないか。例えば水産加工団地をバーチャルの共同工場と考えられないか、かなり研究した。まだまだコーディネーターの人材が不足しており、経営者の個人的ネットワークに依存しているところがある。だが次第にネットワーク化の機運が高まると予想している。サバだしラーメンは、「6次産業化」のさきがけといえるのではなかろうか。素材が良くなければ、加工段階で改良することは困難である。農漁業者は良い素材、加工業者は製造、そして商業者は販売というように、分業ネットワークのチームを構築するのが理想であろう。このように考えれば、サバだしラーメンは結果的に6次産業化を達成できたと評価できると思われる。

他方、子供たちへの教育にも努力したい。例えば、宮城県水産高等学校には、食品加工に関する「フードビジネス類型」や調理師免許を取得できる「調理類型」などがある。残念ながら、卒業生の地元就職率は高くない。震災後、当社は2,3日の高校生のインターンシップを受け入れている。また地元の学校で講演を依頼された時には、地元でも面白い会社があることを伝えたいと考えている。国の予算による大学生の10日間程度のインターンシップ受け入れも予定している。

イベントに出展して販売すれば、売上増につながるが、インターンシップの受入や教育は、すぐに結果を求めるわけではない。むしろ将来的な人材育成につながるものである。このような地域活性化への貢献が地元企業に求められている。例えば、インターンシップの受入では商品開発の際に、若い人の感性やアイデアにヒントをもらうこともある。それが売れても売れなくても、自社にとって良い勉強の機会になっていることも事実である。

《農事組合法人舟形アグリ代表理事 佐々木茂氏》 2016年11月11日、宮城県石巻市にて

農事組合法人は平成10（1998）年に設立した。平成4（1992）年から桃生郡1,000町歩で、全国第三位の大規模な圃場整備（含、用排水路）が始まり、平成8（1996）年に当地まで進んだのが契機である。

当初、減反政策の下、転作を担うために任意組合として組織化し、平成22（2010）年に宮城県の指導により、法人化を迫られた格好である。

90戸の集落の転作を請負い、三年で回転させることにしている。

集落ではほとんどが兼業農家であり、120haを農事組合の四人プラス農繁期のパート数人で耕作している（四人の内、二人は兼任のため、実質二人である）。小麦は30ha（当初は20ha）、製麺用のユキチカラ10ha、油麩用のシラネコムギ4ha、岩手で開発された銀河コムギ1ha、そして大麦15ha（押麦、麦茶など）作付けしている。麦の後に32haで大豆を蒔くが、助成金の関係もあり、2年2作としている。大豆は豆腐向けだが、助成金の交付条件として、全量JAを経由して問屋に出荷され、豆腐屋に卸される。当地は、深掘ができず野菜は難しい土地柄である（10センチ掘るのが限度）。

舟形アグリ食品販売株式会社の設立は12年程前、平成15（2003）年頃である。契機は自分たちで育てた農産物を加工して食べてみるということだった。当時は石巻市と合併する前の河北町時代であり、転作のピーク時に町独自の助成金を支給し、豆腐を試作し、人気のイベントであった。製粉機も当時の太田町長の肝いりで導入できた。他の農家は忙しく恥ずかしいという姿勢であり、結局自分が農作業を引き受けることとなった。

大豆の収穫が終わると、12月-翌年3月、農作業はお休みとなる。売り上げのメインは油麩（宮城県石巻産小麦粉使用「石巻かほくのおぶら麩」）である（一ヶ月50袋入り50ケース販売）、次が麺類、そして豆腐類、さらにパンやお菓子と続く。大豆高騰の影響もあるが、基本的に国産への需要が大きい。油麩の売り上げの半分は上品の郷である。

油麩井用のタレとのセットではなく、普通のタイプが売れている。直売所のルートで鹿児島でも販売している。北海道の釧路や兵庫県から「食べておいしかった」という手紙をもらうこともあり、とてもうれしい。

国の圃場整備とはいえ、1割は河北町も負担した。また河北町は催事への補助などもおこなった。圃場整備が始まるまでは何もなかった。また道の駅も、当時は珍しく、大きな役割を果たしている。

島金さんとは、「はっと」（すいとん）づくりで知り合った。町の補助で製粉機を導入し、小麦粉を販売したが、当初は単一品種だった。視察研修に出かけたところ、島金の現社長が当時専務であり、舟形アグリの小麦粉が島金の手で、石巻焼きそばやうどんに加工されるようになった。

農業の後継者の確保に関しては、受け入れ体制が重要である。農業の法人化により、年金や社会保険等の整備が求められる。農業大学に求人を出そうかと考えていたところ、息子が帰ってきた（30代）。今は練習段階だが、もう一人後継者が欲しいところである。

麦の乾燥施設は大震災で倒壊したが、補助金で再建できた。一台あたり8反分乾燥できる機械を四台導入しているが、フル回転である。

地域には約10集落あり、個々に四法人が設立されている。自分は地区協議会の会長であるが、将

来的には法人の一本化も視野にいられている。現役の農家といっても、60-70歳代が多い。仕事はいくらでもあるが、農業をやる人がいない。国も攻めの農業といっているが、後継者育成・支援を誰がやるのか？農業の法人化は人材確保に役立つのではないか。

道の駅建設により、販路が確保でき、商品が売れるようになった。今の時期から大豆の刈り取り時期にはいり、12月10日までのちょうど一ヶ月である。ただし湿気が大敵であり、気候に左右される。朝露もだめなので、11-16時の間に作業しなければならない。組合を作ってから、天候には恵まれてきたのではないか。

他方、サバだしラーメンでは、飯野川で石巻専修大学石原ゼミの学生が頑張った。例えば飯野川・プラザ亀鶴の店休日に厨房を借り受けて試作に取り組んでいた。サバだしラーメンに取り組んだ学生は、就職も含め、よい成果をあげたと思う。

《会津電力代表取締役 佐藤彌右衛門氏》

2016年2月15日、福島県喜多方市大和川酒造蔵座敷にて

・会津電力株式会社の現状

2013年から二年半をかけて、2015年暮れまでに太陽光発電を48カ所建設した。太陽光発電はあと7,8カ所建設したい。これからは小水力、小風力そして木質バイオマス発電を積極的に進めたい。特に木質バイオマス発電は地域経済への波及効果が極めて高い。太陽光発電は一山越したのではなからうか。おそらく最後になるのは地熱発電ではないか。すでに利用されているところを除けば、重金属のリスクもありうるが、地球自体がもつ永遠のエネルギーであるといえる。

欧州ではデンマーク政府と包括協定を結んでおり、木質バイオマス発電に用いるチップボイラーの導入を計画している。デンマークのほか、オーストリアやドイツなど、国家の方針として地域づくりが確立している。戦後の日本は、国家主導でインフラを整備してきた。原発再稼働もその延長線上にある。次の時代はモノやカネだけではない、そして効率性や合理性だけではない、「新しい豊かさ」の時代に入っていくべきである。原発事業は政治・官僚との癒着により成り立っている。原発を製造している東芝の歴代社長をみれば、決算のごまかしなど、嘘ばかりついていて信用できない。

現在、2016年春のアイパワーフォレスト立ち上げの他、飯館電力など、各地の仲間との連携を進めており、例えば一般社団法人全国ご当地エネルギー協会の代表理事を務めている。

・ふくしま自然エネルギー基金について

城南信用金庫相談役・吉原毅さんや、環境エネルギー政策研究所所長・飯田哲也さん達とともに、ふくしま自然エネルギー基金を2016年2月4日に登記し、公益財団に向けた手続きを進めている。以前受賞したシェーナウ環境賞の賞金330万円も元金の一部にしている。各地で自然エネルギーが立ち上がり、エネルギーの地産地消が進めば、分散立地により停電などのリスクも分散できよう。また原発事故により心が傷ついた子供達のケアも急務である。原発事故のアーカイブを作成し、非常に危険であることを情報発信したい。再生可能エネルギーによる売り上げを積み上げることも可能である。

今の福島県は二つのことを決めている。一つは原発の廃炉であり、もう一つは2040までに自然エネルギーを100%にすることである。だが自然エネルギーの中身が問われる。地域外から大企業が入ってくれば、お金が地域外に流出することになり、これまでの東京電力と同じ構図になる。これからはこの形を変えなければならない。福島県内に1,000万キロワットの枠があるが、技術的には地場の中小企業でも可能であり、できるだけ地元で雇用も生み出したい。

自然エネルギー基金は、「自分たちの寄付金の使途がみえにくい」という不満に対し、使途を明らかにし「見える化」を意図している。現在、会津地域の自治体では、磐梯町、猪苗代町、西会津町、

北塩原村、只見町、三島町そして昭和村の7自治体が自然エネルギー基金に賛同して出資している。

この五年間では東北電力の電力買い取り制限が大きな危機だった。電力の小売り自由化の流れの中で、2016年夏前には小売りを実現したい。自治体などの公的な機関や施設は有力な対象となろう。

五年後の予測として、1,000万キロワットの枠内に、風力発電のふくしまウインドファーム、会津電力そして飯館電力などの各地の仲間と共同して取り組みたい。その時に地域外への売電も可能となろう。木質バイオマス発電は山とともに生きてきた地域の燃料をリサイクルすることで、新たな植林などにつながっていく。地域内の経済循環も達成できる。

何年かかるかわからないが最終的な夢は、東京電力や東北電力が保有する水利権の買い戻しである。水力発電だけで、年間三千数百億円、地域外に流出している。すでに実質的に国有化されている東京電力には税金が9兆円以上投入されており、それを国民に返してもらわなければならない。水力発電所の経営主体は、自治体でも会津電力でもかまわない。例えば会津地域の自治体の年間予算規模は一千億円規模である。年間数千億円が地元に戻元できれば、地域で何かができる。水利権の買い戻し費用を考えても、10年で元がとれる。そのための大事な資金石がエネルギー基金である。

・震災後5年間を振り返って

あっという間の五年間だった。以前と比べてもいろいろな出会いがあり、やりがいのある五年だったといえる。仲間が集まってきて、みんなの力で大きな運動になった。新しい勉強になった。ソーシャル・イノベーションの一つであるともいえる。他方、高台移転などの課題をみていると、受け身の姿勢になっているのではないかと懸念される。自分たちで行動していくことが大事ではなかろうか。ただし賠償金や補償金などの問題もあると考えられる。

本業の酒屋は世代交代しつつある。社会貢献として、喜多方の蔵、ラーメンそして有機農業などをやってきた。マーケティングを含め、ノウハウを原発に活かしたい。例えば酒造りでは後継者難もあり、杜氏制度が終わったことも影響している。生産量も三分の1から四分の1に激減し、経営者や社員自ら酒造りに従事し、付加価値を高めなければ経営できない時代になった。量から質への転換であり各蔵の競争である。小規模・分散型など、地域発電と通じるところもある。蔵の移設など、喜多方のアイデンティティを大切にしてきた。そのなかでマーケティングの考えとして観光客を顧客として試飲などの対面販売を行い、商品情報を伝えるとともに、クレーム処理を通じて改善を図り、通信販売につなげてきた。酒の品質と接客サービスの両面が向上してきた。また関連企業の大和川ファームは55ヘクタールの水田を耕し、内15ヘクタールは酒米を栽培している。足下の力を大事にしたい。水、食料そしてエネルギーである。

酒蔵のボイラーを木質チップに変換すれば、100%地元資源を活用することになる。大量生産、コストや合理化の時代は終わった。これからの地場企業は地域の資源を活用すべきである。特にエネルギーの重要性を再認識したのは、原発事故の影響が大きい。

原発推進側も世代交代が必要なのではないか。若い世代へのメッセージとして、メンタルな部分など、アイデンティティを確立してほしい。どのような目標を実現するにしても、必ず困難がつきまとう。それを克服するための力を身につけてほしい。これからの日本には個性が必要とされる。失敗は新しい成功につながる糧になる。最後になるが、金儲け等の経済的利益の追求と社会貢献の両立も必要ではないか。