

基調講演

地域資源を活かした活性化への思い

株式会社吉田ふるさと村 代表取締役社長 高岡 裕司氏

S32年に島根県吉田村生まれ。大学時代を東京で過ごす(株)吉田ふるさと村設立準備のため帰郷し入社。H24年代表取締役社長就任、現在に至る。創業期は営業を中心に時には餅つきまでこなし、新規事業は常に先頭となり取り組む。H14に全国で初の卵かけごはん専用醤油「おたまはん」を販売するなど全国に卵かけごはんブームのきっかけをつくった。H24日本醤油協会「醤油地域貢献賞」を受賞。その他「可能な限り自分たちでやる」ことを基本に、水道事業やバス事業など多数の事業を展開。現在、観光振興による定住促進、地域振興に挑戦中!!



平成17年 5月 中国地域ニュービジネス特別賞受賞

平成19年 3月 日本たまごかけごはんシンポジウム
実行委員会が平成18年度地域づくり
総務大臣表彰を受ける。

平成21年 3月 経済産業省「ソーシャルビジネス55
選」選定

平成24年10月 日本醤油協会「醤油地域貢献賞」受賞



地域資源を活かした活性化への思い

株式会社吉田ふるさと村代表取締役社長 高岡裕司

島根県は雲南市からやってまいりました。吉田ふるさと村の高岡と申します。本日は、吉田ふるさと村が生まれて 30 年間、ここまでどうやってきたかというお話をさせていただきたいと思います。

その前に、島根県雲南市をご存じの方はいらっしゃいますか。——どこへ行ってもわからないと言われます。数年前に島根県は日本でも知名度が一番低い県として有名になりましたが、ましてや雲南市は 10 年前に合併で生まれた市ですので、知られないのが当たり前かと思います。中国の雲南省と本当によく間違えられますが、中国地方の雲南市です。

吉田村の場所はこちらで、面積は 113.98 平方メートル、山が 9 割を占め、人口は 1,900 弱、高齢化率は 40%超です。

雲南市は 10 年前に 6 町村が合併して誕生した市で、人口は 4 万ちょっと、たたら製鉄があります。この菅谷たたら山内は鉄をつくるために形成された集落で、日本で唯一この吉田町に残っております。そういう資源を守るために、たたらを中心にいろいろな活動をしております。宮崎駿監督もここで「もののけ姫」の構想を練られました。国の文化財にも指定されている炉も昔のまま残っております。

三日三晩寝ずに鉄をつくっておりました。最盛期は江戸時代、当時は日本の鉄の 7 割を奥出雲地方で生産していた鉄の町でした。日本刀をつくるにはこれしかないと言われるほど純度の高い鉄で、今も細々と製鉄をしています。

その鉄の文化、技術を伝え、それを何とか生かしていこうということで、昭和 61 年に鉄の歴史村宣言をして、今に至っております。

町並みの一部の写真です。この蔵は鉄山を運営していた田辺家のもので、今もこのまま残っています。鉄にまつわる資料館などもございます。

そんな中に私どもの吉田ふるさと村はあります。昭和 60 年にできました。私は 59 年に吉田へ U ターンしてきて、1 年間の会社設立の準備を経て、今に至っております。このままでは村がなくなるという危機感から、仕事をつくる

う、産業振興して村を元気にしようという目的で、第3セクター方式の会社がつくられました。会社を1つ起こして物事が済めば簡単な話で、最初は議会も、赤字を出して村の財政支援が必要になるだけだ、うまくいくはずがないと猛反対でしたが、我々は、4年目以降は黒字にする、行政の支援は出資金だけということで出発しました。

私どもの株主は村民です。我々は村の出資、つまり税金を使ってつくる会社なので、村の人たちの賛同を得て、できれば株主になってもらおうと考えて、全戸に趣意書を配り、説明会をして、1株5万円で株主を募集しました。村の出資の500万円は決まっていたので、株で1,000万円集めようと考えたところ、ふたを開けると109人、2,750万円が集まりました。不安いっぱいスタートでしたが、おかげさまで住民の強力なバックアップがありまして、大きな原動力になっています。

資本金は1,500万からスタートし、増資をして今は6,000万円、現在の株主の構成は雲南市が4分の1、あとは地元の法人、個人の皆さん方です。1株株主が圧倒的に多いです。630世帯あるうちの6分の1の世帯が株主です。

私を含めて6人の社員、パートでスタートし、今は70人ほどいます。年商は4億4,500万です。

業務内容についてお話しします。何屋さんなのかといつも言われますが、メインは特産品の開発、製造・販売で、地元の農産物を使っていろんな商品をつくっています。年商4億4,500万のうち、食品が4割、温泉・宿泊施設が23%、水道工事、バスなどもやっています。

メインの食品加工で我々がこだわったのは安全です。添加物を使わない加工食品をやっていこうということで30年前にスタートしました。経験者は全くおらず、手探りの中でのスタートでしたが、地元の皆さんの協力を得てコツコツとやってきました。

この写真は、平成7年に補助金でつくっていただいた工場と本社の社屋です。最初は、自分たちの出資金や民間からの借り入れでプレハブの工場からスタートして、10年後にこのような姿になりました。立派な工場なり施設があって、それを運営するために3セクをつくるのがセオリーですが、我々は思いだけで会社をつくったので、何もありませんでした。なので、最初は民間の建物を借

りて、干し椎茸の加工・販売から始めました。

これは工場の様子です。20年前にエアシャワーをつけて食品加工をしているところは珍しかったです。

基本、手づくりです。これは焼き肉のたれをつくっているところで、機械はほとんどなく、人が手づくりしています。

これは端午の節句用の笹巻きです。

餅もいろんな種類があります。白い丸い餅から、玄米餅、五穀餅、そば餅等、通年食べてもらえるようにいろいろなものを考えました。

こちらはスライス餅で、しゃぶしゃぶやスープに入れていただきます。若い人にも食べてもらえるように、おしゃれなものを考えました。東京でよく売られています。

こちらは冷凍の大福餅です。うちは添加物を一切使いませんので、日持ちさせるために何でもかんでも冷凍しています。

ほかにも雑穀の焼きおにぎり、スイートポテト、椎茸、調味料、焼き肉のたれなどいろいろありまして、生協さん、宅配さんで販売していただいています。

吉田村で何で焼き肉のたれなのかと言われますが、株主の奥さんがつくっておられた焼き肉のたれがおいしかったので、それを商品化させていただきました。原料はほぼ100%地元のもので、26~27年売っています。子ども向けのものなど、いろいろな種類があります。

こちらは、おにぎり用に特化したみそです。最初は「唐辛子みそ」とか「しょうが味噌」として販売していましたが、名前やスタイル、量目を小さくしたところ、よく売れるようになりました。

ノンオイルのドレッシングです。最近のドレッシングにない素朴なラベルで、商品棚に並べていただくと、一番地味で逆に目立っています。

こちらは豚丼のたれです。受験生に豚丼を食べてもらって、トントン拍子に合格してもらいたいという思いでつくった商品です。味はすごくいいですが、余り売れていません。

唐辛子を使った商品がいろいろあります。雲南市は農商工連携協議会でいろんなプロジェクトを立ち上げておりまして、その一つであるスパイスプロジェクトで、雲南市内のスパイスを使った商品開発を連携事業としてやっております。

実は雲南市は唐辛子の生産量が日本一です。なぜそうなったかというのと、畑にイノシシや熊などが入って作物が全滅する、何とかならないかということで思いついたのが唐辛子だったのです。動物も辛い唐辛子は食べませんので、獣害のない唐辛子の生産がわっと広まりました。中でも「オロチの爪」という商標をとった唐辛子があります。雲南市はヤマタノオロチ伝説発祥の地でもありますから、ヤマタノオロチの爪みたいにでかい唐辛子ということで、15センチぐらいの大きな唐辛子をつくっています。

スライドの「青とうがらし&ニンニク」という商品もその唐辛子を使っていて、平成22年度に商工会の会長賞をいただきました。

我が社を一躍有名にしたのが、この卵かけご飯専用醤油「おたまはん」です。今、卵かけご飯専用醤油は全国で60種類ぐらい出ていますが、これが元祖です。

こちらはタイガースバージョンの「おとらはん」です。阪神百貨店の八百屋さんで売っています。決してグッズコーナーではありません。阪神球団の認証もいただいています。

これは、吉田くんバージョンのラベルです。吉田くんは島根県吉田村生まれで、島根のスーパー大使もしています。

地元のお米と卵と醤油のセットもあります。8年ほど前に「ちちんぷいぷい」で放送されたところ、ネットサーバーがパンクするほど注文をいただきました。

平成14年に発売した「おたまはん」は、平成17年にブレイクして、単品で年間1億ほど売りました。

これらの商品の販売は、3～4割が東京、残りが地元とか大阪近辺で、直販は1割ほどです。うちの商品の説明商品で、店頭で並べるだけではわかりにくいので、ちゃんと説明していただけたところとおつき合いさせていただくということで、酒屋さん、お米屋さん、本屋さんにもあります。

我々は工場もないところからのスタートで、少しずつ大きくしてきましたが、一番最初にベースをつくったのは餅つきです。餅つき道具一式と米を持ってトラックで出かけて行って、松江や出雲のスーパーの店頭で餅つきをさせていただきました。多いときには1日4チームがあちこちへ行って稼いできました。これのいいところは、現金収入、設備投資不要、目標が明確であるという点です。男女2人1組でチームを組んで、30キロの米袋を1袋分つくとペイ、それ

以上つけばその分だけ儲け、多いときで2袋つくこともありました。一番すごかったのは阪神百貨店さんで、朝の開店から19時まで行列が途切れることなく、1週間の催事をやらせていただきました。あのときは1日で6～7袋分の餅をつきました。

その後、補助金で工場をつくっていただいて、そこから東京をターゲットに販路拡大を図り、東京から全国に広がりました。うちは量販さんとのつき合いはないので、大量に物が動くことはありません。1ケース20個とか30個の小口の商品を宅配でそれぞれのお店にお届けするという商売ですが、それを30年かけて徐々に全国に広げてきました。おもしろいもので、うちの商品が東京経由で地元の流れてくることもあります。小さいお店が圧倒的に多いですが、全県にあります。アメリカ、台湾、中国にも出荷しております。

自社で使う原料もつくっています。例えば、黒ゴマです。ゴマは面倒くさくて誰もつくってくれませんが、仕方がないので自分らで無農薬でつくっています。希少価値が高いので引き合いはありますが、うちの商品に使うので手一杯で、外には出してません。椎茸も始めて5年ほどになります。

市民バス、いわゆる過疎バスの運転もやっています。民間事業者が撤退される中で、住民の足を守るということで行政から委託を受けて運転させていただいています。30年前に始めて、雲南市のメイン路線を全部やらせていただいています。10人の運転手さんが働いています。

水道工事もやっています。当時、吉田には業者がおりませんでしたので、水道がとまると一晩中水が来ないということはざらでした。そこでみずから資格を取ってこの事業にも参入しました。合併前には水道工事がかなり出て、当時はこの売り上げが半分ぐらいを占めてウハウハでしたが、今は全然だめです。ただ、人がいる限りはついて回る仕事なので、赤字ですが何とかやっています。

そんな吉田村に大きな変革をもたらす出来事がありました。高速道路です。3月22日に全線開通予定で、一昨年3月に一部開通したところ、無料です。一般道の車が全部シフトしてきました。たまたまそれが吉田町を通過していて、吉田町の中には2カ所もインターチェンジができました。そのすぐそばに道の駅をつくったところ、それが物の見事に当たりまして、この高速道路を活用して観光を振興していこう、そして産業の振興につなげようとしています。

観光振興の一つとして、たたらという希有な資源を使っています。鉄づくりができる体験ツアーなどを年に数回やっています。吉田だからできることということで、まだ模索の状態ですが、今後、定番化して常にやれるようにしていきたいと思っています。

出雲神話の地でもありますので、こちらもいろんなツアーをつくっています。スサノオの伝承地めぐりは定番化して4年続いています。

温泉もやっています。築50年の建物でぼろぼろです。4年後に新しくしてもらえますが、指定管理で入ってやっています。1,300年前からわき出ている非常に歴史のある美肌の湯ですので、これを生かしていこうということで、全く無知な我々が無謀にも飛び込みました。去年、10年目にしてやっと黒字になりました。

道の駅「たたらば壱番地」は650平米しかない小さな建物ですが、インターチェンジのすぐそばにつくったので、まるでサービスエリアです。出雲大社の遷宮のあった一昨年には、物すごい車と人がこの高速道路を使って出雲大社に行かれました。

「たたらば壱番地」という駅名の由来は、吉田くんの生誕地の地番がたたらば壱番地なので、吉田くんの生まれ故郷だよということと、たたら歴史ある町なんだよということであらわす駅名にしました。

十割そば、産直市、土産物屋、地元の卵を使ったプリン、シュー、地元の唐辛子を使った汁なし担々麺やソフトクリーム、「おたまはん」を使ったソフトクリームもあります。あと、新しい技術を使った観光案内もしています。

初年は5億、50万組の方がおいでになりました。これはレジの通貨人数ですので実際はもっと多いと思いますが、圧倒的に広島県の方が多いです。そのほかは岡山、山口等の山陽方面、来館目的はトイレと休憩、それにプラスして買い物、目的地は出雲大社でした。来月全通しますと四国と高速道路がつながりますので、四国からのお客様がふえると見えています。

私どもの会社は株式会社ですので、利益を上げて、それを地域に還元していくことが我々の仕事です。ただやみくもに儲ければいいというのではなくて、儲けたものをどうやって地域に還元していくかが我々の使命です。

その中の1つとして、10年前に日本たまごかけごはんシンポジウムを開催し

ました。「おたまはん」のヒットが我々の根底にありますので、日本人の大好きな卵かけご飯で何かできないかということで、このイベントを思いつきました。開催理由はいろいろありますが、その一番の理由は、合併を機に吉田村のような小さな村は過疎が起こるだろうから、それを覆したい、小さな村でもいろんなことができるんだよということを示したいということでした。

周りからは、こんな大層な名前をつけて山の中で何ができるのか、ばかなことをするなと言われましたが、やったところが大変なことになりました。この写真は、東京医科歯科大学の先生が、卵かけご飯は嚥下障害のある方にとってすばらしい食品だという論文発表をさせていただいているところです。

ネットで作文、論文、写真、レシピ、何でもいいので募集したところ、非常に興味を持っていただきました。フジテレビの番組でも取り上げられて、ダウンタウンのまっちゃんが作品を応募してくださったので、それも発表しました。あるいは、島根大学の学生が1カ月連続で卵かけご飯を食べたという発表もありました。勝手に10月30日を卵かけご飯の日に制定して、日本記念日協会に登録もしましたので、Googleでもちゃんと出てきます。このように大変賑わって、テレビカメラが13台、NHKは衛星放送車を持ってきて生放送されました。当時人口2,000人の村が一瞬倍になりました。それを毎年やっていて、去年で10回目を迎えました。

この「おたまはん」とシンポジウムが小さな村に大きな効果をもたらしたということで、総務大臣の表彰もいただきました。

地域を元気にするための会社ということで、村の人から出資をいただいてつくられたのが私どもの会社ですので、今もそれに向かって進んでいます。特に大事にしているのが、自分たちでやろうという点です。アウトソーシングもしますが、取っつきは自分たち、考えるのも自分たち、商品のラベルも自社の人間が書いたものを使っています。

今メインに取り組んでいるのは観光です。少なくなった人口をどうカバーしていくか、まず交流人口、そしてそれを定住につなげていくということをやっていきます。それから、農業です。自社でも農園を持ってやっています。一番大きいのが「人財」の育成です。人が少なくなると当然優秀な人材もいなくなります。また、1ターンしてきた人たちはモチベーション高くバリバリやって

くれますが、地元の間人は割合のんびり、おっとりとしていますので、その辺のギャップに悩んでいます。しかし、絶対的人数が少ないので、みんながレベルアップしてやらないと成り立たないということで、今は四苦八苦しなからやっています。

吉田村の状況、会社のお話を駆け足でさせていただきましたが、実態はとても大変です。去年は何とか黒字にしましたが、一昨年までは3期連続でちょっとした大きな赤字、今期もなかなか難しいです。4期目から小さな数字を積み重ねてきていますが、ここに来て大きな事業に携わってきていますので、非常に苦しい経営をしつつ、10年後には観光で多少飯が食えるようになることを夢見て、今一生懸命頑張っているところです。

これで私のお話を終わらせていただきます。ありがとうございました。



地域資源を活かした活性化への思い

～吉田ふるさと村の歩みから～



平成27年2月23日

鉄の歴史村宣言

鉄は日本の文化、産業に大きく貢献してきた。
吉田村は、日本のたたら製鉄の中心地であり、
鉄とともに栄えてきた村である。
その鉄の風土と歴史、そして文化の遺産を正しく
保存し公開することが私たちの使命であり、
ここに「鉄の歴史村」を宣言する。

昭和61年3月16日

吉田村

「よしだむら」の概要

H26.12現在

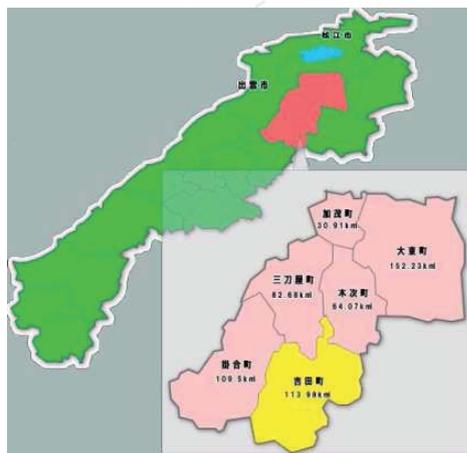
面積：113.98km²

山林：103.03km²

人口：1,883人

世帯数：659戸

高齢化率：39%



株式会社吉田ふるさと村

会社概要 ①

会社名	株式会社吉田ふるさと村
所在地	〒690-2801 島根県雲南市吉田町吉田1047-2
設立	昭和60年4月1日
背景	急速に進む人口減少 高齢化 → 「むら」消滅の危機感
目的	・ 地域産業の振興 ・ 雇用の場の創出

株式会社吉田ふるさと村

会社概要 ②

H27.2.1現在

資本金	6,000万円	
出資構成	雲南市	1,500万円 (25%)
	法人・団体 (19)	2,815万円 (48%)
	個人 (106)	1,685万円 (27%)
年商	4億4千5百万円 (平成25年度実績)	
従業員数	68名 (パート含む)	
ホームページ	http://www.y-furusatomura.co.jp/	



食品加工のこだわり

吉田ふるさと村では、皆様に安心して召し上がっていただける食品づくりのために、原料は地元農家と契約し栽培された野菜やお米を使用し、食品添加物を一切加えない**安全な食品加工**と、環境にやさしい農業を行っています。また、機能的・衛生的な環境の整った設備のもとで生産しています。



業務内容

- ① 特産品の開発及び製造・販売
- ② 公共団体の行う業務の受託
 - ・雲南市民バスの運転業務
 - ・簡易水道施設の管理
- ③ 管工事業及び水道施設工事業
- ④ 温泉宿泊施設「清嵐荘」の経営
- ⑤ 野菜と原木椎茸の栽培
- ⑥ 地域資源を活用した旅行商品の企画・販売
- ⑦ 飲食店の経営
- ⑧ 道の駅「たたらば壱番地」の管理



契約栽培農家のみなさん



商品ラインナップ

餅



調味料



乾椎茸



冷凍食品



吉田ふるさと村

スパイスプロジェクト開発商品



平成22年度「むらおこし特産品コンテスト」
全国商工会連合会長賞受賞

吉田ふるさと村

スライスもち



農産物加工

たまごかけごはん専用醤油 「おたまはん」



農産物加工

原料生産部



胡麻の刈り取り

しいたけの楯木



黒野町

管工事業及び水道施設工事業



- ◇ 給排水衛生設備工事
- ◇ 上水道配水管布設工事



黒野町

雲南市民バスの運転



車両： 8台
運転手： 10名



雲南市民バス

高速道路の活用

◇中国横断自動車道尾道松江線◇
～中国やまなみ街道～
平成27年3月22日全線開通!!



雲南市民バス

たたら製鉄の歴史と技術を学ぶ

～観光事業部～

- ① 鐵の道紀行
- ② たたら操業体験ツアー
- ③ 鍛冶体験ツアー
- ④ 鐵のものづくり大学



 出雲湯村

千三百年の歴史を誇る名湯

～出雲湯村温泉～

くろぎの掛け流しの宿 清嵐荘



- ◇ 日帰り入浴
- ◇ 宿泊
- ◇ 宴会

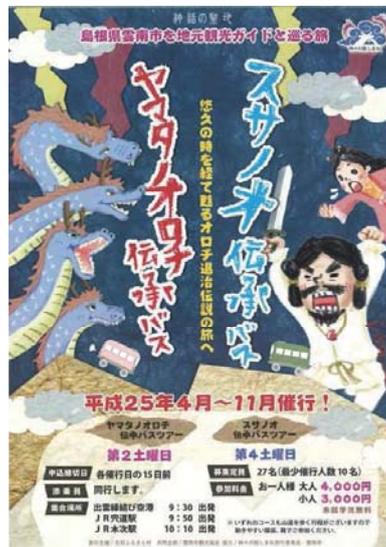


 出雲湯村

出雲神話伝承地巡り

～観光事業部～

- ① ヤマトノオロチ伝承地ツアー
- ② スサノオ伝承地ツアー
- ③ 黄泉路紀行
- ④ 奥出雲縁結びの旅
- ⑤ 女子たび
(パワースポット神社めぐり)



雲南市観光協会

道の駅「たたらば壺番地」

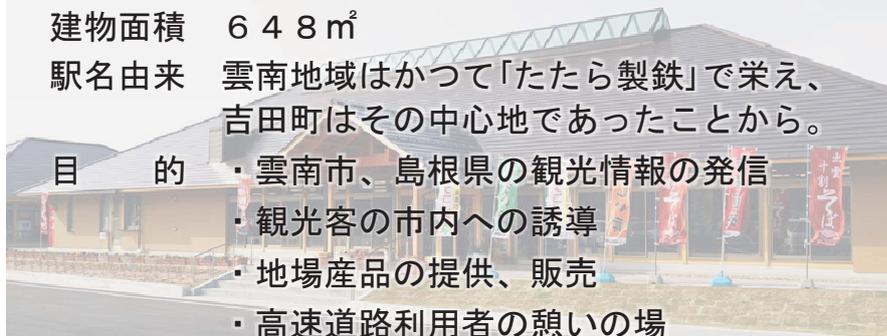
オープン 平成25年3月30日

事業費 2億7,600万円

建物面積 648㎡

駅名由来 雲南地域はかつて「たたら製鉄」で栄え、
吉田町はその中心地であったことから。

- 目的
- ・雲南市、島根県の観光情報の発信
 - ・観光客の市内への誘導
 - ・地場製品の提供、販売
 - ・高速道路利用者の憩いの場



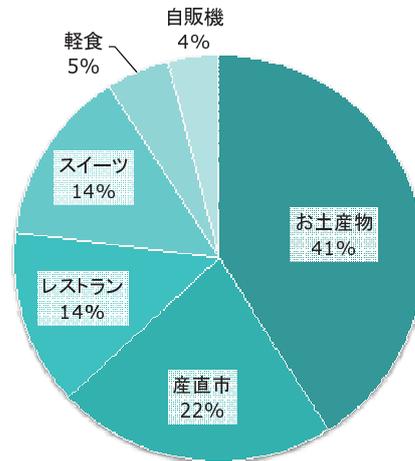
雲南市観光協会

道の駅「たたらば壺番地」

平成25年度実績

来館者数 516,000組

総売上高 4億8,670万円
(消費税抜き)



部門別売上比率

雲南市観光協会

日本たまごかけごはんシンポジウム

第1回 日本たまごかけごはんシンポジウム

雲南市吉田町

山口県 島根県 岡山県

日本たまごかけごはん楽会

平成17年 10月28日(金)前夜祭 参加登録受付中

10月29日(土)・30日(日) 会場●雲南市吉田町内各所
(生涯学習交流館・総合センター・吉田町文化祭と同時開催 農村環境改善センター等)

雲南市観光協会

日本たまごかけごはんシンポジウム

- ① 日本人の食の原点であり地域の特産品である「米・卵・醤油」の消費拡大を図り、中山間地の農業の活性化を図る。
- ② 中山間地域の魅力である「豊かな自然」「豊かな食」を再発見し、全国に発信する。
- ③ 疲弊する中山間地域ににぎわいと元気を起こす。



おたまはんとシンポジウムの効果

- ・ たまごかけごはん専用醤油という新しいジャンルを創造
- ・ 全国的にたまごかけごはんブームを巻き起こす
- ・ 専用調味料ブームを引き起こす
- ・ 米や卵、醤油の消費拡大に寄与し、地域経済のみならず全国的に市場の活性化に貢献
- ・ 島根県、雲南市の知名度アップに貢献
- ・ 小さな過疎のむらでもアイデアと実行力で全国にアピールできることを実証



平成18年度 地域づくり総務大臣表彰受賞



株式会社吉田ふるさと村の特徴

- ① 地域貢献のための会社
- ② 民間主導型の第3セクター
- ③ 経営者・社員は全員民間人・むらびと
- ④ 社員はみな地域を愛し誇りを持つ
- ⑤ 可能な限り自分たちの手で
- ⑥ むらの時間で時(とき)を刻む



「静聴ありがとうございました」





今後の課題

◎ 交流型事業の推進

- ・地域資源を活用した旅行商品の企画・実施
- ・交流人口の拡大

◎ 安全な農産物の生産

- ・契約栽培農家の確保
- ・自社での農業生産
- ・健全な農地の維持・保全

◎ 人財の育成