

株式会社あがの夢コラボ

阿賀野市の活性化への取り組み
(新しい特産品の開発に向けて)

株式会社あがの夢コラボ 会社概要

商号 株式会社あがの夢コラボ
所在地 新潟県阿賀野市保田7373番地1
設立年月日 平成28年4月12日
資本金 300万円
役員名 代表取締役 雪 正文
取締役 羽田 正士
取締役 貝津 賢二
監査役 羽田 一樹

役員の実歴

雪 正文 阿賀野市議会議員（副議長）
羽田 正士 株式会社めんつう社長の叔父
羽田 一樹 株式会社めんつう 代表取締役社長

事業目的

1. 鰻の養殖及び養鰻の受託業
2. 魚介類の養殖
3. 魚介類等の養殖施設の賃貸
4. 魚介類等の養殖施設の設計・施工
5. 農産物の加工販売
6. 地場特産品の販売
7. インターネットによる通信販売
8. 飲食店の経営
9. 人材派遣業
10. 瓦及びタイルの製造販売
11. 前各号に付帯する一切の業務

設立の経緯

阿賀野経済同友会会長であった羽田一司氏（株式会社めんつう代表取締役会長、平成28年3月逝去）が、急速な人口減少と少子高齢化が進行し、地域経済を牽引してきた安田瓦産業など地域産業の低迷を深刻に捉え、阿賀野市全体の活性化に向けた安田地域創生プロジェクトを立案しました。

プロジェクトの概要は、以前のような活気ある地域を復活させたい思いから、起爆剤として「うなぎの養殖施設」を立ち上げ、この施設を核に新しい特産品（養殖うなぎ）と地元産品、地場産業、観光産業とのコラボレーションを図り、現在の「やすだ瓦ロード」をより発展させ、地域のにぎわい復活を目指します。

この事業の展開が、観光業や商工業を振興し、雇用の創出を通じて阿賀野市全体の活力・発展につながっていくものと考えます。

弊社は、羽田会長の阿賀野市の活性化への強い意思を受け継ぎ、新しい特産品の開発として平成28年11月中に、プロジェクトU株式会社（新潟県見附市）より新潟うなぎ第2号・うなぎ養殖業の許可を譲り受け、国内最北端の鰻養殖に取り組む予定です。

鰻の養殖を第一歩として、プロジェクトの実現に向けて「魅力的で強力な特産品をつくり、既存の地域資源と共に阿賀野市を広く周知し、地域に人を呼び込むことで、地域の特産品や観光地としての認知度を高め、地域の活性化、発展に資する。」ことを目的として設立しました。

新しい特産品の開発（鰻の養殖）を軌道に乗せることを第一歩として、今後、地域創生プロジェクト計画に順次取り組んで行きます。

地域創生プロジェクト計画の概要

①やすだ瓦ロードの観光地化

既存施設を活用した見学コース、シアタールームの建設、体験メニューや物産販売などの充実を進め、観光資源としての魅力を強化する。その核となる施設として「やすだ瓦ロード」に隣接して「うなぎ養殖施設」を整備し、これを食材とした料理店や阿賀野市の物産販売ブースを設ける。

また、他の観光施設等（瓢湖、水原代官所、五頭山麓、うららの森、サントピアワールド、ヤスダヨーグルト、酒蔵等）や五頭温泉郷、宝珠・やすらぎ温泉、月岡、咲花、三川温泉等の各温泉地との連携を図り、周遊コースの拠点として集客を進める。

なお、関連施設として大型観光バス用駐車場の整備による観光事業の誘致、子どもの遊び場等の設置による家族連れのリピーターの確保を図る。

②安田瓦産業の活性化

食器や置物、装飾品等の製品の開発、またガーデニング資器材利用を含めた瓦の多目的利用を展開し、観光資源としてのPR効果に併せて瓦産業の活性化を図る。

③新しい特産品の開発

「養殖うなぎ」料理店を開業し、阿賀野市の新しい特産品として成立を目指す。

当面は成魚を仕入れて直営の料理店で地場産食材（米、野菜など）と共に提供する。成魚の定量出荷が可能な状態をみて、地元や近郷の飲食店、旅館に協力してもらい新産品として発信していく。

また直営の料理店に併設した物産販売ブースを設け、阿賀野市の従来からの特産品や新商品（新産品と地場産品のコラボレーション等）の販売を展開する。

事業効果

①少子化対策

雇用の場の確保や地域のにぎわいの創出、交流人口の増加により地域の魅力が向上し、定住人口が増え少子化に一定のブレーキがかかる。

②雇用の場の創出

養殖施設の運営や特産品の製造・販売、観光客の増加等で雇用の場を創出できる。

③地場産品の販売促進

観光客の増加、販売施設の新設、新商品の開発などにより地場産品の販売が促進される。

④阿賀野市知名度の向上

観光施設としての魅力や話題性、それによる口コミ、パンフレット効果、イベント実施などにより観光客も増加し阿賀野市の知名度が向上する。

「うなぎ養殖事業」の選択

うなぎの食文化は、和食として全国各地広く浸透しており、和食としての「うなぎ」は近年、外国人からも高い評価を得ている。食としての「うなぎ」は決して日常的なものではないが、食への欲求は小さくない。今後も発展、持続可能な料理と判断し、うなぎの養殖を選択するに至った。

地域資源、伝統を活かす今後の可能性

①農産加工センターの建設

地域には、古来から親しまれてきた古漬けがある。これは各家庭が採れ過ぎた野菜（ナス、キュウリ、大根等）を勿体ないという感覚で自家用保存食品として作ってきた。しかし近年は生活様式、食の多様化とともに忘れ去られる傾向にある。

これを地域の「食」として、再現し発展させ販売することにより農業の振興が図られる。また、漬物は発酵食品であり健康食品である。手間暇かけた安全でおいしい漬物は高評価を得ている。瓦の産地である粘土を活用する「泥漬」や地場産味噌とコラボレーションし、付加価値をつけることによりブランド化も望め、最近問われる農業の6次産業化の展開も期待できる。

②有機肥料の生産と活用

阿賀野市安田地区は風が強く農作物の栽培に苦労した土地柄である。反面、酪農が発展し、乳製品として「ヤスダヨーグルト」を創り出し、今やブランドとして成功している。

一方、阿賀野市は肥育牛の産地でもあり、その数千頭の排泄物は公害に発展しつつある。この糞尿を堆肥化し有機肥料として使用した安全でおいしい米、野菜作りの産地として発信し、地域を活かす。

③農業の6次産業化の展望

近年、若い農業経営者が多角化に着手してきた。稲作（有機栽培米等）のほか、カキ、イチジク、ブルーベリー、いちごなど多様であるが、規模拡大とともに生産物にロスもある。これをジャム、ジュース等に加工し地域をおこす。

④瓦のガーデニング化の展開

事業者（ホームセンターのバイヤー）が、安田瓦関連製品に興味を示した。ガーデニングや日曜大工の資器材として、全国展開するホームセンター等に納品が可能となれば、今の瓦工場は再開できる。

ガーデニング用としての需要により、屋根工事業、左官業、土木工事業、趣味等で用途が拡がり各社の窯が動き出し、かつての活気が戻ってくる。