

第6章

スマート・テロワール構築のマニュアル

「スマート・テロワール構築準備会」の創設



広域連合を構成する市町村の編成

- 天気予報の地域分けが参考になる
- 山形県では、最上、村山、置賜、庄内の地域区分

リードするチームの編成

- 旗振り役と二人の補佐役からなるリード・チームを編成する
- 三人それぞれが三人づつの実行部隊チームを編成する

ヨーロッパの先進地域の農村部を現地視察する

- フランス、ドイツ、オーストリア、イタリアの農村部
- 学ぶべきこと
- 農村の成り立ち（耕畜連携、農工連携、地域内流通など）
- 地域住民のライフスタイル
- コミュニティのあり方
- 食品を中心とした地域の産業構造
- 匠の職人の手仕事産業（アルチザン）
- 新技術の導入状況
- エネルギー自給状況
- 芸術・文化活動状況

地域の食品の生産と消費の実態をデータで把握する

- 農畜産業、水田、畑地の実態把握
- 食品の消費実態調査
- 地域移出入実態の把握
- 地域自給率を測定する

地域のデザインに女性の意見を重視・採用する

スマート・テロワールの30年後のビジョンを策定する

- これまでの延長線上に描かず、理想像を描く
- 地域社会が自給を達成して自立することを確認する

「農村計画図」でビジョンを見える化する

農地のゾーニングを明確にする

- 都市計画図の農村への転用
- 市街地をコンパクトに集める
- 農地を水田、畑地、草地に集約する
- 縮尺は1/1000～1/5000

農村景観のデザイン

- 自立のための機能と「絵になる農村」を作る

農村計画図と農村長期計画書が人材と投資を呼び込む

スマート・テロワール内における 基礎的な事業展開

地域ごとに特色ある原料の提供

- 品種選択、栽培法、加工法、フレッシュサービスの組み合わせが特色を生み出す

コメを活用した多様な商品を開発する

- コメの用途はご飯だけでない
- 清酒、米菓、味噌、米油、麺、パンに使われる
- 反収は今後10年で5%は上がる
- 水田の面積は今後も過剰になる→用途開発が不可欠
- 清酒は地域ブランドに磨きをかけて育成すべき
- 地域の食品、調理とのマッチングで相乗効果を狙う

大豆

- 味噌、醤油、納豆、大豆油など魅力的な伝統食品を製造する
- とりわけ味噌と醤油は和食の美味しさの源泉
- 味噌と醤油のナショナルメーカーの原料大豆はほとんどが海外製品

トウモロコシ

- 輪作にはとても相性が良い
- 根が深く入って土壌の耕起を助ける
- 茎や皮の量が多く実の収穫後に土壌に鋤き込むと有機堆肥になる
- 家畜の飼料に最適

家畜

- トウモロコシを飼料に
- 放牧によって運動量を増やすと美味しくなる
- 放牧によって免疫力が高まり抗生物質が不要に
- ハム、ソーセージに豚の皮を練り込むと美味しくなる→輸入の豚には皮が無い

木材産業の再興

再生エネルギーの新興

数値目標の設定



指標1：自給圏の市町村人口

- 減少が止まり、緩やかに増加に向かっている
- 目標：10年後3.5%増加

指標2：自給圏内の食料、木材、エネルギー自給率

- 目標：30年後50%

指標3：各市町村は中心市街地を再構成して、狭いながらもコンパクト・シティ並みに各種サービス機能が集中している

指標4：国内はもとより海外からの旅行者が訪ねている



従来農地の転換

水田をゾーニングする

- 稲作農家に過剰な水田を畑地・草地に転換することを働きかける
- 農地の特性を踏まえて、転換させるエリア、させないエリアを決める
- 河川流域では下流域を水田エリアに
- 丘陵地、傾斜地は畑地に
- 草地は畑地と森林の境界に

畑地では輪作体系を構築、急峻な段々畑の水田を放牧地に転換

- 栽培作物は小麦、ビール麦、ジャガイモ、トウモロコシ、大豆
- 大豆、トウモロコシは必須

堆肥センターで生じるガスでエネルギーを得る

- 堆肥の発酵で生じるメタンガスで発電
- 発酵槽には木質資源、雑草も投入できる

地域の特産品を開発する

- 特産品は高い頂点と広い裾野の三角形をなす
- すべてが良質品ということではなく、普通品の裾野に広がりがあることが重要
- 裾野の広がりや頂点の高さで維持される
- 同業者が多くいるほど、競争が刺激されて、頂点の評価が高くなる

仏ブルゴーニュ地域圏の例

