

YUI

特集

特色ある まちの取り組みPR

— 伊賀市、紀北町 編 —

対談 藤堂高虎に学ぶ

大門商店街の活性化 前編

売れる商品づくりに
必要な発想とは



アクセス

■ 本学への交通案内

近鉄電車「急行」で

名古屋より	近鉄名古屋駅	約60分	江戸橋駅	徒歩 約15分
京都・大阪より	伊勢中川駅	約15分		

三重大学

近鉄電車「特急」で

名古屋より	近鉄名古屋駅	約50分	バス 約15分
大阪より	近鉄難波駅	約90分	タクシー 約10分
京都より	京都駅	約110分	

津駅東口バスのりば「4番」から三交バス「白塚駅前」(06系統)、「太陽の街」(40系統)、「三重病院」(51系統)、「棕本(むくもと)」(52系統)、「豊里ネオポリス」(52系統)、「三行(みゆき)」(53系統)行きで、「大学前」下車。

津駅

津駅からタクシーで約10分

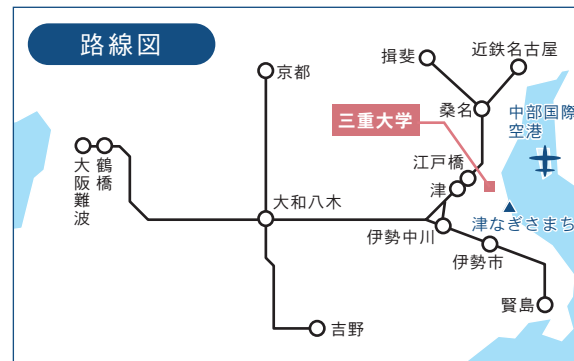
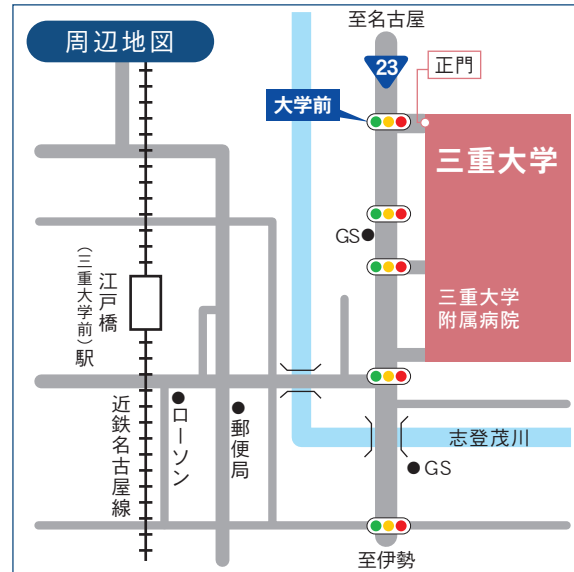
江戸橋駅

近鉄江戸橋駅(三重大学前)から徒歩で約15分

中部国際空港

中部国際空港(セントレア)から
津エアポートラインで「津なぎさまち」へ40分

「津なぎさまち」から三交バスで「津駅前」まで約15分
「津なぎさまち」からタクシーで津駅まで約10分



産学官民連携を推進する三重大学の「総合窓口」です

三重大学社会連携研究センター

<http://www.crc.mie-u.ac.jp/>

三重大学社会連携研究センター 検索

〒514-8507 三重県津市栗真町屋町1577

TEL:059-231-9763 FAX:059-231-9743 E-mail:liaison@crc.mie-u.ac.jp

元気な三重県の発展をめざして



地域圏大学三重大学の構成員である私たちにとって、産学官民の連携を深め、地域に貢献し、地域の活性化に少しでもお役に立つことは大変重要な使命ですし、そのような取り組みが、結果として三重大学の教育、研究の質の向上と発展に繋がると思っています。

三重県は長い歴史と文化、豊かな山海の幸、美しい自然に恵まれた豊かな土地であり、私たちの大きな誇りです。たしかに、高度成長期を過ぎた日本の地方における共通の問題点を抱えてはいますが、それらを払拭するたくさんの地道な活動がなされています。

「Yui-結」では、三重大学の地域連携の取り組みとあわせて、三重の各地の興味深い話題を取り上げ、紹介しています。私たちも一緒になって地域の活性化に貢献したいと願っている姿勢も感じ取っていただければ幸いです。

理事(統括・研究担当)
三重大学社会連携研究センター長

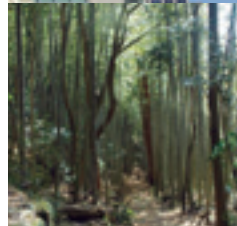
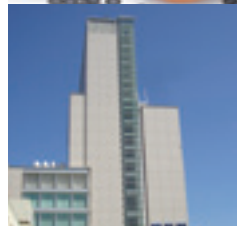
武田 保雄

Yuiとは 産学官民連携は 人と人との結びつきから始まります。

「Yui-結(ゆい)」とは、結ぶということ。また、結とは、相互扶助の精神を意味する言葉であり、労働力を出し合って行う田植え、稲刈りなどの生活の営みを維持していくための共同作業を指す、人々による共同体が形成される過程で生まれた、とても歴史のある言葉です。

本誌「Yui」は、地域圏大学である三重大学と地域社会との産学官民連携の取り組みのなかから、地域の良さを見つめ直し、三重地域が長い歴史の中で培ってきた潜在力を掘り起こして、未来につなげていこうとする雑誌です。

大学の研究者の研究にかける思いや地元企業が生みだしたこだわりの製品・技術など、さまざまな立場で活動する方々の生の声を拾い上げ、お届けします。人との結、産業との結、地域との結、そして、読者との結、さまざまな結びのかたちを紹介し、自治体、企業とも連動しながら、三重県に關係する人々のための「コミュニティ」づくりを目指していきます。



Yui

三重大学 産学官民連携マガジン
Vol.08 2011.6

CONTENTS

- 04 津市の歴史を求めて歩く…
- 06 対談 藤堂高虎に学ぶ
大門商店街の活性化 前編
- 09 特集 **特色ある
まちの取り組みPR**
-伊賀市、紀北町編-
- 10 菜の花でめぐる、美しくおいしい資源循環社会
●伊賀市菜の花プロジェクト
- 12 三重と東京を結ぶ、東紀州発地域レストラン
●葉っぱがシェフ 神楽坂 MARU DISH
- 14 対談 **売れる商品づくりに
必要な発想とは**
●聞き手：第三銀行
- 17 みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点
- 18 高糖度トマトを使った
**おいしく節電、
三重大学発 節電レシビ**
- 20 地域と一体となった球団づくり ●三重スリーアローズ
- 21 Information 尾鷲市に三重大学連携室を開設しました!
- 22 連携・活動日記
●東日本大震災 農業・漁業復興支援「チャリティーバザー」
●三重大学特別講演会
「グローバル化と日本～若き世代の柔軟な知力、豊かな構想力、
そしてエネルギッシュな行動力に期待～」
●公開シンポジウム「三重から地域イノベーションを考える」
- 23 三重大学の利用方法/編集後記



津市の歴史を求めて歩く…。

津市には、たくさんの歴史や発祥のがあります。
津市をどんどん知っていくうちに、また違った魅力のある津市に出合えるかもしれません。

津市の歴史を知る

日本三津と呼ばれた津のまち。藤堂藩の城下町として栄え、藤堂高虎は豊臣秀吉の朝鮮征伐に従軍。その際に連れ帰った朝鮮人技工達の祭りが、現在「唐人踊り」として伝承されています。江戸時代には伊勢参りの宿場町として栄え、「伊勢は津でもつ、津は伊勢でもつ。尾張名古屋は、城でもつ」とまで言われました。明治維新後、廃藩置県により県庁を津に設置。一時は四日市に移されたものの、再び津におかれ現在に至っています。また、1889年には市制が施行。津市が三重県で最初の市となった瞬間です。



ちょこっとメモ

地名の由来その1
津
津とは港を意味し、安濃郡地方の港である安濃津からきていると言われています。

日本三観音の1つでもあるんです!!

津観音

津観音寺は、東京の浅草観音、名古屋の大須観音と並ぶ日本三大観音の一つ。和銅2(709)年の創建とされ、中世には橋南地区(柳山地域)に建っていましたが、明応7(1498)年の大地震で現在の地に移転しました。本尊は津の阿漕浦で漁夫の網にかかって出現した聖観世音菩薩を秘仏として祀っています。

ちょこっとメモ

地名の由来その2
大門
大門と言われるようになったのは、津観音の仁王門の門前町であったことから命名されました。



津の市街地は高虎が築いた町!!

藤堂高虎公

こうら
甲良(滋賀県)に生まれた高虎は、戦いのない時代を創るべく東奔西走し、慶長13(1608)年に伊賀・伊勢安濃津32万3千石の大大名となりました。

高虎は、津に入ると荒廃した町の再興に努力。城を改築し、政治の要としての丸之内や武家屋敷・町屋・商屋・寺町などを配し、町の発展を図り、現在の津の町の礎をつくりました。商売繁盛・開運の祖として、今も市民に敬愛されています。



ちょこっとメモ

藤堂家の旗指物

浅井家を出奔して浪々の身となった高虎が三河の国の吉田宿まで来たとき、空腹に耐えきれず街道筋の餅屋に飛び込んで、盆の上に積んであった丸餅をすべて平らげてしまいました。しかし、店主は「餅屋呉利に尽きます」と笑って、許してくれたのだとか。高虎はこのときの恩を忘れず、紺地に白い丸餅を縦に3つ並べた白餅柄を、藤堂家の旗指物にしたといわれています。



天むす

1957年頃に津市大門にある天ぶら定食店「千寿」の賄い料理として考案されたものが発祥であるとされています。初代水谷ヨネが忙しくて昼食を作る暇もないので夫のために車えびの天ぶらを切っておむすびの中に入れたのが始まりだとか。



味噌カツ

今では名古屋名物でもある味噌カツは、名古屋発祥と思っている人も多いと思いますが、実は、津市にある「カインドックの家カトリア」が発祥の地なのです。1965年頃に、ここのご主人が串カツと田楽を見てひらめいたそうです。

津市発祥の名物



たいやき

津市大門「日の出屋」。この店のご主人が、鯛好きだった藤堂高虎をしのび、鯛の形のお菓子を考案したことがたい焼きの始まり。現在「日の出屋」さんはありませんが、たいやきも津発祥のものなんです。



唐人踊り

唐人踊りは、寛永13(1636)年、その前年に始まった津八幡宮の祭礼として始まった祭りの出し物です。以来、360年以上にわたり、商人の街である分部町に伝わってきました。仮面は喜怒哀楽を表現したといわれています。毎年10月の津まつりでは、雅楽の越天楽を基調にした「道ばやし」という曲で行進し、2日間で約300軒以上を訪問したうえで、軽妙な踊りを披露します。

藤堂高虎に学ぶ

前編

大門商店街の活性化

藤堂高虎の町づくりの発想の中から、現代の町づくりに生かせるヒントを探るべく、さまざまな方面から地域活性化に取り組む4人の方々に、大門商店街の活性化について、それぞれ語っていただきました。

西村 (以下、西): 地域おこしで、これから一番重要になってくるのは、よりどころになる精神的な軸だと思います。この町の象徴的なものが必要で、その1つはおそらく藤堂高虎です。彼の町づくりの発想をもう1回振り返りたいと思います。この町はとても良い町なのですが、住んでいる人達はあまり気づいていないのです。もう1度きちんと歴史を理解して、津の持つ潜在的な価値をしっかりと認識させることで、実働的な活動を効果のあるものにしていける気がします。

今日は大門のにぎわいをどうやってもう1回取り戻すかというテーマで、皆さんにお集まりいただきました。宮武さんは元津市職員で、現在はセンターパレスを1つの軸にした地域、地区の活性化に取り組んでいらっしゃいます。そして、藤田先生、児玉先生には、三重大学が地域の大学として示すべき方向性について、それぞれのお立場からご意見をお聞きしたいと思います。

藤田 (以下、藤): 藤堂高虎とは不思議なご縁がありまして、私は愛媛県の出身で三重大学で就職したのですが、高虎も津に来る前は伊予(今の愛媛県)にいました。高虎が津の町づくりをして今年でちょうど400年ということで、このテーマはよい節目になるのではないかと思います。現在、江戸時代の津城の設計図(三重県所蔵「作事覚」)が発見され、私達の研究メンバーで解説作業が終わりまし

た。お城の復元についても、やろうと思えば完全にできる状況です。町の歴史的な変遷についても、収集可能な絵図はほとんど集めて解析もかなり進んでいて、城下町についてもある程度復元可能です。津市教育委員会による2008年の発掘で、津城の大手門周辺の堀端が出てきましたので、そのような発掘の状況からみても、高虎の町づくりを改めて考える時期が来たと思っています。

今日をひとつのきっかけにして、歴史と共生する文化的な町づくり、町おこしを三重大学全体として、あるいはセンターパレスの宮武さんをはじめとする市民の有志の方々と一緒にやっていけたら幸せですし、これも高虎さんのお導きかなと思えますね。

昨年4月に「三重大学歴史都市研究センター」(三重大学HP内のリサーチセンター紹介サイトをご覧ください)を立ち上げ、津の町の歴史的資産をどのように現代に活用していくのかという視点から、三重県内の第一線の研究者と一緒に研究をしています。私達の研究室で藤堂藩関係の遺物・資料の整理をして、それを公開していくことを今、考えつつある状況です。戦後昭和24年の開学以来、三重大学が取り組んできた地域貢献の成果を市民の皆さんに公開する時期が来ていると思います。三重大学は、津城内にあった藩校「有造館」(1820年開学)を基礎にしてい



寛永期写津城下絵図(津市蔵)

て、明治時代には「三重師範有造学校」として県庁と旧藩校内で同居していました。その後、今の市役所の位置に昭和40年代までありました。三重大学は、三重大学は、有造館時代から含めると、丸の内キャンパスで文化・学問の中心機能を果たしていた歴史のほうで、現在の上浜キャンパス時代より長いのです。

西: ここが学問の中心でもあり、行政の中心でもあったわけですか。

藤: 江戸時代はそうです。藩校というのは普通、文系中心なのですが、有造館は文理両方があり、全国的に有名でした。藩の歴史編纂事業のレベルも非常に高く、版行した『資治通鑑』(中国北宋の司馬光が、1065年の英宗の詔により編纂した編年体の歴史書)は有名で、全国の各藩校で教科書でも使われています。天文・算術、医学も強く、総合大学的な規模でやっていて、学問・文化というものをトータルで意識した藩だったと思います。

児玉 (以下、児): ほかの藩と比べるとどうだったのですか。

藤: 研究者の中には、「東の講道館、西の有造館」といっている方もありますね。

教育学部 社会科教育講座
歴史学 日本史
教授 藤田 達生人文学部 文化学科 環境文化研究 社会学
教授 児玉 克哉株式会社 津センターパレス
代表取締役専務 宮武 新次郎氏大学院医学系研究科
トランスレーショナル医科学
教授 西村 訓弘

児: それはいいですね。

藤: 嬉しいですけど、ちょっとそれは言いすぎかなと思いますが、かなり有力な藩校のひとつであったことは間違いありません。

宮武 (以下、宮): 私も津センターパレスでにぎわい創出のためのソフト事業を行う中で、どうやって津の価値を出していくかを考えていますが、藤堂高虎の造り上げた町とともに江戸時代の後期、藩校有造館は素晴らしいですね。3代目の督学(今の校長) 齋藤拙堂の時に12人の留学生を長崎へ送っています。その中には化学から写真を研究した堀江鋏次郎や、測量を学んだ柳極悦がいましたね。また、堀江は殿様から当時のお金で150両もの大金で写真機を買ってもらっていますね。すごい金額です。そういうところを見ても非常に日本の先端の人材育成を行っていました。その人たちが日本の次の時代作りに活躍したわけです。有造館が現在の津高や三重大学の前身となったところを見ると、藤堂さんの町のハードと有造館のソフトが津らしさの原点だと思います。現在津センターパレスで西村先生と、高校生対象のセミナーを開いていますが、ここはそういう人を育成していく場に適していると思っています。

藤: 坂本竜馬を撮った上野彦馬も、有造館でしばらく教えていましたね。猪飼敬所をはじめ有造館の教授陣は全国的に有名な学者が多く、人材育成を意識したすぐれた人脈があったと思います。

西: それが今の津市には繋がってきいていないような感じがします。その頃の津の城下にはどのくらいの人々が住んでいて、どういう町だったのですか。そういうこととの関連性が出てくるのかと思ひまして。そういう資料は残っていますか。

藤: 高虎時代から始まって幕末に至るまでの津城下町絵図がかなり残っています。江戸時代の町というのは全くの人工的な都市でした。しかも電気やエンジンもない時代に人間が考えられる最高のエコシステムです。ヒューマンスケールに合った、人間が歩いて行ける範囲で全てがまかなえる町で、考えぬいてつくられた最も合理的な人工都市です。江戸時代は、中世、戦国時代とは違い、城と町が一体となっています。それ以前は要塞を作ればよくて、城と町は関係なかった。高虎は、地域経済の中核になるような流通を考えたい町づくりを積極的に導入した第一人者です。高虎の優れた点は、軍事機能も第一級でありながら、人や物が最も集まりやすく通過しやすい環境を整えたところだと思います。高虎が作った城下町は道幅が広く、まっすぐで碁盤の目のような面を作ってあるのですよ。しかも通過するだけでなく、遊び心であちこち寄りような発想もあって立体感のある町づくりを心がけています。同時代の大名がつくった町は遠見がきかないT字路で、行ったら必ず曲がらないといけないような軍事戦略上つくった町が多い。ところが、高虎のつくった町は

真っすぐ向こうが見えるのです。高虎が関与したところはみんなそうです。江戸城もそのひとつで、江戸時代の基本的な城はほとんど彼が設計しています。人が住む、人とモノが通過してお金が落ちるということを本格的に考えた武将の第一人者だと思います。高虎は近江生まれなので、近江商人的な発想があるのではないかと思います。彼を慕う人達が津に集まって伊勢商人になっていくのです。流通や商業、物づくりの要素を本格的に導入したという意味では、津城下町は、私の見るところではかなり完成度の高い町のひとつですね。

児: 伊勢商人(近江商人)の教養レベルの高さ、つまり、この地域全体が非常に教養、文化度の高いところだったからこそ、有造館のようなものも出てきたのか、それともあまり関わりはないのでしょうか。

藤: 伊勢商人というのは一般的には松阪が中心とされていますが、津も伊勢商人の一つの根拠地ですね。松阪の三井は蒲生氏郷が連れてきましたが、高虎は伊予から商人を呼んできて伊予町をつくっています。もちろん彼は、伊勢の商人を誘致して自由に活躍できるような町づくりをしています。大門商店街の町並み、町割りを作ったのも高虎ですし、要するに高虎の城下町というのは、高虎の時期の城下町図の、(城下絵図をみながら)ここに今的大门商店街と観音さんがあって、4筋の街路があり、商店街も3地区に分かれていて高町

(今のアーケード町)というところが中心街ですね。伊予から来た商人達は、特権商人として伊予町に住居を与えられました。伊勢湾から入ってきた商船が、直接係留できるように、岩田川沿いの築地町の辺りも伊勢商人のひとつの本拠地になっています。やはり江戸を意識して、そのまま商品を積み込んで出帆できるようにしていますね。ですから、町づくりという点においては非常に優れていると思います。

西：こういう町は一気に設計してつくってしまうものなのですか。

藤：一気につくっています。高虎達が入ってきた時は、まだ小さな城下町だったのですよ。高虎の家臣らが軍艦日本丸などで入ってきて、町を一挙に造成したのです。伊予から、お城の城門とか武家屋敷も解体して持ってきて、町を拡張しました。

児：戦争では被害を受けていたのですか。

藤：関ヶ原の戦いが慶長5年(1600)にあって、慶長13年に津に来ているので、十分に戦後復興しているとは言えないですね。そういう荒れた状況に入ってきて一挙に、とはいえ適当につくっているわけではありません。例えば、初めに伊勢街道をメインストリートとして町の中に引き込みました。今までは戦略上、町の外を走らせてあったのです。あと、上野と直接結ぶ伊賀街道を作って津城と伊賀上野城を結びました。これで、伊賀の人は最短コースで津の城下町に來られました。お伊勢さんにやってくる観光客も含め、全部津城下町を通るといふ街道の構造を作ったのです。さらに、この観音さんを参詣のコースに入れたので旅籠も多く本陣もあります。この町は城下町ですが、観音さんを中心とした門前町でもあるし、港町でもあるのです。城

下町・門前町・港町などの要素を凝縮して作っているのです。

西：非常にコンパクトですね。

藤：そうです。この地域に来る人やモノは全部、ここに集まるようにしています。東海道から来る人は皆、ここに寄らないとお伊勢さんに行けないのですよ。観音さんを巡礼スポットとして、うまく仕立てています。

西：観音さんは元々あったのですか？それともこの時期に作ったのですか？

藤：元々は安濃津にあったものです。安濃津は明応地震(明応7(1498)年8月25日に遠州灘を震源地として起こった推定マグニチュード8.2~8.4の大地震)でつぶれてしまい、町をこちらに移しました。

西：全て配置して、一気につくったと。

藤：そうです。安濃津の町並みそのまま1キロ程北に移っただけです。もともと小規模で軍事中心の小さな城下町だったのですが、高虎はまず町の新たな外柵を作ってから、お城を大改修して今の形に作り変えました。非常に短期間で実現しました。

西：今、もし町をつくるとしたら、お城を復活させれば大門商店街ですよ。感覚的には。

藤：そうですね。少なくとも、北のふたつの隅櫓やふたつの隅櫓を結ぶ多聞櫓は復元できます。

西：すぐ横には市役所ですよ。本当はここに大学があればいいのですが。有造館はこの辺りにあったのですよね。

宮：前に大学があったところですね。今の市役所があるところに大学の教育学部があったのです。

西：大学機能がこっちに移ってこれないかな。

藤：学生が戻ってきてくれないと町

の活性化にはつながらないとはよく言われますね。

児：学生が津新町駅から降りて歩いてこられるのであれば、今の江戸橋駅より、むしろ、やや近い感じになりますかね。移動させてもそんなに不都合はないですよ。ただ問題は総合大学ですから、全部の機能を持ってくるのは難しいですね。

藤：そこが辛いところですね。それなら市役所がここに戻ってくるとかね。

宮：そうですね。確かに以前あったのですからね、ここに。

藤：例えば、今はやりの低床市電が1本、23号線を走っていれば、その間を往復できていいかもしれませんね。学生が行ったり来たりできるし、お年寄りにもやさしい。

宮：大学がここへ来ていただいたら、津らしさの原点だから合うのですよ。元へ戻ってくるというより、ここが1つの「場」なのですよ、伊勢に行くにしても津を通過していったのですから。先生にお聞きしますが、このあたりは土地が低いですね。風水とかはこの町に活かされているのですか？

藤：非常に考えていると思いますよ。

児：風水学、陰陽道ですよ。それは地史学との関係になると思いますが、どうですか？

藤：陰陽師^{おんみょうじ}という土木技術者であると同時に風水などを占う宗教者が、城造りやため池造成などの地域開発にも携わっていることは間違いないのです。彼らは自然を壊すという発想ではなく、自然と共存しながら変えていくという発想なので、土地の神様とうまくやっていくための祈りをします。特にお城のような大規模に大地を変えていくことについては、彼らは当然関わっています。高虎も、それに関する造詣はあったと思います。

特集

特色ある

まちの取り組みPR

— 伊賀市、紀北町 編 —

igashi kihokuchyou

三重地域は、古くは伊賀、伊勢、志摩、紀伊の4つの国に分かれていました。

同じ三重県でも、土地によって風土や文化はそれぞれ異なります。

今回は、伊賀市と紀北町の、特色ある取り組みをご紹介します。

菜の花でめぐる、美しくおいしい資源循環社会

昔は5月になれば、各地で菜の花がそよ風にゆれていたものでした。しかし、その風景はいつしか消えてゆき、今では唱歌で口ずさまれるだけとなりました。菜の花の美しい風景を伊賀に。2007年3月、「伊賀市菜の花プロジェクト」が開始しました。

伊賀市菜の花プロジェクト、開始!

荒れ果て、雑草が生い茂る田んぼ、水浸しでどろどろになっている水田…今は水田として使われていない休耕地を菜の花畑に適した土壌に変えること。2007年の伊賀市のバイオスタウン構想に描かれていた「菜の花プロジェクト」開始にあたり、目下取り組むべき課題はそこにありました。栽培に適した土壌にするには、田んぼから水を抜いて乾田にする必要がありますが、それは非常に手間のかかる作業でした。三重大学伊賀研究拠点の山本好男教授は、乾田化を希望している湿田のうち、特に条件の悪いと思われる湿田を選び、土壌・水質調査を実施。そして、三重県建設業協会とともに低コストで手間のかからない簡易な排水技術を確立することに成功しました。今後は、菜の花の連作による障害へのフォローや、圃場ごとの菜種の収穫量についても調査を行っていく予定です。

菜種油は、一般的にはサラダ油として私たちの食生活に欠かせないものになっていますが、その菜種の99%以上は輸入であり、国内産は1%にも満たないのが現状です。

伊賀産菜種から作る菜種油を伊賀が誇るブランドにしたい。伊賀市産業建設部農林振興課の小林係長は、「伊賀市菜の花プロジェクト」がスタートしたときの思いをそう話します。まず、地元で育てやすい菜種の品種を選び、プロジェクトに参加する団体・農家を募って、種を無償配布しました。現在、プロジェクトに参加する個人・団体は50グループ、菜の花畑の面積は2008年には10ヘクタールだったのが、55ヘクタールにまで増えました。



「七の花」
一番搾り菜種油

「七の花」
エクストラバージン
菜種油

「七の花」の名称と
ブランドマーク(「な」)は、
伊賀市の7名の女性職員が
命名し、制作しました。

秋に種をまき、翌6月に刈り入れた菜種は、(社)大山田農林業公社の搾油施設「菜の舎(なのくら)」に運ばれます。そこで、その日のうちに乾燥し、低温倉庫で保管します。冷蔵保管された菜種は、いつでもほしい分だけ絞ることができ、常に新鮮な油を食卓に届けることができます。「菜の舎」では、薬品等を一切加えずに菜種を搾るため、体にも良いのが特徴です。

初の伊賀産菜種油「七の花」が発売

菜の舎で搾油された油には、ブランドマークがつけられます。公社で製造する商品は、生搾りの「エクストラバージン菜種油」と焙煎した「一番搾り菜種油」の2種。それらは「七の花」と名付けられました。

小林さんは、「伊賀産菜種油の品質には絶対の自信を持っていましたが、買っていただけるかどうかという心配は常にありました。夢の中にまで商品が出てきたこともありましたね」と発売当初の不安な気持ちを語ります。

初めての伊賀ブランド菜種油は2010年の夏に発売。一般的な食用油に比べて少し高価格であったため、自



然食品の店や高級志向のスーパーで販売しました。すると、商品を手取る人が次々現れました。多少高くても安心して高品質のものを求める人が、商品の良さを知って「リピーター」も生まれたのです。小林さんの心配をよそに、「七の花」は東京、大阪、京都などの都市で人気を博し、平成22年度産の商品は見事完売。小林さんは、「このプロジェクトに携わるようになって、(さまざま人との縁があり)『一期一会』の意味を改めて実感しました」と感慨深く振り返ります。

伊賀市では今後、菜の花畑100ヘクタールまで増やすことを目標としています。また現在、伊賀市内の中学校で菜の花栽培を授業に取り入れるなど、今後は農林業、産業振興だけでなく教育、環境、福祉にもこのプロジェクトの恩恵を還元していくことを目指しています。



七の花のせんべい、さらに有名フレンチ店へも

2010年11月、米菓製造販売を手掛ける株式会社花匠が、伊賀産菜種油を100%使用したせんべい「七の花」を発売しました。インターネットを通じ季節限定で販売したところ、完売。特に贈答用として喜ばれています。

製品の開発にあたっては、米の食感が残る生地をもっとも菜種油に合うと判断し、採用。また、伊賀研究拠点では安全性と機能性の評価を行いました。花匠の代表取締役、鈴木克幸さんは、「今年も6月に『七の花』を発売しました。今後は通年販売を目指しています」と商品にかける意気込みを語ります。

また、東京の有名フランス料理店「ル・シズィエム・サンズ・ドゥ・オエノン」でも、料理に伊賀産菜種油が使われています。今年3月、東京・丸の内ビルディングでフレ

「七の花」を購入できる場所

- ★ 菜の舎 (社)大山田農林業公社
☎0595-51-5204
- ★ 伊賀上野地場産買物処 (社)伊賀上野観光協会
☎0595-26-7788
- ★ 道の駅 ほか

ンチシェフが腕を振るう「ご当地スペシャルハンバーグ」のイベントが開かれ、同店のシェフが伊賀牛のハンバーグを作り、そこでも伊賀産菜種油が使われました。

産学官一体で取り組むBDFの取り組み

伊賀市では、2007年のバイオスタウン構想をきっかけに、BDF(植物由来のディーゼル燃料)への取り組みが本格的に始まりました。市の関連施設(病院、給食センターなど)から出る廃食油を集め、三重大学伊賀研究拠点に併設された施設でBDFの製造と品質のチェックを行っています。伊賀研究拠点の加藤進特任教授は、BDFの製造において品質管理はとても重要と話します。

伊賀研究拠点で製造したBDFの8割は、トラクターやコンバインの燃料として菜の花の農家に無償で提供しています。あとの2割は廃食油の回収車の燃料や発電機に使われています。農機具のBDF使用についてはトラブルもなく、また、ビニールハウスの中で農機具を使用しても排気ガスの臭いが気にならないという声も聞かれました。

伊賀研究拠点のBDF施設には、今年の春までに1000人近くが見学に訪れました。「市の人口10万人のうち1%がBDFに関心があると考えれば、結構大きな数字ですよ」。加藤特任教授は、菜の花プロジェクトにおけるBDFの取り組みに手ごたえを感じています。



1.H21年6月からBDFを16000L製造。三重大学伊賀拠点の施設で、月に800L作っています。
2.BDFを燃料として走る伊賀市の公用車。





三重と東京を結ぶ、 東紀州発 地域レストラン

平成23年3月、三重県の食材を使ったレストランが東京・神楽坂にオープンしました。ありそうでなかった、三重のこだわり食材を集めたレストランという、地方と都市を結ぶ仕組みに注目しました。

地域レストラン、東京にオープン!

洒落な大人が集まる街、東京・神楽坂。ひっそりとした路地に入ると、「葉っぱがシェフ 神楽坂 MARU DISH」の看板が見えてきます。落ち着いた店内に斬新な書が目を引く、この店をプロデュースしたのは、三重県紀北町商工会事務局長の西村さん。西村さん自ら看板のほか、店内の書の装飾を手掛けました。

店のコンセプトは、“三重県の食材で、地域と都市をつなぐレストラン”。「地域のアンテナショップを通じて商品を売るだけで、本当の三重の魅力を十分PRで

きているのだろうか」との疑問から新たな事業展開を創出。紀北町の干物を買って帰っても結局、調理が面倒で料理しないという声も聞かれます。それなら、その場で三重の味を知ってもらえばいいのではないかという思いがレストランを展開するきっかけとなりました。

紀北町の食材にこだわらず、県内で全国に誇れる食材、産物、特産品を西村さんの目利きで集めました。さらに、尾鷲の山の葉っぱを使って素朴な縄文鍋で蒸し焼きにする地元レストランの調理方法を取り入れたほか、葉のかわりに大台町名産の茶葉で蒸すこ

とで、茶の香りもさわやかに品よく仕上げました。

料理で一番大切にしていることは、「三重の四季を表現すること」。肉は、松阪おとしと呼ばれる貴重な松阪牛の各部位を使用。お酒は県内の60歳から選んで仕入れ、器も県内の陶芸家の作品を使っています。酒器の底の魚の飾りが美酒の中でゆらぎ、魚の町紀北町をイメージさせます。

今年3月にオープンした店は評判も良く、常連客も増えつつあります。西村さんは、「最高(料理)と究極(店の個性)を合わせる店づくり、そしてあきらめずに継続する努力が大事です」と店に込めた思いを熱く語ります。



こだわりの人、商品をマッチング

「葉っぱがシェフ 神楽坂 MARU DISH」では大台町で品質にこだわって栽培された特選茶葉を使っています。

このようなこだわりを持つ人たちをマッチングすることが、地域活性化には大事だと西村さんは言います。こだわる人とは、「なんとなく流行に乗ればいい」という考えとは対極にいる人のことで、感動する料理が作れる人、お客様に感謝できる人のこと。「こだわりのある人ほど、料理の仕方にはこだわりはなくて、柔軟な考え方をしていますね」。

そういう人たちは、自らアピールをしないため、そういうスタンスを持った人を探し出せる、目利きができる存在が必要になります。ただやみくもに良いものを集めるのではなく、きちんとした仕組みづくりの上にそれらを乗せることが大事だと西村さんは話します。また、展示会やアンテナショップで、きちんと商品のコンセプトやストーリーまで伝えられるスタッフの育成も大切です。

選べる楽しさ。道の駅マンボウの視点

「葉っぱがシェフ 神楽坂 MARU DISH」を運営する、ギョルメ舎フーズ株式会社では、道の駅・紀伊長島マンボウのレストランの経営も行っています。

道の駅・紀伊長島マンボウは、商品の豊富さが一番の魅力です。「同業者が集まると皆がライバルになってしまうと思いがちですが、いろいろな店の違う味



道の駅・紀伊長島マンボウ

を選んで楽しめるから、ここにお客様が集まるんですよ」と西村さん。最初は、同業者と同じ場所に商品を並べることに抵抗を感じていた店も、徐々に自分たちのオリジナリティを追求しようという意識が変わってきました。結果、道の駅の売上は一気に4倍にまで増えました。

道の駅では現在1200アイテムを揃えており、そのうち80~85%が地元産。プライベートブランドは100アイテムあります。「旅行で訪れた土産物屋の商品がその土地で作られたものでなかったら、なんだかがっかりしますよね。売る側もそういうお客様の目線で考えることが大事だと思います」。

主役を舞台で際立たせる、名裏方

紀北町商工会では、経営相談等だけでなく、企業や店の抱える問題について、コンセプト立案からともに積極的に関わっています。例えば、地元の昔ながらの民宿を、「お宿づくり」をコンセプトに数寄屋造りの宿にリニューアルし、あえて部屋数も減らすことでお客様に充分なもてなしができるようにしました。

また、商品のデザインを無料で商工会の職員自らが行っています。その出来栄は、プロに引けを取らないほどの仕上がり。デザインの効果で商品の売れ行きが伸び、改めて商品のPRの大切さに気付く経営者も多いといいます。

「地域に閉じこもらず、地域外、県外との連携を行うためにもっと商工会を使ってほしいですね」と西村さんは話します。

紀北町商工会 事務局長
(三重県商工会連合会 統括)
ギョルメグループ 主宰、顧問
西村 幸彦 氏



売れる商品づくりに

必要な発想とは

農水商工連携を前提としたマーケティング研究会 代表

三重大学名誉教授 渡邊 明

大学院医学系研究科 トランスレーショナル医学 教授

地域戦略センター長 西村 訓弘

— 渡邊先生の研究会では、地元の特徴のある農水産品に、高度な機械加工を行い、出口まで考えて商品化していくという取り組みを行っています。西村先生も農業に関する取り組みを行なっていますが、大きなテーマは三重県の活性化ということですが、今日はそれぞれの取り組みで、協力し合いネットワークを広げていくということについて、ご意見をお聞きたいと思えます。

西村 (以下、西) : 最近、三重県南部の漁業の状態を調べたり、漁師と話をしていると、漁師の数は5年から10年でゼロになるだろうということを知ります。前は、地域で獲れた魚をまとめて1ロットとして大量に仲買人に売るやり方で良かったのですが、これからは特徴のある魚を獲って、それを欲しいという人達と売り先を一緒になって作ることができないかと考えています。そこで、先生が各地でされている取り組みを参考にさせていただければと思っています。

渡邊 (以下、渡) : 参考にならないかもしれませんが、日本一の鯛が獲れることで有名な広島県の鞆の浦に「阿藻珍味」という珍味屋さんがあります。そこは元々干物屋でしたが、干物にする魚が獲れなくなってきたため、何か違うことをしなくてはと考え、それで珍味づくりに乗り出したのです。未利用の魚を加工して

珍味に利用し、さらに大量生産を可能にしました。そうして、小さい会社ですが、まちおこしに力を入れていくわけです。さらに博物館まで作り、そこで鯛を使った鯛煎餅などを作れる体験を観光客向けに行っています。そうやって産業観光をしているわけです。

西 : その人口はどのぐらいですか？

渡 : 今はたぶん5,6千人ですね。

西 : その人たちが中心となってやっているのですか。

渡 : 多品種少量生産も必要だけれど、大量生産をどうやって実現するかというモデルとしては面白いです。彼らは珍味にする前の魚から出汁を取ったラーメンも開発しました。なかなか面白いラーメンなので、お土産としても人気です。さらに和食レストランも展開しています。そういう地域を引っ張っていけるリーダーが1人いるのですが、彼の夢は将来、中国で干物屋をすることなのだそうです。そうすると、また仕事の輪が広がっていきますよね。そういう力強い人間がいてくれないと、うまくいかないかもしれないですね。

西 : 今は田舎でもインフラは整っているのだから、昔では考えられなかった事ができるようになりました。工夫さえすれば何でもできるこの時代に、そういうカリスマ的な人のところに人が集まってくれば、例えば柚子の産地として有名な高知県の馬路村のような成功例も起こります。鞆の浦

のケースもそれに近いと思います。そういうことを三重県南部でもできないかと考えています。4月に「地域戦略センター」を発足させましたが、地域のリーダーになりそうな人に手を挙げてもらい、大学が彼らと一緒に取り組むかたちでそれぞれの地域にあった、まちおこしができないかと考えているのです。もう1つ、地域の特徴的な産物を多品種で少しずつ作ってもらい、それを地域ごとにまとめて「地域の特産」として売ることができないかと思っています。さらには、町での移動販売や手の空いた数時間だけ主婦がやる店など、本業以外で事業を行う人達を集めてフランチャイズしていけるような、例えば地域商社のようなものができるといいなと思っています。こういった地域全体で連携して活性化していくシステムについて、渡邊先生はどのように思われますか。

渡 : 県全体をまとめて地域を活性化していくという発想は、私の頭の中には残念ながらありません。例えば、恵那川上屋という岐阜県の栗きんとんのお店が、東京の二子多摩川園のデパートの中にオープンしました。恵那川上屋や先程の阿藻珍味もそうですが、マーケティングにおける発想が他と違うのです。これまでのマーケティングは、基本的には「4P」^{*1}の発想が進められてきました。しかし、最近は「4C」^{*2}の発想が必要といわれています。その発想ができる人間

が会社にはいないとモノは売れないと思っています。売れない商品は作るべきではないのです。東京あたりで大きく展開できる力があって、なおかつ1番新しいマーケティングの発想ができない企業は伸びていかないと思います。

西 : 先生のおっしゃる通り、売り先を決めないでモノは作ってはいけないと私も思います。最初に私が取り組んだのは、端境期を狙った春取りのキャベツの販売でした。作ったキャベツは、フランチャイズ化している地元のスーパーが大量に買い取ってくれるのです。いつの間にか地方でもインフラが整っていて、地域内に市場ができていたわけです。自分達が生活していくために必要な販売量、適正なサイズを決めておいて、それに合うマーケットを丁寧に探していけば、あることがわかったのですよ。今、多気町、大台町、南伊勢町、松阪市嬉野地区で、1万本の柚子を植える事業をしていて、柚子を使っ

た商品も作っています。それもその地域で消費できるぐらいのサイズ・地域内連携でやっていこうと思っています。

— スタープレーヤー的な企業が必要だという渡邊先生のご意見と、地域商社のような核になるものをつくって地域全体を上げていきたいという西村先生のお話でしたが、この点についてはいかがでしょうか。

西 : その2つは、事業の両輪になるような気がしますね。三重県の特徴を地域全体で作っていくのが理想として、そこにスタープレーヤー的な象徴的な企業があれば、目立たないけども地域全体を支えている人達がいるような、1つのチームがあればいいですね。

今の日本は、ある程度の現金が稼げないと住めない社会になっている気がします。しかし、ある程度のお金を1次産品の販売だけで稼ごうと思っても実際には難しいですね。ですから、1次産品だけでも利益率

をきちんと確保できる売り方を考えないといけない。一人のスタープレーヤーと地域を面で支える人達の両方が地域に残れる社会の仕組みが作れないかなと思っています。地域イノベーションというのは、地域に人が住み続ける仕組みを作ることだと考えているのですよ。

渡 : そういうことは大事だと思いますね。しかし、社会ではどうしてもスピードが要求されるので、我々としてはスタープレーヤーとしての事業ができる大きい会社をまず作り、そこがうまく展開していけば、そのあとに地域がついて来られるのではないかなと思っています。例えば、恵那川上屋には良い冷凍機があるので、地域の栗を買って1年中保存しておくことができます。力のある企業がうまく動いてくれると、周りの栗農家が生き延びるのです。魚も同じです。魚を大量にしかも多少高めに買って来て、年中通して魚の利用が設計できる会社をまず我々が作っ



農水商工連携を前提としたマーケティング研究会 代表
三重大学名誉教授 渡邊 明

大学院医学系研究科
トランスレーショナル医学 教授
地域戦略センター長 西村 訓弘

みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点

「みえ“食発・地域イノベーション”創造拠点」は地域産業界のパートナーとして、地域産業全体が連鎖的にイノベーションを誘発し、地域活性化に資する拠点となることを目指します。

てしまいたいと思っていますのですよ。そうすれば、後から皆がついて来てくれますから。

西：私も先生のお考えに賛成です。地域の中に安定的にモノを買って来て、販売して物を売ってくれるところがあるといいですね。私の取り組んでいる柚子事業にしても、絞った柚子と柚子の皮の売り先を先に作りました。全部買い取ってくれて、さらにそれを違う製品として世に出してくれる会社が地域内にあるといいのです。柚子は植えてから6年かかります。あと3年後には最初の柚子ができますが、この時には既に柚子を使ったヒット商品、ある程度売れる商品を作っておきたいのです。柚子は高知県と同じ品種を植えているので、今は高知県から果実を買ってきて商品化しています。生産とともに、買い取ってくれるところを平行して作っていくことが大事ですね。

— 渡邊先生のご指導も、売れないものはだめだということで、売るところから確保していこうとされていますね。まさにその売り先というのが一番重要なのですね。

渡：そうです。商品の販路がないところで成功している例は少ないのですよね。それに加えて、コンサルタントのような専門家の力も利用すべきだと思っています。それも、若い柔軟な発想でないとだめで、阿藻珍珠でアドバイスを行っているコンサルタントもとても若い方です。見たこともないような物を作る、例えば、今まで捨てていた魚から珍味を作るという発想をしようとすると、固くて古い頭ではだめなのです。企業にとっては、やはり売れるものが「勝ち」。

20：80の法則というのがあります。その組織体の持っている2割の商品で、全体の8割の売り上げを上げているという法則です。では、残りの8割の売れない商品をどうするかという問題を解決できないコンサルタントでは意味がないですね。冷凍食品は、賞味期限が近づくと半値で売られてしまいます。それをどうやって半額にせず売ることができるとかという発想が大事なのです。

— そういうことも含めて考える集団があり、そういう知識なり考えなりを入れてやっていけばいいですね。

西：こうすれば絶対成功する！という王道はおそらくないですね。ひとつひとつを渡邊先生のおっしゃるコンサルタントのような方が考えていかなければいけないと思います。

私は、すべての人に同じ商品を生産するという考え方ではなくて、消費者に選択肢を与えることが大事だと思っています。少々高くても自分にとって満足できるものであれば、買いたい人はいるのです。大量消費、大量流通の時代の中で、いつの間にか消費者にとって選択肢がなくなっているのですよ。売り先を自分達で作るといっても、消費者に選択肢を作ることに繋がる活動だと思っています。その2つをリンクさせながら総合的にプロデュースしていきたいですね。しかし、そういう消費者の視点から物事を作っていくということは、とても手間がかかるし非効率です。大企業は、経済効率を考えたら普通できない。そこを逆手に取れないだろうか、というのがあります。

渡：そのあたりを私たちも考えていて、さっき「4C」と言いましたが、「4C」

とは、まず、消費者側から見たときの価値である「カスタマーバリュー」。そして「コスト」。これは企業サイドのコストではなくお客から見たコスト、つまり手に入れるためのコストです。カスタマーバリューが良ければ、このコストは高くてもいいのです。とんでもなく高いものでも買いたい人はいるわけです。それから「コンビニエンス」。いつでも手に入らないといけないですから、どうやったら大量生産できるかを考える必要があります。最後は「コミュニケーション」で、商品に物語性を入れてコミュニケーションができるということです。今、私が関係している伊勢神宮への奉納には物語性があります。コミュニケーション力というのはとても強いですよ。「4C」をどういう形で設計するか、というのはマーケティングの専門家にとって、今、一番大きな課題になっています。

— 最後に、お2人もいろいろなプロジェクトで成果をあげられています。セグメントであれ地域であれ、それらを集めて力を合わせていくことは可能でしょうか。

西：同じ県、同じ地域というような共通のバックグラウンドがあれば地域間連携はできるような気がします。

渡：そういう意味では、地域ブランドって絶対に必要なのですよね。

西：神宮への奉納を心の拠りどころにしている人も多くいますね。そういう拠りどころになるような共通認識、ブランドというものがやはり必要になってくると思います。渡邊先生と私も思いは同じだと思いますので、これからも協働、交流をぜひともお願いしたいと思います。

食品素材探索ラボ(三重大学)

「食品の機能性評価」に最適な機器が導入されました

	機器名	特長	
含まれている成分の分析をしたい	糖分やタンパク質の濃度・種類などを知りたい(揮発しにくい物質など)	●高速液体クロマトグラフ ●高速液体クロマトグラフ質量分析装置	ペプチド、糖類、有機酸の分析及び定量・同定に使用
	遺伝子の量を知りたい	リアルタイムPCRシステム	遺伝子の発現量の解析に使用
においの原因を知りたい	におい成分である物質を知りたい(揮発しやすい物質など)	ガスクロマトグラフ質量分析装置 ●飛行時間型 ●四重極型	脂質・臭気成分、揮発成分などの低分子化合物の分析及び定量・同定に使用
	においの強さ・傾向を知りたい	におい識別装置	臭気を測定、数値化して評価することが可能
構造を観察したい	立体的に観察したい 生細胞を観察したい	共焦点レーザー走査顕微鏡	試料の表面状態、含まれている成分の動態分析に使用
	異物の調査をしたい 表面の化学状態評価がしたい	フーリエ変換赤外分光システム	混入した異物の化合物分析や非破壊下での構造分析が可能
材料などの性質について知りたい	原材料の混合均一性を知りたい 受入検定がしたい	ハンディNIR(近赤外分光器)分光光度計	原材料が均質であるかを分析することが可能

食品加工トライラボ(三重県工業研究所)

「食品の加工」に最適な設備が導入されました

	機器名	加工内容
粉碎がしたい	カッティングミル	食品原料の粉碎に利用する
分離したい	油圧式搾汁機	液状の原料から、液状成分と固形成分を連続的・効率的に分離する
	連続冷却遠心機	
濃縮がしたい	真空濃縮釜	水分を多く含む食品素材を加温しながら真空下で濃縮する
乾燥がしたい	真空式ドラムドライヤー	食品原料を回転ドラム上で乾燥する
	ミニスプレードライヤー	液状素材を迅速かつ効率的に乾燥する
	真空凍結乾燥機・燻煙箱	魚類・畜産物等を乾燥、燻製にする
混合や攪拌がしたい	バッチニーダー	高粘度の食品素材の混練りに利用する
	ジェット式攪拌機	低粘度～中粘度の食品素材の混合に利用する
	製麺機	うどん、中華麺、そば類の麺類を製造する
冷凍保存がしたい	アイスクリーム製造装置	原料を混合・殺菌してアイスクリームを製造する。長期保存方法の検討にも利用する
	急速凍結機	食品の鮮度を保持しながら凍結する
真空包装がしたい	真空包装機	長期保存が必要な食品の保存性評価をする場合の包装を行う



キラリと光るあなたの銀行

第三銀行

<http://www.daisanbank.co.jp/>

第三銀行 | 検索



おいしく節電、Recipe 三重大学発 節電レシピ

エネルギーの使い方を見直したい今年の夏。電気やガスをあまり使わない「節電料理」を作ってみませんか。真っ赤なトマトを使った、夏にぴったりのおいしいレシピをご紹介します。

冷やしトマトそば



材料(2人前)

- そば 140g ●ミニトマト(くし切り) 10個
- 大葉(千切り) 4枚
- めんつゆ(ストレート) 150ml
- エクストラ・バージン・オリーブオイル 小さじ2

作り方

- ①そばをゆで、冷水にさらし水気を切る。
- ②めんつゆとオリーブオイル、トマトを混ぜる。
- ③そばを器に盛り、②をかけ、大葉のをせる。

さらさらなトマトの塩漬

トマトの塩漬け

甘いトマトだからこそ、あえて塩漬けに



- 材料**
- 中玉トマト(湯むき) 2個
 - 水 500cc ●塩 大さじ1
 - 生姜(スライス) 1片

作り方 水に塩をとかし、生姜を入れ、トマトを半日~3日程漬ける。

塩漬けトマトのカプレーゼ



- 材料(1人前)**
- 塩漬けトマト 1/2(スライス)
 - モッツアレラチーズ 1/2
 - オリーブオイル 適量

作り方 トマトとモッツアレラチーズを交互にならべ、オリーブオイルをかける。

塩漬けトマトのカルパッチョ



- 材料(1人前)**
- 塩漬けトマト 1/2(スライス)
 - オリーブオイル 適量
 - にんにくチップ 2~3枚

作り方 トマトにオリーブオイルをかけ、にんにくチップのをせる。

三重大学で研究されている、甘くておいしいトマト!

三重大学地域イノベーション学研究科でトマトの研究に取り組む、浅井農園の浅井さんにお話を伺いました。



Q どうしたらおいしいトマトが作れるのですか。

A 水を少なくして育てると濃い味のトマトができます。しかし、収穫量が半分になってしまうので、水を減らさなくてもおいしくなる品種が開発できないかと考えています。

Q トマト栽培の難しさはどのところですか。

A 同じように育てても、品質が均一になりにくいところです。そのため、経験の少ない若手でも作れるように、良いときと悪いときのデータを分析して、コンピュータで制御できるようにしています。

Q これからの夢を教えてください。

A 昔のトマトはもっと味が濃かったですよね。味の濃い、甘さと酸味が感じられるおいしいトマトを作りたいです。



株式会社浅井農園

〒514-2221
三重県津市高野尾町4951
<http://www.midori-en.net/>

レシピ考案は、高校生レストランOBの若きオーナーシェフ!

松阪市でレストラン&バー「vivo(ヴィーヴォ)」を営む、シェフの藤川瑛二さんは、三重県立相可高校食物調理科の卒業生。小学生のとき、母親に教えてもらった「だし巻き玉子」を上手に作れたことが料理に興味をもつきっかけでした。その後、全国料理コンクールの入賞常連校として名を馳せていた相可高校に入学し、村林新吾先生が顧問をつとめる「調理クラブ」に所属します。1年生のときに、現在の高校生レストランの前身となる初代「まごの店」が開店し、そこで実際に経験を積んでいきます。当時のメニューは、とろろ麺、とうふ田楽、だし巻き玉子。店で「高校生やのに、すごいなあ」とお客さんに声をかけられ、もっとおいしい料理を作れるようにがんばろうと思ったそうです。

卒業後は、東京のバーでバーテンダーとして働きなが

ら、酒について学んだ藤川さん。料理の基礎はもちろん、丁寧な仕事をする事の大事さなど、高校3年間で学んだことは社会に出てからも大きく役立っているといいます。

3年前、高校時代からの夢だった自分の店をオープン。忙しく過ぎていく日々のなかでも初心を忘れず、より良い店にしていけるよう努力を続けています。村林先生や高校の同級生とは今でも交流があり、店を訪れた同級生に料理の相談に乗ってもらうこともあるそうですが、「村林先生には緊張して聞けないんです(笑)」。

最後に、自分の進むべき道に迷っている若者に向けて、「自分の興味のあることや得意なことをなんでも試してみ、ゆっくり自分の目指す道を探してください」とメッセージをくれました。

レストラン&バー ヴィーヴォ
Restaurant & Bar vivo
〒515-0044 三重県松阪市久保町502-55
月・火・木 17:00~24:00(L023:00)
金・土・日 17:00~翌2:00(L01:00) 定休日 水曜日
Tel&Fax 0598-29-1339 <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~vivo-510/>



地域と一体となった 球団づくり

三重大スリーアローズ



子どもの日
イベント
にて



応援して
くれるファンと
共に



募金活動



三重大スリーアローズ
マスコットキャラクター

三重県初のプロ野球チーム「三重大スリーアローズ」。現在、四国アイランドリーグplus（以下四国IL）に加盟。地域活性化や青少年の健全育成を目指し、地域に密着した球団として日夜練習に励んでいます。

そもその始まりは、2008年、関西独立リーグ発足の頃のこと。「三重にも球団をつくりたい」と思っていた竹田昌平さん（三重大スリーアローズゼネラルマネージャー）が、壁矢慶一郎さんに出会い、球団立ち上げを打診。「大変なことはわかっていたので、断り続けていた」という壁矢代表。しかし、「三重が関西独立リーグに参入」と報道されたことで、「やるしかない」と決め、あとは、勢いと男気でしょうか」と当時を振り返ります。その後も、関西・東海リーグ脱退、ジャパン・フューチャー・ベースボールリーグ（JFBL）発足などの経緯を経て、四国ILに。「四国ILは、発足から7年目なので経験が違いますね。地域に根づい

ていますし、観客数も違います。NPB（日本野球機構）とは異なり、私たちは地域密着で、地元の方々に愛されて成り立つ球団。地域と一体となったチームづくりを目指します」
そうした思いから、子ども向け野球教室を開催したり、地域のイベントにも参加。「球団とファンとの距離が近いことが独立リーグの魅力。運営や戦績な

どまだ『良い』と思えることはありませんが、ファンやボランティアスタッフ、スポンサーに励まされ、人の温かみを実感しています。ぜひ一度球場に足を運んでもらい、感動を味わっていただきたいです」
今後の課題はさらなる認知度アップと安定した球団運営。地域の経済活性化や人材育成への起爆剤となることが期待されています。



（左写真）壁矢慶一郎代表「大変ですが苦勞とは思っていません」
（右写真）竹田さん、広報東出さんと共に

Information

尾鷲市に 三重大大学連携室を 開設しました!



平成23年5月13日、尾鷲市と三重大大学は尾鷲市役所本庁舎内に「三重大大学連携室」を開設しました



連携を積極的に進める 尾鷲市と三重大大学

尾鷲市と三重大大学は平成14年に相互友好協力協定を締結し、海洋深層水の利活用や熊野古道の調査研究をはじめ、尾鷲総合病院での高血圧症研究、尾鷲大庄屋文書の調査研究、尾鷲市立天文科学館の研究利用などを進めてきました。

三重大大学は尾鷲市を皮切りに県内10市町と相互友好協力協定を締結しており、直近では本年1月に伊勢市と締結しています。市役所などの公共施設内に連携室を設置するのは、四日市市（四日市フロント）、伊賀市（伊賀研究拠点）に次いで尾鷲市が3番目です。

尾鷲市は大学との連携に積極的で、特に商工観光推進課では、自らが企画して中央官庁の開発補助事業を獲得し、大学との共同研究を行うなど、地域の産業を支援しています。

技術相談の場、 研究の拠点として

今回の連携室の設置は、このような地域とともに進めてきた事業の成果が認知され、今まで以上に三重大大学との連携を望む地元の声が反映された結果であると思われます。

社会連携研究センターおよび（株）三重ティーエールは、毎月第2、第4木曜日にコーディネーターがこの連携室で市内の企業からの技術相談に対応します。（技術相談に関するお問い合わせ・お申し込み:尾鷲市市長公室 TEL 0597-23-8134）

尾鷲市内の事業所や団体、市民らの技術相談の場として、また尾鷲市と連携して進める事業の打ち合わせや教員、学生の研究の拠点として、この連携室を利用する予定です。

三重大大学では今後も地域と密着した活動を継続し、地域に応じた支援を行ってまいります。

2011.4.23 Sat 雨

東日本大震災 農業・漁業復興支援「チャリティーバザー」

JAグループ三重・JFグループ三重の主催による東日本大震災 農業・漁業復興支援「チャリティーバザー」が開催され、三重大学もブースを出展しました。雨にも関わらず、会場である「メッセウイング・みえ」に、たくさんの方が来場されました。チャリティーバザーの収益金は、被災地の農業・漁業の復興支援のために充てられます。

大繁盛の三重大学ブース



一刻も早い被災地の復興を願い、色鮮やかな大漁旗が会場に掲げられた。

三重大学と関わりの深い、県内7社の企業に商品を提供していた。



2011.6.10 Fri くもりのち雨

三重大学特別講演会

「グローバル化と日本～若き世代の柔軟な知力、豊かな構想力、そしてエネルギッシュな行動力に期待～」

公開シンポジウム「三重から地域発イノベーションを考える」

三重大学地域イノベーション学研究所発足から3年目を迎えた今、改めて産学官を代表する方々が集まり、地域発イノベーションを考えるシンポジウムを開催しました。また、同日開催として、株式会社東芝 取締役会長の西田厚聡氏に学生を対象とした講演をいただきました。

13:00 株式会社東芝 取締役会長 西田厚聡氏から、学生に向けてメッセージが送られた。



15:50 「三重からの地域発イノベーションを起こすには?」というテーマで、6名のパネラーがそれぞれの思いを語った。

15:00 国立大学財務・経営センター理事長(前 三重大学学長)の豊田長康氏より、「三重大学が地域イノベーション学研究所を創った理由」と題し、基調講演が行われた。



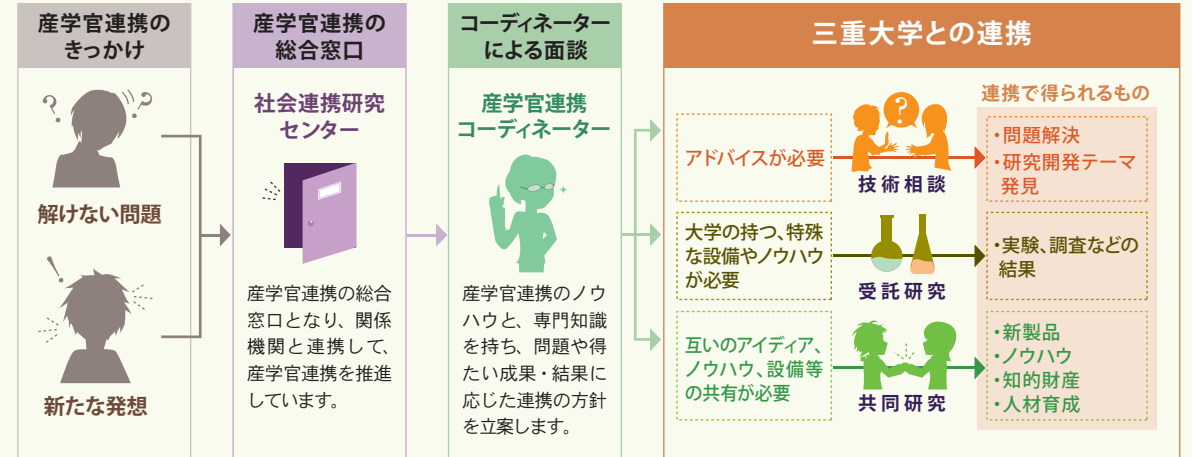
18:00 懇親会にて、会場に駆けつけた鈴木知事も交えて、笑顔の一枚!



本学の利用方法

産学官連携を進めるために

三重大学との産学官連携による研究開発の基本的な流れ



結

Y u i

三重大学産学官民連携マガジンVol.08

発行日：2011年6月
 発行：国立大学法人三重大学社会連携研究センター
 〒514-8507 三重県津市栗真町屋町1577
 TEL:059-231-9763
 制作：三重大学社会連携研究センター
 株式会社コミュニケーションサービス

三重大学全学シーズ集
<http://www.crc.mie-u.ac.jp/seeds/>

三重大学キャンパス・インキュベータ
<http://www.crc.mie-u.ac.jp/incu/indexi.html>

編集後記

今号は、巻頭で「対談 藤堂高虎に学ぶ大門商店街の活性化」を取り上げました。津の町と藩校有造館の歴史や、皆さんの斬新な発想は大変興味深く、私も後ろでメモを取りながら思わず聞き入りました。次号に続く後編も楽しみにお待ちください。また、「三重大学発 節電レシピ」は、大学で研究されている高糖度トマトとレストランのコラボという初の試みです。暑くなりそうな今年の夏、このレシピをぜひ試してみてください。(鈴)



【表紙写真】日曜日の朝市で賑わう、津市大門大通り商店街アーケードの風景。奥に見えるのは、津観音寺。