三重大学 産学官民連携マガジン

Yui 結

第９号
2011.12 Vol.09

特集

獣害対策の取り組み

特色あるまちの取り組みPR
～四日市編～

対談 藤堂高虎に学ぶ
大門商店街の活性化 後編

三重大学
社会連携研究センター

写真提供：神宮司庁

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、三重県に関係する人々のための「コミュニティー」づくりを目指していきます。

Yui 結

三重大学 産学官民連携マガジン
Vol.09 2011.12

CONTENTS

04 特集 特色あるまちの取り組みPR ～四日市編～
● 四日市を知る

06 三重のオンリーワンは世界とつながっている

08 BCP策定セミナー

09 人生を豊かにする大学講座

12 熊野古道案内のスペシャリスト「尾鷲セラピスト」養成講座スタート!

13 特集 獣害対策の取り組み

20 地域を元気にするドリンクで、まちおこし

22 津センターパレスにつみきプラザがオープンしました

23 三重大学地域戦略センターの紹介

24 対談 藤堂高虎に学ぶ 大門商店街の活性化 後編

28 「よみがえりの門前町」に向けた観光活性化プロジェクト

29 連携活動日記

31 三重大学の利用方法/編集後記

この場所にしかない歴史や魅力に出合おう

四日市を知る

商工業のまちとして知られる四日市市ですが、その商工業を支える港や、
高いシェアを誇る伝統工芸など、知っているようで知らないものがあるのです!

写真提供：四日市観光協会　☎059-357-0381

四日市市の歴史

“四”のつく日に定期市が立っていたことに由来する四日市。江戸時代に、市場町・湊町である四日市に「宿場町」「陣屋・代官所の町」としての顔が加わり、北勢地域における行政・商業の中心地として知られるように。幕末から明治にかけて、菜種油や肥料の生産・取引によって栄え、四日市港の修築から生糸・紡績を中心とした繊維工業、機械工業や化学工業の進出が相次ぎ、商工業都市に進展。昭和30年代以降、大気汚染等の公害をもたらすこととなりましたが、現在では行政や企業が環境浄化に努め改善されつつあります。

四日市港

中部圏の物流を支えるウォーターフロント

四日市港は明治32（1899）年に開港し、主に羊毛や綿花の輸入港として栄え、昭和27（1952）年には、特定重要港湾に指定。中部圏における代表的な国際貿易港として、また日本有数の石油化学コンビナートを擁するエネルギー供給基地として重要な役割を担っています。開港100周年を記念して誕生した高さ100mの四日市港ポートビルの展望室「うみてらす14」からは、セントレアや鈴鹿山脈などが一望でき、工場夜景への注目によって多くの人が訪れています。

うみてらす14より見た景色。昼と夜二つの顔を楽しめるので、多くの人に人気です。

種類も豊富で、自分にあったものが見つかるはず。

萬古焼

いつの世までも栄える焼物

「割れない土鍋」として全国シェア80%～90%を誇り、萬古土鍋や紫檀色の萬古急須が代表です。

室町時代より有力な陶器専属の廻船問屋であった沼波家（ぬなみけ）が、江戸時代になり作り始めたのが始まり。「萬古」「萬戸不易」という名前は、いつの世までも栄える優れた焼物という意味であり、「萬古屋」という屋号から命名されました。明治後期、半磁器（土生地が磁器土と陶土の半々）の製造技術開発により、萬古食器が一般家庭に普及。それにより萬古食器の生産は飛躍的に伸び、全国有数の陶磁器産地となりました。昭和54年には伝統工芸品に指定。近年ではタジン鍋やIH調理器具用の土鍋なども開発されています。

宮妻峡（みやづまきょう）

真っ赤に色づく紅葉と清流に癒される

内部川上流の渓谷で、鈴鹿山脈の峰に挟まれ、間を清流が流れています。水沢の紅葉谷は江戸時代の歴代藩主がモミジ以外の木を除去し、モミジだけを育ててきた地で、紅葉の季節になると真っ赤に色づき紅葉スポットとしても有名です。猿丸大夫の「奥山に…」の歌はこの地で詠まれたといわれており、歌碑も立てられています。また、登山、ハイキングコースやキャンプ地が密集しています。

所 四日市市水沢町
ア 近鉄四日市駅から宮妻口行きバス45分 終点下車徒歩45分

四日市の味覚を手軽に楽しめます

定期市

安くて獲れたて、新鮮な食材を求めて

昔から続く、「定期市」。生鮮食品、卵など安くて獲れたて新鮮なものが手に入ります。その他に、お茶、パン菓子類、衣料品、日用品も売られています。

慈善橋即売場
所 四日市市八幡町（三滝川慈善橋付近）
日 2,7,5,0のつく日
時 7:30～12:00

日永朝市マーケット
所 四日市市日永一丁目（近鉄日永駅東）
日 偶数日
時 8:30～12:00

三重の"オンリーワン"は世界とつながっている

これまでの販売個数10万個以上という大ヒット商品が三重県にあるのをご存じでしたか。販売先は国内にとどまらず海外22カ国にのぼり、近年では香港、上海、シンガポールなど成長著しいアジアの都市でも注目が高まっている商品。それが豆腐をつくる鍋「萬来鍋」です。

農商工連携で大豆栽培農法を開発

ミナミ産業株式会社では、高品質な大豆を栽培する農法の開発にも積極的に取り組んでいます。
栽培履歴などのトレーサビリティも徹底した安心安全な取組みを目指し、三重県、農業生産者、三重大学と連携して共同研究を行いました。
（21年度農商工連携認定事業）

オンリーワン技術でトップへ、発想の転換

萬来鍋を製造販売しているのが、四日市市で豆腐関連商品の製造機器事業及び大豆粉砕事業を行うミナミ産業株式会社です。萬来鍋開発のきっかけは、地元の小さな豆腐店が次々に閉店していくという時代の流れのなかにありました。1997年の食品衛生法改正により、豆腐製品から製造年月日が消え、消費期限のみが表示されるようになったことで、賞味期限を長く設定した大手の豆腐が地元のスーパーに並ぶようになりました。客の多くは安くて日持ちのするほうを買っていきます。結果、大手との値下げ競争に敗れた商店が次々に潰れ、同時に豆腐店に製造機器を販売する同社の売り上げもみるみる落ちてゆきました。「この状況を何とかしなければ…」打開策を練っていた南川社長の目に、ある日飛び込んできたのは、プルトップ缶の製造で大きなシェアを誇る中小企業の紹介記事でした。「これだ！」"独創性を活かしてオンリーワンの技術でニッチトップを狙う"という現在の同社の基本戦略は、このときに生まれたといいます。南川社長は、機械の大型化に目を向けられがちだった時代にあえて小型化という道を選択します。そして、ひとつの業務用の小型豆腐製造装置を完成させました。

新作機を携え、豆腐店以外の様々な業態業種へ向けて販路開拓を始めました。「できたて豆腐を販売しませんか」と売り込んだスーパーでは「安い豆腐がいくらでもあるのに売れるわけがない」とつれない言葉が返ってきます。一方、旅館やホテルからは「客前で手作り豆腐が作れたらおもしろいね」と感触のよい返事がありました。その言葉を得て、南川社長は小型化の究極ともいえる鍋型の豆腐製造機器の制作に着手します。普通の鍋では豆乳全体に熱が均等に伝わりにくく、豆腐がうまく固まりません。湯せんで熱してもやはり中にスが入ってしまい、鍋による豆腐作りは容易ではありませんでした。そこで、自社のボイラー技術をヒントに、二重にした鍋の外鍋に少量の水を入れ、発生した蒸気を中で循環させる方法を考案し、なめらかな豆腐を作ることに成功しました。

四日市萬古焼のプロとタッグ

最初に制作した鍋はステンレス製。そのため、豆腐がどこか味気なく感じました。以前、同社の装置を導入している飲食店から「できたての豆腐をそのままの形でお客さんに出したいので、木のように温かみのある素材で装置がつくれないか」という注文が寄せられたことがありました。器にも手作りの温かみが必要だと考えた南川社長は、四日市の地域産業である「萬古焼」で鍋を作ろうと思いつきます。さっそく地域の窯元や販売店、問屋をまわり、自分のアイデアを伝えましたが話はなかなか進みません。売れる商品の開発はその道のプロでも難しい。苦労を知る窯元等の意見は慎重でした。しかし、豆腐づくりのプロと陶器のプロが組めばきっと良い商品ができると信じていた南川社長はあきらめることなく、地元の窯元「クリエイト寿づか」の若手経営者・石崎さんに声をかけます。石崎社長は鍋の開発を快く引き受けてくれ、鍋開発の試行錯誤が始まりました。そして、構想から2年半後の2003年に萬来鍋が完成。見た目だけでなく土鍋の遠赤外線効果により、豆腐がきめ細かくなめらかに仕上がることもわかったのです。

海外では砂糖を入れたりメープルシロップをかけ、「スイーツ」としても人気がある

時代の流れと好機をつかんで、世界へ

発売後は、旅館や料亭など全国から注文が舞い込みました。萬来鍋は、地場産業とのコラボレーション商品ということで各種メディアに大きく取り上げられました。この萬来鍋のヒットは、衰退気味だった伝統産業に新しい風を吹き込むと同時に、四日市という地域のもつ利便性を示したともいえます。特に四日市港は全国の港で10位（2010年）（資料：名古屋税関「全国港別貿易額順位表」）の輸出入額を誇る有数の港でありながら料金が安く利用しやすく、海外進出へのよいステップとなりました。今では、各国から四日市の本社にバイヤーが商品を買い付けに訪れるといいます。南川社長は「地方の中小企業でも、じゅうぶん世界と渡り合っていけます」と笑顔を見せます。

萬来鍋開発の経緯を語る南川社長

また、ファストフードなどの画一化された味ではない手作りの味を求める時代の変化や、大豆が健康食品として注目をあびるなかで、手作り豆腐は時代のニーズとタイミングをうまくつかんでいました。そして、鍋の改良のほか、豆乳が販売されていない海外に向けて長期保存できる豆乳を開発するなど、常に顧客や消費者の要望を取り入れながら工夫を重ねてきたことも成功の要因です。「ひとつの業界だけで商品開発をしていたら、10年たっても満足のいくものは作れなかっただろう」と南川社長が話すように、焼き物のプロと豆腐づくりのプロの高い技術力が生んだイノベーションといえます。

ミナミ産業株式会社では、萬来鍋の販売を通じて日本食を海外に広めるべく、三重県の農産物を使った様々な鍋メニューを提案しています。南川社長は、「海外に出たり、グローバルに物事を考えるようになると、かえって"地域"を意識するようになります。これからは、三重県全体が力をひとつにして地域を世界にＰＲしていけたらいいですね」と、地域を愛する気持ちを語ってくれました。

たんぱく質が多く、豆腐が作りやすい国産大豆のみを使用。この豆乳に、にがりを加えて作る

ミナミ産業株式会社
〒512-0025 三重県四日市市東新町3-18
TEL 059-331-2158 FAX 059-331-7324
http://www.minamisangyo.com/

四日市地区リスクマネジメント研究会

三重大学公開講座

BCP策定セミナー

東日本大震災以降、BCP（事業継続計画）に注目が集まっています。
中部地区においても、M8レベルの東海・東南海・南海地震の発生が
30年以内に87%の確率で発生すると想定されており、
企業にとって大災害発生時に早期に事業を再開できる計画を立てておくことは急務です。

BCP（事業継続計画）とは

企業が大災害に被災した時、災害からどうやって立ち直ればよいか、早期の事業再開を目指して予め被害軽減対策を行い、危機管理を手順化することで危機に備えるものがBCP（事業継続計画）です。

中小企業を対象にした実践的セミナー

東日本大震災で見る限り、大企業においてもBCP計画が十分社内に浸透していない場合が多いうえ、中小企業においては単独でBCP計画を策定することだけでも容易ではありません。

そこで三重大学では、BCPの理論とマニュアル作成の実務を組み合わせた中小企業向けのセミナーを企画しました。単発のセミナーではなく、実際に会社のBCP策定を行うところまでを目標にした中小企業対象のセミナーは中部地区でもまだ珍しいといえます。今回のセミナーには、地元四日市市の企業16社17名が参加しました。

セミナーの内容

最大震度6強の東海・東南海・南海の3連動地震が発生したという想定のもと、地震が起きたときに自社がこうむる被害をイメージし、それに対して考えられる防災対策を中心に議論します。

具体的には、ヒト・モノ・カネの経営資源に対して、現状と設定した地震に襲われたときのイメージや、考えられる防災対策をワークシートに埋める作業などを行ないました。

最終回には、各社のBCPの発表会などを行いました。

BCP策定のポイント

① 避難場所・ルートの確保
② 従業員の安否確認方法
③ 会社の最重要設備が被害を受けても早期に生産再開できる計画
④ 生産設備などが完全に破壊された場合に、他社と連携を取り、代替生産をしてもらうなどの代替戦略の策定

1.人文学部法律経済学科の青木雅生准教授による「BCP基本方針の考え方」の講義
2.地域地震情報株式会社の川合一明氏による「災害想定訓練」に関する講義と演習
3.人文学部法律経済学科の前田定孝准教授による「想定される地震被害と被害想定」の講義

4.5. 会社周辺地域の被害想定を示した地図を眺め、経営資源の状況把握を進める。周辺が埋立地ということもあり「液状化」に対する判断や対策についての質問が多く出た

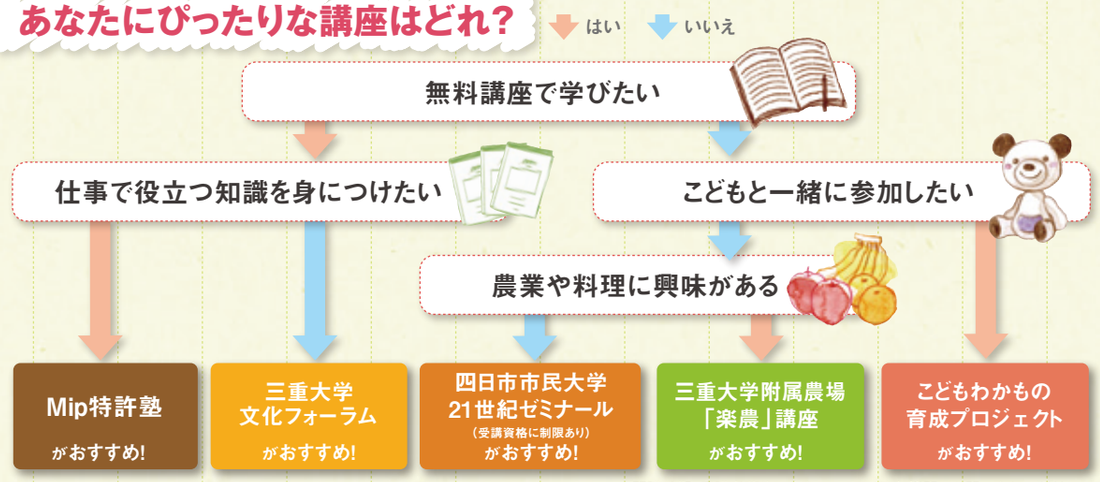
コンビナートでの火災、ビルや密集した民家の倒壊が想定されます。1時間後には津波が予想され、四日市特有のものとして埋没ガスパイプが二次災害を引き起こすかもしれません。

※今回のセミナーは8月から12月にわたり、全6回開催されました。
主催・企画：三重大学人文学部、三重大学社会連携研究センター
後援：四日市市、四日市商工会議所、中小企業家同友会、コラボ産学官三重支部

人生を豊かにする大学講座

「学び」は学生だけのもの、キャンパスの中だけのものだと思っていませんか。
今回は、誰でも参加できる三重大学の講座を集めてみました。あなたにぴったりの講座は見つかるでしょうか?

あなたにぴったりな講座はどれ?



※開講時期、受講者募集の有無については、各機関にお問い合わせください。

リピーター多数、市民の学習意欲を刺激し続けている講座

四日市市主催、三重大学四日市フロント企画運営

21世紀ゼミナール

（四日市市民大学講座内）

今年で34年目を迎える「四日市市民大学」。三重大学では8年前より講座を開講しています。現代社会がはらむ問題や課題を題材に議論し、一緒に考えながらテーマの理解や問題解決の糸口を探っていきます。

受講資格　四日市市内在住、在勤、あるいは在学の方。

お問い合わせ
四日市市 文化国際課　TEL:059-354-8239

大学の農場で、おいしさのナゾを知る体験型農業講座

三重大学附帯施設農場・津中日文化センター共同企画

大学ファーム・楽農講座

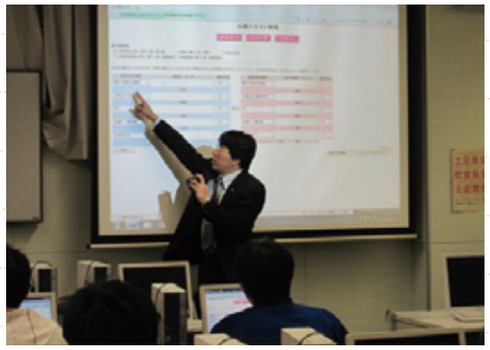
（津中日文化センター講座内）

三重大学大学院教授をはじめ、教職員が講師を務める講座。大学附属農場で果実や野菜に含まれる美味しさの成分や効用を学び、実践を通して農業への理解を深めます。ミラクルフルーツやアテモヤなど珍しい果実の試食もあります。

大学ファーム楽農講座 -おいしさのナゾと体験コース

10月　第1回 イチゴ栽培管理Ⅰ（定植）　第2回 食品加工・小麦の利用　製パン
11月　第1回 柿の脱渋　第2回 果物（ミカン，アテモヤ，ミラクルフルーツなど）試食
12月　第1回 アブラナ科冬野菜の収穫　第2回 食品加工・漬物造り
1月　第1回 イチゴ栽培管理Ⅱ　第2回 果樹の剪定Ⅰ（落葉果樹）
2月　第1回 果樹の剪定Ⅱ（落葉果樹）　第2回 食品加工・ミカン缶詰製造
3月　第1回 果樹の剪定Ⅱ（常緑果樹）　第2回 果樹の剪定Ⅱ（常緑果樹）

お問い合わせ
津中日文化センター　TEL:059-225-8411



元特許庁審査官らを講師に迎えた、発明・特許の人気講座

三重大学、津市、株式会社三重ティーエルオー主催

Mip特許塾

（Mip：Mie intellectual property）

近年、知的財産がより重要視されています。特許のプロによる実践的な講義は、受講者の満足度も高く、地域企業の研究開発従事者からは今後の仕事に役立つと評価されています。

2011年度の開催

2011年11月　第1回 11日「特許法と活用事例」
第2回 18日「その時特許をどう活かしたか（企業における事例1）」
第3回 25日「その時特許をどう活かしたか（企業における事例2）」
2012年1月　第4回 11日「知財契約と成功事例」
第5回 18日「知って得する契約事例（企業における事例1）」
第6回 25日「知って得する契約事例（企業における事例2）」

お問い合わせ
Mip特許塾実行委員会 事務局TEL:059-231-9822

地域の文化と、いま知りたいテーマを取り上げるフォーラム

三重大学文化フォーラム

「地域の人々に語り　地域の人々に学び　地域の人々に根ざす」をモットーに各市で開催されるフォーラム。自然科学・人文科学・社会科学・芸術・体育等の幅広い分野のテーマを取り上げ、意見交換します。23年度は志摩市、鳥羽市、伊賀市で開催。

お問い合わせ
三重大学文化フォーラム
ホームページ:
http://www.lib.mie-u.ac.jp/seminar/forum/index.html

こどもと一緒に学ぶ親子イベント

みえこどもの城・三重大学連携事業

こどもわかもの育成プロジェクト

第一弾は、「親子で取り組む健康づくり」と題して、食習慣の欧米化にともなって増加する小児生活習慣病について、その病態と予防に関する正しい知識を親子で考えました。尾鷲の魚を使った魚寿司つくりなどを、親子が一緒に楽しみました。

※次回の内容は未定です。

お問い合わせ
MAP みえこどもの城
こどもわかもの育成プロジェクトチーム
TEL:0598-23-7735

2011年11月に「尾鷲セラピスト養成講座」が開講しました。

熊野古道案内のスペシャリスト

「尾鷲セラピスト」養成講座スタート!

尾鷲セラピストって?

尾鷲を訪れる旅人に、「健康的に」、「楽しく」、「安全に」熊野古道ウォーキングを行ってもらうための専門知識を身に付けた案内人が「尾鷲セラピスト」です。

熊野三山のひとつ、熊野本宮大社のある和歌山県田辺市では、「NPO 熊野で健康ラボ」が中心となり、平成 18 年度より「熊野セラピスト」を養成しており、「熊野セラピスト」が同行するツアーが観光客に評判となっています。

尾鷲市では田辺市での活動をお手本に、独自の地域性を加味した「尾鷲セラピスト」が同行する健康ツアーの創出を目指しています。

熊野古道は本当に癒される?

三重大学と尾鷲市は、平成21年度に熊野古道ウォーキングによるリラックス効果の確認試験（馬越峠）を行い、「市街地に比べ古道のウォーキングはリラックス効果が高いこと」、「熊野古道を歩き通すことによりリラックス効果が現れること」がわかりました。熊野古道に癒しの効果があることが科学的に証明されています。

養成講座では何を学べる?

本講座では、「尾鷲セラピスト」として必要な熊野古道の歴史、植生、尾鷲市の特色、気候療法、生理学からみた歩き方、安全・救急救命法などを４日間にわたり座学とフィールドワークで学びます。全てのプログラムを受講し、筆記試験・面接試験をクリアした方のみが「尾鷲セラピスト」として登録され、ボランティアガイドや有料ガイドとして活躍することができます。

熊野古道センター長による講義

講師によるテーピング講習

現地研修（体表温度を測る様子）

お問い合わせ

〒519-3605 三重県尾鷲市中井町12-14
尾鷲セラピスト養成講座事務局　尾鷲観光物産協会(担当：丹羽、北村)
TEL：0597-23-8261　FAX：0597-23-8263
E-mail：ya-ya@owase-kb.jp　HP：http://www.owase-kb.jp
主催：みえメディカル研究会「地域資源活用研究会」
（主査：三重大学社会連携研究センター助教 加藤 貴也）

次年度以降は地元の任意団体が講座を運営し、継続的に「尾鷲セラピスト」を育成していきます。

特集

獣害対策の取り組み

日本全国で問題となっている獣害。
なぜ獣害は起こるのか。どういった対策が有効なのか。
今回は、さまざまな立場で取り組む獣害対策をご紹介します。

増加する鳥獣被害について考える

三重県農業研究所撮影

近年、全国で鳥獣による被害が深刻になっています。
三重県でも農林水産物への被害が増加し、さらに人里に鳥獣が出現することによるさまざまな被害や事故が起きています。鳥獣被害は、農林漁業者だけの問題ではありません。
獣害の現状を知り、その対策について一緒に考えてみませんか。

野生獣が里に下りてきたわけ

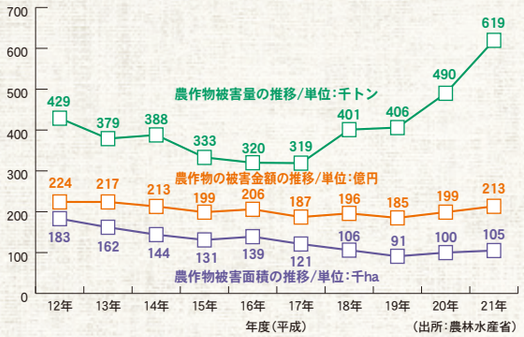
山に生息していた野生獣が里に現れるようになった理由はさまざまです。

ひとつは、人が山や農地に足を踏み入れる機会が減ったため、野生獣が里に下りやすくなったことです。昔は柴刈りや山菜を採るために山を歩いたり、田畑の草刈りや水路の点検のために、人々が頻繁に里と山とを行き来していました。しかし、電気・ガスの普及によって柴刈りの必要がなくなり、水路や溝はコンクリートで固められ、日常的な手入れをせずともよくなりました。そうして、山や田畑から人の姿が消えていき、野生獣が気楽に山から下りてくるようになったのです。また、近年拡大している耕作放棄地も獣の格好の隠れ場所になっています。

さらに、野生獣の数そのものが増えているという指摘もあります。昔に比べ暖冬傾向にあり、冬を生き延びる動物が増えたこと、シカやサルの天敵であったニホンオオカミの絶滅などが原因といわれています。

ほかに山林の大規模開発や人工林化による環境変化などいくつかの理由が考えられますが、もっとも大きな理由は、里には栄養価の高い食べ物がたくさんあると野生獣が気づいてしまったことでしょう。里の食べ物の味を覚えた野生獣は何度でも田畑への侵入を試みます。それを防ぐためには、侵入されてから対処するのではなく、一度でも集落への侵入を許さないことが大事です。このような野生獣を人里に近づけないための対策が全国で行われています。

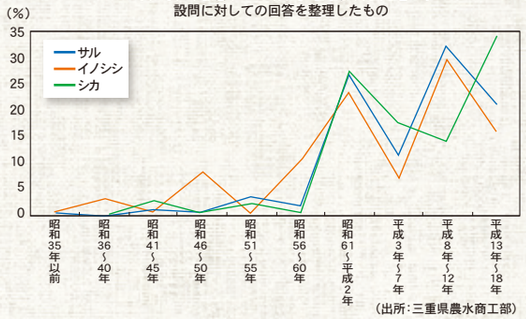
全国における鳥獣による農作物被害の推移



(出所:農林水産省)

被害が増え始めた時期

平成19年度 獣害状況調査(集落調査)
「それぞれの獣害がいつ頃から増え始めたか」という設問に対しての回答を整理したもの



(出所:三重県農水商工部)

地域一丸となって鳥獣被害を防ぐ

三重県農業研究所撮影

獣害に関する調査活動や被害対策の研究・助言等を行っている
三重大学伊賀研究拠点の山本好男教授に、
農業被害の現状と被害を軽減するための対策についてうかがいました。

農家の抱える大きな苦悩

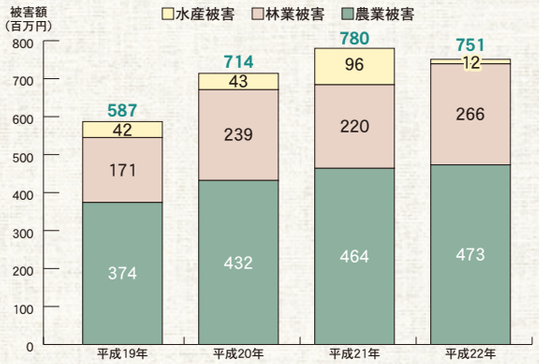
三重県内でも、シカ、イノシシ、サルなどが農業に大きな被害を与えています。春には田植えをしたばかりの苗をシカに食べられ、夏にはイノシシに稲を倒され、秋には実った稲穂をイノシシやサルに食べられてしまいます。大切に育てた野菜もサルが食い荒らしていきます。

このようなことが続くと生産者が生産意欲を失い、耕作放棄地がさらに拡大するといった悪循環を起こしています。

さらに、現在では平野部や住宅地にまで被害が拡大しています。

三重県における野生鳥獣による農林水産物の被害状況

農林水産業における獣害被害額



(出所:三重県農水商工部)

三重県農業研究所撮影

三重県農業研究所撮影

野生獣にスキを与えない

三重県では「獣害対策５箇条」をつくり、効果的な獣害対策に取り組むよう指導しています。まず、動物のエサとなるものはなにかを知り、その「エサ場」をなくすことが重要です。収穫しないで放ってある果樹や、収穫の残りや被害にあった作物がそのまま放置されていれば、そこは野生獣にとって魅力的な「エサ場」です。冬場に生える雑草もエサになっている場合があります。手入れのされていない農地や荒れ地の草は刈り取るなどして隠れ場を少なくします。また、山と農地のあいだに見通しの良い緩衝帯を設けることも野生獣が人里に近づきにくくなるので有効です。

獣害対策５箇条

1. 「えさ場」をなくす
2. 隠れ場を少なくする
3. 囲えるものは(正しく)囲う
4. 正しく追い払う
5. 適正に捕獲する

中部電力、三重大学、三重県の産学官連携で深刻な獣害に悩む地区に対し、「獣害につよい集落づくり」を住民とともに協力、実施しています。

獣害に強い集落の条件

- 獣害対策について集落の合意形成ができている
- 獣害対策を実施する組織がある
- 連続して被害対策や協議が行われている
- 被害や対策の状況が具体的に把握できている

1 獣害および獣害対策の実態調査

獣害が発生している場所、獣をよく見かける場所を中心にまち歩き（集落内踏査）を行い、栽培作物、被害状況、目撃情報、防護柵の設置状況等を調査します。そして、獣が出没する原因となるものと改善策、柵の設置方法、追い払いの実態や必要性などについて意見交換をしながら集落内の点検を行います。

集落内を歩いて栽培されている作物や防護柵の調査をする

2 獣害マップの作成

まち歩きで集めた情報や写真を整理し、地図上に記入します。これをもとに課題の洗い出しと解決策などについて話し合いを行います。さらに、課題を抜き出し模造紙に記入、解決策を「自分でできること」、「地域が協力すればできること」、「個人、地域では実施が困難なこと」に分類して記入します。

集落内踏査で調べたことを、意見交換しながら地図に記入する

3 防護柵の設置

多獣種防護柵等の設置訓練を実施します。囲える畑はネットや柵でできる限り囲うことが大事です。柵に隙間がないか、囲いやネットと地面の間に隙間がないようにしっかりと囲います。

住民が協力して防護柵を設置する

4 追い払いの実施

追い払い器具（ロケット花火鉄砲、パチンコなど）を使った追い払い訓練を実施します。サルを見たら自分の農地以外でも集落から出ていくまで追い払うこと、他の人が追い払い始めたら自分も参加し、複数で追い払うことが大事です。

追い払い訓練の実施

結果、獣害被害を軽減することができました。これからも、地域の皆が協力して対策を継続していくことが大切です。

深刻な鳥獣被害に真正面から立ち向かう

30年以上にわたり、獣害に悩む住民からの依頼を引き受け駆除をしてきた、狩猟家の古田洋隆さん。普段あまり知ることのできない、獣を相手にした仕事の難しさと使命感を語っていただきました。

津市美杉町の狩猟家・罠師 古田洋隆さん
「有害鳥獣捕獲実施中」のステッカーを車につけて活動している

イノシシの巨体は100kgを超える

祖父、父、と三代にわたり狩猟の専門家

私は 20 歳のときに鉄砲の免許とワナの免許を取得し、現在はプロの狩猟家として活動しています。私の祖父、父も狩猟の専門家でしたので、遠方までよく父と狩りに行きました。そのころは美杉や津のあたりにシカはおらず、増えだしたのは最近です。今や、三重県は全国有数のシカの多い県になってしまっています。

独自のワナと自らの経験が頼りのワナ猟

シカ、イノシシ、サルによる作物被害に悩む農家の方に依頼され、それらの駆除を行っており、多い年はシカだけでも年間 500 頭ほど獲っています。私は鉄砲を使わず、ワナを仕掛けて捕獲します。ワナは、その上を動物が踏むことで地中に埋め込んだバネが弾かれてかかる仕組みになっています。ワナはあちこちに設置するのではなく、重要なポイントにいくつか仕掛けるだけです。シカなどは仲間意識があるので一頭がワナにかかれば、その場所にはしばらく来なくなります。

自分の制作したワナの精度は世界一だと自負していますが、このワナを使ったからといって、だれでも獲れるものではありません。ワナを仕掛けるのに重要なのは知識と経験、そしてセンスです。普通、四足歩行の動物は左右の足を交差させるように前に出して歩きますが、サルが盗んだ作物を手に抱えているときは二足か三足歩行になります。小石などがある場所は必ず避けて歩くものです。イノシシの歩幅や単独か群れか子連れかを見極める技術など、動物の習性や行動を把握していれば、獲物が四方八方どこから来ても踏む場所（地面）にワナを設置できるのです。また、場所決めのほかにも注意すべきことがあります。それは人の臭いを残さないこと。イノシシの嗅覚は犬の 150 倍、人間の 1500 倍とも言われるほど鋭く、人の残した臭いでワナの気配を嗅ぎわけてしまいます。

六感を使え

狩猟には天性のセンスも重要かもしれません。私はよく弟子に「六感を使って仕事をしろ」と言っているのですが、神経を研ぎ澄ませて感じる「何か」。例えば、一流のスポーツ選手もおそらく言葉では言い表せない「第六感」を備えているのではないかと思います。ですから、私は山に入る前は深く息を吸い、精神を統一させます。

あとは体力ですね。100kg 以上ある獲物を背負って、足元の悪いケモノ道を歩いて山を下りてこなければなりませんから、身体の鍛錬は不可欠です。暴れる獲物との格闘で靭帯を切ったこともあります。また、山には危険がつきもの。マムシ、スズメバチ、ヒル、ダニなどが当たり前のようにいます。しっかり防護していてもハチには何度も刺されますし、アリは木の枝をつたって首筋に入ってきます。「必ずワナにかける」自信がなければ、私もわざわざ危険な山に入ったりはしません。生半可な気持ちでできる仕事ではないですね。

ワナにかかったイノシシ（古田さん撮影）

三重県農業研究所撮影

獣害に遭った作物

いのちをいただくことに対する使命

一番うれしいのは、やはり人から感謝されたときです。獣害は農家にとって本当に深刻な問題で、皆さんに頼りにされていると感じます。一方で、生き物からいただいた命を無駄にしないため、シカ、イノシシなどの肉の解体の免許と販売の免許を取り、最後まで対応できるようにしています。肉はレストランに販売したり、近所に配ったりしています。私の住むところは限界集落で近くにスーパーもなく、自家野菜中心の生活になりがちなのでシカやイノシシの肉は貴重な栄養源でもあるのです。また、命の大切さを伝えるため、小学校などで講演も行っています。自分の食べている物がどのように生産されているのかを知って、食べ物の好き嫌いを言わなくなった子もいます。

私は 80 歳まで仕事を続けていくつもりでいます。この仕事に関心を持つ若い人が増えてくれるとうれしいですね。

山からの恵みを、余すところなく使い切る

津市大門で83年続く老舗洋食レストラン「入栄軒」では、さまざまなジビエ料理を提供しています。捨てるところなしと言われるシカ肉の利用について、シェフにお話をうかがいました。

シカ肉の赤ワイン煮込み

シカ肉の魅力を語る、シェフの村林秀浩さん

鹿肉料理には隠し味として、三重大学の指導のもと開発された、「黒にんにくペースト」（うれし野ラボ株式会社）を使用。プルーンのようなフルーティな甘みを活かして、ジャムの代わりに使っている。

シカ肉の特徴を教えてください。

シカ肉はほとんどが赤身で脂肪分が少ないため、とてもヘルシーです。また、鉄分が多く含まれているので、鉄分が不足しがちな女性にもおすすめです。

おいしくシカ肉をいただくためのポイントはありますか。

肉の下準備は重要なポイントですね。まず血抜きをして、さらに肉のクセを抜くために、私は一度ゆがいてから料理に使っています。「シカ肉は固い」というイメージがあるかもしれませんが、背肉ならパン粉とマスタードを載せた香草焼きにしてそのまま食べられますし、固い部位はミンチや乾燥させてジャーキーにと、シカ肉は余すところなく使うことができます。

シカ肉に合う調理法はなんですか。

フランス料理では、「ジビエ」の調理法が確立しています。シカ肉の赤ワイン煮込みはその代表的な料理で、赤ワインとシカ肉の相性はとてもよいですよ。当店の赤ワイン煮込みは 4 時間かけて煮込むことで、肉がほろほろと崩れるほどに柔らかくなっています。ジビエ料理には甘めのソースが合うので、ジャムもよく使います。

おすすめ料理はありますか。

自家製のシカジャーキーです。一般的なジャーキーは肉の固い部分を乾燥させて作るのですが、当店では肉の柔らかい部位を使用し、乾燥させるのではなく半生の状態に仕上げています。ワインとよく合う一品です。

ジビエ料理未体験の方にメッセージをどうぞ。

日本ではあまりなじみがないかもしれませんが、海外ではシカ肉はヘルシーかつ高級食材として人気があります。シカ肉を初めて食べた方からも「おいしい」と好評です。日本のシカは特に美味ですので、まだ食べたことのない方は、ぜひチャレンジしていただきたいと思います。

洋食レストラン入栄軒（いりえけん）
〒514-0027 三重県津市大門25−5
11：30〜14：00（OS）
17：30〜20：00（OS）
定休日　第3月曜・日曜
TEL 059−228−3751
http://www.irieken.com/

地域を元気にする ドリンクで、まちおこし

江戸時代には夏バテ防止の健康ドリンクとして飲まれていた「甘酒」と、冬の風物詩である柚子のコラボレーションが産学官協働「ゆずプロジェクト」で実現しました。

左奥から中山専務、小野駅長、いがぐり係長、矢野教授
左手前から伊勢萬の溝口さんと宮川物産の羽田さん

大台町の柚子農家と熱血いがぐり係長、道の駅「奥伊勢おおだい」の駅長と、三重大学大学院地域イノベーション学研究科の教授、商工会と伊勢の酒造が力を合わせた産学官協働「ゆずプロジェクト」で生まれた商品です。

地域を想う気持ちが人をつないでゆく

伊勢神宮の宇治橋近く、おはらい町通りの中ほどに５０余りの店が軒を連ねる「おかげ横丁」があります。横丁内の株式会社伊勢萬内宮前酒造場では、夏季限定で販売している冷やし甘酒が好評で、お客さんから「この甘酒を持ち帰りたい」という要望が多く寄せられていました。

株式会社伊勢萬の中山育之さんは、伊勢萬の専務を務める傍ら、三重大学大学院地域イノベーション学研究科博士後期課程で学ぶ大学院生でもあります。「今までにない新しい甘酒を作りたい」と考えた中山さんは、彼の担当教員でもあり、仲の良い同研究科の矢野竹男教授に相談することにしました。矢野教授は、「柚子」をキーアイテムとした県南部地域活性化プロジェクト（ゆずプロジェクト）の立案者の一人です。

このプロジェクトは、過疎化が進む県南部地域を柚子の産地にすることで産業を活性化し、地域を元気にしようというものです。（Yui第5号で紹介しています。）生産農家、地域の事業者、関連企業が共に夢を分かち合いながら同じ意識で話し合える場づくりがプロジェクトの要になっています。

この考えに共鳴した中山さんは一緒に地域を盛り上げたいと思い、矢野教授に柚子を使った甘酒づくりを提案しました。

矢野教授は、プロジェクトのメンバーである大台町役場の西出係長と、道の駅「奥伊勢おおだい」駅長の小野一郎さんに柚子を使った甘酒づくりの構想を話しました。大台町や商工会等が出資する道の駅「奥伊勢おおだい」は、地域の特産品や農産物を目当てに県内外から多くの客が訪れる人気施設です。大台町の活性化に情熱を注ぐ小野駅長も「柚子甘酒」の開発に大きな期待を寄せました。

道の駅奥伊勢おおだい

地元の柚子を使った、冷やし甘酒が誕生

大台町浦谷地区では、数十戸の農家と役場が力をあわせて、柚子を使った特産品づくりに取り組んでいます。その活動を知った中山さんは、浦谷の柚子を使って甘酒をつくりたいと考えましたが、今は浦谷の柚子だけでは商品化に必要な量に足りないため、大台町の他の地区の柚子を使って甘酒の製作を開始しました。

柚子は地域の特産品加工事業者である株式会社宮川物産の加工所で果汁を搾りました。
お子さんやアルコールが苦手な方、車を運転する人など、多くの人に飲んでもらえるように酒粕からアルコール分を取り除き、酒粕の風味と柚子のさわやかな酸味がマッチしたおいしいドリンクに仕上げました。

いがぐり係長、晴れてデビュー

地元のことを地元の人が知らない。商品を作っても地域の人に伝わらない。小野駅長をはじめ、地域の特産品開発・販売に携わる人々は同じ悩みを抱えていました。注目してもらうためには、商品の魅力をわかりやすく伝えることが大事だと考えたメンバーはある決断をしました。

「柚子あまざけ」は立場の違う人々がひとつの想いを共有してつくり上げたもの。ならば、みんなの想いをラベルに込めようと考えたのです。

いがぐり係長は、ゆずプロジェクトに参加する以前から、大台町浦谷地区の活性化に熱心に取り組み、住民からの信頼も厚い熱血行政マンとして知られていました。そこで、商品ラベルに彼のイラストを入れようという意見が会議の最中に飛び出しました。「ちょっとくらい毒のある顔が載っとるほうが、他の先行地域との差別化ができてええって（笑）」

「いがぐり係長の夢が詰まった柚子あまざけ」
アルコールフリーで、小さいお子さまも安心して飲めます。定価280円
道の駅奥伊勢おおだい、伊勢萬（おかげ横丁）で販売中!

そんな思いつきから始まったパッケージのアイデア。「裏方に徹すべき行政の人間が前に出てもいいのか」係長は戸惑いましたが、若い町役場の職員達の自主性に対して理解ある大台町の尾上町長の後押しもあり、晴れて「いがぐり係長」としてラベルに登場することになったのです。役場の担当者が商品ラベルに登場する商品は全国でもあまり例がないといいます。いがぐり係長は「大台町の柚子が商品になったのはうれしいけれど、いいのかな」と少し複雑な表情を見せますが、商品を見た住民から声をかけられたりするなど、ゆずプロジェクトの活動を地元に知ってもらうための宣伝効果は上々のようです。

「柚子あまざけ」は、おかげ横丁の伊勢萬店舗と道の駅「奥伊勢おおだい」で限定2000本で販売されており、完売にせまる売れ行きをみせています。また、この商品の売上で生まれた利益はすべて、浦谷地区の一人暮らしの高齢者のために役立てられます。

大台町浦谷地区　農家のみなさんと

柚子の上に描く未来

4年後には浦谷地区の柚子が実をつけます。育てた柚子の上にみんなでどんな未来でも描けること、夢はさまざまなかたちで実現可能なこと、その実現に一生懸命がんばる地域の仲間がいること。それを地元の人に知ってもらえたときが本当の地域活性化のスタートかもしれません。
大台町は、まちおこしのモデルとして、県外の大学からも注目されている地域のひとつでもあります。町を愛する人たちの輪がどんどん広がっています。

地域活性化を目指した産学官連携プロジェクト

津センターパレスに つみきプラザがオープンしました

辻製油　三重大学　共同研究

三重大学と辻製油株式会社が地域活性化を目指した共同研究における情報発信を行う、産学官連携プロジェクト「つみきプラザ」が９月９日、津センターパレス１階にオープンしました。今後は、地域活性化のためのインフォメーションセンターとして活動していきます。

オープンセレモニーの様子

つみきプラザの一角にある「つみきショップ」では、辻製油オリジナルの紅茶やコーヒー、生ジュース、辻製油株式会社（うれし野ラボ）の製品、三重大学の産学連携から生まれた商品、地域商品などを販売しています。

大学紹介、産官学連携の取り組み、三重県・津市の地域活性化のための活動などを紹介するスペース（三重大学地域連携プラザ）が同じフロアに設けられています。休憩にぜひご利用ください。

地域の課題を解決する、大学発地域シンクタンク

三重大学地域戦略センター

2011 年４月、三重大学は大学の知見を活かして地域課題を解決し、地域経済の活性化に取り組むため、大学発の地域シンクタンクとして「三重大学地域戦略センター」（Regional Area Strategy Center: RASC）を設置しました。

三重大学地域戦略センターでは、地域振興、産業育成、環境政策、医療福祉政策など幅広い戦略を立案していきます。また、百五銀行、百五経済研究所、野村證券、三重ティーエルオーと連携し、地域の自治体に対しての総合的な政策提言や、産業育成・活性化のための企画などを行うことにより、これまでの地域貢献の取り組みの強化を図ります。

下記のように様々な分野で受託研究や共同研究として地域に調査･支援活動を行っています。

行政課題　1.産業拡大政策　2.防災政策　3.インフラ整備政策　4.医療・福祉政策　5.観光政策　6.環境政策 …など

経営課題　1.地域企業の人材および起業家の育成　2.マーケティングなど、地域振興の担い手の育成…など

三重大学地域戦略センター
〒514-8507 三重県津市栗真町屋町1577
(社会連携研究センター気付)
TEL 059-231-9899
FAX 059-231-9899
E-mail：rasc-info@crc.mie-u.ac.jp

三重大学地域戦略センター

津センターパレス室を開設しました

津センターパレスと連携して、中心市街地活性化に取り組みます。シンポジウムや学会等の開催、津センターパレスや商店街が企画する事業との協力・連携、地域の課題に対する大学の社会実験を通じた協力支援、さらには三重大学学生の授業開催など、街の「にぎわいづくり」を目指します。

県南部の漁師さん、農家さんを応援しています!

津センターパレスでは、県南部の新鮮な魚や旬の野菜を販売する「南の魚・野菜お福わけ市」を毎週金曜日に開催しています。

「南の魚・野菜お福わけ市」の様子

藤堂高虎に学ぶ

大門商店街の活性化 後編

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採るべく、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。

児玉：私の場合、現代から変えるという話をさせていただきます。例えばNHKの人達と話をしていると、「高虎を今の社会でどう位置付けるのか、明確にできないか」と言われます。私は「蘇り」というテーマで、大門や津市、高虎を位置付けることができないかと考えています。例えば、観音寺にしても「菩薩を海から引き上げた」つまり蘇らせたというコンセプトができますし、津市全体が戦火で焼かれて、そこから大門が蘇っているということ。安濃津で言えば、津波のあとにまた蘇っています。高虎は、戦争でかなり厳しい状態の中から町全体を蘇らせたというコンセプトがあります。そう考えると、高虎はまさに蘇らせる、復興の名手と言えるのではないかと思います。今の日本で、特に震災において、まさに色々な問題がある中で新しい発想で国づくり、町づくりをするということにおいて、高虎的な発想は非常に大きな役割を果たせるものではないか。藤田先生のおっしゃる「復元」というのも言ってみれば、発想としては「復興」ですよね。過去の物を蘇らせることは、単に昔を復興させるだけという意味ではないわけですよね。

藤田：現代と共生するような。

児玉：現代において、復元することにどんな意味があるのか。新たな意味を付けていく、それがいわゆる復興だと。

西村：そうですよね。

児玉：それをコンセプトに大門の復興をできないか、あるいは高虎を復興の名手として、色々なことがあったものにもう１度新たな命を入れた大名として位置付けられるのではないかと提案しています。これについて、どう思われるかをお聞きしたいのです。

藤田：高虎は蘇りというか、移築の名人なのですよ。新しく作る部分もありますが、城を解体してそれを再利用するというのが基本なのです。だから、捨てたりせず、あるものを出来るだけ上手く、まさしく蘇らせて新しい価値を付けていくということの名手だったと言えると思います。

児玉：新たな命を吹き込むということですね。それこそ今の日本に必要とされるものです。NHKの大河ドラマ担当の方が、「今の時代に高虎の意義が明確になることが大切」と言われていました。高虎は凄い人だというだけでは、なかなかイメージできない。そこで私は、日本がかなり崩れてきている中で、まさに高虎的発想で今まで培ってきたものにもう１度新たな命を入れ込むというストーリーを提案しているのです。そうすると高虎の業績は現代の日本ですごく評価されてくるのではないかと思っています。

西村：先程、高虎の作った町は「コンパクトで超エコ」だったと言われましたよね。昔は、物流が今のように発達していないから、すべてのことが町の中で簡潔するようなサイズに作り上げていたと。それが今、地方都市は機能的に分散させられて、結局単なる住む町になってしまいました。結果的に効率が良かったから一極集中で東京に集まったのでしょうが、今求められているのはもう１度戻ることなのです。物理的に同じ建物や同じ物を復活してもだめで、今の時代に合うように蘇りの町を作る、津は津で簡潔する町にすることです。これを各地域におこしていくことが今から日本に重要で、そうすると高虎の「機能を理解して設計する、一気に作り上げる」という発想は、まさに今の時代にすごく重要なことだと思います。

藤田：高虎は領民の雇用を考えたのですよ。町というのは村がなければ成立しないわけで、周りの村と町の人間が循環するようなシステムを作っているのですよ。先に町を作り、大規模な土木工事で一挙に周辺に新田を開発する。

西村：新田開発をしているのですか。

藤田：軍事技術を転用するような形で一挙にため池や用水路を造って、穀倉地帯にあっという間に仕上げていくのです。村の人たちは、春から秋までは自分の村で働き、冬場は遠くへ出稼ぎに行かなくてはいけないけれど、津に来れば商人や職人にもとでしばらくは雇ってもらえますし、商品作物を出して売る事もできます。つまり、町と村の関係がないとやっていけないような仕組みを作って、ある程度完結した藩規模の経済構造を作ってやるのですよ。

西村：町と村の連携、地域内連携というのは、とても今の時代に合うのですよ。南部の漁師の人達に話を聞くと、漁師はどんどん減っていて後10年で漁師はゼロになるかもしれないと言う。昔は大量に釣った魚を東京にバサッと売るやり方で、高度成長の時はそれでも良かったのですが、結果買いたたかれてしまって、地元には何も落とさなくなってしまったのです。

藤田：そこが問題ですよね。

西村：南部それぞれの地域には特徴のある漁師さんがいて、逆に今、伊勢や津にはスーパーはあるけど魚屋さんが少ないのですよ。地元でとれた魚を地元で食べてもらうようなネットワークづくり、町と村の融合ですよね、そういう地域内での町と農村部、漁村部の連携が高度成長の中で崩壊していった。高虎の町づくりの思想は、地域に人が住むということの原理原則なのかもしれないですね。

藤田：信長・秀吉の時代には、やる気のある若者は京都や大阪に行って武士や商人・職人になり、そこで頑張っていました。高虎の時代になると、地域の中で完結する仕組みを作ってやって、そういう仕組みをできるだけ早く作った藩が残ったわけです。そういう意味では、現代と同じだと思いますよ。

児玉：今の話の中で、いくつかのポイントがあると思います。１つはコンパクトシティ。基本的なコンパクトシティであった江戸も今では巨大化してきました。それをまたコンパクトに戻そうという話ですよね。もう１つは道です。人の交差、情報の交差をいかに町が取るかということが大切。三重県は伊賀も津も伊勢もそうですけども、基本的に色々なところから人や情報が交差して栄えたところです。非常に重要なものが三重には最初から入れこまれていて、人の交流、情報の交流が最初からできた。それは、このコンパクトシティと別のコンパクトシティを結び付けるということになるわけです。

教育学部　社会科教育講座
歴史学　日本史
教授　藤田　達生

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

藤田：津は上野と直結ですね。

児玉：伊賀や伊勢、そして名古屋があって、そういう繋がりを津が全部持っているという面白さを再発見したいですね。今の津は津駅と大門が別々の場所にあって、町がどうなっているかわからないという声をよく聞くのです。それぞれ、そこで別の法則を作ってしまったので町にまとまりが出なくなった。つまりコンパクトシティじゃなくなってきたのですね。

藤田：高虎がこれ以上ないという都市を作っていたのに、明治、とりわけ戦後に中心機能を壊してしまったのですよ。中心がない、顔がない町にしてしまったのですね。

児玉：それと、この地域は中部圏と関西圏にありますから、日本の情報網の中心的な位置づけをすることが可能なのです。新たにここをさまざまな人の流れの拠点にしたいではないですか。そういうインフラは津市には結構あると思うのですよ。だから、もっと活かして、情報や人の交差する拠点として津市の町づくりをできないか。まさに復興の象徴として、日本のさまざまなものがここに集まるような町にできないかと思っているのですよ。

宮武：津駅も中心市街地の一翼として、市の総合計画の中で位置づけたのです。そうしないと広くなり大学はこっち、博物館はあっちと一つのエリアの中で収まらないのですよね。津駅は今どうなっているかというと、買い物のためのスーパーなどはあまりなくて生活がしにくい状況になっています。それから、津は合併するまでどちらかというと名古屋圏を向いていました。合併後に、美杉あたりから関西圏の情報が大門に自由に入ってくるかというとまだ弱いと思います。

児玉：テレビの天気予報では、三重県だけ中部と関西とで半分ずつになっていますよね、それを活かした方がむしろいいかもしれない。伊勢志摩に来る観光客は関西の方も多いわけですから、中部と関西両方の人の流れをつかむことができますね。

西村：名古屋、大阪、京都からほぼ同じ時間で来られる津や伊勢は、すごくいい立地条件なのです。例えば、津市はゴルフ場が日本で２番目に多くて、それが成り立っているのは、名古屋・大阪・京都から客が来るからです。町に魅力があれば、そこから来られる距離なのです。

児玉：高虎に話を戻しましょう。西と東の両方から人とモノが来て江戸まで行ける、その拠点になるということを最初から計画していたのですよね。三重県は中途半端だといわれることもあるけども、それをもっと活かせるような形にして、むしろ逆に両方あるということをアピールしたいですね。

西村：では、どういう町が津の理想になるんでしょうか。例えば、津を東京にする必要はないですよね。

児玉：私は、文化力、教養力が高い町で情報が集まり、情報産業をベースにやっていけるようなコンパクトな町というのが一番理想で、元々そうだったこの町をもう１度確認する作業は必要なのではないかと思います。また、日本の多くの町がそうですが、特に津は典型的で、山と川と海が町の構成に完全に入っているのですよ。つまり、この山と川と海をどう活かすかが都市のコンセプトでないといけないのですが、あまり活かされてないと思うのですよ。

西村：私は、ここに住むことが自分たちにとって日本で１番気持ちが良いと思える町、ここで最後まで生きられる町。東京だと孤立死とか孤独死と言われて、例えば50歳ぐらいまでは楽しい町だけれども、それ以降は生きづらい町になるとか、そういう町ではなくて、すべてを完結した町にするのであれば、人生もそこで完結出来るような町。そうところが日本中にないとだめなのです。だから、津市を新しい江戸時代を作っていく時の地方都市のモデル地域にしたいのですよ。そうすると「理想とは何か」ということを定義付けないといけないと思います。「蘇りの町」というのはすごく大きいですね。江戸時代に人が落ち着いて生きられる町を作った藤堂高虎と同じことを今しようと思った時に、町の理想像というのは、300年ここで住み続けたいと思う町をどう作るかということかなと思いました。

児玉：高虎が新たに町や城を移す時、そこに新たな意味をつけるという話でしたが、これは非常に重要で、ずっと同じ事をやっているだけではだめですよね。常に新しい意味を見いだせるような文化を津の町に持たなきゃいけない。例えば自然と共存する町づくりをするにしても、常に自然も変わるわけだから、新しい意味を常に探る。その挑戦から新たな展開をすることを高虎から学べそうな気がします。

藤田：町おこしに重要なものをこの町は持っているのですが、今まで見落としてきたのですよ。ちゃんとその機能を復活し、さらに新しいものを付け加えることが我々の務めです。あと、長く住みたいと思う町という意味では、昔この町は徒歩で十分生活できていたわけです。生まれてから後、勉強することもできて勤めることもできて、死ぬ時は寺町でお世話になって…と、徒歩かせいぜい自転車で生活できるような、ヒューマンスケールの町を意識的に作らないとだめですね。

西村：歩いて回れる町って重要ですね。

藤田：もちろん郊外への移動には、車とか電車が使えるシステムにするのだけれど、せいぜい日常生活は徒歩や自転車で済むようにしませんか。

人文学部　文化学科
環境文化研究
社会学　教授
児玉　克哉

児玉：大門も全然人が歩いてないですもんね、時々、自転車なんかがヒューと来るけれど(笑)

西村：例えば、55歳過ぎてから住める町にしたらどうですかね。大門商店街の２階や３階を住まいにして、そこから歩いて買い物ができる。もし、大学の学部がここに移ってきたら学生もアパートを借りて住む。若い世代と55歳以上の世代で挟み込むようなことをしていけば、普通に働いている世代の人達が昼間は集まるのですよ。子育てすけ広い郊外に移って、ある世代になったらここに戻ってくる。津市の中で世代ごとに住み回っていって、最期安心して終えられる機能をここに持ってくるのも良いかなと思います。町はアクティブじゃないとだめで、だから若い人達が町にいないといけないのです。そうすると、こういう町中は絶対必要かなと思いますね。

宮武：今、海が渚町の発着の場の機能だけで終わっていますね。そこから中心地に向かっていくと津インターチェンジがあって、この近くに将来、総合体育館も予定されています。体徳智と言われますが、大門の特色を引き出そうとするときに、お城というか、精神性だけに頼るのは難しくて、町の性格をよりはっきりさせる軸がほしいですね。海、中心市街地、インターの軸上、例えば新しい総合体育館ができたらこの市街地との関わりをどうするのかなど、もう一つビジョンが明確に描けるとつながりも強くなると思います。凝縮すると、海あり、町あり、インターあり、山あり、…歴史を育んだ風土ありで。

児玉：海・山・川ですよね。でも、川がうまく使われていないね。

宮武：現代におけるこのエリアの軸はなにかと考えると、ここが学びの発祥であるという「文化」だと思っていて、その文化のイメージの行き着くところは、私は大学だと思っています。大学というカラーがはっきりすることで総合体育館も生きるし、最終的には海に向かって安全・安心・信頼できる藤堂高虎の港町を生かしたまちとして位置づけられる。この海に面した新たな海のシンボル的な施設は降雪で三重大が管理するようなものができるといいですね。

西村：新しく学校を作ってもいいのですよ。例えば、大学の教員が週３日は大学で働いて、給与は減るかもしれないけれど、あとの２日は、高校生や大学生に「地域社会で生きる」「社会で生きる」というような教育を行う場所を地域に作ってもいいですよね。これは夢ですけれど、高校や大学の先生が集まってもう１回、有造館を作る。

児玉：有造館再生というのは、あり得る話ですね。

西村：誰でも学べるシステムというのを作りたいですね。

児玉：例えば、大門に単に学術的な資料を展示して保存するというだけでなく、資料に対する町の位置づけ、意味づけがあって、これがこれからの社会にとっても重要だとわかるようなものにする。私はそうした意味を発信する場は必要だと思います。

西村：大門のどこかの場所に歴史の展示がしてあって、その上の階に学びの場があると。それを有志の人たちが「有造館」として色々利用できるといいですね。

児玉：ただ、一つや二つやったからといって大きな成功するとは思えないので、そういうものを総合して人の動線を作らないとなかなか上手くいかないかもしれないですね。

藤田：お城と大門商店街をどう結ぶか、要するに導線の確保で、導線の行きつくところはもちろん観音さんだったりしますが、もう１つ、博物館や資料館そして情報館・ボランティアガイド基地・特産品販売所などの複合的な機能を持った新しいコンセプトの施設がその導線上にあれば、そこに皆が集まってくれます。そこで町を案内するボランティアを養成したりして、旅行者だけでなく町に住む人達も集まってくる場所にしていかないとだめだと思いますね。それに、お城を復元したら、中に高虎についてわかるような展示スペースも必要ですし、大手門からの導線をきちんとキープして歩きやすいように整備しないといけないですね。県都津市にとって、津城は顔ですからね。

宮武：それには強いリーダーシップが要りますよね。高虎のような強い信念もったリーダーシップの人が。

藤田：それには参考になる町がいくつかありますが、ひとつは滋賀県長浜市です。かつては、「町の中心部を１時間で往来したのは人間４人に犬１匹だけ」と言われていた時代もあったとようですが、長浜城を作ったことで、秀吉の城として大河ドラマを誘致できるのです。資料の展示をきちん行って、とても集客能力があるのです。大河ドラマ誘致でプールした資金で第３セクターを作り、地元の雇用創出をしています。大河ドラマ誘致やイベントで何十万もの人を集めて、そのお金をまた地元に返して…ということを繰り返しているのですよ。「黒壁スクエア」など地元にあるものも利用しながら、どんどん活性化していっています。市長と町の有志が一緒になって、会社組織で頑張っているのですよね。

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

児玉：最初に立ち上げた時に、商店街の人は全く賛成しなかったのですよね。お城も下図面しかなくて、何もない状態から作ったわけですが、お客が増えてくると皆の意識が変わってきた。「人が４人と犬１匹」というのは大門も同じです。そうした状態から大きく変貌するにはコンセプトが必要なのです。コンセプトの１つとして、三重県を日本再生文化首都と位置付け、これまでの古い知恵に新たな命を入れて蘇らせて新たな展開ができる商店街にできないかと思っています。

藤田：明応の大地震で、それまで日本３大港湾都市だった町が潰れてしまって、場所を移し、やがて高虎という明君がやってきた。そのおかげで、この東海地域では名古屋に次ぐ城下町になり、「伊勢は津で持つ、津は伊勢で持つ」と全国的に有名な町になりました。これも復活ですよね。その後、戦争で町が焼けて、戦後にまた復興しました。

児玉：ほとんど焼け野原で、そこからの再建ですからね。

宮武：その時はやむを得なかったのでしょうが、お堀を埋め立てて整備をしていきました。あと、津の精神性という部分でいうと、高虎が津の町の仕組みを作って多くの人が来て繁栄しましたが、今は、こちらから人を呼び込む工夫と考えをしっかりと持ってやっていくにはどうしたらいいか、そんな時だと考えています。

児玉：同じ議論が長浜でもありましたが、動き出していけば、「ダメだ、ダメだ」と言っていた議論が変わっていったわけです。動けば人は変わりますよ。

西村：やっぱり、成功を経験させる事ですよ。今の時代での成功体験をどんな小さいことでもいいから経験しないとだめです。成功したことが自分の感覚でわかると、ひとりでに動き出します。

児玉：やれば動くということがわかれば、動くと思いますね。

西村：そういうことをこれからやっていきましょう。

（おわり）

「よみがえりの門前町」に向けた大門活性化プロジェクト

Y☆D Project!

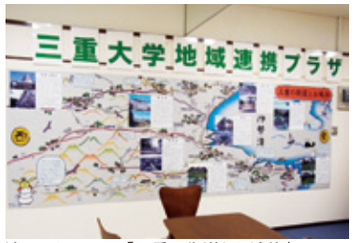
三重大学地域戦略センターは、三重県からの委託業務を受け、
2011年5月から12月にかけて観光活性化プロジェクト提案事業に取り組みました。
歴史を活かした観光地づくりとともに、大門商店街の活性化を図ることを目指し、
『よみがえりの門前町』をテーマにまちおこしプロジェクトを展開しました。

三重、大門の歴史をたどって、まちに人の流れがよみがえる

津センターパレスで行われた各展示のほか、大門商店街では大門の明治・大正の華やかな賑わい、戦災の姿、戦後の力強い復興の様子がわかる写真展を開催しました。

また、津観音資料館では、津観音が所蔵する貴重な宝物が無料公開されました。津観音の境内では「藤堂高虎の生涯」展を開催し、高さ２ｍの竹タワー８本に藤堂高虎の豊かな生涯を描いた絵物語を展示しました。

このように、津センターパレスから大門商店街、そして津観音へと、展示を見て回って大門商店街に人の流れを作る仕掛けづくりを試みました。



津センターパレス「三重の街道とお城旅」
「戦国の世を駆け抜けた姫お江」パネル展

大門商店街の空き店舗壁面に設けられた
「よみがえれ津・大門」写真展

津観音境内の「藤堂高虎の生涯」展

歴史と高虎に学び、街をよみがえらせるシンポジウム

歴史を活かしたまちづくりの担当者や歴史の専門家をパネリストに迎えたシンポジウムを開催しました。

◆シンポジウム『歴史を活かしたまちづくり～三重・戦国時代再発見～』
県内で歴史を活かしたまちづくりに取り組む鳥羽市、伊賀市、玉城町で活躍の3名をパネリストに迎え、特色ある3地域の取り組みから学び、大門の活性化を考えました。

◆津城築城四百年記念シンポジウム『現代によみがえる藤堂高虎』
3名のパネリストを迎え、それぞれの視点から高虎の魅力をお話しいただき、約120名の参加者と「高虎から学ぶまちづくり」や「津城の復元」について考えました。

藤堂高虎ゆかりの地から地へ、その軌跡がよみがえる

ガイドとともに四天王寺、津城など藤堂高虎ゆかりの地を散策するツアーを開催しました。市外からの参加者が多くありました。

**津観音の「抜苦与楽地蔵」除幕式、商店街のイベントとも連携して、
大門への集客に取り組み、「よみがえりの町」への第一歩を踏み出しました。**

お問い合わせ　〒514-8507 三重県津市栗真町屋町1577 三重大学地域戦略センター　Tel 059-231-9899　http://rasc-mie.jp/

連携☆活動☆日☆記

2011.6.24 Fri 晴れ

三重大学シンポジウムin Osaka　―環境・自然を考える最先端研究―

大阪大学中之島センター10階にて、「三重大学先端研究シンポジウム」を開催し、三重大学の最先端研究と社会貢献活動について発表しました。

広い会場が多くの聴講者で埋め尽くされた。

三重大学の教員4名による研究発表が行われた。

西日本電信電話株式会社相談役
森下俊三氏による特別講演が行われた。

2011.6.27 Mon くもりのち雨

環境セミナー ―世界一の環境先進大学―三重大学の環境への取り組み

環境省事務次官の南川 秀樹氏を迎え、三重大学にて環境セミナーを開催しました。環境の今と未来を考える素晴らしい機会となりました。

15：10 環境省事務次官 南川秀樹氏より、講演「環境の将来に向けた行政の取組と研究」が行われた。

16：10 南川事務次官、内田学長、学生ISOメンバーを中心とした学生が「望まれる環境とは」について語りあった。

2011.6.29 Wed ～7.1 Fri 晴れのちくもり

バイオアカデミックフォーラム（併催：第10回国際バイオEXPO）

東京ビッグサイトにて、総勢146名の大学・国公立研究所の研究者が最先端の研究成果を発表するバイオアカデミックフォーラムが開催され、三重大学からは３名の研究者が発表しました。

分野・産学の境界を越えた交流が活発に行われました。

三重大学のブースに訪れた人々に、研究成果と大学の活動をPRした。

三重大学の教員3名による研究発表が行われた。

多くの人々が熱心に発表に聞き入っていた。

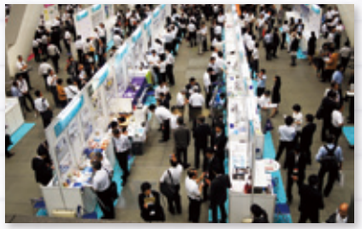
連携☆活動☆日☆記

2011.9.21 Wed～22 Thu 台風

イノベーションジャパン 2011―大学見本市

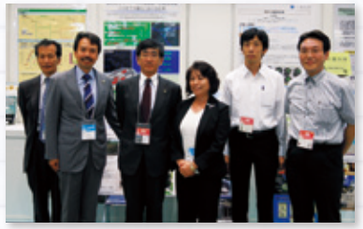
「知を結ぶ。-未来の芽を育てよう-」をテーマに、産が必要とする「知」と、学が生み出す「知」をより積極的に結ぶ場として、展示会と各種プレゼンテーションが開催され、三重大学も出展しました。

会場となった東京・有楽町の東京国際フォーラムには荒天の中、2日間で28,000人以上が来場した。



地域イノベーション学研究科 苅田修一教授が「糖質結合モジュールによる植物土壌病害防除」に関する研究成果を発表した。

苅田教授と三重大学の教員・スタッフとともに。



2011.11.2 wed～3 Thu 晴れ

みえ産学官研究交流フォーラム2011

四日市ドームにて、みえ産学官研究交流フォーラム2011（併催：リーディング産業展みえ2011）が開催されました。三重県内の大学・高等専門学校・公的研究機関等が、産業界や地域社会との交流を目的として、日頃の教育・研究活動の成果を発表しました。2日間でたくさんの方々が来場し、盛況のうちに終了いたしました。

11.2 wed

9:40 オープニングセレモニーにてテープカットが行われた。

12:00 出展ブースの展示を来場者らが興味深く眺めていた。

13:30 各ブースをまわってインタビュー。その様子を大型モニターで中継。

11.3 Thu

13:00 鶴岡研究科長によるセミナー「～なぜ三重大学に日本初の地域イノベーション学研究科が設立されたのか?～」が開催された。

15:00 最先端の電池やロボットに、子どもたちは興味津々。

区画の中央に位置する新企画エリアでは関連商品の試食・試飲が行われ、好評だった。

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

産学官連携のきっかけ

解けない問題

新たな発想

産学官連携の総合窓口

社会連携研究センター

産学官連携の総合窓口となり、関係機関と連携して、産学官連携を推進しています。

コーディネーターによる面談

産学官連携コーディネーター

産学官連携のノウハウと、専門知識を持ち、問題や得たい成果・結果に応じた連携の方針を立案します。

三重大学との連携

		連携で得られるもの
アドバイスが必要	技術相談	・問題解決 ・研究開発テーマ発見
大学の持つ、特殊な設備やノウハウが必要	受託研究	・実験、調査などの結果
互いのアイディア、ノウハウ、設備等の共有が必要	共同研究	・新製品 ・ノウハウ ・知的財産 ・人材育成

Yui 結 Vol.

三重大学産学官民連携マガジンVol.09

発行日：2011年12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

今号はページ数を増やし、いつもよりボリュームアップした形でお届けします。「特色あるまちの取り組みPR」は四日市市を特集。地場産業とコラボした商品が世界でヒットしていることを知って驚きました。さらに、県内で深刻な被害を及ぼしている「獣害」について取り上げました。野生獣を寄せ付けないための予防策、地域ぐるみでの追い払い、プロの手による駆除、山の恵みをいただくジビエ料理と、さまざまな取り組みを通じて獣害問題を考えていけたらと思っています。（鈴）

［表紙写真］四日市港ポートビル展望展示室から見た、四日市港コンテナターミナル。三重と世界をつなぐ海の玄関口になっている。

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		

近鉄電車「特急」で

名古屋より	近鉄名古屋駅	約50分	津駅	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		

→ 三重大学

津駅

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)、「椋本(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

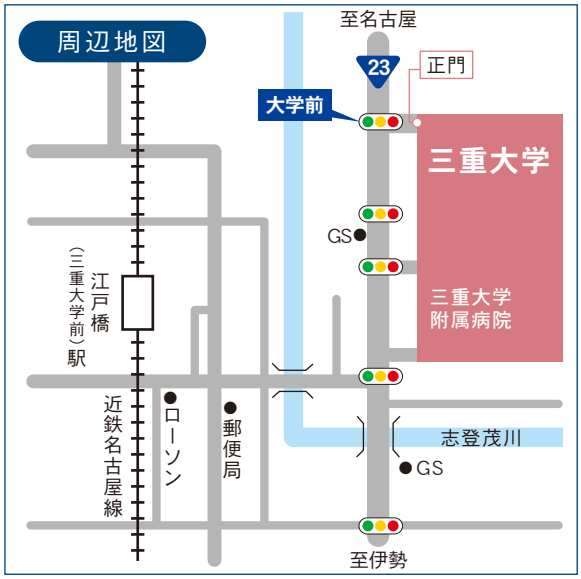
江戸橋駅

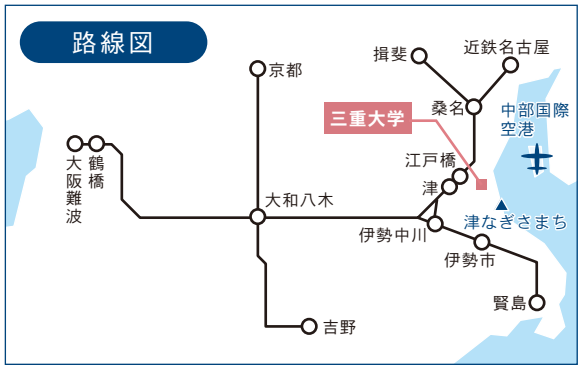
近鉄江戸橋駅(三重大学前)から徒歩で約15分

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