

# Regional development using local products in Kawai, Miyako-city, Iwate Prefecture

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-08-30 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 酒井, 宣昭, 中村, 淳一 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://tohoku-gakuin.repo.nii.ac.jp/records/24118">https://tohoku-gakuin.repo.nii.ac.jp/records/24118</a>

# 宮古市川井における地場産品を 活かした地域づくり

酒井 宣昭・中村 淳一

## I. はじめに

「地域づくり」とは、「まちづくり」、「町づくり」、「街づくり」、「町おこし」、「地域おこし」などとも言われるが、これらは「時代にふさわしい地域の価値を内発的につくり出し、地域に上乘せする作業」のことである（宮口 2007）。また、地域づくりの目標としては、地域産業の育成、雇用機会の拡大、地域住民の安定化、生活水準の向上、地域財政の安定、地域産業を発展させる先駆者の育成、地域アイデンティティの創出、地域イメージの確立、地域固有の文化や歴史の創造などがあげられる（伊藤 1997、平間 1999）。

地域づくりが本格的に行われるようになったのは、1977年に「地域が主体の計画づくり」を掲げた第3次全国総合開発計画が策定されてからである（伊藤 1997）。1970年代の日本は財政難に直面し、国による地域開発や地方への援助が困難になりつつあった。また、地方では都市への人口流出、過疎化の進行、米の生産調整（減反政策）の実施などの問題を抱え、地方の活性化が求められていた（伊藤 1997、宮口 2007）。こうした国の財政難と地方の活性化という双方の事情を受けて、1970年代後半からは各地域自らによる地域づくりが始まった。

地域づくりに関する地理学研究は多くの蓄積があるが、なかでも古今書院が2013年から2016年にかけて順次刊行した地域づくり叢書シリーズ1～5には合わせて60を超える日本および海外の地域づくりの事例が紹介されている。その主な事例のテーマは、風、雪、名水、島、城下町、名所・旧跡、世界遺産、歴史的建造物、高層建築物、景観、伝統文化、芸術、交通機関、

医療、郷土料理、グルメ、食と農、港湾都市、温泉地、商店街、大学、学生、ジオパーク、環境教育、災害復興などとなっている。また、著者はこれまで宮城県蔵王町における地場産品を活かした地域づくり（2001）、宮城県登米市の「はっと」料理を活かした地域づくり（2005）、宮城県村田町におけるソラマメを活かした地域づくり（2009）、村田町における小京都としての町づくり（2017）について検討してきた。これらの研究により、①各地では自然や人文の様々な視点による地域づくりが行われていること、②地域づくりは、その地域に合ったテーマの選定、達成目標の設定、目標を達成するための手法、ある程度の時間が経過してからの見直しといった長期にかけての作業であること、③地域づくりでは選定したテーマに関連する多くの行祭事を行っていること、が伺えた。

地域づくりでは、多くの行祭事が行われているが、その行祭事を円滑に進めるにあたっては、井上（1990）によると、①目的、内容、名称、日程、会場などについてよく検討すること、②入込客に行祭事の目的が理解されていること、③地域資源を活かしていること、④住民が行祭事の運営に参加していること、をあげている。また、米浪（2000）はこの①②④の他に、地域性を表すネーミングやキャッチフレーズを付けていること、地域の文化と連動させていること、をあげている。このように、行祭事を行うためには、地域資源を活かしていることが前提にあり、その目的、内容、名称、日程、会場、地域の文化との関連、住民の参加の仕方、目的を明示した宣伝方法などについて十分に検討することが必要である。行祭事は「その地域ならではの行祭事」を企画し運営できるかが重要であると考える。

本稿で取り上げる岩手県川井村（現、宮古市川井）に関する研究は、食品成分や林野管理などの視点より検討した農学的研究（例えば、及川・藤田 2008、佐々木 2010）や、地域づくりの概要や株式会社川井産業振興開発公社の取り組みなどについて紹介した記事（例えば、伊藤 1999、関 2001）がある。地理学的研究としては、日本短角牛産地の現状と残存の要因について検討した小金澤・櫻岡（2005）、野菜産地の形成と歴史的基盤について検討した清水（2010）がある。しかし、地域づくりの視点より検討した地理学的研究はみられない。そこで本稿では、宮古市川井における地場産品を活かした地域づくりがどのように展開してきたのかについて明らかにする。

2003年5～10月には、株式会社川井産業振興公社と川井村役場（現、宮古市川井総合事務所）で地場産品を活かした地域づくりに関する施設や行祭事の名称、設立年または開始年、設立または開始の目的、内容などについて把握している範囲での聞き取り調査を行った。さらに、2018年9月には写真撮影と補てんのために現地調査を行った。

本稿の構成と研究方法は、まずI章では、地域づくりの一般的な概要について既存の文献により検討した上で、本研究の目的と調査方法について示す。続くII章では、宮古市川井の概要と主な地場産品について川井村村勢要覧（2000）、宮古市川井総合事務所への聞き取り、現地調査より明らかにする。III章では、宮古市川井における地場産品を活かした地域づくりの展開について、1. 「株式会社川井産業振興公社」の設立と管理運営する地場産品の加工施設、2. 株式会社川井産業振興公社が管理運営する施設や行祭事、3. 行政が管理運営する施設や行祭事、4. 主な施設や行祭事の入込客数、の各点より検討する。1節と2節は伊藤（1999）と関（2001）より1990年代までの動きを整理する。この中で施設名や事業名、年次などの不明な点と、2000年以降の動きは株式会社川井産業振興公社への聞き取りと現地調査より明らかにする。3節は伊藤（1999）より1990年代までの

動きを整理し、このなかで行祭事の開始年や会場、内容などの不明な点と、2000年以降の動きは宮古市川井総合事務所への聞き取りより明らかにする。4節は宮古市川井総合事務所への聞き取りより明らかにする。最後のIV章では、本稿の要点をまとめる。

## II. 宮古市川井の概要と主な地場産品

### 1. 宮古市川井の概要

宮古市川井は盛岡市の東隣に位置し、北上高地のほぼ中央部にある（第1図）。藩政時代は盛岡城下、築川、区界峠、門馬、茂市、宮古に至る宮古街道（別称、閉伊街道）の宿場町として栄えた。1889年4月1日には町村制施行にともない川井村、片巣村、川内村、鈴木名村、夏屋村、箱石村、古田村の7村が合併して新制の川井村が発足した。1955年7月1日には川井村、門馬村、小国村の3村が合併して新制の川井村が発足した。2010年1月1日には平成の大合併により宮古市に編入合併した。宮古市川井は、現在は宮古市西部の山間部にあたる。



第1図 宮古市川井の位置

宮古市川井の面積は563.07km<sup>2</sup>であり、その約94%は森林が占める。標高は、早池峰山の山頂の1,917mからJR山田線の陸中川井駅や宮古市川井総合事務所周辺の約200mまであり、その標高差は約1,700mとなっている。また、平地はほとんどないため、人々は宮古市川井のほぼ中央を西から東へと蛇行しながら流れる閉伊（へい）川とその支流である夏屋川、小国川、薬師川などの流域に集落や耕地をつくり居住している。

川井村の人口は、国勢調査によると、1955年は10,117人、1965年は8,737人、1975年は6,348人、1985年は5,089人、1995年は4,107人、2005年は3,338人であった。1955年と50年後の2005年の比較では3分の1にまで激減している。

主な交通網には、閉伊川に沿って盛岡市と宮古市を結ぶ国道106号と岩手県北バス「106急行バス」とJR山田線がある。このなかで、岩手県北バス「106急行バス」の名称は、国道106号をメインに走行することから付けられた。停留所は盛岡駅、区界、川内、川井、茂市、宮古駅がある。宮古市川井総合事務所への最寄りの停留所は川井である。盛岡駅と宮古駅間の距離は94.1km、所要時間は2時間15分、片道運賃は2,030円、往復運賃は3,650円、本数は1日18往復、座席は定員制での運行となっている。

盛岡駅から宮古駅を經由して釜石駅までを結ぶJR山田線は、1923年10月10日から1939年9月17日にかけて全線開業した。この間の駅数は28駅であるが、うち宮古市川井には区界駅、松草（まつくさ）駅、平津戸（ひらつと）駅、川内（かわうち）駅、箱石（はこいし）駅、陸中川井駅の6つの駅がある。宮古市川井総合事務所への最寄りの駅は陸中川井駅である。

## 2. 宮古市川井で生産している主な地場産品

北上高地のほぼ中央に位置する宮古市川井は約94%が森林であることを活かし、かつては薪炭材や用材を生産する林業がさかんであった。現在はキノコや山菜を生産する林業がさかんである。農業生産に適した平地はほとんどないが、そのわずかな平地につくられた耕地では、

畑作と畜産を主とする農業が行われている。

宮古市川井で生産している主な農産物は、ダイコン、シソ、マイタケ、シイタケ、ゼンマイ、ワラビ、クロマメ、ヒエ、アワ、キビ、日本短角牛である。宮古市川井では、農産物とその加工品いわゆる地場産品を活かした地域づくりを行っている。ここでいう地場産品とは、地元で生産している農産物や水産物およびその加工品のことである。また地元とは、その地場産品がとくに多く生産・販売・消費している市町村など一定の区域を指している。なお、加工品についてはⅢ章で詳しくみる。

宮古市川井では、地域づくりの方針として、①活力ある産業の振興、②安全で快適な生活環境の整備、③健康で安らぎのある地域社会の形成、④教育文化水準の向上と人材育成、⑤連帯と協調による自治社会の形成、の5点をあげている。このなかで、地場産品を活かした地域づくりは①活力ある産業の振興に位置付けることができる。

宮古市川井で生産しているダイコンやマイタケ、山菜、日本短角牛などが地場産品であることは、「道の駅区界高原」内にあるレストラン「ビーフビレッヂ区界」、「まいたけ研究開発センター」、「まいたけまつり」、「山の恵み市」のように施設や行祭事の名称の一部になっていることから理解できる。「山の恵み市」はⅢ章3節で触れるが5月上旬に開催しているため、「山の恵み市」は「5月上旬」と「山の恵み」より「山菜」であると連想できる。

## Ⅲ. 宮古市川井における地場産品を活かした地域づくり

### 1. 「株式会社川井産業振興公社」の設立と管理運営する地場産品の加工施設

宮古市川井は、住民の所得につながる就職先が少なく、多くの若者は他の市町村などへ流出していた。そこで、1986年3月24日には、住民の就職先をつくり所得向上を図ること、地場産品の開発と市場開拓を行うことを目的に第三セクターの「社団法人川井村産業開発公社」が設

立した<sup>★1</sup>。また、2013年7月には社名を「株式会社川井産業振興公社」に変更した<sup>★2</sup>。

「株式会社川井産業振興公社」の業務は、①農林水産物を活かした地場産品の開発と市場拡大、②農業経営、農作物の受委託、地域活性化に関する事業、③地場産品の加工施設、「道の駅区界高原」、「道の駅やまびこ館」の管理運営、④①～③に付帯関連する一切の事業である。地場産品の製造は、飲料加工施設、紫蘇塩蔵貯蔵施設、漬物加工施設、山菜加工施設で行っている。これらの加工施設は川井村鈴久名（現、宮古市鈴久名）にある<sup>★3</sup>。また、ダイコン、シソ、クロマメなどの主原料は、宮古市川井の生産者から買い取って加工している。不足分は、川井以外の宮古市産、岩手県産、国産を仕入れて加工している。

飲料加工施設は1988年に建設された。当初は、赤紫蘇からエキスを抽出し、それに蜂蜜をブレンドした紫蘇ジュース「岩手紫蘇かわいペリーラ」のみ製造していたが、1991年からは岩手黒平豆からエキスを抽出し、それに蜂蜜をブレンドした黒豆ジュース「岩手黒豆かわいブラックビーンズ」の製造も始めた。「岩手紫蘇かわいペリーラ」と「岩手黒豆かわいブラックビーンズ」は、どちらも携帯ドリンク用（100

ml入り）210円、中瓶（500ml入り）770円、大瓶（720ml入り）1,030円である（写真1）。飲料加工施設ではこの2種類のジュースの製造がメインであるが、現在はさらに赤紫蘇のエキスと国産のリンゴをブレンドしたジュース「しそっふる」の中瓶（500ml入り）770円と携帯ドリンク用（100ml入り）210円も製造している。

紫蘇塩蔵貯蔵施設は1992年と2008年に建設された。この施設では赤紫蘇に一次加工処理（塩蔵）した「赤しそ」の製造がメインである。この「赤しそ」は、各地の漬物業者に梅干しやしば漬け用などの原料として1t入りタンクで出荷している。出荷時期は10月下旬～6月下旬となっている。主な出荷先は、岐阜県本巣市にある「岐阜食品株式会社」や、和歌山県田辺市にあるJA紀南である。岐阜食品株式会社には1992年より、JA紀南には2002年よりそれぞれ出荷している。2011年のデータによると、原料の赤紫蘇は約184tを調達し、製品出荷量は約110tであった。なお、家庭用には500g袋詰め400円で販売している。

漬物加工施設は1996年に建設された。この工場では、宮古市川井と韓国の交流をきっかけに韓国の製法を取り入れた「友情キムチ」（300g袋詰め390円、500g袋詰め630円）を製造している。1998年からはダイコンを麴漬けした「がっくらの郷」（250g袋詰め290円）の製造も始めた。この「がっくら」とは、ダイコンを鉋（なた）でがくがくと乱切りにして漬物にす



写真1

「岩手紫蘇かわいペリーラ500ml入り」（左）と  
「岩手黒豆かわいブラックビーンズ500ml入り」（右）



写真2 「がっくらの郷キムチ250g袋詰め」

る様子から名付けられたといわれている。他には、「がっくらの郷」のキムチ味「がっくらの郷キムチ」(250g袋詰め290円)、「がっくらの郷」の紫蘇梅酢味「がっくらの郷紫蘇梅酢」(250g袋詰め290円)、「がっくらの郷」のしょうゆ味「がっくらの郷しょうゆ漬」(250g袋詰め290円)を製造している(写真2)。

「山菜加工施設」は2010年に建設された。この工場では、主に「またけ炊き込みごはんの素」(460g 2合炊き袋詰め用480円)を製造している。

その他の地場産品の製造は、宮古市川井にある各業者へ委託している。主な地場産品には、岩手黒平豆を原料とした「黒豆味噌」(750g袋詰め1,030円)や「黒豆そば」(100g袋詰め210円)、ヒエ、ソバ、モチキビ、モチアワなどの雑穀を配合した「雑穀ブレンド6穀」(例えば、300g袋詰め730円)、「雑穀ブレンド8穀」(例えば、300g袋詰め730円)、「雑穀ブレンド10穀」(例えば、300g袋詰め730円)がある。

## 2. 「株式会社川井産業振興公社」が管理運営する施設と行祭事

株式会社川井産業振興公社では、1節の地場産品の加工施設に加えて「道の駅区界高原」、「道の駅やまびこ館」、「オータムフェスタin区界高原」の管理運営を行っている。

「道の駅区界高原」は、盛岡市の中心部より国道106号で約25kmの地点にある。岩手県北バス「106急行バス」では区界停留所が敷地の目の前にあり、JR山田線では区界駅が国道106号をはさんだ西側にある。

建設にあたっては1986年の「岩手路区界観光中継基地整備事業」により行われた。1987年3月には鉄骨造りの一部2階建て(延べ650㎡)のレストラン「ビーフビレッヂ区界」が開館した。当初の名称は「ビーフビレッヂ区界」であったが、国土交通省に「道の駅」として登録された1993年4月22日からは「道の駅区界高原—ビーフビレッヂ区界」(以下、「道の駅区界高原」)と改称した<sup>★4★5</sup>(写真3)。

「道の駅区界高原」には、宮古市川井の地場

産品を多く使った料理を提供するレストラン「ビーフビレッヂ区界」、地場産品などを販売する売店、ファーストフードコーナー、インフォメーションセンター、公園、トイレ、公衆電話、駐車場(普通車79台、大型車8台、障害者用3台)が整備されている<sup>★6</sup>。

「道の駅やまびこ館」は、盛岡市中心部と宮古市中心部間の約50kmずつの中間点に位置し、車では約1時間の場所にある。JR山田線では陸中川内駅から徒歩で約15分、岩手県北バス「106急行バス」ではやまびこ産直館停留所が敷地内にある。また、盛岡駅と宮古駅間を結ぶ岩手県北バス「106急行バス」は、中間点である「道の駅やまびこ館」で約5分間のトイレ休憩を行っている。

建設にあたっては1999年の「閉伊の郷構想事業」により行われた。当初は「やまびこ産直館」



写真3 「道の駅区界高原—ビーフビレッヂ区界」



写真4 「道の駅やまびこ館—閉伊の郷かわい」



写真5 主な地場産品 ①



写真6 主な地場産品 ②



写真7 「やまびこA定食1,000円」(右下は「黒豆そば」、左下は「雑穀米」)



写真8 イベント広場

として開館したが、国土交通省に「道の駅」として登録された2004年8月9日からは「道の駅やまびこ館——閉伊の郷かわい」（以下、「道の駅やまびこ館」と改称した<sup>★7</sup>（写真4）。「やまびこ」の由来は、立地している場所が山々に囲まれており、「ヤッホー」と叫ぶとこだまが返ってくることから付けられた。

「道の駅やまびこ館」には、やまびこ産直組合の組合員が生産し出荷する産地直売所「やまびこ産直館」、地場産品などを販売する売店（写真5、写真6）、地場産品を多く使った料理を提供するレストラン「もうもう亭」（写真7）、ファーストフードコーナー、パン工房、「黒豆そば」や「黒豆ソフト」（280円）などを提供する外設の店舗「ひゅーず」、イベント広場（写真8）、インフォメーションセンター、トイレ、

公衆電話、「薬師塗漆工芸館」、駐車場（普通車80台、大型車12台、障害者用3台）が整備されている<sup>★8</sup>。その総面積は1,695.85㎡となっている。

「オータムフェスタ in 区界高原」は2002年より毎年9月下旬に開催している。「オータムフェスタ in 区界高原」では、ダイコンなどの秋野菜の直売、郷土芸能の披露、地域ボランティアガイドによる「区界高原ガイドウォーク」などを行っている。

### 3. 行政が管理運営する施設や行祭事

行政が管理運営する施設や行祭事には、「まいたけ研究開発センター」、1994年に開館した「宮古市北上山地域民俗資料館」、1994年に開館した「薬師塗漆工芸館」、2006年に開館した「木

の博物館」、1996年に開設した「区界高原ウォーキングセンター」<sup>★9</sup>、1998年に開設した「区界高原キャンプ場」、「早池峰山山開き」、1989年に開始した「閉伊川釣り大会」、「川井地域文化祭」、1963年に開始した「川井郷土芸能祭」、「ハート106やまびこフェスタ」、「まいたけまつり」、2002年に開始した「山の恵み市」などがある。このなかで、地場産品を活かした地域づくりに関する施設や行祭事は、「まいたけ研究開発センター」、「ハート106やまびこフェスタ」、「まいたけまつり」、「山の恵み市」である。

「ハート106やまびこフェスタ」は、1974年に始まったが、その当初の名称は「区界高原まつり」であった。1987年には「短角ロードの祭典」、1996年には「赤ベコカーニバル」、2000年には「ハート106やまびこフェスタ」と改称してきた。会場は「道の駅区界高原」のある場所で行ってきたが、2000年からは1999年に川井村川内（現、宮古市川内）に開館した「やまびこ産直館」（現、「道の駅やまびこ館」）のイベント広場で行っている。開催日は9月第1土・日曜日である。「ハート106やまびこフェスタ」では、南部木挽唄全国大会、郷土芸能の披露、やまびこコンサート、地場産品の販売を行っている。

宮古市川井では、住民に豊富な森林を活かせる地域活性化策を募集したところ、住民からは地域活性化策の1つとしてマイタケによる地域づくりがあげられた。そこで、1991年には「ふるさと創生事業」を活用してマイタケなどのキノコの研究開発と培養を行う「きのこ研究開発センター」（現、「まいたけ研究開発センター」）が川井村夏屋（現、宮古市夏屋）に開設した<sup>★10</sup>。原木は春と秋に希望する生産者に有料で販売し、各生産者は原木を土に埋めて栽培し、9月に収穫する。普通は約1mの長さの原木で栽培するが、「まいたけ研究開発センター」では誰でも生産しやすいように原木の長さを短くして販売している。また、2000年からはマイタケの産地化と、都市との交流を行うことを目的にマイタケのオーナー制を始めた。

「まいたけまつり」は、1992年より毎年9月

中旬に開催している。「まいたけまつり」では、マイタケの品評会とその展示、直売、試食コーナー、餅つき、餅まき大会を行っている。会場は「道の駅やまびこ館」のイベント広場で開催している。

この他、5月上旬には旬の山菜の直売や郷土芸能の披露などを行う「山の恵み市」を開催している。会場は「道の駅やまびこ館」のイベント広場で行っている。

#### 4. 主な施設や行祭事の入込客数

地場産品を活かした地域づくりに関する主な施設と行祭事の入込客数は第1表に示した。データは一部しかないが、これをみると「道の駅区界高原」は約30万人前後、「道の駅やまび

第1表 主な施設や行祭事の入込客数

年	入込客数	年	入込客数
1993	297,756	1998	320,411
1994	313,155	1999	305,205
1995	315,671	2000	279,830
1996	334,737	2001	279,268
1997	326,079	2002	290,122

#### 道の駅やまびこ館

1999	421,899
2000	421,390
2001	349,542
2002	385,763
1997	326,079

#### ハート106やまびこフェスタ

1986	12,000	1997	16,000
1987	18,000	1998	15,000
1989	17,000	1999	19,000
1990	20,000	2000	30,000
1991	20,000	2001	8,636
1992	20,000	2002	10,000
1993	17,000	2003	9,000
1994	20,000	2008	4,500
1995	18,000	2009	10,000
1996	16,000		

## まいたけまつり

1992	800	1996	2,000
1993	1,600	1997	2,000
1994	2,000	1998	2,000
1995	2,000		

## 山の恵み市

2002	22,000
2003	11,000

## オータムフェスタ in 区界高原

2002	2,200
------	-------

単位：人。

宮古市川井総合事務所での聞き取りにより作成。

こ館」は約40万人前後の入込客となっていることが読み取れる。また、行祭事は雨などの影響によって増減がみられるが、入込客数が1万人以上と多いのは「ハート106やまびこフェスタ」と「山の恵み市」である。「まいたけまつり」と「オータムフェスタ in 区界高原」は約2,000人前後の入込客数となっている。

宮古市川井の人口は、国勢調査によると、例えば1995年が4,107人、2005年が3,338人であるため、宮古市川井ではいずれの施設や行祭事も人口に比べると多くの入込客数であることがわかる。したがって、宮古市川井では地場産品を活かした地域づくりを持続していく上でこれらの施設や行祭事が地場産品の宣伝、販売、市場開拓につながる拠点であるといえる。

## IV. まとめ

本稿では、宮古市川井における地場産品を活かした地域づくりがどのように展開してきたのかについて明らかにした。

地場産品を活かした地域づくりは、1986年に設立した第三セクターの株式会社川井産業振興公社と、行政が行っている。株式会社川井産業振興公社は、地場産品の開発・製造・販売と道の駅などの管理運営を行うことを目的に設立された会社である。地場産品の製造は、飲料加工施設、紫蘇塩蔵貯蔵施設、漬物加工施設、山菜

加工施設の4つの加工施設と宮古市川井にある各業者への委託して行っている。

宮古市川井で生産される主な農産物は、ダイコン、シソ、マイタケ、シイタケ、ゼンマイ、ワラビ、クロマメ、ヒエ、アワ、キビ、日本短角牛である。また、主な加工品には「岩手紫蘇かわいペリーラ」、「岩手黒豆かわいブラックビーンズ」、「しそっぶる」、「赤しそ」、「友情キムチ」、「がっくらの郷」4種類、「まいたけ炊き込みごはんの素」、「黒豆味噌」、「黒豆そば」、「雑穀ブレンド」3種類がある。ダイコン、シソ、クロマメなどの主原料は、宮古市川井の生産者から買い取って加工している。不足分は、川井以外の宮古市産、岩手県産、国産を仕入れて加工している。

地場産品のうち加工品は、株式会社川井産業振興公社のWebサイトや東京都中央区銀座5丁目にある岩手県のアンテナショップ「いわて銀河プラザ」などでも販売しているが、その多くは株式会社川井産業振興公社が管理運営する施設や行祭事と、行政が管理運営する行祭事で販売している。株式会社川井産業振興公社が管理運営を行っている施設や行祭事は、「道の駅区界高原」、「道の駅やまびこ館」、9月下旬に「道の駅区界高原」で開催している「オータムフェスタ in 区界高原」である。「道の駅区界高原」と「道の駅やまびこ館」では、売店で地場産品を販売している。また、行政が管理運営を行っている行祭事のなかで、地場産品を活かした地域づくりに関する行祭事は、5月上旬に開催している「山の恵み市」、9月上旬に開催している「ハート106やまびこフェスタ」、9月中旬に開催している「まいたけまつり」である。この3つの行祭事の会場は「道の駅やまびこ館」のイベント広場である。

地場産品のうち農産物は、株式会社川井産業振興公社が買い取る他、「道の駅区界高原」と「道の駅やまびこ館」にある産地直売所、行祭事で販売している。また、2つの道の駅にあるレストランやファーストフードコーナー、行祭事の屋台では地場産品を多く使った料理を提供している。

売店、産地直売所、レストラン、ファーストフードコーナーがある「道の駅区界高原」と「道の駅やまびこ館」、行祭事はいずれも入込客数が多いため、宮古市川井では2つの道の駅と行祭事が地場産品の宣伝、販売、市場開拓につながる拠点であるといえる。

地場産品を活かした行祭事は、5月上旬の「山の恵み市」、9月上旬の「ハート106やまびこフェスタ」、9月中旬の「まいたけまつり」、9月下旬の「オータムフェスタ in 区界高原」の4つである。「まいたけまつり」は地場産品の「マイタケ」が、「山の恵み市」は「5月上旬」と「山の恵み」より「山菜」であると連想できるため、この2つの行祭事の目的は入込客に理解されているのではないかと考える。また、開催時期は、ある農産物に限定せず地場産品の販売を行う「ハート106やまびこフェスタ」を除き、「山の恵み市」が山菜、「まいたけまつり」がマイタケ、「オータムフェスタ in 区界高原」がダイコンなどの秋野菜というように農産物の旬の時期に行っている。会場は「山の恵み市」、「ハート106やまびこフェスタ」、「まいたけまつり」が「道の駅やまびこ館」のイベント広場、「オータムフェスタ in 区界高原」が「道の駅区界高原」である。2つの道の駅は宮古市川井の中で入込客数が多い施設である。生産者は、農産物の直売と加工品向けの主原料の生産を行っている。このように、宮古市川井における地場産品を活かした地域づくりに関する行祭事は、宮古市川井ならではの行祭事であるといえる。

宮古市川井における地場産品を活かした地域づくりでは、地域産業の育成、雇用機会の拡大、地域アイデンティティーの創出といった成果をあげていると考える。第三セクターによる地場産品を活かした地域づくりは、日本各地で多く取り入れられている形態である。宮古市川井では地場産品を活かした地域づくりが始まってから30年が経過した。今後は地場産品の豊富な地域として継続するとともにさらなる発展を期待したい。

## 謝辞

本研究の作成にあたっては、聞き取り調査に協力していただいた川井村役場（現、宮古市川井総合事務所）と社団法人川井村産業開発公社（現、株式会社川井産業振興公社の皆様）に大変お世話になりました。ここに記して心より感謝申し上げます。

また、2018年3月11日に天に召された四津隆一先生には卒業論文の執筆や進路に対して心温まる助言をいただきました。本稿を捧げますとともに、これまでの御恩に心より感謝申し上げます。

## 参考文献・資料

- ・伊藤正昭（1997）：地域産業論，学文社。
- ・伊藤圭一（1999）：わがまちの戦略 産業振興と交流拡大に 恵まれた自然を生かす——川井村——，岩手経済研究10月号、28-31。
- ・井上 繁（1990）：個性は地域づくり——「新・地方の時代」をめざして，同友館。
- ・及川和志・藤田 清（2008）：片面シソ飲料に含まれるロズマリン酸の定量，岩手県工業技術センター研究報告15、1-6。
- ・片柳 勉・小松陽介編（2013）：地域資源とまちづくり（地域づくり叢書2）——地理学の視点から，古今書院。
- ・川井村企画課（2000）：川井村村勢要覧。
- ・広辞苑（2014）：第三セクター，第6版、1680。
- ・小金澤孝昭・櫻岡舞子（2005）：日本短角種牛生産地域の残存要因：岩手県川井村の事例，宮城教育大学紀要40、53-63。
- ・根田克彦編（2016）：まちづくりのための中心市街地活性化——イギリスと日本の実証研究（地域づくり叢書5），古今書院。
- ・酒井宣昭（2001）：地域に根ざした地場産業の振興を！～蔵王町の事例から～，東北経済産業局 東北21 10月号、34-35。
- ・酒井宣昭（2005）：「はっと」料理を活かした地域振興，地理50-5、26-29，古今書院。

- ・酒井宣昭・中村慎司 (2009) : 宮城県村田町におけるソラマメを活かした地域づくりの特徴, 東北学院大学東北文化研究所紀要41、31-42.
- ・酒井宣昭・吉田由希子 (2017) : 宮城県村田町における小京都としての町づくりの展開とその特徴, 東北学院大学東北文化研究所紀要49、29-41.
- ・佐々木一也 (2010) : 共同的な林野管理の展開と持続への条件に関する研究, 岩手大学農学部演習林報告41、17-161.
- ・清水克志 (2010) : 岩手県北部における野菜産地の形成とその歴史的基盤, 人文地理学会大会研究発表要旨、31.
- ・関 満博 (2001) : 特集 中山間地域の産業振興戦略 連鎖的に進める特産物開発と市場展開——岩手県川井村産業開発公社の経営戦略, 地域開発446、8-12.
- ・関 満博 (2002) : モノづくり・まちおこし——現場からのレポート(7) 岩手県川井村——連鎖的な特産物開発と市場展開, 書齋の窓519、34-37.
- ・戸所 隆 (2010) : 日常空間を活かした観光まちづくり (地域づくり叢書1), 古今書院.
- ・戸所 隆編 (2016) : 歩いて暮らせるコンパクトなまちづくり (地域づくり叢書4), 古今書院.
- ・平間久雄 (1999) : 地域活性化の戦略, 日本地域社会研究所.
- ・深見 聡 (2014) : ジオツーリズムとエコツーリズム (地域づくり叢書3), 古今書院.
- ・平凡社 (1990) : 岩手県の地名 (川井村), 594.
- ・塹江 隆 (2001) : 観光と観光産業の現状, 文化書房博文社.
- ・安福恵美子編 (2016) : 「観光まちづくり」再考——内発的観光の展開へ向けて (地域づくり叢書6), 古今書院.
- ・米浪信男 (2000) : 観光と地域経済, ミネルヴァ書房.

## 注

- ★1 第三セクターとは、広辞苑 (2014) によると、「国や地方公共団体と民間企業との共同出資で設立される事業体。主として国や地方公共団体が行うべき事業 (公共セクター) に、民間部門 (民間セクター) の資本や経営力などを導入して官民共同で行うところからいう。」と記述されている。また、第三セクター方式を取り入れる利点は、塹江 (2001) によると、公共性を保ちながら民間の独自性や柔軟性を生かすことができることである。
- ★2 「株式会社川井産業振興公社」の事務所の所在地は、宮古市鈴久名 6-27 である。Web サイトは <http://www.kawaimura.com>。最終検索は2018年9月18日。
- ★3 加工施設の所在地は、「株式会社川井産業振興公社」と同じ宮古市鈴久名 6-27 である。
- ★4 「道の駅区界高原」の所在地は、宮古市区界 2-434-2 である。Web ページは <http://www.kawaimura.com/kougen.html>。最終検索は2018年9月18日。
- ★5 国土交通省は、1992年に「道の駅」の登録制度を設けた。道の駅は一般道路に設置される。道の駅では駐車場、トイレ、産地直売所、レストラン、売店、博物館、駐車場、公園、日帰り温泉、宿泊施設、コンビニエンスストア、ガソリンスタンドなどが整備されている。
- ★6 「ビービレッチ区界」の営業時間は4~10月が11:00~16:45、11~3月が11:00~15:00、同じく売店は4~10月が8:00~18:30、11~3月が8:30~17:30、ファーストフードコーナーは4~10月が8:30~18:15、11~3月が9:00~17:30となっている。
- ★7 「道の駅やまびこ館」の所在地は、宮古市川内 8-2 である。Web ページは <http://www.kawaimura.com/yamabiko.html>。最終検索は2018年9月18日。
- ★8 「やまびこ産直館」の営業時間は4~10月が9:00~18:00、11~3月が9:00~17:00、同じく「もうもう亭」は4~10月が11:00~18:30、11~3月が11:00~18:00、売店は4~10月が8:00~18:30、11~3月が8:00~18:00、ファーストフードコーナーは4~10月が8:00~18:30、11~3月が8:00~17:45、パン工房は4~10月が9:30~18:00、11~3月が9:30~17:00、「ひゅーず」は4~10月が9:30~17:00、11~3月が9:00~16:30となっている。
- ★9 「区界高原ウォーキングセンター」の所在地は、宮古市区界 2-111-54 である。
- ★10 「まいたけ研究開発センター」の所在地は、宮古市夏屋 6-5 である。

★1 第三セクターとは、広辞苑 (2014) によると、「国や地方公共団体と民間企業との共同出資で設立され