

報告

日本技術士会北海道本部 令和4年度 社会交流セミナー
 持続可能な生産地域の創出に向けて
 ～積丹町と新興ジン製造会社の取組～

滝澤 嘉史

1. はじめに

社会活動委員会では、一般の方々を対象としたセミナーを年に1回の頻度で開催しております。技術士と一般社会とのより一層の交流を深めることを目的として、社会交流セミナーへ名称を変更して今年で5年目となりますが、コロナウィルスの感染拡大により一昨年までの2年間は自粛しておりましたので本年は3回目の開催となります。本年は、令和4年11月16日(水)15:00～17:00の日程にて、ホテル札幌ガーデンパレスでの会場参加とWeb参加を併用したハイブリット形式で開催しました。

講師には株式会社GB産業化設計にて代表取締役をされています岩井宏文氏をお招きし、『持続可能な生産地域の創出に向けて～積丹町と新興ジン製造会社の取組～』と題してご講演頂きました。

岩井氏は、宮城県仙台市のご出身で、北海道大学工学部建築工学科をご卒業、同大学大学院工学研究科建築工学専攻を修了された後、北海道開発コンサルタント株式会社(現：株式会社ドーコン)へ入社されました。まちづくり計画部に勤務、北海道庁知事政策部参事室への出向を経て、その後、財団法人北海道農業企業化研究所に転職されました。そして、2011年10月にはGB産業組織設計を設立し、2018年3月に株式会社積丹スピリット(以下、積丹スピリット)設立され、代表取締役を兼務されています。

国立社会保障・人口問題研究所による2045年の人口予測では、中核都市を除く大半の市町村で人口が50%未満(2015年対比)に減少します。北海道の基幹産業である農産、水産などの一次産業生産地

域は超過疎化の渦の中にあり、北海道経済の将来を左右する重要な時期に直面しています。

このような現状を踏まえ今回は、地域に住みたくなる産業や暮らしをテーマに、従来の農林水産業とは異なるレイヤーを想定し、新たな活力ある働き手を得ながら、域内経済を回すための製造業や集客に取り組む積丹町での事例を紹介して頂きました。



写真-1 積丹町での事例に聞き入る参加者

当日は、会場参加34名、Web参加40名の74名の方々に参加して頂きました。技術士・技術士補が61名、一般の方が13名(17.6%)でした。約2割が一般の方でしたので、一般社会の関心が高いテーマを選定できたと思います。以下、開催報告をさせていただきます。

2. 積丹町と新興ジン製造会社の取組み

(1) 積丹町の実情に直面して

積丹町は、2022年10月末現在の人口が1,851人で2045年には682人になるとされています。札幌市近郊に位置し、年間100万人以上の観光客

が訪れていますが、人口減少率は道内ワースト7位で、既に2つの集落が消滅しています。海産物の宝庫、積丹町では年間約400万個のウニを水揚げし、漁港や民宿などが営まれていましたが、コロナウィルス感染拡大により観光客が激減し、気候変動により海洋環境が変わればウニの生育にも影響が出てきます。町民は、先の見えない漁業・観光業への不安、後継者がいないことに困惑していました。世代交代できず高齢化により廃業を迫られる一方で、町の財源が厳しく、公共施設の老朽化、農地の遊休地化、散策路の荒廃なども深刻化しています。町民と関わる中で「継いでくれる人知らないか、あなたが継いでくれないか」と声を掛けられたほどでした。

(2) 持続可能な生産地域を「ジン」で創出

岩井氏が設立した株式会社GB産業化設計は、農林漁業の現場から地域づくりの提案や新たな産業を創造するプランニング会社です。積丹町が直面している現状を詳細に把握して改善するために設立されました。「ゴールは持続可能な生産地域」です。漁業や観光業では形になるものが得られず、地域に定着する産業にはなりえないと考え、「ものづくり」に拘りました。定着すれば、地域に雇用が生まれ、産業として継続することが可能と考えたのです。

そこで、地元で生産でき、既存産業との軋轢が少ない「ジン」を選択しました。

ジンは、日本ではあまりなじみがないかもしれませんが、スコットランドやイギリスでは非常に身近なものとされています。無臭のアルコールを地元の植物などの天然素材(ポタニカル)とともに蒸溜し、独特の風味を刷り込むことで完成します。ポタニカルの種類を変えることで風味も変わります。

ジンなら、地元で栽培したポタニカルとともに蒸留することで積丹町らしさが出せ、ブランド化も可能と考えたのです。これを直接販売するのではなく、地元の商店を通して販売することにしました。地元住民が自分たちの町に関心を持ち、町の力を信じて動き出す「きっかけ」としたいと思いました。そして、地方創生交付金を活用して地域戦略事業「積丹ジン」として事業化を開始しました。

(3) かけがえのない仲間と資金調達

2018年3月に積丹スピリットを設立しましたが、設立にあたり2社へ協力依頼しました。1社は世界的なバーテンダで酪農家でもある鹿山博康氏が営むBenFidech株式会社です。もう1社はワインをはじめとする酒類の製造をトータルコンサルティングする陳裕達氏が営む有限会社マザーバインズです。

鹿山氏は自身の畑でポタニカルも生産しています。陳氏は苗の調達から蒸溜技術の提供、蒸溜設備の輸入、ブランディングや販売をサポートする日本唯一のコンサルタントです。

積丹町らしいジンを開発し、製造・販売するには、この2人の助けが必要と判断したのです。そして、酒類の専門知識を蓄積し、技術者の育成をも担う会社となることを目指したのです。



写真-2 設立メンバー(上左: 鹿山氏、上右: 岩井氏、下: 有限会社マザーバインズ)

資本金は6百万円でスタートしました。自分たちのことを知ってもらうため、ポタニカルを栽培している5ha程の農場を見てもらうポタニカルツアーなどを企画して仲間を増やしました。2019年4月には道内の農業従事者を中心に増資を行い、9月には北洋銀行、北海道二十一世紀総合研究所および日本政策金融公庫が共同で組成した「北洋農業応援ファンド」より3千万円の出資、日本政策金融公庫からは単独でさらに9千万円の融資を受け、トータルで2億円の資金調達を行いました。多くの農業仲間、金融機関、積丹町にも賛同して頂いて「積丹ジン」が本格的にスタートしたのです。

(4) そして「火の帆」を生み出した

ボタニカルの栽培は、町内の遊休農地を有効活用して、原料生産農場を運営して行うこととしました。ジン専用に植物を栽培しているところは世界的にもここだけです。栽培された植物は乾燥・原料化の工程を経ないとボタニカルにはなりません。熟成乾燥、風乾燥、風乾用乾燥棚への保管など、独自の乾燥・保存技術を考案して運営し、約80種類の栽培と乾燥・保管を行っています。

2020年3月には製造工場「積丹ブルー蒸留所」の建設が完了しました。ジンの製造は、ボタニカルと原料アルコールに漬けることから始まります。この過程をマセレーション(Maceration)といいます。次に500ℓの常圧蒸留器と50ℓの減圧蒸留器を使って蒸溜(Distillation)します。常圧蒸留器ではコアジン(現在1種類)、減圧蒸留器ではボタニカルスピリッツ(現在25種類)を生産します。そして、コアジンとボタニカルスピリッツをブレンドする工程(Blending)を得て、ジンが出来上がります。

例えば、アカエゾマツは乾燥させると深いオレンジ味になります。セージは清涼感がありながらも苦味があるなど、植物によって様々な風味と味わいを出すことが出来ます。

独立行政法人酒類研究所と有限会社マザーバインズの協力を得て、オリジナルブランドを完成させます。ブランド名は「火の帆」(HONOHO)です。



写真-3 金賞を受賞した「火の帆 KIBOU」

ボタニカルを「火」で抽出し、力強い大地の生命が魂に火を灯し、追い風を帆に受けて、世界へそして未来へ向けて出航するという思いを込めて命名しま

した。東京ウイスキー&スピリッツコンペティション2022では金賞を受賞しました(写真-3)。

(5) 持続可能な雇用へ向けて

ボタニカルチョコレートの開発、農場オープンデーの開催、ニシン番屋をリノベーションしたBARイベントの開催など、ジン製造を通じて地域活動を行い、積丹町民や町議会への報告も行いました。また、北海道新聞の日曜版「味力探訪」への掲載などマスメディアを通じた宣伝活動も積極的に行いました。知ってもらわないと持続可能な雇用に繋がらないと考えたからです。そのような活動の甲斐もあり、ジンやハーブに興味や関心を持った若者たちが全国から集いました。社員2名が地元出身で、札幌市出身が2名、東京都、茨木県が各1名です(写真-4)。



写真-4 興味や関心を持って集う社員

(6) 温泉施設を核とする交流拠点の形成

ジンの原料は地域で栽培しています。地域が元気であり続けなければ、この産業は続きません。そこで「積丹ジン」を知ってもらう媒体として「SHAKOTAN 海森計画」を設立しました。積丹半島のテロワール(その土地特有の地味)、漁業、農業、観光、冒険などを通じて、人と人を繋ぎ、自然環境との共同・共生を目指す会員制の団体です。イベントの主催や別荘など地域の遊休資産を資産化して地域活性化に繋がります。海森会員ラウンジ「海森ラウンジ」の運営、電動マウンテンバイクなどを使用したアドベンチャー活動、積丹名産のウニや昆布の勉強会など様々な活動を行っています。

また、積丹スピリットに隣接する「岬の湯しゃこたん」を積丹町から譲り受け、温泉施設として再生

しました。町内のまちづくり会社「SHAKOTANGO」をはじめ、北海道新聞社、北海道中央バス、北海道コカ・コーラボトリング、エーエルシー、三菱地所とともに、地域の交流拠点の形成を目指しています(写真-5 参照)。



写真-5 「岬の湯しゃこたん」を核とした交流拠点

現在、資本金も売上高も当初の倍以上になり、ジンを製造・販売するスタートアップ企業として成長してきましたが、私は酒類の専門家(プロ)ではありません。すでに積丹スピリットではプロが育っています。今後は会社をプロに譲り、ご自身がコンサルタントとして新たな軸を見出したいと将来への意気込みを力強く語って講演を締めくくられました。

3. 会場からの反響

岩井氏からの説明が終わった後、会場より活発な質疑応答がありました。

①：実は先日、「岬の湯しゃこたん」に行ってきた。しかし、中に入ることが出来なかったのがガッカリして帰って来ました。今後は是非とも見学できるようにしてほしいと思いましたし、私のように見学したいと思っている方々が多くいると思います。施設見学の実施について、今後の予定を教えてください。⇒現在、「岬の湯しゃこたん」で酒類の販売を開始しました。施設については来春を目途に一般開放する方向で動いています。②：今夏、「岬の湯しゃこたん」に伺いました。今日の話聞いて、うまく回り始めると非常に面白いと思いました。ただ、交通手段が車しかなく、ジンを試飲することを考えると泊まる選択が必要です。周囲には宿泊施設がありません。コンサルとして考えてほしいです。

⇒使用していない建物が1棟あるので20名程が宿泊できるように改装したいです。交通手段としてバスを考えています。町内には集落が10箇所程あるので、温泉施設を含めてこれらを繋ぐ形で、バス会社と歩調を取って進めてゆきたいですなど、この他にも多数寄せられましたが、一つ一つの質問に丁寧に返答されていました(写真-6 参照)。



写真-6 会場からの質問に丁寧に返答する岩井氏

4. おわりに

北海道地方部の衰退は、現在進行形で直面している課題というより、近い将来の不安要素と捉えられます。そのような中での積丹スピリットの取組みは、心強いものと感じました。このような取組みが地域の若年層を中心に定着すれば、持続可能な生産地域が創出されるのではないのでしょうか。

個々が置かれている状況や立場は様々ですが「地域の活性化」について考え、自分なりの答えを出して、できるところからはじめてみることは、非常に重要と考えます。受講された皆様は、その答えが見えたでしょうか？たとえ答えが出なくてもセミナーへの参加が答えを考えるきっかけとなれば幸いです。

最後に、お忙しい中、今回の講師をご快諾頂きました岩井宏文氏へこの場をお借りして、改めて感謝申し上げます。

滝澤 嘉史 (たきざわ よしふみ)

技術士(建設/総合技術監理部門)

日本技術士会北海道本部幹事、
社会活動委員会幹事
社会活動委員会リージョナルステート
研究委員会 代表
株式会社 北海道近代設計
技術部

