

五島市のツバキによる地域再生

主事研究員 寺林暁良

1 五島市のヤブツバキ

長崎県の五島列島は日本有数のヤブツバキの自生地として知られ、その実は古くからツバキ油の原料とされてきた。2017年「特用林産物生産統計」によると、長崎県のツバキ油の生産量は全国シェアの5割強を占める30.6キロリットルにのぼっている。

列島南西部に位置する五島市にも440万本のヤブツバキがある(写真1)。しかし、近年はツバキ林の所有者の高齢化や、相続で所有者が不明になったりして放棄されるケースも増えてきた。こうしたなか、五島市ではツバキの資源としての価値を見直し、地域再生につなげるための取組みが進行している。

2 五島市商工会によるツバキ活用支援

五島市は、長崎県や新上五島町とともに13～17年に「椿による五島列島活性化特区」の指定を受けるなど、行政・民間の連携のもとでツバキの利用拡大に取り組んできた。



写真1 五島市内のヤブツバキ

こうした動きと並行してツバキの活用に注力してきたのが五島市商工会である。同商工会は、11年に国の助成を受けて特産品開発プロジェクト「GOTO MONO」を始動するなど、事業者による新商品開発・販路開拓の支援を行ってきた。これによってツバキ油を用いた化粧品や入浴剤などの開発が進み、インターネットでの通信販売などの方法も確立した。

さらに、同商工会の立石光徳会長が中心となって取り組んできたのが、ツバキの花の蜜から採取された酵母を活用した事業である。

3 「五島つばき酵母」による産業振興

かねてからツバキから酵母が採取できるとにらんでいた立石会長は、12年に秋田県の微生物取扱業者に分析を依頼した。その結果、6株種の酵母を分離することができた。これらの酵母について長崎県工業技術センターと共同研究を進めたところ、そのうちの1株種である出芽酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)が食品生産に有用であることが判明したため、これを「五島つばき酵母」と名づけて活用することにした。

現在、「五島つばき酵母」を用いてさまざまな商品の開発が進んでいる。16年には同商工会の企画で、同酵母と市内田尾地区のお米「ヒノヒカリ」で仕込んだ日本酒「島楽」の生産が始まった。さっぱりとした飲み口で多方面から高評価を得ている(写真2)。同年には、市内のワイナリーが同酵母を用いた「五島つばき



写真2 日本酒「鳥楽」

ワイン」の生産を開始。日本原産酵母を用いたワイン生産は初めてのことである。17年には市内の酒造会社が同酵母を用いた麦焼酎「五島椿」を数量限定で発売した。19年夏の販売を目指して魚醬「^{つばきひしお}椿醬」の開発も進んでいる。

そのほかにも、18年には愛知県の企業が同商工会との連携のもとでツバキ由来成分の研究や化粧品開発に取り組むための新会社を立ち上げるなど、ツバキによる産業振興が着実に進行している。

4 どぶろくによる交流促進

五島市の南部に位置する田尾地区では、「五島つばき酵母」を活用した地域再生事業が始動している。田尾地区は人口100人、60世帯で、高齢化率は42%にのぼる過疎・高齢地域である。

田尾地区では、持続可能な地域づくりを実現するための組織として、17年に一般社団法人田尾フラットが立ち上がった。田尾フラッ

トは、地区内外の人々の交流拠点とすべく、18年に旧田尾小学校の校舎を改修してレストラン「^{タオフラット キッチン}TAOFLAT KITCHEN」を開店した。五島産食材を用いた料理は好評で、口コミや雑誌紹介などによって人気が広がっている。

田尾フラットは、19年から田尾産米を用いた甘酒の製造・販売に着手するとともに、農業生産にも参入し、同年末には自ら生産した田尾産米と「五島つばき酵母」を用いたどぶろくの生産を開始する予定である。

ねらいは、甘酒やどぶろくをレストランで提供することで田尾地区の農業と人々の交流をさらに活性化させることである。島外、ひいては海外の人々が田尾地区に滞在するための仕掛けとして、日本酒「鳥楽」や今後製造を開始する甘酒、どぶろくを活用した体験プログラムの企画も検討している。

五島市は、同商工会からの働きかけもあって、17年12月に「椿の島・五島市どぶろく特区」を取得した。田尾地区のどぶろくを活用した地域再生事業を応援する体制は万全である。

5 身近な資源を見直す

五島市では、ツバキという古くから身近な存在が、産業振興や交流促進を生む新たな資源として見直されている。身近に賦存する資源を活用するからこそ、持続可能な地域再生に向けた展望も開かれている。

18年7月に「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」が世界文化遺産に登録され、五島市でも観光客の増加に対する期待が高まっているが、ツバキによって五島市の魅力が増すことで、より多くの人々の持続的な交流につながることを期待したい。

(てらばやし あきら)