

鹿児島県中山間地域における緑竹導入の成功要因

— 日吉町緑竹会の事例分析 —

五嶋 大真・秋山 邦裕[†]

(農業経営学研究室)

平成17年8月10日 受理

要 旨

近年、鹿児島県の中山間地域を中心に、亜熱帯性作物で夏が旬の緑竹（タケノコ的一种）が導入されている。緑竹は高齢化対策、遊休農地の解消に繋がると同時に、鹿児島県は温暖湿潤な気候で、全国随一の森林資源を有し、タケノコの産地であるという地域イメージから、差別化商品として期待できる。

日吉町緑竹会は平成10年に緑竹を導入し、生産を拡大させると同時に地域の振興にも貢献している。本研究ではその取り組み状況を調査し、成功要因を明らかにした。

成功要因の一つはリーダー主導の組織運営、二つ目は共同出荷における地域内産業の施設利用、三つ目は独自の販売戦略である。

キーワード：鹿児島県、中山間地域、緑竹、差別化商品、成功要因

はじめに

中山間地域の農業は担い手の多くが高齢者であり、傾斜地や小区画の圃場が多く、零細で、農業生産基盤の整備も立ち遅れている状態にある。この条件下で生産される農産物は生産ロットが小さく、生産コストが割高となるため、価格競争力を通して市場占有率を高めて生産拡大を行うことは困難である。そこで中山間地域の農産物は地域資源の活用と地域イメージを重視した差別化商品として産出する必要があり、そのために新たに作物を導入し、価格に左右されることが少なく、地域背景や農産物の特徴を理解してくれる需要者をターゲットにして有利販売していく戦略がとられる。

鹿児島県の中山間地域では数年前より緑竹という亜熱帯性タケノコを導入し、高齢農家への労力の軽減と遊休農地の解消に繋がると共に、高級食材として都心部の高級割烹料理店や一流レストランを対象に販売し、農家所得の向上並びに地域戦略として産地化し、振興を図るといった動きが各地で広がりをみせている。

鹿児島県は温暖で湿潤な気候から国内随一の竹林資源を有し、有数のタケノコの産地である。しかし輸入物の増加による価格の低迷や、重労働、担い手不足、季節性作物であり一定の期間しか収穫出来ない、天候による収量の変動が大きい、などからタケノコ生産は縮小傾向にある。それだけでなく、放置された竹林が森林や農地に侵入し荒廃化している事態も起きており、その対策に地方自治体が苦慮している。

このようなことから、新たに換金作物としてタケノコを導入し、地域の振興を図ろうとする動きは他のタケノコ産地が縮小していく中で特異的であるが、鹿児島は温暖湿潤であるという気候特性から亜熱帯性の作物生産が可能であり、また鹿児島は豊富な竹林資源を有し、タケノコの産地であるという地域イメージから、緑竹は鹿児島県中山間地域の振興作物となり得ると考える。日吉町緑竹会は緑竹を7年前に導入し、今日まで生産を拡大してきており、生産から販売までをトータルにマネジメントし、地域資源を活用することで地域の振興にも貢献している。また、緑竹生産でマスメディアから取り上げられる

[†]：連絡責任者：秋山邦裕（鹿児島大学農学部 農業経営学研究室）

Tel (099)285-8623, E-mail : akiyama@bio2.agri.kagoshima-u.ac.jp

回数も日吉町緑竹会が圧倒的に多く、他の生産地からの研修や視察が後を絶たない。そこで本稿では日吉町緑竹会の取り組みをとりあげ、緑竹導入の成功要因を明らかにすることを課題とする。そのためまず、緑竹の特徴と生産状況をまとめる。次に日吉町緑竹会の概要を整理する。第3に日吉町緑竹会の取り組み状況について明らかにする。そして、以上の分析を総括し、緑竹導入の成功要因を考察する。最後は緑竹生産の展望と課題を述べることにする。

1. 緑竹の生産

1.1 緑竹の特性

(1) 生理生態的特性

まず最初にタケノコの主要品種である孟宗竹と緑竹との生理生態的特徴の比較を表1に示した。孟宗竹は栽培適地が広範であるのに対し、緑竹は亜熱帯性であり、生育限界温度が高い。また、孟宗竹は竹稈が大きく生長し、地下茎が発達しているため、防災対策に利用されているが、生長が旺盛なため、管理を放棄すると山林や農地に拡がる危険性がある。一方、緑竹は風や乾燥に弱いものの、株立ちで密集して生長するので、短期的には周辺環境に及ぼす可能性は低い。また、緑竹の発筍期は6月中旬から11月初旬で、最盛期は7～8月であるので、孟宗竹と競合して取り扱われる可能性は低いと考えられる。

表1. 孟宗竹と緑竹の生理生態的特徴の比較

品 種	孟 宗 竹	緑 竹
原 産 地	中 国	台 湾
栽培適地	温暖～暖地	暖 地
稈の直径	10～25cm	3～12cm
稈の高さ	10～25m	9～12m
地下茎	単軸型	連軸型
竹林容姿	散生型	叢生型
発 筍 期	11月～6月	6月～11月

※孟宗竹の発筍期は通常3月～5月頃までであるが、暖地では早掘りで11月から収穫されている。

資料：Bamboo homepage

<http://www.kyoto.zaq.ne.jp/dkakad107/A.html>

(2) 栽培管理における特性

緑竹の管理作業は表2に示してある。一年中を通して世話をする必要があり、労働時間はかかるが、多額の費用を掛けずに済む。また緑竹は耐病性に優れ、農薬をかけずに管理できるので、生産者が健康

表2. 緑竹栽培ごよみ

作業内容	作業時期
施肥・散布（追肥）	12月～1月
被覆・凍害対策	1月～4月
母竹の植付け	3～4月
中耕／除草	4～5月
施肥・散布（基肥）	5～8月
収 穫	6～9月
伐 竹	6～9月
親竹管理	11月
地 下 茎	12月

資料：いちき串木野市提供資料により作成

リスクを背負うこともなく、さらに重労働な作業もない。そして緑竹のタケノコは一株に密集して発生するため収穫し易い。このことから、高齢農家でも栽培し易い作物と考えられる。また、有機栽培ができ、環境保全の面からも推進できるので、行政側にとっても推進しやすい作物といえる。

(3) 高級食材としての特性

緑竹は台湾では「タケノコの王様」と呼ばれており、えぐみが少ないことや食感が良く、生でも食べられることから、夏場の料理素材の少ない時期に重宝される可能性がある。また、有機栽培が可能なので、安全な食品としても消費者に提供できること、タケノコは低カロリーでアミノ酸の成分が高く、特に緑竹は脳、神経系統の症状を改善するとされているグルタミン酸が多く含まれているので栄養機能食品としてもPRできることから、高級食材としての利用価値は高いといえる。

1.2 緑竹の生産状況

鹿児島県での生産は、昭和40年代に自家消費用として台湾や沖縄から導入したことが始まりと言われている。県本土では、昭和60年頃大根占町の台湾出身者が導入し、その数年後根占町のM農園が本格的に栽培し、親株の繁殖に努め、親株の販売事業を開始したことによって、鹿児島県内各地に広がったとされている。

現在、県内における緑竹の生産状況は表3の通りである。主に鹿児島県の南部を中心に導入されている。3年前には鹿児島県緑竹連合会が、安定的な供給を目指して緑竹生産の先駆けとなったM農園を母体とする根占町緑竹会と緑竹の最大産地となってい

表3. 鹿児島県内における緑竹の生産状況

地区名	加世田	伊集院	川 薩	出 水	加治木	鹿 屋	大 島	計
栽培面積 (ha)	2.05	8	0.4	0.11	0.05	4.39	3.91	18.91
生産量 (t)	4	16.2	0.6	0.2	0.01	27		48.02
生産額 (万円)	70	1056	31	31	1	1353		2528

※平成17年4月現在：生産量、生産額は平成16年のデータ

資料：鹿児島県ホームページより作成 <http://ww.pref.kagoshima.jp/>

る日吉町緑竹会を中心にその他4町の緑竹会によって組織された。しかし、一部の緑竹会が労働力や天候の影響などで、安定供給の確保が難しい状況に陥ったため、運営が困難になり、現在は機能していない状態である。

他には、いちき串木野市で6年前に緑竹を導入し、「真夏竹」というネーミングで商品化しており、真夏竹定着化推進事業や電源地域振興指導事業により販路開拓や販売促進活動を行い、現在は収穫した緑竹の全てを一仲買業者に販売している。その他県外では宮崎市が特用林産物導入支援事業により緑竹を生産している農林家又は農林家の組織する団体を対象に、苗木購入費の1/2を助成し緑竹栽培を推進している。

また、京都や福岡、静岡などでも一部、小規模面積で栽培されているようだが、緑竹は越冬対策が大きな課題であり、九州南部と温暖な太平洋岸以外での緑竹生産は困難であると予想される。

海外では東南アジア以外にアメリカやオーストラリアなどでも導入されており、日吉町に視察に来る例も見受けられている。

2. 日吉町緑竹会の概要

2.1 日吉町の概要

日吉町は薩摩半島の西海岸に位置し、山林原野が48.6%を占める山林地帯である。基幹産業は農業であるが、平成12年時で販売農家380戸のうち兼業農家が222戸である。また、農家一戸当たりの経営耕地面積は0.6haと零細な農家が大部分を占める。主要作物は稲作であり、山間部一帯に水田が広がり、収益性の高い良質米が生産されている。また、肉用牛の生産も盛んであり、産出額では第一位となっている。しかしながら、近年は若者の町外への転出、担い手の高齢化が高まり、遊休農地も拡大している。また、日吉町は周辺の3町と平成17年5月に合併し、日置市日吉町となっている。

2.2 日吉町緑竹会の概要

緑竹は町役場の主導の下、平成10年に村づくりの一環として導入され、5つの重点地区(0.6ha)に10名による共同栽培という形で開始されている。親株は前述した根占町のM農園から500株購入している。町役場から試験栽培の要請を受諾した生産者メンバー10名は8月に原産地である台湾を研修視察した後、10月に緑竹会を結成している。この緑竹会は現市議会(旧町議会)議員であるH氏を会長とし、事務局長には当時、役場の職員であった神之門氏が就任しており、行政と生産者が一体となった組織であった。生産・出荷量の推移は表4に示している。タケノコの収量や品質は天候に大きく左右されるため、必ずしも順調な伸びを示していないが、徐々に複合経営の一部門として緑竹が導入されてきている。会員数は32名、栽培面積は4.5ha、非会員も含むと生産者55名、栽培面積6haにまで広がっている。出荷は平成12年から本格的に始まっている。地元の海産物を主に販売している江口漁協日吉支所に依頼し、ここを集出荷場として利用し、発送は大手の宅配便に委託し、販売している。取引形態は主として直接販売であり、取引先は過半数が関東方面へ的高级割烹料理店や一流ホテル、中華料理店などであり、その他、地域内流通として物産館などに出荷されている。(表5、表6参照)。平成17年の生産量は約24トン、年間販売金額は約2千2百万円を見込んでいる。

表4. 日吉町緑竹会における緑竹生産の推移

		H13	H14	H15	H16 ^{※)}
生産量	出荷量	8	10	12	10
	地域内	3	4	4	3
	加工用	1	2	2	2
	総計	12	16	18	15
生産額		1150万円	1040万円	1715万円	975万円

※) H16年度は台風の影響で減少

資料：日吉町緑竹会に対する聞き取り調査により作成

表 5. 日吉緑竹会の地域別出荷割合

関 東	中 京	四国・中国	県 内
55%	28%	7%	10%

資料：広報ひおき（2005年7月）

表 6. 出荷先の業態

飲食店	仲買業者	物産館・直売所	ホテル(旅館)	デパート
30前後	4件	4件	6件	1件

資料：日吉町緑竹会に対する聞き取り調査により作成

3. 日吉町緑竹会の取り組み

3.1 遊休農地・水田転作の利用

日吉町の緑竹の導入は遊休農地の解消を目的の一つとしており、村づくり事業として5つの地区の遊休農地に緑竹が導入された。さらに、日吉町では緑竹が水分を好むことに着目し、翌11年に水田転作補助事業を開始し、平成11年～13年の3年間、株購入金額（2500円）の1/3を助成し、現在2haの水田跡に定植されている。これと同じような事例としては、長野県長野市においてタケノコと似た形質、食感を持つマコモタケという抽水作物を水田転作に導入し、奨励作物振興対策事業としてマコモ栽培面積1a当たり6千円の栽培経費を助成している例がある。水田転作では一般に、排水不良が転換作物の収量、品質低下を招く要因となっており、それを改善するには多額の投資による圃場整備が必要となってくるが、緑竹は排水不良を逆手にとった栽培が可能なのである。

3.2 産地育成

中山間地域の構造は依然零細な高齢農家が担い手の中心であり、圃場も分散的である。また市場への距離、生産に対する意欲低下や技術情報伝達の遅れ、非効率の経営、集出荷コストが割高になるなどの問題も生じている。これらを理由として新規作物を導入しても産地が確立されないまま衰退していく場合がしばしば見受けられる。日吉町緑竹会においても生産者の大半は高齢者であり、一戸あたりの緑竹栽培面積は最大でも1haと、小農集団で構成されている（表7-1、表7-2参照）。また、緑竹を栽培している農地の分散（図1参照）、農道条件の悪さも見受けられ、産地育成に良好な条件であるとはいえない。しかし、日吉町緑竹会では以下で詳述するように技術普及における生産者間の協働関係や集出

表 7-1. 生産者の年齢層

年 齢 層	人 数
30 歳 代	2
50～55歳未満	3
55～60歳未満	1
60～65歳未満	6
65～70歳未満	8
70 歳 以 上	12

表 7-2. 生産農家の規模

栽 培 面 積	戸 数
10 a 未 満	17
10～20 a 未 満	10
20～30 a 未 満	4
30 a 以 上	1

資料：日吉町緑竹会の聞き取り調査（表7-1）、提供書類（表7-2）により作成

荷における江口漁協との連携が産地育成に大きく寄与していたといえる。

(1) 技術普及における生産者間の協働関係

日吉町の緑竹導入が決定し、その後先進地である台湾へ視察に行ったものの、訪問先では化学肥料、農薬を使用していた。日吉町では有機栽培できる作物として緑竹を導入しており、有機栽培技術の確立とその土地条件に適合した栽培管理を考える必要があった。そのため、最初は定植したうちの約1/3は枯れたが、その後生産者間による毎年2回程度の栽培技術の検討会を開催し、管理ごよみや定植方法、冬期対策等の資料作成を行った結果、全体の収量が増加し、品質も改善されてきている。これは、最初に5つの地区の遊休農地に町からの要請に応じた各地区の代表者達による共同栽培という形で開始し、管理を行っていたため、コミュニケーションが取り易く、技術普及に大きく貢献したと考えられる。

(2) 集出荷における他業種との連携

平成12年に共同出荷がされた当初から集荷場として江口漁協日吉支所に依頼しており、そのメリットとしては①冷蔵庫（二台で約2500ℓ、他の生鮮食品と共同）が利用でき、緑竹の鮮度管理が容易である、また、②国道沿いにあるため、運搬がしやすい、③集出荷施設の初期投資、ランニングコストが削減出来る。④生産者が箱詰めし、荷造りをする労力を省けるなどがあり、大いに役立っている。緑竹会は江口漁協日吉支所に出荷価格の15%の手数料を支払っているが、これは宅配業者へ支払う送料および代払い分を含んでおり、江口漁協日吉支所の取り分はごく僅かとなっている。

一方、江口漁協日吉支所は当初、直売所を専ら海産物販売施設として建設する予定だったが、海産物

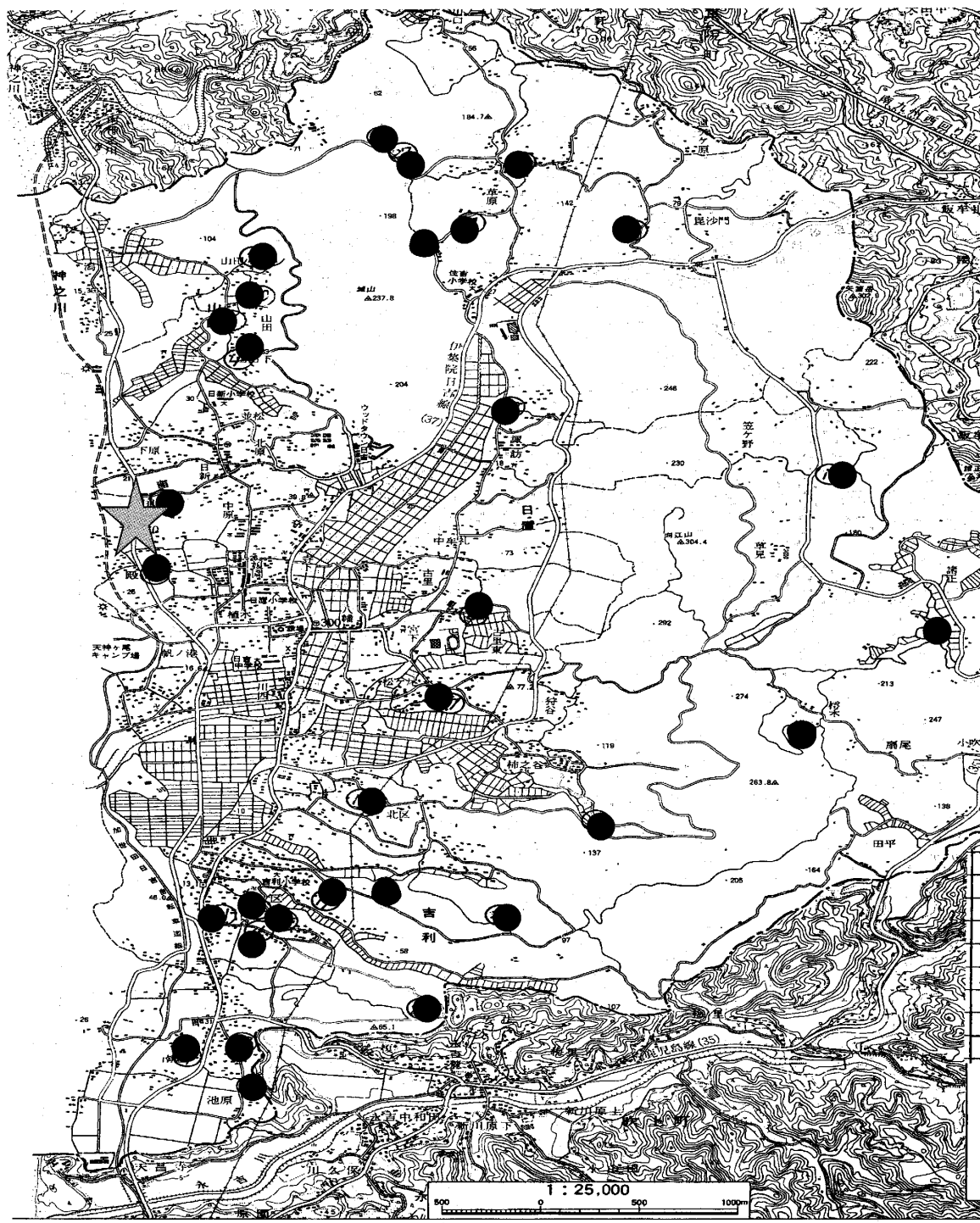


図1. 日吉町緑竹会生産者位置図

●は生産者の位置，☆は集出荷場である。
資料：日吉緑竹会提供資料により作成

の取扱量が低かったため、行政からの補助事業が得られなかったという経緯がある。そこで生活研究グループの加工品や米などの販売も行うことにし、平成12年に緑竹の出荷も手懸けている。江口漁協の販売実績は図1に示している。開設した平成9年以降、

平成14年に販売額3500万円を達成した以外はほぼ2500万円前後で横ばいに推移しており、海産物と特産品、緑竹などを同時に取り扱うことで安定的な経営を行うことが可能となっている。

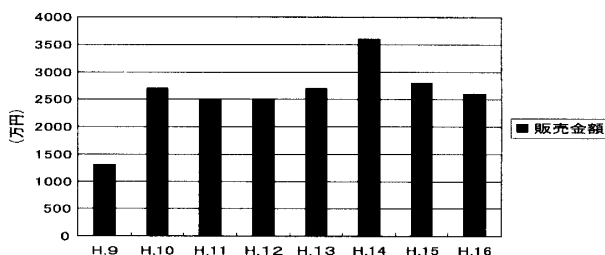


図2. 江口漁協日吉支所の販売実績

資料：江口漁協日吉支所提供資料より作成

3.3 販売戦略

緑竹の用途は高級食材であり、高品質、高価格で販売する必要がある。しかしながら、一般にタケノコは春のものであるというイメージが強く、その中で緑竹は夏に旬を迎え、高級であるというイメージを取引先や消費者に植え付けるのは困難であった。これに関しては、主に事務局長である神之門氏がリーダーシップをとり、行政からの支援を受けながら、市場開拓と販売促進活動を積極的に行っている。具体的には関東地域の都心部に立地している高級割烹料理店や高級ホテルへ実際に足を運び、料理長や営業担当、仕入れ担当に対して試食販売を行ったり、タケノコ専門販売店に取り扱ってもらえるよう依頼したりしている。その他メディアを通じた広報活動等も行っており、緑竹の認知度上昇と顧客獲得に尽力している。

また、日吉町緑竹会の販売の取り組みには注目すべき点が二つ挙げられる。まず第一に生産者の所得確保のために出荷規格や価格を独自で設定していることである。そして二つ目に平成17年5月にかごしま農林水産物認証を取得し、鹿児島県からの「お墨付き」をもらい、栽培管理、出荷管理を確立させ、有利販売を目指しているのである。その内容は以下に示す通りである。

(1) 独自の出荷規格と価格設定

〈出荷規格〉

一般的にタケノコは土質や生産農家の管理によって品質が大きく異なるため、厳密な規格の基準は難しい作物である。緑竹も同様で、品質を均一にするのは技術的に困難である。また、緑竹の収穫時期は6月中旬から10月後半までであるが、緑竹は夏に旬を迎える季節性作物であり、夏とその前後では多少、大きさや重さにばらつきが生じている。現在、緑竹産地の多くは緑竹の出荷規格を重さや見た目で見分

表8. 緑竹の出荷規格表

時期	等級	寸法		
		長さ	底辺の径	重さ
6月中旬 ～7月10日	A品	20cm以下	5cm以上	150g以上
	B品	20cm以下		100g以上
7月10日 ～9月20日	A品	20cm以下	5cm以上	180g以上
	B品	20cm以下	5cm以上	150g以上
9月20日 以降	A品	20cm以下	5cm以上	150g以上
	B品	20cm以下		100g以上

資料：日吉町緑竹会提供資料により作成

しており、規格の基準は緩やかなものとなっている。日吉町緑竹会では選果・選別は生産者個人で行い、緑竹の生育時期に合わせた出荷規格を設定し対応している(表8参照)。基本的に緑竹は底辺部が美味しいとされ、底辺部が大きく、密なものが高品質とされている。長さの規定については、地表面から上部に伸張しているほど、日光によって緑がかり、品質低下に繋がる恐れがあることから20cm以下と厳しく規定している。この規格の設定は、季節的な影響で生じる品質の差には柔軟に対応する一方、人の管理によって防げる部分は厳しく規制しようとしていることを表している。

〈価格〉

現在、鹿児島県産の緑竹の流通は大半が生産者または任意組合から料理店、需要者への産直によるものであり、出荷価格は基本的に生産者側が設定しており、運送業者や取引先との交渉によって様々である。日吉町緑竹会の出荷価格は固定しているが、遠方ほど運送費が負担となって価格が高い。単価は生産者価格でA品は1050円/kg、B品は900円/kgである。時期によって収量や品質の差が大きいにも関わらず、変動制でない理由としては、価格が明らかであれば農家が新規作物を導入し易いこと、需要量が未だ少ないことなどが挙げられる。そして最も重要なことは取引相手には料理店が多く、消費者に料理の一部として出すため、緑竹の値段で料理のメニューや値段が変われば、日吉町緑竹会と料理店との信頼関係だけでなく、料理店と消費者との関係も損なわれる恐れを回避している点である。

(3) かごしま農林水産物認証制度の取得

〈かごしま農林水産物認証の概要〉

この認証制度は「鹿児島県食の安心・安全基本方

表9. かがしま農林水産物認証制度におけるタケノコの基準

区 分		タケノコ
安全基準	生産に関する基準	生産地管理 母竹管理 用水管理 土づくり施肥管理
	出荷に関する基準	作業管理 施設・設備管理 用排水管理 製品管理
安心基準	管理体制に関する基準	産地管理 適正な表示 情報提供システム 内部研修 内部検査体制 クレーム処理体制

資料：鹿児島県ホームページより作成
<http://ww.pref.kagoshima.jp/>

針」に基づき、県産農林水産物に対する消費者の安心と信頼を確保することを目的に平成16年度より導入された制度である。平成17年10月現在、6団体8品目が登録されており、この認証を受けようとする団体は徐々に増えてきている。この認証制度の構成は大きく「安全基準」と「安心基準」の二つに区分され、「安全基準」には「生産に関する基準」と「出荷に関する基準」があり、「安心基準」には「管理体制に関する基準」がそれぞれ品目によって示されている。タケノコの場合は表9の通りである。また、産地管理には、需要者からのクレームや生産から出荷までの各段階で不祥事が起きた場合にスムーズに対応するために、栽培管理責任者、出荷管理責任者、情報管理責任者そして総括的な管理者である生産管理責任者の設置が義務付けられており、栽培管理責任者には日吉町緑竹会会長であるH氏、出荷管理責任者には江口漁協日吉支所、そして情報管理責任者には神之門氏が就任している。

このタケノコの基準は、日吉町緑竹会が当初から無農薬・有機栽培で取り組んでおり、鹿児島県側がこれに応じ、基準を作成した経緯がある。これによって、他産地との差別化が図られ、県の販促支援を得やすい環境が整い、メディアへの露出度も高くなっている。

しかし、日吉町緑竹会がこの認証制度を取得した目的は、安全・安心な農産物という付加価値商品として販売することだけではない。この認証制度は産地における栽培基準を作成し、生産者各個人が生産

履歴、収穫出荷台帳に記入しておくことを義務付けており、生産管理責任者より台帳の提出を求められた場合、即座に提出する必要があるため、生産者の意識改革、生産管理の統一化、栽培技術の高位平準化等に繋がるだろうという狙いがある。

3.4 地域内流通

日吉町緑竹会は地域の振興にも貢献していると考えられる。日吉町特産品協会に加盟し、地域の行事に出向いて緑竹を積極的にPRすることで地元住民への緑竹の浸透を図っている。去年、日吉町緑竹会が参加した行事は以下の通りである。

表10. 過去一年間に日吉町緑竹会が参加した行事

月	行 事
7, 8	日吉町内の料理講習会
10	MBC祭り
〃	日吉町産業祭
11	ふるさと農林祭り
その他(小売業のフェア、生活研究グループの食会)など	

資料：日吉町緑竹会に対する聞き取り調査により作成

また、日吉町緑竹会は主として青果用の販売を目的としているため、鮮度管理が重要であり、保存温度を生産者の保存期間、集荷場の保存期間はそれぞれ1日に限定している。現在、需要量は少なく、保存期間切れとなり、生果用として出荷不可能となる緑竹も多い(表4参照)。そこで日吉町緑竹会は、地元の生活研究グループの女性による加工部会に依頼し、生果用の緑竹は加工食品として生まれ変わると同時に、女性の就労の場、創意工夫の場を提供しているのである。

4. まとめ—緑竹導入の成功要因

以上のことから、日吉町緑竹会が緑竹を導入し、成功した要因を考察すると、1) リーダー主導の組織運営、2) 集出荷における他産業の施設利用、3) 生産者の所得安定を目指した販売戦略の3つにまとめることが出来る。

(1) リーダー主導の組織運営

日吉町緑竹会は当時、役場の職員であった神之門氏がリーダーシップをとり、生産から販売を一括してマネジメントしている。このことにより、生産者

は零細分散的であったにも関わらず、組織の統制が図られ、栽培技術の基準化や共同出荷体制の構築、かごしま農林水産物認証の取得がスムーズに遂行できたと考えられる。

(2) 共同出荷における地域内産業の施設利用

分散した小農集団による共同出荷は、品質（鮮度）管理、集出荷労力、コストなどが大きな問題となる。一方、中山間地域における地場産業は労働力、原料調達、市場からの距離などを背景に経営が上手くいかず、施設稼働率が落ち、放置されている所がしばしば見受けられている。日吉町緑竹会は江口漁協日吉支所を緑竹の集出荷場として利用し、共同出荷体制を構築するとともに江口漁協日吉支所の経営維持にも貢献している。

(3) 独自の販売戦略

緑竹の産地は小規模であり、緑竹を川中・川下段階に流通させる場合、対象が大型流通業者、大型量販店ともなると、他の緑竹の産地や類似する青果物と天秤にかけられ、価格が低迷し、生産者の所得に結び付かない場合が生じる。これを回避するために、川上側自らが、市場開拓、販促活動を行い、信頼できる顧客を獲得するとともに、独自の出荷規格・価格の設定を行なうことは生産者側にとって有益であり、また価格の固定は取引先側にもメリットがあるものとなっている。

5. 展望と課題

中山間地域の振興のために一つの戦略として新規作物を導入し、高収益型農業、高付加価値型農業を目指すやり方は基本的なものとなっている。今回の事例もその一例であるが、日吉町では稲作を中心とした農業生産が行われており、現状では緑竹の需要はそれほど期待できないため、緑竹の導入はあくまでも複合経営の一部門として位置づけられている。しかし、米流通の自由化により今後も米価格の低下

は続くと考えられ、緑竹導入に期待を寄せる農家は徐々に増えていくと予想される。また、日吉町緑竹会は合併で日置市となったことを契機に、参加農家を広範囲に拡げていくつもりでいる。

この日吉町緑竹会の取り組みを模範とし、緑竹の産地化を模索する地域も増えてきており、今後も緑竹生産は拡大していく可能性は十分にある。

しかし、現段階では、需要が少なく、販路もせまい状況にある。そのため、時期によっては生産過剰となっており、消費者に緑竹を認知してもらうための広報活動と安定的かつ大量に購入してくれる顧客の獲得が最重要課題となっている。

また、運送料が高く、販売価格を押し上げている。このため、品質が良くても購入には消極的になっている顧客が少なからず存在すると考えられる。今後、需要を伸ばすためには現在利用している運送業者と交渉するか、新たな運送手段を考えていく必要があるだろう。

いずれにしても、緑竹が鹿児島県中山間地域のブランドとして確立し、地域経済の再生と高齢農家の生産意欲向上、新たな担い手の創出、遊休農地の解消に繋がる活性剤となっていくことを期待したい。

参 考 文 献

- [1] 小室重雄・深山一弥, 中山間資源活用の諸側面 (2000)
- [2] マーケティング調査 (鹿児島県串木野市)「真夏竹 (緑竹) の販路開拓と販売促進」報告書, 財団法人電源地域振興センター (2005)
- [3] 佐藤百合香, 北東北雑穀作地域における新規作物導入に向けた社会関係の特徴—ユイの展開過程に視点をおいて—, 農業経営通信, 218号, p26-29, 2003
- [4] 久守藤男ら, 地域農林業の課題と方向 (1995)
- [5] 小野誠志ら, 中山間地域農村の展開 (1997)
- [6] 広報ひおき, 2005年7月
- [7] 鹿児島県ホームページ <http://www.pref.kagoshima.jp/>
- [8] 桂瑛一・新山洋子, これからの地域農業振興と農産物ブランド戦略 (ミニシンポジウム報告), 農業経営研究, 111号, p71, (2002)

Success Factors of Ryokuchiku Production in the Semi-mountainous Areas of Kagoshima Prefecture: A Case Study of Hiyoshi Ryokuchiku Association

Taishin GOTO and Kunihiro AKIYAMA[†]
(Laboratory of Farm Management)

Summary

Recently, Ryokuchiku (*Bambusa oldhami* Munro: BOM) a kind of bamboo shoot, which is a characteristic crop in the subtropical zones, has been introduced in the semi-mountainous areas of Kagoshima prefecture. The introduction of BOM production is expected to help resolve farmland devastation problem in the rural aging society. And BOM is expected to be a differentiated special product of Kagoshima. Because there are many forest resources in Kagoshima and the whether of Kagoshima is suitable to the BOM production.

Hiyoshi Ryokuchiku Association (HRA) introduced BOM production 7 years ago and has been expanding the production. Therefore it is contributing to the local development. This study revealed the background to and success factors of the BOM production by HRA'.

First, there is a strong leadership in the management of HRA.

Second, to collect BOM product, facilities of a local industry are utilized.

Third, HRA sells BOM product to a special restaurant directly, and the price of it is decided by itself.

Key words : Kagoshima prefecture, Semi-mountainous areas, Ryokuchiku (*Bambusa oldhami* Munro), differentiated special product, success factors

[†]: Corresponding to: Kunihiro AKIYAMA (Laboratory of Farm Management)