

## 6次産業化論 第14回講義を実施しました！

(ゲスト講師： 道の駅おおた 指定管理者の長正祐さん)

2019年1月16日(水)、6次産業化論(担当：中村正明教授)の第14回講義を実施しました。6次産業化とは、食にまつわる農産品などの生産(第1次産業)、加工(第2次産業)、販売(第3次産業)を生産現場を中心に組み合わせることで、生産者がうみだす商品価値を高めようとする考え方です。生産者みずから商品価値を高めることで収入と利益を増やし、経済的に豊かになることで、農林水産業界を活性化することをねらいとしており、いま農業経済学の中でもっとも重要なキーワードの1つになっています。6次産業化論のなかで、学生は6次産業化のための理論と実践の両面から学んでいます。

今回は一連の講義終盤を締めくくるゲスト講師として、特定非営利活動法人Way To The Dream 理事長で、太田市の「道の駅おおた」指定管理者である長正祐(ちょう ただすけ)さんをお招きして、「道の駅&食 Pro.について」と題した特別講義を実施いただきました。



地元太田市出身の長さんは実業家として出発され、2012年から「道の駅おおた」の運営にたずさわりながら、地域活性のための活動に力を尽くされてきました。まず講義前半では、「道の駅」が果たす地域貢献活動のほかに、道の駅おおたの設立の経緯と現在の経営について、そして指定管理者制度について、具体例をまじえながらお話をいただきました。

講義後半では、「食の6次産業化プロデューサー(略称「食Pro.」)資格についてご紹介とご説明をいただきました。長さんは「道の駅おおた」運営のほかに、群馬県初の内閣府 国家戦略プロフェッショナル検定である「食の6次産業化プロデューサー」のLevel4獲得者として、後進の指導にも熱心に取り組まれています。今回の特別講義の後半では、本学で次世代の「食の6次産業化プロデューサー(略して食Pro.)」を養成すべく、この資格の目的やメリットについて実践者として、先輩としての立場からご講話をいただきました。



聴講した学生にとっても、同じ太田市内にある「道の駅おおた」についての講義はなじみ深かったようです。つづく質疑応答のなかでは、「太田のおすすめ農産物は？」「道の駅に若者があまり来ないのはなぜか、もっと若者が来場したくなるような工夫があれば教えてほしい」「道の駅の事業計画と広告宣伝について聞かせてください」など、多くの熱心な質問が寄せられました。

学生たちによるこうした問いに対して、長さんからは「いまモロヘイヤは太田市が日本一の生産量を誇るまでに成長した。道の駅でもこれから大いに展開し太田市の名物としてアピールしていきたい」「道の駅のお客様は、品質の良い農産物を買って求めに遠方からやってくる、このお客様の層が一番商品を買ってくれる。残念ながら若者よりも年配者のほうが経済的にずっとゆとりがあり、付加価値の高い農産物に対する意識が高い。お金を使ってくれるお客様に向けて商売をするようところがけていると、年配者を対象とってしまうが、若者にも目を配らなければならないことは痛感している」「若者をはじめ、人々が消費するしくみを作らないと日本経済も地方経済も豊かにならない」「道の駅おおたが自然に人の口にのぼるよう、なるべく話題になるような商品展開やPR法を日夜工夫している」などのお答えをいただきました。またこうしたお答えに対して、中村教授からは補足として、「NPO が道の駅の指定管理者をまかされることは全国的にもめずらしいこと」「生産者が作りたい・売りたいものではなく、長さんはお客、つまり消費者が欲しがるものを作って販売することを形にされている、これこそマーケットインの実践だ」という解説とまとめがありました。

最後に長さんから学生に向けて「食 Pro.という資格は立ち上がったばかりの今だからこそ取得する価値がある。みなさんには私の後に続いてほしい。また少々の失敗は恐れず、学生時代にいろいろなことに挑戦してほしい、資格取得をはじめ、とにかくチャレンジすることが人生を楽しく充実させるための手段」というエールをいただきました。長さん、本日はお忙しいところをお越しくださり、ありがとうございます。今日のご講話を今後の地域活性のための学びにいかしてまいります。