

調 査	報 告
--------	--------

特定有人国境離島のいま②

長崎県五島市（前篇）

五島列島の南部、福江島をはじめ離島振興法指定有人一〇島からなる五島市は、有人国境離島法の特定有人国境離島地域にも規定され、平成二九年度から同法にもとづく「特定有人国境離島地域社会維持推進交付金」を活用した「雇用機会拡充支援事業」などが進められてきている。この事業は、対象地域内での民間事業者による創業や事業拡大に必要な事業資金を国・県・市が直接支援するもので、雇用の増加が事業採択の条件となっている。

同市では、令和五年度までの六年間で、創業三六件、事業拡大二二五件が採択され、雇用創出数は六三八人（創業七八人、事業拡大五六〇人）、うち島外からの雇用は一九三人を数えている。

これらの事業の成果もあり、同市で

は平成三〇年度から六年連続で二〇〇人以上のＵターナー者を受け入れており、令和元年と二年、五年に人口の社会増を達成している。今回は、雇用機会拡充支援事業を活用した福江島の事業者の取り組みについて報告する（現状は令和六年五月の調査時）。

五島つばき蒸溜所

世界に誇れるジンの製造を

福江島の北東端、屈曲がつづく細い山道の先に位置する半泊は、一八世紀末に弾圧を逃れて入植した大村藩の潜伏キリシタンの人々によって拓かれた集落で、三方を山に囲まれ、移住者を含めて五世帯六人の方々が暮らしてい



本財団事務局

る。

野面の石垣に守られた海辺のカトリック半泊教会は、大正一一年に完成。現在は、半泊在住の女性信徒が一人で守っており、月に一度、島内の他教会からの応援を得てミサが続けられている。



五島つばき蒸溜所。GOTOGINは市のふるさと納税でも人気の返礼品に。

その教会の隣に、裏山の湧き水と数々の植物原料を使ったクラフトジン「GOTOGIN（ゴトジン）」を製造する「五島つばき蒸溜所」がある。世界に誇れる究極のジンをつくらうと、大手飲料メーカーでマーケティングなどを担当していた門田クニヒコさんと小元俊祐さん、ウイスキーのチーフブレNDERだった鬼頭英明さんの五〇歳代三人が会社を辞めて移住し、令和四年の春に開業した。

蒸溜所では、信徒の方と一緒に開業前から半泊教会の維持管理も担っている。同四年には労力をかけて堂内を徹底的にきれいにし、献堂一〇〇周年のミサを迎えた。

蒸溜所の設計は、横浜と五島を拠点にしている若手建築家・石飛亮さん（いしひりょう）がけた。「教会の掃除をしながら酒をつくるという話をしたら、製造エリアを薬草園に見立てた修道院のような回廊式の建

物という提案をしてくれた」

ジンは、中世イタリアの修道院で薬として生まれたという説がある。ジン製造の必須ボタニカル（香味植物）となっているジュニパーベリー（セイヨウネズの果実）には利尿などの薬効があり、薬草園を囲むような回廊式の修道院もあるという。

完成した建物の中央に据えられているのは、世界最高峰といわれるドイツ製のジン専用蒸留器だ。

「三人の退職金を積み、資金が限られている中、外壁に貼る杉材なども自分たちで焼いたりして節約しましたが、蒸留器だけはいいものを買おうと」

ジンは焼酎やウイスキーなどの蒸留設備でもつくれるが、国内に一〇〇以上のクラフトジンがある中で、専用器を使っている蒸溜所はまだ少ないという。ジンの核となる香気成分の抽出方法には、アルコールと水を張った銅製の釜（ポットスチル）にボタニカルを直接

漬け込む浸漬^{しんせき}蒸留と、ボタニカルを入れたバスケットに気化アルコールを通す蒸気蒸留の二通りがあり、両方をこなせるのが専用器の特徴になっている。使用している一七種類のボタニカルのうち、きれいな香りがほしいものは蒸気蒸留、味も香りもほしいものは浸漬蒸留と使い分けている。

五島の象徴をキーボタニカルに

ゴトジンのこだわりには二つあり、一つはツバキの種をキーボタニカルにしていること。

「五島という土地を酒で表現したかった。それはやはりツバキだろうって」

五島列島全体で一一〇〇万本とも言われるツバキ。種から貴重な油を搾り、煎じた葉は薬などとしても用いられた。もとは、豊かな土地に入植できなかった潜伏キリシタンの人たちが増やしたとされ、五島にはツバキを内装のモチーフとした教会も多く、永く継承され

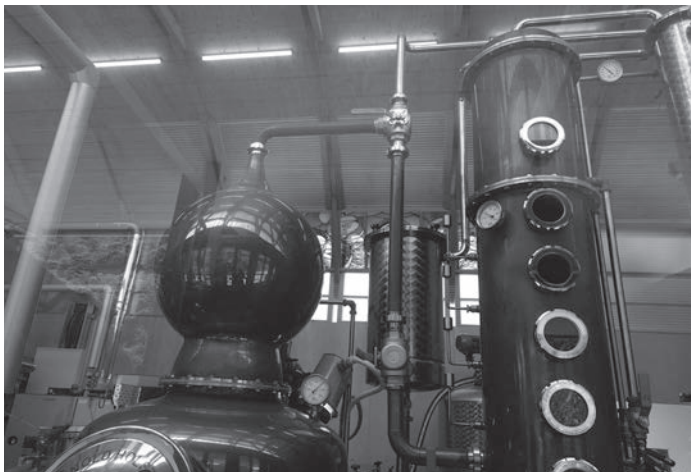
てきた精神文化の象徴でもある。

ローストしたツバキの種を試しに蒸留してみたところ、オイリーな原酒がとれた。

「うちのジンは四七度あります。が、ストレートでもロックでも口当たりがよく、まろやかで調和がとれていると、皆さん言ってくれます。それもツバキの効果なんです」

もう一つのこだわりは、ボタニカル^{ボタニカル}の個別蒸留。他所の多くがひとまとめにしている中で、ここでは一つずつ個別に手間をかけて蒸留している。

「ジュニバーベリーは前の日から仕込んだり。ボタニカルごとにアルコール度数や漬け込む時間、蒸留時間などを設定し、もっとも良いアロマを原酒として取り分けて、最後にブレンドしています」



蒸留中はブレンダーの鬼頭さんが張り付いて、ボタニカルによって出くる時間帯が違ふ雑味を丁寧にカットしたりもしている。

ジン専用の蒸留器は世界最高級のドイツ製。

「これらの原酒は、風景のアロマ——まさに絵の具のようなもの。五島の歴史や文化、風景をジンで描くために、一つ一つのボタニカルを絵の具として選んでいる。その精度をさらに上げていきたいですね」

ジンの香気成分は、ジュニパーベリー以外はどんな素材を用いてもよく、自由度が高い。

「ジンよりその土地を表現できるお酒はないと思う」

ボタニカルだけではなく、カキの殻やエゾシカの角、ドイツでは花崗岩を使っているジンもあるという。ウイスキーとは異なり、熟成の期間も原則必要ない。

五島産のボタニカルは、一七種類のうちツバキの種やツバキ茶、ユズなど五種類を数える。残りはすべて海外産だ。「ジュニパーベリーはマケドニア産。飲料メーカー時代からの関係もあるので、それぞれの一番いいと言われている

る原料を分けてもらっています」

五島産の原料は、島のキーとなる方が生産者の方々に声をかけてくれ、分けてもらっているという。

**事業の維持・拡大のため
各種交付金を活用**

「ここ六、七年でブームがシングルモルトウイスキーからクラフトジンに移ってきており、市場はヨーロッパが一兆円以上で突出している。日本産のジンもいくつかのブランドは向こうでも評価が高い」

今後、月間生産量を現在の三〇〇〇本から五〇〇〇本に増やし、輸出にも回していきたいという。

「創業時の企画書では、二年目に海外市場に出荷し、四年目には売り上げの七割を海外にする計画だったのですが、こんなに国内で売れると思わなかった」

いま、ゴトジンは五〇〇ミリリットル

ル瓶で一本五五〇〇円から。その人気は高く、入手は三カ月待ちといった状況がつづいている。

「全国にじわじわ広がっている実感もあって、出したらすぐ売れる状態です。五島でも贈り物として使ってくれたり、宣伝してくれますね。ありがたい話です」

五島つばき蒸溜所の「特定有人国境離島地域社会維持推進交付金」への申請は、令和四、五年度は「創業支援」として、同六年度は「事業拡大」としてそれぞれ採択された。創業支援の交付金は、設備投資を中心にホームページ制作などの広報宣伝費にも充当。現在、生産増強体制の構築などに向けて別棟を建設中で、本年度の事業拡大分はそこで用いる原酒用タンクの購入などに充てる予定だ。また、国の支援施策があることは、銀行から融資を受けの際にも大きな後押しとなっているという。



門田クニヒコさん。GOTOGINの瓶は「ガラスびんアワード2023」で最優秀賞を受賞。

新規雇用は共同創業者の三人を含めて四人を数え、さらに六年度に正社員を一人雇用予定となっている。

「これまででは私たち三人で頑張ってきた部分もありますが、一番の経営リスクは雇用です。いまはクラフトジンのファンというより、話題として買ってくれている方もいる。五島は焼酎文化

圏で、ジンも同じ蒸留酒ですが、単価は数倍違う。いまの売り上げが一〇年つづくと分かっていたら心配もなく雇いますけど……」

人は大切な経営資源だが、とくに規模の小さい事業所ほど増やすのは勇気がいる、人件費の援助は大変助かっている、と門田さんは言う。

また、ジンを入れるガラス瓶が、離島振興法にもとづく「離島活性化交付金」の戦略産品原材料移入にかかる輸送費支援の対象となっており、相当額の経費削減につながっているという。製品の移出は宅配便を利用しているが、五島市ではいまのところ交付金の支援対象にはなっていない。

「離島での経営は、輸送費をはじめ商談の出張旅費などのコストが嵩み、デメリットもありますが、島の風景や人の存在で十分補えるんじゃないかと思っています」

ホテルカラリト五島列島

ふるさとも感じるようなホテル

福江島の南部、大浜地区の白砂の浜に面して、全室オーシャンビュー、滞在型ワーケーションも可能な宿泊施設「カラリト五島列島」が建つ。もとは企業の保養所だった建物をリニューアル、約一万五〇〇〇平方メートルの敷地に、新築棟をあわせて令和四年八月に開業した。

ホテルを運営する株式会社カラリト代表取締役の平崎雄也さん（三九歳）は、熊本で生まれ育った。東京の大手不動産会社で仕事をしていた時、五島に移住していた兄を持つ同世代の同業者から、五島でホテル開発をやらなにかとの誘いを受けた。しかし、会社の事業として社内で理解が得られなかったため、思い切って退職して移住、そこから本腰を入れてホテルのコンセプトを練り、デザインを考え始めたという。



カラリト五島列島代表取締役の平崎雄也さん。

「東京での不動産開発にロマンを感じなくなってきたこともあり、いずれ九州に戻って地域に関わる仕事をもっていた。ラグジュアリーとは異なる、ふるさとを感じるような器の大きいホテル。海が目の前というロケーションもですが、五島の人たちの温かさや、受け入れ体制が決め手になった」

この島には、地方にありがちな閉塞的な空気がなかった。

「ほとんど知人のいない地で、来るもの拒まずといった感も強く、協力者が増えそうだという予感も広い意味での受け入れ体制ですね」

実際、さまざまな方が事業の後押しをしてくれているという。

土地と建物は、前職時代から付き合いのあった投資家とカラリトが共同出資した別会社が所有する形をとっており、カラリトが同社から運営業務を受託し、売り上げの一部を賃料相当分として支払っている。

ホテルのつくりは全体的にオープンで、中心棟にあるカフェレストランの天井は高く、海に面したガラス窓を大きくとって開放性を演出している。

「地元の方がカフェやデイナーにもいらっしゃるような、開かれた施設にしたかった」

宿泊は四八室。うかがった日は平日

だったが、バスツアーの団体客などで満室だった。宿泊料（時期や曜日によって異なる）は素泊まりで一人一万数千円から、最高級の部屋で五、六万円と五島では高額の部類に入るが、五島列島の豊かな自然と文化を五感で体感してもらうことで「飾らない自分にかえる、晴れやかな時間」を提供するという、普通のリゾートホテルとは一線を画したコンセプトのもと、需要に応じた価格帯での提供を心がけているという。

また、SUPなどの宿泊客向けのアクティビティは無料となっており、専門のスタッフが友だち感覚で接し、ゲストとホストが一緒になって思い出をつくっていくような仕組みになっている。宿泊客は、夏休みシーズンなどは家族連れ、春と秋は年齢層が高めのバスツアー客が多く、価格を下げた昨年の冬期は一人旅も多かった。

「冬季の集客は難しい。一五人ほどが入れる会議室もありますし、企業の研

修旅行を受け入れようと、東京や大阪、とくに福岡の中小企業を中心に営業を始めています」

交付金を活用し多角的に事業展開

「特定有人国境離島地域社会維持推進交付金」は、雇用拡充支援事業の「事業拡大」として申請し、採択を受けている。令和二、三年度は「ホテル・カフェレストラン等の運営事業」として、キッチン設備やアクティビティ用の備品、送迎用の車などを導入。四年度は「自社でのリネンランドリー事業」として洗濯機と乾燥機を三台ずつ導入、シートなどの洗濯を内製化した。

「この規模だと島内では受けてくれるところがなく、島外に委託すると時化で船が出ないこともあり得る。内製化すれば雇用も増やせるし、不測の事態にも備えられる」

五年度は「宿泊客向けシェアカー運営事業」で、レンタカー兼用の普通自

動車を五台購入した。

「東京の企業と組んで実施している、保育施設付きワーケーション事業では、一週間、親子で来て子どもを保育園に通わせ、親御さんは日中ここで仕事を。期間中は、レンタカーを借りていても使わない時間が多い。そこでホテル内で貸し借りが完結する時間貸しのシェアカーを導入し、手軽に使ってもらうことに。一日単位でレンタカーとしても貸し出します」

これらの取り組みの結果、事業計画（二十四人）をはるかに超え、いま役員を除いて四六人を雇用している。

「その多くが正社員です。うち、Uターンを含めた移住者が六、七割、三〇人以上を数える。募集はネットのリンクルサイトを活用。待遇面だけではなく、会社の思想やストーリーを前面に出していく求人サイト（日本仕事百貨）で主要メンバーを採用しました。知り合いの紹介や、お客さんとして泊まっ



シェアカー運営事業で導入した車。レンタカーとしても活用。

て、のちに採用した人もいる。移住スタッフは東京や大阪、愛知などからで、ほとんどが四〇歳代以下と若い。定着率は高いと思います」

地元の方はパートタイム雇用で、三〇～六〇歳代の女性が多く、裏方として部屋などの清掃業務を担っている。

「四、五〇歳代のホテル勤務経験者からも応募はありましたが、一緒に働きたいと思えるかどうかで採用を進め、開業時にはほぼ経験者なしでスタートしました。東京時代に投資側としてホテルを数軒建てたことがあったのです



オープンなつくりのカフェレストラン。

が、開業してはじめて投資と運営はまったく違うことに気づいた。開業当初は本当に大変でした」

事業者同士の協業による新たな可能性
土地と深くつながる旅をコンセプトとした「カラリトツーリズム」も立ち上げた。

「地元の大浜地区の方々とのネットワークを使って、都市圏の子どもたちを対象に、農業体験や釣った魚のバーベキューなど、本物の自然や文化を使ったツアーをやるんです」

令和五年の秋には、五島つばき蒸溜所と共同で、参加費無料のツアーも開始している。

「車で蒸溜所に行く途中で潜伏キリシタンの歴史を地元の人にガイドしてもらったり。ジンを飲み比べた後、ホテルに戻ってジンに合う五島の食材のみを使った料理をつくる。カラリトに泊まってジンを知る、ジンが好きな人は

カラリトを知る。客層を交換できる面白さもあります」

いま、カラリトのレストランで提供している食材の島内産シェアは、調味料を除けばほぼ一〇〇パーセント。五島の風土や歴史、文化を表現した「ローカル・ガストロノミー」をコンセプトに、最近はシカやイノシシをジビエとして出している。クラフトジンとの相性もいいという。

「事業者同士の協力が現状の打開策になっていく。連携して新たな事業領域をつくる動きはまだ誰もやっていないので、大いに可能性があると思います」

今後、例えば島全体を「学びの島」として廃校を実証実験の場にするような動きが出てくると、島内の宿泊やアクティビティの事業者、研修会社などが加わった協業体ができ、そこに新たに雇用が生まれていくのではないかと、平崎さんは語る。

（後篇につづく）

（三木）