

調	査
報	告

特定有人国境離島のいま②

長崎県五島市（後篇）

有人国境離島法の特定有人国境離島地域に規定され、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長崎県五島市。

同市では、令和五年度までの七年間で、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。

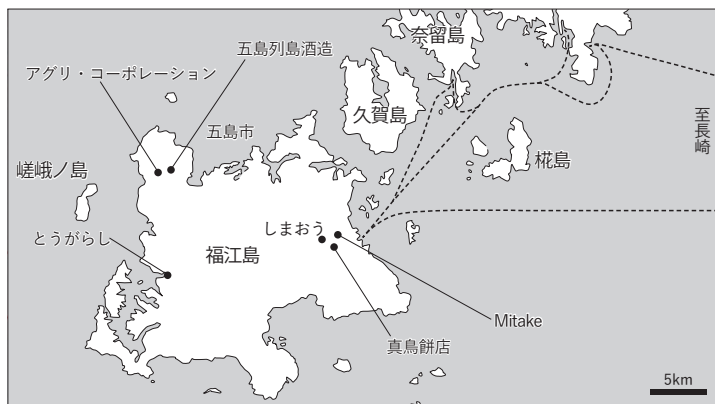
これらの事業の成果もあり、同市では平成三〇年から六年連続で二〇〇人以上のＵＩターナー者を受け入れており、令和元年と二年、五年に人口の社会増を達成している。前号から引き続き、同事業を活用した福江島の事例について報告する（現状は令和六年五月の調査時）。

株式会社しまおう

原材料やエネルギー、
地産地消にこだわった製造

福江島の福江港から車で約一〇分の国道沿いに、魚肉ねり製品の製造販売を手がける株式会社「しまおう」がある。店頭には、じゃこ天やかまぼこなどの冷蔵商品やギフトボックスが並ぶ。いずれも「新鮮さ」が売りで、中でも「あじの活揚（揚げかまぼこ）」は平成二七年度の全国蒲鉾品評会で農林水産大臣賞を受賞。県のブランド「長崎俵物」にも認定され、健康的で栄養価も高いことから地元の幼稚園や保育園の給食にも採用されている。

代表取締役を務める山本善英さん（五十四歳）は、福江島東南部にある上崎



本財団事務局



国道沿いにある「しまおう」の店舗と加工場。



代表取締役の山本善英さん。

山の出身。山本さんが小学校一年生の時、両親がタバコ農家をやめて魚肉のすり身加工を始めた。山本さんは、三〇年前にUターンした。

「自宅の横を加工場にして、商品はもちろん、衛生的にも問題はなかったの

ですが、ハサップ（HACCP／食品安全確保のための衛生管理手法）の導入はハードルが高く、島外への出荷が難しかった」事業を継承した山本さんは平成二八年、現在地に新しい加工場を建てることに。その際、有限責任事業組合を立

ち上げ、銀行融資と合わせて、施設の整備などに離島振興法にもとづく「離島活性化交付金（流通効率化事業）」の補助を受けている。

「自分でやるには思い切りが……。国の支援施策がなければ難しかったでしょう」

「しまおう」の商品の大きな特長は、原材料のほとんどが五島産を含めた長崎県産であること。近海で獲れるアジやイワシ、アゴ（トビウオ）、エソなど。五島産だけでは量が足らず、価格帯も年間を通して一定でなければ商売にならない。

「八割くらいの商品は化学調味料や保存料を使わずに製造しています。まさに魚の味だけ。すり身は加水しながら食感や味を変えたりするんですが、うちは加水もほぼしていませんので、魚の含有量は大手産よりかなり多いと思います」

もう一点は、地場産のエネルギーで

製造していること。五島市では、平成三〇年に「しまおう」を含む企業などが出資する五島市民電力株式会社が設立され、令和元年には沖合海域が海洋再生可能エネルギー発電設備整備促進区域に指定されている。五島市民電力では、国内初の商用運転を開始した浮体式洋上風力発電所（五島フローティングパワー合同会社／二メガワット）をはじめ島内各所の太陽光発電所から買電し、取次店を通して市内の事業所や一般家庭に供給している。

「令和三年一〇月から、五島の海風と太陽からできたエネルギーだけで商品を生産しています。パンフレットにも載せて、認知度も高まってきました」

生産性の改善による規模の拡張

「特定有人国境離島地域社会維持推進交付金」の雇用機会拡充事業は、平成三一年度（令和元年度）に「事業拡大」として採択された。魚の頭と内臓を手

で取り除き、丁寧に身取りした魚肉をすり身にする工程に、切る・練る・混ぜる機能を併せ持つ加工機器（サイレントカッター）を導入したことで、出荷数量の増加と従業員の作業負担軽減につながり、工場全体の生産性が改善された。

「冷凍した魚肉を高速回転のカッターで切って解凍し、潰潰しながらすり身にしていく。それまでは手作業で時間かかる重労働でした。受注生産で一台一〇〇万円以上。すり身の機械は高いんですよ」

一次工程で練り上げたすり身は、オートフライヤーや形成機などを使って天ぷらやつみれ、かまぼこなどの商品に加工する。

「長崎ではスケソウダラは獲れないので、アジだけでつくった五島オリジナルのかまぼこなどが主流です。いま、アジは獲れず、高級魚になっています」

島外販路の開拓にも乗り出した。大

都市で開催される食品展示会に出展するなどして、全国区のバイヤーとも商談を進め取引口座も開設、令和四年度には約一・九億円を売り上げている。そのうち六〇七割は島外で、ネット販売のほか、小売大手ではイトーヨーカドーや@FROZEN（アットフローズン）という冷凍食品専門店を展開するイオン、コストコホールセールジャパンなど。宅配便で出荷するが、大手からの受注量は自社の倉庫では足らず、長崎や福岡の冷凍倉庫の在庫から冷凍トラック便による共同配送で一気に送っている。関西には翌日、関東には翌々日に到着する。

これらの結果、雇用計画の二人を達成、現在もその雇用を継続している。

「加工機器を入れてからは五、六人増えていきます。その後もタイミングよくもう一回使わせてもらえればよかったんですが……」

従業員はアルバイトを含めて二十四人



新鮮さが評判のギフト商品の数々。

で、Iターン一人、Uターンが二人。令和二年に開校した五島日本語学校のベトナム人卒業生も一人を雇用、営業の補佐や企画書づくり、ネット受注など

をこなしているという。

また、原材料の移入を含む年間輸送コストのうち、一割程度を離島活性化交付金の戦略産品輸送費支援補助金で賄っている。

「倉庫には賞味期限の長い冷凍品しか置けないですね。大手との取引では、物流拠点と配送業者の組み合わせなど、物流の勉強も必要。関東の店舗だと倉庫が群馬県にあったりしますから」

また、働き方改革（トラックスドライバーの時間外労働時間制限）により、広島や神戸あたりの拠点で別便に積み替えるケースも想定され、輸送コスト上昇の懸念もある。

生産規模の拡張に伴って加工場の作業スペースが手狭になってきたため、施設の増設が課題だという。

株式会社アグリ・コーポレーション

安全安心な有機甘諸の生産・商品化

福江島北西部の三井楽地区^{みいらく}に拠点を構える株式会社アグリ・コーポレーションは、おもに甘諸（サツマイモ）の露地栽培・加工・商品化を業とする農業生産法人だ。

代表取締役社長の佐藤義貴さん（四三歳）は関西の出身で、税理士事務所に勤務していた平成二三年に初めて来島。それまで農業の経験はなかったが、売りに出されていた約一・三ヘクタールの耕作放棄畑をみて農業による起業を決意、三カ月後には同社を立ち上げた。

福江島では、西日本に広く見られる高系^{こうけい}一四号をはじめ、紫芋やシルクスイト、紅はるか、紅乙女、甘みの強い安納芋など、各地域でさまざまな甘諸が栽培されてきている。起業当初は、ジャガイモやカボチャ、ブロッコリー

などさまざまな野菜類を栽培していたが、保存が利き、加工によって付加価値を高めやすい点に着目、有機甘藷の生産と商品製造を目指すことに。平成二八年には、福岡銀行などが設立した農業法人成長支援ファンドから三〇〇万円の出資を受け、同三〇年には有機JAS認証を取得した。

現在、栽培面積は約四〇ヘクタールにまで増加。同社では有機甘藷と大麦・小麦の栽培と一次加工、自社商品の製造を実施、輸出を含む卸売りと販売は分社（後述）で対応している。

離島活性化交付金を活用し、令和元年に竣工したハサップ対応の加工工場「SWEET POTATO LABO」（みみらく農産連携有限責任事業組合の事業として整備）で、ネット販売や催事を担当する仁田美鈴さんからお話をうかがった。

「安納芋は、四月に植えて八月には収穫します。一カ月ほど寝かせるとさらに美味しくなりますが、近年の芋ブーム

で大口の予約が前倒しでくるので、大きくならないまま掘ったりすることも」五島市の中でも特に三井楽地区の土壌は粘土質で、海が近いためミネラル分も多く、安納芋の栽培に適しているという。

「農業を一切使わない完全有機栽培です。長崎県産の有機安納芋といえども当社だと思っていたらダメ。さまざまな菌を配合して病気に強くなるよう有機肥料も手づくりで。そこが強みですね」

連作による地力の低下などを防ぐために大麦・小麦との輪作をすすめ、収穫後の麦藁を鋤き込み、土地を休ませるなどの工夫もしている。

青果として出せない規格外品は、ペーストや焼き芋などの一次加工品や、自社商品の原料にする。

「寝かせて加工すると糖度四〇度のオーガニックペーストに。紫芋も大量につくっています。加工工場ができて製

造を始めた時はちょうどコロナ禍でしたが、販路を拓くために商談会などにも出展したり」

その結果、離島の食品産業の発展を支援する（一社）離島振興地方創生協



ハサップ対応の加工工場「SWEET POTATO LABO」。

会の仲立ちにより、山崎製パンから同社のベーストを使った期間限定のランチパック、菓子メーカーのブルボンからはパウダーを使用したビスケットな

ど、安納芋商品の発売が実現した。ほかにも、北海道の食品製造会社からバター、長野県ではひとくち焼き芋が商品化されたりしている。

同社を代表する人気の自社

商品は、有機安納芋を使ったベビーフード「おしゃぶー」

だ。平成二七年に販売を開始、同二九年には県の優良特産品認証を受けた。

「乳幼児の歯がため用の干し芋で、香料や着色料、保存料無添加。手作業で皮を取って、丁寧にチェックしながらつくっています」

ほかにも、栄養価の高い乾燥皮を溶けやすい微粉パウダーにした「畑の離乳食」、幼児向けの焼き芋「皮までパクッと」、母親向けの干し芋「いもやすみ」など、安心安全な有機安納芋製品を開発・販売し

ている。

また、硬い皮の部分を細切りにし、噛み応えのあるベツトフード「ワンちゃんのおやつ」も商品化した。最近はおーガンニックにこだわる飼い主が多いという。

さらなる雇用機会の拡充に向けて

いま、同社の従業員はパート含めて三十数人。出荷のピーク時には五十人ほどになる。

「加工工場もでき、雨が降っても一次加工などの作業はあるので、人はいつでもほしい状態です。地元の方のほか、ベトナムとタイ、カンボジアから技能実習生を受け入れています」

特定有人国境離島地域社会維持推進交付金の雇用機会拡充事業は、令和三年度に「有機サツマイモと大麦・小麦の輪作栽培」事業として、同五年度には「サツマイモの増産による将来的な有機安納芋の産地化形成」事業として



ベビーフード「おしゃぶー」など人気の自社商品。

採択されている。

その結果、令和三年度分としては雇用計画二人を達成し、現在まで三人の雇用を継続、同五年度分は雇用計画四人、同九年度までで九人の雇用を予定している。

販路はほとんどが島外で、「SAMURAI SUMMIT（サムライサミット）」という株式会社を立ち上げて関西に営業担当を置き、焼き芋やスイーツの専門店に卸したりしている。海外との取引実績はまだ少ないが、長崎県の輸出協議会に加わり、米国のスーパーマーケットなどに冷凍焼き芋を出荷している。分社の株式会社フォレストファームが運営する農産物直売所も奈良や京都、大阪、滋賀に計八店舗ある。令和二年には、「五島商店 佐藤の芋屋」というブランドでの商品展開と、製品開発や耕作放棄地再生などをプロモーションする同名のメディア運営を開始した。現在、耕作農地は市役所を通し、持

ち主との年間契約で借りている。今後は、三井楽地区内の約六〇〇ヘクタールにおよぶ耕作放棄地の再生を目指したいという。食料自給率の向上や希望者への農地の貸し出し、鳥獣被害の軽減にも役立つ。

また、廃校になった小学校の校舎や体育館を市から借り、芋の貯蔵・熟成・加工場として利用している。

「地区内の空き家を引き取って従業員の寮にしていますが、屋内に物が残ったままで簡単には借りられない。そこで、寮や貯蔵庫として使うため、閉館したユースホステルを買いました。地元の良い人が減っていく中、農業に興味を持つ移住希望者も全国から来られるので、仕事や住居を紹介できたら」
今後は、パウダーとベーストを原料にしたサブリメントやプロテインの生産など、健康増進分野での新商品開発を進めたいという。



芋の苗を育てるビニールハウスは20棟以上に。

事業拡大に挑む事業者の方々

多様な業種での

特定有人国境離島交付金の活用

前号から紹介してきたこれら四事例のほかにも、福江島内で雇用機会拡充

支援事業を活用している事業者は多い。

例えば、株式会社真島餅店^{まじり}は、甘藷の切り干しを餅米に混ぜて搗きあげる五島列島の伝統郷土食「かんころ餅」を製造・販売しており、ふるさと納税の返礼品としても人気が高い。原料となる「かんころ」の製造効率化と量産化」事業として平成三十一年度に採択され、雇用計画二人に対して五人の雇用を継続している。

五島列島の原料を使った芋・麦焼酎を製造販売する株式会社五島列島酒造は、食品展示会での大口商談の成立や、人気インフルエンサーによる動画配信効果などもあって出荷量が伸びていることから、瓶にラベルを自動貼付する設備の導入や、ミニボトルによる販売拡大事業として令和六年度に採択されている。

パソコン専門店やゲストハウスの運営、フリーペーパーの編集発行など、多彩な事業を営むMitake合同会社

は、シェアオフィスやワーキングスペース施設の改修などとして令和元年度と三年度に事業拡大で採択されている。保育園だった建物を取得、リノベーションして開業した中華料理店「とうがらし」は、令和二年度に創業支援として、同五年度には事業拡大で採択されており、島内で評価の高い飲食店の一つとなっている。



創業や事業の承継、規模の拡大を図る契機となり、離島の地理的条件不利を改善する手段として、雇用機会拡充支援事業は大きな役割を果たしている。設備投資はもちろん、経営リスクの軽減につながる人件費の支援はいまや不可欠なものとなっている。永く離島の隘路となっている人と物の海上コスト支援や離島活性化交付金、税制措置など、他の支援施策との組み合わせも有効だ。

人材確保の観点からは、福江商工会議所などが中心となって令和三年に県内初の「五島市特定地域づくり事業協同組合」が設立されており、同六年三月末現在で組合員二六社、派遣職員数は一三人を数えている。今回紹介したうちの数社も組合員となっており、マルチワーカーとしての働き方を組み合わせることで、繁閑差を埋める雇用の調整も可能となる。今後は、島外人材の確保と財政支援の拡充が求められるている。

近年、地元を舞台にしたテレビドラマの放映などで知名度も高まり、支援員の配置や各種の助成制度もあって、好ましい移住先として注目を集める五島市。隠れた資源を掘り起こし、創意工夫を凝らして地域全体の魅力を高めようとする起業家精神に富んだ方々のうごきも相まって、さらに多くの関心を集める好循環を生んでいるようだ。