

廃校を活用し

「生ハム工房」に再生

生ゴミを国産生ハムに変えた

「たった一人の挑戦」

ゴミを出さない地球に優しい環境づくり——。言葉にするだけなら誰でもできるが、それを脱サラし会社を興して実践している人は国内でも希少だ。その一人が青森県にいる。生ゴミから「生ハム」を生み出した三浦浩さん。弘前市の廃棄物収集運搬業者「エコ・ネット」の社長である。回収した生ゴミで飼料を作り、その飼料で豚を育て、豚肉を熟成させて生ハムを作る、という食品リサイクルのループ（輪）が繋がった。廃校の大鰐第三小学校を生ハム工房として蘇らせた着眼も、いかにも「生かせば資源」の三浦さんらしい。2016年、「第3回食品産業もったいない大賞」（一般社団法人日本有機資源協会主催）の審査委員会委員長賞を受賞した「たった一人の挑戦」を紹介する。



生ゴミから飼料と堆肥
豚を育て、ネギを栽培

山に囲まれた大鰐町早瀬野。

流れる小川のほとりの高台に、校舎が建っている。かつては校舎内から元気な小学生たちの声が響いていた大鰐第三小学校。過疎化により1995(平成7)年に閉校、地域の診療所を経て、その後21年間は使われることなくかつての学び舎の思い出が残るだけだった木造校舎が、「生ハム工房」(2016年3月完成)として蘇った。

廃校利用に三浦さんが着目したのは、教室の広さや、周辺の冷涼な気候や風などが生ハム作りの条件に合致していたからだ。エコ・ネットが製造する飼料で肥育した豚肉によるソーセージやハンバーグ、肉巻きおにぎりなどこれまでの開発食品に加え、新たに生ハム作りに着手したのが6年前(2010年)。「おおわに自然村」(大鰐町長峰駒木沢)に設置し

たコンテナで温度管理しながら熟成させた。大半の生ハムは輸入品で国内産はほとんどない、ということが三浦さんのチャレンジ精神に火をつけた。ない、ということは、今後増産が見込める。

三浦さんは東京に自家製生ハムを提供している店があると知り、自ら訪ねて製造ノウハウを学んだ。2015年2月、食品リサイクルによる飼料(エコフィード)を利用した生ハム作り事業に関し農林水産省から「6次産業化(注)・地産地消法」に基づく総合化事業計画の認定を受けた。生ハム作りの拡大に向け新たな施設を探していたところ、目に留まったのが廃校の大鰐第三小学校だった。

「昔の木造校舎は全部地元の木で建てられています。大鰐第三小の廊下のブナも、階段の分厚いヒバなどもみんな大鰐の山から伐り出したもので、壊してしまえば二度と建てられない贅



丹精込めて作り上げた生ハムをスライスする三浦さん



改装中の旧大鰐第三小学校(上)と、「生ハム工房」として生まれ変わった校舎(下)

沢な木の空間です。その価値を「生ハム学校」として蘇らせたかった」

三浦さんの前身は信用金庫。その当時、立食パーティーや宴会などで余った食べ物がゴミとして捨てられている現実を首を

かしげたのが転身のきっかけだ。生ゴミを、飼料や堆肥を製造する「資源」として生かせないか。食品リサイクルを目指してエコ・ネットを立ち上げたのが18年前。次のステップとして、豚を肥育する養豚施設を作る

ため観光リング園跡地を取得した。そこが「おおわに自然村」となる。食品リサイクルの実践は、自然村を拠点として肥育豚導入、道の駅での精肉・加工品販売へと展開。また堆肥は、農家や障がい者就労支援施設と

連携しながらラーメンチェーンで使うネギの栽培に活用している。

加工体験する生ハム塾 作業や校舎内の見学も

2016年5月5日。県内初となる「生ハム工房」のお披露目(内覧会)が開かれ、大鰐町役場や青森県産業技術センターなど関係者約90人が完成と廃校の再出発を祝った。築54年(1962年完成)になる校舎は延べ約705㎡。閉校時のまま木製表示板が掲げられた1階の「職員室」が、生ハムの「加工場」と「冷蔵室」に生まれ変わった。

2階の教室は「熟成室」に。室内にジャングルジムに似た器具が置かれ、それに骨付きの豚肉がぶら下げられる。2〜3年の熟成期間を経て生ハムの原木(脚1本分⇨樹木の根元の形と樹肌の色に似ていることからそう呼ばれる)になる。生産量は約600〜700本(1本15

キ口)を予定し、首都圏で販売。日本ではこれまでほとんどお目にかかれなかった国産生ハムの原木が市場に流通することになるのだ。

改装工事を請け負ったのが企業組合県木住(佐藤時彦代表)。校舎や屋根のトタンを全面葺き替える大掛かりな工事も含め工期が短く突貫工事であったが、三浦さんは開会挨拶

で、「大工さんはじめ業者の皆様さんが頑張ってくれたお陰で完成にこぎ着けられました」と、ねぎらいの言葉をかけた。

関係者90人は3班に分かれて1階、2階を見学した後、三浦さん自らスライスしてふるまった生ハムを賞味、2年余り熟成させた国産生ハムの深い味わいに舌鼓を打っていた。生ハム作りが体験できる「生



1階の職員室(下)は生ハムの「加工場」と「冷蔵庫」(上)に生まれ変わった



内覧会で工房を見学する関係者たち

7ヘクタールの自然村 子供の体験学習に解放

大鰐町から十和田湖に至る国道454号の途中に「おおわに自然村」はある。カーブする山道の端に立つ木製看板が目印。そこから緩い坂道を下りていくと愛犬のモモタロウとキン

タロウが迎えてくれる。かつては観光リングゴ園であった広さ7ヘクタールの土地を取得したのは10年前。エコ・ネットを創業して8年後である。養豚施設の設置が主な目的であったが、三浦さんは、スギ林に囲まれた山あいの自然を子供たちに体験学習の場として開放しようと考えた。

「森にどんな木が生えているか、木にはどんな種類があるのか。実際に森に入って木に親しんでこそ名前も覚えるし、それ



山道の端に立つ木製看板が目印

それぞれの木の違いなども生きた知識として身につくはずです」

ここにはニホンザリガニやホタル、ホタルの幼虫のエサになるカワニナも生息している。豚もいればヤギもいる。山菜もブルーベリーもあればイワナも。——豊かな自然に触れ合える「おおわに自然村」としてオープンするまで整備に6年かかった。地元の小生たちを対象に、ドングリやマツカサを組み合わせた創作木工や、ロープを使った木登り体験、夏の夜のホタル観賞や星空観察などを展開してき

た。

イベントをサポートしたのが県木住。もともと三浦さんと佐藤代表の接点は、ペレットだ。ペレットストーブの燃料のペレット。山に放置された林地残材や廃材を利用する木質バイオマスに関心があった三浦さんは、環境問題からペレットストーブを提唱する県木住の新聞広告を見て、事務所に取り付けた。それが付き合いの始まり。地元の山の木で建てる地産地消の家づくりを進める県木住と、生

ゴミを「資源」として生かし循環させるエコ・ネットの企業方針がぴたりと合致した。

スギ板でランタン作り 木登りはロープ使って

夏休み中の小学生たちが「おおわに自然村」に集まってきた。その夜、村内の広場で星空観察が行われるのだ。星が輝き出す夜までに子供たちは木工体験としてランタン作りに挑戦した。穴がつけられたスギ板を金槌と釘で組み合わせ、中に

ロウソクを点す。保護者にも手伝ってもらって完成したランタンを、広場までの道端に誘導灯として並べた。

満天の星。ときおり流れ星が横切る。望遠鏡で初めて見る土星の輪。次々に交代して眺める。周囲の闇に糸のように光の線を引くのはホタルだ。そちこちから歓声があがった。

人気を集めたのは、ロープを使った木登り。幹に吊るしたロープの輪に片足をかけ、下に踏めば体が上に押し上げられるしくみだが、なかなかうまくいかない。それでも子供とは覚えが早いもので、いつのまにか登った高みから笑顔を振りまいていた。

「自然の中で遊んでいるうちに何か大事なものが子供たちの心に宿ってくれば」と三浦さんは目を細める。

生ハム工場の完成により、生ゴミから生ハムを生み出す食品リサイクルのロープがつかあった。「個人として、1社とし



「おおわに自然村」ではたくさんの動物たちがのびのびと暮らしている



2~3年じっくりと熟成される生ハムの原木

での取り組みはこれで一応完結です。このループを、誰かが引き継いで発展させてほしい」「循環する」という意味では山の本も同じ——とは佐藤代表。

「伐っては植える。育つまで長い時間がかかるけど、木は持続可能で、しかも二酸化炭素を吸収してくれる環境に優しい地域資源。大切なものって時間がか

かるんです。2年も3年もじっくり熟成させる生ハムも一緒にすよ」
 2016年1月、三浦さんのもとに嬉しい知らせが届いた。平成27年度食品ロス削減等総合対策事業（農林水産省補助事業）の「第3回食品産業もつたいない大賞」受賞。喜びながらも、「家族や仲間たちの支えがあったからこそ」と感謝を忘れない。



県産初の生ハムがスライスされ関係者に振る舞われた

.....
 (注)「6次産業」：農業や水産業などの1次産業が、食品加工(2次産業)や流通販売(3次産業)にも業務を展開する経営形態のこと。「地域資源」の農林水産物を原材料として供給するだけでなく、加工や流通・販売と連携し経営多角化を進めることにより農山漁村の活性化を図る取り組み。当初は1、2、3を足し算して6としていたが、1次産業がゼロになれば結局ゼロにしかないという意味で掛け算に改まった。

巻頭特集Ⅱ

森林ウォークで短命県返上 下北県民局 健康アップ推進

9月4日(2016年)、午前9時半、集合場所はむつ市大畑町の大安寺。森林ウォーキングをするのに、なぜ寺に集合するのか——その疑問は当日、大安寺に到着したら、解けた。そこが「森林」なのだ。寺院の背後に広がる森林が『大安寺山やすらぎの森公園』として整備され、その中にウォーキングコースが設けられているのだ。高く登るのでもなく、速く歩くのでもなく、森林の自然を全身で感じながら「頑張らない」で楽しく1時間ほど歩く『健やかわくわく森林ウォーキング(下北)』。70名が参加した。

主催は、県下北地域県民局
地域農林水産部。県が目指す
「短命県返上」の一環として、森
林を活用した健康づくりを進

めようと2年計画で「下北健康
アップ森林」もりもり推進事業」
に取り組んでいる。平成27年度
は「川内溪谷」「尻屋崎地区」
など18か所のウォーキン
グコースを選定したマッ
プ(106ページ)に掲
載)を作成。今年度は
マップを基に体験ウォー
キングや伐採などの林
業体験を行った。その第
1回目が大安寺山での
森林ウォーキングだ。特



大安寺山門の手前に立つ樹齢350年の大杉

別ゲストとして、アウトドア
ファッションを身にまといライ
ブ活動を展開しているシンガー
ソングライターの加賀谷はつみ
さんが参加した。

歩く前に全員でストレッチ。
森林セラピストの掛け声に合
わせて足首や体をほぐす。その
あと心拍数と血圧、体表面
温を測定。心拍数の目標値は
「160から年齢を引いた数
値」で、超えているときは「無理
をしない」。

4班に分かれてウォーキング
開始。本堂の脇の急坂を登って
いくと、もうそこはスギが整然
と立ち並ぶ「山」の中だった。先
導のインストラクターが立ち
止まり、「天然スギの北限は青
森県の鱒ヶ沢町といわれています
から、それより北に位置する
下北のスギは人工林です」と説
明。それからスギとは明らかに
違う樹木を指差して、「これは
ヒバなんです、このように天
然のヒバがあるということは、
スギを植林する前、このあたり



インストラクターの説明に熱心に聞き入る参加者の皆さん



歩く前に血圧を測定する加賀谷さん

は天然のヒバ山ではなかったか
と思われまますね。その生き残り
が更新をくり返しながら増え
ているのでしょうか」。

「これがヒバの伏条更新です」と
スタッフの一人が地面を指差
す。皆がその周辺に集まる。地

面から、細い枝ほどの木が伸び立っていた。ヒバの稚樹である。ヒバには、受粉による天然更新とは別に、無性繁殖によつて稚樹が育つという特性があり、それを「伏条更新」というそうだ。雪の重みで親木の枝が地上に垂れ、適当な表土に覆われると、そこから新たな芽が出て



スタッフが指差した先にはヒバの稚樹が



樹木が大木になるまでをイメージして身体を動かす樹木呼吸法ヨガ

育つていく。成木になるまでには100年もかかるのだ。インストラクターが足を止めては、スギ林に混じつて生えている様々な樹種を教えてくれる。これがアカマツ、これがオヤマザクラ、ブナ、ホウノキの稚樹、ヤマモミジ、イタヤカエデ、ナナカマド、ニレ、ケヤキもある。上ばかり見ていたら、「あら、キノコ」。毒々しい真っ赤なキノコだが、「これ、タマゴタケです。食べられますよ」とスタッフ。あら、食べられるの、とご婦人たちが腰をかがめていると、突然、「あつ、シカだー」と声があがった。斜面の下方を覗き込んでいる人の周りに近寄る。「あ、いるいる」「2頭いるー!」。笹藪を漕ぐように走る2頭のカモシカの姿が垣間見えた。広さ17町歩(5万1000坪)もあるこの広大な山にはいろんな動物の命が育まれているのだ。

インストラクターが今度は笹の葉を手にし、「笹を見ればなんでもかんでもクマザサと言

う人が多いんですが、この葉の数をみてください、全部で9枚ありますね、ですからこれはクマイザサなんです。葉が9枚でクマイザサ」「それなら覚えられわ」との声に笑いが広がった。途中でまた手首に指をあてて心拍数をチェック。それから樹木呼吸法ヨガ。樹木が大木になるまでをイメージして呼吸し、身体を動かす。最後に立禅瞑想。「座るのが座禅で、立つて行うのが立禅」と森林セラピスト。そのあとに「体表面温」を測定したら、出発時よりも2℃下がって

いた。これが良好な「冷たくさ

らさら」の状態だ。

急坂を下りて境内に戻る。参加者たちの表情が一様に歩く前より生き生きしているように見えた。

(関連106ページ)

