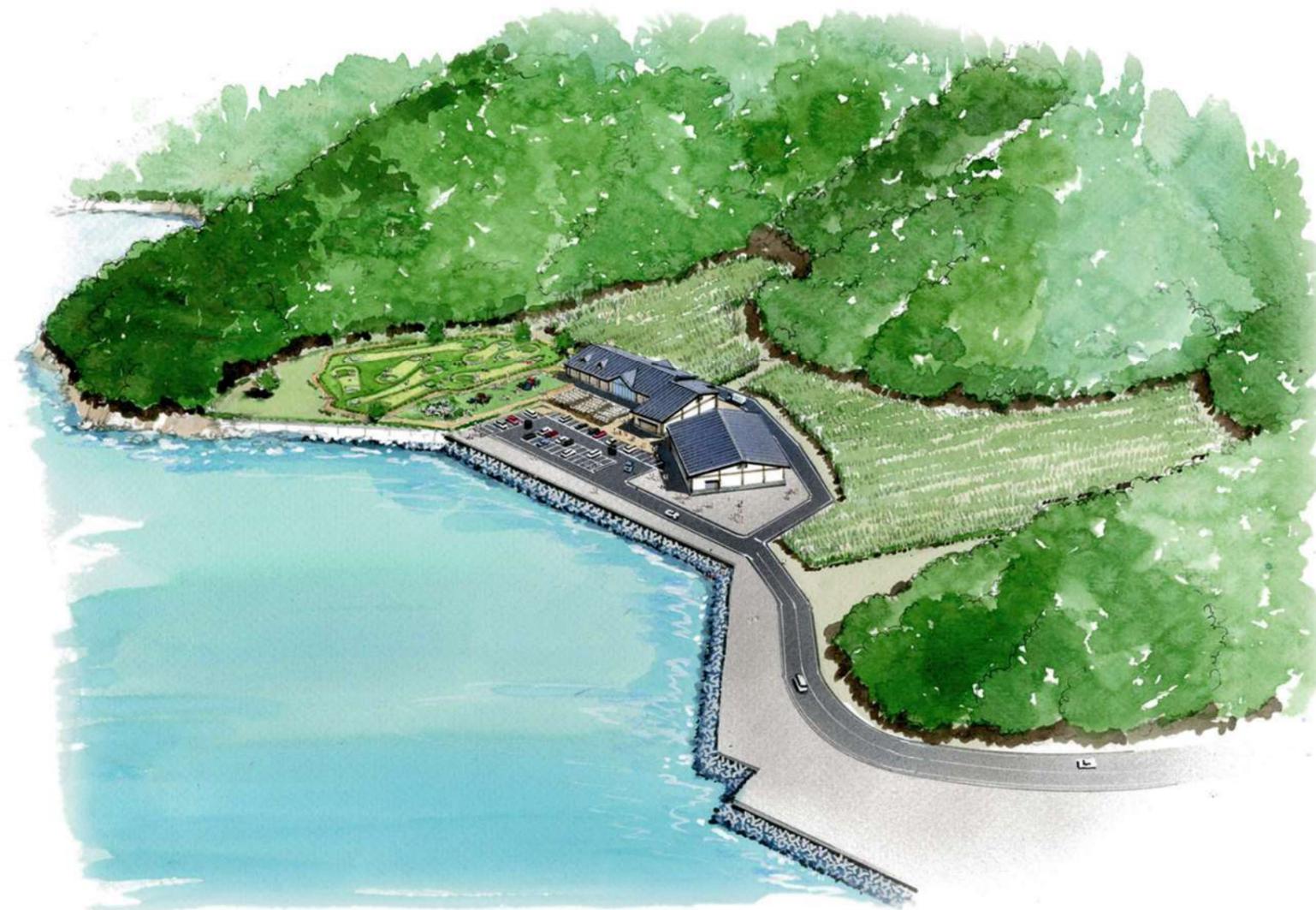


# きび酢村施設整備基本計画（概要版）



1 計画条件の整理

加計呂麻島西部の玄関口である瀬相港に近い戦跡公園に隣接する耕作地 2ha を活用し、特産品であるさとうきびを加工した加計呂麻きび酢及び黒糖の「加計呂麻きび酢村」整備に向け、計画条件となる情報等を整理しました。

	現状・問題点	課題
農業全般	<ul style="list-style-type: none"> <li>特殊病害虫の発生や台風や豪雨、干ばつなどによる自然災害など厳しい状況にある。</li> <li>担い手不足と農業従事者の高齢化、農地所有者の不在問題など厳しい状況にある。</li> <li>亜熱帯性の温暖な気候を活かして、カボチャ、小ギク、たんかん、パッションフルーツ、マンゴーなどの重点園芸品目を中心として、畜産やさとうきびとの複合経営による農業生産が展開されている。</li> <li>さとうきびの製糖業やきび酢、地域資源を活かした6次産業化による農業生産は、地域の雇用の確保につながっており極めて重要な産業として位置づけられている。</li> <li>6次産業化の取組みは事業者が単独で取り組んでいる小規模なものが大半である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●他の重点園芸品目と組み合わせた、複合経営による農業生産の展開・推進</li> <li>●6次産業化に対する意欲の高い生産者へのサポートを強化</li> <li>●多様な事業者が連携し、強みを相互活用する環境づくり</li> </ul>
さとうきび生産	<ul style="list-style-type: none"> <li>さとうきびは生育環境（日光、山・海との距離感等）によって品質が異なるため、品質が高いさとうきびをつくるには生育環境や収穫方法に限られる。</li> <li>さとうきび栽培・収穫への機械導入が進んでいない（機械導入に適した土地の不足、泥の混在による圧搾機の故障や不要な部分の刈り取りによるさとうきびの品質低下）。</li> <li>高齢化や担い手不足等により生産者の労働力確保ができておらず、生産量が少ない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●黒糖・きび酢製造のための、品質を保ったさとうきびの生産量確保</li> <li>●さとうきび生産にかかる労働力確保（期間就農者、担い手、新規就農者の確保）</li> </ul>
黒糖の製造・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>黒糖の製造に用いる原料（さとうきび）が不足しており、黒糖の生産量が限られている。</li> <li>糖度が高いさとうきびを用い、砂糖を加えずに製造している純黒糖であり価値が高いが、商品価値の差別化ができていない。</li> <li>加計呂麻島内の工場ごとにさとうきびの品質や製造のこだわりがあり、味が異なる。</li> <li>販売経路等が守られておらず、価値に見合った適正な販売ができていない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●需要に応じた、黒糖の生産量確保</li> <li>●黒糖（純黒糖）の商品価値の差別化</li> <li>●黒糖（純黒糖）の適正な販売経路・方法の確保・構築</li> </ul>
きび酢の製造・販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>きび酢の生産量が限られており、供給が追いついていない。</li> <li>菌の有無や温度によって発酵状況が異なるため、限られた条件でしか製造できない（発酵条件は明確ではない）。</li> <li>販売可能な酸度基準となるまでには1年～2年の期間がかかる。</li> <li>きび酢流通のための引き取りが安定的に行われていない。</li> <li>引き取り量に合わせてきび酢生産量を減らしている工場がある（きび酢仕込みタンクが埋まっており新たに生産できていない等）。</li> <li>販売経路が守られておらず、商品価値が下がる懸念がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●需要に応じたきび酢生産量の確保</li> <li>●安定的にきび酢を供給できる生産体制の確立</li> <li>●きび酢の適正な販売経路・方法の構築</li> </ul>
消費者ニーズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康面へのケアやお酢の需要高まりによる、きび酢の新たな需要が見込まれる。</li> <li>黒酢は全国的に認知度が高く、購入割合も高い。きび酢は認知度が低く、購入割合も低い。認知度を地域別で比較すると大島エリアで52%、それ以外の鹿児島県で24%、それ以外の都道府県で16%の割合となっている。</li> <li>料理用では黒酢が約21%、バルサミコ酢が約10%ときび酢と特徴が似た酢の利用も一定数ある。</li> <li>きび酢を購入したことがない人のうち、きび酢の購入意向は約66%である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●大島エリアを中心に全国的なきび酢認知度の向上</li> <li>●きび酢以外の酢（特に黒酢）との差別化</li> </ul>
観光特性	<ul style="list-style-type: none"> <li>加計呂麻島は「にほんの里100選」に選定されるなど、ゆったりとした時間の流れがスローライフにあこがれる人々や多くの観光客・専門家の高い評価を得ている。</li> <li>加計呂麻島の来訪意向は約77%である。加計呂麻島での観光行動は、自然体験やマリナクティビティ、食を楽しむといった意向が多い。</li> <li>平成26年度から導入された航路航空運賃軽減事業や格安航空参入により、奄美群島における入込客が増加傾向にある。</li> <li>奄美大島への入込客のうち瀬戸内町へ訪れる人数は約30%、加計呂麻島へは約10%程度である。</li> <li>奄美大島の認知度は約97%と高いが、それに対し加計呂麻島は約60%（福岡県・大阪府・東京都では約35%）と低い。</li> <li>奄美にしかない魅力（自然環境等）を求めて、奄美大島や瀬戸内町への観光客は増えている。</li> <li>観光客を受け入れる体制（宿泊施設、公共交通等）ができていない。</li> <li>奄美市を宿泊拠点とする通過型観光となっている（瀬戸内町の豊かな自然等を満喫するが、宿泊は奄美市）。</li> <li>世界自然遺産登録により更なる観光客の増加が見込まれるなど地域経済の活性化が期待される。</li> <li>観光客の過剰な増加による環境負荷も危惧される。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●瀬戸内町が持つ自然や文化等の魅力と特性を活かした観光の展開</li> <li>●島内環境に応じた、観光客の受け入れ体制強化</li> <li>●観光客に対する、環境保全のためのルール周知・意識啓発</li> </ul>
島内環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>若年者層の流出や高齢化が著しく進んでいる（平成30年の高齢化率；瀬戸内町36.7%、加計呂麻島52.4%）。</li> <li>過疎化・高齢化によりコミュニティ機能が脆弱化している。</li> <li>瀬戸内町内の観光施設や住民交流施設は瀬戸内町の奄美大島本島に多く、加計呂麻島には少ない。</li> <li>加計呂麻島内では、交流の場等の施設は東側に集中している。</li> <li>加計呂麻島の主な施設に、いっちゃん市場（農水産物販売所）、加計呂麻島展示・体験交流館（観光施設）がある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●いっちゃん市場や加計呂麻島展示・体験交流館等、既存施設との連携・機能分担</li> <li>●地域内雇用の創出による、若年層流出の低減</li> </ul>

## 2 整備コンセプト

加計呂麻島の「遊休農地の活用」と「雇用創出」による農業振興をはじめとして、きび酢・黒糖の生産拡大や地域活力増進のための施設整備を行います。事業の方向性を示す「コンセプト」を下記のとおり掲げ、コンセプト実現に向けた3つの基本方針を定めます。

### 【コンセプト】 農業振興と活力あふれるさとうきび産業を創出するかけろまきび酢村

<p style="text-align: center;"><b>基本方針①</b> 遊休農地の活用と雇用創出による農業振興</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○遊休農地の活用・再生による農業振興</li> <li>○さとうきび生産の作業体系の見直しと省力機械化の推進</li> <li>○小型製糖工場の原料確保と生産性の向上による地域経済の活性化</li> <li>○省力機械化の推進と生産性の向上による所得の向上及び雇用の創出</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>基本方針②</b> 魅力発信及び付加価値向上によるきび酢・黒糖の技術・伝統継承</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○安定的なきび酢・黒糖の生産支援と技術・伝統の継承</li> <li>○きび酢・黒糖の高付加価値化に向けたブランディングの推進</li> <li>○きび酢・黒糖の販路開拓と情報発信体制の整備</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>基本方針③</b> 交流・活動の場や機会の創出による地域活力増進</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○農家の交流やビジネス機会の創出促進</li> <li>○地域住民と来島者間の交流や機会の創出拠点</li> <li>○地域住民が憩える活動・交流拠点</li> </ul>
---	---	--



## 3 導入機能

整備コンセプトおよび基本方針を踏まえて、施設に求められる導入機能を整理しました。基本方針→整備方針→導入機能といった関連性から導入機能を抽出しており、いずれも整備方針や基本方針を実現するために必要な機能を整理しました。

<p style="text-align: center;"><b>期間就農者や次世代の担い手創出に向けた農業×宿泊機能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・就農意欲がある人等を支援できる仕組み・体制を構築することにより、農業の担い手を確保する。</li> <li>・農産物の生産方法を指導することで、効率的かつ安定的な農業経営を支援し、収入につながる農業として魅力を高める。</li> <li>・島外からの期間就農者を受け入れることで、期間就農者と島民の交流を促進する。</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>機械導入に向けた試験場機能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さとうきび生産に係る機械、新品種の栽培等の試験場として、さとうきび畑を整備し、効率的なさとうきび生産を推進する。</li> <li>・機械の見学や試乗体験を通じて、機械導入に対する農家の抵抗感を取り除くとともに実用化に向けた問題点等を聞き取り、機械化を推進する。</li> <li>・機械の貸し出しを行い、機械導入にかかる初期投資を低減させ、効率的なさとうきび生産を支援する。</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>きび酢の生産・加工機能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加計呂麻島内における各きび酢製造工場で製造されたきび酢（原酢）の引き取りを行い、加工施設で熟成・殺菌・ろ過・瓶詰め等のきび酢製品化を行う。きび酢（原酢）製造を支援し、きび酢の生産拡大を目指す。</li> <li>・きび酢製造関連施設では、きび酢製造工程の見学・体験により、きび酢の魅力を発信する。また、屋外に熟成過程のかめ仕込みを設置し、来訪者が気軽に見学できるようにする。</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>6次産業化の推進に向けた、商品開発・販売のチャレンジ支援機能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・時間貸しのレンタルスペース、研修や会議が可能なスペースとしてキッチンスタジオを設け、商品開発にチャレンジできる場としてのみでなく、多様な用途での利用と幅広い世代の利用を促進し、商品開発や情報交換を推進する。</li> <li>・地域内の意欲ある事業者が気軽に商品販売を始められる場としてチャレンジショップを整備し、開発商品の販売等6次産業化の推進と雇用創出につなげる。</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>見て・食べて・買える、黒糖・きび酢の広告塔としての物販・飲食機能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加計呂麻島の製造工場ごとにこだわりを持って製造されているきび酢・黒糖を販売・試食することで、きび酢・黒糖の価値を知ってもらう。</li> <li>・農産物や6次産業化産品を販売することで、地域内の農業従事者や6次産業化産品の生産者を支援する。</li> <li>・きび酢・黒糖を用いた料理を提供するレストランを整備することで、来訪者がきび酢・黒糖を味わい、魅力や価値を知ってもらう。また、地域の農産物を用いた料理も振る舞い、地産地消を推進する。</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>加計呂麻島内の回遊性を高める、観光情報の発信機能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加計呂麻島の玄関口のひとつとして、加計呂麻島が持つ自然・文化等の魅力や観光施設・店舗情報、イベントを発信する観光案内情報や観光パンフレット等を掲示し、島内の回遊を促進する。</li> <li>・加計呂麻島内の交通状況や施設情報、イベント等の最新状況を収集・発信し、来訪者の島内での多様な活動・観光行動を誘発する。</li> <li>・加計呂麻島の自然や生物多様性を発信するとともに、環境保全のためのルール周知や意識啓発を行う。</li> <li>・レンタサイクル等のモビリティ貸し出しを行い、加計呂麻島の回遊性を高める。</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>地域内外の人々の交流や活動を受け入れる、屋内外の交流機能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・多様な屋外活動を楽しめる芝生広場を設け、イベント開催等による賑わい創出や、日常的な散歩利用等、憩い・交流の場を創出する。</li> <li>・グラウンド・ゴルフ場では、高齢者等の外出機会や交流機会を生み出すとともに、大会の開催等、島外からの来訪機会を創出する。</li> </ul>	<p>＜各機能のイメージ写真 出典/施設名＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農業×宿泊機能：四万十町 HP/家地川地域活性化拠点施設</li> <li>・試験場機能：松本機工株式会社 HP</li> <li>・生産・加工機能：黒酢の郷 桐志田</li> <li>・チャレンジ支援機能：道の駅サザンセットとうわ HP/道の駅サザンセットとうわ</li> <li>・物販・飲食機能：いっちゃんむん市場、道の駅三矢の里あきたかた HP/道の駅三矢の里あきたかた</li> <li>・観光情報の発信機能：あたまニュース HP/ラスカ熱海</li> <li>・交流機能：道の駅住用</li> </ul>

4 施設規模及び配置計画

きび酢販売目標額の設定や使い方のイメージをもとに、各施設の必要規模を算出し、施設配置計画を作成しました。

○きび酢・黒糖製造関連施設…販売目標額より施設規模を算出

•きび酢の販売目標額は、現在の利用ニーズ、現在の工場規模で生産が可能な量、さとうきびの生産見込み量を踏まえるとともに、きび酢の潜在(将来的)ニーズを見込んで下記と設定しました。

- 短中期的な目標値：180百万円(3~5年間における目標)
- 長期的な目標値：340百万円(15~20年間における目標)



○その他施設…使い方のイメージや想定利用人数より施設規模を算出

•グラウンド・ゴルフ場は、大会が開催できるよう認定コースの基準に基づいた広さとしました。  
 •飲食施設は、きび酢村施設の想定年間来場者数を設定したうえで、回転率等を踏まえた広さとしました。

