

進化する食料供給基地Ⅱ鹿児島



鳥丸 聡氏
とりまる さとし

Profile
シンクタンク・バードウイング
代表

1959年鹿児島市生まれ。九州大学経済学部経済工学科卒業。10年間株式会社鹿児島銀行に勤務後、(財)九州経済調査協会調査研究部主任研究員、次長、研究主幹。1999年、米国国務省からインターナショナル・ビジタープログラムに招聘された後、2001年同協会情報研究部長。2008年シンクタンク・バードウイングを設立し、代表就任。

九州の平成23年は、「鹿児島イヤー」だったと言える。鹿児島が

九州新幹線全線開業の最大の受益者だったことは、九州人の誰もが認めるところである。鹿児島県の生きる道である「食」と「観光」のうち、「観光」については一定の成果と今後の方向性が見えてきたところで、次は食料供給基地の新展開に期待したい。

「食」の素材生産部門である農林水産業が進化するひとつの手法は、農林漁業者が持つ経営資源と商工業者が有する設備、技術、ノウハウ、販路等々の経営資源とが連携し、「農」と「商」がWin-Winとなる関係を構築する「農商工連携」あるいは「六次産業化」の取り組みである。両者が連携することにより、新幹線全線開

業の「次の一手」が見えてきそう

だ。
本来、「農」と「工」と「商」は連携するのが当たり前だったが、ある時をターニング・ポイントとして、食に関するサプライチェーンは寸断の一端をたどることとなった。1960年代中盤に政府が打ち出した「資本の自由化戦略」である。半導体や自動車といったハイテク商品を海外に売り込むために、それまで保護してきた産業のグローバル化戦略を本格的に進めることとなった。その時、外食産業も自由化され、1970年の大阪万博にケンタッキーフライドチキンがデモショップを出店し、マクドナルドやミスタードーナツも参入してきた。1970年が「外食元年」

と呼ばれる所以である。外資系外

食産業は当初、国内産の高価な食材は使わず、安価な輸入食材を持ち込んだので、国内の外食産業は価格面で対抗すべく、輸入食材を大量に導入するようになった。輸入食材に依存するようになったフード産業は、現在はBSEや鳥インフルエンザ、口蹄疫によって「食の安全保障」が脅かされる結果を招いている。さらに、産地を守り続けるための保護政策は革新を生まず、結果、目的とは逆の「食料自給率の低下」と「産地の弱体化」を招いた。「食」をとりまくビジネス全体を束ねて競争力のある「産業」へと誘導する「戦略」が、今まで存在しなかったのである。

集積度が高く鹿児島県に特化

したフード産業が、民主導・官支

援で「戦略性」をもった産業へと誘導されるならば、食料供給基地Ⅱ鹿児島は、「集積の利益」を生かした「フードアイランド九州のリーダー」へと進化するだろう。そのためにも、鹿児島の自然、歴史、文化、気候、地形、土壌、水質などの地域風土をベースとしつつ、農商工連携・六次産業化や産学官連携などの多様な連携を推進し、寸断された食のサプライチェーンを再構築する努力が不可欠である。

「鹿児島の風土」を「鹿児島のフード」に加工して販売するため

の総合力が問われているとも言えるだろう。