

南伊豆町発！地熱資源活用によるまちづくり

第2回勉強会 「先達から学ぶ」

11/16(日) 休暇村 南伊豆



国内有数の地熱技術者である岩田氏から「地球の宝を活かす」と題してお話しいただきました。また、「地域の宝を活かす」達人として、農業の新しい姿を発信し続ける地域活性化伝道士で「日本の田舎は宝の山」の著者である曾根原氏、そして、被災地石巻の漁業の復興と障がい者の社会参加を推進するシェフの庄子氏のお二人からもお話を伺いました。

岩田 峻 氏 (地熱技術開発株式会社 調査役)

地熱資源の調査から発電所建設まで40年超の経験を有する国内有数の技術者が語る！

- 40年を超える地熱に携わる経験から、事業を進める中で大切だと感じたことは、地域とじっくりと対話を積み重ねることや、安全性の確保をはかり、事業者と住民が信頼関係を構築して進めることである。そうすることで、地熱と温泉は共存し、純国産の良いエネルギーとなる。



曾根原 久司 氏 (特定非営利活動法人えがおつなげて 代表理事)

農村資源の宝の山と都市・企業ニーズを結びつけ、新しい価値を生み続ける



- 北杜市は、南伊豆町と比べてかなり僻地だが、地域にある宝を掘り起こし、都市の企業と結びつけて価値を生み続けている。
- 南伊豆町にある農林漁村資源を有効活用すると、都会との結びつきの中で様々な産業と雇用を生み出せる可能性がある。耕作放棄地を開墾する気持ちで頑張ってもらいたい。

庄子 達広 氏 (イタリアンレストラン デル・カピターノ店主)

自家製アンチョビの製造・販売で、石巻の復興と障がい者の社会参加を推進

- 宮城県産のイワシを使って、障がい者の授産施設でアンチョビを作っており、輸入品が多い中で、国内初のアンチョビの産地として石巻の特産品となることを目指している。
- 輸入品を国産のものに切り替えることも様々な意義があると思う。
- 南伊豆は、東北と比べると東京に近い立地を活かして、食材や生産者を都市のレストラン等の結びつきの中で、様々なことができると思う。



試食コーナー

会場では、見学会で伺った湯沢市の高校生が地熱エネルギーを活用して開発した乾燥サクランボの「ミッチェリー」や、講師の庄子氏の「石巻のアンチョビ」の試食コーナーも開設し、地球の宝と地域の宝を活かした商品を参加者の方に味わっていただきました。

