

**地域の歴史とビジョンがあるから挑戦できる。**

## **黒川温泉のサーキュラーエコノミーの取組**

### **ー第8回寺子屋ローカルSDGs開催レポートー**

[地域循環共生圏づくりプラットフォーム構築事業](#)では、地域循環共生圏づくりを通して地域を元気にしたいと考える地域や企業が、ともに学び、つながり合う場として「寺子屋ローカルSDGs」というコミュニティをつくっています。

第8回は、黒川温泉観光旅館協同組合 北山 元さんをお招きし、『サーキュラーエコノミーで地域の力を高める～黒川温泉の堆肥事業の事例から～』をテーマに勉強会を開催しました。

その内容をレポートします。

#### **黒川温泉観光旅館協同組合 北山 元さんプロフィール**

島根県浜田市出身。熊本大学を卒業後、阿蘇の観光施設に入社。広報・企画部を経て2017年7月より、黒川温泉観光旅館協同組合でプロジェクトマネージャーを務める。2019年4月、黒川温泉旅館組合の事務局長に就任。2020年から、資源循環型経済（サーキュラーエコノミー）モデルを目指して地域資源を最大限に活用した社会インフラづくりを推進している。

黒川温泉一帯地域コンポストプロジェクトは、「サステナアワード2020伝えたい日本の“サステナブル”」環境省環境経済課長賞を受賞

[https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being\\_sustainable/sa\\_award2020.html](https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/sa_award2020.html)

## 「黒川温泉一旅館」の地域理念の元、つくりあげてきた黒川温泉の歴史と文化

**北山：**黒川温泉は、熊本県阿蘇郡の南小国町にある温泉郷の1つです。旅館は全部で30軒、飲食店・雑貨屋は合わせて34軒の、比較的小さな温泉地です。30軒の旅館に従業員は約700名おり、うち9%が海外の方です。

新型コロナの流行前は、宿泊で年間約30万人のお客様にお越しいただいております。そのうちの25%が海外の方です。日帰りでは年間約90万人のお客様にお越しいただいております。

春夏秋冬の四季がはっきりしていて分かりやすい土地柄で、日本の里山の風景を感じていただける場所です。

黒川温泉旅館協同組合は1961年に設立されました。会員の旅館オーナーは25人おり、旅館の数は30軒です。

黒川温泉は世代交代が進んでおり、若い世代が活躍しています。今の執行部9名中、50代前半が1名、40代が6名、30代前半が2名です。

私も所属している組合の事務局は、5名勤務しています。事務局の業務としては、主に3つあります。

【1】お客様に向けた業務として、お客様向けのインフォメーションやPR、黒川温泉のブランディングなどを行っています。

【2】旅館に向けた業務として、黒川温泉加盟旅館の旅館業が円滑に経営、運営されるための支援を行っています。

【3】地域に向けた業務として、地域全体の課題解決をする業務を行っています。

今回主にお話しをするのは、3番目の地域の課題解決に関連するお話しです。

黒川は、10年前ほどから「黒川温泉一旅館」という地域理念を掲げています。黒川温泉全体を1つの旅館に見立てて、それぞれの旅館を「お部屋」、道は「廊下」、そして景観は「中庭」と考え、地域住民一体となって黒川温泉を作っていこうという考え方です。

## 02地域理念

### 黒川温泉一旅館

わずか30軒の旅館と、緑豊かな山々に囲まれた小さな温泉街。一つひとつの旅館を「部屋」、温泉街の道を「廊下」と見立て、温泉街全体がまるで一つの旅館であるように、地域住民が一丸となって黒川温泉をつくり続けていくこと



#### 【行動指針】 競創と共創 個は競う。全体のことは一緒に実行する

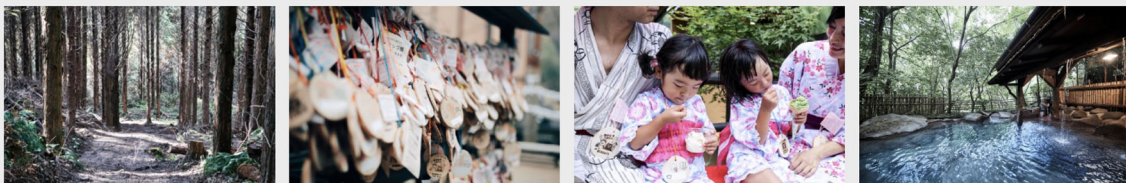
個々の旅館のさまざまなしつらえや設備、料理の素材や献立、おもてなしの質の向上など、これらは一旅館ごとに独自の提案を磨き、互いに刺激し合いながら、競っていかねばならないこと。だが、黒川全体の事業については、対話を持ち共に創ること。

1986年、私たちの父親・母親世代（黒川では第二世代と呼んでいる）は、3つの取組を始めました。

1つ目は入湯手形での露天風呂巡りです。

入湯手形というのは、黒川温泉の旅館が保有する露天風呂（現在は28箇所）のうちの3箇所を自由に回って入浴することができる手形です。この入湯手形を1つ1300円で販売しています。これが非常に好評でして、組合の収入の大黒柱になっています。

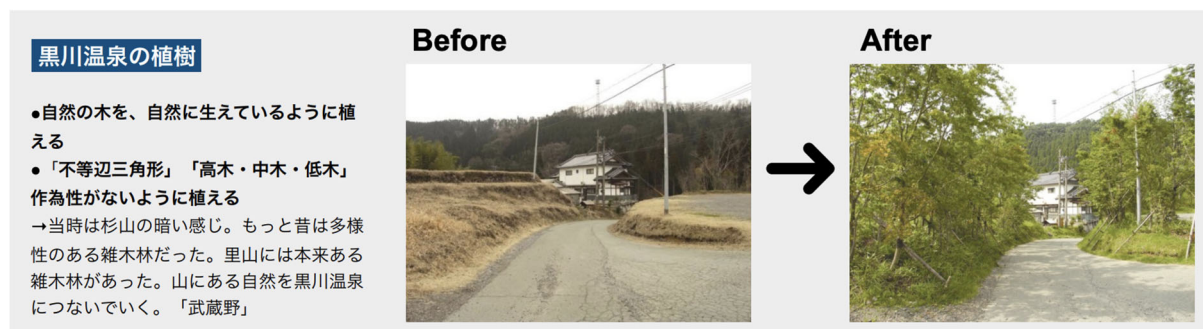
「河津開発」の河津良隆さんという方に、小国杉やケヤキの木を削る、切る、研磨し乾燥させるといった加工をしていただき、手形の元を作っていただいています。そうしてできた手形の元を、次は三養会という町の老人会の皆さんにお渡しして、焼印をし、紐を通して完成です。地域の方々に協力をいただきながら、入湯手形の営業ができています。



2つ目は温泉街の植樹活動です。

各旅館が露天風呂を作るにあたって、「庭が殺風景だと寂しい」ということで、旅館の中庭に木を植え始めたことがきっかけです。これを「温泉街全体に雑木林を復活させよう」というテーマに広げ、植樹をしました。入湯手形で得た利益を全部、植樹活動に還元していたと聞いております。

Before Afterの写真を見ていただくと分かるように、植樹をすることによって木々の間から温泉／旅館が見える風景をつくり出しています。



3つ目は、共同看板づくりです。

左側の写真を見ていただくと、各旅館が赤・黄・白など、目立つ看板で引き込んで「ウチに来てください」とアピールをしていた状況でした。ですが、派手な看板と黒川の自然景観は合わないもので、黒を基調とした看板に変えました。

看板だけではなく、雪駄や傘は黒川温泉全体での共同のシェアの取組も進めました。



こうした私たちの父親・母親世代である第二世代の取組によって、黒川の原点ができています。

## 熊本地震・新型コロナの流行…。苦境の中、地域のビジョンづくりからスタートした黒川のサーキュラーエコノミーの取組

2014年ころから、私たち「第三世代」が旅館組合の中心を担うようになりました。「第二世代の成功を引き継いで、どうしていくのかを考えよう！」というところでした。

ですが、2016年の熊本地震の発生や、新型コロナの流行により、急激にお客様や手形の販売枚数が落ちていき、これからどう立て直すかを今は考えている状況です。

震災が起こって2年後の2018年、「黒川みらい会議」を開催し、組合の先輩方も含めて、黒川のこれからの未来をどうしていくかについて議論しました。この時に、有限会社イズの枝廣淳子先生に会議の顧問になっていただき、SDGsやサステナブルの知見を学ばせていただきました。これが、現在の取組の最初のきっかけになっています。

新型コロナの流行があり、2020年に改めて「黒川はどこを目指していくのか？」について話し合いをしました。そこで、「地域資源を利用していくモデル」から、「資源を循環させるモデル」に移行し、さらに経済も両立させていこうということを決めました。

これは、黒川温泉にある潜在力、何があって、どのような循環があるのかを図式にしたものです。





2020年と2021年は、実証実験的にやっております。

このプロジェクトには、サーキュラーエコノミー研究家の安居昭博さんと、コンポストのプロ・アドバイザーの鴨志田純さんに入っています。

堆肥づくりをコミュニティでやろうとすると、大変なことは色々ありました。堆肥はニオイの問題や、イメージの問題があるので、特にどこに堆肥場をつくるのかは苦労しました。最初は、温泉街のはずれに堆肥場をつくってやっていたのですが、「場所を移動してほしい」という声もあり、今は黒川の温泉地から離れた場所に堆肥場をつくっています。

生ゴミは、もみ殻や落ち葉などの資材と混ぜ合わせることで堆肥になります。これは、農家さんから分けていただいたり、半径20km圏内の里山に落ちているもみ殻や落ち葉を拾い集めたりすることで、お金をかけずに調達しています。

生ゴミは、2020年は8旅館・2021年は10旅館から、約10日間分回収しています。こちらでバケツを用意して、「生ゴミは水をちゃんと切って欲しい」ということをお伝えして協力をいただいています。鴨志田さんが教えてくださる堆肥の作り方は、腐っているもの以外は何でも入れて良いとのこと、肉の骨や、魚の頭、野菜くず、米など、なんでも使うことができるため、比較的負担が少ないのではないかと考えています。

こうして集めた資材と生ゴミを混ぜ合わせるまでが一次処理です。

二次処理で重要なことは、温度・水分管理です。

1ヶ月間は温度60度以上をキープして、大腸菌・サルモネラ菌などの菌や虫を死滅させます。熱を発生させるためには、空気を入れ替えるための繰り返しや水分調整が必要です。こうした繰り返しや水分調整は、旅館の経営者などの皆さんに協力いただきながら作業をしていました。

こうした作業を経て、2021年2月に約2トンの堆肥ができました。いまはその堆肥を農家さんにお渡しして、その堆肥を使って作った野菜の食べ比べなどを行っているところです。

下の写真の左側が黒川堆肥を使ったラディッシュです。右側が普通に市販で売っている堆肥で育ったラディッシュです。大きさだけでも、分かりやすく違いが出ました。

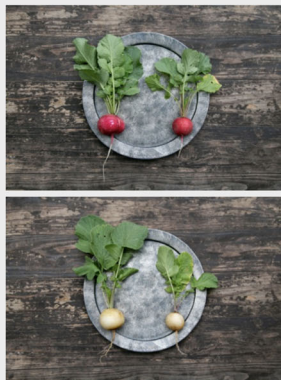
また、地元のスーパーで売っているきゅうりと、黒川の堆肥で作ったきゅうりの食べ比べも行いました。硝酸態窒素イオン濃度の数値が大きいほど、エグみや苦味が強いと言われているのですが、市販のものは330ppmだったのに対して、黒川堆肥で作ったものは67ppmでした。実際に食べてみても、甘味や旨味が強かったと聞いています。

農家さんからは、「根の張りが良くなったことで丈夫な野菜になった」という声をいただいております。

## 農家

①黒川堆肥を農家さんに使っていただき農作物の育成状況を調査

家庭菜園  
左が黒川堆肥



研修時きゅうりの食べ比べ



硝酸態窒素イオン濃度  
きゅうり（市販品） 330ppm  
きゅうり（黒川堆肥） 67ppm

根張りが良く丈夫に育つ





若手のトマト農家さんと実証実験的にやっているのが、黒川堆肥を使ったトマトジュースの試作です。ちょうど今月（2021年12月）に完成したので、50名ほどの一般の方にモニターになっていただき、感想をいただこうと思っています。

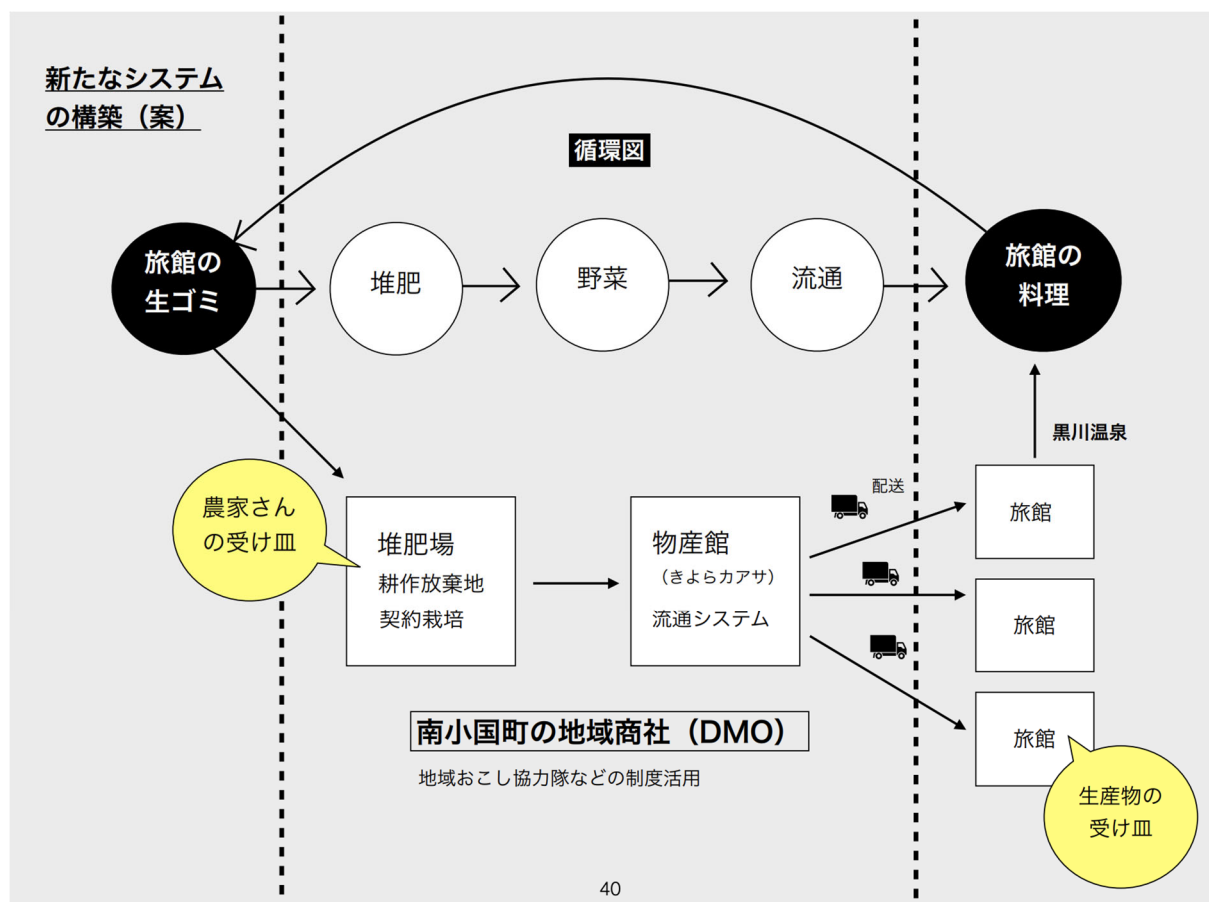
少量ではありますが、堆肥のインターネット販売も行いました。各10個ずつと少量の販売ではありましたが、3日で完売。再販待ちの方が10名ほどいます。皆さんが興味関心を持ってくださっていることを感じました。

## 「食」や「サステナブル」をきっかけに、地域全体の価値を高めていきたい

これまでは実証実験的に小さい規模でやってきたのですが、今後これを大きくしようとすると人の問題・設備の問題・お金の問題があると思っています。

なので、次の挑戦は規模拡大のためのシステム化になると考えています。そのため、現在私たちの町のDMO（Destination marketing organization、観光地域づくり法人）組織の農業部門と相談を行っています。

具体的には、循環のスタートにあたる生ゴミの提供と、最後の料理としての提供の部分を地域が担い、堆肥作り／野菜作り／流通はDMO組織にお願いする形にできないか検討中です。



コンポストプロジェクトの最初のきっかけは、環境負荷を軽減したいということでした。水分量の多い生ゴミの燃やす量を減らすことで、燃焼効率が上がるためCO2の排出量を減らすことができます。

地域での食の資源循環につながることも良いことです。黒川周辺でできた野菜は、まずは福岡に運ばれることが多いのですが、これを町内で回すことができるなら、配達時のCO2の排出削減にも寄与するのではないかと考えています。

こうした循環システムを旅館や温泉地が主体になってやっているところはなかなかないと思うので、チャレンジしがいがあると思っています。鴨志田純さんは、ネパールでも国家プロジェクトで堆肥の事業に取り組んでいるプロ中のプロの方なので、堆肥の品質の追求にも取り組んでいけると考えています。

また、食材に対する安心安全の担保にもつながると思っています。地元農家さんと協業で作っている野菜のため、どんな方がどのように生産しているのかが説明できます。「安心した食材が食べられる旅館・温泉」という認知が広がれば、黒川の地域価値／ブランド力向上にも寄与できると思っています。

最終的に目指すところもあります。現在、旅館30軒から102トン分の残渣・生ゴミが出ているのですが、理想としてはこれら全てを堆肥化することで、地域の循環野菜のブランド化、安定的な流通システムを目指したいと思っています。

一方で、堆肥を作るため、野菜を作るために、「生ゴミをどんどん出してくれ」というのは本末転倒なので、そもそも食品残渣を「出さない体制」についても協議をする必要があると思っています。

今日はコンポストプロジェクトを中心にお話しをしましたが、他にも南小国町産のあか牛“つぐも”プロジェクトや、入湯手形のリブランディング、黒川温泉独自のツーリズム、黒川温泉全体の人材採用・育成の取組などを行っています。

こうしたプロジェクトは組合が主導してやっていますが、一義的には組合の利益の追求をしたいわけではありませぬ。食やサステナブルな取組をきっかけに黒川温泉に宿泊していただく、最終的には地域全体の価値を高めたいという想いでやっています。

=====

**「寺子屋ローカルSDGs」学び編では、こうした講義に加え、後半は質疑応答やカジュアルな意見交換の場を設け、より生々しいノウハウの共有を行っています。**

**「寺子屋ローカルSDGs」は、原則として、地域循環共生圏づくりプラットフォームの登録団体（地域・企業等）またはメールマガジン配信者向けのプログラムとなります。参加されたい場合、まずは地域・企業・個人いずれかでの各種登録をご検討ください。個人配信ならばすぐにご参加いただけます。**

◆実践登録地域制度：

[http://chiikijunkan.env.go.jp/tsunagaru/chiiki\\_touroku/](http://chiikijunkan.env.go.jp/tsunagaru/chiiki_touroku/)

◆企業等登録制度：

[http://chiikijunkan.env.go.jp/deau/kigyo\\_touroku/](http://chiikijunkan.env.go.jp/deau/kigyo_touroku/)

◆個別メールマガジン配信：

<http://chiikijunkan.env.go.jp/> ※トップページ下部をご覧ください。