

## 平成27年度 ハンズオン支援の事例

### 桑名地域

城南南部農地保全協議会（桑名市）  
株式会社 シグマサポートシグマファームとういん（東員町）  
株式会社 てしお夢ふぁーむ（木曾岬町）

### 四日市地域

鈴鹿花き温室組合（鈴鹿市）  
高糖度トマト研究会（四日市市、鈴鹿市）  
四日市梨6次産業化グループ（四日市市）

### 津地域

にぎやか畑（津市）  
美杉リゾート大麦栽培グループ（津市）

### 松阪地域

JA多気郡 柿部会（多気町）  
紅工房（松阪市）  
波瀬むらづくり協議会（松阪市）

### 伊勢地域

JA伊勢 バラ部会（伊勢市）  
麻生の浦会（鳥羽市）  
JA伊勢 蓮台寺柿部会（伊勢市）  
JA鳥羽志摩 特別栽培米コシヒカリ部会（鳥羽市、志摩市）

### 伊賀地域

伊賀・島ヶ原おかみさんの会（伊賀市）  
JA伊賀南部 女性加工部会笑みの花（名張市）  
伊賀のドライフルーツ（伊賀市）  
一般社会法人 大山田農林業公社、農事組合法人 白鳳梨生産組合

### 熊野地域

花咲パン工房米粉普及推進組合（熊野市、御浜町、紀宝町）  
紀宝町レンゲ米栽培部会（紀宝町）  
NPO法人 有馬村、尾呂志活性化プラン推進委員会（熊野市、御浜町）

# 城南南部農地保全協議会（桑名市）

桑名市城南地域は、桑名市の南東部に位置し、員弁川に接する伊勢湾に近い平坦な水田農業地帯である。当該地域（大貝須、萱町、福江）は、水田面積約 34ha で、圃場整備はされているものの、平均耕作面積 70a と零細な農家が多く、栽培品目は水稲中心であり、遊休農地の発生が懸念されている。中でも大貝須角田地区は水田約 2ha が団地化しているものの、用水水源を地下水に頼ることから、ポンプの老朽化と相まって、遊休化の加速が懸念されている。

そこで、当該の隣接 3 地域は平成 26 年から多面的機能支払交付金に係る活動（農地維持、資源向上）に取り組むとともに、3 地区で城南南部農地保全協議会を設立した。協働して地域の活性化を目指すため、角田地区の水田を拠点として、ひまわりやそば栽培による体験型農業の実践を重ねながら、体験型観光農業のビジネスモデルの構築を目指す。



ひまわり畑 そば畑 おおがいす

## スタートアップの取り組み

### ① 体験型農業ビジネスの実践支援

実践の手はじめとして、角田地区の水田 43a に、景観用兼搾油用のひまわり 36,000 本を作付け、有料入場者には、ひまわり鑑賞と迷路で遊んだあと、希望者には種の収穫と搾油機を使ったオイル搾りも無料で体験してもらう特典を付けた。

具体的には、7 月下旬にひまわり迷路を開園し、約 500 人の来園を得た。9 月に収穫体験。来場者はハサミで刈り取った後、持ち帰り、Facebook に up した動画の手順に従って各自で乾燥・選別・洗浄をしてもらった。10 月に搾油体験。種子を持参して各自が手動式搾油機を使って搾油した。搾った油は、各自でろ過・精製し、各自各様の活用をしてもらった。

搾油体験で参加者自らが使用する手動式搾油機 6 台の導入を支援した。

収穫から精製まで、自身で作業をやってみて、ひまわりオイルにこんなに手間と時間がかかるのかと驚きの声も得られたところである。体験して初めてわかる体験型観光農業の魅力を伝えられた。



ひまわりでお絵かき



ひまわり油を搾っています



手動オイルしぼり機



ひまわり油が出来上がりました

## これからの取り組み予定

### ① ひまわりの作付面積の拡大

今後もひまわりのプログラムを主とし、作付面積を拡大するとともに、播種期をずらして開花期及び迷路の開園期間を延長し、収益の拡大をはかる。

### ② 体験プログラムの開催手順の見直し

プログラムの魅力向上と主催者の手間の簡素化・効率化、リスク対応等、手順マニュアルを再検討する。

### ③ 新規プログラムの検討と試行

次年度は、水稲栽培の体験メニューを試行するとともに、新たなメニューを検討する。

### ④ SNS を活用した情報提供の拡大

イベントの告知媒体は Facebook を主とし、フォロー数増加のために魅力ある情報提供に努める。

### ⑤ 農産物直売所の開設

イベント来場者や体験参加者を対象に地域の農産物の販売を試行する。

# シグマファームとういん (員弁郡東員町)

東員町は三重県の北部で、名古屋から 30km 圏内と近く、盛んな商工業、大規模な住宅区域と豊かな農村地帯が共存する。水田地帯ではブロックローテーションによる麦・大豆の作付けが定着し農地の高度利用が進む一方、露地野菜の担い手が少なく畑地の遊休化が認められる。

人口 2 万 5 千人をこえる東員町では「だれもが生き生きと働ける活気あるまちづくり」を推進しているが、その一方で農業振興では、担い手の確保と遊休農地解消が課題となっていた。

そこで、新たに農業を担う経営体として、障がいのある方雇用し遊休農地を利用して農業経営をはじめ。「シグマファームとういん」は三重県、東員町の協力を得てながら農福連携のまちづくりで地域の活性化をめざす。



## スタートアップの取り組み

### 1. プランを実現するために収益を確保 (生産量の確保と増加)

- ① 環境にやさしい「土づくり」で収量・品質を確保。  
ながく耕作が放棄されていた遊休農地で栽培を再開するため、堆肥や土壌改良材で「土づくり」を行った。東員町で手に入れやすい馬ふん堆肥を利用して、さつまいも、タマネギの作付け前に土壌分析に基づき、堆肥を適正施用し収量を向上した。
- ② 県外に加え、県内の食品加工会社への出荷先を開拓した。収益を安定するとともに、県内産農産物を使用した商品として PR し、新しい出荷先の拡大に活用する。
- ③ 遊休施設 (ガラスハウス) を活用し野菜 (リーフレタス) を栽培し、直売所へ出荷や近隣工場への直販を徹底して収益をあげた。
- ④ 夏期はゴマ、モロヘイヤ、冬季はなばな、ジャガイモの栽培を導入して、周年作業により収益を向上した。



収穫台車



さつまいもが大きく育ちました。

### 2. 障がい者雇用における人材育成と生産性の向上

- ① タマネギ定植作業の効率を向上するため、補助具を試作して作業調査をした。開発した補助具を採用して効率的に作業ができるようになった。
- ② さつまいも収穫後の洗浄作業が進捗せず、収穫に影響したため、作業日誌を整理し、ロスをなくす検討を重ねた。
- ③ ひとりひとりの障がい者の特性に応じた農作業マニュアルを作成した。作業マニュアルは作業場に常時掲示している。



タマネギを定植中



さつまいもの掘り取り作業が楽になりました。

### 3. 農福連携のまちづくりを利用した「新たな担い手」の創出

- ① 就労継続支援 A 型事業所が 9 名 (3/7 現在) の障がい者を雇用し、1.2ha の農地利用権を取得。事業所は農協組合員 (手続き中) としてなばなを出荷。法人を対象に推進しているいなべ地域の「なばなの担い手」になった。

## これからの取り組み予定

- ① タマネギを中心とした経営で、3 年目に 3ha まで拡大し露地野菜産地の担い手となる。
- ② 県内の特別支援学校からの研修を受け入れている。  
平成 28 年 4 月に 10 名を雇用し、平成 28 年度は 15 名となる計画。
- ③ 一般就労をめざす研修生に、地域の農業経営者へ就労をすすめる。
- ④ 将来は生産にとどまらず、加工・販売を含めた 6 次産業化をめざしている。

# てしお夢ふぁーむ（木曾岬町）

木曾岬町は、三重県の北東端、木曾三川の河口部に位置する町で、水稻を中心に麦等の土地利用型農業やトマト、観葉植物等の施設園芸、ナバナなどの露地野菜が定着している。

農地の流動化は、兼業農家の高齢化や後継者不在から年々増加しているが、施設園芸ハウスの隣接水田等の比較的小区画の水田では、多様な担い手による農地の活用が求められている。

その中で、(株)てしお夢ふぁーむ（障がい者就労継続支援 A 型事業所）は、平成 27 年 5 月、園芸ハウスに隣接する水田を借りて、葉物野菜の養液栽培を開始した。早期に経営を安定させるため、養液栽培の栽培技術を習得しつつ、生産の安定をはかることが課題となっている。

そこで、農福連携事業が安定的かつ継続的に運営できるように、てしお夢ふぁーむの農業経営基盤の強化をはかるために生産の安定、販売額の増加とパートナー（障がい者）の活躍できる分野の拡大、栽培責任者の栽培技術の向上を目指す。



## スタートアップの取り組み

### ① 生産物の袋詰め作業の簡素化・効率化

コマツナ、リーフレタス、水菜などを栽培し、生産物の調整作業は主にパートナーの作業となっている。

袋詰め作業は、野菜の古葉や傷葉、根を搔いてきれいに揃えたあと、シートに包んで袋に入れるが、途中で野菜がこぼれたり、野菜が袋に引っかかって揃いが悪くなったりと、困難で手間のかかる作業となっていた。

袋詰め器を導入して、野菜を直接手で掴んで、袋の底まで入れることが出来るようになり、パートナーの作業精度・効率が向上した。また、計量と袋詰め作業を分業した結果、作業時間を短縮することができ、余った労力を、出荷日量の増加やハウスの管理作業に充てることできるようになった。



作業の正確性、効率の向上に繋がった袋詰め器



袋詰め作業の効率化に伴い、計りの台数を増やした

### ② 農作業マニュアルの作成

ハウス内環境や培養液の管理状況、野菜の生育状況等の栽培管理記録を徹底し、栽培経過の点検・検証をおこないながら、的確な作業が実施できるよう作業マニュアルの作成や農場ルールの見える化に取り組んでいる。



てしお夢ふぁーむが出荷する野菜

## これからの取り組み予定

袋詰め器の導入により、作業の正確性と効率が向上し、作業負担やリスクが低減でき、スタッフとパートナーの役割分担と作業領域の拡大により、労働意欲の向上に繋がった。

今後も、省力機器の導入や器具の改善・工夫、作業手順の点検・改善をおこなう。

また、生産工程においても記録を徹底し、点検と検証をおこないながら作業手順マニュアルの精度を高め、栽培技術の向上と生産の安定に努めるとともに、新規導入品目の試行・検討をおこない、経営の改善に努力する。

栽培技術が向上して、生産の安定がすすむとともに、ハウスを増設して経営規模の拡大をはかることで、パートナーの受入数を増加させ、地域への貢献を目指す。

# 鈴鹿花き温室組合 (鈴鹿市、亀山市、四日市市)

鈴鹿花き温室組合（以下、組合）は、鈴鹿地域（鈴鹿市、亀山市、四日市市）で観葉植物、鉢花、切り花を栽培する9名で構成されている。鈴鹿市内の大型商業施設で年2回の品評会即売会のほか、母の日および迎春など物日に合わせた即売会を開催している。

組合の各生産者は市場出荷が中心のため、消費者と直接交流する機会が少ない。そこで現在おこなっているイベントの場を消費者ニーズ把握の場として活用することで、各生産者が“売れる商品”作りにつなげたいと考えている。また、花育活動・情報発信活動をおこない、地元で花の消費促進に努めたいと考えている。

2013年度からは、PR活動をより効果的におこなうため、地域の生花店と連携しながら季節に合わせた花のイベントを開催している。



## スタートアップの取り組み

### ① イベントのコンセプト整理

スタートアップにあたり、あらためて既存のイベントの目的や内容について整理をおこなった。検討の機会を重ねることで、イベントごとの目的を明確にすることの重要性を再認識できた。そして今後のイベントについては、「直売・品評会を消費者との交流の機会とし、とくに花に関わりの少ない若い世代が「買いたい」と思う提案をおこなう」という方向性を各生産者間で共有した。

### ② 専門家派遣による「色彩心理学をビジネスに生かす」研修会の開催

研修会の内容は、①色彩心理学をビジネスに生かす、②色彩心理と滞在意識の活用法とした。その後の活用をはかるため、単なる「知識」にとどまらず、自社の特徴や目指す方向などをあらためて振り返る内容になった。

その後専門家との勉強会内容を踏まえ、什器等イベントレイアウト改善につながる資材の購入をおこなった。

### ③ 地元生花店組合との連携によるイベント内容の充実

スタートアップの取り組み実践の場として、(1)お客様目線の展示(2)お客様との交流の2点を重視し、イベント内容の充実をはかった。販売コーナーでは、商品を並べるだけでなく小物や棚を準備し飾り方を提案した。交流の企画としては、生産物の人気投票やワークショップを工夫し参加型の内容とした。

イベント時のお客様の反応として、これまでより若い層(30代～40代)の関心を集めた。室内での管理法など、具体的な質問が増加した。



研修会



飾るイメージの提案

## これからの取り組み予定

個別経営体が“売れる商品”作りを「継続的に」おこなう仕組みを目指す。花は嗜好品のため、消費者のニーズが変化しやすい。イベントで得られた消費者ニーズを各経営体の商品開発に還元する取り組みを続けていく。イベント終了後の反省会では以下のような反省点があげられ、今後さらなる改善に向けて取り組んでいく予定である。

### ●レイアウト・ディスプレイの工夫

イベントの取り組みで評価が得られることから、集客を増やす際にレイアウトの重要性を認識できた。

一方で、各生産者の労力等の負担が課題として残った。専門家による研修会で指摘を受けた点、新たに購入したレイアウト資材を活用し、今後継続できる開催方法を見直す。

### ●個々の商品開発への還元方法の検討

イベントは直接消費者と交流できる機会であるが、個々の商品開発に還元するためのコミュニケーションが十分に取れていないところがある。企画自体やアンケートの内容を見直すことで、後に生かせる意見収集方法を改善する。また、定例会などの場で、得られた意見を共有する機会を設ける。

# 高糖度トマト研究会（四日市市）

四日市地域で、大玉トマトを主体に土耕栽培で高品質な生産を行っている栽培農家 6 名で「高糖度トマト研究会」が組織された。本組織ではほぼ統一した栽培方法でトマトを栽培しており、出荷については基本的に農協を通じて個別選果、共同販売で行っている。

一般的に、トマトにおいて食味を重視して栽培する場合、主に水分を制限することにより糖度を向上させる手法で栽培しているが、この技術は品質と引き換えに収量を制限してしまう要素にもなっており、十分な収益向上につながっていない。

そのような中、土壌分析のデータに基づく元肥や追肥の設計による栽培管理で、品質と収量の両面が向上する栽培技術があることを知り、これまでの水分を制限する手法ではない技術での高糖度トマトを栽培することに取り組むこととした。



## スタートアップの取り組み

### ① 土壌分析機器の導入

体積法で分析するための土壌分析機器を購入した。重量でなく体積ベースで計測したサンプル土壌に試薬を用いて比色で分析することができ、高価な機器類は必要とせず手軽に自身で計測することができる。本年度はメンバー共同での分析を 4 回実施し、その結果に基づき共同で個々の圃場の施肥設計について検討した。

### ② 研修会・情報交換会の実施

本組織では、高糖度トマトを栽培するにあたって、従来の経験に頼ったものではなく、土壌分析を行い、カルテを作成し、施肥の管理や土壌水分調整を数値化して管理面の目安にしたいと考えている。そこで、専門家派遣により、有機栽培において土壌分析をもとに施肥設計を行う科学的なアプローチで安定した生産を行っている（株）JOAA の元木雅人氏を講師として迎え、有機栽培における土作りと施肥についての研修会を行った。研修会では BLOF 理論（生態調和型農業）として、特に「細胞をつくるアミノ酸の供給」「生命維持に必要なミネラルの供給」「生育・施肥を支える土壌」の 3 つのキーワードから、科学的根拠及び植物生理のデータに基づく栽培技術について説明された。



BROF 理論についての研修会



栽培方法について検討するメンバー



BROF 理論について説明する元木氏



高糖度で栽培されたトマト

## これからの取り組み予定

灌水を抑えて糖度を高くする栽培から、灌水を抑えずに高品質トマトを多収穫できる栽培技術を会得するために、定期的な研修や栽培実証を行う。



トマト栽培風景

# 四日市梨 6次産業化グループ (四日市市)

四日市市の梨は、市内中心部より北西の大地に位置する山城町と下海老町で栽培されている。これは、明治末から大正初期にはじまり、用水の確保が困難だった水田からの転換等をきっかけに昭和 23 年ごろから面積が増加した。その後、四日市梨組合が組織され、現在では JA みえきた梨部会として 17 戸の生産者が 12.8ha で幸水や豊水を主力品種として栽培しており、住宅団地が周囲にあることから顧客が確保しやすく、販売は直売が主である。

一方で、梨生産者にとっては、天候不良などにより生果に傷がつくなど、不良品が多く発生することが悩みとなっている。これらは痛みの程度により、破棄したり、試食（無料提供）に回したりなど、収益につながっていない。

このような状況をふまえ、より収益性の高い経営を行っていくため、これらの果実を加工して商品化し、収益向上につなげることができないかを検討している。その一つとして、若い世代に好まれ、比較的容易に製造可能である「ドライフルーツ」商品の開発を行うべく、3 戸の生産者が集まって「四日市梨 6次産業化グループ」を組織し、ドライフルーツ商品の開発に取り組んだ。



## スタートアップの取り組み

梨のドライフルーツへの加工は、三重県（工業研究所）が所有する特許「ドライフルーツ、及びその製造方法」技術を活用することとした。この技術は、梨果実にマイクロ波を照射した後、熱風を与えて乾燥させて、水分を適正にする製造方法で、単に熱風乾燥する従来の方法に比べて食感や外観に優れ、梨そのものの味を活かすことができる技術である。この技術を活用し、品質の高い商品を開発することができた。

商品開発にあたっては、併せて三重県が主催する「農産加工品開発講座」に参加して、商品コンセプトやイメージ、パッケージデザインを検討した。

ハンズオン支援では、商品の包装を行うためのシーラーを購入し、生産体制を整えた。



四日市梨の知名度をもっと上げたいと意気込むメンバー



三重県工業研究所の協力によりドライ梨の試作を実施



百貨店バイヤー出身の専門家からアドバイスを受けて、売れる商品化への準備を進める



三重県工業研究所の特許製法によるドライ梨の試食をするメンバー

## これからの取り組み予定

今後は、規格外品の利用によるドライ梨の製品化という新たな取り組みを進めることで、梨生産者のさらなる所得の向上や四日市梨の知名度の向上に寄与し、消費者に長く愛される産地になるよう努めていく。

また、梨以外のフルーツのドライ製品等にもチャレンジしていく。

- ・高品質のドライ梨の製造に向けて技術の安定のための試験
- ・ドライ梨の試験販売
- ・ドライ梨への加工を見据えた青果の品種勉強会の実施
- ・ドライ梨の効果的な情報発信
- ・コラボ商品等の検討
- ・ドライ梨等フルーツの加工に関心のある周囲の生産者への情報発信

# にぎやか畑 (津市河芸町)

津市河芸町は、市の北部に位置し、国道 23 号および中勢バイパスが通る。伊勢湾沿いの地域は漁業、内陸部は農業のほか中勢北部サイエンスシティの製造業、物流などの事業所がある。にぎやか畑は、河芸町地区を中心とする地域の女性 5 人の団体で、特産の黒田の米を活かした食品づくりに取り組んできた。市河芸総合支所では平成 28 年 4 月に開業予定の道の駅「津かわげ」で販売するための地域特産品を使った商品開発の支援を通じた農業の 6 次産業化と地域産業の活性化を指向してきた。黒田の米はおいしい米として知られ、県外市場でも高値で取引されてきたが、その秘密は黒田地域の粘土質の土壌にあるといわれる。にぎやか畑は、市主催のイベントなどの際にこの黒田の米を使ったちらし寿司などの試験販売をおこなってきたが、今年度は販売・加工施設の設置、消費者のニーズに合った商品づくりに取り組んだ。



## スタートアップの取り組み

### ① 商品づくりと販売に関する勉強会開催

加工品製造、販売に本格的に取り組むため、商品化、価格設定、PR 方法などの基礎的知識を吸収することを目的に専門家を招いて勉強会を開催した。

### ② ロゴマークデザインの作成

にぎやか畑が提供する商品やサービスが消費者に一目で認識されるように、統一的なイメージのデザインを導入することとし、そのために自分たちが提供しようとする商品やサービスの特徴、考え方などについて専門家を交えて話し合い、ロゴマークの作成に反映させた。

### ③ 事業収支、営業形態、組織形態の検討

商品および価格設定、経費、設備投資額などが判明した段階で売上高、賃金などの条件を替えながら事業収支のシミュレーションをおこなった。その結果、収支を合わせるための売上、単価の設定などについて把握し参考とした。営業、販売の形態、組織の形態についても専門家を招き検討した。

### ④ 試作と商品化の検討会開催

河芸中央公民館の調理室を会場に商品の試作をおこない、ちらし寿司や黒米おはぎ、惣菜などの主要商品のメニューを検討し、当面は、植物で色付けした押し寿司、いなり寿司、おにぎりなどを中心商品とすることとなった。

### ⑤ 調理器具の導入

販売・加工施設はメンバーが出資して整備するが、そこで用いる調理器具類を選定、購入した。



試作した商品



ロゴデザイン



ロゴ入りパッケージの案



調理器具類

## これからの取り組み予定

平成 28 年 4 月 24 日開業予定の道の駅「津かわげ」および近隣の大規模な販売施設などでの販売に備えて供給体制作りが必要となる。販売状況に応じて、随時、人員の増強、メニューの改廃もおこなう必要がでてくるであろう。メンバーは 50 代から 60 代の多様な経歴を持つため、それを生かした柔軟な運営が期待される。

# 美杉リゾート大麦栽培グループ (津市美杉町)

津市美杉町は、雲出川が流れる津市の山間部に位置する林業が盛んな地域で、2014年に制作された映画『WOOD JOB! ～神去なあなあ日常～』の舞台となったほか、東海圏で初めて森林セラピー基地に認定された町である。八知地区にある美杉リゾートホテルは、山やきれいな川を生かした多様な施設を備える宿泊施設であるが、20年ほど前から地ビールの製造販売にも取り組んできた。美杉町は、多くの地域と同様に農業の担い手不足、鳥獣害などによる農林業の低迷のもとで新たな取り組みによる打開策が模索されてきた。そこで、美杉リゾート大麦栽培グループは、地ビールの原料の一つである大麦の栽培を試みることとなった。



## スタートアップの取り組み

### ① 大麦の選定、購入

近年国内で栽培されているビール用大麦の多くは特許の制約があり入手が困難であるが、今回選定した「あまぎ二条」という二条大麦は、特許の問題が解消され入手可能なため、栽培の対象に選定した。購入後、発芽するかどうかの確認を経て種まきをした。

### ② 圃場の整備と大麦の播種

大麦栽培のための圃場は、美杉リゾートに近い雲出川沿いに選定し、獣害対策のための網と柵を張り巡らした。種まきは10月であったが、美杉の気候を勘案し時期を少し遅くしたことが功を奏したのか生育は順調で、12月には麦踏みをおこなうほどになり、3月時点でも問題なく生育している。収穫は6月の見込みである。

### ③ 大麦麦芽の分析の実施

種まきした品種の麦芽を対象として、ビールやパンの原料として問題がないかどうかの分析を甲府市に本拠を置くバイオ企業に依頼して行った結果、問題ないことが判明した。



獣害対策をした圃場



大麦圃場1月7日



大麦圃場3月11日

## これからの取り組み予定

栽培中の大麦の収穫が見込まれる6月には収穫祭のイベントが計画されている。自家栽培の大麦は、これまで原料としてきた輸入大麦とは発酵その他の処理に違いが出る可能性があるため、発酵、醸造工程で試行錯誤が想定される。同グループでは、大麦栽培とそれをもちいた醸造ノウハウを活かして、美杉の新たな産業づくりに結び付けることも可能であると期待している。

# JA 多気郡柿部会 (多気町)

JA 多気郡の地域内にある多気町、大台町、明和町は、柿、みかん、茶、伊勢いもなどの栽培が盛んで、特に多気町は柿の栽培面積が三重県一を誇り、「前川次郎柿」の発祥の地としても知られる。前川次郎柿は、次郎柿の中でも色づくのが早いものを多気町の前川唯一氏が発見し栽培を広めたもので、「みえの伝統果実」に選ばれている。多気町産の柿は、県内市場の他、名古屋市場に出荷されてきたが、近年は大阪市場にも出荷されるようになってきている。大阪市場では食感がやわらかめの和歌山県産の柿の比率が高く、柿といえばやわらかい食感というイメージが定着しているため、前川次郎柿のしゃきしゃきとした食感の良さとお出荷時期が和歌山産より遅いことを生かした売り込みが課題となっている。そこで、大阪市場、近畿地方の消費者にも多気の次郎柿の魅力が伝えられる販売促進用ツールを作成することとした。



## スタートアップの取り組み

### ① 「多気次郎」のロゴマーク作成

量販店などでの販売および輸出などの際に使用するパッケージにもちいるため、ロゴマークを作成することとした。



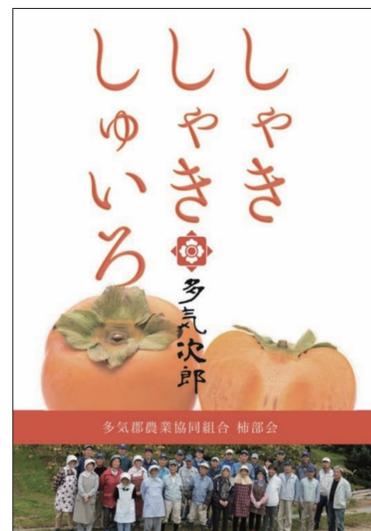
「多気次郎」のロゴ

### ② 「多気次郎」柿を前面に出したリーフレット作成

多気発祥の前川次郎柿を「多気次郎」として、食感のしゃきしゃき感を強調したリーフレットを作成した。これまで多気の次郎柿のリーフレットは作成され、使用されてきたが、他産地のものと比較すると色彩や情報量などの点で改善の余地があったため、全面的に見直しをおこない、ロゴマークの作成、写真の更新をおこなうとともに、産地の位置を示す地図、柿の成分に関する情報および多気の次郎柿の品質面の特徴を説明する文言も盛り込んだ。

### ③ ポスターの作成

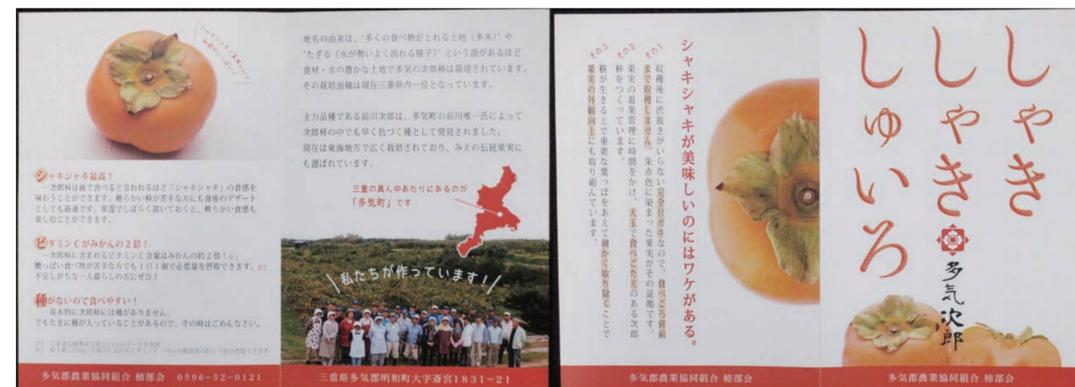
消費者に親近感、安心感を与えるよう、柿園を背景にした生産者の集合写真と多気の次郎柿のしゃきしゃきを印象づける文言入りのポスターを作成した。これは、近畿圏の量販店などの売場に掲示する予定である。



ポスター

## これからの取り組み予定

名古屋市場のほか、伸びしろが大きいとみられる大阪市場への出荷拡大に引き続き力を入れ、しゃきしゃきとした食感と種のない多気の次郎柿を PR し、産地全体の売上増加を目指す。そのために卸業者と連携しながら、今回作成した販売促進用ツールを活用していく。また、タイをはじめとする海外市場の開拓などにも注力していく。これらを通して、後継者育成、産地の持続性を図っていく。



多気次郎柿のリーフレット (表・裏)

# 紅工房（松阪市大阿坂町）

紅工房（杉山喜代子代表）は、高速道路の松阪インターチェンジや松阪農業公園「ベルファーム」にも近い松阪市大阿坂町で地元の伝統野菜である松阪赤菜の栽培、加工に取り組む団体である。松阪赤菜は、蒲生氏郷が転封の際に近江日野から伝えたと言われていたが、一時栽培する人が減り一般には流通していなかったのを、紅工房のメンバーらが中心になって復活させ、栽培、加工、販売まで取り組んでいる。松阪市も「松阪市原産地呼称管理制度」のもとで、「松阪赤菜」とその加工品を第1号として認定するなど、振興に力を入れている。松阪赤菜は、その名のとおり茎、根っこが鮮やかな赤色で、生でサラダに、ゆでたり、炒めたりするほか、漬物などの加工用にも利用される。これまでは漬物メーカーへの販売が高い比率を占めてきたが、栽培面積と直接販売の拡大をはかるため、販売促進に力を入れることとなった。



## スタートアップの取り組み

### ① 栽培面積の拡大

「松阪赤菜」が「松阪市原産地呼称管理制度」の第1号認定を受けたことから、地域特有の作物を絶やすことなく栽培することを目指し、農業改良普及センターの支援を得ながら杉山代表らが大阿坂地区の農家に呼びかけて栽培面積、農家の拡大をはかった。

### ② 販売用ツールの導入

松阪赤菜の生および加工品の販売促進のため、折り畳み式テント、PR用のぼりをハンズオン支援で導入することとした。また、レシピを含む松阪赤菜の説明用リーフレット、POPの作成もおこなった。

### ③ PRおよび販売機会の拡大

「松阪市原産地呼称管理制度」の第1号認定を受けたことに加え、色が鮮やかな赤という松阪赤菜の特徴から、マスメディアにも取り上げられやすいため、そのような機会を逃さず積極的に対応しており、平成27年12月末にはNHK名古屋放送局の「さらさらサラダ」に杉山代表が出演し、松阪赤菜のおいしい料理法などについて実演している。さらに、PR強化の一環として、購入前や購入した後の情報提供の重要性を改めて認識し、コンパクトなPOPおよび説明用リーフレットを利用することとした。



リーフレット



POP デザイン



屋外販売用テント



お客を呼び込むのぼり

## これからの取り組み予定

平成28年1月9日に松阪農業公園「ベルファーム」に開店した「紅工房 杉山喜代子の店」をはじめ、市内外の販売施設でも、今回作成した販売用資材を活用して、松阪赤菜の知名度向上、ファンづくりなどにより、生産者にも松阪赤菜は売れるという認識を定着させることを通じて、生産意欲の向上をはかっていく。

また、現在の素材、加工品の販売だけでなく、今後は立地を生かした飲食サービスへの取り組みも視野に入れて、一層の付加価値向上策を検討したい。

# 波瀬むらづくり協議会 (松阪市飯高町)

波瀬むらづくり協議会は、昭和 56 年設立の波瀬地域開発推進協議会を前身に平成 19 年 7 月に住民協議会として設立された。波瀬地区は市の西端、奈良県吉野村に接する山間地域にあり、清涼な空気と水に恵まれた人口 600 人弱の地域である。今回の取り組みは、同協議会産業部会が中心となり地元産のクレソンの PR、販路拡大を通じて地域活性化をはかろうとするものである。波瀬におけるクレソン栽培は、大阪からの移住者が野生のクレソンを発見したことがきっかけであった。その後、きれいな谷水で栽培した「はぜのクレソン」としてブランド化し、県内外のレストランや百貨店、地元直売所などで販売してきた。クレソンは、栄養素のバランスが非常に優れ、肉料理の添え物として利用されるほか、鍋料理などにも利用されている。これまで、生での販売および加工品の開発などに注力してきたが、栽培面積拡大も課題として農業改良普及センターの支援を得ながら進めている。



## スタートアップの取り組み

### ① クレソンを生かした地域活性化の検討会開催

波瀬地域でも高齢化と獣害などのため、耕作放棄農地が増えているが、クレソンの栽培は比較的作業負担が小さく高齢者でも栽培可能なため栽培者の増加、栽培面積の拡大をはかるべく、支援機関の協力を得てそれに取り組むことを検討した。クレソンの栽培、販売をおこなう地域内のレストラン「はぜの風」(北川京子代表)では、市外のレストランや周辺地域の農産物直売所などでの販売もおこなっているが、多くの人たちに波瀬に来てクレソンを味わってもらうことによる地域活性化に取り組むこととした。

### ② 「はぜのクレソン」のPR強化による販売促進の検討

クレソンの栽培は波瀬だけでなく近隣の他の地域でもおこなわれているが、波瀬のきれいな谷水による栽培という特徴を PR し、有利な条件で販売するため、「はぜのクレソン」のロゴマークシールを作成し、包装ビニールに貼って差異を強調することとした。ロゴマークは地元小学生(当時)がデザインした「クレンちゃん」というマスコットキャラクターをもちいることとした。

### ③ 「はぜのクレソン」のウェブページの新設

波瀬むらづくり協議会では、平成 25 年からウェブサイト (<http://haze-muradukuri-kyogikai.jimdo.com/>) を設けて地域づくりの取り組みや催物情報の掲載などおこなっているが、今回、そのサイトに「はぜのクレソン」ページを追加することとした。ここでは、クレソン栽培の経緯、「波瀬のクレソン年間マップ」(カレンダー)、レシピ、クレソンを使った体験学習などを紹介することとした。そのページは、プリントアウトすればリーフレットとして利用できるし、スマートフォンで閲覧することもできる。また、クレソンレストラン「はぜの風」の facebook にもそこから入れるようにして、タイムリーな情報提供を心がけている。



ウェブページを印刷したリーフレット



「クレンちゃん」のロゴマーク



「はぜのクレソン」のウェブサイト

## これからの取り組み予定

多くの人に、波瀬に来てもらうこと、「はぜのクレソン」を味わってもらうこと、波瀬を体験してもらうことが、地域の活性化になるということを基本的な考え方として、今後もクレソンの PR および生産と販売の拡大に取り組んでいくことになる。これまででも取り組んできた加工品の販売拡大と新たな商品開発も今後の課題である。

# JA 伊勢バラ部会 (伊勢市・志摩市)

伊勢志摩地域は、県の南東部に位置し、平均気温は 15℃、年間降水量は 2,000mm 前後と温暖な気候である。バラの栽培がおこなわれているのは主に宮川下流域の伊勢平野の平坦地域であり、日本有数の清流・宮川が育む地下水の恵みや肥沃な土壌が広がり、農業生産に恵まれた環境である。

伊勢は高品質なバラの生産地として市場評価が高く、市場での価格も全国の産地をリードしている。部会員の平均年齢は若く、積極的に研修等に参加し、新技術の導入を積極的におこなっている。

市場や小売店でも高い品質が認められ、平成 26 年より、大手量販店で日持ち保証付きの販売が開始された。今後も高品質なバラの産地としてトップランナーであり続けるため、全国に先駆けた先端技術を導入し、市場や消費者の期待を裏切らない高品質なバラの生産を追及していく。



## スタートアップの取り組み

バラなどの切り花は海外生産が増加しており、国内生産は縮小している。また、バラはブライダルなどで利用されることが多く、小売店で販売される場合も産地表示がされていないことが多いため、伊勢が高品質なバラの産地であることは消費者には知られていない。今回のスタートアップでは次の取り組みを支援した。

### ① PR 活動の手法の検討

JA 伊勢バラ部会の取り組みを地元の消費者に知ってもらうため、効果的な PR 手法や購買意欲を高める情報発信の手段を検討した。

### ② バラ専用フラワースタンドの試作

地元消費者が関心を持ち、地域活性化に繋がる情報発信手段を検討した結果、ホームページやリーフレット等での紹介では、PR 効果が低いと考え、一見すればどれほどの種類のバラが伊勢で生産されているかがわかるフラワースタンドを試作することとなった。

### ③ 全温室に細霧冷房（超微粒ミスト）の導入

平成 26 年から夏期の HP（ヒートポンプ）夜冷が始まり、平成 27 年から全温室に細霧冷房（超微粒ミスト）が導入された。全国的にも組織単位で、これらの先端技術を導入しているところはなく、平成 26 年には部会創立以来の販売金額を達成した。細霧冷房は、気化熱を利用した日中高温抑制栽培や乾燥時の加湿に利用することで同化能力を向上させ、品質向上ができる。細霧冷房を効果的に利用するため、講師を招いての講習会や巡回等で情報交換し、温室毎の管理方法を確立しようとしている。



部会での検討の様子



細霧冷房



バラ専用のフラワースタンド（全景）



バラ専用のフラワースタンド（拡大）

## これからの取り組み予定

### ① 高品質の追求

今後は、細霧冷房の温室毎の管理方法の確立し、スマートフォン等を利用した ICT 技術を導入し、きめ細やかな管理をおこなうことにより、生産性の向上や高品質化を追求する。

### ② 市場・需要者ニーズに合わせたバラの生産

今後も、多様なニーズに対応できる品種数を部会で確保するほか、市場や小売等と意見交換を積極的におこない、ニーズの把握に努める。

### ③ 伊勢バラの宣伝活動（PR）

今回試作したバラ専用のフラワースタンドを PR イベント等で活用し、小売、市場や JA と協力して伊勢のバラの PR 活動をおこなっていく。

# 麻生の浦会（鳥羽市）

鳥羽市は、三重県東部の志摩半島に位置し、市全体が伊勢志摩国立公園に指定された風光明媚な観光名所であり、国際観光都市として毎年多くの人々が訪れている。活動拠点となる浦村町は、全面は海、周囲はリアス式海岸に面した観光道路沿いに位置し、今浦・本浦・石鏡の3地区からなる三重県でも有数の牡蠣の産地である。今浦地区は生浦湾に面し、牡蠣やノリの養殖など、地形を生かした養殖業を営む、漁村の風景と山間にわずかな農地をもつ半農半漁の生活集落である。

麻生の浦会が運営する今浦朝市（第1、3日曜日開催）では、地域の特徴を活かして、農産物・海産物を販売しており、地域内消費者、遠方からの観光客を集客する観光スポットとしても知名度がある。

浦村地域のさらなる活性化のため、今浦朝市（旧今浦保育所）を核とし、新たな集客づくりの仕組みとして「農漁村レストラン」を開設し、地域に愛され、地域内外に誇れる拠点づくりを目指す。



## スタートアップの取り組み

今浦朝市の会場内（旧今浦保育所）にある部屋を活用し、新たなサービスとして本格的な食事の提供を考えている。平成26年には専門家のファシリテートにより核となるメンバー（3名）と取り組み目的を共有した。しかし、料理メニューや店舗改装など主要な部分が未確定となっていた。このため次の活動を実施した。

### ① レストランコンセプトの検討

地域に来てくれた人達をおもてなしするには、地元産野菜や今浦味噌、海産物等の旬の食材を活かした料理を提供したいという気持ちが強く、さらに地域の農産物を適正な価格で食材として買い上げたいということから、地産地消レストランとしてどのようなコンセプトや価格設定にすれば良いか、専門家等に助言を仰ぎ、コンセプトと価格の検討を行った。

### ② 店舗の改装

レストランコンセプトに合った店舗内装とするため、限られた予算の中で出来ることを検討し、内装整備を実施した。また、試行的な食事提供を実施し、来場者や専門家の意見を聞きながらメニューの改良等も行った。



組織での検討の様子



改善前の喫茶室の様子



改装後の喫茶室の様子



料理メニューの検討

## これからの取り組み予定

### ① 新たな部門開設にあたって組織内での協議・運営体制の確立

農家レストラン開設に向けて組織内での十分な検討、運営方針等の統一、役割分担と協力体制の確立を行う。また、原料供給の生産体制も強化する。具体的には組織内での検討会や運営マニュアルの作成を実施する。

### ② 農家レストラン開設のための施設・メニュー等整備、運営ノウハウの習得等準備～運営

確立したコンセプトに基づき、メニュー開発、運営ノウハウの習得、事業計画の策定などを継続して実施する。

### ③ 利用者への情報発信（PR）

今浦朝市の開催時に来てくれたお客さんをはじめ、観光客等へPRし、口コミで情報発信してもらえるようなPR方法を検討する。また、テレビ、新聞、雑誌等取材を通じたマスメディア活用型の情報発信、手配りのチラシ作成、フェイスブック等SNSを駆使した情報発信、イベントの開催を予定している。

# JA 伊勢蓮台寺柿部会 (伊勢市)

伊勢市は平坦な地形と比較的温暖な気候に恵まれ、水稻を主体として農業が熱心に営まれている。もちろん果樹類の栽培も盛んで、柿、梨、葡萄など多くの種類が栽培されている。その中でも蓮台寺柿は、伊勢市の天然記念物に指定されており、当地区を代表する果物の一つである。

蓮台寺柿は個性的な果形が特徴の渋柿で、弘法大師が作るのを勧めたという伝説があるほど歴史が古い作物である。また、加工品の干し柿「ひなたやけ」は平成 5 年度食アメリティコンテストの最高賞「国土庁長官賞」を受賞、現在でも需要に対し、生産量が不足するほど人気を博している。他の柿産地と同様、近年の価格低迷により農家の生産意欲が低下傾向となっている。このため平成 24 年度には産地全体にアンケート調査を実施し、「未来の蓮台寺柿を考える（伊勢蓮台寺柿産地振興計画）」を策定、消費者を含めた地域の活性化に貢献できる「魅力のある産地」を目指している。



## スタートアップの取り組み

JA 伊勢蓮台寺柿部会では、(1) 新たなファン獲得及びリピーター確保のための PR 強化、(2) 干し柿「ひなたやけ」の増産検討及び需要調査、(3) 放棄園解消策の検討、(4) 篤農技術の明文化及び技術の実証を当面の課題として取り組んでいる。今回のスタートアップでは次の取り組みを支援した。

### ① 蓮台寺柿「熟柿」の試食販売

蓮台寺柿は、家庭で保管している間にも赤く熟し非常に柔らかくなる。これまで短所としてとらえられてきたが、赤く熟しても美味しく食べられるだけでなく、皮をほとんど剥かずにスプーンで食べられることや冷凍でシャーベットとして食べることもできる。この特徴を活かし、樹上で熟した高品質な「熟柿」として試食販売を実施、新たなファン獲得を狙った。

### ② 「熟柿」試食アンケート調査と結果の共有

「熟柿」試食販売と同時にアンケート調査を実施した結果「9 割の人が知人に勧めたいほどおいしい」と回答、このうち、「はじめて熟柿を食べた人が 3 割以上」だったことから、試食販売にて新たなファンを獲得できることが示唆された。また、試食販売により 10 代、20 代の若年層にも PR できたことは一定の成果であったことも部会員全体で共有した。



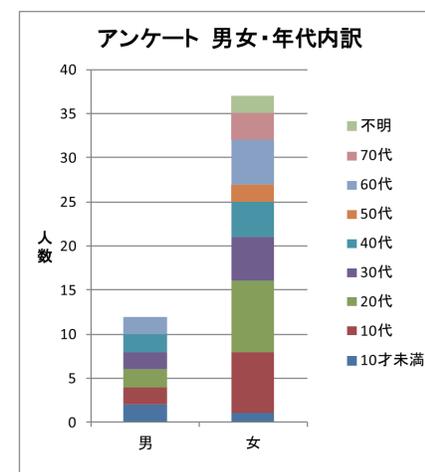
「熟柿」のパッケージ



試食用「熟柿」



試食販売の様子



試食販売時のアンケート結果

## これからの取り組み予定

「熟柿」の地域イベントでの販売は前出の試食販売が好調であったことを踏まえ、新たなファンの獲得を目標に今後も継続することとなった。また、今後は次の取り組みも進めていく。

### ① 干し柿「ひなたやけ」の増産検討及び 需要調査

規格外品を加工し、市場流通量を減らし、生果の価格を安定させるためにも干し柿の増産は重要な課題である。生産者も干し柿のニーズが高いことを認識していることから、部会での販売用のパッケージ統一やゆうパックでの通信販売などを確立し、干し柿「ひなたやけ」の増産体制の検討をおこなう。

### ② 放棄園解消策の検討

現生産者が園地を維持できない等による放棄園化の防止および既存の放棄園解消のために、生産者および放棄園所有者への意向調査等を実施する。園地管理を請け負う余力のある生産者の探索だけでなく、作業委託組織の設立の可能性についても検討する。この調査では「園地を他者へ貸す意思」の有無や「園地借受あるいは作業請負が可能かどうか」の有無を把握する。

# JA 鳥羽志摩特別栽培米 コシヒカリ部会（鳥羽市・志摩市）

鳥羽市・志摩市は三重県東部の志摩半島に位置しており、その全域が伊勢志摩国立公園に指定されている。毎年多くの観光客が訪れる上に、平成 28 年に伊勢志摩サミットの開催地となったことから、更なる観光客の増加が見込まれている。また鳥羽市沿岸部、志摩市南部では漁業が盛んで、稲作については鳥羽市・志摩市の平野部でのみおこなわれている。このような事情から古くから農作物と水産物の地域内流通の盛んな土地柄でもある。

平成 9 年に地域内流通を目的に JA 鳥羽志摩精米センターが完成、同年に鳥羽志摩産米「珠光（たまひかり）」が発売された。時代の流れで年々需要が高まり、平成 17 年には特別栽培米コシヒカリ部会が設立され、「珠光」の振興を目的に現在まで活動している。



## スタートアップの取り組み

JA 鳥羽志摩特別栽培米コシヒカリ部会では、地域でとれた安心・安全な農産物の PR を生産者自らがおこなうことで地域の消費者との交流を促す。さらに直売所などで観光客・帰省客への販路拡大をおこなうことで、販売価格の安定化をはかり、生産者の維持拡大・耕作放棄地の減少を目指している。今回のスタートアップでは次の取り組みを支援した。

### ① 贈答用・お試用パッケージの作成

直売所やイベント、ふるさと納税制度において「珠光」の知名度向上と販路拡大をはかるため、少量パッケージを作成、贈答用・お試用としての販路開拓をおこなった。



珠光 PR 用ポスター

### ② 部会員参加型の顔の見えるイベントの展開

これまでは生産者が消費者へ直接「珠光」の良さを伝える機会が少なかったため、部会員参加型の顔の見えるイベントを展開、贈答用・お試用パッケージ等も活用し、地域でとれた安心・安全な「珠光」の PR を生産者自らがおこなった。



珠光 PR 用リーフレット

## これからの取り組み予定

### ① 安全で安心できるお米づくり

種子更新の 100% 実施、肥料・農薬の使用基準厳守、生産記録の記帳、統一した水稻資材の使用など、これまで以上に安全で安心できるお米作りを推進していく。具体的には栽培歴の作成、製品仕上げの徹底、栽培における研修会の実施などがあげられる。

### ② 耕作放棄地解消のための環境整備

稲作研修会での一般稲作農家への「珠光」の特徴説明や、市と連携した地域ぐるみでの獣害対策を実施する。これにより特別栽培米への新規取り組み農家を増やし、地域ブランド米としての商品力強化をおこなうことで、作付面積の維持をはかり耕作放棄地を解消していく。

### ③ 多様な仲間づくり

直売所等での部会員参加型のイベントの展開、販促パッケージの活用により、地域の露地野菜栽培農家や消費者との交流機会を増加、地域を支える多様な仲間づくりをおこなっていく。具体的には直売所、JA、行政のイベントへの積極的な参加、市と連携した生産者の確保、情報発信のタイムリー化などがあげられる。



鳥羽マルシェでの販売



JA まつりでの販売

# NPO 伊賀・島ヶ原おかみさんの会 (伊賀市島ヶ原)

伊賀市島ヶ原は、滋賀県と京都府、奈良県に接し、JR 関西線を通じて三重県内より近畿地方との交流が盛んな地域であるが、高齢化や人口減少のもとで地域の活性化が課題となって久しい。伊賀・島ヶ原おかみさんの会（穂積澄子理事長）は、JR 関西線の島ヶ原駅前のレストラン「夢の道」を拠点に地域の農産物を利用した、「おかみさん御膳」「じゃがもち」などの提供を通じて、地域の活性化を目的に活動する団体である。同会は、女性が中心となり平成 15 年に発足、17 年に NPO 法人化し、活動を続けている。会のメンバーは 46 人、うち 7 人が集客交流喫茶・軽食「夢の道」の運営に深く関わり活発に活動している。地元産の農産物や加工品を販売する朝市の開催により、さらなる集客と交流を目指しているが、メンバーの平均年齢は 70 歳を超えるため、若い多様な人材の加入や他の団体との連携が課題となっているところである。



## スタートアップの取り組み

### ① ハンズオン支援および活動支援の検討会開催

土曜日と日曜日に「夢の道」の店舗の前で地元の農産物などを販売する朝市を開催することとし、それに必要な木製の屋台（2 台）を導入した。

### ② 活動継続の方策検討のための座談会の開催

当会の活動について地域内で理解を得ることが、連携および新たなメンバーの参加にもつながると考え、地域内で多様な活動をしている個人や団体との情報交換の会を開催することを決定した。当会から参加を呼び掛けたところ、当会メンバー、住民自治協議会役員、オートキャンプ場経営者、美術家の団体「蜜の木」のメンバーなど 23 人が参加し、12 月 8 日、「夢の道」に隣接する会場において、市民団体の地域活動との豊富な関わりをもつ浜口美穂さんをコーディネーターとして、座談会を開催した。

### ③ 2 回目の座談会開催

1 回目の会合で参加者からおかみさんの会の活動に対する理解や連携の必要性について前向きな声が出たため、2 月 16 日、浜口さんのコーディネートにより再度会合を開催し、当会が運営を引き受ける「観光案内所」の運営等について意見を聞き、今後の参考とすることとした。



第 1 回座談会①



第 1 回座談会②



朝市用屋台



第 2 回座談会

## これからの取り組み予定

「夢の道」の開業から 10 年経過し、さらなる飛躍を目指して朝市を開催し地域産品の販売を通して農業をはじめとする産業の活性化を目指すべく、地域団体のネットワークづくりにも着手したところである。高齢化が進むなかでの活動の維持発展には、地域内の幅広い連携が重要性を増してくると考えられるが、そのためには、地域に向けた組織的な情報公開などの取り組みを続けていくことが一層重要になってくる。

# JA 伊賀南部女性加工部会 (名張市)

名張市は伊賀盆地の南西部に位置し、大阪圏のベッドタウンの色彩が濃い地域であるが、水田耕作や果樹栽培による農業もおこなわれており、農産物直売施設も少なくない。JA 伊賀南部女性加工部会は、平成 26 年度に発足し、農と食を結びつけるため、JA 伊賀南部の加工場で米、小豆などの地場農産物をもちいた赤飯やさくらもち、よもぎもち、でっちようかんなどの和菓子づくりに取り組んできた。商品は JA 伊賀南部の「ファーマーズマーケット」および「とれたて名張交流館」で販売している。これまでの商品は保存剤無添加の賞味期限の短いものがほとんどであるが、商品アイテム拡大と日持ちする商品づくりを目的に地元農産物をもちいた洋菓子の開発に取り組むこととなった。



## スタートアップの取り組み

### ① 洋菓子の新商品検討

洋菓子づくりに取り組むこととし、具体的なメニューの検討をおこなった結果、今年度はカップケーキをその対象に選定した。そのために必要な機材である、電気オーブン、電動ミキサー、計量器などを導入した。



試作品打ち合わせ

### ② カップケーキの試作

ケーキ作りの指導経験豊富な専門家を招き 2 月 26 日に試作研修会を開催し、会員 4 人と JA 担当者が参加した。小麦粉と米粉を原料とするカップケーキを試作したが、米粉をもちいたものについては、価格、食感などについて工夫を加える必要性が指摘された。



カップケーキ試作指導

### ③ 既存商品の販売促進のため POP 作成

「ファーマーズマーケット」および「とれたて名張交流館」における当部会の展示を評価した結果、製品に関する情報の提供が必要となったため、三重大学スタッフが会員から意見を聞きながら POP のデザインを作成した。



電気オーブンレンジ



カップケーキ試作品

## これからの取り組み予定

今回の事業で導入したオーブンその他の機器類および専門家のノウハウを活用して洋菓子の新製品の完成を目指すことが課題である。地元産の米や果実などを利用してケーキ類の製品化を進めることにより、農と食を活かした地域活性化に寄与することが期待される。

# 伊賀のドライフルーツ

## (大山田農林業公社・白鳳梨生産組合 / 伊賀市)

「伊賀のドライフルーツ」は、一般社団法人大山田農林業公社（＝公社）と農業生産法人白鳳梨生産組合（＝梨生産組合）の連携による新商品開発の取り組みで、梨生産組合が生産する白鳳梨を加工施設を持つ公社がドライ梨にする加工を受託したり、買い取って業務用に販売しようとするものである。公社は、農地の耕作受託などのほか、地域の農産物を利用したジャム、ドレッシング、なたね油の加工、販売などをおこなっている。白鳳梨は、伊賀上野城の別名「白鳳城」にちなんで命名された地元産の梨である。両者は伊賀市の大山田と羽根地区という、地理的に比較的近くに位置することから、平成 25 年度から共同でドライ梨づくりに取り組み、そのドライ梨は伊賀市の和菓子屋によりチョコレートコーティングして製品化されている。今年度はドライ梨を前面に出した商品により、生産と販売の拡大を目指して本格的な取り組みをはかることとなった。



### スタートアップの取り組み

#### ① ハンズオン支援および活動支援の検討会開催

公社および三重県、三重大のメンバーによりドライ梨の増産とその製品の販路について検討し、販路については個人向けより業務用に重点を置くことと、当面は委託加工を中心にしながら、製品の販売にも注力する方針が確認された。

#### ② ドライフルーツ増産のための機器類導入

公社のドライ梨の製法は、梨の実を 4 等分して蒸す工程を経て乾燥させることにより、甘さを生かす方式であるため、加工量の増加に伴って必要となる蒸し器などの道具を導入することとした。原料は幸水に比べて収穫時期の遅い豊水梨を主に利用するが、砂糖を加えなくても素材の甘さが感じられる仕上がりとなる。そのため素材である梨などのフルーツの糖度を管理するため糖度計を導入した。

#### ③ 業務店等への販売用に必要なりフレットの作成

レストラン、洋菓子店、和菓子店向け販売のツールとして利用するためりフレットを作成することとした。その内容は、添加物不使用、色の鮮やかさ、食感などを強調するとともに、高級感が感じられるデザインという方向性を決め、制作は三重大学地域戦略センタースタッフが担当した。



蒸し器



販路開拓用ドライ梨のチラシ

### これからの取り組み予定

公社では、農地の管理、耕作に伴う米をはじめ多様な農産物の加工に組み込み、製品としての販売のほか、地域内外からの受託加工もおこなってきた。今後とも、経営的にはリスクの少ない受託加工にも力を入れながら、製品としての加工販売にも注力していく。いずれにしても、加工メニューと加工技術の開発が経営の向上には欠かせないため、ドライフルーツの素材の多様化などには取り組んでいく方針である。特に、伊賀市内で生産されるぶどう（シャインマスカット）のドライ化などは当面の課題である。



糖度計

# 花咲パン工房米粉普及推進組合 (熊野市、御浜町、紀宝町)

花咲パン工房米粉普及推進組合(中畑琴美代表)は、熊野市有馬町で JA 三重南紀が経営する地域農産物直売施設「ほほえみかん」の中に加工施設と売場を設置して、地元産の米をもちいたパンを製造販売する女性グループである。メンバー8人で27年10月10日から営業を開始しており、「ほほえみかん」が休業の正月を除き毎日早朝から食パン、惣菜パン、菓子パンなど、30種類程度のパンを焼き、販売する。商品の特徴は、地元産の米をもちいた米粉パンということで、もちり、しっとりとした食感である。手作りパンの提供は、地域の米の消費拡大と女性の雇用の場の確保にも寄与している。「ほほえみかん」は25年にオープンした後、地元産の農産物、水産物の直売を中心に集客力が増しているが、そこに米粉使用の焼きたてパンが新たな商品に加わったことで、集客力の一層の向上にも寄与している。



## スタートアップの取り組み

### ① 製パン用器具の購入

初めて加工品製造、販売に取り組むため、6次産業化ファンドを利用して製パン機をはじめとする機器を導入したが、その他の器具類については、本事業のハンズオン支援により導入した。それらを利用し、前年度の他の事業で付き合いのある米粉パンに詳しい専門家の指導を得て、現場で研修会を開催した。8月下旬から2週間程度の期間にわたって多くの種類の米粉パンを焼き、10月からの営業開始に備えた。



計量器、鍋

### ② 組織形態の検討

8人のメンバーでスタートすることとなったが、どのような組織形態とするのが適切かについて検討した。法人化を含めて検討した結果、任意の組合の形とすることとなった。



はかり

### ③ 事業収入のシミュレーション実施

開店後5ヶ月程度経過した時点で得られた売上、原材料費、水道光熱費、人件費、固定資産税などの収支に関するデータと機械類の減価償却に関するデータをもちいて、5年程度先までの収支、キャッシュフローなどのシミュレーションを三重大がおこない、それを参考に事業収支を検討した。



パン用型

## これからの取り組み予定

売上高などは当初想定した程度の順調な推移が見られるが、原材料の調達やそのコストなどについては、まだ検討の余地が残されている。開業後日が浅いため、売上高をはじめとする経営数字については、季節変動に伴う波の見極めが必要であるし、生産面では気温、湿度などの変化に伴うパンの焼き方の変化などへの対応も必要となってくることも懸念されるが、専門家の指導も得ながら対応する必要があるだろう。

# 紀宝町レンゲ米栽培部会（紀宝町）

紀宝町は三重県最南部に位置し、農業は米と柑橘の栽培が盛んな地域である。紀宝町レンゲ米栽培部会（中西和益代表）は、熊野川の支流である相野谷川と相野川流域でレンゲの田んぼで米を栽培する9人のグループである。かつては春の田んぼにレンゲの花が咲く光景は珍しくなかったが、近年はほとんど目にしなくなったといっても過言ではない。レンゲの田んぼでは、枯れたレンゲが肥料の役割を果たすため、農薬や化学肥料を極力使用せずに米を栽培でき、栽培者にも消費者にもやさしく、コスト面でも優位性が得られるとされている。同部会では、平成14年からレンゲ栽培米に取り組み、26年度からはその環境保全効果を立証する手段として、三重県の指導により「生き物調査」にも取り組んだところ、レンゲの田んぼで多くの指標生物を確認をすることができた。「環境にやさしい米作り」を立証できたことに力を得て、レンゲ栽培米のブランド化、PR強化に取り組むこととなった。



## スタートアップの取り組み

### ① 米袋用ロゴマークの作成

特別栽培の「紀宝町レンゲ栽培米」を明確に消費者に印象づけることを目的に、レンゲをモチーフにしたロゴマークを作成し、米袋に貼ることとした。デザイン案の検討には部会メンバーの他、紀宝町役場産業建設課の職員も加わった。

### ② ポスターの作成

ロゴデザイン導入を、紀宝町レンゲ栽培米の販売拡大とPRの機会とするため、ロゴマーク導入を前面に出したポスターを作成することとした。ポスターのデザイン検討には部会メンバーが参加し、作成の趣旨を理解したうえでデザイン等について意見を出しあった。ポスターは、レンゲ栽培米の販売店の店頭、紀宝町役場、熊野農林事務所、商工会などのほか、給食でレンゲ栽培米を利用している町内小中学校にも掲示することとした。



デザインの検討



紀宝レンゲ栽培米のラベルデザイン

## これからの取り組み予定

13年ほどの年月を経てレンゲ栽培米が生産されていることがかなり定着してきたとみられるが、学校給食用および「ふるさと納税」をした人へのお礼の品に採用されたことをブランド化の契機として活用していくことにより、有利販売できるよう取り組んでいく。



ポスター

# NPO 法人有馬の村・尾呂志地区 活性化プラン推進委員会 (熊野市有馬町・御浜町)

熊野市有馬町は熊野灘の沿岸部、御浜町尾呂志は中山間地であるが、両市町は隣接しており生活文化も共通するところが少なくない。NPO 法人有馬の村と尾呂志地区活性化プラン推進委員会は、熊野市と御浜町の団体である。有馬の村は世界遺産の「花の窟（はなのいわや）」の門前施設「お綱茶屋」の指定管理者で、飲食、販売施設を運営し、多様な土産物を加工、販売している。稲作発祥に関わりが深いとされる花の窟を PR するため古代米を栽培し、それをもちいた商品開発もおこなってきた。一方、尾呂志地区活性化プラン推進委員会がある尾呂志地区は良質の米の産地として知られ、尾呂志「夢」アグリ米を栽培し、純米大吟醸「嵐（おろし）」の委託醸造にも取り組んできた。両者は、「お綱茶屋」の集客力とそれぞれが生産する米の特徴を生かすため、古代米と「夢」アグリ米をもちいたスイーツの開発に取り組むこととなった。



## スタートアップの取り組み

### ① 古代米と「夢」アグリ米をもちいた加工品開発の検討

古代米をもちいた商品づくりを検討した結果、加工、保存、安全性などの他、花の窟の門前などで販売することを勘案し、ポン菓子に焦点を絞り商品化を検討することとした。加工は委託することとして県内を中心に委託先を探すこととした。



黒米、赤米のポン菓子試作

### ② 委託醸造先の選定、ラベルの作成

デザイナーも入ってもらい、販売は「お綱茶屋」のほか、県内外の土産店や神社むけにもおこなうこととし、それを想定した商品のラベルやパッケージを作成することとした。



ラベルデザイン

### ③ 販路、販売形態の検討

いくつか選定した委託先候補のなかから北勢地区の 2 業者の工場に出向いて試作をおこない、ポン菓子の味付け、形状、その他について検討した。委託先業者とのやりとりから、収益性および主な消費者の姿を推測することができた。



試作段階の商品

## これからの取り組み予定

花の窟および「お綱茶屋」は、世界遺産登録や有名タレントやプロ野球選手の来訪に加え、パワースポットとしても知名度が上がったこと、さらに高速道路の開通の恩恵も加わり来訪者数が大幅に増加してきている。高速道路開通の効果は今後も期待されるうえ、国道 311 号の道路改良により、本宮大社などとの周遊ルートも利便性が増している。このような外部環境の変化を追い風に、今後とも花の窟にちなんだ商品の開発を通じて、安心安全な土産を提供していく方針に変わりはない。

## 地域活性化プランに関する問合せ先

問合せ先	電話番号
三重県 農林水産部 担い手支援課	059-224-2016

地域機関の窓口	電話番号
桑名農政事務所 農政室 地域農政課	0594-24-7421
四日市農林事務所 農政室 地域農政課	059-352-0629
津農林水産事務所 農政室 地域農政課	059-223-5102
松阪農林事務所 農政室 地域農政課	0598-50-0515
伊勢農林水産事務所 農政室 地域農政課	0596-27-5164
伊賀農林事務所 農政室 地域農政課	0595-24-8108
尾鷲農林水産事務所 農政・農業基盤室 地域農政課	0597-23-3498
熊野農林事務所 農政室 地域農政課	0597-89-6122

### 【関係団体】

国立大学法人三重大学地域戦略センター（RASC）

地域活性化プランスタートアップ促進業務委託先（平成27年度）