

4 多様な連携による「こぶしの里・いずし」の産品づくりと地域活性化

出石郡出石町では、白い文化を象徴した「こぶしの里づくり」が進められている。加工にかかわる多様な人々が「こぶしの里・出石加工グループ連絡協議会」(中尾軍治会長)を結成し、幅広い連携活動によって農産物の新たな加工流通の形態を生み出し、元気な農村づくりに大きな役割を果たしている。

1 連絡協議会の結成

観光産業や農業生産組合等と連携するため、集落観光運営組織、生活研究グループ、女性・高齢者グループ、農業者、農協など、6団体3個人からなる連絡協議会を結成した。農産物の受託加工に関する調整、贈答用セットの商品化、町内外イベントへの参加協力及び共同販売活動に成果を上げている。

2 多様な人々と連携した普及活動の取組

(1) 自信を持って売れる商品づくり

- ア 計画的な活動のため、加工販売計画を作成。
- イ 原料確保は加工グループでの栽培と合わせ、地元生産組合や農家からの仕入れに誘導し、塩蔵・冷凍貯蔵技術を確立し、周年加工を実現。
- ウ 県立北部農業技術センターの支援による加工技術の開発研究と現地での加工技術の指針を確立。
- エ 製造工程管理表を作成し、品質管理を徹底。
- オ 商品力を高めるため、地域を売り出すラベルデザインを工夫。

(2) 農業生産組合から期待される加工技術

黒大豆の冷凍枝豆とむき豆の加工法を確立し、商品化を図り、郷土料理店、学校給食への利用を進めた。

(3) 消費者ニーズに対応した商品づくり

- ア 購入者の要望に合わせた量目と価格に設定。
- イ 商品説明書を作成し、PR対策に活用。
- ウ 消費者対応マニュアルを作成し、対面販売など接客技術向上に活用。

(4) 地域から発信する産品づくりへ

地域住民に愛される産品づくりを進めるため、自治会長や実践組織代表者で組織する「こぶしの里づくり実践委員会」を通じて、産品パンフレットを配付し、販路拡大に効果があった。また、実践委員会・商工会共催の「まごごろフェスタ in いずし」、観光農園、直売所での交流イベントで産品コーナーを設置し、PRに努めた。

3 新たに生まれた生産流通販売活動

地元原料を素材とした特産品(ふるさと食品)約20品目へと増加し、新たな加工流通活動が始まった。

(1) 加工販売活動の活発化

共同で開発した贈答用セット商品が各グループの販売拡大に貢献した。

(2) 転作作物(黒大豆)の流通拡大

加工グループが黒大豆の冷凍枝豆加工技術を確立した結果、黒大豆流通が拡大し、町内の栽培面積が増加した。1996年0.1ha→2001年5ha(内枝豆用3ha)

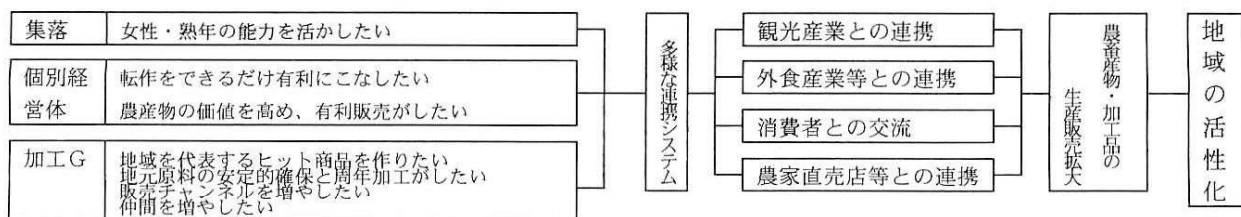
冷凍枝豆は外食産業、学校給食、加工グループの仕出し弁当などの食材として好評を得ている。

(3) 委託販売の拡大

これまでの委託販売に加えて、町内3農家の直売店、観光ホテルなどで、加工グループ商品の委託販売が始まった。

4 今後の取組

北但地域全体で女性・高齢者・中核農家・集落など多様な担い手が行う情報交換、販売提携、共同イベント開催等の連携活動を支援し、地場農産物、加工品、郷土料理を通じた都市と農村の交流活動を盛んにすることで、但馬の農業・農村の活性化につなげたい。 高階 智世(豊岡普及センター)



「こぶしの里・いずし」の多様な連携システム