

## 5 地域の特産物を用いた商品開発

農村女性や高齢者が作る加工品・特産品の大部分は家庭料理の延長であった。しかし、「売れる商品」とするには、製造者がアマチュアから商品を作るプロへと変わる必要がある。

### 1 講座開設と自主的な取組

多可郡では「ふるさと産品づくり講座」が、各町で取り組まれ、特色ある活動が行われている。講座参加者へは積極的に話し合いや加工研究を重ねて継続的に臨むよう誘導した。活性化センターや食品産業協議会のアドバイザー、北部農技の指導助言を受けての試作品作り、試食会を経てイベントでテスト販売を繰り返した。その中から地域に根ざした商品が生まれ、加工施設、販売所の建設へと進展した。

### 2 各町の個性ある加工品づくり

#### (1) 現状の産物を活用した加工品

加美町の「地どりめしの具」は、集落の伝統料理「かしわ入り混ぜご飯」をヒントに、特産の「播州百日地どり」を素材に商品化した。地元産の油揚げ、高野豆腐や調味料等、地域食材の活用は農業生産振興につながり、広く地域の支援を得ている。

中町特産品開発振興会議は、特産の酒米「山田錦」と黒大豆を素材とした加工品50種類を考案し、1グループ1品目完成を目指し9品目を製品化した。1999年度地域資源活用新製品・新メニュー開発事業を受け、消費者ニーズにあった商品開発を進めた。「手づくり工房那珂の里」としてトータルデザインを組み立て、焼き肉のたれ、ケーキ、クッキーやゼリー等を商品化し、単品並びにセット販売を考慮した。

八千代町特産品開発グループは、町内産の大豆、

キウイフルーツ、柿、高野豆腐、おから、椎茸を使ったケーキ、コロッケやギョウザ、そう菜、寿司等の単品とセットもの、「手づくり弁当」を考案し、その開発を手がけている。2001年度は、フードシステム連携強化・循環推進対策事業を受け、商品化を目指している。

#### (2) 加工研究から新しい生産物を生み出す

加美町岩座神集落は女性高齢者を対象に畑わさびの栽培と加工に取り組み、「葉わさびのしょうゆ漬け」を商品化した。また、そばの栽培を集落営農で取り組み、委託加工して道の駅で販売している。これらは、加工研究により新たな特産加工品を生み、それが原料作物栽培に結びつけたものである。

### 3 商品開発上の要点

- (1) 何に、どの部分にこだわるのか明確にする
- (2) 完成品の姿を描く（単品・セットもの）
- (3) 一品を商品として完成させる（売る姿）
- (4) 加工施設・販売施設の整備（意欲・志気・責任）
- (5) 儲かる商品づくり（収益性・意欲）
- (6) 生産・加工・流通まで考えていく

### 4 今後の取組

今、西脇普及センター管内では北はりま田園空間博物館開設をひかえ、都市との交流・物産販売等がクローズアップされ、地域をアピールする加工品・商品づくりが進められている。1市4町、特産開発グループ、農協、普及センターを含む県機関等が協力して交流・特産部会の会議を開催し、情報交換とネットワークづくりを進めており、広域的な取組が期待される。 井之上紀子（西脇普及センター）

表 多可郡内の加工グループと加工施設・販売場所

町名・組織・グループ名	加工施設	主な販売場所
中町・手づくり工房那珂の里 7グループ67名	グリーンプラザ(町施設) 有料使用 1999.3.22 竣工	ふるさと工房夢蔵(町施設) 手づくり工房那珂の里自主管理 2000.11.3 オープン
加美町・かみ特産品クラブ 16グループ108名	特産品開発センタ(町施設) 有料使用 1999.3.27 竣工	道の駅(第3セクタ)委託販売 1996.10.6 オープン
八千代町・ 農林産物加工開発グループ 2グループ19名	マイスター工房八千代 (町施設)自主運営 2001.4.25 竣工	マイスター工房八千代 (町施設)八千代特産加工交流協会自主管理 2001.10.1 オープン予定
黒田庄町・特産品開発グループ (黒っ子マガ・ズ)17名	計画中	JAみのり特産開発センター(農協施設) 委託販売 1992.4.10 オープン