

特集 地域の取組と今後の方向

近畿農政局管内における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向

近畿農政局生産経営流通部食品課長 俵積田 守

1 南丹市における黒豆加工品（グラッセ、ジュレ）の例

<取組の概要>

平成12年に京都府日吉町（現、南丹市）において、農事組合法人グリーン日吉を組合員930名で設立し、最も大粒で肉質の緻密な「丹波黒大豆」の生産・加工・販売を実現。加工品全体で1億3千万を売り上げ、正社員2名、アルバイト14名を雇用。



<取り組むに至った経緯>

農業経営及び、担い手や後継者不足に対応するため、年間を通じた黒豆の消費と価格維持を目指し、加工を開始、付加価値向上と有利販売を目指す。

<取組内容>

地域特産物の丹波黒大豆を100%使用した“京丹波の黒豆茶”（500ml 税込200円）は、香ばしい香りとおのやかな甘みがあり、糖尿病、高血圧などの予防にも効果のあると言われている健康茶。また、ブランデーを加えてやわらかく仕上げた“京・丹波黒豆グラッセ”はマスコミにも取り上げられ大ヒット。20年からは京都ノートルダム女子大学と共同開発した“京じゅれ”を販売。その他、黒

豆みそ、黒豆煎り豆、黒豆きな粉、黒豆醤油、黒豆ぼんず、黒豆きな粉ドレッシング等を30種類以上開発・販売。



<取り組むにあたっての課題とそれの対応>

販路の開拓と拡大が課題であったが、消費者の集まる農業祭イベントなどに積極的に参加。

<行政からの支援内容>

地域資源活用売れる商品づくり支援事業（H22 経済産業省）。

<取組の効果>

加工品全体で1億3千万円の販売額。また、雇用面では正社員2名、アルバイト14名を雇用。

30種類以上の商品を開発・販売。

<今後の展開方向>

消費者との交流により、需要を的確に捉えた加工品を積極的に開発（年間2品目程度）していく。

2 和東町における茶の例

<取組の概要>

京都府の和東町雇用促進協議会は平成19年に和東町、商工会、JA、有識者、町内グループなどにより設立された任意団体で、「NPO 法人わづか有機栽培茶業研究会」、「ほっこりサークル」などの町内グループと連携。

現在は厚生労働省の認定を受け「茶源郷プロジェクト」を発足。平成20年6月に情報交流拠点として「和東茶カフェ」をオープン。



<取組の効果>

茶摘み体験、茶の手揉み体験、茶香服（茶の特質を当てる遊び）などを実施し、和東町の交流人口は4万8千人（19年）から6万8千人（21年）に増加。海外販売については、国際食品見本市への出展等により輸出に取り組む農家が3軒出てきており、茶農家の生産意欲向上につながっている。

また、22年で6年目となる有名ホテルでの和東茶を使った料理を提供する「和東茶フェア」（期間限定）は好評で、和東茶の知名度の向上及び販路拡大につながっており、生産者のこだわりのお茶として他の有名ホテルでも取り扱いが増えている。またお茶を使った加工品では、お茶の佃煮やほうじ茶プリン等が、全国のマスコミに取り上げられ、和東町の新しい特産品として定着しつつある。

<今後の展開方向>

交流人口の増加に向けて、さらに多くの住民に参画してもらい、「こども農山漁村交流プロジェクト」の受入を実現させたい。

茶業振興を中心にしながら観光等の他産業の振興を図り、雇用創出、Uターン・Iターンの受入れを進め、町の人口維持に取り組む。

<取り組むに至った経緯>

和東町は、府内の茶の約45%を生産する宇治茶の最大産地であるが、以前800軒あった農家も現在は半分以下になった。このため、住民自身が町の魅力を再認識し、茶産業を中心に町の活性化を目指す。

<取組内容>

農家直送の茶やその加工品の販売、茶の試飲、芸術家の作品展示なども行いながら、①グリーンツーリズムによる交流人口拡大、田舎暮らし体験・農家民泊の推進事業、②茶の多角的な販売の実現、③「和東茶」のブランド力強化事業等、茶産業を中心に観光産業などと連携させながら産業振興を図り、雇用拡大に向けた取り組みを進行中。

<取り組むにあたっての課題とそれの対応>

交流人口の拡大や、多角的販売の実現について、観光産業等との連携を図る。

<行政からの支援内容>

地域雇用創造推進事業（H19～21 厚生労働省）
地域雇用創造実現事業（H21～23 厚生労働省）

3 多可町（兵庫県）における大豆加工品（豆腐）の例

<取組の概要>

町が自治会に働きかけ、活性化委員会を設置し、平成9年に、豆腐の製造・販売・飲食・体験等の施設「エアレーベン八千代」を八千代町の全額出資で建設した。

<取り組むに至った経緯>



兵庫県八千代町（現、多可町）は、江戸時代から高野豆腐（一夜天然豆腐）が特産品で、最盛期には164社が製造を行っていた。戦後、新たに導入された織物産業が昭和30年代半ばに最盛期を迎えたことに伴い、豆腐製造業者が減少し、平成9年には1社だけとなる。この高野豆腐の伝統文化を子や孫の代まで残し、伝統の豆腐で町おこしを目指す。

<取組内容>

一夜天然豆腐の秘伝の製造方法を元に、絹ごし豆腐、木綿豆腐、寄せ豆腐、絹厚揚げ、青大豆豆腐、充填豆腐、油揚げ、湯葉、おからコロッケ、豆乳クリーム、コロッケなどを商品化して販売している。

<取り組むにあたっての課題とそれの対応>



八千代町は、国道も鉄道もなく、市街地からも外れた地域であるため、消費者の呼び込みには苦労を要した。観光バス会社に働きかけたり、レストラン「とうふ亭」のメニューを年4回季節ごとに変更し、その度に、マスコミ関係者を呼んでPR。

<行政からの支援内容>

施設建設は八千代町が全額出資した。

<取組の効果>

豆腐の原材料確保のため、店舗の売上高の一部から「大豆出荷奨励金制度」を創設し、生産者の大豆生産意欲の拡大に結び付けている。

また、平成3年に八千代町が「グリーンツーリズム推進の町」を宣言したことをきっかけに、都市住民の発掘を積極的に行い、平成2年にはゼロだった交流人口が平成18年には31万人まで拡大した。また、八千代町が日本で初めて整備したクラインガルテン（滞在型市民農園）は、待機者が100名以上と大変好評である。

<今後の展開方向>

地域住民と滞在型市民農園を利用する都市住民とが協働で特産品の開発を行う新しい仕組みを作っていくほか、6月の蛍シーズン（1ヶ月間）に訪れる都市住民7万人に対して試食会や食味会を開催予定である。