

◎規格外や摘蓄品等の農作物を活用した商品開発・販路開拓を支援

No.09	菜園彩彩（さいえんさいさい）プロジェクト ～農業から地域が変わるまち 総社～（H24）		
実施主体	特定非営利活動法人 吉野工房ちみち	実施市町村	岡山県 総社市

◎事業の背景

■認定農業者等担い手の育成及び確保

農家数 2,298 戸（うち主業農家 454 戸、農業生産法人数 3 法人）

認定農業者 122 経営、特定農業 0 法人、特定農業団体 0 団体

（課題）農業従事者の高齢化、農業後継者不足等により農家人口が減少するなかで、認定農業者を確保し、支援する必要がある。

■担い手への農地の利用（集積）

市内の農地面積 2,619 h a、これまでの集積面積 318 h a、集積率 12.1%

（課題）農業従事者の減少、高齢化、不在村地主等による耕作放棄地の増加が、農地の有効利用を図る上での課題となっており、これらの耕作放棄地の解消を図り担い手等に集積する必要がある。

■耕作放棄地の解消

市内の農地面積 2,619 h a、耕作放棄地の面積 153 h a、耕作放棄地率 5.8%

（課題）耕作放棄地の赤 91 h a が農地、非農地の判定ができていない。要活用農地（緑、黄区分農地）の利用に向けた指導及び担い手等への利用集積する必要がある。

■総社市の地域経済の偏り

自動車関連部品を生産する工業から農業を主体とした地域経済へバランスをとる必要がある（農業の 6 次産業化）

■高齢者の生きがいと健康支援

平成 23 年 1 月の総社市婦人大会（市婦人協議会主催・市教育委員会共催）にて採択された 5 つの課題のひとつである「高齢者の生きがいと健康づくり支援」を、「農」と「福祉」を結びつけた取り組みにより解消する必要がある。

◎事業の概要

事業 1. 地元農産物を使った商品の開発（農業の 6 次産業化）

農家が、従来型の農業から農産加工品を開発し、直接販売を行う 6 次産業への転換を図るビジネスモデルの構築をめざす。

プロの生産農家が、地元産の農産物をちみち・アグリ元気岡山やシェフと共に、一般消費者や企業向けとして農産加工品を開発し商品化する。生産体制は福祉施設などを活用する。

商品には開発ストーリーなどのうんちくをつけてブランディングを行い、パッケージはちみちに在籍するデザイナーが担う。

テストマーケティングを農マル園芸（アグリ元気岡山）で行い、反応を調査する。その結果、商品としてのクオリティが高く、販売体制が整う場合は、企業向けにも展開する。

また、商工会と連携しビジネスマッチングを行う（販売先はレストラン、給食会社、地元スーパーの惣菜売り場、持ち帰り弁当屋などを想定）。

ステークホルダー	役割
①特定非営利活動法人吉備野工房ちみち	事業全体の企画・運営、協力先との連携
②有限会社アグリ元気岡山	地元生産農家のサポート、6 次産業化支援、新たな販路の提供、テストマーケティングの場の提供
③地元農家	間引きや規格外、摘蓄品を活用した農産物の開発
④食品開発アドバイザー（シェフ、管理栄養士、野菜ソムリエ等）	地域住民に対する「食」を楽しく場の提供、「食」に対する新しい価値の提供 等

(1) 中間支援の特徴（取組の中で見られた工夫や取組が上手く進んだポイント等）

- …中間支援における特徴的な工夫
- …中間支援における失敗と対応

実施中（平成24年度）

●地元女性を活用したワークショップを用いた商品開発の取組が、小さな成功体験の積み重ねとなり、地元女性の取組意識の向上につながった

地元の女性を中心となり、専門家（シェフ、管理栄養士、野菜ソムリエ等）とともに取り組んだ料理や試食のワークショップでは、試作と試食を行い、評価と意見交換を交えながら質を高めていく作業を通じて、地元女性の達成感や成功体験を醸成することになり、取組意識の向上につながった。この経験を通じて、地元の女性が地域特産品づくりや地域活性化を担う人材として育っていくことが期待される。

●試作品に対する詳細な評価項目の設定が、より客観的な選定に寄与

試作した特産品の試食では、管理栄養士やシェフ等のプロの指導のもと、試食した感想を参加者が「おいしさ」「食感」「風味」「バランス」「希少性」「地域性」の6項目で評価し、その結果を集計することで各試作品の評価を数値化した（下図参照）。これにより、より客観性のある評価結果を得ることができ、特産品の候補とする試作品の選定に寄与した。

【にんじんショコラ】

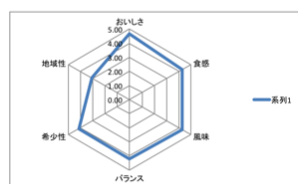
おいしさ	食感	風味	バランス	希少性	地域性
4.68	4.32	4.32	4.23	4.18	3.09

総合ポイント
85.27

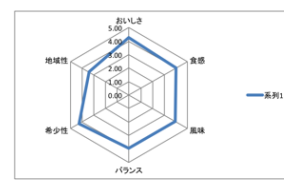
【オレンジチップ（にんじん）】

おいしさ	食感	風味	バランス	希少性	地域性
4.28	4.05	3.95	3.95	4.26	3.42

総合ポイント
78.42



■コメント
にんじんショコラがおいしかったです子供も喜びました。
全体的に素材の個性をもっと強調した方が、希少性が高まり類似商品との差異化につながる。
見た目も奇をてらうくらい冒険しても良いと思う



■コメント
にんじんチップは少し辛かったので子供用に甘めもあれば
総合的に弊社としては良かった
野菜たっぷりでおすとらうそう、美味しい

試作品に対する評価結果

●当初予定していた販路に乗せることは困難にはなったが、地域限定・数量限定・期間限定で提供する新しい流通の構築へ方向を転換

当初、想定していた事業計画に沿って6次産業化を見据えた特産品開発に取り組んでいたが、摘蓄品・規格外・間引きの活用によって開発した商品を流通に乗せるためのノウハウ、安定的に大量生産できる加工品開発の設備、販路開拓先の確保等にリスクがあることから、ビジネスモデル化が困難であることが分かった。

そこで、従来の流通とは異なるモデルの検討を行い、地域限定・数量限定・期間限定で提供する、生産者の顔が見える安心・安全を前面に出した流通の可能性を検討することとした。さらに、その取り組みを通じて、地元住民（主婦が中心）が中心となり、スモールビジネスの構築につなげていくことを進めることとした。

(2) 成果と課題

(事業の成果)

◎2つの特産品開発が実現

にんじん、しょうが、にんにく、白菜など、様々な農作物を活用した商品の試作と試食を重ねて、「総社のウスターソース」と「人参ショコラ」の2つの商品開発が実現した。

◎福祉施設の給食のレシピに採用

商品開発に関わった個人事業主の開発した農作物や規格外品を活用したレシピが、地域の福祉施設でメニューとして採用された。

(事業の課題)

◎商品開発を販路先につなげる取組の継続

事業を通じて2つの特産品が開発されたり、福祉施設の給食メニューとして採用されたりといった成果を踏まえて、地元の主婦等の女性が取り組む特産品づくりの活動を継続し、新たな販路開拓や事業化に結びつけていくことが求められる。

(3) 今後の展望

◎新しい形での流通での展開を検討

平成24年度モデル事業において、規格外や摘蓄品等を活用した特産品を従来の流通に乗せるためには、流通にのせる専門的なノウハウの必要性、大量生産が可能な加工品開発の設備の確保、販路開拓の確保といった面でリスクが予想されたことから、従来の流通とは異なる形で、数量限定・地域限定・期間限定で展開していく方向で進めている。

また、単体で取組を継続するのではなく、他のまちづくり事業等に組み込むなど、効果が最大限発揮される形での継続を検討していく。

◎主婦層など女性を活用したスモールビジネスの構築

料理の得意な地元の主婦層の参加を促しつつ、専門家を交えて福祉施設の給食やレストラン等の新メニューの開発を担うようなスモールビジネスの展開を図っていく。