

地域ならではの「逸品」を生み出す



①全8回の特産品開発講座に延べ400人が参加/②専門家から商品開発・販売・流通指導を受ける生産者

地域経済の活性化へ「売れる特産品」開発
 オープンを間近に控えた「道の駅たかの」の主力商品は、市内各地で生産されるとれたての農産物。中でも1千以上の山々に囲まれた高野地域は昼夜の寒暖の差が大きく、豊富な源流水と豊かな土壌で育った農産物は、庄原

「道の駅たかの」オープン直前 特集 地域の魅力をカタチに

今月30日に松江自動車道(中国横断自動車道尾道松江線)がよいよ開通します。これによる交流人口の増加、「道の駅たかの」を起爆剤とする、農業と観光を基軸とした市の活性化が期待されます。今回は、高野地域のまちづくり団体「高野地域づくり未来塾」を中心にして進められている「特産品開発」と「着地型観光」の取り組みをご紹介します。

地元農産物から「特産品開発」高野の逸品100プロジェクト



庄原グランドホテルの丸岡シェフを招いての菓子づくり講座

市が誇る自慢の産品です。高野地域では、これらの農産物を活用した特産品の開発を目指して、「高野の逸品100プロジェクト事業」に取り組んでいます。この事業では、地域経済の活性化を図るため、「売れる特産品」を開発することを旨とし、特産品開発の専門家や料理研究家を招いての講座の開催、生産者がつくった商品の分析・提案など、特産品開発のための支援を進めています。

使われていなかったものが「価値あるもの」に変化
 農産物などを市場に出荷するには、一定の品質と規格が求められます。主に市場出荷する農家は、規格に沿わない「規格外品」や傷などによる「不良品」のほとんどを廃棄処分しているのが現状です。また、加工品を作る際にも必要な部分だけを使い、残りは廃棄されてしまうというケースが多くあります。これまで特産品に使う農産物は、「加工用」として確保されたもの、あるいは専用野菜などとして栽培されたものを使っていたケースが一般的でしたが、プロジェクトでは、こうした捨てられていた農産物をうまく活用して特産品を開発することで、農家の新たな収入につなげることも一つの狙いとしていきます。

- 高野の逸品を進めるメリット**
- ①規格外、未利用農産物を捨てずに活用できる。
 - ②「高野の逸品」として認証することで、統一ブランドで売り出せる。
 - ③ロゴやパッケージをギフト用にあしらうことで、高級感やお得感を打ち出せる。
 - ④統一ブランドとして、百貨店やチェーン店などにも戦略的に営業していくことができる。 など

認証制度でブランドイメージを高める
 これまでもさまざまな農産加工品がつくられ販売されていますが、加工品製造へのモチベーションをより一層高めてもらうと、「認証制度」を設けています。この制度は、高野産の農産物を使うなど一定の条件を満たす商品を「高野の逸品」として認証するものです。認証は「高野の逸品100プロジェクト委員会」の審査会が行い、認証された商品は「高野の逸品」として登録。統一のロゴマークによって、バラバラに売っていた生産者の違う商品を、高野の逸品としてまとめてPRすることができるようになりました。また、高級感のあるパッケージデザインを採用し、ブランドイメージの向上も狙っています。



●高野の逸品ロゴ
 ●高野の逸品カタログ
 高野の逸品を紹介するパンフレットを作成。2012編では、逸品に認証された28品と、四季折々の高野の表情や生産者情報を詰め込んだ。



高野の素材を使った様々な料理を持ち寄ってみんなで試食

「着地型観光」の推進 民泊と体験メニューで交流



農村民泊で受け入れ農家と子どもたちが夕食づくり



逸品誕生秘話

アイデアと工夫から生まれた「高野の逸品」から2つの事例をご紹介します。

CASE

2 ドライアップルで高野りんごの新たな魅力を



大坂農園

家族3人でりんご園を営んでいる大坂さんご一家。2・3ヘクタールの農園に約20品種のりんごを栽培し、主に直売と観光りんご狩りを行っています。近年、高野地域では悪天候や鳥獣などによるりんご被害が多く、販売できないうりんごを使った加工品を作る農園が増えていきます。大坂農園でも、そうしたりんごを少しでもお金にできないかと加工品に着目し、その中でも乾燥りんごに興味を持ち、数年前から少しずつ取り組んできました。

「ドライアップルはりんごを乾燥する

だけなので正直簡単です。しかし、それをどういった形でパッケージし、商品化して売り出せるのか迷っていた」と言います。そこへ、高野の逸品100プロジェクトの話が舞い込んできました。「統一したロゴやパッケージで売り出せる。これで商品化が叶うかもしれない」。専門家の礎さんの話も参考にになり、ついに思いが商品化につながりました。

大坂農園の手作りドライアップル

完熟したりんごを時間をかけてじっくり乾燥させ、りんごのうまみを凝縮させた逸品。添加物は一切使われておらず、安心して手軽に食べられる。



インタビュー

末長く愛される商品に育てたい



大坂農園

おおさか たけし
大坂 健さん

ドライアップルは、りんごそのものの味を味わってもらえる商品です。保存も利くので、りんごがない時期にも高野りんごを楽しんでもらえる商品として期待しています。「大坂農園といえばドライアップル」と言われるように、お客さまに末長く愛される商品に育てていきたいと思えます。

CASE

1 利用できなかった切干大根の切れ端を有効利用



和南原加工グループ

和南原地域の女性7人で活動している和南原加工グループは、高野特産の大根を細切りにし、乾燥させた「切干大根」や、これをオリジナルの味付けで調理した「ハリハリ漬け」など、大根にこだわった商品を作り続けてきました。そこにプロジェクト委員会から特産品開発へ参加してみないかと声を掛けられました。同グループの代表出口富子さんは、当初あまり乗り気ではなかったものの、今まで利用できなかった切干大根の切れ端が利用できると思い「とりあえずやってみよう」と参加を決めました。

インタビュー

お客さまの「おいしい」の声を励みに頑張ります



和南原加工グループ

でぐちとみこ
代表 出口富子さん

切干大根まぜご飯は、商品として使えなかった切干大根の切れ端のほか、グループのメンバーが自宅でもれた農産物を個々に持ち寄りできた商品です。道の駅で本当に売れるのかという不安はありますが、「おいしい」というお客さまの声を励みにチャレンジの気持ちで取り組んでいきたいと思えます。

最初に考案したのが、大根に酢を混ぜ合わせて、ご飯に乗せる「大根寿司」。これを特産品開発アドバイザーの礎孝洋さんに試食してもらったところ「ご飯に混ぜ合わせて食べられるものにしたらどうか」とアドバイスを受けました。これをヒントに生まれたのが「切干大根まぜご飯」。炊きたてのご飯に混ぜるだけで、手軽に栄養たっぷりのおいしい混ぜご飯ができるという逸品です。これがプロジェクト委員会の審査員をうならせました。彼らのお墨付きをもらい、早速商品化に着手。高野の逸品ギフトで購入した消費者からも「おいしい」という声がいくつも届き、注文が相次いだといえます。「不安もあったけど、そういった声をいただいて自信になった」と出口さん。道の駅オープンが近づき、メンバーの気持ちも高まっています。

切干大根まぜご飯

ワラビ、たけのこ、しいたけ、人参を干したものをもどして、切干大根と一緒に味付けする。味付けは、しょうゆ・みりん・砂糖といったシンプルだが、深みのある味わいは長年培った経験を感じさせる逸品。



地域ならではの「観光」を生み出す



①先進地を視察/②モニターツアーで体験メニュー(スノーランタナ)作り/③専門家から体験プログラムの組み立て方法を学ぶ

地域に人をいざなう 仕組みづくり
高野インターチェンジ、「道の駅たかの」を北の玄関口として、観光客を地域へいざない、地域を回遊する仕組みをつくるため、高野地域では「食(食べる)」

農村民泊の受け入れ体制を充実
未来塾着地型観光推進部会のメンバーは、着地型観光には地域資源を生かした体験メニューの充実が不可欠です。庄原さとやま博で体験メニューに取り組んだ庄原市観光協会などと連携し、新たな体験メニューの開発や人材育成を進めています。また、訪れた人地域や人の魅力をより感じてもらうため、都市部の人を受け入れる農村民泊の取り組みを進めています。

ポイントは体験と交流
「買う」「遊ぶ」「学ぶ」「泊まる」などの地域内での体験を観光資源にする「着地型観光推進事業」に取り組んでいます。ひとつは、道の駅に観光プラットフォーム機能を整備し、観光情報や地域資源を集めて来訪者に提供する、観光のワンストップサービスの実現を目指しています。また、一昨年開催された「庄原さとやま博」がきっかけで芽生えた「市民が主役の儲ける観光」、本市の強みである農業や自然の良さを生かした「体験メニュー」を柱に、農村都市交流による市全域の観光振興を目指しています。

高野ならではの体験を提供し リピートにつなげたい
高野町には宿泊できる場所があまりなく、遊べる場所も少ないです。観光りんご園などに多くのお客さんが訪れています。その多くが日帰り旅行で滞在時間が短いので、地域経済にはあまり結びついていない現状があります。長い時間滞在していただくには、やはり宿泊しても



高野地域農村体験交流協議会会長 藤元竜二さん

らうこと。そのためには、ただ泊まってもらうというのではなく、高野ならではの食や体験を通して、高野の魅力を感じてもらい必要がありま。そして、私たちとお客さんとのつながり合うことが何より必要です。協議会では、農村民泊や体験メニューなど、どうやったら楽しんでもらえるものが提供できるか検討を重ねています。主に都会の子どもたちを受け入れていく計画ですが、子どもたちには民泊での体験を通して多くのことを持ち帰ってもらいたい。それが高野へ再度訪れるきっかけになればと期待しています。まだまだわからないことが多くありますが、勉強を重ねながら継続して取り組んでいきたいと思います。

バーは、「着地型観光推進事業」を進める中で、農村民泊を進めている先進地を視察。そこでの取り組みが大きな刺激になっています。成功しているところに共通しているのが、儲けるだけでなく、取り組みそのものが生きがいになっていること。そして、よそ者(地域外の人)を受け入れ、その人たちがまちの潤滑油となり活性化の呼び水となっていること。「いつかはあんなまちに」とメンバーの意識も高まっています。昨年11月に、未来塾のメンバーや民

泊農家体験メニュー提供者で組織する「高野地域農村体験交流協議会」を設立。そこが中心となり、2月23日・24日に一泊二日のモニターツアーを実施し、広島市内の子どもたち20人を受け入れました。徐々に受け入れ軒数を増やし、当面30軒が目標。ゆくゆくは、修学旅行生を受け入れたいと考えています。



特産品開発を支援している「高野の逸品100プロジェクト委員会」の二人に話を聞きました。

高野の逸品で 道の駅成功につなげたい

interview



高野の逸品100 プロジェクト委員会 委員長

みやのゆきひろ 宮野幸博さん

当初、道の駅ができれば多くの人が訪れ農産物が売れて儲かる、そういう話も聞こえていきましたが、実際には農産物だけではなかなか地域経済の活性化にはつながりません。ましてや冬場になると農産物はなくなってしまう。そうしたことから特産品開発に取り組み始めました。高野の逸品100プロジェクトでは、認証制度をはじめ、特産品開発講座の開催や販売・流通指導、高野の逸品を都市部でテスト販売するなど、行政と一緒に頑張ってさまざまな事業を行って

きました。私も地元百貨店「福屋」で働いていた経験を生かし、お客さまを常に意識したパッケージデザインや販売方法などを生産者の皆さんにアドバイスしています。特産品づくりには女性の意見が参考になっているので、これからどんどん女性の視点や感覚を取り入れながら、常に新しいもの、高野らしいものを作り出していきたいと思っています。また、道の駅だけでなく、さまざまな販路を開拓し、高野の逸品を売り込んでいきたいと思っています。10人のうち8人に「道の駅なんかうまくいかない」といまだに言われますが、この高野の逸品で道の駅を成功に導けるよう、全力で取り組んでいきます。



高野の逸品を広島市内でテスト販売

皆さんの熱いエネルギーが 「感動」の逸品を生んだ

interview



高野の逸品100 プロジェクト委員会事務局

だんじょうり 檀上理恵さん

庄原市地域おこし協力隊員として高野に移住してきて、漬物やコメ、野菜などのおいしさと、地域のために活動されている「高野地域づくり未来塾」の皆さんのエネルギーにまず感動しました。「高野の逸品」として認証された特産品は、2月20日現在で40品目。高野の農産物を使った試作品やアイデアを持ち寄り、意見交換を重ね、味や包装資材デザインなどを何度も修正し、テスト販売を行いながら「みんなが育ててきた」商品です。これからも大切

たかの未来づくり サポーター通信
毎月2回発行している「たかの未来づくりサポーター通信」。檀上さんは、同プロジェクトの取り組みを中心に、まちの話題や道の駅関連の動きなどを、個人の目線でレポートしている。手書きで親しみやすく分かりやすいと好評で、住民の情報共有ツールになっている。



に販売していきたいです。こうした皆さんの活動や道の駅のダイナミックな進捗状況が、意外にも町内の多くの方には知られていないことに気づいて発行し始めた手書きの通信は、「感動」と「情報」を共有することで、生まれるものがたくさんあることを教えてくれました。特産品開発には時間もかかります。今後も「感動」しながら、継続して活動に取り組んでいきたいと思っています。

