

# 食農 連携

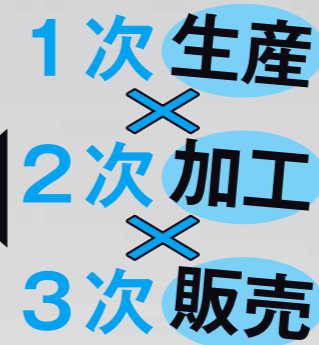
旅先やテレビでよく見聞きするその地方の特産品。鳩山町でも、町を元気にする特産品を作ろうと、これまで熱意を持った取り組みが行われてきました。こうした動きをさらに加速させ、町全体の取り組みに発展させる指針として、平成26年3月、「鳩山町6次産業化推進計画」が策定されました。

計画では、町内で生産が盛んな大豆や、鳩山在来種である黒大豆、現在「あんずの里づくり構想」に向け試験栽培されているアンズなどに、地域ブランドとしての価値を見出しています。そして、それらの食材を使用し、生産者が加工や販売に組み込み、新たな価値を生み出す「6次産業化」により、町を元気にしようと考えています。

今月号では、計画策定に携わった方々の声とともに、町内での6次産業化への取り組みについて、その概要をお伝えします。

## 鳩山町6次産業化推進計画とは

町内で活動または活動予定の農業者や関係者が集まり、平成25年10月から検討ワーキングを開始。6次産業化の方向性を明確にするため、事業推進会議メンバー18人、検討ワーキングメンバー13人により、延べ5回のワーキングを重ね、平成26年3月に「鳩山町の未来を作る事業構想を考える」6次産業化で鳩山町を元気にする」と題した鳩山町6次産業化推進計画を策定しました。



# 6次産業化で

# 鳩山町を「元気」に

平成22年12月に「6次産業化・地産地消法」が公布され、農林漁業者による加工・販売や、地域の農産物などの利用促進を、国が積極的に支援する動きが明確になりました。町内では約20年前から、農

家の主婦たちのグループが立ち上がり、地元農産物を加工・販売し、特産品づくりや地域活性化に大きく貢献してきました。また、町でも、さまざまな方々の努力により町の特産となった大豆を使い、うどん、羊羹、焼酎などの特産品開発を積極的に進めてきました。

しかし、より強力に特産品開発と6次産業化を推進していくためには、さまざまな組織や個人がその力を結集し、一丸となって継続的に取り組む必要があります。町では、その指針づくりに平成25年度に着手。検討委員と専門家を交えて、町の魅力や潜在能力を複数の角度から分析し、その地域資源を使って、今後進むべき方向性を「6次産業化」という視点で明確にしました。

こうして作成された「鳩山町6次産業化推進計画」により、今後、農業や特産品で町を活性化する方向性が示されました。

計画は、町の持つ潜在能力の分析、自由な発想による新たな特産品メニューの模索・提案、さらには実現するための仕組みづくりなど、6次産業化を進める上で大きな指針となる内容となっています。

- 計画の項目
- 「鳩山町の概要」
- 「鳩山町の地域ポテンシャル」
- 「鳩山町の6次産業化」

## 「6次産業化」って？

6次産業化とは、農林漁業者（1次産業従事者）が、加工や販売（2次産業・3次産業）に取り組み、新しい価値を生み出すことです。さらに、地域資源をエネルギーや観光など、さまざまな産業と結びつけて、新たな産業を生み出したりすることで、「もうかる」農林水産業を実現し、農山漁村の雇用の確保と所得の向上を目指す取り組みです。

## 付加価値を高めて「もうかる」農業へ

イメージを共有し継続する体制を  
今回の事業計画は、「何をやるか」と「誰がやるか」の方向性を示しました。「何をやるか」では、「鳩山ならではの資源に、黒大豆、米粉、野菜などを選定しました。そして、既存の「鳩豆うどん」に加え、黒大豆コーヒールや米粉パン、漬物・ピクルス、やさしい寿司、虹色すいとんなどが例示されました。

「誰がやるか」では、①漬物グループ、②黒大豆・大豆グループ、③味の会、④おしゃもじ食品、⑤あんずの里づくり構想検討プロジェクト委員会、⑥有機野菜グループの6つの加工グループを位置づけています。今後は、本計画の策定メンバーが中心となり、町全体として事業に取り組んでいくための、新たな組織・体制づくりが求められます。

6次産業化の取り組みを大きく進めていくには、「誰が」の部分にあたる「人」の力が大きな鍵となります。さまざまな組織と個人がつながり構築される「人ネットワーク」と、ネットワークの中心となる存在が重要となります。「人ネットワーク」は大きな力が増しますが、それぞれが別の方向に向かうと、力が拡散してしまいます。今回の計画は、「人ネットワーク」の力が最大限に発揮され、活動が同じ方向に向かうための大きな指針となります。今年度以降は、この計画に基づき、加工集団や特産品開発、試作品づくりなどを本格化させる予定です。

## 生産者の声

「6次産業化」に関して、生産者として期待することや抱負を語っていただきました。



鳩山町大豆栽培組合長 新井 廣行さん（高野倉在住）。主な生産物：米、麦、大豆

◆栽培量や加工場所を増やすなど、6次産業化の動きを本格化させるためには、いずれも「やり手」の確保が必要です。若い人たちに期待していますが、自分ができる協力も惜しまないつもりです。構想の実現には長い時間がかかると思いますが、継続して取り組んでほしいです。



山本 榮江さん（石坂在住）。主な生産物：野菜、米

◆売れる商品が生まれれば、その品目を特化して生産することもできると思います。6次産業化には、個人より数人で取り組む方がいいと思いますが、活動に誘われればやってみたい気持ちはあります。生産者も高齢化が進んでいるので、若い人も一緒に取り組んでほしいです。



戸口 英子さん（奥田在住）。主な生産物：野菜、米、花

◆最近では、新しい野菜品目の生産や、漬物・こんにやく製造、ジャムの加工など、新しいことに挑戦しながら、仲間とともに農業を日々がんばっています。これまでの経験や資格などを活かして、皆と一緒に、できる範囲で6次産業化への取り組みに協力したいです。

### 「今後の取り組みのポイント」

- ・地域性と結びつけた「シリーズ化」
- ・「人ネットワーク」と仕組みづくり
- ・コンセプトの明確化
- ・情報発信、ITの活用

※計画は役場産業振興課（☎29615895）で閲覧が可能です。

次ページで、町内ですで行われている「6次産業化の取り組み」をご紹介します



# あじ 味の会

**特産品の開発・加工・販売**を目的とした施設「旬の花」を運営する味の会は、平成16年から活動を開始しました。町で生産が盛んな大豆を原料とした、しょうゆ、みそ、豆腐のほか、鳩山産の野菜や穀物を使用したおやきや惣菜などの加工品を販売しています。

その中でも、開発グループが苦心の末に生み出した加工品「鳩豆うどん」は、旬の花で提供されています。うどんに入っている黒大豆は町の在来種で、ポリフェノールやアミノ酸の成分が、肝臓や腎臓の働きを高める効果があるほ



▶アズの苗木を植え付ける委員の方々

# 町内ですでに行われている「6次産業化の取り組み」

「鳩山町6次産業化推進計画」策定にあたっては、検討ワーキンググループで各組織の方が議論を交わしました。このページでは、策定に関わったメンバーとその組織をご紹介します。「6次産業化で町を元気にする」思いを語っていただきました。

## あんずの里づくり構想

### 検討プロジェクト委員会

#### 6次産業化への思い



野村 三男 委員

◆今後収穫が見込まれるアズの実をどう活用していくか、町全体で考えていければうれしいです。若い人からベテランの方まで、あらゆる世代を巻き込んで、町を「あんずの里」にし、多くの人でにぎわうことが夢です。

#### 6次産業化への思い



小川 真理子 代表

◆構想づくりを通じて、町全体の活気づけへの意識が強まりました。今後は、加工技術の継承と同時に、大豆を使った新商品の開発やイベント開催などを通じて、町に人を集める取り組みにも挑戦していきたいです。

#### 6次産業化への思い



齋藤 操 代表

◆今までの取り組み同様、今後も手作り人と人とのつながりを大事にして、町の目玉となるような新商品を作っていきたいです。6次産業化の取り組みを大きくするために、若い人が熱意を持って引っ張ってほしいです。

## 第5次総合計画の「はとやま再生・創造戦略」

と「ふれあいと賑わいづくり戦略」に横断的に取り組む組織として、平成23年8月に活動が始まりました。町内の全16箇所の試験農園・町有地に、6種類の品種が植え付けられ、現在では682本となっています。

委員会では毎月第1・3木曜日に、試験農園の手入れを行い、丁寧にアズを育ててきました。その結果、3年前に植えた苗木の中から、今年初めて、わずかながら果実を収穫しました。

収穫したアズの実は、委員などによって、味や品質などの調査・研究が行われ、余剰分はアズを使用した町の特産品開発の原料として活用される予定です。

DATA	
委員数	25人
活動日	第1・3木曜日
植付品種	サニーコート、信州大実、新潟大実、信和、平和
植付面積	約21600㎡
問合せ	29615895

DATA	
構成人数	15人
場所	熊井76-1 営業時
時間	午前10時～午後5時
定休日	毎週木曜日
12月29日	1月4日
問合せ	292961551



鳩豆うどん 効果も注目。季節の地産野菜を

使用した天ぷらや小鉢とともに、毎日メンバーが心を込めて作っています。



# むす 花結び

**体**が喜ぶ安全・安心、新鮮で美味しい食材にこだわり、体にやさしい食を提供したいと、平成5年から開業しました。自家栽培による朝採り野菜を使用し、新鮮な惣菜を作っています。

鳩山在来種の黒大豆が持つ、甘さや香り、味の良さに注目し、黒大豆を使用したお菓子づくりの研究を始め、試行錯誤の末「はとやま森のダックワーズ」を開発し、平成25年5月に販売を開始。体にやさしく栄養価の高いお菓子として、子どもから高齢の方まで好まれるお菓子となっています。

DATA	
構成人数	14人
場所	楓ヶ丘2-18-2 営業
時間	午前10時～午後5時
定休日	日曜日、祝日、第2・4土曜
14303	2996



森のダックワーズ 町内外での飲食サービスの経験を活かし、

品を通じて、大豆の持つ魅力を多くの人に伝えていこうと、楽しみながら新しいことに挑戦し続けています。

## おしゃもじ

### 食品

**保**育園や幼稚園の園児に安心・安全なおやつを提供したいとの思いから、数人の仲間とともに活動を始めたのが平成4年。みそから始めた加工品づくりは、その後、手作りまんじゅうや手打ちうどん、赤飯、海苔巻き、大福、だんごなどとその種類を増やし、現在では12品目



鳩まんじゅう



DATA	
構成人数	12人
場所	今宿505-15 営業
時間	午前9時～正午
定休日	毎週木曜日
12月31日	1月4日
問合せ	2961392

町外のスーパーマーケットで販売されています。加工品の原料は、できる限り会員が栽培したものや、地元で採れた旬の野菜や果物などを使用しています。

## Message

### 食と農の連携で鳩山町を元気にする



食の6次産業化プロデューサー 村上 幸氏

6次産業化で地域を元気にするためのポイントは、地域資源と人、です。今回、鳩山町では多くの地域資源と、前向きに取り組む人たちの存在が可視化されました。それは他地域と差別化された魅力的な町であることを証明します。鳩山町の皆さんはもっと地元で自信を持つべきです。そんな鳩山町をこれからも支援していきたいと思ひます。

6次産業化に関するご意見・お問い合わせは、産業振興課まで ☎ 296-5895

