

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野：【食】【女性・若者の力】

1. 都道府県、市町村 山形県鶴岡市^{つるおかし}
2. 事業者名 羽黒・のうきょう食品加工（有）
3. 取組みの名称 自然食は自然色！お漬物で村おこし
4. 取組概要等

概要

昭和61年、当時の羽黒町農協で風害により被害を受けたグリーンアスパラを漬物にし、付加価値をつける販売にしたことをきっかけに、地元農産物を加工した付加価値づくりが生産地の育成と地元の活性化につながるとして、平成元年に加工販売を専門とする会社を、漬物問屋と合併で設立した。

社の登録商標でもある「自然食は自然色！」をキャッチフレーズに、庄内地方の先人が生み出した食文化を現代のニーズにあったものにアレンジし、素材本来の風味と新鮮さを活かした漬物づくりを行っている。

設立当初は、地域の農家や主婦が集まって漬物加工を行い、加工することで付加価値づくりに徹底した議論を重ねてきた。

加えて、マーケティングに力を入れ、全国のあらゆる消費者団体や小売業者などとの交流や、新設した直売所でのエンドユーザーとのコミュニケーションを充実させ、商品開発に活かしてきた。その結果、地元特産の「庄内柿」を加工して食酢（柿酢）を造り、どこにも真似のできない、羽黒独自の漬物を作るという画期的なアイデアが生まれた。さらに、雪深い地方の伝統的な「雪室」に着目し、近似した冷蔵条件での漬け方を編み出し、庄内ならではの味、風味、色、新鮮さをたっぷりと含んだふるさと自慢の漬物を生み出した。

こうした取組が、地域全体の生活、農業、食文化全体に大きな良い風を吹き込み、必然的に、在来作物の見直し等農業の活性化を促している。また、新規雇用を創出するなど地域の活性化につながっている。

活動の規模

項目	H13	H14	H15	H16	H17
生産量	1,146	1,113	1,102	1,060	1,070
解説	単位：t 全商品計				
売り上げ	897,000	894,000	917,000	900,000	900,000
解説	単位：千円 社全体				
来客数	43,761	51,631	52,698	58,591	61,949
解説	単位：人 直売所				
雇用者数	42	43	45	47	50
解説	単位：人 社全体				
イベント回数	4	5	7	8	10
解説	単位：回 社全体				

活用している地域資源

- ・古くから庄内地方でつくられてきた数々の伝統作物（在来作物）
- ・「庄内柿」から作った「柿酢」
- ・祖先から伝えられた雪室のわざを活かした冷凍冷蔵貯蔵施設の活用
- ・地元生産者の野菜

地域活性化のポイント

老若男女問わず、様々な形で多数の人間が参加できる体制づくりに務めている。**農業従事者が多い地域であることを考慮して「繁農期休暇」を制度化することで安定的に働ける場を提供**し、40名の主婦や後継者となる世代が通年で工場に勤務しているなど、地域の賃金水準の下支え、向上、雇用の創出等、地域の活性化に大きく貢献している。

また、**地元生産者の野菜を原料に使用することで、雇用のみには止まらない地域活性化を促進**している。

【年間の地域内原料入荷状況】

赤カブ(790t)、茄子(144t)、グリーンアスパラ(9t)、わらび(27t)、アスパラ菜(1t)、茗荷(3t)、干ゼンマイ(1t)、枝豆(144t)、大根(248t)、白菜(59t)

事業の今後の展開方向

様々な方法で消費者との交流、提携を強化し、強固な信頼関係を築き、伝統的食文化や新感覚の味の提供、地域特産の発展と発信を促進する。これには、世の中の急速な移り変わり、「流れ」を読み、その時代のニーズにあったものを提供するように商品開発に努める。観光客への土産品販売にも力を入れ、「羽黒」だからこその商品を販売し、満足できる商品を提供する。

