

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

◎取組分野：【女性・若者の力】【食】

1. 都道府県、市町村 秋田県^{よこてし}横手市
2. 事業者名 おものがわ夢工房
3. 取組みの名称 伝統の味・地元の味を子供たちへ
4. 取組概要等

◇概要

見渡す限り緑の野、横手市雄物川町は秋田県内一を誇るスイカの産地である。町の特産品であるスイカの出荷規格外品に付加価値をつけようと、地元農家女性6人が出資して「おものがわ夢工房」を立ち上げ、平成18年8月「スイカ糖」の製造販売を開始した。

スイカ糖は、スイカの果汁だけを半日かけてじっくり煮詰めるもので、保存料、着色料、糖類を一切使用していない純粋なおいしさであり、商品名を「粋果の雫（すいかのしずく）」とし、現在、特許庁に商標登録申請中である。

原料となるスイカは味・糖度等の面では出荷用のものに全く引けをとらないものである。加工所の近くの畑から取れたてのものを買取することで、鮮度と完熟度は最高のものを使用している。さらに今年は、生産者と栽培契約を結び、地元との連携を深めている。

スイカ糖は7月から8月にかけての1ヶ月間で製造するため、会員6人だけでは作業が追いつかないことから地域の女性を雇用して対応している。

また、地元小学校の総合学習の授業として、加工施設を公開しその製造過程を見学させているほか、総合学習の授業にメンバーが講師として出張し、昔ながらのスイカ糖の作り方を指導している。ほとんどの小学生がスイカ栽培農家であるため、自宅で製造を試みたとの報告があり、この活動が続けることで伝統の味を残していけると手ごたえを感じている。また県立高校家庭部等から加工施設の見学依頼や加工方法についての問い合わせもあり、地域の特産品として認められつつあると感じている。

さらに、今年3月から横手市内の各学校給食センターに地元産りんごの加工品を納入している。加工施設が市内外にないことから他県産の加工りんごを学校給食で使っていたことを知り、子供たちに地元のおいしい味を提供したいとの思いで、学校給食用の食品の生産と開発を行っている。

また、新聞各紙や地元メディアからも多数取材があり、地域を活性化させるためにも今後さらに積極的に応じていきたい。

◇活動の規模

項目	H14	H15	H16	H17	H18
生産量					682
解説	単位：kg 「粋果の雫」200g：1,498個、150g：2,477個、60g：194個				
売り上げ					約350
解説	単位：千円 県物産振興会、観光物産協会、地元温泉施設、(株)イオン等での販売のほか、通信販売でも対応				
来客数					100
解説	単位：人 縣市職員、JA職員、学校給食栄養士会、小中高生ほか				

雇用者数：会員6名、パート3名

コンクール参加：①秋田県優良県産品推奨認定

②第26回秋田県特産品開発コンクール 奨励賞受賞

③第29回秋田県種苗交換会

1等賞受賞・全国農協中央会会長賞受賞・秋田県知事賞受賞

④第7回秋田県南ふるさと特産品コンクール 審査員特別賞受賞

⑤平成18年度東北農政局長食育奨励賞受賞

◇活用している地域資源

①スイカ糖

原材料：スイカ（秋田県内一の生産を誇る青果物である。）

包装材料：横手市十文字町の十文字和紙

（2007年開催の秋田わかすぎ国体の表彰状用紙にも使用される。）

②りんごやかぼちゃのコンポート・ぶどうジャム・さくらんぼジャム

原材料：すべて地場産青果物

◇地域活性化のポイント

スイカ糖「粋果の雫」は、地元の青果物を活かした商品で、横手市の特産品または秋田県の特産品として定着しつつある。 今後は、スイカ糖「粋果の雫」の需要の増加を図り、地元農家から出荷規格外のスイカを大量に購入することで地域の活性化につなげていきたいと考えている。

菓子加工の営業許可を持っているメンバーが、平成19年度、スイカ糖を使った「スイカ糖のパウンドケーキ」や「スイカ糖クッキー」を関連商品として販売したことで、相乗効果により販売業績も伸びてきている。 こうした関連商品や、市内の他の特産品とセット販売することで、近隣の地域と手を組み活性化を拡大していくことを目指している。

また、施設や学校給食で必要としている地場産の青果物の加工品を広く宣伝し、販売額を伸ばしていき、農閑期の女性の働く場の創出を目指している。

◇事業の今後の展開方向

主軸のスイカ糖「粋果の雫」が、保存料・着色料・糖類など一切使用していないものであることから、子供からお年寄りまで安心して口にできること等を知ってもらえる活動を行っていく予定である。平成18年度は、県内はもちろん、東京伊勢丹や青空市場、厚木市朝市、仙台市物産市等へも出かけ、たくさんの人に試食してもらい、味を知ってもらえたと思うが、今後も各種イベント・物産展に足を運び、さらに多くの人に手にしてもらえるよう販路拡大につとめたい。全国各地から注文があることから、現在はインターネット等での販売も行っているが、スイカ糖だけでなく地域産品も併せた紹介を考えている。

また、地場農産物の加工品を地元の学校や施設に提供することで、地元のおいしい食材を見直すきっかけとなってもらえるよう、さらに新商品の開発を進めていく。

今後は、加工施設敷地内の一部を、地元農産物を販売できる直売コーナーとし、生産者と消費者との交流の場づくりを進めていきたいと考えている。

