

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取 組 分 野：【食】

1．都道府県、市町村 茨城県^{しもつまし}下妻市

2．事業 者 名 下妻食と農を考える女性の会（ウィマム）

3．取 組 みの 名 称 「女性の力」 - 女性の知恵や力を活かした取組み

4．取 組 概 要 等

概 要

地元の生産物を加工して「地産地消」！

平成10年2月、「食」に関わる生活改善をテーマに自主活動してきた3つの団体と、梨農家、養豚農家など地元・下妻のお母さんたちが集まって「下妻食と農を考える女性の会」が結成された。

地場ものを加工して付加価値を付けよう、そして女性の就労の場所をつくろうと一致団結し、食と農を考える女性の会に加工食品を製造・販売する組織として「ウィマム」を立ち上げた。会員数は現在44名で、自分たちや顔の見える相手の作った安心できる食材を使い、「地産地消」にこだわって様々な加工食品をつくりだしている。

会員は5つの部門に分かれて、各部門でそれぞれが出資金を出して活動し、各部の独立採算で経営している。「ピアスパークしもつま」「道の駅しもつま」内の農産物加工施設を利用し、手作り・手作業で生産し、ピアスパークの直売所や道の駅しもつまなどで販売している。

個性豊かな5グループが連携しての活動が充実

梨加工グループ

名産の梨を使ってジャムやドレッシング、万能タレを製造しており、7名のメンバーのうち4名は梨の農家で、自分たちの育てた梨を使うだけにやる気は十分である。

漬物加工グループ

生活改善グループが母体となったグループで、地場ものの野菜を使って漬物を製造している。

メンバーはそれぞれの経験や意見を出し合いさらなる技術向上を図っている。また、10月から3月の間の日曜日は交代で道の駅しもつまへ出向き、試食をすすめての対面販売も行い、大変好評でリピーターが増えてきている。

味噌加工グループ

生活改善グループが母体となったグループで、転作で作付けされた地場ものの大豆を使って製造している。特に黒大豆を使っての味噌は甘みがあり大変好評を得ている。

食肉加工グループ

銘柄豚「ローズポーク」の肥育農家を含めて構成され、ハムやウインナー、ベーコンを製造。元大手ハム製造会社社員の講師を招いて衛生面から加工技術までの知識を学び、「安全でおいしいもの」を目指して活動している。また、ウインナーは販売に加えピアスパーク内のレストランでもメニューとして提供し、利用客に好評を得ている。

新食材部

アイスや飲むヨーグルトなどの乳製品、クッキーやパン、ピザなどを製造。7～8名のメンバーが週に4～5日集まり稼働し、バラエティ豊かな商品を作り出している。アイスクリームの材料に梨を使ったり、同じく地元のそば粉を使ってクッキーを作ったり、原料には積極的に地元産の食材を取り入れ活動している。

また、ソーセージづくり体験、クッキーづくり体験などの都市農村交流活動の各種受け入れも積極的に行っている。

活動の規模

項目	H14	H15	H16	H17	H18
売り上げ	19,832	22,052	22,445	22,867	23,497
解説	単位：千円 各部会合計				
来客数	1,149	1,116	1,125	1,133	1,073
解説	単位：千人 ビアスパークしもつま及び道の駅しもつま				
製造量	16,096	20,733	19,400	20,449	18,269
解説	単位：kg 梨ジャム、アイスなど総量				
雇用者数	44	44	44	44	44
解説	単位：人 会員数				
イベント回数	5	5	5	5	5
解説	単位：回 市内等各種イベントに参加				

活用している地域資源

- ・地元産農産物（特に梨、野菜、大豆、豚肉など）
- ・都市農村交流施設 ビアスパークしもつま（加工施設、体験施設）
- ・道の駅しもつま
- ・映画「下妻物語」にも登場する田園風景

地域活性化のポイント

元気いっぱいのお母さんたちの活動と行政の支援（市、普及センター等）がうまく連動していること。

おかあさんたちの活動を支え、地域の活力となっているのは、自分たちの生産物に対する誇りと食と農に対する自身のやる気、愛着である。行政側は、それに対して施設整備やPR、イベントを一緒に行うなどの支援を行っている。

メンバーが家庭を持ちつつの活動でありながら、パワフルなやる気を持って集まり、何より楽しみながら活動を行い、周りを巻き込みながら地域活性化に貢献している。

事業の今後の展開方向

今後の展開として、地元の活動者を確保し、販売先の開拓など活動のさらなる地盤固めを行っていく方向である。

販売するものは、手作りで安全安心、誇りを持てる食品であり、漬物などは2日しかもたない。そのため、売れる販売量を適正に管理していくための体制が重要である。

現在、加工品などの販売先として、既存の施設だけでなく地元の弁当店や学校なども巻き込んできており、今後も学校などと積極的に活動を連携させていく方向である。

さらに、インターネット販売なども見据えており、生産量の確保について、日々研究を重ねている。

