

「立ち上がる農山漁村」選定案概要書

取組分野：【食】【女性・若者】

1. 都道府県、市町村 福井県南越前町^{みなみえちぜんちょう}
2. 事業者名 有限会社ほっと今庄
3. 取組みの名称 400年の歴史を持つ特産「そば」を守り、育て、広める。
4. 取組概要等

概要

農産加工、伝承料理、手芸等にこだわり、昭和63年、今庄JA女性部「手づくりグループ」を結成。平成4年より郷土食のそばをテーマにした料理や加工品の開発に力を入れ、研究を進める。平成7年に「そば会席」が食アメンティコンテストで国土庁長官賞を受賞。平成8年、JA合併を機に名称を「今庄FLC」に改名、本格的に女性起業グループとして再スタートする。

地域特産物である「そば」を守るという熱い意識を常に持っており、玄そばは旧今庄町内産のものを買い取り、無添加にこだわって、石うすによる製粉、製麺、加工、生そば・乾麺の販売、飲食サービスに至るまで100%地元産にこだわった一貫経営を徹底している。

手作りをモットーにした今庄そば加工販売活動を展開し、生麺・乾麺の製造販売、販売直営店「おばちゃんの店」の通年営業(そば、山菜等季節の郷土料理、弁当の販売)、365そば屋敷(スキー場内)の季節営業、お菓子・味噌・漬物等の製造、加工販売を行って、消費者ニーズに即応できる経営につとめている。

旧今庄町産の玄そばを単価を高くして全量買い取ることにより、生産者の生産意欲の向上が図られ、町の特産振興、活性化にも大きく貢献している。

平成12年、JAよりそば加工施設と味処の運営委託をもちかけられ、将来に向けたレストラン、加工施設、直売所等の拠点施設の整備を考慮し、有限会社を設立。訪れたお客さんに心身ともに「ほっと」くつろいでもらおう事と、そばに対する熱い胸の内のホットとかけて『ほっと今庄「おばちゃんの店」』と命名。消費者ニーズに即した販売を展開するため、ゆうパックや地域内の受注生産供給をはじめ、平成14年にはホームページを作成、公開し、インターネットを通じた情報受発信や販路拡大を視野に入れた営業にも取り組んでいる。

有限会社設立当初の構成員の平均年齢は64歳。最近、40歳代の社員を3名、50歳代の社員を2名採用し、次代の担い手として育成を図っている。

活動の規模

項目	H14	H15	H16	H17	H18
生産量	67,000	71,000	79,000	77,000	72,000
解説	単位：食 生そば(手打ちそば、発送用そば)				
売り上げ	51,000	54,000	60,000	59,000	52,000
解説	単位：千円				
来客数	19,500	20,800	23,200	22,000	23,500
解説	単位：人 そば飲食店				
雇用者数	3,900	3,600	3,500	3,400	3,300
解説	単位：人 年間延べ労働人数				
イベント回数	12	15	15	14	17
解説	単位：回 年間そばイベント出店回数				
イベント参加者	84	110	105	98	102
解説	単位：人 イベント従事者数				

活用している地域資源

旧今庄町では、昔から山の斜面等でそばが栽培され、山祭り、報恩講、結婚披露宴、年越し等の祝い食としてそばを食べる習慣があり、町民の生活に溶け込んだ郷土食として継承されてきている。そばの生産は地域特産物として位置づけられ、集団栽培されている。収穫後は、ほっと今庄が全量買い上げ、加工販売を担っている。

地域活性化のポイント

旧今庄町産の玄そばを全量高単価で買い取るにより、生産者の生産意欲の向上。

商品開発やPR、販売開拓に取り組み、**付加価値を高めブランド化を築き上げるなど、町の特産振興、活性化にも大きく貢献している。**

事業の今後の展開方向

地域の特産である「そば」を守るという意識を大切にして、新しい感性を活かした製品開発や魅力ある商品づくりをすすめるとともに、町内の若手女性グループの加入促進を図り、女性起業のさらなるパワーアップを目指す。また、「おばちゃんの店」ならではのサービスについて、メンバー全員が常に真剣に考えていくことにしている。

