

「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 ひがしおうみし 滋賀県東近江市
2. 事業者名 農事組合法人 万葉の郷ぬかづか 加工部
3. 取組みの名称 米粉パンの万葉の郷ぬかづか
4. 取組概要等

概要

糠塚町では平成4年度から県事業である「集落営農ビジョン」に取り組み、将来の集落営農の方向について検討を始めた。その後、平成9年～11年の「担い手育成ほ場整備事業」でのほ場整備を契機に、平成10年より集落一農場方式による集落営農に取り組んでいる。

平成11年には集落で「地域農業経営確立支援対策事業」等に取り組み、集落営農の拠点施設や大型農業機械等の整備の充実を図り、稲作の協業化により余剰となった女性や高齢者の労力を活かし、所得が確保されるように農産物加工施設、直売施設も併せて整備した。

平成12年6月には、糠塚町生産組合女性部として加工部13名で農産物加工施設「万葉の郷ぬかづか」をスタートさせた。米の消費拡大と安全な食材を安心して食べていただきたいという思いで加工所を立ち上げ、集落で生産された農畜産物を原料とし、ソフトクリーム、牛乳せんべい、米せんべい、お米のラスク、お米のクッキー、パウンドケーキや草だんご、もち類の製品を加工している。

とりわけ好評なのが「米粉パン」で、集落で生産した「環境こだわり認証米コシヒカリ」を精米・製粉し、心を込めてこね、焼成している。

地元産のかぼちゃや紫いも等を練り込んだ食パン、本来の味の玄米パン、万葉コップ等30種類あまりのパンを焼成している。また、米粉パンづくりやバターづくり体験などにも取り組んでいる。

視察の対応や小学校の校外学習、中学校の職場体験の受け入れ、市内保育園のおやつに米粉パンを納入するなど、農業のすばらしさ、地産地消を地域に発信している。

活動の規模

項目	H14	H15	H16	H17	H18
売り上げ					約1,000
解説	単位：万円 H17.6法人化「農事組合法人 万葉の郷ぬかづか」				
来客数					約10,000
解説	単位：人				
年間活動					310
日数	単位：日 直売：4日/週、道の駅：3回/週、八日市野菜村：4回/週、市内保育園：2回/週 など				

活用している地域資源

- ・米粉パンの原料である集落産こだわり認証コシヒカリ米
- ・ソフトクリームの原料である地元産ジャージー牛乳
- ・組合を組織している組合員の女性たち

地域活性化のポイント

加工施設を整備することで女性が集落内で無理なく楽しく働き、収入を得られる職場の確保に結びついた。

加工部は県内でいち早く「安全安心でおいしい」地元産コシヒカリを使った米粉パン加工を手がけ、その他にもクッキー、パウンドケーキ、せんべい、草だんご等米粉の加工品を開発し、米の消費拡大を推進している。また地元農畜産物を原料としてソフトクリームを製造し、もち類加工も米粉パンと合わせ地元特産物として定着させている。

将来を見据えた集落一農場方式による営農と加工、野菜の直売等、単なる営農手段としてだけでなく、一歩進んだ集落営農を実践し、多くの視察を受け、また小学校の社会の教材にも取り上げられ、これからの農業の参考になっている。

東近江市内12園の保育所のおやつにも米粉パンを納入し、小学校のパンづくり体験や中学校の職場体験を受け入れることで『食育』の取り組みに貢献している。

また加工品の対面販売により消費者との交流を深め、買い物客等の来客が増え、地域振興の一助を担っている。

事業の今後の展開方向

最近では米粉パンの普及定着により売上げがやや低調気味であるため、さらなる積極的な活動により商品の開発、販路拡大、消費拡大をめざし収益向上に努める。

地元で栽培する「環境こだわり農産物」の認証を受けた野菜を活用し、商品開発を行い、より安全安心、地産地消にこだわった活動をする。

さらに地元保育園、小学校、中学校の生徒達に『食と農』に関心を持ってもらえるよう働きかけ『食育』の活動を進めていく。

また、対面販売、体験教室の活動を通して消費者との交流も深め、糠塚ブランドの定着と普及による地域の活性化を担っていく。

