
農家女性起業の安定した経営に向けて

～ 活動拠点がオープン！新たな展開の始まり ～

◆有限会社いずみの里◆

1 ねらい

和泉市の農家女性が平成 13 年に設立した「有限会社いずみの里」（以下、いずみの里）は、平成 20 年 7 月にオープンした「道の駅いずみ山愛の里」（以下、道の駅）の加工室に活動拠点を移し、加工品の製造販売、喫茶コーナーの運営等を行うことになった。これまでの瓶詰加工品、味噌や、朝市等で販売する米粉パン製造が中心の活動から、毎日製造販売を行う活動へと大きく変化した。

農の普及課では、いずみの里が新たな活動を展開するにあたって、安定した運営ができるよう支援を行った。

2 普及指導活動の経過

（1）原価計算による価格改定

製造した加工品は道の駅での販売が中心となるが、販売手数料、施設使用料等がか



▲ 経営講習会

かること、また以前と比べ原材料費が上がっていること等から、利益を出せるのか社員から疑問の声が上がっていた。そこで、味噌、佃煮等について原価計算を行い、販

売価格を見直した。

いずみの里では、6～7月に米粉パン加工技術向上のため集中講習を行い、40種類以上の米粉パンが開発した。これらの米粉パンについても原価計算を行い、収益がどれくらいあるのかを把握した。

（2）中小企業診断士による経営向上に向けたアドバイス

いずみの里が道の駅での活動を開始して3ヶ月が経過した頃、活動上の問題点が現れ始めていた。そこで、大阪府担い手育成総合支援協議会の協力を得て、中小企業診断士の豊田美智子氏を講師に迎え、経営状況改善に向けた講習会を開催した。

10月8日は講師に喫茶コーナー、直売所を見学してもらい、代表（取締役）と現状について話し合った。講師からは看板、POPの充実、レジの改善、全ての加工作業が行える社員の育成等いずみの里が実践すべきことが提案された。

10月27日にははまとも講習会を行い、社員24名が出席した。この日は事業拡大した米粉パン部門を中心に課題があげられた。講習前に社員から改善が必要と感じる点について提出されており、それらの解決のために加工場の作業導線、工程やレイアウト管理の必要性が確認された。加えて、米粉パンの看板商品を作ること、店舗運営に必要な知識・技術を習得すること等があげられた。

（3）起業運営に必要な知識習得

泉州ファームレディネットワーク（大阪府ファームレディネットワークに所属する

泉州地域在住の会員により結成された組織)活動の中で以下の講習会を開催し、消費者ニーズに対応した加工品製造に必要な知識・技術の習得を図った。

安全・安心な加工品作り (7月9日)	・適正な加工品品質表示について ・衛生的な食品の取り扱い方について
加工品の包装改善 (1月15日)	・消費者に商品内容をアピールできるパッケージと商品の陳列方法について
新商品の開発 (3月11日)	・地場産農産物を活用した和菓子作り(おはぎ、桜もち、大福もち等)



▲ 和菓子開発講習会

3 普及指導活動の成果

加工品の原価計算を行ったことで、利益を見込める価格で販売できるようになった。価格が上がったことでこれまでの利用客には抵抗感があると思われたが、現在のところ順調に販売できており、平成20年度の売上げは5,000万円を超えた。

いずみの里の経営状況について中小企業診断士からアドバイスを受けたことで、今

後の改善点が明らかとなり、また社員が経営上の課題に気付くきっかけを作ることができた。

もち製品について種類が少なく売上が伸び悩んでいたが、講習会でレシピを習得したおはぎ、桜もちを春の新商品として販売し、加工品の品揃えを充実させることができた。

4 今後の普及活動

道の駅での活動を始めてから1年が経過するが、慣れない作業や部門によっては高齢者が多いことから、売上に占める作業労賃の割合がかなり高くなっている。収益を上げていくために、作業導線や加工場レイアウトの点検等を支援し、生産性の向上を図る。

また、以前と比較して作業時間が増加し、季節によっては各家庭との両立が難しくなっている。今後いずみの里の活動充実を図るには、雇用を検討していく必要があり、雇用者を受け入れる体制や農家女性が働きやすい就業条件の整備に向けて支援を行う。

加工品については、おはぎ等を開発できたものの、消費者ニーズに対応したもち製品がまだまだ少ない。もち製品の売上増加できるよう、いちご大福、柏もち等季節のもち製品の試作検討等を行う。また、米粉パンだけでなく米粉を使った菓子のバリエーションを増やし、加工品の充実を図る。

(矢野早有里)