

## マーケティング戦略に基づいた農産物の振興① ～大和野菜等の振興～

活動対象：下北山村

### 1. 概要とねらい

管内の中山間地域での農業振興には、付加価値のある農産物生産とその流通・販売体制の整備が不可欠であり、南部農林振興事務所では、その土地ならではの農産物を活用した特産品づくりに取り組んでいる。

「下北春まな」は下北山村で古くから自家野菜として栽培されてきた漬け菜で、肉厚の葉とシャキシャキした歯ごたえ、独特の香りが特徴である。地元では、これまで村の商工会が中心となって「下北春まな」の商品開発に取り組み、浅漬けの「春まな漬」が地元の温泉施設等で通年販売されるようになった。平成20年には「大和の伝統野菜」に認定され、県内外に知られるようになったが、その特性や地理的条件から販路が限られ、生産が伸び悩んでいる。

### 2. 内容

#### 1) 大和の伝統野菜「下北春まな」の振興【下北山村】

##### ①新たな加工品開発への取り組み

下北春まなは1～3月に収穫されて「春まな漬」に加工される。「春まな漬」は冷凍保存することで通年販売が可能となっているが、解凍後は長期保存できないため販路が限られ、常温で長期保存が可能な商品の開発が望まれていた。そこで、平成20年6月に下北春まな推進協議会が設立され、平成21年には食品加工コンサルタントの尾崎正利氏（(有)職彩工房たくみ）の指導のもと、常温で流通できる「古漬け」や「春まなまんじゅう」などの商品開発に取り組み、おおよそのレシピが完成した。

##### ②安定生産への取り組み

下北春まなは長年自家採種が行われてきたため、品質にばらつきがあった。そこで、採種圃を設けて優良系統を選抜し、生産者に種子の配布を行うことで形質が揃うようになった。



【栽培の様子】



【加工品の試作】



【春まなまんじゅう】

##### ③PR活動

平成21年12月10日、管内農業者等を対象に大淀町にて開催された「地域特産物育成セミナー」では、出席者約120名に対し「春まなまんじゅう」の試食を提供するなど、村の取り組みについて積極的なPRを行った。また、平成22年1月16日には、平城遷都1300年記念事業により、下北山村スポーツ公園で「下北春まな収穫祭」が開催され、「春まなまんじゅう」、粉末まなを用いた「まな茶」および「まな餅」、下北春まな青果と下北山特産の猪肉および南朝味噌を用いた「せんと鍋」が来場者約200名にふるまわれた。来場者からは「まな茶」や「まな青果」の入手方法について問い合わせがあるなど一定の反響があり、今後の販売への手ごたえを感じる事ができた。



### 【下北春まな収穫祭】

### 3. 今後の展開方向

下北山村で「まなまんじゅう」や「古漬け」を商品化して販売するにあたり、まずは核となる人材の確保が必要である。今後はイベント等で「まなまんじゅう」の販売を行い、実績を重ねたうえで事業化を進めていく予定である。一方、栽培面では、天候不順による生育遅延や病害虫の発生がみられ、播種時期や施肥、防除等の栽培管理法を検討して安定した生産を行えるよう支援したい。

### 5. 協力機関

下北春まな推進協議会、下北山村産業建設課、  
奈良県農業総合センター