

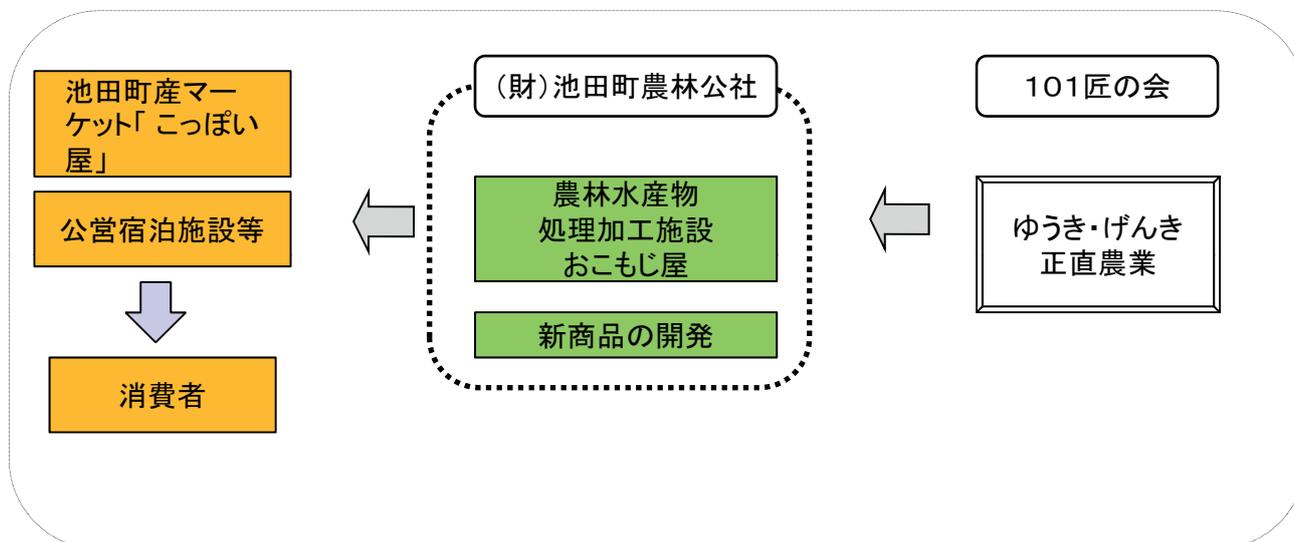
人材育成	集落コミュ	特産品の活用	都市農村交流	定住促進	バイオマス	農商工連携	地産地消	企業参入
		○	○	○			○	

名称	母の腕前が創る保存食文化の郷・池田プロジェクト
所在地	福井県今立郡池田町
連絡先	TEL0778-44-8005 池田町産業振興課

食の商品化・観光化による交流促進

地元の安全な野菜等を原材料にして池田固有の知恵・技を活かした「かす漬」等の漬物類を製造・商品化することにより、原材料の安全野菜の生産、販売額の増大に資する。さらにそれらの商品を池田町の食文化をテーマにした交流事業や、都市地方交流イベントなどに供することにより、消費者の池田町への関心を増幅させ、風土の料理を提供する公営宿泊施設や農村レストラン等での交流の底上げ、入り込み客の維持拡大に寄与する。

1. 具体的な取組内容



2. 導入事業や活用した地域資源

導入事業	・農山漁村活性化プロジェクト支援交付金
活用している地域資源	・キュウリ、ウリ、ナス、大根、白菜、カブ等 ・町民の昔からの知恵と技

3. 取り組みの経緯

○活動のきっかけ

- ・一次製品の生産の割合が大きく、経済的な活性化に十分つながっていなかった。
- ・文化も含めた農の担い手を受け継ぐ世代が育っていないことから、時間の経過とともに喪失するおそれが高まっていることへの対応が遅れていると考えていた。

○今後の展開

池田でしか得られない安全で美味しい「ゆうき・げんき正直農業」野菜等を原材料に、池田町内の各家庭で育まれてきた保存食の伝統の技(母の腕前、母の味)によって醸しだされる「かす漬」等の漬物類を製造・販売することで池田町の宝である食文化や自然・環境等の情報を発信し、池田の農業の発展(総合産業化)に寄与する。



<農産品加施設(貯蔵庫)>



<農産品加施設(作業所)>



<農産品加工施設(全景)>



<加工品>

4. 期待される地域経済への効果等

- ・新規雇用の創出による地域への定住人口の確保
- ・農林産物の高付加価値化による収益性の向上

5. 取り組む上で苦労した点、よかった点

安全・安心な商品の販売のために、生産者個々に減農薬野菜の生産となるよう指導し、統一した基準での生産を浸透させる必要がある。

自分たちの作った野菜を消費者が喜んで買ってくれることや、「漬物」として加工品となって販売されることから収入アップにつながり、生産者の営農意欲が向上している。また、地域住民の生き甲斐にもつながっている。