

特集1
地域のチカラが生み出す6次産業化



藤岡館長(中央)と道の駅あいとう
マーガレットステーションに関わるみなさん。

梨部会
福永久嗣さん

あいとう直売館チーフ
初古宏之さん

道の駅あいとう
マーガレットステーション
副館長 大平健太郎さん

メロン部会長
山本惣太郎さん

ぶどう部会長
位田才之さん

レストラン
マーガレット店長
松井一春さん

いちご農家の柿田仁敏さん
(元・愛東町町長)

事例-2

行政、JA、生産者が一体となり、
6次産業化の基点となる
道の駅を設立

一般財団法人 愛の田園振興公社(滋賀県東近江市)

行政、JAに届いた
直売所が欲しいという
生産者の願い

滋賀県、琵琶湖の東側に位置する旧・愛東町(現・東近江市)は、鈴鹿山系から流れ込む水と寒暖差のある気候、恵まれた風土などから果樹の栽培が盛んで、中でもぶどう、梨、メロンが特産物として有名な地域。収穫時期になると生産者はテントを張って農産物を販売していた。品質が良いため毎年のリピーター客も多く、売り上げも見込めることから、生産者たちは販売拠点が欲しいと願っていた。町と地元の農業協同組合(現・JA湖東)は、そういった生産者たちの声に応えようと、農産物の販売拠点づくりを構想。「ちょうどその頃、建設省(現・国土交通省)が道の駅の整備を推進し、また農林水産省が農業・農村の活性化の取組

を推進していたこともあり、農産物の流通、加工、人的交流、観光、情報発信を統括した拠点づくりが実現することになりました」と、当時、愛東町の町長を務めていた柿田仁敏さん。事業母体となる「一般財団法人愛の田園振興公社」は、旧・愛東町、JA湖東、愛東町商工会の出資によつて第三セクターとして設立され、責任者に大手スーパーで勤務していた藤岡明雄さんが採用された。

100%地元産の
農産物を販売

1995年に、愛の田園振興公社が運営する「道の駅あいとうマーガレットステーション」がオープン。リニューアルや増設などを行い、現在は、農産物の直売を行うあいとう直売館、地元特産物を使った加工品の製造・販売を行うRappy(ラブ



名神高速道路・八日市インターから5キロほど離れた国道307号線沿いにある「道の駅あいとうマーガレットステーション」。イギリスの田園風景をイメージしたという三角屋根の欧風の建物が特徴。



ふじせき あきお
藤関 明雄 さん (65)

一般財団法人愛の田園振興公社 専務理事
道の駅あいとうマーガレットステーション 館長
大手スーパーの販売員から道の駅あいとうマーガレットステーション館長に。「今まで消費者目線で仕事をしてきましたが、今度は農家目線でも考えて仕事をしなければならぬ。いかにして農家にたくさんの農産物を出荷してもらい、農家の所得を上げることができるか、この点を常に意識して仕事をしています」と話す。



Rapytの加工施設で、白菜など自慢の農産物を持ち寄り、豚汁イベントの仕込みをする野菜部会のみなさん。



Rapytチーフ
森野貴雄さん



自家栽培の野菜や果物で、乾燥野菜やジャムなど6次産業化に取り組んでいる農家の女性たち。

ティ)、地域の土産品の販売や体験教室を開催する田園生活館、弁当・惣菜などを販売する愛東まるごと食館(商工会が運営)など6つの施設が整った。

マーガレットステーションの館長となった藤関さんは、100%地元産の農産物を販売することをコンセプトとして掲げた。「なんでも売れる時代は終わりました。競争に勝つには、品質を求める消費者のための直売館を作らなくてはなりません。マーガレットステーションのオープン当初から、町のバックアップで県の普及員を招いて研修会を行ったり、定期的にJ・Aからも農業の技術指導をいただいたりしていました」と藤関さん。

6次産業化をバックアップする機能を兼ね備えた道の駅

代々続くぶどう農家に30歳を過ぎ

て就農した松吉貞さんは、「マーガレットステーションがあったから、サラリーマンを辞めて家業を継ぐ決心ができました。農産物や加工品を販売する場所があるということとはとても大きいこと。新規で栽培を始めたイチゴも、マーガレットステーション



いちご農家の 松吉 貞さん(41)と母のすみ子さん(68)

ション内にある加工施設を使って加工品を製造できるのでありがたいです」と話す。

マーガレットステーションの施設のひとつ「Rapyt」は、地元の農産物を使ったジェラートや洋菓子、パンなどを製造・販売している施設。加工室の一部は、予約をすれば生産者も自由に使うことができる。松吉さんの母・すみさんは、生産者の女性たちが集まり結成された生活研究グループで、加工室を使ってジャムなどを製造している。「小さな農家というのは孤独と戦いながら農作業をしています。それが、こういうグループでみなさんと一緒にジャムを作れるのは楽しいですし、商品が売れたらとても嬉しいです。明日も頑張ろうという気持ちになります。マーガレットステーションは、私たちにやりがいを与えてくれた場所。生きがいになっています」と話す。