

(2) 受賞者活動事例発表

片桐敏雄 氏 (長野県安曇野市旬の味ほりがね物産センター組合長)



ただいまご紹介にあずかりました、安曇野市旬の味ほりがね物産センター組合の組合長、片桐と申します。本日は栄えある賞をいただき、まことにありがとうございました。それでは私たち安曇野市の概要と旬の味ほりがね物産センター組合の取り組みについてご報告させていただきます。

安曇野市は長野県中西部、松本市の北に位置しており、平成17年10月1日に旧南安曇郡の豊科町、穂高町、三郷村、堀金村そして近隣する東筑摩郡の明科町の3町2村が対等合併して誕生いたしました。面積は331.82平方キロメートル、人口は96,213人です。ご覧の通り、市の西部三分の二は中部山岳国立公園の山岳地帯で3,000メートル級の高山が連なる北アルプスを源流とする梓川、烏川、中房川の三本の河川が形成した複合扇状地に安曇野は広がっております。気候は内陸性で寒暖の差が大きく米作りに適しており、私たち組合員の所在する堀金地域も米作中心の農村地帯です。市の東から見た安曇野市です。ご覧の通り市といっても北アルプ스에抱かれた風光明媚な田園地帯です。安曇野の四季折々の風景です。右下の写真はシベリアより飛来したコハクチョウが1,500羽くらい羽を休めております。続いて安曇野市の就業構造です。第一次産業従事者は5,855人で全体の11.45パーセントとなっており、農業従事者の減少は年々進行しております。このような中でも私たち堀金地域は比較的農業に従事する率が高く、平均より約7ポイントほど高くなっております。安曇野市の農業概要です。安曇野市の農地面積は約7,644ヘクタールでそのうち水田が5,734ヘクタール、畑地が1,910ヘクタールで水稻中心の農業地帯となっております。安曇野市の農作物の作付け状況です。安曇野市の特産品を地域別にご紹介します。穂高地域は湧水を利用したわさびの栽培が盛んに行われています。豊科地域は玉ねぎの栽培です。三郷地域は果樹地帯でりんご栽培が行われています。明科地域は湧水によるニジマスの養殖が盛んです。またあやめの里でもあります。安曇野市の主な直売所施設は9カ所あります。また直売を行っている団体等は大小合わせれば16以上あり、自己完結型で運営が行われておりますが、横の連携強化の取り組みに向けて19年度には共通イベントとして行政の支援を受け、安曇野市直売所フェアを開催いたしました。

次に私たちほりがね物産センター組合がある堀金地域についてご説明いたします。安曇野市の西部に位置し、地域の三分の二は山岳部です。面積は65平方キロメートル、人口8,927人、豊富な水と地味肥沃な土質に恵まれた穀倉地帯です。写真左下は堰と呼ばれております水路の写真ですが、安曇野にはこのような用水路が無数に張り巡らされております。古くは江戸時代前期に開削が開始され先人の努力により現在の穀倉地帯が作り上げられております。農業への従事者が比較的多く、地域として農業を守っていこうという意識の強い地域でもあります。堀金地域の作付け状況です。水稻中心の農業地帯であることがお分かりいただけると思います。堀金地域は米作り中心ですが、麦、大豆、そば等の転作作物以外にも、野菜、りんご等さまざまな農作物が栽培されています。りんご栽培農家ではりんごの木オーナー制度にも取り組んでおります。また山間部ではシーズンには各種山菜がとれ、当組合にも出荷されてきております。

それでは私たち旬の味ほりがね物産センター組合についてご説明いたします。写真はセンターの建物です。左手は直売所で裏手には加工所が設置されております。右手は道の駅、アルプス安曇野ほりがねの里の建物です。農事組合法人旬の味ほりがね物

産センター組合の設立発展の経緯です。昭和62年に旧堀金村の一地域に新鮮市として産声をあげました。5年間ほど地元で活動した後に、活動範囲は旧堀金村全域に広げ、堀金新鮮市として現在のところでプレハブでの営業を5年間、現在の施設が出来上がるまで続けられております。右上の写真が当時のプレハブの直売所です。平成6年度に旧堀金村が農林水産省の農業経営基盤確立構造改善事業を導入して直売施設と加工施設を整備することになり、この施設は平成8年5月に完成しております。これにあわせて堀金新鮮市は旬の味ほりがね物産センター組合に組織を拡充しましたが、まだ任意組合のままでした。翌平成9年に加工部門を請け負う、堀金村農産物加工組合を設立いたしました。センターの経営も軌道に乗り、それなりの実績が積み重なってきたことを機会に、今後とも取り組みを永続的に続けていくため、組合の法人化を検討し、平成15年3月に農事組合法人化に踏み切り、施設の統合を図り一本化し運営しております。施設は市の所有であります。平成18年9月から安曇野市の指定管理者として、直売所と加工施設の維持管理を請け負っています。活動の理念はご覧の通りですが、農家の健全な育成を図り消費者に新鮮で安全な農産物を提供するとともに、健康を重視した安全な食の提供と研究開発をすすめ、ふるさと食品として販売し、農業の振興と地域の活性化を図るということになっております。組合員の資格は、基本的には旧堀金村に住所を有する農家と、堀金地域を所管する農業協同組合とされております。現在の組合員数は161名で、加入に際しては1口1万円の出資金を1組合員あたり4口いただくことにしております。組合の運営体制、組織図はご覧のとおりですが、組合長1名、副組合長2名、部門担当理事3名の理事計6名で理事会を構成し、以下ご覧の構成になっております。私たちの柱は、物産部、加工部、食堂部の3部門の相乗効果により運営されております。平成14年からの利用者数と販売額の推移です。プレハブ最後の年の平成7年の売り上げは、約4,000万円でした。また新たな施設での当初目標を7,000万円に設定いたしましたが、1億4,000万円の実績を上げることができ、驚くとともに組合員にとっては、消費者のみなさんに認められたのだという喜びと責任を感じ頑張って現在に至っております。組合員は161名、センターの従業員は80名、計241名の方が施設にかかわっています。年齢構成はご覧の通りですが、60歳以上が130名と半数以上であり、今後の課題となっております。

各部の活動内容です。物産部の活動、店舗全般管理、お客さんとのふれあいを大切にし、イベント企画、組合員の生産から出荷物管理までを受け持つ部署です。通年営業を行っておりますので冬季間は品薄となるためJA愛知、また個人の生産者の協力を得て、顔の見える産直品を提供しております。安心、安全、信頼を第一に考え、防除歴、生産履歴の提出を求め、消費者への情報提供も行っております。組合員の生産物の搬入は随時個人が行い、店内出荷時には消費者のみなさんとのコミュニケーションを大切にし、また当番活動として朝の開店準備、レジ対応などに従事し、直接消費者との交流を図れるような体制をとっております。出荷物に対する価格や、品質管理チェックは生産者の代表であります運営委員が受け持っております。直売所の様子ですが、出荷は午前中に集中し、午後は品薄となるため対策に苦慮しております。

加工部の活動内容です。加工部では地元の食材、旬の食材を生かすことを第一に考え、安曇野を感じていただけるような商品の開発を目指しております。年間では250種ほどの加工品を生産しておりますが、この内、おこわ、まんじゅう、おはぎなどは隣の加工施設で毎日手作りで製造しており、作りたてをすぐ店舗にて販売するということが好評を博しております。味噌、板餅、漬物、野菜ソース、ケチャップなどの加工品についても地元産の原材料にこだわり店舗で販売するとともに、地域の学校給

食への提供も行っております。食育、食農教育への取り組みで、学校の先生が生徒に教えるためのおまんじゅう作りや、児童が育てた大豆を使ってのお豆腐作り体験などの講師をしたり、福祉施設デイサービスへは、凍りもちの講習会など、地域でも活動も実施しております。私たちが作っている加工品の一部です。左上は地元黒豆を使用した古くからの保存食おしよゆの実です。右下は地元の大豆を使い手作りで仕上げた、常念味噌で学校給食へも提供しています。同じく加工品ですが、右上はほりがねで作ったほりがねの大地、ヤーコン焼酎です。左下は凍りもちで、おもちを寒中干したもので、農作業のおこひる（お小昼・おやつ）、離乳食、病人食として昔から食べ継がれてきているものです。

次に食堂部の活動内容です。食堂部ではお母さんの手作りで季節ごとに直売所で販売されている食材を中心に使った田舎風メニューの提供にこだわっております。定番メニューは31種類ですが、日替わりメニュー、おすすめメニューなどもそろえております。上の写真はおにぎり定食です。お母さんたちが手を握り合って、頑張っていると思いを込めたメニューの一品です。常念天井、ざるそば等も自慢の一品です。

地域とのかかわりですが、私たちの施設は組合員、従業員の力だけではなく、行政、地元生産者のみなさん、ご利用いただいているお客様と一体のものと考えております。行政安曇野市商工会堀金支所、地元の公共宿泊施設、地域住民などの協力を得て、地域イベントとして第12回目のほりがね物産センター祭りを開催しております。農業体験の計画実行もしております。右の写真は親子で芋の苗を植えてから収穫までの農業体験の様子です。左の写真は福祉施設安曇野市堀金共同作業所かえでの家のみなさんです。直売所の一角にみなさんの作った作品の展示販売コーナーを設け、作品の展示販売を行うとともに、施設のみなさんが自ら販売にかかわれる機会を設けております。また定期的な雇用形態も行っております。

物産部の課題と抱負、物産部では組合員の高齢化と後継者不足による出荷物の安定供給が懸念されております。地域としての特産物の掘り起こし等が急務かと考えます。新組合員を確保するとともに、地域を越えた出荷物協力体制の検討も考えていきたいと思っております。

加工部の課題と抱負、伝統食の継承、地元の食材を使い、お客様に満足していただける商品の開発、安曇野の伝統食を子どもたちに伝えていくことが使命であると考えております。食育の分野においても地域への貢献ができているものと自負しているところです。

食堂部の課題と抱負、顔の見える食材を使い、メニューに生かしどうアピールしていくか、野菜中心の日本型食生活のよさを知っていただく。伝統的な味を伝え、お客様のニーズにあった新しいメニューの開発を目指してまいります。

本当にまとまらない体験発表でしたけれども、農業の抱える数々の悩みは、どこの地域も共通であると感じています。地産地消を活発にするため、農家の所得を増やし地域農業の活性化を図り、消費者のみなさんに農産物の安定供給をするという大きな課題をかかえております。問題は数々ありますが、今回の受賞を契機に、現状に満足することなく常に利用者や農業者の立場から取り組みをすすめ、地域の地産地消活動のリーダーとして、他の模範になるよう一層努力をしてまいりたいと考えております。つたない発表でしたけれども以上で終わらせていただきます。ご静聴ありがとうございました。

[信州・安曇野]

しんしゅう あづみの

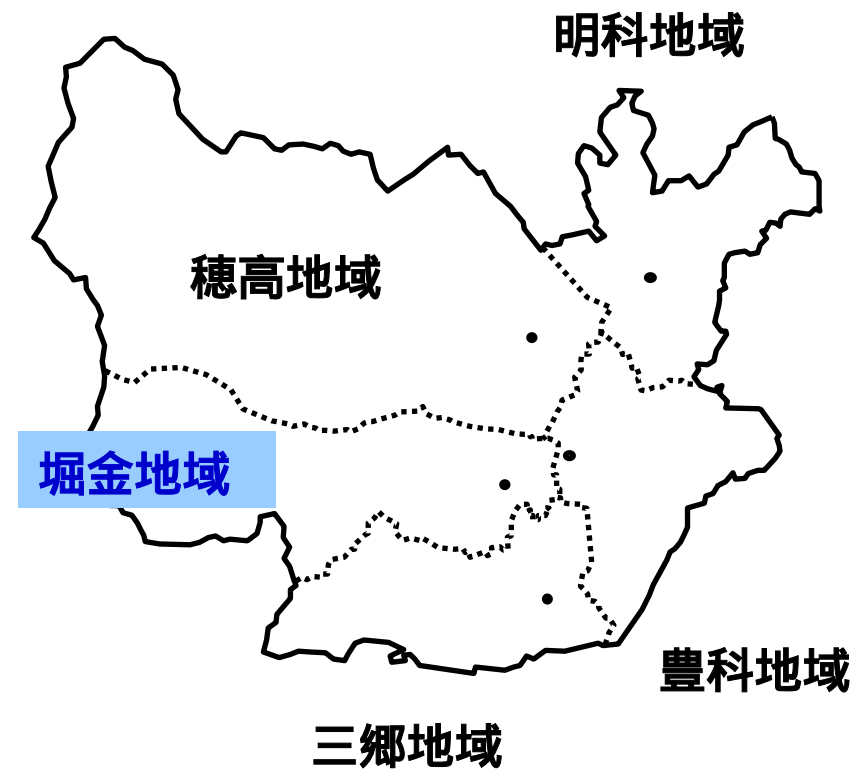
心が渴いたらまた来よう、安曇野へ。



旬の味 ほりがね物産センター

長野県安曇野市堀金烏川 2696 TEL (0263) 73-7002 FAX (0263) 73-7031

安曇野市の概要



安曇野の大地と北アルプス

歩きたくなる道。歌いたくなる空。



長峰山から望む安曇野



“残したい静けさ美しさ” 川端康成・東山魁夷・井上 靖

四季折々の風景



春



夏



秋



冬

数値で見る安曇野市（就業構造）

平成12年 国勢調査 [単位:人]

	第1次産業	第2次産業	第3次産業	計
豊科地域	1,331	5,443	7,943	14,717
穂高地域	1,573	6,198	8,794	16,565
三郷地域	1,524	3,307	4,564	9,395
堀金地域 (比率%)	918 (18.29)	1,832 (36.49)	2,270 (45.22)	5,020 (100.00)
明科地域	509	2,284	2,641	5,434
全市	5,855	19,064	26,212	51,131
比率(%)	11.45	37.28	51.27	100.00

第1次産業従事者は減少傾向にありますが（平成7年度比 87.7%）、堀金地域はもっとも農業従事者の比率が高い地域です。（平成7年度比 97.5%）

農業従事者の高齢化と後継者不足は各地域共通の悩みです。

数値で見る安曇野市（農業の概要）

	田 (ha)	畑 (ha)	水稻 (ha)	麦・雑穀 (ha)	野菜類 (ha)	花卉他 (ha)	その他 (ha)
豊科 地域	1,434	78	665	230	41	9	3
穂高 地域	2,108	367	902	159	85	12	14
三郷 地域	954	812	436	132	43	7	32
堀金 地域	838	199	506	144	59	9	36
明科 地域	401	454	159	15	9	3	0
合 計	5,734	1,910	2,668	680	237	40	85

農地面積計：7,644ha

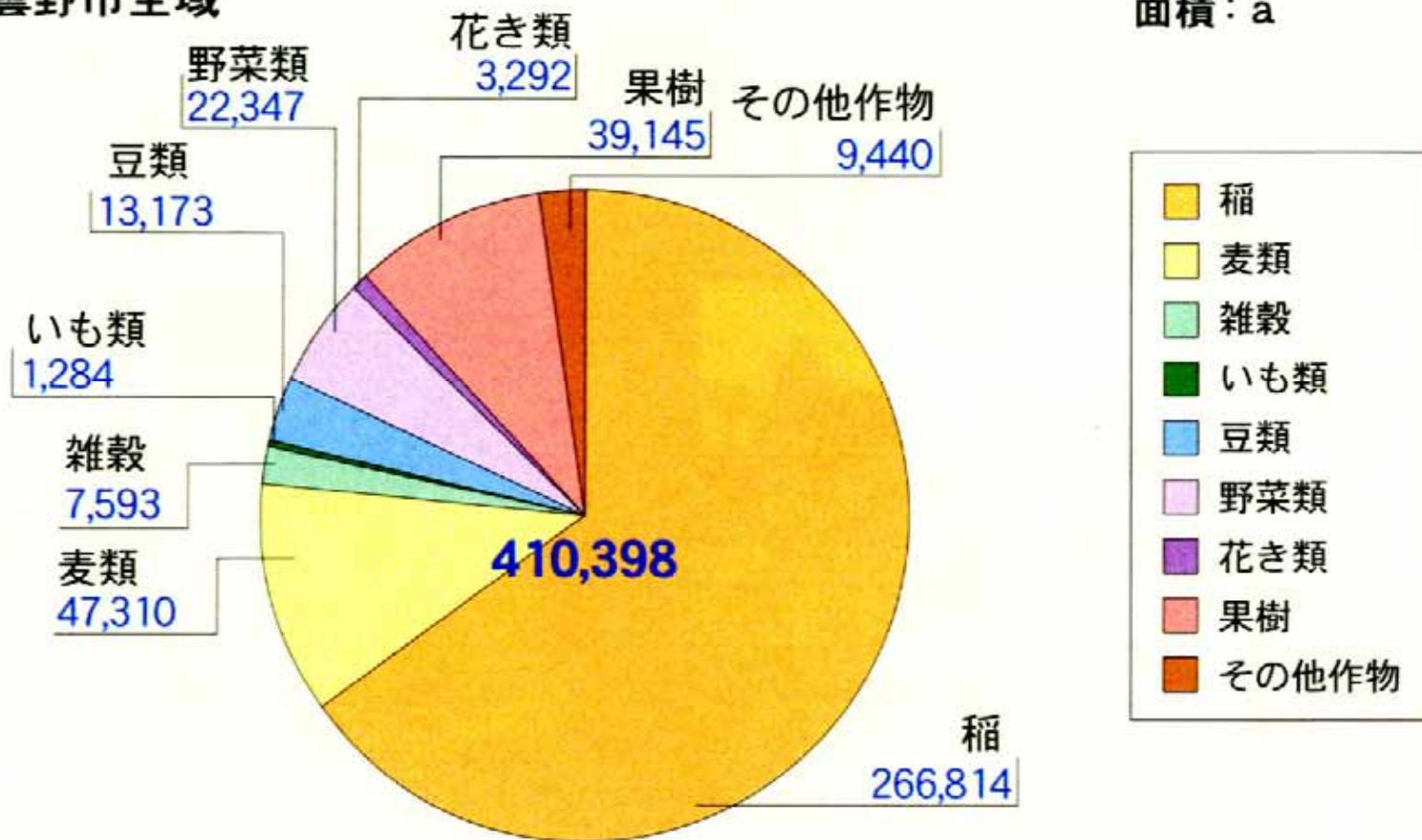
2005 農林業センサス

農作物の作付け状況

■販売目的で作付けした作物の類別作付

●安曇野市全域

面積：a



安曇野市の特産品（穂高）



日本一のワサビ田



ワサビ



水車のある風景

安曇野市の特産品（豊科）



玉ねぎ畑と玉ねぎ



玉ねぎ加工品

安曇野市の特産品（三郷）



りんご畑



サンふじ



安曇野市の特産品（明科）



ニジマス



円(つぶら)揚げ



1万6000本のあやめと花菖蒲

安曇野市の直売施設の現状

安曇野市(旧町村)が農業振興・地産地消の目的で農家の要望に応じて設置したもの

6箇所

JA(あづみ農業協同組合・松本ハイランド農業協同組合)が設置したもの

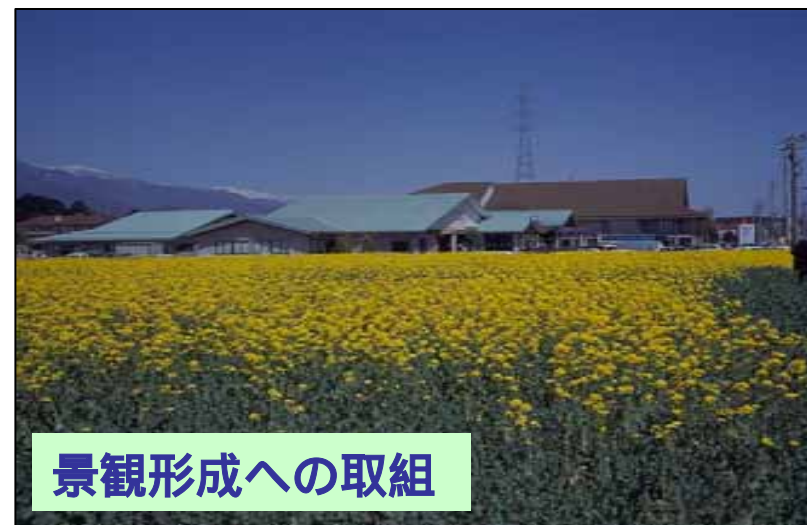
3箇所

その他一般の商業施設の一角を借りて直売を実施している団体等

7団体

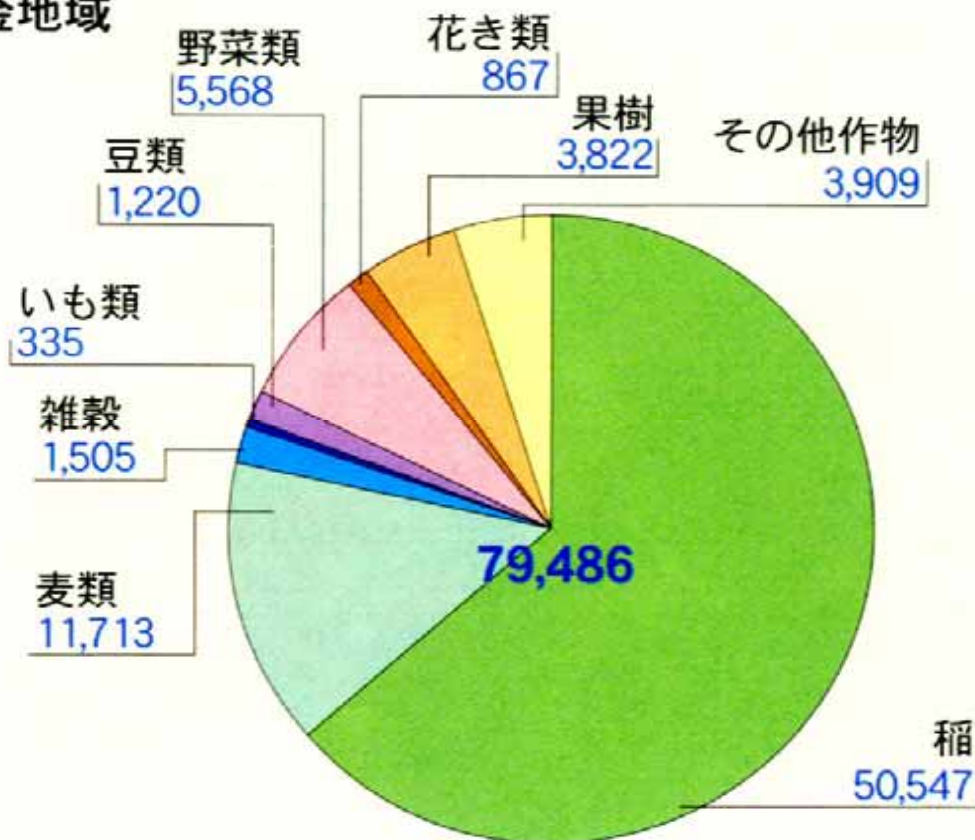
地産地消の推進に向けて個々にさまざまな取組がなされていますが、各施設や農業団体相互のネットワーク構築が必要となっています。

安曇野市 堀金



安曇野市 堀金の作付け状況

●堀金地域



面積：a



(平成17年資料)

堀金の農産物



トマト・セルリー・レタスなど



山菜

堀金地域は米作が中心ですが、さまざまな野菜が栽培されており、また、季節には山菜なども豊富に採れます

旬の味 ほりがね物産センター



道の駅 “ アルプス安曇野ほりがねの里 ” に指定

(農)旬の味ほりがね物産センター組合設立・発展の経緯

昭和 62 年6月

堀金地域内地区での直売所「新鮮市」の発足

平成 3 年 5 月

堀金全域での直売所「堀金新鮮市」の発足 ~ 平成 8 年

平成 8 年 5 月

「堀金新鮮市」を母体に「旬の味ほりがね物産センター組合」発足

平成 9 年 9 月

「堀金村農産物加工組合」設立

平成 15 年 3 月

「農事組合法人 旬の味ほりがね物産センター組合」に組織変更

平成 18 年 9 月

「安曇野市ほりがね物産センター」の指定管理者

施設整備の経緯



現在地でのプレハブ営業

(平成3年～平成8年)



菜の花畑と物産センター

平成6年度

農業経営基盤確立農業
構造改善事業 導入

【整備施設】

堀金村産地形成促進施設
(直売施設)

堀金村農産物処理加工施設
(加工施設)

平成8年5月

施設完成・営業を開始

活動の理念

農家の健全な育成を図り、消費者に新鮮で、安全・安心な農産物を提供すると共に、健康を重視した安全な食の提供と、研究開発を進め、ふるさと食品として販売し、農業の振興と地域の活性化を図る。

（組合 定款）

組 合 員

組合員の資格

堀金地域に住所を有する農家

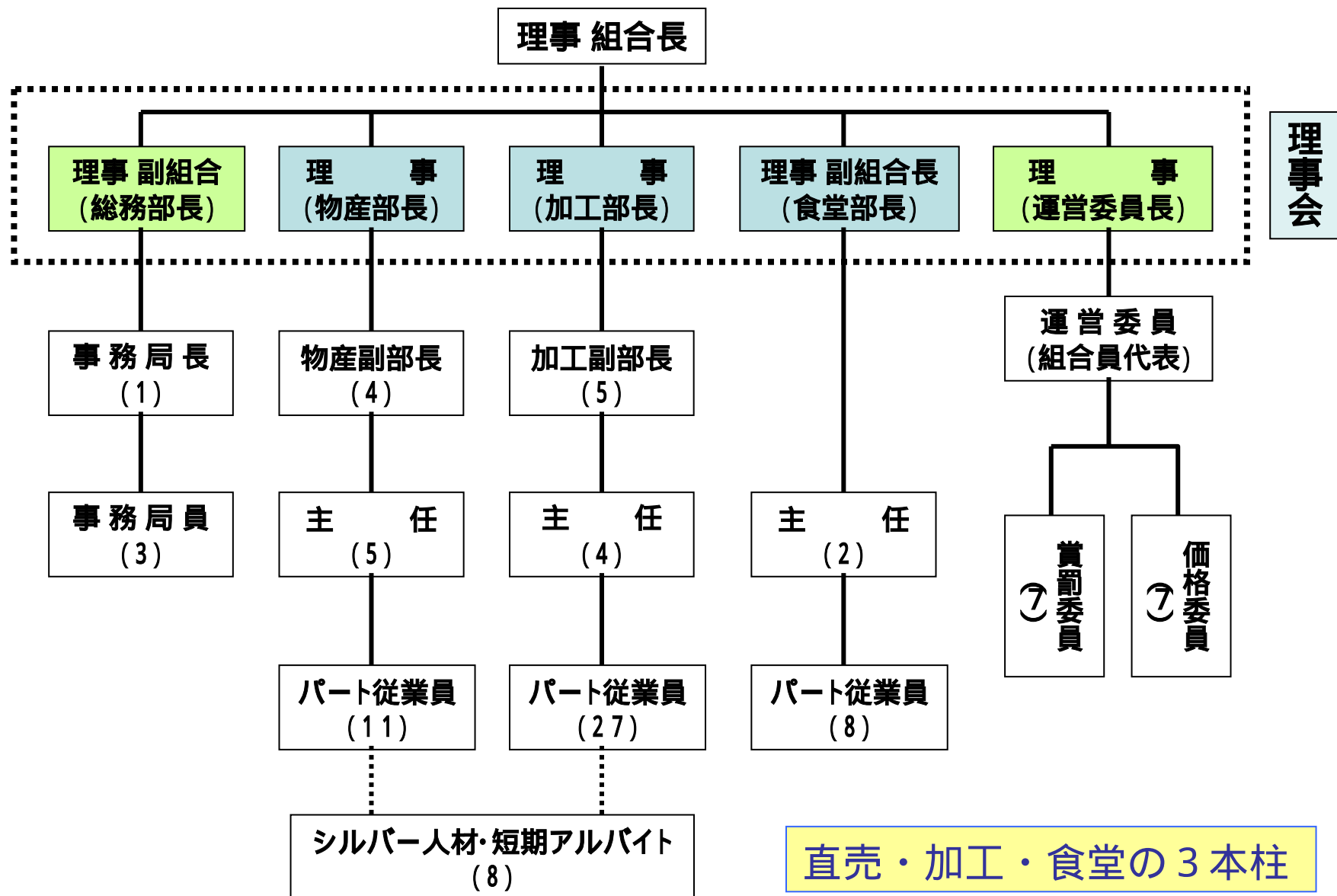
堀金地域を所管する農業協同組合

組合員数 161名（平成20年1月現在）

加入要件

出資金 10,000円 / 1口 4口以上

組合の組織図（運営体制）



活動（販売）実績（平成14年～18年）

平成8年当時の売り上げ目標 = 約7,000万円 が 1億4,000万円の実績

年 度	14	15	16	17	18
取 扱 額 (千円)	625,139	617,207	677,658	651,138	654,728
利用者数 (人)	399,177	396,526	430,577	419,361	429,532

ここまで発展させることができました

活動参加者 : 生産者 161名 従業員 80名

活動参加者年齢 : 20歳代 2名 30歳代 5名 40歳代 58名

50歳代 45名 60歳代 110名 70歳以上 21名

活動内容（物産部）



生鮮野菜は、堀金産を中心に安曇平一円から生産者の顔が見える農産物を取り揃えています。

冬季間は、JA愛知と個人生産者の協力により農産物を提供をしています。



防除暦、生産履歴の提示を義務付け、消費者への安心のための情報提供を行っています。

直売所の様子



*** 毎日早朝からにぎわっています**



*** 朝採りの新鮮な農産物が並べられています**



活動内容（加工部）



味噌・餅等の加工品は、隣接した加工所で、全て手づくりで製造しています。作りたてをすぐに直売所で販売しています。

学校給食への野菜・味噌など食材・加工品の提供や学校・福祉施設等での加工品づくりの講師も行っています。



ほりがね物産センターの加工品（１）



おしょうゆの実



りんごジュース・お菓子



ソース・ケチャップ



焼きたてパン・菓子



常念味噌

ほりがね物産センターの加工品（ 2 ）



活動内容（食堂部）

季節ごとに直売所で販売している食材を使用した田舎風メニューにこだわっています。

旬の素材を使用した季節感あふれた食事の提供を心がけています。



旬の地元食材を使用したお勧めメニュー



おにぎり定食



りんごソフトクリーム



常念天井



天ざるソバ

地域への貢献



第12回 ほりがね特産祭り（2007年度）

住民とのかかわりを大切にしています

イベントを定期的を開催して、皆さんとの交流を深めています。

また、宿泊施設と協力して、グリーンツーリズム活動も実践しています。

障がい者の皆さんの活動の場の提供



安曇野市堀金共同作業所
“かえでの家”の皆さん

農業体験



現在抱えている課題と抱負（１）

【物産部】

就農者の減少と高齢化、後継者不足による出荷物の減少が懸念されています。

掘金地域としての特産物が少ないことも悩みです。

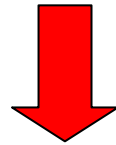


地産地消の理念に基づき、消費者の皆さんへ安全・安心な農産物の安定供給確保のため、新規組合員の増やし、地域を越えた出荷協力体制を検討し、地域農業の活性化を目指していきます

現在抱えている課題と抱負（ 2 ）

【加工部】

地元の食材を活用した安曇野の伝統食を継承しつつ商品価値をさらに上げていくことが課題です。



真心とこだわりをもって、安心・安全な加工品を手づくりで造っていくため、常に向上心を持ちお客様にさらに満足していただけるをような新商品の開発に取り組んでいきます

現在抱えている課題と抱負（ 3 ）

【食堂部】

田舎レストランの味をいかに安定させ、お客さんに満足を提供できるかが課題です。



お母さんの手づくりと直売所の食材にこだわり、伝統的な味を将来に伝え、体に優しい懐かしい味と野菜中心の日本型食生活の良さをアピールしていきます

今後への抱負

農村地帯が抱える悩みはどこの地域でも共通です
組合員の高齢化と後継者不足については、組合員
の家庭内での世代交代を進め、新規組合員の募集
を推進していきます。

安定した農産物の供給のため、地域を越えた集荷
を目指していきます。



現状に満足することなく、これらへの取り組み
を積極的に進め、地産地消のリーダーとして他
の施設・組織等の模範となるよう、いっそうの努
力をしてまいります

これからもがんばります



ご清聴ありがとうございました

旬の味 ほりがね物産センター