

○伊予地区は野菜やかんきつの栽培が盛んに行われているが、担い手不足等により地域の活力が低下。

○このため中予地方局産業振興課では、女性農業者と地域農業貢献に意欲的な農業高校の生徒がコラボする「女子力発揮プロジェクトチーム」を結成、地域農産物を活用した新たな加工特産品づくりを支援。

○その結果、地域の特産農産物を使用した加工品6品を開発し、消費者に地域農業の魅力を発信できた。

具体的な成果

1 特産品の加工品開発

■伊予地区の特産品である「そらまめ」、「びわ」、「かんきつ」を利用した加工品づくりに取り組み、各2品、計6品の加工品を開発した。

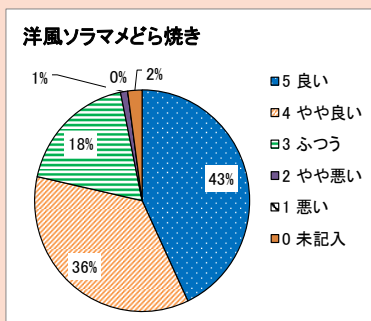


■専門家による講習会で、加工技術が向上し、「売れる商品づくり」の知識が高まった。



2 新たなチャレンジへの意欲向上

■加工品を試食した消費者からの評価は高く、自家農産物を活用した加工品づくりに意欲を見せる女性農業者が増加した。



■イベント開催により「女子力発揮プロジェクト」活動や伊予地区の地域特産品を多くの消費者にPRすることができた。

普及指導員の活動

平成27～28年度

■地域の女性農業者と農業高校女子生徒がコラボし、女性ならではの着眼点と若い柔軟な発想を活かせる「女子力発揮プロジェクトチーム」を結成。

■「女子力発揮プロジェクトチーム」でワークショップを開催し、商品開発等の企画や活動計画を検討。



■地域の特産農産物を使用した加工商品づくりの実践活動とパティシエや創作料理人、デザイン専門家等によるスキルアップ。

■地元商業施設で、製作した加工品の試食や自作のPOPを紹介し、伊予地区農業の魅力を消費者にPR。



普及指導員だからできたこと

■コーディネイト機能を発揮し、今まで接点のなかった女性農業者と農業高校生との連携活動を実現させることができた。

女性農業者と女子高生がコラボした特産品開発

活動期間：平成27～28年度

1. 取組の背景

伊予地区（伊予市・松前町・砥部町）は、愛媛県の県都松山市の西南部に位置している。平坦部では、水稻、麦、露地野菜及び施設野菜の栽培が盛んなほか、レタス・枝豆・そらまめ・ナス等の産地である。山間部ではかんきつ栽培のほか、キウイフルーツ・びわ・クリの特産果樹も盛んに栽培されている。新規就農者は、近年数名程度と担い手不足が目立ち、農家の生産意欲が低下し、中山間部を中心に耕作放棄地が増加しており、農業所得の向上や地域農業の活性化等が求められている。

当地区では、女性認定農業者等のネットワーク組織と地域農業への貢献に意欲的な農業高校があることから、両者がコラボすることにより、女性ならではの着眼点や若者の柔軟な発想を取り入れ、特産加工品の開発や地域農業の魅力発信等による活性化を目指したプロジェクト活動に取り組んだ。

2. 活動内容

伊予地区の女性農業者と農業高校生で「女子力発揮プロジェクト」チームを結成し、女子力を発揮しながら伊予地区の特徴ある地域資源である「そらまめ」、「びわ」、「かんきつ」を活用して、新たな特産加工品の開発や地域農業の魅力発信等に取り組む活動を支援した。

(1) 「女子力発揮プロジェクトチーム」の結成

27年度に伊予地区の女性認定農業者や生活研究グループ員等の女性農業者と愛媛県立伊予農業高等学校生活科学科の女子生徒28人でプロジェクトチームを結成、「そらまめ」、「びわ」、「かんきつ」について各2班を編成して特産品の開発に取り組んだ。この間、実戦活動の企画や活動計画を検討し、円滑に活動できるよう支援した。



プロジェクトチーム結成

(2) 地域資源を活用した特産品づくり

産業技術研究所食品産業技術センターやパティシエ等専門家による研修会を年3回開催し、加工技術の向上に努めた。伊予農業高校の実習時間に合わせ年4～5回実践活動を行い、1年目の平成27年度はチームでアイデアを出し合い、試行錯誤を重ねながら試作品の作成と絞り込みを行い、2年目の昨年度はさらに専門家の意見を聞きブラッシュアップを図りながら特産品の開発を進めた。

(3) マーケティング力の向上

専門家による売れるネーミングやパッケージ、チラシ、POP のつくり方を学習しマーケティング力の向上に図った。管内の大型商業施設でイベントを開催し、女性農業者と女子高生が一体となり習得した知識を基に作成したPOP を使用して試作品の試食や伊予地区の農業やプロジェクト活動を PR した。また、地域特産品の加工販売で地域の活性化に取り組む先進地視察調査を年1回実施した。



特産品開発実践



POP つくり学習

3. 具体的な成果

(1) 特産品の開発

- ・そらまめ2品、びわ2品、かんきつ2品、計6品の特産加工品が開発できた。
- ・加工、和菓子、洋菓子、マーケティングの専門家による講習会で、加工技術が向上し、また、「売れる商品づくり」のための知識を習得できた。

そらまめ



洋風そらまめどら焼き

びわ



びわ2色ゼリー

かんきつ



しらぬいパウンドケーキ



そらまめしら玉だんご



びわ葉しょうゆ飯

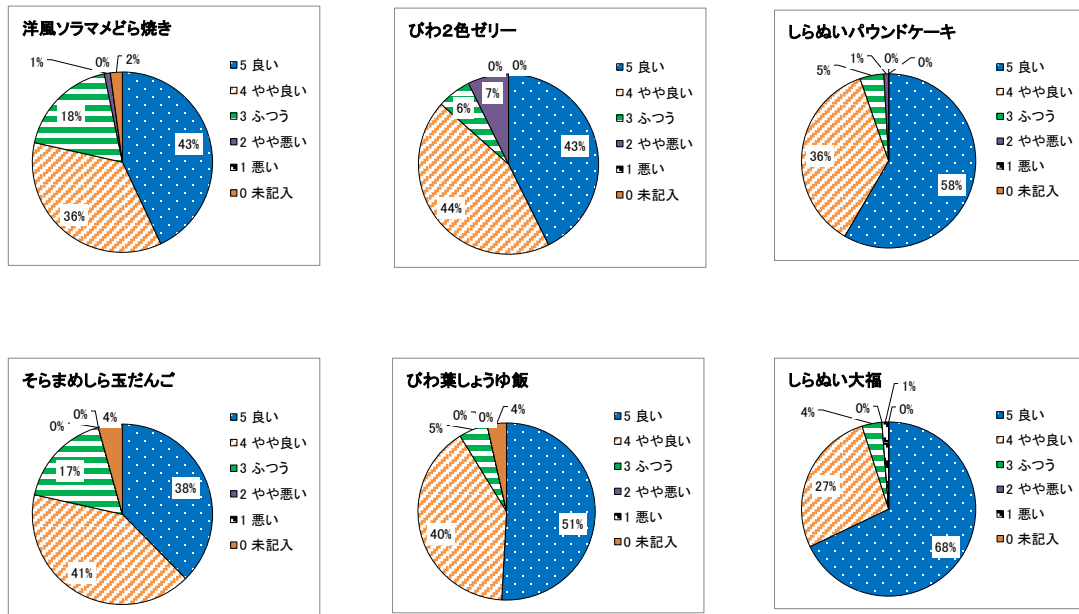


しらぬい大福

(2) 新たなチャレンジへの意欲向上

- ・イベントで実施した試食において、消費者から好評価を得ることができ、加工品づくりやPOPづくりに自信を深めた。
- ・イベントで、「女子力発揮プロジェクト」の活動や伊予地区の農産品を多くの消費者にPRできた。

消費者の試食評価



4. 農家等からの評価・コメント

参加した女性農業者の多くが活動に満足し、専門家による講習が参考になった、自家の農作物を使用した加工に取り組みたいとの意見であった。また、高校生のアイデアに驚き刺激を受けた（A氏）、高校生の明るさや積極性に助けられた（B氏）、農業経営が多忙で、現時点で事業として取り組むことは難しいが、前向きに頑張りたい（C氏）などの感想が聞かれた。

5. 普及指導員のコメント（中予地方局産業振興課 担当係長 渡部次郎）

近くにいながら、親しく話すことのなかった女性農業者と伊予農業高校生が、この活動により知り合えたことが最大の効果と考える。特産品の調理実習、販売体験、先進地研修、講習会受講などを一緒に行い、世代を超えた意見交換、先輩女性の長年培われた料理技法の伝授、高校生の柔軟で斬新なアイデアを取り入れた加工品づくりなど、またとない機会であった。また、伊予農業指導班と高校との連携が以前にも増して深まった。女性農業者が高校への相談持ち込みが今後あるときには支援し、女性農業者と足並みを揃えるきっかけになった。

6. 現状・今後の展開等

2年間のプロジェクト活動を通じて学んだスキル、経験を活かして、参加した女性認定農業者の中から、6次産業化の取組みが期待されるため、意欲ある農業者に対し実情に合った支援を行う。