

長野県木曽郡上松町〔上松町特産品開発センター利用組合〕

むらづくりのテーマ・概要

上松町は長野県の南西部、木曽郡の中央に位置し、四方を山々で囲まれた山間地域で、林業が主な産業で、農業の規模は小さく2種兼業農家が大半である。

料理コンクールでの入賞を契機に、農産物加工への取組に拍車がかかり、施設の建設とともに新たな組織を発足させ、女性農業者の企業活動が始まる。

地域の伝統食の「ほう葉巻」「赤かぶの漬物」の他に、「えごまドレッシング」「えごま饅頭」オリジナルな「五平餅」「あんころ餅」など数々の新商品も開発してきた。

加工原材料は時には自らも栽培するなどして、町内産にこだわり、消費・販売も町内を主体とする農産物加工品の地産地消を基本とする。

学校給食への食材の提供や子供達・PTAを受け入れての農作業・農産物加工の受入など食農教育の一役も担っている。

この他に町内の授産施設との交流、町の健康増進施策（地域の伝統食を食べて健康づくり）の推進、イベントへの積極的な参加、町内の商店との連携など、農業・産業面だけでなく、社会福祉、教育、商工などの面へも多大な功績をあげている。それまで引っ込みがちであった農村女性が、運産物加工により交流を深め、町の活性化に寄与している。

特徴的取組事項	左記の具体的成果等
・農産物を直売するだけでなく、加工により付加価値をつけて販売したいとの思いから農産物加工に取り組みました。 ・既存のグループが主体的に参加し、「上松町特産品開発センター利用組合」を発足させました。 ・木曽の伝統食である「ほう葉巻」「赤かぶの漬物」だけでなく、「えごまドレッシング」「えごま饅頭」などの新商品の開発も行いました。 ・加工品の原材料はできる限り町内の農産物とすることをこだわっている。また、販売も町内の商店、観光地での直売など町内を主体に行うなど、農産物加工の地産地消を目指している。特に特産であるほう葉巻のほう葉は農産物ではないため、山への採取については町民の協力を得ています。	・直売の売れ残り品も有効活用できるのでは、との発想から農産物加工に取り組み、実際にお弁当の惣菜や漬物加工に利用されるようになり、無駄がなくなりました。加工品の売り上げも年々増加しており、平成18年は導入当初に比べ、4倍以上の売り上げとなりました。 ・既存グループ員のみならず、若い女性の参加もあり、組織が閉塞されず、新たな感覚が導入され、新商品の開発等へ結びつきました。 ・原材料の調達のため町内の農業者へ栽培を依頼するなど交流が深まり、信用性も増した。また、自らも3ha程借り受けて、大豆、小豆、えごま等の加工原材料の栽培を行っています。合計で6.5haの遊休荒廃農地の解消へつながらずともこれらの加工用原材料の農産物が地域振興作物に位置付けられるようになりました。
・加工は5班体制を組んでいます。曜日毎に各班が加工作業を行っています。加工品の味及び品質の均一化が課題であり、今現在でも各班の役員が毎月1回、試作を行うなど品質向上に努めています。	・目標の達成のため、年配者の配慮と若者層の気鋭により世代間のギャップを克服しました。また、女性ばかりでなく、郵便局員、異業種の男性の参加を得て組織が固守することを防ぎました。
・県単独事業をきっかけに学校給食食材組合と連携し、じゃがいも、大豆等の生鮮野菜及びほう葉巻、赤飯、五平餅等の加工品の地域食材を提供する体制が構築されました。	・学校との交流が深まり、播種から収穫までの大豆栽培とみそ加工を受け入れています。地域の食文化に触れ、その大切さを実感でき、引き続き体験学習の継続の要望が出されています。

- ・町内の授産施設と農作業を通じて交流もしています。
- ・えごまの種を無償配布、えごまの搾油の協力等、町の健康増進施策へも関わっています。

- ・入所者にアグリセラピー的な効果があり、お互いにとって意義深いものとなりました。
- ・えごまは省力かつ軽量の作物で、女性や高齢者でも栽培しやすく、加工原材料の確保が遊休荒廃農地の解消へもつながりました。

むらづくり活動写真



【農産物加工施設】



【ほお葉巻づくり】



【親子味噌造り体験】



【えごまの播種】



【大豆の収穫】



【味噌造り】