

# 地域特産品づくり支援

## 要約

農産物の高付加価値化や特産物創出に取り組む市町村や農産加工場の中には、情報が不十分で商品開発や販路開拓がスムーズに進まない事例が見受けられる。これらに対し、独自で商品開発や販路開拓ができるよう支援をおこなった。

## 現状(背景)と課題

- ・今ある素材から魅力的な特産物をつくりたい地域および加工場：3件

## 目標

- ・独自で販路開拓や商品開発ができる地域および加工場：3件

## 活動内容

特産物創出に取り組む天川村・十津川村・(株)あすか<sup>マイサイス</sup>米菜豆に対し、研修会や現地指導を通じて以下のような支援をおこなった。

- ・加工技術の指導（加工場現地指導・加工設備や衛生に関する研修会・新商品試作指導・在来種の農産物に適した調理方法の提案等）
- ・製造や販売に関する法令の周知（営業許可・食品表示等）

## 成果

- ・十津川村およびあすか米菜豆では、それぞれの地元農産物を使った新商品を開発し販売に至った。
- ・天川村では、在来品種のジャガイモの特産化に向けて料理コンテストの実施を計画している。（26年度予定）



加工研修会（十津川村）



タカナ漬指導（十津川村）



新商品の試作検討会（明日香村）

農業総合センター普及技術課  
担当：作物農産指導係 上田実穂  
女性起業活動推進事業・加工食品開発事業

## 普及活動のポイント

- ・加工技術だけでなく、月間シフト表の提案など内部運営の円滑化についても支援した。
- ・保健所・機械メーカーなど、必要に応じて専門家を活用した。
- ・特産化したい品目および地域条件に応じて、加工品作りだけにとらわれることなく特産化する方法を検討した。
- ・農林振興事務所・市町村等関係機関との連携をとりつつ、役割分担しながら支援した。

## 対象の変化

- ・十津川村では、タカナが漬物として商品化され、業務用と土産用あわせて約500kgのタカナ漬けを出荷できた。このうち25年度は特に土産用としての売れ行きが好調であった。
- ・天川村では、洞川芋の料理コンテスト実施に向けて役場を中心に準備をすすめている。また村内の遊休農地に洞川芋を新たに作付けするなど、将来的には農業振興にもつなげたい考えである。
- ・あすか米菜豆では、乾燥野菜を始め数種の新商品が開発された。引き続き明日香村ならではの特産品づくりに取り組みたい意向。

## 対象者からのコメント

- ・加工技術に関する指導（乾燥機の使い方）をいただき、切り干し大根やかき餅に活用できるようになりました。またパソコンを使った商品売上管理の方法や商談会における情報収集など、販売や管理に関する情報提供もいただきました。これらを活かし、今後も新商品開発に取り組みるとともに既存商品の販路開拓も行っていきたいと思います。（(株)あすか米菜豆 窪田京子）

## これからの活動ビジョン

- ・今回の対象以外に、新たに地域特産物づくりに取り組みたいという経営体・市町村に対し同様の支援を行う。
- ・県南部地域については、既存の特産品と今後作り出される特産品とを関連づけてブランド化やPRを行い、吉野地方全域の活性化につなげていきたい。

## 活動体制

