



果実の形を残したイチゴジャム

「元気な農家の野菜ジャム」シリーズ

天理市生活改善グループ 連絡会 (天理市)



素材の味を生かす。
収穫直後の新鮮な農産物をジャムに

6次産業化の取組に 至った経緯

天理市生活改善グループ連絡会は、平成4年3月6日、農村女性の地位と生活向上及び農業の担い手としての能力アップを図るため、市内各地で農業に従事している女性グループが集まって結成されました。

現在、いちごの会、四之坪生活改善グループ、山の辺グループ、わかばの会の4グループ20名で構成されています。

当会は、天理市女性教育推進連絡協議会^{※1}や、「山の辺の道」周辺地域づくり協議会^{※2}にメンバーとして参画し、農家女性の立場から意見を述べたり、地域イベント等に参加し市民との交流を通して、農業振興に務めています。

農業をしていると、計画的に農作物を栽培していくため、次の作付けに合わせて、まだたくさんの実がついていても引き抜いて次の片付けに備えなければなりません。丹精込めて作った作物が実っているのに片付けるときには、とても悲しく、「もったいない」と思っていました。この「もったいない」、「悲しい」気持ちを何とかできないものかと考えていました。

そんな時に、「山の辺の道周辺地域づくり協議会」の立ち上げの話があり、山の辺の道周辺の活性化のため、特産品を開発し製造・販売することになりました。

最初は、イチゴ農家が自家用に作っていたイチゴジャムを改良し、商品として販売しました。その後も、農家だからこそ手に入る新鮮な野菜や果物を使ったジャムを次々に開発し、今では、「イチゴジャム」、「赤いトマトジャム」、「緑のトマトジャム」、「柿ジャム」、ミカンと柿をミックスした「やまのベジャム」の5種類の商品があります。



トマトジャムの材料

※1 女性の地位向上・社会参画を促進するため、女性教育関係団体の充実・発展を目的とした組織

※2 山の辺の道周辺地域の賑わいづくり推進を目的とした組織

6次産業化の取組内容

「元気な農家の野菜ジャム」は、農家が自ら農産物の生産・加工・販売を一貫して行っています。野菜は保存することなく収穫後すぐに加工するため、製造は1種類につき、1年に1回で、売り切れ次第終了の商品になっています。

「元気な農家の野菜ジャム」を加工するにあたり大切にしているのは、素材の味を活かすことです。

果実の形を残したイチゴジャムには、奈良県育成品種である「アスカルビー」を使用しています。ジャムに加工したとき、色がきれいで、香りがよく、果肉の固さがちょうどよい仕上がりになります。



「アスカルビー」の果実

「柿ジャム」は適度な食感を出すため、ミキサーにかけたものと、千切りにした果実をミックスし、煮詰めています。渋戻りや種の混入を避けるため、品種は種なし甘柿の「次郎柿」を使っています。

季節によって詰め合わせるジャムの種類は異なりますが、贈答用として箱入り商品も用意しており、その販路開拓にも力を入れています。

取組の成果

「元気な農家の野菜ジャム」シリーズは、天理市内にあるコフンショップや料亭、道の駅「針テラス」内にある農産物直売所「つげの畑高原屋」等、県内数カ所で販売しています。

一番人気は「イチゴジャム」で、次いで「やまのべジャム」、「赤いトマトジャム」が続きます。他ではあまりない「緑のトマトジャム」も人気があります。今では固定客もつき、まとめ買いをするお客さんもいます。

事業者概要

事業者名	天理市生活改善グループ連絡会
代表者名	岡本 弘子 ※R2.3.31現在
住所	奈良県大和郡山市満願寺60-1 (郡山総合庁舎 北部農林振興事務所農林普及課内)
電話	0743-51-0373
F A X	0743-54-5512

当会の取組が評価され、奈良県農業振興功績者表彰(公益財団法人農業振興会館主催)を、「緑のトマトジャム」が奈良発!新・うまいもの選手権in天理(一般社団法人地域づくり支援機構主催)で準グランプリを受賞しました。



奈良発!新・うまいもの選手権in天理 準グランプリ受賞

今後の事業展開

今後も、ジャムづくりを継続し、販売先を増やしていきたいと考えています。「元気な農家の野菜ジャム」シリーズとして、ジャムの種類を新たに2つ増やすことを計画しています。

また、ジャムは6次産業化の商品として取り組みやすく、農産物直売所等で競合商品が多いため、今後は、ジャム以外の加工品にも取り組んでいきたいと考えています。



新商品開発の様子

