

大地のめぐみ

キーワード：「環境」「交流」「共存」



編集・発行

奈良県中部農林振興事務所

平成19年1月15日(月曜日)

住所 〒635-0095

大和高田市大中98-4

高田総合庁舎内

TEL 0745-22-1701(内線326)

FAX 0745-23-5160

URL <http://www.pref.nara.jp/cnorin/>

e-mail cnorin-nr@office.pref.nara.lg.jp

いちご狩りパーク(明日香村平田)

高設栽培は、施肥や水分管理が土耕より容易で、作業性が大幅に改善されます。また、楽な姿勢で摘み取れることから、観光農園にも向いていて、明日香村では9戸が観光摘み取り園を行っています。年々、来客数が増え、昨シーズンは前年比1.5倍の2万人となりました。

浸透し始めたエコファーマー

認定者400人を突破

エコファーマーとは、土作りと化学肥料・化学農薬使用量削減に取り組んでいる生産者です。

平成11年に認定がはじまり、昨年12月に県内で409人(うち管内200人)になりました。市場流通量に占める割合はまだ少ないですが、直売所や観光農園等を中心に徐々に浸透し始めました。

消費者に安心を届けたい

葛城市の吉川サツエさんは、昨年ニンジン、ハクサイなど6品目でエコファーマーを取得し、全て市内の直売所「當麻の家」で販売しています。「売れ行きも好調だし、何より安心をお届けできることが嬉しい」と吉川さん。お客さんからは、「地元産で採れたエコファーマーの農産物を選んで購入します」「安心して子供に食べさせられる」といった声も聞かれるなど好評です。

拡がり始めた安心の輪

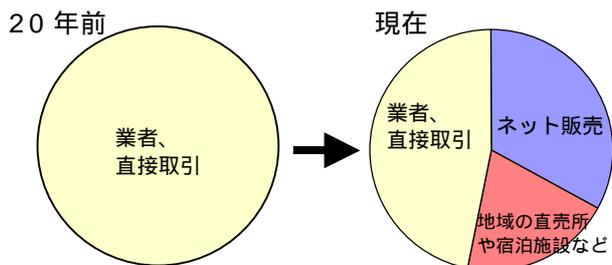
「あすか夢販売所」(明日香村)、「アグリマート新庄」(葛城市)など、直売所への出荷者を中心に、今年度は50名以上のエコファーマーが誕生する予定です。



「消費者に安心をお届けします」と吉川サツエさん

ネット時代の販売戦略

< 販売額に占める割合 >



御所市^{くじら}櫛羅の^{とくしげ}棚田徳重さん(37)は、家族4名で合鴨を飼養する畜産農家です。28年前、父の^{とくあき}徳明さん(67)が鴨肉の生産を始め、業者などとの取引を主に販売してきました。22歳で就農した徳重さんが、7年半前からインターネットを活用した販売に取り組み、成功しています。

ネット販売の利点は、顧客範囲が全国である知名度があがる産地直送で新鮮消費者から感想が聞ける、などがあげられます。しかし、逆にたくさんのネットショップがあふれている商品を見ることができない販売者が見えない対応や郵送やなどの手間がかかる等、難しい点もあります。

ネット販売のポイントについて、棚田さんにお話をうかがいました。



「日本全国が私のマーケットです」棚田徳重さん

ネット販売のきっかけは？

始めた頃はネット販売がまだ普及せず、儲からないと言われていた時代でしたが、とても興味がありました。本を読んで勉強し、ホームページを立ち上げるところから始めました。最初は掲示板への書き込み、検索エンジンへの登録など、自分のホームページを宣伝し、知ってもらうことに時間をかけました。初めて注文があったのは4ヶ月後でした。今でも、インターネットで「鴨」や「鴨肉」で検索したときは、上位にくるように心がけています。

今までの販売との違いは？

直売のため、単価は2割ほど高く販売できます。ネット販売は顔が見えないので、対面販売よりきめ細やかな対応が必要です。「発送しました」「入金を確認しました」など1回の注文につき5通ほどメールを送ります。

商品を買ってもらうための工夫は？

第一に商品の品質です。葛城山麓の環境が鴨にあっているため、味はおいしいと定評があります。自慢の鴨肉を冷蔵で新鮮なまま発送しています。また、初めての方でも買いやすいようにセット販売もしています。セットにするだしやうどんなども鴨肉にあうものを日本全国から探しました。野菜、花、加工品でも近くのスーパーなどでは買えない、オンリーワンの商品ならネット販売は可能です。



ネット販売で一番人気の
鴨鍋うどんセット(3~4人前)
3780円(送料込)

鴨重 URL :
<http://www.aigamo.net/>

リピーターを確保するポイントは？

会員のポイント制度を導入し800名が登録されていますが、美味しかったら、もう一度買ってくれるお客様がほとんどです。リピーター率は7割で、他にもクチコミによって客は増加しています。ホームページをみて注文される業者も増えてきました。

今後の課題は？

ネット販売が軌道にのったおかげで、現在は1ヶ月先まで注文が入っており、生産・発送が追いつかない状態です。今後は生産から販売まで効率よく行える方法を考えていきたいです。

地域の難題を「魅力」に

森 泰子さん(56) 桜井市

- ご本人から寄せられたエッセーを紹介します。

9月にはいると、今年も高原にはソバの白い花が一面に咲きました。澄み切った青い空、すがすがしい空気、そして広々とした大地に咲く白いソバの花、この風景は笠の財産ともいえるものです。去年1年間に笠のそばを食べに来てくださったり、笠の野菜を買いに来てくださった方は8万人を超えました。とても有り難いことです。

しかし、現在のようにそば処が順調に運営されるようになるまでには、多くの人々の熱意とたゆまぬ努力がありました。国、県、市、JAの関係していただいた人々の支援は言うに及ばず、この笠の地域の人々の熱意と努力もたいへんなものでした。

30年前に、私が笠へ嫁に来た時は、「こんな不便な所で生活していけるのかしら」ととても不安になり、静けさがよけいに寂しくなりました。でも、どうせここで住むのなら、「笠に嫁に来て良かった。農業して良かった」と思って死にたいものだと思い続けてきました。その夢が現実のものとなりつつあります。



「笠の農業、良さをアピールしたい」 森泰子さん

地域興しは、地域の難題を「魅力」に変えること、地域の「特性」を活かすことにつきますと思います。笠の場合、パイロット事業でできた造成畑を利用して作物をつくりそれに付加価値を見いだして売ることです。そして、次の問題は、地域の人々をすべて巻き込んで進めると言うことです。一生懸命していても、なかなか理解してもらえず悩むこともよくあります。

そんな時、「どうしてそれをする必要があるのか」と問われたら、「地域の農業と農地を守り、地域の経済を潤沢にするためだ」と答えられるよう、その理念をいつも胸に忘れず努力することだと思っています。

多くの人々の熱意と努力、そして、何よりも笠へ来てくださる多くのお客様の愛情で、笠のそばを本当においしいそばに育ててもらったと思っています。

これからも、人々への感謝を忘れず地域の人々と協力し、智恵と努力を出し合って地域のために、自分のために、がんばっていこうと思っています。



平成15年9月 新しい笠そば処が開店

<プロフィール> もり やすこ

昭和25年大阪生まれ。教職を経て、昭和50年に結婚と同時に笠の地で就農。平成6年「笠そば処」開店時、運営を実質的に担う笠そば女性部の部長を務める。平成14年有限会社「荒神の里・笠そば」取締役役に就任。現在に至る。退職した夫とともに栽培する主な品目は、ハウレンソウ、キュウリ、水稲など

「一石三鳥」の野菜市

商店街で野菜市

毎週水曜日、片塩本通り商店街の空き店舗前で「野菜市」が開かれています。ネギやコマツナ、シロナといった市の特産品が並び、詰めかける消費者で商店街はにぎわいます。空き店舗が目立つ商店街の活気を取り戻そうと、市が生産農家に働きかけて、平成16年7月に始まりました。地域活性化の一役を担おうと、有志の農業者5名が出店しています。週1回の開催ですが、主婦らに「生産者の顔が見える」「新鮮で味がおちない」と好評で、お目当ての生産者の野菜が到着するまで、開店前から行列ができます。

手間を省いて販売

出店する生産者にとっては店番や会計に手を取られるのが悩みでしたが、シルバー人材センターに販売を依頼しました。

出店している同市曾大根の川本正彦さん(63)は「商店街活性化に役だってうれしいです。農と商の連携のきっかけになればと思います。また、特産野菜を知らない市民も多いので、知ってもらえるようPRしていきたい」と話します。

売上げは順調

商店街はお客さんが増えて活性化し、生産者は地元の特産品をPRでき、シルバー人材センターの高齢者は活動の場を得ました。まさに「一石三鳥」の野菜市です。売り上げも順調に伸び、1日の販売額は開店時に比べ、約2倍になりました。

地産地消協議会の設立

このような地産地消と特産品PRを、さらに進めていくため、平成18年4月には、川本さんが中心となり、地産地消協議会を立ち上げました。

市は平成12年4月にコマツナ・シロナ・ネギ・キクナ・ハウレンソウを市特産野菜5品目に指定しました。「野菜市」のような5品目のPRと地産地消、生産拡大の地道な活動が実を結び、平成12年から5年間で、市のコマツナ・シロナ・ネギの生産額は約30%増加しました。

特産野菜のPRはまず地元から。作る人が街にいて、そこに住んでいる人がそれを評価していることが特産品のあかしではないでしょうか。特産野菜が市民の食卓に並ぶよう今後も活動は続きます。

お問い合わせは

大和高田市農政振興課まで

TEL 0745-22-1101



商店街活性化の期待がかかる野菜市

表題 大地のめぐみ

私たちが健康で快適な環境のもと生活できるのは、農業・農村が育む有形、無形の「大地のめぐみ」があるからです。この「大地のめぐみ」を生み出す様々な取り組みを共有したいと考え、この情報紙を「大地のめぐみ」と名付けました。時代を先取りした農業者の活動や、人々の交流により慣習を乗り越え、新しいシステムづくりを実践する地域や集落の情報をお伝えします。

編集後記

お正月には、親元から届いたダイコンやサトイモなどの野菜を使ってお雑煮を作りました。中に入れたお餅の他、鏡餅や干し柿も手作りです。地元で作られたものを口にできる幸せを感じながら過ごした短い休みでした。(T.O)



平城遷都
1300年
記念事業