

2014

広報

おぼま 3

《表紙》

市連合婦人会による「婦人のつどい」が、文化会館で行われました。アトラクションでは、8地区の婦人会が踊りや合唱を発表。加斗婦人会は、親子15人で出演して、「崖上のポニョ」など4曲をタップダンスで披露しました。

(2月9日・大手町)



【特集】 コミュニティビジネスで、がっちり!!



昨年4月にオープンした加斗の直売所

小浜でも、各地域でコミュニティビジネスの取り組みが始まっています。

【コミュニティビジネスとは】

地域住民が主体となって地域の課題に対応するサービスをビジネスとして提供することです。「地域の活性化」や「住み良いまちづくり」のために、住民が主体となってサービスを提供する。さらに、ビジネス手法により高品質で継続的なサービスが期待できます。

今、話題のまちづくりの手法です。

佐藤さん、「コミュニティビジネス」って何ですか？



商工観光課 佐藤 主査、大山 主査



田烏は、サバのなれずしでがっちり!!



代表 大戸 利男さん (60歳・田烏)

田 烏の活性化を目的に、平成23年に住民有志で「たがらす我袖倶楽部」を結成。地道な声かけでメンバーを増やし、現在は40代から60代の14人が所属しています。昨年、国からの助成金を受けて、旧田烏小学校に食品加工設備などを整備。地元伝わる、小浜を代表する伝統保存食の一つ『サバのなれずし』の生産に乗り出しました。

「昔は、各家庭で作っていたなれずしですが、近年は作り手が少なくなりました」と、代表の大戸さんは、取り組みのきっかけを話します。1月、メンバーが集まり、地元の民宿経営者らで作る『田烏さばへしこなれずしの会』の指導の下、4日間かけて、サバ230匹分のなれずしを作りました。「今回作ったものは、企業との商談時の試食用として使います。購入しやすいように一本まるごとも

のと、切り身のものを作っています」と、戦略を話します。今後の目標は、販売ルートの確保と安定生産。「苦労するのはこれから(笑)」と、強い意欲を示します。「田烏の人たちといっしょに何かをやってみてみたかった。自分たち個人の利益ではなく、地域全体の活力になればうれしいです」。そう話す大戸さんの顔は笑顔に満ちていました。

■問い合わせ ☎54-3152 (大戸宅)

伝統保存食の継承へ
たがらす我袖倶楽部



◀コミュニティビジネスを展開するたがらす我袖倶楽部の皆さん

一口メモ
会の名前の由来は、歌人二条院讀岐の和歌から



がっちり!!



上/宮川の農家レストラン「あばん亭」の皆さん 下/「あばん亭」外観

応援! 小浜のまちづくり コミュニティビジネスで、

小浜で頑張っている人に学ぼう。農家レストランで奮闘するおばちゃんたち。地域の伝統食発信へ! 男たちの挑戦。直売所を拠点とした新しい特産品作り。地域の未来を担う、あらゆる「がっちり」のヒミツに迫ります。

■問い合わせ 商工観光課 ☎64・6019

豊かな海山の恵みを生かして
現在、全国各地で、地域住民が主体となった「コミュニティビジネス」という形で、創意工夫を凝らした取り組みが行われています。
小浜は、古来から豊かな海産物に恵まれ、「御食国」として歴史的に重要な役割を果たしてきました。農産物においても、米をはじめ、白ネギ、イチジク、梅、トマト、一寸ソラマメなど、一年を通じて、多彩でおいしい食材を生産しています。四季を通じて豊かな自然に育まれた風土と多様な食文化。長い歴史の中で培ってきた貴重な地域資源が、わたしたちの周りには、まだまだ多く眠っています。
こうした資源を有効活用しながら、新たな産業を生み出し、地域活性化を目指す取り組みを「6次産業」と言います。市でも、ブランド化や生産者の所得向上を目指して、6次産業化を積極的に推進することを定めています。
すでに、各地域では、コミュニティビジネスの取り組みが始まっており、今後のさらなる盛り上がりが見込まれます。

この地域がすごい！

日本のトップランナー「徳島県上勝町」



昭和61年に日本料理を彩る季節の葉や花などを、栽培・出荷・販売する農業ビジネス「葉っぱビジネス」をスタート。地域の高齢者や女性を中心に、現在は年商2億6千万円を売り上げ、全国でも屈指の元気な町として知れ渡っている。

6次産業 de コミュニティビジネス

1 6次産業とは

野菜や魚などの地域資源を加工して流通・販売することです。生産を「1次産業」、加工して付加価値を付けることを「2次産業」、販売することを「3次産業」ということから、すべてを含めた取り組みを「6次(1×2×3)産業」と言います。



2 方法

①生産者みずからが取り組む方法
②生産者と事業者が連携する方法
主に上の2つの方法があります。商品を作ったり、売るにはノウハウや資格が必要です。まずは、お気軽にご相談を！

3 補助金を活用してください

商品開発や販路開拓などさまざまな補助金があります。例えば、農林漁業者や民間事業者を対象に、「新商品の開発に必要な経費」や「加工設備の購入」などを補助します。市では、詳細を掲載したガイドブックを作っています(市商工観光課で配布)。



可能性は地域に眠っている
アイデアと熱意がっちり!!

地元の産物にひと工夫を加えることで、新商品が生まれる可能性もあります。まずは、周りの隠れた資源を探しましょう。

市では、農林漁業者による6次産業化と、地域におけるコミュニティビジネスへの取り組みを応援しています。

アイデアと熱意がまちの盛り上げにつながります。全国の先進地やガイドブックの事例を参考に、チャレンジしてみてください!

市発行の6次産業化ガイドブック



宮川は、農家レストランでがっちり!!



代表 小谷 清美 さん(62歳・本保)

川地区の山のふもとに立つ築100年の古民家。地域の農家女性で運営する「あばん亭」です。平成20年に開業して、地産地消の食材にこだわった宅配弁当ビジネスを展開。23年には、古民家を改装して、レストラン部門(予約制)を追加しました。「地域で作って余った野菜を生かしたいと考えたのがきっかけです」と、代表の小谷さんは話します。

当初の運営資金は、県と市から補助金を得ましたが、半分以上は自己資金と銀行からの借入金。地元応援を背に苦勞を乗り越えてきました。「お客さんの要望にできる限り応えてきたことが成長につながりました。メディアや口コミを活用して、広告費を抑えてきたのも秘訣です」と、語る小谷さん。お客さんの「おいしかった」が、元気の源です。

「レストラン部門の強化と野菜スイーツの開発」を、今後の柱に据えて、一歩ずつ着実に前進しています。

■営業時間 12時〜21時(不定休)
■住所 本保23-1-26
■問い合わせ ☎57・1039



加斗は、野菜の直売所でがっちり!!



店長 木崎 小百合 さん(55歳・飯盛)

狭西街道沿いにある「若狭ふれあい市場加斗」。昨年4月にJA若狭がオープンした広々とした駐車場を備える農産物直売所です。地元住民で作る合同会社「飯盛農産」が委託を受けて運営をしています。

店長の木崎さんに話を聞きました。「店内には、加斗地区の野菜を始め、飯盛農産で開発した地元産のブレンド米や、手作りジャムなど6次産業の商品もたくさん並んでいます」「スーパーとJAでの勤務経験を生かし、商品の魅せ方などのノウハウを農家さんに伝えて、いっしょに売り場作りをしています」と、笑顔で話す木崎さん。モチベーションは、商品が売れることで張り合いが出てきたという、地元生産者の声です。

今後の戦略は、「安くておいしい加斗産白ネギのブランド化」。この場所ではか買えないものの開発を進めながら、「みんなでいっしょに盛り上げる地域」を目指します。

■営業時間 9時〜17時(冬季火曜休)
■住所 飯盛82-1-1
■問い合わせ ☎53・3370

大人気の農家レストラン
あばん亭



一口メモ
店名は、イタリア語で「前進(avanti)」を意味する

魅力がまった直売所
若狭ふれあい市場加斗



一口メモ
4月13日®に1周年記念祭を開催予定