

PICK UP!

町を活気づける農家の主婦パワー

人気を呼ぶおいしい町の手づくり特産品



農家の主婦たちが自分たちのアイデアで特産品を開発、ついに会社を立ち上げた。彼女たちと連携して地域振興に取り組む、おいしい町の活動に焦点を当てる。

【写真】
中央：おい夢工房の加工場でのクッキー作り
右上：おい町の特産である梅の収穫風景
上中央：テーマパーク「きのこの森」
左上：本郷地区から小浜湾を望む
右下：名田庄地区の田園風景
下中央：赤礁崎（あかくりざき）オートキャンプ場

概要

地元の農産物を使うことと、無添加にこだわった手づくりの味…。おい町に住む農家の主婦たちが開発した味噌、梅、キノコなどの加工品が人気を呼び、町の新しい特産品として定着してきた。グループを法人化してさらに前進を続ける、彼女たちの原動力となっているものは何か。町はそんな彼女たちと、どのように連携して地域振興に取り組んでいるのだろうか。

CHAPTER 1 (P.8)

まちおこしに目覚める農家ミセスたち

農業の副業としての菊花や味噌づくりを学ぶため、各地区から集められた農家の主婦たち。順調に味噌づくりに励んでいた彼女たちに訪れたピンチとは。どのようにして町の振興活動としての特産品づくりに目覚めていったのか。

CHAPTER 2 (P.9)

特産品づくりがみんなの喜びを創造

「おい夢工房」で開発された新しい特産品は大人気。県内をはじめ東京・大阪にまで販売が広がっていき、ついに合同会社を設立する。グループはなぜ法人化という自立の道を選んだのか。新商品としてスイーツに力を入れている理由とは。

CHAPTER 3 (P.10)

町・第三セクターと連携して前進

町内の特産品開発グループと町とをつなぐ「核」として活動する第三セクター「株式会社おい」。おい夢工房とはどんな連携をとっているのか。そして町はどんな将来像を描き、町民たちと共に地域振興を推進しようとしているのか。

農家の主婦たちによる会社 ～おい夢工房～

地元の特産品開発のため、平成9年に結成されたおい町の町民グループ。平成19年に合同会社として法人化。メンバーはすべて専業・兼業農家の主婦で、現在正規とアルバイトを合わせて15人。月曜日から金曜日までの毎日、JR若狹本郷駅近くにある加工場で、地元産の食材を使った味噌・味噌加工品・惣菜・梅加工品・菓子などの特産品を製造し、町内外や大阪・東京など県外でも販売している。とくに年間5トン生産している米こうじ味噌は、すぐに売り切れてしまうほど人気がある。



メンバーはすべて専業・兼業農家の主婦



米こうじみそ



クッキー



梅ジャム

ねり梅かつお

梅肉エキス



きのこたきみではんの素

まちおこしに目覚める農家ミセスたち

農業の副業としての味噌づくりが始まり

平成元年、町（当時の大飯町）は町内の各地区から専業・兼業農家の主婦一人ずつをピックアップし、合計十五人を集めて「ミセス農業懇話会」を組織した。その目的は、厳しい農業経営を打開するために農産物の加工品製造などの副業を勧め、その技術を身につけてもらうことだった。また、ますます進む農業離れを危惧し、若い人たちに楽しくやっていく農家の姿を見てもらうことも狙いのひとつだった。ミセス農業懇話会では町のJAでパートとして味噌作りと菊の栽培を実施していた。懇話会メンバーによる手作りの味噌は味がよいと評判が立ち、メンバーたちは味噌作りに手応えを感じるようになった。



合同会社 おおい夢工房
代表 徳庄 よし子さん

ところが平成八年に大ピンチが訪れる。広域合併で町のJAが隣の小浜市に移されることになり、今までのメンバーが味噌作りをしていたJAの建屋が閉鎖されることになったのだった。

JAの広域合併で建屋が閉鎖でも味噌づくりは続けたい

「せっかく味噌づくりが軌道に乗って、メンバーもやる気があるのもつたない。JAさんから設備を譲り受けることもできたので、何とか会を続けさせてほしいと町にお願いしました」と当時を振り返るのは、「おおい夢工房」代表の徳庄よし子さん。ミセス農業懇話会からの申請を受け、町はひとつの案を提起した。それは町特産の梅やキノコを活用した加工品づくりを検討していたグループ「おおい町特産加工研究会」と合体して、活動を続けていかないかというものだった。知らない人たちと一緒にするのは…と徳庄さんたちは迷ったが、味噌づくりが続けられ、しかも新たに加工場も建設してくれるという提案に、メンバーは合意した。「当初は味噌づくりだけを考えていました。ところが合体してからは、

他の特産品づくりにも取り組まなければならぬ。当時は四十から五十才代で、田畑の仕事や家事もある主婦としては大変なことになったと思います。でもミセス農業懇話会からのメンバーたちは熱心でとても仲良しだったので、やめようとは思いませんでした」と徳庄さんは語る。

「おおい夢工房」を結成
新しい特産品が続々誕生

そして平成九年、二つの会が共同で「おおい夢工房」を設立。JR若狭本郷駅近くに開設された施設「おおい町情報交差点ぼくたろ」での販売をめざし、特産品の開発が本格的にスタートした。しかし実際に活動を始めると、特産加工研究会の人たちと意見が食い違うこともあり、いろいろな苦労もあったという。そんな中で、以前から特産加工研究会が取り組んできた『きのこたき込みごはんの素』や懇話会メンバーによる『米こうじみそ』をはじめ、味噌加工品のおかずみそ三種、『梅ジャム』『梅肉エキス』さらに菓子やケーキなど、自分たちでアイデアを出し合って次々に商品を開発・販売していった。いずれの商品も好評であった。おおい夢工房が特産品づくりでこだわるのは、地元産の材料を使うことと、無添加であること、そして丁寧な手づくりである。



平成17年の「農林業センサス」によると、おおい町の農家数は596戸、就業人口は768人となっている

「地元の食材は、ふるさとの誇りです。味噌づくりに地元産の大豆と米を使うのはもちろん、おかずみそで使っている露のとう・唐辛子・柚子もみんなメンバーが生産したものの。梅やキノコも地元農家から直接仕入れています」と徳庄さん。商品はすべて夢工房の加工場で、入念な手づくりにより生産されている。たとえば『梅ジャム』は一個ずつ梅の皮をむくことでまろやかさが生まれ、『梅肉エキス』は採りたての青梅をアク取りしながら九時間も煮詰めて出来る上がる。

「私たち主婦の手づくりとは、つまり家族に食べさせたいと思う、お母さんの味」をつくることではないでしょうか。食べる人のことを思う心がかもっているから、商品を好きになってもらえるのだと思います」と徳庄さんは語る。こうして自分たちのつくる新しい特産品に手応えを感じながら、町の活性化への思いも芽生えていった。

特産品づくりがみんなの喜びを創造

町内・県外で商品を販売 手づくりの味が好評

「おいしい夢工房の商品は、ふるさと
の懐かしい温もりを感じさせる味わ
いが評判となり、町の施設である「お
おい町情報交差点ぼ〜たる」だけ
なく、町内のスーパー、道の駅、隣
町・高浜町のスーパーなどへと販路
を広げていった。またさらに東京(有
楽町・南青山)にある福井県のアン
テナショップでも味噌を販売。池袋
のデパートで開催された全国物産展
にも出品し、県のイベント「越前・
若狭フェア」などにも参加している。
二年前からは毎月一回、メンバーが
大阪の施設で出張販売も行ってい
る。

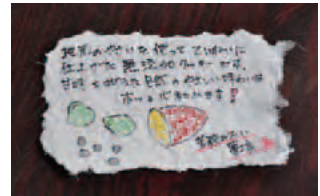
「最近では梅ジャムを使ったクッ
キーなど、スイーツづくりにも力を
入れています。昔からのメンバーは



合同会社 おおい夢工房
経理担当 もりたけいこ
森田 経子 さん

歳をとってき
ていきますの
で、お菓子づ
くりの得意な

若い人(二十
代二人と四十
代一人)にア
ルバイトで来
てもらっています。やはり若い人の



クッキーなどの商品に添えられる手
づくり感いっぱいの絵手紙

センスは違いますね」と語るのは、お
おい夢工房で主に経理を担当してい
る森田経子さん。スイーツは金沢市
にあるデパート地下の常設コーナー
でも販売されている。商品販売のた
めには、ラベルやパッケージのデザ
インも大切なポイントだが、専門の
デザイナーに依頼すると費用もばか
にならない。そこで最近では、絵手紙
の得意なメンバーのデザインをラベ
ルやパッケージなどに採用している。
「若い人の参加は、将来正規メンバ
ーになってくれる人を育てることに
も繋がります。夢工房ではデザイン
だけでなく、たとえば材料の下ごし
らえをすること、調理すること、営
業関係などメンバーの得意なところ
を活かして仕事を配分しています」と
話す森田さん。彼女も得意な経理
部門で、おおい夢工房を支えている。

町の補助金に頼らず 法人として独立

平成十九年、おおい夢工房は法
人として独立した。メンバーが出
資金として一口十万円を出し合
い、合同会社を設立したのだ。お
おい町からは補助金が支給され
ているが、平成十八年からお
おい夢工房は加工場の賃料として
二十一万六千円を
支払わなければな
らなくなった。そ
れまで一度も赤字
を出したことがな
く、事業が順調だ
と評価されたの
か、補助金は事実
上半分以下となっ
てしまった。それ
でも頑張ってい
るのに、町の中
には「補助金に頼り、
楽しんで活動してい
る」と言う人もい
たという。

その頃、九州の
熊本で、法人化し
て活発に事業を推
進している主婦グ
ループがあること
も知った。法人化

＊おおい町情報交差点 ぼ〜たる

JR 若狭本郷駅の北側、国道 27 号
沿いにある施設。おおい町の観光案
内や特産品の販売を行っており、軽
食・休憩コーナーもある。



店内には特産品が並ぶ



SL 義経号が目じるし

施設内にはおおい町大飯地域をジオラ
マにした鉄道パノラマ模型を展示。平成
2年の大阪『国際花と緑の博覧会』で運
転されていたSL 義経号のミニチュアが
走り、町内の施設等を映像で紹介する仕
組みとなっている。そして広場には原寸
大のSL 義経号が展示されている。

また、毎週日曜日(冬期を除く)には、
地元野菜等の「旬の市」が開催される。

すれば、会社の経営を真剣に考えて
いかねばならない。だが、いつまで
も補助金には頼りたくないという思
いが強くなり、ついに法人化を決断
したのであった。法人化したことで町
に対しても、他の企業に対しても信
頼感がより高まった。なにより販路
開拓、受注拡大の面で有利である。
しかし法人化のメリットはそれだけ
ではないと森田さんは語る。

メンバーの時給は代表以下すべて一律で671円。それでも「楽しく働くことができ、そのうえ小さいまでもらえる」とメンバーは語る



『米わろこ』は『米わろこ』の味を全国に広げたい。そのために、お強い根を張りたい。そのために、お強い根を張りたい。

「自立は、いわばハートの問題。現在、メンバーの時給は一律で六百七十一円でボーナスもありませんが法人化したことで全員に新しい責任感が生まれました。責任を持って働き、出来上がった商品がお客さんに喜ばれたら、みんなの喜びはさらに大きくなります。大変なこともあるけれど仲間がいて楽しく働け、そのうえお小遣いまでもらえるのですから、こないいいことはありません」

商品の信頼性が高まり、ますます順風満帆かと思われたおおい夢工房。しかしここ数年来の不況で売上げは伸び悩んでいる。無添加にこだわると賞味期限が短くなり、それが小売りで敬遠される一因にもなっている。売上げを伸ばすために規模を拡大するという手段もあるが、それも難しいという。手づくりによる品

質を維持するためには、もっと多くの人手が必要となる。設備投資もしなければならぬからだ。

「以前、石川県・和倉温泉の全国的に有名な旅館から、厨房で使うために味噌を年間五トン仕入れたいという話がありました。その時、生産規模を大きくしようかと考えましたが結局お断りしました。もしも注文が突然なくなってしまうたらどうしようと思ったからです。やはり手づくりには限界があります」と代表の徳庄さんは語る。

「お金もうけだけでなく、地域振興にいちばん大切なのは人と人のつながりだと思えます。ハートのないところには何も生まれません。商品の競合がないようにうまく調整しながら、私たちのようなグループがもっと増えていってほしい。町のみんなが少しでも町の将来を思う心を持つことが大切ではないでしょうか」

徳庄さんは町のグリーンツーリズム活動にも参加している。来年には名古屋の中学校が修学旅行でおおい町を訪れ、田植えや地引き網の体験などをしてもらう予定とのことである。

CHAPTER 3 町・第三セクターと連携して前進

町と町民グループを結ぶ核となる株式会社おおい

おおい夢工房のような町民グループと連携し、活動を推進しているのが第三セクターの「株式会社おおい」だ。株式会社おおいの前身は(株)大飯ふるさと振興公社で、平成十九年に営利法人に転換した。主な事業は「赤礁崎オートキャンプ場」、「長井浜海水浴場」、「きのこの森」、天然温泉施設「あみーシャン大飯」、「おおい町情報交差点ほくたる」など観光施設の管理運営と、「スーパー大



株式会社おおい 本部事務局副参事 木村 博信 さん

火勢」などイベントの企画運営、「きのこのセンター」でのシイタケの菌床栽培・販売、そして特産品開発(『鯖へしこ茶漬け』、『梅カステラ』などを商品化)である。

町民グループの中ではおおい夢工房との関わりが最も強く、おおい町

情報交差点ほくたるでの商品販売、きのこのセンターで栽培したシイタケの提供、観光施設などにおけるイベントでの商品販売を行っている。またおおい夢工房に一次加工品として梅シロップなどを発注し、自社の特産品開発にも利用している。

「法人化したおおい夢工房は、工場の生産体制、商品管理、受注体制などがしっかりしていて確実に注文に応じてくれる。安心して連携していけるグループです。できればうちの特産品の原材料としてもっと一次加工品を発注できるようにしたい」と語るのは、株式会社おおい本部事務局の木村博信さん。

特産品の販売ルートの開発では、贈答用セットとしておおい夢工房の商品を利用しており、三年前から始めたインターネットのショッピングサイトにも商品を掲載している。

「それから今後もおおい夢工房と連携をしながら、もっと町の観光事業と一体化して特産品の開発と販売を進めて行きたい。おいしくても流通ルートに乗せられない食べ物もありますから、なるべく沢山の方におおい町に来ていただいて、お客様と直接出会える場所や時間も増やし

て、美しい自然に満ちた土地柄やあたたかみのある人柄をセットにすることで付加価値をつけていくことも大切だと思います」と木村さんは熱心に語る。

助成金や施設建設などで町も連携を推進

おおい町では平成二十年度からの「第一次おおい町総合計画」の中で、観光・交流を重要ポイントとして位置づけ、めざすべき町の姿として「住む人に豊かさを、訪れる人に感動を」おおい町ふるさと創生物語」をスローガンに掲げた。これに伴い、町のウォーターフロントに若狭湾リゾート「うみんぴあ大飯」を建設。新たな観光拠点とし外部との交流促進をはかっている。敷地内にはまだスペースがあり、今秋には大型のホームセンターが出店するなど、今後も施設の誘致・建設が計画されている。



おおい町農林水産振興課
なかにま たけし
主事 中嶋 武士さん

四月には「おおい町水産加工センター」が竣工。町の水産物を使った特産品の製造、開発を行っている。特産品開発グループに対して町が行っている事業について、おおい町農林水産振興課の中嶋武士さんはこう語る。

「地元の農林水産業の活性化になげたいとの観点から農林水産振興課が特産品開発を担当しています。生産者からの原材料の橋わたしや、様々な情報の提供を行うほか、各種相談の窓口となっています」

町ではおおい夢工房のほかにも、

★若狭湾リゾート うみんぴあ大飯

福井県・おおい町・わかさ大飯マリンワールド(株)により造成された埋立地に建設された複合施設。山や半島などの美しい眺めを生かし、ウォーターフロントの魅力を存分に取入れた設計で、マリンレジャーはもちろん、子供たちが海を通して自然を理解する空間づくりを目的としている。

敷地内には健康増進のための温浴施設・プールやレストランを備えた宿泊施設『ホテルうみんぴあ』のほか、帆船と海をモチーフにした冒険体験ゾーン&ものづくりと食をテーマにした工房体験ゾーンがある遊びとふれあいの空間『こども家族館』、エネルギーと地球の未来を遊びながら学べる『エルガイアおおい』、マリンスポーツの拠点としてクラブハウスを備えた『マリーナ』などの施設がある。



施設整備が終わり今後の発展が期待される

「おおいなる未来」づくりはふるさとを愛する心から

たとえば水産加工物の有効利用をめぐらす大島漁協女性部の「島じやこ倶楽部」、大島の主婦グループ「たまてばこ」や、特産自然薯の効率生産を研究するグループなどに補助金を交付している。また生産施設づくりでバックアップをはかっている。

「近年ではグリーンツーリズムなどの交流事業も活発化してきまし

た。これからも町内のグループと連携して、町の活性化を推進していきたいと思えます」と中嶋さん。

農家主婦たちのふるさとを愛するパワーによって、地域を元気にしたいという心が湧き上がっているおおい町。まさに「おおいなる未来」に、向かって前進するおおい町のこれからに期待が高まる。

★おおい町水産加工センター

今年4月、町の水産物の魅力を、全国に発信する生産拠点として大島地区に誕生。地元で穫れる水産物に加工で付加価値を付け、町の伝統的な料理を再発見すること、また魚などの有効利用で消費の拡大と食文化の向上をはかり、さらなる町の活性化につなげることを目的に建設された。

施設内には「へしこ・干物などの製造室」「魚肉のすり身を製造、それを材料とする練り製品の製造室」「焼き物・煮物・揚げ物など惣菜全般の製造室」の3つの製造室を配置。さらに製品の熟成・保管用の倉庫も併設され、へしこ約1万本を保管することができる。

鯖のへしこ



今年4月、大島地区に誕生