

事例
A-①

北海道・和寒町商工会

特産品のカボチャを活用した6次産業化による地域経済活性化

(平成27年8月取材)

1. 面的支援の概要

(1) 活動・支援のきっかけ

① 地域の状況

和寒町（わっさむちょう）は旭川の北に位置し、作付面積・生産高ともに日本一を誇るカボチャや越冬キャベツの生産地として知られている。しかし、ピーク時に約12,000人だった人口は、現在3,700人程度と約3分の1に減少してしまっている。人口減少は商店街の衰退を招き、消費の域外流出に歯止めがかからない。和寒町や和寒町商工会にとって、域外資金の獲得や地域内での資金循環による地域活性化や雇用創出による定着人口増加が喫緊の課題となっていた。

② 商工会による活動・支援のきっかけ

こうした状況の中、塚崎商工会長（当時）と吉田指導員は、平成18年に始まった∞全国展開事業を活用して、商品価値の低い規格外品を活用した企業向け半加工品開発事業に取組むことにした。

最初は規格外野菜の「カット野菜」加工を考えていたが、若手生産者からの提言でカボチャの規格外品を活用した「カボチャペースト」の開発に取組むことになり、食品加工研究所の指導を受けて、糖度の高いペーストが完成した。

ペーストを使ったカボチャ団子などを携えて「大阪インターナショナルギフトショー2006」に出展したことが、本格的な事業化への契機となった。会場で大人気を博し、請われてコンテストに出場したところ、グルメ大賞を受賞したのである。塚崎会長はじめ事業参画者の自信に繋がり、翌平成19年には、商工会役員や会員、JAなどの出資でカボチャペーストを製造販売する「株式会社わっさむファクトリー」が創設され、町で初めての6次化事業が始まった。



（株）わっさむファクトリーの塚崎専務（左・前会長）と吉田指導員（右）。机上の製品は、工場で作っているカボチャペーストやパウンドケーキ、カボチャ饅頭などの2次加工品。

塚崎専務の本業は飲食業であるが、カボチャの規格外品の高付加価値化が地域全体のメリットを生むと考え本事業に参加し、同社に出資すると共に、代表取締役専務を務めている。

(2) 支援・活動概略と特徴

① 支援概略

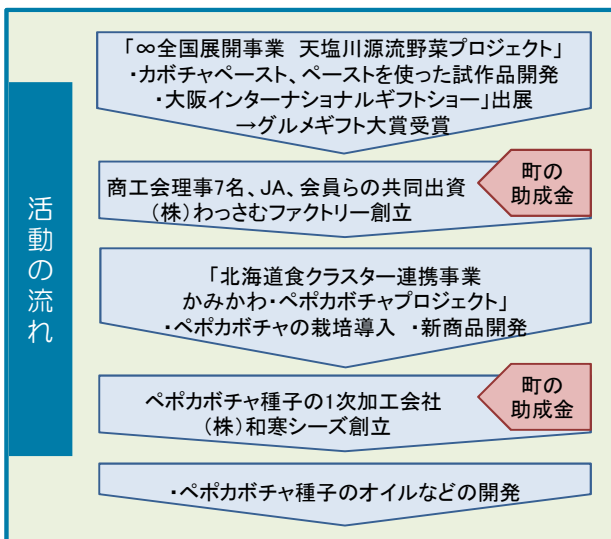
一連の活動で吉田指導員は、事業の運営支援と事業の展開支援を行っている。運営支援においては、受託の形で（株）わっさむファクトリーの管理業務を支援している。

また、和寒町での6次産業化の拡大を図るため、平成23年からは、北海道の地域食クラスター推進事業を活用し、食用種子カボチャ「ペポカボチャ」の産地化と特産品開発の研究事業を進めた。生産農家からの注目や期待は大きく、平成25年には、ペポカボチャの一種ストライプペポの種子の1次加工を行う「株式会社 和寒シーズ」が、生産者を中心に設立された。吉田指導員は現在、種子オイルなどの2次加工品の開発支援を行っている。

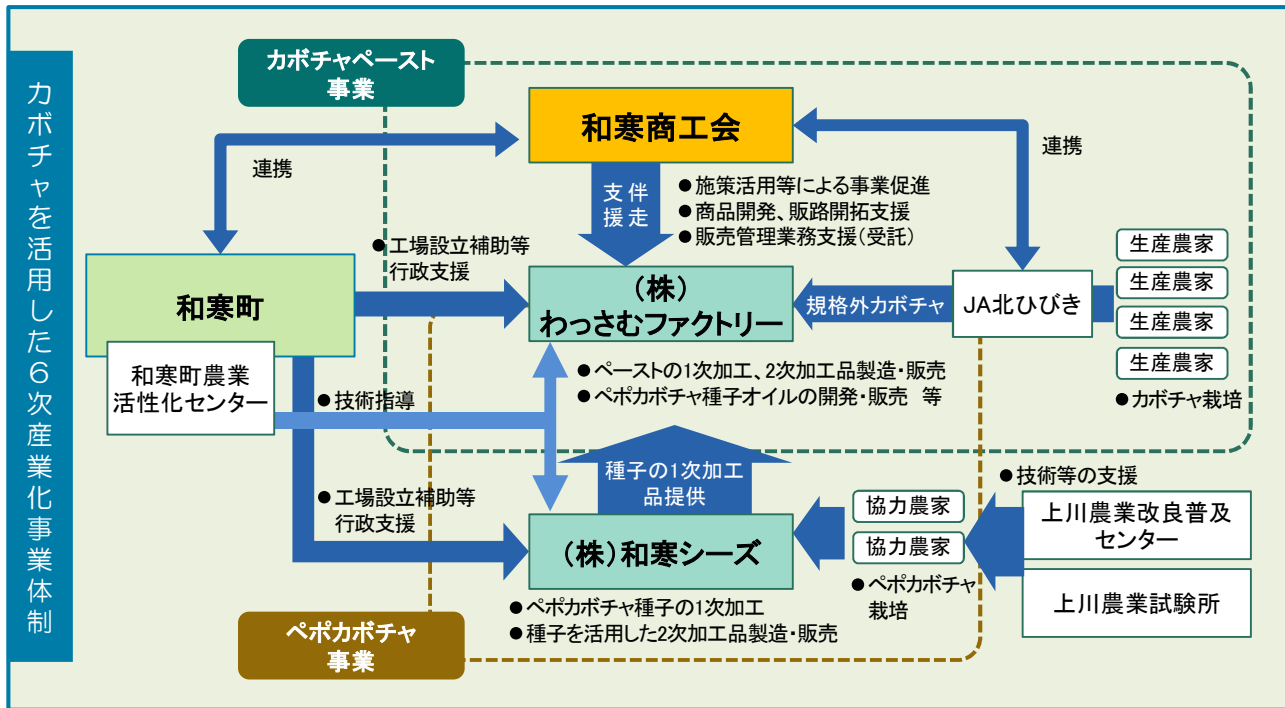
② 活動の特徴

本活動は、商工会や行政（町）、生産者、JAなどが一体となり、文字通り「オール和寒」で取組んでいるのが特徴である。地域の事業者が集まって地域内の課題に取組むという商工団体としての商工会の機能が発揮されている。

商工会は、施策を活用して事業開始のきっかけを作ると共に、新商品の開発や販売などの支援を行っている。一旦立ち上がった事業自体は、設立した法人に任せるが、ペポカボチャの導入など新たな資源開発や6次産業化の展開など、事業全体を俯瞰する視点で、地域活性化を図っている。



2. 支援組織・地域内連携スキーム



(1) カボチャペースト事業の体制・スキーム

∞全国展開事業当時は、商工会青年部や事業者、行政、JA、和寒町農業活性化センター、生産農家の後継者などが参加するプロジェクトチーム体制で臨んでいたが、法人の起ち上げによって、現在は、製造・販売共に(株)わっさむファクトリーを中心に進められている。同社では、カボチャペースト、大豆ペーストの1次加工の他、パウンドケーキ、カボチャ饅頭などの2次加工品の開発・製造販売も行っている。

商工会は、商品開発や販路開拓の支援を行うと共に、販売管理業務を受託し、経営の側面支援を行っている。



冷凍品を湯煎しただけで甘くホクホクした味・食感が楽しめる(株)わっさむファクトリーのカボチャペースト「黄将」。農家の栽培・保存技術と独自製法により、通常よりも1.5倍程高い糖度を実現している。この品質が認められ、洋菓子メーカーHIROTAの「期間限定・カボチャシュークリーム」の材料に採用されている他、ホテルやレストランなど企業向けに販売している。

(2) ペポカボチャ事業の体制・スキーム

カボチャ名産地としての新規取組みであるペポカボチャ事業は、協力農家によるカボチャ栽培と、種子等の1次加工を行う(株)和寒シーズに加え、カボチャ種子の販売や2次加工品開発を行う(株)わっさむファクトリーが協力するスキームとなっており、地域内の資金循環を目指す事業モデルとなっている。

吉田指導員は、ペポカボチャの種子オイルや綿のお茶など、ペポカボチャ製品開発支援を進めている。種子オイル開発に関してはものづくり補助金を活用するなど、支援策を適宜利用して、新たな取組みに対する負担を軽減する工夫をしている。



本事業で栽培・加工されている北海道農業研究センターが開発したペポカボチャの品種「ストライプペポ」(上)と、その種子をローストした「ペポナッツ」(右)。



ペポカボチャの種子は、硬い外皮が無く収穫量も多い上、その成分には排尿障害に対する有効性もあると言われ、健康食品としても注目されている。国内では大規模な生産地が無いため、和寒町では官民を挙げて、新しい産品としてペポカボチャの振興を図る計画である。

北海道・和寒町商工会

特産品のカボチャを活用した6次産業化による地域経済活性化

3 成果・地域への影響

① 6次産業化の促進

それまで和寒町では、農作物を出荷する一次産業が主体で、農作物の加工製造を行う事業者はいなかった。今回の試みにより、加工製造・販売を行う(株)わっさむファクトリーと(株)和寒シーズの2社が創設され、町に「農業+工業+商業」の6次産業化をもたらした。和寒町では、毎年カボチャ生産量の約1割に当たる1000トンの規格外品が生じている。この規格外品を高付加価値化する6次化事業は、町にとって価値ある試みである。

② 新たな収入源と雇用の創出

(株)わっさむファクトリーが進めるカボチャペースト事業は、直近の1年間で約1,250万円を売上げ、2次加工品は約200万円の売上を生んでいる。生産農家にとっても、規格外カボチャを適正価格で販売することにより、新たな収入の機会を得たことになる。

ペポカボチャ事業でも、加工品等の売上が徐々に上がっており、(株)和寒シーズを運営する生産農家に副収入の道を開いている。

雇用創出効果も大きい。(株)わっさむファクトリーでは、17名の期間雇用を生み出しており、地域の活性化にも貢献している。

③ 生産者への好影響

カボチャペースト加工事業は、<カボチャの規格外品の価格上昇>という予期せぬ効果も生んだ。和寒町のカボチャの知名度が向上することで、今まで安く卸さざるを得なかった規格外品の価格が1.5倍にまで上昇しているという。

また、生産者への良い刺激となっている点も見逃せない。農家の奥様を中心に加工品開発が活発化しており、和寒町農業活性化センターを活用して、お菓子やお惣菜の開発に自主的に取り組むようになったとのことである。

4 今後の計画

① ペポカボチャ種子オイルの商品化推進

吉田指導員は現在、塚崎専務を支援してペポカボチャ種子のオイル「ペポオイル」の商品化を進めているところである。既に試作品は完成している。後は値付けや販路などの事業計画を精査して、この秋には販売を開始する予定である。<健康食品としていかに高付加価値化を図れるか>が課題であると考えている。

ペポカボチャの種子(円内)と、種子から抽出したオイルの試作品。



② 起業促進と地元での商品開発促進

商工会の安孫子事務局長と吉田指導員は、地域資源を活用した加工製造事業を興すことにより、6次産業による起業を促したいと考えている。既に2社が設立され、モデルは出来ている。

また、1次加工品を活用したお菓子などの商品開発を地元で進め、面的な活性化に繋げる計画である。

(右から)安孫子事務局長、塚崎専務、吉田指導員。



5 地域経済活性化のポイント・商工会(指導員)の役割

【ポイント】

- ① 農産物の生産地であっても、6次化を図ることで産業の多角化が図れ、雇用創出が可能になる。
- ② 地元の行政と連携した官民挙げての活動が地域活性化を促す。本事例でも、活動に対する町の理解があり助成金などの支援を得ることができ、事業がスピーディに進んだ。
- ③ 行政、事業者や生産者、地域支援機関(商工会)、JAなど、地域内の関係者が協力体制を築くことで、面的な活性化につながっている。

【商工会(指導員)の役割】

- ① 地域の経営課題に対して、行政や事業者と共に解決していく推進力となる。
- ② 商工会役員や会員など事業者の想いを汲取り、支援策を活用しながら事業の実現化を図っていく。
- ③ 中長期的な視点を持ち、事業の次の展開を図る。