



「地域経済活性化を通じた面的支援」に関する調査研究

地域資源・観光等を活用した地域経済活性化事例

テーマ：B.観光開発・観光振興

事例 B-②

山梨県・南アルプス市商工会

「完熟フルーツ」による体験型観光メニュー開発と商品開発

(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 地域の状況と支援のきっかけ

南アルプス市は甲府盆地の西にあり、3,000m級の山々が連なる南アルプスのふもとに広がる自然豊かなところである。市の東側には国内最大級の御勅使川扇状地が形成され、日本一の生産量を誇るスモモを初め、サクランボ、桃、ブドウ、梨、リンゴなど様々な果物が栽培され、国内有数のフルーツ生産地となっている。

平成16年に南アルプス市が「南アルプス市地域振興計画」を策定した。計画には、市の基幹産業である農林業を中心に南アルプス市ブランドを確立する旨が書かれており、南アルプス市商工会も市の計画に歩調を合わせ、市のブランド確立に取組むことにしたのが活動のきっかけである。

② 商工会による活動

平成18年度は、∞全国展開事業を活用して「南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト」を興し、南アルプスフルーツ観光モニター事業、完熟フルーツ新流通経路構築事業、南アルプスフルーツ特産品事業の3事業を進めていくことになった。実行委員会で、「“完熟”フルーツ」にこだわることで高付加価値化を図る方向が打ち出され、計4回の「完熟フルーツこだわり探訪」モニターツアーの開催や、完熟フルーツに関する認定制度「完熟フルーツマスター」の制定など、以後の活動に向けた下準備が整った。



左：南アルプス桃源郷フルーツプロジェクトのHP  
(<http://minamialps.net/>)



右：完熟フルーツにこだわった体験観光「完熟フルーツこだわり探訪」のパンフレット。「完熟フルーツこだわり探訪」は、認定登録された「完熟フルーツマスター」の完熟農園でのフルーツ狩りやジャム作りなどが楽しめる体験型観光メニュー。

(2) 支援概略と特徴

① 継続支援の概略

南アルプス市商工会は、施策を活用しない時にも自主財源で支援を継続している。そうした熱心な活動が実を結び、平成21年に「完熟フルーツこだわり探訪」がJR東日本のプレミアム果物狩りツアーとして採用され、延べ900名の参加者を得た。

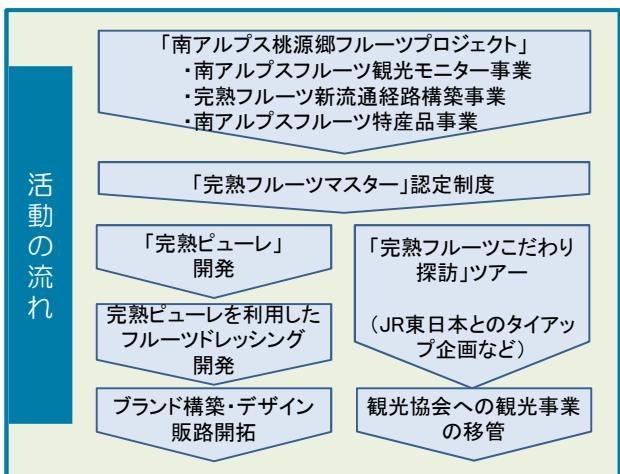
平成22年度は∞全国展開事業を再度活用し、フルーツの加工品開発に取組んだ。その結果、完熟ピューレなどの試作品が完成し、総合パンフレットやHP等販促ツールを整備して「やまなし食のマッチングフェア」や「グルメ&ダイニングスタイルショー」など県内外の展示会への出展にこぎつけた。完熟ピューレは商品化され、商工会が販売している。

経営支援課の坂倉課長は平成26年度から本件を担当しているが、平成26年に、市とJA、商工会の3者共催セミナーや県の施策を活用した商品開発セミナーを開き、フルーツピューレを使用したフルーツドレッシングの開発を支援した。坂倉課長は、現在∞全国展開事業を活用してフルーツドレッシングの販路開拓を支援している。

② 支援手法の特徴

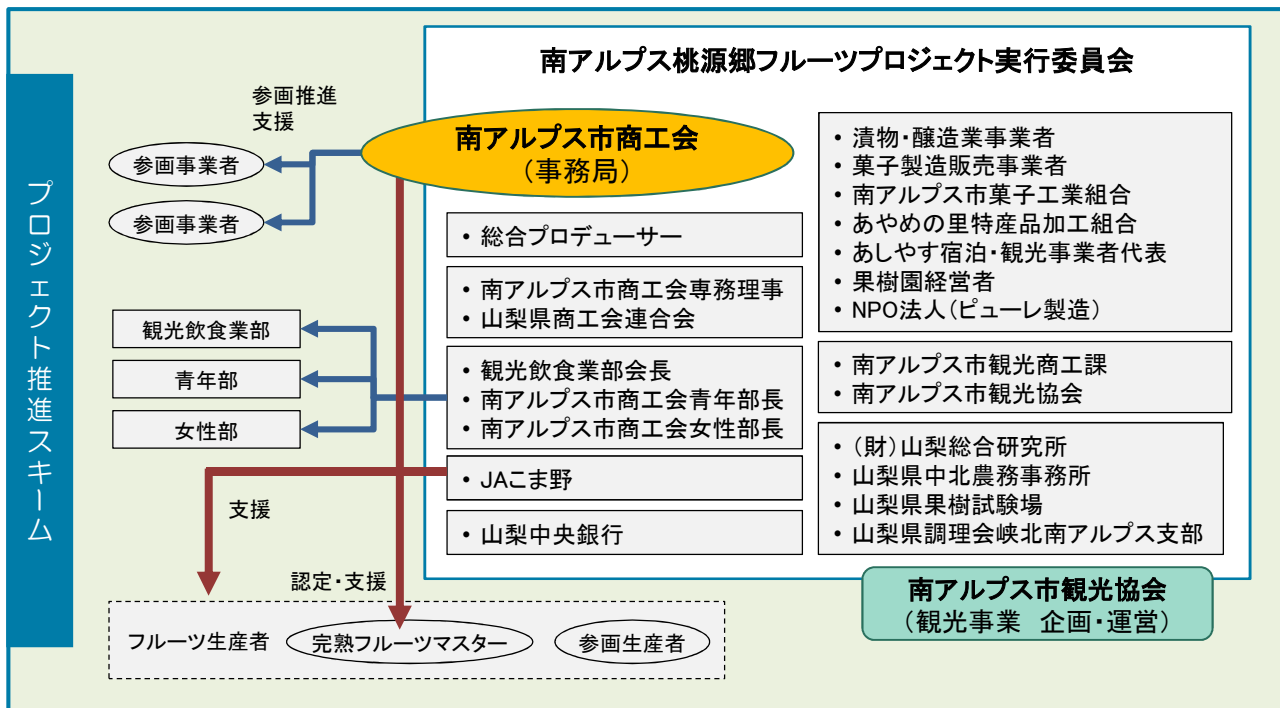
本支援は「完熟フルーツ」をテーマに、観光開発と特産品開発を目指したものであるが、その核となるのは“完熟”というキーワードである。

“完熟”というイメージが他のフルーツ生産地との差別化の源泉となっており、観光と特産品開発をそのキーワードに向けて集約している点が特徴といえる。南アルプス市が望んでいる地域のブランド構築にも繋がるコンセプトである。



山梨県・南アルプス市商工会  
「完熟フルーツ」による体験型観光メニュー開発と商品開発

2. 支援組織・地域内連携スキーム



(1) プロジェクト体制・スキーム

本活動は、商工会が事務局を務める「南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト実行委員会」を中心に進められている。平成22年度∞全国展開事業で組んだ組織をベースにした体制が維持されており、安定したスキームで中・長期的な活動が維持できる。前述したとおり、助成金などの施策活用がない年度でも、南アルプス市商工会が独自予算を組んで活動を継続しているため、本活動体制も継続性を持って維持できている。

商工会は、全体の取りまとめを行うと共に、必要に応じて施策を活用して事業を推進するほか、「完熟フルーツマスター」の認定や研修など、仕組みの維持・運営を担っている。



「完熟フルーツマスター」澤登利幸氏の観光農園「澤登ぶどう園」。写真左は澤登氏のご子息の澤登利一さん、右は坂倉課長。

通常フルーツの収穫は、熟さないうちにもいで流通の過程で熟させるが、「完熟フルーツ」は樹上で熟させるため、甘さや風味に大きな違いが出る。市場には出回らず、収穫タイミングも短いため、希少価値が高い。「完熟フルーツこだわり探訪」ツアーは、この貴重なフルーツを味わえる企画で、「澤登ぶどう園」もツアーの受入れ果樹園である。

(2) 特産品開発と観光事業の役割分担

平成26年4月に南アルプス市観光協会が設立されたのを機に、観光事業は商工会から観光協会に移管された。

これにより商工会では商品開発支援に注力することになり、現在は、特産品開発と「完熟フルーツマスター」の運営など地域ブランド構築に関する活動は商工会で、観光事業振興は観光協会で、とそれぞれの役割分担を図りつつ、必要な調整は、「南アルプス桃源郷フルーツプロジェクト実行委員会」を介して行うスキームとなっている。



澤登氏の果樹園で収穫したフルーツを販売する「ちよくばい処 利果園」。手前の赤丸のマークが「完熟フルーツマスター」の認定マーク。

山梨県・南アルプス市商工会  
「完熟フルーツ」による体験型観光メニュー開発と商品開発

## 3 成果・地域への影響

## ① “完熟”キーワードによる地域ブランド構築

「完熟フルーツ」というキーワードと「完熟フルーツマスター」の仕組みが、こだわりを求める人を惹きつけ、「完熟フルーツこだわり探訪ツアー」で延べ900人の観光客が訪れるなど、一定の知名度は得られた。また、TVや新聞などの報道も相次いだことで、南アルプス市の魅力度ランキングアップにも貢献した。

“完熟”は、地域ブランドとしても浸透してきており、平成27年10月に開かれた「実践型地域雇用創造事業シンポジウム」での成果物コンテスト食品部門において、南アルプス市の「完熟フルーツギモーヴ（マシュマロ）」が1位を獲得するなど、南アルプス市の代名詞として成長してきている。

## ② 完熟ピューレの事業化

完熟フルーツを原材料に、無添加・無着色で仕上げた完熟ピューレは話題を呼び、平成26年度は約4トン販売した。ピューレは、洋菓子やフルーツドレッシング、フルーツジュースの原材料などに使われているが、今年、UHA味覚糖の人気商品「ぷっちょ」の材料としても採用され、特産品としての知名度も上がりつつある。

## ③ 農商工連携の促進

活動は、農商工連携の推進へと大きく発展している。平成22年度に開発した完熟ピューレやその後のフルーツドレッシングの開発がきっかけとなって、食品開発の動きが活性化してきており、フルーツ農家の奥さん等が、熱心に商品開発に乗り出しているという。この動きが軌道に乗れば、これまで廃棄してきたB級フルーツを利活用して年間を通じた収益化が図れ、地域経済が活性化することが期待できる。



農協の婦人部の会員などが開発したフルーツドレッシングの商品群。



金色をベースに高級感を訴求したパッケージの「完熟ピューレ」(左)。「ぷっちょ」の原料にも採用された(右)。

## 4 今後の計画

## ① フルーツドレッシングの販路開拓支援

坂倉課長は、平成27・28年度は、∞全国展開事業を活用してフルーツドレッシングの販路開拓を支援する計画を立てている。全国に販路を広げるためには、地域ブランドとしてのデザインやロゴの策定、詰合せ販売を想定したボトルデザインやパッケージデザインの開発が必要と考えている。また、フルーツドレッシングを使ったメニューや料理レシピの提案なども併せて行う予定である。

## ② 観光事業の側面支援

平成26年より、観光事業は南アルプス市観光協会の担当となったが、商工会も無関係という訳ではない。このところ観光農園の体験ツアー参加者数の落込みが見られるので、対策が必要と感じている。坂倉課長としては、平成21年度にJR東日本とのタイアップで多くの集客が図れた当時のノウハウを観光協会に伝えるなど、盛り返すための側面支援を行いたいと考えている。

## 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 “完熟”という印象に残るキーワードを核にして、観光振興、特産品開発を進めた。
- ② 行政（南アルプス市）の方針に歩調を合わせて、商工会として実現可能な事業を推進している。市の方針に沿っているため、支援活動が施策年度限りに終わらず、継続できる。
- ③ 商工会の枠を超えた体制・スキームを構築し、施策年度終了後もその体制を維持している。商工会の自主財源も活用して活動を継続しているため、安定した体制構築や事業スキームの維持が出来ており、中・長期にわたる事業の推進が可能になっている。

## 【商工会（指導員）の役割】

- ① 必要に応じて、∞全国展開事業や県事業など施策を活用する。
- ② 様々な立場の関係者をまとめ、調整役を担っている。
- ③ やる気のある事業者や生産者にセミナーなどのきっかけを与えて、商品開発など新しいことへの挑戦を促している。