



「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：A.地域資源を活用した特産品開発

事例
A-⑥

滋賀県・日野町商工会
オール日野町体制による「日野菜」の地域ブランド化

(平成27年10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

根の上部の紅紫色が鮮やかな「日野菜」は、その名が示す通り滋賀県日野町が原産と言われ、漬物が後柏原天皇に献上され和歌に詠まれるなど、室町時代から栽培されている伝統野菜である。しかし今日では、九州、四国、近畿から長野、新潟まで栽培地域が広がり、日野町が原産であることもあまり知られていない状況である。また、日野町での日野菜栽培も減少を続け、生産者も十名強となるなど、危機的状況になっていた。

② 商工会による活動・支援のきっかけ

それまでも日野町独自で日野菜振興に取り組んでいたが、思ったような成果が出ていなかった。そこで当時の日野町商工会会長が発案し、佐藤指導員が担当して、平成19年度∞全国展開事業を活用した「日野菜プロジェクト」を実施した。

プロジェクトは、特産品開発、日野菜栽培推進、広報出展の3つの部会で進められ、商工会や日野町農林課・商工観光課、日野町観光協会に加え、JAグリーン近江も参画し、文字通りオール日野町で取組んだ。事業では、日野菜ドレッシングや日野菜マリネの試作開発や、ロゴ、HP、ポスターなどのツール作成、首都圏のシェフによる日野菜料理のメニュー開発、展示会出展などを実施して活動の基盤を整えた。この時にJAとの連携体制が創られたことが、今日のJAグリーン近江と商工会の連携に繋がっている。



日野町鎌掛(かいがけ)が原産のカブの一種「日野菜」。

日野菜プロジェクトのHP
(<http://www.rmc.ne.jp/hino-net/hinona-project/>)



日野菜を使ったメニューは、赤坂、虎の門、京都の有名レストランのシェフが考案したものの。日野菜の新しい楽しみ方を提案している。

(2) 支援・活動概略と特徴

① 継続支援の概略

次年度以降も、連携による活動は続けられた。平成20年度には、日野町農林課の勧めで農林水産省のモデル事業を活用して前年度からの活動を更に進めた。この時に前年度と同じメンバーで「日野菜調整会議」を立ち上げたが、この会議が今日まで続く活動の基幹組織となっている。これらの動きを受けて、平成21年度は町の方でも生産促進助成金により日野菜の生産振興を始めている。

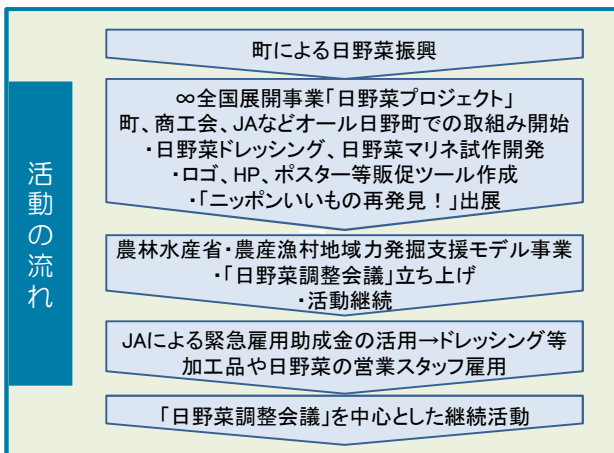
22~23年度は、JAグリーン近江が緊急雇用助成金を活用して2名のスタッフを雇用し、日野菜ドレッシングや日野菜マリネの加工品と日野菜の販路開拓に当たり、日本全国物産展や東京アグリフード展などに出展してPRした。この時より商工会では野村事務局長が担当となり、販路開拓を支援する体制となった。以後、「日野菜調整会議」をベースに、商工会-JA-町のオール日野町に県のサポートを受けて日野菜振興プロジェクトは継続されている。

② 活動の特徴

特徴は、オール日野町体制での取組みにある。特に商工会とJAとの強い連携は、大きな特徴と言える。「地名の入った伝統野菜を守り、町の地域ブランドとする」という共通目的の下、日野菜生産から加工製造・販売まで、一致団結して取組んでおり、町を挙げての農商工連携の取組みとなっている。

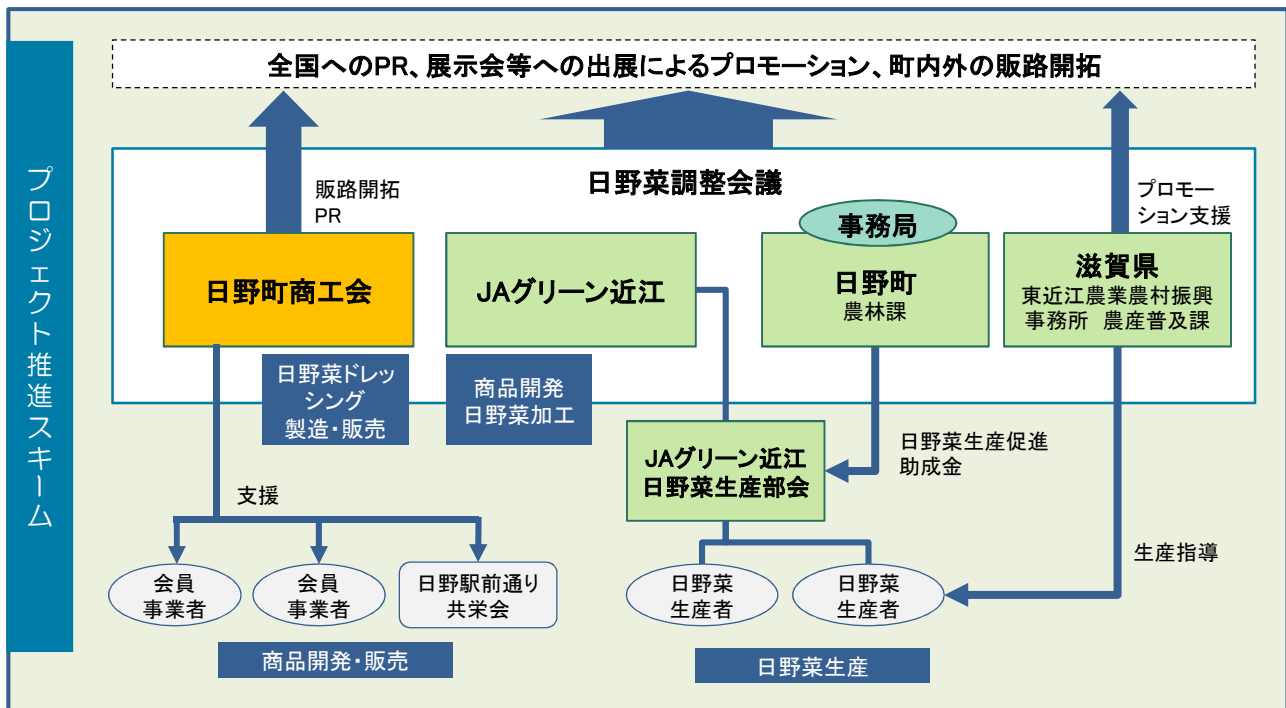


開発した「日野菜ドレッシング」。鮮やかなピンク色は、日野菜が酢に反応して赤くなるもので、食品添加物は使用していない。日野町商工会が販売している。



滋賀県・日野町商工会
オール日野町体制による「日野菜」の地域ブランド化

2. 支援組織・地域内連携スキーム



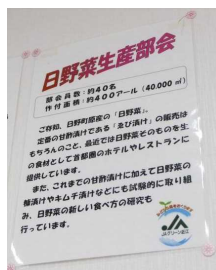
(1) 日野菜調整会議

日野菜全体の振興は、上図のように、商工会、JA、日野町に県の東近江農業農村振興事務所も加わった「日野菜調整会議」で協議され進められる。調整会議は月1回開催され、日野菜を核とした日野町の地域ブランド化について全体的な推進策が話し合われる。

日野菜栽培の復興も重要なため、町では日野菜への転作補助金を手厚くし、JAでも日野菜生産部会で生産農家を増やす努力を続けている。



写真上：日野菜振興を中心になって進めている、JAグリーン近江・日野東支店営農経済課の福井さん(右)と日野町商工会の野村事務局長。日野菜の栽培畑にて。
写真右：「日野菜生産部会」のポスター。日野菜は部会の会員によって栽培される。生産部会では、日野菜の加工品以外にも、野菜としての日野菜の出荷に力を入れており、レストランへの出荷に適したミニサイズの日野菜を開発した。



(2) 日野菜ドレッシングの推進スキーム

日野菜ドレッシングに関しては、製造・販売は日野町商工会が担っている。JAグリーン近江では、日野菜生産部会の会員生産者から日野菜を仕入れ、鎌掛加工所で群馬県の工場で製造するための一次加工をしている。

販売に関しては、JAが支援している他、日野駅前通り共栄会の店舗など日野町内の協力店や、醒井水、長浜、竜王など、滋賀県内のまちの駅や湖の駅などで扱っている。



室町時代に日野菜の野生菜が発見されたと言われる鎌掛(かいがけ)にあるJAの日野菜加工所。ここでは日野菜の漬物等の加工の他に、日野菜ドレッシング製造に必要な一次加工を行っている。



滋賀県・日野町商工会
オール日野町体制による「日野菜」の地域ブランド化

3 成果・地域への影響

① オール日野町での取組み体制の確立

施策終了と共に活動が終息するのではなく、「日野菜調整会議」を核に地域一丸となって日野菜振興を図る活動に発展したことは、大きな成果である。特に商工会が、自治体に加えてJAともタッグを組んで、〈商工+農+自治体〉の連携体制を構築できたことは、今後の地域振興にも大いに役立つと思われる。

② 特産品の開発

平成19年度∞全国展開事業で試作開発した「日野菜ドレッシング」は、平成25年度には約72万円を売上げた。ドレッシングだけではなく、商工会員が独自に日野菜を使った特産品開発を続けており、日野菜のあられや日野菜入りパン、日野駅前通り共栄会が開発した日野菜のお茶漬けの素などがある。

このように、日野町の商工者が日野菜を地域のブランドとして強く意識し始めたことも、活動の成果である。

日野菜入りのあられ「おかちん」(上)と、日野菜のお茶漬けの素「ひの菜ちゃん」



③ 日野菜の生産・出荷の増加

オール日野町の取組みのお蔭で、日野菜の生産農家も平成20年の13戸から、平成26年には40戸に増加した。出荷量も20年の16 tから大幅に増加し、26年は45 tとなった。

飲食店等へのプロモーションも効を奏して、生野菜としての出荷も増え、平成26年には1 t強と増えている。これには、前述したミニサイズの日野菜が大きな貢献をしており、時代のニーズに対応した生産努力が実を結んだ形である。

写真右：日野菜と加工食品の漬物、ドレッシング、マリネなど。廃棄されていた規格外品などを加工して日野菜の採算性を高めることも、ドレッシングやマリネなど新たな加工品開発の目的の一つであった。



4 今後の計画

① 日野菜ドレッシング関連

現在ドレッシング製造は県外に委託しているが、これをJAグリーン近江に移管する予定で準備を進めている。添加剤未使用なため賞味期間が短いので、小ロット生産への対応が課題である。また、要望が多く寄せられている1ℓ業務用サイズの開発や、漬物とのセット販売にも取り組む予定であるが、それに伴う製造工程の効率化や製造量増加という課題にも取り組んでいく計画である。

② 商工会の販売促進活動

野村事務局長は、「日野菜ドレッシング」の販路開拓を更に進めるつもりである。県内の道の駅や湖の駅だけでなく、三井のアウトレットでの販売や首都圏での販路開拓を進めている。ジェイアール東日本都市開発が秋葉原の高架下に展開する「ちゃばら」での販売の話も進んでおり、漬物とのセット販売のための容器やパッケージの再検討など、首都圏での販売に向けた活動を進めていく予定である。

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 施策活用が契機となって、〈商工会-JA-町〉のオール日野町体制による活動基盤を構築した。その結果、〈地域による農商工連携〉活動が展開されている。
- ② 特産品を核とした地域ブランド化に当たって、農作物の生産振興など一次産業の振興も必要となる。JAと商工会との連携は、これを実現する近道である。
- ③ 町名のついた野菜「日野菜」を地域活性化のシンボルとして、農と商工の連携を図っている。

【商工会（指導員）の役割】

- ① 商工会が利用できる施策を活用して活動をスタートさせ、活動の基盤を整備する。本事例では、平成19年度の∞全国展開事業の活用が一連の活動のスタート地点となっている。
- ② JAや町との調整役として、縁の下から活動を支える。
- ③ 会員の商工業者を支援して、特産品の開発を進める。