

地域が変わる

地域活性化の現場



甲賀

©農業法人有限会社甲賀もち工房 ▶ <http://www.koka-mochi.jp/>

挑戦するコミュニティビジネス。6次産業化の先駆者として最高級のもちでまちおこし



甲賀もち工房の商品。よもぎあんもち(左上)、つきたてもち(右上)、忍者もち(左下)、米粉たいやき(右下)

「日本一のもち米」とも称される滋賀羽二重糯の生産地、甲賀市小佐治地区では、「もちを特産品に!!」を合い言葉にまちおこしが行われている。中心となっているのは、農業法人有限会社甲賀もち工房。良質なもち米の生産から、加工、販売まで一貫して手がけ、地域も農家も元気にするコミュニティビジネスを展開している。

古代の琵琶湖の土壌から生まれた滋賀羽二重糯

約300万年前、甲賀市のこの地域は琵琶湖の底だった。湖底に堆積した泥は、ミネラル分を豊富に含む重粘土質の土壌を形成した。この土壌が最高級のもち米と称される「滋賀羽二重糯」の栽培に最適だった。小佐治地区で作られたものは、「粘り」「コシ」「伸び」の三拍子が揃い、きめが細かく甘みが

あると評され、1952年から88年まで皇室に献上された。

しかし、滋賀羽二重糯は栽培が難しく手間がかかるため、生産者が減少。近年は市場にほとんど流通しなくなり、「幻のもち米」とも呼ばれるようになった。伝統あるこの良質のもち米に着目し、もち加工品を特産品として製造、販売することにより、地域のまちおこしに取り組んでいるのが農業法人有限会社甲賀もち工房だ。

いち早く6次産業化を確立商品は数々の賞に輝く

地元農家を中心に61名が出資して2006年に設立された甲賀もち工房。地元の契約栽培米を原料に、昨年関西のテレビ番組で「上半期和スイーツベスト1」に選ばれた「よもぎあんもち」をはじめ、よもぎ・ゆず・しそ・ごま・山芋の五つの味が楽しめる、甲賀ブランド第1号にも選定された「忍者もち」など、昔ながら

の杵つき製法にこだわって、商品開発から加工、販売まで自社で行っている。

「6次産業」という言葉が使われ始めるも前から、もち米の生産から加工、販売までの一連の流れを自前で行うことを意識して取り組んできました。1960年代の地元農家の女性グループによるもちの委託加工に始まり、それからの活動の積み重ねの上に現在の当社の事業があります」と説明する河合定郎社長。

原点ともいえる女性グループの活動は、88年「長寿もち」が滋賀県の「手づくり味コンクール」で知事賞を受賞したことを契機に、地区をあげたまちおこしの活動に発展。94年にはもち加工の拠点として、甲賀もちふる里館を建設。翌年、加工作業を女性グループから「もち工房運営委員会」へと移し本格的な事業化を進めた。

98年には消費者や次世代を担う子供たちへのもち文化の伝承と交流を目的にした催し「甲賀もちふる里まつり」を開始した。今では県内外から4千～5千人を集める秋の恒例イベントに成長し、17回目の今年は11月16日に開催の予定だ。

地域で農業法人を設立しコミュニティビジネスを

こうして、もち米の生産管理と加工の体制の確立が進む中、2003年頃から組織検討委員会を立ち上げ、地区の全戸に呼びかけて会社設立に向けた準備を進めた。



「甲賀もちふる里まつり」でのもちつきの様子

「法人化にあたって、関係する人たちが喜びや楽しさを感じ、社会に貢献できるコミュニティビジネスを目指した。そのためには、従来の農家にはないビジネス感覚を持つことが大事だ。しかし、一部の者だけ先走ってしまうのではなく、地域や関係する人たちの意見を聞き、認識を共有するコミュニティ感覚も欠かせない」と河合社長。

06年に法人化を果たすと同時に、新しい加工場を建設、さらに甲賀もちふる里館をリニューアルして掲げ立てのもちが味わえる「もちもちハウス」を開設した。

また、夏場はもちの消費が弱いことから、07年より米粉を使った新商品の開発にも挑戦。甲賀産「キヌヒカリ」の米粉を使ったロールケーキ「KOKA ROLL」「米粉たい焼き」「米パスタ」、小麦粉を一切使わずにうるち米ともち米の米粉を独自に配合した新食感の麺「近江米めん」など、ユニークな商品を次々と開発した。これらの取り組みにより「米粉の取り組みを通して食糧自給率向上に寄与した」として、農林水産省が創設したフード・アクション・ニッポンアワード2010プロダクト部門に入賞した。

「1年に一つの新商品を開発することを目標にやってきた。現状に甘んじず次の手、次の手と新しい試みが続けたことがよかった」と河合社長は話す。

夏にも強いもち屋を目指す生き生きと働く新3K農業

昨年度の売り上げは法人化初年度の2倍となるまでに成長した。12年には「全国農業コンクール」で優秀賞に選ばれるなど、甲賀もち工房を核にした小佐治地区の取り組みは、農村のコミュニティビジ



商品販売のショップと軽食を提供する「もちもちハウス」

ネス、6次産業化の成功事例として、各地から視察が訪れるほど注目されるようになった。

「直接販売することにより、お客さまの生の声を聞くことができる。おいしいと言ってもらえることに生産者は自信を持ち、前向きな気持ちを強くしたように思う。6次産業化は、加工、流通、販売のこれまで知らなかった苦勞も引き受けることになり、決して楽なことではないが、やりがいもある」と河合社長。

現在、従業員は12名だが、繁忙期の年末には40名以上に増える。これだけの雇用を生み出したことから、同社の地域の活性化への貢献は大きい。しかし、企業として雇用を維持し安定した経営を継続するためには、売り上げの落ち込む夏にも売れる新商品の開発が課題になっている。

「商品開発には研究開発のための設備や人材も必要だ。今後は、全国の6次産業の仲間や流通の専門家の力を借り、農工商連携を推進していきたい。夏にも強いもち屋を目指す。農業は、きつい、汚い、危険と悪い印象の3Kだが、これを新3Kに、つまり『感動があり、格好が良く、稼げる』に変えたい。担い手が働くことに喜びと感動を感じられるものにしたい」と、河合社長の夢は膨らむ。

※フード・アクション・ニッポンアワード/国産農産物等の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取り組みを表彰し、その活動を広く社会に浸透させることによって、私たちや未来の子供たちが安心しておいしく食べていける社会の実現を目指す。