

新庄市萩野地区の萩野もち加工利用組合「ふるさと工房」は6次産業（1次×2次×3次）を確立し、新しい農業をつくり出そうとしている地域農業の担い手4戸の集団である。特に、もちの生産、加工、販売を通して周年農業を確立することと、地域に活力を生み出すことを目標にしている。

昭和40年代から稲作を基幹としながら、葉たばこや畜産などを導入した複合経営に取り組み、集落全体の技術力向上と低コスト生産を実践してきた。その後、減反政策が進み、転作として野菜栽培にも取り組んだが、基幹となる米の価格が低迷し、将来の経営が先細りになることが予想された。地域の有志で話し合いを繰り返し、稲作部門を補完する新しい農業の検討を重ねた。幸い、畜産堆肥による土作りを主体に栽培した萩野の米はおいしいと以前からの評判があった。また、グループのかあちゃんたちは日頃の活動の中で農産物加工技術も習得してきた。

議論を尽くした末、同年代で気心の知れた4戸が米の販売許可を取得し、自分たちの生産した米を使ってもちの生産から販売までを一貫して行い、付加価値を高めていく新しい取り組みを開始した。

平成6年にもち加工施設を新設するための具体的な検討を始め、平成7年5月には「萩野もち加工利用組合」を設立し、全員が認定農業者になり、仲間3人が所有する土地に施設を建設することにした。建設資金をどうするかについて市の担当者に相談したところ、補助事業として「農業生産体制強化総合推進対策事業」「ウルグアイラウンド関連対策事業」があるとのアドバイスを受け、これらの制度を積極的に活用して、資金を共同で借り受けた。

新たな事業を実施するにあたって、組織の規約や申し合わせ事項等を徹底したことが、お互いの信頼



ふるさと工房「もちもち亭」の店内風景

をさらに深めることにもなった。地元企業の賃金を参考に、男性・女性に関わりなく、働いた時間に応じて時給を支給する事を決め、さらに、原料として米は地元会員のものを買上げることを基本にした。

さまざまな研修会や先進地視察にはメンバー全員で臨み、もちつき機の操作から製品の包装まで実地研修を受け、全員が加工技術をマスターして、加工組織としての活動は一層強化した。

平成7年の設立当初は農協を通して、都会の消費者にPR販売を行っていたが、販路の基盤としてまず地元の消費者拡大が重要と考え、平成8年からは市

VALUE SIGHT

自作米を加工・販売 付加価値を高めて ふるさとの味を発信

米をはじめとした農産物の価格低迷は農家の経済に深刻な打撃を与えている。自作した有機米を使い、もち加工から販売までを一貫して行い、高付加価値化に活路を開く「ふるさと工房」。その徹底したチームワークと、女性を生かす経営姿勢は、農村経営のモデルとなる要素を数多く含んでいる。

内の主なスーパー、駅の売店、公共施設等あらゆる場所で宣伝活動を行い「どんな少量の注文にも快く対応しよう」ときめの細かい販売活動を心掛けてきた。その結果、5年間で加工部門の売上高は当初の2.5倍に伸びた。その間、生もちだけでなくいろいろな切りもち等を試みたり、鍋物用のしゃぶしゃぶもちの開発にも挑戦してきた。また、もち米を加工して、地元特産のくじらもちや笹巻き、大福もち、蒸しようかん、赤飯などにも生産品目を広げて、顧客層の拡大に努めてきた。

事業開始以来、どんなに忙しくても週1回の役員会は欠かさず開催し、注文の確認、作業の割り振り、外部からの視察対応等、情報交換を行っている。一方、運営についての役員会には夫婦で参加し、事業内容を協議するなど男女共同参画に取り組んでいる。

食品衛生面には特に注意を配る必要があるが、幸い、かあちゃんたちは全員食品衛生の資格を持っており、品質管理の徹底と加工技術の向上を図っている。

品質や食味の基となる良質原料を確保するために、地域で以前より取り組んできた堆肥による土作りを徹底するとともに、農薬の防除回数も減らすなど、加工組合内での稲作技術向上を図りながら原料のもち米を生産している。赤飯用のあずきも会員から購入するなど、原料はできるだけ地元から確保するよう努めている。

最上



萩野もち加工利用組合
組合長

松坂 英昭

「手作り、無添加」にこだわっているため、もち加工するにあたって、防カビ対策には一番気を使っている。最初の頃はいくら気を付けても慣れないせい、カビで返品される事があった。そこで、添加物無しでいかに保存性を高めるかが大きな課題となった。試行錯誤を繰り返した結果、現在は水を全く使用せず、もちをのす時は粉を使用しない方式を採用している。また、加工室にはオゾンの空気殺菌機とエアコンを備え、完全装備で作業するとともに外部の人は入れないなど、品質向上のためにいろいろな工夫をしている。

朝晩には牛の世話をしながら、もち加工場という冬期間も通して夫婦そろって働ける職場ができたことによって、わが家の「経営」というものを考えるようになってきた。

売り上げの増加に伴い、妻のパート給料や夫の配当金が増加し、稲作の収益低下を補充し、もち加工が農業経営の重要な部門となったのである。

幸いにして固定客も増え、順調に売り上げも伸びているが、今までのお客様とのつながりは、商品を作り、発送するだけの一方通行であった。今後は、お客様との一方通行から相互交流へと発展させていきたい。できればお客様に当地区まで足を運んでいただき、原料の米が作られている自然環境やもち加工施設を実際に見てもらい、無添加・手作りの安全・安心を実感してほしいと願っている。

平成12年には最上農業賞と県のベストアグリ賞を頂き、二重の喜びで大きな励みになった。14年10月には、かねてからの望みであった、つくたてのもちを食べることができるお休み処「もちもち亭」をもち工場に隣接してオープンすることができた。店内でのお客様とのふれあいを通し、おいしいもちの食べ方や、農村の暮らしや文化についての会話を通じて相互交流を進めていこうと考えている。

商品の性格上、時期により需要の波があるため、一年を通せば労働力にも多少の余力がある。そのため、新しいもち製品の開発やパンフレットを作成して宣伝活動にあたるなど、今後も継続的な販売拡大戦略に取り組み、自分たちの経営にも軌道修正を加えながら、着実に歩んでいきたい。一人では解決できない問題も8人の頭脳を使えば、さまざまな角度からモノを考えることができ視野が広がる。集団活動の良さをフルに使い、人生の先輩として、これからの地域発展の原動力をはぐくんでいきたいと考えている。

今年も間もなく年末を迎え、もち工場はフル稼働の時期に入る。「ふるさと工房」の活動は、村が雪にすっぽりと包まれるこれからが本番である。

松坂 英昭 (まつざか・ひであき)

水稻 + 野菜 + もち加工 + 肉用牛 複合経営の専業農家
昭和17年生まれ

平成7年 萩野もち加工利用組合「ふるさと工房」設立

平成12年 山形県ベストアグリ賞

最上農業賞 授賞

平成14年 「もちもち亭」設立

〒999-5102 山形県新庄市大字萩野字仁田山上2587-4

TEL 0233-25-4771・フリーダイヤル 0120-88-4771

FAX 0233-25-4770