

農と暮らしの新たな視点を探る

# 産直コペル

sanchoku cooper

2020.3 Vol.40

特集 直売所のお弁当  
お惣菜

道草雑記

信州伊那谷の通学路より  
元気に道草プロジェクト

夜半に嵐の

地域野菜あまから訪問記

全国在来かぶらサミットに参加して  
～その多様性と伝統的採種法～

田舎で働く若者

農機具屋は農家のために何ができるのか





# 世代交代を進める女性農産加工グループ

—— 東京農工大学 野見山敏雄 ——

企業組合彩雲（以下、「彩雲」）は、兵庫県三木市にある都市と農村の交流施設「山田錦の館」で農産加工品の製造・販売を行う女性グループである。女性農産加工グループはメンバーが固定し、年月の経過とともに平均年齢が高くなるのが一般的であるが、「彩雲」は地元の高卒者3名を正社員として採用して、将来を見据えた組織運営を行っている。

「彩雲」のはじまりは、生活改善研究グループの7人が地域の農産物を利用して特産品を作りたいと思いつき活動を開始したことによる。1999年に出荷できない米を利用して米糍を作り、黒豆を使った味噌も製造した。そして、2004年に旧吉川町と農協と商工会の第3セクターにより「山田錦の館」が開業することになり、同グループはその加工施設で活動することになった。メンバーは食品衛生に関する学習と研修を2年間行い、グループ名を虹色をまとった縁起の良い雲「彩雲」と名付けた。



筆者と「彩雲」のメンバー。後列左から4人目が代表の五百尾さん

2006年には各自が10万円を出資し企業組合として法人化した。これは加西農業改良普及センターの普及員が工程表を作成して彼女たちを指導した成果だといふ。「彩雲」は地元もしくは兵庫県産農産物を使用した農産加工品を製造し、販売している。同施設には年間12万人以上が来場し、「彩雲」は餅、惣菜、「ロツケ」、パンの4部門で780

0万円（2018年度）を売り上げているが、自分たちの労働に見合った賃金がもらえたら良いと考え、売上高の増大のみを目指してはいない。女性ならではの知恵と工夫によって、巻き寿司、大豆ロツケ、赤飯、大福餅、惣菜パン、米粉（山田錦）シフォンケーキ、白味噌など消費者の需要に応じた商品開発を行っている。なかでも米麴を使用した「キングブレッド」は日持ちが良く美味しいと消費者に評判である。そして、すべての食品は毎日食べても飽きない味、昔からの地域伝統の味を大事にしている。また、農産物直売グループや行政とも連携して地元農業の広報活動にも力を入れている。代表の五百尾みや子さんは高齢でもあり、仕事の責任を分散して「彩雲」が地域の食品企業に育って欲しいと考えている。



## 野見山敏雄さん

東京農工大学大学院農学研究院教授

東京農工大学で教鞭をとっており、最近の研究テーマは、自然災害激烈下における契約産地のレジリエンスと産直の再定義である。主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構（日本経済評論社）や食料・農業市場研究の到達点と展望（筑波書房、共著）など多数。2012年より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員、17年から委員長を務めている。



「彩雲」の主力商品「キングブレッド」