

高知県日高村 直売所の活性化及び地域振興について

1 これまでの活動概況

はじめに

高知県日高村は人口が6000人程度。高知県の中山間地にあり、産業別就業者数の比率をみると農業就業者は村内就業者数の10.2%を占めている。これを他産業と比較するとサービス業（29%）、卸小売業および飲食・宿泊業（21%）、製造業（15%）、建設業（14%）に次ぐ産業となっている。しかし、ほとんどが兼業農家で農業を主力の産業としている村民の数は少ないのが現状である。またこの10年間で農家数24%、農家人口で33%、耕地面積で27%もの大幅な減少を記録している。村内にはJAの経営する「コルモス」と多目的集会所に設置された「さんさん市」の二つの直売所が存在する。どちらも村内農家の売り場として重要な役目をはたしているが、JAの直売所は売り場面積も広く集客も多いのに対し、さんさん市はこのところの売上は1999年の9930万円をピークに2008年には6129万円とピーク時の6割の水準にまで落ち込んでいる。県内の直売所売り上げは右肩上がりになっているのに対し、さんさん市の売上が大きく落ち込んでいるのが現状である。

1.1.

今回のアドバイス活動は、まず日高村の農業の現状把握が必要で気候的な特徴・主要栽培品目・特産物・郷土料理の洗い直しから行った。しかし、この地域は特産物・郷土料理といったものが特になく、その辺りが直売所のアイテム数や特異性を欠いているような感じを受けた。またJAの直売所・さんさん市の出荷生産者は同一の農家が多く、売れる直売所に農産物を出荷することが当たり前になり、当然のようにさんさん市の売上は減少している。



ひだかむら さんさん市

1.2.

さんさん市の特長を生かすことが先決であるが、村内ではその方法が何なのか理解出来ていない。B級グルメ的な発想で村おこしを考えているようであるが、本質的な打開策になっていない。

日高村の特産物はシュガートマトとお茶になるが、シュガートマトは関東を中心に市場出荷される程度の評価を受けているが、このトマトは村の特産物になりうる。その他の品目の栽培や食べ方の提案を含め、講演会を実施している。



2 現在の課題

日高村の課題は専業農家が少なく、農産物にプロ意識がなく、購買者のことを考えた商品作りがなされていない点ではないかと思う。結果、売上が上らず直売所に登録している出店者は多いが実際にさんさん市に農産物を出荷している農家の数が少なくなってきている。これは商品のクオリティーにも反映される。アイテム数・展示方法・表示等・さんさん市のコンセプトなど打ちだすべきものが見えていない。直売所の売り上げを伸ばす方法はまず清潔感・鮮度・アイテム数・魅力のある農産物が必要になるが、ここを改善していかないとまだまだ売り上げの減少に歯止めが利かないように感じた。高知は気候や地域性を含め独特の文化を有する地域が多いが、その価値を地元の方々を理解し、魅力のある商品を作っていく必要がある。

3 現在の課題

道の駅構想があるようだが、面積も拡大すれば集客にも繋がると思う。ただ、さんさん市活性化協議会がまだまだ力を発揮していないのが現状だ。おそらくまだ村民に道の駅構想が上手く伝わっていないのではなかろうか。どんなことをすれば村の活性化に繋がるのか、その点は村の担当部署の力の入れようにあると思う。

村民にとってなくてはならない直売所作りが地域振興に繋がることのように思うが、その点がまだ意識が低い感じを受ける。リーダーシップを発揮できるような人材養成・確保が急務ではないか。

農産物のアイテム数が少なく、今後の取り組みの大きな課題になって来る。加工品を含めた商品開発も急務になる。食に関しても、特長ある郷土料理が魅力の大きな要因になるが、地元の食材を生かした新たなメニュー開発・高知を代表する料理なども取り入れることも視野に入れた方がいいように感じた。

4 指導の実施内容

講演活動を中心に農産物の魅力を伝え、他の優良な直売所の事例や商品開発の方法などについて指導をしている。自身の作る農産物アイテムを少しでも増やし、それを魅力のある売り場で販売できるようなアドバイスを行っている。

最終回は日高村でとれる食材を使って料理提案・加工品の作り方・パッケージ・デザインなどについて実際に試食提案を行った。鳥獣被害の大きいイノシシを使った料理を中心に組み立て、唯一のブランド農産物であるシュガートマトを組み合わせたパスタ・ハンガリー料

理・燻製などをみなさんと試食し今後の特産物作りのヒントにしていただいた。

分科会を二つに分け、今後日高村の特産物で出来る料理について4月以降に試食品評会を行う計画になった。

5 課題解決の結果

誰が中心になってこの活動を進めていくのか！そこが一番の課題になって来る。村の産業振興課は事務局となり、あくまで「さんさん市活性化協議会」が中心となり、それぞれに責任を持たせて今後の活動につなげる必要がある。栽培品目・加工品・特産物を使った料理・それぞれの役割をはっきり決めて目標に向かって進んでいくことが最重要課題になって来る。

6 今後の方向性

まだまだ日高村全体で危機意識がなく、さんさん市活性化に向けた活動が盛り上がっていない。B級グルメなど目先の変化だけを見るのではなく、消費者の望むアイテム作りや講習会や勉強会などが急務となる。



イノシシ肉の燻製

執筆者：有限会社コスモファーム
代表取締役 中村 敏樹