



持った農業生産と結びついて展開することもある。原発事故被害から地域の食と農の再生を図る上でも、これらの取り組みから示唆されることは多い。これら地域での貴重な取り組みを記録に残し、地域の食と農の再生・活性化のための参考資料として提供することが本稿の目的である。

ここでは低投入で生産された地元食材を利用した農家レストラン、集落営農と連携した農産加工、地元食材を活用した農産加工品のブランド化というコミュニティ・ビジネスの新たな展開を図っている岐阜県の3事例をトレースする。対象としたのは典型的な山村地域に位置する加茂郡白川町黒川地区の「農家レストランまんま」、同町佐見地区の「株式会社佐見とうふ豆の力」、郡上市明宝地区（旧明宝村）の「株式会社明宝レディース」である。これまでのところ、農家レストランまんまに関する論考はなく、佐見とうふ豆の力、明宝レディースについては若干あるが、それを最新情報に基づき、コミュニティ・ビジネスの視点から再整理する<sup>2)</sup>。調査は、2022年3月24～26日に実施した。

## 2. 農家レストランまんま：地域食材を使った創作・郷土料理の提供

農家レストランまんまは、地元・白川町の食材を使った料理を提供する予約制のレストランで、2015年12月に開設された。新型コロナウイルス感染症拡大により、調査時点においては弁当販売のみを行っていた。メニューは、白川町黒川地区の女性たちが地域の食材を使って作る家庭料理や創作料理である。初代表の古田義巳氏、現代表の鷲見ハヤ子氏と藤井貴代美氏に、まんまの取り組みと郷土料理について聞いた。

### (1) 設立の経緯

農家レストランまんまは、地元の公民館を活用した取り組みである。5000万円ぐらいかけて建てられた公民館が当時あまり使われておらず、維持管理費の負担が北黒川地区の3自治会の問題になっていたため、当時公民館管理委員長だった古田氏が①公民館の維持管理費の獲得、②地域おこし、③人材の活性化、の一石三鳥を狙って提案した。最初は反対の声もあったが、各自治会で話し合いを重ねて1年半かけて立ち上げた。始めてみると評判が良かったといい、まんまの売り上げの10%を公民館に寄付して、維持管理費に充てているという。

農家レストランを始めたいと思ったのは、古田氏

である。古田氏は、化学農薬や化学肥料を使わずに野菜や穀物を育てる「むらごと自然農園」を営んでいる。むらごと自然農園では、野菜を中心に米、高きびやもちきびなどの雑穀を栽培し、野菜は10品目を週1回か隔週に1回届ける野菜ボックスを販売している。古田氏も「ゆうきハートネット」のメンバーである<sup>3)</sup>。古田氏は、以前は名古屋で学術洋書の輸入販売の仕事をしてしていたが、1994年に40歳でUターンし、8年ほどその仕事を続けた後に専業農家になった。まんまで使用している野菜は、むらごと農園の野菜をはじめ、黒川地区の無農薬の野菜がほとんどである。むらごと農園と一緒に働くメンバーの存在や都会に販売してきた実績などから、古田氏は農家レストランをしたらうまくいくのではないかと考えたという。

まんまを始める際、黒川地区全域からスタッフを募集したところ、料理上手が集まった。レストランで働いた経験のあるプロではなく、いずれも家庭で腕を振るっていた女性たちだという。スタッフは15人でスタートしたが、現在は12人である。

### (2) まんまの取り組みと感染症の影響

農家レストランまんまの活動は、レストラン運営と弁当販売のほか、ピザ窯でのピザ焼き体験、こんにゃく作りなどのイベント開催である。レストランと弁当は、すべて事前予約制である。

レストランは、10～40人の団体貸し切り制で、ビュッフェスタイルと個別配膳が選択できる。昼食（午前11時半～午後2時半）と夕食（午後6～9時）に対応しており、別室でのセミナーやイベントに合わせて利用されることも多い。新型コロナウイルス感染症の拡大により、現在レストランの営業を休止している。以前は、白川町観光協会と提携して、名古屋から大型観光バスでイベントに来て、イベントと食事を楽しんでもらうことも多かった。このため、レストランの利用者は都会の人が中心だったという。

弁当は、1人1000円からの料金設定で、10～40人まで予約できる。配達は、白川町内のみ対応している。

開業以来、売り上げが増加していたが、感染症の拡大で2年前から集客できなくなり200万円あった売り上げが8割減少した。

**(3) 黒川地区の郷土料理**

代表的な郷土料理は、朴葉寿司（ほおばずし）と五平餅である。このほか、家庭でよく作られているものを聞き取った。

**① 朴葉寿司**

代表的なのは、酢飯と具材をホオの葉で包んだ朴葉寿司である。どの家庭にも大体ホオノキがあり、朴葉を収穫して作る。作るのは葉がある時期で、田植え後の農休みの時期が多い。お盆の頃や、子どもの帰省時に作ることもあるという。まんまでは、葉を冷凍して1年中提供している。

**② 五平餅**

五平餅は、米を潰したものに串を刺し、たれをつけて焼いたもの。黒川地区ではわらじ型と団子型が半々で、たれの味によってうまさが変わる。いつ食べるということはなく、一年中ある。昔は家庭でもよく作っていたという。

**③ にごみ汁**

具材に大根、ごぼう、里芋、豆腐の入った、けんちん汁のようなもの。だしは、鶏ガラで取る。昔は、鶏を自分で飼っていて、絞めたときにガラで汁を煮た。年末に大量に作って、正月に少しずつ食べる。餅は入れず、雑煮は別に食べる。

**④ 雑煮**

おすましに、焼いた餅を入れる。豆腐のほか、牛肉とかしいたけを入れる。

**⑤ 手作りこんにゃく**

こんにゃく芋を栽培し、家庭で作ることも珍しくない。昔は稲わらの灰や豆殻の灰で取った灰汁を使って作った。今はソーダ（炭酸ナトリウム）を使っている。イベントでこんにゃく作り体験を行っている。また、「こんにゃくを作りたい」という若い人が結構いて、教えることもあるという。また、こんにゃくにご飯を詰めたこんにゃくいなりはこの辺りで考案され、道の駅などで売られている。

**⑥ 味噌**

味噌は、各家庭で作っていて、料理にもよく使う。各家庭で作りが異なり、鷲見氏も姑に作り方を教わった。麦麴と米麴を使い、昔は味噌から醤油も取ったため、昔の味噌はまずかったという。今は辛い味噌は作らないから、醤油は取らないという。

**⑦ 漬物**

魚（カツオやサバ）やスルメなどを甘酒（米麴）

で漬ける保存食。今は禁止されていてできないが、昔は山鳥を霞網で捕って甘酒に漬けて、大晦日に焼いて食べた。硬いスルメを漬けておくと軟らかくなって美味しい。

**⑧ きび餅・あわ餅**

きびやあわなどの雑穀を栽培しており、餅にする。餅つき機を所有している家庭は多いという。

**(4) まんまの料理**

まんまの料理は、黒川地区の郷土料理や創作料理である。まんまでは、2～3人の当番制で、1週間前に献立を作成している。当番制で作っているため、作り手によって味が異なる。五平餅も誰が作った五平餅かで味が異なり、まんま共通のレシピにはしていない。献立は、例えば、「今日はこんにゃく芋があるから、手作りこんにゃくを作って、それをカツにしよう」というように、自分のところにある野菜を使って何を作るか考えるという。また、黒川地区でアマゴを養殖していることから、アマゴ料理は必ず1品入れる。鮎が捕れる時期には鮎を入れることもある。その他の魚や肉は店で買って調達するという。

表1と写真1は、私たちが調査を行った2022年3月24日の弁当（2000円）の献立である。この日の五平餅は団子型だった（写真2）。朴葉寿司の朴葉は、冷凍していたもの。あんしん豚は、黒川地区の藤井ファームで自然交配・無薬で育てられた豚の肉である。この日の鮎は、古田氏が川で釣った鮎である。

表1 農家レストランまんまの弁当の献立例

- ・五平餅
- ・朴葉寿司
- ・あんしん豚のカツ
- ・アマゴの唐揚げ
- ・鮎の甘露煮
- ・野菜の天ぷら
- ・手作りこんにゃくの甘辛煮
- ・里芋の煮物
- ・だし巻き卵
- ・ひじきの白和え
- ・菊芋サラダ
- ・黒豆煮
- ・漬物（きゅうりの味噌漬・菊芋の粕漬）
- ・にごみ（けんちん汁）
- ・コーヒーゼリー



写真1 農家レストランまんまの弁当



写真2 農家レストランまんまの五平餅

野菜の天ぷらは、ふきのとうなど季節の野菜が使われていた。菊芋サラダは、菊芋のポテトサラダである。

#### (5) 人材の活性化

まんまの当初の目的の1つが、人材の活性化である。家庭に眠っていた料理上手な女性を引っ張り出し、地元で採れた無農薬の旬の野菜などを彩り豊かな料理に仕立ててきた。スタッフには移住してきた人もいる。藤井氏は熊本県出身で、熊本で夫と知り合って結婚し、夫のUターンに伴って黒川地区に来た。まんまに加わったのは、この地域の料理を教わりたかったからだという。まんまでは、自分とは違うやり方で食材が美味しい料理になることを発見でき、一緒にやることによって勉強になるという。まんまは、地元の人と移住してきた人の食を通じたコミュニティとして機能している面もある。

### 3. 佐見とうふ豆の力：町の大豆生産と連携した加工品の製造・販売

#### (1) 佐見とうふの発足の経緯とスタッフ

佐見とうふ豆の力（以下、「佐見とうふ」と略）は、当時の白川町長による発案で設立された。集落営農組織が大豆を作り、その大豆を原料に佐見とうふが豆腐を作り、その豆腐を町内で販売する。集落営農組織の維持、特産品作り、大豆の地産地消を進めることが狙いであった。2008年4月に発足した佐見大豆加工研究会がこの前身である。山間地の冷涼な気候のため小麦は定着せず、転作田で本格的な大豆生産を行うようになった。

農林水産省の農山漁村活性化プロジェクト支援交付金（2008年度）を活用して町が上佐見地区に加工場を建設し、2009年4月に豆腐作りを開始、2010年4月に佐見とうふが設立された。佐見とうふの出資金120万円のうち100万円は、白川町が出資している第三セクターの会社である。2017年4月には、加工場の隣に農家カフェ・ソイアが新設された。ソイアはイタリア語で大豆の意味である。カフェの建設費にも農山漁村活性化プロジェクト支援交付金が充てられた。町が施設設置者となり、佐見とうふが維持管理を行っている。佐見とうふの総資産は722万円（2020年3月）。

スタッフを募集して女性が集まった。スタッフ全員は、豆腐作りの経験がゼロであったため、大阪府や福井県に視察に行き学んだ。現代表取締役の飯盛富子氏は2014年に入社した。当時、スタッフ3人が家庭の事情で辞めたことをきっかけに、飯盛氏に声がかかった。飯盛氏自身は、家業の塗装業を手伝い、経理の経験もあった。食べ物を扱うことは無理だと思っていたが、最終的に引き受けた。飯盛氏は入社と同時に代表取締役を務めることとなった。

現在、スタッフは、カフェ担当の1人、加工場担当の6人、合計7人である。全員女性で、カフェ担当は20代、加工担当は50～60代である。集落営農による大豆生産を起点とし、町の支援を得て地域食材を活用した新たな6次産業化が進み、農村女性の雇用を新たに創出している。

#### (2) 佐見とうふでの生産と販売

佐見とうふでは、毎年約25tの大豆を使う。豆腐作りには、午前4時から午後2時までかかる。生産

量は平均8釜で、多い時は10釜作る。1釜で48丁の豆腐を作ることができるので、1日の豆腐生産量は384~480丁である。油揚げは最大で7釜作る。豆腐には1釜に6.3kg、油揚げには1釜に3.3kgの大豆を使う。豆腐の製造工程は、①浸漬、②磨砕、③搾り、④寄せ、⑤熟成、⑥崩し、⑦成型、⑧カット、⑨晒し、⑩完成、⑪包装の11からなる。⑤熟成のまま汲めば寄せ豆腐となる。

主な商品は、豆腐、寄せ豆腐、厚揚げ、油揚げ、味付け揚げ、揚げ豆、がんもどき、ゆばである。商品は白川町産大豆を100%使用している。寄せ豆腐が一番人気である。ゆばは、需要が少ないので土曜のみ販売している。セット商品の販売もしている。それはふるさと納税の返礼品にも使用されている。1万円以上の寄付で、豆腐2丁、油揚げ2袋、寄せ豆腐2丁、厚揚げ2パック、味付け揚げ2袋、揚げ豆2パック、ゆば1パック、味噌1パックのセットがもらえる。全体的な経営は赤字のときもあれば黒字のときもある。

カフェは、テレビ番組に取り上げられたことが転機となって、町外からの客が多い。カフェの営業時間は午前9時~午後2時で、うち午前9~11時には揚げたての油揚げをサービスしている。午前9時~午後2時の開店から閉店までずっとモーニングサービスがあり、おからサラダやヘルシーな料理が並ぶ(ブレンドコーヒー450円)。ランチは午前11時~午後2時に提供する。冬季限定で豆乳入りぜんざいがメニューに加わる。モーニングサービスでは利益が出ないようであるが、必ずと言っていいほど利用者は佐見とうふの商品を購入するという。

豆腐等加工品の生産は、原料不足のため2020年より縮小を余儀なくされている。そのため水・金・日曜日の週3日の休業日を設けている。またカフェ・ソイアは、月・火・木・土の週4日の営業としている。新型コロナウイルス感染拡大の影響で客足が遠のいている。

発足時は、豆腐の販売を町内に限定していた。佐見とうふでの販売のほか、主として道の駅直売所などで販売している。2015年からは町外でも販売するようになった。白川町内では20ヶ所の店で、町外では10ヶ所の店で販売している。町外はすべて岐阜県内で、可児市、美濃加茂市、下呂市などである。現在の売上金額は、町内と町外それぞれ半々である。町内では豆腐を作る個人商店が減ったため、豆腐の需要がある。最近では、町外の売上げが伸びている。

豆腐1丁の重量は400gある。豆腐の希望小売価格は税込190円であり、町内ではその値段で売っている。町外の店では200円くらいで売られている。豆腐は大豆の優れた栄養価を効率よく摂取することができる食品であり、健康増進面からの需要は多い。

### (3) 白川町の大豆生産を支える集落営農と町の支援体制

白川町には、集落営農組織が9ある。そのうち6組合で大豆を生産している。2021年時点において、集落営農組織の耕作面積は134haあり、そのうち大豆作付面積が26haとなっている。その他の農地は食用米、加工用米、畑として使われている。収穫時には、白川町集落営農組織連絡協議会やめぐみの農協の支援を受けている。同連絡協議会は所有する大豆用コンバイン(2台)を集落営農組織に貸し出し、めぐみの農協は集落営農組織の収穫に立ち合い、選別をサポートしている。

集落営農組織が、現在生産している大豆の品種は、サトノホホエミである。一般的に豆腐に向いていると言われるフクユタカは白川町の土壌には合わなかった。昔はタチナガハ、アキシロを使っていた。近年の大豆の収穫量は17~30tと安定していない。大豆は豆腐のほかに味噌用に3tを3つの加工組織に提供している。佐見にある「味噌のThe」では、無添加で自然な製法にこだわった地産の味噌作りをしている。地味噌から自然に取れた無添加の地たまり醤油も好評である。余剰がある年は、町民にも販売していた。

白川町は、2008年から大豆を町の奨励作物に位置づけ、大豆による水稻の生産調整を推進する政策を採っている。大豆は、国の経営所得安定対策補助金を入れたとしても、食用米に比べて収入が低い。また転作奨励作物である加工用米や飼料用米と大豆を比べると、大豆の方が生産に手間がかかる。加工用米や飼料用米は、食用米と作業工程が変わらない。一方で、大豆は水切り、中耕培土、収穫後の管理など米作りにはない工程が入ってくる。

食用米や、加工用米、飼料用米に比べて生産が困難な大豆の生産を推進するために、町では2種類の補助制度を設け、すべて一般会計で措置をしている。一つが大豆の収穫量に対する助成として1kgあたり130円を、もう一つが、大豆生産に対する助成として1反あたり2万円を町から補助するものである。

#### (4) 大豆生産の成果と課題

佐見地区において未整備の農地や、山際の農地には耕作放棄地が残るものの、圃場整備した農地については、基本的には集落営農組織が管理しており、耕作放棄地はない。行政として集落営農の組織化を支援し、大豆生産を下支えしたことが、耕作放棄地を防ぐことにつながった<sup>4)</sup>。

課題の一つは、集落営農組織を組織できなかった地域への対応である。町が主導で集落営農組織の組織化をはかったが、ある地域では、農地に対する帰属意識が強く、まとまりきらなかった。そこでは、だんだんと耕作できない水田が出てきている。現在、その地域では、中山間地域直接支払い制度を使い、耕作放棄地対策に取り組み始めている。二つ目の課題は、集落営農組織の構成員の高齢化が進んでいることである。次の後継者を探していく必要がある。農業従事者や後継者が少ない場合には、佐見地区のように3つの組織を1つに統合している。

もう一つの課題は、大豆の収穫量が少ないことである。反収が80~110kgと低く安定せず、収穫量が30tを下回る年がある。佐見とうふにとっては、消費者の需要と安定した経営を考えると少なくとも24tは確保したい。大豆は3年のローテーションで生産しているため、連作障害は生じていない。今後は営農指導が必要であると考えている。

#### 4. 明宝レディース：地域こだわりトマト ケチャップの製造・販売

明宝レディースは、農産加工品の製造・販売を行う第三セクター形式の株式会社である。同社の主力商品である「明宝トマトケチャップ」は、県産トマトにこだわった手作り・無添加のトマトケチャップとして全国的に知られている。また社名のとおり「農村女性たちによる株式会社」としても知られ、その母体となった村の女性たちで作る生活改善実行グループでは、長年にわたる活動のなかでトマト栽培の導入や規格外品を活用した加工品開発が行われてきた。1992年の会社設立から30年、これまで4人の女性代表が経営のバトンをつないで現在に至っている。このような農村女性起業の先駆者に位置づけられる明宝レディースを訪ね、4代目代表取締役の清水奈美江氏に話を聞いた。

##### (1) トマトケチャップの開発と会社設立

明宝レディースの母体は、食生活や生活環境の改

善を図り、農村の女性同士の親睦を深めることを目的とする生活改善実行グループである。1961年結成の「芝生グループ」では文化活動を含めさまざまなグループ活動を行うなかで、当初より農業改良普及員や生活改善普及員の指導を得て野菜作りにも取り組んできた。1970年中頃からは夏秋トマト栽培を村としても奨励するようになり、「仲良しグループ」(1975年結成)のメンバーを中心に夏秋トマト栽培が広がった。

農協の共同選果場が設置されるなど産地の整備も行われ、夏秋トマトは米や肉牛に並ぶ地域の主要な産品となっていったが、そのなかで、生産過剰や規格外品の問題にも直面するようになった。そこで「芝生グループ」、「仲良しグループ」、「若草グループ」(1983年結成)と協力し、1983年よりトマトの規格外品の活用策としてケチャップの開発に取り組むことになった。

しかしトマトケチャップの試作と開発は難航した。大手メーカーが製造する通常のトマトケチャップは加工用トマトを使用するが、ここでは、水分含有量が多い生食用トマトを使用するため、ケチャップに加工した際の歩留まりが悪くなる。一方で生食用トマトならではの繊細な風味や美味しさがあるのだが、それを引き出すための試行錯誤が続いた。6年間におよぶ試作・開発期間を経て、1989年に絶品のトマトケチャップを完成させ、同年に村が設置した農産加工所において製造が始まった。また1990年には村にあるスキー場に「農業婦人の店」が開店した。これらの加工・販売事業を生活改善実行グループのメンバーが担っていたが、1991年には売上高が1000万円を超えるなかで、経理面の明確化と社会保障面の整備が必要となり、翌年の第三セクター形式の法人化に至った。当時、村には5つの第三セクターが存在し、相互の緊密な連携によるネットワーク型の村おこしが目指された。

##### (2) 原料調達の方法と課題

明宝レディースのトマトケチャップ作りは、生食用トマトの規格外品の利活用として始まった。このような経緯から現在でも、原料には加工用トマトは使用せず、生食用トマトのみを使用している。品種については、かつてはタキイ種苗の桃太郎トマトであったが、岐阜県内のトマト産地において夏季の裂果(実割れ)が発生しにくいサカタのタネの麗月への切り替えが進むなかで、現在は調達量の9割が麗

月となっている。両品種とも食味が良く、ケチャップに加工した際の品質にも問題はないとのことである。

原料の調達先については、かつては村（旧明宝村）のトマトを購入していたが、現在は県北の飛騨高山地域のトマトを購入している。同地域のトマトは「飛騨トマト」としてブランド化しており品質も高い。このような調達先の変化の背景には、村内の農家の高齢化や生産量の減少に加え、規格外品の販路として道の駅や農産物直売所が近隣にできたこともあるという。

規格外品の取引については、「JAひだ」および「JA全農岐阜」が売り手となり、主な買い手は明宝レディースと下呂地域にある加工業者である。後者はトマトジュース、こんにゃく、リンゴジュースなどを製造し、主に業務用（一次加工品）として食品事業者に販売する会社である。毎年シーズン前にJAとは大まかな数量や価格について打ち合わせを行うが、契約取引を基本とする加工用トマトとは異なり、生食用トマトの規格外品の取引では数量や価格、時期などが「出たとこ勝負」の面がある。短期間に大量の原料を受け入れ処理に追われる年もあれば、十分な量を調達することができず、やむを得ずスーパーマーケットに並ぶような通常の商品を購入した年もあるという。

### (3) 近年の販売動向とコロナ影響

明宝レディースのトマトケチャップは、一般的な市販ケチャップに比べ高価格であるため（一瓶300g入りで650円前後）、当初は販売に苦労したという。1990年代後半頃からたびたびテレビ番組等で取り上げられたこともあり、県産トマトにこだわった手作り・無添加のトマトケチャップとして全国から注文が入るようになった。製造・販売のピークは2008年で、256tもの原料トマトを購入し、21.8万本の製品を出荷し、同社の年商は1億円を超えた。その後は売り上げの減少傾向が続いており、とりわけ新型コロナウイルス感染症拡大の影響で需要（とくに贈答用）が落ち込み、直近では年間約8万本の製造にとどまっている。

このような製造・販売の減少傾向は、地域経済の柱である観光業の動向ともリンクしている。1990年頃、旧明宝村ではスキー場や温泉、道の駅などが整備され、多くの観光客でにぎわった。その後、東海北陸自動車の整備（道路の延伸や複線化）が進むな

かで、村を訪れる観光バスは最盛期の三分の一程度に減ったという。また冬場の重要な収入源であるスキー場の入込客数も減少傾向が続いている。明宝レディースのトマトケチャップは観光客の土産として利用されることが多く、また同商品を気に入った人が通販や贈答で再度購入するという流れが売上を支えていたため、観光客の減少傾向や新型コロナウイルス禍の影響は大きなものがある。

一方で、このような難局を好転させる試行錯誤も行っている。SNS（インスタグラム等）を活用した商品PRや、新商品の開発にも力を入れている。トマトケチャップ商品の主力は一瓶300g入りであるが、120g入りの小瓶や唐辛子を加えた辛口の商品などを新たに投入している。このような商品開発において地元の道の駅（第三セクター）にて試験販売や試食調査を行うことがあり、新商品を試す貴重な機会になっているという。また同じく旧明宝村の第三セクターである明宝特産物加工株式会社（明宝ハムの製造・販売）に事業や組織の再編に関して相談することもあるとのこと、道の駅を含め旧明宝村の第三セクターのネットワークの強みが今も活かされていると考えられる。

### (4) 人材育成の課題

清水氏は2015年に4代目の代表として経営を引き継いだ。1990年代の後半に入社して以来、生活改善実行グループの「芝生グループ」、「仲良しグループ」、「若草グループ」の先輩たちが築いた農村女性たちの会社としての魅力や強みを感じてきたという。子育てや家庭の状況に応じて仕事を融通し合うことができるし、退職した先輩たちに仕事の相談をすることもできる。1993年から2011年まで18年間代表を務めた2代目の本川榮子氏は「仲良しグループ」のメンバーであり、現在でもグループ活動を続けている。こうした地域の仲間としてのつながりが明宝レディースの支えとなっている。

一方、従業員の数は減少傾向にある。最盛期には15人程度いた従業員は、現在は7人、アルバイト数人となっている。また従業員のなかで代表の清水氏より若い人は2人しかいない。この先の世代交代を考えると若い人を増やしていきたいところであるが、従業員を募集しても集まりにくく、また入社しても短期間で辞めてしまう人もいる。明宝トマトケチャップの味を守っていくためには、人材の確保と育成が喫緊の課題となっている。

## 5. ま と め

岐阜県の山間地域において女性を主体とした農家レストラン、農産（大豆、トマト）加工業の新たな展開事例をみてきた。いずれも地域食材を活用した取り組みであり、地域内外での新たな連携が図られるなかで事業展開しているところに特徴がある。農村版コミュニティ・ビジネスの成功要因としてあげられるのは、社会トレンドをいち早くキャッチし、伝統を継承しつつ、新しい技術も付加したビジネスを展開していることである。食と農に関するものとしては、新鮮、安全・安心、美味しい、栄養、健康という普遍的価値が重視され、その実現が追求されている。3事例とも望ましい財・サービスの生産と提供方法を研究し、ニーズをとらえた商品作りを行ってきている。こうしたなかで女性経営者が輩出されて、経営を見事に切り盛りしている。各経営者は様々な前職を有しており、経営者能力を見込まれて職務に就いている。

農家レストランまんなは、地域の食材にこだわり、郷土食を継承し、創作料理へと発展させてきている。料理好きが集まって組織が作られた。無農薬・無化学肥料栽培といった環境に配慮した方法で生産された食材を優先して利用している。こうした取り組みが都市の消費者から支持を受け、消費者と交流を図りながら食事を提供するスタイルで、感染症が広がるまでは売上げを伸ばしてきた。

佐見とうふ豆の力は、地元の集落営農組織との連携により、集団転作の推進、耕作放棄地の抑制という地域課題に応え、かつ地元産大豆を利用した豆腐商品の生産・販売により地元雇用を新たに創出した。大豆の触感が残る製法で作られる商品は消費者の健康志向にも応え、販売先は徐々に町内から町外へと拡大してきている。需要に生産が追いつかない状況である。

明宝レディースは、生食用トマトの規格外品利用を目的にケチャップ作りを開始し、現在でもそのスタイルは同じままである。道の駅などでの観光客への販売から、徐々に販路を拡大し、贈答用にも利用され通販での販売も増え、ブランドを確立してきた。

3事例とも自治体と地域住民との協働により、地域の資源・魅力を見つけ出し、それを事業へと展開しているところにも共通性がある。それは都市の消費者との交流のなかで徐々に事業規模を拡大してきている。こうした取り組みは、福島の食と農の再生方向の一つであると考えられる。コミュニティを基礎として、地

域の食農資源の利活用についてアイデアを出し合い、それを確実に実行する経営システムを内発的に創り上げる。そのなかで食と農の再生主体も形成されてくると考えられる。

## 注

- 1) 農山村におけるコミュニティ・ビジネスの展開状況に関しては、石田（2008）、大和田（2011）などを参考にしている。
- 2) 佐見とうふ豆の力に関しては農文協編集部（2018）があり、明宝レディースに関しては最近のもので徳田（2011）や西川（2012）がある。
- 3) 白川町は移住者により有機農業の生産が拡大している。それを主導してきたのが「ゆうきハートネット」である。これについては荒井他（2021）を参照。
- 4) 白川町における集落営農の組織化とそれにともなう大豆生産の拡大、耕作放棄地の抑制については荒井（2017）に詳しい。佐見地区における集落営農法人の合併による新たな生産体制の確立については荒井（2021）に詳しい。

## 謝 辞

本調査を快く受け入れていただき、貴重な情報提供をいただいた農家レストランまんなの古田義巳氏、鷲見ハヤ子氏、藤井貴代美氏、佐見とうふ豆の力の飯盛富子氏、明宝レディースの清水奈美江氏に記して感謝申しあげたい。またゆうきハートネット事務局長の西尾勝治氏、白川町役場農林課の藤井寿弘氏他には調査実施にあたり多大なるご協力をいただいた。あわせて記して感謝申し上げたい。

## 文 献

- 荒井聡（2017）『米政策改革による水田農業の変貌と集落営農——兼業農業地帯・岐阜からのアプローチ——』筑波書房。
- 荒井聡（2021）「転換期を迎えた集落営農——広域連携、土地持ち非農家の主体化で果たす集落営農の新たな役割」、農業と経済 87(1), 80-87。
- 荒井聡・西尾勝治・吉野隆子（2021）『有機農業でつながり、地域に寄り添って暮らす 岐阜県白川町 ゆうきハートネットの歩み』筑波書房。
- 石田正昭（2008）『農村版コミュニティ・ビジネスのすすめ 地域再活性化とJAの役割』、家の光協会。
- 大和田順子（2011）『アグリ・コミュニティビジネス



農山村力×交流力でつむぐ幸せな社会』, 学芸出版社。

徳田博美 (2011) 「中山間地域における女性の起業化  
— トマトケチャップのブランド化に成功した明  
宝レディース」 野菜情報(85) 48-56。

西川和明 (2012) 「農商工連携を目的とする第三セク  
ター企業の経営に関する一考察」 地域創造 23(2)  
3-18。

農文協編集部 (2018) 「豆腐屋 女性が担う地域の加工  
会社が地元大豆100%の豆腐づくり：岐阜県白川  
町・(株)佐見とうふ豆の力」 季刊地域(33), 18-21,  
農文協。

#### 付 記

本研究は2021年度福島大学グループ研究助成, 並び  
に同年度非営利・協同総合研究所いのちとくらし研究  
助成の成果の一部である。