

平成30年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	tutumu でつつむ望月のおいしいもの事業
事業主体 (連絡先)	tutumu (つつむ) 代表 由井まな美 090-3537-6875
事業区分	(8) その他 地域の元気を生み出す地域づくり
事業タイプ	ソフト・ハード
総事業費	2,277,071円 (うち支援金: 1,761,000円)

事業内容

「もちもち望月の地元ぎょうざ」の製造・販売

冷凍ぎょうざの中身を、地豆を使った豆腐「やしま豆腐」のおからと、望月産の野菜だけ（一部調味料等除く）で作製、ヘルシーテラス佐久南、しらかば店生産者直売所（望月）で販売。

佐久のおいしさを知ってもらうため、軽井沢の発地市庭での試食販売会を実施。

また、冷凍食品を製造するため、加工に必要な設備機器、備品整備。冷凍品の配達を可能にするための設備整備を行った。

販売において、商品のためのパッケージデザイン、販売用ポップを作成。

活動を地域に認知してもらうためのパンフレットを作成し、配布。



【店頭にならぶ地元ぎょうざ】

事業効果

※地域活性化のための目標・ねらいに対してどのような効果があったか、項目毎に記載すること。

- ① 料理が好きな人得意な人が集まり、地元の食材を使った、安全でおいしい、便利な惣菜づくりを始めることができた。その結果、地元の食材がつまった「冷凍ぎょうざ」という形で商品を開発、加工し、直売所で販売するに至った。地消地産の循環型経済の一端を担う事業としてスタートを切ることができ、また、整備された機器を使ってこれからさらに経済活動を発展させていくことができるようになった。
- ② アンケートの結果、地の食材をふんだんに使っていることを評価する声が多いことがわかった。野菜の産地であっても、その野菜が地元の人に必ずしも届いているとは限らず、消費者に求められていることがわかった。今回、主な食材である地豆のおからのおいしさだけでなく、そもそもその存在を知らない人が多く、これからも地元の食材の豊かさ、おいしさを知らせていくための活動を続けていきたい。

【目標・ねらい】

- ① 料理を得意とする人がその特性を活かし、地元の食材を使って加工し、経済活動を行うことで、地消地産の循環経済を生み出す
- ② 地元の食材のおいしさを伝え、魅力を発見してもらう
- ③ 地元の人材を活かすことで雇用を創出、かかわる人の意欲が向上する

- ③ ぎょうざをはじめとする今回の商品開発には、望月地区を中心とした9名の料理好きがかかわり、現在、加工、製造には7名が携わっている。生産者、デザインや販売にかかわる人を入れれば約20名がこの事業にかかわり、それぞれの特性を活かすことで事業を行うことができた。

※自己評価【 B 】

【理由】

地元ぎょうざの商品としての完成度は想定したより高く、試食販売アンケートにおいても高評価を得ることができた。また、加工所整備に関しては、効率化するための機器を導入することができ、生産性が向上されたことで製造、販売にいたることができた。

今後、さらに地の食材を活かす活動を行っていくためには、経験を積み、独自の商品や製造ラインを開発する必要がある。そのためにもかかわる人材を増やし、多くの人材の特性を活かすことも課題。

今後の取り組み

※今後、事業効果をどうつなげていくか記載すること。

現在は、凍り豆腐のキーマカレー、地の野菜スープ、低糖質大豆バーなど、地元の食材と、地元の料理好きな人材の特性を活かした商品開発をすすめている。こうした地の食材と人材を活かした経済活動を行っていくことで、今後さらに地消地産の循環型経済を発展させていく。また、実際の商品販売や活動の周知において、地元の食材の魅力を伝えていくことも大きな役割の一つと考え取り組んでいく。こうした活動により、調理し、製造する人だけでなく、販売や広告など、さまざまに地元の人材を活かし、地区の人々の意欲向上に努める。

※ 自己評価欄は、地域活性化に及ぼす事業効果について、以下から選択のこと。

「A」：予定を上回る効果が得られた 「B」：予定していた効果が得られた

「C」：一定の事業効果はあったが事業実施方法や今後の活用等について、工夫や改善を要する点がある