



曾爾高原ファームガーデン 直売所出荷協議会(曾爾村)



曾爾村産の特産品を使用し
加工品で地域に貢献

6次産業化の取組に至った経緯

曾爾高原ファームガーデン直売所出荷協議会(以下、当会)は、現在、生産者36名が会員登録をしております、会員が曾爾村で生産した新鮮な野菜や米、加工品等を販売しています。

曾爾高原ファームガーデン直売所(以下、直売所)は、曾爾村の観光施設である曾爾高原ファームガーデンの一部として、キャンプ場やレストラン、クラフトビール工場とともに設立され、平成12年にオープンしました。オープン当時、直売所の加工品売り場では、地場産品と呼べるものは併設のビール工場で製造されたクラフトビールや会員が作った餅や味噌などしか取り扱っておらず、どこにでもありそうな土産物ばかりが並べられていました。当会は、地域ならではの加工品をもっと直売所で扱いたいという思いから、平成15年より加工品開発に取り組み始めました。

また、6次産業化への取り組みにおいては、曾爾高原ファームガーデン内のクラフトビール工場・米粉パン工房や、曾爾村内外の加工所などとの積極的な連携を大切にしてきました。

6次産業化の取組内容

当会が加工品の原料に使用しているのは、曾爾村の特産物である米・ほうれんそう・トマトなどです。また、

会員が地域振興につなげたいと利用方法を模索していたゆずや、他にない加工品をつくりたいという思いから新たに栽培をはじめたヤーコンも活用しています。

米粉の加工品としては、フィナンシェやパンケーキミックス、パスタなどを販売しています。原料となる米は曾爾村産100%で、おいしさにこだわり「こしひかり」や「ひとめぼれ」などを用いています。米粉の食感をより活かすために、収穫した米をあえて冷蔵庫で寝かせ、水分量を安定させてから製粉しています。特にパスタは、小麦を扱っていない工場で製粉した米粉を使用し、完全な小麦アレルギー対応商品となっています。

クラフトビール工場と共同で開発した、曾爾村産のゆずを使った発泡酒「ゆずふわり曾爾高原フルーツエール」は、ゆずとホップの苦みの絶妙なバランスが特徴で、ベースとなるジャーマンスタイルケルシュの香りを残しつつ、ゆず本来の酸味や甘みを感じられるカクテルのようなエールです。その冬に収穫したゆずを使って醸造する、春の期間限定商品として販売しています。



小麦アレルギーに対応した
米粉パスタ

仕込みには平成の名水100選に選ばれた「曾爾高原湧水群」の水を使用し、さらっと飲みやすく仕上げています。

加工品の開発にあたっては、奈良6次産業化サポートセンターを活用し、6次産業化プランナーの支援を受けながら取り組みました。

取組の成果

加工品は、直売所で販売するだけでなく、ネットでも販売し、ふるさと納税の返礼品としても採用されています。ネット販売やふるさと納税は、販売チャネルの一つと



トマトやヤーコンを使った
アイスキャンディー

して重視しており、直接、曾爾村に来られない遠方のファンを増やすのに役立っています。商品数も少しずつ拡大し、現在では、ヤーコンドレッシングやアイスキャンディーなど10商品を販売しています。

なかでも、フィナンシェは米粉特有のもちもち感があり、しっとりしていておいしいと好評です。毎年、バレンタイン時期には、大手ネット通販サイトでフィナンシェ部門の人気ランキング1位を獲得しています。

米粉パスタは、直売所で販売するほか、曾爾高原ファームガーデン内のレストランのメニューとして、曾爾村産のトマトやほうれんそうを使用したソースとともに提供し、多くのお客様に楽しんでいただいています。

「ゆずふわり曾爾高原フルーツエール」は2016年度優良ふるさと食品中央コンクール(一般財団法人食品産業センター主催)の新製品開発部門でセンター会長賞を受賞しました。クラフトビール工場の通年商品と組み合わせて、曾爾村の定番の土産物として人気をあつめています。

農業の6次産業化が活発になるとともに、小規模の加工所が増えています。近隣では、製造能力に余力のあるところも多くあります。加工品製造の際には、そのような加工所と連携することで、直売所の商品ラインナップの拡充だけでなく、近隣加工所の稼働率向上と加工ノウハウ蓄積による技術力向上に貢献しており、地域の6次産業の活性化にもつながっています。

今後の事業展開

曾爾高原の秋はススキが美しく、外国人や若者など多くの人を魅了しています。曾爾村へは、車で大阪から2時間、名古屋からも2時間40分でアクセスでき、年間50万人の観光客が訪れます。直売所には年間26万人が来客し、地元の方・観光客ともに楽しめる施設として賑わっています。

今後は、他の直売所との連携やふるさと納税のさらなる活用など、販売面の強化に力を入れたいと考えています。また、「ゆずふわり曾爾高原フルーツエール」に続く、ほうれんそうやトマトを使用した商品をクラフトビール工場と共同で開発しているほか、米粉パンケーキミックスのラインナップの充実も検討しています。

1つの事業者だけではできないことでも、得意分野の異なる事業者と連携することで実現できることはたくさんあります。それぞれの強みを活かした経営を大切にし、地域に貢献していきたいと考えています。



米粉パンケーキミックス



ゆずふわり
曾爾高原フルーツエール

事業者概要

事業者名	曾爾高原ファームガーデン直売所出荷協議会
代表者名	井上 善富
住所	奈良県宇陀郡曾爾村太良路
電話	0745-96-2888
F A X	0745-96-2888

