

# 提言書

にぎわいの魅力都市部会

テーマ：地域の活性化について

～市内の特産品の掘り起こしとブランド化～

## ○ 背景とサブテーマの絞込み

「資源活用と協働による活力とにぎわいのある魅力都市」を将来都市像として、新見市総合振興計画が策定されています。

この部会においては、特産品を通じて地域の活性化につなげることを目的に、市内の活用できる資源と行事・歴史遺産などの情報を各部員がそれぞれ持ち寄り協議しました。

その結果、サブテーマとして「市内の特産品の掘り起こしとブランド化」に決定し、今回は特産品として新見産「そば」が有望だと一致したので、新見産「そば」活用とブランド化について審議して、提言することになりました。

## 1 「市内の特産品の掘り起こしとブランド化」を考える各委員の意見

- (1) 高齢者等で小規模でも取り組み、必要な作業所等の設置が必要。
- (2) 栽培から収穫、加工、販売等まで体験の参加者を含めた集客できるイベント等の開催。
- (3) 生産をしても、加工施設や販売ルートが無いのが実情である。そのため、1つの核を作りそこに集約して加工・販売が必要。(品質や味の統一ができブランド化が可能になる)
- (4) 地域の加工グループの交流を進めて情報交換が必要。
- (5) 規格外のような売れない材料を加工して、製品にする六次産業化の促進。
- (6) 生産体制を図っても販売までは不透明である。そのため販売ルートの確立が重要となる。
- (7) 多くの団体等が個性・特徴を出して情報を発信しているので、宣伝力の工夫が必要。
- (8) 耕作放棄地の解消とも併せて考えるべき。

## 2 「そば」の特産化への利点

- (1) 「そば」は歴史的にも、タバコの後作として作付けされた経緯があり、市民にも馴染みがある。
- (2) 特別に調達しなくても現在の農業機械が利用できる。
- (3) 植え付けから収穫までの期間が短い。(8月～10月)
- (4) そんなに手間隙がかからない。(草取り不要)
- (5) 国の補助制度が適用される。
- (6) 県内には「そば」のブランド地は無い。

### 3 「そば」の特産化への課題・問題点

- (1) 栽培面積の確保、作業の効率化のため団地化やグループ化が必要。
- (2) 「そば」販売及び飲食店舗の増設。(現状は自家消費が主流)
- (3) 製粉施設等の整備。
- (4) 収穫後の農地の有効な活用方法については研究が必要。

### 4 提言

利点・課題・問題点等の審議の結果、次のとおり提言し推奨特産品としてブランド化を推進していただきたい。

- 「そば」の飲食店舗の確保(核となる場所)、例えば空き店舗や古民家の活用、期間限定販売や出店も有効と考えられる。
- ネーミングは販売実績のある「草間そば」が有望と考えられる。
- コーディネーターの育成・発掘が必要である。
- 宣伝にはメディアの積極的な活用をすること。
- 商品の管理、保存、機械等の設備投資の研究をすること。
- 栽培組織の育成を図ること。
- 観光と「そば」を結びつけること。
- 大規模生産体制の確立のため、地域、行政、JAの協力体制の強化を図ること。
- 若年者の定住や定年者等のU・Iターン促進を行政や地域を挙げて研究すること。

#### 〈まとめ〉

市内で草間地区が「そばの里」として活動している実績があるので、この組織を核として、市内に波及・拡大すればブランド化が図られるものと考えられます。