

地域づくり表彰

昭和村さくら工房（群馬県昭和村）

～農家女性ならではの元気な地域づくり～

信頼できるおいしい加工品を届けることを目指して

しょうわむら しょうぼう
昭和村さくら工房

会長

よしの きみこ
吉野 貴美子



1. 昭和村の概要

昭和村は、群馬県の北部地域の赤城北西麓に位置し、標高は260mから1,461mまでで、緩やかな高原地帯を形成しています。村の面積は64.17km²で、県庁所在地の前橋市までは35km、経済圏は群馬県内全域です。

人口は約7,700人で、高齢化率は25.7%、農業就業人口率は46.1%です。主な産業は、農業で主要な農産物はこんにやくとレタスやほうれん草などの高原野菜です。村の特徴は、面積の約40%が畑という大農業産地で、赤城高原野菜の生産振興、農産物加工品の開発、野菜文化の情報発信など「やさしい王国」としての村づくりと商業・工業とも連携しながら安心・安全な農畜産物の生産に努めています。

また、平成の大合併においては、合併の是非を問う住民アンケートでは反対が60%、賛成が19%という結果になり、自主自立の道を選びました。最近では関東1を誇るメガソーラーの計画が進められおりクリーンエネルギーを活用した村づくりにも取り組んでいます。



日本で最も美しい村昭和村の風景

2. 活動開始の背景・経緯

昭和村さくら工房は、農村の女性たちが古くから引き継いできた味噌や醤油などを共同で調達し、地域で助け合う活動と農作業の合間をみて農家の女性が集まり農産物を

加工しながら地域のコミュニケーションをとっていた活動が基になり、平成9年4月に設立しました。「みそ部」「菓子部」「ジャム部」「こんにやく部」「ジュース部」の5部門からなり、地産地消を目指し、農家女性ならではの「手づくり・こだわり・思いやり」で信頼できるおいしい加工品を届けることや地元農産物を利用した加工と手作りから食品の安全を第1に考えること、そして、地場産特産物の加工技術の伝承・普及をしていくことを理念として活動しています。



道の駅 あぐりーむ昭和

3. 活動内容

①地域と共に18年

戦後の開拓事業により、先人が苦難を乗り越え荒野を開墾し、現在の一大農地となった農地で丹精込めて作られたおいしい野菜と日本一の生産量を誇るこんにやく芋を使い、みそ、菓子、ジャム、こんにやく、ジュースの各5部門は加工品の製造に取り組んでいます。その他の活動は、村内のゴミ拾いや村有林の下草刈りなどの環境美化活動、そして、昭和村が1年のみにりに感謝して行うビックイベントの「昭和の秋まつり」に参加するなど、村をはじめ、商工会、赤城高原農業観光協会、JA利根沼田などと連携し、様々な地域に密着したPR活動に取り組んでいます。最近では、国が進めて

いる六次産業化事業も検討しています。会の運営としては、毎年、総会を開催し、事業計画及び実績報告、予算書や決算書を作成しており、平成24年度からは税理士による会計支援が行われ今年で18年目を迎えました。



日本一の生産量を誇るこんにやく



昭和の秋まつり

②加工技術の伝承・普及

地場産特産物の加工技術等を伝承・普及しています。味噌を仕込んだり漬物を漬けたりしています。

また、畑で収穫したこんにやく生芋からこんにやくを作り試食する農産物加工体験コースでは、体験者を村内や村外から受け入れています。



味噌の仕込み



こんにゃく手づくり体験

③「さくら工房セット」の販売

手作りみそ、トマト&りんごジュース、こんにゃく、無添加ジャム、などの加工品をまとめて「さくら工房セット」として販売し、贈答用に多く使われています。近年、群馬県内でもセットという概念ができましたが、さくら工房セットは、群馬県でも最も早くセット販売を導入したと思われる。



さくら工房セット

④農家レストランの来店

平成23年7月には、昭和村の地域振興の拠点施設となる道の駅「あぐりーむ昭和」が設置されたことに伴い、道の駅内の農家レストランを運営することになりました。



農家レストランの運営

ここでは、日本一の生産量を誇るこんにゃくを使った「こんにゃく定食」や友好都市である横浜市の中野街の助言をいただき作った「あぐりーむラーメン」は、地元産のホウレンソウをトッピングしたり、地元産のキャベツの千切りを山盛りになす

るなど、地元野菜をふんだんに使い昭和村が味わえるものになっています。



あぐりーむラーメン

⑤日本で最も美しい村 昭和村の景観を活用

谷川岳、上州武尊山などの日本百名山を眺められる大パノラマの農村風景とすがすがしい空気の中で、地元産のおいしい、いちごやこんにゃくを使ったジェラードなどを味わっていただいています。



広大な農地とおいしい野菜

いちごは、群馬県育成品種の「やよいひめ」や「おぜあかりん」で作った「やよいひめジェラード」や「おぜあかりんジェラード」を販売しています。また地元産のトマトやホウレンソウで作った「トマトジェラード」や「ホウレンソウジェラード」も好評です。



特製ジェラード

⑥友好都市との連携

友好都市である横浜市とは、中野街による商品開発（あぐりーむラーメン）の助言やお土産品販売の協力、また、横浜市の小学生らによるこんにゃくづくり体験などにより連携を図っています。毎年5月下旬から6月上旬に開催されている横浜開港記念バザーには会員が交代で参加し、商品を販売するとともに交流を深めています。

また、同じく友好都市の群馬県玉村町や防災協定を締結している茨城県取手市の特産品も販売し、連携を深めています。このような連携を基に、商品の販路の拡大を図るとともに昭和村のピーアールも合わせて行っています。



横浜開港バザーへ出店

4. 課題と展望

女性ならではの家族を思いやる気持ちを持って、食品の安全を第一に考え、納得した原材料で、手作りにこだわり、納得したものしか販売しないことを理念とした活動が、着実に実を結んできていることを会員は実感し、自分たちの地域と商品に自信をもって元気に活動しています。しかしながら、消費者からはさらに安全で高品質な商品、そして、魅力ある商品の提供が求められています。昭和村さくら工房は、このようなニーズに応えるべく、先人が残してくれたこの大地に感謝し地域と共に活動をしていきたいと考えています。



さくら工房メンバー