

おらんとろのこん

委員会概要

昭和町商工会 主催

200909-201002 開催期間

メンバー		
武井 正哉	委員長	
栗坂 義久	副委員長	
遠藤 隆尚	委員	
深川 謙一	委員	
茶田 康樹	委員	
樋口 孝寿	委員	
辻 和夫	委員	
鹿野 徳司	委員	
開智 肇人	委員	

しょうわにこ〜れ

農商工連携研究委員会 活動報告書(概要版)

2009 昭和町商工会

水に恵まれ、南下有数の産地であった昭和町は、昭和46年の町制施行を期に「南都甲南市」のベッドタウンとして急速に都市化が進んで来ました。しかし、食料として米、野菜、果樹などが生産される農家は多く、市場性の高い農産物も少なくありません。そこで、昭和町商工会が町内各業種から委員を集め、農業と工業の均衡ある発展のために、新たなビジネスモデルの可能性を探求しながら、農商工連携事業等の研究に取り組んでいます。研究はまだ具体的な内容まで踏み込んではいませんが、農業・商業・工業の連携により、昭和町の地理的、興業的特性を活かした取り組みにつなげていく計画です。具体化しましたら、弊種を問わず、意欲ある方々のご協力を賜る予定です。昭和町「我」の新たな取り組みにご支援とご協力をお願い致します。

お問合せ先

この研究内容に対するご意見、お問い合わせがございましたら、下記にお知らせします。

〒400-3804 中田町昭和町研究委員会
昭和町商工会 農商工連携研究委員会
TEL:055-279-3344 FAX:055-279-3346

2009年度 経営向上・事業継承等先進的支援体制構築推進事業 農商工連携研究委員会



MARKET RESEARCH しらべとろき

エリア分析

昭和町の農業

昭和町は、総合計画に「持続する都市近郊型農業の振興」を掲げ、特産品などの生産振興や環境保全型農業への移行、地産地消の推進、住民農園など住民・消費者と連携した都市農業の振興に努める、としています。また、昭和町のまちづくりの理念は、協働型のまちづくりの推進による「住民主役のまち」の構築であり、住民が相互に連携した活動が期待されています。付加価値の高い野菜や果物、ハーブの栽培、その栽培チームの結成など、様々な取り組みも始まっています。



昭和町の商業

昭和町は、幅約9km程度の町内に、中央自動車道、甲府ハイパス、アルパ通過、昭和ハイパス、東海川(三浦線)など主要交通の要所で、山梨県内でも屈指して整備されつつあります。また、工業団地の開発や大型店の出店により、商工業環境は着実に向上しています。農産物販売所は、隣接する中央市に、た・から(3km)、道の駅とよみ(5km)があります。イオンSCのオープンで今後ますます統合が強化し、地元商店等への影響が予想されますが、これら大型店の集積をプラスに捉え、地元ならではの発想で新たなビジネスモデルを考えるチャンスでもあります。昭和への来街者の流れも大きく変わることが予想されます。候補地の選定には十分な検討が必要でしょう。

トレンド分析

地産地消

本来は、農産物の向上と地元産物の計画的生産と自給拡大が目的でしたが、現在では海外との競争力拡大、フードマイレージ、スローフード活動、地域活性化などのキーワードになっています。委員会は、農業者を中心に連携して、計画的栽培、共同出荷(加工外)を検討し、昭和町の農産物をより多くのお客様に届けたいと考えています。

農産物直売

農業者が、お客様に直接販売する形態で、新鮮な農産物を安く買えることから、2009年頃から人気が出始めました。2009年には全国の直売店数が13000ヶ所となり、大手コンビニエンスストアの店舗数を越えたことが報道されました。委員会は、道の駅を含む内外の様々な販売所の形態を調査し、昭和町における最適な形態を研究していく予定です。

農商工連携

高工業者と農林漁業者が連携し、それぞれの経営資源を活用して、新たな商品やサービスの開発に取り組むのが農商工連携です。事業計画で固くから認定される補助金など様々な支援が受けられます。委員会は、この農商工連携事業を担い、東甲厚の活動の中で、クリアしなければならない条件や事業計画のチェックアップを検討していく予定です。

IMAGE DESIGN めしとろき

しょうわのマルシェ!!

マルシェ(Marché)とは、フランス語で「市場」のこと。パリ市内には約70ものマルシェがあるとされ、毎日営業や週末だけの営業、常設や出張販売などその形態は様々です。日本でも首都圏を中心に開催が増え、規模が大きくなると会場も賑やかになり、買い物も楽しみの一つです。形態は日本の商店街に似ています。生産者が直接付け、商品を説明しながら販売します。参加のからお客様のニーズを把握し次の栽培に活かすことができます。開催するには、昭和町やJAの協力、農産物の加工の検討が必要でしょう。



しょうわのファーマーズカフェ&レストラン

名前の通り、農家直産の飲食店形態。朝取り野菜や新鮮フルーツを素材に使用して、飲食メニューの提供や加工農産物の販売だけでなく、収穫や料理などの体験型メニューやWE B販売を入れているファームもあります。店舗は、ログ等の木造、田舎風、郷土では古民家なども活用されています。多くは牧場や農園に隣接しているのが特徴です。町内の集積地を活用した「シェア・ファーム(田中農園)」等はコンセプトに、店舗開設できる可能性も十分あります。主要道路沿いの空店舗等が活用できれば事業の可能性も高まります。



しょうわのメニュー開発(緑提灯)

県内各地には、地元産物を使った特色ある郷土料理が数多く残っています。吉田のうどん、おつとん、甲府とりもちなど、多くの緑提灯メニューも話題にのぼっています。昭和町は飲食店が多く、各店舗で特徴ある料理を提供していますが、地元産物は存在していません。そこで、昭和独自の新しいメニューを開発し、農産物の計画的栽培から、加工、調理、レシピ、販路拡大まで、農商工連携事業を視野に入れたトータルな開発の新しい「食」の提案ができればと考えています。また併せて「緑提灯」や学校給食への提供も研究課題です。

