

団体名	庄原市	所属	企画課	他団体等との連携	高野地域づくり未来塾
連絡先	政策推進係 (0824)73-1112				

取組事例名	高野の逸品100プロジェクト事業	取組期間	平成23年度～
--------------	------------------	-------------	---------

取組の概要 ～ 高野の特産品のブランド価値向上

高野地域づくり未来塾（高野地域の活性化を考える民間中心の任意団体）と市の協働により、専門家等のコンサルティングによる人材育成や既存特産品のブラッシュアップ、新たな特産品開発などを行うとともに、「高野の逸品」ブランド認証制度を設け、地域の「誇り」ともいえるべき優れた商品を選定・認証し、ブランド価値の向上に取り組んでいる。これらの取組により、地域の魅力発信と観光消費額の増加や農業所得の向上、雇用の創出を目指している。

取組の背景 ～ 道の駅たかのの開業

高野地域は、特産品のアイテム数が少ないものの、多彩な農産物生産や雪室を活用した新たな特産品開発などの資源を有している。これらを尾道松江線の開通に伴う交流人口の獲得に向けて、新たに設置した「道の駅」を核として、効果的かつ重点的にPRして売り込むことにより、地域の活性化に高い効果が見込まれた。

取組のねらい ～ 農家所得の向上による地域の活性化

- 1 地域の魅力発信**
 地元の歴史や風土に育まれた素材を掘り起こし、地域の良さを十分に活かした産品開発を進め、地域の魅力を発信する。
- 2 雇用の創出**
 規格外及び未利用農産物など、地元農産物を活用した特産品づくりを推進するとともに、高野地域の特産品等を100アイテム揃えた「高野の逸品」カタログギフトの製作などによるギフト商品の地産外消、「道の駅」の集客や販売力の強化及び都市部への流通の確立により、観光消費額や農家所得の向上、雇用の創出を目指す。

取組の具体的内容 ～ 既存特産物のブラッシュアップと新たな特産品開発

- 1 「高野の逸品」100プロジェクト委員会の設置**
 高野地域の農産物等を活用した特産品の開発を支援するとともに、一定基準を満たした特産品を「高野の逸品」として認証し、販売支援を行う「高野の逸品」100プロジェクト委員会を、高野地域づくり未来塾の塾生が委員（14人）となり、庄原市役所高野支所を事務局として設置した。
- 2 特産品開発啓発**
 - ・ 特産品開発講座の開催
 - ・ 鍋・漬物グランプリの開催
- 3 特産品開発支援**
 - ・ 「高野の逸品」100プロジェクト委員会と専門アドバイザーによる特産品の開発支援、「高野の逸品」の認証など
 - ・ 先進地視察研修の実施
- 4 特産品販売支援**
 - ・ 認証アイテムを組み合わせたお中元、お歳暮カタログの作成とテスト販売
 - ・ 広島市内のスーパーや広島ブランドショップ「TAU」（東京・銀座）でのテスト販売等



認証制度協議の様子



特産品のブラッシュアップイメージ



生産者へ聞き取り



アドバイスを受ける受講生



高野の逸品統一ロゴ

取組を進めていく中での課題・問題点 ～ 販路拡大に伴う生産量の確保など

1 多くの改善を要する商品

それぞれの生産者が、独自に商品の量目、パッケージ、デザイン等を決めて販売していることから、高野ブランドとしての統一化が図られておらず、量目、パッケージ、デザイン等の面で消費者ニーズに合っていない商品がある。また、規格外・未利用農産物が多い。

2 生産量の確保

道の駅たかのの開業に伴い、地域の特産物の売上が大幅に伸びているが、対応できるだけの生産量の確保が急務となっている。

創意工夫した点 ～ 三者（地域、専門家、行政）協働によるプロジェクト、認証制度

1 高野の逸品100プロジェクト委員会が専門家、行政と協働し、商品の開発支援、認定、販売支援を行うことにより、消費者ニーズに合致し、高野のブランドとして統一化が図られた商品の開発・販売に取り組んだ。

- (1) 5つの認証基準（①産地、②品質、③価格、④安全・安心、⑤高野らしさ）による「高野の逸品」の認証
- (2) 「高野の逸品」の認証基準を満たす可能性のある商品のブラッシュアップ
- (3) 認証生産者の責務の明確化
- (4) テストマーケティングの実施

2 生産者の掘り起こしと人材育成、新たな逸品の開発などにより、生産・販売量を増加させる取組を進めている。

取組の成果（効果） ～ 高野の特産品の売上増、高野ブランドの認知度の向上

1 販売促進

「高野の逸品」として、平成23年度から25年度までの3年間で89アイテムを認証道の駅たかのでの販売（高野の逸品を含む加工品売上高 244,937千円（平成25年度））

2 認知度向上

百貨店と連携し、「高野の逸品」コーナーを作り、期間限定で販売
東京ブランドショップ「TAU」でのテスト販売、広島市内のスーパーでのコーナー販売
ギフトカタログによるお中元・お歳暮の販売

3 人材育成

特産品開発講座（延べ400人以上受講）やお菓子づくり講座、高野の逸品開発交流会を開催し、地元農産物を使った特産品づくりの機運を高めるとともに、人材育成が図られた。

市民の声：特産品開発講座を受講し、専門家から継続してノウハウを学ぶことができたことは、非常に幸運であり財産になった。中山間地域の特性を生かした特産品開発を行い、生活の糧にできる可能性が見出せたこと、そして地域が丸となり特産品開発に取り組む姿勢は、地域活性化の大きな足がかりになった。

今後の展開 ～ 高野地域をモデルとした市内全域展開

高野地域を北の玄関口として成功事例を市全域へ波及させるため、現在、継続的に取組を進めており、本市の農業振興・観光振興の各施策へ効果的に反映させることが期待できる特産品の開発（＝6次産業化）及び着地型観光（グリーンツーリズム）の事業について、まずは市内同等の地理的条件地域へ拡大し、最終的に市全域への展開を視野に入れた取組を推進していく。

平成26年度においては、次の取組を計画し、実施している。

- ・ 専門家指導による地元の農畜産物を使った加工食品や料理の開発及びブラッシュアップ、道の駅たかの以外の物販拠点施設の改善
- ・ 販売促進のためのパッケージデザイン補助やテストマーケティングの実施、プロモーション活動
- ・ 食のまちづくりを広く周知するためのスポット講演会の開催など

他団体へのアドバイス ～ 特産品開発過程が重要（人材育成）

特産品の開発等は、地域、専門家、行政が一体となり進めていくことが重要と考える。

（特産品開発の目標数の設定、売れる特産品づくりに向けた仕組みづくりと取り組み過程が重要）