

庄原市 高野の逸品1007°プロジェクト事業



庄原市は・・

本市は、広島県の北東部、中国地方のほぼ中央に位置し、東は岡山県、北は島根県・鳥取県に隣接する“県境のまち”です。

面積は1,246.6km²。広島県の約14%を占め、全国自治体の中で13番目、近畿以西では最大の広さ(平成26年4月1日現在)となっています。

。



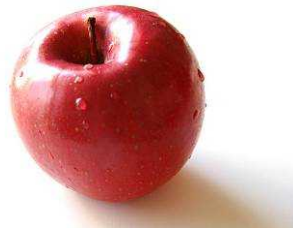
高野地域の概要

現状・特性

- 特徴的な気象・地理条件（標高550m付近に集落が点在
平均気温10.6℃、中国地方有数の豪雪地帯）



- 多彩な農産物生産と高い営農意欲（気象条件を活かしたダイコン、ホウレンソウ、トマトなど高原野菜やリンゴ・米などの農産物生産が盛ん。
高い営農意欲。【300万円以上の農産物販売規模別農家数（農業経営体[家族経営]に占める割合）は、庄原市平均の6.8%に対して高野地域は19.1%（2005年農業センサス）】



課題

- 人口・農業就業人口の減少と高齢化 → 農業の衰退と地域活力の喪失
（昭和35年4,983人→平成25年度末1,989人）
- 日帰り観光が主体、土産物等のアイテム不足 → 観光消費額の低迷
（一人当たりの観光消費額は1,157円）
- ストロー現象への懸念
幹線交通網の整備による行動圏の拡大・利便性向上
→ 都市部への人口流出 → 地域活力の喪失



中国横断自動車道尾道松江線開通

高野IC開設

(平成25年3月30日)

「道の駅たかの」オープン

(平成25年4月12日)



取組概要

農業と観光を基軸とした地域の活性化



高野地域の魅力をブランド化

- **農業所得 10%アップ** (H17:現状: 4億6,755万円→H27:目標: 5億1,500万円)
- **観光客 倍増** (現状: H21:14万人→H27:目標28万人)
- **観光消費額 3倍** (現状: H21: 1億6,200万円→H27:目標4億8,600万円)



広島県の未来創造支援事業を活用

- ①高野観光交流ターミナル(道の駅)整備事業
- ②高野地域着地型観光推進モデル事業
- ③高野の逸品100プロジェクト事業
- ④雪室活用プロジェクト事業



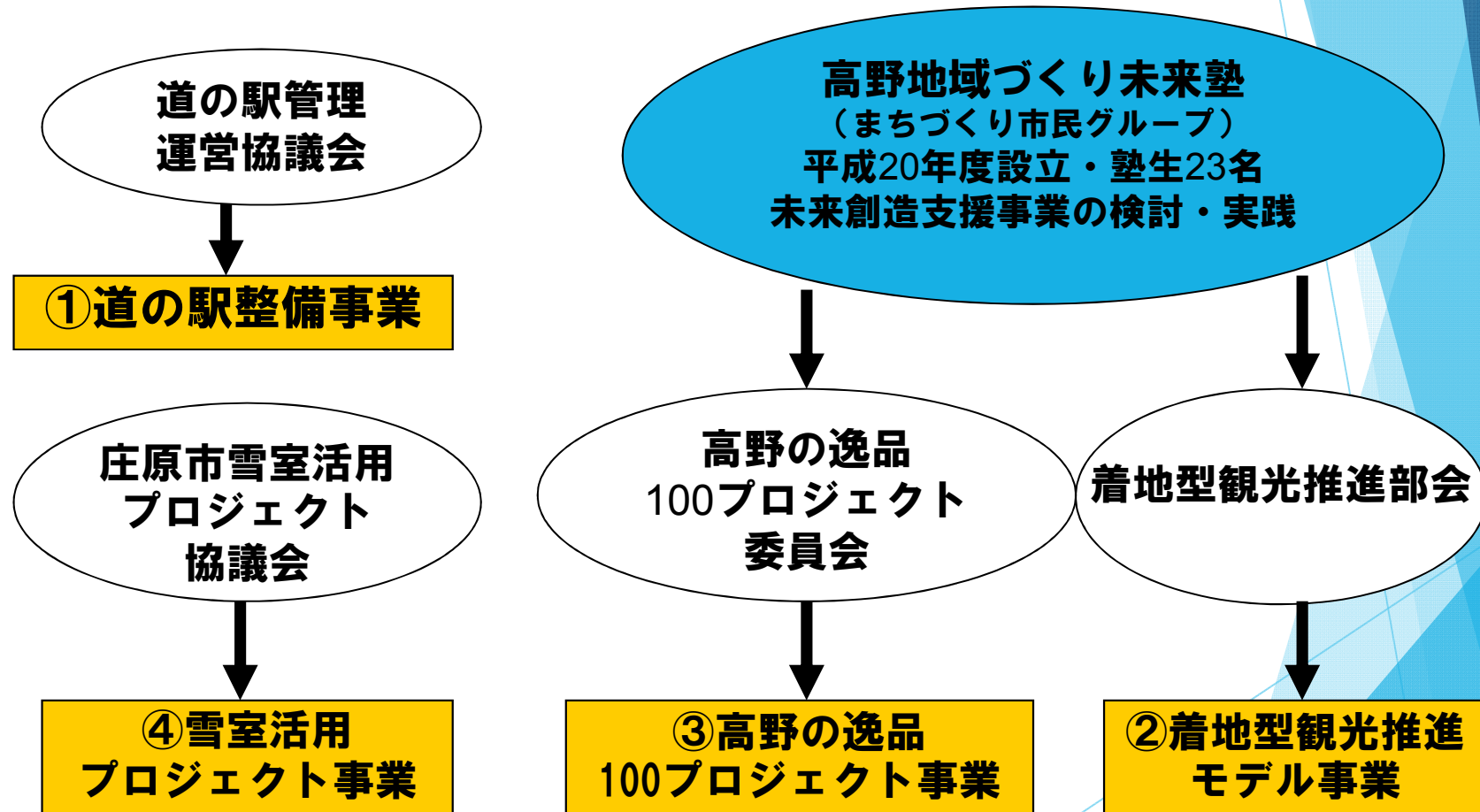
庄原市全域へ波及





事業推進体制

(住民参画による事業推進)



高野の逸品100プロジェクト事業【取組状況】



【取組状況1】

☆ 高野の逸品100プロジェクト委員会を設置

・加工品の開発支援

- ※ 専門家のアドバイス(商品開発・販売・流通指導、パッケージデザイン支援)
特産品開発講座の開催(平成23年度8回、平成24年度4回、平成25年度3回)
研修会等の開催による住民啓発

・「高野の逸品」ブランド認証の仕組み作り

- ※高野の逸品の認証 (平成26年9月末 89品目認証)
平成23年度29品目 平成24年度49品目 平成25年度11品目

【取組状況2】

・販売支援

- ※お中元・お歳暮ギフト販売、店頭(TAU・フレスタ)でのテスト販売等

・ロゴやPOPの作成

・高野の逸品カタログ作成



高野の逸品
認証マーク

認証基準

「産地」 「品質」 「価格」
「お客様の安全・安心」 「高野らしさ」

認証までのプロセス

- ①生産者から開発支援申請
- ②委員会で「高野の逸品」となる可能性を協議
- ③委員会・専門家による開発支援
- ④認証審査会での審査
- ⑤高野の逸品として販売



生産者へのコンサルティング (商品開発・販売・流通指導)



パッケージ デザイン支援



お中元・お歳暮ギフトの販売

地元農産物を使用した特産品「高野の逸品」のお中元ギフト・お歳暮ギフトを販売しました。
 高野の特産品をふんだんに使った「高野スイーツセット」や、「高野大根食べ比べセット」などを用意。
 「ふるさとの味」を届けるギフトの地産地消を推進。

1 高野スイーツセット
2,800円(税込・送料込)

・焼りんごのワンタケーキ(1箱)
・りんごケーキ(1箱)
・りんごケーキ(1箱)
・りんごケーキ(1箱)
・りんごケーキ(1箱)
・りんごケーキ(1箱)
・りんごケーキ(1箱)
・りんごケーキ(1箱)

2 高野大根食べ比べセット
3,500円(税込・送料込)

・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)

高野の逸品
夏便り

お中元ギフト
各50セット限定

3 高野瓶詰めセット
3,200円(税込・送料込)

・切干大根(100g×1箱)
・大根(100g×1箱)
・大根(100g×1箱)
・大根(100g×1箱)
・大根(100g×1箱)
・大根(100g×1箱)
・大根(100g×1箱)
・大根(100g×1箱)

4 高野の美味しいものセット
3,900円(税込・送料込)

・野焼き茶(4g×10P×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)
・切干し大根(100g×1箱)

お申込み期間 平成24年 7月17日(火)～8月7日(火)
 全国一律送料込 発送日時 第1回:7月27日(金) 第2回:8月3日(金)
 第3回:8月10日(金)

ご注文お問合せ 高野の逸品100プロジェクト委員会(佐原市観光協会高野支部内) [受付時間] 平日9時～17時
 TEL.0824-86-2011 FAX.0824-86-3039

1 高野りんごいろいろ詰め合わせ
3,000円(税込・送料込)

2 高野りんご
3,500円(税込・送料込)

3 高野漬物詰め合わせ
3,300円(税込・送料込)

高野の逸品
冬便り

お歳暮ギフト
各50セット限定

4 高野米
3,800円(税込・送料込)

5 高野美味しいもの詰め合わせ
5,500円(税込・送料込)

6 高野もち・高野そば詰め合わせ
2,800円(税込・送料込)

お申込み期間 商品番号①～⑤ 平成24年 11月19日(月)～12月17日(月)
 商品番号⑥ 平成24年 11月19日(月)～12月20日(木)

商品番号	①～⑤			⑥
希望発送日	1回目:12月7日(金)	2回目:12月14日(金)	3回目:12月21日(金)	12月28日(金)
お申込み期限	12月3日(月)	12月10日(月)	12月17日(月)	12月20日(木)

全国一律送料込み

ご注文お問合せ 高野の逸品100プロジェクト委員会(大滝谷オートキャンプ場内) [受付時間] 9:00～17:00(平日) 休曜日定休
 TEL.0824-86-2323 FAX.0824-86-2650



↑ 箱詰め作業に追われる生産者の皆さん ↑

パンフレット作製 特産品の見える化



お菓子のSweeties

「千秋」紅玉「ふぶせ」季節ごとに一番おいしい品種で作ります。

高野アップルパイ

「おいしい高野りんごをそのまま使ってほほしいという店主の思いから、スパイス等を控わず、アップルの実のみをたっぷり使ってアップルパイを焼き上げて仕上げました。

- 商品内容：18cm/21cm ●賞味期限：常温で約3ヶ月
- 高野りんごの収穫がなくなる季節は、他産地のりんごを使用した商品がございます。
- 賞味・消費期限、品質・仕向の表示はご確認ください。

大坂農園の手作りドライアップル

大坂農園のりんごを、カットして乾燥させた。糖質はむぎに広がるりんごの甘味と、もっちりとした食感と酸味を堪能し、みくどい、愛嬌な甘味料は一切使用していません。お子様も安心していただけます。

- 商品内容：50g
- 製造者：大坂農園

そらのらアップルパイ

高野りんごのりんごのりんごを、オーブンで乾燥させた。糖質の高野りんごをたっぷり使った、濃厚な甘味のりんごパイです。

- 商品内容：18cm/21cm/25cm/30cm/35cm
- 賞味期限：常温で約3ヶ月

Pound cake

焼りんごのパウンドケーキ

高野りんごをそのまま使ってほほしいという店主の思いから、スパイス等を控えず、アップルの実のみをたっぷり使ってアップルパイを焼き上げて仕上げました。

- 商品内容：18cm/21cm ●賞味期限：常温で約3ヶ月

りんごケーキ

高野りんごのりんごを、オーブンで乾燥させた。糖質の高野りんごをたっぷり使った、濃厚な甘味のりんごパイです。

- 商品内容：18cm/21cm ●賞味期限：常温で約3ヶ月

りんごコンポートのバターケーキ

高野りんごのりんごを、オーブンで乾燥させた。糖質の高野りんごをたっぷり使った、濃厚な甘味のりんごパイです。

- 商品内容：18cm/21cm ●賞味期限：常温で約3ヶ月

チーズケーキ

高野りんごのりんごを、オーブンで乾燥させた。糖質の高野りんごをたっぷり使った、濃厚な甘味のりんごパイです。

- 商品内容：18cm/21cm ●賞味期限：常温で約3ヶ月

高野クッキーいろいろ

高野りんごのりんごを、オーブンで乾燥させた。糖質の高野りんごをたっぷり使った、濃厚な甘味のりんごパイです。

- 商品内容：18cm/21cm ●賞味期限：常温で約3ヶ月

くじりりん

高野りんごのりんごを、オーブンで乾燥させた。糖質の高野りんごをたっぷり使った、濃厚な甘味のりんごパイです。

- 商品内容：18cm/21cm ●賞味期限：常温で約3ヶ月

りんごチップス

高野りんごのりんごを、オーブンで乾燥させた。糖質の高野りんごをたっぷり使った、濃厚な甘味のりんごパイです。

- 商品内容：18cm/21cm ●賞味期限：常温で約3ヶ月

千春ちゃんの米粉シフォンケーキ

高野りんごのりんごを、オーブンで乾燥させた。糖質の高野りんごをたっぷり使った、濃厚な甘味のりんごパイです。

- 商品内容：18cm/21cm ●賞味期限：常温で約3ヶ月

鍋 & 漬物グランプリの開催 広島県雪合戦大会の共催イベント



第4回 食べたあなたが審査員!

鍋&漬物 グランプリ

2014.2月2日 日曜日
場所/高野スポーツ広場(在原市高野町)

旨くなるほど
寒くなるほど

「鍋のサラダ賞おしび」で
グランプリに輝いた漬物が食べられます!

庄原市高野町 下野田 018-1
TEL:0824-08-3041
開催決定: 2/11 9:~9:00

先着200名限定
GRAND PRIX

開催時間: 10時~

高野町の風土物を使って、漬物と人が得意
だめて作った「おしび」漬物がおいしい
今年のテーマは「おしび合う漬物」
試食した参加者の投票でグランプリを決定
します!
高野の漬物はうまい! ぜひお楽しみください!

※参加費として100円をいただきます。
※審査員は選ばれられたチームにのみ参加いただけます。
※審査員は先着200名を定めます。

主催/高野地域づくり未来塾 ●外協/広島県雪合戦大会実行委員会
協賛/庄原市観光協会高野支部・広島県漬物製造業協同組合・JA 庄原市高野町支店
●問い合わせ/高野地域づくり未来塾事務局 (庄原市役所高野支所内) TEL:0824-08-3041 ●写真はイメージです。



道の駅たかの オープン1年目（H25.4.12～H26.3.31）の成果

	目標	実績
売上額（全体）	354,714千円	480,426千円
このうち		
直売所売上額	254,591千円	364,994千円
内訳		
自社商品	31,395千円	32,488千円
加工品	86,873千円	244,937千円
野菜類	136,323千円	87,569千円
レジ通過者数		443,611人





ありがとうございました。