

手づくり百人協同組合 事務局長 増野 秀樹

## 0.地域の概要

雪だるま物産館の位置する、新潟県上越市安塚区(旧東頸城郡安塚町)は、新潟県の南西部、高田平野の南西、東頸城丘陵に位置し、東西7km、南北15kmで南は長野県飯山市に接している、棚田の広がる中山間地域、豪雪地帯。

南端、菱ヶ岳(1129m)のふもとに、キューピツバレイスキー場(平成2年開業)、ゆきだるま温泉雪の湯(平成4年開業)がある。

## 1.背景・目的・経過-開店前後

中山間地域ということで、圃場整備は進まず小区画の水田が多い。また豪雪地のため、非積雪期間が5-11月となり水稻依存の農業経営が中心。水稻の生産調整、米価下落、都市部との収入の格差などにより、転出が続き、過疎化、高齢化が進んだ。(人口 昭和30年11,173人、昭和60年5305人、平成27年2674人)

関税貿易一般協定・貿易交渉(ガット・ウルグアイ・ラウンド)の平成5年の合意により、米の輸入の部分開放が決まり、米価の下落への対応として、いくつかの安塚町農政の施策が示された。

その内、農産物の少量多品目生産、女性・高齢者の活用といった施策を実現するため、農産物直売所の設置を決めた。女性の生活改善グループを中心に、出荷者かつ運営者として任意団体「女性100人委員会」を設立し、開店に向けて商品開発、視察研修などを行った。

平成7年12月 雪だるま物産館が開店した。農産物の販売コーナーと、軽飲食コーナーを設けた。農産物の販売コーナーは、安塚町役場農林課と女性百人委員会が担当し、軽飲食コーナーについては、ゆきだるま温泉等を経営していた、雪だるま財団が担当となった。

当初の計画では、実際の運営は女性百人委員会と雪だるま財団に、ということであったが、女性百人委員会は、やや高齢の女性ということもあり、自身の農業経営、出荷者としての立場が主体で、販売所の経営者とまではいかなかった。また、雪だるま財団も他施設(ゆきだるま温泉及び隣接宿泊施設)の経営で精一杯のところ、新規施設、新規事業に取り組む余裕がなく、約3か月、平成8年3月で撤退することになった。

結局、実質的な経営者は、役場農林課の担当者、当時、施設の設置に向けて国の補助事業を担当した岩崎欣一氏となった。この文書の筆者である増野秀樹

は、雪だるま財団にて軽飲食コーナーにて提供する特産品の開発担当であったが、上記の経過から役場農林課に移籍となり岩崎氏の部下として、各種販売振興策を実施することになった。

## 2.経過 開店から上越市編入まで

旧安塚町のキューピットバレイスキー場、ゆきだるま温泉などの手前に位置し、前上越市内から、自動車で30-40分程度の立地であったため、週末を中心に来客が見込めた。しかし、なかなか有名な商品がある訳でもなく、旬のものが、その時期に少量ずつ、という品揃えがお客様に周知されるまでには時間がかかった。

ということで、少量・不安定な野菜だけでは収支、集客と厳しい状況だったので、飲食コーナーの充実化を図ることにした。具体的には、手打ちそば、カレーライス、ジェラートの製造を行った。手打ちそばは、そばを石臼で製粉する所から行い、カレーライスは、雪むろで貯蔵したジャガイモ、米を使い、ジェラートは、近隣の旧三和村の酪農家から牛乳を仕入れ、イタリア製のジェラートマシンを導入するなどして、少しずつお客様は増えて行った。お客様の増加に伴い、野菜の出荷も増えてきた。

よく売れているものは、生鮮品では、山菜（コゴミ、ウド、ワラビ）、トマト、加工品では、かきもち、笹だんご、地元のお菓子屋さんのお菓子。

### 2-1.農産物の販売増加に向けて

集客をキューピットバレイスキー場、ゆきだるま温泉に頼っていた面もあって、平日は来客が少ないこともあり、出張販売も積極的に行うようになった。上越市の中心市街地・イベントなどに出店した。また市外にもPRもかねて販売に行った。主なものでは、江東区民まつり（東京都江東区木場公園10月）、世田谷区民まつり（東京都世田谷区馬事公苑8月）、東京安塚会（上野精養軒3月 平成26年まで）などへ販売に行った。江東区民まつりは、安塚から10人程度で、2トンロングのパネルトラックに、秋野菜をぎっしり詰め込んで、2日間販売している。東京在住の安塚出身、関係者の方も数人手伝っていただいている。安塚のキノコを使ったキノコ汁が評判。

また、トマトはJA系統で市場出荷を行っていたが、他に園芸品目の出荷は無く、四葉胡瓜の出荷依頼が長野の青果市場からあったため、平成10年から取り組んだ。大型の胡瓜のため、50本7.5kgが1ケース（一般きゅうりは、5kg）で、7月下旬には日量100ケース程度の出荷を行った。しかし思ったような価格にはならず、販売先を地元の手回りスーパーに変えるなどしたが、状況は変わ

らず、平成15年でキュウリの集出荷については取りやめた。

## 2-2.市町村合併へ向けて

人口減少、行政改革等の流れのなかで、市町村の合併をすすめる政策もあり、平成12年頃から安塚町も周辺市町村との合併協議がはじまり、平成14年には現在の上越市への編入合併の枠組みがほぼ出来ていた。そういった動きの中で、収益施設などは基本的に民間事業者へ委託する、という方向性もあり、自立・独立にむけて準備を進めることになった。

先に述べた、飲食事業は好調であったため、雪だるま物産館の飲食コーナー（客席34平米）では、手狭な状態が続き売上額も頭打ちとなっていたため、別施設として独立させることとした。平成15年12月に「雪むろそば家小さな空」（客席97平米）として建設（農林水産省補助事業）し、雪だるま物産館のある樽田集落と隣の円平坊集落の方で法人を組織して、運営にあたっている。

農産物の直売に使用していた当初のレジシステムは、高齢者には品目別管理（品目別にバーコードの作成）が難しく、商品の小売単価別にバーコードを作成する形で運用していたため、販売売上の精算業務には、何とか使えたが、何が売れているのか基本的には分からないシステムとなっていた。そこで、品目別管理、売上情報の出荷者への即時配信（当初はファクシミリ、後 携帯電話へ）が可能なシステムを導入（新潟県補助事業）することとし、平成15年7月から運用を始めた。売上情報の即時配信は、出荷者には大変好評で、1日の内に何度も出荷して、機会ロスを減らすことにつながった。また、出荷者別品目別の売上情報の把握により、予約注文への対応も容易になった。

また、開店当初より隣接していた雪中貯蔵施設（雪むろ）の管理をしていたが、貯雪した雪に断熱シートを掛ける運用であったため、8月ごろには融けてしまっていた。雪だるま物産館の冷房にも使用していたため、大変暑い夏を過ごすことになる状況のため、この施設にも新潟県の補助事業で断熱材入りの屋根と壁を設置し、農産物の保冷、及び雪だるま物産館・雪むろそば家小さな空の冷房も9月まで可能になった。

## 3.上越市への編入合併、協同組合へ

平成17年1月に合併することが決まり、先に述べた施設整備を安塚町役場としていくつか行ってきた。また、運営・経営体制については、町役場幹部・出荷者とも協議を重ねた結果、「事業協同組合」という形で法人組織化することとした。名称は、前身の出荷者組織・女性百人委員会から、「手づくり百人協同組合」とした。施設の所有については、安塚町から上越市へ、管理運営につ

いては、手づくり百人協同組合が行う形となった。理事など役員は、主だった出荷者の方から就任していただき、実務はそれまでの職員及び増野 秀樹が市役所を退職し、当たることにした。

自治体の会計から独立し、機動的な対応ができる反面、収支は厳しい状況で、なかなか投資をする余裕が無いのが実際であった。

#### 4.成果

販売額別紙グラフ(売上推移.jpg)、販売内訳 H26

#### 5.現状の問題点と克服ための取り組み

法人化の翌年（平成18年）、新潟県中小企業団体中央会により、共同事業活性化診断を行ってもらった。その診断では、上越市安塚区への来訪者（スキー場・温泉）をある程度の割合で取り込んでおり、今後この数がさらに増大することは、長期的には難しい可能性がある。実際の来訪者向けだけでなく、通信販売の割合を増やしていくべき、という診断であった。

電話での受注は、当時から少なからずあったが、カタログなどを作っていなかったため、あまり効率的な営業にはなっていなかった。平成20年からインターネットサイトを作成し、販売を開始している。また、山菜については、受注履歴をもとに、毎年DMを送ることにしている。

また、東日本大震災の復興支援事業の一部を受託し、地域の特産品を発送する事業を平成24年から平成27年まで行っていて(主にお米)、こちらは、やや販売額が大きいいため、その利益を老朽化した設備の更新などに充てている。

ここ数年、出荷者の高齢化により、出荷品目数、数量などが減少傾向である。リタイアもしくは亡くなられた出荷者の品目は、別の出荷者により補う形で今まで行ってきている。ただし、農産物の場合、栽培技術・適した圃場など、また、農産加工品の場合は、加工技術・施設、をすでに持っているか、新規に取得するかなど、継承については課題が多く、現在 個別に対応を検討している段階と言える。

実際に、対応した事例としては、米粉のおやきの製造所があったが、やめることになったため、雪だるま物産館の中の厨房にその加工機械を移設し、加工経験のある人員を雇用して、菓子製造業として営業を再開している(平成26年)。

#### 6. 出荷者の声

「地元で、販売できる施設があるのは、ありがたい」

「毎日とはいかないが、ここに出荷することがいきがい・楽しみ」  
「もう少し、お客さんが来るといいが」

#### 7. お客様の声

平成18年のアンケート調査「来店客アンケート集計結果.xls」