

農林水産省 食料産業局長賞

一般財団法人南アルプスふるさと活性化財団(山梨県早川町(はやかわちょう))
～日本一人口の少ない町で、地域産業や伝統を継承～

組織概要

- 代表者 理事長 辻 一幸
- 構成員 生産者11名
- 所在地 山梨県早川町
- 活動開始年 昭和63年



受賞のポイント

- 日本一人口の少ない町ながら、財団を核に特産品開発を進め、雇用の場と地域の魅力を創出している。
- 特産の山ぶどうワインは、原材料の生産まで担い、地域農業の中心的な経営体として期待されている。
- 生産・加工・販売・観光・交流まで一環した活動を展開し、地域の6次産業化の担い手となっている。

取組内容

■取組みの経緯・成長の契機

- ◆恵まれた自然環境を財産に、日本一人口の少ない町だが「**自分たちの手で特産品をつくろう**」と、昭和63年に発足。特に、畑で採れた生産物を使って加工品を作る家が減少する中、**町の特産品や伝統を守り、継承していくことが財団の重要な役目**と考え、味噌やこんにやく等の加工に取組む。
- ◆高齢化により醸造用のヤマ・ソービニヨン(※県内に自生していた山ブドウとカベルネ・ソービニヨンを交雑して開発された品種)の生産者が減少する中、**平成21年より財団として畑を借り受け、ブドウの栽培を開始。**
- ◆ワイン人気の高まりや山ぶどうジュースやアイスの製造に伴い、原材料のブドウの需要が拡大したため、栽培面積を拡大。**平成24年度には耕作放棄地を活用した新たな植栽も開始した。**

■取組みの特徴・活動の強み

- ◆地域に伝わる伝統的な製法にこだわり、「白鳳味噌」や「こんにやく」を製造。特に味噌は、地元の大豆、麦糀、米糀、塩を使用し、保存料や添加物は一切使用しないため、県内外からの注文も多い人気商品となっている。
- ◆地域で生産される豚肉に付加価値を付けるため、手作りハム工房を開設し、ハム、ウインナー、ベーコンの加工に取り組む。加工した時に美味しくなる肉となるよう、生産者と連携し、豚の育成にもこだわっている。
- ◆製造された加工品は、町の重要な観光地となっている「南アルプスプラザ」、「麓の直売所」などで販売するとともに、**町内の学校給食にも供給。**
- ◆町内で生産されたヤマ・ソービニヨンを使用して、ワインやゼリー、ジュースを製造。

■地域への貢献・波及効果

- ◆新規参入する農業法人等の誘致が困難な中で、**財団が今後の地域農業の中心的な経営体として位置づけられている。**そのため、農業のリタイア層や経営転換する人達の農地を借り受ける受け皿となり、**耕作放棄地の解消に大きく貢献**している。
- ◆特産品の開発や販売などを通じて、**町の交流人口の拡大**に役立っている。また、インターネットを通じて朝市やイベント情報の発信のほか、商品販売も行い、**町の魅力を対外的に発信する役割を担っている。**