

- ワークショップの意見をもとに地域の農家自らが行動するように仕向け、自ら考えた「いちじくの日まつり」などのイベントに取組み、地域ぐるみの活動が活発化
- 地元のいちじく加工販売業者を巻き込んだ「にかほ市いちじく振興会」（事務局にかほ市：メンバー 県、JA、農家、地元加工販売業者を組織化、フローズンいちじく（冷凍果）を商品化
- ANA国際線の機内食でにかほ市産いちじくが提供（H28/9～11月限定）されるなど、特産品として評価が高まっている

## 具体的な成果

## 1 産地の活性化

- 農家自らが「いちじくの日まつり」に取組むなど、地域ぐるみの活動が活発化。

## 2 地域特産品の開発

- 加工販売業者を巻き込んだ「にかほ市いちじく振興会」（にかほ市、県、JA、農家、地元加工販売業者）を組織化

- フローズンいちじく（冷凍果）の商品開発



- 真冬に管内のホテルでフローズンいちじくを利用した料理を提供する「イチジクディナーを楽しむ会」を開催。

フローズンいちじく販売額

H25 0 t 0円

H28 2.8 t 300万円

- ANA国際線の機内食にいちじくが採用される（H28）

## 3 栽培面積の拡大と安定生産

- 栽培面積 H27 12.3ha  
(H25対比27%増)
- 出荷量 H27 35.3 t  
(H25対比65%増)

## 普及指導員の活動

- 農家の考えを引き出すワークショップの開催



- 地元加工販売業者を巻き込んだいちじく振興体制の組織化
- 地域ぐるみで新商品づくりを支援
  - ・新商品の開発支援、
  - ・食材の商談会で産地PR
  - ・実需者等へのいちじく利活用紹介



- 栽培面積拡大と生産量の増大を支援
  - ・生育ステージに応じた栽培講習会
  - ・新規栽培者向けの苗木増殖指導

## 普及指導員だからできたこと

- ワークショップにより、生産者の想いを引き出し、具現化
- 地元の加工業者と産地をコーディネートし新たな加工品開発を実現

## 地元加工業者との連携によるいちじくの高付加価値化と産地の強化

活動期間：平成 26 ～ 29 年度

### 1 取組の背景

秋田県にかほ市のいちじくは、県内一の生産量を誇り地域特産品で、県内市場への出荷が主体である（平成 28 年：栽培面積 14.4ha、販売額 13.7 百万円）。主力品種のホワイトゼノアの用途は秋田県の食文化である甘露煮などの加工が主であり、嗜好の変化等により若い消費者の消費が減少している。生産現場では病害虫の発生等で生産量の低下、収穫盛期の価格低迷で、農家の生産意欲が低下していた。

このような中で、平成 26 年から J A 秋田しんせいみょうが・いちじく研究会を対象に重点普及計画に取り上げ、生産量の増大に向けた生産振興と 6 次産業化を絡めた高付加価値商品の開発について関係機関と連携して支援を展開した。

### 2 これまでの取組について

#### (1) 活動内容

- ・ワークショップを開催していちじく産地の活性化を検討（H26～27）

農家の考えを引き出すワークショップの開催

情報発信とブランド化（地域食ブランドアドバイザー山本洋子講師（東京都）

皆さんは自分の産地をどうしたいのですか？



- ・苗木を植えて生産量を増やしたい
- ・なんかスカットするお祭りやりたい
- ・甘露煮を若い人は食べないわよ
- ・カッコいいネーミングがあればな～
- ・オレは甘露煮が大好きだ！

※ 産地の農業者が自ら考えて行動

- ・地元加工販売業者を巻き込んだいちじく振興体制の組織化（H26）
- ・地域ぐるみで 6 次化新商品づくりを支援（H26～27）  
新商品の開発支援、食材の商談会で産地 P R、実需者等へのいちじく利活用紹介
- ・栽培面積の拡大と生産量の増大を支援（H26～27）  
生育ステージに応じた栽培講習会、新規者や増反者向けの苗木増殖指導など
- ・生食用の完熟いちじく商品づくりを支援（H26～27）

#### (2) 主な成果

ワークショップの意見をもとに地域の農家自らが行動するように仕向けた結果、各自で栽培面積の拡大や「いちじくの日まつり」などのイベントに取組み、地域ぐるみおよび女性も巻き込んだ活動が活発になった。

6 次産業化を視野に入れて地元のいちじく加工販売業者を巻き込んだ「にかほ市いちじく振興会」（事務局にかほ市：メンバー 県、J A、農家、地元加工販売業者「佐藤勘六商店」）を平成 26 年 4 月に組織化し、振興体制を整えた。

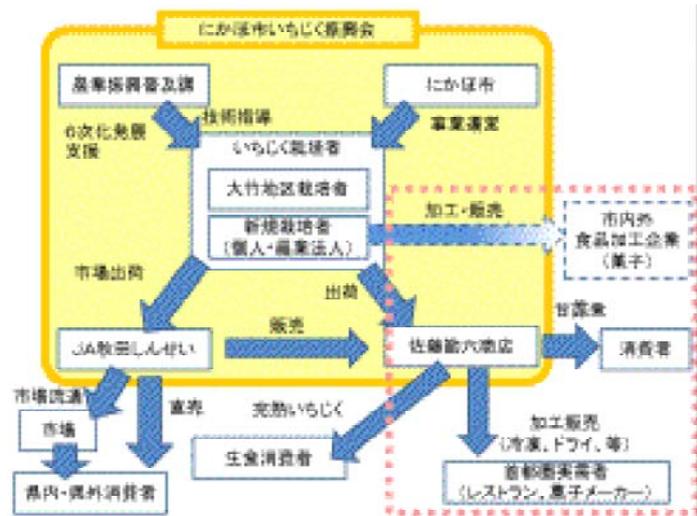
フローズンいちじく（冷凍果）の商品開発は平成 25 年産果実を利用して平成 26 年に販売向け商品化の目処がついた。平成 26 から販売を開始して、平成 27 年から首都圏の食材面談会に参加し販売実績は 1.2 t に増加した。

生果が無い真冬の時期に、管内のホテルでフローズンいちじくを利用した料理を提供し「いちじくの日まつり（イチジクディナーを楽しむ会）」を開催した（6次化商品の利活用実証）。

- 地元の加工販売業者も一緒にやろう
- 市役所がイチジク活性化事業で支援
- 支援体制を再編成



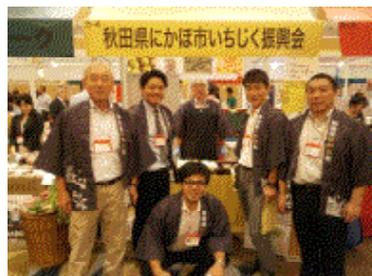
振興会の打ち合わせ



「にかほ市いちじく振興会」を組織化



冷凍イチジクで周年販売



県内～首都圏の商談会に参加



真冬にイチジクディナーを楽しむ会

栽培面積は2年間で2.6ha（H25 対比 27%増）増加し、平成27年には12.3haになった。新植は主に水田跡地に減反として植栽が進んだ。

ホワイトゼノアの完熟生食向け栽培者を掘り起こし、平成27年販売量は200ケース（1kg規格）に達した（当地にしかない生食商品の開発）。

### (3) 残された課題

- ・フローズンいちじく製品は完成したが、認知度が低く販売量が少ない。
- ・新たな商材の開発を進めており（主産地でしか食べられない完熟生果商品、ドライいちじくなど）、取り組みを支援する。
- ・消費者に対していちじく産地としての知名度が低い。
- ・作付面積が増えており、新規者への栽培指導や出荷品の品質向上を図る。

## 3 平成28年度の取組について

### (1) 推進体制について（関係機関との役割分担）

平成26年4月に組織化した「にかほ市いちじく振興会」（事務局にかほ市）で活動した。

生産と販売（農家・JA）、生産振興の技術支援（県）、事業による面積拡大や機材・施設整備の支援（市、県）、実需者と加工品の商談会の推進（地元加工業者、市、県）などについて関係機関が連携して支援した。

## (2) 活動内容

### ① 栽培面積の拡大と生産量の増大を支援

各時期の主要作業の講習会等（6月の新梢整理、生育期の病虫害防除指導、冬期のせん定作業など）は、当課が主体に実技を交えて指導し、地域農家リーダーも活用した。新規者が増えたことから出荷基準を徹底するために目揃い会（JA）を新規に企画した。

「株枯病」が当地で発生していることが H27 に判り、県病虫害防除所や果樹試と連携して、いちじくの株枯病の防除実証展示を実施し農家に注意を喚起した（実証園地3カ所）。

栽培技術の平準化を図るために、管内の生育状況について調査データをもとに技術情報紙を作成して農家向けに提供した（情報紙5回）。



幼木管理研修会



新梢管理講習会



目揃い会による出荷規格の徹底

### ② 地域ぐるみで6次化新商品づくりと産地PR活動を支援

フローズンいちじくの販路拡大を目指し、県内や首都圏で開催された食材の商談会に、にかほ市いちじく振興会として参加した。ホワイトゼノアの商品（フローズンいちじく）等を実需者に紹介した。

フローズンいちじくを原料として周年販売に対応出来る「ドライいちじく」の生産に向けて乾燥機を県の補助事業で支援し、試作品へのアドバイス等を行った。

「にかほ市産いちじく」の知名度を上げて消費者から選ばれる産地を目指し、産地PRイベントとして「いちじくいち」を9月の収穫期に開催した（民間企業の企画協力、県I LOVE 事業で公告）。

生果が無い真冬の時期に、管内のホテルでいちじく料理を提供する6次化商品の利活用実証は、県外の料理研究家や地元ホテルの料理長等の協力の元で、今年度も実施する予定である。



県内～首都圏の商談会へ参加



ドライいちじくへのアドバイス



「いちじくいち」で産地PR

### ③ 生食用の完熟いちじく商品づくりを支援

ホワイトゼノアの生食仕向けに、前年に引き続き栽培者の掘り起こしと防鳥対策等の栽培指導を行った。

また、温暖化に伴い生食用品種バナーネの試作が産地で始まっており、県

外の主産地で行われている一文字栽培に対応した施設整備を補助事業で支援し、新たな栽培様式の指導を開始した。

#### 4 具体的な成果

##### ① 栽培面積の拡大と安定生産

- ・栽培面積が増加 H28 14.4ha (H25 対比 48 %増)
- ・JA 出荷量が増加 H28 35.5 t (H25 対比 67 %増)



産地は盛り上がってま〜す！

成果指標		計画時 (H25)	H26	H27	H28	目標 (H29)
いちじく出荷量-JA-(t)	計画	-	27.0	31.0	35.0	40.0
	実績	21.3	38.8	35.3	35.5	
# 全体-(t)	計画	-	21.0	30.3	40.1	
	実績					

##### ② 6次産業化商品開発と商談会の参加

- ・フローズンいちじく（冷凍果）を商品化
- ・商談会に継続参加することで販売量が増加
- ・ドライいちじく量産体制の整備完了



解凍後の鮮やかな朱色

成果指標		計画時 (H25)	H26	H27	H28	目標 (H29)
フローズンいちじく販売量(t)	計画	-	1.0	2.0	3.5	4.0
	実績	0	0.9	1.2	2.8	
フローズンいちじく販売額(千円)	計画	-	1,000	1,200	2,100	2,400
	実績		1,000	1,400	3,000	

**ビックな商談成立！！**  
 にかほ市産イチジクが世界の空を飛びました！

ANA国際線の機内食でにかほ市産いちじくを提供（H28/9～11月限定）



##### ③ 生食用の完熟いちじく商品づくり

今年の収穫盛期が10月上旬に集中し、完熟ホワイトゼノアの日持ちに問題があり、早期に販売を終了した（佐藤勘六商店販売量減）。

ホワイトゼノアの他に生食用パナーネが試作されており、寒冷地でも適応性があるとみられた。生食用栽培ではこれまで被害がみられなかった小動物による食害があり、獣害対策としてネットや電気柵等で食害防止できた。

成果指標		計画時 (H25)	H26	H27	H28	目標 (H29)
完熟いちじく販売量(kg)	計画	-	100	340	400	500
	実績	50	200	200	113	

#### 5 農家等からの評価・コメント（にかほ市 今野賢一氏）

産地はこれまで栽培面積の減少が続き活気がなくなっていた。「にかほ市いちじく振興会」の活動を通して、自分たちが栽培しているホワイトゼノアは加工用に優れており、ニーズがあることが解った。さまざまなイベントを実施しマスコミ等に取り上げてもらい知名度も上がった。最近はいちじくの新改植が積極的に行われており、今後は生産量が拡大する見込みで、みんなで産地を盛り上げようという機運が高まった。

## 6 普及指導員のコメント

ワークショップの意見をもとに地域の農家自らが行動するように仕向けた結果、各自で栽培面積の拡大や「いちじくの日まつり」などのイベントに取組み、地域ぐるみおよび女性も巻き込んだ活動が活発になった。

活動に当たっては、関係機関の協力、地域のリーダーや外部の専門家（産地アドバイザー、料理研究家）など活用により、質の高い指導・支援ができた。

## 7 現状、今後の展開等

6次産業化の商品については完成度が十分とは言えない。ドライいちじくについては H29 首都圏の面談会に出品できるようにブラッシュアップの支援をする。

新規作付者の増加により、早期成園化に向けた手厚い指導が求められている。また、結果樹齢に達した新規者には収穫適期の判断と選果基準を徹底し、品質にバラツキが生じないように指導する。

ホワイトゼノアの完熟イチジク生食仕向けは日持ち性など難しい問題を抱えている。生食用品種バナーネを生食用の主力に方向転換するなどの再検討が必要である。