

## 平成26年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

|               |  |
|---------------|--|
| 事業名           | そば食文化と地域らしさのおもてなし  |
| 事業主体<br>(連絡先) | 新行そば利用組合<br>(美麻商工会 ☎0261-29-2813 E-mail : miasasyo@zk9.so-net.ne.jp) |
| 事業区分          | (6)オ.その他地域の特色、個性を活かした産業振興、雇用拡大に資する事業                                 |
| 事業タイプ         | ソフト・ハード  |
| 総事業費          | 8,550,189 円 (うち支援金 : 3,000,000 円)                                    |

### 事業内容

- (1) 小型丸粒脱皮機設置  
竣工年月日 : 平成26年7月22日  
場 所 : 大町市美麻 14413-1 新行製粉所
- (2) そば米の普及及び商品開発
  - ① 商品開発 : そば米 (ラベル等作成、バーコード取得)
  - ② 料理講習会  
実施日 : 26年8月1日、26年10月7日  
講師 : 農園カフェビット 児玉信子 参加人数 : 21人
  - ③ あづみ野FM、長野放送に新しい機械を導入したことを宣伝
  - ④ 世界の料理等冊子作成等



【料理講習会】

### 【目標・ねらい】

- ① そば及びそば米の普及
- ② そば米を利用した食の提供
- ③ 地域らしさの食のおもてなし

### 事業効果

※地域活性化のための目標・ねらいに対してどのような効果があったか、項目毎に記載すること。

(1) 製粉量及び売上額は、15%程減少したが、設置のための休業が原因であり、再開後は平年並みであった。そば米は300g入りを主に400袋程売れた。

(2) そば米普及実績 料理講習会及び機械視察等の実施によりそば米料理を2店舗が出すようになった。内一店舗は、11月の神城断層地震により休業となってしまった。

### ※自己評価【B】

#### 【理由】

当初計画したような結果がでなかったが、料理講習会に参加した方々は、そば米料理に関心を持っていたので今後が期待できるため。

### 今後の取り組み

※今後、事業効果をどうつなげていくか記載すること。

小型丸粒脱皮機を導入したことを更に宣伝し、そば米の販売店を増やすことと、そば米メニューを飲食店の方々に提供してもらえるよう料理講習会等を実施していく。また、小型丸粒脱皮機についての説明書等がなかったので、冊子に説明書を加え、お客様に「そば米」というものにも関心をもってもらう。

※ 自己評価欄は、地域活性化に及ぼす事業効果について、以下から選択のこと。

「A」: 予定を上回る効果が得られた 「B」: 予定していた効果が得られた

「C」: 一定の事業効果はあったが事業実施方法や今後の活用等について、工夫や改善を要する点がある