

食用ほおずきによる地域特産品づくり事業

取組に至る背景・事業の目的

- 白馬村では、米を主たる農産物とし、そのほか、そば・ブルーベリーなどが有名であるが、これらは近年、他地域でも生産がさかんになり、新たな特産品づくりが望まれている。
- 食用ほおずきは、まだ新しい農産物であること、白馬村の景観やイメージと重なるヨーロッパアルプス地方では普通に生産されていること、また、ブルーベリーの生産時期が終了した晩夏から生産が始まることなどから、それらを活かして、白馬村内で食用ほおずきを栽培し、地域の新たな特産品づくりに取り組むことを目的とした。

事業内容

食用ほおずきを地域の特産品として位置付けるために、以下の事業を行った。

- ・生産量の拡大と栽培技術の普及を目指し、地域内での生産者や作業協力者の増加につなげる。
- ・栄養成分を明らかにし、生産物や加工品の販売に活用していく。
- ・商品紹介のパンフレットの作成やホームページの立ち上げによって情報発信の機会を増やし、商品への理解を深める。
- ・ロゴマークをつくり、商品イメージの統一を図る。
- ・生食できる期間は限られているため、商品の充実を目的として、加工品の研究、開発を行う。



【食用ほおずき】

事業効果

- 生産協力者の増加（1団体、1農業者）、作業協力者の増加（団体外で5名増）につながった。
- 食用ほおずきの栄養成分分析実施により、パンフレットへの引用ができたほか、統一ロゴマークの作成により、加工品のラベルなどへの活用ができた。
- パンフレットの作成やホームページの立ち上げにより、積極的な情報発信が図られた。
- ジャム等加工品の質の向上、新たなドライ製品の開発を行った。
- 圃場見学者を受け入れた。（平成26年度：2団体、1個人）

工夫・苦労した点、課題、今後の取組など

- ある程度の知名度は上がってきたものの、特産品としては、まだ珍しいものの部類に入り、地域内での認知度や利用・活用については、拡大の余地が多分に残されていると考えられる。
- 今後も生産量の増加と安定的な確保、PRに努め、さらに地域での特産品としての利用を進めてもらえるよう努力したい。

【選定のポイント】

白馬村の新たな特産品としての可能性を秘めた「食用ほおずき」の生産量の増加、加工品の開発等、販売促進につながる取組が積極的に展開された。

団体名	白馬サンサン会（白馬村）	事業タイプ	ソフト・ハード事業
連絡先	0261-72-2273	事業費	1,329,584円
メールアドレス	hirase@aurora.ocn.ne.jp	支援金額	679,000円