

●ぶどう山椒を使った商品を開発

同プロジェクトは翌年度にも継続して取り組み、株式会社マンドリル（神戸市）との連携により商品を開発。同社オンラインショップでの販売を開始しました。

開発・販売したのは

- ・スパイスミックス 3種類（「辣」^{らっ}「雅」^{みやび}「紬」^{しゅ}）
- ・オリジナルカレー「ぶどう山椒の陽」^ひ 3種類

の2商品です。

商品のコンセプト設定、試作、パッケージデザインなど、一連のマーケティングを藤岡ゼミに所属する学生



龍谷大学と（株）マンドリルとの連携により開発した商品と試作の様子

が担いました。「ぶどう山椒の陽」は「働く主婦」をターゲットに、野菜をふんだんに取り入れた家族みんなが楽しめる商品に仕上げました。今までぶどう山椒になじみがなかった層に、その魅力を体感してもらうことを期待しています。

●「アグコン」でダブル受賞

さらに、JA全中（全国農業協同組合中央会）が協賛する学生プレゼンテーション大会「アグリカルチャーコンペティション2020」（通称：アグコン）で、ぶどう山椒産地の構図と活性化戦略を学術的に研究した内容をプレゼンテーションしたところ、研究分析が緻密かつ論旨明快であると高く評価され、最優秀賞と学生最多得点賞をダブル受賞しました。これを機に雑誌「週刊 東洋経済」など多くのメディア媒体に



アグリカルチャーコンペティション2020でプレゼンテーションした学生ら

取り上げられたことで情報発信につながりました。

同プロジェクトは2年間の活動とおして、今まで関心の薄かった層がぶどう山椒を知るきっかけを作ることができました。今後もあらゆる方面からぶどう山椒や産地に関心を持つてもらおう機会を増やし、就農などに結び付けられるよう推進していきます。

ぶどう山椒産地のこれから

同プロジェクトにより認知促進も順調に進み、また潜在的に用途の広がりの可能性をもつぶどう山椒ですが、産地として、高まるニーズに对应していかなければなりません。そのためには、営農の効率化や就農者を増やすことが今後ますます重要になると考えています。

現状では山椒の栽培だけの収入では生活が難しいものの、実作業日数は他作物と比べて少ない傾向にあり、別の仕事と掛け持ちすることが可能です。当町では、仕事の中でも特に親和性の高い林業との組み合わせにより、収入を安定化させ、山村地域でもしっかりと生活できるようなライフスタイルを今後推進してい

きます。

一度にがらりと産地の実情を変えることは困難かもしれませんが。しかし、プロジェクトの成果などから小さな光が見え始めています。産地の衰退に歯止めをかけるにはまだ小さいかもしれませんが、引き続き農家の皆さまや地元企業とともに産地振興に向けた着実な歩みを進めていきます。

問い合わせ／商工観光課（金屋庁舎）

— 関連情報 —

- ぶどう山椒の栽培資料を配布します
 - ・内容／ぶどう山椒の2年目以降の幼樹の管理方法
 - ・配布場所／商工観光課・産業課（金屋庁舎）、清水行政局産業振興室
 - ・協力／有田中央高等学校 仲里 長浩教諭
- お気軽にご相談ください！
廃園の活用、改植に関心のある方や新規就農者を支援したい方は産業課（金屋庁舎）にご相談ください。