

地域人材ネット

地域食材を切り口としたピレッジプライド (町民の誇り)の確立

寺本 英仁 (てらもと えいじ)

邑南町役場 農林振興課 食と農産業戦略室 調整監
(一社)邑南町観光協会 常務理事



○登録者情報

所在地

島根県邑智郡邑南町

略歴

1994年 石見町(現邑南町)に配属

2011年 「地域産業おこしに燃える人」第3期メンバーに選出

○ 地域食材を切り口としたピレッジプライド(町民の誇り)の確立

取組の内容

(1. 産直市みずほ設立)

当該産直市の法人化、企業組合設立、運営手法に携わり、中山間地域にもかかわらず県内トップクラスの売上高を達成しました。400名を超える生産者組合員数は中国地方最大規模を誇っています。

(2. インターネット通販サイト「みずほスタイル」を開設)

自慢の産品はあれど全国発信できていない小さな生産者を取り込んだサイトです。首都圏の消費者を中心に特産品が話題になりました。石見和牛肉のブランド化に成功し3000万円越の売り上げを達成しました。

(3. Oh!セレクション)

田舎の逸品食材を全国の食通に発信するOh!プロジェクトの1企画です。全国の田舎の「本物」の産品を集め、審査を行い選出しています。最終審査は、料理研究家の平野レミ氏などの本物を知る著名人が行っています。「おとりよせサミット」などイベントを開催した事により産品の注目度を高め、石見和牛肉以外の特産品の売上増につながっています。

(4. 「A級グルメ」でのまちおこしを展開)

町が誇るA級食材を加工・調理し、観光客を呼び込んで食べる所までを町内で完結する「究極の6次産業化」を目指す取組です。上記を実現するため、食のラボラトリー(研究所)を設置。東京の洋食レストラン料理長を誘致し主任研究員に任命し、料理教室などの企シェフの育成(耕すシェフ制度)にあたらせています。また、観光客に同町の食材の素晴らしさをPRさせることを可能にした地産地消イタリアンレストラン「ajikura」をオープンさせました。上述した「耕すシェフ」は食材作り(農業)から料理(シェフ)までを一貫して行える人材をA級グルメの担い手として全国から募集し、3年かけて育成する制度であり、産品を売り込むだけでなく、ものづくりを担う人材を招聘・育成することにより地域振興・産業振興につながる事を狙った取組です。当該財源は総務省の「地域おこし協力隊制度」を活用しています。

実績

- ・産直市みずほ・・・県内トップクラスの売上高、生産者組合員数 400名
- ・インターネット通販サイト「みずほスタイル」・・・売上高 3000万円達成

工夫した点や苦労した点

・地域の生産者との人脈及び外部との人脈作りを並行して行うこと、両者のマッチングを適材適所で行うことに苦労しました。また、生産者のモチベーションを持続させるための成果及び出口を作り出す事に苦労しましたが、実績(数字)づくりが全てと感じ取り組んできました。

ひとことPR

産直市、インターネット通販サイト開設などの拠点づくり、仕組みづくりを行い、町が誇る食材の売り上げ増大に成功しました。また、A級グルメの町おこし等の先駆的な取り組みを企画・実施しており、これらを実現するにあたり、料理研究家の平野レミ氏など、情報発信力の高い著名人などを活用したPRを行いました。また、講演会等を通じて町内外の人材育成にも力を入れています。

○ 参考

取組の分類

地域人材ネットでは、登録者の取組を11の政策分野に分類しています(複数の分野に該当するものもあります)。

	1 地域経営改革		7 まちなか再生
○	2 地場産品発掘・ブランド化	○	8 若者自立支援
	3 少子化対策		9 安心・安全なまちづくり
	4 企業立地促進		10 環境保全
○	5 定住促進		11 その他()
○	6 観光振興・交流		

関連ホームページ

邑南町役場	http://town.ohnan.lg.jp
みずほスタイル	http://www.mizuho-style.com
ajikura	http://sozaikobo-ajikura.com

連絡先

メールアドレス	teramoto-eiji〔アットマーク〕town.ohnan.lg.jp
---------	---------------------------------------