

人手は不足しているが：雇用を増やせない理由

【加藤】雇用される方は通年で働きたいはず。でも農業は繁忙期がたよるので、その兼ね合いが難しいですね。私の知っている所で、冬場に忙しい漬物屋に雇用を動かしているところがあつて、そういうことが出来れば、もっと安心して雇用ができると思いますけど。

【若松】忙しい時だけ来てもらえないのが一番だが、なかなかそうはいかない。2人雇用しているが、人手は足りていない。急に雇用を増やすわけにもいかないで、収支を見ながら増やしていきたいです。

【市長】雇っている方は農業経験がある方ですか？

【若松】いえ農業経験がない方です。

力仕事が多いので若い人を中心に雇いました。

【藤嶋】やはり、忙しいときだけの雇用は難しく通年の雇用が必要と考えるので、私のところは、ハウスがあるので一年で一番忙しいのは冬。冬場に仕事がないという方もいるよ。うだが、辛い仕事のせいかやる人がおらず、人手は足りていない。人口が減ってきていることも実感しています。

【九島】都市部でも農業に興味がある若い人はたくさんいますが、働く場所がないので諦める人がほとんどのようです。

【市長】農業に関心を持っている若い方はたくさんいるので、もっと自分たちも発信していかなければならないと思つています。年間を通した雇用をどうするかという課題について、行政としてもどういったお手伝いが



有限会社 栄物産 代表取締役 藤嶋佐久栄 さん (木戸石) 平成16年に当社を設立。平成22年に農産物等加工部門の美栄ファクトリーを設立し、パイプハウス50棟と露地栽培を組み合わせた周年農業を確立。

できるか考えていきたい。

意外に悩まされる

商品パッケージ

【市長】商品のパッケージは皆さんどうやって作られているのですか

※全員外注でした

【若松】私は知り合った広告代理店の方に。デザインもですけど紙やインクなどの耐水性の問題もあるので、やはりプロの仕事ですよね。

【市長】ワラで編んだ干し餅をお土産などで販売すれば、都会の方たちは興味を持ちそうですが。

【若松】確かにビニールよりワラの方が風情もあつていいんですけど、衛生面でひっかかってしまうので。

【加藤】私は知り合いのデザイナーに。私は商品をイメージさせるデザインにこだわりたいのですが、商売をす



株式会社 みそらファーム 代表取締役 若松一幸 さん (五味堀) 平成19年に就農し、平成24年に当社を設立。経営面積は約45haで水稲・葉たばこ・そば・大豆を耕作し、干し餅や切り餅、バター餅の加工も行っている。

る方からはインパクトが足りないとそのへんが難しい。

【津谷】パッケージは大大鼓をモチーフにしたものですが、大量に作成しているの、簡単には商品の中身や材料を変えられない。

【加藤】100枚と1000枚では単価も全然違いますからね。

販売の最重要課題 今後の販路拡大は

【九島】販路拡大のために何か考えていることはありますか？

【加藤】お店の場所がオフィス街でもなく、観光地でもないのですが、大量に売れるわけでもないのですが、首都圏に出す考えもなく、来ていただいて買ってもらう方向で来ています。

【藤嶋】加藤さんも言ったとおり、今後は店に来て買ってもらおう、首都圏

から来てもらうというこれまでと認識が必要と考えています。地域の活性化にもつながるし。全国に出荷しているけど運賃が高くなつていて、高く売れても厳しい。市にも力を入れてもらいたい。

【若松】私がいる前田地区は森吉スキー場が無くなって、交流人口はかなり減りましたが、春、夏、秋は登山客などで人は来ていますし、先日テレビで特集もされています。森吉山には、若い人からお年寄りまで訪れていて、登山客には道の駅に立ち寄って米を買い、それからずっと買い続けてくれる人もいますので、交流人口が増えればそういった機会も増えてくると思つています。北秋田市の人口を増やすことは難しいと思うので、ぜひ交流人口の増加に市としても力を入れてもらいたいです。

【市長】来ていただくためには、北秋

田市を配信していくことが必要と認識しています。いかに交流人口を増やしていくか、良いものがどこで売られているのかなど、宣伝に力を入れていきます。

【藤嶋】広大な北欧の杜を使って、冬に雪祭りのような大きなイベントでもできないですかね。おもいきったことを。条件として良い所はいろいろあるし。あと空き家を宿泊施設として活用できないか。

【市長】なんでもやるとなると全てが中途半端になるので、何かに絞つてそこから広げて行きたいと思つています。空き家の利用は、一流のホテルに宿泊したい人もいれば、とにかく泊りとか、安さを求める人もいろいろいるので、空き家対策としても非常に興味があります。

【九島】少し前にとれたて村に販売員として参加させていただきました



〈司会〉北秋田市地域おこし協力隊 九島千春 さん 秋田市出身。平成27年10月から北秋田市地域おこし協力隊として任用。現在、商工観光課内に勤務しながら市の観光振興にかかわる活動を行っている。

が、首都圏の方は無添加のものや地域の特産物を欲しているけれども、それを知る手段がなくて。インターネットも普及してるけど、情報量が多すぎてそこまでたどり着けないし、もっと多くの方に食べてもらえる方法が何かあればいいですけどね。

少しのアイデアで商品の価値は上がる？

【市長】私たちは干し餅の食べ方を知っていますが、都会の方は分からないのでは？

【若松】あれば良いのは認識していますが、説明までは手がまわらなくて。実際、年に数回は都会の方からどうやって食べれば良いか問い合わせがきますね。今後、そういった工夫も必要と思つています。

【藤嶋】お年寄り子どものことを考えて、干し餅も薄めにしていった方が良いのでは。干し餅の中に何か地元特産品の成分を入れて、付加価値を高めてみて。昔からのものを引き継いでいくことがいいこともあるが、新しいことに取り組むことも大事だと思つています。

【若松】私のところでは砂糖の量を減らしてきていますし、厚さも薄くしています。去年から注文に応じて、とれたて村に切り餅を出して



そこで要望されたのが切れ端の袋詰。四角い型で作るので切れ端は少なく、わざわざ切り餅を細かく切つて出したことがあります。小さくて食べやすい、火の通りも良いと好評で、何かヒントをもらつたような気がしました。

【津谷】坊沢の豆腐もとれたて村に出荷していますが、東京には通常の400gよりも小さい250gのサイズの物を出しています。

※次ページに続く