

内子町役場産業振興課 | 愛媛県喜多郡内子町

昭和60年からの取り組みが 結実した「からり」

内子町での男女共同参画の取り組みは、20年前から始まり、特に農業分野では著しい成果をあげています。内子町役場産業振興課では、昭和60年から兼業農家の多いこの地域での農業経営のあり方や、時代のニーズにあわせた生産・販売方法など、最新の農業経営の知識を知ってもらうための講座「内子町知的農村塾」を開講しました。また農業を中心にした起業研修や海外視察なども取り入れ、女性がやりがいをもって農業に取り組めるような地道な環境整備が行われてきました。その結果、平成8年に誕生したのが農産物直販施設を中心にした「内子フレッシュパークからり」です。

農業で自分の収入を 得られる喜びは大きい

「からりの誕生で農業に携わる女性たちはすごく元気になりましたね。ただ働くのではなく、自分の労働がきちんと収入という目に見える形になるから、農業にやりがいを感じられ、取り組む姿勢も積極的になれるんだと思います」と内子町役場産業振興課課長補佐・田中秀幸さん。

平成14年には、出荷者が380人、販売額が3億9000万円に達し、施設利用者は45万人にものぼりました。また農業ベースの起業も99件に上っています。また、からり内の農産物加工施設では、町内の女性グループ「内子アグリベンチャー21」が、加工品の製造、開発、農村レストランの運営も行っています。からりの成功で内子町は、「男女共同参画でいいことあったまち・むらコンクール」で、農林水産大臣表彰を受けました。

グリーンツーリズムや 家族経営協定締結を推進

内子町では、女性の起業を促進するためにグリーンツーリズムの施設の整備にも取り組んでいます。平成6年から農家民宿を整備し、女性グループが宿泊施設の運

営にあたっています。

このほか、農業委員の女性の選出推進や、家族であっても労働する人が報酬を受け取り、休日を取れるようにするなどの、「家族経営協定」の締結推進も積極的に行っています。「家族経営協定は現在52戸が締結しています。農業は家族で支え合っている場合が多く、しかも労働そのものもたいへんです。農業の後継者問題が深刻になっている今、そうした環境整備が急務だと感じています」と田中さん。しかし内子町では、こうした新しい動きも、知的農村塾のような農業問題をトータルに見据えた啓発活動に支えられ、着実に浸透してきています。



内子町役場産業振興課課長補佐
田中秀幸さん



販売所には地元産の農産物が所狭しと並んでいます。フレッシュなレモン、3個で100円なり



地元産の農産物を使ったレストランもあります



ソーセージなどの加工品など、町内の起業家で作ったものも販売されています。ほかに、花やパン、ソフトクリームなども販売されています



内子フレッシュパークからり



からりの事務所&研修棟は屋上にハーブ庭園があります

内子町役場産業振興課

●事業例

「内子町知的農村塾」などの講座事業、さまざまな農業基盤の整備など。

●住所&交通アクセス

愛媛県喜多郡内子町
大字内子甲780
JR内子駅から車で約5分

●問い合わせ

電話 0893-44-2111
FAX 0893-55-2015

内子フレッシュパークからり

●施設概要

特産物販売所、レストランからり、観光農園、農産物加工施設、研修室など。

●住所&交通アクセス

愛媛県喜多郡内子町内子2452
JR内子駅から車で約6分

●問い合わせ

電話 0893-43-1122
FAX 0893-44-5838



地元の食べ物のおいしさを広く知ってもらい、子どもたちには食の楽しさを伝えたい

内子アグリベンチャー21 会長
名本良子 さん 愛媛県喜多郡内子町

名本さんのこれまで

農協の婦人部、婦人会などの地域活動に参加。

からりの設立準備で行われた「内子市(うちのこいち)」に参加。農作物を売る。

からりの運営委員になる。

内子アグリベンチャー21を結成し、会長に。

内子町産業振興課の後押しで農産物加工に取り組む女性グループ誕生

内子町の農業活性化事業で開設された「内子フレッシュパークからり」の入り口に、おいしいうどんを食べさせてくれる農村レストラン「あぐり亭」があります。このレストランのある建物が、内子アグリベンチャー21が活動している農産物加工施設(平成13年完成)です。内子アグリベンチャー21は、内子町の産業振興課のリードで作られた町内の婦人グループの集まりで、会長は名本良子さんです。ここでは、内子の農産物を利用した加工品の製造や新商品開発などが行われています。

内子アグリベンチャー21は、女性グループであれば誰でも参加できます。そしてこの施設を利用して加工品を作りますが、販売代金は、働いた人に働いた時間分だけ時給として支払われます。「お菓子、豆乳プリン、うどんなど、グループで取り組むものは決めています。原

料の農産物は地元で調達。形が悪いというだけで出荷できない農産物をいただいて加工することもあります」と名本さん。

農協の婦人部などの活動から、からりの運営委員に

農協婦人部や婦人会といった地域の活動をしていた名本さん。「でもその当時は、農家の主婦が自分でお金を手にするなんて考えられませんでした」といいます。からりを立ち上げるにあたって、試験的に行われた内子市(うちのこいち)に参加したことが、大きな転換点になりました。「内子市で農産物が売れる、そうすると自分でお金を手にすることができる、これは本当に今までの人生にはなかったことです。そして、売れば売れるだけ意欲が出てくる、運営委員に参加することにしました」。農産物の加工施設に併設する農村レストランで内子のお母さんたちの味を提供しようというプランができたときには、必死でメニュー開発に取り組んだそうです。

食の安全にこだわり、手間を惜しまない

内子アグリベンチャー21では、加工やレストランのほかにも、さまざまな講座も行っています。その中心は子どもたち向けのものです。「ご飯は炊飯器、うどんやそばは買うものになってしまいましたが、かまどで炊いたご飯の味や、手打ちうどんのおいしさを伝えていくのも、大切なことだと思っています。そこで、メンバーが講師となって、講座を開いています。子どもたちの喜びようはすぐで、講座はとても楽しい事業のひとつになっています」と名本さん。

このほか、通信販売も行っています。特に好評なのが、年末の小包。うどんや餅はもちろん手作りのケチャップやタレなど10種程度の品を詰めあわせて発送します。「昨年は約500件の注文がありました。皆さんリピーターになってくださる。また旅行会社からツアー用のお弁当の注文も来るようになりました。楽しみながら始めたのに、どんどん事業が広がっていくのは本当に嬉しいことですし、ここに関わる人すべての励みになります」



あぐり亭では地元のお母さんたちが忙しく働いています



あぐり亭のうどん用の粉をひく製粉機。これらも販売収入から購入



加工場ではそば粉のクッキーが作られていました



加工場の外に作られたかまどではご飯の炊き方を子どもたちに教えます