

協 同

[特集] JAグループの取り組みへの正しい理解をより多くの人へ
～SNSを活用したJA広報活動について～

2021
Apr
KYODO 4

兵庫の農業人
HYOGO-NOUGYOUJIN



タッグ!兵庫の農業人

加工品の開発を通じて
歴史あるもち米「ヤマフクモチ」を守る

FARMER × JASTAFF
平岡 純一さん
亀尾 航平さん
詳細は
裏表紙へ

兵庫の農業人

Byogo-nougyoujin

生産者の皆さんとタッグを組んだ
多様な営農活動を紹介します。

タッグの様子は動画でも配信中!

▶ YouTube で 兵庫の農業・農協発信ch 検索



今月は JA兵庫六甲

加工品の開発を通じて

歴史あるもち米「ヤマフクモチ」を守る

ヤマフクモチについて熱心に情報交換を行う平岡さん(左)と亀尾さん



生産者

三田モチ米部会
部会長

平岡 純一さん

部会長として、生産者の所得向上につながるような農業を提案し、地域の農業と農地を守っていく使命があります。これからもJAと共に、自信を持って生産しているヤマフクモチを振興していきます!

JA職員

三田営農総合センター

亀尾 航平さん

歴史あるもち米を守っていくために、新しい加工品の開発など生産者の収益向上に向けて取り組めます! 毎年挑戦を重ねて新たな可能性を見つけていきます!



三田市では、昭和35年頃からもち米「ヤマフクモチ」が生産されている。今回は、三田モチ米部会に所属する生産者32人との「タッグ」にフォーカスする。

かつては伊勢名物「赤福」などにも使用されるほど名高かったヤマフクモチだが、ここ10年で、もち米の需要低下とともに、三田市で生産されるヤマフクモチを買い入れる業者も減少したため、販売量は200トン減少した。

そのようななか、営農相談員の亀尾航平さんは、三田市のヤマフクモチは高品質であるにもかかわらず、需要低下によって、生産力維持と収益安定が危ぶまれていると感じた。そこで、令和2年4月から、ヤマフクモチの新たな可能性を見出すための取り組みを始めた。

亀尾さんはまず、県外の農業関連団体に聞きながらヤマフクモチの特長に関する調査を独自に行い、ヤマフクモチには、もち米の中でも特に「滑らかでコシが強い」ということや、「溶けにくく加工しやすい」という特長があることを認識。この特長を活かして加工品にすれば、販路が拡大できるのではないかと考えた。

次に、加工品の開発がヤマフクモチのブランド力向上や需要拡大につながることを“見える化”したチラシを作成。生産者の生産意欲を向上させるため周知と提案活動を行った。また、県内外の製菓メーカーなどにヤマフクモチを使った商品開発の提案を行った。その結果、前年度は5件だった販路を12件に拡大した。さらに、テレビや新聞でも取り上げられ、消費拡大のきっかけともなった。

令和2年度のもち米の販売高(JA直売所、企業、餅屋への販売高)は、前年度比103%となる1,167万円を達成した。亀尾さんは、ヤマフクモチの生産が維持され、多くの人から応援されるよう、魅力の発信と販路開拓に取り組んでいく。

ヤマフクモチに関する魅力の発信と販路開拓

もち米を加工品に活用

他のもち米より滑らかでコシが強い特長を生かし、加工品として多くの活用を実現

ヤマフクモチ
の販路 5件▶12件

販売高
前年度比 103%