

地元農産物で6次産業を実現。小川の庄の「おやき村 大門口」

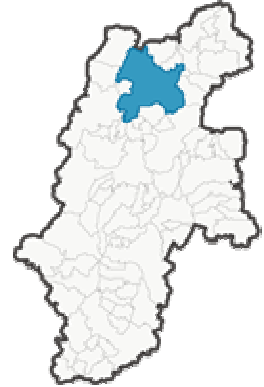
少子化、高齢化する小川村は、住民が生涯現役で働ける職場づくりを行ってきた。その1つが「おやき村」である。小川の庄の宝物はおばあちゃんである。囲炉裏の炭火で焼くアツアツの縄文おやきは、日本のふるさとの原点を感じさせる。その場にて生でいただけるのは、おやき、手打ちそば、おぶっこなど。お土産には、旬の漬物や『農家の味自慢』という山菜や野菜を地域の味で調理した瓶詰めや、炊きたてご飯にさっと混ぜる『小川の庄ご膳』など、商品はおやきだけでも約30種類ある。小川村のおやき村(本店)のほか、善光寺表参道の大門口(直営店)、善光寺の参拝客や外国人、地元住民の憩いの場となっている。

長野県長野市

総人口：389,126(人)
世帯数：152,580(世帯)
総面積：834.85(km²)
人口密度：466.1(人/km²)
(平成22年3月1日現在)

ぱていお大門蔵楽庭(くらにわ)

善光寺表参道(中央通)と国道406号線と交差する東南側に位置する。
平成17年11月に大門商店街の賑わいを生み出す核商業施設として整備され、広さは約3,000m²。飲食店、物販店、ギャラリー、中庭など15店舗で構成されている。



背景ときっかけ

おやき村の始まりは、長野県小川村の少子化と村の存続危機を憂いたこだま会の7人の青年が、10年後に戻って村づくりをしようと誓い、再会し、昭和61年に地元住民の出資、まちの出資による第三セクター「小川の庄」を設立したことによる。「この村に住む人が、生涯現役で生きがいをもって働けること」を経営理念にして、小川村の各地域が、地域資源を活かした職場づくりを始めることになった。

おやきの販路拡大のため、平成元年に善光寺参道の問屋街の空き店舗に大門口を出店した。当問屋街一帯は空き店舗などで空洞化していたので、その後、地域活性化拠点となるような商業施設が計画され、入居を決意する。平成17年に、蔵造りの街並みのぱていお大門蔵楽庭が誕生。同時に新装「おやき村大門口」が再スタートする。

取組内容

小川の庄の事業のベースになっているのは、製造・販売の直売方式「6次産業」の推進である。食材は地産地消を基本とし村と県下から調達している。それらの食材をおばあちゃんが加工し、販売まで一貫して行う6次産業を実践し、付加価値を生み出し、利益を上げている。1次×2次×3次産業＝6次産業が、地域を活性化させる。「60歳入社、定年なし」の生涯現役を進め、「明るく楽しく元気良く」が合言葉で、地域に貢献することを目指している。

店舗は、小川村の本店ともいべき「おやき村」の他、ぱていお大門の「おやき村大門口」そして、長野駅善光寺口味わい広場に「おやき工房」(販売店)、松本駅ビルMIDORIの4階に「おやき村」(販売店)がある。

- ◇縄文おやき・・・柔らかく練った小麦の皮に、季節の野菜、山菜を味噌や醤油で味付けして包み込んだもの
- ◇農家の味自慢・・・農家の家庭の味に磨きをかけて商品化(にんにく焼き味噌、ふき味噌、青唐がらし味噌)
- ◇小川の御膳・・・まぜごはん炊き込みごはんの素(しょうがご膳、野沢菜ちりめん、ひじきご膳等)
- ◇農家のおもてなし・・・さらさらあずき、おぶっこ(郷土鍋)、手打ちそば、味噌蔵の珍味(生姜の味噌漬等)

名称：おやき村大門口 (ぱていお大門蔵楽庭内/平成17年11月開設)

所在地：長野市大門町53

面積：蔵造りの店舗2棟 約30坪

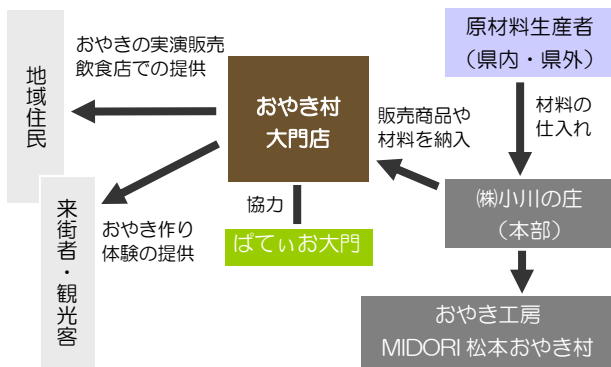
販売品：縄文おやき、健康維持の瓶詰め食材、まぜごはん・炊き込みごはんの素、おぶっこ、珍味

販売方法：店頭販売、飲食店での提供

営業時間：午前10時から午後6時(年中無休)

販売員：8名

事業の仕組み



※農林水産物の素材の仕入れは(株)小川の庄が製造・流通本部機能を果たしている。おやき村大前店、おやき工房（長野駅前店）、MIDORI 松本おやき村の3店は、販売店と位置づけられている。

取組効果

- 客層で目につくのは、米国人、イタリア人、ドイツ人等、外国人である。健康的な食品としてベジタリアンに好まれている。
- ばていお大門蔵楽庭の入れ込み客数は減少しているが、大前店は固定客を確実に増加させている。
- おやきは長野県下に、地域の数だけ味や製法があるが、本物志向と炭火焼で食べるおやき村のおやきは今やブランドとして認知されている。

取組上の工夫

- 地域の高齢者の雇用を農業生産だけに留めないで、加工業および販売・サービス業を取り込み（6次産業）、付加価値を創造し、収益性を高めている。
- 販売拠点を長野県下に置き、地域と密着している。
- 若者にも夢のある職場にするために、平成元年から平成9年まで、毎年アメリカで開催されるジャパンエキスポに出店し、商品もアメリカで販売され、ベジタリアンに好評を博していた。
- 囲炉裏を囲んでの炭火によるおやき作り体験は、思い出に残る楽しい会話のひとつを作っている。（消防法上の多くの規制をクリアしている）

今後の展望

- 本店と大前店の囲炉裏でのおやきづくりは、ゆっくりと時間が流れる田舎を満喫でき、他にはない魅力となっているが、生火の使用には、消防署の厳しい制限があるそうである。（4時には炭に灰を被せ消火し、閉店時には完全に火の気が無い状態にしていること等）また、周辺の住民から、おやきを焼く臭いの苦情があるため、理解を得る努力をしている。
- 親戚づきあいのような田舎独特のおもてなしは、従業員教育から生まれるものではないため、今後も小川村出身者を積極的に雇用していきたい。

