

優良事例にみる地域流通の成功要因

1. 優良事例にみる成功要因

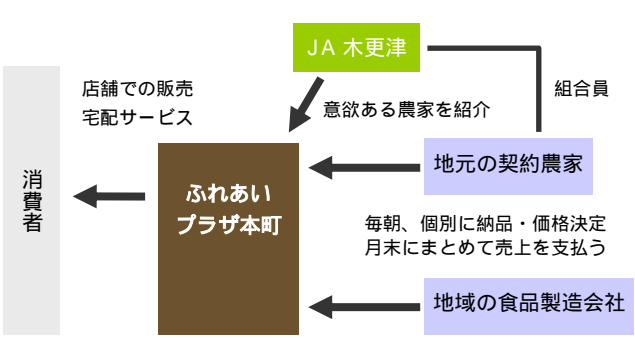
本事業での各事業者の取組を継続していくための参考として、商店街の空き店舗等における地域流通をテーマに、地域をはじめとする新鮮な農林水産物を商店街に流通させている取組を取り上げ、その事業の仕組みや工夫を整理する。

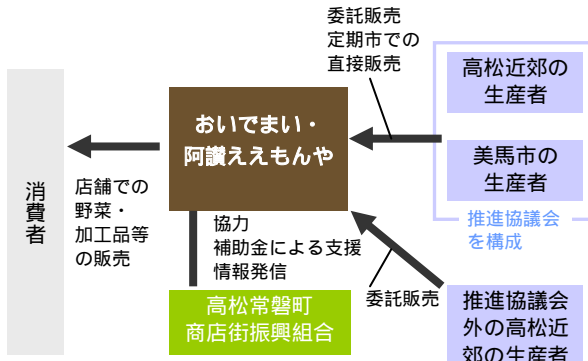
なお、地域流通は、都道府県の範囲を基本とするが、商店街における取組では地方のアンテナショップなど都道府県の枠を超えた地域間の交流も広くみられ、その運営方法や工夫が地域流通の参考となることから、都道府県の枠を超える事例も取り上げる。

(1) 農産物直売所型の取組事例

千葉県木更津市 木更津本町商店街振興組合

お年寄りのニーズに応えた産直生鮮市場「ふれあいプラザ本町」

取組概要	
<p>木更津市では郊外に大型店が進出するようになったことに加え、駅前からは大型店が相次いで撤退、活気なくなった商店街には生鮮食料品を販売する店舗もなく、新鮮な野菜等の購入が困難な状況にあった。</p> <p>こうした現状を打開するために、木更津本町商店街振興組合は地元農家に協力を依頼、商店街内の空き店舗に新鮮野菜が中心の産直生鮮市場「ふれあいプラザ本町」を開設して、農家が直接持ち込む朝採り野菜や惣菜等を販売している。</p>	
施設概要	
<p>名称：ふれあいプラザ本町（平成14年10月開設）</p> <p>所在地：木更津市中央1-14-11</p> <p>面積：1階219.99㎡ 2階111.34㎡ 合計331.33㎡</p> <p>販売品：野菜、果物、米、花卉、米飯、惣菜等加工食品類、鶏卵、菓子類、木工加工品、日用品等、その他農産物</p> <p>販売方法：委託販売(手数料 売上げの20%) 商品は原則として毎朝納品、夕方返品</p> <p>営業時間：午前9時から午後7時(定休日 毎週日曜日)</p> <p>販売員：常時2名</p>	
取組上の工夫	事業の仕組み
<p>消費者に安心してもらえるよう品名シールに生産者名・住所の明示を義務付けている。</p> <p>価格決定は各農家が行い、中間マージンを取らない仕組みにより、農家のモチベーションを高めている。</p> <p>近隣に住む高齢利用者をターゲットに設定し、宅配サービスや陳列位置を低くする、高齢者が好みそうな商品を置くなど、高齢者の利便性を向上させ購買意欲を高める仕組みを構築している。</p> <p>割引時間を設けることで、購買意欲を刺激している。</p> <p>客数が伸び悩んだ時期には近隣住民にチラシをポスティングしてPRした。</p>	 <p>店舗開設時に県の「にぎわい店舗創出事業」からの補助金を受けた後は出品者からの手数料収入(20%)によって運営されている。</p>

取組概要	
<p>高松市中心部にある常磐町商店街では、通り沿いに立地していた映画館や大型店が撤退したことにより、商店街を訪れる買物客が大幅に減少するとともに、地域の生活を支える青果品のお店もない状況となった。商店街では、空き店舗対策事業に取組み、高松市内の農産物生産者（合併前の旧5町村）等からなる協議会と連携し、新鮮な野菜や果物などの生鮮食品や地域の民芸品を販売する店舗、「おいでまい・阿讃ええもんや」を開設し、地産地消と地域交流の側面から商店街の賑わいづくりを進めている。</p>	
施設概要	
<p>名 称：おいでまい・阿讃ええもんや（平成20年10月開設）</p> <p>所 在 地：香川県高松市常磐町1丁目9-1 常磐興業ビル1F</p> <p>面 積：約45坪</p> <p>販 売 品：高松市周辺の野菜、果物等の農産物、花卉、民芸品、惣菜など 徳島県美馬市の野菜、うどん・味噌等の加工品など</p> <p>販売方法：委託販売（手数料は、協議会会員は売上げの15%、協議会会員外は売上げの18%）</p> <p>営業時間：午前9時30分から午後6時（定休日 毎週日曜日、祝祭日）</p> <p>販 売 員：店長、女性パート4名、野菜部門担当1名、午前と午後の交代制で常時2名が店舗に出ている。</p>	
取組上の工夫	事業の仕組み
<p>地産地消をテーマに、市内の新鮮な野菜のほかに、高松市周辺や県境の美馬市でつくられる特産品も多く取り揃え、多彩な品揃えで購買客を惹きつけるようにしている。</p> <p>商品を市場価格より安く提供することで、購買意欲を高めるようにしている。有機野菜や低農薬野菜など、農産物の棲み分けをして販売している。また、生産者の顔がわかるような商品説明、バーコードによる管理を行っている。</p> <p>店の広報は、市の広報や商店街のホームページへの掲載協力を得ており、宣伝広告費を極力かけないようにしている。</p>	 <p>常磐町商店街振興組合が、経済産業省、高松市の空き店舗対策の空き店舗対策助成制度（家賃補助）を活用し、店舗運営の支援をしている。生産者からの委託販売を基本とし、推進協議会員と会員外で手数料の割合を変えている。</p>



阿讃ええもんや（外観）



店内で販売される新鮮な農産物

取組概要	
<p>「たまちゃん街の駅」はNPO姫路コンベンションサポートの事務局がある情報発信拠点「電博堂」の向かいの空き店舗を借りて整備された、地域の農産物を中心に扱う店舗で、姫路近郊の生産者によってつくられる有機栽培や農薬を抑えた安全・安心な新鮮な野菜のほか、それらを利用した加工品、米などの播磨の農産物、地元でつくられている銘菓が販売されている。</p> <p>生鮮食品は原則的に生産者からの委託販売の形をとっており、仲卸しをはさまず、毎朝生産者から新鮮な野菜が直接店舗に納入されている。店舗運営は20～30代の若者を中心に行う他、商品を納入する生産者にも20～30代の若い農家がいるため、若者の交流にも一役買っている。</p>	
施設概要	
<p>名称：たまちゃん街の駅（平成21年11月開設）</p> <p>所在地：兵庫県姫路市綿町90番地</p> <p>面積：16坪</p> <p>販売品：地元野菜（減農・無農薬・有機野菜）とその加工品、地元の銘菓、全国から取り寄せたこだわりの品、花木、米</p> <p>販売方法：原則生鮮品は生産者からの委託販売（手数料15%）、供給体制は店舗へ直接納品。一部買い取り品あり。</p> <p>営業時間：午前9時から午後6時（定休日 毎週水曜日）</p> <p>販売員：スタッフ5名</p>	
取組上の工夫	事業の仕組み
<p>毎週末にイベントを開き、新しく販売したい商品の試食会や即売会をする。チラシを近隣マンションに配布しPRする。スタッフは緊急雇用対策事業で雇い入れをしている。1年間の契約だが、定期的に勉強会なども開催し、能力の向上に努めている。</p> <p>金・土曜日には朝市を実施、近隣の場所出張販売を行っており、スーパーがなくなって買い物に不自由している地域に定着した。また高齢者には配達も実施している。</p> <p>店で販売している野菜や加工品を入れた弁当を販売することで、弁当だけでなくその商品もPRできる。</p>	



たまちゃん街の駅（販売商品）



店頭でのイベントの様子

山梨県北杜市 有限会社まちづくり小淵沢

まちづくり会社が運営する「安全で安心な、おいしい直売所」

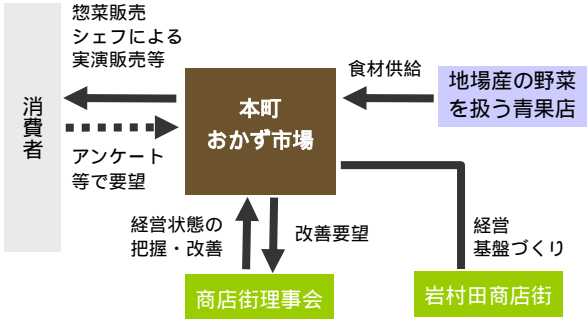
取組概要	
<p>有限会社まちづくり小淵沢では、小淵沢駅前商店街内の元は家具店で3年前から空き店舗になっていた場所を改装、「ショップまちこぶ」をオープンさせた。ショップまちこぶでは「安全・安心・おいしい」と「地産地消」を理念として、旧小淵沢町の農家から持ち込まれた新鮮な農産物の販売を始めた。</p> <p>しかし、周辺にも無人販売所や道の駅があることから、仕入先を北杜市内農家に広げ、販売形式も委託販売と買取販売の併用とし、地域内外の加工品の取扱いも始めた。一方、全国から化学調味料等の添加物を使わない商品を厳選して、安全、安心、おいしい食料品の販売も行っている。</p>	
施設概要	
<p>名 称：ショップまちこぶ（平成19年4月開設）</p> <p>所 在 地：山梨県北杜市小淵沢町1039-6</p> <p>面 積：約11.5坪</p> <p>販 売 品：北杜市の農家から毎朝届けられる新鮮な野菜、地元農家手作りの農産物加工品、米、果物など その他全国から商品を仕入れるほか、調味料等も扱っている</p> <p>販売方法：農産物は委託販売(手数料15%)または買取販売</p> <p>営業時間：[10~3月] 午前10時から午後5時30分（定休日 毎週木曜日） [4~9月] 午前10時から午後6時（無休）</p> <p>販 売 員：店長とスタッフ6名（常時1名）</p>	
取組上の工夫	事業の仕組み
<p>「安全・安心・おいしい」の理念を重視しており、農産物は原則として毎朝農家が採れたてのものを直接持ち込んでいるほか、加工品も化学調味料、保存料などの添加物を使用していないものを仕入れているため、他の店舗との差別化が図れている。</p> <p>全国から買い取った商品は「～フェア」といった形で販売することでPR効果を高めているほか、売れ筋を見て通常販売の商品構成の参考にしている。</p> <p>店内に誰でも利用できるコミュニケーションボードを有料で設置し、来店者同士での情報交換や物品の売り買いのサポート、コミュニケーションの場を提供している。収益金は地域の活動へ寄付している。</p>	<p>農産物は生産者が持ち込むかたちを基本とし、バーコードによる管理を行っている。 まちづくり小淵沢は、駅周辺施設（観光案内所・駐車場等）の指定管理事業と独自事業により、補助金なしの自立経営を行っている</p>



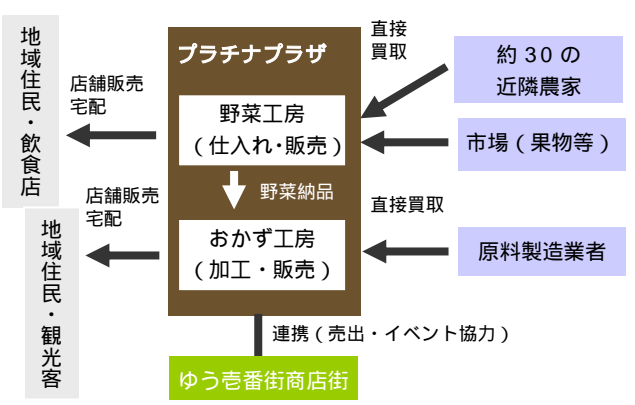
(2) 農産物 & 農産加工品の製造・販売型の取組事例

長野県佐久市 岩村田本町商店街振興組合

地場産野菜の味を引き出す、「おかず市場」のこだわり惣菜販売

取組概要	
<p>「本町おかず市場」では地場産の野菜を主に取り扱っている地元の青果店と連携、地産の農産物を優先的に仕入れて惣菜に使用している。また、レストラン出身のこだわりシェフによる「こだわり総菜」を、季節感を出して提供するなど、商品構成には力を入れている。また、スタッフには地元の主婦を雇用し、店舗と客とのコミュニケーションを大切にしている。</p> <p>おかみさん会による「試食会」や、アンケートによる商品開発を行うとともに、POSによる商品別販売個数管理により、売れ筋の商品などを分析している。毎月10品から15品の新商品を提供し、商品構成の目新しさを損なわないよう配慮しながら販売休止商品との入替などを頻繁に行うことで、生産ロスを抑えるとともに、消費者の新しいニーズの変化に対応するよう心がけている。</p>	
施設概要	
<p>名 称：本町おかず市場（平成15年4月開設）</p> <p>所 在 地：佐久市岩村田760</p> <p>面 積：約30坪</p> <p>販 売 品：信州サーモンのクリームコロッケ、やまめのから揚げ、オムライス、野菜サラダ、おから、ヒジキなど季節のお惣菜</p> <p>地物豆腐、鰹節、小豆などの乾物</p> <p>販売方法：店舗での対面販売</p> <p>営業時間：午前9時から午後7時（年中無休）</p> <p>販 売 員：スタッフ6名</p>	
取組上の工夫	事業の仕組み
<p>POSによる商品管理で、売れ筋商品と休止商品を素早く判別して対応、生産ロスを防止している。</p> <p>材料原価率を現在の40%を下回るよう、仕入れ先を工夫するとともに、同一食材を多くの惣菜に転用するなどの方策を講じている。</p> <p>顧客来店時間帯を分析した結果から、勤務シフトを3種類にすることで人件費を抑制している。</p> <p>総菜は小分けにして購入しやすい価格に設定、手軽さを訴求して平均客単価1,000円を実現している。</p> <p>揚げ物は多数陳列せず、注文後に揚げるシステムにより、作りたて感を売ることを大事にしている。</p>	 <p>商店街直営店として運営し、理事会での厳しい経営チェック体制のほか、詳細なユーザーニーズの把握など、一般商店よりも厳しい経営体制により、黒字経営を実現</p>

高齢者が出資して支える「プラチナプラザ」

取組概要	
<p>大型店とは違う買い物の楽しさを提供し、対話やふれあいが生まれる商店街になれば、市街地に足を運ぶ市民や観光客の回遊も増えるという狙いから、空き店舗が少しずつ埋まれば周辺の商店街も元気がでる。プラチナプラザは、この一石二鳥を狙った実験的試みである。店舗は市街地で最も空き家が多い「ゆう壺番街商店街」に4店舗を確保。現在、60～80代の35人が4つの工房に分かれ交代で仕入れから販売まで行っている。</p> <p>「野菜工房」・・・30数軒の近隣農家や市場から直接、新鮮で安心な野菜や花、農産加工品を仕入れ販売。根菜や果物は1個から、葉物は1束から、白菜は必要分カット販売。珍しい野菜は調理法を説明して、消費者の知りたい要望に応じている。</p> <p>「おかず工房」・・・家庭料理を中心に弁当販売や仕出しもする。曜日ごとに10種類のメニュー、メニューはスタッフが開発する。高齢者が多いので塩分控えめ。おはぎ、赤飯、惣菜は地域伝統の味と人気商品である。</p>	
施設概要	
<p>名 称：ゆう壺番街商店街 プラチナプラザ（平成9年10月開設）</p> <p>所 在 地：滋賀県元浜町13番地</p> <p>面 積：4店舗 約80坪</p> <p>販 売 品：野菜、花卉、漬物、惣菜、農産加工品、菓子など</p> <p>販売方法：店舗販売、全品買取</p> <p>営業時間：野菜工房 / 午前8時30分から12時 おかず工房 / 午前9時30分から午後3時（不定休）</p> <p>販 売 員：スタッフ 約10名（総勢35名）</p>	
取組上の工夫	事業の仕組み
<p>ゆう壺番街商店街のプラチナプラザの整備と長濱ゆう歌舞伎上演の2大事業を柱にした取組。</p> <p>プラチナプラザと商店街および長浜市との協力体制が確立されている。</p> <p>安全・安心、地産地消の推進と地域の30農家との連携が組まれている。</p> <p>農産加工品開発における、飽きられない定番商品づくりや商品開発、調理のコンピネーションの工夫。</p> <p>プラチナプラザを軸にした、県・市と民間企業と連携した空き店舗活用事業が展開されている。</p>	 <p>野菜工房は、近隣農家と市場から仕入れ、おかず工房は、野菜工房と不足する原料を他の素材会社から仕入れている。地元の飲食店がこだわり野菜を求めてやってくる。</p>



(3) アンテナショップ型の取組事例

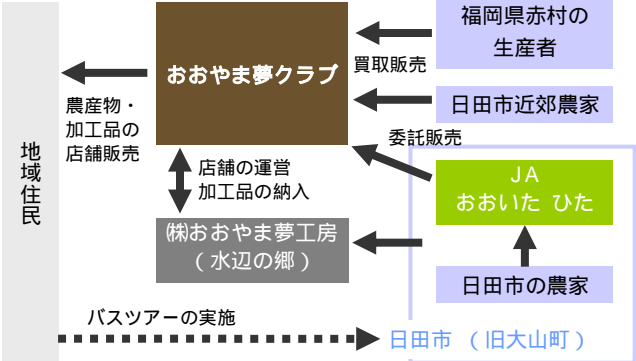
東京都板橋区 ハッピーロード大山商店街振興組合

全国ふる里ふれあいショップ「とれたて村」

取組概要	
<p>とれたて村は、「都市と農山漁村の共生と対流」を支援する活動を通じ、「農商工連携」による商店街と全国市町村の双方の活性化を図ることを目的に事業を行っている。</p> <p>主な事業内容としては、特色ある地域の物産品販売、物産イベント、地域特産品のセールスプロモーション・試食・実演、地域情報・観光情報発信、産地訪問・交流ツアー、その他企画イベントを行っている。</p> <p>特産品販売に関しては、次のような特徴を持って行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・参加市町村の物産品を仕入販売し、売上情報をフィードバックしている。 ・取扱う商品は直接生産者と話しながら選定し、顧客の反応などから改善提案を行っている ・商品は全て買い取り、運賃も店舗側で負担し、生産者の方への事業リスクを軽減している。 ・商店街立地という消費者直結の販売環境を活かし、生の顧客情報が収集できる。 ・複数市町村の参加方式のため総体的な品揃えの充実と1市町村当たりの参加固定費負担の軽減ができ、少ない出品数でも比較購買による販売促進が図れる。 	
施設概要	
<p>名称：ハッピーロード大山 全国ふる里ふれあいショップ とれたて村（平成17年10月開設）</p> <p>所在地：板橋区大山町27-9</p> <p>面積：約18坪</p> <p>販売品：12自治体（稚内市、小樽市、青森市、尾花沢市、最上町、南魚沼市、妙高市、飯山市、大野市、鴨川市、八丈町。平成22年4月から岩見沢市が参加）の野菜、米、惣菜、漬物、農水産加工品、乾物、乳製品、菓子など、商品アイテム約 1,100 アイテム</p> <p>販売方法：全商品買取、運賃は店舗側が負担、現地側取引窓口を1本化（役所、協会、公社など）</p> <p>営業時間：午前10時から午後7時（年中無休）</p> <p>販売員：スタッフ5名</p>	
取組上の工夫	事業の仕組み
<p>商品販売やイベント開催など参加市町村の魅力を集客に利用させてもらうと同時に、販路拡大や交流促進などで参加市町村のニーズの充足を支援している。商店街が自ら経営することで、商店街全体の販促活動と連携。独立採算経営で自立しながら、商店街全体の集客促進を図っている。</p> <p>スタッフ5名は公募。店内はアイテムごとに陳列をしているが、各スタッフに担当する参加市町村を割当て、商品の発注調整をさせている。</p> <p>板橋区民と全国市町村との交流を促進するために、訪問ツアーを企画している。</p>	<p>商店街と市町村窓口とで、商品仕入販売、イベント開催、情報発信、交流等に関する契約を締結。商店街は市町村にサービスを提供、その代価として市町村側は固定的な参加費を負担（1市町村当たり 42,000 円/月）</p>

福岡県福岡市 おおやま夢くらぶ

都市部へ新鮮野菜と加工品を届ける道の駅のアンテナショップ

取組概要	
<p>福岡市東区にある香椎大通り商店街では、大分県の旧大山町と民間企業によって設立された合弁会社「株式会社おおやま夢工房」が、地域の加工品や農産物を扱う店舗「おおやま夢くらぶ」を商工会議所が用意したチャレンジショップに入居する形で開店。おおやま夢工房が大分県内で運営している道の駅のアンテナショップとして、毎朝自社トラックにて配達する新鮮や農産物や、地場産の梅を使用した梅酒などの加工品販売を行っている。</p>	
施設概要	
<p>名称：おおやま夢くらぶ 香椎店（平成20年10月開設）</p> <p>所在地：福岡県福岡市東区香椎駅前2丁目11-12</p> <p>面積：約8坪</p> <p>販売品：日田市(旧大山町が中心)より仕入れた農産物、果物、きのこ類、株式会社おおやま夢工房が製造する梅酒等の農産物加工品</p> <p>福岡県赤村から仕入れる餅、惣菜、弁当など（毎週金曜日限定）</p> <p>販売方法：農産物は原則としてJA おおいたひたからの委託販売、品揃えによっては日田近郊農家より直接仕入れ</p> <p>農産物加工品は「おおやま夢工房」が製造、自社便で配達</p> <p>赤村の商品は買取販売</p> <p>営業時間：午前10時から午後5時(定休日 毎週日曜日)</p> <p>販売員：店長とスタッフ3名</p>	
取組上の工夫	事業の仕組み
<p>生鮮品の鮮度を保つため毎朝配達している。</p> <p>商品の輸送は毎朝2トントラックの自社便で行い、途中でJA おおいたひた、赤村を経由、福岡まで配達している。</p> <p>店長のほか3名のスタッフが、販売している野菜を使った調理の仕方を来店者に説明するなどしており、店員と客の間に会話が生まれるようにしている。</p> <p>年に2回、大山へのバスツアーを実施、大山に愛着を持ってもらえるようにしている。</p> <p>商店街の他の生鮮食料品店に配慮して、取扱商品の仕入れエリアを自主的に制限している。</p>	 <p>おおやま夢クラブは株式会社おおやま夢工房が運営する、「道の駅水辺の郷おおやま」のアンテナショップとの位置づけである</p>

