

## 「ビジョンを語る会」主な意見  かみ特産品クラブのグループ

実施日： 8月24日(月)  人数：15人

### (100歳でも現役で活躍)

人生100年時代に突入している。自慢の商品「とりめしの具」の味と風味の決め手となる午房のさがきの技術をもっているスタッフのおばちゃんたちが、100歳でも現役で午房のさがきがやれたらいいなと思っている。

### (特産品の販路開拓)

日本の棚田100選に選ばれた岩座神集落で育てたそば粉を使ったポリンとクッキーを販売している。ふつうのお菓子よりは高いが、お土産としては高くないので、商品価値にふさわしい販路の開拓が課題である。

### (お茶から地域を学ぶ)

同じ木から紅茶もウーロン茶もできる。製法によっていろいろ変わる。地元のお茶の木を大事にして、子ども達に地元のお茶を飲んでもらいたいと思う。

### (いつまでも愛されるジャムづくり)

ヨーロッパの総領事の元公使から「グループのブルーベリージャムはとてもおいしい」と3年前から毎年30個の注文を受けて送っている。安全安心をモットーにいつまでも愛されるジャムづくりに励んでいきたい。

### (東京や大阪に販路を拡大)

ニンニクがたくさんとれてそれを何とかしたいと焼肉のたれを作り始めた。年配の方が作っていた伝統食や、増えすぎて問題になっているシカ肉料理(カレー)も商品化した。東京や大阪などの大都市に販路を拡大したいという夢をもって特産品づくりに励んでいる。

### (漬物をつくる大規模設備の整備)

30年後、畑にはいろいろな野菜がたくさん栽培されて、それを使った新しい漬物をたくさん作り、年間を通じて出荷できるような大掛かりな設備ができていればいいと思う。

### (雇用を地元で生む)

長くこの地で愛されてきた播州百日どりを30年後も守り繋げていきたい。養鶏が魅力ある職業になれば、生産加工やいろいろな分野の会社ができ、雇用が地元に生まれるのではないかと思う。

### (多可町だけで遊んで食べて帰れる仕組み)

いちご狩りだけではなく、農園に滑り台とかハンモックとかを作り、いちごを買いに来てくださったお客さんにも気軽に楽しめるような施設にしたい。大人になってからも自分の子どもとまた多可町に来たいと思わせる施設が理想。もう1つの希望は、若者や障害者が取り組める施設にしたい。

### (ネットに頼らない経営)

ふるさと納税やネット販売もあるが、逆に言うと多可町に来ていただいて商品を買って帰っていただくといったネット販売に頼らない方法で昔の原点に帰るような経営ができればいいなと夢のようなことを思っている。

### (ネットのロコミが大きい)

コープこうべのアドバイスを受けて半年がかりでピローミストを作った。神戸新聞に掲載されたら作るのが間に合わないくらい売れて驚いている。来園者の増加はネットのロコミが大きい。

### (自慢の商品をチームとして発信)

今日はみなさんがそれぞれ自慢の商品を持ち寄っている。多可町全体がこんな人たちのネットワークを形成し、一つのチームとなって発信していけたらということを感じた。

### (地域商社で特産品販売と人材育成)

4月から地域商社を立ち上げ多可町の魅力ある商品を消費者へ届けている。町内に眠っている人材を拾い上げていきたい。地域の皆さんと協力連携し、多可町の良さをPRしていきたい。