

第4章特産品・みやげ品開発取組み事例

1. 古代の乳製品を復活させた名品『飛鳥の蘇』

●飛鳥の蘇とは

古代の乳製品である『蘇』を再現したのが『飛鳥の蘇』である。橿原市の西井牧場が手作りで生産しており、一日の生産量は 50～60 個、1個 1000 円で販売されている。販売店舗は西井牧場直営の店舗「みるく工房飛鳥」、明日香周辺の寺院や土産物店、及び三条通りのJAショップ等がある。



●商品の特徴

「飛鳥の蘇」は1サイズ1種のみである。味付けをして種類を増やすなどの展開はしていない。理由は、現代の味付けは『古代のチーズ』というコンセプトにそぐわないからである。食品としての味だけでなく、そのコンセプトも大切にしている。そのためマスメディアからの引き合いも多く、それが宣伝広告になっている。また直営店舗の「みるく工房飛鳥」では『飛鳥の蘇』を材料としたケーキを製造販売している。これによりコンセプトを守りつつ商品開発に成功している。

●強みを活かした生産体制

原材料は自社で生産する新鮮な牛乳であり、その余乳を有効活用している。生産は経営者自身が行っており、専属の人員は雇い入れていない。そのため固定費を抑えた柔軟な対応が可能となっている。また高価な生産設備が不要なため設備投資額は低く、同じ乳製品であるチーズと比べてもかなり低い。このように自社の資産を有効に利用しつつ無理のない生産体制から生まれた商品であり、リスクの低減と柔軟な体制を併せ持った商品開発であったと考えられる。

●今後の展開と課題

売上額は平均的に推移しており、販売量と生産量とのバランスもよい。売店以外の販売ルートとしてネット販売もある（現在は売上の約3割がネット）。通販会社からの引き合いも後を絶たないが、生産能力の限界からそのほとんどとは提携していない。このように事業拡大の余地は十分にあると考えられる。しかしそのためには生産体制を根本的に見直すことが重要である。また、土産物店での課題として、客に『蘇』の説明をする必要があり手間がかかること、要冷蔵の注意を正しく伝えることが挙げられる。その対策には販促ツールの開発や伝えたいことを簡単にまとめたキャッチコピーなどの開発が必要と考えられる。

【社名】西井生乳加工販売所

【所在地】奈良県橿原市南浦町 877

【代表者】西井清美

【創業】昭和62年(1986年)

【主な商品】ミルクたっぷりのお菓子&パン、乳製品

2. 地域特産の「柿」の商品化への挑戦

石井物産株式会社(五條市西吉野町)

地域を売る商品開発

秋の味覚・「柿」の名産地として知られる五條市西吉野地区。ここに先代から柿のブランド化にこだわり続ける企業家があった。先代の故・石井勲さんは、村長や農協の組合長まで努められた旧西吉野村の柿の生みの親として知られ、地元産の柿を地域振興の柱とすべく奔走していたという。父親のふるさとの経済化に対する熱い情熱を感じていた現経営者の石井光洋さんは、父親を助けるべく勤めていたシャープ(株)を35歳で退職。父とともに西吉野村の柿のブランド化への挑戦が始まった。

とくに商品化に心を砕いたのが、出荷の基準に合わない廃棄処分の柿の存在。村の収穫量の1~2割にも達する柿の有効利用が出来ないか、商品化への挑戦が始まった。

元々は、梅やみょうがの漬物店であったため、塩漬けからスタートして、ワイン、柿酢、そして柿の奈良漬けなど多くの挑戦があったという。

50種類を超える柿の商品化へと成長

そして現在は業務用も含めて50種類を超える商品を製造している。中でもお薦めは無添加で柿の味そのままの味わえる「柿日和」。ビタミンCがレモンの6倍、繊維質の多い健康食として発展を期待している。これ以外にも奈良のうまいものレシピから生まれた新製品「柿ケーキ」は全国推奨観光みやげ品審査会で菓子部門第二位、そして2006なら・グッドデザイン大賞にも輝くなど、躍進が続いている。

「農家の人たちが一生懸命栽培したものを捨てるには忍びない」という地域への熱い思いが次々と商品化を生み、西吉野の柿の発展に大きく貢献している。今後も地域にこだわり地域の産業振興に貢献したいという石井さんの思いこそが「地産地消」の神髄といえよう。



【社名】石井物産株式会社

【所在地】五條市西吉野町八ツ川 458

【代表者】代表取締役 石井光洋

【創業】昭和40年7月25日

【売上高】2億円

【主な商品】柿ケーキ、柿もなか、冷やし柿、柿ようかんなど

3. ～大和の柿巻～ 柿えくぼ

丹波市屋 清流庵

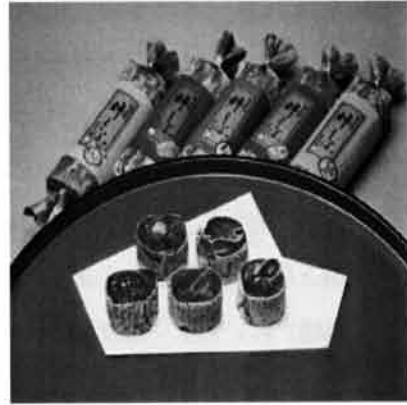
創作和菓子の開発

創作和菓子「柿えくぼ」は奈良らしいものを手作りでと言う発想から、1988年4月、仕入れ販売していた柿巻から自家製でクルミを巻き込んだ「柿えくぼ」を開発した。その後、栗、杏、ラムレーズン等の新商品を生み出した。「柿えくぼ」は、干し柿を拓げて並べ、くるみや柚子を芯にして、簾で巻き、竹の皮で包んで丁寧に手作りされている。

大和の干し柿と正暦寺の竹の皮を使い大和の風情と素朴で自然な味が好評である。

異業種参入

丹波市屋は江戸時代から代々商家で、戦後、建材屋からの異業種参入。1990年に奈良県産業共励会の支援を受けて、奈良県物産展に出店した。それを機会に、全国の百貨店の物産展に出品するようになり、高島屋百貨店の味百選にも選ばれ、店主は年中、全国の高島屋百貨店の物産展を駆け巡っている。本店、奈良県商工観光館「きて見てならSHOP」と「ぜいたく豆本舗」で常設販売するとともに、通信販売も行っている。秋にはモミジで有名な地元、正暦寺で試食販売も行っている。なお、「柿えくぼ」と「清流庵」は大原弘信正暦寺住職の命名。



新規販路開発と新商品開発

8名の従業員で生産から販売を賄っており、店主の中川慧照さんが販売、奥さんの中川弘子さんが生産を担当している。店主は類似商品(商品およびネーミング)の出現に対応するマネのされない独自性の維持と新商品の開発及び販売ルートの持続、開発に邁進している。手作りの為、大量の注文に応じきれないことや無添加、自然食品のため、品質保持に慎重な対応が必要なことの課題も持っている。中川弘子さんは無添加の自然食品で飽きのこない味を確保しながら、若者向けにはラムレーズン入りなども開発し、モミジの時期だけではなく、もっと季節を楽しんでもらうために、桜の花や菊の花の塩漬けも素材として、常に新しいものへの工夫をしている。

地域の物産、手作りの技術、名所旧跡との連携、独特の販売戦略がうまくかみ合った好事例。

今後は、生産体制、販売体制、供給体制の強化とこだわりの商品開発が課題となろう。

- 【社名】 丹波市屋 清流庵
- 【所在地】 天理市樺本町市場3042
- 【代表者】 中川 慧 照
- 【創 業】 江戸時代
- 【主な商品】 柿巻き 柿えくぼ 各種

4. 地域ブランド商標登録第1号 「伝統工芸品高山茶筌」

生駒市高山で製作されている、茶道具の茶筌は日本を代表する伝統工芸品である。高山の地で古くから生産技法の研究がされてきて、小刀と指先だけで製造するところから「指頭芸術品」として、他の追随を許さない品質を誇り、国内シェア90%を維持してきた。しかしながら近年品質に問題のある「偽ブランド高山茶筌」が海外で生産され、その商品が輸入されて業界を乱しているという。



伝統ある「高山茶筌」のブランドイメージの保持が大きな課題となっていることもあって、組合では「地域ブランド商標」にいち早く取り組みこのほど登録された。今後、地域発の商品・サービスのブランド化と地域イメージのブランド化の相乗効果と好循環により、地域外の資金や人材を地域内に呼び込み、持続的な地域経済の活性化の第一歩としたい意向である。しかしその登録商標で守られる商品の名声をいかに維持・管理していくか、その名声をいかに地域の活性化に結びつけるかが今後の課題となる。

茶筌の里から「お茶の文化を伝える町」への脱皮を！

茶筌は茶道具であり現状のままでは限定された茶道人口以外に需要はない。偽ブランドを追放しても安価な外国品の流入は止まらない。伝統工芸品を限られた茶道需要から、西大寺の大茶盛の参加者クラスのように日ごろ茶道に親しみのない層にまで市場を広げるには、「お茶の楽しみの認知向上」と「ブランド品とは別に普及品を開発すること」である。

高山地区は茶筌の里であるが、茶道に関心のない者には足を運ぼうとの思いはない。お茶の美味しさと健康に良いことについては誰もが関心があるし、PR効果は高い。「茶筌だけ」を売るのではなく「トータルとしてのお茶」を売り込むことが肝要であろう。「お茶の文化を伝える町」として、気軽に茶筌を使って茶の湯の楽しみ方を紹介したり、茶杓や花器など竹材の茶道具一式にかかわる高山ブランドの開発、さらに伝統の技を活用して竹楽器や竹灯、竹筒などの竹製品の開発も高山のイメージを売り込むのに効果的であると考えられる。

「最近の外国観光客の日本文化への関心は高い」外国人で茶道を嗜む人も増えてきた。閑空の売店などで「茶室とお茶の接待」等の演出で茶筌がみやげ品として認知される度合いも広まろう。

【社名】奈良県高山茶筌生産協同組合

【所在地】奈良県生駒市高山町

【代表者】理事長 平田俊之

【創業】室町時代

【主な商品】茶筌

5. 明日香村の農産物にこだわった特産品づくり



石舞台古墳のそばに「明日香の夢市」という農産物加工品販売所がある。そこでは明日香村の農産物の加工品が観光みやげ品として販売され、観光客に好評である。明日香村は古代からの歴史遺産と一体となって景観保存を図っている村である。温暖な気候と肥沃な土地は野菜づくりに適しており、野菜の栽培と農産物の加工品づくりが盛んに行われてきた。「明日香の夢市」で販売されている赤米クッキーや紫芋ようかん、赤大根の甘酢漬など全て地元産の野菜で手作り・無添加・無着色によるお菓子や漬物を製造しているのが（有）ゆめ明日香の女性4人だ。社長の藤本文江さんらはこれまで、主婦グループがそれぞれに農産物の加工品を趣味の範疇で作っていたものを、平成18年2月に会社を設立し事業化を図った。まだまだ軌道に乗るには時間がかかるが明日香の特産品を全国に発信したいとその夢は大きい。

明日香村には石舞台や高松塚古墳などの歴史資源があり、年間80万人の観光客が訪れる。しかしその数は減少気味という。明日香にこだわり明日香のみやげ品として村内では定着しつつあるが、村外に出ると認知度は低い。村内の販売所だけでは売上数量に限りがある。販路開拓は当社の課題である。橿原ロイヤルホテルへの売り込みや村の地域振興公社の通信販売への掲載などの取組みがされているが、実績はこれからである。当社の商品は全て明日香村の農産物で加工された商品であるが、消費者に十分な訴求が出来ていないし、赤米・黒米・あすかルビーなどは明日香村の産品だとの認識は得られても、商品全てが明日香村産であるとは思われてはいないようである。販売所にもそのことを訴える案内はない。新商品として、第1回奈良県みやげもの大賞入賞の「ほろ酔いあすか」など様々な工夫を凝らした開発が行われているが、明日香にこだわる商品だけに生産農家から高品質、かつ販売予定数量の安定した材料供給が必ずしも上手く行くわけではない。価格も量産がきかない特殊な産品だけに高くなる。消費者がみやげ品として買い求め安い価格で、味を落とさない品質の保持は当社の課題である。

今後は生産者と消費者を結びつける企画（赤米稲刈りツアーや黒米クッキーづくり体験など）を当社が中心になって積極的に推進することで、明日香ファンの定着と特産品の認知向上が図られることを期待したい。

【社名】有限会社 ゆめ明日香

【所在地】高市郡明日香村島庄154-3

【代表者】藤本文江

【創業】平成18年

【主な商品】お菓子、漬物、ジャム、惣菜、味噌



6. オリジナル手ぬぐいによる奈良文化の発信

朱鳥（あけみとり）

■伝統工芸の継承 本染め日本手ぬぐい

世界遺産「興福寺五重の塔」を映し出す、猿沢の池の南西畔の遊歩道に佇む、なら町長屋に「朱鳥」がある。餅飯殿（もちいどの）商店街の活性化を願い、奈良にふさわしい商品の提供を模索して、永年暖めていた構想を基に湯脇智子さんが平成16年に店を開いた。

「注染、和晒」という奈良伝統の工芸を今に伝える日本手ぬぐいの専門店である。手ぬぐいというと、なんとなく古臭い、そんなイメージで店をのぞくと、ぱっと色鮮やかな色彩が目飛び込んだ。

■熟練職人の技と新進デザイナーによる競演

朱鳥の本染め手ぬぐいは、大胆な絵柄と華やかな色づかいで観光客の人気を集めている。若手デザイナーによる、オリジナルなデザインを厳選し、熟練職人が手作業により、丹精をこめ作品に仕上げる。

古都の神社・仏閣・伝統行事、吉野の桜に月ヶ瀬の梅、5色の椿等、奈良をモチーフにしたここだけのオリジナルな図柄を基調にした斬新なデザイン、“懐かしいのに新しい”おしゃれな手ぬぐいである。



■用途の開発と販路の開拓…経営者の願いと夢

従来の晒し手ぬぐいとしての使い方はもちろん、新しい手ぬぐいライフを提唱している。ラッピングとしてのアイテムに使える。インテリアとして部屋に飾るのも素敵である。また、バンダナ、ベルトなどファッションのアイテムとして身に付ける若い女性もいる。手ぬぐいのほかにも半纏やエプロン、財布などの小物商品も提供している。

現在の顧客は観光客中心であるが、地元の人が奈良の土産として贈るものがないという声を聞き、湯脇さんは奈良に何が足りないか、何がふさわしいかを絶えず考えている。

大仏商法からの脱却を念頭に、外部の人は奈良をどう思っているか、絶えず客観的に外から眺めるように心がけている。新たな販路の開拓、新しい商品の開発、朱鳥という奈良ブランドを全国にむけて発信したい。生粋の奈良っ子社長の湯脇さんの心意気は共感を呼ぶ。

【社名】株式会社なら町長屋 朱鳥（あけみとり）

【所在地】奈良市橋本町1番地

【代表者】湯脇智子

【創業】平成16年

【主な商品】日本手ぬぐい、半纏、財布・袋物等の小物類

7. 地元特産品を活かしてみやげ品開発(大淀町商工会)

大淀町商工会のみやげ品開発は「むらおこし事業」として平成 15 年から取り組まれたものである。奈良県、大淀町の行政、有識者による実行委員会、専門部会を組織して進められた。

地域資源の発掘：初年度には地域資源の発掘から始め、住民と商工会会員に対するアンケートを実施した。この結果大淀町の特徴を生かし 40 種近いみやげ品のアイデアが提案されたが、実用化には克服すべき難問が多かった。

土産物の開発：次年度には実用化可能なみやげ品の開発に取り組んだ。最大の課題はみやげ品を開発し販売する担い手はどうするのかであった。我が社がやろう、私がやってみよう手を挙げるものが現れず結局は商工会が会員の中から選んで要請した老舗の 1 社が地元産の生の梨を入れ込んだ羊羹、もう 1 社の老舗は地元牧場の牛乳、地鶏の鶏卵を使った煎餅の開発を進めた。また、地域の主婦を中心に活動している無添加の手作り蒟蒻が開発中でありここにも要請してこの 3 品を統一したカテゴリー・ネーミングとして「ようこそ一品/吉野路・大淀」とした。



羊羹 ありのままなしのまま ¥800



生芋こんにやく ¥800



さくさくせんべい ¥630

販路開拓：3年度目には、販路開拓への取組を行った。大淀町は吉野路への玄関口であり国道沿いに道の駅「吉野iセンター」がある。此处には年間約3万人が訪れる。客層は観光・ドライブが 51%、地元住民 20-30%である。特産品のほか地元で穫れた野菜などが販売されている。ここでテスト販売と同時にアンケートを行った。地元の特色を活かした商品に仕上げたつもりでも強烈な個性をアピールするには至らず、アンケートでは一般的な商品としてのイメージしか与えていないことが分かった。蒟蒻は実演販売では好評であった。アンケートは 40-50 という非常に少ないサンプルである。しかし、これを参考にさらに市場調査を重ね商品としての完成度を高めていく努力に今後期待せざるを得ない。生産者が高齢であるため後継者の育成、原材料の確保、品質の改良など課題は多い。今後、継続的な改善が必要である。販売チャネルの面では、少量生産少量販売のみやげ品として「吉野iセンター」を柱に地元大型店、飲食店などに拡大し、併せて各種キャンペーンなどにより地元住民の認知も高めていかなければならない。

みやげ品開発もまちづくりと同じく、やる気のある人の育成・開発・発掘そのための環境整備が大きな課題ではなかろうか。国の施策もそのための支援にシフトすべきと考える。

【事業主体】大淀町商工会 (会員数) 567

【所在地】吉野郡大淀町下淵 906-1 TEL0747-52-9555 FAX 0747-52-8397 URL:www.ooyodo.org

【代表者】大淀町商工会会長 久保 純一

【設立】昭和36年1月30日