

武芸川町特産品開発企業組合

特産品を活かして住民参加型の事業を展開

会社概要

事業概要：「つるむらさき」を使った食品の製造販売
所在地：岐阜県関市武芸川町谷口1223
URL：http://www.e-tsurya.com/
設立：平成12年
出資金：242万円
組合員数：6名

社長プロフィール

代表者：杉山 ミサ子
年齢：64歳
職歴：武芸川町職員、
武芸川町議会議員
座右の銘：思ったことに信念を持って突き進む



製品・サービスの特徴

「つるむらさき」は、何度摘まれても芽を出すほど丈夫な野菜。その粉末は、ほうれん草の生葉と比較すると、カルシウムが45倍、鉄分とビタミンAがともに8倍と栄養価が非常に高い。これらの高い栄養価を活かすために、「つるむらさき」を粉末にし、地元で馴染みのある小麦粉を加えることで、完成したのが「つるむらさきうどん」である。



つるむらさきうどん



つるむらさきの若芽

町おこしをきっかけに

町の活性化のため特産品の開発を目指していた武芸川町。そこで、町の農業婦人クラブの女性たちが、武芸川町や商工会などで組織する町おこし委員会の支援を受けて、特産品の開発に取り組むことになった。地元岐阜薬科大学の教授の薦めから、どのような土地でも育ちやすく、栄養価の高い「つるむらさき」に着目し、栽培を始めたのである。

「つるむらさき」はお浸しや天ぷらなどにして食べることができる野菜。しかしながら、ぬめりやにおいなどが独特であるため、食材として使うためにはひと工夫が必要であった。そのため、「つるむらさき」を乾燥させたあと粉末にして、食べやすい形状に変えることにした。すると、食べやすくなるだけでなく、さらに栄養価が高くなることが分かった。この「つる

むらさき」を地元で馴染みのある小麦粉と融合させることで、「おいしさ」と「栄養価」の備わった「つるむらさきうどん」の開発に成功したのである。

この事業に深く関わったのが代表理事を務める杉山氏。当時、武芸川町町役場に勤める中で、特産品の開発を担当していたのである。夫の故郷である武芸川町に移り住むようになったのは、家庭の事情がきっかけであったが、長年暮らす中で、武芸川町に対する愛着が深くなりつつある時期でもあった。そのような中、農業祭等のイベント会場で「つるむらさきうどん」を販売すると、商品が売り切れるほど好評であった。

しかし、地元特産品として本格的に根付かせるためには、常設の店舗を開く必要があった。そこで、町役場を退職して町議会議員となり、他の議員の協力を得ることで店舗を開設。農業婦人クラブのメンバー9名とともに平成12年に企業組合を設立することになった。

経営形態として企業組合を選択した理由は、女性でも出資できる金額を出し合い、メンバー全員が出来る範囲で運営することを望んだからである。

店舗コンセプトの確立

店舗は築年数100年以上の建物を改築して使用。うどんづくりは武芸川町の70歳以上の高齢者達から指導を受ける。こうした経緯を経て、特産品として開発した「つるむらさきうどん」だけではなく、地元で採れた米や野菜、山菜、地鶏などこだわりのある食材を提供する農家レストラン「つるや」を開業した。

開店当初は、「つるむらさきうどん」など地元食材のほか、海老、蟹などの高級な食材も提供していた。そのため、家庭では味わうことができない本格的な料理を楽しみたい地元住民が来店客の大半を占めていた。

しかし、料理長が退職することをきっかけに、店舗コンセプトを変更し、地元食材を活かした田舎料理の店として再出発することになった。店舗のリニューアル後、自宅でも味わえる料理に魅力を感じない地元常連客の来店が大幅に減少したため売上が落ち込み、経営の危機に陥ることになる。しかしながら、インターネットや口コミにより遠方から来店する客が増加。田舎料理を珍しく感じて、岐阜県のほか、愛知県や三重県から店を訪れる客が増えるようになったのである。「スローライフ」を楽しむ世代が増えたことも手伝って、週末には行列が出来るほどの来店があり、「つるむらさきうどん」とともに田舎料理の店「つるや」も武芸川町に定着しつつある。

身近な経営資源の活用

支援者：農業婦人クラブの有志、地元住民
財団法人岐阜県産業経済振興センター、岐阜県中小企業団体中央会、武芸川町商工会（現関市西商工会）

技術：野菜栽培技術、うどん打ち技術

資金：組合員9名が出資
武芸川町商工会（現関市西商工会）研修費補助金、農林水産省補助金

地域資源の活用と地域貢献

町の特産品開発に成功、製品の製造やレストランの運営のほか商品開発などにおいても、地域住民の協力は欠かせない。地元の農業婦人クラブのメンバーや地

域の高齢者などの協力を得ることで、事業は成立しているとも言える。特に過疎・高齢化が進む地域の中で、うどんづくりに高齢者の経験とノウハウを上手く活用する一方、働く場を提供することで、彼女たちに生きがいも与えているのである。

地元の雇用創造に加えて、改築や設備拡充などを行う際には、住民から多数の励ましや協力を獲得している。このような活動を通して、地域の一体感を作り出す発信源になることにも成功しているのである。

学ぶべきポイント

- ①出資金額や業務運営に応じた経営形態（企業組合）の選定
- ②公的機関の支援施策の効果的な活用（研修費補助、アドバイザー派遣、組合設立支援指導など）
- ③住民参加型の地域一体の運営体制
「つるむらさき」の栽培、「つるむらさきうどん」の製造、販売などを地域住民参加型で展開

今後の事業展開

武芸川町では「つるむらさきうどん」が特産品として定着し、道の駅等での販売も増加している。しかし、まだ知名度が十分高いとは言えないため、認知度を上げ、売れる食材にするためのPR活動も必要である。薬効成分の種類も量も多く含まれている「つるむらさき」の粉末は多くの用途が考えられ、異業種との連携など新たな展開を模索している。

起業を志す方へのアドバイス

資本金が十分準備できないが事業を始めたいと考えている人には企業組合がお勧めである。お互いを理解できる仲間と一緒に、良いものを世に送り出すためには組合が適している。企業組合は株式会社と違って独断で決めることはできない。しかし、一時的に反発があったとしても他の人の意見を聞きながら前進すれば、収まるところに収まるようになる。

企業組合の設立に当たっては、県の支援機関や中央会、商工会などは頼りになるので相談するべきである。