

(別紙様式2)

## 普及指導員調査研究報告書

課題名：グループ活動から法人経営に発展する農村女性起業経営体の育成

所属名：下関農林事務所

担当者氏名：杉富士子、梅木知佳子、中尾匡輝、鶴山浄真

### <活動事例の要旨>

下関市菊川町の女性グループが地元農産物を活かし、農村女性起業経営体として、農産加工事業を始めるための支援を行ってきた。全体の運営や商品開発、販売促進に向けた研修会等を実施し、令和7年7月に「企業組合さくら工房菊川（8名）」として法人化し、巻き寿司や炊き込みご飯等を自営店中心に販売するようになった。同年11月から本格的に事業を開始し、事業開始後も課題解決に向けた協議や研修等を行っている。

### 1 普及活動の課題・目標

下関市菊川町にある旧JA檜崎支所の研修室で豆腐や味噌加工の指導を行っている「蘭蘭グループ」のメンバーを中心に、農産加工事業を始めるために視察研修の実施や加工施設の設置等を検討していた。

その中で、JAから加工施設として改築した施設を借り受けられることが決まったことを契機に、蘭蘭グループを中心とする有志（以下「蘭蘭グループ等」とする）は、農産加工組織を立ち上げ、事業を始めることになった。しかし、このグループは事業の経験がなく、法人化するための知識や商品化に対する知識等が不十分であった。

そこで、商品化に向けた専門的な知識の習得、販売に向けたPR活動等を支援することとした。

### 2 普及活動の内容

#### (1) 全体の運営や協議実施の支援

- ・蘭蘭グループ等は JA と賃貸契約を結び、施設の改築・運用を行うために、グループを企業組合として法人化することになった。中小企業団体中央会担当者を交え、設立総会や法人登記に向けた協議の場を設定し、事業計画書等の作成支援を行った。

#### 【写真1】

- ・メンバーの大半が70代のため、10年間の中長期計画作成の提案と検討を行った。

- ・事業の検討や共通理解を図るために、定期的な会議の開催を提案し、運営等について支援を行った。



【写真1】 5/21 中央会を招いた法人化に係る協議

#### (2) 商品化に向けた活動支援

- ・調理工程や分量を揃えるためのマニュアル作成や、価格設定のための原価計算を行うため試作会を提案し、実施した。その際、レシピを壁に掲示し、実際の手順等を確認できるようにした。【写真2】

- ・メンバーが加工技術を研鑽すると共に、新たな商品開発のために専門家を数回に分けて派遣し、指導の場を作った。【写真3】
- ・食品加工製造販売に必要な知識を習得するために、下関市の食の安心・安全講座や、消費期限を設定するための生菌検査を提案し、実施した。【写真4】
- ・食品表示の作成支援と共に、商品の栄養成分表を作成するために、農林総合技術センターでの分析を提案し、実施した。【写真5】



【写真2】5/28 調理マニュアル作成や原価計算のための試作



【写真3】7/30、9/8、10/14 加工技術研修会の開催



【写真4】6/4 食の安心・安全講座の実施



【写真5】8/6 農技センターでの栄養成分の分析支援

### (3) 販売促進に向けた活動支援

- ・市内外へ商品等をPRするために、SNSを活用した研修会を提案し、Instagram等での情報発信を学ぶ場を作った。【写真6】
- ・商品の特徴を店頭でPRするための研修会を提案し、POP販売の意味や手法を学ぶ場を作った。【写真7】
- ・地域を中心にPRするための販促資料等の作成を提案し、県補助金を活用して、ポスターやパンフレット、来客者用のスタンプカードを作成した。販促資材を作成する際、組合員がキャッチコピーや商品のお勧め点を考える機会とした。



【写真6】7/9 SNS活用促進研修会の開催



【写真7】8/21 POPづくり研修会の開催

### 3 普及活動の成果

#### (1) 全体の運営や協議の実施支援

- ・「企業組合さくら工房菊川（以下「さくら工房」という）」として法人化し、8名の組合員で農産加工販売事業を開始できるようになった。【写真8】
- ・明確な中長期計画はできなかったが、3年間を目途に経営を安定させ、新しい組合員が加入できる組織にする目標ができた。
- ・提案したシフト表等を参考に、さくら工房でシフト表等を作成し、運用に努めるようになった。【写真9】



【写真8】6/11 法人創立総会の開催



【写真9】シフト表による運用

#### (2) 商品化に向けた活動支援

- ・調理マニュアルを統一し、巻き寿司や炊き込みご飯等の4品目を基本とした商品ができた。【写真10】
- ・分量や調味料の配合を加工所内に掲示し、各組合員が確認できる環境を作った。【写真11】
- ・組合員は巻き寿司の巻き方や卵焼きの焼き方等を専門家から数回に分けて指導を受けることで、技術が定着していき技術研鑽につながった。
- ・食品衛生に対しての意識が向上し、手洗いやHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に基づき、各自が出勤時に健康チェック等を行うようにしている。【写真12】
- ・当初計画した品目の他、数量や組み合わせによる商品開発でハーフサイズの巻き寿司や、いなり寿司と組み合わせた助六寿司を販売するようになった。【写真13】
- ・さくら工房は金曜日「助六の日」、土曜日・日曜日「おはぎの日」と考案し、集客や労力面を考慮した販売方法に努めるようになった。



【写真10】商品化した加工品（他2品）



【写真11】試作に基づいた分量を加工所内に掲示



【写真 12】 個別健康管理記録の実施



【写真 13】 巻き寿司を応用したハーフサイズや助六寿司を商品化

(3) 販売促進に向けた活動支援

- ・オープンに向けた PR や来客サービスを実施して集客や PR に努めた。【写真14】
- ・研修会を契機に Instagram のアカウントを作り、販売状況やイベント等の PR ができるようになった。また、Google に位置情報を登録し、自営店の場所を検索できるように設定した。【写真15, 16】
- ・地元営農センターでのポスター掲示や、事業への思いや商品へのこだわり等を記載したパンフレットを活用して消費者への PR を図っている。【写真17, 18】
- ・営業曜日に合わせて、スタンプカードのスタンプの文字を変えて、顧客の動向を把握する様に努めている。【写真19】
- ・地元企業や市役所等への予約注文の斡旋や JA 直売所等での販路拡大に努めている。



【写真 14】 11/21 オープンでのジャンボ巻き寿司のテープカット



【写真 15,16】 Google 及び Instagram



【写真 17】 ポスターの掲示



【写真 18】 パンフレットの作成



【写真 19】 スタンプカードで顧客来訪曜日を確認

#### 4 今後の普及活動に向けて

- 農産加工事業はスタートできたが、安定的な経営が図れていない。その原因と対策を講じる必要があるが、経営状況を会議で共有できていない。同時に、理事は事務やパソコン業務、配達等の業務が重なる一方、他の組合員は加工以外の業務に携わろうとする姿勢が見られないため役割分担の偏りが見られる。
- そのため理事の役割を確認し、その原因や対策を講じる支援策を検討すると共に、組合員が経営管理への意識を高め、役割分担の見直し等を進める。