

加工事業の立ち上げと 地域の人材活用による法人経営の発展



下関農林事務所農業部 垣内知美

プロジェクト課題活動体制(チーム員)

H26: 鳥居、杉

H27: 岡藤、池田、松本、高尾

H28: 光永、池田、松本、高尾

H29: 川崎、光永、松本、杉山

1 普及の課題・目標

1 普及の課題・目標

(農)久野ファームの概要

設立	平成18年7月
組合員	93名(うち女性45名)H29.11月現在
経営理念	みんなで守ろう久野の農地、 元気で安心して暮らせる地域をつくろう
経営品目	水稻、麦、大豆、野菜、 飼料用作物 加工



農産加工所
食工房くのちゃん
H28年11月完成
中山間直接支払制度
交付金を積み立て建築



1 普及の課題・目標

第1期中期経営計画の実践

平成24年 2月 中期経営計画策定

「女性の組合員化・女性の技術の活用」



平成26年 2月 女性が組合員として参加

3月 女性組合員による話し合いを開始

平成27年 2月 女性部設立、女性理事誕生

平成28年11月 加工所完成

下関市内の6次産業化のモデル法人育成

目標: ①1年目の売上目標金額100万円/年

②加工事業の展開方法を位置づけた

第2期中期経営計画の策定

2 普及活動の内容



○加工事業の円滑な開始

- (1) 話合いの場づくり
- (2) 加工事業の方向性の決定
- (3) 商品開発と技術の向上

○運営体制の整備

- (4) 運営ルールづくり
- (5) 第2期中期経営計画の作成
- (6) 地域人材の掘り起しと情報発信

2 普及活動の内容:加工事業の円滑な開始

(1) 話合いの場づくり H26年度



グループに分かれて話合い



大きな計画表で活動計画づくり



集落点検

地区	1	2	3
グループ①	生きがいづくり	仲間づくり	久野を元気にする
グループ②	久野を元気にする	仲間づくり	法人経営を支える
グループ③	久野を元気にする	生きがいづくり	加工技術の継承

加工の目標づくり



意見を投票箱に

2 普及活動の内容:加工事業の円滑な開始

(1) 話合いの場づくり H27年度～



女性部員の進行へ



建築する加工所を代表が説明



商品の名前を決定！



事前の打合せ

2 普及活動の内容:加工事業の円滑な開始

(2) 加工事業の方向性の決定

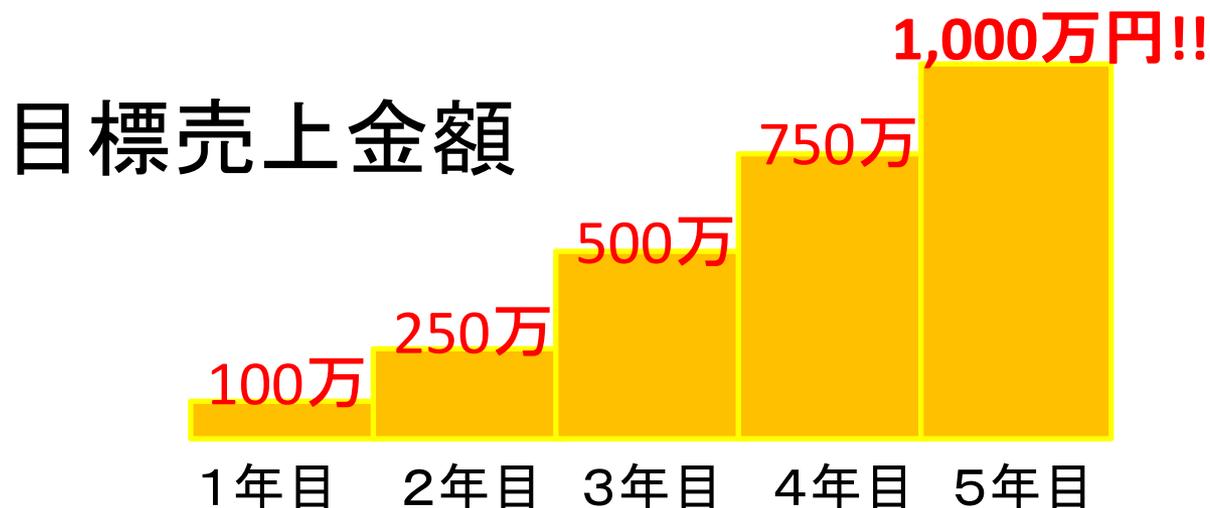
<経営理念・戦略づくり>

～経営理念～
加工事業をとおして久野を元気に！

農山漁村女性企業リーダー養成講座に参加

<加工事業の具体化>

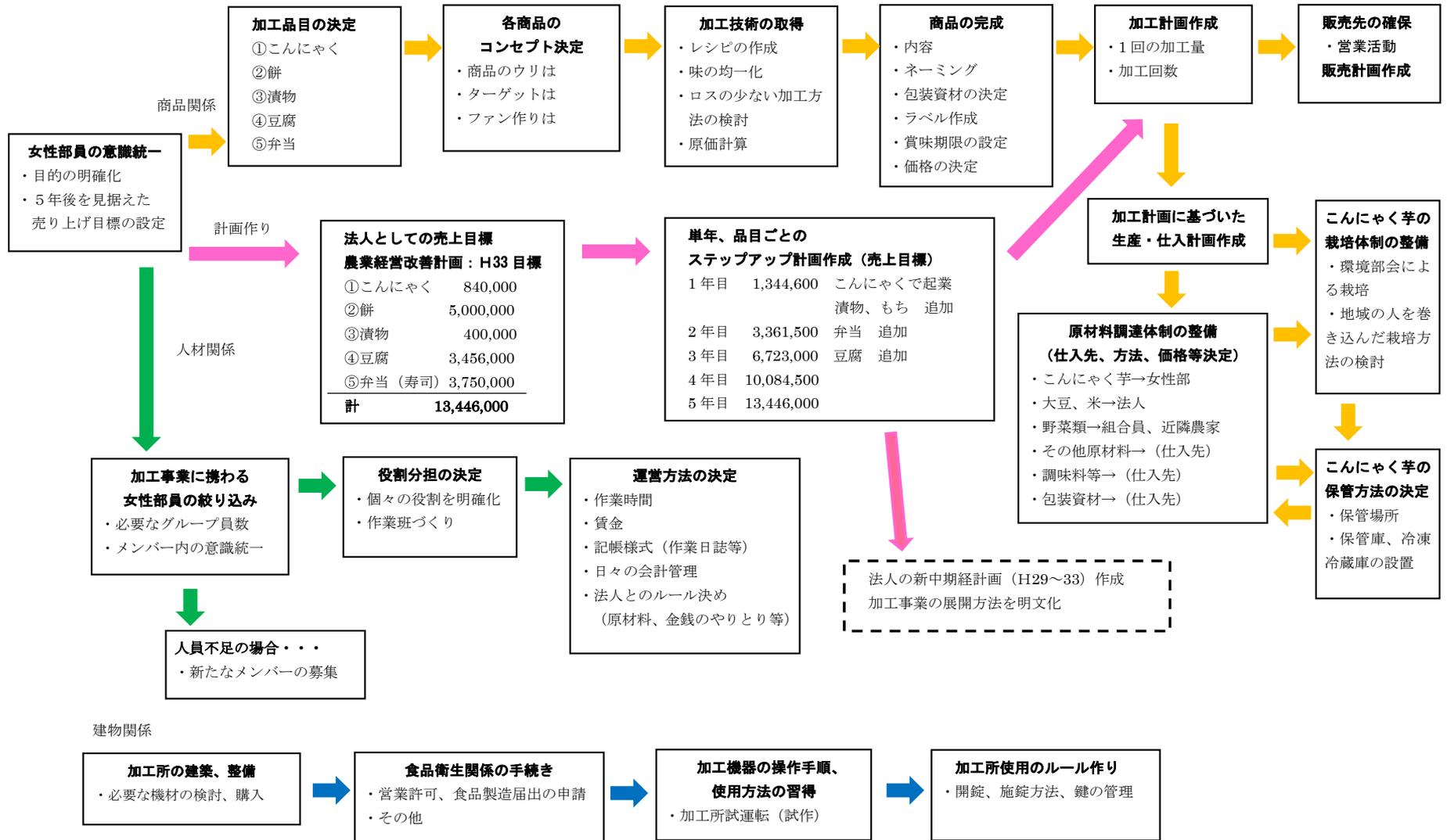
加工事業開始までにやることリストと目標達成に向けた5年間のステップアップ計画を作成



2 普及活動の内容:加工事業の円滑な開始

(農)久野ファーム女性部が加工事業開始までにやること

H28年9月 下関農林事務所農業部



2 普及活動の内容:加工事業の円滑な開始

5カ年のステップアップ計画

品目	1回の加工量			1年目 H29年			2年目 H30年			3年目 H31年			4年目 H32年			5年目 H33年			1回あたり	
	単価	通常	販売額	加工 日数	生産量	販売額	加工 日数	生産量	販売額	加工 日数	生産量	販売額	加工 日数	生産量	販売額	加工 日数	生産量	販売額	加工 日数	販売額
こんにやく	150	200枚	30,000	28	5,600	840,000	28	5,600	840,000	28	5,600	840,000	28	5,600	840,000	28	5,600	840,000	200	30,000
漬物	100	30袋	3,000	13	400	40,000	33	1,000	100,000	67	2,000	200,000	100	3,000	300,000	133	4,000	400,000	30	3,000
餅	100	80個	30,000	31	2,504	250,400	78	6,260	626,000	156	12,520	1,252,000	234	18,780	1,878,000	313	25,040	2,504,000	308	30,800
豆腐	150	90丁	13,500	25	2,250	337,500	63	5,670	850,500	96	11,340	1,701,000	144	17,010	2,551,500	252	22,680	3,402,000	90	15,900
弁当	480	40パック	19,200				46	1,880	902,400	94	3,760	1,804,800	140	5,640	2,707,200	187	7,520	3,610,000	40	19,200
計						1,467,900			3,318,900			5,797,800			8,276,700			10,756,000		
年間売上目標金額へのステップアップ					(10%)	1,075,600	→	(25%)	2,689,000	→	(50%)	5,378,000	→	(75%)	8,067,000	→	(100%)	10,756,000		

こんにやくスタート
夏:漬物スタート
秋:餅スタート

弁当スタート

豆腐スタート

加工所の稼働回数(年・月) 月4週に設定

品目	使用加工室	時期	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
こんにやく	食品製造室	11~5 (7カ月)	28(月4回×7カ月)	42(月6回×7カ月)	42(月6回×7カ月)	42(月6回×7カ月)	56(月8回×7カ月)
漬物		6~10 (5カ月)	10(月2回×5カ月)	10(月2回×5カ月)	10(月2回×5カ月)	10(月2回×5カ月)	15(月3回×5カ月)
餅	菓子加工室	11~4 (6カ月)	24(月4回×6カ月)	48(月8回×6カ月)	72(月12回×6カ月)	120(月20回×6カ月)	162(月27回×6カ月)
豆腐	豆腐製造室	通年	-	-	96(月8回)	144(月12回)	216(月18回)
弁当	弁当製造室	通年	-	96(月8回)	144(月12回)	240(月20回)	300(月25回)

※回数にイベントを含む ①久野ふれあいまつり ②お正月用

加工所の稼働回数(週) 月4週に設定

品目	使用加工室	時期	1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
こんにやく	食品製造室	11~5 (7カ月)	週1回	週1回×2週と週2回×2週	週1回×2週と週2回×2週	週1回×2週と週2回×2週	週2回
漬物		6~10 (5カ月)	週1回×2週	週1回×2週	週1回×2週	週1回×2週	週1回×3週
餅	菓子加工室	11~4 (6カ月)	週1回	週2回	週3回	週5回	週6回
豆腐	豆腐製造室	通年	-	-	週2回	週3回	週4回
弁当	弁当製造室	通年	-	週2回	週3回	週5回	週6回

2 普及活動の内容:加工事業の円滑な開始

(3) 商品開発と加工技術の向上

<加工技術の習得> ①先進地への視察研修



(農)福の里



(企)木間加工センター



大潮田舎の店



(農)渋川農産加工部



(企)しゃくなげ



(企)工房HaHa

2 普及活動の内容:加工事業の円滑な開始

<加工技術の習得>

②加工研修



もちの大きさを検討中



専門家からアドバイス



食品衛生も大事



先輩起業家から習う



ベテラン部員から習う



農業部も加工研修

2 普及活動の内容:加工事業の円滑な開始

<加工技術の安定化>

③豆腐加工の作業工程確認



④安定的な商品づくりと加工技術の継承に向けた資料づくり

食工課のちゃん 商品レシピ			
品名	芋100%こんにやく		
材料	分量	備考	
こんにやく	2kg	ゆで皮をむいた状態	
水	7~8L	芋の3~4倍	
炭酸ナトリウム	50~65g		
湯(40℃)	400ml	湯湯でよく溶かす	

【作り方】

- ①こんにやくはタワシで良く洗い、包丁で適当な大きさに切る
- ②①の芋を皮ごと鍋に入れ、湯が溢る量にゆでる(約15~20分)
- ③ゆであつた芋は鍋いらいに皮をむき、ミキサーに入れやすい大きさに切る
- ④2kgの芋を2回に分けて、ミキサーに水、芋の湯に入れて攪拌し、ミキサーが回りにくい場合は湯りやすくなるまで水を加え、炭酸の中心の穴がなくなるまで攪拌する
- ⑤④をボールに移し、湯中15~20分おきに3~4回、手でゆすりながら50分~1時間湯かす
- ⑥ステンレスボールに湯(40℃)400mlに炭酸ナトリウム55gを入れて良く溶かし、湯煎液を作る
- ⑦⑤の湯かきおいたこんにやくに⑥の湯煎液を加え、約10分湯、乾りがでてボールからこんにやくがきれいに剥がれるまで、湯から芋を入れよく湯かす
- ⑧湯のついていないお鍋に⑦を1個230gに計る(水がつくとこんにやくの湯が溜まるので注意)
- ⑨スプーン1杯分の水を湯つたお鍋に⑧のこんにやくを入れ、手でひっくり返しながら湯を蒸らす
- ⑩湯沸した湯の中に⑧のこんにやくを湯がくずれないように入れ、再湯沸してから約40分ゆで、鍋に入れたまま冷ます

【包装方法】

- ①ビニール袋に入れる (ビニール袋の大きさは: 9号)
- ②バックシーラーで封をする (テープの色: 赤)
- ③ラベル(表裏): 商品名、産地、品質表示、各店舗シールを貼る
- ④賞味期限の記載: 加工日(水)から11日後 (出荷日(金)の10日後)

※日付を間違えないように注意!

【商品完成品】 直売用

商品規格	1個(220g)	販売価格	運の駅 160円
		(H22.8現在)	ふるさと市 160円
販売価格	直売 150円		サンシード 180円
	(H22.8現在)		

【出荷方法】

店舗名	方法(手順)
運の駅くわ	商品名に、品名、数量(個数)、単価(売価の8割)、金額(数量×単価)、希望売価を書く
小日本ふるさと市	品質表示がシール内にあるので、賞味期限のみ書いて、直売、店名に書く
サンシード自由市場	出荷簿頭に会員番号218、品名、数量、希望小売価格を書く
いただきまーと	直売(個別販売)
直売(個別販売)	希望値にはロゴマーク(くのもちゃん)を貼る

※価格、様式等はH22年6月現在

【店舗別シール貼付方法】

運の駅くわ

- ①前もってシールを作成して貼る
- ②裏に賞味期限(出荷日の10日後)を記入した食品表示シールと運の駅シール(バーコード)を貼る
- ③表に商品名シールを貼る

小日本ふるさと市

- ①前もってシールを作成して貼る(会員番号3380)
- ②裏に賞味期限(出荷日の10日後)を記入したふるさと市のシールのみ貼る(食品表示は記入されていない)
- ③表に商品名シールを貼る

サンシード自由市場

- ①前もってシールを作成して貼る
- ②裏に賞味期限(出荷日の10日後)を記入した食品表示シールと出荷日を記入したサンシードシール(バーコード)を貼る
- ③表に商品名シールを貼る

2 普及活動の内容:加工事業の円滑な開始

＜商品ラベル、ロゴマーク、品質表示の作成＞

- ・パッケージ作成支援
- ・食品表示講習会への参加誘導



くのちゃん誕生♡

＜こんにゃく芋の栽培・管理指導＞

- ・日焼け、病気対策

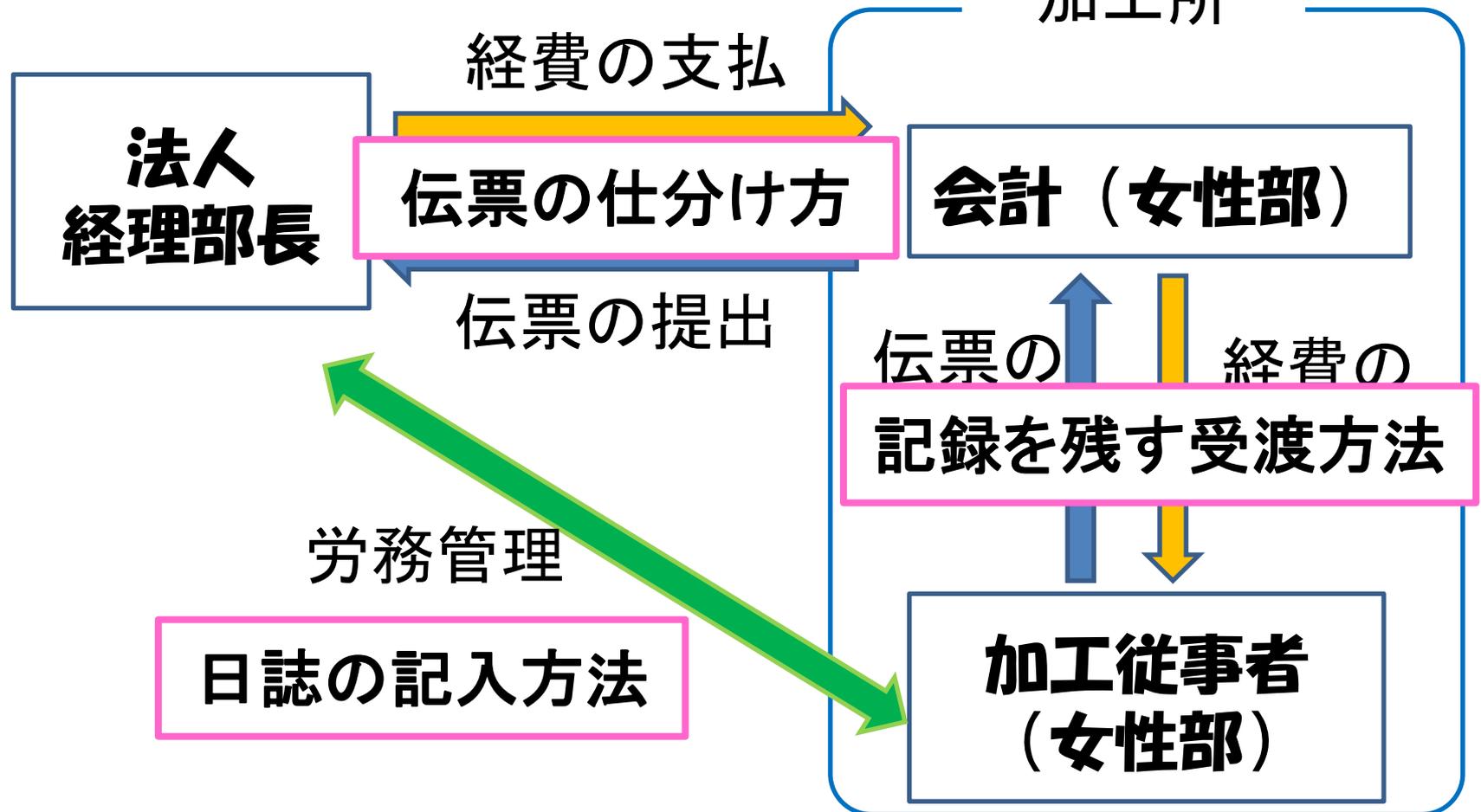


2 普及活動の内容:運営体制の整備

(1) 運営ルールづくり



加工所



(2) 第2期中期経営計画の作成

<1期目作成時(H23年度)との違い>

- ①法人内で女性の参画が進んだ
- ②加工事業が始まる



できるだけ多くの
女性の参加を



第2回検討会

2 普及活動の内容:運営体制の整備

＜中期経営計画検討の実施状況＞

回	日にち	内 容	参加者
①	11/16	策定手順の説明	男性6名、女性10名
②	12/21	第1期戦略プランの達成度合いの検証 事業理念の再確認 SWOT分析(強み・弱み・機械・脅威の抽出)	男性9名、女性10名
③	1/10	SWOTクロス分析(アイデア出し)	男性9名、女性12名
④	1/18	戦略要因(アイデア)の順位づけ	男性10名、女性11名
⑤	2/1	品目別売上目標の検討 戦略プランの検討、作成	男性7名、女性3名
⑥	2/10	戦略マップの検討、作成	男性7名、女性3名
⑦	2/19	通常総会での報告、検討	組合員40名

※上記以外に適宜、役員等との打合せを実施

※「バランス・スコアカードによる集落営農法人の経営戦略の作成について」参照

(3) 地域人材の掘り起しと情報発信

<人材の掘り起し>

- ・後継者世代にアンケート実施
- ・里親のよるこんにゃく芋栽培の提案、実施

<情報発信>

- ・広報紙「くのちゃん便り」による情報発信を開始



だよ
くのちゃん便り
第1号
2016年11月6日
発行: 農事組合法人
久野ファーム女性部

農事組合法人久野ファームに女性部を設立してから1年経過しました！
「加工事業をおして地域を元気に」を合言葉に業務中で奮闘しています。
このたび、私たちの活動情報紙「くのちゃん便り」を発信することになりました。
このくのちゃん便りが地域活性化につながれば嬉しいです。
「くのちゃん」ネーミングかわいいでしょ♪ 消費者の方、子どもからお孫
寄りにまで「楽しみやすい」「覚えやすい」名前を！ということで、部員の専家で
各付けました。誇りを持って久野を盛り上げていきます！！

11月に加工所完成です！ ※※※※

久野公民館から道なめ向かいの建物が農産物加工所「食工房くのちゃん」
です。
この新しい施設で仲間と思いをつとめて、加工事業をおして地域を
元気にする新しい展望を目指します。まずは平成29年からの稼働を目指して、
施設で加工品の試作に取り組みます。

加工品目は素材の味を活かし、安心
安全をモットーに決定していきます。
まずは「こんにゃく」から始め、お餅、漬物、豆腐、お弁当など、徐々に
品目を増やして商品化すること考えて
います。

気軽に立ち寄れる加工所にしたいで
す。



「食工房くのちゃん」の外観です♪

**商品第1号は
「芋100%こんにゃく」♪**

女性部が主となって、こんにゃくの加工だけでなく
こんにゃく芋の栽培もしています。10月に、2
回に分けて収穫しました。最高の芋をゲットです。
毎年11月第1日曜日にある久野ふれあいフェー
でもたくさんの方に大好評いただいております。こ
の商品を、1年を通してご提供していけるようにがん
ばります！



裏面も見てね！

女性部の全体集会もやっています！

女性部全体集会は、毎月第3水曜日午後
7時から開催しています。
この会を機に、加工事業を展開していく
ポイントなどを話し合ったりしています。
また、商品開発につながる手づくりのお菓
子やお漬物を持ち寄りもして研修を積
んでいます。



加工部門に経営の新たな視点を取り入
れるため、外部の専門家の養成講習会
にも参加しました。専門過ぎてホントに舌
戦しましたが、それを活かしてできるこ
とから始めていきます。

**お正月用のお餅を
予約販売します！**

食工房くのちゃんでは、商品第2号とし
て久野産のもち米をつかったお正月用
のお餅を予約販売します。
かさね餅と小餅の組み合わせで、3種類
を用意しています。
必要なお餅の数を組み合わせてご注文
ください。

★Aセット 1,800円 (もち米1升分) 内容: かさね餅(1組)+小餅 20個
★Bセット 900円 (もち米半升分) 内容: かさね餅(1組)
★Cセット 1,800円 (もち米1升分) 内容: 小餅 40個

**商品ロゴマークを
決定しました！**

食工房くのちゃん
での商品のシンボル
となるマークです。
このマークのある商
品を見かけたらぜひ
買ってください♪



みんなのこころのゆかにすむ
あのおさねころの
「けんき」があふれて
「くのちゃん」に結びました

ちいさなみんなに
にこにこのやさしいけんきを
とどけます

=あどがき=

「くのちゃん便り」第1号おつきあ
いいただきありがとうございます。
まだまだ課題がありますが、
地域に明るいまえを見届けられ
るように活動がんばります。今後と
よろしくおねがいしますね！

3 普及活動の成果

3 普及活動の成果

(1) 加工事業開始

・全加工品の販売開始



こんにゃく



もち



豆腐



漬物



弁当

そうめん瓜の漬物はヒット！
宅配弁当も始まった！



3 普及活動の成果

売上目標金額を達成



(千円)

2,500

2,000

1,500

1,000

500

0

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

女性部員の自信！

100万円目標達成！

1年間の売上金額の積算

3 普及活動の成果

(2) 経営力・技術力の向上

- ・加工技術の習得と技術共有
- ・話し合いによる運営の定着

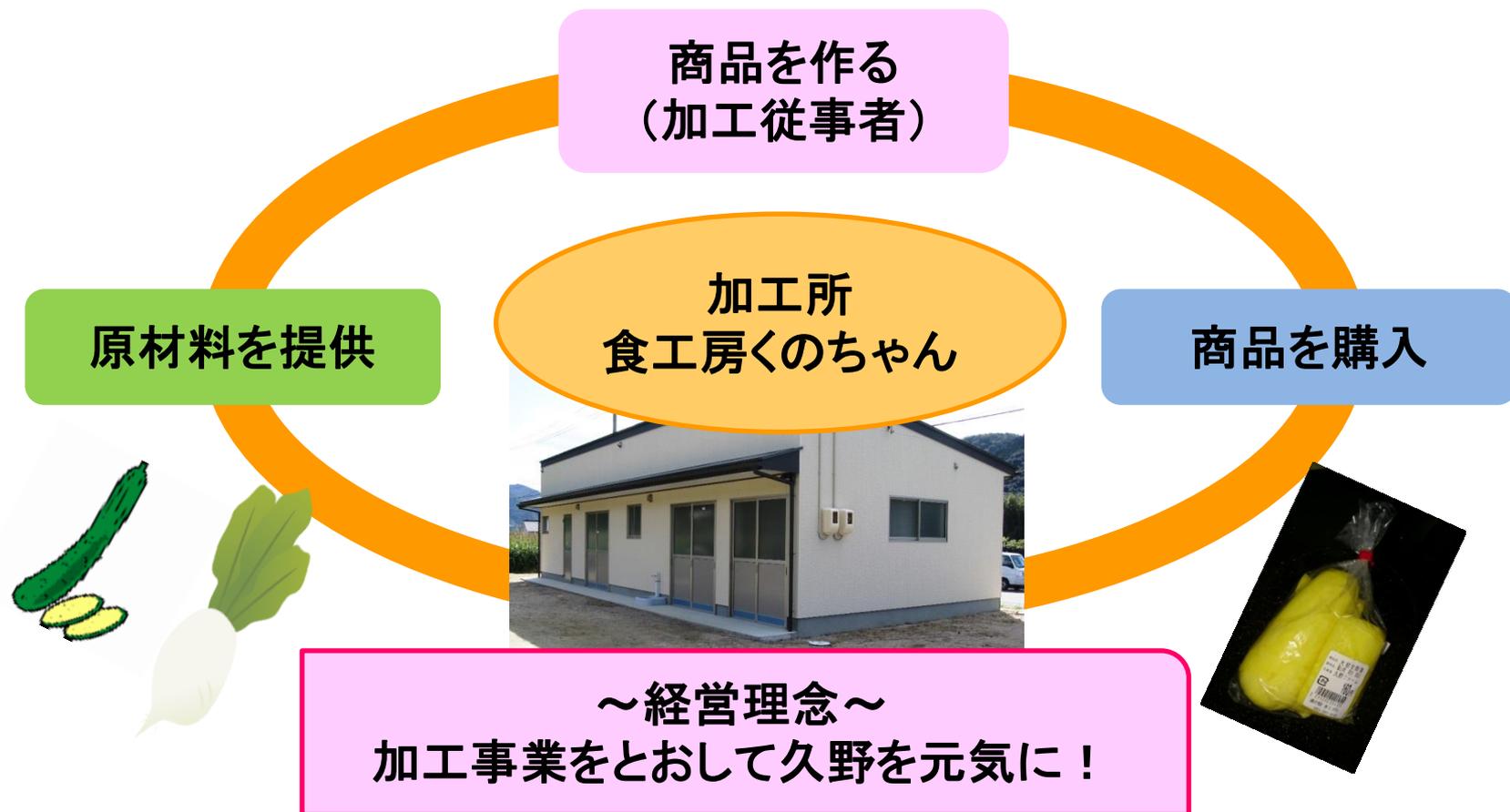


(3) 地元産にこだわった加工原材料の生産



3 普及活動の成果

(4) 加工を中心に広がる地区内の協力の輪と小さな経済循環の始まり



3 普及活動の成果

(5) 第2期中期経営計画の策定 加工事業の目標、展開方法が明確化

順位	実践項目	指標	戦略行動
1	加工所の早期経営安定	加工所経営会議の実施	加工所の収支状況等の把握と改善等について協議し、全員が理解を深める。
3	宣伝力の強化	広報紙(くのちゃん便り等)の発行	広報紙を久野全戸やイベント等で配布することで、法人の活動の周知を図る。
		販売イベント等への参加	加工品を販売し、市内外へアピールする。
		Facebook(ホームページ等)の開設	スマートフォンから全員が登録できるようにし、法人の取組みを発信する。
		やまみちゃんブランド認定	やまぐち農山漁村女性起業ネットワークに加入し、認定を目指す。
4	技術の伝承	定番商品の開発・定着	レシピカードを作成し、加工者が全員同じ品質の商品をつくらることができる品目を増やす。
5	販路の開拓・確保	加工品の定期販売	定期的に販売できる先を開拓し、安定的に供給する。
10	久野固有の生産品開拓	久野独自特産品	農薬を極力使用せずこんにゃく芋を栽培し、加工で活用する等、地域の固有資源を探索、育成する。

3 普及活動の成果

戦略プラン

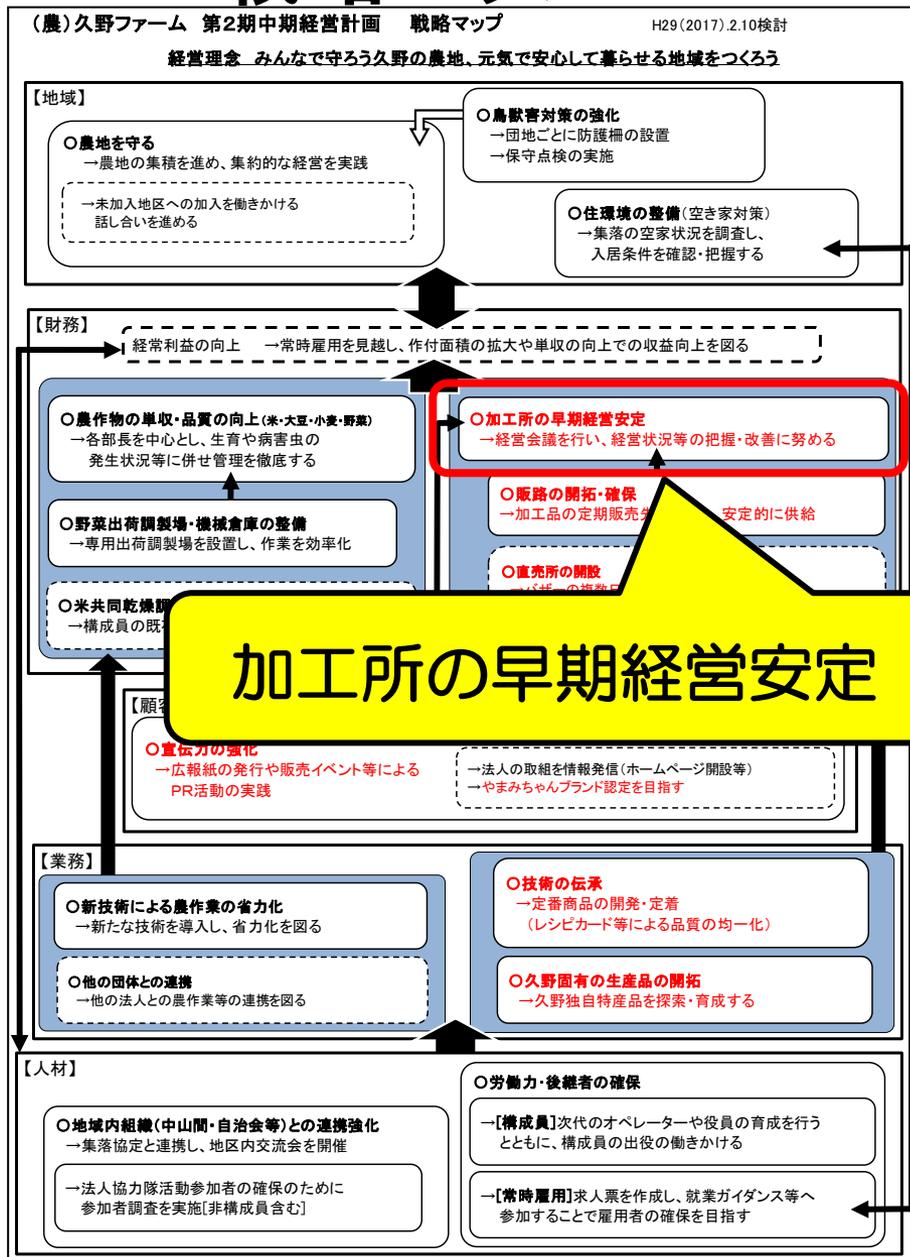
(農)久野ファーム 第2期中期経営計画 戦略プラン H29(2017)2.1検討

経営理念 みんなで守ろう久野の農地、元気で安心して暮らせる地域をつくらう

順位	視点	実践項目	指標	単位	H28 実績 (2016)	H33 目標 (2021)	戦略行動
2	地域	①鳥獣害対策の強化	田舎ごとの防護柵設置 防護柵の保守点検	カ所 (合計) 回/年	5 3	8~9 3	水田の田舎ごとに囲む防護柵を設置する。 既存防護柵の点検及び補修等をする。
17	地域	②居住環境の整備(空き家対策)	空家の実態調査 家の入居条件の把握	回/年 回/年	0 0	1 1	集落の空家の状況を調べる。 家の所有者に入居の条件を確認し、把握しておく。
-	地域	③農地を守る	集積面積(登記簿面積) 法人未加入地区の解消	ha	29	35	法人が優良農地を預かり、集約的な経営を行い、農地を守る。 [各班毎の集約交換会や機会あるごとに加入の話し合いを進める。]
1	財務	④加工所の早期経営安定	加工所経営会議の実施	回/年	0	3以上	加工所の収支状況等の把握と改善等について協議し、全員が理解を深める。
5	財務	⑤農産物の生産・品質の向上	研修会等の実施 大豆 小麦	ha kg/10a ha kg/10a	15.5 1.38 135 16.0 199	20.0 3.0 250 18.0 260	研修会等で栽培管理情報等を積極的に収集し、作物の生育や病害虫の発生状況等に合わせた管理を実施する。 農業機械をフルに活用し、効率的に管理する。
11	財務	⑥直売所の開設	ふれあいバザーの実施 直売所の開設				ふれあいバザーの複数日実施と直売所の設置を検討し、開設を目指す。
15	財務	⑦米共同乾燥施設の設置	構成員への乾燥機委託	ha分/年	0	2	当面構成員の所有する既存乾燥機を活用して作業を委託する。(加工用仕向け分を主とする)
18	財務	⑧飲食店の開設	飲食店の開設				[加工事業の進展と成果を踏まえて、加工品のイートインが可能な軽食店の可能性を検討する。]
3	顧客	⑨宣伝力の強化	広報紙(くのちゃん便り等)の発行 販売イベント等への参加 Facebook(ホームページ)の開設 やまみちゃんブランド認定	回/年 回/年	1 0	2~3 5	広報紙を久野全戸やイベント等で配布することで、法人の活動の周知を図る。 加工品を販売し、市内外へアピールする。 [スマートフォンから全員が登録できるようにし、法人の取組を発表する。] [やまみちゃんブランド認定を目指す。]
4	業務	⑩技術の伝承	定番商品の開発・定着	品目	2	5	レシピカードを作成し、加工者が全員同じ品質の商品をつくらなければならない品目を増やす。
10	業務	⑪久野固有の生産品開拓	久野独自特産品	品目	0	1~2	農業を極力使用せずにくやく平を栽培し、加工で活用する等、地域の固有資源を探索、育成する。
12	業務	⑫新技術による農作業の省力化	導入した新たな技術	種類	0	1	新たな省力技術の実証試験等を行い、久野に適したものを導入する。
16	業務	⑬他の農業団体との連携	他の農業団体との連携				[通期作業や効率的な管理を目指し、他の法人との農作業等の連携を図る。]
7	人材	⑭若労働力・後継者の確保(構成員)	オペレーター 役員の育成	人	0	2~3	オペや役員等の人数を確保するとともに、集落毎に積極的に構成員の出役を働きかける。
8	人材	⑮地域内組織(中山間・自治会等)との連携強化	地区内交流会の開催	回/年	1	1	集落協定との連携により開催を継続する。
(14)	人材	⑯若労働力・後継者の確保(非構成員)	法人協力隊活動参加者	人	10	12~13	法人の作業の実情や具体的な作業等の内容を示し、毎年参加者調査を実施する。
12	人材	⑰若労働力・後継者の確保(常時雇用)	求人票の作成、見直し 農大就業ガイダンス等への参加	回/年 回/年	0 0	1 1以上	毎年雇用を見越した経営を考慮した求人票を作成する。 法人就業を志す新規就業者へ働きかける。

加工所の早期経営安定

戦略マップ



加工所の早期経営安定

4 今後の普及活動に向けて

4 今後の普及活動に向けて

(1) 魅力ある商品づくり

- ・加工技術に関する情報提供
- ・研修会の開催等

(2) 計画的な加工・販売の実施と 運営体制の強化

- ・法人内でのルールづくり
- ・住民が参加できる体制づくり

4 今後の普及活動に向けて

(3) 法人活動の理解促進と新たな人材の確保

- ・人材の再確認と参加誘導
- ・情報発信、地域とつながりを持った活動の継続

(4) 加工所の早期経営安定を目指した第2期中期経営計画の実践

- ・生産・加工・販売を支援

(5) 地域への波及

- ・加工事業立ち上げまでのノウハウを情報共有

< 経営理念 >

加工事業をとおして久野を元気に！

- ・久野地区、(農)久野ファームで作られた農産物を活かす
- ・仲間づくり
- ・生きがいづくり

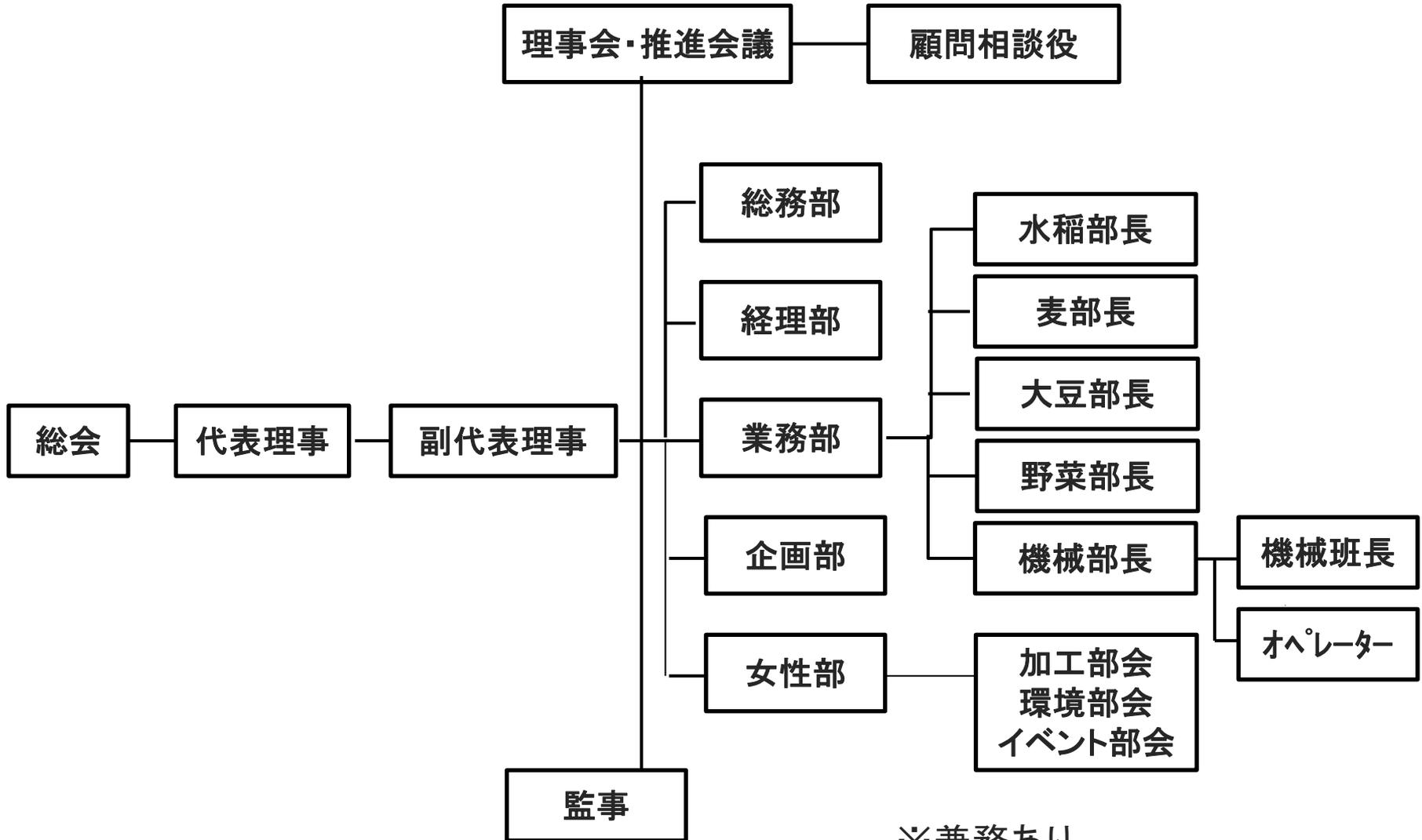


(農)久野ファーム女性部のみなさん

補足資料

※32ページ以降は手持ち資料

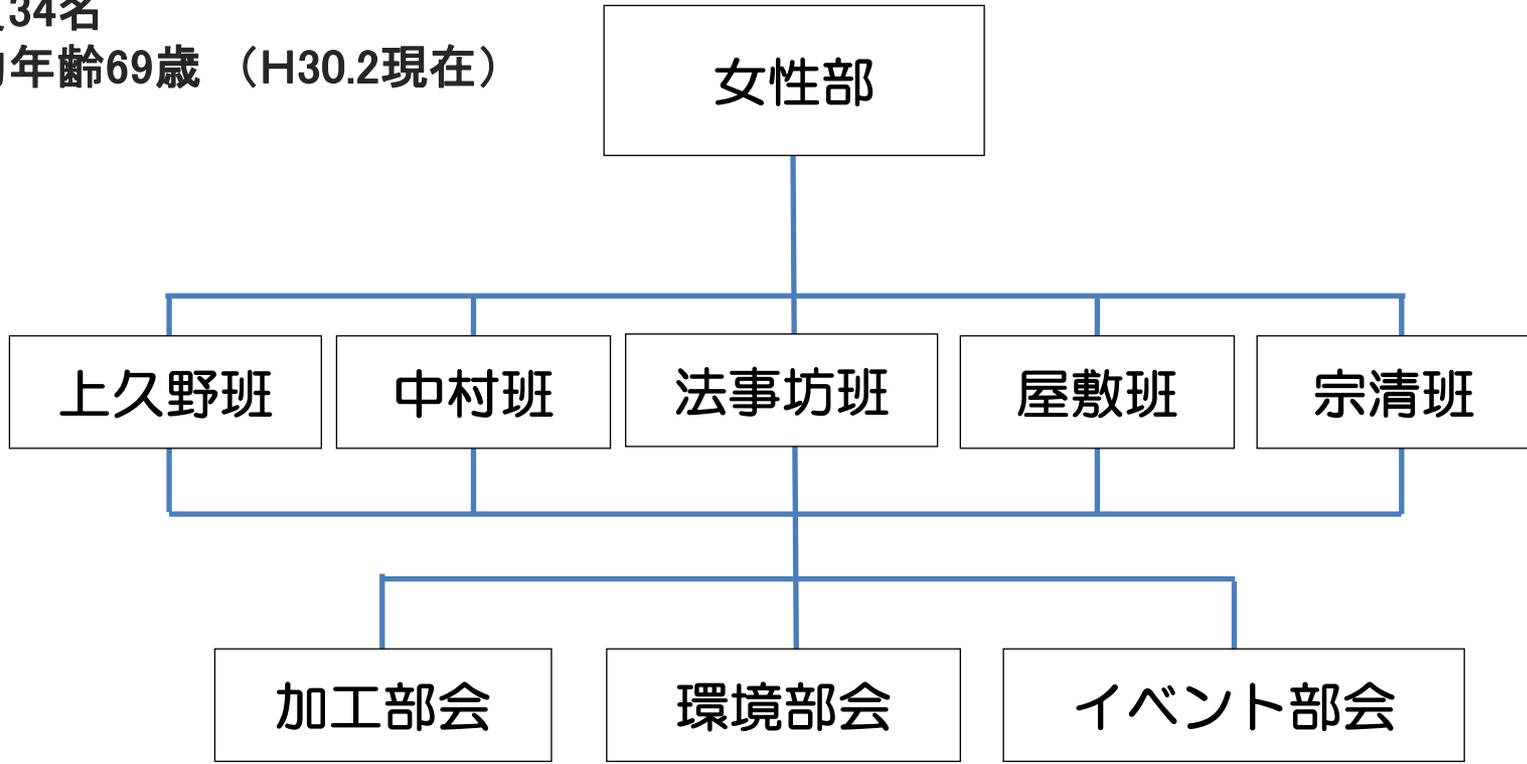
(農)久野ファーム組織図



※兼務あり
※H29.11現在 法人作成資料より

(農)久野ファーム女性部活動体制

H27年2月設立
部員34名
平均年齢69歳 (H30.2現在)



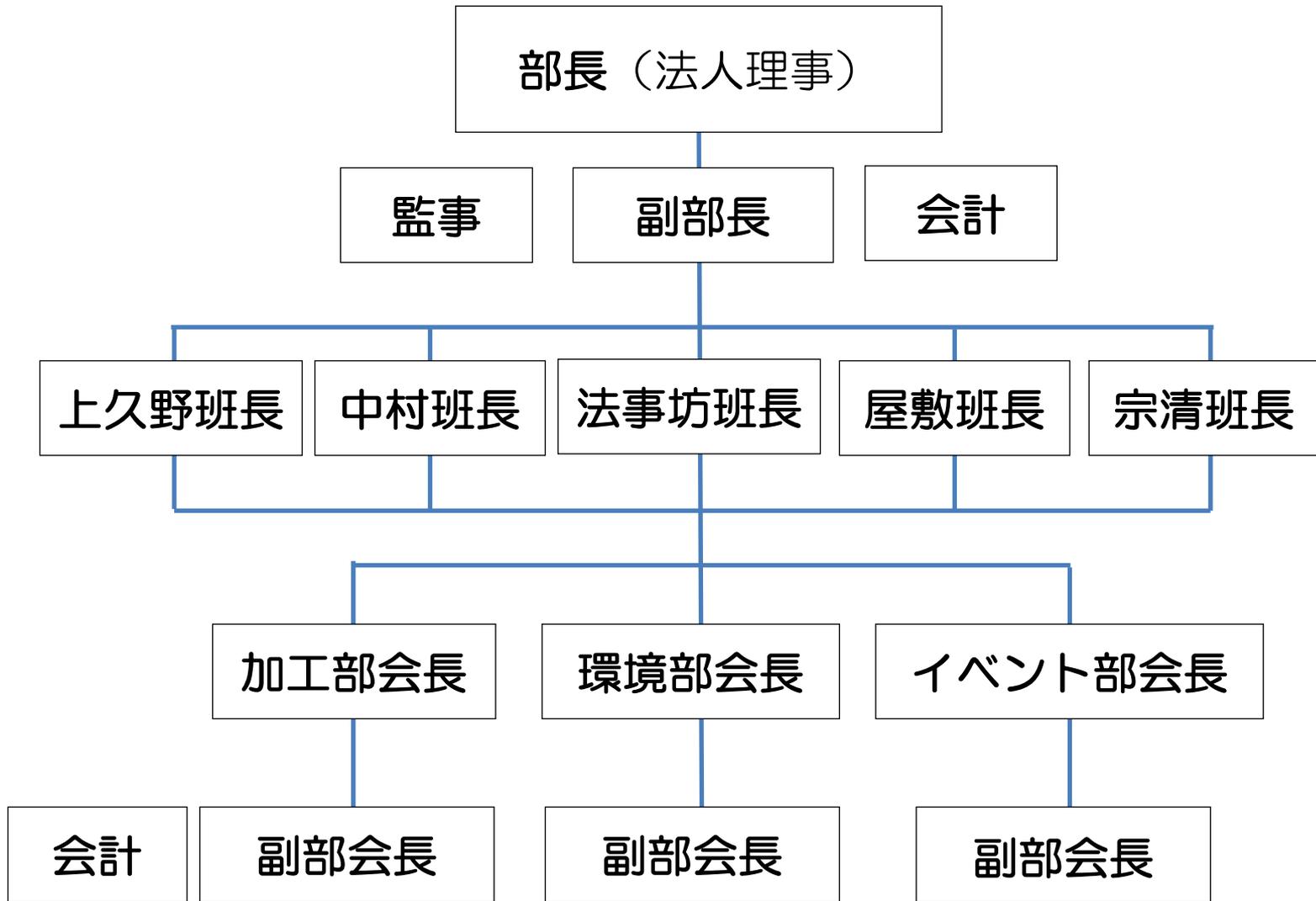
・加工、販売

・ゆず、こんにゃくいもの栽培
・地区内の環境整備

・ふれあいまつり等参加

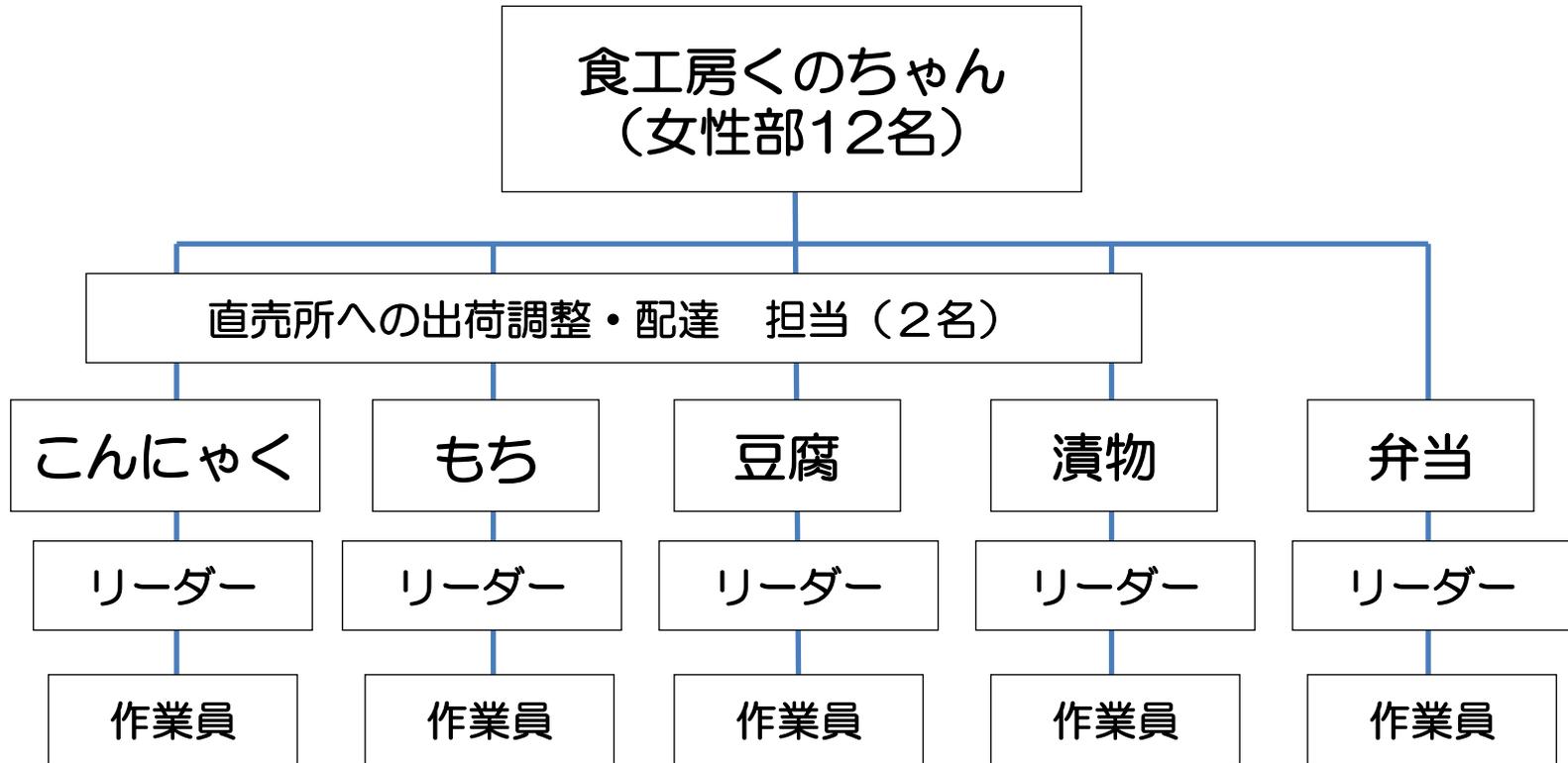
※H26年度作成
※兼務あり

(農)久野ファーム女性部役割分担



※H26年度作成 ※兼務あり

食工房くのちゃん作業体制

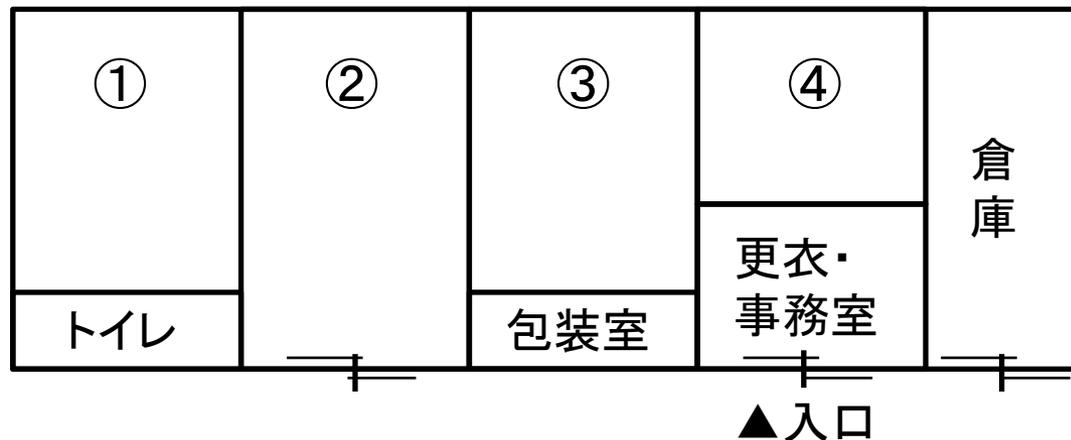


※弁当以外の各作業は2～3名のシフト制
弁当は予約数に応じて調整
※兼務あり

食工房くのちゃん加工施設



広さ69㎡



建築費用

自己資金(中山間直接支払制度交付金の積み立て等)

加工機器導入費用(一部)

下関市6次産業化推進事業を活用

営業許可・届出の種類

- ①豆腐製造業
- ②飲食店営業(弁当)
- ③菓子製造業
- ④食品製造業届出

食品衛生責任者2名

食品表示責任者3名

食工房くのちゃん 商品について

〈ざる豆腐〉

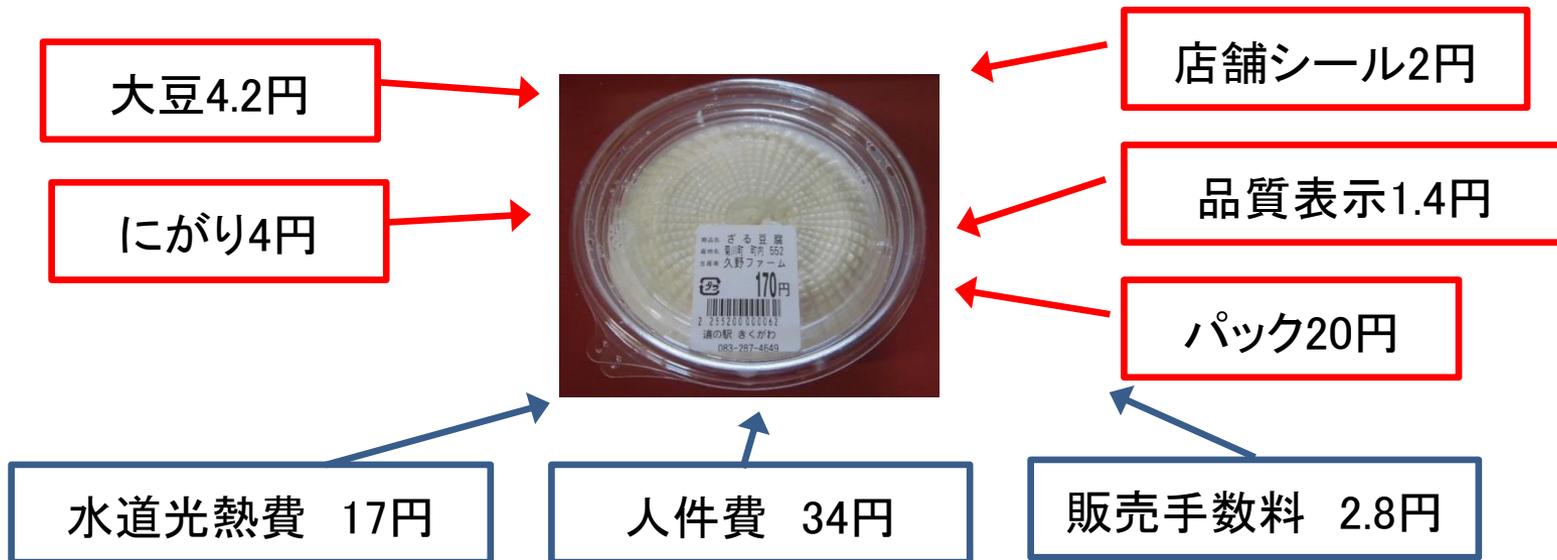
1パック(250g)

150円(直売)、170円・180円(各店舗)

豆腐1丁あたりの原価

(大豆4.5kgで70丁作り、170円で販売する直売所の場合)

変動費31.6円 限界利益138.4円 限界利益率0.81



食工房くのちゃん 商品について

<こんにやく>

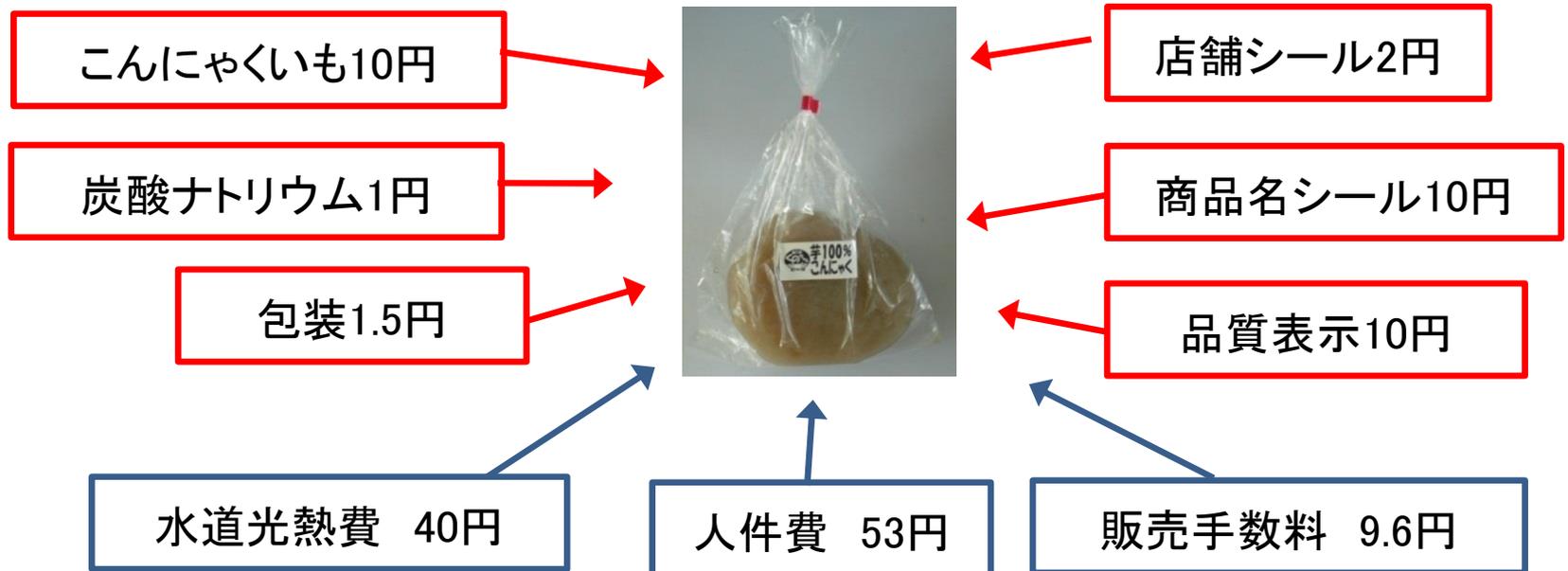
1個(220g)

150円(直売) 160円・170円(各店舗)

こんにやく1個あたりの原価

(いも2kgで40個つくり、160円で販売する直売所の場合)

変動費34.5円 限界利益125.5円 限界利益率0.78



<漬物> 直売価格

きゅうりしょうゆ漬け

1パック(130g) 100円

そうめん瓜しょうゆ漬け

1パック(100g) 100円

大根の甘酢漬け

1袋(300g) 150円

<もち> 直売価格

1袋(3個) 100円

1袋(7個) 250円

正月用

かさね餅1組+小餅20個 1,800円

(もち米1升分)

かさね餅1組(もち米反升分) 900円

小餅40個(もち米1升分) 1,800円

