

地元農産物を携帯ウェブサイトによりPR

～消費者に設楽の農産物をもっと知ってもらいたい～

設楽町 百姓一喜したら

水稲、施設野菜（ミニトマト、中玉トマト）、露地野菜（ナス、トウモロコシ、ジャガイモ等）、花き（シクラメン）

【平成22年7月13日掲載】

奥三河の設楽町津具地区で平成21年4月から、地元農産物をPRするため携帯ウェブサイトを開設した、若手農業者5名で組織する「百姓一喜したら」（写真1）を紹介します。



写真1 「百姓一喜したら」のみなさん
（前列 村松さん、後列左から金田さん、土屋さん、佐々木さん、松下さん）

1 ウェブサイトを立ち上げたきっかけ

お話しを伺ったのは、設楽町で花き、施設野菜、養鱒経営などを行っている20～40歳代で、地域の農業者クラブの仲間である若手農業者の方々です。代表の村松さんはシクラメン、土屋さんは中玉トマト、金田さんは養鱒、佐々木さんはミニトマト、松下さんはシクラメンをそれぞれ専門としています。

ウェブサイトを立ち上げたきっかけは、制作会社から話を持ちかけられたからでした。もともと自分たちの生産する農産物をPRするため、ウェブサイトの開設には興味があり、5名全員が意気投合して、この機会に、設楽町の農産物をPRするため「百姓一喜したら」を立ち上げました。あわせて各個人のウェブサイトも作成しました。

2 1年目（平成21年度）の取り組み

平成21年4月にウェブサイトを開設しましたが、当初はメール会員の登録者数が少なかったため、PRポスターを作成し、道の駅・グリーンパーク等へ掲示したり、町のホームページにリンクを貼り付けてもらうよう依頼するなど、地道なPR活動を行いました。

それが功を奏し、同年6月に、中日新聞の記者が道の駅で掲示されていたポスターを見かけたことをきっかけに、取材を受け、同新聞県内版にカラー刷りで紹介されました。それにより記事を見た読者から問い合わせが殺到し、現在のメール会員登録者数は、471名（H22.6.16現在）となりました。会員は県内の方が多く、女性が大半だそうです。

「百姓一喜したら」の活動は、メール会員に対して、年3回、地元農産物の注文を受け付け、7月、8月にはトウモロコシ・天狗なす・ミニトマト・トマトなどの夏野菜の詰め合わせを、11月にはガーデンシクラメン・白米（チヨニシキ）を、注文した会員の方々に配送しました。2回目の配送からは、会員に対して野菜の品名や食べ方（天狗なす）のレシピを野菜とともに届くよう、工夫したそうです。

注文した会員からは、トウモロコシがとても甘くて美味しかったと評判で、リピーターが多くなったそうです。

ただし、野菜の生産、箱詰め作業などメンバー5名では労力的に限界があるため、1回の注文当たり約100セットの限定販売となっています。このため注文を受付けてから、1日足らずで予約が一杯になり、注文したくてもできない会員がいるそうです。

3 2年目（平成22年度）の取組

2年目の活動としては、初年度と同様に、年3回、会員に対して注文を受け付け、7月にはジャガイモ・タマネギを、8月には天狗なす・トウモロコシを、11月にはシクラメン・白米を提供できるよう計画されています。

今回の取材で、メンバーが生産している現地ほ場を案内していただきました。施設でのミニトマトのほ場（写真2）、露地でのジャガイモ・トウモロコシを生産しているほ場（写真3）です。施設栽培では問題になっていませんが、露地栽培ではシカやイノシシなどの獣害が発生しており、ほ場の周りをネットで二重に覆うなどの対策が実施されました（写真4）。

生産ほ場は、メンバーの自作地はもちろん、遊休農地となっている親戚の畑等を借り受け、会員の要望にできるだけ応えられるよう対応していました。

4 今後の取組

「百姓一喜したら」のみなさんに今後の取組について伺ったところ、消費者である会員との交流を図りたいとのこと。具体的には、「秋にイネやトマトの収穫祭を行い、設楽に来てもらい、地元の農産物はじめ産地のPRを行っていききたい。また、自分たちの専業とする作目もPRしていききたい。」と語っていただきました。



写真2 ミニトマトのほ場



写真3 ジャガイモ・トウモロコシのほ場



写真4 獣害対策について話し合う



「百姓一喜したら」QRコード

執筆：農業経営課

取材協力：新城設楽農林水産事務所農業改良普及課