

# 新たな発想でピンチを抜け出すアイデアづくり

平成29年地域政策研究センター地域協働研究【ステージⅠ】採択課題

課題名：台風10号災害からの復興に向けた農業を核とした地域活性化の取組～釜石市橋野地区を事例として～

研究代表者：総合政策学部 教授 吉野英岐

研究メンバー：村瀬勝洋（岩手県農林水産部農村計画課調査課長）、佐藤桂祐（同主査）

キーワード：舞茸・梅・菊芋を生かした商品、世界遺産・ワールドカップを意識した商品

## ▼研究の概要（背景・目標）

釜石市橋野地区では、平成28年8月末の台風10号災害により地域域は甚大な被害を受け、道路の寸断や笛吹峠の通行止めなどにより、産地直売所の来場者や販売額が減少してしまっ。橋野地区には世界遺産である橋野鉄鉱山があり、地域を流れる鶉住居川の下流域がラグビーワールドカップ2019の会場になるなど、世界規模の拠点やイベントが開催されるなかで、橋野地区の特性を生かした特産品の開発と農産物直売所の活性化を進める必要性が高まった。

## ▼研究の内容（方法・経過）

新しく導入をしている舞茸と梅、さらに地元で生産している菊芋を生かした商品開発の提案を行うため、橋野地区で2018年2月15日～16日に先進事例の学習と県立大学学生と住民とのワークショップを開催し、学生のアイデアをもと提案を行った。参加者は教員1名と学生8名、および地元生産者と岩手県と釜石市の関係機関の職員である。

## 提案1 舞茸と梅を生かした加工商品の開発と鹿のイメージの活用

【提案学生：小山ありす、佐々木彩那、吉田智貴】

提案1のプレゼン



### (1) 課題

冬期の品数不足の解消として、新規に導入した舞茸と梅やとくるみを生かした地元ならではの加工品を作る。被害を受けている鹿を逆手にとってイメージする商品を開発する。

### (2) 商品提案（梅、舞茸、くるみを生かした加工品開発）

- ・梅で梅酒、梅カクテル、梅ゼリーを作る。
- ・舞茸と梅で梅舞茸茶、炊き込みご飯の素、ふりかけを作る。素材を乾燥させて、粉末にすることで、日持ち効果を高め、お茶漬けにも活用できる。
- ・特産のくるみを生かしたくるみアイス、くるみアイス大福、地区に生息する鹿のイメージを素材にした鹿ソフト・鹿ロールケーキを作り、害を及ぼす鹿を逆手にとる。

## 提案2 世界遺産・ワールドカップを意識した商品開発

【提案学生：伊藤一輝、稲田泰成、鈴木絢子、菊池瑠那】

提案2のプレゼン



### (1) 課題

世界遺産である橋野鉄鉱山の存在を生かしきれず、来訪者に直売所の存在がわかりづらい点を解消し、ワールドカップの開催を意識した世界レベルの商品開発を目指す。

### (2) 商品提案（菊芋を生かした加工品開発）

- ・菊芋を粉末にした菊芋麺、菊芋と舞茸をチップス化した橋野チップス、菊芋を原料に梅を配合した焼酎や梅と菊芋のご当地ソフトクリームを商品化する。
- ・パッケージにはイヌリン・キクリンという双子のマスコットキャラクターを表示する・世界三大健康野菜（菊芋、ヤーコン、アピオス、いずれも橋野で栽培実績がある）としてアピールする。
- ・橋野PR動画を作成し、橋野鉄鉱山との結びつきを訴える。

## ▼おわりに（まとめ・今後の展開）

- 1.梅と舞茸の郷をコンセプトに美しい景観の形成とこれまでにない加工商品の提供
- 2.世界遺産の知名度を活用した世界級の商品開発を進め、インバウンドにも対応できる商品構成の開発

【謝辞】 調査研究にご協力いただいた橋野地区の方々と関係機関の皆様に謝意を表します。