

団体名：南アルプス特産品企業組合・ほたるみ館

代表者：青柳 和江

所在地：山梨県南アルプス市平岡

〔ポイント〕

旧櫛形町の生活改善グループが中心となって平成12年に朝市を開始。現在は、市の施設「アヤメの里活性化施設・ほたるみ館」（以下、「ほたるみ館」とする。）を活動拠点とし、平成18年4月から「まちの駅くしがた」を加えた2施設を管理・運営している。

地元で生産される農産物を有効利用し、「新鮮」「安心」「品質の良い」農産物や加工品を消費者に「安く」提供し、消費者との「交流」を図ることを活動理念としている。

【活動の内容】

1. 生産者と消費者の交流活動（啓蒙、体験等）

「南アルプス特産品企業組合・ほたるみ館」では、毎月第3土曜日の朝市をサービスデーとし、来場者に地元野菜と地粉を豊富に使った食べ物をふるまい、その際レシピを教えるなどして、消費者との交流を図っている。

「ほたるみ館」において地元の小学生や学校栄養士などを対象にジャム、よもぎ饅頭、ほうとうなどの加工体験実習会を開催している。

2. 直売所等における地場農産物の利用促進

組織は、生産部会・加工部会・販売部会の3部から構成されており、生産部会は野菜・果実・雑穀・花木・山菜の5班、加工部会はジャム・味噌・漬物・惣菜・製菓・手芸・アイスの7班による専門班から構成されているため、農産物、加工品、手芸、植木といった多種多様な分野で地産地消を推進している。

3. 学校・福祉施設等における地場農産物の利用促進

平成14年から櫛形地区の小中学校に学校給食の食材納入を開始した。現在では保育所も含め計6校に季節野菜、梅漬け、ジャム、味噌、米、大豆などの食材を納入している。

【活動の成果】

これまでの活動が高く評価され、平成14年「山梨県農業まつり、むらづくり部門知事表彰」、平成15年「豊かなむらづくり全国表彰（農林水産大臣賞）」、平成17年「食のやまなし地産地消優良事例知事表彰」を受賞。

これらの受賞歴もあり、現在は日本の各地や韓国から企業組合・ほたるみ館の活動状況を視察に訪れる団体が多く、農村女性活動の起業化としてのモデル事業として、地域農産物の販売や地域振興活動の研修の対象となっている。

また、ジャム8種類と味噌においては、地元で生産される農産物を原材料として加工し一定の品質基準をクリアした加工品を、県が認証する制度「甲斐路の認証食品」の認証を平成14年3月に取得している。

ジャムの種類は、果物が多種多様に生産される市の特色を生かし、現在11種（さくらんぼ、すもも、プルーン、梅、ネクタリン、ぶどう、りんご、ゆず、ブルーベリー、かりん、いちご）まで増加した。市内でも人気が高く、種類によっては年後半に売り切れてしまうものも多い。特に活動の発端となったさくらんぼジャムは人気で、贈答品として利用される場合もある。

他に、企業組合・ほたるみ館の代表品目としてよもぎ饅頭である。