

普及指導員調査研究報告書

課題名：女性起業グループの経営開始に向けた支援

所属名：下関農林事務所農業部 担当者氏名：星野智美、中谷美里、梅木知佳子、
中尾匡輝、河村剛英

＜活動事例の要旨＞

「さくら工房 菊川」は、菊川の美味しい米を食べてもらいたい、地域活性化を図りたいとの思いから、趣旨に賛同する8名の女性が集まって加工事業を始めることとなり、支援を行った。

しかし、起業するために必要なことが分からずゼロからのスタートであったため、グループ員の意識統一から始め、加工施設の整備や組織運営体制づくり等について、一つずつ課題を解決し、令和7年7月頃の加工事業開始を目指した。

1 普及活動の課題・目標

「さくら工房 菊川」は、JA女性部員の中で旧JA檜崎支所の豆腐及び味噌加工研修所の指導者で組織される蘭蘭グループを前身とし、菊川の美味しい米を食べてもらいたい、地域活性化を図りたいとの趣旨に賛同した8名の女性で構成される。地域の行事食である「巻きずし」や「ちらし寿司」等を提供する加工事業を始めたいとの相談があった。

加工事業を始めるにあたっての知識や技術が不足していたため、加工施設の整備、組織運営体制づくり、加工品目の決定と技術習得等が必要と考え、令和7年度の加工事業開始に向け、一つずつ課題を解決していくこととした。

また、近年、加工事業を開始する起業グループは減少し、起業活動の支援をする機会も減っていたため、若い普及指導員の資質向上も兼ねて支援を行うこととした。

2 普及活動の内容

(1) 加工事業を開始するにあたっての基本的な意識づけ

- 加工事業開始にあたり、食品を取り扱うこと責任や経済活動をする上で収益確保が必須である等、加工事業を継続させるために必要な基本的な内容について情報提供を行い、参画する一人一人が「覚悟」をもって始められるよう誘導した。
- 加工事業開始までに、協議・決定すべき事項やスケジュール等を提示し、グループ員で協議を重ね、課題の一つずつ解決する必要性について理解が得られた。

(2) 加工施設の整備

- 下関市菊川町内にある加工事業に適している空き店舗の情報収集を行い、グループ員で内覧等を実施した。
- 最終的には、旧JA檜崎支所の一角を加工施設に改装できないかJA下関統括本部に交渉を行った。事業計画書の提出やプレゼンを行い承認され、令和7年度から改装できることとなった。

(3) 組織運営体制づくり

- 安定した加工事業を継続していくためには、明確な組織運営体制づくりが必須であり、自分たちにとってどのような組織形態が望ましいかを考える機会をもった。

- ・中小企業団体中央会から任意組織と法人との違い、法人の種類や法人格を取得するメリット・デメリットを学び、最終的に自分たちが考える加工事業を行うために最善と考える企業組合を設立する方向で協議を進めることとなった。

(4) 事業計画書等の作成

- ・「さくら工房 菊川」が目指す加工事業のイメージを明確にするため、まずは一人一人が事業計画の骨子となる「6W2H」を作成し、相互に意見を出し合いながら事業の目的やターゲット顧客、加工施設、事業規模、収支計画等の作成を行った。
- ・旧JA檜崎支所の改装ができるようJAに事業説明を行うため、役員を中心に事業計画書及び収支計画書を何度も修正しながら事業の方向性を明確にした。

(5) 加工技術の習得・向上と加工品目の決定

- ・販売予定の主力商品は、グループ員も日頃から作っている「巻きずし」「ちらし寿司」「炊き込みご飯」であり、具材の種類や大きさ等を決定することと、原価の計算を行うことを目的として試作を行った。また、試食アンケートを作成し、試食者に記入を依頼し、次回の試作に生かすために、その都度アンケート結果をもとに振り返りを行った。
- ・試作を重ねた商品が販売できる商品となっているか、プロの料理人から評価してもらうとともに、巻きずしの具の作り方や巻き方等の加工技術を学び、菊川らしい食材を活用した商品づくりのヒントをもらうため、専門家派遣研修を実施した。

3 普及活動の成果

- ・加工事業を行うにあたって、様々な情報提供を行うことで、一人一人が覚悟をもって事業に参画していく意識が芽生え、企業組合設立に前向きに取り組むことができた。
- ・加工施設の整備、事業計画書及び収支計画書の作成等、主体的に検討・実践することができた。
- ・加工技術の習得・向上に向け試作を重ね、安定した商品を作ることができるようになった。また、年間を通じた地場産の食材を活用し、菊川の四季を感じるような商品づくりに向け、検討を進めることができた。

4 今後の普及活動に向けて

- ・企業組合の設立に向け、各種申請書等の作成、設立総会の開催等の支援を行う。
- ・令和7年7月頃の加工事業開始に向け、加工施設の改修を進める。また、効率的に作業ができるよう施設内の整理、整頓の提案を行う。
- ・新たな加工施設で試作を行い、加工技術を安定させるとともに、商品のラベルやパッケージ等の検討・決定を行う。



【事業開始に向けた協議の様子】



【中古機材の確認】



【専門家派遣研修の様子】

普及指導員調査研究報告書

課題名：(農)F女性部加工部におけるこんにゃく加工にかかる作業効率向上支援

萩農林水産事務所農業部 担当者氏名：大澤朋子 池田秀美

<活動事例の要旨>

(農)F女性部加工部の経営改善に向け、こんにゃく加工に関し、いものすり潰し作業の効率化を図るため、大型ミキサーの導入に係る支援を行った。

また、ミキサーの変更による作業効率の変化や製品の品質評価に係る結果を、部員にフィードバックすることで、運営状況の共有化を図り、今後の事業検討の材料とした。

1 普及活動の課題・目標

(農)F女性部加工部では、平成17年の設立以降、法人が生産する農産物を活用した加工品の開発、製造、販売に取り組んでおり、年間の売上額は約900万円である。

加工品目の一つであるこんにゃくは、農福連携先の(福)Eが生産するいもの全量を買上げる契約のため、年度により加工量にバラつきがあるが、令和5年度は約300kgを加工した。

しかし、いものすり潰しに使用しているミキサーは非常に小型で作業に手間がかかり、赤字の原因となっていたことから、改善が必要であった。

そこで、当加工部の経営改善に向けて、大型ミキサーの導入に係る支援を行う。

また、それに伴う作業効率改善結果及び製品の品質変化について、確認を行う。

2 普及活動の内容

(1) 先進地視察研修の実施

令和6年3月、周南市のS加工所へ視察研修を開催した。

同加工所は(農)F女性部加工部と同等規模の加工施設を有し、加工メンバーも同年代の女性で構成されているが、黒字経営を続ける優良経営体である。

ここで、加工工程を確認するための加工実習と意見交換を行い、素材の状態や凝固剤の種類・量等の細かいポイントを確認した。

中でも、いものすり潰しに使用する大型ミキサーの有用性と、機材変更により削減できる労力については参考になった様子で、後日、S加工所で使われているものと同型のミキサーを導入することが決定した。



(2) ミキサー変更による作業効率の変化の検証

7月下旬に、S加工場と同機種のみキサーが導入されたため、この前後の作業効率の変化を検証した。

ア 調査時期

- ・従来ミキサーでの加工実態の確認 令和6年5月15、16日
- ・大型ミキサーでの加工実態の確認 令和6年8月28、29日

イ 調査内容

- ・加工工程の確認
- ・すり潰しにかかる時間の計測
- ・製品の仕上がり具合の確認

ウ 調査結果

① 加工工程の確認

<従来ミキサーでの工程>

- 1日目 いも計量→すり潰し(200g×5回)→成型
- 2日目 湯沸かし→切り分け→下茹で(20分)→取り出し→湯沸かし
→本茹で(80分)→取り出し→放冷

<大型ミキサーでの工程>

- 1日目 すり潰し(1kg×1回)→成型
- 2日目 湯沸かし→切り分け→本茹で(40分)→取り出し→放冷

※ 部分が、作業効率が改善された工程。

※いもを小分けする必要が無くなったため、計量の工程の省略と、すり潰しにかかる手間が短縮できた。

※ミキサーの回転力があがり、すりいもの粘りが強くなったため、凝固剤の量を減らした加工が可能となり、その分あく抜きのための下茹工程と本茹時間が短縮できた。

② 1kgあたりのいものすり潰しにかかる時間の計測

	従来ミキサー	大型ミキサー	備考
下準備 (いもの計量)	10分	0分	200gずつに小分けする手間が無くなったため工程省略可能
攪拌	4分×5回=20分	5分	ミキサー内で直接混合できるため、1工程に省略可能
凝固剤混合	2分		
流し	2分	4分	いったんバケツに移す作業が発生するため時間必要
作業時間計	34分	9分	

※いものすり潰しにかかる作業時間を約75%削減できた。

※結果を元に売上に対する人件費割合を算出したところ、従来ミキサーでは63.3%であった数値は、30.9%に改善し、日本政策金融公庫が示す業種別経営指標調査の平均値(28%)に近づいたことが確認できた。

③ 製品の品質の確認

ミキサー変更に伴って製品の品質が変化したことを受けて、品質評価のための試食アンケートを実施した。

プルプル感、食感、味について、5点満点で採点してもらった。

また、おいしいと思う商品の一つを選んでもらった。

回答のまとめは下記のとおり。

	プルプル感 (点)	食感 (点)	味 (点)	おいしいと評価 された数	主な意見
	回答者 11 人 (得点の合計、55 点満点)			回答者 35 人	
従来 ミキサー	4 0	4 4	3 7	2 5 票	普段食べなれているものに近い 歯ごたえがあり、良い 固めで食べ応えがある
大型 ミキサー	3 6	3 7	3 9	1 0 票	柔らかい さしみこんにやくに良さそう。 食感が良い

※加工工程を変更したことに伴い、食感が柔らかく変化した。

ミキサー導入後の商品の食感は柔らかすぎたのか、従来の製品の方が消費者に好まれる傾向にあることが分かった。

一方で、さしみこんにやくとして食べる分には良い評価が受けられそうであるため、食感が変化したことを前向きに捉えてもらえる PR の工夫等が必要であることが整理できた。

(3) 結果のフィードバック

令和 6 年 11 月 6 日、ミキサー導入による作業性の変化及び、製品の品質評価アンケートの結果を(農)F 女性部加工部員に報告した。

ミキサーを変更したことで作業効率が上がっていることが理解され、機材の導入と工程の見直しを行った事へ安堵された様子が確認できた。

品質評価アンケートの結果については、従来品の方が評価が高いことが理解されたが、作業性が大幅に改善されていることと、さしみこんにやくとしての評価は得られる予測であることを踏まえて、品質が変わることを納得した上で加工を続けることとなった。



フィードバックの様子



導入されたミキサー

3 普及活動の成果

S加工所への視察研修は、同年代の女性による同規模のこんにやく加工現場を知る機会となり、大型ミキサー導入の契機となった。

大型ミキサーの導入により、従来の工程と比較すると1工程あたりの作業時間が約半分に短縮されたことが確認できた。

併せて、工程の見直しに伴う品質の変化に関するアンケート調査を行ったことで、消費者の評価が整理できた。

これらの結果を部内で共有する機会を設けたことで、部員はこんにやく加工にかかる現状を客観的に理解し、工程を見直したことを肯定的に捉えた上で加工活動に臨めるようになった。

4 今後の普及活動に向けて

今回の活動には、新たに部長に就任されたK氏に主体的に関わってもらう機会を設けた。

K氏には、この機会を通じて、部内の調整役としての自覚が育ったように思われる。加工工程は固まったが、品質の変化に伴う商品PRの工夫はこれからの新しい課題となった。

K氏を中心に更に経営改善活動が進むよう、引き続き支援を行う必要がある。