地域との共生を考えた販売戦略

農協•農強•農教











あったか~、い 心のおつきあい 越智今治農業協同組合

直販開発部 西坂 文秀

地域の概要 (平成9年今治市・越智郡の14JA合併)

経営耕地面積 平成26年

3, 478ha

組合員数 平成28年3月

正組合員

10, 850

准組合員 24,261

■ 主要農畜産物 平成27年

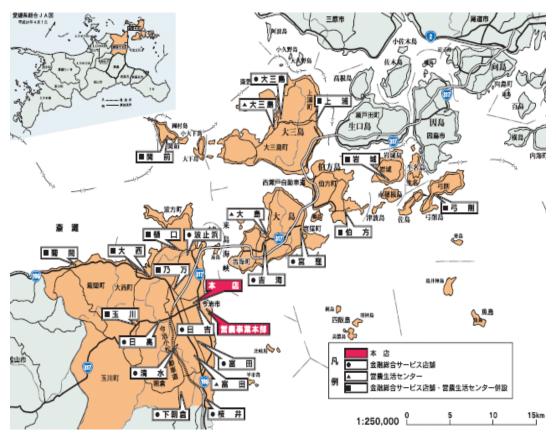
· 柑橘、果実類 28,7億

• 水稲、麦

2, 2億

施設園芸、花卉 7,9億

· 畜産(牛·豚) 13,9億





JAへ直売所を提案理由

- 高齢化等による離農や生産規模縮小
- JA共販出荷者の減少・販売高の減少
- 後継者不足
- 少子化等による食の変化以上のような事を感じた



平成12年農産物直売所「さいさいきて屋」を提案・開設

「さいさいきて屋」のあゆみ



- ・ 平成12年11月 さいさいきて屋 1号店オープン
- 平成14年 4月 さいさいきて屋 富田店オープン
- 平成16年10月 経営管理委員会へ提案
- 平成19年 4月 彩菜農園・就農支援農園 さいさいきて屋 オープン

5月 食堂オープン

- 平成21年 4月 農産物加工処理施設
- 平成23年 日本農業大賞・食の架け橋賞大賞受賞
- 平成24年 4月 乾燥パウダー製造施設 残留農薬分析機導入 彩菜ネット店オープン 全地区集荷開始
- 平成26年 4月 彩菜ネットスーパー オープン

農産物直売所 562坪

- 鮮魚は今治のJF運営
- 牛、豚、鳥すべて今治産
- ・米 精米プラント設置
- 今治産 P B 商品開発
- 残留農薬分析室
- 島嶼部、遠隔地の集荷業務















彩菜食堂 90坪

地元農畜産物のみを使い、今治産農産物の提案をする 直売店舗閉店後の出荷残品を、翌日の食材を使い、農産物を無 駄にしない











SAISAICAFE 54坪



地元農畜産物のみを使い、今治産農産物を提案する 直売店舗閉店後の出荷残品を、翌日の食材を使い、農産物 を無駄にしない

JAの施設に女性の集客とイメージアップ



生きた栄養を、 USAICAFE 生きたまま身体の中へ届けよ















乾燥・パウダー・ペースト工房

TIMES! SANCTION AND FRANCES.

・ さいさいきて屋は「日本一売れ残りの少ない直売所」を目標に掲げています。 旬を迎えると、売り場には一気に大量の野菜の出荷出荷がありますが、毎日 全ての農産物が売り切れる、という訳ではありません。

朝採れの新鮮な野菜。廃棄するよりも有効な方法をと、2012年 野菜パウダー

工房を事業化しました。

さいさいきて屋 パウダー工房



専用マシーンで細かく粉砕



不要な部分をカットした野菜を準備



熱風で カラカラに 乾燥させる



粉砕器で 野菜が丸ごと パウダーに

栄養満点!!









- 新しい生産技術の実証と新作物、新品種の生産技術の指導
- 消費者に対して安全・安心な技術の紹介
- 出荷者育成の場
- 営農指導員の技術向上の勉強の場

【試験品種】

あいさん・石地温州・はるみ・紅まどんな・せとか ひめのつき・なつみ





貸し農園(初級・中級・上級) 2,052坪

初級

5m×4mの区画が34区画あり、2年契約2万円 市民農園として、農業理解と土への親しみ楽しみ

■ 中級・上級

15m×7mの施設(ハウス) 2年契約16万円 農家で農地は所有しているが、農業経験のない組合員への 貸し出し 女性・高齢者(今治型担い手育成)





学童農園 (彩菜キッズ倶楽部) 267坪

6月

開校式・田植え・イモ堀・ポテトサラダ

7月田んぼや川の生き物調査・スイカ割りソーメン流し

- 8月 稲の生育調査・夏野菜でカレー作り・竹でご飯
- 10月 稲刈り・サツマイモ掘り
- 11月 みかん山に行こう!!
- 12月 収穫したお米で餅つき&販売体験
- 1月 住む町の水を調べよう・節分を学ぼう
- 2月 今治の畜産について学ぼう
- 3月 卒業式・イチゴのタルト作り









- 給食センターとJAとの考え方の違い(交流会)
 - 学校給食食材提供による安定的な農産物の出荷による 農家所得の向上
 - 計画的な生産体制の整備
 - 営農指導の充実

(じゃが芋・玉ねぎ・人参・キャベツは農家と契約)







食農・食育 教育の支援(幼稚園給食)



「時間がかかっても、自分たちでやることが大切。」と、日ごろ経験することのない 配膳作業も一人ひとりが経験する。



今日のメニューは、かぼちゃの煮物とおでん、 小松菜の卵とじ。 嫌いなものも、残さず食べる。

「給食のおじさん、ありがとう」がきちんと言える園児たち。

クッキングスタジオ(オール電化) 24坪



- ■食によるコミュニケーションと遊び・楽しみの場
- ■子ども達への食育の場、食の提案の場
 - ■今治産農産物の美味しい食べ方の普及・啓発の場







農・商・工・地域 連携

・ 菜オリジナルPB商品の開発(地元業者)











- 彩菜コットンプロジェクト (グッドデザイン賞受賞)
- わたしの作った綿でタオルを作ろう
- 衣も農業から・農業ファッション















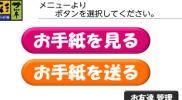
彩菜ネットスーパー

- お買い物機能(生鮮品・日配品・弁当・日用品)無料配送
- お手紙機能
- 元気確認(今治市と連携し安否確認)











さいさいきて屋の新たな取り組み

金融店舗との新たな取り組み









JAバンク・カフェ・マーケット・ レストランをワンフロアーで運営

• イオンモール今治新都市への出店 ローカルフード・デパートメント





