農村RMO推進フォーラム



令和8年10月26日

戸隠地域づくり協議会

本日の主旨



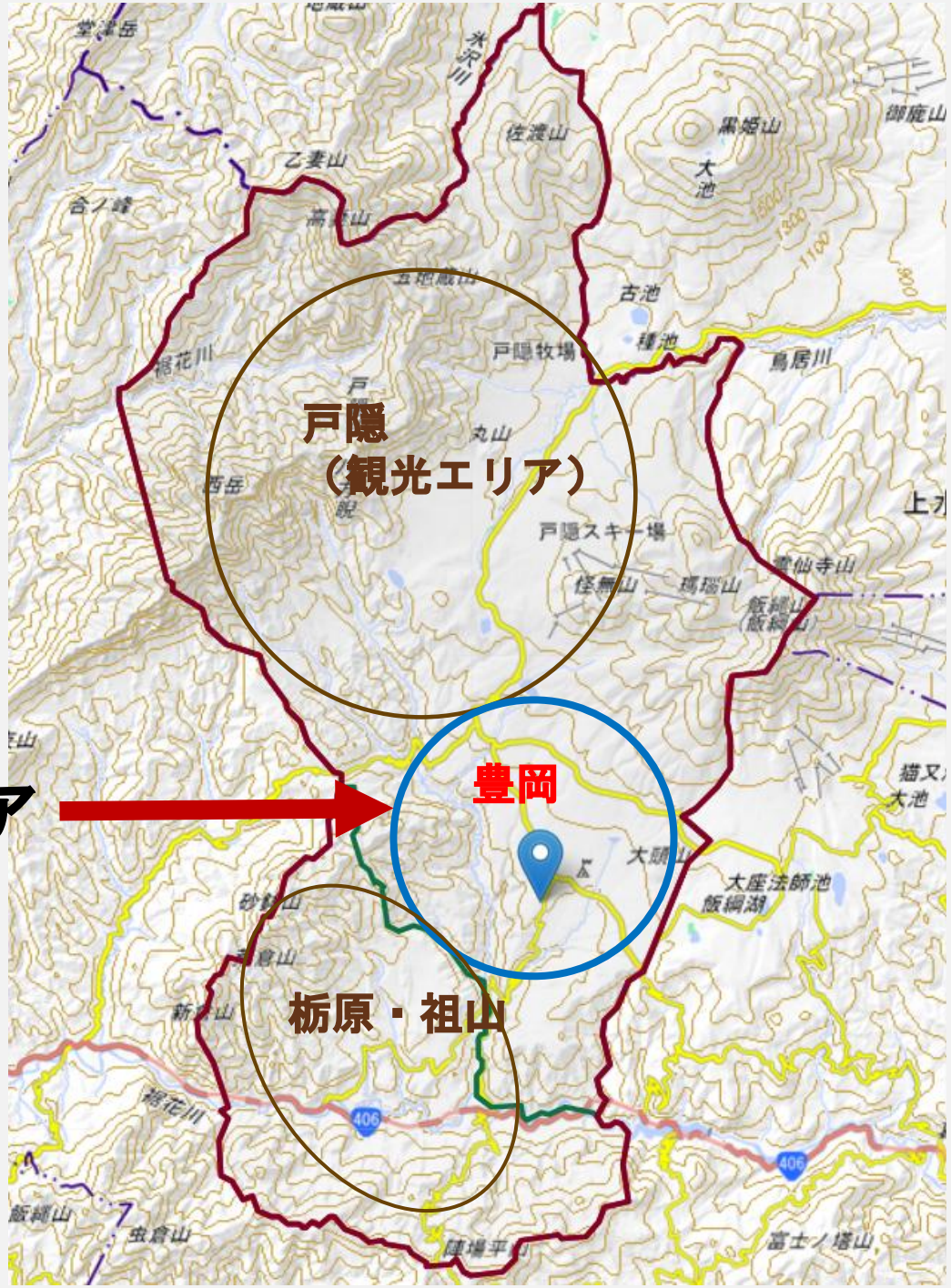
①ゼロからのスタート
②大豆の栽培：直営から委託へ
③大豆の加工：自前の加工所を断念、委託へ
④加工品の販売：地域内と地域外の販売割合
⑤地元農産物を活用したキッチンカーメニュー
⑥組織の法人化

➡身の丈に合った地域経営を目指そう！

地区の紹介

戸隠の名所

対象エリア



地区の紹介



1	**対象エリア**	戸隠豊岡地区（一部、旧小学校単位）
2	**対象規模**	世帯数　486世帯、人口　990人
3	**基幹産業**	農業：野菜・そば、そば製粉会社　2社
4	**施設**	市役所戸隠支所、農協、郵便局、国保診療所、保育園、小中学校、老人ホーム
5	**商業施設**	日用品店1店、生鮮食品店　なし
6	**特記事項**	・観光地（戸隠神社、そば店、宿坊、キャンプ場、スキー場など）に隣接（約150万人／年） ・地区内を市営バスが運行 ・長野市街地までの直通路線バスは2便のみ



ゼロからのスタート



1　戸隠地区の地域づくりの主体者・・・

行政（旧戸隠村）から⇒⇒ 長野市＆戸隠地区住民自治協議会

（市町村合併、人口減少、高齢化など）

2 地域活動団体の状況・・・

- 多くは、仲間と趣味的に活動し、収入も限定的
- 観光地内のそば店や宿では、個人的に農産物の加工販売を手掛けるところもあり
- 集落や地域単位での地域づくり活動はわずか、ほぼボランティア
- 農産物加工所がない

ゼロからのスタート



●地域づくりへの取組のきっかけ

- 生鮮食品店の閉店
- ガソリンスタンドの閉店
- 人との出会いの機会の減少
- 地域内情報の共有不足
- 地域に対する愛着心・誇りの低下？

➤ここで暮らすことへの不安、あきらめ・・

大豆の栽培

戸隠の台所

●戸隠といえば蕎麦、なぜ大豆か？
　→味噌づくりのおばちゃんグループの味を復活したい→おばあちゃんの味噌汁、懐かしい味を再現したい

●荒廃農地を復元、協議会のコアメンバー8名による直営（本格的な大豆栽培者はゼロ）
　⇒味噌づくり体験、豆腐づくりを試行

●どうせなら、味噌を売ってみるか！

大豆の栽培



●地域住民や中学生の参加

●栽培面積６０アール

●機械等はメンバー所有のトラクター、シーダー、動噴機、乾燥機、刈払い機などを使用し、脱穀機は地域団体から賃借した。（そばコンバインの借用）

●地元農業法人への栽培委託を開始（R８年～）


Kubota



大豆の加工



●加工所がない→旧食品販売店の活用を検討したが、修繕費が過大となり断念

●市街地の味噌加工業者に委託する方針を決定

●委託量は最低ロットの700kg（＋米麹）を搬入する必要あり

加工品の販売



≪検討事項≫

●ターゲット・・・主として、地域住民か観光客か

●製品形状・・・・５００ｇパックを主流で

●販売方法・・・・自社販売、地域内店舗、観光地内そば店＆
土産店、オンラインショップなど検討

●販売価格・・・・地域向け観光客向けかで価格設定が異なる
（原価・市場価格・価値）

●配送方法・・・・協議会主体で配達するか（配達料の付加）

加工品の販売

≪結果≫

●ターゲット・・・地域住民：観光客＝２：８

●販売方法・・・・

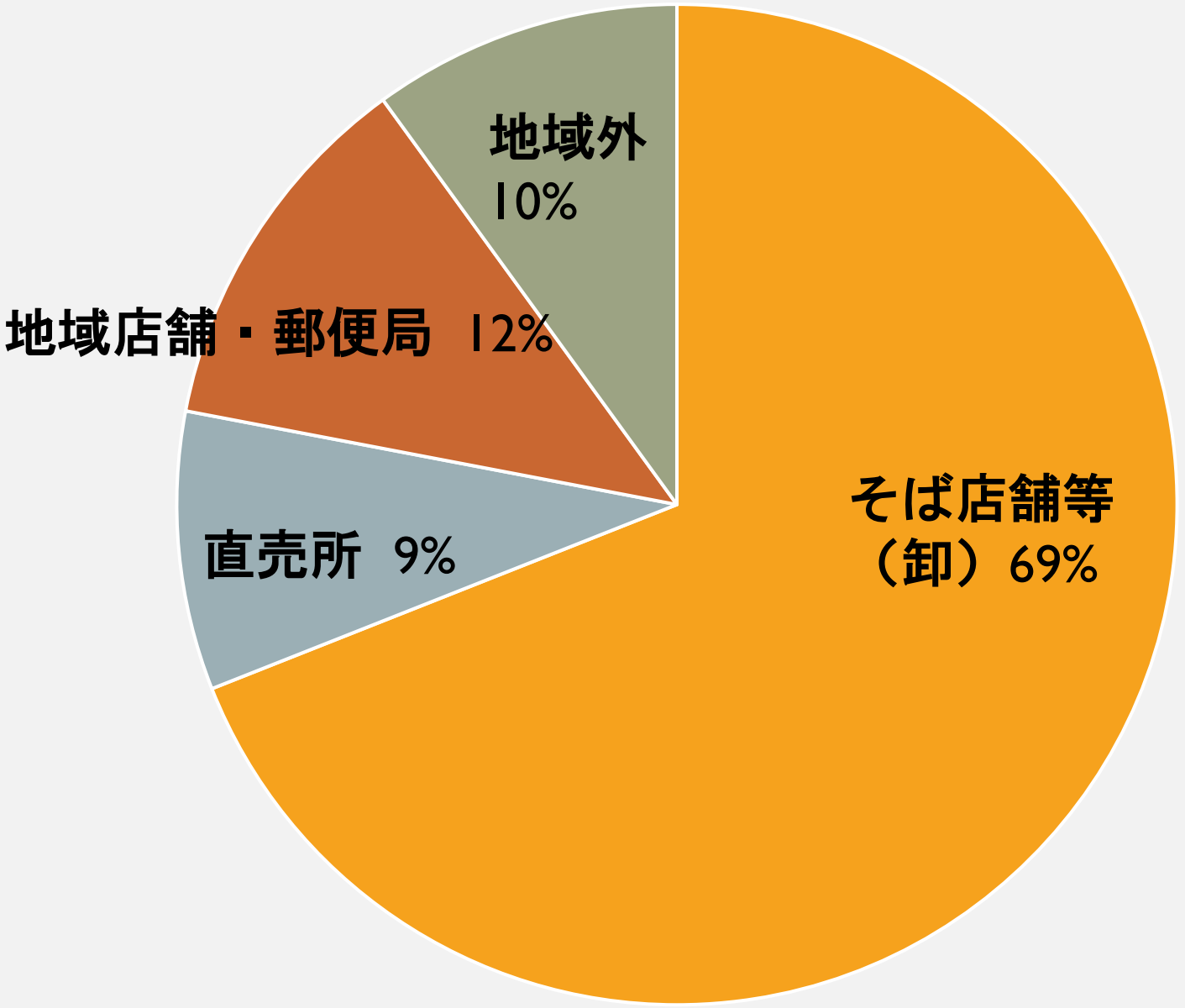
【地域】直接注文、地域店舗（２店）、温泉・交流施設（１施設）、郵便局無人販売（４局）、学校給食、

【観光地】そば店（約30店）、土産店（３店）、カフェ、キャンプ場、スキー場（レストランでの食材使用含む）、宿坊、野菜直売所

【その他】オンラインショップ、東京アンテナショップ、ふるさと納税、市街地店舗

加工品の販売

販売先割合



戸隠の台所

- そば店等卸
- 直売所
- 地域店舗・郵便局
- 地域外

加工品の販売

戸隠の台所

≪結果≫

●販売価格・・・・５００ｇパック８８０円（税込み）

（算出）原価：５１７円

①原価率：６５％→７９５円

②市場価格：ピンキリ、６５０円と想定

③価値：大豆・麹は戸隠産（塩は沖縄産）
添加物無しの１０割麹
→１０００円でもいいのでは？

⇒①②③を平均し、８１５円

⇒税込み８８０円が妥当と算出

●販売量（加工会社からの卸）

３００個／月

加工品の販売

≪結果≫

戸隠の台所

●配送方法・・・・①そば製粉会社への卸⇒そば店、土産店への配達に併せ
②協議会が直接配達（配達料無料）

●商品ブランド名・・・「戸隠の台所」
　昔から戸隠の食を支えてきて、これからも支えていくべき農村地帯であることから命名。


27.04.04
戸隠の台所
稔りの里に
獅子が舞う
100%戸隠産大豆使用
戸隠みそ


戸隠の台所
稔りの里に
獅子が舞う
100%戸隠産大豆使用
まめ菓子


戸隠の台所
稔りの里に
獅子が舞う
信州の伝統野菜・戸隠みそ使用
戸隠大根みそ漬け

加工品の活用（キッチンカー販売）

戸隠の台所

●きっかけ

　協議会のメンバー（２０代、女性）が、戸隠で農業をやりたい、そして自分で育てた農産物を使ったメニューでキッチンカーをやりたい

●メニュー：おにぎり・豚汁・和え物・漬物・デザートなど

「戸隠の台所」味噌を使用

　現在、毎月の定例出店のほか、市内でのイベントに出店しており、順調に稼働している。

　協議会としても周知広報の支援を行っている。


戸隠の台所
獅子が舞う
肉まん
あげぱん
給食当番

法人化



●なぜ法人化か？

- 地域づくりから地域経営へ
- 片手間では負担が大きい⇒専門スタッフを確保し、経営業務を担う
- 社会的信用と資金力（補助金・融資・会費の確保）
- 事業経営と組織の継続

●法人の種類

検討した種類

①一般社団法人　②NPO法人　③労働者協同組合

法人種類	事業	資金調達	組合員
一般社団法人	制約なし	会費、寄付	２名以上
NPO法人	特定非営利活動（２０分野）	会費、寄付	10名以上
労働者協同組合	地域社会の実現に資する事業（派遣事業以外）	出資金（出資のみで働かないことは不可）	３名以上

法人の活動(NPO法人とがくしの郷)



1　地域農産物を活用した特産品の開発と販売（収益事業）
①戸隠みそ　②戸隠豆菓子　③戸隠大根みそ漬け
④戸隠みそを使用した商品の開発

2　農地保全
①草刈り作業の受託

3　生活支援
①買い物支援（キッチンカー、移動販売車への支援）
②集いの場

4　移住支援、関係人口
①移住相談窓口の設置
②農ある戸隠暮らしによる関係人口獲得の展開


珈琲
日和
9月24日(木)
13時~16時


(有)あたらしや
Service Room

今後の展望

地区内外で協働し、
地域を運営する仕組み

①組織化　②連携と役割分担　③対話・協議の場

戸隠の未来を考え、意思決定する場

自治・生活支援
部　門

住民自治協議会等
の活動団体が中心

行政

連携・
役割分担

生産・経営
部　門

・法人格組織
・農業・地域資源活用など分野ごとに事業を推進

行政・支援団体

戸隠ファン
の皆さん
＋住民
＋移住者
＋若者
＋女性
＋都市部
＋各団体等

ちょいと　おまけに・・






まだまだ始まったばかり、
Be continue･･･
戸隠の台所
ご清聴ありがとうございました