

令和4年度安芸地域アクションプランの 追加、削除、修正等

安 芸 地 域 本 部

令和4年6月30日（木）

安芸地域アクションプランの追加・削除・拡充等（予定項目）

■追加

なし

■削除

なし

■その他（拡充、統合、分割）

なし

修正前

安芸地域アクションプラン

分野

農業

AP 名 (実施地域)	No.4 芸西村の白玉糖による地域活性化 (芸西村)
実施主体	◎芸西村製糖組合、◎大和リゾート(株)、芸西村、集落活動センターげいせい、生産者グループ
AP への 位置づけ	H24.4月
事業概要	伝統ある芸西村の白玉糖の生産を拡大し、白玉糖を活用した新商品を開発・販売することにより、ブランド化を図るとともに、白玉糖を活用した体験型観光を推進し、認知度の向上と地域の活性化につなげる。

指標	出発点	実績		目標
		R2	R3	R5
村内サトウキビ収穫量	19t (H30)	31t	34.8t	25t
体験プログラム参加人数	21人 (R元)	10人	35人	2,000人

これまでの主な動き

＜これまでの取り組みの内容＞	＜主な成果＞
<p>◆技術を継承する人材の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製糖作業への参画を通じた人材確保・育成 <p>◆白玉糖の生産拡大・品質向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・集落活動センターげいせいが耕作放棄地を活用してサトウキビ栽培を開始 (H28～) ・集落活動センターが白玉糖加工品を製造販売 (H30) ・ロイヤルホテル土佐の敷地内でサトウキビを栽培 (R2) ・ロイヤルホテル土佐のショップにて白玉糖及び白玉糖商品の商品の販売開始 (R3) ・集落活動センターが県版 HACCP 旧 2 ステージの取得 (R3) ・HACCP 専門家派遣を芸西村伝承館等で受入 (R3) <p>◆体験メニューの造成・磨き上げ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白玉糖炊き上げ体験メニューの実施 (H27) ・土佐の観光創生塾を受講し、体験プログラム (さとうきび収穫体験) を造成 (R2) ・県・芸西村・製糖組合・ロイヤルホテル土佐の 4 者による HACCP に対応した新施設の検討 (R3) 	<p>◆製糖作業参加者の増加</p> <p>R2 : 6 名 → R3 : 7 名 (1 名増加)</p> <p>◆集落活動センターげいせいのサトウキビ栽培面積</p> <p>H29 : 5 畝 → R2 : 7 畝</p> <p>◆ロイヤルホテル土佐のサトウキビ栽培面積</p> <p>R2 : 400 m² → R3 : 1,100 m²</p> <p>◆集落活動センターげいせいの白玉糖加工品の売り上げ</p> <p>H30 : 390 千円 → R2 : 908 千円</p> <p>＜課題＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製糖組合員の高齢化、伝統技術継承者の育成 ・村内のサトウキビの栽培方法の確立 ・白玉糖の品質向上と販路拡大 ・体験メニューの魅力向上

第4期計画における行程表

主な取り組み	R2	R3	R4	R5	R6 以降
◆技術を継承する人材の育成	<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center;">製糖を行う人材の確保</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合： 集落活動センターばいせいと連携した人材確保、フェイスブックやインターネットの求人サイト等を活用した人材募集、情報発信の強化 				
	<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center;">製糖技術の継承</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合： 製造技術の習得、関連する研修等の受講、製糖作業のマニュアル化 				
◆白玉糖の生産拡大・品質向上	<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center;">白玉糖の生産拡大</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合：脱葉機による収穫支援、耕作放棄されたサトウキビ畑の管理、SNS等を通じた製糖組合の取り組みについての情報発信の強化 ●芸西村：就農希望者に対する遊休農地の活用提案 				
	<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center;">マニュアルの作成</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合： 栽培方法のマニュアル化 ●県（地域本部等）： 他地域の状況等に関する情報提供 	<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center;">マニュアルに沿った栽培</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合： マニュアルの磨き上げ ●県（地域本部等）： 研修や他地域の状況等に関する情報提供 			
	<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center;">衛生面の強化</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合：製糖時の服装等を規定、研修・セミナー等の受講 ●芸西村：HACCP対応のための新施設の設置の検討 ●県（地域本部等）：HACCP研修等についての情報提供、HACCP専門家派遣の提案及びフォローアップ 				
	<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center;">既存の体験メニューの磨き上げと新たな体験メニューの開発</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合、大和リゾート(株)： 伝承館とロイヤルホテル土佐における既存体験メニューの磨き上げと新たな体験メニューの開発、情報発信の強化、事業者間の連携強化 ●芸西村： 体験メニュー実施主体との協議によるメニューの検討・磨き上げ ●県（地域本部等）： アドバイザーの活用提案、補助金メニューの紹介、各種支援制度に関する情報提供、広報支援 				
◆体験メニューの造成・磨き上げ	<div style="background-color: #4a86e8; color: white; padding: 5px; text-align: center;">既存の体験メニューの磨き上げと新たな体験メニューの開発</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合、大和リゾート(株)： 伝承館とロイヤルホテル土佐における既存体験メニューの磨き上げと新たな体験メニューの開発、情報発信の強化、事業者間の連携強化 ●芸西村： 体験メニュー実施主体との協議によるメニューの検討・磨き上げ ●県（地域本部等）： アドバイザーの活用提案、補助金メニューの紹介、各種支援制度に関する情報提供、広報支援 				

修正後

安芸地域アクションプラン

分野

農業

AP名 (実施地域)	No.4 芸西村の白玉糖による地域活性化 (芸西村)
実施主体	◎芸西村製糖組合、◎大和リゾート(株)、芸西村、集落活動センターがいせい、生産者グループ
APへの位置づけ	H24.4月
事業概要	伝統ある芸西村の白玉糖の生産を拡大し、白玉糖を活用した新商品を開発・販売することにより、ブランド化を図るとともに、白玉糖を活用した体験型観光を推進し、認知度の向上と地域の活性化につなげる。

指標	出発点	実績		目標
		R2	R3	R5
村内サトウキビ収穫量	19t (H30)	31t	34.8t	38t
体験プログラム参加人数	21人 (R元)	10人	35人	200人

これまでの主な動き

<これまでの取り組みの内容>

◆技術を継承する人材の育成

- ・製糖作業への参画を通じた人材確保・育成

◆白玉糖の生産拡大・品質向上

- ・集落活動センターがいせいが耕作放棄地を活用してサトウキビ栽培を開始 (H28~)
- ・集落活動センターが白玉糖加工品を製造販売 (H30)
- ・ロイヤルホテル土佐の敷地内でサトウキビを栽培 (R2)
- ・ロイヤルホテル土佐のショップにて白玉糖及び白玉糖商品の販売開始 (R3)
- ・集落活動センターが県版 HACCP 旧 2 ステージの取得 (R3)
- ・HACCP 専門家派遣を芸西村伝承館等で受入 (R3)

◆体験メニューの造成・磨き上げ

- ・白玉糖炊き上げ体験メニューの実施 (H27)
- ・土佐の観光創生塾を受講し、体験プログラム (さとうきび収穫体験) を造成 (R2)
- ・県・芸西村・製糖組合・ロイヤルホテル土佐の 4 者による HACCP に対応した新施設の検討 (R3)

<主な成果>

◆製糖作業参加者の増加

R2 : 6名 → R3 : 7名 (1名増加)

◆集落活動センターがいせいのサトウキビ栽培面積

H29 : 5 畝 → R2 : 7 畝

◆ロイヤルホテル土佐のサトウキビ栽培面積

R2 : 400 m² → R3 : 1,100 m²

◆集落活動センターがいせいの白玉糖加工品の売り上げ

H30 : 390 千円 → R2 : 908 千円

<課題>

- ・製糖組合員の高齢化、伝統技術継承者の育成
- ・村内のサトウキビの栽培方法の確立
- ・白玉糖の品質向上と販路拡大
- ・体験メニューの魅力向上

第4期計画における行程表

主な取り組み	R2	R3	R4	R5	R6 以降
◆技術を継承する人材の育成	<div style="text-align: right; background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">製糖を行う人材の確保</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合： 集落活動センターがいせいと連携した人材確保、フェイスブックやインターネットの求人サイト等を活用した人材募集、情報発信の強化 				
	<div style="text-align: right; background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">製糖技術の継承</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合： 製造技術の習得、関連する研修等の受講、製糖作業のマニュアル化 				
◆白玉糖の生産拡大・品質向上	<div style="text-align: right; background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">白玉糖の生産拡大</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合：脱葉機による収穫支援、耕作放棄されたサトウキビ畑の管理、SNS等を通じた製糖組合の取り組みについての情報発信の強化 ●芸西村：就農希望者に対する遊休農地の活用提案 				
	<div style="text-align: right; background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">マニュアルの作成</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合： 栽培方法のマニュアル化 ●県（地域本部等）： 他地域の状況等に関する情報提供 	<div style="text-align: right; background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">マニュアルに沿った栽培</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合： マニュアルの磨き上げ ●県（地域本部等）： 研修や他地域の状況等に関する情報提供 			
	<div style="text-align: right; background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">衛生面の強化</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合：製糖時の服装等を規定、研修・セミナー等の受講 ●芸西村：HACCP 対応のための新施設の設置の検討 ●県（地域本部等）：HACCP 研修等についての情報提供、HACCP 専門家派遣の提案及びフォローアップ 				
	<div style="text-align: right; background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">既存の体験メニューの磨き上げと新たな体験メニューの開発</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合、大和リゾート(株)： 伝承館とロイヤルホテル土佐における既存体験メニューの磨き上げと新たな体験メニューの開発、情報発信の強化、事業者間の連携強化 ●芸西村： 体験メニュー実施主体との協議によるメニューの検討・磨き上げ ●県（地域本部等）： アドバイザーの活用提案、補助金メニューの紹介、各種支援制度に関する情報提供、広報支援 				
◆体験メニューの造成・磨き上げ	<div style="text-align: right; background-color: #0070C0; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;">既存の体験メニューの磨き上げと新たな体験メニューの開発</div> <ul style="list-style-type: none"> ●芸西村製糖組合、大和リゾート(株)： 伝承館とロイヤルホテル土佐における既存体験メニューの磨き上げと新たな体験メニューの開発、情報発信の強化、事業者間の連携強化 ●芸西村： 体験メニュー実施主体との協議によるメニューの検討・磨き上げ ●県（地域本部等）： アドバイザーの活用提案、補助金メニューの紹介、各種支援制度に関する情報提供、広報支援 				