

キラリと光る! ふるさと企業 その先の一手

今井の農業活性化に向け取り組み強化

使命は農家を守ること

松本市今井地区の基幹産業である「農業」の振興と地域活性化を目的として平成21（2009）年に開業した道の駅今井恵みの里は、「地産地消」「とれたてそのまま」を基本コンセプトに、規格に関係なく地元産の安全・安心で新鮮な農産物を値頃価格で提供しています。農産物直売所を中心に、農家食堂、多目的交流施設、加工所など多角的な展開で集客を図り、全国的にも注目される道の駅に成長しました。中でも人気を集めているのが1・2畝ある体験農場での収穫体験です。開業当初から多くの人に農業に親しんでもらいたいという思いがあり、収穫シーズンには毎週のように収穫イベントを開催して採算度外視で農産物を提供しています。消費者と生産者が交流する機会に

農産物100%活用に向け加工品開発・販路拡大に注力

農家が農業だけで生計を立てられる仕組みを確立するために力を入れているのが6次産業化、つまり農産物加工品の製造、販売です。廃棄を減らし、農家の通年収入確保を実現させるため平成25年に設置した加工所では、農家からの受託加工を中心に、主に

もなり、多くのファンを獲得するきっかけになっています。今年も増し、県内外を問わずリピーターが増す中、課題は生産者の減少と高齢化です。「農」に特化した道の駅を支えているのは、ほかでもない生産農家。農家の負担を減らし、さらに後継者や農業の担い手を育て、支援するための取り組みは喫緊の課題です。



昨年11月に道の駅で新ブランド名やロゴマークの発表、商品紹介を行った

 **株式会社 今井恵みの里**
 松本市今井886-2 <https://www.imai-megumi.com>
 TEL.0263-31-3220 FAX.0263-31-3221



メインは地元産農産物の直売。秋以降は主力の特産リンゴが所狭しと並ぶ

ジュースやジャムといった加工品を製造しています。商品は直売所の売り場で販売しています。が、スペースには限りがあり個々の農家の大幅な収入増には結びついていませんでした。そこで近年、進めてきたのが会社主導による加工品の開発・製造・販路開拓です。消費者ニーズをリサーチして商品を開発・製造して長期契約による顧客を獲得すれば、農家から安定して農産物を買うことが可能になるからです。その流れを大きく加速させたのが、令和4年に導入した高性能急速冷凍装置「3Dフリーザー」です。加工や保存が可能な農産物の種類が増え、開発の幅が広がったことで、地元に限らず県外企業からの注文や共同開発のオファーが増えています。専属パティシエによるリンゴを中心としたスイーツ開発も進め、昨年はオリジナルブランド「imaipp（イマイップ）」を立ち上げて本格的にスイーツ製造事業にも乗り出しました。理念は今井地区の「農業振興」と「地域活性化」。行政や企業、地元と連携しながら、今後も地域振興に貢献していきたいと思っています。



さらに「自然環境に優しいゴルフ場」へ

松本カントリークラブは「自然環境に優しいゴルフ場」をテーマに掲げ、2008年よりCO₂排出、化成肥料、農薬の削減に取り組み、地球温暖化防止に貢献しています。自然環境を守ることは、「水源を守り」「人間を守る」とにつながります。山の上にある当クラブから排出する水に有害物質を含まないことは、地域の皆さまへの配慮にほかなりません。24年には、第21期長野県SDGs推進企業登録制度に登録されました。企業努力としてこれからも環境への配慮を続けてまいります。

働き方改革や強みを活かした勤務形態の準備、多様な労働環境の提供、さらに施設内への太陽光発電を設置しての再生エネルギー利用も、SDGs達成に向けた取り組みといえます。

環境の問題は、そこで生活する人々への有害の有無が問題視されます。こうした視点はこれからますますシビアになっていくことでしよう。当クラブは、常に自然環境に優しい環境を実現し、引き続き緑化を守りながら脱炭素を実現して、未来の環境共生に取り組みます。

SDGs達成に向け環境配慮に取り組む

先駆的な取り組みの一つが、コース内で出た「芝かす、落ち葉」などを有機材料として自社施設での再利用です。ミネラル水と自然界にあるバクテリアを利用して

緑化を守りながら脱炭素を実現

さらに自然環境に優しいゴルフ場へ
松本カントリークラブ

 私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています
 松本市内田2681 TEL.0263-58-4581
<http://www.matsumotocc.co.jp/>



自社施設でつくった堆肥の力で、青く育ったコース