

おふくろの味



喫茶部キラリを運営する会員たち



元小学校の給食室を活用した蕨生加工場。おふくろの味として地元大野の手作りの味を伝えていく



キラリのメニュー。地元の食材を活用



センターの栗園でとれた栗を使用した栗赤飯が完成



ネギ焼きは小麦粉とネギだけを使ったシンプルな食べ物

活用して空き店舗を改修し、会員が気楽に集まることのできる憩いの場として十四年度にオープンした。

会員は、会員番号と値段を自分で付けて、野菜、花、総菜等の商品を店に持ち込み販売している。

ISAKAYA 畑

二十一年度に、農産物の集荷・配達を行う事業としてふるさと畑を設置した。

運搬手段をもたない会員の野菜も取り扱えるようにするのが目的である。福井県ふるさと雇用再生特別基金事業として実施された「ふるさと畑」緊急総合サポート事業を活用し、集出荷のための人件費と事業に必要な備品等の購入費として補助金を充てて事業を開始した。

市場にも出回らず、自家消費もされない野菜を安価で消費者に提供することにより、無駄がなくなる。また遠隔地の会員にとっても集荷に来てもらえるため、生産による新たな就業につながる。二台の専用車を購

大野で活躍する ねんりんグループ



平成14年度にねんりんの里本店を開店。野菜、花、総菜等を会員が持ち込み直売する。憩いの場としても好評



ショッピングセンターの一角に、ねんりんの里VIO店を設置。販売力がアップし、会員が作る野菜のPR効果も大きくなった



農産物の運搬手段をもたない会員のために、ふるさと畑という集荷・配達を行う事業がスタート



大野市SC(福井県)



ねんりんの里本店にある喫茶部キラリ。地場野菜のネギを使用したネギ焼き、しそジュースが好評

越前大野で第六次産業を展開するねんりんグループ。新たに「ねんりん茶屋のーせん」も加わった。

*農業、水産業等の一次産業が、農産物、水産物の生産だけでなく、食品加工(二次産業)、流通、販売(三次産業)にも関わって、農林水産物の付加価値を高め、雇用創出にもつなげることを六次産業化という。

公益社団法人大野市シルバー人材センターは、福井県大野市に所在する。近年は越前大野城が天空の城として人気を得ている。

同センターは、特に独自事業に力を入れており、年間の契約金額の15%を占める。

その中心となるのが、ねんりんグループの活動である。

同センターには「ねんりん」の名を冠する事業がいくつかあり、個別に活動していたが、平成二十六年にそれらのグループ化を図った。連携することで有機的、総合的な運営を推進し、第六次産業の展開を目指したものである。

これによって事業に関わる必要経費をすべて売り上げで賄うことができるようになった。

ねんりんグループを構成する個々の事業を紹介しよう。

ねんりんの里本店

ねんりんの里本店は、大野市商店街空き地空き家対策事業の補助金を

キッチン完備



団体の予約が入った日は、食事の準備に追われ会員たちは忙しい



地元の食材をふんだんに使った料理の数々



調理ができるよう、キッチン設備も整っている



団体客に大野のおふくろの味を提供している



大野名物の里いもの煮っころがしが出来上がった

ねんりん茶屋のーそん
さらに二十七年には、「ねんりん茶屋のーそん」をオープンした。ここは観光客や大野市民に越前大野を好きになってもらうことと、全国に越前大野の魅力を伝えるというねんりんグループの大きな夢の下、名水楽座内に設けられた。

蔵生加工場
第六次産業の展開を実現するためには商品加工施設の充実が必要不可欠であることから、蔵生加工場を設置した。元小学校の給食室を活用している。

地場野菜を使用して加工食品を製造し、越前大野の野菜のおいしさを広くPRすると同時に、昔ながらのおふくろの味を大切に、地元大野の手作りの味を後世に伝えることを目的としている。総菜、餅類、みそ漬物の製造を行う。人気の商品は梅干し、みそ、田菜みそなど。

ねんりん茶屋のーそん



観光バスも含めて100台の駐車スペースがあり、多くの観光客が訪れる



趣のある建物が建ち並ぶ名水楽座の中に、「ねんりん茶屋のーそん」がある



市内の城下町東広場。この一角に平成27年10月、「ねんりん茶屋のーそん」が新しくオープンした



入り口では会員が栽培した野菜も直売



内部は広々としており、ゆったりと25席設けられている

ねんりんの里キラリ
ねんりんの里キラリは二十四年度に開設した喫茶部である。企画提案方式事業「越前おの」うまいもん事業の一環として、「ねんりんの里本店」奥のスペースにオープン。観光客の来店が増加し、低迷する市街地の活性化に貢献している。

現在では地場野菜のネギを使用したオリジナルフードのネギ焼き、しそジュース、直売所の野菜を使用した総菜が好評だ。

入して市内一円を集荷に回り、各店舗に届けている。

ねんりんの里VIO店
ねんりんの里VIO店を二十二年度にオープン。ショッピングセンターの一角での販売が始まった。

店頭販売をする会員を募集し、メンバーの創意と工夫による運営を基本とした。直売所の増設に伴って販売力がアップし、PR効果も大きくなった。



大野の特産品が並ぶコーナー



ねんりんグループは今後も「ねんりん米」「ねんりん里いも」に加え、ブランド化に力を入れていく



「ねんりん茶屋のーそん」のメニュー



「ねんりん茶屋のーそん」開店日の記念写真



蔵生加工場で手作りした特産品も並ぶ

ペーを備えた観光客が多く訪れる場所である。店内は広く、二十五席とゆつたりとしている。地元でとれた新鮮な野菜や、蔵生加工場で製造した食品のほか、同センターの手作り工房である「ねんりん工房」で作成した、越前水引を使用した小物類も販売している。

なお大野の特産品であるサトイモとコシヒカリを「ねんりん里いも」「ねんりん米」という同センターのブランドとして販売している。今後は加工食品のブランド化にも取り組んでいきたいという。

新鮮野菜の直売所であるねんりんの里本店から始まった、ねんりんグループの活動であるが、野菜生産会員は市内全域に百八十人おり、九十一歳の伴つるさん、九十歳の上村平治さんも現役で活動。花き栽培の独自事業である花の里クラブの田中操さんは最高齢の九十三歳である。

天空の城で注目される中、大野の第六次産業を支えているのがシルバー人材センターの会員だ。(長野)