

令和5年度活動報告

地域おこし協力隊 高橋 俊介

経歴

新潟県新発田市出身。（鮭で有名な村上市の隣、農業地帯、勇壮な山車が出る夏祭りが有名）

職歴

旅行業、映像業界、インターネット業界に従事。

2010年ごろから観光マーケティング、地域振興に従事。

自治体様の観光振興政策立案等に携わる。

2016年より奈良県主催観光マーケティングコース講師
(～2018)

2019年より総務省地域力創造アドバイザー登録

2021年1月より筑西市地域おこし協力隊に着任

スパイスカレーと千葉ロッテを愛しています。

地域おこし協力隊着任時の活動テーマ

筑西市の強みである豊かな農産品を使った
地域の活性化

〈余ったり捨てられるモノを使って加工品を作る〉

100%梨で作った「梨の蜜」を使い筑西の梨をアピール



梨の蜜の特徴

- ・砂糖、保存料、増粘剤不使用
- ・常温保存が可能（開封前）
- ・糖度は約45度
- ・使用品種は幸水、豊水、新高
- ・一瓶約100ccで梨5～8個使用
- ・フードロスに取り組む
(SDG's)

地域おこし協力隊としての活動

「梨の蜜」は新聞3紙に掲載



東京新聞
産経新聞
茨城新聞

東京新聞 2022年(令和4年)8月30日(火曜日)

新スイーツ「梨の蜜」^{完成}

気西市特産の梨を使った新しい甘味が、じわじわと話題を集めている。果肉をすり下ろし、果汁で煮詰めてディップ状にしたもので、その名も「梨の蜜」。市の地域おこし協力隊員・高橋俊介さん(56)＝同市二本成＝が試行錯誤の末、開発した。一般向けの販売に先行して、地元のお菓子への応用が始まっている。
(出来田敬司)

梨の蜜には、収穫の際に落ちていたり、瓜などで傷つけてしまったりした梨を活用。糖度は40～45度と非常に高く、みずみずしい食味が口に残る。原材料は梨だけで、砂糖や着色料、合成保存料は使っていない。

梨の品種は市内で採れる「幸水」「豊水」「新高」など。それぞれ食感や味などを生かし、レシピを少しずつ変えている。高橋さんは「チーズ、ヨーグルトに合う。カレーの食味を調えるのにも最適です」と太鼓判を押す。

市内の菓子製造販売業「たちかわ」は今月から、水ようかんやまんじゅうの原材料として梨の蜜を利用。同市のスイーツ店「ODE KAKE LADY」も、プリンやソーダ水にアレンジして提供している。

梨は、収穫後に甘さや果肉の軟らかさが増す「追熟」が起きないため、「収穫した時が一番の食べ時」(高橋さん)。そのため、保存や加工に時間をかけることができず、これまで規格外の実は廃棄されることがほとんどだった。高橋さんは昨年1月、同市の協

力隊員として横浜市から着任した。これまで飲食店主や地域おこしのコンサルタント、テレビ制作会社のディレクターなどを経験。テレビ番組で梨農家取材した際、規格外の梨が捨てられるのに心を痛め、そろした梨を生かした新規事業を思い立ったのが、筑西を選んだ理由だ。

農林水産省の作物統計調査によると、本県の梨の生産量(2020年)は1万3500トで全国3位。県内市町村別では筑西市がトップとなっている。

高橋さんは「筑西は梨の産地なのに、これといったおみやげに乏しい。梨の蜜が新しい名物になればうれしい」と笑顔を見せる。

瓶詰の梨の蜜(容量100g)は、9月下旬ごろから「道の駅グランテラス筑西」(筑西市川澄)で発売予定。問い合わせは高橋さん＝電話090(1855)2957＝へ。

「梨の蜜」を開発した高橋俊介さん＝筑西市で

地域協力隊員・高橋さん 筑西産規格外を活用

来月、道の駅で発売予定

根 教 な 意 で 国 十 才

地域おこし協力隊としての活動

筑西市の名産品「梨」を使った加工品の製造、原料製造。



筑西梨を使ったカレーの販売（店舗・イベント）



地域おこし協力隊 三年間の計画

- ◆1年目は地元ネットワークの構築
- ◆2年目はネットワークを生かし販売・情宣・商品開発を進める
- ◆3年目は上記の規模拡大を目指す。

地域おこし協力隊 三年間の計画

- ◆1年目は地元ネットワークの構築
- ◆2年目はネットワークを生かし販売・情宣・商品開発を進める
- ◆3年目は上記の規模拡大を目指す。

2023年、課題いかに生産量を増やすか？

2022年生産量

- ・ 原材料（廃棄梨） 約2トン
- ・ 生産量 梨の蜜 約50k
梨ペースト 70k

2023年生産量（目標）

- ・ 原材料（廃棄梨） 約3トン
- ・ 生産量 梨の蜜 約80k
梨ペースト 100k

**昨年対比
150%**

廃棄される梨とは？

傷み・歪み



小さい

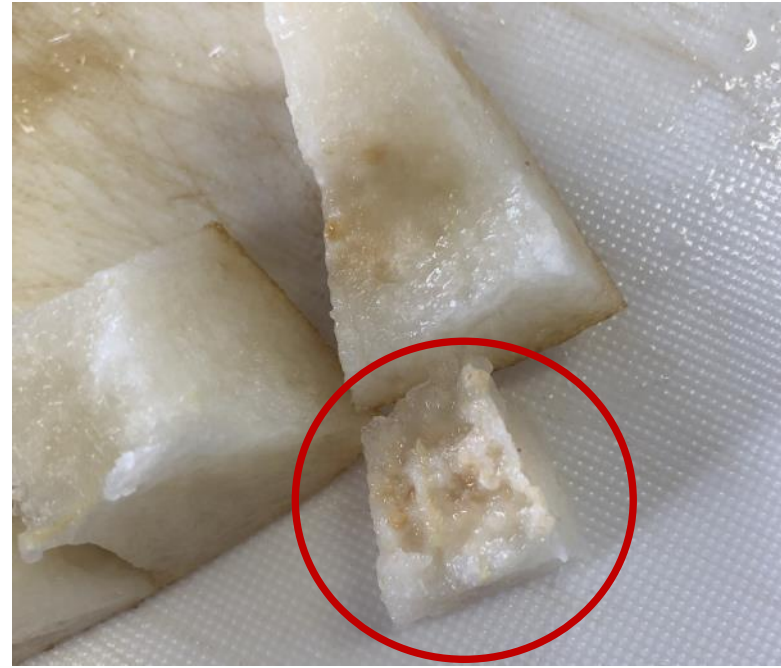


今年は異常気象で全体的に水分が少なくごわごわ

廃棄される梨とは？



外見からはほぼ分からない



木のように固い塊

ひたすら煮詰める

1時間



約5時間後



2023年、課題いかに生産量を増やすか？

課題は二つ

- ・ 作業員の確保 @1.3人➡2人

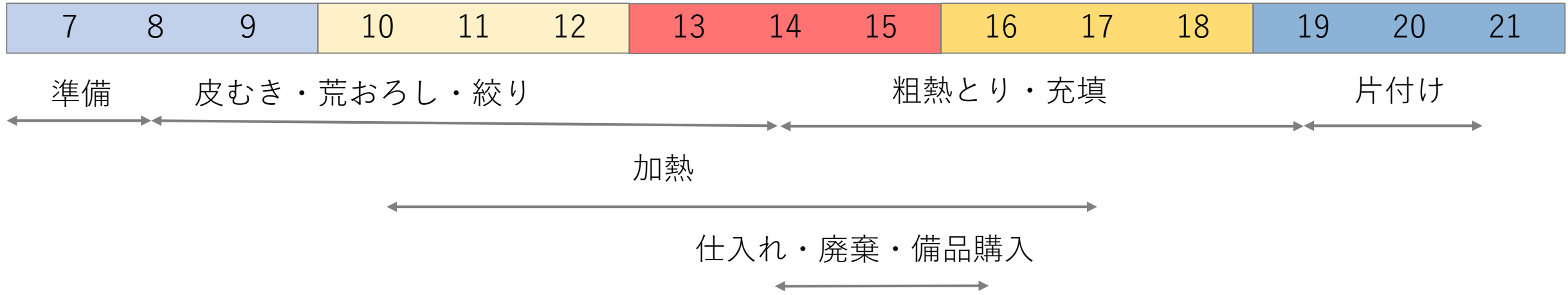
午前中に時間のあるお母さんを募集

- ・ 冷蔵ストッカーの確保 ➡60kg分の増加に対応

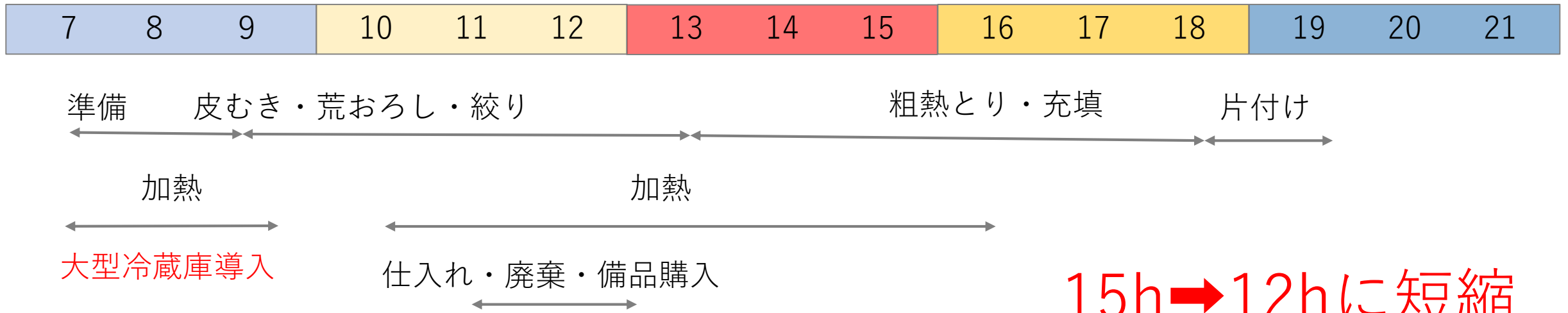
ペアーノに保管場所をお貸しいただき
冷凍ストッカーを設置

梨の加工スケジュール（1日）

2022年



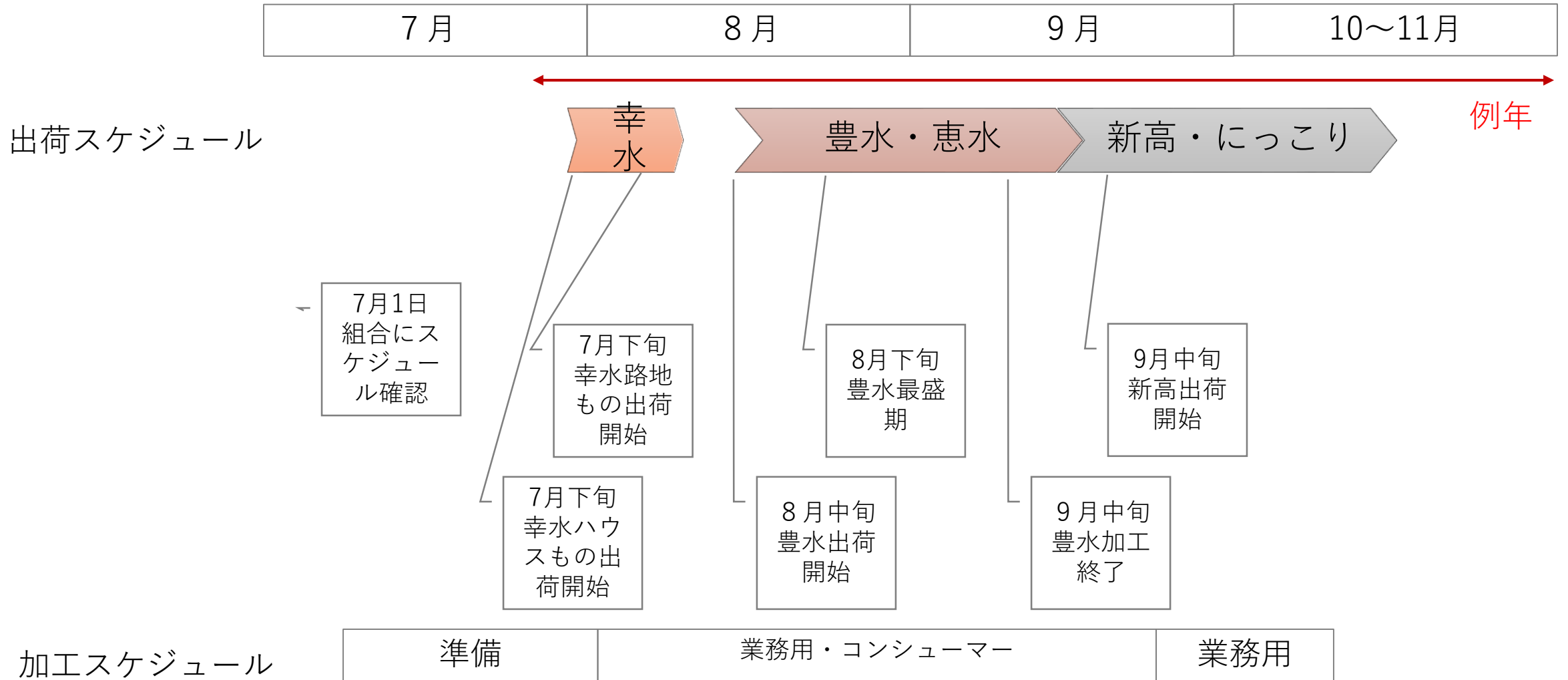
2023年



15h → 12h に短縮

梨の加工スケジュール（期間）

今年の異常気象でスケジュールは前倒し



結果

- 原材料、生産物とも量的な目標はクリア。



年間を通して供給できる量を確保

昨年との課題の対比

- 体力的に限界。
 - ➔作業時間が15時間から3時間削減。
- 予算オーバー
 - ➔予算は時間短縮により微増で収まる。
- 作業時間の増加
 - ➔作業時間は減ったが人力でやってる以上はこれ以上は無理。

これからの展開

①梨の水羊羹は通年販売



②真壁ひなまつりで「おもて梨カレードック」発売

③市内人気ラーメン店とコラボ

④ふるさと納税返礼品登録



イベント関連

【参加イベント】

- ・ 梨の花まつり
- ・ フードマルシェ
- ・ 下館商工まつり
- ・ 八千代マルシェ（毎月）
- ・ 横浜筑西マルシェ（隔月）
- ・ 高校生農業体験
- ・ 南口さくらまつり
- ・ 紫陽花まつり
- ・ 下館農協まつり
- ・ 吉沼マルシェ（随時）
- ・ ふるさとまつり東京（2日間）
- ・ 井上さつま収穫体験
- よさこいイベント
- ・ ハロウィンフェス
- ・ スターライトファンタジー



イベント関連

①筑西市 → 横浜@すみれが丘マルシェ

2022年9月から2か月に1度開催。
1回の来場は2~300人
筑西市の特選野菜を紹介。



【目玉野菜】

1月 農家直送の冬野菜

5月 ピノガール

9月 筑西の梨（恵水）

3月 いばらキッス

7月 農家直送夏野菜

11月 井上さつま

イベント関連

①筑西市 → 横浜@すみれが丘マルシェ

【一番人気はいばらキッス】

開始前から行列ができる
開始30分で完売。



イベント関連

①筑西市 → 横浜@すみれが丘マルシェ

【隠れた人気商品も】

市場には出ない
サツマイモの茎
鉛筆状のサツマイモ



イベント関連

②首都圏 → 筑西市へ

井上さつま収穫体験



高校生農業体験



首都圏から延べ50人以上が参加。

イベント関連

②地域密着 南口さくら商店街として



南口さくら商店街のイベント、清掃活動（まちぴか）に参加。

次年度の活動目標

事業者としてやっていけるのか？