

令和3年度あしたのまち・くらしづくり活動賞 主催者賞

地域おこしで直売店を開設…池田小道の駅

岡山県総社市 池田地区小道の駅プロジェクト委員会

はじめに

池田地区は総社市の北海道とも言われており、市の最北端に位置し、高齢化率は約45%と、総社市の中でも5番目に高い地区です。南北約10kmと細長い地域なので、何かとまとまりにくい地区です。

池田地区内に一軒しかなかった食料品店が事情により閉店してしまいました。一番近い市街地のスーパーには自動車で15分以上かかりますので、車のないお年寄りには日常の買い物にも困る状況でした。

立ち上げの動機

こんなことではいけないと、地区内で地域

おこしをいろいろと考えていましたが、住民の中には他地区の道の駅や、総社市街地の農産物直売所へ野菜や果物を出荷している人が何人もいて、「地区内でも販売したらどうか?」という意見が多々ありました。値段を安くすれば、池田地区で作った農産物などが売れるのじゃないかと考えました。

具体的な取り組み

総社市では市民提案型事業の募集をしていますので、有志が集まって相談した結果、平成29年度の募集に応募し、無事審査に合格しました。頂いた50万円の補助金を使ってプレハブを改造しました。プレハブはメンバーの持ち物なので無償で提供していただき、皆で



地元の主婦19人が販売員となり小道の駅を支える

一度解体し、設置場所に運んで再度組み立てました。そして外壁を塗装し、基礎のレベル



を出して組み立てました。屋根と電気工事は業者に頼みましたが、それ以外はすべて有志による手作りで店舗を作りあげました。

私たちの手作りの店は「道の駅」というにはあまりにも小さいので、「小道の駅」と名付けました。活動の目的は、地元の野菜を中心に色々なものを販売し、地産地消による経済の循環と地域の活性化、そして生きがいのある地域社会を作ることとしました。

新装開店

開店準備も整い、平成29年5月21日の日曜日に、新装開店セールを実施しました。事前に山陽新聞に紹介記事を掲載していただき、そのおかげで当日は予想をはるかに超える大盛況でした。レジの前には長い行列ができて、売上金は何と14万円もありました。メディアの宣伝力のごさに感心したものです。

営業形態

開店当初の営業日は日、月、水、木、土の週5日で実施しました。営業時間は午前9時から午後3時まで



プレハブを改造した店内には地元の野菜や加工品が並び



自分の作った野菜が店頭に並び、やりがいを実感できる

として運営しました。これは主婦でもある販売員が、ボランティアとしての参加であるため、毎日の営業は無理があると思ったからです。なお、現在は火曜日だけが休業日としています。販売員は地元の主婦19人が、午前と午後の時間帯に分け、2人ずつで店番をします。販売員には売上金の10%を販売員手当として支給していますが、金額的には1回当たり400円〜600円ほどで、ボランティア精神がなければやっていけません。

販売員は女性が良いです。特に年配の女性は人生経験が豊富なため、人の扱いには熟達しています。お客様になんとなく「どちらから来られましたか？」と気さくに話しかけたります。それに応えるお客はリピーターになってくれます。

経営方針

販売する商品は、地元の野菜を中心に、果物、米、木炭、木工品、手芸品、などあらゆるものを委託販売しています。この店では売上金の15%を店の運営経費（販売員手当+維持費）として頂き、残りの85%を出荷者に還元しています。そのほか、地域住民の利便性のため、飲料水、アイスクリームなどを市内の格安スーパーなどで仕入れて販売しています。

出荷者には毎日コーヒーをサービスしており、ご希望があればお客様にもサービスしていますが、中にはセルフサービスと勘違いしているお客様もいて、店に入るといきなり自分でコーヒーを注いで飲んでいる方もいらっしゃいます。「このコーヒーがおいしいんじゃない」といって飲んでくださるお客様の気持ちを大事にしています。

地域活性化

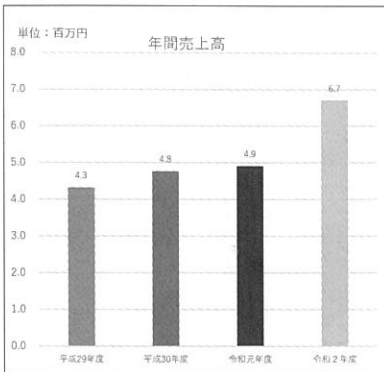
商品を小道の駅に出荷する人は家庭菜園や自家消費の野菜作りの人が多く、作った野菜がお金に替わる喜びを初めて知った人も多いです。この喜びは、さらに良い野菜を作ろうという意欲につながり、その人を活性化させます。それが地域全体の活性化につながります。いま、池田小道の駅に係わっている人た

ちの顔はイキイキと輝いています。

1周年記念大売り出し

開店から1年目の平成30年5月20日(日)に、1周年記念の大売り出しを実施しました。店内のピラや口コミだけで大勢のお客様に来ていただきました。先着150名様に豚汁の無料サービスをしたところ、大好評でした。ピザの販売や手羽先等も販売したことにより、当日の売上金は18万円もあって、大きな成果を上げることができました。ピザ窯は地元の人の手作りで、田舎で焼き立てのピザを食べられると、とても評判が良かったです。

1周年記念大売り出しが成功したため、毎年5月には○周年記念大売り出しと、12月には感謝祭大売り出しを実施することになりました。毎年このような大売り出しを続けることで、地



キッチンクラブの弁当販売も加わり、小道の駅の売上額は年々増加

区内の存在感がグンと上がりました。

経営拡大(弁当販売)

令和2年7月にキッチンクラブを立ち上げて、手作り弁当の製造・販売を開始しました。空き家を活用して台所を調理場にリメイクし、保健所の許可を取るなどの手続きをして、弁当作りを開始できました。販売員が主体で調理をしており、当面は土曜日だけの製造販売をしています。

手作り弁当は当初の予想をはるかに上回る売り上げとなって、一同は嬉しい悲鳴です。立ち上がりの昨年7月は販売数が少なかつたですが、8月以降は毎月10万円を超えるほどの売り上げとなりました。手作り弁当の種類

は山菜おこわや、鮭弁当、いなり寿司、唐揚げ弁当など15種類に及びます。原則として予約を中心に販売しています。現状では60%が予約なので、ほとんど売れ残りはありません。令和2年度中(9ヶ月間)の弁当の売上総額は100万円を突破しました。

経営拡大(売り場面積アップ)

キッチンクラブの弁当販売が加わったことで、小道の駅全体の売り上げ額も前年度比35%増加となりました。

店舗の売り場面積が手狭になったため、令和3年度の市民提案型事業の補助金を活用し、倉庫として使っている部分を改修して店舗面積を50%拡張しました。

また、キッチンクラブの調理場も弁当の製造数量が増えるにつれて手狭になったので、床面積を50%拡張し、生産性を向上させました。今後、さらに数量増加や販売日の増に対応できる体制が整いました。

今後の課題と展望経営拡大(弁当販売)

総社市の市民提案型事業の制度は最長5年間で、今年度が最後の補助金になります。この補助金を当てるにしない経営体質とする必要があります。そのためには、年間一千万円近くに売り上げを伸ばしていきたいと考えています。

販売員の平均年齢は72歳で、今後年齢の壁が迫ってきます。そのためには新しい協力者の加入を全員で考えていかなければなりません。

弁当の販売は好調ですが、現在は土曜日だけの製造販売ですので、まだまだキャパシティは十分にあります。今後は販売日を増やし、独居高齢者宅への弁当宅配サービスなどの事業を加えて発展させていきたいと考えています。今後の発展にご期待ください。

(池田地区小道の駅プロジェクト委員会代表

平田勝彦)