



「あすも」は、米粉パンと、ふるさとの食材を満喫できる食事が楽しめるお店です。子どもたちに地域の伝統の味をつなぐ、お母さんのおもてなしの家です。

次世代に伝統の味を残したい これまでも、そしてこれからも

事業開始のきっかけ!

副収入を得て経済的自立をめざす!

昔から農家のお嫁さんは自由に使えるお金がありませんでした。そこで、農業をしながら副収入を得るためにはどうしたらいいか?と思い、農家の若いお嫁さんたちで集まって考えたのが、農業をしながら加工品を作って売ってみようということでした。

食文化というものを次世代に伝えたい、残したい。そんな思いがあって、地域の伝統の味を残そう、そして伝え残すことをしながら、そこから副収入を得て農家女性として経済的自立をしようというのが、きっかけです。



課題点の克服!

全員で考え、そして地元にこだわる

新しい商品を作ろうと思ったのですが、売れる商品を作るのはなかなか難しいことです。自分達が「これがいい」と思ってできた商品と、消費者が欲しいと思う商品が違うことはよくあります。自分達の思いとして、これを食べてもらいたいという譲れない夢もあるし、消費者が何を求めているのかという課題もあるし、それらの折り合いをどこでつけるかというのがありますが、そこは全員で協議しながら進めていきました。

誰もが初めてのことだったので、時間もかかったし、労力もかかりました。パンにしても、ただパンを作るのではなく、地元のものを使って作ろうと考え、自分達で作る味噌をパンに使いました。「あぐり食パン」という名前で提供していますが、ごはん味噌汁と一緒に食べるような感覚で、これがけっこう美味しいと好評なんです。お客様に求められているものは何かと常に考えながら、地元の野菜や果物に特化した商品を作っています。

販売手法!

ブレない思い、目標を明確にして情報発信

ここ1年間は県内外のありとあらゆるところから取材を受け、色んな会合にお招きいただくことで、広く情報発信できたので、お金をかけずに宣伝ができました。ネット販売もチラシ配布等もやってません。

ただ、自分の発信力を何度も試された感じで、外に向けて発信していくのはとても大事だと痛感しました。また自分が何を目標にしているのかをしっかりと持っていないと、うまく伝わらないので、自分のコンセプトはこれだということがしっかりといていないといけないと思います。



成功の秘訣!

自分の直感を信じて行動

ひらめき・直感・タイミングが大事です。自分がこれだと思ったら、まずやってみること。そのチャンスは自分で掴むしかないの、自分の目標を決めて、自分の直感を信じて、「今だ」と思った時には必ず行動してみることでいいですね。自分の思いがまず大事です。自分が発信することで人脈がどんどんつながっていくんです。自分の思いさえしっかりとしていれば、みんなが助けてくれます。色んな仲間を作ること、そして、同じ道を進んでいる自分の師匠(メンター)につながることも大事です。



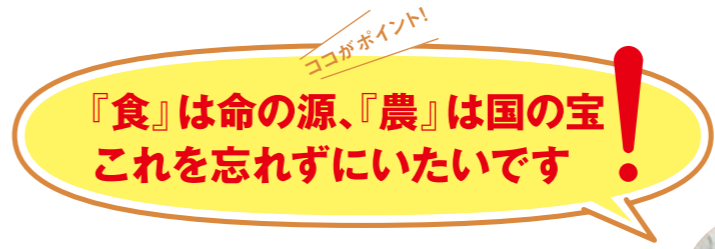
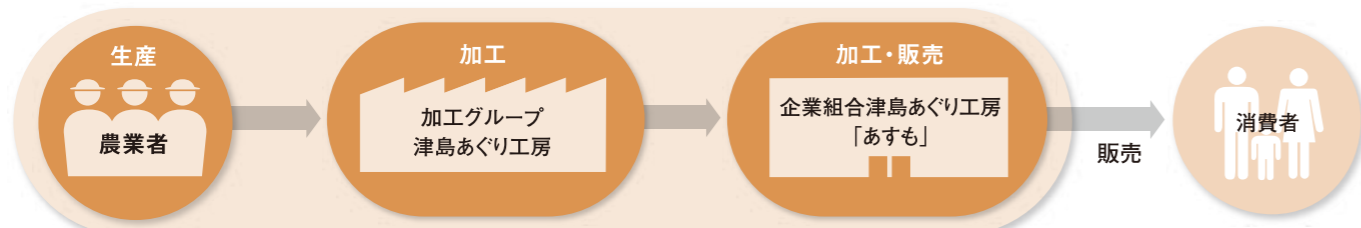
事業の効果と今後!

子どもたちのために、地域のために

このお店はこのまま継続できたらいいなと思います。加工場の稼働をもっと増やして、障がい者の方々も1週間に4~5日働ける環境を作りたいし、そのためにも新商品開発や新しい事業に取り組みたい。子どもたちのために、食について発信していきたいし、新しい取り組みにチャレンジしていきたい。これからも、「あすも」の役割である「地域社会への貢献」に向かって頑張っていきたいです。



事業化までの取組み



代表理事 山下由美

Company introduction 企業紹介

会社名
企業組合津島あぐり工房

代表者
代表理事 山下由美

所在地
愛媛県宇和島市津島町高田甲576
TEL:0895-49-1319
FAX:0895-49-1317
URL:http://www.tsushima-aguri.com/

事業開始
平成15年

業種
パンの製造・販売
みそ・ソース類の製造・販売
飲食店営業

事業紹介
平成15年にあぐり工房スタート。お米を食べてもらいたいとの思いから平成21年にJAえひめ南の「手作りパン工房みなみ」で米粉パンの開発、製造販売に携わる。平成24年、企業組合津島あぐりを設立し、「あすも」をオープンする。家庭の味、ふるさとの味を受継ぐことを志し、地域の皆さんに愛され親しまれる企業を目指す。

