

奥美濃カレー協同組合

地元食材を活用した地域活性化と安心・安全の取組み

地元JAと提携し、生産者の顔が見える安心・安全な地元食材を安定確保。同時に地域（地元農業生産者）の活性化にも貢献している。

住所 〒501-5122 岐阜県郡上市白鳥町中津屋929	URL http://www.okuminocurry.com/
TEL 0575-82-3036 FAX 0575-82-2899	設立 平成21年4月 出資金 1,760千円
組織形態 同業種同志型組合 地区 岐阜県郡上市	組合員資格業種 飲食店、食料品製造業等複数業種
組合員数 22人	組合専従者 1人

背景と目的

「奥美濃カレー」は、平成16年1月、地区内の飲食店や宿泊業者を中心にカレーをテーマに地域活性化を図ることを目的に「まちおこし事業」としてスタートした。平成17年4月にご当地味噌（郡上みそ）を隠し味に、地域に根ざした安心・安全な食材を使用し、愛情込めて各店舗が創意工夫をして作られることを条件とした「奥美濃カレー」が完成した。販売開始から4年後の平成21年（組合設立前）には、郡上市内32店舗で、個性豊かでバリエーション（71種類）豊富なカレーが勢ぞろいした。

同年4月には組合を設立し、地産地消による地域活性化と生産者の顔が見える安心・安全なカレーの食材を安定的に確保することを目的に共同購買事業を開始した。

事業の内容

食材の購入にあたっては、毎週月曜日までに組合が各組合員の注文数を取りまとめ「JAめぐみの」に発注し、その後、生産者にてトマトを除く玉ねぎとじゃがいものサイズ選別作業を行い、金曜日にはJAが各組合員へ15kg単位で配達を行っている。

なお、安心・安全な地元の食材（玉ねぎ、トマト、じゃがいも）を、より多く活用するため、郡上市の寒暖の差によって生じる収穫時期の違いを利用し、収穫時期の早い南部の地域から順次購入している。

また、今年度より、鹿肉を利用した「奥美濃レトルトカレー」などの新商品開発に取り組んでおり、このレトルトカレーにも地元の食材を活用することにより、更なる共同購買数量の拡大を目指している。

成果

各食材は、市場単価とほぼ同じであるためコスト面でのメリットは少ない。しかし、平成22年度においては、地元で収穫された玉ねぎ、トマト（規格外品を含む）、じゃがいもの3種類の食材を約1.2トン購入し、地域（地元農業生産者）の活性化に大きく貢献している。また、各組合員が経営するレストランなどへの来店者に対して、自信を持って安心・安全な商品であることを伝えることができ、奥美濃カレーの注文数も年々伸びてきている。

更に、現在取り組んでいる新商品開発が順調に推移し、商品化に至った際には、共同購買量のより一層の増加が期待できる。



【奥美濃ツインカレー】



【地元農家で栽培された玉ねぎ】