

Yes, We Can

平成26年6月、国会で「小規模企業振興基本法（小規模基本法）」が成立しました。日本の経済を支えている小規模企業の事業環境整備に、国が力を入れていくことになったのです。

規模は小さいけれど儲かっていて元気な企業をたくさん作り、その経済効果によって地域に賑わいを取り戻す、その施策の一つとして「小規模事業者持続化補助金」が発表されました。小規模事業者のほとんどは、ヒト・モノ・カネをはじめとした経営資源が不足しがちになるため、新しい取組を始めたくても始められないといったケースもよく起こります。「この機械があれば……」「あと少し資金

Case1

につた農園

真空包装器の導入と 販促パンフレットの制作

トマト農家の新田利弘さんは60歳の時、「農業だけではつまらん。生きている証がほしい」と、多額の自己資金を投じてトマトケチャップの製造を始めた。主原材料の栽培から製造まで一貫して行う『新田さんちのトマトケチャップ』は、生産者の顔が見える安心・安全・無添加食品として口コミで評判が広がり、雑誌やテレビ番組に数多く取り上げられている。

今回、小規模事業者持続化補助金を活用して、真空包装器を導入した。これまで主原材料の一つであるバジルは、冷凍すると品質劣化してしまうため、収穫時期以外は仕入れせざるを得ない状況だった。しかし、解凍後すぐに使えるよう加工したバジルを真空包装することにより長期冷凍保存が可能となる。これにより、ほぼ100%の主原料が自家栽培したものを通年使えるようになった。

併せて、これまでなかった販促用のパンフレットも制作した。ケチャップの製造過程や新田さんのこだわりなどが紹介されている。

現在70歳の新田さんは、驚くべきことに今でも夢を追い続ける青年である。今も、千円で売ることができる新しいケチャップの開発に夢中だ。この補助金を糧として、新たな夢の実現を目指す新田さんの今後の活躍に期待したい。

（取材：岡野雅年）

▼これまでの冷凍方法ではバジルが変色・変質してしまっ商品に使えなかったが、真空包装器の導入で品質劣化が防げるようになった。



新田利弘さん



DATE

〒656-1501
淡路市尾崎1479
TEL 0799-85-0759
FAX 0799-85-0759



▲楽しいイラスト入りのパンフレット。商品に同封するのはもちろん、店頭POPや配布チラシとしても大活躍。

があれば……」などといった小規模事業者が抱える経営資源不足を解消することで、販路開拓などの積極的な経営努力を支援するための補助金です。

平成26年2月から公募が始まり全国で約13,500件が採択され、淡路市商工会でも37事業所が採択を受けました。

今回は、この「小規模事業者持続化補助金」を使って新たな取組を始める2つの事業所をご紹介します。

小規模事業者持続化補助金の概要

(平成25年度補正予算版)

小規模事業者が、商工会・商工会議所と一体となつて、販路開拓に取り組む費用の%を補助する。

補助金上限

50万円

※雇用を増加させる取組の場合、上限100万円

対象者

- (1) 下記に該当する事業者であること
 - 卸売業・小売業・サービス業の場合
 - …常時使用する従業員数が5人以下
 - 製造業、宿泊・娯楽業、その他の業種の場合
 - …常時使用する従業員数が20人以下
- (2) 商工会・商工会議所の管轄地域内で事業を営んでいること
- (3) 経営発達のための経営計画を策定していること

※従業員5人以下の小規模事業者が優先的に採択されます。

Case2

株式会社 藤岡組

ペット用お土産商品の
製造とパッケージ開発

総合建築業を営んでいる藤岡淳二さん。ペット用品事業という全く新しい分野に取り組みもうと考えたきっかけは、5年前、運営に携わっている農村民宿「天空庵」でお客様から「ペットにも淡路島のお土産が欲しい」という声を聞いたことだった。

ペットは家族の一員のような存在であり、観光地でもペット連れの姿をよく目にするのが、ペットのためのお土産商品はほとんどない。そこで藤岡さんは、害獣であるイノシシ、特に肉が固くて食肉に適さず廃棄されてしまうオスの肉や、農業用肥料などにされていた規格外のちりめんに着目。これらを利用して商品開発ができないかと考えていた。

小規模事業者持続化補助金を活用して、試作に必要な燻製機やスライサー、真空包装器などを購入。イノシシの肉をスライスした後、8時間ほど燻製する。ほどよい柔らかさを出すために試行錯誤し、ようやく納得できる品質にたどり着いた。購入意欲をくすぐるパッケージも出来あがり、これから宿泊施設や観光施設などを中心に販路開拓を行っていく。

藤岡さんは限界集落である興隆寺地域の活性化にも力を入れている。この取組が軌道に乗れば、地域の環境を守り高齢者雇用の機会を生み出す、地域の未来を創る事業になるだろう。

(取材：岡 幸夫)



藤岡淳二さん



▲補助金を活用して購入したスライサーと燻製機。現在は藤岡さんが仕事の合間を縫って作業をしているが、将来的には地域の高齢者の仕事にできればと考えている。

DATE

〒656-2211
淡路市興隆寺870
TEL 0799-65-0280
FAX 0799-65-0892

▼パッケージは「あぐいのはこや」、イラストは三原敏秀さんにそれぞれ依頼。犬用（燻製肉）と猫用（ちりめん）の2種類がある。

