



みんな笑顔。菅福食文化伝承館で豆腐やコンニャクづくりで元気を出す

を使った豆腐、生イモから作るコンニャク、コシヒカリと大豆だけの添加物を一切使わない天然醸造の味噌。またこの時期は正月用のもちも販売しています。

注文も安定

年間の利益も黒字

伝承館では週1回のペースで、豆腐約450から550丁、コンニャク約15^{キロ}（200袋）を作っています。

注文も安定して入っており、年間の売上も上々。黒字経営で順調に運営しています。

元気邑は一つの成功例 どの地域にもチャンス

ここの事務局を務める小谷

博徳さん（上菅）は「これだけの黒字経営ができていこうころは、めずらしい方ではないか」と話し、「当初は、かなり不安でしたが、それを考えていっては前に進めなかった」と今までを振り返ります。

成功の秘けつを聞くと「意識改革と競争・協調のバランスがうまくいっているから」と分析。そして「同地区では、もちを販売するグループがもう一つできた。お互いの良い点を学び合えば、両方が向上できる。相手を認め合うことも大切」と、競争と協調の意を教えてくれました。

また「元気邑は一つの成功例に過ぎません。どの地域にも自立できるチャンスは必ずある」と話します。

次ページに続く

一人ひとりの意識改革が大切



小谷博徳さん（上菅）

地域が自立するには、一人ひとりの意識改革が必要です。「自分たちがやっていく」この気持ちが大切。各地域には魅力がたくさんあるはず。まずは、それを考え、掘り起すことから始まると思います。