

# 長野県における 6次産業化 事例集

六次産業化法に基づく  
総合化事業計画  
認定事業者



# 長野県における 6次産業化 事例集

## [ はじめに ]

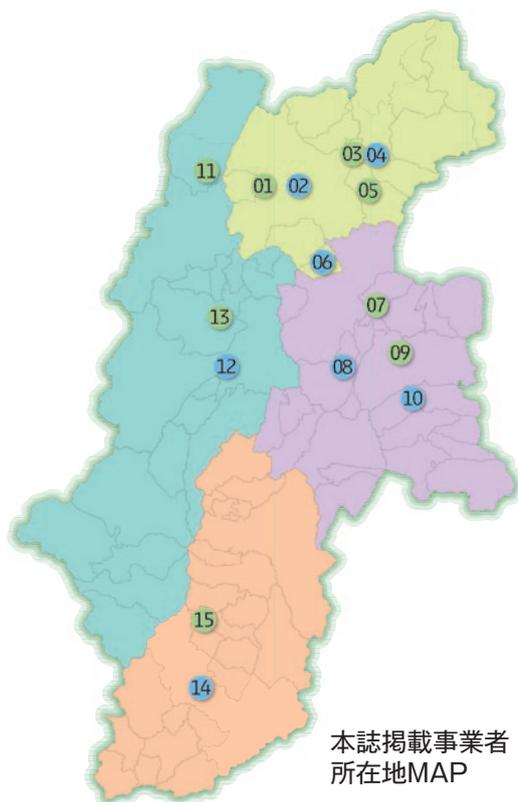
農業の6次産業化については、1次、2次、3次産業の事業者が連携し、農林水産物の付加価値を高めることで、地域経済や産業全体の活性化につながることから、全国各地で展開されています。

国は、2011年3月に「六次産業化法」を施行し、6次産業化を目指す農業者を支援する体制や助成制度を措置するなど、6次産業の市場規模を現状の1兆円から、2020年には10兆円規模にする目標を掲げています。

また、長野県においても、県の新たな総合5カ年計画である「しあわせ信州創造プラン」の中で、6次産業化の取組みを重点プロジェクトに位置付けています。

そこで、県内の6次産業化推進組織として設立された「信州6次産業化推進協議会」では、六次産業化法に基づく「総合化事業計画」の認定を受けた事業者の中から、15事業者の事例をまとめました。

本冊を参考に、多様な事業者が連携しつつ6次産業化に取組み、事業者の所得向上や雇用創出、さらには地域の活性化が図られますことを願っています。



# 6次産業化とは？

6次産業化とは、農林漁業者が生産（第1次産業）だけでなく、加工（第2次産業）、流通・販売（第3次産業）にも主体的・総合的に関わること（1×2×3=6次産業化）により、農林水産業の新たな付加価値を創出することです。

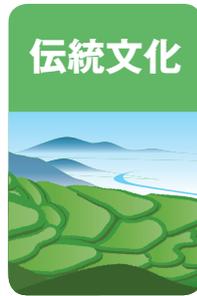


新たな産業を創り出し6次産業化を推進して儲かる農林水産業の実現を目指します。

## 6次産業化実現のためのSTEP

### STEP 1

農山村に存在する有形無形の豊富な地域資源を有効活用



環境・景観

経験・知恵

地域資源にどんなものがあるか見直してみましょう。

### STEP 2

新たな産業を創出し、広める

雇用と所得を確保し地域活力の向上を図るために、農林漁業生産と加工・販売を一体化して付加価値を高める。

生産・加工・流通（販売）の一体化による農林水産物の加工価値の拡大

- 農林漁業者による加工・販売分野の取組（多角化、複合化等）
- 地産地消
- 農林水産物や食品の輸出等

2次・3次産業による農林漁業への参入

農林漁業と2次・3次産業との連携・融合による地域ビジネスの展開や新たな産業の創出

- バイオマスや再生可能エネルギーを活用した新事業創出
- 農商工連携の推進

農山村の地域資源を活用して新たな事業に取り組もうとする産業

- 食品産業、観光産業、IT産業、化粧品・医薬製造業、エネルギー産業等

新たな付加価値の創出・拡大

6次産業化による農山村の地域活力の向上を目指します。

## 総合化事業計画とは

- 6次産業化法に基づき、農林漁業者等が農林水産物等の生産及びその加工または販売を一体的に行う事業活動（3～5年）に関する計画
- 農林水産大臣に認定されることにより、無利子融資資金の貸付や施設整備に対する補助といった支援を受けられる

## 長野県における6次産業化事例

- 01 有限会社 まごころ・ふれあい農園
- 02 農業生産法人 株式会社 未来農業計画
- 03 株式会社 川上農園
- 04 社会福祉法人 くりのみ園
- 05 農業生産法人 楠わいなりー 株式会社
- 06 味ロジックわくわくさかき
- 07 株式会社 永井農場
- 08 農事組合法人 信濃霧山ダッタンそば
- 09 有限会社 ブラウンエッグファーム
- 10 きたやつハム 株式会社
- 11 有限会社 ティーエム しろうま農場
- 12 株式会社 かまくら屋
- 13 株式会社 辰巳
- 14 虎岩旬菜園
- 15 農業生産法人 株式会社 なかひら農場

## 01



有機野菜



## DATA

事業者名：

有限会社まごころ・ふれあい農園

代表者：

久保田 清隆

所在地：

長野市中条御山里8338

TEL：

026-268-3564

FAX：

026-227-0493

ホームページ：

<http://www.avis.ne.jp/magokoro/>

事業規模：

有機栽培農産物の生産・販売

(水稲・雑穀35a、野菜・果樹290a/100種以上)

漬物加工・販売



## 有限会社 まごころ・ふれあい農園

有機JAS認証及び  
特別栽培野菜を使用した  
新たな業務用販売システムの  
構築と漬物加工販売事業



## 事業の概要

- 自ら生産した有機農産物及び特別栽培農産物を利用した漬物加工の商品開発・製造を行い、直売等の販路拡大により、農業経営の多角化を図る。

## 6次化に向けた取り組み

### サポート利用者 同士の交流が ありがたいです

有機栽培を始めたのは子どもを授かったのがきっかけでした。自家用に10年余続けて1999年、自然の循環の輪を崩しては健康な野菜は育てられないと採種会社の役員を辞し、就農しました。

当時、自分の周囲では有機野菜を売っておらず、自分の食べたいものを育てていたら200種以上に。年間安定出荷するために100種に絞って、以来、種まき・定植・収穫・出荷するのが日課です。15年前、今では珍しくありませんが、スーパー等の地場野菜コーナーに自社の野菜だけで一画作ってもらえ、野菜がセールスマンになり、レストラン等ともつながりました。

有機野菜の飲食店を試みた際、自家製漬物が「懐かしい」「今は添加物でどれも同じような味なんだよ」というお客様の声がありました。漬物は信州の食文化にも関わらず最近では自宅で漬ける人が減っています。おいしい有機野菜という一次産品が手元にあり、漬物にして売りたいと思っても、商品開発や販路開拓を自分たちの力だけするのは大変です。それをサポートしていただけるシステムが当補助事業にあり、ありがたかったです。





ブルーベリー



# 農業生産法人 株式会社 未来農業計画

長野県の地域資源である  
ブルーベリーを利用した  
製品の加工・直接販売事業



## 事業の概要

自社生産したブルーベリーを活用し、加工品の開発及び直売による農業経営の改善・安定化を図る。

## 6次化に向けた取り組み

### 良質な商品で、 農園の信頼を 未来へと繋げる

7年前に建設業から転身。果樹の仕事がしたいと考え、ブルーベリー栽培を始めました。

立ち上げに際しては、日本のブルーベリー栽培の第一人者と言われる先生から2500本の苗を購入し、指導を受けました。最初の4年間は、結実させずに木を育て、5年目に大きくて立派なブルーベリーが収穫できました。これをジャムにして友人に配ったところ、とても喜ばれ、購入したいと言われ、支持してくれる人がこんなにいるのならと、商品の加工・販売を決めました。

今では、有名デパートの通販サイトでも当社の商品を取り扱っていただいています。現在は、通販が主な販売ルートになっていますが、農園に建設中の直売所が完成したら、お客さまと直接やりとりができるので楽しみにしています。

私がずっと思い描いていた夢は、ブルーベリーを生産し、加工・販売をして、観光農園を開くこと。まさに6次産業化でした。当園の取り組みが、農業の再生に繋がればと思っています。



## DATA

事業者名：

農業生産法人 株式会社 未来農業計画

代表者：

代表取締役社長 松田 淳

所在地：

長野市緑町1418番地24

TEL：

026-237-7110

FAX：

026-237-7115

ホームページ：

<http://www.morinohatake.co.jp/>

事業規模：

農園 約1.5ha

ブルーベリー 約6000本





特産果実



## DATA

事業者名：

株式会社川上農園

代表者：

代表取締役 川上 健一

所在地：

上高井郡小布施町都住121

TEL：

026-247-3834

FAX：

026-247-3834

ホームページ：

<http://www.shinshu-sukoh.com/>

事業規模：

りんご 約1ha

ぶどう 約1ha

株式会社  
川上農園小布施発 信州の特産果実を  
活用した  
新商品の開発・販売事業

## 事業の概要

■ 果実の青果及び加工品の商品開発と販路拡大による経営安定。

## 6次化に向けた取り組み

果実を使った  
新しいおいしさを  
提案します

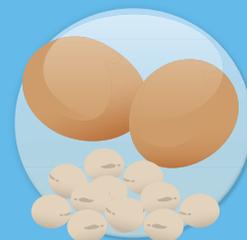
小布施町で、ぶどうとりんごを生産しています。当農園では、除草剤を一切使わず、何度も草刈りをします。刈った草は堆肥にすることで、土の中のミズや微生物が活発になり、良い土になります。これが糖度の高い瑞々しい果実を育てる秘訣です。

収穫した果物は、生食の他にジュースやジャム、ドライフルーツなどに加工していますが、今回、新しい提案がしたいと考え、「ナガノパープルのジュレ」と「りんごサイダー」の開発につながりました。

ジュレは、皮ごと食べられて種がない“ナガノパープル”を丸ごと使ったスイーツ感覚の商品で、とれたての果物のような食感が特長です。サイダーは、搾りたてのりんごのおいしさと炭酸の爽やかさがマッチした飲み物で、どちらも納得できる味に仕上がりました。

今後は、積極的な営業活動を展開し、取扱店を増やしていきたいと考えています。





自然有機卵・無農薬米大豆野菜

## 社会福祉法人 くりのみ園

## 自然有精卵と大豆を使用した 商品開発・販売による くりのみブランド化事業



### 事業の概要

■ 自農園で生産した自然有精卵と大豆等を使用し、新商品開発と移動販売車による新たな販売方式の導入により、ブランド化を図る。

### 6次化に向けた取り組み

## 昔ながらの 自然循環農法 による新たな セーフティーネット 作りの取り組み



福祉現場に30年以上身を置いた後、社会から隔絶されがちな障がい者たちが農業生産に携わることで社会の一員として誇りがもてると信じて、1997年に知的障害者通所授産施設くりのみ園を小布施町に開設しました。

借り受けた休耕地を畑や鶏舎にあて、目指すは有機無農薬農業。病害虫に悩まされるも、昔の農法を知る農家の方に教えを請い、10年過ぎたころから軌道に乗り始めました。経営の柱である自然有精卵・野菜類は地元の給食センター、地域のホテル・レストランへ提供するほか、直売所・車で販売。味噌や漬物、焼き菓子等加工品も好評です。販売の場でお客さんに「ありがとう」と声をかけられることがスタッフの意欲につながっています。

地域の食文化を守ろうと野菜は在来品種に移行中です。例えば昔、菜種油の一大産地だった北信濃の歴史から菜の花を栽培。外部委託している搾油（二次産業）をゆくゆくは自家搾りするのが夢です。



### DATA

事業者名：

社会福祉法人くりのみ園

代表者：

理事長 島津 隆雄

所在地：

上高井郡小布施町都住1238-2

TEL：026-247-6330

FAX：026-213-7283

ホームページ：

<http://www.kurinomi.or.jp/>

事業規模：

自然有精卵養鶏3,800羽、無農

薬野菜栽培5ha/55種、無農薬

米・大豆5ha、農産加工（スイ

ツ、味噌ほか）、直売所、移動車

販売





ぶどう・ワイン



## DATA

事業者名：

農業生産法人楠わいなりー株式会社

代表者：

代表取締役 楠 茂幸

所在地：

須坂市亀倉123-1

TEL：

026-214-8568

FAX：

026-214-8578

ホームページ：

<http://www.kusunoki-winery.com>

事業規模：

ぶどう畑4ha(5品種)、ワイン醸造所1棟、スパークリングワイン醸造所1棟(六次産業化助成事業)、直営ショップ1棟



# 農業生産法人 楠わいなりー 株式会社

ワイン葡萄を利用した  
生産地での商品の  
開発・加工、直接販売事業



## 事業の概要

■ ワイン醸造施設を新設し、自ら生産する醸造用ブドウを使用したワインの商品開発・製造を行い、併設する販売所での直売に取り組む。

## 6次化に向けた取り組み

## 第二・三次 産業への展開を 意識して、 第一次産業に 新規参入

20年の会社員生活を経て、自分が育ったふるさと・須坂市に戻りました。須坂という豊かな自然の中ならではの味わい深いワインを造りたい。そのために、まずは海外の大学院へ留学しワイン醸造学・ぶどう栽培学を修了。帰国後の2004年より遊休農地を借りて、ワイン用ぶどうの栽培を開始しました。しかし長年放置された畑は荒廃しており開墾から取り組み、また農業は未経験のため、地元農家の指導を受けながら試行錯誤を重ねました。

同時にワイナリー建設に向け、資金調達や将来の事業展開を考え、株式会社のかたちによる農業生産法人を設立。ワイン好きの方だけでなく、地域活性化のために応援したいという方々が出資してくれ嬉しかったですね。

2011年11月、念願のワイナリーがオープン（自前完成前は他社醸造所に委託）。40aから始めた畑は2012年には4haに拡大しました。ぶどうが実るまでには年月がかかり、生産量も質も醸造も気候にも左右されますが、ぶどうとワインを通じて多くの人と喜びを分け合えることが何よりです。





ねずみ大根・あんず

# 味ロッジ わくわくさかき

ねずみ大根及びあんずの  
規格外を使った  
新商品開発と生産振興事業



## 事業の概要

新商品の開発による農産物の付加価値化の推進と原料(ねずみ大根、杏)の生産規模拡大による経営強化と生産性の向上を図る。

## 6次化に向けた取り組み

おふくろの味、  
ふるさとの味を  
届けたい

品質は良いのに規格外となった農産物を加工して、安心・安全な商品を作りたい。そんな思いを持った農家の女性たちが集まり、10年前に立ち上げたのが「味ロッジ」です。

当初は、加工業務をすべて手作業で行っていたため生産量も少なく、地元の特産品“ねずみ大根”と杏を使った新商品も開発していきたいと考えていたところ、6次産業化総合化事業計画のことで知りました。

この制度のおかげで、裏ごし機とキャップシールのヒーター、充填機の3台を導入することができ、生産量のアップと様々な商品の開発につながりました。

原料となる農産物は、自分たちの畑で生産しているため履歴も分かり、自信をもって商品をおすすめできます。おかげさまで“ねずみ大根”を使ったドレッシングや切り干し大根は、コンスタントに売れる定番商品に成長しました。今後も、おふくろの味、ふるさとの味を大切にしながら、新しい商品をお届けできたらと思っています。



## DATA

事業者名：

味ロッジわくわくさかき

代表者：

会長 西澤 てる

所在地：

埴科郡坂城町網掛2020番地

TEL：

0268-82-0141

FAX：

0268-82-0141

ホームページ：

<http://aji-lodge.com>

事業規模：

畑約30a

[内訳：杏畑10a、約0.8t(自家加工)、

ねずみ大根畑20a、約3t(自家加工)]





乳製品



DATA

事業者名：

株式会社永井農場

代表者：

代表取締役 永井 進

所在地：

東御市和8513-1

TEL：

0268-64-0588

FAX：

0268-64-0589

ホームページ：

<http://www.nagaifarm.co.jp>

事業規模：

水稲30ha、酪農40頭(経産牛、育成牛)、果樹0.55ha、野菜0.70ha、農産加工、ジェラードショップ経営



# 株式会社 永井農場

## 自社生乳を用いた乳製品の 新ブランド確立と飼料の自給化



### 事業の概要

- 国産の原料を使った飼料の製造。
- 自社農場で生産した生乳を活用した乳製品(チーズ・ヨーグルト)の開発、製造、自社直売所での販売事業により、経営の安定化を図る。

### 6次化に向けた取り組み

## 酪農と水田の 複合経営で 循環型農業を 実現

浅間山麓に広がる南向きの緩斜面に位置する当農場は、乳牛を飼いながら、稲作や果樹、野菜を作る有蓄複合農業を基本にしています。稲作で出た藁は牛の餌になり、牛の糞は堆肥となって土に還る。

循環型農業こそが日本の農業のあるべき姿だと思いますが、ほとんどの農家が、家畜飼料を海外からの輸入に頼っているのが現状です。

そこで、6次産業化を申請し、日本製の飼料製造機を購入。周辺の荒廃農地や高齢の農家から委託された畑に、原料となる穀類を作付けし、安心・安全な国産飼料を確保できる仕組みを作りたいと考えています。

さらに農場の敷地内に、搾りたての牛乳で作るフレッシュタイプのチーズ「モッツアレラ」と「ヨーグルト」の製造所を建設。この制度を活用して、牛が食べる飼料から消費者の口に入る製品まで、すべて農場でまかなえる、新しいカタチの農業を作り上げていきたいと思っています。





そば



## DATA

事業者名：  
農事組合法人 信濃霧山ダッタンそば  
代表者：  
代表理事 児玉 和人  
理事・事務局長 北村よう子  
所在地：  
小県郡長和町大門2464-2  
TEL：  
0268-68-4232  
FAX：  
0268-68-3624  
ホームページ：  
<http://www.dattan.jp>  
事業規模：  
・2012年：23ha・20t  
・2013年：26ha・24t

農事組合法人  
信濃霧山ダッタンそば信濃霧山ダッタンそば  
新製品開発事業

## 事業の概要

組合員が生産するダッタンそばを使用した新商品(アイスクリーム、シェイク、パンなど)を開発するとともに、そばレストランを出店し、そばづくしのメニュー化を図り、ダッタンそばの普及に取り組む。

## 6次化に向けた取り組み

苦みの少ない  
ダッタンそばを  
商品化

遊休農地の解消を目指して様々な作物を試みた中で巡り会ったのが、ダッタンそばです。別名「苦そば」と呼ばれる独特の苦みを考慮し、栽培前から加工品販売を前提に考えていました。

ところが、実際に育てたところ、当地区産のものは苦みがほとんどなく、そば粉で使っても十分においしいことが判明。町内のそば店でもメニューに採用してもらい、現在は収穫量の半分を製麺用、半分を焙煎用に分けて利用しています。

2005年に栽培を始め、2年後の2007年に商品化第1号の「焙煎ダッタンそば」を販売開始。現在はクッキーやバウンドケーキなど通期商品7品目、夏季にはソフトクリームも販売します。販路は、町が出資してくれた加工直売施設「緑の花そば館」と、ネット通販の2本立て。購入者の8割以上が、商品の良さを実感してリピート買いをしてくれます。

2014年秋には、6次産業化法による事業認定を受けたレストラン施設をオープン。生そばや地元産食材を活用した料理を提供します。





鶏・タマゴ



## 有限会社 ブラウンエッグファーム

親鶏とたまごを使った  
養鶏場直営レストラン事業



### DATA

事業者名：  
有限会社ブラウンエッグファーム  
代表者：  
取締役社長 滝沢 栄喜  
所在地：  
佐久市桑山356-1  
TEL：  
0267-51-5810  
FAX：  
0267-58-0038  
ホームページ：  
<http://www.chatamaya.com>  
事業規模：  
(2009年) 鶏9万羽

### 事業の概要

■ 自社生産の卵と廃鶏、「信州黄金シャモ」を活用した直営レストランによるメニュー提供により経営の安定化を図る。

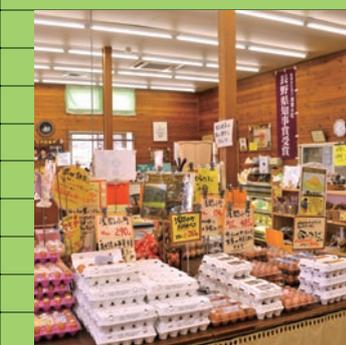
### 6次化に向けた取り組み

「たまごを通じた  
しあわせづくり」  
をしています

父が経営していた採卵養鶏会社に入社し、6年後の1990年に社長に就任。独自の飼料と鶏が育つ環境にこだわり、ひたすらおいしい卵を作る努力を重ねてきました。

次第に当社の卵のファンが増え、わざわざ農場まで買いに来てくださったり、一か月分をまとめて購入されるお客さまもいました。そこで、もっと気軽に卵を買っていただき、常に新鮮な卵をお届けできるようにしたいと考え、生産者の思いをお客さまに直接伝えられる場所として、2001年に農場直売店「ちゃたまや」をオープンしました。今では卵の販売だけでなく、手羽先やカレーなどの加工品やシュークリームやドーナツなどのお菓子も販売するようになり、毎日、大勢のお客さまにお越しいただいています。また、自慢の卵「浅間小町」は、1996年に長野県知事賞を受賞しました。

2014年の秋には、直売店の敷地に事業認定をうけた、自社生産の卵と廃鶏、「信州黄金シャモ」を使った直営レストランを開く予定です。





生ハム・サラミ



# きたやつハム 株式会社

地域養豚の復興と熟成乾燥  
高品質高価格食肉製品の  
生産による地域ブランド化事業



## 事業の概要

地元ブランド豚の豚肉直接販売と高品質食肉製品(生ハム、サラミ)の開発販売。インターネット販売の充実。

## 6次化に向けた取り組み

### 北八ヶ岳山麓の 水と大地が 育てた 至高の味わい

八ヶ岳の北麓に位置する佐久穂町は昔から養豚業が盛んで、この地域で育った豚は毎年賞を取るほど品質の良いものでした。

当社の始まりである“町の特産品センターハム工場”は、この原料を使い、付加価値をつけた商品作りを目的に開設されました。ところが、近年になって養豚農家の廃業が相次ぎ、豚の数が激減。自分たちで何とかしなければと2012年に6次産業化の認定を受け、畜産から加工、販売までのすべてを手がけることになりました。

原料となる豚は、豊かな環境の中で生ハムとサラミに適した体格になるまでゆっくりと育てられ、豚肉は新しく導入した冷燻機で、低温で長時間かけて燻煙します。

八ヶ岳の軟水と5つの天然塩を使い、本場ドイツの製法を忠実に再現した商品は、どれも自信をもっておすすめできるものばかりです。2013年には工場の敷地内に直売所を開設し、ここでしか購入できない商品も取り扱っています。



## DATA

事業者名：

きたやつハム株式会社

代表者：

代表取締役 渡邊 敏

所在地：

南佐久郡佐久穂町大字畑4717-4

TEL：0267-88-3986

FAX：0267-88-3384

ホームページ：

<http://kitayatu-ham.co.jp>

事業規模：

〈2013年〉

豚45頭、加工生産量43t

〈2014年予定〉

豚100頭、加工生産量43t、

熟成商品2t

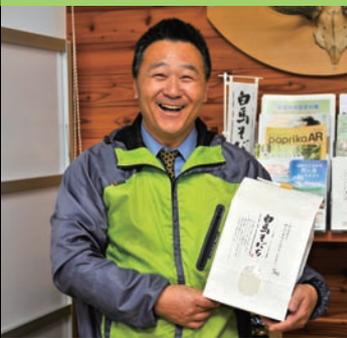


有限会社  
ティーエム  
しろうま農場

農産物の生産加工直売の  
一元化と農業体験メニュー化  
による新たな販売促進事業の展開



米・大豆 ほか



DATA

事業者名：  
有限会社ティーエム  
代表者：  
津滝 俊幸  
所在地：  
北安曇郡白馬村神城17357  
TEL：  
0261-75-3301  
FAX：  
0261-75-3223  
ホームページ：  
<http://www.tm-hakuba.com>  
事業規模：  
総面積：111.8ha  
[内訳:水稲60ha、大豆15ha、そば35ha、  
ブルーベリー1.5ha、野菜・ハーブ類0.3ha]

事業の概要

■自ら生産した米、大豆、ブルーベリー、そば等の農産品を活用し、加工品等の産直販売や新たな体験メニューの提供を通じ、地域の活性化と農業経営の安定化を図る。

6次化に向けた取り組み

白馬の地域性を活かした  
“農”の提供

白馬村を訪れる観光客は、年間240万人以上。せっかく私たちの里山を訪れてきてくれる人たちを、地元の食材でおもてなしたい。そして、“白馬の本当の美味しさ”を知っていただきたい。そんな想いが、私たちの生産の原動力です。

6次産業化には、その風土に合った取り組み方が大切だと考えます。「白馬そだち」というブランド名で、JGAP 認証の農場で育てた米や蕎麦、ブルーベリーなどの農産加工品を企画・販売すると並行し、ブルーベリーの摘み取り体験や農業体験などによる観光と農業をつなぐサービスにも力を注いでいます。

さらに、2013年7月に念願だった農家レストランと農産物直売所を開設しました。素材本来の味をいかし、白馬の農家の味を提供しています。

これからも、安全・安心な農産物や美味しい商品づくりと、一般の人が農業にふれる場所づくりを両輪として、さらなる農業のイノベーションに取り組んでいきたいと思ひます。





そば・大豆



# 農業生産法人 株式会社 かまくら屋

地元産そばを使った  
自社ブランド商品開発・発売  
による経営強化事業



## 事業の概要

■ 自社産ソバや小麦粉を使ったソバ茶の小ロット加工と営業力強化による販売増。

## 6次化に向けた取り組み

地元を大事に、  
地域とともに  
発展したい

長らく自動車販売に携わってきましたが、自分が開発した商品を、自らの手で生産し、納得のいく方法で販売したいと考えようになりました。様々な人に相談するうちに、地元産のそば粉を安定して供給することに大きなチャンスを感じ、2009年に事業を立ち上げました。

企画力、営業力、販売力は、日頃培ってきた実績があります。そこで農地や農産物生産のノウハウや、生産設備をどう確保するかが課題でした。それを解決したのは、6次産業化総合事業計画であり、地元で築いてきた信頼関係でした。

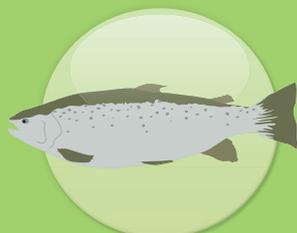
我々のような小規模事業者が持つ利点。地元の人々と長年の信頼関係があり、それを基盤にお互いの得意分野・強みを持ち寄り、事業を共有化できる利点を活かしました。

現在は新開発した8割そばや、大豆、韃靼そば茶の生産も行っています。今年は、県の特産品「信州ひすいそば」の生産を手がけます。新そばを思わせる薄緑色のそばの可能性に、挑戦していきます。



## DATA

事業者名：  
農業生産法人 株式会社かまくら屋  
代表者：  
代表取締役 田中 浩二  
所在地：  
松本市大字島立454-1  
TEL：  
0263-87-7101  
FAX：  
0263-48-6300  
ホームページ：  
<http://www.kamakuraya-soba.com>  
事業規模：  
畑(そば・大豆) 65ha



信州サーモン・郷土川魚



DATA

事業者名：

株式会社辰巳

代表者：

代表取締役 高原 正雄

所在地：

安曇野市明科中川手2795-1

TEL：

0263-62-4628

FAX：

0263-62-6828

ホームページ：

<http://azumino-trout.com>

事業規模：

養殖魚約136万匹

[内訳:ニジマス100万匹、イワナ15万匹、

ヤマメ15万匹、信州サーモン6万匹]



株式会社  
辰巳

長野県オリジナルブランド  
「信州サーモン」及び  
郷土川魚(鯉、岩魚、山女、虹鱒)を  
利用した新商品の加工・販売事業



事業の概要

■自社で生産する信州サーモンを活用した押し寿司、岩魚などの甘露煮などを開発・商品化し、直売所及び販路開拓により、経営の安定化を図る。

6次化に向けた取り組み

信州サーモンを  
全国ブランドに  
押し上げたい

信州サーモンは、2011年に信州ブランドフォーラムで大賞を取りました。個人的にもとても美味しい魚だと思っていて、ぜひ日本のブランドにまで育てたいと、6次産業化を決意。2013年2月に認定されました。

急ピッチで6次産業用の新工場(第2工場)を確保し、多数の保冷庫を始め、身をしっかりとおいしく仕上げられる冷燻も可能な燻製機、僅か40分ほどで芯まで冷凍できる3D冷凍機、鯉の骨まで柔らかく食べられる加圧加熱殺菌機など、最新の設備を導入しました。

人材も仕入、営業、商品開発のそれぞれに信頼できる専門家が揃い、心強い限りです。すでに県内外の20~30の業者から、実際にメニューの要望があったりと、取り引きの交渉が進んでいます。これには、営業の努力はもちろん、従来からの取引先との関係が生きています。

新工場は2014年4月に本格稼働。従業員約20名体制、年間売り上げ1億円を目指します。夢の実現に向け、第一歩を力強く踏みだしました。





トウモロコシ・トマト

# 虎岩旬菜園

地元レストランとの連携  
による農産加工  
(トマトソース、コーンスープ)の  
製造販売事業



## 事業の概要

自ら生産する野菜(スイートコーン、イタリアントマト)を使用したコーンスープ及びトマトソースの商品化を行い、直売所、レストラン等への販売に取り組む。

## 6次化に向けた取り組み

穫れたて新鮮な  
信州の味覚を  
日本全国へ!

この場所で農業を初めて10年になりますが、生でも食べられるフルーツとうもろこしの評判は口コミで広がり、少しずつですが顧客も増えてきました。

そんな中、このフルーツとうもろこしの美味しさを、一年中楽しめるような商品が作れないかと考え、スープに加工することを思いつきました。しかし、商品化に必要な市場調査の費用を捻出する余裕はありません。そこで、県の支援を受けることにしました。

試行錯誤を重ねて完成したスープを顧客や直売所の方に試食していただき、100名を超える貴重な意見を集めることができました。漠然としていた商品化への道筋が立ったことで、納得できるものを作ることができました。

また、地元のイタリアンレストランのシェフにご協力いただき、自家製トマトを使ったパスタソースの開発にも取り組みました。

これからも皆さんにおいしいと言ってもらえる、息の長い商品を作っていきたいです。



## DATA

事業者名:

虎岩旬菜園

代表者:

上野 真司

所在地:

飯田市虎岩1051

TEL:

0265-29-6040

FAX:

0265-29-6040

ホームページ:

<http://www.syunsaien.com>

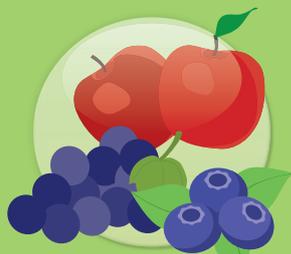
事業規模:

畑1.15ha

[内訳:トウモロコシ0.45ha、市田柿0.3ha、

水稲0.3ha、加工用トマト等0.1ha]





果実・野菜



DATA

事業者名：  
 農業生産法人株式会社なかひら農場  
 代表者：  
 代表取締役社長 中平 孝雄  
 所在地：  
 松川町大島3251  
 TEL：  
 0265-36-3206  
 FAX：  
 0265-36-5959  
 ホームページ：  
<http://www.nakahirafarm.com>  
 事業規模：  
 農地約6ha、  
 りんご約1,000本



農業生産法人 株式会社  
 なかひら農場

地元産果実、野菜を利用した  
 オリジナルジャム、スープ  
 加工商品の販売事業



事業の概要

■自ら生産するりんごを原料として、プレザーブスタイルのジャム、瓶詰めスープ等の加工品の開発・販売を行うとともに、インターネット販売等販路拡大を目指す。

6次化に向けた取り組み

果物の宝庫  
 「南信州」からの  
 贈り物

約6haの農地に、約1,000本のりんごの木を有する当園は、1950年にりんご農家として2haの農地からスタートし、60年以上に渡ってりんご作りに励んできました。

「美味しいりんごを育てなければ、美味しいジュースは生まれない」をモットーに、1991年から始めたジュース製造は、現在、自社販売用と委託を併せて年間1,300,000リットルを生産。充填時の加熱殺菌を1回にすることで、搾りたてのおいしさを実現した「旬果汁」など人気商品も開発しました。



また、2014年には飲料製造第3製造ラインが完成し、新感覚の飲み物「100%の炭酸果汁」が誕生。ワインのような豊かな味わいと炭酸の爽やかなど越しが、大人の消費者に支持されています。

卸、小売だけでなく、インターネット通販への出店も積極的に行っており、充実した品揃えで、さらなる売上アップを目指しています。

# [ おわりに ]

## ■ 15事例の総合化事業計画における事業内容一覧

○…実施 △…実施予定・別組織や協力団体などで実施etc

6次産業の内訳		1次	2次	3次	ネット販売	レストラン	農家民宿	ホテル・観光
		生産者 (契約含む)	加工	直売所				
北信	有限会社まごころ・ふれあい農園	○	○	○	○	△	△	△
	農業生産法人株式会社 未来農業計画	○	○	△	○			○
	株式会社 川上農園	○	△		○			
	社会福祉法人 くりのみ園	○	○	○	○			○
	農業生産法人 楠わいなりー 株式会社	○	○	○	○			
	味ロジワくわくさかき	○	○	○		○		
東信	株式会社 永井農場	○	△	○		△		
	農事組合法人 信濃霧山ダッタンそば	○	○	○	○	△		
	有限会社 ブラウンエッグファーム	○	○	○	○	△		
	きたやつハム 株式会社	○	○	○	○			
中信	有限会社 ティーエム しろうま農場	○	○	○	○	○	○	○
	株式会社 かまくら屋	○	△		○			
	株式会社 辰巳	○	○	○	○			
南信	虎岩旬菜園	○	△	△	○			
	農業生産法人 株式会社 なかひら農場	○	○	○	○			

■掲載しました15事例の総合化事業計画では、その対象品目が野菜、果樹、米、豆類、畜産物と多岐にわたり、その加工品もジュース、ジャム、ワイン、漬物、ドレッシング、菓子、ハム、アイスクリーム等、付加価値の高い商品作りを目指しています。

■事業内容は、上記表に整理した通り、2次の加工と3次の直売所・ネット販売という組合せが多く、レストランへの取組みやホテル・観光施設との連携も指向しています。

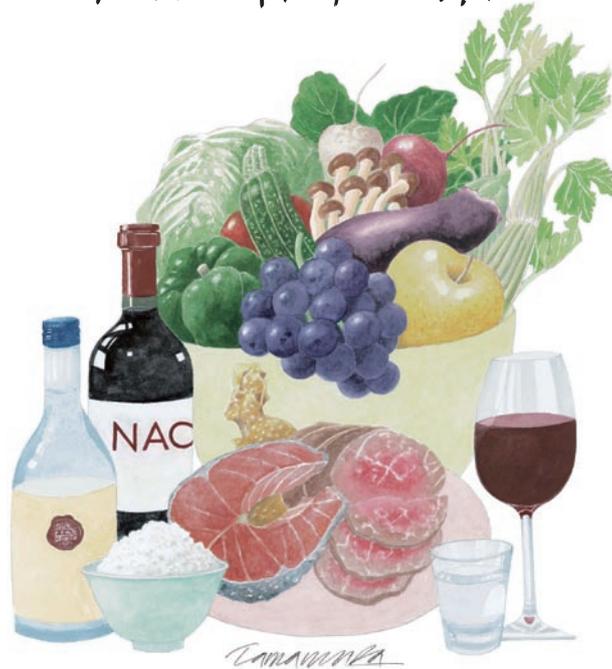
■6次産業化を成功に導く主なポイントを事例を参考に整理すると、①事業者の6次産業化への熱い思い②生産者から経営者への意識転換③独自性ある商品作り④身の丈に合った経営等があげられます。

■その上で、今後は、総合化事業計画認定事業者等が中心となり、地域の多様な事業者とネットワークを構築して新商品開発や販路開拓、必要な施設を整備する等の取組みが期待され、面的な拡大により地域活性化につながるよう支援してまいります。

長寿日本一の恵み

# おいしい信州ふーど(風土)

～プレミアム・オリジナル・ヘリテージ～



## 3つの基準で選ばれた信州産農畜産物の統一ブランド

### プレミアム Premium

信州には、こだわりの食材があります。

[長野県原産地呼称管理制度]  
[信州プレミアム牛肉認定制度]

### オリジナル Original

信州で開発した、独自の食材があります。

[オリジナル品種]  
[全国シェア上位品目]

### ヘリテージ Heritage

信州には、次世代へ引き継ぐおいしい郷土食があります。

[信州伝統野菜認定制度]  
[県選択無形民俗文化財]



しあわせ  
信州



ワイン



レタス



りんご



おやき



そば

長野県観光PRキャラクター「アルクマ」

おいしい信州ふーど(風土)

## 信州 6次産業化推進協議会 事務局

長野県農政部 農業政策課 農産物マーケティング室内

380-8570 長野県長野市大字南長野字幅下 692-2

TEL : 026-237-7217 FAX : 026-235-7393

E-mail : info@shinshu-6jika.jp

URL : http://www.shinshu-6jika.jp