

長野県における

次産業化

事例集 vol.2

www.shinshu-6jika.jp



地域6次産業化を目指して

長野県内の6次産業化を推進する組織である「信州6次産業化推進協議会」は、平成26年3月に総合化事業計画認定事業者の中から15事例を取り上げた「6次産業化事例集」を発行しました。

長野県の総合化事業計画認定数は全国第3位(平成27年2月末現在91件)ですが、事例集では主に1次事業者が単独で2次の加工、3次の直売所設置等に進出する取組みを紹介しています。その後、地域において点から面への展開を図るため、地域の1次・2次・3次産業の多様な事業者が連携するネットワーク化＝地域6次産業化を推進しています。

今回、事例集第2弾として、県内10地域の「地域6次産業化推進協議会」が地域6次産業化を目指す16事例をピックアップし、紹介します。

事例では、共通する事項として「高付加価値化」や「ネットワーク」等について整理しています。また、加工施設等の設備資金の調達には、取引する金融機関の支援が不可欠であり、計画段階から「金融機関とのつながり」が求められます。以下、地域6次産業化を進める上で重要と思われる3つの視点について、16事例を踏まえ述べます。

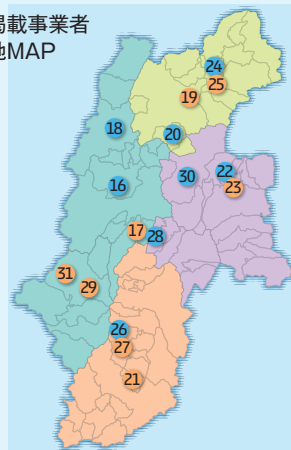
1 商品の高付加価値化について

新商品の高付加価値化のポイントはいろいろありますが、基本的には付加価値化をどの段階で行うか明確にする必要があります。1次の農産物等の生産段階か、2次の加工段階か、3次の販売段階かであり、16事例をもとに簡便的に整理すると以下の通りです。

【6次産業化における商品高付加価値化の基本的考え方】

産業	事業者	原材料・商品	高付加価値化
1次	生産者	米、そば、大豆、野菜、果実、魚、肉等	<ul style="list-style-type: none">■栽培方法 (有機、無農薬、JAS認証等)■特産物(加工品種含む) →農業改良普及センター、研究機関等との連携
2次	加工製造者	ジャム、ジュース、ドレッシング、漬物、菓子、ワイン、ハム、アイスクリーム、味噌、麺、パン、冷凍食品等(1次加工)ペースト、パウダー、カット野菜等	<ul style="list-style-type: none">■加工技術等(独自技術)■利用食材 (食材組合せ、未使用資源の利用等)■機能的食品(成分分析) →しあわせ信州食品開発センター、大学等との連携
3次	販売者	各種料理メニュー等(レストラン、ホテル、スイーツ店)	<ul style="list-style-type: none">■料理人等 (料理人、パティシエ、食材等)

- 1 1次の原材料による高付加価値化の事例として、野菜・果樹の有機質肥料栽培や特殊飼料による養鶏、地域ならではの特産物(あんず、大豆、スunki・ぼたんこしょう等の伝統野菜)、加工用りんご品種や機能性に着目した野菜(にら等)を紹介しています。
- 2 2次の加工等による高付加価値化の事例では、りんごの加工商品(りんごを煮詰めたソース、採りたてを加工した新鮮ジュレ)、食材による加工商品(スunki豆乳、野菜入り豚ソーセージ)、食材の有効利用商品(ジュース搾汁後の残渣の粉末化、規格外鶏卵を用いたマヨネーズ)などが計画化されています。この他、機能的商品もありますが、成分分析等の専門性を要することから、しあわせ信州食品開発センターをはじめ大学や研究機関等との連携が今後ますます求められてくるでしょう。
- 3 3次の販売段階での高付加価値化としては、料理人やパティシエの職人技による料理やスイーツのメニュー開発が考えられます。



長野県における 6次産業化事例

16 農事組合法人
会田共同養鶏組合

17 農業生産法人
株式会社 信生

18 有限会社
ライスファーム野口

19 北村農場

20 株式会社 AFT

21 小池手造り農産加工所
有限会社

22 福井りんご園

23 松澤農園

24 ぼたんこしょうファーム
有限責任事業組合

25 マスニ農園

26 株式会社
信州 KornuKopia

27 有限会社 燦燦

28 信州蓼科高原
グリーンファーム

29 日義特産

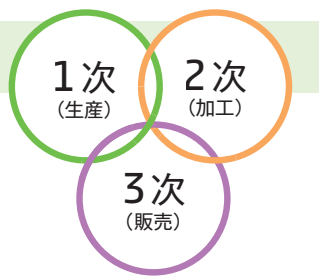
30 農事組合法人
ずくだせ農場

31 おんたけ有機合同会社

以上、商品の高付加価値化について、信州6次産業化推進協議会では専門分野のプランナーを設置しており、的確なアドバイスを受けることができます。また、県は試験研究機関である「しあわせ信州食品開発センター」を平成27年4月に開設しますが、商品開発における機能性分析や試作テスト等の機能を有しており、事業者の積極的な利用が望まれます。

2 ネットワーク化について

商品開発において、農産物の加工品は類似商品が氾濫していること、またマーケットインの視点を必要とすること、加工設備を持つには資金を要すること等から、1次事業者が単独で取組むのは容易ではありません。



そこで、地域における1次から3次の事業者がネットワークを組むことで、専門性を要する人材等を共有でき、円滑な事業展開が期待できます。

そこで、6次産業化に取り組む主体として、従来の単独型とネットワーク型とを16事例をもとに比較し、メリット・課題をあげておきます。

【6次産業化における単独型とネットワーク型の比較】

類型	6次産業化の方向	メリット	課題
単独型	経営多角化 (生産→加工→直売所・レストラン等)	<ul style="list-style-type: none"> ● 自社で迅速に意思決定できる ● 自社による利益確保 	<ul style="list-style-type: none"> ● 専門的な人材確保 ● 設備資金等の調達 ● 商品開発 ● 販売先、顧客の確保
ネットワーク型	連結の経済性 (生産+加工+販売)	<ul style="list-style-type: none"> ● 連携企業の人材等の経営資源を共有化 ● 地域全体の経済活性化に貢献 ● 補助金対象 	<ul style="list-style-type: none"> ● 連携企業をつなげるキーマンが重要 ● 意思決定に時間を要す ● 利益配分における合意

1次の経営資源の乏しい農業経営者としては、今後ますます2次・3次事業者との連携によるネットワーク型が求められます。特に3次の販売者には、商品開発段階から助言を受けたりテスト販売等で関わってもらうことが着実な成果につながると思います。

3 金融機関とのつながり

6次産業化を計画するにあたり、加工施設やレストラン等の設備には多額の資金を調達する必要があり、事業者は経営全体に及ぼす影響を考慮する必要があります。また計画自体の妥当性を判断し、実行・検証を行っていくには、取引金融機関の支援が不可欠です。地域金融機関には審査ノウハウや、ネットワーク化に必要な2次・3次事業者を仲介する役割が期待されます。

※平成27年度の「ネットワーク活動交付金」制度は、従来の「定率補助」の考え方から「融資残補助」に変わります。今後、設備投資で交付金を受けるには、金融機関融資との組合せが前提となり、金融機関の役割が大きくなります。

4 最後に

以上、6次産業化への有効な取組み方につき、16事例をもとに3つの視点から整理してみました。今後、地域における多様な事業者がネットワークを組んで6次産業化に取り組む際、この事例集が、関わる事業者の売上増加や雇用増加、そして地域経済の活性化に少しでも役立つことを願うとともに、「信州6次産業化推進協議会」として引き続き支援して参ります。



卵・鶏肉・有機野菜



会長：中島 学

DATA

事業者名：
農事組合法人 会田共同養鶏組合

代表者：
上村 博文

所在地：
松本市会田1566

TEL：
0263-64-3133

FAX：
0263-64-3939

ホームページ：
<http://www.go.tvm.ne.jp/~aida/>

事業規模：
採卵鶏 約22万羽
卵年間 約660万個
たまごの駅 6,725㎡



平成23年5月31日認定

農事組合法人 会田共同養鶏組合

採卵養鶏農業の6次産業化による
経営強化事業

自社農場と直結し、その日の朝採れた 新鮮、安全、美味卵を提供



Interview

【6次産業化のきっかけ】

卵の生産だけに留まらず、直接消費者との交流を持ち、お客様の商品に対するご意見を伺うことで生産に活かしたいと考えました。平成25年5月に開店した「たまごの駅」では、自社生産品を使った加工品も置き、味の良さを知ってもらうために食事スペースも設けました。

【高付加価値化】

たまごの駅で扱っている卵は、自社農場の安全卵です。飼料は非遺伝子組み換え(NonGMO)飼料、収穫後農薬散布なし(PHF)飼料で、抗生物質は配合していません。地域農業・循環型農業の活性化のため、国の勤める飼料用米を活用しています。

さらに平飼い鶏舎で伸び伸びと育った鶏が産んだ卵を、朝採りして運んでいます。これは自社農場を持っているからこそできることで、鮮度、安全性、おいしさ、すべてにおいて自信があります。

たまごの駅では、卵各種のほか、その日につくる卵焼き、唐揚げ、加工品としては親鳥の味付け肉、手羽入りのカレーなどが好評です。

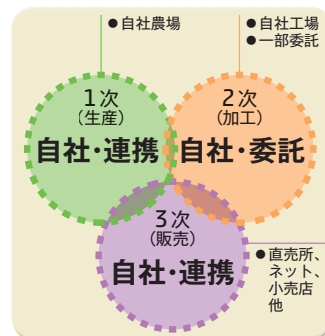
【ネットワーク】

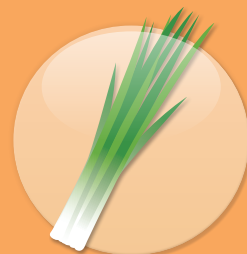
地元を中心に、県内各地の菓子店やベーカリーに納品した卵で作った製品を、たまごの駅で扱っています。

【今後の展望】

マヨネーズの製品化と加工販売の拡大を実現し、生産の拡充、更なる加工品の展開、直売店の充実を通して6次産業の成果を示していきたいと思えます。

また、食事スペースと農産物販売スペースを拡大するためにたまごの駅を30%程度増床し、それに伴って、人材育成もしていきたいと思っています。これからも継続、発展していくためには、やはり人は大切な資源です。





ニラ・餃子・パオズ

農業生産法人 株式会社 信生

地場産機能性野菜を使用した新包子(パオズ)(餃子、饅頭等)の商品化と開発計画

安心・安全・
おいしい食品を届け、
人々を幸せにする



Interview

【6次産業化のきっかけ】

人にやさしく、環境にもやさしい商品づくりをモットーに、無農薬による安心・安全な野菜づくり、食糧自給率の向上、地産地消に取り組んできました。野菜づくりは様々な要因によって収量が大きく変わるため、より安定的な供給を目指して野菜加工工場を建設しました。鮮度を保ったまま加工冷凍することで、計画的な生産が可能となりました。

【高付加価値化】

畑、生産者、工場までがすべて目の届く範囲にあり、トレーサビリティが厳密に管理できています。これにより無農薬・無添加の製品づくりによる安全・安心を、お客様にお届けするという理念が、謳えることになりました。また管理が行き届くことによって、生産量やコストが見え、無理のない生産が可能になりました。

さらに、新しい加工品の研究、開発にも取り組み、安定供給が可能になったことから、高い品質や安全性を求める企業や団体との取り引きが拡大しています。地元長野県の学校給食にもメニューを提供しています。

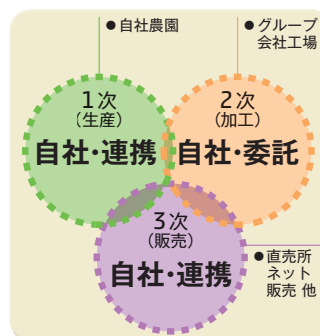
【ネットワーク】

安全・安心をキーワードに、グループ会社はもちろん、全国展開をしているお客様とも情報のやり取りをしながら、新しい商品、よりよい商品の開発、供給ができるような環境になっています。

【今後の展望】

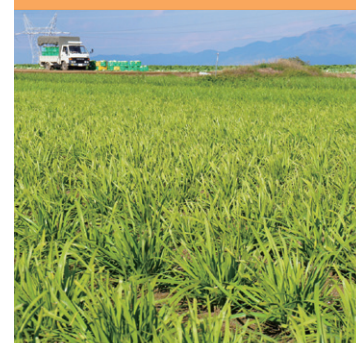
野菜生産と野菜加工の二本柱のほかに、もう一つ大きな柱をつくりたいと思っています。現在、果物を材料とした食品の拡大を目指して、地元農協との連携を強めています。

将来的には農産物全般を対象に、付加価値を持った加工品生産を行っていければと思っています。



DATA

事業者名：
農業生産法人 株式会社信生
代表者：
野本 孝典
所在地：
塩尻市大字洗馬271番地2
TEL：
0263-53-6345
FAX：
0263-53-6345
事業規模：
水田 約1,6ha
ニラ畑 約1ha
野菜加工工場 約100坪





米・ソバ・食事



DATA

事業者名：

有限会社 ライスファーム野口

代表者：

丸山 拓治

所在地：

大町市平180-2

TEL：

0261-23-3038

FAX：

0261-23-3316

ホームページ：

<http://yoikome.com/>

事業規模：

水稲 約114ha

秋ソバ 約60ha

大豆 約8ha

麦 約10ha



平成23年5月31日認定

有限会社 ライスファーム野口

地域生産物を活用した直売所販売と、信州大町そば粉を味わえる
食事処（そば屋）の展開事業農作物のうまさ自信あり
もっと多くの方に
味わっていただきたい

Interview

【6次産業化のきっかけ】

長野県初の認定農業法人としてつくられた当社は、農業環境の厳しさから管理できなくなった農地の受け皿となり、管理地は200haに届こうとしています。行政の方から規模の大きさを活かして6次産業化してはどうかとのアドバイスを受け、主な作物の一つであるソバを製品化することにし「そば処ふるさと風味高瀬川」と直売所をつくりました。

【高付加価値化】

当社でつくるそば粉「アルプスの舞」は、標高850メートルの地域で寒暖の差が大きく、北アルプスからのおいしい水と清涼な空気に包まれた理想的な環境の中で栽培されており、多くの皆さまからご支持をいただいております。「そば処高瀬川」ではこの自家栽培のそば粉を贅沢に使っており、地元や観光客の皆さまにも大変好評です。

また定食類や丼物には自家栽培のお米を使用しており、お客様からお米の注文をいただくこともあります。

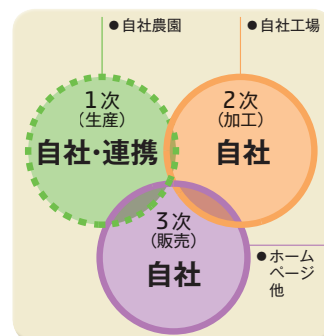
【ネットワーク】

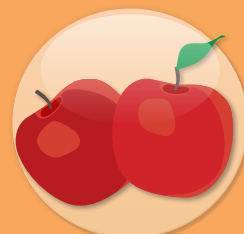
農業は、地域の方々のご協力があればこそできるものです。これまでの努力の成果か、田畑を委託される方が増えています。資金面でも調達しやすくなったのは、成果が出ている証拠だと思えます。

【今後の展望】

「そば処高瀬川」は、幹線から少し離れた場所に立地しており、認知度を上げていくことが今後の課題です。直売所は冬季休業しているため、もっと多岐にわたる販売方法の実施を考えています。

当社の生産品を一度でも召し上がった方は、リピートする率が高いので、そこに注目して今後は展開できればと思っています。





リンゴ



北村農場

“旬を届ける”新たな生産・販売システムによる
北村農場ブランド化事業

減農薬で育てたりんごを
まるごと1個使い、
素材本来の味が楽しめる
ゼリー商品を開発



Interview

【6次産業化のきっかけ】

当農場は、りんごを中心にした果樹農家です。「品質と安全にこだわり、丹精込めて育てた果実を全て活用して、お客様に本物の美味しさを届けたい」という思いから、6次産業化に踏み出しました。平成23年10月に認定を受け、まずは定番商品として、りんごの「ジュース」「ジャム」「ドライフルーツ」の商品化に着手しました。あわせて販路開拓に取り組み、遠くは福岡県の道の駅にも足を運び、商品を置かせてもらえるようになりました。

【高付加価値化】

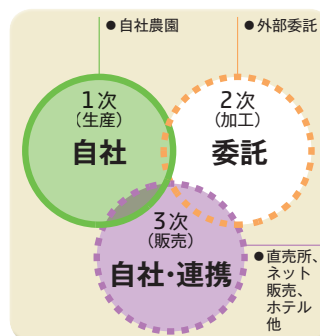
いちばんの人気商品は、まるごと1個の果肉をゼリーで包んだ「りんごゼリー」です。素材本来の風味を楽しんでもらえるように、しゃきとした歯応えを残し、甘すぎない味わいに仕上げています。原料に使うのは、減農薬栽培で育てた当農場のサンふじです。加工しても“りんごらしさ”が感じられるように、青玉を選んでいきます。加工品を手がけることで、お客様と季節を問わずにより密接なつながりが持てるようになりました。希望に合わせて旬の生果と加工品を詰め合わせる宅配オリジナルボックスも好評です。

【ネットワーク】

80歳代の父母が中心になって栽培するりんごなどの果物を、加工業者に委託して商品化しています。長年ご愛顧いただいている生果直売のお客様に加え、加工品をきっかけにご注文をいただく新しいお客様も増えています。

【今後の展望】

りんごの収穫量のうち、加工用はまだ2t程度です。さらに農場や商品の知名度を高めて、販売力の強化を図っていきたく考えています。また、地域全体のりんご農家の活性化に役立てられるように、栽培途中で摘果してしまう青玉りんごの活用法などを研究していく予定です。



DATA

事業者名：

北村農場

代表者：

北村 典子

所在地：

長野県長野市吉478

TEL：

026-296-1632

FAX：

026-296-1632

ホームページ：

<http://kitamura-farm.net/>

事業規模：

農地 約1.5ha(りんご 約1.2ha、

水田 約0.2ha 他)





あんず



DATA

事業者名：

株式会社 AFT

代表者：

高松 義久

所在地：

千曲市大字若宮1092-2

TEL：

026-276-6018

FAX：

026-214-7081

ホームページ：

<http://www.kyouhouen.com/>

事業規模：

あんず 約3.5ha



平成23年10月31日認定

株式会社 AFT

地域農業を憂う、有志事業者連携による
杏新商品の開発及び地域総体としての6次産業化手塩にかけた“あんず”を、
付加価値の高い加工品へ昇華させる

Interview

【6次産業化のきっかけ】

当社は、あんずの名産地として知られる千曲市で二代に渡って続くあんず農園です。長年の経験により培ってきた熟練の技術をもって、手塩にかけて育てた質の高い実は、違いのわかる方へ選ばれてきました。そんなあんずの魅力が大勢の方に知っていただきたいと考え、あんずの加工品に着手しました。

【高付加価値化】

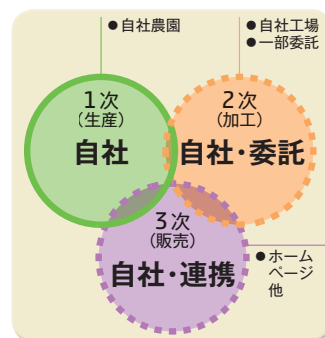
加工品の原材料となるあんずも品質が大切です。商品に適した品種を厳選し、土作り、育て方を工夫し、あんずの美味しさを引き出す加工を施します。あんずはとてもデリケートな果物なので、保管方法にも細心の注意を払います。加工品の中でも「冷やしあんず」は、最高級の品種を使い、丁寧に仕上げた自慢の商品です。肉厚でジューシー、一度食べたら忘れられない味です。

【ネットワーク】

原料となる果実は、自社農園で収穫したあんずを使用し、加工は自社工場で行っています。また、スパークリングワインは県内のワイナリーにお願いしています。販売は、ホームページからの受注が主で首都圏の百貨店のギフトカタログで取り扱っていただいたり、シンガポールや香港など、海外の実績も少しずつ増えています。

【今後の展望】

当社の基準に沿って生産され、品質が認められたあんずであれば、積極的に使っていきたいと考えていますので、当社と取引をしたいという農家に対して全面的な支援を行う予定です。現在、大豆や麦の生産も手掛けており、こちらの規模拡大も進めていきたいと思っています。また、杏宝園ブランドを確立し、首都圏に杏宝園のアンテナショップを作り、当園のことを熟知した販売員が、商品をPRする場所を作りたいと考えています。





農産物加工・酢・
ジャム その他



DATA

事業者名：
小池手造り農産加工所有限会社
代表者：
取締役会長 小池 芳子
所在地：
飯田市下久堅下虎岩578-8
TEL：
0265-33-3323
FAX：
0265-33-4552
ホームページ：
<http://www.koike-kakou.co.jp>

事業規模：
加工本数（ジュース類 約487,000本、
ジャム類 約161,000本、ドレッシング類
約14,000本）年間受託件数 2,219件
※2012年実績



平成24年2月29日認定

小池手造り農産加工所有限会社

米・りんごなど地元素材を活用した
新たな菓子加工・直売事業

全国から送られる農作物を、
製品に変えるよろこび
農業者と共に農業に貢献したい



Interview

【6次産業化のきっかけ】

ジュース製造の仕事からスタートし、本物のジュース、完全な100%ジュースを追求してきました。安全・安心のために、約30年前から農産物加工に取り組んでいます。

【高付加価値化】

加工所には全国の農家さんからさまざまな農作物が送られてきます。わたしどもは、その素材の特長を活かして、ジュースやジャムなどの製品を誕生させてきました。重要なのは、農家さんから送られたリンゴでジュースを製造する場合、その農家さんのリンゴだけを使用するということです。複数の農家さんのリンゴを混ぜることはありません。リンゴの味は収穫される土地で違うものです。その違いをジュースで味わっていただけるよう、そのような形で製造しています。

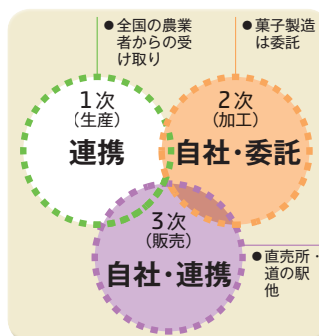
【ネットワーク】

原材料はすべて農家さんから送られる農作物です。全国で講演などを行うことでわたしたちの会社が認知され、毎日のように送られてくるようになりました。

【今後の展望】

ジュースとジャムの製造で培ったノウハウをもとに、菓子の製造販売を行う予定です。現在まで試行錯誤をくり返し、試作品の製造までは終了しています。販売できる体制になれば、菓子の新製品を製造することになるでしょう。しかし展開は農家さんから送られる農作物次第です。その原材料を使って何ができるか、何がよるこばれるか、その都度考えて素晴らしい製品を世に送り出したいと思います。

問題点を挙げるとすれば、農業者の減少です。しかし、減少する中でも、生き残る農業者をサポートしていきたい。持ち込まれた農作物を、すべて製品に変える心積もりです。





リンゴ・ブルーベリー
ドレッシング・
ドライフルーツ



DATA

事業者名：

福井りんご園

代表者：

福井 英行

所在地：

小諸市大字市49

TEL：

0267-25-4118

FAX：

0267-25-4118

ホームページ：

<http://fukui-ringo.com>

事業規模：

りんご 約0.85ha

ブルーベリー 約0.3ha



平成24年5月31日認定

福井りんご園

新しい化による摘み取り園など新たな
生産・販売システムの確立と地域活性観光化事業

こだわり栽培の果物を使った商品と、
デザインの統一化でブランドイメージをアップ



Interview

【6次産業化のきっかけ】

4年前に小諸市の農業委員会で、産直新聞編集長に6次産業化についての講演を依頼しました。その交流会で、個人農家の6次産業化について尋ねたところ「申請者の多くは法人や組合だが、個人でも認定を受けられる」と教えていただいたのがきっかけです。そこで、以前から考えていた加工品のラベル統一によるブランド化も含めて編集長に相談し、計画案作成後にアドバイスをいただきながら申請をしました。

【高付加価値化】

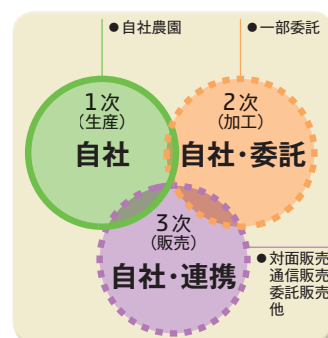
除草剤は一切使用せず、自家製の木酢液を使った減農薬・無化学肥料栽培の果物を使って加工をしています。ドライフルーツの加工は自家製で、天日干しに近い2日間の低温乾燥により風味がしっかりと残り、噛めば噛むほど味わい深い商品が完成しました。ロゴのデザインに関してはグラフィックデザイナーに相談し、ラベルやパンフレット、ホームページなど、デザインの統一化を図りました。その結果、有名リゾートグループのショップやホテルでの委託販売が可能になり、ドレッシング開発では同グループのレストラン料理長に試食をしてもらうなどの連携も生まれています。

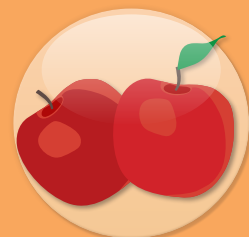
【ネットワーク】

自家農園で生産した果物を使用し、ドライフルーツの加工はJA佐久浅間の営農センターで自ら行っています。それ以外の加工は複数の業者に委託しています。

【今後の展望】

加工品をギフト商品として通信販売することで、加工品の販売数を向上させたいと考えています。そのために、今後は通販で固定客に対してギフト商品を案内するといったアプローチを予定しています。





リンゴ・ジュース

松澤農園

赤肉りんごと搾汁残渣を使った健康にやさしい新商品の
開発・販売による地域活性化事業

食物繊維を豊富に含む りんごの未利用資源を有効活用して商品化



Interview

【6次産業化のきっかけ】

長女が重度のアトピーだったため、さまざまな療法を試すなかでりんごに効果があると聞き、1年間食べさせたところ改善がみられたため、りんごの機能性成分の素材化を考えました。りんごジュース製造の際に出る未利用資源をアップルファイバーにしてジュースに戻すことができれば、生のりんごに近い成分のジュースが製造できるのではないかと考えたのが、6次産業化のきっかけです。それまでは独学でりんごの機能性成分の素材化を探っていましたが、認定を受けることで多くの方からご協力いただけると期待して取組み始めました。

【高付加価値化】

りんご栽培を始めて75年間、一度も除草剤は使わず無化学肥料栽培をし、余りものではなく生食用として流通できるりんごをジュースにしています。採りたてのりんごを旬の時期に搾ることで、香りや酸味がしっかりとジュースに残ります。さらにアップルファイバーをジュースに混ぜ、ワインのように低温貯蔵し寝かせることで、味に深みやコクが生まれ、色合いも鮮やかなジュースになります。

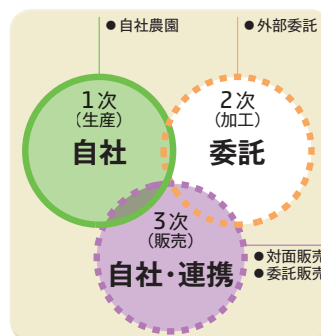
【ネットワーク】

自家農園で生産したりんごを使用し、ジュース加工及びアップルファイバー化も業者に委託しています。

【今後の展望】

今後は、アップルファイバーを軸にした商品の多角化を考えています。そのひとつが、無糖ヨーグルトにアップルファイバーを加えた介護食です。市内の老人ホームから具体的な話をいただいたため、まずはアップルファイバーを商品化させたいと考えています。

また、りんごには美白効果があることから、将来的には化粧品の開発も見据えています。赤肉のりんごの木も育成中なので、今後は赤肉りんごを使った加工品も考えています。



DATA

事業者名：

松澤農園

代表者：

松澤 知一

所在地：

小諸市甲4659-18

TEL：

0267-22-5049

FAX：

0267-23-9033

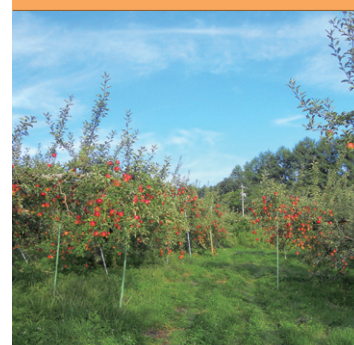
事業規模：

りんご 約2.2ha

洋ナシ 約0.1ha

ブルーベリー 約0.1ha

ブルーン 約0.1ha



平成24年10月31日認定



ぼたんこしょう



DATA

事業者名：

ぼたんこしょうファーム有限責任事業組合

代表者：

大内 ふじ子

所在地：

中野市大字永江7706-3

TEL：

0269-38-3327

FAX：

0269-38-3327

ホームページ：

<http://www.botankoshou.com>

(斑尾ぼたんこしょう保存会)

事業規模：

ぼたんこしょう 約10t(組合員合計)

平成24年10月31日認定

ぼたんこしょうファーム有限責任事業組合

地域伝統野菜「ぼたんこしょう」の生産と加工品の
開発・販売による地域ブランド化事業農家が集まり、
信州の伝統野菜を守っていく
ぼたんこしょうで地域を活性化

Interview

【6次産業化のきっかけ】

以前までは規格外品を廃棄していましたが、その数は少なくなく、もったいない精神から規格外品を利用することになり商品化まで実現しました。

6次産業化のことを知ったのは、農業改良普及センターがきっかけです。機械が揃ったおかげで、充填作業などが早く楽にできるようになり、販売量も増えました。

【高付加価値化】

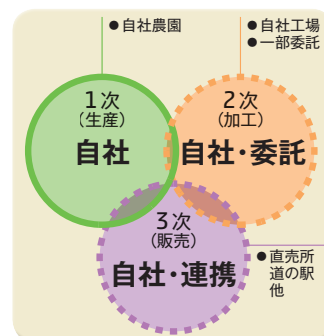
味噌に関しては、最小限の包装資材でパッケージをしました。作業時に取り扱いやすく、購入されたお客様も持ち運びしやすくなっています。また、添加物を使用していないので、作り手のやさしさを感じていただけたと思います。

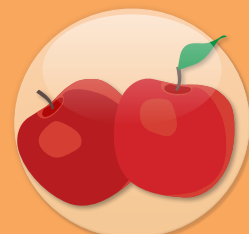
【ネットワーク】

パッケージを工業技術開発センターでデザインしていただいたり、組合員の家族にキャラクターイラストを描いていただいたり、周りのみなさんの温かさを感じながら仕事をしています。販売に関しては、直売所や道の駅のほか、温泉施設、ホテルの売店、通信販売など、少しずつ販路が広がっています。

【今後の展望】

ぼたんこしょうを使用した新商品を発売するほか、ふき味噌やゆずこしょうなども商品化する予定です。このあたりはゆずが穫れないため中野市の姉妹都市である北茨城市から購入して商品化を進めています。このような他都市・他農業者とのつながりも大切にしていきたいです。一方で、周辺の農業者も高齢化が進んでおり、組合員の人数も増えていくのか心配です。わたしたちの思いに賛同してくださる方がいらっしゃれば、一緒にぼたんこしょうの製品を開発していただきたいと願うばかりです。



果実・ジュレ・
ドライフルーツ

マスニ農園

環境に優しい高付加価値な果物を使った新商品開発・販売による
地域ブランド化事業

こだわりの土で育てた
高品質の生食用果物を、
収穫したその日のうちに加工



Interview

【6次産業化のきっかけ】

果物が穫れない季節でも、果物を提供することができないかと考えたのが加工品を作るきっかけでした。果物は、見た目、味、食感、香り、全てが完成された食べ物です。そのまま食べていただくのが一番だと思いますが、生食用だけでなく加工品も手がけることで、当園のブランド力を上げる狙いもありました。また、加工品を窓口として、当園の果物のファンを増やすことも目的の一つでした。

【高付加価値化】

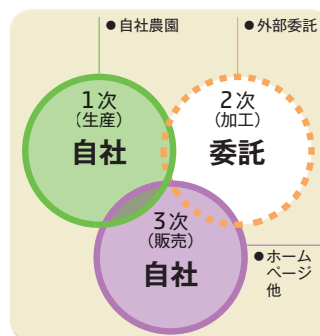
加工品に使われている原料は、すべて旬に収穫された品質の良い生食用の果物です。当園では、美味しい果物は最高の土から生まれるという考えのもと、土作りにこだわっています。天然の有機質肥料を使用し、土の環境を良くすることで善玉菌が増え、健康な木が育ちます。健康な木から収穫した果物は、その日のうちに契約工場に運ばれ、その日のうちに加工されます。そのため、大量生産はできませんが、鮮度の良いうちに加工されたものは味と香りが違います。これは生産者として小回りがきくからこそできる事だと思っています。

【ネットワーク】

自社農園で生産した果物を使用し、加工はOEM専門の業者に委託しています。

【今後の展望】

現在、首都圏の地域の食を扱うショップやマルシェに卸したり、県内の温泉旅館で扱っていただいておりますが、今後は自然食品を揃えるショップにも売り込む予定です。カタログ通販のお話もいただいているので、パッケージやラベルを通販用のデザインにして付加価値を高めたいと考えています。また、6次産業化のマッチングバンク交流会にも積極的に参加して、販路を広げようと思っています。



DATA

事業者名：

マスニ農園

代表者：

清野 友之

所在地：

中野市大字豊津2382

TEL：

0269-38-3056

FAX：

0269-38-2936

ホームページ：

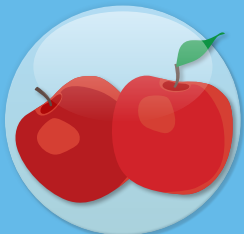
<http://masuni.juno.bindsite.jp>

事業規模：

りんご 約3.5ha、ぶどう 約0.5ha

白桃・プラム 約0.7ha





りんご・アップルソース



DATA

事業者名：
株式会社信州KornuKopia
代表者：
池上 ジェニー
所在地：
上伊那郡飯島町飯島1181-13
TEL：
0265-86-4504
FAX：
0265-86-4033
事業規模：
2014年：りんご 約3t
2015年：りんご 約8t(予定)

パイオニア賞受賞(平成24年1月28日)



平成24年2月29日認定

株式会社 信州 KornuKopia

Nagano フルーツバスケット企画

来日して34年 愛する飯島町のりんごを、 アメリカの食文化として発信



Interview

【6次産業化のきっかけ】

3年前に祖国のアメリカへ帰国した際、子どものころによく食べていたアップルソースとアップルバターを口にしましたが、全然おいしくありませんでした。そこで飯島のりんごでアップルソースとアップルバターをつくったら、絶対においしくなるはずだとピンときたのです。その後日本に戻り、すぐにキッチンで作りはじめました。飯島町のりんごを使っているのも、おいしいのは当たり前。絶対に商品化しようと決意しました。

食品加工に関しては素人でしたが思いだけは強く、さまざまな問題に直面しながらも試行錯誤を重ねてきました。そんな中で6次産業化の話を知り、商品化へチャレンジすることが本格化しました。

【高付加価値化】

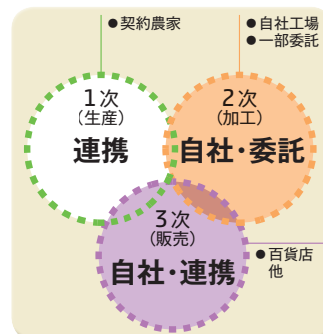
飯島町のりんご栽培農家から直接買い付け、素朴な味わいの商品を製造しています。アップルソースは、砂糖・着色料・香料・保存料を一切使用しない自然の味です。

【ネットワーク】

近隣のりんご栽培農家3社と契約し、最高のりんごを原料として使用しています。長野のりんごは、国内はもちろん世界でも評価が高く、原材料としてはベストだと思っています。

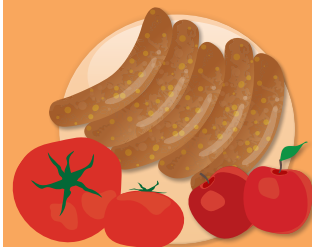
【今後の展望】

新商品の企画はありますが、まずは今の商品に力を注いでいきたいです。販路を拡大しながら、アメリカの食文化であるアップルソースとアップルバターが、日本中に広まればうれしいです。この6次産業化は、新しい何かを生み出すというより今ある資源を守り発展させるものだと思います。それが、地域の活性化に結びつけば良いのではないのでしょうか。



上伊那の
地域推進協議会から

加工品には、地域のリンゴの美味しさをそのまま生かしたいとの思いが詰まっています。製品の持つ独特の世界観や池上氏の持つ行動力等は、自社製品の効果的なアピールにつながり、地域への波及効果にも期待しています。



豚肉・野菜・ジュース



専務取締役：原 実

DATA

事業者名：

有限会社燦燦

代表者：

宮下 彰

所在地：

下伊那郡松川町大島2997

TEL：

0265-36-6608

FAX：

0265-36-6615

ホームページ：

<http://www.sunsunfarm.sakura.ne.jp>

事業規模：

果樹 約6.35ha、野菜 約0.15ha

養豚 31頭、水稲 約0.4ha



平成25年10月31日認定

有限会社 燦燦

養豚を取り入れた循環型農業から生産された
農畜産物の加工および販売事業

豚の飼料も自分たちの手で 循環型農業から生まれる 素朴な味わいのソーセージ



Interview

【6次産業化のきっかけ】

果樹経営のみでは1年を通した収入が得られないため、養豚と組み合わせて加工商品の販売までを行うようになりました。特に養豚はこだわり抜いて飼育していることもあり、自分たちで加工して自分たちで販売したいという気持ちを強く持っていました。

【高付加価値化】

ソーセージの原料には黒豚のパークシャー種を使用しています。この種は繁殖率が低めで成長も遅いため飼料費も多くかかり、生産効率が悪いのが難点です。しかし、付加価値という点で黒豚は強みになると確信しています。飼料にもこだわりがあり、遺伝子組み換えをしていない大豆やトウモロコシを使用してきました。最近では、飼料米も自分たちの手で栽培し豚に与えています。また、豚の堆肥を畑に還元して土づくりをする循環型農業も行ってきました。

わたしたちの製造するソーセージは、添加物・発色剤・結着剤を使用していません。もちろん化学添加物も不使用です。提供している商品は、フランクや Chorizo など数種類ですが、どれも田舎を感じることのできる素朴な味わいです。

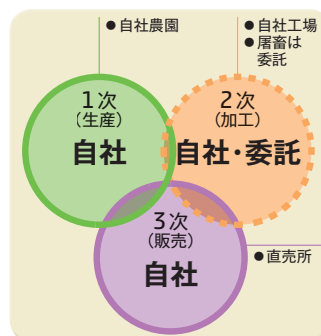
【ネットワーク】

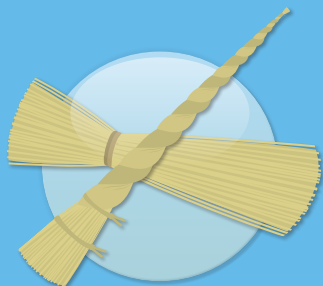
屠場法の関係で、屠畜のみ業者をお願いしています。

【今後の展望】

新商品として、野菜入りソーセージやリンゴ入りソーセージを販売する予定です。もちろん、自社農園で採れた野菜とリンゴを使用します。さらに建設中の直売所が完成したら、餃子・ハンバーグ・メンチカツなどの総菜を販売したいと考えています。

この地域は観光要素も多いので、訪れたお客様によるこんでいただける商品を提供したいです。そして、この雪深い里を守っていかねばならないと思います。





しめ縄



DATA

事業者名：
信州蓼科高原グリーンファーム
 代表者：
宮坂 智幸
 所在地：
岡谷市東銀座3-12-13
 TEL：
0266-75-5617
 FAX：
0266-75-5610
 事業規模：
しめ縄用稲 約3ha



平成26年2月28日認定

信州蓼科高原グリーンファーム

遊休農地活用による**稲わら栽培としめ縄製造・販売**による
 地域活性化事業

稲わら栽培と しめ縄の製造・販売で、 地域を活性化したい



Interview

【6次産業化のきっかけ】

七年に一度の「諏訪御柱祭」で、わら縄を何百本も撚（よ）って作った曳き縄が使われていることからわかるように、もともとこの地域には、わらを扱う文化が根付いていました。

当社でも生産量は少ないですが、お正月が近づくと刈り取った青藁を使い、しめ縄を作って販売していました。しかし、自宅に神棚がある家庭も年々減り、神棚に飾る「ごぼう注連（ゴボウじめ）」の需要も落ち込む一方。さらに、しめ縄が作れるお年寄りも減っていく中で、なんとかこの文化を残さなくてはいけないと考え、6次産業化に踏み切りました。

【高付加価値化】

現在、日本国内に出回っているしめ縄のほとんどが、台湾など海外からの輸入品です。そこで私たちは、すべて国産のしめ縄作りになりました。

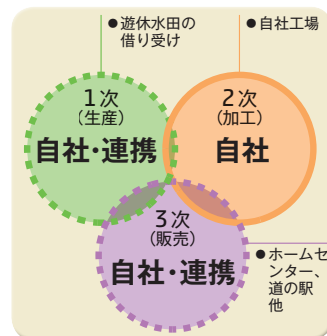
遊休水田に、材料となる青藁の苗を植え、穂が出る前に刈り取り、機械で乾燥します。もともと技術畑で働いていたメンバーが設計し、しめ縄を大量に生産できる機械を開発しました。荒神としめ縄（ごぼう巻き）の一寸、二寸、三寸、四寸の5種類を製造しています。

【ネットワーク】

遊休水田を借り受け、原料となる青藁を育てています。加工は、自社が所有する機械を使い、乾燥、製造を行っています。製品の8割は問屋に卸し、ホームセンターや道の駅でも販売しています。

【今後の展望】

輸入品である天津甘栗の牙城を崩す存在になれるように、現在、国産甘栗用の育苗を行っており、300本程定植しています。収穫にはあと三年ほどかかりますが、これにより新たな雇用が生まれることも期待しています。今後はさらに育苗を進め県内産としてブランド化を進めてまいります。





スンキ・カレー・おやき

株式会社 日義特産

木曾の伝統食「すんき」を使用した新商品開発・販売による
地域ブランド力強化事業

木曾の伝統食“すんき漬け”と “木曾牛”の認知度を高める 新商品を提案



Interview

【6次産業化のきっかけ】

木曾地方に古くから伝わる郷土食“すんき漬け”は、冬の保存食として各家庭で作られていましたが、塩を使わず、乳酸菌で発酵させたヘルシーな食品として注目され、平成19年に袋入りのすんきを製造販売し、平成20年のすんき全国展開プロジェクトで、すんきカレーを開発しました。平成23年4月に新設された農産加工場では、すんき製造と並行し、すんきとん井、すんきドレッシングの開発に取り組んできました。また、木曾地方だけで作られてきた独特の食文化を守るために、すんき漬けには厳しい基準が設けられているのですが、決められたpH値でないものは、すんき漬けとは認められません。そんな“漬け物”としては売ることができないものを、無駄にすることなく、美味しく食べることができないかと考えたことも、加工品製造を始めた背景にあります。

【高付加価値化】

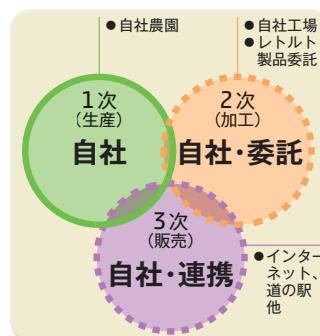
「赤かぶすんきドレッシング」は、赤蕪の赤色を美しく出すために、試行錯誤を重ねて開発中です。「木曾牛すんきおやき」と「木曾牛すんきカレー」は、「すんき」と「木曾牛」という二つの特産品を使い、より地域性を感じられる商品にしたいと考えています。4年ほど前から、木曾地方事務所、JA木曾、木曾牛生産者が一体となり、「木曾牛のブランド化」を推進していることもあり、幻と呼ばれるほど希少な「木曾牛」の認知度を高めていけたらと思っています。

【ネットワーク】

約100戸の農家からなる組合があり、組合員が作った農産物を加工場で加工しています。商品は、自社運営の「道の駅」及びショッピングサイトで販売しています。

【今後の展望】

すんきは、木曾地域の風土によるものが大きく、漬け込む時季も限られていますが、需要は年々増えているので、生産量を増やせたらと思っています。



DATA

事業者名：

株式会社 日義特産

代表者：

水崎 直美

所在地：

木曾郡木曾町日義4730-3

TEL：

0264-23-3644

FAX：

0264-23-3645

ホームページ：

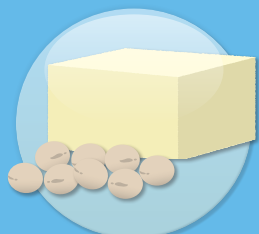
<http://www.michinoeki-kisokoma.jp/>

事業規模：

大滝蕪 約0.8ha



平成26年2月28日認定



大豆・豆腐・しょう油



DATA

事業者名：
農事組合法人 ずくだせ農場

代表者：
永山 一男

所在地：
上田市富士山3232

TEL：
0268-39-2939

FAX：
0268-39-2939

事業規模：
上田こうじいらす大豆 約2.3ha、
米 約0.3ha、麦 約0.6ha、
そば 約0.3ha

※2014年実績



平成26年10月31日認定

農事組合法人 ずくだせ農場

信州上田の在来種大豆「上田こうじいらす」を
活用したずくだせ農場6次産業化計画

地元の大豆からつくった豆乳を
さまざまな商品に加工する
そこには農業を後生につなぐ想いがある



Interview

【6次産業化のきっかけ】

もともと農業経験のない3人が、各自の仕事しながら、1年間だけ農作物をつくるために集まり、大豆を無農薬で栽培するという取り組みに挑戦しました。

【高付加価値化】

「麴がいらないくらい甘くておいしい味噌ができる」ことから名付けられた大豆「上田こうじいらす」を農薬も殺虫剤も使用せずに栽培し、豆乳をつくり、チーズケーキやジェラートなどに商品展開をしています。味噌の製造には、この大豆と自分たちで栽培した天日干しはぎ掛け米を使用し、自家製の釜で焼くピザの生地にも豆乳を混ぜています。クリスピータイプでサクサクの歯ごたえが特長です。そのほか、おやき、トルティーヤにも豆乳を使用しています。

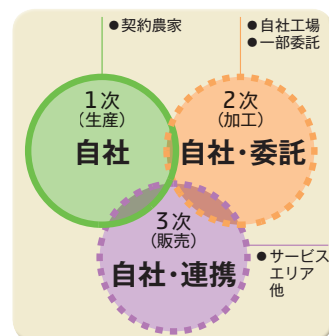
これらの商品・メニューを通じて、多くの方に食の大切さや、自然への感謝、食べることの楽しさを感じていただきたいと思います。また、「大自然に学び、人と寄り添う」そんな農業への熱い想いを胸に、安全で安心できる商品を提供するために日々努力しています。

【ネットワーク】

加工段階においてわたしたちがつくった豆乳をベースに、味噌業者、ケーキ業者、ジェラート業者のみなさんと商品を共同開発しています。

【今後の展望】

自社のレストランで7種類の豆の販売をスタートさせました。今後は新商品として、大豆茶を開発し販売する予定です。さらにレストラン2階で、味噌づくり体験教室を開催する計画もあります。兼業農家が多いこの地域で、わたしたちのレストランから、農業の楽しさをアピールし継承していきたいと考えています。それが広がって地域の活性化につながればと思っています。



トウモロコシ・大豆・
ゴーフレット

おんたけ有機合同会社

とうもろこし、大豆、イチゴ、小豆、抹茶を使った
新加工商品の開発、販売による地域ブランド化事業

県の垣根を越えた取り組みで、
地域産業を活性化させたい



Interview

【6次産業化のきっかけ】

「日本でも最も美しい村」の一つに選ばれている開田高原は、御嶽山の麓、標高1,000から1,500メートルに位置し、昼夜の寒暖差が大きいので、高原野菜の栽培に適しています。中でも開田高原の「とうもろこし」は、夜になって気温が下がると、日中蓄えた糖がそのまま残るため、甘みが一段と強くなり「一度食べたならやみつきになる」と評判を呼んでいます。この甘くて美味しい「とうもろこし」を使用し、地域産業を活性化させたいと考えたのが、6次産業化のきっかけです。

【高付加価値化】

現在、とうもろこしを生地とクリームに使用したゴーフレットを販売していますが、販売力を強化し、売り上げに繋げるためには、アイテムを増やす必要があると考えました。そこで新たに「抹茶」と「みかん」のゴーフレットを作ることになりました。

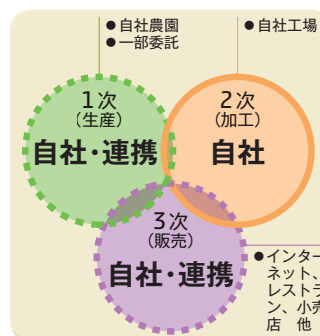
ゴーフレットに使用する「抹茶」は、当町と同じく「日本で最も美しい村」連合の加盟町村であり、お茶の名産地として知られる岐阜県東白川村のお茶を使用しています。また、木曾川上下流交流を通じてご縁ができた愛知県の「みかん」を使用し、県の垣根を越えたネットワークで作り上げる地元特産品を提供したいと思っています。

【ネットワーク】

自社農園や契約農家で収穫された農産物を、自社工場で加工し、経営する小売店や農村レストラン、インターネットのショッピングサイトで販売しています。

【今後の展望】

当社では、木曾地方の特産品「すんき」の加工品も製造しているので、増産体制を整えて事業として認められるような実績を作っていきたいと思っています。また、農業を営む個人をつなぎ、大きなネットワークを築いて行くことをめざしています。



DATA

事業者名：

おんたけ有機合同会社

代表者：

松井 淳一

所在地：

木曾町開田高原末川4119-2

TEL：

0264-42-1360

FAX：

0264-42-1370

ホームページ：

<http://kaidakougen.jp/>

事業規模：

とうもろこし 約3ha

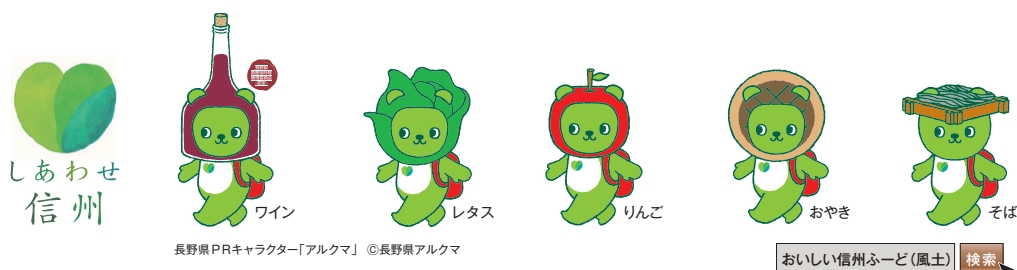
赤かぶ 約5ha

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

<p>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]</p>	<p>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]</p>	<p>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]</p>
--	---	--



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 : 026-235-7217 FAX : 026-235-7393
 E-mail : info@shinshu-6jika.jp
 URL : http://www.shinshu-6jika.jp