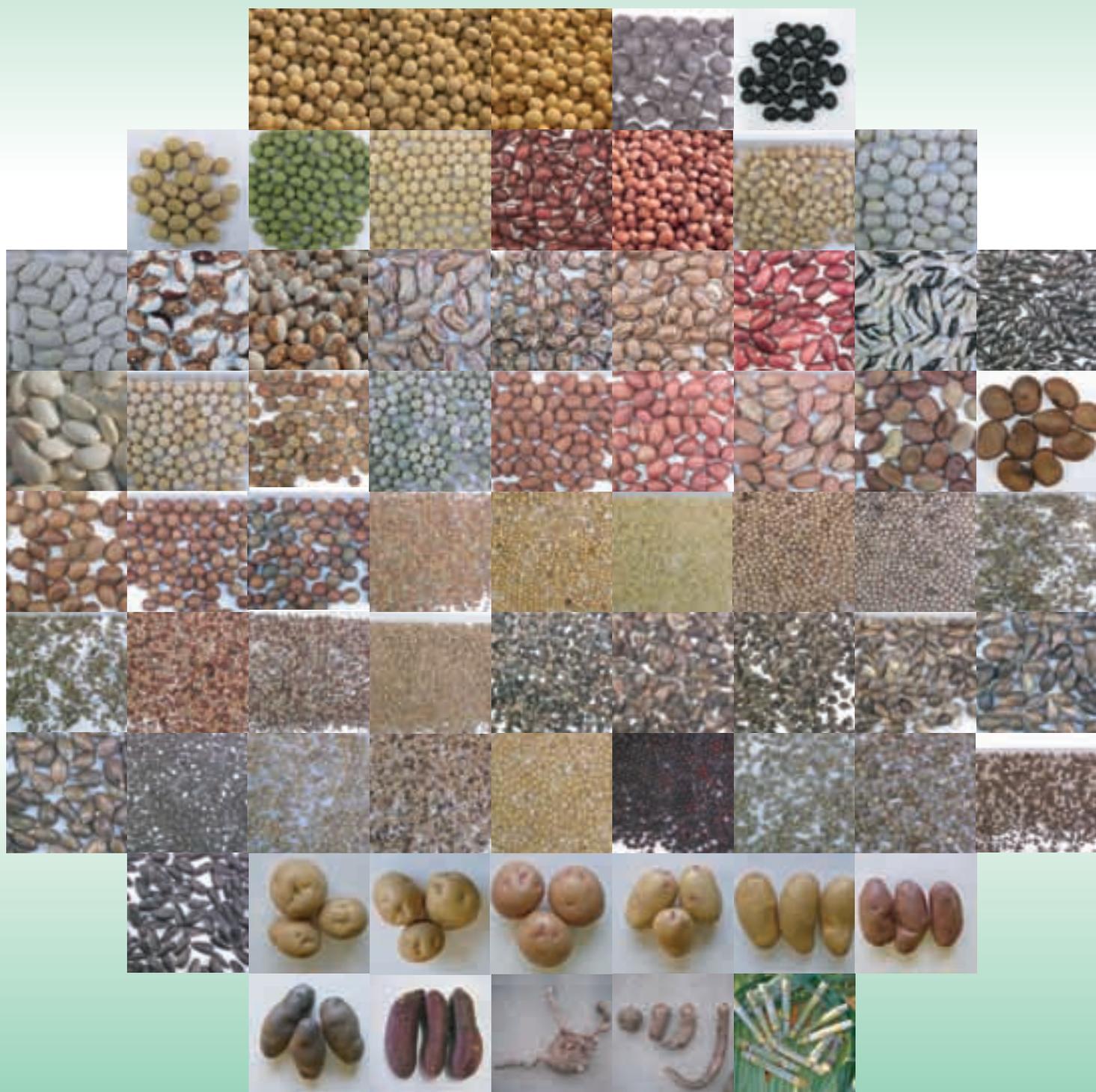


# 特産種苗

No. 11  
2011. 8

【特集 6次産業化】



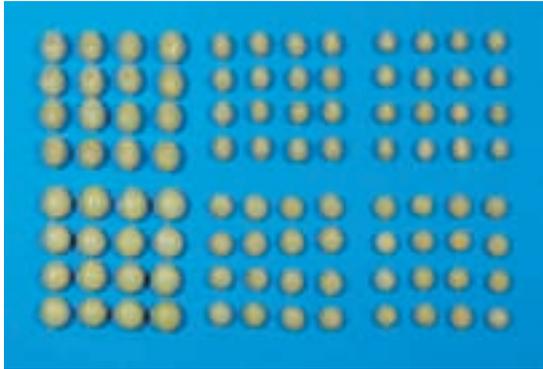
## 表紙の特産農作物名（品種名）

		大豆 (トヨホマレ)	大豆 (トヨコマチ)	大豆 (ユキホマレ)	大豆 (新丹波黒)	大豆 (中生光黒)				
		大豆 (エンレイ)	大豆 (青端豆)	大豆 (納豆小粒)	あずき (アカネダイナゴ)	あずき (エリモショウス)	あずき (ホッカイシロジョウス)	いんげんまめ (白金時)		
いんげんまめ (つる有太福)	いんげんまめ (つる有太虎)	いんげんまめ (福虎豆)	いんげんまめ (長鶉)	いんげんまめ (大丸鶉)	いんげんまめ (つる有徳高)	いんげんまめ (大正金時)	いんげんまめ (つる無白黒)	いんげんまめ (つる有黒衣笠)		
いんげんまめ (大白花)	えんどう (白エンドウ)	えんどう (豊寿大茨)	えんどう (東北1号)	落花生 (千葉小粒)	落花生 (金時)	落花生 (千葉半立ち)	そらまめ (早生蚕豆)	そらまめ (河内一寸)		
そらまめ (天草小粒)	シカクマメ (ウリズン)	シカクマメ (石垣在来)	アワ (南小日紅穀)	アワ (粟信濃1号)	アワ (入間在来)	キビ (黍信濃1号)	キビ (河内系2号)	ヒエ (2B-03)		
ヒエ (2E-03)	シコクビエ (白峰)	シコクビエ (秋山77-6)	シコクビエ (祖谷在来)	ソバ (鹿屋ソバ)	ソバ (階上早生)	ソバ (岩手本場)	ハトムギ (中里在来)	ハトムギ (黒石在来)		
ハトムギ (岡山在来)	ゴマ (黒ごま)	ゴマ (白ごま)	ゴマ (金ごま)	ゴマ (茶ごま)	ナタネ (農林8号)	エゴマ (ジュウネ)	エゴマ (大野在来)	エゴマ (新郷在来)		
		ヒマワリ (ノースクイン)	馬鈴しょ (男爵薯)	馬鈴しょ (キタアカリ)	馬鈴しょ (さやあかね)	馬鈴しょ (はるか)	馬鈴しょ (メークイン)	馬鈴しょ (ノーザンルビー)		
				馬鈴しょ (シャドークイン)	さつまいも (ベニアズマ)	こんにやく	こんにやく <生子(きこ)>	さとうきび		

(写真・資料提供)

(独)農業生物資源研究所・(独)種苗管理センター・群馬県農業技術センター

《6次産業化で期待される品種》



「フクユタカ」(左)、「すずかれん」(中央)、「すずおとめ」(右)の子実 (14ページ参照)



「フクユタカ」(左)、「クロダマル」(中央)、「新丹波黒」(右)の子実 (18ページ参照)



「フクユタカ」(左)、「クロダマル」(中央)、「新丹波黒」(右)の草姿 (18ページ参照)



さとうきび「NiN24」の草姿(左)および脱葉茎(右) 各写真の左側は「NiN24」、右側は「NiF8」(16ページ参照)



「サツママサリ」(上段)と「コガネセンガン」(下段)の塊根の外観 (16ページ参照)



「クイックスイート」の外観 (21ページ参照)



「パープルスイートロード」の外観 (21ページ参照)



「オキコガネ」の外観 (21ページ参照)

《6次産業化の取組み》



たまふくら納豆 (北海道)  
(33ページ参照)



ガマズミ (岩手県)  
(34ページ参照)



ダッタンそば商品 (長野県長和町) (39ページ参照)



里芋アイス (福井県大野市)  
(41ページ参照)



こんにゃく (群馬県)  
(9ページ参照)



エゴマ子実入りサブレ (岐阜県飛騨市)  
(43ページ参照)



京じゅれ くろまめ (京都府南丹市)  
(46ページ参照)



紅そば亭の一番人気「境そば」(岡山県美咲町)  
(50ページ参照)



なたね油 (福岡県うきは市)  
(53ページ参照)



島豆腐 (沖縄県今帰仁村)  
(55ページ参照)

# 目 次

## カラーグラビア

### 【巻頭言】

- ・ 6次産業化の進展と地域活性化への道…………… 東京理科大学専門職大学院教授 片岡 寛 1

### 【行政施策】

- ・ 農山漁村の6次産業化の推進について…………… 農林水産省総合食料局食品産業企画課  
課長補佐 吉岡崇治 2
- ・ 地域特産物マイスターからみた6次産業化…………… 農林水産省農村振興局農村計画課  
課長補佐 高橋貴與嗣 7

### 【研究】

- ・ 農林水産省の委託プロジェクトにおける品種育成の取り組み  
…………… 農林水産省農林水産技術会議事務局研究専門官 川頭洋一 14
- ・ 農林水産省の委託プロジェクトにおける品種普及拡大の取り組み  
…………… 農林水産省農林水産技術会議事務局研究専門官 川頭洋一 18
- ・ 6次産業化を支える技術開発の推進…………… 農林水産省農林水産技術会議事務局産学連携室長 島田和彦 24

### 【地域の取組と今後の方向】

- ・ 北海道における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向  
…………… 北海道農政事務所農政推進課6次産業化等グループ長 相澤康志 31
- ・ 東北における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向  
…………… 東北農政局生産経営流通部食品課企業係長 長谷部勝 34
- ・ 関東における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向  
…………… 関東農政局生産経営流通部食品課長 前島 仁 37
- ・ 北陸における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向  
…………… 北陸農政局生産経営流通部食品課課長補佐 竹田明夫 40
- ・ 東海における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向  
…………… 東海農政局生産経営流通部食品課長 小島 始 43
- ・ 近畿における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向  
…………… 近畿農政局生産経営流通部食品課長 俵積田守 46
- ・ 中国四国における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向  
…………… 中国四国農政局生産経営流通部食品課長 西尾洋一 49
- ・ 九州における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向  
…………… 九州農政局生産経営流通部食品課課長補佐 小野佳子 53
- ・ 沖縄における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向  
…………… 沖縄総合事務局農林水産部食品・環境課長 勢理客安彦 55

### 【資料】

- ・ 六次産業化法に基づく認定事業計画一覧（第1回認定）…………… 57

## 巻頭言

## 6次産業化の進展と地域活性化への道

東京理科大学専門職大学院教授 片岡 寛

3月11日に発生した東日本大震災による被災の大きさは、福島原子力発電所の事故による放射能汚染の広がりとも重なり、予想をはるかに超え、東日本ばかりでなく、全国に大きな生活不安と産業経済上の損害を与え、いまだにその復旧の目途も定かではない。

今回の震災直後から、被災された方々の生活をどう確保・維持できるかに直面し、その基本である「食」をどうするかが多くの避難所でもまず解決すべき課題となった。

このことからわかるように食は生活の基本であり、食あってこそ将来の希望や夢を抱き、働く意欲も出てくる原点である。

この食を現在の毎日の生活において私たちが満足する形で得られているのは、食にかかわる市場が、生鮮食品や加工食品、弁当や総菜などの中食、外で手軽に食事が出来る外食など、家庭の炊事ですべてを自給する仕組みから大きく変化してきた結果である。

野菜や果物、旬の魚や貝などの海の幸や山菜やキノコなどの山の幸、これらの味覚や季節感を味わうこと、そして家族が揃ってテーブルを囲んで楽しむ団欒のひと時、誕生日や結婚記念日など特別な日を思い出多い日にする特別な食事、私たちは食によって多くの幸せを作り出して来たと言える。

これらの食は、1次産業が提供する野菜や魚などを調理加工し食卓に料理として提供し私たちが食するプロセスを経て完成されるものである。すなわち、1次産業と2次産業そして3次産業が効果的に結合して最終消費者の生活満足が実現することになる。これまではこの仕組みをそれぞれの産業が分担し、1次から2次へ2次から3次へと市場を介して川下につなげていくビジネスプロセスが一般的であった。しかし1産業が加工も手掛け販売やレストランによる食事の提供にまで一貫

してビジネスにする動きや、レストランのシェフが農家や養豚業者に生産を依頼して特別な品質の野菜や肉を入手する動きなど、1次産業から3次産業までを一手に手掛けるいわゆる6次産業化が注目されてきた。

この度この6次産業化を支援する農林水産省の政策が実現する運びとなったが、これまでの経済産業省の農商工連携の施策もこの6次産業化の枠組みに入るものであり、地域の産業活性化の切り札として大いに期待できるものと考えられる。

ただし、1次から3次まで一気通貫で行うためにはそれぞれの産業における知識や技術を確実に使いこなし、しかも提供できる食の持つ市場優位となる特徴を価値のある形でお客様に示し、理解・評価してもらわなければならない。そのためには各地域の特徴ある食(他にはない産物や食材、特別な料理法、食べ方の文化、伝統的な行事にまつわる食など)を中核とし、その地域特有の食以外の資源の持つ付加価値をも具体的な形に結合させ、他の地域にはない独自の感動を実感し、納得し、満足してもらえるような仕掛けに仕立てることが必要となろう。そして地域の食を自らがまず改めて再評価し、地域全体でその価値を共有することを出発点とすべきであろう。

地域の優れた食材や食品をより付加価値の高い食にどう仕立てるかが地域活性化の大きな課題である。単なる食材としてのフード (Food) ではなく楽しく満足できる食事としてのミール (Meal) を、単なるモノではなく意味のあるコトを提供できてこそ付加価値の高い食の提供となり、そこにこそ全国に発信できる地域ブランドとしての食の創造につながる6次産業化のエッセンスが存在するに違いない。この6次産業化のエッセンスを地域に合わせて具体化することがその地域に実り多いビジネスを根付かせ発展させることにつながると信ずるものである。

## 農山漁村の6次産業化の推進について

農林水産省総合食料局食品産業企画課

課長補佐 吉岡 崇治

我が国の農山漁村は、人口の減少や高齢化の進行など厳しい状況にあり、早急にその活力の再生を図ることが不可欠です。このため、農林水産業・農山漁村に潜在する資源を有効に活用し、様々な産業の有する知見と結びつけ、地域ビジネスの展開や新産業の創出を図る「農山漁村の6次産業化」を推進することが重要です。

これにより、農林漁業者の所得向上や農山漁村地域における雇用を確保するのみならず、

- ① 農林漁業等への若者の参入の促進が図られ、
  - ② Uターン、若者の定住化の促進等を通じて人口減少や高齢化の進展の抑制が図られる
- など、農山漁村の活性化に資することが期待されるものです（別紙1）。

農山漁村の6次産業化の推進のために、

- (1) 農林漁業者等の事業の多角化、高度化等を促進する新たな道筋を作り、6次産業化の推進のための中核となる「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（六次産業化法）」が、昨年12月3日に公布され、3月1日に全面施行されたところです（別紙2）。この中で、研究開発・成果利用計画を作成して農林水産大臣等の認定を受けると、新品種を開発した際の種苗法の品種登録の際の登録料・出願料の減免の特例措置などをもうけているほか、予算上も研究関係の事業で採択されやすくなるなどの措置が講じられています。

六次産業化法に基づく事業計画については、253件を第1回認定したところです。このうち、研究開発・成果利用計画関係は、「温暖化に対応した新品種開発」の1件となっております。（別紙3。詳細については、<http://www.maff.go.jp/j/press/>

[soushoku/sanki/110531.html](http://soushoku/sanki/110531.html) をご覧ください。）

- (2) 今後、農林水産省としては、6次産業化が地域の大きな運動として展開されるよう、

- ① 六次産業化法の制定趣旨や狙いを農林漁業者等に対し、正確に周知するとともに、
- ② 地域一体となって、6次産業化を支援するための体制を整備するため、昨年10月に設置した地方農政局等の総合相談相談窓口で、6次産業化に取り組もうとする農林漁業者らの個別相談への対応や、地域段階における6次産業化プランナーの配置による事業計画の策定の支援を図り、
- ③ 農林水産物の加工、販売（直売所）、食材提供（レストラン）施設の整備、新商品の開発等を推進するための予算措置等を講じ（別紙4）等により、政策推進に努めていくこととしています。（総合相談窓口の連絡先、政省令、基本方針、予算措置の概要などについては、「<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/sanki/6jika.html>」（農林水産省 農山漁村の6次産業化のホームページ）をご覧ください。）

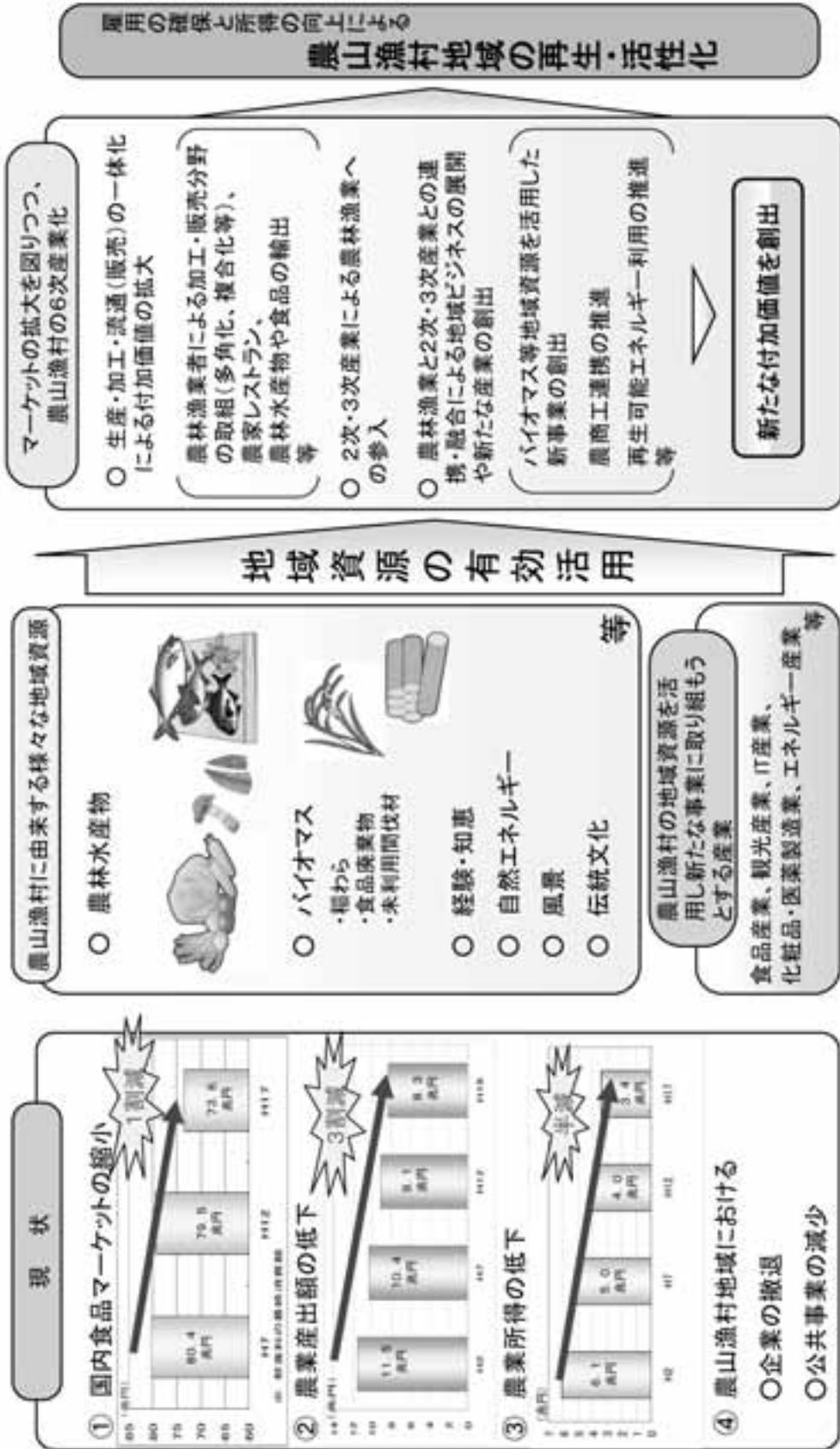
なお、六次産業化法に基づく事業計画の第2回の認定については10月末を予定しており、各地方農政局等において引き続き事業計画の申請を受け付けています。御関心のある方々におかれては、各地方農政局等の総合相談窓口（<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/sanki/6jika/1stop.html>）に御相談ください。

特産種苗業界の方々におかれても、6次産業化に更に積極的に取り組んでいただき、地域の活性化が図られることを期待するものです。

# 農山漁村の6次産業化の考え方

(別紙1)

- 雇用と所得を確保し、若者や子供も集落に定住できる社会を構築するため、農山漁村の6次産業化を推進する。また、農山漁村の6次産業化を推進する。



地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び  
地域の農林水産物の利用促進に関する法律(六次産業化法)

(別紙2)

1 前文、目的(第1章)

地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等に関する施策及び地域の農林水産物の利用の促進に関する施策を総合的に推進することにより、農林漁業等の振興等を図るとともに、食料自給率の向上等に寄与することを目的とする。

2 地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等(第2章)[6次産業化関係]

(1)総合化事業計画(農林水産大臣が認定)

- 農林漁業者等が、農林水産物及び副産物(バイオマス等)の生産及びその加工又は販売を一体的に行う事業活動に関する計画
- 農林漁業者等の取組に協力する民間事業者(促進事業者)も支援対象(支援措置)
  - ・ 農業改良資金融通法等の特例(償還期限及び据置期間の延長等)
  - ・ 野菜生産出荷安定法の特例(指定野菜のリレー出荷による契約販売に対する交付金の交付) 等

(2)研究開発・成果利用事業計画(農林水産大臣及び事業所管大臣が認定)

- 民間事業者等が、上記の事業活動に資する研究開発及びその成果の利用を行う事業活動に関する計画(支援措置)
  - ・ 種苗法の特例(出願料・登録料の減免)
  - ・ 農地法の特例(農地転用許可に係る手続の簡素化) 等

3 地域の農林水産物の利用の促進(第3章)[地産地消関係]

(1)基本理念

①生産者と消費者との結びつきの強化、②地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化、③消費者の豊かな食生活の実現、④食育との一体的な推進、⑤都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進、⑥食料自給率の向上への寄与、⑦環境への負荷の低減への寄与、⑧社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組を促進すること。

(2) 国による基本方針の策定、都道府県及び市町村による地域の農林水産物の利用についての促進計画の策定

(3) 国及び地方公共団体による必要な支援の実施

4 施行日

[第1章(目的)、第3章(地産地消関係)] 公布の日(平成22年12月3日)

[第2章(6次産業化関係)] 公布の日から6か月以内(平成23年3月1日)

(別紙3)

### 六次産業化法に基づく認定事業計画の概要

#### 1. 地域別の認定件数

地域	総合化事業計画 の認定件数	うち		研究開発・成果利用事 業計画の認定件数
		農畜産物関係	水産物関係	
北海道	20	20	0	0
東北	14	14	0	0
関東	33	33	0	0
北陸	17	17	0	0
東海	16	15	1	0
近畿	70	69	1	0
中国四国	37	32	5	0
九州	39	34	5	1
沖縄	6	6	0	0
合計	252	240	12	1

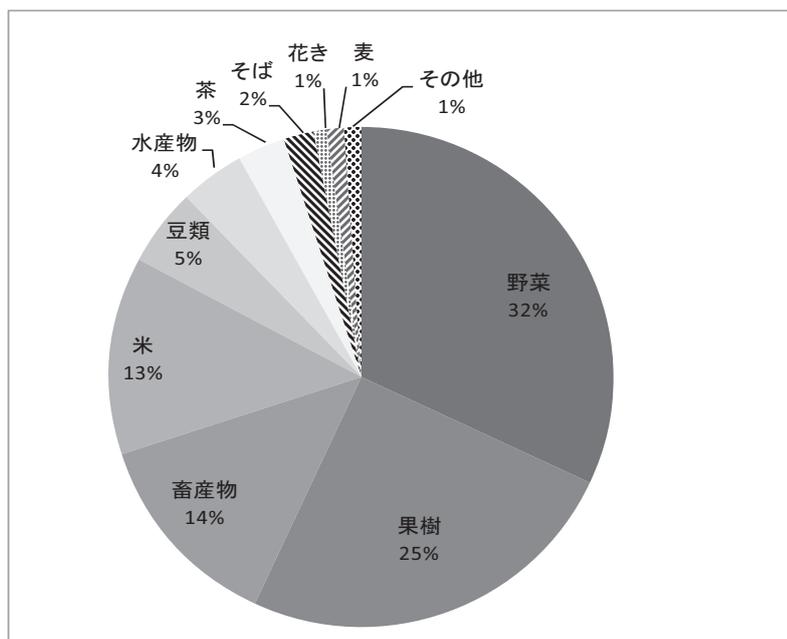
#### 2. 総合化事業計画の認定件数の多かった都道府県 (件数)

第1位	滋賀県	23
第2位	北海道	20
第3位	和歌山県	16
第4位	兵庫県	15
第5位	熊本県	12

#### 3. 総合化事業計画の事業内容の割合 (%)

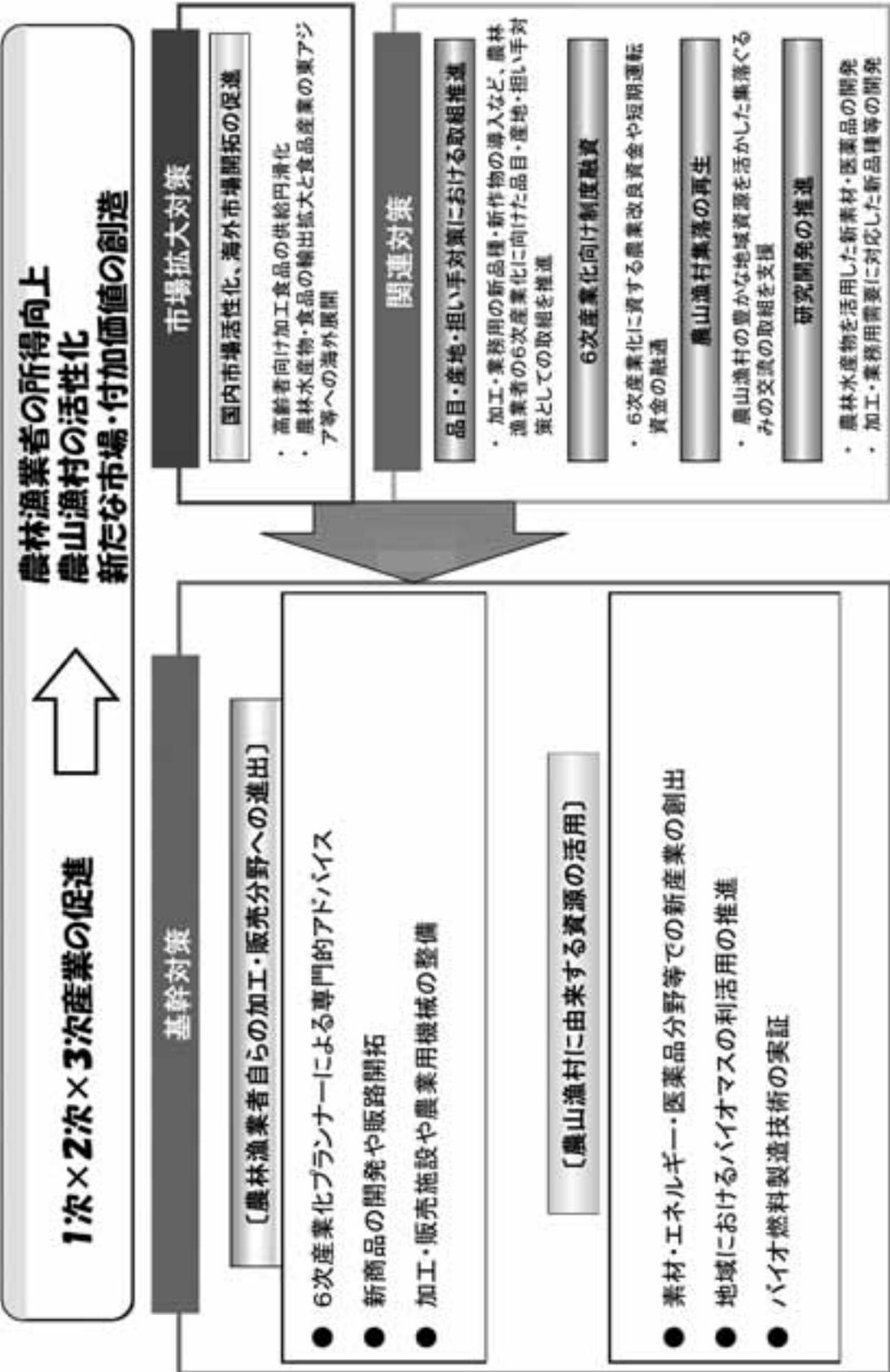
加工	49.2
加工・直売	40.9
加工・直売・レストラン	4.8
直売	2.8
加工・直売・輸出	1.6
輸出	0.8

#### 4. 総合化事業計画の対象農林水産物の割合



※複数の農林水産物を対象としている総合化事業計画については全てをカウントした。

# 平成23年度 未来を切り拓く6次産業創出総合対策 (別紙4)



## 地域特産物マイスターからみた六次産業化

農林水産省農村振興局農村計画課  
課長補佐 高橋 貴與嗣<sup>注</sup>

### 1 はじめに

本年3月、「地域資源を活用した農林漁業者による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」、いわゆる「6次産業化法」が施行された。この法律は、①地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等に関する施策、②地域の農林水産物の利用の促進に関する施策を総合的に推進することにより、農林漁業等の振興を図り、食糧自給率の向上に寄与することを目的としており、今後、農林水産省では、この法律の下、各般の施策を推進していくこととしている。

本稿では、「地域特産物マイスター」の活動をヒントに、地域資源と産業との結びつき等について考えたい。

### 2 地域特産物マイスターとは

法律の施行と同じ本年3月、(財)都市農山漁村交流活性化機構から「地域特産物マイスター名鑑」が発刊された。この名鑑は、(財)日本特産農産物協会が平成12年から実施している地域特産物マイスター（以下「マイスター」という）に認定登録された210名の方に改めて調査を行い、現在も活躍中の196名の方の現況についてまとめたものである。

このマイスター制度は、各地域の中で生産者等の創意工夫によって発展を遂げてきた地域特産物が、担い手不足や収益性等の関係から、その生産技術・加工技術が伝承されず、産地が消失していくのではないかと危惧されていた状況の中、自然志向や本物志向といった消費動向の変化を背景として、産物に対する価値観が変わり個性的な地域特産物が再評価されるようになってきたことか

ら、地域特産物の生産・加工に卓越した技術・能力を有し、産地育成の指導者となる人材をマイスターとして認定登録し、その資質の向上、技術の伝承、相互交流、組織化等を図り、地域特産物の産地の維持・育成を図ることを目的として設けられている。

地域特産物という地域資源を活用して生産者等が自ら加工・販売等を行い経営の安定を図っているという点で、多くのマイスターは、既に6次産業化の実践者であり、加えて、その分野の先駆者として後進の指導に当たるなど地域農業にとどまらず農林水産業全体の活性化に貢献している人材である。

当然のことながら取り扱い品目は多岐に亘るが、敢えて大きく括ると、野菜・果実、農産加工、茶、ハーブ、いぐさ、こんにゃく等で認定されている方が多く、そのうち野菜・果実が72名で一番多く約37%を占めている。そのうちの主な取組は、市場流通には乗りにくく栽培面積が減少傾向にあった伝統野菜を、地域と一体となって生産振興に取り組み、「〇〇伝統野菜」等のネーミングで根付かせた野菜生産の担い手の方や、独自の技術による栽培法等によって、市場流通する同じ品目とは一線を画したこだわりの野菜・果実等の生産を行い、消費者や小売店・飲食店に安定的に供給して高い評価を得ているもの等がある。いずれも、高い生産技術と創意工夫によって生産の安定化を図り、収穫を心待ちにしている消費者への美味しさと安心を届けている。

また、農産加工の分野にあっては、既存の食品企業のニーズに合わないこと等から衰退の一途を辿っていたもち麦（モチ性六条大麦）を守るために、自ら商品化を行って美味しい食べ方を提案す

るとともに、地域特産品として定着させるための創意工夫を行っている方や、食品製造業の方が地域特産物の再興と地域の活性化を図るために、自らが新製品を企画し、その原料となる作物を輪作作物として産地に提案したり、補助事業等を活用して生産者とともに先進産地への研修を実施する等生産者と一体となって原料農産物の生産振興を推進するとともに、生産者とともに販売先の開拓を行うなど、生産、加工、販売が一体となって取組を進めている。

中には薬用作物やホップのように、加工・販売の段階では実需者に完全に委ねてしまう作物もあるが、これらの作物についても、常に作物の品質については実需者の原料担当者とのコミュニケーションが図られており、実需者ニーズに合った作物生産を行っていることや、最終製品やその消費の姿を生産者が容易に認知できる点を考えると、農協や卸売市場に出荷して完結してしまう生産体系とは大きく異なり、惣菜向けの業務用野菜生産と同じく「6次産業化」に近い取組によって生産が行われている。

本稿では、筆者が本年3月まで在籍していた生産局生産流通振興課において訪問する機会を得た、群馬県の小山林衛氏（H22、こんにゃく）の事例を「6次産業化」の参考事例として紹介したい。



### 3 マイスターの具体的紹介

#### ① こんにゃくいもの流通

板こんにゃくや白滝の原料であるこんにゃくいものは、一般的に生産者から原料精粉業者（粉屋）の手に渡って精粉に加工され、精粉の状態での製品製造業者（練り屋）に売り渡される流通形

態となっており、多くの場合、出来秋に農家の庭先で原料精粉業者から委託された集荷人が、現金で買い取っていき、生産者の手から完全に離れてしまうので、言わば6次産業化の対極にあるといっても過言ではない作物である。気象変動による豊凶の差が大きいこと等からこんにゃくいもの庭先価格の変動幅も大きく、数年に一度の価格高騰を楽しみにしている生産者も多いといわれている。

#### ② 加工販売部門の経過

小山氏は、こんにゃくいもの精粉業者への販売価格が前述のとおり乱高下することで経営の見通しが立てづらいつつ、昭和63年に加工販売部門を設立し、経営の安定を目指すこととした。自宅敷地内に設置した加工場兼販売所は、渋川市から草津温泉や嬭恋村方面に向かう国道353号・145号線の迂回路となっている県道35号線（通称日影街道）に面しており、かつては草津温泉の常連客や北軽井沢の別荘を利用する人達が渋滞を回避するために通行することが多く、販売所の固定客となったが、近年は、それらの世代も高齢となり別荘等の利用回数も減ってきており、自宅店舗における販売量は減少している。

加工販売を開始した当初は、ホテル・旅館等の土産物品として置いてもらおうと精力的に営業活動を行ったものの、徒労に終始したとのことだが、転機となったのは、前橋市にあった大手百貨店の群馬県物産展に出展できたことで、加工販売部門の責任者である夫人が売り場に立ち、来場者に美味しい食べ方をはじめ効能や保存法を丁寧に説明することにより、売上げ成績が出展者の上位となり、物産展終了後に百貨店の食品売場の常設商品として納入することが決定したことである。

これを機に草津、四万、万座等県内の有名観光地のホテル等からも引き合いが来るようになって経営が軌道に乗り、道の駅等にも定番商品として納品するようになった。残念ながら、転機となった百貨店は前橋市から撤退してしまったが、有名ホテル・旅館等との取引は堅調に推移しており、土産物の納品のみならず、食材としての納入する割合も高くなり、料理長からの要望に応じて新製品開発等を共同で行ったり、季節毎に製品に変化を付

けて納入するなど、取引先の要望にきめ細かく対応しており、取引先との信頼関係を確立している。



### ③ 経営上の特色

このように加工販売部門の経営は順調に推移しているが、経営を全面的に自家加工販売中心に切り替えたのではなく、従来どおりの精粉用原料いもの出荷や、輪作体系を構成する山ウドやスイートコーン等野菜類の出荷も継続しているなど、地域特産物を主体に経営を多角化を図ったとみることができる。

加工販売する製品は、昔ながらの伝統の味を再現するために「生搾りこんにゃく」としているが、それに適した品種として「はるなくろ」、精粉出荷用には加工適性が高い「あかぎおおだま」を栽培している。また、全国の「生搾りこんにゃく」の加工所向けに、「はるなくろ」の契約販売も始めるなど、原料いもの生産、出荷に当たっても顧客ニーズを踏まえたものとなっている。



### ④ 地域への貢献等

吾妻地区こんにゃく部会長及び群馬県こんにゃく研究会副会長として、会員生産者の技術の向上のために研修会開催に準備段階から活動している。

また、毎年開催される群馬県こんにゃく立毛共進会においても農林水産大臣賞を数回受賞するなど、原料いもの生産技術（収量、品質等）も極めて高いことを立証し、技術面においてもリーダー的存在である。



さらに、小山氏は県内外から多くの農家や加工グループの研修を受け入れており、研修終了後にこんにゃく加工を開始した事例は約10件に上り、そのうち大きく飛躍して優良事例として広く紹介されているものも複数あるなど、多くの実績を有している。

### ⑤ その他

このように、

- ・高品質で製法に応じた品種の安定生産、
- ・優れた製品製造技術、
- ・顧客の要望に応じた商品アイテムの多様化等により信頼を獲得している。商品価格は決して安いものではないが、価格に見合う価値を提供していくことによって、安定した販売先の確保を実現しており、真の意味でのブランド化を実現している。

#### (参考)

こんにゃくは群馬県の代表する地域特産品の一つで栽培面積の約8割、収穫量の約9割が群馬県産となっているが、かつては全国の中山間地で栽培されており、

栽培面積のピークの昭和42年（1967年）には全国で17,600haのうち群馬県は5,130haで約3割に過ぎなかった。その後、養蚕業からの転換や、庭先集荷を行う精粉業が発展（精粉の動力として水力が豊富なことや首都圏に近いことから発展したと推測されている）したこと等により群馬県への集中が進んだといわれている。\*

このように、以前は全国各地でこんにゃくもが生産され、各地域においてそれぞれ特色のあるこんにゃく料理が食べられていたことから、その伝統と食文化を伝えたいという熱意によって地域で活動しているマイスターもあり、こんにゃくを取り扱っている方は名鑑に9名掲載されていますが、群馬県の他にも福島県、兵庫県、岡山県、熊本県においても活動している。

\*：宇都宮大学 神代英昭

#### 4 おわりに

多くのマイスターの方々は、それぞれの地域における伝統や食文化を誇りに思い、事業の発展段階においては、各種のセミナー等に参加したり、先進事例を勉強したりして自己研鑽を重ね、また、試行錯誤の上で今日の成果に繋がっている。

概ね共通しているのは、

- ① 作物栽培の技術力が高く、安定した品質の原料を確保できる

- ② 製品の企画力と製造技術に優れている
  - ③ 柔軟な発想で顧客ニーズに対応している
- 等の点であり、これらの要因に支えられて消費者との間に信頼関係が生まれている。

事業が初期段階から発展段階に移行していくに従って、取引先の与信審査や物流コスト等の新たな課題も発生してくることがある。このような課題に対しても、既の実績のあるマイスターの方々の豊富な知見から実践的な解決策のヒントが見出せるものと確信している。

「地域特産物マイスター」を大いに活用していただき、地域特産物の産地が発展していくことを願っている。

#### 【問い合わせ先】

地域特産物マイスター事務局（（財）日本特産農産物協会内）

東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル3階  
 電話 03(3584)6845  
 FAX 03(3584)1757  
 メール info@jsapa.or.jp

注：平成23年3月まで、農林水産省生産局生産流通振興課特産農産物対策室に在籍。

地域特産物マイスター認定者一覧表

認定年度	氏名	住所	分野	
平成12	佐藤 静基	北海道常呂郡訓子府町	薬用作物（センキュウ・トウキ）	
	富田 忠雄	北海道空知郡中富良野町	ラベンダー	
	立花 孝全	福島県伊達市	あんぼ柿	
	高橋 正昭	群馬県吾妻郡東吾妻町	こんにゃく	
	白井 義数	北海道名寄市	薬用作物	
	高橋 良孝	東京都新宿区	ハーブ	
	青井 英治	長野県北佐久郡立科町	薬用人参	
	小池 芳子	長野県下伊那郡喬木村	農産加工（各種ジャム・ジュース等）	
	中村 藤榮	新潟県柏崎市	山菜（ぜんまい・山ウド）	
	米林 利榮	石川県金沢市	加賀野菜	
	武藤 忠則	福井県丹生郡越前町	わら細工等	
	福田 眞三	奈良県桜井市	薬用作物	
	山田 琢三	香川県さぬき市	さとうきび	
	片岡 継雄	高知県高岡郡越知町	薬用作物（ミシマサイコ）	
	柳口 明	熊本県八代市	いぐさ・畳表	
	秋山 眞和	宮崎県東諸県郡綾町	手紬染織	
	翁長 周子	沖縄県那覇市	ハーブ	
	平成13	栗田キエ子	山形県最上郡金山町	藍染め
		吉田 昭市	山形県米沢市	雪菜
高橋 一江		群馬県甘楽郡下仁田町	こんにゃく	
針塚 藤重		群馬県渋川市	農産加工（野菜麴漬け）	

	小久保武男	埼玉県飯能市	ゆず
	常磐 林夫	長野県長野市	梅加工品
	青木 勝雄	静岡県藤枝市	茶（手もみ製法）
	中谷 秀丸	石川県白山市	とうがらし（劍崎なんば）
	山本 博一	兵庫県篠山市	黒大豆
	西根 雄司	鳥取県鳥取市	花壇苗
	東内 秀憲	岡山県美作市	黒大豆
	広川 宏志	広島県福山市	いぐさ・畳表
	佐藤 昭人	徳島県板野郡上坂町	藍（すくも作り）
	小松 信子	高知県香美市	かずら細工
	右田 秀利	熊本県玉名市	みかん・みかんジュース
	内田 邦雄	宮崎県串間市	食用かんしょ
	岩下雅一郎	鹿児島県大島郡喜界町	さとうきび
平成14	畠山 好雄	北海道夕張郡由仁町	薬用作物・ハーブ
	松岡 利春	北海道川上郡摩周町	摩周メロン
	高村 英世	岩手県二戸市	雑穀
	小丹波 潔	秋田県大館市	とんぶり
	原 キヨ	福島県白川郡棚倉町	こんにゃく
	吉成かつ子	栃木県大田原市	農産加工（酢まんじゅう、みそ、梅干し）
	角屋 操一	埼玉県日高市	高麗川マロン（大粒栗）
	浅沼 幸光	東京都八丈町	あしたば
	武井 正征	山梨県中巨摩郡昭和町	ハーブ
	熊谷 光廣	長野県下伊那郡阿智村	農産加工（トマトジュース、ケチャップ等）
	小畑 文明	石川県金沢市	加賀野菜
	小池 彼男	岐阜県加茂郡白川町	茶（手もみ製法）
	中森 慰	三重県度会郡度会町	茶（手もみ製法）
	陰樹 信子	鳥取県米子市	押し花
	脇 博義	愛媛県四国中央市	茶
	吉田 俊隆	福岡県遠賀郡岡垣町	いちご
	山口勇次郎	佐賀県嬉野市	釜炒手もみ茶
	井澤 敏	熊本県阿蘇郡南阿蘇村	薬用作物・ハーブ健康野菜
	木之内 均	熊本県阿蘇郡南阿蘇村	いちご、いちご加工品
	作本 弘美	熊本県宇城市	れんこん
	福島 安德	熊本県八代市	いぐさ・畳表
	福田 薫	鹿児島県鹿児島市	にがうり
平成15	古木 益夫	北海道名寄市	薬用作物
	佐藤 信一	岩手県陸前高田市	ヤーコン
	上田 稔	茨城県小美玉市	れんこん
	山縣 繁一	茨城県北茨城市	自然薯
	稲村 豊	群馬県前橋市	こんにゃく加工
	生方 喬美	群馬県渋川市	こんにゃく
	山口 實	千葉県鴨川市	古代米（赤米、黒米、香り米、アクネモチ）
	新倉庄次郎	東京都西東京市	ハーブ
	阿部 誠	長野県茅野市	ハーブ
	関 京子	長野県下伊那郡天龍村	農産加工（柚餅子）
	小林 清治	長野県下水内郡栄村	山菜（ぜんまい・わらび、タケノコ）
	保坂 良知	長野県下水内郡栄村	ギョウジャニンニク等
	守屋 吉雄	静岡県熱海市	七尾たくあん
	佐藤 康成	新潟県新潟市	ぎんなん
	松本 暉	石川県金沢市	加賀野菜（源助だいこん、加賀太きゅうり等）
	森口 昌英	兵庫県篠山市	栗（丹波栗）
	二股 早男	鹿児島県鹿児島市	茶（手もみ製法）
平成16	若林 一雄	北海道沙流郡日高町	ギョウジャニンニク
	菊池 光哉	岩手県遠野市	ホップ
	齋藤 作圓	秋田県由利本荘市	ハーブ
	霜多 増雄	茨城県取手市	ハーブ
	中島幸一郎	茨城県小美玉市	妻物（ミニ大根、ミニキャロット、メカブ等）
	小林 勝一	埼玉県さいたま市	くわい

平成17	外山 鶴良	東京都渋谷区	ハーブ
	鈴木 丑三	静岡県伊豆市	わさび
	今林 長夫	京都府船井郡京丹波町	京野菜（みず菜、九条ねぎ）
	倉 敏司	兵庫県篠山市	農産加工（山椒、こんにゃく、黒大豆）
	西羅 亨	兵庫県篠山市	ヤマノイモ
	松本 泰和	和歌山県伊都郡かつらぎ町	有機栽培果樹（柿、梅、みかん）
	渡邊 吉子	岡山県高梁市	こんにゃく
	田村三千夫	広島県三次市	やきごめ
	田村 照栄	香川県東かがわ市	農産加工（はだか麦加工品等）
	上田 絹代	熊本県玉名郡天水町	農産加工（みかん等）
	高脇留美子	北海道厚岸郡浜中町	農産加工（ハマナス、昆布）
	井芹 靖彦	北海道標津郡中標津町	ギョウジャニンニク、ハマボウフウ
	瀬川 晃一	北海道紋別郡滝上町	ハッカ、除虫菊
	栗田 和則	山形県最上郡金山町	楓の樹液
	山澤 清	山形県東田川郡庄内町	ハーブ
	高野 喜代	茨城県行方市	セリ
	田端 道造	埼玉県比企郡小川町	クジャクソウ
	鈴木 圭介	新潟県長岡市	長岡野菜
	権野 晃	石川県金沢市	農産加工（かぶら寿司）
	上村 誠	和歌山県西牟婁郡白浜町	手揉み茶
	植岡 朝一	兵庫県神崎郡福崎町	もち麦
	細見 俊昭	兵庫県篠山市	丹波黒大豆
	宇都宮 務	大分県国東市	七島藺
	吉村美代子	鹿児島県鹿児島市	はんず茶
清木場真一	鹿児島県南さつま市	農産加工（きんかん）	
平成18	中里 久雄	岩手県二戸市	りんご
	井上 市郎	山形県山形市	紅花
	柴田 吉美	山形県山形市	山形赤根ほうれんそう
	小池 英夫	茨城県ひたちなか市	いちご（バインベリー）
	谷野 方昭	栃木県河内郡上三川町	かんぴょう
	下嶋 俊子	長野県木曾郡南木曾町	農産加工（ほう葉巻き）
	堀内 新也	長野県長野市	繭
	小松美枝子	静岡県伊東市	ハーブ
	杉本 正博	静岡県三島市	小松菜
	得能 隆継	石川県河北郡津幡町	まこもたけ
	鎬城 テイ	新潟県新潟市	農産加工（からし巻き）
	岩崎 召子	新潟県新潟市	農産加工（からし巻き）
	松本 春雄	兵庫県豊岡市	ピーマン
	馬勝 敏博	兵庫県三木市	スプレーギク
	小仲 恭示	兵庫県三田市	三田栗
	楠瀬 康博	高知県高知市	ハーブ
	中山 義久	長崎県東彼杵郡東彼杵町	茶
	平成19	鈴木太美雄	茨城県つくば市
田村 東江		栃木県河内郡上三川町	農産加工（かんぴょう）
久保 治男		千葉県富里市	落花生（種子生産、加工販売）
増田 繁		千葉県八街市	落花生（加工・製造）
比留間嘉章		埼玉県入間市	茶（手揉み茶）
石渡 哲也		神奈川県足柄上郡山北町	足柄茶
本 誠一		石川県金沢市	加賀野菜（加賀れんこん）
結城 拓也		大阪府八尾市	八尾えだまめ、しゅんぎく
畑中 喜幸		大阪府八尾市	八尾若ごぼう
阪上 勝彦		大阪府南河内郡河南町	なにわ伝統野菜
小西 辰治		兵庫県宝塚市	花き（ダリア、アイリス、グラジオラス球根）
門前 正人		兵庫県三田市	花き（シクラメン）
田中 務		兵庫県朝来市	岩津ねぎ
池田 晴久		島根県出雲市	ぶどう（デラウエア）
小笠原章富		高知県長岡郡大豊町	碁石茶
上村 吉男		高知県長岡郡大豊町	碁石茶

	松延 敏博	福岡県八女市	八女茶
	桐明 靖廣	福岡県八女市	八女茶
	福山 晋治	福岡県嘉麻市	農畜産物加工（ハム、ソーセージ等）
	千代永幸義	熊本県八代市	フルーツトマト（高糖度トマト）
	高野 濟	大分県大分市	ハーブ
	山口 成美	長崎県大村市	農畜産物加工
平成20	円谷 光義	茨城県鉾田市	ハーブ
	大藤 輝夫	茨城県つくばみらい市	切りミツバ（夏ミツバ）
	宮田 りえ子	群馬県利根郡川場村	農産加工（漬け物）
	喜多 豊之	石川県金沢市	加賀野菜（加賀白菜）
	松岡 利行	大阪府八尾市	小松菜、えだまめ
	寺澤 清穂	滋賀県蒲生郡日野町	日野菜カブ
	伊東 憲二	佐賀県嬉野市	蒸し製玉緑茶（蒸しグリ茶）
	北野 誠	佐賀県嬉野市	釜炒り製玉緑茶
	立石 修治	熊本県八代市	トマト
	田淵 稔	熊本県八代市	いぐさ・畳表
	和田 久輝	鹿児島県始良郡湧水町	農産加工（製油（なたね、ごま、椿、えごま等）
平成21	岡本 浩三	長野県下伊那郡泰阜村	源助かぶ菜
	武藤 惣栄	新潟県東蒲原郡阿賀町	わらび
	南野 英二	石川県金沢市	郷土野菜（加賀野菜、能登野菜等）
	源内 武雄	福井県大野市	サトイモ
	増田 貞雄	福井県敦賀市	マナ（とう立ち菜）
	西川 誠一	福井県福井市	河内赤カブラ
	小西 雅子	福井県坂井市	農産加工（ラッキョウ）
	稲垣 富宏	愛知県西尾市	てん茶
	市川 泰三	三重県亀山市	茶（手揉み製法）
	市川 浩美	三重県鈴鹿市	茶（手揉み製法）
	藤原 誠	三重県伊勢市	バラ
	森川まさる	三重県志摩市	きんこ（さつまいもの煮切り干し）
	松岡 孝明	大阪府八尾市	八尾若ごぼう、八尾えだまめ、ネギ
	植岡 洋子	兵庫県神崎郡福崎町	もち麦（加工）
	竹田 有利	兵庫県たつの市	揖保川トマト
	北本 恵一	兵庫県加西市	ハリマ王（ニンニク）
	石飛 正治	島根県出雲市	いちじく（品種：蓬菜柿）
	畑野 泰人	熊本県宇城市	いぐさ・畳表
	吉田 昭則	熊本県八代市	いぐさ・畳表
	太田 智之	熊本県八代市	いぐさ・畳表
	伊藤 哲矢	熊本県八代市	トマト
	馬場 節枝	長崎県雲仙市	伝統野菜（雲仙こぶ高菜）等の農産加工
平成22	千葉 雄一	岩手県大船渡市	小枝柿
	萱場 哲男	宮城県仙台市	仙台伝統野菜（仙台白菜等）
	黒田 正彦	山形県米沢市	うこぎ（ヒメウコギ）
	山口 正重	茨城県鉾田市	特別栽培アンデスメロン
	小山 林衛	群馬県吾妻郡東吾妻町	こんにゃく
	原田カヅ子	群馬県高崎市	農産加工（みょうがしそ漬け等）
	鈴木 隆博	静岡県浜松市	ハーブ
	南 正弘	石川県金沢市	青首かぶら
	石川 信行	愛知県西尾市	てん茶
	小林 晋弥	愛知県西尾市	てん茶
	高須 正徳	愛知県西尾市	てん茶
	仲田 陽子	三重県松阪市	農産加工（イチゴジャム）
	栗坂 正	岡山県倉敷市	いぐさ
	吉田 哲士	香川県三豊市	越冬完熟木成り袋かけみかん
	村瀬 勝吉	長崎県西海市	西海枝折れなす
	酒井 国人	熊本県八代市	いぐさ・畳表
	下永 辰也	熊本県八代市	いぐさ・畳表
	廣田 和博	熊本県八代郡氷川町	いぐさ・畳表
	森木カズ子	鹿児島県始良市	農産加工（ニンジン加工品）
	福留ケイ子	鹿児島県大島郡伊仙町	農産加工（熱帯果樹ジュース）

## 農林水産省の委託プロジェクトにおける品種育成の取り組み

農林水産省農林水産技術会議事務局 研究開発官（食料戦略）室 研究専門官 川頭 洋一

### はじめに

近年我が国では、少子高齢化などの社会構造の変化に伴い、調理済みの食品や外食機会の増加等「食の外部的化」が進んでいる。しかしながら、こうした食生活に対応した加工・業務用農作物の供給においては、輸入農作物が価格や安定供給あるいは一部品目においては加工適性等の面で優位性を持ち、国内農作物はニーズに十分対応し切れていない状況にある。そこで農林水産省は、国産農産物の需要確保のため、外国産に負けない高品質な加工・業務用農産物を低コストで安定的に生産し、周年供給できる技術の開発を行い、食料自給率の向上に貢献するための委託プロジェクト研究「低コストで質の良い加工・業務用農産物の安定供給技術の開発」（加工プロ）を実施した（平成18～22年度）。本プロジェクトでは、稲や野菜以外に、大豆やサツマイモ、麦などの特産農作物についても研究が行われ、品種も多数育成された。これらの品種は今後、国内の6次産業の発展にも貢献すると期待され、以下に、本プロジェクトで育成された特産農作物を紹介する。

### 大豆の新品種育成

納豆用の小粒大豆の栽培は、主に関東、東北、北海道で生産され、かつて暖地には納豆用大豆のまとまった産地はなかった。その要因のひとつとして、暖地に適した納豆用小粒品種がなかったことが挙げられる。そこで（独）農研機構・九州沖縄農業研究センターは、暖地に適した初めての納豆用小粒品種として「すずおとめ」を育成した（平成14年品種登録）。ただ「すずおとめ」は、収量や品質の低下を招く葉焼病（はやけびょう）にかかりやすいという欠点があった。さらに、九州地域は

ハスモンヨトウによる被害が多いという問題があるため、当センターは「すずおとめ」と、葉焼病およびハスモンヨトウに抵抗性を持つブラジル品種「IAC100」を交配し、葉焼病に強く、ハスモンヨトウに抵抗性を持つ小粒大豆の新品種「すずかれん」を育成した（平成22年品種登録出願）（図1～3）。「すずかれん」は「すずおとめ」と同等の納豆加工適性を持っており、今後の普及が期待される。

大豆はイソフラボンやサポニンなどの機能性成分が多く含まれており、健康食品として注目されている。特に固形分濃度が高い豆乳や、大豆を全粒で用いた豆乳様飲料の消費が伸びている。しかし一方で、大豆に対するアレルギーの問題があり、アレルゲンタンパク質が少ない大豆品種の育成が求められている。そこで（独）農研機構・作物研究所は、「タチナガハ」と、主要アレルゲンタンパク質の一つである $\beta$ -コングリシニンのうち $\alpha$ および $\alpha'$ サブユニットを欠失した「ゆめみのり」を育種素材に用いて育種を進めた。その結果、 $\alpha$ および $\alpha'$ サブユニットを欠失し（図4）、「タチ

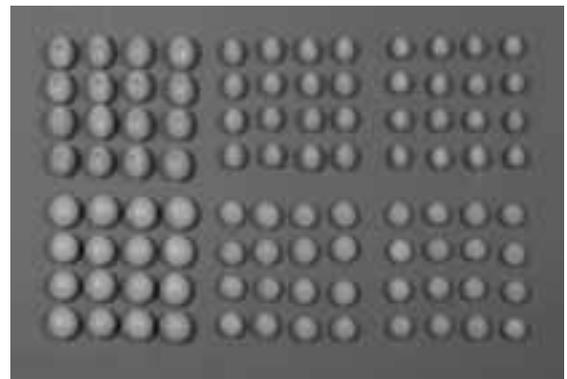


図1 「フクユタカ」（左）、「すずかれん」（中央）、「すずおとめ」（右）の子実  
（資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター）

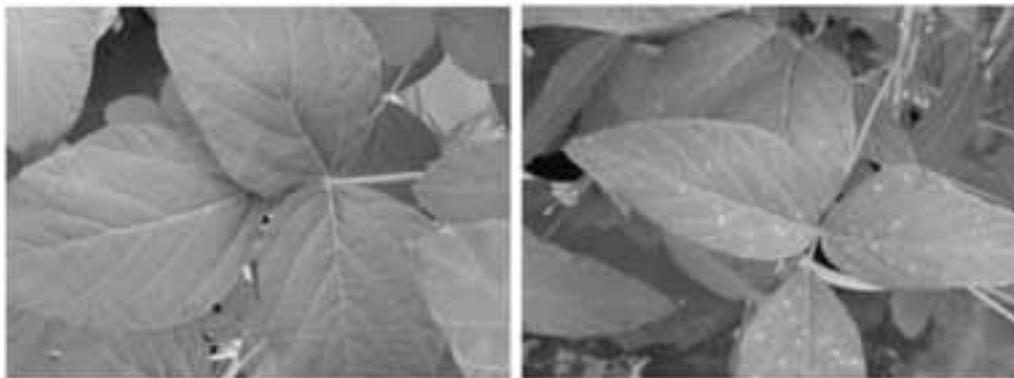


図2 葉焼病接種検定での病徴の違い  
 左：「すずかれん」(抵抗性：強) 右：「すずおとめ」(抵抗性：弱)  
 (資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター)



図3 ハスモンヨトウによる葉の食害程度の違い  
 左：「すずかれん」 右：「すずおとめ」  
 (資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター)

ナガハ」並の収量性・耐倒伏性を備えた豆乳用品種「なごみまる」が育成された(平成22年品種登録)。本品種は、大豆加工食品のアレルギーリスク軽減のための原料として期待できる。

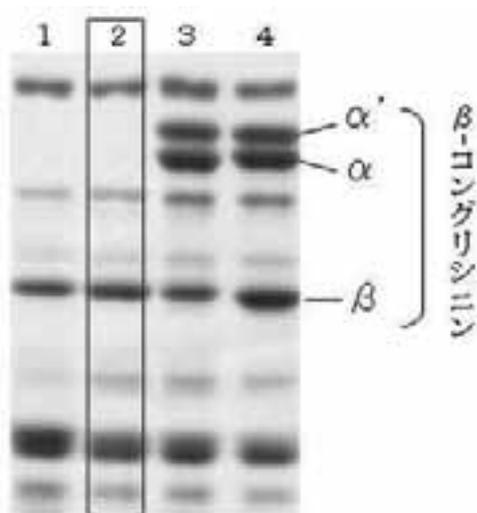


図4 大豆貯蔵タンパク質の電気泳動像  
 レーン1：「ゆめみのり」、レーン2：「なごみまる」、レーン3：「タチナガハ」、レーン4：「サチユタカ」  
 (資料提供：農研機構作物研究所)

### サツマイモの新品種育成

いも焼酎の原料のほとんどは「コガネセンガン」という品種であり、独特のいもの香りや甘みが高く評価されている。一方、「コガネセンガン」は貯蔵性が悪く、センチュウに弱いという欠点があるため、(独)農研機構・九州沖縄農業研究センターは、貯蔵性やセンチュウ抵抗性に優れた品種の育成に取り組んだ。焼酎醸造適性が高い「ときまさり」と、高でん粉多収の「九州102号」を交配し選抜した結果、醸造適性の高い新品種「サツママサリ」が育成された(平成22年品種登録出願)(図5)。「サツママサリ」は「コガネセンガン」に比べて貯蔵性・センチュウ抵抗性が優れ、アルコール収量も高い。焼酎は甘くフルーティな香りとすっきりした味が特徴であり、今後の普及が期待される。



図5 「サツママサリ」(上段)と「コガネセンガン」(下段)の塊根の外観  
(資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター)

### さとうきびの新品種育成

現在のさとうきび生産は、収穫や株出し栽培(収穫後の地下株から再び出る芽から栽培)などの作業のピークが1～2月に集中しているため、さとうきびの生産性向上を図るためには、より早く収穫できる品種の育成が必要とされている。そこで(独)農研機構・九州沖縄農業研究センターは、「F167」と「CP57-614」を交配し、1茎重と高糖性、早期収穫適性を重視して選抜を行った。その



図6 「NiN24」の草姿(左)および脱葉茎(右)  
各写真の左側は「NiN24」、右側は「NiF8」  
(資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター)

結果、早期高糖で11月収穫が可能な品種「NiN24」が育成された(平成21年品種登録)(図6)。本品種の利用により、収穫作業ピークの緩和が期待される。

「F161」は、沖縄県南北大東島においてさとうきび収穫面積の70%を占めるが、台風による茎の折損が多く、また登熟が遅く早期の収穫には適さないという欠点や、株出しの収量がやや低く不安定であるという問題もある。そこで沖縄県農業研究センターは、早期高糖の「RK85-55」と、耐倒伏性があり脱葉の容易な「RF79-247」を交配して育種を進め、「Ni26」を育成した(平成19年品種登録)。本品種は「F161」に比べて風折抵抗性があり、早期から糖度が高く早期収穫にも適している。また同センターは、早期高糖の「RK87-81」と、黒穂病に強く多収の「F172」を交配し、「Ni28」を育成した(平成22年品種登録出願)。本品種は南大東島において株出し栽培の収量が多く、「F161」に比べて黒穂病抵抗性、高糖性、風折抵抗性、耐倒伏性も優れている。さらに同センターは、早期高糖の「RK87-81」と、多収の「F172」を交配し、早期収穫における高糖性と多収性を重視して選抜し、早期収穫に適する「Ni29」を育成した(平成22年品種登録出願)。本品種は南大東島において

早期高糖であり、脱葉性、耐倒伏性も優れている。これらの品種は、さとうきびの生産性向上・安定生産に寄与すると期待される。

### 大麦の新品種育成

大麦の穀粒には、他の穀物に比べて多くの食物繊維、特にβ-グルカンとアラビノキシランが多く含まれている。これらの食物繊維には、血中コレステロールの低減や血糖値の上昇抑制、免疫活性化機能など多くの健康維持機能性があることが報告されている。そこで(独)農研機構・作物研究所は、β-グルカン含量の多い「Riso M86」と、

二条・裸性の「四国裸84号」を交配し、 $\beta$ -グルカンやアラビノキシランに富む二条裸麦「ビューファイバー」を育成した（平成22年品種登録出願）（図7）。本品種は、大麦粉としての利用や、 $\beta$ -グルカンやアラビノキシランの抽出用など、機能性食品原料としての利用が期待される。

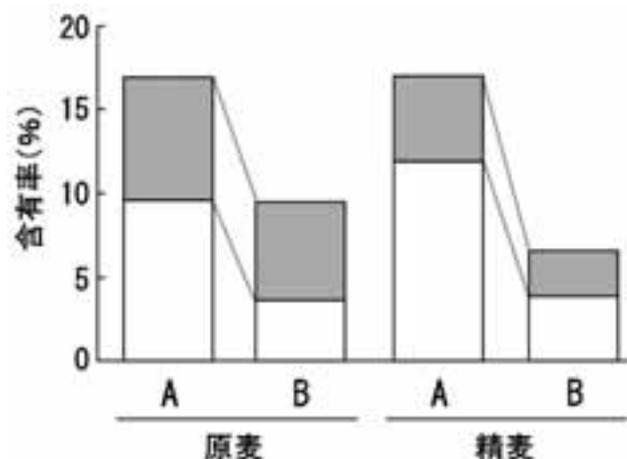


図7 「ビューファイバー」の機能性多糖含量  
A:「ビューファイバー」、B:「イチバンボシ」(六条裸麦の主力品種)  
白色の棒は $\beta$ -グルカン、灰色の棒はアラビノキシランの含量を示している。  
(資料提供：農研機構作物研究所)

大麦には二条大麦と六条大麦があり、食用としては麦飯や焼酎・味噌等の醸造用に利用されている。しかし、一般的な大麦は炊飯後に褐変する欠点があり、食用としての大麦の需要拡大の妨げになっている。このため、炊飯後にも褐変せず白度を高く保ち、食味が優れる品種が求められている。そこで、(独)農研機構・近畿中国四国農業研究センターは、大粒で主要病害に強い「ユメサキボシ」と、加熱後に褐変しにくい「とちのいぶき」を交配し、炊飯後の褐変が少ないもち性の二条裸麦「キラリモチ」を育成した（平成21年品種登録出願）（図8）。本品種は炊飯後にほとんど褐変せず、もち性で粘りがあるため食味に優れ、 $\beta$ -グルカンも多く含まれているという特色があり、食用大麦の新たな商品開発や新規需要拡大への貢献が期待される。



図8 18時間保温後の炊飯麦(60% 精麦)  
左:「キラリモチ」、右:「イチバンボシ」  
(資料提供：農研機構近畿中国四国農業研究センター)

### おわりに

以上、農林水産省の委託プロジェクト（加工プロ）で育成された特産農作物を紹介した。本プロジェクトの期間中にはまだ品種になっていない有望系統も多数あり、近い将来、新たな品種が次々と登場してくると期待している。また、本プロジェクト以外でも近年、数多くの品種が育成されている。例えば大豆では、「ユキホマレ」のセンチチュウ抵抗性を強化した「ユキホマレR」（平成22年品種登録出願）、しわ粒が少なく大粒良質で高蛋白質な「シュウレイ」（平成22年品種登録出願）、「フクユタカ」よりハスモンヨトウ抵抗性が強い新品種「フクミノリ」（平成22年品種登録出願）等が挙げられる。サツマイモでは、でん粉ゲルの耐老化性が優れた低温糊化性でん粉をもつ「こなみずき」（平成22年品種登録出願）、多収で醸造適性に優れる「タマアカネ」（平成21年品種登録出願）、草型に特徴のある茎葉利用サツマイモ「九育葉2号」、「九育葉3号」（平成21年品種登録出願）等が挙げられる。またさとうきびでは、多収で収穫しやすい「KR96-93」（平成21年品種登録出願）、砂糖とエネルギーの複合生産が可能な「KY01-2044」（平成22年品種登録出願）、麦では、炊飯後の褐変が少ない六条大麦「はるしらね」（平成22年品種登録出願）や二条大麦「白妙二条」（平成21年品種登録出願）、そばでは早生で秋まき・春まき栽培に適する「宮崎早生かおり」（平成22年品種登録）等が挙げられる。

このように新品種が続々と育成されており、これらの新品種は、今後の6次産業の発展に大きく貢献するものと期待している。

## 農林水産省の委託プロジェクトにおける品種普及拡大の取り組み

農林水産省農林水産技術会議事務局 研究開発官（食料戦略）室 研究専門官 川頭 洋一

### はじめに

前記事「農林水産省の委託プロジェクトにおける品種育成の取り組み」では、農林水産省の委託プロジェクト（以下、加工プロ）で育成された特産農作物を紹介したが、加工プロでは、新規育成品種の普及促進のための方策を提示することを目的に、生産現場での安定生産栽培技術や、その生産物を利用した商品開発、生産者・加工業者間の連携を支援するツールの開発等を行った。具体的な品目として大豆、サツマイモ、さとうきびを取り上げ、実践的な研究を進めたので、以下に紹介する。

### 新品種大豆の産地化に向けた取り組み

近年育成された黒大豆品種のひとつとして「クロダマル」が挙げられる。「クロダマル」は、暖地向けに初めて育成された煮豆用大粒黒大豆品種で、(独)農研機構・九州沖縄農業研究センターで育成された（平成19年品種登録）（図1～2）。本品種は加工時の粒の割れ等が少ないため、煮豆の

製品歩留まりが高く、アントシアニン（ポリフェノールの一種）の量も多いという特徴がある。また、表面はツヤがあり外観品質も良い。さらに、一般的な黒大豆と比べて苦味が少なく甘味が強いという特徴もある。

一般的に黒大豆は正月用や伝統食材の煮豆として利用されているが、最近では様々な黒大豆製品が販売されている。加工プロにおいて黒大豆製品の店頭調査を行ったところ、重複を除く150アイテムもの商品が収集された。カテゴリーとしては16に分類でき、その中で黒大豆、菓子類、茶類、煮豆類が多く、他にはサプリメントや化粧品もあり、幅広い商品開発が行われていることが明らかとなった（表1）。加工プロにおいても「クロダマル」を用いた商品開発が進められ、黒豆おこし、甘納豆、炒り黒豆、たい焼き等の新たな商品が多数開発された。

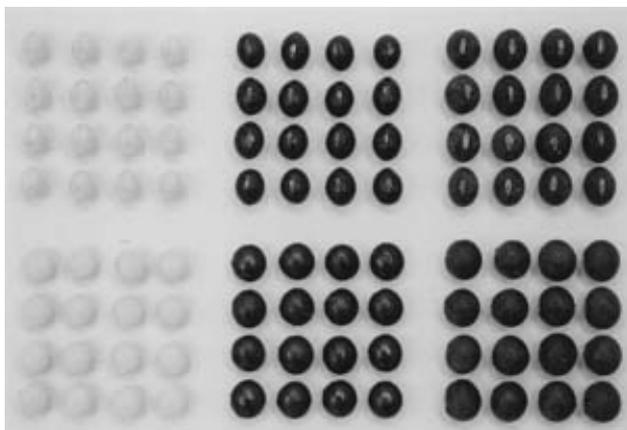


図1 「フクユタカ」(左)、「クロダマル」(中央)、「新丹波黒」(右)の子実  
(資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター)



図2 「フクユタカ」(左)、「クロダマル」(中央)、「新丹波黒」(右)の草姿  
(資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター)

表1 黒大豆商品の価格特性分析結果

商品カテゴリー	商品数	100グラム換算価格(円)		
		平均価格	最高価格	最低価格
黒大豆	23	240	540	83
飲料	4	75	94	50
菓子	21			
きな粉	8	277	569	133
納豆	7	242	475	140
シリアル/もち/おから	3	163	193	126
炊飯用 穀類	8	234	317	156
清涼飲料水	4	26	53	9
茶	15	290	1,000	79
豆腐	4	62	88	47
煮豆	15	242	475	140
粉末飲料	12	639	3,300	187
豆菓子	11	286	455	189
水煮・ドライパック	5	181	280	121
サプリメント	2			
化粧品	8			
<b>合計</b>	<b>150</b>			

(資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター)

Soya 試算シート		円/1kg	円/50kg	10aあたり	単位	価格 (円/20kg)
①大豆本体価格		267	16,000	34,667	130	¥9,000/20kg
水田・畑作経営 所得安定対策	②固定払	110	6,623	14,350		
	③成績払	0	0	0		
地域・団体農業活性化緊急対策員生産調整実施契約一時金		0	0	0		
④産地づくり 交付金	水田農業振興事業	77	4,614	9,998		
	水田団地化型振興事業	196	11,770	25,502		
	水田土地利用集積型振興事業	196	11,775	25,513		
	水田高度利用振興事業	38	2,308	5,001		
	水田農業集落振興事業	23	1,385	3,000		
産地振興の 大豆生産調整助成金	収量1kgあたりの助成金額(セルP21へ適入力)	¥500/kg	3,000	6,500		
	10aあたりの助成の金額(セルP22へ適入力)	0	0			
生産者相収入試算結果		¥828	¥37,693	<b>¥81,667</b>	10a	1.30t
大豆生産費用 円/10a				<b>¥53,511</b>		
生産者総収入				¥816,672		
所得				¥281,560		
総収入				¥535,667		

生産者の収入は「大豆生産費用」シートにて入力されます。

ここも考えて過ぎは加工業者。利益を考えたつ生産者が拒否しない価格を導く。

生産者はここを注目し、条件や、後作目を購入した場合の状況を発言。

図3 Soya 試算シートによる取引状況の例示  
(資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター)

次に、「クロダマル」は直接取引されるため、市場価格を参考に取引価格を決められない。そこで加工プロでは、「クロダマル」の産地づくりを支援するため、加工業者と生産者との価格交渉を容易にするための「Soya 試算シート」(Windows パソコン用ソフトウェア)を開発した(図3)。本シートは、産地ごとの交付金制度の情報と生産費情報を抽出する機能を含み、ユーザーが容易に地域の大豆10a、1 kgあたりの交付金額、粗収益、農業所得などを求めることができる。それを参考にし、加工業者の提案する購入価格に生産者が納得すれば取引が成立することになり、双方の希望に開きがある場合には本ツールを応用して価格を調整することが可能である。本シートは実際に活用されており、例えば大分県、生産者、卸売業者、豆菓子製造業者が本シートを利用しながら「クロダマル」の生産を拡大している。また、熊本市の豆腐加工業者と生産者、大分県の生産者と豆腐・醤油メーカーが本シートを活用し直接取引を行っているという事例もある。

九州沖縄農業研究センターは、「クロダマル」を中心とする異種業連携(生産者と加工メーカー、流通業者間の連携)を成功させるポイントとして、次の8点を挙げている。(1)対等な立場で交渉・連携するために、経営・企業として自立していること。(2)連携による相乗効果を発揮するために、自社ならではの強みを持っていること。(3)互いの状況を知る努力をし、相互理解を図ること。(4)持っている情報や価値観を共有して共同事業を進めること。(5)それぞれの主体が何をすべきかが明確になるよう、目的や目標の共有が図られていること。(6)定期的な意見交換会や産地検討会など、積極的に「場」作りをすること。(7)相互に意思疎通ができる広いネットワークを有していること。(8)新たな価値創造を続けるために、互いに対等な関係であること。

今後、「クロダマル」に関する異種業連携が形成される際に、以上のポイントが考慮されることにより、「クロダマル」の産地化が促進されることを期待している。

「クロダマル」の産地を形成する上で、適切な栽培によって安定した収量を確保することも重要で

ある。そこで加工プロでは、産地化の取り組みが進んでいる大分県において、クロダマルの栽培試験を行い、栽培暦(生育のステージ、主な作業、具体的な作業内容等を表にしたもの)並びに栽培のポイントを整理した。例えば播種適期については、山間地で6月中下旬、平坦地で7月上中旬となり、遅まきだと生育量不足となり収量が低下する。収穫期は通常の大豆に比べて20日程度遅くなる。「クロダマル」は通常の大豆より粒が大きいいため、子実が水分を吸水するのに時間がかかり、また、子葉を地上に持ち上げるのに大きなエネルギーを必要とする。そのため、出芽が播種時の土壌状態に大きく左右される。出芽率の向上のために、播種前に碎土を十分行い、乾燥時は深めに、多湿時には浅く播種するのが望ましい。収量に大きく影響する中耕・培土は、2回実施する必要がある。加工プロでは、このような栽培のポイントがまとめられ、大分県を前提とした「クロダマル」の栽培暦が作成された。

以上、「クロダマル」の産地化を支援するための取り組みについて紹介したが、詳しくは、九州沖縄農業研究センターのホームページ([http://ss.knaes.affrc.go.jp/old\\_team/Collaboration/kurodamaru/shien.html](http://ss.knaes.affrc.go.jp/old_team/Collaboration/kurodamaru/shien.html))で、クロダマルのパンレットやマニュアルを見ることができるので、参考にさせていただきたい。

### 新品種サツマイモの新商品や利用用途の開発

「クイックスイート」は、迅速調理が可能な良食味青果用サツマイモ品種で、(独)農研機構・作物研究所で育成された(平成17年品種登録)(図4)。本品種のデンプンは、通常のサツマイモデンプンに比べて約20℃低い温度(約50℃)で糊化するため、迅速に加熱調理ができ、通常食味の劣る電子レンジ調理においても良好な食味を示す。

こうした特性を活かした販売を行うため、当初は手軽に食べられるよう、電子レンジ用調理袋にいもを入れた販売方法を試みた。しかしレンジ袋での販売では、レンジ袋に入らない長いものは規格外になってしまう欠点があった。そこで、レンジ袋ではなく、通常の袋にいもを入れ、品種特性と電子レンジ調理の方法を示したリーフレットを



図4 「クイックスイート」の外観  
(資料提供：農研機構作物研究所)



図5 「パープルスイートロード」の外観  
(資料提供：農研機構作物研究所)

添付した商品にしたところ、レンジ袋を用いた場合と同等の売上が得られることを確認した。

干し芋の生産現場では、シロタ（白色不透明部）の発生が問題となっているが、「クイックスイート」のようなデンプン糊化温度が低い品種にはシロタがほとんど発生しない。そのため、「クイックスイート」は干し芋としても販売可能である。ただ、クイックスイートの干し芋は外皮に近い部分が固くなるため、全面に外皮が覆う丸干しではやわらかな食感が味わえなくなる欠点があった。この問題を解決する方法として、イモを拍子木型に縦半分にかットし、切り干し芋として商品化することが考案された。その結果、内部の柔らかい部分が表面に出ることで食感が改善された。また、小さなサイズも干し芋にできるので、イモ生産から販売まで自社で行う干し芋製造業者にとっては歩留まりの問題が改善された。

加工プロでは、「クイックスイート」以外に、「パープルスイートロード」、「オキコガネ」についても新商品や利用用途の開発を試みた。「パープルス

イートロード」は、良食味で多収な青果用紫サツマイモ品種で、(独)農研機構・作物研究所で育成された(平成16年品種登録)(図5)。従来の紫サツマイモ品種は加工目的で開発されたため、蒸しいも等の食味は劣り、青果用に利用できる良食味のものは少なかったが、本品種は、食味も良く、外観が優れ、形状や大きさの揃いが良く、多収である。次に「オキコガネ」は、低糖・低でん粉の調理用サツマイモ品種で、(独)農研機構・九州沖縄農業研究センターで育成された(平成19年品種



図6 「オキコガネ」の外観  
(資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター)

登録) (図6)。本品種は多収で、いもの形状および外観も優れている。調理しても甘味が少ないため、調理素材として幅広く利用できる品種である。

「パープルスイートロード」については、加工プロにおいて冷凍焼きイモの商品化を検討した。まず消費者のニーズ調査を行った結果、輪切りにして1人前(150g)のパックで200円以下なら購入したいというニーズがあることが分かった。また、輪切り1人前パックの試作品のモニター評価ではイモの断面に生じる割れの解消や包装などの改善が要望された。しかし、トレイを使うなどの改善案はコスト高となり、1人前パックの販売価格が200円を大きく超えると予想されたため、商品化には至らなかった。また、「パープルスイートロード」のサンプルを業務用実需者に配布したが、まだ珍しく少量しかない品種であるため、規格ごとの販売に応じられず、注文があっても対応できなかった。

「オキコガネ」についても、飲食店等に対してサンプルを配布して利用を促したが、飲食店は他の青果とまとめてサツマイモを仕入れるため、他の青果と同じ既存の流通ルートで扱われるようにならないと、飲食店に安定供給できないことから、「オキコガネ」の利用者確保にはつながらなかった。そこで次に、コロケで町興しをしている茨城県龍ヶ崎市において、「オキコガネ」のコロケ利用を提案した。「オキコガネ」を原料として既存製法でコロケを製造した結果、商工会関係者からジャガイモ(男爵)よりも高い食味評価を受けた。これを受け、地元では原料確保のための「オキコガネ」の栽培が開始された。

以上のように、加工プロの中でサツマイモの新商品や利用用途の開発は若干進んだが、普及拡大のためには課題が多いことが明らかになった。

(独)農研機構・中央農業総合研究センターは、新品種導入の基本的な考え方、これまでの新品種導入失敗の原因、販売先に応じた品種の選びかた、取引関係の結びつけかたなどを検討し、新品種を現場に普及させるための参考書として「サツマイモ新品種導入の手引き」を作成した(<http://narc.naro.affrc.go.jp/soshiki/mrt/result.html>)。本書では、これまでの新品種導入に見落とされていた

ニッチ商品としての特性について解説されている。また、これまでの新品種普及の失敗例から、産地で新品種導入を検討する際の導入戦略策定手法について示されている。さらに販売促進や、生産面での対応から販売先との関係づくりの方法が示されている。そして最後に、新品種の生産から販売までの連携をはかるため、実務担当者間で調整を図るべき内容が示されている。今後、新品種を活用して農商工連携や地域振興を考えておられる方々は、本書を参考にさせていただきたい。

### さとうきびの秋収穫品種の定着に向けた取り組み

現在のさとうきび生産は、収穫や株出し栽培(収穫後の地下株から再び出る芽から栽培)などの作業のピークが1~2月に集中しているため、さとうきび生産の維持、拡大のためには、収穫時期の早期化が必要である。収穫の早期化が進めば、12~1月に植え付けする葉タバコ等との輪作が可能となるというメリットもある。早期収穫(秋収穫)のためには、早期から糖度が高くなる品種が必要であり、加工プロでも早期高糖性のさとうきび品種「NiN24」や「Ni29」などを育成した(前記事「農林水産省の委託プロジェクトにおける品種育成の取り組み」を参照)。

加工プロでは、早期高糖性品種の定着を促進するため、沖縄本島で秋収穫の試験栽培を行うとともに、タバコとさとうきびの複合経営に対する評価や、製糖工場への影響調査を行った。

試験栽培は、沖縄本島南部の糸満市米須地区で行い、早期高糖性の4品種(「NiF 8」、「NiTn20」、「NiN24」、「KTn94-88」)を栽培し(株出し栽培)、10月収穫と11月収穫の特性を調査した(平成19年)。その結果、10月収穫では「NiN24」と「KTn94-88」が基準糖度の13.1を超え(13.2および13.3)、原料茎重も他品種に比べて高かった(1024および1030kg/a)。ただ「KTn94-88」は、さび病が発生しやすいため、10月収穫の品種としては「NiN24」が有望だった。11月収穫については、全ての品種について糖度が13.1以上(13.1~13.9)だったが、「NiTn20」については原料茎重が1135kg/aと高く(他は784~921kg/a)、最も有望だった。

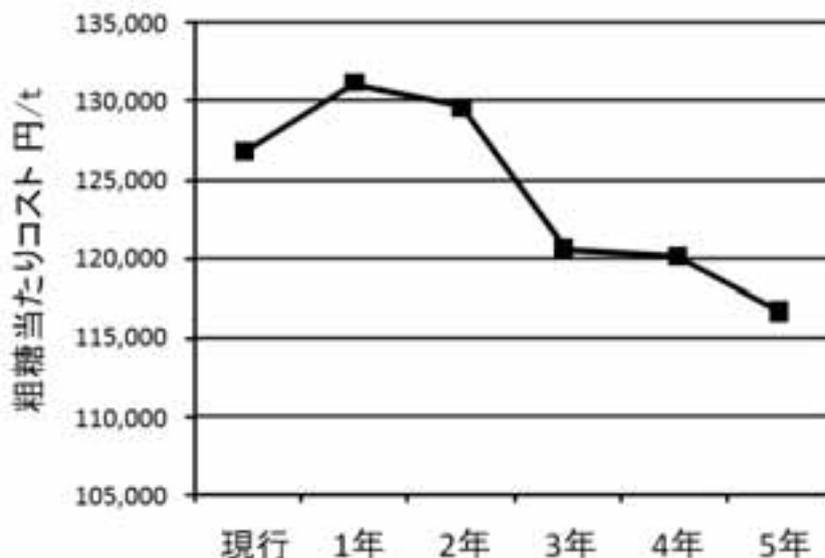


図7 粗糖当たり製糖コスト（秋収穫導入のシミュレーション結果）  
（資料提供：農研機構九州沖縄農業研究センター）

次に、本島南部におけるタバコ経営（夫婦2名、タバコ作2 ha）を例にとり、タバコとさとうきびの複合経営に対するモデル分析を行った。その結果、タバコ2 haと秋収穫品種1 haを組み合わせ、そのうち3割をハーベスタ（収穫機）による収穫委託する場合が最適となり、52万円の所得増加効果があるという分析結果が得られた。このことから、タバコとさとうきびの複合経営がさとうきびの秋収穫技術の普及対象として非常に有望であると考えられる。

秋収穫の導入によるさとうきび生産体系の変化は、製糖工場にも影響を及ぼすため、加工プロでは、秋収穫の導入がさとうきび生産と製糖工場に及ぼす影響を定量的に評価するシミュレーションモデルを開発した。このモデルを用いて、沖縄本島にある製糖工場を事例として、既存の夏植えに秋収穫品種が代替するという設定で、製糖開始を12月3週から11月1週に早め、秋収穫導入面積を200haとした場合のシミュレーションを行うと、粗糖当たりの製糖コストについて、当初2年間は現行よりも高いが、3年目以降は増産効果により現行よりも低くなることが分かった（図7）。

（独）農研機構・九州沖縄農業研究センターは、さとうきびに関するこれまでの研究で得た知見をもとに「さとうきび生産と製糖工場のシミュレ-

ションモデル」を刊行し、関係機関に配布した。本書では、さとうきび産業の現状や秋収穫技術についての解説や、無償のソフトウェアを利用したシミュレーションの方法が述べられており、さとうきび産業に関わる方々に活用していただけることを期待している。

#### おわりに

以上、大豆、サツマイモ、さとうきびについて、加工プロで行った品種普及拡大の取り組みを紹介した。大豆については、黒大豆の商品開発や、加工業者と生産者が取引価格の交渉を容易に進めることができる「Soya 試算シート」、異種業連携を成功させるポイント、「クロダマル」の栽培のポイントについて紹介した。サツマイモについては、「クイックスイート」、「パープルスイートロード」、「オキコガネ」の新商品や利用用途の開発、中央農業総合研究センターが作成した「サツマイモ新品種導入の手引き」について紹介した。さとうきびについては、早期高糖性品種を用いた秋収穫の試験栽培、タバコとさとうきびの複合経営に関するモデル分析、さとうきび生産と製糖工場のシミュレーションモデルについて紹介した。今後これらの研究成果が、新品種の普及促進に広く役立てられることを願っている。

## 6次産業化を支える技術開発の推進

農林水産省農林水産技術会議事務局産学連携室長 島田 和彦

### はじめに

6次産業化の推進とは、農畜水産物の生産者が生産のみならず、これら産品を素材とした食品加工や販売流通に積極的に参入していくことであるが、これを達成することは難しい。

農林水産省の研究開発担当部局に身を置く者としては、これを技術的に支援する必要性があると考える。技術開発の側面から見た場合には、農業、畜産業、水産業といった分野の技術に留まらず、食品加工業やその関連産業分野において技術開発の取り組みを積極的に推進し、これら技術シーズを活用した新たな産業を創造していくことが重要と考える。

農林水産・食品関連産業にかかる研究機関は、従来よりこれら分野における研究、技術開発を推進してきており、十分な研究蓄積、ノウハウを有しているが、さらなる推進を図る上では、革新的技術開発、いわゆるイノベーションの創造が必要となる。

総合科学技術会議はイノベーションの創造する上で、重要なポイントとして技術経営(MOT)、産学連携を挙げていることから、ここでは、6次産業化を念頭においた食品加工業やその関連産業分野におけるイノベーションの推進について述べたいと考える。

### 1. 6次産業化と技術ニーズ

農林漁業者の食品加工、販売流通への参画等のいわゆる6次産業化を進める上では、技術の活用は有効なものである。特に、6次産業化の流れを捉え、事業をその本流に乗せるためには、技術の活用が不可欠なものである。

もちろん、地産地消により地域でとれた山菜・

特産品を食材として、独自の調理法で調理した郷土料理を提供するレストランも多数あり、6次産業化の成功例と言えるのだろうが、技術の活用により、革新的な商品が開発される場合、事業者はより大きなマーケットを獲得し、より大きな利益を手にすることができ、これを元手にさらなる経営多角化を実現することも、現実味を帯びてくる。

よく例示されるものに機能性成分活用がある。特産物として販売される場合の値段を1としたとき、サプリメントでは10~100倍の価格がつき、さらに、医薬品として販売される場合には、100~1000倍の価格が期待できるという。

サプリメントとしての販売には、機能性成分の効能、安定性等の試験が必要となるであろうし、医薬品であれば、動物を用いた毒性検査や臨床による治験のデータが必要なことから、より高額な研究投資が必要となるが、その分大きなビジネスが可能となる。

しかしながら、食料品製造業者の技術開発への意欲は高いとは言えないようだ。総務省の「平成22年度科学技術研究調査」によれば、食料品製造業については、全業種の中で、事業者数、従業員数がトップ、出荷額で2位の地位を占めている反面、研究開発投資の製造業全体に占める割合は2.0%(2,420億円)で、医輸送用機械機器(同16.5%)、情報通信機械器具(同14.8%)、医薬品製造業(同10%)等他産業に大きく水をあけられた形となっている。

文部科学省科学技術政策研究所の勝野美江氏(現農林水産省)らの調査結果(<http://www.nistep.go.jp/achiev/ftx/jpn/dis071j/idx071j.html>)によれば、食料品製造業においては、中小企業の占める割合が多い分、研究開発投資も低調である。

また、食品事業者にとって、大学等の研究機関は縁遠い存在であり、いわゆる敷居が高い存在となっているようだ。個人的な見解にはなるが、食料品製造分野では、商品開発が比較的容易であるため、技術の導入に関する認識がやや低く、このため研究開発投資にも積極的になれない事業者が多いのではないだろうか。

## 2. 6次産業化の技術的支援

技術ニーズはそれほど高いとはいえないが、6次産業化を効果的に進めるためには、事業者のニーズをいかに掘り起こし、これに的確に応える技術開発を達成するにかかっている。

研究開発のアプローチを大胆に2分するとすれば、特に、技術ニーズの実現を最終目標とする、バックキャスト型のアプローチと、多方面での産業利用等を念頭に技術の開発をめざす、フォアキャスト型のアプローチに分けられるそうである。前者の例としては、プロジェクト方式の研究開発、後者の例としては、対象領域等が限定されない競争的研究資金があげられる。6次産業化支援で必要となるのは、いうまでもなく商品の開発等に直結するバックキャスト型のアプローチとなる。この形のアプローチでは、以下の点が重要と思われる。

- ・ 6次産業化における目的意識の明確化
- ・ 目的達成のための技術ニーズの明確化
- ・ 研究の着実かつ効率的な推進
- ・ 研究成果にかかる権利関係の明確化

### ① 6次産業化における目的意識の明確化

6次産業化を農畜水産物の加工、販売流通と思えば意外ととりつきやすいが、経営の多角化の取り組みであることにほかならず、企業経営であれば、マーケットリサーチや収益分岐点の分析等に十分な時間をかけるなど、周到な準備が要求されるものである。

厳しい言い方になり6次産業化を躊躇させることは本意ではないが、高品質な農畜産物や新鮮な水産物を生産していることは、6次産業化の成功の十分条件ではない。いかに消費者に魅力のあるものを開発し、消費ニーズに応えるかといった努力がより重要である。

技術開発においても、同様の傾向がみられる。大学や独法の研究者が発展性のある高度な技術の開発を果たした研究者がベンチャービジネスを起業したが、その技術によって製造された製品があまり売れず、数年後には当該ビジネスからの撤退を余儀なくされたといったケースである。

ここからは私見であるが、ベンチャービジネスの失敗原因は、技術開発を行った研究者が、自ら開発した技術（技術シーズ）を過信するあまり、製品開発や産業化をめざす企業或いは顧客のニーズに、十分応えた、“ユーザーフレンドリー”で使用環境で“十全のパフォーマンスを発揮”する製品となっていないところにあると考える。

6次産業化のアプローチにおいても、大切な点の1点目は消費者等のニーズの精密な調査を行った上で、これに基づいて経営の多角化にかかる戦略を策定したり、事業目標を明確化したりすることと考える。

なお、農林水産省では、6次産業化を進める農林水産業者が、その戦略や目標、事業計画を立てるにあたって、技術的支援等を行う“6次産業化プランナー”や“食農連携コーディネーター”を配置しており、これら専門家に相談することが可能である。

### ② 目的達成のための技術ニーズの明確化

技術開発の重要性は前述したとおりであるが、食品事業の事業目標を達成する上で、技術開発が必要な場合には、研究機関の助言や支援を仰ぐことが可能である。地域において支援を求める機関とその連絡先（リスト掲載先）は、以下のとおりである。

- ・ 文科省関係の産学連携窓口：[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shinkou/sangaku/08120310.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shinkou/sangaku/08120310.htm)
- ・ 経産省関係の産学連携窓口：[http://www.meti.go.jp/policy/innovation\\_corp/top-page.htm](http://www.meti.go.jp/policy/innovation_corp/top-page.htm)
- ・ 産学連携学会：<http://www.j-sip.org/>
- ・ 農水省関係の産学連携窓口：<http://agri-renkei.jp/coordinator/index.html>

近年は、各研究機関が産学連携を推進している。各機関とも研究連携の窓口や相談窓口を開設しており、敷居が高いと感じることは少なくなっているので、積極的に相談されることをお勧めする。

但し、これらの機関と相談する際には、どのような技術を求めているかを、明確にしておくことが重要となる。特に以下の点を明確にしておくことをお勧めしたい。

- ・技術をどのような目的で、どのように利用するのか？
- ・現在、どのような食品加工機械・機器を保有しているか？
- ・どのくらいの開発投資が可能となるのか？
- ・どのような技術的ノウハウ、特許を保有しているのか？

なお、求める技術開発について、相談先に迷うような場合にあっては、各省が開設している連携コーディネーター等の事業を活用することをお勧めしたい。食品事業者が求める技術開発がどのようなものか曖昧であっても、コーディネーターと相談することにより、明確化でき、また、連携機関を斡旋してくれるので、連携に不馴れな事業者からの相談も可能である。

### ③研究の着実かつ効率的な推進

但し、研究開発自体は、6次産業化であるから異なったアプローチが必要なのではなく、従来からの研究の推進手順に従って、技術ニーズに応える研究を推進することが重要である。

その際に留意すべき点としては、以下のようなものがある。

- ・基礎、応用段階の研究であれば、次の段階（基礎的研究であれば、その応用段階。応用段階の研究であれば、実用化段階。）の技術ニーズを常に考慮すること
- ・また、（特に、共同研究等では、）研究成果が出ることを想定し、研究成果に関する権利関係の明確化をはかること
- ・関係企業の研究への参画を確保し、研究とその成果を活用した製品開発が一貫して実施できること

### ④研究成果にかかる権利関係の明確化

また、最後のポイントであるが、産業化を目指す研究は民間企業の参画を求めることが必要となる。実用化研究はいわば“技術を換金するプロセス”であり、その権利関係が不明確なものに民間企業の参画を求めることはできない。従って、大

学や公的研究機関の研究者であっても、産学連携や保有する技術が将来産業化されることを見越して特許化することが重要である。特許の申請についてのノウハウは専門家にアドバイスいただくことをお勧めするが、農林水産省の産学連携支援事業でも、先行特許の調査等の支援や専門家の紹介が可能であり、活用していただきたい。

## 3. 技術経営（MOT）の推進

ここまででは、6次産業化を技術開発の面から支援する視点で述べたつもりであるが、本項からはより視野を広げて述べてみたい。

我が国は“町工場から世界企業へ”といったサクセスストーリーの例示に枚挙に遑がない、モノづくり大国であるが、食料品製造分野においては、ややひかえめな感じもする。それでも、即席麺、アミノ酸系調味料、ノンカロリー甘味料など、世界展開している商品・技術が結構ある。

国際化が進行する中で、これら革新的技術の追求により、6次産業化をさらに進展させることが、技術力を有する我が国農林水産業の進むべき方向と考えられるが、そのためには、技術革新が強く求められるところとなる。

関係省庁の政策についても、“イノベーションの創出”というキーワードの下、技術革新による新たな産業の展開が推進されている。“イノベーション”は、20世紀初頭、オーストリアの経済学者シュンペーターがその著書「経済発展の理論」において、新しい発想から新たな価値を創造し、社会的に大きいな変革をもたらすこととして提唱しているが、ここでは、技術革新との意味で使用したい。

イノベーションを創出していく上では、的確に技術経営（MOT）を推進することと、積極的に産学連携研究を展開することが重要とされているので、この点に言及したい。

### （1）技術経営（MOT）の推進

技術経営（MOT）は、1970年代米国でその概念が生まれ、1990年代に日本にその概念が流入する。MOTは技術それ自体を商品として捉え、技術の開発のための投資と、その技術を活用した製品の販売や当該技術特許を他者に許諾することによる

投資回収等を視野に置き、技術を管理するものである。

科学や技術がイノベーションにより新たな価値が生み出されるのは偶然ではなく、適切な MOT が進められることが必要である。

我が国、農林水産・食品産業分野において、MOT はまだ、十分に根付いているとはいえない。

その理由として、当該分野においては、

- ① 技術開発の主体が公的研究機関あることが多く、投資の回収可能性といったことに、大きな関心が置かれないこと。
- ② 技術開発にかかる投資額が比較的小さく、投資の回収も比較的早いいため、技術開発投資の回収が長期間できない、いわゆる「死の谷」や「ダーウィンの海」と呼ばれるフェーズを経験することが少ないため、MOT に真剣に向き合う必要性が低いこと。

等があげられる。

6次産業化をめざす事業者の中には、食品の加工・販売にとどまり、技術開発を行っていない場合や公設試験場等から技術の無償提供を受けて事業を展開している事業者が多いことから、これら事業者の経営には MOT が定着していない可能性が高い。

しかし、6次産業化の進展に伴い、農畜水産業・食品産業分野でも MOT の必要性は高まると考える。また、MOT の必要性が低いとしても、その概念を理解し、日頃の経営マネジメントにおいて、MOT を意識することにより、6次産業化の着実な推進に大いに役立つと思われる。

MOT を進める上では、主に以下のような点に考慮した経営が求められることとなる。

- ・技術開発を実施する上で、最も効果的で投資がより少なくて済む、研究実施体制の選択
- ・最小の投資で、最大の資本回収を行う開発投資戦略（計画）の策定
- ・開発技術の国内外での特許出願等の知財化及びその許諾にかかる戦略の策定

等である。

製造技術の開発・導入のため投資を行う企業であれば、自ずとより大きな資本回収の可能性を考慮するとともに、より高度な技術の導入による収

益の獲得にチャレンジする MOT のマインドが醸成される。個人的意見ではあるが、6次産業化を志向する事業者の間で MOT の考え方が定着すれば、経営の多角化の取組みや技術開発投資も活発になり、6次産業化の成功につながると考える。MOT 推進のため、研修会やセミナーが頻繁に開催されており、是非とも参加されることを薦めたい。

#### 4. 産学連携の現状と課題

イノベーションの推進の有効な方策として、産学連携があげられる。基礎から応用にかかる研究を担当する大学等の研究者と製品やシステムの開発を行う企業研究者が共同研究ないし、連携研究を行うことにより、高度な技術に裏打ちされ、同時に使用者の利便性や使用環境を考慮した製品の開発やシステムの実用化が実現する。

特に、学際領域や異分野の技術を融合する研究領域においては、産学連携により革新的技術が創造されることが期待される場所である。

しかしながら、農林水産・食品産業にかかる研究において、基礎研究において創出された革新的技術が、応用研究を経て、産業化されるまでの流れは、他産業におけるそれに比べ、流量、速度ともに劣っていると云わざるを得ない。

農林水産・食品産業化における産学連携の研究支援策としては、以下のようなものがある。

##### ① 競争的研究資金制度

- ・イノベーション創出基礎的研究推進事業

資金配分主体：生研センター

ホームページの URL：[http://brain.naro.affrc.go.jp/tokyo/marumoto/inv\\_up/index.htm](http://brain.naro.affrc.go.jp/tokyo/marumoto/inv_up/index.htm)

- ・新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業

資金配分主体：農林水産省

ホームページの URL：[http://www.s.affrc.go.jp/docs/research\\_fund/2011/sinki\\_koubo\\_2011.htm](http://www.s.affrc.go.jp/docs/research_fund/2011/sinki_koubo_2011.htm)

##### ② 産学連携支援事業

- ・地域における産学連携支援事業

事業実施主体：表1 参照

事業内容：研究資金の紹介及び申請支援、技術

シーズ、研究シーズ、連携研究機会の紹介、先行特許の調査 等

ホームページの URL : <http://www.s.affrc.go.jp/docs/sangakukan.htm>

1960年代以降の高度成長期において、産学連携は日本のお家芸と言われるほど盛んであり、産業技術の発展に寄与してきた。農林水産業にかかる技術においても、関係事業者と国研との共同研究が多数みられた。近年においても産学連携研究への取組みは統計的には拡大を示しており、好ましいことである。

ただし、産学連携に携わる者に伺ったところでは、以下のような気になる点も散見される。

- ・近年の研究支援施策として競争的研究資金が優勢になっていることから、研究者の一部では、競争的資金の獲得のため、応募要件となっている他機関との連携形態を採っているが、産業技術の実用化の意識が必ずしも高くないこと。
- ・産学共同研究としてカウントされているものの中に、実際には民間からの受託研究であって、相互の連携によるシナジー効果（協働効果）が十全に発現されないものがあること。

農林水産省では産学の連携による6次産業化を推進するため、以下のような専門家を配置しているところである。

① 6次産業化プランナー

活動内容：6次産業化に取り組もうとする農林漁業者等の案件発掘、事業計画認定等の支援

② 食農コーディネーター

活動内容：食品産業事業者と農林漁業者の仲介、新商品開発、販路開拓の支援

③ 産学連携コーディネーター

活動内容：農林水産食品分野の研究機関間のマッチング、競争的研究資金の提案等の支援

これらコーディネーター制度は、どれも比較的新しい制度であり、これから、各制度の成果が発現するものと考えるが、各制度のコーディネーターがそれぞれの役割を認識した上で、相互に隙間のない連携がはかられ、産学連携による6次産業化が推進することを期待したい。

5. 6次産業化に向けた今後の産学連携の方向

最後になるが、6次産業化に向けた今後の産学連携の方向について触れてみたい。産学連携において、各セクターのシナジー効果を発現させる上で重要な点としては、①連携する各セクターが同じ境遇に置かれること、或いは②連携するグループで共通の目標を有していること、であるといわれる。

「同じ境遇」としては、例えば、先の東日本大震災で地域全体が被災したような場合である。当該被災によって被った被害・問題を解決するため、産学官が一体となって研究に取り組むことにより効果的な連携が成立する。

ただし、震災などは産学連携研究を進める上で、必ずしも、一般化できるものではなく、能動的にこのような境遇を生み出すことも難しい。

一般的には、共通の目標を設定することが産学連携の鍵となると思われる。そこで、産学連携の推進策としては、以下の2点を薦めたいと思う。

(1) 産学連携の目標（ビジョン）の明確化

地域における6次産業化のおかれた状況を明確化し、これを基に産学が相談の機会を持ち、コンセンサスのもと目標（ビジョン）を明確化していくことが、産学連携の1つ目の鍵であると感じる。

6次産業化とは離れるが、昨年12月に、国際化の中で、我が国種苗産業が技術開発で生き残ることを目標に、「国際化に向けた種苗産業の成長戦略」（(社)農林水産先端技術産業振興センター）が取りまとめられた。当該戦略は産業界から見た種苗産業の現状を明確化し、産学官が連携して当たるべき戦略を提言しているものである。国においても育種戦略が制改定されているが、産学の立場での提言がなされていることに重要性がある。

種苗産業全般にかかる目標（戦略）を例示させていただきたいが、「特定の技術」や「特定の食品」に特化した目標でも有効と考える。目標の策定プロセスにおいて、産学の担当者が相互の立場を理解できるよう、十分なコミュニケーションをとることであり、これが産学連携の特効薬になると考える。

(2) 継ぎ目のない6次産業化の推進

2点目としては、継ぎ目のない6次産業化の推

進を取り上げたい。6次産業化の展開において最も難しいのが技術開発の各段階を通しての研究活動の連続性の確保及び技術を活用した商品の開発、産業化における活動の連続性の確保である。

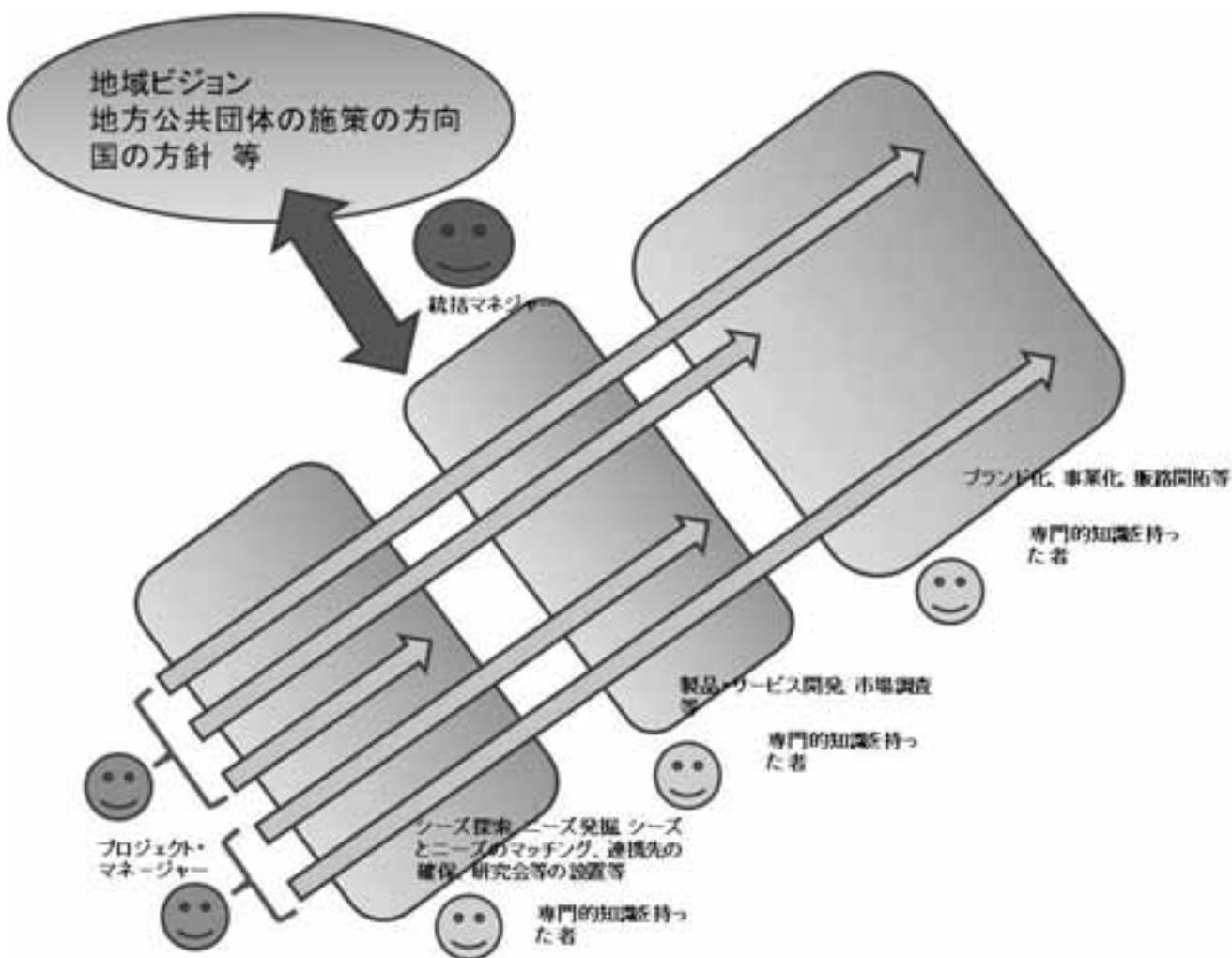
研究開発においても、基礎、応用、実用化の各研究を担当する研究者は同じではなく、別の研究事業として実施されることが自然である。研究と研究の継ぎ目、或いは研究開発から製品開発への移行過程（継ぎ目）で活動が中断したり、その方向が大きく変わったりする場合。MOT上の失敗事例となる。

しかしながら、多くの研究では、このような問題が生じているのも事実である。その対策は1つとは限らないが、個人的には、先に紹介した文部

科学省科学技術政策研究所の勝野美江氏（現農林水産省）らから提案されている下図「(プロジェクトの出口段階までのコーディネートにかかる)理想的な人員配置のイメージ」は、本件解決における重要な示唆と考える。

すなわち、技術を活用した6次産業化の流れは、①食料品製造に係る技術ニーズとシーズのマッチング～②食料品製造技術等の開発～③技術を活用した新たな食料品・サービスにかかる市場調査の実施～④当該食料品の事業化、販路開拓となる。

このような、流れを淀みなく（シームレスに）推進する上では、技術シーズの実用化研究に着手する研究者が活用する技術の開発に携わった研究責任者と十分相談することや、新たな食料品の製



造を行うものが当該製造技術の開発に携わった研究責任者と十分に相談することが重要になるということである。

もちろん、活用する技術にかかる学術論文や特許情報を読み下すことで、十分だという者もいるとは思いますが、企業において製品開発を担当する者が、大学を訪問したり、大学研究者を招へいして、当該技術の有効性、活用の可能性、使用環境等について熱心に助言を求めるといふことと同次元の対応と考える。

結論になるが、技術開発から商品開発に至るプロセスにおいて、川上（研究責任者や研究マネージャー）と川下（事業者や6次産業プランナー等）が連携することにより、シームレスな事業の推進が可能となり、6次産業化の効率的推進につながるものと考えられる。

#### おわりに

ここでは、6次産業化の推進のため、技術経営の側面からコメントさせていただいた。技術経営を実施していく上では、MOT や産学連携は有効な手段であるが、同時にこれを実践する人材の育

成が重要である。

紙面の関係で、人材育成にかかる説明は、割愛させていただいたが、育成すべき人材としては、MOT や産学連携のマインド有する同時に、国際的視野を有する研究者や事業者である。

種苗開発分野等では既に国際競争が激化しており、機能性食品分野でも国際的に関心が高まっており、これにかかる国際的な技術開発や食品開発の動向には敏感であるべきと考えるからである。

最後になるが、6次産業化の進展と関係の皆様の一層の活躍を祈念する次第である。

#### 参考文献

- ・「平成22年科学技術研究調査結果の概要」（総務省、2010年12月）
- ・「食品産業クラスターにおけるコーディネーターに関する調査研究」（文科省科学技術政策研究所、2010年12月）
- ・「国際化に向けた種苗産業の成長戦略」（（社）農林水産先端技術産業振興センター、2010年10月）

表1. 地域における産学連携支援事業の実施主体

対象地域	機 関	連 絡 先
関東、北陸 沖縄地域	…(社)農林水産先端技術 産業振興センター	tel:03-3586-8644 ホームページ: <a href="http://web.staff.or.jp/">http://web.staff.or.jp/</a>
北海道地域	グリーンテクノバンク	tel:011-210-4477 ホームページ: <a href="http://www.gtbh.jp/">http://www.gtbh.jp/</a>
東北地域	東北地域農林水産・食品 ハイテク研究会	tel:019-641-7170 ホームページ: <a href="http://tohoku-hightech.jp/">http://tohoku-hightech.jp/</a>
東海地域	東海地域生物系先端技術 研究会	tel:052-789-4586 ホームページ: <a href="http://www.biotech-tokai.jp/">http://www.biotech-tokai.jp/</a>
近畿地域	近畿アグリハイテク	tel:075-711-1248 ホームページ: <a href="http://kinkiagri.or.jp/">http://kinkiagri.or.jp/</a>
中国四国地域	中国四国農林水産・食品 先進技術研究会	tel:086-237-3340 ホームページ: <a href="http://www2.ocn.ne.jp/~agritech/">http://www2.ocn.ne.jp/~agritech/</a>
九州地域	九州バイオリサーチネット	tel:096-346-2040 ホームページ: <a href="http://www5.ocn.ne.jp/~k-bio/">http://www5.ocn.ne.jp/~k-bio/</a>

## 特集 地域の取組と今後の方向

北海道農政事務所管内における特産農作物関連6次産業化の  
取組と今後の方向

北海道農政事務所農政推進課6次産業化等グループ長 相澤 康志

## 1 長いものを輸出、台湾そしてアメリカへ

## ＜取組の概要＞

JA 帯広かわにしでは、日本では需要の少ない大型の長いものを台湾、アメリカへ輸出している。また、輸出専用段ボールを使用することにより国内市場から仕入れて輸出する業者との差別化を図っている。

薬膳・健康志向ブームから、栄養価が高く、甘みののった高品質な十勝の長いものが台湾やアメリカで好評を得ており輸出量は年々増大している。



## ＜経緯＞

台湾では、長いものが薬膳食として珍重されていたことから、それに着目した神戸の輸出業者のアドバイスが契機となり、平成10年に始まった。また、国内では大きすぎてカット販売されるなど持て余されていた太物が台湾では逆に好まれることも功を奏した。

健康志向の強い台湾の富裕層を中心とした現地での高い評価は、華僑のネットワークを通じアメリカに渡り、平成10年にはアメリカへの輸出を開始している。

## ＜今後の展望＞

十勝川西長いものは、秋に6割を収穫し、残りを畑の土の中で貯蔵して春に収穫することにより通年出荷を可能としている。また、太物の評価が上昇したことや豊作の時には輸出を多くすることに

## ○輸出量と生産全体に占める輸出比率

	年産	輸出量	生産全体に占める輸出比率
JA 帯広かわにし	平成19年産	1,505トﾝ	8.3%
	平成20年産	1,949トﾝ	10.20%
JA 帯広大正	平成19年産	1,379トﾝ	25.70%
	平成20年産	1,354トﾝ	23.00%

より国内市場の価格維持につなげている。

今後、台湾の需要は飽和状態で伸びは鈍化するものと予想されるが、未知数であるアメリカでの需要拡大に期待している。

また、輸出実績が評価され、マスコミ等で取り上げられることにより、産地の知名度がアップするとともに、安全・安心に対する生産者の栽培技術向上が喚起されている。

## 2 「鮮度をそのままに瞬間冷凍」、JA 中札内村の「冷凍えだまめ」の取組

## ＜取組の概要＞

中札内農業協同組合では、えだまめに適した品種を導入し、産地内のリレー出荷による長期収穫したものを短時間で加工処理施設へ搬入、そして、液体窒素による瞬間冷凍技術で鮮度を保持したまま大手居酒屋チェーン等へ納入する事業を進めている。

同農協による収穫から3時間以内に急速冷凍処理が施された「そのままえだ豆」は、品質の高さが実需者や消費者に評価され、国内にとどまらず、アメリカ、ロシア、中国、シンガポールへの輸出を開始するなど新たに海外市場に販路拡大を進めている。



えだまめ収穫機



液体窒素で瞬間冷凍

<経緯>

中札内村ではもともと、同じ十勝管内の芽室町に次ぐえだまめの産地であったが、主力のビートや小麦の輸入自由化の動きに危機感を抱いた同農協がえだまめの生産に活路を見いだしたものであ

る。

同農協は、平成17年大手居酒屋チェーンとの取引を契機に、作付面積を前年の50haから137haに拡大するとともに、急速冷凍装置を備えた加工処理施設を整備した。

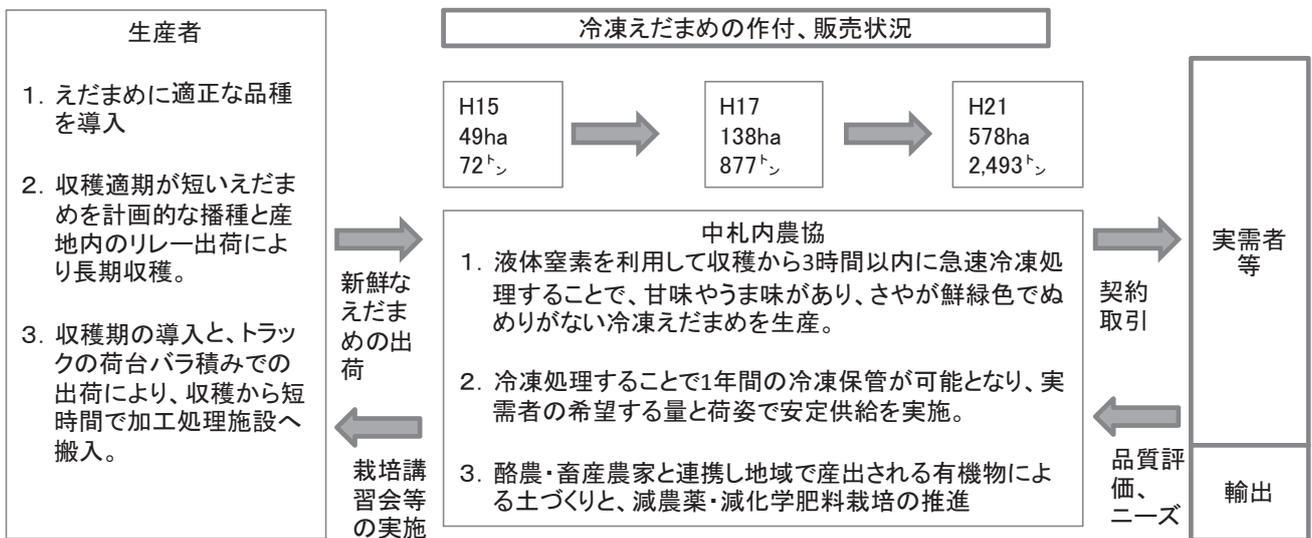
平成21年度の作付面積は578haとなり、地域に100人程度の雇用を創出している。

<今後の展望>

中札内村のえだまめは国内では42都道府県に出荷し、26都道府県では学校給食にも使われている（平成21年度）。しかし、国内消費の約半分を占める外国産や他の国産との競争激化も予想されることから、新しい販路として海外市場への売り込み増加を目指している。また、海外で評価されることにより、国内でのブランド化につながると期待している。

<参考>

えだまめは、未成熟の大豆で「畑の肉」と言われている大豆同様に栄養価が高く、しかも大豆に含まれていないビタミンA、ビタミンCが含まれている。また、枝豆のタンパク質に含まれるメチオニンはビタミンB1、ビタミンCと共にアルコールの分解を促し、肝機能の働きを助けてくれるため、飲み過ぎや二日酔いを防止する働きがあるとも言われている。



### 3 日本最大級の超大粒大豆「たまふくら」を使った商品開発

#### <取組の概要>

高級黒大豆の「新丹波黒」と白くて大きな粒の「ツルムスメ」を交配してできた新品種「たまふくら」のブランド化が進められている。地域ならではのブランドにしようと道南地域の産学官によるたまふくらプロジェクトが平成21年に発足した。

株式会社だるま食品本舗はそのプロジェクトの



中心となり、函館近郊の生産者が育てた「たまふくら」を材料にした納豆や豆腐、甘納豆等の加工品づくりに取り組み、現在までに、たまふくらの納豆、枝豆及び枝豆水煮が商品化され、販売されている。

#### <経緯>

道南地域では、従来、極大粒大豆の産地品種銘柄「つるの子」や「晩生光黒」などの大豆が栽培されてきた。このうち、「つるの子」における裂皮の発生や、「晩生光黒」の価格低下により、生産性や収益性が不安定になっていた。このため、道南地域の生産者などからは、「つるの子」や「晩生光黒」とは異なる付加価値の高い銘柄の新品種が強く望まれていた。

こうした中、北海道立中央農業試験場では、丹波の黒大豆「新丹波黒」と道産の在来種「ツルムスメ」の交配による極大粒の黄大豆「たまふくら」（中育52号）が平成19年に開発された。

#### <今後の展望>

北海道工業技術センターによると、「たまふくら」の特徴は、「栗」に例えられる上品な甘みやほくほくとした食感があることや、成分面での植物繊維がごぼうの2倍以上にあるとされている。また、大豆特有の青臭さが少ないことから加工品にしやすいなど汎用性が高い点も特徴と言われている。

株式会社だるま食品本舗では、既に発売している納豆、枝豆及び枝豆水煮に加え新たな商品をラインナップしていくことにより、「たまふくら」のブランド化を進めていくこととしている。

また、たまふくらプロジェクトでは、「たまふくら」を、時期をずらして収穫し、枝豆に加工してそれぞれの大きさ、色、成分、加工適正の変化を調べるなどの研究も行っている。その研究成果を生かし、「たまふくら」らしい特徴を持った枝豆加工品を開発するなど、新たな商品開発を農商工連携及び産学官連携により進め、ブランド化を目指している。

特集 地域を取組と今後の方向

## 東北農政局管内における特産農作物関連6次産業化の 取組と今後の方向

東北農政局生産経営流通部食品課企業係長 長谷部 勝

### 1 岩手県花巻市における枝豆加工品(クッキー、 ケーキ等)の例

#### <取組の概要>

平成22年に岩手県花巻市高松において、高松農業・農村振興協議会を神山儀悦ら11名の農業者と

1つの団体で設立、構成員は主に水稲(合計30ha)を栽培、団体では転作作物として枝豆(6ha)を栽培している。また、同年より花巻市高松地区の地域資源である「米」「枝豆」「山の果実(ガマズミ等)」を活用した新たな加工品の開発を開始したところである。

#### <取り組むに至った経緯>

花巻市高松地区は全域が中山間地帯であり、土壌は重粘土質で排水不良のために米以外の栽培が難しく、さらに近年の米価下落により農業所得は大きく落ち込んでいる。また、担い手不足により耕作放棄地が増え、このままでは農業・農村が衰退してしまう可能性があり、まさに危機的な状況にあると考えていた。

この課題解決を探るべく、平成22年度に花巻市の委託事業である「6次産業化推進モデル構築事業」を受託、同事業の実施により、豊富な地域資源(米や枝豆などの農産物、山の果実)やその加工における新たな可能性に気づき、商品開発・販売に取り組むこととしたところである。

#### <取組内容>

平成23年度に、地域資源である「米」「枝豆」「山の果実(ガマズミ等)」を活用し、米粉、米粉加工品(がんづき、ケーキ等)、枝豆粉、枝豆粉加工品(クッキー、ケーキ等)、ガマズミ等のジュース、ジャ



ム、ゼリーなどの商品を開発・製造、当初は地元（岩手県花巻市高松）出身者への「ふるさと宅配便」を立ち上げ、米、枝豆及び加工品の販売を行う。将来的には、直売所を開設して販売を行う計画である。

#### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

「山の果実（ガマズミ）」の安定した生産量を確保するため、耕作放棄地や遊休農地30aにガマズミを山から移植して栽培、さらに、ガマズミ以外の山の果実（ナツハゼ、スグリ、黄イチゴ、アケビ等）については、耕作放棄地や遊休農地約20aに山から移植し、将来の可能性を探る見本園を設置することとしている。

#### <行政からの支援内容>

平成23年6月、六次産業化法に基づく総合化事業計画として認定。

#### <今後の展開方向>

取組当初は、外部委託により商品を製造することとしているが、平成25年度には、直売所と加工施設を新設し、商品の加工・販売において地区の高齢者などの人材を活用することにより、新たな雇用を創出し収益の向上を図るとともに、地域全体の活性化（自立）につなげていきたいと考えている。

## 2 秋田県北秋田市における大豆加工品（おからドーナツ）の例

### <取組の概要>

平成18年に秋田県北秋田市において、農事組合法人坊沢営農組合を長崎克彦ら農業者10名で設立、現在は水稻（50ha）、大豆（20ha）の土地利用型作物を基幹とし、キュウリやその他の野菜（1ha）を加えた農業経営を行っている。また、大豆を生産・出荷するだけでなく、付加価値を高めるため豆腐に加工し、地元量販店と学校給食センターへ販売しているところである。

### <取り組むに至った経緯>

現在、加工部門は豆腐の加工販売のみを行っているが、組合法人が今後とも継続するためには、加工部門の充実による就業条件の整備、周年就業・周年雇用の確立と後継者の確保を図り、ひいては地域の活性化につなげていくことが必要であ



大豆畑



加工場の様子

ると考えているところである。

### <取組内容>

地域の高齢化に伴い高齢者世帯も多くなることから、新たに高齢者向けの弁当を製造し宅配することとしている。また、減農薬栽培の米を使用した「きりたんぼ」や、近年の健康志向、ヘルシー志向に応じ、豆腐加工の副産物であるおからを使用した「おからドーナツ」等を開発し、秋田県、北秋田市が設置する首都圏のアンテナショップでの販売に加え、首都圏の量販店への販路拡大に取り組むこととしている。

### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

加工需要に対応するため、米の栽培面積のうち飼料用米の面積を減らして大豆を作付けするほか、集積による作業受託により、大豆の作付面積を現在の約2倍（40ha）まで増やす。

また、食材に使用する米は、「あきた eco らいす※」に取り込み、大豆も減農薬栽培、野菜は組合員と地域の農家が作るものを使用し、環境に優しい「安心・安全な食の供給と地産地消」に取り組むこととしている。

※「あきた eco らいす」

JAS有機米、特別栽培米、JA 秋田こだわり

米、減農薬栽培米スタンダード基準など、使用農薬を50%以上削減した環境に優しい秋田米づくりの総称。

#### <今後の展開方向>

加工部門の充実により、新たに5名程度の雇用増加につなげるほか、就業条件の整備、周年就業・周年雇用の確立と組合法人の後継者の確保を図り、ひいては地域の活性化につなげていきたいと考えている。

### 3 山形県米沢市における大豆、枝豆等加工品(パウダー、味噌、納豆)の例

#### <取組の概要>

平成19年に山形県米沢市において、農事組合法人新田営農組合を手塚隆ら農業者9名で設立、現在は大豆(29ha)、枝豆(4ha)を作付けしている。平成22年度は大豆約11トン、枝豆約11.5トンを取穫、全量を農協を通して販売しているところである。

#### <取り組むに至った経緯>

現在は、農作物に加工を加えず、全量を農協を通して販売しているため、販売単価が低く収益が上がらない状況にある。

安全性の面から国産の青果が注目されるとともに、流通が多様化しているという現状の中で、単

に青果としての出荷にとどまらず、自ら生産する農産物、組合員が生産する野菜を加工し、付加価値の増大を図りたいと考えているところである。

#### <取組内容>

米、大豆、枝豆、野菜(トマト、ホウレンソウ、モロヘイヤ)を使用した乾燥粉末加工品(パウダー)の開発、生もちの製造、新たに生産する雪菜を使用した漬物加工、大豆を使用した発酵食品(手造り味噌、手造り納豆)の製造を行うこととしている。

また、現在は農協への出荷のみであったが、直売所を開設し、白大豆、青大豆、枝豆及び加工品を直接販売する。さらに、自社ホームページを構築して加工品の通信販売を行うとともに、山形県内の菓子メーカー等への業務用販売など販路の開拓を図ることとしている。

#### <行政からの支援内容>

平成23年6月、六次産業化法に基づく総合化事業計画として認定。

#### <今後の展開方向>

直売所での対面販売と実需者との直接取引を通じて的確な市場ニーズを把握し、必要とされる商品を製造・販売するなど生産・加工へ活かすことにより、農業経営の改善を図りたいと考えているところである。



## 特集 地域の取組と今後の方向

## 関東農政局管内における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向

関東農政局生産経営流通部食品課長 前島 仁

### 1 栃木県壬生町におけるそばの例

#### <取組の概要>

昭和53年に栃木県壬生町において、中核農家8戸が下稲葉営農集団を設立、平成12年から4haのそば生産を開始した。また、平成14年に栃木県の事業を活用し石臼製粉機、脱皮機を導入、平成15年から近隣の農産物直売所においても生そば、そば粉の販売を行っている。

さらに、平成17年8月に「その場でそばが食べたい」との消費者の声を踏まえ、「農家そば処 通

の隠れ家 蕎香」を開業、販売のみならずそばの栽培、そば打ち体験ができるオーナー制度を通しての顧客を確保するとともに、オーナーを対象に、イチゴ摘みなどの季節に応じたイベントの開催などを行っている。



#### <取り組みに至った経緯>

下稲葉営農集団は、平成12年から麦あと農地を有効活用するとともに、近隣の遊休農地を借り受け、転作の一環として4haのそば生産を開始したが、玄そばが安価なことから、少しでも付加価値をつけた形での販売を行うべく、平成14年に栃木県の事業を活用し製粉施設（石臼製粉機、脱皮機）を導入、また平成15年から近隣の農産物直売所にて生そば、そば粉の販売を行っている。

#### <取り組みにあたっての課題とそれの対応>

「蕎香」の立地条件が奥まった場所にあったことから、地域活性化策の一環として、毎年自ら企画したイベントを開催するとともに、県内外のイベントにも積極的に参加したことから、マスコミへの露出も増加し、認知度を高めた。

#### <行政からの支援内容>

平成14年度首都圏農業パワーアップ推進事業（地域農業システムモデル実践地区条件整備事業：栃木県）を活用し、そば加工所と製粉機械の整備を導入している。

#### <取組の効果>

平成12年度よりそば生産を開始し、「蕎香」によ



る販売売上高が平成17年の500万円から平成21年には1,500万円に増加しており、それに対応すべく、地域からの従業員を5名雇用している。

また、そばの消費拡大に伴い、地域内の遊休農地解消に貢献するとともに、そばのオーナー制度の導入や、オーナーを対象としたイベントを開催することにより、都市部住民などの客数が増加、地域全体の活性化にも繋がっている。

#### <今後の展開方向>

「蕎香」にそば加工所を併設し、そば粉等の増産とともに地域からの雇用を確保し、また新たな販路として通信販売にも取り組み、生産・販売体制の構築を図っていくこととしている。更にそばを使ったスイーツを開発し、販路拡大を検討しているところである。

## 2 相模原市における津久井在来大豆加工品の例

### <取組の概要>

神奈川県相模原市の石井好一氏は、平成12年に他の津久井地域農業経営士とともに、糖度が高く味噌づくりに適した特徴をもつ「津久井在来大豆」の栽培に着手し、生産した大豆は加工業者へ味噌や豆腐の原材料として販売するとともに、莖、莢付きの状態ですら直売所で販売してきた。

今回、六次産業化法に基づく総合事業化計画では、枝豆加工・保存施設及び味噌加工・保存施設を新設、生産した津久井在来大豆を「茹で枝豆」、「味噌」に加工し、さらに販売までを自らが一括して行うことで、農業経営の安定と拡大を図ることとしている。



津久井在来大豆（収穫時期直前）

### <取り組むに至った経緯>

旧津久井郡4町地域は（現相模原市）は、農業者の高齢化、後継者不足などを背景に遊休農地が増大する問題に対応すべく、遊休農地対策及び農業振興対策として神奈川県と津久井地域農業経営士会が協力し、昔から地場で作付され、糖分が高く加工適正に優れた「津久井在来大豆」に着目し、大豆栽培と味噌加工の農業体験事業を実施した。

この農業体験事業を契機に消費者への地域農業への理解が図られるとともに、参加者のうち地域農業を次世代へつなぐ者が現れるなど、津久井在来大豆の生産拡大や商品開発のみならず、地域全体の活性化に繋がる取組となった。

### <取組に当たった課題とそれの対応>

#### <行政からの支援>

大豆の栽培面積を拡大する上で、鳥獣害対策の充実、機械化の推進が必要であり、また生産を支える担い手対策として、新規参入者等への支援が必要であった。このような課題に対し、行政により大豆脱粒機、乾燥機、保冷庫等が整備され、更に大豆の生産体制の構築が進んでいるところである。

また、神奈川県の支援により、津久井在来大豆の農業体験事業（平成12年から9年間）を行い、新たに農業に取り組む者や援農に取り組む者など担い手対策も進んでいるところである。

#### <取組の効果>

津久井在来大豆の付加価値を高め、消費者の認知度を向上させるため、かながわブランド品（県のブランド品）へ登録するなど広範なPR活動の結果、豆腐、味噌などの大豆加工品についても認知度が向上し、百貨店やスーパーなどでも順調に売上を伸ばしている。

#### <今後の展開方向>

豆腐や味噌などの大豆加工品の販売拡大に向け、原料供給に必要な作付面積を確保し、また地域の生産者と連携して農業生産法人を設立するなど生産体制の構築を図ることとしている。

## 3 長野県長和町におけるダッタンそばの取組について

### <取組の概要>

平成17年に、生産者9名により長野県小県郡長



ダッタンそば風景



ダッタンそば緑の花そば館



ダッタンそば商品

和町を拠点とする「信濃霧山ダッタンそば生産者組合」を設立し、ダッタンそばの生産を開始した。

現在の生産体制は、組合員8名、従業員2名で、栽培面積15ha、年間収穫量約18トンであり、今後、遊休荒廃地や後継者のいなくなった農地を利用し、生産量の増大を目指している。

また、平成22年9月に長和町にそば加工直販施設「緑の花そば館」を設け、観光客等を中心にダッ

タンそば製品の販売を行っているが、今後ダッタンそばを食材とした地域ブランドの確立を図り、地域の活性化に結びつけていくことを目標としている。

#### <取り組むに至った経緯>

長和町の中山間地域における生産者の高齢化、後継者不足等による耕作放棄地の増大、更に生産性の低い耕作地をどう活用していくかなどの課題に対し、中山間地域等直接支払事業の要件に新規作物導入があったこと、また、ダッタンそばの特徴としては、普通のそばに比べて伸びにくく、元々栄養成分があるものの、独特なさわやかな苦みがあるため、別名「苦そば」とも言われ、食用に適さないと言われてきたが、平成16年に北海道からダッタンそば種子「北系8号」を入手し、長和町の霧の降りる標高800mという条件の下、生産したダッタンそばが他の地域に比べ、苦くなかったこと等により、ダッタンそばの生産に取り組むことになった。

#### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

当時、中山間地域における生産者の高齢化、後継者不足、荒廃が進む農地等、生産性の低い耕作地という条件をどう克服していくかが課題であり、①遊休荒廃地の解消、②標高差（800～2,000m）を利用した蒔き時期の工夫、③完全無農薬栽培、無添加製品の開発・導入、④加工技術の開発と人材育成に対応していくこととしている。

#### <行政からの支援内容>

試験栽培の3年間における栽培等への指導・助言、また町職員によるそば打ちの指導。さらに、長和町の事業によりそば加工直販施設「緑の花そば館」が新設された。

#### <取組の効果>

平成21年、社団法人日本蕎麦協会主催の「全国そば優良生産表彰事業」において、集団の部で「農林水産大臣賞」を受賞している。

#### <今後の展開方向>

ダッタンそばの生産拡大を進めつつ、平成23年にインターネットによる販売、更に新商品開発、販路拡大を図り、平成25年度に、ダッタンそば専門店の開設を目指すこととしている。

特集 地域の取組と今後の方向

## 北陸農政局管内における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向

北陸農政局生産経営流通部食品課課長補佐 竹田 明夫

### 1 金沢市における甘藷加工品（カットさつまいも）の例

#### <取組の概要>

平成7年に有限会社かわに（石川県金沢市粟崎町）を設立し、現在14名で事業を行っている。

本会社では、甘藷（五郎島金時）とスイカを生産するとともに、甘藷を加工している。

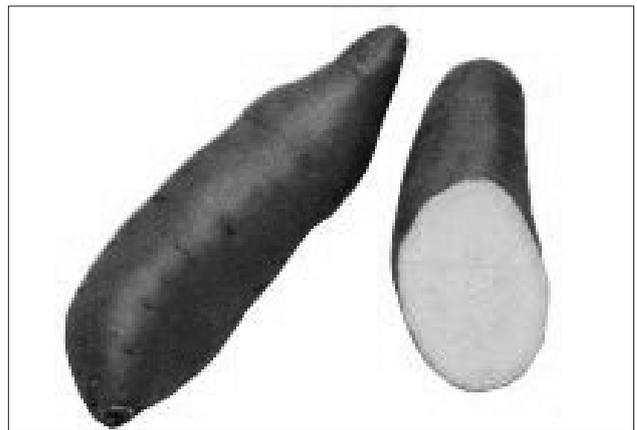
#### <取り組むに至った経緯>

（有）かわに代表取締役社長河二敏雄氏は、甘藷栽培農家に生まれ、大阪での大学生活の中で、消費者の農業に対する理解の無さを知り、社会で理解される農業を実践したいとの思いで就農した。阪神淡路大震災の時、甘藷の生芋を援助しようとしたが断られたため、そのまま食べられる加工品を作りたいとの思いで「五郎島金時焼き芋（真空パック）」を商品化するなどして、本格的に加工品製造を開始したものである。

#### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

現在、商品価値が劣る「良」品については、ブランド価値を維持するため、地元では販売されず、主に阪神、中京方面の大衆スーパーで値ごろ感のある商品として販売され、輸送費等の費用増加の要因となっている。不揃品の付加価値化の推進とともに、どのようにして地元でも販売していくかが、所得拡大を図る販売戦略上の大きな課題となっている。

地元スーパーからは、「さつまいも」や「カボチャ」は硬く、家庭ではカットしにくい野菜であり、「カット芋」があれば取り扱いたいとの声があり、五郎島金時の生産量の中で、不揃品（「良」及び「外」）が約35%程発生し、それをどのように収益に結びつけるかが課題となっていた。このため、JA 金沢市五郎島さつまいも部会（部会員数：



五郎島金時芋（高系14号）

47名）と連携し、食品製造業の立場で、下位等級品を活用したカット野菜という新しい連携事業を開始するに至り、農商工等連携法に基づく認定を受けた。（平成21年から4年間で、約6千万円の売上増を目標。）

#### <行政からの支援内容>

- 「いしかわ農林漁業人材雇用創出事業」（平成22年度新規）
- 農商工等連携事業計画（平成21年度第2回）の認定とともに、経済産業省の「平成22年度新事業活動促進支援補助金（農商工等連携対策支援事業）」に採択される。
- 「国産原材料サプライチェーン構築事業（平成21年度補正）」

五郎島金時処理加工施設に関して、農林水産省の補助を受ける。

#### <取組の効果>

（有）かわには、甘藷加工品（焼き芋、さつまいもペースト、カット野菜など）の加工製造を行うための機械施設を有し、不揃品を有効に活用する加工技術をもっているため、自社生産物のみなら

ず、五郎島金時の生産の大宗を占める「JA 金沢市五郎島さつまいも部会」の規格外品の受け皿として、地域農業の収益向上に貢献している。

#### <今後の展開方向>

甘藷加工品（五郎島金時焼き芋等）の新商品開発及び販路拡大に努め、さらに五郎島金時の良さを全国にアピールしていきたいと考えている。

## 2 福井県大野市における里芋（親芋）を使用した加工品の例

### <取組の概要>

実施主体：建石正治（SFV 生産農場）（福井県大野市）

栽培作物：水稻 8 ha、

野菜・花卉 3 ha（うち、里芋 2.4ha）

取組開始年：里芋アイス（H21）、アンニン（H23）  
里芋コロッケ（H23）

取組の効果：里芋コロッケ・アンニン

5年後売上増目標（1,500万円）



### <取り組むに至った経緯>

福井県大野市の建石さんは、家族で、水稻 8 ha、野菜と花卉 3 ha（うち、里芋 2.4ha）を生産し、地元特産の里芋に自社ブランド名「麻奈姫（まなひめ）」と命名し30年前から販売している。

平成21年に「里芋の泥くさいイメージをぬぐい去り、子どもにも好かれる夢のある加工品を作りたい」と試行錯誤を重ね「里芋アイス」を商品化した。

さらに、今回、これまで廃棄されてきた里芋の「親芋」を活用した「アンニン」と「里芋コロッケ」の商品化に取り組もうとするものである。

### <取組内容>

#### 里芋アイス

原料に卵や牛乳などのアレルギー物質を含まず、着色料不使用、カロリーが通常の1/3と健康食としても注目を集める商品で、里芋に含まれる独特のぬめりを産み出す食物繊維ムチン（Mu）とガラクトン（G）から、商品名を「アイス Mu.G（ムージー）」と命名した。

現在では、マンゴー、あずき、イチゴ、抹茶など十種類の味の里芋アイスとして、生協を中心に販売を展開。今後、離乳食や介護食としての用途も視野に入れた販路拡大を志向している。

#### アンニン（クラッシュゼリー状）

里芋アイスの売上が伸び悩む冬期間対策に、その加工機器を活用し、親芋をペースト状に加工したクラッシュゼリー状の「アンニン」を商品開発した。里芋アイスと同じ販売ルートを利用し、収益の増大を図ろうとするもので、本年11月からの発売を予定している。

#### 里芋コロッケ

親芋を自社で1次加工（皮を剥き→スライス→急速冷凍）して冷凍保存し、（有）公楽商店にてコロッケに加工して、生協を始め、学校給食等新たな販売ルートを開拓し、平成24年からの発売を予定している。

### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

新商品（アンニン、コロッケ）の製造にあたり、既存商品のアイスの加工機器では、下処理や製造に係る施設としては規模が小さく、新たな施設整備のため融資や補助事業を検討中である。

### <今後の展開方向>

現状の農産物生産販売のほか各加工品の製造販売も強化し、足腰の強い農業経営を目指す。また、自社のみでなく地元の農業者や食品事業者との連携を強め、地域の活性化や大野市農産物等のブランド化に寄与したいと考えている。

## 3 福井県大野市における里芋加工品（里芋おやき、いもがゆ、のっぺい汁）商品化の例

### <取組の概要>

実施主体：合同会社上田農園（福井県大野市）

栽培作物：水稻（21ha）、大麦（14ha）、

大豆（大麦収穫後14ha）、里芋（1 ha）

取組開始年：おやき（H23年2月）、

いもがゆ（H23年3月）

のっぺい汁（H23年度中予定）

取組の効果：5年後売上増目標（1,660万円）



#### <取り組むに至った経緯>

米価の低迷が続く昨今、主力の米のほか、大野の名水、地域の特産品である里芋等で付加価値を付けた商品開発を検討し、経営の安定化を図りたいと考えていた。

#### <取組内容>

**里芋おやき**（平成22年度第3回農商工等連携認定事業）

信州大学工学部と（株）アジチファームが酵素処理により親芋をペースト化する技術を共同開発した。里芋ペーストと米粉を練り込んだ生地による「里芋おやき」を連携事業者（株）アジチファームが製造・販売を予定している。さらに里芋ペーストの特徴を生かした新商品の開発に意欲をみせている。

#### **おかゆ**

米の付加価値を高めるため、子供から大人までが食べる「おかゆ」に着目して「白がゆ」「玄米がゆ」「いもがゆ」の3種類を商品化した。本年3月より販売を開始している。代表者ご夫婦（上田輝司氏とてるみ氏）の名前から「てるてるさんのおかゆカフェシリーズ」と命名した。今後、種類を増やし業務用販売にも広げていきたいと考えている。

#### **のっぺい汁**

自社栽培の里芋、野菜等を活用し本年6月頃より試作を重ね、本年11月頃より商品化を予定している。今後は「のっぺい汁」を含めた「おかずシリーズ」として種類を広げていきたいと考えている。

#### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

これまで未利用部位だった里芋の親芋を原材料とすることから、今後、事業の拡大に合わせ周辺地域の里芋生産者と連携し原材料である親芋の供給体制を確保する必要があるとともに、親芋の保管技術の確立が課題となっている。

また更なる販路開拓に努めていきたいと考えている。

#### <行政からの支援内容>

「新事業活動促進支援補助金（農商工等連携対策支援事業）」県事業（平成22）

「大野市元気チャレンジ企業支援事業補助金」市事業（平成22～23）

#### <今後の展開方向>

現状の農産物生産販売のほか各加工品の製造販売も強化し、安定した農業経営を目指す。また、大野の米や里芋、名水を加工品によってアピールしていきたいと考えている。

## 特集 地域の取組と今後の方向

東海農政局管内における特産農作物関連6次産業化の  
取組と今後の方向

東海農政局生産経営流通部食品課長 小島 始

## 1 飛騨市（岐阜県）の特産作物「エゴマ」を用いた新商品開発

## ＜取組の概要＞

岐阜県中山間農業研究所は、飛騨市古川町においてアルプス薬品工業株式会社（本社：飛騨市）や



(エゴマの機械収穫)

飛騨市と連携し、地元特産であるエゴマの機能性を活かした健康商品の研究に取り組んでいる。

また、農業者とともに機械化栽培体系を推進することで、農業者のエゴマ栽培を支援している。

## ＜取り組むに至った経緯＞

飛騨市古川町は、昔から栽培されていたエゴマを平成12年に遊休農地対策や、住民の健康増進を図るための農産物と位置づけ、地域の資源として生産振興を始めた。

一方、消費拡大のためアルプス薬品工業株式会社と共同で、エゴマを用いた健康商品の開発と販売促進に着手した。

## ＜取組内容＞

岐阜県中山間農業研究所は、飛騨市やアルプス薬品工業株式会社と連携し、栽培農家との契約により、エ



(エゴマ子実入りサブレ)

ゴマ子実の供給を行う体制を整え、搾油したエゴマ油や、エゴマ油サプリメント、エゴマ子実入りサブレの商品を開発に取り組んだ。

さらに、連携して、生産者へのエゴマ作付のための技術指導等にも取り組んだ。

また、商品の認知を高めるため、市の行うイベント等で、生産者と連携して商品のPRや販売促進を行った。

## ＜取り組むにあたっての課題とその対応＞

面積拡大に伴い、労働時間等が増加することが課題となっており、拡大に支障をきたしていたため、研究所において、移植と収穫の機械化体系技術を開発し、地元農業者と現地で技術改良を行い、技術普及を行った。

## ＜行政からの支援内容＞

飛騨市は、エゴマ生産振興のため、2万円/10aの助成（とも補償他、平成21年度実績）を行うとともに、市の行うイベント等で販売促進への支援を行った。

## ＜取組の効果＞

エゴマの生産面積は統計を取り始めた平成16年度と比較し、平成23年度には7.7ha（水田転換畑のみ；飛騨市調べ）と2倍に拡大し、遊休農地の減少につながっている。

また、子実の販売単価は、2,000円/kgと高値で契約取引され、この販売額見込みは、管内推定で500万円を超えている。

さらに、開発した商品の売上額は、約1,000万円となり、新たな需要を創出できた。特に、開発したエゴマ子実入りサブレは、平成22年度優良ふるさと食品中央コンクール国産農林産品利用部門で（財）食品産業センター会長賞を受賞した。

### <今後の展開方向>

一層の面積拡大に向けて、大型機械を用いず高齢者でも活用できる省力栽培技術の開発と普及、及び消費拡大のための新商品開発と販売促進の支援に取り組む予定である。

## 2 豊橋市（愛知県）における青じそ加工研究会の取組

### <取組の概要>

豊橋を拠点とする食農産業クラスター推進協議会が、豊橋産青じその普及拡大策として、(株)サイエンス・クリエイトと共同で青じそ加工研究会を組織し、産出額全国1位の青じそを使用した加工食品の製造、開発を考案した。

豊橋温室園芸農業協同組合は、愛知県農業総合試験場が愛知経済連と共同開発した新品種の青じそ「愛経1号」を栽培し、同研究会のメンバーでソフトスチーム加工の技術を有する一次加工メーカーと地域に根ざした食品加工メーカー10社が連携して事業化に取り組んだ。

### <取り組むに至った経緯>

全国一の生産額を誇る青じそもスーパー等の取扱い基準（サイズ）が決まっているため、規格外「青じそ」は大量に廃棄処分せざるをえない状況にあった。そこで、規格外「青じそ」を有効活用した商品の開発に向けて、積極的に生産・販売しようという強い意欲を有している食品加工メーカーを一業種一社（一つの業種につき、一事業者のみが参加）が集まって、青じそ加工研究会をスタートさせた。

### <取組内容>

原材料の青じそは、豊橋温室園芸農業協同組合・大葉部会で栽培管理された安全な生葉や、それを特許技術で質の高いペーストにしたものを用いて、青じその特性を活かした商品開発を一業種一社にこだわり行っている。

開発商品は、原材料の青じそ以外にも、地産地



消の観点から、できる限り地元産の食材を使うことにこだわり、商品の性質上、地元で調達できない場合は国産にこだわり、食品添加物を極力避け、安全安心な逸品づくりに徹している。

### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

大葉部会には100軒以上の農家が所属しており、青じそ加工研究会の取組みに対して理解の温度差があった



ため、青じそ加工研究会の取組みを理解してもらおうと組合役員会での説明や女性部会での試食説明会、青じそ加工研究会の活動（会議、イベント、視察勉強会等）への参加要請などを粘り強く続け、友好な連携関係ができるまで3年余りの歳月がかかった。

### <行政からの支援内容>

H19年度 地域資源活用新事業展開支援事業に採択（経済産業省）

H20年度 農林水産省・経済産業省農商工等連携事業に認定

H21年度～H22年度 販路開拓事業に採択（農水省）

### <取組の効果>

廃棄されていた規格外青じそを活用することで農家にとっては新たな収入につながる上、廃棄の手間が収入につながり、農業者経営に貢献できる。（農業者への収入拡大と食料廃棄の社会的課題に貢献）

連携事業により自社経営の見直し、企業理念の確立につながると同時に、連携する各社の既存商品の品質が高くなり企業力がアップした。

### <今後の展開方向>

青じそ商品ファンのため、すべての商品を展示販売と飲食スペースをもつアンテナショップを設置する。

各社の商品を詰め合わせたギフト商品を梱包発送するセンターを設置する。

研究会のホームページの完成とネット販売の強化を図る。

### 3 三重県の亜熱帯果樹「アテモヤ」の真空パックフローズン開発

#### <取り組みの概要>

三重県農業研究所紀南果樹研究室では、平成10年から「アテモヤ」の研究を始め、平成16年から生産現場への普及が始まっている。

現在、県下で7戸(25a)が栽培。紀南果樹研究室では「アテモヤ」の振興のために、平成20年から加工品「真空パックフローズン」の商品化に取り組んだ。



#### <取り組むに至った経緯>

「アテモヤ」は、流通が少なく一般にはあまり知られていない果物である。美味しく食べるには追熟が必要であるが、そのことが十分知られていないため、必ずしも美味しい状態で食べられているとは言えない。

そこで、紀南果樹研究室では「アテモヤ」の振興のためには、知名度の向上を図るとともに、美味しい食べ方や食べやすい商品の開発が必要と考えた。

#### <取組内容>

平成20年度は、県の予算で「アテモヤ」の冷凍



保存と食味について研究し、平成21年度は、中央果実基金協会事業を受けて具体的な商品化に向けた研究開発に取り組み、調理方法の検討や冷凍方式の違いによる食味や解凍状態の検討、パッケージの検討、商品性調査等を実施した。

#### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

商品化のためには、予算確保が課題であったが、中央果実基金協会事業を受けることができた。

当初、栽培現場には加工用の機材が無いことも課題であった

が、周辺の企業への発注や関係機関から借用することができた。

また、加工に関する専門的な知識に欠けており、アドバイス等の支援を必要としている。

普及段階では、加工施設や機械(冷凍機)等の高価な機器の導入が課題である。

#### <行政からの支援内容>

今回は、行政機関自体による取組であったが、予算の面で中央果実基金協会からの支援を受けることができた。

#### <取組の効果>

「アテモヤ」の冷凍加工品ができたことにより、年中販売やPRに利用できる商材ができた。

また、生の果実は1個2,000円前後の価格で販売しており、一般の消費者になじみの薄い存在であった。しかし、カットフルーツにしたことで、求めやすいものとなった。

さらに、冷凍したシャーベット状態の食感と味は、生果とはまた違った新鮮な味わいであり、誰にでも食べやすく、試作品はいずれの試食会においても高い評価を得ている。

#### <今後の展開方向>

生産者による具体的な商品化のための活動を展開するとともに、業務用のフローズンの形態を検討する必要がある。

注：アテモヤは、世界三大美果(ドリアン・マンゴスチン・チェリモヤ)のチェリモヤとバンレイシ(シャカトウ)とを掛け合わせて作られたバンレイシ科の果物で、「森のアイスクリーム」とも呼ばれている。糖度は20~25度あり程よい酸味と芳香を兼ね備えている。

特集 地域の取組と今後の方向

## 近畿農政局管内における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向

近畿農政局生産経営流通部食品課長 俵積田 守

### 1 南丹市における黒豆加工品（グラッセ、ジュレ）の例

#### <取組の概要>

平成12年に京都府日吉町（現、南丹市）において、農事組合法人グリーン日吉を組合員930名で設立し、最も大粒で肉質の緻密な「丹波黒大豆」の生産・加工・販売を実現。加工品全体で1億3千万を売り上げ、正社員2名、アルバイト14名を雇用。



#### <取り組むに至った経緯>

農業経営及び、担い手や後継者不足に対応するため、年間を通じた黒豆の消費と価格維持を目指し、加工を開始、付加価値向上と有利販売を目指す。

#### <取組内容>

地域特産物の丹波黒大豆を100%使用した“京丹波の黒豆茶”（500ml 税込200円）は、香ばしい香りとおのやかな甘みがあり、糖尿病、高血圧などの予防にも効果のあると言われている健康茶。また、ブランデーを加えてやわらかく仕上げた“京・丹波黒豆グラッセ”はマスコミにも取り上げられ大ヒット。20年からは京都ノートルダム女子大学と共同開発した“京じゅれ”を販売。その他、黒

豆みそ、黒豆煎り豆、黒豆きな粉、黒豆醤油、黒豆ぼんず、黒豆きな粉ドレッシング等を30種類以上開発・販売。



#### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

販路の開拓と拡大が課題であったが、消費者の集まる農業祭イベントなどに積極的に参加。

#### <行政からの支援内容>

地域資源活用売れる商品づくり支援事業（H22 経済産業省）。

#### <取組の効果>

加工品全体で1億3千万円の販売額。また、雇用面では正社員2名、アルバイト14名を雇用。

30種類以上の商品を開発・販売。

#### <今後の展開方向>

消費者との交流により、需要を的確に捉えた加工品を積極的に開発（年間2品目程度）していく。

## 2 和東町における茶の例

### <取組の概要>

京都府の和東町雇用促進協議会は平成19年に和東町、商工会、JA、有識者、町内グループなどにより設立された任意団体で、「NPO 法人わづか有機栽培茶業研究会」、「ほっこりサークル」などの町内グループと連携。

現在は厚生労働省の認定を受け「茶源郷プロジェクト」を発足。平成20年6月に情報交流拠点として「和東茶カフェ」をオープン。



### <取組の効果>

茶摘み体験、茶の手揉み体験、茶香服（茶の特質を当てる遊び）などを実施し、和東町の交流人口は4万8千人（19年）から6万8千人（21年）に増加。海外販売については、国際食品見本市への出展等により輸出に取り組む農家が3軒出てきており、茶農家の生産意欲向上につながっている。

また、22年で6年目となる有名ホテルでの和東茶を使った料理を提供する「和東茶フェア」（期間限定）は好評で、和東茶の知名度の向上及び販路拡大につながっており、生産者のこだわりのお茶として他の有名ホテルでも取り扱いが増えている。またお茶を使った加工品では、お茶の佃煮やほうじ茶プリン等が、全国のマスコミに取り上げられ、和東町の新しい特産品として定着しつつある。

### <今後の展開方向>

交流人口の増加に向けて、さらに多くの住民に参画してもらい、「こども農山漁村交流プロジェクト」の受入を実現させたい。

茶業振興を中心にしながら観光等の他産業の振興を図り、雇用創出、Uターン・Iターンの受入れを進め、町の人口維持に取り組む。

### <取り組むに至った経緯>

和東町は、府内の茶の約45%を生産する宇治茶の最大産地であるが、以前800軒あった農家も現在は半分以下になった。このため、住民自身が町の魅力を再認識し、茶産業を中心に町の活性化を目指す。

### <取組内容>

農家直送の茶やその加工品の販売、茶の試飲、芸術家の作品展示なども行いながら、①グリーンツーリズムによる交流人口拡大、田舎暮らし体験・農家民泊の推進事業、②茶の多角的な販売の実現、③「和東茶」のブランド力強化事業等、茶産業を中心に観光産業などと連携させながら産業振興を図り、雇用拡大に向けた取り組みを進行中。

### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

交流人口の拡大や、多角的販売の実現について、観光産業等との連携を図る。

### <行政からの支援内容>

地域雇用創造推進事業（H19～21 厚生労働省）

地域雇用創造実現事業（H21～23 厚生労働省）

### 3 多可町（兵庫県）における大豆加工品（豆腐）の例

#### <取組の概要>

町が自治会に働きかけ、活性化委員会を設置し、平成9年に、豆腐の製造・販売・飲食・体験等の施設「エアレーベン八千代」を八千代町の全額出資で建設した。

#### <取り組むに至った経緯>



兵庫県八千代町（現、多可町）は、江戸時代から高野豆腐（一夜天然豆腐）が特産品で、最盛期には164社が製造を行っていた。戦後、新たに導入された織物産業が昭和30年代半ばに最盛期を迎えたことに伴い、豆腐製造業者が減少し、平成9年には1社だけとなる。この高野豆腐の伝統文化を子や孫の代まで残し、伝統の豆腐で町おこしを目指す。

#### <取組内容>

一夜天然豆腐の秘伝の製造方法を元に、絹ごし豆腐、木綿豆腐、寄せ豆腐、絹厚揚げ、青大豆豆腐、充填豆腐、油揚げ、湯葉、おからコロッケ、豆乳クリーム、コロッケなどを商品化して販売している。

#### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>



八千代町は、国道も鉄道もなく、市街地からも外れた地域であるため、消費者の呼び込みには苦労を要した。観光バス会社に働きかけたり、レストラン「とうふ亭」のメニューを年4回季節ごとに変更し、その度に、マスコミ関係者を呼んでPR。

#### <行政からの支援内容>

施設建設は八千代町が全額出資した。

#### <取組の効果>

豆腐の原材料確保のため、店舗の売上高の一部から「大豆出荷奨励金制度」を創設し、生産者の大豆生産意欲の拡大に結び付けている。

また、平成3年に八千代町が「グリーンツーリズム推進の町」を宣言したことをきっかけに、都市住民の発掘を積極的に行い、平成2年にはゼロだった交流人口が平成18年には31万人まで拡大した。また、八千代町が日本で初めて整備したクラインガルテン（滞在型市民農園）は、待機者が100名以上と大変好評である。

#### <今後の展開方向>

地域住民と滞在型市民農園を利用する都市住民とが協働で特産品の開発を行う新しい仕組みを作っていくほか、6月の蛍シーズン（1ヶ月間）に訪れる都市住民7万人に対して試食会や食味会を開催予定である。

## 特集 地域の取組と今後の方向

中国四国農政局管内における特産農作物関連6次産業化の  
取組と今後の方向

中国四国農政局生産経営流通部食品課長 西尾 洋一

1 岡山県美咲町境地区における蕎麦を活用した  
「育て・作り・売る」6次産業化

## ＜取組の概要＞

棚田が広がる岡山県美咲町境地区は高齢化率が40%を越え、過疎化や高齢化、耕作放棄地等の中山間地域特有の問題を抱えていた。中山間地域直接支払制度の始まりを契機に、本制度の集落協定組織（活動組織）として美咲町境地区の「境地区農業者生産組合」を設立した。

平成14年に役場からの提案により、棚田で蕎麦の栽培を始め、平成15年に棚田のそば屋として境地区で栽培した蕎麦を地区住民が打って振る舞う「紅そば亭」を開店した。

当初、40a から始めた蕎麦栽培も、県の補助事業を活用してコンバイン等を整備し、収穫作業が軽減されたことで、高齢農家にも作付けが拡がり現在では8 ha に増加し、「紅そば亭」の来客者も平成21年には、1万3千人が訪れるようになっている。

境地区の蕎麦は、農地・水・環境保全向上対策の営農活動を行い、化学肥料、農薬の使用量を慣行栽培から5割以上低減した栽培を行っており、安心・安全を心がけている。さらに「紅そば亭」で提供される野菜、自然薯、たまご等も境地区産



赤そば（高嶺ルビー）

の食材を使用しており、地区内で「育て・作り・売る」ことを完結した6次産業化の農業に取り組んでいる。

## ＜取り組むに至った経緯＞

平成12年に中山間地域直接支払制度が始まり、境地区でも集落協定を締結し活動組織として「境地区農業者生産組合」（以下「生産組合」）が設立された。

役場からの提案により、生産組合として平成14年に棚田での蕎麦栽培、平成15年には「紅そば亭」を開店したことで、作り手（生産組合）、作物（蕎麦）、販路（紅そば亭）という取組の素地ができたところである。また、蕎麦栽培が盛んな地区でなかったことから、蕎麦打ちの技量や経営のノウハウ



境の棚田



紅そば亭



紅そば亭の一番人気「境そば」

ウをもった人もいなかったため、生産組合では蕎麦産地に研修に行くなどその技術の向上に取り組んできており、店舗やメニューは、境地区のいろいろな知恵、味、技を集めみんなで作ったこだわりのそば屋としている。

#### <今後の展開方向>

今後、境地区では、更に高齢化と過疎化が進んでいくことが予想されることから、農家が生産意欲を失わず、みんな仲良く、楽しく活動し、境地区を守っていくため生産意欲を失わないような活動づけを生産組合がしていくことが必要となる。

現在、蕎麦は8 haで5 tの生産を行っているところであるが、紅そば亭での使用量は3 tであり、残った蕎麦粉の有効活用が課題となっており、蕎麦・蕎麦粉を使った新商品の開発が急務の課題である。新メニューとして、蕎麦粉を使った、シフォンケーキの開発を行い、そば焼酎の開発も検討している。

一方で、紅そば亭のそば打ち職人が少ないことから、今後の店舗運営のためにも後継者の育成が急務となっている。

## 2 香川県小豆島町におけるオリーブを活用した加工品の製造・販売

### <取組の概要>

東洋オリーブ株式会社は、昭和30年に、多面的用途のあるオリーブ栽培と加工を専業とする会社として創業した。

同社は、小豆島町(旧池田町)から借り受けた3 haの農地と所有地12haを合わせた15haでオリーブを栽培し、生産されたオリーブを自社の加工施設で搾油、塩蔵用として製造し販売している。



現在は、借地12haと自社所有地13haの計25haでオリーブ栽培を行い、約40tの収穫量があり、このうち搾油用に約90%の36tをオリーブオイル用として使用し、残りは塩蔵用として加工し、新漬オリーブやオリーブジャムとして使用している。

また、自らの収穫量では量的に足りないことから、JAを通じて農家から買い上げ加工用に使用している。

販売については、会社自身が加工業者であることから、自社の販売ルートを通じ壤土島内、デパート、量販店やインターネットを通じて販売を行っている。

### <取り組むに至った経緯>

オリーブの品質にこだわったオリーブオイル、新漬オリーブやオリーブジャムなどを製造し、販売するために自らオリーブを栽培することとして取り組実を開始した。

特に、品質にこだわった加工品を製造するためには自らオリーブの栽培を始めることが必要と考



え、農業への参入をすることとして、平成18年9月に農地法第3条に基づく農業委員会からの許可を受け本格的なオリーブ栽培を始めることとした。

また、日本でのオリーブ栽培の発祥地である小豆島におけるオリーブの生産振興、地域活性化の視点からオリーブ栽培とその加工を行い販売する取り組みにいたっているところである。

#### ＜今後の展開方向＞

現在、輸入し加工しているオリーブを100%地元産にしていくためには、現在の100倍程度の栽培面積が必要であるため、借地や耕作放棄地等へのオリーブの作付を行っているところであるが、これらは農地が分散しており、また、ほ場の面積が小さいことから管理をする上で効率が悪くなっている。

また、傾斜地が多いことから管理作業、特に、収穫作業は短期間における多くの人手が必要となることから、これらの機械化が必要である。

なお、病害虫の駆除や予防に技術を要するが、オリーブに付加価値を付けるため無農薬栽培を行

いたいと考えている。

また、オリーブを使った新商品の開発を行い、小豆島におけるオリーブの振興を図っていきたいと考えている。

### 3 高知県黒潮町におけるサトウキビを活用した加工品の販売

#### ＜取組の概要＞

100年以上続いているサトウキビの栽培と製糖技術を伝承するとともに、農家が自ら栽培したサトウキビを使い、昔ながらの製法にこだわった黒糖を製造し、県内の量販店、道の駅、直売所で販売されている。

黒糖の生産は、大方黒糖生産組合の加工施設を活用し、黒糖生産技術者5名から指導を受けながら組合員（28名）及び組合員以外のサトウキビ生産者（22名）が、黒糖生産をし、販売については大方黒糖生産組合の取りまとめのもとに生産者個人で行っているところである。



サトウキビの栽培



黒糖製造状況

黒潮町のサトウキビ栽培の推移

年度	作付面積 (a)	サトウキビ収穫量 (kg)	生産農家数 (戸)	組合員数 (人)	黒砂糖生産量 (kg)
昭和62年	21	6,100	-	20	-
平成14	150	62,500	35	20	5,460
平成15	120	48,000	31	20	5,850
平成16	130	52,000	31	20	6,000
平成17	170	71,000	30	19	6,300
平成18	190	77,400	49	25	6,800
平成19	210	104,155	52	28	9,000
平成20	250	95,849	52	28	9,600

<取り組むに至った経緯>

黒潮町大方地区のサトウキビ栽培は、1825年(文政8年)から栽培を開始し、185年という長い歴史を持ち、当時から入野砂糖の品質は、土佐藩随一とされ、藩財政を支え、昭和20年代後半まで入野砂糖としてブランド化されていたところである。

昭和20年代後半以降、生産量が増えてきた白砂糖に押され、入野砂糖は自家用程度の製造となったことから、伝統あるサトウキビの栽培と製糖技術を絶やしてはならないと、昭和62年に大方精糖生産組合を会員20名で、新たに設立したものである。

現在では、組合員数が28名になるとともに、組合創設時の栽培面積21aから平成20年で2.5ha、黒糖生産量が平成20年で9.6tまで増加している。

<今後の展開方向>

サトウキビについては、平成16年から種子島の

サトウキビ研究所と黒潮町の土壌、気候にあった品種の育成・導入について検討し、品種名「黒海道」を導入することとしている。

近年の消費者ニーズであるオーガニック志向に合わせ、オーガニック栽培を図るために、ごくわずかですが試験的に除草剤を使用しない栽培に取り組んでいる。

また、黒糖の販売及び加工品の開発等については、大方黒糖生産組合が行い、これを黒潮町特産品開発協議会に販売することにより経営の安定化を図るとともに、この特産品協議会が県と協力した中で黒糖を使用した新商品の開発、販路拡大に取り組むこととしている。

また、高知県内の菊水酒造と連携し、耕作放棄地を再生するため、サトウキビを栽培し、黒糖を原料に使用した新商品開発に取り組んでいるところである。

## 特集 地域の取組と今後の方向

# 九州農政局管内における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向

九州農政局生産経営流通部食品課課長補佐 小野 佳子

## 1 福岡県うきは市におけるなたね加工品の例

### <取組の概要>

平成18年、福岡県浮羽町(現うきは市)において、農業者28名で土地利用型農業の集落営農組織「大春の里営



農組合」を設立し、地域農業の担い手として農作業の共同化等を通じて農業経営の向上に取り組んできた。

平成20年度から、「搾油用菜種(品種:ナナシキブ)」を作付けし、なたね油を製造販売している。22年度には、さらなる経営展開を図るため、法人化を行い、「農事組合法人大春の里」を設立した。

また、平成22年度にペレットたい肥製造装置を導入し、菜種の搾りかすを肥料として有効活用する取組も行っている。

### <取り組むに至った経緯>

当初は米麦が中心だったが、新たな水田の裏作作付け品目として「なたね」に着目し、平成20年度からなたね油の製造・販売を開始した。

### <取組内容>

これまで作付けがなかった農地に「なたね」を栽培。

100%国産のなたね油を販売するとともに搾油後の「油かす」は肥料として使用し、資源の有効利用を行っている。

今年度の収穫から、収穫用コンバインにバイオディーゼル燃料(各家庭からの廃食用油をリサイクル)を使用している。

### <取り組むにあたっての課題とそれの対応>

「なたね」の栽培技術が確立されておらず、収量が不安定であったが、先進地視察、普及指導セン

ター等の助言により、栽培技術の向上を図っている。

また、収穫用機械を所有していなかったが、他の作物にも使用できる汎用コンバインを導入し、対応している。

### <行政からの支援内容>

地域有機資源肥料化推進事業(ペレットたい肥製造装置の導入経費)(H22年度)

### <取組の効果>

売上高の増加 50万円(H20)→200万円(H22)

栽培面積の増加 5 ha(H20)→5 ha(H22)

### <今後の展開方向>

なたね油関連の商品開発・生産により商品アイテムの充実を図り、贈答用としての関東方面への販路拡大等、新たな販売ルートを構築することにより、有利販売を目指す。

バイオディーゼル燃料を普通型コンバイン、トラクターにも活用していく。

## 2 熊本県益城町におけるサツマイモ加工品の例

### <取組の概要>

平成3年、益城町において、農業生産法人有限会社コウヤマを設立し、サツマイモに特化した生産



を行っている。地域に埋もれがちだったサツマイモにオリジナルの付加価値を付けた加工品の製造・販売を行い、生産・加工・販売の一貫体制を確立している。直売所の開設・輸出の開始、平成22年度には加工場の新設等、事業の拡大を図っている。



## 特集 地域の取組と今後の方向

# 沖縄における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向

沖縄総合事務局農林水産部食品・環境課長 勢理客安彦

## 今帰仁村(なきじんそん)における大豆加工品(島豆腐、スイーツなど)の例

### <取組の概要>

農業生産法人株式会社あいあいファームは、平成21年2月、沖縄県那覇市を中心にレストランなどの飲食店や食品の宅配事業を営む株式会社アメニティの農業部門として設立され、沖縄本島北部の今帰仁村でレタスなど野菜類の栽培を開始した。

その後、耕作放棄地の借り入れや取得により経営規模を拡大し、柑橘類、大豆、蕎麦等を栽培して作物の複合化を進めている。

平成22年より大豆を使ったスイーツや豆乳アイスなどの開発を行っており、今後、加工場を設置して自社農場で栽培した大豆の加工品の製造・販売を計画している。



島豆腐



スイーツ

### <取り組むに至った経緯>

沖縄では、戦前から大豆が生産されており、昭和30年には、作付地6千haで過去最高の7千tが生産されていたが、昭和37年のキューバ危機以降、砂糖の国際価格が高騰したため、急速にサトウキビへの作付転換が進み、その後、大豆の



大豆の栽培状況

生産技術の伝承も途絶えてしまった。現在は、沖縄の島豆腐のほとんどが輸入大豆を使用して製造されている。

あいあいファームでは、沖縄産の大豆で造った島豆腐や味噌、スイーツ、豆料理などを消費者に提供したいという強い思いにより大豆の栽培を開始した。

あいあいファームでは、沖縄産の大豆で造った島豆腐や味噌、スイーツ、豆料理などを消費者に提供したいという強い思いにより大豆の栽培を開始した。

### <取組内容>

大豆の栽培と加工品の開発を進める傍ら、平成21年5月、今帰仁村が廃校活用のため公募した旧湧川小中学校・幼稚園の活用企画に応募し、農業体験や農産物加工体験を行う施設や宿泊施設として活用する企画提案が採択されたことから、同小中学校・幼稚園内に農産加工場等を設置し、大豆加工品の製造に取り組むこととしている。

### <取り組むに当たっての課題と対応>

沖縄の土地・気象条件に合った大豆の育種が行われておらず栽培技術も確立されていないことから、沖縄の土地・気象条件に合った品種を選定し、栽培技術のノウハウの蓄積を図るとともに、今年は時季外れの台風により被災したことから、植え付け時期をさらに早める等工夫することとしている。

### <行政からの支援内容>

耕作放棄地の借入や取得に当たり、今帰仁村の仲介により円滑に地主と契約することができた。

### <今後の展開方向>

地域の農家と連携して大豆の生産拡大と安定生産を図り、旧湧川小中学校・幼稚園内の農産加工場で大豆加工品を製造・販売するとともに、株式会社アメニティに供給するほか、ネットショップ事業の展開も計画している。



## 資料

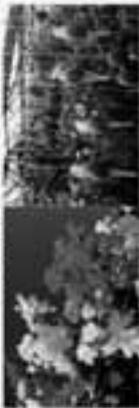
- ・六次産業化法に基づく認定事業計画一覧（第1回認定）



# 認定事業計画の例

※ 写真はイメージ

マンゴージュース、マンゴージャムを生産するほか、ブーゲンビリア、ハイビスカスを利用したプリザーブドフラワーを商品開発・販売【沖縄県】



西条柿の傷果・日焼け果を用いたカット干し柿、梅入り巻き柿、アイスシャーベットを製造・販売【鳥根県】



煮干しいりこをパウダー等に加工し、米にいりこパウダーをコーティングしたいりこ米、いりこドレッシング等の商品を製造・販売【長崎県】



四季なりイチゴと雪下ニンジンを利用したドライフルーツやジュース等の加工食品を商品開発・生産【新潟県】



米沢牛肉と未利用の内臓系を使用した肉まん、肉団子、冷凍食品を開発・販売【山形県】



九条ねぎの売り上げ拡大と安定販売のため、九条ねぎオイルやブチカット葱を新商品として開発・販売【京都府】



ほうれんそう、トマト、とうもろこし、枝豆を利用したスコーンを開発・生産し、直売所等で販売【北海道】



未活用資源である規格外の鶏卵と鶏肉を加工した新商品(マヨネーズ、たまご焼き、味付け肉等)を開発・製造【長野県】



切餅・丸餅(伊勢茶等を配合)の商品開発・販売を行い、経営の多角化や高度化により農業経営を改善【三重県】



六次産業化法に基づく認定事業計画一覧（第1回認定）

北海道地域  
総合化事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者	促進事業者		
1	地域の特産品である馬鈴薯と南瓜を中心とした商品の加工・販売事業	北海道の中で比較的温暖な気候の道南で自社生産した野菜を使用した加工品の開発・生産を行う。 特に①水産資源も豊富な道南・函館らしさを意識した馬鈴薯と烏賊を組み合わせた農水産加工品、②道南で昔から食われていた、いもち・かぼちゃもちの常温商品などの開発・生産を行うことにより、農業経営の改善及び新たな雇用の確保を図る。	株式会社駒ヶ岳ファーム大久保	-	-	北海道	函館市
2	微粉碎水を利用した鮮度保持流通システムの導入による物流の改善	新技術(ベジタブルアイスインジェクションシステム)によるブロックリーの鮮度保持を実現し、首都圏大消費地までの物流を改善する。 さらに、他産地にない物流手法と鮮度保持技術を活かし、輸出も視野に入れた新たな契約販売先を獲得する取組も行い農家所得の向上を図る。	美瑛町農業協同組合	-	-	北海道	上川郡美瑛町
3	農場余剰生産野菜の利活用と加工品の高品質化を目指す事業	既存商品との差別化を図った商品開発及び規格外や廃棄農産物の有効利用を目的とした商品開発・製造に取り組み。 具体的には、完熟トマトを使用した高精度トマトジュースや規格外・余剰生産品のキュウリを使用した漬物を製造するほか、米・大豆を使用した味噌の小分け・量り売りを行い、農業経営の改善と安定化を図る。	有限会社大塚農場	-	-	北海道	石狩郡当別町
4	ベビーリーフの加工販売事業	7ヶ月間休耕となるトマト栽培用のハウスを活用し、北海道の冬場でも生産体制が確立できるよう、低コストの暖房設備を整備するとともに、品質保持に優れた容器を使用するなど工夫を凝らすことにより農業経営の改善を図る。	有限会社キョクトー	-	-	北海道	旭川市
5	トマト、スイートコーン、小豆の1次加工品のピューレを活用した新商品開発及び販売事業	自社生産野菜から製造する1次加工品のピューレを活用した商品開発と生産を行う。 具体的には、トマトジュース・チーズケーキ・シュークリーム・アイスの商品開発とともに、販路の拡大と併せて農園内の直売体制も構築していくことにより、農業経営の改善及び地域の活性化を図る。	榊 孝弘	-	-	北海道	河西郡中札内村
6	地域資源である「ホエー」を活用したホエー豚による加工品の製造・販売事業	ホエー豚の生産から、商品開発・販売までを一体的に行うことにより、一層の付加価値向上を目指す。 具体的には、ホエー豚の特長を活かした「ホエー豚シャブシャブセット」、「黒ニンニク入りホエー豚餃子」などを開発・販売していくことにより農業経営の改善を図る。また、需要拡大に伴い飼養頭数を増加するなど生産体制も強化していく。	株式会社とかち・とん太・ダー子	-	-	北海道	帯広市
7	地域の戦略作物である大豆を利用した「手作りみそ」の製造・販売、「牛肉」の加工・販売等に係る事業	自社生産の農畜産物を活用した加工品を開発し、地域での直売、学校給食への供給から広範囲での販路獲得を目指す。 具体的には、大豆の規格外品も活用した味噌の開発・生産、肉牛の精肉製造・販売、さらに地元ベーカリーへの供給のため小麦粉の生産も行うなど、農業経営の多角化・高度化をはかり、「きよさとブランド」あるいは「オホーツクブランド」の確立を目指すことにより、農業経営の改善及び地域の活性化を図る。	有限会社澤田農場	-	-	北海道	斜里郡斜里町
8	米、野菜(トマト、ほうれんそう、とうもろこし、枝豆)を使用した商品の加工・販売事業	構成員が個々に生産する農産物を持ち寄り農産物の特性を活かした商品開発を行い、直売所で販売するほか、移動販売及び委託販売を行う。 具体的には、米・トマトを使用したピタパン、ほうれんそう・トマト・とうもろこし・枝豆を使ったスコーンの開発・生産により、付加価値を高めることで農業経営の改善を図る。	有限会社緑友会六輪村	-	-	北海道	北斗市
9	地域の特産品であるリングを利用した商品の加工・販売事業	規格外品による新たな加工品として、規格外リングや七飯町の特産であるニンジン規格外品を使った「リングジュース」、「ミックスジュース」の商品開発・生産を行うことにより付加価値を高め、販売ルートの増加、経営の多角化により、農業経営の改善を図る。	宮後 英子	-	-	北海道	亀田郡七飯町
10	北海道産さといもに関わる商品開発及び、加工～販売までの新規事業への取組み	道外生産が主体であるさといもを活用し、新商品の開発、生産、販売まで一体的に行う。 具体的には、さといもを原材料とした「北海道産里芋とイカの煮物」、「北海道産里芋つみれ」などの商品を開発し、新事業の創出及び農業経営の改善・安定を図る。	有限会社北海道駒ヶ岳農場	-	-	北海道	茅部郡森町
11	荒川牧場の生乳を100%使った牛乳とチーズの加工・販売事業	牧場の生乳を使用したノンホモ牛乳とナチュラルチーズを新たに商品開発・生産し、現在行っている体験牧場事業と併せて展開していく。 また、商品については一般消費者向けだけではなく、お土産や贈答用に適した商品開発を行い販路を拡大することにより、農業経営の改善を図る。	荒川 忠基	-	-	北海道	旭川市
12	自社生産「サロマ和牛」の内臓肉を利用した新商品の加工・販売	「サロマ和牛」の内臓肉を自らが下処理・加工・販売を行う。 具体的には、下処理済内臓肉に加工・販売、また、味付きホルモンの製造・販売を行うことで、経営の多角化・高度化を図る。また、販路開拓、販売管理について促進事業者の支援を受けつつ消費者との双方向の情報発信を行うことにより、「サロマ和牛」だけではなく「サロマ牛」「サロマ黒牛」を含めたトップファームブランド全体のイメージ向上につなげていく。	サロマ牛肥育センター有限会社	-	株式会社オックス	北海道	常呂郡佐呂間町

13	自社生産「未来めむろ牛」の活用と「未来めむろファーム」開設による加工・販売事業	十勝地方の広大な土地で飼養された肉牛を使用して加工品の開発・生産を行い、インターネット販売をはじめ、レストランや直売所を併設した「未来めむろファーム」を開設して消費者との交流を展開する。 具体的には、精肉販売のほか、地域の食材も活用したハンバーグ・カレーの商品開発を行い自社直売所等で販売していくことなどにより、農業経営の改善及び地域の活性化を図る。	株式会社大野ファーム	-	株式会社オックス	北海道	河西郡芽室町
14	自社生産農産物を活用した特色ある加工・販売事業	自社で生産した農産物を活用した商品を開発・生産するとともに、商品を直接消費者へ提供・販売するためのカフェや直売所を設置し、地元農業者や消費者との交流を展開する。 具体的には、いもだんご・かぼちゃだんごなど、地域の特色を活かした商品開発による農業経営の多角化・改善及び地域活性化に貢献していく。	株式会社 K'S FARM	-	-	北海道	帯広市
15	規格外人参を利用した加工・販売事業	廃棄、無償又は低価格で取引されている規格外人参を活用した商品開発及び販路の開拓を行う。 具体的には、人参酢などを商品開発・生産するとともに、新たな販売ルートを構築することによって、新たな事業を創出し、組合員個々の所得の向上を図る。	音更町農業協同組合	-	-	北海道	河東郡音更町
16	新規作物としてのイチゴの生産開始及び農産物の直接販売事業	北海道の地で通年栽培を計画しているイチゴ（新規作物）や、従来市場出荷しているメロン、ブロッコリーを、直売所を通して消費者へ直接提供していく。 具体的には、促進事業者が飲食兼直売施設を設置して申請者の調達する農産物を販売していくことにより、農業経営の改善を図る。	富良野ピュアテイスト有限会社	-	株式会社イエロー・ブリック・ロード	北海道	富良野市
17	特殊分割部分肉規格・北海道産食肉を原料とした食肉加工品の開発等事業	既存部分肉を再分割した特殊分割規格を定め、市場ニーズに対応した特殊分割部分肉の開発と普及、牛肉を原料とした食肉加工品の開発とともに新規販売ルートの開拓を行う。 具体的には、焼材、味付きカルビ、ハンバーグなどの使い勝手の良い商品の開発を行い販路を拡大することにより、肉畜生産者手取りの底上げを図る。	ホクレン農業協同組合連合会	-	-	北海道	札幌市
18	長芋の海外輸出の開始による販路拡大に係る事業	自社で生産している長芋の新たな販売方式として、海外への輸出を行うことで経営の多角化を図る。 具体的には、徹底した品質管理を行って付加価値を向上させることで、自社ブランドの確立を目指すことにより、農業経営の改善を図る。なお、将来的には、地域の生産者も一体となった輸出体制の確立も目指す。	株式会社ファームハウスびぼろ	-	-	北海道	網走郡美幌町

東北地域

総合化事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者	促進事業者		
1	組合員が生産する農産物（米、にんごく、ネギ、やまごぼう、しゃくし菜等）を活用した商品の加工・販売と農産物の価値を高める新たな販売方式の展開事業	やまごぼう、しゃくし菜等の漬物や凍豆腐、玄米パンなどを、地元の食品製造業者や加工組織と連携して商品開発を進め、年間を通じた安定収入の確保と農産物の付加価値向上による所得向上を目指す。 また、流通小売業者と連携しながら、インショップ（量販店内直売所）を開設するほか、新たな販路の開拓、商品の通年供給、通年販売による経営の安定化を図る。	農事組合法人くらしいし	-	-	青森県	三戸郡五戸町
2	ミニトマト及び地域の特産農産物を活用した加工品の製造、販売	自ら生産するミニトマト及び地域の特産農産物（毛豆、ほうれん草）を活用して、既存の自社製品に比べ、より加工度の高い自社ブランド商品（ドレッシング、レトルト食品、ゼリー、ジェラート）及び業務用の1次加工品（ピューレ、パウダー）の開発に取り組む。	有限会社まごころ農場	-	-	青森県	弘前市
3	リングを活用した高付加価値加工品の開発及びりんご生果と加工品を併せたインターネットによる直販販路拡大	ジュースやジャム以上に加工度が高く、特に市場の伸びが見込める商品として「菓子類（りんごコーヒー、焼きりんごスイーツ等）」及び「総菜類（りんご餃子、りんごカレー等）」を開発し、高い付加価値を付与することによって加工品の売上拡大、利益率の向上を図る。 また、従来の通信販売を継続しつつ、インターネットの活用によって、より大きな利益を確保できる販路を拡大し、収益の改善を図る。	有限会社山のりんご屋	-	-	青森県	弘前市
4	安全・安心な果実を活用した加工品の製造・販売と集客力の強化による販売力の向上	自らが生産する安全・安心な果実（りんご、サクランボ、ブルーベリー等）を活用して、スイーツ、ジェラート、フルーツソース等の加工商品を開発・製造・販売するとともに、直売所の整備やWebサイトの充実により産直機能を強化し、集客力と販売力を向上させることにより、農産物の売上げ向上と農業経営の発展、さらには地域農業の活性化につなげていく。	有限会社ゆめりんご	-	-	青森県	弘前市
5	地域資源である「米」「枝豆」「山果実（ガマズミ等）」を活用した商品の加工・販売プロジェクト	米、枝豆、山の果実（ガマズミ等）を利用して、米粉、米粉加工品（がんづき、ケーキ等）、枝豆粉、枝豆粉加工品（クッキー、ケーキ等）、ガマズミ等のジュース、ジャム、ゼリーを開発・製造・販売するとともに、ふるさと宅配便、直売所等の販売ルートを構築する。 生産のみならず、商品の加工・販売において地域の人材を活用することにより、新たな雇用を創出し収益の向上を図るとともに、地域の活性化につなげる。	高松農業・農村振興協議会	-	-	岩手県	花巻市

特産種苗 第11号

6	消費者に安心、信頼を得る新生漢方牛、米、野菜(れんこん)の需要開拓	14種類の漢方草を自家配合する漢方飼料を与えて肥育した「新生漢方牛」や、その堆肥を利用して栽培した米、れんこんを提供する焼肉レストランを整備し、幅広く消費者ニーズに合った商品を提供し消費拡大を図るとともに、新生漢方牛とお土産用商品をセットにした商品の直接販売を行う。 焼肉レストランの集客のため、栗原市内の第三セクターと連携し、他県からの観光客を集客して、新生漢方牛のブランドをPRし、新たな需要の開拓に取り組む。	関村清幸	-	-	宮城県	栗原市
7	新規需要米(米粉用)を活用した米粉パンの開発事業	新規需要米を活用し、米粉パンの製造販売に取り組み、経営改善と通年雇用を実現する。消費者の反応を見ながら商品の品質改善を行い、今後はパンのバリエーションを増やし、健康野菜として注目を浴びている「グラパラリーフ」を練り込んだ健康パンの開発にも取り組む。	株式会社相川ファーム	-	-	秋田県	湯沢市
8	米粉加工品を中心とした新商品の開発・販売促進事業	米粉を使用したパン、菓子類、麺などの新商品の開発や、米粉加工品、野菜の直接販売、農家レストランでの食事提供、さらには田舎の癒し空間や農作業体験を提供する農家民宿を事業展開し、消費者へ付加価値の高い商品の製造・販売を行う。 また、事業拡大により雇用の場を創出し、地域雇用や農業経営を目指そうとする担い手を育成することで、地域の活性化につなげる。	農事組合法人美郷サンファーム	-	-	秋田県	仙北郡美郷町
9	米、そばの製粉と粉を利用した加工品及び農産物の直売提供事業	米・そば等を製粉加工して付加価値を高め、業務用として販路開拓するほか、そば(生麺)を製造し、委託製造するそば(乾麺)と共に、自ら設置する飲食施設の直売コーナーで販売する。また、自ら生産及び地域の農家が生産する米を精米して販売、リングも直売コーナーで販売することで需要を確保していく。 飲食施設では、そばを利用したメニューやおにぎりを提供し、経営の多角化・高度化を進め農業経営の改善及び雇用の確保を図る。	農事組合法人したかわら	-	-	秋田県	鹿角市
10	地域農産物(米、大豆、枝豆、野菜等)を利用した商品の加工・販売と、新商品の開発に向けた異業種との連携事業	転作田を活用して栽培した白大豆、枝豆、カボチャやトマト等の野菜を乾燥粉末化し、付加価値を付けた1次加工商品として菓子店へ販売を行う。 また、発酵技術を活かし、栽培した大豆を原料とした味噌、納豆、漬け物を生産、自ら整備した直売所において商品の直売を行う。	農事組合法人新田宮農組合	-	NIDA 協同組合	山形県	米沢市
11	地域の特産品である米沢牛を利用した商品の加工・販売事業	米沢牛の未利用の内臓系を使用し、米沢牛肉まん、肉団子を新たに開発する。さらに、顧客ニーズに応じて味付けを変え、米沢牛肉まん、肉団子をシリーズ化した商品として充実を図る。 また、冷凍技術を確認し、長期保存可能な冷凍商品(米沢牛肉まん、肉団子、コロッケ、メンチカツ、牛肉しぐれ煮等)を開発して、首都圏や他県への販路拡大へ取り組む。	株式会社田中屋	-	-	山形県	西置賜郡飯豊町
12	マッシュルームを利用した商品開発及び販路拡大事業	マッシュルームの生産、出荷の過程で出る規格外品、石突部分を活用した加工商品(佃煮、デユクセルソース)の開発を行い、環境配慮型ゼロエミッションシステムの実現と経営の向上を目指す。 また、取引先から要望のある、長期保存可能なマッシュルームの1次加工品(ダイスカット(水煮、冷凍)、スライス(冷凍))を開発し、販売量の拡大及び安定的な販路を確保する。	農業生産法人有限会社舟形マッシュルーム	-	-	山形県	最上郡舟形町
13	観葉野菜苗の開発、製造、販売	川端鐵工と協同開発した小型の観葉野菜装置に適したカートリッジ式野菜苗を開発し、観葉野菜装置とカートリッジ式野菜苗をセット販売する。カートリッジ式野菜苗のリピート需要にも対応する販売を行うことで新たな市場へ販路拡大を目指す。 また、都内のレストランを中心に観葉野菜装置のリース事業を新たに展開する。メンテナンスを行うことでカートリッジ式野菜苗の需要の拡大を図る。	有限会社降矢農園	-	川端鐵工株式会社アグリサポートネットワーク株式会社	福島県	郡山市
14	エコ米を利用した加工販売事業	エコファーマー稲作により栽培したうるち米ともち米を活用し、もち、赤飯、いなり寿司の商品をJA直売所と道の駅で販売し、販路の拡大を行う。 また、新たにこししょうもち、高菜寿司を開発、JA直売所と道の駅で販売を行う。	田村政雄	-	-	福島県	福島市

関東地域

総合化事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者	促進事業者		
1	新品種レタスをやさいギフト商品として開発し、花屋等への販路開拓により高付加価値を図る事業	観賞して食する新品種のレタス(商品名「♪やさしいトピー♪」)の生産及びフラワーアレンジメント加工を行い、花卉量販店や地元フラワーショップ等での販売拡大に取り組む。	岩瀬 弥隆	-	-	茨城県	古河市
2	新設直売所を利用した「販売の方式の改善」及び新品種小麦(ゆめかおり)、米粉を利用したパン、菓子の製造・販売事業	自ら運営する直売所において、直売所会員が生産する小麦新品種(ゆめかおり)や米粉を原料とするパン・菓子の製造・販売に取り組むとともに、地元農産物(トマト、きゅうり、なす、卵など)とそれを利用した加工食品(惣菜)の製造・販売を行い、地産地消の推進を図る。	ひたち野農業協同組合	-	-	茨城県	石岡市
3	パパイアの栽培、加工、販売事業	青パパイアの栽培・加工を行い、ネットや地元の直売所等との連携による販売に取り組む。	柳沼 正一	-	-	茨城県	那珂市

4	地域生産者のリレー出荷により安定生産する野菜を原料とした加工品の製造・販売事業	自ら生産した葉菜類を活用し、加工品（パック野菜、カット野菜、サラダパック等）の製造を行い、飲食業者や個人宅へ個別配送を行い、販売拡大に取り組む。	有限会社鉦田ゆき	-	(株)ウエルシード	茨城県	鉦田市
5	(有)那須高原今牧場における自家産原乳及び山羊乳を利用したチーズ製造・販売事業	自ら生産した生乳を活用し、「那須高原の牧場産チーズ」というブランド化を目指し、独自のチーズ加工のノウハウにより製造するチーズを、直売所や道の駅、ホテル、レストラン、ゴルフ場、観光施設等への販売することにより、販売増加を目指す。	有限会社那須高原今牧場	-	-	栃木県	那須郡那須町
6	地域で収穫される大根、ほうれん草、ブロッコリーを利用した下処理野菜の加工販売事業	自社農場で生産したほうれん草と、(株)野菜くらぶ(促進事業者)の大根、ブロッコリーを加工（皮むきして下味したものや、カットし加熱殺菌・冷凍したもの）し、付加価値を高めた野菜を商品化して、ホテルや業務用向けなど新たな販路開拓に取り組む。	グリーンリーフ株式会社	-	株式会社野菜くらぶ	群馬県	利根郡昭和村
7	自家産牛肉・野菜の直売	自家肥育牛を用い、新たに牛肉の精肉パック詰めの商品化を行い、自宅事務所に新設した直売所兼配送センターにて、牛肉とともにじゃがいも、たまねぎの販売に取り組むとともに、農業体験を通じた顧客との交流や、地元農家の有機野菜の販売にも取り組む。	國分 唯史	-	-	埼玉県	東松山市
8	埼玉県の特産品である小松菜の規格外品を有効利用した加工品原料の製造・販売事業	自ら生産した小松菜の規格外品を活用し、小松菜ペースト及び小松菜粉末を製造・販売する。	農業生産法人株式会社ナガホリ	-	-	埼玉県	上尾市
9	高品質な原乳を利用した乳製品開発・販売事業	加工施設を新設し、自ら生産する生乳からヨーグルトの開発・生産に取り組む。 また、改築する直売所に現在販売のジェラートアイスに加え、ヨーグルトや近隣農家のジャム等を置くなど、販売のバリエーションを増やすことで販売促進を図る。	農事組合法人榎本牧場	-	-	埼玉県	上尾市
10	生乳を原料としたチーズの加工・施設直接販売事業	チーズ工房を新設し、自ら生産する生乳からチーズを製造し販売する。	株式会社千葉・草原のこころファーム	加藤 秀次	(株)中央牧草センター	千葉県	四街道市
11	甘藷若葉(すいおう入り)米粉パンを商品化事業	自ら甘藷若葉(品種:すいおう)の水耕栽培を行い、「すいおう」入りの米粉パンなどを製造し、近郊のレストラン、道の駅等で販売する。	農事組合法人成田ガイヤ	-	(株)デリシャス・ハーツ大塚食品(株)	千葉県	成田市
12	ブルーベリーの商品開発・商品化事業	自ら生産したブルーベリーを使用したジャムや冷凍菓子を商品化して、新たな販路拡大(県内菓子屋チェーン、お土産屋、飲食店、道の駅等)に取り組む。	株式会社まるい農園	-	-	千葉県	市原市
13	新規就農若手生産者の販路開拓支援と都市の街づくり活性化を図る農産物直売所事業	自社生産の野菜と、近隣の新規就農者が生産する野菜を併せて、これまでのネット販売に加え、新たに都市近郊に出店する直売所にて販売展開を図る。	ミレー株式会社	-	-	千葉県	香取郡多古町
14	地域資源を活用したブランド豚肉の加工・販売事業	自ら生産する豚を独自の飼料配合、独自の系統造成、客観的認証システムの導入などにより高付加価値を誇り、「桃豚豚」としてブランド化し、加工品の開発、販路開拓を目指す。 また、販路については、新たにインターネットの活用(全国)、レストランへの卸売、直売店(首都圏)、海外富裕層への開拓に取り組む。	白井 千恵子	-	(有)白井農産(株)うすいファーム(株)クリアリンク	神奈川県	厚木市
15	有機農産物を素材にした惣菜加工施設の開設と都市部への直接販売	自ら生産した有機農産物を使用した惣菜やパン、スイーツの製造・販売を行う。 また、消費者に直接届く販売体制により、生産の背景を消費者に伝え、消費者との共同企画の商品を作るとともに、消費者も生産に係わる体制の構築を目指す。	合同会社さがみこ有機畑	すどう農園須藤 章	-	神奈川県	相模原市
16	地域の特産である津久井在来大豆を利用した加工・販売事業	自ら生産している津久井在来大豆を使用した「ゆで加工枝豆」及び「味噌」の生産・加工・販売を行う。 さらに、地域の農業者とともに農業生産法人を設立し、この事業を通じ農業経営の安定と拡大、地域の雇用促進・活性化を目指す。	石井 好一	-	-	神奈川県	相模原市
17	NEW GIFTS 勝沼果物語(自社産葡萄及び野菜を使った、ジュース、ドライフルーツ等の生産)	自ら生産したブドウの規格外品を有効活用したドライフルーツ・パジャブル、県産産米の米粉(梨北米米粉)を使った洋菓子(レーズンシフォンケーキ、レーズンサンド)、スパークリングジュースの商品開発を行い、販売拡大を目指す。	有限会社ぶどうばたけ	-	-	山梨県	甲州市
18	山梨県産の百目柿を利用したあんぼ柿・枯露柿加工と新商品の開発及び販売事業	柿の自動皮むき機、乾燥機等を新設し、自社農園が生産する百目柿を加工し、干し柿(あんぼ柿、枯露柿)を商品化する。 また、自ら整備する直売所において、干し柿のほか桃、ブドウ及びその加工品の販売に取り組む。	農業生産法人有限会社マルサフルーツ古屋農園	-	-	山梨県	笛吹市
19	ワイン用葡萄等を使った新商品・ランチレストラン事業	自ら生産したワイン原料用ブドウを原料として、ジャムやビュレの商品開発・製造を行う。また、ブドウ栽培過程で出る剪定枝をスモークチップ化し、スモーク製の商品開発を目指し、販売拡大を図る。 更に、ランチレストランを新設し、都市からの参加者に対し自家生産した野菜やハーブ、ブドウ等を使いワインに合う料理の提供に取り組む。	有限会社夢郷葡萄研究所	-	-	山梨県	甲州市
20	地域資源としての羊肉のブランド化及び6次産業化	勝沼ワインの絞り粕、忍野村で生産される大豆による豆腐の絞り粕(おから)を給餌した羊の飼養を行い、羊肉の生産及びハム、ソーセージなどの羊肉加工品を自社で生産し、新設するレストラン等にて販売拡大に取り組む。	株式会社ふじさん牧場	-	-	山梨県	富士吉田市
21	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	自ら生産する秋そば(標高900mの圃場厳選)、特別栽培米等を中心にメニュー化を行い、新たに新店を出す食事処(そば屋)にて提供する。 また、新設する直売所では、自社の農産物に加え、周辺農家の生産物や観光土産品等に加え品揃えの充実を図る。	有限会社ライスファーム野口	-	-	長野県	大町市

特産種苗 第11号

22	採卵養鶏農業の6次産業化による経営強化事業	これまで未活用資源であった規格外の鶏卵と鶏肉を使用し、新商品（マヨネーズ・たまご焼き、味付け肉など）を開発し、付加価値をつけた商品による新たな販売展開を図る。	農事組合法人会田共同養鶏組合	-	-	長野県	松本市
23	国内・海外の富裕層を満足させる、ぶどう加工品の新商品開発・販売事業	高級レストラン等の業務用として、自らシルクアミノ酸を用いたブドウを生産し、その加工品（干ブドウ、ジュース、ソースなど）の開発・販売を行うことにより通年販売を目指す。 また、新たに富裕層を対象とする販売拠点として、軽井沢マルシェなどでの販路拡大に取り組む。	株式会社秀果園	-	-	長野県	東御市
24	地元レストランとの連携による農産加工品（トマトソース、コーンスープ）の製造販売事業	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。	上野 真司	-	イタリアンレストラン「sale e pepe（サレエペ）」	長野県	飯田市
25	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	自社が生産するニラを使用した餃子や饅頭等を製造し、直売所で販売するほかインターネットを活用した通信販売等に取り組む。	株式会社信生	-	洗馬農業協同組合美勢商事株式会社	長野県	塩尻市
26	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	自ら生産するリンゴを原料として、プレザープスタイルのジャム、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。	株式会社なかひら農場	-	-	長野県	下伊那郡松川町
27	信濃霧山ダッタンそば新製品開発事業	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。	信濃霧山ダッタンそば生産者組合	-	-	長野県	小県郡長和町
28	地域特産である小梅を利用した商品加工・販売事業	自ら生産する梅を原材料とした梅ジャム、梅ジュースを開発・製造し、新たにインターネット販売に取り組む。	有限会社信州伊那梅苑	-	-	長野県	岡谷市
29	地域特産品の茶葉の持つ高い品質・機能性を広く活用したスティックタイプ粉末茶の製造・販売事業	組合員が生産する茶葉を使用し、茶葉の持つ高い品質・機能性を活用した「スティックタイプ粉末茶」の製造・販売を行い、経営の多角化に取り組む。	小園碾茶組合	-	株式会社トモニ	静岡県	藤枝市
30	地場産野菜・ソバを利用した加工品の製造・直売事業	自ら生産した野菜、ソバを使用した加工品の製造・直売を行い、経営の多角化を図るとともに、原材料に規格外品を活用することによる経営の効率化に取り組む。	株式会社エスファーム	-	-	静岡県	静岡市

北陸地域

総合化事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者	促進事業者		
1	地域の特産品化を進める四季なりイチゴと特産品である雪下ニンジンを利用した各種加工食品の開発、製造、販売事業	四季なりイチゴと雪下ニンジンを利用したドライフルーツやジュース等の加工食品を商品開発・生産し地域の直売所およびインターネット販売を行う事により経営の多角化・高度化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことで経営の改善を図る。	キャラ・コ	-	株式会社藤木園芸	新潟県	中魚沼郡津南町
2	自社生産物を活用した加工品の製造・販売事業	平成24年より、所有の既存施設に加工機器を導入し、自社農場の米や野菜を使用した総菜、弁当の商品化を行い、自社直売所及び市内スーパーマーケット数か所のインショップコーナー等で販売を行う。	農業生産法人有限会社朝日池総合農場	-	-	新潟県	上越市
3	津南産農産物を活用した総合プロデュース事業	自社生産の米や大豆を使用し①もちを活用したスイーツ及び豆腐・大豆飲料など新商品の販売を進める取組②米の販売において中国や東南アジア方面への展示会への出展を進め、海外向け需要の掘り出しを進めていく取組③レストラン事業の展開④野菜工場（イチゴ・葉物）の整備に取り組む	株式会社ごはん	-	-	新潟県	中魚沼郡津南町
4	山羊ミルクおよび肉を利用した各種加工食品の開発、製造、販売事業	ヤギの乳を利用したソフトクリーム・ジェラート、ヨーグルト、チーズ、肉加工食品などの商品を開発し、既存のレストランや土産物店などで販売を行い農業経営の改善を図る。	株式会社あるべん村	-	-	富山県	中新川郡立山町
5	自社生産のセイヤグリー健康卵の廃鶏を利用した商品の加工・販売事業	採卵期間を終えた鶏をチキンソーセージやチキンスープなどに加工し販売。廃鶏を有効利用することにより養鶏業経営に付加価値を取り込むことで、養鶏業経営の改善を図る。	株式会社セイヤグリーシステム	-	-	富山県	高岡市
6	自家生産コシヒカリを用いたこだわりの味噌の加工・販売事業	自ら生産したコシヒカリと大豆を用いた味噌を生産する。また、近年の健康志向に適したニンニク味噌、トウガラシ味噌、柚子味噌など多様な商品を開発するとともに、新たな販売ルート（宅配、地元直売所、山小屋、レストラン）を構築することにより、経営の多角化・高度化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことで、農業経営の改善を図る。	農事組合法人いこいの社	-	-	富山県	中新川郡立山町
7	自家生産の規格外桃を使ったスイーツの加工・販売事業	桃の規格外商品を使ったスイーツ（ケーキ・タルト・桃プリン・桃コンポート等）を製造し、自らの直売所にて販売。またスイーツの生地は自社の米を使った米粉で付加価値のある商品開発をすることにより農業経営の改善を図る。	農工房長者株式会社	-	-	富山県	砺波市

8	自家製のごはんと米粉パスタを中心に、地域の野菜を食材とした料理を提供する農家レストラン事業	自ら生産した米と自家製米粉パスタを中心として地域の野菜を食材に使用した料理を提供する農家レストランを開業する。 地元の社会福祉法人と連携し、障害者の雇用などで野菜の生産や米粉を使った加工食品の生産にも取り組んでいく。	MK 農産「米工房 Jasmine」	徳本 久邦 武田 浩	社会福祉法人 海望福祉会	富山県	魚津市
9	宅配による鶏卵の直接販売事業	従来の委託販売だけでなく、新たに運送業者との連携による鶏卵の宅配事業に取り組むことにより、新鮮な農産物の提供、消費者との顔の見える関係の構築、商品に付加価値を取り込む事により、農業経営の改善を目指す。	有限会社床鍋養鶏	-	-	富山県	小矢部市
10	自社生産の大根を原料とした切干大根の製造・販売	自社農園の大根を用いて、切干大根の加工、販売に取り組むことにより、露地野菜部門の農閑期の雇用確保および収益確保を目指す。	有限会社中本農園	-	-	石川県	白山市
11	自社生産の米と地域野菜を使ったおやきの開発と販売	自社生産の米を使った生地、地元野菜で作った具を包み込む「おやき」の商品化と販売の新たな展開で経営改善を図る。	農事組合法人和多農産	-	-	石川県	能美市
12	小松市の特産品であるトマト、人参および大麦の規格外品を利用した加工食品の開発・販売事業	これまで廃棄等されていたトマト、ニンジン、大麦の規格外品を利用しカレー・スープ・ケチャップ、大麦ドリンク・シリアル等を製造販売し、JA 小松市の加工食品の売上向上と生産農家の収益改善を図る。	小松市農業協同組合	-	-	石川県	小松市
13	耕作放棄地を利用したそば栽培におけるそば加工品・販売及び、米粉加工品・販売事業	自ら生産する米やそばを地元の味噌製造業者と協力し、加工品（米粉、米粉めん、そば、そばみそ）の製造・販売に取り組むことにより、将来的に耕作放棄地の減少を目指す。	中山 久美男	-	-	石川県	白山市
14	自社農場で生産した未利用資源の里芋の親芋を利用した商品の販売事業	里芋の親芋を使った新商品（里芋コロケ、アンニン（クラッシュゼリータイプ））の開発・生産を行い生協の販売ルートを利用し販売を行う。未利用資源に付加価値を取り込むことで農業経営の改善を図る。	建石 正治	-	(有)公楽商店	福井県	大野市
15	自社農園生産の米、里芋、野菜を利用した商品の加工・販売事業	自社栽培の里芋、野菜を活用した「おかず」（のっぺい汁）の商品化を実現し、直売所及び展示会への出展により販路拡大を図る。その他、大麦若葉の生産・加工を予定している。6次産業化への取組により安心安全な自社農園栽培の農産物のアピール等の相乗効果を図り経営を向上させていく。	合同会社上田農園	上庄農産加工(株)	-	福井県	大野市
16	耕作放棄地を付加価値に転換する農作物の栽培・直接販売事業	自らが運営主体となり耕作放棄地を開墾した畑で参加者とともに野菜生産を行い参加者に販売する。促進事業者の(株)マイファームは農場運営のノウハウの提供等を行い、福井テレビジョン放送(株)は参加者の募集及び広報等を担当し、それぞれが連携しながら、「消費者参加型営農指導付き農場」の仕組みを創造し、収益を見込んでいく。	とんぼふあーむ株式会社	-	株式会社マイファーム 福井テレビジョン放送株式会社	福井県	越前市

東海地域

総合化事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者	促進事業者		
1	地域資源であるドラゴンフルーツやアセロラを利用した商品加工と販売事業	温泉熱を利用して栽培するドラゴンフルーツや、アセロラを利用して新商品開発・販売を行い、経営の強化を図る。 具体的には、加工・販売所等の整備を行い、ドラゴンフルーツジュースやアセロラビューレ・キャンディを開発・販売する。なお、加工は製造委託する。	有限会社FRUSIC	-	-	岐阜県	高山市
2	奥飛騨温泉郷で養殖した大マス「飛騨サーモン」の加工・販売事業	奥飛騨の大マスをブランド化して、旅館等の食材供給だけでなく、お土産品として商品開発し、養殖に付加価値を取り込むことで経営の改善を図る。 具体的には、大マスを利用して燻製及び粕漬けの商品開発・加工・販売を行い、「飛騨サーモン」としてブランド化を目指す。また、イワナ等の釣堀事業を行い釣れた魚を販売する。	株式会社穂高養魚場	-	-	岐阜県	高山市
3	いちごの新品種「桃薫」を利用したロールケーキの製造・販売事業	イチゴの新品種「桃薫」を新たに栽培して、ロールケーキを商品開発・製造・販売することによって、経営基盤の強化及び生産力の増強を図る。 イチゴは自社の既存商品の製造・販売で培った技術を活用して冷凍保存することによって、周年製造販売出来るようにする。	有限会社ポテンシャル農業研究所	-	-	岐阜県	高山市
4	生産調整田等を利用して生産した野菜を使った加工・販売事業	生産調整田等を利用して、新たに野菜生産に踏み出し、同時に加工を行い経営を改善する。 具体的には、生産した野菜（じゃがいも、かぼちゃ、ニンジン等）を、スチーム加工及びペースト状に加工して地元のホテル等に販売する。産学官で開発したソフトスチーム技術を取り入れ、栄養価や食感を損なわない高品質加工を行う。	有限会社まんな農場	-	-	岐阜県	高山市
5	高精度ミニトマトを利用した商品の加工販売と都市農業を活かしたミニトマトの販売事業	都市部で生産しているミニトマトを利用し、使用範囲の広いトマトソースやトマトジュースを開発・販売する。 また、増設するハウス内に直売コーナーを設けるとともに、都市農業を活かした販売方法として収穫体験及び収穫したトマトの量り売りを行い、経営の多角化を図る。	飯田 実	-	ダンフーズ株式会社	愛知県	名古屋

特産種苗 第11号

6	自社生産豚肉を利用した総菜シリーズの製造販売事業	自社の直売所等において品質の高い豚肉・ハムソーセージを販売するなど、生産から販売までの一貫経営で独自ブランドを構築し、売上げを伸ばしている。新たに自社生産の豚肉を利用して串カツや煮豚を中心とした和風総菜など付加価値の高い新商品を開発・製造・販売することにより、経営の多角化・高度化を図り経営基盤を強化する。	有限会社石川養豚場	-	-	愛知県	半田市
7	稲武地域の特産品であるブルーベリーを利用した商品の加工・販売事業	豊田市稲武地区の特産品であるブルーベリーについて、新たに加工施設を整備して、新商品を販売及び提供することにより経営の多角化・高度化を図る。 具体的には、ブルーベリーパイ、ブルーベリーマフィンを開発する。また、販売は自営の観光農園のほか、新たにインターネットや近所の観光施設で販売を開始する。	株式会社杉田組	-	-	愛知県	豊田市
8	米粉を利用したかとりんとうを中心とした油菓子を開発した油菓子とインターネット・直売所を利用した米・米加工品の販売事業	自ら農業を節減して栽培した米を米粉にし、その米粉を利用したかとりんとうを中心とした油菓子の新商品を独自のレシピで開発・製造・販売を行う。 また、平成23年よりインターネット販売に取り組み、平成24年には直売所を開設することにより、販売方式の多角化を行い、自らの経営基盤の強化を図る。	鈴木 晋示	-	-	愛知県	豊川市
9	イチゴとコメを利用したスイーツの加工、販売事業	イチゴと米粉を使った加工品を商品開発、生産するとともに、新たな販売ルート構築することにより、経営の多角化・高度化を図り農業経営を改善する。 具体的には、新たに、イチゴと米粉を使ったロールケーキ及びイチゴを使ったアイスクリーム、餡を開発し販売する。加工は製造委託し、自社倉庫での直売、インターネット販売をする。	株式会社秀農業	-	-	愛知県	一宮市
10	米粉を使った小麦粉フリー商品の開発・販売事業及びそれに伴う米の販路拡大事業	小麦アレルギーの人も安心して食べられる小麦粉フリーの米粉ホットケーキミックスや米粉の唐揚げ粉等を開発する。今年から新たに、特別栽培米を生産し、安田穀粉(有)に加工委託し商品化する。これまでのインターネット販売に加え、農産物直売所等で米及び米粉製品を販売し、農業経営の改善を図る。	安田 晃朗	-	安田穀粉有限公司	愛知県	豊橋市
11	地域で生産した米・大豆を利用した商品の加工販売事業	自ら生産している米、大豆を加工して、商品開発販売することにより、経営の多角化・高度化を図り農業経営を改善する。 具体的には、新たに加工施設を整備し、みそ、もち、巻き寿司、赤飯などを商品開発する。自ら経営する直売所での販売とともに、地域のドライブイン、道の駅でも販売することにより販路を拡大する。	農事組合法人あぐりびあ伊賀	-	-	三重県	伊賀市
12	養液栽培大粒ブルーベリーを利用したスイーツの加工・直接販売事業	通常の1.5～2倍の大きさの「養液栽培大粒ブルーベリー」を利用した商品を加工・販売し、農業経営の改善並びに地域のブルーベリーの知名度向上及びブランド化を目指す。 具体的には、ブルーベリースイーツ(パバロア、シャーベット等)を開発し、(株)猪の倉で加工、自社経営の観光農園や猪の倉温泉内の直売所等で販売する。また、生果についても新たにインターネット販売を行う。	株式会社いのさん農園	-	株式会社猪の倉	三重県	津市
13	青実いちじく加工品の製造・販売事業	新たに熟する前の青い実のいちじくの加工商品を開発・販売することにより、農業経営の多角化・高度化と経営の改善を図る。 具体的には、いちじくの甘露煮を開発して料理食材として販売する。また、フルーツピネガーを製造する加工会社と出荷契約を結び、ピネガーに適した青実いちじくの加工商品を開発し販売する。	川原田 憲夫	-	-	三重県	津市
14	地域の特産品である「伊勢茶」「ひじき」等を利用した切餅と丸餅の製造・販売事業	自ら生産したもち米を加工して商品開発、販売ルート構築することにより、経営の多角化・高度化を行い農業経営の改善を図る。 具体的には、新たに加工施設を整備し、地域の特産品である「伊勢茶」等を利用した切餅・丸餅の商品開発を行い、県内のスーパーや直売所等で販売する。	株式会社小林農産	-	-	三重県	多気郡明和町
15	柑橘100%ジュースを原料としたお酢及びその加工商品の加工・販売事業	柑橘ジュースを原料とした酢及びその酢を利用したドレッシング等の商品開発に取り組み、国内外での販売促進を行い、農業経営の改善を図る。 具体的には、加工施設を整備し、さまざまな柑橘ジュースを利用した酢を開発するとともに、その酢を利用したドレッシング等を開発し、自社の通販・直売所・催事等で販売する。	有限会社すぎもと農園	-	-	三重県	南牟婁郡御浜町
16	人工光栽培による工場野菜を利用した加工・販売事業	野菜工場プラント、加工場、直売所を整備して、サラダパック、ジュース等の新商品を開発・販売し、経営の発展に結びつける。直売所は野菜工場に併設し、工場見学ができる構造にする。 具体的には、サラダパックは、家庭で手軽に食べられるような製品を開発する。ジュースは、サラダ用の野菜のジュースに抹茶を混ぜた製品と、工場で大麦を生産して作る青汁(抹茶を混入)の2種類の製品を開発する。	ふたば園株式会社	-	-	三重県	伊賀市

近畿地域

総合化事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者	促進事業者		
1	米を利用した新商品(菓子)の加工販売及び野菜と米を利用した惣菜、弁当の加工販売事業	加工品の新商品を開発(米せんべい、炊き込みごはん、ちらしずし、信長ずし(鮎ずし)、煮豆、ぜいたく煮、彩菜煮)を行い販売。さらに、観光みやげや贈答品となるようなパッケージ等を検討し、販売・売上げの増加を目指す。	工房 安土夢代表 嶋川 千代子	-	-	滋賀県	近江八幡市

2	沖島よそののコレクトプロジェクト	ブラックバスを主な原料としたコロケの開発、販路拡大を狙い、ブラックバスを資源として活用することで地域を活性化し、島の産業として発展。	沖島漁業協同組合	-	株式会社木馬ひさご寿し近江八幡市中間支援センター	滋賀県	近江八幡市
3	野菜の香りや艶を届ける直接販売事業	多種多様な旬の野菜を生産しているが、量販店との全面的直接取引を行い、消費者ニーズを把握しながら、生産品目拡大及び量販店での自農園コーナーの充実にも取り組み、販売力の向上を図る。	株式会社みやもと農園	-	-	滋賀県	近江八幡市
4	有機肥料を用いて栽培した糖度の高い果物(いちご、いちじく、さくらんぼ、ぶどう)を利用した商品の加工・販売事業	食品添加物を一切使用しないイチゴ、いちじく、さくらんぼ、ブドウのジャムを開発・生産するとともに、その新たな販売ルートを構築することによって、経営の多角化・高度化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことで、農業経営の改善を図る。	農業生産法人グリーンエコスター株式会社	-	スター株式会社	滋賀県	守山市
5	なばなの加工による販売事業	菜の花(なばな)を乾燥・粉末化し、スイーツや近江米と掛け合わせたソルト等の開発を手がけ、経営の多角化・高度化を図り、付加価値を取り込むことで、農業経営の改善を図る。	なばなおうみの会代表 林 浩太郎	-	-	滋賀県	守山市
6	自社の生産物である米・大豆・黒豆等を利用した商品の加工・販売事業	新規需要米を米粉に加工し、米粉パンなどの新商品開発をする。また、米を利用した、だんご、おかゆ、鮭寿司の開発、大豆、野菜などを利用した煮豆、漬物等の開発に取り組み、自社ホームページを作成して販売促進を行い新たな販売ルートを構築することにより経営の多角化を図る。	有限会社岡村農産	-	-	滋賀県	甲賀市
7	当社の農園で生産した農産物(野菜各種)の販売事業	米・麦・大豆の生産出荷を中心に経営をしているが、今後、カボチャ、なす、たまねぎなどの野菜の生産を拡大し、直接消費者に対して顔の見える販売を展開する。また、近隣のスーパーや加工業者との契約販売に取り組み、安全安心な農産物を供給していく。	農事組合法人春日宮農組合	-	-	滋賀県	甲賀市
8	無農薬栽培ウーロン茶製造販売事業	全国に先駆けて無農薬栽培に取り組み、自らの店舗では煎茶等の販売も行っているが、茶葉を取り巻く環境は更に厳しくなることから、新たに無農薬栽培によるウーロン茶を開発・販売し農業経営の改善を図る。	片木 明	-	-	滋賀県	甲賀市
9	新しいお茶の淹れ方の提案にあわせなお茶の開発と茶器のセット販売事業	「きゅうすを持っていない」「洗うのが面倒くさい」という家庭の増加により、一般家庭できゅうすを使って日本茶を飲む機会が少なくなってきている。一般の消費者がきゅうすを使わずに手軽に日本茶を飲んでもらえるように、茶碗とお茶をセットにして、急須を使わないお茶の淹れ方を提案し、この淹れ方にマッチした商品を開発・販売する。	農事組合法人グリーンティ土山	-	-	滋賀県	甲賀市
10	当社の生産した農産物(米)を利用した加工品・商品の販売事業	生産調整品目として新規需要米(米粉用米)の生産に取り組み、新たな米粉加工品として米粉パンの製造販売に取り組み。地元産の野菜や果樹、豆などの特産物も使用し、地元産にこだわった商品開発をすすめ、一般消費者をはじめ、学童保育などへの供給にも取り組む。	農事組合法人甲賀エコファームいちの	-	-	滋賀県	甲賀市
11	地域の生産物である米(もち米およびうるち米)を利用した商品の加工・販売事業	地域特産品である「滋賀羽二重餅」等を使用して、様々なもち加工品や米粉加工品(もち商品、米粉焼菓子、米粉めん等)の製造・販売に取り組んでいるが、新たな加工品として、もちびざシートや米粉ラーメンなどの商品開発と生産に取り組み、新たな米粉文化の創造を目指す。	農業法人有限会社甲賀もち工房	-	-	滋賀県	甲賀市
12	当社農園で生産した農産物(イチゴ)を利用した商品の加工・販売事業	イチゴの生産・販売をおこなっているが、果実販売だけでなく、形が悪いなどにより果実販売に向かないイチゴのジャム加工等の商品開発をすすめ、付加価値を高める。	有限会社しまだファーム	-	-	滋賀県	甲賀市
13	伝統野菜である鮎河菜を利用した商品の加工・販売事業	伝統野菜である鮎河菜の生産販売を行っているが、収穫時期が短期間であることから、JA 出荷のみでは有利販売ができない。そのため今後は、伝統野菜という希少性をPRして、新たな販路拡大に取り組み契約取引を導入していく。更に鮎河菜を利用した漬物等の加工品を開発・販売する。鮎河菜の生産拡大、地域文化の発信を目指す。	農事組合法人すこいええのう鮎河	-	-	滋賀県	甲賀市
14	自家農園で生産した米・野菜を利用した商品の販売	米・麦・大豆・野菜の生産を行っているところであるが、自家農園で生産している少量多品目の野菜をJA等の直売所への出荷だけでなく、自己のホームページを立ち上げ、米や新鮮野菜の直接販売に取り組みしていく。特に希少な古代米の生産に取り組み、商品を充実させ、一般消費者への販売力を高めていく。	田中 治広	-	-	滋賀県	甲賀市
15	地域特産品である茶の高品質化および茶を利用したアイスクリームの販売	原料茶(荒茶)は、近年色の良い製品が求められるようになってきているため、製造工程中に新しい工程を導入することでニーズに対応した生産を行い、販売単価の向上を目指す。また、煎茶についても、より品質の高い商品を生産し、インターネットによる情報配信を充実、通信販売の商品パリエーションを増やし、売上を増加させる。さらに、地元酪農家の牛乳を利用して抹茶などの入ったアイスクリームを店舗で販売しているが、紅茶、ウーロン茶等の商品のパリエーションを増やすことで売上の増加を目指す。	有限会社茶のみやぐら	-	-	滋賀県	甲賀市
16	相対取引を活用した茶の有利販売と粉状の茶販売	生産した荒茶の一部を県内外の茶問屋へ販路を広げ、相対取引による直接販売に取り組み。また、お菓子や料理などに利用でき、飲用としても茶葉を捨てることなく全て飲める事から需要拡大が見込めるため、荒茶を粉状に加工し、商品化し販売することにより、農業経営の改善を図る。	洞 重則	-	-	滋賀県	甲賀市
17	無農薬・減農薬栽培の拡大と自家農産物を活用した加工品の製造および販売	無農薬栽培の米および緑米、減農薬栽培のイチゴの生産拡大に取り組み、インターネットを活用した新たな販売ルートを構築する。また、加工販売施設を整備し、自家製クッキーやイチゴロールケーキの開発に取り組み、農業経営の改善を図る。	マイベリーファーム勝井茂幸	-	-	滋賀県	甲賀市

特産種苗 第11号

18	若木のこだわり緑茶販売事業	定植5～10年生茶樹は、力強い味と香りを有する上質の茶葉を生産できるものの、このような茶葉が単独で市場に出回ることはこれまでなかった。 そこで、定植してから10年未満の茶木から収穫した茶葉だけを用いた茶を、新たに商品として開発し、若木のプレミアム茶として販売する。	松下 良正	-	-	滋賀県	甲賀市
19	生ごみ堆肥を使用し生産されたメロン、トマト、いちご、干瓢の商品加工及び販売事業	メロン、イチゴ、トマトを使ったジェラートやジャムの商品開発・生産、干瓢の加工販売に取り組む。また、直売所を設置することにより、生産農作物や新商品の新たな販売ルートの構築に取り組む。 生ごみ→堆肥→農作物→加工→地域消費の完全な地産地消ルートの構築に取り組む。	株式会社水口テクノス	-	-	滋賀県	甲賀市
20	当社の農園で生産した農産物(桃)を利用した商品の販売	自社の農園で生産している桃の直接販売を開始する。贈答品としても販売できるように糖度などの品質について厳格な規格を設定し、ブランド化を図り、インターネットを利用した直接販売に取り組む。	山元 正樹	-	-	滋賀県	甲賀市
21	伝統を活用した伝統農産物の復活及び、地産地消拡大事業	京阪神のベッドタウンである当地域で更なる地産地消の拡大を展開していくため、無添加の漬物や乾燥野菜、カット野菜、ボン菓子、米粉・米粉パンなどの多様な商品の加工・販売に取り組む。 さらに、安藤広重の東海道五三次の宿場町の絵にもある町の伝統農産物である干瓢の復活に取り組む。	有限会社 有るシオールファーム	有限会社共同ファーム	-	滋賀県	甲賀市
22	規格外野菜を使ったパウダー野菜の全国展開	出荷の際に取り除く葉や茎などの非食部分・規格外野菜をパウダー化し、野菜ごとにもパッキングして商品化を行う。粉末のため、栄養価も高いまま利用できる。乳児の食事やお年寄りの介護・病院食にも適している。	農業生産法人株式会社マイファームラボ	-	株式会社マイファーム	滋賀県	野洲市
23	うるち米・もち米を利用した米粉商品の開発、販売事業	米粉を使った商品開発を進めるとともに米粉麵を販売することで、新規需要米の需要を増やし農業経営の改善を図る。	有限会社エコ農業ニシサカ	-	-	滋賀県	高島市
24	京野菜 九条葱加工品の開発	九条ネギの売り上げ拡大と安定販売のため、九条ネギオイルやプチカットネギを新商品として開発・販売。	こと京都株式会社	-	-	京都府	京都市
25	リキュール、スイーツ等原料向け金時人参ペーストの開発	15種類の京野菜を生産しているが、栽培品目の1つである金時人参は生果での販売に向かないものも多い。そのため、金時人参の鮮やかな紅色と甘みを活かし、特色のあるリキュールやスイーツ等の原料として金時人参ペーストを商品化し、未利用であった金時人参の有効活用により収益の向上を図り、農業経営の改善につなげていく。	杉山 春代	-	-	京都府	京都市
26	京都大原野の特産品である、竹の子、竹を利用した商品の生産・加工・開発・販売事業	竹の子の青果のPRと販路拡大に取り組み、直接販売を展開していく。また、竹の子の収穫は短期間に限られていることから、保存できる加工品として惣菜などの新商品を開発し販売していくことで、収益向上を図る。また、竹林の整備の際に発生する竹廃材を活用し、竹粉肥料の開発に取り組む、付加価値向上を目指し、大原野の特産品である竹の子生産の次世代への継承を行う。	農園義の 能勢義弘	-	-	京都府	京都市
27	丹後地域の良質な米を利用した加工品の製造・販売事業	丹後米の魅力を発信するため、丹後コシヒカリの米粉パンの開発・販売を行う。 また、自社のドウを始めた地域で収穫される果樹、野菜を使用したジェラートの開発・販売を行う。	農業生産法人有限会社たんごワイナリー	-	-	京都府	宮津市
28	京都丹波の無農薬米を生かした食の提供および商品の加工・販売事業	無農薬米をキーワードとした飲食店・直売所の経営。うるち米およびもち米を生かした商品メニューをより多角的に構築・コーディネートすると共に、販売戦略(売り込み)を綿密に練り上げることにより、農業経営の改善を図る。	京都丹波の里はらだ自然農園 原田 健一	-	-	京都府	亀岡市
29	地域の特産品である生姜を利用した商品の加工・販売事業	特産品である生姜の生産拡大・品質向上に取り組む、生姜を使った新商品(佃煮)を開発する。商品は、旅館や料理屋への販路開拓とともに、京都丹波の特産品として観光客への販売にも取り組んでいく。新たな販売ルートの構築に取り組み、生姜を加工し付加価値を付けて販売することで、収益の向上を目指す。	のうゆう会(農結会)代表 越江 雅夫	-	株式会社オノウエ	京都府	京丹後市
30	地域の特産品である「丹波黒大豆」を使った量販店向けの黒豆甘露煮及び黒豆茶ペットボトルの商品企画・加工販売事業	「安全・安心な食品の製造」をさらに徹底し、地域の特産品「丹波黒大豆」を使った加工品として、新たに量販店向けの「黒豆茶」「甘露煮」を商品開発・生産する。量販店への販路開拓に取り組み、また、自社のネットショップ「京都黒豆屋」を活用して幅広く消費者にPRしていく、新たな販売ルートを構築することにより、黒大豆の需要の拡大を図り、農業経営の改善を図る。	農事組合法人グリーン日吉	-	-	京都府	南丹市
31	トマト(熟す前の青トマトを含む)を利用した商品の加工・販売と新たな販売方法の導入	熟す前のトマト(青トマト)、トマトを使った2種類のコンフィチュール(ジャム)を委託開発・製造するとともに、直販やネット販売といった新たな販売方法を構築することにより、経営の多角化・高度化を図り、農業経営の改善を図る。	寺本 靖夫	-	-	大阪府	高槻市
32	都市的農業地域における有機農産物における惣菜直売及び開発による生産規模の拡大	新たに調理加工飲食設備のある直売所を整備し、有機農産物を使った創作惣菜の開発・生産・販売・飲食提供を行う。素材の新鮮さを損なわない調理法を研究し、生産直売の強みを活かしたサービスを提供していく。販売ルートの開拓及び販売方法の創意工夫と効率化に取り組むことで、都市農業地域におけるモデル的な農業経営を目指し、収益の拡大を図る。	有限会社杉農園	農園 杉・五兵衛 兵衛 堅島 五兵衛	-	大阪府	枚方市
33	地域の拠点施設として、立地条件や特産品を生かした新規販売方法の導入と特産品を利用した商品の加工販売事業	かきもちや野菜パック、乾燥野菜、ジャムを新商品開発を行うとともに、オープンカフェのメニューとして米粉関連商品を開発する。また、インターネット取引にも取り組む。	農事組合法人見山の郷交流施設組合	-	-	大阪府	茨木市

34	ハウレンソウを利用した米粉パンときゅうりを利用した漬物の加工・販売事業及び地元野菜の直売と宅配事業	野菜の出荷販売に加え、直売施設での販売や宅配を新たな販売方式として行う。併せて、米粉パンや漬物を新商品として開発・販売を行う。	北大阪6次産業化推進協議会会長 東山 磯治	-	株式会社マイファーム	大阪府	箕面市
35	ノンホモ低温殺菌牛乳による農から食文化の交流	これまでの「ノンホモ低温殺菌乳」を活用して、練乳の製造・販売に取り組むとともに、この練乳を活用したアイスクリームの製造販売に取り組み、酪農の機能及び商品への理解による新しい食文化を提案することで消費者との交流を深め、顧客満足度の向上と経営の安定化に繋げる。	有限会社レチュール・ユゲ	-	-	兵庫県	神戸市
36	イチゴと夢前メロン(地域ブランド化)のもぎ取り体験&スイーツカフェのある直売所	観光体験ハウスとスイーツ・ハーブティーなどを提供できる直売所を併設し、女性に好まれる場をつくるため、冬はイチゴ、夏は網干メロンのもぎ取り体験を提供し、集客を高めるとともに、地元業者と連携しイチゴ、メロン及び米粉を使ったスイーツを開発し、直売所でスイーツ、フレッシュジュースを提供する。	有限会社夢前夢工房	-	株式会社杵屋	兵庫県	姫路市
37	鮎原米を利用した加工・販売事業	地域で生産される米は「鮎原米」と呼ばれ消費者からの評価も高いため、ブランド白米・米粉の商品開発するとともに、新たな販売ルートの開拓により、鮎原米のブランド化、農業経営の多角化による地域農業の活性化を図る。	岩見ライスセンター 岩見 倍夫	-	-	兵庫県	洲本市
38	地元産の黒豆を利用した商品の加工・販売事業	黒大豆の煮豆を商品開発・生産するとともに、その新たな販売ルートを構築することによって、経営の多角化・高度化を図り、農業経営の改善を図る。	農事組合法人八幡宮農組合	-	-	兵庫県	加古川市
39	古代米で新しい米の食べ方を提案～食べて守ろう日本の農業～	冷凍システムを導入し、新たに玄米粉のロールケーキ・ピザ・お好み焼きなどの商品を開発し、調理の手間なく食べることが出来る商品を展開することで、既存商品の新たな需要開拓も目指す。	松田 光司	-	-	兵庫県	赤穂市
40	新しい地域特産品を目指す「宝塚バジル」の契約栽培とトレーサビリティ確立事業	バジルとバジル加工品を地産地消し、宝塚の新たな特産品としてブランド化していく宝塚バジルプロジェクトに参画し、バジルペーストのためのバジルを特別栽培するとともに、出荷に適さない部分等を活用し、乾燥バジルの製造も行い、経営の多角化と改善を図る。	北田 芳弘	-	株式会社バジリーニ	兵庫県	宝塚市
41	温室栽培で生産したイチゴを原材料とするイチゴ加工食品の製造、販売事業	温室栽培によって生産されたイチゴでジャム・ゼラート・アイス・ジュースなどの加工品を開発し販売するとともに、農園にて、もぎとりイチゴの直売を行う。これらの取組により、食べていける農業、元気になる農業、株式会社で守る農業を目指す。	農業生産法人株式会社美里	-	-	兵庫県	三木市
42	地域農産物を使ったお菓子の加工販売	現在生産している黒大豆や小豆、果物等を用いて新たに菓子類の商品を開発・販売することで経営の多角化を図る。	株式会社アグレッサンス	-	-	兵庫県	篠山市
43	地域休耕地活用「なた豆・ヤーコン」のお茶加工販売・販路開拓及び一次加工販売拡張事業	なた豆や、ヤーコンを生産し、一次加工品だけにとどまらず、茶までの加工・販売までを一体的に取り組むことで、農業利益を向上させるとともに、地域への普及による特産化を目標として、休耕地の活用推進を図る。	構井 正	岸本 一郎	株式会社丹波篠山大内農場	兵庫県	篠山市
44	地域の特産品であるみかん類、ぶどう、いちご等を活用した商品の加工・販売事業	当園は瀬戸内気候の特徴・年間を通じて温暖で日照時間が多いのを生かし、多種類のフルーツを生産し、生果販売やもぎ採り体験を行っている。今後、ミカン、巨峰、イチゴをはじめとしたフルーツを使った和洋菓子、飲料等の新商品開発をすすめ、新たにカフェの運営を行い、経営の安定を図る。	農業生産法人株式会社淡路島フルーツ農園	-	-	兵庫県	淡路市
45	特産品の淡路ブランド玉葱を用いたオニオンパイスの生産・販売	淡路島の特産であるタマネギの生産を行っているが、付加価値を高めるため、自社生産玉葱を使ったオニオンパイス(肉料理やサラダにも使えるもの)の商品開発・販売に取り組む。商品は、玉葱の取引先へ販売していくとともに、観光土産としての需要開拓にも取り組む。	株式会社淡路フィール	-	吉田商事株式会社	兵庫県	南あわじ市
46	淡路のぶたの生産向上(安心・安全)と新製品の開発・販路開拓・販売事業展開	現状、精肉のみで販売している猪豚を、ハム・ソーセージ類及びレトルト食品(カレー・シチュー等)を開発し、新たな販売ルートを構築することで売り上げ増加と収益拡大を目指す。	株式会社嶋本食品	-	-	兵庫県	南あわじ市
47	特産品である桑の実を利用した商品の開発・加工の販売事業	特産品の桑の実を使って新たにスイーツ等の商品を開発し、また、醸造会社との契約販売を行うことで、農業経営に付加価値を取り込み、経営の改善を図る。	株式会社ささぎ営業	-	-	兵庫県	たつの市
48	ハウス野菜の惣菜等商品の加工販売及び米穀の契約販売事業	新たにハウス野菜栽培に取り組み、惣菜等の商品開発・販売するとともに、これまで直売のみで販売していた米穀類を酒造会社や製菓業者に契約販売することで、農業経営の改善を図る。	有限会社環境微生物研究所	-	灘菊酒造株式会社株式会社森田泰商店	兵庫県	神崎郡市川町
49	神河町産そばを使ったそば粉の加工販売事業。そば粉を利用した商品の加工販売事業	神河町産そばを使ったそば粉の加工販売をするとともに、この地元産のそば粉を使った麺の商品開発する。販売ルートについては、直売所の整備とともに、インターネット販売等を視野に入れた経営の多角化を図り、農業経営の改善を図る。	山田営業組合組合長 藤原 力	-	-	兵庫県	神崎郡神河町
50	加工用原料を供給するための、皮むき加工事業	加工用原料として、タマネギとニンジンについて加工用の生産を増やし、さらに今まで安価で販売していた青果の規格外品も含めて、皮むき加工を行い、付加価値をつけ(株)オルトに安定的に出荷し、所得の安定を図る。	株式会社西日本ファーマーズユニオン	-	株式会社オルト	奈良県	五條市
51	地域の特産品である、梅・柿・かりん・ブルーベリー等を利用した商品の加工・販売事業	地域特産品の柿・梅・かりん・ブルーベリー等を原料に、ジャムやジュース等の加工品を開発し、ネットや展示会などで新しい販売ルートを構築し、生果とともに有利販売に取り組む、経営の改善を図る。	堀内農園 堀内 俊秀	-	-	奈良県	五條市
52	有機農産物を利用した商品の加工・販売事業	有機野菜のパウダー化したものを新商品として開発・生産するとともに自社流通販売を構築し経営の多角化・高度化を図り、農業経営に付加価値をとりこむことで、農業経営の改善を図る。	有限会社山口農園	-	-	奈良県	宇陀市

特産種苗 第11号

53	地域の特産品である、黒大豆、小豆、ごぼう等を利用した商品の加工、販売事業	黒大豆、小豆、ごぼう等を用いた加工品の開発と販売、直売所の経営参画をすることで、新たな販売ルートを構築することによって、経営の多角化・高度化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことで、農業経営の改善を図る。	農業生産法人有 限会社類農園	-	-	奈良県	宇陀市
54	トマト・ピーマンの導入による規模拡大および直売開始事業	新たにピーマン、トマトの周年栽培の作型を取り入れ、地方市場、農協以外にも新たな販売ルートとして直売に取り組み、経営の多角化・高度化を図っていくことにより、農業経営の改善を図る。	吉川 康人	-	-	奈良県	磯城郡田原本町
55	金山寺みそ新商品開発による販路拡大	金山寺みそを生産、消費者ニーズに合わせた容器・容量・価格の検討による新商品の開発を行い、農産物加工所を新設し、金山寺みその原料となるウリの栽培面積の拡大し、地元卸売業者や量販店、みやげもの店への拡販を行う。	わかやま農業協 同組合	-	-	和歌山県	和歌山市
56	温州みかんを中心とした果樹全般の販売システムの改善と促進事業	温州みかんを中心とした果樹全般について、品質の高い商品を生産して、消費者(ネット販売)や小売業者(スーパー等)へ直接販売することによって付加価値を高め、経営を安定させる。	上友農園 上野 山 幸雄	-	-	和歌山県	有田市
57	スターチスを使った仏花の加工・販売事業及びドライフラワー加工事業	生花で市場出荷のみで販売していたスターチスを独自に仏花へ加工(仏壇・墓・葬儀など)や、ドライフラワーを開発・生産し直接消費者に販売する。	農業生産法人有 限会社農園紀の 国	-	-	和歌山県	御坊市
58	幻の「安藤柑」の復活と安藤柑ジュースの開発・販売	現状、生果販売している安藤柑(グレープフルーツに似た味の柑橘)をジュースに加工・販売することで農業経営に付加価値を付け、農業経営の改善を図る。	農業法人株式会 社きてら	-	-	和歌山県	田辺市
59	シュウ酸値が五訂食品成分表より少なく生で食べられる安心・安全なサラダ用ほうれん草の生産販売と出荷調整の際に除かれる葉の契約販売事業	周年栽培可能な販売システムの導入により、現状の市場相対方式に加え、新たにサラダ用ほうれん草を栽培し、契約取引を開始し、また、出荷調整の際に除かれていた葉を加工用に契約出荷することで農業経営の改善を目指す。	株式会 社 清 水 ファーム	-	株式会社ジェ イク・サポ ート&サプ ライ 社会福祉法 人陽気会株式 社咲耶	和歌山県	日高郡 印南町
60	地場産である青梅・梅干しの新商品開発及び新しい販路開拓事業	地場特産品である南高梅を梅干し原料としてだけではなく、新たな漬込み方法により梅干しとして販売し、所得の向上を図る。	梅蔵やもり中松 梅園中松 崇	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
61	地域特産の梅干しを使った2次加工品と販売事業	特別栽培の南高梅を使い、化学調味料無添加の調味梅干を開発・販売し経営の多角化・高度化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことで、農業経営の改善を図る。	片山農園 片山 清範	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
62	消費者との体験型交流による生梅(青梅)の販売事業	農業体験の受け入れを行っており、加工品作り体験も併せて実施してきた。平成25年には園内直売所を設け、園内見学や梅セミナーを通じて一般消費者との交流を図りながら生梅の販売を行うことにより農業経営の改善を図る。	月向 雅彦	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
63	地域特産品である「梅」や「紀州うすい」等の新たな販売事業	これまでは市場出荷のみであったが、インターネットによる販売方式を導入。 具体的には自農園のホームページを立ち上げ、その中で、南高梅や紀州うすい、オランダ豆、そら豆の機能性を全面に押し出し消費者へアピール、販売することで農業経営の改善を図る。	関農園 関 信 彦	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
64	特産品の南高梅を中心とした有機による栽培技術の確立と、より付加価値のある農産物を用いた加工品の販売事業	特産品である「南高梅」を生産しているが、今後、有機栽培を中心とした栽培への転換を図り、梅干し、梅ジャムの加工・販売に取り組む。 また、栽培品目の多様化を図るため、新規作物として小麦やイチゴの生産を行い、小麦粉やイチゴジャム等の加工・販売に取り組む。農園にお客さまを招いて農業への理解を深めてもらい、需要を開拓していく。	高田果園 高田 智史	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
65	紀州特産の「南高梅」や「紀州うすい」を使用した新たな販売事業	紀州特産の「南高梅」や「紀州うすい」を生産しており、これまでは市場出荷のみであったが、インターネットによる販売も行うことで農業経営の改善を図る。	田中農園 田中 康弘	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
66	みなべ町の特産品である南高梅を利用した商品の加工・販売事業	農薬を使用しない栽培方法により南高梅を生産することにより、秀品率の低下、規格外品が多くなることが予想されることから、規格外品を使用した梅ふりかけ、梅びしおなどの新商品を開発する。	寺垣 信男	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
67	紀州特産の「南高梅」「紀州うすい」を使った新たな販売事業	これまでは市場出荷が中心であったが、今後は自農園のホームページを立ち上げ、自農園の栽培における工夫などを紹介し、消費者へ安全・安心な面を知っていただきながら、インターネットを活用した販売により売り上げ増を目指す。	中西農園 中西 久夫	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
68	地域の特産品である梅と金柑を使った商品の加工・販売事業	南高梅のジュースやジャム、金柑のジャムの開発に取り組む。ほんまもん体験と称して「梅の剪定体験」や「梅のもぎ採り体験」を行い、もぎ採った梅でジュースなどを作ることでお客様との交流を深め、生産者の「顔」が見える農業を展開し、需要を開拓していく。	松川農園 松川 哲朗	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
69	みなべ町の特産物である南高梅を利用した商品の加工及び販売事業	従来から製造していた一次加工の梅干(梅干し加工業者の原料)を原料として、二次加工した梅干商品を開発・生産するとともに、ネット販売やその他の販売ルートを構築、生産から加工・販売までを行うことで消費者との距離を近くし、生産者の顔が見える農業を展開する。	森川 元樹	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町
70	紀州の特産品である「南高梅」「紀州うすい」等の新たな販売事業	これまでは市場出荷と産地直送(生協・個人)であったが、今後は自農園のホームページを立ち上げ、自農園での生産方法や信念、作物の機能性、加工・料理レシピを盛り込み、より多くの方に自農園を知っていただき、インターネットによる販売も手掛けることで農業経営の改善を図る。	山本農園 山本 康雄	-	-	和歌山県	日高郡 みなべ 町

中国四国地域  
総合化事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者	促進事業者		
1	ブルーベリーを主体とした6次産業の更なる改善事業	自ら生産するブルーベリーを活用してドライブルーベリーの開発・製造を行うとともに、通販用のウェブサイトを整えることで全国各地の消費者に向けて販路開拓する。	株式会社かわばた	-	-	鳥取県	日野郡江府町
2	規格外の桜桃と無花果・廃棄した加工品の開発、製造及び販路開拓事業	自ら生産するいちじく、さくらんぼを活用してジャム・ドライフルーツ・紅茶・スイーツ等の開発・製造を行うとともに、首都圏や近畿圏の百貨店や高級スーパーマーケットなどの販路開拓する。	体験農場 ナオ朝倉 直美	-	-	鳥取県	東伯郡琴浦町
3	鳥取県大山町で、自ら漁獲したサザエの加工・販売事業	自ら漁獲したサザエを活用してサザエのオイル漬け・麹漬け等の開発・製造を行なうとともに、県内での販売はもとより、自らの出身地である京都の料理店等への販売及び国産こだわり食材専門インターネットサイトなどと販売契約を結ぶことにより新たな販売先を得て、漁業経営の改善を図る。	福島 祥人	-	-	鳥取県	西伯郡大山町
4	小規模の紅ズワイを活用したかにじゃが・かに餃子等の加工食品の開発、製造及び販路開拓事業	自ら漁獲する紅ズワイガニを活用してカニじゃが、カニ餃子、カニたこ焼き、カニ饅頭、カニお好み焼きの開発・製造を行うとともに、ポイルしたカニ身も含め、加工品を大阪黒門市場に出店する自社店舗や県内観光施設や高速道路SA等に販路開拓を図る。	漁徳水産有限会社	-	-	鳥取県	境港市
5	西条柿を使った加工品の開発・販売事業	組合員が生産する西条柿の傷果・日焼け果を活用してカット干し柿・梅入り巻き柿・アイスシャーベットの開発・製造を行うとともに、高級スーパーマーケット・デパート・産直市・土産物店等の販路開拓に取り組む。	いわみ中央農業協同組合	-	-	島根県	浜田市
6	県内産ピオーネ、白桃を使用した完熟果実のコンサープ(シロップ漬け)の加工・販売事業	自ら生産するピオーネ、白桃を活用してコンサープの開発・製造を行うとともに、既存の販路を活用した上で、新たに洋菓子店、料亭等の販路開拓に取り組む。	瀬戸農産物加工企業組合	-	-	岡山県	岡山市
7	地域の農家と外食産業を結び付ける農産物 Web 販売事業	自ら生産する野菜・果実類等を活用してインターネット販売を行うとともに、直売所に来訪の機会がない飲食店経営者を対象とすることにより新たな販売先を得て、農業経営の改善を図る。	有限会社アグリ元気岡山	-	-	岡山県	総社市
8	菊芋の粉末化および規格外トマト・梅を使用したジャムの製造と販売	自ら生産するミニトマト、菊芋、うめを活用して菊芋パウダー、トマトジャム、梅ジャムの開発・製造を行うとともに、インターネット販売により直売所来訪者のリピート需要の拡大を図る。	AGRI ブロードカンントリー株式会社	-	-	岡山県	岡山市
9	トマトを利用した商品の加工・販売事業及びフルーツトマトのブランド戦略	自ら生産するトマトを活用してトマトジュースの開発・製造を行うとともに、既存の販路を活用した上で、インターネット販売において注文販売を行うことにより新たな販売先を開拓する。	野菜工房くにあーむ 国友 正明	-	-	岡山県	新見市
10	天然イノシシの資源化及びイメージ向上のための加工品開発事業	自ら捕獲したイノシシの肉を活用してイノシシフランクフルト、イノシシロールの開発・製造を行うとともに、居酒屋や焼き肉店等の業者など新たな販売先を開拓し、経営の改善を図る。	哲西郷越膳 水上 水上 豊	-	-	岡山県	新見市
11	真庭市特産のジャージー牛乳とフレッシュ果実入りジェラートの開発・販売事業	自ら生産する生乳、ピオーネを活用してジャージー100%の低温保持殺菌による瓶詰牛乳及びフレッシュ果実入りジェラートの開発・製造を行うとともに、既存の販路を活用した上、全日空ホテルへの卸、中国自動車道SA、各スーパー等との直取引を行うことにより新たな販売先を開拓する。	有限会社醍醐桜	-	-	岡山県	真庭市
12	カットネギ・乾燥ネギの加工・販売事業	自ら生産するねぎを活用してカットネギ、乾燥ネギの開発・製造を行うとともに、青果販売での販路に加え学校給食向けや県外食品加工業者向けに販路を開拓する。	有限会社岡山県農商	-	-	岡山県	岡山市
13	自社の生乳を使用した加工品の商品開発	自ら生産する生乳を活用してチーズケーキ、クッキー、スープ等の開発・製造を行うとともに、今後も増加が見込まれる牧場への来訪者等の新たな販売先の開拓に取り組む。	有限会社 トムミルクファーム	-	-	広島県	東広島市
14	アーティチョークを利用した機能性食品の開発、製造、販路開拓	自ら生産するアーティチョークを希少食材や健康食品に関心を抱く消費者へPRを行い、知名度を向上させてから、茶、アイスクリーム等の開発・製造を行う。併せて、インターネット販売により新たな購買層を開拓する。	株式会社カンサイ	-	-	広島県	広島市
15	自社牧場で生産した生乳の一部利用したジェラートの加工販売事業	自ら生産する生乳を活用してジェラートの開発・製造を行うとともに、自らが役員を務める(株)砂谷牛乳の顧客2万件へのDM、メルマガ等による個別アプローチ、特典付きアンケート等で顧客の獲得を図る。	株式会社久保アグリファーム	-	-	広島県	広島市
16	米粉を活用した加工品の開発、製造及び直売施設の設置による販路の改善	自ら生産する米を活用して米粉パン、米粉フルーツパイ、米粉ピザの開発・製造を行う。米粉パンは手軽に食べられることから、これまであまり米を消費していなかった若い世代や、近隣に所在する三次ワイナリー等を訪れる観光客向けにPRすることにより新たな販売先を開拓する。	株式会社福田農場	-	-	広島県	三次市
17	希少品種トマト「ルネッサンス」を使用した加工品の開発・販売及び新販路開拓	自ら生産するトマトを活用してトマトピューレ、トマトケチャップ、トマトジャム、ドライトマト、トマトジュースの開発・製造を行う。自社直売施設における販売、三次市内のホテル、広島県内の高級レストラン向けに販売するとともにインターネット販売を行う。	小野農園 小野 隆	-	-	広島県	三次市

特産種苗 第11号

18	地域特産じねんじょう山芋を活用した加工商品化事業	自ら生産するやまいもを活用して山芋の漬け物、軽羹、山子弁当の開発・製造を行うこととともに、24年度開業予定の道の駅、新設の直売所、インターネット販売により新たな販売先を開拓し、農業経営の改善を図る。	やまいもまつり 有限会社	-	-	山口県	周南市
19	地元産米を使用した米粉商品の加工・販売事業	自ら生産及び他の農業者の生産する米を活用して米粉の開発・製造を行うとともに、学校給食用及び農業法人協会が開発する米粉パン向けに販売することにより、農業経営の改善を図る。	有限会社名田島 農産	-	-	山口県	山口市
20	地域の特産品であるユズ及び山林副産物を利用した商品の加工・販売事業	自ら生産するユズを活用して、ねりユズ、ユズジャム等の開発・製造を行うとともに、学校給食用及び農業法人協会とのタイアップによる口コミ層への販売強化を図る。	木頭いのす神代 晃滋	-	稲畑香料株式会社 株式会社 メデイアドゥ	徳島県	那賀郡 那賀町
21	鳴門特産である蓮根の未利用品を活用した商品の開発、製造及び販路開拓	自ら生産するれんこんを活用してレンコンパウダーの開発・製造を行うとともに、インターネットを使った受注販売方式を取り入れることにより、全国を対象とした販売を行うことにより、農業経営の改善を図る。	えんたのれんこん 推進会議	-	-	徳島県	鳴門市
22	生海苔を使った高付加価値商品の加工と販売事業	自らが生産する海苔を活用して冷凍生海苔の業務用バルク(大口)品及び一般消費者向けの海苔加工品の開発・製造を行うとともに、主として関東圏の業務用需要への販売を行う。	株式会社海苔漁師	-	株式会社 スベック	徳島県	板野郡 北島町
23	地域の特産品である枇杷の蜂蜜等を利用した商品の加工、販売方法の改善	自ら生産する枇杷蜂蜜を活用して各種蜂蜜加工品などの開発・製造を行うとともに、カフェ、物販館の新設や直売所の交流施設への改装により観光客層を開拓することにより新たな販売先を得て、農業経営の改善を図る。	中田 茂富	-	-	香川県	高松市
24	自社生乳を用いた商品開発及び販売展開	自ら生産する生乳を活用してソフトクリーム・ジェラートの開発・製造を行うことにより、リピーター需要向けのインターネット販売を行うことにより、農業経営の改善を図る。	有限会社広野牧場	-	-	香川県	木田郡 三木町
25	地域の特産品であるオリーブを利用した商品の加工、販売事業	自ら生産するオリーブを活用して高品質オリーブオイル、オリーブ新漬等の開発・製造を行うとともに、通信販売等による全国展開を行い、需要の拡大を図る。	株式会社アライ オリーブ	-	-	香川県	小豆郡 小豆島町
26	ボイセンベリーを利用した商品の加工・販売事業	自ら生産するボイセンベリーを活用してアイスクリーム・ヨーグルト等の開発・製造を行うとともに、様々な食品の原料として食品加工業者向け需要を開拓する。	大地と語り合う会	-	-	香川県	三豊市
27	樹上完熟桃を利用した加工品の開発、製造、販売及び販路開拓	自ら生産するもも、すももの樹上完熟果実を活用したジュースやジャムの開発・製造を行うとともに、リピーター需要向けのインターネット販売を行い、農業経営の改善を図る。	飯田農園 飯田 栄一	ひうらの里 飯田 将博	-	香川県	さぬき 市
28	じゃばら、富有柿を活用した高付加価値調味料やスイーツ素材の開発、製造及び販路開拓	自ら生産するじゃばら、富有柿を活用してチャツネ、ソース、ドライフルーツの開発・製造を行うとともに、食品加工業者への販路開拓や、インターネット販売により全国の消費者を開拓する。	株式会社内子フ レッシュパーク からり	-	-	愛媛県	喜多郡 内子町
29	果樹・野菜・芋類を利用した新商品の製造・販売事業	自ら生産するトマト、柑橘類、キウイフルーツ、いちじく、さつまいも、さといもを活用してジュース、アイスクリーム・ジェラート、コロッケ等の開発・製造を行う。直売施設の整備に加え、県内外の飲食店や加工業者、量販店と契約することにより新たな販路を開拓する。	有限会社雅園	-	-	愛媛県	西条市
30	産地化を目指すブラッドオレンジの加工・販売事業	自ら生産するブラッドオレンジを活用してオレンジジュース、ビール、ハーブティーの開発・製造を行うとともに、観光ツアー土産やギフト商品への販路開拓に取り組む。	山本 展弘	-	-	愛媛県	宇和島 市
31	じゃこ天・にぎり天等の冷凍技術の習得・販路拡大、地元商店や県内飲食店、サービスエリア等への販路開拓に取り組む。	漁協組合員が漁獲した魚、えびを活用して冷凍じゃこ天、冷凍にぎり天、えびセンの開発・製造を行うとともに、地元商店や県内飲食店、サービスエリア等への販路開拓に取り組む。	愛ちゃんの店 本田 好美	-	-	愛媛県	西条市
32	カツオをはじめとする地域水産物を活用した商品開発・加工・販売事業	漁協組合員が水揚げしたかつおを活用して井セットの開発・製造を行うとともに、東京都との交流を通じた販路開拓により新たな販売先を得て、漁業経営の改善を図る。	愛南漁業協同組 合	-	-	愛媛県	南宇和 郡愛南 町
33	キウイフルーツとトマトのドライフルーツへの加工と販売	自ら生産するトマト、キウイフルーツを活用してドライフルーツの開発・製造を行うとともに、インターネット通販を効果的に活用し、全国各地の消費者を開拓することにより、農業経営の改善を図る。	菊地 義一	-	-	愛媛県	大洲市
34	1・2・3・6一 次産業再生ビジョ ン 四万十のお茶農 家はこんなに元氣 プロジェクト	自ら生産する茶を活用して四万十給茶システム、四万十緑茶シリーズ、スイーツ、茶殻脱臭剤の開発・製造を行うとともに、道の駅、インターネット等通信販売を行うことにより新たな販売先を得て、農業経営の改善を図る。	合同会社広井茶 組合	-	(株)四万十ド ラマ	高知県	高岡郡 四万十 町
35	自社鶏卵・鶏肉を利用した加工商品・直売店での販売事業	自ら生産する鶏卵を活用してプリン、シュークリーム、ロールケーキ等スイーツの開発・製造を行うとともに、新設予定の直売店及びインターネットでの販売を行うことにより新たな販路開拓に取り組む。	窪川ブラウ ン ポーター 佐々 木 貞壽	-	-	高知県	高岡郡 四万十 町

九州地域  
総合化事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者	促進事業者		
1	福岡県の特産品であるいちじくを利用した観光農園及び果実の加工・販売事業	既存の農場内に加工・販売所を新設し、いちじくの青果販売を行うとともに、自ら生産したいちじく果実を使用したジャム、コンポート、乾燥（粉末）果実の加工・販売を行う観光農園を経営する。 また、加工したいちじくを菓子製造小売業者に業務用一次加工品として納入するなど、新たな販路拡大をしていくことにより、経営を多角化し経営の安定改善を図る。	株式会社農業都市デザインシステム研究所	-	-	福岡県	久留米市
2	自ら生産した焼きのりや米を利用した「のり巻きおにぎり」の加工・販売事業	自分で生産した海苔と米を原料に使用した「のり巻きおにぎり」を生産・販売するとともに有明海の珍味を使用したおにぎり具材の開発と新たな販路を開拓することによって地産地消と所得の安定を目指す。なお、水稲の作付け面積についても、増やしていく。	山口 豊彦	-	-	福岡県	大川市
3	なたね食用油の加工販売及びその副産物等を利用した資源循環型農業	なたね油関連の商品開発・生産により商品アイテムの充実を図り、新たな販売ルート構築することで有利販売による所得向上を目指す。 また、菜種の搾油時の副産物である菜種粕を肥料として有効活用し、有機質肥料を活用した農業生産を行うと同時に、地域のリサイクル業者と連携し、各家庭の廃食用油をリサイクルしたバイオディーゼル燃料（BDF）の農業機械への活用を研究し資源循環型農業を目指す。 上記の取り組みを通じて、消費者へ国産なたね油関連商品および安心安全な農業生産活動をPRし高付加価値な商品販売につなげることで、農業経営の発展、高度化を目指す。	農事組合法人大春の里	-	-	福岡県	うきは市
4	地域特産の柿等の果実、野菜類を利用したジュース、冷凍、ドライ加工品の開発及び直接販売事業	果実と野菜の加工商品（ジュース、冷凍野菜、ドライフルーツ）の開発、生産を行うとともに、直売所での販売、インターネットを利用した通信販売など、生果も含めて新たな販売ルート構築することによって経営の多角化、農業経営の安定を図る。	株式会社朝倉農園	-	-	福岡県	朝倉市
5	自社生産青葱を利用した新商品の開発及び販路開拓事業	市場のニーズは手間のかからないカット野菜が大きな割合を占めるようになってきている。そこで、自社でカットを行い販売すれば収益性の高い作物となる。また、収穫したネギの廃棄量をゼロに近づける事も出来る。カットネギの商品開発を行うとともに、新たな販売ルートを開拓することにより、付加価値を取り込み経営の多角化・高度化を図ることを目標とする。	株式会社春口農園	-	-	福岡県	八女市
6	自社製品である鶏卵と鶏肉を利用した新たな飲食店舗経営事業	鶏卵、鶏肉の販売を行うとともに、既設直売所の横に食堂を新設し、自社生産の新鮮な鶏卵、鶏肉を使用した料理を提供する新たな付加価値販売を始めることにより、農業経営全体の改善と安定化を図る。	株式会社地黄卵	-	-	福岡県	宮若市
7	地元産にこだわった野菜・茶とその乾燥微粉末加工品の生産・販売事業	現在の取引先である高齢者介護施設の食へのニーズや天候不順等による収穫量の不安定さを解消する為には、食材の乾燥微粉末の商品化がもっとも適しており、これにより地元野菜にこだわった「安全・安心・安定」生産体制の構築を推進する。 野菜を乾燥微粉末加工して、付加価値を付けて販売するとともに、この新たな供給体系により青果を含めた新たな販売ルートを開拓することで、所得の向上と農業経営の安定化を図る。	株式会社秋の月	-	-	福岡県	朝倉市
8	いちじく（とよみつ、ゆめ等）を活用し、原料そのものを発酵させる飲用酢の開発と販路開拓	いちじくを原料とした飲用酢については、果実を米酢等に漬けて作る商品が既に発売されているが、管内で生産するいちじくを原料として、静置発酵法にこだわって「飲むいちじく酢」の開発・商品化を進める。 そして、消費者の新たな需要を開拓し、販売ルート構築することによって、いちじく栽培の振興を図り、農業経営に付加価値を取り組むことで農業経営の改善並びに安定化を図る。	福岡大城農業協同組合	-	株式会社庄分酢	福岡県	三潁郡大木町
9	自社のオリジナルブランド「金星佐賀豚」を利用した加工品と精肉の直接販売事業	養豚の規模拡大と豚肉の加工、商品開発、製造と共にその新たな販売ルート構築することによって経営の多角化、高度化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことで農業経営の改善を図り雇用の創出と地域の活性化に取り組む。	有限会社水沢畜産	-	-	佐賀県	藤津郡太良町
10	地域の特産品である「煮干しいりこ」を利用した商品の加工・消費拡大・販売事業	生産量日本一で品質の高い煮干しいりこをパウダー等に加工し、JAと提携し無洗米にコーティングした「いりこ米」及びいりこダシ、いりこドレッシング等の商品を製造して、煮干し全体の付加価値を上げ、さらに加工用機械等の稼働率を向上させることにより、経営の安定化と漁業者の所得向上を目指す。	九十九島漁業協同組合	-	-	長崎県	佐世保市
11	離島における地元農畜産物の加工及び直売所・インターネット等を利用した販売事業	島内の加工部会員も高齢化により将来に向けた島内のニーズに対応できない現状にあるため、直売所と併用した加工処理施設を併設し、将来に向けた味噌などの農産加工品の開発・技術所得に取り組むとともに、島外に向けたネット販売を新たに組み販強化を図っていく。	壱岐市農業協同組合	-	-	長崎県	壱岐市
12	ネギ類のカット加工による販売事業	中食・外食等への販売ルート新たに構築し、ネギ類の付加価値を高めた安定した販売を実現する。そのため、生産規模を拡大し5年後に8ha、年400トン以上のネギを生産を行う。生産地には、西海市内の遊休農地を活用する。また、栽培において使用する肥料や堆肥には、地域で排出される食品残渣や畜産排泄物などを自社で発酵し、堆肥・肥料化して使用する。ネギの栽培担当者として、新たに6～8名程度の雇用を行う。	株式会社大地のいのち	-	-	長崎県	西海市

特産種苗 第11号

13	独自農法で栽培したメロン・トマトで品質と安全性を訴求する付加価値商品の開発販売	無肥料で栽培する「柑橘・野菜」は事例やノウハウも少なく、世の中に多くは出回っていない。そこで近隣の契約農家と連携して安全と品質に徹底的にこだわる独自農法で栽培したメロン・トマト等を新たに生産し、品質と安全性を訴求する付加価値商品（生ゼリー）の開発（(株)たらみに加工委託）、販売を行う。また、「たらみファーム」ブランドとして青果での出荷も行い、新たな販路開拓・拡大を実現して経営の改善を図る。	株式会社たらみファーム	-	-	長崎県	諫早市
14	オリジナルブランド「ASO MILK」と地域農産物を利用した商品開発及び販売事業	自社生産の生乳の加工分野、並びに商品力の充実を図った上で、阿蘇地域の農産物を利用したジェラートや乳製品及び菓子など新たな商品開発や直接販売（販路拡大）を行う。 さらに、新たに直売所の整備構想があり、現在の卸主体の販売方法から直売主体の販売方法へシフトする。その際にはインターネットを活用して、阿蘇地域の農産物や農産加工品のネット販売を行う。	有限会社阿部牧場	-	-	熊本県	阿蘇市
15	さつまいも（紅はるか）の品種特性を活かした商品の加工・販売事業	さつまいも（紅はるか）の品種特性を活かして焼き芋ペーストや芋パイまんじゅうなどの商品開発・生産することにより、その新たな販売ルートを構築することにより、経営の多角化・高度化をはかり、農業経営にさらなる付加価値を取り込むことで農業経営の改善を図る。	農業生産法人有限会社 コウヤマ	-	-	熊本県	上益城郡益城町
16	地域の特産品であるイタリアントマト等を利用した商品の加工・冷凍・販売事業	加工事業では新たに調理用トマトを栽培し、トマトソースやジュース等に加工し、無添加で安全な商品提供のため、最新の冷凍技術を導入し、鮮度を保持し、消費者に提供する。加えて、トマト以外のメロン、ほうれんそう、カット野菜等も加工する。 直売事業ではJA女性部活動の更なる発展及び活動において開発・販売される加工品等にJA管内で収穫される地場野菜を原料とすることで組合員の所得向上に寄与することを目標とする。併せて組合員による生鮮野菜等の直売も行う。	玉名市大浜町農業協同組合	-	-	熊本県	玉名市
17	タイ、ヒラメの真空パック冷凍製品及び新しい冷凍技術を取り入れた都市部の消費者への直接販売	天然のタイ、ヒラメだけに頼るのではなく、アワビの養殖やタイ、ヒラメの3枚おろしの加工冷凍製品やウニの加工製品の開発に取り組み、独自の販路を拡大して収入の安定と増収を図る。	合同会社成光丸水産	-	-	熊本県	天草市
18	牛乳を利用した乳製品（ヨーグルト、フレッシュチーズ、アイスクリーム）の加工販売事業	加工施設を新設することにより、乳製品に地域の農産物を混合し付加価値を高めて販売することにより、経営の多角化、高度化を図り酪農経営の改善を図る。	大藪 正勝	-	-	熊本県	合志市
19	地域の特産品である自家製たまごとお土産産小麦粉を利用した商品の加工・販売事業	こだわり自家製の卵と熊本県産の小麦粉を使った新商品の開発・生産をすることにより、お土産として喜ばれるお菓子を製造することにより、経営の多角化・高度化・安定化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことで、農業経営の安定化を図る。	株式会社サン・ファーム	-	-	熊本県	熊本市
20	桑と繭を利用し日本古来からの伝統産業技術を活用した健康と環境に根ざした自然循環型食品加工品生産事業	これまでの桑の葉や実の食品加工品からさらに付加価値を付けるため、加工食用生糸やその蛹を培地（冬虫夏草）とした健康食品として活用する。 併せて、新たな販売ルートの構築をニーズ調査に基づき、経営の多角化・高度化並びに地域の活性化と課題となっている耕作放棄地解消を図る。	(株) 峯樹木園	-	-	熊本県	合志市
21	シンデレラ太秋柿を使った商品の加工と販売事業	太秋柿を原料としたパウンドケーキなどの製造販売。 青果として富裕層をターゲットにした進物用シンデレラ太秋から、新規に会員販売に取り組み一般家庭向けの商品など品揃えに努め、その販売力を高めることにより農業経営の改善を図る。	(有) 福馬果樹園	-	-	熊本県	上益城郡益城町
22	熊本県の品種ひのしずくを利用した商品開発・一次加工及びミニトマトの出荷体制の強化事業	現在、栽培を行っている熊本県のイチゴの品種「ひのしずく」とトマトを用いて、商品開発・一次加工を行い、トマトと「ひのしずく」の付加価値向上と認知度を高め顧客の確保を図る。 また、出荷場の拡大と冷蔵庫の導入により、品質の向上と安定した出荷が可能となることで農業経営の改善を図る。	農業生産法人株式会社みなみ阿蘇	-	-	熊本県	阿蘇郡南阿蘇村
23	農水産物「南園の匠」を活用した新商品の開発と新たな販売事業	組合員が生産した農水産物の直販（カタログ販売）を通じて、地域ブランド「南園の匠」を構築することにより消費者への「食」の信頼と農業への理解の促進を行ってきた。 農水産物の素材の組み合わせやシリーズ化などによる特徴ある商品開発を行い、その新たな商品（加工品）等の認知度を高め、新たな販路を開拓するためインターネット販売を活用し、組合員の経営改善を図る。	くまもと南園の匠協同組合	-	-	熊本県	熊本市
24	ミツバチの生成物である「ミツロウ」を活用したキャンデル製品の開発	「ミツロウを活用した商品開発」を行うことで、「養蜂業の加工品といえば蜂蜜」という現状をミツロウ加工品を「養蜂業の新しい加工品のカタチ」として養蜂業全体で、新しい軸となるような展開をしていく。また、購入者に楽しんでいただける商品を目指す。	農業生産法人株式会社蜂の郷にしおか	-	-	熊本県	八代市
25	岳間製茶のお茶と青紫蘇農場のシソ等を使った、ブラザー等を含む新商品の開発及び販売	従来のお茶の荒茶から、粉末等を仕上げ、シソの粉末、オイル、色素等を利用して、お茶・シソの持つ機能的成分（フィトケミカル）と、ブラザー（馬の胎盤エキス）をブレンドした濃縮ブラザードリンク等の商品開発・販売等に取り組む。	有限会社吉川農園	岳間製茶有限公司	肌美和株式会社	熊本県	合志市
26	弊社の蓄養魚（アジ、サバ、タイ他）を利用した商品の加工、販売事業	弊社の蓄養魚（アジ、サバ、タイ他）を利用し加工することによって付加価値を付け、新たな商品開発や新たな販売ルートを構築することによって経営の多角化・安定化を図り、漁業経営の改善を図る。	有限会社豊後水産	-	-	大分県	津久見市

27	地域の特産品であるボンカンなど柑橘を利用した商品の加工・販売事業	農業経営の安定化のため、廃棄又は捨て売りされている柑橘類の加工技術を確立し、生産から加工・流通・販売まで一貫した農業経営を目標とする。 そのため、ボンカン、デコボン等の柑橘類のジュース、ジャム、菓子及び芳香剤を商品開発・生産すると同時に、生果も含めて新たな販売ルート（直売所）を構築することによって新たな事業を創出し、農業に付加価値を付けることで農業経営の改善を図る。	オレンジ・シテイ	-	-	大分県	大分市
28	宮崎県の代表的な農業である養豚をほかに、新たに自社で精肉・加工し、移動販売車により精肉・ハンバーガーを販売する事業	収益向上を図るため、自家精肉を用いたハンバーガーの新商品の開発やその計画、生産に取り組むとともに、新たな移動販売車両による行商（直売）及びインターネット販売による販路の拡大を行う。自家生産、加工、直売による真の地産地消の実現を目指す。	農業生産法人有限会社協同ファーム	-	-	宮崎県	児湯郡川南町
29	弊社特許卵、炭火焼き鳥を行商リヤカーにより対面販売を行う。	自社製品の特許卵、炭火焼き鳥等を行商営業（行商リヤカー）により直接消費者へ届けることにより、販路の拡大と自社ブランドのPR効果による収益の増加を図る。 人口密集地（東京より）に拠点をつくり、新事業による雇用創出5名を新規採用する計画。	農事組合法人香川ランチ	-	-	宮崎県	児湯郡川南町
30	新ショウガの芽と種なし日向夏を利用した商品の加工・販売	新ショウガは100gにバックして調整出荷する際に10g～20gの出荷できない芽の部分が出る。そのまま販売しても安値しかつかないうえ、日持ちしない問題がある。その芽を甘酢漬けに加工することにより問題の解消につなげ、付加価値を付けて販売できる。農業経営の多角化と安定化を図る。	福田 安剛	-	-	宮崎県	宮崎市
31	地域特産物である野菜類等の高付加価値型加工品の製造及び展示直売所、地域レストラン新設事業	加工施設機能の拡大、展示直売機能及びレストラン機能を新設することで、経営の多角化を図るとともに、雇用創出が実現し被雇用者に多様な就労の場を提供する。 また、自社産青果を活用した新商品を開発し地場産品として積極的に販路拡大に努めることで、宮崎の農業を全国に広く周知できるほか、施設の一部を福祉作業所等に提供し障害者就労の機会を増やすことに貢献できるなど、農業法人としてCSR（社会的責任）を果たすことができる。 さらに、上述した目標を実現することで、これまで農作業及び青果出荷面で実現してきたアンボンタン構想（IT等を活用し、消費者には安全で本物を提供しつつ、農作業現場では、GAP等の品質を保持しつつ、農作業労働の軽減（簡単単純化する）を図る）を、二次加工及び地域レストランにまで拡大することを目指す。	農業生産法人有限会社新福青果	-	-	宮崎県	都城市
32	バナナ生産と販売事業および新たな家庭菜園用苗販売	新たな生産品目として、平成23年からバナナの生産を行うとともに、平成23年には販売（直売も含む）を開始する。 また、家庭菜園向け野菜等苗の市場出荷等の新たな販売ルート構築するとともに経営安定化を図る。	有限会社ジェイエイファームみやざき中央	-	-	宮崎県	宮崎市
33	宮崎県産地鶏である「みやざき地頭鶏」を利用した新グルメ商品（みやざき地頭鶏ふわふわ丼、みやざき地頭鶏ステーキ）の製造・販売事業	自社が自ら飼育している鶏、「みやざき地頭鶏」を商品化し売り上げ増大を図る。新商品として「みやざき地頭鶏 炭火焼（常温タイプ）」「みやざき地頭鶏 ふわふわ丼」、「みやざき地頭鶏 スターキ」、「みやざき地頭鶏 カレー」、「みやざき地頭鶏 からあげ」を開発・商品化する。それら、新しい商品群に最適化した広告・宣伝および販売チャンネルを設計・構築することにより、経営の多角化・安定化を通して会社経営の改善を図る。	合資会社石坂村地鶏牧場	-	株式会社百河千山	宮崎県	宮崎市
34	農作物の付加価値向上のための産直市場の開設と加工品の開発事業	栗、いちじく等70アール果樹作農業を行い、平成26年度から収穫予定であり、それらの青果販売・加工品の商品化を図る。 また、野菜（ニンジン、キャベツ等）栽培も開始したばかりで、6月には収穫予定、その野菜を当社が新設する農家市場にて販売する。 地域の農業者と共に、販売ノウハウの習得と市場調査を行い、それを農畜産物の生産と加工商品の開発に活かすことで付加価値の向上を図る流れをつくりあげる。	農業生産法人マースマン株式会社	-	-	宮崎県	都城市
35	清流で育ったニジマスの加工・販売事業	清流で育ったニジマスのふりかけ、お茶漬け、燻製などを商品開発・生産するとともに、ニジマス君（仮称）のキャラクターを開発し、自家保有林の木などを利用してキーホルダー等を製造する。 また、インターネット等を活用してその新たな販売ルート構築することによって、経営の多角化・高度化を図り、淡水魚養殖業経営に付加価値をとりこむことで、経営の改善を図る。	清流ニジマスの里 奥花瀬代表 福山 敏史	-	-	鹿児島県	肝属郡錦江町
36	地域の特産品である安納いもを利用した商品の加工・販売事業	種子島の特産物である安納芋の一次加工による商品化と、それをベースに2次加工による観光土産品や贈答用の商品化を目指し、さらには流通・販売までを担うことで、地域に存在する多様な諸産業間の連関効果を高めていく取り組みを進めていく。また、地域の自然豊かな農産物の特性を活かした第一次産業、一次産品の付加価値を高める第二次産業、都市や市場とのネットワークを提供する第三次産業が有機的に結合しながら多角的に発展していくという「農業の第六次産業化」を目指していく。	種子島共同ファーム株式会社	-	-	鹿児島県	西之表市
37	南大隅の温暖な気候を生かすマンゴーとブドウ等を利用した加工事業とインターネット販売事業	農業（ブドウ+マンゴー+ブルーベリー観光農園と秋カボチャ）と三次産業（飲食店）合わせ経営を行っているが、加工業を加えることで経営の幅ができて、更なる集客が見込める。 販売については、観光農園、直売所・スーパー出荷及び農協出荷しているが、総合的に単価を上げて行くにはブランドの確立が必要である。そこで、広報活動も加えりピーターの取り囲みもできるインターネット販売にも取り組んでいき、更なる所得の向上、経営の安定を図っていく。	濱田 隆介	-	-	鹿児島県	肝属郡錦江町

特産種苗 第11号

38	霧島産にんにく栽培による遊休農地の有効活用と黒にんにくの製造販売及び黒にんにくを原料とした加工食品、健康食品の開発販売	地域の遊休農地を活用し、にんにくの生産を10ha程度に増やし、黒にんにくの製造原料のすべてを自社で生産したいと考えている。 また、黒にんにくの付加価値を更に高めるため、黒にんにくを加工した健康食品(カプセル状あるいは粒状等)や、ふりかけ等の調味料を開発する。これまで代理店等を通じた販売方法に加え、自社のインターネット販売システムを活用し販売網を強化を行う。新たに直売店も設置し直販体制を整えることによって地域の活性化に貢献するとともに、農業経営の改善を図る。	株式会社ナガミネ	-	-	鹿児島県	霧島市
39	生姜新商品開発及び販売事業	自社が栽培しているショウガを原料に、ショウガ調味液等の商品開発及び新たな販売先やルート構築して、経営の多角化・高度化を図り農業経営の安定化と産地作りに貢献する。	アネット有限会社	-	-	鹿児島県	鹿屋市

九州地域

研究開発・成果利用事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者			
1	温暖化に対応した新品種の開発	温暖化による農業への影響は、農作物の気象応答性が大きいため、さらに大きくなっている。野菜においても、高温障害による品質低下、病害虫の発生、収穫時期の変動は国民への安定供給を危うくしている。ネギについては、今までにない病害虫の発生理障害に伴う、収量や品質の低下が顕著である。このことを踏まえ、常に10a当たり収量2000kg以上を目標とした品種の育成を目標とする。	中原採種場株式会社	-		福岡県	福岡市

沖縄地域

総合化事業計画

NO	事業名	事業の概要	事業者			都道府県	市町村
			申請者	共同申請者	促進事業者		
1	マンゴー、ブーゲンビリア等を利用した商品の加工・販売及び観光農園事業	自社の観光農園に來園する観光客向けに、マンゴー等の高付加価値化のための加工場を整備し、マンゴージュースやジャム、ブーゲンビリアやハイビスカスのブリザードフラワーの新商品を開発し、販売する。 また、これまでのデパート等への直接販売に加え、新たな販売ルート構築することにより、経営の多角化、高度化を図る。	農業生産法人有限会社大嶺ファーム	-	-	沖縄県	宮古島市
2	高付加価値化を目指す久米島産農産物を活用した新商品群の開発及び販路拡大	自社生産農産物を原料としたにんにくパウダー、ジンジャーシロップ、ジンジャーパウダー、島らっきょうの酢漬け等の新商品を開発するための加工場を整備し、製造販売する。 また、有機JAS認証を取得し、安全・安心で高付加価値な商品生産により経営の改善を図る。	農業生産法人有限会社南の風	-	-	沖縄県	島尻郡久米島町
3	沖縄県産の小麦・米粉・大豆等を使った加工品の販売や農業体験などを実施する総合的な教育ファーム事業。	自社産の大豆や、県内の農家と連携して沖縄産の小麦、米粉を取り入れて、チーズケーキ等のスイーツや、味噌、豆腐、天然酵母パン等の新商品を開発する。また、パンの具材には、沖縄産のバナナアップルなどのドライフルーツや、沖縄産のハーブなどを使用する。 ネットショップ事業や、全国の直売所のネットワークを通じて販売力の強化を図る。 農校を利用し、加工施設、直売施設、体験農場、宿泊施設を整備する。	農業生産法人株式会社あいあいファーム	-	-	沖縄県	国頭郡恩納村
4	やんばるスパイス及び農産物を活用した商品開発とフードサービス事業	自社生産の秋ウコンやスパイス類、島にんにくを使用した調理加工済みカレーや、シークワーサーやタンカンを原料としたスイーツの新商品を開発するための加工場を整備し、製造販売する。 また、これらの加工品や近隣の生産者が生産した農産物を販売する直売所や、飲食スペースを整備する。	農業生産法人株式会社クックソニア	はるさー沖縄畑人くらぶ	株式会社野菜ビジネス	沖縄県	名護市
5	エコフィードを活用した県産島豚ブランド化事業	良質な肉質で評判の島豚に、食物残渣を乳酸発酵させたリキッド飼料(エコフィード)を給与するとともに、抗生物質を使用せずに飼育し、より良質な肉質で安全・安心なブランド豚を確立する。 また、独自の販売ルート構築することにより、経営の多角化、高度化を図る。	農業生産法人株式会社みどりファーム	-	-	沖縄県	国頭郡恩納村
6	循環型農畜産業と自社加工・販売施設経営	鮮度保持技術を活用して、自社生産のバインアップルなどの農産物を原料とした調味料、菓子、冷菓等や、自社飼養の肉用牛などを原料としたハム、ソーセージ、カレー等の製造、販売を行う。 原料を石垣島産にこだわり、より高付加価値な商品を開発し、直売所を設けて、石垣島を訪れる観光客やアジア富裕層、全国向けに販売し、収益の向上を図る。 これらのための製造施設、直売施設を整備する。	農業生産法人有限会社やえやまファーム	-	-	沖縄県	石垣市

## 「特産種苗」バックナンバー

当協会のホームページに、PDF版を掲載しています。  
「特産種苗 情報誌」で検索してください。

号	発行年月	特集内容
1	2009年1月	創刊号、雑豆（小豆、菜豆、その他）
2	2009年4月	雑穀（アワ、ヒエ、キビ、その他）
3	2009年7月	ハトムギ
4	2009年9月	雑穀類の生産状況（平成17～20年産）
5	2009年10月	油糧作物（なたね、ヒマワリ、ゴマ、オリーブ）
6	2010年1月	甘しょ
7	2010年4月	ばれいしょ
8	2010年8月	アマランサス・キノア
9	2010年11月	雑穀類の生産状況（平成17～21年産）
10	2011年3月	ソバ



## 編集後記

### 【編集後記】

3月11日の東日本大震災及び原子力事故により被災された方々に対し、心よりお見舞いを申し上げます。一日も早い復旧・復興をお祈りいたします。

さて本号では特集として、生産（1次）から加工（2次）や販売・流通（3次）まで行う、いわゆる「6次産業化」を取り上げ、6次産業化に係る制度・施策、研究・技術開発、さらには各地域における特徴的な取り組みと今後の方向についてご紹介いただきました。

当協会では本年2月頃から11号の特集として6次産業化の企画を行ってきたところですが、東日本大震災等の影響により編集作業が延び延びとなり、今般、ようやく発行の運びとなりました。

お忙しい中、ご寄稿下さいましたご執筆者の方々に心より御礼申し上げます。

6次産業化については東日本大震災復興構想会

議が6月25日に行った「復興への提言」の中でも言及されています。農林業の復興には3つの戦略が必要であるとされ、戦略の1つとして高付加価値化を推進するために6次産業化を進め、雇用の確保と所得の向上を図ることが重要であるとしています。

6次産業化は、制度的には法律が昨年12月に交付され、本年3月に施行されました。また、5月31日（東北は6月15日。追加7月19日）には総合化事業計画等の第1回認定が行われたところ。総合化事業計画等には特産農作物を含む多様な農作物について、生産のみならず加工、直売所を含む販売など高付加価値を目指した取り組みが計画されており、今後の成果が楽しみなところ。です。

本冊子が6次産業化推進の一助となり、地域の振興・所得の増大、さらには喫緊の課題である被災地域の復興に寄与できれば幸いです。

（佐々木記）

発行日 平成23年8月20日  
発行 財団法人 日本特産農作物種苗協会  
〒107-0052 東京都港区赤坂2丁目4番1号  
白亜ビル 3階  
TEL 03-3586-0761  
FAX 03-3586-5366  
URL <http://www.tokusanshubyo.or.jp>  
印刷 (株) 丸井工文社

よき結果をあげるには  
よき種をまく

實業家