

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^注

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ことから、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、土産物品の納品のみならず、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いもが生産され、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を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）