

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。

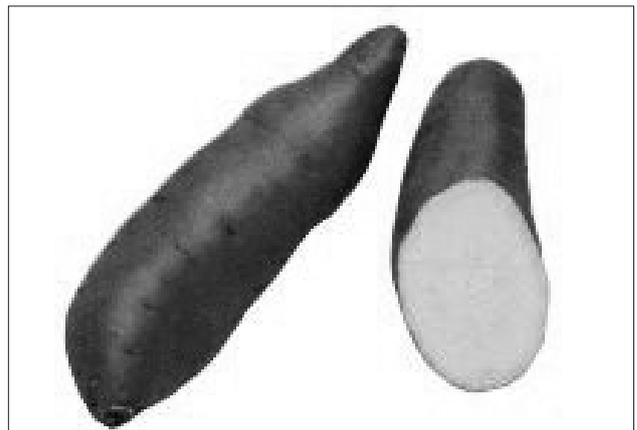
<取り組むに至った経緯>

（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。