

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年度優良ふろ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。