



6次産業化アワード

農林水産祭参加行事

地産地消等優良活動表彰

令和3年度

6次産業化・地産地消 優良事例集



農林水産省

目次

CONTENTS

第一部 ▶ 優良活動表彰	05
6次産業化アワード 表彰の概要・受賞者一覧	06
地産地消等優良活動表彰 表彰の概要・受賞者一覧	08
表彰式概要	10
第二部 ▶ 6次産業化優良事例	11
農林水産大臣賞 尾鷲物産株式会社	12
大臣官房長賞 パーソルサンクス株式会社とみおか繭工房	14
大臣官房長賞 有限会社松幸農産	16
大臣官房長賞 有限会社小野養豚	18
大臣官房長賞 株式会社くしまアオイファーム	20
協議会奨励賞 株式会社ちば南房総	22
協議会奨励賞 有限会社黒富士農場	24
学生応援賞 有限会社三陸とれたて市場	26
学生応援賞とは	28
第三部 ▶ 地産地消優良事例	29
生産部門 農林水産大臣賞 鯖江市伝統野菜等栽培研究会	30
生産部門 大臣官房長賞 しろう農園株式会社	32
食品産業部門 農林水産大臣賞 有限会社伊豆沼農産	34
食品産業部門 大臣官房長賞 スターフーズ株式会社	36
食品産業部門 全国地産地消推進協議会会長賞 稲作本店	38
教育関係部門 文部科学大臣賞 伊江村立伊江中学校	40
教育関係部門 大臣官房長賞 群馬県立勢多農林高等学校	42

第一部
優良活動表彰

表彰の概要

農林漁業の6次産業化とは、1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業などの事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出し、農山漁村の所得の向上や雇用の確保を目指す取組です。本表彰は、異業種や地域とのネットワークを積極的に構築し、新たな視点で6次産業化に取り組み、地域を活性化している事業者を表彰するものです。

- 応募期間：令和3年6月15日（火）～8月11日（水）
- 応募数：72件
- 審査基準：地域資源活用、新規性・革新性・独創性、販路拡大への取組、事業の継続性・安定性、地域経済への波及効果、持続可能性への配慮、今後の発展性
- 対象者：6次産業化や農商工連携に主体的に取り組んでいる農林漁業者又はその組織する団体であって、その経営が一定の規模以上の農林漁業者など

審査委員

早稲田大学政治経済学術院 名誉教授 日本農業経営大学校 校長	座長 堀口 健治
公益社団法人日本農業法人協会専務理事 前日本政策金融公庫農林水産事業本部営業推進部長	副座長 紺野 和成
株式会社エムアイフードスタイル（三越伊勢丹グループ） 代表取締役社長執行役員	雨宮 隆一
株式会社金沢大地 代表取締役	井村 辰二郎
株式会社恵那川上屋 代表取締役	鎌田 真悟
全国地方新聞社連合会 会長 西日本新聞社 執行役員 東京支社長兼編集長	都留 正伸

受賞者一覧

賞名	都道府県	市町村	受賞者名
農林水産大臣賞	三重県	尾鷲市	尾鷲物産株式会社
大臣官房長賞	群馬県	富岡市	パーソルサンクス株式会社 とみおか繭工房
大臣官房長賞	三重県	多気郡 明和町	有限会社松幸農産
大臣官房長賞	山口県	萩市	有限会社小野養豚
大臣官房長賞	宮崎県	串間市	株式会社くしまアオイファーム
協議会奨励賞	千葉県	南房総市	株式会社ちば南房総
協議会奨励賞	山梨県	甲斐市	有限会社黒富士農場
学生応援賞	岩手県	大船渡市	有限会社三陸とれたて市場

協議会座長の講評

今年も72件と多数の応募がありました。内容も、新規の商品化に加え、多面的な加工・製造の2次産業、飲食を伴うサービスや輸出・直売・通販を含む流通革新を包含する3次産業など、大きく広がるもので印象的でした。

また農福連携や女性の活躍など、雇用の広がりだけでなく、SDGsを強調するものもあり、時代を意識した内容になっています。コロナ禍でも生活に必須の1次産業の重要性を意識して、販売スタイルや商品形態を大胆に変え、需要者に合わせた経営体が多くあることも実感しました。

それぞれ特徴があるので選考は至難でしたが、6次産業化の成果を社会的に広めたところが賞に選ばれたと思われます。



早稲田大学政治経済学術院
名誉教授
日本農業経営大学校 校長
座長 堀口 健治

地産地消等優良活動表彰

表彰の概要

地産地消は、地域の生産者と消費者を結び付け、食料自給率の向上を図る上で重要であるとともに、直売や加工などを通じて、農林漁業の6次産業化による地域の活性化への推進が求められています。また、こうした取組は、国産農林水産物の魅力を広く発信し、消費者の日本の食や農林漁業への理解を促し、国産農林水産物の消費拡大を推進していくことが期待されています。そこで全国各地の創意工夫ある様々な地産地消及び国産農林水産物・食品の消費拡大、子どもや若者への地場産物に係る教育に取り組んでいる団体などを表彰するものです。

- 応募期間：令和3年6月15日(火)～8月11日(水)
- 応募数：93件(生産部門：22件、食品産業部門：43件、教育関係部門：28件)
- 審査基準：組織・取組の体制、農林水産業の振興への貢献、安定的な生産・供給、利用促進による消費拡大、理解推進
- 対象者：地産地消や国産農林水産物・食品の利用促進・消費拡大、子どもや若者への地場産物に係る教育を行う団体、企業、学校又は個人
 1. 生産部門
農林水産物を生産する団体・企業(自治体、農業組合、生産者(生産者の加工・製造・販売などを含む)、直売所)など
 2. 食品産業部門
農林水産物を加工・流通・販売する団体・企業(食品産業、加工、製造、流通、小売(量販店・消費生活協同組合)、外食、中食(弁当、惣菜)、給食(社員食堂、病院、福祉施設))など
 3. 教育関係部門
幼稚園、小学校、中学校、高等学校、専門学校、大学など

審査委員

東京農工大学大学院 農学研究院 教授	委員長 野見山 敏雄
オトワレストラン オーナーシェフ	音羽 和紀
株式会社シンセニアン 代表取締役	勝本 吉伸
淑徳大学 看護栄養学部 客員教授 株式会社オフィス田中 代表取締役	田中 延子
京都府立大学 生命環境科学研究科 准教授	中村 貴子
八王子農業協同組合 菱山ファーム	菱山 まり子
株式会社山際食彩工房 代表取締役	山際 博美

受賞者一覧

部門	賞名	都道府県	市町村	受賞者名
生産	農林水産大臣賞	福井県	鯖江市	鯖江市伝統野菜等栽培研究会
	大臣官房長賞	沖縄県	宮古島市	しろう農園株式会社
食品産業	農林水産大臣賞	宮城県	登米市	農業生産法人 有限会社伊豆沼農産
	大臣官房長賞	大分県	宇佐市	スターフーズ株式会社
	全国地産地消推進協議会会長賞	栃木県	那須郡 那須町	稲作本店
教育関係	文部科学大臣賞	沖縄県	国頭郡 伊江村	伊江村立伊江中学校
	大臣官房長賞	群馬県	前橋市	群馬県立勢多農林高等学校

審査委員長の講評

3部門合わせて93件の応募がありました。いずれも素晴らしい取組ばかりでした。今回の審査を経て感じたことを3点お伝えします。

第1は、地域の農林水産業に根ざした豊かな食文化を育み、ネットワークを作りながら活動された団体や企業が多くありました。第2に、各種の農業賞を受賞された後も事業拡大と活動範囲を広げている団体が多くあります。第3に、受賞団体は農業団体、食品企業、行政、教育機関、消費者など多くの人を巻き込んで活動を行っています。地域内の農産物や農業資源、労働、貨幣を循環させて地域を豊かにしていくことこそ、地産地消の目指すべき姿ではないかと考えます。



東京農工大学大学院
農学研究院 教授
委員長 野見山 敏雄

表彰式概要

タイトル 6次産業化・地産地消優良事列表彰

日 程 2022年1月21日(金) 配信時間 14:00

会 場 浜離宮朝日小ホール (東京都中央区築地 5-3-2 朝日新聞東京本社・新館2階)

プログラム 開 会

- 1部 表彰式
6次産業化アワード
地産地消等優良活動表彰
- 2部 6次産業化アワード取組事例の紹介
動画
講評
受賞者の声
- 3部 地産地消等優良活動表彰取組事例の紹介
動画
講評
受賞者の声

閉 会

仕 様 オンライン配信 (YouTube配信)
https://youtu.be/V56ik_OfMeY

主 催 農林水産省、6次産業化推進協議会、全国地産地消推進協議会

第二部

6次産業化優良事例



6次産業化アワード

農林水産大臣賞



尾鷲産養殖ブリ

尾鷲物産株式会社

◆三重県尾鷲市

水産物卸売から水産業へ
垂直統合型の6次産業化を展開

ブリ、マダイの養殖や協力養殖業者からの仕入れ、ビンナガマグロなどの漁労など、大量生産・大量仕入れを行い、DHA量を高めたブリの共同開発や独自配合飼料の開発も行う。また、SQF認証された機械化・高効率加工場で高次加工し、全国大手食品スーパーや回転寿司チェーン店に販売し、食堂併設の自社製品直売店舗の経営など、垂直統合型事業を展開している。



3次産業から2次、1次へ展開

1972年に地元スーパーの塩干部門が独立して水産物卸売事業を開始した。買い手の視点で必要なものを必要な分だけ提供する「マーケットイン」の発想から、部位ごとにパック詰めした商品のニーズが高まると考え、大量生産によるコストダウンに取り組むとともに、品質や安全を高めることが重要であると感じた。

2005年にブリやタイ、カンパチの鮮魚をフィレや背身、腹身などの部位別に加工する水産加工場を設立した。2007年には安定した供給を行うためにブリの養殖を開始。さらに2隻のビンナガマグロ

延縄漁船を所有し、本格的な水産業に乗り出し、業態展開を図った。農林漁業者が加工や販売へと展開するという一般的な6次産業化の流れとは異なり、同社は販売・加工から水産業に進出したというケースである。

尾鷲市の物産の振興・発信基地として、自社商品をはじめ地場産品の直売と、飲食提供を行う店舗「おわせお魚いちば おとと」を自社で運営している。養殖魚のほか、尾鷲港で水揚げされた鮮魚を扱う「鮮魚売り場」、地物の魚介類を使った料理を提供する「おわせ魚食堂」、持ち帰り用にパック詰めした握り寿司の売り場、加工品などを販売する売り場などから構成されており、多くの利用者で賑わっている。

受賞の喜び

地方水産会社の持てるリソースを組み合わせ、機能と地の利をフル活用するという活動の可能性を認めていただいた結果であると、大変嬉しく思います。ありがとうございました。

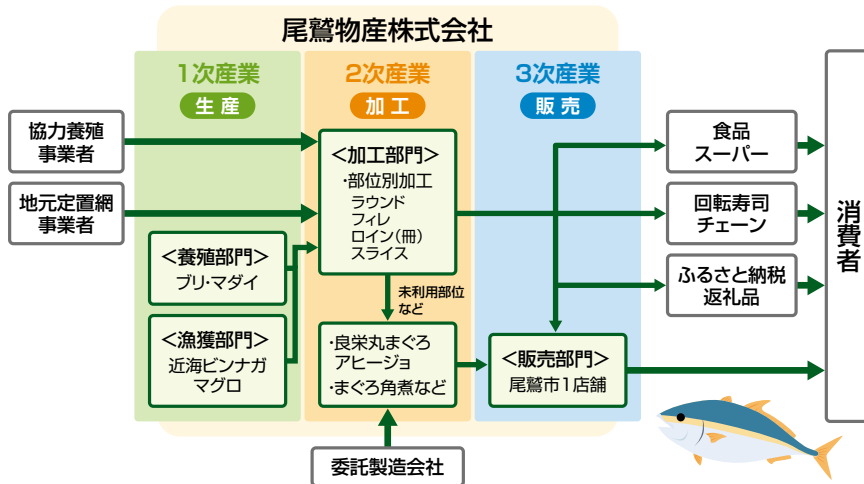
尾鷲物産



大型給餌船によるブリ給餌

組織概要

- ◆社名・団体名：尾鷲物産株式会社
- ◆代表者名：代表取締役社長 小野 博行
- ◆住所：三重県尾鷲市林町 1-33
- ◆連絡先：0597-22-2323
- ◆創業：1972年
- ◆主な産品：ブリ、マダイ、ビンナガマグロ



SQF 認証を受けた加工場

安定した資金調達で設備投資、人材育成

消費者に安全・安心な魚を届けたいという思いから、国際的な食品安全基準であるSQFやHACCPの認証も取得している。また、海の自然環境や水産資源に配慮した取組に関する国際規格MSC認証(海のエコラベル)も取得している。

認証取得に向けて施設や機械の整備には多額の資金が必要となる。銀行からの借り入れに加えて、補助金や助成金を活用することにより、積極的な設備投資を行っている。さらに、社内の設備・技術担当者の育成にも力を入れており、養殖業経験者や大学の水産系学部出身者を積極的に採用



直営店「おわせお魚いちば おとと」の販売コーナー

している。

目先の利益を追求するのではなく、持続性の高い長期的な視野のもとに計画的に取り組んでいる。

インターネット通販と輸出拡大を進める

食品スーパーや回転寿司などビジネス向け市場では一定のシェアを得ているが、消費者向けの市場では尾鷲市の店舗売上が4億円にとどまっており、今後はさらなる拡大を目指す。

特にインターネット上のショッピングモールへの出店や、自社通販サイトの開設なども検討している。そのためにはレトルトなどの調理済み商品の開発も不可欠だが、それを契機として「中食」市場への参入も計画している。

審査員より

商品の確保と多様化を図るため水産加工事業に進出、水産養殖事業と漁船を所有し漁労事業にも拡大。川下から川上に向かう6次産業化の成功事例です。地域貢献と事業発展を評価しました。

紺野 和成



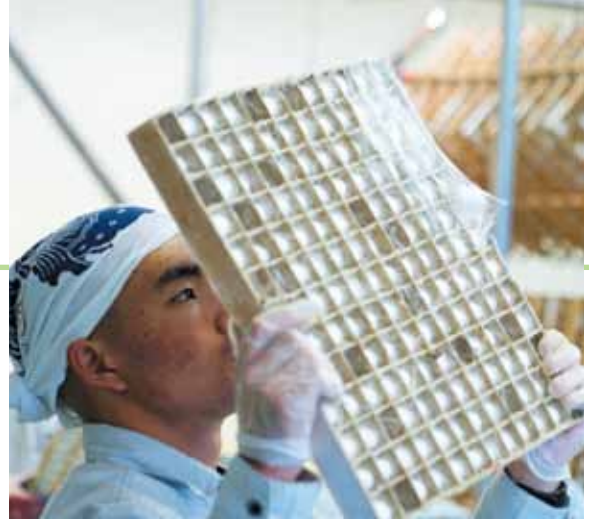
6次産業化アワード

大臣官房長賞

パーソルサンクス とみおか繭工房 株式会社

◆群馬県富岡市

国産繭の生産・活用と 障害者雇用を推進し、養蚕事業を展開



とみおか繭工房の繭

富岡製糸場のあるまち富岡市で国産の繭(まゆ)を生産・活用し、養蚕継承と障害者雇用につなげている。桑園の管理、蚕の飼育、繭の生産、シルク製品の製作を行うほか、廃棄される繭や毛羽を活用して化粧雑貨の開発など、「廃棄しない養蚕(ゼロエミッション養蚕)」の実現を目指している。



ゼロエミッションの実現を目指す

総合人材サービス・パーソルグループの特例子会社パーソルサンクスが、2017年に群馬県富岡市に「とみおか繭工房」を開設。従業員の約8割を障害者雇用とし、農福連携を推進するとともに、国産繭の生産・活用と、養蚕の継承のため6次産業化に取り組んでいる。同工房は近隣の桑園を借り受け、3haを超える桑園を自社管理し、市内の耕作放棄地の解消にも貢献している。

絹糸を使用した織物やアクセサリなどの雑貨、マスクの販売などにも力を入れるとともに、廃棄される繭や毛羽からシルクタンパク質をメーカーに

抽出してもらい、シルク成分を配合した化粧雑貨をOEMで製造し、ゼロエミッション(全体として廃棄物を自然界に排出しないようにすること)の実現を目指している。



障害者と共に養蚕継承へ

群馬県は古くから養蚕や絹関係の産業が栄え、その技術が伝承されており、群馬県蚕糸技術センター、群馬県繊維工業試験場などの施設のほか、シルクや絹織物を生業とする多くの事業所が存在する。そのため、養蚕に関する情報交換や技術指導を受けやすく、養蚕やシルク製品の開発に適した

受賞の喜び

栄誉ある賞の受賞、大変感動しております。これもひとえに、日頃からパーソルサンクス とみおか繭工房を支えてくださっている富岡市の皆様のお陰と心から感謝申し上げます。

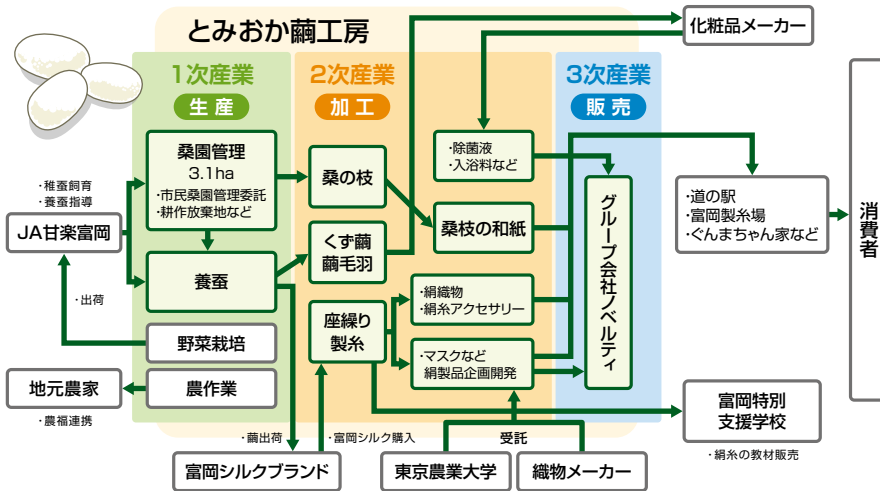
パーソルサンクス株式会社



桑の葉の収穫

組織概要

- ◆社名・団体名：パーソルサックス株式会社 とみおか繭工房
- ◆代表者名：代表取締役社長 中村 淳
- ◆住所：群馬県富岡市妙義町中里818
- ◆連絡先：0274-73-3350
- ◆設立：2017年(とみおか繭工房)
- ◆主な産品：繭



絹織物の様子

環境にある。

その一方で、富岡市の養蚕農家は平均年齢70歳以上と高齢化が進むとともに、技術と事業の継承と次世代の担い手不足が課題となっていた。そこで障害者の職域として、群馬県の伝統産業である養蚕に着目。養蚕事業に取り組むことで、2021年10月時点で48名の障害者雇用を創出し、養蚕の技術継承、地域の雇用創出に大きく寄与している。

養蚕事業における一連の作業では、作業工程を明確にすることと、一人ひとりの障害特性を把握することによって、機械化できない繊細さが求められる工程を実現可能にするなど、障害者が活躍できる職域、新たな就労の場を創出することにつなげている。蚕の飼育をしていない養蚕閑散期には、



「とみおか繭工房」の販売ブース

地元農家の人手不足を補うべく、農作業の手伝いを行っている。農福連携と6次産業化を通して養蚕の価値を向上させ、次世代への養蚕継承、障害者雇用の拡大など、地域の活性化に貢献している。

富岡倉庫を誘客施設に

開発した商品の販路としては近隣の道の駅のほか、マスク1万枚、アルコール除菌液10万本、入浴料30万個をパーソルグループ各社のノベルティとして活用している。

歴史的建造物である富岡倉庫の利活用を進めるため、誘客施設の整備・管理を受託しており、2022年4月には工房(作業場)、シルク製品の物販、カフェ、絹の体験ブースからなる複合施設を開設し、事業の拡大と地域活性化につなげていく。

審査員より

障害者を中心に桑の栽培から養蚕、シルクを使った製品作りまで一貫して取り組む。その姿は真摯で心を打つ。皇室とともに日本の養蚕を未来に伝える存在となれ…そう願っている。

都留 正伸



6次産業化アワード

大臣官房長賞

有限会社松幸農産

◆三重県多気郡明和町

異業種から農業に参入、
加工や飲食など「村づくり」を展開



白米、もち米、玄米を使った禄穀米

スポーツクラブなどを経営する企業が、水稻やブドウなどの農業生産に参入し、それを利用した雑穀米やスイーツなどを製造し、自店舗での販売やネット通販による販売も展開。離農者が増えて過疎化が進む農村に、人が集まる場所を創って盛り上げたいという思いから、まちの駅「これから村プロジェクト」としてケーキ店や飲食店などを運営している。



過疎化進む農村に、人が集まる村づくり

スポーツクラブとガソリンスタンドを経営するベストパートナー株式会社が1986年に異業種から農業に新規参入して水稻生産を始め、県内初の農業生産法人の認可を受けた。

現在は自らの圃場で2ha、麦を95haで耕作するほか、認定農業者として明和町・玉城町・伊勢市で借り受けた水田165haで耕作し、地域農業の衰退や農地の荒廃の防止にも貢献している。

同社は農業以外にまちの駅「これから村」を運営し、ケーキ店「しあわせ家」、飲食店「とりみそ家」、ヤギやポニーの飼育、ぶどう園などを展開している

が、過疎化が進んで元気がなくなっていく農村に人が集まる場所を作ることを目的としている。

地元農家の卵を使った商品をメインとした「しあわせ家」では、2020年にパティシエを雇用し、自社農園で生産しているブドウを使用したケーキなどの販売を開始している。「とりみそ家」では自社生産した米や郷土食の「鶏のみそ焼き」などを提供している。



スタッフ育成のための職場環境を整備

異業種からの農業参入のため、6次産業化として商品生産・販売・飲食店経営などのノウハウがなく、

受賞の喜び

「農業を次のステージへ!」を合言葉に、持続可能な農業生産と6次産業化へのチャレンジを社員一丸となって続けてきました。今回の受賞はその努力が実った結果と感謝しています。

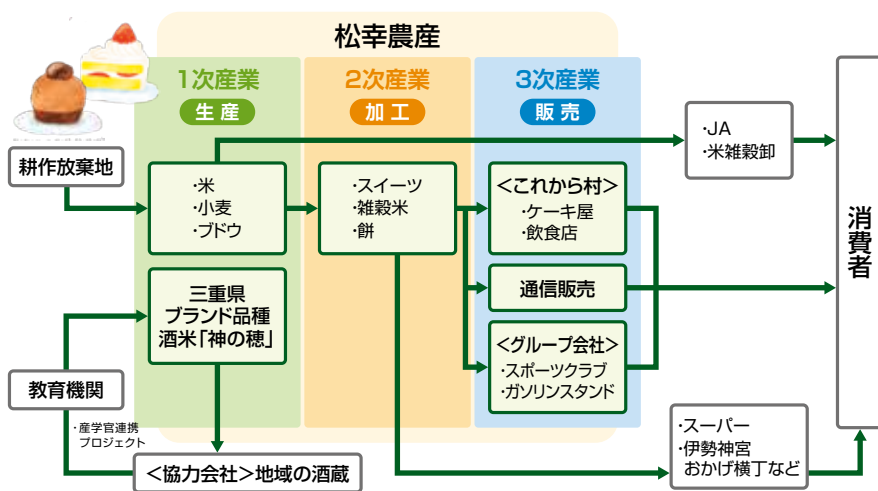
松幸農産



生産部門メンバーの集合写真

組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社松幸農産
- ◆代表者名：代表取締役社長 松田 義信
- ◆住所：三重県多気郡明和町前野 1320
- ◆連絡先：0596-55-3578
- ◆創業：1986年
- ◆主な産品：米、麦、ぶどう



めい姫の十二単バウム

当初は商品開発や飲食店の経営に苦労した。商工会議所の専門家派遣などを活用して試行錯誤を繰り返し、スタッフの人材育成を進めたことで、スタッフの自主性や自己実現が可能な職場環境を整備することができた。

事業が軌道に乗り始めた現在は、スタッフの創意工夫により商品開発を行ったり、各種企画・イベントなどを実施している。「しあわせ家」の店舗運営はほぼ全て女性が行うなど、女性活躍に注力している。主婦層が多いため夜間営業は行わず、休暇などについても柔軟に対応するなど工夫している。

グループ内のスポーツクラブで得たノウハウを活用して、農業の枠にとらわれない複合化した取組を進めている。



地方創生産学官連携日本酒プロジェクト



高校や大学との連携も

2016年には明和町の「斎宮跡」の日本遺産登録記念事業で開催された「おみやげコンテスト」で三重県立相可高校の生徒が考案した「めい姫の十二単バウム」のレシピを基に商品化し、「しあわせ家」で製造販売している。

「皇学館大学×三重県明和町 産学連携日本酒プロジェクト」の一環で、酒米（品種名：神の穂）を委託生産し、米づくり（生産）から酒造り（加工・醸造）、そして日本酒販売（流通・マーケティング）という6次産業化の実践につなげている。

こうした高校や大学などとの連携を通じて、地域のブランド化に協力するとともに、地域活性化に資する人材の育成も図っている。

審査員より

農業への関わりが無かった当社が、事業展開に敏感に対応してきた経営ノウハウを活用して、農業生産の価値と重要性を覚る。農産加工などの6次産業化の推進で過疎地域に貢献しています。

紺野 和成



6次産業化アワード

大臣官房長賞



萩むつみ豚まん

有限会社小野養豚

◆山口県萩市

パンで育った萩むつみ豚
エコフィードで循環型畜産業の実現

自ら立ち上げた「萩むつみ豚」(商標)ブランドにより、自社で生産した豚肉を原材料とする加工品(冷凍豚まん、ソーセージなど)の生産・加工・販売を一体的に行っている。飼料の6割に地場産の米ぬかなどを配合したエコフィードを使い、豚糞由来の堆肥は、その米ぬかを提供する地元の農事組合法人が利用することで、地域資源循環型の畜産業を実現している。



地元の食品残さを有効に活用

萩市むつみ地区(旧むつみ村)で年間2200頭を生産・出荷する畜産業を営んでいる。

最大の特徴は、飼料の6割に自社で製造したエコフィード(材料は、地元のパンくず、米ぬか、米粉、ピーナッツ、餃子の皮などの食品残さ)を使用していること。そして、発生する豚糞を使って自社で製造した堆肥は、エコフィードの材料として米ぬかを提供する地元の農事組合法人が60haの農地で利用することで、地域資源循環型の畜産業を実現している。

こうしたリサイクルの活動を定着させるため、

2018年に「萩むつみ豚資源循環クラスター協議会」を市内の5法人と立ち上げ、円滑に運営している。加えて、地元製材所から提供されるオガクズを敷き詰めて造った「発酵床」で飼育することで、畜産糞尿による臭気的大幅な減少が図られ、豚のストレス軽減につなげている。

飼育動物や地域に配慮した経営方針のもと、新たな事業展開として着目したのが、自社の商品(豚肉)の「臭みが少ない」という特徴を生かせると考えた豚まんである。「萩むつみ豚まん」と名付けた商品の開発コンセプトは「時短」と「衛生」で、豚まんとしては珍しいレンジ用個包装とした。この戦略は当たり、現在受注量が製造量を上回る状況となっている。

受賞の喜び

栄誉ある賞を頂戴し、大変うれしく思います。SDGsという言葉もなかった頃から弊社が取り組んできた循環型農業、さらに萩むつみ豚を使った商品開発をこれから未来へ向けて一層取り組んでまいります。

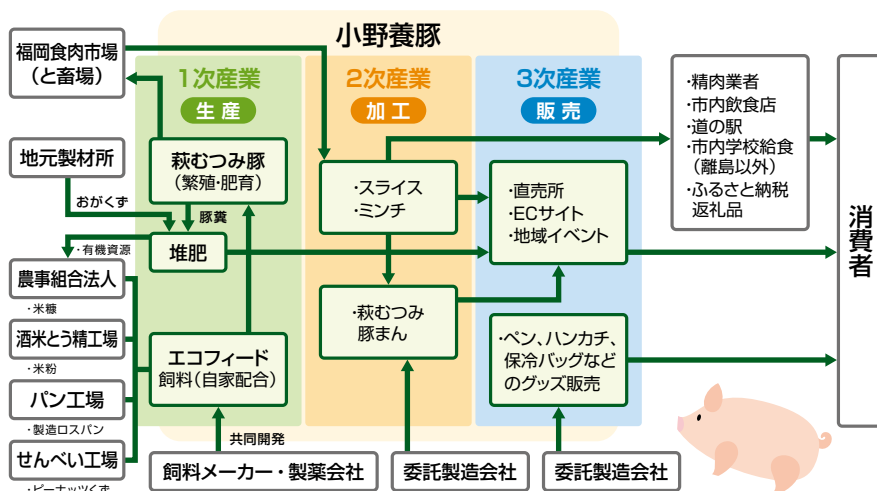
小野養豚



萩むつみ豚の精肉

組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社小野養豚
- ◆代表者名：代表取締役社長 小野 靖広
- ◆住所：山口県萩市大字吉部下4704
- ◆連絡先：08388-6-0903
- ◆創業：1993年
- ◆主な産品：豚



小野養豚の豚舎



飼料の改良で肉質向上、自家販売を主に

地元の製パン工場などの協力によるパン主体のエコフィードの効果で、肉に「サシ」が入りやすくなり、オレイン酸も増加した。さらに、乳酸菌を飼料に配合することで臭みが少なくなり、品質の評価が向上した。

豚舎のスペースから、母豚をこれ以上増やせないため、高い利益率の見込める加工食品の分野が有望と考えている。現在では、卸売市場出荷量の65%相当分を買い戻し、ソーセージや豚まんの加工品として、市内の道の駅やECサイト(ふるさと納税返礼品)で戦略的に販売中である。また、「萩



エコフィードに使うパン

むつみ豚」ブランドの認知度向上のため、オリジナルキャラクターをプリントしたマスキングテープなどのノベルティグッズの開発・販売にも余念がない。



加工部門の充実と、評価向上へ

今後は肉の品質向上に向けた研究や精肉の販路拡大を図りつつ、全ての部位の使用が可能となるように、加工部門の充実を図っていく予定だ。さらなる未利用資源の活用を進めることで、自家配合のメリットを生かした飼料のコストダウンにもつなげていく。

「萩むつみ豚」ブランドの評価をより高めるため、現在の肥育期間を従来の6カ月から8カ月へと2カ月延長した場合の肉質や食味の違いを比較・研究している。

審査員より

連携組織の設立やブランド化は、チャレンジ力、行動力、徹底力の賜物。全従業員が売りたい、オススメしたくなる商品は売れ続けてくれます。思いが「伝わる」商品など、戦略拡大を期待します。

雨宮 隆一



6次産業化アワード

大臣官房長賞



小ぶりなサツマイモ 主要5品種

株式会社くしまアオイファーム

◆宮崎県串間市

小ぶりなサツマイモで東南アジア輸出
創業から8年で年商は30倍に

自社および契約農場で栽培した小ぶりなサツマイモの本格的な輸出を図っている。2013年の創業からわずか8年で年商は30倍以上の15億円にのぼり、創業時に4人だった従業員は現在では約100人に増加した。国内でも小ぶりなサツマイモの市場を拡大しているほか、焼き芋を1本まるごと冷凍加工した「imop (イモップ)」などの商品展開も行っている。



国内外で小ぶり需要が拡大

自社農場のほか、150戸の契約農家を加えた約250haの農場でサツマイモを栽培している。東南アジアでは小さいサツマイモをふかして食べる習慣があることに着目し、海外市場向けに小ぶりなサイズのサツマイモを本格輸出したことが、取引高の拡大につながった。

国内では小さいイモは単価が安く、廃棄されることも多い。それをあえて小さいサイズの生産に適した「小畦密植栽培法」を開発し、本格的に栽培に取り組んだ。国内市場に向けても150g未満の小さいサツマイモを「おやついも」として販売した

ところ、高齢者や単身世帯などに人気があり新たな市場として受け入れられるようになった。

また、焼き芋一本丸ごと冷凍加工したものを「冷やし焼き芋 imop」として商品化し、道の駅やインターネット通販などで販売している。



廃棄ロス的大幅削減に成功

品質を管理するために糖度計、形状判別スキャナー、自動選別ラインなどを導入し、栽培データをクラウド上で管理するシステムを構築。

品質管理は徹底していたが、輸出の輸送の際に水分や傷などが原因で不良品率が50%に達していた。

受賞の喜び

この度は素晴らしい賞を頂戴しありがとうございます。今後も「6次産業化」に取り組み、地元農家と共にサツマイモの生産拡大や雇用の確保で地域経済の発展に寄与して参ります。

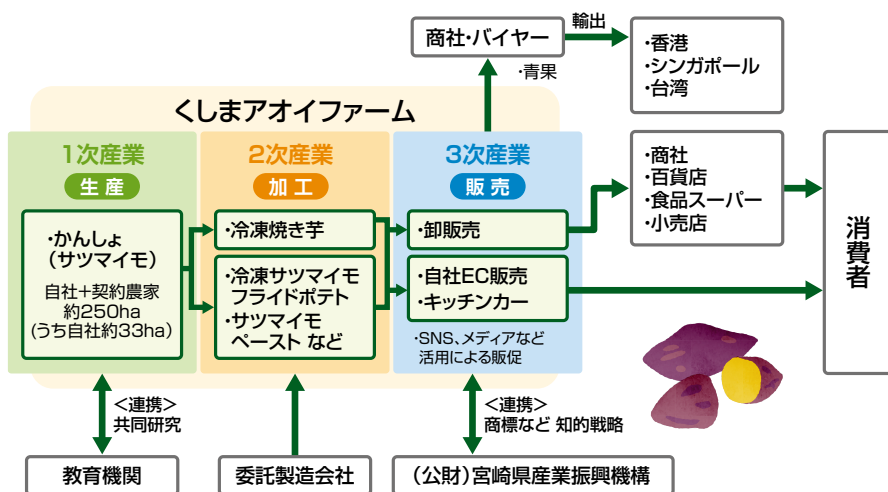
くしまアオイファーム



芋畑とサツマイモ

組織概要

- ◆社名・団体名：株式会社くしまアオイファーム
- ◆代表者名：代表取締役会長 池田 誠
- ◆住所：宮崎県串間市大字奈留 6564-12
- ◆連絡先：0987-71-2117
- ◆創業：2013年
- ◆主な産品：サツマイモ



キッチンカーで各地で販売とPR

商品ロスを防ぐために、高温多湿の条件下でキュアリングによってイモの傷口にコルク層を形成させて修復させる仕組みを構築するとともに、袋や箱、コンテナなどを改良し鮮度保持の対策を進め、腐敗ロスを5%にまで削減することに成功した。こうした取組により、サツマイモの輸出において国内最大のシェア (約3割) を占めるに至った。

輸出量の増大に伴い、サツマイモの生産量のさらなる拡大を進める必要がある。また、農家の高齢化や後継者不足なども地域農業における深刻な課題となっている。

そこで、営農が継続できなくなった農家から農地を借り上げて同社が栽培するとともに、希望する農家を同社の社員として雇用している。また、農機



キッチンカーで販売している大学イモ

具のリース代行や繁忙期の作業代行なども行っている。これらが生産量の増加や、安定的な供給体制の構築につながっている。



宮崎大と連携して基腐病対策

全国的に被害が拡大するサツマイモ基腐病は、特に南九州地域で甚大な被害が出ており、生産量や売上の減少につながっている。宮崎大学農学部と耐病性に優れた品種の開発、栽培方法などの研究や対策に取り組み、通常より早く栽培することで発病の抑制につなげている。

食用にできないイモの活用方法として「芋炭」の商品化にも取り組んでおり、粉碎して土に混ぜることで土壌改良への活用やバーベキュー用の炭としての販売も検討中だ。

審査員より

サツマイモ輸出で国内最大のシェアを持つくしまアオイファームは、当初から小ぶりのサツマイモに着目し、青果の国内外での販売に加え、6次産業化でも成果を上げている。基腐病を克服してさらなる展開が期待されます。

堀口 健治



6次産業化アワード

協議会奨励賞



南房総市で栽培される「房州びわ」

株式会社ちば南房総

◆千葉県南房総市

規格外びわを活用した 加工事業に道の駅が取り組む

市内7つの道の駅を運営する同社は、地元特産品であるびわの規格外品を100数名の農家から仕入れ、ピューレやジャム、ソフトクリームなどの自社製造をしている。ゼリーやカレーなどの食品メーカーに製造委託した企画商品は「枇杷倶楽部」のブランドで販売している。また、「一括受発注システム」で観光客誘致につなげ、地域活性化に貢献している。



全国2位のびわ生産。皇室献上も

南房総市のびわ栽培は約260年の歴史を持つ。千葉県はびわの生産量が長崎県に次いで第2位で、その大半が南房総市で生産されている。肉厚で大粒、みずみずしいのが特徴で、皇室に献上されている。

初夏の代表的な果物ではあるが、ハウス生産品は5月、露地栽培品は6月と収穫期間が短く、傷もつきやすいため収穫した量の約3割は出荷できない規格外品となって廃棄されていた。

市内7つの道の駅を運営するちば南房総では、この規格外品のびわと、剪定時に捨てられていた

びわの葉を活用した加工品の開発を進めてきた。

地域のびわ農家が廃棄していた規格外びわは品質ごとに3つのランクに分けて買取価格を設定し、加工用に購入する。びわの木の剪定時に捨てられていたびわの葉も購入して加工することで、地域資源の有効利用と生産者の所得向上につなげている。



オリジナル商品を開発しブランド化

びわは果実の中では生産量がそれほど多くないため、びわを素材にした加工食品や料理は少ない。手探りの状態からのスタートとなったため、まず

受賞の喜び

設立以来、地域振興を一番の目標にして、試行錯誤を続けています。地域の皆さんと共に歩んできた地域活性化事業が、このたびの受賞につながったことを大変うれしく思っています。

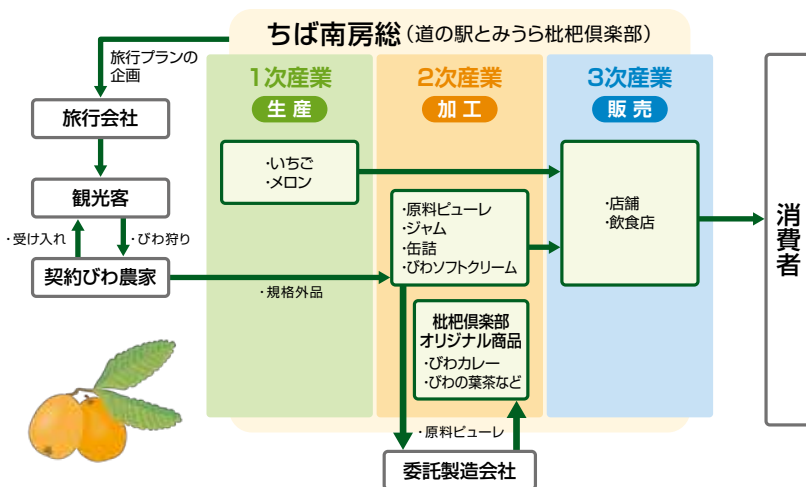
ちば南房総



道の駅の売り場には「枇杷倶楽部」の商品が並ぶ

組織概要

- ◆社名・団体名：株式会社ちば南房総
- ◆代表者名：代表取締役 石井 裕
- ◆住所：千葉県南房総市富浦町青木123番地1
- ◆連絡先：0470-33-4611
- ◆創業：1991年
- ◆主な産品：ビワ加工品



規格外のビワは加工品に活用

はジャムと缶詰の製造から取りかかった。その後、加工用の原料(ピューレ)の製造設備を導入し、枇杷倶楽部オリジナルの自信作「びわソフトクリーム」を製造している。他にもゼリー、カレー、パフェ、ケーキなど約50種類の商品を企画・製造しているが、消費者ニーズに柔軟に対応するため、食品メーカーからの協力を得ている。こうして開発した商品は商標登録した「枇杷倶楽部」のロゴを付した統一パッケージを使用することで他商品との差別化を図っている。

房総半島は国内における酪農発祥の地とも言われており、乳製品が豊富にある。そこで新たに総合加工場を整備して、ビワ以外に生乳や他の果物などの産品も利用した新たな商品開発を進めている。



観光客向けのビワジャム作り体験



一括受発注方式で体験観光の活性化へ

枇杷倶楽部は「地域の産業と文化の振興拠点・情報発信基地」として位置付けられており、特に観光面での貢献も大きい。道の駅が地域の生産者や飲食店、民宿などと連携して、ビワ狩りやイチゴ狩りなどの体験を企画し、パッケージ化するとともに、食農体験や食事メニューを作り、現地手配から代金精算、クレーム処理まで行う「一括受発注システム」という独自の仕組みを構築して誘客に成功している。

さらにコロナ禍で拡大するネット販売市場において、購入者に体験ツアーを促すような仕掛けを作ったり、生産者の取材を行った特集ページを掲載したりして、生産と加工、販売、観光を一体的に活性化するような仕組みをとっている。

審査員より

農業生産の現場の視点として規格外品の有効活用・価値創造は最も大きなメリット。ビワ以外の地域資源も活用した商品開発や、体験観光など、6次産業化を高度化する点を高く評価します。

井村 辰二郎



6次産業化アワード

協議会奨励賞



有機ぼうむと有機ジャージーアイスクリーム

有限会社黒富士農場

◆山梨県甲斐市

平飼い鶏卵でSDGsに対応
有機鶏卵を使った加工品を展開

平飼いにより生産した鶏卵の生産・加工・販売を行っている。SDGsにつながるアニマルウェルフェアやオーガニックを広げるため、情報公開と他社への技術指導を行っている。2007年には日本初の鶏卵の有機JAS認証を取得。直売所に加工場を併設し、有機加工食品の認証を取得した有機ジャージーアイスクリームや有機バウムクーヘンなどを製造・販売している。



有機飼料は自社生産と独自ルートで調達

有機畜産物の加工食品は市場に多くあるとは言えず、特に国産品を選ぶことは困難な状況にある。このような状況を少しでも改善したいと願い、有機による鶏の飼育を開始した。現在17haの敷地に約7万羽を飼育している。平飼いは現状では半数程度だが、将来的には全数を目指す。

有機鶏卵の生産で最も重要なことは有機飼料の確保。原材料の有機農作物は国内調達が容易ではないため、自社農場でエゴマなどの有機栽培を行うとともに、有機加工食品などを製造している企業から食品残さを入手している。不足分については

飼料メーカーと共同で独自の輸入ルートを構築し、国内の有機畜産の普及につなげている。

2020年には山梨県の有機JAS認証を有する3社と共同で開発した「有機ジャージーアイスクリーム」が有機JAS認証を取得。続いて自社で開発したバウムクーヘン「有機ぼうむ」も有機JAS認証を取得し、同社の直売店兼加工場で製造・販売している。



アニマルウェルフェアの平飼いを進める

家畜を感受性のある生き物として、できる限り健康的な生活ができるよう扱う「アニマルウェル

受賞の喜び

この度は栄誉ある賞を賜り、誠にありがとうございます。有機やアニマルウェルフェアが評価される機会はまだまだ少ないので、これを励みにして一層努力いたします。

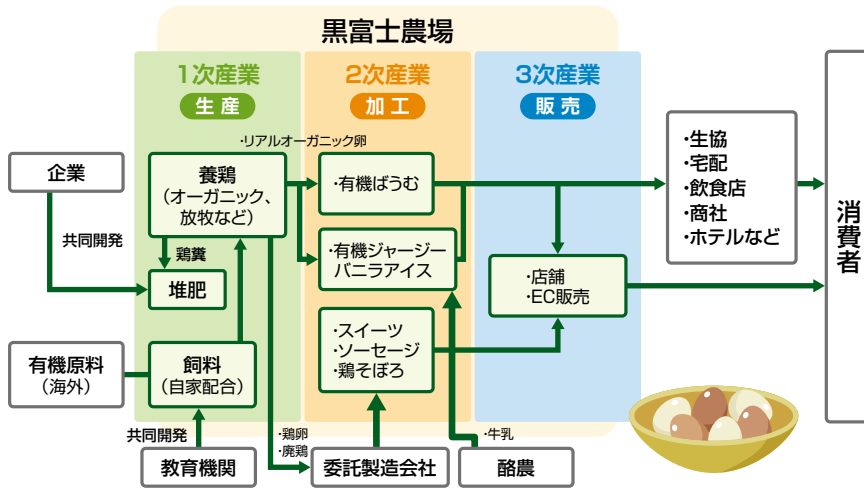
黒富士農場



直営の塩山店で「有機ぼうむ」を製造・販売

組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社黒富士農場
- ◆代表者名：代表取締役 向山 洋平
- ◆住所：山梨県甲斐市上芦沢1316
- ◆連絡先：05-277-0211
- ◆創業：1984年
- ◆主な産品：鶏卵



有機JAS認定の「有機ぼうむ」

フェア」の考えにより、大手飲食店などでは、鶏を狭いケージの中に入れず、平飼いや放し飼いやなど野生に近い環境で飼育した「ケージフリー」の卵を使うと宣言するケースが増えている。この需要は今後ますます高まると予想されるため、黒富士農場では今後はすべてをケージフリーにする方向である。

消費者のオーガニック志向の高まりに対応するため、有機飼育と、有機加工食品の開発にも取り組んでいる。しかし、有機市場は自社だけで完結するものではない。有機加工食品の場合は鶏卵以外の原材料もすべて有機である必要があり、飼育に必要な有機飼料の確保も1社だけでは容易ではない。そこで、自社で培った技術を他社に情報開示し、技術指導するなど、協力・提携関係を念頭に



黒富士農場の平飼い

置いた上で、生産者や事業者を増やす努力を続けている。



規模の拡大より後継育成と市場活性化へ

鶏卵のうち生鮮品として出荷できないものは加工食品の原材料として活用するなどにより、出荷率は95%まで高まり、収益性が大幅に向上した。平飼いの鶏卵の需要は高まってきており、事業拡大のためには生産力を高める必要がある。しかし、同社では自社の生産規模を拡大するという路線は考えていない。

平飼いに転換する生産者への技術指導や支援を行い、そこで生産された鶏卵を買い取るなど、同社のネットワークで販売することで安定した生産につなげ、市場全体の活性化を図りたいとしている。

審査員より

希少なJAS認証鶏卵を生産し、平飼いの技術も極めて高い。拡大路線ではなく、生産技術という資源と製品価値を高める仕組みを他の生産者に提供するなど、新たな日本農業の「仕組の共有」に期待したい。

鎌田 真吾



6次産業化アワード

学生応援賞

有限会社三陸とれたて市場

◆岩手県大船渡市

解凍3分、包丁使わずに刺身を食卓に
少量多品種の天然魚の活性化に



盛るだけお造り・天然旬凍

高度な冷凍技術により、連携する漁家から調達した三陸産の水産物を、利便性の高い個食冷凍パック刺身、下処理済材料に加工して、ふるさと納税返礼品、自社ECサイト、ホテル・割烹及び海外向けに販売している。また、協業的で近代的な漁業体系の確立を目的とした生産組合を設立し、漁家と一体となった生産・加工・販売を実施している。



包丁なしでいつでも食べられる刺身

三陸海岸は豊かな漁場で、良質の魚介が潤沢に水揚げされているが、魚価は年々低迷している。水産物の水揚げ量は日々変わり、それに伴って価格も変動するうえに、鮮魚としての商品寿命は短いため、売れ残りも少なくない。市場拡大のネックになっているこうした水産物特有の要素を排除することが重要であると感じていた。

消費市場においても、時代とともに魚介類が手間のかかる食材として敬遠されるようになり、「このままでは三陸が廃れてしまう」という危機感を感じていた。そこで、魚介類を「使いやすい食材」へ

と生まれ変わらせる仕組み作りに取り組み始めた。

消費者が魚を食べたいと思ったときに、手軽に食べることができるようにするためには、調理不要、すなわち包丁を使わずに、すぐに刺身が食べられるような商品にする必要がある。1人前約50g入りの小分けパックの使い切りサイズで、長期保管も可能。割烹に納められる程の品質が高いものを定価で安定して供給できるようにすることを目指した。



漁獲から加工まで品質を徹底追求

こうして誕生したのが「盛るだけお造り」のシリーズで、商品化にあたっては様々な創意工夫と実現に

受賞の喜び

先の大震災で壊滅的被害を受けた三陸海岸は、多くの皆様からのご支援を受け、時代に求められる新しい水産業態へと成長しています。持続可能な漁村モデルの確立を目指して。

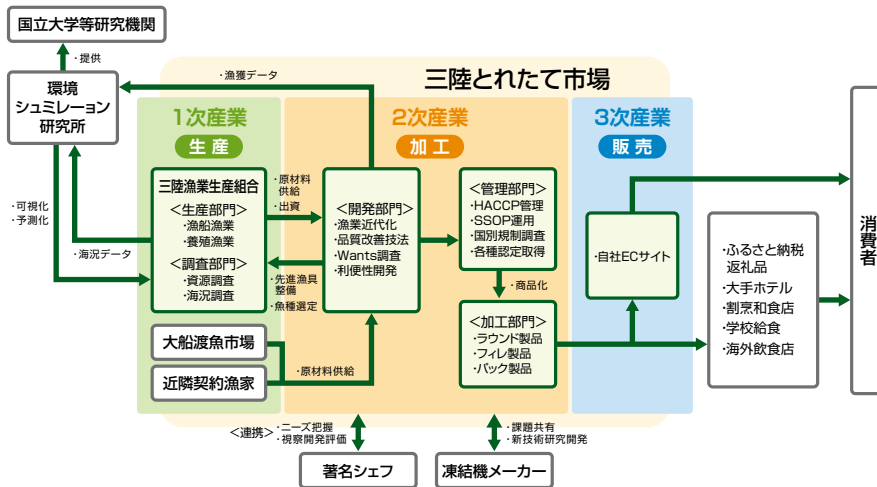
三陸とれたて市場



三陸漁業生産組合

組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社三陸とれたて市場
- ◆代表者名：代表取締役 八木 健一郎
- ◆住所：岩手県大船渡市三陸町越喜来字杉下75-8
- ◆連絡先：0192-44-3486
- ◆創業：2004年
- ◆主な産品：水産加工品



第十七天王丸カニカゴ漁

に向けた努力が込められている。

漁業者の協力により漁獲方法から見直すことで材料の魚の品質向上につなげた。また、脱血や低温熟成のコントロールなど、素材の美味しさを最大限に引き出すための工夫を凝らした。

また、水揚げから輸送に至る品質管理や、素材力を最大限に引き出す下処理の徹底などについても、三陸漁業生産組合や地元漁師とともに研究した。

刺身の加工については、単純に冷凍するのではなく、解凍時に良好な状態とするため、約200種類の魚種ごとに、スタッフが手作業により最適な方法を探り当て、商品化につなげている。

解凍時の品質向上と超長期の商品寿命(1年強)を実現し、ふるさと納税の返礼品、自社サイトでの



「盛るだけお造り」の製造

販売、海外輸出にも貢献している。

飲食店にとっては、この商品を導入することで、熟練した料理人が現場にいない店舗でも、高品質で多様な魚介類を提供できることとなる。また、小分けされていることから、廃棄ロスが少ないメリットもあり、和食店や学校給食などでも使われている。



天然の少量多品種の市場構築へ

漁獲した魚を卸売市場へ出荷する、あるいは安価な魚介原料としての流通など、大量漁獲を前提としたこれまでの水産物流通モデルは、薄利多売の域を出ない。「盛るだけお造り」は、少量多品種の天然魚の活用を進めるとともに、経済活用されてこなかった多くの未利用魚種に対しての新たな需要開拓にもつながるものと期待される。

学生審査員より

食べる日に買うものであった刺身を、家庭でいつでも、手軽に食べられるようにしたことに、発想の面白さを感じました。震災復興や、ふるさと納税による地元貢献も評価しました。

佐藤 慎太郎 (東京農業大学2年生)

学生応援賞とは

農林漁業者の高齢化や就農人口の減少などが進み、次世代の農林水産業を担う労働力の確保が喫緊の課題となっている。こうした中、「6次産業化」は、1次産品の生産にとどまらず、その販売やそれを原材料として行う新商品の開発・加工・製造・販売のほか、これらに関連するマーケティングやプロモーションなど、様々な活躍の場を生み出す可能性を秘めていることを若者に広く理解してもらう必要がある。他方、農林漁業者にとっては、若者目線での評価を得ることで、経営に対する改善点の把握や魅力的な就職先となるためのヒントの獲得といったメリットが生まれることから、「学生応援賞」を設けた。

審査方法

6次産業化推進協議会の審査を通過した取組事例の中から、東京農業大学 農業経済研究室の学生が、事業内容、広報・販路、事業の拡張性・新規性、働きやすさ、SDGs及び危機対応の視点から評価し、学生応援賞を選定した。

受賞者の選定理由

1点目は、事業アイデアが斬新で、新規性・可能性を感じた点です。主な事業は、地元で漁獲した鮮魚を加工して刺身パックにし、利便性を高めた「盛るだけお造り」として商品化し、直接消費者に販売するもの。冷凍技術自体は珍しくないものの、鮮度の良い素材を、家庭で手間をかけずに生ものとして食べられるようにしたことに、大きな可能性を感じました。独自の製法・流通システムをもとに提供していることも評価しました。

2点目は、地域経済・地方財政への貢献です。現在、販路の6割をふるさと納税の返礼品向けが占めています。返礼品に三陸とれたて市場の品物が追加されたこともあり、大船渡市への寄附額は、平成29年度から令和2年度にかけて倍増しました。これは、自身の経営のみならず、大船渡市の財政や地域経済にも貢献していると言えます。今後、さらなる事業発展のためには、ふるさと納税向け以外への販売を増やすことを期待しています。

以上、海外を含めた新たな需要の創出や、産業全体の発展につながる取組と考え、三陸とれたて市場を学生応援賞に選定しました。



東京農業大学 農業経済研究室の学生

第三部
地產地消優良事例



地産地消等優良活動表彰 生産部門

農林水産大臣賞



GIとして登録された吉川ナス

鯖江市伝統野菜等栽培研究会

◆福井県鯖江市

絶滅寸前の伝統野菜・吉川ナスが鯖江の特産品に

昭和初期には鯖江市の旧吉川村一帯で栽培されていた伝統野菜の1つだが、栽培が難しく収穫量も少なく、絶滅寸前となっていた「吉川ナス」を復興させ、年間4万個の収穫量まで拡大した。JA、県、市とともに「吉川ナス倶楽部」を結成し、栽培の技術指導を行うかたわら、地域連携により「吉川ナスバーガー」、「吉川ナスはまなみそ」などの人気商品も誕生した。



絶滅寸前から、10年で130倍に収穫量拡大

吉川ナスは光沢のある黒紫色をした重さ約300gの丸身を帯びた大型のナス。皮が薄く、よく締まった肉質で煮崩れしにくく、とろけるような食感が特徴の伝統野菜。

ところが、品種改良がされていないことで栽培が難しく、収穫量も少なかったことから、栽培農家がわずか1戸にまで衰退していた。最後の農家が亡くなり、生産が途絶えかけた時に当時の市の職員が遺族からナスを譲り受け、苗作りを開始。研究会前会長の徳橋岑生氏を中心に復興に取り組んだ。整枝・剪定・施肥などの栽培講習会を定期

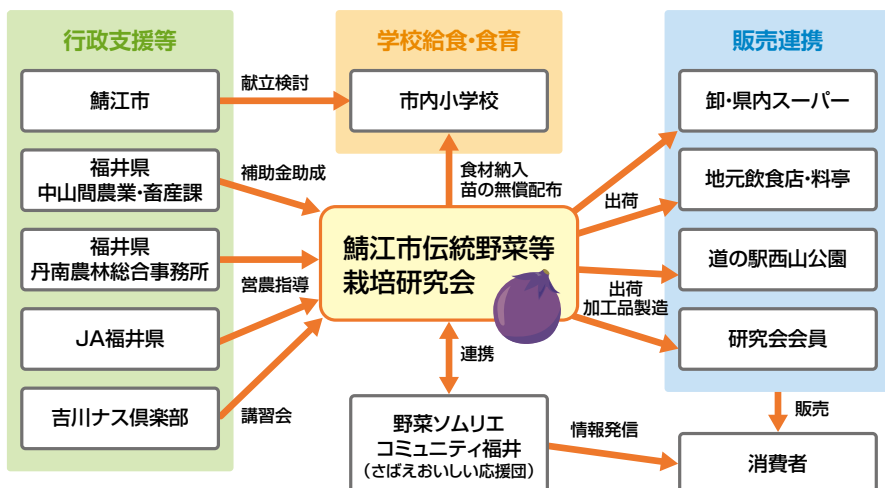
的に実施するなど、栽培技術の伝承と向上に努めた結果、2010年には約300個だった収穫量が、2020年には約4万個に増加した。

現在は、鯖江市伝統野菜等栽培研究会の会員農家で種取りからばかし作り、育苗などを共同で行っている。共通の栽培指針を設けて、収穫されたナスは形・重さ・色などの出荷規格に基づいて選果して出荷されている。



道の駅と連携でバーガーを開発

吉川ナスを普及させるには、加工や販売面での地域連携が不可欠だった。道の駅西山公園駅長・



吉川ナスバーガー

組織概要

- ◆社名・団体名：鯖江市伝統野菜等栽培研究会
- ◆代表者名：会長 福岡 重光
- ◆住所：福井県鯖江市西山町13番1号(公財) 農業公社グリーンさばえ内
- ◆連絡先：0778-53-2233
- ◆創業：2009年
- ◆主な産品：ナス

受賞の喜び

これまでの取組を高く評価していただき、大変嬉しい。生産、販売、加工品開発などまだまだ課題があるが、今回の受賞を通過点として、これからも地産地消を推進していきたい。

鯖江市伝統野菜等栽培研究会



吉川ナスを栽培する会員たち



道の駅西山公園に並ぶ吉川ナス

伊藤努氏は「吉川ナスを鯖江の特産品にしたい」との熱い思いから商品化やメニュー化、情報発信を積極的に展開。特に、吉川ナスを輪切りにして挟んだ「吉川ナスバーガー」はヒット商品となり、福井県の郷土料理「はまなみそ」をアレンジして作った「吉川ナスはまなみそ」も好評を博している。

研究会の会員によって規格外品(優品)を利用した商品化が拡大しており、吉川ナスのシフォンケーキや、吉川ナスの佃煮なども誕生している。

現在では県内の食品スーパーや県民生協などの販路を通じて、広く味わってもらえるようになった。その結果、10年前は地域でも吉川ナスを知っている人はほとんどいなかったが、現在では「鯖江の野菜といえば、吉川ナス」と言われるほど多くの市民が認知しており、市外からも吉川ナスを求めて鯖江市を訪れる消費者がいるほどになった。

今では地域を代表する伝統野菜に定着するとともに、学校給食にも用いられるようになった。市内の小学校全12校へ吉川ナスの苗を無償配布しているほか、小学校と幼稚園に年間約1万食分のナスを提供している。



GIとして登録。特産品化をめざす

「めがねのまち」として知られた鯖江を代表する特産品として定着しつつある吉川ナス。2016年に地理的表示(GI)として登録された。吉川ナスには1個ずつ「吉川ナス」のロゴマークと、GIのマークを印しためがねの形に似せたシールを貼って販売されている。

今後は現在21戸の栽培農家を増やすとともに、地元の飲食店などの取り扱いを増やし、加工食品を開発していくなど、地元ぐるみで特産品化を推し進めていく。

審査員より

伝統野菜の魅力は、地域の風土やそこに住む人々の記憶、歴史をなぞるもの。その種を残すだけで継承はできません。吉川ナスの成功は生産者と幅広い協力者による結果と思われます。

菱山 まり子



地産地消等優良活動表彰 生産部門

大臣官房長賞



ヤギとアロエベラ

しろう農園株式会社

◆沖縄県宮古島市

アロエベラとヤギによる循環型農業で 集客や地域の雇用創出に貢献

地元の提携農家30戸とともに、温暖だが台風も多いという宮古島の風土に適したアロエベラを栽培し、その加工と販売を担っている。自社農園では沖縄の文化に根付いたヤギに雑草を食べさせ、フンをたい肥にして畑に戻す循環型農業を実現している。また、アロエベラは通年収穫できるため、安定した雇用創出に貢献している。



ヤギピラミッドが話題、地産地消のカフェも

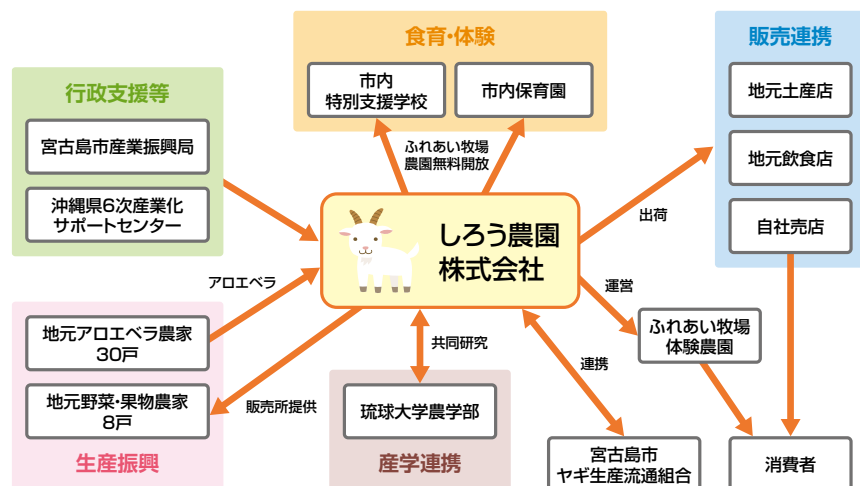
2000年頃には第三セクターが中心となってアロエベラの栽培・加工に取り組んでいたが、軌道に乗らなかった。出荷先に困った農家を支援するために、2016年に設立した同社がアロエベラの有機栽培とともに、加工と販売を担当することとなった。

これまでアロエベラの皮むきは手作業で行っていたが、魚の皮をむく機械を改造し自動化したことで、作業効率を大幅に向上させることができた。この皮は食用には適さないため、大学との共同研究でバイオコックスの開発や、ヤギの餌として活用するなどの実験を行っている。

有機栽培には欠かせない除草作業を、島内で広く飼育されていたヤギを活用することで省力化につながるとともに、農薬を使わない有機栽培と、循環型農業の実現につながった。

2018年には畑の一角をヤギと触れ合える牧場として整備し、「ふれあい牧場」を開園した。敷地内には高いところに登るヤギの習性を活用した「ヤギピラミッド」が設置されているが、ヤギに登ったり、ピラミッドの空間で休む姿がSNSで話題になり、来場者増につながっている。

2020年には牧場に隣接した場所にアロエベラと地元産のマンゴーなどのフルーツを使った地産地消のドリンクやスイーツなどの提供、ジュースや美容ドリンクなどの加工品、苗の販売を行うカフェをオープンした。



アロエベラの畑にあるヤギピラミッド

組織概要

- ◆社名・団体名：しろろ農園株式会社
- ◆代表者名：代表取締役社長 砂川 勇人
- ◆住所：沖縄県宮古島市上野字宮園 177-2
- ◆連絡先：0980-76-3546
- ◆創業：2016年
- ◆主な産品：アロエベラ

受賞の喜び

これまで支えてくださった農家と関係者の皆様に対し、感謝の気持ちでいっぱいです。今後も地域とともに発展し続ける企業を目指していきます。

しろろ農園



しろろ農園の従業員



ふれあい牧場に併設するカフェで販売されている商品

アロエベラで雇用創出に貢献

宮古島の主力産業である観光やサトウキビ栽培などは季節性の雇用が多く、正社員としての雇用が多くないことが、長年の課題として大きく取り沙汰されている。

ところが、アロエベラは通年収穫ができるために安定した雇用創出に貢献することが可能である。現在、同社の従業員15人のうち10人が地元出身で、提携農家も30戸に増えている。アロエの栽培面積は約15haと日本最大規模に成長し、地元の雇用に貢献している。

2019年にはアロエベラ畑に蜂箱を置き、ハチミツの採取・販売を行うとともに、2021年には地域の農家がアロエベラ以外の農産物を販売できる

ように、敷地内に無人直売所を開設し、手数料なしで提供した。地産地消の推進に役立っていると同時に、農家の所得向上につながる取組にも余念がない。

アロエベラを宮古島の特産品に

宮古島のアロエベラは知名度がまだ高いとは言えない。市内の居酒屋でアロエの刺身として提供されていたり、エステサロンで美容ドリンクとして扱われているが、宮古島の特産品となるように、アロエベラを使った新たな商品化や販路開拓を積極的に進めていく。さらに、学校給食へのアロエベラゼリーの提供に向けて関係機関と協議を進めている。

また、宮古島に訪れる多くの観光客のために、ヤギを50頭まで増やして観光農園として集客を高めるとともに、ヤギミルクを活用した商品を開発していく計画を立てている。

審査員より

宮古島の温暖な気候とミネラル豊富な地質を活かし、台風に強いアロエベラ栽培に着目、10年間で取扱額は8倍になり、雇用を生み出している。将来設計も素晴らしい。

田中 延子



地産地消等優良活動表彰 食品産業部門

農林水産大臣賞



直売所「くんべる」店舗外観

有限会社伊豆沼農産

◆宮城県登米市

「農業を食業に変える」 食農体験や加工・販売などの中核施設

ラムサール条約登録湿地・伊豆沼のほとりで米や野菜の生産、養豚と豚肉加工のほか、地域農産品の直売所、農家レストランの運営、食育や観光につながる体験教室などを営んでいる。「農業を食業に変える」という経営理念のもと、登米地域の農業と食の中核的な施設として、地産地消に取り組んでいる。



地元農産品の加工・販売として創業

規模拡大が主流だった1988年に、自分たちの目が届く範囲での適正な規模の養豚に自分たちの手で付加価値を高めていく道を目指すために創業。「農業を食業に変える」という理念を掲げ、ハム・ソーセージ作りをする加工場の設置、直売所、レストランの運営を手掛けてきた。まさに登米市新田地区の農業と食の集積としての施設である。

今では100戸以上の農家と連携し、「伊達の純粋赤豚 伊豆沼ハム」シリーズをはじめ、約1000種類の地元商品を扱っている。近隣農家にとっては「販売の場」であるとともに、生活の食材を調達する

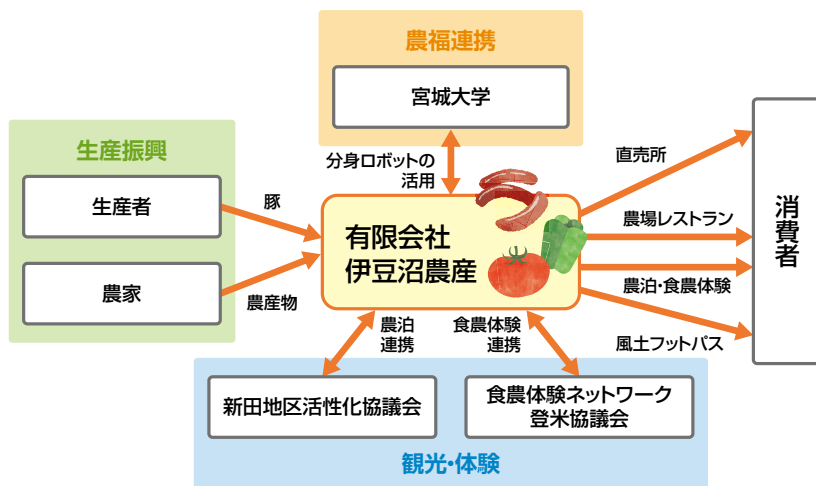
「購入場所」にもなっている。

また、ラムサール条約登録湿地である伊豆沼は多くの渡り鳥が飛来し、豊富な動植物などの自然が残る場所として名高い。こうした自然を活用した観光や食育、農泊などの活動拠点にもなっている。



食農体験や都市農村交流も

食育に関しては、子どもたちがウインナー作りなどで生産過程の理解を通じて食に関する感謝の気持ちや地域の自然、食文化や産業などの学びにつながる「食農体験教室」も開講し、年間で3000人を超える利用者がある。さらに同社の



地元の豚肉を使ったハム・ソーセージ

組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社伊豆沼農産
- ◆代表者名：代表取締役会長 伊藤 秀雄
- ◆住所：宮城県登米市迫町新田字前沼149-7
- ◆連絡先：0220-28-2986
- ◆創業：1988年
- ◆主な産品：豚、米、野菜、ブルーベリー

受賞の喜び

この名誉ある賞を受賞できたのは、私一人の力ではなく、これまでに私を指導して下さった先輩方の皆様と、日々支えて下さったスタッフのおかげと実感しております。

伊豆沼農産 伊藤 秀雄



地域を散策する「風土フットパス」



手作りウイナー体験

スタッフが小中学校を訪問して農業生産の仕組みについての講義や、「いただきます」の意味や想いを届ける「食＝命教育」の推進も毎年行っている。

2015年には自社の土地を活用し、3万㎡の食農体験ファーム「ラムサール広場」をオープンした。小学校高学年を中心とした学校単位での総合学習の受け入れ、田んぼや畑での食農体験を行っている。「持続可能な農とSDGs」をテーマに企業の農業体験インターンシップや就農希望者の受け入れ、食農体験の普及人材を育成するための「食農体験ソムリエ研修」なども行っている。

食農体験は農村地域の観光を促進する効果も大きい。伊豆沼を訪れた観光客などが、自然散策をして、地元の野菜と豚肉を使ったバーベキューを楽しんでもらう。地元ガイドと一緒に歩きながら案内し、農家の軒先で手作りの料理を食べながら

住民と話す交流型ツアー「風土フットパス」は、都市農村交流にもつながっている。



農村の産業化に向けて研究所設置

2018年に社長直轄の部門として農村産業研究所を設置した。これまで培ってきたノウハウやネットワークを活用し、農村の産業化（農村そのものを産業化し、経済を創出していくこと）の実現に取り組むことが目的だ。60歳代で退職した人に生きがいを持ってもらえるように、都市農村交流の担い手として農村で活躍できる場を作り、地方創生につながるモデルの確立を目指す。

登米市でも農村の高齢化は避けて通れない課題だ。宮城大学などと共同で重度の身体障害を抱えている人に雇用の機会を創出するため、分身ロボットを活用した販売・接客支援にも取り組んでいる。物産店などに置いた分身用ロボットを自宅から遠隔操作することで接客などの作業ができる仕組みだ。

審査員より

新ブランド「伊豆沼豚」の販売や、伊豆沼で発見した酵母菌を使ったどぶろくの商品化、食農体験ファーム「ラムサール広場」などの食農教育など新たな活動にも積極的です。

勝本 吉伸



地産地消等優良活動表彰 食品産業部門

大臣官房長賞



小麦品種「ミナミノカオリ」

スターフーズ株式会社

◆大分県宇佐市

地元産小麦「ミナミノカオリ」で農家の所得向上と安心安全な製品作り

農業者や大分大学などと共同して、小麦品種「ミナミノカオリ」の高タンパク質化と生産拡大に取り組み、宇佐市産の小麦を使ったパンやピザ生地などの製品からなる「南の大地」シリーズのブランド化を進めている。生産段階で全量買い取りや作付奨励金により生産者を支援するとともに、加工・販売段階をグループ企業が担い、安心安全な製品作りを行うことで宇佐市の魅力を全国に伝えている。



小麦の高タンパク質化でパン粉などを商品化

スターフーズは農業者や大分大学、県の試験場、大分県農協などの協力により8年かけて実肥などの肥培管理徹底を普及させ、農業・食品産業技術総合研究機構が西日本向けに育成したパン用の小麦品種「ミナミノカオリ」の高タンパク質化に成功して、パン粉などの商品化が実現した。

全量買い取りや作付奨励金の支給などにより「ミナミノカオリ」の作付けは徐々に広がり、現在の生産者は58戸、作付面積は約240haまで拡大し、宇佐市の麦作付面積のおよそ1割を占めるまでになった。一方、宇佐市産小麦を使った「無添加ソフトパン粉」

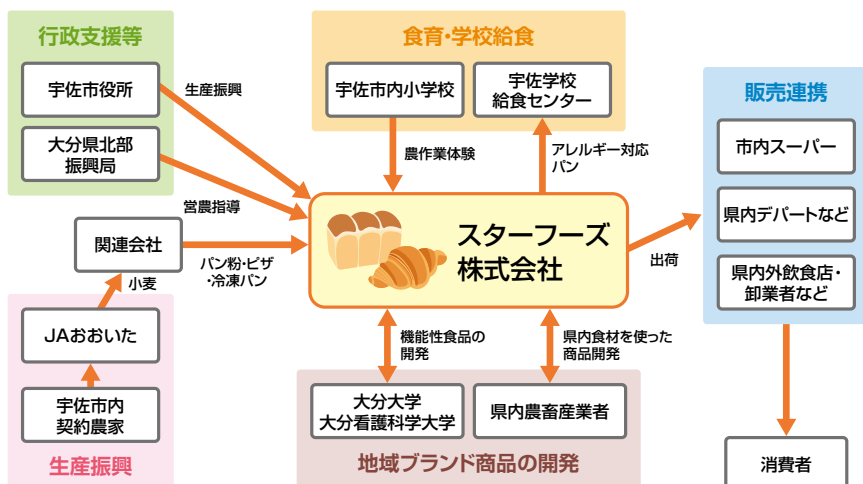
や冷凍ピザなどを「南の大地」のブランド名で展開し、地元大手百貨店の県内各店舗のほか九州を中心に50社（飲食店10店舗、卸業者10社、その他30社）で販売している。

グループ会社で各種パン粉、天玉、ピザ、冷凍パンに加工・販売し、原料から製造、販売までのトレーサビリティを徹底して安心安全な小麦製品を提供することで宇佐市の魅力を全国にPRしている。



農家の所得向上、荒廃農地対策に寄与

宇佐平野は県内最大の水田地帯だが米価の低迷により農業経営が厳しくなっている。そうした中、



乳や卵不使用の「まあるいパン」

組織概要

- ◆社名・団体名：スターフーズ株式会社
- ◆代表者名：代表取締役 岩井 正久
- ◆住所：大分県宇佐市大字長州 927-4
- ◆連絡先：0978-38-0274
- ◆創業：1978年
- ◆主な産品：小麦粉、パン粉、パン

受賞の喜び

「南の大地」シリーズは10年の歳月をかけて農家の方と一心になって拡げてきた取組なので、賞という形に残るものになったことに感動しています。

スターフーズ



麦刈りをする地元小学生



「ミナミノカオリ」を使用したピザ

「ミナミノカオリ」については大分県農協と生産振興に関する協定書を締結し、宇佐市や大分県との連携のもと、生産拡大と円滑な流通に取り組んでいる。農業者は国などの交付金や販売収入に加え、スターフーズから作付奨励金を得ており、所得向上や荒廃農地の発生防止に寄与している。

学校給食センターと連携した食物アレルギー対応パンの開発や大分県農協、農業者との連携による小学生を対象にした小麦の種まきや収穫といった農作業体験を通じて、食育活動にも取り組んでいる。学校給食へは月1回の頻度で、宇佐市産小麦を100%使用し、アレルギー成分である乳製品や卵を使用せずに焼き上げた「まあいパン」を提供している。

学校と積極的に関わることで学校の情報や知恵、ノウハウを取り入れ、新商品開発につながっている。

生産した小麦が地元で加工され、商品が宇佐市内の店頭や学校給食などで使われることから、農業者の生産意欲は高い。



機能的食品など新商品の開発に取り組む

宇佐市には3300haの小麦畑があるため、これから「ミナミノカオリ」の生産拡大を目指して商品開発や販路拡大に取り組んでいく。

大分大学、大分県立看護科学大学との共同研究では、県産の香り豊かな完熟ゆずの皮を使った「ゆずパン」の開発を行っている。

健康をテーマに食物アレルギーなどに対応した機能的食品の開発にも力を入れており、現在では全販売量の5%を占めている。今後は小麦以外の地元の生産者との連携を深めながら、これを20%程度にまで高め、安心安全につながる地産地消の商品の充実に力を入れていく。

審査員より

パン粉の売り上げが最大の裏には、素材に合わせたパン粉作りを考えているところがすごく興味がありました。300種類のパン粉があるのも納得できます。

山際 博美



地産地消等優良活動表彰 食品産業部門

全国地産地消推進協議会会長賞



稲作本店を立ち上げた井上夫婦

稲作本店

◆栃木県那須郡那須町

米を作るな、未来を創れ！
SNSとリアルで田んぼを交流の場へ

「開かれた田んぼ」を目指して、SNSやクラウドファンディングを活用して「田んぼでカフェ」や「田んぼでCAMP」の開催や、近隣のホテルなどと連携した農業体験プログラムの企画運営、地元小学生の職業体験受入れや出前授業など、ネットとリアルを融合させて、田んぼを新たな出会いの場とし、消費者と「ともにつくる稲作の未来」に向けて取り組んでいる。



田んぼが生むのは、米だけじゃない

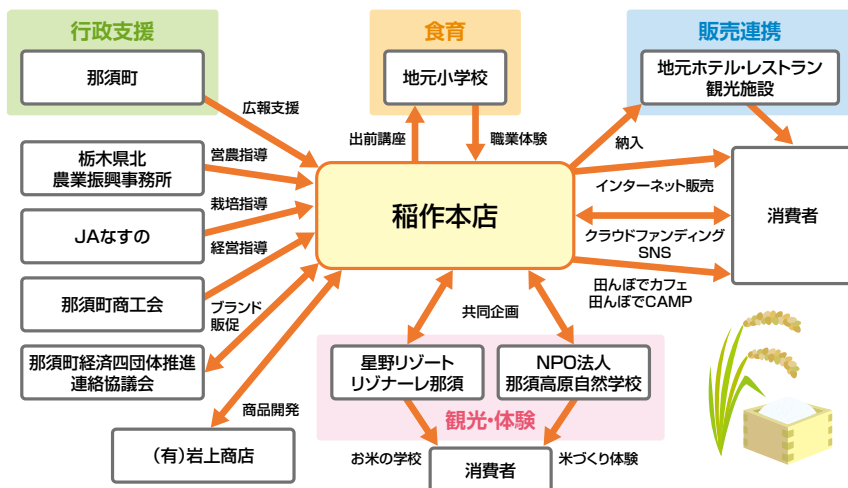
那須高原の地で150年以上続く農家に生まれた井上真梨子氏は2017年に親が病気で農作業ができなくなったため、2018年に夫とともに7代目として就農することとなった。

就農して1年目に、台風や異常気象などを経験し、普通の稲作をしていたのでは儲からないという現実を思い知り、離農をも考えた。しかし、田んぼが持つ価値や意義、地域や集落における担い手としての役割の重要性を痛感し、離農はとどまった。前職で学んだマーケティングの視点を生かして取組を見直すこととした。

田んぼは食糧生産の場であるとともに、風景や水、生き物などの環境を支える大切な価値がある。そうした価値をSNSを積極的に活用して発信するとともに、クラウドファンディングを利用して農家の現状を消費者に訴え、実際に田んぼに来てもらえる仕組みを作ることを考えた。

その一つが「田んぼでカフェ」。都会の生活者や非農家の近隣住民に対して、田んぼに気軽に立ち寄りてもらい、風景の美しさや田んぼに吹く風を感じてもらおうというもの。月例イベントとしてキッチンカーをあぜ道に停めて、コーヒーなどを提供している。

こうした取組が多くの共感者を生み、就農してから3年間での直売分の米の取扱数量は7倍、金額



田んぼでカフェ

組織概要

- ◆社名・団体名：稲作本店（TINTS株式会社、株式会社FARM1739）
- ◆代表者名：共同代表 井上 敬二郎・真梨子
- ◆住所：栃木県那須郡那須町大字寺子乙 1593
- ◆連絡先：0287-73-8363
- ◆創業：2018年
- ◆主な産品：米

受賞の喜び

米離れが加速する中、いま必要なことは消費者と生産者が互いに交流を深めていくことだと考えます。「つくと食べるが、つながるイナサク」へ。これからも私たちは挑戦します！

井上 敬二郎、真梨子



小学校の田植え体験授業



プレミアムポン菓子「イナポン」

は14倍へと急増した。



田んぼで食育。職業体験も実施

稲作本店は「パックされたお米」を販売するにとどまらず、「お客が田んぼとつながり、風景を楽しむ、食卓を飾るお米の存在に思いをはせることができるような仕組み」として展開することを基本理念としている。

こうした理念は田んぼを使った様々な活動にもつながっている。例えば、小学校の総合的学習の時間に、田んぼで種まきや草刈り、稲刈りなどの体験授業をサポートしている。教室に出向いて、田んぼに関わる循環型農業について教える授業も行っている。職業体験として、米粉を使ったワッ

フルを焼いて袋詰めする体験も実施している。子どもたちに様々な生き物が田んぼで生きていることや、食卓のお米や食べ物が農業と結び付いていることを知ってもらうためだ。



イナポンで米の魅力を伝える

米を使った自家製の商品の開発・販売も積極的に行っている。栽培した米を使用し、砂糖と塩だけで仕上げた優しい味わいのポン菓子「イナポン」を商品化した。ノンフライ製法で無添加という安心感もあり、発売から2年半で2万袋を販売するヒット商品となった。那須町のふるさと納税の返礼品にもなっている。

他には米粉ワッフル、甘酒など米を使った商品化を行うなど、お米の消費拡大につながる取組に余念がない。

審査員より

若い夫婦が米づくりを起点に地域の食と農と観光を前向きに発展させようと、柔らかく豊かな発想で新しいことに挑戦している姿勢に好感が持てました。

音羽 和紀



地産地消等優良活動表彰 教育関係部門

文部科学大臣賞



伊江村立伊江中学校

伊江村立伊江中学校

◆沖縄県国頭郡伊江村

村ぐるみの地産地消で生徒の“島立ち”を助け“島建ち”につなげる

伊江島には高校がないため、進学のために15歳で島を離れる生徒が多い。“島立ち”をして一人で生活できるように、魚料理教室や弁当の日の実施などを通して学べるよう取り組んでいる。郷土愛を深め、“島を建てる人材”となって戻ってきてもらうために、教育と地産地消を結び付けた村ぐるみの取組となっている。



生徒が一人で生活できるように

中学3年生を対象にした「魚料理教室」では、伊江島近海で水揚げされたミーバイやタマン（ハマフエフキ）などの魚を生徒が自らさばいて調理する。伊江島漁協と連携し、地元の漁師や組合の女性部が協力して実施している。生徒が島を出て一人暮らしを始めたときに、魚料理ができるようになっていれば心強いだらうという想いと、魚を使った食育（魚育）の2つの狙いがある。

2013年から始めた「弁当の日」は生徒自らがテーマに沿って地産地消の弁当作りをするイベント。これも一人暮らしを見据えて始めた取組だが、

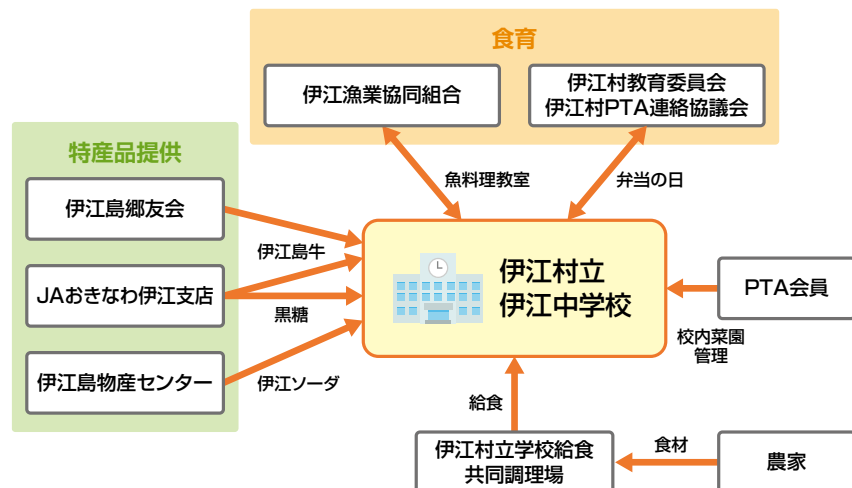
弁当作りをきっかけに母親など家族とのコミュニケーションの機会創出にもつながっている。

日々の給食では島の10戸の農家が作った紅イモや野菜を使う際に、昼食時の学校放送で生徒が食材や料理にまつわる「ひとくちメモ」を読み上げるようにしている。島の食材や料理の特徴や魅力を知ってもらうのが狙い。時には湧き水で作ったソーダを提供する。



郷土愛を深め、島を建てる人材に

島外にいる伊江中学校の卒業生100名ほどで構成される伊江島郷友会は、最高級A5ランクの



生徒が魚をさばく「魚料理教室」

組織概要

- ◆社名・団体名：伊江村立伊江中学校
- ◆代表者名：校長 玉城 学
- ◆住所：沖縄県国頭郡伊江村字西江前1番地
- ◆連絡先：0980-49-2011
- ◆設立：1948年

受賞の喜び

村ぐるみで取り組む活動が評価されたことは大変光栄です。食は人と人をつなぎます。今後も学校、家庭、地域、行政が共につながり、子どもたちの島建ちを支えていきたいと思えます。

校長 玉城 学



自作の弁当を食べる「弁当の日」



給食で伊江島牛に喜ぶ生徒

伊江島牛を卒業生への激励の意味を込めて毎年寄贈している。伊江島牛はサイコロステーキとして給食で提供され、生徒は卒業の記念になると楽しみにしているという。

島を離れる子どもたちへ「島を誇りに思って欲しい」、「大人になって戻ってきて、島を建て直して欲しい」という想いを込めた村ぐるみの地産地消の一環の取組だ。

この他にも多くの体験授業を行っている。地元の特産品であるサメ料理やマグロの解体の見学などは、島の食文化や食材を知る意味でも重要だ。「教育民泊の成功事例」として名高い伊江村には、他県や海外から受け入れた多くの生徒との交流の機会も多い。伊江島の食文化を伝えてPRにつなげるだけでなく、島への愛着心を育むことにもつながる。

コロナ禍では民泊を一時的に休止せざるを得な

かったが、オンラインを活用した海外との交流が行われた。英語で伊江島の魅力を伝えたり、海外と日本の食文化の違いについて語ったりするなど、国際化やデジタル対応力、島外でも物おじせず、世の中と対峙する力を身に付けられるようにするのが狙いだ。



村ぐるみの教育の一環として

離島であるがゆえに、15歳で島を離れ旅立つ子どもたちは、親に頼ることができない厳しい環境の中で挫折し、高校進学後の中退率が沖縄県内で一番高い時期があった。島で暮らす間に忍耐力や自立心、判断力など様々な力を身に付けるため、学校、家庭、地域、行政の連携による「村ぐるみ教育」が不可欠だった。その結果、2016年には高校進学後に中退する生徒が一人もいなくなるという目に見える成果が現れた。

審査員より

伊江中学校の生徒さんたちは、島出身ということプラスに変えようとする大人たちに多種多様な経験を与えてもらい、幸せだということがわかりました。

中村 貴子



地産地消等優良活動表彰 教育関係部門

大臣官房長賞



高校生、大学生、農家、総出での田植え実習

群馬県立勢多農林高等学校

◆群馬県前橋市

高校生が主体で作った米でおむすび作りと地域コミュニティ形成へ

地元農家と連携し、田植えや収穫、販売の一連の農業体験を授業で実施。2018年以降は農業クラブ活動として、生徒が主体的に草刈りなどの管理作業を行っている。収穫した米は同市内の児童遊園地「るなばあく」で販売するおむすびに使用するほか、高校の文化祭と農業まつりで販売するおむすびやカレーライスに使用している。



農家の指導を受け、田植えから始めた

勢多農林高校による米づくりの取組が始まったのは2016年のこと。「勢多農ブランド確立への挑戦！未来の農業を拓く専門人材育成プログラムの開発」を開発課題に設定し、近隣の農家や、土地提供者の近藤スウィンポーク、公園指定管理者のオリエンタル群馬、前橋工科大学などと連携し、米づくりの企画が生まれた。

翌2017年には「遊休農地を提供した米づくり」が、同校の緑地土木科とグリーンライフ科の2年生の授業の一環として、遊休農地を活用して草刈りや田植え、稲刈りなどの作業を前橋工科大学の学生

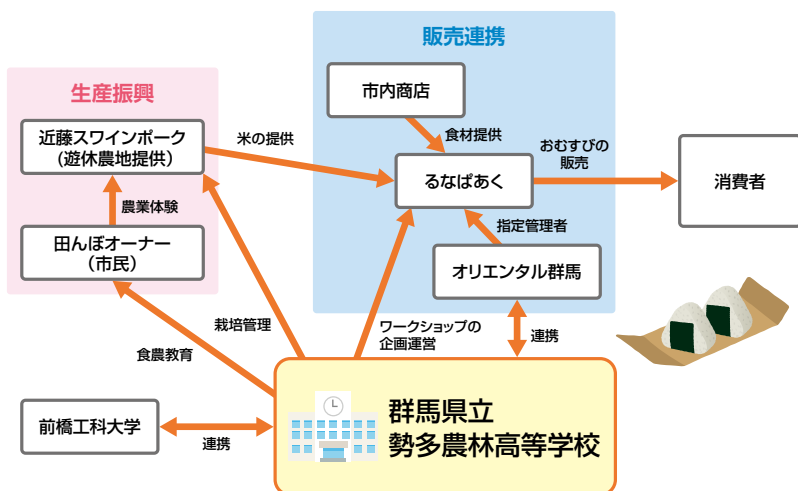
と一緒にされるようになった。ところが、高校生や教員の多くが米づくりが初めてであったため、近隣の農家の指導と地元企業の支援を受けて実施することとなった。また、授業時間外での活動は一部の有志生徒などが行った。

2018年には10人の緑地土木科の生徒により「環境クラブ」が設立され、草刈りや除草などの管理作業を休日や放課後、夏休み中に計画的に実施することとなった。



ブランド米「るなむすび」と命名

2019年からはグリーンライフ科「グリーンライフ



高校生によるおむすび販売

組織概要

- ◆社名・団体名：群馬県立勢多農林高等学校
- ◆代表者名：校長 田村 浩之
- ◆住所：群馬県前橋市日吉町 2-25-1
- ◆連絡先：027-231-2403
- ◆設立：1908年

受賞の喜び

地域活性化や食農教育の実践に向けて努力した成果を評価していただき嬉しく思っています。これからも地域の地産地消の取組について発展的な模索を重ねます。

北爪 結（勢多農林高校3年生）



市民との稲刈り体験



おむすびワークショップ教室

部」の生徒が活動の中心となり、広報活動や米のブランディングに取り組んだ。米のブランド名を公募し、地域を結ぶ、人を結ぶという思いを込めて「るなむすび」に決定した。

さらに、市民との交流のために高校の文化祭でのカレーライスや、児童遊園地「るなばあく」でおむすびの販売、遊園地に来園した親子がおむすびを作る際に生徒が米づくりの解説をする「おむすびワークショップ教室」などの活動を行っている。



遊休農地対策、食農教育を横展開

産学が連携したこの取組は、市民や連携企業にも広がっている。2020年よりオリエンタル群馬

が市民を対象として始めた田んぼオーナー制度は、参加費を払うことで、田んぼのオーナーとして稲刈りなどの農作業や試食会などを体験し、収穫した米をもらえるというもの。

想定を超える市民の参加希望があり、今後はオーナー制度用の田んぼの拡大が課題である。また、大豆などの米以外の作物の栽培にも拡大していく。

この取組が遊休農地の利用拡大につながり、自給率を上げて地産地消に努め、農産物作りを通じたコミュニティと地域連携の拡大に貢献することを目指していく。

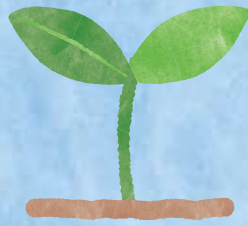
前橋市では農村部の過疎化、高齢化による農業の担い手不足が深刻さを増している。こうした中で、米づくりを通して食農教育や伝統文化の継承を図るとともに、主体的に活動できる人材の育成を目的として行われている取組であり、生徒の自主活動として定着しつつある。

そして、近隣の農家や事業者との連携によって、地域をあげた地産地消の活動の輪が広がってきている。

審査員より

無農薬・無化学肥料の水田はたいへん良く管理されていた。グリーンライフ部の生徒の自主性も高いようである。高校、大学、事業者の連携はうまく機能している。

野見山 敏雄



令和3年度

6次産業化・地産地消 優良事例集

発行日 2022年1月21日
発行 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
企画グループ
〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1
TEL. 03-3502-8111 (代表)
<https://www.maff.go.jp>

企画・編集 株式会社ブランド総合研究所
〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-8-5
TEL. 03-3539-3011
<https://www.tiiki.jp>

令和3年度6次産業化普及啓発委託事業