

赤城深山ファーム 群馬県

地域の支援につながる  
高品質なそばづくり



そば職人だった代表者は、「技が100%であっても、100%の素材でなければ、100%のそばにはならない」との信念のもと、地域のリーダーとして産地を形成した。そばの栽培からそば粉の製造、販売に至る全工程で高品質化・高付加価値化を図り、高収益な経営を実現している。色・風味を最も重視し、そばの収穫は一般よりも早めに実施。収穫後は、手間をいとわず、品質劣化を防ぐためにネット袋で輸送する。そば店にもアルミの蒸着フィルム袋で配送するなど、各工程で品質を保持。品質にことごとこだわった赤城深山ファームのそばは顧客から高い評価を受けている。

株式会社 赤城深山ファーム

住所：〒379-1102 群馬県渋川市赤城町長井小川田4610-54  
TEL：0279-56-7403 <https://akagimiyamafarm.com/>

早和果樹園 和歌山県

スマート農業、高齢者雇用で  
6次産業化のモデル企業に



和歌山県有田市でみかんの生産、加工、販売を自社で手掛け、みかん1個の価値の最大化に取り組んでいる早和果樹園。「につぼんのおいしいみかんに会いましょう」を社是に、ドローンをはじめとするスマート農業を実践し、おいしさを維持する加工方式を導入している。高齢者雇用も積極的にを行い、地域活性化のシンボルにもなっている。

経営陣が世代交代し、次世代の役職員とベテラン職員が支え合って地域の未来を作っていく。そんな経営を実践している6次産業化のモデル企業である。

一押し商品は、15年前に初めて6次産業化に取り組んだ際に開発した100%ストレートジュース「味こいしぼり」。糖度12度以上のみかんを光センサーで選び出し、生の果実を食べたような、濃厚なおいしさの贅沢なジュースだ。ジュース売上No.1の商品「飲むみかん」もさっぱりとした味わいでおすすめ。

株式会社 早和果樹園

住所：〒649-0434 和歌山県有田市宮原町新町275-1  
TEL：0737-88-7279 <https://www.sowakajuen.co.jp/>

柚冬庵 (ゆとうあん) 徳島県

名産の木頭ゆずの加工で  
地域の女性の雇用を創出



柚冬庵は、地元名産の「木頭ゆず」を使用した加工品を、手作りにこだわって生産している。ほどよい酸味のポン酢や風味が抜群のゆず味噌、丁寧に煮詰めたマーレードなど約20種類の商品を製造・販売。大きな設備を必要とせず、他企業と競合しない小ロットの加工に特化している。地域の女性が働く場所だった工場や内職などの仕事は、工場の海外移転などにより失われたが、柚冬庵により、20代から70代までの幅広い世代の女性の雇用が生まれたことが地域内外から高く評価されている。

有限会社 柚冬庵

住所：〒771-6404 徳島県那賀郡那賀町木頭南宇字ナカバン26  
TEL：0884-68-2072 <https://yutouan.com/>

NIKI Hills ヴィレッジ 北海道

果樹栽培の伝統を引き継ぎ  
ワイナリーを核に地域を活性化



新千歳空港から車で1時間30分。NIKI Hills ヴィレッジはその名の通り、小樽の西、仁木町の丘に位置している。晴れた日には遠く石狩湾を望み、眼下には美しいブドウ畑が広がる。明治の初めから果樹栽培が行われてきたこの地で、その伝統を守りながら、新規産業のワイナリーの中に伝統を活かした。ワイナリーを核とした地域活性化の成果は、周辺で新規就農者の増加として現れつつある。また、レストラン兼宿泊施設では、地元女性を積極的に雇用している。

設立から5年と歴史は浅いが、醸造したワインが数々のワインコンクールで入賞するなど、品質の高さは折り紙付き。2019年秋から自社畑で収穫したブドウを用いたワインを醸造しており、今後が楽しみだ。

株式会社 NIKI Hills ヴィレッジ

住所：〒048-2401 北海道余市郡仁木町旭台148-1  
TEL：0135-32-3801 <https://nikihills.co.jp>

秋田やまもと農業協同組合 秋田県

国内初 そら豆生産から  
手掛ける豆板醤



四川料理に使われる辛味調味料・豆板醤は、一般的には中国から一次加工品を輸入し、国内で調味して製品化されている。しかしJA秋田やまもとは、国内では珍しく、原料となるそら豆から生産。味の決め手となる麹菌と唐辛子は試行錯誤の末、豆板醤に適した品種を見つけた。添加物を一切使わず、最低6か月熟成させた後に製品化して出荷する。

精魂込めた豆板醤は、著名な中国料理のシェフも「こんなに美味しい豆板醤が国内にあったのか」と驚き、太鼓判を押す。甘口と辛口の2種類があり、甘口はまろやか、辛口は本格的な辛さがやみつきになる。中華料理の調味料としてはもちろん、そのままご飯にのせたり、マヨネーズとあえて野菜につけて食べてもおいしい。

秋田やまもと農業協同組合

住所：〒018-2104 秋田県山本郡三種町鹿渡字町後270  
TEL：0185-87-4600 <http://ja-a-yamamoto.jp/>

そば研 秋田県

中山間地の耕作放棄地を活用して  
玄そばを栽培



農家の高齢化などにより、1995年頃から中山間地を中心に耕作放棄地が増え始めた。そこで地元農家が「里山を守り、農地を農地として次世代に残す」という思いで、そばの作付けによって耕作放棄地解消を図ろうと、1998年に「羽後町そば栽培研究会」を設立した。羽後町の全額助成により、そば用コンバイン・乾燥機・選別機を導入し、3haからそばの栽培を開始。コンバインの導入で、周辺農家の信頼が高まり、会員数は2002年に110名、03年には241名、04年には328名に急増。又キ実やそば粉を中心とした加工・出荷体制を構築し、付加価値を高めて販売している。2019年4月にはJGAP認証を取得した。

株式会社 そば研

住所：〒012-1132 秋田県雄勝郡羽後町大戸字大戸54  
TEL：0183-55-8091 <http://www.sobaken.co.jp/>

株式会社 いえじま家族

住所：〒905-0503 沖縄県国頭郡伊江村字川平200番地  
TEL：0980-49-5980  
<http://iejimakazoku.jp/>

いえじま家族 沖縄県



伊江島産小麦「江島神力」で  
島を活性化



沖縄県北部の離島伊江島にある株式会社いえじま家族は、伊江島産の小麦「江島神力」を活用した6次産業化に取り組んでいる。

伊江島はかつて、修学旅行生を対象とした民家体験宿泊事業で全国の実験地となった。ピーク時は年間6千人以上の修学旅行生が来訪していたが、やがて海外を旅行先に選ぶ学校が増加し、伊江島への修学旅行生は徐々に減少。そのため、島を支える次の産業を模索していた。そんな中で目をつけたのが、地元でもほとんど栽培されなくなっていた小麦の「江島神力」。2011年に16戸の生産者と「いえじま小麦生産者組合」を立ち上げて生産をスタートし、地元の商工会と連携して6次産業化に取り組み始めた。

無農薬栽培に取り組むなど、安全・安心にこだわって生産した小麦は、2015年に沖縄県で初めて1等級の小麦に選定された。伊江島産小麦を使用したチップス「ケックン」は風味豊かで、2014年の沖縄離島フェアで優秀賞を受賞。また、オリオンビールと協働して開発した伊江島産小麦使用のクラフトビール「琉球ホワイトエール」は、一時期、入手困難になるほどの人気を博した。さらに観光客向けに伊江港内でレストラン「いえじま・とぅんが」を運営。伊江島産小麦100%使用の沖縄そばや伊江島産の農産物・水産物を使った料理を提供し、地産地消にも取り組んでいる。

しろう農園合同会社

住所：〒906-0203 沖縄県宮古島市上野宮国177-2  
TEL：0120-385-460  
<http://shirou-nouen.net/>

しろう農園 沖縄県



宮古島の気候風土を活かした  
アロエとヤギと蜂蜜のコラボ



宮古島の気候風土を活かし、露地でアロエペラを栽培。その畑の除草管理をするのはヤギ。そして、ヤギの糞をたい肥にして畑に戻す。こうした無農薬循環型農業を行っているのが「しろう農園」だ。

しろう農園では、アロエペラに豊富に含まれる成分を活かしたジュースを製造・販売している。アロエ畑にヤギのいる風景を見に来る農園の訪問者が増えたことがきっかけで、ヤギと安全に楽しく触れ合える観光牧場を開業し、ミルクや体験や併設したカフェ・売店でのアロエペラ関連商品の販売を開始した。また、カラフルなヤギの遊具「ヤギピラミッド」にヤギが乗る様子が、メディア等で取り上げられ、地域の観光スポットとなっている。

もともと除草のために導入したヤギを観光に活用し、今後はヤギミルクの加工品開発にも取り組む予定だ。さらに養蜂と蜂蜜製造にも取り組み、お互いのシナジー効果を最大限に発揮するように計画されている。ヤギミルクのヨーグルトにアロエ果肉を入れて自家製蜂蜜を掛けたスイーツを観光牧場のカフェで提供しようと、日夜挑戦を続けている。ヤギー頭一頭に「ユキ園長」「ヤギスタッフサクラ」といった名前を付けてキャラクター化し、インスタグラム等も活用しながらブランド力を強化している。

観光牧場は、冬場の観光資源が課題となっている沖縄で、通年楽しめる体験型施設として期待されている。また、動物園のない宮古島で、子供が手軽に動物と触れ合える場として地元住民にも喜ばれている。