

“AFFrinnovation”は、農業 (Agriculture)、林業 (Forestry)、水産業 (Fisheries) の頭文字と、イノベーション (innovation) を組み合わせた言葉です。
農山漁村の地域資源を活用して、1次、2次、3次産業を結合することによりイノベーションを起こし、消費者までのバリューチェーンを形成する6次産業化を意味するものです。

CONTENTS

channel

特集

A-FIVEを6次産業化のエンジンに 株式会社農林漁業成長産業化 支援機構の設立

A-FIVE 大多和巖代表取締役社長インタビュー
農林漁業成長産業化ファンドの仕組み
ファンドに期待する6次産業化事業体の声
サブファンド組成を表明している銀行等の意気込み

6次産業化の達人たち

越廼漁協 (福井) / サンエスファーム (長崎) / ハニー松本 (福島)



特集：A-FIVEを6次産業化のエンジンに

株式会社農林漁業成長産業化支援機構の設立

農林漁業の成長発展を図り最大限のサポートを行う、株式会社農林漁業成長産業化支援機構。

代表取締役社長CEO、大多和巖さんとその意義と展望を訊ねた。

A-FIVE 大多和巖 代表取締役社長インタビュー



Q 最初に、株式会社農林漁業成長産業化支援機構の設立目的についてお聞かせください。

一言で申し上げれば、日本の農林漁業をさらなる成長産業にしていこう、ということ。他の産業も含め、現在の日本はこのところ明るいきざしが出ているとはいえ、長期低迷期にありました。東日本大震災の影響も受け、所得の低下など、第1次産業をめぐる環境は厳しくなるばかりです。そこで、今まで用意されてきた補助金や融資だけではなく、より柔軟性の高い出資という新しい形で各事業体の経営を根底から応援する仕組みを作り上げるのが当機構の役割です。

日本の農林漁業には、未だ高い潜

「成功の暁には、各地域が活性化して多くの雇用を生み、国民の食、健康、生活環境の質を著しく高めるのです」

株式会社農林漁業成長産業化支援機構（A-FIVE）
代表取締役社長CEO
大多和 巖（おおたわ いわお）さん

在能力が秘められています。また近年は、食への安全意識や環境問題への関心の高まりもあり、第1次産業に新規参入される若い挑戦者も少なくありません。農林漁業は日本全体にとつて、また新規参入者や今まで支え続けてきた方々にとつても深い意義のある産業です。その産業において、第2次・3次産業と連携して新たな価値創造を支え、農山漁村での雇用機会を増やし、各地域の活性化を図ることを目的に、法律に基づき平成25年2月に開業したのが株式会社農林漁業成長産業化支援機構なのです。

Q これまで様々な要職に就いていらした中で、農林漁業とはどのような関わりがありましたか？

私は、農林中央金庫で、熊本、高知、盛岡にも勤務し、また仕事を通じて日本全国の農業、林業、漁業産地などを巡ってまいりました。また、農林中金総合研究所の社長として、日本の農や食糧事情についてリサーチし、分析したデータやレポートを世の中へ発信する役割を担ってききました。

現在も農への興味は止まず、1反ほどですが仲間と共に畑を借り、今でも農作業を続けております。やはり種を蒔いて実がなるまでの過程は感動しますし、農業の強さを垣間見せてくれます。しかしこういった第1次産業を発展させるには、日々の仕事に追われる生産者へ資金や技術面での支援が欠かせないことも、またあためた実感しております。



Q わが国の農林漁業について、
どのように
お考えでしょうか？

食糧事情や金融、政治情勢が目まぐるしく変遷を遂げるなか、農林漁業も時代に即した形へと進化していかなければ、と思います。そのため生産者は、農林水産物の生産のみに注力するのではなく、経営感覚を持つことが必須です。第1次産業で成功している方々を拝見していますと、どなたも良いものを作るだけでなく、販売や経理面にも心を配り細やかに管理をなさっています。

世界の中の日本という立ち位置で俯瞰し、日本が持つ優れた知識や技術を農林漁業にも応用していく必要もありますね。時代を読みつつ、時代を超えて輝く策を取り入れていけば、必ずや世界でも屈指の花形産業となります。このためには第1次産業は、第2次・3次産業と連携することも大切です。産業を超えて価値観を共有することで地域の活性化や再生へと結びついていく、6次産業化の取組は実に素晴らしいと思います。

Q 今後の意気込みを
お願いいたします。

第1次産業は、新規事業や事案に着手してから10〜20年という月日をかけてようやく成功していくものです。工業分野であれば、企業を応援してわずか数年でキャピタル・ゲインが得られることもありますが、第1次産業では長いスパンでの成長を覚悟しなければなりません。その経過をよりスピードアップさせて成功

への近道とするべく、農林漁業の皆様には当機構を大いに活用していただきたいと思えます。支援は、各地域から応募いただいたサブファンドを通じて行います。多くのJA・地方銀行の皆さんもこの仕組みを活用して、地域をどう活性化させるのかの取組を考えておられます。成功の暁には、各地域が活性化して多くの雇用を生み、国民の食、健康、生活環境の質を著しく高めるのです。1人や2人の成功者を出すだけでは意味がありません。農林漁業全体の成長発展のため、私も尽力してまいります。

大多和 巖

●プロフィール／

昭和17年神戸生まれ。昭和41年農林中央金庫に入社、日本の農林漁業をサポートする資金運用に専念。農林中金総合研究所社長を務めた後、SMBC日興証券の顧問に。平成25年2月より現職。



農林漁業成長産業化ファンドの仕組み



ファンドの構造

農林漁業成長産業化ファンドは、農林漁業者の方とそのパートナーとなり得る2次・3次産業の事業者の方との融合を図り、双方が資本金を拠出する合弁の株式会社（6次産業化事業体）を支援するもので、この6次産業化事業体に対して最長15年間にわたり出資と経営支援を一体的に実施します。これによって、成長資本を共有した農林漁業者の方と2次・3次産業の事業者の方とがパートナーシップを強化し、農林漁業・農山漁村が有する価値を、消費者にきちんと届けられるような事業に取り組むことができます。

ファンドの仕組み（図1）は、まず、各地域またはテーマ毎に立ち上がるサブファンドが、当該地域の地方自治体や農林漁業団体、金融機関、地元企業等から出資を募り、集まった出資総額と同額まで（株）農林漁業成長産業化支援機構（略称：A-FIVE、以下「支援機構」という。）がサブファンドに出資します。支援機構から出資を受けたサブファンドは、農林漁業者の方と2次・3次産業の事業者の方が設立する6次産業化事業体に出資を行います。なお、出資を受けるには、農林漁業者の方が6次産業化事業体の議決権の過半数を取得していることが必要です。

図1 農林漁業成長化ファンドによる資金・支援の流れ

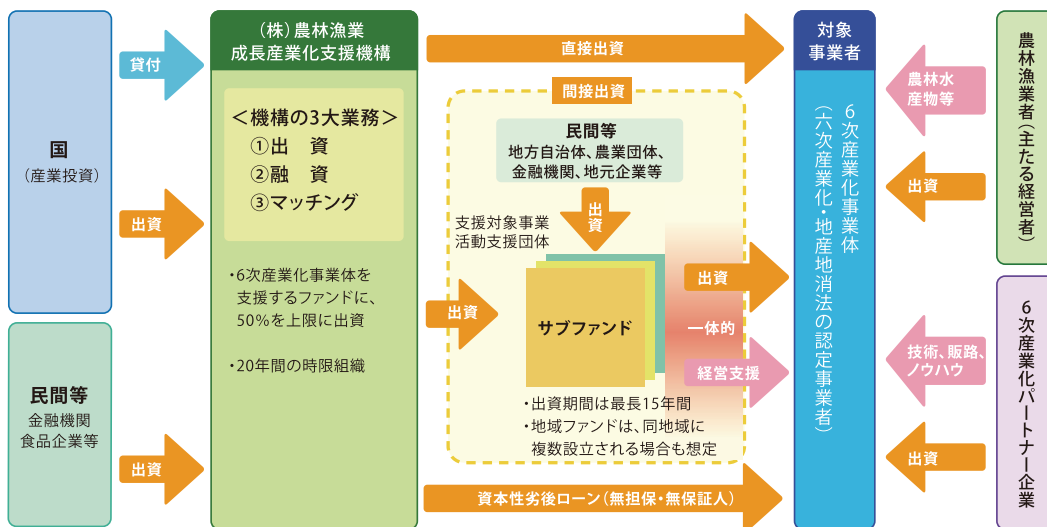
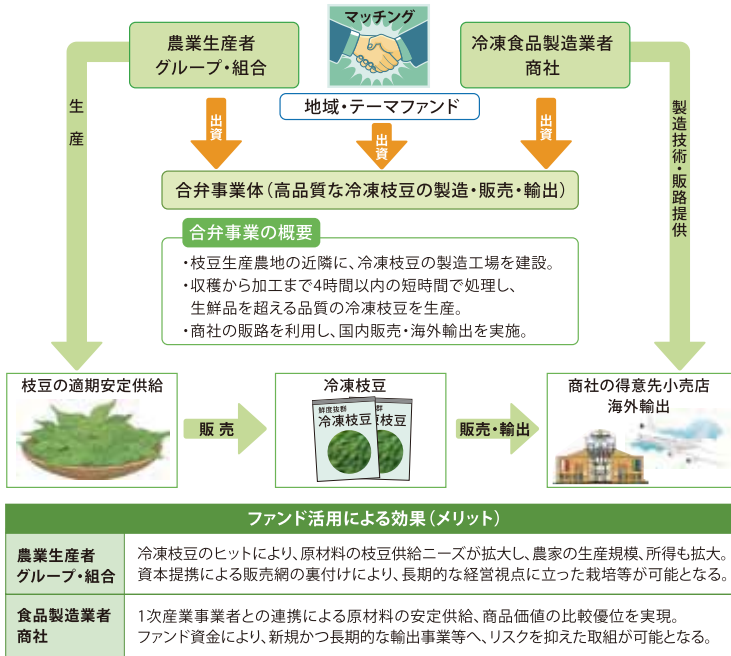


図2

ファンドを活用した想定事例
①生産地密接の食品加工の製造・販売・輸出



ファンドの対象になる方、事業内容

対象者

農林漁業者と2次・3次の事業者(パートナー企業)が連携して取り組む会社で、六次産業化・地産地消法の計画認定を受けた会社(6次産業化事業体)が対象となります。

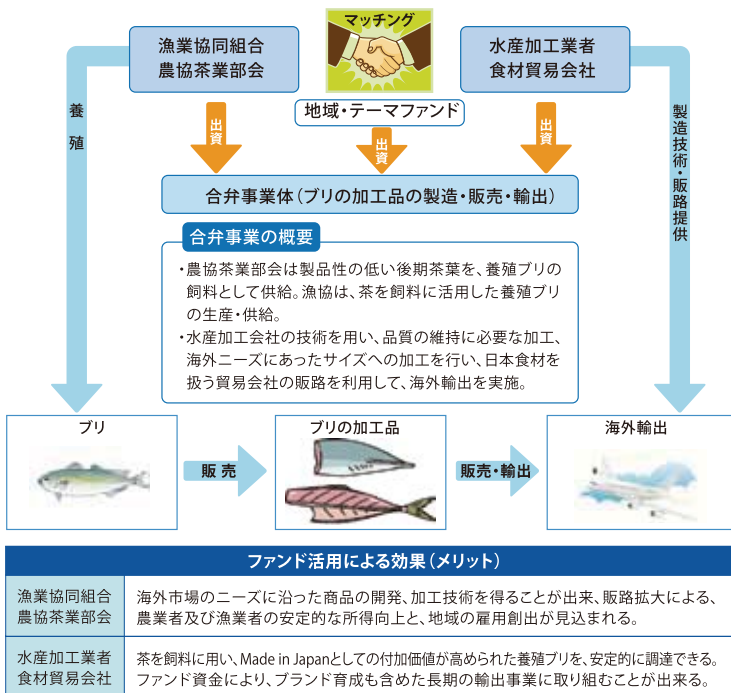
対象事業

- 次の①～④をすべて備えた事業が対象となります。
- ①農林漁業者が、パートナー企業の資金、人材、ノウハウなどを活用して取り組む事業
 - ②おいしさ、安全、健康、エコ、癒しなど、農林漁業・農山漁村の価値を活かした事業
 - ③加工、販売、輸出、飲食・給食、健康・福祉、農家民宿・グリーンツーリズム、体験農園・貸し農園など、2次・3次産業の事業活動
 - ④地産地消、都市、海外、シニア市場など、新たな販路・市場を開拓する事業

※出資等の支援を受けるためには、6次産業化事業体の将来性・採算性・地域貢献等について、支援機構・サブファンドによる審査を受ける必要があります。

図3

ファンドを活用した想定事例
②先進国向け水産加工品の製造・販売・輸出



ファンド活用のメリット

- 使途の制約が小さく、期日ごとの返済義務がないなど自由度の高い資金を支援機構・サブファンドが出資します。
- 支援機構・サブファンドが経営に協力し、農林漁業者とパートナー企業の対等な関係を支え、両者の連携の相乗効果を高めます。
- 農林漁業成長産業化ファンドを活用して他産業のノウハウの活用や農林水産物等の新たな販路の獲得が可能となります。また、6次産業化事業体における農林水産物等の価格決定に参画し、予見可能性をもって作付計画等を策定できるようになります。
- 連携するパートナー企業や農林漁業者が見つからない場合、支援機構・サブファンドが相手探し(マッチング)の相談を受けます。

機動的な事業展開に活用できるファンドで 更なる6次産業化の推進と雇用創出に注力を

農業生産法人 都城ふるさと園芸組合
有限会社 新福青果 代表取締役

新福 秀秋 (しんぷく ひであき) さん



「たぶんもう今頃、海外に進出していたと思います。ヨーロッパ、アメリカ、アメリカにまで広がっていたかもしれませんが。」というシステムが30年前に存在していたら、という質問に対し、新福秀秋さんはこう即答した。しかし、30年前には第1次産業を支援するようなファンドが将来完成するとは全

く予想できなかったという。「その昔は『お金を借りてまでの農業経営は成り立たない』と親父に言われていましたし、事業を拡大したくてもできなかったのです。」と新福さんは振り返る。昭和51年に脱サラし、実家で営んでいた農業の世界に飛び込んだ新福さん。農作物に合わせて生活サイ

クルが振り回される日々の在り方を变えたくて、昭和62年、当時の農業界では画期的な法人化を果たした。農業を明確な事業として位置付け、休日や制定、年間を通しての売上見込みから逆算し毎月決まったサラリーを算出し始めたのだ。ちょうど時代が移り変わり、それまで自前で賄っていた飼料や種子を外部から購入したり、機械化を進めたり、と農業が”業”としての存在感を強くしていった頃である。自給自足で完結していた家督的な農業を脱皮するためには、どうしても人材投資、設備投資、情報構築が必要となる。資金を確保しなければ、農業が成り立たない。安定した運営資金を得ようと、豊作時の貯蔵、加工の視点から6次産業化にもいち早く着手し、長年かけてコツコツと会社組織を改善、拡大してきた。

社団法人宮崎県農業法人経営者協会の会長も務める新福さんは、各農家が抱える共通した問題に資金調達の難しさがあることを痛感している。どの産業においても、ある程度まとまった資本がなければ経営者にゆとりが生まれず、つい先を急いで残念な結果になることもあるという。今は、まだ若い後継者が今後やりたいと願う農業事業計画を円滑に実行することを可能にするためにも、農

新福 秀秋

●プロフィール / 1952年宮崎生まれ。会社員生活の後、実家の農業を継ぐことを決意。少ない休日、安定しない所得といった農業者ならではの悩みを目の当たりにし、労働環境改善のため昭和62年に法人化、平成7年には農業生産法人へ。

【新福青果 会社概要】

宮崎県都城市にて露地野菜の栽培、加工、販売を行う。GPSを活用した労働時間の自動記録、作業内容のデータベース化を推し進め、新規就農者を即戦力とするノウハウを確立したことも知られる。



処理に手間がかかり主婦に敬遠されがちな根菜類も、カット野菜に加工することで売上を確保。



新福さんは市場で規格外とされてきた極小サイズのさつま芋を「おやつ芋」と命名、人気商品に仕立て上げた。

林漁業成長産業化ファンドを通してその土台を作りたい、との思いが新福さんにはある。5年先に定年退職を迎える新福さんは、「時代が要求する農業を速やかに構築するのに、大事なのが資金。ファンドが活かせれば、たとえば新規雇用3名のところ5、6名受け入れることができま

す。これからは、人材育成を進め、次の世代の人たちが腰を据えて取り組める農業にしていかなければなりません。」と、将来を見据えつつ語った。

自らの思いに従って事業案を練ることができる ファンドならではの自由性に着目

農業生産法人 こと京都株式会社
代表取締役

山田 敏之 (やまだ としゆき) さん



平成24年の売上、5億9千万円。この売上額を達成できたのは、山田敏之さんが京野菜のひとつである九条葱に特化し続けた結果だ。山田さんが実家の農業に携わり始めた平成7年、農業は年老いてから細々と手掛けるもので、「いい若い者が農業を
してはダメ」が定説だった。だが、環境や食への関心が高まり始めた

タイミングでもあり、良質な農作物を作れば売れると確信した山田さんは腹を括った。当初は収入の少なさに驚きながらも、京都という土地柄を活かして京野菜の九条葱にフォーカス、カット加工を自前で手掛け、関東へ積極的に売り込んだのだ。平成14年には会社を設立し、カット葱の加工場を新たに完成させた

と聞けば順風満帆に思えるが、実のところ資金調達には難渋したという。銀行から融資を受ける際、農業者は一般企業のように信用保証協会が使えなかったからだ。さらに、売上を伸ばそうとすればその分、経費もかかる。天候不順や天災の影響は避けられない農業ゆえ、万が一その経費分を失っても会社が存続できる
よう、やはり売上の3割程度は加工品販売で安定させたい。山田さん曰く、「だから、今回農林漁業成長産業化ファンド設立の話聞いたときは嬉しかった。最初に金額という枠を外して、事業展開を自由に考えられるのです。今までは、まずお金ありきで、その額に合わせて発想する必要がありましたから。」とはいえず、
ファンドを活用して儲けたい、との次元では終わらない。現在、ほとんどの農業法人が加工や流通業者と縦1本で繋がっている。なので、価格交渉の場では農業法人がどうしても弱い立場になってしまふ。取引先から一方的に突きつけられる値引きの提案を断れば、取引先は他の農家へ移っていく、そのために育てていた作物がまとまって宙に浮いてしまふ。そこで、適正な価格を主張する
発言力を得るべく取った手段のひとつが、カット葱のように自分で加工し自分で売る6次産業化だった。

山田 敏之

●プロフィール／1962年、京都生まれ。32歳で就農、売上1億円を目標に掲げるも初年度は400万円。そこで作物を九条葱に絞り、カット加工し販売することで売上を伸ばす。平成25年農業・食料産業イノベーション大賞受賞。

【こと京都 会社概要】

九条葱の生産からカット加工、乾燥加工を手がける。関東のラーメン店を皮切りにスーパーや百貨店へ販路拡大中。平成23年には九条葱の伝統継承を目的とした「ことねぎ会」を発足、生産者を束ねる。



九条葱は全て露地栽培。京都内の各所に畑を分散させ、天候などによるリスク回避を図る努力も。

今、次に手掛けたいのは生産者同士が横で繋がる組織作り。山田さんは訴える。「大企業が本気で農に参入すれば、農業者は労働者に代わってしまいます。その怖さを感じているから、我々一人ひとりだけでなく同業者全体で動き、産地のブランド化や6次産業化を手掛けなければなりません。ファンドを取り入れて私たちは行動すべきであると考えています。」

第1次産業事業者の構想を実現するため サブファンドで資金面のリスクを軽減

農林中央金庫



「6次産業化は新しい動きではありません。しかし、これまで大きな組にならなかったのは、しっかりとしたサポート体制がなかったからではないでしょうか。」と今日までの課題を指摘するのは、農林中央金庫農水産環境統括部の水谷伸司さん。エコ・フードビジネス推進室室長として、第1次産業の事業者たちと向き

合い寄り添う姿勢で、他業種の一般企業との連携を進めてきた人物だ。農林中央金庫は、いわば運命共同体として各地域に根付く農業協同組合および県段階の連合会という確固たる基盤がある。JAグループは、農林漁業に関わる経済事業を実際に行っている点も、第1次産業事業者との距離感を近くする理由のひとつ。と同

時に、JAグループ全体の総合力や組織力を発揮でき、マクロとミクロの両視点を併せ持つ。「農業に関連する食品加工や流通の企業にも融資してきた歴史がありますし、農業や漁業の専門家とのネットワークも有しております。ですから、6次産業化へ向けてのサブファンドの認可が下りたおりには、6次産業化への悩みを抱えている方はぜひお声掛けいただきたい。」と水谷さんは呼び掛ける。

農林中央金庫農水産環境統括部長の本井秀樹さんは、「第2次・3次産業は競争状態で、安易に6次産業化は奨められません。また各地域には特性があり、各地域の特性に応じた支援が必要と考えています。しかしJAグループが支援したい3点、「資金」「事業」「経営」のひとつである資金は、サブファンドの戦略的活用によってリスクや負担を軽減できます。」と分析する。サブファンドによる資金提供は手段であり、JAグループが目指すのは、地域の農林水産業をはじめとする産業が持続可能な形で発展していくこと。個々の第1次産業事業者で限界があるならば、地域単位で6次産業化を進め、その地域の価値や資源を発掘・開拓していくことを使命としている。



組合および県段階の連合会を配し、行政とも情報交換し連携を取り合うJAグループならではの。年間を通しての供給が難しい農産物を扱うならば、全国の第1次産業事業者と連携して安定供給を目指すこともできるし、逆に地域振興を願う事業者には、その地域の加工流通メーカーとの関係性を密にして事業を展開することも可能なのだ。

ただし、たとえ農業者だけが所得を向上させても、そのエリアに豊かな暮らしが存在しなければ魅力ある生活は営めない。日本全国を網羅するJAグループが掲げているのは、「この地域で暮らしてみたい」と思わせる地域ぐるみの発展である。そのためにも、新事業の興隆は不可欠。「サブファンドは、第1次産業事業者を主体に各事業者の結びつきをより強化し、第1次産業事業者が今まで資金面での制約で具体化できなかった構想を実現するチャンスです。」と、2人は意気込みを伝えてくれた。

6次産業化で新たな付加価値を創造 起爆剤としてのサブファンドに期待

千葉銀行



農業産出額が常に全国トップクラスの千葉県。作れない野菜はない、と言われるほど天候や土壌に恵まれており、また大消費地である東京に隣接しているのが強みだ。農業の6次産業化などの先進的な事業展開を行うには恵まれた地域と言える。千葉県内に本店を置く11の金融機関は、農業をはじめとする第1次産業

事業者と深くリンクし支援を続けてきた。千葉県内の全銀行、信用金庫、信用組合が一丸となってサブファンド設立に向け動くことができたのが当ファンドの特色である。

千葉銀行法人営業部長成長ビジネスサポート室行木明宏室長は、サブファンドの仕組みについて「地域ファンドは、事業成長への起爆剤に

なります。第1次産業の方々にとって勇気づけられるもので、6次産業化へ自信をお持ちならば絶対に利用なさるべきです。」と力強く語る。千葉の金融機関がひとつにまとまって取り組むスタイルに、メリットはあるのだろうか。「千葉県には第1次産業の盛んな地域もあり、都心近くでは第2次産業や第3次産業が盛んな地域もあります。必要に応じては、金融機関同士でそれぞれの地場に根付いた他業種のお客様を紹介し繋げていくことも可能です。いろいろなポジションの方が手に手をとって協力し、我々もアドバイスや支援をさせていただきながら、いい6次産業化事業体を育てていきたいのです。」そう答えていただいたのは、千葉銀行法人営業部長成長ビジネスサポート室アグリビジネス担当の竹内邦治副調査役だ。

第1次産業、特に農業生産者に共通した課題は、「農業生産者側に価格決定権がない」「出荷に際し厳しい規格がありロスが発生する」「天候などに左右されるため収量が不安定」など、農業事業者がコントロールできない事が多い。この課題を克服するために6次産業化が注目されている。ただ、単純に第1次産業者が第2次・3次産業に進出したとしてもノウハウや技術がなければ、す

ぐに他社に真似されて価格競争に入れば、事業は長続きしない。

そこで、当ファンドを活用し、第1次産業と第2次・3次産業双方が出資を行うことで、従来にはなかった強力なパートナーシップをもった新しい6次産業化事業体を設立することができると期待している。新6次産業化事業体は、第1次・2次・3次産業それぞれが持つノウハウや技術を活用し、簡単に真似できない付加価値の高い商品開発や新たな販路開拓を行っていく。その結果、新6次産業化事業体が成長産業化する過程で、農業生産者の所得向上や雇用増加等が期待でき地域経済の活性化へ結びつく。

6次産業化へ意欲を持ち、新たな展開を目指したい事業者に対しては、「最初は当然、具体的なイメージは湧かないと思います。漠然とした考えでも、我々も一緒に考え、具体的な案件にしていきます。」とアドバイスする行木さん。「私たちに、お気軽にご相談いただきたい」と、竹内さんも言葉を添えた。



6次産業化の達人たち

達人の達人たる所以は、決して自社だけのプラスではなく、町、地域への貢献や還元を真剣に考えていることだ。その思いは山よりも高く、海よりも深い。

全国の漁場をまわり 越廼の魅力を再発見

その昔、女性の漁師は疎んじられた時代があった。だが『女やさげえ、そんなのせんでええ』。そう言われると、なお火がつかました。」と、上野志津子さんは志を貫き漁師となった。見よう見真似で技術を会得し、福井を拠点に北は稚内から南は対馬までイカ釣り漁船で移動する日々を過ごす。漁をしながら各地で獲れた魚を食すること約40年、同じ種の魚でも地元・越廼で揚がったものは高品質であることを確認した。

2008年に漁師を引退した彼女の熱意と行動力は、今や地元・越廼の食へと向けられている。その理由は、町の漁業存続と町おこしのため。多くの漁港が抱える過疎化や高齢化の悩みは越廼も同じ。人口は1500人まで落ち込み、このままでは町が消える……と、越廼漁業協同組合が漁業の存続や町おこしの一端を担うべ

く、6次産業化へ向けアクションを起こしたのだ。幼少の頃から料理好きで、魚をより美味しく保存する裏技を会得していた上野さんは、魚介の新製品加工技術を渴望する漁業協同組合にとって、うってつけの人材であった。

6次産業化への流れで 再評価される糠漬け

越廼の隣の越前は、有名なカニの産地であり観光客も多く訪れるが、越廼はその通過点にすぎない。「越廼は、越前のカニに負けてしまっ……」越廼の知名度に悩む上野さんは、そう言いながら苦笑した。しかし、越廼にもとっておきの特産物がある。上野さんが長年扱ってきたイカは、水揚げされると市場では高値で取引をされてきた。また、越廼の沖は暖流と寒流がぶつかり合うところで、水深13mほどの瀬が大陸棚のように連なる。エサとなるプラン



4年前まで上野さんが舵を操り、スルメイカの1本釣りをしていた漁船にて。今は上野さんの息子が継ぎイカ漁を続ける。

漁業

福井県福井市

6次産業化の達人

「どんな魚も糠漬けにする！」

元・漁師の女性が仕掛ける
町おこしのための逸品とは

上野 志津子（うえの しづこさん）

越廼漁業協同組合ぬかちゃんグループ



「いい食材、いい加工。美味しくないとはいないが、越廼漁業協同組合の参事、林茂さんは越廼発の加工品に太鼓判を押す。



ぬかちゃんグループで上野さんと行動を共にする北崎和代さん。上野さんについて「本当に海が好きな人」と感心しきり。



営業から商品配達までこなす、越廼漁業協同組合の庭本仁美さん。糠漬の付加価値について上野さんと共に考えてきた。

クトンが豊富で、イカのほかサバ、シイラ、アマダイが群れ泳ぐ好漁場で、釣り人やダイバーにとっても人気のスポットだ。ただ漁師にとっては、規格外のサイズの魚が獲れた場合、市場に出しても値がつかない。とはいえ、せっかく獲った魚を廃棄するのは忍びない。であれば、それらを糠漬にして販売できないか、と越廼漁業協同組合は考えた。

実は、越廼は魚の糠漬発祥の地と言われている。魚の糠漬は、地方によって「へしこ」と呼ばれてい

る発酵食品。糠床の材料は糠、塩、唐辛子の3種のみで、越廼では防腐剤などは一切使用しない。イカの糠漬は2年も経つ頃には餡色に染まり、柔らかな滋味となる。サバの糠漬は、身の色が灰色に変わる他の地方のものと比べ、いつまでも桃色に輝くのが越廼産の特長だ。理由は、近海物を揚げてすぐ捌くから。2〜3時間前まで海の中で泳いでいた魚を漬けるので、冷凍で長期保存された輸入物の魚を糠漬にしたものとは、圧倒的に鮮度と質が違う。



金のあじ 活煮干し
上品な出汁がとれ、素揚げにすればカルシウムたっぷりのおやつとなる。



こしのぬかちゃん さば
発注が入ってから糠床より引き上げ包装。スライスすると最高のアテに。



海藻あかもく こしのぎばちゃん
通常は褐色になるあかもくが、上野さんの秘技で緑色にゆで上がる。



こしの甘塩いか
冷凍のままフライパンで焼くだけで、ふっくら仕上がる。多忙な人に重宝。

魚種ごとに糠床を変える 上野さんの技が勝負処

糠漬経験が豊富な上野さんは、越廼漁業協同組合の女性有志と共に「ぬかちゃんグループ」を名乗り、平成21年から糠漬の加工生産に取り組み始めた。糠漬にはそれぞれの魚によってコツがある。例えば薄皮の魚は塩分量を少しでも間違えると、腹部分が溶けてしまい商品にならない。ゆえに、魚の種類ごとに糠床は替える。そしてどの魚も1年以

上じつくりと寝かせるのが、越廼の伝統であり、上野さんの流儀だ。もちろん、糠漬以外の加工品にも上野さんは小技を利かせる。

「ぬかちゃんグループ」の取組が、六次産業化・地産地消法に基づく総合事業計画の認定を受けたのは平成24年。伝統の保存食にスポットを当て新事業を根付かせる試みには、多くの地元民からも期待が寄せられる。平成24年度、加工品の売上実績は目標200万円のところ350万円を計上。出だしは上々のようだ。



上野さんが手にしているのは海藻あかもく。やわらかい芽だけを摘み加工する



越廼漁業協同組合 ぬかちゃんグループ
福井県福井市栄崎町14-32
TEL:0776-89-2316
<http://www4.fctv.ne.jp/~kamomegg/>

上野志津子さん プロフィール

昭和13年 漁業を生業とする家に生まれる
昭和45年 当時は数の少なかった女性の漁師となる

昭和50年 19tのイカ釣り漁船を購入、日本中を周遊し各地の食文化を会得

昭和57年 越廼漁業組合女性部の立ち上げに参画

平成20年 共に働いていた息子へ漁船を譲り越廼に伝わる食の伝承へ力を入れる

平成21年 福井市マーケット戦略室の支援を得、ぬかちゃんグループ代表として「あかもく」の商品開発に着手

平成24年 越廼漁業協同組合 ぬかちゃんグループとして、六次産業化・地産地消法に基づく総合事業計画の認定を受け、未利用の海産物を活用した加工品製造に専念

6
の
次
産
業
化
の
達
人

長崎県南島原市

林業

人生を変えたしいたけとの出会いから、
脱サラ・就農を決意！

地元で貢献できる6次産業化に取り組み、恩返し

今村博和（いまむらひろかず）さん

農事組合法人サンエスファーム 理事



おが屑に米ぬか、麦殻が等の栄養源を混せた培地で栽培する、菌床しいたけの生産現場は圧巻の一言！菌床が高く積まれた培養室は、しいたけの高層マッシュン群と言ってもおかしくない。

雲仙山麓のきれいな水で「菌床しいたけ」を栽培

長崎県の南部に位置し、雲仙山麓や有明海を有する南島原市。サンエスファームはここで、「農業を使わなしいたけ作り」に取り組み、年間390トンの菌床しいたけを生産している。平成22年の設立と日は浅いが、前身は県内各地で様々なしいたけ栽培を行ってきた「しいたけ栽培の老舗」。それまでの経験から、安全で体に良い商品を消費者に届けたいと考え、そして「環境に優しい循環型施設を」というコンセプトを掲げ、南島原市に新設された。

施設には、バイオマスボイラーが設置され、収穫後の菌床を乾燥させ、ボイラーの燃料として燃焼させている。太陽光発電も取り入れられ、空調管理は24時間体制。そして、雲仙山麓のきれいな水を用い、菌床しいたけを栽培。一枚ずつ丁寧に収穫・選別する作業を繰り返しながらも、



サンエスファームの菌床しいたけは、形・色が美しく、香りが高く、ジューシー。長崎、九州を問わず、関東の料理店からも注文が来るほど。



理事 今村博和さんの奥様で、きのこマイスターのマキさん。しいたけの美味しい食べ方や、レシピ、機能性、保存方法などの紹介を通じ、きのこの魅力を伝えている。

取材に応じていただいたサンエスファームの理事・今村さんは、実はしいたけ嫌いだった。ところが結婚した奥様はしいたけ屋の娘さんだった。妻の実家のしいたけを食すこと避けて通れず、食べてみたところ、その美味しさ・鮮度に衝撃を受ける。立て続けに代表理事の義父から、サンエスファームの立ち上げ計画や理念を聞き共感、就農を決意した。初めて土地、異分野の仕事にとまどいながらも、周囲の人々の温かい人柄に触れ、南島原に貢献できる6次産業化を進めていきたいという思いが、芽生えていったという。

現在、サンエスファームでは、工場見学や収穫体験なども開催。生産プロセスを公開し、グリーンツーリズム

創業から3年、従業員38名で通年の生産・出荷体制を構築するに至った。しいたけ嫌いが出会ってしまった運命のしいたけ



目指すのは、地域の発展と共にある6次産業化

や観光の振興、食育推進に取り組みながら、催事や地域のイベントにも積極的に出店している。

六次産業化 地産地消法に基づく総合化事業計画への申請理由について、「菌床しいたけの生産・販売に加え、加工事業を展開していくことで、付加価値を高め、菌床しいたけの魅力を多くの人々へ伝えることができ

るのではないかと思います。また、新しい事業へのチャレンジによって可能性が広がり、農林業の発展や地域の活性化につながると考えたことがきっかけです。」と今村さんは話す。

認定を受けるメリットについては、「設備投資や商品開発に対して、支援が受けられるのは大きく、大いに利用すべきだと思いました。また、取り組み方がわからなくなった時、6次産業化プランナーから、課題解決に向け手厚いサポートを施してもらいました。」と、6次産業化プランナーとの関係についても語ってくれた。しいたけ嫌いを克服した今村さんの頭の中には加工品のアイデアが次から次に。都度に奥様や6次産業化プランナー、従業員に相談しながら、6次産業化を展開している。



今村博和さん プロフィール

1976年、福岡県生まれ。九州大学大学院を卒業後、半導体メーカーにて工場経理、販売推進、財務に従事、新事業の立上に携わる。平成21年、代表理事である義父から、「農事組合法人サンエスファーム」を立ち上げる計画を聞き、就農を決意。

サンエスファーム プロフィール

平成22年3月、農事組合法人サンエスファーム創業
平成23年8月、平成23年度長崎県農工商連携事業採択
平成23年11月、マスコットキャラクター「サンエスちゃん」誕生
平成24年2月、平成23年度第3回六次産業化法総合化事業計画認定
平成24年10月、平成24年度長崎県農林業大賞受賞
平成24年10月、平成24年度島原地域農業振興協議会長賞受賞
平成24年10月、平成24年度六次産業化推進整備事業関係助成金交付決定
平成24年12月、インターネット通販事業開始



農事組合法人 サンエスファーム
長崎県南島原市北有馬町甲1414-8
TEL:0957-84-3846
<http://www.sanesufarm.jp/>

① 乾燥しいたけ

「月明かり満月セット(大)」
第44回長崎県特産品新作展奨励賞受賞。しいたけのカタチに合わせ、満月、新月、月のかげら、三日月と名付けられた乾燥しいたけがセットになった商品。



② 乾燥しいたけパウダー

乾しいたけを微粉末にしたもので、味噌汁や油料理など様々な料理に使える便利な調味料。



③ 菌床しいたけ栽培セット

自宅でしいたけを栽培し、繰り返し収穫ができる栽培セット。10月～4月の期間限定発売。子供の学習用にと買い求めていく顧客もいるそう。



年末年始以外は無休のため、従業員の休みは交替制となっている。休みの人がいれば部署に関係なくフォローに入るため、ほとんどの従業員が幅広い仕事知識を身につけている。

元・料理人で職人気質の二代目の社長・松本吉弘さん(写真左・53歳)と、事務機販売から養蜂業に転身した甥の伊藤身輔さん(写真右・31歳)



6
の
次
産
業
化
の
達
人

福島県
会津若松市

畜産業

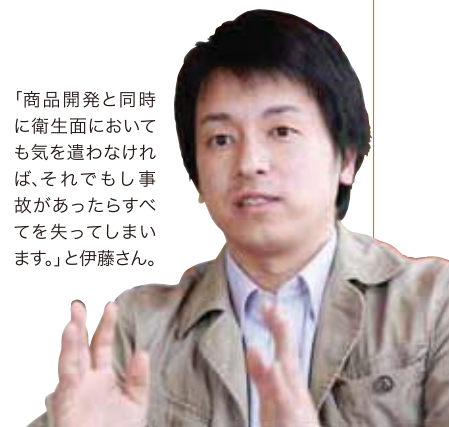
老舗養蜂舎が取り組む新たな6次産業化。
支えるのは3人の従業員と1200万匹のミツバチ。

代表取締役 松本吉弘(まつもと よしひろ)さん
営業部 伊藤身輔(いとう しんすけ)さん
有限会社 八二ー松本

6次産業化へのアイデアが 絶えない老舗養蜂舎

会津若松は四方を山に囲まれた盆地に位置し、豊かな自然の中には多くの蜜源があり、養蜂に適した場所として知られる。福島県で生産されているハチミツのうち、約7割を会津地方産が占めているのだから圧倒的な生産量だ。

創業70年の老舗の養蜂舎・八二ー松本では、300箱規模の養蜂業を営み、年間約12トンのハチミツを採取。一貫して自家採蜜にこだわり、無加工の天然ハチミツの生産を続けている。ハチミツの種類は、日本で一番消費されているアカシアやヤマザクラ、ノバラなど10種類以上あるが、主力商品は会津地方の資源ともいべきトチノキから採蜜されたハチミツで、これが3分の2を占める。創業当時から商品開発への意識が高く、各種ハチミツの他、プロポリス、ローヤルゼリー、スキンケア等、



「商品開発と同時に衛生面においても気を遣わなければ、それでもし事故があったらすべてを失ってしまいます。」と伊藤さん。

ハチミツを加工した商品を次々に開発・販売。今でいう6次産業化への取組は早くから行われており、近年、農商工連携の支援を受け、アドバイザーとの出会いから、6次産業化・地産地消法を知ることになった。

付加価値の高い
”なつはぜ”との出会いから

六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の申請を行い、認定を受けた事業内容について、営業部の伊藤身輔さんが話してくれた。

「希少価値の高い”なつはぜ”と弊社のハチミツを組み合わせたフルーツソースの開発です。”なつはぜ”はブルーベリーによく似た果実で、目に良いと言われるアントシアニンなどのポリフェノールを、ブルーベリーの3倍以上も含んでいます。これをハチミツと合わせ、フルーツソースとして商品開発していくために、六次産業化・地産地消法の力を借りようと



家族経営（5人／うち従業員3名）で力を合わせ、創業70年の老舗養蜂舎の暖簾を守る。写真は採蜜中の社長の奥様。



年間で約12トンのハチミツを採取。秋まで働いてくれたミツバチは、冬になる前に暖かい房総半島やいわき市ヘトラックで運ばれ越冬する。



巣箱の数は約300個。最盛期にはトータルで約1200万匹ものミツバチが働いている。伊藤さんはミツバチを1200万の従業員と紹介してくれた。

有限会社ハニー松本 プロフィール

昭和20年：松本養蜂園 創業

昭和30年頃：加工商品の第一号「高麗人参はちみつ漬け」を発売

平成 9年：(有)ハニー松本 設立

平成18年：福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センターで行われた講習会に松本社長が参加。「なつはぜ」についての説明を受け、商品開発を思いつく。

平成23年12月：六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の申請を行い、認定を受ける

平成23年12月～平成24年2月：新商品の開発、販路開拓

平成25年3月：「恋する和ベリーととろけるはちみつ」試験発売



有限会社ハニー松本
福島県会津若松市材木町2-1-4
TEL:0957-84-3846
<http://matsumoto38.com/>

① 恋する和ベリーととろけるはちみつ

“なつはぜ”とトチノキの天然ハチミツを組み合わせたフルーツソース。小売価格予定1,500～2,000円。

② みつばちハニー石鹸

ローヤルゼリー、プロポリス、コラーゲンなどを含んだ、材料にこだわった商品。

③ 天然ハチミツ

主力商品の天然ハチミツ。左からヤマザクラ、トチノキ、アカシア。色が濃いほど鉄分の含有量が多い。



1



2



3

「これまでのハニー松本のメインと

とろけるはちみつ」。容器は瓶ではなく、最後の一滴まで絞り出せるプラスチック製の柔らかいパックにしてアルミ缶で包む。一見、食品には見えにくい可愛らしいパッケージだが、ターゲット、販路はどう展開していくのだろうか？ 伊藤さんが話す。

実績にとらわれない 新たなターゲットと販路開拓

新商品の名前は「恋する和ベリーととろけるはちみつ」。容器は瓶ではなく、最後の一滴まで絞り出せるプラスチック製の柔らかいパックにしてアルミ缶で包む。一見、食品には見えにくい可愛らしいパッケージだが、ターゲット、販路はどう展開していくのだろうか？ 伊藤さんが話す。

申請を行いました。」
高麗人参や梅など地元資源を活かし、これまで様々な商品開発に取り組んできたハニー松本だったが、今回の商品開発には、ハチミツとの相性模索や、供給量、味、そして付加価値の高い商品としてのパッケージ製作など試行錯誤を繰り返し、試験販売にこぎつけるまで二年を要した。

始めている。

今後の展開について「海外も視野に入れ取り組んでいきたいです。そのためには各種認証の取得は必須だと思ひ、勉強しているところです。」と話す伊藤さん。会津若松の老舗養蜂舎は新たな6次産業化に取り組み

なる顧客ターゲットは、美容への関心が高く、ハチミツの栄養価を理解してくれる中高年の女性でした。販路は、直売所や通販での直接販売のB to C、お土産売り場などギフト商品として小売店に卸しているB to B、ともに半々です。ですが、今回の新商品については、若い女性もターゲットに取り入れ、雑貨店などに置いてもらい、プレゼントとして買ってもらえるような方法も考えています。」
新商品については、顧客からの反応を見て、またさらなる商品開発を行い、ブラッシュアップを重ねていく予定なのだそう。



自慢の「旨い」を伝えたい。食卓に笑顔を広めたい。こだわり商品大集合!

「全国キャラバン! 食の発掘商談会in東京」レポート

2013年2月20日(水)～2月21日(木) ホテルイースト21 東京にて
「全国キャラバン! 食の発掘商談会in東京」が開催されました。



参加事業者100社。地域の資源を活用し、新たな付加価値が与えられた産品が勢揃いした会場に約80社のバイヤーが訪れ会場は熱気に包まれました。昨年に比べると、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受けた事業者の出席が多くなり、商品の完成度も高くなっていました。認定事業者の商品は、主な原料を自社で作る「安全安心」な作物等を使用していることが最大の特徴です。その差別化をバイヤーに伝えることで、徐々に小売りの現場に並ぶ商品も増えてくる、そんな手応えを感じたイベントでした。



わくわく手づくりファーム川北(石川県)
赤、緑、黒の斬新なパッケージ。いよいよ完成した金沢百万石BEERの完成に意気揚々の入口博志さん(代表取締役)と入口峰人さん。



長谷川農園(群馬県)
日本野菜ソムリエ協会認定の資格を有する長谷川和俊さんと恵理子さんご夫婦。今回は自家製の新鮮な人参を素材とした商品の提案を行った。



かわに(石川県)
加賀伝統野菜の一つ、五郎島金時(サツマイモ)の焼き芋「ちよイモ」を持つ河二敏雄さん(代表取締役)。商品のコンセプトが解りやすく楽しい。



ぶどうばたけ(山梨県)
商品だけではなく、農業体験や、畑のオーナー制、農業民宿など「農」をテーマに様々な展開を行う三森育さん(代表取締役)。

編集後記

振り返れば、本誌も既に第6号となり、これまでに取材した六次産業化・地産地消法認定事業者は、48件(webサイト掲載分含む)に達した。北海道から沖縄県まで、野菜、畜産、果樹、魚等々取り組む事業内容も幅広く取り上げてきた。六次産業化の種が蒔かれ、成長し、結実する過程を捉えて、そこで頑張っている事業者の姿を伝えてきたつもりだ。皆さん、扱う素材と地域に対する愛情に満ちている。そして一歩を踏み出す勇気を持っている。

それぞれに語る、事業経営の難しさ、手応え、技術面のノウハウ、そして夢。取材する側が引き込まれる、リアルな現場発の情報は貴重であると自負している。ありがたいことに、バックナンバーの問い合わせを頂くこともあり、誌面を通じてお伝えしてきたことが、多少なりともお役に立っているならうれしい。

平成25年2月、株式会社農林漁業成長産業化支援機構(A-FIVE)が開業した。六次産業化もいよいよ新しい局面に入っていく。これから先、本誌の取材を通して六次産業化の更なる成功事例を見てみたい。全国各地で、農林漁業で、新しいビジネスモデルや海外への展開...それをまた、しっかり伝えていきたい。

編集長 奥野 俊志

6次産業化フリーペーパー
「第6チャネル」Vol.06 (2013年3月発行)

編集人:奥野俊志
編集:河原木徹、矢野雄介、高野裕子、菅野康子
取材:浦岡伸行、山本真紀、高野裕子、菅野康子
デザイン:安野真由美
制作協力:平成ソフト

6次産業化ポータルサイト
第6チャネル | <http://www.6-ch.jp/>

第6チャネル
(Webサイト)の使い方

新着! 6次産業化の達人
6次産業化に取り組む方々を紹介する「達人列伝」。その知恵と努力は様々な参考になるでしょう。

インデックス
6次産業化に関しての様々な情報を分かりやすくまとめました。

インフォメーション
第6チャネルの更新情報や6次産業化に関するセミナーや研修会情報等を一挙掲載!

facebook
第6チャネルでも6次産業化情報を配信!
<https://www.facebook.com/6channel>

フリーペーパーのご案内
本誌のバックナンバーをダウンロードできます。是非ご覧ください。



情報誌バックナンバー好評配布中! 会員登録をするとバックナンバーがダウンロードできます!



■印刷物をご希望の際は、第6チャネル(Webサイト)のTOPページ「お問合せ」より、「詳細」欄に「フリーペーパー希望」とご明記の上、ご希望の号数と送付先、郵便番号をお送りください。※在庫によってはお送りできない場合がございますので、ご了承ください。

