



農林水産業に生き、支え、創造する 6次産業化の鍵を握る女性たち 私たちの6次産業化

農林水産業界において女性はどんな輝きを放っているだろうか。女性ならではの食卓に近い視点を活かした商品企画。心のこもった手作りによる食品加工。根気強さと粘り強い仕事ぶり。お客さんとの細やかで気配りに溢れたコミュニケーション…。女性たちの持つ力は、これからの農林水産業のなかでますます存在感を増していくはずだ。

今回の巻頭特集は、フードビジネス全般に詳しい道畑美希氏（東洋大学国際地域学部国際観光学科講師、Foodbiz-net.com主宰）をコーディネーターに迎え、6次産業化に取り組む女性たち3人の座談会である。女性が活躍する現場の状況、女性ならではの視点からのものづくり、さらには、起業のあり方や6次産業化の推進に向けた新しい方向性を探りながら、6次産業化の鍵を握る女性たちの今、これからについて思いを巡らせてみたい。



コーディネーター
道畑美希氏
(東洋大学国際地域学部国際観光学科講師、Foodbiz-net.com主宰)

京都大学農学部修士課程修了後、外食企業に入社。商品開発、経営企画を経て独立。以来、フードビジネスコンサルティングに関わる。現在、フードコーディネーターのネットワークを活かしたFoodbiz-net.comを運営。食農連携コーディネーターとして、消費者とのコミュニケーションを専門分野とし、外食や中食産業などフードビジネスとのマッチングについてアドバイスを行っている。2009年4月より東洋大学国際観光学科講師。



中村亜貴子さん
(有限会社 夢郷葡萄酒研究所)
六次産業化法認定農家

山梨県でワイン用のブドウ栽培を行う夢郷葡萄酒研究所と、生産したブドウをワインに加工する奥野田葡萄酒醸造所を経営する中村雅量氏の奥様。結婚を機にワインについて学び始め、同時に農作業にも従事。ご主人とともにメルロー、カベルネソーヴィニオン、シャルドネといったワイン専用のブドウ品種を栽培し、ヨーロッパのワインに引けを取らない品質の高いワイン造りに取り組む。製造したワインのラベルデザインは自らが手掛けている。都心の人々をターゲットに農業体験やワインの楽しみ方を伝えるイベント等を企画実施しながら都市交流型農業を展開している。



石川あい子さん
(有限会社 石川養豚場)
六次産業化法認定農家

愛知県で養豚業と直売所を営む石川安俊氏の奥様。豚舎と自宅を歩き来する毎日を過ごしていたが、平成12年に、豚価を自分たちで決めて売りたいという思いから、直売所「ファーマーズマーケットブリオ」を立ち上げ、自らも店頭に立つて直接消費者に販売を行う。店頭では豚まるごと一頭を余すところなく活かしたバラエティ豊かな惣菜や加工品を販売。精肉においても、一般のスーパーでは手に入らない部位を、食卓で使いやすい形にパッケージした商品を展開。地元の人々に愛されるお店づくりを目指し、養豚から加工、販売まで一貫経営を実践している。



大塚詩穂さん
(有限会社 大塚農場)
六次産業化法認定農家

北海道で大塚農場を営む大塚利明氏の長女。大学卒業後、肉製品、乳製品、農作物等を全般的に取り扱う食品加工研修センターで食品の加工を学ぶ。そこで得た技術を活かし、実家の農場で新たな加工食品の開発に取り組む。農場を継ぐ兄とともに、自らは加工品の製造責任者として、生食用に生産してきたトマト、きゅうりなどの野菜の規格外商品や余剰品を有効利用し、無塩トマトジュースやきゅうりの漬物などを自社加工場で製造するほか、米・大豆を使用した味噌の小分け・量り売りを行い、農業経営の改善と安定化を目指す。





道畑さん：地方の活性化、農林水産業の活性化の鍵を握る6次産業化に多くの人たちが取り組もうとしている。今回は「女性の視点」をテーマに、奥様として、または娘さんとして事業を支え、時には牽引する存在として奮闘されているお三方にお話を伺いながら、これから6次産業化を目指す方々、特に女性へのメッセージをお伝えできたらと思います。

6次産業化の女性の視点

食卓に近い目線や生活感から生まれる「あつたらしいな」の発想で商品づくりを。消費者との密なコミュニケーションから始まる販売を。

道畑さん：農作物を作ることも大変ですが、売ることも大変。その辺りのことについて6次産業化に取り組む皆さんに、女性ならではの視点を活かした商品づくりや売り方についてのお考えを伺っていききたいと思います。

中村さん：私が農業に従事していて日々感じるのは、いくらいいものを作っても買ってもらえない、いけば意味がないということです。どうしたら都心の人たちに私たちの商品を買っていただけるのかを考えたところ、都市交流型農業のスタイルに行き着きました。買っていただくためには、より多くの人にワイナリーに足を運んでもらえるかが課題になります。それには、私たちがお客様にワイナリーに足を運んでいただく楽しみを提供すればいいのではないかと思いましたが、私は昔から料理が好きだったので、ワインと食べ物のベストマッチアージュなどを提案しながら、うちのワイナリーやワインの関連商品を絡めたワインの楽しみ方をひとりでも多くの方に知っていただきたいと思っています。

道畑さん：中村さんはご自身でワイナリーラベルの絵を描かれたそうですが、お花をモチーフにし

たネーミングのワインやそれに合わせたラベルがとっても女性的で素晴らしいですね。

中村さん：私自身がワインをあまりよく知らなかったものですから、ワインを選ぶときにラベルで味が連想できるものがあつたらいいなと常々思っていました。そこでワインの味から連想できるお花を自分で絵を描いてラベルにしたところ、テーブルに置いていただけで食卓が華やかになっていいなと思いました。お花のラベルのシリーズは、お陰さまで女性の方にとっても好評です。

石川さん：ラベルの絵をご自身で描かれているなんてとても素敵ですね！私も商品を売ることは本当に大変なことだと日々感じています。豚を育てていただけの時とは違い、直売所を始めた当時は接客はおろか、レジを打ったこともなかったもので、試行錯誤の日々でした。でも、うちでも中村さんと同じように、お客様に商品の食べ方や楽しみ方をご提案しながら販売することはとても大事だと思っています。スタッフ一人ひとりが女性らしい視点を活かして、それぞれ自分の思うレシピや商品の食べ方をお客様に提案することが大事なのです。消費者との密なコミュニケーションによる売り方を通して商品の良さが伝われば、他のお店に差を付けることができるのだと思います。現在、販売員のパートナーさんはほとんど女性なのですが、お客様とのきめ細やかなコミュニケーションを通した売り方や細かいお総菜加工の仕事には、女性が活躍してくれていますよ。

道畑さん：お店を始めると競合店もあるでしょうから、他店との差別化はとっても重要ですね。商品づくりについても女性の視点が活かされた例などはありますか？

石川さん：はい、ありますね。スタッフとアイデアを出し合ってお総菜商品のラインナップを増やしたり、どうしたら育てた豚をムダなく商

品化できるだろうかと話しながらお店を運営しています。新しいものを見つけてくるのが女性は得意ですから、これまでも女性たちの柔軟な発想でいろんな商品が生まれました。例えば、「豚肉の余った部位を捨てるのがもったいないから何かに使えないか」というスタッフの声からジャンボ焼売を作ってみようということになり、その後、冷凍食品として商品化されました。

道畑さん：なるほど、家庭の食卓の目線を持っている女性ならではのアイデアや、残り物をもったいないなと感じてそれを他のお料理に活かそうとするような発想は、6次産業化の商品開発にも活かされているんですね。大塚さんのところはどうですか？

大塚さん：私たちが手掛ける完熟トマトジュースには競合商品がとっても多いものですから、他との差別化の視点から、無塩のトマトジュースといった健康に配慮した商品づくりを行っています。食品の買い手の多くが女性になるので、自分も食品を買う側の立場から考え、これからは美味しさだけでなく、安心して食べられるものを手掛けていきたいと思います。ですから、加工品では安全安心を第一に、皆さんに自信を持って食べていただけるものづくりに試行錯誤で取り組んでいるところです。さらには、このジュースから調理用のソースができないか、地域でとれる酒米を活かした酢漬けの漬物はどうかなど、自分にとってもこんなものがあつたらいいなと思うものを地域資源を活かしながら商品化していききたいと思います。

道畑さん：地元資源を活かして商品づくりをすることも、地域活性化の意味合いから6次産業化の事業にとって重要なポイントですね。大塚さんのところでも面白い商品がたくさんできそうですね。





中村さん

いろいろなものを作っても、
買ってもらえなければ意味がない。

新しいものを見つけてくるのが、
女性は得意。

食品の買い手の多くが女性。
女性目線での商品開発を。

大塚さん

石川さん

6次産業化 女性の視点

非力さをカバーする知恵を駆使し、
女性ならではの発想と粘り強さで、
皆で協力し、助け合う職場づくりを。

道畑さん：農業の現場というところ、とかく男性が中心になっているイメージが強く、女性が前面にでてくる機会はなかなか少ないのではないのでしょうか。皆さんの働く現場の状況はどうですか？

石川さん：私のところでは、直売店では特に20代の若い女性が多く働いています。これからの農業の現場では、地域の人々を巻き込んで仕事をしていくこともとても重要だと感じています。それは、女性にとってもいい職場になり得ると思います。農業には淡々とこなさなければならぬ作業が多く、女性たちの粘り強さが生きてくる場面も多いです。また、農業関連の仕事というところは体力が心配と思われるかもしれませんが、実際には例えば、20キログラムの肉を男性よりも女性の方が早く持てるようになったりしますね(笑)。

道畑さん：確かに、自分から農業の現場に飛び込んでくる女性は、初めから気合いが違うのかもしれないですね。

中村さん：うちのワイナリーでは、研修生を受け入れていて、今は女性が働いてくれています。女性は非力なので力仕事は難しいのですが、そこは男性に頼る術を学んだりしながらクリアすれば、女性も十分に農作業の現場で活躍できるのではないかなと感じています。うちのワイナリーでは、環境負荷が少ない農業を行うことにも取り組んでいるのですが、同時に、扱う農業などにも配慮して、畑で栽培を行う人たちにとっても害が少ない農作業を心掛けています。今の農業では就農が非常に厳しい状況にありますが、うちでは研修生を受け入れ、そこで学んでいた

大きなながら、自分たちで独立できる技術や知識を身につけてもらいます。これまでに2名の就農者を輩出することができました。

道畑さん：そうですね、女性に限らず、今は新規就農が難しいと言われていますね。北海道で大規模農場を運営されている大塚さんのところは家族経営ということなのですが、ご兄弟に女性はいらっしゃいますか？

大塚さん：はい、私は長女ですが上に兄がいて、妹も農場で働いています。ですが、それ以外のパートさんには女性が多いですよ。法人としては男性は経営者として立つことが多いと思いますが、現場の細かい作業はほとんどが女性メインです。女性ばかりなので、皆さん和気あいあいとしたムードで、作業はやりやすい形でやっています。女性同士というのは何をやっているにしてもコミュニケーションが取りやすく、一声かければ皆が集まるようなところがあるので協力体制がしつかりしています。そういう頼りがいのあるところは、女性の強みかもしれませんね。

道畑さん：女性はおしゃべりをよくするかもしれませんが、職場のコミュニケーションを円滑にし、明るい雰囲気作りも得意ですね。

6次産業化 女性の視点

今あるものの中から新しいものを
生み出していく。"もったいない"
という発想でムダを省く。

道畑さん：商品づくりや働き方について伺いましたが、実際にはいろいろな課題や問題も多いと思います。6次産業化を進めるにあたって、どんなところに問題意識をもっているのでしょうか？

大塚さん：6次産業化の取り組みについては、本来であれば捨ててしまっていた余剰品などを

うまく利用してムダをなくしたいという思いから加工品の製造を始めたのですが、実際に作り始めた後は、原料が足りなくなるのではないかと心配です。加工品の原料を賄うために農地を増やしたりすることも必要になるかもしれませんし、それも含めた農場全体の生産量の見直しや調整は大変で、兄と話し合いながら進めていかなければいけないと思っています。

石川さん：うちでも加工品の生産などが順調で豚の頭数も多いのですが、豚のたい肥をどう処理するのが大きな問題です。愛知県半田市周辺は酪農も盛んな地域ですので、地域のたい肥組合などとの交流を通して、野菜栽培の肥料として使っていたいただいています。生産や販売以外の状況についても、改善策を考えていかなければいけないのが経営者の仕事だと思っています。

道畑さん：生産量の調整や事業を運営していく際に、全体を見渡したところから多岐にわたる仕事も増えていきますよね。中村さんはどうでしょうか。

中村さん：生産や商品づくりは技術者である主人と相談しながら行っていますが、私の担当である収穫したワインの関連商品を広げていくところで、新しいものをいろいろと考えていかなければと思っています。今はワイン用のブドウを使ってコンフィチュールを作っているのですが、大量生産できない事が難点で、量を増やしていけるようになればいいなと思っています。

また、今開発中なのですが、ワインの搾りかすを活用したビュレを作りたいと思っています。これはシチューなどに使くと、深い味わいやコクが出るなど調味料として汎用性のあるものができるのではないかと思います。ワインの搾りかすは、毎年莫大な量がでるものです。ですから、今あるものの中で新しいものを作っていけるようにしたいですね。



道畑さん：6次産業化とはこれまでにない新しい試みをするのだと思っている方も多いかもしれませんが、実は、今あるものを活かしながらそれを活用するという発想で取り組むものなのです。自分たちが今行っている事業から、どんな広がりが生まれるだろうか、そういう可能性を探る視点が大事なですね。

**6次産業化の視点
6次産業化への挑戦は、まだ芽が出たばかり。色々なサポートがあって、この芽を大きく育てていく。**

道畑さん：さて、実際に6次産業化法の認定を受けられた皆さんですが、申請書を作成する際などに感じた法律や制度に関するお考えをお聞きたいと思います。

大塚さん：うちでは私が申請書を作成したのですが、これは大変な作業でした。農政事務所の方からのアドバイスをいただきながらなんとかやりきったという感じです。また、補助金の制度に関して思うことは、自分たちがやりたいと思っている事業規模が割と小さかったので、補助金の対象外ということがありました。なので、その辺りでももう少し自由度があった方がいいかなと思います。いきなり加工品分野で大規模に事業をスタートするには無理があるのではないかと思います。

道畑さん：加工品事業を始める第一段階では、販路もまだ確定できていない場合が多いですか、当然ですね。

中村さん：私も書類を書かせていただきましたが、自力でやりきるのには難しいですね。農政局の方に協力いただいて添削などしてもらいました。また、うちの場合はブドウを栽培してい

る組織とワインの加工を行っている2社を運営している関係上、実質的には6次産業化の流れを持った事業体であるにも関わらず、ひとつの組織として認定を受けることが難しいということがありました。そこは担当のプランナーさんと密に話し合って、今後は組織を一つの会社と統合して6次産業化を進めていこうという方向でいます。

道畑さん：法律や制度で認可、認定が下りるまではいろいろと形式が複雑だったりしますね。詳しくは、農政局やプランナーの方に相談して個々に対応してもらおう必要がありますね。

石川さん：6次産業化について知ったのは、地域で開かれた説明会に参加したのがきっかけです。その後、たまたま農政局の方とお会いすることがあったので、話を聞いてみたら、制度に参画している金融機関として信用金庫なども入っていて、窓口が広い。これは大掛かりにするのだという印象を受けました。それで申請することにしたのですが、書類作成のために売り上げ目標などの数字を取ったりするのがとても大変でした。男性は夢があるので、数字が大きくても突き進んでいけるところがあるみたいですが(笑)。もし女性だけでこれから取り組むとしたら、女性は数字に弱いなど、事業の見通しを立てる事がなかなか難しい面があると思います。ですので、経営や規模の大きな数字を扱うことに、今後は強くならなければいけないかもしれませんね。または、それを指導してくれる専門家の方の支援が必要になるのではないのでしょうか。

**6次産業化の視点
6次産業化の視点**

生産、加工、販売はもとより、その先にある食卓や満足感あふれる喜びまで気を配った6次産業化を。

道畑さん：最後に、今後の皆さんの事業の取り組みや展望についてお聞かせください。

大塚さん：まだまだ加工品事業に取り組み始めて間もないので、今後はさらに色々な夢を実現するため、日々努力していきたいと思っています。そのためにはまず、販路開拓に関する情報を得ないといけないと思っています。それから、商品ごとにターゲット選定や価格、売る場所など、マーケティングの情報を仕入れることから始めたいと思っています。

中村さん：山梨の土地柄を考えると都市交流型農業には、今後展望があるのではないかと考えています。商品を広めるためには従来のレストランや酒屋等だけでなく、消費者一人ひとりに強く訴えかける商品や生産しているワイナリーの背景を知っていただくことが大事だと感じています。日本のワインを知っていたら、愛好家の方を増やしていきたいです。

石川さん：いかにお客様に喜んでいただけるかが最終的な目的です。お客様とコミュニケーションを取りつつ、楽しい食卓を実現していただけるように、従業員皆で新商品の開発と商品みがきに努めていきたいと思っています。特に、若い社員たちが自信をもって作り、販売できるような環境作りに励みたいと思っています。

道畑さん：皆さんのお話を聞きながら、どの商品づくりにも夢や想いが詰まっています、非常に魅力的な商品が生まれていることを実感しました。私も現地に足を運んで商品に触れて、こうした日本の農業の新しい息吹を今後も応援していきたいと考えています。皆さんどうもありがとうございました。