

# 6次産業化アワード受賞者の、魅力的な産地の取り組みを見に行こう！

平成30年度「6次産業化アワード」の受賞者がいよいよ決定。農林水産物の美味しさにこだわり、地域の活性化にもつなげている全国の生産者の優れた取り組みを紹介しよう。



オオヤブデイルーファーム  
代表取締役  
大藪裕介さん

オオヤブデイルーファーム  
大藪沙紀さん

## 6次産業化アワードとは？

農林漁業者による6次産業化の優れた取り組みを年に1回表彰するアワード。全国から集まった事例を、農や食、流通などに携わる有識者の協議会が審査・選定し、表彰している。

## オオヤブデイルーファーム

熊本県合志市

農林水産  
大臣賞

ミルクの味を活かす  
最高のヨーグルト

ひとくち目は凝縮されたミルクの旨みとクリーミーな舌触り。ふたくち目には爽やかで優しい酸味が続く。熊本県にある牧場「オオヤブデイルーファーム」が生産する「ミルクコレイジングヨーグルト」だ。200g瓶で927円と決して安くはない価格だが、ジャージー牛乳の濃厚な味わいを楽しめると、多くの人を魅了している。

ヨーグルトの原料となるミルクへのこだわりは、1975年の創業当初から実践し続けてきた「循環型酪農」にある。「牧場で飼う牛の糞から堆肥を作り、その堆肥を入れた畑で作ったトウモロコシを牛に与える。そうした命の循環を整え、温かさを伝えていきたい」と話すのは代表の大藪裕介さん。

乳量の多さだけを求めることに疑問を持ち、ミルクの美味しさを生かすためにヨーグルト製造も自ら行うことを決意したのが、6次産業化への第一歩だ。

牛乳の加工は保健所の審査の中でも最も厳しく、設備面でも高額の費用がかかる。そこで農林水産省の「総合化事業計画」の認定を受け、支援を受けた。1年間かけ





ミルクの美味しさを左右する餌のトウモロコシ。牛の糞を堆肥として使い、無化学肥料で育て、熊本産の無農薬の牧草と共に与える。

命の循環を  
伝えていきます！

## ミルクの美味しさは、 循環農法での牛の成育から。

父の代から受け継ぐ循環型酪農は、餌の原料となるトウモロコシの土作りから行う。牛の糞を堆肥として使い、無化学肥料でトウモロコシを栽培することで、土地や乳牛へ負担をかけずにすむ。また、乳牛は畑の規模にあった頭数のみを飼っており、限られた量のミルクを最大限に生かそうとするので、自然とミルクの質が高くなり、ヨーグルトなどの乳製品の味も向上している。

## 求める味を作るため 辿り着いた2層のヨーグルト。

ヨーグルトにはジャージー牛乳の乳成分を生かすために、乳脂肪を均一化しないノンホモジナイズ製法を採用。ヨーグルトの熟成が進むにつれて、芳醇な香りと優しい酸味が加わっていくのが特徴。ジャージー牛のミルク本来の美味しさと、乳成分の濃さを生かした二層のヨーグルトに仕上がった。



希少なジャージー牛のミルクは栄養価が高く濃厚な味わい。牛に負担をかけないために、量ではなく質を高めた搾乳をおこなう。



ヨーグルトを作る工場内では衛生上での管理を徹底。ミルクの旨みを引き出す製法にこだわり、作られている。

### 審査員の評価ポイント

- ・ジャージー牛乳を使ったヨーグルトで原材料や成分、味わいの差別化に成功し、ネット通販やスーパー、百貨店など積極的に販路を広げている。(新規性・革新性／販路拡大への取り組み)
- ・酪農教育ファームとして体験学習の場にするなど地域とのつながりも深い。(地域活性化)
- ・6次産業化を拡大すべく加工施設兼直売飲食施設を新築。循環型酪農として安定した生産と販売の拡大が見込まれる。(今後の発展性／事業の継続性)



上部に濃厚なクリーム、下部に爽やかなヨーグルトの二層の味が楽しめる。

オメガ3脂肪酸を強化したジャージー牛の生乳使用の「ミルクコロエイジングヨーグルト」(写真左)と、ホルスタイン牛の生乳使用の「くまもと半熟よーぐるちょ」(写真右)。



て保健所のお出す乳製品製造許可を取得し、明け方から日付が変わるまで、酪農と製造の作業を行う日々が続いた。

世界中のヨーグルトを食べ歩き、研修や視察を重ねた大藪さんは、フランスのオメガ3(※)プロジェクトに参加。日本初となるオメガ3を含むヨーグルトの開発に成功した。それが「ミルクコロエイジングヨーグルト」だ。オメガ3脂肪酸を強化したジャージー牛の生乳と甜菜糖のみを使用したヨーグルトは、ひとくち食べてもらうだけで美味しさが伝わり、商談会のたびに取引先が増えた。地道な努力を重ね、今では前年の130%を上回る売り上げとなっているという。

畑の規模にあった乳牛の飼育・加工を行いながら、次世代に続く酪農を目指す大藪さん。大量生産を行わず、ミルクの質で勝負したからこそ得られた6次産業化の成例といえる。

### Data

#### オオヤブデリーファーム

住所:熊本県合志市須屋 2541  
www.ooyabudairyfarms.com  
☎096-242-7913



## サンエスファーム

長崎県南島原市

### ユニークな商品開発で 観光拠点の場にも

しいたけの収穫体験や工場見学ができるサンエスファームでは、ぶりぶりとしたしいたけの食感が人気の「しいたけバーガー」「しいたけフリット」などオリジナルフードを味わえる直売所「みんなめキッチン」が好評だ。人気の高い高品質な肉厚しいたけの安定栽培を行い売り上げを伸ばしながら、規格外品も6次産業化で高付加価値化を実現。「しいたけかりんとう」や「しいたけパウダー」などのユニークな商品に加工して販売している。

#### Data

#### 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  
http://sanefarm.jp ☎0957-84-3846

食料産業  
局長賞



直売店舗「みんなめキッチン」では、生しいたけや乾燥しいたけのほか、オリジナルフードも販売。



食料産業  
局長賞



2018年にはカミチクグループ初の海外出店として、「鹿児島焼肉ビーファーズ」が香港の尖沙咀(チムサーチョイ)にオープン。

## カミチクグループ

鹿児島県鹿児島市ほか

### 顧客ニーズにあわせ、自社農場で 子牛からオリジナル牛を開発

自社ブランド牛だけを提供する「薩摩牛の蔵」を始め、焼肉店や高級鉄板焼き店など外食事業を展開するカミチクグループが実践するのは、まさに完成された6次産業化モデル。顧客のニーズに合わせ、子牛からオリジナル牛の開発を行うのだ。牛のエサづくり、人工授精技術を確認したこだわりの畜産、そして食肉や乳製品の加工販売まで一貫して行うことで、価格帯や肉質までニーズに合った商品提供を可能にしている。

#### Data

#### 株式会社カミチクホールディングス(カミチクグループ統括)

鹿児島県鹿児島市上福元町6921-1  
www.kamichiku.co.jp ☎099-822-1888

「今回の『6次産業化アワード』には、喜ばしいことに様々なタイプの事業者から応募がありました」と、6次産業化アワードを主催する6次産業化推進協議会の座長、堀口健治氏(早稲田大学政治経済学術院名誉教授/日本農業経営大学学校校長)は振り返る。農産物を商品に仕立て販売する製造業、農産物をベースにしたレストラン運営、農業体験を提供するサービス業など、多様な経営展開が見受けられたという。例えば、農林水産大臣賞を受賞した「オオヤブデイリーファーム」は、自社のジャージー牛の生乳を使ったヨーグルトの販路拡大に成功。さらには、酪農体験や自家製乳製品の直売など、消費者向けのサービスも展開している。

「6次産業化には、幅広いビジネスモデルが当てはまります。今後、さらに新しい形態が登場するで

総評

幅広いタイプの  
6次産業化の取り組みが  
登場しています!



6次産業化推進協議会  
座長  
堀口健治さん



## 鹿児島堀口製茶／和香園

鹿児島県志布志市

### お茶文化の普及をテーマに 多角的な地域活性化に尽力

若い女性に人気のお茶のブランド商品「ティーエット」、お茶の創作料理レストラン「茶音の蔵」などを通して日本茶の新しい味わい方を提案しているのが、鹿児島堀口製茶。化学農薬だけに頼らない栽培方法に取り組んでおり、安心・安全な茶葉を栽培。国内最大級の荒茶工場と碾茶工場の隣には和香園の店舗を併設している。ワイナリーをイメージした「大隅ティーナリー構想」を掲げ、茶摘み体験、焙煎体験、ティーアロマなどの体験プログラムも実施している。

Data

#### 鹿児島堀口製茶有限公司

鹿児島県志布志市有明町蓬原758番地  
www.wakohen.co.jp ☎099-475-0931



茶園には、お茶の葉と大隅半島の食材にこだわった創作茶膳レストラン「茶音の蔵」を併設。



## ジェイエイフーズみやざき

宮崎県西都市



### ほうれん草を冷凍加工 時代の先読みで大ヒット

料理の省力化、個食化という時流を読み、国内産冷凍野菜へのニーズの高まりに着目。ほうれん草を主力に、冷凍野菜、カット野菜の生産、冷凍加工、販売を行う。もともとは産地ではなかった場所で、冷凍ほうれん草に特化したビジネスモデルを描いた。自社および契約農家で、加工工場の周辺20km圏内において新たにほうれん草を栽培。約60戸の契約農家の所得向上も実現している。



収穫されたほうれん草は新鮮なままボイルし、急速冷凍。冷凍野菜とは思えない食感と風味、使いやすさが好評。

Data

#### 株式会社ジェイエイフーズみやざき

宮崎県西都市大字南方3398番地2  
www.jafoods-miyazaki.jp ☎0983-43-5351

しょう。例をあげれば、流通に焦点を当てた6次産業化が注目されるかもしれないね」。

近年、スーパーマーケットでも「直売」という形で農産物や加工品を販売する生産者が増えつつあるが、これが中間マージンを省けるいいモデルの一つだと話す。使いたいようにあらかじめカットした農産物を飲食店に卸したり、ニーズのある飲食店を探し出して直接契約を結んだり、といった事業も、シンプルだが革新的な流通ビジネスだ。

本アワードを実施する「6次産業化推進協議会」では取り組みが持続可能であることを重視。地域活性化を念頭におきつつ、地域資源をうまく活用している事業者が評価されている。加えて、収益改善や所得向上を見込んだビジネスができていくかも、重要な評価ポイントだ。

「現代は、いいものを作っただけではあまり売れない時代。独自の販路を開拓したり、サービスを展開したりと、工夫をしなければいけません。自社製品のパッケージにデザイン性をもたせるのも、効果があります。今後モデルとなり得る多種多様な取組が広がることを期待しています」。



# 6次産業化のユニークな取り組み

まだまだ  
あります!

奨励賞  
新規領域  
開発賞

## しらかみファーマーズ

秋田県北秋田市

### 母体は建設業者 新規領域の事業に挑戦

建築会社が重機と技術を活かして農地復元に可能性を見だし、農業法人を立ち上げた。減農薬栽培でんにくを生産しながら、熟成させた「黒にんにく」や連作障害のために作付けした大根を燻製させた「いぶりがっこ」などを加工販売。

「白神フルーツ黒にんにく」



奨励賞  
革新ビジネス  
モデル賞

## 友榮水産

熊本県天草市

### 親子5代続く車海老の養殖 地域産品とともに加工品を販売

餌にこだわった養殖方法で車海老を生産。チラシ配布やWEB広告など、地道な広報活動で国内外に販路を拡大している。活き車海老のほか、車海老の濃厚なバテ、オリーブオイル煮などの加工品を地域の農産品とともに広く販売。



「車海老のバテ」

奨励賞  
こだわり交流  
活性化賞

## もてぎプラザ(道の駅もてぎ)

栃木県茂木町

### 地元産品の商品開発で 地域活性化を推進

柚子、えごま、米など、地元の特産品を用いて加工品を製造販売。自家製粉した「生の米粉」と地元産卵でバウムクーヘンを開発し、外側の歯ごたえと内側のもちもちした食感が人気に。交流人口の拡大や生産者の収益確保に貢献している。

「米粉バウムクーヘン ハードS」



奨励賞  
ICT技術  
活用賞

## 小林農産

三重県明和町

### 先進技術でもち米栽培 9種類の杵つき餅を製造・販売

GPS付き田植機など最新テクノロジーを積極的に導入し、米作りを推進。農業の可能性を広げながら、賞味期限が長く、多様なフレーバーの杵つき餅などの開発に取り組んでいる。



「杵つき餅」

奨励賞  
商品開発  
アイデア賞

## フルーツのいとう園

福島県福島市

### 大粒&高級種のレーズンの 戦略的なブランド化に成功

巨峰・高尾・シャインマスカットなど、大粒で高級種のぶどうの最高級品を枝付きのままレーズンに加工・販売。グッドデザイン賞を受賞したパッケージデザインをはじめ、高級感を追求したブランド戦略で販路を拡大した。



「枝付き干しぶどう」

奨励賞  
地域発展  
貢献賞

## 紫波フルーツパーク

岩手県紫波郡紫波町

### 多彩な体験イベントを開催 観光客が訪れる名所に

道の駅に隣接し、農業振興などを図る拠点施設として整備された。ぶどう狩りができる体験農園やピザ作りやそば打ちなどの体験工房、自園自醸ワインを販売するワイナリーを有するほか、多目的広場や散策道を整備し、四季折々のイベントを開催。



「ホワイトラベル ヤマソービニオン 赤・甘口」

奨励賞  
女性活躍賞

## 伊万里市農業協同組合 小葱部会

佐賀県伊万里市

### 未利用農産物を女性の力で 価値ある食品として再生

収穫後、約50%が廃棄処分されていた小葱を有効利用するべく、女性部が中心となってグリーンカレーを開発。特産品の梨、玉ねぎ、アスパラなど地域の未利用農産物も活用することで、地域全体の農業所得の向上につなげている。

「伊万里グリーンカレー」



奨励賞  
農福連携賞

## ど根性ファーム

岡山県笠岡市

### 青ネギの6次産業化で 障がい者の社会参加を促進

農作業・加工を通して障がい者や高齢者が社会活動に参加できる場としてど根性ファームを設立。自社で生産したネギの6次産業化を通して、障がい者雇用の継続や工賃の増加、就労機会の拡大につなげている。



岡山県笠岡市のラーメン屋「とんべい」で提供されるカットネギ

奨励賞  
地方創生  
貢献賞

## ひらど新鮮市場

長崎県平戸市

### 平戸の食文化を多くの人へ 伝統野菜を6次産業化

直売所を通して地域の食文化を発信。生鮮での販売が難しい伝統野菜を使用した漬物やドレッシングを開発することで需要を創出したほか、平戸産農水産物を使った商品開発で、青果品のロスも減少させている。

平戸産の新生姜を使った「生姜味噌」



奨励賞  
希少価値  
創造賞

## ツムラ本店

大阪府松原市

### 一貫体制で鮮度と品質を管理 希少な合鴨をブランド化

明治3年から合鴨の飼育を続け、自家ブランド「河内鴨」として生産・販売するツムラ本店。孵化、飼育から処理加工、小売・卸まで行う一貫体制で、品質を管理。その高い鮮度と品質が料理人の間で高く評価され、ブランド化に成功した。



百貨店のギフトとしても人気の、河内鴨モモ肉のコンフィ。