

お気に入り商品が見つかる、6次産業化情報誌

**TAKE FREE**

全国ロクジカサンドイッチSHOP

受賞者決定！6次産業化アワード

WEBマーケティングの始めかた

採れたて素材の  
贅沢な味…♡

ロクジカチャンネル

6CHANNEL vol.24 2019 SPRING

産地の食材を楽しむ

**極上サンドイッチ**

Love Sandwich!



# いざ、最高の ロクジカサンドが ある店へ。

定番食でありながら、

カラフルでフォトジェニックな断面が

「萌え断」と呼ばれ話題になるなど、

新たな魅力を生み出し続けるサンドイッチ。

今号では、生産者の思いまで

まるごとサンドされた

サンドイッチを楽しめるお店や、

おうちでサンドイッチを作るときに

使いたいロクジカ食材をご紹介します。

今日のランチは、

素材の美味しさが

ダイレクトに味わえる

ロクジカサンドイッチを

探してみませんか？

## What's ロクジカ?

「ロクジカ」は、生産者と  
距離が近づくキーワード!

6次産業化(ロクジカ)とは1次産業を担う農  
林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次  
産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり  
1次×2次×3次=6! でロクジカ。生産者が  
熱い思いで行うロクジカは、わたしたち消費  
者と生産者の距離が縮まるきっかけに  
も。作り手の顔が見えるロクジカ  
商品に、要注目です!



出来立てサンドイッチが並ぶ店内で、オーナーご夫婦が迎えてくれる。畑で採れたじゃがいものポタージュはサンドイッチとの相性も抜群。



熊本県熊本市

菜園カフェ ごちそう3

## 夫婦二人三脚で完成させた、採れたて旬野菜の絶品サンド

熊本市内の住宅街にある、菜園cafe「ごちそう3」。トレーラーを改装して作られたユニークな佇まいのカフェで、地元住民を中心に親しまれている。「ごちそう3」の特徴の一つが、パンやサンドイッチ、各種ドリンクといったカフェメニューに加え、自家製の有機野菜が販売されていること。店内には、ジャガイモやニンジン、ピーマンなどの一般的な品種から、バターナッツカボチャや赤オクラといった変わり種まで、さまざまな野菜が陳列されている。

これらの野菜は、農家でありオーナーの松田啓吾さんが手間ひまかけて育てたもの。熊本市内と天草市内にそれぞれ畑をもち、なるべく農業と化学肥料に頼らずに、季節の野菜を作っている。自然のエネルギーをたっぷりと享受した野菜だからなのだろう。色、ツヤともに良好で、眺めているだけで元気が湧いてくる。しかし野菜は、スーパーに並んでいるように全部が同じ形をしているわけではない。この「ごちそう3」は、「同じ愛情を込めて育てても形が悪いだけで売れない野菜を、どうにかして使ってあげたい」という思いで始めた店なのだという。

カフェのメニューは、奥様であ

る瞳さんが考案する。サンドイッチは、瞳さんお手製のパンと啓吾さんが手がけた野菜がコロボレシヨンしたカフェの目玉商品。例えば、人気メニューのひとつである「グリルサンド」は、肉厚なグリルチキンとカラフルな野菜が、溢れんばかりにサンドされている贅沢な一品だ。ジュシーなチキンにみずみずしい野菜、風味豊かなパンという、一級品の素材が融合されたサンドイッチゆえ、おいしいはずがない。

カフェには、5種類ほどのサンドイッチのほか、野菜を練りこんだフォカッチャや野菜のポタージュが常時用意されている。メニューに使われる野菜はシーズンによって変わるため、訪れるたびに新たな味わいを楽しめる点も「ごちそう3」の魅力だ。旬の野菜を手軽に堪能できる「ごちそう3」は、これからも多くの人に愛され続けるだろう。

### Shop Data

菜園カフェ ごちそう3  
熊本県熊本市東区錦ヶ丘5-3  
☎11:30~16:30  
☎土・日・祝  
www.facebook.com/gochisou3  
☎090-5487-3430

Love Sandwich!



すぐそばの農場で作る新鮮なフルーツトマトを贅沢に使用。カフェは宮大工の方に建築を依頼し、ウッドデザイン賞も受賞している。



新潟県新潟市

ラ・トラットリア・エストルト

## 心から「おいしい」と感じるものを。 野菜にパン、ベーコンもこだわり抜いて

JR新潟駅からJR白新線でおよそ10分。広大な圃場が広がる地域、新潟にたどり着く。新潟には、知る人ぞ知る農家レストランがある。それが、フルーツトマト生産農家「タカギ農場」が6次産業化で始めた「ラ・トラットリア・エストルト」だ。

「ラ・トラットリア・エストルト」では、フルーツトマトをはじめとする、農場で採れた野菜をふんだんに使った料理を提供している。収穫したばかりの野菜を調理するため、鮮度、味ともに最高のものをいただけるのが特徴だ。

野菜たっぷりのパスタやピザなど、魅力的なメニューがそろっているが、トマトとレタス、ベーコンをフォカッチャでサンドした「タカギ農場サンド」も、人気メニューの一つ。驚くべきは、野菜だけでなく、ベーコンとフォカッチャも自社で手作りしている点だ。「自分たちが心から『おいしい』と思えるもの、納得できるものだけを提供したいと考えたことが、手作りにこだわる理由です」と、専務取締役の高橋泰道さんは言う。ほんのり甘いフォカッチャと香り豊かなベーコンが、食欲をそそる。こだわりと努力が実を結び、「タカギ農場サンド」のリピーター

は増えつつあるという。

また、高橋さんによると、フレッシュ野菜の醍醐味を味わえるメニューとして「農場野菜サラダ」がおすすめのこと。朝採れトマトやラディッシュ、各種葉野菜をミックスし、塩胡椒とオリブオイル、トマト果汁のみで味つけたシンプルな一品だが、「最高においしい」と評判で、来店客の8割がオーダーするという。

「ラ・トラットリア・エストルト」は、周囲を圃場に囲まれており、アクセスがよいとはいえない。レストランを経営するうえでは不利と思われる立地も、実はレストランの強みだ。

「雪が降ると、屋外の景観は銀世界に変わります。春を迎える頃には青々とした葉が一面に茂り、気持ちのいい景色が楽しめますよ。こうした非日常的な景観を目当ての一つに、レストランに足を運ばれる方も多くいらっしゃいます」。

### Shop Data

ラ・トラットリア・エストルト  
新潟県新潟市北区新崎2757番地  
☎11:00~15:00  
(ラストオーダー14:30)  
☎火(祭日除く)  
fruitstomato.com/estorto.html  
☎025-259-8000



山口県山口市

萩野菜ピクルス山口店(合同会社JINRI)

## 日本人の舌に合う和風ピクルスで 地元野菜の認知度アップに貢献

山口県・萩市で採れた旬の野菜を、昆布だしやみりんなどで味付けしピクルスに。日本人の舌に合うピクルスは、2002年に発売してから徐々にファンを獲得し、直営店には常連客も多く通う。

オーナーの椋木さんは2000年頃に未経験から農業をスタート。地元萩の農業を未来に残すため、市内で採れた野菜を「萩野菜」と名付けて販売を始めたが、当初は戦略的にブランド化して流通させることができなかったという。特別な栽培方法を確立するよりも、「価値がある」と感じてもらえる野菜の加工品を作った方が「萩野菜」の認知度を早く上げることができると考え、ピクルスの生産・販売を決断。現在の味にたどり着くまでには、さまざまな試行錯誤があったそうだ。

直営店では10~15種類のピクルスのほか、野菜がたっぷり使われたサンドイッチやふわふわ食感のクリームが詰まったスイーツサンドなどが販売されている。椋木さんの願いは、萩の活性化。「日本で一番有名なピクルス」を目指し、今も奮闘中だ。



### Shop Data

萩野菜ピクルス山口店(合同会社 JINRI)

山口県山口市旭通り1-7-5 ①11:00~17:00 ②不定休  
hagiyasai.com ☎083-929-3636

## 茨城県猿島郡境町

さかいサンド(道の駅さかい内)

## 地元のおいしいものを詰め込んだ ボリュームサンド

2018年10月、茨城県の境町にある「道の駅さかい」の敷地内に、サンドイッチ店「さかいサンド」がオープンした。「さかいサンド」は、「境町のおいしいものを丸ごとサンド」することをコンセプトとした「六次産業化施設」。そのコンセプトどおり、サンドイッチには地元で採れた野菜をはじめとする地場食材が使われている。

店頭では、毎日20種類前後のサンドイッチがケースに並ぶ。フレッシュな卵と野菜を挟みこんだ「こだわり農家の贅沢たまごサンド」や、ニンジンにかぼちゃ、トマトなど色とりどりの野菜を楽しめる「さかいのお野菜たっぷりサンド」など、趣向が凝らされたメニューが用意されている。

また、特筆すべきは、そのボリュームな見た目。いずれも具材がぎっしりと詰め込まれており、どれを選んでも食べごたえ抜群。地場食材を目でも舌でも堪能できる「さかいサンド」は、ぜひ足を運びたい施設だ。



### Shop Data

さかいサンド(道の駅さかい内)

茨城県猿島郡境町1341-1

道の駅さかい内

①10:00~16:30

②(道の駅さかいの休館日に準ずる)

sakaimachi.co.jp

☎0280-81-3101

# Vegetable



## COSMO FARM ピクルス

旬の野菜を育てることにこだわり、年間200種以上の野菜を生産する「コスモファーム」が自社で加工・販売しているピクルスは多種多様。中でも、カラー人参を細切りにした「人参のピクルス(写真中央)」は、サンドイッチを一気に華やかにしてくれる。

コスモファーム  
香川県高松市川部町290-1  
cosmo-fa.com ☎087-886-7719



## フレッシュパクチーペースト PAKUCI SISTERS

採れたてのパクチーをチーズやアンチョビ、オリーブオイルなどと合わせ、パクチーペーストに。そのフレッシュで濃厚な味わいに、やみつきになってしまう人が続出中。チーズが入った「Basic(写真右)」とパクチーの香りがより楽しめる「Cheese Less(写真左)」、食べ比べてみるのもおもしろい。これだけでパンに塗ってもよし、鶏ハムやエビと一緒に挟んでも美味しい。

PAKUCI SISTERS 千葉県八千代市 pakucisisters.com



お気に入りサンドを朝食に!ピクニックに!

# 極上ロクジカサンドイッチ食材



## Mayonnaise

### 手づくりマヨネーズ(プレーン)

ストレスフリーな環境で、自然由来のエサを食べながら育ったみやぎ農園の鶏の卵をマヨネーズに。卵、酢、食塩など、最低限の材料しか使われておらず、食品添加物は不使用。しっかりとした卵の味わいに加え、程よい酸味と甘みを楽しめる、贅沢なマヨネーズ。

みやぎ農園  
沖縄県南城市大里字大城2193番地  
miyaginouen.com ☎098-946-7646

### 極み生ハム/ 極みローズハム

「おいしく・安全・安心」をモットーに、豚肉の生産から加工、販売までを手がける平田牧場の、化学合成食品添加物を一切使用せずに作られた無添加のハム。どちらも出汁が味の決め手になっており、素材の旨みがしっかりと感じられる。

株式会社平田牧場  
山形県酒田市  
みずほ2丁目17番地8  
hiraboku.com  
☎0570-550029



## Ham

# Fish



### しらちょび

しらすのアンチョビ、略して「しらちょび」。新鮮なしらすをオーガニックハーブとともにエクストラヴァージンオイルに漬け込んだ一品は、食品添加物も不使用で安心。軽くトーストしたバゲットにオイルごと乗せて味わえば、贅沢な味わいを楽しめる。

今市水産  
愛媛県西予市明浜町狩浜3-2226  
imaichisuisan.com ☎0894-65-0540





# Bread

## カンパーニュ

自社で育てた小麦や国産麦、天然酵母など、こだわりの素材を使っているパン屋「畑pan」の人気メニュー。しっかりとした歯ごたえが特徴の“ハード系”のパンで、特にサワークリームとの相性が抜群にいいのだそう。

### 畑pan

鹿児島県鹿屋市本町4-20 hatapan.com ☎0994-45-7233



## ブラン魚沼ごはんパン

米作りから加工・販売まで行う株式会社ごはんの「こしひかり」を使った米粉パン。保存料不使用、食物繊維とビタミンEがたっぷり体に優しく、「こしひかり」のもっちり感や自然な甘みを感じられるのが特徴だ。和食から洋食まで幅広い料理に合うから、何を挟んでも相性がいい。

### 株式会社ごはん

新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡己5895  
uonuma-gohan.com ☎025-765-4834



# Butter

## リリコイバター

「リリコイ」とは、ハワイの言葉で「パッションフルーツ」。自社産パッションフルーツをベースに、国産バターや卵、砂糖を煮込んで作られたバタージャムは甘みと酸味のバランスに優れ、パンにもびったり。日常的に特別なサンドイッチを楽しむ。

### RYO'S FARM

千葉県館山市菌220-2  
ryosfarm.com ☎080-3529-6935



## なかほら牧場グラスフェッド・バター

「なかほら牧場」の牛は、山に自生する野草や木の葉などをエサに、放牧というストレスフリーな環境で育てられている。そんな牛たちのミルクを使ったグラスフェッド・バターは、健康効果が期待されている不飽和脂肪酸がたっぷり。毎日でも使いたいバターだ。

### なかほら牧場

岩手県下閉伊郡岩泉町上有芸水堀287  
nakahora-bokujou.jp ☎050-2018-0110



# Mustard

## JO粒マスタード

従来のマスタードに比べ、ピリリとした辛味と豊かな風味を楽しむことが特徴。無農薬栽培で育てられたからし菜を材料に、無添加で作られている。ウインナーやベーコンをはじめとする洋風の食材だけでなく、和風の食材と合わせるのもオススメ。

### JO Farm

熊本県菊池市袈裟尾999  
☎0968-26-5199 @jotaichan



# 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「ミルクコイエ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://sanesufarm.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。



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



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。

### 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。

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。使いやす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。



商談会後のフォローのポイント

- ・なるべく早くお礼のメールを
- ・名刺は資産! データ化しよう
- ・優先順位を決めて連絡しよう

優先順位は商談会での反応の良さや、商品のターゲットにマッチした売り場・顧客を持つかを基準にするとういぞ

## 6次産業化をはじめよう 目指せ! ロクジカマスター



ロクジカ仙人ろくじい



リンゴ農家のろく子さん

### 前回までのあらすじ

商談会でのPRを成功させたろく子さん。ほっと一息ついていると、ろくじいがやって来て……?



次ページへ

郵便はがき

151-8790

料金受取人払い郵便

代々木局承認

203

6615

差出有効期限  
平成31年7月  
30日まで

東京都渋谷区千駄ヶ谷4-20-1  
千駄ヶ谷ビル6F  
株式会社アクセスインターナショナル 宛



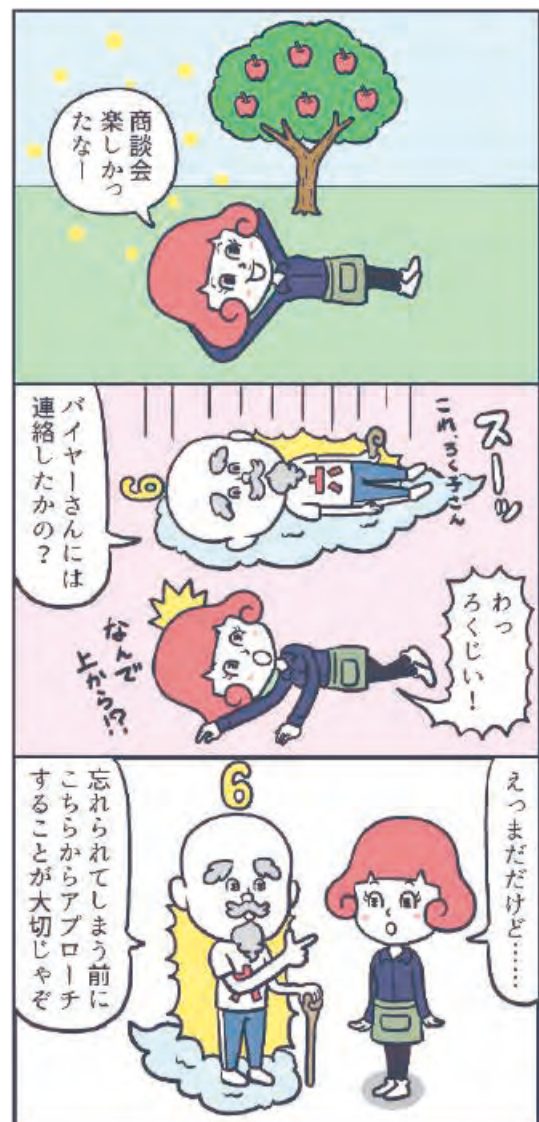
### 読者アンケートご協力のお願い

※切り取り線より切り離し、このままご投函ください。

日頃より、6次産業化情報配信 Facebook および情報誌「6channel (ロクジカチャンネル)」をご愛顧いただき、ありがとうございます。今後のより良い情報提供のために、読者アンケートにご協力ください。

本アンケートでご記入いただいた情報については、本アンケートに関わる目的にのみ使用し、他の目的には使用いたしません。また、お客様より頂いたアンケート票は、弊社にて厳重に管理し、結果のデータ化、統計調査および、よりよい誌面づくりのために使用させていただきます。本アンケート票は、株式会社アクセスインターナショナルおよび、農林水産省においてのみ共有し、その他の者には一切提供いたしません。何卒、ご協力のほどよろしくお願致します。

以上





商談会が終わったら、早めにアプローチすることが重要じゃ。新たな商談が成立する機会を逃さないためにも、取引につながりそうなところから順番に連絡するのが良いぞ。



Q1: あなたご自身のことについて教えてください。(それぞれひとつに○印)

- (1)性別 男性/女性
- (2)お住まいの都道府県( )
- (3)年齢 19歳以下/20歳~29歳/30歳~39歳/40歳~49歳/50歳~59歳/60歳以上
- (4)職業 生産者(農業)/生産者(漁業)/生産者(林業)/コンサルタント/官公庁・公社/公益法人・商工団体/大学・研究機関/卸売・小売業/食品製造・加工業/食品以外の製造加工業/飲食業/金融業/商社/主婦・主夫/学生/その他( )

Q2: この「6channel」に掲載されている商品で、買ってみたいと思った商品を教えてください。

Q3: 情報誌「6channel」、facebook「ロクジカチャンネル」及びメールマガジン「6channel通信」についてお聞きします。

- (1)あなたが利用したことがあるものを教えてください。(該当の全てに○印)  
情報誌「6channel」/facebook「ロクジカチャンネル」/メールマガジン「6channel通信」
- (2)上記の内容について、ご感想をお聞かせください。(ひとつに○印)  
とてもよい/よい/ふつう/ややわるい/わるい
- (3)利用してみて、あてはまるものがあればお答えください。(該当の全てに○印)  
読みやすかった/デザインがよかった/写真がよかった/テーマがよかった/  
6次産業化の商品を購入したいと思った/6次産業化に興味をもった/  
その他( )

Q4: 取り上げて欲しいテーマなど、ご意見・ご感想等があればお聞かせください。

◎「6次産業化プランナー」とは、全国の6次産業化に取り組む農林漁業者の方々の相談に応じてアドバイスを行うために登録されている専門家のことです。プランナーを派遣するサポートセンターは全国に設置されています。詳しくは農林水産省のHPまで。

農水省 6次産業化プランナー 検索



## 6次産業化プランナーの ロクジカ! 始める前のQ&A

6次産業化において、WEBマーケティングは非常に重要です。どんなに良い商品を作っても、その特長をお客様に伝えなければ、売れません。そこで今回は、複数の農家さんを支援した実績のある6次産業化プランナーに「WEBマーケティングのはじめかた」を教えてくださいました。

vol.03

### WEBマーケティングのはじめかた

気軽にできることから  
始めてみましょう!



教えてくれたプランナー ▶ 岡安 裕一さん

6次産業化プランナー、コムニカチオ代表。マーケティングコンサルタント、中小企業診断士。SNSの活用やネット広告、検索エンジン対策などWebマーケティングの支援を実施。農家の現場におけるITリテラシーのレベルを理解した上で、アドバイスだけでなく、導入などの具体的な作業や設定なども行っている。

#### Q<sup>02</sup> WEBマーケティングって、最初は何をすればいいの?

**まずはメールから。いきなり  
難しいことをしなくても、大丈夫。**

「WEBマーケティング」と聞くと、大変そうなイメージを持つ方もいるかもしれませんが、いきなり難しいことに手を出す必要はありません。まずは、既存のお客様のメールアドレスを集めることから始めてみましょう。私が支援した農家さんの事例では、以前は郵送のDMで商品案内をしていたところを、メールも併用することで、顧客へアプローチができる頻度が上がり、売上がアップしました。メールなら郵送とは違い、コストをかけずに手間も少なく何度でも連絡できます。例えば、豊作だった時に追加のご案内をする、などの使い方が可能です。今までのやり方を踏まえて、新しい手法も取り入れてみてください。

※メルマガなどの配信には、お客様からの許可が必要です。

#### Q<sup>04</sup> WEBマーケティングの心構えってありますか?

**「誰に、何を、どのように」を意識して、  
取り組みましょう。**

マーケティングの基本は「誰に、何を、どのように」アピールして販売するかです。これはWEBでも同じこと。どのようなお客様に、自社の商品を買ってほしいかを明確にしましょう。例えば、ご高齢のお客様にアピールしたいと思っているのに、LINEやinstagramなどに力を入れても効果は出ませんよね。まずは自社商品の強みを分析し、お客様のターゲット層を決めることです。そうすれば、どのようにアピールすべきかが自ずと見えてきます。また、何事もそうですが、最初からすべてがうまくいくことはめったにありません。WEBマーケティングも、何度も失敗を重ねながら、少しずつ改善していくものです。そのため、ホームページは自分でシンプルに更新できる仕組みを構築し、管理できるようにしておくのがポイントです。

#### Q<sup>01</sup> そもそも「WEBマーケティング」ってなに?

**インターネットを利用して  
商品が売れる仕組みを作ることです。**

「WEBマーケティング」とは、「インターネットを利用して商品が売れる仕組みを作る活動」のことです。パソコンやスマートフォン(スマホ)の普及により、ネットショッピングをはじめとするインターネットを利用した購買形式は、今後も成長していくと考えられます。また、WEBマーケティングの利点として、地域に制約がなく情報が届けられること、低コストで実施できること、アクセス数や購入者がデータとして可視化されるので効果を測定しやすいことなどが挙げられます。インターネットを活用して商品をより多くの人に知ってもらい、購入していただくためにも、WEBマーケティングの手法は非常に重要です。今回は、気軽に始められるメールやホームページを使用したWEBマーケティングの手法を紹介します。

#### Q<sup>03</sup> ホームページを作る際の注意点はありますか?

**デザイン性よりも、見やすさを大事に。  
スマホ対応は基本です。**

ホームページ作成時、ありがちな失敗の1つが、デザインに凝りすぎる。デザイン性よりも、お客様から見てわかりやすいかどうかの方が大事です。また最近は、スマホでホームページを見る人が7割とも言われています(BtoCの場合)。スマホ対応は基本中の基本。スマホの小さな画面でも、注文画面やお問い合わせフォームなどの「ゴール」まで、わかりやすく辿り着けるように意識して、作成しましょう。コンテンツ面でいうと、私のオススメは「生産者のこだわり」を載せること。いくら「ウチの農産物は美味しいですよ!」とアピールしても、味だけで差別化するのはなかなか難しく、WEBであればなおさらです。お客様に納得して選んでいただけるように、味だけではなく、自社ならではのこだわりを掲載しましょう。



6次産業化は、  
この美味しさを届けるための、  
ひとつの選択肢だ。

## 6次産業化を、もっと身近に。「ロクジカチャンネル」

### 6次産業化のご相談はこちら

全国の6次産業化を進める農林漁業者等のもとへ、高度な知識と経験を持つ専門家を無償で派遣して、新しい6次産業化のチャレンジを支援します。

農水省 6次産業化プランナー [検索](#)

[www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/jinzai/index1.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/jinzai/index1.html)

### 6次産業化の各種支援について

農林水産省では「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行っており、商品開発や販路開拓、加工・販売施設の整備等の取組を支援しています。詳しくは農林水産省のHPへ。



「ロクジカチャンネル」vol.24 (2019年3月発行) 発行:株式会社アクセスインターナショナル  
発行人:清水朋宏 編集長:東樹綾奈  
エディトリアルディレクター:宇都直也 アートディレクター:桧山拓紀  
編集・執筆:藤田真実、嶋長直志、川村英範、曾田夕紀子、緒方佳子、河合奈緒美  
撮影:今井広一、高月優、鈴木奈保子、DANNY DANKS (ARROW PHOTOGRAPHY)  
デザイン:花嶋みどり イラスト:オオノマサフミ

ロクジカチャンネル ウェブサイトはこちら →  
6次産業化のためのお役立ち情報や、  
先進的な取組み事例をお届けしています。

