

6次産業化アワード 受賞者紹介

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。

各地の加工工場

鳥取工場(小松菜)



熊本工場(ほうれん草)



自社工場での加工によって、無駄なく出荷できることも経営効率が高い理由の一つ。雹(ひょう)などで傷がついたり、虫食いがあつたり、サイズの大小があつて出荷が難しい場合にも、選別や、その部分だけを除去することで加工用として無駄なく出荷が可能。

全国17か所に生産の拠点を置くワールドファーム(2019年12月現在)。全国に生産拠点があるために悪天候による成育不良などのリスクを分散できる。自社工場では、収穫した野菜の洗浄やカットなどの一次加工を行っている。

有限会社 ワールドファーム

住所：〒305-0861 茨城県つくば市谷田部3395-1
電話：029-839-0555 <https://www.world-farm.co.jp>

構想の実現には、何よりも人材が欠かせない。同社には社員教育制度があり、入社して8年程度で一人前になれるようにプログラムが組まれている。そ

吉市、14年に石川県能登町、15年に広島県庄原市、16年に埼玉県深谷市、19年に兵庫県姫路市へ進出。気候・標高が異なる農地で栽培することで通年栽培が可能となり、全国規模のリー栽培を実現している。今では需要の高いキャベツやほうれん草に加え、ブロッコリーやゴボウなど、各農場の適性に合わせた野菜を生産している。同社は「アグリビジネスユートピア構想」を提唱している。

アグリビジネスユートピア構想とは、農業と関連産業の地域一体プロジェクトだ。加工用野菜の生産と一次加工の工場を中核に、30〜50人の若いプロ集団を育成、「儲かる農業」を実現し、地産地消や地域の畜産・水産・林業との協力により地域経済の活性化に貢献する。目標の一つとして、全国の冷凍野菜消費量100万トンのうち50万トンの国産化を掲げている。

冷凍野菜。その安定供給の一端を担っているのは、ワールドファームの若いプロフェッショナルたちである。

何気なく口にしている国産冷凍野菜。その安定供給の一端を担っているのは、ワールドファームの若いプロフェッショナルたちである。地方の農業では、担い手不足が深刻な課題となっているが、同社の求人には意欲ある若者が全国から殺到する。倍率は20倍にも達するそうだ。そのため、同社従業員の平均年齢は約30歳と若い。

また、同社で働く従業員は全員が正社員だ。従業員は、農業だけでなく、工場での加工作業も担う。晴れていれば畑に出る。雨が降れば工場加工を行う「晴耕雨工」を実践している。その結果、余剰人員が少なく、経営効率が高い。さらに、定植や収穫など人手がかかる時期には、他の農場から従業員が手伝いに来る「集団農業」も行っている。しっかりと教育体系の下で一定のスキルを身に付けた若い人材と全国規模で展開する農場があるからこそ実現できる方法である。



(上)キャベツの収穫風景 (下)従業員の集合写真

ワールドファーム 茨城県

若いプロの担い手が 冷凍野菜の国産化を牽引する



ワールドファームと聞いて、どんな会社か、すぐに分かる人はほとんどいないだろう。同社は、キャベツ、ほうれん草、小松菜などの野菜を露地で大規模に生産、一次加工を行い、外食チェーン店や食品加工会社へ販売する農業法人だ。

同社の歴史は、約20年前に遡る。農業未経験者が集まり、茨城県つくば市で加工用キャベツを栽培したことがスタートだ。加工用キャベツを選んだ理由は、生鮮用に比べて出荷コストがかからず、経営効率が良いから。共働き世帯や一人世帯が増え、調理の時短ニーズが高まったことや中食の増加も追い風となり、カット野菜の需要は年を重ねるごとに大きくなっていく。

加工用キャベツからスタートした事業は、外食チェーンなどのニーズに対応しようと、2007年には熊本県で農地を借り、冷凍工場を購入、冷凍ほうれん草の生産を開始した。翌年には大分県に進出。以降、行政と進出協定を結ぶ形で各地で生産を拡大している。その勢いは止まらず、12年に鳥取県倉