



六次産業化・地産地消費に基づく総合化事業計画に認定され、製造・販売をスタートさせた、アルミパウチ袋に入った業務用の白桃とピオーネのコンサーブ（シロップ漬け）。年間でピオーネは6000パック、白桃は1万4000パックを製造。

規格外の白桃・ピオーネ・柿などを有効利用
商品アイテム数を増やし、販路も全国展開
さらに先駆者として
新たな地域連携にも取り組む

1×2×3

6 次産業化の達人たち

農業 | 宇垣 泰博 (うがき やすひろ) さん

[岡山県] 瀬戸農産物加工企業組合 代表理事

2011年 六次産業化・地産地消費に基づく
5月: 総合化事業計画に認定される

補助金を受け加工工場を新たに建設。生産ラインを増やす。



2011年: 千足屋に
フルーツコンポートを納品



岡山県農業開発研究所から技術指導を受け開発した商品、清水白桃とピオーネのコンポートを、毎月1万2000本、千足屋に納品するようになる。

2013年: ギフトセットで大幅に販路を拡大

人気商品のドルチェとコンポートをセットにした4000円(税別)のギフトセット。全国の大手百貨店のギフトカタログに掲載されている。



今後の展望

新たな商品開発と
地域事業者との新たな連携
商品開発中の白桃ジャムは、消費者のニーズに応え、使いやすいスタンドタイプのパッケージで売り出していく。また、後に続く地域の事業者とコラボレーション商品を企画中。



瀬戸農産物加工企業組合 6次産業化への道

2004年: 設立

きっかけは、旧・赤磐郡の瀬戸町町長より、2005年の岡山国体を控え地域活性化の相談を受けたことから。地元の特産品を活かした加工品作りをしようと、資本金450万円、組合員45名でスタート。

2005年: 白桃、ピオーネ、柿のゼリーを発売

加工商品1号のゼリーの売り上げは不振。市場に出すには後発過ぎたことに弱点を感じ、反省点は次の商品開発のアイデアにつながった。



2006年: フルーツカレーを発売

ピオーネ、白桃、太秋柿、桃太郎マトなどを使ったフルーツカレーシリーズを発売。話題性こそあったが、全国に広がったご当地カレーブームにより先細りとなってしまった。



2008年: 瀬戸農産物加工企業組合の認知度が高まる

生キャラメルやドルチェ(二層ゼリー)などのヒット商品を世に送り出し、また、アニメキャラクターとのコラボレーション商品などでも話題にもなり、追い風が吹くようになる。



商品開発の知恵は人とのつながりから。アドバイスには常に柔軟に耳を傾ける

晴天の日が多く、町を流れる吉井川により肥沃な大地にも恵まれた瀬戸町では、桃、ぶどう、柿など多くの果樹が栽培されている。しかし、岡山県では、特産のピオーネ、白桃などは贈答用に用いられることが多いため出荷規格が厳しい。露地栽培の桃やぶどうに関しては、約4割が規格外になってしまいうこともある。規格外農産物の有効利用、そして生産者の収入安定化にもつながる事業として、瀬戸町の農産物生産者などによって設立された瀬戸農産物加工企業組合には、大きな期待が寄せられた。

だが、加工商品1号の、桃、ピオーネ、柿のゼリーは、ライバル商品が多く売り上げは伸びず。まずは商品のアイテム数を増やすことが先決と考えた代表理事の宇垣泰博さん(72)は、プロのアドバイスを受けながら、商品開発に次々に取り組んだ。その取組が行政関係者の目にもとまり、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画への認定申請を薦められる。新たな販路開拓を目的に製造ラインを拡張することを決め、瀬戸農産物加工企業組合は2011年に認定を受けた。

順調な6次産業化の中で、次に見えてくるのは、損益の分岐点

認定を受けた事業内容は、これまで製造していたピオーネ、白桃などをシロップ漬けにした大容量の缶詰を、中小の洋菓子製造業者向けに、少量にしてアルミパウチ袋で販売しようというもの。新たな販路開拓となるが、その品質については、東京の高級小売店・千疋屋との取引からもうかがい知れる。商品のアイテム数は35種類を超え、販路も全国に広がる中、原材料については「組合員からの提供だけで足りなくなっても、農協などに協力体制を取り付けています」と、宇垣さんは話す。設備については、製造ライン2本目となる加工場を新設。総合化事業計画に認定され補助金を受け、建設費の半分を補った。売り上げも、当初の目標の1千万円を軽く越えているそうだが、「借金返済や事業運営費を差し引けば、儲かっているとは、まだ言えません。」と宇垣さんは苦笑いする。課題には人手不足も挙げられる。「現在のキャパで、どれだけ生産性をあげられるか考えないといけません。」と、順調な6次産業化の中で見えてきた次の課題に、宇垣さんは今、取り組んでいる。

地域経済を後押しする 発展形の6次産業化



宇垣さんは、月に3~4回は東京に出向き営業。展示会などに出席するたびに取引商社が20社程度増え、関東圏で販路の約6割を占めるようになった。「6次産業化をここまで進めてこられたのも、人とのつながりのおかげです。」と話し、同郷の事業者から持ちかけられたコラボレーションの話にも反応が早い。瀬戸農産物加工企業組合がこれまでに開拓した販路に、コラボレーションした商品をこれから売り出していく予定だ。



商品開発に関わった農業開発研究所から見た、 瀬戸農産物加工企業組合の6次産業化

一般社団法人 岡山県農業開発研究所 開発研究部次長 浜本修さん

瀬戸農産物加工企業組合のコンサーブ(シロップ漬け)の商品開発で、技術指導を行ったのが浜本さん。コンサーブ製法技術のポイントについては、「食べ頃を迎えた完熟果実を使い、果実の旨みを閉じ込めるため、皮が付いたまま熱を加え、味を調べています。」と話す。この製造技術は、現在、特許申請が行われているそうだ。また、浜本さんは農業を志す高校生などにもジャム作りなど指導。未来の6次産業人も、この中から誕生するかもしれない。



代表理事の宇垣泰博さん(72)は自動車業界で流通の仕事を経験した後に就農。写真左の副理事長の横山順一さん(64)は大手企業・重役の経歴を持つ転職組。横山さんは宇垣さんの右腕として、申請のための書類作りや売り上げ管理などを担当。

瀬戸農産物加工企業組合

岡山市東区瀬戸町大内985-1
TEL:086-953-9211

瀬戸農産物加工企業組合の6次産業化の取組は、動画インタビュー含め、「第6チャンネル」Webサイトで詳しくご覧いただけます。
<http://www.6-ch.jp/tatsujin/0055.html>