

6channel

農業の6次産業化で広げる医療・福祉の未来

◎社会福祉法人 くりのみ園（長野県）

「障害者の可能性を引き出すための、福祉と農業を融合させた6次産業化」

◎株式会社 さとに医食同源（鳥取県）

「低グルテン米がつなぐ、農業と医療と福祉の連携」

シリーズ：ファンドを活用した6次産業化

◎株式会社アグリゲート東北（山形県）

「生産者やパートナー企業の支援で誕生した、
農業・青果流通の新しい形を築く新会社」

◎株式会社J-ACEひびき（埼玉県）

「JA全農とやきとりのひびきが国産豚・鶏肉を提供する外食店舗を展開」

農業の6次産業化で広げる

医療・福祉の未来



社会福祉法人
くりのみ園
(長野県)



株式会社
さとに医食同源
(鳥取県)



近年、医療や福祉分野と連携し、食と農に新たな需要を創出する6次産業化の取組が注目を集めている。今回はそんな2つの事例を紹介する。

長野県の社会福祉法人くりのみ園は、「地域福祉と自然農業の連携」をコンセプトに6次産業化に取り組み、無農薬栽培のエンレイ大豆で作られた味噌や平飼いの精卵などの商品展開で「くりのみブランド」の確立を図っている。理事長の島津隆雄しまづたかおさんは「障害者が地域で生活をしていくには、農業で支援体制を組むことこそ、「一番オーソドックスなやり方」と、可能性を確信する。

また、日本人の成人の約8人に1人は腎臓になんらかの障害をもつ慢性腎臓病を患っていると言われ、生活習慣病の増加とともに食と健康の在り方が見直されつつある。鳥取県の株式会社さとに医食同源は、地域の医療機関とともに、「医食同源」をコンセプトに医療給食を提供。代表の太田義教おたよしのりさんは、「私たちの取組が、農村の原風景である地域の農地を守り、若者の雇用を生み出す医福食農連携のモデルケースになったらと考えています」と抱負を語る。



障害者の可能性を引き出すための 福祉と農業を融合させた6次産業化 社会福祉法人くりのみ園（長野県）

障害を持つ人たちが
活躍できるシステムを
農業で作っていく

東に雁田山^{かりだやま}、西に北信五岳^{ほくしんごがく}を望み、穏やかな田園風景が広がる長野県小布施町。晩年をこの地で過ごした葛飾北斎が残した遺産を中心に、1970年代に町おこしが行われ、小さな町に年間120万人の観光客が訪れるようになった。そんな町の中心部から少し離れた場所にある「社会福祉法人くりのみ園」は、農業や農産物の加工品製造・販売を通じて知的・精神・身体に障害を持つ人を支援する就労支援施設として1997年に設立された。

理事長の島津隆雄さんは話す。「障害者を支援していくということは、生活を支援していくということになります。生活とは生きていくということと。それは農業と非常に密接な関係

にあります。障害者とお付き合いをしてきて、この人たちには可能性があると感じていましたが、その可能性を引き出すシステムや体制ができていない。そこで、障害者が地域で働いて、地域の人たちと生活を共にしていけるようなシステムを、農業を通じて整備していきかけた。それが、くりのみ園設立の一番の目的です」。

現在、くりのみ園では3800羽を飼育する養鶏場、そして小布施町と長野市の2つのエリアで合計8ヘクタールの畑を抱え、米、大豆、菜種など自家種にこだわった信州伝統野菜の栽培を、すべて無農薬、有機栽培で行っている。「社会福祉法人にとって、『健康』というのは最大のテーマ。施設を利用してはいる障害者の多くが、現在も医療機関と関わりを持っています。そういう中で展開していく農業は、安心安全でなければなりません」と島津さんは話す。



平飼いの精卵を贅沢に使った「くりのみ卵プリン」は、「カスタードタイプ」と「とろりタイプ」の2種類あり、どちらも人気。



小布施町のスイーツショップでも、くりのみ園の卵を使用したプリンなどスイーツ商品が販売されている。



平飼いの鶏の餌は、無農薬野菜や四季の野草（クローバー・大麦など）をブレンドした自然配合飼料を使用。



18～60歳までの障害者は、通勤というスタイルを取りながら、9～16時までくりのみ園で働いている。



社会福祉法人くりのみ園 理事長
しまづ たかお
島津隆雄さん (65)

島津さんは小布施町の出身。実家は兼業農家を営んでいたが、福祉の世界で40年近く過ごしてきた。地元に戻り、自身で設立した社会福祉法人のことを、島津さんは「福祉農園」と呼んでいる。



自家種にこだわった信州伝統野菜の栽培を無農薬、有機栽培で行う。

援助される社会福祉法人から 地域に貢献できる農業のプロへ

障害者と共に、安心・安全な農業を目指そうとする島津さんだったが、「福祉関係者が本気で農業をやれるのか?」といった意見もあった。しかし、真剣に農業に取り組んでいると、地元の人々の応援が「農業とはこういうものだ」と教えてくれるようになり、ある段階から「農地を預かってもらえないか」と頼られるようになった。

「障害者が地域で生活をしていくために、農業をベースにした支援体制を組んでいくには、地域の人々とのようにならなければならない。ですが、やりがいのあること。『地域福祉と農業の連携』に活路があるのでは?と考え始めている福祉関係者には、果敢に農業にチャレンジしてもらいたいと願っています」と島津さんは、後に続く人たちにエールを送る。

農業のプロとして認めてもらおうと申請を続けていた認定農業者制度の認定を2010年に受け、2011年には、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受けたくりのみ園。「障害者の可能性が広がると二人ひとりが自信を持てるようになってきています。福祉というだけで援助してもらおう部分もありますが、私たちにできることで地域に貢献していきたいと考えています」と島津さん。

平飼いの有精卵から広がった くりのみ園の6次産業化

くりのみ園の農産物の地名度を上げたのは、平飼いの養鶏から生まれた有精卵だった。無農薬栽培の自家配合飼料を鶏に与えることで、ビタミンやミネラルが豊富で、質の高い卵が生まれた。理事長の島津さんが自ら営業を行い、地元の長野ホテル犀北館や星野リゾート、小布施町の有名和菓子店との取引が始まり、学校給食まで販売先を広げ、「くりのみ園の平飼いの有精卵」は小布施ブランドのひとつとして数えられるようになった。

平飼いの有精卵を使用したくりのみ園の加工品は、健康食品「くりのみの卵油」をはじめ、シフォンケーキやプリンなど30種以上に及ぶ。現在、加工・製造は2箇所で行っており、スイーツ

やジャムの加工は長野市内にある直売店「なちゆるらるショップくりのみ」に併設された加工場で、卵の選別やパック詰め、漬物などの加工は小布施町の施設で行われている。「くりのみ園には、農業もあれば、加工や販売もあり、いろんな部門がすべて連携しています。障害者それぞれが能力を發揮していけるシステムを、この農園の中で作ろうとしています。すでにこれは6次産業化ですね」と島津さんは話す。



社会福祉法人くりのみ園 営業・販売「なちゆるらるショップくりのみ」責任者 せきね ひであき 関根英明さん (56)

「移動販売やイベントなど対面販売には、障害者にもどんどん参加してもらい、お客様の声を直接聞いてもらうようにしています」



いちご、あんず、ブルーベリー、キャロットなど、素材の自然な味をそのまま閉じ込めたジャム。



はぜ掛け・天日干ししたもみ米を15℃の冷蔵庫で保管。精白米は、その都度精米し販売する。



平飼いの有精卵をたっぷり使ったカステラは人気商品のひとつ。2切れ入りと0.75斤サイズの2種類。



自慢の卵で加工に取り組んだ卵油。くりのみ園では「くりのみの卵油」と名付け販売。

安全で、美味しい商品
大切に作っています!



「卵のバック詰めに関しては、責任者の職員以外、すべての作業を障害者に任せています」と島津さん。



社会福祉法人 くりのみ園 [長野県]

社会福祉法人 くりのみ園 6次産業化への道

1997年4月1日：養鶏、野菜、穀物栽培、農産物の加工品製造や販売を通じて知的・精神・身体に障害を持つ人を支援する就労支援施設として設立。

1997年～：農地は、農業委員会を通じてリースしていた。しかし次第に、地元の高齢の農家の方たちから「農地を借りてもらえないだろうか」と頼られるように。

2000年頃：職員のアイデアで、卵油をカプセルに閉じ込めた健康食品「くりのみの卵油」を商品開発。

2004年：小布施丸なすや八町きゅうり、沼目越瓜などを原料にした漬物の加工などを小布施町の施設でスタート。



2007年：3800羽の平飼いの鶏から一日に1800個程の有精卵を回収。くりのみ園の主力商品として販売され、小布施町の学校給食にも採用される。

2008年：スイーツの加工場を併設した直売所「なちゆるらるショップくりのみ」オープン。

2010年：認定農業者制度の認定を受ける。

2011年：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受ける。事業内容は、平飼いの有精卵を使用したマヨネーズやスイーツ(たまごサブレ、マフィンなど)などの新商品開発。



スイーツに関しては、信州発の贈答用商品としてパッケージデザインをプロに依頼。首都圏の高級デパートへの販路開拓を予定。

2011年：地元の老舗味噌メーカー(有)穀平味噌醸造場と連携し、「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」を発売。

2013年：米収穫後の裏作(二毛作)で菜種を栽培して菜種油の加工・販売をスタート。昔ながらの農業に戻っていきなさいという島津さんのこだわりで作られた6次産業化の商品のひとつで、2013年に搾油された菜種油は完売。今後は生産を拡大していく予定。



こくへいみそじょうそうじょう
有限会社 穀平味噌醸造場
こやま ひろし
小山洋史さん(60)

創業は天明4年。老舗の味噌メーカーを継ぐ9代目。全国1200社の味噌メーカーのうち長野県には110社があり、信州味噌は全国シェアの45%を占めている。

地元の老舗味噌醸造場とくりのみ園が連携 信州味噌で新たな6次産業化を展開

2011年、くりのみ園が六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、取り組んでいる加工商品のひとつが「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」。無農薬の大豆と米を使ったこだわりの麹味噌は、地元の老舗製造業者と連携。製造を委託された穀平味噌醸造場の小山さんは、「福祉と農業が連携したくりのみ園さんの取組は素晴らしいです、平飼いの有精卵の評価も高い。」

くりのみ園のものは安心安全で、体にいいだけでなく、美味しいという評価を得られていると思います。今後は、商品の販売先を広げていってほしい。私たちも、美味しい麹味噌を造れるようバックアップしていきたい」と期待を寄せている。すでに、直売所やインターネットで販売をスタートさせている「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」だが、島津さんによると、2013年と2014年は売上目標の100万円を達成。2015年からは大豆の生産量も5倍に増やし、飛躍的な売上アップを考えているようだ。



米こうじ味噌の材料となるエンレイ大豆は、くりのみ園で無農薬で栽培されている。



穀平味噌では、木樽に仕込み、1～2年間かけ発酵させる昔ながらの天然醸造法を続けている。



「天然醸造くりのみの米こうじ味噌」は、保存料・酒精が一切使われていない無添加の生みそ。



社会福祉法人 くりのみ園

長野県上高井郡小布施町大字都住1238-2

TEL:026-247-6330

<http://kurinomien.com/>

※写真は「なちゆるらるショップくりのみ」

長野市富竹1671-1 TEL:026-213-7744

社会福祉法人 くりのみ園の6次産業化への取組の様子は、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/0063.html>



低グルテリン米がつなぐ、 農業と医療と福祉の連携

株式会社 さとに医食同源（鳥取県）



6次産業化で

医療に求められる食事を提供

鳥取市郊外に位置する里仁地区さとにの人口は約500人。少子高齢化と過疎化が進み、60歳以上が人口の約35%を占めている。この地で生まれ育った太田義教さんは、「地域の人が

安心して住めるまちにしていきたい」と、農業と医療の連携で地域を活性化させていこうとしている。きっかけは、太田代表の長男・匡彦さんが院長を務める「さとに田園クリニック」より、人工透析患者への医療給食提供の要請を受けたことだった。そこで、医療給食の提供を行う「さ



透析後、通院患者はクリニックのダイニングで食事をすることができ、持ち帰ることもできる。この持ち帰り弁当が好評で、今後は宅配サービスにも期待がかかる。



株式会社さとに医食同源 代表取締役
おた よしのり
太田義教さん (80)

地元の銀行を退職後、企業や団体で要職に就き多忙な生活を送っていたところ、さとに田園クリニックより、人工透析患者への給食提供の要請を受け、「さとに医食同源」を2009年に創業。

とに「医食同源」を創業し、兼業農家の米澤英宣さんとともに「低グルテリン米」を生産し、給食に活用した。

現在、さとに医食同源の給食部は、さとに田園クリニックの人工透析の患者に向け、年間2万食の食事を納品。クリニックに併設する有料老人ホーム「メディアケアいろり」の食事にも委託されている。給食メニューは、さとに田園クリニックの管理栄養士と、さとに医食同源の栄養士と調理師によって共同で開発されている。さらに、地域包括ケアが進んでいくと予想される今後、さとに田園クリニックの太田院長は、さとに医食同源の宅配サービスに期待を寄せる。太田代表も宅配サービスによる医療給食の普及を目指していきたいが、そのためには、採算性の確保、人材育成、設備の増強が必要と考えている。

患者を支えるための 医療食を提供していきたい

「腎臓病や糖尿病、高血圧などの生活習慣病は、薬で治していくものではなく、生活の中で治していくのです。運動療法や食事療法などに取り組んでいかないとけないのですが、患者が自宅でできることには限界があります。現在、さとに医食同源さんに医療給食を用意してもらっていますが、これが結果的に治療につながっていくと期待しています。既に、低グルテリン米を使った医療給食を提供することによって、患者の食に対する意識が変わり、食事療法に取り組もうというモチベーションが上がっています。これからも、さとに医食同源さんと共に、地元産の食材を使った、手作りで美味しいバランスの取れた医療給食を提供していきたいと考えています」。



さとに田園クリニック 院長
おた まさひこ
太田匡彦さん (49)

太田義教さんの長男。奈良県の医大を卒業後、奈良県と鳥取県の病院で勤務。2007年、人工透析装置を備えた「さとに田園クリニック」を開業。

地域を守る農業と

6次産業化に不可欠な労働力

当時、兼業農家だった米澤さんは、太田代表と「さとに医食同源」を立ち上げるまで、後継者不足で先細りしていく里仁地区の農業を、集落営農計画で食い止めようとしていた。しかし、あまりにも高齢化が進み労働力が確保できず挫折。未永く続けていく農業を目指すには、株式会社化しかない。リーダーが代わったとしても続いていく、そういう会社が現れない限り、立ちいかないと考えていた。そんな時に太田代表から、農業と医療が連携した地域おこしの話を持ちかけられた。



株式会社さとに医食同源 営農部のみなさん。取締役で営農部長の米澤英宣さん(72/写真右)は、太田社長と共に「さとに医食同源」を立ち上げたキーマン。さとに医食同源は、営農部4名、給食事業部14名、「さとに千両」6名、役員2名を合わせた26名で運営している。



低グルテリン米は、一般の米を酵素液に浸しタンパク質を除去した低たんぱく米と異なり、体に吸収されやすい易消化性タンパク質(グルテリン)の含量が低いという特性を持った品種の米。

さとに医食同源の創業から2年後に法人化が行われ、従来の医療給食事業を行う給食部とは別に、米澤さんを中心とした営農部を新設。営農部は、2012年から国が始めた「人・農地プラン」に後押しされるような形で、作り手がいない近隣農家の農地を集積。6ヘクタールまで拡張した農地の一部で低グルテリン米を栽培し、その他、白ネギや漬物用の小玉スイカなどの栽培も行っている。

「農地の集積は、地元の農家の人々には喜ばれましたが、今度は営農部の人手が足りなくなり、今は新たな農地の集積を控えています」と話す米澤さん。雇用と人材育成は給食部と共通の課題のようだ。

また、米澤さんは、低グルテリン米をはじめとする農産物の作付計画を策定し、本格的な販路開拓にも取り組んでいる。商標登録した低グルテリン米の「さとに医食同源米」は、さとに医食同源のライスセンターや、食味や品質をサポートする中嶋米穀でも販売されているが、売上は伸び悩んでいる。

そこで太田代表は、低グルテリン米を軸に健康食の普及を目的にした古民家レストランを構想。2012年に六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受け、2013年に築80年の家屋を改装した古民家レストラン「さとに千両」をオープンさせた。



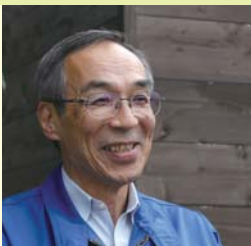
B.さとに桃源郷米(特別栽培米のコシヒカリ)。鳥取市里仁地区で減農薬・減化学肥料で栽培した特別栽培米のコシヒカリ。

A.さとに医食同源米(低グルテリン米)。低グルテリン米として育成された「春陽」と「LGCソフト」をブレンドした米。※消費者庁許可の特別用途食品(病者用食品)ではありません。

「米」の食味を支える最強のサポーター

中嶋秀雄さんは、さとに医食同源で収穫された米の食味を計り、ブレンド米を提案。品質、味ともに自信をもって提供できる「さとに医食同源米」を完成させ、商標登録までサポートした。

「過去に、ある病院の栄養士さんから低グルテリン米の相談を持ちかけられたことがありましたが、コスト面を理由に病院側からの賛同を得られず事が運ばなかったことがありました。今回、太田代表からこの地域でやってみたいという話を持ちかけられた時、お医者さんがいて、さとに医食同源の給食部門があって、それぞれの気持ちに通じ合っていることを感じ、一緒にやってみよう！と参加しました」と話す。さとに医食同源の6次産業化に欠かせない人物のひとつだ。



中嶋米穀株式会社
なかしまひでお
中嶋秀雄さん(63)

五つ星お米マイスター、米・食味鑑定士の認定を受け、鳥取県農産物検査員も務める。

株式会社 さとに医食同源 [鳥取県]

株式会社 さとに医食同源 6次産業化への道

2009年9月：さとに田園クリニック患者への医療給食提供のため、給食事業を創業。兼業農家を営んでいた太田代表の自宅の農機具庫を改装してスタートさせた。

2009年：給食事業に使用する、低グルテン米「春陽」「LGCソフト」を生産、医療給食の米飯に導入。

2011年7月：事業内容に農業、給食仕出し業、古民家レストラン、地域活性化事業を盛り込み法人化。

2011年：近隣農家の委託を受け農地を集積、営農を本格化。

2012年2月：6次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受ける。

2012年8月：とっとり発!「6次産業化事業」の認定を得てライスセンター、主要農機具等設備の充実を図る。



2012年：中嶋米穀の協力により、低グルテン米「春陽」「LGCソフト」をブレンド、食味を整え「さとに医食同源米」として商標登録、外部販売を始める。給食部では患者さんが家で家族と食べられるように弁当販売を始める。

2013年3月：古民家レストラン「さとに千両」をオープン、続いてガーデン・カフェ併設。



2013年5月：給食部で老人ホーム「メディケアいろり」への食事提供を始める。

今後：「さとに医食同源米」を原料に甘酒を商品化。ピザやきりたんぼなどにも活用しよう商品開発が進められている。



株式会社さとに医食同源

鳥取県鳥取市里仁312-1

TEL:0857-50-0613 <http://satoni.jp/>

※写真は古民家レストラン「さとに千両」

鳥取県鳥取市里仁312-2 TEL:0857-50-1611

株式会社さとに医食同源の6次産業化への取組の様子は、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/0064.html>

「同じ思いを持った地域の人と話
導（料理教室）も行われている。」
この他、古民家レストラン「さとに千両」では、さとに田園クリニックの太田院長からの要望もあり、腎臓病患者が家族と共に楽しめる食事指導（料理教室）も行われている。

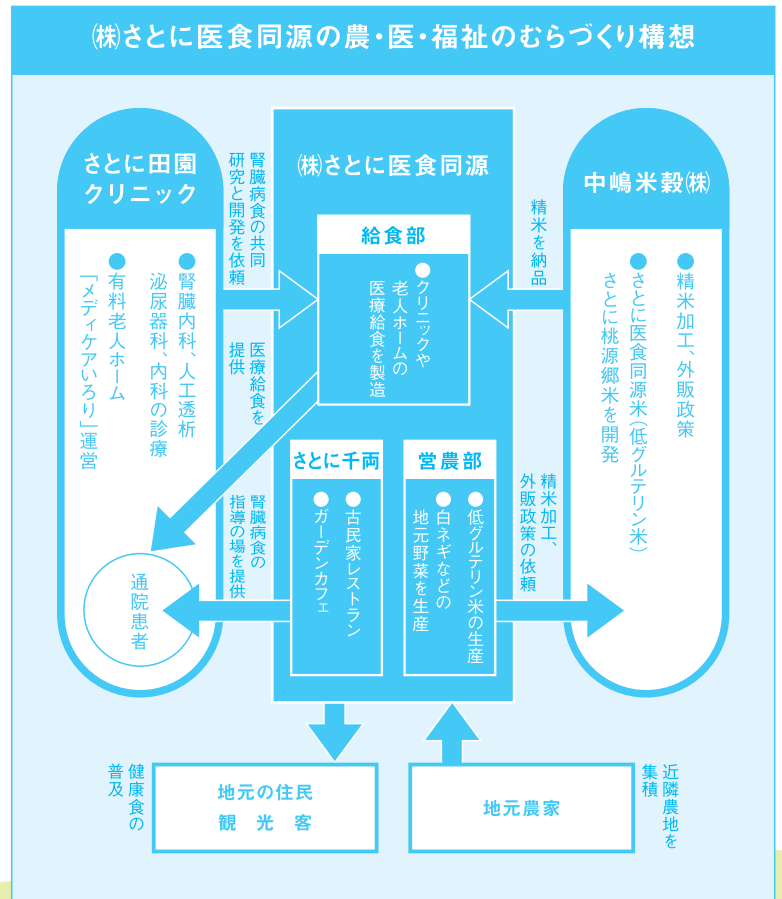


古民家レストラン「さとに千両」のひものランチ。地元で作った季節の野菜や旬の素材を使用した「季節の彩り弁当」や、出雲そばに地元素材のこだわりのだし汁を組み合わせた「おそばセット」も人気。

健康食を普及させていく 古民家レストラン

「古民家レストランでは、健康を気遣う一般の人たちにも、低グルテン米を食べて知ってもらいたいんです。そして、地元の食材を使ったバランスのとれた食事を通じて、健康になってもらいたいですね。プロモーションの役割を果たしながら、観光にもつなげていけたらと考えています。」
し合いながら進めてきた事業で、親子だけでは、ここまでのビジョンは築けなかったと思います。私たちの取組が、農村の原風景である地域の農地を守り、若者の雇用を生み出す医療福祉連携のモデルケースになったらいいですね」と太田代表は話す。

(株)さとに医食同源の農・医・福祉のむらづくり構想



シリーズ
6次産業化
ファンドを活用した

A・FIVE（株式会社農林漁業成長産業化支援機構）の出資を受けて各地に設立されたサブファンドの支援により、昨年は、新しい形の流通に取り組む事業体「株式会社アグリゲート東北」や、JA全農と外食企業の共同出資による新会社「株式会社J・ACEひびき」などが設立された。今回は6次産業化事業体として新たな歩みを始めた、この2事業者の取組を紹介する。



アグリゲート東北の協力生産者のひとつである「山形の農家の未来を考える協議会」は20名ほどの若手生産者団体。農産物の高品質化に取り組みながら、首都圏や海外の催事に参加して新たな販路開拓に取り組んでいる。



2014年10月、東北6次産業化ブリッジファンドなどの出資により設立された「(株)アグリゲート東北」が目指すのは、農業と青果流通の新しい形。流通業者と生産者が、何を作り、どのように売るのかを話し合い、消費者と話す機会を作り、営業活動を行っていく。

JA・6次化ファンド（農林水産業投資事業有限責任組合）を活用し、2014年4月に設立されたのが、JA全農と、焼き鳥店など外食店舗を運営する（株）ひびきの合弁会社「(株)J・ACEひびき」。新会社は、

全農グループの強みである産直原料の安定供給体制と、ひびきの店舗業態開発ノウハウ等を活用して、国産豚・国産鶏の販売力を強化していく。

今後、アグリゲート東北は、国内の流通・パイプを強くしながら、付加価値を高めた農産物の海外輸出を図る。

J・ACEひびきも、日本産の豚肉と鶏肉の輸出拡大を狙い、2015年秋に東南アジアに外食店の出店を計画し、2020年頃までに10店の出店を目指す。ファンドを利用した6次産業化はローカルからグローバルへと新たな展開を見せている。

2014年11月には(株)J-ACEひびきの1号店となる「イーハートヴォ料理 銀河浪漫」がオープン。岩手県産の銘柄豚をメイン食材に、岩手の郷土料理を提供。国産農畜産物の「高い品質」「おいしさ」「安全性」をアピールしている。



生産者やパートナー企業の支援で 誕生した、農業・青果流通の 新しい形を築く新会社 株式会社アグリゲート東北（山形県）



出資者・出資額表

| | |
|---|--------|
| ●東北6次産業化ブリッジ投資事業有限責任組合 | 695万円 |
| ●地元農家合計 | 350万円 |
| ●(株)ジャパン・アグリゲート、(株)ハミングバード・インターナショナル、(有)館のおおすか以上3社による共同出資 | 345万円 |
| 合計 | 1390万円 |

【事業内容】

山形県の果樹農家が、食品流通・加工・外食事業の実績のあるパートナーの販路・ノウハウを活用し、ギフトマーケットや輸出等、果物の販路拡大を推進することで、新たなバリューチェーンを形成。原材料の付加価値向上を目指す事業。

農業者と流通業者が一体になった、新たな流通モデル

2014年10月に誕生したアグリゲート東北は、山形県河北町^{（かほくちょう）}にあった1軒のコンビニエンスストア跡地を事務所を選んだ。従業員のデスクの横には天井に届きそうなくらい段ボールが高く積み重ねられており、作業台では山形県産のりんごやラ・フランスが梱



株式会社アグリゲート東北 代表取締役
みやかわ ひろあき
宮川博臣さん（43）

銀行マンから流通の業界に転職。アグリゲート東北の設立で、家族揃って山形へ転居してきた。

包まれ、駐車場ではフォークリフトが走る。「何をやる会社なんですか？」とよく聞かれますが、私たちがここで、農家さんと流通業者が一体になった新たな流通モデルを作ろうとしています」と、代表取締役の宮川博臣さん。

アグリゲート東北は、山形県のりんごやラ・フランス、さくらんぼなどの果樹生産者を中心に設立された合弁企業で、A・F・I・V・E出資案件の中でも数少ない、流通を主軸としている事業体だ。流通のプロと地域生産者が連携して、品質の高い特産品を産直ギフトなどの高付加価値市場で販売拡大していくことを目指している。「地産地消という言葉がよく使われていますが、山形の場合、70%以上の果物が県外流通です。

大都市圏への流通体制をしっかりと構築していきたい」と宮川さん。

アグリゲート東北の設立を主導したのは、パートナー企業の1社であるジャパン・アグリゲート（本社・埼玉県）で、生産者・流通業者・小売店が連携した三位一体型の流通モデルを構築している会社だ。宮川さんはジャパン・アグリゲートで副社長を務めた経験・実績を活かし、新会社を運営していく。「農業の流通現場では、販売先が流通業者と取引する際、流通業者と生産者との信頼関係を重視しています。私たちにとっては実はそれが最大の強み。東北なら東北と産地に密着し、生産者と話し合いながら販路を開拓していきます。それが品質向上や生産者の収入アップにもつながります」と宮川さん。

ビジネスとしての農業に楽しさを感じています

「山形の農家の未来を考える協議会」は2012年2月に6名の農家から始まりました。設立には、アグリゲート東北の宮川さんにも関わってもらい、流通のプロの視点から様々な叱咤激励を受けました（笑）。現在、地元の若い生産者を中心に約20名で活動を行っています。お客様の顔が見え、声が聞ける流通体系にしていることと、催事やマルシェの出店、移動販売などにも取り組んでいます。先日、宮川さんと一緒に香港の市場を見学して、海外の販路開拓のイメージも持てました。アグリゲート東北の設立により、新規事業に取り組んでいくことの楽しさをメンバー全員が感じています。山形の農家の未来につながるような事業を起こしていこうというモチベーションも上がっています。」



山形の農家の未来を考える協議会 会長
たかはし ひこた
高橋彦太さん（32）

さくらんぼ（110アール）をはじめ、桃、すもも、米などを生産している農家の三代目。高橋さんが育てたさくらんぼは山形県の品評会で高く評価されている。



青果を入れる箱は、りんご、ラ・フランス、桃など、どの種類でも使えるデザインを採用し、コスト削減を図っている。

生産者との信頼関係を強みに 開拓していく新たな販路

そのような信頼関係が、アグリゲート東北の協力生産者のひとつ「山形の農家の未来を考える協議会」との間で築かれている。協議会の会長・高橋さんはアグリゲート東北の出資者のひとりでもある。生産者と付き合う中で宮川さんは、「美味しくないものを美味しいとは言いません。それは僕の使命。生産者が、主体的に様々な課題に取り組



協力生産者グループ「山形の農家の未来を考える協議会」は、20～30歳の農業者で構成され、2011年2月、村山地方を中心に6名のメンバーからスタートした。



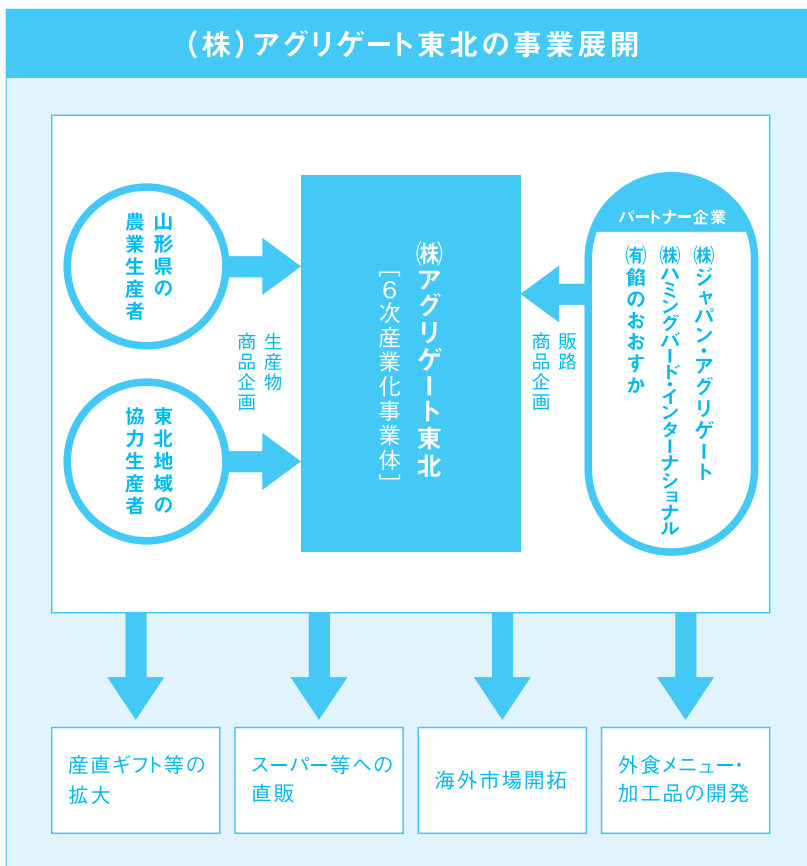
全国生産量の約7割を占める山形県のさくらんぼ。ハウスさくらんぼも含めると、毎年4～8月が収穫時期となる。

んでいくことを願っています。アグリゲート東北には、生産のプロがいて、僕たち流通のプロがいる。6次産業化はプロとプロが連携することによって、産業を強く大きいものにしていき、効率的にするのだと思います」と話す。一方で、流通業界に対する懸念も抱える。「農業界での流通は、価格決定も含めた販売委託が行われていることがほとんどです。さらに、生産者には農産物の安定供給が求められています。現代の流通では、安定供給

できない商品を抱えてしまった産業は衰退してしまいます。そんな時代背景の中、アグリゲート東北が築いていこうとしている流通のカタチは、販売する青果物の価格について、事前に話し合い、地元農家から直接仕入れるというシステムです。私たちが大事にしていることは、一時的に商品をどれだけ高く売るかということではなく、通年で一定の売上を維持することで、農家の安定した収入を確保し、さらにそれをどのようにして増やしていくか

「ということですよ」と宮川さん。宮川さんが、金融業から流通業に転職したのは、素晴らしい品質の果物を作る生産者に出会ったことがきっかけ。「このような農産物の良さを消費者に伝えながら販売していくお手伝いをしたいと思いました」と原点を振り返る。新会社設立から2カ月、アグリゲート東北は、首都圏の大手百貨店や量販店の他、通信販売向けの取引を開始。山形の生産者の思いの詰まった青果を届けている。

(株)アグリゲート東北の事業展開





出会った頃、高橋さんは、「ビジネスマンとしてどうなんだ!？」と宮川さんから叱咤激励されたことも。

生産者、パートナー企業との強い絆で新会社を設立

新会社設立にあたり、「生産者と流通業者が一体となった、新たな流通モデルを作りたい」という宮川さんの思いと同じ方向を向くメンバーが集まった。ジャパン・アグリゲートや山形の生産者以外に、仙台でイタリアンレストランを経営する(株)ハミングバード・インターナショナル、会津若松で和菓子を製造している(有)館のおおすががパートナー企業として共同出資。両社の経営者の二人は宮川さんの盟友で、農商工連携を成功させる人材の育成を目的とした研修の同期メンバーとして出会った。

「出資同意決定に至るまでには、

サブファンド等と様々な書類のやり取りがありますが、パートナーとの信頼関係がなければ円滑に進められなかったと思います。また10カ年計画の書類作りでは、現在のように入業経営を取り巻く環境変化が目まぐるしい時代に、ベンチャー企業が10年先のことを予想しなければならぬことに戸惑いもありました。ですが、様々な条件を仮定をして数字を組み立てていくと、なるほどと思うことがあり、新鮮で勉強になりました。ファンドの担当者に親身になって相談に乗っていただいたのがありがたかったですね」と宮川さん。

今回、A F I V Eを活用した理由は、農業者との連携強化にあると宮川さんは語る。「アグリゲート東北の設立を主導したジャパン・アグリゲートは、2015年の会津若松をはじめ、全国に5つの拠点展開を考えています。それは、単なるグループ会社としてではなく、それぞれ地域の農業者の意志を大切にしながら地域の活性化に貢献できる会社にしていきたいと考えています。会社設立にあたっては、農業者はリスクを負うことになりましたが、主体性が強くなります。」現在、パートナー企業との連携では、海外での販路開拓、外食メニュー・加工品の開発が進められている。

生産者の声や思いを消費者に伝えていく新しい流通

「現在、品質や価格に対する消費者の求めるレベルは日々高まっています。一方で農業は、限られた期間や耕作面積の中で、いいものを生産できるかを追求しますが、生産できる農産物の量は限られ、コスト低減の難しさに直面しています。このようにして消費者が求めている



株式会社ジャパン・アグリゲート
代表取締役社長
いわた けんじ
岩藤 健二さん (44)

東北の果物を中心とした青果物に付加価値をつけ、首都圏の外食産業、仲卸などへ販売を行っている。

ることに生産者は対応しきれず、大きなギャップが生まれてしまっています。ギャップを埋めていくためには、消費者は生産者がどのような状況で食物を栽培をしているかを知ること、そして、日本各地の生産者が自分たちの思いを伝えていくことが必要です。アグリゲート東北はそのための拠点作りのひとつで、この流通モデルが成功して日本中に広がっていくことを希望しています。ジャパン・アグリゲートは、首都圏に拠点を置く流通のプロとして、大都市での販路開拓や東南アジアを中心とした海外展開など、緊張感を持ちながらアグリゲート東北をサポートしていけたらと考えています。」



アグリゲート東北の拠点は、コンビニの跡地を活用し2014年10月1日立ち上げられた。



株式会社アグリゲート東北
山形県西村山郡河北町西里418-1
TEL:0237-85-0611

「JA全農」とやきとりの「ひびき」が 国産豚・鶏肉を提供する 外食店舗を展開 株式会社 J・A・C・E ひびき（埼玉県）



出資者・出資額表

| | |
|----------------------------------|--------|
| ●JA・6次化ファンド（農林水産業投資事業 有限責任組合） | 1.5億円 |
| ●JA全農 | 1.19億円 |
| ●（株）ひびき | 0.31億円 |
| 合計 | 3億円 |

【事業内容】

全農グループの強みである全国各地の産直食材を安定的に供給できる体制と（株）ひびき独自の生産流通履歴システム等の外食産業のノウハウを活用して、飲食店の多店舗展開を行うことにより、国産豚・国産鶏の販売力強化と生産基盤維持・拡大を図っていく。



J・ACEひびきは2014年4月23日に設立。写真は、記者会見で握手する日正社長（左）とJA全農の小原良教常務。

飲食店を5年で50店 食材は国内産の豚・鶏肉

2014年11月7日、東京・神田の飲食店街に、岩手県産の銘柄豚をメイン食材とした、岩手の郷土料理を提供する飲食店「イーハトーヴォ料理 銀河浪漫」が開店した。

店舗を運営するのはJ・A・C・Eひびき。2014年4月、JA全農と、ひびきの両社が、JA・6次化ファンドを活用して設立した合弁会社だ。豚・鶏肉の安定的な供給先を確保しながら外食産業への積極的な進出を図りたいJA全農と、国産原料にこだわって、外食店舗を全国展開していきたいというひびきの思惑が一致し、J・A・C・Eひびきは誕生した。J・A・C・Eひびきが使用する豚肉や

鶏肉は、JA全農によって全国の生産者からひびきに供給され、ひびきの工場で加工などを行った物も、各店舗に供給される。

消費拡大の要となる店舗展開は2パターン。郷土食を全面に押し出し地域の情報発信源にもなるような旗艦店を東京の山手線圏内に。また、ひびきの既存店舗をベースにしたチェーン店でテイクアウトも可能な大衆店を首都圏近郊に広げていこうとしている。大正ロマン風の店構えが目を引く「イーハトーヴォ料理 銀河浪漫」は、旗艦店1号店としてオープン。関係者からも注目を集めている。今後の店舗展開は、東京オリピック・パラリンピックが近づく頃に12店舗の旗艦店、38店舗の大衆店で合計50店舗の出店を計画、23億円の売上を目指す。

J・Aグループとして 初の6次産業化事業体

「JA全農グループはこれまで、国産和牛などをメイン食材とした外食店をグループで約30店舗展開してきましたが、国産豚・鶏をメインとした外食店舗事業は、ウィークポイントとなっていました。しかし我々の使命は、豚や鶏も含めた国産畜産物の消費拡大を推進し、日本の畜産農家のために貢献すること。そんな時に、農林中央金庫さんから、国産豚・鶏を使用したやきとり店展開で実績のあるひびきさんを紹介いただき、彼らの取組に共感しました。2013年9月の出会いから、2014年4月には新会社「J・A・C・Eひびき」を立ち上げ、同年11月には1号店となる外食店をオープン。ここまで、スピード感を持って進められたのも、同じ志を持った両者が、同じ目的に向けて一致団結し、お互いの強みを活かせるからなのかも知れません。」



JA全農 畜産総合対策部
畜産販売課 事業開発室 室長
あいかわよしひろ
相川佳寛さん（38）

平成25年3月に新規で設立された部署で、国産畜産物消費拡大のための新規事業を考える。

2014年11月7日にグランドオープンした「イーハトーヴォ料理 銀河浪漫」（東京都千代田区鍛冶町1-7-15）は、JR神田駅南口より徒歩3分。



株式会社J-ACEひびき
代表取締役
ひびきよしはる
日疋好春さん(43)

1992年に株式会社ひびきを設立。埼玉を中心に飲食店、テイクアウト専門店など20店舗を運営。全国やきとり連合会の代表理事も務める。

J A全農が惚れ込んだ ひびきのトレーサビリティ

J-ACEひびきの社長に就任した日疋好春さんは、養豚・養鶏を営んでいた祖父と和食職人だった父の想いを受け継ぎ、『本場 東松山名物みそだれやきとり』を復活させ、(株)ひびきを設立した人物。ひびきが運営する飲食店では、豚肉を串で刺して焼いた「やきとん」に特製の味噌だれをつけて食べるというスタイルが支持されている。ちなみに埼玉県川越市や全国の一部の地域では、「やきとん」を「やきとり」と呼んでいる。

「1995年に1号店の『やきとりひびき八幡通り店』を開店した時から、

(株)ひびきのメニュー開発・外食店舗運営ノウハウ



ひびきの吉田工場は、技術などが優れている工場を埼玉県知事が指定する「彩の国工場」に指定。



肉の余分な脂を落とす、ひびきが独自で開発した、セラミックバーナー内蔵の自動やきとり機。



みそだれとの相性がいい焼き鳥。店頭ではテイクアウトにも対応。



国際味覚審査機構(iTQi)では、「醤油だれ」が三つ星を獲得!



ひびき各店舗で使用されている秘伝の味噌だれを瓶詰めにした東松山名物「みそだれ」。



ひびき本社、吉田工場が位置する東武東上線・霞ヶ関駅前にもひびきが運営する飲食店がある。

毎日、肉の生産地情報をメニュー板に明記しています。それは生産者の情報を当たり前に知りたかったからです」と話す日疋さん。ごく普通に取り組んできたことが、後に、ひびきが特許まで取得した「生産者流通履歴(トレーサビリティ)システム」につながっていく。豚肉の生産業者情報から、肉を加工した場所・日付、さらに串に肉を刺した人まで分かるシステムで、情報はホームページで毎日更新され、店頭でも公開される。

「トレーサビリティシステムは、問題が起きた時の原因追究などに活用されることが多いですが、もっとポジティブな使い方がされていいと思います。トレーサビリティによって、生産者が

かいている汗や流通業者の努力を消費者に伝えることができ、共感を呼ぶことで安心が生まれます。このようにトレーサビリティは、消費する都市部と生産する農村部の他人同士をつなげていくことができるものだと思います」と日疋さん。

また、ひびきの代名詞ともいえる「みそだれ」は、モンドセレクション最高金賞を7年連続で受賞するなど海外での評価も高い。日疋さんが話す。「どのコンクールでもいいと思います。チャレンジをすることは、自分たちだけでなく、地域の自信にもつながります。海外との交流の中でブランディングを学び、6次産業化を進めていくべきだと思います」。

大正レトロな空間で 岩手の食材を使った料理

出店決定からオープンまで準備期間はわずか半年。そんなJ-ACEひびきの飲食店1号店の店長に抜擢されたのは、ひびきが運営する焼き鳥店の「ひびき庵新宿店」で店長を務めていた鈴木英年さんだ。

「J A全農さんと連携した事業とあって、注目されていることをひしひしと感じています。ひびきとは全く違うスタイルの店ですので、走りながら整えていき、人材も確保していきたいです」と鈴木さん。店のメインメニューの岩手県産の豚肉については、「いいお肉ですよ!調理する前に素材の状態でお客様にもお見せしていますが、好評です。また、豚肉を調理する際は、南部鉄器を使用しています。铸铁は熱ムラが少なく、重たい蓋でしっかり密閉するので、素材が持っている水分を逃がさず、美味しく調理できます」と話す。



イーハトーヴォ料理 銀河浪漫 店長
すずき ひでとし
鈴木英年さん(38)

ひびきが経営する焼き鳥店「ひびき庵 新宿店」から、新会社が展開する1号店の店長へ。これまで培ってきた外食業界でのキャリアを活かす。



「鉄鍋味噌すき焼き」や「八幡平(はちまんたい)ポークあい」など八幡平洋野牧場から直送される豚肉を使った料理ほか、岩手の季節の食材を使った豊富なメニュー。食中酒には、岩手の日本酒がおすすめです。



「イーハトーヴォ料理 銀河浪漫」の店内。日足さんは、「岩手の農場で選んだお肉を中心に、農業を軸とした理想郷をこの店で表現していきたい」と話す。



南部鉄器焼きの豚肉をいただく際、トッピングできる暮坪(くれつぼ)かぶ。岩手県遠野市の伝統野菜で辛味が強いのが特徴。

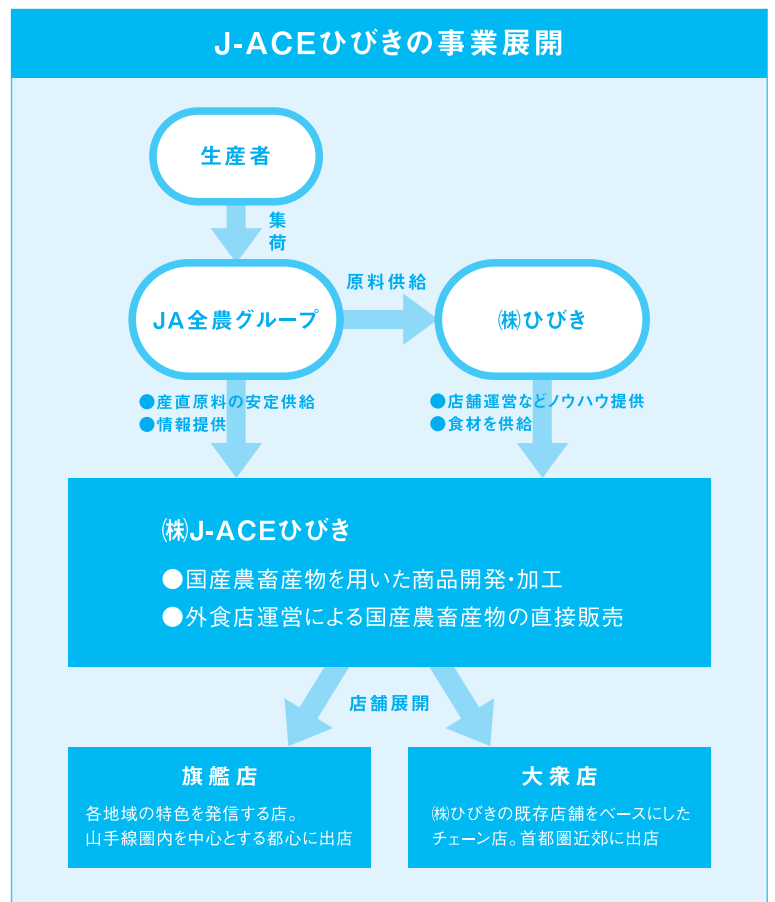
ひびきのノウハウを活かし、
J・ACEひびきも海外へ出店

2014年4月、ひびきは、シンガポールの郊外にやきとり店を出店。このほか、ベトナム・ハノイ、インドネシア・ジャカルタ、フィリピン・マニラでフランチャイズや合弁での出店要請があるという。海外展開について日足さんは、「地域の名物を海外に売り出していきたいという目標がありました。また、世界に向けて、『やきとり』というものが進化をしなければならぬ時期にきているのではないかと思います。消費者も何かを期待しているのではないのでしょうか?」と話す。

こうしたひびきの店舗展開のノウハウを活かして、J・ACEひびきは2015年の秋を目指し、世界への発信基地として東南アジアへの出店を計画。2017年までに5店舗、2020年頃までに10店舗の出店を目指している。

ひびきとJ・ACEひびきの両社で社長を務める日足さんだが、その社長職の内容は異なる。「ひびきは、自らが立ち上げた会社で一切の経営権が私にありますが、J・ACEひびきでは、出資者の皆さんから任されて経営をするというポジションにあります。6次化ファンドを活用し、それぞれの

出資者の強みやノウハウを活かし、その相乗効果でうまくいっている事例を作りたいと思っています。また、そのような経営の形が広がることで、日本の産業は新たなステージに進むのではないかと考えています。今回のJ・A・6次化ファンドを使った、全農さんとの新会社設立は挑戦のひとつ。日本の畜産業界が新たな方向に向かって動き出すのであれば、世の中にとって、日本の畜産業界にとっていいことではないかと期待をしています」と日足さんは話す。



株式会社J-ACEひびき

埼玉県川越市霞ヶ関北2-3-2
TEL:049-237-1000

株式会社J-ACEひびきの6次産業化への取組は、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/fund/fundcase03.html>

6次産業化優良事例表彰で早和果樹園が農林水産大臣賞を受賞!

第2回 6次産業化推進シンポジウム～農林漁業の未来創造戦略～



①「夢の描ける農業をやろう」と6次産業化を始めた早和果樹園の秋竹社長。
 ②早和果樹園のみかんを加工した商品。10年後には売上高50億円を目指す。
 ③6次産業化に取り組んでいるモデルとなる先進事例6事業者が表彰された。

2014年11月25日(火)開催
 主催：野村アグリプランニング&
 アドバイザー株式会社
 協賛：農林水産省

農林水産大臣賞

株式会社早和果樹園(和歌山県)

食料産業局長賞

有限会社柏崎青果(青森県)

株式会社いでぼく(静岡県)

株式会社恵那川上屋(岐阜県)

やまいもまつり有限会社(山口県)

株式会社お菓子のポルシェ(沖縄県)

第2回シンポジウムでは、6次産業化に取り組む50の事業者(自薦・他薦)の中から、収益性、成長性、バリューチェーン、イノベーション、地域貢献、社会貢献といった幅広い項目について、現地調査やプレゼンテーションを重ね、6事業者が表彰された。審査委員長の東京大学大学院教授の本間正義氏からは、「日本農業の裾野の広さや新たな日本農業の息吹を感じた。

6次産業化は、掛け算にとどまらず、それを越えて新たなイノベーションを作り出すことなくして、成功しないであろう」と総評が語られた。

また、農林水産省食料産業局長の櫻庭英悦氏からは、「今後は、『グローバル』と『ローカル』をどうつないでいくかが6次産業化前進のカギ。『グローバル』は、海外に向けて日本の素材、食の技術を提供していくこと。

『ローカル』は、1次産業が加工・流通の部分を取り込み、付加価値を高めて、地域に雇用、所得を生んでいくということ。そういう意味では、先駆者として取り組んでいる6次産業化は、地域全体の成長を産業化していくひとつのツールだと確信しています」といったコメントが寄せられた。

※表彰された6事業者の取組は次号(6channel vol.12)の特集で紹介!

第6 6次産業化ポータルサイト

www.6-ch.jp/

6次産業化の取組を支援するポータルサイトとして、これからも情報発信していきます!



フリーペーパーのご案内

本誌のバックナンバーをダウンロードできます。是非ご覧ください。

▼フリーペーパーのダウンロードはこちらから
https://www.6-ch.jp/fp_contact/

▼メルマガ会員登録はこちらから
<https://www.6-ch.jp/melmaga/>

▼農林水産省食料産業局フェイスブック
<https://www.facebook.com/maff.shokusan>

■バックナンバーの印刷物をご希望の方は、第6チャンネル(Webサイト)のTOPページ「お問合せ」より、「詳細」欄に「フリーペーパー希望」とご明記の上、ご希望の号数と送付先、郵便番号をご連絡下さい。送料実費にてお送りいたします。なお、数に限りがございますので、在庫が無いバックナンバーにつきましては、印刷費、送料実費にてご提供いたしますので、ご相談下さい。



編集後記

「商品づくりにはストーリーが必要」とよく聞く。ストーリーとは何だろうか。生産地の自然や生活文化の中で育てられてきた農林水産物の地域性、製造過程の独自性、関わる人たちの努力の足跡など、それらが織りなす物語ということだろうか。

沖縄の八重山地域には「ヌナグスイ(命薬)」という言葉がある。人を元気にする体に良い食べ物のことだ。なかでも薬草は「ヌナグサ(命草)」と呼ばれ、島の人は身近にある植物の恩恵を受けて暮らしてきた。そのひとつに長命草がある。

長命草は大手メーカーが製品化し、広く流通するに至っているが、優れた成分に加え、この植物が島の人の暮らしを支えてきた事実を背景に独自のストーリーを提示している。

八重山地域は「命草」が溢れるところで、夜香木、蝶豆、ツボ草、島胡椒と挙げていけばきりが無い。このような身近な資源こそ地域の比類なき強みであり、それはまた日本が世界に誇れるものとして大きな価値を生むはずだ。「足元にある大切なもの」から始まるストーリーこそ、6次産業化の原点である。

編集長 奥野 俊志

6次産業化フリーペーパー

「第6チャンネル」vol.11 (2015年2月発行)

編集人：奥野俊志

編集・取材：奥野俊志、河原木徹、菅野康子、浦岡伸行、金森真粧美

デザイン：安野真由美

制作協力：平成ソフト

