

6 次産業化の達人たち

6次産業化という言葉が浸透し始めている昨今、
たくましく挑戦し続ける

プロフェッショナルな3事業者に、その取組を聞いた



農業 | 榊 孝弘 (さかき たかひろ) さん
北海道 | 株式会社 岡本農園 代表取締役

「これまでの製造過程で、どこに問題点があったか、どうしたら付加価値の高い商品を作れるか、パッケージデザインの大切さ、購買層や商品を評価してくれる販路について、一緒に考え、実現まで導いてくれました。私たちがだけでは出来なかった商品です。衝突することもありましたが、一生の仲間です。」と話す。

「もつと食べ物に関心を持ってほしい。小さい頃から、自分の体は何でできているのか、というのを、大人が教えていかないといけない。食べ物の本当の味を知ってほしいです。」と話す。6次産業化に取り組む夫婦が次に描いているのは、岡本農園の美味しいをその場で味わえる農園カフェの建設だ。

無添加で加糖されてない
スイートコーンスープが話題に
安全・安心な食べ物にこだわる
北の6次産業人

6次産業化プランナーと
作り上げた注目の加工品

岡本農園の榊孝弘さん(44)は、農業人として8年目を迎えた今年、

ヒットを予感させる加工商品、スイートコーンスープを世に送り出した。商品開発に携わった6次産業化プランナーの木村円さんも、「非常にクオリティの高い商品です。絶対売れます!」と太鼓判を押す。ここに至るまで失敗を重ね、解決策を模索していたところ、榊さんは、6次産業化プランナーの岩井宏文さん、木村円さんと出会った。

6次産業化は、
日本にとって必要な取組

榊さんが、無我夢中で6次産業化に取り組むのには理由がある。

「6次産業化は、生産者の顔が見え、安全・安心の食べ物を消費者の皆様へ供給することができます。次世代に、子供たちに、食の大切さを伝えていくことができるもので、これからの日本にとって、6次産業化は間違いなく必要な取組になっていくと思います。」と話す。



株式会社岡本農園 6次産業化への道



1931年頃：岡本農園 開園

初代（園さんの曾祖父）が福島県から現在の中札内村へ入植。馬と人の力だけで原野の木を切り倒し、雑草を刈り、土を起し農業を始める。

2005年春：榊 孝弘さんが4代目に

三代目（園さんの父）が余命いくばくもない病となり、自らの意思で公務員を退職し、農家に転身。1か月も経たないうちに三代目は亡くなり、榊さんが4代目に。

2006年：課題の整理

大規模農業を目指しても、他の国には勝てない。日本の国土にあった付加価値のある、安全・安心な農産物を消費者に理解してもらうことが必要と考える。



ジャガイモ、どう？

2007年：農商工連携法に基づく認定を受ける

2011年5月：六次産業化・地産池消法に基づく総合化事業計画に認定される

9月に直売所を併設した加工施設を建設し、シュークリームやトマトジュースなどの製造に取り組み始める。



煮立てるのも濾すのもすべて手作業。添加物不使用、加糖もされてない、100%スイートコーンスープ（スープの素）。同量の牛乳で割ればスープになるし、離乳食としても最適。

2012年：スイートコーンスープの製造を再スタート

6次産業化プランナー岩井宏文さん、木村円さんと出会い、これまでなかなかうまくいかなかった、スイートコーンスープの製造方法を見直す。



2012～2013年：アグリフードEXPOやFOODEX JAPANなどに参加

既存商品とともに、コーンスープも出展。これにより、出光クレジットが運営する、こだわりの日本産の食品を扱うショッピングサイト「日本きりり」では、トマトベリーを使った加工品やシュークリームが、また、『婦人画報』のグルメスイーツ・ギフトのお取り寄せサイトでは、コーンスープが扱われるようになる。



株式会社岡本農園

北海道河西郡中札内村興和東5線199-10
直売所の営業日：土・日・祝日
営業時間：10:00～15:00
TEL：0155-68-3206
<http://www.okamotofarm.com/>

今後の展望：農園カフェの開業

岡本農園の「美味しい」を、その場で味わえる農園カフェの建設。そうして次は、商店街を作りたいと語る榊さん。目指すは地域活性化だ。

株式会社岡本農園の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/0052.html>

商品開発に関わったフードアドバイザーから見た、岡本農園の6次産業化

フードプランニングオフィス サレド・シュクレ 木村円さん

「完成したスイートコーンスープの色が、あまりに美しく、これをアピールできるパッケージにしようと、デザイナーの寺島賢幸さんをお願いしました。市場調査でも、コーンスープで透明なパックはありませんでしたから。岡本農園さんには、申し訳ないけど、デザインに金をかけてくださいとお願いしました。商品に思い入れがあれば、自信と誇りがあれば、そこにデザイン力をつけて、さらにパワーアップさせることができます。もちろん、販路開拓でアジアを狙えるよう、英語表記もしています。」



イザとなったら、農機具も全部動かします！

商談会担当、加工場責任者 榊 園さん

「十勝地方は日照時間が長く、寒暖の差も大きいので、甘いスイートコーンが育ちやすいと言われています。岡本農園では1ha（全体の農地は30ha）の農地から収穫した、とうもろこしを使って、今年は1万パックを製造、関東を中心に販売させていただく予定です。スイートコーンスープも自信作ですが、直売所では、うちの野菜を使ったシュークリームや、トマトベリーを材料としたジュースやゼリーも販売、好評いただいています。寝る暇もないぐらい忙しいですが、頑張ってます！」

