

お気に入り商品が見つかる、6次産業化情報誌

TAKE FREE

ロクジカチャンネル

6 CHANNEL Vol.22 2018 SUMMER

カフェも続々OPEN! 日本茶トレンド

手土産で嬉しい、ロクジカ日本茶の選び方

6次産業化のための、商談会活用術

日本茶ニューウェーブ到来!

オシャレに楽しむ!

日本茶のある暮らし。

ブーム到来中!

ロクジカ日本茶を楽しむ 7days

今日はどんな日本茶を楽しむ?

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!

お茶を淹れて、ちょっと一休み。ほっとするこんな瞬間が、いま新たな形で広がりを見せています。この日本茶ブームの中で、生産者が自ら加工から販売まで行う6次産業化によってつくられた日本茶=「ロクジカ日本茶」にも、新しい楽しみ方が続々と生まれています。今回は、そんなロクジカ日本茶を満喫する7日間の過ごし方をご提案しましょう。



「慌ただしい週の始まり。
甘味と冷たい日本茶で、癒やされつつ頭もスッキリ。」

(左) 果実炭酸冷茶
(右) あんみつ



ファッションデザイナーがこだわりをもってプロデュースしたお店は、内装もオシャレ。陳列された食器は、本人が九州まで買い付けにいったもの。



店内でイートインも楽しめるが、お店の外には緑側のような竹製ベンチを配置。和モダンで洗練された世界観が細部まで行き届いている。

Shop Data

八屋 千駄ヶ谷店

〒東京都渋谷区千駄ヶ谷4-1-8 営業時間: 9:00~19:00
 休土日祝 bya.jp ☎03-6368-6647

バラエティ豊かなメニューで 日本茶の新しい顔を知る。

ロクジカ日本茶を 楽しむ Day 1

2017年12月、「日本茶を新しい文化として現代に再構築」をコンセプトに、千駄ヶ谷と代官山に続けてオープンしたのが日本茶スタンドカフェ「八屋」だ。人気ファッションデザイナーが総合プロデュースをしたという店は、ロゴから空間まですべてが洗練されている。提供するメニューは、フードプロデューサーが監修。淹れ方や温度にもこだわった温冷の煎茶、ほうじ茶、玄米茶のほか、新感覚の「煎茶ソーダ」など、これまでにないお茶の楽しみ方を提案する魅力的なメニューを揃え、注目を集めている。

楽しんでいただけるはずですよ」と広報担当の五代儀あやさん。こだわりの中核にあるのが、ロクジカ日本茶の存在だ。「八屋」では現在2つのロクジカ日本茶のブランドを使用している。その1つが奈良県月ヶ瀬に代々続く茶園「ティーファーム井ノ倉」の「井ノ倉気宇」(表紙写真)である。「有機栽培をメインに、土作りからこだわった丹精なお茶づくりをされる茶園さん。新鮮な香りと上品な旨みの特徴のかげせ煎茶なので、とても飲みやすくおいしいですよ」。

八屋ではお茶に合う甘味も今後さらに充実予定。お茶文化のトレンド発信基地として今後も目が離せなさそうだ。



ロクジカ日本茶を
楽しむ

Day 2

新しい淹れ方、
新しい味わい。

「話題のお店に寄り道。
洗練された店内に並ぶお茶には、
それぞれのストーリーが。」

SINGLE ORIGIN DRAFT TEA



長崎県の波佐見焼や佐賀県の有田焼、ガラス製ドリッパーなど、様々な容器を使ってドリップしている。「日本茶に新しい概念を与えるための、取り組みの一つです」(三浦さん)。



鎌倉駅から徒歩およそ1分。2018年4月26日にオープンしたばかり。白を基調とした爽やかな店構えが訪客を迎えてくれる。



ドリップしてもらったのは、佐賀県 太田重喜製茶工場産の「つゆひかり」。透き通るようなグリーンと爽やかな後味が持ち味だ。鼻腔をくすぐる、深い香りもたまらない。

日本茶セレクトショップ「CHA BAKKA TEA PARKS」で扱う日本茶は、いずれも、オーナーの三浦健さんが全国各地の産地に足を運び、選び抜いたもの。

「生産者さんから直接仕入れているから、誰がどのようにして作ったお茶か、お客さんにお伝えできないんです。」(三浦さん)。店側が産地を訪ねることで、農園の規模に関係なく、良質なお茶農家を消費者に知ってもらえるチャンスが生まれ、消費者のもとには安心・安全で希少価値の高いお茶が届く。

「当店をきっかけに日本茶の魅力を知っていただき、この業界を盛り上げていきたいですね」と三浦さん。

イチオシは、鹿児島県瀬川農園のロクジカ日本茶「あさつゆ」を使用した「ドラフトティー」(上写真)。まるでビールのようにサーバーから注ぎ入れるドラフトティーは、クリーミーな口当たりで、ほんのりと甘い。一口飲んだ瞬間、心奪われるおいしさだ。

Shop Data

CHABAKKA TEA PARKS

〒神奈川県鎌倉市御成町11-10

☎11:00~18:00 休水曜日

shop.chabakcateaparks.com ☎0467-84-7598

一つの茶園が生み出す 多様な旨味

ロクジカ日本茶を楽しむ
Day 3



茶葉を収穫した茶畑の名前がそのまま商品名に。写真の「GARDEN No.02」は渋味と甘みのバランスが良く、ちょっと贅沢をしたいときの日常使いに最適。お洒落なパッケージデザインは、西形さんが手がけている。



蔵前駅から徒歩数分。昭和レトロな赤いレンガ造りの建物に、スタイリッシュなロゴと暖簾が絶妙にマッチしたお店。

Shop Data

NAKAMURA TEA LIFE STORE

〒東京都台東区蔵前 4-20-4

☎12:00~19:00 ㊟月曜日

www.tea-nakamura.com ☎03-5843-8744

東京・台東区の蔵前。近年、お洒落な雑貨屋やカフェが続々とオープンしているこのエリアに、日本茶専門店「NAKAMURA TEA LIFE STORE」はある。和モダンでお洒落な空間に陳列されたお茶製品はすべて、静岡県藤枝市にある創業約100年の老舗お茶農家「中村家」のものだ。

「子供の頃から水代わりにお茶を飲んできましたが、東京ではお茶は、わざわざ飲むもの。そのギャップを埋めたくてお店を始めました」と話すのは、店主の西形圭吾さん。「中村家」の四代目・中村倫男さんの幼なじみで、デザイナーの西形さんは、2013年に「中村家」のお茶を「TEA NAKAMURA」としてブランド化し、インターネット通販を開始。無農薬有機栽培にこだわった中村家のロクジカ日本茶は、レトロなデザインも相まって人気上昇した。

「作っている農家は同じでも、茶畑の立地によって味は違ってきます。当店では中村家の商品だけを扱うことで、お客さんもお茶の違いを比べやすく、お気に入りを選びやすく。反響をお茶づくりにフィードバックできる点も6次産業化ならではのメリットです」と西形さん。実際、渋味を抑えた「かぶせ茶」は、お客さんの声によって生まれたものだったか。老舗らしい高い品質とモダンなセンスの融合によって、新しいお茶文化が普及していきそうだ。



「いつもより早く帰れた今日は、気になっていたお店を初訪問。お茶を選ぶゆっくりとした時間は、気持ちを穏やかにしてくれる。」

ロクジカ日本茶を
楽しむ
Day 4 シーンに合わせて
贈り物選び



「お世話になった人への贈り物を調べていたら、
素敵なロクジカ日本茶がたくさんで、心躍る！」

大切な方へのプレゼントに

3

孫右工門

【ギフト】おみやげ袋+煎茶セット

お茶の魅力すべてを
味わえるギフトセット

おいしさ香り、そして色の鮮やかさにこだわり、「究極」を求め続けてきた老舗「孫右工門」の上質な味を楽しめるギフトセット。カラフルな包みのおみやげ袋は煎茶(20g)、玉露(10g)、フレーバーティー(6g)、抹茶(4g)、碾茶(8g)から3種類をセレクト。新緑の頃を感じさせる香り豊かな煎茶(180g)とともに。上から玉露、フレーバーティー、碾茶。

Shop Data

株式会社孫右工門

京都府城陽市水主南垣内20-1

☎0774-52-3232 www.magouemon.com

家族へのお土産に

2

豊好園

富士山三色茶

富士山型の包みが可愛い
雲海生まれの3色茶

雲海のさらに上、富士山も望める茶畑で育てられた煎茶、紅茶、ほうじ茶の三色茶セット。煎茶は香りの豊かさが自慢。3つの茶葉を富士山型に包んでいる「豊好園」オリジナルのハンカチが、飲み終わった後も贈った人の手元に残って美味しさの余韻をさらに深めてくれそう。上から時計回りに煎茶75g、紅茶30g、ほうじ茶30g。

Shop Data

豊好園

静岡県静岡市清水区布沢270

☎054-396-3336 houkouen.org

お世話になった方への手土産に

1

ティーファーム井ノ倉

玉響80g/気宇80g(ギフト)

淹れて香って、一服。
その時間までが贈り物

「お茶の美味しさによって“人と人のつながり”をつくる」をコンセプトにした、奈良・月ヶ瀬の茶農家「ティーファーム井ノ倉」。有機肥料を主とした環境に優しい土地で育てた茶葉を、朝霧立ち込める山間の湧き水で蒸したお茶は、透明感のある水色とまろやかな旨み特徴。煎じて水出しでも美味しい、かぶせ煎茶「玉響」と「気宇」のセットを。

Shop Data

株式会社ティーファーム井ノ倉

奈良県奈良市月ヶ瀬桃香野4877-2

☎0743-92-0733 www.inokura.co.jp



3

和香園

TEAET 緑茶パウダー

マグひとつで飲める 風味豊かな緑茶パウダー

「TEAET」は、鹿児島県の「和香園」が「お茶×健康」をテーマに立ち上げた新ブランド。マグカップに緑茶パウダー1包を入れ、お湯を150cc~200cc注ぐとたちまち深い緑色と癒やされる香りが広がる。手軽に本格的な緑茶の風味を楽しめる一品は、洗練されたパッケージも魅力的。中身は1g×10包の個包装タイプ。

Shop Data

株式会社和香園
鹿児島県志布志市有明町蓬原 758
☎099-475-1023 www.wakohen.co.jp/teaet



2

豊緑園

ほたる茶(左)／満月茶(右)

自然のパワーに包まれる 豊穡のお茶を

農産物は自然のパワーをいただいて育つもの。有機栽培にこだわる豊緑園のお茶は、まさにそれを感じる優しい味の特徴。満月の日に摘んだ柔らかい新芽の緑茶「満月茶」、毎年姫ホタルが舞う畑で摘んだ「ほたる茶」。どちらもリラックスタイムのお供にふさわしい、飲む人を包んでくれるような優しさに溢れている。どちらも3g×2包。

Shop Data

有限会社豊緑園
宮崎県児湯郡新富町大字日置5182-54
☎090-1343-5729 hourlyokuen.jp



1

新川製茶

有機緑茶ティーバッグ(左)／
有機水出しティーバッグ(右)

お茶にこだわる人に 上質なティーバッグ

自然豊かな福岡の山あいで作られる、無農薬有機栽培の「うきはの山茶」。緑茶ティーバッグは一番茶を粉茶にした贅沢なティーバッグ。上品で濃厚な口当たりで、お茶通も納得の一杯に。水出しティーバッグは、夏の暑い日に家族みんなに清涼をもたらしてくれる爽やかさが嬉しい。左:2g×25包、右:8g×15包。

Shop Data

農業生産法人 株式会社新川製茶
福岡県うきは市浮羽町山北227-2
☎0943-74-3113 www.ukihanoyamacha.com

ロクジカ日本茶を
楽しむ

Day 5

贅沢な時間を いつでも手軽に。

「おうちでリラックスタイム。
サッと手軽に味わえるロクジカ日本茶をお供にまったり。」



3



2



1

学ぶ、知る、飲む。 体験型ワークショップへ

ロクジカ日本茶を
楽しむ

Day 6

「もっとロクジカ日本茶のことが知りたくて、ワークショップに参加。
奥深い日本茶の世界にさらにハマリそう。」



コーヒーと同じように、産地、品種、淹れ方によって味わいが異なる日本茶。その魅力を味わってほしいと、2017年1月、三軒茶屋にオープンしたのが世界初のハンドドリップで淹れる日本茶専門店「東京茶寮」だ。全国で仕入れた単一農園&単一品種の「シングルオリジン煎茶」を扱い、独自開発の日本茶専用ドリッパーで抽出。パリストガ丁寧に淹れたお茶は味わい深く、若い女性を中心に好評だ。

日本茶の新しい楽しみ方を掲げる同店では、2018年2月よりワークショップを開催。お茶の淹れ方、楽しみ方について体験しながら学ぶ「初級編」、お菓子と茶の組み合わせを考える「ペアリング」、猛暑にピッタリの「水出し茶の世界」など。生産地や加工方法などによる特徴と併せて学ぶことができる。現在は不定期開催だが、今後さらに開催回数や種類も充実する予定だという。

Shop Data

東京茶寮

東京都世田谷区

上馬1-34-15

平日 13:00~20:00、

土日祝 11:00~20:00

毎月曜日

(祝日の場合は翌日休み)

www.tokyosaryo.jp

詳細・お申込みは

東京茶寮HPを参照



茶葉を使ったアレンジレシピも。甘酒250ccに茶葉7.5gを入れて、水出しにした甘酒茶。冷蔵庫の中で、1時間置けばほんのりお茶風味、ひと晩置けばしっかりとお茶の味が楽しめる。



同じ茶葉でも使用量が違えば味わいは異なる。水1Lに対し、茶葉10g、15g、20gで水出し茶を作り、試飲して比較。味わいの違いに、参加者たちも驚き。自分の好みのお茶の味を見つけよう。



体験したのは静岡県の「農事組合法人あすなる」で作られた「おくひかり」を使った氷水出し茶。茶葉の上に氷をのせて溶けるまでじっくり待つと、旨味が濃く抽出され、まるでダシのような味わいに。

ロクジカ日本茶を
楽しむ

Day 7

茶農家に教わる 伝統の味、新しい魅力

「週末の夜は、ロクジカ日本茶のカクテルで乾杯。
まだまだ知らない楽しみ方が広がっている。」



カネ十煎茶マティーニ



(右) 夜は、バーテンダーとして18年の経験を持つ松本貴志さんが考案した、新感覚のティーカクテルが充実。カウンターには琉球量が使われ、い草の香りが店内に漂う。新しいのに懐かしい、癒やしの空間。

(左) 2018年6月28日に、オープンしたばかり。お店の外に用意されたテラス席の周りには、牧之原から運ばれたというお茶の植木がいくつもディスプレイされ、何とも涼しげ。都会の真ん中で茶畑を感じられる、カネ十農園ならではの風景だ。

静岡県牧之原市にある「カネ十農園」は、土作りから栽培、製茶まで一貫生産することで生まれる風味豊かなお茶が自慢の老舗茶農園。そんな「カネ十農園」が、初の実店舗として「カネ十農園」をオープン。昼は「カネ十煎茶」など全8種類のお茶やアレンジティーを、夜は日本茶カクテルを楽しむことができる。

「お客様と直接触れあい、生産年ごとの味の違いや、おいしく淹れるためにこだわるべきところなどお茶のコアな魅力まで伝えられるのは、農園直営という6次産業化ならではの強み。夜は、お茶とアルコールを組合せた新しい楽しみ方も提供しています。ここが『お茶の魅力をあますことなく発信するベースキャンプ』となれば嬉しいですね」と、ティーバーテンダーを務める松本貴志さん。今後ここからどんな新しい楽しみ方が生まれてくるのか、期待が高まる。

Shop Data

カネ十農園 表参道
東京都渋谷区神宮前
4-1-22
☎ティーサロン: 10:00
~17:00 / ティーバー:
17:00~21:00
☎月曜日
☎03-6812-9637
kaneju-farm.co.jp

+1Day

ロクジカ日本茶が
生まれる様子を
まるごと体験

生産から加工まで見学・体験できるのは、6次産業化を行うお茶園ならではの。



伝統的な加工法、お茶の手揉みを体験。直に茶葉に触られる貴重な時間。加工工場も見学できるので、違いを比べてみるのもおもしろい。



童謡でもおなじみの茶摘み娘の格好で茶摘み体験。摘みとったお茶は製茶して届けてくれる。思い出が詰まったお茶は格別の味わいだ。

Shop Data

山香荘茶園
静岡県榛原郡川根本町
元藤川17
☎8:00~18:00
☎0547-57-2777
www.yamakasho.com/
store.html
(体験・見学は事前に問合せが必要)



美味しい 物語



クニファームの歩み

- 1998年3月
新規就農を目指し、東京から岡山県へ移住
- 1999年4月
「野菜工房くにふぁーむ」として、トマトの生産を主とした農業を始める
- 2002年7月
岡山県初のエコファーマーとして認定第1号を取得
- 2011年5月
六次産業化・地産地消法に基づき第一回目の「総合化事業計画の認定者」になり、トマトジュース事業をスタート
- 2011年8月
内閣府地域社会雇用創造事業「農村の6次産業起業人材育成事業」の起業認定者となる
- 2012年2月
株式会社クニファームを設立
- 2012年10月
ジュース・農産加工品工場「果実工房クニファーム」新設

- 1.ヘタの部分がぐりんと巻くように上にのびているトマトがおいしいという。
- 2.色も形もさまざまなトマト。出荷用トマトのほか、多品種を実験的に育てている。
- 3.シリアルナンバーが記載されたラベル。このデザインも国友さんが自ら手がけている。



第4話 | 株式会社クニファーム | 岡山県新見市

世界一のトマトと、母のレシピ

口にした瞬間、誰もが驚くという「贅沢果実トマトジュース」。
その味は、こだわりの農法で育てた究極のトマトと
母のレシピから生まれたものだった。

きっかけは、母のレシピだった。トマトの生産および、トマトジュースの加工・販売を手がける「クニファーム」は、代表・国友正明さんと妻の幸恵さんの夫婦経営だ。幸恵さんは毎年、規格外のトマトを故郷の母の元へ送っていたが、大量のトマトを前にした母が「なんとかして保存する方法を」と考えたのが自家製のトマトジュースだった。地域の集まりなどで振る舞うと、「こんなにおいしいトマトジュースは飲んだことがない」と皆が絶賛。正明さんと幸恵さんも飲んでみると、あまりのおいしさに驚いた。濃厚な甘みとほどよい酸味、そして旨味。それらが絶妙に合わさったジュースは、まさに自慢のトマトのおいしさが凝縮された感動の味だった。

その母のレシピをベースに作られたのが、「クニファーム」のロクジカ商品「贅沢果実トマトジュース」。価格は、1本(500ml)2570円〜5400円(使用したトマトによって変動)。トマトジュースとしては高級品だが、贈答目的を中心に売上は好調だ。

「6次産業化では、自分の農産物の強みを、生産する商品の特徴にしっかりと結びつけることが大事だと考えています。うちの場合は、こだわりの農法で味を追求して育てた究極のトマトがあるからこそ、ジュースの価値が高まる。だから、他に代わりのない商品としてお客様さんに認めていただけているのかもしれません」と、国友さんは話す。

苦難の日々のなかで 目指した「世界一」

今でこそ「世界一」と自負する自慢のトマト。しかし、そこに至るまでには並々ならぬ努力と苦悩があったという。新規就農を目指し脱サラした後、東京から岡山へ移住した国友さんは、1999年にトマト農家としてキャリアをスタート。最初の数年は、良質なトマトがどんどん売れたものの、大手企業と専属契約を結ぶと状況が

一変。厳格な評価基準を満たすことができず、出荷できないトマトが増えてしまったのだ。

「ショックでしたね。それから第二の人生をかけて、味や品質にこだわった世界一のトマトを作ろうと思うようになりました。生産量では無理だけど、味と品質なら自分たちでも世界一を目指せるだろうって」。

そこから苦難の日々が始まった。土づくりを一から見直し、国内外のあらゆる品種を試し、常に新しい栽培方法を模索した。自ら厳しい基準を課し、それに満たないトマトは出荷せず、経営的にも苦しい状況が続いた。そして、試行錯誤すること約10年。ようやく高品質なトマトを安定的に栽培することに成功したという。

「自分で考えて納得できるやり方だけを試しました。例えば、畑の土を発酵させて圃場全体を堆肥化させ、微生物の生息できる環境を作る「土ごと発酵」や、樹上で熟してから収穫する「樹成完熟」など。人から笑われるようなこともやってきましたが、植物や土と対話をするのを大切にしながら色んなことを実践しました。独自の栽培方法のおかげで、トマトの味は格段に良くなりましたね」。

贅沢果実トマトジュース 主な受賞歴

- ・第8回しんきん合同ビジネスコンテスト 最優秀賞 2012
- ・せとうちアグリビジネスコンテスト2012 優良農業経営部門 最優秀賞
- ・第26回東京ビジネスサミット2012 隠れた逸品コンテスト 準賞
- ・観光庁 世界にも通用する究極のお土産 2013
- ・JR岡山 第1回 ふるさとあっ晴れ うめえもん認定 2015

樹成完熟フルーツトマトの美味しさと甘さをそのまま瓶詰めしたトマトジュース。それぞれに固定ファンが付いている。



ジュース加工工場では、衛生管理を徹底。素材の良さを最大限に生かす製法が採用されている。

株式会社クニファーム

岡山県新見市哲多町萩尾674 ☎0867-88-8272

◆フルーツトマト狩り

期間：7月15日～9月下旬

(トマトがなくなり次第終了)

営業時間：10:30～12:00、14:30～17:00(予約制)

料金：100g250円(入場無料)

こうしてでき上がった「世界一のトマト」。こだわり抜いたトマトが原料なのだから、ジュースも当然おいしいというのが、「クニファーム」の6次産業化成功の口ジツクだ。

トマトジュース作りを本格的に事業として開始したのは、2011年。六次産業化・地産地消法に基づき「総合化事業計画」の認定を受けてからだ。

「最初はバイヤーや商社の担当者から『トマトジュースなんてどこにもあるでしょ?』と相手にしてもらえなかったのが、試飲すると評価ががらりと変わる。そんなことがたくさんあり、まずは飲み比べてもらおうと展示会にもたくさん出て、少しずつ販路を増やしていきました。でも、一番効果が大きかったのが口コミ。『贈答用

に』と紹介が紹介を呼び、お客さんが増えていったのです」。

当初トマトジュースは1種類のみだったが、お客さんの要望に応える形で、それぞれ異なる品種をベースにした5種類のトマトジュースを開発・販売。糖度が高いもの、爽やかな酸味が感じられるものなど、個性の光る味や色が選べるようになっていく。また、お客さんから好評を得ているのが、シリアルナンバー方式だ。ボトル1本1本に収穫期、糖度、シリアルナンバーが表記され、貴重な1本であることを表しているのだ。

「トマトは季節や天候によって味が微妙に変化します。最初は均一化しようとも考えたのですが、そうすると苗木に負荷をかけることになってしまふ。それなら夏摘み、秋摘みで違う味わい、一期一会を楽しんでもらうほうがいいんじゃないか、と」。

「世界一のトマト」と自負しながらも、いまだに「200点満点のトマトは完成しない」と国友さんは悔しがる。理想を高く持ち、大切に育てられたトマトを凝縮して作ったトマトジュース。そんな愛情いっぱいの商品だからこそ、大切な人に贈りたいと思う人が多いのかもしれない。

ロクジカ成功の秘訣 クニファーム編

むやみに生産を拡大しない

大口の契約をしたいというお申し出をいただくことがあります。品質管理する上で、現状の規模がマックスだと考えています。大手なら資金を投入して規模を拡大させることもできると思いますが、こだわりのトマトを作るためには夫婦2人でできる範囲をしっかりと守らなといけな。トマトの質にこだわっているの、他の農家さんから仕入れるということも考えていません。

身の丈に合った販売戦略を立てる

6次産業化に取り組む際に、「デザイン貧乏」にならないようにすること。パッケージやロゴ、WEBなど、販売においてデザイン性は重要ですが、身の丈に合ったやり方が大切。うちは小さな農業法人なので、新商品や更新の度にデザインを発注する余裕がありません。PhotoshopやIllustratorを使い、今では自分で撮影からデザインまですべてを行っています。

他にはない商品を作る

6次産業化の世界では、もう大抵の商品が出尽くしている気がします。その中で勝負するのは難しいですが、他にはないものを作ることが大切。今まで消費者が味わったことのないようなもの、商品化する必然性があるものを作ることです。そのためには、原材料の強みを商品の魅力にしっかり結びつけることが大切です。



次ページへ

6次産業化をはじめよう 目指せ! ロクジカマスター



前回までのあらすじ

リンゴの加工を始めようとしているろく子さん。マルシェで行ったアンケート結果を参考に、商品サンプルを作ることに…。



郵便はがき

151-8790

料金受取人払い郵便

代々木局承認

6615

203

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をお願い

※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次産業化情報サイトおよび情報誌「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



6次産業化商品と相性の良い商談会は、年間を通して開催されているぞ。どんな商談会の予定があるか各地域の6次産業化サポートセンターに聞いてみるのもよいじゃろう。



6次産業化をはじめよう
目指せ! ロクジカマスター

つづき



NEWS!

「6次産業化優良事例表彰」

8/15(水)までエントリー受付中!



異業種や地域におけるネットワークを積極的に構築し、地域の活性につなげるなど、新たな視点で6次産業化に取り組む事業者を対象に、今年度も「6次産業化アワード」が開催される。皆さんの6次産業化が表彰されるチャンスです!

表彰

- 農林水産大臣賞 …… 1点以内
 - 農林水産省食料産業局長賞 …… 数点
 - 審査委員会奨励賞 …… 数点
- ※大臣賞受賞者は次年度の農林水産祭(天皇杯等)に参加可能

詳細はコチラ

6次産業化アワード 検索

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」、ウェブサイト「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」/ウェブサイト「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



どこで売る商品をつくる？

Q⁰² バイヤーとはどうやって出会ったらいいの？

まずは、6次産業化プランナーに相談してみましょう。

6次産業化プランナーの中には元または現役バイヤーもいらっしゃいます。このため、プランナーからのバイヤー目線での商品提案なども参考になりますし、私のように仲卸業者さんと取引のある企業の者も在籍していますので、ノウハウや人脈をもとに、販路開拓の協力やイベント出展へのサポートなどができます。それぞれプランナーによって専門分野が違うため、「百貨店への販路開拓の実績が多い人」「外食チェーンとのつながりが強い人」など、相談したいプランナーの希望を6次産業化サポートセンターに伝えるとよいでしょう。また、経験も兼ねて大きな商談会に出るのも手です。ブースを出すための補助金を活用できる場合もありますよ。

Q⁰⁴ 一般消費者向けの加工品が思いつきません。

BtoC向け商品だけでなくBtoB向け商品にも視野を広げてみて。

自社の生産物がどのような加工品に向いていて、どのようなニーズがあるのかは、BtoCだけでなくBtoBも含めて検討してみるとよいでしょう。一次加工品をBtoB向けに売るのも重要な販路の一つ。たとえばある事業者の方は、タケノコの6次産業化を考えたときにレストランのシェフの「調理時間が短縮でき、かつ新鮮なタケノコが欲しい」という声を聞き、下茹でして冷凍した加工商品を販売して実績を作っています。BtoB向け商品の開発・販売で6次産業化の事業としてのベースをつくるのもやり方のひとつです。

6次産業化プランナーのロクジカ! 始める前のQ&A

商品があっても、売る先がなければ困ったことになります。今回のテーマ「販路」は6次産業化を始めるときに、まず考えないといけないことの1つ。希望の販路の絞り込み方と、開拓方法を人気の6次産業化プランナーに教えてもらいます!

vol.01

販路開拓の方法

販路の開拓と商品開発は同時に!



教えてくれたプランナー ▶ 浅沼ゆうかさん

6次産業化プランナー、株式会社JEM代表取締役副社長。外食向けのブランディング・周知活動、商品規格の見直し、国内販路の開拓を得意とする。販路拡大や物流・専門知識における講義や、商談会マッチングサポートなども行っている。

Q⁰¹ そもそも販路のイメージが湧きません。

「どこで、誰に売りたいか」から考え始めましょう。

販路を決めるときには、まず「どこで、誰に」手にとってほしいのかを考えるとところから始めましょう。たとえば子どもに食べてほしいのか、若い女性に職場で食べてほしいのか、など。「どこで、誰に」食べてほしいかが決まると自然と商品売りたい場所が見えてきます。それもただ「スーパーに置きたい」というのではなく、「〇〇コーナーに置きたい」というところまで見えてくるはず。そうすると商品開発の方向性も定めやすくなります。このことから、販路の絞り込みと商品開発の方向性の検討は、ほぼ同時進行とするのが理想です。商品を手にとってほしい人が見えると、販路を考えやすくなります。

Q⁰³ つくった商品を誰も買ってくれなかったら……

製品化の前に、まずは商品サンプルの試作を。

商談会で実際の商品を見せることができると、具体的な商談が進みやすくなります。でも販路が決まりきる前に、大量に生産してしまうのはとても危険。販路が確保できずに在庫を抱えてしまうこともありえます。相手方の希望や意見を聞いて改良する余地を残すためにも、まずは小規模ロットで試作し、いろんな人の意見を聞いてみましょう。試作に使える補助金もありますので、6次産業化サポートセンターや自治体に相談し、活用を検討してみましょう。商談会は類似商品をリサーチするのに最適の場。試作前の段階でも、積極的に通ってみることをおすすめします。



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

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。



「ロクジカチャネル」vol.22 (2018年7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：薦田真実、曾田夕紀子、緒方佳子、福田真木子
デザイン：花嶋みどり 撮影：今井広一、曾田夕紀子、緒方佳子 イラスト：オオノマサフミ、w.okada

ロクジカチャネル 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。

