



地元の主婦を中心に従業員数は26人（移住者8人を含む）。



旬のジャム3種類をたっぷり塗って焼いたジャムトースト。



年間160種類のうち20~30種類が店頭に並ぶ。全商品、味見が可能。



季節のジャムを使ったスイーツやドリンクが楽しめるカフェ。ガーデンテラスでも食事ができる。

きるよう、栽培方法を試行錯誤している。そのため、ジャム専用に栽培した果実はこれに見合った価格で買い取られる。8軒から始まった契約農家は、今では56軒に増えた。

島にない果実は自分で作る。ジャムは保存食なので、多くは年間を通じて同じ種類が店頭に並ぶものだが、「旬の果実を楽しめたほうがいい」とブルーベリー、あんず、ゆずなどを無農薬か減農薬で自社農園で育てている。2010年からは耕作放棄地も借り受け、面積を増やしている。

「こうしてこだわり抜いた商品には、ストーリーが与えられます」と松嶋さん。お客様の中には、松嶋さんのジャムが農家の利益につながるというストーリーを知り、「島の農家を応援したい」という思いで買ってくれる方もいるそうだ。

事業者とのつながりが地域に新たな展開を生む

2003年に販売した47本のいちじくジャムが松嶋さん夫妻の原点である。通年営業を始めた2007年は生産本数1万5000本。順調に増やしてきたが、10万本で頭打ちとなった。そこで、肉料理用ジャムや、かき氷専用ソースなどの新ジャンルの商品を作るために6次産業化ネット

ワーク活動交付金（整備事業）を活用し、新工房を2015年に完成。一年で生産本数をさらに13万本まで伸ばした。

生産数の約6割を直営店での販売としている松嶋さんのジャム。「島のためにも直営店に来てもらいたい。私の店で昼ご飯を出さないのは、島のいろいろなところを巡ってほしいからなんです」

松嶋さんは、ジャムの販売以外に、地域の事業者利益が回る仕組作りに取り組んでいる。島の餅屋とはジャム大福を共同開発した。島の人口減少に伴い売り上げが下がる豆腐屋とは、観光客をターゲットに豆腐プリンを誕生させた。島でとれたカタクチイワシのオイルサーディンは、松嶋さんのアイデアで商品化された品だ。また、定年退職で島に戻った人とはブルーベリー栽培チームを結成し、障害者支援施設と農福連携にも取り組んでいる。

「移住者は、商品開発やサービス、観光的な側面からおもしろい目線で地域のいいところを見つけられます。でも、顔なじみがなく地域の人に伝えるにくい。私が移住したときに一番ありがたかったのは、妻のお父さんが住職で、地域と密接につながっている中で活動できたことです。だから、今度は自分が移住者と地域の人の

サポーター紹介



山本 柑橘園 園主
やまもと こうぞう
山本 弘三 さん(70)

品種改良に次々挑み、60種の柑橘類を栽培

生食用に栽培するみかんには、黒点病を防ぐために農薬が散布されていることが多く、間引いた摘果みかんをもつたいないからとそのまま加工用に利用するわけにはいきません。かといって、無農薬栽培では見た目が悪くなるので、青果として市場に出せるものを作るのは困難です。だから、松嶋さんのジャムに使う柑橘類は加工用に無農薬・減農薬で作ります。また、青果用と加工用の旬は違うので、青みかんを早摘みするなどの工夫をして、新商品を開発しています。

松嶋さんには熱意と才能があり、努力もされています。センスもよく、起業したい島の若い人にとって目標となる存在です。



松嶋 匡史さん
6次産業化への道



- 1972年2月
京都府京田辺市に生まれる
- 1996年4月
中部電力株式会社に就職
- 2003年11月
個人事業としてジャム屋を創業
- 2004年
自ら果実生産の取組を開始
- 2007年6月
中部電力株式会社を退社
- 2007年7月
島へ完全移住し、ジャム屋の通年営業を開始
- 2011年6月
法人化(株式会社化)
- 2011年10月
農林水産省が選ぶ「6次産業先進事例」(全国で100件)に選ばれる
- 2013年10月
六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画に申請し、認定を受ける
- 2013年12月
経済産業省が選ぶ「がんばる中小企業300社」に選ばれる
- 2014年9月
山口県農業試験場などと共同で最新技術を導入した苺ハウスを建設し、運営開始
- 2014年11月
フード・アクション・ニッポン アワード2014受賞
- 2015年11月
6次産業化優良事例表彰(農林水産大臣賞)受賞



起業家支援で、
島の魅力開発

30代のUターン者に松嶋さんが
アドバイスして商品化。

オイルサーディン750円(170g)
オイシーフーズ

国産カタクチイワシを化学調味料・着色料・保存料不使用で漬込んだ一品。



今年新発売!

ジャムだけではない、
果実を生かした新商品を開発。
「贅沢かき氷ソース セトみ蜜柑と八朔」
1,080円(200g・糖度30%)
島のブランドみかんと八朔の外皮入りの
果肉たっぷりの濃いめソース。
「小さい子どもたちに食べて欲しいので作
りました」(松嶋さん)

両者をつなげるお手伝いがしたいの
です」

地方の中山間地に眠る宝を
6次産業が生かす

「あのジャム屋に一生に一度は行き
たいなと思ってもらえる会社になり
たいんです」と松嶋さん。周囲と連
携し、地域で盛り上がり、周防大島
全体を回遊型のテーマパーク化して
いきたいと目を輝かせる。

「地域資源や人材を活用し、雇用
を生んで、地域の人が誇りに思える企
業が島にあと2〜3社あれば、それが
目的でこの島に観光客が大勢来ると
思うので、そういう事業者や起業家
を支援したいという思いがあります」
田舎で農業をしたいと憧れ、I
ターンで地縁も血縁もない周防大島

に移住する若い人も増えているとい
う。松嶋さんの願いは、ジャムズガー
デンを目的に島を訪れた人が土地
の果実に興味を持って農家を志した
り、その移住者を受け入れるために
民宿を立ち上げたりと、ジャムズ
ガーデンをハブに経済的循環が生ま
れることだという。

「田舎はもともと、個々の人間の
多様性がおもしろい場所だったのに、
単一品種を大量に安く作る効率化が
農業の命題になってしまおうのと同じ
に、地方の多様性も失われたように
思います。でも、インターネットを利
用すれば多様な生産者の顔を見る
ことができ、生産者や商品にまつわる
ストーリーを発信できる時代です。
地方には実は宝の山がいっぱい眠っ
ていて、それを生かせるのが、6次産業
化ではないかと思っています」

サポーター紹介



しあわせギフト工房まつもと
まつもと じゅんこ
松本 純子 さん(46)

おいしさと安全性が鍵。
品質重視で商品を選

周防大島の旬の果実で手作り
したジャムの評判を当店のお客さ
まから聞き、奥さまが夏季限定
でオープンされていた頃から、お
付き合いが始まりました。

周防大島の農家の方々を発掘
して、地域貢献されているところ
がすばらしいです。これからも地
元の果実にこだわり、安全ないい
品を作り続けていただきたい。作
る人も売る人も買う人も楽しい
のがいちばん。山口県の名産品を
扱う地元店として、がんばる店
を応援していきたいと思えます。



株式会社瀬戸内ジャムズガーデン
山口県大島郡周防大島町日前331-8
TEL: 0820-73-0002
http://www.jams-garden.com/