



堆肥を敷き詰めたハウス内では、2本仕立てで通気性の良い枝に黒雄なすが実る。

地域の農業のため6次産業化を目指す！ 組合で挑む、名産品育成から販路開拓まで



農事組合法人丸広出荷組合

杉本雅照

6次産業化プランナー
大阪・奈良・和歌山県担当

高橋太一郎

広陵町の農業を守りたい。
その想いを組合で共有し
新たな特産品を模索

なすの産地として名高い、奈良県
広陵町。丸広出荷組合の代表を務め
る杉本雅照さんは、この地で6次産
業化による新たなビジネスモデルを
構築中だ。きっかけは、長年なすの
栽培を続けてきたがゆえの連作障害
だった。高齢化などの理由により手
放された耕作地が次々と宅地へ変わ
るなか、かろうじて農業を続けてい
る生産者にも将来は見通せない。そ
こで杉本さんは、組合単位で広陵町
の農業を変える決心をした。
「2006年、有機を基準に、皆で考え
ていこう」と杉本さんは当時を語
る。牛糞ともみ殻を発酵させた有機

肥料の堆肥を用い、土の力を再生さ
せる。そして、組合員にはなす以外
の野菜へ果敢に挑戦してもらい、広
陵町の風土に合うものを探しだす計
画をたてた。同じ志を持つ生産者そ
れぞれが、なすの栽培と並行させな
がら20品目に近い野菜を試験的に栽
培。するとそのうち、ほうれん草を
はじめとする軟弱野菜に可能性を見
い出すことができた。体にいい有機
栽培の青菜となれば、ぜひ地元の人
々に食べてもらいたい。その願いか
ら、給食への供給を考えるに至った。





特集

専門家の支援で発展する
6次産業化の取組



なす選果場の見学をさせてもらったお礼にと小学生から届いたメッセージ。これもなすを好きになってもらうための戦略だ。

6次産業化の専門家、 高橋さんと二人三脚で 野菜の加工も現実のものに

だが、給食センターへ野菜を卸すには、様々な難関が待ち受けていた。地元の有機野菜ということで、町の支援を得ることはできた。しかし、泥や虫の付いた状態で野菜を渡すと、給食を作る側の人間は手間がかかる。また、事前に献立が決められており、旬でない時期にも野菜を供給しなければならぬが、特に夏場過ぎは軟弱野菜の収穫が難しい。となれば、おいしい時期に有機野菜を収穫、洗浄し、何らかの方法で加工した上でストックしておく手段が必要となってくる。

方法を探っていた。

去年の展示会で、杉本さんが「この冷凍庫、面白いと思いませんか？」と高橋さんに声をかけ連れていたのが、特殊な冷凍技術を開発している企業のブース。そこで2人は、分量の多い青菜でも一定の温度で急速冷凍を施せば、おいしいまま冷凍保存できることを知った。

「杉本さんは動くのが早いです。6次産業化を進めるには、すぐ出来るか、プレイヤーが揃っているか、実現可能性があるかどうかが大事。段取りが良く揃っていて成功の可能性が見えるから申請は通るんです。」と、高橋さんは杉本さんの行動力に感服しながら語る。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のは、2011年度。「いろいろな冷凍技術を見つけてください」と杉本さんをお願いして、認定から半年で急速冷凍の施設整備への補助を申請しました。」と説明する高橋さんも、杉本さんにあわせてテンポよく手続きを進めてきた。

といったハードを全て揃えるのではなく、外部と協力して事前に試すことでリスクヘッジを行う。5カ年計画の最終年には、設立予定の新工場で大部分の野菜加工を処理しつつ、小ロット分については引き続き社会福祉法人に発注するつもりだ。そういったアイデアは、高橋さんが投げる金銭面や経営面での課題を、杉本さんが解決していくうちに生まれたもの。2人のキャッチボールから、現状に即した形で事業が展開していく。

今後、地元の中学校でも弁当の持参から給食に変更となる。広陵産の有機野菜を、広陵の子供たちが笑顔で頬張る日は近い。



なすのビニールハウスを背景に、広陵町の平野を見渡す杉本さん(左)と高橋さん(右)お互い気心が知れており対話は漫才のようにテンポよく進む。