



やまいもまつり有限会社(山口県)



水田の転作や遊休地を使った栽培が可能のため、山芋(じねんじょう)の栽培は耕作地放棄の解消にも貢献。



山芋はグリーンカーテンに最適な生態。地球温暖化対策を推進するコンテスト「温暖化トメリンピック2009inやまぐち」で大賞を受賞。



やまいもまつり有限会社
代表取締役社長
むらたまさひろ
村田将弘さん(61)

首都圏で働いていた際に仲間と山芋掘りを経験。その楽しさと美味しさを味わったことが山芋で6次産業化に取り組みきっかけに。



「じねんじょう」とは日本原産種の山芋のことを指す。「希少な植物で、外国原産の米や野菜が渡来するまで、古代より重要な食糧として重宝されてきたものです」と村田さん。



Uターン就農した村田さんは、家族経営から生産組合、法人化と組織を強化し、6次産業化へと展開。正社員は10名。研修生など新規就農者も育成している。



日本の風土と文化が育む 山芋(じねんじょう)で地域振興のモデルを

新規就農者が定住できる 6次産業化拠点づくり

「東京の公園でも、道路の植え込みにも、実は全国のどこにも山芋(じねんじょう)は生えています」と、やまいもまつり(有)社長の村田将弘さんは話す。故郷の山芋の美味しさに触れ、また一反あたりの収益性が米の5倍であるといわれることから、1977年、村田さんは、山口県周南市で農業を営んでいた実家に戻り、山芋の栽培を始めた。「事業経営の在り方については、ビジネススタイルであると同時にライフスタイルでもある」という基本理念がありました」と話す村田さんは、まずは工夫と改良を重ね、安定的に秀品を生産する技術を確立。そして、山芋栽培技術の指導と特産品化のノウハウを普及させようと全国を駆け回り、どこでも誰でも実現できる、地域振興のモデルであることを伝えてきた。

また、山芋食を文化として伝え広げていきたいという思いから、自社で加

工して冷凍とろろなどを生産。業務用の主要取引先として、全国で100店舗の飲食店に直接供給している。そして、JAが使用していた施設を譲り受け、米蔵を大型冷蔵庫に、倉庫を加工場に、生協を直売レストランに、本館を事務所と研修宿泊施設に改修・整備して、地域の6次産業化の拠点とした。さらに、地元の企業や有志が集まった地域振興協同組合を設立して、朝市の開催、商品開発、ヘルスツーリズムなど、地域のあらゆる資源を生かせる6次産業化の仕組みづくりを推進。独立・自家営農の支援プロジェクトとして、Uターン者の受け入れも積極的に行っている。



やまいもまつり有限会社
山口県周南市徳山1019-90
TEL:0834-32-0873
<http://www.maturi.co.jp/>



成功モデルから学ぶ
地域のチカラを結集した6次産業化
株式会社御菓子御殿(沖縄県)

沖縄県中部に位置する読谷村(よみたんそん)の特産品は「紅芋」。現在、御菓子御殿では、150軒以上の契約農家から、紅芋を全量買い取りしている。



沖縄伝統菓子のひとつ「ちんすこう」も、御菓子御殿の人気商品のひとつ。



「紅いもタルト」に使用されている紅芋は、すべて沖縄県産のもの。地元の農家から新鮮な状態で納品された紅芋を無添加・無着色で加工する技術が高く評価されている。



株式会社 御菓子御殿
代表取締役社長
たくし ひでき
澤峴英樹さん(47)

左:2015年2月に社長に就任した澤峴英樹社長。後列中央:初代社長の澤峴カズ子さん。



御菓子御殿恩納店に併設された工場では、餡が波打つように絞られていく様子を見学できる。紅いもタルトや紅いも菓子の開発製造を行っている(株)御菓子御殿と、紅いもペーストの製造を行う子会社の(有)ボルシェ食品は、2004年にHACCP認証を取得している。



村おこし事業から地域ブランドに成長 ハラル認証取得で今後は海外へ進出

小さなお菓子屋さんから 村ぐるみで取り組んだ、 紅芋での6次産業化

沖縄定番の土産品として知られる「紅いもタルト」の製造をはじめてから30年目を迎えた2015年、「(株)お菓子のボルシェ」は「(株)御菓子御殿」に社名を変更。社長も初代の澤峴カズ子さんが会長に退き、長男の英樹さんが社長に就任した。英樹さんは東京の製菓学校で学び、沖縄に戻ってから原材料メーカーや他の菓子店で修業を積んだ和菓子の職人。初代社長が、商工会や村役場、農業試験場、生産者と一体となって取り組んでいた「紅芋」を使った村おこし事業に、和菓子職人という立場で関わっていた。

村おこし事業に参加した初代社長は、当時、生産量が減少傾向にあった紅芋の全量買い取りを生産者に提示。安心感を与えるためにも、紅いもペーストの加工場を建設した。10戸から始まった紅芋栽培の契約農家は沖縄全域に広がり、現在、その数は150戸以上。



株式会社御菓子御殿
沖縄県中頭郡読谷村字宇座657番地1
TEL:098-958-7333
<http://www.okashigoten.co.jp/>

「軌道に乗るまでは大変でしたね」と話す新社長の英樹さん。軌道に乗るきっかけとなったのが、1995年、那覇空港発便の機内食に「紅いもタルト」が採用されたことだった。知名度が上がり、紅いもタルトはヒット。現在、年間3250万個製造し、その他300種類以上の商品と合わせると、売上は51億円に上り、570名の従業員を抱える。

そして、新社長が次に思い描いているのは「御菓子御殿」の海外進出。現在、シンガポールの百貨店に販路を持つが、2014年に取得したハラル認証も、今後の輸出展開に大きな弾みをつけそうだ。