

輸出に取り組む6次化事業者



愛情いっぱい育てた おいしい野菜を鹿児島から世界へ



有名シェフが営む銀座の高級懐石料理店にも納品されているキャベツ。農業女子プロジェクトに参加している枝美さん。もともとは看護師として勤めていたが、夫が祖父母の畑を継いだのを機に2007年に就農した。



作物は子どもと同じ。愛情いっぱい育てるとその分だけ応えてくれます。

鹿児島県薩摩半島の最南端にある指宿市、開聞岳のふもとの農地約25haでキャベツ類を中心に生産している大吉農園。経営しているのは、大吉枝美さんとご主人だ。

11月から5月頃まではキャベツやケールを出荷。キャベツは、そのまま食べてもおいしく、果物を思わせるほど甘い。8個入りの段ボール箱で毎日1000ケースを出荷している。

6〜7月には裏作の枝豆を出荷する。品種は「湯あがり娘」。無農薬栽培や収穫後の徹底した冷蔵管理により、糖度33・3%で甘く香り高い。期間中は毎日3000パックを出荷する。しかし、1シーズン約3・5tの枝豆が余っていた。これを冷凍加工し、販売するつもりで県の加工技術研究センターに相談すると、フリーズドライを勧められた。試すと、枝豆の特長と鮮やかな色がそのままに近い形で残り、製品化を決意。今では都内の百貨店やワインバーなどへ納品している。

大吉農園は、フリーズドライ枝豆と生鮮キャベツの輸出にも取り組み始めている。「シンガポールでは日本産キャベツが1

個800円くらいで売られている」という話を聞き、輸出に興味を持った。GFPを知り2018年11月に登録した。翌年3月にGFPを通じて輸出商社を紹介され、7月には、同社がマカオの百貨店で開催した鹿児島物産展で販売。フリーズドライ枝豆は、味、香り、パッケージの良さに加え、さらに「子どものおやつに最適」など現地の消費者にも好評だった。今後は、同社と次なる海外展開も計画している。

さらに、GFPを通じて、鹿児島県貿易協会が実施する「うんまか鹿児島輸出商談会」も紹介された。2019年9月の参加をきっかけに、大手小売業者の海外店舗向けに生鮮キャベツの輸出が決まり、11月からシンガポール、香港、タイの3カ国に1回5500個(5・5t)の輸出を始めた。「GFPに登録してから、急に輸出の道が開けた」と話す枝美さん。JGAP認証に加え、2020年1月にはAS-IAGAP認証も取得。海外販路の拡大を計画している。

輸出に取り組むことで、愛情込めて育てた野菜が世界に羽ばたいている。

大吉農園

住所：〒891-0513 鹿児島県指宿市山川岡尻ケ水1832-1
TEL：080-6433-6860

大吉農園の枝豆の6次化商品。枝豆をフリーズドライにし、枝豆本来の香りと旨味をそのままに。おやつにもおつまみにもよく合います。



1億人ではなく、100億人を見据えた農林水産業へ。

GFP(ジー・エフ・ピー)とは、Global Farmers / Fishermen / Foresters / Food Manufacturers Project の略称であり、農林水産省が推進する日本の農林水産物の輸出プロジェクトです。日本の誇る農林水産物が広く海外へと輸出されていくよう農林水産省が全力でサポートします。

1 輸出診断・訪問診断

農林水産省がJETRO、輸出の専門家とともに、生産現場等に直接出向いて「輸出の可能性」を無料で診断します。

2 GFPコミュニティサイト

各登録者が、自分の商品やサービスをGFPサイトのマイページで発信したり、気になる事業者に直接コンタクトできます。

3 商品リクエスト

輸出商社等が現地ニーズに基づく「商品リクエスト」を発信し、生産者等との商談につなげるサービスです。

4 グローバル産地づくり推進事業

輸出先国のニーズと規制等に対応し、積極的に戦略を持って輸出への取組を行う産地形成を支援する事業です。

5 交流会・セミナーの開催

情報交換、交流、知識の習得を目的としたセミナー等、多様なイベントを開催します。

6 情報発信

会員限定メールの配信、FacebookでGFP関連の情報発信、GFP登録者の発信のシェア等を随時行っております。

Facebookでも輸出診断の様子を紹介しています。



6次化とは? 「6次化」は、生産者と距離が近づくキーワード!

6次産業化(6次化)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6次化。生産者が熱い思いで行う6次化は、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6次化商品に、要注目です!



栽培品種はやわらかくて、ジューシーかつ甘味のある章姫(あきひめ)。断面が白いためジャムにすると色が薄くて不向きだが、イチゴバターにすると綺麗なピンク色になるという。生産面では今後GAP認証の取得を目指し、それによるトレーサビリティの確保と差別化を狙う。



滋賀県豊郷町

市川農場

大阪府柏原市

カタシモワイナリー



明治初期に生食用のブドウ畑を開墾したことから始まり、ワイン造りは100年以上の歴史を誇る。質の高いワイン造りを追求し、日本初のグラッパの製造販売などにも取り組んできた。「いちぢがみ(=選り好みせずに対応すること)してきたことが、今の仕事を作ってきた」と高井さんは話す。



GFPに登録したことで他社の取り組みも教えていただけるので刺激にもなっていますね。

農家だからこそできる 最上級の原材料から加工・製造



GFP登録滋賀県第1号の市川農場は、家族3人でイチゴ15aに加え、水稲、タマネギを栽培している。販路拡大がGFP登録による最大のメリットだと、市川健治社長は話す。

「自社で展示会に出展しても先方の希望ロットが大きく商談がまとまらないこともありまして。その点、GFP経由だと、こちらの状況をよく理解していただいているので、規模に合う話が多く、助かっています」

国内販売は従来の商慣習が根強く、取引条件を変えることが難しい。輸出なら、商品に魅力があれば生産者に有利な条件で取引ができるも言う。

市川社長は、2009年にこれまで勤務していた食品会社を辞めて就農した。小規模で経営が成り立つ農業を目指し、高収益を狙える作物としてイチゴに決めたものの、技術もなく初年度の単収は1.5t。その後、普及指導員と二人三脚で技術を磨き、就農して5〜6年で収量が安定した。今では高設栽培・無加温で単収6tを実現し、農場に研修生を受け入れるまでになった。

国内外で高評価を受けるイチゴバターは、ホテルのピュッフェやトーストにイチゴジャムとバターと一緒に塗る子どもの姿を見てひらめいた。すぐに6次産業化プランナーに相談し、開発に着手したが、いちごとバターの配合比に苦労した。様々な配合比を試した中で、いちごとバターの比率は1:1がベストだと分かり、厳選した国産バターを惜しみなく使った。その結果、想像通りの味と食感、色のイチゴバターが完成した。売価は1200円と高価だが、地元の直売所に500個を置いたところ、口コミで広まり、1週間で完売。その後、新聞に取り上げられ、ネット上でも話題になり、さらにテレビ取材が入ったことで人気商品となった。

「余りものでなく、一番良いものを使う。農家が高品質な原材料を選ぶからこそ、本当においしいものが作れる」

今後は、イチゴ生産で単収7tを目指し、加工品は1年1アイテムを開発していくと意気込む。毎年新しいことに挑戦する市川社長の表情は明るい。



輸出を始めて約9年。輸出にチャレンジしなかったら知り合えなかった方々と同じ目的に向かうことで仲間になりました。

世界と勝負する日本のワイン 研究開発で独自の強みを磨く



大阪府柏原市にあるカタシモワインフード株式会社は、大正時代からワインを製造するワイナリーだ。同社が加盟する大阪ワイナリー協会と大阪府立環境農林水産総合研究所は、令和元年度GFPグローバル産地づくり推進事業の実施主体の一つとなっている。GFPグローバル産地づくり推進事業は、農林水産物・食品の輸出をさらに拡大していくために、海外から求められる品質・コスト・ロットでの生産や海外の規制等に対応した産地を形成する事業だ。GFPの登録や本事業の実施を通じて、大阪のワイン振興、ワイン等の輸出のため、産地として取り組んでいく。

中小企業が、海外での販売において苦労することは、現地へ何度も足を運ぶことができないため、売り先を見つけることが難しいことだ。同社では、まずは訪日外国人観光客にお土産としてワインを購入してもらい、帰国後に取り寄せてもらうことで、海外への輸出が増えるのではないかと考えている。時間はかかるが、おいしいワインを知ってもらい、少しずつ

ファンを増やし、海外からの注文を増やしていくつもりだ。以前は難しかった小ロットの輸出が、流通が発展したことにより現実的になったことも大きい。「輸出も国内販売も考え方は同じ。小さな関係の積み重ねで販路は拡大します」と代表取締役の高井利洋さんは言う。同社のワインはG20大阪サミットの晩餐会でも採用され、知名度も上がっている。

また、同社のブドウジュースは「デラウェア」という品種を使い、高い糖度や香りが評価されている。海外でワイン以外の物を求められたときは、ブドウジュースも販売する。

「日本のワインが海外で認められるには、高い品質だけでなく独自性が必要。特色のあるおいしいワインを造らないといけない」と高井さんは話す。

2018年4月には、同研究所内に「ぶどう・ワインラボ」が新設された。ここでは、品種開発や醸造方法を含め、日本独自のワイン研究を進めている。

「我々のやり方で、日本のワインを堂々と売りに行きます」と、高井さんは自信をのぞかせた。

株式会社市川農場

住所：〒529-1165 滋賀県犬上郡豊郷町吉田350
TEL：0749-35-2589
<http://ichikawa-farm.jp/>



左) 試行錯誤の末に完成したイチゴバター。ギフトとしても人気。
右) もう一つの輸出商品のタマネギドレッシング。自社生産のタマネギを加工。パイヤーと相談し、まろやかな味わいを生む製法を採用した。米向けに「NO MSG」(化学調味料不使用)の表示も付けている。



カタシモワインフード株式会社

住所：〒582-0017 大阪府柏原市太平寺2丁目9番14号
TEL：072-971-6334
<http://www.kashiwara-wine.com/>

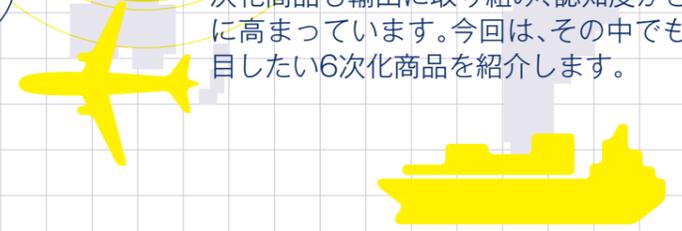


国産デラウェアを100%用いたスパークリングワイン「たこシャン」は、ジャパンワインチャレンジ2019で銅賞を受けた。たこ焼きと合わせる飲み方がおすすめです。



世界に羽ばたく6次化商品

世界の市場で高く評価され、人々の関心を集めている日本の食。各地のユニークな6次化商品も輸出に取り組み、認知度がさらに高まっています。今回は、その中でも注目したい6次化商品を紹介します。



熊本県玉名市

トマトdeスパイシーソース

トマトdeスパイシーソースはトマトの赤色を最大限に活かした商品で、鯖と鰹、トマトから出るダシが決め手の辛味ソース。熊本でお正月にお屠蘇として飲まれる赤酒と水前寺味噌を加えることで、洋食だけではなく和食にも合う万能辛味調味料となっています。

株式会社 レッドアップ

住所: 〒865-0072
熊本県玉名市横島町横島10209-2
E-mail: info@redup.jp
http://www.redup.jp



秋田県大潟村

大地の甘酒

秋田県大潟村産あきたこまちを100%使用した秋田県オリジナル純「あめこうじ」で造った甘味料・保存料不使用、ノンアルコールの甘酒。独自の氷点下熟成製法ですっきり飲める甘酒に仕上がっています。

株式会社 大潟村あきたこまち生産者協会

住所: 〒010-0492
秋田県南秋田郡大潟村字西4丁目88番地
TEL: 0120-43-2851
E-mail: info@akitakomachi.co.jp
https://akitakomachi.co.jp



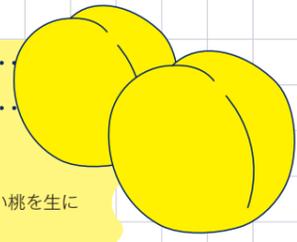
岡山県倉敷市

水熟桃

独自に開発した「水熟製法」で桃の長期保存を実現。おいしい桃を生に近いフレッシュな状態のまま、季節を問わず楽しめます。

果樂 株式会社

住所: 〒710-0007
岡山県倉敷市浅原1862-2
TEL: 086-527-8281
E-mail: info@tourian.jp
https://www.karakuinc.net/shop.php



埼玉県入間市

だし粉

しいたけの原木栽培とは、ナラの木に種を植え、自然の気候を最大限に利用しながら栽培する方法。その香り豊かな原木しいたけを使用し、簡単手間いらずで、しいたけと昆布のうま味と栄養をまるごと食べられるだし粉です。

お茶としいたけ貫井園

住所: 〒358-0026
埼玉県入間市小谷田2-1-19
TEL: 04-2962-7372
E-mail: info@nukuken.com
http://www.nukuken.com



三重県御浜町

セミノール青みかドリンク

セミノール青みかを通常より約2か月早い時期に収穫して搾ったジュース。抗酸化物質ヘスペリジン豊富に含む果皮の粉末を添加し、酸味の強い味わいが特徴のドリンクです。

有限会社 すぎもと農園

住所: 〒519-5201
三重県南牟婁郡御浜町神木394
TEL: 0120-113-852
E-mail: sugimoto_farm@o-mikan.com
http://o-mikan.com



新潟県妙高市

かんずり

かんずりは新潟県上越・妙高地域に古くから伝わる辛味調味料。自社農園と契約農家で育てた専用の唐辛子を雪にさらして灰汁をぬいた後に糶・柚子・塩と混ぜ、3年間熟成発酵させた自然食品です。

有限会社 かんずり

住所: 〒944-0023
新潟県妙高市大字西条437-1
TEL: 0255-72-3813
http://kanzuri.com/



北海道清水町

北海道発酵あずき

小豆と糶を発酵させて、砂糖を一切加えず、不思議な甘さを引き出しました。料理に使えば麹の効果で肉はやわらか、魚はしっとり、野菜はふっくら。砂糖の代わりにもぜひどうぞ(糖度36.1%)。

株式会社 A-Netファーム十勝

住所: 〒089-0374
北海道上川郡清水町御影東4条3丁目15番地
TEL: 0156-63-2789
E-mail: morita@azukilife.com
https://www.azukilife.com



兵庫県丹波市

オーガニック丹波黒豆茶

兵庫県丹波産の有機丹波黒大豆をじっくり焙煎した香ばしいオーガニックの黒豆茶。ノンカフェインなので時間を気にせず、いつでも飲めます。

株式会社 丹波しのたろう

住所: 〒669-3622
兵庫県丹波市水上町三原364-2
E-mail: info@shinotaro.com
http://shinotaro.com/

