

6次産業化アワード 受賞者紹介

6次産業化アワードとは？
農林漁業者による6次産業化の優れた取り組みを年に1回表彰するアワード。全国から集まった事例を、農や食、流通などに携わる有識者の協議会が審査・選定し、表彰している。

各地の加工工場

鳥取工場(小松菜)



熊本工場(ほうれん草)



自社工場での加工によって、無駄なく出荷できることも経営効率が高い理由の一つ。雹(ひょう)などで傷がついたり、虫食いがあつたり、サイズの大小があつて出荷が難しい場合にも、選別や、その部分だけを除去することで加工用として無駄なく出荷が可能。

全国17か所に生産の拠点を置くワールドファーム(2019年12月現在)。全国に生産拠点があるために悪天候による成育不良などのリスクを分散できる。自社工場では、収穫した野菜の洗浄やカットなどの一次加工を行っている。

有限会社 ワールドファーム

住所：〒305-0861 茨城県つくば市谷田部3395-1
電話：029-839-0555 <https://www.world-farm.co.jp>

構想の実現には、何よりも人材が欠かせない。同社には社員教育制度があり、入社して8年程度で一人前になれるようにプログラムが組まれている。そ

吉市、14年に石川県能登町、15年に広島県庄原市、16年に埼玉県深谷市、19年に兵庫県姫路市へ進出。気候・標高が異なる農地で栽培することで通年栽培が可能となり、全国規模のリー栽培を実現している。今では需要の高いキャベツやほうれん草に加え、ブロッコリーやゴボウなど、各農場の適性に合わせた野菜を生産している。同社は「アグリビジネスユートピア構想」を提唱している。

アグリビジネスユートピア構想とは、農業と関連産業の地域一体プロジェクトだ。加工用野菜の生産と一次加工の工場を中核に、30〜50人の若いプロ集団を育成、「儲かる農業」を実現し、地産地消や地域の畜産・水産・林業との協力により地域経済の活性化に貢献する。目標の一つとして、全国の冷凍野菜消費量100万トンのうち50万トンの国産化を掲げている。

冷凍野菜。その安定供給の一端を担っているのは、ワールドファームの若いプロフェッショナルたちである。

何気なく口にしている国産冷凍野菜。その安定供給の一端を担っているのは、ワールドファームの若いプロフェッショナルたちである。地方の農業では、担い手不足が深刻な課題となっているが、同社の求人には意欲ある若者が全国から殺到する。倍率は20倍にも達するそうだ。そのため、同社従業員の平均年齢は約30歳と若い。

また、同社で働く従業員は全員が正社員だ。従業員は、農業だけでなく、工場での加工作業も担う。晴れていれば畑に出る。雨が降れば工場加工を行う「晴耕雨工」を実践している。その結果、余剰人員が少なく、経営効率が高い。さらに、定植や収穫など人手がかかる時期には、他の農場から従業員が手伝いに来る「集団農業」も行っている。しっかりと教育体系の下で一定のスキルを身に付けた若い人材と全国規模で展開する農場があるからこそ実現できる方法である。



(上)キャベツの収穫風景 (下)従業員の集合写真

ワールドファーム 茨城県

若いプロの担い手が 冷凍野菜の国産化を牽引する



ワールドファームと聞いて、どんな会社か、すぐに分かる人はほとんどいないだろう。同社は、キャベツ、ほうれん草、小松菜などの野菜を露地で大規模に生産、一次加工を行い、外食チェーン店や食品加工会社へ販売する農業法人だ。

同社の歴史は、約20年前に遡る。農業未経験者が集まり、茨城県つくば市で加工用キャベツを栽培したことがスタートだ。加工用キャベツを選んだ理由は、生鮮用に比べて出荷コストがかからず、経営効率が良いから。共働き世帯や一人世帯が増え、調理の時短ニーズが高まったことや中食の増加も追い風となり、カット野菜の需要は年を重ねるごとに大きくなっていく。

加工用キャベツからスタートした事業は、外食チェーンなどのニーズに対応しようと、2007年には熊本県で農地を借り、冷凍工場を購入、冷凍ほうれん草の生産を開始した。翌年には大分県に進出。以降、行政と進出協定を結ぶ形で各地で生産を拡大している。その勢いは止まらず、12年に鳥取県倉

株式会社 ザファーム

住所：〒287-0103
千葉県香取市西田部1309-29
TEL：0478-79-0666
https://www.thefarm.jp/

ザファーム 千葉県



地域の活性化とブランド化に
貢献する農園リゾート



千葉県香取市の株式会社ザファームは、ヨーロッパの農村地域にある農家民宿や農家レストランのような文化を日本に根付かせるという構想の実現に向け、新たな農業・アウトドア体験サービスの開発に取り組んでいる。農業を中核とした農園リゾートは、日本ではまだ少ない。

2haの農園には、1年を通じて約50品目の野菜が作付けされ、季節ごとに様々な野菜の収穫が体験できる。また、敷地内にあるレストランカフェ・かりんの湯の食事処・BBQでは地元の野菜をふんだんに使った料理を提供し、新鮮野菜のおいしさを満喫できる。また、アウトドア・アクティビティとして、森の斜面をワイヤーで滑るジップスライダーやカヌーツーリング、火おこし体験、木製マグカップづくり、キャンドルづくり、ヤギのいるミニ動物園など、自然を楽しめるコンテンツが満載。年間の来訪者は約23万人に上り、32棟のグランピング施設や17棟のコテージは週末に予約が取れないほどの人気施設となっている。

国内の個人客はもちろん、インバウンド旅行者や国内企業の研修等も誘致し、地元への来訪者増加につながっている。さらに、SNSでの情報発信に力を入れ、Instagramのフォロワー数は2020年1月現在、1万4千人を超え、多くのファンを生み出している。これらの取り組みによって、ザファームは地域の活性化やブランド化にも貢献している。

有限会社 コスモス

住所：〒089-0357
北海道上川郡清水町字御影南5線51番地7
TEL：0156-63-3330
http://kosmosfarm.com/

十勝清水コスモスファーム 北海道



日本で唯一のブラウンスイス牛肉の
ブランド化



ブラウンスイスの牛肉を日本で唯一ブランド化しているのが十勝清水コスモスファームだ。経済価値が低いとして処分されていたブラウンスイスの雄牛を地域の酪農家から受け入れて肥育。肉質研究の末に精肉よりも加工品に適していることを見出し、コンビーフとして商品化した。

牛乳としては評価の高いブラウンスイス牛だが、牛肉としての価値はほとんどなかったため、飼養する北海道の酪農家は雄牛が産まれると処分料を負担していたが、販売することで新たな収入となった。

ブラウンスイス牛は、スイス原産で国内に4千頭しかいない。赤身は、うまみ成分オレイン酸が黒毛和牛並みに多いが、肉質は硬い。しかし、コンビーフにすることで難点を補い、長所を活かすことに成功した。

「人にも、牛にも、あったかく」をモットーに経営する同ファームでは、自社栽培の飼料用とうもろこしを配合したオリジナルの飼料を与え、牛のストレスが極力少なくなるように育てている。牛に寄り添い話しかけることで変化を敏感に感じとり、いつでも健康でいられる環境を整えている。

こうして育てられた牛がコンビーフとなり、地元の土産店や小売店等で定番商品となっている。十勝管内の小売店だけでも年間約2千個(全国では約1万2千個)が販売されている。

有限会社 伊豆沼農産

住所：〒989-4601
宮城県登米市迫町新田字前沼149-7
TEL：0220-28-2986
http://www.izunuma.co.jp

伊豆沼農産 宮城県



地域の生産者を組織化
農商工と産学官の連携を両立



伊豆沼農産は1988年に「農業を食業に変える」を経営のコンセプトに、自分たちの作った農畜産物は自分たちが責任を持って食卓へ届けたいとの考えから6次産業化の取り組みを始めた。

自分の育てた豚が、どこで、どのように加工され、誰が食べているか分からない大規模な加工・流通の姿に疑問を持ち、自らハム・ソーセージなどの加工やレストラン事業を開始。地域の生産者を組織化して「伊達の純粋赤豚」の肥育、水稲やブルーベリー等の栽培、食肉、惣菜、アイスクリーム、パン、酒類等の多様な加工、農場レストランや直売マーケットの運営、外販や通販、生ハム体験工房等の農泊・食農体験サービスを展開してきた。

2004年からは地域資源として「人、もの、環境」の価値を再発見し、地域に最適な産業をつくるため、都市農村交流、食農教育、インバウンド需要対策等に取り組んでいる。食農教育では、冬季に湛水し無農薬・無肥料栽培する「ふゆみずたんぼ」の取り組みを地元小学校と行った。また、宮城県産業技術総合センターや地元の県立高校と連携して、「伊豆沼」で採取した乳酸菌と「ふゆみずたんぼ」で栽培したコメで作った乳酸菌発酵甘酒「初恋さくら」を開発。地元の農商工連携に加え、産学官連携まで取り組んでいるのが伊豆沼農産の特徴だ。今後は人口減少が進む農村で高齢者が担い手となるビジネスモデルを新たに構築し、全国への普及を目指す。

審査を終えて

ますます広がる6次化の動きに驚きと喜び



6次産業化推進協会 座長
堀口健治さん

農業生産者が、農産物の生産販売というビジネス範囲を拡大し、加工・サービスにまで広げるのが6次化である。そして今年は、6次化といえば生産物の加工販売であったものが、直接販売から飲食提供・宿泊・観光にまで広がり、時代の動きを感じさせる応募であった。

大臣賞は大規模露地野菜のカット・冷凍出荷というオーソドックスなものだったが、わずか20年で地域と協力して全国展開し、工場を経由することで収益の安定化に成功している。全員正社員・平均30歳・残業無しは驚きである。他の受賞にも、色々なところで賞を受け、さらなる6次化の工夫を行った事例に加え、離島や過疎地、中山間地や漁村での多様な6次化の取り組みがあったことはうれしい限りである。

赤城深山ファーム 群馬県



地域の支援につながる
高品質なそばづくり



そば職人だった代表者は、「技が100%であっても、100%の素材でなければ、100%のそばにはならない」との信念のもと、地域のリーダーとして産地を形成した。そばの栽培からそば粉の製造、販売に至る全工程で高品質化・高付加価値化を図り、高収益な経営を実現している。色・風味を最も重視し、そばの収穫は一般よりも早めに実施。収穫後は、手間をいとわず、品質劣化を防ぐためにネット袋で輸送する。そば店にもアルミの蒸着フィルム袋で配送するなど、各工程で品質を保持。品質にことごとこだわった赤城深山ファームのそばは顧客から高い評価を受けている。

株式会社 赤城深山ファーム

住所：〒379-1102 群馬県渋川市赤城町長井小川田4610-54
TEL：0279-56-7403 <https://akagimiyamafarm.com/>

早和果樹園 和歌山県



スマート農業、高齢者雇用で
6次産業化のモデル企業に



和歌山県有田市でみかんの生産、加工、販売を自社で手掛け、みかん1個の価値の最大化に取り組んでいる早和果樹園。「につぼんのおいしいみかんに会いましょう」を社是に、ドローンをはじめとするスマート農業を実践し、おいしさを維持する加工方式を導入している。高齢者雇用も積極的にを行い、地域活性化のシンボルにもなっている。

経営陣が世代交代し、次世代の役職員とベテラン職員が支え合って地域の未来を作っていく。そんな経営を実践している6次産業化のモデル企業である。

一押し商品は、15年前に初めて6次産業化に取り組んだ際に開発した100%ストレートジュース「味こいしぼり」。糖度12度以上のみかんを光センサーで選び出し、生の果実を食べたような、濃厚なおいしさの贅沢なジュースだ。ジュース売上No.1の商品「飲むみかん」もさっぱりとした味わいでおすすめ。

株式会社 早和果樹園

住所：〒649-0434 和歌山県有田市宮原町新町275-1
TEL：0737-88-7279 <https://www.sowakajuen.co.jp/>

柚冬庵 (ゆとうあん) 徳島県



名産の木頭ゆずの加工で
地域の女性の雇用を創出



柚冬庵は、地元名産の「木頭ゆず」を使用した加工品を、手作りにこだわって生産している。ほどよい酸味のポン酢や風味が抜群のゆず味噌、丁寧に煮詰めたマーレードなど約20種類の商品を製造・販売。大きな設備を必要とせず、他企業と競合しない小ロットの加工に特化している。地域の女性が働く場所だった工場や内職などの仕事は、工場の海外移転などにより失われたが、柚冬庵により、20代から70代までの幅広い世代の女性の雇用が生まれたことが地域内外から高く評価されている。

有限会社 柚冬庵

住所：〒771-6404 徳島県那賀郡那賀町木頭南宇字ナカバン26
TEL：0884-68-2072 <https://yutouan.com/>

NIKI Hills ヴィレッジ 北海道



果樹栽培の伝統を引き継ぎ
ワイナリーを核に地域を活性化



新千歳空港から車で1時間30分。NIKI Hills ヴィレッジはその名の通り、小樽の西、仁木町の丘に位置している。晴れた日には遠く石狩湾を望み、眼下には美しいブドウ畑が広がる。明治の初めから果樹栽培が行われてきたこの地で、その伝統を守りながら、新規産業のワイナリーの中に伝統を活かした。ワイナリーを核とした地域活性化の成果は、周辺で新規就農者の増加として現れつつある。また、レストラン兼宿泊施設では、地元女性を積極的に雇用している。

設立から5年と歴史は浅いが、醸造したワインが数々のワインコンクールで入賞するなど、品質の高さは折り紙付き。2019年秋から自社畑で収穫したブドウを用いたワインを醸造しており、今後が楽しみだ。

株式会社 NIKI Hills ヴィレッジ

住所：〒048-2401 北海道余市郡仁木町旭台148-1
TEL：0135-32-3801 <https://nikihills.co.jp>

秋田やまもと農業協同組合 秋田県



国内初 そら豆生産から
手掛ける豆板醤



四川料理に使われる辛味調味料・豆板醤は、一般的には中国から一次加工品を輸入し、国内で調味して製品化されている。しかしJA秋田やまもとは、国内では珍しく、原料となるそら豆から生産。味の決め手となる麹菌と唐辛子は試行錯誤の末、豆板醤に適した品種を見つけた。添加物を一切使わず、最低6か月熟成させた後に製品化して出荷する。

精魂込めた豆板醤は、著名な中国料理のシェフも「こんなに美味しい豆板醤が国内にあったのか」と驚き、太鼓判を押す。甘口と辛口の2種類があり、甘口はまろやか、辛口は本格的な辛さがやみつきになる。中華料理の調味料としてはもちろん、そのままご飯にのせたり、マヨネーズとあえて野菜につけて食べてもおいしい。

秋田やまもと農業協同組合

住所：〒018-2104 秋田県山本郡三種町鹿渡字町後270
TEL：0185-87-4600 <http://ja-a-yamamoto.jp/>

そば研 秋田県



中山間地の耕作放棄地を活用して
玄そばを栽培



農家の高齢化などにより、1995年頃から中山間地を中心に耕作放棄地が増え始めた。そこで地元農家が「里山を守り、農地を農地として次世代に残す」という思いで、そばの作付けによって耕作放棄地解消を図ろうと、1998年に「羽後町そば栽培研究会」を設立した。羽後町の全額助成により、そば用コンバイン・乾燥機・選別機を導入し、3haからそばの栽培を開始。コンバインの導入で、周辺農家の信頼が高まり、会員数は2002年に110名、03年には241名、04年には328名に急増。又キ実やそば粉を中心とした加工・出荷体制を構築し、付加価値を高めて販売している。2019年4月にはJGAP認証を取得した。

株式会社 そば研

住所：〒012-1132 秋田県雄勝郡羽後町大戸字大戸54
TEL：0183-55-8091 <http://www.sobaken.co.jp/>

株式会社 いえじま家族

住所：〒905-0503 沖縄県国頭郡伊江村字川平200番地
TEL：0980-49-5980
<http://iejimakazoku.jp/>

いえじま家族 沖縄県



伊江島産小麦「江島神力」で
島を活性化



沖縄県北部の離島伊江島にある株式会社いえじま家族は、伊江島産の小麦「江島神力」を活用した6次産業化に取り組んでいる。

伊江島はかつて、修学旅行生を対象とした民家体験宿泊事業で全国の実験地となった。ピーク時は年間6千人以上の修学旅行生が来訪していたが、やがて海外を旅行先を選ぶ学校が増加し、伊江島への修学旅行生は徐々に減少。そのため、島を支える次の産業を模索していた。そんな中で目をつけたのが、地元でもほとんど栽培されなくなっていた小麦の「江島神力」。2011年に16戸の生産者と「いえじま小麦生産者組合」を立ち上げて生産をスタートし、地元の商工会と連携して6次産業化に取り組み始めた。

無農薬栽培に取り組むなど、安全・安心にこだわって生産した小麦は、2015年に沖縄県で初めて1等級の小麦に選定された。伊江島産小麦を使用したチップス「ケックン」は風味豊かで、2014年の沖縄離島フェアで優秀賞を受賞。また、オリオンビールと協働して開発した伊江島産小麦使用のクラフトビール「琉球ホワイトエール」は、一時期、入手困難になるほどの人気を博した。さらに観光客向けに伊江港内でレストラン「いえじま・とぅんが」を運営。伊江島産小麦100%使用の沖縄そばや伊江島産の農産物・水産物を使った料理を提供し、地産地消にも取り組んでいる。

しろろ農園合同会社

住所：〒906-0203 沖縄県宮古島市上野宮国177-2
TEL：0120-385-460
<http://shirou-nouen.net/>

しろろ農園 沖縄県



宮古島の気候風土を活かした
アロエとヤギと蜂蜜のコラボ

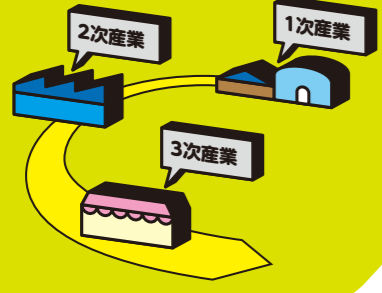


宮古島の気候風土を活かし、露地でアロエペラを栽培。その畑の除草管理をするのはヤギ。そして、ヤギの糞をたい肥にして畑に戻す。こうした無農薬循環型農業を行っているのが「しろろ農園」だ。

しろろ農園では、アロエペラに豊富に含まれる成分を活かしたジュースを製造・販売している。アロエ畑にヤギのいる風景を見に来る農園の訪問者が増えたことがきっかけで、ヤギと安全に楽しく触れ合える観光牧場を開設し、ミルクやり体験や併設したカフェ・売店でのアロエペラ関連商品の販売を開始した。また、カラフルなヤギの遊具「ヤギピラミッド」にヤギが乗る様子が、メディア等で取り上げられ、地域の観光スポットとなっている。

もともと除草のために導入したヤギを観光に活用し、今後はヤギミルクの加工品開発にも取り組む予定だ。さらに養蜂と蜂蜜製造にも取り組み、お互いのシナジー効果を最大限に発揮するように計画されている。ヤギミルクのヨーグルトにアロエ果肉を入れて自家製蜂蜜を掛けたスイーツを観光牧場のカフェで提供しようと、日夜挑戦を続けている。ヤギー頭一頭頭に「ユキ園長」「ヤギスタッフサクラ」といった名前を付けてキャラクター化し、インスタグラム等も活用しながらブランド力を強化している。

観光牧場は、冬場の観光資源が課題となっている沖縄で、通年楽しめる体験型施設として期待されている。また、動物園のない宮古島で、子供が手軽に動物と触れ合える場として地元住民にも喜ばれている。



マンガ 6次産業化をさらに深掘！ 6次化ものがたり

半年後…
さてと、毎月の売上も
好調だし利益は
どれぐらいあがったかなあ？

あれ…？

利益の出る商品作り
今までの評判もまずまずだが
さらにおいしくして、
みんなに喜んでもらうぞー！

そういえば…

おいしくなれば
もっと売れるでしょ！！

売上はあがっているけど
利益が出ていない…

結局
赤字って
こと…!?

とにかくおいしくて
高級な商品を開発したほうが
儲かるんじゃないの？

パッパッパッなんかも
売えそー！！

そういうのは
まだ早い。
どんなお客さんに
いくらで売るのが
よく考えないと
大切なお客さんが
離れていくぞ！

親父はあんなこと
言ってたけど、結局
売れたもん勝ちっしょ！

一応経営者
え〜と…
製造原価が
かかりすぎてたんだな…
あの材料とあの加工方法を
もう一度見直してみよう！

行くもつと慎重に
かきだしたか…

試作品完成だ！名付けて
「キャロドレプレミアム」！

これからは
高級路線で
攻めるぞ！

売れて
みんなが
喜んで
笑顔を
浮かぶぞー！

できた！！

ようやく
気が付いたな！
我が息子よ
お客様に
よい商品を
提供する！
自分たちも
利益をあげる！

お笑ひ顔
お笑ひ顔
お笑ひ顔

親父は全部
知ってたの
か…？

SNS
キャロドレプレミアム、
おいしい〜
ありがとう
また買います
今度は2個ほしい！

よしっ！思っていた通り
売り上げは好調だ！
常連のお客さんも
喜んでくれるし…
みんのがんばるぞー！

評判も
よまー！！

村商 鹿児島県



高品質な黒毛和牛の牛肉を
リーズナブルな価格で提供



繁殖から肥育までの一貫体制、積極的なスマート農業の導入により、黒毛和種の品質向上と生産性向上を両立している村商株式会社では、高品質な黒毛和牛をリーズナブルな価格で提供している。「新村畜産」というブランドで肝付本店(鹿児島)と都城店(宮崎)の2店舗の直営焼肉レストランを運営。福岡では子会社を通じて「USHIO(うしお)」ブランドの焼肉レストラン(2店舗)も展開している。2018年には台湾に現地法人を設立して黒毛和牛の輸出を開始し、翌年には台北の百貨店に出店。今後はHACCP対応の食肉加工場を建設し、オリジナルブランド「ごちそうビーフ」で冷凍加工食品を本格展開する予定。

村商 株式会社
住所：〒893-1206 鹿児島県肝付郡肝付町前田622-1
TEL：0994-45-5098 <https://www.shinmurachikusan.com/>

ゆうぼく 愛媛県



ITを積極的に活用し
肉の高付加価値化を進める



株式会社ゆうぼくは、抗生物質を配合しない自社開発の飼料を使って牛と豚を育て、自社工場では添加物を使用しない加工品の生産に取り組んでいる。牛舎にカメラセンサーを付けて、牛の分娩時のリスクを抑えるなど、ITに積極的な30代前半の若手経営者が活躍し、農業に新しい風を吹き込む。精肉は肉の旨味を最大限に引き出すために1か月程度熟成させる。自社生産の牛肉、豚肉を使ったハム、ジャーキーなどの加工品は豊かな香りと歯ごたえで、地元在住の住民はもちろん、遠方から訪れる観光客にも高く評価されている。

商品は生協や自社のネット通販、本社直営売店で購入可能。また、松山市と西予市にあるレストランでは、牧場直送の牛肉・豚肉を使ったおいしい肉料理を楽しめる。

株式会社 ゆうぼく
住所：〒797-0045 愛媛県西予市宇和町坂戸673-1
TEL：0894-62-5877 <http://yuboku.jp/>

オキス 鹿児島県



遠隔地の不利性を
乾燥加工技術で解決



物流業から農業参入した株式会社オキスは、自社生産および契約農家から買い取った野菜を乾燥し、青汁の原料(粉末)やゴボウ茶(乾燥)など軽量商品に加工して販売している。地元の大隅地域は青果を大量に生産できる農地と農家が揃っているが、大消費地からは遠く、青果をそのまま運んでは競争で不利となる。そこで物流コストの低い乾燥野菜に着目し、乾燥加工技術を磨いた。桜島溶岩を使った乾燥は遠赤外線効果で対象物の中まで熱が伝わり、表面が焦げない。そのため、オキスのごぼう茶は焦げ臭さのない甘い香りがする仕上がりとなっている。今後は冷凍野菜の加工にも進出する予定。社名の由来は、大隅(O)、加工(K)、センター(C)でOKC=オキスから。

株式会社 オキス
住所：〒893-0132 鹿児島県鹿屋市下高隅町5454-11
TEL：0994-45-2508 <https://okisu.co.jp/>

糸島漁業協同組合 福岡県



地域の漁業資源・観光資源を活かし
商品開発やかき小屋を運営



真鯛漁獲量7年連続日本一。農林水産業の盛んな糸島市で、糸島産の素材にこだわった様々な商品を開発している糸島漁業協同組合。味噌とバターと糸島産天然真鯛を調合した「味噌バター鯛」は数々の商品コンテストで受賞歴を持つ人気商品だ。また、明太(めんたい)子と鯛(たい)を掛け合わせたユニークなネーミングの「めん鯛」は、糸島産天然真鯛を手揚げ後すぐにさばいて、福岡の名産品である辛子明太子に漬け込んだ商品。ほかほかの白いごはんと良く合う。糸島漁協の直売所「志摩の四季」やかき小屋にはインバウンドの観光客を含めて年間53万人超が来場し、地域活性化に大きく貢献している。

糸島漁業協同組合
住所：〒819-1334 福岡県糸島市志摩岐志778-5
TEL：092-328-2311 <http://foitoshima.jf-net.net.jp/>

タケマン 福岡県



職人こだわりの国産メンマ製造で
放置竹林問題を解決



ラーメンや瓶詰め惣菜でおなじみのメンマ。一般には、海外産の麻竹が原料だが、タケマンは創業当時から日本に多い孟宗竹を使った国産メンマの可能性を追求してきた。孟宗竹は麻竹に比べて肉薄で軟らかく、発酵が進みやすいため、加工管理が難しい。しかし、タケマンはその技術課題を克服し、同時に高齢化や後継者不足で整備・管理が行き届かない糸島市内の放置竹林の解消に貢献。福岡県糸島産の孟宗竹を使ったタケマンのメンマは、無塩で完全発酵、天日乾燥を施している。芳醇な風味と歯切れの良い食感が特徴で、贈答品としても喜ばれている。

株式会社 タケマン
住所：〒819-1124 福岡県糸島市加布里1141
TEL：0120-020-396 <https://mennma-takeman.jp/>

読者アンケートのご協力をお願い

6次産業化情報誌「We are 6次化生活!」をご覧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。本アンケート結果は、統計調査および、より良い誌面作りのために使用させていただきます。詳しくは、WEBアンケートページをご覧ください。



<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/shokusan/renkei/200220.html>