

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、1万4千人超と、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。

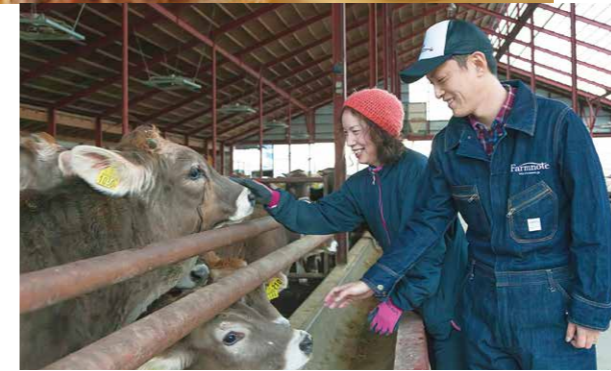
有限会社 コスモス

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。



6次産業化推進協会 座長
堀口健治さん

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

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。