



「おいしい出会い岡山。6次産業化交流会 vol.3」レポート



2015年1月27日、岡山ブラザホテルで開催された「おいしい出会い岡山。6次産業化交流会 vol.3」。毎回多くの参加者を集め、6次産業化への関心の高さがうかがえる。



本誌第9号に掲載の「牡蠣の家しおかぜ」の野崎厚子さんも先駆者として登壇。



(株)アーリーモーニングが開発した高品質の紅茶



桃、ぶどうなど、瀬戸農産物加工企業組合の地元農産物を活用した果実加工品。

「おいしい出会い岡山。6次産業化交流会」は、岡山県6次産業化サポートセンターと岡山県商工会連合会が主催。第1回は2013年2月、第2回は同年8月に開催され、ともに「6次産業化の継続を目指して、土や海や山のおいしいものを食卓へ届けること」をテーマに掲げ、6次産業化の普及と開発商品の販路開拓に向けて、専門家による講演会、事業相談会等を実施しています。

今回の第3回は、講演会「6次産業化の達人たち」(本誌編集人・奥野による全国の6次産業化の取り組み事例紹介など)の後、岡山県6次産業化サポートセンターが支援する、「牡蠣の家しおかぜ(地元産牡蠣を使用した商品開発)」の商品開発責任者野崎厚子さん、「(株)アーリーモーニング(自社農園栽培茶葉を使用した紅茶開発)」オーナーの宮本英治さんから、実体験

に基づく商品開発の心構え、難しさ、可能性などについての発表がありました。

講演、発表に続いて、県内の6次産業化認定事業者による商品の展示・交流会(来場者数306名)や6次産業化に関する相談会も行われました。この事業を担当する岡山県商工会連合会の近藤厚志さんは、県内の6次産業化のさらなる普及に期待を寄せていました。

編集後記

「売り手よし、買い手よし、世間よし、の三方よし」という近江商人の心得がある。売り手の都合のみで商いをするのではなく、買い手の満足を考え、さらには商いの結果が地域の発展に繋がるものでなくてはならないというものである。三方がともに良き状態、「幸せ」になるような商売の必要性を説いている。

6次産業化の三方はどうだろうか。「作り手・売り手である6次産業化に取り組む事業者、開発された商品を購入する消費者、そして6次産業を支える地域」となるだろう。

6次産業化では、地域資源の活用や地域内の事業者連携を源泉として事業がスタートし、新たな価値を生み出し、消費者まで伝わり、ビジネスとして成立することでまた地域に戻ってくるという経済循環をイメージできる。

この好循環を成し得ること、つまり「三方よし」の状況を作ること、6次産業化の心得として当てはまるのではないだろうか。

編集長 奥野 俊志

6次産業化フリーペーパー「第6チャンネル」vol.12 (2015年3月発行)

編集人：奥野俊志

編集・取材：奥野俊志、河原木徹、菅野康子、浦岡伸行、金森真粧美、石川千晶

表紙写真：早和果樹園提供

デザイン：安野真由美

制作協力：平成ソフト

第6次産業化ポータルサイト 第6チャンネル

www.6-ch.jp/

6次産業化の取組を支援するポータルサイトとして、これからも情報発信していきます!



フリーペーパーのご案内

本誌のバックナンバーをダウンロードできます。是非ご覧ください。

▼フリーペーパーのダウンロードはこちらから
https://www.6-ch.jp/fp_contact/

▼メルマガ会員登録はこちらから
<https://www.6-ch.jp/melmaga/>

▼農林水産省食料産業局フェイスブック
<https://www.facebook.com/maff.shokusan>

■バックナンバーの印刷物をご希望の方は、第6チャンネル(Webサイト)のTOPページ「お問合せ」より、「詳細」欄に「フリーペーパー希望」とご明記の上、ご希望の号数と送付先、郵便番号をご連絡下さい。送料実費にてお送りいたします。なお、数に限りがございますので、在庫が無いバックナンバーにつきましては、印刷費、送料実費にてご提供いたしますので、ご相談下さい。

