

# 6次産業化の達人たち

北海道知床の自然と農民の「手業」が生み出す加工品

## オホーツク・テロワールというブランド

その土地・土壌を持つ個性をテロワールという。自然に恵まれた日本の食糧庫、北海道では、知床のテロワールをそのままブランド化した「オホーツク・テロワール」の取り組みが進められている。

れることがあるので、少し勇氣を出して前向きに取り組めるものとして加工販売を手掛けることにしました。

私は、これからの日本の農業は、「国際化」がひとつのキーワードであると考えます。1000年先に遺るような美しい農村を200年くらいかけて作り上げていく、今はそんな社会の仕組みができていくための通途点にいるのかもしれない。まさに北海道の農業のグローバルゼーション。これからも新しい農業に向けて少しずつ前進していきたいと思っています。

**う** 取り組みがこの地域で行われるようになりました。その影響もあって、地域ならではの特色を活かした作物を加工して打ち出すような動きが始めています。私たちは、牛めし、豆腐(黒大豆を使ったものと普通の大豆の2種)、あげ、おかず味噌、手作り味噌などを開発中です。6月に完成した加工場で作っているのですが、今回、六次産業化法の申請をした大きな理由としては、私たちへ農業を受け渡し、世代交代にあたり、農業の第一線を離れる親が、これまでとは違う、何か新しいことにチャレンジしてみたいという考えからでした。本格的な農場経営は私が担っていきませんが、母もまだまだや

農業  
genetics  
agriculture  
北海道斜里郡清里町  
有限会社澤田農場  
(3代目)  
澤田 篤史 氏



# 大地人



**日** 本全国のなかでも北海道は他を凌ぐ大自然があります。昔の農民にはその恵みを活かした「手業」というものがある一方で、いわば生きる知恵とライフスタイルの融合のようなものが自然と育まれてきたのではないかと思えます。特別に何か手を加えなくても美味しいものができあがる、そういう恵まれたところが北海道にはあります。この辺りの農家はどこも広い土地で大量生産する農業のやり方をしてるので、あまり野菜づくりに専念していませんが、数年前から「食のオホーツクブランド」を確立して「層の地域産業の振興につなげよう」という「オホーツク・テロワール」とい

有限会社澤田農場  
〒099-4401 北海道斜里郡清里町字上斜里40番地  
TEL.0152-25-3698





旭川あらかわ牧場合同会社  
〒071-1172 北海道旭川市江丹別町拓北582-4  
TEL.0166-73-2107

消費者参加型の農業体験でファンづくり

# 酪農家発！日本のチーズ文化

全国各地で今やブームとなつている農業体験。生産者と直に接することで農作物への理解が深まり、食べるための農作物から、農作物をひとつの農業文化として捉える消費者が急増している。

**自**分たちの牧場で獲れる生乳を使って自家製チーズ

やオリジナルブランドの牛乳を使用した乳製品の加工品を手掛けたと思ったきっかけは、これまで約30年間酪農を主体とした牧場経営をしてきたなかで、狂牛病を始め、口蹄疫、O157などの問題が起る度に経営が大打撃を受けてきたことが一つです。そして、もう一つは11年間に渡り地域交流牧場、酪農教育ファーム認証牧場の活動で一般消費者の方々と交流してきたなかで、酪農体験も含めてより一般消費者向けに直に販売できるような新製品を作ってみたいと思い始めたことがあります。今後は国の補助に頼らず、できるだけ自立した経営をして、リスクを減らしたいという思いを持っています。これまで私たちは酪農だけしてきたの

で、商品企画や販売に関するコネクションがまるでありません。

そのため、多方面のプロの方を紹介してもらえらることは大変助かります。六次産業化法がこれまでのような補助金制度と違う点は、お金だけの補助ではなく、実際に事業を成り立たせていく過程で必要になるアドバイザー、知識を授けてくれるプロの人材面でのサポートが手厚い点だと思っています。

フランスなどのヨーロッパでは、フェルミエチーズのように個々の牧場が独自の味わいを持つオリジナルのチーズ作りをしているという文化がありますが、日本のチーズと言えば、ほとんどが大手食品メーカーによって大量生産されているチーズです。そこで私たちが将来的に目指したいのは、**荒川牧場独自の本格的なチーズ作りで、日本のチーズ**

酪農 Dairy

北海道旭川市  
旭川あらかわ牧場  
合同会社

家畜・牛舎部門責任者  
荒川 忠基 氏



**文化を育て広めていきたい**ということ。一般家庭でもワインの消費量が増加している今、日本産のチーズ作りももっと盛んになつてもいいので

はないかと思つたのです。将来は牧場直送のチーズを日本全国の人々に楽しんでもらえるようにしていきたいと思っています。

漁業

genie fishery

愛媛県南宇和郡愛南町  
愛南漁協

事業部長

藤田 知右氏

# 鮮魚堅人



他の漁港で水揚げされる魚との差別化を

## 鮮度のブランド「びやびやかつお」

同じ海で獲れる魚にどう付加価値をつけるか。鮮度に着目した新たな魚のブランド戦略が、愛媛県愛南町からスタートした。

**高**

知県は全国一のかつおの消費量を誇っていることで有名ですが、ここ四国の漁港にお

てかつおの水揚げ量が一番多いのは、実はこの愛南漁港です。しかも、漁港と漁場が近いという地の利から、釣ったその日のうちに水揚げされる日帰りかつおのことを、地元の漁師たちの浜言葉で鮮度を表す「びやびや」と表現していることから、鮮度の高さなど一定の条件を満たしたものを「愛南びやびやかつお」として打ち出し、まさにここでしか食べることでできない味としてブランディングしています。今回の6次産業化の取り組みとしては、当組合がこれまで進めてきた「愛南びやびやかつお」のブランド化事業において培った水産物ブランド化のノウハウを最大限に活用して、かつおだけでなくイサキやビンタ(キハダマグロ)など他

の魚種も含めてトータルに「愛南びやびやシリーズ」としてブランド化することです。

びやびやかつおは、漁師が釣り上げたばかりのかつおを船上ですぐに活け締め・血脱き処理をして、その日のうちに水揚げし、漁協の管理の下、スラリールで保管し梱包します。そして、翌日までに消費者に提供できるものだけを「愛南びやびやかつお」の条件としています。かつお一尾ずつにシリアルナンバーのタグを打ち、いつ釣り上げられ、どこに出荷されたのかをWebサイトで公開してトレーサできるようにし、びやびやかつおのブランド基準を守っています。現在、町内の飲食店6店舗(この6店舗で「愛南びやびや広め隊」というグループを結成)でメニューとして提供し、この「愛南びやびやかつお」ブランドの付



加価値によって漁業者と飲食店双方の収益の向上と、観光客の増加が見込まれると考えています。これからは、本当に新鮮なかつおの味を求めて、全国の皆さんに足を運んでいただけるよう、地域としての様々な取り組みを展開していきたいと考えています。

愛南漁協  
〒798-4351 愛媛県南宇和郡愛南町舗越166-3  
TEL.0895-72-1135





株式会社海苔漁師  
〒771-0201 徳島県板野郡北島町北村字吉町四反  
地18-2 TEL.088-666-3850



海苔の新たな価値創造で100倍の単価を実現！

# 漁師の新発明、生きている海苔

市場で製品の値段が決まるのは農業も漁業も同じ。焼き海苔1枚十円前後という市場単価を、1000円にまで劇的に上げたのはまさにミラクル。海苔漁師の新発明「生きている海苔」とは。

**日** 本人の99.9%は生の海苔を食べたことがありません。それは日本の海苔を食べる文化がイコール海苔の保存の歴史だったからです。海苔は収穫すると生のままでは3日と持たず細胞が壊れてしまうほどデリケートな生き物です。そのため海苔は収穫してすぐに焼き海苔にするか佃煮にするかのいずれかの方法で加工しなければ流通させることができませんでした。私

が立ち上げた株式会社海苔漁師では、株式会社スベックが開発した「生きている海苔」という新商品、また、漁師が作っている海苔の原草を乾燥した「浜干し海苔」を始め、さまざまな海藻を販売しています。特にこの「生きている海苔」は、海から摘みだての新鮮な生の海苔をそのまま特殊冷凍技術によって長期保存できるよ

うにしたもので、焼き海苔1枚分の海苔の量で1パック1000円という単価を実現しています。海苔の価格が下がり始めた昭和の終わりごろから、漁師の人々の生活は苦しくなる一方です。こうした状況を改善するためには、コスト削減が現実的ではない漁業の性質から、商品単価を上げ、売り上げを伸ばす方向で風穴をあけるしかなかったのです。

私は「生きている海苔」を開発した食品の衛生管理のコンサルティング会社のCIOをしています。ですが、業務拡大に伴い漁師2名とともにこの新会社を立ち上げ、6次産業化への取り組みを始めました。徳島のこの地域の漁業組合では、最盛期には160人ほどだった漁師が、今では10数名にまで減りました。漁師の待遇もよくなり、後継

ぎもない。この負のスパイラルから抜け出すために、なんとかしたいという思いで、株式会社海苔漁師を立ち上げましたが、業界全体にはまだまだ6次産業化へ乗り出すことすら困難な漁師たちが沢山います。私は、ま

ずは日本の漁業を担う漁師たちがきちんとした生活を営むことができる収入を得られるようにし、さらには世界に誇れる日本の漁業を蘇らせたいという思いを持ってこの会社を運営しています。日本の漁師の生活水準



が世界の漁師と肩を並べられる日が来ることを願い、今後も事業推進に力を注いでいきたいと考えています。