

## 第二部

# 6次産業化優良事例



6次産業化アワード

農林水産大臣賞



尾鷲産養殖ブリ

## 尾鷲物産株式会社

◆三重県尾鷲市

**水産物卸売から水産業へ  
垂直統合型の6次産業化を展開**

ブリ、マダイの養殖や協力養殖業者からの仕入れ、ピンナガマグロなどの漁労など、大量生産・大量仕入れを行い、DHA量を高めたブリの共同開発や独自配合飼料の開発も行う。また、SQF認証された機械化・高効率加工場で高次加工し、全国大手食品スーパーや回転寿司チェーン店に販売し、食堂併設の自社製品直売店舗の経営など、垂直統合型事業を展開している。



### 3次産業から2次、1次へ展開

1972年に地元スーパーの塩干部門が独立して水産物卸売事業を開始した。買い手の視点で必要なものを必要な分だけ提供する「マーケットイン」の発想から、部位ごとにパック詰めした商品のニーズが高まると考え、大量生産によるコストダウンに取り組むとともに、品質や安全を高めることが重要であると感じた。

2005年にブリやタイ、カンパチの鮮魚をフィレや背身、腹身などの部位別に加工する水産加工場を設立した。2007年には安定した供給を行うためにブリの養殖を開始。さらに2隻のピンナガマグロ

延縄漁船を所有し、本格的な水産業に乗り出し、業態展開を図った。農林漁業者が加工や販売へと展開するという一般的な6次産業化の流れとは異なり、同社は販売・加工から水産業に進出したというケースである。

尾鷲市の物産の振興・発信基地として、自社商品をはじめ地場産品の直売と、飲食提供を行う店舗「おわせお魚いちば おとと」を自社で運営している。養殖魚のほか、尾鷲港で水揚げされた鮮魚を扱う「鮮魚売り場」、地物の魚介類を使った料理を提供する「おわせ魚食堂」、持ち帰り用にパック詰めした握り寿司の売り場、加工品などを販売する売り場などから構成されており、多くの利用者で賑わっている。

### 受賞の喜び

地方水産会社の持てるリソースを組み合わせ、機能と地の利をフル活用するという活動の可能性を認めていただいた結果であると、大変嬉しく思います。ありがとうございました。

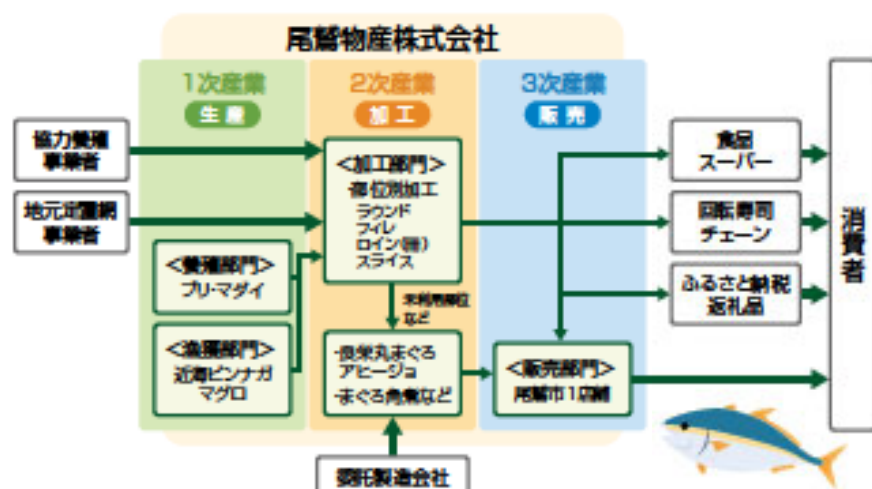
尾鷲物産



大型給餌船によるブリ給餌

## 組織概要

- ◆社名・団体名：尾鷲物産株式会社
- ◆代表者名：代表取締役社長 小野 博行
- ◆住所：三重県尾鷲市林町 1-33
- ◆連絡先：0597-22-2323
- ◆創業：1972年
- ◆主な産品：ブリ、マダイ、ピンナガマグロ



SQF認証を受けた加工場

## 安定した資金調達で設備投資、人材育成

消費者に安全・安心な魚を届けたいという思いから、国際的な食品安全基準であるSQFやHACCPの認証も取得している。また、海の自然環境や水産資源に配慮した取組に関する国際規格MSC認証(海のエコラベル)も取得している。

認証取得に向けて施設や機械の整備には多額の資金が必要となる。銀行からの借りに加えて、補助金や助成金を活用することにより、積極的な設備投資を行っている。さらに、社内の設備・技術担当者の育成にも力を入れており、養殖業経験者や大学の水産系学部出身者を積極的に採用



直営店「おわせお魚いちば おとと」の販売コーナー

している。

目先の利益を追求するのではなく、持続性の高い長期的な視野のもとに計画的に取り組んでいる。

## インターネット通販と輸出拡大を進める

食品スーパーや回転寿司などビジネス向け市場では一定のシェアを得ているが、消費者向けの市場では尾鷲市の店舗売上が4億円にとどまっており、今後はさらなる拡大を目指す。

特にインターネット上のショッピングモールへの出店や、自社通販サイトの開設なども検討している。そのためにはレトルトなどの調理済み商品の開発も不可欠だが、それを契機として「中食」市場への参入も計画している。

### 審査員より

商品の確保と多様化を図るため水産加工事業に進出、水産養殖事業と漁船を所有し漁労事業にも拡大。川下から川上に向かう6次産業化の成功事例です。地域貢献と事業発展を評価しました。

相野 和成



6次産業化アワード

大臣官房長賞

## パーソルサンクス とみおか繭工房

株式会社  
◆群馬県富岡市

### 国産繭の生産・活用と 障害者雇用を推進し、養蚕事業を展開



とみおか繭工房の繭

富岡製糸場のあるまち富岡市で国産の繭（まゆ）を生産・活用し、養蚕継承と障害者雇用につなげている。桑園の管理、蚕の飼育、繭の生産、シルク製品の製作を行うほか、廃棄される繭や毛羽を活用して化粧雑貨の開発など、「廃棄しない養蚕（ゼロエミッション養蚕）」の実現を目指している。



#### ゼロエミッションの実現を目指す

総合人材サービス・パーソルグループの特例子会社パーソルサンクスが、2017年に群馬県富岡市に「とみおか繭工房」を開設。従業員の約8割を障害者雇用とし、農福連携を推進するとともに、国産繭の生産・活用と、養蚕の継承のため6次産業化に取り組んでいる。同工房は近隣の桑園を借り受け、3haを超える桑園を自社管理し、市内の耕作放棄地の解消にも貢献している。

絹糸を使用した織物やアクセサリなどの雑貨、マスクの販売などにも力を入れるとともに、廃棄される繭や毛羽からシルクタンパク質をメーカーに

抽出してもらい、シルク成分を配合した化粧雑貨をOEMで製造し、ゼロエミッション（全体として廃棄物を自然界に排出しないようにすること）の実現を目指している。



#### 障害者と共に養蚕継承へ

群馬県は古くから養蚕や絹関係の産業が栄え、その技術が伝承されており、群馬県蚕糸技術センター、群馬県繊維工業試験場などの施設のほか、シルクや絹織物を生業とする多くの事業所が存在する。そのため、養蚕に関する情報交換や技術指導を受けやすく、養蚕やシルク製品の開発に適した

#### 受賞の喜び

栄誉ある賞の受賞、大変感動しております。これもひとえに、日頃からパーソルサンクス とみおか繭工房を支えてくださっている富岡市の皆様のお陰と心から感謝申し上げます。

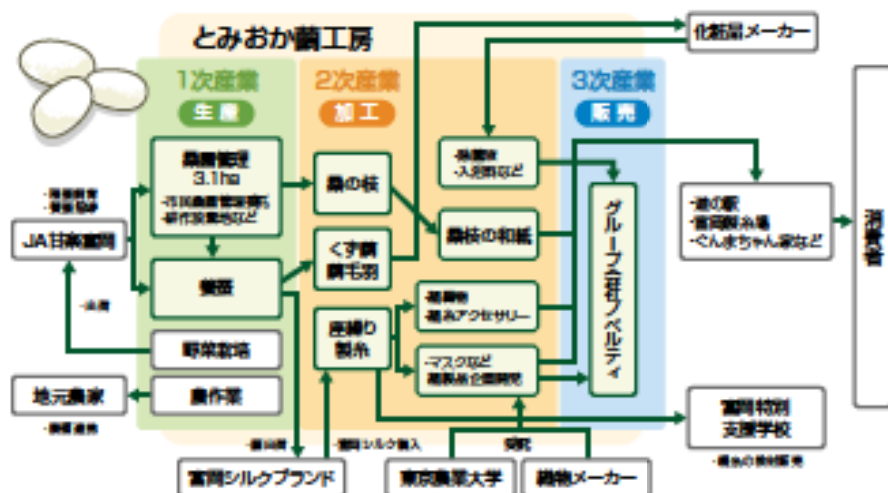
パーソルサンクス株式会社



桑の葉の収穫

## 組織概要

- ◆社名・団体名：パーソルサックス株式会社 とみおか繭工房
- ◆代表者名：代表取締役社長 中村 淳
- ◆住所：群馬県富岡市妙義町中里618
- ◆連絡先：0274-73-3350
- ◆設立：2017年(とみおか繭工房)
- ◆主な産品：絹



絹織物の様子

環境にある。

その一方で、富岡市の養蚕農家は平均年齢70歳以上と高齢化が進むとともに、技術と事業の継承と次世代の担い手不足が課題となっていた。そこで障害者の職域として、群馬県の伝統産業である養蚕に着目。養蚕事業に取り組むことで、2021年10月時点で48名の障害者雇用を創出し、養蚕の技術継承、地域の雇用創出に大きく寄与している。

養蚕事業における一連の作業では、作業工程を明確にすることと、一人ひとりの障害特性を把握することによって、機械化できない繊細さが求められる工程を実現可能にするなど、障害者が活躍できる職域、新たな就労の場を創出することにつなげている。蚕の飼育をしていない養蚕閑散期には、

地元農家の人手不足を補うべく、農作業の手伝いを行っている。農福連携と6次産業化を通して養蚕の価値を向上させ、次世代への養蚕継承、障害者雇用の拡大など、地域の活性化に貢献している。

## 富岡倉庫を誘客施設に

開発した商品の販路としては近隣の道の駅のほか、マスク1万枚、アルコール除菌液10万本、入浴料30万個をパーソルグループ各社のノベルティとして活用している。

歴史的建造物である富岡倉庫の利活用を進めるため、誘客施設の整備・管理を受託しており、2022年4月には工房(作業場)、シルク製品の物販、カフェ、絹の体験ブースからなる複合施設を開設し、事業の拡大と地域活性化につなげていく。

## 審査員より

障害者を中心に桑の栽培から養蚕、シルクを使った製品作りまで一貫して取り組む。その姿は真摯で心を打つ。皇室とともに日本の養蚕を未来に伝える存在となれ…そう願っている。

都留 正伸



「とみおか繭工房」の販売ブース



6次産業化アワード

大臣官房長賞

## 有限会社松幸農産

◆三重県多気郡明和町

異業種から農業に参入、  
加工や飲食など「村づくり」を展開



白米、もち米、玄米を使った雑穀米

スポーツクラブなどを経営する企業が、水稻やブドウなどの農業生産に参入し、それを利用した雑穀米やスイーツなどを製造し、自店舗での販売やネット通販による販売も展開。離農者が増えて過疎化が進む農村に、人が集まる場所を創って盛り上げたいという思いから、まちの駅「これから村プロジェクト」としてケーキ店や飲食店などを運営している。



### 過疎化進む農村に、人が集まる村づくり

スポーツクラブとガソリンスタンドを経営するベストパートナー株式会社が1986年に異業種から農業に新規参入して水稻生産を始め、県内初の農業生産法人の認可を受けた。

現在は自らの圃場で2ha、麦を95haで耕作するほか、認定農業者として明和町・玉城町・伊勢市で借り受けた水田165haで耕作し、地域農業の衰退や農地の荒廃の防止にも貢献している。

同社は農業以外にまちの駅「これから村」を運営し、ケーキ店「しあわせ家」、飲食店「とりみそ家」、ヤギやポニーの飼育、ぶどう園などを展開している

が、過疎化が進んで元気がなくなっていく農村に人が集まる場所を作ることを目的としている。

地元農家の卵を使った商品をメインとした「しあわせ家」では、2020年にパティシエを雇用し、自社農園で生産しているブドウを使用したケーキなどの販売を開始している。「とりみそ家」では自社生産した米や郷土食の「鶏のみそ焼き」などを提供している。



### スタッフ育成のための職場環境を整備

異業種からの農業参入のため、6次産業化として商品生産・販売・飲食店経営などのノウハウがなく、

### 受賞の喜び

「農業を次のステージへ!」を合言葉に、持続可能な農業生産と6次産業化へのチャレンジを社員一丸となって続けてきました。今回の受賞はその努力が実った結果と感謝しています。

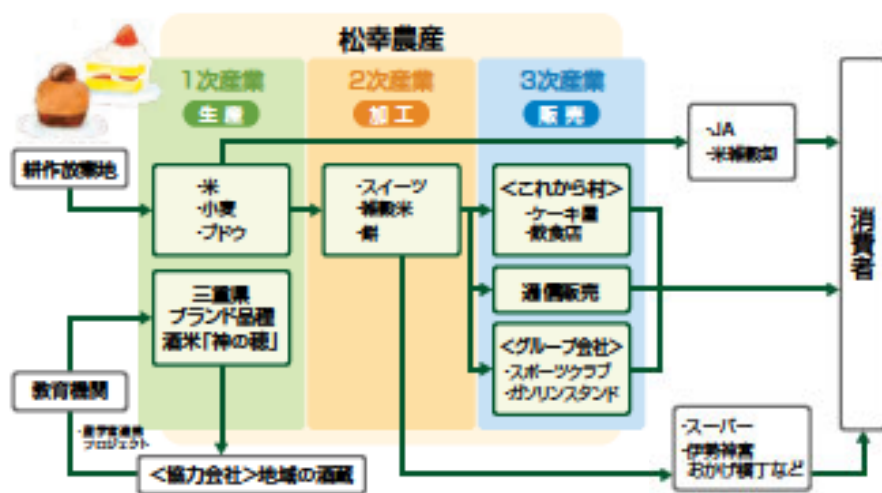
松幸農産



生産部門メンバーの集合写真

## 組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社松幸農産
- ◆代表者名：代表取締役社長 松田 義信
- ◆住所：三重県多気郡明和町前野1320
- ◆連絡先：0596-55-3578
- ◆創業：1986年
- ◆主な産品：米、麦、ぶどう



めい姫の十二単バウム

当初は商品開発や飲食店の経営に苦労した。商工会議所の専門家派遣などを活用して試行錯誤を繰り返し、スタッフの人材育成を進めたことで、スタッフの自主性や自己実現が可能な職場環境を整備することができた。

事業が軌道に乗り始めた現在は、スタッフの創意工夫により商品開発を行ったり、各種企画・イベントなどを実施している。「しあわせ家」の店舗運営はほぼ全て女性が行うなど、女性活躍に注力している。主婦層が多いため夜間営業は行わず、休暇などについても柔軟に対応するなど工夫している。

グループ内のスポーツクラブで得たノウハウを活用して、農業の枠にとらわれない複合化した取組を進めている。



## 高校や大学との連携も

2016年には明和町の「斎宮跡」の日本遺産登録記念事業で開催された「おみやげコンテスト」で三重県立相可高校の生徒が考案した「めい姫の十二単バウム」のレシピを基に商品化し、「しあわせ家」で製造販売している。

「皇學館大学×三重県明和町 産学連携日本酒プロジェクト」の一環で、酒米（品種名：神の穂）を委託生産し、米づくり（生産）から酒造り（加工・醸造）、そして日本酒販売（流通・マーケティング）という6次産業化の実践につなげている。

こうした高校や大学などとの連携を通じて、地域のブランド化に協力するとともに、地域活性化に資する人材の育成も図っている。

## 審査員より

農業への関わりが無かった当社が、事業展開に敏感に対応してきた経営ノウハウを活用して、農業生産の価値と重要性を覚る。農産加工などの6次産業化の推進で過疎地域に貢献しています。

相野 和成



地方創生産学官連携日本酒プロジェクト



6次産業化アワード

大臣官房長賞



萩むつみ豚まん

## 有限会社小野養豚

◆山口県萩市

**パンで育った萩むつみ豚  
エコフィードで循環型畜産業の実現**

自ら立ち上げた「萩むつみ豚」(商標)ブランドにより、自社で生産した豚肉を原材料とする加工品(冷凍豚まん、ソーセージなど)の生産・加工・販売を一体的に行っている。飼料の6割に地場産の米ぬかなどを配合したエコフィードを使い、豚糞由来の堆肥は、その米ぬかを提供する地元の農事組合法人が利用することで、地域資源循環型の畜産業を実現している。



### 地元の食品残さを有効に活用

萩市むつみ地区(旧むつみ村)で年間2200頭を生産・出荷する畜産業を営んでいる。

最大の特徴は、飼料の6割に自社で製造したエコフィード(材料は、地元のパンくず、米ぬか、米粉、ピーナッツ、餃子の皮などの食品残さ)を使用していること。そして、発生する豚糞を使って自社で製造した堆肥は、エコフィードの材料として米ぬかを提供する地元の農事組合法人が60haの農地で利用することで、地域資源循環型の畜産業を実現している。

こうしたリサイクルの活動を定着させるため、

2018年に「萩むつみ豚資源循環クラスター協議会」を市内の5法人と立ち上げ、円滑に運営している。加えて、地元製材所から提供されるオガクズを敷き詰めて造った「発酵床」で飼育することで、畜産糞尿による臭気的大幅な減少が図られ、豚のストレス軽減につなげている。

飼育動物や地域に配慮した経営方針のもと、新たな事業展開として着目したのが、自社の産品(豚肉)の「臭みが少ない」という特徴を生かせると考えた豚まんである。「萩むつみ豚まん」と名付けた商品の開発コンセプトは「時短」と「衛生」で、豚まんとしては珍しいレンジ用個包装とした。この戦略は当たり、現在受注量が製造量を上回る状況となっている。

### 受賞の喜び

栄誉ある賞を頂戴し、大変うれしく思います。SDGsという言葉もなかった頃から弊社が取り組んできた循環型農業、さらに萩むつみ豚を使った商品開発をこれから未来へ向けて一層取り組んでまいります。

小野養豚

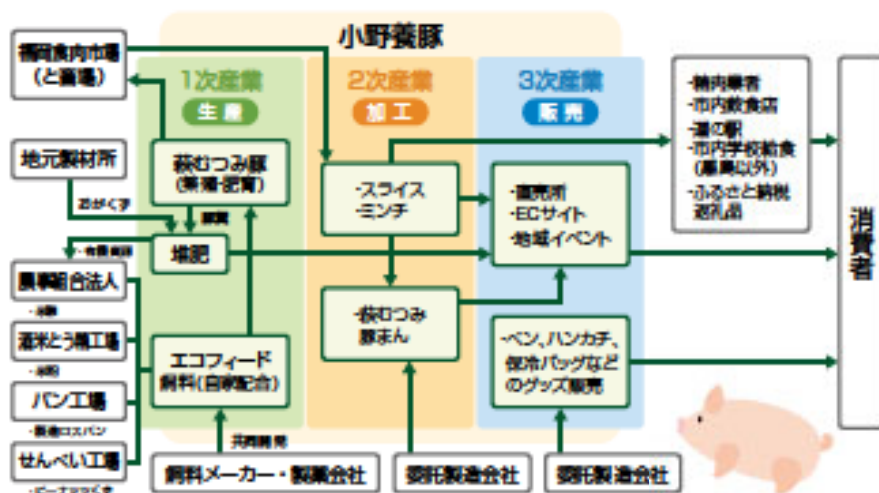


萩むつみ豚の精肉



## 組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社小野養豚
- ◆代表者名：代表取締役社長 小野 靖広
- ◆住所：山口県萩市大字吉部下4704
- ◆連絡先：08388-6-0903
- ◆創業：1993年
- ◆主な産品：豚



小野養豚の豚舎

### 飼料の改良で肉質向上、自家販売を主に

地元の製パン工場などの協力によるパン主体のエコフィードの効果で、肉に「サシ」が入りやすくなり、オレイン酸も増加した。さらに、乳酸菌を飼料に配合することで臭みが少なくなり、品質の評価が向上した。

豚舎のスペースから、母豚をこれ以上増やせないため、高い利益率の見込める加工食品の分野が有望と考えている。現在では、卸売市場出荷量の65%相当分を買戻し、ソーセージや豚まんの加工品として、市内の道の駅やECサイト(ふるさと納税返礼品)で戦略的に販売中である。また、「萩



エコフィードに使うパン

むつみ豚」ブランドの認知度向上のため、オリジナルキャラクターをプリントしたマスキングテープなどのノベルティグッズの開発・販売にも余念がない。

### 加工部門の充実と、評価向上へ

今後は肉の品質向上に向けた研究や精肉の販路拡大を図りつつ、全ての部位の使用が可能となるように、加工部門の充実を図っていく予定だ。さらなる未利用資源の活用を進めることで、自家配合のメリットを生かした飼料のコストダウンにもつなげていく。

「萩むつみ豚」ブランドの評価をより高めるため、現在の肥育期間を従来の6カ月から8カ月へと2カ月延長した場合の肉質や食味の違いを比較・研究している。

#### 審査員より

連携組織の設立やブランド化は、チャレンジ力、行動力、徹底力の賜物。全従業員が売りたい、オススメしたくなる商品は売れ続けてくれます。思いが「伝わる」商品など、戦略拡大を期待します。

雨宮 隆一