

6次産業化アワード 奨励賞

経営戦略賞

有限会社旭養鶏舎

社会的課題から考える、自社製品の進化



代表取締役社長 竹下氏

事業者の概要

- 所在地 : 島根県大田市
- 代表者 : 代表取締役社長 竹下 靖洋
- 売上高 : 11億4千5万円(H25)→16億3千6百万円(H29)
- 従業員数: 66人
- URL : <http://www.asahiegg.co.jp>

事業の内容

50年以上続く養鶏舎。現在は成鶏25万羽を飼育し、日量20万個の鶏卵を生産している。島根県のほぼ中央部に位置し県内シェアは30%。「ネッカリッチ」を使用したネッカエッグが主流になっているが、新たにアレルギーを抑える効果が期待されているエゴマ種子を飼料に添加した「えごま玉子」を開発した。既に年商16億円の規模だが、ネッカエッグを使った加工品の比率を上げることで経営の多角化、高度化に挑んでいる。新商品の開発には女性の意見を参考にし、小分けをするなど都会の消費者の利便を考慮している。



卵が決め手!!卵の濃厚な味をお楽しみください。

強み・ポイント

安定した鶏卵販売があり、その上で新しい加工商品の開発に取り組んでいる。加工場内には見学コースを設置し、地元住民に開かれた工場になっている。衛生面では細心の注意を払っている。バイヤーやプランナーの意見を積極的に採り入れている。70人近い従業員はいずれも正社員。

課題と対応方法

加工品は多品種にわたり、商品の小分けにも取り組んでいるが採算面で難しさがある。直営店を敷地内に持つが、日持ちがする商品の関東、関西、中部への販路拡大も計画している。

今後の展望

現在、鶏卵販売が88%、加工品販売が10%。今後は加工品の割合を増やしていくのが課題。高齢化社会に合わせ、カットインを入れるなど工夫を凝らし時代のニーズに合わせている。商品の性質上、国内販売の充実が先決になる。

6次産業化アワード 奨励賞

農福連携賞

社会福祉法人E.G.F

社会福祉に農業生かす



障がい者スタッフ

事業者の概要

- 所在地 : 山口県萩市
- 代表者 : 理事長 野稻 忠男
- 売上高 : 2億2千9万円(H27)→2億9千9百万円(H30)
- 従業員数: スタッフ49人・障がい者63人
- URL : <http://e-g-f.jp/>

事業の内容

社会福祉法人を利用している障がい者に仕事をってもらうのが基本であり、それに適した仕事<作業>が農業というスタンスを取っている。イチゴやメロンの栽培では、障がい者が育てたことを極力伏せ、品質勝負で市場に出し高い評価を得ている。また、リンゴジャムの生産では障がい者が一つ一つ手で剥くため、加工した際にきれいな色になると評判だったので、この利点を生かし、ボイル冷凍カット野菜の加工場を設置し、福祉事業所として取り組んできた。



障がい特性を活かした作業

強み・ポイント

扱う品目が徐々に増え、手づくりの良さが評価されている。スタッフも異業種経験者に福祉を学んでもらうという姿勢を基本にしており、スタッフは障がい者の可能性を見つけることに使命感を持ち、かつ適正な量の取引という方針を念頭に置いている。現在、60人の障がい者はグループホームで生活しながら基礎年金7万円に加え、3万円の収入が得られるよう工夫している。

課題と対応方法

社会福祉に農業を生かすという、全く新しい考えの実践であり、スタッフも勉強している。流通、販売の部分でまだ難しさは残るものの、障がい者の自立という部分で示唆することが多く、全国の自治体から毎年60件程度の視察があり、関心の高さがうかがえる。

今後の展望

あくまで社会福祉が目的であり、単純な規模の拡大は追っていない。事業を長く継続させることが目標だ。大手スーパーからの引き合いもあるが慎重に対処している。障がい者には生活必需品や食品の購入、グループホームの利用転入などで、地域経済の活性化に貢献できるようにしている。

6次産業化アワード 奨励賞

水産事業 拡大賞

株式会社 アクアグローバルフーズ

独自のカキ養殖「濃厚みるくがき」



二代目代表取締役 上野慎一郎氏と初代正幸氏

事業者の概要

- 所在地 : 福岡県糸島市
- 代表者 : 代表取締役 上野 慎一郎
- 売上高 : 1千4百万円 (H23) → 2億3百万円 (H28)
- 従業員数 : 26人
- URL : <http://ag-f.co.jp/>

事業の内容

2000年からカキの養殖事業に着手。糸島カキの認知が進むにつれ生産量も増え当初の20トンから現在は約80トンにまで増えた。独自の養殖法を用いているのが大きな特長。販売先は自ら開拓し市場流通に頼るのではなく直接販売で販路を居酒屋チェーン、オイスターバー、水産会社、レストランなどに広げた。直営のカキ小屋は近年、メディア露出の機会が増え客数を伸ばしている。アヒージョなどのメニューも提供、女性客を中心に人気を博している。年間を通じたカキ販売を実現するため輸入カキの販売も行っており、販路拡大の為アジア市場への輸出も始めている。



みるくがきのオイル漬とアヒージョ

強み・ポイント

独自の養殖法「セミシングルシード方式」は、一度水揚げしたカキをバラバラにしてネットに入れて再び海水内につるす方法。ネット内でカキがこすれ合い殻の成長を抑えるため、効率よく栄養が身に伝わる。このため形がよく身入りの良いカキが仕上がる。「濃厚みるくがき」としてブランド化し、商標登録した。

課題と対応方法

衛生管理面の徹底。ウイルスの定期検査は検査基準を厳しくしたうえ、週1程度のペースで頻度を高め実施している。米国製の紫外線殺菌装置を導入してカキを洗浄したり、体調不良の従業員は近づけない・ノロウイルスの検査を受けさせるなど水槽での管理は最大限の注意を払っている。

今後の展望

加工品の製造・販売の確立を目指す。現在はカキ小屋で評判のよいアヒージョやオイル漬の瓶詰めを試験的に販売。専用の加工施設を設け、バリエーションを増やして商品展開する方針。規格外のカキを使ったカキクリームコロッケなども開発している。

6次産業化アワード 奨励賞

次世代の 担い手賞

有限会社 永淵ファームリンク

若い力で「金星(きんぼし)佐賀豚」ブランド化



代表取締役社長 永淵氏

事業者の概要

- 所在地 : 佐賀県藤津郡太良町
- 代表者 : 代表取締役社長 永淵 政信
- 売上高 : 6億9千2百万円 (H22) → 8億8千万円 (H28)
- 従業員数 : 30人
- URL : <http://www.nagafuchi.co.jp/>

事業の内容

太良岳山腹のおよそ50ヘクタールの土地で、年間1万2千頭(母豚1千頭、出荷豚1万1千頭)を飼育・肥育し、年間およそ2万2千頭を出荷。肉をハム・ソーセージなどにする加工施設も備える。2017年3月に佐賀市内に開いた直売所兼レストラン「ファームリンク金星屋」のレストランメニューで使う米や野菜も同様に近隣農家から直接仕入れ、新鮮な農作物を得やすい地の利を生かしている。ミネラル豊富な太良山系の地下水を豚に与え、飼料も配合物を工夫している。



ソーセージプレート

強み・ポイント

九州北部で初の農場 HACCPを取得。生産から加工・販売にいたるまで、中間業者を介在させず責任(安心・安全)を負える体制を確保。加工施設とレストランの運営は30代の若手に任せており、後継者が育ちつつある。高品質の肉質と積極的なブランディングによる「金星佐賀豚」の浸透で、一定程度の高価格化を維持している。

課題と対応方法

さらなるブランド力の強化。「ファームリンク金星屋」の展開で佐賀県中心部の佐賀市内へのブランド力浸透をさらに深める。農場 HACCP だけでなく、加工施設でも安心・安全面をPRできる何らかの認証取得を検討中。

今後の展望

B to C 事業を拡大するため「ファームリンク金星屋」で、加工体験、バーベキュー施設整備、各種イベント(季節行事イベントなど)を計画。地域の人々を巻き込んだイベントを行い6次産業化による経営の多角化、高度化を推進する。

資源活用 アイデア賞

有限会社大分の空 634

空港に“最も近い”
農海産物直売所・レストラン



代表取締役 藤原氏 (右) とスタッフ一同

事業者の概要

- 所在地 : 大分県国東市武蔵町
- 代表者 : 代表取締役 藤原 孝義
- 売上高 : 設立 (H17) → 1 億 5 千 2 百万円 (H29)
- 従業員数 : 14 人
- URL : なし

事業の内容

地元農家72人が出資して設立。2005年に「大分空港」から徒歩数分の場所に、直売所兼レストラン「里の駅むさし」を開設し、出資農家の野菜などを販売。2013年に農業生産法人として、トマトの自社栽培を開始。大分市や別府市などの4つの量販店にも出荷する体制を構築した。トマトは「里の駅むさし」の目玉商品。ジャムなどの加工品としても販売するほか、トマトカレーなどレストランで人気メニューの食材として使っている。



里の駅むさし オリジナル商品

強み・ポイント

自社栽培を積極的に展開。トマト (32 アール)、ホウレンソウ (20 アール)、ニンジン (5 アール) など担い手育成の観点も含め質の高い農作物の生産に力を入れる。野菜栽培に熟知した地元 JA 出身の藤原代表が野菜作りを指導する。

おいしいトマトを作るため土作りにもこだわり、堆肥はすべて米ぬかなどで自社製造している。

課題と対応方法

空港に近い立地を生かし、地元農産物や海産物を使った定番となる土産品の開発を検討する。「里の駅むさし」を地元・国東観光案内の拠点にすることも課題の一つ。これまであまりうまくいっていなかった大分空港との共同事業なども模索中で、大分空港側との連携強化を目指している。

今後の展望

直売所・レストランのスペースとも手狭であり、拡大による収益強化を検討中。トマトを使った加工品を強化するため、加工施設の建設とゆったりとしたスペースのレストランを作る計画を進める。売上は現状から倍増の3億円を目指している。

農林水産省 平成29年度6次産業化サポート事業 6次産業化ネットワーク活動全国推進事業

6次産業化推進協議会

事業実施主体：株式会社共同通信社

事務局：株式会社地域力活性化研究室

〒105-0021 東京都港区東新橋 2-4-6 パラッツォ シエナ 7F

TEL: 03-5408-1019

※本パンフレットの無断転載・複写を禁じます。