



6次産業化アワード

大臣官房長賞

株式会社くしまアオイファーム

◆宮崎県串間市

**小ぶりのサツマイモで東南アジア輸出
創業から8年で年商は30倍に**

小ぶりのサツマイモ 主要5品種

自社および契約農場で栽培した小ぶりのサツマイモの本格的な輸出を図っている。2013年の創業からわずか8年で年商は30倍以上の15億円にのぼり、創業時に4人だった従業員は現在では約100人に増加した。国内でも小ぶりのサツマイモの市場を拡大しているほか、焼き芋を1本まるごと冷凍加工した「imop（イモップ）」などの商品展開も行っている。



国内外で小ぶり需要が拡大

自社農場のほか、150戸の契約農家を加えた約250haの農場でサツマイモを栽培している。東南アジアでは小さいサツマイモをふかして食べる習慣があることに着目し、海外市場向けに小ぶりのサイズのサツマイモを本格輸出したことが、取引高の拡大につながった。

国内では小さいイモは単価が安く、廃棄されることも多い。それをあえて小さいサイズの生産に適した「小畦密植栽培法」を開発し、本格的に栽培に取り組んだ。国内市場に向けても150g未満の小さいサツマイモを「おやついも」として販売した

ところ、高齢者や単身世帯などに人気があり新たな市場として受け入れられるようになった。

また、焼き芋一本丸ごと冷凍加工したものを「冷やし焼き芋 imop」として商品化し、道の駅やインターネット通販などで販売している。



廃棄ロス的大幅削減に成功

品質を管理するために糖度計、形状判別スキャナー、自動選別ラインなどを導入し、栽培データをクラウド上で管理するシステムを構築。

品質管理は徹底していたが、輸出の輸送の際に水分や傷などが原因で不良品率が50%に達していた。

受賞の喜び

この度は素晴らしい賞を頂戴しありがとうございます。今後も「6次産業化」に取り組み、地元農家と共にサツマイモの生産拡大や雇用の確保で地域経済の発展に寄与して参ります。

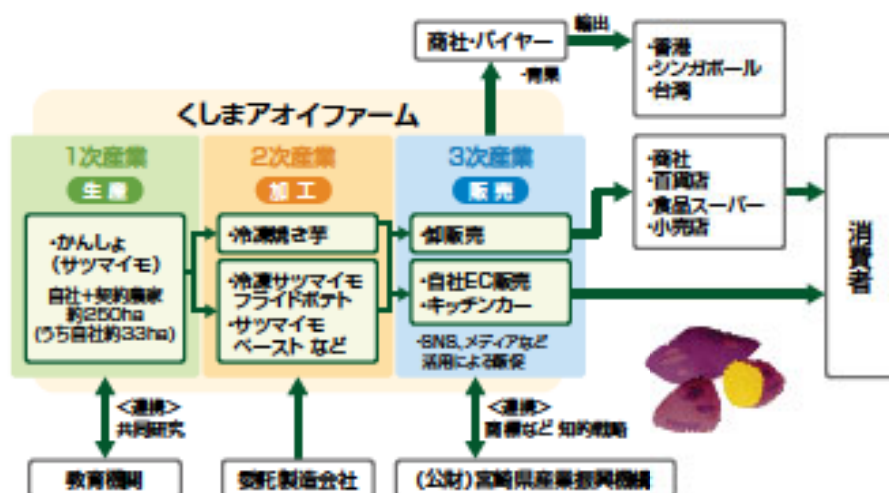
くしまアオイファーム



芋畑とサツマイモ

組織概要

- ◆社名・団体名：株式会社くしまアオイファーム
- ◆代表者名：代表取締役会長 池田 誠
- ◆住所：宮崎県串間市大字奈留 6564-12
- ◆連絡先：0987-71-2117
- ◆創業：2013年
- ◆主な産品：サツマイモ



キッチンカーで各地で販売とPR

商品ロスを防ぐために、高温多湿の条件下でキュアリングによってイモの傷口にコルク層を形成させて修復させる仕組みを構築するとともに、袋や箱、コンテナなどを改良し鮮度保持の対策を進め、腐敗ロスを5%にまで削減することに成功した。こうした取組により、サツマイモの輸出において国内最大のシェア(約3割)を占めるに至った。

輸出量の増大に伴い、サツマイモの生産量のさらなる拡大を進める必要がある。また、農家の高齢化や後継者不足なども地域農業における深刻な課題となっている。

そこで、営農が継続できなくなった農家から農地を借り上げて同社が栽培するとともに、希望する農家を同社の社員として雇用している。また、農機

具のリース代行や繁忙期の作業代行なども行っている。これらが生産量の増加や、安定的な供給体制の構築につながっている。



宮崎大と連携して基腐病対策

全国的に被害が拡大するサツマイモ基腐病は、特に南九州地域で甚大な被害が出ており、生産量や売上の減少につながっている。宮崎大学農学部と耐病性に優れた品種の開発、栽培方法などの研究や対策に取り組み、通常より早く栽培することで発病の抑制につなげている。

食用にできないイモの活用方法として「芋炭」の商品化にも取り組んでおり、粉碎して土に混ぜることで土壌改良への活用やバーベキュー用の炭としての販売も検討中だ。

審査員より

サツマイモ輸出で国内最大のシェアを持つくしまアオイファームは、当初から小ぶりのサツマイモに着目し、青果の国内外での販売に加え、6次産業化でも成果を上げている。基腐病を克服してさらなる展開が期待されます。

堀口 健治



キッチンカーで販売している大学イモ



6次産業化アワード
協議会奨励賞

株式会社ちば南房総

◆千葉県南房総市

規格外ピワを活用した
加工事業に道の駅が取り組む



南房総市で栽培される「房州びわ」

市内7つの道の駅を運営する同社は、地元特産品であるピワの規格外品を100数名の農家から仕入れ、ピューレやジャム、ソフトクリームなどの自社製造をしている。ゼリーやカレーなどの食品メーカーに製造委託した企画商品は「枇杷倶楽部」のブランドで販売している。また、「一括受発注システム」で観光客誘致につなげ、地域活性化に貢献している。



全国2位のピワ生産。皇室献上も

南房総市のピワ栽培は約260年の歴史を持つ。千葉県はピワの生産量が長崎県に次いで第2位で、その大半が南房総市で生産されている。肉厚で大粒、みずみずしいのが特徴で、皇室に献上されている。

初夏の代表的な果物ではあるが、ハウス生産品は5月、露地栽培品は6月と収穫期間が短く、傷もつきやすいため収穫した量の約3割は出荷できない規格外品となって廃棄されていた。

市内7つの道の駅を運営するちば南房総では、この規格外品のピワと、剪定時に捨てられていた

ピワの葉を活用した加工品の開発を進めてきた。

地域のピワ農家が廃棄していた規格外ピワは品質ごとに3つのランクに分けて買取価格を設定し、加工用に購入する。ピワの木の剪定時に捨てられていたピワの葉も購入して加工することで、地域資源の有効利用と生産者の所得向上につなげている。



オリジナル商品を開発しブランド化

ピワは果実の中では生産量がそれほど多くないため、ピワを素材にした加工食品や料理は少ない。手探りの状態からのスタートとなったため、まず

受賞の喜び

設立以来、地域振興を一番の目標にして、試行錯誤を続けています。地域の皆さんと共に歩んできた地域活性化事業が、このたびの受賞につながったことを大変うれしく思っています。

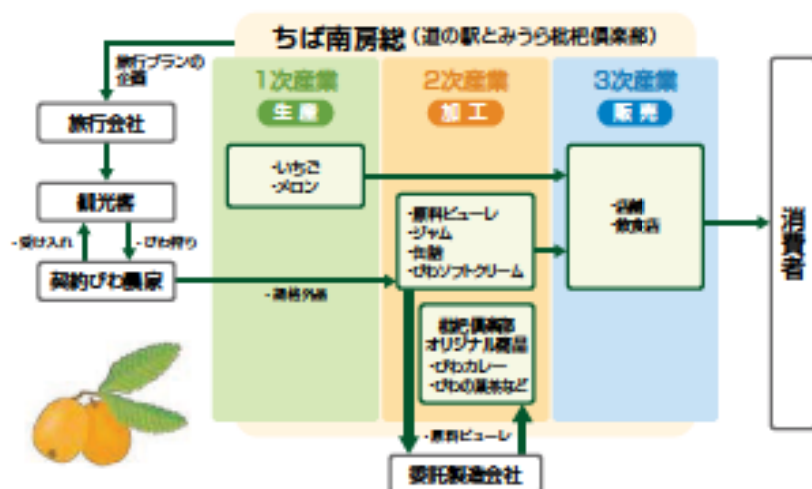
ちば南房総



道の駅の売り場には「枇杷倶楽部」の商品が並ぶ

組織概要

- ◆社名・団体名：株式会社ちば南房総
- ◆代表者名：代表取締役 石井 裕
- ◆住所：千葉県南房総市富浦町青木123番地1
- ◆連絡先：0470-33-4611
- ◆創業：1991年
- ◆主な産品：ピワ加工品



規格外のピワは加工品に活用

はジャムと缶詰の製造から取りかかった。その後、加工用の原料(ピューレ)の製造設備を導入し、枇杷倶楽部オリジナルの自信作「びわソフトクリーム」を製造している。他にもゼリー、カレー、パフェ、ケーキなど約50種類の商品を企画・製造しているが、消費者ニーズに柔軟に対応するため、食品メーカーからの協力を得ている。こうして開発した商品は商標登録した「枇杷倶楽部」のロゴを付した統一パッケージを使用することで他商品との差別化を図っている。

房総半島は国内における酪農発祥の地とも言われており、乳製品が豊富にある。そこで新たに総合加工場を整備して、ピワ以外に生乳や他の果物などの産品も利用した新たな商品開発を進めている。



観光客向けのピワジャム作り体験



一括受発注方式で体験観光の活性化へ

枇杷倶楽部は「地域の産業と文化の振興拠点・情報発信基地」として位置付けられており、特に観光面での貢献も大きい。道の駅が地域の生産者や飲食店、民宿などと連携して、ピワ狩りやイチゴ狩りなどの体験を企画し、パッケージ化するとともに、食農体験や食事メニューを作り、現地手配から代金精算、クリーム処理まで行う「一括受発注システム」という独自の仕組みを構築して誘客に成功している。

さらにコロナ禍で拡大するネット販売市場において、購入者に体験ツアーを促すような仕掛けを作ったり、生産者の取材を行った特集ページを掲載したりして、生産と加工、販売、観光を一体的に活性化するような仕組みをとっている。

審査員より

農業生産の現場の視点として規格外品の有効活用・価値創造は最も大きなメリット。ピワ以外の地域資源も活用した商品開発や、体験観光など、6次産業化を高度化する点を高く評価します。

井村 辰二郎



6次産業化アワード
協議会奨励賞



有機ぼうむと有機ジャージーアイスクリーム

有限会社黒富士農場

◆山梨県甲斐市

平飼い鶏卵でSDGsに対応
有機鶏卵を使った加工品を展開

平飼いにより生産した鶏卵の生産・加工・販売を行っている。SDGsにつながるアニマルウェルフェアやオーガニックを広げるため、情報公開と他社への技術指導を行っている。2007年には日本初の鶏卵の有機JAS認証を取得。直売所に加工場を併設し、有機加工食品の認証を取得した有機ジャージーアイスクリームや有機バウムクーヘンなどを製造・販売している。



有機飼料は自社生産と独自ルートで調達

有機畜産物の加工食品は市場に多くあるとは言えず、特に国産品を選ぶことは困難な状況にある。このような状況を少しでも改善したいと願い、有機による鶏の飼育を開始した。現在17haの敷地に約7万羽を飼育している。平飼いは現状では半数程度だが、将来的には全数を目指す。

有機鶏卵の生産で最も重要なことは有機飼料の確保。原材料の有機農作物は国内調達が容易ではないため、自社農場でエゴマなどの有機栽培を行うとともに、有機加工食品などを製造している企業から食品残さを手入している。不足分については

飼料メーカーと共同で独自の輸入ルート構築し、国内の有機畜産の普及につなげている。

2020年には山梨県の有機JAS認証を有する3社と共同で開発した「有機ジャージーアイスクリーム」が有機JAS認証を取得。続いて自社で開発したバウムクーヘン「有機ぼうむ」も有機JAS認証を取得し、同社の直売店兼加工場で製造・販売している。



アニマルウェルフェアの平飼いを進める

家畜を感受性のある生き物として、できる限り健康的な生活ができるよう扱う「アニマルウェル

受賞の喜び

この度は栄誉ある賞を賜り、誠にありがとうございます。有機やアニマルウェルフェアが評価される機会はまだまだ少ないので、これを励みにして一層努力いたします。

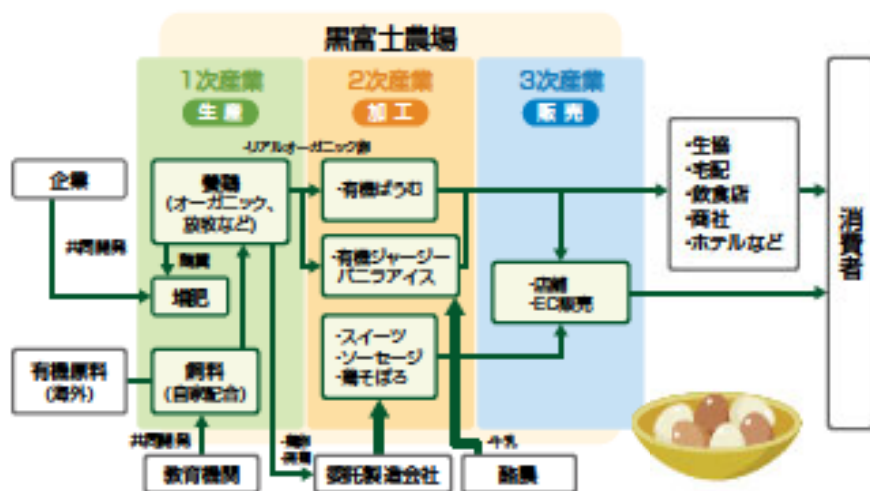
黒富士農場



直営の塩山店で「有機ぼうむ」を製造・販売

組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社黒富士農場
- ◆代表者名：代表取締役 向山 洋平
- ◆住所：山梨県甲斐市上芦沢1316
- ◆連絡先：05-277-0211
- ◆創業：1984年
- ◆主な産品：鶏卵



有機JAS認定の「有機ぼうむ」

フェア」の考えにより、大手飲食店などでは、鶏を狭いケージの中に入れて、平飼いや放し飼いなど野生に近い環境で飼育した「ケージフリー」の卵を使うと宣言するケースが増えている。この需要は今後ますます高まると予想されるため、黒富士農場では今後はすべてをケージフリーにする方向である。

消費者のオーガニック志向の高まりに対応するため、有機飼育と、有機加工食品の開発にも取り組んでいる。しかし、有機市場は自社だけで完結するものではない。有機加工食品の場合は鶏卵以外の原材料もすべて有機である必要があり、飼育に必要な有機飼料の確保も1社だけでは容易ではない。そこで、自社で培った技術を他社に情報開示し、技術指導するなど、協力・提携関係を念頭に

置いた上で、生産者や事業者を増やす努力を続けている。

規模の拡大より後継育成と市場活性化へ

鶏卵のうち生鮮品として出荷できないものは加工食品の原材料として活用するなどにより、出荷率は95%まで高まり、収益性が大幅に向上した。平飼いの鶏卵の需要は高まってきており、事業拡大のためには生産力を高める必要がある。しかし、同社では自社の生産規模を拡大するという路線は考えていない。

平飼いに転換する生産者への技術指導や支援を行い、そこで生産された鶏卵を買い取るなど、同社のネットワークで販売することで安定した生産につなげ、市場全体の活性化を図りたいとしている。

審査員より

希少なJAS認証鶏卵を生産し、平飼いの技術も極めて高い。拡大路線ではなく、生産技術という資源と製品価値を高める仕組みを他の生産者に提供するなど、新たな日本農業の「仕組の共有」に期待したい。

鎌田 真吾



黒富士農場の平飼い



6次産業化アワード

学生応援賞

有限会社三陸とれたて市場

◆岩手県大船渡市

**解凍3分、包丁使わずに刺身を食卓に
少量多品種の天然魚の活性化に**

盛るだけお造り・天然旬凍

高度な冷凍技術により、運搬する漁家から調達した三陸産の水産物を、利便性の高い個食冷凍パック刺身、下処理済材料に加工して、ふるさと納税返礼品、自社ECサイト、ホテル・割烹及び海外向けに販売している。また、協業的で近代的な漁業体系の確立を目的とした生産組合を設立し、漁家と一体となった生産・加工・販売を実施している。



包丁なしでいつでも食べられる刺身

三陸海岸は豊かな漁場で、良質の魚介が潤沢に水揚げされているが、魚価は年々低迷している。水産物の水揚げ量は日々変わり、それに伴って価格も変動するうえに、鮮魚としての商品寿命は短いため、売れ残りも少なくない。市場拡大のネックになっているこうした水産物特有の要素を排除することが重要であると感じていた。

消費市場においても、時代とともに魚介類が手間のかかる食材として敬遠されるようになり、「このままでは三陸が廃れてしまう」という危機感を感じていた。そこで、魚介類を「使いやすい食材」へ

と生まれ変わらせる仕組み作りに取り組み始めた。

消費者が魚を食べたいと思ったときに、手軽に食べることができるようにするためには、調理不要、すなわち包丁を使わずに、すぐに刺身が食べられるような商品にする必要がある。1人前約50g入りの小分けパックの使い切りサイズで、長期保管も可能。割烹に納められる程の品質が高いものを定価で安定して供給できるようにすることを目指した。



漁獲から加工まで品質を徹底追求

こうして誕生したのが「盛るだけお造り」のシリーズで、商品化にあたっては様々な創意工夫と実現に

受賞の喜び

先の大震災で壊滅的被害を受けた三陸海岸は、多くの皆様からのご支援を受け、時代に求められる新しい水産業態へと成長しています。持続可能な漁村モデルの確立を目指して。

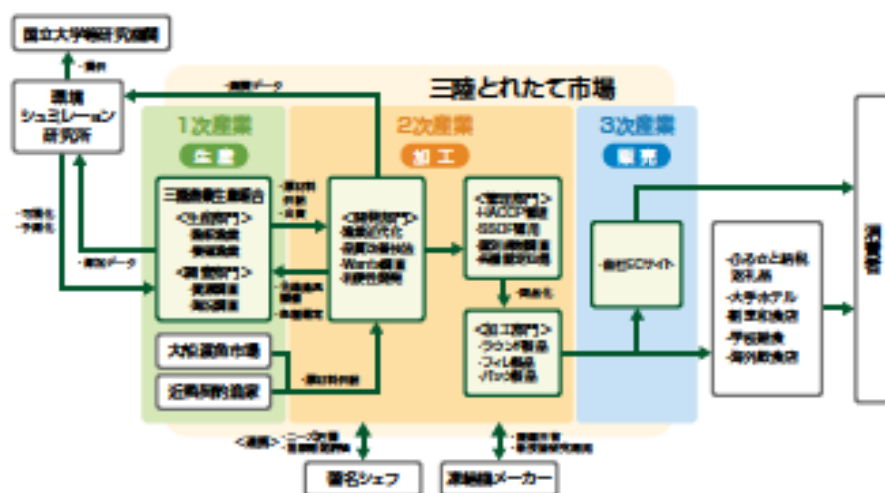
三陸とれたて市場



三陸漁業生産組合

組織概要

- ◆社名・団体名：有限会社三陸とれたて市場
- ◆代表者名：代表取締役 八木 健一郎
- ◆住所：岩手県大船渡市三陸町越喜来字杉下75-8
- ◆連絡先：0192-44-3486
- ◆創業：2004年
- ◆主な産品：水産加工品



第十七天王丸カニカゴ漁

に向けた努力が込められている。

漁業者の協力により漁獲方法から見直すことで材料の魚の品質向上につなげた。また、脱血や低温熟成のコントロールなど、素材の美味しさを最大限に引き出すための工夫を凝らした。

また、水揚げから輸送に至る品質管理や、素材力を最大限に引き出す下処理の徹底などについても、三陸漁業生産組合や地元漁師とともに研究した。

刺身の加工については、単純に冷凍するのではなく、解凍時に良好な状態とするため、約200種類の魚種ごとに、スタッフが手作業により最適な方法を探り当て、商品化につなげている。

解凍時の品質向上と超長期の商品寿命（1年強）を実現し、ふるさと納税の返礼品、自社サイトでの

販売、海外輸出にも貢献している。

飲食店にとっては、この商品を導入することで、熟練した料理人が現場にいない店舗でも、高品質で多様な魚介類を提供できることとなる。また、小分けされていることから、廃棄ロスが少ないメリットもあり、和食店や学校給食などでも使われている。



天然の少量多品種の市場構築へ

漁獲した魚を卸売市場へ出荷する、あるいは安価な魚介原料としての流通など、大量漁獲を前提としたこれまでの水産物流通モデルは、薄利多売の域を出ない。「盛るだけお造り」は、少量多品種の天然魚の活用を進めるとともに、経済活用されてこなかった多くの未利用魚種に対しての新たな需要開拓にもつながるものと期待される。

学生審査員より

食べる日に買うものであった刺身を、家庭でいつでも、手軽に食べられるようにしたこと、発想の面白さを感じました。震災復興や、ふるさと納税による地元貢献も評価しました。

佐藤 慎太郎（東京農業大学2年生）



「盛りだけお造り」の製造

学生応援賞とは

農林漁業者の高齢化や就農人口の減少などが進み、次世代の農林水産業を担う労働力の確保が喫緊の課題となっている。こうした中、「6次産業化」は、1次製品の生産にとどまらず、その販売やそれを原材料として行う新商品の開発・加工・製造・販売のほか、これらに関連するマーケティングやプロモーションなど、様々な活躍の場を生み出す可能性を秘めていることを若者に広く理解してもらう必要がある。他方、農林漁業者にとっては、若者目線での評価を得ることで、経営に対する改善点の把握や魅力的な就職先となるためのヒントの獲得といったメリットが生まれることから、「学生応援賞」を設けた。

審査方法

6次産業化推進協議会の審査を通過した取組事例の中から、東京農業大学 農業経済研究室の学生が、事業内容、広報・販路、事業の拡張性・新規性、働きやすさ、SDGs及び危機対応の視点から評価し、学生応援賞を選定した。

受賞者の選定理由

1点目は、事業アイデアが斬新で、新規性・可能性を感じた点です。主な事業は、地元で漁獲した鮮魚を加工して刺身パックにし、利便性を高めた「盛るだけお造り」として商品化し、直接消費者に販売するもの。冷凍技術自体は珍しくないものの、鮮度の良い素材を、家庭で手間をかけずに生ものとして食べられるようにしたことに、大きな可能性を感じました。独自の製法・流通システムをもとに提供していることも評価しました。

2点目は、地域経済・地方財政への貢献です。現在、販路の6割をふるさと納税の返礼品向けが占めています。返礼品に三陸とれたて市場の品物が追加されたこともあり、大船渡市への寄附額は、平成29年度から令和2年度にかけて倍増しました。これは、自身の経営のみならず、大船渡市の財政や地域経済にも貢献していると言えます。今後、さらなる事業発展のためには、ふるさと納税向け以外への販売を増やすことを期待しています。

以上、海外を含めた新たな需要の創出や、産業全体の発展につながる取組と考え、三陸とれたて市場を学生応援賞に選定しました。



東京農業大学 農業経済研究室の学生