

- 平成27年度より、県域流通をめざす農業者等を対象に、アドバイザーの助言をもとに支援を開始。**6次産業化を目指す農業者のすそ野を広げる。**
- 6次産業化セミナーを実施し、**商品や店づくりなどの企画ができる人材を育成。**
- 普及指導員をチーム長としたハンズオン支援を行う**6次産業化支援チームを立ち上げ。**
- その結果、商品開発やブラッシュアップ、県域流通に8グループが取り組んだ。

具体的な成果

1 すそ野を広げる取り組み

■商品の開発

- ・地元の「**サツマイモ**」、「**黒砂糖**」、「**米粉**」などを活用し商品化
- ・2市2町の加工グループ、直販所
- 取り組み数 4グループ**

■商品のブラッシュアップ

- ・「キムチ」の**包装形態を改善**
- ・1町の加工グループ
- 取り組み数 1グループ**

**2 地域内流通から県域流通への支援**

■「紅茶」、「みかんサイダー」、「原木シタケの加工品」の販路拡大

- ・販売先：高知市内老舗旅館、東京駅、高知駅、高知空港の売店などへ
- ・1市2町の生産農家、加工グループ
- 取り組み数 3グループ**

普及指導員の活動

平成28年度～29年度

■6次産業化セミナーを開催し人材育成

- 基礎コース
生産から販売に向けた事業計画づくりを支援
- 実践コース
商品レシピの作成支援、製造工程の確認方法、表示方法を指導

※農業革新専門員は、6次産業化担当と連携し、商品開発および商品改良に係る取組をアドバイザーの助言をもと農業者が実行できるように支援

- 各農業振興センターの6次産業化担当がチーム長となり、6次産業化支援チームのハンズオン支援を実施

普及指導員だからできたこと

- ・普及指導員の農産加工関連の知識と技術を活かした
- ・6次産業化支援チーム長としてコーディネートすることで、関係機関をうまく活用できた
- ・現場に出向いて直接農業者を支援しているので、アドバイザーの助言を実行することができた

高知県

6次産業化のすそ野を広げる取り組み

活動期間：平成28年度～29年度

1. 取組の背景

高知県では、県が進める産業振興計画において、県全体で6次産業化を進め、外貨を稼ぎ、若者が定着することを目指している。平成22年から実施している6次産業化セミナーに、24市町村60グループ(実数)が参加し、地域の特産品づくりや農家レストランの運営など個人やグループによる6次産業化の取り組みが拡大している。

平成27年からは、地元の直販所等で販売されている商品について県域流通へのステージアップを目指す生産者・グループに対し、アドバイザーの助言を受けながら、普及指導員と共に商品のブラッシュアップや販路拡大支援に取り組んでいる。

第3期産業振興計画(H28～31年)の地産地消・外商戦略では、農産物加工のすそ野の拡大とステップアップとして位置づけている。地域内流通から県域流通へのステージアップをめざす意欲のある農業者等を対象に、ハンズオン支援、地域の農産物や加工品を取り扱う直販所への支援強化を実施している。

2. 活動内容(詳細)

(1) すそ野を広げる取組

【6次産業化セミナー】

農業者(新たな加工品開発や改良、農家レストランの運営などを目指すグループのリーダーなど)を対象に、自ら企画・提案できる能力の取得をめざした人材育成研修を開催。普及指導員は、農業者がアドバイザーの助言を実行できるように支援している。

○基礎コース(3回:ワークショップ、個別相談、事業計画報告会)

新たな加工品づくりを目指すグループを対象に、生産から販売に向けた事業計画づくりを支援。

○実践コース(7回:講義、個別指導、実習、発表会)

商品開発や商品の改良に関する実践的な活動を目指すグループを対象に、商品レシピの作成支援、製造工程の確認方法、表示方法などを指導。



基礎コース事業計画作成



実践コース加工品開発実習

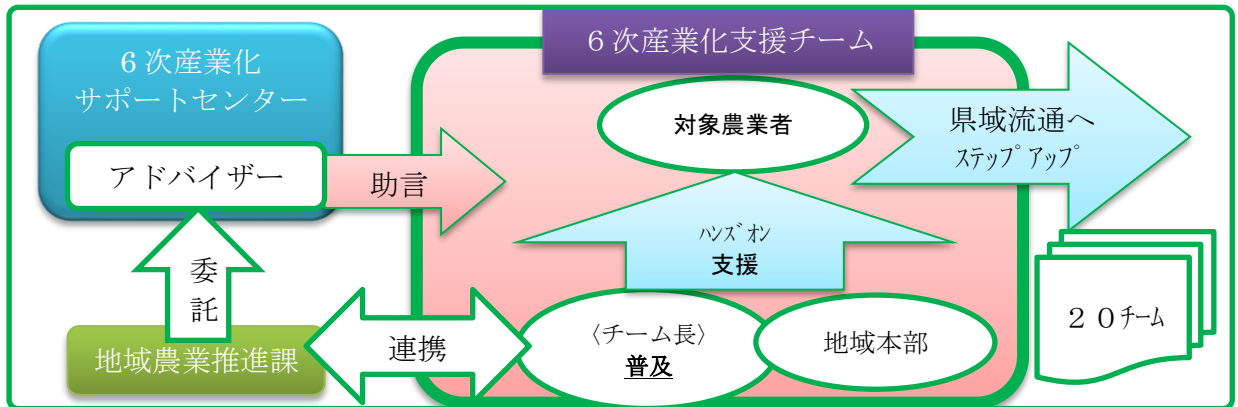
(2) 地域内流通から県域流通への支援

【6次産業化支援チームによる支援】

農業振興センターと地域本部（県が市町村に職員を派遣している統括部署）が連携し、6次産業化に取り組む20事業者を選定。

県が委託している6次産業化サポートセンターのアドバイザー2名を各支援チームに派遣し、定期的に支援チーム会を開催。県域流通ができるように商品開発や販路開拓などを支援した。

- ①佐川町茶生産農家が生産する紅茶の販路開拓
- ②高知市柑橘生産農家が委託加工し販売している「みかんサイダー」の販路開拓
- ③四万十町の加工グループが製造する原木シイタケ加工品の販路開拓
- ④黒潮町の集落活動センターの所得確保の取組として、地元の農水産物を活用した商品開発と販路開拓



3. 具体的な成果（詳細）

(1) すそ野を広げる取組

- 黒潮町の黒砂糖生産農家グループは、地元の黒砂糖活用して、黒糖ミルクジャムおよび黒糖キャラメルを試作品を作成。
- 室戸市の道の駅直販所は、地元のサツマイモを活用し商品開発。今後、包装形態を仕上げ販売を目指す。
- 香美市の加工グループは、米粉を活用した菓子商品を開発し、地元の直販所にコーナーを設けて観光客向け土産品としての販売を開始。
- 本山町でキムチを製造する加工グループは、キムチ商品の包装形態を改善するなど商品性を向上させて販売を開始。

(2) 地域内流通から県域流通への支援

- ①地域の直販所のみで販売されていた紅茶を、高知市内の老舗旅館に製品を全量出荷。東京駅の販売店で別商品を販売開始。
- ②地元の施設や四万十町「道の駅」等で販売していた「みかんサイダー」を高知駅や高知空港で販売開始。

- ③原木シイタケの佃煮を県内量販店に新たな販路として販売開始。シイタケの冷凍半製品を高知市内老舗旅館に納品し始め、旅館の食事メニューのひとつとして定着。
- ④農水産物を活用しごはんのお供（商品名：鯖ねえ）として商品化。地元の温泉施設で販売を始め、温泉施設のレストランメニューとして利用され定番化。

4. 農家からの評価・コメント

- (1) 販売先を自己開拓するのは容易ではなかったが、アドバイザーの助言に基づいて普及指導員に支援していただくことで、新たな販路ができ、販売額のアップと、計画的な生産、製造につながることができたことがよかった。
(茶：A氏)
- (2) 加工品だけでなく、シイタケの半製品に販売先のニーズがあることがわかり、新たな需要により、販売額がアップした。販売するうえで、POPの必要性と有効性がよくわかりました。（シイタケ生産農家）

5. 普及指導員のコメント

6次産業化支援チームでは、支援対象である農業者と販売目標を共有し、アドバイザーの助言を受けて取組を進めることができた。新商品の開発や、商品を製造する上での衛生管理意識を向上できたことがよかった。

6. 今後の展開、方針等

すそ野の拡大とステップアップの取組を引き続き進めていく。

6次産業化セミナーでは、新たな商品開発や、改良によって付加価値を高められている。アドバイザーの協力を得て、開発した新商品が販売できるチャレンジ販売コーナーの設置を視野に、さらなる人材育成に取り組む。

一方、食品加工に取り組むには、施設整備等への投資に加えて、食品安全に対する衛生管理能力、製造販売における高度な管理能力が必要である。単なる商品開発の技術、販路開拓の商談だけに走るのではなく、総合的な食品製造者としての知識・技術が身につけられるよう、普及指導員の知識・技術も高める必要がある。