

概要

- 八重山地域は、県内でも畜産が盛んな地域だが、近年の飼料価格高騰、子牛、廃用牛価格の低迷等で厳しい状況にある。その中で肉用牛の新たな販路として、経産牛に付加価値を付ける取組が注目されている。
- 令和5年度より、普及課では黒毛和牛の一貫経営に取り組む畜産農家を県の6次産業化関連事業とも連携して、商品および店舗コンセプト設定、商品開発、原価計算、食品表示等を支援した。
- その結果、経産牛の精肉を扱う加工所兼直売所を開業し、経産牛の加工商品2品を開発した。商品は順調に販売数を伸ばし、精肉を飲食店へ卸す等、現在も販路を徐々に拡大している。

具体的な成果

経産牛で6次産業化を行うにあたり、以下の課題を抽出し支援を行った。

- 衛生管理：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について説明し、計画作成等を支援した。
- 食品表示：表示事項について説明し、適正表示ができるよう支援した。
- 原価計算：製造原価を整理し、販売価格に見合っているかを検討した。
- 商品・店舗のコンセプト設計：県の6次産業化関連の支援事業と連携し、事業内で商品開発の専門家に助言をいただきながら、ストーリー、ターゲット、食味、デザイン等を納得がいくまで検討した。



1 経産牛を活用したハンバーグとビーフジャーキーを開発

- ハンバーグ：肉は自家産和牛100%を使用したハンバーグで、「子供にも安心して食べさせやすい」をコンセプトに、着色料保存料等不使用の商品に仕上げた。売り上げも1年間で順調に伸び、店の定番商品となった。
- ビーフジャーキー：経産牛のもも肉を使用したソフトな食感で、石垣島産の塩のみで味付けした、牛肉本来の旨みと風味が味わえる一品となった。ビーフジャーキーは県の6次産業化商品のグランプリを決めるイベントで最優秀賞を受賞し、製造するたび数日で完売するほどの人気商品となった。



2 経産牛の精肉を扱う加工所兼直売所をオープン

- 「いのちを大切にいただく」をコンセプトに、地域住民をターゲットとした精肉および加工品を扱う加工所兼直売所を令和5年12月に開業した。現在は地域住民が利用する人気の店舗となり、店舗での精肉加工品販売の他、飲食店への精肉卸等、販路を順調に拡大している。



普及指導員の活動

令和5年度

- 対象農家の経営課題をヒアリングし、6次産業化をする上での課題を抽出した。
- 講習会や個別指導を通して、食品表示、原価計算等基礎知識の習得支援を行った。
- 県の6次産業化支援事業と連携し、事業内で商品開発の専門家に助言をいただきながら、店舗・商品のストーリー、ターゲット、食味、デザイン等を検討した。

令和6年度

- 次年度に続き、講習会や個別指導を通して、食品表示、原価計算、衛生管理、賞味期限等の基礎知識の習得支援を行った。
- 県の6次産業化支援事業と連携し、事業内で商品開発の専門家に助言をいただきながら、商品のストーリー、ターゲット、食味、デザイン等を検討した。

普及指導員だからできたこと

- ・ 地域に6次産業化について相談できる普及指導員がいる事で、その地域や農業者の実情に合わせた商品開発の支援が可能となる。
- ・ 各関係機関や事業と連携することで、地域の農産加工事業者、県行政、商品開発・販路開拓の専門家と6次産業化を希望する農業者と結びつけることができ、新商品開発の一助となっている。

経産牛を活用した6次産業化の可能性

活動期間：令和5年度～（継続中）

1. 取組の背景

八重山地域は、県内でも肉用牛が盛んな地域であるが、近年の飼料価格高騰、子牛・廃用牛価格の低迷等で厳しい状況が続いている。その中で、肉用牛の新たな販路として、経産牛に付加価値をつける取り組みが注目されている。そこで、肉用牛の一貫経営農家を対象に、経産牛を活用した6次産業化を目的として、経産牛の新商品を開発、および肉用牛の新たな販路の開拓・拡大を支援した。

2. 活動内容（詳細）

6次産業化を希望している対象農家の経営課題をヒアリングし、6次産業化をする上での課題を抽出した。対象農家は6次産業化に取り組むのは初めてで、食肉加工の経験はあるが、商品開発・販売等は行ったことがなかった。そこで、ヒアリングで抽出された以下の課題について、講習会や個別指導を通して基礎知識の習得支援を行った。

■HACCPの考え方を取り入れた衛生管理対応支援

自社で食品製造を行う場合は、食中毒等を防ぐためにも食品衛生面について十分注意を払う必要があり、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組むことが義務付けられている。そこで、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について基礎的な内容から説明し、個別指導にて衛生管理計画作成の取組を補助した。

■食品表示の適正表示について

食品表示は、消費者が商品を購入するとき食品の内容を正しく理解し、選択したり、摂取する際の安全性を確保したりする上で重要な情報源となる。表示事項について開発した商品をもとに基礎事項を説明し、作成した表示が正しく表示されているかを県流通・加工推進課、八重山保健所と連携し適正表示ができるよう支援した。

■原価計算

商品価格を設定する際、自身の製造にかかる原価を正しく把握して価格に落とし込まなければ、利益を確保することが出来ない。そのため、製造原価を整理し、ターゲットや販路も考慮しつつ原価が販売価格に見合っているかを検討した。

■商品・店舗のコンセプト設計（講習会・現地検討会）

当農家は経産牛の商品開発の他、自社加工所兼直売所の経営も希望しており、商品や店舗のコンセプトの検討に必要な知識や助言が必要と考えられた。そのため、県の6次産業化関連事業「6次産業化スタートアップ事業」および「地域農林水産物活用支援事業」を活用し、事業内で商品開発の専門家に助言をいただきながら、商品および店舗のストーリー、ターゲット、食味、デ

ザイン等を納得がいくまで検討した。(図1)

3. 具体的な成果(詳細)

■経産牛を活用したハンバーグとビーフジャーキーを開発

ハンバーグは、自家産経産牛肉を100%使用しており、「子供にも安心して食べさせやすい」をコンセプトに、着色料保存料等不使用の商品に仕上げた。また、売り上げも1年間で順調に伸び、店での定番商品となった(図2)。ビーフジャーキーは、経産牛のもも肉を使用したソフトな食感で、石垣島産の塩のみで味付けし、牛肉本来の旨みと風味が味わえる一品となった。ビーフジャーキーは県の6次産業化商品のグランプリを決めるイベント「2025おきなわ島ふ〜どグランプリ」で最優秀賞を受賞し、製造するたび数日で完売するほどの人気商品となった(図3、4)。

■経産牛の精肉を扱う加工所兼直売所を開業

「いのちを大事にいただく」をコンセプトに、地域住民をターゲットとした精肉および加工品を扱う加工所兼直売所を令和5年12月に開業した。現在は地域住民が利用する人気の店舗となり、店舗での精肉加工品販売の他、飲食店への精肉卸等、販路を順調に拡大している(図5)。

4. 農家等からの評価・コメント(石垣市 M氏)

普及課と6次産業化関連の支援事業からの支援がなければ、ここまでの商品はできなかったと思う。この2年間で、店舗づくりと加工品開発のノウハウの基礎、商品の魅力を伝えるために必要な営業や商談についても学ぶことができ、同じ6次産業化に取り組む仲間もできた。今後も商品開発の予定があるので、引き続きバックアップをお願いしたい。

5. 普及指導員のコメント(八重山農業改良普及課・主任・恩田結)

6次産業化は、規格外品の活用や販路拡大、収益の向上、地域食材の魅力を発信する等、様々なメリットがあるが、農業と同時並行で商品開発・製造・販売まで手掛けることとなり、時間や設備等のコストがかかる分野でもある。今回の経産牛を活用した6次産業化は、普及課や事業を通しての支援もあるが、農家自身が「こんな商品を作りたい」「自分達が育てた牛をおいしく食べてもらいたい」という意思が強く、農業をしつつ商品開発もするというハードな2年間であったが、あきらめずに納得するまで何度も試作を繰り返し、商品も店舗も自他共に認めるクオリティの高さとなった。今後は今回支援した農家の経営状況を継続的に注視しつつ、商品開発等についても引き続き支援をしていきたい。

6. 今後の課題等

- 新規6次産業化起業者の育成
- 6次産業化に取り組む農業者間または地域の加工業者をはじめとした商工関係者等と連携の仕組み作りの検討



図1 6次産業化関連事業による専門家の個別指導



図2 ハンバーグ



図3 ビーフジャーキー



図4 2025 おきなわ島ふ〜どグランプリ最優秀賞受賞



図5 精肉加工所兼直売所の開業