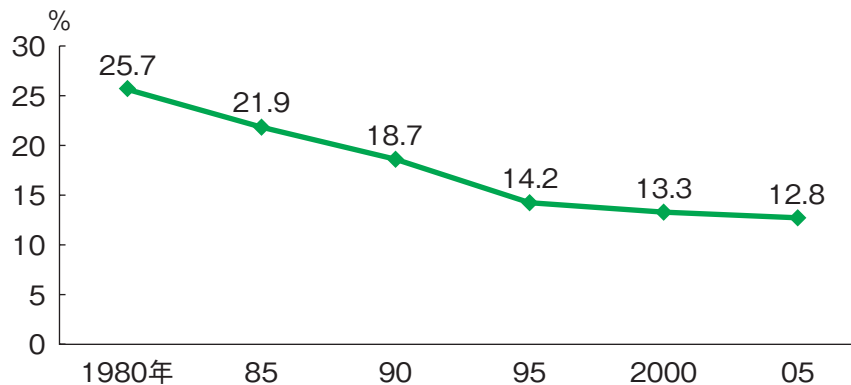


## ア 農業・農村の6次産業化の必要性

(農村の再生・活性化のため農業・農村の6次産業化が重要)

農業・農村の活力の低下は、我が国全体の最終飲食費が減少傾向にあるなかで、国内農林水産業の帰属割合が昭和55年(1980年)25.7%、平成7年(1995年)14.2%、平成17年(2005年)には12.8%と低下していることにも表れています(図4-32)。今後、農業や農村の再生・活性化を図っていくためには、戸別所得補償制度等による農業経営継続のための環境整備のほか、農林水産物をはじめ農村に存在する資源を有効に活用し、農業サイドによる生産・加工・販売の一体化、1次産業としての農業と2次産業としての製造業、小売業等の3次産業の融合等による地域ビジネスの展開と新たな業態の創出を促し、農村の活性化に寄与する「農業・農村の6次産業化<sup>1)</sup>」を推進していくことが重要となっています。

図4-32 我が国の最終飲食費に占める国内農林水産業の帰属割合の推移



資料：総務省他9府省庁「産業連関表」を基に農林水産省で試算

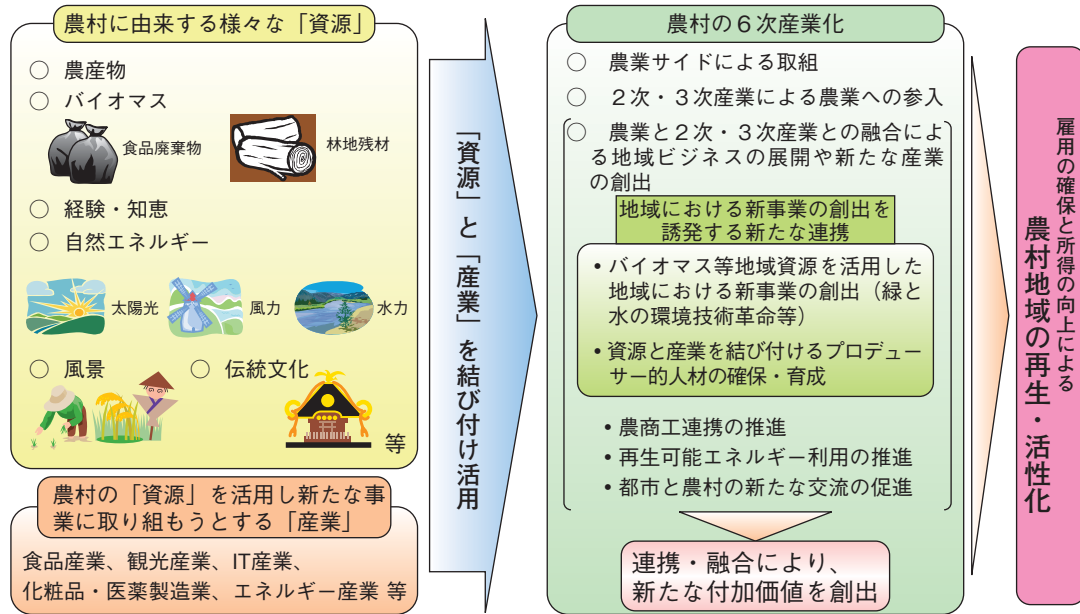
この取組は、農山漁村に由来する様々な「資源」と、食品産業、観光産業、IT産業等の「産業」を結び付け、新たな付加価値を地域内で創出するものであり、このことによって、地域の雇用と所得の確保が図られます。

具体的な取組としては、①地域産物を使った食品等の開発・販売や農産物直売所の運営といった地域の農林水産物の加工・販売、②農家民宿の開業や農村体験の受入れといった地域の景観や伝統文化等を活かした観光の取組、③技術革新、農商工連携等を通じた新素材や新商品の開発、他産業における革新的な活用方法の創出等、④地域に豊富に存在する稲わら等の未利用資源や食品残さ等のバイオマス<sup>2)</sup>を活用したエネルギー、プラスチック等の生産、⑤いまだ十分な活用が図られていない太陽光・水力・風力等の再生可能エネルギーの利用拡大等が考えられます(図4-33)。

今後、このような地域ビジネスや新事業の創出を推進するためには、専門的アドバイスを行うコーディネーターの確保、企業と産地のマッチング等を円滑に行っていくことが課題となっています。

注 1 1次×2次×3次=6次産業。生産から加工、流通までを一体的に捉え、農林水産物等及び農山漁村に存在する土地、水、その他の資源を有効に活用して新たな価値を相乗的に生み出すものです。  
2 [用語の解説]を参照

図4-33 農業・農村の6次産業化の取組（イメージ図）



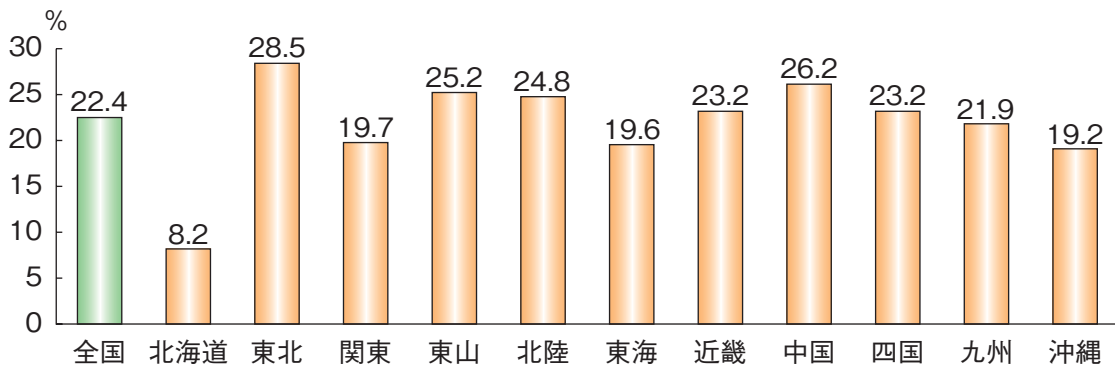
資料：農林水産省作成

**（農村世帯の7～8割を占める非農家も含め、所得と雇用の確保が必要）**

我が国の農村地域<sup>1</sup>において、農家数は214万戸<sup>2</sup>であり、一般世帯956万世帯<sup>3</sup>の2割程度と推計されます（図4-34）。農業地域別の農家割合をみても、北海道では1割と最も低いほか、他の地域でも2～3割となっており、農村地域でも農家より非農家の方が多く居住している実態にあります。

このため、農家・非農家ともども農業・農村の6次産業化に取り組み、地域の雇用と所得を確保し、若者や子どもが将来にわたって農山漁村に定住できる地域社会の構築を目指していく必要があります。

図4-34 農村地域の一般世帯に占める農家の割合（2005年、農業地域別）



資料：農林水産省「農林業センサス」、総務省「国勢調査」を基に農林水産省で推計

注：1) 農村地域は、農業地域類型のうち、都市的地域を除いた地域

2) 一般世帯数は、国勢調査小地域集計の結果を、統計地理情報データの町丁・字等別境界データの図形中心位置と農林業センサス旧市町村（1950年時点での市町村）境界データを関連付け、旧市町村ごとに集計

注 1 農業地域類型のうち、都市的地域を除く地域

2 農林水産省「農林業センサス」(平成17年(2005年)2月1日時点)

3 総務省「国勢調査」(平成17年(2005年))を基に農林水産省で推計(平成17年(2005年)10月1日時点)。推計方法は図4-34注釈参照

### (異業種・異分野との連携も重要)

農業・農村の6次産業化の取組に当たっては、農林水産業のパートナーとして、加工や販売についての知識・ノウハウ、技術等を有する食品産業等と連携を図っていくことも重要となります。

例えば、農業者・産地と商工業者とが連携することにより、農林水産物・食品の良さを活かしつつ、消費者ニーズに合致した商品やサービスの提供が可能となり、農林水産物・食品の販路拡大等が期待されます。農業者や産地が自ら加工施設をもたなくても、規格外品や低利用・未利用の農産物等の有効活用につながる場合もあります。また、戦略的な連携により、商工業者の有する技術やノウハウ、人材といった経営資源の共有・蓄積が促され、農業経営の改善に資する場合もあります。

農商工等連携促進法<sup>1</sup>に基づき、認定された農商工連携事業計画の取組類型別件数をみても、需要・販路の拡大、規格外・低未利用品の有効活用が多くなっています（表4-2）。

なお、農商工連携に対する理解が浸透するにつれ、農業者や商工業者をはじめ、地方公共団体等地域の関係者が積極的に農商工連携に取り組む動きが広がっています。しかし、「連携先の商工業者がみつからない」、「どのような連携を目指すべきかわからない」等様々な課題があることから、商品開発、マーケティング等の様々な専門分野の知見を有する者をコーディネーターとして紹介し、課題を解決するシステムとして、「食農連携コーディネーターバンク」が創設されています（登録は120（個人114人、企業6社）（平成22年（2010年）3月末現在））。

表4-2 農商工等連携認定事業の類型別件数の推移

	第1期 認定	第2期 認定	第3期 認定	第4期 認定	第5期 認定	計
①規格外や低未利用品の有効活用	13	8	14	6	19	60
②生産履歴の明確化や減農薬栽培等による付加価値向上	5	6	13	5	7	36
③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大	7	6	2	18	17	50
④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上	27	24	34	28	24	137
⑤IT等の新技術を活用した生産や販売の実現	7	1	3	7	0	18
⑥観光とのタイアップによる販路の拡大	3	2	4	1	1	11
⑦海外への輸出による販路の拡大	2	2	1	0	1	6
合 計	64	49	71	65	69	318

資料：農林水産省、経済産業省調べ

注：第1期は2008年6～9月、第2期は2008年10～12月、第3期は2009年1～3月、第4期は2009年4～7月、第5期は2009年8月～2010年1月に認定

注 1 正式名称は「中小企業と農林漁業者との連携による事業活動の促進に関する法律」

## イ 農業・農村の6次産業化に向けた取組

農業・農村の6次産業化に向けた先進的な取組が、これまで各地で行われてきました。しかしながら、一部に限られたものとなっており、今後、これらの取組が全国各地の農山漁村で展開され、雇用の確保と所得の向上等を通じ、「活力」、「若者」、「笑顔」が再び取り戻されることが期待されます。

### (地域農産物等を活用した加工)

例えば、生産者が企業や研究機関と連携し、それぞれがもつノウハウや技術を効果的に活用して、地域の農産物を加工・販売する取組を展開する動きが現れてきています(図4-35)。

図4-35 企業・研究機関等と連携した6次産業化の取組例

6次産業化による地場産物の生産拡大	6次産業化に向けた生産者の連携
<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦生産者、農協、地元行政、2次加工業者、流通業者の他、サポーターとなる消費者が連携して、栃木県産小麦を応援する「麦わらぼうしの会」を結成。</li> <li>明治大学、宇都宮大学と地元製粉業者が、(独)農業・食品産業技術総合研究機構が開発した強力粉品種「タマイズミ」等を活用して、ラーメン等の国産小麦では難しい商品を開発し、生産者に増産の機会を提供。</li> <li>商品の売上高は2002年度の50万円から2006年度には7,000万円に増加。</li> </ul>  <p>(栃木県産小麦100%使用の商品)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>千葉県旭市の牧場が事業多角化のため、生乳を加工・販売したジェラート製造について、普及指導センターや事業者の協力を得て、先進地の視察や製造技術の習得を重ね、1997年にジェラートの工房を設立し、生乳の鮮度と原材料にこだわったジェラートを240種類販売。</li> <li>牧場経営とは別に、店舗やネット等による販売により、年間売上高2,000万円を確保。</li> </ul>  <p>(ジェラートの工房)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>店長である妻と製菓学校を卒業した娘が、本場イタリアのジェラートコンテストに参加・出展するなど向上心も旺盛。</li> </ul>

資料：農林水産省作成

千葉県南房総市では、旧富浦町の出資により設立された第三セクターが、地域特産のびわの実や葉の加工に取り組んでいます。旧富浦町はびわ栽培の北限に位置していますが、首都圏にあって大消費地に近いことから、古くからびわの生産が行われてきました。しかし、びわについては、収穫期間が初夏の1か月間と短く、収穫量全体のうち規格品として市場に出回るのは7割であり、規格外品は廃棄されていました。また、地域ではびわの生葉を煮出したものが「びわ茶」として飲用されてきたものの、びわの剪定で発生する葉は廃棄されていました。

第三セクターにより、びわのジャム、缶詰、ピューレへの加工、びわ茶、びわのピューレを利用したソフトクリームや菓子、レトルトカレーといったびわに関連する多くの商品の開発が行われています。そのうち第三セクターが製造するのは、ジャムや缶詰、ピューレ、びわ茶、ソフトクリームで、設備投資をあまり必要としないものとなっており、その他の商品は製造を外部に委託しています。

規格外品のびわの活用によって農家の収入が増加することはもとより、びわの葉の活用のための剪定によってびわの収量が増加するという効果があり、それが加工原料となるびわの確保につながっています。

このような地域農産物を活用した加工の取組においては、農家の収入の増加が期待される一方、加工原料である農産物の安定的な確保のための工夫が重要となります。また、加工施設の整備といった初期投資が必要となり、加工の度合いや加工品の種類等によって設備や費用が大きく異なることから、資金の確保や外部への製造委託の方策等を十分講じていく必要があります。

**(地域資源を活かした観光の取組も重要)**

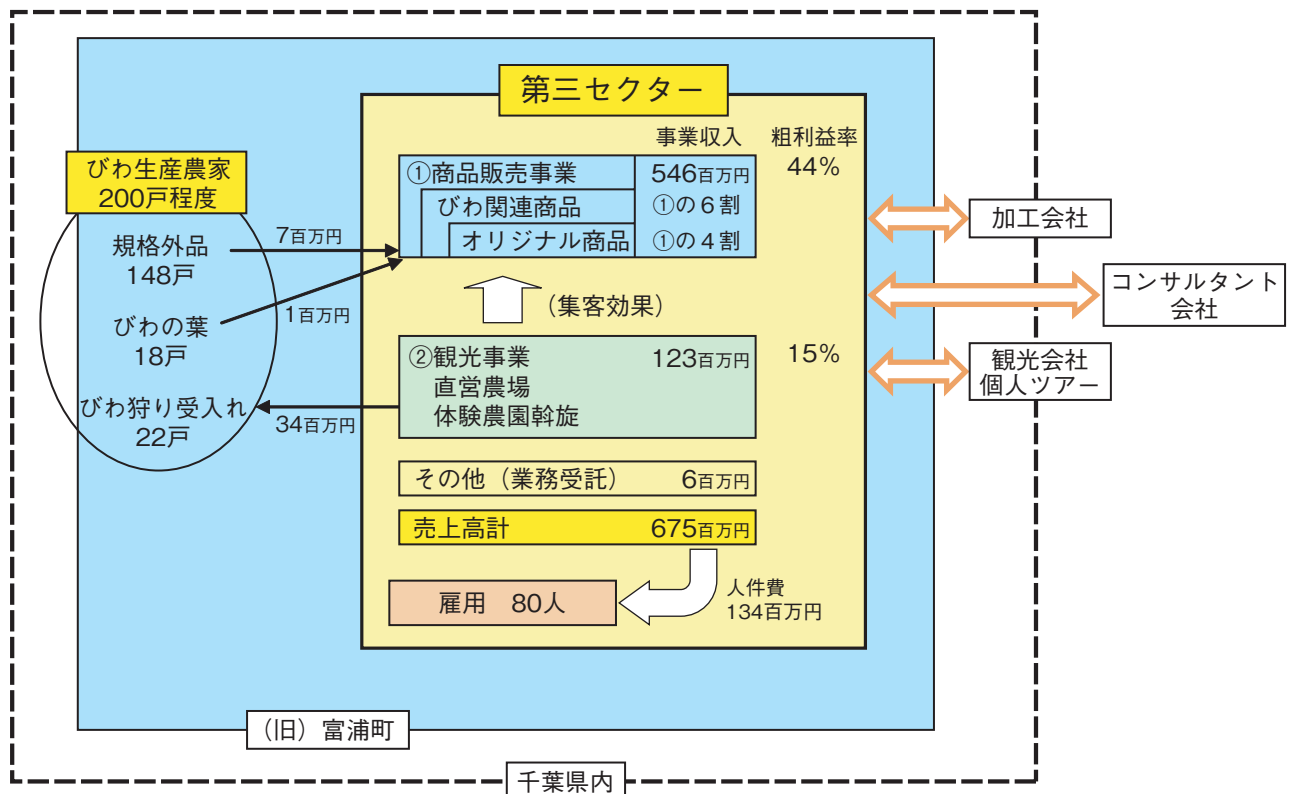
前述の南房総市の第三セクターは、自らいちご園や花摘み体験農園を開設するとともに、周辺の農家の協力を得てびわ狩り等の農業体験受入れにも取り組んでいます。花摘み体験農園が開園している時期は、花き農家が花摘み客を対象とした農産物直売所を設けています。体験農園の花が美しくないと農産物直売所の売上げに影響することもあり、花き農家が体験農園で栽培の指導や手伝いをしたり、体験農園の片隅に導入したい品種の試験栽培をして栽培技術を学んだり、第三セクターと花き農家が連携しています。

また、南房総には、団体客の受入れが可能な飲食店が少なかったことから、昼食時に旧富浦町内の民宿を活用するとともに、どの飲食店・民宿でも同じ料理が提供できるよう、メニューの統一化を図り、団体客の受入れに対応しています。

第三セクターは、これらの飲食店やびわ狩り受入農家への指導をしたり、旅行会社のツアー受入れに際し、団体客の割り振り、飲食や体験代金の支払代行、集客の確認、苦情処理等を行い、旅行会社と地域の農家の双方にメリットがある取組を行っています。

以上のような農産物の加工・販売、観光への取組により、旧富浦町では80人程度の雇用（うち9人が正規雇用）が創出されるとともに、びわや飲食店の売上げ等で2億4千万円の経済効果が発生しています（図4-36）。

図4-36 6次産業化の取組の経済効果の例



資料：農林水産政策研究所作成

## 事例 茶畑景観や茶の文化等を活用した観光の取組

京都府和束町<sup>わづかちょう</sup>は鎌倉時代から続く宇治茶の主産地で、茶畑景観が美しい地域です。一方で、京都市等の大都市に近いことから、若者等の流出が続き、人口減少・高齢化による後継者不足が課題となっています。

そこで、茶の生産を中心に、既存産業の拡大と新たな産業の創出に取り組んでいます。新たな産業とは、茶や茶畑景観等の地域資源を活かし、「茶香服(利き茶)」、「茶摘み体験」等の茶の魅力を発掘し、「飲むお茶」から「見て・食して・体験して楽しむお茶」への転換を図るものです。その一つに茶を活用した着地型観光の取組があります。着地型観光の例としては、茶香服・茶だんごづくり体験と茶畑見学等を組み合わせたツアーの受入れ、茶の木を使った木工細工や茶畑景観を水彩画に描く体験等があります。平成20年(2008年)には、地域の情報発信拠点として、物販・飲食施設である「和束茶カフェ」が設置され、来館者は、初年度は2,400人、平成21年度(2009年度)には5,500人に達しています。

また、農家の一部は、茶園のオーナー制度や茶摘み体験受入れ、抹茶を使用した新たな飲料品の開発、インターネットによる販売等に取り組んでいます。さらに、これらの取組により、製茶業者が規模を拡大したことから雇用増加の効果も出ています。



茶畑の景観

## コラム 地域の食材や料理を用いたイベントによる地域活性化

近年、全国各地においてご当地料理、地域の食材を使用した料理等を活用したイベントが行われています。料理を求める観光客等がふえるなど、料理による地域活性化の効果がみられます。

全国には、ご当地グルメで地域おこしをしようと活動している団体が数多くあり、地域の農産物の使用にも多くが取り組んでいます。これらの団体・グループが協力し、お互いの活動を盛り上げていこうという趣旨で「B級ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会(通称:愛Bリーグ)」が結成され、この愛Bリーグと地元実行委員会の主催により「B-1グランプリ」が毎年開催されています。

このグランプリは、安くておいしく地元の人に愛されている地域の名物料理「B級ご当地グルメ」の日本一を決めようというイベントです。

平成21年(2009年)には、秋田県横手市<sup>よこてし</sup>で開催され、地元のやきそばがゴールドグランプリ(1位)に初めて選ばれました。イベントには2日間で26万7千人が来場し、横手市は、イベント開催年と翌年の合計で20億円の経済効果が生まれると試算しています。

また、これまでB-1グランプリで入賞した料理については、全国的にその名が知られるようになり、イベント後に、地域でその料理を提供する飲食店目当てに観光客がふえるといった効果もでてきています。

このほか、地域の食材や伝統工芸<sup>わじまし</sup>を活用した「地域おこしご当地井」に取り組む地域もふえています。石川県の奥能登地域(輪島市、珠洲市、穴水町、能登町)では、63の飲食店等が奥能登の米と水、地元産農林水産物、能登産の器と箸を使用した各店独自の「能登井」<sup>の と どん</sup>を提供しています。平成22年(2010年)1月には石川県金沢市で「全国井サミット」が開催され、地元産の食材を用いた井による地域おこしに取り組む全国の6地域(千葉県鴨川市、神奈川県小田原市、石川県奥能登地域、和歌山県田辺市、愛媛県宇和島市、大分県臼杵市・津久見市・佐伯市)が集まり、「共に地域の魅力を貪欲(井良く)に追求し、地域を盛り上げていく。」といった宣言が採択されました。



ご当地井

## (未活用の再生可能エネルギー資源の利活用)

農村には、バイオマスのほか、小水力、太陽光、風力といった様々な再生可能なエネルギー資源が存在しています。

例えば、4万 ha の土地に太陽光パネルを設置した場合、240億 kWh/年の発電量が見込まれ、これは一般家庭650万世帯分の電力量に相当します。水力発電では、2,700地点で今後開発が可能とされており、その発電量は458億 kWh/年で1,250万世帯の電力量に相当します。このほかにも、農業用水路等で未利用の水力エネルギーが存在します。農村では、このような再生可能エネルギーを活用し、電力を農業関連施設や公共施設に供給している地区も一部みられます(図4-37)。

バイオマスを含むこれら未利用エネルギーを有効活用することは、「農業・農村の6次産業化」の大きな鍵を握るとともに、地球温暖化対策の面からも大きく貢献できる可能性を秘めており、今後、再生可能エネルギー供給施設の整備、技術的・制度的なエネルギー生産環境の整備等を通じて、積極的に取り組んでいく必要があります。

図4-37 再生可能エネルギーの活用施設の整備状況(2009年3月末現在)



資料: 農林水産省調べ

注: 農業農村整備等による施設整備地区