

滋賀県守山市

(株) 河西いちご園

6次
産業化

四季を通して農産物の美味しさと
感動をお客様と共有したい



取組内容

- 朝摘み完熟いちごの生産・直売にこだわり、自園直売を中心に、いちご狩りや農園ならではの魅力ある加工品を製造・販売。他にも、なしやメロンなど、四季を通して提供できる農産物の栽培に取組中。
- 栽培面積 いちご: 約3.5ha、ハウス約12,000㎡(23棟)、なし: 約20a 根域制限栽培法で省力栽培。
- ビオラ苗の販売(5万株)。寄せ植え教室など開催。
- 加工施設を拡張した新たな直売所を建設するとともに、駐車場や憩いの場を整備し集客増に対応。

取組に至った経緯

- 2016年(平成28年)認定新規就農者として「少量土壌培地耕」システムを整備しいちごの栽培を開始。
- 2018年(平成30年)4月に(株)河西いちご園を設立。併せて、総合化事業化計画認定。直売所(カフェ)を建設。
- 集客増や感染症予防に対応するため、栽培面積を拡大するとともに、2024年加工施設を拡張した新たな直売所を建設。加工品販売やカフェ、直売所の売り場を分け、接客の利便性や快適性を図る。

取り組む際に生じた課題と対応

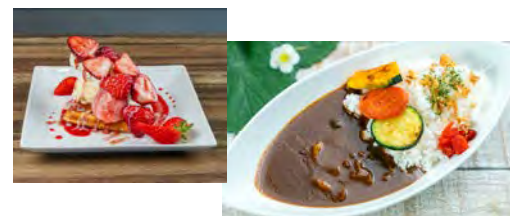
- うどんこ病やハダニを抑制、予防するためのUV-B灯を全ハウス設置。
- 微生物殺菌剤や天敵農薬の活用。
- 全ハウスに環境制御装置や自動防除装置を設置し労力の軽減を図る。
- インドネシアなどからの特定技能外国人を雇用し労働力を確保。
- CO₂発生装置を設置し、株元へ直接施用。

今後の展望

- いちご狩り需要の高まりからハウス増設を検討。また滋賀県新品種「みおしずく」の増産と市場出荷を検討。
- いちごの季節以外にも収穫できる農産物を栽培し、四季を通してお客様に楽しんでもらう。
- 耕作放棄地を活用し、さらなる規模拡大と安定経営を図り、海外への輸出も検討。



摘みたての完熟いちごを使った
加工品も充実



カフェでは摘みたての完熟いちごを
堪能できるスイーツのほか、「いちご
カレー」など新メニューも登場

滋賀県甲賀市

有限会社るシオールファーム

6次
産業化

旬の野菜、みずみずしいお米を
直売所と直営レストランで提供



取組内容

- 野洲川の水と近江牛の堆肥をふんだんに使って育てた旬の野菜やみずみずしいお米を直売所などで販売しているほか、隣接するレストランにおいて採れたての野菜を惜しみなく使用した料理を提供。
- 経営、生産、レストラン、販売(直売所)などの部門ごとに分けて運営されている。特にレストラン部門と販売部門のメンバーは女性が多く、いずれも栽培経験があるため原材料の農産物にも精通しているばかりでなく、女性ならではの色彩や料理の映えを意識した野菜や果物をチョイスした身体にやさしいメニューを開発。

取組に至った経緯

- これまで、農場横の直売所で農産物を販売していたが、お客様に美味しさを十分伝えることができなかった。そこで「美味しさをわかってもらうには、食べてもらうことが一番！」と試食型直売所＝農場直営レストラン「Vege Rice-べじらいす-」をオープン。



取組の成果(受賞等)

- 平成18年 全国農業コンクール全国大会 優秀賞受賞
- 令和4年 全国優良経営体表彰 農林水産大臣賞受賞



今後の展望

- レストランや直売所に来場されるお客様のニーズに合わせ、他府県農家とも連携し近畿の新鮮な農作物を提供できる場として展開。
- 自社の若手従業員に経営感覚を学ばせるために株式会社ROPPOを設立し、トマト栽培等を通じて実践的な人材育成にも取り組む。
- 沖縄県の若手生産者と姉妹提携を結び、令和6年夏に沖縄のシオールを立ち上げ、同社で生産した環境こだわり農産物(主に米)の販売を開始した。今後、秋冬時期に沖縄県産の夏野菜を同社の直売所での販売や同社の直営レストラン「Vege Rice-べじらいす-」の食材に活用する取組も開始していく。

滋賀県竜王町

有限会社古株牧場

6次産業化

商品の海外販路の
更なる拡大



取組内容

- 6次産業化への取組
乳製品を生かした6次産業化に着目。ソフトクリームやジェラート、ピザ、チーズなどの加工販売や直売店舗の運営などを行っている。商品については、自社ブランド「湖華舞」として販売。
- 肉用牛の飼養頭数の増加・牛肉輸出
補助事業と畜産ABL融資等を活用し、飼養頭数の増加と高品質牛肉の輸出に取り組む。
- 部門間の連携で多角化経営
水稲、酪農、肉用牛肥育とともに、自家生乳を用いた乳製品の加工・販売を加えた多角化経営を展開。

取組に至った経緯

- 先代からの水稲、酪農に加え、平成9年から6次産業化（乳製品加工）の取組を開始。平成17年に肉用牛肥育を導入し、部門間等の連携と肉用牛肥育、乳製品加工部門の事業拡大により、リスク分散と同時に経営の発展を図り、現在、25名の雇用を創出。

取組の成果（受賞等）

- 令和2年度農林水産祭表彰（多角化経営部門）天皇杯受賞

今後の展望

- チャレンジ精神を忘れず、地域や農業を盛り上げるとともに、商品（近江牛やチーズ）の海外販路を更に拡大。



乳製品の6次産業化。自社ブランド「湖華舞」を設立

京都府八幡市

株式会社 おさぜん農園



いちごビジネスへの挑戦

6次
産業化

取組内容

- 京都府内でいちご観光農園を開設し、いちご狩り体験を通じ、訪れる人に楽しさを味わっていただく場を提供するほか滋賀県でも販売用農園を開設。また、大型商業施設等でいちご狩り体験ができる「いちごの庭プロジェクト」を京阪神各所で実施。
- いちごジャムやビネガー等の加工品製造、販売やデータをもとにした栽培管理を徹底。
- いちごを通じた食育・新規就農者の育成・事業参入や輸出に至るコンサルティング事業を含め、多角的経営を展開している。

取組に至った経緯

- 梨農家を継承し就農後、農地の一部をいちご農園に転換。規模拡大と共に2012年法人化し、加工品販売等の6次産業化に取り組む。コロナ禍をきっかけに密にならないいちご狩りスタイルを導入。

取組の成果(受賞等)

- 6次産業化総合化事業計画の認定。
- ソーシャル企業認証の認定((一社)ソーシャル企業認証機構)。

今後の展望

- いちごの加工品の輸出拡大や輸出国での生産のコンサルティング、需要先のニーズに応えられるようロットの確保や流通拠点の整備を検討。
- 新規就農支援や食育に関心があり、課題解決に向けた事業を検討。



街中で気軽にいちごの摘み取り体験ができる「いちごの庭プロジェクト」



(上)いちごの香りが広がる「いちごラスク」
(下)昔ながらの製法で丁寧に作られた「いちご飴」

大阪府池田市

大阪府立園芸高等学校

6次 産業化

実践的で高度な専門技術、
知識習得を目指す！



取組内容

- 令和3年度に文部科学省のスマートスクール事業を活用して最新の温室設備・実験設備を導入し、令和4年度から温度や二酸化炭素等複数の環境をコンピュータにより制御しながら、いちごやカーネーションの高設(養液)栽培を開始。
- 自校産及び購入したいちごでジャムを製造し販売する、6次産業化にも取り組む。
- 令和3年度より、株式会社大黒屋と連携し、本来なら廃棄する規格外の農産物を使用した特製ソース「ソースの樹」の販売を行っている。また、池田市固有の温州ミカンである「池田ミカン」の栽培に16年前から取り組んでいる。
- 池田ミカンは、収穫直後は酸味が強いので家で熟成させる昔ながらのミカンであるが、甘さを好む消費者が増加してきたことから栽培本数を減らしてきたところ、柚子胡椒を生産・販売する株式会社柚子辛凜と連携し、池田ミカンの青ミカンを加えて酸味を活かした柚子胡椒の商品化に成功し、販売を行っている。

取組に至った経緯

- 地域や企業、大学、行政との連携・協働による実践的な学びを積極的に推進し、農業・園芸・造園や食品関連産業、行政機関・教育機関等幅広い分野で活躍する人材を育成。
- 野菜や果樹等の栽培管理や緑化、食品の栄養・分析・加工などについての専門的な知識や技術を学習し、こうした学びを実践に繋げる活動として取り組む。



生徒が製造したジャム



ハウスで栽培中のいちご

今後の展望

- 製造・販売する加工品の原料となる農産物をできるだけ自校産で賄えるようにしていきたい。
- 地域や企業等と連携・協働し、農産物の加工製造時に発生する残渣等を活用した新たな食品の製造(アップサイクル)や、培土としての活用(リサイクル)を行う等、生徒が主体的にSDGsを意識した取組を実施。



開発した柚子胡椒



特製ソース「ソースの樹」

兵庫県神戸市

有限会社レチェール・ユゲ(弓削牧場)

6次 産業化



住宅地と共存する
生乳生産・チーズづくり

取組内容

- 個人酪農家としては西日本で初めてチーズ作りに着手。日本人好みのカマンベールチーズ及びフロマージュ・フレ(生チーズ)を独自開発。
- 牧場ウエディング、コンサート等を開催し、都市住民と交流を深化。
- 生成したバイオガスから得られる消化液を肥料として園内の畑に利用することで、レストランに使用する野菜などの8割を自給。現在、2基のバイオユニットを設置。

取組に至った経緯

- 1943年(昭和18年)神戸市北区・箕谷の山中に(有)箕谷酪農場を設立
- 1984年(昭和59年)生乳生産調整に伴い、カマンベールチーズ試作開始
- 1985年(昭和60年)チーズ工房完成、カマンベールチーズ等の製造販売開始
- 1987年(昭和62年)発信拠点としてチーズハウス「ヤルゴイ」建設
- 2012年(平成24年)牛ふん尿によるメタンガス発生の実証実験開始
- 2015年(平成27年)神戸大学と共同研究でミニバイオマスユニット1号機導入
- 2018年(平成30年)有機JAS資材リスト登録取得(消化液の実証実験開始)



育成牛の放牧状況

今後の展望

- 都市部の酪農家として守ってきた農と食を活かし自然を通じた癒しの場を形成。
- ミニバイオマスユニットの副産物である消化液(有機JAS資材認証)を肥料とした無化学肥料・無農薬栽培の野菜、ハーブ、米をレストラン・売店にて提供。また、地域資源の循環による日本酒製造プロジェクトに参画し、酒米栽培に消化液を提供することで地域の資源循環に寄与する。
- 持続可能な酪農を目指す。

兵庫県川西市/加東市

プラスワングループ

6次
産業化



地域農産物を活用した
冷凍介護食の製造販売

取組内容

- 新鮮な状態で提供が可能な、高レベルの凍結技術を用いた冷凍介護食の製造と販売を行う。
- 冷凍介護食は、地域農産物にこだわり、福祉施設と連携して製造。簡単調理で質の高い食事を必要時に必要量提供できるため、食品ロスや介護現場の環境改善に寄与。また、規格外品や取れ過ぎた農産物を積極的に活用し廃棄抑制に寄与。

取組に至った経緯

- 加東セントラルファーム(契約農家)は減農薬米栽培に取り組み事業拡大、今後成長が期待できる介護食向けの米、野菜の栽培に注力。
- 行政主導で推進されている、地域食材の活用、介護食の個別対応等について、プラスワンケアサポート(株)(介護に関するサービスを提供)、(福)正和会(特別養護老人ホームの運営)では、現状の人手を多く使う食事提供の継続は困難と感じたことから、簡単調理で質の高い介護食を提供することで、福祉環境の維持に繋がたいと考え、冷凍介護食製造を構想。3者の思いが合致し、地域食材を活用した冷凍介護食事業を開始。

取組の成果(受賞等)

- 平成29年度 地産地消給食等メニューコンテスト 農林水産大臣賞
- 平成30年度 農商工連携事業計画認定
- 令和3年度 食品ロス削減環境大臣表彰(環境大臣賞)受賞
- 令和4年度 近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第6回)選定
- 令和4年度 ひょうごジビエコンテスト(第3回)最優秀賞



今後の展望

- 高齢化は全国的な課題であることから、グループで培ったノウハウを伝え各地域で取組を拡大させたい。
- 健康的な「日本食」と高齢化先進国である「日本式介護」のニーズは高まっており、長期保存が可能な冷凍介護食の海外展開を進める。

兵庫県丹波篠山市

quatre ferme 森田耕司

6次
産業化

こだわりの農産物を製造・販売



取組内容

○ 和綿、水稻、黒大豆（枝豆用）、黒大豆を栽培。和綿製品（糸や布、布団）の販売と黒大豆等を利用した商品を「manie（マニエ）」ブランドとして展開。

取組に至った経緯

○ 有機栽培や無添加食品などに関心を持ち、農産物を生産したいという思いから、神戸市から自然が豊富な丹波篠山市へ移住。

取り組む際に生じた課題と対応

○ アパレルメーカーとの和綿の生産契約栽培が終了したため、新たな和綿の需要開拓・販路確保が課題であったが、営業活動を行う中で、繊維が短く弾力性があるなど和綿の特徴が活かされ、薄手にも関わらず暖かいとの高評価を得て、京阪神での展示販売会を開催。



和綿を使用した布団

今後の展望

○ 和綿のオーダーメイド品の制作やネットで販売し販路を拡大。
○ 当社加工食品、和綿製品や農業など、丁寧な食と暮らしを次世代につないでいきたい。

和歌山県有田市

株式会社早和果樹園

6次産業化

6次産業化のパイオニアによる 輸出の取組



早和果樹園のみかん製品

取組内容

- 有田みかんの栽培から加工・販売まで「みかん農業の6次産業化」を実践。平成12年会社設立後、平成16年から加工事業を開始、加工による付加価値を高め、全国・海外へ販路を拡大。
- 自社の直営農場ではデータ農業を導入し、栽培技術の「見える化」を進め、農作業の効率化を推進、「光センサー」を活用した選別等、高品質みかんの生産に取り組む。
- 加工ではみかん100%ストレートジュース、ジャム、ポン酢など、有田みかんに特化した商品開発を進める。加工品は香港、台湾、シンガポール、EU諸国等に輸出。
- 令和4年1月、FSSC 22000認証(食品安全管理の国際規格)を取得。

取組に至った経緯

- 平成12年会社設立後、みかんの価格低迷と異常気象による影響を受け、「みかんの生産だけでは生き残れない」と考え、平成16年から有田みかんを原料としたジュース等加工商品の開発・販売を開始。

取組の成果(受賞等)

- 平成26年6次産業化優良事例表彰 農林水産大臣賞
- 令和元年「ディスカバー農山漁村(むら)の宝アワード」大賞
- 令和元年度近畿農政局輸出に取り組む優良事業者表彰 近畿農政局長賞



FSSC 22000認証の自社工場で製造

今後の展望

- 平成20年から開始していた自社ネット販売事業による売上げが急伸。自社内にEC部門を立ち上げ、データを収集し、ネット販売における購入動向を分析しながら、新たな顧客の開拓に取り組む。
- FSSC22000認証に基づいた食品安全マネジメントシステムを構築・維持し、継続的改善を行い、定期的なマネジメントレビューを通じて常に安全・安心な製品を提供したい。

和歌山県有田川町

有田川町×龍谷大学

6次産業化

若者の本気が危機に直面した
ぶどう山椒の産地を変える



取組内容

- 有田川町と、ぶどう山椒の産地消滅の危機に立ち向かう町の姿勢に共感した龍谷大学が中心となり、生産者、地元住民、企業等を巻き込み、産地振興を実施。
- 民間企業と連携し、12商品を開発・販売。売上の一部は苗木の購入費として産地を守るために活用。
- 未利用資源であった山椒の軸等を原料とした商品開発により、生産者の所得向上が実現。
- 本気で課題解決に取り組む学生の姿勢に高齢の生産者が感化され、産地全体のモチベーションが向上。
また、若手農家が所得向上の実現に向け、加工品の開発や販路拡大、新規就農に向けた農業体験に取り組む等、停滞していた産地に好循環をもたらす。

取組に至った経緯

- 有田川町はぶどう山椒の発祥地であり、全国有数の産地でもあるが、高齢化等による離農、後継者不足が深刻化し、産地が消滅することに危機感を覚えたことがきっかけで活動を開始。
- 令和元年7月、有田川町が龍谷大学と包括連携協定を締結、産地と消費者をつなぐことを目的とした「ぶどう山椒の発祥地を未来へつなぐプロジェクト」を始動。

取組の成果(受賞等)

- 令和3年度ニッポンフードシフトフェス(大阪)において龍谷大学生が取組を発表
- 令和4年度ニッポンフードシフトフェス(兵庫)において龍谷大学生が取組を発表
- 令和4年度第9回ディスカバー農山漁村(むら)の宝(コミュニティ・地産地消部門)に選定
- 環境省第10回グッドライフアワード実行委員会特別賞「森里川海賞」受賞

今後の展望

- 大学・企業等との連携を強化・拡大し、ぶどう山椒や産地の魅力が伝わるようなプロモーションを実施。
また、生産者や地元事業者との連携をさらに深め、関係人口を就農や移住に深化させるための受け入れ態勢等を整備し、産地を未来へつなぐ基盤を創りたい。



ぶどう山椒発祥地を案内する地元農家

和歌山県古座川町

農事組合法人 古座川ゆず平井の里

6次産業化

特産のゆずを使った6次産業化により、地域の活性化に取り組む



取組内容

- 過疎の村を活性化させる取組として、色や香りに特徴がある地元古座川流域特産のゆずを使い、生産・加工・販売の6次産業化を実現。農事組合法人の設立による組織の一元化により、事業の統合・効率化を図る。
- ゆず加工品（ドリンク、たれ、ドレッシング、ポン酢、ジャム等）の開発による商品の多様化と販売先の開拓により、収益の向上に取り組む。ゆずを中心とした農業経営の安定を図り、地域内での雇用機会を創出。
- フードストアソリューションズフェアの参加がきっかけとなり、ゆず果汁を使用した缶チューハイの製造・販売について、大手食品商社と商談を成立させるなど、新たな商品開発や販路開拓に取り組む。

取組に至った経緯

- ゆず価格の暴落により打撃を受けたことから、昭和60年に平井地区の婦人部がゆずの二次加工を開始。平成16年に農事組合法人を設立し、ゆず加工品を中心とした新たな商品開発や加工・販売事業を一体的に取り組む。

取り組む際に生じた課題と対応

- 生産者の高齢化による労働力不足は、I・Uターン就農者を募集し、若者の定住促進に向けた支援を実施。また、収穫期等の繁忙期には取引生協や高校等からボランティアを募集し、労働力を確保。
- コロナ禍で業務用果汁や観光関連施設の売上げが激減したが、企業への原料供給の再開、通信販売、インターネット販売等の直接販売に注力し、売上の回復に努めている。

取組の成果（受賞等）

- 平成19年度豊かなむらづくり全国表彰事業 内閣総理大臣賞

今後の展望

- ゆず栽培を中心とした農業と和歌山県内産の野菜や果物を積極的に加工する。また、地域資源を見直し、食糧とエネルギーの自給をめざす取り組みを始める。



ゆずちゃん 160ml

第2回ふるさと食品全国フェア
農林水産省食品流通局長賞

奈良県御所市

御所市6次産業化・地産地消推進協議会

6次 産業化

みんなで復活
地域の農産物とその誇り



御所芋の皮むき加工



御所芋

取組内容

- 規格外の御所芋を買い取り、御所芋焼酎「みかけによらず」の商品開発を手始めに、御所芋を加工した御所芋そうめん、規格外の御所柿を利用した御所柿シロップ「柿蜜」などを開発し、地域活性化に繋げている。

取組に至った経緯

- 歴史や文化と結びついた、他の地域にはない希少性の農産物を活用して、高付加価値化による農家所得水準の向上と、耕作放棄地の減少や農産物の廃棄処分量の軽減を目的に活動を開始。

取り組む際に生じた課題と対応

- 御所芋は栽培や収穫が難しく採算がとれる作物ではないが、唯一無二の農産物であることから、農山村の発展に寄与するため、農業者だけでなく地域一体となって御所市農産物のブランド向上に取り組む。

取組の成果(受賞等)

- 近畿農政局「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」(第7回)に選定。

今後の展望

- 今後、地域一体となった6次産業化を通じ農業の活性化から地域全体の底上げを図り、地域人財ネットワークの構築による継続的な地域の魅力を創発・共創できる環境づくりを実施したい。



御所芋焼酎「みかけによらず」と御所芋

6次産業化



花畑とエディブルフラワーで
地域を活性化

滋賀県東近江市

87(HANA)株式会社
代表取締役 増田 健多 氏



取組内容

- エディブルフラワー（食用花）を化学農薬を使わず栽培し、生花は近隣の洋菓子店等へ、加工（乾燥）花はECサイト等で全国販売を行っている。
- 令和5年、クラウドファンディングを募り、耕作放棄地を活用した食用バラの栽培を開始。

取組に至った経緯

- 増田氏は、平成27年、地域おこし協力隊として東近江市にUターン。協力隊の活動と並行して取り組んでいた食用花事業で地域を活性化できないかと考え、平成30年に食用花栽培用ビニールハウスと加工所を開設し、本格的に事業を開始。

取り組む際に生じた課題と対応

- 乾燥花の開発においては、乾燥時に色落ちしない温度・時間の確立に苦慮。
- 乾燥花は梱包・発送が容易であり長期保存が可能なことから、廃棄ロスを大幅に削減。

取組の成果（受賞等）

- 「フード・アクション・ニッポン アワード2018」入賞100産品に「花ピクル酢」が選定。
- 令和5年度近畿農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」（第7回）に選定。

今後の展望

- 耕作放棄地で栽培した食用花、市場流通に乗せることができなかった滋賀県産フルーツを使用し、ジェラート工房を開設。食品ロス削減と農家の所得向上に寄与。
- 近隣の不作付農地を借りて栽培面積を拡大し、景観が良く、食用花の食べ比べや菓子作りを体験できるコミュニティ施設の開設を構想。高齢者から若者まで、また地域外からも人が集まり、地域と農業の活性化に繋がる施設になることが目標。



色とりどりの乾燥花（上）と
それらを使用したドーナツ（下）



大阪府能勢町

西河農園

6次 産業化

近大農学部とコラボした
ICT農法でメロン栽培！



取組内容

- 大輔さん沙希さんご夫妻は、ともに近畿大学農学部を卒業し、大輔さんの実家の能勢町で親元就農、沙希さんも結婚を機に就農し、水稲及び野菜・果実を栽培。
- 平成30年3月から、母校である近大農学部とコラボし、AIを取り入れた自動かん水システムや自動換気装置の導入等、ICTを利用したメロン栽培への挑戦を開始。
- 栽培したメロンとそれを加工したメロンピクルスは、能勢町のふるさと納税返礼品に採用。



AIを取り入れた自動かん水システム

取組に至った経緯

- 「能勢町で若い夫婦が作ったメロン」との評判をきっかけに加工品の開発にも取り組み、コリコリとした食感が楽しめるメロンピクルスのレシピを考案。
- メロンピクルスには、通常廃棄される摘果メロン（栽培時に途中段階で間引かれるメロン）を利用しており、メロンを無駄なく有効活用。

今後の展望

- ポン菓子をはじめ米や米粉を使った新たな加工品を開発し、能勢町の新しい名物になるよう努力していく。
- 農家を作る旬の野菜をその場で食べられるお店としてキッチンカーを導入し、夏の時期にカットメロンやスムージーの販売を目指す。



栽培したメロンとメロンピクルス

兵庫県淡路市

淡路島ワイナリー合同会社

6次 産業化

ワインを淡路島の 新しい地域ブランドへ



取組内容

Awajishima winery complex

- 淡路島ワイナリー合同会社は、淡路市でワイン用ぶどう栽培・ワイン販売に取り組んできた農園代表とレストランを経営するシェフが共同で、令和4年4月に設立。
- ワイナリー、カフェ&レストラン、ショップを併設した「Awajishima winery complex」を令和6年3月にオープン。自社を含む北淡路地域で栽培されたワイン用ぶどうを使用したワインの醸造・販売、自社栽培の野菜・ハーブを含む淡路島産の食材を使用した料理の開発・提供を行っている。（2024年産ワインの製造本数は約8,000本）
- ワインを特産品としてブランド化するとともに、北淡路地域の関係人口・交流人口の拡大を目指している。

取り組みに至った経緯

- 平成31年から淡路市でワイン用ぶどうの栽培に取り組み、他県のワイナリーにワイン醸造を委託していたが、輸送コストと委託醸造費を削減し、収益の向上を図りたいと考えた。

取り組む際に生じた課題と対応

- ワインの売れ行きが良く、一時期在庫切れとなったため、ワイン用ぶどうの栽培面積を拡大するとともに、醸造機器を追加で整備。
- ワイン用ぶどうの品質・収量安定に向け、レインプロテクション（雨除け）を導入。
- 「Awajishima winery complex」がGoogleマップに表示されたことと、インスタグラムでレストランメニューやイベント等の情報発信を行うことで、集客が安定。

今後の展望

- お客様にもっとワインペアリングを楽しんでいただけるよう、ワインのラインナップを拡充したい。
- 淡路島産の食材を使用したソースの開発・販売を行いたい。



奈良県五條市

株式会社堀内果実園

6次 産業化

果物の美味しさを
そのまま伝えたい



取組内容

- 創業は1903年。120年以上に渡って受け継がれてきた園地を代々守り続けている。
- 土づくりから商品販売までを一貫して行っており、現在、約12haの園地において、樹齢100年を超える「百年柿」を含んだたねなし柿や富有柿を中心に、梅、ブルーベリー、りんご、すもも、かりん等を栽培。
- 果物本来の自然なおいしさを追求し、こだわり抜いて栽培した果物は、青果物としてだけでなく、果物そのものの味わいが楽しめる加工品としても提供。

取組に至った経緯

- 2002年、収益拡大と雇用のできる農業を目指し、加工場を整備して加工品の製造を開始。翌年から小売展開し、売上高が徐々に拡大。
- 2013年、法人化。
- 2015年、台湾向けに「あんぽ柿」の輸出を開始。現在では香港、シンガポール、マレーシアへと輸出先を拡げている。
- 2017年、奈良市内にカフェを併設した直営店を開業。以降、大都市圏への出店も進め、大阪市内に1店舗（グランフロント大阪店）、東京都内に2店舗（渋谷スクランブルスクエア店、東京ソラマチ店）を展開。



6代目となる堀内俊孝 代表取締役

取組の成果（受賞等）

- 2019年、アグリフードEXPO「輝く経営大賞」受賞
- 2020年、にっぽんの宝物 奈良県大会「ドリンク・スイーツ部門グランプリ」受賞
- 2021年、にっぽんの宝物 全国大会「スイーツ部門グランプリ」受賞



とろりとした食感と、凝縮されたやさしい甘さが特徴の「あんぽ柿」

今後の展望

- 地元で活躍する生産者や事業者と協力し、五條市に人を呼び込んで地域の活性化につなげたい。
- 雇用就農で人材を育て、丁寧につくった果物や加工品をさらに多くの方に届けられる体制を整えたい。

和歌山県北山村

株式会社じゃばらいず北山

6次 産業化

北山村特産のじゃばらを活用したブランド化推進の取組



広がる商品ラインナップ

取組内容

- 北山村特産のじゃばらを活用した加工品の開発、製造、販売等の事業を行う。令和5年に完成した新加工場では新設した充填ラインで、新たに瓶・缶・ペットボトルの製造が可能となる。令和7年2月、食品安全マネジメント規格「JFS-B」認証を取得。
- 民営化により食品展示会に積極的に参加。バイヤーやメーカーなどと商談会を行うことで、販路の拡大に成功。
- 大手メーカーで品質管理を担当していた者を雇用することにより、工場の品質管理レベルは大手メーカーに引けを取らないレベルまで向上。その結果、村営時代では取引ができなかった大手飲料メーカーとのコラボが実現。
- 大手製菓会社への原料供給やじゃばら加工品の海外への輸出により事業が拡大。「邪弘のど飴」は、全国のコンビニ、ドラッグストア、スーパーマーケットでの販売展開により、北山村産じゃばらの認知度が向上。
- 令和4年度に、株式会社じゃばらいず北山、北山村役場、北山振興株式会社、じゃばら生産協同組合の4者で、「じゃばらが照らす北山村協議会」を設立。北山村のブランド化に向け、じゃばらや日本唯一のアクティビティである観光筏下りなど、北山村の魅力を大型イベントや食品展示会などでPR。

取り組みに至った経緯

- じゃばらの特産品化を目指し、長年北山村直営事業として運営してきたじゃばら事業の継承と更なる発展を目指し、令和元年に北山村が100%出資して株式会社じゃばらいず北山を創業。

取組の成果(受賞等)

- 近畿農政局「ディスカバー農山漁村」の宝(第8回)選定

今後の展望

- 新商品の開発や販路開拓を積極的に推進し、売上拡大を目指し、その成果を雇用創出や従業員の待遇改善に繋げ、より安定した「じゃばらビジネス」を確立することで、持続可能な地域社会の実現を目指していきたい。
また、商品販売を起点とした北山村のPR活動にも一層力を注ぎ、「じゃばら」を通して、日本唯一の観光筏下り体験など、北山村の魅力を広く発信することで、交流人口の増加、ひいては地域経済の活性化に貢献していきたい。



じゃばらは香酸柑橘の一種で、古来より北山村のみに自生していた希少性の高い品種