

『カーネーションの生産・加工品と新たな地域産品』 株式会社クラベル・ジャパン（佐賀県唐津市）

【取組内容】

平成29(2017)年に法人化。カーネーションを年間約72万本生産し、全国各地へ出荷しているほか、平成28(2016)年に6次産業化の総合化事業計画の認定を受け、アクセサリー等の加工品の製造も行っている。

また、花のオーナー制度「唐津花の大学」の開設や体験農園等も展開している。

新たに唐辛子の生産を開始し、加工品の開発・販売へ取り組み、県内の唐辛子生産農家や飲食店等を会員とした「唐津ピリカラ協会」を発足し、新たな地域産品として定着を目指している。



唐津花の大学

【取組に至った経緯】

国内におけるカーネーションの需要と生産は、需要の微減傾向にあって、外国品の高品質・低価格に押され栽培農家が減少する一方で、国産品の訴求力の高まりも見られるなど、複雑な需給ニーズにより経営の舵取りも難しい状況にある。

このようなことから経営強化の方策として加工品の製造等に取り組むこととした。

また、唐辛子栽培は夏場の農閑期対策として取り組んでいる。

【取り組む際に生じた課題と対応】

加工品については、販売当初高額であったため低価格商品の開発と花束やボックスアレンジメントとしての販売に取り組む。

また、アンテナショップを開設し、新たな顧客層の開拓や需要開拓を実施している。



唐辛子加工品

【取組の効果】

フラワーボックス等のギフト商品（10種類）の取組や、花を育てることの楽しさを共有すべく花のオーナー制度として「唐津花の大学」を開設し、県内外から延べ53組が受講している。

また、農福連携の取組として、生産・出荷調整作業の一部を福祉事業所と連携し、延べ12事業者180名の雇用創出につながっている。

「唐津ピリカラ協会」の発足により、生産者と飲食店との連携による地域活性化への取組も開始した。

【今後の展望】

「協業」をキーワードに、契約栽培の推進、農地や雇用の課題解決への取り組みを進めて行く。

『水田への高収益作物導入により複合経営を支援』 JA筑前あさくらアスパラガス部会（朝倉市・筑前町）

【取組内容】

JA筑前あさくらアスパラ部会（R3で29戸）においては、主に土地利用型農業（水稲＋麦＋大豆）との複合経営でアスパラガス生産に取り組まれている中、JAファーム事業では、九州北部豪雨災害で被災した果樹農家の早期営農再開を目指すため、柿との複合経営が可能な品目としてアスパラガスを導入した。復旧した農地（水田）に農地中間管理事業を活用し、営農再開者向け品目として推進を行った。



アスパラガス栽培ハウス

【取組に至った経緯】

平成29（2017）年7月の九州北部豪雨災害では、朝倉市を中心に柿・ぶどう等の果樹園地の生産基盤に甚大な被害をもたらした。被災した農家の経営再建を後押しするため栽培しやすく、収益性の高いアスパラガスを推進品目に位置付けた。また、JAが農地の利用権を取得し、栽培等ハウス等を農家に貸し出すJAファーム事業や農地中間管理事業の活用に加え、講習会等で作付者の確保と定着の支援を行った。



災害復旧の様子

【取り組む際に生じた課題と対応】

被害が甚大で区画整理を伴う改良復旧工事が必要な地区が9河川19ブロック（約200ha）あり、工事完了後の農地で誰が何を作るのかが課題となった。

営農再開を希望する農家の募集を行いながらJAや関係機関（市・県）と連携して課題解決を図った。



JAパッケージセンター

【取組の成果】

部会の農家戸数は平成30年は17戸であったが、令和3年には29戸と12戸増加した。

作付面積は平成30年に3.8haであったが、令和3年には4.13haと33a増加した。

販売額は平成30年は5千5百万円であったが、令和3年には9千3百万円と3千8百万円増額した。

【今後の展望】

これまでは豪雨災害を受けた地域を中心に活動を進めてきたが、今後も活動を継続しながらもJA全域に拡大し、水田の有効活用による農地の確保やハウス整備を実施し、作付面積と販売額の拡大による産地力の強化を目指したい。



JAファーム事業の第2期生とスタッフ

『契約栽培により九州産野菜を安定的に調達』 (株)ピクルスコーポレーション西日本（佐賀県みやき町）

【取組内容】

(株)ピクルスコーポレーションは、国産野菜にこだわったキムチ、浅漬け及び総菜を製造・販売する漬物業界のリーディングカンパニーであり、グループ企業の(株)ピクルスコーポレーション西日本は、（以下、「同社」という。）平成30(2018)年に佐賀工場を設置し主に九州産野菜を仕入れ、九州全域のスーパー等へ出荷している。

同社は、九州産野菜の契約栽培を推進しており、産地とともに課題解決に取り組んでいる。

旬の野菜をキーワードに商品開発に取り組み、取引先の地場の要望にも対応している。



(株)ピクルスコーポレーション西日本

【取組に至った経緯】

安心・安全な国産野菜を求める消費者ニーズに応え、漬物を食べるライフスタイルを提案し、伝統的な食文化を継承していきたいという会社の方針から、国産野菜にこだわり、安定的に原料を調達するために産地との信頼関係を醸成し、契約栽培を推進している。

【取り組む際に生じた課題と対応】

加工用野菜は、市場に比べ安価な傾向にあるため、産地との契約がまとまらない場合がある。このため、契約した分は市場単価が暴落した場合でも当初の契約単価で全量買入れるなど産地の安定生産に取り組んでいる。

夏場の白菜は、九州から調達できないため流通コストが嵩む。そこで、九州の契約産地の協力を得て、旬の時期をずらした試験栽培に取り組んでいる。さらに、新たな契約栽培を行うため、産地の情報交換会やマッチングの場に積極的に参加している。

【取組の成果】

九州に工場を設置したことで、これまで提供できなかった賞味期限の短い惣菜を九州全土への安定的に供給することが可能となり、九州の産地との契約栽培も拡大した。

産地との情報交換会やマッチングの場に積極的に参加したことにより、契約栽培の拡大につながった。

産地との信頼関係を構築し契約栽培を進めることにより、生産者の所得向上及び地域農業の活性化に貢献している。

【今後の展望】

佐賀県内の生産者との直接契約5.5%（令和3年度）を2年以内に10%（約300トン）以上に拡大することを目指している。

直接契約の他、仲買人との産地契約を含め、九州産の野菜を中心に90%以上の通年契約を目標としている。

『ご飯がススムキムチシリーズ』



『ご飯がススムキムチ』

漬物 全国販売数量ランキング **第1位**

（対象期間：2018年7月～2019年6月 2019年9月27日付日本食糧新聞掲載）

PICKLES

『地域未利用資源を活用したTMRの生産』

有限会社 そおりサイクルセンター（鹿児島県曽於郡）

【取組内容】

鹿児島県志布志市・大崎町を中心として、宮崎県南部を含めた南九州の食品製造副産物、圃場残さ、保存倉庫から排出される規格外かんしょをTMR*飼料の原料として利用している。また、地域内での賦存量調査及び飼料評価を実施するとともに、育成牛用の発酵TMRの調製技術を開発し、低コストで省力的なTMR生産モデルを構築した。

*TMRとは、Total Mixed Ration の略称で、粗飼料と濃厚飼料、ミネラル、ビタミン等を牛の健康を考え、バランス良く混合した飼料（混合飼料）。

【取組に至った経緯】

平成16(2004)年からの実証事業開始をかわきりに、令和元(2019)年から未利用資源の飼料化計画を策定し、令和元(2019)年にTMR生産を開始した。

【取り組む際に生じた課題と対応】

かんしょ等の生産農家及び加工食品製造業者が負担する、規格外かんしょや食品加工品残さ等の廃棄物処理費用を削減（年間17万5千円程度削減）するとともに、かんしょ等生産農家の廃棄規格外作物6,220kgをTMR原料として利用した。

【取組の成果】

TMRの鹿児島県産原料利用率は82%となっている（内訳：TMR生産量のうち、畑の規格外芋及び加工用食品残渣13.1t、自給麦わら0.96t、イタリアンライグラス2.1t、県内産とうもろこしサイレージ21.6t）。



【今後の展望】

資源を有効に循環させてゴミを出さない社会づくりに貢献し、地域環境を守り、地域社会に貢献していくという大きな使命と責任を持ち、事業を推進していく。

【問合せ先】九州農政局生産部畜産課 TEL:096-211-9111（内線4491）

令和4年度未来につながる持続可能な
農業推進コンクール（農林水産大臣賞）
イシハラフーズ株式会社（宮崎県都城市）

【取組内容】

宮崎県都城市において、野菜卸売業として創業したイシハラフーズ株式会社は、その後、冷凍野菜製造業に進出し、平成15(2003)年に、原料野菜の安定確保を目的に農業生産法人として農業に参入した。

現在、作付延べ面積460ha、ほ場枚数720枚を19名の従業員で運営しており、令和2(2020)年に、ほうれんそう、こまつな、えだまめ等でJGAP認証を取得した。



作業風景

【取組に至った経緯】

平成18(2006)年にエコファーマー認定を受ける等、環境負荷低減の取組を行ってきたが、平成30(2018)年に取引先からGAP認証の紹介を受けたことを契機に、自社管理のレベルアップと経営基盤強化のため、GAP認証の取得に至った。



社内のGAP勉強会を定期的に開催

【取り組む際に生じた課題と対応】

GAP認証を取得するに当たり、農場管理マニュアルの作成が必要であったが、これまでの加工場運営のノウハウを生かしつつ、自営農場を始めた当初から、ITを積極的に活用していたことから、スムーズに作成することができた。

また、従業員のGAPや営農レベルの維持、向上を図るため、社内で定期的に勉強会を開催している。



従業員のスマホに表示されたGAPに関する内容の作業指示

【取組の成果】

GAPの取組によって生産効率性を把握できるようになり、生産現場の見える化や環境への配慮ができるようになった。

また、自社検査室での土壌分析、診断に基づいた「土づくり」の実施により、化学肥料の減肥や積極的に有機質肥料を使用して、全てのほ場で特別栽培農産物を生産している。

さらに、社内で情報管理・情報共有のデジタル化を進め、従業員はその日に作業ほ場に直行し、直帰できるようになり作業記帳等に要した1日30分程度の労働時間の削減を実現した。

【今後の展望】

引き続き、労務管理を中心とした生産工程管理の改善に取り組むとともに、令和2(2020)年から開始している有機栽培のほ場を増やしていく。



自社開発した営農管理アプリで、ほ場二次元コードをスマホに読み込み