

農林水産省「6次産業化支援」について

編集部

はじめに

農林水産省では、農林漁業者、農業法人向けに「6次産業化支援策活用ガイド」という資料をホームページ上で公開している。今回は、過去の事例より、豆類関係者に役立つと思われる事例を抜粋して掲載する。

なお、27年度版「6次産業化支援策活用ガイド」については、3月末に農水省のHP上に公開される予定となっている。大幅な変更はないということだが、各項目について細かな変更はあり得るとのこと。詳細については、資料に掲載されている各担当課にご連絡願いたい。

付加価値向上を目指した黒豆の加工、販売
農事組合法人グリーン日吉(京都府南丹市)

●取組の概要

糖尿病や高血圧に予防効果のあるとされる「丹波黒大豆」や、地域特産物である「丹波大納言」等の加工品を開発。

●経緯

平成12年度に農事組合法人グリーン日吉を設立(組合員930名)。農業経営及び担い手や後継者不足に対応するため、平成12年から年間を通じた黒豆の消費と価格

維持を目指し加工を開始、付加価値向上と有利販売を目指す。

●取り組む際に生じた課題

販路の開拓・拡大。

●生じた課題への対応方法

全国の百貨店でテスト販売を含め、積極的に展開。消費者の集まる農業祭イベントに積極的に参加(年間50回以上)。

●活用した支援施策(補助事業等)

地域資源活用売れる商品づくり支援事業(H22経済産業省)

●取組の効果

- ・平成21年度販売額1億3,000万円(加工品全体)
- ・雇用の創出(H22.12.1現在)正社員2名、アルバイト14名
- ・30種類以上の商品開発・販売

●今後の展望

消費者との交流により、需要を的確に捉えた加工品を積極的に開発(年間2品目程度)していく。

●成功のポイント

- ・地域の活性化への貢献
- 地域の特徴を商品に込める、ほんまもんの製造。消費者の集まる農業祭イベントに

積極的に参加（年間50回以上）。

- ・丹波黒大豆のさらなる高付加価値化
ブランデーを加えやわらかく仕上げた「京・丹波黒豆グラッセ」が大ヒット、マスコミにも大きく取り上げられる。
- ・京都ノートルダム女子大学との連携
大学の知力を活用し、商品を共同開発。

大刀豆の栽培・加工

わかさ制作振興会（鳥取県若桜町）

●取組の概要

平成18年度から19名の会員により耕作放棄地に大刀豆を栽培し、それを加工することにより「大刀豆茶」等を商品化して、地域の活性化を目指している。

●経緯

わかさ制作振興会は地域の活性化を目指し特産品の開発を模索していた。大刀豆は比較的栽培が容易であり、イノシシ等の被害も少ないため、若桜町内の耕作放棄樹園地を利用し大刀豆を栽培して、大刀豆茶を商品化した。

●取り組む際に生じた課題

お茶にするまでの具体的な製法がわからない。価格の設定や、販売手数料の基準がわからない。

●生じた課題への対応方法

地域のお茶工場に相談したり、鳥取市の食料品製造業者に2次加工を依頼した。当初、価格は一般的な健康茶と同程度でなければ売れないのではと考えたが、それでは利益が少なく、利益の少ない価格設定を検討した。

●活用した支援施策（補助事業等）

とっとりオリジナル加工品づくり支援事業（H18鳥取県）

●取組の効果

- ・売上高約2倍（H18→H21）
- ・栽培面積約2倍（H18→H21）
- ・出荷量約2倍（H18→H21）
- ・耕作放棄地の減少
- ・イノシシの害がなくなった

●今後の展望

会員を増やし、耕作放棄地への栽培面積を増やすことにより、地域の活性化を進める。新商品の開発等により、販売量を増やす。

●成功のポイント

- ・地域を活性化しようとする会員の情熱
地域を活性化させようとする、わかさ制作振興会会員の強い思いが、耕作放棄地の減少や、大刀豆茶の商品化へと繋がった。
- ・手間のかからない大刀豆の栽培
農家の高齢化や、担い手不足が問題となるなか、手間のかからない大刀豆を栽培することにより耕作放棄地を活用できた。
- ・食品製造業者との連携
技術的に難しい焙煎や、資本投資の必要なパック詰め等の問題を、食品製造業者と連携することにより解決し商品化した。

新規性テンペによる国産大豆の需要拡大

株式会社登喜和食品（東京都府中市）

●取組の概要

特定乳酸菌を利用した無加熱処理の「生てんぺ」の開発（テンペとは大豆の煮豆を、テンペ菌で無塩発酵させた食品）。「大豆テ

ンペ」を利用した新商品の開発。

●経緯

食品市場の健康志向化が進行するなか、国産大豆を使用した簡単に食べられる健康に良い商品を作りたいとの思いから、平成16年度にテンペ食品を販売。

●取り組む際に生じた課題

従来品と違い加熱処理をしないので大豆の風味が生きるが、流通上必要な日持ちの確保ができない。

●生じた課題への対応方法

特定乳酸菌を併用する製造方法（特許出願済）により、「生」でのチルド流通が可能となり、必要な日持ちを確保。

●活用した支援施策（補助事業等）

農商工等連携対策支援事業（H21農林水産省）、地域産品販路開拓機会提供支援事業（H22中小企業庁）

●取組の効果

- ・大豆テンペ、生てんぺについて、売上高が増加（250万円〔H16〕→1,900万円〔H22〕）
- ・雇用が増加（従業員25人〔H16〕→33人〔H22〕）
- ・大豆使用量0.7t（H16）→5t（H22）
- ・取組を通じ、大豆テンペ利用・加工のためのネットワークが拡大。

●今後の展望

更に利用・加工商品を開発し、ネットワークを拡大。

●成功のポイント

- ・高品質、新品種大豆に対応できる生産者の存在

高い生産技術を有する産地、農業者との連携（取引農業者1人、取引量5t）。

- ・課題を克服できた力ある研究機関、研究者の存在

歴史的に食品産業が盛んである東京という地域の強みが活かされた。

- ・申請書作成にあたり粘り強く対応してくれた中小企業診断士の存在

困難な申請書の作成や修正、追加資料の作成に、誠実に対応。

農業生産法人（有）豆太郎との連携による有機栽培農産物を使用した豆腐、豆乳飲料等の製造、販売

株式会社ヤマキ（埼玉県神川町）

●取組の概要

有機JASの大豆などを原料とした、こだわりの醤油・味噌などの製造。（有）豆太郎が有機栽培農産物（大豆、野菜等）の生産拡大を図る一方で、平成13年から（有）豆太郎から調達した有機JASの大豆、野菜を使用して、豆腐、豆乳、野菜ジュース等を製造、販売。

●経緯

国産の有機JASの大豆や野菜を使用した、こだわりと安全性の高い商品作りを模索。平成13年から製造開始。

●取り組む際に生じた課題

有機農産物の生産には天候などの影響を受けやすく規格外品が多く発生するので、原料の安定化が難しい。

●生じた課題への対応方法

規格外品のペースト加工による商品開発

ができた。

●活用した支援施策（補助事業等）

農商工等連携対策支援事業（H21・22経済産業省）、（参考）連携農業者（有）豆太郎が農業主導型6次産業化整備事業を実施（H22農林水産省）。

●取組の効果

- ・売上高1,000万円（H13）→3,000万円（H21）
- ・雇用人数12名（H13）→20名（H22）
- ・有機農産物の使用量（大豆100t、野菜10t）
- ・生産者の特定による生産者の顔が見える、安全・安心な有機野菜豆腐、有機豆乳飲料を製造することができた。
- ・規格外品の活用が可能となったことにより農業生産の拡大が図られた。

●今後の展望

健康志向の高い女性等を中心に、需要の拡大が期待できる。

●成功のポイント

- ・農業生産法人（有）豆太郎との連携による有機栽培農産物の確保（大豆65ha、野菜5ha）。
- ・国産・有機JAS認定の野菜を使用し、食品添加物を使用しない、食の安全、供給者の特定によるトレーサビリティという高い訴求力があつた。

米、大豆等を利用した高齢者向け宅配弁当と新たな豆腐加工商品販売事業

農事組合法人坊沢宮農組合（秋田県北秋田市）

●取組の概要

地域の高齢者向け弁当の製造・宅配する

取組。豆腐製造と副産物であるおからを使用した「おからドーナツ」の開発・販売。

●経緯

生産した大豆に付加価値をつけて販売することで、1年を通して活動し、地元雇用にも貢献したい思いから。

●取り組む際に生じた課題

豆腐製造で、なかなか納得いく製品製造に至らなかった。

●生じた課題への対応方法

各種研修会に参加のほか、豆腐製造業者からの指導を受け製造技術を習得。

●活用した支援施策

農業法人経営発展支援事業（大豆保管庫、加工施設改修）（秋田県H23）

●取組の効果

- ・地元雇用女性5人（うち常時雇用2人）、男性3人（うち常時雇用2人）
- ・高齢者向け宅配弁当当月500食
- ・豆腐製造 1日350～400丁

●今後の展望

豆腐産業は現在、飽和状態にあり、廃業する業者も多いが、むしろチャンスと捉え、販路開拓などチャレンジしたい。豆腐製造の副産物であるおからを使用した「おからドーナツ」の開発・販売を目指す。これからも、味にこだわり安全・安心な豆腐、弁当を提供したい。