

### 農山漁村の6次産業化

※九州農政局資料をもとに作成

#### 農山漁村に由来する地域資源

- 農林水産物
- バイオマス [・食品廃棄物  
・未利用間伐材など]
- 経験・知恵
- 自然エネルギー
- 風景
- 伝統文化 など

地域資源の有効活用

農山漁村の地域資源を活用し  
新たな事業に取り組みようとする産業

食品産業、観光産業、IT産業、  
化粧品・医薬製造業、エネルギー  
産業など

マーケットの拡大を図りつつ、  
農山漁村の6次産業化

- 生産・加工・流通(販売)の一体化  
による付加価値の拡大  
[農林漁業者による加工・販売分野の  
取り組み(多角化、複合化等)など]
- 2次・3次産業による農林漁業への参入
- 農林漁業と2次・3次産業との  
連携・融合による地域ビジネスの  
展開や新たな産業の創出  
[バイオマス等地域資源を活用した  
新事業の創出、農工商連携の推進、  
再生可能エネルギー利用の推進など]

新たな付加価値を創出

農山漁村地域の再生・活性化

雇用の確保と所得の向上による



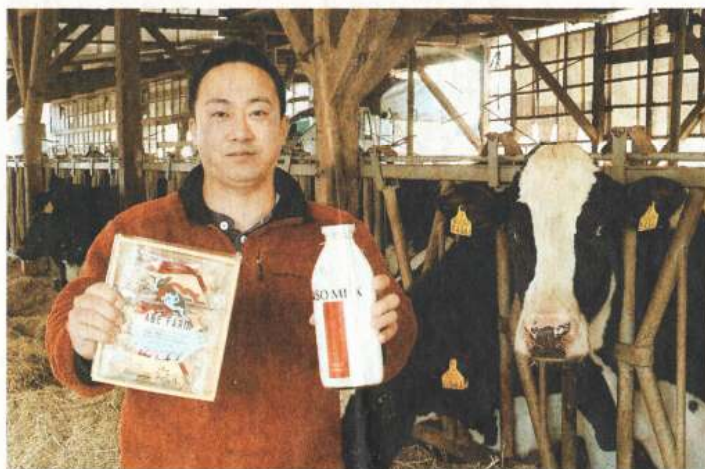
### 6次産業化

「うちの牛乳はおいしさも品質も日本」と胸を張る阿部牧場(阿蘇市)の阿部寛樹さん(33)。同牧場は加工施設を整備し、昨年4月から自社で殺菌処理を始めた。低温殺菌を施した牛乳、砂糖だけで味を調えた「飲むヨーグルト」、地元農家のイチゴを使用したアイスクリームを製造・販売する。

1次産業の農林漁業と、加工、流通といった2次、3次産業を一体化させ、地域に新たな価値を生み出すという「6次産業化」。1次×2次×3次という「掛け算」の考え方で、農産物や豊かな自然などを有効に活用する。多様な分野の知恵と工夫の集結がもたらす食と農、地域の活性化などの幅広い効果に、大きな期待が集まる。

(峰松清子)

## 農林漁業に新たな付加価値



地域全体で取り組む「6次産業化」に挑む阿蘇市の阿部さん

自家栽培した7種の牧草、含まれ、乳質は高い評価と飼料米などの自家製粗飼料を得ている。道の駅や温泉料で育てた約300頭の乳牛は、良質な生乳を育む。乳脂肪分や無脂固形分(タンパク質や糖質など)が多

「阿蘇らしさと高品質を裏付けに地元の生産者と協業で付加価値を高め、地域

### 金丸弘美の地域リーダー

福島県猪苗代町のスキーマは薄く切り、リンゴ酢を場のホテル「ヴィライナウ使ってピクルスにする。そのシロ」には、農産加工を学ぶうすれば農家レストランのぶ農家の人たちが年間90デザートやサラダにする00人も詰めかけている。し、真空パックをすれば直総料理長の山際博美さんが始めた料理と加工の公開の機械の扱い方や、保存の講座が評判なのだ。宴会場熱処理の温度まで指導をのステージを改装したオーテくれる。

プランキッテンで、地場農産物を生かした料理を作ってドウのしぐれ煮、キュウリ見せる。料理法から保存方や山菜のアイスクリームな法まで教え、目の前で食べ、規格外の農産物から次々商品が生まれている。

例えば、出荷できないモ高知県は、3年計画で知

### あるもの生かす仕組み構築を

事直轄「農業創造人材育成事業」を推進中。先進地の現場で、加工、販売、レストラン、直売所運営などのノウハウを合宿形式で学ぶプログラムだ。講師は、ユズ加工品で知られる高知県馬路村農協の東谷望史さん、道の駅を運営する「四万十ドラマ」の睦地履正さん、長崎県大村市の直売所「おむら夢ファーム」の山口成美さん。県内から公募で集まった42人が参加しているが、すでに農家レストランを始めた農業者や、農産加工品を販売する女性が誕生している。

岡山県奈義町は官民一体となり、直売所や町営レス

トランの改革に乗り出した。料理家の馬場香織さんをほぼ毎月招いて料理法を学び、地場農産物を使ったピュッフェ料理を開発している。サトイモを使った試作では、なんと32種の料理を考案。出荷できない親手からも、お好み焼きやポテトチップスなどが生まれ

た。来年度は菓子や土産品の加工に取り組みむという。小さなジャガイモや形の悪いキュウリも資源だ。あ

るものを生かす工夫をすれば、地域にお金がまわる。そんな仕組みを足元から構築する動きが6次産業化



食考 くまもと 2011

雇用や協力関係を広げ、農業や環境を守りたい」と力を込める。 11月1日掲載

50年代から麵加工に取り組みJAあしきた(高峰博美組合長)は、80年代には価格が低迷した甘夏をゼリーに加工。3割はあるという規格外など出荷できない農産物の活用を図り、デコポンのゼリーやサラダタマネギのドレッシングなどを製造・販売する。

2007年には企業や研究機関など100団体と連携する「JAあしきた農畜産物直販ネットワーク協議会」を設立し、加工品の開発や製造、販売のノウハウを蓄積。今や、同JAの加工品は約400種にも及ぶ。農作物の買い取り価格も上昇し、生産者の収入増につながっているという。

高峰組合長は「地域資源の総合力を発揮する『まるごと販売』に知恵を絞って、

経済を浮上させたい」と阿部さん。南阿蘇村の食品製造業者と、チーズ加工食品開発にも取り組んでいる。牛乳をたっぷり使った牛の形のクッキーは、県の「九州新幹線」さくら「おみやげ開発事業」対象商品に選ばれている。「阿蘇の農産物資源をテーマにした、遊び心のある直売所を作るのが目標」と目を輝かせる。

国は6次産業化を基本政策の一つに掲げ、昨年12月には推進するための法律を公布、3月にも施行する。その背景には、1990年から半減した農業所得や主業農家の減少、増大する耕作放棄地など農業や農村の疲弊、食料の安定供給に対する不安がある。