

# 農業・農村の6次産業化の推進

## 課題

対象となる6次産業化に取り組む農家の発展段階に応じた多様な支援


### (1)6次産業化に取り組むため目標の設定や事業計画の整備

志向・意欲はあるが6次産業化の実現に向けて目標や計画がまとまらない、  
取り組むきっかけがない

### (2)6次産業化事業計画に掲げた販売目標の達成支援

事業計画に掲げた販売目標が計画終了年までに約3割しか達成できていない

- ・マーケットインによる新商品開発から商品の量産体制の構築
- ・販路の開拓・拡大にむけて繋ぐ 等



モデルづくり

### (3)支援策を持つ機関・組織、専門家等と連携したサポート体制の構築

# 普及活動成果指標

指標項目	単位	現状 (2018年度)	→	目標 (2022年度)
(ア)自らの6次産業化事業計画を策定した経営体数	のべ 経営体数	76	→	108
(イ)自らの6次産業化事業計画の販売目標を達成(概ね80%以上)した経営体数	のべ 経営体数	23	→	45
(ウ)6次産業化発展モデル数	経営体数	—	→	28
(エ)6次産業化に取り組む経営体への支援策を持って連携する機関・組織(等)数	機関・組 織(等)数	—	→	25

# 活動方針

- (1) 6次産業化に取り組む農業者の支援
  - 個別対応や集合研修などの場づくり
  - 各種事業の活用や専門機関との連携
  - 事業計画の策定と目標達成への支援
  - 発展モデルづくりと事例の活用
  
- (2) 6次産業化を推進する関係機関等との連携
  - 支援策を持つ機関・組織のリスト化
  - 連携活動に向けた働きかけと実践

# 活動内容・活動方法

## ①個別支援

- ・個別課題への対応
- ・6次産業化プランナーや専門家との連携
- ・事業や補助金、商談会等の活用を促進
- ・事業計画の策定支援

自らの6次産業化計画を作成支援し明確化

自らの6次産業化計画に挙げた販売目標の達成

発展モデルづくり・活用

## ②研修会や講座の開催

- ・食料産業・6次産業化交付金を活用した人材育成（6次産業化サポートセンターとの連携による研修会／農業大学校との連携による講座・インターンシップ研修等）

共通する課題の解決、技術・知識の習得、販路開拓

6次産業化に関心のある農業者の掘起し

## ③支援策を持つ機関・組織等との連携構築

- ・支援事業活用、新商品開発、販路開拓等に関わる機関・組織との協力体制・関係づくり
- ・連携チームをトータルコーディネート

支援機関の情報収集

支援機関・組織と次に繋がる支援体制づくり

支援機関のリスト化・活用

# 6次産業化推進活動事例集作成

## 平成30年度調査研究「農業・農村の6次産業化にむけた普及の推進手法の整理～普及の6次産業化推進の成果事例の整理～」モデル経営体(21事例)まとめ

### 農業改良普及センターが支援する 6次産業化取組活動事例

事業主体	市町	頁
マル信緑香園	いなべ市	1
株式会社 ふじた農産	いなべ市	2
陽光ビオファーム 株式会社	いなべ市	3
有限会社 カドワキ牧場	四日市市	4
ひなた農園	四日市市	5
株式会社 椿茶園	鈴鹿市	6
株式会社 ガーキンファーム町屋	津市	7
のりたけ農園	津市	8
一般社団法人 一志パラサポート協会	津市	9
株式会社 山下鶏園	松阪市	10
有限会社 松本畜産	多気町	11
奥伊勢えごま倶楽部	大台町	12
ヤマタ水産	鳥羽市	13
芋の館	志摩市	14
農事組合法人 土実樹	南伊勢町	15
農事組合法人 百姓工房伊賀の大地	伊賀市	16
農事組合法人 あぐりぴあ伊賀	伊賀市	17
農事組合法人 下友生ファーム	伊賀市	18
株式会社 デアルケ	紀北町	19
株式会社 金山パイロットファーム	熊野市	20
株式会社 かきうち農園	御浜町	21
三重県農業改良普及センター	県域	22

「大切に育てた特産松阪牛を特別な日の食卓に」  
6次産業化で理想の姿を実現！

有限会社 松本畜産

松阪地域農業改良普及センター

#### 取り組みの概要

当社は、平成24年度に総合化事業計画の認定を受け、自社肥育の特産松阪牛を使用したレストラン営業及び精肉販売を開始した。消費者への直接販売、実需のニーズに合わせた部位別販売や加工品の販売ができるようになり、現在では、売上全体の32%を精肉販売が占め、経営を底支える柱となっている。また、レストランは当社の広告塔として重要な役割を果たしている。

さらに、平成30年度にビーフオイルの開発・販売等を盛り込んだ総合化事業計画が認定され、新たな事業展開が動いている。

#### 6次産業化の取組による成果

新たに生産部門で3名、レストラン部門で1名雇用了。

精肉の部位別販売や消費者への小売り、ギフト、加工品等の製造、レストランでの料理提供を行うことで、自社ファーストでの販売ができ、販路が拡大し売上が増加した。また情報やコミュニティの拠点として、レストランは活用されている。

#### 事業者から一言



#### 取り組みの経緯(きっかけ)

親族の精肉店が閉店することを契機に、自社で精肉もやってみようと考えた。お客様の評価を聞き、自社の牛の状態を知るためにも、常に扱ってくれる店が必要だった。

#### 大事にしていること(モットーなど)

まじめに取り組むこと。嘘をつかないこと。

#### 苦労したこと

初めて総合化事業計画を作成した時の書類作成や施設導入にかかる入札等の事務が大変だったが、関係者の支援により乗り越えることができた。

#### 今後の展開

後継者への引き継ぎについて検討していきたい。

#### ビーフオイル



特産松阪牛の牛脂で作ったオイル。牛脂100%でありながら常温でも液体で、野菜炒め等に使用すると非常に香りがよく、味もおいしくなる。

#### 普及センターの活動内容/成果

##### 【平成23年度～28年度】

総合化事業計画の策定や整備事業の実施に向け、6次産業化プランナーとともに支援するとともに、町や金融機関に6次産業化への理解と協力を求めた。

開業後、肥育経営とレストラン経営の両立に向けて方針を再確認し、6次産業化プランナーと共に経営状況の把握を行ってきた。商談会出展に向けた支援や販路開拓の情報提供や、地域のモデルとしての事例報告等の支援を行った。また、GAPの導入について働きかけを行った。

##### 【平成29年度～】

従来の牛肉しぐれ煮に加え、常温の新商品として未利用部位だった特産松阪牛のビーフオイル開発のアイデアが生まれ、プランナーと共に支援。平成30年11月期総合化事業計画を策定し、認定された。



普及指導員が思う成長の秘訣

- ・チャンスを逃さずに様々なことに取り組んできたこと。
- ・夫婦の人脈を作る力やこだわりと、続けてきたおいしい牛肉生産の力が融合し、販路開拓に繋がった。
- ・家族や地域の会話が深い。
- ・メディアへの情報発信やお客様への情報提供を行う等、自社のPRを行ってきたこと。
- ・レストランが地域コミュニティの拠点として活用され、経営や商品開発にも生かされている。

# 6次人材育成講座の開催

6次産業化に取り組む経営体の課題である商品開発・マーケティング力の向上、食品衛生における知識や管理手法の習得等を目的に、農業大学校とともに講座の企画・運営を実施。

## マーケットイン型商品開発実践講座

講座の企画初年度は、支援者育成をテーマにスタート。次年度からは、6次産業化に取り組む経営体を対象にマーケットイン型の商品開発・販路開拓の実践をめざし①講義とグループワーク、②半年間の現場実践活動、③販路開拓を目的としたプレゼングランプリを実施している。



## 6次産業化のための食品衛生推進講座

講座は、食品加工業者のHACCP取組の制度化の流れをくみ、衛生管理の基本となる7S(整理・整頓・清掃・清潔・躰・洗浄・殺菌)の実践をすすめるため、①食品衛生の基礎講義、②事業者施設における食品衛生管理現地指導、③現地指導を受けて改善点発表・まとめ講義を実施した。今年度も実施中。

