

# ひょうごの 6次産業化

令和元年度事例集



「農」イノベーションひょうご推進協議会  
兵庫6次産業化サポートセンター



## 問い合わせ先

「農」イノベーションひょうご推進協議会 兵庫6次産業化サポートセンター  
〒650-8567 神戸市中央区下山手通5丁目10番1号  
兵庫県庁1号館6階 総合農政課内  
TEL.078-362-9216 FAX.078-362-4458  
<http://nou-inno-hyogo.jp/six1.html>

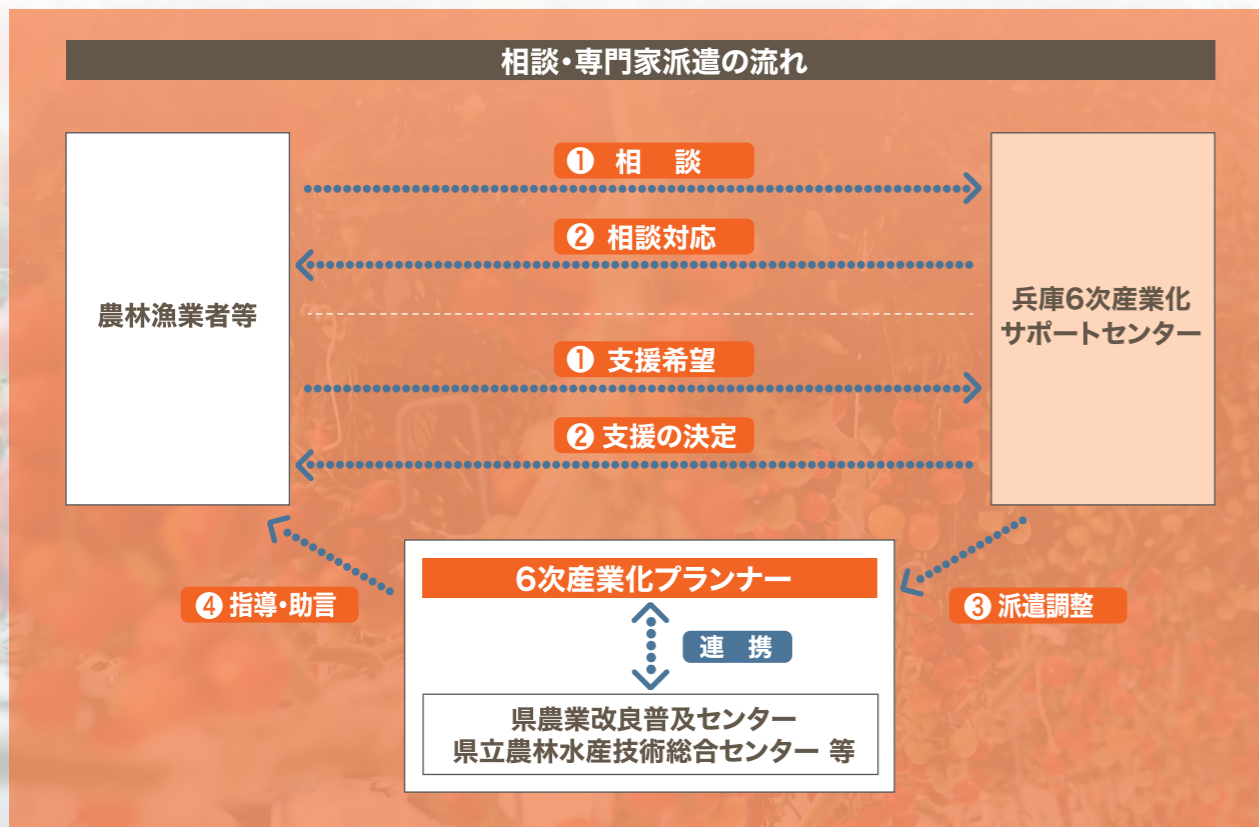




## 兵庫6次産業化サポートセンター

農林水産物の生産から加工、流通・販売までを一体的に捉え、地域特性を生かした農林水産物の高付加価値化等を推進し、6次産業化の取り組みに関する課題解決に向けて統合的に支援します。

- ①6次産業化プランナーの派遣
- ②6次産業化に係る相談対応 等



兵庫6次産業化サポートセンター



# 6次産業化で ひょうごを元気に！

平成23年3月1日、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」、いわゆる六次産業化・地産地消法の施行により、農林漁業者が生産（1次）だけでなく、加工（2次）や流通・販売（3次）との一体化や、地域資源を活用した新産業の創出により付加価値の向上を図り、農山漁村の雇用確保と所得向上をめざす取り組みへの支援が制度化されました。

6次産業化を効果的に進めるために、農林漁業者が新たに取り組む事業計画を作成して、六次産業化・地産地消法に基づく認定を受けることを推進しています。認定された事業については、資金や施設整備補助事業などについての優遇処置が準備されています。

兵庫県では、兵庫6次産業化サポートセンターを設置し、支援が必要な農林漁業者等に対して、経営指導や商品開発、マーケティングなど、専門的な知見を有する専門家（6次産業化プランナー）を派遣し、6次産業化に関する課題解決に向けて、総合的なサポートを実施しています。この事例集では、六次産業化・地産地消法に基づく認定を受け、計画の実現に向けて意欲的に事業に取り組む、所得の向上や地域の活性化をめざしている県内の事例を紹介しています。

## Contents

はじめに	1
兵庫6次産業化サポートセンター	2
取組事例	3
・株式会社丸尾牧場(赤穂市)	
・株式会社淡路の島菜園(淡路市)	
・株式会社津田宇水産(たつの市)	
・農事組合法人アイガモの谷口(新温泉町)	
認定事業一覧	11
6次産業化プランナー紹介	15

### 6次産業化とは？

農林漁業者等が、自ら生産した農林水産物について生産（1次）だけでなく、加工（2次）、流通・販売（3次）への取り組みの拡大や、地域資源を活用した新産業の創出により付加価値の向上を図り、農山漁村の雇用確保と所得向上をめざす取り組みです。

## 6次産業化への歩み

- 1956年  
丸尾牧場創業
- 2010年  
株式会社丸尾牧場設立
- 2016年～  
ジェラートショップ開業に向け、美香さんが活動を始める。ジャージー牛飼育開始
- 2017年12月  
総合化事業計画認定
- 2018年  
食料産業・6次産業化交付金の採択を受け、加工・販売施設を整備
- 2019年5月  
ジェラートショップ「TETE」オープン



兵庫県では飼育している牧場が少ないジャージー牛



子どもたちが安全に遊べるように配慮されたキッズスペース(写真中)ジェラートのフレーバーは地元産の農産物も使用。写真のジェラートは安納芋と紅芋のジェラート(左側)とジャージー牛と抹茶のジェラート



家族全員の協力があって、TETEがオープン。4人の子どもの手形が店内に飾られ、温かい雰囲気



丸尾牧場の6次産業化への挑戦は、これからも続きます。

「ジェラート以外にも牛乳から作る加工品を勉強中」と、TETEで提供する商品を将来的には増やしたいとの思いも。美香さんは話します。「ジェラート以外の牛乳から作る加工品を勉強中」と、TETEで提供する商品を将来的には増やしたいとの思いも。丸尾牧場の6次産業化への挑戦は、これからも続きます。

こうしてホルスタイン牛とジャージー牛の2種類のジェラートを提供できる「TETE」がオープン。ジェラートのフレーバーには、地元農家の果物や野菜を使用。生産者の顔が見える素材の提供を心掛け、「赤穂の特産物を使って地域を盛り上げたい」と美香さんは話します。

## 酪農×ジェラートショップ

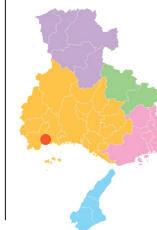
# 牛乳が苦手な子どもにも 牧場直送のおいしさを伝えたい



「手と手を繋いで立ち寄ってほしい」との思いがこもったTETE。土地面積約660㎡、店舗は木造平屋約90㎡ 新しいフレーバーを試作するのはスタッフの仕事。右が丸尾美香さん(写真上)



## 赤穂市



### 株式会社 丸尾牧場

代表取締役/丸尾 建城  
赤穂市高野281-1  
TEL.0791-48-7023 FAX.0791-48-7646  
牛にストレスを与えない飼育法で乳牛約120頭を飼育、生乳の生産販売  
直営ジェラート店「TETE」(赤穂市中広1992、TEL0797-56-6860)を運営

## 2019年5月 ジェラートショップ「TETE」オープン

赤穂市で唯一の酪農家として、1956年の創業以来、安心・安全で質の高い牛乳を提供する「丸尾牧場」。その直営ジェラートショップ「TETE」が、2019年5月、赤穂市中広の千鳥ヶ浜にオープンしました。店長は、4人の子どもの母親で、子育て真っ最中の丸尾美香さん。「栄養価が高く成長に欠かせない牛乳を、苦手な子どもたちにも味わってほしい」との思いが詰まったお店です。

## 普及センターに相談 的確なアドバイスで道が開ける

丸尾牧場は、2011年から3年連続で高品質生乳生産者に贈られる、ハイクオリティミルクアワードを受賞。この受賞をきっかけに、美香さんは丸尾牧場の高品質牛乳を使った商品開発を考え始めました。全くの手探り状態の中、夫で専務・丸尾建治さんのアドバイ

スがあり、光都農業改良普及センターに相談。「農産物加工担当の普及指導員の方が、から教えてくださいました。ジェラートショップ開店を視野に入れていたので、機械メーカーや同業種の店など視察先や、同時に経営についての勉強方法、さらに開業に向けてのスケジュールを提案いただきました。普及指導員さんが2年間ぐらい一緒に考えてくれたので、不安はなかったです」

東京のジェラート機械メーカーに勉強に行くなど、2016年から美香さんは行動開始。自身の取組を具体化するため、6次産業化・地産地消法に基づき総合化事業計画を作り、2017年12月に認定を受けました。さらに2018年には食料産業・6次産業化交付金の採択を受け、ジェラートショップの施設の整備を行いました。

## 家族総ぐるみでサポート ジャージー牛の飼育も開始

元々6次産業化は必要と考えていた代表取締役の丸尾建

## 農業特区事例の 県内第1号に

赤穂市産業観光課農林水産係係長 山田 善達 さん

「TETE」では、地元の特産物を積極的に使うことで、地産地消だけでなく、市外からの来客も多く観光面でも貢献していただいております。非常にありがたいと感じています。

また、農業の6次産業化を進めるための国家戦略特区による規制緩和と制度を活用し、農用地区域内に建てられた農家レストランとして、県内第1号の事例でもあります。

赤穂市では、6次産業化を推進するための戦略を策定し、6次産業化による地元農産物の高付加価値化、農業者の所得向上を積極的に応援しています。



## 6次産業化への歩み

- 2008年8月  
大森一輝さんが淡路島に移住し独立就農、淡路の島菜園開園。トマトの生産・販売スタート
- 2015年1月  
株式会社淡路の島菜園として法人化
- 2018年3月  
総合化事業計画認定  
食料産業・6次産業化交付金の採択を受けレストラン・生産施設を整備
- 2019年2月  
農家レストラン「GREENARIUM(グリナリウム)淡路島」をオープン

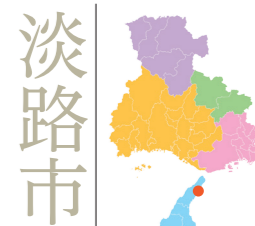


いちごをたっぷり使ったスイーツ。テイクアウトもOK

ストロベリーピクニックは靴をスリッパに履き替え、ハウス内へ。上を見上げると、いちごが空を飛んでいるかのよう



パワフルな大森さん(白黒写真・右端)を中心に、異業種から転職し就農した人が多いスタッフたち。農業ではIT化を進めています。



## 淡路市 株式会社 淡路の島菜園

代表取締役/大森 一輝  
淡路市久留麻2674-11  
TEL・FAX.0799-70-6463  
http://www.eonet.ne.jp/~awajino2/  
76aの畑でトマト・ミニトマト・いちごを生産・販売  
レストラン&カフェ(190㎡、30席)・観光農園運営

### 2019年2月 グリナリウム淡路島 オープン

淡路市でトマトといちごを栽培する「淡路の島菜園」。2019年2月に、トマトといちごのハウス、レストラン、加工・直販施設を備えた観光農園「グリナリウム淡路島」を開設しました。

野島常磐の高台にあり眺望のよいレストランでは、自園で栽培したトマトと淡路島産にこだわった食材を使った料理や、いちごを使ったデザートを提供しています。ランチをすると、レストランの隣にあるハウスでトマト収穫体験ができます。

特にユニークなのが、いちごハウスで実施している、新感覚のいちご狩り「ストロベリーピクニック」です。ハウス内には上下に可動する吊り下げ式の水耕栽培棚を設置。いちごを摘み取るだけでなく、ハウスの床に座って思い思いにくつろぐことができるなど、従来の果物狩りのイメージを払拭し、新感覚の遊びスポットに仕立てています。

### 多彩な経験・スキルの人が集まることで 強くなる

ストロベリーピクニックなどのユニークなアイデアは、「淡路の島菜園」代表取締役・大森一輝さんの発案。「たまたま、あわじ花さじきの近くの土地を借りることができたので、観光事業ができるな」と思い、トマトといちごをメインに取り組んでいきます。

外食産業や農場を経て、淡路島で独立就農した大森さんは、「6次産業化は農家が異業種と触れ合うチャンスだと思います。農家が直売所で野菜を売ると、農家自体がお客さんを集めて野菜を売るのは、全くやり方が違う。6次産業化でいろいろな経験・スキルを持った人が集まれば、強くなれます」と言います。

大森さんの言葉通り、「淡路の島菜園」の従業員は他業種から転職し、就農した人ばかりです。「農業以外にも、何かおもしろいことをやっていると、興味を

持つてもらえる。おもしろがつて(淡路の島菜園に)入ってくれる人がいっぱいいいね」。従業員それぞれの得意分野を仕事に生かし、6次産業化を押し進めています。

### 6次産業化は チーム力で対応

食料産業・6次産業化交付金などのさまざまな支援事業を活用して、「グリナリウム淡路島」は開園しました。「兵庫県・淡路市には本当にお世話になりました」と大森さん。「6次産業化は、関係する人々のチーム力で事業を立ち上げないとうまくいかない」と、関係者に感謝します。「景観を大切に、柔軟な発想の開発が大切」と、淡路島の活性化について独自の考えを持つ大森さん。その自由な発想が活性化の起爆剤となりそうです。



ホテルでの勤務経験があるシェフが、淡路島産食材でつくるランチ

### 地域創生の担い手に

北淡路農業改良普及センター  
北川 純子さん  
大森さんがやりたいことを書面化することなど、黒子的な部分でお手伝いをさせていただきました。

大森さんは、2008年に淡路島に移住し、今は若手農業者の中心的存在です。こんなにパワフルな人が淡路島にやってきて農業を中心に6次産業化に取り組んでいるのは、地元へのインパクトが大きいと思います。農業をツールに地域創生の若い担い手となっていただきたい。

すでに海外への展開もされています。大森さんならますます楽しいことができそうと期待しています。



## 6次産業化への歩み

- 1948年～  
網元漁師として漁業に従事
- 1980年代～  
牡蠣の養殖開始
- 2015年10月  
株式会社津田宇水産設立
- 2016年4月  
アジア各地の展示会・商談会に参加し、冷凍牡蠣の輸出事業拡大に取り組む
- 2018年11月  
スーパージェット式トンネルフリーザーを導入した加工施設を整備
- 2019年5月  
総合化事業計画認定
- 2019年11月  
レストラン「津田宇水産」オープン



海から引き揚げた牡蠣の殻むき作業



現在8隻の漁船を所有



牡蠣のアヒージョ・牡蠣の醤油煮



牡蠣醤油

## 漁・牡蠣養殖 × 冷凍牡蠣の輸出拡大 × レストラン

# 急速冷凍設備導入で 冷凍牡蠣の販路拡大・商品開発



カフェバーのようにおしゃれな雰囲気の中、牡蠣専門レストラン(写真右上)  
開店の日の津田尙典専務取締役(写真上)  
成育期間が1年以内で出荷される室津一年牡蠣(写真右下)



たつの市

## 株式会社 津田宇水産

代表取締役/津田 克俊  
たつの市御津町室津1316-1  
TEL079-324-0907 FAX079-324-0230  
<https://tsudausuisan.com/>  
網元漁師として、春はイカナゴやサワラ、夏はアジやサバ、秋はイワシ漁、冬は牡蠣養殖を行う。直売所とレストランも経営

### 2019年11月オープンの 牡蠣専門レストランは カフェバーのような雰囲気

たつの市御津室津で春から秋は近海魚の漁、冬場は牡蠣の養殖を行う「津田宇水産」が、2019年11月に牡蠣専門レストランを開店しました。名前は水産会社の経営と分かるように、「津田宇水産」。

同社は漁師レストラン「海宝」を営業しており、今回は2店舗目。「飲食店経営の経験があるので、従来の牡蠣小屋とは違う、水産会社経営ならではの色を出したかった」と、専務取締役の津田尙典さん。国道250号沿いのロードサイド店ながら、敢えて牡蠣に合うワインを充実させ、今までにない客層も狙います。

毎日、漁に出ているという津田さんは、「本業の〆獲る・作る(漁・牡蠣の養殖)〆を一番大切にしています。だからこそ本業を強みに、素材で勝負します」と、同社で養殖する室津一年牡蠣を中心にメニュー展開します。

### 日本産牡蠣が人気の アジアへ、冷凍牡蠣の 輸出拡大を狙う

「津田宇水産」では年々漁獲量が減少する中、近年は牡蠣の養殖に注力しています。「アジアの人は日本人と同じように牡蠣を好んで食べます」と津田さん。日本の養殖牡蠣は海外産と比べて身が大きい、中国・台湾・シンガポールなどアジア圏で需要が拡大していることに注目。2016年からアジア各地で行われる商談会に参加し、冷凍牡蠣の輸出の拡大に取り組み始めました。

その時にネックとなったのが、冷凍加工を外部委託していたこと。取引先からの取扱希望量や納期などに対応できない状況や、委託先への輸送時間、商品劣化などの課題がありました。

### 急速冷凍設備を導入 事業の新たな展開・拡大へ

そこで、2018年には急速冷凍設備「スーパージェット式ト

### 資金調達の方策を アドバイス

6次産業化プランナー  
水田 治彦さん

2年ぐらいい前に、海外への冷凍牡蠣の輸出拡大や、レストラン運営、商品開発を行いたいと、津田宇水産から相談を受けました。それには、外部委託していた冷凍加工を自社で行えるように、急速冷凍設備の導入が不可欠でした。

そこで、資金調達のため、どのような補助金事業を使えるか、どのような金融機関からの融資が可能なかなどを検討し、津田宇水産に提案しました。

水産業においても、津田宇水産のような6次産業化の取組が拡大していくってほしいと思っています。



## 6次産業化への歩み

- 1990年  
アイガモ農法開始
- 1993年ごろ  
玄米アイス販売
- 2001年  
農事組合法人「アイガモの谷口」設立
- 2013年5月  
総合化事業計画認定
- 2016年  
えごまの特産品づくりの取組開始  
(新温泉町えごま研究会)



アイガモ農法は田植えの時期に農作業と並行してアイガモを働ける週齢まで育てるなど、デリケートな作業が続きます



食べる鴨ラー油  
おかわりマン

地域活性化の  
期待がかかる、  
一番搾りえごま油と石鹸



## アイガモ農法稲作 × 米・鴨肉の加工品の製造・販売

# 米と鴨肉を2本柱に 体に良い商品を開発・販売



代表理事の谷口正友さん(写真左)。鴨肉は「但馬鴨肉」として鴨鍋セットや鴨スモークとして販売。秘伝の鴨ガラだしは谷口さんご本人の手作り



## 新温泉町



## 農事組合法人 アイガモの谷口

代表理事/谷口 正友  
美方郡新温泉町対田409  
TEL.0796-82-4660 FAX.0796-82-4877  
<https://www.organic-farm.co.jp/>  
無農薬農産物の生産・加工・販売、鴨肉の生産・加工・販売

## ファミリーが 一丸となって アイガモ農法へ

美方郡新温泉町でアイガモ農法による無農薬の米作りを行う「アイガモの谷口」。無農薬米の生産・販売と同時に、米・鴨肉を2本柱にした加工品の開発・生産・販売に長年取り組んでいます。

新温泉町で江戸時代から農業を営んできた谷口家。1990年、13代目の谷口雄造さんは、長男で現・代表理事の正友さんが就農し、家族のパワーが結集したことをきっかけに、アイガモ農法を始めました。試行錯誤を繰り返しつつも、30アールから始めて、数年のうちに8ヘクタール全てを、アイガモ農法に切り替えました。

## 初の加工品は玄米アイス 体が喜ぶ製品を開発

アイガモ農法を始めたころから、自分で作ったものは自分で売ることを目指し、米と鴨肉の直販を試みました。

みそやもちの製造・販売など、早くから6次産業化にも着手。加工品として、まず作ったのは、

## 地域の農家が協力 えごまで特産品作り

これまでの経験を生かし、地域活性化にも貢献したいと谷口さんは、「食べると10年長生きできる」と言われるえごまに注目。2016年から地域の農家20数人(新温泉町えごま研究会)で検討を始め、翌年から、耕作放棄地などでえごまの栽培を開始しました(写真左)。また、2018年には補助金等を活用し、産地視察や商品化に着手しました。

ネーミングやパッケージなどについて専門家からアドバイスをもらい、新温泉町特産「一番搾りえごま油」(写真左中)が誕生しました。

「まずは地域の人がえごまを食べて、元気になるしてほしい。農業が持っているエネルギーで、地域の産業を作ることができたらいいですね」と、えごまの6次産業化で、町も人も元気になってほしいと願います。



「玄米アイスでした。体に良い玄米を大人も子どもも食べやすいように、玄米を炒って粉にし、練り込んでアイスにしました」と谷口正友さん。1993年ごろに製造開始し、今も作り続けています。

米粉を主原料とするスイーツ類は、グループ会社でバームクーヘンなどに製品化。揚げない玄米ドーナツは、同社の無農薬素材を地元のスイーツ店が着目し、加工の提案があっってきた商品です。課題だった端肉の利用は、食べる鴨ラー油おかわりマンとして製品化。鴨肉、炒った玄米、味噌が入り、同社のこだわりが詰まっています。「生産は男性、加工は女性と役割分担が自然とできました」と、SNSの発信は娘の担当です。3世代の谷口ファミリーが結束して、加工から販売までを行います。

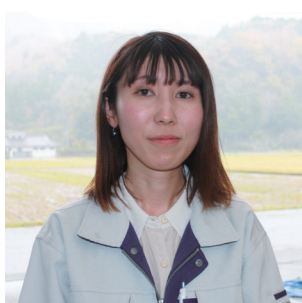
早くから取り組んだインターネットによる販売で、顧客は全国に拡大。「食にこだわり、健康に関心がある人をターゲットに、価値あるものを届け続けたい」と、次世代に繋がる農業を展開していきます。

## アグリビジネス成功 のお手伝いを

新温泉農業改良普及センター  
小川 知美さん

新温泉町えごま研究会のアグリビジネスを成功させたとい、農業改良普及センターでは、情報収集のための産地視察や、えごまの栽培指導、えごま健康セミナーの開催など、研究会の活動をサポートしています。これからは、えごま加工品の生産量を増やすため、油を絞った後の「すりえごま」の商品開発や、新温泉町に適した栽培方法の確立などに取り組んでいきたいと考えています。

地域を元気にしたいという、新温泉町えごま研究会の夢の実現をお手伝いできたらと思います。



# 阪神

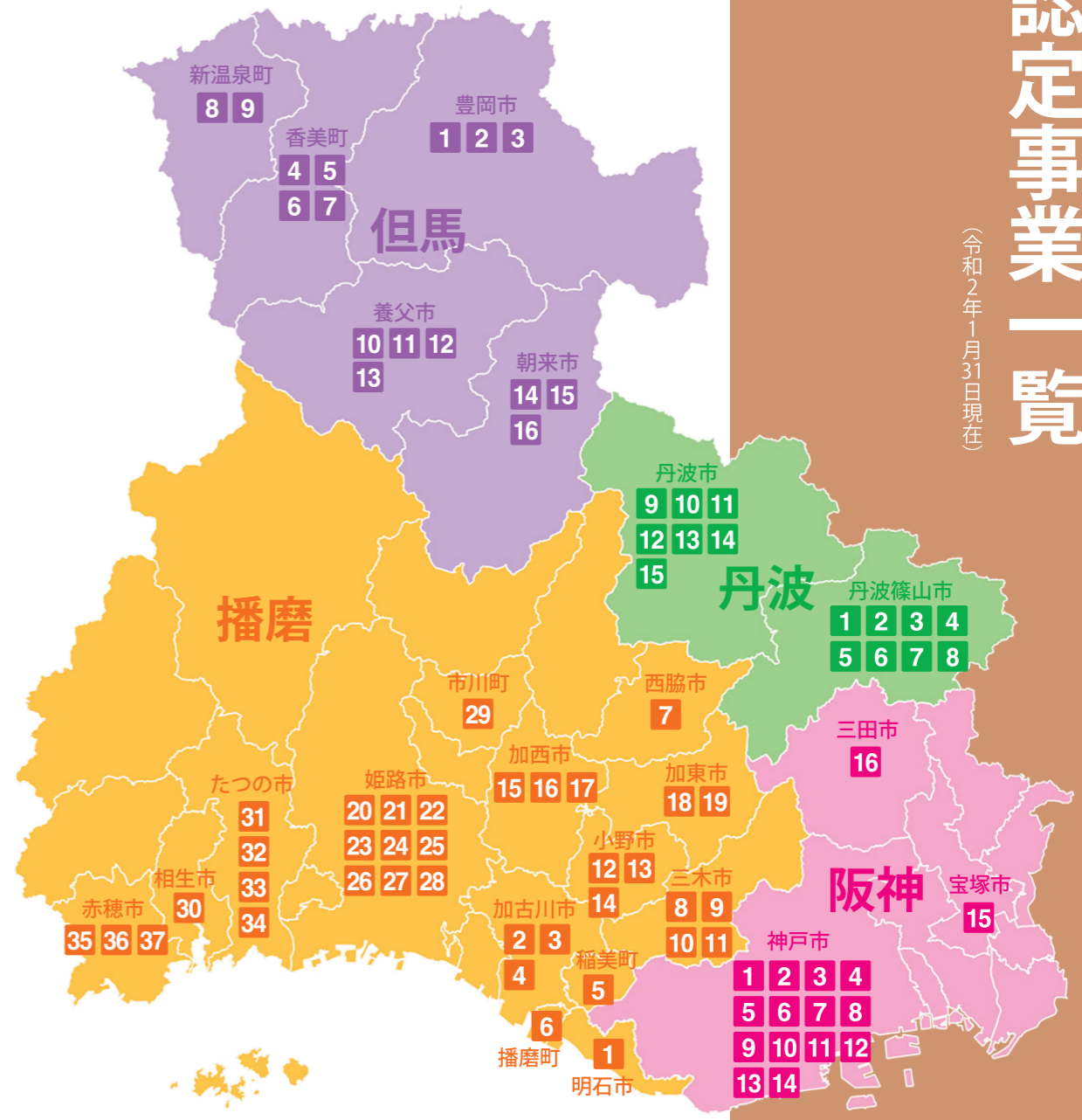
- 1 ノンホモ低温殺菌牛乳による農から発信する新たな食文化の交流  
【畜】有限会社レチュール・ユゲ／神戸市(H23-1)
- 3 キャルファームのトマトとニンジンを利用した、加工品販売事業  
【農】農業生産法人株式会社キャルファーム神戸／神戸市(H24-2)
- 5 自家栽培小麦100%の粉を使用したパンの製造販売および食育を取り入れた見学施設運営  
【農】合同会社小麦生活／神戸市(H25-1)
- 7 イタリアン野菜をペースト加工し、冷凍スープにして販売する事業  
【農】株式会社RingUp／神戸市(H25-2)
- 9 有機唐辛子の有機一味唐辛子と有機ミニトマトの有機ドライミニトマト事業  
【農】株式会社ナチュラリズム／神戸市(H25-2)
- 11 NPO法人生産の野菜を利用した漬物加工と生産物の販路拡大  
【農】特定非営利活動法人アゲイン／神戸市(H26-1)
- 13 自ら生産した「いちご」を活用した和菓子の製造販売事業  
【農】ジュリカファーム 代表 前中 純子／神戸市(H29.4月)
- 15 地域特産品原材料としての「宝塚パジル」の栽培と一次加工商品の製造・販売  
【農】株式会社パジリーニ／宝塚市(H24-2)

- 2 「真空パックの『神戸米』(商標登録第5339970号)」を新商品開発・販売する事業  
【農】株式会社小池農園こめハウス／神戸市(H23-3)
- 4 自社栽培のトマトを原料としたドライトマトの加工・販売  
【農】有限会社ドリームズ・ファーム／神戸市(H24-3)
- 6 神戸産フルーツを活用した果樹農家ならではの加工品づくり・販売事業  
【農】松下 勇人(甘果園)／神戸市(H25-1)
- 8 神戸牛牧場で育った安全でおいしい牛肉と加工品の製造・販売事業  
【畜】株式会社神戸牛牧場／神戸市(H25-2)
- 10 自家栽培ゴーヤを天日に干し、それを利用した商品の加工・販売事業  
【農】ピカリなごみの会／神戸市(H25-3)
- 12 安心安全ブランドの農産物を用いた家庭用パック野菜の加工・販売  
【農】株式会社エコファーム／神戸市(H26-3)
- 14 肉厚・大型で、鳥取県生まれのしいたけの品種である「菌興115」を原木栽培し自社店舗での提供およびインターネット販売  
【林】株式会社ワールド・ワン／神戸市(H30.9月)
- 16 自社の資源再利用した有機肥料を施し、一般より農業使用を半減して栽培した大豆を原料とした全粒利用豆腐の加工販売  
【農】松本造園土木株式会社／三田市(H23-3)

# 播磨

- 1 漁業者が海苔・魚を加工し、インターネット販売する事業  
【水】中谷 正男・井上 雅夫・井上 晃良／明石市(H23-3)
- 3 兵庫南農業協同組合管内の特産物を利用した商品の加工と販売事業  
【農】兵庫南農業協同組合／加古川市(H26-1)
- 5 いなみの漬物と餅の製造・販売事業  
【農】松井 義輝／加古郡稲美町(H23-3)
- 7 「但馬牛(たじまぎゅう)」等を利用した焼肉店・精肉店事業  
【畜】株式会社川岸畜産／西脇市(H28.7月)
- 9 特A地区の高級酒米、山田錦を用いた「特A山田錦の黄金酢」(仮称)の開発・製造・販売  
【農】フォー S K グループ／三木市(H24-3)
- 11 金水のめぐみによる未利用野菜を用いた商品の開発・製造・販売  
【農】金水のめぐみ／三木市(H27-1)
- 13 キクイモとノビルを原料とする菓子の商品化と加工販売  
【農】株式会社の一びる本舗／小野市(H24-3)
- 15 自家生産の米を使った加工食品(もち)の製造販売事業  
【農】有限会社丸井農場／加西市(H25-1)
- 17 自社の特別栽培米「山田錦」を使った清酒の製造・販売による所得向上  
【農】ひょうご酒米処合同会社／加西市(H29.1月)
- 19 子育て世代の親子が好むイチゴ・じゃがいも・サツマイモを利用した調理・加工・販売事業  
【農】株式会社わさび／加東市(H26-2)
- 21 世界基準のハーブ生産と商品開発の確立  
【農】株式会社香寺ハーブ・ガーデン／姫路市(H23-2)
- 23 水耕栽培で収穫した野菜をカット野菜に加工及びサラダセットとして販売  
【農】A I U E O 合同会社／姫路市(H24-2)

- 2 自社生産の果実を利用した加工商品の開発・販売事業  
【農】株式会社ダイツウ／加古川市(H25-1)
- 4 自らが生産する兵庫県認証食品(米・大豆)を使ったこだわり味噌の製造・販売  
【農】農事組合法人志方東営農組合／加古川市(H29.12月)
- 6 園芸栽培を行い身障者とシルバーを活かした花の栽培・加工・販売事業  
【農】さくら合同会社／加古郡播磨町(H25-1)
- 8 温室栽培で生産したイチゴを原材料とするイチゴ加工食品の製造・販売事業  
【農】農業生産法人株式会社実里／三木市(H23-1)
- 10 野菜果実の加工・販売施設の設置による生産物の利用拡大と販売促進  
【農】谷井 啓人／三木市(H25-1)
- 12 自家栽培の果樹を利用したジャム・菓子類の加工・販売事業  
【農】岩本 文男／小野市(H24-1)
- 14 自らが生産したそばを活用した新商品(そば粉、そば乾麺)の開発・製造・販売事業  
【農】農事組合法人きすみの営農／小野市(H31.2月)
- 16 野菜・果物及びその加工品の製造・販売による経営基盤の確立  
【農】農事組合法人あびき／加西市(H26-3)
- 18 自社牧場の牛乳を利用した菓子類の加工・販売事業  
【畜】有限会社 ブリランテ／加東市(H23-3)
- 20 イチゴと夢前メロン(地域ブランド化)のもぎ取り体験&スイーツカフェのある直売所  
【農】有限会社夢前夢工房／姫路市(H23-1)
- 22 安心安全な姫路のふるさと野菜の栽培と販売事業  
【農】株式会社ジャパンファーマーズヤード／姫路市(H23-3)
- 24 姫路市産の米と野菜を使用したイタリア伝統食品の加工品製造及び販売事業  
【農】小川農園株式会社／姫路市(H25-3)



兵庫県における  
六次産業化・地産地消法に基づく  
**認定事業一覧**  
(令和2年1月31日現在)

	兵庫県	近畿	全国
件数	116件	386件	2,515件

地域・分野別認定件数

	認定件数	【農産物】	【畜産物】	【水産物】	【林産物】
阪神	16	13	2	0	1
播磨	37	30	4	3	0
但馬	16	10	4	2	0
丹波	15	12	3	0	0
淡路	32	25	3	2	2
合計	116	90	16	7	3





# 6次産業化プランナーのご紹介

農作物とそれを作る人の間には十人十色の背景、ストーリーがあります。皆さんの話をじっくりと聞くなかで見えてくるものは、予想外の展開をみせることも。でも、よく考えたらそれが一番伝えたいもの、伝えたい味だった、ということも間々あります。その気持ち、その味はきっとお客様に伝わります。思いをカタチにするのは大変やけど面白い。そんな商品づくりのお手伝いをさせていただきます。



**岩本 真理子**  
(いわもと まりこ)  
民間コンサルタント  
商品開発アドバイザー

- 専門分野 ●新商品企画、新商品の商品設計 ●新商品の販路開拓 ●ブランディング



**小川 勝夫**  
(おがわ かつお)  
税理士、中小企業診断士、民間コンサルタント

- 専門分野 ●新商品の販路開拓 ●広告・宣伝 ●ブランディング ●申請書類等の作成

6次産業化を考える農業者様とともに、生産者の想いを消費者に届ける事業計画のお手伝いをさせていただきます。ターゲットをひきつける商品コンセプトの追求を重視し、生産者のイメージや経験を大切にしたいと考えています。事業化支援、持続性と長い目で見た付加価値創造に取り組みます。



**高原 知子**  
(たかはら ともこ)  
民間コンサルタント、  
社会保険労務士、行政書士

- 専門分野 ●雇用・人材育成 ●6次産業化事業体の設立 ●補助事業の情報収集 ●新商品企画の情報収集・分析

2006年より農業コンサルティングを主とする行政書士事務所の運営をされました。又、2012年より農業経営を開始し、現在、いちご、いちじく、観光農園の栽培と農業塾の運営を行っています。これまで、全国の農業参入や農業経営のコンサルティングに関与。農業塾では、主に新規就農を希望する方に栽培指導、経営指導を行ってきました。生産物の加工、販売だけではなく、観光農園も6次産業化のひとつです。是非、一緒にわくわくするような農業に取り組んでいきましょう。



**田中 康晃**  
(たなか やすあき)  
農業経営者、行政書士

- 専門分野 ●農林水産物の生産技術 ●6次産業化事業体の設立 ●農業観光 ●申請書類等の作成

農産加工への取り組みに対し、商品開発や賞味期限の設定、加工施設の運営管理、衛生対策など支援してきました。消費者は、安全安心な食品を求めています。食品の安全確保のため、品質管理をお手伝いします。消費者に信頼される商品で、生産者の思いを伝えましょう。



**井上 喜正**  
(いのうえ よしのぶ)  
民間コンサルタント、  
(一社)兵庫県食品産業協会アドバイザー

- 専門分野 ●農林水産物の加工技術 ●品質管理 ●他事業者とのネットワーク ●その他(製造施設の管理・運営)

地球温暖化の影響で、想定外の事象が各地で発生しており生産者の方の不安は多様化しています。その中で6次産を通じて農業経営の改善のためにプランナーとして可能なる範囲で、自身の経験・知識を活用し、皆様のお役にたてるよう最大限の努力をさせていただきます。と考えています。



**瀬戸 繁幸**  
(せと しげゆき)  
民間コンサルタント  
イナショナルプランナー

- 専門分野 ●他事業者とのネットワーク ●経営管理 ●資金調達 ●申請書類等の作成

6次産業化プランナーとして、多くの農林水産事業者様との密な連携を図り、兵庫県産の新たなブランディングと新規販路開拓の取り組みを支援させて頂きたいと考えています。事業計画や経営支援のコンサルタント業務経験を活かします。ぜひ、お気軽にご相談ください。



**久芳 巧**  
(くば たくみ)  
民間コンサルタント

- 専門分野 ●ブランディング ●雇用・人材育成 ●申請書類等の作成 ●その他(経営計画・物流業務)

経営、製造技術、生産管理等の幅広い知識と長いコンサル経験を活かし、新製品企画と新技術の紹介、事業の立ち上げ、連携企業の紹介、新事業設立後の事業運営を支援します。



**正木 博夫**  
(まさき ひろお)  
中小企業診断士、  
技術士、ISO9001・14001  
審査員

- 専門分野 ●新商品企画の情報収集・分析 ●新商品企画 ●生産管理 ●補助事業の情報収集

6次産業化は事業全体に効果が波及するように進めることが大切です。事業計画の設定を丁寧に行う事で、小さな投資で大きな成果を産み出すことができます。すでに事業を開始してしまつた場合でも、きちんと計画を見直すことで、成功可能性を向上させることができますので、我々、専門家をご活用ください。



**光井 将一**  
(みつい しょういち)  
大学教員、民間コンサルタント

- 専門分野 ●新商品企画の情報収集・分析 ●新商品企画 ●ブランディング ●他事業者とのネットワーク

例えば、新たな売り先さんを見出す際、「どんな先と組んで、当農家はどのように力を注ぐか」が大切です。また、お客様をイメージしながらの商品づくりや見せ方に加え、価格設定や販売促進策にも工夫が必要です。「6次化って何?」の第一歩から、地域の方々や商工業・観光とのつながりも視野に、事業や商品の魅力向上までを一緒に探っていきましょう。



**投石 満雄**  
(なげい みつお)  
中小企業診断士

- 専門分野 ●新商品企画 ●新商品の販路開拓 ●ブランディング ●経営管理

SNSやホームページ、ネットショップを活用した商品開発、販路開拓を支援します。想いを伝えること、適正価格の算出、お客様志向の商品開発を支援します。こだわりを伝えることは難しいことですが、伝える努力によって、伝えることができます。お気軽にご相談してください。



**宇田 名保美**  
(うだ なほみ)  
中小企業診断士、IT  
コーディネーター、I級  
販売士

- 専門分野 ●新商品企画、新商品の販路開拓 ●広告・宣伝 ●その他(GAP認証・IT活用・ブランディング)

6次産業化には、既存の農林漁業者のみならず、新規就業者や他業種から食品加工事業者による新規参入など事業形態は様々です。今後も、事業者の目的や経営形態に沿った事業計画作成及び事業化支援を行うことで、認定事業者の6次産業化の推進と目標達成に向けたサポートを実施していきたいと考えています。



**水田 治彦**  
(みづた はるひこ)  
民間コンサルタント

- 専門分野 ●新商品企画の情報収集・分析 ●新商品の販路開拓 ●他事業者とのネットワーク ●資金調達

現在6次産業化の取り組みは兵庫県中心に行っています。私の参画している神戸真珠輸出促進協議会はブランド化戦略、新商品の開発、海外展示会への出展等JAPANブランド育成事業を行っています。



**穴田 喜代嗣**  
(あなだ きよじ)  
民間コンサルタント、  
中小企業診断士、  
経営革新認定機関

- 専門分野 ●新商品企画の情報収集・分析 ●新商品企画 ●新商品の販路開拓 ●ブランディング

現場に足を運び会話を重ねる中で、農林漁業者自身がよりよい事業展開をみいだされていかれる時に喜びを感じます。事業・商品開発は山登りと似ています。どの山に登りたいか。どのルートで登るか。山頂でみたい景色はどのようなものか。情報や考えを整理し思いを実現するお手伝いをさせていただきます。



**福井 佑実子**  
(ふくい ゆみこ)  
民間コンサルタント、  
有機JAS判定員・検査員

- 専門分野 ●新商品企画 ●生産管理 ●農福連携 ●その他(有機・オーガニック)



服部 雅典  
(はっとり まさのり)

民間コンサルタント

6次産業化は、地域の自立を促進し活性化を推進する役割を果たします。

6次産業化は、地域の皆さんが遣り甲斐を感じる事の出来る有意義な産業です。今まで知らなかった地域外の人達にもPRされ、人や情報の交流が増し、地域の将来発展にも大きな貢献をすることが出来ます。特産を活かした事業の増進と地域への貢献を目指して支援して参ります。

- 新商品の企画 ●マーケティング ●AI・IoT化生産管理
- 経営管理 ●総合化事業計画・申請書作成支援



中川 美陽子  
(なかがわ みよこ)

民間コンサルタント、造園施工管理技士

6次産業化は簡単なことではありませんが、事業者さんの状況や展望にあわせた6次化の展開を熟考し、何度も打ち合わせを重ねながら、併走型でお手伝いさせていただきます。トライエラーを繰り返しながら、さらにと光る、様々な方に愛される商品づくりをしていきます。

- 新商品企画 ●新商品の商品設計 ●新商品の販路開拓 ●農福連携



辰巳 宜利  
(たつみ よしかず)

辰巳技術士事務所代表、技術士(専門/食品加工)

食品加工・食品工場運営・新商品開発を30年間経験し、今迄に開発したレシピは3000品目。各地域の農水産物を常温で流通・販売が出来る付加価値の高い差別化商品を生産・販売をおこない全国主に関東地区に発信することで、地域の活性化と発展に繋げる想いが大である。

- 農林水産物の加工技術 ●新商品企画の情報収集・分析 ●新商品企画 ●新商品の商品設計



松井 哲造  
(まつい てつぞう)

民間コンサルタント、衛生工学・衛生管理者、製薬衛生師

農水産「素材」は、6次産業化の「商品」として消費者の感動や評価を得て、地域や素材・生産者も「ブランド」化し「モノ」×「ブランド」価値「資産」になります。消費者は「あたりまえ」を超えたモノに「感動」するので、感動要素を加えた6次産業化「商品づくり」を提唱します。

- 農林水産物の加工技術 ●新商品の商品設計 ●品質管理 ●生産管理



片桐 新之介  
(かたぎり しんのすけ)

民間コンサルタント、農家のこせがれネットワーク利酒師

マーケティングの専門家の視点から、商品開発、既存商品の改善、そして企業全体の事業計画の策定や再構築を支援します。日本の農水産物がさらに素晴らしいものとなるために、流通先も含めた価値向上をお手伝いしていきます。6次産業化の概念を超え、より素晴らしい第1次産業経営を実現したい、そんな人を応援します。

- 新商品企画の情報収集・分析 ●新商品企画 ●新商品の販路開拓 ●ブランディング



西原 ミツル  
(にしはら みつる)

ビジネス・エディタ、ブランドコンサル

姫路×他の地域資源活用から商品化、販路・輸出開拓、自走・継続重視の事例を推進中。地域資源の活性化だけでは強くなれない。作れば、販路があれば売れる時代ではない。発想と新市場への飛躍と継続性。経営戦略とブランド(記憶・体験)という視点から、皆さまのお手伝いをいたします。

- 新商品企画 ●新商品の商品設計 ●新商品企画の情報収集・分析 ●ブランディング



梶原 博  
(かじわら ひろし)

民間コンサルタント

「感動を呼ぶ品質づくり!」こそ、皆様の更なる繁栄の鍵です。皆様の農林水産物が持つ強みを再共有し、加工や販売との融合により、魅力を最大化し、顧客の期待を超え、たとき、大きな感動を呼びます。モノづくり畑(経営・企画・開発・生産・営業)で培った創造力を活かし、皆様の畑で共に汗を流します。熱い想いでお手伝いします。

- 経営管理 ●生産管理 ●品質管理 ●雇用・人材育成



藤江 順一  
(ふじえ じゆんいち)

民間コンサルタント

「事業家の感性と資質を活かしたマーケティングナビゲーション」を実施。事業は山登りと一緒。登山ルートは360度色々な登り方があります。時代性・地域性・文化・人・自然など各視点から企業にマッチしたルートを開発し、幅広いネットワーク力をフル活用して、谷や尾根を越え、「6次化産業化の頂」に導きます。

- 新商品企画の情報収集・分析 ●新商品企画 ●新商品の販路開拓 ●広告・宣伝



岸田 すみ子  
(きしだ すみこ)

民間コンサルタント、日本インダストリアルデザイナー協会会員

多様化する流通経路、顧客のトレンドなど市場環境が著しく変化する状況で、自然が大きく関与する第2次産業での商品化は、第2次産業の生産ラインで創られる製品化より、商品戦略・販売戦略はより重要であると考えます。そのポイントで自身のスキルを活かせれば嬉しく思います。

- 新商品企画 ●新商品の商品設計 ●新商品の販路開拓



瀧田 圭樹  
(たきた けいき)

民間コンサルタント、食の6次産業化プロデューサー、1級販売士

農産物の加工食品化・商品開発の最前線20年の実務経験と、全国30の加工施設とのネットワーク、販路開拓やPRの専門家との人脈を活かし、これまで農家さんから100件以上の相談を受け、200品目の開発をお手伝いしました。直近のヒット商品は「バター」、商品開発から委託加工の手配までの仕組みを手がけ、マスコミでも成功事例として取り上げられています。「アイデアやノウハウがない」「加工施設がない」「販路がない」「FCPシートが書けない」などでお悩みの農家さんに、ワンストップでサポートいたします。

- 農林水産物の加工技術 ●新商品の商品設計 ●ブランディング ●品質管理

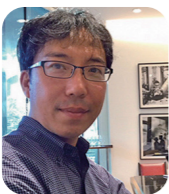


西川 久美子  
(にしかわ くみこ)

民間コンサルタント

たくさんの方の農家さんとお会いする中で、こだわり持って作られた農産物をより多くの方に知ってもらうためには、6次産業化商品の必要性を強く感じています。料理人であった経験も活かし、食に関することは、企画、レシピ、製法の確立、ブランディング、デザイン、販路開拓まで幅広くサポートさせていただきます。

- 新商品企画の情報収集・分析 ●新商品企画 ●新商品の商品設計 ●新商品の販路開拓



福島 征二  
(ふくしま せいじ)

(同)グリーンラボラトリー代表社員、(一社)グリーンカラー代表理事

企業および農林水産業の経営コンサルティングおよび技術コンサルティングに取り組んでいます。また、地域活性化や観光開発も数多く手がけています。6次産業化で稼ごうを実現するより具体的なサポートを行います。

- 新商品・サービス企画 ●販路開拓・ブランディング ●経営者支援・人材育成 ●地域活性化・観光開発



本美 佑佳  
(ほんみ ゆか)

料理研究家、栄養士、ユカッキングスタジオ代表員

地域活性化につながるために、地産地消の食材を使った料理の食べ方提案や地域資源を使ってレストランにメニュー提案、レシピ提案をしています。また、栄養士として、地場農産物を機能性からの売りを差別化して、販売強化や販路開拓につなげています。米粉麺のレシピ提案、販路開拓では、有名ホテルに売り込みました。現在は、カット野菜の商品開発に取組中!

- 新商品企画 ●新商品の商品設計 ●小売 ●サービスの提供



目片 智子  
(めかた ともこ)

民間コンサルタント、栄養士・調理師・介護士、フードコーディネーター

無意識に捨てられる規格外品や皮、ヘタ、軸、葉、茎等を、健康を考えた魅力ある商品にするためのメニュー提案、美味しい食べ方の提案、加工技術の伝授をし、利益増を目指し、農林水産業者さんと共に今とこれからの世の中で必要とされ、喜ばれる商品作り、販売促進支援をいたします。

- 農林水産物の加工技術 ●新商品の商品設計 ●新商品企画 ●ブランディング

### 普及の現場から

県立農林水産技術総合センター  
企画調整・経営支援部  
専門技術員(農産物活用)  
村山 恵(むらやまめぐみ)

県下13ヶ所の農業改良普及センターの普及指導員は、野菜・花き・果樹・畜産・農産物活用等の技術や情報等を、市町・JAと連携を図りながら、地域農業の担い手育成、農産物のブランド化、起業活動の促進、地域活性化の推進等の支援を行っています。

6次産業化は、生産(1次)がベースにあり、加工(2次)・流通・販売(3次)へと広げる取り組みです。農業者の皆様さんの所得向上・地域の雇用確保に向けて、普及指導員は、1次からの相談が可能で、6次産業化プランナーの方々と共に、地域の情報に精通した農業改良普及センター・普及指導員が、一番の身近なプランナー・サポーターとして、あなたのチャレンジに期待しています。

