

ひょうごの
「農」イノベーションの
ススメ
～6次産業化と異業種連携～



問い合わせ先

「農」イノベーションひょうご推進協議会

〒650-8567
兵庫県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

<https://www.nou-inno-hyogo.jp/cms/>



発行：令和6年2月



ひょうごの
「農」イノベーションのススメ
～6次産業化と異業種連携～



はじめに

摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の五国からなる兵庫県。北は日本海、南は瀬戸内海から淡路島を介して太平洋を臨み、「日本の縮図」ともいわれるように、多様な気候風土と自然環境を有しており、これらを活かした多彩な農林水産業が展開されています。

また、大消費地の神戸・阪神間や大阪・京都とも近接しているため、新鮮で安全・安心な農林水産物の供給が可能であることに加え、食品製造事業者が多くあることから、農林漁業者との連携を通じた新たな商品やサービスが生まれやすい土壌にあるといえます。

このような特色を活かし、兵庫県では県産農林水産物の新たな価値を創造するため、「農」イノベーションひょうご推進協議会を推進母体として、6次産業化や異業種連携に関するテーマのセミナーや協議会ホームページ・SNSによる情報発信を通じて、会員相互の交流を促進しています。また、新商品や新サービス開発、販路拡大等に向け、専門家の派遣や補助事業等を実施しています。

本誌では、今後新たに6次産業化や異業種連携へチャレンジする意欲を持つ農林漁業者や関連事業者の方々が、取組のきっかけやビジネス展開を具体的にイメージできる事例を紹介します。

6次産業化とは

6次産業化とは、1次産業としての農林水産業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組です。



目次

CASE 1	特定非営利活動法人 神戸オリーブ園(神戸市) 03 エクストラバージンオリーブオイル、オリーブ塩漬け
CASE 2	株式会社元源(加西市) 05 冷凍 絹里芋
CASE 3	しらはた農園MOTO(上郡町) 07 MOTOワイン、MOTOモスト<葡萄ジュース>
CASE 4	あいす工房らいらつく(朝来市) 09 牧場のジェラート、ガトーフロマージュ、アーモンドブリュレ
CASE 5	株式会社NOUEN(朝来市) 11 岩津ねぎのお味噌汁、岩津ねぎのクリームポタージュ
CASE 6	但馬漁業協同組合(香美町) 13 天然醸造 麴の魚醤、のり佃煮、缶詰シリーズ、むかし海苔
CASE 7	株式会社丹波婦木農場(丹波市) 15 農家体感施設〇(まる)
CASE 8	株式会社フォレスト・ドア(丹波市) 17 FOREST DOOR(旧神楽小学校)
CASE 9	株式会社平岡農園(洲本市) 19 淡路島レモンチェッコ
CASE 10	淡路島ぐるめ屋株式会社(淡路市) 21 あわじ島グルメマト® ドライマト、コンフィチュール
 イノベーションひょうご	「農」イノベーションひょうごについて 23





オリーブ栽培

エクストラバージン
オリーブオイル

神戸市 神戸オリーブ園

生産者、市民が一丸となって取り組む
神戸オリーブ園復活プロジェクト
エクストラバージンオリーブオイル
オリーブ塩漬け



オリーブの青実を1粒ずつ手摘みし、新鮮なうちに加工した商品

会社名 特定非営利活動法人 神戸オリーブ園
代表者 松下勇人
所在地 兵庫県神戸市西区押部谷町高和1121-1
TEL:078-994-4111
FAX:078-994-4111
MAIL kobe_olive_garden@hotmail.com
URL https://kobe-olive.jp/



事業紹介

明治期に神戸市街地に存在した「神戸オリーブ園」を復活させようとプロジェクトが発足し、2018年に神戸市西区押部谷町にある果樹の生産組合に所属する3名で結成。オリーブの栽培を通して、遊休農地の解消、神戸ブランドの創出を目的に現在は400本のオリーブの木を栽培し、収穫・加工・販売している。



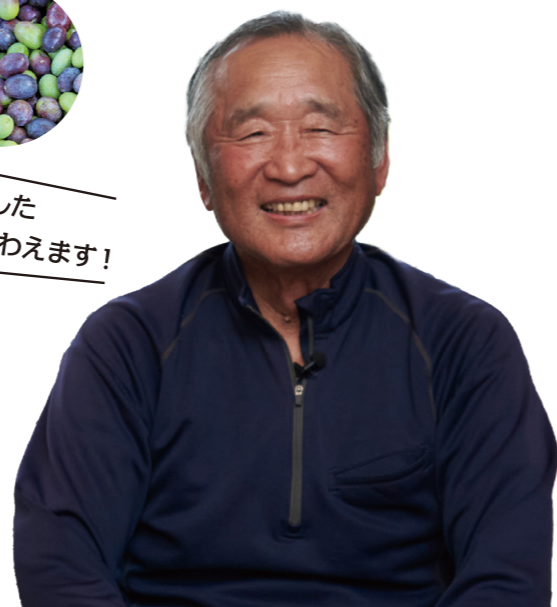
事業のきっかけ

オリーブ発祥の地である神戸を再びオリーブの名産地へ

かつて神戸市街地にあった「神戸オリーブ園」。1908年には栽培地を小豆島に移し、その存在は長く忘れられていましたが、オリーブ油搾油130周年記念を契機に復活の声が高まり、2018年に神戸市西区押部谷町の果樹生産組合に所属する3名が中心となってプロジェクトが本格始動しました。現在は兵庫県や神戸市、JA兵庫六甲とも連携し、遊休農地の解消と新しい神戸ブランドの創出を目指して、栽培面積を拡大しています。収穫には市民ボランティアも加わって一粒ずつ手摘みし、神戸の新たな特産品として一歩を踏み出しています。



手摘みした後、すぐに加工した新鮮なオリーブの魅力が味わえます!



取組内容とポイント

神戸産オリーブ栽培を通じて、新たな特産品づくりと地域活性化



成功の
カギ!

- 1 生産者、消費者、企業、関係機関が一体となったプロジェクト
- 2 一度は途絶えた神戸オリーブ園を復活させたいという強い思い
- 3 コンテスト受賞や成分分析で数値化し、おいしさを「見える化」

現状の課題と今後の展望

一緒にオリーブ栽培を応援してくださる方々をオリーブメイトと呼んでいます。商品パッケージのラベルもオリーブメイトのデザイナーさんが考えてくれたものです。さらにより多くの市民の方に神戸産オリーブの歴史や神戸オリーブ園の活動をもっと知ってもらえるよう励みたいと思います。一緒にオリーブを育てたいという仲間が増えれば遊休農地の解消にもつながりますし、オリーブを神戸の新たなブランド産品にしていきたいです。





加西市 株式会社元源

皮むきした里芋を冷凍加工し商品化 消費者ニーズとアップサイクルを両立 冷凍 絹里芋



会社名 株式会社元源
 代表者 藤本圭一郎
 所在地 兵庫県加西市上万願寺1155
 TEL:090-8754-6424
 FAX:0790-20-0217
 MAIL keiichirofujimoto@gmail.com
 URL https://www.tabechoku.com/producers/28721



事業紹介
 大学時代に世界40か国を放浪中、日本の風土と水の豊かさに気づき、農家になることを決意。帰国後、水の美しさに惚れ込んだ加西市上万願寺町で農業を開始。現在は里芋、うるち米、酒造好適米である山田錦、2023年からは兵庫県の黒枝豆の新品種「ひかり姫」を栽培。持続可能な農業への取組に注力し活動中。



事業のきっかけ

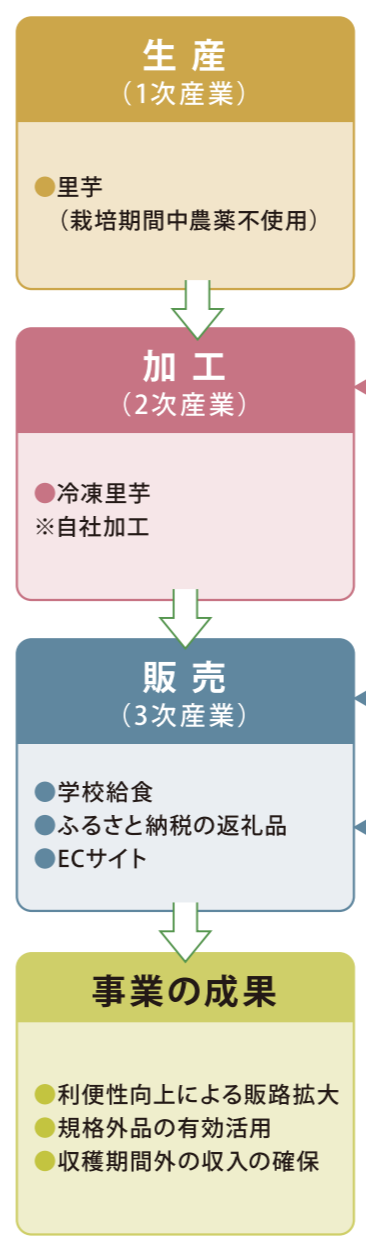
里芋特有の皮むきの悩みを解消して、より気軽に味わってほしい

播磨地域の在来品種を選抜し、栽培期間中農薬を一切使用せずに栽培した「絹里芋」は粘りが強く、絹のようななめらかな食感が魅力です。兵庫県産の里芋をもっと多くの人に知ってもらいたいと思うなかで課題となったのが「里芋の皮むき」でした。手がかゆくなる、土でシンクが汚れるといった消費者の声を聞いて、その手間を省くことはできないかと加工販売を決意。兵庫県での冷凍里芋は前例がなく初の試みでしたが、加西農業改良普及センターの協力もあり、岐阜大学との共同研究でバラ凍結での急速冷凍による品質保持を実現しました。



取組内容とポイント

産学連携の共同研究で規格にとられない商品化を実現



Point 商品づくりのポイント

岐阜大学との産学連携の研究で実現した急速冷凍技術で里芋の品質を保持

栽培期間中農薬を使わない絹里芋は慣行栽培に比べて規格外品が約2割多く、それらも活用できる加工品開発を決意。「生の絹里芋の食感・風味はそのままに」を目標に岐阜大学と共同で急速冷凍技術の研究に着手。県のアグリビジネス創出支援事業も活用し構想から完成まで5年、限りなく生芋に近い食感・風味の冷凍里芋が完成しました。

Point 販売戦略のポイント

かゆくならない、取り出しやすい、消費者の使いやすさを考えた商品形態を実現

皮むきの際に手がかゆくなる悩みを解決し、一口サイズにカットすることで調理時間を短縮。また、カット食材を分けて凍らせるバラ凍結加工は、冷凍速度が早く細胞の破壊を抑えて生芋に近い状態を維持するほか、使いたい量だけ取り出しやすいというメリットも。また、冷凍加工することで一年を通じての供給が可能になりました。

Point 販路づくりのポイント

学校給食やふるさと納税の返礼品など、兵庫県産、地元産を意識した販路開拓

子どもたちに安全かつ里芋のおいしさを知ってほしいと学校給食に注目。自ら直接交渉するなど地道に営業し、現在は地元の加西市をはじめ、複数の市の保育園や小学校などに納品しています。生産者が加工・流通まで関わることで冷凍食材には珍しいトレーサビリティ(生産履歴の追跡)を確立し、安全性を確保、販路を広げています。

成功のカギ!

- 1 産学連携による科学的根拠を持った高い品質での冷凍技術
- 2 消費者ニーズを反映させるマーケットイン※の発想による商品化
- 3 冷凍食材に珍しい、トレーサビリティ(生産履歴の追跡)の確立

※マーケットイン…企業が生産・販売活動をする際に消費者のニーズを満たす製品であることを最優先する考え方。

現状の課題と今後の展望

冷凍里芋に加えて、新しくひかり姫を使った冷凍黒枝豆も販売を始めました。小売りをより充実させるためにも、さらにプロモーションを強化していきたいと思っています。酒米の山田錦もつくっているの、日本酒とのペアリングで絹里芋を世界に誇れる野菜として、全国、海外へと販路を広げていきたいですね。目下の目標としては、地元を盛り上げるための播磨芋煮会の開催と学校給食への提供も拡大できればと考えています。



ぶどう栽培

ワイン・
ぶどうジュース



上郡町 しらはた農園MOTO

地域名産のぶどう品種を
ワイン用に栽培することで課題を解決
MOTOワイン
MOTOモスト <葡萄ジュース>



上郡名産のぶどう品種を収穫後、
農家自ら仕込みを行い、自然発酵で醸造

会社名 しらはた農園MOTO
代表者 田中源道
所在地 兵庫県赤穂郡上郡町細野51
TEL:0791-55-9508
FAX:0791-56-8007
MAIL motofarm.2020@gmail.com
URL https://moto-farm.com/



事業紹介

2019年にサラリーマンから農家に転身。
清流と美しい段々畑に惹かれて上郡町細
野で生産者から農園を引き継ぎ、ぶどうづ
くりを始める。マスカット・ベリーA、
シャインマスカット、ピオーネをはじめ、約
1haの畑で約20種のぶどうを栽培。秋に
は収穫したぶどうを使ってワインを醸造。



事業のきっかけ

地域名産のぶどうをつくり続けるために、思いついたワイン

上郡町細野地区で栽培されるマスカット・
ベリーA(以下「ベリーA」という。)は、他
の産地よりもコクが深く甘みが強いのが特長
ですが、小粒で実が房から落ちやすく手間が
かかる反面、販売価格はピオーネの半値程
度。ぶどう畑を継承した当初は「もうやめよ
う」と思ったそうです。しかし、地域の人から
残してほしいと強い要望を受け、ベリーAを
使ったワインをブランド化することを思いつき
ました。ワインづくりにも携わりたいと酒販免
許も取得。収穫時期が終わると自ら愛媛県今
治市のワイナリーに赴き、車中泊をしながら仕
込みを行っています。

穏やかな渋みでやわらかな味。
どんなお料理にもよく合います!

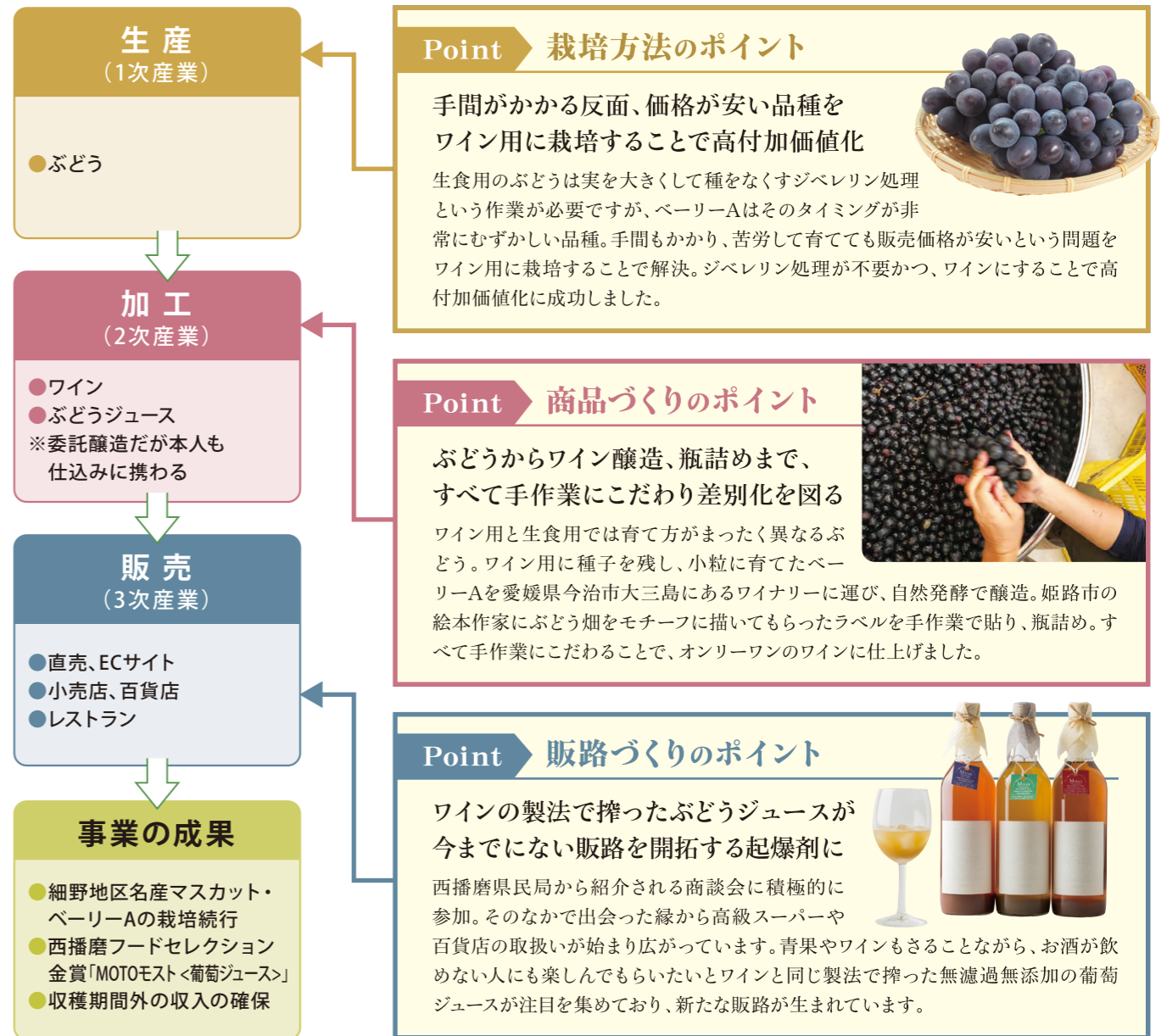


こだわりのラベルデザイン



取組内容とポイント

ワイン醸造による高付加価値化とノンアルコール商品への展開による販路拡大



成功
の
カギ!

- 1 価格が安い品種をワイン用に栽培し醸造することで高付加価値化
- 2 農家自ら醸造に参加することで独自性のある商品へ
- 3 ノンアルコール商品も同時展開することで販路を拡大

現状の課題と今後の展望

ラベルは農山漁村発イノベーションプランナーのアドバイスをもとに、白い紙に立体的な加工を施して質感にこだわりました。
高級感があり贈り物としてお買い求めいただくことも多くて嬉しいです。今後はワイナリーをつくり、ワイン醸造まで上郡町で
できるようにしたいですね。また、ワイン用のぶどうはゆくゆくは有機で栽培できるようにと考えています。若い就農希望者も
増えているので、再びこの地区でのぶどうづくりを盛り上げていきたいです。



酪農
(ジャージー種)

ジェラート・
チーズケーキ・
クリームブリュレ

朝来市 あいす工房 らいらっく

労働力不足から小規模酪農に切り替え、
いち早く6次産業化に着手して成功
牧場のジェラート、
ガトーフロマージュ、アーモンドブリュレ



自家牧場の搾りたてのジャージー牛乳を使った濃厚な味と香りが魅力のジェラート

会社名 あいす工房 らいらっく
代表者 吉井裕也
所在地 兵庫県朝来市和田山町白井486
TEL:079-670-1766
FAX:079-670-2623
MAIL info@lilac-ice.com
URL https://www.lilac-ice.com/



事業紹介

80頭ものホルスタイン種を飼育し、但馬地域の中でも有数の大規模酪農家だったが、労働力不足により2001年から6次産業化に着手。現在は小柄な体格で搾乳量は少ないながら、乳脂肪分が多く濃厚で味わい深い牛乳が魅力のジャージー種のみを12頭飼育し、ジェラートをはじめスイーツを加工、販売している。



事業のきっかけ

労働力不足を機にジャージー種の小規模酪農に転換、ジェラート店を開業



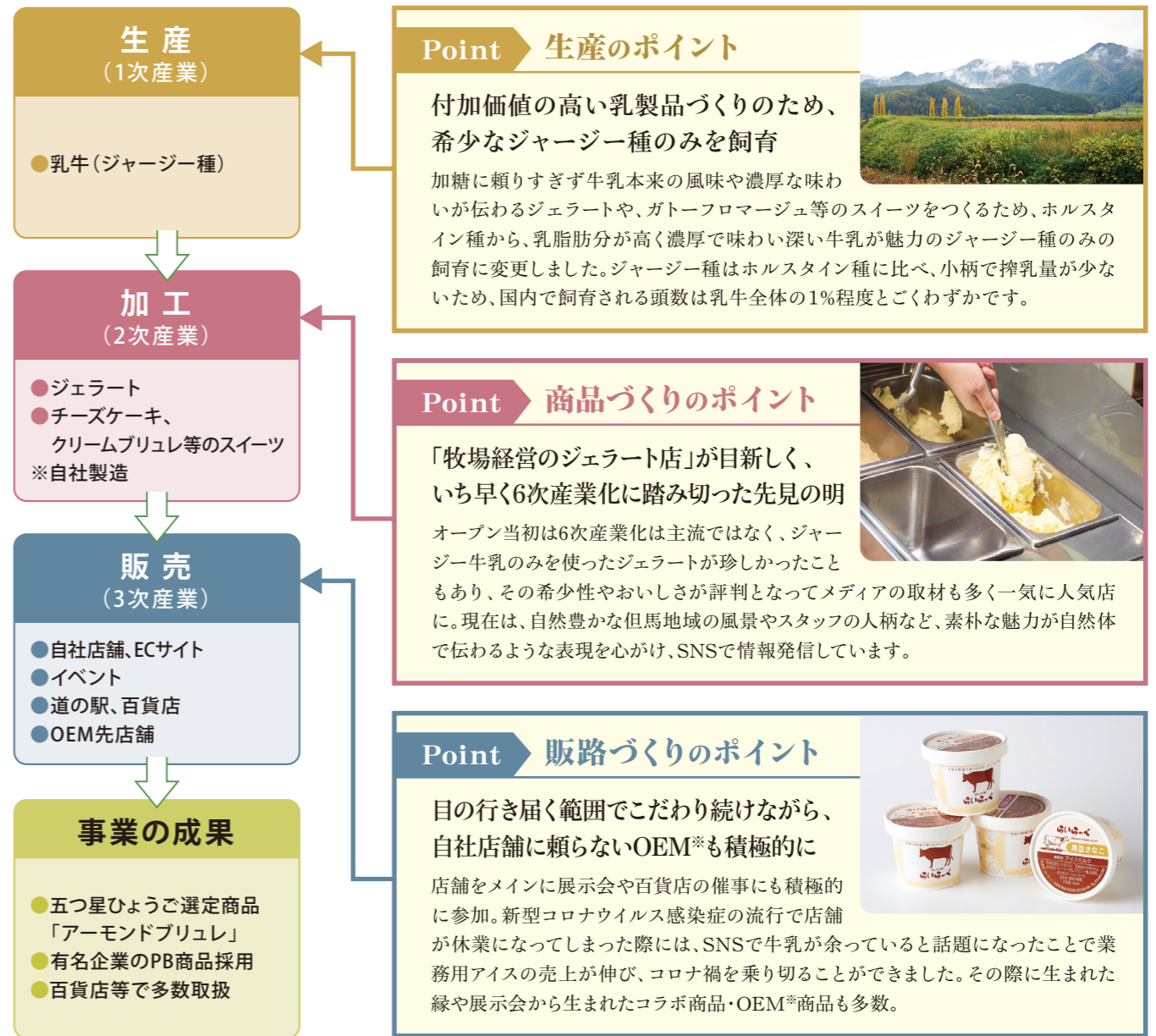
店舗のジェラートは常時18種類。
牛乳に最適な食材を吟味しています。



家族が相次いで亡くなり、労働力不足から酪農存続の危機を迎えたオーナー吉井英之さん。そこで牛乳を一人でも飼育できる頭数に減らして、ホルスタイン種から乳製品をつくるのに最適なジャージー種にすべて変更。「いつかお店もやりたい」と亡き妻との夢を思い出し、酪農から加工、販売までを一貫して行うジェラート店を2001年に開業しました。店舗経営は息子の裕也さんが担当し、その濃厚でコクのある牛乳からつくられるジェラートは搾りたてミルクの風味が楽しめる人気。ジェラート以外にも、ジャージー牛乳に3種のチーズをあわせたガトーフロマージュや、アーモンドブリュレ等のスイーツも充実しており、県内外から多くのお客さんが訪れます。

取組内容とポイント

自家牧場のジャージー牛乳100%のジェラートで店舗を経営



※OEM…他社の企画・開発した商品の製造を請け負うこと。

成功の
カギ!

- その1 希少なジャージー種のみで酪農家が経営するジェラート店を始めた先見性
- その2 他社が真似できない、オリジナリティのある商品、ストーリー
- その3 自社商品だけでなく、OEM※商品も製造することによる販路の多様化

現状の課題と今後の展望

牧場、店舗がある朝来市の冬は厳しいので、冬季の安定した収入源の確保が課題でしたが、最近では他府県で販売するOEM※商品がひとつの解決になってきています。商品に関しては、変わらず既存商品を丁寧につくり続けるのはもちろんのこと、新商品開発にも力を入れていきたいですね。20年以上続けてこられたからこそ、雇用問題や設備の老朽化など新たな課題にも直面していますが、これまでの経験を活かして乗り越えていけるよう模索しています。





岩津ねぎ栽培

味噌汁・
クリームポタージュ

朝来市 株式会社NOUEN

規格外の岩津ねぎを一次加工原料化 異業種と共同開発でアップサイクル 岩津ねぎのお味噌汁 岩津ねぎのクリームポタージュ



大手小売店でもPB商品として採用された
岩津ねぎを使った商品

会社名 株式会社 NOUEN
代表者 田中正広
所在地 兵庫県朝来市和田山町市御堂146-6
TEL:086-201-2288
FAX:086-201-7020
MAIL info@nou-en.com
URL https://nou-en.com/



事業紹介

耕作放棄地が増える現状を憂い、2013年に自社の農園事業として岩津ねぎ栽培を開始。2018年に株式会社NOUENとして独立。現在は「ネクタイを締めた百姓」をモットーに、規格外の岩津ねぎを一次加工原料化し、他企業との協業で商品開発、販売を行うことでビジネスとして成功する農業を実践している。



事業のきっかけ

「確実に売るためには」を考えたどり着いた異業種とのコラボ

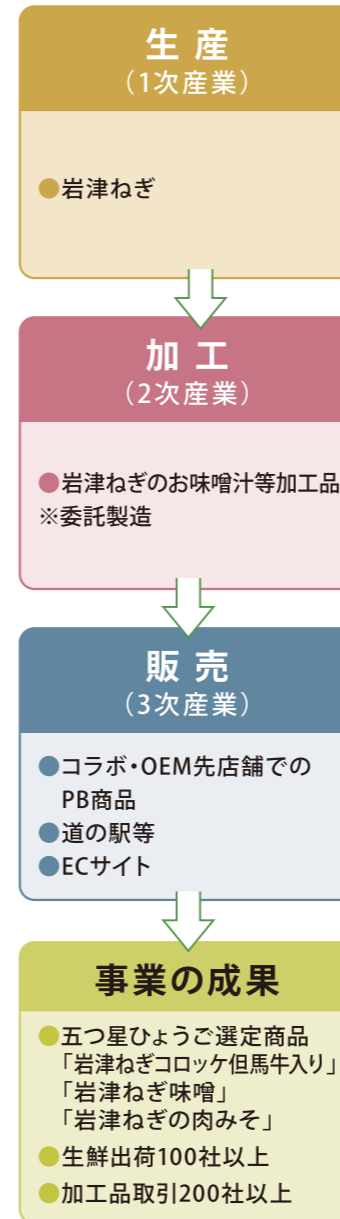


丹精込めてつくった岩津ねぎだから
廃棄ロスをできるだけなくしたい。

ゆたかな香りと甘み、柔らかさで人気の朝来市特産の岩津ねぎ。その出荷基準は非常に厳しく、規定の白根の長さ、太さ、青葉の枚数を満たしていなければ生食用の岩津ねぎとして出荷することができません。しかし、朝来市は大雪が降ることも多く、雪の重みで潰れてしまったり傷がついてしまう岩津ねぎが毎年必ず10~15%出てしまいます。その規格外の岩津ねぎをどうにか加工品として活用できないかと模索。最初は自社で商品化、販売まで行っていましたが発売できない商品もあり、確実に売れる方法を考えた結果、異業種との共同開発にたどり着きました。

取組内容とポイント

規格外を活用した「売れる商品づくり」を目指して、異業種との協業で商品開発を行う



Point 商品づくりのポイント

岩津ねぎ特有のなめらかな舌触りと甘みをそのまま感じられる商品にこだわって開発当初、大きめに切った岩津ねぎを乾燥すると糖度が高く飴状になり失敗。製品にできた小さな乾燥チップと粉末を使い岩津ねぎ特有の甘みを活かした商品がつかれないかとスープ会社に依頼し、完成したのがクリームポタージュでした。現在は、食感も楽しめる乾燥ねぎも開発し、それを活用した味噌汁も商品化しました。



Point 販売戦略のポイント

売れ残りをつくらない確実な方法を考えて、異業種とのコラボレーション商品に着手自社で商品開発、販売を行っていたものの、どうしても売れ残る商品があるのが課題でした。乾燥チップ等の1次加工から商品化まで企業と協業してOEM*で開発する方向性に転換。現在は企業の商品として確実に販路がある商品づくりに重点を置いています。



*OEM…他社の企画・開発した商品の製造を請け負うこと。

Point 販路づくりのポイント

バイヤーの記憶に残し「いつか」に備える、積極的かつ地道なプロモーション活動栽培担当者とプロモーション担当者を分け、8年間で60回以上もの展示会に積極的に参加。岩津ねぎの解禁・終了をはじめ時候の挨拶状を欠かさず送付するなど、販売先の記憶に残すプロモーション活動を行うことで販路を開拓。また、問屋がスーパー等へ営業しやすいよう販促チラシやポップ広告をつくったり、ときには自ら店頭に立って試食販売を行うこともあります。



成功の カギ!

- 1 農業とプロモーション活動の両立を実現
- 2 異業種との協業による商品開発を行うことで確実な販路を獲得
- 3 規格外野菜を活用した原料としてSDGsに関心の高い企業へPR

現状の課題と今後の展望

規格外の岩津ねぎの青果を安売りすることなく「岩津ねぎの加工品」として販売することで付加価値をつけて取引でき、廃棄ロスを削減できました。岩津ねぎの需要が増えたことにより、若手生産者が増え、弊社を活用してもらいながら「儲かる農業」に発展していただこうことが今後の展望です。また、兵庫県には魅力ある産品がたくさんありますが、販路にお困りの生産者様のお手伝いもできればと思っています。





魚醬・佃煮・
炊き込みご飯等缶詰

香美町 但馬漁業協同組合

未利用魚等に付加価値を与えて漁師に還元 持続可能な漁業を目指した商品開発 天然醸造 麴の魚醬、のり佃煮、 缶詰シリーズ、むかし海苔



魚介のうま味が凝縮された調味料をベースに
新しい加工品を次々と開発

会社名 但馬漁業協同組合
代表理事組合長 村瀬晴好
所在地 兵庫県美方郡香美町香住区若松747
TEL:0796-36-1331
FAX:0796-36-1335
MAIL jf-kaihatu2@hgtajima.jf-net.ne.jp
URL https://www.jftajima.com/



事業紹介

定置網、底曳網漁、香住ガニかご漁などを行う但馬地区4漁協が2007年に合併。漁業の操業指導や海産物の販売をはじめ漁協の役割は多岐にわたるなか、水揚げされた未利用魚・低利用魚資源など流通に乗らない規格外の魚の有効利用や魚介類に付加価値を与え、持続可能な漁業を目指し商品開発や販売を行っている。



事業のきっかけ

未利用魚・低利用魚の有効活用から生まれた天然醸造の魚醬

漁業の担い手が減少するなか、但馬漁業協同組合では、付加価値のある商品を生み出し、漁師の収益を上げる方法を模索していました。同時に、漁獲されたものの流通しない魚の有効活用も課題でした。村瀬組合長の発案で地域ブランドである香住ガニの規格外品を活用した魚醬の共同開発を、地元の醤油蔵と始めました。一般的な魚醬は塩と魚だけで発酵しますが、カニは甲羅が固く塩だけでは発酵せず、最強の発酵を促す大豆と小麦の麴を使ったところ、世界でも類を見ない「香住ガニ魚醬」が誕生。麴の力で魚醬独特の臭みを抑え、天然醸造でうま味が凝縮された魚醬が完成しました。



未利用魚・低利用魚だったとは思えない、
うま味が詰まった商品ばかりです！

業務理事の丸山和彦さん

取組内容とポイント

未利用魚・低利用魚を有効活用した但馬地域ならではの商品展開



成功の カギ!

- その1 未利用魚・低利用魚の有効活用というコンセプトでの一貫した商品開発
- その2 化学調味料や保存料を使わない安全安心なものづくり
- その3 地元企業や産学連携など、地元・但馬地域にこだわった素材と製法

現状の課題と今後の展望

解決すべき課題は多々ありますが、最近では漁師さんから流通に乗らない規格外の魚について相談されることも増え、買上げて商品開発できるよう努めています。未利用魚・低利用魚という原価が安いと思われがちですが、実際にはそれらの魚介は小さく加工に手間がかかり、商品の価格も高くなります。そのため、付加価値をもたせるストーリーをしっかり作り上げたいですね。今後も漁港で穫れる食材はもちろん、但馬地域の資源を活かした商品づくりに励みます。



農業・酪農・養鶏

惣菜・チーズ・
農作物加工品

丹波市 丹波婦木農場

米、野菜、牛乳、卵すべてが自家製 丹波農家の営みを体感できる場所づくり 農家体感施設 ○(まる)



塩や砂糖などを除き、原材料のほとんどが丹波婦木農場産の商品



会社名 株式会社 丹波婦木農場
代表者 婦木克則
所在地 兵庫県丹波市春日町野村83
TEL:0795-74-0820
FAX:0795-74-0820
MAIL info@fukifarm.com
URL https://fukifarm.com/



事業紹介

江戸時代から10代続く農家・婦木農場。水稲、野菜、酪農、養鶏などの農業生産活動をベースに、その日収穫した食材を惣菜、餅、チーズ、麦茶、日本酒(製造委託)などに加工し、販売も行っている。2013年に開設した農家体感施設○(まる)では3~11月の期間に月2回農家体感ができるカフェランチ営業を行い、宿泊も可能。

事業のきっかけ

ファンを増やすためには、農場に来て味わってもらうのが一番

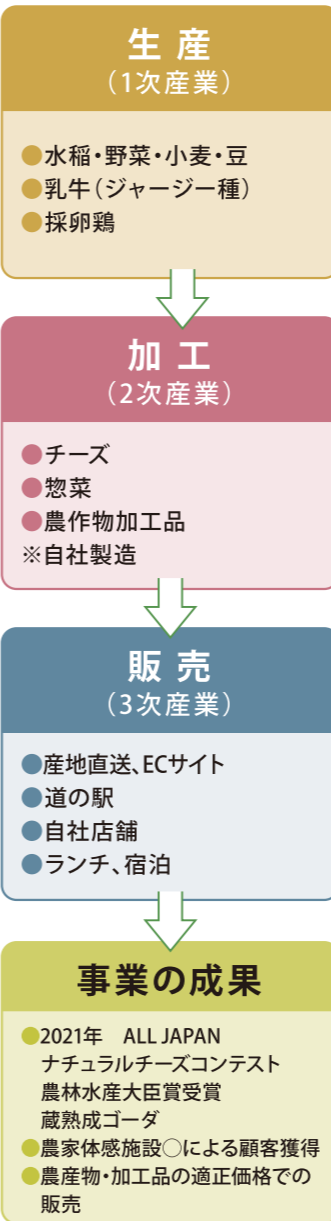
婦木農場では代々、その日採れた野菜や加工品の産地直送販売を主としてきましたが、新規顧客開拓に向けて農産物が育つ環境や丹波地域の風景をもっと広く知ってもらいたい、そのためには直接体感してもらうのが一番と農家体感施設○(まる)を開設。農繁期の第1・3日曜日に開催される農家のおうちごはんバイキングはその時期に農場で採れた新鮮な作物や加工品をふんだんに使い、現在では多いときには50名の参加者が来場。当日はオープンファームとして牛や鶏、畑を見学できたり、野菜や加工品、チーズを買える直売所がオープンし賑わいます。



食材も加工も全部自分たちでやる。他ではできないからこそ価値がある。

取組内容とポイント

「婦木農場産」にこだわり、唯一無二の商品やサービスを生み出す



Point 商品づくりのポイント

酪農の発想を転換した付加価値の高いチーズづくり

かつては搾乳量の増加を目指した酪農経営をしていたものの、北海道でチーズづくりを学んだ長男敬介さんの就農にあわせて、チーズづくりを開始。搾乳量は少ないながらチーズづくりに向いているジャージー牛乳をチーズに加工することで付加価値が高まり、牛乳として出荷していた頃よりも収益が大幅にアップしました。また、元々あった米蔵をチーズ工房へ改装することでコストを抑えました。



Point 販売戦略のポイント

誰が、どんな想いでつくっているのか、顔やストーリーが伝わる仕掛けづくり

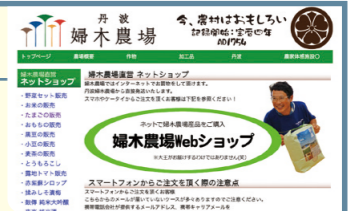
実際に農場を見学、食事、宿泊できる農家体感施設○はもちろんのこと、大阪市阿倍野区にある自社運営ショップやホームページでも、ストーリーがしっかりと伝わる仕掛けをつくり、農場や生産者の顔が見えるように工夫しています。また、顧客を裏切らない昔ながらの農作業、丁寧な商品づくりを続けることでリピーターを確保しています。



Point 販路づくりのポイント

農家体感施設○などから口コミで広がったネットワークを活かして販路を拡大

販売は一般消費者やレストランへの産地直送や、ショップでの対面販売がメイン。農家体感施設○などの口コミから生産者の顔が見え、安全安心な農作物への意識が高いシェフや客層からの問い合わせにつながり、ネットワークが広がっています。また、チーズコンテストで最優秀賞を受賞し、注目を集めたことがこれまでと違った客層獲得にもつながっています。



成功の「カギ」

- その1 発想の転換で今あるものを活かし、新たな価値を創造
- その2 原材料の特徴を最大限に引き出す、手間を惜しまない製法
- その3 婦木農場、生産者の顔が見える、ストーリーの伝わる販売方法

現状の課題と今後の展望

300年間ずっとそうであったように、丹波地域に根を下ろす農家であり続けるために挑戦を続けています。丹精込めてつくった食材だからこそ、加工品も試行錯誤を重ねて数値を測定し、たどり着いた製法を守って自分たちで加工しています。そんな農家暮らしが続けられるのも丹波地域の集落があるからこそ。丹波地域で農業をするのは面白いと思えるような取組を考え、持続可能な農業として盛り上げていきたいです。



丹波市 FOREST GROUP

楽しみながら木材や森林の魅力に触れる
丹波地域の廃校を活用した体験型施設

FOREST DOOR

旧神楽小学校-



各教室にさまざまな施設を展開
くつろぎながら木材の魅力を体験できる

会社名 株式会社 フォレスト・ドア
代表者 足立 龍男
所在地 兵庫県丹波市青垣町文室244
TEL:0795-87-5511
FAX:0795-87-5566
MAIL info@forestdoor.co.jp
URL https://forestdoor.co.jp/



事業紹介

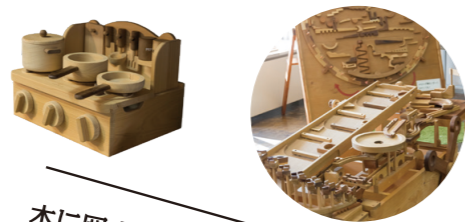
製材業の株式会社木栄、森林整備を行う株式会社森のわ、建築施工の株式会社栄建の3つの「FOREST GROUP」で林業の6次産業化を実現し、プロジェクトの広報統括を行う。さらなる兵庫県産木材の需要拡大を目指し、「森の情報発信基地」をコンセプトにさまざまなサービスを展開する廃校利活用施設「FOREST DOOR-旧神楽小学校-」を管理運営。



事業のきっかけ

森林、地域の木材の魅力について、もっと知ってほしいから

製材業在籍時に「もっと地域の木材を使いたい」と建築施工会社を設立。そして2014年に丹波市で起きた豪雨災害で森林整備の必要性を痛感するとともに、丹波地域の間伐作業が遅れていることに危機感を覚えて森林整備を行う「森のわ」を設立。グループ会社3社で林業の6次産業化を実現しました。さらに森林や林業の現状を広く知ってもらい、地域材の利用促進を目指し、体験型の情報発信拠点として廃校となった旧神楽小学校の活用に着手。レストランや地域材を使った宿泊・研修施設、コワーキングスペースなど幅広く展開し、人気を集めています。



木に囲まれた空間で癒やされ、
地域材の魅力を感じてください。



地域の食材を活用した
廃校レストランふむふむ

取組内容とポイント

「森の情報発信基地」をコンセプトにした地域資源の利活用

生産
(1次産業)

- 森林整備 ((株) 森のわ)

加工
(2次産業)

- 木製品 ((株) 木栄)

販売
(3次産業)

- 木造建築物 ((株) 栄建)
- 展示・販売・体験施設 ((株) フォレスト・ドア)

事業の成果

- 月間来場数約8,000名 (2023年8月)
- 2022年度 「丹波すぐれもの大賞」受賞
- 地域材活用の問い合わせ増加
- 雇用拡大 (2023年13名採用)

Point ▶ 商品づくりのポイント

旧校舎の教室を丹波の地域材を使って、木の香りに包まれる空間へとリノベーション。大学との連携や移住者でもある経験豊富なスタッフのアイデアを活用してサービスを具現化。木材の魅力が体験できるように、地域材をふんだんに使って各教室を木質化しました。廃校の利活用に関しては、地元企業で信頼が厚いことに加え、地域割引の設定や元の姿の空き教室を残すなどして地域住民からの理解を得ました。



Point ▶ 販売戦略のポイント

平日は「to B」週末は「to C」と対象を分け、サービスやプロモーション変えて訴求。平日は研修やワーケーション等の企業向け、週末はレストランや木のおもちゃミュージアムをメインに家族連れ等の一般向けサービスに注力してPR。一般認知度を上げることで、SDGsへの関心が高い企業やフォレスト・ドア就職希望者からの問い合わせも増え、良い循環を生み出しています。



Point ▶ 販路づくりのポイント

SNSを中心としたインターネットやローカルメディアを活用した広報活動。2023年4月のグランドオープンに合わせて、PR活動やブランディング経験豊富なスタッフがWEBマーケティング・ローカルメディアを活用し、企業や消費者に積極的にアプローチ。アウトドア需要やサウナ人気も追い風となり、地域材を使った本格バレルサウナ(右上写真)がついた一棟貸しの宿泊施設も注目を集めています。



兵庫県産材100%使用のバレルサウナ
(2023年度「丹波すぐれもの大賞」受賞)

成功の
カギ!

- 1 グループ間の連携事業でスピード感とコストダウンを実現
- 2 地域材、廃校利活用、地産地消レストランなど、地域資源の活用
- 3 大学との連携や多様なバックボーンを持つ社員のアイデアを活用

現状の課題と今後の展望

森林整備は自然災害や地球温暖化の防止につながり、林業従事者の少ない丹波市では急務と考えています。木材は育った環境で使う方が長持ちし、輸送コストも抑えられるので、県内でもっと活用してもらえるようにPRしていくことが一番の課題ですね。そのためにも情報発信拠点として整備したこの施設単体の集客にも力を入れていきたいです。また、森林資源のさらなる利活用に向けて、農業と組み合わせた新しい林業形態も考えています。





レモン栽培

レモンのお酒

洲本市 平岡農園

酒造メーカーの協力を得て実現した 念願の淡路島レモンを使った酒づくり 淡路島レモンチェッコ



爽やかかつ濃厚な淡路島レモンの風味と
芳醇な香りが詰まったリキュール

会社名 株式会社平岡農園
代表者 平岡まき
所在地 兵庫県洲本市宇山451
TEL:0799-22-2729
FAX:0799-22-8776
MAIL hiraoka1@sumoto.gr.jp
URL https://www.hiraokanouen.com/



事業紹介

淡路島で創業68年を数えるみかん、レモン農家。約6haの農園でみかん、レモン、ライム、庭木を栽培している。淡路島温州みかん品評会において金賞の中でも最優秀賞である兵庫県知事賞を受賞。50年前から観光農園を始めいち早く6次産業化を実現。シーズン中はみかん狩り、レモン狩りの客で賑わう。



事業のきっかけ

イタリアで感動したレモンチェッコをつくりたいという強い思い

レモンチェッコはレモンの果皮を度数の高いウォッカに漬け込んだリキュールのこと。平岡さんがこのお酒に出会ったのは、家族とアグリツーリズムで訪れたイタリアのレモン農家でのことでした。そのおいしさに感動し、自分たちでもつくりたいとレシピを教えてもらったものの、酒造免許やロットの問題が立ちはだかり断念。その後、夫・潔さんが病により農作業ができなくなってしまいました。レモンへの情熱が残る夫の姿を見て、「思い出のレモンチェッコをあきらめられない」と妻のまきさんが奮起し、姫路市の酒造メーカーの協力により完成しました。



レモンそのものの香りが強いので
アイスやケーキにかけても美味!

取組内容とポイント

淡路島レモンのポテンシャルを最大限に引き出した酒づくり



※OEM…他社の企画・開発した商品の製造を請け負うこと。

成功のカギ!

- その1 酒造における問題を異業種との協業で解決
- その2 原材料、レシピ、パッケージまで妥協しないものづくり
- その3 観光農園経営と顔の見えるオンラインショップ運営

現状の課題と今後の展望

自社だけで行う6次産業化は設備投資やノウハウなど、越えなければならないハードルが高く、リスクも伴いますが、異業種との協業で乗り越えられるケースが多々あります。自分たちでは思いつかないアイデアも多く、自社商品の可能性も広がります。現在は県のアドバイザー派遣事業(新ビジネス加速化支援事業)を活用し、アドバイスをいただきながらレモンチェッコの販売戦略を検討しています。新しい商品開発も、良い出会いがあれば挑戦したいです。



トマト栽培



淡路市 淡路島ぐるめ屋株式会社

廃棄ロスをなくし有効活用するために、
ブランド化トマトの素材を活かして加工
あわじ島グルメトマト®
ドライトマト、コンフィチュール

凝縮したトマトの甘みと酸味が絶妙



ドライトマトの原材料はトマトのみ

会社名 淡路島ぐるめ屋株式会社
代表者 三谷久美子
所在地 兵庫県淡路市野島江崎562-2
TEL:050-3390-0093
MAIL info@awajishima-tomato.com
URL https://awajishima-tomato.com/



事業紹介

水気耕栽培でルネッサンス品種に独自の技術力で栽培した「あわじ島グルメトマト®」を生産している。自身の農園の6次産業化はもとより、野菜ソムリエ、フードコーディネーターなどの資格を活かし、現在は地域の農家と協力してイベント開催や農泊など淡路島の地域活性化につながる活動に注力。



事業のきっかけ

規格外の自社栽培トマトを加工して付加価値をつけたい

高品質・高収益を目指してブランド化した自社栽培の「あわじ島グルメトマト®」。水気耕栽培でトマトを栽培し始めて以降、傷物や規格外のトマトは出荷できないのが課題でした。そこで、あわじ島グルメトマト®の魅力が最大限伝わり、輸入品の多いドライトマトへの加工に着手しました。シンプルゆえに、水分量や大きさなどトマトの個体差が影響し、安定した品質を保つことができず、何度も試行錯誤を重ねました。最終的に気温、湿度に合わせたプログラミングで温度と時間を設定し、安定化に成功。甘さと酸味が凝縮されたドライトマトが完成しました。また、コンフィチュール（ジャム）の開発にも着手。商品名を「ジャム」ではなく、当時まだ一般的でなかったフランス語の「コンフィチュール」にし、差別化を図りました。

トマト本来の味がしっかり伝わるよう余計なものは一切使わず加工しています。



取組内容とポイント

廃棄ロスをなくすために、自家栽培トマトをブランド化して加工



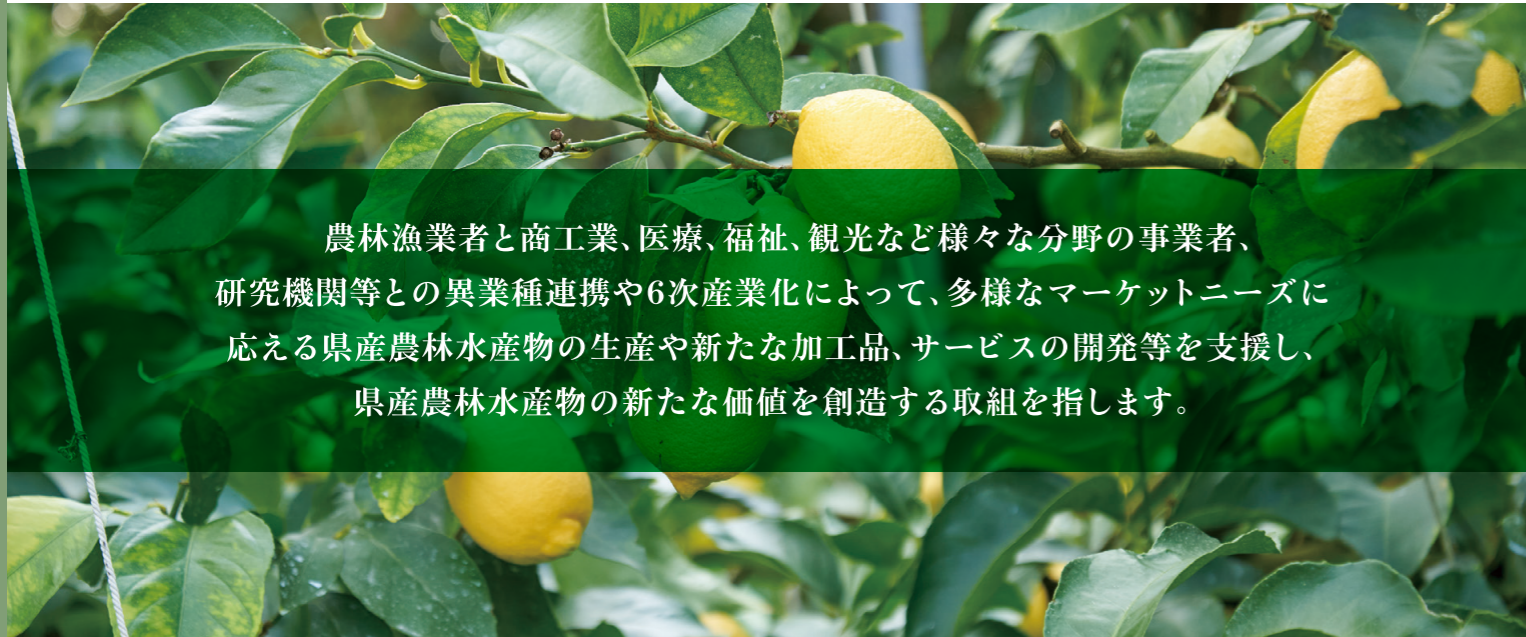
成功の
カギ!

- その1 自社栽培トマトを高付加価値トマトとしてブランド化
- その2 トマト本来のおいしさにこだわった無添加の商品づくり
- その3 精力的にさまざまな活動を行うことで広がったネットワーク

現状の課題と今後の展望

2023年は酷暑が続き、トマト栽培には非常に厳しい状況となったため、収穫量が大幅に下がってしまいました。注文していただいているのに収穫量が追いついていないことが農家としては心苦しく、今後はあわじ島グルメトマト®と一緒に頑張ってくれる人が増えてくれればと思っています。また、最近では自社だけでなく、淡路島全体を盛り上げていきたいという思いから、地域の農家さんたちと一緒に農泊（農山漁村滞在型旅行）やイベント開催などの企画、実現に力を入れています。





農林漁業者と商工業、医療、福祉、観光など様々な分野の事業者、研究機関等との異業種連携や6次産業化によって、多様なマーケットニーズに応える県産農林水産物の生産や新たな加工品、サービスの開発等を支援し、県産農林水産物の新たな価値を創造する取組を指します。

◆ 「農」イノベーションひょうご推進協議会

兵庫県が「農」イノベーションひょうごの取組を推進するため、関係団体の協力のもと、平成26年に設立した団体です。

農林漁業者と食関連事業者をはじめ、様々な分野の事業者や大学などの研究機関が交流・連携し、県産農林水産物を活用した新商品・新サービスの開発や創造的な事業活動を支援しています。

◆ 協議会の目的

- 農林漁業者と様々な分野の事業者や研究機関が、交流や日常的に情報交換を行うことができる環境を構築
- 異業種連携によりイノベーションを誘発し、県産農林水産物を活用した、これまでにない新商品・新サービスの開発や、大きなスケールの創造的な事業展開を促進

◆ 会員

【会員数】・・・781(R6.1.1現在)

- ① 農林漁業者
- ② 食関連事業者
- ③ 他産業事業者
- ④ 研究機関
- ⑤ 支援機関(地域金融機関、商工団体、地方自治体等)

Step 1 情報交換と会員間の交流を促進

新たな出会いや異業種連携を生み出す会員相互の交流を促進

◆ セミナーの開催(年5回程度)

- 農林水産業に関する先取組事例等の共有や専門家による講演
- 1次・2次・3次事業者等様々な分野の事業者との連携を目指した交流会等、新たなビジネスの創出につなげる場の設定



◆ ホームページを通じた情報発信・交流促進

- セミナー開催情報や会員の活動事例等の発信
- 会員専用ページを設け、会員間で相互のニーズ等を確認し連携に役立ててもらう場の提供



「農」イノベーションひょうご推進協議会 ホームページ
<https://www.nou-inno-hyogo.jp/cms/>



◆ SNSやメールマガジンを通じた情報発信

- Instagram、Facebook、Xにて、セミナー開催情報や支援事業活用の様子等、当協議会の取組を紹介



- 会員向けメールマガジンでセミナー開催情報等の有益な情報の発信

Step 2 6次産業化・異業種連携の取組を推進

県の支援事業

◆ 新ビジネス加速化支援事業



6次産業化や異業種連携に取り組む県内の農林漁業者に対し、新商品企画等の構想や既存商品のブラッシュアップ等に関する専門家(アドバイザー)を派遣。商品の強みの分析や、ターゲット層の絞り込み、パッケージデザインの変更等、顧客ニーズを捉えた商品企画に誘導。



◆ アグリビジネス創出支援事業

県産農林水産物を用いて、異業種連携により新たな価値を持つ新商品や新サービス等アグリビジネスを生み出すプロジェクトを支援。アグリビジネス創出のスタートアップのために必要な経費(原材料費、消耗品費、外注加工費、成分分析費等)に対し補助金を交付。



補助率:2/3以内 上限額:100万円

国の支援事業

◆ 農山漁村発イノベーションサポート事業

県サポートセンターにおいて、6次産業化等に関する相談を受け付け、アドバイス等を行うほか、専門家(プランナー)を派遣して経営改善に向けた取組を支援。



◆ 農山漁村発イノベーション推進支援事業

農山漁村における農林水産物や農林水産業に関わる多様な地域資源を活用した新商品・新サービスの開発や販路開拓等を支援。



補助率:1/2以内、ただし取組内容によっては定額 上限額:500万円

◆ 農山漁村発イノベーション整備事業(産業支援型)

農山漁村の自立及び維持発展に向けて、地域資源を活用しつつ、農林漁業者の所得向上や雇用拡大を図るために必要となる農林水産物加工・販売施設等の整備を支援。

補助率:3/10以内、ただし要件によっては1/2以内 上限額:原則1億円(最大2億円)

令和5年度 「農」イノベーションひょうごの推進に向けた取組

Step 1 情報交換と会員間の交流を促進

販路開拓のための準備力向上セミナー 開催日:令和5年8月30日

株式会社ふるらぶ代表取締役の片桐 新之介氏を講師に、「バイヤーは何をみるか」と題し、商談の際に生産者が準備すべきことを、具体例を交えてわかりやすく解説。続いて、講演内容をもとに、事前に作成した「商談シート」をブラッシュアップし、参加者間で商談のロールプレイングを行いました。そして最後には、持参した農産物や商品等を手にとりながら、交流を深めました。



Step 2 6次産業化・異業種連携の取組を推進

規格外の丹波黒大豆を活用した新商品開発

活用事業 新ビジネス加速化支援事業

【事業者名】 株式会社丹波たかみ農場(丹波市)

丹波黒大豆等を有機栽培している(株)丹波たかみ農場が、規格外の黒大豆を活用した新商品を開発するため、本事業を活用。廃棄ロスを削減するため、密閉袋に入れて賞味期限を延ばし、幅広い客層に好まれる黒豆デニッシュの商品化に取り組みました。専門家が加工委託先の選定、パッケージデザインを含めた消費者の購買意欲を高める商品づくり等を支援。イベントや加工委託先店舗でのテスト販売を実施したところ好評だったため、今後も継続的な販売を目指します。



山田錦を用いた新商品開発

活用事業 アグリビジネス創出支援事業

【事業者名】 株式会社稔樹(三木市)、栗林食産株式会社(加古川市)、株式会社プロフーズ(神戸市)

(株)稔樹(みき)は、酒米「山田錦」を栽培する農家と、米粉スイーツのパティシエが連携して立ち上げた農業法人。コロナ禍により日本酒の消費量が減少したことから、山田錦の新たな活用方法を模索し本事業を活用。製粉加工事業者(栗林食産)、製菓食材販売店(プロフーズ)との異業種連携により、米粉やお好み焼き粉、ホットケーキミックスが完成しました。



ワイナリー、カフェレストラン、直売所の整備

活用事業 農山漁村発イノベーション整備事業(産業支援型)

【事業者名】 淡路島ワイナリー合同会社(淡路市)

令和4年度に農山漁村発イノベーションサポート事業を活用し、専門家の助言のもと施設設備に向けた事業計画を作成。令和5年度には本事業を活用し、ぶどうをワインに醸造するワイナリーや、地元食材を使用した料理を提供する農家カフェレストランの開業に向け、施設整備や製造機器の導入を行っています(令和6年3月完成予定)。

