

平成29年度

6次産業化の取組事例集



平成30年3月

和歌山県6次産業化サポートセンター
和歌山県中小企業団体中央会

はじめに

平成23年3月に「6次産業化・地産地消法」が施行され、それ以降6次産業化が全国的に展開されてきました。

和歌山県中小企業団体中央会が平成24年から和歌山県6次産業化サポートセンター業務を受託し、6次産業化推進に取り組んでまいりました。その結果、現在では本県の総合化事業計画認定数は69件となり、多くの事業者の方々が活躍されています。この度、平成29年度の6次産業化の取組事例集を作成しました。

今回の6次産業化の取組事例集は新規に8事業者の取り組みを紹介するとともに、平成28年度の事例集に掲載した11事業者の取組内容の要約を併せて掲載しています。

本事例集に掲載させて頂いた事業者は、いずれも6次産業化に積極的に取り組んでいる事業者です。

事例集作成に種々ご協力頂いた各事業者の皆様に、この場をお借りして感謝申し上げます。

本事例集が、今後の6次産業化を更に充実拡大したい農林漁業者や、新規にチャレンジする農林漁業者の皆様方に少しでも参考となりましたら幸いです。

平成30年3月吉日

和歌山県6次産業化サポートセンター
和歌山県中小企業団体中央会

目次

第1部 平成29年度版新規事例集

農事組合法人黒沢牧場	1
松川農園	2
有限会社柑香園	3
株式会社たがみ	4
株式会社佐々木農園	5
株式会社ふみ子農園	6
株式会社紀州本庄うめよし	7
有限会社新岡農園	8

第2部 平成28年度版要約集

かんじゃ山椒園	10
月向農園	10
ほりぐち農園	10
株式会社藤桃庵	11
橋爪農園	11
有限会社紀州高田果園	11
株式会社早和果樹園	12
株式会社イブファーム	12
紀伊路屋長谷農園	12
カワバタファーム	13
株式会社八旗農園	13

自社生乳でのオリジナルクリームの商品開発

農事組合法人 黒沢牧場

事業者概要

- ・所在地：和歌山県海南市上谷603
- ・代表者：代表理事 上芝卓司
- ・設立年：昭和43年
- ・従業員：15名



黒沢牧場



ミルク工房

事業者沿革

- ・昭和43年：乳牛を主体の酪農と観光牧場を開始
- ・平成6年：JAPANEXPO 世界リゾート博にオリジナルソフトクリーム出店し好評得る
- ・平成23年：山岳酪農牧場の特徴を活かした乳製品の開発と販路開拓で総合化事業計画認定取得
- ・平成28年：総務省の補助事業を活用して農産加工場新設及び直売店「ミルク工房」開設

取組内容

- 現在、標高500mの草地面積30haの高原で乳牛35頭放牧飼育している。
- 高原での放牧飼育乳牛の搾りたての新鮮な牛乳100%を使いソフトクリーム、アイスクリーム等の加工製造、販売し、ロールケーキ等一部商品は委託製造している。
- 高原飼育のくろさわ牧場オリジナル「ソフトクリーム、アイスクリーム」等生乳加工品を和歌山市内のマリーナシティ「紀ノ国フルーツ村店」や黒沢牧場内の直売店「ミルク工房」等で販売している。

取組成果

- 搾りたての牛乳の新鮮な風味を活かしたアイスクリーム等の商品開発で6次産業化に取組、子供たちから高齢の方まで人気商品となり売上も順調に推移している。
- 黒沢牧場のオリジナル「アイスクリーム」等の商品価値を更に向上するため、平成28年に加工場新設と直売店「ミルク工房」開設し、「黒沢牧場のアイスクリーム」のブランドを高めている。
- 高原の酪農経営による6次産業化に取り組み、地元雇用や地域産業の振興に貢献している。

今後の展開

- 当牧場に繋がるアクセス国道が順次拡幅整備されつつあるので、将来多くの観光客が来客され、楽しんで頂けるように準備を進めていきたい。
- 他事業者とコラボレーションで観光体験ツアーの開催や、牧場レストランの開設に取り組んで地域活性化を目指したい。



アイスクリーム



ソフトクリーム



ロールケーキ

梅農家 手作りの味 てっちゃんの梅干し

地域特産品の梅と金柑を使った 商品開発の取組

松川農園



松川農園スタッフ

事業者概要

- ・所在地：和歌山県日高郡みなべ町東岩代 1697
- ・代表者：松川哲朗
- ・設立年：昭和52年
- ・従業員：3名(臨時雇用7名)

事業者沿革

- ・昭和52年：高校卒業後、祖父の代から営んでいる梅栽培と加工・販売農家の後継者として就農
- ・平成12年：はちみつ梅、しそ漬梅、うす塩味を商品開発し、ネット販売を開始
- ・平成23年：梅と金柑の商品開発で6次産業化総合化事業計画認定取得

取組内容

- 和歌山県エコファーマーの認定取得して、有機肥料の使用や化学肥料の減少するなど環境に優しい梅栽培を実践している。
- 平成25年に6次産業化総合化事業計画の変更認定を得て、金柑ジャム、梅ジャムの商品開発に取り組む。
- 農家の主婦3名で加工グループ「はびねす」を平成25年に結成し、梅加工品、金柑ジャムの新商品開発に取り組んでいる。
- 自作のホームページ作成し、「てっちゃん梅」の商品名で梅農家の手作りの味が好評得ている。

取組成果

- 金柑ジャムが和歌山県優良県産品プレミア和歌山に認定されて、販路拡大に繋がる。
- 道の駅、農協直売店等で金柑ジャムの売上が順調に伸びている。
- 月刊誌や女性雑誌、民間テレビで梅栽培及び梅干し、金柑ジャム等の商品開発が掲載、放映され消費者の人気が高まる。

今後の展開

- 元気な農家主婦の感性で、更に磨きをかけて梅の露茜や完熟南高梅の加工品開発を目指とともに、スーパー、小売店等への販路拡大に取り組んで行く。
- 現在農業体験活動を実践しているが、将来は農家民泊も視野に入れ、地域と連携して梅産地の活性化を目指す。

加工グループ「はびねす」



金柑ジャム



金柑



うす塩味

創業明治44年。「フルーツでお客様と地域に潤いを！」観音山フルーツガーデン

柑橘類主体の加工品開発及び 地域活性化の取り組み

有限会社 柑香園

柑香園スタッフ
と研修生



柑香園スタッフ

事業者概要

- ・所在地：和歌山県紀の川市粉河 3186-126
- ・代表者：代表取締役社長 児玉芳典
- ・設立年：昭和37年
- ・従業員：40名(パート含む)

事業者沿革

- ・昭和37年：4代目の児玉政藤が農業生産法人有限会社柑香園設立
- ・平成8年：5代目の児玉典男(現会長)が直売用 Web サイト開設し、卸売り販売からインターネットによる直売開始
- ・平成23年：柑橘類のジュース等の新商品開発で6次産業化総合化事業計画認定取得
- ・平成29年：加工場、発送場、事務所等を集約した柑香園の新社屋竣工

取組内容

- 平成21年に旧粉河町の市街地でビルを借受けてフルーツ加工場を整備し、商品開発を開始する。
- ジュース、ジャム、ドライフルーツ等顧客に対応した多様な商品アイテムの開発する。
- 多様なフルーツを栽培している紀の川市の産地特性を活かした販売強化を目的として、平成15年に「観音山フルーツガーデン」を商標登録し、フルーツブランドの代表格を目指している。
- 国、県の農業研修生受託事業に取り組み、研修後の定着を図るため農地の紹介や販路開拓等の支援している。また、国内外の学生インターンシップ研修も行っている。

取組成果

- 味への徹底したこだわりと安全性の追求が消費者や高級小売店はじめ各店舗の要望に合致し、マスコミ取材も数多くあり、販売高も年々増加している。
- 紀の川市や高野町のふるさと納税のプレゼント商品に採用され、地域活性化に繋がっている。
- 自社栽培したフルーツだけでなく、近隣生産者へ栽培指導と生産物の仕入れ、さらに有利な販売先の紹介など地域生産者へ寄与している。
- 農業研修生受託事業に取り組んだ結果、過去5年間で15名以上の自立経営者が定着し、利用権設定による合計11haの耕作放棄地の解消に寄与している。

今後の展開

- 新社屋の竣工に伴い、農産加工の各部署の機能性を一層高め、更には研修場、パーラー、売店等を併設して地域住民が集う農業の知的交流、都会住民の憩いの場を目指す。
- 空き家が増加傾向であるので、空き家対策としてインターンシップやインバンド事業を活用した取り組みを行い、「フルーツでお客様と地域に潤いを！」をキーワードに地域が持つ資源を活用して、経済面、環境面ともに安心して都会などから移住し、定住できる場所づくりを目指す。



とろココ搾り



ドライフルーツ



とろココみかんジャム

熊野米を原材料とした缶入り「熊野米パン」 製造・販売の6次化

株式会社たがみ

事業者概要

- ・所在地：和歌山県田辺市湊 1196-6
- ・代表者：代表取締役 田上雅信
- ・設立年：昭和21年
- ・従業員：5名



たがみ



事業者沿革

- ・平成4年：京都市の老舗米穀店勤務後、家業の米穀業に専念
- ・平成22年：地域の農家と連携した「熊野米プロジェクト」で農商工連携事業認定取得
- ・平成25年：熊野米の魅力発進するために、農業に新規参入し水稻栽培に取り組む
- ・平成26年：缶入り「熊野米パン」等の加工品開発で6次産業化総合化事業計画認定取得

取組内容

- 米の新品種「ヒカリ新世紀」を梅調味液で除草し、農薬を減らして栽培する熊野米プロジェクトを立ち上げ、熊野米生産、精米、小売販売に積極的に取り組んでいる。
- 熊野米の付加価値を高めるため、熊野米リゾート、缶入り熊野米パン等の加工品開発・販売に取り組んでいる。
- 農業従事者の高齢化、農業後継者不足で増加する水田を農地中間管理機構を通じて借り受け、熊野米の栽培拡大を積極的に行っている。
- 各種商談会への参加や百貨店の催事、地域イベント等に積極的に出店している。

取組成果

- 6次産業化で取り組んだ缶入り熊野パンの販売が順調に推移している。
- 農地中間管理機構による農地の借地が増加して熊野米の栽培面積が拡大し、生産と加工販売も増加する。
- 和歌山県の熊野と呼ばれる地域は、古来からめはり寿司、さんま寿司等の米の食文化が豊かな地域であり、その地域資源としてあらためて稲作の価値を高め、熊野米含め熊野地方の魅力発進による地域活性化に意欲を燃やしている。

今後の展開

- 熊野米プロジェクトの更なる推進と6次産業化の取組を強化する。
- 災害用備蓄商品としての熊野米の新商品開発に積極的に取り組む。
- 地域や異業種と連携して、熊野地方の食文化全体のブランド価値を高め、更なる地域の魅力発進と地域活性化を目指す。



熊野米パン



熊野米商品



熊野米

塩分ゼロの梅干しによる梅ジュレ、紫蘇梅ジュレ の商品開発

株式会社佐々木農園

事業者概要

- ・所在地：和歌山県日高郡みなべ町東本庄 192-3
- ・代表者：代表取締役 佐々木敏明
- ・設立年：平成21年
- ・従業員：7名



佐々木農園スタッフ等

事業者沿革

- ・昭和46年：高校卒業後、梅専業農家の農業後継者として就農
- ・平成5年：梅栽培に加え梅加工品開発と販売を開始
- ・平成21年：株式会社佐々木農園を設立
- ・平成27年：梅ジュレ、紫蘇梅ジュレ開発で6次産業化総合化事業計画認定取得

取組内容

- 現在、南高梅 3.5ha を3代目社長と後継者の長男で栽培から加工、販売まで一環した梅作りに取り組んでいる。
- 完熟南高梅を還元水飴と米酢で漬け込み、塩分ゼロのあまうめを開発しその梅をまるごと一粒入れて仕上げた梅ジュレと紫蘇梅ジュレの開発に繋げている。
- 従来の梅干しの感覚ではなく塩分を使用しないことから梅の新しいスイーツ、デザート感覚の商品開発を目指している。
- 地域資源活用事業の活用や経営革新の認定、大都市の商工会議所に入会するなど新規事業の取組や各種商談会への参加や百貨店の催事等に積極的に出店している。

取組成果

- 6次産業化で取り組んだ梅ジュレ等の商品が大変好評で順調に売上が伸びている。
- スイーツ、デザート感覚の梅の新商品開発に取り組む、有名百貨店や高級小売店等からの取引が拡大している。
- 徹底した食品衛生管理と消費者ニーズに対応した商品開発が好評得ている。

今後の展開

- 紀州南紀の自然と技、梅干し作りの伝統に磨きをかけて、新しい梅の魅力に満ちたデザートの商品開発を目指す。
- 和歌山県食品衛生管理認定(県版 HACCP)を目指し取り組んで行く。
- 露茜、翠香、橙高の梅新品種のそれぞれに持っている特徴や機能性成分を生かした商品開発を目指す。



梅ジュレセット



梅未来 梅ジュレ・しそジュレセット



梅ジュレ・しそジュレ

紀州南高梅を利用した梅加工品開発による 6次産業化の取組

株式会社ふみこ農園

事業者概要

- ・所在地：和歌山県有田郡有田川町野田 594-1
- ・代表者：代表取締役 成戸文子
- ・設立年：平成8年
- ・従業員：25名(臨時雇用含む)



ふみこ農園スタッフ



ふみこ農園本社

事業者沿革

- ・平成 5年：麺工場ナルト製麺より梅干の関連会社を「ふみこ農園」として独立
- ・平成 8年：株式会社ふみこ農園を設立
- ・平成27年：南高梅の梅加工品開発で総合化事業計画認定取得
- ・平成28年：6次産業化ネットワーク活動交付金整備事業で梅加工場新設竣工

取組内容

- 平成7年に梅干し、梅ドレッシング等梅の加工品製造販売始める。
- 平成26年に農地利用権設定により梅園を借地し、翌年自社で栽培した梅を活用した、おしゃぶり干し梅、甘露梅、洋酒入り梅グラッセ等の新商品開発で総合化事業計画認定取得する。
- 女性の感性を最大限活かしたギフト商品開発及びひとときわ洒落たパッケージデザインに取組み、消費者ニーズに対応している。
- 平成28年に会社内に加工品直売所コーナーを新設し、商品PRと顧客対応に取り組んでいる。

取組成果

- 勤務時間の工夫等女性が働きやすい職場環境に改善し、女性の力が発揮できる経営を行っている。
- 平成27年に6次産業化ネットワーク活動交付金を活用して梅加工場を新築し、梅の多様な商品開発に取り組んでいる。
- 紀州梅グラッセが平成28年「日本ギフト大賞2016和歌山賞」受賞、コンポートまるごと温州みかんが同年「フード・アクション・ニッポンアワード2016」の100産品に入賞。
- 平成28年に内閣官房及び農林水産省の農山漁村活性化優良事例「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」に選定される。

今後の展開

- 地域の農家等との連携を強化し、和歌山県産の農産物を活かした加工品開発を更に拡大する。
- 国内販売だけでなく、海外への輸出拡大に積極的に取り組む。
- 元気な女性スタッフの感性で、更に磨きをかけた新商品開発を目指す。



フルーツコンポートセット



木箱入り梅グラッセ

梅グラッセ
5粒



梅ドリンク



真面目にこだわり、自家梅園の生産、加工、販売に取り組む老舗梅農家

紀州南高梅を用いたカリカリ梅加工品製造・ 販路開拓

株式会社紀州本庄うめよし

事業者概要

- ・所在地：和歌山県日高郡みなべ町西本庄278
- ・代表者：代表取締役 山西一善
- ・設立年：昭和46年
- ・従業員：19名

紀州本庄うめよし



園主夫婦

事業者沿革

- ・昭和46年：うめよし農園食品部を立ち上げ、梅干し加工開始
- ・昭和61年：うめよし農園食品部を「株式会社紀州本庄うめよし」に法人化する
- ・平成22年：梅干しの新規販路開拓目指して、通信販売部門「株式会社寿賀の郷」設立
- ・平成28年：カリカリ梅開発・販路開拓で6次産業化総合化事業計画認定取得

取組内容

- 先代が約100余年前に始めた梅栽培を受け継ぎ、梅生産と梅干し加工品開発に取り組む。
- 梅干し加工品の他、平成21年に特区制度により自社農園の南高梅を使って梅酒製造を開始し、善、壺、縁の梅酒開発し、好評得ている。
- 平成28年、取引先からの強い要望で自社独自の自動種抜き器を活用して、南高梅のカリカリ刻みシソ梅等の商品開発に取り組む。
- 常にチャレンジ精神を持ち各種補助事業を活用して製造技術の改善と商品の品質向上に努めている。

取組成果

- 6次産業化認定商品のカリカリ刻みシソ梅、カリカリ梅ピロ-袋入り等は展示会、商談会で好評で、順調に販路拡大している。
- ホームページを更新して紀州本庄うめよしのPRの充実強化して顧客ニーズに対応するとともに、テレビ局からの取組内容について取材も受けている。

今後の展開

- みなべ・田辺地域の梅栽培が世界農業遺産に認定された事を活かして、一般消費者を対象にした梅栽培や加工等の体験、及び観光農業と農家民宿経営等の6次産業化を目指す。
- 新規就農者研修の受入れ及び若い人が農業に参画出来る環境づくりに取組み、梅産地の維持と活性化を図る。
- 更なる加工品の品質向上図るため和歌山県版 HACCP 認定を取得し、食品衛生管理の徹底に取り組む。



梅酒セット



刻みカリカリ梅(しそ入り)



カリカリ梅

食品添加物使用しないジャバラマーメイドの 開発・販路開拓

有限会社新岡農園

事業者概要

- ・所在地：和歌山県伊都郡かつらぎ町窪 300
- ・代表者：代表取締役 新岡敏美
- ・設立年：平成8年
- ・従業員：10名(臨時雇用含む)



新岡農園スタッフ

ジャバラ果実



事業者沿革

- ・昭和46年：夫婦で果樹専門農家の担い手となる
- ・平成8年：有限会社新岡農園設立し、柿、梅、キウイ栽培と加工開発に取り組む
- ・平成14年：優良認定農業者表彰事業で農林水産大臣賞受賞
- ・平成28年：食品添加物不使用のジャバラマーメイドの商品開発で総合化事業計画認定取得

取組内容

- 柿、キウイ、ブドウ、ジャバラ等約4haの果樹多品目栽培及び果実の加工品開発と販売に取り組んでいる。
- 新岡農園は、代表取締役は女性でかつ従業員の大半も女性が占めていて、女性が働きやすい職場づくりに努め、女性による起業活動を実践している。
- 特に定番のあんぼ柿の加工品開発と最近では独自の風味を生かした「ジャバラ果汁」や果皮を利用したスイーツ「ジャバラピール」は好評である。
- ジャバラの新商品開発に取組み、地域のパン店とのコラボ商品として開発した「ジャバラマーメイド」は6次産業化の総合化事業計画認定の商品として、販売拡大に取り組んでいる。

取組成果

- あんぼ柿やジャバラ加工品はスーパー、高速道路SA、道の駅等で順調に販売されている。
- 加工品開発に取り組んだ結果、販売業者、食品加工業者、支援機関等とのネットワークができて、新しい商品開発に繋がっている。
- 平成25年に農業・農村6次産業化に係る「自社生産物の加工・販売及び耕作放棄地の有効利用」の優良事例で近畿農政局長賞受賞される。

今後の展開

- 消費者により安心して安全な果実と加工品を販売するため、JAS 有機栽培に取り組む。
- 農業経営の方向として、生産、販売の従来の果樹栽培から農業体験や加工品づくり等ができる観光農園を目指して行く。
- 新商品開発としては機能性食品開発を目指し、消費者の健康志向に対応した加工品開発に取り組む。



ジャバラシリーズ



ジャバラード



ジャバラード POP



あんぼ柿



第2部
平成28年度版
要約集

自然豊かな山村で山椒栽培と加工・販売、田舎カフェ経営

山椒佃煮



ぶどう山椒発祥の里から届ける 風味豊かで最良の山椒加工品開発

かんじゃ山椒園

事業者概要

- ・所在地：和歌山県有田郡有田川町宮川129
- ・代表者：永岡冬樹



山椒香油



田舎カフェ

取組内容

- 平成18年に帰省して以降、山椒栽培と山椒加工品開発、山椒風味を生かした田舎カフェに取り組む。
- 山椒加工施設を整備後、山椒佃煮、山椒味噌、山椒ジャムなど多数の商品開発を行う。
- 平成26年から、山椒の風味を生かしてベルギー、フランス、スイス、イタリア等欧州等の海外輸出に取り組んでいる。

あなたのもとへ「農園の風が届きますように」想いを込めた梅專業農家

標高100mの自然の恵みを 浴びた園で栽培した梅加工品開発

月向農園

事業者概要

- ・所在地：和歌山県日高郡みなべ町晩稲1160
- ・代表者：月向雅彦



梅シロップ



ブランデー梅酒



梅シロップ



ゲストルーム



梅肉エキス

取組内容

- 傾斜地梅園の栽培の作業環境を改善するために、梅園2haを基盤整備して品質向上に取り組む。
- 食品飲料会社と連携して、梅ピューレの商品開発を行い、業務用として順調に売上を伸ばす。
- 平成12年に「月向農園」と名付けてネット販売を開始、現在はスマホ対応にも重点を置き、販路開拓を行っている。

日当たり、水はけ、土の状態が異なる14枚の梅畑をもつ梅專業農家

完熟梅のふくよかな香りを際立たせる 梅シロップの開発

ほりぐち農園

事業者概要

- ・所在地：和歌山県日高郡みなべ町晩稲344
- ・代表者：堀口育男



梅シロップ



白干梅干

コンフィチュール



取組内容

- 園地状態が異なる14枚の梅園で、樹なり完熟南高梅生産に徹し、品質向上に取り組む。
- 完熟南高梅の甘くやさしい香りの梅シロップ及び濃熟コンフィチュールの商品開発・販売。
- 梅シロップ、梅ジャムの販路拡大を図るため各種商談会に積極的に参加し、売上が伸びる。

「奇跡のりんご」のような桃栽培と加工品開発に挑戦する農家夫妻

桃農家がつくる本格ジェラート・ ジャム製造・販売

株式会社藤桃庵



桃園と家族

事業者概要

- ・所在地：和歌山県紀の川市桃山町元901
- ・代表者：代表取締役 藪本周也



桃みるく



イタリアンジェラート

取組内容

- 平成26年4月ジェラート工房「藤桃庵」をオープンし、桃のジェラート「桃みるく」を開発して、藤桃庵の看板商品となる。
- 桃ジャム、桃アイスデコレーションケーキ等多数の商品アイテム開発やパッケージ制作しギフト商品開発に取り組む。
- ホームページや Facebook で加工や桃栽培など日々情報発信を行い好評を得ている。

安心、安全を心がけ、美味しいトロピカルフルーツを栽培する果樹農家

アボカド・ホワイトサポテ・ キュウリの6次産業化

事業者概要

- ・所在地：和歌山県海南市下津町中385
- ・代表者：橋爪道夫

取組内容

- 就農当初は実家の柑橘主体の農業経営を行っていたが、当時ブームであったトロピカルフルーツのチエリモヤのハウス栽培を行う。
- チエリモヤ栽培は5～6年行うが、栽培上の課題もあって、アボカド、ホワイトサポテの栽培に取り組み、現在は苗木の生産と販売も行っている。
- 平成25年に6次産業化総合化事業計画認定を取得し、併せて日本政策金融公庫の農業改良資金融資を受けて加工施設を整備し、アボカド、ホワイトサポテのジェラートの製造を始める。

橋爪農園



アボカド・
ホワイトサポテの
ジェラート



アボカド



ホワイトサポテ

循環型農業の確立と身体障害者の就労支援に取り組むJAS有機栽培農家

有機栽培の南高梅によるJAS有機紫蘇梅干し及び 梅酒の商品開発

有限会社 紀州高田果園

事業者概要

- ・所在地：和歌山県日高郡みなべ町晩稲849
- ・代表者：代表取締役 高田智史

取組内容

- JAS 有機農産物認定番号及び有機加工食品認定番号取得し、JAS 有機紫蘇梅干し及び JAS 有機梅酒の製造販売を行っている。
- 和歌山県特別栽培農産物制度で梅栽培と特別栽培梅干しの製造・販売に取り組んでいる。
- 平成21年に設立した NPO 法人「南高梅の会」で就労継続支援 A 型の認定受け、障害者の就農支援と梅加工製造による社会福祉活動を実践中である。



有機しそ梅



梅酒



有機しそ畑

有田みかんの6次産業化による地域活性化への挑戦

県下最初の機能性表示食品受理で 6次産業化の更なる飛躍を目指して

株式会社早和果樹園

事業者概要

- ・所在地：和歌山県有田市宮原町東 349-2
- ・代表者：代表取締役 秋竹俊伸



味ーしぼり



機能性表示食品味ーしぼりの箱



アンテナショップ「味ーSHOP SOWA」

取組内容

- 平成15年、特産の有田みかんに付加価値をつけるため加工品開発に着手、みかんの皮を剥いて裏ごしする「チョッパー・パルパー方式」で、みかんジュース「味ーしぼり」を製造販売する。
- 株式会社早和果樹園設立後、加工製造事業の展開を加速化し、「飲むみかん」や味ージュレ、みかポン等多数の商品アイテムを開発する。
- 平成28年12月、味ーしぼり720mlが消費者庁から機能性表示食品として届出受理される。

地元ブランドのイノブタ飼育と加工品製造・販売

自然豊かなすさみ町で誕生したイノブタ加工品、 イブ美豚を全国に発進

株式会社 イブファーム

事業者概要

- ・所在地：和歌山県西牟婁郡すさみ町周参見 4878-1
- ・代表者：代表取締役 坂本信也



イブ美豚商品



美豚肉



取組内容

- 高品質なイノブタ肉質保持のため、オガクズや有効微生物を活かしたバイオヘッド方式と乳酸菌発酵による自家配合飼料で生産している。
- イノブタ F1 を肉質改良して出来た新品種イノブタ B1 飼育とハム・ソーセージ等加工品開発に取り組む。
- 各種商談会に出店、百貨店催事やギフト商品開発等により知名度が高まり、また道の駅や食品小売店との販売も拡大、通販取引も増加している。

熊野古道「紀伊路で育まれた果実の恵みを食卓に」をモットーにする果樹農家

環境に優しい栽培で生産したじゃばらとみかんの 加工品開発

紀伊路屋 長谷農園

事業者概要

- ・所在地：和歌山県有田郡広川町井関6 1 1
- ・代表者：長谷光浩



じゃばらマーメレード



じゃばらストレート果汁



じゃばら果皮粉末

取組内容

- 環境に優しい果樹栽培を実践するために、和歌山県エコファーマー認定取得及び JAS 有機農産物生産工程管理者を取得する。
- 他商品との差別化を図るために熊野古道・紀伊路が自家農園に隣接している事に注目し、屋号を紀伊路屋と命名し、パッケージやホームページを作成し、じゃばら加工品の販売に取り組む。
- 平成26年に地域の農家とじゃばら加工組合を設立し、和歌山県山村地域活性化補助事業活用して加工施設を整備し、果皮乾燥、パウダ加工等 1 次加工品製造にとり組んでいる。

色や形、見た目だけで野菜を選ばないで!こざわり農家

青ネギと唐辛子の調合でやにこいうまい!

ネギスコヴィル製造 カワバタファーム

事業者概要

- ・所在地：和歌山県日高郡印南町印南3466
- ・代表者：川端泰良



ネギスコヴィル



ネギ

ネギスコヴィルのパンフレット

取組内容

- 有機肥料で耕した良質な土壌と減農薬栽培で、農地150aで周年栽培のねぎ1haを主体に、トウモロコシ60a、メロン20a、小玉スイカ20a等の野菜栽培に取り組む。
- 農作業を体験して食の大切さ、自然の厳しさ、本当の野菜の味を知っていただき、格拉格拉笑える農業とカワバタファームの顧客に感謝を込めた「格拉ファミリー会員」制度を立ち上げる。
- 出荷出来ないネギの加工品開発に挑戦し、ネギソースとネギの堅焼き煎餅の6次産業化に取り組む。

加工品開発に取り組む新規就農者

籾殻堆肥で育てた美味しいあらかわ桃

ピューレの商品開発 株式会社八旗農園



事業者概要

- ・所在地：和歌山県紀の川市桃山町元266-3
- ・代表者：代表取締役 山崎芳雄



桃直売所



取組内容

- 平成26年、あらかわの桃による1次加工品として桃ピューレの製造販売。
- 桃ピューレの販路開拓としてスーパーマーケット・トレードショー、JTB等の各種商談会に参加し、取引先の拡大及び売上高増加に繋げた。
- 桃加工品の品質向上や製造技術改善を目的に、産業振興財団の研究会参加及び食品加工業者との技術連携など常に新技術の情報取得し、取引先や消費者ニーズに対応した取り組みを行っている。



▲じゃばら



▲うめ



▲かき



▲みかん

和歌山県6次産業化サポートセンター

(和歌山県中小企業団体中央会内)

和歌山市十番丁19番地 Wajima十番丁ビル4階

TEL 073-431-0852

FAX 073-431-4108

URL <http://www.chuokai-wakayama.or.jp/>