

岐阜県支部

岐阜県の農商工連携と地域活性化の調査研究

農商工連携は、農林漁業者と商工業者が通常の取引関係をを超えて有機的に連携し、お互いの強みを活かして商品やサービスの開発や生産を行い、需要の開拓を行う取組みです。

岐阜県内の農商工連携の取組みや連携事業の実態を調査し、地域の活性化に役立っている事例を紹介します。農商工連携を考えておられる方々の参考になれば幸いです。

1 例目は、各務原市の有限会社安積の安積保社長が平成 13 年に「各務原市特産品作り研究会」が発足し、初代会長に就任したことから、各務原市特産品作り研究会の活動の一環として各務野で育ったにんじん「恋ごころ」を使った無添加のにんじんジュースを開発、販売しました。にんじん生産農家 5 軒とは一括買い上げ契約をするとともに、糖度をあげるため霜柱が立つ時期を過ぎる 2 月に掘り、鮮度の良い内に加工するのです。製造は長野県の小池農産でにんじんとリングをブレンドして作ります。にんじんジュースはピアゴ各務原店、イオン各務原店、ギフトギャラリーやまだで販売するほか、インターネットによる直販も行っています。当社が中核企業となって企画開発したにんじんジュースは、地元のにんじん農家とジュース・ジャム等の加工業者そして販売先が緊密に連携して生み出された産物であり、各務原市民にとって地元土産品になると歓迎されています。

2 例目は、海津市の有限会社レイク・ルイズの堀田茂樹社長が平成 16 年に地元で道の駅ができたとき、役場の呼びかけで特産品づくりのアドバイザーに選ばれたのがきっかけとなり、平成 17 年に地元の食品会社や農家と共同で米粉食品開発研究会を立ち上げ、本格的な米粉の麺の開発を始めました。

米麺を作るには 2 つのこだわりがありました。1 つは米粉 100%の米麺を作ること、1 つは岐阜の米「ハツシモ」を使うことであります。米麺づくりで苦労したところは、つなぎを使わず切れない麺を作ること、この技術は試行錯誤の上、確立することができ、岐阜大学の後藤教授の協力を得て特許取得ができました。当初、材料の米の供給農家は 1 軒だけでしたが、現在、米粉食品開発研究会に参加する農業従事者は 16 人に増え活動しています。

当社の米粉事業は、平成 17 年 8 月に道の駅「月見の里南濃」で試験販売し、同年 11 月岐阜農林業ベンチャー事業の認定、(財)岐阜県産業経済振興センターで事業可能性として A 評価を受けました。そして、平成 18 年 2 月に工場を建設し、同年 4 月から量産を開始しました。

べーめん（米麺）は通常のべーめんのほか、玄米べーめん、白川茶べーめん、紫いもべーめんの 4 種類を生産しています。生産は地元農家の米を食材として、加工は当社で精米、製粉、製麺、包装と一貫で行っています。販売は生産量に限界があることから、量販店はヨシヅヤのみ、道の駅、県内の J A、名産品店、日本昭和村などと地元の飲食店です。一般消費者には、ネット販売で応じています。

何れの例も地元農家の農産物を原料として使用するとともに、加工を連携先に依頼したり、自社で加工技術を開発して製品化し、販売は地元の販売チャネルを活用するなど、地域の活性化に重点を置いた取組みに特徴があります。