

かいふ型6次産業化の推進

ねらい

海部地域においては、移住就農者や女性農業者を中心に6次産業化に取り組む事業者が増加傾向にあるものの、加工・販売に関する知識や経験が乏しく、小規模な事業者も多いことから、異業種との連携による6次産業化の推進が重要となっている。

そこで、地域の未利用資源を活用した商品開発や首都圏等での販路開拓等の取り組みを支援することで、連携を軸にした「かいふ型6次産業化モデル」を育成する。

活動地域・対象

活動地域：海部郡全域 ・ 対象：JAかいふ、6次産業化に取り組む事業者、実生ユズ生産者 等

普及活動の目標

- ・ 6次産業化の推進により、新たな収入源が確保され、もうかる農業の実現につなげる。
- ・ 「かいふ型6次産業化モデル」が育成され、その効果が他地域へと波及を目指す。

目標に向けた活動概要

- 事業者間の連携を促すネットワークの構築
- 未利用資源等を活用した6次産業化モデルの育成

普及活動の成果

- 事業者間の連携を促すネットワークの構築

6次産業化に取り組む事業者と異業種との連携を強め、地域や事業者の枠を超えた横のつながりを形成するネットワークを構築し、商品開発や既存商品のブラッシュアップを支援する加工研修会の開催、バイヤーとの個別マッチングやオンラインセミナーによる販路開拓・拡大の取り組みを支援しました。

異業種との連携	内 容
株式会社阪東食品	「実生ユズ」の加工・販売、輸出支援
UMAMI（フランス）	「実生ユズ」のフランスでの販売支援
歌舞伎座サービス株式会社	美味アワードを活用した商品開発・販売促進支援
京都産業大学	京都府でのPRイベントの実施、ECサイトの運営支援
徳島文理大学	「もち麦」商品のパッケージ制作支援
亀井製麺所	「もち麦」の商品開発と販路拡大
株式会社NEOX	新規作物「モリंगा」の販売促進支援



異業種との交流会



加工研修会



実生ユズPR動画発表会



京都産業大学とのオンライン会議

○未利用資源等を活用した6次産業化モデルの育成

・実生ユズを活用した新商品の開発

「実生ユズ」に着目し、安定した販売を可能とするため、加工・販売のノウハウを持った事業者や販売活動やPR展開が期待できる学生との連携を推進しました。

また、JAかいふ牟岐女性部が加工を担う体制を構築し、果汁や皮のロスの減少や地域産品としての定着を図りました。

・ブランド化への支援

実生ユズの認知度向上を図るため、国外の展示会において輸出入事業者と連携し、PR動画による魅力発信に取り組んでいます。

また、著名な料理人が審査を行う「食べるJAPAN美味アワード2022」において、「審査員特別賞」を受賞し、それを機に首都圏企業と連携したブランド化の取り組みを進めます。

・新規作物の生産・加工・販売への取り組み支援

遊休農地を活用した「もち麦」やスーパーフード素材である「モリンガ」の多収技術の確立による生産の安定化と素材を活かした商品開発・販路開拓の取り組みを支援しました。



新商品の開発・販路開拓



「もち麦」の商品開発



美味アワード受賞報告



「モリンガ」の商品開発

今後の発展方向

- ・事業者のニーズに合った異業種とのマッチングによる6次産業化の推進
- ・実生ユズをはじめ未利用資源のブランド力強化と取り組みを海部郡全体へ波及

関係者からの声

- ・6次産業化を進めるに当たって、継続した商品開発や販路開拓等の取り組みへの支援が必要。
- ・コロナ禍の影響により、輸出や国内での販売に影響があるので、販路や販売拡大への支援充実を望む。(6次化事業者)
- ・個別対応を重視した6次産業化事業者への支援について、連携しながら進めたい。(町担当者)

美波農業支援センター

連絡先：徳島県海部郡美波町奥河内字弁才天17-1

TEL：0884-74-7491