

宮崎を拠点に活躍する、

6次産業化の20事例

みやざき  
6次産業化  
事例集





## はじめに

「6次産業化」は、1次産業者である農林漁業者自らが経営の多角化により生産、加工、販売等に一体的に取り組むことだけでなく、2次・3次産業者との多様な連携により農産物の付加価値を高めるバリューチェーンの構築を行い、所得向上や雇用の創出等により地域の活性化を目指す取り組みです。

平成23(2011)年3月に「六次産業化・地産地消法」が施行され、国の施策においては、総合化事業計画の認定者等に対して重点的な支援が行われているところです。

本県においても、平成25(2013)年3月に「みやざきフードビジネス振興構想」を策定し、総合的な食関連産業(フードビジネス)の成長産業化を目指し、実需者ニーズを起点としたマーケットイン、1次から2次・3次産業までの産地や地域での連携と価値連鎖、外部人材の活用や官民一体となった支援体制の構築による人材・基盤強化、これら3つの視点と展開を踏まえ、6次産業化や農商工連携などを核に、産業の垣根を越えた連携・融合・付加価値の向上の取り組みを総合的に推進しています。

このような中、公社では、本県6次産業化の総合相談窓口として「みやざき6次産業化サポートセンター」の業務を担い、6次産業化プランナーの派遣等これまで様々な取り組みを支援してきたところですが、今回、県内各地で実践されている6次産業化の事例について、先進事例をはじめ、当公社の主催する「みやざき6次産業化チャレンジ塾」の修了生、そして、六次産業化・地産地消法に基づく認定者などを中心に20事業者の事例を掲載しました。

本事例集が、これから6次産業化に取り組む皆様の参考となり、さらには本県の6次産業化の推進の一助となれば幸いです。

平成27(2015)年 8月

公益社団法人 宮崎県農業振興公社  
(みやざき6次産業化サポートセンター)

理事長 宮脇 和寛

# CONTENTS

file.01 	川南町 香川ランチグループ P 2	file.11 	都城市 農業組合法人 きらり農場高木 P 14
file.02 	高原町 農事組合法人 はなどう 農産物直売所 杜の穂倉 P 4	file.12 	小林市 農業生産法人 有限会社 すき特産 P 15
file.03 	宮崎市 農業生産法人 株式会社 百姓隊 P 6	file.13 	小林市 有限会社 ダイワファーム P 16
file.04 	宮崎市 有限会社 西澤養蜂場 P 7	file.14 	都農町 農業生産法人 サンアグリフーズ 株式会社 P 17
file.05 	宮崎市 株式会社 岡崎牧場 P 8	file.15 	川南町 有限会社 宮崎第一 ファーム P 18
file.06 	綾町 農業生産法人 有限会社 福富農産 P 9	file.16 	西都市 株式会社 サイトーファーム P 19
file.07 	串間市 株式会社 くしまアオイ ファーム P 10	file.17 	都農町 いやしんごろ処 にんぎり飯屋 P 20
file.08 	都城市 ミルククラブ 中西牧場 P 11	file.18 	西都市 株式会社 ジェイエイフーズ みやざき P 21
file.09 	都城市 有限会社 太陽ファーム P 12	file.19 	美郷町 株式会社 栗処さいごう P 22
file.10 	都城市 有限会社 観音池ポーク P 13	file.20 	五ヶ瀬町 株式会社 宮崎茶房 P 23

6次産業化の総合相談窓口 P 24

6次産業  
実践者に  
聞きました

# 地域活性と 農業の発展に 貢献を



認定  
6次産業化  
実践者

2011年5月

※農業法人香川ランチとして

香川ランチグループ

代表

香川 憲一さん

## プロフィール

1967年12月11日生まれ。1992年に香川ランチに入社し、2004年に同社代表取締役社長に就任。2010年には香川ランチグループの代表に就任。

鶏卵から鶏卵加工品、そして農作物加工品へ。地域連携を基幹とした戦略で、時代に沿った6次産業化へ取り組む香川ランチグループ。その視線の先に見据えるものは――。

――6次産業化を始めようとしたきっかけを教えてください。

約25年前ほどですが、当時「養鶏バトル」というものが存在したんです。そこで、「養鶏をやると儲かる」という考えから、次々と始める方が出てきたのですが、次第に需要と供給のバランスが崩れ始めてきました。その結果、養鶏産業は寡占化が進み、このまま行くと猛烈な衰退が予想されました。そこで弊社では、この状況に立ち向かうために、どうしたら良いかを考えた結果、「もったいないことをなくそう」のスローガンを掲げ、「鶏卵規格外品」を有効利用する取り組みをスタートさせました。

我々は、毎日15トンの卵を取り扱っており、うち1割（1.5トン）が、サイズが小さかったり、見た目が悪いなどの規格外品となります。これらは通常、マヨネーズなどの加工品として利用されるのですが、「規格外品」のレッテルを貼られるだけで、味や品質に違いはなくても安値で取引される現実がありました。それならば、自分たちで規格外品に付加価値を付け、加工品として製造・販売した方が良いので

はと考え、1995年に「玉子とうふ茶碗蒸し」の開発に取り掛かりました。

――6次産業化に取り組む、「良かった」と感じたところを教えてください。

新たに加工品を取り扱うにあたり、鶏卵とは異なる取引先を探さなければなりません。結果、従来の事業内容だけではあれば決して知り得ることのなかったジャンルの取引先増加に繋がりが、間口が大きく広がりました。

――6次産業化へ取り組むにあたり、「苦労や困難だったところ」を教えてください。

鶏卵加工品を取り扱い、一番戸惑ったのは、お店での取扱数量が圧倒的に少ないことでした。卵であれば1000〜2000パックという単位で納品するのですが、加工品になると10個、20個単位での納品になるんです。これまでとは異なる世界のため、全くノウハウが無く、どのようにすれば少量でもコストを抑えて流通させられるのか、長年頭を悩ませました……。

――その苦労や困難を、どのような手段で解決しましたか？

流通に対して、我々と同じ悩みを持つ異業種の方々に「御社の商品を弊社

OUR PRODUCT  
**鶏卵・鶏肉  
 加工品全般**

地域と連携して作る加工製品

- 1963年3月 ● 初代:香川善太郎が養鶏業を創業
- 1995年11月 ● 宮崎デリカフーズ(株)を設立し、6次産業化をスタート
- 2010年11月 ● 香川憲一が香川ランチグループの代表に就任
- 2011年5月 ● 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2013年7月 ● 新社屋に移転
- 2013年8月 ● みやざき6次産業化チャレンジ塾受講



鶏卵をベースにした様々な加工品を製造・販売している



川南町の蜂蜜+苺+卵の連携により生まれた苺ロールケーキ

に売らせてほしい」と声掛けをしたんです。そうすることで、漬物、こんにゃく、麺類、納豆、もやしといった日配食品を大量に確保することができ、「小口混載物流」を行うことが可能となりました。

小学校の国語の教科書に出てくる「スイミー」のお話をご存知ですか？マグロを恐れ海を泳ぐことができない小魚たちが、大きな魚の姿をした編隊となることで、自由に泳げるようになるという物語なんです。中小企業が集まって、より遠くへ進んでいく様子は、まさにこの物語を彷彿させます。

——6次産業化にて取り扱う商品の特徴や、他製品との相違点などを教えてください。

鶏の飼育はもとより、加工も自社で行うため、鶏卵・鶏肉の鮮度には自信

があります。特に鶏肉加工に関しては、一般的には様々な業者の手に渡って、それぞれの工程を踏んで製品化するのですが、我々は鶏の捌きから焼きなど、全ての工程を自社で行いバック詰めを行っていることで、完成までの時間が圧倒的に短縮されています。

——6次産業化へ取り組んで、現在までの「成果」と今後の「課題」があれば教えてください。

先ほど規格外品となる卵が1.5トンあると申しましたが、この量で約3万食分の茶碗蒸しを作ることができます。ですが、この量は1日で全て完売してしまうんです。企業としては増収・増益を目指したいと考えるのですが、寡占化する市場の背景もあるため鶏を増やすわけにもいかず、作りたくても作れない状況にあります。

したがって、この限界のある原材料で売上を確保することが課題であると考えており、その打開策の一つとして、卵以外の商材となる「農産加工品」の製造・販売に取り組んでいます。

これは地域で採れる素材を使用し、様々な商品を開発するというもので、例えば、「苺ロールケーキ」であれば、地域の農家さんが作った苺を用い、スポンジの部分は自社の卵を使用するというように、地域と連携した商品作りを行っています。

COMPANY INFORMATION

**香川ランチグループ**



加工
直売
農家レストラン

インターネット販売
海外輸出
観光農園
その他

住所 ● 宮崎県児湯郡川南町大字平田5593  
 TEL ● 0983-27-2005 FAX ● 0983-27-4630  
 URL ● <http://kagawa-ranchi.com/>



会社敷地内にある物産館「善太郎屋」には、宮崎県のような商品がズラリと並ぶ

私は、地域連携を通して地域貢献に繋がりたいという目標があり、その一貫として、地域農園の無料貸出しや、子どもたちへ社内見学スペースの無料開放なども行っています。そうすることで、農業をより身近に感じることができ、農業を作り、そこから農業の発展に繋がっていく——そんなビジョンを描いています。

6次産業  
実践者に  
聞きました

# ストーリー性のある 商品作りを!



農事組合法人 はなどう

代表理事 黒木 親幸 さん

## プロフィール

1967年に高原町農業協同組合に入組。2005年にJAこばやしを定年退職後、同年5月に花堂区集落営農組合長に就任。2008年、農事組合法人はなどう代表理事に就任。

宮崎県高原町にある農事組合法人「はなどう」は、米や麦、菜種、金こまなどを生産しており、それらを使用した数多くの商品を、農産物直売所「杜の穂倉」にて販売。心を込めて手掛けた自慢の商品に、県内外から注目が集まっています。

—— 6次産業化を始めようとしたきっかけを教えてください。

2005年7月に営農組合として設立しましたが、県内ほとんどの営農組合が受託作業だけの組織で、農地の有効活用がなされていない現状でした。当組合も同様に耕作放棄地が目立つようになり、そこで土地の集積をするために、2008年から法人化して発足しました。

水田では転作奨励金がありますが、畑では対象にならないため、作物として選定が難しかったのですが、JA技術員として培った技術を生かし、「麦・米」を基盤として、6次産業化に取り組みました。2009年に県農業振興公社の紹介で、都城市の柳田酒造との農商工連携により取り組んだのが現在に至っております。

—— 6次産業化に取り組み、「良かった」と感じたところを教えてください。

高原町は畜産の町で、人口より家畜の頭数が多い町といわれています。農業を生活基盤とした町でもあり、観光地が少ないため、2009年に農産物直売所「杜の穂倉」を建設し、現在は、

そのおかげで年間21万もの人が「杜の穂倉」を訪れてくれるようになりました。これは、ここにしかない商品作りと、6次産業化にいち早く取り組んだからだと思います。

—— 6次産業化へ取り組みにあたり、「苦労や困難だったところ」を教えてください。

JAこばやしで40年間技術員として仕事をし、退職後に営農組合の設立に乗り出しました。未知の事業で、何も分からないままスタートしたため、逆に恐ろしさが分かりませんでした。困難を一つ挙げれば、2011年1月26日、新燃岳噴火災害のため、「杜の穂倉」が15日間封鎖となったことです。従業員と農作物の被害をどのように克服するかが課題でした。



左：生パスタ、右：黒花うどん

OUR PRODUCT

# 花堂 手作り味噌

## 麦と大豆で作った風味豊かな味噌

- 2008年5月 ● 農事組合法人はなどう設立
- 2009年5月 ● 直売所「杜の穂倉」商標登録
- 2011年1月 ● 新燃岳噴火のため、杜の穂倉一時休業
- 2012年9月 ● ひでじビールとの共同開発「穂倉金生」  
インターナショナルビアコンペティション  
2012金賞受賞
- 2014年6月 ● 「ディスカバー農山漁村の宝」に選定



小清水栽培「杜の穂倉のお米」(右)と、高原町で生産した麦と大豆、霧島山系の湧水で作った「花堂手作り味噌」(左)。健康にも配慮し、塩分控えめに仕上げている

——その「苦労や困難」を、どのような手段で解決しましたか？

新燃岳の噴火災害で「杜の穂倉」を封鎖した直後、宮崎市内のフーデリーの会長から温かい支援があり、霧島店で商品を販売させて頂きました。また、当時既に県内の企業と6次産業化に取り組んでいたため、農作物の被害を最小限にするため、協力して火山灰除去を行いました。その出来事で、企業との信頼関係が更に深まったと思います。

——6次産業化にて取り扱う商品の特徴や、他製品との相違点などを教えてください。

当組合で栽培される「大麦・小麦・裸麦」は、霧島山系の大地特有の火山灰(酸性土壌)を生かした栽培方法で収穫し、ここにしかない麦や米から商品を生み出しています。また、1942年に宮崎県の奨励品種に指定されたものの、昭和の終わりとともに姿を消した幻の麦「ミヤザキハダカ」を復活させることにも成功しました。

県内の企業との6次産業化にも積極的に取り組んでいます。「ミヤザキハダカ麦焼酎」(柳田酒造)や、挽きたて小麦粉を使用した浅黒い麺が特徴的な「黒花うどん」(十兵衛うどん)、県総合農業試験場に保管されていた「あわ・きび・ひえ」と、二条大

麦・小清水米を使用した五穀米ビール「GOKOKU」(ひでじビール)など、様々な企業とタッグを組み、多くの商品を生み出しています。

——6次産業化へ取り組んで、現在までの「成果」と今後の「課題」があれば教えてください。

現在、1年に1度新商品の商品開発を行っており、ほとんどの商品が完売し、倉庫に在庫として残ることはありません。また、特に最近では、県外からの方も多く訪れてくれるようになりました。今後は、更に多くの方が、中継地ではなく、目的地として「杜の穂倉」を訪れてくれるように、ストーリー性のある新たな商品作りをしていきたいです。

——これから6次産業化を目指す方へアドバイスをお願いします。

差別化を図るためには、季節や場所を問わず、いつでもどこでも生産できる原料を使うのではなく、その時期に



ミヤザキハダカほ場：柳田酒造・県の協力とはなどうの栽培技術によって見事復活させた

その場所ではかできない伝統ある原料を使って生産し、昔からその土地にある原料を生かす取り組みが必要だと思います。精一杯努力し、何事も2番手ではなく、新たなストーリー性のある商品を作り出すことも大事です。そして、何よりも周りとの絆を大切にしてください。



左から GOKOKU・穂倉金生・ミヤザキハダカ麦焼酎・穂倉千徳

COMPANY INFORMATION

農事組合法人  
はなどう  
農産物直売所  
杜の穂倉



- 加工
- 直売
- 農家レストラン

住所 ● 宮崎県西諸県郡高原町大字蒲牟田788-2  
TEL ● 0984-42-1839 FAX ● 0984-42-1840  
URL ● <http://www.morinohokura.or.jp/>



OUR PRODUCT

# 食べる野菜 ドレッシング

野菜の美味しさを引き出す  
果肉たっぷりの  
ドレッシング



- 2006年5月 ● 株式会社 百姓隊として法人化
- 2010年7月 ● 食べる野菜ドレッシングの商品化
- 2011年4月 ● ①百姓隊のブランド戦略開始  
②インターネット通販サイト「宮崎四季だより」を開設
- 2011年10月 ● 6次産業化の総合化事業計画認定

## 農業生産法人 株式会社 百姓隊

# 野菜に野菜をかける 新しいドレッシング



百姓隊の中心となる若い生産者たち。食の伝統を守り、食の改革を行う様子を、勇ましい姿で表現し、ブランド展開を行っている

リサーチを徹底的に行い、  
全国を意識した商品作りを  
心がけています。

COMPANY INFORMATION

### 農業生産法人 株式会社 百姓隊

加工 ● 直売 ● 農家レストラン  
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光農園

住所 ● 宮崎県宮崎市 大塚町権現昔760-1  
TEL ● 0985-64-8258  
FAX ● 同上  
URL ● <http://hyakushoutai.jp>



代表取締役  
谷口寛俊さん

新たな農業の時代を切り開くために立ち上がる若武者たち——そんな姿を彷彿させる農業生産法人「百姓隊」は、20代の若いスタッフが中心となり、農産物の生産から加工・直売までを貫けて行っている。

当初は店頭での野菜販売だけを行っていたが、売上が伸びず悩んでいた。この状況を打開するために、代表の谷口さんは県産業支援財団(現・県産業振興機構)に相談すると、百姓隊という名前ブランド力・知名度向上に努めるよう助言を受けた。これを実行するためには鍵となる商品が必要であると感じ、「食べる野菜ドレッシング」の開発をスタート。以降、本格的な6次産業化への道を歩み始めた。

この商品の特徴はドレッシング内に含まれる果肉の多さ。一般的なドレッシングには果肉が10〜20%程度入っているが、同商品には約70%も含まれている。それによって、「野菜に味付けされた野菜をかける」といった新しい食べ方を生み出し、それが消費者にもうけ、マスコミからも注目されることとなった。

これからの時代は、地産外消を意識することが重要であると語る代表の谷口さん。県外向けの商談・展示会に積極的に参加し、パッケージのデザインや価格、需要など様々なリサーチを行うことで、常に全国基準となるような商品作りを取り組んでいる。

認定  
6次産業化  
2013年3月

OUR SHOP

はちべえかん  
蜂兵衛館

全面リニューアルで  
新たな経営展開へ



- 1997年1月 ● 蜂兵衛館として通信販売事業開始
- 2009年3月 ● 創業100周年
- 2013年3月 ● 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2014年3月 ● 3/8(ミツバチの日)に蜂兵衛館・高岡本店リニューアルオープン

有限会社 西澤養蜂場

# 困難や転機を乗り越えて ミツバチとともに100年



宮崎、青森、北海道、沖縄に自社養蜂場をもつため、各地の国産ハチミツが棚に並ぶ



主力商品のハチミツ。健康食品や化粧品、加工品、ソフトクリームやはちみつ饅頭も人気

できないと思うからできない。  
やろうと思って努力を  
続けられる。

四代目社長  
西澤 康全さん



COMPANY INFORMATION

有限会社  
西澤養蜂場

加工 ● 直売 ● 農家レストラン  
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 販売店舗

住所 ● 宮崎県宮崎市高岡町浦之名 3224-8  
TEL ● 0985-82-0211  
URL ● <http://www.hachibeikan.co.jp/>

2014年、西澤養蜂場の直営店「蜂兵衛館」は、装いも新たにリニューアルオープンを迎えた。全国から集めた木材を使用し、店舗面積を従来の3倍に拡大。蜜蝋ワックスを製造する工房、喫茶コーナー、さらにはハチミツ絞り体験のできる工房も新設した。販売強化はもちろんのこと、従業員の士気を上げ、消費者に養蜂業への理解を促す狙いもあると、西澤康全社長は話す。

ハチミツを使った新商品開発や通信販売事業、ブランドイメージ戦略など、積極的に多角的な事業を展開。一方で、創業当初からの伝統的な転地養蜂を守り、良質な国産ハチミツを安定供給することを大切にしてきた。今も社長自らが沖縄から北海道までミツバチとともに旅を続け、採蜜を行っている。次の100年に向け、ユネスコエコパークに認定された綾町に桜数種やアカシアを植えて公園化し、蜜源をつくる計画が進行中だそう。自然とミツバチ、そして人間が共生できる環境づくりを力を入れていく。



OUR PRODUCT

# 生食用 加工肉

高い衛生基準を  
乗り越えて完成!



- 1984年3月 ● 岡崎商店開業
- 1989年3月 ● 有限会社 岡崎牧場設立
- 2012年10月 ● 「パイン牛」商標登録
- 2013年8月 ● みやざき6次産業化  
チャレンジ塾受講
- 2013年10月 ● 6次産業化の  
総合化事業計画認定
- 2014年11月 ● 屋号を株式会社 岡崎牧場  
に変更
- 2015年1月 ● 宮崎銀行「みやざん6次産業化  
支援ファンド」第1号出資決定
- 2015年3月 ● 加工施設を整備

株式会社 岡崎牧場

## 徹底した衛生管理が 可能にした生食用牛肉



宮崎中央卸売市場内にある精肉直売店では、加工品も含め様々な商品が並び



安全性と美味しさを追求し完成させた、クリーンルーム完備の生肉加工販売場

徹底した衛生管理のもと、  
肉の可能性を広げる商品作りに  
取り組んでいます。

COMPANY  
INFORMATION

株式会社  
岡崎牧場

- 加工
- 直売
- 農家レストラン

住所 ● 宮崎県宮崎市新別府町雀田  
1185番地  
TEL ● 0985-31-1745  
FAX ● 0985-26-6116



代表取締役社長  
岡崎芳次さん

「パイン牛」を筆頭に長らくブランド展開を行ってきた岡崎牧場だが、消費者からの生食用牛肉への強い要望に応えるべく、新たにユッケや牛刺しなどの「生肉」の加工品を製造、販売する運びとなった。これまでの要望から生食の文化は特に根強いと実感しており、いよいよ満を持しての試みである。

生食用の肉に関しては、食中毒を引き起こさぬよう、国の厳格な衛生基準が設けられている。それをクリアするためには、新たにクリーンルームを備えた加工場を新設する必要性があり、そのためには県や自治体、金融機関など第三者機関との連携が不可欠であった。

そんな中、2015年1月に宮崎銀行から6次産業支援ファンド第1号として出資も受け、宮崎中央卸売市場内に生食用肉加工販売場をオープンさせることができ、活発なビジネス展開ができるようになった。

同社は、それだけに留まらず、専用の熟成庫で温度、湿度、風を徹底管理して熟成させる「ドライエイジングビーフ」とよばれる製品の開発研究にも取り組んでおり、今後のさらなる発展と未来への展望を描いている。

OUR SHOP

# Fukutomi Farm Garden Aya

若い感性で地域振興  
田園のなかに“見つける”  
カフェ



- 1974年1月 ● 自営業創業
- 2004年12月 ● 有限会社 福富農産創立
- 2009年5月 ● パン製造機を導入、  
米粉パンに挑戦
- 2009年12月 ● きらり輝く山間地域農業活性化  
プロジェクト事業の採択
- 2010年1月 ● 宮崎日日新聞農業技術賞  
(農産部門)受賞
- 2011年4月 ● ショップ&カフェ Fukutomi Farm  
Garden Aya オープン
- 2011年12月 ● フード・アクション・ニッポン・  
アワード2011受賞

## 農業生産法人 有限会社 福富農産

# 新しいスタイルで 農業の魅力を発信



スタイリッシュで明るい店内では、  
綾町産の新鮮な野菜も販売



専属パティシエがつくる、綾町産米粉  
100%の「米粉ロールケーキ」

カッコいいスタイルで、  
魅力ある農業をやります。

COMPANY  
INFORMATION

### 農業生産法人 有限会社 福富農産

加工 直売 農家レストラン  
インターネット販売 海外輸出 観光農園  
その他

住所 ● 宮崎県東諸県郡綾町大字北保  
1423-2  
TEL ● 0985-77-1313  
URL ● <http://ffg-aya.com/>

代表取締役  
浮邊博之さん



ユネスコエコパークに登録され、近年、注目と期待を集めている綾町。この地に、従来のキュウリのハウス栽培から自然農法による米の生産・販売、さらには農業経営の法人化、飲食店経営と、次々と事業の展開を図ってきた福富農産がある。

事業拡大に乗り出した背景には、「これからの農業はどうなっていくべきか」という危機感があった」と代表取締役の浮邊さんは語る。米の消費量減少・後継者不足など、農業を取り巻く環境は厳しく、所得向上が望めないことから廃業を選ぶ米農家も多い。福富農産では、綾町の伝統ある農業を守ろうと、

2009年から「米粉」を活かした6次産業化の取り組みを始めた。

2011年には、女性をターゲットにしたショップ&カフェ「Fukutomi Farm Garden Aya」をオープン。綾の山々を見渡せ、開放感ある田園風景のなかでくつろげるとあって、綾町を訪れる観光客にも好評だ。とはいえ、カフェ経営もあくまでも農業の魅力を発信するための手段のひとつ。

今後の展開として、消費者ニーズを的確に読みつつ、インターネット販売へのチャレンジャーや海外展開も視野に入られて、新しい農業の可能性を広げていきたいと話してくれた。



OUR PRODUCT

# デザぽて

揚げても蒸しても  
そのままでも美味しい。  
さつまいもの  
デザートフライドポテト



- 1992年1月 ○ 池田誠が家業を引き継ぎ、さつまいも栽培の規模拡大に着手
- 2011年1月 ○ JA出荷を縮小し、全国に営業を展開
- 2012年12月 ○ シンガポールへ初出荷
- 2013年8月 ○ みやざき6次産業化チャレンジ塾受講
- 2013年9月 ○ 香港への輸出開始
- 2013年12月 ○ 株式会社くしまアオイファームとして法人化  
○ 台湾への輸出開始
- 2014年2月 ○ 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2015年3月 ○ 加工施設を整備

株式会社くしまアオイファーム

## 串間市だからできた 本物のサツマイモ



芋のイメージを変えるユニークな商品開発・ブランド戦略を行っているのも魅力的



串間市の土壌が育てた高糖度のサツマイモ

より多くの感動をみたいから、  
私たちは進化し続け、「本物」を  
追い求めていきます。

COMPANY INFORMATION

株式会社  
くしまアオイファーム

- 加工
- 直売
- 農家レストラン
- インターネット販売
- 海外輸出
- 観光農園
- その他

住所 ● 宮崎県串間市大字秋山1182-1  
TEL ● 0987-72-1197  
FAX ● 0987-27-3943  
URL ● <http://kushima-aoifarm.com/>



代表取締役社長  
池田誠さん

「これからの農業は、「強く」ならなくてはいけない」——そう語るのは株式会社くしまアオイファーム代表取締役社長の池田誠さん。

「強い農業」とは、すなわち「稼げる農業」のこと。同社は、独自の生産方式と販路開拓を実施した結果、平成25年度の「甘藷」売上高は、平成23年度と比較し、2倍以上を実現することができた。

それを可能とした要素の一つに、「宮崎紅」、「紅はるか」、「パープルスイートロード」、「安納芋」、「シルクスイート」という、味や見た目の異なる5品種のサツマイモを生産していることが挙げ

られる。これにより消費者のニーズへの細やかな対応や、多彩な商品ラインナップの構築に繋がることができた。

同社の目標は、世界一の「サツマイモ総合企業」になり、宮崎県串間市を「世界一のサツマイモ」ブランド産地にすること。その第一歩として、平成25年（2013）12月16日に法人化し、6次産業化への取り組みや農薬・肥料の卸売に着手した。

池田社長は、「我々に関わるすべての人々が『肥えて（豊かになって）』いことができるよう、更なる事業規模の拡大・収益力の強化に尽力していきたい」と語る。

OUR PRODUCT

# 甘乳蘇・甘乳蘇アイス

生乳を7~8時間煮て作った甘乳蘇と、それを使ったアイスクリーム

- 1985年2月 ● 甘乳蘇の試作を始める
- 1998年3月 ● 道の駅山之口にて甘乳蘇の販売を始める
- 2003年2月 ● 乳心醍醐の試作を始める
- 2007年10月 ● 新宿みやざき館KONNEにて、甘乳蘇と甘乳蘇ソフトクリームの販売を始める
- 2011年10月 ● 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2014年4月 ● 九州ご当地グルメ王者決定戦スイーツ部門で優勝
- 2014年7月 ● 国際酪農連盟ワールドデューリーサミット出店
- 2015年4月 ● 九州ご当地グルメ王者決定戦スイーツ部門で2度目の優勝



認定 6次産業化 2011年10月

ミルククラブ 中西牧場

## 蘇った幻の古代健康食 無添加の甘乳蘇



甘乳蘇をベースに、自然の素材をふんだんに使ったアイスクリーム



アイスクリームとソフトクリームミックスが作られる工場

古代から珍重されてきた甘乳蘇を、長年試作を重ね現代に蘇らせました。

COMPANY INFORMATION

### ミルククラブ 中西牧場

加工 直売 農産レストラン  
インターネット販売 海外輸出 観光土産

住所 ● 宮崎県都城市山之口町富吉 4619  
TEL ● 0986-57-3007  
FAX ● 0986-57-3030  
URL ● <http://www.btvn.ne.jp/~milk/>

代表 中西廣さん



生産者として一滴の牛乳も無駄にしない。そんな中西さんの思いから誕生した甘乳蘇。搾りたての牛乳30kgを7~8時間ほどかけて10分の1に煮詰め、牛乳の持つ甘みと旨みを濃縮したチーズのような甘乳蘇は、無添加で栄養価の高い健康食品といえる。蘇は、万葉時代の飛鳥で作られていたという記録も残り、当時の貴族や高級官僚たちが美容と健康を期待し、これを珍重していたという。

以前は、毎日200ℓから300ℓの牛乳を廃棄しており、この牛乳を加工して販売したいという思いから、甘乳蘇や乳心醍醐の開発に着手。甘乳蘇にはおよそ10年、乳心醍醐には6年の歳月がかかったというから驚きだ。ときにはモンゴルや蔵王、北海道にまで直接足を運び、徹底的に研究して商品を開発し、北海道で乳搾りを習い、良い牛乳を出すことからこだわっている。最高の原料を使い、栄養価が高く、健康に良い安心・安全な商品作りをしていく。

6次産業化への取り組みで大事なことは、自分だけでなく周りの人も納得するような商品作りをして、長く継続して努力すること。

今後は県内外のイベントに積極的に出店し、更なる販路拡大を狙う。



OUR PRODUCT

臭いの残らない  
にんにくペースト

外食産業の  
悩みの種を解決した  
画期的商品



2003年12月 有限会社 太陽ファーム設立

2005年8月 野菜の貯蔵倉庫  
および冷蔵庫新設

2012年5月 6次産業化の  
総合化事業計画認定

2013年2月 加工施設を整備

有限会社 太陽ファーム

要望により開発された  
臭いの残らないにんにく



出荷総量を考慮し、計画的に生産されるにんにく



徹底した衛生管理設備の整った加工工場

フレッシュで栄養満点な  
お望みの野菜を、  
提供いたします。

COMPANY  
INFORMATION

有限会社  
太陽ファーム

- 加工
- 販売
- 直営レストラン
- インターネット販売
- 海外輸出
- 観光農園
- その他

住所 ● 宮崎県都城市高木町6226-5  
TEL ● 0986-27-5400  
FAX ● 0986-27-5405  
URL ● <http://makita-unso.com/taiyo/>



取締役  
吉田 教幸さん

「お昼においしい餃子が食べたいけど食後の臭いがどうしても気になって……」。そういった巷の声は長らく餃子チェーンを始めとする外食産業の悩みの種であったが、そんな問題を一挙に解決する野菜を生産するのが、都城市高木町に施設を構える太陽ファーム。

同社では専門家と共同開発により、一般の市場に出回る品より80%も食後の臭いを抑えたにんにくペーストの生産に成功。事実上、国内で唯一の技術を持つ製造業者となり、その需要への供給を全て担う存在となっている。

特筆すべきその生産手法として、ク

ライアントより注文を受けてから実際に作物の生産に入るといふ、計画的に管理された生産工程を採用している。そのため出来上がる製品は常に新鮮、安全で、なおかつ予め販売量も見込めるため、安定的な収入の見通しが立てやすいというメリットがある。

今後の展望として、にんにくペーストの新たな用途を開発し、海外へも販売を広げること、さらなる市場拡大と未来への大きな可能性を描いている。そのためには、にんにく生産量の増大と、新たな事業体制づくりが欠かせないと、その慧眼はしっかりと現実も見つめている。

OUR PRODUCT

# メンチカツ

養豚農家の  
知識と技術が集結した  
極上の一品

認定  
6次産業化  
2012年6月



- 1990年10月 ● 観音池ポーク研究会設立
- 2001年3月 ● 有限会社 とんとん百姓村を設立し、直売店を新装開店
- 2004年11月 ● メンチカツ他、惣菜の製造販売開始
- 2012年3月 ● 有限会社 観音池ポークに社名変更
- 2012年6月 ● 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2012年8月 ● みやざき6次産業化チャレンジ塾受講
- 2014年11月 ● 「観音池ポーク」の商標登録完了
- 2015年4月 ● 介護食品（スマイルケア食）コンクールにて、「なめらかつるんメンチカツ」が農林水産省食糧産業局長賞を受賞

有限会社 観音池ポーク

## 本物の豚を余すことなく 揚げるメンチカツ



観音池ポークの組織は、高城町の養豚農家が集まり結成（写真は直売所にて）



観音池ポークを100%使用した「とんバーグ」もお客様に大人気

食の安全性はもとより、  
生産者の顔が見える環境を作ることで、  
安心感にもつなげています。

COMPANY  
INFORMATION

有限会社  
観音池ポーク

加工 ● 直売 ● 農家レストラン  
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 飲食業向け

住所 ● 宮崎県都城市高城町石山147-1  
TEL ● 0986-58-5499  
FAX ● 同上  
URL ● <http://www.kannonike-pork.jp>



代表取締役社長  
馬場通さん

「海外から輸入された安価な豚肉にどう対抗するか」——畜産にとどまらず日本の一次産業全般に共通する難題であるが、観音池ポークの出した答えは「本物だけを作る」ということ。愚直なまでに安全性にこだわった生産を体系化し、豚の餌には木炭の微粉末に、木酢液を配合した天然由来の炭素飼料を与えることで、病気への抵抗力が高まり、肉質の向上を確認。その他、豚の生活環境を徹底管理し、快適に生活出来る環境を整えることで、ストレスの軽減に努めている。

こうして大切に育てた豚を、余剰部位も含め使用したいという思いから、メンチカツが誕生。しかし、作っただけでは良いものの、広報・販売に関するノウハウを持っていなかったため、全く売れない状況が続いた。だが、某メディアで紹介され、一気に火が付いたことがきっかけとなり、PRの重要性を認識することに繋がった。

メンチカツは添加物や保存料を使用せず、ソース、ケチャップなど家庭にもある調味料だけで作られ、「おふくろの味」を彷彿させる。しかし、豚肉そのものの旨みは別格で、多い時で1日に1000個も売り上げている。この結果は、これまでの道のりや、品質を日々維持していく努力の賜である。



OUR PRODUCT

# おから入り がね

地元の農地で、  
地元の素材を中心に作られた  
郷土料理



- 2006年4月 ● 農業組合法人  
きらり農場高木設立
- 2008年2月 ● 郷土料理「がね」の研究開始
- 2010年11月 ● JA都城朝霧の里アトムにて  
「がね」の販売開始
- 2013年5月 ● 6次産業化の  
総合化事業計画認定
- 2013年8月 ● みやざき6次産業化  
チャレンジ塾受講
- 2014年2月 ● きらり夢工房加工施設を整備
- 2015年1月 ● 第44回 日本農業賞にて  
集団組織の部 大賞を受賞

農業組合法人 きらり農場高木

## 経営する農業で、 地域を元気に！



製品の加工は女性が中心となって  
行っている



地元素材の旨味がぎゅっ閉じ込められた「がね」

がねの他、  
6種類のコロッケなども  
大好評ですよ！

COMPANY INFORMATION

**農業組合法人  
きらり農場高木**

加工 ● 販売 ● 直売レストラン  
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光農園  
その他

住所 ● 宮崎県都城市高木町  
6849番地1  
TEL ● 0986-38-6246  
FAX ● 0986-38-2442



後継者不足や耕作放棄地の増大といった問題は、現在多くの農家が直面する深刻な問題であり、都城市高木町もその例外ではない。しかしこうした過酷な現実には皆で力を合わせて向き合いたい、「高木集落の農業は集落全体で守る！」と一念発起して誕生したのがきらり農場高木。

同組合は大豆や里芋などの戦略作物に特化し、耕作地をまとめる「団地化」に努めることで作業効率の向上化やコスト削減を図り、また社会保障整備や退職金制度を完備することで、従業員が安心して働ける環境づくりに尽力するなど、農業の場において「経営」と

いう概念を体現している稀有な存在と言える。

また特筆すべき取り組みの一つに、郷土料理である「がね」の6次産業化がある。自法人で生産した甘藷を材料に、料理研修や専門家の指導のもとに完成させた「がね」は、朝霧の里みやこんじょに直売店を設けるだけでなく、真空パックなどを用いるなどしてさらなる販売拡充を図っている。

今では組合員数も300人を超え、皆が生き生きと働いているきらり農場高木の取り組みが今後ますます期待される。

OUR PRODUCT

# 栗・ゆずの加工品

栗の味と風味をそのまま楽しめる粒栗と、  
小林産のゆず果皮を糖蜜で煮込み  
酸味をつけたお菓子

- 2000年10月 ● 須木村農産加工場から  
ゆず皮を仕入れ、ゆず皮の  
砂糖菓子の製造販売を開始
- 2010年11月 ● 原料としてのゆず果汁が  
全国的に過剰状態であるため  
に、二次加工の開発研究を行う
- 2011年9月 ● 栗の自家加工の処理量を  
拡大させるために、栗皮むき機、  
加工、裏漉し機を導入
- 2012年2月 ● 6次産業化の  
総合化事業計画認定
- 2014年3月 ● 加工施設を整備



農業生産法人 有限会社 すき特産

## 須木の特産品を 贅沢に使った商品



「須木村特産品コーナー」では渋皮煮入り栗回転焼も大人気



栗・ゆず等を使った加工品が並ぶ「須木村特産品コーナー」

他にはないような  
売れる商品作りをして、  
差別化をはかっています！

COMPANY  
INFORMATION

農業生産法人  
有限会社 すき特産

加工 ● 直売 ● 最新レストラン  
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光農園  
その他

住所 ● 宮崎県小林市須木下田619番地  
TEL ● 0984-48-3085  
FAX ● 0984-48-3092  
URL ● <http://kuri-yuzu.co.jp/>



専務取締役  
椎屋敏治さん

2006年に小林市と合併した須木は、良質の「栗」と「ゆず」の産地として知られる。地域に密着した加工品の製造・販売を行う「すき特産」では、これらの素材を利用し、お菓子や調味料の販売を行っている。

同社は2002年に、当時の須木村から須木村農産加工場の運営委託を打診され、須木村に住む多くの栗・ゆず生産者たちの収入増加や雇用創出に貢献したいという思いからこれを受諾したことが、6次産業化への取り組みを始めるきっかけとなった。

県や商工会から指導を受けることで、序々に生産性が向上してくると、次い

で最新鋭のゆず搾汁機を導入。これにより高度なゆず製品の製造が可能となり、生産から加工、販売まで一貫した事業を展開する道筋がついた。

同社では、栗・ゆずの加工品において、大量生産ではなく手作りにこだわって、最新鋭の衛生設備を備えることで良質の製品ができ、製造効率もアップしたことで、利用者のニーズに応えられるようになった。加えて、6次産業化の事業計画認定を受けたことが販路拡大にもつながった。

これからは、商品開発や販売の分野で雇用を更に増やすなど、過疎化対策にも取り組みたいと椎屋さんは話す。

OUR SHOP

# ダイワファーム

ファームに隣接した店舗で  
新鮮な乳製品を販売



- 1996年4月 ● 有限会社 ダイワファームを設立
- 6月 ● アイスクリーム、ソフトクリーム  
の製造・販売開始
- 2006年11月 ● ナチュラルチーズ、ヨーグルト  
の製造・販売開始
- 2011年11月 ● ALL JAPANナチュラルチー  
ズコンテストで第3位と優秀  
賞を受賞
- 2014年10月 ● ジャパンチーズアワード'14で  
金賞2つと銀賞を受賞

有限会社 ダイワファーム

## 夢は日本のチーズ文化を 豊かに広げること



素朴な山小屋風の店舗。10種類以上のトッピングが楽しめる自家製ソフトクリームが人気



清潔な牛舎には乳用種のブラウンスイス種とホルスタイン種を飼育

努力が報われるには、  
“石の上にも十年”。  
三年では足りません。

COMPANY  
INFORMATION

有限会社  
ダイワファーム

加工 ● 直売 ● 農産レストラン  
イターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光農園  
その他

住所 ● 宮崎県小林市東方4073  
TEL ● 0984-23-5357  
FAX ● 0984-22-8956  
URL ● <http://www.daiwafarm.net/>



代表者  
大窪 和利さん

飲用牛乳の消費減少が続くなか、飼料の高騰、後継者不足など厳しい状況下に置かれる日本の酪農経営。小林市で代々続く酪農家である大窪さんは、1993年の生産調整を機に、努力が報われる酪農がしたいと、3年の準備期間を経て、牛乳加工品の製造・販売を始めた。2005年からはチーズづくりにも挑戦。全国で開かれる勉強会に参加していた折、「暖かい宮崎でチーズづくりは無理」といわれたことをバネに、試行錯誤を重ね、数々のチーズコンテストで受賞常連となるまでに腕を磨いてきた。

現在、飼育している牛は15頭と少ないが、生乳をソフトクリームやヨーグルトに加工することで付加価値がつき、牛100頭を飼うよりも利益率は高いと話す。素材にこだわり、安心・安全にもこだわった自慢の乳製品は、作りたてが県内のスーパーや東京の高級イタリア料理店などへ出荷される。ダイワファームの名が知られるようになった今でも、モッツァレラチーズの本場ナポリの工房へ通うなど、研究は欠かさない。「チーズは難しい。一生かかってもさらに上をめざしたい」と話す大窪さんの夢は、日本のチーズ文化をさらに豊かに広げていくことだそう。

**認定**  
6次産業化  
2011年10月

OUR PRODUCT  
**野菜の加工品**  
生産～加工～販売まで  
一貫体制で作られた  
安心できる商品



- 1995年4月 ● 有限会社 アグテック設立
- 2011年10月 ● 6次産業化の  
総合化事業計画認定
- 2011年11月 ● サンアグリフーズ  
株式会社設立
- 2012年8月 ● みやざき6次産業化  
チャレンジ塾受講
- 2013年4月 ● 加工施設を整備

農業生産法人 **サンアグリフーズ株式会社**

## 循環型農業が実現する 安全・安心な食づくり



圃場で育てられた野菜は、様々な  
チェックをした後、良品だけを受け  
入れている



品質維持・管理のため、検査機や  
人の手による厳しいチェック体制  
が敷かれている

地元農産品の価値を高めて、  
児湯地域や宮崎県をアピール  
していきたい!!

COMPANY  
INFORMATION

農業生産法人  
**サンアグリフーズ株式会社**

加工 ● 販売 ● 農産レストラン  
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光直売  
その他

住所 ● 宮崎県児湯郡都農町大字川北  
1432番地7  
TEL ● 0983-21-2139  
FAX ● 0983-21-2138  
URL ● <http://www.sun-agrifoods.com>



代表取締役社長  
磯部 辰則さん

のどかな農地が広がる都農町名貫に  
社屋を構える農業生産法人「サンアグ  
リフーズ株式会社」は、「循環型農業・  
自己完結型農業の確立」をその経営理  
念に掲げ、安全・安心な商品の安定し  
た供給を目指している。  
約25haの自社農場を保有し、地に根  
付いた野菜作りを行い、また施設全体  
を冷蔵庫仕様にする事で、とれたて  
の野菜を新鮮なまま加工する事を実  
現。さらには栽培した野菜の残さや緑  
肥作物を有機肥料として新たな土作り  
に活かすなど、文字通り「循環型農業」  
を体現している。  
現在のサンアグリフーズ設立の契機

となったのは2010年の口蹄疫の発  
生。もともとは畜産を主体としていた  
が、飼育していた牛約700頭の殺処  
分で、経営が大きく揺らいだ。「これ  
からは畜産だけでは生き残れない」と、  
露地野菜部門を拡充させ、13年4月に  
は新たに野菜加工場を建設。現在に至  
るまで、実直に商品作りに取り組んで  
来ている。  
現在、主力商品は高菜漬けと白菜漬  
けで、その種類はからし漬けやキムチ  
漬けなどバラエティーに富んでいる。  
生産から加工まで一貫した生産体制  
が、消費者に安全・安心を確実に届け  
る。

## OUR PRODUCT

あじ豚で作った  
ハム・ソーセージハム・ソーセージ・ベーコン・  
ポークジャーキーなど認定  
6次産業化  
2012年5月

- 1972年2月 〇 宮崎第一ファームを設立
- 2002年4月 〇 三男の洋平氏が、食肉専門学校を卒業後、東京・ドイツでの4年間の修業を終え、ウインナー等の加工品の製造を始める
- 2006年7月 〇 現在の場所にゲシュマックとして新装移転開店
- 2006年8月 〇 「あじ豚」商標登録
- 2009年11月 〇 第48回農林水産祭で天皇杯受賞
- 2010年2月 〇 畜産大賞「経営部門 最優秀賞」受賞
- 2012年5月 〇 6次産業化の総合化事業計画認定

有限会社 宮崎第一ファーム

あじ豚で作った  
自家製ハム・ソーセージ

多くの加工品のなかで、開店以来大人気のポークジャーキー(右)



ドイツの建物を彷彿とさせる宮崎第一ファーム直営店ゲシュマック

生産・加工ともに携われ  
生産現場と連携できるので、  
肉作りに前進が感じられます。COMPANY  
INFORMATION有限会社  
宮崎第一ファーム  
(直営店ゲシュマック)加工 直売 農家レストラン  
インターネット販売 海外輸出 販売員

その他

住所 ● 宮崎県児湯郡川南町川南23028  
TEL ● 0983-27-0878  
FAX ● 0983-27-2946  
URL ● <http://www.geschmack2002.com/>代表取締役  
山道義孝さん

川南町で40年以上に渡り養豚を営む宮崎第一ファームは、口蹄疫の被害により全頭殺処分という憂き目に合うも、加工販売へ力を入れるなど確実な経営で規模を拡大してきた。2009年に天皇杯、2010年に畜産大賞を受賞した直営店「ゲシュマック」もその一つで、あじ豚を使用しているハムやソーセージ作り、レストランの営業を行っている。オーナーの山道さんは養豚を始めた当初から、「いつか自分が生産した豚肉を自分で販売したい」という夢があり、その思いが6次産業化への取り組みを始めるきっかけとなった。

全く別物であったため、初めは苦勞をした。三男の洋平さんが食肉加工の修業を終え、ドイツから帰国したあと、豚肉の加工を始めたことで、養豚・加工・販売を完全に分業化でき、経営が軌道に乗ったという。加えて、雇用も増え、才能ある人材が揃い、新たな商品の開発もできるようになった。

現在は直営店のみでの加工販売を行っており、小ロット生産で着色剤等の添加物を使用せず賞味期限も短いため、量販店等での販売は容易ではない。将来的には九州に直営店舗を増やすことが目標。精肉生産で評価を受け、その豚肉を使った商品・メニュー開発で生き残りたいと、山道さんは話す。



OUR SHOP

# 焼肉苑 齋藤牧場

自社生産のメリットを活かし、安全でおいしい『齋藤牛』を提供



- 2013年5月 ○ 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2013年8月 ○ みやざき6次産業化チャレンジ塾受講
- 2014年1月 ○ 自社生産肥育和牛『齋藤牛』誕生
- 2014年4月 ○ 自社直営レストラン焼肉苑 齋藤牧場オープン
- 2015年2月 ○ 加工・直売施設を整備

株式会社 サイトーファーム

## お客様の笑顔が見たい おいしさを約束する『齋藤牛』



シックでモダンな内装。両家顔合わせ、慶弔時・法事やビジネスにも利用される



ブランド牛『齋藤牛』を贅沢に使用した、肉汁あふれる人気のハンバーグ

挑戦したいのなら、早くチャレンジしましょう!

COMPANY INFORMATION

株式会社  
サイトーファーム  
(焼肉苑 齋藤牧場)

- 加工
- 直売
- 農家レストラン
- ゆず果汁販売
- 海外輸出
- 観光農園
- その他

住所 ● 宮崎県西都市大字妻1520-1  
TEL ● 0983-35-3915  
URL ● <http://www.saitoh-bokuju.jp/>



専務取締役  
齋藤 幸紀さん

サイトーファームの直営レストラン「焼肉苑 齋藤牧場」は、県内有数の観光地である特別史跡公園西都原古墳群の程近くに位置している。「自分のつくった牛を多くの人に食べてもらいたい」と語る、専務取締役の齋藤幸紀さん。今年4月に開店1周年を迎えた今も、消費者と直接向き合うサービス業に奮闘する毎日だ。

祖父の代で始めた酪農は、父の代で肉用肥育に業容転換。後を継いだ幸紀さんを中心に事業拡大を見据えて法人化した矢先、口蹄疫が発生した。経営再開もままならない中、スーパーで購入していた消費者からの「もう一度、

齋藤さんのお肉が食べたい」という声があつた。この環境で育てた「齋藤牛」ブランド化への背中を押してくれた。国や県の支援を活用し、県農業振興公社の6次産業化チャレンジ塾などにも参加。念願だった精肉の加工・販売事業、さらには夢だったレストラン経営にも踏み出した。自社生産から加工して提供するため、おいしい「齋藤牛」を安価で食べられると、地元はもとより西都原を訪れる観光客にも人気だ。幸紀さんは、今後の抱負として「地域企業として、観光や農業など地域振興も盛り上げていきたい」と話してくれた。



OUR PRODUCT

# みかポン ソフトクリーム

温州みかんとデコポンを  
合わせてトルコアイス風に  
作ったアイス



- 2013年5月 ○ 6次産業化の  
総合事業計画認定
- 2013年7月 ○ 道の駅つのに  
にんぎり飯屋をオープン
- 2013年11月 ○ 前年に搾り貯めていた果汁を  
すべてソフトクリームとして  
販売し、完売
- 2013年11月 ○ 洗浄機、搾汁機を導入
- 2014年7月 ○ 梅の部門で、世界基準のGLOBAL  
G.A.P.認証を受ける。  
11月に南九州食連合体を設立

## いやしんごろ処 にんぎり飯屋

# 濃厚なみかん果汁で 作ったソフトクリーム



みかん果汁の氷が入り、濃厚な「みかん120%生搾りジュース」



お店には販売用の窓が2ヵ所あるため回転も速い

大事に育てた農産物を、  
違う形でお客様に食べて  
頂けることが幸せです。

COMPANY INFORMATION

### いやしんごろ処 にんぎり飯屋

加工 直売 農家レストラン  
インターネット販売 海外輸出 観光土産  
その他

住所 ● 宮崎県児湯郡都農町大字川北  
5129(道の駅つの内)  
TEL ● 090-2715-0356  
FAX ● 0983-25-3627



社長  
黒木 国彦さん

都農町の「道の駅つ」で、みかんや梅などの加工品を販売する「いやしんごろ処にんぎり飯屋」。

オーナーの黒木さんは、お店を始める前まで、みかんを中心とした農作物を生産し、市場などへ販売委託していた。そんな中、味は同じであっても、見た目やサイズに問題があるために商品価値が下がる「規格外品」に着目。それらを有効活用できないかと考え、自ら加工品として販売することを決意した。

お店をオープンするにあたり、専門家の方から指導を受け、機械だけに頼らない加工をするために、ひとつひとつ手作業でしっかりと基本を学んだ。そ

して、このお店で販売する商品は、農作物が本来持つ味を最大限引き出すように栽培し、それを使い、食べる人たちの健康を考えて商品開発したもののばかり。

6次産業化へ取り組んだ当初は、大量のみかんを手搾りし、全てソフトクリームとして販売していた。それが2013年11月に、県農業振興公社の補助事業を受け、搾汁機を導入したことにより、コストダウンと作業の効率化が進み、大量に搾汁できるようになった。

2014年7月には、梅の部門でも世界基準のグローバルギャップ認証を受け、更なる活躍が期待される。



OUR PRODUCT

**宮崎育ちの  
ほうれんそう 他**

完全契約栽培された宮崎県産  
のほうれんそうを収穫後新鮮な  
うちに冷凍加工



- 2010年4月 **口蹄疫復興対策、農業振興対策として会社設立**
- 2011年8月 **加工施設を整備**
- 2012年6月 **ほうれんそう、ベーコン、コーンをミックスした商品を開発**
- 2013年4月 **全国の量販店、生協共同購入、TV通販にて販売拡大中**
- 2013年10月 **6次産業化の総合化事業計画認定**

株式会社 ジェイエイフーズみやざき

# 冷凍技術で鮮度の良い 宮崎野菜を提供



収穫されたほうれんそうは、基本24時間以内に加工する



90日～140日で収穫するほうれんそうは、味に深みがあり色も鮮やか!

品質が良ければ間違いなく評価されます。妥協せずに売り手を探すことも重要です。

COMPANY INFORMATION

株式会社  
ジェイエイフーズみやざき

- 加工
- インターネット販売
- その他 ※テレビ通販

住所 ● 宮崎県西都市大字南方3398番地2  
TEL ● 0983-43-5351  
FAX ● 0983-43-5372  
URL ● <http://www.jafoods-miyazaki.jp/>



代表取締役専務  
内野宮 由康さん

冷凍野菜やカット野菜の製造・販売、農産物の生産などを行う「ジェイエイフーズみやざき」。

宮崎県は冬場の日照量もトップクラスで、1年中農業ができる。その自然環境を生かした取り組みをしたかったことから、6次産業化への取り組みを始めた。しかし、宮崎県中央エリアは元々ほうれんそうの産地ではなかったため、まずは栽培指導から始めた。フィールドコーディネーターが生産者巡回や生育確認、圃場管理等を行うといった栽培指導の結果、品質と収量が安定したという。

主力のほうれんそうは機械で収穫して、基本24時間以内に加工をするため、鮮度をそのままとじた商品を作る

ことができる。

6次産業化へ取り組んだことで、加工野菜の生産振興が進み、生産者が安定した収入を得られるようになった。また、地元で生産された原料を地元で加工し、更に冷凍加工を行うことで、収穫したままの鮮度を全国発信できるようになったという。

冷凍野菜のニーズが高まる一方、栽培環境は厳しくなってきた。代表取締役専務の内野宮由康さんは、今後は環境変化に適応した露地栽培の生産を更に安定させ、ほうれんそう以外の野菜に対しても、早急に機械化体系を組み立てたいと話す。

OUR PRODUCT

# 栗あん

美味しい栗菓子のベースとなる  
良質の栗からできた  
栗あん



- 1999年9月 ● 西郷村栗振興協議会の運営により加工場を建設し、稼働開始
- 2003年6月 ● 同振興協議会が栗加工部を設立し運営開始
- 2006年8月 ● 栗加工部を解散し、町内・栗農家が出資する株式会社 栗処さいごうとして法人経営開始
- 2010年9月 ● 新型の栗皮むき機を導入し、品質向上
- 2015年3月 ● 完熟きんかん等の菓子製造施設を増設

株式会社 栗処さいごう

## 老舗菓子店も絶賛する 美郷生まれの栗あん



栗あん工場内



村の果菓子屋に並ぶ商品

栗あんの品質を高めるため  
自家選別の徹底に  
努めています。

COMPANY  
INFORMATION

株式会社  
栗処さいごう

- 加工
- 直売
- 農家レストラン
- インターネット販売
- 海外輸出
- 観光農園
- その他

住所 ● 宮崎県東臼杵郡美郷町  
西郷田代1010番地  
TEL ● 0982-66-2629  
FAX ● 同上



代表取締役社長  
甲斐重光さん

美郷町は良質な栗の産地であるが、栗の価格低迷や高齢化により園地が荒廃し栽培面積が減少、生産量も最盛期の半分にまで落ち込むなど、先行きが不安な状況であった。

そこで輸送費、諸手数料等の削減を図り、栗農家の安定した所得を確保するために、栗処さいごうでは「栗あん」の一次加工へ取り組み、仲卸を通じて全国の有名菓子メーカーに出荷している。

また、美郷町の女性グループにより運営されている「村の果菓子屋」ではこの栗あんを使用した「栗きんとん」を商品化し、町直売所「美郷ノ蔵」での販売など、県内外への販路を拡大し

ている。

近年、栗農家が減少傾向にある中、美郷町では栗処さいごうが栗あん製造のために買い取りをしているので、栗単価の安定により栗農家が増え、栽培面積の維持・拡大が図られている。また、栗処さいごうが地域の季節的な雇用の場となり、経済環境が上手く回っている。

現在、美郷町では製造・加工・販売を地域ぐるみで行う6次産業化の取り組みを開始している。栗処さいごうの今後の展開として、季節雇用から年間雇用、2次加工品の商品開発を目指している。

OUR PRODUCT

# 有機茶

五ヶ瀬町の山で育った  
厳選茶葉を使用

- 2013年3月 ● 炒り機・選別機導入
- 2013年8月 ● みやざき6次産業化  
チャレンジ塾受講
- 2013年11月 ● 6次産業化の  
総合化事業計画認定
- 2013年12月 ● 三年番茶開発・商品化
- 2014年5月 ● 烏龍茶の商品化
- 2014年7月 ● 釜炒り紅茶商品化
- 2014年12月 ● 日本茶AWARD 2014にて、  
「釜炒り有機紅茶みなみさやか」  
が日本茶大賞特別賞を受賞



認定  
6次産業化  
2013年11月

株式会社 宮崎茶房

## 茶葉を炒って作り上げた 希少なお茶



有機栽培の茶畑



烏龍茶製造

安心して飲めるお茶にこだわり  
手作業により手間暇かけて  
作っています。

代表取締役社長  
宮崎亮さん



COMPANY  
INFORMATION

株式会社  
宮崎茶房

- 加工
- 直売
- 農家レストラン
- インターネット販売
- 海外輸出
- 販売員様
- その他

住所 ● 宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町  
桑野内4966  
TEL ● 0982-82-0211

五ヶ瀬町で製茶業を営む宮崎さんは、一次産業としてのお茶栽培、二次産業としての製造・加工、三次産業としての流通販売を拡大するために、県農業振興公社の主催するチャレンジ塾等に参加し、多くの方々とコミュニケーションを図り、世の中の動きや未来の姿を推測してきた。

そんな宮崎茶房の看板商品は「釜炒り茶」。一般的な煎茶のように蒸して作るのではなく、釜の火熱で炒るという珍しい製法が用いられ、さっぱりとした飲み心地と、香りの高さが特徴である。

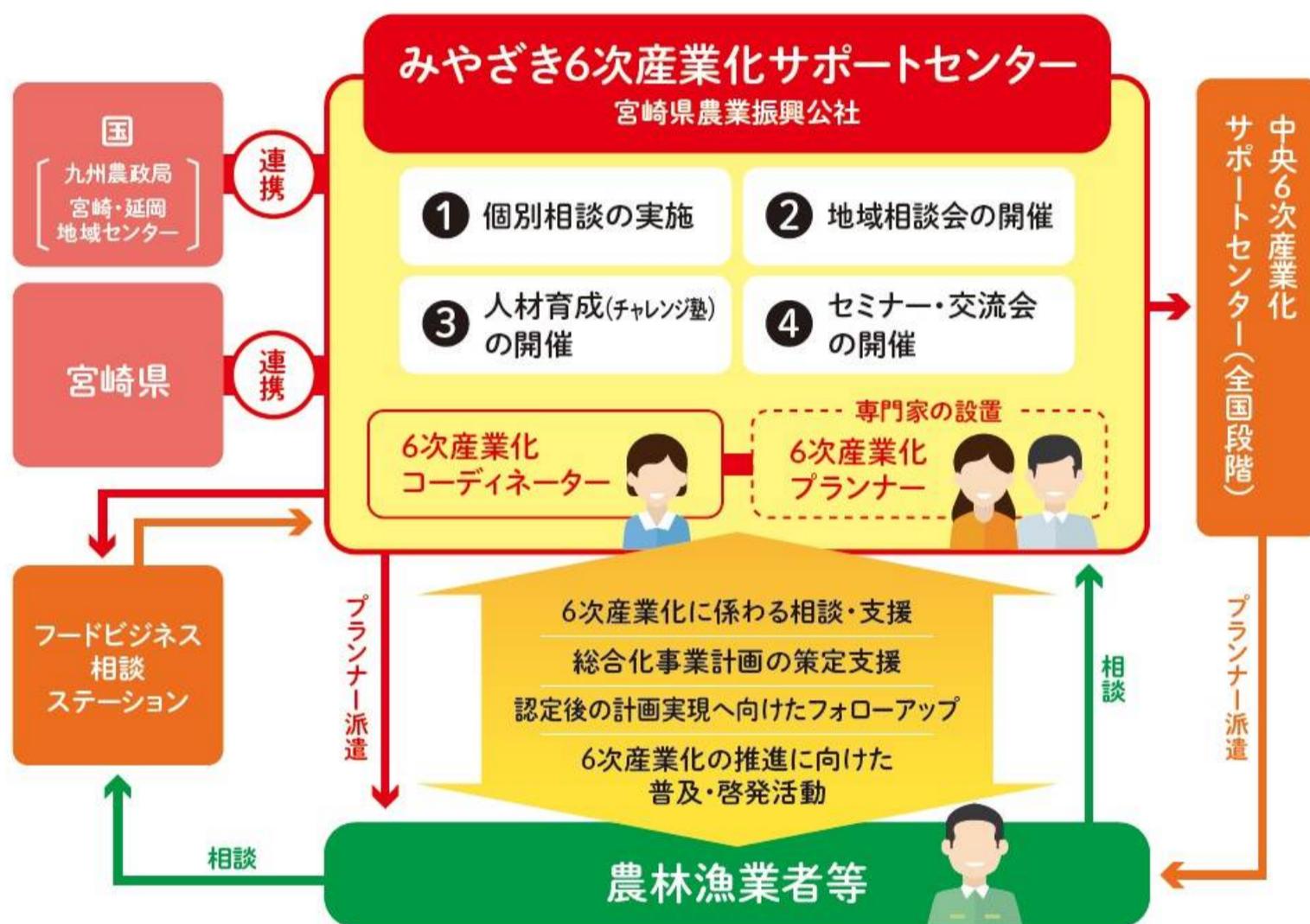
また、同社は無農薬栽培にもこだわりを持ち、誰もが安心して飲めるものを作ろうと、農薬の使用項目などに厳しい基準が設定された「有機JAS」の認定を取得している。

現在、五ヶ瀬町では少子化が進み、製造・加工だけではなく、流通経路の拡大と雇用の確保が大事と考える宮崎さんは、「品質向上の研究」と「販売量の確保」「販売経路の拡大研究」を念頭に置き、積極的な6次産業化の動きを見せている。

# 6 6次産業化の総合相談窓口 (みやざき6次産業化サポートセンター)

公益社団法人宮崎県農業振興公社では、6次産業化に関する県内の総合相談窓口(みやざき6次産業化サポートセンター)として、6次産業化を目指す農林漁業者の皆様に対し様々な支援を行っています。

## みやざき6次産業化サポートセンターの支援体制



## 個別相談の実施

6次産業化を目指す農林漁業者等に対して、経営課題や目的に応じて6次産業化プランナー(民間の専門家)を派遣し、様々な相談対応を行うほか、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の策定支援(ブラッシュアップ)や認定後の計画実現へ向けた各種支援(フォローアップ)を行います。

### 【6次産業化プランナー】

サポートセンターが選定・登録した民間の専門家で、農林漁業者の6次産業化へ向けた各課題等に応じてそれぞれの分野のプランナーを派遣します。



「新たな一歩を踏み出そう!」

# 6次産業化相談会

水曜日は  
6次化の日!

普及センターで  
6次化相談会  
実施中!



▲みやざき6ジカ

1次産業  
農林水産業

2次産業  
加工・製造

3次産業  
流通・販売

6次産業化  
連携強化  
所得向上

新しいことにチャレンジしたい!悩んでいる?  
農林漁業者や法人・団体の皆様、お気軽にご相談ください。



- ★6次産業化って何?
- ★メリット?デメリットは何?
- ★どんな支援制度があるの?
- ★国の計画認定って何?

6次産業化  
相談員が、  
皆様の疑問に  
お答えします!



地域名 (市町村名)	毎月	場所(申込先)	連絡先(電話)
中部 (宮崎市・国富町・綾町)	第1水曜日	中部農業改良普及センター (東諸県郡国富町大字岩知野1401)	(0985)30-6121
南那珂 (日南市・串間市)	第2水曜日	南那珂農業改良普及センター (日南市南郷町中村甲1232番地1)	(0987)21-9550
北諸県 (都城市・三股町)	第2水曜日	北諸県農業改良普及センター (都城市高木町6464)	(0986)38-1554
西諸県 (小林市・えびの市・高原町)	第1水曜日	西諸県農業改良普及センター (小林市駅南300番地)	(0984)23-5105
児湯 (西都市・高鍋町・新富町・西米良村・木城町・川南町・都農町)	第1水曜日	児湯農業改良普及センター (西都市大字調殿字馬場崎812)	(0983)43-2311
東臼杵南部 (日向市・門川町・美郷町・諸塚村・椎葉村)	第4水曜日	東臼杵南部農業改良普及センター (日向市東郷町山陰辛256-2)	(0982)68-3100
東臼杵北部 (延岡市)	第2水曜日	東臼杵北部農業改良普及センター (延岡市長浜町1-1713)	(0982)32-3216
西臼杵 (高千穂町・日之影町・五ヶ瀬町)	第4水曜日	西臼杵農業改良普及センター (西臼杵郡高千穂町大字三田井3364-39)	(0982)72-2158

※相談時間は午前10時から午後3時までです。※事前に予約が必要ですので、上記連絡先へお問い合わせください。

【総合窓口】みやざき6次産業化サポートセンター(公益社団法人宮崎県農業振興公社) TEL:(0985)51-2011



オリジナルキャラクター  
みやざき6ジカ

公益社団法人  
宮崎県農業振興公社

〒880-0913 宮崎県宮崎市恒久1丁目7番地14

TEL:0985-51-2011

FAX:0985-51-8006

