

地域に広がる 連携の輪

一昨年ほど前から、「農商工連携」に取り組む事業者に対し、さまざまな支援がはじまり、県内でも多くの事業者が積極的な取り組みを進めています。今や、時代のキーワードとして注目される農商工連携。その連携の現状や成果、そして今後への可能性を探るべく、2つの事例をご紹介します。



小井田さん(左)と石川さん(右)。安心や安全にこだわる肉を食卓に届けたいとの思いを共有しつつ、「ビジネスとして連携するには、お互いに納得したうえで価格設定をしていくことが大事」と小井田さんは話します。



盛岡市中野にある石川農場。豚舎は、離乳期から出荷前まで生育にあわせて分かれ、自分達が目の届く範囲で、きちんと安全に育てることがモットーです。

小さな精肉店の思いから

盛岡市月が丘にある「くのへ屋肉店」は昭和45年の創業。同店の変わらないモットーは、より安心安全な食肉の提供に努めることであり、社長である小井田幸一さんの食にかける思いそのものです。味や品質ともに信頼できる良質の肉だけを取り扱う同店では、「雫石牛」や「南部かしわ」など、地元産の肉を使った加工品の製造販売にも力を入れてきましたが、今春、盛岡市内の「石川農場」と共同で、岩手県の農商工連携ファンドを活用した一つの連携事業をスタートさせています。

視点を変え、新たな販路を

同店の小井田さんと石川農場の石川さんが出会ったのは、30年以上前のこと。全国的に養豚業が量産傾向に向かっていた時代、病気を防ぐ抗生物質の多用



雫石牛や南部かしわと合わせた肉の詰め合わせギフトは、全国から注文が増えつつあるそうです。

に大きな不安を感じた石川農場では、豚本来の免疫力を取り戻そうと、豚の飲料水にイオン水を取り入れ、いち早く安心で安全な豚肉の生産に力を注ぎ始めたのです。また、リンゴ栽培も手がける同農場の豚たちは、生後30日頃から出荷まで、ビタミンCたっぷりのリンゴを、デザートに食べて成長していきます。こうして育った健康な豚肉を小井田さんは当然のごとく取り扱うようになり、イオン水(電子水)を飲んで育つため、「電子豚」と名づけて豚肉を販売してきました。「脂の甘みとコク、きめが細かく柔らかな肉質」が特長ですが、もっと気軽に食べてもらえるよう新たなネーミングを考え、加工品の製造販売に取り組んだのが、今回の連携事業です。そして、幾つもの案から「もりおかあじわい林檎ポーク」と名づけました。

「以前から取り扱っていた豚肉の良さを、より市場にアピ



素材のあじわいを活かしたハンバーグ、ベーコンやハム、焼き豚などの加工品も揃っていて、手軽に買い求めやすい価格の同商品は、現在人気上昇中。

ルするため、ブランド化とパッケージづくり、ネーミング展開と販路拡大などを事業として実施しました。この連携事業を機に、今後の販路が見えてきた。あとは、どれだけ加工品のバリエーションを増やし、商品としてつくりあげていくかです」と話す小出田さんは、こう続けました。

「今は、六次産業化も進み、生産者自身が生産から販売まで手がけるケースも少なくない。連携の形はいろいろだと思いますが、私たち小さな商店が生き残るためには、他との差別化が必要なんです。私たちの場合は、すでに商売として長いつきあいがあり、そこから生まれた連携。行政の支援機関からのアドバイス、会議所のアドバイザーから支援システムを結ぶきめ細かなフォローがあった。何かを一緒につくり上げて行く場合、相手選びがとても大事だと感じています」。

全国初、エゴマから醤油

さて、もう一つは、大正3年の創業以来、醤油と味噌の醸造を手がけてきた(株)浅沼醤油店の例。同社は一関市大東町の「花菜油の会」と共同で、全国初となる「エゴマ醤油」の開発に取り組み、2年がか



打ち合わせに来た田鎖農園の田鎖さん(左)と。

りで商品化にこぎつきました。「大豆アレルギーのため、醤油を使った給食を食べられない子が増えている」。数年前、取引先からそんな話を聞いた同社の専務・浅沼宏一さんは、アレルギーの子ども達も安心して食べられるおいしい醤油をつくらうと動き出します。ヒエやアワなど数々の素材を試すも納得がいかない中、岩手県工業技術センターから紹介されたのが「花菜油の会」でした。安全でおいしい食品づくりをめざす「花菜油の会」は、地元の農家55人が会員となり、農薬や化学肥料を使わない、ナタネ油やエゴマ油の生産販売を行ってきました。エゴマ油をつくる際、種を圧搾したあとの搾りかすを醤油の原材料に使うのですが、これまで

は家畜飼料に使われる程度だったそうで、資源の循環にも一役買っています。

この「エゴマ醤油」をベースに、調味料の開発と商品化、販路拡大、それに伴う岩手産のエゴマとナタネ油の生産拡大や産地の食料産地観光への取り組みが、岩手県の農商工連携ファンドの支援事業に採択され、昨年9月に具体的な事業計画がスタートしたのです。

生産者と共に、何を描くか

また、同年12月には、盛岡市内の(有)田鎖農園が、同社と連携し岩手産の大豆「秘伝」栽培と加工品の開発、地域循環型農業の実践という事業内容で農商工連携ファンドに採択されました。

「3年ほど前から、醤油にあつたおいしい大豆の研究と試験醸造を進めており、農業研究センターや種苗店に働きかけ、十種類の大豆の成分や塩との相性などを調べていたところ、『秘伝』の旨み成分が高いことがわかったのです。田鎖農園さん以前から、社会福祉法人岩手更生会まめ工房・緑の里と共に、『秘伝』の栽培と加工品製造販売を進めており、さらに大豆生産量を伸ばしたいと考えていました。田鎖さんは以前から顔見



同社では、県内で数少なくなった酢の醸造にも取り組み始めています。



右から「秘伝醤油」、「エゴマ醤油」、そして「大吟醸米酢」。

知り。おいしい醤油づくりへの思いは常に話しており、お互いのメリットがあることから、『秘伝』を使ったおいしい醤油づくりという部分で連携することができました」と浅沼さん。この秘伝豆を使った醤油は、今年の岩手県ふるさと食品コンクールで2位を受賞。まもなく店頭に並ぶ予定です。

「いずれもたまたま、助成事業に採択されましたが、それが目的ではありません。ただ、事業計画書のプランに従って、計画をカタチにしていけることが、ビジネス展開において、事業成功への大きな自信になるのも確かです」と浅沼さん。

共同開発から一歩先へ

さて、今回何った事業者の皆さんは、農商工の連携を目的に生産者とながったのではない

ようです。二人の話に、何度も出てくるのは「ひと」という言葉。共同で事業をすすめるパートナーと、いかに信頼関係を築き、お互いの未来を共有できるか、それが連携において大きなポイントとなるようです。「通常の共同開発であれば、農家といっしょに展示会を運営する等は後回しになりがち。しかし、公的な事業として取り組むことで、達成感を共有し、農商工連携を成功させることができたという自信も生まれ、次への意欲につながる」と浅沼さんは話します。

日常から関わりの深い農商工の事業者が、さまざまな制度を上手に活用して、お互いの得意分野をさらに活かせば、大きな成果が期待できるのではないのでしょうか。