

地域産業 6 次化の初歩について

((株) 山際食彩工房 代表 山際 博美 氏)

1 目的を持つ ～なぜ「6次化」に取り組むのか～

例：伝統的な食材・料理、質の良い食品・ワイン（酒）を守るため。

質の良い食材を提供する小生産者を守るため。

子どもたちを含め、消費者に味の教育を進めるため。



分科会の様子

2 6次化商品をつくる理由 ～加工・直販も手段のひとつ～

(1) えのきチップ

- ・えのき茸を乾燥してスナックへと加工したところ、生産者が想像しないほど売れた。
→大きな要因として考えられるのは、えのき茸の天日干しが NHK で紹介されたこと。健康に良いということで、その後問合せが殺到した。
- ・しかし、意外にも商談会で一番興味を示したのは外国人であった。加工したことにより新たなニーズの発見となった。
- ・また、用途の多様性もあり、スープや炒め物にも利用できる。



えのきチップ

(ガーリック味・ペッパー味・七味唐辛子)

(2) 人参のピクルス

- ・漬け物やピクルスという商品は多くある中で、色合いを武器とした人参のピクルス。
→縦15cmを縦に3等分。3色に色づけしてまとめて売る。
- ・最初は1パック400gと多かったため、+αを入れて1パック150gくらいのパッケージとした。
- ・そうしたところ、東急ハンズから月5,000個ほどの依頼が来た。
- ・現在では1パック130g、250円で売っており、女性を買っていく商品となった。

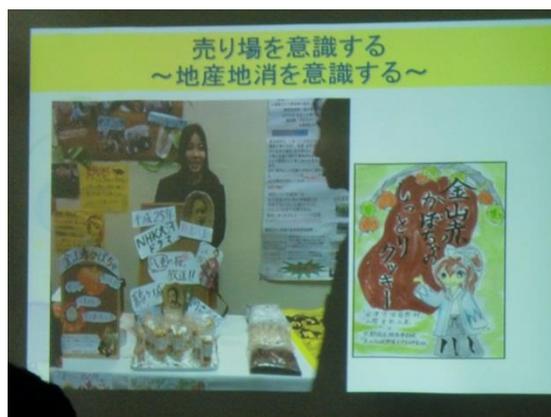


人参のピクルス

3 売り場を意識する ～地産地消を意識する～

(1) 金山赤かぼちゃの手作りクッキー (対面販売の例)

- ・売り場に並べるのではなく、対面での販売とすることで売れるようになった。



金山赤かぼちゃの手作りクッキー販売の様子

(2) ピクルス販売（売り場の工夫の例）

- ・多様なピクルスを一つの売り場で売っている。（掲載している写真に写っているのは、なんと全てピクルス！）
→普通に売るよりも、客が足を止める。
- ・また、ビンで高級感を出し、東京では1200円で販売していた。



ピクルス売り場の様子

4 設備を整える ～生産量の維持、品質保持の大切さ～

- ・6次化に取り組む上では、生産管理・原価計算・在庫管理が大切。
→中でも農家は人件費・材料費がどんぶり勘定になりがちであり、特に注意していただきたい。
- ・また、商品の品質保持のために、製造工程のマニュアルを作ること。誰が作っても同じになるようにすることで、味と品質が安定する。

5 安全・安心を確保する～賞味期限の設定、有効な殺菌・減菌方法～

- ・安全性及び賞味期限確保のために低温による熱処理は是非行ってほしい。

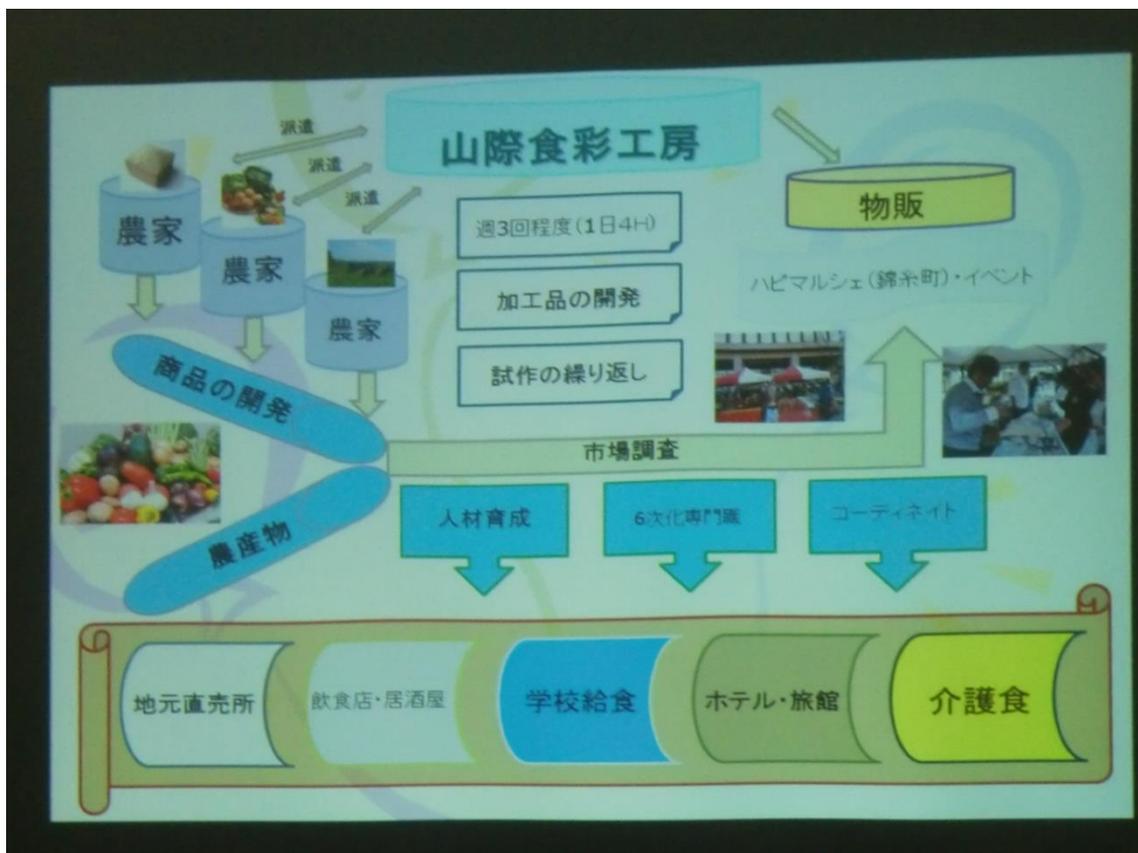
例：漬け物

塩分が多いと賞味期限が長くなるが、消費者好みの味（浅漬け）にすると、賞味期限が短くなり、返品が生じることがある。先に紹介した人参のピクルスは、低温の熱処理（62℃で20分）を行っており、賞味期限は3ヶ月となっている。

- ・賞味期限の検査は、行政あるいは一般の会社でもやっているところがある。1回の検査で1,500円～3,000円程度かかる。

6 意識の共有～地域とのつながり～

- ・以下の図で示すように、新商品は開発から販売までに多くの方が携わる。これから商品づくりをしていく上で様々な職業の方々とつながりを作ることができる6次化を推進してほしい。



山際食彩工房が新商品を開発～販売するまでの図

7 質疑・応答

Q. どのくらいの商品を作成しているのか。また、どの程度の商品が上手くいったのか。

A. 1年間で100以上の商品を作っているが、その内、2年以上続くのは5品くらい。

Q. 商品づくりをする上で考えていることは何か。

A. その時々の方々の好みを考え、味を変えたりしている。

Q. どのようなタイミングで新商品を作成するか。

A. 行政から依頼されて新商品を作ることが多いが、補助金等の資金がなくなって終わってしまうことも。

Q. 商品を作りたいと考えているが、初めてでよく分からない。アドバイスは無いか。

A. 最初から農家さんが加工するのは難しい。加工業者に委託して、何回かやり取り（試作）すべき。ただし、シールをかけて封をしたところが、最終的な製造者になる。

例：農家が漬け物を作る → 山際食彩工房で熱処理・封をする → 製造者は山際食彩工房

まとめ

・地域産業6次化の初歩として考えたいことは以下の6点である。

1. 目的（なぜ商品づくりをしたいのか）
2. 理由（その商品に他にはない魅力があるか）
3. 売り場づくり（消費者の目に留まるか）
4. 管理（利益を安定して出せるか）
5. 安全の確保（加工にはメリット）
6. 意識の共有（6次化）