

「農商工連携」を始めよう！

～ 農商工連携事例集 ～



農



商



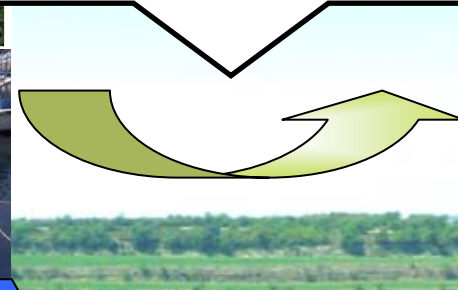
林



工



水

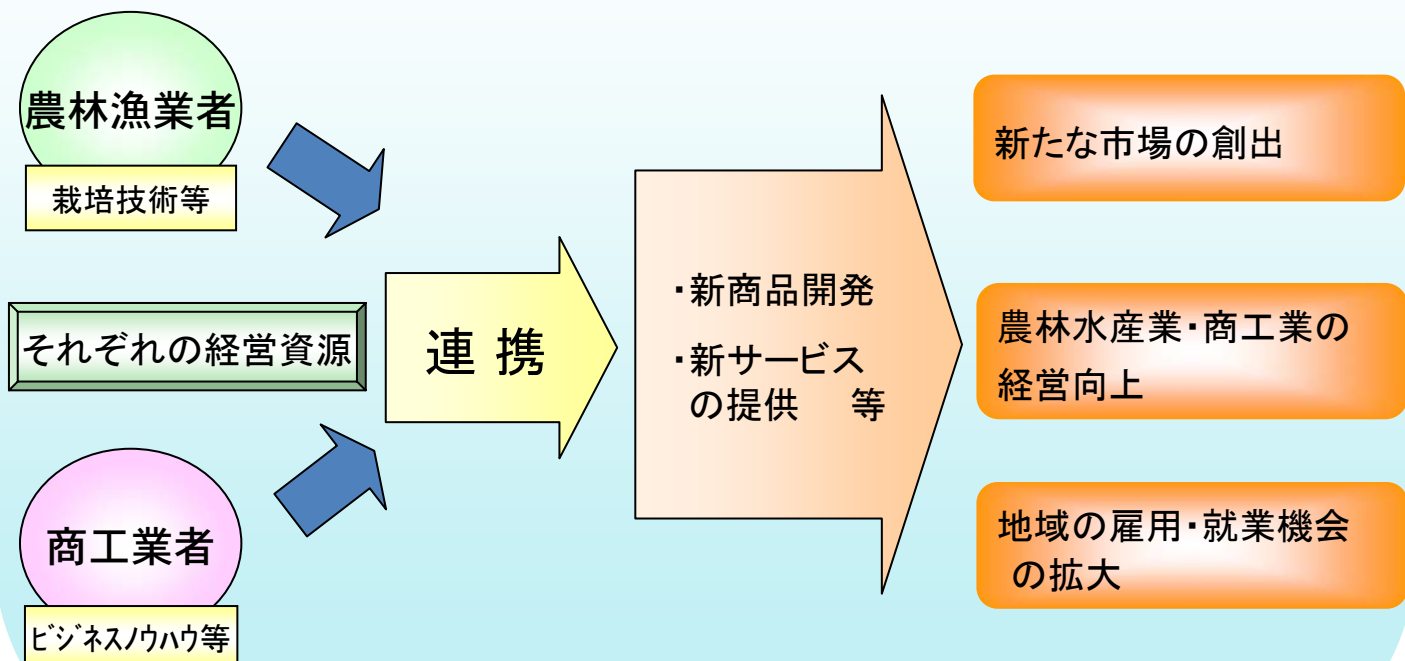


観光

農商工連携とは？

- 農山漁村には、その地域の特色ある農林水産物、美しい景観など、長い歴史の中で培ってきた貴重な資源がたくさんあります。
- 農商工連携は、こうした資源を有効に活用するため、農林漁業者と商工業者の方々がお互いの「技術」や「ノウハウ」を持ち寄り、新しい商品やサービスの開発・提供、販路の拡大などに取り組むものです。
- 現在、全国各地で、「農商工等連携促進法」(巻末参照)を活用し、創意工夫を発揮した多様な取組みが始まっています。

このパンフレットでは、農商工等連携促進法の第1回認定(平成20年9月)を受けた取組みの一部を紹介します。



紹介事例一覧

- | | 頁 |
|---|----|
| ① 規格外や低未利用品の有効活用 | |
| ◆ 規格外の完熟柿を加工した飲料・ゼリーの開発(和歌山県) | 3 |
| ◆ 間伐材を利用した新工法による企画住宅の設計・販売(徳島県) | 4 |
| ② 生産履歴の明確化や減農薬栽培等による付加価値向上 | |
| ◆ 減農薬栽培米等による高付加価値型介護食品の開発(広島県) | 5 |
| ③ 新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大 | |
| ◆ 冷凍に適した低アミロース米を使った冷凍押し寿司の開発(青森県) | 6 |
| ④ 新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上 | |
| ◆ 特産うめを活用した高級うめジュースの開発(大分県) | 7 |
| ⑤ ITなどの新技術を活用した生産や販売の実現 | |
| ◆ 高品質冷凍保存技術の活用による、従来は廃棄されていた「真ほっけ」の商品化及び販売(北海道) | 8 |
| ◆ 光センサーで脂質を測定して選別された豚肉の販売(東京都) | 9 |
| ⑥ 観光とのタイアップによる販路の拡大 | |
| ◆ 地元産酒米を使用した地酒の開発、観光客への販売開拓(埼玉県) .. | 10 |
| ⑦ 海外への輸出による販路の拡大 | |
| ◆ 海外をターゲットとしたカラーリングライスの開発・販売(新潟県) | 11 |
| ⑧ 農林漁業団体による取組 | |
| ◆ JA等による国産農産物100%にこだわったラーメンの開発(熊本県) .. | 12 |

(注) 各事例の「連携による効果」に記載されている「売上高」の考え方は以下のとおりです。
・ 農林漁業者..... 連携事業における連携相手に対する農林水産物の売上高
・ 製造業者等の中小企業者.. 連携事業により開発される新商品やサービスの売上高

規格外の完熟柿を加工した 飲料・ゼリーの開発(和歌山県)

■ 概要

従来は出荷できなかった規格外品の柿を木なりで完熟させて栄養成分を高め、これを原料として高付加価値の飲料・ゼリーを製造し、有効活用する。

農業者 紀北川上農業協同組合(和歌山県橋本市)

柿は完熟直前に収穫し、出荷されるが、小さすぎたり、成熟期が収穫作業時期とずれたりしたため規格外品となり収穫されなかった柿を追熟させ、原料として供給する。

食品製造業者 築野ライスファインケミカルズ(株)(和歌山県伊都郡かつらぎ町)

完熟柿を原料として、県産みかんと複合品である「完熟柿・みかんジュース」や、ミネラル等を付加した「完熟柿ゼリー」を開発する。

■ 連携による効果

農業者

完熟柿は柔らかく潰れやすいため、青果としての出荷は困難であった。規格外品を付加価値を高めた新商品に加工することで、その有効活用が図られる。

売上高 : 0円(平成19年) → 4,800万円(平成23年目標)

食品製造業者

自然食品を生かした健康食品ニーズが高まる中、完熟原料を用いた新商品を開発することにより、類似商品との差別化が図られる。

売上高: 0円(平成19年) → 2億4,000万円(平成23年目標)



■ 連携に当たっての課題や工夫

- ◎ 出荷時期が9月から12月に集中することから、需要に応じた供給を行うため、果汁化して保存することを検討する。
- ◎ 築野ライスファインケミカルズ(株)は、収穫時期が限定される果実の周年的な確保による生産設備の有効利用が課題。地域の他の果実類についても栄養成分を確認し、姉妹品として商品化を検討する。



間伐材を利用した新工法による 企画住宅の設計・販売(徳島県)

■ 概要

利用価値の低かった間伐材の小径木をブロック状の住宅用建材「つみきブロック」に加工し、これを組み合わせる新工法による企画住宅の商品化、販路開拓を行う。

林業者 (株)山城もくもく(徳島県三好市)

徳島杉の間伐材を安定的に調達し、木材加工技術を用いて住宅建築資材としての「つみきブロック」を製作し、供給する。

木造建築工事業者 (株)つみきハウス(徳島県三好郡東みよし町)

木造住宅建築の技術と販売ノウハウを活かし、つみきブロック工法を用いた企画住宅「つみきハウス」を商品化し、販売代理店を通じて本格住宅として販売する。

■ 連携による効果

林業者

間伐材の小径木に商品価値を付けて有効活用することにより、地元の林業の振興、森林整備の推進や地域活性化が図られる。

売上高： 0円(平成20年) → 5,630万円(平成25年目標)

木造建築工事業者

つみきブロック工法による建築実績は比較的小さめの建築物が多く、本格住宅として販売するまでには至っていなかった。間伐材による部材の供給を受け、技術とノウハウを生かした「つみきハウス」の商品化及び全国に向けた販売拡大が図られる。

売上高： 0円(平成20年) → 8,640万円(平成25年目標)

■ 連携に当たっての課題や工夫

◎ (株)つみきハウスは、本格住宅としての市場開拓のため、施工実績を増やしていくとともに、建築士やインテリアデザイナー等の専門家の協力を得て、従来にない新しい都市型住宅を企画・設計し、高付加価値住宅として市場に提案する。

◎ (株)山城もくもくは、つみきブロックの製作を改善するため、(株)つみきハウスの商品開発や検証を踏まえ、つみきブロックの加工精度の向上に努める。



減農薬栽培米等による 高付加価値型介護食品の開発(広島県)

■ 概要

減農薬栽培の米、野菜高麗人参などの薬草や野菜などを用いて、高齢者等でも食べられる柔らかい「高付加価値型介護食品」を開発、販売する。

農業者 (有)援農甲立ファーム (広島県安芸高田市)

高付加価値型介護食品に必要な食材(減農薬栽培米、根菜類、土物、薬膳食材)を栽培し、供給する。

食品製造業者 安芸高田アグリフーズ(株) (広島県安芸高田市)

食品の加工技術である凍結含浸法を活用し、安心安全な農産物を原材料として、高齢者が噛まずに食べられる高付加価値型介護食品の開発・販売を行う。

〈連携参加者〉広島県立総合技術研究所食品工業センター
凍結含浸法に関する技術支援を行う。

■ 連携による効果

農業者

付加価値のある農産物を生産し、安定した供給先を確保することにより、収益の拡大と経営の安定が図られる。

売上高 : 0円(平成19年) → 2,000万円(平成24年)

食品製造業者

高齢化社会を迎え、高付加価値型介護食品の市場規模が拡大する可能性は高いが、原材料に適した農産物を市場のみから調達することは困難。独自の栽培基準に基づき地域の農家に生産してもらうことで、原料の安定調達が可能となる。

売上高 : 0円(平成20年) → 1億円(平成25年)

■ 連携に当たっての課題や工夫

- ◎ (有)援農甲立ファームは、高付加価値型介護食品に適した原材料を供給するため、指定された品種、栽培基準、生産量、収穫方法に応じて栽培に取り組む。
- ◎ 安芸高田アグリフーズ(株)は、病院や介護施設等の消費者ニーズを汲み取るため、試作品の市場調査やサンプリングによる味や食味の設定を行う。



冷凍に適した低アミロース米を使った 冷凍押し寿司の開発(青森県)

■ 概要

青森県が寒冷地向けに新たに開発した低アミロース米「ゆきのはな」の特徴を活かし、地元産魚介類を使った「冷凍押し寿司」を開発し、全国に販路を開拓する。

農業者 はまなす農業協同組合（青森県むつ市）

冷凍に適した低アミロース米「ゆきのはな※」を生産し、供給する。

※炊きあがりは、粘りが強く、やわらかい食感となり、冷めても硬くなりにくいのが特徴。

食品製造業者 (株)ディメール(青森県八戸市)

「ゆきのはな」の特徴を活かし、八戸前浜産サバを中心に、地元の水揚げされる鮭、マグロを原料として「冷凍押し寿司」を開発し、全国に販路を開拓する。

■ 連携による効果

農業者

「ゆきのはな」は、当該地域に適した耐冷、耐いもち病に優れた早生品種。しかし、現在は他品種とブレンドされて販売されており、白米としての出荷価格は低迷。新たな用途開発により、売れる米作りへの期待が高まり、作付面積の増加等が期待される。

売上高：0円(平成20年)→816万円(平成25年目標)

食品製造業者

冷凍に適した原料米を県内の農業者から調達できることで、主力商品の冷凍押し寿司の市場開拓及び販売拡大が期待される。

売上高：1,297万円(平成20年)→2億4,000万円(平成25年目標)

■ 連携に当たっての課題や工夫

- ◎ 原料米の品質の保持、量の確保のため、あらかじめ年間購入量の調整をはまなす農協と(株)ディメールが行う。
- ◎ はまなす農協は、(株)ディメールと共同して消費者の声を聞き、営農指導を通じて更においしい米作りを進める。



特産うめを活用した高級うめジュースの開発(大分県)

■ 概要

価格が低迷する町特産うめの新たな活用を図るため、高付加価値のうめジュースを開発し、国内、海外への販路開拓を行う。

農業者 百草工房、マル金ファーム、ながお梅園(大分県日田市)

低農薬で施肥の方法も工夫した栽培方法により生産した完熟うめを供給する。

食品製造業者 (株)おおやま夢工房(大分県日田市)

大山町産うめの完熟梅から抽出されるエキスを添加した高級うめジュースを開発し、国内の高級食料品店や中国をはじめとするアジア市場等へ販路開拓に取り組む。

〈連携参加者〉 大分県産業科学技術センター
製品の開発協力・成分分析、容器開発、ネーミング等のデザイン開発を行う。

■ 連携による効果

農業者

大山町産うめは60%が青果として販売されているが、最近の価格低迷により農業者の生産意欲が減退。高付加価値の商品開発により、地域農業者の収益拡大と経営の安定に貢献すると期待される。

売上高 : 0万円(平成19年)→434万円(平成24年目標)

食品製造業者

アジア圏におけるうめの清涼飲料へのニーズは非常に高い。高級うめジュースの商品化により、中国の富裕層などをターゲットに巨大市場の開拓が期待される。

売上高 : 0円(平成19年)→1億1,376万円(平成24年目標)

■ 連携に当たっての課題や工夫

- ◎ 国産原材料のニーズが高まる中で、農業者は、施肥・低農薬栽培などに徹底的にこだわり、原材料の優位性を確保する。
- ◎ おおやま夢工房は、エキスの最適抽出時期等を解明するため、試験木の提供を受けて研究を行う。また、健康面への効果の科学的根拠付けのため、大分県食品産業研究所の協力のもと品質・栄養成分の分析を行う。



高品質冷凍保存技術の活用による、従来は廃棄されていた「真ほっけ」の商品化及び販売(北海道)

■ 概要

奥尻島の「真ほっけ」は価格と輸送コストが見合わず廃棄されていたが、解凍後も鮮度を損なわない冷凍保存技術を活用して「刺身用冷凍ほっけ」を開発し、全国に販路を開拓する。

漁業者 木村 清美 (北海道奥尻郡奥尻町)

収穫後の鮮度保持に適した「朝刺し」漁法により真ほっけを漁獲し、原料として供給する。

食品製造業者 (株)おくしり桜水産 (北海道奥尻郡奥尻町)

新たな高品質冷凍技術を活用し、鮮度劣化が早い真ほっけを原料として臭みがなく解凍後のドリップも少ない刺身用冷凍ほっけを開発・製造する。

食品製造業者 (株)Thermodynamic Systems (北海道札幌市)

従来から開発・実証を重ねてきた高品質冷凍技術を提供するとともに、新商品の首都圏を中心とした全国への販売開拓を行う。

■ 連携による効果

漁業者

メバルと同時に獲れる真ほっけは、殆どがすり身等の原料のため市場価格は安く、輸送コストが大きい奥尻島ではほとんど廃棄されていた。メバル資源の枯渇等により経営が厳しい中、漁獲物の有効活用により収益の向上が期待される。

売上高 : 0円(平成20年)→590万円(平成23年目標)

事業開始による雇用 : 2人

食品製造業者

高品質冷凍技術を活用し、同種品が存在しない新しい商品を確立することで、新たな市場の獲得、経営の向上が期待される。

売上高 : 0円(平成20年)→1億4,228万円(平成23年目標)

■ 連携に当たっての課題や工夫

- ◎ 木村氏は、刺身材料としての十分な鮮度を実現するため、朝方刺し網にかかった魚をその日のうちに水揚げし、高鮮度を維持したまま加工場に搬入する。
- ◎ (株)Thermodynamic Systemsは、大手食品流通業と連携して、調理例なども提供しながら、首都圏を中心とするレストラン、ホテル等への販路を開拓していく。
- ◎ (株)おくしり桜水産は、今後、奥尻産「真ほっけ」の知名度向上と併せて、一夜干し、酢ヅ、スモーク等の新商品の開発にも順次取り組んでいく。



光センサーで脂質を測定して選別された 豚肉の販売(東京都)

■ 概要

近赤外線法による豚肉脂質測定装置を開発・実用化するとともに、同装置を活用して豚肉を選別し、豚肉のブランド化を目指す。

養豚業者 神明畜産(株)(東京都東久留米市)

豚肉脂質測定装置の精度を高めるためのサンプル提供を行う。
脂肪酸組成などの脂肪の質によって選別された豚肉を「光黄金豚」としてブランド化する。

分析機器製造業者 (株)相馬光学(東京都西多摩郡日の出町)

神明畜産からサンプルの提供を受け、測定現場でのノウハウ、豚肉脂質の脂肪酸組成を測定する装置の精度を高め、本装置の商品化を図る。

〈連携参加者〉 宮崎大学農学部教授 入江正和
食肉脂質に関する知見の提供、適正なデータを収集できているかどうか等の指導・助言を行う。



豚肉脂質測定装置プロトタイプ機

■ 連携による効果

養豚業者

通常、市場のブランド肉は、「産地」「品種」「与える食物」「肥育する人物」などにより定性的に差別化。科学的根拠に基づき選別したことを表示することで、他の豚肉との差別化、収益の向上が図られる。

新商品の売上高: 0円(平成20年)→5億7,000万円(平成25年)

分析機器製造業者

現在、大手ハムメーカー等は肉をすりつぶして脂肪の測定を行っており、本装置のような非破壊で全数検査が可能な装置へのニーズがあると見込まれる。

新商品の売上高: 0円(平成20年)→2億円(平成25年)

■ 連携に当たっての課題や工夫

- ◎ 大手量販店等に対し、本測定装置を活用し選別した商品をPRし、販路拡大を図る。
- ◎ 宮崎大学教授の食肉脂質に関する学術論文等により、脂肪の質の重要性を広くアピールし、市場への浸透を図る。



神明牧場

地元産酒米を使用した地酒の開発、 観光客への販路開拓(埼玉県)

■ 概要

埼玉県初の酒米「さけ武蔵」を使用した生酒を中心とする地酒を製造し、観光を絡めて販売展開を行う。

農業者 山田英夫(埼玉県川越市)

平成16年に誕生した酒米の「さけ武蔵」の本格的量産に取り組み、原料として供給。また、「さけ武蔵」の新たな生産者に対し、育成管理に関するノウハウ提供にも取り組む。

酒類製造業者 小江戸鏡山酒造(株)(埼玉県川越市)

「さけ武蔵」を使用した日本酒の製造技術を確認し、地元産酒米を使用した地酒として商品化する。

〈連携参加者〉イーグルトラベル(株)、(株)丸広百貨店
イーグルトラベル(株)は、川越市を訪れた観光客への体験型観光を企画・実施。
(株)丸広百貨店は商品の販売を行う。

■ 連携による効果

農業者

酒米は出荷先が酒造業者に限定されるため、販売先の確保が重要。酒造業者との連携により計画的な酒造生産が可能となる。

売上高:0円(平成19年)→1,200万円(平成24年)

酒類製造業者

地元の川越市産酒米の使用により、ご当地、地域性というPR効果が生まれ、差別化が図られる。また、観光業との連携により「川越=小江戸酒造」として認知度向上が図られる。

売上高:0円(平成19年)→1億100万円(平成25年)

■ 連携に当たった課題や工夫

- ◎ 原料の生産農地・生産者情報、こだわりの製法など、観光を絡めて認知。これらを顧客・飲食店・百貨店・土産物店に提供し、トレーサビリティを含めた安全性と地域性を両立したブランド構築を実現する。
- ◎ 原材料の保存用冷蔵施設を設置し、通年を通じた酒造り、通年での安定した雇用条件の確保を図る。



海外をターゲットとした カラーリングライスの開発・販売(新潟県)

■ 概要

佐渡産の米と、島内農家が栽培した野菜を使用し、天然素材により特殊加工したカラーリング・ライスを開発し、海外のレストラン用に市場展開する。

農業者 (株)アクア・グリーン佐渡ヶ島(新潟県佐渡市)

商品開発に必要な米を生産し、供給する。

製粉業者 (有)浦島(新潟県佐渡市)

実証実験を繰り返し開発した、粉末化した野菜を米に塗布する特殊加工技術を活用して、ピーマンやパプリカ等で色付けした「カラーリング・ライス」を開発する。

米卸販売・小売業者 伊藤建設(新潟県佐渡市)

様々な新分野進出事業を通じて得られた販路開拓ノウハウを活用し、「カラーリングライス」の国内市場でのテスト販売を行った後、アメリカ、ヨーロッパ等での販路開拓に取り組む。

■ 連携による効果

農業者

消費量の落ち込み等により米の販売は低迷。新たな商品開発による佐渡産米の付加価値向上、需要の拡大を通じて、収入向上・経営安定化が期待される。

売上高 : 0円(平成19年) → 5,740万円(平成24年目標)

製粉業者

宿泊業を主たる事業とするが、客数の減少により経営は厳しい。経営の多角化により事業基盤の安定化を図ることが期待できる。

売上高 : 0円(平成20年) → 2,100万円(平成24年目標)

米卸販売・小売業者

公共事業の減少により建設業としての受注が減少する中、新分野への進出により経営の安定化が期待される。

売上高 : 0円(平成19年) → 9,800万円(平成24年目標)

■ 連携に当たっての課題や工夫

- ◎ 野菜については、島内農家が栽培した野菜のうち、規格外等の野菜を有効利用する。
- ◎ 外国人の嗜好にあった商品とするため、まずは国内の無国籍料理店、フレンチ、イタリアン等レストランでの試験販売、展示会への出展等を実施。商品改良を行いながら本格的な海外展開を進めていく。



JA等による国産農産物100%にこだわった ラーメンの開発(熊本県)

■ 概要

麺およびスープの原材料すべてに国産品(主に地域産品)を使用したラーメンを開発し、全国に販路を開拓する。

農業者 熊本宇城農業協同組合(熊本県宇城市)

従来の国産小麦はタンパク質含有量が低く、おいしいラーメン用の麺の製造は難しかったが、タンパク質含有量の多い小麦「ニシノカオリ」の栽培、土壌改良や施肥指導等により、ラーメンの麺に適した小麦を供給する。

食品製造業者 熊本製粉(株)(熊本県熊本市)

小麦の製粉を行うとともに、国産小麦100%のラーメン等の麺を製造する。

食品製造業者 (株)三協デリカ熊本工場(熊本県熊本市)

地域の特産農産物を活用したスープを開発・製造するとともに、大手コンビニ等への販路を活用し、新商品を販売する。

■ 連携による効果

農業者

安定的な小麦の販路が確保されることで、経営の安定化が期待できる。

売上高: 0円(平成19年) → 3,568万円(平成23年目標)

食品製造業者

国産志向が高まっており、市場での差別化、販路拡大が期待される。
また、従来から取引のある大手コンビニへのメニュー提案等により売上高の増加が期待できる。

売上高: 0円(平成19年) → 1億6,402万円(平成23年目標)
(2社計)

■ 連携に当たっての課題や工夫

- ◎ 熊本宇城農業協同組合では、ラーメン用小麦の需要の増加に伴い、小麦の栽培適地の農家に対し小麦への転換を指導する。



農商工等連携促進法

- 農商工連携の取組みを支援するため、「農商工等連携促進法」が制定されました。
農林漁業者と中小企業者の方々が共同で事業計画を作成し、認定を受けると様々な支援措置を活用できます。
- 詳しくは、全国の地方農政局等へお問い合わせください。
【お問い合わせ先：巻末】

農林水産大臣、経済産業大臣等が認定

認定基準

- ①農林漁業者と中小企業者が**有機的に連携**して実施
- ②**両者の経営資源(技術・知識・ビジネスノウハウ等)**を有効に活用
- ③連携事業により**新たな商品、サービスの開発、生産、需要の開拓等**を行う
- ④農林漁業者及び中小企業者の**双方の経営を向上**
- ⑤事業期間は**5年以内**

全国の農政局・
経済産業局等へ!

申請

認定

農林
漁業者



農商工等連携事業計画

農林漁業者と中小企業者が共同で
新商品の開発等に取り組む事業計画を作成



中小
企業者

金融・税制・補助金の支援措置

認定事業に対する支援措置

低利融資

◆政府系金融機関による低利融資

農林漁業者の共同利用施設の取得等(※)や、中小企業者の設備資金・運転資金について、(株)日本政策金融公庫より優遇金利で融資を受けられます。

※平成21年4月以降(予定)

◆小規模企業者等設備導入資金の特例

小規模企業者等の設備資金について、無利子貸付の限度額・貸付割合が拡大されます。

◆農業改良資金、林業・木材産業改善資金、沿岸漁業改善資金の特例

償還期間・据置期間が延長されます。

また、農業施設等の整備を行う中小企業者も貸付対象となります。

信用保証

◆中小企業信用保険法の特例

信用保証協会が債務保証をする場合の限度額が拡大されます。

◆食品流通構造改善促進法の特例

食品流通構造改善促進機構の債務保証を受けることができます。

減税

◆設備投資減税

農商工等連携事業計画に従って取得した機械、装置について、取得価額の7%の税額控除又は30%の特別償却が認められます。

補助金

◆補助金

新商品開発に係る試作、実験、研究、マーケティング、市場調査等に係る経費の補助が受けられます。

農商工連携に関するお問い合わせ先

- 農林水産省総合食料局食品産業企画課
東京都千代田区霞が関1-2-1 03-6744-2063(直)
- 北海道農政事務所農政推進課
北海道札幌市中央区北四条西17-19-6 011-642-5433(直)
- 東北農政局生産経営流通部食品課
宮城県仙台市青葉区本町3-3-1 仙台合同庁舎 022-221-6146(直)
- 関東農政局生産経営流通部食品課
埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎2号館 048-740-0034(直)
- 北陸農政局生産経営流通部食品課
石川県金沢市広坂2-2-60 金沢広坂合同庁舎 076-232-4233(直)
- 東海農政局生産経営流通部食品課
愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2 052-223-4619(直)
- 近畿農政局生産経営流通部食品課
京都府京都市上京区西洞院通下長者町下ル丁子風呂町 京都農林水産総合庁舎 075-414-9025(直)
- 中国四国農政局生産経営流通部食品課
岡山県岡山市下石井1-4-1 岡山第2合同庁舎 086-224-4511(代)
- 九州農政局生産経営流通部食品課
熊本県熊本市二の丸1-2 熊本合同庁舎 096-353-7367(直)
- 沖縄総合事務局農林水産部食料流通課
沖縄県那覇市おもろまち2-1-1 那覇第2地方合同庁舎2号館 098-866-1673(直)