とちぎ
6次産業化取組事例集

栃　木　県
栃木６次産業化サポートセンター
（公益財団法人　栃木県農業振興公社）

令和３（2021）年３月

目　　次

６次産業化取組事例〔総合化事業計画認定事業者（H29．3．31 以降)〕

No.1　若山農場産のたけのこを使用した加工品の開発・販売事業 …… 1
若竹の杜 若山農場　株式会社ワカヤマファーム（宇都宮市）

No.2　自家生産玄そばを使用した「日光鶴亀手打ち蕎麦生麺」と「日光鶴亀蕎麦プリン」の開発および販売事業 … 2
半田　耕一（日光市）

No.3　那須高原で育てた青じそを使った新商品開発・販売事業 …… 3
青葉屋　平山　輝貴（那須町）

No.4　栃木県産果実を活用した植物性乳酸菌発酵果実製品「LabFru（ラブフル)」の開発・販売事業 … 4
とちぎ農業ネットワーク企業組合（宇都宮市）

No.5　自家産山田錦を用いた地酒『新波』の開発・販売事業 …… 5
NIPPA 米　田中　潔（栃木市）

No.6　自社産スカイベリーを用いたジュースの開発・販売事業 …… 6
株式会社新日本農業（小山市）

No.7　ヤシオマスの未活用部位を用いた新商品の開発・加工・販売事業 …… 7
有限会社大滝（日光市）

No.8　自家産米ゆうだい 21 を用いた玄米麹味噌の開発・販売事業 …… 8
人見浩農園　人見　浩（那須町）

No.9　完熟りんごジュースの小瓶・ギフトセットの開発・製造・販売事業 …… 9
荒牧りんご園　荒牧　栄治（宇都宮市）

No.10　農村レストランと連携した益子産そばの販売促進事業 …… 10
株式会社すずき農園（益子町）

No.11　那須町産ぶどうと耕作放棄地から再生した桑（マルベリー）を活用した新商品開発と自社ワイナリー事業 … 11
ロイヤルベリーズファーム有限会社（那須町）

No.12　自社産スイートピーを使用したスイートピーリキュールの開発・販売事業 … 12
株式会社カクタ花農場（上三川町）

No.13　放牧で育てたジャージー牛の牛乳を使用した発酵バターの製造・販売事業 … 13
森林ノ牧場株式会社（那須町）

No.14　自家産規格外さつまいもを有効利用したスイーツの開発・販売事業 …… 14
もとざわ有機農園 元澤 鋭州（足利市）

No.15　自家野菜と旬素材の本格アジアンレストラン事業 …… 15
永見　彰宏（宇都宮市）

６次産業化発展事例

No.16　農業生産法人　株式会社篠原ファーム …… 16

No.17　農業生産法人　株式会社　野村牧場 …… 18

No.18　社会福祉法人　パステル …… 20

No.19　有限会社卵明舎 …… 22

事例 No.1

若山農場産のたけのこを使用した加工品の開発・販売事業

事業者名　若竹の杜 若山農場
株式会社ワカヤマファーム

代表取締役社長　若山　太郎
所 在 地　宇都宮市宝木本町 2018
連 絡 先　028-665-1417
従業員数　常時雇用者 10 名
主な事業　特用林産物生産業、観光農園
ホームページ　https://www.wakayamafarm.com/
総合化事業計画認定　平成 29 年 3 月 31 日

経　営　の　現　状

- 350 年ほど前、新田開発として宇都宮市宝木本町に開業したのが始まり。
- 昭和 10 年代、先々代の若山善三が近代農業として竹・筍・栗の栽培を始める。
- 竹林約 22ha、栗林約 2ha で観光農園と造園業を中心に経営。
- 平成 29 年 2 月に法人化し、株式会社ワカヤマファームを設立。
- 旬の短い筍を、年間を通しお客様に味わってもらいたいと 6 次産業化の取組を開始。

6 次産業化取組概要

- 平成 29 年から自社農産物を使用した「無添加筍水煮」「筍ごはんの素」等を商品として開発。また、和栗の商品「御栗」も新たに開発し、自社農場直売所で販売を開始。
- 管理された平地林で栽培されたえぐみが少ない自社産筍を、本来の風味と食感を活かして商品化。加工は菓子製造業「若山商店」に委託。
- 主な販売店：自社農場直売所、道の駅「うつのみや ろまんちっく村」、「農産直売所あぜみち」

事例 No.2

自家生産玄そばを使用した「日光鶴亀手打ち蕎麦生麺」と「日光鶴亀蕎麦プリン」の開発および販売事業

事業者名　半田　耕一

代 表 者　半田　耕一
所 在 地　日光市岩崎 1032-5（観世音そば下の家）
連 絡 先　0288-27-3000
従業員数　臨時雇用者５名
主な事業　そばの生産、そば店経営
ホームページ　－
総合化事業計画認定　平成 29 年３月 31 日

経　営　の　現　状

- 18ha の耕作地で夏そばは「キタワセソバ」を、秋そばは在来種を栽培。
- 生産したそばは、自身が経営する「観世音そば下の家」で使用。
- 「日光そばの四季物語」のブランド化に取り組んでおり、日光夏そば・日光夏秋彼岸そば・日光あおい蕎麦®・日光氷温寒熟そばの提供。
- 新たな６次産業化の取組として、日光にいらした方の手土産需要にこたえられる商品の開発・販売に取り組む。

６次産業化取組概要

- 自家生産したそば粉を使用し、「日光鶴亀手打ち蕎麦」・「日光鶴亀蕎麦プリン」を新商品として開発・販売。
- 鶴の子観世音（岩崎観世音の別名）の「鶴」と当家御印である「亀印」をネーミングにあしらい、縁起の良い贈り物としても活用していただける商品として平成 29 年から販売開始。
- 主な販売店：観世音そば下の家（日光市）、JA かみつが落合農産物直売所

事例 No.3

那須高原で育てた青じそを使った新商品開発・販売事業

事業者名　青葉屋　平山　輝貴

代 表 者　平山　輝貴
所 在 地　那須町大字高久甲 1994
連 絡 先　0287-64-4831
従業員数　常時雇用者２名
主な事業　米、野菜の生産
ホームページ　　－
総合化事業計画認定　平成 29 年３月 31 日

経　営　の　現　状

●米 6.5ha、野菜約 35a、平成 18 年に漬物加工所を整備。
●道の駅「那須高原友愛の森」を中心に漬物加工品を販売。
●青じそに魅力を感じ栽培を開始。屋号を青葉屋として加工品の製造・販売を実施。
●妻の実家で家庭料理として出されていた「青じそ漬け」の美味しさをそのまま商品にしたいと、平成 28 年から自家加工所で新商品開発を開始。

６次産業化取組概要

●大葉を漬け込んだ「青じそ漬け」、しその実を漬け込んだ「しその実漬け」を新商品として開発し、平成 29 年より本格的に製造・販売。また、新たな商品として自家産にんにくと唐辛子の加工品「にんとん」を開発。
●青じそ漬けは「ご飯に巻いて食べるだけ」をコンセプトに、しその実漬けは、ご飯にかけるだけでなく、あえ物やクラッカー等に乗せて召し上がっていただける手軽な副菜として開発。また、にんとんは手軽に使っていただける薬味や調味料として開発。
●主な販売店：道の駅「那須高原友愛の森」、「うつのみや ろまんちっく村」

にんとん使用例

事例 No.4

栃木県産果実を活用した植物性乳酸菌発酵果実製品「LabFru（ラブフル）」の開発・販売事業

事業者名　とちぎ農業ネットワーク企業組合

代 表 者　理事長　鈴木　晴久
所 在 地　宇都宮市平出町 3751-11
連 絡 先　028-678-4611
従業員数　組合員５名
主な事業　果実加工品の製造・販売
ホームページ　http://www.tochinohnet.jp/
総合化事業計画認定　平成 29 年６月 30 日

経　営　の　現　状

●組合員が生産した果実の高付加価値化を図るため、商品開発・販路開拓等で連携。
●組合員が生産したりんご、梨等を使用したジュース・加工品を販売。
●異業種との連携を進め、農産物・６次産業化商品の新たな需要開拓に取り組む。

６次産業化取組概要

●栃木県産果実を原料に乳酸発酵させた植物乳酸菌発酵食品「LabFru」を開発し、平成 29 年から本格的に販売を開始。
●商品コンセプトは、栃木の本物の果物からできた新食感発酵食品。
●主な販売店：自社ホームページ、道の駅「うつのみや　ろまんちっく村」

事例 No.5

自家産山田錦を用いた地酒『新波』の開発・販売事業

事業者名　NIPPA 米　田中　潔

代 表 者　田中　潔
所 在 地　栃木市藤岡町新波 1368
連 絡 先　0282-67-2580
従業員数　常時雇用者３名
主な事業　米、ニラの生産
ホームページ　http://www.nippamai.com/
総合化事業計画認定　平成 30 年２月 28 日

経　営　の　現　状

- コシヒカリ約 3ha、山田錦約 5ha、飼料用米約 2ha、ニラ 50a を経営。
- 平成 22 年に就農し、平成 29 年にコシヒカリ栽培で有機 JAS 認証を取得、『NIPPA 米』としてブランド化。
- 400 年続く農家の 17 代目として、自宅用のみではなく御遣い物としても贈りたくなるような、地元に愛されるお酒を造りたいと、日本酒『新波』の開発・販売に取り組む。

６次産業化取組概要

- 『NIPPA 米』の直接販売、田植えや稲刈りなど消費者との交流イベントを開催。
- 平成 30 年に自ら酒類販売業免許を取得し、自家産山田錦を使用した日本酒『新波』の販売を開始。
- 地元栃木市の蔵元である飯沼銘醸株式会社に製造を委託。
- 主な販売店：自家直売所・ホームページ、デイリーヤマザキ藤岡新波店等

事例 No.6

自社産スカイベリーを用いたジュースの開発・販売事業

事業者名　株式会社新日本農業

代表取締役　荒井　聡
所 在 地　小山市大字梁 1276
連 絡 先　0296-32-0169
従業員数　常時雇用者３名・臨時雇用者９名
主な事業　米麦、いちご、なすの生産
　　いちご加工品の製造・販売
ホームページ　https://shinnichinou.co.jp/
総合化事業計画認定　平成 30 年３月 30 日

経　営　の　現　状

- 代表は平成 11 年に就農し、平成 27 年６月に株式会社新日本農業を設立。
- スカイベリー 15a、とちおとめ 80a のほか、米 7ha、大麦 9ha、ナス 30a。
- 砂糖不使用、いちご本来の香りと甘さを活かしたこだわりのスカイベリージュースを消費者に届けたいと、６次産業化の取組を開始。
- 平成 31 年２月に自社加工所を整備し、加工品の生産・販売まで一貫した事業を開始。令和２年１月に自社加工所において「とちぎ HACCP」認証を取得。

６次産業化取組概要

- 平成 30 年に自社産スカイベリーを使用した砂糖不使用のスカイベリージュース『Sky Berry Drops』を販売開始。販売開始時は委託加工。
- 現在は自社直売所兼加工所において、『Sky Berry Drops』、『いちご酢』を製造し販売している。
- 主な販売店：自社直売所・ホームページ

事例 No.7

ヤシオマスの未活用部位を用いた新商品の開発・加工・販売事業

事業者名　有限会社大滝

代 表 者　山越　祐二
所 在 地　日光市土呂部 1350
連 絡 先　0288-97-1103
従業員数　専従者・従業員５名
主な事業　内水面養殖魚の生産・販売
ホームページ　https://www.otaki.co.jp/
総合化事業計画認定　平成 30 年３月 30 日

経　営　の　現　状

- 日光市（旧栗山村）でイワナ、ヤマメ、ニジマスの養殖生産および冷凍・冷蔵品販売
- ヤシオマスにはワインの搾りかすや酵母等の天然素材を混和した餌を使用し、鮮度や肉質・色合い等で高評価をいただいている。
- 自社産プレミアムヤシオマスを「大滝日光サーモン」「日光大滝紅鱒」として商標登録、ブランド化。
- プレミアムヤシオマスの未活用部位を商品化したいと６次産業化に取り組む。

６次産業化取組概要

- 「海なし県の魚」をコンセプトに、ヤシオマスを手軽に楽しんでいただける商品を開発。
- 『日光紅鱒 中落ち粕漬け・麹漬け』『日光紅鱒 丸ごと骨せんべい』を自社加工により商品化し、令和２年より販売を開始。
- 主な販売店：自社直営店「お食事処・釣り堀『大滝』」・ホームページ

事例 No.8

自家産米ゆうだい 21 を用いた玄米麹味噌の開発・販売事業

事業者名　人見浩農園　人見　浩

代 表 者　人見　浩
所 在 地　那須町高久乙 1398
連 絡 先　0287-78-0553
従業員数　本人のみ
主な事業　米の生産
ホームページ　http://nasuclub.co.jp/rice/
総合化事業計画認定　平成 30 年 3 月 30 日

経　営　の　現　状

- コシヒカリ（0.96ha）、ゆうだい 21（3.03ha）を生産する傍ら、マルシェなどで直接販売。
- 「ゆうだい 21」を使った味噌を商品化したいという思いから、6 次産業化に取り組む。「ゆうだい 21」は令和 2 年那須地域良食味米コンクールで最優秀賞受賞。

6 次産業化取組概要

- 宇都宮大学で開発された水稲品種「ゆうだい 21」の玄米を使用し、玄米・大豆・塩のみを使用したこだわりの玄米麹味噌を商品化。
- 「自家製味噌のお手伝い」をコンセプトに、地元那須町の日野屋に味噌加工を委託し、樽詰めされた状態でお客様のもとに発送、自宅で熟成していただく。
- 主な販売店：ホームページ

事例 No.9

完熟りんごジュースの小瓶・ギフトセットの開発・製造・販売事業

事業者名　荒牧りんご園　荒牧　栄治

代 表 者　荒牧　栄治
所 在 地　宇都宮市石那田町 416
連 絡 先　028-669-2528
従業員数　常時雇用者６名、臨時雇用者５名
主な事業　果樹作農業、清涼飲料水製造
ホームページ　http://www.kanjuku100.com/
総合化事業計画認定　平成 30 年８月 31 日

経　営　の　現　状

●昭和 23 年りんご栽培を開始、約 3ha で普通栽培約 150 本、矮化栽培約 2,000 本。
●昭和 62 年に自家工場で『天然果汁 100%りんごジュース』製造を開始。
●平成 20 年に横倉本店と連携した「プロバーテンダーの監修による栃木県産の農産物を使ったカクテルの開発と販売」で農商工連携促進法第１号として認定。
●小さいサイズのジュースを求めるお客さまの需要が多くなってきたことから、自家工場に小瓶の充填・打栓機を導入し、新商品の開発に取り組む。

６次産業化取組概要

●完熟りんごジュースの小瓶・ギフトセットを商品化。
●りんごの品種ごとに飲み比べていただく楽しさ・選ぶ楽しさをコンセプトに、自家産完熟りんご「ふじ」「陽光」「ふじ･紅玉」「ミックス」等の小瓶ジュースを製造･販売。
●主な販売店：自家直売所、道の駅「うつのみや ろまんちっく村」、「農産直売所あぜみち」

事例 No.10

農村レストランと連携した益子産そばの販売促進事業

事業者名　株式会社すずき農園

代表取締役　鈴木　林一郎
所 在 地　芳賀郡益子町七井 2722
連 絡 先　0285-72-5112
従業員数　生産部門　常時雇用者７名、臨時雇用者１名
　　そ ば 店　常時雇用者１名、臨時雇用者７名
主な事業　米・大麦・そばの生産、そば店経営
ホームページ　https://suzukisoba.jimdofree.com/
総合化事業計画認定　平成 30 年 11 月 30 日

経　営　の　現　状

- そば 65ha、米 20ha、大麦 50ha を経営。
- そばは「常陸秋そば」を生産。丸抜き･製粉は有限会社鈴木そば製粉所（同一代表）で行っている。
- そば粉は関東近郊のそば屋を中心に全国約 150 店舗に納めている。

６次産業化取組概要

- 「自分で作ったものは、自分で値をつけて売りたい」との父幸一氏の強い意欲から「そば生産・製粉・販売」の一貫経営を開始。
- 安全・安心を基本に、顧客へのきめ細やかな対応が信用を得て、全国各地のそば店を中心に取引を拡大。
- 地元に自社産そばを楽しんでもらう農村レストラン「友喬庵」を開設。生産から消費の形を地元で実現した。

事例 No.11

那須町産ぶどうと耕作放棄地から再生した桑（マルベリー）を活用した新商品開発と自社ワイナリー事業

事業者名　ロイヤルベリーズファーム有限会社

代表取締役　室井　秀貴
所 在 地　那須町高久丙海道下 4514-5
連 絡 先　0287-64-0661
従業員数　常時雇用者５名、臨時雇用者 20 名
主な事業　果樹作農業、果実酒製造・販売
ホームページ　https://www.661st.com/royalberrysfarm/
総合化事業計画認定　平成 31 年２月 28 日

経　営　の　現　状

- 平成 15 年８月に農業生産法人ロイヤルベリーズファーム有限会社を設立。
- ブルーベリー 4ha、ワイン用ぶどう 5ha、桑 80a、その他ベリー類 3ha を栽培。耕作放棄地の再生に意欲的に取り組む。
- 「那須町どぶろく・ワイン特区」の実施事業者として、自社ワイナリー建設を計画、令和３年７月にオープン予定。

６次産業化取組概要

- 那須町産果実を使用したワイン、桑の葉商品を開発・販売。また、那須町産農産物を活用した加工品を積極的に開発・販売している。
- 自社ワイナリーでは、自社産ぶどうを 100%使用し、那須のテロワールに適したプレミアムなワインとともに、ニューヨークで「第３のワイン」として注目されている白ぶどうと自社産ベリー類をミックスしたフルーツワインを醸造。
- 主な販売店：「那須ロイヤルベリーズファーム」那須ガーデンアウトレット店、那須高原 661 グループ各店

事例 No.12

自社産スイートピーを使用したスイートピーリキュールの開発・販売事業

事業者名　株式会社カクタ花農場

代表取締役　角田　盛一
所 在 地　河内郡上三川町下神主 335
連 絡 先　0285-53-8810
従業員数　常時雇用者３名、臨時雇用者 10 名
主な事業　花きの生産
ホームページ　https://kakuta-hnj.com/
総合化事業計画認定　平成 31 年３月 29 日

経　営　の　現　状

- スイートピー 30a、セロシア 20a、ひまわり 20a 等、花き栽培合計 100a を経営。
- 品質にこだわったスイートピーを年間約 60 万本出荷。
- お客様にスイートピーの香りを届けたいと、平成 26 年から６次産業化商品の開発に取り組む。

６次産業化取組概要

- 開花直後の未利用だったスイートピーを活用し、「門出」を祝うお酒～スイートピーの花言葉「門出」と甘く華やかな香りでお祝いを～として、スイートピーリキュールを商品化。
- 製造は西堀酒造株式会社に委託。自ら酒類販売業免許を取得し、令和２年から本格的に販売開始。
- 主な販売店：自社ホームページ、道の駅「しもつけ」等

事例 No.13

放牧で育てたジャージー牛の牛乳を使用した発酵バターの製造・販売事業

事業者名　森林ノ牧場株式会社

代表取締役　山川　将弘
所 在 地　那須町大字豊原乙 627-114
連 絡 先　0287-77-1340
従業員数　常時雇用者 10 名、臨時雇用者 8 名
主な事業　酪農、乳製品加工販売、飲食店経営
ホームページ　https://www.shinrinno.jp/
総合化事業計画認定　令和元年 9 月 30 日

経　営　の　現　状

- 放牧地 3.5ha でジャージー牛約 20 頭を飼育。
- 自社プラントで乳製品加工し、牧場併設のカフェやネット通信販売、飲食店への卸販売を行い、小規模でも付加価値の高い牧場経営を行う。
- 地産バターの製造を目指し地域全体の取組みとして脱脂乳を活用した商品開発を進め「キスミル」を商品化、令和元年にバター製造を事業化。

6 次産業化取組概要

- 放牧で育てたジャージー牛の牛乳を使用し、「日本一の発酵バター」を目指して科学的なデータに基づいた商品開発に取り組む。
- 令和元年に商品化し、本格的に製造・販売を開始。
- 主な販売店：自社カフェ、ホームページ

事例 No.14

自家産規格外さつまいもを有効利用したスイーツの開発・販売事業

事業者名　もとざわ有機農園 元澤 鋭州

代 表 者　元澤　鋭州（としくに）
所 在 地　足利市県町 830
連 絡 先　0284-71-5622
従業員数　常時雇用者２名、臨時雇用者 18 名
主な事業　かんしょ生産
　　干しいもの加工・販売
ホームページ　　－
総合化事業計画認定　令和２年１月 31 日

経　営　の　現　状

- さつまいも「紅はるか」を約 4ha の農地で有機栽培（有機 JAS 認証取得圃場は 2ha）。
- 平成 25 年から自家加工所で焼き干しいもの加工・販売に取り組む。
- 県内各地の道の駅や都内の地域商品を主に販売するショップなどに販路拡大。

６次産業化取組概要

- 就農当初から自家産の有機栽培さつまいもを焼き干し芋に加工し、付加価値をつけて販売する６次産業化農業を目指し、加工所を整備、生産・加工・販売の一貫体制を実現した。
- 規格外さつまいもを有効活用し、スイーツの開発などにも取り組む。
- 主な販売店：道の駅「どまんなかたぬま」、「しもつけ」他

事例 No.15

自家野菜と旬素材の本格アジアンレストラン事業

事業者名　永見　彰宏

代 表 者　永見　彰宏
所 在 地　宇都宮市下平出町 1474 － 2
連 絡 先　028-306-3144
従業員数　常時雇用者３名、臨時雇用者６名
主な事業　米・野菜・梨の生産、飲食店経営
ホームページ　https://www.facebook.com/bamboo.forest.kitchen
総合化事業計画認定　令和２年３月 31 日

経　営　の　現　状

●米 150a、大玉トマト 30a、梨 150a のほか、令和２年から新たに野菜 5a を経営。
●農業の傍ら、平成 27 年より宇都宮市内でレストラン経営を開始。スマートフォンや SNS の普及で、農村であってもお客様が来てくれる手ごたえを感じるようになり、自家農場近くに自家産農産物を活用したレストランの開業を決意。

６次産業化取組概要

●自家産農産物をふんだんに使用した、旬素材の本格アジアンレストランを令和２年７月に開業。
●長年培った中華料理のテイストの料理を中心に、自家産の梨やトマト・野菜を活用し、梨園を眺めながらゆっくりと料理と農村風景も楽しんでいただきたいとの思いで６次産業化に取り組む。店舗では採れたての自家産農産物も販売予定。
●主な販売店：レストラン「Bamboo Forest Kitchen」、キッチンカー

事例 No.16

農業生産法人　株式会社篠原ファーム

事業者概要

代表取締役　篠原和貴
所 在 地：栃木県小山市大字小薬 354 番地
連 絡 先：0285-37-1931
従業員数：専従者５名、正社員２名、臨時雇用７名
主な事業：いちご、米の生産、洋菓子店１店舗、
　　選果場兼直売所１店舗
ホームページ：https://shinohara-farm.com/（いちご日和り）
　　https://chezfraise.com/（Chez Fraise シェフレ）
総合化事業計画認定：平成 26 年５月 30 日

６次産業化取組の経緯

親子３代で水稲（コシヒカリ約 3.8ha）といちご（とちおとめ 52a、とちあいか 6a、ミルキーベリー若干）を経営
平成 25 年 10 月：株式会社篠原ファーム設立（代表取締役：篠原宏明・現会長）
平成 26 年５月：６次産業化総合化事業計画認定『篠原ファームの自社産「いちご」を用いた「いちごスイーツ」開発と直売事業』
平成 29 年６月：洋菓子店『Chez Fraise シェフレ』をオープン（小山市喜沢 647-23）
令和元年５月：篠原和貴が代表取締役に就任。
令和２年 10 月：とちぎん農業法人２号ファンドによる出資
令和２年 11 月：いちご専門店『いちご日和り』をオープン（小山市小薬釜田 70-2）

６次産業化をはじめたきっかけ

　取締役の篠原和香子さん（女性農業士）が 10 年ほど前から、自ら生産したいちごで加工品を製造・販売したいと計画。娘の由佳さんも同時期にパティシエとしてスイーツ店を立ち上げたいという夢と目標を持つようになり、洋菓子専門学校とスイーツ店での修業を経てパティシエの技術・経営ノウハウを習得したのを契機に、いちごスイーツ専門店の事業化を決定。

事業の発展につながったターニングポイントなど

　息子の和貴さんの就農･規模拡大に伴い、選果場兼直売所を設けたいと思うようになったことがきっかけ。
　農協から独立したことにより、直売の重要性を実感していたところ、たまたまハウス近くの土地を取得できることになり、選果場兼新店舗の建設に踏み切ることに。
　令和２年にオープンした新店舗『いちご日和り』は、デザインが親しみやすく、街道沿いで立ち寄りやすいこともあり、お客様の客層が広がったことを実感。

良かった点

●お客様からの「いちごが大好き」「いちごを求める気持ち」を直接お聞きすることができたこと。

●「いちご農家直営のお店」として他の店舗と差別化ができていること。

●朝採れたいちごをそのままケーキ等に使用しているので、お客様から「新鮮で美味しい」「いちごがパリッとしている」と言ってもらうことができ、嬉しく感じている。

●家族経営ではありつつも、法人化することによってモチベーションが向上したこと。

●イベントごとにシールを貼るなどの工夫をしたり、パックやパッケージもお客様のニーズに柔軟に応えられるようになったこと。

苦労した点

●「このお店と言えばコレ」というような看板商品を生み出すための商品開発は、簡単なことではなく、試行錯誤している。

●農地転用や資金関係の手続きなど時間を要することが多く、構想からオープンまで2年ほどかかったこと。

今後の展望

家族経営から企業的経営に移り変わっていく時期だと思っているので、事業を軌道に乗せていくことを当面の目標にしている。

今後もいちご農家として、いちごを通してお客様に笑顔になっていただけるように、「いちご」に関わることで頑張っていきたい。

事例 No.17

農業生産法人　株式会社　野村牧場

事業者概要

代表取締役　野村俊一
所 在 地：栃木県下野市絹板 568
連 絡 先：0285-38-6694（直売所）
従業員数：牧場部門・正社員４名、臨時雇用１名
　　加工直売部門・正社員３名、臨時雇用４名
主な事業：肉用牛の生産（JA 日光高原牛、霧降高原牛の指定生産農場）、直売所１店舗
ホームページ：https://www.facebook.com/nomurabokuzyo/
総合化事業計画認定：平成 27 年２月 27 日

６次産業化取組の経緯

昭和 52 年：先代の野村守がホルスタイン牛５頭で牧場経営を開始
平成 26 年８月：株式会社野村牧場設立（代表取締役：野村俊一）
平成 27 年２月：６次産業化総合化事業計画認定『株式会社野村牧場の「牛肉・特製うまいもんシリーズ」及び「精肉」の加工・販売事業』
平成 29 年４月：加工場開設（下野市花田字海道端 187）
平成 30 年６月：『野村牧場直売所』オープン（下野市祇園 1-18-1）
平成 31 年４月：農場 HACCP 取得

６次産業化をはじめたきっかけ

先代の野村守さんから勧められたことや、焼き肉野村屋（野村ファーム）を経営する弟の剛久さんも精肉加工を必要としていたことがきっかけで、６次産業化の話が進展。

日本政策金融公庫の農業改良資金を活用して加工場を建設し、野村牧場が一括で自社産牛肉を買い戻し、精肉から販売まで実施できる体制が整った。

事業の発展につながったターニングポイントなど

平成 30 年６月に自治医大駅前に直売所をオープンし、自社産牛肉の高級部位や希少部位など、あらゆる部位を直売所に並べることができるようになったこと。無駄脂を丁寧にカット、徹底した鮮度管理、牛肉をふんだんに使ったこだわりのお惣菜も店頭に並び、お客様のニーズに全力で応える態勢を整えたことで飛躍的に売り上げを伸ばすことができた。

良かった点

●多くのお客様からの声を直接聞けたことで、地域の方々との繋がりを感じるようになったこと。また、自社製品の味への評価が公平で厳しく判断されるようになったこと。

●牧場の現場作業と経理などをサポートする立場であった取締役（妻・実佳子さん）自身が直売所でリーダーシップを発揮することになり、心境の変化があったことで、牧場の従業員への社会的教育に力を入れるようになったこと。

●数字の管理やコスト意識が高くなり、牧場全体の業績改善や社長の経営力が向上したことや、従業員の愛社精神が向上したこと。

●正社員雇用が増えたことで、経営者としての責任の重さが増し、それに対してモチベーションが上がりメンタル面でも成長できたこと。

苦労した点

●雇用を確保するため、理想的な福利厚生などを提供したいが中々理想通りにはいかないことから、不甲斐なさを感じる事が増えた。

●売上げ前年比クリアを目標にしているので、プレッシャーがあること。

今後の展望

利益追求だけではなく、社会に存在意義のある会社になっていきたいと思っており、従業員の所得向上も目標にしている。

また、直売所では、牛タンのみ輸入に頼らざるを得ない面があるが、それ以外の精肉はすべて自社産牛肉のみの販売にこだわって、お客様に提供を続けていきたいと思っている。

事例 No.18

社会福祉法人　パステル

事業者概要

理 事 長　石橋俊一
常務理事　石橋須見江（CWS おとめ管理者）
所 在 地：小山市大字乙女 625 － 2
連 絡 先：0285 － 39 － 6088
従業員数：40 名
主な事業：障がい者を中心とした福祉サービス
（就労継続支援 B 型事業　定員 30 名、
生活介護事業　定員 30 名）
桑、野菜（落花生、キャベツ、大根）の生産、
加工食品製造・販売・レストラン営業
ホームページ：https://fukushi-pastel.jp/
総合化事業計画認定：平成 27 年 2 月 27 日

６次産業化取組の経緯

平成 27 年：６次産業化総合計画認定『社会福祉法人パステルが栽培する桑の葉を用いた「パウダー・麺類・スイーツ」の加工・販売事業』
平成 29 年：多機能型事業所『CWS おとめ』を開設（小山市大字乙女 625 － 2）
農園に桑 1,200 本を植栽。
平成 29 年:『CWS おとめ』内にレストラン＆パン工房『みゅぜ･ど･ぱすてる』をオープン。レストランでは、桑うどんや桑パスタを提供。同時にノウフクマルシェ「いきいきハートあぐり」を開設し、同事業所が製造する桑パウダーを利用したパンや菓子、桑うどんなどを販売。

６次産業化をはじめたきっかけ

知的障がい者の自立のために平成 23 年から「お楽しみ農業」として野菜やブルーベリーなどを栽培していた。平成 26 年６月に小山市農業委員会の農地法第３条許可取得により、農業法人になったのを機に桑 500 本を植栽。小山市は、古くから桑の葉の生産地であったことを思い起こし、「桑の葉」を用いた地域色豊かな商品づくりを考えるようになった。

また、古くから桑の産地だった地域で運営している社会福祉法人が桑畑を守り、育て、桑を付加価値ある商品として流通させることで、施設利用者の自立支援及び桑産地の知名度向上・地域活性化への貢献が両立できると考え６次産業化に取り組むこととした。

事業の発展につながったターニングポイントなど

古くから桑の産地として栄えた地域性から高い注目を浴び、障がい者施設が取り組む農業や６次産業化商品は、農福連携や地域活性化の優良事例として各種コンクールで高い評価を得られたこと。

桑や落花生・露地野菜など、地道な生産活動や地元の小規模の野菜生産者が出荷でき

る小さな直売所を設置するなど、地域との交流を大切する姿勢が地域の信頼を得て、遊休農地を活用してもらいたいとの地域の依頼も増えた。

また、『CWS おとめ』開設を機に、着実に農地を増やし、桑の新植を行うことが出来、桑の実（ララベリー）が収穫できるようになった。通所者の適性に合わせ、農業部門に農業班（桑や露地野菜の栽培）、加工部門にパウダー班（桑の葉のパウダー製造）を置き、生産と加工の両輪がある事業が展開できるようになり、桑の葉を用いたパウダー生産も軌道に乗せることができた。

桑の葉（乾燥、粉末化）をうどん、パスタ、クッキーなどの焼き菓子、パンに練りこんだマーブルパンなど様々な商品を開発し、レストラン＆パン工房、ノウフクマルシェで飲食、販売に取り組んでいる。

『みゅぜ・ど・ぱすてる』が国道沿いに立地していることもあり、観光バスや一般のお客様も立ち寄る魅力ある生産・販売施設として注目をいただいている。

令和２年には、ノウフク加工食品として、マルベリージャム、桑ドレッシング、桑茶、桑うどん、桑パスタなどの桑を用いた商品を開発し、日本農林規格認証機関である一般社団日本基金より、ノウフク JAS 認証を取得することができた。

良かった点

- 総合化事業計画の認定により認知度の向上が図られたほか、商談会や６次産業化事業者交流会に参加する機会が増え、販路開拓が実現できたこと。
- 道の駅や大規模量販店内に常時販売スペースが確保されたことから、農福関係者や６次産業化関係者以外の幅広い消費者に桑の葉商品が認知いただけるようになったこと。

苦労した点

- 桑の葉をパウダーにするための試行を何度も繰り返して製品化したことや、うどんやパスタへの加工を引き受けてくれる事業者の情報収集、商品の販路開拓をどのように進めたらよいかなど、初めて取り組むことばかりで苦労があった。
- 福祉施設が取り組む事業であっても一般事業者が製造する商品と比較して、遜色ない商品づくりを実現しなければならないこと。

今後の展望

新植した桑の実が収穫できるようになったため、マルベリーを利用したジャムやスムージー、酒造会社とのコラボによるリキュール・小山商工会議所青年部により桑の葉及び桑の実を活用したクラフトビールなどの新商品づくりに取り組んでいく。

また、生産、加工、販売と６次産業化の取組を進めることで、地域にお住いのお年寄りや若者、学生などの多様な方々が、地域で古くから生産されている桑に触れられたり、障がいのある方々との交流や一緒に働く体験のできる場を提供していきたい。このような活動を展開することによって、障がいのある方も障がいのない方も同じ社会という共生社会のはじめの一歩を歩みだしたいと考えている。

事例 No.19

有限会社卵明舎

事業者概要

代表取締役　寺内昌文
専務取締役　寺内勝利
所 在 地：宇都宮市針ヶ谷町 277-1
連 絡 先：028-653-6461
従業員数：常時雇用者８名、臨時雇用者 56 名
主な事業：養鶏業（系列の有限会社メルシーにて菓子製造業）
ホームページ：https://ranmeisya.jp/
総合化事業計画認定：平成 28 年３月 31 日

６次産業化取組の経緯

平成 18 年：自家産卵を使った焼き菓子の加工・販売・飲食と地元生産者の農産物を直売する事業を行うため、「強い農業づくり交付金」を利用し、有限会社メルシーを設立、『パティスリー メルシー』（宇都宮市砥上町）をオープン

平成 28 年２月：６次産業化総合化事業計画認定『自家生産のこだわり卵を生かした「スイーツ＆デリカ」の開発・販売による卵の魅力発信拠点構築事業』

平成 29 年：「磨宝卵ゴールド」を利用した「プリン」、「シフォンサンド」をメイン商品にした菓子販売部門『オーヴォ』を設立

令和２年：都内二子玉川、日暮里に『オーヴォ』２号店、３号店をオープン

６次産業化をはじめたきっかけ

平成 18 年に選卵の機械導入により規格外卵が増加したことや、シーズンを通した販売需要の平準化を考慮し、自ら菓子加工に取り組むことを選択。菓子加工及び自家製造した菓子を提供するカフェを有する菓子店、有限会社メルシーを設立。

事業の発展につながったターニングポイントなど

破卵を自家加工することにより付加価値販売ができ、経営発展につながった。

また、平成 30 年に、大宮駅構内に『オーヴォ』１号店を開設したところ、駅中という条件も功を奏し、売上好調で首都圏の消費者から高評価を得たと判断。都内に店舗展開することを決意する契機となった。

良かった点

- 薬草や漢方を含む特別配合飼料で飼育した鶏卵「磨宝卵ゴールド」使用の菓子として差別化できたこと。
- 大宮駅構内の『オーヴォ』がお客様の支持を得たことで、首都圏での洋菓子店展開のキーポイントを、「鶏卵生産者が経営している洋菓子店というストーリー性」に決めることができたこと。
- ６次産業化認定事業者として認知度向上が図られていること。
- 『メルシー』『オーヴォ』を応援してくれる人が多くいることがわかり、生産者として６次産業化を展開して良かったと思っている。

苦労した点

- 『メルシー』や『オーヴォ』の主力商品であるケーキには、当たり前に卵が使われている。そのため、ケーキの商品説明書に、卵の差別化についてどのように記載したらよいか苦労した。

今後の展望

- 養鶏業者として、究極の鶏づくしのラーメン店を県内にオープンさせたい。

お問い合わせ

【県関係】

河内農業振興事務所　TEL　０２８－６２６－３０７６
上都賀農業振興事務所　TEL　０２８９－６２－５２３６
芳賀農業振興事務所　TEL　０２８５－８２－４７２０
下都賀農業振興事務所　TEL　０２８２－２３－３４２５
塩谷南那須農業振興事務所　TEL　０２８７－４３－１２５２
那須農業振興事務所　TEL　０２８７－２３－２１５１
安足農業振興事務所　TEL　０２８３－２３－１４５５
農政部農政課　TEL　０２８－６２３－２２８８
http://www.pref.tochigi.lg.jp/g01/work/05rokuji.html

【栃木６次産業化サポートセンター】

公益財団法人 栃木県農業振興公社　TEL　０２８－６１６－８７４０
http://www.tochigi-agri.or.jp/guide/10/10-1.html