

【参 考】

掲載した県内における6次産業化の取組事例には、

- ① 無理な投資をしない生産体制の整備及び拡大
 - ② 地域の伝統・文化や消費者等のニーズを生かした商品づくり
 - ③ 生産者の思いやこだわりを共有できる取引先との関係構築
- などが、共通する成功のポイントとして挙げられます。

以下、事例ごとにポイントを整理しましたので、ご活用ください。

| No. | 取組事例 | 品目 | 取組の種類 | 取組の経緯 (①関係) | 商品の特徴 (②関係) | 販売の工夫 (③関係) |
|-----|--------------------------|--------|-------|------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | 有限会社サンファーム (盛岡市) | 果実 | 加工・連携 | ○当初の観光農園からジャム等の加工商品を充実 | ○加工に向く品種 ○プランナー活用でデザイン統一 | ○原料の保存設備を整備し計画的に生産・販売 |
| 2 | 株式会社紫波フルーツパーク (紫波町) | 果実 | 加工 | ○ワイン専用ぶどうの生産拡大に応じて商品開発 | ○近年ニーズの高いスパークリングワイン開発 | ○町内限定販売から始めて内外に販路を拡大 |
| 3 | 3ちゃん・矢次 (矢巾町) | 穀類 | 加工 | ○女性グループによる自家用味噌から商品化 | ○構成員の大豆等を原料にした味噌やがんづき | ○プランナー活用でデザインを刷新して本格販売 |
| 4 | 農事組合法人室岡営農組合 (矢巾町) | 穀類 | 加工 | ○地産地消を基本に地元学校給食に味噌を供給 | ○新品種の大豆を原料とした味噌 | ○学校給食から取引先の拡大に向けてセールス |
| 5 | 高橋葡萄園 (花巻市) | 果実 | 加工 | ○醸造所の整備前から委託生産・販路開拓 | ○特産のぶどう ○小規模醸造所 | ○飲食店との収穫体験を通じたつながりを構築 |
| 6 | 社会福祉法人悠和会 (花巻市) | 果実 | 加工 | ○ジュースから始めてシードル等を開発 | ○ノンアルコールのシードル | ○催事での試飲機会を増やして飲み方提案 |
| 7 | 農事組合法人宮守川上流生産組合 (遠野市) | 穀類・その他 | 加工・連携 | ○どぶろくを小規模でニーズを見極めて量産化 | ○地域の伝統的な食文化であるどぶろく | ○営業担当者が小売店等と商品イメージや売り方共有 |
| 8 | やまに農産株式会社 (西和賀町) | 果実・山菜 | 加工・連携 | ○地元菓子店の技術等を活用してわらび餅を開発 | ○特産の西わらび ○希少なわらび粉 | ○連携した菓子店の販売チャネルを活用 |
| 9 | 有限会社早野商店 (岩泉町) | 果実 | 加工・連携 | ○新たな特産品として食用ほおずきに着目 | ○自社生産の原料を使用したドリンク等 | ○催事等での出展を続けながら首都圏等でも販売 |
| 10 | 株式会社おおのミルク工房 (洋野町) | 牛乳 | 加工 | ○自社ブランドのほか、新製品等をOEM生産 | ○小回りのきく規模を生かして業務用に対応 | ○県内・近県での販売が定着し、首都圏も視野に展開 |