



6次産業化 ガイドブック



6次産業化とは



6次産業化とは、農林漁業者が生産（1次産業）だけではなく、加工（2次産業）、流通・販売（3次産業）にも主体的・総合的に関わり、経営の多角化を進めることで、農林水産物の付加価値を高め、農林漁業者の所得向上や雇用確保を目指す取組です。

1次、2次、3次のそれぞれの数字を掛け合わせると「6」になることから、6次産業化と呼ばれています。

農林水産物の加工の他、直売所、観光農園、農家民泊、農家レストランも6次産業化の取組です。

本書は、県内で6次産業化に取り組んでいる事業者の事例や、6次産業化の主な進め方、相談先等をまとめたものです。

6次産業化の取組を実施するには、**①6次産業化にかかるビジョンの明確化**、**②消費者ニーズに応じた商品企画**の検討、**③加工技術**の習得、**④安心・安全な商品**を製造できる**衛生管理手法**の習得、**⑤商品の販売先**の検討、**⑥商品のPR方法**の検討等を行う必要があります（詳しくは19～20ページで紹介します）。

本書を参考として、基本的な知識や準備事項等を理解していただくとともに、より詳しい内容は、関係機関等の相談・参照先を掲載していますので、ご活用ください。

これから6次産業化に取り組む皆様の参考になれば幸いです。

もくじ

6次産業化とは	P1

6次産業化事例紹介	
① 農業生産法人そのやま農園株式会社	P3
② 株式会社農Life	P5
③ 有限会社清木場果樹園	P7
④ クラシックブドウ浜田農園	P9
⑤ 猩々農園株式会社	P11
⑥ さわだ農園	P13
⑦ 笹野製茶	P15
⑧ 有限会社小田畜産	P17

6次産業化の主な進め方	P19

農産物等を加工・販売する際に係る主な法律	P21

活用できる主な補助金	P22

主な農業制度資金	P23

6次産業化に関する相談・問合せ先	P24

鹿児島県6次産業化 事例紹介マップ



そのやま農園

鹿児島市



高まる有機農業のニーズ、 本物志向の食を提供

Data: 生産者情報

農業生産法人 そのやま農園株式会社
[本社] 鹿児島市西別府町2794-181
☎ 099-802-6100



- 1978年 父が鹿児島市で有機農業を始める
- 1993年 湧水町の山林を開墾し、第2農場を始める
- 2013年 鹿児島市に「農園食堂 森のかぞく」をオープン
- 2019年 始良市に直営の「農園レストラン 森のかぞく」をオープン
- 2020年 始良店レストランスペースをマルシェとしてリニューアルオープン
- 2023年 「農園食堂 森のかぞく」を閉店

主な支援機関/
鹿児島農山漁村発イノベーションサポートセンター



Q そのやま農園の現状を教えてください。

現在、湧水農場9haと、鹿児島市五ヶ別府町の畑60aで、にんじん・さつまいも・じゃがいも・ほうれんそう、枝豆など10種類ほど栽培しています。1978年に、父が五ヶ別府町で農薬や化学肥料を使わない有機栽培を始め、その後、湧水町で畑を広げて生産量を増やしてきました。「森のかぞく」では、各地の有機農業仲間との農産物やオーガニック食品も取り扱っています。

Q 6次産業化に取り組んだきっかけは。

安全・安心な食を求める人は年々増えていると実感しています。事業を拡大し、おいしい野菜を多くの人に味わってもらおうと、2014年に法人化しました。生産が安定すると、消費者にどのように届けるか、販売戦略が重要です。また、有機農業に限らず、農産物はどうしてもサイズが小さいなどの「規格外品」が出ることから、規格外品を有効活用するため、加工品開発にも力を入れる必要がありました。

「そのやま農園」は、栗野岳の麓に広がる湧水農場を拠点に有機農業に取り組み、農産物や弁当などの加工品を始良市の直営店「森のかぞく」や鹿児島市の物産館などで販売しています。



12年頃から鹿児島市の6次産業化人材育成塾で本格的にノウハウを学びました。にんじんジュースの委託製造を始めたのが13年。その後、自社でたまねぎドレッシングや菓子類、おでんなど様々なオリジナル商品を作っています。

Q そのやま農園の経営にはどのような特色がありますか。

父の有機農業を子ども世代が協力して事業を引き継いでいるところで、6人兄弟の長男の私が主に営業・販売を、二男が湧水農場の管理を行う生産部長、三男は「森のかぞく」で総菜等の製造や野菜販売を行う店舗部長です。事業をどのように進めるか、方向性を話し合い、それぞれ分担して役割を果たすようにしています。

Q 6次産業化に取り組む中で、苦労したことは。

レストラン事業の中止です。13年に鹿児島市に「農園食堂 森のかぞく 名山レトロフト店」を開業しました。多くの方に利用していただきましたが、新型コロナの影響が直撃しました。特に、始末市の2号店は、オープン半年足らずで手を引く決断をし、すぐに弁当類のテイクアウトに注力しました。

今振り返ると、名山店は当初、メニューの価格設定にしても、こだわった食材の原価に見合うものではなく、安価で販売していました。飲食店としての様々な課題が浮き彫りになったのかもしれない。

コロナ禍を機に弁当・総菜の加工事業を拡大しました。スーパーや百

貨店、物産館など販売先が広がり、好評をいただいています。今ではレストラン経営時より多くの方に野菜のおいしさを届けられると、前向きに取り組んでいます。

健康志向の高まりで有機農業の可能性は、今後さらに大きくなっていくでしょう。有機農業の仲間を増やすためにも、生産技術を向上させ、「稼げる有機農業」の実現に向けて努力していきたいです。

Q 6次産業化を目指す方にアドバイスをお願いします。

ビジネスは試行錯誤の連続ですが、チャレンジしないと成功は生まれません。たとえ、うまくいかなかったとしても、経験は後で生きてくるものです。繰り返しチャレンジし、コツコツと辛抱強く続けていくことが成功の秘訣だと思います。

チャレンジしないと成功はうまれません。失敗を恐れず、トライしてください。



そのやま農園 代表取締役
園山 宗光さん

本事例のポイント

- 自分たちの強みは何か、しっかりと自覚する
- 常に向上心を持ち、工夫を重ねる
- 入念な準備と戦略が重要
- 生産が安定すると取引はスムーズに進む

農Life

志布志市

野菜



安全・安心にこだわり、県の認証を取得 いちごの多彩な楽しみ方を発信

Data: 生産者情報

株式会社農Life
[事務所・直販所]
志布志市松山町尾野見3090
☎ 099-401-4192
[観光農園「いちごの村」]
☎ 070-1574-1268



2004年 夫婦で旧松山町に移住
2010年 「農Life生産組合」設立
2016年 観光農園スタート
2018年 株式会社設立

主な支援機関/
鹿児島県大隅加工技術研究センター



現在、60aのハウスで「紅ほっぺ」「淡雪」「さがほのか」「よつぼし」「恋みのり」の5品種を栽培しています。「淡雪」は志布志市発祥の非常に珍しい白いちごで、看板商品です。いちごは育て方によって味に差をつけられる作物です。2016年に開園した観光農園「いちごの村」ではいちごの品種の食べ比べができ、また摘み立てのフレッシュ・スムージーやアイスの販売もしています。手作りのベンチを設置し、来園者にゆったり楽しんでもらえるようにしています。

Q 「農Life」の取組を教えてください。

夫婦とも大阪出身で、移住して20年になります。夫(2021年に死去)は、学生時代に知覧のいちご園で研修し、「自分も美味しいいちごを作って、みんなを笑顔にしたい」と話していました。ただ夫婦とも農業は初めてで、本当にゼロからのスタートでした。鹿児島は夫の父の出身地でもあり、移住先を志布志(旧松山町)にしたのは移住者や新規就農者への支援に行政が熱心だったからです。農Lifeは2010年、若手生産者で生産組合を立ち上げたのが始まりです。現在は法人化しましたが、

Q いちごを栽培するために移住してきたそうですね。

赤く色づいた大粒のいちごは幸せな気分にさせてくれます。「農Life」を経営する丸野恵美子さんは生産から観光農園、スイーツの販売など、いちごの魅力発信に力を入れています。



「いろんなことに挑戦しよう」という
思いは変わっていません。

Q 具体的にはどのようないちごづくりですか。

安全・安心にこだわり、できるだけ農薬を減らしています。病気が発生しにくい土づくりを目指し、独自に土づくりに必要な菌や肥料を探しました。また、先進的に取り組む県外の農家を訪ねて研究も重ねました。

安全・安心の取組を目に見える形

にするため、「かごしまの農林水産物認証制度（KIGAP）」、さらに基準が厳格な「特別栽培農作物」の認証を県内のいちご農家で初めて取得しました。出荷では小さなキズも見逃さないよう品質管理を徹底。第三者認証の効果もあり、ケーキ屋やレストランからの注文が増えました。

Q 様々な食べ方を紹介していますね。

スムージーソムリエの資格を取得しました。また、いちご酢やいちご飴など様々な食べ方をSNS等で発信しています。今後も多様な楽しみ方を県内外へ発信していきたいです。

規格外品の有効活用は経営的に非常に重要です。そのため、1年を通して販売できる加工品づくりに取り組んできました。現在、力を入れているのがフリーズドライ商品です。鹿児島県大隅加工技術研究センター（鹿屋市）の技術指導を受けて2018年に開発、販売を開始しました。常温で販売できる土産品として期待しています。現在は、東京の高級フルーツパーラーや県内外のホテルで販売しています。

Q これまで苦労したこと、難しかったことは。

コロナ禍で販売拠点だった道の駅

のフルーツピュッフェが休業になり、規格外品が行き場を失いました。そのときは、地元の酒造メーカーに蒸留酒の原料として買い取っていたいただきました。

観光農園も最初の年は知名度がなく、全く振っていませんでした。2年目からマルシェや音楽イベントを行い、地元の方をはじめ、いろいろな人が協力してくれました。おかげで農園を知ってもらい、県内外から足を運んでもらえるようになりました。移住して20年、人のつながりの大切さを痛感しています。

Q 6次産業化を目指す方にアドバイスをお願いします。

どんな事業をするにしても、あれこれ手をつけると、中途半端になる可能性があります。苦労するのは当たり前と考え、できることを一步一步、着実にやるのが重要です。

できることを一歩ずつ。
6次産業化では無理すぎないことが重要です。



農Life 代表取締役
丸野 恵美子さん

本事例のポイント

- 安全・安心ないちごづくりが基本
- 人のつながりが大切、異業種の人と積極的に交流を
- 第三者認証の取得は大変だけど、大きな武器になる
- 自社を知ってもらうには情報発信が不可欠

清木場果樹園

南さつま市



高品質なきんかん栽培と加工で 津貫の活性化に貢献

Data: 生産者情報

有限会社清木場果樹園
[本社]
南さつま市加世田津貫10660
[事務所・工場]
南さつま市加世田津貫6568
☎ 0993-55-3260



1993年頃 きんかん主体に転換
1996年 鹿児島県工業倶楽部に入会
2000年 有限会社設立
2017年 「完熟きんかん黄金丸」商標登録
2017年 工場を旧津貫小学校に移転

主な支援機関/
鹿児島県農山漁村発イノベーションサポートセンター



Q みかんからきんかん栽培に転換した経緯は。

みかん栽培を始めた祖父から数えると100年を超える歴史があり、私は3代目です。加世田津貫は、かんきつ類の産地として広く知られてきました。就農した40年前は極早生みかんの売れ行きがよかったものの、その後ハウス栽培の普及などによって価格が低迷しました。以前からきんかんも栽培していましたが、みかんから本格的に切り替えしたのは、父親から経営を引き継いだ1993年頃です。ちょうど宮崎県産きんかんが高値で取引されていたこともあり、長期的に考えて決断しました。

Q 清木場果樹園の栽培、加工の特長は。

木に実ったまま完熟させて収穫する「樹上完熟」が特長です。しっかりと甘みがあり、糖度16度を目安に出荷しています。こだわったのは土づくりです。肥料の与え方を研究し、乳酸菌を活用した堆肥などを使用しています。ブランド力を高めようと、2017年に「完熟きんかん黄金丸」として商標登録しました。ジャムなどの加工品も、素材のおいしさを引き出す丁寧な作業が欠かせません。きんかん以外の原料は最小限にし、さつまいもから作られる

糖度が高く、皮ごと食べられる清木場果樹園の完熟きんかん。ジャムやコンポート、きんかん茶などの加工品は全国へ出荷され、東京の高級果物店や大手百貨店にも並ぶ人気商品となっています。