

農林水産大臣賞

カタシモワインフード株式会社(大阪府柏原市)

～ 100年続くデラウェア産地を守り、次の100年につなげる大阪ワイン造り～

組織概要

○代表者 高井 利洋

○設立年 昭和43年

○従業員 31名

○総合化事業計画認定 平成24年



【栽培風景】



【テイスティングコーナー】



【加工品:たこシャン】

受賞のポイント

- 大正3年から100年以上続く西日本最古のワイナリーとして、ワイン用には不向きと言われるデラウェアでのワイン製造に技術革新をもたらす。また、ワイン造りにボランティアが参画する仕組みを通して、産地のブランド化、地域活性化に貢献し、100年後につなげるワイン造りを目指している。
- 大阪の代名詞であるたこ焼きと一緒に飲む「たこシャン」などの人気商品を開発する一方で、大阪ワイナリー協会、関西ワイナリー協会を立ち上げ、新品種の開発を共同で行うなど、関西一帯となってワイン振興に努めている。

取組内容

■ 取組の経緯・成長の契機

- 現社長が入社した当時は、ワインが全く売れず、ぶどう栽培も苦境であったが、平成2年頃より開始したワイナリー見学会を契機に、カタシモワイナリーのファンを増やしていった。
- 地元の特産であるデラウェアを活用したワイン造りによる地域貢献を目指し、10年以上研究開発を重ねた結果、様々なコンテストで受賞出来るほどの高品質なワイン造りに成功し、利益を確保出来るようになった。

■ 取組の特徴・活動の強み(イノベーション・バリューチェーン)

- デラウェアを用いた美味しいワイン製造に成功し、地元産原料ぶどうの価値向上をもたらす。また、従来は廃棄していた皮からグラッパ(皮を発酵させて蒸留したお酒)やノンアルコールワインを製造することで、利益率を向上させている。
- ワイナリー見学や農業研修などを通じて知り合った地域の酒屋やレストラン、ワイン愛好家、企業の社員など約460名が自社のぶどう栽培にボランティアで参加しており、ボランティアが生産したぶどうを無償で引き取り、醸造して販売している。

■ 地域への貢献・波及効果

- 大阪ワイナリー協会及び関西ワイナリー協会を設立し、「大阪ワイン」、「関西ワイン」の認知度を上げるためのPR活動を行うとともに、勉強会等による協会会員のスキルアップ、関西地方に適した新品種の開発等を実施し、関西一帯でのワイン振興に努めている。

農林水産省 食料産業局長賞

株式会社大潟村あきたこまち生産者協会(秋田県大潟村)
～とことん米を追求したことで辿りついた「グルテンフリー」～

組織概要

○代表者 涌井 徹

○設立年 昭和63年

○従業員 130名

○総合化事業計画認定 平成23年



【特別栽培米】



【加工品】



【グルテンフリーパスタ】

受賞のポイント

- 注目されつつあるグルテンフリー商品の開発・販売に全国に先駆けて取組んでおり、安定供給体制も確立されている。
- 米に関連した豊富な商品の開発・販売にとどまらず、企業や研究機関、金融機関等の異業種との幅広い連携を行っている。

取組内容

■ 取組の経緯・成長の契機

- 就農当初からJA出荷以外の販路や加工・販売を模索し、昭和63年の協会設立を機に産直事業を開始した。
- 餅やおはぎ、きりたんぼ等の加工を皮切りに、無洗米、発芽玄米、米粉、ピューレ等、常に他社に先行する形で多様な商品の開発・販売を行い、試行錯誤を重ねた結果、グルテンフリー商品の開発・販売に辿りついた。

■ 取組の特徴・活動の強み(イノベーション・バリューチェーン)

- ISO14001及びISO22000認証を取得しており、また、自社内施設において放射性物質測定や残留農薬分析測定、DNA測定、細菌検査等を実施することで、「安全・安心」に向けて一貫した検査体制を構築している。
- 発芽玄米に関しては、国内第2位(約20%)の市場シェアを有しており、月間600トンの生産が可能となっていることから、大手企業からの引き合いも多い。また、食物アレルギー特定原材料等27品目不使用の非常食の開発・普及にも取組んでいる。

■ 地域への貢献・波及効果

- 約100軒の生産者会員からは、市場価格よりも高く米を買い取っており、地域の農業所得の向上にも寄与している。
- 地域農業の受け皿となり、効率的な米生産や生産者の育成に取組むため、秋田銀行、三井住友銀行、三井住友ファイナンス&リース、NECキャピタルソリューションと株みらい共創ファーム秋田を設立している。

農林水産省 食料産業局長賞

株式会社なかひら農場(長野県松川町)

～農家だからこそできる素材を生かした高付加価値ジュース～

組織概要

○代表者 中平 孝雄

○設立年 平成3年

○従業員 53名

○総合化事業計画認定 平成23年



【農場外観】



【りんごの栽培風景】



【加工工場の様子】

受賞のポイント

- りんご等を用いたジュース製造において、オンリーワンの搾汁技術確立しており、味に特化することで、商品の高付加価値を実現し、経営を安定させている。
- 高い搾汁技術を有していることから、自社製品のみならず、外部からの受託に関しても、その技術やノウハウを土台として価格決定権のイニシアチブを握ることができている。

取組内容

■ 取組の経緯・成長の契機

- 中央自動車道の開通によってりんご狩り客が増加し、りんごジュースを提供したところ、好評であったことから、本格的にジュース製造を開始することを決意した。
- 当初は農協の加工場で搾汁していたが、品質へのこだわりから平成3年に会社を設立し、自社工場を整備。以後、新工場やジャム工場の整備を順次進めることで生産力を強化し、現在は年間500万本のジュースやジャム等を生産している。

■ 取組の特徴・活動の強み(イノベーション・バリューチェーン)

- 多品種小ロットでのジュース製造に対応できる事業者はほとんどいないため、日々搾汁する品目を変え、顧客ニーズに機動的に対応することで他社との差別化を図っている。
- 長年の果実生産経験で、果物の特性や果物本来の美味しさを熟知しており、余分なものを一切加えず、果物本来の甘みを引き出している。また、果肉入りのジュースを国内で初めて開発するなど、常に「日本初の商品」を意識しており、最初に開発した事業者の味が標準になることから、価格決定権も有している。
- 高い搾汁技術を求める長野県内外の取引先からジュース製造を請け負っており、高級品市場では一定の知名度を有している。

■ 地域への貢献・波及効果

- 担い手がいなくなる農地を積極的に借り受け、自社農園の規模は9haまで拡大している。
- 事業の拡大に伴って53名の雇用を創出しており、新規就農者や研修生を積極的に受け入れている。

農林水産省 食料産業局長賞

有限会社デリーファーム(愛知県常滑市)
～安全・安心で美味しい卵によりお客様の健康へ貢献～

組織概要

○代表者 市田 真新

○従業員 59名

○設立年 平成3年

○総合化事業計画認定 平成23年



【養鶏場の様子】



【直販店:ココテラス】



【卵の加工品】

受賞のポイント

- 養鶏事業としての生産体制をしっかりと構築した上で、自社直販店「ココテラス」をオープンし、自社の鶏卵と地元の牛乳等を使用したスイーツを販売している。
- 地元産飼料米を用いた鶏卵「あいちの米たまご」を生産しており、ココテラスにおいて販売しているスイーツにも「あいちの米たまご」を使用している。

取組内容

■ 取組の経緯・成長の契機

- スーパー等での販売では他社との差別化が図られず、作り手の思いが伝わらないとの考えから、「ココからこの地をテラしたい」(“安全・安心な卵を通じてあなたの健康に貢献したい”)の理念のもとで、直販店ココテラスをオープンした。
- 鶏卵の直販のみでは消費者の購買意欲が高まらないため、自社の鶏卵を用いたプリン、カステラ等加工品の開発・販売に取組んでいる。

■ 取組の特徴・活動の強み(イノベーション・バリューチェーン)

- 鶏舎単位で雛を一斉に入舎し、産卵期を終えた後一斉に出舎する“オールインオールアウト”方式の採用や、ISO22000:2005の取得等により、農場の衛生管理の徹底を図っている。
- 飼料は飼料米を積極的に使用し、その他の飼料も、大豆、海藻、とうもろこしなどの植物性原料のみを使用している。また、大豆・とうもろこしは遺伝子組換えをしていないものを厳選している。
- 平成22年頃から地元農業者に飼料米生産を依頼し、地元産飼料米を活用した鶏卵生産に取組んでいる。

■ 地域への貢献・波及効果

- 地元産飼料米を活用した鶏卵「あいちの米たまご」の生産に取組んでおり、飼料米提供農家に鶏糞を堆肥として提供し、飼料米の肥料とすることで、循環型農業を実践している。
- 常滑市が「やきもの散歩道」等で観光地として盛り返している中、国道沿いの好立地に位置するココテラスが常滑市の“新しい名所”となり、年間約10万人が来場している。

農林水産省 食料産業局長賞

株式会社農業公園信貴山のどか村(奈良県三郷町)
～自治体には頼らない6次産業化経営により年間15万人が来園～

組織概要

○代表者 奥田 哲生

○従業員 80名

○設立年 昭和62年

○総合化事業計画認定 平成25年



【公園の風景】



【デイキャンプ】



【加工品】

受賞のポイント

- 農業公園内で生産された農産物のみを活用した加工品の販売を行うことで、来園者の信頼を獲得している。
- 農家出身でない若い社員の積極的な採用により、若い視点や異業種での経験を活かし、農産物加工の新たなアイデアや体験サービスの考案などを積極的に経営に取り入れている。

取組内容

- **取組の経緯・成長の契機**
 - 後継者不足、耕作放棄地の増加等への対応策として、昭和62年に地元農家52戸が出資し、「有限会社農業公園信貴山のどか村」を設立し、信貴山の魅力を活かした農業公園の運営を開始した。
 - 公園内で生産された農産物を無駄なく販売するため、公園の運営開始当初から、売れ残った野菜を使つてのピザ生産やプリン製造などに取組んでおり、様々な改善を重ねて利益率の向上・確保に努めることで、自治体に頼ることなく安定的に黒字を確保している。
- **取組の特徴・活動の強み(イノベーション・バリューチェーン)**
 - 一般的な農業公園では、公園内で提供する農産物や食事の多くを外部から仕入れたり、近隣の農家が契約栽培を行うケースが多い中、信貴山のどか村では、提供する農産物、食事全てが敷地内で生産した農産物であり、来園者も安心して食を楽しむことができる。
 - 法人設立当初は、出資した地元農家を中心となり運営していたが、現在は農家出身でない若い社員も採用し、異業種での経験や若い視点を活かして、新たな加工アイデアや体験サービスの考案などを積極的に取り入れている。
- **地域への貢献・波及効果**
 - 新たな農産物の生産や加工の取組みを来園者がブログなどに掲載したり、テレビや雑誌の取材で取り上げられることにより、三郷町の特産として定着する商品が生まれている。
 - 学校の遠足などの行先として定着しており、小学校から高校までの児童・生徒が来園している。地元企業もバーベキューの社内イベントなどで活用しており、地域の交流の場所になっている。