

新産業としての農業の6次産業化の成立要件に関する研究 —近畿地方を中心に—

片 上 敏 喜
(奈良女子大学社会連携センター)

目 次

1. はじめに：本研究の目的と背景
2. 研究アプローチについて
 - 1) 調査方法
 - 2) 調査結果と考察
3. 調査対象地域
 - 1) 農事組合法人古座川ゆず平井の里
 - 2) 農事組合法人見山の郷交流施設組合
 - 3) JAおうみ富士ファーマーズマーケットおうみんち
4. おわりに

1. はじめに：本研究の目的と背景

本研究は、農業の6次産業化が新産業として成立しうる要素について、近畿地方で農業の6次産業化を実践している事業者への聞き取り調査を中心に検証することを目的とするものである。

今日までの主な農業の6次産業化の捉えられ方は、原料である農産物を加工することや、各地の地域性を重視した産品開発を通じて高い付加価値をつけながら、直接消費者に販売していくことを通じて、農業従事者の所得向上を推進していく動きとして捉える事ができる。一方、本研究で述べる新産業としての農業の6次産業化とは、これまでの農業の6次産業化の捉え方に加えて、農業の6次産業化を行う地域の文化や地域固有の価値との調整を検討しながら、地域社会全体の持続性を重視した生産・加工・流通・販売と利益追求の調整を行っ

ていく方法として位置付けることにある。本研究において農業の6次産業化をこのように捉えるのは、農業の6次産業化が農業従事者個人の所得向上を促すだけに止まらず、地域の文化や地域固有の価値を積極的に取り入れていく過程を通じて、地域内の多様な関係者がかかわりを持ちながら、農業の6次産業化を行っていくことを重視するからである。これらの点を重視するのは、農業の6次産業化が個人の所得向上という「点的な活動」に止まらず、地域社会全体の持続性を重視していくという「面的な活動」へと枠組みを広げていきたいと考えるからである。そのためには、原料となる農産物を地域内で生産し得るキャパシティーを超えない範囲に設定し、地域性を重視することや、地域に関係する人々の様々な支援活動を集約できる事業体の構築といった地域固有の価値を高めていく形成過程が重要になると考えられる。

本研究では、以上のような問題提起に基づき、近畿地方における農業の6次産業化の実態と本研究趣旨に基づく農業の6次産業化を行っている対象地域について調査を行った。なお調査対象地を近畿地方に設定したのは、現状において農業の6次産業化についてのまとまったデータが少ないことから、比較的事例の多い近畿地方を対象として調査を開始し、研究の蓄積の第一歩としていきたいと判断したためである。

2. 研究アプローチについて

1) 調査方法

平成23年3月1日に「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（通称、6次産業化法）」が施行され、調査開始時において近畿地域では70件の計画が認定されていた。そこで本研究では、近畿地域で計画認定された認定事業者を「六次産業化法に基づく認定事業計画一覧（農林水産省HP・六次産業化法に基づく事業計画の認定について・平成23年度第1回認定）」を基に6次産業化法に基づく認定事業計画を認定された府県別の認定数、農業の6次産業化を行うプロセスである生産・加工・販売のカテゴリ一別に、実態としてどのような農産物を生産・加工し、どのような形態で販売しているのかということに加えて、認定事業者の事業形

表1 六次産業化法に基づく認定事業計画を認定された府県別の認定数

	府県名	件数	%
1	滋賀	23	32.9
2	和歌山	16	22.9
3	兵庫	15	21.4
4	京都	7	10
5	奈良	5	7.1
6	大阪	4	5.7
	合計	70	100.0

態について調査を行った。その上で、本研究において位置付ける農業の6次産業化の取組みを行っている農事組合法人古座川ゆず平井の里（和歌山県東牟婁郡古座川町平井469）、農事組合法人見山の郷交流施設組合（大阪府茨木市大字長谷1131）、JAおうみ富士ファーマーズマーケットおうみんち（滋賀県守山市洲本町2785）の3つの事業体を取り上げ、詳細な聞き取り調査を行った。

2) 調査結果と考察

「六次産業化法に基づく認定事業計画一覧」による聞き取り調査では、認定事業者の生産・加工・販売の категорияについて調査を行った¹⁾。

まず認定された府県別の事業者数を調査した。表1をみると、認定された事業者数が最も高かったのは滋賀県であり、次いで兵庫県、和歌山県と続いている。

次に表2では、第一産品としての生産物の品目についての調査を行った。表2をみると、野菜の生産が35.7%と最も高く、次いで果実が34.3%、米が18.6%となっており、認定事業者が第一次産品として生産する生産物は野菜が多いことがわかった。

次に生産物の加工方法について調査を行った。表3をみると、加工方法としては、ジャムが14.3%と高く、次いで野菜加工（粉末・ペースト等）が12.9%となり、漬物が10%と続く。加えて近年ブームとなっている米粉を加工も一定数みられた。またその他のカテゴリーが多かったのは、生産物に対して加工をせず、生産物そのものを使用した販路拡大において認定されている事業者の割合が多かったためである。

表2 第一次産品としての生産物について（複数回答）

	生産物名	件数	%
1	野菜	25	35.7
2	果実	24	34.3
3	米	13	18.6
4	茶	5	7.1
5	豆類	2	2.9
6	その他	2	2.9
7	畜産	1	1.4
8	ソバ	1	1.4
9	牛乳	1	1.4
10	花	1	1.4

表3 生産物の加工方法について（複数回答）

	加工方法	件数	%
1	その他	14	20
2	ジャム	10	14.3
3	野菜加工（粉末・ペースト等）	9	12.9
4	漬物	7	10
5	惣菜	6	8.6
6	アイスクリーム	5	7.1
7	ジュース類	5	7.1
8	菓子加工	4	5.7
9	米粉パン	4	5.7
10	米粉	3	4.3
11	米加工品	3	4.3
12	茶加工	2	2.9
13	ケーキ類	2	2.9
14	乾燥野菜	1	1.4
15	ウーロン茶	1	1.4
16	米粉麺類	1	1.4
17	ネギオイル	1	1.4
18	黒豆茶のペットボトル	1	1.4
19	野菜パック	1	1.4
20	煮豆	1	1.4
21	オニオンスパイス	1	1.4
22	ハム・ソーセージ類	1	1.4
23	そば加工	1	1.4
24	味噌	1	1.4
25	仏花加工	1	1.4
26	レトルト食品	1	1.4

次に6次産業化のプロセスを通じて作られた製品の販売方法についての調査を行った。表4をみると、販売方法としては、インターネットを利用した販売方法が最も多く、次いで店頭による販売となっている。また調査時には、認定されてからの日数が短かったこともあり、販売方法が未定の事業者が多数存在していた。

次に認定事業者の事業形態についての調査を行った結果（表5）をみると、事業形態としては個人事業者が41.4%と最も多く、次いで有限会社が14.3%、株式会社が12.9%であった。これらから認定事業者の事業形態は、個人での申請・認可が多いことが明らかとなった。

以上、「六次産業化法に基づく認定事業計画一覧」を基にして行った調査結果からみる傾向については、下記の点が明らかとなった。①生産物については、野菜・果実といった加工のしやすさ、加工時の付加価値が高い生産物を使用す

表4 販売方法について（複数回答）

販売方法	件数	%
インターネット販売	27	38.6
店頭販売	15	21.4
未定	14	20
直売所での販売	10	14.3
電話注文での販売	10	14.3
委託販売	5	7.1
市での販売	4	5.7
事業者間での取引販売	3	4.3

表5 認定事業者の事業形態について

	事業形態	件数	%
1	個人事業者	29	41.4
2	有限会社	10	14.3
3	株式会社	9	12.9
4	農事組合法人	8	11.4
5	農業生産法人株式会社	4	5.7
6	農業生産法人有限会社	4	5.7
7	任意団体	3	4.3
8	協同組合	1	1.4
9	農業生産法人	1	1.4
10	農業協同組合	1	1.4

る傾向がみられたこと、②加工方法については、果実を使用したジャムや野菜を加工した粉末・ペーストが多く、米粉関係の加工も多数みられたこと、③販売方法については、インターネットを活用した販売方法が4割近く採用されていたこと、④事業形態については、個人事業者が全体の4割を占めていることがわかった。

次に本研究で述べる新産業としての農業の6次産業化の事例として、著者の事前の予備調査から先進的な取組みを行っていると思われる「農事組合法人古座川ゆず平井の里」、「農事組合法人見山の郷交流施設組合」、「JAおうみ富士ファーマーズマーケットおうみんち」の3つの事業体を取り上げ、現地調査²⁾の結果を示した上で考察を行いたい。

3. 調査対象地域

1) 農事組合法人古座川ゆず平井の里

農事組合法人古座川ゆず平井の里（以下、「平井の里」）は、和歌山県東牟婁郡古座川町平井地区にある。古座川町全体の面積は294.52km²、人口は3,085人、高齢化率は40%以上であり、四方を山に囲まれた町である。町土に占める森林の割合は95.7%、農地0.3%、その他4%と典型的な山間地の町である。平井地区は、古座川町の中心部から北に約30kmの距離にある山間部の集落であり、総戸数80戸、人口約160人、耕地面積12.9ha、周囲を山々に囲まれた中に位置している。「平井の里」は、古座川町で古くから栽培されていた柚子に着目し、地域の特産品として成長させている。その手法は柚子の栽培から加工、販売までを一元化し、独自の商品開発と加工品の販路開拓を平井地区内の住民を中心に行っている。具体的には、主力原料の柚子を柚子ジャム、マーマレード、ジュース、シャーベット、アイスクリーム、ポン酢といったものから、柚子こんにゃく、柚子入り芋づるの佃煮、柚子みそ、柚子たれといったゆず加工品を豊富に生産しており、原料の調達から、販売までを一手に担う6次産業化によって柚子の総合事業体を起こしている。平井地区における柚子加工の歴史は、1960年代後半に集落内の農家2戸が柚子栽培を開始したことを契機として、現在では住民の約半数が柚子栽培に携わっている。平井地区では、1976年に古座川柚子

生産組合を結成し、1983年に古座川町平井地区に柚子搾汁加工工場の建設を行い、柚子果汁の生産を開始する。そうした柚子搾汁加工工場の稼働に伴い、皮やしぼりかすが大量に出るようになり、その再活用のため平井集落の柚子栽培農家の女性が加工に取り組むこととなる。1985年に20人のメンバーでゆずの加工業を行う「古座川ゆず平井婦人部」が結成し、その後、「古座川柚子生産組合」、「平井生活改善友の会」、「柚子産業振興と過疎を考える会」の4団体が母体となって古座川ゆず平井の里が2004年に設立されるに至る。

このような平井地区における事業化の動きは、かつて地域の主要産業であった林業に代わる新たな産業を模索する中から形成されてきた。平井地区の用材生産は明治の中頃から始まり、全国各地から多くの出稼労働者が平井地区に入り、人口は明治後期から大正初期にかけて急増していく。そのような中、地元の平井地区の住民のほとんどが用材生産事業に関わって収入を得ていた。しかしながら、1955年代から1965年代を最盛期として用材生産事業は衰退の一途をたどることとなる。林業不振により、町の経済は急速に衰え、特に林業への依存度が強かった平井地区では地区を離れる人々が急増し、過疎化・高齢化が進行して地区自体の存続が危ぶまれていく。そのような中、自立できる農業を目指す人たちによって山間地の活性化をめざした新たな基幹品目づくりについて検討されることとなる。その中で平井地区の山間の急傾斜地を活かして栽培ができる果樹に注目し、2戸の農家が集落内で自家用に栽培していた柚子に着目し、柚子加工を開始することになる。当時の柚子加工は、加工した柚子果汁の取引価格が高かったことも後押しとなり、柚子栽培は1965年頃から町内全体で栽培され始めた。しかしながら、近年、平井地区では急速な過疎化傾向が顕著となりはじめ、このまま進めば柚子産業そのものも衰退し、やがて平井地区も一定の生活水準を保つことが困難になってしまう危機感を抱き始める。そうした状況を契機に若者が定住し、生活できる産業を創出していくため、1999年に現在の「平井の里」の代表理事が平井地区の有志に呼びかけ、「柚子産業振興と過疎を考える会」が結成されることとなる。柚子産業振興と過疎を考える会では、地域の実態や特性を活かしながら、所得や雇用の確保に努めていくことが重要であることを話し合いながら合意形成を行い、2001年に新山村振興等農林漁業特別対策事業を導入して、女性若者等活動促進施設（柚子加工場）を建

設することが決定された。その後、古座川町役場職員、平井地区の区長、古座川柚子生産組合員、古座川ゆず平井婦人部員、生活改善友の会会員、柚子産業振興と過疎を考える会会員からなる「平井ゆず対策懇談会」が度々開催され、検討を重ねていくことになる。そうしたプロセスを経て、2004年に平井地区集落総数83戸のうち62人が出資者となり、柚子を中心とした農業経営の安定を図ることにより、平井地区の農業・農村環境を保全するとともに、地域内での安定的な雇用機会を創出することを目的とした「平井の里」が設立された。

「平井の里」の設立によって、古座川柚子生産組合が行っていた搾汁作業は、「平井の里」が引継ぎ、古座川ゆず平井婦人部は加工部に、平井生活改善友の会は料理部として再編成されることとなる。また古座川柚子生産組合員の支援のもとで、「平井の里」において新たに作られた農業生産部が柚子園の作業受託を行うこととなった。さらに、体験交流部が新たに作られ、柚子こんにやく作り体験や大学生の柚子収穫体験、小中学校の社会見学、高校生の職業体験実習の受け入れなどを行っている。また、平井地区の集落出身者や新しくできた顧客に平井地区をより詳しく知ってもらうために、集落の普段の生活を紹介したミニコミ紙「ゆずむすめ新聞」を発行するなどの広報活動にも力をいれている。「ゆずむすめ新聞」は7,000部から8,000部の発行部数で、新聞をみて大阪や京都から足を運ぶ人々も少なくない。また、県外への広報とともに、ゆず加工品を古座川町内の直売所と旅館をあわせて3箇所、新宮市等の直売所20箇所以上でも販売されている。さらに、平井地区の集落出身者による口コミ販売から徐々にスタートした加工販売事業は、通信販売やネット販売等の直接販売、量販店やデパート等への卸売販売、外食産業への委託加工など多様な販売先を開拓したことにより、商品の知名度が高まっている。

これらの取組みによって、柚子果実の使用量は1999年には20 tであったが、2010年には140 tを超えるまでになった。それに伴い、年間販売額の推移が「平井の里」が設立された2004年の6,500万円から2010年は1億2千万円になるまでの伸びをみせている。現在、柚子加工品は20種類を超える取扱いをみせており、大手流通業者、ファーストフード業者等からも多数の引き合いがあるが原料供給が足りないため、あくまで「平井の里」で生産できる柚子の規模を超えない範囲で事業経営を行っているのが特徴的である。加えて、「平井の里」は、

地域の生産者の高齢化に伴って引き起こされる農地の遊休化を防ぐとともに、地域の農地管理・農業生産の担い手となるべく、当初から農事組合法人として活動し、平井地区はもとより、近隣集落からも施肥、剪定、防除、収穫作業等の農作業の受託を行ってきた。さらに、2007年には農業生産法人の資格を得て農地を借り受け、自らで耕作することも開始しており、今後は、生産活動をやめる高齢者の農地を借り受け、耕作していくことを通じて地域の農業に貢献しつつ、柚子栽培地を拡大していくことで需要に応える柚子生産の基盤整備をしていこうという状況にある。

こうした「平井の里」の活動において特徴的なことは、商品を生産してゆく事業体が地域の食文化を育んできた地域の人々と交流を行いながら、生産、加工、販売を行う農業の6次産業化を実践しているところにあるといえる。先述したとおり、「平井の里」の事業の始まりは、古座川ゆず生産組合がゆずを搾汁した後の皮やしぼりかすの再活用のためにスタートした経緯をもつ。当初は、事業としてではなく、各家庭の中でマーマレードなどのゆず加工品が作られ、自家消費されるのみであったが、そうした加工品をひとつの商品として提案していこうという動きがでてくる。動きの母体となったのは、農村部の生活環境の整備を行うことを目的として活動していた平井生活改善友の会であり、もともと域内の人々と様々な活動を行っていた。ゆえに域内の多くの人々と顔をつき合わせた交流があった。そして、そこには女性の力が大きく関与しており、これらのことが農業の6次産業化を推進していく基盤となっているといえる。また、「平井の里」では、平成21年度から和歌山県の新農林水産業戦略プロジェクト推進事業のメインプロジェクトとして、体験交流施設ゆずの学校を開設、実施している。同事業では、「ゆずこんにゃくづくり体験」、「ゆずマーマレードづくり体験」などの事業発信を行い、広く体験できる機会を継続的に提供していくとともに、平井地区でしか伝承されていない精進料理をはじめ、手作りごま豆腐、地元の野菜などを通じた郷土料理の情報発信・提供も行っている。「平井の里」では、このような交流事業を積極的に取り入れていることが特徴的であるといえる。

2) 農事組合法人見山の郷交流施設組合

農事組合法人見山の郷交流施設組合（以下、「見山の郷交流施設組合」）は、大阪府茨木市見山地区にあり、茨木市北部の中山間地域に位置している。見山地区は、銭原、長谷、清阪、下音羽、上音羽、忍頂寺、車作の6集落からなり、北摂山系に含まれる石堂ガ丘、竜王山等の山々が連なり美しい景観と豊富な自然が残されており、大阪近郊の緑地として機能している。標高は200～400mで平坦地より気温が2～3度低く、降水量は比較的多い地域である。

「見山の郷交流施設組合」は、平成13年11月8日に設立された農事組合法人であり、農産物直売所「de愛・ほっこり見山の郷」を運営している。「見山の郷交流施設組合」の組合員数は、平成23年8月現在で217名であり、組織構成は理事長の下に、総務財務・企画広報・生産出荷・販売部門、加工・茶店部門の事業部長が1名ずつ配置されている。農産物直売所「de愛・ほっこり見山の郷」の運営に携わるのは、総務財務・企画広報部門と加工・茶店部門で、総務財務・企画広報部門内には理事の下に総括マネージャー、さらに総括マネージャーの下にはレジ・財務、総務事務担当と販売部門が配されている。加工・茶店部門は、味噌チーム、豆腐チーム、惣菜チーム、菓子チーム、米粉パンチーム、ジェラートチーム、漬物チーム、茶店チームの8チームで編成されている。生産・出荷部門は、組合員である生産者で組織されており、部門内で米・穀類グループ、花きグループ、やさいグループ、工芸品グループ、漬物グループ、果樹グループの6つのグループで編成されている。

同直売所は、平成14年10月4日に設立され、農産物の販売については、有機肥料を主体に低農薬栽培を推進し、新鮮で安心できる農産物の提供に向け、生産農家と連携を図るとともに、地区の特産品・新品目の開発に努めながら生産農家の所得向上を目指している。同直売所内で販売されている加工品については、品質・食味の向上を目指し、多様化する消費者ニーズに対応した加工品を開発するために、健康に留意した安全な加工品を提供することに加えて、郷土食の伝承も図る活動を行うことを通じて加工部門の発展に努めている。従業員は45名（うち男性6名、女性39名。平成23年8月現在）である。平成22年度の売上高は12,291万円で、前年の13,088万円より797万円の減少となっている。平成22年度の売上高の内訳をみると、売上高に占める割合が一番大きいのは、加

工品で41.9%となっている。次に野菜等の受託販売が32.9%、地元の野菜を使ったうどんやそばを提供する茶店が11.0%、穀類が7.7%、一般物品が5.9%、イベントが0.5%と続く。商品の地元産率、また加工品・茶店の地産地消率はほぼ100%である。但し、加工品の漬物で使うウメやショウガ、茶店のうどんやそば等、一部は仕入れている。年間客数は約115,000人であり、1日に約270から300人で地元近隣住民の方が多く、8割がリピーターである。

同直売所において特徴的なことは、女性加工グループにおける加工部門の売上が高いことにある。平成22年度の女性加工グループの売上は、加工部門が5,152万円、茶店部門が1,358万円、合計6,510万円となっており、農産物直売所「de愛・ほっこり見山の郷」全体で約53%を占める売上があげている。農事組合法人見山の郷交流施設組合内における女性加工グループは38名(平成23年12月現在)で構成され、40歳代が5名、50歳代が15名、60歳代が14名、70歳代以上が4名と多様な年齢層で構成されており、1名を除いてすべてが見山地区内在住である。活動内容としては、見山地区でとれる農産物を使った加工品の生産・販売であり、販売先は主に直売所であるが、市の農業祭等のイベントで販売する場合もある。味噌は、茨木市内の小学校全校で給食に使用されているほか、地元のスーパーでも商品を扱いたいとの要望があり、販売を行っている。

こうした活動をみせる女性加工グループは、以前から地域内で活動していた「見山生活改善グループ」を母体としていることが聞き取り調査から明らかとなっている。見山生活改善グループによる加工は、生活改良普及員の指導により、1970年前後に開始した地域内で採れる大豆を利用した味噌づくりを始まりとする。その後、1990年に同グループ内に「農産加工部」が発足、佃煮や瓶詰等の惣菜、草餅等の和菓子と、徐々に加工品目を増やしてきた。加工品目は、茨木市が主催する農業祭等の主たるイベントで販売を行うことで好評を得て、その成果をもって平成13年に農事組合法人「見山の郷交流施設組合」発足し、翌平成14年の農産物直売所「de愛・ほっこり見山の郷」設立にあたり、見山生活改善グループの農産加工部を同法人内の加工・茶店部門に移行し、新たに活動を開始するに至った。それに伴い、米粉パンや大阪府の補助事業を利用したジェラートづくりといった加工・販売も開始することで多様な製品を作り出している。また、こうした基盤の上で消費者とより触れ合うことができるイベントの開催

を積極的に行い、加工場を利用した加工体験・研修会等を実施することで消費者との交流を深め、見山の郷の地域を体験してもらう活動を促進していることも特徴的である。具体的には、新たな野菜等の販売にあたっては、栄養特性や調理法を紹介したPOP広告を配置することや旬の野菜やイベント情報発信としての広報誌「見山の郷だより」を発行している。加えて、生産者のプロフィールを販売スペースに掲示したり、農産物の適切な調理方法や旬の食材を食べる大切さを消費者に伝えるなどの食育の実践も積極的に行っており、それらは、「見山の郷のみそ作り体験」、「赤しそまつり」、「収穫祭」、「菜の花摘み取り&しいたけ菌入体験」等のイベントとして実施されている。こうした多様な要素をもった農業の6次産業化を行える背景には、先述した女性スタッフの存在があり、活動を推進していく基盤となっていることがわかった。

3) JAおうみ富士ファーマーズマーケットおうみんち

JAおうみ富士ファーマーズマーケットおうみんち（以下、「おうみんち」）は、滋賀県の守山市と野洲市の2市をエリアとする総合JAであるJAおうみ富士が直接経営を行う農産物直売所で、平成20年5月に開店した施設である。「おうみんち」は、滋賀県守山市の郊外にあり、守山市の中心となるJR守山駅から約5キロほどの距離にあり、利用者の多くは車で来店している。「おうみんち」の施設概要としては、総敷地面積が9,100㎡であり、施設内は直売所施設に加えて、バイキングレストランの加工施設、イベントや展示を行う交流施設が併設されている。「おうみんち」における直売所への出荷者登録数は540名（平成22年12月現在）で、実出荷者は350名程度である。年齢は65歳から70歳が主であり、男女比が6：4、専業・兼業比が1：9となっている。経営概況としては、商圈を半径20kmから30kmに設定し、年間客数を30万人と見込んで計画されたが、現在の年間客数は50万人（直売所の1日平均来客数は、平日1,000～1,500人、休日2,500～3,000人、バイキングレストランでは、平日100人、休日170～200人）で、地元の守山市や野洲市の住民の利用よりは、県内の他地域や他府県（主として京都方面）からの利用が多い。経営状況として売上高は、開店初年度の平成20年度は直売所7.6億円、レストラン5,000万円で、平成21年度は直売所9.6億円、レストラン6,000万円、平成22年度は直売所10.1億円、レスト

ラン7,000万円と売り上げを伸ばしている。「おうみんち」の運営は、事務局のファーマーズ・マーケット事業部（正職員4名、臨時職員2名、パート70名）で行われている。

「おうみんち」の施設の特徴は、直売所施設に地域の食材を使用したバイキングレストランが併設されているところにある。詳細な特徴を見ていくと、第一に地域の食材を使用しているところが挙げられる。他の直売所における多くの併設レストランでは、その日の食材調達を仕入れ品に頼る場合も少なくないが、「おうみんち」では、レストランに使用する食材を朝一番に農産物直売所に出荷された農産物を用いて作られている。バイキングレストランの基本的な献立は、事前に2週間単位で企画されているが、当日直売所に並んだ農産物には変化が出てくるため、弾力的なメニュー変更も行いながら、地域産の原料にこだわった料理を提供している。第二の特徴としては、こうした弾力的なメニューを手がけることができる女性スタッフの存在があげられる。レストラン部門の責任者は農産物直売所設立計画時点から関わりをもっていた女性を筆頭に、全スタッフが女性である。スタッフは合計27名で、フルタイムでの勤務が7名、時間雇用のパートタイマーが20名である。「おうみんち」におけるバイキングレストランは、先述したように臨機応変なメニュー変更への対応が求められるため、ファミリーレストランのようなセントラルキッチンで調理され、マニュアル通りの調理を行うというわけにはいかず、仕入れ食材を応じた弾力的なメニューづくりと調理技術が必要となる。「おうみんち」のバイキングレストランにおいて、それらは、女性スタッフの力によってカバーされている。第三の特徴としては、バイキングレストランを食育推進の拠点として位置付けて活動を行っている点であり、直売所と連携した料理教室等の食育イベントを月1回開催し、生産者と消費者との交流を重視している点にある。「おうみんち」における農業の6次産業化の特徴は、こうした地域で生産された農産物を用いて行われるバイキングレストランでの様々な諸活動にあり、これらの活動に女性スタッフが大きく関与していることがわかった。

4. おわりに

以上、本研究で取り上げた3つの事例において特徴的なことは、地域内で生産された農産物を用いて農業の6次産業化を行い、そのプロセスにおいて地域の女性が関与することができる事業体を形成しながら、多様なアイデアを反映させるとともに、生産者と消費者とが交流できる体験事業等についても積極的に行われていることである。そして、これらの要素は、これからの農業の6次産業化を形成していくプロセスにおいて重要項目になると考えられる。それは、近年のグローバル化の影響が複雑に入り組んだ社会状況においては標準化・画一化が優先され、地域社会が形成してきた歴史、文化的な諸条件に即して協力関係を構築しながら事業活動を行っていくことが難しい局面が見受けられる中で、地域内で生産できる農産物のキャパシティーの設定や、地域社会が培ってきた地域の生活や文化との織り成しから農業の6次産業化を行っていくことによって「地域ならではの価値」を創出し、地域経済を再活性していくことができるからである。地域の個性をもった食や農の文化に関する諸活動を、農業の6次産業化を通じて標準化・画一化を求める傾向にあるグローバル化の中で際立たせていくことは、農業従事者の所得向上に加えて、地域農業、国内農業を基盤づくりや、地域の食生活や食文化の形成といった地域社会に広く好影響を与えると考えられる。このような視座から農業の6次産業化を見れば、地域内の農産物を活用しながら、女性が積極的に農業の6次産業化に関わっていく環境を形成していくことや、体験事業を取り入れ、生産者と消費者の日常的な連帯の強化を軸として、自然の摂理に根ざした地域複合経営の組織化、地域内流通の推進、消費者の食生活の見直し等を目指していくことが重要となる。そしてこれらは、新産業としての農業の6次産業化の基軸として、必要な要素になると考えられるのである。なお、本研究において述べてきた新産業の概念については、今後より掘り下げ、新たな概念として束ねる意義、またその先導的可能性を追究していくために、近畿地方以外の地域の農業の6次産業化の詳細な事例調査を行い、普遍性や差異を検討していくことを次の研究課題として本稿を締め括りたい。

注

- 1) 調査方法は、「六次産業化法に基づく認定事業計画一覧（農林水産省HP・六次産業化法に基づく事業計画の認定について・平成23年度第1回認定）」の公表資料をもとに区分けし、不明な箇所に関しては、近畿地域で認定された70件すべてを対象に電話での聞き取り調査（54件）と現地調査（6件）を行った。
- 2) 著者の現地聞き取り調査
調査日：農事組合法人古座川ゆず平井の里（2011年8月18日、19日）・農事組合法人見山の郷交流施設組合（2011年8月25日・12月12日、17日）・JAおうみ富士ファーマーズマーケットおうみんち（2011年9月13日、22日）

参考文献

- 朝倉裕貴「農産物直売所を通じた農業者と消費者とのつながり強化に関する一考察」くらしと協同の研究所食の懇話会『生産者と消費者をつなぐ新たなつながりを考える』、くらしの協同の研究所、pp. 35-40、2012年.
- 今村奈良臣「新たな価値を呼ぶ、農業の6次産業化」財団法人21世紀村づくり塾『地域に活力を生む、農業の6次産業化—パワーアップする農業・農村—』全新企画社、p. 2、1998年.
- 片上敏喜「農村コミュニティビジネスと村づくり」宮崎猛編『農村コミュニティビジネスとグリーン・ツーリズム—日本とアジアの村づくりと水田農法—』昭和堂、pp. 47-56、2011年.
- 片上敏喜「食文化の6次産業化—農事法人組合「古座川ゆず平井の里」を事例に—」『協う109号』くらしと協同の研究所、pp. 6-8、2009年.
- 農林水産省HP「農山漁村の6次産業化」(<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika.html>最終アクセス日：2012年7月21日)
- 農林水産省HP「六次産業化法に基づく認定事業計画一覧」pp. 14-22 (<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika/nintei/pdf/110531-03-2.pdf>最終アクセス日：2012年7月21日)
- 三浦秋紗「農村コミュニティを基盤とする女性加工グループの世代交代に関する要因分析」京都府立大学大学院生命環境科学研究科農業経営学研究室修士論文、2012年.

付 記

本研究は、財団法人日本農業研究所による平成23年度人文・社会科学系若手研究者助成事業の成果をとりまとめたものである。

